料理名	ちまき
市町名	鯖江市
伝承料理のいわれ	笹の葉が青々する頃になると庭の周りから葉を採り毎年つくります…山田トシ先生の手料理帳引用
材料	１．材料（２０個分） 餅粉　５００ｇ　　　熱湯　３カップ 上新粉　５００ｇ　　　笹の葉　４０枚 砂糖　１５０ｇ
作り方	１．笹の葉は両面をよく洗い水気を拭取っておく。 ２．餅粉、上新粉、砂糖をボウルに入れてまんべんなく混ぜ合わす。 ３．②のボウルに熱湯を少しずつまわし入ゴムベラなどでこねる。 全体に水分が回ったら手でこねながらまとめる。 ４．生地に透明感が出て耳たぶくらいの固さになったら、ピンポン玉大の大きさにとり、円錐型にまるめていく。 ５．笹の葉（2枚～お好みで数枚使う）をつかって④を巻いてたっぷりのお湯で１０～１５分ゆでて、できあがり。