

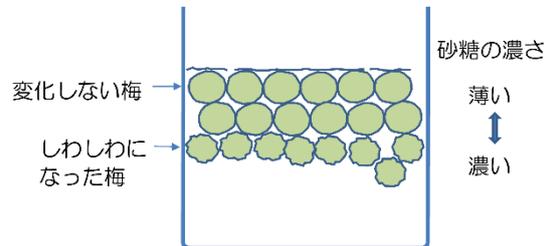
6月に入ると梅が袋に入ってスーパーにならぶ、これで毎年梅酒を作っている人いるでしょう。昔からの風味を楽しめますね。もう5月の中旬が過ぎて少しあわただしいが、絶品の味と言える梅酒の作り方を紹介しましょう！ここだけの話、秘伝(?)公開と言いたいが、どうかな。

どんな梅酒がうまいか

振り返るとずっと以前母がたまに作っていたが、いつごろか私が作るようになった。定番は梅1kg、ホワイトリカー1.8L、氷砂糖1kgだったのは相当の昔で、今では氷砂糖は500~800g位で紹介されている。多少なりとも酒を飲む者にとっては甘さを押さえたいくなるね。砂糖を500gにすると梅の味は相当落ちてしまい、正直なところうま味はない。さらにホワイトリカーは35度だから倍に薄めると梅の味は更に落ちてホワイトリカーの味が気になってくる。結局もう少し砂糖は多めにして梅の味を出すところで妥協だね。どうすりゃいいんだ梅の味を出すには・・・これがことの始まり。

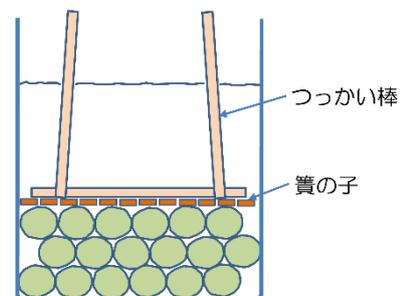
梅酒の観察

通常梅はホワイトリカーの上部に浮く。浮いている梅の下段からしわしわに変化する。これは梅のエキスが砂糖液に抽出されたことになるらしい。砂糖を多くすると沢山の梅がしわしわになる。砂糖が少ないとしわしわになる梅は少ないのだ。氷砂糖はホワイトリカーに溶けて下に沈むので、砂糖の濃い部分の梅だけがしわしわになる。砂糖の量の多い少ないに大いに影響されることになる。それならと、揺すって濃度を均一にしたことがあるが、梅の変化はわずかで、美味しい梅酒にはならない。



梅は下に押し付けて沈めろ

梅は濃い砂糖の溶液に浮力を得て浮いているので、漬物のように瓶の底に押し付ければ、全ての梅からエキスを出させることができることになるのだ。方法は簡単だ、梅の上に簀の子をかぶせて石のような重しを載せるか、つかい棒で押さえつけておく方法のいずれかになる。私は後者の方法でやっている。



右の図は押さえて沈んでいる状態。必要になる

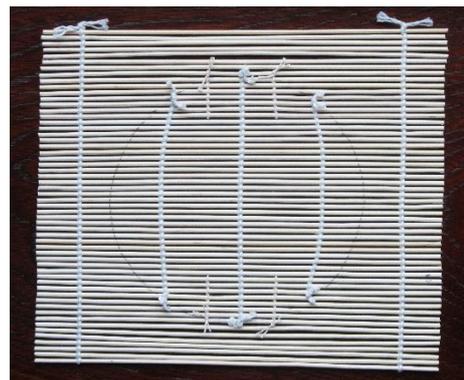
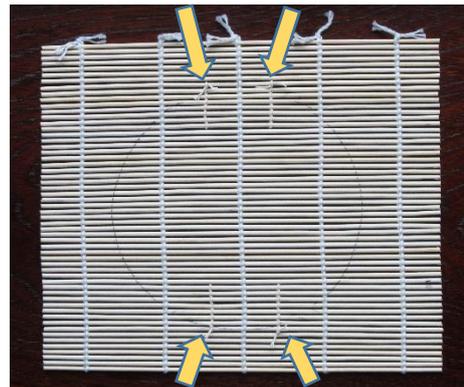
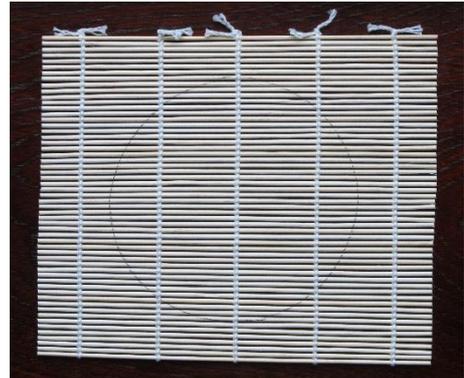
部品は、簀の子と抑えるためのつっかい棒だけで、これさえ作れば後は手順通り進めればよい。

簀の子を準備する

私が毎年使っているものを示そう。実際に使ってみて改善するところあればどんどん変えてください。

使う瓶にぴったり合う大きさのものを探すことは不可能だから、市販のものを瓶の内径に合わせて切り出すことになる。少し丁寧に説明しよう。竹製の簀の子を買い求めるが、骨の太さは細い方が丸くカットするに楽だ。100円ショップで充分です。

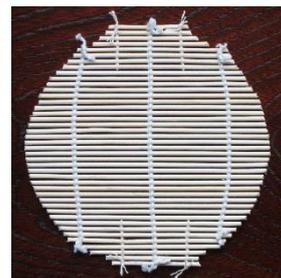
まず瓶の内径を測ってコンパスで絵を描く。内径は？ですって、早い話、割り箸を瓶の中に入れて少しずつ切り詰めていけば内径になるね。瓶の下部はつぼんでいるのもあるので、1から1.5cm小さくしたい。右の写真のようになるが、最後に切り取った時にばらばらにならないようにほどいた糸で縛り直すので、上下2~2.5cm位余裕がある大きさの簀の子を選ぶと糸が長くなり結びやすくなる。



円の縦方向に3列編んであるが、上下の端は中央の糸が1筋だけになってほぐれてしまうので、この部分4カ所をあらかじめ補強をしておく必要があります。写真のように尻糸で8目(本)位を編んでおく。(矢印の箇所)

円の中に3本の編んだ糸があるが、外側からほぐして、コンパスで描いた線の所で結びなおす。右の写真のようになる。左右の糸は少し中央寄りに押し込んだ。

これが出来たら線に合わせてニッパーでポツンポツンとカットする。上下の数本は真円にならないが全く問題にならないから気にすることはありません。



完成した写真を見ると、最初に補強をした4カ所の意味がわかると思います。

もう一つの部品はつかい棒だが、出来上がりは右の写真の通りです。(説明は下に)



漬けこみ

- ① 梅を入れる(洗う、へたをとる等の手順はその種の説明書きを参照されたい)

出来るだけ平らにするのが良いが、そうぴったりとはいかないものだ。

- ② 簀の子を置く
- ③ つかい棒をつくる

材料は割り箸で、簀の子を押さえる下の棒の長さは簀の子の直径とする。2本の縦の棒と簀の子を押さえる棒を尻糸で結び合わせる。縦の棒の長さは梅を入れてから瓶の上部の中蓋をはめた時に押さえるように切って調整して、上部の横棒をこの部分の径に合わせて、下と同じように尻糸で組み付ける。

- ④ つかい棒を入れて調整する

簀の子の骨と直角に載せれば安定して押さえることができる。押さえが保持するように若干の工夫が必要かもしれない。私は上で書いたように中蓋で押さえるようにしている。



- ⑤ 氷砂糖を入れる
簀の子の上に全部のせる



- ⑥ ホワイトリカーを入れる
入ると浮力で下から押される。心配なら中蓋をして小さい投入口から注ぎ込めば良いだろう。

- ⑦ 保存と注意事項

注意するのは、瓶を動かすときは静かにして揺すらないことだ。簀の子がひっくり返ったら目も当てられない。



失敗事例の写真がある（本当は見せたくないが）



更にエキスをだそう

しばらく寝かすとエキスが出てしわしわになり、しぼんで小さくなった分だけ下に隙間が出来ている。一番上の列の変化が少ないと更に押さえ込みたくなる。特にしなくてもよいが、下にできた空間がなくなるまで押さえ込んでいけば一番上の方の梅もしわしわになる。少し長いつかい棒を新たに作り静かに投入する。前回のものを外さずに追加するのが無難だ。とにかく慎重にじわじわとやることだ。ただ、すでにエキスは充分でているので、ひっくり返っても失敗ではない。ここまでやってうまくいけば、酸っぱいくらいの梅酒が出来上がる。

テイスティング

2か月くらいで梅は取り出してよい。味はどうだろうか。

最もうまいのはこれだ！ 日本酒でいこう

以上で作り方の説明は終わりですが、あえてホワイトリカーのベースで説明してきたが、実は最高だと感じ大いに気に入っているのは、日本酒純米酒の梅酒です。是非やってみてほしいですね。氷砂糖 500g でもストレートとなるので少し甘すぎるが、減らす限界に近いようだ。日本酒だから 1 年以内に消化するようにしています。

追加事項

浮きたがる梅を簀の子とつかい棒で押さえるのは不安定です。簀の子の上に四角の枠を組んでこの上から説明のつかい棒を入れたら安定感は増します。この辺は自由にトライしてみてください。

説明が細かくて理屈っぽくなってしまったが、挑戦する場合に失敗してほしくないのが気をつかったつもりです。楽しんでいただけたら幸せです。最後にもう一度力説したい「ばかうまだぜ！」