

梅干し

- ◆ 完熟梅：粗塩：焼酎＝10KG：1Kg：1000CC
- ◆ ボールにへそをとった梅を入れたっぷりの熱湯を注ぐ。浸す時間は梅の熟度で調節。ザルにあげ冷水に。ペーパーで水気をふきとる。
- ◆ 梅に塩をまぶしながら保存容器に入れていく。最後に焼酎をまわしかける。
- ◆ しっかり密閉したら冷暗所で時々ふりながらおく。
- ◆ 一週間から10日でしっかり水が上がったら一度梅を取り出し、シソの塩つけを梅酢に入れて色を出す。
- ◆ 再び梅を戻したら土用の日までつけておく。
- ◆ 3日間晴れ日があったら梅としそ、梅酢に分けて天日に3日3晩干す。
- ◆ 梅と梅酢は別々に保存。

梅味噌

- ◆ 完熟梅：きび糖：味噌 = 1 : 1 : 1
- ◆ ボールにへそをとった梅を入れたっぶりの熱湯を注ぐ。浸す時間は梅の熟度で調節。ザルにあげ冷水に。ペーパーで水気をふきとる。
- ◆ 保存容器にみそ、梅、きび糖の順に層を作りながに入れていく。
- ◆ しっかり密閉したら冷暗所で時々ふりながらおく。
- ◆ 一週間から10日でできあがり。

梅シロップ

- ◆ 青梅：きび糖 = 1 Kg : 1 Kg
- ◆ ヘそをとった青梅に熱湯をかける。
- ◆ 保存容器に梅と砂糖を交互にいれる。
- ◆ ときどきふりながら砂糖がとけるまでおく（一週間から10日間）
- ◆ 冷暗所で保存

梅酒

- ◆ 青梅：氷砂糖：ホワイトリカー＝1 Kg：1 Kg：1 升
- ◆ ヘそをとった青梅に熱湯をかける。
- ◆ 保存容器に梅と氷砂糖を交互にいれる。
- ◆ ホワイトリカーを注ぎ入れる
- ◆ ときどきふりながら砂糖がとけるまでおく（一週間から10日間）
- ◆ 冷暗所で保存

梅サワー

- ◆ 青梅：氷砂糖：りんご酢 = 1 Kg : 1 Kg : 500cc
- ◆ ヘそをとった青梅に熱湯をかける。
- ◆ 保存容器に梅と氷砂糖を交互にいれる。
- ◆ りんご酢を注ぎ入れる
- ◆ ときどきふりながら砂糖がとけるまでおく（一週間から10日間）
- ◆ 冷暗所で保存

ゆかり

- ◆ 梅干しを干す時に一緒につけておいた赤紫蘇も干す
- ◆ カラカラに乾いたらミルミキサーにかける
- ◆ 乾燥が足りない場合は電子レンジで乾燥
- ◆ 容器に乾燥剤と一緒に保存する

紅しょうが

- ◆ 新生姜 300g : 赤梅酢 200ml
- ◆ 新生姜は洗って千切り。
- ◆ たっぷりのお湯でさっとゆでる。
- ◆ 熱いうちに清潔な容器に入れて赤梅酢をそそぐ
- ◆ 1日以上おいたらできあがり。

しば漬け

- ◆ なす1000g・きゅうり500g・みょうが20本
- ◆ 塩（5%）・赤梅酢50cc・仕上げ用赤梅酢150cc
- ◆ なす・きゅうりは5mmの薄切り。みょうがも薄切り
- ◆ 重量の5%の塩でもんで容器に入れて重石をおく。
- ◆ 水があがったら3日くらい発酵させる
- ◆ 水気をよく絞って密閉容器に入れて仕上げ用赤梅酢をかけて冷蔵庫で空気に触れないように密閉する。
- ◆ 3日ぐらいいおいて食べる。