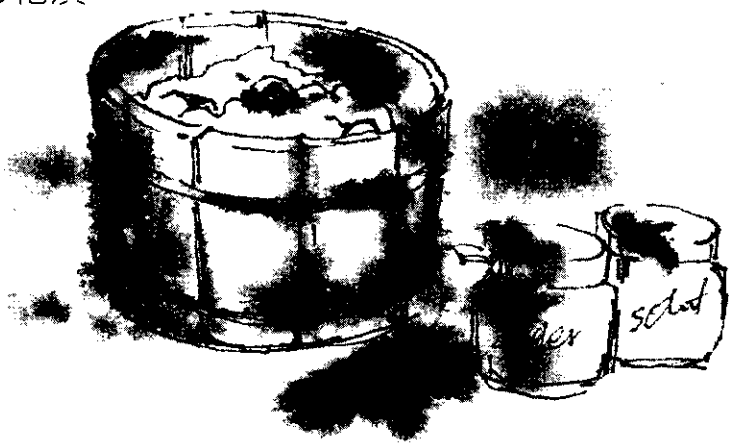


梅の粕漬



粕 床	酒かす……………	1 kg	焼酎……………	1/2カップ
本漬け	梅……………	1 kg	塩（3%）……………	30 g
	砂糖（20%）……………			200 g

1. 梅はきれいに洗って水気を取り、分量の塩の中から少々をふりかけ、板ずりする。
 2. 粕床に砂糖と残りの塩を入れてよくまぜ、粕、梅、粕と交互に漬けこんで密閉し冷暗所に3ヶ月くらいおく。
 3. 重石をすると梅にしわが出るのでしない方がよい。
- ※置き場所は暖かい所では梅の実がやわらかくなったり冷蔵庫では、粕がよくなじまないで、土蔵の中とか床下などがよい。