



年に一度の梅の収穫時期に合わせて、梅干しや梅酒などをつくる「梅しごと」講座では、ジップロックでできる簡単梅干し作りを学びました。

季節を楽しむ梅しごと お手軽梅干し作り

日時 令和2年6月6日（土） 13:00～15:30

講師 大重 加代子（鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 元鹿児島市西部会長）



講師のお宅で収穫した新鮮できれいな梅！水に浸して作業工程の説明



水から取り上げて梅しごと開始！一粒ずつ拭いて軸を竹串でとり除く



ジップロックに梅、焼酎、塩を入れて振り、空気を抜いて平らに



赤じそのあく抜きデモンストレーションと土用干しの説明



～ 受講者の声 ～



☆梅干し作りは初めてなので、不安ではありますが頑張って作ってみようと思った。

☆しその葉の処理、よくわかりました。
☆道の駅で梅を見つけたら、早速自宅で作ってみます。

☆ぜひ毎年作りたいです。勉強になりました。

みなさん楽しく受講されました♪by スタッフ