

『梅シロップ作りと梅ジャム作り』へのお誘い

15年ほど前に、庭に植えられた「紅梅・豊後梅」も実をつけるようになりました。一昨年は、大当たりの年で五本の梅の木から25Kgもの梅がとれましたが、昨年は、今年は近隣の方からの苦情で校庭の植木の大规模剪定を行い、梅の実の収穫はかなり少ないのですが今年はどうでしょうか。恒例となりました「梅の収穫」、「梅シロップ作り」、「梅ジャム作り」を今年も下記のように実施しますので、ご参加をお待ちしております。

日程：平成22年6月19日(土) 1:30~3:00

場所：梅の収穫 = 京華女子中学高等学校 校庭
シロップ作り・梅ジャム作り = B1F 調理室

参加希望の生徒は、油目・望月・谷口・川本・見附までご連絡下さい。

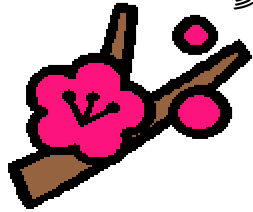
学校関係者以外の方で、希望の方は下記までご連絡下さい。

〒112-8613 東京都文京区白山5-13-5

tel = 03-3946-4434, fax = 03-3946-4315

京華女子中学高等学校

川本・見附



収穫後、「梅のシロップづくり」です。次の手順で、梅シロップを作りましょう。

<準備> (各班): 梅500g、砂糖500g、爪楊枝、焼酎50cc~100cc

<作り方>

青梅の実のへたをとり、水洗いをする。

もう一度よく洗い、水気をしっかりふき取る。

梅1粒に、爪楊枝で20カ所くらいつつく。

梅500gの約1/3を入れ、次ぎに砂糖500gの約1/3を入れる。

これを3回繰り返し、梅と砂糖を交互に、ビンにぎゅっと詰めて入れる。

最後に、発酵を押しさえるため、焼酎を50~100cc入れる。

3日後頃から、梅のエキスがでて砂糖が溶けシロップが出てくる。

早く食べる場合は、ビンの底にたまっている砂糖を溶かすためかき混ぜて下さい。

約一年たっぷり寝かせて梅のエキスが出てからが食べ頃です。

常温でかまいませんが、暗くて涼しいところに保存してください。

<実験終了後>

1ヶ月ほどで飲むことができますが、当日は3・4年物の古漬けを使い(女子中卒生が作成)水・炭酸や牛乳割りとかき氷をお楽しみ下さい。

----- キリトリ線 -----

『梅シロップ作りと梅ジャム作り』に参加します

京華女子 中学校 ・ 高等学校

____年 ____組 ____番 氏名_____

京華女子の『梅ジャム作りに挑戦!』



京華女子中学高等学校の校庭には、樹齢15年の梅の木が5本あります。この木々は文京区の緑を増やすための植樹計画に参画して植樹したのですが、2月にはピンクのかわいい花をつけ冬の校庭に春の訪れを感じさせてくれます。また、本校の校章は百花に先駆け咲くという気高い「梅」の花をシンボライズしたもので、生徒の精神的な支えとなっています。

数年前まで梅シロップを漬けた後の実はほとんど捨てていたのですが、実だけを食べたあと「残りの実を捨てるのがもったいないね。」という生徒の声があり、梅ジャム作りに挑戦しています。

- シロップ(写真1)から梅の実を取り出します。へたやゴミが付いていたなら、これらを取り除き鍋に入れます。(写真2)
- 小さい実が多く、皮が固いので最初に果肉をつぶすため圧力鍋で煮ます。梅がひたひたに隠れるくらいに水を入れて、加圧が始まってから15分煮ます。(写真3)
- 固かった梅もようやく柔らかくなります。鍋の中でポテトマッシャーを使って梅の実を種ごと良くこねて、実を種からはがします。これが大変!!(写真4)
(写真1) (写真2) (写真3) (写真4)



- 金ざるにあげ、へらで実をよく落とします。このとき熱いので、やけどに気をつけます。完全に裏ごしせず果肉が残っていた方が手作りぽくてよいかもしれません。完全に裏ごしすると舌触りはなめらかです。
- これらはまだ水っぽいので、砂糖を入れて煮詰めます。(ここが最も大変)梅の実1kgに砂糖200gをいれましたが、お好みの甘さで砂糖を加減します。ここからは時間がある限りは煮込んでください(少なくとも煮立ってから20分くらい)
- 冷める前に、沸騰水で煮沸消毒した容器に熱い梅のジャムを入れます。これで完成。意外と簡単に作れます。皆さんも一緒に作ってみて下さい。

