

CHADO Namgyel さんの醤油研修予定

- 2月20日月曜日 大豆を洗って10時間位水に浸す。谷様に依頼する。
- 2月21日火曜日 足立達明様 10時 圧力釜で大豆を煮てみる。  
ヤエガキフード洪水さん説明。(チャドさん東京着)
- 2月22日水曜日 新大阪駅16:30着 西岡宅泊チャドさん研修開始。
- 2月23日木曜日 西岡宅一谷様宅へ移動。  
翌日の準備 大豆を洗って充分の量の水に浸し一晩置く。  
新しい桶の準備、発酵機をきれいに。西岡三田に泊る。
- 2月24日金曜日 午前8時 足立達明様、  
大豆5kgを圧力鍋で茹でる。少し冷ましてテーブル上に  
広げる。焙煎し砕いた小麦(3.2kg)と混ぜる。  
種麴菌を振りかけて混ぜ合わせる。  
発酵機(下に水を入れる事)に丁寧に入れる。温度設定。  
午前中に終わる事。温度の変化を2時間おきに見る。  
西岡谷様宅泊。  
1年置いた醤油を絞り器に入れる。
- 2月25日土曜日 午前8時 一番手入れ。全体をよく混ぜる。27°Cに設定?  
塩(22% kg)水に溶かし一晩冷やす。  
午後4時二番手入れ。四隅までよく混ぜる。温度。
- 2月26日日曜日 発酵が早く進む。盛り込みから43~50時間して出麴。  
樽に移し塩水とよく混ぜる。蓋をして10日程は混ぜない。  
その後毎日様子を見る。
- 2月27日月曜日 生醤油の醤油の瓶詰め。
- 2月28日火曜日 第2回仕込み。CHADOさんが一人です。  
大豆を水につけて一晩置く。
- 3月1日水曜日 午後 足立様。大豆を茹でる。前回に同じ。  
CHADOさんが一人です。発酵機に入れる。
- 3月2日木曜日 塩水を作る。足立醸造見学。谷様邸、姫路城へ
- 3月3日金曜日 午後に出麴。樽に入れ塩水と混ぜ蓋をする。
- 3月4日土曜日 ブータンでの必要な機材等の打ち合わせ。
- 3月5日日曜日 醤油の様子を見る。  
有馬温泉で会食。1泊する。
- 3月6日月曜日 醤油の様子を見る。質問など。
- 3月7日火曜日 醤油の様子を見る。谷様の案内で姫路城へ。
- 3月8日水曜日 1泊で高野山大円院へ。
- 3月9日木曜日 西岡宅泊。
- 3月10日金曜日 京都観光~谷様宅挨拶~西岡宅泊。
- 3月11日土曜日 午後JR芦屋~新大阪駅~三島泊。  
ブータンと親しい飯田さんに会う予定。
- 3月12日日曜日 東京新宿泊。
- 3月13日月曜日 夜DNCで会食。
- 3月14日火曜日 帰国