

豆腐づくり出前講座

パルシステム山梨の講師のみなさん

1月16日(火)、17

日(水)、

3年がとうふづくりに挑戦しました。講師は、**パルシステム山梨のみなさん**でした。

原料は「**大豆**」と「**にがり**」で、大豆を火で煮まして、それが終わったらギュとしぼりました。真っ白な豆乳が出て、そこに「**にがり**」を加えて、しばらくにます。固まってきたら、水をはった鍋にとうふをいれ、完成でした。しぼったカスも「**おから**」となって食べられます。

店で買って簡単に食べられる豆腐は、**実はとても時間と手間**がかかっているのだと知る大変貴重な体験になりました

