

# 梅干し

## 材料

梅	2kg
塩	梅の18~20%
焼酎(ホワイトリカー)	少量
赤じそ	適量(なくてもよい)
塩	赤じその18~20%



## 作り方

1. 【塩漬け6月上旬~中旬】熟した梅を傷つけないように水で洗い、たっぷりの水に半日浸す。梅が熟してる場合は、4時間前後でOK。
2. 梅を1個づついいねいに水気を拭き取り、ヘタを楊枝で取り除く。
3. ポリ袋に梅を入れ、焼酎の入った霧吹きでまんべんなく吹き付ける。(塩をまぶしやすくするため)
4. 2/3の塩を3に入れ全体に塩がなじむように袋の上から手でころがすように塩を梅につけてあげる。
5. 煮沸消毒した容器に、焼酎を吹き付け残りの塩の半分を底にふり入れ4の梅を入れる。梅を平らにならし残りの塩を入れる。容器の内側に付いた塩を焼酎を吹きつけ落とす。
6. 押し蓋を置き梅の1.5~2倍の重石をのせる。容器の口をラップでおおい、さらに布でおおい、日のあたらない涼しい場所に置く。
7. 3日後ぐらいに、布だけはずし水位があがってるか確認。10日後ぐらいに梅がつかるぐらいの水位になったら重石を梅と同じ重さに減らす。
8. 【赤じそ漬け6月下旬~7月上旬】赤じその葉のみを摘み取り重さを量り、その18%の塩を用意する。水を取り替えながらよく洗いザルにあげて水気を切り、布巾でさらに水気を拭き取る。
9. 赤じそをポリ袋に入れ、塩を半分入れもむ。あくがでたら、捨てる。さらに、もう1度同じ作業を繰り返し、しっかり絞ってあくを出す。
10. ボウルに赤じそを広げ、塩漬けでできた液体(白梅酢)をすくいしそにかけて、軽くもむ。(赤梅酢に変化する)
11. 塩漬けの梅の上にしそを広げてのせ、赤梅酢もかけキッチンペーパーで容器の内側に付いた梅酢を拭き取る。
12. 押し蓋をし、梅と同じ重さの重しをのせラップをし、ふたがあればふたをして涼しい場所に置き土用を待つ。
13. 【土用干し7月下旬】ザルに梅を取り出し、赤梅酢と分ける。赤じそはかたく絞る。
14. 大きめのざるに梅を並べ3日間ぐらい天日干しする。赤じそも同じ。時々裏返す。赤梅酢も1日ぐらい日にさらす。(漬物、料理に使う)
15. 仕上げにガラスの器に赤梅酢を少量入れ、そのなかに梅をくぐらせ軽く洗い、ガラスか陶器の容器に保存する。

主な調理器具      容器、楊枝、押し蓋、重石、ラップ、ポリ袋