

## 鰯の小袖寿司 ふくらみ溜まり

### ●材料● 4人分

真子鰯（600g）……………1尾  
割り酢  
〔 酢……………225ml  
水……………75ml  
砂糖……………大さじ1  
昆布……………5cm角  
白板昆布……………1枚  
すし飯……………300g  
浅葱（みじん切り）……………適量  
土生姜（みじん切り）……………適量

### ふくらみ溜まり

〔 酢……………25ml  
だし汁……………100ml  
砂糖……………小さじ1  
たまり醤油……………20ml  
柚子しぼり汁……………25ml  
板ゼラチン（もどしたもの）…6g  
金箔……………適量  
（分量外）  
塩

### ●作り方●

- 1、おろした鰯の身にべた塩をし、約1時間おく。割り酢少量に鰯をくぐらせて塩を洗い落とし、汁気をきる。鰯を残りの割り酢につけ、身の表面が白っぽくなったら引き上げ、自然に汁気をきる。
- 2、鰯の身を白板昆布ではさみ、冷蔵庫で約5時間置く。
- 3、皮を取り除き、3mm厚さのそぎ切りにする。
- 4、鍋にだし汁、砂糖、たまり醤油を入れて火にかけ、沸騰すれば火をとめて酢、柚子しぼり汁、板ゼラチンを入れる。ボウルに移して氷水にあて、急冷する。
- 5、液体がかたまりかけたら泡立て器でかき混ぜながら冷やし、泡状にかためる。
- 6、すし飯に浅葱と土生姜をまぜ棒状にし、巻きすに並べた鰯の上のにのせて巻きつける。
- 7、小袖寿司を一口大に切り、天にふくらみ溜まりをのせ、金箔をちらす。