



豊寿園・料理クラブ



梅干し～塩漬け～

梅干しの塩漬けを行いました。
前日から水に漬けた梅を洗い、
ふきんで水気を取りへたを取ります。



入所者の皆さん、一つひとつ丁寧に
行いました。梅は黄色く熟していて
甘い香りに包まれながら作業する
ことが出来ました。

梅は塩にまぶし重石をしておきます。梅雨が明けたら『三日干し』をし、本漬けをします。

おいしい梅干しの出来上がりが楽しみです

