

青花魚加工

一湊聚落具有悠久的漁業發展史，漁獵對象從 13 世紀的鯉魚，到 18 世紀末的飛魚，至 19 世紀末，演變成如今的花腹鯖。歷經數百年的歲月，一湊居民煙燻鯉魚以製作日本飲食中不可或缺的「鯉魚乾」，並藉此經驗如法炮製出「青花魚乾」。這種以「屋久青花魚」為品牌而享譽全國的青花魚乾，製作時先將青花魚切片，再以專業光煙技術燻烤而成，是該聚落的特產之一。東京的高級蕎麥麵店所使用的鮮美湯底，就必需由屋久青花魚熬製而成。而在屋久島當地，青花魚乾除了用於烏龍麵湯底外，還用來增添醃菜的風味。