手まり寿司

●材料●　4人分

鱧(おろしたもの) ･････････ 1/4尾

たれ

- 酒 ･････････････････････ 100 ml
- 味醂 ･････････････････ 150 ml
- 濃口醤油 ･････････････ 250 ml

海老 ･････････････････････････ 2尾

鰻蒲焼き ･･････････････････ 1/4尾

高菜漬け ･･････････････････ 1/4株

合わせ酢

- 酢 ･････････････････････ 600ml
- 砂糖 ･･････････････････ 420g
- 味醂 ･･････････････････ 75ml
- 塩 ･････････････････････ 120g

すし飯

- 米 ･････････････････････ 2カップ
- 昆布 ･･････････････････ 3cm角1枚
- 水 ･････････････････ 洗い米の1割減
- 合わせ酢(左記より) ･････ 100 ml

梅肉(赤) ･････････････････････ 適量

食用菊(黄) ･･････････････････ 1個

はじかみ生姜甘酢漬け ･･････････ 適量

(分量外)

塩、酢

●作り方●

1. 鱧の皮を下にして1～2mmの間隔で身と骨のみを切り(骨切り)、約1cm幅で切り離す。
2. ざるに鱧の皮を下にして並べ、皮を湯につけて火が通ったら、身をつける。骨切りしたところが開いたら、氷水につけて水気をきる。
3. 海老は塩ゆでし、水に落とし、冷めたら水分を拭く。殻と尾を取り除き、背から縦半分に切る。
4. 鰻の蒲焼きを食べやすい大きさに切る。
5. 合わせ酢の材料を鍋に合わせて火にかけ、砂糖が溶ければ鍋ごと氷水につけて手早く冷ます。
6. すし飯は昆布を加えて炊く。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。うちわであおいで人肌程度に冷ます。
7. ぬらしてかたく絞ったさらしに鱧、海老、鰻の蒲焼き、高菜をそれぞれおき、その上に一口大に丸めたすし飯をのせる。茶巾絞りにして球状に丸める。
8. 食用菊は花びらを摘み取り、酢を加えた熱湯でゆで、ざるにあける。流水にさらしてあくを抜き、水気をきる。
9. 鱧の上に梅肉、海老の上に菊花を添えて、4種類の手まり寿司を盛り付け、はじかみ生姜甘酢漬けを添える。

※米は200mlの計量カップで計っています。