

# こんにゃく作り

## ～食品製造シリーズ⑳～

今後の「食品製造」の授業で取り入れるべく農場科教員でこんにゃく作りの研修会を行いました。

去る1月26日(火)に外部で開催された研修会に参加・体験させていただき、そのレシピを基に学校で試作しました。

生のコンニャクイモを茹でて皮を剥き、ミキサーにかけてよく捏ね、凝固剤として水酸化カルシウムを加えて、発泡スチロールの型に入れて、2回湯がき、水にさらして完成しました。こんにゃくの歴史(先人の知恵)や製造原理について、理解を深めることができました。

