

ヤマモモジャム作り



6月17日に、ヤマモモの収穫をしました。今年は、去年よりもだいぶ少なかったです。でも、少しずつ収穫して2キロ収穫しました。



収穫したヤマモモは洗って冷凍保存しました。

ヤマモモジャム作り



まずは水をヤマモモがつかえるくらいまで入れました。その後煮て灰汁を取りました。



裏ごしをして砂糖とレモンを入れて煮詰めてできあがり。

ヤマモモジャム作り



ヤマモモジャムを瓶に詰めました。



完成です。手前にあるのがスモモジャムです。
奥にあるのがヤマモモジャムです。
2種類のジャムが完成。