

料理名	納豆汁
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	一年の収穫の終わりに先祖に報恩感謝する「報恩講」の料理の内の一つ
材料	納豆：200g（豆腐が入ることもある）、葱：少々 味噌：20g
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 納豆は、すり鉢でよくする。 2. にぼしで取ったダシ汁は、味噌で味をつける。 3. すり鉢の納豆に味噌汁を少し入れてすり、又少し入れてする。 納豆がなめらかになったら味噌汁の中に入れ、火にかけて煮え立ったら火を止める。 4. 納豆汁を、お椀に盛り、刻み葱を浮かす。