

かんろ梅



種ばなれをよくするために

梅	塩	梅の1%
下漬け 梅（種を取ったもの）		1 kg
砂糖	400 g	焼酎 2 カップ
本漬け 梅	砂糖	200 g
	しその葉（梅酢に一日漬けたもの）	梅の数の倍の枚数

1. 梅をよく洗い、塩水に2～3時間つけておく。
 2. 水気をきって種をぬく。（梅のすじにそって包丁を入れる）4～6個にきる。
 3. 容器に梅、砂糖、焼酎を入れて（1週間くらい）漬ける。
 4. しその葉ができれば梅酢に漬ける。
 5. 4に梅を1個ずつ包み容器に並べ砂糖をふりかけ、漬汁をヒタヒタに入れ冷暗所におく。
- ※温度が高いと柔らかくなるので冷蔵庫に入れておく
とよい。