

JAはが野産とちおとめを使用した 「とちおとめジャム」レシピ

- 材料— (200cc相当の瓶を想定)
- JAはが野産ジャム用とちおとめ 約300g
 - 砂糖 100g
 - レモン果汁 大さじ1

①とちおとめジャム作成の準備

まずはとちおとめのへた取り作業です。へたを取り、もし痛み部分等がございましたら、そこも除いておきましょう。

適宜水で洗い、水気を軽く切りましょう。

②とちおとめに砂糖をまぶします

鍋に①で準備をしたとちおとめを入れ、砂糖をまぶします。この時にレモン果汁も入れましょう。いちごはつぶさなくても大丈夫です。しばらくすると、果汁が染み出てきます。(約1時間～2時間程度放置しておきます。)

③とちおとめを煮ましょう

果汁が染み出てきましたら、そこから火にかけます。中火弱程度でことこと煮てください。

④あく取りをします

火にかけるととちおとめからあくがでますので、数回あくをすくって取っておきましょう。

⑤最後の仕上げ！煮詰めましょう

約30分程度煮詰めると鮮やかな赤色になり、とろみがついてきたら完成です。

⑥お持ちの空き瓶などに入れて保存してください

煮沸消毒した瓶に熱いうちに入れ蓋をします。あら熱が冷めたら冷蔵庫で保存してください。

<一言Point>

- 砂糖はいちごの分量や甘さの加減で調整してください。
- いっきに加工できない場合は砂糖をまぶした状態で冷凍保存してください。

