

乡土料理

鯖鱼

鯖鱼是小滨的代表性食材，也是重要的水产品。鯖鱼容易腐烂变质，需要妥善料理。以前，为保持鲜度，渔民们捕捞到鯖鱼后会直接在海滩上烤制。烤鯖鱼通常使用生姜酱油调味。而烤鯖鱼串在祇园祭中也十分受欢迎。

一般在日本，逢喜庆会吃鲷鱼。而在小滨，即便是传统节日或新年等各种节庆宴席，都会食用鯖鱼。烤鯖鱼寿司在当地也非常有人气。喜庆丧事筵席，则会享用一道名叫“生臭汤”（烤鯖鱼汤）的菜肴。其做法是，先用火烤的鯖鱼鱼头和骨头熬制出高汤，然后放入剔出的鱼肉、豆腐、大葱、萝卜、胡萝卜等蔬菜煮熟，味道十分鲜美。另有一道本地特色大葱制作的“凉拌鱼贝”（Nuta），也是传统节日或法事筵席上最为常见的乡土料理。

竹香醋渍小鲷和虎鱼

虎鱼（Isaza）和竹香醋渍小鲷，也是若狭的特产。虎鱼是一种小型淡水鱼，主要在3至5月捕捞。从战国时代（1467-1568）起，当地居民就开始食用虎鱼。通常将这种虎鱼作为珍馐直接生吃，有时也与鸡蛋搭配食用。竹香醋渍小鲷诞生于明治时代（1868-1912），其做法是将用竹叶保存的小鲷鱼用盐、醋腌制后放入杉木桶中腌制而成。现在，竹香醋渍小鲷的年产量已经到达100万桶。与神户牛等其他地方特产一样，它也是日本政府认证的“地理标志”（地区名优特产）产品，购买时请务必认准外包装上的红色圆形标志。

时令点心

若狭小滨有两种使用豆沙制作的时令甜品。圆形胶状甜点——“葛馒头”在夏天很有人气。它不仅清凉爽口，而且易于消化。这道点心的外皮用葛根粉制成，里面是甜豆沙馅，呈半透明胶状，味道细腻柔和。“葛馒头”通常过凉水冷却后，盛装在玻璃或透明餐具内享用。冬季的人气甜品叫做“丁稚羊羹”，是一种红豆味果冻状的点心，主要材料是红豆和寒天。它味道微甜，比普通的水羊羹更为滑润。因为不使用防腐剂，高温下无法保存，所以只能在冬季品尝这种美味。“丁稚羊羹”这一名称的由来众说纷纭。“丁稚”有“尚未成熟”之意，因此有半成品一说、学徒之作一说，还有稚童离乡去异地做学徒时所带手信一说。