

若葉の季節。  
コロナ禍ですが、  
緑の中のお散歩  
やお弁当はOK  
ですよ？

熊本市南区田井島2-1-14 TEL096-378-3644

信頼と実績

おかげさまで創業58年



二神石油ガス

令和3年

5月

## 季節のフルーツで ジャムを作ってみよう

旬の果物は安く手に入ったり、食べきれないほど  
いただいたり。そんなときは、ジャムにして保存するのが  
一番。無添加・保存料なしは格別。基本の作り方を覚えて  
おけば、何の果物でも応用できます。

### 基本の材料

◆基本の材料：果物・糖(砂糖や蜂蜜等)・酸(レモン果汁やクエン酸等)。

■道具：鍋は、「酸」で腐食しない珪瑯(ホウロウ)か耐熱ガラス製のもの(ステン  
レスでも構いませんが、煮詰まりやすいので、出来ればホウロウかガラス製が  
オススメです。)。かき混ぜるのは、木杓子で。

### 果物と砂糖の割合と保存期間

・糖度50%(果物と砂糖の割合=2:1)の場合は2週間。  
・糖度34%(果物と砂糖の割合=3:1)の場合は7~10日。  
要するに、砂糖の量が増えると保存期間が増します。砂糖控えめにすれば  
日持ちしません。(日にちはおおよそ。瓶詰真空がきちんとできれば数か月可能)

### ジャムのとろみは？

ジャム特有のとろとした粘度はペクチンと酸によるもの。ペクチンは皮や種に  
多く含まれているので、果肉を煮るときにガーゼに皮・種を包んで煮ることも  
ありますが、家庭用ではそう気にする必要はないでしょう。ゲル化するための  
レモン汁(酸)を入れることでとろみが出ます。

### 瓶詰

火を止めたら、直ちに煮沸消毒した保存瓶に詰めます。  
※火傷しないために、瓶詰めする際は、作業用の手袋+ゴム手袋を着用  
しましょう。出来立てのジャムは高温です。  
瓶詰めしたら、熱い内に瓶をひっくり返しておきます。蓋から空気とと  
もに雑菌が侵入するのを防ぎます。

### 夏みかんのマーマレードジャム

材料  
夏みかん 3個 砂糖 300g

#### 作り方

下処理・・・皮の表面を塩でやさしく丁寧に洗う。⇒流水できれいに流す  
または、食用の重曹を溶かした水に1~5分浸け、水洗い  
表面のワックスや農薬を洗い流しましょう

- ①皮をむいて実を袋から取り出す。皮は、白い部分を包丁で削ぎ落し  
細切りにする。(白いワタの部分は苦みがあるので取り除きますが、  
全て取り除くと固まりにくくなるので、薄く残してください)
- ②実の部分と皮の部分の総重量に対し5~60%の分量の砂糖を鍋に入れる。
- ③全体を混ぜて、30分~1時間ほど置くと砂糖が溶けて水分が出てくるので  
弱火に掛ける。  
種を茶こし袋に入れて一緒に煮る
- ④アクを取りながら、弱火で好みの固さになるまで煮詰める。冷めると固まりや  
すくなるので、少しゆるいかなと思う程度で火を止めてください。  
冷めたら、煮沸消毒した保存瓶などに詰める。

ガス器具買替えをご検討中のお客様へ  
弊社ガスをご使用のお客様だけの特別価格

コンロ	30~40% off
給湯器	40~70% off
乾燥機	40% off
ガスファンヒーター	40~60% off

取付工事費 ⇒ 無料  
既存品処分費 ⇒ 無料  
出張料 ⇒ 無料  
修理代 ⇒ 部品代がかかる場合部品代のみ  
まずお気軽にご相談くださいね♪



### 基本のいちごジャム

まずは少量から！作りやすい分量です

#### 材料

いちご 約300g 砂糖 100g レモン果汁 大さじ1

#### 作り方

- ①いちごのへたを取って、水で洗う。ざるに上げたら水気はしっかり取る。
- ②鍋にイチゴを入れて砂糖をまぶし、レモン汁をふり入れて少し混ぜます。  
そのまま1時間くらい放っておきます。
- ③1時間くらいすると、かけた砂糖が溶けて、いちごから水分が出てくるので、  
そこで火にかけ始める。中火の弱くらいで、コトコト煮る。
- ④少し煮ると、いちごからあくが出てくるので、数回すくって取ってください。
- ⑤30分くらい煮詰めると、鮮やかな赤色になって、とろみがついてきたら出来  
上がり
- ⑥熱いうちに煮沸消毒した瓶に詰め、蓋をして逆さまにし冷ます  
※慣れたら量を増やしたり、砂糖の割合を加減したり、お好みの量を見つけ  
てくださいね

### ぶどうジャム

#### 材料

ぶどう(巨峰) 1房約550g 砂糖 220g レモン果汁 1個分

#### 作り方

- ①ぶどう房から1粒ずつはずし、流水できれいに洗う
- ②鍋に砂糖・洗ったぶどうを入れて弱火にかけてゆっくり混ぜる
- ③沸騰してきたら20分煮込んでいく  
その際、皮が剥けてくるので取り除く
- ④最後にレモン果汁を入れて10分煮込んでとろみを出す  
煮沸消毒した容器に入れて、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存する

### マーマレードが大好きなくまのお話

マーマレードが大好きなテディベア「パディントン」  
こどもから大人まで楽しめる映画です。マーマレードを作りながら、見てみ  
ませんか？とても可愛い、愉快なお話でおすすめです★



パディントン 1



パディントン 2

