



## 梅のはちみつ漬けの漬け方

漬物は各家庭の仕方、味がありそれは千差万別です。ここに紹介する方法は鈴木養蜂場で長年培った経験とノウハウの蓄積で一番おいしく漬かる方法と自負しています。ぜひお試しください。

尚、これを基準としに創意工夫をされ各自の味を作り上げるのも一興と思います。この上なく甘いのはちみつと顔をしかめる程スッパイ梅がかもし出す独特のハーモニーを想像してください。

### \*\*\* 準備するもの \*\*\*

梅 2.4kg 大粒  
はちみつ 2.4kg 必ず純粋な物  
塩 一掴み（湯飲茶碗一杯）

梅割り器、漬物瓶

### \*\*\* 作り方 \*\*\*

#### (1) <下準備>

梅2.4kgを塩水（一掴み）に一晩浸します。その梅は洗わずに水気を切ります。梅についている塩気ははちみつに対してのメリハリのついた隠し味となります。

梅割り器で梅を割ります。その時の注意は、強く押すと梅を傷め、種が抜けます。種は抜かないことがきれいに漬かるポイントになります。また、種にはタンニン酸の養分があり健康食です。以上が第一段階の下準備です。

#### (2) <漬け込み>

広口瓶に割った梅を入れ、はちみつ（2.4kg）を入れてください。はちみつは比重が重いので梅が浮き上がりますので、落とし蓋をして、冷暗所に保管します。冷蔵庫は不可です。

#### (3) <漬けあがるまでの管理>

一日一回丁寧に天地返しをしてください。梅を傷めないことがコツです。約一週間で発酵が始まり泡が出てきます。更に天地返しを行います。

味見で漬かり具合の確認をしてください。漬かり始めの味はまた格別です。味見のときにあまりの旨さで全部食べてしまったという話もあるほどです。

日増しに発酵が強まり、泡も大きくなります。泡を巻き込むように天地返しをしてください。10日目ぐらいから日増しに泡が小さくなり、2週間程度で完全に漬かります。

さあ、お召し上がり下さい。はちみつと梅の芳醇なハーモニーを存分にお楽しみ下さい。保存は密封常温で味は一年経過しても変わりません。

## 有限会社 鈴木養蜂場

ホームページ・FAX・お電話でのご注文も承っております。

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3

ホームページ：<http://www.suzuki83.com>

TEL：026-245-0379

FAX：026-248-2388