

おいしい・簡単・オシャレな料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ27

～新・伊賀の名物～

伊賀いなり～忍者頭巾

2005年12月23日、伊賀市で行われた高校生の祭典、「高校生プロデュース 冬祭り～all friends～」。
そこで「新しい伊賀の名物を作ろう!」と高校生よりアイデアおいなりさんのレシピを募集。その中の最優秀作品に吉原先生が手を加えてできたのがこの『伊賀いなり～忍者頭巾』です。伊賀から世界中に発信する新しい名物です!!



Point!
この部分を尖らせることで忍者頭巾型に見立てます。
*伊賀名物の日の菜漬けを使います。
*にんじんや紅しょうがを手裏剣型に抜きます。

材料(40個分)

T = 大さじ (tablespoon)
t = 小さじ (teaspoon)

- | | |
|--|-----------------------|
| 米・・・・・・・・・・4合 | 日の菜漬け・・・・・・・・150g |
| 水・・・・・・・・・・米と同量(720cc)(すぐ食べる時は、1割増しでも良い) | 黒胡麻・・・・・・・・3T |
| 米酢・・・・・・・・・・70cc | 京にんじん・・・・・・・・5ミリ厚さ40枚 |
| 砂糖・・・・・・・・・・4T | 出汁・・・・・・・・200cc |
| 塩・・・・・・・・・・1/3t | みりん・・・・・・・・2T |
| 寿司揚げ・・・・・・・・20枚 | 砂糖・・・・・・・・1.5T |
| 出汁(または水)・・・400cc | 薄口醤油4T |
| (鰹節10g、昆布5cm角1枚の2番出汁でよい) | |
| 砂糖・・・・・・・・・・4T | |
| みりん・・・・・・・・・・60cc | |
| しょうゆ・・・・・・・・80cc | |

作り方

- 洗った米を同量の水加減にし、30～40分置いてから炊く。
Point! 握った後で寿司揚げや具材の水分を吸うのでご飯は硬めに炊く。
握ってからすぐに食べる時は1割増しでも良い。
- 油揚げはカットして中を開け、熱湯に入れて1～2分間ボイルして油抜きをし、ざるに取る。丁寧に絞る。
- 出汁に砂糖、みりんを加えて溶かし、2を加えて沸騰後、蓋をして中火で10分間煮る。
Point! 甘みを先につける。醤油を先に入れると揚げがくずれる。
- その後、お稲荷さんの皮を脇に寄せ、汁の中に醤油を加えてさらに中火で8～10分間煮る。(焦げないようにときどき様子を見る)
- そのまま、冷めるまで汁につけておく。
- 日の菜漬けは、葉の部分は細かく刻み、根は1ミリぐらいに輪切りにする。
- 京にんじんは、5ミリ厚さに輪切りにした後、手裏剣型に抜き、出汁・みりん・砂糖・薄口醤油で煮上げておく。(柔らかくなりすぎると壊れるので加減に注意)
- 寿司飯を作る。
酢に砂糖と塩ひとつまみを入れて、加熱して砂糖・塩を溶かす。
ご飯を飯台に入れて広げ、酢を混ぜて、うちわであおいで寿司飯を急激に冷ましながらか切るように混ぜる。
日の菜と、胡麻を混ぜ合わせる。
- 5は味がなじんだら、ザルなどで軽く汁を切る。(絞りすぎると旨みが抜ける)
- 8のご飯を軽く握っておき、9で包む。手裏剣型のにんじんを見え隠れするように忍ばせ、忍者頭巾型に整える。