

食品サイエンス科

マーマレード完成！ ～柑橘『はるか』の爽やかジャム～

4月18日（月）2年生の専攻の授業で、マーマレードの濃縮・ビン詰めを行いました。今回は、南有馬産の『はるか』という柑橘を3月に外皮を千切りにして果汁を搾っておいたものです。この『はるか』は、種子親が“日向夏”、花粉親が“夏みかん”という2つの“いいとこどり”の黄色い美味しい柑橘で、完成したマーマレードも明るい黄色の爽やかな甘さのジャムに仕上がりました。生徒達は分担された役割をしっかりと果たしてくれ、また一つ、地元産の美味しい加工食品を完成させることが出来ました！！

大きな釜で濃縮しています



ジャムをビンに入れて、



重さを調整します



全体はこのような流れ作業です



ビンの口の周りについた
ジャムは、アルコールで
丁寧に拭きとります



フタをしっかりと締めます



ビン詰め後、高温の蒸気釜で殺菌します。
未開封なら冷蔵で1年間は保存OK！



爽やかな黄色のジャムに
なりました！！

