

檜山北高のブルーベリージャム 一せたな町



濃厚な甘みでファンに愛される檜山北高のブルーベリージャム

お気に入り

取り付け、ラベル貼りも生徒が手がける。

農場長の小松大介教諭は「一般に市販されている商品とは、ものが違います」と胸を張る。佐藤陸久さん(3年)は「果肉の食感が

濃厚 果肉の食感そのまま

一口味わうと濃厚な甘みとほろよい酸味、プルプルとした食感が舌に広がる。

生徒と教職員が収穫から製造まで一手に引き受けて出

来上がる檜山北高のブルーベリージャムは、なかなか入手できないことから「幻のジャム」とも呼ばれ、ファンをとりこにしている。

樹高1・5メートルほどのブルーベリーの木は学校の農場で栽培。夏になると実がな

り、教職員が中心となつて7月下旬〜8月上旬に収穫する。採れた実は計3回洗浄し、加工室でいったん冷凍保存。秋以降、出荷に見合う分だけ取り出す。

ジャムの原材料はブルーベリーと砂糖のみ。生徒がよく煮込んだブルーベリーに砂糖を混ぜ、糖度を60度にまで高め、教職員が数値を最終チェックする。さらにジャムの瓶詰め、ふたの

楽しめるのが北高ジャムの良いところ。保存料を使っていないため、小さい子が食べても安心」と話す。

150円入り、1個300円。校内で年に数回開かれる花苗の販売会のほか、7月9、10両日に開催が予定される学校祭でも販売される。問い合わせは同校 ☎0137・84・5331へ。

(大場俊英)