



ふじみ自然塾 だより

2022.1.24

第18-4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8回講座(合同講座) 大豆の選別

12月18日13:30～15:30に鶴瀬公民館調理室で、ふじみ自然塾と特別研修コースの合同で、前回講座で脱穀した大豆の選別作業を行った。

作業は、大豆を板の上を転がしながら、虫が食った悪い豆等を取り除く。さらに選別した大豆の中から、2022年用の種豆を選別した。

2. 第9回講座 こんにゃく作り

1月8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、66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を楽しんだ。

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頃には料理も完成し食事タイム。会場を第3集会室へ移し、美味しいこんにゃく料理に舌つづみ、生芋から作ったこんにゃくの味は格別である。この日も、コロナ防止策のため黙食。食事後は、コロナ感染再拡大時における次回講座の対応等について意見交換した。

その後、調理室へ戻り後片付。また、時間不足だった

3. 第10回講座(合同講座) 豆腐作り

1月22日9:00～12:50に南畑公民館生活実習室で、ふじみ自然塾と特別研修コースの合同で、自分たちで栽培した大豆を使って、豆腐作りを行った。公民館備品のミキサー1台が不具合で使えなかったが、スタッフが準備した予備ミキサーも使って予定どおり45丁の豆腐を作った。

恒例の豆腐料理作りと食事会/懇親会は、コロナ感染急拡大、「まん延防止等重点措置適用」のため中止した。

豆腐作りは、前日、水につけておい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。

今年度最終回の講座でもあり、修了証の発行希望など



写真①；大豆の選別



写真②；こんにゃく作り

こんにゃくの追加アク抜きを行い、作業の合間に講座の運営などについて話し合った。



写真③；豆腐作り



写真④；豆腐完成

事務連絡を行った。また、2月からスタートする2022年度特別研修コースの研修生募集と受付を行った。