

2014.3.29

【柚子ジャムつくり挑戦】

宮本さんから「柚子ジャム」を作ってみたらとたくさんの柚子とレモン、そして宮本処方のレシピをいただき挑戦した。大変良くできたと自画自賛している。

今朝、早速パンに塗り食した。甘酸っぱくほろ苦く「初恋の味」である。お陰様で長く楽しむことが出来そうである。ここにレシピと写真を掲載しました。 東川

柚子ジャムのつくり方（宮本処方） 2014.3.27

・ 柚子のヘタの部分を切り除去する。 ⇒ 柚子を真二つに横に切る。 ⇒ 小さなフォークを使い種を取り除く ⇒ 半分の柚子をさらに縦に半分に切り、幅 1~2mm、長さ 1~2cm程度に切り刻む。

（果実の実も含め切り刻むが適当の大きさが良い）

・ 重量を計り、ステンレス製の鍋に入れる。 ⇒ 白砂糖を重量の 40%を加え、更にレモンを絞って加える（レモンには種があるので取り除く）

・ 上から水（勿論、湯でも良い）を加え、煮立てる。（焦げないようにかき混ぜながら水（湯）を加えて、とろ火で煮沸する）

・ 20~25分でゴールドカラーになるので、これで完成。

ジャムがゆるく感じても、冷えるとペクチンが固まるので、心配ない。

・ とろ火で煮ながら、おたまを使って瓶詰め用の瓶に入れ、蓋をしたら蓋の殺菌のため逆にして置く（数十分）

・ 瓶の外側に誤って着いたジャムを水道水で洗い冷ます。

・ 保存は念のため冷蔵庫に入れて置く。 以上

