

夏みかんマーマレード

峰山町丹波 平井克子

材 料

夏みかん…… 2個
夏みかんの皮…… 2個分
砂糖…… 400g

作 方

夏みかんの皮 2個分は、よく洗って細く刻む。(白い厚皮の部分も) 水がきれいになるまで(黒い汁が出ます)、5~6回水を替えて押しもみ洗いをする。
夏みかん 2個は身と皮をはがして と一緒にして混ぜ合わす。1時間くらい置く。
弱火でぐつぐつ煮てやわらかくなったら砂糖 400gを加えてさらに煮る。

メ モ

夏みかんの酸が化学反応を起こすので、アルミ鍋などは使わないこと。
ジャムにすれば、捨ててしまう皮も食べることができる。
無農薬栽培の夏みかんがあれば、なおよい。

いる道具

ホーロー鍋
(またはステンレス鍋)
木じゃくし
保存びん