

料理名	呉汁
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	報恩講さんに精進料理として作られる他、冬には日常家庭で作る。
材料	5人分 大豆：1／3カップ、薄揚げ：1枚、白かぶ：1コ、青ネギ：少々 だし汁：4カップ、みそ：50g、一味とう辛子：少々
作り方	1. 大豆は洗って一昼夜水につけておく。 2. だし汁に、薄揚げ、白かぶを入れて煮る。 3. 大豆に②のだし汁2カップとみそを入れミキサーで砕く。 4. ②に③を加えて沸騰させ、大豆がふわふわと固まったら出来上がり。