

## 梅はちみつシロップ

第 4 班  
堅木屋正尚

今年も、庭に在る梅の老木に実がなりました。

30年前に植木屋さんが梅の老木を持って来て植えたので、この梅の木はかなりのお歳のはずです。

実の量が、毎年15Kg位取れるのに、去年は2Kgに激減したのもうダメかと思いましたが、今年は見事に復活して大粒の実を20Kg収穫できました。

最近では6月ごろから、気温が30度近くになり下旬には、夜間も気温が下がらず暑いままなので睡眠不足に成ってしまいます。

そこで、夏バテ防止に、梅はちみつシロップを作りました。

梅に含まれるクエン酸には疲労回復効果やカルシウム吸収促進効果が有ります。

肉好きな私の食事は酸性に偏りがちですが梅を食する事で、体内でアルカリ性に中和してくれます。

作業工程は



梅の老木



瓶を60℃のお湯（熱湯だと割れてしまう）と焼酎で消毒して、梅を洗い実も焼酎で拭きます。



実を2日間冷凍して



瓶詰



ハチミツ入れて、とりあえず完成です。

後は一週間位、瓶をたまに横にして、ミツをなじませます。

1か月寝かして完成ですが、置けば置く程美味しくなります。

梅の実には20Kg収穫しましたが、キズの付いた実や小さい実を除きました。

ハチミツ(デンマーク産、オランダ産、オーストラリア産、中国産)を5L用意したので梅を5Kgに厳選。梅1キロにハチミツ1Lで保存性も考慮して氷砂糖ヌキの濃いシロップ目指して作りました。

作って、解ったことは、梅の実には、買った方がかなり安く出来るということです。

強炭酸水で割って飲みましたが、おいしく出来ました。

実を取るのに、植木屋さんを使ったので数万円かかっているのに、美味しくないと困ります。



3日後の梅はちみつシロップです。