



「梅のはちみつ漬け」

——美味しい漬け方・上手な作り方

漬物は各家庭の仕方、味が有りそれは千差万別です。ここに紹介した方法は当场で永年培った経験とノウハウの蓄積で一番美味しく漬かる方法と自負しています。是非お試しください。

尚、これを基準に創意工夫され各自の味を作り上げるのも一興と思います。この上なく甘いハチミツ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始めてください。

【 漬 け 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ハチミツに対してのメリハリの付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。種はぬかない事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有り健康食です。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ハチミツ（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、落とし蓋をしてください。

冷暗所に保管する。冷蔵庫は不可。

3. 漬け上がるまでの管理

一日一回丁寧に全体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。なお天地返しを行います。

味見をしてください。漬かり始めの味は又格別です。味見の時にあまりの旨さで全部食べてしまったと言う話がある位です。日増しに発酵が強まり泡も大きくなります。泡を巻き込む様に天地返しをしてください。

（10日目）

日増しに泡が小さくなり発酵が止まります。2週間で完全に漬かります。

さあ、お召し上がりください。ハチミツと梅の芳醇なハーモニーを存分にお楽しみください。保存は密封常温で味は一年経過しても変わりません。



準備するもの

- ・ハチミツ 2.4 kg ※必ず純粋な物
- ・梅 2.4 kg ※大粒
- ・塩一掴み（湯飲茶碗一杯）
- ・梅割り器 / ・漬物瓶

【 にんにくの蜂蜜漬 】

おまけ 1

○準備する物：

にんにく 1kg・塩（一掴み）・ふかし器・漬物瓶

○漬け方：

にんにく 1kg を一片ずつ薄皮を剥き、ひたひたの塩水につけてアクを一晩漬けます。アクが抜けたらふかし器で10分位ふかし、にんにくがさめたら漬物瓶に入れ、ハチミツ 1kg を入れます。密閉して約6ヶ月漬け込んだ後召し上がれます。早く漬けたい時はにんにく一片をニッカ三ツ割にして同様に漬けます。

【 アロエの蜂蜜漬 】

おまけ 2

○準備する物：

アロエの葉 2～3本・ハチミツ 500g・漬物瓶

○漬け方：

アロエの葉の中の広く肉の厚い物を2～3本用います。葉をきれいに洗い、トゲを包丁でとり、細い輪にし瓶に入れます。そこにはちみつ 500g 位入れます。3日に1回の割合で良く混ぜ合わせます。約1ヶ月でエキスが出てきて出来上がりです。搾ったレモン汁を入れてお飲みになりますと口当たりがよくなります。



ミツバチと共に90年

鈴木養蜂場

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3
TEL 026-245-0379 FAX 026-248-2388
URL <http://www.suzuki38.com>
E-MAIL suzuki-yoho@ever.ocn.ne.jp