

事業報告



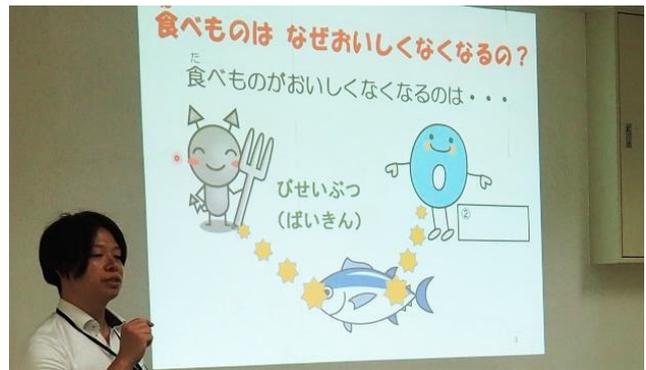
かんづめ大発見 ～かんづめの秘密を知ろう～



東洋食品工業短期大学に依頼をし、缶詰の利点や製造工程等の講話と巻締（まきしめ）体験を行いました。楽しみながら食への興味や知識を深めていただくだけでなく、親子で食に関する会話をする機会にもつながりました。

- 【日 時】 令和5年（2023年）8月2日（水）10時～11時30分
- 【実況場所】 市立西公民館 造形室・301 学習室
- 【参加者】 市内に住む小学生とその保護者 10組
- 【内 容】 なぜ缶詰にすると長持ちするのか、講話の中で微生物や酸化の話を知りやすく説明していただき、その後実際に缶詰づくりを体験しました。

《講話の様子》



缶詰は、製造後3年から5年くらいはおいしく食べることができるそうです。その理由は、高い温度で微生物を殺菌し、酸素が入らないように缶にふたをする（巻締）からだそうです。かわいいイラストを使い、とてもわかりやすい説明でした。

《巻締説明の様子》



《巻締の機械》



かき氷機
みたい！

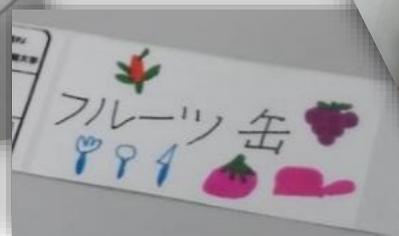
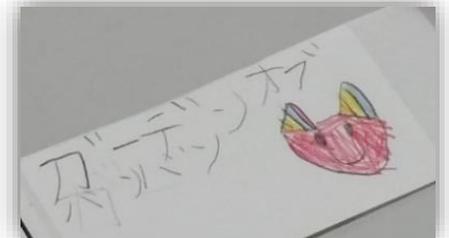
本当は食べ物を入れたかったけれど、今日は殺菌ができないから食べものNG！ 中身はこれ（右写真） ⇒ 「食育消しゴムとエコバック」を入れました。



《巻締体験とラベルシールを作成している様子》



👍できたぁ👍



最後にオリジナルのラベルシールを貼って完成！家に着くなり開けちゃった人もいるかもしれませんが（笑）。缶詰は 3～5年も持つのであれば、災害用の備蓄として、ほんとに最適ですね。ローリングストックで上手に回転するのもいいですね。
ローリングストック：定期的に食べて、食べた分を買い足す行為を繰り返しながら常に新しい非常食を備蓄する方法。