

## 梅干し

材料) 白梅酢が上がるまでの下漬け

完熟梅 2 キロ

焼酎35パーセントのもの100cc

塩 (自然塩) 360g



### 作り方)

1. 梅は傷つけないように丁寧に水で洗い、たっぷりの水に1時間ほど漬けてアク抜きをする。あまり漬けすぎると水を含んでぶよぶよになるので気をつけてください。

2. ジップ付きの袋に焼酎約20ccを注いで口を閉め、全面に絡める。これで袋内の殺菌ができます。焼酎は捨てなくて大丈夫です。

3. ザルにあげてなり口のヘタを竹串や爪楊枝の先などで取り除き、乾いた布巾で梅の水気を丁寧に拭き取りジップ付きの袋に入れる。残りの焼酎を注いでよく絡める。こうすることで、梅の消毒と塩を加えたときに梅と塩のなじみがよくなります。

4. 塩の3/4量を振り入れ、梅を傷つけないようにしながら塩と梅干しを袋の上からなじませる。残りの塩も加えてなじませ、口を閉じる。

5. 袋ごと収まる容器やバットなどに入れ、平らにならし、上から梅干しと大体同じ重さのものを上から置き、重石をする。まな板やバット、トレーなどを重ねると均一になります。

6. このまましばらく重石をし、梅から白梅酢が出てくるのを待つ。5日ほどしたら重石を取って確認し、白梅酢がひたひたほど出ていたら再度重石をする。この時、重石を半分の重さに減らしても良いです。このまま10日ほど置いてさらに白梅酢が出て、赤しそが出回るのを待ちましょう。今回は梅と一緒に塩と、赤しその塩漬けをお送りしています。こちらは失敗がなく作りやすいのでオススメしています。

また次の手順に関しましては時期が来ましたら (7月初め頃) 赤しその動画をお送りしますので、それまでお待ち下さい。