

## 【食品流通科～5月～】

3年食品流通科、食品化学コースです！

先日私たちは、マーマレードジャムの製造実習を行いました。  
写真は、人気が高い甘夏を使った爽やかなマーマレードです。  
今回は金農のマーマレード製造について紹介します。

『マーマレードの作り方』 ※おおよその過程です。

- ①甘夏を洗浄します。
- ②上下をカットし、八等分にして果皮をはぎます。
- ③薄皮から果肉だけを取り出し、搾汁します。
- ④果皮の内側の白い部分(アルバド)を削ぎ落とし、細刻(ほそぎり)にして水にさらします。
- ⑤細刻にした果皮を食塩水で煮て、苦みを抜きます。
- ⑥果汁と冷ました果皮をそれぞれ冷凍保存します。

-----製造時に解凍-----

- ⑦果汁と調製した果皮を煮詰めていきます。
- ⑧糖度を確認しながら、砂糖を加えていきます。
- ⑨ペクチンとクエン酸を添付します。
- ⑩糖度が決まったら、加熱をやめます。
- ⑪あらかじめ殺菌しておいた瓶に詰め、ふたをします。
- ⑫90℃のお湯で20分間加熱殺菌します。
- ⑬室温で冷まします。
- ⑭ラベルを貼って完成です。



このように、マーマレードは様々な過程を経て製造されています。  
製造実習を行う際は、髪の毛や異物が混入しないよう、細心の注意を払って行っています。  
甘夏の爽やかな香りに包まれながら作業するのはとても楽しいです！  
食品流通科では、この他にもいろいろな加工品を製造しています。

現在、本校事務室前でマーマレードジャム・イチゴジャムを販売しています。なくなり次第終了となります。(価格:1個300円)

生徒と先生が「おいしくな～れ」の気持ちをこめて作っているので、ぜひみなさんご賞味ください！！

(3年食品流通科・農業委員)