料理名 ちそ味噌



市町名	池田町
伝承料理の いわれ	味噌を焼いたり炙ってご飯と一緒に食べることはよくあった。ちその葉が取れる時期に、香りをつけて味わった。
材料	ちその葉 味噌 砂糖 片栗粉
作り方	1. ちその葉はよく洗って水気を切っておく。 2. 味噌に砂糖・片栗粉を混ぜかために練っておく。 3. ちその葉に味噌を平たくしてのせ、もう一枚のちその葉をかぶせ網の上でとろ火で焼く。 (池田町「ふるさとの味」 池田町栄養改善三色グループ)