

3年生農業コース「グリーンライフ」

カボチャの加工実習



11月17日5・6限3年生農業コース「グリーンライフ」にて、春に栽培していたカボチャの加工実習を行いました。カボチャはタキイ種苗のロロンという品種を使用しました。ロロンは極粉質で肉質はキメが細かく、滑らかな舌触りと上品な甘さが特徴です。

今回の実習では、7人が一品ずつ調理を行いました。カボチャのスープ・天ぷら・白玉団子・トースト・味噌汁・サラダ・コロッケを作りました。カボチャの皮むきやカボチャを切る作業に苦戦しながらも、美味しいカボチャの料理を作ることが出来ました。