

料理名	柚子うに
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	昔、家の周りに植えてある柚子をもいできて、すり鉢ですって一味を入れ、辛くして酒の肴としたり、料理の薬味として食べたりした。
材料	柚子：420g、一味：大2、塩：大3、砂糖：大2、 柚子のしぼり汁：おたま1
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 柚子はきれいに洗って横に切り、種を出して絞ります。 2. 絞った柚子を細かく切ってミキサーに入れる。 3. 塩、砂糖、一味、しぼり汁、を加えて攪拌。 4. 小カップに詰め直し冷凍、所要量を取り出し自然解凍し食べる。