



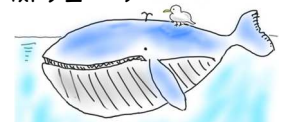
手作りこんにやく体験

10月24日(木)に、コープやまぐち下関センターにて、錦町農産加工株式会社セミナー「手作りこんにやく体験」を開催しました。大人28名、子ども2名の合計30名の方にご参加いただき、こんにやく作りのスペシャリスト田上さんご指導の下、大人も子どもも楽しく体験することができました。

こんにやく
ダイエット
成功者



下関ウェーブ 2024.11



下関地域組織委員会

茹で上がるのを待つまで
参加者で試食タイム。

全国名水百選「寂地川」を源流の
ひとつとするおいしい天然水



こんにやく芋
(使えるまで成長するには3年かかる)

水道水じゃなかなか固まらないです! /



執行役員 営業部部长
田上佳生さん

自分の名前を書いた串を
さして、沸騰したお湯で
約30分間茹でていきます。



田上さんオススメ商品と、
地域組織委員会で考えたレシピを
紹介しました。
試食の後には、クイズや質問タイムで
盛り上がりました。

クイズ こんにやくを
1番買って食べる県は?→山形県
1番買って食べない県は?→山口県



こんにやくステーキ&
こんにやくごはん

こんにやく
スムージー



正解者には
プレゼント!



ピリ辛味付こんにやく

こんにやくそうめん

ヘルシーリゾット
(チーズ・トマト)

こんにやく
ポン酢漬け



リゾット初体験!
やみつきに
なりそうです!
(参加者より)

炭酸カリウム

蒸したこんにやく芋をそのまますり潰して、にしきの天然水と炭酸カリウムを加えてつくる「生芋こんにやく」にはセラミドが豊富に含まれ、整腸作用があります。

錦のこんにやくは、水がキレイだから、あく抜きいらずで、生でも食べられるそうです。(こんにやくの約97%が水分)

参加者で、グループに分かれ、こんにやくを力強く練っていき、人数分に分けます。

みんなでやると楽しい!



粘りがすごい!



ひっくり返しても
落ちてこない!



すごい弾力!

好きな形にしています。
(丸型、おにぎり型、ハート型など)
最後に水をつけて
撫でてあげるとツヤツヤに♪



質問
使いきれなかったこんにやくの保存方法と保存期間は?
こんにやくが入っている袋の中の液と一緒に容器に入れて
保存し、2~3日以内には使い切るのがオススメ。

・説明がわかりやすく、ユーモアがあって楽しかったです!
・活用方も学べたので、家でもたくさん使っていきたいです!
・商品になるまで、とても時間と手間がかかることがわかりました
(参加者より)

作ったこんにやくを
食べてみての感想

・買ったこんにやくより弾力があって美味しかった!
・子どもも喜んで食べた!
・お刺身にしたらめっちゃ美味しかった!



最後にお土産もたくさんいただきました。
田上さんありがとうございました!

