

梅干しの作り方

STEP 1 塩漬け



- ・約200gの塩を梅に擦り付けるようにまぶす
- ・消毒し乾いた容器に塩をひとつかみ振った後間を空けずに梅を1段並べる。その上に塩を少し振る。同様に繰り返す。最上段は多めの塩で覆う。(約200gの塩を使い切る)
- ・中蓋をして重石を乗せ 外蓋をする。新聞紙などで包み 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ので梅がかぶるくらいの梅酢を残し、取り出す。(取り出した梅酢は捨てずに取っておきSTEP3で使用する)



FINAL STEP 天日干し

- ・晴天が続くよ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!



梅干しができるまで

6月中旬～下旬：STEP 1 梅干しの塩漬け

↓ 1週間以上

6月下旬～7月上旬：STEP 2 STEP 3 赤しそを加える

↓ 2週間以上

7月中旬～下旬：FINAL STEP 天日干し

↓ 3日以上

出来上がり!

【材料】

青梅：2kg
粗塩：400g
焼酎：適量

+

赤しそ：200g
粗塩：40g

or

もみしそ：200g

【用意するもの】

容器(中蓋と外蓋があるもの)・重石(梅と同重量)・ザル・ボウル

【下準備】

- ・梅を洗い 一晚浸水させる
- ・竹串でヘタを取り 水気をふき取る
- ・焼酎で容器を消毒する



STEP 2 赤しその下準備

(もみしそを使う場合はSTEP3へ)

- ・しその葉を摘み 洗ってから水気を切る。
- ・しそをボールに入れ 30gの塩を全体に振り 押しもみする。濃い紫色のアク(汁)を絞って捨ててから 再び押しもみする。同様に繰り返ししっかりとアクを絞る。
- ・残りの塩を入れてから 最後にもう一度押しもみし アクを絞る。



STEP 3 しそ漬け

- ・ボウルにしそを入れ STEP1で取り出した梅酢をしそがかぶる程度に加えてしそをほぐす。
- ・梅の上にしそを1枚ずつ広げながら乗せ梅酢も全て加える。
- ・中蓋のをせ 重石のをせる。再び上から新聞紙などで包み 風通しの良い冷暗所に置く。(2週間ほど)



梅しごと 梅びより 2022



Farm to Table Start with Organic
こだわりや



Follow us!



※白干しは、STEP1とFINALSTEPの工程のみで作ることが出来ます