

乡土料理

鲭鱼料理

鲭鱼是小滨的代表性食材，也是重要的水产品。鲭鱼容易腐烂变质，需要尽快料理。以前，为保持鲜度，渔民们捕捞到鲭鱼后会直接在海滩上烤制。烤鲭鱼通常使用生姜和酱油调味。

在小滨地区，烤鲭鱼还会出现在新年或各类节庆活动的宴席上。烤鲭鱼寿司在当地也非常受欢迎。此外，凡逢喜庆丧事筵席，必会享用一道名叫“生臭汤”（烤鲭鱼汤）的菜肴。其做法是，先用火烤的鲭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、胡萝卜等蔬菜一蹴而成。而使用本地特色大葱制作的“凉拌鱼贝”（Nuta），则是传统节日或法事筵席上最为常见的乡土料理。

时令甜品

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。因不使用防腐剂，故无法在夏季供应。“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。