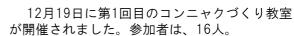
## おいしくできて大満足

## コンニャクづくり教室



講師の大石惠美子さんと富永みね子さんから作り方の説明を受け、いよいよ調理開始です。ポイントは水の量ということ。まず、2ミリくらいの薄さに切ったこんにゃく芋を箸がとおるまで茹でます。そして、こんにゃくの良いにおいがしてくると茹で上がり、ミキサーにかけてから、よく練ります。これがなかなかの重労働。あと、凝固剤を入れ、形を整え、さらに茹でおいしいこんにゃくの出来上がりです。

この講座は、人気講座で第2回目は2月8日に 開催されました。









## しろやまの出来事を探ってみた!



## ありがとうございました。







2月17日、湯日自治会やしろやま利用者の皆さんのご協力をいただいて、年度末の大掃除を行いました。日頃出来ないエアコンのフィルターや各部屋のサッシのサン、建物の周りの草取りなど、23団体42人のご協力をいただきみるみるうちにきれいになりました。

事務局では、力強い作業に心から感謝しています。ありがとうございました。