

去年  
拾った  
椿の種  
12kgから  
2Lの椿油  
とれました!



南三陸 椿ものがたり  
椿油でけんちん汁をつくりましょの巻  
2020年2月17日(日)  
AM9:30~11:30  
戸倉公学住宅のみおさん17名(総勢)



↓  
今回は  
その椿油で  
けんちん汁を  
作りました!  
↓  
出来るまでには  
大棒かきをして盛りあがりました!



集会所にもかるたが  
欲しいわえ

椿油を  
温めて  
まずは  
ごぼうを  
炒めましょ



→ (ご飯まで炊いて下さったみよちゃん)



台所では  
手際よく  
準備が  
進み  
ました  
本当に  
早い!!

→ 30分程 火にかけたら、はい、完成!

差入れの清物と  
ほろほろの  
けんちん  
たんご汁は  
じも体も  
あったかくなる  
美味さ  
でした



みんなで食すると嬉しいですね \*^^\*



good!!  
黄金色の椿油は美容にも☆☆  
みなさまごちそうさまでした!!