

梅のぼたぼた漬け

1

2

3

4

5

6

7

8

9

材料

梅・・・・・・・・・・・・・・・・・・5 kg

〔下漬け〕

塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・700 g

〔本漬け〕

砂糖(氷砂糖でも)・・・・・・・・2 kg

酢・・・・・・・・・・・・・・・・・・3カップ

赤じそ・・・・・・・・・・・・・・・・400 g

塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・30 g

作り方

- ① 梅はボウルに入れ、塩がまんべんなくつくようにごろごろ混ぜる。重石10kgをのせて下漬けする。
- ② 1日2～3回、上下にかき混ぜる。(10日程)
- ③ 梅を上げ、天気の良い日にざるで干す。雨にあてないこと。
- ④ 表面にしわが寄り、白く塩が吹いたら取りこむ。
- ⑤ 大きな器(ボウルか桶)に並べ、かぶる程度の熱湯を注ぐ。半日～1日そのまま置き、ざるに上げて水気をきる。
- ⑥ 塩で梅をよくもんで、アクを抜く。かめに酢を先に少し入れてから、梅・砂糖・しそ・酢の順に本漬けする。

保存食