

梨の加工製品のつくりかた

これから、梨の加工製品のつくりかたについて、説明します。
 ども、今は、その中の、1つを紹介
 します。

これは、梨ジャムです。これでは、
 この、梨ジャムの作り方を紹介した
 いんだけど、まず最初に、コンポー
 トと言うのが出てくるのでその説明
 をします



梨の皮をむき、砂糖とレモンを入れた煮てふくろづめして封をし
 て殺菌して冷やして保存できる。



これは梨ジャムの作り方を紹介しま
 す。

完成した梨ジャム

まず最初に、さっき説明した、
 コンポートの中にある、梨をく
 ちで、砂糖を加えて、少しの
 クチンも加えて、なべの中に入れ
 て、煮ます。そして、それをあつ
 いうちに、びんに入れ、軽くふた
 をして脱気しふたを閉め直して殺
 菌して見いで、冷やしたらおわりです。

梨シャーベットを作るまでの
 苦勞とくふう

くふうについては、梨工房のほ
 のおはさんたちや知恵を出し合
 いアンケイトをもとにして甘さを
 調べ、桜の花びらやももを混ぜて
 近所の人たちの要望に答えた梨製品
 ができあがりしました。

アイスクリーマー



梨工房の人たちが努力して
 作った製品



大変だ！

梨の加工品を作るまでの苦勞とくふうはどんな仕事があるのでしょうか。
 それは、機械が始めの作業をしてくれるので梨工場の人はあんな
 たりは、毎日一人一人自分の手で作っています。でもアイスクリー
 マーを買ったことにより、梨シャーベットが作られるようになり手間
 が少なくなりやすくなりました。アンケイトをして、梨の種類や色を調
 べてついに梨シャーベットが完成しました。このようなおはさん
 たちの努力で梨シャーベットというおいしい製品が作られました。



これがアイ
 スクリーマー
 です。
 コンポートをミキサー
 でくたいたものをアイスク
 リーマーに入れて冷しなが
 らシャーベットを作っています。

梨シャーベットのできるまで



最後に、丸アへとつめます。きっちり
 重さを量ってふたをすればできあがりです。
 これから
 ミキサー
 まくせ
 まくせ
 アイスクリーマー
 つめまわす

みんな大好き梨シャーベットは、どのよ
 うにして作られているのでしょうか。私達は
 梨を使った商品を作っておられる、「手作り
 梨工房」に、取材させていただきました。
 手作り梨工房は、さじにあります。以前
 さじの給食センターだった建物を借りて作
 ておられます。作業は、すべて手作業なので
 エシカルです。
 梨シャーベットはコンポートというもの
 を使います。コンポートとは、取れた梨の笑
 を保ちておいたものです。
 まずは、コンポートをミキサーでくだい
 てどろどろにします。
 その次は、大きさをべてよく混ぜます。
 これまた大きなしぼもいできまいます。こ
 の時に、あくを取ります。
 それから、冷ましてアイスクリーマーに
 かけます。

- チーム名
 梨研究
 チーム
 ×ンバー
 ○古井杏季
 ○柳田弥寿季
 ○山根吏澄



おいしいよ
 ○大東樹生

今日は、手づくり
 工房へ行った。そ
 てきました。そこ
 たちは、おばあさん
 たちがおい話を聞
 いた。いろいろな味に
 いろいろんな花びら
 ももを使ったので夫
 夫を思いました。

夫とめと感謝と相心

廃棄される梨で



シャーベットのほか
 にもゼリーや、ジャ
 ムなどもあ

梨の皮は、20世紀なしや新興、新水、
 豊水、あたご、洋なしなどで
 加工しています！！