鄉土料理

鯖魚料理

鯖魚是小濱具有代表性食材，也是重要的水產品。鯖魚容易腐爛，需要盡快料理。以前，為保持鮮度，漁民們捕撈到鯖魚後會直接在海灘上烤製。烤鯖魚通常使用生薑和醬油調味。

在小濱地區，烤鯖魚還會出現在新年或各種節慶活動的慶宴席上。烤鯖魚壽司很受當地人喜愛。此外，凡逢喜慶喪事宴席，必會享用一道名叫「生臭湯」（烤鯖魚湯）的菜餚。其做法是，先用火烤的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。而使用本地特色大蔥製作的「涼拌魚貝」(Nuta)也是傳統節日或法事等特別場合上最為常見的鄉土料理。

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，故無法在夏天供應。「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。