

# 梅干しの作り方

## ○材料

粗塩 (360g)  
梅 (2kg)

黄色く熟した梅を使いましょう！

青梅を買ってきた場合は、紙袋等に2～3日入れておいて、黄色く熟れるまで待ちましょう！

※長く置きすぎると傷んで

しまうので注意！

## ○用具

ボールとザル※  
タオル  
竹串 or フォーク  
ビン  
ポリ袋 2枚



## 2、梅を塩漬け

粗塩 (2/3) と梅をよく絡むように交互に入れていき、最後に残った 1/3 の塩を梅に被せます。

その後、2重に重ねたポリ袋をビンに入れ、水を注ぎ重し代わりにします。

※ビンのふちまで万遍なく重みがかかるようにします。

2、3日経つと梅酢 (梅の汁) が上がってきますので、梅が梅酢に浸ってから 1ヶ月程度そのまま冷暗所に保管し

## 1、梅の下ごしらえ

竹串を使って梅のヘタを取り除いた後、梅を丁寧に洗いザルにあげ、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。水気が多少残っている方が、梅酢がよくあがります！

## 3、梅を軽く水洗い

ビンから穴あきオタマなどを使って梅をつぶさないように少しずつ取り出し、水を入れた容器に移して軽く流水で水洗いします。

## 4、天日干し

底が平らなザラに一粒ずつ間隔を空けて並べていきます。約2日間、日当たりのよい場所に天日干しします。毎日夕方は屋内に取り込みます。天候にもよりますが、快晴の日なら1～2日干します。

その後は、一粒一粒丁寧にひっくり返し、裏側が上になるようにして再び2日程天日干しをします。

## 5、冷暗所で熟成させる

干しが終わった梅干しはザルのまま家の中に取り込んで翌日まで置いて梅の熱をとります。

そのあと、容器に移し替えて冷暗所で保存します。3か月以上保存すると熟成が進み、日ごとに旨味が増していきます！

