

料理名	<p>小豆いも</p> 
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	お寺の報恩講と家の報恩講があり、精進料理として猪口に盛って出した。
材料	<p>5人分 里芋：500g、塩：小2、小豆：150g、砂糖：150g</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 芋は、塩茹でしておく（里芋は小さい物が良い） 2. こしあんにして、おはぎに付けるより少々柔らかくする。 3. ①と②を温かいうちに混ぜる。