

郷土料理教室（もろこしまんじゅうづくり）の様子



←教室はじめに講師による
作り方の説明をします

→実際の作り方を参加者
に見てもらいます



←あんこを丸めて、
生地を作っています



←耳たぶの固さになるまで
よくこねます

→もろこしまんじゅうの
中身をしゃくし菜漬け
でも作りました



←生地であんこを包んだら、
蒸し器で15分蒸して
出来上がり!