



シソ揉み体験記

百姓養成塾・塾生のさっちゃんです。こんにちは！

今、色川は梅干しの季節。ほぼこの家でも、庭先に平たいザルに梅を干している光景が見られます。「三日三晩の土用干し」・・・今日は土用の丑の日ですが、梅雨が明けた今の時期、三日以上昼も夜も梅を干していると、やわらかくておいしい梅干しができるのだそうです。



この梅を干すのと並行して、先日シソ揉みをご近所の A 子さんに教えていただきました。この A 子さんがシソを揉むとすごくいい色が出ると評判なのです。はたして私はいい色が出せるのか・・・



日差しが強くない朝のうちに、シソをかごいっぱい摘みます。



塩を振って揉み、アクを抜きます。ある程度濃い紫色の汁が出たら、絞って、もう一度揉みます。



このシソに梅酢を入れて、完成！これで、十分干した梅ができるまでしばらく待ちます。A 子名人からは、「色がよく出てる！」とお褒めの言葉をいただきました。よかった～！

まだ色川に来て間もないですが、「むら」のいろいろなことを体験中です。次回は、色川の伝統食体験記をお送りしたいと思います。お楽しみに♪