

	一般的な作り方の梅干し	ベターホーム式かんたん梅干し	
		しそ漬け梅干し 	減塩白干し梅 
道具	かめや重石などを使用 	ジッパー付きポリ袋を容器に使用 重石はペットボトルなどで代用可能 袋で作るので下漬けの際に調味料をまんべんなく行き渡らせる。梅酢が出た後は梅全体を梅酢につけることができるので、カビを防ぎやすい 	
材料	黄色く熟し、やわらかくなった梅で仕込む  熟していない場合は追熟（室内に数日置いて熟させること）が必要	熟した梅でも、熟し方が不十分な梅（全体がまだ黄緑色でかたい）でも仕込める 未熟な場合、熱処理（80～85度の湯に1分ひたす）をしてから、すぐに仕込める   	
	梅を洗って水気をふきとり、35度以上の焼酎（またはホワイトリカー）をまぶしてから粗塩をまぶす	焼酎やホワイトリカーは使用せず、洗った梅の水気をふき取らずに粗塩をまぶす	焼酎やホワイトリカーは使用せず、洗った梅の水気をふき取らずに粗塩と酢をまぶす 食べる時には酢特有の酸味はほとんど気にならない
仕込み量	様々だがキロ単位が一般的	梅 500g で仕込む 少量なので保存スペースもコンパクトで、少人数の家庭でも食べ切ることができる分量	
塩分	梅の重量の 15～20% 塩分を少なくするとカビが生えやすい	梅の重量の 15%	梅の重量の 10% 酢の抗菌作用でカビが生えにくいいため、塩分をギリギリまで控えることができる
土用干し	晴れた屋外で 3 日間干す 雨が降ったら室内にとり込む	室内の日当たりのよい窓辺で 3 日以上干す 梅の重さが生梅の時の重量の 55%程度になればできあがり 	