

美味しい梅ジュースの作り方



○材料

青梅
砂糖（氷砂糖がおすすめ）

○用具

ボールとザル※
タオル
竹串 or フォーク
ビン

※梅は酸が強く金属性を使うと錆びてしまう場合があります。
できるだけ竹製やプラスチック製のものを使うとベター。

～青梅と砂糖の割合は1：1～

梅と砂糖以外（水など）は一切必要ありません。
隠し味にハチミツやリンゴ酢などを入れてもGOOD！

1、水洗い

梅を丁寧に洗った後ザルにあげ、タオルやキッチンペーパーなどでしっかりと水気を取る。



2、梅のヘタを取る

梅のくぼみに竹串、またはフォークの先をさしてヘタを取り除く。梅を傷つけないように注意！

ワンポイント

○ビンに入れる前に24時間冷凍庫に入れて梅を凍らせると梅ジュースの仕上がりが早くなります！反面、梅の香りが少し損なわれてしまいます。
○また、漬ける前にフォークなどで梅に穴を開けておいても仕上がりが少し早くなります。ただしジュースが少し濁ってしまいます。

砂糖と梅を交互に！
最終的に砂糖が上



3、梅と砂糖を入れる

消毒したビンに梅と砂糖を交互に入れ密封する。



4、保存・貯蔵

冷暗所に保存し、時々ゆすって砂糖を全体に行きわたらせ味をなじませます。だいたい3か月ほどで完成です。漬ける前に梅を冷凍させたものは10日ほどでできあがります。

できあがったら、カビの原因にもなってしまう梅は取り除いて冷暗所に保存しましょう。

ソーダや水で割っても、かき氷のシロップにしても美味しくいただけます。



完成！

もしも途中で白い泡がでてきてしまったら

砂糖の解けが悪いと梅ジュースが発酵を始めてしまい、白い泡がでてきてしまうことがあります。少しの泡なら心配ありませんが、梅の実を取り出し、液だけホーロー鍋に移しアクをとりながら弱火で煮るといいでしょう。