

梅ジュースの作り方

材料さえ揃えば作るのとっても簡単!ご家族みんなで作ってみませんか!
福井県若狭町特産「福井梅」を使って、昔懐かしいほんのり甘酸っぱい梅ジュースをお楽しみください。

Step1 材料を準備します



- ◆青梅：1kg
- ◆氷砂糖：1kg
甘さ控えめの際は 800g 程度。砂糖の種類は成分にはほとんど影響しません。
- ◆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 冷凍庫で一晩凍らせます



青梅を冷凍庫に入れて凍らせます。
青梅を凍らせることで、梅の繊維が破壊されてエキスが出やすくなります。
エキスの抽出を早めるためにも、一晩またはそれ以上凍らせることをおすすめします。

Step6 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。

Step7 ふたをして冷暗所に置きます



きちんとふたをして冷暗所に保存してください。翌日からエキスが溶け出していきます。お砂糖が底にたまるので、溶けやすくなるように、できれば毎日ビンをゆすってください。
1ヶ月ほどで完成します。

Step8 加熱殺菌してアクをとります



漬け込んだ梅ジュースを沸騰しないように1分ほど加熱します。アクをすくってから冷まして、冷蔵保存してください。

耐熱のビンであれば
湯煎で加熱します。

Step9 完成! 薄めてお楽しみください



出来上がった梅ジュースの保存は冷蔵庫がおすすめです。長持ちするとともに、梅エキス成分の抽出量が高まります。梅ジュースは濃い原液なので、水やソーダ水でお好みに薄めてお飲みください。