

2016-06-24(金)

■梅を収穫して梅干しを作ってみる

道具もそろっていて旦那がやろうと言うので梅干しを作ってみることにした。

旦那の実家の庭に梅の木がある。彼は以前、彼の父親と一緒に梅干し作りをしたという。今は彼の母親が1人で暮らしている。梅がたくさん実ったら1人では処理しきれない。脚立に乗って木から次々と梅の実をもいだ。色は違うけど触った感じも見た目も、小さな桃みたい。

容器や重石、干すための大きな盆ざるは義母が用意しておいてくれた。塩は家から持って行き、ホワイトリカー(焼酎)は途中のスーパーで買った。もいだ梅の中から小さい梅や、熟し過ぎた梅はより分けて量を量って2kg 使うことにした。

赤い梅干しよりも簡単なので、赤しそを使わない白梅干しを作ることにした。まずは梅を塩漬けにする。義母はドでかいびんに梅と蜂蜜を入れて梅ジュースを作っていた。それでも梅が余ったので、醤油に漬けるだけの梅醤油も作ることにした。もいだ梅はびわのような甘い香りがしたけど1つ食べたら酸っぱかった。

干すのは梅雨明けだ。まだ道半ば、うまく出来るか分からない。



(アラフォー女子)