

料理名	にしん漬け
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	
材料	大根：2本、人参：2本、身欠きニシン：500g、 こうじ：300g、みりん1/2カップ、 しょう油：小4、酒：1/2、たかの爪：適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大根は一度干してから3%の塩で塩漬けしておく。</li> <li>2. にしんは1晩水につけ柔らかくしておく。</li> <li>3. にしんをきれいに洗い、2つに切る。人参は厚さ1cmの斜め切、大根は長さ10cm厚さ1cmの短冊切り。</li> <li>4. 大根と人参を交互につけていく。</li> <li>5. 大根とにしんを1並べたら、こうじ、たかの爪、酒、みりん、しょう油をふる。</li> <li>6. 繰り返し漬け込んでから重しをしっかりと保存する。</li> </ol>