

料理名	いりこ柿
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	秋になるとビタミンC補給と、おなかを満たすため。 子供の頃は甘い物がなくて、少しでも大きい柿がほしかった。
材料	塾した柿、おちらし
作り方	1. 渋柿の熟した物の薄皮をむき、種を取り除く。 2. (いりこ柿用品種の柿があった) その中へおちらしを入れ、よくかきまぜるだけ。