



2022年 4月



日	月	火	水	木	金	土
					1 April Fools!	2
3 水神祭※1	4	5	6	7	8 花祭り※2 	9
10	11	12	13	14	15	16
17 イースター※3 	18	19 食育の日	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29 昭和の日 	30

お花見弁当

日本では桜開花の頃、桜の木の下で山の神にお酒やごちそうを捧げ、豊作を祈願し、花見酒や花見弁当を広げ宴会を行ってきました。



また、進級や進学、就職などで新しい生活が始まる季節でもあります。

お弁当を作って、お花見に出かけてみませんか。



太巻き寿司(満開の桜)

千葉の太巻き寿司は、切った時の断面の鮮やかさが特徴で、古くから冠婚葬祭や集まりの時のごちそうとして受け継がれています。

【材料】(1本分)

- ・すし飯(白) 300g
- ・すし飯(桃色) 300g
- ・紅生姜みじん切 30g
 - *すし飯(桃色)と紅生姜みじん切を混ぜ、3等分にしておく
- ・焼きのり 1/2サイズ 1枚
1/6サイズ 3枚
- ・卵焼き(卵 3個、砂糖 大さじ1と1/2、酒 小さじ2、塩 小さじ1/5、油 適宜)
- ・煮かんぴょう(18cm長さ) 6~7本

(参考)「母と子の楽しい太巻き祭りずし作り方教室」、
「郷土の食材と料理 ちばのおかず」

【作り方】

- ①1/2サイズのりにかんぴょうを3~4本はさんだ後、二つ折りにする。(木の幹)
- ②巻きすの上に卵焼きを縦長に置き、すし飯(白)100gを中央に9cm幅に広げる。
- ③②の上に、すし飯(桃色)の1/3量を4cm幅に広げ、上部を平らにする。かんぴょうを1本のせてから、1/6サイズのり1枚をのせる。
- ④③を巻きすごと横位置に向きを変え、中心に菜ばしを置き、向こうと手前にすし飯(白)100gを分けてのせ(片方を高めに)、それぞれにすし飯(桃色)1/3量、かんぴょう1本、1/6サイズのり1枚、すし飯(白)の順にのせる。
- ⑤菜ばしを外し、中心の凹みに①を(輪を上向き)立て、両側にすし飯(白)を足す。
- ⑥巻きすごと縦位置に持ち替え、残りのすし飯(白)を補いながら巻き込む。
- ⑦巻き終わりの合わせ目を下にし、1本分を8等分に切り分ける。

※1 水神祭:江戸時代から行われている安全と豊漁を祈願するお祭り。毎年船橋漁港で行われる。

※2 花祭り:お釈迦様の誕生日。赤ちゃんの健康を願うお祭りでもある。

※3 イースター:春分の日以降で最初の満月から数えて最初の日曜日。キリストの復活祭のこと。卵がイースターのシンボル。