

# 桃ジャムレシピ

## <材料>

- ・桃・・・・・・・・1 k g（桃5個程度）
- ・砂糖・・・・・・・・桃果肉部分の40%
- ・レモン汁・・・・レモン1個分
- ・ビタミンC・・・・少量

## <桃ジャムの作り方>

- ① 桃は半分に切り、核を取り除いてから皮をむく。果実を乱切りにし、変色防止のためすぐに0.2%ビタミンC溶液につけておく。
- ② 桃、レモン汁、分量の1/2の砂糖を鍋に入れ10分ほど置く。
- ③ 鍋をこがさない程度の強火に掛け、煮たってきたら残りの砂糖を入れる。アクが出てきたら取り除く。よくかき混ぜながらさらに煮詰める。
- ④ とろみがついたら完成

## <ジャムのビンの消毒>

- ① 空のジャムビンとふたを熱湯で15分煮沸消毒する。
- ② できあがったジャムを熱いままビンに入れ、すぐにふたを閉める。
- ③ ビンを逆さにして、85℃の湯で20分煮沸する。

