

# ピオーネジャム



## ● 材料〈瓶2～3本分〉※瓶 150 ml

ピオーネ …………… 1kg  
砂糖 …………… 150g

## ● 作り方

- 1 ピオーネを房から外して洗う。
- 2 ピオーネを半分に切って皮をむく。皮は色出し用に使うので不織布の袋（お茶パックや水切り袋など）に入れる。
- 3 鍋にピオーネの実を入れて水分がある程度なくなるまで煮る。アクが出たら丁寧にとる。
- 4 皮を入れて色がつくまでアクを取りながら煮る。皮を取り出す。
- 5 砂糖を2、3回に分けて入れ、とろみがつくまで煮つめる。
- 6 火を止めて、煮沸消毒した瓶に熱いうちに入れる。



## ひとくちメモ!

三良坂支部「ピオーネいきいきグレープ」が、ちゃぐりんキッズクラブのピオーネジャム作り用に考えたレシピです。特産品ピオーネの甘味をいかした人気のジャムです。