

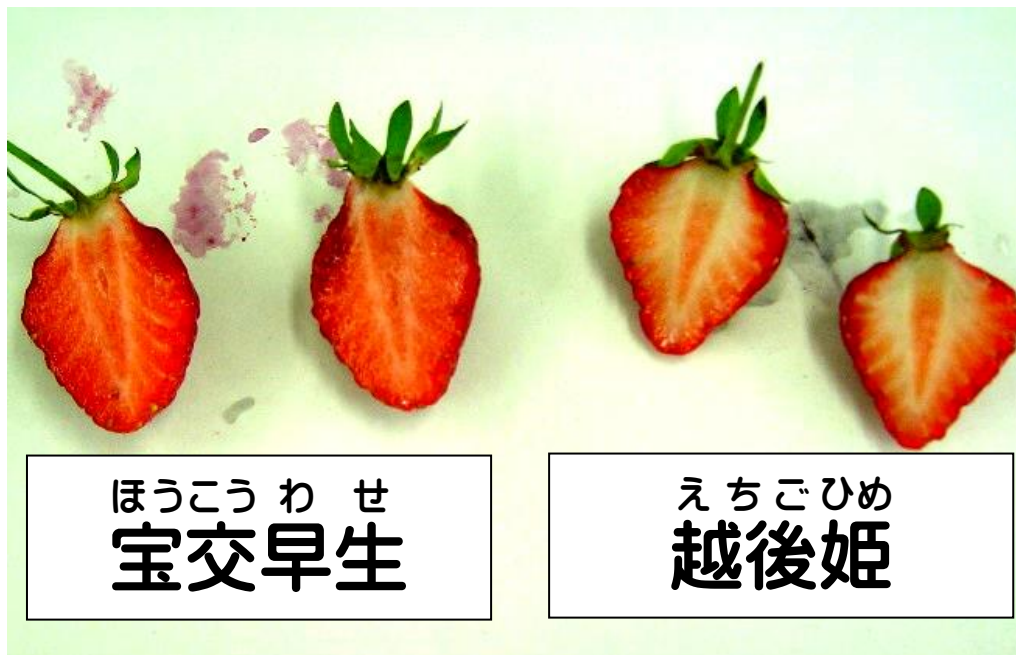
令和2年度 食品科学科

イチゴジャムの原材料を入荷しました！



【入荷したイチゴ】

新発田農業高校食品科学科では、2種類のイチゴジャムを製造しています。その違いは原材料です。ひとつは「ほうこうわせ宝交早生」、もうひとつは「えちごひめ越後姫」という品種を使用しています。



【イチゴの断面】

宝交早生は果肉がやわらかく流通に不向きなため、スーパーなどで見かけることはほとんどありませんが、香り・甘みともに豊かな品種です。越後姫は新潟県の生食用ブランドイチゴで、大粒・甘さ・ほどよい酸味が特徴的な品種です。

味や香りの他にもイチゴには違いがあります。イチゴの断面を見てみると、宝交早生は中まで赤いことが分かります。それと比較すると越後姫の断面は白い面が多く、赤い色が特徴のジャムとして加工するには不向きに感じますが……。

ジャムになった越後姫の姿をお楽しみに！



【ヘタ取りの様子】



【砂糖漬けの様子】

この2種類を、下処理します。まずはヘタを取ります。ヘタだけでなく、果肉の劣化した部分や虫に食われた部分も取り除きます。

ヘタ取りが終わったものを砂糖とクエン酸に漬けにして、イチゴから水分が出てくるのを待ってから冷凍します。