

料理名	こじわり
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	昔から地域に伝わる自家野菜を使った家庭料理（冬場～春にかけ）
材料	5人分 大根：1本、里芋：5ヶ、人参：1～2本、しいたけ：3～5本 うすあげ：1～2枚、サラダオイル・しょう油：適量、 酒：少々、みりん：少々、砂糖：少々、だしの素：少々
作り方	1. 大根、人参、しいたけ、うすあげを太めの千切（均一の大きさ）に切る。 2. 鍋にサラダオイルを入れ火にかける。 3. 大根、人参、里芋を炒める。 4. しいたけ、うすあげも炒める。 5. ③、④がしんなりしたら酒、みりん、砂糖を入れ混ぜ合わせて、しょう油、だしの素を入れ調整する。