

食品科プレミアムチーム  
医食同源プロジェクト ～食は元気の源～

私たちの考えは「**医食導元**」(造語)です。

こんな今だからこそ！

**医療**従事者を園芸高等学校食品科プレミアムチームが、**食品**で**元気**に**導**きたい。

私たち食品科は、授業内で製造したマーマレードやブラックカラントジャム、味噌、ミニ山食パンなどを園芸展で。食品科プレミアムチームが製造した夏柑ソースやトマトケチャップ、あんパン、ミニクゴフなどを学校説明会や、大丸東京店の全国農業高校収穫祭、東京誠心調理師専門学校の学園祭で販売をしてきました。

しかし、今年は新型コロナウイルスの影響で販売イベントが中止になり、製造品をお客様の手元にお届けすることができません。毎年楽しみにしてくださる方々に、申し訳ない気持ちと、私たちもさびしい気持ちでいっぱいになりました。

一方で今、この瞬間も新型コロナウイルスに感染した方のために、感染のリスクを抱えながら働いてくださっている方々があります。医師や看護師、病院の事務職員、その方々を思うと私たちのさびしさも、虚しさも、取るに足りない小さなものと気づきました。

私たちは販売できない今の状況を悔しがるだけ？それしかできないのだろうか。考えた結果、この医食同源プロジェクトを思いつきました。『食』を通じて誰かに少しでも元気になってもらいたい。本プロジェクトの趣旨はそこにあります。

ウイルスと最前線で闘いながら私たちの生活を支えてくださる方々に、食品科プレミアムチームが、食品で感謝の気持ちを文字にしてブログに掲載をする予定です。さらに、食品科での日々の活動内容やちょっとしたつぶやき、食に関する豆知識など、すべて私たち高校生目線でお届けします(^^)。

私たちの思いが少しでも届きますように・・・☆

園芸高等学校食品科プレミアムチーム一同

食品科プレミアムチーム  
医食同源プロジェクト～食は元気の源～

私たちの考えは「**医食導元**」(造語)です。

こんな今だからこそ!

**医療**従事者を園芸高等学校食品科プレミアムチーム**食品**で**元**気に**導**きたい!

第1弾は、食品科2年生総合実習で製造された『マーマレード』で感謝の気持ちを表現しました。



**今もコロナと闘いながら、私たちの生活を支えてくださっている皆さんありがとうございます。**

実はこの『マーマレード』!!!!

原料である柑橘の栽培から収穫、製造、販売まですべて生徒が携わっているのです♪

だから、完全【園芸高校産】のマーマレードです!

果実のやわらかな酸味を生かした甘酸っぱい味わいと、果皮のほろ苦さが特徴のマーマレードですが、アレンジのレパートリーが少ないという理由から食べきれずに残ってしまうことってありませんか? 定番の食べ方であるパンに塗ったり、ヨーグルトに混ぜたりするほかにもオススメの食べ方があるのでご紹介します♪

**あまり知られていない**

《マーマレードのオススメの食べ方 3選》

① 肉料理に利用!

マーマレードを活用した肉料理で、肉の臭みを感じにくくし、照りを出す効果が、先輩方の研究で認められました。そこで、マーマレードの入ったダレに漬けて焼いたり、マーマレードと調味料を合わせソースにしたり、煮込み料理に加えてさっぱりした味わいにするのもオススメ(^ ^)。中でも豚肉との相性は最高!!!!

② 炭酸水と一緒に!

今の暑い時期にぴったりな爽快感溢れる炭酸水! マーマレードを加えることでフルーティーな甘酸っぱさを感じられてオススメ(^ ^)

③ 焼き菓子に添えて!

パウンドケーキやブラウニーなど、甘いものが苦手な人や、少し味に飽きてきたと感じたらマーマレードを添えると焼き菓子の甘みとマーマレードの酸味がマッチしてオススメ(^ ^) 特にチョコとマーマレードは相性バッチリ♪

★是非試してみてね★ 第二弾もお楽しみに!

園芸高等学校食品科プレミアムチーム一同