



## 眉や口の形で違った表情にも！非対称のバランスが難しい1本 つぶくん

### 【材料】（1本分）

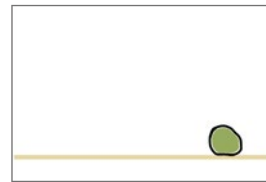
すしめし	白	300g
	ピンク	320g
海苔	(全形)	2枚
	(1/6)	4枚（目と眉の部分に使用）
	(1/3)	1枚（口の部分に使用）
	(1/4)	1枚
野沢菜漬け	（太18cm）	2本（目の部分に使用）
煮かんぴょう	（18cm）	4本（眉と口の部分に使用）

### 【準備】

すしめし（白）を70g、75g×2、80g、すしめし（ピンク）を20g、25g×2、50g、200gに取り分けておく。

### 【作り方】

- 1** 目を作る。巻きす(小)に1/6の海苔をおき、その上に野沢菜をのせて巻く。巻き終りはめし粒でとめる。これを2本作る。



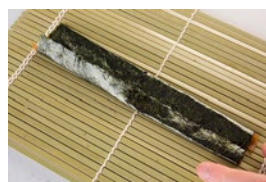
- 2** 眉を作る。巻きす(小)に1/6の海苔をおき、中央に煮かんぴょうをおき、海苔の両端を中央に折り返す。これを2本作る。



- 3** 口を作る。巻きす(小)に1/3の海苔を敷き、中央に煮かんぴょうを2本おく。



- 4** 海苔の両端を中央に向かって折り返す。海苔の両端部分（口角にあたる部分）はやや重なる。



- 5** 頬を作る。巻きす(小)にラップを敷いて、すしめし(ピンク)25gをのせ、巻きすの左右をすり合わせるようにころがし、約18cmの棒状にしていく。これを2本作る。



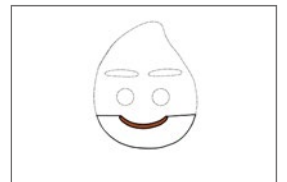
**6** 5と同じ要領で、すしめし（ピンク）20gで補強用の棒を1本作っておく。



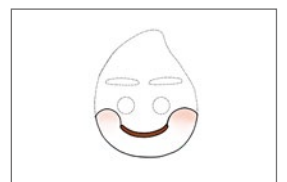
**7** 巻きす（中）に全型海苔の大きさに切ったクッキングペーパーをおく。すしめし（白）75gを中央3cm巾に広げ、さいばしを使い、中央をややくぼませる。



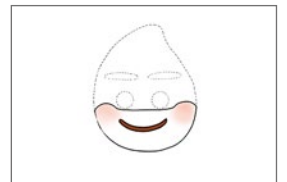
**8** そこに3で作った口をおき、またさいばしを使い、中央をくぼませる。



**9** 口の上の左右両端に5で作った頬をのせる。



**10** その上に、中央にすしめし（白）75gをおく。



**11** その上に1で作った目をおく。



**12** さらに70gのすしめしで目の上全体を包みこむ。



**13** 12の上に、2で作った眉をおく。



**14** その上に80gのすしめし（白）で、左に寄ったとんがり山をイメージしながら頭部分の形を作っていく。



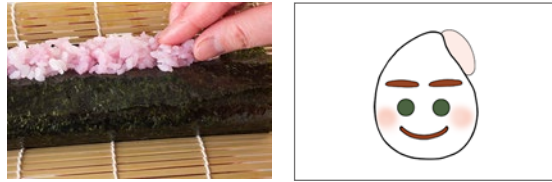
**15** 巻きす全体を左手に持ち、親指で押さえつつ、巻きながらつぶくんの顔を整える。



**16** クッキングペーパーをとり除き、全型海苔で顔全体を巻き替えていく。



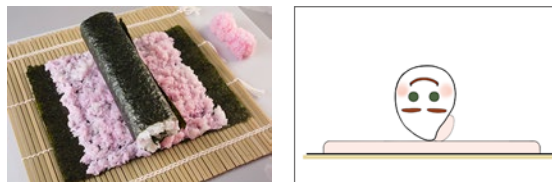
**17** 頭の形が崩れないように、海苔の外側を6で作った補強用の棒をおく。



**18** 巻きす（中）に全型海苔と1/4の海苔をごはん粒で継ぎだし、すしめし（ピンク）200gを海苔の上下は各2cmあけ、左右は幅いっぱいまでのばす。



**19** 17で作った顔を逆さになるようにしておく。



**20** 巻きすを持ち上げて、残りのすしめし（ピンク）50gをバランスよくのせる。



**21** それを巻き上げて、端のしまつをする。



**22** 7切れに切り分ける。

