

## 川東小学校3年生 ジャム作り体験に来校

7月13日(木)川東小学校の3年生が本校を訪れ、ジャム作り体験をしました。総合的な学習の時間の一環としての実施です。本校では食品科学科栄養科学専攻の生徒が対応し、一緒にジャム作りを行いました。



スクールバスで到着



まずは手を洗って



イチゴのへたをとります



砂糖を混ぜて



砂糖を足しながら煮詰めます



瓶に注ぎます。火傷に気をつけて！



自分のジャムを手にとって

最後にみんなで記念撮影！

「こんにちは！！」

元気な挨拶で川東小学校の3年生の皆さんが登場！

とっても明るくて素直な皆さんでした。本校生徒にも元気に挨拶してくれました。小さな来訪者たちに本校の生徒もたっぷり元気をもらうことができました。

コロナウイルス感染症の影響で、久しく校外連携はありませんでした。7月13日木曜日は久々の校外連携でした。川東小学校3年生31名が先生3名とともに来校し、総合的な学習の時間の校外学習としてイチゴジャム製造の体験を実施しました。

食品科学科の栄養科学専攻(加工食品の製造・開発を主に学んでいます。)の3年生20名が対応しました。なれない体験に高校生も緊張感を隠せませんでした。屈託のない小学生に元気をもらうことができました。

初めてのイチゴジャム作りに目をキラキラさせて取り組んでいました。ジャム作りの後、草花温室や野菜の畑も見学し、「何があるのー？」と興味津々で歓声をあげていました。

本校がジャム製造用に越後姫を入荷している「ビレッジおかだ」とのつながりがあり、その関係もあり今回この行事が実現しました。日持ちのしないイチゴを1週間前から預かって冷蔵庫に保管、その間傷まないか、当日まで保つか心配でしたがイチゴはなんとか持ちこたえ、一安心。

普段本校のイチゴジャムはイチゴ入荷後、直ちに洗浄、へた取りをした後、砂糖とクエン酸を加えて冷凍保存をし、適宜解凍しジャムに仕上げます。

今回は生イチゴからジャムに仕上げる方法です。

## 手順

- ①イチゴを洗って、へたを取ります。
- ②イチゴを鍋に入れ砂糖を入れます。(浸透圧でイチゴから水分が出てきます)
- ③(焦げないように)十分水分が出たら、加熱開始。IHクッキングヒーター使用。
- ④沸騰したら、砂糖、砂糖＋ペクチン、砂糖と順次加えていきます。
- ⑤糖度が十分上がり、ゼリー状になったらクエン酸を加えます。酸によって色が鮮やかになります。
- ⑥加熱を終えて、熱いうちに瓶に分注します。やけどに注意！

おいしいイチゴジャムができました！