

## 材料

せとか ----- 2個分 正味330g  
グラニュー糖 ----- 200g  
水 ----- 100cc  
スダチ果汁 ----- 30cc  
皮( マーマレード風にする場合 ) --- 1個分使用

## 下ごしらえ

マーマレード風にする場合は皮部分を10分間ゆでる。  
いったん水を捨てて同じ作業を2回行った後、細切りにしておく。  
実は種を取り除き、水100ccと一緒に生のままミキサーに約1分間かけておく。

## 手順

1. 鍋にミキサーにかけた実部分・皮( マーマレード風にする場合 ) を加え  
強火にかけ沸騰したらアクをとる。
2. 1の鍋にグラニュー糖を加え強火で15分間木べらで混ぜながら煮る。
3. スダチ果汁を加え、さらに5分間混ぜながら煮込んで出来上がり!!

総作業時間 約50分 皮部分の下ごしらえ作業時間含む  
出来上がり 200ccの瓶約2.5個分  
味の感想 皮に少し苦みがあります。下ごしらえをしっかりとすることで程良い苦みに。  
実のみで作ったジャムの場合も少し苦みが残りますが  
仕上がりは透明で、甘みがあって大人の味わいで美味しいです。