

じめじめが続いていますが、どうやら梅雨明けしそうな気配です。不快指数が高い梅雨が終わるのもいいんだけど、本格的に暑さが到来するのもな～って感じです。TVとかでも目にすること多いけど、今年はマスク着用の影響で、熱中症のリスクが高まりそうですね。コロナと熱中症ダブルで気をつけないといけない状況って、ちょっとしんどいですが充分注意して乗り切っていきましょう～。

## 久しぶりに純黒糖を作りましたよ

熱帯農業科の農業機械コースで純黒糖を作りました。コロナ前の2月初旬頃に作ったのが最後で、本当に久しぶりぶり左衛門です。（←ちなみにクレヨンしんちゃんです）久しぶりぶりの割にはスムーズに進行できました。さすが最上級生3年生。最後の清掃・片付けまで安定の実習内容でした。成長が感じられてお父ちゃんうれしいよっ（何キャラ？）



サトウキビを搾って濃縮した原液をシンメーナベに投入。ガス釜かけ更に濃縮します。



十分に濃縮が進んできたら冷ましながら成形用の容器に延ばしながら投入。



ある程度固まってきたら、特製の器具を使って切り込みを入れて成形します。



ヘラで細断後、編み目状のカゴに入れてふるいにかけて、固体と粉に分けて完了。