

やまくに山村塾 第101回行事 実習「こんにゃく造り」

講師：藤原登美香氏・藤原博(塾員)・
矢野敏行(塾員)

期日：11月12日(日) 10:00~15:30

場所：春田地区生活改善センター

参加者：21名(外部10名、塾員11名)

内容：コンニャク芋から
食品「こんにゃく」をつくる



[感想]

ゆでたこんにゃくいもの皮をむいたり、切って小分けにしてミキサーに入れたり、いつも食べているこんにゃくがこんなに作るのが大変だったので驚きました。味はうすかったけど、楽しかったです。(長野圭将・小5)

こんにゃく芋を茹でてミキサーでドロドロにし、アクを混ぜるとゼラチン質が出てきて、こんにゃくの作り方を発見した先人はすごい!と思った。コロナ禍が落ち着き、大人数でワイワイと作ることが出来たのが嬉しい。家で自分一人で作ると柔らかくなってしまい、名人の技には程遠かったが、それでも、手作りこんにゃくのおでんはとても美味しかった。なかなか再チャレンジは出来そうにないが、こんにゃくを買うときは、美味しい手作りの玉こんにゃくを買いたい。(長野紘子)



