



6月は梅が旬!



A-coopマーク品の検索はこちらにアクセス

JAライフクリエイト福島

検索



エーコープマーク品かわら版

令和元年6月

6月は何ととっても梅雨のイメージが一番強く、うつつとうしい季節ですが農作物にとっては恵みの雨でもありますね。雨に濡れるアジサイ見物や蛍狩り等、趣ある季節のイベントもあり、梅雨の晴間には清々しい深緑楽しめる時期でもあります。それぞれ工夫して気分転換を図り乗り越えたいです。1年のうちでこの時期にしか手に入らない新鮮な梅の実を使って、梅干しや梅酒などを作る伝統的な手仕事が見直されているそうです。「梅仕事」は初夏の楽しみとして定着しつつあると事です。



梅の甘酢漬け



発行所

株JAライフクリエイト福島
食品企画課

梅2kgはきれいに洗って、たっぷりの水に2〜3時間浸してあく抜きし竹串でヘタを取る。ざるに上げて水気をふき、瓶に入れ、エーコープらっきょう酢1.8Lを注ぐ。落し蓋をし、密閉して涼しいところで保存する。2か月後から食べ頃です。梅は黄色く色づいたものがお勧めです。



梅干しといえば、1年分の大量の梅を大きなかめに入れて石を積んで重しをして漬ける。数日間、野外で天日干しして、その間に雨が降ったら室内に取り込む…。昔ながらの方法は今のライフスタイルにそぐわないとしてかめの代わりにジッパー付きのポリ袋で少量を漬けて、ペットボトルで重しをする、土用干しも室内の日当たりの良い窓辺に置いておけばOK。ハードルをとことん下げた、現代風の梅仕事もあるそうです。手軽にできればうれしいですね。



エーコープ五倍酢を使って減塩梅干しも作れますので、今年こそはとチャレンジしてはいかがでしょう。



は、当社の扱うA-COMMの商品は、食生活に活用していただくには、美味しくいただくには、ぜひとも、各所で発信してまいります。

編集後記

梅雨の時期は誰もが体調不良を起こしやすく、だるさや疲労感、ストレスと闘っています。お互いに気遣い合いながら、共に生活習慣を改善してこの梅雨を乗り切っていきましょう。(渡邊由)

