

いちごジャム

新鮮ないちごでおいしいジャム作りをしませんか

材料

- いちご500g
- グラニュー糖250g以上
- レモン汁数滴
- あればペクチン（なくてもOK）*固まりやすくするためのものです。なくても固まります

準備

1. まずはじめに、ジャム瓶本体と蓋を沸騰したお湯のなかで4分ほどつける。4分後トングなどで清潔なふきんの上で自然乾燥させる
2. いちごを洗い、ヘタを取り、半分に切る。いちごをボウルに入れ、グラニュー糖をまぶす
3. 果汁がしみだしてきたら（冬場の室温で約6時間ほど）調理OKサインです

調理

1. いちごをしみだした果汁ごと、鍋に入れて煮る。レモン汁を数滴加える。アクをまめにとり、ある程度煮詰まったらジャムテスト*を行い、出来上がり*ジャムテストとは、水を入れた容器にジャムを落としてみる。ジャムが広がらず塊がボトんと落ちたらOKサイン

仕上げ・トッピング

1. 煮沸消毒した密閉容器（パッキン付ガラス瓶など）に熱いうちにジャムを瓶詰めし、ふたを閉めて、瓶ごと逆さまし脱気する。

ひとこと

砂糖が多いと固いじゃむに、少ないと柔らかいじゃむになります。砂糖を加える前に煮過ぎるといちご本来のうまみが逃げてしまうので注意です。いちごの塊が気になるようなら、瓶詰めの前につぶしても

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber ○月号



レシピを印刷する

Instagram Twitter Facebook

© 2025 Ichigo Marche