


料理名	ふきのとう味噌 
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	山里で雪解けの季節に味わえる苦味と香りの一品に広く伝わっています。
材料	5人分 ふきのとう：20ヶ程、こうじ味噌：適量、砂糖：適量、 みりん：少々、サラダオイル：適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. きれいに始末したふきのとうをざく切りする。 2. サラダオイルで炒める。 3. 色が黒っぽくなったら砂糖、みりんを入れかるくまぜ合わせ味噌を入れ味がなじんだら仕上がり。