

# おいしい梅酒の作り方



梅酒が好きだけど、買ってきた梅酒は何か違う…!? 物足りない…!?  
美味しい梅酒が飲みたいと思っている方へ、福井県若狭町特産「福井梅」  
を使ってこだわり梅酒を作ってみませんか!!

## Step1 材料を準備します



- ◆青梅：1kg
- ◆氷砂糖：500g～800g  
※砂糖の種類は成分にはほとんど影響しません。
- ◆ホワイトリカー：1.8リットル  
(市販の果実酒用でOK)
- ◆ビン：5リットル用  
(ふたが密封できるもの)
- ◆竹串：梅のヘタを取るのに使います。  
数本用意して手分けして取りましょう。

## Step2 青梅を水で洗います



青梅を水で洗います。  
ボウルに入れて水で洗います。  
流水で洗うのがおすすめ。  
洗剤やスポンジなどは使わないで手洗いをしてください。  
青梅は収穫してそのままの状態でお届けしているののでひとつひとつ、ていねいに洗うようにしてください。

## Step3 水気を拭き取ります



水気をよく拭き取ります。  
カビを防ぐためにも水気はきっちりと拭き取っておきましょう。

## Step4 梅のヘタを取ります



水気を取ったら、竹串を使ってヘタをひとつひとつ取り除きます。  
梅は金属を嫌うといわれています。  
ヘタの縁をなぞるようにするとスポッと取れます。  
ヘタを取ることで、エグ味がなくなりさわやかな味わいになります。  
取り残しがあるとヘタが外れて上に浮かんできてしまいます。

## Step5 青梅と氷砂糖を入れます



- 青梅と氷砂糖をビンに交互に入れていきます。
1. 青梅をビンの底に優しく敷き詰めます。
  2. 敷き詰めた青梅の上に氷砂糖をのせます。
  3. 氷砂糖の上に1と同じように青梅を敷き詰めます。
  4. 2と同じように氷砂糖を青梅の上に全てのせます。

## Step6 ホワイトリカーを注ぎます



ビンにホワイトリカーを注ぎます。  
1.8リットルのホワイトリカーをぜんぶ入れちゃってください。一気にに入れてしまって大丈夫です。

## Step7 ふたをして冷暗所に置きます



これで梅酒の仕込みは完了です!  
きちんとふたをして、涼しくて温度変化の少ない場所で保存してください。  
6ヵ月後からお飲みいただけます。  
青梅の実は、軽めの風味が好みの方は早めに取り出してください。深みのある青梅の風味を味わいたい方は1年ほどたってから取り出してください。



漬け込む期間は、6ヶ月～1年。  
半年だと少し早いかな?とを感じる方もいるようです。  
1年経つ頃からが青梅のエキスが浸透し、味わい深い梅酒になってきます。