

果実酒・健康酒造り〈梅酒〉

千葉県立房総のむら
6月12日・13日



管理栄養士の指導のもと、江戸時代の文献に残る灰を使った下処理を用いて梅酒を作ります。体験は、下処理後の青梅をぬるま湯で洗うところから行いました。その後、竹串でヘタを取り、水気をよくふき取ります。梅のヘソの部分に飯粒をつめ、青梅と氷砂糖を交互に瓶に入れ、焼酎を加えて完成です。午前中は、様々な健康酒の作り方や効果などをお話しながら実演しました。