

梅しごと 梅びより 2018

sita-junbi

梅をきれいに洗い、水に浸し一晩置いて
アク抜きをする。

梅を傷つけないように、竹串の先で一粒ずつ
ヘタを取り、水気を切って清潔な乾いた布巾で
水気を優しくしっかりとふき取る。

梅よりの梅酢が上にある事が大事



しそ漬けに
したい方は
こちらへ

siso-duke

赤しそを丁寧に水洗いし、水気を切って、
茎のつけ根から摘み取ってボールに入れ、
塩の2/3の量を全体に振って軽く混ぜ、
手で軽く揉むと、濃い紫色のアクが出るので、
搾って捨てる。

搾った赤しそを傷付けないように、やさしくほぐし、
残りの塩を入れ、指の腹で押すようにして
もう一度揉むと再びアクが出るので、搾って捨てる。
アクを捨てた赤しそに、容器から上げた梅酢を入れ、
傷を付けないように揉んで、梅の上に赤しそを
一枚ずつ広げながら乗せる。

赤しそが梅酢に浸るように平らにする。
ボールに残った梅酢も加える。落し蓋をして、
さらに半分の重量の重石を乗せる。
再び上から透明なビニール等で覆い、
風通しの良い冷暗所に置く。



TRY to UME-BOSHI

*のとこりでさく

siso-duke

用意した塩の半分を、下準備した梅に擦り付けるようにまぶし、
清潔で良く乾いた容器に、塩を軽く一掴みし、底に薄く振っておく。

その上に梅を間を空けずに1段並べた後、塩を少し振る。

これを交互に重ね、最上段は多めの塩で覆る。

上に乾いた落し蓋と梅の重さの2~3倍の重石を水平になるように乗せ、
ゴミや虫が入らないよう、上から透明なビニールや紙等で覆い、
風通しの良い冷暗所に置く。1週間ほど経つと梅酢が上がる。
梅が浸かるくらいの梅酢を残し、半分の重さの重石に替える。

白干しに
したい方は
こちらへ

doyo-bosi

土用(7月20日頃)の晴天が
続きそうな日を選び、梅をザルに
一粒ずつ広げる。
3日程度したら梅を裏返し、
さらに3日程度天日で干して
出来上がり!



Zairyō

青梅:2kg
塩:360~400g(梅の重さの18~20%)
(※しそ漬けの場合+40g(赤しその20%))
赤しそ:200g(梅の10%)※もみしそでも可
その他:容器・重石・ザル・ボウル

パンドラファーム

(奈良・和歌山・三重)



農薬を極力使用せずに栽培しています!

パンドラファームでは、作る人・届ける人・食べる人が
それぞれの立場で自然と健康を考えた時、お互いが理解し
協力できる「畑の見える・顔の見える」深い絆で
結ばれた関係を築きたいと考えています。

同じ想いを結集して契約した生産者が
栽培する、旬の農産物をお届けします。



無茶々園
(愛媛)

大地とともに心を耕せ!

無茶々園では、環境を大切にする農法で
安全な食べ物の生産を通じ、エコロジカルな
町づくりに取り組んでいます。畠では除草剤
や化学肥料は使用せず、独自に開発をした
有機質肥料を使っています。梅シロップや梅酒には
「青梅」、梅干作りには「梅干用梅」と熟度によって加工の用途が異なり
ますので、その年の熟度に合わせてお届けしています。



Follow us!



Farm to Table Start with Organic
こだわりや