

# あおうめのあまに

## のつくりかた☆

園の梅の木で収穫した  
『青梅』です♪



みず あら うめ すうかしよ  
1、水で洗った梅にようじで、数か所、

あな  
穴をあけます。



みず ぼん  
2、水につけて、1晩おいておきます。



よわび うめ ゆ かる ふつとう  
3、弱火で梅を茹でます。軽く沸騰した

ゆ  
ら茹でこぼします。3~4回繰り返します。



なべ みず さとう い  
4、鍋に水と砂糖を入れてシロップをつく  
ります。そこへ、梅を丁寧<sup>うめ ていねい</sup>に並べて、30分く  
らい煮<sup>に</sup>ます。



あらねつ と れいぞうこぞうこ い か  
4、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて2日ほ  
ど味を染み込<sup>あじ し こ</sup>ませて...出来上<sup>できあ</sup>がり！！

梅 1 キロに対して砂糖 600g、水 1L  
で煮ています。時間や手間はかかりますが、甘酸っぱくてほんのり苦い梅の  
甘煮は、暑い時にぴったりです♪