手づくりジャムのブックリスト

『季節の果物でつくるジャムとレシピの本』　鈴木雅恵／著　誠文堂新光社　２０１３

旬の果物や野菜を使った、豊富なレシピが紹介されている本書。材料となる果物の美味しい時期や、品種ごとの特徴もこの１冊でわかります。砂糖の量や煮詰め加減で全く別のジャムになるのが手作りの醍醐味です。既製品にはない、自分好みの味を作ってみませんか。

『ジャムの絵本』　こしみずまさみ／さく　しもわださちよ／え　農文協　２００５

お子さま向けの絵本ですが、基本的なジャムの作り方が写真とイラストでわかりやすく解説されているため、初めて作る方におすすめです。また、煮つめ具合を知る方法や、ビンの殺菌の仕方など、ジャム作りに欠かせない工程も詳しく掲載されています。色が綺麗で、香りのよい、おいしいジャム作りにチャレンジしましょう。

『果実酒・果実酢・ジャム・シロップ』　ワタナベマキ／著　家の光協会　２０１６

作りやすくて丁寧なレシピが人気を呼んでいる著者が作る、くだものの作り置きの数々。他のレシピ本ではあまり見られない、著者ならではの工夫が随所に感じられます。素材の甘み、酸味、苦みが熟成されることによって生じる、より深い味わいを楽しんでみてください。

『おいしいジャムのつくりかた』　飯田順子／著　主婦の友社　２０１２

基本のジャムはもちろん、ジャムをアレンジしたスイーツとシロップやコンポート、ピールの作り方が詳しい解説とともに紹介されています。ほんの短い季節の恵みをぎゅーっとガラスびんに閉じ込めて、毎日少しずつ楽しむという暮らし。１年中楽しめる手作りジャムは、ちょっとした贈り物にもぴったりです。

『ジャムの本』　田中博子／著　東京書籍　２０１６

初めて作る方にも、基本の作り方をマスターした方にもおすすめなのがこの１冊。様々な種類のジャムの作り方が全工程カラー写真で掲載されている、いわばジャムの専門書です。おいしいジャムを作るために知っておきたいことをまとめた「ジャム作りQ&A」のページもあります。

長岡市内の図書館にある本のリストです。
ご希望の際には各図書館でお申し付けください。

長岡市立中央図書館作成　平成３０年１月