

料理名	里芋の田楽
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	報恩講料理
材料	4人分 里芋：400g、しょう油：大2、みそ：大5、砂糖：大3 みりん：大1、しょうが：1かけ、酒：大1
作り方	1. 里芋の皮をむきひたひたの水、しょう油でうす味に煮る。 2. みそはよくすって、砂糖、酒、みりんを入れ火にかけて練りすりおろしたしょうがを入れる。 3. 里芋を串にさして、味噌をぬり、火で焼いて食べる。