



もしもカビが生えたらどうすれば良い？



青いカビ(黒・紫・赤・青などカラフル系)のようなものが
生えてもあわてずに対処しましょう。



A



消毒したも
のを使いま
しょう

【方法】

- ① スプーンやバットなど使用する**道具をアルコールスプレーもしくは熱湯による煮沸消毒で消毒**します。【図 A】
- ② 味噌が入った袋をハサミで切って取り出し、消毒したバットにあける。(なるべく形は崩さないように)【図 B、C】
- ③ **青カビと思われるカラフルなカビを全て取り除きます**。(周りは5mm～1cmほど一緒に取り除いてください。)【図 D】
- ④ **新しい袋を用意し**、味噌を入れます。(このとき醤油のような「たまり」があれば捨てずに一緒に入れてください。)再度しっかり空気を抜いたあと袋に圧がかかりやすいように少し平べたくします。(袋 2/3 ぐらいまで広げて OK です。また、箱を一時的変えていただいても構いません。液漏れに注意してください。)【図 D】
- ⑤ 味噌と同じ重さもしくはそれ以上の重さをかけて**梅雨が明ける(7月中旬頃)まで涼しいところで保存**しておいてください。(まだ熟成できていません。)梅雨が明けたら冷蔵庫に入れ食べごろになる秋まで置いておきましょう。【図 F】

B



味噌がある
部分をハサ
ミでぎりぎ
りでカット

C



なるべく形を
崩さずバット
にあけます

D



カビを全て
取り除く

E



保存するとき
「たまり」があ
ふれ出るを防
ぐため口の付
近は必ず上
にしてください。
(袋は2重で)

F



容器の蓋を外
してもう1kg
重石をかけて
ください