

第14回 梅研 梅の会

令和 8年 5月30日土曜日13:00

梅の実が実る時期になりました。
梅の里：和歌山県田辺の梅の実を使って梅仕事をしましょう。合わせるのは鹿児島県奄美諸島のさとうきびです。砂糖きび100%の純黒糖・島ざらめを準備しました。
黒糖と黒糖焼酎は島と製造所によって味が変わります。島毎の個性の違いに驚かれる事と思います。



最高の梅と爽やかな甘みの純黒糖、甘い華やかな香りの黒糖焼酎を合わせてあなただけの梅製品をつくりませんか。黒糖と黒糖焼酎はいくつかの島から取り寄せました。好みのものを見つけてください。作ったものは持ち帰って、翌年の楽しみにしましょう。

梅酒、梅干し、梅シロップなど梅を使った食品は数多くあります。それらは簡単に作ることができます。梅製品を作りながら、梅を使った食事を用意します。梅酒や黒糖焼酎を飲みながら梅料理を楽しみましょう。

梅は多くの食材を美味しくします。梅を使った創作料理をお楽しみください。料理好きな方は共に新メニューを作っていきます。

スケジュール

- 13:00 梅仕事・作り方紹介
- 13:10 自己紹介
- 13:40 梅の実洗い
- 14:30 試食
- 15:30 梅酒・梅干作り
- 17:30 懇親会
- 19:30 片付け



鯛の煮物と
豚しゃぶ梅酢



梅酢寿司
梅酢漬



梅酢の物

持ち物は特にありませんが
服の汚れが気になる場合は
エプロンをお持ちください。

主催者:佐々木

梅酒づくり16年。多くの酒で試した結果黒糖焼酎に巡りあいました。奄美に行って全銘柄と純黒糖を試しました。
梅の会以外に、郷土料理の会や各種漬物づくりなどをして
おります。食べた料理を再現してみたくになります。
会の名前を梅研として活動しております。

注意事項: 雰囲気乱す行為、公序良俗違反、マルチ・政治・宗教等の勧誘など他者のビジネスの紹介はお断りします。

梅研は歴史と地理から地域で愛されている食材の理由を探り地域への感謝を込めて美味しく食べる会です。

参加連絡、質問はEmail にお問い合わせください。

Email : zc31swift1600@gmail.com

