

凍み餅つきり



つきたてのお餅を型箱に移し、一週間ほど外に出して寒をらしします。



固まったら餅切り機でカットします。



カットしたお餅を新聞などにつつま、



大寒の時期から約1ヶ月間、寒にさらして水分を抜きます。



完成!



(例) 凍み餅のおかき

打ち豆つくり



青豆を小槌で平たくつぶします。これがなかなかむずかしい・・・ので、ボランティア団体の「こでまり会」さんをお願いしています。



乾燥したら袋につめます。



しっかりとじて・・・完成！

いろいろな煮物やお吸い物にお勧めです。