

# 正ちゃん

- 材料：すし飯（白）・・・・・・・・・・280g  
すし飯（ピンク）・・・・・・・・・・120g  
のり（全形）・・・・・・・・・・1枚  
のり（1/4）・・・・・・・・・・5枚  
魚肉ソーセージ・・・・・・・・・・1本  
山ごぼうの醤油漬け・・・・・・・・2本  
煮かんぴょう（20cm）・・・・・・・・2本

■準備：白のすし飯は100gと60gを3つ、ピンクのすし飯は120gを2つに分けておきます。

■作り方：

- ① まずは、目を作ります。細巻き用の巻きすに1/4ののりを置きます。その上に山ごぼうをのせて巻き、巻き終わりをごはんでとめます。同様の作り方で2本作ります。
- ② まゆを作ります。細巻き用巻きすに1/4ののりを置いて、中央にかんぴょうを1本置き、のりの両端を中央に折り返します。こちらも同様の作り方で2本作ります。
- ③ 口を作ります。細めの魚肉ソーセージを縦半分に切ります。長さが足りない場合は2本つなげて全体の長さを20cmくらいにします。
- ④ 細巻き用巻きすの中央に1/4ののりを置き、手前からのりでソーセージを包み込むようにしっかり巻きます。
- ⑤ ほっぺを作ります。細巻き用の巻きすに、ラップをしいてピンクのすし飯60gをのせます。巻きすの左右をすり合わせるように転がし、20cmくらいの長さの棒状になるようにします。同様の作り方で2本作ります。
- ⑥ 巻きすに全形ののりは表を下側にして縦長に置きます。白のすし飯100gをのりの中央1/3の幅に広げます。中央を2cmあけて、菜ばしでくぼみを2本つけます。
- ⑦ 作ったくぼみの上に②のまゆを置き、菜ばしで押さえてカーブをつけます。
- ⑧ まゆの上に白のすし飯60gを広げ、その上に①の目を置きます。
- ⑨ 目を隠すように目と目の間にも白のすし飯60gを置きます。⑤の棒状のピンクのすし飯を目の両側に置きます。
- ⑩ 棒状のピンクのすし飯を置いたら、巻きすごと右に90度回転させて、巻きすの左右を中央に寄せて合わせ、左手で軽く持ちます。左手で持ちましたら③の口の平らなほうを下に向けてのせます。
- ⑪ 口をのせたら、残りの白のすし飯60gを均等にのせます。整えたら、テーブルに戻して、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。