

だいこん
たっぴり

浜焼き鯖



☆材料（4人分）

さば切り身	4切れ
しょうゆ	10g（大さじ1/2強）
だいこん	60g
しょうが	2g

☆作り方

- ① さばを焼く。
- ② だいこん、しょうがはおろし、汁ごと鍋に入れ、しょうゆを加えひと煮立ちさせる。
（だいこんおろしの汁は様子を見て、量を調節する。）
- ③ ①を器に盛り、②を上からかける

※ 「浜焼き鯖」は福井県の郷土料理です、本来は、背開きにした鯖の裏目から太長い1本串を波打ちし、丸ごと素焼きにして、焼きたてを大根おろしと生姜醤油で味わう料理です。鯖と福井県の関係は深く、特に若狭地方では昔から日常的に鯖を食べていて、おいしい鯖の食べ方が伝承されています。