

## 30 . 切り梅漬

### 材料

青梅（半夏前の青梅）	適宜
粗塩	切り梅の重さの 10～15%
赤じそ	切り梅の重さの 10%
粗塩	赤じそ葉の重さの 10%

### 作り方

梅を洗い水気を切った後、まな板にとりへらで上から強く押してタネを取り除く。梅肉を包丁で粗みじんに切る。

切り梅の重さの 10～15%の塩と混ぜ合わせ 2～3 日漬け込む。

しその葉にしそ巻きの重さの 10%の塩をふり、しんなりしたらよくもんで黒いアク汁を絞って捨ててから包丁で刻む。

切ったしそと漬けておいた切り梅をよく混ぜ発色させる。コーヒービン等に入れ冷蔵庫で保存する。

色むらがでないように時々かき混ぜ、塩が慣れてきたころが食べ頃です。

\* 好みで砂糖を加え、切り梅ご飯やおにぎりにしての味わいは格別です。

多量に作った場合は小分けにし、冷凍保存もできます。