

# 「春だ！お祭りだ！」こも豆腐でおもてなし！

平成 27 年 4 月 12 日（日）9：30～11：45

教えてくださったのは坂口美枝子先生です。

参加者は飛騨市内の小学生と同伴者合わせて 28 名でした。

わらで編んだすのこで豆腐を包み、お湯で 15 分～20 分煮ます。豆腐に「す」の入ったおいしい「こも豆腐」ができあがりました。今回は熱々のあったかいこも豆腐を 1 人半丁ずつ食べました。お醤油をかけてもかけなくてもおいしくってペロリと食べちゃいました。とってもおいかったね！



ちょっとむずかしかったかな？性格が出るといいますが、個性豊かな「こも」ができあがりました。



おいしい！  
もっと食べた～い

