

すったて

すったて汁は、仏教の精進料理に起源を持つ白川郷の名物料理です。挽きたての大豆と、味噌と醤油でできたスープを合わせた濃厚な料理で、もともとは主に、何世紀にもわたってこの地域の支配的な信仰であった、仏教の浄土真宗の学校に関連した宗教行事の際に提供されました。すったて汁は次第に日常の食文化の一部になりましたが、白川郷以外では最近まで知られていませんでした。進取の気性に富む何人かの地元住民が、白川郷南部で育てたきのこや長ねぎ、飛騨牛などの食材を組み合わせた鍋料理、すったて鍋を発明し、人気が高まりました。クリーミーで香り高く、豆乳を使った鍋料理にいくらか似たマイルドな味わいのすったて鍋は、荻町や周辺の一部のレストランで食べることができます。