

## 総合実習（食品系列3年）

### 中庭の夏みかんでマーマレードを作りました。

食品系列3年生の実習では、毎年恒例のマーマレード（瓶詰）を作りました。夏ミカンの収穫と剪定は、マーマレード作りの1週間前に行いました。男子チームが二人一組で梯子を使い、黄色く色づいた実をハサミで切り落とし、収穫を行いました。

本校のマーマレードは夏ミカンの皮の黄色い部分だけを薄く切り取り、ほろ苦くなるように何度も煮こぼし、丁寧に処理をしています。

ペクチンも果肉から抽出し、添加物を極力加えずに作ったマーマレードは毎年大人気です。砂糖を加え、糖분을調整した後は、流れ作業で瓶に詰め、製品にしました。

