



カーランツゼリーと

シラップ

白勢成太郎

カーランツ（フサスグリ）、グスベリ（スグリ）等の多汁な小果は、生食用としても勿論よいが、ゼリー、シラップ、ジャム等に加工すればその価値は一段と高まる。

今日食生活が変化しパン食が増加するに伴ない、イチゴジャム等の甘味も勿論結構であるが、柑橘マーマレードの南国的なほろ苦味が喜ばれるように、北国的でエキゾチック（異国的）な甘酸っぱい、風味豊かなこれらの加工品もまた、都会人の嗜好に向くものである。

とくに東北、北海道や、高冷地の特産として市販すれば、必ず需要は相当なものと思われるがここでは自家用としての手軽な加工について述べて見たいと思う。

カーランツは栽培二年目より収穫の出来る極く作り易い小果樹で僅かの空地があれば栽培出来る。品種は熟した実が赤、白、黒の大体三品種で、白は味が最もよいが樹が弱く収量が少ない。黒は樹は強いが香味が悪い。赤は樹も強く収量も多く味もよく色が鮮紅で極く美しく最も実用向きである。また一般に栽植されているのは赤色種で、普通カーランツを訛つてカリンズといつてゐる。或る地方ではカリントともいわれ

ておる。カーランツは酸味が多いのと実の小さい割合に種子が大きいので生で食べては、余り喜ばれないが、赤いカーランツの汁を搾りつつ煮て、砂糖を加え、シラップまたはゼリーとすれば、その色の鮮さと爽やかな味は何人にもよろこばれる。また極く造り易いので今その方法を述べて見よう。

総て果物の汁だけをとつて煮て、砂糖を加えたのをシラップといい飲料とする。これを煮詰めて固形状にしたのをゼリーといひジャムのように用いられ、果肉も共に果物の種類によつては種子も皮も全部砂糖を加えて煮詰めたものをジャムという。

ゼリーが寒天状に固まるのは果汁の中に含まれているペクチン質（植物性膠質）の作用である。果汁を煮詰めて濃厚にし、これに砂糖を加えて更に濃度を強めて冷却すればペクチンと砂糖との作用で寒天状に固まりすなわちゼリーとなる。このペクチンは果物の種類によつて含有量に多少がある。例えば苹果、ブドウ、カーランツ等はペクチンが多く、グスベリ、橙類等は割合に少ない。また熟したばかりの果物にはペクチンが多いが過熟の果物はペクチンが分解して少なくなつてゐる。カーランツ

は極めてペクチンが多いから大変固まり易い。製造の順序は、カーランツが熟したら過熟にならない中に収穫し、水洗いして箆に揚げて水を切り、布袋に入れて汁を搾り取る。汁は生果の約七〇〜七五%が得られる。汁を手で搾る時はカーランツを一度に沢山袋に入れないで少しずつ何回にもした方が搾り易い。汁を搾り終つたら直ぐ火にかけて煮沸する。搾つた汁をそのままにしておくとペクチンが分解して、ゼリーが出来

附

ジャム及びゼリー等の簡易貯藏法

なくなることがあるから急いで火にかけろ。そして攪拌しながら煮詰める途中浮上る泡は製品の味と外観を悪くするから掬いとる。汁が三分の二（二分の一位に煮詰つたなら生果の約七割の砂糖を加え攪拌して砂糖が溶けて一回沸騰したら火から下し容器に注ぎ込み冷却すれば固まつて瓶丁で切られるようになる。シラップは搾つた汁を火にかけ煮沸したら直ぐ砂糖（生果の約七割）を加え、砂糖が溶けて一回沸騰したら細口の壺に入れて密閉して貯えて置く。

ジャム及びゼリー等を貯蔵するには罐または貯藏壺に詰めて密閉殺菌すれば好いのであるが、家庭用としては最も軽便な方法がある。ジャムやゼリーは砂糖を沢山入れて煮詰めたものだから内部から腐敗酸酵を起すことは殆どないが、表面に黴を生じそのため、だんだん下の方へ悪くなつて行くので表面の黴を除く方法を施せば、一兩年は貯藏出来る。

その方法は出来上つたジャム（ジャム及びゼリーを略して以下単にジャムと記す）をまだ暖い内にコップかまたは確詰の空罐の縁を綺麗に切つたものへ八分目位に詰め冷えるまで塵の入らないように水でしばつた布巾を被せて置き、全く冷えたらパラフィン（ろう）を融かして、直接ジャムの上へ一分半位の厚さに注ぎ込んで、また布巾を

被せて置く。

間もなくパラフィンは冷めて白く固まり容器とジャムに密着した蓋となり、その間に少しも隙間がないから黴の入り心配がない。なお容器に小さく切つた紙をかぶせてゴム輪で止めて、ゴミの入らないようにして置く。ジャムを使う時はパラフィンの蓋の一方の端を押せば反対の端が上るから蓋は直ぐとれる。この蓋はジャムの着いてゐる方を下にして水に浮かせて置くと、ジャムは水に溶けてパラフィンは綺麗になり何回でも使われる。

パラフィンは薬屋で売つてゐるが、淡黄色の石油臭いものがあるから、無色無臭のパラフィンをかうように注意しなければならぬ。 (北海道立農試種芸部)