

「梅干し」

材料

- 『約23個』
- 梅（南高梅）...1kg
 - ホワイトリカー...50g
 - 氷砂糖...100g
 - 塩...100g（梅の重さに対して10%～13%）
 - ジップロック（大）...2枚
 - 竹ぐし・つまようじ...1本



作り方

- ①梅を水で洗い、キッチンペーパーなどで水気をしっかりとる
- ②梅のヘタを竹ぐしで取り除く
- ③梅をジップロックに入れ、ホワイトリカーを入れ、チャックを閉じて梅全体にまぶす
- ④『③』に氷砂糖、塩を入れ、空気をぬきながらチャックを閉じ、残りのジップロックの袋を二重にして平に置く（梅を傷つけないようにやさしく）
- ⑤『④』が数日すると、梅の水分（梅酢）が出てきます。常に空気をぬいた状態にしながら、梅全体に梅酢が浸かるように、一日数回、裏・表に返す（梅を傷つけないようにやさしく）
- ⑥『⑤』が1ヶ月ほどしたら、3日間晴れてお天気の良い日を選び、天日干しする。

*天日干し用のザルやネットのつるすタイプのものに梅干しを並べて、日が当たるようにする。
*残った梅酢はお料理や浅漬け、サイダーに小さじ1杯ほど入れてドリンクに！
*天日干しした梅干しは、熱湯消毒して乾かしたビンに入れて保存する。
*しっとりした梅干しにしたい場合は、梅酢と一緒に保存する。

Memo

