

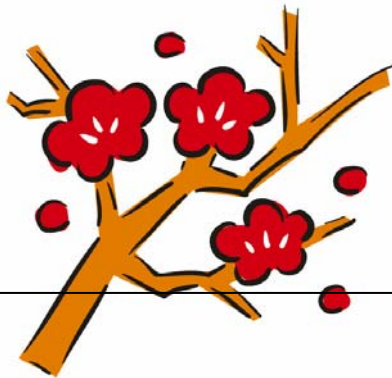
## 梅シロップ作りのお誘い

15年ほど前に、庭に植えられた「紅梅一豊後梅」もたくさん実をつけるようになりました。昨年は、大当たりの年で25Kgもの梅がとれましたが、今年は裏なりの年で実のつきかたが少ないようですが、平成19年度一京華女子中学高等学校の梅の収穫と梅シロップ作りを下記のように実施しますので、ご参加をお待ちしております。

日程：平成19年6月16日(土)1:30~3:00

場所：梅の収穫 = 京華女子中学高等学校 校庭  
シロップ作り = B1F 調理室

※ 参加希望の生徒は、谷口または見附までご連絡下さい。  
※ 学校関係者以外の方で、希望の方は下記までご連絡下さい。



〒112-8613 東京都文京区白山5-13-5  
tel = 03-3946-4434, fax = 03-3946-4315  
京華女子中学高等学校  
家庭科 谷口 貴子  
理科 見附 豊和

収穫後、「梅のシロップづくり」です。次の手順で、梅シロップを作りましょう。

<準備>(各班):梅500g、砂糖500g、爪楊枝、焼酎50cc~100cc

<作り方>

- ① 青梅の実のへたをとり、水洗いをする。
- ② もう一度よく洗い、水気をしっかりふき取る。
- ③ 梅1粒に、爪楊枝で20カ所くらいつつく。
- ④ 梅500gの約1/3を入れ、次ぎに砂糖500gの約1/3を入れる。  
これを3回繰り返し、梅と砂糖を交互に、ビンにぎゅっと詰めて入れる。
- ⑤ 最後に、発酵を押さえるため、焼酎を50~100cc入れる。
- ⑥ 3日後頃から、梅のエキスがでて砂糖が溶けシロップが出てくる。  
早く食べる場合は、ビンの底にたまっている砂糖を溶かすためかき混ぜて下さい。  
約一年たっぴり寝かせて梅のエキスがでてからが食べ頃です。  
常温でかまいませんが、暗くて涼しいところに保存してください。

<浸透圧について>

④で爪楊枝でつついた穴では皮が破れ、砂糖液が直接梅の実の細胞とふれることとなります。半透膜である細胞膜を通して、低張液である「梅の実」から高張液(濃度の高い)である外の「砂糖水」の方へ、梅のエキスがしみ出していきます。この液が熟成して、梅シロップが作られます。また、初めに入れた焼酎は、高張液をつるとともに雑菌を殺して、発酵などを押さえる役割をしています。

<実験終了後>

1ヶ月ほどで飲むことができますが、当日は3・4年物の古漬けを使い(女子中卒生が作成)水・炭酸や牛乳割りとかき氷をお楽しみ下さい。