

料理名	<p>なすのおひたし</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 長なす 8本 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。 2. しょうがをおろして、しょうが醤油でいただく。</p>