

料理名	<p>里芋のゴマあえ</p> 
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	<p>秋の料理として、祝い、仏事に作る。 種芋をもとに、親、子、孫芋と増えていくことから、子孫繁栄の縁起物といわれる。 今立地区で収穫される里芋は固くもなく軟らかくもなく。</p>
材料	<p>4人分 洗い芋：12ヶ、黒ごま：大4、味噌：大4、砂糖：大2 しょう油、生姜：2カケ、みりん</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 里芋を、少々砂糖、しょう油で煮る。 2. ごまは、すり鉢ですり、味噌、砂糖、みりんを加え火にかける。 3. ②をさまして、生姜を加え①とまぜる。