

十石みそ製造工程

麹菌

種水・塩

洗浄

浸漬

蒸煮

崩壊・冷却・種付

混合～仕込

麦



原料タンクに蓄えられていた麦を【連続洗穀機】で洗浄する行程です



洗浄した原料の麦を水に漬けて柔らかくする(ふやかす)行程です。この後の行程に備えて、ネットとホイストがセットされたタンクで行なっています



浸漬の終わった原料麦を甑(こしき)に移動し、布をかぶせてから甑で蒸し煮にします



蒸煮の終わった麦をいったん冷まし、麹菌(こうじきん)と混合することによって、麦麹(むぎこうじ)の製造過程に入ります



洗浄

浸漬

蒸煮

大豆



原料タンクに蓄えられていた大豆を【連続洗穀機】で洗浄する行程です



洗浄した原料大豆を水に漬けて柔らかくする(ふやかす)行程です



大豆は回転する大きな圧力釜で蒸煮します。蒸煮が終わった大豆は冷却しながら運ばれ、麦麹と混合して仕込みをする行程へと進みます。



この行程で、すっかり麦麹に変身した原料麦と、ふっくら蒸し上がった大豆に、塩と種水を加えて混ぜ合わせます。まんべんなく混ざり合ったみそのもと、コンベアーで仕込容器に運ばれます

表示・梱包

充填

醗酵・熟成

完成



お客様からのご注文を頂くと、箱に梱包してから順次発送されていきます。こうして上野村生まれの『十石みそ』はみなさまのお目にとまるようになるのです



1年間熟成された十石みそが仕込容器から掘り出され、ついにパッケージングされます。袋詰めとカップと2種類ありますが、きちんと目方をはかってから真空パックされます。この後は出荷されるまで冷蔵庫でもう一休み…。お客様にお声掛けをいただくのを待つこととなります。

検査

掘り出し



仕込容器に移されたみそは、1年間じっくりと熟成させます。緑豊かな上野村で寝かされるこの期間が、十石みそをよりおいしくするための秘訣なのかもしれません…