

第21回 男のゆうゆう塾講座アルバム(2019年度)

第11講座 家庭のキムチ漬け

日時 2019年11月16(土) 9:00名細市民センター

会場 名細市民センター

講師 山田明和、佐藤美智恵、加藤ひとみ、吉松多喜子さん 司会 佐藤栄策

出席者 南、戸田、弓野、青山、上野、斉藤、遠藤、辻、御菩薩木、金田、竹内、佐藤、
(23名) 江田、鈴木、栗原、加藤健、神谷、赤星、石原、田嶋、一般3名・・・当日欠2名

2018年12月23日、日韓交流を続ける狭山市のNPO法人「ハンマウスの会」のキムチ作りが朝日新聞に掲載されたので、理事長の山岸昭一さんを訪ね、キムチ作り講座を依頼しました。何回か狭山市で打合せて、前日までに食材を用意し、前日、白菜を塩漬けにしました。当日は、4班に分かれ、ヤンニョンジャンをつくり、白菜に具を詰めて完成です。



第21回 男のゆうゆう塾講座アルバム(2019年度)

第11講座 家庭のキムチ漬け

食材をフードプロセッサーにかけて、粉唐辛子で真っ赤になったヤンニョンジャンを下漬けした白菜の葉の間に詰めていきます。手袋も真っ赤に染まります。出来上がりは保存ポリ袋に入れて持ち帰りました。

山田さん、佐藤さんをはじめとする講師の皆さん、楽しい講座を有難うございました。

