

去年作った梅干し、これって大丈夫？

—迷ったときのチェックリスト—

はじめに

毎年この時期、「去年の梅干し、食べても大丈夫かな？」と迷う方が多いです。
実は、すぐに捨てなくていいケースもたくさんあります。
このチェックリストで、落ち着いて確認してみましょう。

チェックリスト（YES／NO で確認）

- ☐ 表面にふわふわしたカビが出ている
- ☐ 鼻をつくような強い腐敗臭がある
- ☐ 梅がドロドロに崩れている
- ☐ 保存場所が高温・直射日光だった
- ☐ 中まで変色・異臭がある



判断の目安

YES が 0～1 個

→ 表面処理（取り除く・拭く）で OK な場合が多い

YES が 2～3 個

→ 無理せず慎重に。少量確認 or 処分を検討

YES が 4 個以上

→ 安全優先で処分がおすすめ

最後に

少しでも不安を感じたら、「食べない」判断が正解です。
来年のために、保存場所と容器の見直しもおきましょう。