

今日の
おすすめ!

きょう そうまのうぎょうこうこう
今日は「相馬農業高校」のみなさんが
つく とうじょう
作ってくれた「いちごジャム」が登場します。



いちごジャム



いちごジャムは「いちご」

と「砂糖」「レモン汁」など
を煮詰めて作ります。

○ちなみに、いちごの形が
残っている物をプレザーブ
スタイルといいます。



いちごジャムを作っている様子（相馬農業高校HPより）



いちごを大きな鍋に入れて煮ている様子です。



しっかりと煮詰めていきます。



瓶詰めして、フタを閉めているところです。



最後に全体を消毒します。

