

ブドウジャムづくり

～食品製造シリーズ⑩～

9月24日（木）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（ふじみのり）」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1kgを鍋で加熱後、ミキサーにかけて裏ごしして果皮と種子を取り、グラニュー糖約500g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。

ブドウを始めナシや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。

