



うめぼ
梅干しはどうしてすっぱいの

すっぱさのもと、クエン酸とリンゴ酸

うめぼ
梅干しは、ウメの木になっている実を、塩につけたものです。これがすっぱいの、ウメの実の中にすっぱさのもとがあるからです。

ウメの実の中のすっぱいもとは、クエン酸とリンゴ酸という二つのものです。これらは、塩づけにしたあとでも、ウメの実の中に残っています。そのため、梅干しはすっぱいのです。

おにぎりに梅干しを入れるわけ

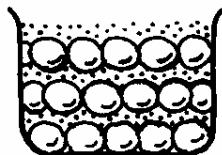
うめぼ
梅干しがもつ強い酸は、殺菌力があるので、食べ物がくさるのを防ぐこともできます。にぎりめしや弁当のご飯の中に、梅干しを入れておくのは、ご飯がいたみにくくなるという
とくちょう
特長があるからです。(監修・青木 国夫)

**梅干しの
作り方**

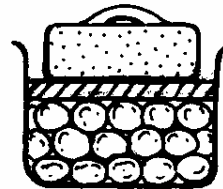
ウメを一晩水につけ、竹くしでヘタをとる



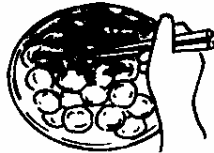
ウメと塩を交互に入れ、しょうちゅうをかける



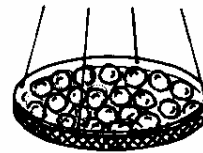
木のふたをし、重しをのせる



赤じその葉を塩でもみ、あくをしぼる



ウメの上に赤じそを入れ、軽い重しをする



ウメとシソを3日3晩干す

