

寿司

发酵寿司 (Narezusi)

发酵寿司是现代寿司的祖先，用盐腌制过的鱼肉与米饭一起发酵而成。这种鱼类料理起源于水稻种植业和淡水鱼业盛行的东南亚。日本最早有关寿司的记载可追溯到 8 世纪下半叶。发酵寿司只食用鱼肉部分，大米仅起到发酵作用。

半发酵寿司与现代寿司

室町时代 (1336-1573) 出现的半发酵寿司极大改变了寿司的历史。半发酵寿司只需数日、至多一月的发酵时间，可在较新鲜状态下食用。这个阶段的鱼肉刚开始带有酸味，大米也还未因乳酸发酵变成糊状。这是历史上首次出现鱼肉和大米均可食用的寿司。到了 19 世纪，使用醋饭和生鱼制作的现代寿司开始获得人们的青睐。

小滨寿司

鲱鱼寿司和鲭鱼寿司是小滨的特产。鲱鱼寿司是新年宴席上的人气料理。制作时，先将鲱鱼干在淘米水中浸泡一晚后，然后分层放入米麴、盐、萝卜、胡萝卜和朝天椒等佐料，最后压上重物腌制两周左右即成。制作鲭鱼寿司则是，先在木匣底部填满鱼肉，再放入大量大米压紧，最后逐一切块而成。鲭鱼寿司又称“押寿司”，在当地商店即可购买，位于御食国若狭小滨食文化馆一层的烹饪教室也传授鲭鱼押寿司的制作方法。