

料理名	きゅうりとわかめの酢の物
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	
材料	きゅうり 500g (3~4本) 干しわかめ 少々 (生わかめでもよい) 塩 8g A (酢100cc、砂糖60g)
作り方	1. きゅうりを1mm位の輪切りにし、塩をまぶしてしんなりする迄おく 2. 干しわかめを水でもどして細かく切る。 3. 酢と砂糖を鍋に入れ、火にかける。砂糖が溶ければよい。 4. ③が冷えたら①と②を混ぜ合わせる。(きゅうりは水で洗わず固く絞る)