

金曜日は更新できずにすみませんでした。

## 太巻き祭りずし

みなさんは、祭りずしを作ったことがありますか？ぼくたちは、祭りずしを実際に作りました。



みなさんは、祭りずしの歴史を知っていますか？

祭りずしは、農家などの一般家庭に伝えられてきた寿司の一種であり、

歴史は、(1789年～1801年)頃までさかのぼり、

イワシを運いけて来た紀州の漁師のめはりずしをルーツとする説があります。

この地方は、古くからの稲作地帯であり、また九十九里浜では漁業も盛んであったことから  
祭達し、お祝いごとやお弁当、おもてなし料理にも使われています。

### <実際に作ってみた感想>

- ・大変だったけど楽しく作れた。
- ・見た目をきれいに作れた。
- ・伝統文化を感じられた。
- ・とてもおいしかった。
- ・達成感がある
- ・協力できた
- ・昔の人の知恵のすごさ

祭りずしのごとは、よくわかりましたか??

これをきっかけに祭りずしをぜひ作ってみてください!!!

どうやって作るかわからない人のために作り方を教えます！！

## 作り方

<材料 4人分>

**お米 3合**

**水 3カップ**

**本だし昆布だし2グラム**

**お酢 大さじ5**

**砂糖 大さじ3**

**塩 小さじ1**

**桜でんぶ 50グラム**

**きゅうり 18cmの長さ**

**たくあん漬け18cmの棒状**

**焼き海苔 7枚**

<手順1>

- 米は洗ってザルに上げて水気をきり、分量の水に30分つけて炊く。こんぶだし、酢、砂糖、塩を合わせ、ひと煮立ちさせて冷まし、炊き上がったごはんに混ぜ合わせる。

<手順2>

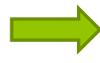
- 手順1のすし飯のうち450gに桜でんぶ30gを混ぜ、15等分する。残りのすし飯は3等分する。

<手順3>

- 焼き海苔4枚は短い方を横に置き、縦4等分に切る。そのうちの15枚を細巻き用に使う。

<手順4>

- 巻きすに手順3の細長いのりをのせ、中央に残りの桜でんぶの1/15量を細長くのせる。その上に手順2の桜でんぶを混ぜたすし飯を細長くおき、巻きすでのりの両側を合わせて花びら形の細巻きを作る。残りも同様にして15本作る。



<手順5>

- 巻きすに(4)を3本のせ、その中央にきゅうり1本をのせる。その上に(4)を2本のせて、巻きすでしっかりとくっつけ花形を作る。残りのきゅうり、たくあんも同様に作る。



- (6) 巻きすの上に、全形ののり1枚をタテ長に置き、のりの両端を1.5 cmほど残して、(2)のすし飯を平らに広げる。中心部に(5)を1つのせ、巻きすを両側からあわせてくるむようにして巻く。

- 
- 



- (7) 残りも同様に巻き、端から2 cm幅に切り、器に盛る。

★ 完成 ★

みなさんも作って、食べて、伝統文化を感じてみてください。



これはぼくたちが実際に  
作った祭り寿司です！