カリカリ梅

青梅	5kg
氷砂糖	3kg
酢	3合
塩	1合

（1）梅がかぶる位の水に塩1合を溶かし、一晩つける。
（2）水分をとり、木のシャモジ等で梅を押さえ、トンカチでひびが入る位にたたき割る。
（3）梅、氷砂糖3kgを交互に入れ、上から酢3合を注ぐ。
　＊　氷砂糖は細かいもののほうが早く溶けベスト。
最上部に多く氷砂糖を載せる。
梅が浮かばない程度に皿などを載せておく。
（4）つけてから1ヶ月で出来上がり。梅とシロップは別々に保存。
　＊　赤じそを入れるときはしそをきれいに洗い、水気を取り除き、ボウルに入れる。
　しその重さの20%の粗塩ををふってなじませながらもんでいく。徐々に力を込めて両手できつく絞り、出てきた赤黒いアクは捨てる。アク抜きした葉は軽くほぐし、梅酢を加え発色させ梅の中に入れる。