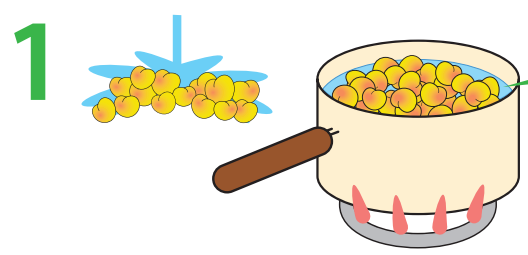


黄色く熟した
なまうめ
生梅で

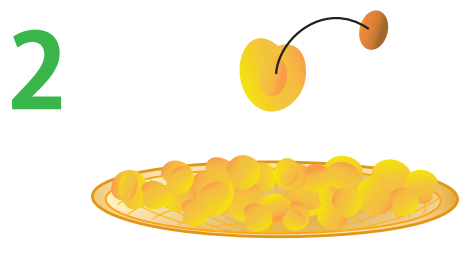
梅ジャムつくるっ!!

● 梅の香りを楽しみながら、ご家庭でオリジナルの梅ジャムが出来ます。



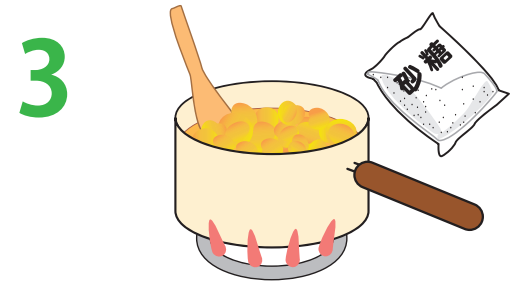
※水から!

完熟した南高梅を水洗いして軽く水気を切ったのち、
たっぷりの水からゆがきます。
※皮が破れ始めたら火を止めます。



ザルにあけ、種をとります。
※裏ごしをすると、とりやすいです。

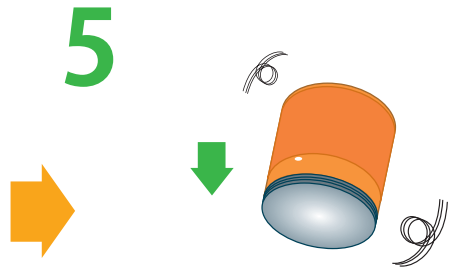
分量のめやす
南高梅 (適熟・漬け頃梅) 1kg
砂糖 800g
(お好みに応じて分量を調整して下さい。)



種を取った梅を鍋に入れ、砂糖を加えアクを取りながら
とろみが出るまで煮詰めて下さい。(砂糖は梅 1 に対し 0.8 の割合。ハチミツでも良い。)
※サラサラの状態でも、冷めるとジャム状となります。



とろみが出たら 熱いうちに容器へ
移します。



容器にフタをしてひっくり返します。
これで容器内の空気の殺菌処理ができ、
長期保存に効果的となります。

アドバイス

- やや酸味がありますが、日が経つにつれて酸味がまろやかになります。
- さらに長期保存させたい場合は、煮沸処理したビンに入れ、冷蔵庫で保存させて下さい。



JAグループ和歌山

その他の加工方法については、



JA和歌山県農

検索

