

# 梅干し作り 第2回目 2020年7月17日

赤しその塩もみを行い、6月に漬けた梅を赤しそ漬けにしました！

## ☆赤しその塩もみ☆

細かい葉も  
丁寧に...



葉をちぎります！

キレイに



ちぎれましたー

ギュっ〜、ギュっ〜



☆塩もみ☆

## ☆赤しそをほぐす☆



梅酢をかけ  
パラパラに...



## ☆赤しそ漬け☆



梅干しの上に入れます！！

次回、第3回目は  
天日干しを  
行います★

☆完成☆



汁も一緒に入れます★