

## アジのたたき

材料（2人分）

アジ（中）1尾、大葉4枚、ショウガ  
1カケ、大根適量



作り方

- 1 アジは中骨に頭と尾をつけたまま3枚におろし、骨と皮を取り除く。
- 2 大葉2枚は細切りにする。ショウガは、針ショウガにして軽く水にさらし、ふきんで水気を切っておく。大根は40cmくらいの長さにかつらむきし、横けん（繊維と直角に細切り）しておく。
- 3 アジを5mm幅くらいの細切りにし、大葉の細切り、針ショウガをさっと混ぜる。
- 4 平皿に大根のけんを2カ所に分けて置き、頭を左にしてアジの骨を置く。中骨に大葉2枚を敷き、上に3を載せる。尾近くの中骨2～3カ所を折り（切り離さない）、尾が内向きになるようにする。

ひとくちメモ

頭と尾を立てた姿造りで夏を演出します。