

料理名	ごぼうのごま味噌和え
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	昔は法事などによく出された。 家庭でも日常的に作る。
材料	5人分 ごぼう：100g、白ごま：6g、 あわせ味噌 味噌：12g、酒：1g、砂糖：8g
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. ごぼうは皮をむき、米ぬか水にしばらくつけて、アクをぬく。 2. 合わせ味噌を作る。 3. 鍋に湯を沸かし、アクぬきしたごぼうを20分位煮る。 4. 煮たごぼうをすりこぎ棒でたたき、食べやすい細さ（長さ）にして砕く。 5. たたいたごぼうに合わせ味噌とごまを混ぜて半日以上（位）ねかす。