


料理名	<p>干しかぶらの煮物</p> 
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	保存食として、大根、人参、赤ズイキ等を干しておいたものを、野菜のない時に、煮物、和え物、おひたし等に調理し食していた。
材料	干しかぶら：15g、干し人参：2g、干しズイキ：3g、干しシイタケ：2枚、砂糖：大1、しょう油：大2、みりん：大1、もどし汁：2カップ、かつおぶし：2g
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 干し野菜をきれいに洗い水につけて戻す。 2. 1. をもどし汁を入れて、やわらかくなるまで煮る。 3. やわらかくなったら調味料、かつおぶしを入れ煮つめる。