

手づくりの味わい楽しむ 梅しごとのレシピ

きほんの梅シロップ、梅酒、梅ジャム

はじめに

梅の下準備

青梅は、水に2~3時間浸けてアク抜きします。黄色く熟した梅の場合は、アク抜き不要です。

梅の実を洗って、清潔なふきんで水気をふき取り、竹串や爪楊枝でヘタを取り除きます。

保存瓶の
サイズ目安

2L

梅酒なら梅500g、梅シロップなら梅500g~800gを漬けるのに最適

4L

梅酒なら梅1kg、梅シロップなら梅1.5kgを漬けるのに最適

保存瓶の消毒

・煮沸消毒

鍋にふきんを敷き、瓶をその上に乗せます。容器が浸かるまで水を入れます。水から沸かし、沸騰後3~5分で火を止めます。やけどに注意しながら、 Tongue や鍋つかみを使って瓶を取り出します。乾いたふきんの上に置き、水気をよく切ります。

・アルコール消毒

瓶をよく洗い、口を下にして乾かします。完全に乾いたら、消毒用アルコールを吹きかけ、清潔なふきんまたはキッチンペーパーでふき取ります。

梅シロップ

材料

- ・梅 1kg
- ・砂糖 1kg

用意するもの

- ・保存瓶 4L

さわやかな梅の風味を楽しめる梅シロップ。

炭酸水で割って梅ソーダに。梅ゼリーや梅シャーベットにして、夏のおやつにも。

- 1 梅と砂糖を交互に瓶に入れます。いちばん上が砂糖になるようにします。
- 2 日の当たらない冷暗所に置いて熟成させます。
砂糖が溶けきるまでは、1日に数回瓶をゆすって全体を混ぜます。

約1か月後から飲むことができますが、飲みごろは3か月以降。
梅の実は、長く入れたままにしておくと渋みが出てしまうため、シロップに梅の風味が移ったら取り出します。
シナモンやカルダモンなどのスパイスや、紅茶の茶葉をいっしょに漬けて、アレンジを楽しむのもおすすめです。



梅酒

材料

- ・梅 1kg
- ・砂糖 600g~800g
(梅の重量の60~80%が目安、お好みで減らしても)
- ・好みのお酒 1.8L
(焼酎、ウイスキー、ウォッカなど)

用意するもの

- ・保存瓶 4L

甘い香りをロックやソーダ割で。調味料としてお料理にも。

お酒や砂糖の種類をかえて、飲みくらべてみるのも楽しいですよ。

- 1 梅と砂糖を交互に瓶に入れ、最後にお酒を注ぎ入れます。
- 2 日の当たらない冷暗所に置いて熟成させます。
砂糖が溶けきるまでは、1日に数回瓶をゆすって全体を混ぜます。

約3か月後から飲むことができますが、飲みごろは6か月以降。
だんだん梅の風味がお酒に移っていきます。

※梅のアルコール発酵を防ぐため、
お酒はアルコール度数が高いもの
(20%以上)を選びます



梅ジャム

材料

- ・梅 500g
- ・砂糖 150~200g
(果肉の重量の50%~70%が目安)

用意するもの

- ・保存瓶



果肉がとろり、甘酸っぱい梅のジャム。パンやクラッカー、ヨーグルトにのせて。

青梅でつくとさわやかな酸味が際立ち、黄熟梅でつくと芳醇な味わいに仕上がります。

- 1 鍋に梅を入れ、かぶるくらいの水を加えて火にかけます。
沸騰したらアクを取り、弱火にして10分ほど煮ます。
火を止めてそのまま冷めます。※鍋は琺瑯やステンレスなど酸に強いものを使います
- 2 梅をザルにあげ、水気を切ります。種を取り除き、果肉をザルで粗くこします。
- 3 果肉を鍋に戻し、砂糖を加え、火にかけます。
アクを取りながら、焦げ付かない程度の中火で手早く煮上げ、ゆるめかなと思うところで火を止めます。
※冷めると固くなるので注意
- 4 ジャムが熱いうちに保存瓶に詰めます。

冷暗所で保存してください。未開封で約半年日持ちします。
開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。