



しずく型の極細巻きに、切込みを入れたカニのはさみがポイントになる1本

カニさん

【材料】(1本分)

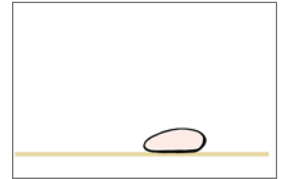
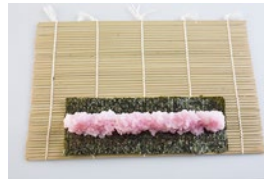
すしめし	(白)	380g
	(ピンク)	320g
海苔	(2/3)	1枚(カニの胴の部分)
	(1/3)	4枚(目とはさみの部分)
	(1/4)	7枚(脚6本、はかまの部分)
	(1/8)	2枚(はさみの部分)
玉子焼き		1枚
煮かんぴょう	(18cm)	6本
山ごぼうしょうゆ漬	(18cm)	1本
カニ風味かまぼこ		6本(3本でも可)

【準備】

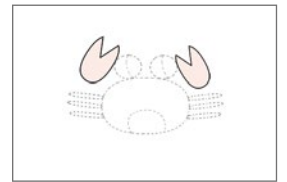
すしめし(白)は230gと150g、すしめし(ピンク)は150g、35g×2に取り分けておく。玉子焼き(厚焼き玉子)の材料は、卵(L)3個、砂糖大さじ2、酒大さじ1、塩少々。ボウルでていねいに混ぜ、23×21cmの長方形に焼く。両面をしっかりと焼き上げる。山ごぼうしょうゆ漬は、タテに切っておく。

【作り方】

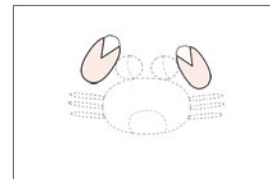
- 1** はさみを作る。巻きす(小)の上に1/3の海苔をおき、すしめし(ピンク)35gを広げる。巻きすの折り返しを利用し、しずく型の巻きもを作る。もう1本作り、計2本用意する。



- 2** 包丁で1の太い方(海苔の輪)に切り込みを入れ、包丁で少し左右に開く。タテ2つ折りにした1/8の海苔を開いた部分にはさみ、包丁の背で圧着する。



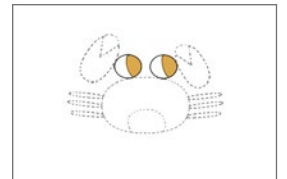
- 3** すしめし(白)を230gの山から少々とり、圧着したはさみの間にいれ、形を整える。同様にもう1本作る。



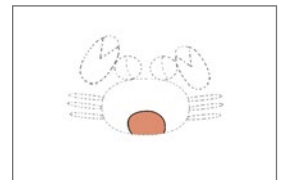
- 4** 目を作る。巻きす(小)に1/3の海苔をおき、端に山ごぼうの切った半分をのせて、1巻きします。



- 5** すしめし(白)を230gの山から少々とり、4の上ののせて白目を作って巻きこむ。同様にもう1本作る。



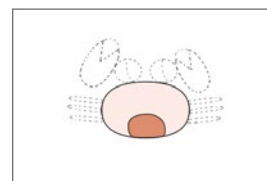
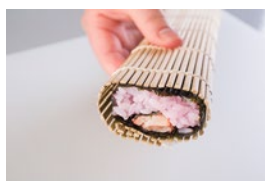
- 6** カニのお腹の模様部分(通称: はかま、前掛け、ふんどし)を作る。巻きす(小)に1/4の海苔をおき、真中にカニ風味かまぼこを6本(3本でも可)並べて包んでおきます。



7 胴を作る。巻きす(小)に2/3の海苔をおき、すしめし(ピンク)150gを中央4cm幅に四角くなるようにのせ、6で作ったお腹の模様部分を真中にのせます。



8 巻きすの角を利用し、長方形に巻き上げる



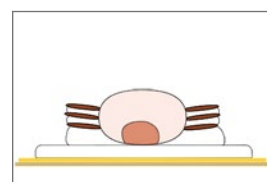
9 脚を作る。巻きす(小)の端に1/4の海苔をおき、煮かんぴょうを海苔の端に1本のせ、2つ折りにする。それを計6本作る。



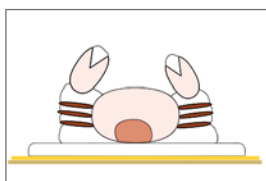
10 巻きす(大)に玉子焼きをタテ長におき、奥と手前を6cmずつあげ、すしめし(白)150gを左右の縁までのばす。中央に8の胴をおく。



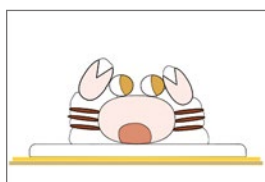
11 胴の両側に9の脚をおき、すしめし(白)をごく薄くのせてのばし、脚、すしめし、脚と交互に重ねていく。



12 胴の右端部に3のはさみをのせ、脚の上に少しすしめし(白)を補うことで、はさみを立てるようにする。左側も同様にして立てる。



13 はさみの内側部の左右に、4で作った目をおく。間にすしめし(白)を補って、安定させる。



14 巻きすの両端を持ち、左右を寄せる。その間に残りのすしめし(白)を適量バランスよくのせ、巻きすで玉子焼きの左右を合わせ、仮巻きする。



15 一度巻きすと卵焼きをはずし、中身の上下を逆さにし、もう一度巻き直し、形を整える。最後に両端を整え、8等分に切る。

