

## 味噌・醤油作り カレンダー

味噌  
醤油

大豆1kg 米麴1kg 出来上がり3kg  
大豆300g 麦300g 醤油麴600g 出来上がり800ml

タッパ  
2ℓボトル

	月	工程・作業内容	西暦年月	延べ日数
1年目	6月	大豆の種蒔	2023.6	スタート
		稲の田植		
	7~8月	稲の中干し・大豆の土寄せ	2023.9	
	10月	稲の収穫 稲架掛け天日干し		
		麦の種蒔		
	11月	大豆の収穫	2023.11	
		稲の脱穀・精米		
	12月	大豆の乾燥・脱穀		183日目
年を跨ぎ	1月	麦踏	2024.1	
	2月	味噌作り	2024.2	
	3~4月			
	5月	麦収穫 稲架掛け		
2年目	6月	醤油作り 始めてから1年後	2024.6	365日目
	年末	10ヶ月味噌		
年を跨ぎ	2月	1年味噌の出来上がり	2025.1	
	4月	早絞り醤油		
3年目	6月	1年醤油 絞り 出来上がり 丸2年後	2025.6	730日目