

奈良のシェフが、奈良の食材で家庭でできるレシピを紹介します。



大和の春菜ずししゅんさい



奈良 菊水楼 (和食)



〈材料〉(4人分)

米 (県産ヒノヒカリ) 3合
 昆布 1片
 合わせ酢 (酢45cc 砂糖30g 塩8g)
 すしの具材
 干し椎茸5枚 タケノコ(水煮)小1個
 宇陀金ごぼう1/3本 大和肉鶏(ミンチ)100g
 ふき1/4本 千筋みずな 適量
 飾り用具材
 干し椎茸3枚 タケノコ(水煮)小1個
 すし海苔1/2枚 大和なでしこ卵3個
 結崎ネブカ2本 絹さや10枚
 エビ5尾 しょうが(スライス)10枚
 うなぎ イカ 玉子かまぼこ 木の芽
 A みるん80cc しょうゆ80cc 酒300cc
 干し椎茸もどし汁300cc
 出し汁(かつお出し200cc しょうゆ20cc)
 砂糖 しょうゆ 酒 甘酢

〈作り方〉

- ①下準備
干し椎茸は昆布を入れた水でもどし、いづきを除く。椎茸(8枚)、タケノコ(2個)、ごぼうをAで煮汁が50cc程度残るまで煮詰める。
- ②すしの具材の準備
①の椎茸、タケノコ、ごぼうはみじん切りにする。鶏肉は、砂糖：しょうゆ：酒=1：1：5で炒り煮にする。ふきは輪切りに、みずなは2cm程に切り、色良くゆでて出し汁につける。
- ③飾り用具材の準備
海苔は細かくちぎり、卵は金糸卵にする。①の椎茸、タケノコは飾り用に好みの大きさに切る。ネブカ、絹さやは2cm程に切り、色良くゆでて出し汁につける。エビは背わたを除き、酒を加えた熱湯でゆでる。しょうがは、水からゆでた後、晒して甘酢につける。
- ④昆布を入れて炊き上げたご飯に合わせ酢を加え、しゃもじで切るように混ぜ合わせる。
- ⑤④に②と①の煮汁50ccを混ぜ、器に盛る。その上に、③を順に散らし、お好みの大きさに切ったうなぎや塩ゆでしたイカ、玉子かまぼこ、木の芽などを飾る。



料理長
松浦 菊美さん

奈良 菊水楼

奈良市高畑町1130
 ☎ 0742・23・2001
 FAX 0742・26・0025

明治初年、ホテル菊水楼として創業。春日大社 一の鳥居前に建つ豪壮なお屋敷風料亭旅館。35年の経験を生かした和食に対するこだわりが、常にぶれない最高級を求め続ける。老舗ならではのおもてなしで至福のひとつときをどうぞ。

one point

- * 干し椎茸は、ゆっくり時間をかけてもどし、煮含めるとおいしく出来あがります。
- * 玉子かまぼこは、市販のかまぼこやはんぺんで代用できます。



食材の紹介 肉厚の原木椎茸は吉野の福井さん、芳香が高い宇陀金ごぼうは宇陀の上西さん、ヒノヒカリは富雄の広瀬さんから直送してもらい、顔の見える関係を大切にしています。その他にも奈良の食材を盛りだくさんに取り入れました(料理長談)。