

## 農業総合科 授業風景

### イチゴジャム製造実習

農業総合科2年フードサイエンスコースを専攻している26名は、入学して初めての販売用の加工品を製造しました。5月に入り、食品の製造実習の項目は「イチゴジャム」となります。

販売用ですので異物混入のないように衛生管理に気をつけながら細心の注意を払い、実習を行いました。

イチゴは卒業生のイチゴ農家から仕入れたイチゴ30kg（鮮紅色で果実内部まで十分に着色したおいしいイチゴ：品種は紅ほっぺ、おいCベリー）を使用しました。熟したとてもおいしいものを冷凍したイチゴを使って、イチゴジャムの中でも人気の高い果粒の形を残した「プレザーブスタイル」のジャムに仕上げました。

出来上がったジャムは、ビンに充填し、校内販売のためその日のうちに包装して、15:00から始まる販売会場に届けることができました。陳列したジャムはお陰様ですぐに完売することができました。

イチゴジャムの実習は、製造原理、製造工程の理解と技術習得、そして販売するために必要な原価計算及び栄養成分計算の仕方を学習することに役立ちます。学習の成果は、味のみではなく、ラベルを見て生徒たちを評価していただければ嬉しいです。

4時間連続の実習で少し疲れましたが、とても充実した時間だったようです。

