海老の押しずし

●材料●　4 人分

とびあら海老 300g(むき身で 150ｇ)

とびあら海老そぼろの煮汁

- 酒 ……45ml
- みりん ……15ml
- 砂糖 ……大さじ 1＋1/2
- 薄口醤油 ……15ml
- 塩 ……ふたつまみ

椎茸の旨煮

- 干し椎茸 ……8 枚
- 椎茸の戻し汁 ……200ml
- だし汁 ……200ml
- 砂糖 ……大さじ 3
- みりん ……20ml
- 濃口醤油 ……40ml

すし飯

- 米 ……3 カップ
  - ＊米は 200ml の計量カップで計量
- 昆布 ……3cm 角
- 合わせ酢
  - 酢 ……100ml
  - 砂糖 ……65g
  - 塩 ……15g
  - 昆布 ……3cm 角

がり ……適量

ばらん ……1 枚

＊物相の型に切っておくものと飾り用

●作り方●

1. とびあら海老は熱湯にさっとくぐらせ、水に落とす。殻をむき、細かく包丁でたたく。
2. 鍋にとびあら海老と、煮汁の材料を全て入れ、箸数本でよく混ぜる。
3. 2 を火にかける。だまにならないように、箸数本で混ぜながら火を通す。火が通れば、冷ます。
4. 合わせ酢の調味料を鍋に合わせて火にかけ、砂糖が溶ければ手早く冷ます。昆布を入れ、一晩おく。
5. 戻した干し椎茸は軸を除き、熱湯で 5 分ゆでる。鍋にだし汁、椎茸の戻し汁とともに入れて落とし蓋をし、強火にかける。沸騰したら弱火にして約 10 分煮る。砂糖、みりんを加え、煮汁が 1/2 量になったら濃口醤油を加え、5～6 分煮る。火からはずし、そのまま冷まして味を含ませる。
6. すし飯は昆布を入れて炊く。炊きたての熱いご飯に合わせ酢を回しかけ、粘りが出ないように木杓子で切るように混ぜ合わせる。
7. 物相にばらんを敷き、すし飯、椎茸の旨煮、すし飯、とびあら海老のそぼろを順に軽く押さえながら入れ、最後にばらんをおき、物相の型で押す。
8. 型から取り出し、ばらんをはずして一口大に切る。
9. 押しずしを器に盛り、がりを添える。