

うめっぴ
オススメ


旬の南高梅で手作りしよう!

簡単加工レシピ

南高梅の収穫がこれから本格的になってきます。約1カ月という短い旬の機会に、ご家庭で梅ジュースや梅酒などを作ってみませんか。簡単にできて失敗しにくい加工方法を紹介しします。

用途別 「南高梅」熟度の目安

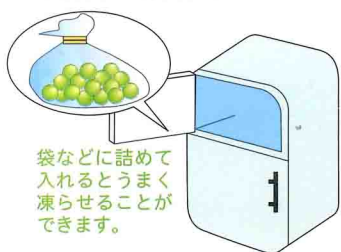
南高梅は収穫時期によって熟度が異なります。基本的には色で識別できますので、熟度に合わせてそれぞれの加工を楽しんでみてください。

熟度(色)	青みがある	青みが薄くなり黄色っぽくなる	全体に黄色となる(ほのかに香る)	
				
漬け頃	すっきりさわやか	梅ジュース・梅酒		まろやか
	固い漬け上がり	梅干し		柔らかい漬け上がり

梅ジュース

分量のめやす 梅 1kg、氷砂糖1kg(上白糖でも可)、広口ビン3ℓ

1 梅を水洗いして軽く水気を切ったのち、冷凍庫に入れ、完全に凍らせます。(目安24時間以上)



袋などに詰めて入れるとうまく凍らせることができます。

2 氷砂糖と梅を広口ビンに交互に入れて密閉します。



3 梅の解凍が始まると時々ビンを動かし、氷砂糖をとかします。約7日でできあがりです。



※発酵しやすいので、梅の実を取り出してからジュースを別容器に移しかえ、冷蔵庫で保存して下さい。



約900ccの原液ができあがりです。水で4倍に薄めてお飲み下さい。牛乳で割るとヨーグルト風味を楽しめます。

牛乳で割るとヨーグルト風味に!

長期保存する場合...



ジュースをなべ(アルミ製以外)に入れ、加熱殺菌後、冷まして冷蔵庫で保存して下さい。

残った梅の実にはジャムに

梅の実と砂糖(梅の実の重量の2~3割)を鍋で煮て、果肉が柔らかくなったら種を取ります。水気が少ない場合は水を適量加えてください。

梅酒

分量のめやす 梅 1kg、氷砂糖800g~1kg、ホワイトリカー1.8%、広口ビン4ℓ

1 梅を水洗いして軽く水気を切ります。



2 焼酎(20度以上)やウイスキー、ブランデーでも可。
広口ビンに梅・氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーをそそぎます。



3 冷暗所に保存し、時々ビンを動かして氷砂糖をとかし、約3ヶ月後に召し上がりいただけます。



記念日に梅酒で乾杯しませんか!

誕生日、結婚、出産、父の日、母の日などさまざまな記念日がありますが、その日に梅酒を漬けて、記念日を迎えるたびに乾杯しませんか? 例えば、子どもが生まれた日に梅酒を漬けて、20年間熟成させて二十歳になったら乾杯...。夢のある話だと思いませんか?

梅のシーズンは6月で終了しますが、冷凍しておけば年中、梅酒を作ることができますよ。



長期保存する場合は、実を1年くらいで取り出してね!

二十歳になったら親子で乾杯なんてことも!

いろんなお酒で、ステキ・アレンジ

お酒を変えれば、色も味も美しいグラデーションのように流麗な変化が楽しめます。ちょっと小さなボトルで、アレコレためてみて!

*必ずアルコール度数20度以上のお酒を使ってね!

日本酒仕込の梅酒

お米の甘みを活かして、お砂糖少なめがいい感じ。食前にも、食事のときにもマッチ。さっぱり梅酒は迷わず冷梅酒で。

材料 梅...1kg 砂糖...500g お酒...1.8%

ジン仕込の梅酒

個性的なお酒・ジンは、梅酒にすれば味わいのセンスが光りますね。女性好みの洗練されたコクが、見事に飲みやすさを演出。

材料 梅...1kg 砂糖...500g お酒...1.8%

芋焼酎仕込の梅酒

梅とよく合う、芋焼酎独特のその香り。少しお砂糖ひかえめで作るのがコツ。ロックはもちろん、お湯割りでも。

材料 梅...1kg 砂糖...600g お酒...1.8%

ブランデー仕込の梅酒

芳醇なブランデーの香りが残る、とても贅沢な味わい。イメージはポートワイン。砂糖多め、デザート感覚で甘めに仕上げましょう。

材料 梅...1kg 砂糖...1kg お酒...1.8%

*参照:南高梅で楽しむ梅酒づくりの素敵学

梅干し

分量のめやす 南高梅(黄色く熟したモノ) 1kg、粗塩200g、おもし1kg程度、落としぶた1枚、容器(ポリ、ホーロー、かめ等)、焼酎(35度程度)

1 梅を水洗いしてよく水気を切ります。
※長時間水に漬けないで下さい。



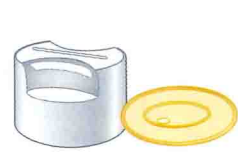
2 梅と塩とをなじみやすくするため、ビニール袋の内側に、霧吹きで35度程度の焼酎を吹き付けます。



3 ポリ袋に梅と塩を入れて袋に入れたまま転がし、よくなじませ、容器に移しかえます。



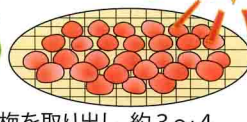
4 「3」におもしをします。おもしがなければ、1ℓ(1kg)のペットボトルで代用しても構いません。また、落としぶたも、お皿で代用してもOKです。



5 上記イラストのように漬けたら、容器にふたをして約1カ月冷暗所に保存します。



6 梅を取り出し、約3~4日間程天日干ししてできあがりです。



全体が太陽にまんべんなく当たるようにします。つぼやビンなどで保存します。