



KUMAMOTO

宇城

UKI

柚子マーマレード 井澤 りり子



材料(400ccビン:6本分)

柚子(無農薬) ……………1kg
砂糖 ……………1.5kg
水 ……………900cc
保存用のビン

作り方

- ① 柚子は洗って皮と果肉に分け、皮は細く刻む。ビンと蓋は大鍋に入れて煮沸消毒をする。
- ② 鍋に分量の1/2の水を入れ、果肉を加えてよく潰す。潰れたら火をつけ、かき混ぜながら煮溶かす。別の厚鍋に金ザルを敷き、②をこす。
- ③ こして残った袋と種に、残りの水を加え②と同様によく煮溶かす(袋が煮溶ける程度)。再び厚鍋に煮汁をこし、ザルに残った種と筋は捨てる。
- ④ ②③を厚鍋に入れ火にかけ、焦げないように時々底からかき混ぜる。煮立ったら、刻んでおいた皮を入れる。再び煮立ったら砂糖を全量入れ、あくをすくい取る。
- ⑤ 消毒をしたビンに④を手早く入れ、蓋をして逆さまにしておく。冷めたらぬるま湯でビンを洗い、ふきあげる。

料理に
まつわる話

● 地元のイベントなどで活用しています。豊かな自然を参加者に知ってもらい、地域の産物のファンになってもらうことに役立っています。

まめ
知識

柚子は古くから香料料・酸味料として利用されてきました。ビタミンCの含有量が多く、さわやかな芳香成分には新陳代謝を活発にする作用があるといわれています。