

【青梅の塩漬け】

① 青梅は水に2〜3時間浸してあくを抜き、水気をよく拭き、その中の5〜6個を金属でないおろし器でおろします。



② 容器に梅を入れて、おろした梅・塩を入れて、全体を混ぜます。



材 料

青梅………1kg(40〜50粒程度)
塩………200g(梅の重量の20%)

③ 重石をして冷暗所に置き、梅酢が上から召し上がり頂けます。



今が旬。
ぐんまの梅

白加賀



うめネクター

UME-NECTAR

ポイント

ネクターを作る場合は、梅が少し黄色くなるまで、常温で放置してから加工する方が、色好く、おいしくできあがります。



材料

梅………500g(23〜24個)
砂糖………200g
水………100cc

作り方

- ① 梅はよく洗って、1〜2時間水につけてアク抜きをし、水気をふきとります。
- ② ガラスのボールに分量の砂糖と水を入れ、電子レンジで2分加熱し、砂糖を溶かします。
- ③ ボールを取り出し、梅を加え、上にゆるくラップをして電子レンジで2分加熱します。
- ④ 梅の色を確認して、さらに電子レンジで1〜2分加熱します。
※梅全体に熱が通って、全体の色が黄色く変化し、かなり柔らかくなるまで加熱します。
- ⑤ ボールを取り出し、大きめのボールの中にざるを入れ、その中で裏ごし、種を取り除くと濃いめのドロドロの液体がとれます。
※これを保存瓶に入れ、冷蔵庫で保存します。
※いただく時は、冷水で3〜4倍に薄めていただきます。