

① メニュー名

沼津のアジで作ったケーキ寿司

② 材料

沼津内浦のアジ：3尾、静岡産葉ショウガ2本、きゅうり：1本、ミウガ2個、青じそ5枚、スプラウト：少々 卵：2ケ、桜でんぶ：少々、米：2合、寿司酢（酢大さじ3、砂糖大さじ2、塩小さじ1）、酢：適量、塩：適量

③ 作り方

1) ショウガとミウガは熱湯にさっとぐらせ、温めた寿司酢に1晩つける。2) 米に水（440ml）を入れて炊く。1)の寿司酢に塩少々を足して軽く温めてふりかけ、切り混ぜてから急冷する。3) アジは3枚におろして、塩を小さじ2程度なじませ15分ほどおく。小骨を取ってトレイに入れ、かぶる程度の酢に浸す（5分〜）。4) 卵を溶いて塩少々を入れて薄焼き卵を作る。細長く切る。5) きゅうりは薄切り。ミウガは千切り。ショウガは刻む。青じそは軸を除いて縦半分に切る。6) パウンド型に敷紙を引き、すし飯、きゅうり、ミウガ、薄焼き卵、桜でんぶ、すし飯の順に詰める。さらにすし飯を入れきゅうりから順に入れて表面を整える。7) 5をパウンド型の上下を逆にして皿の上にとっとおいて型から抜く。8) 酢メにしたアジをそぎ切りにしてお花の形に整えて表面に飾る。バランスを見ながら、薄焼き卵、大葉、スプラウトを飾りつける。

④ 我が家ならではの工夫

甘いクリームよりお刺身の方が好きなお父さんと姉へのケーキです。アジを酢でめて日持ちよくさっぱりとした味に仕上げました。彩りがよくなるように、アジをお花の形にしたり、青じその置き方を工夫しました。

⑤ 親子でお料理したエピソード

アジのさばき方や酢飯の作り方などを母から教えてもらいました。和食がちゃんと作れるようになりたかったので嬉しかったです。彩りのいいケーキになるように飾りつけにも工夫しました。父がお酒を飲みながら美味しそうにたくさん食べてくれました。味も見た目も大満足の仕上がりです。