

地域農業を支える人材育成事業 農産加工の多様性模索事業

1. 目的 学校外の農家・事業者と農産加工を通して連携を図り、地域に眠る食材の加工をおこなう。
2. 日時 令和5年10月下旬
3. 場所 食品化学科棟 加工室
4. 参加生徒 食品化学科2年生 10名
5. 生徒感想 農学連携事業として、水農祭で早川いちご園さんとのコラボ企画、低糖度ジャムの作成をおこないました。早川いちご園さんからイチゴ本来の甘味を活かしたジャムが良いとのことでしたので、既存のジャムより糖類を半量以下にしたジャムを製造しました。
水農祭でコラボ商品として販売し、早々に完売して、好評でした。オリジナル商品の開発に携わることができて、良い経験になりました。

いちご BOX のイチゴを
水戸農業高校・食品化学で製造した
コラボ商品 3つの特徴



特徴1	材料のイチゴは、 茨城県オリジナルいちご “ひたちひめ”	
特徴2	オリジナルレシピで作成 “フレッシュ ジャム”で、 イチゴ本来の甘さを活かした味わい ※砂糖控えめ、消費期限が短いです。 (1~2週間でお食べください)	
特徴3	ラベルデザインは 生徒が考案・作成した オリジナルラベル 今回のためだけに作りました。	

