

## 米のとぎ汁EM発酵液を作る



### 【準備する物】

- \* 米のとぎ汁約 2ℓ
- \* 糖蜜（黒糖）大さじ 3 杯
- \* EM1 大さじ 3 杯
- \* ペットボトル 2ℓ
- \* ボール
- \* ジョウゴ

- 1 米のとぎ汁（新鮮なもの）をボールに移す。



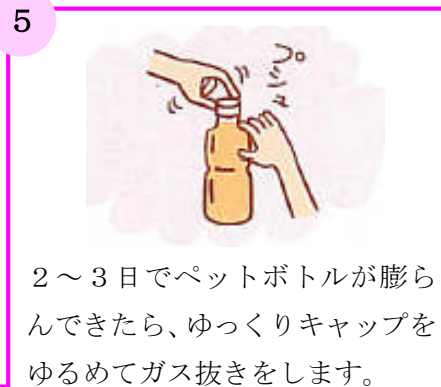
- 2 糖蜜大さじ 3 杯を溶かし、EM1 大さじ 3 杯を加え全体をよく混ぜる。



- 3 ②の米のとぎ汁をペットボトルに移して、キャップをしっかりと閉める。



- 4 気温が低いと発酵しにくいので、冷蔵庫の横など暖かい場所に置く。（日光にあてても構わない。）



- 5 2～3日でペットボトルが膨らんできたら、ゆっくりキャップをゆるめてガス抜きをします。

### 【成功するためのポイント】

1. EM1 と糖蜜はやや多めに入れたほうが発酵し易い。
2. 糖蜜や砂糖はしっかりと溶かす。  
※糖蜜はない場合は、黒糖でもよい。ペットボトルは繰り返し使えます。  
※砂糖を使うときは、自然塩を一つまみ入れると、ミネラルの働きにより発酵が安定します。
3. 容器はしっかりと密閉する。
4. 2～3日に1回くらい必ずガス抜きをすること。



- 6 甘酸っぱい香りになったら出来上がり、夏場は約 1 週間、冬場は約 2 週間ほどで完成します。