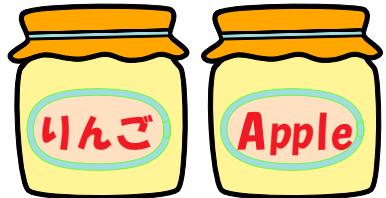




東谷山フルーツパーク体験教室  
「リンゴのジャム作り」

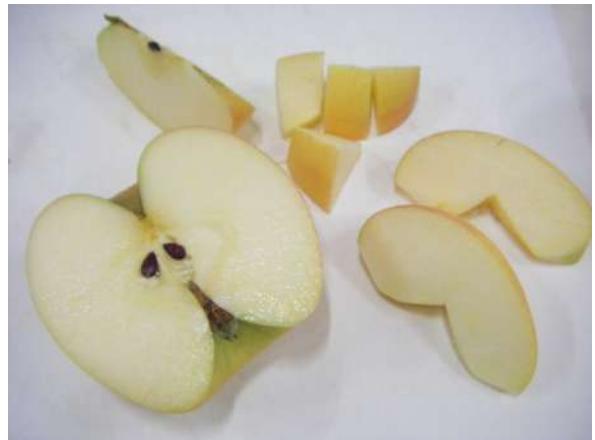
材 料

リンゴ(芯をとったもの)	500g
グラニュー糖	120g
レモン汁	30cc
水	250cc
レモン水	ボール1杯



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  
フードプロセッサ等



作り方

- ①リンゴを8等分に切って芯を取り、  
レモン水につける
- ②リンゴをスライスして鍋に入れ、半量の  
グラニュー糖を加える
- ③鍋に水250ccとレモン汁30ccを入れ、  
強火にかける
- ④アクが出てきたらすくい取り、火が通った  
ら好みの粗さにつぶす(ハンドミキサー)
- ⑤残りのグラニュー糖を加え、弱火で水っぽさが  
なくなるまで煮詰める
- ⑥熱いうちに殺菌した容器につめる

