

料理名	<p>ナスのニシンかぶせ</p> 
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	昔はニシンが何よりのごちそう。ナスの取れる頃煮物として作られた。
材料	<p>4人分 ニシン 3～4本 ナス 4ヶ 砂糖 大3 醤油 少々 酒 少々 出し汁 しょうが 少々</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. ニシンは前日米のとぎ汁につけておく。 2. ニシンを3～4つに切る。 3. しょうがは針しょうがにする。 4. ナスは縦2つ割にしてきざみを入れ水につける。 5. 鍋に調味料、ニシン、ナスを入れ弱火でことこと煮る。 6. 盛り付け時しょうがをのせる。