

## よくある質問 Q&A

**Q** 「梅シロップ(梅ジュース)」を漬けましたが、液がにごって泡が出てきました。失敗しない方法を教えてください。

**A** はい、糖分を低く(完熟梅1kgに対して砂糖600g以下)すると、梅についている酵素が発酵してしまうことがあります。漬け込み後は、氷砂糖が梅になじむように、毎日まんべんなく瓶をゆすって下さい。(最低1日1回)



**Q** 「梅酒」、「梅合わせ酢」、「梅シロップ(梅ジュース)」の梅の実は、いつ頃出せばいいのでしょうか?

**A** はい、最低6ヶ月は漬けて下さい。農園の梅は無農薬なので種の中に農薬が残りません。だから、長く漬けたい方は何年も入れていても大丈夫です。



**Q** 梅酒や、梅ジュースに漬けた梅の実の「仁」も食べられますか?

**A** いいえ、食べられません! 塩漬けて三年以上熟成していないと食べられません。

## お好みのお酒で梅酒が作れます

お客様から美味しい梅酒の報告をいただきました。梅は、どれも1kgで作りました。

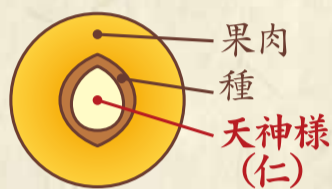
お酒の種類	分量	氷砂糖(黒糖など)	飲みごろ
ウオッカ	1440ml (720ml 2本)	0g (入れても可)	6ヶ月から
ブランデー	1440ml (720ml 2本)	500g 600g	6ヶ月から
ホワイトリカー 焼酎・泡盛	1800ml (1升)	700g 800g	3ヶ月から

※お酒はアルコール度数が20度以上のものを使用してください。

## てらがき家の常備薬

梅の種の中には、天神様と呼ばれている小さな実(仁)が入っています。我家では、「医者いらず」と言って子供の頃から種を割って天神様を食べさせられます。梅を塩漬けて三年以上熟成させた梅干に限り、食べています。

農薬を使用していない梅だからこそ、美味しく食べられます。(笑)



## 無農薬の梅 てらがき農園

〒645-0014 和歌山県日高郡みなべ町西岩代1204

**TEL.0739-72-5105**

ご質問・お問合せ：平日(月~金)9:00~16:00 定休日は土日・祝となります。

**FAX.0739-72-5574**

24時間受付 / 必要事項をご記入のうえ送信してください。

インターネット <http://www.umenouen.com>

24時間受付



2403

## 梅酒

### 【材料】

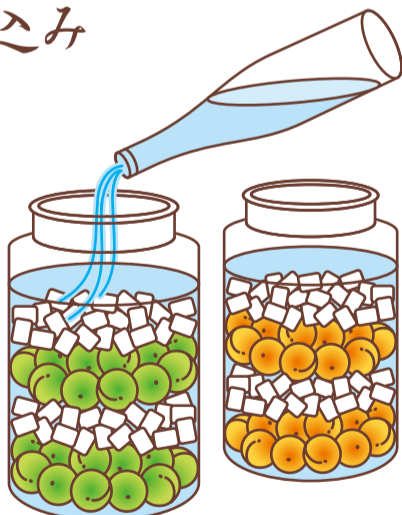
梅……………1kg  
氷砂糖……500~800g  
(黒砂糖でもできます)  
ホワイトリカー…1.8ℓ  
(または、お好みのお酒)

## 1. 下ごしらえ

「梅干し」ページの「下ごしらえ」を参照。  
保存瓶は熱湯消毒し、乾かしてから使しましょう。

## 2. 漬け込み

瓶に梅・氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎます。



**アドバイス** 焼酎や日本酒、大吟醸酒、ウイスキー、ブランデーなどお好みのお酒で梅酒が作れます。

## 3. 保存

温度変化の少ない冷暗所に保存し、時々瓶を動かして氷砂糖をとかして下さい。

早くても約1ヶ月は熟成させてからお飲みください。

## 梅合わせ酢

### 【材料】

完熟梅……………1kg  
氷砂糖……………1kg  
米 酢……………1.8ℓ

## 1. 下ごしらえ

「梅干し」ページの「下ごしらえ」を参照。  
保存瓶は熱湯消毒し、乾かしてから使しましょう。

## 2. 漬け込み

瓶に梅・氷砂糖を交互に入れ、米酢を注ぎます。



### アドバイス

あえもの、酢のもの、ドレッシング、薄めてドリンクなどにお楽しみください。

## 3. 保存

温度変化の少ない冷暗所に保存し、最低約3ヶ月は熟成させてからお利用ください。

### アドバイス

### 梅からとれる酵素もいただきます

古来から日本では、酵素が健康に深くかかわっています。

酵素は熱に弱いので、保存は加熱殺菌をせずにそのまま冷蔵庫に保存をおすすめします。

食品衛生法で市販の場合は加熱殺菌が義務付けられます。手作りだからこそ梅の酵素もいただけるのです。

## 梅シロップ (梅ジュース)

### 【材料】

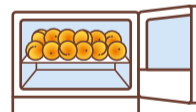
完熟梅……………1kg  
氷砂糖……700g~1kg  
(砂糖でもできます)

## 1. 下ごしらえ

「梅干し」ページの「下ごしらえ」を参照。  
保存瓶は熱湯消毒し、乾かしてから使しましょう。

**初級編** 梅を冷凍庫に24時間入れます。

### アドバイス



冷凍すると失敗なく短時間で作れます!!

**上級編** 梅は冷凍せず、そのまま漬け込みに入ります。

## 2. 漬け込み

瓶に梅・氷砂糖を交互に入れ、密封します。甘さは氷砂糖の増減で調整。



## 3. 熟成



梅の解凍が始まったら、時々瓶を動かして氷砂糖をとかします。氷砂糖がとけて約1ヶ月熟成させたら出来上がり。

※詳しくはQ&Aをご覧ください。

### △ ご注意

糖分が低いと醗酵しやすい!!

砂糖を少なく作る方は冷蔵庫に要保存!!



### アドバイス

### 用途いろいろ

水やソーダで割ってドリンクに、かき氷のシロップなど美味しくいただけます。梅の実にはジャムにも利用できます!!

今年の梅を漬けましょう

## 漬け方レシピ



てらがき農園



しそ漬け梅 (1・2・3・4へ進む)

白干し梅 (1・2・4へ進む)

2 1 塩漬 下ごしらえ (6月中旬ごろ)

3 しそ漬け (7月上旬ごろ)

4 土用干し (7月20日ごろ)

# 梅干し

梅は完熟したもの、塩は自然塩を使います。塩分は梅に対して15%~20%です。失敗しないために塩を多めにするのがコツです。

**アドバイス**

使用する青梅(生梅) 梅干し用の完熟梅を使います。



## 1. 下ごしらえ

### 【材料】

- 完熟梅.....2kg
- 自然塩.....300g(15%)
- 焼酎(35度).....1/4カップ
- 容器.....4.5~6ℓ
- 落し蓋、重石

**△ ご注意**

**アク抜き不要!!**

てらがき農園の梅はアク抜きをしないでください。

無農薬・無肥料なのでアク抜き作業をすると腐りやすくなります!!

① 水洗い



イチゴのようにさっと水で洗う。梅を傷つけないようにしてください。

② ヘソを除く



なり口についているヘソ(小枝)を竹串で除く。

③ 水けを拭く



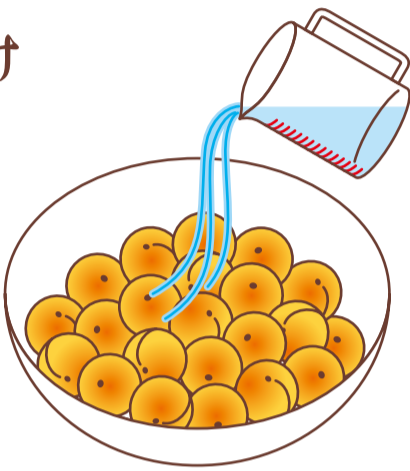
清潔なふきんを用意し、水けをていねいに拭く。水分が残っているとカビが生える原因になるので要注意。

## 2. 塩漬

### ① 焼酎をまぶす

ほうろうなどのボウルに梅を入れ、塩をなじみやすくする為と殺菌を兼ねて、焼酎を全体にまぶす。

※焼酎なしで作られてきた方は、焼酎を使用しなくても結構です。

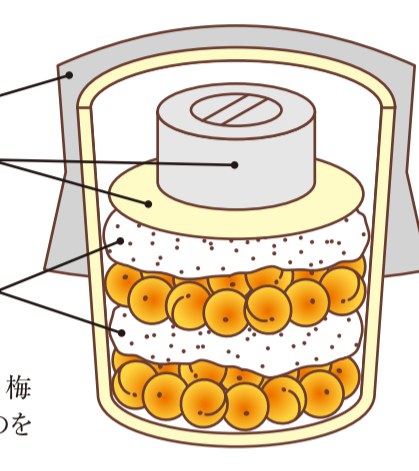


### ② 漬け込み

新聞紙を被せておく。熱湯消毒した中ぶたと重石をのせる。

自然塩は2/3を梅と交互に入れ、一番上に1/3を入れる。

漬け込んで梅酢液(白梅酢)が完全に出ているのをチェックする。



**アドバイス** 容器に適した素材





陶器      ホーロー      ポリ容器

**重石について**

てらがき農園の梅干し用梅は、柔らかく漬かるように完熟梅をまいでおります。重石は梅と同量の重さから始めて下さい。

## 3. 赤じそ漬

### 【材料】

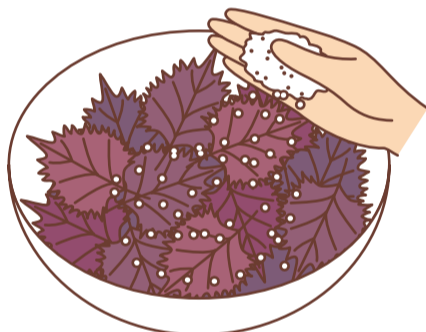
- 赤じそ.....正味400g (約3~4束)
- 自然塩(アク抜き用).....80g
- 白梅酢.....1カップ

※白梅酢とは、梅を塩漬にしたときに上がってくる汁のことです。

### ① 赤じその下ごしらえ

- ①葉だけを摘みます。(柄を残し、大きくて両面が紫紅色の葉だけを1枚ずつ摘む)
- ②水洗いをします。(たっぷりの水で、3回水をかえて泥や汚れを落とす。)
- ③水けを除きます。(ざるに入れ、大きく振って水けを充分にきる。)

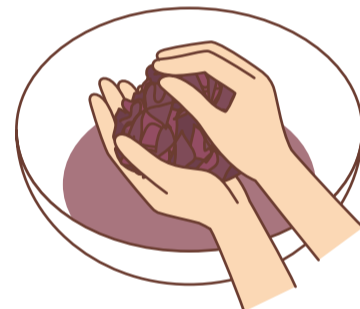
### ② 塩でアクを抜く



できるだけ大きいボウルに下ごしらえした赤じそを入れ、塩の半分をふる。



塩を平均になじませながら押すようにしてもんでいくと、かさがぐんと減ってくる。さらにギュッギュッともんでいくと濁った紫色の汁が出てくる。これがアクの汁。



両手できつく絞ってアクの汁を捨てる。1回目のアク抜き完了。赤じそをほぐし、同じ要領で残りの塩でもう一度アクを抜きます。2回目は1回目よりきれいな赤紫色のアクの汁がでます。

### ③ 赤じそを発色させる



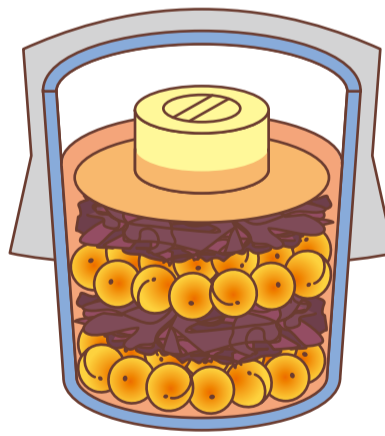
アク抜きした赤じそに、白梅酢をひたひたに加える。ほぐすようにして軽くもむと赤じそが発色し、白梅酢が目もさめるような鮮紅色に染まる(赤梅酢)。

### ④ 赤じそ漬

一度漬けた梅を底に一段だけ残して、その梅の上に赤じそを平均に隙間なく並べ、梅干し、赤じそを交互に入れる。

ボウルに残った赤梅酢も加える。白梅酢で全体が十分つかるまで入れる。

軽く重石をして約1ヶ月漬け込みます。



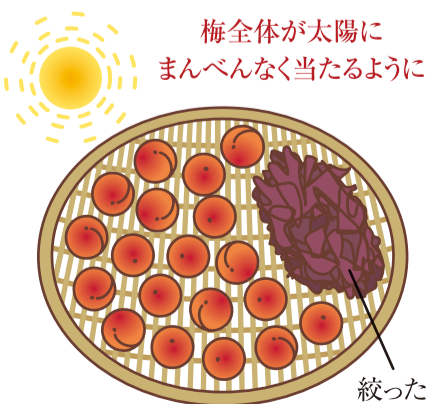
**まめ知識** 白梅酢・赤梅酢

白梅酢とは、梅を塩漬にしたときに上がってくる汁のことです。さわやかな香りが特徴で、料理に使うと素材のくせが消え、風味が一段と増します。

赤梅酢とは白梅酢に赤じそを加えた後の赤く染まった汁です。白梅酢と同様に使う他、料理の色づけに天然の着色料として欠かせません。

梅のエキスがたっぷりの貴重な液で、長期保存ができます。

## 4. 土用干し



梅全体が太陽にまんべんなく当たるようにすだれが絞ったしそも干す。すだれがホームセンターなどで安く手に入るの、ざるの代用ができる。

### ① ざるに並べて干す

梅雨があけて晴天が続くようになったら土用干しをする。

ざるなどに梅を並べ、表2日・裏返して2日夜露に当てながら干す。それで乾かない場合は、表1日・裏1日ぐらい干す。

最終の干し具合はお好みに仕上げましょう。

### アドバイス

#### 夜露に当てる

夜露に当てると余分な塩分がとれ、梅がやわらかくなり、ひっくり返しやすくなる。

#### 出来上がりの目安

梅の様子や天気によって、7日以上かかることもあります。目安は、皮をつまんでみて皮がやわらかく破けなければ出来上がり。

### ② 保存

瓶やかめに移して保存する。すぐ食べられるが、半年以上おくと味がなじみ、ぐんと美味しくなる。残った梅酢は、別の瓶に移して保存する。食酢・ドレッシング・お料理などに使えます。



### アドバイス 保管場所

塩分12%→冷蔵庫  
塩分15%→常温の暗くて涼しい所  
しそ梅 → 冷蔵庫

#### カビの処置

カビが生えた時は取り除き、焼酎か食酢を1カップ加えましょう。

わからないことが出てきたら農園にお電話ください。

てらがき農園 TEL.0739-72-5105  
平日(月~金)9:00~16:00 (定休日/土・日・祝)