

収穫したイチゴのヘタを取り除いて、ジャム加工に使えるように下処理をします



この処理をすることによって、ジャム加工ができるようになります



イチゴのヘタを取り除いている様子

重さを量り、ジャム加工する日まで食品用保存袋に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で冷凍保存します

