


岩国寿司

《岩国》今から約 380 年前、岩国藩で収穫した米、蓮根、野菜、近海で獲れた魚を入れた寿司は、保存食として作られました。錦帯橋近くの岩国城は山の上であり水の確保が困難なため、藩主が登城する際にもこの岩国寿司を持参したといわれています。

<p>材 料 [4 人分]</p>	<p>米 2 合(290g) 干し椎茸 4 枚 卵 1/2 個 れんこん 40g 春菊 10g でんぷ 5g サニーレタス 2 枚</p> <p>合わせ酢 酢 大さじ 3、 砂糖 大さじ 1・1/2 塩 小さじ 1、 「昆布だしの素」 1/4 袋</p>	
<p>作 り 方</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 米は同量から 1 割り増しの水で炊く。2. 干し椎茸は水に戻し、醤油と砂糖で味付ける。3. 卵は錦糸卵を作り、れんこんは薄く切って軽く茹でて甘酢につける。4. 春菊は洗って水切りし適当な大きさに切る。5. ご飯が炊けたらすし桶にごはんを移し、合わせ酢を入れてなじませる。6. 容器を酢でしめらせサニーレタスを敷き、酢めしをのせ具を散らす。これをもう一段繰り返す。7. ラップを軽くかけて上からしっかり押し、食べやすい大きさに切る。	