

ピワマスの押しずし

お祝いの席などのおもてなし料理としても
おすすめ！

ミョウガや大葉を散らして、ちらしずし風に
してもおいしくいただけます



【材 料】

小ぶりなピワマス	半身	近江米	3合(540m)
		酒	大さじ1
		出し昆布10cm角	1枚
		合わせ酢	
		酢	大さじ5.5
		砂糖	大さじ4
		塩	小さじ1

【作り方】

近江米に酒・出し昆布を入れて炊いて、合わせ酢をうち、すし桶に広げて、すし飯を作ります。

酢じめのピワマスを薄く切ります。

すし型に薄く切ったピワマスを詰め、すし飯を詰めます。

重石を乗せてしばらくおきます。

すし型から出して、切ります。 **できあがり** です。

* ピワマスの酢じめの方法

ピワマスを3枚におろして、皮を引き、脇骨をとります。

塩を全体にまぶし、一晚程度冷蔵庫に置いて塩締めします。(かなり水が出ます。)

塩締め後、表面の塩を軽く洗い流します。

酢に少々の砂糖を加え、そこにピワマスの身をつけて、一昼夜程度酢じめにします。このとき漬け込むのに酢がたくさんいりますので、布巾やペーパータオルで身を包みそれに酢をしみこませるとよい。

酢じめ後、小骨を骨抜きで抜きます。

*この酢じめの方法ではかなり塩辛く、また酢もきつめで、薄切りにする必要があります。塩締めや酢漬けの時間は、お好みで調整してください。