

料理名	いもぼた
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	秋祭りの時の伝統食。米が高価であったため、里いもで量を増やして作った。
材料	40個・20人分 さといも：500g、もち米：1.5合、うるち米：3.5合 塩：大さじ1/2 粒あん20個分 あずき：400g、砂糖：250g、塩：少々 きな粉20個分 きな粉：70g、砂糖：35g、塩：少々
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. あずきは水洗いして、虫食いやごみを除く。</li> <li>2. あずきにたっぷりの水を加えて強火にかけ、煮立ったらさし水をして、煮えたら煮汁を捨てて水をかえ、静置して再び上ずみ液を捨て、3～4回繰り返してさらし、粒が壊れないように注意して煮る。</li> <li>3. 布巾を広げたザルにあずきをあげ、水気をきる。</li> <li>4. あずきを鍋に入れ、砂糖を加えて煮る。（弱火）</li> <li>5. 粒をこわしすぎないように木しゃもじで混ぜ、塩を加えて味をととのえ練り上げる。</li> <li>6. きな粉は砂糖を混ぜ合わせ、塩少々を加えて味をととのえる。</li> <li>7. さといもは皮をむいて水で洗い、細かく切る。米ともち米は洗い、混ぜて水につけておく。</li> <li>8. 炊飯器に米、分量の2割増しの水を入れ、⑦のさといもを上に乗せ炊き込む。</li> <li>9. 炊けたら、さといものみを取り出し、塩を加え、すりこぎなどでねっとりするまでつぶす。</li> <li>10. さといもが完全につぶれたら炊飯器に戻し、炊けた米に混ぜ込んで、ぼたもちの要領で全体をつぶす。</li> <li>11. 半分程つぶれたところで適量に分けて丸め、⑤や⑥をつける。</li> </ol>