

学校産のトマトで、環境にやさしい加工品作りに挑戦！

10月22日（月）、植物科学科1年生39人が、本校調理室で錦織^{にしこおりふみこ}文子先生から7月に圃場で収穫したトマトを原料にレモンと砂糖を使って「トマトジャム」作りを体験しました。

錦織先生は、JAしまね出雲地区長も務めておられ、県内各地で環境保全と家庭菜園の両面から安全安心でより良い地域作りに貢献していらっしゃいます。

本校野菜部の大玉トマトは、「美味しまね認証」を受けています。手軽に入手できる原料や出荷調整で規格外の原料でも、美味しく、安全にできる食品加工を学びました。そして、家族や地域での生活がより豊かなものになるように「農業生産工程管理」の意識と健全な食生活の実現、「食の大切さ」を広く考える貴重な機会となりました。



解凍したトマトの皮や不要部を外す



細断したトマトは、果肉部だけを煮詰める



冷凍保存していたトマト



常温で解凍したトマト

・初めてのトマトジャム作りで、どんな風にできるかととても楽しみでした。数が沢山ありましたが、班の人たちと協力して切ることができました。実がぎっしりで種も多かったです。煮込む時は、焦げ付きに気をつけました。そして、試食してみるととても甘くて美味しかったです。私は、トマトがあまり好きではないですが、トマトジャムなら美味しく食べれ、簡単な作業だったので家でもできると思いました。錦織先生からは、厳しくピン詰め作業の指導を受けました。それは、カビが発生したり失敗したりしないよう私たちのためにと知ることができました。私は野菜を自分で育て、加工することで地産地消になることを知りました。ゴミを減らす、無駄なものは買わない。今日は、トマトジャム作りをして、本当によかったと思いました。加工してみて気づくことたくさんあり、とても勉強になりました。達成感もありました。これから、農業についてもっと勉強して、学んだことを活かしていきたいです。 K,T



充填作業



空気層がないように一杯入れる



出来具合を確認する



全体講評

- 地域の野菜を加工することによって、より美味しく食べられることを改めて感じました。野菜が苦手な私の弟が持ち帰ったトマトジャムを「おいしい」と言って食べていました。いつも野菜を残す弟が、食べることができたので、ほかの小さな子どもたちでも食べることができると思います。そして、野菜くずや食べ残しが減ることで、ゴミの量やエネルギーセンターに持ち込まれる量が減り、地球温暖化の抑止に役立つと思います。A,F
- 人生で初めてジャムを作りました。祖母がよくイチゴジャムを作っていたので、やってみたいと思っていました。最初トマトでジャム作りと聞いて、ええ！？トマト？？聞いたこともなかったし、食べたこともなかったの、おいしいの？と疑っていました。ひたすら言われたことをして、煮詰めているとき色がきれいな赤っぽくなって、とろみが出てジャムらしくなり、簡単で、体にすごく良いなと思いました。試食して、もの凄く美味しくて本当にびっくりしました。甘酸っぱくてプチプチして、よかったです。農林高校だからできる経験となりました。家族にも、早速ヨーグルトで食べてもらいました。皆、美味しいといって食べてくれたので、すごく嬉しかったです。お忙しい中、教えてくださりありがとうございました。R,N
- 今回のジャム作りで、思ったことが3つあります。1つは、加工する大変さを知ったことです。栽培する大変さは経験して知っていましたが、加工作業で消費者に届けるための一手間、二手間かける大変さを実感できました。2つ目は、普段しない料理が自分にもできたことです。とても不安でしたが、錦織先生の丁寧なご指導で無事に完成してよかったです。3つ目は、カビが発生しない工夫です。湯せんやきれいにすることで添加物を加えなくてもできる大切さを知りました。以前、親に作ってもらったジャムと違って、とてもおいしくできて驚きました。苦手だったジャムが克服できたと思います。Y,I
- 今まで、ジャム作りをしたことがなかったので、どのように作るのか楽しみでした。具材を細かく切ったり煮たり、しっかり混ぜるなど気をつける点は、しっかりしないとイケないんだなと思いました。そのため班のみんなと役割を分担して、行程をスムーズにできてよかったです。野菜で作るジャムは珍しいので、味がどんなものになるか不安でしたが、味もとてもよく作ってよかったです。それに市販のものと違って無添加で、店では売っていないので良いなと思います。私は、このようなジャム作りを教えていただいたことに感謝したいと思います。このことを私たちだけでとどめずに、他の人たちにも、広まっていけばいいなと思いました。M,A