



梅酒作りうめしゅづくにどうして氷砂糖こおりざとうを使うつかの

梅酒作りうめしゅづくは、氷砂糖こおりざとうにかざる

あなたは、おうちの人が梅酒うめしゅを作つくっているのを見みたことがありますか。

梅酒うめしゅの作り方は、簡単かんたんです。梅うめと氷砂糖こおりざとうを、口の広いビンくちひろいに入れ、焼酎しょうちゅうをたっぷり注そそいで、ぴったりとふたをしておけば、やがて、おいしい梅酒うめしゅができあがります。

このとき、砂糖ざとうは、ふつうのものではだめで、氷砂糖こおりざとうにかざるのです。ふだん、料理りょうりに使つかっている砂糖ざとうを入れても、おいしい梅酒うめしゅはできません。

なぜならば、氷砂糖こおりざとうは、すぐにはとけないで、時間じかんをかけてゆっくりとけていきます。その間あいだに、梅うめに焼酎しょうちゅうがしみこむとともに、梅うめの成分せいぶんが焼酎しょうちゅうの中なかにとけ出だします。やがて、梅うめの内部ないぶの成分せいぶんと焼酎しょうちゅうの中なかにとけ出した梅うめの成分せいぶんのう度どがすりあうころには、焼酎しょうちゅうはおいしい梅酒うめしゅになって、また、梅うめもあまい焼酎しょうちゅうが十分にしみこんだようになります。

氷砂糖こおりざとうのかわりにふつうの砂糖ざとうを入れると、焼酎しょうちゅうのう度どが急きゅうに上あがってしまいます。そうすると、梅うめからは水分すいぶんが出るだけで、かんじんのエキスせいぶん(成分)がとけ出だしてきません。これでは、梅うめを入れた意味いみがありません。(監修・青木 国夫)

