

料理名	きゅうりの佃煮
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	きゅうりがたくさんとれるので、きゅうちゃん漬けのように作り置きできるのでたくさん作って食した。 なすも同じように作ると、とてもおいしいです。なすは少しあまい方がおいしいです。
材料	きゅうり 1kg 塩 30g 塩昆布 15~20g A (砂糖 60g 醤油 大2 酢 60g みりん 大1 しょう が 1かけ たかのつめ 1本)
作り方	1. きゅうりは3mmくらいにスライスして塩をまぶし一晩つける(7~9時間) 2. きゅうりを固く絞る。 3. Aを鍋で一度沸騰させる。 4. 絞ったきゅうりを入れ混ぜながら水をとばし煮詰める。(強火で煮る) 5. 塩昆布を入れさっと煮る。