

ここがポイント！



鱻そのものの良さを味わえるよう軽い酢ジメに。  
鮮度の良さや脂のノリ、ショウガが効いてもうこたえられない美味しさ～です(^^)

## 材料 2人前

小アジ	4～5尾
塩	適量
酢	適量
ショウガ	1かけ
木の芽または青ネギ	適量

## 作り方

1. 鱻は三枚におろし、腹骨と中骨をとり、軽く塩をふり10分ほどおく。
2. 1の塩を酢洗いし、新たに酢につけて10分おく。
3. 酢飯は食べやすい大きさに握っておく。
4. 2の皮を剥ぎ、真ん中 縦に一本 浅く包丁をいれる。
5. 3に4をのせ、千切りにしたショウガと木の芽または青ネギをあしらえば出来上がり。お醤油でどうぞ。

## 私の工夫