八　剣　山　通　信

第２９号

八 剣 山 発 見 隊
2004年 8 月 2 日 発行

８月１日（日）「梅の収穫と梅漬け体験会」を実施しました。

【行事の概要】

前回の行事の八剣山さくらんぼ祭りの後は、少しずつ天候が回復してきて、７月下旬頃からは最高気温が連日のように３０度をこえる、夏らしい日が続いています。この天候により、八剣山周辺の野菜や果物も例年以上に成長が早くなっているようです。

今年の八剣山周辺の梅の状況は、冬から春にかけて小鳥が梅の花芽をついばんでしまったことから、例年よりはかなり収穫量が少ないようです。また、天候が良すぎて梅が熟しすぎるため、梅の収穫は早まっている可能性があります。

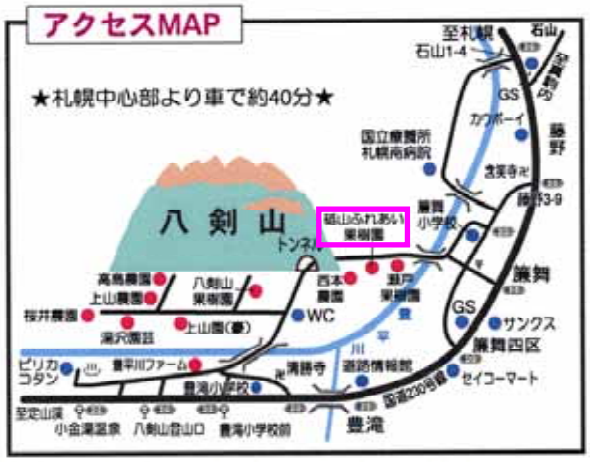
梅は昔から健康食品としていろいろな形で利用されてきていますが、特にお弁当のおかずやおにぎりの具として、多くの人に食べられてきています。しかし、梅漬けを自分で作って食べている人は、あまり聞きません。収穫した梅を水洗いしてから焼酎に漬け、樽に入れて塩をまぶし、重しをして、あとは３週間ほどしたら水出しをして、塩をまぶしてシソの葉と漬け込むことで、時間の経過とともにおいしい梅漬けが完成します。

今回は、梅の収穫体験の後で梅漬け作りの方法と作る時に気を付けなければならない点などについて説明を受けながら、皆さんで梅漬け作りを体験します。

次回以降の行事の時は、自家製の梅漬けを使ったお弁当やおにぎりが昼食時の話題となることでしょう。

・主　催　：　八剣山発見隊

【今回の行事実施場所】



【行事の感想】

曇り空の少し蒸し暑い気候の中、２０人が集まりました。はじめに、砥山ふれあい果樹園の瀬戸修一さんから梅漬けの作り方について資料により説明を受けたあと、梅の収穫を行いました。今年は１本の木になる梅の実が少なかったことから、かなり大きくなっている実も見かけられました。

本日使った梅の実は、前日のうちに収穫して、計量してから水に漬けていたもので、水を切ってからヘタを取り、ボールに焼酎を入れて梅をまぶして消毒し、焼酎をザルで切ってから二重にビニールを引いた樽に、梅と塩を交互に入れながら漬けていきました。

今回は塩分を通常の梅漬けより少ない１０％に押さえ、塩もモンゴルの粒子の細かい岩塩を使用したところです。

一樽におよそ１０キログラムの梅を漬け込み、上から焼酎を少しかけ、焼酎で洗った中ふたと１０キログラムの重しをのせて輪ゴムでビニールをしばり、合計で１０樽完成させたところで本日の作業を終了しました。

後日、梅の１０％のシソを入れて、梅漬けを完成させる予定ですが、きっとおいしく出来上がっていることと、今から梅漬けの完成が待たれます。

【 梅の実のヘタ取り作業 】

【今後の行事予定】

・９月１２日　太古のロマン海牛化石探索と八剣山登山
・１０月２日　八剣山収穫交歓会
・１１月上旬　漬け物づくり交流会

果物を育てる作業体験者を募集しています(ﾎﾞﾗﾝﾃｨｱ)。
８月：ぶどうの芽かき(不必要な芽の取り除き)、袋かけ
砥山ふれあい果樹園(瀬戸修一)　TEL&FAX 011-596-2694

発行：八剣山発見隊事務局（事務局長 山澤　　敬）
061-2274 札幌市南区小金湯510番地
TEL 011-596-2920　FAX 011-596-2920
http://sapporo.cool.ne.jp/hakkentai/

8月1日　梅の収穫と梅漬け体験会

【 たわわに実った梅の実 】

【 梅の実の収穫 】

【 水洗いとヘタ取りの終了した梅の実 】

【 焼酎に漬けての消毒作業 】

【 まんべんなく塩を入れて 】

【 重しをのせてビニールを縛る 】