

料理名	ミョウガの甘酢漬け
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	<ul style="list-style-type: none"> ・夏の保存食として一般家庭でも多く作られる。（自家山畑の自生えのもの） ・客人の箸休めとしても使われている。 ・夏の香りシソとならぶ薬味。
材料	ミョウガ 30コ（450g位） A（酢 2カップ 砂糖 80g 塩 小1） 塩少々
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. ミョウガは茎を少し切り、沸騰湯で2分位茹でる。ザル上げし水気を切塩少々ふる。 2. 上の材料をよく混ぜミョウガを漬ける。