

水博こんにゃく作り教室開く 2017. 1. 29

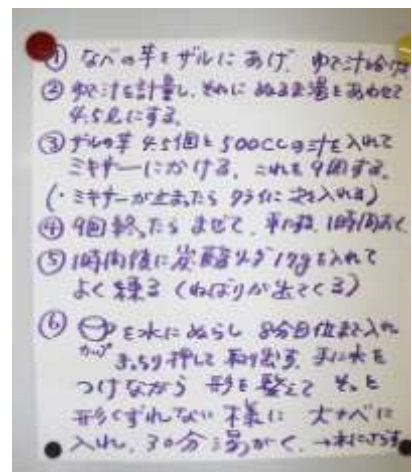
水の科学博物館のイベント、こんにゃく作り教室が1月29日午前10時から同館で開かれ、親子連れ10組、23人が参加。講師はグループわのKSCマジッククラブの南形公子さん(福13)。サポート役に夫の南形徹さん(生14)、黒本茂弘さん(食13)、大西美登里さん(生13)、夏木久子さん(食20)、柚原和雄さん(食20)の5人。南形公子さんは前夜遅くまで下準備。こんにゃくイモ1kgをたわしでよく洗い、皮をむき、4つ切りにし、厚さ0.7センチに切ります。鍋に入れ20分から30分ゆで、これをミキサーにかけてつぶし、タライに入れて1時間放置します。これにお湯で溶いた炭酸ナトリウム加え、粘りが出るまで練るとこんにゃくの完成です。1個150g位を手にも水をつけながら丸め、お湯に入れて30分茹で、冷水につけてアクを抜くと食べられます。途中空いた時間にマジックショーを開き、大きめの何も入っていない布をたたんで広げると帽子が飛び出し、みなさん、大喜びでした。



中央が講師の南形公子さん



こんにゃく作りの合間にマジックショー



出来上がったこんにゃく



こんにゃくの生イモ