

料理名	芋ぼた
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	親鸞聖人様がお好きだったとのことで小豆を使った一品をつくり、仏前に供えました。 報恩講料理として、現在も伝承されています。
材料	40個分 うるち米：1升、餅米：2合、里芋：1kg 小豆（あん）（塩）…あずき1升 砂糖：1kg（好みによる）、塩：大さじ2
作り方	1. うるち米に餅米を入れてよく研ぐ。 2. 里芋は、きれいに洗って皮をむき一口ぐらいに切り米の上ののせ、塩少々入れて炊きます。 ぼた餅の要領ですりこぎで良く里芋がお米と混ざる様につきまして小豆のあんをまぶします。  ◎芋ぼたのレシピは色々ありますが、これは河和田地区に伝承されているものです。