



コンニャクイモを洗う



⇒ ミキサーで加工し煮詰める



⇒ 灰汁(Na_2CO_3)を入れて煮詰めトレイへ
炭酸ナトリウム



さらに煮詰めて灰汁を抜く



メディア (J.Com) が取材

収穫祭の情景 (11月16日)



収穫祭入り口



炊き出し始まる



煙たい！煙たい！



イモ煮出来上がる



買い求める参加者の列



森田薫子親子も参加



各会の活動の広報版



広場の催しの様子