

料理名	冬至南瓜
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	冬至には痛風にならないようにと祈りながら食べる」といい伝えられてきました。又冬至以後まで南瓜を残すと娘が縁遠くなるという迷信があります。
材料	南瓜：400g、小豆：1/2カップ、 砂糖：70g、塩：小1/2、しょう油：大1
作り方	1. 小豆をやわらかく煮ます。 2. 南瓜は種を取り3～4cmの角に切る。 3. 小豆の煮えた中に、南瓜を入れ、砂糖、塩を入れほとんど汁がなくなるまで煮る。おろし際にしょう油をまわし入れて火を止める。