

播州綾部山の青梅

綾部山の玉英をつかって
おいしい梅酒を作ろう。

梅酒は夏バテ防止、風邪予防に最適。梅と氷砂糖とホワイトリカー(甲類焼酎)で簡単に作れます。

青梅の選び方

黄色く色づく前の硬い青梅を使う。新鮮で傷のないものが良い。質が悪いと苦みが出るし、傷ものや、熟し過ぎているものは果肉が崩れて濁り、澄んだ梅酒ができません。ただ、砂糖が多いと、しわしわになることもあるのでご用心。

焼酎（ホワイトリカー）

梅の風味を生かすには、くせのない焼酎を選ぼう。アルコール度が35度のホワイトリカーが市販されています。

氷砂糖

氷砂糖は、粗く割ってあるものがよい。白砂糖やグラニュー糖などより氷砂糖は溶けるのが遅く、梅の成分が焼酎の中に溶けるのと一緒に溶けるため、マイルドな味に仕上がります。

期間

梅を取り出す時期は、砂糖の量、梅の大きさによって異なりますが、梅の実を食べたり、ジャムにするときは2~3ヶ月で取り出す。また実をはちみつで煮ると(甘露煮)おいしいです。砂糖が少ないと、じっくり漬け込んだ方がいい。梅の実を利用しない場合は、そのまま1年間おいておくとよいでしょう。

材料=青梅1.5キロ、氷砂糖1キロ(甘いのが苦手な人は氷砂糖を少なめ)ホワイトリカー1.8リットル

作り方=①保存瓶は煮沸消毒して水気を完全に切る②竹ぐし等で梅のへたを取る。水で洗い、乾いたふきんで水気を十分ふき取る③容器に梅を入れ、氷砂糖も全量加える。保存瓶は広口のものが消毒しやすく便利④焼酎を入れ、ふたをしっかりと密閉し冷暗所で保存する。2~3カ月で飲めるが、1年たつと熟成しておいしい。

お問い合わせは…

農事組合法人 黒崎梅園組合

TEL.(0793)2-0375・3551

FAX.(0793)2-3551