

壽司

發酵壽司 (Narezusi)

發酵壽司是現代壽司的始祖，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。發酵壽司只食用魚肉部分，米飯僅用於發酵。

半發酵壽司與現代壽司

室町時代 (1336-1573) 出現的半發酵壽司極大地改變了壽司的歷史。半發酵壽司只需數日、至多一月的發酵時間，可在較新鮮狀態下食用。這個階段的魚肉剛開始帶有酸味，米飯也還未因乳酸發酵變成糊狀。這是歷史上首次出現魚肉和米飯均可食用的壽司。到 19 世紀，使用醋飯和生魚製作的現代壽司開始獲得人們的青睞。

小濱壽司

鯡魚壽司和鯖魚壽司是小濱的特產。鯡魚壽司是新年宴席上的人氣料理。製作時，先將鯡魚乾在洗米水中浸泡一晚，然後分層放入米麴、鹽、白蘿蔔、紅蘿蔔和朝天椒等佐料，最後壓上重物醃制兩周左右即成。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，最後逐一切塊而成。鯖魚壽司又稱「押壽司」，在當地商店即可購買，位於御食國若狹小濱食文化館一樓的烹飪教室也傳授鯖魚押壽司的製作方法。