

紫錦梅（梅びしお）



黄ばんだ梅・傷のある梅…………… 1 kg
しその葉…………… 100 g 塩 …………… 150～200 g

1. 包丁を使わずに種子をぬき（木づちでたたく）実と種を分ける。実をかめに入れ塩をまぶす。赤じそが出来るのをまって、柔かいしその葉をつんで塩でもみ、梅にませる。
2. 夏を越せばそろそろ食べられるが、1年もすると塩がすっかりなれて、ツヤのある鮮やかな紫紅色に仕上がる。

※姿（形）のいい梅は梅酒にしたり、梅干しにするが竹ざおで落して割れたり傷ついたり小粒の梅や黄ばんだ梅を利用してつくる。