



どこに保存する？

仕込んだみそを美味しく熟成させるには、どこにおいて置くかがとても大切です。

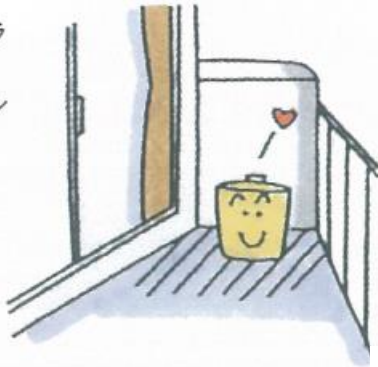
1年を通して温度変化の少ない涼しい場所を探しましょう。

参考資料：月刊ベターホーム臨時増刊『かんたん手作りみそテキスト』/編集・発行ベターホーム協会

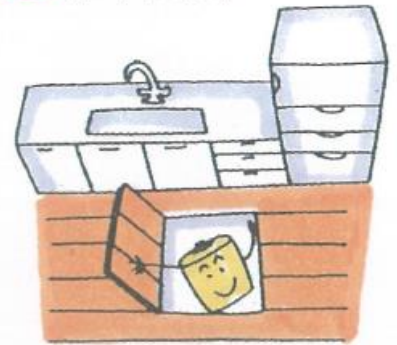


○ 家の北側

(北側にある部屋、玄関、ベランダなど。外に置く場合は、発泡スチロールやダンボールに入れて置くとよい)



○ 床下収納庫



○ 台所のすみ



○ 調理台の下



× シンクの下

(水と湯を使うので、周りの温度変化が大きい)



× 冷蔵庫

(温度が低すぎてこうじ菌が働かず、発酵しない)



× 直射日光が当たるところ

