

# 梅干し作り 第2回目

6月に漬けた梅干しの天日干しと赤しその塩もみを行いました!

## ★赤しその塩もみ★



葉をちぎります!

キレイな



仕上がりです♡

細かい葉も  
丁寧に...



よ〜く洗います!



塩を振りいれて揉みます!



キュっ〜、キュっ〜



## ★天日干し (てんぴほし) ★



間隔をあけて並べます!



4日間、干します!

次回は1週間後  
に行きます!