

帝京短期大学 公開講座

いちごジャムづくり講座



<材料>

	1人分	2人分	3人分	4人分
いちご	250g	500g	750g	1kg
砂糖	80g	160g	240g	320g
レモン汁	小1	小2	大1	大1.5

*好みの香辛料…ミント・黒こしょう等加えてもよい

*お好みのリキュール…キルツシュ・ホワイトラム等加えてもよい

作り方

- ① いちご洗ってへたをとる。
- ② ジャムを詰める瓶と蓋を洗い、蒸し器に口を下にして入れ蒸気があったら火を止め、そのまま置いておく。(容器の殺菌)
- ③ へたを取ったいちごと砂糖の半分を鍋に入れる。
- ④ 始め強火で煮始め、沸騰したら中火にして焦げないようにゆっくり混ぜながら煮ていく。
- ⑤ あくが出てきたら丁寧にすくい取る。
- ⑥ いちごが柔らかくなってきたら残りの砂糖半分とレモン果汁を加える。
- ⑦ とろみが出てきたら出来上がり。(煮詰め具合を知るには水を入れてコップに落としてみて、ゆらゆらしながら塊で沈んでいく状態が良い。)
- ⑧ 殺菌した瓶に出来上がったジャムを熱いうちに詰め、蓋を軽くした状態で再び蒸し器に戻して5分蒸し、殺菌する。
- ⑨ 蓋をぎゅっと閉めて瓶をさかさまにして蓋の内側も殺菌する。
- ⑩ 30分くらい経ったら上に向けて水で冷やしできあがり!
- ⑪ 1日おくとペクチンがしっかりゼリー化して固まる。冷暗所で保存する。