



梅干し

青梅をそのままおいておくと完熟し、黄色くなります。完熟梅が手に入ったら、いよいよ梅干し作りの時期。美しい黄色の実が、健康に良い真っ赤な保存食に変わります。

梅干しに鮮やかな朱色をつけるために赤しそを 사용합니다。

日干し(土用干し)中の梅。まんべんなく乾くように、一粒ずつひっくり返します。

作り方

	しその葉 2束
梅(完熟) 2kg	塩(しそもみ用) 40g(しその2%)
塩 160g(梅の8%)	梅酢 適宜

作り方

- 1 梅は汚れをとって、へたを取り除き、水に一晩つける(アク抜き)。
- 2 水を捨て、ざるにあげ、水気をよくきる。
- 3 容器に塩、梅を交互に入れ、重しをして漬ける。(写真1)
上がってきた汁は梅酢といい、捨てずに使います。
- 4 しそは葉をつんで洗う(写真2、3)。よく水気を切ったらボールに移し、塩をしてよくもむ(写真4)。出てきた水をよく切って捨て(写真5、6)、梅酢でもう一度もむ。(写真7)
- 5 4を3の上ののせて重しをし、土用までおく。(写真8)



土用まで

