

料理名	きゅうりなます
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	太く大きくなってしまったきゅうりも無駄無く美味しく食べる方法では…他に煮物にもして食べることもあった。
材料	4人分 太いきゅうり 1本 砂糖 大1.5 塩 少々 酢 大3 煎り ゴマ 適量
作り方	1. きゅうりは粗く（皮が少し残るくらい）皮ひきで皮をむき縦半分になり、スプーンで種をすくって取る。 2. 種を取ったきゅうりは1～2mmの薄切りにして塩少々ふり、しんなりとしたらよく揉んで絞る。 3. 砂糖、酢を合わせ絞ったきゅうりに混ぜ合わせ、皿に盛り煎りゴマをかける。