

料理名	干しずいきの酒かす和え
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	親から子へと伝わってきている。 家の行事（報恩講や法事等）に作った料理。 八つ頭の茎を干して保存して置いたのを使用する。
材料	干しずいき 砂糖 醤油 みりん サラダ油 酒粕
作り方	<p>1. 干しずいきを、水で柔らかくもどし、水気をしぼって食べやすい長さに切る。</p> <p>2. サラダ油少々で炒め砂糖、醤油、みりんで味付けする（好みの味付けで）</p> <p>3. 汁がなくなって来たら酒粕を入れ和える。</p> <p>※炒めて温かい間に酒粕を和えた方が混ざりやすい。</p> <p>※干したぜんまいでも美味しくいただけます。</p>