

基本の花

■材料：すし飯・・・・・・・・400g
のり（全形）・・・・・・・・2枚
野沢菜漬け・・・・・・・・約50g
桜でんぶ・・・・・・・・大さじ2

■準備：すし飯は400gを2つに分け、さらにその1つを3等分しておきます。

■作り方：

- ① 全形のりは表を下側にして、縦長に置きます。2等分にしたすし飯200gは、広げやすいようにおおまかに4つに分けて、のりの上に置きます。
- ② のりの上下を2cmずつあけて、すし飯をつぶさないように、左右の端まで均等に広げます。均等に広げたら、中央に濡らした菜ばしを置きます。
- ③ 菜ばしの向こう側に残りのすし飯200gを3等分した1つで山を作ります。同じように手前側にも山を作ります。
- ④ 巻きすごと右に90度回転させます。③で作った山を両手ではさんで、切り立った形に整えます。
- ⑤ 山を整えたら、巻きすごと元の位置に戻します。全形のりをゆるく2つ折りにして、折り目を山の間に差し込み、菜ばしで押さえます。山の頂にはゆとりをもたせて、ふんわりとかけます。
- ⑥ 桜でんぶを谷に均等に入れます。菜ばしで表面を平らにならし、さらにしっかりと押さえます。
- ⑦ 桜でんぶを隠すように、山と山を寄せて合わせます。桜でんぶは花の部分に、寄せ合わせた山は茎の部分になります。
- ⑧ 野沢菜漬けを山の両側の斜面に並べて、葉を作ります。山の頂に近いところを厚めにすると、バランスよく仕上がります。
- ⑨ 巻きすの奥を右手、手前を左手で持ち、右に90度回転させて向きを変えます。そのまま巻きすの左右を中央に寄せて合わせ、左手で下から巻きすを軽く持ちます。
- ⑩ 右手でのりの両端を開きます。残りのすし飯を均等にのせ、文様が中央にくるように整えます。
- ⑪ テーブルの上に戻して、巻きすでのりの左右を合わせ、形を整えます。濡れぶきんで太巻きの両端を整えます。7等分に切ります。