

高田梅

【由来】

室町時代の中期、遊行僧が豊後の国(現在の大分)より豊後梅を数本持ち込んで、植栽した中に含まれていたのが高田梅だったという説や、在来種かアズメノエナヒとの交雑の中に誕生したものという説があります。

【特徴】

- ①ジャンボ梅と言われるほど大きい。
- ②果肉が多くて硬く、種はがれがよい。
- ③果実の表面に毛が少なく光沢がある。
- ④苦味・酸味が少なく、熟すと甘酸和合する。(アクが少ないので、すぐに食べることができます。)

いろいろレシピ^o 中でも良く親しまれている、3品をご紹介します。

カリカリ甘漬 食べやすく、一番人気です。要冷蔵です。

材料

高田梅…1kg
 塩 …110g
 生赤しそ…2束
 (塩漬の赤しそでも代用できます)
 氷砂糖…250g
 食酢 …180cc
 焼酎 …5cc
 (焼酎は、なくても大丈夫です。あれば尚良し)

作り方

- ① 梅は出来るだけ青く硬い実を選び、塩水(軽く塩味が感じるくらい)に一晩つけてあくを抜く。(この塩は分量外)
- この時に塩水につけるのは、梅の変色を防ぐためでもあります。真水につけると梅が変色することがあります。(水がぬるい場合)
- または、違う方法として、塩水に一晩つけずに、梅をよく洗い、1時間くらい真水に浸し、消毒や、あくを浮かす方法です。(真水なので、2時間以上は漬けないでください。梅が変色することがあります。)
- ② 梅をざるに上げ水を切り、適当な大きさに切る。塩100gをまぶして混ぜ、そのまま重石をして、3日間くらいつけこむ。(毎日、かき混ぜるとカビにくくなります。)(梅酢は捨てないで、そのままにしてください。)
- ※塩100gとなっておりますが、塩水に一晩つけた場合は、塩の量を少し減らすと良いと思います。

甘漬工程続き	<p>③ しその葉をよく洗ってから、細い茎ごと刻むか、葉だけを取り、塩10gでよくもみ（塩をかけるともみやすくなり、色もです。） 黒いあく汁はすてる。→もむのを2回繰り返す。 ※この時に、もんだ赤しそは洗わないで、余計な汁を捨てるだけです。 2回もんだあと、赤しそに梅酢や、食酢を少しかけると色が鮮やかになります。</p> <p>赤しそが手に入らない場合、スーパー等で売っている、塩漬の赤しそをいれる場合があります。その場合は、赤しそに塩が入ってますので、塩の量を調整して、梅に混ぜてください。</p> <p>梅に100gの塩を混ぜてから、塩漬の赤しそを混ぜるとしょっぱくなりますので、注意が必要です。</p> <p>④ ②の梅にしそを移し、砂糖・酢・焼酎を入れ重石をして4～7日ぐらいつける。（毎日かき混ぜるのがポイントです！）</p>
--------	---

カリカリ塩漬

しっかり漬け。（うす塩漬の場合、塩は梅の8%。但し要冷蔵。）

<p>材料</p> <p>高田梅…1kg 塩 …150g 赤しそ…2束 焼酎 …45cc (量は、少し多くなっても大丈夫です)</p>	<p>作り方</p> <p>① 梅は出来るだけ青く硬い実を選び、塩水(分量外)に一晩つけてあくを抜く。 ② ざるに上げ、適当な大きさに切る。 ③ しその葉を刻み、塩20gでよくもみ、黒いあく汁はすてる。→2回繰り返す。 ④ 約130gの塩と焼酎45ccと③のしそと梅をよく混ぜ、重石をして4～7日ぐらいつける。（毎日、かき混ぜる）</p> <p>手順は、甘漬と同じ要領です。</p>
--	--

しゅびょうてん
伊東種苗店

〒969-6264

福島県大沼郡会津美里町字高田甲 2 7 7 9

TEL 0242-54-3473

FAX 0242-93-9005

メール：itou.takada@gmail.com

HP：<https://takadaume.com/>

営業時間 朝9時～夕方4時（定休 水曜日）
（水曜以外にも休みがある時期もあります。）



梅酒 旨みが違います。大きい梅を使えば見た目も豪華です。

材料

高田梅…1kg
氷砂糖…300g(辛口)
～500g(やや甘め)

梅酒工程の続き

焼酎(35度) …1.8ℓ
(ホワイトリカーなど)
35度以上がお勧めです。

作り方

- ①ていねいに洗ってざるにとり、水気を充分にふきとる。
- ②容器に梅、氷砂糖を交互に入れ、最後に焼酎を入れてできあがり。

☆約3ヶ月くらいから飲めますが、半年経つと、梅酒がとても良い色になり、エキスも十分にでるので、お勧めです♪

<ポイント>

氷砂糖は、後でも足すことができますので、まずは、300gくらいを入れて、もう少し甘めが良い場合は、200gくらい足して、500gくらいにすると良いと思います。

氷砂糖を足すタイミングは、3ヶ月過ぎたあたりに、味見をして、足すと良いかもしれません。

時折、ビンを振ってあげると、中が均一に混ざりやすいです。

<梅酒の梅の選び方の注意>

梅は、青くてきれいな梅を使うと、カリカリのまま梅も食べることができます。

また、少し黄色くなっても、梅酒を作れます。その場合は、梅がやわらかに仕上がります。

黄色すぎる梅を使用すると、梅の皮がはがれ、梅酒がにごる原因になりますので、注意が必要です。

傷の多い梅は、使用を避けてください。梅酒の味が劣化します。

(梅を爪楊枝でさすと、エキスは早くでますが、見た目が良くないので、じっくり時間をかけるのをお勧めします。)

以上が注意点ですが、

ちょうど、正月頃が飲み頃ですので、家族みんなで飲めると楽しいですね!

美味しい梅酒が出来上がるのを願ってます♪

しゅびょうてん
伊東種苗店

営業時間 朝9時～夕方4時 (定休 水曜日)

〒969-6264

(水曜以外にも休みがある時期もあります。)

福島県大沼郡会津美里町字高田甲2779

TEL 0242-54-3473

メール: itou.takada@gmail.com

FAX 0242-93-9005

HP: <https://takadaume.com/>