

料理名	たくわんの煮たの
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	古くなったたくわんを利用して保存食とした。
材料	古たくわん漬け 1本 だし汁 砂糖 大1 醤油 大1 タカの爪少々 ゴマ少々
作り方	1. 古たくわんは2mm位の輪切りにする。 2. 鍋にかぶる位の水を入れ煮たたせてを繰り返す。 3. たくわんが、やわらかくなったら調味料で味付けしタカの爪を入れ味をつける。