



つくりかた



- 炊飯器に米と調味料を入れ、普通のご飯を炊くのと同じ分量の水を入れて炊く。
- 手水の調味料を鍋に入れて一度沸かす。
- もろぶたに炊きあがった寿司飯を移して、扇風機をかけながらご飯を冷ます。

3

押し寿司

かわいい形の押し寿司。米を炊いた後に、酢・砂糖・塩などを合わせた寿司酢を染み込ませて作る寿司飯とは違い、米を炊くときに調味料も一緒に炊くのが特徴的です。飾り具には山椒のかわりに、人参の葉を使うこともあるそうです。

材料

米・・・1升3合
もち米・・・2合
酢・・・1合5勺
酒・・・1合5勺
砂糖・・・300g
塩・・・30g

飾り具（ゆで卵、でんぶ、山椒）

手水

水・・・500cc
塩・・・小さじ1強
砂糖・・・大さじ2
酢・・・40～50cc



- 型に作っておいた手水をつけ、ふわっとにぎった寿司飯を入れる。手水をつけた手で上から軽く押す。



- 型から寿司飯を取り出して、黄身とでんぶ、山椒を飾ったらできあがり。

下ごしらえ

- 米ともち米は前日に洗って、一晚ザルにあげておく。
- ゆで卵を作り、黄身を裏ごしして、飾りの具を作る。

