

ちよこっとふめがし
みんなで囲む
ハレの日ごはん

太巻き祭りずし
＜基本の花＞

材料 すし飯……400g
のり(全形)……2枚
高菜漬け(20cm)……約50g
桜でんぶ……大さじ2

準備 すし飯は200g×2に分け、さらにその1つを3等分しておきます。

作り方



1 巻きすに全形のはりを表を下側にして、縦長に置きます。すし飯200gは、広げやすいようにおおまかに4つに分けて、のりの上に置きます。



2 奥と手前を2cmずつあけて、すし飯をつぶさないように、左右の縁まで均等に広げます。中央に濡らした菜ばしを置きます。



3 菜ばしの向こう側に3等分したすし飯の1つで山を作ります。同じように手前側にも山を作ります。



4 巻きすごと右回りに90度回転させます。3で作った山の両側を手のひらではさんで、切り立った形に整えます。



5 元の位置に戻します。全形のはりをゆるく2つ折りにして、折り目を山の間に差し込み、菜ばしで押さえます。山の頂にはゆとりをもたせて、ふわりとかけます。



6 桜でんぶを谷に均等に入れます。菜ばしで表面をならし、さらにしっかりと押さえます。



7 桜でんぶを隠すように、山と山を寄せて合わせます。桜でんぶは花に、寄せ合わせた山は茎になります。



8 高菜漬けを山の両側の斜面に並べて、葉を作ります。山の頂上に近いところを厚めにすると、バランスよく仕上がります。



9 巻きすの奥を右手、手前を左手で持ち、右回りに90度回転させて向きを変えます。そのまま巻きすの左右を中央に寄せて、左手で下から巻きすを軽く持ちます。



10 右手でのりの両端を開きます。残りのすし飯を均等にのせ、文様が中央にくるように整えます。



11 テーブルの上に戻して、巻きすでのりの左右を合わせ、形を整えます。濡れ布きんで、太巻きの両端を整え、7等分に切ります。



完成



＜基本の花＞の作り方は動画でもご覧いただけます (YouTubeにリンク)