

今月の題字



熊野高等学校
3年 中野 光姫さん

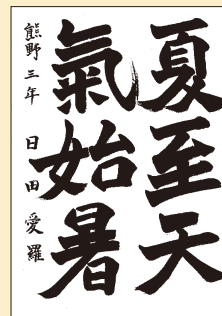
くまの

ギャラリー



熊野高等学校
2年 松下 菜々美さん

【評】「OFF」SDGs 7エネルギー問題の作品です。様々な肌の色の手を描き、世界の一人一人が節電することを表現したスイッチを切ることで「地球を明るく」という逆説的なメッセージが面白くなっています。



熊野高等学校
3年 日田 愛羅さん

【評】中国清代の書家である趙之謙の臨書作品です。独特の字形や強い起筆、押し出すような払いなどの特徴を踏まえ、力強く生き生きとした線で書き上げています。

熊野町 食べ物歳時記

梅は「町の花と木」梅が実る季節
梅仕事「梅漬け」にとりかかりませんか？

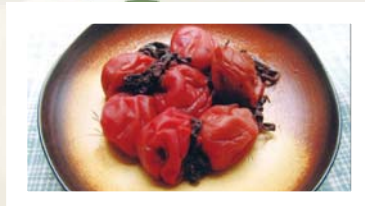
<材 料> (梅 2kg分)

【① 梅の塩漬け用】

- ・黄色く熟した梅：2kg
- ・粗塩：240g
- ・酢：300ml

【② 赤しその下処理用】

- ・赤しそ(葉)：200g
- ・粗塩：30～40g



<作 り 方>

1. 下準備(梅の処理)

- ・梅を2～3回水を替えながらやさしく洗い、竹串などでヘタを丁寧に取り除く。
- ・布巾やペーパータオルで、梅の水気をしっかりと拭き取る(水分が残っているとカビの原因になる)。

2. 塩漬け(1次仕込み)

- ・消毒したポリ袋に【①】の梅と粗塩(240g)を入れ、全体にしっかりとなじませる。
- ・梅を漬け込む消毒済みの容器に移し替え、酢(300ml)を注いで落とし蓋をし、約2kgの重石(おもし)をのせて冷暗所で保管する。
- ・梅から水分(白梅酢)がしっかり上がってきたら、重石の重さを半分(約1kg)に減らし、赤しそが採れる頃まで待つ。

3. 赤しそのアク抜き

- ・【②】の赤しそをきれいに洗って水気を切る。

- ・ボウルに赤しそと粗塩(30～40g)を入れ、よく揉んで黒っぽい濁った汁(アク)をしっかりと出し、硬く絞ってアクを捨てる。

4. 赤い梅酢作り

- ・2の容器から梅を一度ザルにあけ、「梅」と「白梅酢」に分ける。
- ・分けた白梅酢に、3の硬く絞った赤しそをほぐしながら加える。しっかりもみ込むと、パツと鮮やかな「赤い梅酢」に変わる。

5. 本漬け(しそ漬け)

- ・梅を元の容器に戻し、その上に4の赤しそを広げるようにのせる。
- ・カビ防止のため、梅酢が赤しその上までしっかり浸かるように注ぎ入れる。
- ・軽く重石をして蓋をし、冷暗所で保管する。約3か月ほどで美味しく食べられる。

7月下旬の土用に、3～4日程度ザルに取り出し、天日干しすればできあがりですが、土用干しをしなくても、美味しく食べることができます。

好みで塩分を減らしたり、ハチミツやかつお味など食べやすい工夫をする場合は、冷蔵庫で保存しましょう。梅の種類、大きさ、熟し加減などによって選別し梅酒、梅ジャム、梅ジュース、甘露煮など、試してみるのはいかがでしょうか。

【文・写真】桐木みね子

(政策企画課)

防災無線放送
再生ダイヤル
082-820-5640
(放送終了後24時間で自動消去)

子育て支援情報
アカサント
こふでりんLINE



熊野町
公式SNS
アカサント



LINE
Instagram



切り取って、電話機などに貼ってお使いください。



「広報くまの」は認定を受けた環境にやさしい環境対応型インキを使用しています。



分かりやすく、読みやすく、間違えにくいユニバーサルデザイン書体を使用しています。