

# 煮梅コンポートの作り方

材料：新鮮な豊後梅（3kg） 5%の塩水を煮て冷ます  
みつ：グラニュー糖（2.1kg）・水（2100cc）



1  
梅はへたを取って水洗いして針でブツブツ穴をあけ塩水（上記）に一晩さらしてアク抜きます。



2  
鍋に梅を入れたつぷりの水を注ぎ弱火にかける。65℃以上になると皮が破れて実崩れするのでなべ底付近の温度を 55℃前後で保つように火加減を調節しながら 30 分ほど茹でる。



3  
茹で汁が冷めたら梅が崩れないように水を入れたボールに静かに移す。



4  
水に 1～2 時間程さらし、洗み・苦味を抜きます。③・④を 4～6 回繰り返す。



5  
分量のグラニュー糖・水を入れ火にかかけ溶けたら梅を入れ 85℃になったら火を止める。



6  
シロップの温度が 85℃になったら火を止めそのまま冷やして保存瓶に入れ常温で味がしみるまで 1～2 日間置く。その後冷蔵庫で保存下さい。



7  
冷やしてお召し上がり下さい。シロップはジュースやかき氷・料理にお使い下さい。



注  
煮る工程で 85℃以上になると皮が破れますのでお気を付け下さい。  
温度管理がポイントです。