

梅の季節

2013年6月中旬、梅の収穫をしました。今年の冬に剪定した4本の梅の木(小梅、大梅各2本)から18kgを収穫。毎年この季節に「梅エキス」「梅干」「梅シロップ」を家内が作ってくれています。



冬に剪定しただけで、肥料と言えば刈った草を根元に施肥するぐらいで勿論消毒などしません。今年の冬の選定作業が功を成したのか例年に無く豊作でした。小梅(約10mm径)が約3kg大梅(約30mm径)が15kg収穫できました。



①「梅エキス」

大梅を1kg使います。水洗いの後、おろし金で摩り下ろします。その後フキンに包みエキスを搾り出します。次に鍋でことごと焦げ付かないようゼリー状になるまで煮詰めます。大変手間のかかる作業ですが「梅エキス」の効用は絶大なものがあり毎年作ってくれます。



1kgの梅からジャム瓶2個分しか出来ません!

「梅エキス」は食あたりや下痢などには効果抜群の常備薬です。耳かき一杯分を水に溶き飲用します。



②「梅干」

小梅3kgは全て梅干用に漬けました。



③「梅シロップ」

大梅8kgを使いました。へたを取り除いた後、水洗い。大瓶3個に氷砂糖と梅を交互につめてゆきます。数日で梅果汁が氷砂糖共沈殿し始めます。熟成した梅シロップは夏バテ防止にも良く効き、農作業の合間に水で薄めて飲用しています。勿論、焼酎などを割っても口当たりがとてよくなります。

