



講師の森田陽子先生（左）と渡辺功先生（右）。受講生の質問に丁寧に答えて下さいました。

茹でたコンニャク芋の皮をむき、ミキサーでかくはんします。凝固剤を数回に分けて入れ、カー杯混ぜます。



唐辛子や柚子を入れて三種類の味を楽しみました。

茹でると、ふくらんで、弾力がでてきました。

市販のこんにゃくに比べ、やわらかく美味しいと好評でした。

みなさんテキパキとお片付け！

社会教育講座

こんにゃくづくり講習会

令和6年1月11日(木) 13:00～

講師 森田陽子先生 渡辺 功先生

