

令和5年9月

食品科学科 通信

岐阜農林高等学校 食品科学科

いちごジャムを製造しました

二重釜に冷凍イチゴを入れ、煮詰めスタートです。



砂糖を計量します。



糖度の確認をします。



2種類の砂糖を使います。

違いが分かりますか？
(答えはページの最後に)



煮詰め終了。



おいそうな色に
なってきました！

決められた量で充填します。



キャップをして殺菌したら完成です。



ビンについたジャムをふき取ります。



【実習をした3年生の感想】

二重釜での作業はとても暑かったけれど、イチゴの良い香りを楽しみながら、混ぜたり、アクを取ることができたので良かったです。

充填の作業は、1年生の時より短い時間で正確にできたので良かったです。

実習を通して、早めに準備をすることなど、社会に出てから大切なことを学ぶことができました。

1つ1つの作業を丁寧に行えました。
最後に検食したジャムはしっかり実が残っていて甘くておいしかったです。

答え：使用した砂糖は左が『グラニュー糖』、右が『ブドウ糖』です。

いちごジャムは、のうじょう君で販売しています。

今日もおいしくできました。ぜひご賞味ください！