

ろくじ館 イベント部 こんにゃく 作り体験教室



●町農業研修センター調理室で開催された「こんにゃく作り体験教室」には、町内外からの買い物客など17人が参加して受講。●「食の名人」として講師を務めた佐藤明子さん（写真上）が、食材の選び方や作り方を説明。●受講生たちは、調理での注意点などを確認しながら、手際よく実習し、手作りこんにゃくが完成。



**本町産の旬の食材を
楽しむ料理を手作り体験**

11月16日（水）町農業研修センター「ろくじ館」で、こんにゃく作り体験教室が開催されました。

同センター内の農作物・加工食品などの直売コーナーを運営する、甲佐町直売所「ろくじ館」運営委員会（福永由美子委員長）が主催。

本町のPRと活性化を目的に、「ろくじ館」で販売する本町産の農作物などを上手に活用した食材作りや、特産品・加工食品などを利用した料理法などを学ぶ体験教室として、同運営委員会のイベント部（沼田峰子部長）が企画。「ろくじ館」を訪れる買い物客などを対象として、本町の旬の食材を使った郷土の味覚を、家庭でも楽しむことができるように、手作り料理教室で実習します。

体験教室は、「ろくじ館」に農作物などを出荷している生産者などを、「食の名人」として講師に招いて開催。生産者の顔が見える形式で、食材の選び方や調理方法など受講し、旬の味覚を堪能できる郷土料理などを手作りします。月に1回程度で教室を開催し、季節に合わせた食材での料理を学ぶことができます。

**こんにゃく手作り体験を
通して味わう郷土の味**

第1回は、「ろくじ館」で販売しているコンニャク芋を家庭料理で生



かし味わえるように、こんにやく作り体験教室を開催。「食の名人」として講師を務めたのは、こんにやく芋を出荷している佐藤明子さん（上早川三区）。受講者は、町内からの買い物客とともに、御船町や熊本市などから訪れた17人が参加しました。手作り体験では、こんにやく芋約2kgを使って実習。皮むきやあく抜きでの注意点を受講した後、実際に調理。湯を溶かしてこんにやくの素を準備し、細かく切って鍋でゆでたこんにやく芋を皮むき。水を足しながらミキサーにかけ、大きなボウルで素を加えながら十分にこねます。あくを付けながら手早く丸めて、湯を沸かした大きな鍋で1時間程度ゆでると完成。受講生たちは、熱心に調理での注意点を確認しながら実習し、できたこんにやくをお土産として持ち帰りました。

教室を企画した沼田さんは、「今後、本町産の食材をおいしく味わえる郷土料理を通して、甲佐町を元気にしたい。ふるさとの素朴な味を家庭でも楽しめるように、ぜひ多くの皆さんに、手作り教室を活用していただきたい」と話しました。

▼お問い合わせ先

甲佐町直売所「ろくじ館」運営委員会（町農業研修センター「ろくじ館」内）

☎096・234・2828

※営業時間 午前7時～午後6時