



八 剣 山 通 信

第 1 5 号

八 剣 山 発 見 隊

2003年 8 月 3 日 発行

8月2日(土)

「梅の実の収穫と梅漬け作り体験」を実施しました。

【行事の概要】

今月の八剣山は、木々の葉で作った緑色のふかふかの服を着て、青空に向かい精一杯背伸びをしているように感じられます。

八剣山のふもとの農家では、春のアスパラに始まり、イチゴやサクランボ、各種の野菜などが、季節に合わせてように生長し、収穫がされてきています。

今年も一日ごとに、季節がゆっくりと進んでいます。

5月から6月にかけて、薄いピンク色の花を咲かせていた梅がピンポン球くらいの大きさに生長し、少しずつ黄色くなり始めました。いま、梅の実を収穫する季節を迎えています。

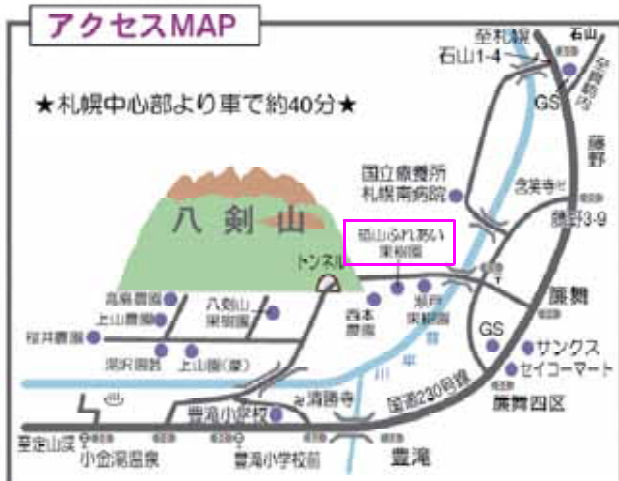
今回は、毎日、八剣山の四季の移り変わりを見上げて大きく生長した梅を収穫するとともに、その梅を使って梅漬けを作る作業を体験します。一日では梅漬けが完成しないため、本日は梅を洗って塩に漬け込むまでの作業を体験していただきます。

最近、札幌市内のスーパーなどでも6月頃から梅が売り出されるようになり、その梅を買って自宅で梅漬けや梅干しを作る皆さんも少しずつ増えてきていますが、梅の花を楽しみ、梅の実の生長を観察し、その梅を収穫して梅漬けを作るという人は、それほど多くはないのではないのでしょうか。

来年も、八剣山発見隊ではいろいろな行事を予定しています。その時の昼食として、本日漬け込んだ梅漬けを利用したお弁当を持参されてはいかがでしょうか。

主 催：八 剣 山 発 見 隊

【梅の収穫と梅漬け作りの場所】



【行事の感想】

朝方からパラついてきた雨が、参加者が集まるころにはけっこう降り出してきました。このため、梅の実の収穫は見合わせることにし、昨日収穫し大きさを別々に選別して、汚れを落とすために水に漬けていた梅の実を、樽に漬け込むことから始めることとなりました。

まず、梅漬けの作り方について説明を受けたあと、水を切ってから、一個ごとに梅の実のヘタを取り除いたり傷んでいないかを確認。塩の使用量を少なくするため、カビが生えないようにボウルに焼酎を入れて梅の実を漬けて消毒。焼酎をよく切って2重にビニールを敷いた樽に入れて並べ、上から塩を万遍なくかけて漬け込みました。塩の量は、漬ける梅の20%程度と言われていますが、今回はその半分の10%の塩で、まぶして梅の味を強調することとしました。

樽ごとに梅の実と同じ重量の重しをのせ、ビニールの上を輪ゴムでしっかり閉じ、ゴミや虫が入らないようにしました。本日は、100キロの梅を漬けました。

8月下旬頃には水出しをして、よく塩と揉み込んだしその葉と漬け込むことで、あとはおいしい梅漬けの完成に向けて一直線です。



【梅の実のヘタ取り作業】

【今後の行事予定】

- ・ 9月 6日 八剣山登山とみのや雅彦コンサート
- ・ 10月5日 収穫祭(主催: 中小企業家同友会)
- ・ 11月8日 越冬野菜の貯蔵体験

発行：八剣山発見隊事務局（八剣山果樹園）
061-2275 札幌市南区砥山126番地
Tel 011-596-2280 FAX 011-596-2280

8月2日 梅の収穫と梅漬け作り体験



【今回漬け込む梅の実】



【梅の実のヘタ取り作業】



【焼酎に充分まぶして消毒】



【ザルで焼酎を切る】



【樽に漬けて上から塩をかける】



【重しを載せてビニールを閉じる】