

やまくに山村塾行事 (第 54 回)

## 実習「コンニャク芋からこんにゃくを造る」

期 日：2017 年 12 月 3 日 (日) 13:10~16:40

開催場所：山国町中摩、春田公民館

講 師：藤原 博

参加者：25 名

代表寸評：



コンニャク造り：

- 1) 芋を洗い揃える：大、中、小に 3 分。大、中は径 1.5 cm 位に切る。
- 2) 煮る：芋が水面に出ないように水を入れる。  
芋が軟らかくなるまで (箸が通る)
- 3) 揃える：皮を剥ぐ。悪いところを除く。
- 4) 捏ねるミキサー使用 (芋 1 kg に湯 2000 cc)  
：回転するよう、ぬるま湯を入れる。  
：容器に移し手で何回も捏ねる。伸ばし過ぎないように耳たぶ位
- 5) アク合せ (1 kg の芋に 200 cc)  
：芋を捏ねながらアクを徐々に入れる。扱う場合アク汁を手に付ける  
：アクは作れます。木の枝等を燃やした灰に熱湯をかけたその汁です。  
：材料や湯の量で成分の質が異なるので留意  
：材料は常緑樹のカシ、クヌギが適と云われる。
- 6) 成型する：一般的には団子。箱に入れても可。
- 7) コンニャク団子を煮る：大きめの鍋が良い。(アク汁は保存に使う)
- 8) 保存する：アク汁に浸しておく。途中で火を入れると長く保つ。
- 9) 湯煮をする：食べる前、アク出しが目的。

