

マーマレードのレシピ

■材料

- ・文旦（中玉1個） …文旦（ぶんたん）がなければ、甘夏を増やしても良いでしょう。
…丁度頂いたものがありましたので…
…グレープフルーツでも良いでしょう。
…何度も煮こぼすので、ワックスがあっても大丈夫！
- ・夏みかん（小玉3個） …幼稚園の恵みの（酸っぱい）小ぶりの夏みかんです。
- ・甘夏みかん（中玉1個）
- ・レモン（半個）
- ・砂糖 550g …グラニュー糖を用いました。
…味を見ながらお好みで
- ・ブランデー大匙2杯位 …製菓用の小瓶が売っています。

■製法

1. 皮の下ごしらえ

- 皮をむき、できるだけ細く切って水を張った鍋に一晩、浸けておく。
…皮の裏の綿は取らず刻みます。
…綿を取るレシピもありますが、綿を取らずに作るのがこのレシピの特徴です。
…皮が水から出ないように！
…今回の皮は全部で、340g位でした。
- 次の日、お鍋の水を一旦捨てて、ヒタヒタの水から（15分位）茹でて、冷めるまで置いて水を捨てます。
…この作業を3回位行いますが、一寸「にがみ」を味わって見て、
丁度良いところで、茹でこぼしを止めます。
…酸が強いので、アルミの鍋は駄目だそうです。
- 茹でこぼしだけでは、皮はまだ硬いので、更に、ヒタヒタの水でトロ火でゆっくり、柔らかくなるまで煮ます。

2. 果実の下ごしらえ

- 果実は、種と分けて皮をむき、器に入れて100gの砂糖をまぶし、ラップをして一晩冷蔵庫に入れておきます。

3. 種の下ごしらえ

- 種はガーゼに包み、器に入れて、一晩おくと、水がドロドロになります。
- この水を別の器に移し、再び水をたして、シャモジか大きなスプーンでしごいて更にドロドロを絞り出します。
…これはペクチンなので、重要な役割をします。



4. いよいよ煮込みます

- 柔らかくなった皮に、果実と砂糖200gを加え、弱火で煮立てて、アクを取りながらヘラでかき混ぜて煮込みます。
- 焦げないように気をつけながら、時々かき混ぜながらペクチンの液体も入れます。
- 水分が減ってきた頃、味を見て酸味が強いようでしたら、更に50gの砂糖を加えます。
- 焦げないように気をつけながら、時々かき混ぜながらペクチンの液体も入れます。
- 水分が減ってきた頃、味を見て酸味が強いようでしたら、更に50gの砂糖を加えます。
…あまり煮詰めると餡のようになりますし、焦げる恐れがあります。
…時々練るようにかき混ぜてください。
…冷めると固くなります。
- 様子が良いようでしたら、レモン汁半個分とブランデー大匙2杯を加え、火を止めます。
…ただ砂糖を入れて煮るだけでなく、時々かき混ぜ、練る手数をかける事がおいしくなるコツの様に思いますけれど、如何でしょうか？

（佐藤ばば）