

ぶんせん
文銭巻き (のり巻き)



< 作り方 >



①良い形に作るために、あらかじめすし飯を2等分しておく。

巻きすの上のにりを縦長に置き、すし飯を200g 丁寧に広げる。向こう側ののりの端は約0.5cm 残しておく。左右両端は、ムラのないようにすし飯を乗せる。



②手前からしっかりと巻き込み、うず巻きを作る。これを2本作り、それぞれ縦に2つ割りにする。



2つ割りにする時は、必ず中心を切るようにのり巻きの両端にあらかじめ切れ目を入れておき、その両端をつなげるように包丁を入れる。



③巻きすの上のにり1枚を縦長に置き、その上に4本の半月のり巻きを横の図のように白と桃を交互に置いて並べる。



④よくねじったかんぴょうを中央に置き、巻きすで形を崩さないように丸く巻く。1本を7個に切り分ける。

文銭とはお金を意味するので、丸く形の良いものが喜ばれる。

<材料>	
すし飯 (白)	: 200g
すし飯 (桃)	: 200g
のり	: 3枚
かんぴょう (18cm)	: 4~5本 (30g)
かんぴょうの代わりに卵焼き1本を入れてもよい	
卵焼き	(1cm 角 × 18cm の長さ)

