

## 初級麴士取得講座 詳細①

製麴は3日間必要なものですが、2日間にて開催しております

本来初日は、お米の浸漬時間が必要となりますが、こちらで前日に浸漬をして 講座1日目は水切り後からスタート後、種付けもして頂きます。  
出麴の見極めも学んで頂く為、こちらで開催前日に育てはじめた麴で差し替え麴をしながらの学びとなります。

集中的に米麴と麦麴の製麴を両方学んで頂きながら、味噌や麴調味料などの学びもあります。

最終日には、初級麴士取得認定証書授与の流れとなります。

2日間ともお昼は発酵ランチ付き

ご自宅でお一人で製麴されると、悩んだり、良いのか悪いのか分からない事も出てくると思います。

受講後、フォローなどいたしますので、ご安心くださいませ。

お会い出来ます日を心より楽しみにしております。

## 初級麴士取得講座 詳細②

初級麴士取得講座の内容項目と講座料について以下の通りとなります。

### 1. 麴と酵素食

（麴の歴史、麴の種類などお伝えします。酵素食品としても麴は大変優れた食品ですので酵素の働きと重要性を学びます。）

### 2. 米麴造り

（家庭用麴発酵箱で米麴造りをお米の蒸し方から種麴の付け方、発酵のさせ方、麴の出来上がりまでを学びます。）

### 3. 麦麴造り

（米麴同様、麦麴造りを大麦の蒸し方から種麴の付け方、発酵のさせ方、麦麴の出来上がりまでを学びます）

### 4. 米味噌造り

（自家製の米麴を使い、約2kgの米味噌を仕込みます。大豆の炊き方、配合など学びます。）

### 5. 麦みそ造り

（自家製の米麴を使い約2kgの米味噌を仕込みます。大豆の炊き方、配合など学びます。）

### 6. 熟成甘酒の造り方（保温ポットを使い酵素豊富な熟成甘酒を作ります。）

### 7. 早期熟成塩麴の造り方

（保温ポットを使い短時間で旨みのある熟成塩麴を造ります。）

### 8. 早期熟成醤油麴の造り方

（保温ポットを使い短時間で熟成された醤油麴を造ります。）

### 9. 出汁麴造り

（保温ポットを使い簡単にうま味のある出汁を造ります。いろいろなお料理に利用できます。）

### 10. 麴調味料造り

（造った熟成塩麴、醤油麴を使いご家庭でも毎日使える美味しい調味料を造ります。）

11. 酵素造り（自家製の酵素を簡単に造れるよう麴を利用して季節のフルーツ酵素を造ります。）

12. 甘酒スムージー

（自家製の甘酒、酵素を利用して毎日飲める美味しい酵素スムージーを造ります。）

付属機材 オリジナル製麴箱セット 製麴箱は【特許庁意匠登録済】

製麴箱1、麴蓋2枚、棒温度計1本、センサー付き温度計1本、種付け用ストレーナー1本、蒸布2枚、種麴、電気あんか1個、初級麴土講座テキスト、初級麴土認定証書

講座料 121,000円（税込）

☆開催日の1ヶ月前まで一括事前振込となります。