

料理名	打ち豆のみそ汁
市町名	南越前町
伝承料理の いわれ	親鸞聖人の命日や御正忌など、仏事のお料理聖人が好まれたと言われる。報恩講料理として、現在も伝承されています。
材料	打ち豆、大根、里芋（油あげが入ることも）
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大根は大き目の短冊切り、里芋は、一口大（大き目）に切る。 2. 材料をしっかり煮る。 3. 器に盛った時、具が汁より盛り上がる位の盛り。 （油揚げを入れる場合もある）