

2013-06-21(金)

■おばあちゃんの梅干を食べる

ご飯を食べるのに、おかずの他にちょっと塩分が欲しくておばあちゃんの手作りの梅干しを食べた。

亡くなったおばあちゃんちの冷蔵庫に、ガラスの保存容器に入った梅干しを見つけた。おばあちゃんはずうちの真下に住んでいた。時々、煮豆を持って来てくれたけど梅干しを手作りしてたなんて知らなかった。その貴重な梅干しを食べてみた。

母も梅干しは作らないので、買う物とばかり思っていた。でもスーパーで買おうとすると、甘味料や調味料などの添加物が入った、塩分控えめの甘い梅が多くて、塩だけで漬けた梅干しは中々見当たらない。塩だけで漬けた梅干しはしょっぱい。

おばあちゃんの梅干しは液体に梅干しと紫蘇が漬けてある。いつ作ったのか分からないけど、変な臭いはしないしカビもない。1つ取り出して食べてみる。梅干しだ。しょっぱい！

スーパーで売ってる梅干しには賞味期限があるけど、本来梅干しは保存食なので、保存状態が良ければ何年でも食べられるという。おばあちゃんの梅干し、まだいくつもあるから大事にいただきます。

(アラサー女子)