



ふじみ自然塾 だより

2019.1.28

第15-6号

発行；富士見市民大学
ふじみ自然塾
編集；同 企画運営スタッフ
発行日；不定期

1. 第14回講座(合同講座) こんにゃく作り

1月12日 9:00~15:30 に鶴瀬公民館調理室で、こんにゃくの会の中とき氏を講師にお招きして、約90丁(?)のこんにゃくを作った。また、出来たこんにゃくを使って、こんにゃく料理を作り皆で食事会を楽しんだ。

こんにゃく作りでは例年と同じレシピにも拘わらず軟らかいものがあり、さらに、バットから出すのが困難なほど軟らかいものはスプーンでアク抜き用熱湯内に移した。

こんにゃく作りは、芋を洗い、皮むき、芋を細かく切り、所定量の芋と水をミキサーで潰し、大鍋で煮詰める。それに凝固剤を加え、手早くかき混ぜる。これをバットに流し込み、固める。十分に固まったものを、適当な大きさに切り分け、湯がいて凝固剤の臭いやアクを抜き、こんにゃくが完成。

途中から、料理作りも並行して進める。予定より遅れたが、12:30頃には全ての作業が終わり、食事タイム。

2. 第15回講座(合同講座) 豆腐作り

1月26日 9:00~15:30 に南畑公民館生活実習室で、自分たちで栽培した大豆を使って45丁の豆腐を作った。

今回、ニガリは都合によって前3年やそれ以前と異なるものを使用することになり、事前に各種の資料を調べレシピを作り、作る過程で様子を見ながら、進めるつもりだったが、すべて上手に出来た。また、作業前に説明してから作業にかかったが計量しておいた水を捨ててしまったり、ミキサーのトラブルで水をこぼしたり、ミスもあったが適切なりカバーによって事なきを得た。

豆腐作りは、水につけた大豆をミキサーで潰し、煮立たせた湯に注ぎ煮詰める。熱い大豆の煮汁から豆乳を搾り、再加熱、ニガリ液を加え、間をおいてから型に入れる。豆腐が固まってから、そっと水の中へ。豆腐が完成。

途中から、料理作りも並行して進める。手順が良くなかったためか予定より大幅に遅れた。それでも13:00頃には豆腐料理も出来上がり、会場を会議室へ移し、皆で

3. 2019年度 特別研修コース スタート

1月26日、豆腐作り片付け後の15:30~16:30に南畑公民館会議室で、2019年度特別研修コースをスタートし、オリエンテーションを行った。



写真①；こんにゃく作り

会場を和室へ移し、美味しいこんにゃく料理に舌つづみを打った。

食事の懇談では、次回の豆腐作り・来年度特別研修コースの募集と味噌作りの参加者・実習農場の運営・野菜栽培のこと・公開映画会などについて話が弾んだ。



写真②；豆腐作り

食事会を楽しんだ。

食事の懇談では、来年度特別研修コースと味噌作りの参加者を募集した。さらに、公開映画会「未来の収穫」に対して、字幕翻訳者のお二人から映画の主旨や翻訳時のウラ話などを伺った。

オリエンテーションでは、「研修のしおり(案)」&添付資料にもとづいて、コースの目的・前期の計画概要・運営方針などを説明、意見交換を行い、参加者を確認するとともに教材費などについて協議・決定した。