

梅干し

大宮町三重 谷川美代子

材 料

普通の梅干し
青梅..... 2kg
塩..... 400g(梅の 20%)
赤じそ..... 200g
塩..... 40g

塩を少なくした梅干し
青梅..... 2kg
塩..... 200g(梅の 10%)
赤じそ..... 400g
塩..... 30g
焼酎..... 200cc

作 り 方

梅を一晩水につけ、あく抜きをする。

塩を最初と最後にふる分量をとり、残りの塩を梅にまぶしながら平らに入れ、残りの塩を上にもふる。

押しふたをして重石(約 2kg)をして、きっちりふたをして冷暗所に保管する。

赤じそが出回りだしたら葉を洗い塩でもみ黒い汁が出たら捨てる。(よくもむと赤く美しくなる)

上記の塩漬の梅の水を少しとって を浸し、梅の上にものせふたをして土用まで待つ。

土用にこの梅としそをざるにひと並べにして干す。これを三日三晩繰り返す。

を元の容器に戻し、きっちりふたをして冷暗所に保管する。

メモ

夏の土用は立秋前の 18日間を指す (7月 20日頃から 8月 6日頃まで)

いる道具