

美味しいゴーヤの調理・加工を模索

～食品製造シリーズ⑨～

9月17日（木）生産科学系列2年生11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）から収穫した果実を利用し、班ごとに加工・調理について考え、試食しました。

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。子どもたちや食べず嫌いの人にどうしたら食べてもらえるか。そのための有効な調理や加工方法はないものか。12月の沖縄への修学旅行の事前学習としても実施しました。

1班は「ゴーヤバナナジュース」と「ゴーヤのチーズ焼き」、2班は「ゴーヤの肉詰め」、3班は「ゴーヤのベーコン巻き」と「ゴーヤの佃煮」を作りました。特別講師として、本校の山下先生をリーダーとする教員チームは、「ゴーヤの豚バラ巻き」、「ゴーヤの佃煮」、「ゴーヤの豚キムチマヨネーズ和え」、「ゴーヤの天ぷら」を作り、それぞれ試食を行いました。

「思ったより苦みやくせがない。」「美味しい！」等、食べず嫌いの生徒達も美味しく食べました。



