

發酵壽司 (Narezusi)

發酵壽司是現代壽司的祖先，用鹽醃制過的魚肉與米飯一起發酵而成。這種魚類料理起源於水稻種植業和淡水魚業盛行的東南亞。日本最早有關壽司的記載可追溯到 8 世紀下半葉。據日本重要史書《延喜式》記載，平安時代 (794-1185) 人們通常使用香魚和鯽魚等淡水魚製作壽司。考古調查也發現，由若狹地區產的貝類和小鯛魚製作的發酵壽司曾被運往平城京 (今奈良市)。發酵壽司只吃魚肉部分，稻米僅為了發酵，一般不食用。

半發酵壽司與現代壽司

室町時代 (1336-1573) 出現了半發酵壽司，它極大改變了壽司的形態。半發酵壽司發酵時間短，僅僅幾天或一個月左右便可食用。這個階段的魚肉剛開始帶有酸味，米飯也還沒有因乳酸發酵變成糊狀，狀態還算比較新鮮。這是歷史上首次出現魚肉和米飯可同時食用的壽司。19 世紀時，使用醋飯和生魚製作的現代壽司開始獲得人們的普遍喜愛。

小濱壽司

鯡魚壽司和鯖魚壽司是小濱的特產。鯡魚壽司在新年宴席上很有人氣。製作時，通常先將鯡魚乾在洗米水中浸泡一晚，再分層放入米麴、鹽、白蘿蔔、紅蘿蔔和朝天椒等配料，然後壓上重物醃制兩周左右即可食用。而製作鯖魚壽司則是，先在木盒底部填滿魚肉，再放入大量米飯壓緊，最後切成適當大小。這與一般在捏成長方形的米飯上覆蓋生魚片的做法不同，稱為「押壽司」。押壽司在當地商店就能購買到，御食國若狹小濱食文化館的烹飪教室也開設有專門的課程教人們如何製作鯖魚押壽司。