

〈キンカンジャム〉



キンカンがまだまだたくさんなっているのでジャムを作ることにした。キンカンの木にはトゲがあるので、注意深く収穫する。とても全部は取り切れないので適当なところで終了。量ってみたら約4kg。洗ってヘタを取り半分に切ってタネを取る。このタネ取りが面倒なのだ。いろんなジャムを作っているがキンカンが一番めんどくさい。鍋に入る分量の2.5kgだけのタネ取りをする。1個の重さが約10gなので250個分のタネ取りだ。考えるとイヤになってしまうので、中島みゆきを聞きながら淡々と作業を進める。

♪ファイト！ 戦う君の唄を 戦わない奴らが笑う  
だろ ファイト！…♪♪



1時間ほどでタネ取りが終わりフードプロセッサーにかけて少し砕く。砂糖を30%入れて少し置き、水分が出たところで煮詰める（料理レシピになってしまった！）。

収穫時期が遅いせいか皮が硬くてなかなか柔らかくならない。適当なところで切り上げて瓶に詰める。大小合わせて14個の瓶にキンカンジャムが詰まった。これからイチゴ、ルバーブ、桑の実、ブルーベリーとジャム作りが続く。作るのは大変だが幸せな時間だ。

