

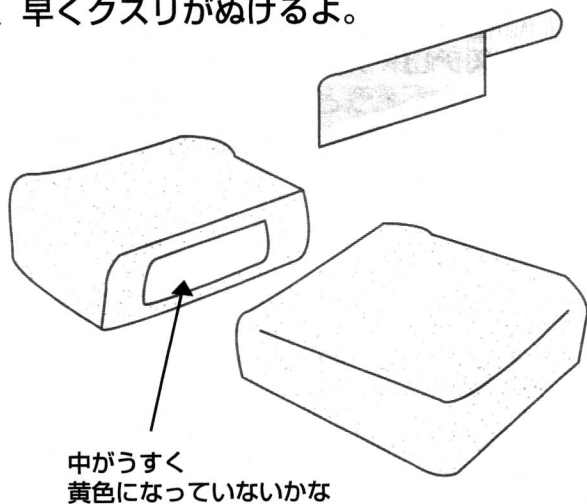
■コンニャクづくりのポイント

コンニャクをすりおろすときは、必ずゴムの手袋をはめよう。はめないと手が痛くなるよ。それと、かきまぜないように静かに、水に直接すり入れること。

ぬるま湯（コップ半分くらい）に溶かしたクスリを、コンニャクにまぜる時は、手早く一気に。まごまごしてると固まらなくなるよ。

■ん？口の中がピリピリする！

クスリをいれて固まったコンニャクを、最後にて、クスリをぬくんだけど、これをちゃんとやらないと、食べたとき口がピリピリするよ。1時間くらいにたらコンニャクを切ってみる。切り口が黄色っぽいなら、まだにたりないしるしだ。お湯を新しくして、もっとにる。コンニャクを薄く切ると、早くクスリがぬけるよ。



中がうすく
黄色になっていないかな

■コンニャクイモの「花」

とてもめずらしいよ。4年～5年育てないと咲かないんだ。農家では、花が咲かないうちに売ってしまうし、まず、めったに見られない。「ミズバショウ」の花に似ていて、紫色の大きな花だ。ちょっと変わった形で、臭いはきょうれつだ。花が終わればタネができるけど、このタネをまいてもコンニャクは栽培できる。

コンニャクの花

