



東谷山フルーツパーク体験教室
「ブドウジャム作り」

材 料

ブドウ	800g
グラニュー糖	120g
レモン果汁	10cc
水	大さじ2

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、箸



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、水を大さじ2加え、こげつかないよう鍋を揺すりながら、弱火にかける。



- ③水分がでてきたら中火にする。
ぶどうの皮がつるっとむけてくるので、箸で取り除く。(種もあれば取り除く)



- ④残りのグラニュー糖とレモン果汁を加え、こげつかないよう注意しながらさらに煮る。



- ⑤木べらで鍋底をこすって、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。