

# 収穫の秋 加工の秋

## ～食品製造実習～

10月31日（金）、生産科学系列2年生「食品製造」、3年生「果樹」で食品製造実習を行いました。2年生では、「平核無」の干し柿と収穫最盛期を迎えたハクサイを利用したキムチと浅漬けを製造しました。柿は丁寧に皮を剥き、2個ずつひもで結び、湯につけてから自転車小屋内に干しました。漬け物は白菜を一口大に刻み、キムチの各材料や浅漬けの材料（塩、昆布、鷹の爪など）とよく混和し、重石を使用して漬け込みました。

3年生は、2年生同様に干し柿と姫リンゴを利用したリンゴ飴を製造しました。いずれも本校で生産された余った果実や野菜を利用し、有効活用を図りました。

