

## 納豆作りQ&amp;A

Q どんな大豆で出来るの

A 大豆であれば、すべて出来ます。たとえば煮豆用で売られている「つるのこ大豆」「黒豆」「青豆」などです。大粒でもかまいません。

Q 茹でるほかに方法は

A 煮る方法と蒸す方法とございます。煮る場合はあく取りの手間があります。また大豆のうまみが逃げます。したがって蒸す方法を推奨します。

Q 古い大豆でも出来ますか。

A 2年前の大豆で試しましたが、水付け15時間、蒸し時間2時間ほどで仕上がりました。

Q 40度くらいに保つ方法は

A コタツ、あんか、ランチジャーほかにも考えられますが、コタツが一番簡単です。あんかの上に容器を置いて毛布をかぶせるやり方もしましたが、少し温度不足でしたがすばらしいものが出来上がりました。

Q 100gの原料で何人分

A 250gの納豆が出来上がりますので、単純に10人分でしょうか。

Q 容器はどんなものがよろしいでしょうか。

A タッパーなどで十分です、ふたはなくても良いです。豆を5センチくらいに敷き詰めますので、100gの場合弁当箱2個で十分です。

Q 市販の納豆は小粒ですが、大粒との違いは。

A 好みによりますが、最近は大粒になれたため食味は小粒に軍配が上がるようです。大粒の納豆を切ったり、叩いてつぶして切り納豆として使用します。

Q 納豆の匂いが気になります。

A 納豆臭はアンモンニャの匂いです、製造後4.5日で発生します。自家製の納豆は新鮮さが違います。匂いの少ない納豆を賞味しましょう。

Q 納豆のネバネバはいつごろ出来ますか。

A コタツで発酵の場合5時間経過すると、ネバネバが見られます。

Q 出来上がった後の保管は。

A 冷蔵庫に保管してください、10日間ほど賞味できます。今回分散して発酵したはずですが、一つの容器にまとめて保管することも出来ます。

Q 納豆菌の購入は

A 市販の納豆から抽出します。方法は原料大豆300gに対した場合、納豆25gを適当な容器に移し、熱湯またはぬるま湯を適量注ぎはしでかき混ぜます。水がにごってきますが、これは納豆菌が溶け出した証拠です。この後、残った大豆は取り除きます。