

## 二十世紀梨ジャムレシピ

夏の終わり頃から各種の梨が出回ります。最近では幸水が一番人気のようですが、私がジャム作りに使うのは二十世紀梨です。他の品種に比べてジューシーで、ジャム作りに一番適していると思います。出始めの頃は2個1パックで680円なんていう値段がついたりしていますので慌てて飛びつかないで、値が落ち着くのを待ちます。二十世紀梨は三田周辺では生産されていませんので、私は業務スーパーで安く入手します。少々痛んでいても大丈夫です。もともとジャムというのは保存食品なので、あまり品質にとられる必要はありません。

使用材料	二十世紀梨	小粒4~5個 800g~1kg
		サクランボ 少量
	上白糖	150g~200g (目安量)
	レモン	1/2個
	ウイスキー	適量



皮を剥き、カットします。



一部、30~40%位  
適当に刻みます。



残りをおろします。  
(リンゴジャムと同じ要領)



レモンを絞り入れ



砂糖を加えます。



サクランボを加えます。



混ぜ合わせてなじませ  
ます。



火にかけるとサクランボ  
から色がにじんできます。



煮詰まってきたら  
あくを掬っておきます。



煮詰まってきたらウイスキーを垂らし、しばらく加熱して  
完成です。ジャムの色はサクランボの量で決まります。  
薄い色に仕上げるには少しだけhしておきます。