

摺立汁 (Suttate-jiru)

摺立汁 (Suttate-jiru) 即「現磨的湯」，是白川鄉的一道特色料理，起源於佛教的素食。這種湯風味濃郁，採用現磨黃豆加上味噌、醬油調製的湯底製作而成，原本是一道素菜，主要出現在與佛教淨土真宗有關的宗教活動上。數個世紀以來，淨土真宗都是當地最主要的宗教信仰。隨著時間推移，這道湯漸漸融入尋常百姓家中，成為了日常飲食文化的一部分。但直到近年來，才漸漸開始為白川鄉以外的地區所熟悉。

當地一些勇於創新的居民發明了「摺立鍋」(Suttate-nabe)，這道料理很快流行起來。這是火鍋料理，在摺立汁裡加入蘑菇、大蔥以及飛驒（音同「駝」）地區名產——飛驒牛肉等食材煮成。摺立鍋湯汁滑潤，香氣四溢，柔和綿密的口感與豆漿火鍋有些類似，可在荻町村及周邊的特定餐廳享用。