

調理研究同好会 6月19日（木）の活動

今年も田無高校の青梅で梅シロップ仕込みました！

一昨年度から新しい試みとして始めた梅の収穫と加工を今年も行いました！田無高校の駐輪場には立派な梅の大木があります。今年の実は少し小ぶりで、少なめでした…が、柔道部のマネージャーやJETのジェイクにも協力してもらい、収穫しました。収穫後は、綺麗に洗い、軸を取り、選別して加工しました。今年の梅シロップは上白糖ときび砂糖の2種類漬け込みます。傷のあるものはすぐにジャムにしました。

夏休み中の活動で、水分補給も兼ねて、炭酸で割って梅サイダーにして、みんなでおいしくいただきます！今年の出来映えはどうか楽しみです。

