

はじめての

## イチゴの調整実習

**カン！カン！カン！** ジャム製造用の部屋に、なにかを打ち付ける音が響きます。そうです。「ヘタ取り器」でイチゴのヘタを取っている音です。



この日は1年生が初めてイチゴの調整実習をしました。

イチゴの調整とは、イチゴジャムを製造する前に、イチゴに付いているヘタや傷んだ部分、熟していない部分を取り除くことです。

これがしっかりできていないと、ジャムにしたときに品質が低下してしまうのです。

だからとっても重要！！

最初はなかなか慣れなかった1年生たちも、少しずつコツがつかめてきて、テンポよく作業ができるようになりました。



今回、調整したイチゴの量はなんと・・・

**15kg！！** これでも少ない方です。

次回はこのイチゴを使っていよいよジャム作りに挑戦します。

大切に大切に作られたジャムがみなさんの手元に届くまで、もう少し待っていてくださいね。



**「今度の実習は初めてのイチゴの煮詰め作業をします。とても楽しみです」(1年食品科学科・Sさん)**