

鄉土料理

鯖魚

鯖魚是小濱具有代表性食材，也是重要的水產品。鯖魚易腐爛，需要盡快料理。以前，為了保持鮮度，漁民們會在捕撈到鯖魚後直接在海灘上烤製。烤鯖魚通常使用生薑和醬油調味。烤鯖魚串在祇園祭上也十分受歡迎。

一般在日本，逢喜慶會吃鯛魚。而在小濱，即便是傳統節日或新年等各種節慶宴席，都會食用鯖魚。烤鯖魚壽司在當地相當有名氣。喜慶喪事宴席則會享用一道名叫「生臭湯」（烤鯖魚湯）的菜餚。其做法是，先用鯖魚頭和骨頭熬制出高湯，然後放入剔出的魚肉、豆腐、大蔥、白蘿蔔、紅蘿蔔等蔬菜煮熟，味道十分鮮美。另有一道本地特色大蔥製作的「涼拌魚貝」（Nuta）也是傳統節日或追悼會最為常見的鄉土料理。

竹香醋漬小鯛和虎魚

「虎魚」（Isaza）和竹香醋漬小鯛，也是若狹的特產。虎魚是一種小型淡水魚，主要在3至5月捕撈。從戰國時代（1467-1568）起，當地居民就開始食用虎魚。通常將這種虎魚作為珍饈直接生吃，有時也與雞蛋搭配食用。竹香醋漬小鯛誕生於明治時代（1868-1912），其做法是將用竹葉保存的小鯛魚用鹽、醋醃制後放入杉木桶中醃制而成。現在，竹香醋漬小鯛的年產量已經到達100萬桶，與神戶牛等其他地方特產一樣，它也是日本政府認證的「地理標志」（地區名優特產）產品，購買時請務必認準外包裝上的紅色圓形標志。

時令點心

若狹小濱有兩種使用豆沙製作的時令甜品。圓形膠狀甜點——「葛饅頭」在夏天很有人氣。它不僅清涼爽口，而且易於消化。這道點心的外皮用葛根粉製成，裡面是甜豆沙餡，呈半透明膠狀，味道細膩柔和。「葛饅頭」通常過涼水冷卻後，盛裝在玻璃或透明餐具內享用。冬季的人氣甜品叫做「丁稚羊羹」，是一種紅豆味果凍狀的點心，主要材料是紅豆和寒天。它味道微甜，比普通的水羊羹更為滑潤。因為不使用防腐劑，高溫下無法儲存，所以只能在冬季品嚐這種美味。「丁稚羊羹」這一名稱的由來眾說紛紜。「丁稚」有「尚未成熟」之意，因此有半成品一說、學徒之作一說，還有稚童離鄉去異地做學徒時所帶手信一說。