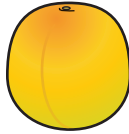


# 梅干しの作り方(参考例)

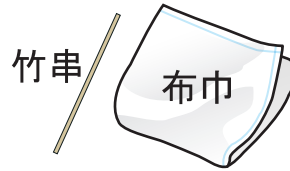
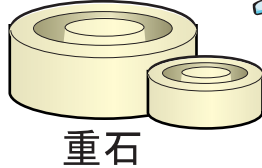


## 材料

梅……………5kg  
粗塩……………900g  
焼酎(35度)……約200cc

## 用意するもの

- ①梅を入れる容器
- ②重石2個
  - ・梅と同じ重さぐらい
  - ・半分の重さ
- ③竹串(つまようじでも可)
- ④布巾(清潔なもの)



＼お好みで調整してね★＼



## 梅の下準備

**1** 梅を水洗い

表面を傷つけないように気をつけてください。



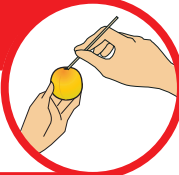
**2** 梅を拭く

水洗いした梅を清潔な布巾でひとつづつ優しく拭きます。



**3** ヘタを取る

梅のヘタを竹串(つまようじなど)で取り除きます。



**4** 梅に焼酎をつける

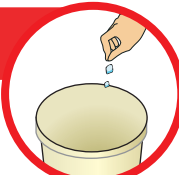
ボールに焼酎をいれ梅に焼酎を満遍なく塗ります。



## 梅を漬ける

**1** 容器の底に粗塩をふる

粗塩をひとつかみして容器の底に均等になるよう入れます。



**2** 梅と塩を交互に入れる

容器に梅を並べ塩をふります。梅と塩を交互に入れます。



※一番上に残りの塩を全部入れます。

**3** 中ブタ、重石を乗せる

熱湯消毒した中ブタ、重石をのせます。



**4** 重石を減らす。

4~5日程で梅酢ができるので重石を半分にへらします。



※重石を減らすのは梅をつぶさないためです。

**5** 1ヶ月程保存

カビ防止のため容器を揺すり梅酢で梅をぬらします。



※カビが生えていたら取り除いてください。

**6** 土用干し

晴れの日が続く日を見計らい3~4日程天日で干します。



※三日三晩干しっぱなし…乾燥した梅干に★

※晩だけ梅酢に戻す…しっとりした梅干に★