

令和6年度 第2回 物作り教室



「こんにゃくを作って一緒に食べましょう♪」



12月16日(月)、弥富9区 齊藤洋子 様を講師にお迎えして、第2回目の物作り教室を行いました。今回は、「こんにゃくを作って一緒に食べましょう♪」ということで20名の方に参加していただき、4グループに分かれてこんにゃく作りに挑戦しました。まずはじめに、簡単にレシピの説明をしていただき、早速作っていききました。

♡手づくりこんにゃくレシピ①水を沸かし、30℃くらいのぬるま湯を3.2リットル用意する。②こんにゃく芋はよく洗い泥を落とし、幅2cmくらいに切る。(芽はスプーン等で取り除く)③鍋に切った芋を入れ、芋がかぶる位の水を入れ、箸が通るくらいまで茹でる。(底に芋がかくつかないように時々混ぜる)④茹であがったらザルにあげ、手で皮をむく。(きれいにむかなくても大丈夫)⑤芋とぬるま湯を4～5回に分けて、一緒にミキサーにかける。⑥ミキサーにかけた芋を鍋などに入れ、全体をしっかり混ぜ合わせ40分置く。⑦炭酸ソーダを熱湯150ccで溶かす。⑧軽く混ぜた⑥に溶かした炭酸ソーダを少しずつ入れ、よくかき混ぜる。(粘りが出るくらい)バットなどに入れ、2時間置く。⑨2時間置いた後、包丁で何等分かに切り分け、それを沸騰した湯の中に入れ白っぽくなるまで茹でたらできあがり。

最後に記念撮影を行い、大変満足された様子で、「玄関に飾ったらステキやね。」と、できあがった作品を大事に持って帰られていました。

皆さんレシピを見ながら、それぞれ役割分担をして作っていききました。不安な点があると、先生に質問をされ「ミキサーにかけやすいように、大きさを均等に切ること。」「茹であがったこんにゃく芋の皮をきれいにむくと真っ白なこんにゃくになるので、皮を少し残す方が良い。」など、いろいろな注意点を教えていただき、気を付けながら作られていました。炭酸ソーダを入れた後の待ち時間で、先生が事前につけてくださったこんにゃくを使った料理「こんにゃくのきんぴら」「こんにゃくのおさしみ(柚子味噌)(柚子酢醤油)」を手分けして作り、「やわらかくて美味しいね。」と絶賛され、皆さんと美味しくいただきました。

皆さんできあがったこんにゃくに大変感動された様子で「上手にできて良かった。」「今度は味噌を作りたいね。」などの声が聞かれ、次回の「物作り教室」も楽しみにされているようでした。

