

<梅採りの模様>



浅見さんご夫妻と収穫
大粒の梅が沢山採れました

<下ごしらえ>

- ① 梅を洗ってヘタを取り除く。
- ② 梅の表面に楊枝やフォークで数か所穴をあける。
※この処置をしておかないと煮詰めていくうちに梅の皮が破れてしまう。

<材料>

- ① 梅（大きめのモノ）：1kg
- ② 上質糖：400g、
グラニュー糖：200g
（上質糖や三温糖だけでもOK）
- ③ 塩：少々（隠し味として）
- ④ 水：適量

<作り方>

- ① ホーロー鍋（ステンレス鍋でもOK）に梅1kg（約20～30個）を入れ、水を梅の上面まで入れる。
- ② これに砂糖を入れる。



③ キッチンペーパーを落し蓋としてかぶせ、弱火で4～5時間じっくり煮詰める。
(隠し味として塩を少々入れ、灰汁を除去しながら煮込む)



<出来上がり>

お茶受けとして召し上がって下さい。

