

料理名	あずきかぼちゃ（いところ煮）
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	昔から冬至の日や仏教行事の報恩講の時に作られていた料理で、現在も冬至などに食べる習慣がある。
材料	4人分 かぼちゃ：300g、ゆであずき：250g、 だし汁 食塩：小1／2、しょう油：小1、みりん：大1、砂糖：大3
作り方	1. かぼちゃは種を取り、一口大の大きさに切り、皮をところどころむいておく。 2. 鍋にかぼちゃを入れかぼちゃが浸かる程度にだし汁を加えて塩で味をととのえる。 弱火にしてかぼちゃが八分程度火がとおるまで煮る。 3. ゆであずきにしょう油、みりん、砂糖を加えて煮込む。 4. 器に②を盛り、上から③をかけて仕上げる。