

食べてみんかなあ 郡上の味（梅ジャムと青梅煮）



《梅ジャム》

完熟梅	1kg
砂糖	種を取った梅の60～70% (またはグラニュー糖)

《青梅煮》

青梅	1kg
砂糖(上白糖)	800g

《梅ジャム》

- 1.梅の下ごしらえをします。梅は黄色がかった完熟したものを用意して、梅の汚れ、キズを見ながら竹串でヘタを取り除きます。
- 2.ボールに水を入れ、ていねいに一粒ずつ洗います。
- 3.洗った梅を鍋に入れ、かぶるくらいの水を入れ、中火で火にかけます。沸いたら弱火にして15分～20分煮ます。アクが出るので取り除きます。
(このアクは苦味もでるので必ず取ってください)
- 4.梅に火が通ったらそのまま冷まします。
- 5.冷めたら果肉部分を味見します。苦味がなければOKです。
(苦味があれば鍋に水を注ぎ少し循環させます、苦味が少しは和らぎます)
- 6.梅を崩さないようにボールに取ります。
- 7.下茹でした梅を手にとって、ぎゅっと握ると種だけが手に残ります。
(種をしっかり取り除きます)
- 8.果肉だけにして重量を測ります。重さの60～70%の砂糖を加えます。
(今回は600gの重量だったので65%の400gのグラニュー糖を使います)
- 9.鍋に果肉と砂糖を入れ中火で混ぜ合わせます。沸いてきたら弱火にして、アクを取りながら20分ほどコトコト煮ます。
(冷めると、とろみが強くなるので煮つめる必要はありません)
- 10.出来上がった梅ジャムは、熱いうちに殺菌したビンなどに詰めます。

《青梅煮》

- 1.梅はヘタを取って一晩水につけアクを抜きます。
- 2.太めの針で梅の表面を15～20ヶ所刺します(種まで刺してください)
- 3.ホーローまたはステンレスの鍋に梅を入れかぶるくらいの水を入れ弱火でコトコト煮ます。沸騰させないように30分くらい煮て、冷まして水は捨てます。
- 4.冷めたら梅を崩さないように取り出します。
- 5.鍋に砂糖を入れヒタヒタの水で溶かしてから梅を静かに鍋に入れ弱火の30分煮ます。これを2～3回繰り返しますが毎回冷ましてから行います。
(この時、アクをしっかり取り除いてください)
- 6.冷ましてから煮汁と一緒に冷蔵庫に入れて保存します。
(すぐ食べられますが、2～3日が食べごろです。冷蔵庫で1年保存が可能です)