

甘夏マーマレードの作り方

津奈木甘夏生産者の会

- 1, 甘夏を水洗いし、皮をむく。
- 2, 皮の傷のない部分を、白い内皮部分をそぎ落として千切りし、5 分間水煮した後30分以上水にさらしておく。
- 3, 果実をジューサーでしぼり果汁とする。
- 4, しぼった後のしぼりカスから、内袋をとり出し、20分間水煮した後、ミキサーで碎いておく。
- 5, 果汁を基本として、重量で外皮の千切り15%、内袋10%を加え、加熱する。糖分(砂糖)は全体量の30%とし、3回位に分けて加える。
- 6, 重量が全体量の60%となった時仕上がりとする。
(ジュース+外皮+内袋+糖分)が6割になるまで煮込む。
- 7, ビンとフタを水洗いし、蒸気で20分蒸して滅菌しておく。
- 8, マーマレードをビンに充填し、軽くフタをして蒸気で30分加熱する。
- 9, 清潔な布巾を使って、密栓し、固まるまで静置する。



マーマレードは、柑橘類のもつペクチンと、糖分と加熱によって、ゼリー状に固まったものです。糖分は30%が下限でそれ以下だと固まりません。また固まるまでに強く揺らすと固まりにくいので、注意してください。

