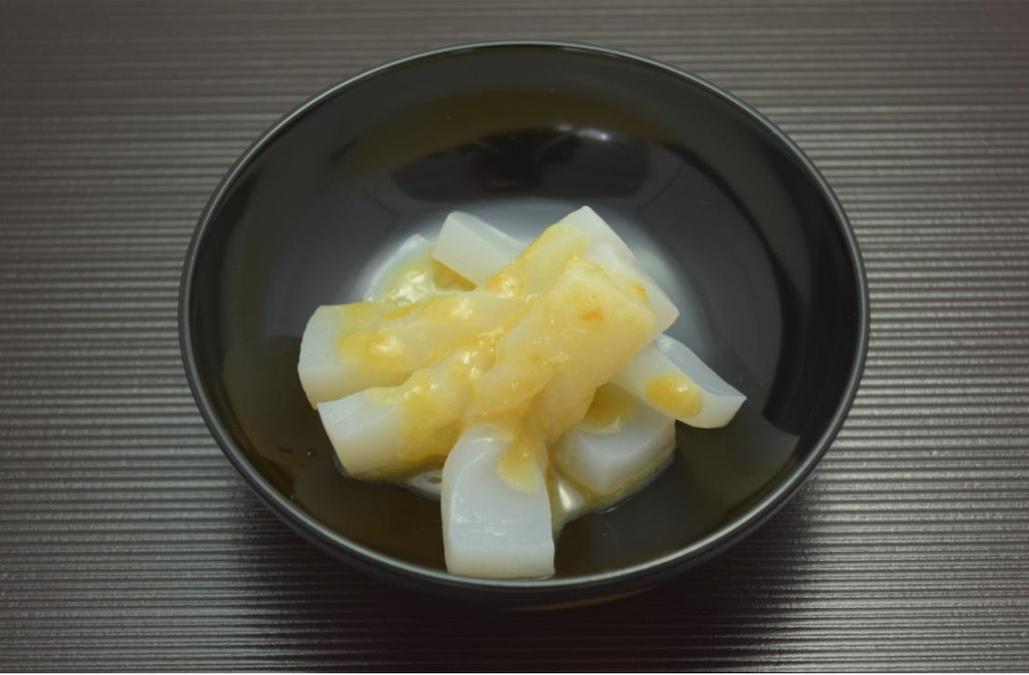


料理名	<p>こんにゃくさしみ</p> 
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	通夜、葬儀には生ぐさい魚などの材料は使えないために魚などの代用としてコンニャクを使ってさしみがわりにしていた。
材料	<p>4人分          平こんにゃく：1枚、酢：大1、味噌：大1、砂糖：大2          辛子</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. コンニャクは5mmの暑さにして、横から切る。</li> <li>2. 中心に2cm位の切れ目を入れて両端を通してひっくり返す。</li> <li>3. 湯通しする。</li> <li>4. 酢、味噌、砂糖を合わせて酢味噌を作る。</li> <li>5. コンニャクを器に盛り上から酢みそをかける。</li> </ol>