

ストックバッグを使った  
昔ながらの  
和歌山の梅干し作り  
ume  boshi 

とっても簡単!



分量のめやす

- 黄色い南高梅 1kg
  - 粗塩 200g
  - ストックバッグ
  - 焼酎orお酢(適量)
  - 重し(梅と同じ重さ) 1kg
- ※水約1ℓで1kg



アドバイス

- 梅干しには黄色く熟した南高梅をお使い下さい。
  - 塩分は20%が基本です。減らすと失敗するおそれがあります。(塩分が気になる方は出来あがった梅干しを塩抜きしてください)
- ～塩抜き方法～  
水1ℓに塩1つまみ(1g)を溶かし梅干し8個(約200g)を入れ、一晚(約8時間)おく。

1. 梅を軽く水洗いし、よく水気を切ります



アク抜きは不要です。長時間水に漬けると変色の原因になります。ヘタは必要に応じて取ってください(無理に取る必要はありません)。

2. 袋の内側を焼酎(35度以上)やお酢で消毒



あたらしいものを使って。

※液漏れを防ぐ為、大手メーカーの厚手のストックバッグを使ってください。

3. 塩と梅をまぜます



まんべんなくなじませてね。

梅と塩がまんべんなくなじんだら、袋の空気を抜いてください。ストックバッグの口はしっかりと閉めます。

4. 受け皿に並べ、おもしろをのせます



液もれする恐れがありますので受け皿をご用意して下さい

均等に重さがかかるよう平たく並べ、その上におもしろをのせてください。水の重しを使用する場合は、新しい厚手のポリ袋を2重・3重にして強く結びます。

5. こまめに空気をぬぎます



仕込み後約2週間でこの状態

梅の大きさや熟度によりですが、2～3日程度で梅酢があがってきますので、重しをはずしてください。又、空気が出てきたら適時空気を抜いてください。ストックバッグの口はしっかりと閉めます。

6. 天日干して出来上がり



仕込み後約1ヶ月で漬け込みは終了です。(そのまま漬け込んでいても大丈夫です。) 天気が3～4日程度続くのを見計らって、天日干してください。太陽にまんべんなく当てるのがポイントです。