

34. しょうゆの実

庄内地方

材料	
大豆	5 カップ
押し麦	5 カップ
米	5 カップ
種こうじ	30g
〔出来上がったしょうゆの実こうじ 10 カップ に対して、〕	
しょうゆ	5 カップ
酒	2 カップ

用具

- 蒸し器
- むしろ（または厚手の紙）
- 発砲スチールか木の浅い箱（そね）

作りの適期

6月～9月上旬

作り方

大豆をよくいる。

大豆を荒く、ひき割る。

大豆の皮を取り除く。

米を洗い、4時間位水につけ、水を切る。

麦はさっと洗い水切りする。

ボールに大豆を入れて熱湯を注ぎ、ふたをして蒸らす。

米と大豆をよく混ぜて、蒸し器で蒸す。

よく蒸らしたら麦を平らにのせ、麦に熱が通ったら火を止める。

むしろ又は厚手の紙に広げ、よく混ぜながら、人肌に冷ます。

36～38 になったら、種こうじを平均に混ぜる。

発砲スチロールか木の箱（そね）にきれいな紙を敷き、1～1.5 cmの厚さに盛り、上にも紙をかける。

箱を重ねて、風呂場や、風のあたらない小室におく。

（箱と箱の間に、割り箸などをはさみ、隙間を作ること）

一昼夜から一昼夜半で熱がきたら少しずつずらし、空気を入れる。

約二昼夜で、全体にはながかかる。（はげ込みが充分な状態になる）

できたてのしょうゆの実こうじを、細かくもみほぐし、容器に入れて、分量のしょうゆと酒をかける。

時々かき混ぜて、1週間から10日で食べられる。

塩味の場合

のしょうゆと酒のかわりに、できあがったしょうゆの実こうじ 10 カップに対し、塩 1 カップ、水 7 カップを沸騰させ、冷めてから混ぜる。

少量の場合

大豆は機械を使わずに、厚手のビニール袋に入れ、金づちでたたいてもよい。

（藤島町 藤の実会）

大久保 八重