

美味しいゴーヤの調理・加工を模索

～生産科学系列2年生「食品製造」～

9月12日（金）生産科学系列2年生9名の「食品製造」において、農場管理室前のゴーヤカーテン（2年生「環境科学」で実施）で大量に収穫したゴーヤの利用・加工・調理について班ごとに検討し、実践しました。

苦みやあくの強いゴーヤをどうしたら美味しく食べることができるか。そのための有効な調理や加工方法はないものか。12月の沖縄修学旅行への事前学習としても実施しました。

1班はオーソドックスに「①子供でも食べられるゴーヤチャンプルー」、2班は「②ゴーヤとツナの炒め物」、3班は「③ゴーヤとパプリカとひき肉のカレー粉和え」を作りました。教員チームは「④ゴーヤチップス、ゴーヤの肉詰め、漬け物」を作り、それぞれ試食を行いました。

