

2016年11月5日(土)9:00～名細市民センター「第18回・男のゆうゆう塾」

第13回「干し柿とコンニャク作り」 会員・弓野 昭さん

出席者(21名) 南、戸田、弓野、上野、斉藤、遠藤、辻、御菩薩木、加藤政、金田、竹内、佐藤、永山、富野、大島、江田、鈴木、新井、加藤健、宮崎、神谷、

渋柿を約250個、吊り具の巻束を用意して、柿の皮の剥き、吊り具の留めて干すそうです。作業は各自、自宅に持ち帰って行うことにしました。一人約10個の柿です。吊るし柿は晩秋の風物詩になりそうです。コンニャク作りは、芋の皮をむきミキサーにかけて鍋で煮て、コンニャクの素を入れ、箱の押し入れてから冷やします。



2016年11月5日(土)9:00～名細市民センター「第18回・男のゆうゆう塾」

第13回「干し柿とコンニャク作り」 会員・弓野 昭さん

4班に分かれての作業、上手に出来ました。昼食は、弓野さんが自宅で作ってくれたキノコ炊き込みご飯とキノコ汁です。お米は栗原さんからの新米だそうです。5合のご飯を21人で美味しく頂きました。出来立ての刺身コンニャクも美味しいです。子どもサポートで収穫したさつま芋も焼き芋にして食べました。楽しかった1日です。

