

料理名	金時豆入り混ぜ寿し
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	夏祭りになると、作りました。
材料	10人分 米 5合          長ひじき 7g          金時豆 125g 人参 50g          薄揚げ 1枚 (A) 醤油 50cc      砂糖 100g          塩 2g すし酢 150cc
作り方	1. 薄揚げ、ひじき、人参は同じ大きさに切ってAの調味料で味付けしておく。 2. 金時豆もあまりやわらかく煮ないで味付けしておく（砂糖 110g 塩 8g） 3. 米を炊く。 4. 炊き上がったごはんにすし酢を混ぜてすし飯を作る。 5. すし飯に①と②を入れて混ぜ合わせる。