

まつりずし 祭り寿司

1. すし飯を作る

- ① 米は1時間前に洗って、ザルにあけ、水が切れたら、分量の水につけておく。
- ② 水加減は同量～1割り増し。少し固めが良い。
- ③ 昆布を1枚(7~10cm)入れて火にかける。
- ④ 米を火にかけたら合わせ酢をつくる。

米3カップの時	{	酢	90cc
		さとう	大さじ3
		塩	小さじ1

※ 米3カップで、約1000gのご飯がでる。祭り寿司 3本

- ⑤ ご飯が炊けたらすぐに、寿司桶などに山萵にうつし、合わせ酢をかけ、上から濡れふきんをかけ1分位おく。
- ⑥ しゃもじで切るようにまぜ、うちわで扇いで冷ます。

2. 桃色すし飯をつくる

米2カップを普通に炊き、『花おすしの素』を混ぜる。色合いを見て、量は加減する。桜でんぷをまぜてもよい。

3. 手酢を用意する

酢大さじ1、水大さじ3を混ぜ、すし飯が手につかないように手全体につける。

4. すし飯を量って分けておく

5. のりを切っておく

バラの花

1本分の材料	
すし飯(白)	200g
	50g
桃色すし飯	80g
のり 空型	1枚
	1/4 1枚
	1/6 1枚
薄焼き卵	2枚
A	卵 2個
	さとう 小さじ2
	塩 少々
さやいんげん(塩茹で)	6本
紅生姜(千切り)	26g

作り方

1. バラを作る

- ① 薄焼き卵を作る。Aをよく混ぜ、卵焼き器で2枚焼いておく。(中火で手早く焼き上げる)
- ② 巻きすの上に薄焼き卵2枚を縦に置き、2cmほど重ねておく。この上に桃色すし飯をばらばらと置き、紅生姜を同様に散らす。巻きすをあしらいながら手前からしっかりとしたうず巻きを作り、輪ゴムでとめて落ち着かせる。

2. 全体をまとめる

- ① 巻きすの上のにりをたて長におき、白すし飯200gを平に広げる。上下1cmはあけておく。菜ばしを使って手前に2本、5~6cmあけて1本の溝をつくる。

- ② 3本の溝のにりを置き、いんげんを溝に並べる。
- ③ 中央に巻いておいたバラを置き、巻きすを縦に持ち、左右から寄せこむ。綴じ目に50gのすし飯を補って、巻き込む。

黒みつ あんみつ

材料 6人分

〔 粉寒天	1袋 (4g)
〔 氷	500cc
さとう	大さじ1
〔 白玉粉	100g
〔 氷	100cc位
つぶあん	200g
〔 粉茉黒砂糖	100g
〔 氷	100cc
フルーツ缶 (あれば)	

作り方

1. 氷に粉寒天を振り入れ、中火にかけ1~2分沸騰するまで煮溶かし、さとうをいれ溶かす。これを流し缶に入れ冷やし固める。
2. ボールに白玉粉を入れ、氷を少しずつ加え、耳たぶ位の固さにし、小さく丸め指先で平たく形づくる。これを熱湯で茹で、浮いてきたら氷にとる。
3. 黒砂糖に氷を入れ弱火で溶けるまで煮溶かし、黒みつをつくる。
4. 器に1.5cm角に切った寒天、白玉を盛り黒みつをかけ、つぶあんをのせる。

