

料理名	やたらづけ
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	夏秋に収穫できる野菜を塩漬けしたものを利用 報恩講、法事、祝等 冬期に作る。
材料	塩漬野菜（キュウリ、ナス、みょうが、ウリ、ピーマン、オクラ、シソの実と 葉など）、しょう油、砂糖、ショウガ
作り方	1. 塩漬野菜を小さく切塩出しする。 2. 塩出後、熱湯をかけ臭みを取り、固く絞る。 しょう油、砂糖、を少し煮て野菜を入れる。 味付したものに、家によっては、鬼辛子、ショウガ、豆板醤などで味を含ませる。