

料理名	紅白なます
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	おめでたい正月料理として紅と白のかぶで紅白なますが作られた。
材料	4人分 白かぶ：100g、赤かぶ：20g、酢：大1、砂糖：大1 塩：小1/2
作り方	1. 白かぶは皮をむきいちよう切りにして塩少々をまぶす。 2. 赤かぶは赤い部分を残して皮をむき同じくいちよう切りにして塩少々をまぶす。 3. 酢、砂糖、塩であわせ酢を作り①と②を軽くしぼりませる。