

【梅干し漬け】

～塩漬けを

行いました～



6月6日に梅の塩漬けを行いました。

入所者と一晩水に漬けた梅を、ひとつひとつ丁寧に拭き塩漬けしました。昔の話などしながら作業を行いました。

7月の梅雨が明けたころ、干した後、赤しそと本漬けします。秋くらいにはおいしい梅干しが食べられると今から楽しみです。

