



東谷山フルーツパーク体験教室 「ウメジャムづくり」

材 料

ウメ(黄色く熟したもの) 500g
グラニュー糖 350g

道 具

鍋(ホーローなど酸に強い素材でできたもの)
つまようじ
殺菌した保存容器
おたま、へら、ざる、ボール

作り方

- ①さっと水洗いする。
- ②つまようじで梅のヘタを取る。
- ③梅を鍋に入れ、たっぷりの水でゆでる。
- ④ゆであがった梅をザルに上げ、水気を切る。
- ⑤へらで実をほぐし、ザルでこす。



- ⑥果肉を鍋に入れ、砂糖の3分の1量を加えて混ぜ合わせ、混ぜ合わせたら中火にかける。
- ⑦アクが出てきたら弱火にし、アクを取りながら、焦げ付かないようによくかき混ぜ、残りの砂糖を2回にわけて加えながら煮る。



- ⑧照りが出て、トロツとしてきたら火を止めて出来上がり。
- ⑨熱いうちに殺菌した容器に入れる。

