

# 梅ジャムレシピ

6月に入ってすぐ、店頭に並んでいる青梅を見つけました。やや小粒の古城という品種の青梅です。早速ジャムにしてみました。

甘酸っぱい梅ジャムは初夏のジャムの王様です。黄梅で作ってもまた違った色のジャムが楽しめます。

材料 青梅 1kg  
上白糖 300g



青梅1kg 水洗いします



竹串でへそのゴマを取ります



ゴマを取ったところ



お鍋で煮立てます  
5分位ですぐ柔らかくなります



柔らかくなったら火を止めて  
ザルに受け十分冷まします



手でむにゅむにゅと  
潰して種を取り除きます



果肉だけになりました



1kgの青梅が788gの  
果肉に



重量比約40%、300g  
の上白糖を混ぜます



加熱します



トロツとしたら完成

砂糖の量は加熱して煮立ってきたところで調整してください。