

(第7回) くまもとふるさと食の名人・出前講座

開催日：12月14日 14時～

実施団体：八代市八代農業塾

講師：岩野賢一さん（食の名人）

体験料理：サツマ芋バタージャム、栗きんとん



今回は、八代市の八代農業塾での出前講座です。

1年間通して活動されてきた八代農業塾の受講生13名の卒業実習として実施しました。塾生の皆さんが育てたサツマイモを使って、本格的な商品作りに挑戦しました。



名人の岩野さん、八代農業高校で講師をされていることから、当日は八代農業高校の現役高校生と卒業生が名人のお手伝いに行っていました。

まずは名人さんから体験料理の手順や気を付けるポイントを実演交えて、説明しました。

この実習は、八代農業高校の食品製造室で行われたので、初めて見る製造用の大きな器具に皆さん興味津々でした。



始めに、栗きんとんを作ります。鍋に食材を投入し、混ぜると次第にきんとんになっていきました。



次に、サツマ芋バタージャム作りです。

糖度 50 以上のサツマ芋バタージャムを目指します。

糖度を 50 度以上にすることで、賞味期限が冷凍で 1 年間、開封後は 1 週間になるそうです。

名人さんの指導で、サツマイモをすりつぶします。

すりつぶした後、糖度計で糖度を計ります。合格した鍋には無塩バターを溶かしこんでサツマ芋バタージャムが完成です。



熱いうちに、瓶に詰めていきます。瓶に詰めたら裏返して、30 分の高温殺菌をしました。



30 分待つ時間を利用して、栗きんとんの封入作業を行いました。

ジップロックにきんとんを詰め、空気を抜いて完成です。

最後に、サツマ芋バタージャムの試食を行いました。「モンブランみたい」など感想を話されていました。



今年度の出前講座は、県内 12 カ所で開催する予定です。

次の報告をお楽しみに！