

# 【ジャム作りの会】

平成27年 8月20日実施

8名の参加者でワイワイ楽しくおしゃべりをしながら いちじくのジャム作りをしました。



いちじくを流水できれいに洗う。



皮ごと縦4等分 横 1cmくらいに切る。



切ったいちじくを鍋に入れ、グラニュー糖半量、レモン汁全量を入れ、混ぜる。



中火にかけ、アクをていねいに取る。アクがきれいに取れると、残りのグラニュー糖を2〜3回に分けて入れる。



木ヘラで鍋底に線がかけられるようになったら完成。火を止め熱うちにビン詰めをする。