



東谷山フルーツパーク体験教室
「モモのジャム作り」

材 料

モモ	950 g (果肉と果汁で610 g)
グラニュー糖	200 g
レモン果汁	30 c.c.

道 具

- 鍋(ホーローなど酸に強い素材でできたもの)
殺菌した保存容器
おたま、木じゃくし、皿、ボール
(モモが硬いときは包丁、まな板)



作り方

- ①軽く水洗いする。
②皮をむき、手で果肉をつぶして、種を取り出す。(硬いときは包丁で刻む)



- ③鍋にモモの果肉と果汁、グラニュー糖を1/3、レモン果汁を入れて中火にかける。



- ④煮立ってきたら、アクを取り、さらに1/3のグラニュー糖を入れ、焦げ付かないよう注意しながら煮詰める。



- ⑤水分と照りが出たきたら、残り1/3のグラニュー糖を入れ、さらに煮詰める。



- ⑥木べらで鍋底をこすり、しっかり鍋底が見えるようになったら火を止める。
⑦熱いうちに殺菌した容器に入れる。