

所要10分♪ とにかく超簡単！ 梅干しの作り方

①梅を買ってきましょう。

たいてい1キロで売ってます。
梅干し用と書いてあるもので。
梅酒用は青すぎます。



②しほし熟すのを待ちます。

やや青みが残っているはずなので、紙袋などに
移して室内に黄色くなるまで2〜3日置いま
す。家中が素晴らしいいい香りに包まれます！



③水で洗います。

ボウルに入れて水洗い。

④水気を拭きます。

ふきんやタオルで。

⑤ジップロックに梅と塩を入れて、空気を抜いてから袋を閉じて、シャカシャカ振りましょう。おしまい！

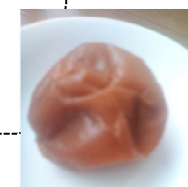


★できれば1週間くらいは1日に1回くらい振ってあげると良いです。

★ジップロックは二重にするか、空き瓶等があれば、ビンに移すと良いです。液が漏れる可能性があります。

★2〜3カ月常温で置けば食べられます！手作りだからこそのおいしさが味わえます。

★とにかく簡単に、という方法です。シソを入れていないので赤くはなりません。→こんな感じの仕上がりです。



【用意するもの】

梅 1キロ

塩 180グラム

ジップロック(大サイズ1枚)



もう少し手間をかけてもいいかも、という方は梅干研究所のホームページをご覧ください。<http://umelabo.org>