

料理名	なすのずんだ和え
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	鯖江 河和田地区に伝わる郷土料理でお盆に作る料理。（山田トシさんの料理手帳）より
材料	なす 小ぶりのもの5本 枝豆 200g 下味 薄口醤油 大1 みりん 大1 1/2 A（砂糖 大1 塩 小1/3 出し汁 大1）
作り方	1. なすは縦に6つ割にして水にさらす。その間に鍋に湯を沸かす。 2. お湯が沸騰したら、なすを2分程茹でてザルにあげる。布巾に包んで軽くふり、水気を切る熱いうちに下味を付けておく。 3. 枝豆は湯で過ぎないで甘皮をむき、すり鉢で十分にする。Aの調味料を入れてさらにすり合わせる。 4. なすの粗熱が取れたら③の衣と和える。