



小田原かまぼこの飾り切り「うさぎ」

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し、1cmくらいの幅に切る。
2. 上部のカーブに沿って薄く切り込みをいれ、端を2~3cmほど残して切る。
3. 切り込み部分に耳をつくるため、縦に半分に切る（写真2枚目）。
4. 3の部分折って差し込み、丸く形をつくる。
5. お好みで目をつけて完成。



💡 指導のポイント

- ・ かまぼこを薄く切るため、包丁の扱いには注意！
- ・ うさぎの目となる部分はストローの穴で抜いてもよし、黒ごまなどでつけてもよし！

MEMO

かまぼこが歴史上初めて記録されたのは平安時代の1115年、藤原氏の宴席のことだそう。それ以来、900年もの間ハレの日の縁起物として愛されてきました。

小田原かまぼこが生まれたのは江戸時代とも、戦国時代とも。腐りにくい加工品とすることで、箱根の湯治客に届けられたと言います。大名の参勤交代が、その名を全国に広める大きな力となりました。

1歳では噛めない練り物は、数え3歳頃がデビューの頃合いでしょうか。七五三のお祝いやおせちづくりと一緒につくれば、思い出に残るお手伝いになること間違いなし。中でも気軽にチャレンジしやすいのがこの「うさぎ」です。失敗しても、食べちゃえばいいのです！

体験



知識



カテゴリ

おやつ

調理時間

15 min

人数

4人~

費用

¥ ¥ ¥

