

## オレンジピールの常温保存

オレンジピールの冷蔵保存は、少量なら家庭の冷蔵庫でも ok ですがたくさんは無理なので、ストック用のジャムのように脱気して常温保存がよいかかと。ジャム、コンポートはしだいに退色していくのですが、オレンジピールはシロップにしっかりつかった状態で脱気してあれば常温で2年おいてもきれいなオレンジ色を保っていましたから、2年くらいで使うつもりで多めにしこんでおいて、足りなくなれば間の年にもしこむという感じで。

### ●ビンの熱湯消毒

ガラスビンは、急激な温度変化は厳禁です。水かぬるま湯程度のうちに入れ、煮沸消毒します。熱々のビンを、冷えたところにおかないよう、乾いた布巾などの上におく習慣をつけましょう。乾いた布巾の上で自然乾燥させますが、煮沸消毒時にしっかりビンが温まっていれば、乾くのは早いです。ビンがおなべの中でカチャカチャとあたっているとあまりよくないので、おなべの底にふきんを入れるか、火を少し弱めます。

### ●オレンジピールのビン詰め

オレンジ色のほうを下にしてビンに入れるとよいと思います。もしも上のほう、シロップから出てしまっても、ピールの真ん中が変色するよりは、皮のはしっこの方がましです。

### ●シロップの追加

イヨカンの大きさ、保存ビンの大きさ等によって必要なシロップの量は変わってきますが、最終的には、ビンに入れたイヨカンがしっかりつかっているだけの量のシロップが必要です。冷蔵庫保存の場合は重しをすることができますが、常温保存用に脱気する場合には重しをするわけにもいかないのでシロップが多めに必要です。でもシロップがあまるとお砂糖がもったいないので、、、。200cc:500g または、300cc:750g でしこんで、足りなければつくり足すくらいでよいのではと思います。シロップに漬かっていない部分は変色してあまりおいしそうな色ではなくなってしまうので、しっかりシロップにつかるようにしてください。ただしきりきりまでいれると、シロップがふたとのすきまから出てくることがあるので、脱気して保管中、とくに初期は、ときどき様子を見てください。

ビン詰め時にシロップを少量つくり足すとき

水	30cc	50cc	100cc
グラニュー糖	75g	125g	250g

ひと煮たちさせ、水バケ、冷ましてから加えてください。

●weck がお勧め！

よくジャムをたくさんつくってはビン詰めしていましたが(なにか食材を買うときも、ビン詰めのは味の変質が少なくおいしいと思い、ついビン詰めを選んでしまいます)。昔はビンは白や金色のフタの普通に売っているのを買っていたのですが、たくさん買うには重くてめんどろ、ビンは何度も使えるのに、フタの裏側が傷んでしまって、でもフタだけでは売っていかなくてもったいない、いくつもストックしたいのに上に積み重ねることもできなくて不便だなよと思っていました。

weck のビンを使うようになってから 6 年くらい?、各種少しずつ買い足してもう二十箱近くになるかもしれません。ネットで注文できるようになり、weck のビンは急なときでも宅急便で翌日には届くし、消耗部分のフタ(パッキン)だけ追加購入もできて便利です。積み重ねて収納できるし、(重いので冷蔵庫のたないっぱい入れてしまうわけにはいかないのが残念ですが)リサイクルガラスでつくられているし、いうことなしです。

●weck のビンを 16cm のおなべで手軽に脱気するには

L サイズをおなべに 2 つ並べて脱気するには大きなおなべに水がたくさん入れなくてははいけなくて重いし、500 などの背の高いのをパスタなべで脱気するにも水がたくさんで重いし、、、脱気作業も通常一回ではすまなくて何度もすることに。お水をかえるのも重くて大変、ということで 16cm の片手なべでするようになりました。

weck のビンはフタのサイズで見ると S、M、L がありますが、実用的に積み重ねて安定感のあるのは M サイズと L サイズ(ただし、M サイズは高さがあり(h90mm)、パスタなべなどでないと脱気できません)。形で見ると、まっすぐな(Mold Shape)と横に膨らんだ形(Tulip Shape, Deco Shape)がありますが、16cm のおなべで脱気できるのは、まっすぐなので低めの、250(と 300)だけなのです。(膨らんだ形のは h85mm とか h90mm と高さがあるのでこれもパスタなべなどでないと脱気できません)。けっきょく L250(と L300)だけが 16cm のおなべでオレンジピールを脱気できるサイズです。

一般的な深さの 16cm のおなべでは、L250(h55mm)がひとつ脱気できます(脱気するときはビンの高さ+2~5cm くらいまで水を入れる必要があるため、途中で水が減ってくるので安全策で 5cm だと思いますが、L300は無理です)。weck250 にイヨカン約 1 こ分入りまますから、4 こでしこんだら約 4 こ、6 こでしこんだら約 6 こ必要です。深さのある片手なべ(エバトリオ 16 など)があれば、L300(h73mm)が脱気できます。L250(h55mm)よりも 1 枚くらい多くピールを入れられるのでビンが少なくすみ、シロップもその分少なくすみまます。

●もっとたくさん脱気する場合は...

水を変えなくても大丈夫として少し冷めたら次を入れるという方法なら、大きなおなべで2こずつくらいしてもよいかも。(それでも2こしか入らないので、脱気するのはけっこう大変ですね。)

または、一度にたくさん使うようになったら、500mlでイヨカン2こ分強入れて pasta などで脱気してもよいかもしれません。でもこの場合はビンは1こしか入りません。けっこう大変なのは変わりませぬね...。

●最近の私の方法

エバトリオ16で、weckのビン、L300を1つずつ、25分ずつ脱気。どうやらビンの中から外に出るだけのようなので水を変えなくても大丈夫として、少しお湯が冷めたら(急に熱湯に入れるとガラスは危険なので)次を入れる、という感じ。時間はかかりますが、キッチンでなにかほかのことをしながら...。

●weckのクリップ

そういえば、weckのクリップは、脱気が終わったらはずしてよいことになっていますが...、ストックしているときに引っ掛けたりしてうっかりあいて空気が入っていたらと残念なことになるので、つけたままにするようにしています。クリップをはずして保存する場合はとくに、ときどき様子を見てみてくださいね。(開けるとき、しっかりと閉じていてあきにくければ、中身は無事とわかりやすいのも weck でビン詰め保存の安心点です)。