



レシピ紹介

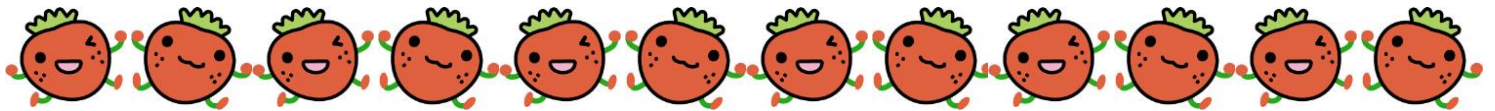


4月号

「ジャムの日」



1910年（明治43年）の4月20日、小諸市（旧三岡村）の塩川伊一郎さんが作ったジャムが、明治天皇へ献上されました。この日を記念して、**4月20日**は『ジャムの日』となりました。普段みなさんが食べているジャム、その日本ジャム産業の基礎が、地域の先人の方の活躍によって作られたのは本当にすごいことですね。



～ 手作りいちごジャム ～

手作りなら余計なものが入らず、甘さも調節できます。おうちでもぜひ作ってみてください！



<材料（4人分）>

できあがり量・・・約 70g（食パン4枚分程）

いちご	6～7粒	80g
グラニュー糖 （普通の砂糖でも）	大さじ2 （大さじ2強）	24g
レモン汁	小さじ 1/2	2.4g



<作り方>

- ①いちごは洗ってヘタを取り、グラニュー糖とからめて数時間おいておく。
- ②いちごの水分がでてきたら、でてきた水分ごと火にかけ、つぶしながら煮る。
- ③レモン汁も加え、とろみが出るまで煮詰める。
（冷めるとドロっとするのでさらっとするくらいまで）
- ④できたてをパンにぬって食べても、冷蔵庫で冷やしてから食べても。お好みで。