

桃の花

- 材料：すし飯（白）・・・・・・・・・・300g
すし飯（ピンク）・・・・・・・・・・125g
のり（全形）・・・・・・・・・・1枚
のり（1/4）・・・・・・・・・・5枚
紅梅かんぴょう（20cm）・・・・5本
※砂糖だけで甘く煮て赤梅酢で色付けしたかんぴょう
野沢菜漬け（20cm）・・・・5本
桜でんぶ・・・・・・・・・・大さじ2
スティックチーズ・・・・・・・・・・2本

■準備：白のすし飯は10gを5つと200g、50gに分け、ピンクのすし飯は125gを5つに、桜でんぶも5つに分けておきます。

■作り方：

- ① 花びらを作ります。細巻き用巻きすに1/4ののりを置き、中央に紅梅かんぴょうをのせ、その上に5等分した桜でんぶの1つを均一に並べます。
- ② その上にピンクのすし飯25g、次に白のすし飯10gの順で重ねます。
- ③ ピンクのすし飯、白のすし飯をそれぞれ重ねたら、巻きすを右に90度回転させて持ち上げ、巻きすの下から左手で持ちます。右手の人差し指ですし飯を軽く整えます。
- ④ 巻きすを両手で持ち、両側をすり合わせるように転がして極細巻きを作ります。桃の花びらはのりの合わせ目を重ねません。同様の作り方で5本の極細巻きを作ります。最後に作った極細巻きは巻きすに残します。
- ⑤ 極細巻きの、のりの合わせ目を中心に向けて、④の極細巻きの両側に1本ずつ組み、中心にスティックチーズを入れます。その上に極細巻き2本を置き、巻きすで軽く巻いておきます。
- ⑥ 軽く巻いて落ち着かせたら、花びらの間に野沢菜漬けを1枚ずつはさみ、花の部分を完成させます。これを巻きすで仮巻きしておきます。
- ⑦ 巻きすに全形ののりは表を下側にして縦長に置き、白のすし飯200gを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。のりの上下は2cmあけ、左右は端まで均等に広げます。
- ⑧ ⑥の花の部分がくずれないように、巻きすをはずしてそっと置きます。
- ⑨ 巻きすごと右に90度回転させ、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 残りの白のすし飯50gを均等にのせ、文様が中央にくるように整えます。
- ⑪ 整えたら、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。