



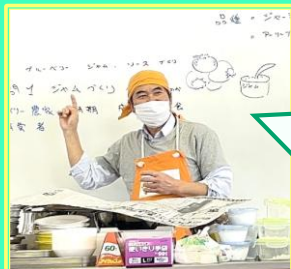
令和7年度 特集

大農太田分校 農場だよ

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



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、少しずつ果肉を潰しながら**、ひたすら混ぜる！



ブルーベリーが焦げないように、**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！



【☒食味調査の結果から自班のジャムを自己評価して発表☒】



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**！



1班



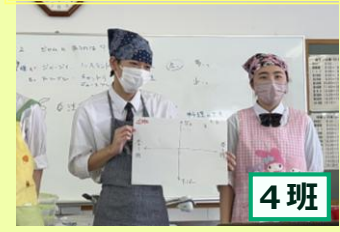
2班



3班

食べる相手を意識して**味や食感を調整**しました！

食品表示ラベルとシールを貼って完成



4班



5班