

料理名	すこ
市町名	南越前町
伝承料理の いわれ	
材料	4人分 すこずいき 4本 砂糖 80g 塩少々 酢 100cc
作り方	1. すこずいきは皮を取り手で4～5cmの長さに切って塩をまぶす。 2. しんなりしたずいきを、しっかり絞っておく。 3. 鍋に酢、砂糖、をわかしその中に絞ったすこずいきを入れて1分程煮る。 4. 火を止めしばらくそのままにする。