

やまくに山村塾 第73回行事 実習「コンニャク芋からこんにゃくを造る」

期日:2019.11.10(土)13:00~17:30

開催場所:犬王丸公民館

講師:藤原 博(塾員)・榎鶴しのぶ氏・矢野敏行(塾員)

世話人:高川健世

参加者:23名・子ども4名



実習記録:

- ・全体説明・解説(藤原)
- ・アク作り解説(矢野)
- ・コンニャクづくり

感想 芋の皮を剥ぐのと捏ねるのが大変だったが、出来立てのコンニャクがとても美味しかった。コンニャク芋はもちろん、アクも全て地域にある物から作る昔からの方法を知ることができ、大変興味深かった。コンニャク種芋を持ち帰り、栽培される意欲のある参加者の方が多かった(長野記)。



アク作り



煮たコンニャク芋をミキサーで捏ね、アクを合わせ団子にする



コンニャク団子を煮る