

【甘酒の作り方】

材料

麴 1 升 (0 . 9 ~ 1 . 3 k g)

米又はモチ米

温湯

麴だけで作る場合

麴を麴の倍量の温湯 (6 0 度) と合わせて清潔な箸でかき混ぜ、ホコリが入らないように蓋をして、湯煎にかけるか、又は温かい場所に置くかして、5 5 度を保ち 6 時間ほどおく。

保温温度が 4 0 度以下になると雑菌が繁殖して、酸っぱくなる。

適当な発酵状態になったら、火にかけて 8 0 度で 5 ~ 1 0 分加熱する。

消毒した密封容器に移し、粗熱が取れたら蓋をして冷蔵する。

の状態では保存すると発酵が進み過ぎて味が変わってしまう。

加熱しておけば約半年間保存可能

米やモチ米と混ぜる場合

米・モチ米は、麴の半量用意する。一晚、十分に浸水させた米 (モチ米) をごく柔らかく炊き (4 割り増し以上の水で) ご飯が 6 0 度位になったら、麴を 2 回に分け加え混ぜる。ご飯が冷めないように毛布などにくるんで、ゆっくり糖化させる。保温中は、2 ~ 3 時間おきに全体を混ぜて、糖化が均一になるようにする。

仕上げは 麴だけで作る場合 と同様に。

ご飯が硬いと糖化に時間がかかる。かめ状になっていれば、約 8 時間、硬いと 1 2 時間以上要する。

甘酒の暖め方

好みの濃さまでに水を加え、絶えず混ぜながら、8 0 度以上に成らないように注意して加熱する。中央に泡が寄ってきたら出来上がり。好みでおろし生姜を入れ召し上がってください。

甘酒の応用

甘酒が作れば、これを基にして甘酒床を作り、” カブラ寿し ”、” べったら漬け ” ” 三五八漬け ” など麴の上品な甘みのあるおいしい漬け物が作れます。