

# ウインナーづくり

7月5日（月）10：00～12：00まで、地域の方々16名が参加して、手づくりハム工房「つくしんぼ」の平口正則・靖恵ご夫妻を講師にお迎えし、5種類（えごま・とうがらし・プレーン・チーズ・パセリ）のウインナーづくりに挑戦しました。

講師の丁寧な指導を受けながら、5種類の肉だねの調理と器具や手作業での具材の詰め込み調理を行い、手作りの楽しみを味わいながら、みんなで協力し合って手際よく予定量のウインナーをつくりあげました。

たくさんの持ち帰り分を笑顔でいただく参加者を見て、『各家庭でのゆうげの団らん風景』が脳裏に浮かびました。～お疲れ様でした～



準備された豚のひき肉



使用する材料と器材



講師あいさつと作り方の説明



準備された豚のひき肉に薬味を混ぜ込み5種類の肉だねをつくる



絞り袋付き口金セットに皮となる羊腸をセットして肉だねを注入

# ウインナーづくり



羊腸に肉だねを詰めリング(ねじる)してウインナーに成形



羊腸に肉だねを詰めたウインナーをゆでて完成



口金セットを使わない簡単ウインナー作りの説明



ラップで巻いてウインナーづくり

# ウインナーづくり



ラップで巻いたウインナーづくり



ラップで巻いたウインナーづくり



つながったウインナー  
を一つずつカット



カット作業



持ち帰り用ウインナー



完成したウインナーを持ち帰り用に分ける