

【食の探求クラブ】学校の桜で塩漬けを作ってみました。

海洋科学高校にはヨシヨシノ、ヤマザクラ、八重桜などたくさんの桜の木があります。3月下旬から徐々に開花をし、春の風物詩となっています。

今回は、食の探求クラブの1年生で八重桜を使った塩漬けを作ってみました。ピンクが色濃く残り、とても綺麗に仕上がりました。今後、塩漬けを使った桜のケーキやお菓子作りに挑戦したいと思います。

水産食品科1年生のカリキュラムでは1年間授業に参加すると「食の6次産業化プロデューサー」レベル1の資格を取得することができます。

今回は、桜など身近にある食材から加工品を作る体験をしてみました。水産食品科の学生生活の中で商品化・販売など、6次産業化にむけた経験をたくさん積んでほしいです。

①八重桜収穫！



②梅酢と塩で漬け込み



③乾燥庫に綺麗に並べる

④1日乾燥



⑤瓶に入れて完成！