

# 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1～2日追熟して追い漬（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。
- ②きれいに水洗いし、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全体にかかり、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

■黄色く熟した梅のヘタを取る時は、梅が傷付きやすいので要注意。難しい時は、あえて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、清潔なふきんをしいて、容器などは伏せて乾かします。

ポリエチレン製の容器…熱湯消毒は変形の恐れがあるので、お酢を清潔な布又はキッチンペーパーに含ませて拭き取ります。

## 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。

万が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。



新しい厚手ポリ袋を使い、硬く結び、袋を二重に。

#### 【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。

#### 【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。