

梅干し作り

学校で梅がたくさん取れたので、梅干しを作ることになりました。

まずは梅を洗って下漬けです。



一週間後、梅酢が上がりました。
塩もみ紫蘇を加えて本漬けです。





梅雨が明けたので干しました。

