

料理名	実ザンショウの佃煮
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	夏の保存食として作られる。(山地帯の料理) 初夏の短い間だけ取れる実サンショウは煮魚の臭みぬきやちりめんジャコ入りのつくだ煮も利用できる。
材料	実サンショウ 50g 醤油 大2 みりん、酒 各大1 水 200ml位
作り方	1. 実サンショウは小枝から実を外す。 2. 沸騰湯で1分位さっと茹でザル上げする。 3. 鍋に上の材料を入れ弱火で30分煮含める。