

2017-07-31(月)

マンションのベランダで梅を干す

庭のある、旦那の実家に持って行って干してもらうよりは楽だと思って、今年は自分の家のベランダで梅を干すことにした。

まずは梅を干すのに使うザルを探して買った。旦那の実家にあった直径 1m くらいのザルはマンションのベランダには大きすぎて使えないし、壊れかけていた。衣料品や鍋なども売ってる地元の大型スーパーには売ってなかった。大型のホームセンターに行ったら売っていた。直径 60cm、税込 798 円のザルを 2 つ買った。

ザルに荷造り用の白いひもを通し、S 字フックで物干し竿に吊して干した。梅雨明けした翌日から 3 日間干した。重石を軽い物に替えた後はほったらかしだった、漬物容器のふたを開けたらカビが浮いていた。梅は無事だったので水分をボウルに空け、梅の実を 1 粒ずつザルにのせて朝から干した。夜、部屋の中に取り込んだ時に梅をひっくり返した。

借りていた漬物容器と重石を返して保存用の壺を借り、埼玉にある旦那の実家に行った。去年は梅の収穫の時と干してもらう時と、干し終わった梅を回収する時の 3 回行ったけど、今年は 2 回で済んだ。

壺を熱湯で消毒してから干し終わった梅を入れた。入れながら数えたら 137 粒あった。今年は梅 3kg を使った。梅の 15% 重量の塩を使ってるので冷蔵庫に入れる必要はない。白梅干しは 1 年間熟成させると美味しくなるというけど、1 週間後に 1 粒味見してみた。果肉はトロツとしてちゃんと梅干しの味がした。無添加の梅干しである。

私が、買ったザルをしまう場所がないと言ったら、旦那がうちの実家に置いといてもらえば良いと言った。

写真左:ベランダに干した所 右:壺に梅干しを収納



著者 minima

アラフォー女子。グリーンコンシューマー東京ネット会員。

この連載をまとめた電子書籍「[エコな買物がしたい](#)」がアマゾンにて販売中。