

料理名	豆のごま合え
市町名	鯖江市
伝承料理の いわれ	
材料	豆（花豆、インゲン豆、ササゲなんでも良い）30gで1人分 塩 白ごま 大4 砂糖 大4 塩少々
作り方	1. 湯を沸かし、塩を入れて豆を茹でる。かために茹で、そのまま冷やし3～4cmに切る。 2. 白ごまを火でいり、砂糖、塩を入れ、すり鉢でする。 3. ①と②を混ぜ合す。