作ってみました！

べったら漬け

図1. 各自がレシピを考え試作
した、各種べったら漬け
12月5日（月）
多田良公会堂にて

12月の“さあ、つくろう会！”
の活動

図2. 各種べったら漬けの
試食会、12月12日（月）

結果：　数種類のべったら漬けは、それぞれ味、歯ごたえ、
舌触りに特徴のある、おいしいものでした。
つまり、べったら漬けは、原料の甘酒、塩の加減などの
試作条件により、いろいろな味にできるこを理解しました。

募集：「さあ、つくろう会！」 では、発酵食品づくりなどによる
健康づくりに感心のある人を募集しています。
連絡先：　090－5424－6801　　高梨