

# 生活環境

～ローカルからグローバルへ～

学校・地域に貢献しよう

地域の良さを発見しよう

自然との共生



選抜生13名

## ジャム作りに挑戦

2015 5月7日

メニュー

- ・いちごジャム
- ・夏ミカンのジャム



水を入れていないのに、砂糖をまぶし火にかけると水分が出てきた。

ジャムの作り方がわかった。買ったジャムよりも美味しかった。



地産地消から地域の特産品を作ったら良いと思う。

材料から作ると、甘さも調節出来るし、安全だと思った。



材料の半分くらいの砂糖を入れ腐りを防止することがわかった。

思ったより簡単だった。地産地消の姿勢は自給率も上がるし、環境にも良いと思う。

手作りのイチゴジャムは、サイコーに美味しかった。



和歌山でとれた露地のいちごと旬の夏ミカンでジャムづくりに挑戦しました。ジャムを作るのが初めての生徒がほとんどでとまどいながらの実習でした。

部屋いっぱい甘酸っぱい香りが広がり、ジャムが出来上がっていく様子を観察しました。

程よく煮詰まりジャムの完成です。生徒達は、ジャムを初めて食べた位の感動でした。市販のものとの違いを感じたのだらうと思います。

地産地消の意義と美味しさをしっかりと学んでくれました。

