

おいしい 梅ジャム の作り方

[材料・用意するもの]

梅 1kg


砂糖 500g (完熟梅の場合。青梅の場合は 800g)

竹串

鍋 (ホーロー鍋がベター)

保存容器 (梅 1kg、砂糖 500g で、400cc の瓶におよそ 2 本のジャムができる)

[作り方]

<p>① 梅のヘタを竹串でとって水でよく洗う。</p> 	<p>② まな板の上に梅を置き、しゃもじを当てたたいて種を取り除く。</p>	<p>③ 鍋に水と梅を入れ、蓋 (ふた) をして茹 (ゆ) での。沸騰したら火を弱めてアクを取り除き火を止める。</p>	<p>④ 茹であがった梅をザルにあげて水気をきる。</p>
<p>⑤ なめらかな仕上がりにしたいときは裏ごしする。</p>	<p>⑥ 鍋に果肉を入れ、半量の砂糖を加え、よく混ぜ合わせて、中火にかける。</p> <p>鍋底が焦げ付かないよう注意し、絶えずかき混ぜながら煮詰める。</p> <p>アクが出てきたら取り除く。</p>	<p>⑦ ブクブクと煮立ってきたら、残り半分の砂糖を加えて、さらに 5~10 分ほど煮る。</p> <p>水を入れたコップに、梅ジャムをスプーンで垂らしてみ、水面で広がらなければ出来上がり。</p> <p>(コップ法)</p>	<p>⑧ 煮沸消毒した瓶にジャムを入れる。</p> <p>冷めたあと、冷蔵庫で保存する。</p> 