

ぐみジャム作り



グミの実が葉に隠れて、少しずつ赤くなります。びっくりグミだと思っています。株元には、生ゴミ堆肥の塊の部分がたくさん投げ込んでいる、元気な木です。このグミでジャムを作ります。とても簡単に、これが？と「びっくり」する、美味しいジャムができます。



赤く熟れた分だけを、順次収穫します。写真が1日分です。枝はつけたままです。完熟すると実だけが外れます。この写真の実は完熟の一手手前の状態だと思います。そのままビニール袋に入れて、冷蔵庫の野菜室に保存します。



約1週間分が集まって600gになりました。野菜室での保存で少しは柔らかくなったかな、という感じですが。

加工前に枝を取り、水洗いします。生食用と考えていたため、実がついてからは農薬を使用していません。簡単に洗います。



1. 茹でます



2. 金ザルに揚げます



3. 木へらでつぶします



4. 種が残ります

- 鍋にたっぷりの水を入れ沸騰させます。沸騰後、グミを入れて茹でます。2分間ぐらいでグミが浮かんできます。写真がその状態です。
- 金ザルに取り、水切りをします。グミは柔らかくなっています。
- 別の鍋の上に金ザルのまま置き、実を木へらで押すと簡単につぶれ、果汁となって下の鍋にたまります。
- 種は金ザルの上に残ります。果汁と種が分離します。



5. 砂糖を入れます



6. 煮込みます



7. ビンに移します

- 鍋にたまったグミ果汁に砂糖200g、市販のレモン果汁を大匙一杯加えます。量は味を見て、加減します。まだ、サラサラです。
- 弱火で、底が焦げ付かないように、かき混ぜながら煮込みます。5分ほどで粘り気が感じられるようになります。写真は20分後で、表面にはしわが寄ったようになっています。これくらいで良いようです。
- アルコール消毒したビンに移します。冷えると、だんだん固まってきます。グミジャムの出来上がりです。砂糖200gでは酸味の利いた美味しいジャムです。長期保存が必要な場合は、もう少し砂糖量を増やしたほうが良いと思います。

グミジャムが簡単にできて、美味しいものだと、びっくりしました。昨年までは、たくさんの実が残り、かまわずに切り詰めていましたが、今年からは実がなる剪定に切り替えなければと反省しています。

使用した道具

- 茹でるための大きめの鍋

2. 果汁を受け、煮込む鍋、小さめ
3. 金網のザル(うらごし器の代用)、目が種より小さいもの
4. しゃもじ(木へらの代用)
5. 保存用の密閉ができるビン、消毒用アルコール(焼酎etc.)

追加

ぐみが少しだけ取れたとき



取り残したぐみが少しずつ熟れ続け、100gになりました。どうしようかと考え、りんごと合わせてジャムにしました。りんご中2個、グミ100gです。少量であっても、4番の金ザルで漉すまでは同じです。その後、細かく切ったりんごと合わせてジャムにしました。ぐみの味が残り、りんごだけよりも美味しいと感じました。色は少し、りんごだけよりも赤みがあるようです。

[ジャム作り、堆肥使用効果のページへ](#)

[生ゴミ堆肥の花咲おじさんHOMEへ](#)

TITLE:ぐみジャム作り

DATE:2012年6月6日(水) 06:56

URL:<http://homepage2.nifty.com/hanasaka/eff-sub/gumijam.htm>