

梅干し作りに向けて始まったシソもみ 吉野川市美郷の市農産物加工施設



シソもみ始まる 美郷

梅干し作りが盛んな吉野川市美郷で、梅と一緒に漬ける赤シソのシソもみ作業が始まった。

美郷田平の市農産物加工施設では、梅農家で作る「美郷梅工房」の会員7人が作業。塩をまぶした紫のシソの葉を機械でもんであくを抜いた後、梅酢を加えて手もみ。もむたびにシソの赤い汁がにじみ出していた。

作業は7月下旬まで続き、1トンほどを寝かせる。梅雨が明ければ梅の実を天日干しする「土用干し」が始まり、日に当たった実をシソ漬けにする。シソは梅干しを鮮やかな赤に染めるほか、防腐作用があるという。