

小田原かまぼこの 飾り切り「あげは」

一緒に作って、
おめでたい席に、お弁当に！

かまぼこを使った飾り切りは、お正月のお節料理にも使われますが、カジュアルな場面でもかわいい！
子どものお手伝いにもお勧めです。

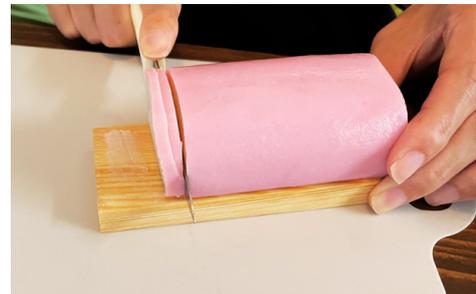


□ かまぼこ

1本

作り方

1. かまぼこを板から外す。両端に菜箸などを置き、3mmほどの厚さで箸にぶつかるまで切り込みを入れる。
2. 箸を外し、切り込みから3mmくらいの厚さで切る。
3. 半月になるように2等分する。
4. 3mmの幅でピンクの部分から切り込みを入れる。その際に端までは切らずに5mmほど残しておく。
5. 互い違いになるように反対側からも同様に切り込みを入れる（写真3枚目）。
6. 切り込みを入れたかまぼこを開いて、切り込み部分を持ちあげるようにして差し込む。



指導のポイント

- ・ 切り込みを入れる部分が多く複雑なので、手順を確認しながらチャレンジしてみよう。慣れてくると簡単にできます！

MEMO

バッタ、クワガタ、ダンゴムシ...人気のある昆虫はたくさんいますが、チョウを忘れてはいけません。特に悠々と飛ぶアゲハチョウは、平安時代の平家や戦国時代の織田氏に家紋「揚羽蝶」として用いられるなど、武士階級から好まれました。昔の人は、脱皮を繰り返し成虫になるアゲハに、不死をイメージしていたんですね。

切り方、ひねり方がちょっとだけ複雑な「あげは」。大切なお祝いの前に、子どもと作りたい華やかな飾り切りです。

体験



知識



カテゴリ

おやつ

調理時間

15
min

人数



費用

