

～豆腐づくりにチャレンジ～



と き：令和4年5月12日（木）
と ころ：鳥取JA大高支所
講 師：木下寿美子 さん(左)
坪井みちよ さん(右)

JA大高支所にて地元の大豆を
使い無添加豆腐づくり!!

工程で、にがりを入れる温度や時間、
固まるタイミングなどポイントをおさ
え説明していただきました。



♡参加された方が重たい鍋を運んだり柄杓で呉汁をすくったりして協力しあって作業されてました♡





型に入れる前におぼろ豆腐を試食し、あまりの美味しさに「おいし〜い」と皆笑みがこぼれていました。



「楽しかった」「また、秋にもこの講座をやってほしい」などの声があがってました。
(^_-)-☆



型から外した一塊の豆腐を水の中で切られたとき「わ〜」と歓声があがり「テレビで見たことがある光景だわ」「昔は、お豆腐屋さんボールをもって買いにいったもんだわ」と懐かしがっておられました。

