

【食品流通科～11月～】



2年食品流通科です！

今回は納豆の製造を行いました。

初めての納豆作りで慣れない所もありましたが、みんな丁寧に作業できており、ロスを抑えながら実習を行うことができました。

工程はこのようになっています。

- 1、水切り
 - 2、蒸者
 - 3、冷却、接種・混合
 - 4、充てん
 - 5、インキュベータプログラムスタート
- ※写真は充填作業を行っている時の様子です。

(2年食品流通科・農業委員)

【食品流通科～10月～】



3年食品流通科です！

今回はブドウジャムの製造、充填を行いました。

食品ロスを少なくすることを意識し、こぼさないよう慎重に作業することを心掛けています。

3年生となり、残りの加工実習も少なくなっているので一つひとつの作業を丁寧に、そして仲間と協力して行っていきたいと思います♪



※写真は充填作業を行っているときの様子です。

(3年食品流通科・農業委員)



【食品流通科～9月～】

1年食品流通科です！

今回は私たちが「総合実習」の授業で栽培したダイズとアズキについて紹介します📧

6月に、ダイズはリュウホウ、アズキはテンコアズキを播種しました。

その後は覆土(ふくど)やかん水などの管理作業を行いました。

(写真1枚目)

9月に、リュウホウをエダマメの状態収穫し、食味調査をしました。

採れたてはとても美味しかったです😊

(写真2枚目)

テンコアズキの莢(さや)を開けてみると、豆は黒色をしていました。

ちなみに、テンコアズキは秋田の“伝統野菜”で、古くから祝い事の際に赤飯として調理され、県民に親しまれてきた在来品種です。

栽培を継続することで、大切な地域資源を守り続けたいと思います！

(写真3枚目)

(1年食品流通科・農業委員)



【食品流通科～6月～】



2年食品流通科です！

今月、「金農味噌」の製造を行いました。

本校の味噌は、米麴の割合が多い「秋田みそ」と呼ばれているもので、根強いファンが多い定番商品です！

今回は味噌の製造について紹介します。

『金農味噌の作り方』 ※おおよその過程です。

- 1.大豆の洗浄、浸漬
- 2.水切り
- 3.蒸煮
- 4.冷却
- 5.混合→大豆と塩切り麴を混ぜる
- 6.味噌こし機ですり潰す
- 7.熟成樽に詰める
- 8.空気に触れないようにラップをかけ、重石をしてふたをする。

このような工程で製造を行っています。

大豆は下新城産の「リュウホウ」を使用しています。

今年は例年よりも米麴の割合を高くしましたので、どのような味になるか、楽しみにしてください♪

出荷の時期は10月を予定しています。

事務室や金農祭〈10月19日(土)予定〉で販売しますので、ぜひお買い求めください！

(2年食品流通科・農業委員)

【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(アルブド)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)