



正月・お盆・祭礼・来客・仏事などに使える
便利な一品です。

田舎寿司

紹介者 林カツ子さん

材料(分量はおまかせ)

米	酢
しいたけ	砂糖
ふき	塩
竹の子(水煮)	醤油
人参 など	おぼろ(ボラやサバなど地魚)
セリ	海苔

作り方

しいたけは石づきをとり、ハスは塩で板ずりしてから茹で、食べやすい長さに切る。竹の子は1cmの厚さにスライスする。

野菜は大きめに切り、砂糖、醤油で甘辛く煮しめ、汁気を絞る。

酢・砂糖・塩を合わせて寿司飯を作り、少し大きめににぎる。を具にして乗せる。

魚を茹でて身をほぐして骨を取り、お湯にくぐらせて臭みを取る。鍋で空炒りし、砂糖、塩を加えて味をととのえ、紅粉でピンク色に染める。

セリを茹でて、砂糖と醤油で甘辛く味付けし、海苔巻きにする。