

料理名	呉汁
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	村社八幡神社の氏子が1年に1回、家回りで集まり、料理や演芸を楽しんだお八幡講で出された料理。
材料	4人分 大豆：20g、大根：120g、人参：40g、ごぼう：15g カブ：40g、水：800g（だし汁）、味そ：小さじ1
作り方	1. 大豆は一晩水につけておき、すり鉢でする。 2. 大根、人参、カブは皮をむいていちょう切にする。 ごぼうは、さがきにして水にさらす。 3. 鍋に分量の水と②を入れて軟らかくなるまで煮る。 4. ①を加えしばらく煮た後にみそを入れて調味する。 ※大豆の代わりに打ち豆の刻んだものを使ったり大豆粉で代用する場合もある。