

ブドウジャムづくり

～生産科学系列2年生「食品製造」～

10月3日（金）2年生「食品製造」において、ブドウジャムづくりを行いました。本校で生産されたブドウ「藤稔」の見た目の悪い果実（B級品）を有効利用しました。

原材料であるブドウの果粒2kgを鍋で加熱後、ミキサーにかけて裏ごしし、グラニュー糖約1kgを加え、丁寧にアクを取りながら約1時間煮詰めました。仕上がり点は、コップテストや糖度で判定し、最後にレモン果汁を添加しました。レシピは同じでも班ごとに微妙に粘りや風味、色合い、食感に差が出ました。トーストした食パンに塗って、試食をしました。

ブドウを始めキウイフルーツなど各種のジャムづくりは、出前授業のメニューにもしています。

