

ストックバッグを使った
昔ながらの
和歌山の梅干し作り

ume  boshi 

とっても簡単!



分量のめやす

- 黄色い南高梅 1kg
- 粗塩 200g
- ストックバッグ 2枚(厚手)
- 焼酎orお酢(適量)
- 重し(梅と同じ重さ) 1kg



アドバイス



- 梅干しには黄色く熟した南高梅をお使い下さい。
- 塩分は20%が基本です。減らすと失敗するおそれがあります。(塩分が気になる方は出来あがった梅干しを塩抜きしてください)~塩抜き方法~
水1ℓに梅干し8個(約200g)を入れ、一晚(約8時間)おく。

1. 梅を軽く水洗いし、よく水気を切ります



アク抜きは不要です。長時間水に漬けると変色の原因になります。ヘタは必要に応じて取ってください(無理に取る必要はありません)。

2. 袋の内側を焼酎(35度以上)やお酢で消毒



あたらしいものを使って。

※液漏れを防ぐ為、大手メーカーの厚手のストックバッグを使ってください。

3. 梅と塩をまぜます

まんべんなくなじませてね。



梅と塩がまんべんなくなじんだら、袋の空気を抜いてください。ストックバッグの口はしっかりと閉めます。万が一の液漏れに備えて、袋は2重にしてください。

4. 受け皿に並べ、おもしろのせます

液もれする恐れがありますので受け皿をご用意してください



均等に重さがかかるよう平たく並べ、その上に重しをのせてください。重しは、厚手の本などで代用されてもかまいません。

5. こまめに空気をぬきます



※仕込み後約2週間

梅の大きさや熟度によりますが、2~3日程度で梅酢があがってきますので、重しをはずしてください。又、空気が出てきたら適時空気を抜いてください。ストックバッグの口はしっかりと閉めます。

6. 天日干して出来上がり



仕込み後約1ヶ月で漬け込みは終了です。(そのまま漬け込んでいても大丈夫です。)天気が3~4日程度続くのを見計らって、天日干してください。太陽にまんべんなく当てるのがポイントです。