

梅ジャム



酸味の少ない梅ジャム

梅（ゆがいて種子をぬいたもの）…………… 1 kg
砂糖…………… 400～500 g

1. 梅は洗って熱湯の中に入れて2～3分ゆがく。
2. これを水に浸し、さめたら種子をぬく。
（ざるに入れて、すりこぎでこすると簡単）
3. 種子をぬいたものの40～50%の砂糖を入れて煮つめる。出来上がり。

※梅は黄ばんだ柔らかくなりかけたものがよい。

※長期間保存させる場合は、ビンを煮沸し、ジャムを入れてから脱気、殺菌した方がよい。