

TAKO

コミュニティ・スクール情報誌

から版

千葉県立多古高等学校

Vol. 9

平成30年12月発行



「コミュニティ・スクール」は、保護者や地域の方々などで構成される「学校運営協議会」が学校運営に参画し、よりよい教育を目指す、地域と共に歩む学校です。

今年も農場に宝石が実りました。



赤い蕎麦の花 九月～十一月

平成三十年四月より、生産流通科は、園芸科と改称されました。
平成三十年度、第一学年は園芸科と普通科、第二学年・第三学年は生産流通科と普通科の構成でスタートしました。
今年の夏も農場には人影が絶えることなく、収穫の季節が終わりました。園芸科の生徒や職員にたっぷり栄養をもらった果実や野菜、咲き乱れる花々は、まるで宝石のように輝いています。もしかして、農場のお世話をする生徒や職員が生き生きとした笑顔でいるから、植物たちもそれに応えているのかもしれない。



トウモロコシ収穫後、茹でたてをほお張る1年園芸科生徒たち。トウモロコシは先端まで実が入って食べ応え有り！



開放講座

プレザープスタイルの

梨ジャムの作り方



千葉県は梨の産地です。開放講座では、ふんだんにある梨を利用して、食感が残るプレザープスタイルのジャムを作ってみました。



材料

ナシ 500g グラニュー糖 350g ペクチン 4.0g
クエン酸 2.0g

用具

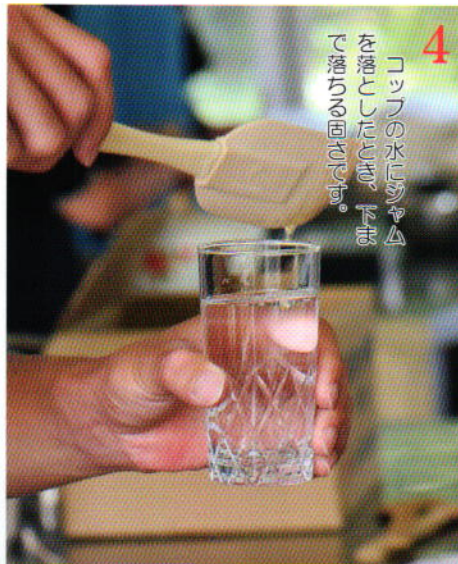
鍋2つ(ビンの消毒用の鍋、製造用ホーロー)
しゃもじ ビン5個 おたま スプーン
コップ 広口ロート あく取りおたま トング

作り方

- 1 梨は水洗いし、皮やヘタ、芯を取り除き、計量して冷凍保存しておく。
- 2 ホーロー鍋に梨を入れ、攪拌しながら加熱する。
- 3 沸騰したら1/3の砂糖を入れ、再沸騰したら1/3の砂糖投入、再度沸騰したら、1/3の砂糖と、ペクチンを入れる。

- 4 糖度計で50～55度、またはコップの水で仕上がりを確認する。
- 5 弱火にしてクエン酸を加え、少しかきまぜたら火を止める。*ジャムの色味が鮮明になる。
- 6 手早くビンに取り分け、密封する。
- 7 ビンの蓋がかくれる程度のお湯に100℃くらいで20分間加熱。

- 8 トングでビンを取り出し、室温で冷ます。ビンを逆さまに倒置し、フタ裏を殺菌。
- ビンの用意について
- ①ビンは、水から入れ沸騰させ、20分殺菌する。フタも同様。
 - ②お湯から取り出し、ビンは口を下にして立てる。



4 コップの水にジャムを溶かして糖度を測ります。

2 約二十分間、焦がさないように気をつけて、加熱を濃縮します。

3 表面のアクを丁寧に取り除きます。