

<梅シロップ>

- 材料 (1ℓ瓶分)
- | | |
|------|------|
| 青梅 | 300g |
| 氷さとう | 300g |



○作り方

- ①梅はたっぷりの水に2~4時間ほど漬けておく。
- ②布巾で表面の水気を拭き、ヘタの部分を竹串で取り除く。フォークや竹串で表面に穴をあける。
- ③消毒したビンの中に、梅と氷さとうを交互に入れていく。
- ④冷暗所で10日ほど保存します。
- ⑤梅にしわが寄ってきたら、梅を取り出し、一度梅の液を鍋に移し弱火でひと煮立ちさせる。保存瓶に移して、冷蔵庫で保存する。

<梅ジャム>

○材料

- | | |
|------------|------|
| 梅 | 1K |
| さとう | 800g |
| (梅の70~80%) | |



○作り方

- ①梅を良く洗い、鍋に入れたっぷりの水でさっと茹で、水を替えてもう一度さっと茹でる。
- ②ザルにあげ、水気を切り冷ます。
- ③種を取り、包丁で細かく刻む。
- ④鍋(ホーローがよい)に③を入れ、さとうの1/3量を加えてよく混ぜながら、火にかけてさらに残りの半量のさとうを加え5分程煮る。
- ⑤さとうを全て入れ、加えて混ぜながら15~20分程煮る。トロットしてきたら、できあがり。