

みんなで囲む
ハレの日ごはん

太巻き祭りずし
< 椿の花 >

材料 すし飯(白)……450g
 すし飯(ピンク)……150g
 のり(全形)……1枚
 のり(1/4)……5枚
 卵焼き……1枚
 桜でんぶ……大さじ2
 野沢菜漬け……3本
 山ごぼうの醤油漬け……1本

準備 すし飯(白)は200gと60g×3、70gに、
 すし飯(ピンク)は30g×5に分けます。

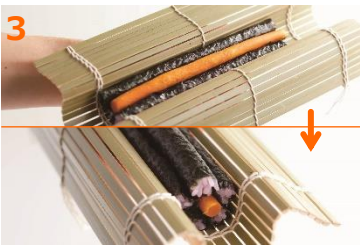
作り方



1 細巻き用巻きすに1/4ののりを置き、その上にすし飯(ピンク)30gを写真のように置きます。



2 巻きすごとに右回りに90度回転させて左手で持ち、右手の人差し指ですし飯を軽く整えます。巻きすを両手で持ち、両側をすり合わせるように転がして極細巻きを計5本作ります。



3 5本の極細巻きは、のりの合わせ目を中心に向けて、山ごぼうを花芯にして、花の形に組んで仮巻きしておきます。



4 卵焼きは、最初に焼いた面が下になるように、卵巻き用巻きすに縦長に置きます。すし飯(白)200gは奥と手前を2cmずつあけて、左右の端まで均等に広げます。



5 中央に目印の菜ばしを置きます。すし飯(白)60gずつで、菜ばしをはさむように山を2つ作ります。さらに手前にも山を作って、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。



6 3つの山に手前から全形ののりをかけます。山の頂にゆとりを持たせて、谷は菜ばしで押さえます。



7 手前の谷に桜でんぶを均等に入れます。菜ばしで表面をならし、さらにしっかりと押さえます。



8 桜でんぶの上に細くさいいた野沢菜漬けをのせ、両側の山すそにも残りの野沢菜漬けを並べます。



9 仮巻きしておいた花を、奥の山のすぐ横にくずれないように置きます。



10 巻きすごと右回りに90度回転させて、巻きすの左右を中央に寄せて、左手で下から軽く持ちます。残りのすし飯(白)70gを均等にのせます。



11 テーブルの上に戻して、巻きすで卵焼きの左右を合わせ、形を整えます。濡れぶきんで、太巻きの両端を整え、8等分に切ります。

