



震災を経験した私たちだから力になりたい 梅ジャム編 ～生徒会～



がんばろう熊本工業高校

梅ジャム

製造場所 水戸工業高校家庭科室
 製造月日 平成 29 年 6 月 19 日
 原材料 水戸工業高校校庭の梅の実・砂糖
 製造目的 熊本工業高校との友好のため
 開封後はお早めにご賞味下さい
 水工生徒会



水戸工業高等学校校内にある梅の木から梅の実を採取し、梅ジャムを作りました。昨年度は、熊本地震が発生し、多くの皆様が被災されたことを知り、私たちにできることはないかと検討した結果、募金や梅ジャムをお送りすることにより、少しでも笑顔を取り戻していただき、復興に向けてがんばっていただきたいと思います。そして、その結果、熊本工業からお礼の手紙などをいただき、生徒の励みになりました。今年度も同様にお作りしましたので、ご賞味いただければと思います。

梅ジャムについて

- 梅を採取し、次のような手順で作成しました。
- 1 梅をきれいに洗った後ヘタを取り、水切りをし、包丁で種を取る。
 - 2 種を取った梅を1kgずつ袋に入れる
 - 3 2kgの梅に砂糖1kgを加え、灰汁を引きながら中火で煮る。
 - 4 梅をうらごしする。
 - 5 また、砂糖1kgを少しずつ加え煮込む(弱火)
 - 6 できあがったジャムを瓶に入れて冷まし、冷蔵庫で冷やす
 - 7 パックに100gずつ小分けする

今年は梅が不作で小ぶりです。わずかにえぐみが残りますが、これも味と思い、早めにお召し上がり下さい。小分けをしたものを500個、熊本工業高等学校に宅配便でお送りします。衛生面、保存には細心の注意を払って、保存料、着色料などは一切使用しておりませんので到着後はお早め(1ヶ月以内 7/20頃まで)にご賞味いただければうれしく思います。