

12月9日1年生

押し寿司
芋のつきあげ
芋のだご汁



【押し寿司】

<材料・6合分>

◎【A】◎米 900g ◎水 900cc ◎酒 110cc ◎塩 16g 【B】◎酢 220cc
◎砂糖 240g 【C】◎ごぼう 180g ◎干し椎茸 6枚 ◎椎茸の戻し汁 適量
◎砂糖 適量 ◎醤油 適量 ◎みりん 適量 【D】◎卵 6個 ◎塩 少々 ◎砂糖 少々 ◎赤魚 180g
◎塩 少々 ◎サラダ油 適量 【E】◎酒 適量 ◎砂糖 適量 ◎薄口醤油 少々 ◎でんぷ 適量

<作り方>

- ① 米は洗い、【A】の水と酒、塩を入れて硬めに炊き、5~8分蒸らす。
- ② 【B】を火にかけ、砂糖が溶けるまで混ぜて冷まし、合わせ酢を作る。
- ③ ①に②の合わせ酢のうちの160ccをふりかけ、切るようにして混ぜる。(残りの合わせ酢は、寿司箱や包丁を湿らせるのに使う。)
- ④ ごぼうはささがきにしてアクを抜き、茹でる。干し椎茸は戻して、石づきを取り、千切りにする。椎茸の戻し汁でごぼう、椎茸を煮て、【C】の調味料で味をつける。
- ⑤ 【D】を混ぜ、薄く焼き、千切りにし、つや出しに砂糖少々をまぶしておく。
- ⑥ 赤魚は塩茹でにし、骨、皮をとり、身をほぐす。鍋に油をひき、ほぐした魚を入れ、【E】で味をつけ、ほぐしながらそぼろを作る。
- ⑦ 寿司箱を③の残りの合わせ酢で湿らせ、寿司飯を広げて入れる。その上に、魚のそぼろ、ごぼう・椎茸の具の順に広げてのせる。最後に卵をのせ、すし型のフタで強く押さえる。
- ⑧ 包丁で切り分け、でんぷを飾る。

【いものつきあげ】

<材料・15個分>

◎さつまいも 500g ◎卵 1個 ◎小麦粉 130g ◎しょうが汁 50g (好みで)
◎砂糖 130g ◎塩 5g

<作り方>

- ① 芋は皮をむいて蒸し、熱いうちにつぶす。このとき塩を加える。
- ② しょうがは皮をむいておろし、しょうが汁を作る。
- ③ つぶした芋に砂糖、しょうが汁、卵を加え混ぜる。冷えたら小麦粉を入れ、よく混ぜる。(芋が熱いうちに小麦粉を混ぜるとベチャベチャなりやすい)
- ④ ③を直径5cm、厚さ1cmくらいの丸型に丸め、油で揚げる。