

# こんにゃくづくり講座

～あの美味しい手作りこんにゃくができるまで～



11月7日(金)、「第2回こんにゃく芋の収穫」として「第1回こんにゃく芋の植え付け」の参加者5人で収穫作業をしました。5月初旬に植え付けた種芋は、今年の酷暑にも負けず太い茎に青々とした葉を茂らせ、りっぱな芋に成長していました！

こんにゃくに加工できる大玉もたくさん収穫できたので、いよいよあの美味しいこんにゃくに加工します。以下の2回に分けてこんにゃく作りをします。是非ご参加ください。

## 第3回：こんにゃく芋の下処理・ゆず味噌作り

- ◆とき：令和7年12月5日(金) 9:30～11:30
- ◆ところ：公民館調理室
- ◆指導：塩 とみ子さん
- ◆参加費：無料 ◆持ち物：エプロン、三角巾、マスク
- ◆ゆず味噌のおみやげあり(レシピ付き)



## 第4回：正月用のこんにゃく作り

- ◆とき：令和7年12月25日(木) 10:00～11:30
- ◆ところ：公民館調理室
- ◆指導：塩 とみ子さん
- ◆参加費：200円 ◆持ち物：エプロン、三角巾、マスク
- ◆プラ容器に小分けして持ち帰り、各自宅で茹でて仕上げ

### ◆参加申し込み：12月3日(水)までにお電話で

第3回、4回と続けて参加できる方が基本ですが、どちらか1回のみの参加も受け付けます。日置地区公民館：86-0836