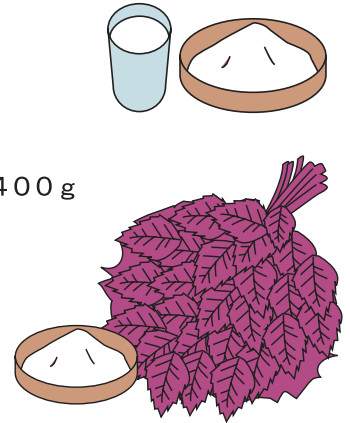


梅干しの の 作り方

材料（材料の量は目やすとと考えて下さい。）

- ・ 梅（熟した梅）…………… 2kg
- ・ 梅用粗塩…………… 400g
（梅の重さの20%）
- ・ 焼酎…………… カップ1/2
- ・ 赤しそ…………… 葉だけで200gから400g
（多く入れると色が濃くなります。）
- ・ 赤しそ用粗塩…………… 40gから80g
（赤しその重さの20%）



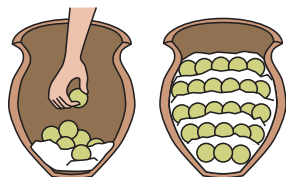
はじめに…

- 梅の選び方……………梅は、熟したきずの少ない肉厚のものがよいでしょう。
- 赤しその選び方……………赤しそは新鮮で、葉がちぢれて両面が赤紫色のチリメンジソという種類が最適です。
（色を濃くしたい場合は多めに入れます。）
- 塩の選び方……………塩はニガリを含んだ粗塩（自然塩）をつかうと白梅酢の上がり具合と味が良くなるでしょう。
- 容器について……………梅干しづくりでは強い塩分と酸が伴うので、陶器がもっとも適しているのです。
使う前に焼酎でふくなどの殺菌消毒をして下さい。
- 押しぶたについて……………容器より一回り小さく全体を押さえる大きさを用意して下さい。
- 重石について……………塩の量や梅の熟し方で変わりますが、梅と同じ重さから2倍を目やすとして下さい。
（水（白梅酢）が上がったら梅が浮き上がらない程度の重さに軽くして下さい。）

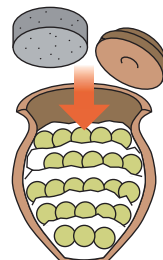
1
梅は傷つけないように水洗いし、たっぷりの水に4、5時間から1晩つけてアク抜きする。熟した梅は短め、未熟な梅は長めにつけて下さい。

2
梅をザルにあげて水をきり、竹串でへたを取り除き、乾いたふきんで一粒ずつよく水をふき取って、焼酎をまぶします。（殺菌と塩のなじみが良くなります。）


3
容器の底に塩を振り、梅と粗塩を交互に重ね入れ、最後に多めの粗塩で表面を覆って下さい。
（塩は下にさがりますので表面に多くかけて下さい。）



4
押しぶたをし、梅と同じくらいの重さの重石をする。（熟した梅は軽く、未熟な梅は重く、塩分が多い時は軽く、少ない時は重くが目安です。）

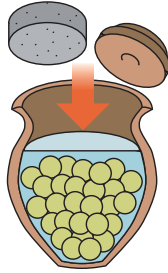


5



水（白梅酢）が上がるまで蓋ができませんので、新聞紙などの紙で蓋をし、ひもで縛って冷暗所に保存して下さい。

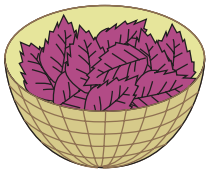
6



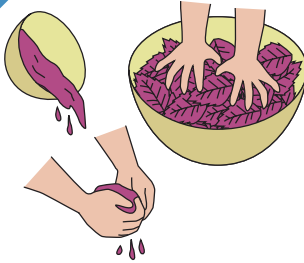
2日から5日して水（白梅酢）が梅にかぶるくらいに上がったたら、重石を梅が浮かない程度に軽くし（梅酢がかぶる程度）、再び蓋をして冷暗所に保存し、赤じそが出回る時期まで待って下さい。（水（白梅酢）が上がらない場合は梅の上と下を入れ替えてみて下さい。）

7

赤じそは葉のみを摘み取り、よく水洗いして泥や汚れをきれいにし、ザルにあげてよく水をきって下さい。

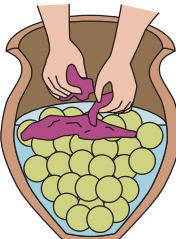


8



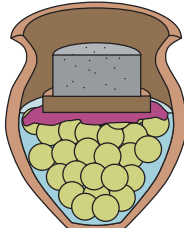
赤じそをボウルに入れ、半分の塩を葉に振りかけ、両手でよくもみ、汁を絞り捨てて下さい。残り半分の塩で同じようによくもみ、充分に汁を絞ってアク抜きをして下さい。

9




絞った赤じそに白梅酢を表面が浸る量入れてもむと、美しい紫紅色に変わります。梅の表面に紫紅色に変わった赤じそを広げて入れます。残った紫紅色の汁も入れて下さい。

10



再び押しふたと軽い重石（梅酢がかぶる程度）をし、蓋をして土用干しまで保存して下さい。

11



土用になり晴天の続く日に、ザルやすだれなど風通しのよいものの上に汁をきった梅と赤じそを並べて3日間昼夜天日干し、昼は日に当て、夜は夜露に当てます。梅はときどき裏返し、1日に1、2回赤梅酢につけてまた干すことをくり返して下さい。昼は赤梅酢も容器のまま日に当てると赤色が増し殺菌できます。

12

赤梅酢を容器からとりのけ、干した梅に焼酎を少量振りかけながら入ると皮がしっとりします。上からカップ1杯ほどの赤梅酢を入れ、赤じそをのせて蓋をし、冷暗所で保存して下さい。年を越せば味もなじみ美味しく食べられます。（梅を柔らかくしたい場合は、赤梅酢の中に梅を戻して保存して下さい。）

情報提供：株式会社久松

