



新2年生 春休みの農場当番で イチゴの処理を行いました！

食品科学科2年

春休みに1日実習を行う「農場当番」において、新2年生がイチゴジャムの前処理を行いました。およそ100kgのイチゴを1つずつ、ヘタや芯、傷んだ部分を取り除くという細かい作業を頑張りました。異物混入を絶対に防ぐため、水洗いで何度も確認し、総量を計って、砂糖と混ぜ保存しました。これを濃縮して、瓶詰めの実習を次回行います！！

しっかり水洗いをして
異物を取り除きます。



処理した後に、もう一度水洗いしながら確認し、計量しながらも入念にチェックします。



砂糖と混ぜて保存します。
100kgという大量のイチゴを扱うのは大変でしたが、全員で丁寧に効率よく動くことが出来ました！！