

親子チャレンジ③

『巻きずしに挑戦!! バラの房総巻き』を開催しました

7月23日、親子で千葉県の郷土料理のバラの房総巻きに挑戦しました。

市内から4組の家族、小学生7人が挑戦しました。

教えていただいたのは、実花公民館の調理サークルひまわりの代表 川添 眞知子先生とサークルの皆さんです。

バラの花びら



はじめに、バラの花びらになる中巻きを作ります。

巻きす(小)の上に薄焼き卵1枚を載せ、桃色のすし飯(花おすしで着色したもの)、でんぶ、紅生姜をバラバラと散らします。

桃色の酢飯

でんぶ

紅生姜



散らし終わったら、手前から薄焼き卵をしっかり巻き込みます。これで、薄焼き卵巻きが1本できました。

もう1枚の薄焼き卵に、同じように桃色すし飯、でんぶ、紅生姜をバラバラに散らします。

散らし終わったら、1本目の薄焼き卵巻きを手前に置き、一緒に巻きすを使って巻き込みます。

これでバラの「花」の部分できました。



次に巻きす（大）の上に海苔を広げ、
白いすし飯をふんわりと広げます。



バラの葉の部分に海苔を置き、菜箸で
溝を作ります。

溝に野沢菜漬けを入れます。



野沢菜を並べたら中央の空いているところ
に、バラの卵巻きをのせます。



すだれごと縦位置に持ち替え、左右両端から寄せ、残りのすし飯を補いながら巻き上げま
す。



できたバラの房総巻きを包丁でカットすると
きれいなバラの花びらができていました。

参観者の皆様より、ひまわりさんの教え方が
とてもいねいで、わかりやすかった。思っ
ていた以上に簡単に作れた。おいしかったから、
お母さんとお家でアレンジして作ってみよう
と思ったなどと、満足した感想を多数いただき
ました。

