

梅酒の梅で ジャム作ろう

いーはちえる

皆さん、お酒好きですか？ 僕は好きです。そんな僕は今年、梅酒をつけてみました。現在は熟成の段階で、出来上がりを楽しみにしています。ところで、梅酒の瓶から取り出した梅を、皆さんはどのようにされていますか？ そのまま食べますか？ 今回、僕はジャムにして食べてみることにしました。男らしく大胆かつ適当に作ってみると、意外と美味しく出来ました。そこで、その時のジャムのレシピを僭越ながらここでご紹介したいと思います。

材料 梅酒の梅、グラニュー糖、レモン汁

手順 1

まずは、梅酒の梅を水につけて、アルコールを抜くことから始めます。ボールに、梅酒の梅と水を入れて放置します。ときおり水を入れ替えながら、適当な時間つけておきます。早くて一時間、アルコール分が気になる場合は十二時間から丸一日といったところでしょうか？ 今回は六時間つけてみました。



手順 2

水に晒しておいた梅を取り出して、包丁を使い、実の部分のみじん切りにしましょう。大きな種があるので、まず種と実に切り分けましょう。みじん切りの粗さは好みですが、細かすぎなければ問題はないと思います。

このとき、梅の実の重量を量っておくことを忘れないようにしましょう。



手順 3

刻んだ梅の実を鍋に入れ、軽く浸る程度の水を加えて火にかけ、写真のように柔らかくなるまで煮ます。

梅の実は、意外と硬く、水気が少ないんですよね。そこで、ママレードを作る要領で煮込んで柔らかくします。



手順 4

柔らかくなったら一度火を止め、粗熱をとります。粗熱が取れたら、使った梅の実の重量の60%から80%の重量のグラニュー糖と、少量のレモン汁を加えて再び加熱します。アク（白い泡）を取りながら煮詰めていきます。

照りと若干の粘り気が出てきたところで火を止め、熱いうちに瓶などの容器に移します。あまり加熱しすぎると、アメのように固くなってしまいますので気をつけましょう。



完成!



パンやヨーグルトにつけたり、肉料理に使うなどして味わって下さい!