

## 椿の花（のり巻き）



大輪の花に巻けますので、華やかで引き立つ盛りつけができます。

椿の花は種類がたくさんあるので、花びらの色（材料を変える）に変化をつけると、味も色合いも楽しめます。

### < 作り方 >



①はじめに椿の花をまとめる。1/4 枚ののりで、桃色のすしめし（25g 見当）の細巻きを 5 本作る。これが花びらとなって 5 弁の椿の花になるので、細巻きのすしめしの分量は少ない方が美しく出来上がる。



②細巻き用の巻きすを用いて花びらを組んで、芯に卵焼きを置き、形の良い花を作る。そのまま、巻きすまたはラップなどで巻いて輪ゴムでとめておくと落ち着く。



③巻きすの上に全形のり 1 枚と 1/3 枚をめし粒で縦長に接ぎ合わせる。その上にすし飯を両手でかるく 2 杯（約 200g）取って広げ、横中央に 1 本、その手前に 2 本、計 3 本の山を作る。



④この上に全形のり 1 枚を被せるが、山の頂きの部分は特にゆとりを持たせるとよい。谷が 2 本あるので、手前の谷に桜でんぶ大さじ 2 杯を平均に入れ上にかんぴょうを 1 枚乗せる。菜箸を使って上からしっかり押さえる。一方の谷と、手前の山の裾に野沢菜を同量ずつ（約 30g）並べる。



⑤作っておいた花を巻きすまたはラップからはずしてそっと置き、巻きすごと向きをタテ位置に変え、左右両端から中心に向かって巻き込む。残りのすしめしを補って全体の形を整え、濡れ布巾で両端を押さえた後、10 分ほど落ち着かせてから切る。

### <材料>

すし飯（白）：400g  
 すし飯（桃）：125g  
 のり（全形）：1 枚  
 のり：1 枚+1/3  
 のり（1/4）：5 枚  
 桜でんぶ：  
     大さじ 2（20g）  
 野沢菜：60g  
 かんぴょう：1 本  
 山ごぼう：：  
     1 本（みそ漬け）

### <調理メモ>

#### 花びらの変化

- ・桃色のすし飯に梅酢に付けた赤じその葉を刻んで混ぜる。
- ・白い花びらと赤い花びらで交互に組んで花をまとめる。

#### 芯の変化

- ・山ごぼうの代わりに卵焼き（1×18cm 角）使用する。