

本場 和歌山
紀州南高梅を使った

うめジャム

ume jam



お子様にも大人気!
パンやクラッカー、
ヨーグルトとの相性抜群!

分量のめやす

- 黄色い南高梅(冷凍) 1kg
- 砂糖 800g~1kg

好みによりますが、
梅と砂糖が
同分量でも意外と
甘く感じません



アドバイス

- 冷凍した梅を使うことで、きめ細かいジャムができます。皮付きのままでもOK!
- 生梅のまま煮込む場合は2~3分湯通しして下さい。
- 鍋は酸に強いホーロー鍋か土鍋等がおすすめです。
- 梅の冷凍期間は匂い移りや乾燥を防ぐ為、半年を目安に使ってください。

1. 材料

たったこれだけ!



南高梅を水洗いして軽く水気を切って、冷凍庫で24時間以上凍らせます。
※黄色く熟した梅を使います。

2. 冷凍梅をレンジで解凍



煮込む前に数カ所梅に穴を開けてください。

目安として約2、3分。
(ある程度解凍できればOK)

3. 梅だけを煮込む(皮付でもOK)



煮込むとこのようになります。
(梅を潰す時汁はねに注意)

中火

4. 砂糖を入れて煮込む



種を取りキナーをかけるとうるなめらかになります。

弱火

砂糖の半分程度を入れて、中火で水分が出るまで煮詰めます。しばらく煮ると果肉がとろけます。全体的に果肉がとろけたら、種を全て取り除きます。

5. アクをとります



※煮詰めすぎると、ビン詰め後に固まりすぎます。

弱火

残りの砂糖を入れ、少しシャブシャブの状態になるまで煮詰めていきます。アクが出たら取り除き、わずかにとろみが出るまで(15分~20分程度)煮詰めて下さい。

6. 出来上がり!



熱消毒したビンに詰めます。1kgの梅で約900mlのジャムができます。※未開封の場合、冷蔵庫で1~2ヶ月保存できます。