

## 梅干し（白干し）

初挑戦ですが梅干しを作ってみました。写真のものは、買い物の紀州の南高梅完熟ものです。この他に実家の梅畑の梅約 60 kg も作ってみました。こちらは諸般の事情があって早採りをしたのでカリカリ梅のような仕上がりになりましたが、これはこれで楽しもうと考えています。さて完熟梅の梅干しですが、自分でも呆れるほどの丁寧さで作ってみました。

- ① まず、塩漬けする前に 1 個 1 個ホワイトリカーで洗う
- ② 塩分濃度 6% とする（母親の梅干しが 6% だったのです）
- ③ ビニール袋に水で重石を作る
- ④ 梅酢が上がってから 1 週間程度漬け置く
- ⑤ この段階で 1 回目の天日干し、その前に再度ホワイトリカーに潜らせる
- ⑥ 本日で 5 日目の天日干し、日に 2 回の梅の反転、夜間は扇風機で風を当てる

ざっとこんな具合です。なに、一個づつと言っても、所詮、写真の数量です。なんてことはありません。そしてシソと梅酢を入れて再度漬け込み後、もう一度干すという手順を考えていたのです。ですが今の段階で梅を反転させながら、試食してみると誠にウマイ!!!

それで、シソを入れずにこのままの白干しで完成とすることにしました。あとは冷蔵庫で保管し、3ヶ月に 1 回程度天日にあててやろうかなどと考えています。

やってみれば意外過ぎるほど簡単なものです。しかしながら自分でも、梅干しを自分で漬けるなんて時期が来るとは思いもよりませんでした。心境の変化、体調の管理、時間の余裕など、思えば感慨深いものがあります。こんな自分をほめてあげたい!! なんてね。

この夏からは梅干しを 1~2 個酒の肴に加えようと思います。『梅は三毒を断つ』と母親が言っていました。この様を母親に見せることができれば、どれだけ喜んだことでしょうか？

