



Faire votre koji

Le koji, au même titre que le levain ou le moût, permet de réaliser plusieurs aliments et boissons fermentés dans les traditions culinaires japonaises et chinoises, dont le miso, la soupe miso, le saké, la sauce soja, l'amazake, des marinades parmi les plus populaires. Le processus de fermentation impliqué dans sa préparation transforme l'amidon en sucre. Le champignon qui en est responsable est *Aspergillus oryzae*. Celui-ci est disponible en magasin sous sa forme pure ou en culture de départ (préparation enzymatique).

Selon le goût et le produit final désiré, le substrat nutritif peut être l'orge perlée (dont l'enveloppe et la couche superficielle de son ont été enlevées), le riz blanc poli, riz brun ou la fève soja. On peut procéder comme suit :

1. Rincer abondamment les grains (substrat) et les tremper pendant 8 heures, avant d'égoutter et de cuire au bain-marie pendant 50 min à 2 heures, s'il s'agit de riz blanc poli ou d'orge et de riz brun respectivement, 6 heures pour les fèves ; laisser refroidir dans un bol.
2. Étendre le substrat dans une lèchefrite et y étendre un linge grand de coton propre
3. Lorsque la température du substrat atteint 37°C, ajouter la culture de départ, en respectant les proportions recommandées par le fabricant, bien mélanger
4. Avec les grains maintenant inoculés, faire un monticule au centre de la lèchefrite, y introduire un thermomètre au sommet et couvrir de la toile en laissant le thermomètre saillant pour vérifier la température
5. Placer la lèchefrite dans un incubateur à une température avoisinant les 27°C, (pas plus de 35°C) si on vise la production de miso; plus chaud pour l'amazake et le saké ; en moins de 24 heures, une odeur sucrée s'en dégage
6. Étendre et remuer pour éviter la surchauffe.

Lorsqu'il se couvre d'une moisissure blanche, le koji est prêt. Si la moisissure est jaune, le champignon a commencé à sporuler, ce qui est sans conséquence. Pour sa conservation, l'étendre en couche mince, le laisser refroidir, l'envelopper et le réfrigérer ou le déshydrater.