

# 三樹っ子レシピ

## 「いちごジャム」

### 【材 料】

いちご 砂糖 レモン汁

### 【作り方】

- ① 三樹っ子畑でいちごを収穫する。
- ② いちごのへたを取る。
- ③ ②を冷凍する。
- ④ ③を電子レンジで軽く解凍する(この時、結構水分が出ます)。
- ⑤ ④を鍋に移し替え、砂糖とレモン汁を加え、水分がなくなり、ドロツとするまで中火で煮つめたら、できあがり♪
- ⑥ 三樹っ子いちごはとっても糖度が高いので、砂糖はスプーン1杯程度でも十分甘かったです！ただし、保存は効かないので、当日中にお召し上がりください。

#### ポイント

冷凍したいちごを使うと、水分が出やすくなるため、時短で作れます！



今日もいちごがいっぱい採れたよ！



④ 電子レンジで軽く解凍した状態のいちご



⑤ 鍋で煮詰めている状態のいちご  
アクが出てくるので、その都度丁寧取り除いてくださいね