



いちご畑でもぐもぐ



- マイいちご畑—— 1
いちごジャムを作ろう—— 5
いちごと練乳 —— 10
いちご狩り—— 11

ハイジール





あれは…
私が2歳の時

この立派な
いちご畑は
祖父が作った



私専用の
いちご畑だ

いくら初孫が
可愛いからって
こんなにようけ
食べられんよ！

売るほど
あるじゃない！
どうするん？
これ…

母に文句を
言われながら
黙々といちごを
収穫する祖父

祖父

母

ポールいっぱい
いちごをもらって
ご満悦の私

いちご
おいしい

このいちご
みーんな
食べても良いの
幸せ

よし
食べちゃうぞ！

自分の限界を
まだ知らない2才児

また
もう

上空を舞う2羽のトンビを
眺めながら頬張ったいちご
何十年も昔のことだけど

今でもしっかり覚えている

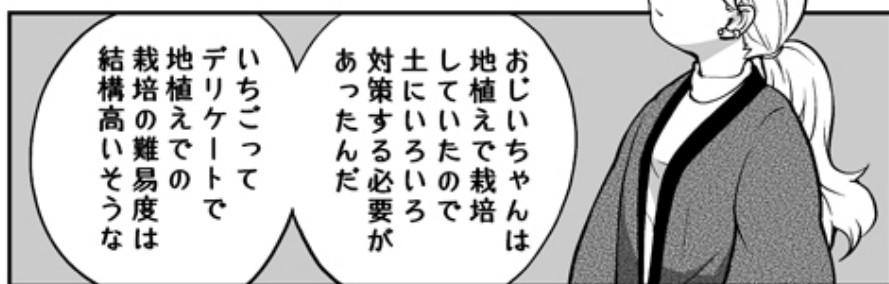
大人になってから
いちごの栽培について
調べてみたんだ



実が土で
汚れないように
敷き藁を敷く

跳ね返った泥に
病原菌が含まれていると
葉に付着して病気が
発生することが
あるためシートを敷く

クラウンと呼ばれるところから
葉がでてくるためここを
埋めないように浅く埋める



いちごって
デリケートで
地植えでの
栽培の難易度は
結構高いそうなの

おじいちゃん
は地植えで栽培
していたので
土にいろいろ
対策する必要が
あったんだ



作物を作ることの
大変さも学べたので
色んなものに
感謝できる
そんな子に
育ててくれて
ありがとう！

すごく幸せな
ことだよね

感謝感謝だ

おじいちゃん
頑張ったな
私は本当に
可愛がって
もらってたんだな

いちごを食べる時に
いっつも思い出す
素敵な思い出



いちごジャムを作ろう

やってみるか

思い出したら
自分でも
作ってみたくなった

祖父が作った
大量のいちごは
母がジャムに
してくれました

基本的ないちごジャムの作り方

ざっくりとだけと
だいたいこんな感じで
作れます

できあがり

ヘタをとって
カットした
いちごの重量の
30~60%の砂糖と
レモン汁をまぶし
数時間おく

いちごから水分が
出てきたら煮詰める

フルーツの風味や色を
引き出すためには
強めの火で短時間で
煮あげるのがポイント

この方法で充分に
美味しいジャムは
作れるんだけど



もう少し
こだわりたい



これは
ブレザーブスタイル
というのだそうなの

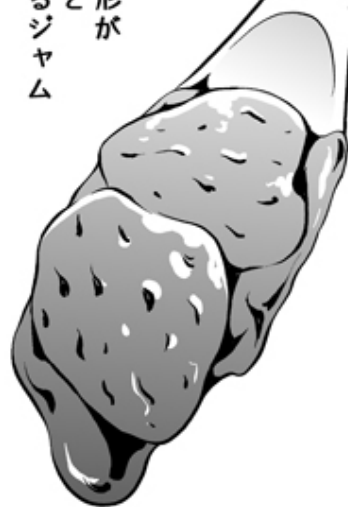
いちご以外の
ベリー系は
果実の全形

いちごでは
全形が2つ割



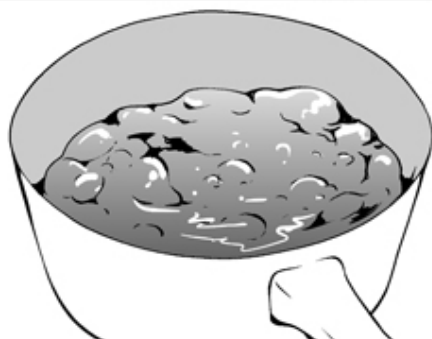
ベリー類以外の
果実を使うものでは
5ミリ以上の厚さの
果実を使い
原型を保持する
ようにしたもの

果実の形が
ごろっと
残ってるジャム

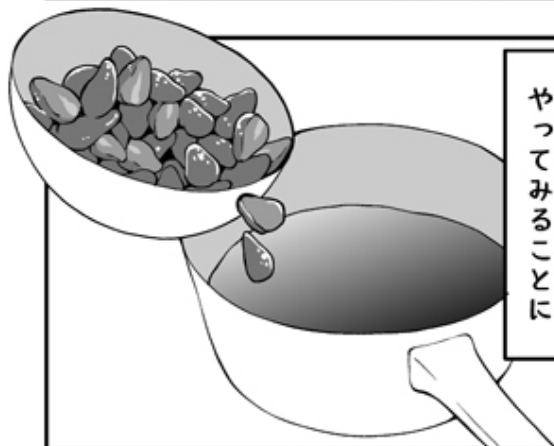


あの食感が
ほしい!!

水分と果実を
一緒に煮詰めると
果実がけっこうで
崩れてしまうので



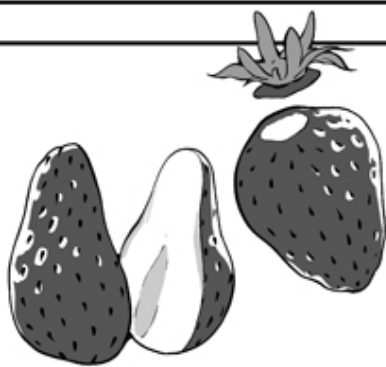
水分を先に
ある程度煮詰め
後からいちごを
入れる方法で
やってみることに



いちごジャムの作り方 プレザーブスタイルにチャレンジ

いちご — 1パック
 砂糖 — ヘタをとった
 いちごの重量の60%
 レモン汁 — 2分の1個

いちごのヘタを取る
 水分が出やすいように
 半分にかットする



いちごの重さを測り
 重量の60%の砂糖を用意



砂糖とレモン汁を
 いちご全体に
 まぶすように入れる



一晩おく

たっぷり出た
 いちごの水分の中から



いちごの果肉だけを
 別のボウルに取り出す

