

古和浦のツワブキ寿司



作り方

材料及び分量 ※ () の中は調味料です

- ・米 1升 合わせ酢 (酢 300cc、砂糖 300グラム、塩少々)
⇒酢は米酢 150cc、穀物酢 150cc にするとよい
- ・具 ハマチ…片身 (砂糖、しょうゆ、みりん)
しいたけ…20～30枚 (砂糖、しょうゆ、みりん)
ニンジン、レンコン、ゴボウ (砂糖、薄口しょうゆ、みりん)
- ・だし昆布 30cm ・花がっお
上記の分量はちらし寿司にも応用します
- ・つわぶきの葉

1. ハマチは薄く切って砂糖、しょうゆに漬けておく。
2. 葉は洗って一枚ずつ拭き (特に裏側)、箱の型に合わせて切っておく。
3. 具は薄切りにし、だし汁を入れ、味付けをする。
4. だし昆布と塩を入れて米を炊き、合わせ酢をかけ、すし飯を作る。
5. 押し箱に葉を並べ、すし飯を入れてふたで軽く押さえ具を色よく並べる。
6. ”5” を繰り返し (二段重ねにする)、これに葉を下向きに並べふたをする。
(これを5箱作る)
7. 押し終わったら5箱重ねて上から押さえ、5～6時間くらいおく。
8. 型から取り出して葉の上から16個に切り、上の葉だけ取ってきれいに盛り付ける。