

正月料理や祝い膳の料理として古くから伝わってきた酢の和えもの

# 大根なます

冬

## 材料 (5人分)

大根……………200g	甘酢
人参……………50g	砂糖……………大さじ2
	酢……………大さじ2強
	塩……………少々



## 作り方

- 1 大根、人参は千切りにして塩少々ふって軽くもみ、しんなりしてきたら水でさっと洗い、水気を切る。
2. ボールに甘酢を作る。
3. 水気をしぼった大根と人参を2.に漬け込む。赤とうがらし1本を一緒に漬け込むと傷みにくい。
4. 盛りつけに、いくらや桜えびをのせてもよい。

ひとくちメモ

※酢と同量のだし汁(昆布)を加えると、酢のつんとした酸味が消えてまろやかな味になる。

色鮮やかな伝統料理

# 巻き寿司「花巻き」

行事料理

## 材料 (5人分)

寿司飯……………550g
●米1升、水(米の1割り増し)10カップ
みりん50cc、昆布
●合わせ酢 酢200cc、砂糖150g、塩大さじ2
海苔……………全2枚(1½1枚)
具いろいろ



## 作り方

- 1 1½の海苔に寿司飯を手前、向こうを少し残して全体に広げる。  
2枚の海苔を縦に接いで五つの山を作る。谷にきちんと窪みを作る。
2. 谷に具を彩りよくおいて巻く。

【卵焼き】 卵6個、砂糖大さじ2、酒大さじ1 塩小さじ½

卵をよく溶き、砂糖、酒、塩を入れて混ぜてこす。卵焼き器に流して弱火で焼く。

【かんぴょう】 かんぴょう20g、醤油50cc、だし50cc、酒大さじ1 砂糖大さじ3

かんぴょうは水に浸し、塩でもみ洗いをして水に10分つける。沸騰しているお湯で10分くらいゆで、鍋に調味料を煮立て煮る。