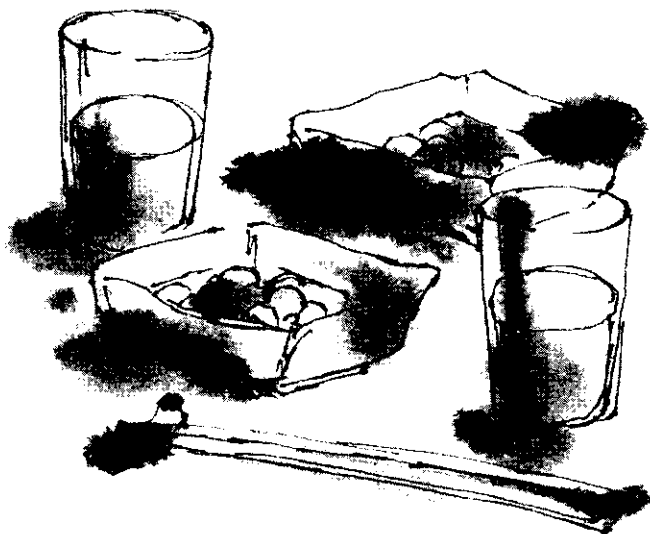


小梅のかりかり漬



かりかりとした歯ざわりで、食欲が進みます。

小梅……………	1 kg	重石……………	1 kg
塩（5％）……………	50g	焼酎……………	1/2カップ

1. 小梅をきれいに洗って水気をきり、塩を全体にまぶし、梅と同量の重石をする。
2. 梅の実がかくれるくらい水があがるまで、1日1回容器をゆすってやる。
3. 4日くらいたっても水があがらない時は、焼酎を入れる。かりかりさせるために冷蔵庫に入れる。
4. 梅の色がうす黄色く変ったら食べ始める。