



寄せ波巻き



《材料（1本分）》

- 焼き海苔 全型2枚、2/3に切ったもの1枚
- だし巻き卵 長さ21cm×1本
(1.5cm角の太さに切る)
- すし飯（緑）
 - ・すし飯 150g
 - ・青のり 小さじ2
 - ・マヨネーズ 小さじ1
- すし飯（紫）
 - ・すし飯 200g
 - ・しそふりかけ 大さじ1/2

【すし飯】

1合分の飯に対し、酢・砂糖各大さじ1、塩小さじ1の合わせ酢を混ぜる。

《作り方》

- ①すし飯は分量を量りとり、それぞれ混ぜ合わせて2色のすし飯を作る。
- ②2/3に切った海苔に、緑のすし飯を広げ、ひとまわり細い巻きずしを作る。
- ③全型の海苔に紫のすし飯を広げ、②を芯にして太巻きを作る。
- ④ぬれ布きんで包丁を拭きながら、縦1/4に切り分ける。※緑の部分が均等になるように切ることがポイント
- ⑤全型の海苔の中央に、4本の海苔面が内側に向くよう、だし巻き玉子を芯にして並べ、巻きすで四角く巻いていく。
- ⑥食べやすい大きさに分けて、皿に盛りつける。

出来上がりが楽しみな飾り巻きずし。慣れたら自分でいろんなデザインに挑戦してみるはいかがでしょう。



〜オシドリのとりなす縁〜

雪でお化粧、すてきでしょ

【撮影者】国居稔明さん（山口県下松市）

一月末のこと、根雨小学校と黒坂小学校の一年生がオシドリ観察小屋にきました。久しぶりのご対面とか。皆さんうれしそうでした。

オシドリ資料館でオシドリのDVDを見ました。偶然にも、DVD制作者の末岡さんが広島から来ておられました。お連れの嶋田さんがリュックから出されたのは「広報ひの4月号」。なんと表紙は、その場にいた一年生の顔写真ではありませんか。そして、裏面のオシドリ写真は嶋田さんが撮影されたものでした。こんなことがあるのでしょうか。

オシドリのとりなす縁に驚き、出会いに感謝です。いよいよ北帰行。お世話になりました。

【連絡先】オシドリグループ事務局

森田（電話72・0271）