

別府大学食物栄養科学部 発酵食品学科

梅の実の加工品調理実習の様子



A班は、梅の実の活用として「梅はちみつ」を作りました。



氷砂糖ではなく、はちみつに漬けます。

数日置くとおいしいシロップができるそうです。



B班は、「梅ジャム」にしました。

火加減を調整しながら梅を煮詰めています。



梅のいい香りが調理室に漂います。



容器に入れて各自持ち帰りました。

今後も学生たちによる実の活用方法の

研究がとても楽しみです！