

# 科技高リポート ～I Love 百姓～ Vol.11

今回の制作担当生徒



3年 近藤 幸姫さん 3年 菊地 凪優さん

## 農業クラブの行事がいろいろ行われました!

4月8日に農業クラブ入会式が行われました。初々しい雰囲気たくさんの新入生と2・3年生が初めて顔を合わせました。私たちの学校にしかない専門的な勉強や行事、農業科での活動を少しは知ってもらえたでしょうか? これから行っていく新入生との活動が楽しみです!

4月19日には農業クラブ総会が行われました。活動内容や予算について農業科全員で確認しました。農業科の活動がより良いものになる会だったと思います。これからも農業科全体で学校を盛り上げていきたいです!



新入生が見ているスクリーンにはこんな絵が



スクリーンに全集中しています



スクリーンの陰では執行部員が熱い説明



会長 小林くんのあいさつ



農ク総会 校長先生のあいさつ



議長は成田さんと杉瀬さんです



「議案は拍手で承認されました」

## イチゴジャムの試作品作りに挑戦!



イチゴの下処理

4月22日(金)の総合実習でイチゴジャムの試作に挑戦しました。およそ1kgのジャムを作るのにイチゴ4パック、グラニュー糖600g、レモン汁大さじ3杯を用意したそうです。白衣に着替えて食品製造室をフル稼働させたジャム作りは、見事成功(\*^o^\*) 完成したジャムを125gずつ瓶に詰めて100℃の水蒸気で20分間加熱殺菌したそうです。試作品は、この日実習を担当した班員に配られたそうです。翌週、ジャムの試食をした生徒に話を聞くと「果肉がよいアクセントになっておいしかった」「酸味と甘みのバランスが良くて家族にも好評だった」と話してくれました。

本格的な製造に向けて、準備を進めてほしいです。私も食べたい…(^P^)



砂糖を加えたイチゴは1時間寝かせます



イチゴを加熱していきます



最後の仕上げで残りの砂糖を投入



できたジャムは瓶詰めに



100℃の蒸気で殺菌します



水で冷やして処理完了