

梅干し

こういうのに、おかん漬けてたね。

開けると当時は暗っぽく

なにこれなにこれ言って。

うち人数いたんでね。梅干しを大量に作って

ましたね。

うちの隅の方に置いてて、

覗くと真っ黒けっけだから

よく分からなくてちよっと怖かった。

50代女性

とこなめやき

梅干しのかめと言えば昔からこのような陶器の茶色い常滑焼が有名です。以前はこの女性の家のように家庭で大量の梅干しを漬ける人が多くいました。今はスーパーマーケットで簡単に購入でき、大量に作る人は減りましたが、毎年6月には生梅と塩、少し遅れて赤しそが店頭並びます。漬ける容器は場所を取らないように袋、ほうろう、ガラスとさまざまで、塩分を控えて冷蔵庫で保存したり、はちみつを入れたりと作り方もまたさまざまです。