

料理名	切干大根とほうれん草のおひたし
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	春先に畑に残っている大根を使って切干大根を作り青葉の一品とした仏事などにもつかわれる。（胡麻和えにしても良い。）
材料	4人分 切干大根：20g、ほうれん草：150g、しょう油：大1、 だし：大1
作り方	1. 切干大根は、水にしばらくつけておき水気を切る。 2. 食べやすい大きさに切る。 3. ほうれん草はゆでて、3cm長さに切る。 4. ①と③をしょう油とだしで和える。