

平成29年11月16日

東部農林振興センター松江農業普及部安来支所

標 題

第3回農産加工講座～規格外品を使ったジャム研修会～を開催

(ダイジェスト)

安来地域では、安来地域地産地消プロジェクトで農産加工品の増加を推進しています。このたび、10月18日に規格外のブドウと梨を使ったジャム講座を開催しました。午前中はジャムの基礎について講義を行い、午後からは実際にブドウと梨を使った実習を行い、有意義な研修会になりました。

安来地域では、JA、安来市、東部農林振興センター安来支所が一体となり「やすぎ地域地産地消プロジェクト」に取り組んでおり、今年度は全3回の加工講座を開催し、直売所における農産加工品のレベルアップに取り組んでいます。

10月18日、第3回目の加工講座として神奈川県から小清水正美氏を招き、規格外のブドウや梨を使ったジャムについて研修会を開催しました。午前中は「ジャム加工の基礎」をテーマにジャムの歴史や種類、原材料の選び方のポイントや加工品を作る際の考え方等、ジャム加工の技術的なことから商品化のポイントまで幅広い内容を学びました。

午後からは、冷凍保存しておいた規格外のピオーネ、シャインマスカット、梨を使った3種類のジャム作りを実習しました。色や風味の異なる原材料の特徴を生かすポイントを全員で確認しながら実習することができ、有意義な研修会となりました。また、白ナスやバターナッツ（カボチャ）等の変った野菜のジャムの紹介もあり、新たなジャムのヒントにもなりました。参加者からは「今度作ってみたい」等、興味津々な声もあり、ジャムの商品化に期待できる研修会となりました。

当普及部としては、今後も関係機関一体となり、新たな加工品の掘り起こしや商品化への支援に取り組んでいきます。



講義の様子



実習の様子