

料理名	干しかぶらとにしんの煮物
市町名	南越前町
伝承料理の いわれ	春先に保存食として作る干しかぶらは一年中重宝します。先人の知恵が活かされた料理です。
材料	4人分 干しかぶら：100g、身欠きにしん：2本、じゃがいも：2ケ だし汁：4cc、しょう油：50cc、みりん：30cc、 砂糖：大2
作り方	1. 干しかぶら、身欠きにしんは、それぞれ水につけて十分にもどしておく。 ジャガイモは、皮をむき4等分に切る。 2. 鍋にだし汁、一口大に切ったにしん、干しかぶらを入れて、火にかけて煮 立ったて来たらジャガイモを加える。 3. ジャガイモがほどよく煮えたら、みりん、砂糖、しょう油で味つけさらに 煮る。