



恒例の梅干し作り！今年も美味しく漬けますよ！

今年は梅が 12 キロ、紫蘇が 45 匁 4 袋

梅のヘソを掃除して、傷があるものをより分ける。

紫蘇を枝からはなして、掃除する。

手間がいる細かな作業だけど、そこはベテラン主婦ぞろいで、

「えー。出来るかな？」といいながら、作業はどんどん進みました。

お盆までには美味しい梅干しが食べられる予定です。