



講師の森田先生と渡辺先生！丁寧にわかりやすく教えて下さいました。



和気あいあいと楽しく作りました。



コンニャク芋を茹でて皮をむきます。



炭酸ナトリウム  
水を入れます！

芋の重さとお湯の量をきちんと測りミキサーで攪拌します。



助け合いながらしっかり混ぜます。



固まったこんにゃくを切ります。



切ったこんにゃくを茹でます。

# こんにゃくづくり講習会



令和4年12月22日(木) 10:00～

講師 渡辺 功先生 森田陽子先生



コンニャク芋の特性や栽培方法について、渡辺功先生から講話を聴きました。また、森田陽子先生から指導を受けながら手作りこんにゃくの実践を行いました。

できたてのこんにゃくと市販のこんにゃくとの味比べをしました。硬さも味も全く違っていました。「キメが細かく、ふんわり軟らかくとてもおいしい」と手づくりのおいしさを満喫することができました。

参加者は、先生方の話を熱心に聴いて、積極的に質問をされていました。



市販 ←

→ 手作り