

|              |  |
|--------------|--|
| 料理名          | <p>なすのおひたし</p>                               |
| 市町名          | 越前市  |
| 伝承料理の<br>いわれ | 実家の母が夏に作っていた料理   |
| 材料           | <p>4人分<br/>         長なす 8本<br/>         しょうが 1かけ 適量      醤油 適量</p>   |
| 作り方          | <p>1. なすを沸騰したお湯にそのままのなすを入れる 2度か3度に分ける。芯がとおるまで茹でる。取り上げて冷めてからへたを取り皮はついたまま縦6つに切り盛り付ける。<br/>         2. しょうがをおろして、しょうが醤油でいただく。</p> |