

煮梅

材料
南高梅 2.5 Kg
三温糖 1 Kg

1) 南高梅を黄色くなるまでおいておく。
購入直後



4日後



2) 厚手のホウロウ鍋に水をたっぷり用意する。
水洗いした梅のへたを取り、束ねた竹串の先でつつき、表面に穴をあけ、鍋に移す。



3) 全部の梅に穴をあけ、鍋に移し終わったら、鍋の水を取り替え、新しい水で梅を煮る。
皮が破れてしまうので、強火では煮ないこと。梅の色が黄色に変わり、柔らかくなれば、火を止め、そのまま冷ます(1時間くらい)。

煮始めたところ



煮終わったところ



4) ボウルに水を用意して、丁寧に傷つけないように、梅を一粒ずつ移す。
20-30分置にこの操作を4、5回繰り返す。ただし、流水はいけない。そのつど、新しい水を用意し、必ず一粒ずつ移す。

5) 鍋に、砂糖、梅、砂糖、梅、砂糖の順に並べ、1晩置く



6) 次の日、砂糖が溶けていることを確認した後、火にかける。浮いてくるアクをプラスチックのさじなどで取り除き、弱火で30分間程煮る。



7) 冷ました後、瓶に詰め、冷蔵保存。