

しゅんさい通信

JA 福岡市食農福祉課 TEL711-2065 (R7. 6. 30)

梅仕事をいたしましょう (漬物教室)

～梅の便りをお届けします～



「漬物料理教室」

井本 留美インストラクター



青い梅は2～3日追熟させ、甘酸っぱい香りがしたら漬け頃です。

皆さんと丁寧にヘタ取り作業をしました。



旬菜キッチンの漬物教室は2回コースで開催しており6月は「梅干しの下漬け」7月は「梅干しの本漬け」を開催します。

沢山の方に参加していただいていますので、今回の「しゅんさい通信」は漬物教室をご紹介致します。

梅干しの下漬け後、『梅料理2品』『梅ひじき』の混ぜご飯や「梅餃子」を作り、どちらもさっぱり香ばしく、参加された皆様には好評でとても喜ばれていました。

また、傷ついた実を煮て紅茶シロップ漬けを作り、夏の冷たいドリンクとして牛乳や炭酸水で割っていただきました。

塩漬けした3日後には梅酢が上がってきましたので、次回はこの梅酢で「しそもみ」をして梅干しの本漬けをするのが楽しみです。

編集後記

梅雨明け、暑さが厳しくなるこの時期は食中毒に要注意です。

食品の取り扱いには十分にご注意ください。

塚本 ひとみ