



太巻き祭りずし ＜パンダ＞ 積み上げの手法

材料 すし飯(白)……200g
すし飯(ピンク)……200g
のり(全形)……1枚
顔：のり(3/4)……1枚
目：のり(1/3)……2枚
耳：のり(1/4)……2枚
鼻：のり(1/6)……1枚
目：山ごぼうの醤油漬け(20cm)……2本
耳：煮かんぴょう(20cm)……4本
ソーセージ……1/2本

準備 すし飯(白)は200gを3等分にし、すし飯(ピンク)は200gを5等分にしておきます。

作り方



耳を作ります。煮かんぴょう(20cm)2本を重ねてねじり、1/4ののりで巻いたものを2本作ります。



鼻は、ソーセージ(1/2本)を縦2つ割りにし、のり(1/6)で巻いておきます。



目を作ります。細巻き用巻きすの端に1/3ののりを置き、その端に山ごぼうを置き、2巻きして山ごぼうの脇にすし飯(白)15g程度(うずら卵大)をおいてさらに巻く。これを2本作ります。



巻きすに3/4ののりを縦長に置き、すし飯(白)を中央に7cm幅で広げます。②の目玉を下に向け、2cmあいだをあけて、たれ目になるように逆八の字の形に置きます。



目のあいだにすし飯(白)を、のりが隠れるぐらいに広げて、①のソーセージの鼻をのせます。



巻きすごと右回りに90度回転させて、左右を中央に寄せて、左手で下から軽く持ちます。目を作るときにとった残りのすし飯(白)を均等にのせ、巻きすでのりの左右を合わせます。



顔の形をだ円形に整えます。

7 巻きすで、仮巻きしておきます。



巻きすに全形ののりを縦長に置き、5等分したすし飯(ピンク)の4つを奥と手前を指2本分残して均等に広げます。耳の位置を決め、菜ばしでくぼみを作って、①の耳をはめ込みます。



7の顔を逆さにのせます。残りのすし飯(ピンク)を顔の周りにおぎない、全体のバランスを整えます。

10 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、7等分に切ります。

