

土づくりプロジェクト ⇒ 梅シロップづくりプロジェクト

先週木曜日に土づくりプロジェクトに参加しているメンバーと有志数名で玄関脇の梅の木に大量に実った梅の実を収穫しました。今年は豊作です！



段ボール1箱分の梅の実を土づくりプロジェクトでコラボしている「つながる菜園」さんに洗浄・選別してヘタを取り除き、冷凍までしていただきました！



冷凍された梅5kgを本日、氷砂糖とともに梅シロップにするため漬込む作業を有志メンバーで行いました。

梅シロップの造り方を自分たちで調べ氷砂糖と梅の比率まで調整して漬込みました！



氷砂糖の費用は、先日おとなりサンデーで堆肥を販売した費用です。完全「代々木産」の梅シロップができることになります。

漬込んだ梅シロップを学校の冷蔵庫にて熟成！

1か月ほど毎日シロップを混ぜる作業を皆でやっていきます。

完成したら梅ジュース等に！

☆ 梅シロップのレシピ ☆

梅と氷砂糖の同量ずつが基本分量なので、「梅」：氷砂糖1を準備。

↓

梅を洗浄、ヘタを取り水気を切って冷凍する。

↓

(冷凍するとシロップになりやすい。)

保存瓶等（今回はフリーザーバッグも使用）に、梅と氷砂糖を交互に入れる。

↓

冷暗所に保存する。梅シロップを仕込んだ翌日から、シロップ（水分）がしっかり上がってくるまで、毎日、瓶をくるくると傾け、梅全体に溶けた蜜がまわるように混ぜる。

↓

1か月ほど漬込んで氷砂糖が溶け、ほんのり色がついてきたら完成！ 楽しみです。

