

# 梅干し・梅漬けの作り方

## I. 梅を漬ける前の下準備

- ①梅干しには、黄色く熟した梅（南高梅、小梅など）を選んで使用します。  
熟度にばらつきがある場合、熟度でより分け、適熟の梅から漬け、熟度が足りないものは2～3日追熟して追い漬け（追い漬け分の塩も追加）すると良いです。熟度はP14熟度目安をご覧ください。

**追熟方法** 日陰で新聞紙等にくるんで置くか、段ボールに入っている場合は、フタを開けたまま置くと2～3日で黄色くなります。追熟させる時は、水に浸けないでください。

- ②梅を水洗いし、ザル等で軽く水気を切ります。水気が若干残るほうが塩が梅全体にまぶせるので、梅酢が上がりやすくなります。布などでふき取ると雑菌がついたり、梅の実に傷がついたりしてカビが発生しやすくなります。

**アドバイス** ■梅のヘタを取る時は、梅が傷付きやすいので要注意。無理にヘタを取らなくても大丈夫です。  
■南高梅はアクが少ない品種。黄熟した梅なら、アク抜きは不要です。長時間水道水に漬けると梅の実が変色することがあります。どうしてもアク抜きをする場合は2時間程度で十分です。

### 【容器や道具は消毒を】

陶器、ガラス製などの容器…熱湯をやかん等で容器や道具に回しかけ、しっかり乾かします。  
ポリエチレン製容器…熱湯消毒は変形の恐れがあるので、酢をキッチンペーパーに含ませて拭きます。

## II. 梅の漬け方

産地では、まずP2の梅干し・小梅干し（白干梅）を作ります。白干梅は長期保存が可能で、好きな時に減塩したり、しそ漬け・はちみつ漬けなどの味付けができます。

紀州梅の漬け方は、塩（粗塩）の量が南高梅では梅の重量の20%、小梅では梅の18%で漬けるのが基本です。おもしは、梅の重量が1～2kgまでは同量、2～10kgまでは2kgのおもしです。おもしが重すぎると梅が潰れてしまいます。

### 参考 おもし・押しブタ・漬物容器のフタの代用品について

#### 【おもしの代用品】

- ①厚手ポリ袋（厚さ0.03ミリ程度）2枚を使って…水1リットル＝1kg。

万一水漏れが起こった場合の予防として水は塩分20%の塩水1リットルを用意し、新しい厚手ポリ袋に入れて硬くしばり、袋が破れないよう二重にして、硬くしばると1kgのおもしが完成です。

このおもしの場合、おもしが梅の上に広がり空気を遮断する役割をします。また、おもしが梅酢に浮くため余計な重みがかかりません。

- ②ペットボトルを使って…1リットルの空きペットボトルを洗浄・殺菌し、水を入れると1kgのおもしになります。ペットボトルの場合は押しブタが必要です。

#### 【押しブタの代用品】

お皿を洗浄・殺菌して代用できます。ただし、物によって梅の酸で塗装が傷む場合があるので、厚手ポリ袋などに入れてお皿が梅酢に触れないようにしてください。（厚手の本でも代用可）

#### 【漬物容器のフタの代用品】

漬物容器のフタが無い場合、大きめのポリ袋や布を容器に被せ、ひも等でしばります。



新しい厚手ポリ袋を使い、硬く結び、袋を二重に。

# 1. 梅干し・小梅干し（白干梅）の漬け方

- ① P 1 「梅を漬ける前の下準備」をします。
- ② 塩の分量の約半分と梅をポリ袋に入れます（梅は2kgずつ小分けすると簡単）。塩がまんべんなく梅にいきわたるように袋に入れたまま転がします。
- ③ 漬物樽の底に霧吹きで焼酎を吹きつけ、②の梅を入れ、その上に残りの塩をのせます（置き塩）。
- ④ 押しブタをして、おもしろをのせ、漬物樽にフタをします。
- ⑤ 2～3日後に梅酢が上がっているか確認し（※上がっていない場合、P 7 A-10参照）、1週間に1回程度霧吹きで焼酎を吹き付け、カビを予防。冷暗所に約1か月保存。
- ⑥ 梅を取り出し、天日干し（P 4参照）をします。梅酢は捨てず、清潔なふきん等で漉して別容器に入れ、料理等に利用できます（P 8 C-3参照）。

## 梅干しの材料

南高梅（黄色く熟したもの）……10kg  
塩（粗塩）……2kg

## 小梅干しの材料

小梅（黄色く熟したもの）……10kg  
塩（粗塩）……1.8kg

## 共通の材料

漬物用ポリ袋……1枚  
霧吹き……1個、35度以上の焼酎……適量  
おもしろ（2kg程度）……1個  
4ℓ漬物樽（フタ付き）……1個  
押しブタ……1個

## アドバイス

■梅酢が上がった後、梅の重量の約5%の酢を入れ、ラップ等で梅酢表面を覆い、空気にふれないようにすればカビ発生の可能性が少なくなります。

※黄色く熟した梅なら、約2日で梅が漬かる程度の梅酢が上がります。

# 2. 簡単、梅干し（白干梅）の漬け方

- ① P 1 「梅を漬ける前の下準備」をします。
- ② ポリ袋の内側に霧吹きで焼酎を吹き付けます。梅と塩を入れ、袋に入れたまま転がし、よくなじませ、ポリ袋ごと容器に入れます。ポリ袋は空気が出るように軽く輪ゴムで留めます。
- ③ 新しい厚手ポリ袋に水1リットル（万一袋が破れた時の予防として塩分20%の塩水がお勧め）を入れて硬くしぼり、更に袋を二重にして硬くしぼると1kgのおもしろが完成。
- ④ おもしろをのせ、容器にフタをして約1か月冷暗所に保存。
- ⑤ 梅を取り出し、天日干し（P 4参照）をします。梅酢は捨てず、清潔なふきん等で漉して別容器に入れ、料理等に利用できます（P 8 C-3参照）。



おもしろは二重に！

## 材料

南高梅（黄色く熟したもの）……1kg  
塩（粗塩）……200g  
霧吹き……1個、35度以上の焼酎……適量  
厚手ポリ袋（厚さ0.03ミリ以上）……3枚  
5ℓポリ容器等（フタ付き）……1個

※おもしろ用のポリ袋は、再利用すると破れる原因に。必ず新しいものを！  
また、硬くしぼれていない等で水が漏れると失敗の原因になります。

# 3. 梅漬け・小梅漬けの漬け方

- ① 上記の「1. 梅干し・小梅干し」の工程①～⑤を行います。（又は上記の「2. 簡単、梅干し」の工程①～④を行います。）
- ② 約1か月漬け込み、つぼや密封ビンに移し、梅酢に浸けたまま冷暗所で保存します。

## 梅漬けの材料

南高梅（青いもの）……1kg  
塩（粗塩）……200g

## 小梅漬けの材料

小梅（青いもの）……1kg  
粗塩……180g

## 共通の材料

おもしろ（1kg）……1個  
霧吹き……1個、35度以上の焼酎……適量  
5ℓ漬物樽（フタ付き）……1個  
押しブタ……1個、漬物用ポリ袋……1枚

## 4. スtockバッグを使ったお手軽梅干し

- ①P1「梅を漬ける前の下準備」をします。
- ②stockバッグに梅と塩を入れ、梅に塩がまんべんなく付着するように、軽くもみます。
- ③②を梅が一行になるように受け皿に並べ、空気を抜きながらジッパーを閉めます。（※万が一の液もれに備えて、袋を二重にし必ず受け皿をご使用ください。）その後、均一に圧がかかる様におもしをのせます。
- ④梅酢が上がってきたら、stockバッグ内に空気が発生しますので、こまめに空気を抜いてください。2～3日で梅酢がある程度上がるとおもしを取り除きます。

### ★しそ漬梅干しを作る場合

梅酢があがった時点でもみじそを入れてください。

- ⑤約一か月漬け込みます。梅を取り出し、天日干し（P4参照）をします。梅酢は捨てず、清潔なふきん等で漉して別容器に入れ、料理等に利用できます（P8 C-3参照）。

### ※干さない場合

漬け込みが終了したら、つぼや密封ビンに移し、赤梅酢に浸けたまま冷暗所で保存します。



②



③



④

### 材料

南高梅（黄色く熟したもの）…1kg  
塩（粗塩）…200g  
厚手のstockバッグ…2枚  
※新しい丈夫な大手メーカーの製品をおすすめします。  
受け皿（バットなど）…1個  
※ホーロー又はプラスチック製  
おもし（1kg）…1個  
【もみじそ材料】  
赤じそ…200g、粗塩…40g  
※市販のもみじそでも可

## 5. しそ漬梅干し・しそ漬小梅干し（しそと一緒に漬け込む）

- ①右記材料でP2「1. 梅干し・小梅干し（白干梅）の漬け方」工程①～④を行います。
- ②赤じそが出回る7月上旬頃になったら、もみじそ（P4参照）を作ります。  
※市販のもみじそでも美味しく漬けられます。
- ③梅の上に、もみじそをすき間なく平らにのせます。
- ④もみじそを作るときにできた赤梅酢を加えます。
- ⑤押しボタンをし、おもしをのせ、漬物樽にフタをして約1か月冷暗所に保存します。
- ⑥梅を取り出し、天日干し（P4参照）をします。梅酢は捨てず、清潔なふきん等で漉して別容器に入れ、料理等に利用できます（P8 C-3参照）。

### ※干さない場合は

漬け込みが終了したら、つぼや密封ビンに移し、赤梅酢に浸けたまま冷暗所で保存します。

### しそ漬梅干しの材料

南高梅（黄色く熟したもの）…1kg  
塩（粗塩）…200g

### しそ漬小梅干しの材料

小梅（黄色く熟したもの）…1kg  
塩（粗塩）…180g

### 共通の材料

おもし（1kg）…1個  
霧吹き…1個、35度以上の焼酎…適量  
5ℓ漬物樽（フタ付き）…1個  
押しボタン…1個、漬物用ポリ袋…1枚

### 【もみじそ材料】

赤じそ…200g、粗塩…40g  
※市販のもみじそでも可

## 参考 「もみじそ」「ゆかり」の作り方

### もみじそ

- ①大きくて両面が紫紅色の葉だけを選ぶ。
- ②水洗いし、十分に水気を切る。
- ③容器に赤じそ全量と塩1/4を入れ十分もみ、あく汁を捨てる。さらに塩1/4を入れ再度繰り返し、最後に残り1/2の塩を入れ同様に。
- ④あく抜きした赤じそに梅酢を加え、もみほぐす。  
※もんだ後の赤梅酢は、しそ漬けや料理に利用。

### ゆかり

- ①しそ漬け梅の「もみじそ」を2～3日、天日で干します。1枚1枚広げると、早く乾き、色も香りも良くなります。
- ②すり鉢で細かくすり、万能こし器でふるい、細かくします。

### しそ漬け梅干し作り(もみじその分量)

#### ■最初から梅と一緒に漬け込む場合

##### 【梅1kgの場合の分量】

軸を除いた赤じそ・・・200g (梅の20%)  
粗塩・・・・・・・・・・40g (赤じその20%)  
梅酢・・・・・・・・・・1カップ

#### ■白干梅、小梅干しで作る場合

##### 【梅干し1kgの場合の分量】

軸を除いた赤じそ・・・500g (梅の50%)  
粗塩・・・・・・・・・・100g (赤じその20%)  
梅酢・・・・・・・・・・1/2カップ

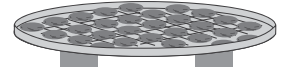
## Ⅲ. 天日干しの方法

### 1. 天日干し(土用干し)の方法

- ①天気予報で晴天が続く日を見極めます。
- ②漬物樽からザル等に梅を取り出し、軽く流水で洗い、浅いザルに並べます。ザルは、直に地面に置かず、ブロックなどを台にして置き、下からも風が通るようにします。また、ザルの3～4方にひもを結びつけ、物干し竿につるす方法もあります。
- ③日に1度程度梅を裏返ししながら、梅の大きさや天候により2～4日(右記参照)太陽に当てます。夜間は、屋内に取り込み、布や新聞等をかけておきましょう。朝か夜の梅が冷めた時に梅を裏返すと、梅がザルにくっつきません。
- ④干し上がると、梅を冷まし、つばか密封ビン等へ保存します。

#### ◇天日干しの目安

1日の日照時間を10時間として、  
◎南高梅3Lサイズ(3～4日)、  
◎南高梅L～2Lサイズ(3日)、  
◎小梅(2日)が基準です。  
※干し過ぎにはご注意ください。  
底が平らで浅いザル(盆ザル、浅ザル、えびら)が良いでしょう。



### 2. お手軽しそ漬け梅(容器に入れたままで天日干しをする梅干しの作り方)

- ①P1「梅を漬ける前の下準備」をします。
- ②ポリ袋に梅と焼酎を入れてなじませた後、半量の塩を袋に入れて同様になじませます。
- ③梅を容器に入れ、残った塩を上のにせます。数日して、梅酢の出が悪い場合は、梅酢と塩が混ざるよう容器をゆすります。
- ④梅酢が上がったら、もみじそを作ります(上記参照)。
- ⑤もみじそと、もみじそを作る時にできた赤梅酢を加え、約1か月冷暗所に保存します。  
※赤みを均一にするには、時々容器を逆にするなど、よく混ぜてください。
- ⑥約1か月後、容器のフタを取り、3日間容器ごと天日で干します。  
※長期保存の場合は、上記の天日干しの方法をお勧めします。
- ⑦梅を取り出し、ビンに小分けにして冷蔵庫で保存します。

#### 材料

南高梅・・・・・・・・・・1kg  
粗塩・・・・・・・・・・150g  
35度以上の焼酎・・・・・・150cc  
漬物用ポリ袋・・・・・・・・1枚  
3リットル密閉式容器・・・・・・1個

#### もみじその材料

赤じそ・・・・・・・・・・200g  
粗塩・・・・・・・・・・40g

梅酢は捨てず、清潔なふきん等で漉して別容器に入れ、料理等に利用できます(P8 C-3参照)。

# IV. 白干梅(梅干し・小梅干し)の加工方法

## 1. 減塩梅干しの作り方（塩抜きの方法）

- ①白干梅200g（3Lサイズ8～10個程度）と水1リットルを、広くて浅い容器に入れ、塩1g（小さじ1/5・ひとつまみ）を加え、よくかき混ぜます。塩が沈殿しやすいので、時々かき混ぜてください。また、ぬるま湯（30～40℃程度）を使うと塩抜きしやすいです。
- ②お好みに応じて、30分～数時間程度で取り出し、ザルで1～2時間水切りします。
- ③塩抜きをした梅は必ず冷蔵庫で保存し、1週間を目途にお早めにお召し上がりください。

### ■時間の目安

- A. 一晚（約8時間）浸けておくと、塩分は約14%になります。
- B. 約12時間浸けた後、塩水を捨てて、再度①の作業を行い12時間置くと塩分は約5～10%。

## 2. 甘い梅干しの作り方

- ①砂糖、粉末だし、しょうゆ、みりんを水に溶かし調味液を作ります。  
※粉末だしと水の代わりに、煮出し汁を使えば更に良いでしょう。
- ②調味液をひと煮立ちさせ、冷まして酢を加えます。
- ③白干梅を調味液に漬け込み、冷暗所で7～10日保存します。砂糖が沈殿するので、1日に1回容器を動かし、調味液が均一になるようにします。  
※塩分約10%になります。
- ④できあがったら冷蔵庫で保存し、1週間を目途にお早めにお召し上がりください。

### 材料

白干梅……………200g  
保存容器……………1個

### 調味液材料

砂糖……………40g  
しょうゆ……………小さじ1強  
みりん……………小さじ2  
酢……………40cc(大きじ2+小さじ2)  
粉末だし…少々、水…約140cc  
(又は鰹節等の煮出し汁…約140cc)

## 3. 簡単はちみつ梅干しの作り方

- ①砂糖、みりん、はちみつ、酢、水をよく混ぜ合わせ調味液を作ります。  
※煮立たせる必要はありません。
- ②白干梅を調味液に漬け込み、冷暗所で約1週間保存します。砂糖が沈殿するので、1日に1回容器を動かし、調味液が均一になるようにします。  
※塩分約10%になります。
- ③できあがったら冷蔵庫で保存し、1週間を目途にお早めにお召し上がりください。

### 材料

白干梅……………200g  
保存容器……………1個

### 調味液材料

砂糖……………40g  
みりん……………40cc(大きじ2+小さじ2)  
はちみつ…40cc(大きじ2+小さじ2)  
酢……………40cc(大きじ2+小さじ2)  
水……………70cc

## 4. 白干梅(梅干し・小梅干し)で作る基本的な「しそ漬け梅干し」

- ①容器に白干梅（梅干し又は小梅干し）と、もみじそを交互に入れます。
- ②全体が十分浸かるまで梅酢を入れて冷暗所で保存し、約1か月漬け込みます。 ※梅酢がなくてもできます。
- ③干したものがお好みの場合は、1日、天日干しをします。

### 材料

白干梅又は小梅干し……………1kg  
もみじそ……………500g  
梅酢……………適量、3L容器……………1個



# 困ったときのQ & A 梅干し・梅漬け編

## A. 漬け込み

**A-①** 梅干しにはどんな梅を選べば良いですか？（品種・熟度）

**答** 黄色く熟した梅を選んでください。熟していない梅は、A-②の「追熟」をお勧めします。また、梅の品種は「南高」「小梅」が適しています。「古城」は適しません。

**A-②** 青い梅では梅干しは作れませんか？（追熟の方法）

**答** 青い梅のまま漬けると皮や実が堅くなり、良い梅干しは作れません。また、梅酢が上がりにくく失敗の原因になります。青い梅は、梅漬け(P2参照)、梅酒、梅ジュースにすることをお勧めします。なお、黄色くなりかけの梅は、追熟すれば漬けごろになります。

**追熟** 日陰で新聞紙等にくるんで置か、段ボールに入っている場合は、フタを開けたまま置くと2～3日で黄色くなります。追熟させる時は、水に浸けないでください。

**A-③** 青い梅には毒があると聞いたのですが？

**答** 青い梅を生で食べるとお腹をこわすなどと言われますが、これは、梅に含まれるアミグダリンという物質が要因と言われています。アミグダリンは、梅の熟度が増すにつれ減少し、梅を塩や砂糖で漬け込んだり、加熱することで心配はなくなります。

**A-④** 紀州産の梅でカリカリ漬けはできませんか？

**答** カリカリ梅には未熟な青い梅を使用します。南高梅は果肉が多く、皮が柔らかいため向きません。また、紀州産の小梅は柔らかい梅干し用として熟した頃に収穫されるので、皆様が手にする頃には、熟度が進みすぎてカリカリ梅に向きません。

**A-⑤** 漬ける前にアク抜きは必要ですか？

**答** 梅の実が黄色く熟していれば、アク抜きは必要ありません。（水洗い程度で十分です。）

※長時間アク抜きをすると変色する場合があります。

**A-⑥** 追熟やアク抜きの際に梅が茶色になってきました。

**答** 原因としては、追熟させている時であれば、梅の実に小さいキズがあったか追熟させすぎたことが考えられます。アク抜きした場合も、茶色になることがあります。

梅にカビが生えていなければ漬けることは可能ですので、すぐに塩漬けするようにします。カビの対処は7ページのA-⑫を参照してください。

※アク抜きで茶色くなった梅は、そのまま漬けることができます。天日干しをすれば茶色が目立たなくなります。

※追熟させすぎやキズで茶色くなりすぎ、腐敗臭がするものは漬けない方が良いでしょう。

**A-⑦** どんな塩を使えば良いですか？また、その分量は？

**答** 「精製塩」は底に沈殿しやすく梅酢が上がりがつらいので、ミネラル分の多い「粗塩」をお勧めします。塩の分量は梅の20%（小梅は18%）で漬けるのが無難です。塩を少なくするとカビの生える原因になるため、減塩のものがお好みの方は、白干梅(P2参照)を作った後、必要な量を塩抜き(P5の1参照)することをお勧めします。塩抜きした梅干しは冷蔵庫に保存しお早めにお召し上がりください。

**A-⑧** おもしはどれくらい必要ですか？

**答** 梅酢が上がってきた際、梅が表面に出ないくらいの重さが必要です。黄色く熟した梅10kgの場合は、おもし2kgです。ただし、熟度が足りない青い梅の場合は、梅の重量と同量程度のおもしが必要です。梅1～2kgの場合は、梅と同量のおもしで結構です。

**A-9** 梅酢は漬けてからどれくらいで上がってきますか？

**答** 梅の品質や熟度など様々な条件によって違うので一概には言えませんが、早ければ翌日から上がり始めます。通常、塩漬後4～5日で梅酢の量は最大になります。

**A-10** 梅酢が上がってきません。どうしたら良いですか？

**答** 原因として考えられることは、①梅の熟度が足りない ②材料の割合が間違っている等です。

①の場合・・・おもしろを少し重くしてください（梅の重量と同量）。

②の場合・・・割合を守って漬けてください。

※精製塩を使った場合、底に沈殿しやすいため、梅酢が上がりづらくなる場合があります。

**A-11** しそ漬け梅にする場合、しそはいつ入れたら良いですか？

**答** 梅を塩漬してから約1か月後にもみじそを入れます(P3 しそ漬け梅・しそ漬け小梅、干さないしそ漬梅を参照)。産地では、白干梅を作ってから、白干梅ともみじそを梅酢で漬けて込むのが主流です。

**A-12** カビが生えてきました。どうすれば良いですか？

**答** カビを静かに取り除いて、食酢を加えてください。量は梅2kgで200～400cc程度が目安です。梅酢が濁っている場合は、梅を取り出して流水で洗い、梅酢は新しいもの（市販品、昨年漬けた際の梅酢等）で漬けて直すことをお勧めします。梅酢を再利用する場合は、ひと煮立ちし冷まして利用してください。また、容器等も洗浄し、熱湯消毒（ポリ容器は酢を含ませた布等で拭く）してください。

**A-13** 梅干しと梅漬けの違いは何ですか？

**答** 天日干しをするかしないかという点です。

## B. 天日干し（土用干し）

**B-1** 漬けてから、どれくらいで天日干しすれば良いですか？

**答** 漬けてから約1か月後、晴天が続く日を見極め3～4日（小梅は2日）天日干しをしてください。

**【お勧め】** 梅を漬けた後の梅酢は、料理などに利用(P8 C-③参照)できます。保存することをお勧めします。

**B-2** なぜ天日干しをするのですか？

**答** 強い日光にさらすことにより、細菌やカビの繁殖を抑え、水分が少なくなり、梅干しを長期保存させる効果があります。また、皮が柔らかくなり風味も増します。

**B-3** 何日くらい天日干しをすれば良いですか？

**答** 1日の日照時間を10時間として、L～2Lサイズの梅で3日、3Lサイズ以上は3～4日が基準です。小梅は2日です。

**B-4** 大きさの目安は？

**答** 1粒がLサイズで10～13g、2Lサイズ14～18g、3Lサイズ19～24gです。

**B-5** 天日干しをしている途中で雨に濡れてしまいました。どうすれば良いですか？

**答** 多少の雨なら問題はありませんが、あまりに濡れてしまった場合は、一度、食酢か焼酎でサッと洗ってから干してください。

**B-6** 干しているうちに梅の表面に白いものが出てきました。カビでしょうか？

**答** 塩の結晶である場合が考えられます。干している時にカビが生えることは、ほとんどありません。

## C. 梅干しができてから

**C-1** 干した後、梅干しはどのように保存すれば良いですか？

**答** 梅干しを容器（密閉ビン、ポリ袋など）に入れ、乾燥しないようにビンやビニール袋の口をしっかり締めて密閉して保存してください。梅酢も保存して料理等(P8 C-③参照)に使ってください。

**C-②** 梅干しを保存していたら、梅から水分が出てきました。

**答** ■保存してすぐの場合……天日干し不足が考えられますので、軽く天日干しをしてください。

■保存して数か月後の場合……純粋な梅エキスなので、そのまま置くと味がまろやかになります。

**C-③** 梅酢の活用方法について教えてください。

**答** ①料理に……しそ漬け梅、しめサバ、ドレッシング、漬物、酢の物など様々な料理に。

②予防に……梅酢を水でうすめたもので、うがいをします。

③その他……まな板の消毒、脱臭に。

**C-④** しそ漬け梅を漬けた後のもみじその活用方法について教えてください。

**答** 1枚ずつ広げてカラカラに干した後、細かく砕いて「ゆかり」にしたり、魚と煮たり、あえものにしたりと非常に重宝します。

**C-⑤** 梅干しができ上がりましたが、皮が固くなってしまいました。柔らかくする方法はないですか？

**答** 電子レンジで軽く熱が通るくらい温めてください。梅干し1粒をお皿に入れてラップをし、600Wなら約20秒温めます。多少ですが柔らかくなります。

**C-⑥** 梅干しの賞味期限はどれくらいですか？

**答** 塩分20%程度で漬けた梅干しは、基本的にいつまでも保存できます。20%程度で漬けた後、塩抜きした梅干しは7日程度です。塩分が低い梅干しは冷蔵庫で保存し早めにお召し上がりください。

---