

おいしい!かんたん!!すぐに出来る梅酒・梅ジュース

●梅ジュース～子供に本物の味を～

材料(青)梅1kg、砂糖1kg(蜂蜜の場合700g)、保存瓶4Lサイズ

- ② 保存瓶を水洗い後天日干し、使用前には必ず瓶をホワイトリカーで拭いてください。
- ②梅を痛めないように水洗いした後、竹串でヘタを取り梅に穴を開ける。
- ③瓶に梅と砂糖を交互に入れる。
- ④1日に3,4回瓶を斜めしてごろごろ振り、梅とシロップを混ぜる。
- ⑤2～3 週間で梅がしわしわになれば完成です。シロップのみ取り出し炭酸や水などで割ってお飲みください。

●梅酒～夏場の疲労回復に！～

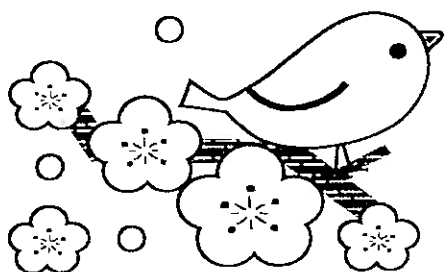
材料 (青)梅 1kg 氷砂糖 1kg(甘いものが嫌いな方は、少なめに) ホワイトリカー1.8 リットル
(焼酎や泡盛などでもおいしい梅酒ができます。)

- ① 保存瓶を水洗い後天日干し、使用前には必ず瓶をホワイトリカーで拭いてください。
- ② 梅を洗って、ざるに上げ、キッチンペーパーで水分を残らず拭き取る。
- ③ 広口ビンに梅、氷砂糖を入れた後、ホワイトリカーを注ぎ込む。
- ④ 冷暗所に保存し、ときどきビンを回して、砂糖を溶かす。
- ⑤ 1-2 ヶ月したら、梅が熟成し、浮き上がってきたら、梅酒のできあがり。

ポイント

- ◎梅は、漬込み後、3-6 ヶ月で取り出し、梅ジャムやおやつとして利用してください。
- ◎砂糖の代わりに黒糖や蜂蜜をいれてもおいしいです。
- ◎3 年以上寝かせれば沖縄泡盛の古酒のようにまろやかになります。(長期熟成させる場合はカビの発生が最大の敵になります。最初カビ対策を念入りにおこなってください。)

※梅干し・梅ジュース・梅酒の加工で一番重要なポイントはカビを発生させないことです。容器は必ず使用前に洗い天日干しで乾かしてください。また漬ける前にアルコール消毒(ホワイトリカー・焼酎などでも可)も必ずおこなってください。



奈良産直センター 梅部会

