

小濱的海域和魚類

小濱的海域屬於里亞式海岸，地形錯綜複雜，漁業資源極其豐富。多條河流、小溪在此匯入大海，它們從大山深處帶來了充沛的養份，故浮游生物和海藻大量繁殖，進而形成了一個豐富的海洋生態系統。再加上若狹灣地處寒暖流交匯地帶，所以這裡是各種魚類及其他海洋生物的棲息天堂。

若狹鰈魚和若狹甘鯛，是小濱漁業資源中的翹楚魁首。數世紀以來，位於小濱南方內陸的京都，一直把若狹鰈魚視為珍貴食材。直到現在，若狹鰈魚仍在每年冬天作為貢品進獻給皇室。

古都京都和若狹曾由一些古道連接，被稱為「鯖街道」，它們綿延至今已有一千五百多年。背著滿載醃魚、壽司以及小濱特產竹筐的男人們，徒步穿梭於鯖街道。途中，有時他們還會互相交換商品，也有人會使用馬匹等家畜來搬運貨物。

「鯖街道」中最短，但也是最古老、最艱險的一條線路，長約 72 千公尺，中途必須上下跨越一片海拔 830 米高的山岳地帶，在江戶時代（1603-1867）徒步應該需要兩天。若狹地區出產的魚貝及其他海鮮水產，一般最終被運往京都錦市場。據江戶時代的史料記載，若狹地區的鯖魚等海鮮素有「若狹物」之稱，數百年間一直在京都市場上享有盛譽。

小濱港地理位置優越，不僅陸路通達，海運也十分便利，很適合發展海上貿易。它是日本與中韓之間的貿易重鎮，也是「北前船」的停靠地。江戶時代和明治時代（1868-1912），這些船隻往返於大阪和北海道之間。由於「北前船」能夠長途運輸大量貨物，且途經眾多港口，因而對日本所有地區的飲食文化都產生了極大的影響。當時，昆布和鮭魚是從日本北部運抵若狹地區的主要貨物中的一部分。昆布在若狹地區經過加工後會運往京都。北前船北歸時則會滿載耐寒的若狹瓦，用以做為壓艙物來保持船體穩定。在北海道小樽運河沿岸倉庫屋頂上，至今仍能覺得這些從小濱運出的瓦片的蹤跡。