

きままに一品 第四百四十七回

梅干し（ジップロックで簡単に）



| | |
|---------|--------|
| 梅 | 1kg |
| 塩 | 15~18% |
| ジップロック | 大1袋 |
| ホワイトリカー | 消毒用 |

ジップロックを使って少量の梅干しを作ります。

完熟した梅をお求めください。サッと水洗いして、ペーパータオルなどで水気を拭き取り、竹串でヘタを取ります。

この時、傷などのある梅は使いません。ジップロックの内側に、スプレーボトルに入れたホワイトリカー吹きかけます。梅と塩を交互にいれ、空気を抜きながらジッパーを閉めます。



バットなどに平らに寝かせます。液漏れがすることがありますので、二重にするか、ラップなどを敷いて下さい。雑誌などを1kgくらい重石に使います。梅酢が



上がるまで、できれば一日数回袋ごと軽くもんで、空気が入っていたら抜いてください。梅酢が上がるまで、梅にカビが生えることがありますので、見つけたら、ペーパータオルなどで拭き取り、ホワイトリカーで洗います。梅

酢が十分に上がったら（梅がしっかり浸かるくらい）、重石を取ります。バッグ内の空気を抜いて、冷暗所で夏の土用まで保管します。（バッグを立ててもいいですよ）土用の頃、晴れの日、三日間竹ざるにあげて干します。梅酢も瓶に入れ、日光にあてます。土用干しが終われば、梅酢と共に瓶に入れて保管します。これで「白梅干し」の出来上がりです。すぐにも食べられますが、2～3 ヶ月おけば、塩がなじんで美味しく食べられます。市販の「もみ紫蘇」があれば一緒に漬けて、赤い梅干しができます。

注意 カビが一番の心配事です。漬け込む途中に、ホワイトリカーを梅に吹きかけて塩をまぶします。