



# 小田原十郎梅の梅干の作り方

\* 艶よし、  
味よし、効きめよし

かながわ西湘農業協同組合

## ★小田原梅を使用する場合の注意事項

- ア. 小田原梅の梅干用品種は肉質がなめらかで、やわらかいので、水に浸けておくことは絶対にしないで水洗いだけにして下さい。
- イ. 日干しをして、夜、梅酢につける方法の記事がよくみられますが、肉質の良い小田原梅ですとくずれますので一般記事は参考にしなさい。
- ウ. 十郎梅が適し、白加賀（青梅）等の品種は、梅干しには適しません。

## ★塩加減

18～20%の塩（梅1kgに対して塩180g～200g）を使用するが、塩を完全に梅が吸収しきった場合の濃度ですので次の点に注意する。

○大量に漬け込む場合は、塩の無駄はないが、少量（5～10kg）の場合は、どうしても塩が沈殿するので、漬け込み後4～5日で必ず天地返しをする。

## ★漬け込みの順序と要領

- ア. 完熟して黄色みを帯びた生梅を丁寧に水洗いし、水切りする。
- イ. 乾かないうちに漬け込む。塩を全体の1/3残し、梅に塩をまぶすように数回に分けて容器に漬け込み、最後に残しておいた1/3の塩を上のにせる。塩を上によくするのは、底の部分と上部との塩濃度を均一にするため、塩の沈殿量を少なくする。
- ウ. 漬け終わったら押し蓋をして重石（梅の重量の2倍）をのせる。重石は水上がりを早くするために行う。漬け込み量が少ない場合は、梅酢を差し水の代わりに使用すると水上がりが早くなる。
- エ. 水が上がってきたら重石を小さくして梅の実が漬け液から浮き上がらないようにする。
- オ. 約3週間で梅漬が出来上がる。

## ★梅干しの仕上げ

- ア. 梅漬けたものを「土用干し」と言って、7月中下旬の晴天の続く日を見計らって、容器から取り出し、ザル等の上に並べて3日間、日干し、夜干しをする。日干しは裏返しをして梅の色を濁きを均一にし、夜干しは外部と内部の乾きを均一にしながら熟成し旨味を出すために行うが、雨にあてないように注意する。
- イ. 裏返しは1日2回以上行い、第1回目だけは乾ききらないうちに早めに行わないと皮がついて破れてしまう。
- ウ. 仕上がった梅干しは、タルやかめに詰めて保存する。タル詰め後、仕上がりの良い梅干し程、汁が多く出て樽の8分目位まで浸ってきます。果肉が厚く核が小さく肉質がなめらかで柔らかいのが小田原梅の特徴で、しっとりとした、艶のある梅干しが出来上がります。食べ始めるのは秋頃からがよいでしょう。

## ★赤梅干しの作り方

しその味の浸みこんだ赤梅干しを作るには、出来上がった梅干しに赤しその葉（塩もみし、アク抜きした後）、梅酢を入れてよくもんだものを交互にしきつめて漬け込んでいくと、1ヶ月位で鮮やかな赤漬梅干しが出来上がります。

## 梅干しの作り方

