

梅干しと梅シロップ製造

～食品製造シリーズ⑥～

6月11日（木）、「食品製造」（2年生生産科学系列11名）の授業で梅干しと梅シロップの製造を開始しました。

前日、10日（水）に3年生「果樹」9名で、学校梅園より収穫した青梅13kgを使用しました。梅干しは、原料梅（10kg）の15%の塩でよくなじませてプラスチック樽に仕込み、梅シロップは梅（3kg）とグラニュー糖を同量で、エキスが出やすいように冷凍した梅をフォークで刺しながら、ビンに仕込みました。

さて、美味しい梅干しと梅シロップができるでしょうか。

