

～「吾輩は猫である」のいちごジャム～より

いちごのジャム

レシピ監修

エコール 辻東京 喜多村 貴光 先生



「吾輩は猫である」の苦沙弥先生のように、そのままめたくなっちゃうデザートのようないちごジャムと、パンやスコーンにぴったりのクラシックいちごジャム。煮詰め方を工夫して、2種類のジャムに挑戦！

材料 ～ 各約250g ～

いちご	500g (約2パック)
グラニュー糖	250g
レモン汁	20ml

作り方

Prepare 準備

■レモンを絞って果汁をこしておく

Step 1 ステップ1

いちごを水洗いして水けを切ってから、ヘタをとる。



いちごを洗って
ヘタを取る

Step 2 ステップ2

いちごの重さを量り、いちごに対して半分量のグラニュー糖とレモン汁20mlを加え軽く混ぜ、ラップをして冷蔵庫で一晩置いておく。



レモン汁を加えて
軽く混ぜる

Step 3 ステップ3

ステップ2をレンジ(約2～3分間)または湯煎にかけて温め、果肉をつぶさないように混ぜてグラニュー糖を溶かす。



Step 4 ステップ4

ステップ3をざるでこして果肉とシロップに分ける。



Step 5 ステップ5

鍋(直径18cmくらい)にシロップを入れ、110℃まで煮詰める。途中アクを取る。



Step 6 ステップ6

ステップ5に果肉を加え、軽く混ぜてなじませる。火にかけて途中でアクを取りながらシロップに濃度がつくまで(約105℃)煮詰める。(バットにたらして斜めにして流れない状態が目安)



Step 7 ステップ7

出来上がりをボールにとり、表面にラップを密着させる。(ジャム①完成)



Step 8 ステップ8

ステップ7の半量を一回り小さい鍋(直径15cmくらい)にうつす。



Step 9 ステップ9

果肉を泡立て器でつぶしてから火にかける。沸騰してきたら焦げつかないように鍋肌を水でぬらしたはけできれいにする。



Step 10 ステップ10

温度計で104~105℃位を目安に、ゴムべらで混ぜながら焦がさないように煮詰める。(途中鍋肌をはけできれいにし、アクも取る)



Step 11 ステップ11

水に落として散らない状態になったら火を止め、保存ビン等にうつす(ジャム②の完成)



食べごろと保存方法

ともに冷蔵庫で保存します。ジャム①は3～4日以内に、
ジャム②は1週間から10日以内に召し上がってください。