



## 【梅干の作り方】

南高梅 を使用しますが、梅干にするには黄色く熟した梅を使用します。青梅は、香りも無く「梅酒」などの梅漬け用ですのでご注意ください。

- (1) 梅を追熟させる。一度冷蔵庫に入れて冷やしてから常温に置くと早く追熟します。香りが更に強くなり柔らかくなってきたら適熟です。
- (2) 準備する。原料梅に対して塩の量を決めます。これを塩梅(あんばい)と云いますが概ね 18%~30% 例えば18%でしたら、梅重量×0,18=塩の分量 私どもでは25%で作りますが、後で塩もみした赤じそも加えますので30%位でしょうか？  
この塩濃度ですと、保存料や酸化防止剤は不要ですが3年~5年寝かさないと塩熟れしません。
- (3) 塩漬け。広口の瓶を用意し、洗った梅を入れ上から塩をドサッと振ります。その上に内蓋をして梅の重量に対し20%位の重しを乗せます。
- (4) 養生。7~10日間位は、浸透圧で出てきた梅酢が梅に均一に浸るように混ぜます。梅が梅酢から出ていると白カビやアオカビが発生することがあります。梅酢が白く濁ってくると産膜酵母が膜を張って、そこにいろいろな菌が発生しますので、時々瓶ごと揺すってかき混ぜます。  
酵母そのものは何の害もありません。1ヶ月間位漬け込みます。
- (5) 好みですが・・・ 塩もみした赤紫蘇を(4)に加えるのもお勧めです。その場合は、塩梅を注意してください。
- (5) 夏の強い日に、梅を取り出して3日くらい天日干しにします。雨などに濡れないように注意してください。  
赤紫蘇を加えれ場合は、紫蘇も一緒に干します。
- (6) これで、出来上がりです。梅酢は、別にして梅干を瓶に戻してください。  
梅酢の用途は様々ですが、夏場のサラダドレッシングに加えるのも良いでしょう。
- (7) あとは、梅干をどれだけ保存するかです。永く保存すればするほど塩なれがして美味しくなります。照りもでて甘そうに見えたら最高です。