

# 梅仕事

## “グランダー梅酒”



パストリーゼ、食品にも使えるアルコール。  
瓶の消毒に使います。

### 【材料】

- ・青梅・・・2キロ
- ・グランダー・・・2.7リットル
- ・氷砂糖・・・1キロ

1. 青梅は傷をつけないように  
気をつけながら綺麗に洗う。  
水に2~3時間漬けてアク抜きをする。



2. 一粒づつ傷をつけないように優しく竹串で  
ヘタをとり、キッチンペーパーなどで水分を  
丁寧に拭く。



カビが生えないように  
水分はきちんと丁寧に拭く！



安いグランダーでも充分  
美味しくできます。  
2.7リットル、買うのがちょっと  
恥ずかしい大きさ・・・。

3. 瓶は熱湯消毒をしたあと、アルコールでもう一度  
しっかり拭く。そこに氷砂糖→青梅と交互に入れて  
グランダーを注ぐ。冷暗所に置いて  
1日に数回揺すって砂糖とグランダーを行き交らせる。  
半年後くらいから美味しく飲めるようになります。



### memo

梅仕事の中で一番簡単な梅酒。梅1；砂糖1；お酒1.8リットルの配合が一般的なようですが、  
漬けるお酒の種類（ホワイトリカー、日本酒、焼酎、ウイスキー、ジン・・・）や割合によってたくさんの  
レシピがありますね。私は何年か試行錯誤して「甘さ控えめ・コクがある・氷砂糖とお酒を使い切れる」  
梅の割合が多いこちらのレシピに落ち着きました。今年は息子が成人する記念にグランダー以外に  
日本酒と焼酎でも何瓶か漬けました。数年熟成させて一緒に美味しく飲める日を楽しみに待ちたいと思います。