

料理名	<p>あべかわ餅（土用餅）</p> 
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	お盆に孫や子供達が集まった時に餅をついて賑かに食べた
材料	もち米 2升 塩 少々 黒砂糖 500g 白砂糖 100g きな粉 200g
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. もち米は水洗いして一晩水につけておく。 2. 米をせいろで蒸す。 3. 蒸しあがった米を臼または餅つき機でつき丸める。 4. 黒砂糖に水100gを入れてにる。 5. とろりになったらそのままおく。 6. きな粉に塩と白砂糖を入れる。 7. 次にこの餅に②の黒砂糖をつけきな粉にまぶす。