

料理名	五目寿司
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	法事の時に出す料理の1つ
材料	10人分 米：3カップ、うすあげ：1枚、人参：60g、ひじき：30g、 高野豆腐：1枚、竹の子：80g、紅生姜：10g、 あわせ酢 酢：80cc、砂糖：大3. 塩：小1 調味料 出し汁：150cc、しょう油 大 2. 砂糖：大3. 塩水
作り方	1. 米は炊いて、合わせ酢を混ぜて酢飯を作る。 2. うすあげ、人参、高野豆腐、竹の子は2cmの細切りにし調味料で煮る (金時豆を入れるときは一緒に) 3. ②の材料がやわらかくなったらザルにあげる。残った煮汁でひじきを煮 る。 4. 卵は薄く焼き、刻んで錦糸卵にする。 5. ①に②、③を加えて混ぜ、茶碗に盛り紅生姜、錦糸卵を飾る。