

簡単!
手軽!

梅干しを楽しむアイデア

一口に梅干しといっても実にさまざまな味があり、塩辛さや酸味、甘味など、それぞれに異なります。レシピをお試しになる際は、味見をしながら、お好みで梅干しの量を調整してください。



しゅわしゅわ
梅ドリンク



干し梅



梅風味の
サンドイッチ



さっぱり梅トマトの
冷製パスタ

材料 (2人分)

梅干し / 1個
オレンジジュース / 100ml
炭酸水 / 100ml
メープルシロップ / 小さじ1~2
レモン汁 / 少々(なくてもよい)
ハーブ(ミントなど) / 適宜

作り方

- (1) グラスにハーブ以外の材料を入れ、ハーブを添える。
- (2) ストローなどで梅干しをつぶしながら飲む。

楽しみ方

- ★ほうじ茶少々を加えてもいい。
- ★甘味はシロップなどでも可。
- ★オレンジジュースの代わりにレモン汁のみでもOK。
- ★刻んだ青ジソを加えても。
- ★お好みのカットフルーツを入れてポンチにしても。

材料

梅干し / 適宜

作り方

- (1) 梅干しは皮を破らないようにしながら軽くもむ。
- (2) つまようじなどで梅干しに穴を開け、種を取り出す。
- (3) 丸く形を整える。
- (4) ざるにクッキングシートを敷いて(3)を並べる。
- (5) 天気の良い日に2~3日干す。

楽しみ方

- ★オーブントースターで作ることもできる。(3)まで同様に準備し、クッキングシートを敷いて130度で30分程度焼く。焦げないように時々チェックを。
- ★甘い干し梅にしたい場合は下記のやり方で。
 - (1) 梅干しを水に漬け、冷蔵庫で1~2日置く。
 - (2) 水100mlに砂糖50gを入れて煮立てたら(1)を入れ、崩れないように弱火で15分程度煮る。
 - (3) 冷えたら、干し梅の作り方と同様に仕上げる。

材料

梅バター
・梅干し / 1/3個程度
・バター / 大きじ1
サンドイッチ用の食パン / 適宜
お好みの具材
(トマト、キュウリなど) / 適宜

作り方

- (1) 室温に戻したバターにたたいた梅干しを混ぜて梅バターに。
- (2) パンに(1)を塗り、スライスしたキュウリやトマトなどの具材を挟む。

楽しみ方

- ★トーストに梅バターを塗るだけでもいい。
- ★ハムやチーズ、レタスなど、好きな具材でお試しを。
- ★梅バターはゆでたパスタとあえてもいい。
- ★余った梅バターはフライパンで温め、しょうゆ少々とレモン汁少々を加えると風味豊かなソースに。焼いた肉やシーフードとあえるとおいしい。

材料 (2人分)

梅干し / 1個
ミニトマト / 200g
ちりめんじゃこ / 大きじ2
オリーブ油 / 大きじ1
しょうゆ / 少々
かつお節(細削り) / 軽く1つまみ
青ジソ(トッピング用) / 1~2枚
パスタ / 200g

作り方

- (1) パスタはゆでて冷水に取り、水気を切っておく。
- (2) 梅干しはたたき、ミニトマトは1/4程度に切って、青ジソ以外の他の材料と混ぜる。
- (3) (1)に(2)をあえ、千切りにした青ジソを散らす。

楽しみ方

- ★そうめんにとッピングしても。
- ★豆腐、パン、クラッカーなどに載せるのもいい。
- ★ボリュームが足りない場合はチーズやアボカドを加えて。

梅酢も活用しよう!

梅を塩に漬けると出てくるのが梅酢。シソを入れる前の白梅酢とシソを加えた赤梅酢があります。酸味と塩味、うま味がたっぷり含まれていて、料理にも活躍するので、常備しておく便利です。家庭で梅干しを手作りすれば、梅酢も手に入りますが、市販もされています。

\\ 自家製ドレッシングに! //

梅酢とオリーブ油などお好みの油、レモン汁少々、すりごまなどを加えればドレッシングに。おろしショウガやしょうゆ少々を加えてもおいしいです。

\\ 夏の飲み物に! //

汗をたくさんかく夏にぴったり。梅酢を冷たい水もしくは炭酸水で割れば、夏の飲み物に。ほのかな梅の香りが爽やかです。お好みで甘味を加えて。

\\ お弁当に! //

スプレーボトルに入れて、お弁当の仕上げに上からシュッ! ただし、使い過ぎると全てが梅味になってしまうのでご注意ください。おむすびを握るときにもどうぞ。

\\ うがいに! //

梅酢を水で薄めて、うがいに使うこともできます。口の中がさっぱりしますし、冬場など、風邪がはやっている時期には特にお勧めです。