

島ずし

小笠原は、「島ずし」と呼ばれる独特な種類の寿司で有名である。1876年に日本人最初の定住者たちによって寿司文化が島にもたらされた。冷蔵・冷凍技術が発達する以前、魚はしょうゆをベースとした混合液に漬けて保存するのが一般的で、小笠原の島ずしは現在もこの伝統的な方法で作られている。島ずしにはどんな魚を使ってもよいが、小笠原ではこの一帯に多くいるサワラと呼ばれるサバの一種を使うことが最も多い。

しかし本土の寿司とは異なり、小笠原の島ずしにはワサビが入っていない。ワサビを島で育てることができないため、代わりにカラシを使っている。また、島ずしは他の場所で食べる寿司と比べて一般的に甘い。19世紀の日本では砂糖は高価だったが、小笠原はサトウキビを栽培できる国内で数少ない場所のひとつだった。島ではサトウキビが豊富だったため、贅沢としてシャリに砂糖を混ぜることが一般的となった。

今日では、小笠原の食堂の中には島ずしを提供しているところがあり、島ずしはイベントや祝事の際に供されることが多い。