

梅の実の活用プロジェクト



クッキング

～梅ジャムマドレーヌ&ミルクもち～

梅ジャムマドレーヌ

【材料】 <マドレーヌ型 S 12個分>

薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ1
バター	50g
砂糖	30g
卵	1個
牛乳	70cc
梅ジャム	50g



【作り方】

- ① バターはレンジで30秒ほど加熱して柔らかくし、泡立て器で混ぜ、砂糖、卵、牛乳を加えてさらに混ぜる。
- ② オーブンを180℃に予熱する。
- ③ ①に薄力粉とベーキングパウダーをふるって加え、ヘラできるようにさっくりと混ぜ合わせる。梅ジャムの分量を加えて混ぜる。
- ④ 生地を型に入れ、残りの梅ジャムをのせる。
- ⑤ 予熱したオーブンに入れ、30～35分焼く。

🌸 ミルクもち～梅ジャムを添えて～ 🌸

【材料】 <2人分>

牛乳	100ml
片栗粉	大さじ3
梅ジャム	お好みの量



【作り方】

- ① 鍋に牛乳と片栗粉を入れ、よく溶かす。
- ② 中火にかけ、なべ底をこするようにな体的にかき混ぜ続ける。
- ③ 牛乳が温まってきたら、火を弱め、かき混ぜ続ける
- ④ 固まってきたら火を止める。器に取り分けて冷やす。
- ⑤ 梅ジャムをお好みの量添えて完成。



青梅ジャムづくり

【材料】

梅
砂糖（梅の重量の70～90%）

シロップ漬けをした梅を使用する場合は重量の50%が目安

梅は酸が強いので、鍋はホーロー製やガラス製など酸に強い素材が good!



【作り方】

- ① 梅をさっと洗い、楊枝で果実の上部にあるなり口（枝とつながっていたところ）を取る。
- ② 鍋に梅とひたる位の水を入れ、火にかける。プツプツと泡が出てくる程度に温まったら火を止め、湯を捨てて再度水を入れ火にかける。※この作業を梅が柔らかくなるまで行う（2回程度）。
- ③ 梅をざるに上げて水気を切り、冷ます。冷めたら種を除き、実を包丁で刻んで細かくする。
※ミキサー等をつぶしてもOK。
- ④ 鍋につぶした果肉を入れ、砂糖の半分量を加え、焦げないようにかき混ぜながら中火にかける。
- ⑤ アクがでてきたら取り除く。少し煮詰まったら残りの砂糖も加え、さらに煮詰める。
※ジャムは冷めるとかたくなるので少し「ゆるいかな」という程度で火を止める。
- ⑥ 熱いうちに殺菌した保存容器に入れる。

