

料理名	ナスの丸焼き
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	仏事や家庭の郷土料理として作ります。（野菜を持ち寄って手伝いをしたのでたくさん集まったのでそうしたのではないのでしょうか？）
材料	4人分 ナス 8本 700g 昆布 15～20cm 水 5カップ おろししょうが 適量 A（醤油 大3 みりん 大3 砂糖 小1）
作り方	1. ナス（小ぶりの物）へたを切り落とす。表面に斜めに細かく切れ目を入れ、浮き上がらない様に落とし蓋をして10～15分さらす。 2. 鍋の底にさっと拭いた昆布を敷き、ナスの水気を拭いて並べ入れる。水5カップを加える。 3. 落とし蓋をして強めの中火で煮たてる。沸騰したら弱めの中火で煮る。 4. Aを加えて2～3分煮てそのままさます。器に盛りおろししょうがをのせる。