

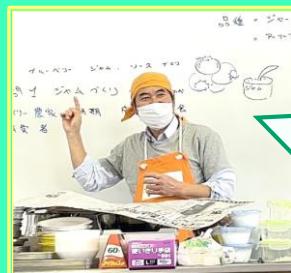


令和7年度 特集 大農太田分校 農場だより

1月29日(木)に講師をお招きして1・2年生を対象に「**ジャム作り**」を実施しました。SDGsの目標を意識して、学校と地域社会との結び付きを強化し、体験活動を通して生徒が地域の魅力を再認識することが目的です。



【令和7年度ふるさと人材・地域づくり充実事業を活用した『ジャム作り』の様子】



講師 高橋 広之氏 (アグリグループとんぼ)

太田町を中心に農業や地域活性化に関する活動を展開する高橋氏。今回、事業の1つである『山猫ブルーベリー畑』で収穫されたブルーベリーを使って、ブルーベリージャムの作り方や販売方法などをご指導いただきました！



製造工程



ブルーベリーが焦げないよう、ヘラで「十字」に混ぜていくのがポイント！水分が出てとろみがついてきたら砂糖を分割して加え、最後にレモン果汁を添加してゲル化を促進させます！



冷凍したブルーベリーの汚れを冷水で洗い落とし、鍋に入れて中火で煮ていきます。火力を調節し、少しづつ**果肉を潰しながら**、ひたすら混ぜる！

冷やしたジャムをこぼさないよう、**慎重にジャム瓶へ**移していきます！



他班のジャムを**食べ比べ**！
使用した材料は同じですが、班によって味が違いました！



【食味調査の結果から自班のジャムを自己評価して発表】



食品表示ラベルとシールを貼って完成

食べる相手を意識して**味や食感を調整**しました！



4班



5班