

摺立汁(Suttate-jiru)

摺立汁(Suttate-jiru)就是“现磨的汤”，是白川乡的一道特色料理，起源于佛教的素食。这种汤品滋味浓郁，采用现磨的黄豆加上味噌、酱油调制的汤底制作而成，原本是一道斋菜，主要出现在与佛教净土真宗有关的宗教活动上。数个世纪以来，净土真宗都是本地区最主要的宗教信仰。随着时间推移，这道汤品渐渐融入世俗，成为日常饮食文化的一部分。但直到近年，才渐渐开始为白川乡以外的地区所熟悉。

本地一些勇于创新的居民发明了“摺立鍋”(Suttate-nabe)，这道料理很快便流行起来。它是一种火锅，以摺立汁为汤底，加入蘑菇、日式大葱以及飞驒（音同“驼”）地区的名产——飞驒牛肉等食材制成。摺立锅汤汁滑润，香气四溢，柔和绵密的口感与豆浆火锅有些相似，可在荻町村及周边的特定餐厅品尝。