

料理名	さつまいもの軸の佃煮風
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	サツマイモは戦時中は食料（代用食）重用されてきました。 それで戦後豊かになってから特に食べられなくなりました。 しかし、おいしい味付けなどで再び食べられるようになってきました。
材料	サツマイモの軸 砂糖 油（べに花油など） 醤油（好みで唐辛子を入れてもよい）
作り方	1. サツマイモの軸を洗って茹でる。 2. ①を4～5cmに切る。 3. フライパン（中華なべ）に油を入れ熱したら②を入れ炒める。 4. 柔らかくなったら、調味料を入れ煮詰める。 こげつきに注意（酒やみりんを足してもよい） ※たくさん作って保存食としてもよい。