



東谷山フルーツパーク体験教室
「ブルーベリーのジャム作り」



材 料

ブルーベリー	470g
グラニュー糖	190g
水	50cc

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、ざる、ボール



作り方

- ①軽く水洗いする。
- ②グラニュー糖の半量をまぶし、水50ccを加え、こげつかないように鍋を揺すりながら、弱火にかける



- ③水分がでてきたら中火にし、アクを取る



- ④残りのグラニュー糖を加え、こげつかないように注意しながらさらに煮る



- ⑤木べらで鍋底をこすって、一瞬鍋底が見えるようになったら火を止める



- ⑥熱いうちに殺菌した容器に入れる。