

## ま 巻きずし



巻きずしは、日本のでんとてきな料理です。



ざいりょう  
材料は、のり、すしめし、それから、中にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの具を入れます。



さいしょ  
最初に、のりを巻きすの上におきます。



すしめしを、のりのまん中にのせます。



のりの上と下を少しのこして、すしめしを広げま  
す。



具を<sup>てまえ</sup>手前のほうに<sup>お</sup>置きます。



具をおさえながら、<sup>ま</sup>巻きます。



のこったのりの<sup>ふぶん</sup>部分を<sup>あ</sup>合わせて、おさえます。



かたちをととのえます。



食べやすい<sup>おお</sup>大きさに<sup>き</sup>切って、できあがりです。

## Makizushi (rolled-sushi)



*Makizushi* sushi roll is a Japanese traditional cuisine.



Main ingredients are *nori* seaweed and sushi vinegared rice. Cucumber, egg or *kanpyo* dried gourd are put inside.



First, put *nori* on a *makisu* bamboo scroll for *makizushi*.



Put a small amount of sushi rice in the center of the *nori*.



Spread sushi rice on the *nori* leaving small parts of the top and the bottom free.



Put ingredients on the bottom toward yourself.



Lift the scroll at your end and roll it while holding the ingredients and lightly pressing them inside.



Join the remaining parts of the *nori* together, and press.



Shape the roll.



Slice it into easy-to-eat sections. It is finished.