食品科学科

Ｃコース：食品製造①

ジビエを知ろう！食べてみよう！

「ジビエは身近な食材　糸島産ジビエ♫」

農産物を守るために、捕獲されたジビエたち・・・
この命を一つも無駄にしたくないと考え、ジビエの良さやおいしさを糸島農業高校から発信して、多くの人に食べてもらいたいと研究を続けています。

その活動の一つとして、中学生に向けて高校生が先生役となって優しくジビエについて教えます。

一緒に楽しみましょう。

１）ジビエについて説明します。

２）高校生が考えたレシピでジビエ料理に挑戦します。
今回使用するジビエ（　イノシシ　）肉を、高校生と一緒に料理をし、試食してみよう！

料理名：当日のお楽しみ

食品科学科

Dコース：食品製造②

かんきつ類の皮を使ってオリジナル七味を作ってみよう。

皆さんの食生活を豊かに彩る調味料。その中でも「七味」は、和食に広く使用され辛味だけでなく香りや風味・彩りをプラスしてくれます。一般的な材料は、**唐辛子・山椒・陳皮（ミカンの皮）・ゴマ・麻の実・青のり・けしの実**の７種の材料を調合して製造されます。今回は、オリジナル七味の製造を通して、味や見た目など商品設計の基本を学びます。

【今回の材料と特徴】

①唐辛子：辛味のベース
②山椒：さわやかなシビれる辛さと香り
③陳皮：柑橘系の香りでさっぱりとした風味
④ゴマ：香ばしさとコク（白・黒）
⑤青のり：海藻系の香りと彩り
⑥生姜：香りや彩りをプラス
⑦鰹節：香りやうま味をプラス

材料	辛味成分			香り成分				その他		合計
	一味	山椒	生姜	はるか	白ごま	黒ゴマ	青のり	かつおぶし		
配合割合	30.0%	30.0%	2.0%	20.0%	6.0%	0.0%	6.0%	6.0%		100%
各成分の配合割合	62.0%			32.0%				6.0%		100%

※参考　辛さを重視した七味の配合割合

食品科学科

Ｅコース：食品製造③

「清涼飲料水」を作ろう

自動販売機やコンビニ・スーパーなどで手軽に購入することができるジュースなどは、甘くておいしいことから、水分補給のために飲む人も多いと思います。しかし、驚くほどの糖分が含まれているため、飲み過ぎには注意する必要があります。

どのぐらいの量の糖分が含まれているのかを知っていますか？実際に作ってみて、その際に使用する砂糖の量に注目してみましょう。また、「清涼飲料水」とはどのような物を指すのかも併せて学習しましょう。意外な物も含まれていますよ。

当日の体験内容

１　清涼飲料水とは何かを知ろう

２　使用されている原材料からその商品名を推理しよう

３　製品（５００ｍｌのペットボトル）に含まれる糖分量を計算しよう

４　実際に清涼飲料水を作ろう

※原材料の一部に柑橘を使用するので、アレルギー等がある場合は申し出てください。なお、作った物は持ち帰りになります。