

料理名	なすのたるま煮
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	秋口の終わりの小さい茄子を使って作った。 (池田町「ふるさとの味」池田町栄養改善三色グループ)
材料	茄子 10個 とうがらし 2本 砂糖 大3 醤油 大4 サラダ油 少々
作り方	1. 茄子をところどころに、箸で穴をあける。 2. 鍋に茄子を入れ、水・砂糖・醤油・とうがらしをいれて煮る。 3. 最後にサラダ油を加えて煮つめる。 ※塩味はややうすめにして、煮汁がなくなるまでこげないように煮つめるとおいしい。