
材料

イチジク ----- 3個 正味約300g
グラニュー糖 ----- 200g
水 ----- 50cc

下ごしらえ

イチジクの皮を取り除いておく。

手順

1. 鍋に下ごしらえした実部分と水を加え強火にかけ、沸騰してから10分間中火で煮込む。
2. 強火にかけ沸騰したらアクをとる。
3. グラニュー糖を加え強火で20分間木べらで混ぜ、とろみが出てきたら出来上がり !!

総作業時間

約40分

出来上がり

500ccの瓶約1個分

味の感想

仕上がりはイチジクの実の形が残ったままにしました。
イチジクの実自体にとろみがあるので、
ミカンから抽出したペクチンを加えずに作ってみました。
とても甘くて上品な味わいのジャムです。