## ちらし寿司

ちらし寿司には「和」の常備菜が多く使われます。

味付けのベースになる具材：椎茸の煮物、錦糸卵、酢レンコン、刻み海苔。

彩り・季節感・飾りの具材：茹でた海老、いくらの塩漬け、湯通しした絹サヤ、木の芽など。

# Chirashizushi

Ingredients that are the base for seasoning: simmered shiitake mushrooms, **thin omelette cut into strips**, vinegar**ed lotus roots**, and chopped seaweed.

**Ingredients that are for color, seasonality and decorations**: boiled shrimp, salted salmon roe, blanched silk pods, tree buds, etc.

## 蛤のお吸い物

「蛤」はノースカロライナでは、手に入りやすいリトルネック・クラムを使います。

リトルネック・クラム １/２ポンド水 ２カップ昆布 5ｃｍ四方（5ｇ）日本酒 大匙 1

塩 ひとつまみ

Clam soup

"Clams” **used here are those easily available little neck** clams in North Carolina. Little neck crumb 1/2 pound 2 cups of water Kelp 5 cm square (5 g) Sake 1 tablespoon A pinch of salt

**菱餅**

米粉 100, 砂糖 100ｇ, もち粉 20ｇ, 水 150 cｃ色粉 赤・ラズベリー、緑・ヨモギ粉または抹茶。

（作り方）

・米粉、砂糖、もち粉、水を混ぜ、白の生地を作り３等分にしておく。

・生地の一つは緑、もう一つはピンク。緑から型に入れ、蒸し器にかける。

・緑が固まったら、その上に白。その上にピンクと順に重ね、蒸す。

・ひし形に切り分ける。

# Hishi mochi

Rice flour 100g Sugar 100g Mochi flour 20g Water 150cc Colored powder red / raspberry, green / mugwort powder or matcha.

(How to make)

・ Mix rice flour, sugar, rice cake flour, and water to make a white dough and divide it into 3 equal parts.

・ One of the **dough pieces** is green and **another** is pink. **Place the green dough in a mold and put** in a steamer.

・ When the green **dough** is solidified, put **the white dough** on **top of it**, **and then place the pink dough** on top and steam. ・ Cut into diamonds.