

2015 ミラノ国際博覧会

「石川の日」ステージイベント

鳥井醤油店女将 プレゼンテーション概要



★私は能登で醤油を作っています。醤油は日本料理には欠かすことのできない調味料です。

★醤油造りでは、小麦を炒り、蒸して潰した大豆と混ぜた後、麴を添加します。その後、25～30℃の麴蔵で96時間発酵させ、醤油麴を作ります。できた醤油麴は大きな木樽に移し、水と塩を加えて2年間発酵させて「もろみ」をつくります。この「もろみ」を麻袋に入れて圧搾機で絞ると醤油がでてきます。できた醤油を瓶に詰めてラベルを貼り付ければ完成です。