

# ビニール袋で梅干し作り



2017年6月15日(木)14時～、「ビニール袋で梅干し作り講座」を開催いたしました。

ビニール袋で簡単に漬けられる梅干し作りについて、伊東里美先生(ファミリー丸岡・野菜ソムリエ協会ジュニアソムリエ)に、丁寧に教えていただきました。季節のサワーや漬物の試食・試飲もあり、こちらも「おいしい」「家で作りたい」と大好評でした。



下漬け完了。このあと、赤紫蘇を入れ、本漬けします。



梅を使ったいろいろなレシピもたくさん教えていただきました。



(アンケートより一部抜粋)

- 実際にやってみたことで、ポイントがわかりました。
- 梅の漬け方を丁寧に教えてもらって、とても良かった。サワーの作り方や、その他いろいろなことを教えていただき、大変勉強になりました。
- わかりやすい説明で、試食などもあり、とてもよかった。いろいろ試したくなりました。
- 簡単に漬けられるのがよい。
- いろいろな梅の使い方があって、参考になりました。
- おいしい梅干しができますように！