

あんず手作り加工品のご紹介

やけどには十分
気をつけてください！

あんずジャム

材 料 あんず… 1 kg（熟れたもの） 砂糖… 500～600 g

☆ 砂糖の量が少なすぎると長持ちしません。

作 り 方

- ①加工ビンを熱湯で殺菌する。
- ②あんずを洗ってから、水気を取り、種を取り適当に切る。
- ③②に砂糖を半量加えて汁が出たら火にかけ、鍋の底から焦げつかないように常にかきまぜ、泡が出てきたら残りの砂糖を入れ、さらに焦げないように煮つめる。
（強火で短時間に仕上げる。）※アク取りは必要ありません。
- ④コップテストをし、あらかじめ煮沸したビンに詰めフタをする。

**コップテスト……コップに水を入れ、ジャムを落とし散らさずに
スーッと落ちれば良い。**

- ⑤沸騰した湯の中に④のビンを入れ、5分殺菌する。

○ 開封をしなければ1年くらいは常温で保存できます。

開封後は冷蔵庫に入れて保存し、早めにお召し上がりください。

【豆知識】

◎ビンのふたが開かない場合

ビンをかかさまにして、ふたがひたる程度の熱湯で3～4分温め、熱いうちにフキン等でやけどしない様にして、ふたを開ける。

やけどには十分
気をつけてください!

シロップ漬 450ccのビンの場合 (9本分)

材 料 あんず… 3kg (実の硬いもので色づきのよいもの)
シロップ水… 水1リットルと砂糖1.3kgを砂糖が溶けるまで煮詰めたもの。少し多めに作っておくのがコツです。

※ あんずが少ない場合は、シロップ水を上記の濃度で少なめに作ってください。

作 り 方

- ①あんずを洗ってから、2つ割にする。
- ②加工ビン^{殺菌}を熱湯で10分間殺菌する。ふたはぬるま湯ですすぐ。
- ③あんずを湯通し(80~90℃)し、色が変わったら、ザルに上げ熱いうちに煮沸したビンに形良く詰める。
(注 湯通しは殺菌のためでやわらかくするためではありません。)
- ④熱いシロップを③に注ぎ入れる。
- ⑤④にフタをし、半回転戻したものをビンごと5分煮沸し、さらにしっかりふたを締めビンをふたたび5分煮沸する。^{脱気}

※シロップがしみ込む3ヶ月以降が食べごろです。
(漬け込んで3ヶ月にならないものは、すっぱいですヨ〜。)

【豆知識】

◎ビンのふたが開かない場合

ビンをさかさまにして、ふたがひたる程度の熱湯で3~4分温め、熱いうちにフキン等でやけどしない様にして、ふたを開ける。

あんずまつり推進委員会事務局

〒389-0821 長野県千曲市上山田温泉 2-12-10
信州千曲観光局 TEL(026)261-0300
FAX(026)261-0350