2025 年度

SGT　活動レポート

ニュートンの林檎の木とジャム作り

8 月 26 日（水）の放課後、調理実習室を会場に SGT「ニュートンの林檎の木とジャム作り」が行われました。中学生 11 名、高校生 5 名の 16 名が参加しました。講師は本校の家庭科教員の髙良真季先生です。

本校の中庭には3本の知恵の木（ニュートンの林檎の木、メンデルの葡萄の木、平瀬作五郎博士のイチョウの木）があります。この中のニュートンの林檎の木で実際に実った林檎を収穫し、林檎ジャムを作るという企画です。今年は、気温が 40℃を超える日もあり収穫量が心配されましたが、豊作でなかには赤く色づいた実も見うけられました。さて、ニュートンが林檎の木から林檎が落ちるのを見て「万有引力の法則」（万物(あらゆる物体)が有する引き合う力)を発見したという逸話はよく知られていますが、実は「なぜリンゴは地面に落ちるのに、月は落ちてこないのか」について考えたことが真実であると言われています。またニュートンが住んでいたイングランドのウールソープにあるニュートンの実家には林檎の木はあったという説がありますが、彼がウールスソープに滞在していた時の記録や証拠が残っている訳でもありません。しかしフランスのヴォルテールは、ニュートンの甥から「林檎の実が落ちるのを見て、彼の重力に関する最初の発想を得た」と聞いたとエッセイの中で書いています。現代では林檎の木の実在が疑われてはいますが、事実はともかく、ニュートンにとって林檎は彼の科学的功績を証明する象徴的果実となりました。そんな本校の林檎の実は、夏の暑い時期に青い実をつけます。品種改良がなされた現代のものとは違い、かじると大変酸っぱい味がします。そんな林檎を美味しいジャムに加工していきます。

まず、高良先生より3本の知恵の木や本校の由来についてお話を聞き、次にジャム作りの作り方の説明を受けました。以前は林檎の皮をむいてからジャムを作りましたが、今年も皮をむかず最初から林檎をすりおろして作りました。次に林檎の正味の重さを量り、重さに応じたグラニュー糖を加えます。レモン汁も加えて火にかけ、焦げつかないようにかき混ぜました。弱火にして20～30分間加熱し、ゼリー状になったら完成です。

完成したジャムは、一部はその場で試食し、残りはいくつかの容器に小分けし、各家庭に持ち帰りました。

8 月の初めに林檎を収穫しました。

一つ一つ丁寧にもぎ取りました。

今年は豊作です。

雨が少なかったせいか赤く色づいたものもあります。

すりおろした林檎の重さを測り、分量に応じてグラニュー糖を入れます。

レモンを絞って、レモン汁を混ぜます。

火にかけて焦げつかないようにかき混ぜながら20～30分加熱します。

みんなで協力しながらかき混ぜました。

レモンの香りと林檎の程よい酸味が効いた香りが交じり合って、食欲をそそります。

完成したジャムは冷やしてから容器に小分けにして持ち帰ります。

試食用の林檎ジャムです。クラッカーにつけて食べました。

味は、「Buonissimo!」（イタリア語でとてもおいしい）だそうです。