

29 . 青梅のカリカリ漬

置賜地方

材料

青梅	2 kg
砂糖	1.5 kg
焼酎	1/2 カップ
塩	60g

用具

- 木の台
- 金づち
- 銅鍋
- ふたつき容器

作り方

梅は水洗いして水をよく切る。

塩水に梅を一昼夜漬ける。

翌日梅を塩水からあげ、木の台に梅を立てて金づちで打ち、種と実に分ける。

種を取り除いた梅はビンに入れ、1/3の砂糖と焼酎をかけ、小皿で押しぶたをする。

4~5日位置くと、たっぷりの汁が出るから1/3の砂糖を入れる。

又1週間位置いて、汁を鍋にとり出し、残りの砂糖を全部入れて、銅鍋で煮立てて、梅にかけて保存する。

ポイント

- 半夏至5日位前に梅をもぐ。早いと苦味があるし、遅くなるとカリカリしなくなる。
- 汁は沸騰したものを梅にかけても差し支えない。
- 銅鍋の汁をかけると、だんだんもぎたての青さになる。

- 砂糖を分けて入れるのは、カリカリとした歯触りを保つ一つの方法である。
- しょうじょうばえがつきやすいから、風通しの良い場所に置き、容器は分量に合わせたものを使用する。

(長井市 四ッ連会)

渋谷 繁子