

柚子ジャムレシピ

柚子には大粒、小粒いろいろありますが、どんな柚子でもOKです。新鮮なものが皮も柔らかく、ジューシーでいいジャムができます。



柚子の皮を剥きます



小粒の柚子15個分



皮を刻みます



キッチンハサミでジョキジョキ果肉を刻みます



刻んだ果肉をボールに



刻んだ皮



刻んだ果肉に砂糖を混ぜます。砂糖は重量比で40%くらい。この段階では砂糖の甘みを控えめにしておきます。



混ぜ合わせてなじませておきます ①



①とは別に刻んだ皮に水を加え加熱します。



果肉を刻んだ時、種と袋の軸周りを鍋にとりわけておきます。



左に少しの水を加え加熱し、ペクチンを抽出します。②



加熱し、沸騰した皮を水にさらします。これを2回繰り返します。③

③



②を①に加えます。
④



④に③を加え混ぜます。
⑤



⑤を鍋に移し加熱します。
焦がさないよう注意。
中火⇒弱火



煮えてきたら、甘さ加減を見て、必要に応じ砂糖を加え、仕上げにウィスキーを垂らしてしばらく加熱して完成です。

冷えると甘さが増しますので、甘みは控えめにしておくのがいいとおもいますが、大きな差はないかとおもいます。

出来上がりの硬さ、柔らかさは、火を止める時には、柔らかめに。冷えたら粘度が高まります。このレシピで作ると、ペクチンがしっかり含まれていますので、柔らかめで火を止めても十分ジャム状になります。

火を止める目安は、透明感が高まり、泡粒が大きくなってきた時です。柔らかめで火を止めてください。