

料理名	<p>大坪、大根めた</p> 
市町名	越前市
伝承料理のいわれ	古くから大坪町に伝わり冠婚葬祭の手料理として味真野地区に広がっていった。
材料	<p>30人分 大根中：6本、コンニャク：20枚、豆腐：6丁 ねぎ：3本～5本 塩：少々、味噌 300g、白味噌：400g、酢：適量 鬼からし：2袋、砂糖：700g</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大根を薄い短冊切にし、塩をかけておく。 2. コンニャクを薄く短冊切にする。 3. 豆腐は軽く水抜きをしておく。 4. ネギは薄く斜めに切っておく。 5. ミキサーで豆腐をつぶして、砂糖、味噌、（少しづつ増やして味を調える）で味を調理し、酢も加える。 6. 鬼とうがらしを水にとく。⑤のあわせ味噌へ徐々に加えて味を調整する。 7. 大根をしぼり、コンニャクと混ぜ⑥の味噌を少しづつ加え味を調整しネギを加えて完成。