

こうこの混ぜ寿司



《材料（4人分）》

米	3カップ
昆布	10cm
酒	大さじ1

【あわせ酢】

酢	1/3カップ
砂糖	大さじ4
塩	小さじ3/2
たくあん	150g
高野豆腐	1個
かんぴょう	10g
A	だし汁 カップ1・1/2
	砂糖 大さじ1/2
	薄口しょうゆ 大さじ1/2
桜えび	10g
さやいんげん	20g
紅しょうが	適量

《作り方》

- ① たくあんは細いせん切りにする。
- ② さやいんげんは熱湯でゆで、斜めに切る。
- ③ 高野豆腐とかんぴょうは表示どおりに戻し、Aで煮る。
- ④ 味がついたら③を小さく切る。
- ⑤ すし飯を作り、①と④と桜えびを混ぜ合わせる。
- ⑥ 皿に盛り、さやいんげんと紅しょうがを飾る。

☆ 料理のアピールポイント ☆

昔は年末にはそれぞれの家庭で、たくあんを漬けていました。こうこの混ぜ寿司は、このこうこをたっぷり使い、また手近にある材料を細かく刻んで一緒に混ぜて作ったお寿司です。当時は高級であった卵の代わりに、いろどりを鮮やかにする効果もあったようです。こうこの味が家庭ごとに異なり、それで作る混ぜ寿司もまた家庭ごとの味だったようです。