

料理名	かぶの葉の白あえ
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	報恩講に出される料理。北中山地区では「和食のテーブルマナー」として、報恩講料理を小学6年生を対象に実習して伝承している。
材料	4人分 かぶの葉：200g、木綿豆腐：1丁、砂糖：大1、 しょう油：大1、塩：少々
作り方	1. かぶの葉をたっぷりのお湯で、塩少々入れてさっとゆでる。冷水にとり3cmの長さに切り水をしっかり絞る。 2. とうふはお湯にほぐしいれひと煮たちしたらザルに上げさまして水を切る。 3. すり鉢にとうふを入れすりませる。すりごま、砂糖、しょう油を加えてすり、なめらかになったらかぶの葉を入れ和える。