

酵素力化が高く、旨みも香りも強い良質の麴が出来ます

MDA 米麴の製造

米麴の製造



突きハゼ気味の健全なこうじができ、出麴時の菌糸の飛散が少なくなります。

- お米の水分吸収率が高まります。
 - 水分はお米の中に拡散して均一に入ります。
 - 蒸し上がり時の手触りはサラッとして、弾力がありサバケが良くなります。
 - このため熟成よく、清酒、焼酎、味噌、甘酒などの酵素力価が向上します。
 - 香りとコクのある、おいしいものができます。
- ※水と原料を MDA 処理した場合、最高のこうじができます。

米麴作りの流れ

- 1 玄米** — MDA 電極パレットの上に乗せて保管。
- 2 精米** — MDA 静電気除電精米は静電気・摩擦熱・穀温上昇を抑え、無理な力を加えないので碎米・割れ米を抑え糠切れの良い白米に仕上がります。
- 3 洗米** — MDA 精米は糠切れが良いので、手洗い洗米は1回でも十分。機械洗米は3分かかる時間は1分間でも充分。
- 4 浸漬** — MDA 浸漬は1時間でも充分。
- 5 水切り** — 通常5~6時間のところ、2~3時間で水切りOK。
- 6 蒸し** — 浸漬が均一のため熱が安定して入り、通常50分のところ35分位が良い。
- 7 種麴** — 温度が下がらないよう手早く2回に分けて行う。
- 8 保温** — お米を醸す。温度調整しながら3回の切り返し手入れを行う。
- 9 出麴** — 冷却・枯らし
- 10 完成** — 甘みも旨みも強い麴に仕上がります。

※浸漬時間・蒸し時間短縮は原料米銘柄・品質及び蒸し器の蒸気圧・蒸し器メーカーの機能によって度合いが異なります。