

<仙台テンメイお楽しみ体験会>

1. ジャがいもでんぷん作り

とうもろこしで作られたでんぷんをコーンスターチ。ジャがいもからつくられたでんぷんを、ジャがいもでんぷんといいます。

ジャがいもでんぷんはでんぷんの中でもリン酸の量が多く、低い温度でもとろみのつきが早く、透き通って粘着力の強いとろみが得られます。

本来片栗粉はカタクリから作られるものを呼んでいましたが、現在販売されている片栗粉のほとんどがジャがいもから作られているそうです。

下記の日程で、大内農場でとれたジャがいもから、でんぷんを作ります。

かつて昭和30年代の小学4年生の理科の実験で、ジャがいもから片栗粉を取り出す授業が行われていたそうですが、経験者はいませんか？ 歓迎します！

日時：9月24日（土）14：00～16：30

会場：名取農場 高柳亭 名取市高柳下合畑 39-2

持ち物：エプロン、バンダナ

2. いも餅作り

北海道の郷土料理いも餅は、ゆでたジャがいもと片栗粉を混ぜ合わせ、お餅のように丸めて焼いた素朴な郷土料理です。10月は大内農場のジャがいもで、いも餅を作ります。

日時：10月22日（土）14：00～16：30

会場：名取農場 高柳亭 名取市高柳下合畑 39-2

持ち物：エプロン、バンダナ

主催：仙台テンメイ ユニティサポート実践研究会

参加申し込みは、atowa999@gmail.comへ

お問い合わせ&当日の連絡先：大平農場長 tel.080-3196-7656 まで

