

料理名	<p>若なすの酢のもの</p> 
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	実家の母が夏に作っていた料理
材料	<p>4人分 なりたての若い長ナス10本 しょうが 1かけ みょうが 2～3ヶ 砂糖 適量 酢 適量 塩少々</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. なすのへたを取り薄くいちょう切りにして水につけておく。 2. 水けを切ってから塩をふってかるく揉む。 3. なすがしんなり柔らかくなったら水気を絞る。 4. しょうがの細いせん切りとみょうがのせん切りを③に加えて砂糖、酢であえる。