

# メンマ作り講習会を開催しました。

令和4年5月12日、竹林整備の一助となるよう収穫期を逃して伸びてしまったタケノコの活用策として、メンマ研究会（仮称）が発足しました。役員さんからタケノコをご提供いただき、メンマの仕込みを行いました。今回は実験的に行いましたが、うまくいけば今回のデータを活かして本格的に活動したいと思います。

（公社）日の出町シルバー人材センター

メンマ研究会（仮称）



筍の切り出し



筍の切り出し



材料のタケノコ



煮込みの準備



煮込む（あく抜き）



具材を切る



塩をまぜて樽に漬け込む



3ヶ月ほど樽に漬けた後、塩抜き、天日干しをして、食べるときに味付けして完成です。