



みそを包んで爪楊枝に3つずつ刺していきます。

各自調理スタートです



参加者の皆さんも自分のやり方を披露したり
和気あいあい！

葉先が
飛び出さないように
...



葉が焦げないように 180°程度で揚げていきます。



先生から皆さんに田楽みそ
のお土産をいただきました