

梅干し

ちょっと一言！

・昔ながらの塩辛くてすっぱい梅干しをアレンジしてお子さんや年配の方にも食べやすい味になっています



材料名

梅

分量

1 kg

塩

80g

砂糖

70g

赤しそ

2 束

塩

適量

- ①梅のへたを竹串で取り除き、水でよく洗って2時間水につける
- ②水を切って容器に入れ、塩と砂糖をよく混ぜて梅に振り込む
- ③落とし蓋をし、梅の2倍の重量の重石をする。梅酢があがったら、7月の土用まで置く
- ④赤しそを洗い、塩でよくもみ、あく汁が出たら捨てる。もう一度塩で柔らかくなるまでもみ、あく汁を捨てる
- ⑤④をしっかり絞って袋（瓶でも可）に入れ、③の梅酢を加える
- ⑥7月の土用になったら、晴天の続く日に③の梅を3日3晩干す
- ⑦瓶に赤しそと梅を交互に重ね入れ、梅酢をガーゼで濾してひたひたに注ぎ、瓶の口をラップで覆い、蓋推して保存する

レシピを作った団体・人

山陽小野田市生改連