

ジャム



高梁市津川町

作られる時期...12月

ポイント POINT

ゆずの生産に適した土地であるため、ゆずを植えて栽培するともに、ゆずのマーメイドをはじめ、ゆずの味噌漬け、ゆずジャム、ゆず菓子、ゆず練り味噌などの研究をしています。

ゆずマーメイド

【材料・分量】

ゆず
砂糖 …… ゆず果汁の80～100%
水
しょう油(塩)

【作り方】

①ゆずは横にふたつに輪切りにして、皮の上から汁をしぼる。種は捨てる。②皮と袋はそのまま、2mm厚さにきざむ。③皮と袋と汁の重量を量り、この重量の80～100%の砂糖を用意する。④鍋にゆずの皮、袋、汁を入れ、定量の半量の砂糖を入れて弱火で煮る。少し煮つめて残りの砂糖を加え、さらに煮つめる。⑤とろりとなってきたら、しょう油か塩を入れて出来上がり。⑥保存ビンを水から煮て、煮沸消毒し、熱いうちに、熱いマーメイドを入れて密封する。

- 焦がさないように煮つめる。

高梁市津川町

作られる時期...12月

ポイント POINT

昔からゆずを栽培して特産品にしよう、加工して特産物にしようと研究をかさねてきました。

ゆずジャム

【材料・分量】

ゆず ……………… 500g
砂糖 ……………… 750g
水 …… 500cc(果実の約2倍)

【作り方】

①ゆずはよく水洗いして、果肉と果皮に分ける。②果肉は搾汁し、果皮は細かく刻んでしぼり、かすも加えその2倍の水を加えて鍋に入れ、約15～30分煮る。③ペクチンが溶け出たら、裏ごしにかける。④裏ごしにかけたものを鍋に移して火にかける。煮立ったら砂糖を3回に分けて加える。この時、裏ごしした果汁が濃すぎる場合は水で薄めて煮詰めるのがよい。

- 焦がさないように煮つめる。
- ゆずジャムは、一般に固くなりがちであるため、水をたくさん加えて、柔らかくするのがよいジャムを作るコツ。

高梁市有漢町

作られる時期...8月下旬

ポイント POINT

マスカットジャム

【材料・分量】

マスカット ……………… 1kg
砂糖 ……………… 300g
ペクチン ……………… 10～20g

高梁市有漢町は、昭和53年よりマスカットが作られ始め、おいしいマスカットが作られています。それ以来、マスカットジャムづくりも取り組んでいます。8月下旬になると酸味が少し残り、糖度もよくなるので、ほどよい味のジャムになります。

【作り方】

①摘果したぶどうを水洗いし、粒をはずす。②はずしたぶどうを鍋に入れ、半分くらいを手でつぶし、中火で柔らかくなるまで煮る。パケツとザルを用意して打ち上げる。杓子で混ぜ濾す。③鍋に移して煮上がった後、中火にして20分ほど煮詰める。その際、白いアクが出てくるのですくい取り、煮詰める。④アクがなくなったところで、砂糖を3回に分けて入れ、ひと煮立ちさせる。3回目の砂糖にペクチンをよく混ぜて、最後に少しずつ入れよく混ぜる。少しどろっとしたら出来上がり。⑤保存ビンをきれいに殺菌、消毒して、ビンが熱いうちに熱いままのジャムを詰めてふたをする。⑥80 くらいの湯に入れて、15分ほど殺菌する。

- 焦げ付かないように煮詰める。
- アク取りをよくする。