



# 2E イチゴジャムを作ります！！

食品科学科 2年

新年度が始まり、新2年生がさっそくイチゴジャム作りに取り掛かりました。総量80kgのイチゴをひとつひとつ、ヘタと芯を取り、傷んだ部分を処理して水洗いをし、砂糖と混ぜ合わせて保存をしました。今後、濃縮・瓶詰をしていく予定です。

大人気商品のイチゴジャムなので、「今年も美味しかった！」と言っただけのよう頑張ります！



Q.イチゴの処理の実習をしてみてどうでしたか？

ヘタなどの異物が混入しないように気をつけて処理することが大変でした！  
大量のイチゴを、ひと粒ずつ処理するために集中力が養えました！



先生からの説明の後、全員で黙々と作業を行いました！そして異物チェックを丹念に行いました！



イチゴを10kgずつ測り分け、砂糖を測ってイチゴと混ぜ合わせ保存します！これを「糖蔵」といいます。



こぼさないように慎重に袋に流し込みました！体が大きくて器用な、頼もしい“食品男子”です！



冷凍庫まで協力して運びました！濃縮までねかせます！