

もみじ鯛小袖寿司

●材料● 4人分

小鯛(500g)……………1尾
 割り酢
 酢……………450ml
 水……………150ml
 砂糖……………大さじ2
 昆布(5cm角)……………1枚
 白板昆布……………1枚

すし飯

米……………2カップ
 昆布だし……………600ml
 合わせ酢(下記より)…………80～100ml
 酢……………100ml
 砂糖……………65g
 塩……………15g
 昆布……………適量

(分量外)

塩、酢

●作り方●

1. 小鯛は3枚におろし、強塩をする。抜き板の上に皮を下にしておき、約1時間おく。
2. 小鯛の腹骨をすき取り、血合い骨を骨抜きで抜く。割り酢少量に小鯛をくぐらせて塩を洗い落とし、汁気をきる。残りの割り酢につける。身の表面が白っぽくなったら引き上げ、ざるに並べて自然に汁気をきる。
3. 白板昆布の表面をかたく絞ったぬれ布巾で拭き、小鯛を挟む。冷蔵庫に約5時間入れて昆布じめにする。白板昆布を外して、身の厚い所をそぎ落とす。
4. 米は洗ってざるに上げ、約30分おく。
5. 炊飯用の鍋に洗い米と昆布だしを入れて炊く。炊き上がったら、乾いた布巾をかぶせて蓋をし、約15分蒸らす。木杓子でご飯を鍋肌から外し、鍋ごと返して半切りにあける。ご飯を広げ、合わせ酢を全体に回しかける。切るように手早く混ぜ、自然に人肌程度に冷ます。
6. すし飯を手に取り、軽く練る。小鯛の長さに合わせて棒状に整える。酢に浸して絞った布巾を広げ、小鯛の皮目を下にしておく。
7. すし飯を小鯛の上にのせて布巾で包み込み、裏返す。布巾で包み込んだすし飯を手前に、余った布巾を向こう側に引いてぐっとしめる。さらに巻きすで上に丸みをつけるようにしっかり押さえ、両端の口を手で押さえて形を整える。
8. 巻きすと布巾を外して食べやすい大きさに切る。

※米は200mlのカップで計量しています。