


|              |   |
|--------------|---|
| 料理名          | <p>小豆いも</p>   |
| 市町名          | 鯖江市   |
| 伝承料理の<br>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<br/>         里芋：500g、塩：小2、小豆：150g、砂糖：150g</p>  |
| 作り方          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 芋は、塩茹でしておく（里芋は小さい物が良い）</li> <li>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。</li> <li>3. ①と②を温かいうちに混ぜる。</li> </ol> |