

料理名	じゃがいもの煮ころがし
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	くずいもといわれる小さいじゃがいももすてずに大事に食べる百姓の知恵 (もったいない精神)
材料	直径4～5cmのじゃがいも      醤油      油      砂糖
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小芋を皮つきのまま使うのでていねいに洗う。</li> <li>2. 鍋に油を入れて熱し、水気を切ったじゃがいもを炒める。</li> <li>3. 調味料を入れて、鍋をゆすりながら、じゃがいもがこげつかないようにする(鍋は蓋をしたまま) じゃがいもがやわらかくなり、味がしみたらできあがり。</li> </ol>