

# 5月24日は「伊達巻の日」です！



「伊達巻」(だてまき)の名前の由来といわれている戦国武将・伊達政宗の命日である5月24日にちなみ、卵焼きなどを製造・販売する会社によって制定されました。

## ～「伊達巻」の豆知識～

### □ 伊達巻の3つの由来

#### ● 伊達政宗の好物だった

伊達政宗は、魚のすり身と卵を使った「平玉子焼」が好物だったといわれています。

この「平玉子焼」が「伊達焼」と呼ばれるようになり、「伊達巻」になったともいわれています。



#### ● 「着物の帯(伊達巻)」に似ている

着物の帯(伊達巻)とは、胸元や腰紐のあたりを整える・着崩れ防止のために使うものをいいます。



#### ● 「おしゃれ(伊達)」な卵焼き

この形や色合いから、おしゃれ(伊達)な卵焼きともいわれています。

### □ 伊達巻には向きがある！

#### ● 伊達巻は右巻きに！

右巻きには「力が入る」という意味合いがあり、縁起がいいといわれています。

反対に、左巻きは「力が抜ける」とされています。

盛り付けるときには、ぜひ右向きで！



### □ 関東と関西では味が違う！

#### ● 関東

砂糖が多く使われ、甘みが強いのが特徴です。

#### ● 関西

甘みの濃い伊達巻はあまり好まれず、おせち料理には、代わりにだし巻き卵を入れることもあるそうです。

## ～「伊達巻」の作り方～

### □ 材料(作りやすい分量)

- ・卵 5個
- ・はんぺん(大) 1枚(120g程度)
- ・砂糖 大さじ2
- ・みりん 大さじ1
- ・酒 大さじ1/2
- ・しょうゆ 小さじ1

### □ 作り方

- ① サラダ油以外をフードプロセッサーやミキサーで混ぜる
- ② 角形のフライパンにサラダ油を敷いて、混ぜた液体を流し入れる
- ③ ふたをして弱火で約18分焼く
- ④ 竹串を刺して、液体などが付いていなければフライパンから取り出す
- ⑤ 両端を切る
- ⑥ 焼き色がついた面を上にして、切り落とした両端を手前に乗せる(巻く際の芯にする)
- ⑦ 巻きすです巻き、その状態のまま輪ゴムで固定し、冷めるまで待つ
- ⑧ 食べやすい大きさに切り分ける

フードプロセッサーやミキサーがない場合は、保存用袋に材料を入れて、手で揉んで混ぜてもできます！