

料理名	酢こ
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	秋の祭りなどの行事食として、芋だけではなく茎もむだなく利用する方法として、昔から作られている。 保存食としても重宝ですし、皮を剥いて乾燥させて利用する事もある。 昔は出産後にズイキを食べるとよいと言われていたそうです。
材料	4人分 八ツ頭のズイキ：200g、食塩：少々 砂糖：大3.5、食酢：大2.5、清酒：大1と1/2
作り方	1. 八ツ頭のズイキを洗い、皮をむき、3～4cmの長さに切り、塩をまぶして10分程度おき、出た水をきっておく。 2. 大きめの鍋に①をいれて、火がとおり過ぎないようにから炒りする。 3. ②に酒を加えてしんなりしたら火を止め酢を入れて仕上げ、別の容器に移し変える（酢を入れる前に水が出ていたら捨てる） 4. 食べる直前に砂糖を加えて食べる。保存しておく場合は、砂糖は入れない方がよい。