

小滨的海域和鱼类

小滨的海域属于里亚式海岸，地形错综复杂，渔业资源极其丰富。多条河流、小溪在此汇入大海，它们从大山深处带来了充沛的养份，故浮游生物和海藻大量繁殖，遂形成了一个丰富的海洋生态系统。再加上若狭湾地处寒暖流交汇地带，所以这里是各种鱼类及其他海洋生物的栖息天堂。

若狭鲷鱼和若狭甘鲷，是小滨渔业资源中的翘楚魁首。数世纪以来，位于小滨南方内陆的京都，一直把若狭鲷鱼视为珍贵食材。直到现在，若狭鲷鱼仍在每年冬天作为贡品进献给皇室。

古都京都和若狭曾由一些古道连接，被称为“鲭街道”，它们绵延至今已有 1500 多年。背着满载腌鱼、寿司以及小滨特产竹筐的男人们，徒步穿梭于鲭街道。途中，有时他们还会互相交换商品，也有人会使用马匹等家畜来搬运货物。

“鲭街道”中最短，但也是最古老、最艰险的一条线路，长约 72 公里，中途必须上下跨越一片海拔 830 米高的山岳地带，在江户时代（1603-1867）徒步应该需要两天。若狭地区出产的鱼贝及其他海鲜水产，一般最终被运往京都锦市场。据江户时代的史料记载，若狭地区的鲭鱼等海鲜素有“若狭物”之称，数百年间一直在京都市场上享有盛誉。

小滨港地理位置优越，不仅陆路通达，海运也十分便利，很适合发展海上贸易。它是日本与中韩之间的贸易重镇，也是“北前船”的停靠地。江户时代和明治时代（1868-1912），这些船只往返于大阪和北海道之间。由于“北前船”能够长途运输大量货物，且途经众多港口，因而对日本所有地区的饮食文化都产生了极大的影响。当时，海带和鲱鱼是从日本北部运抵若狭地区的主要货物中的一部分。海带在若狭地区经过加工后会运往京都。北前船北归时则会满载耐寒的若狭瓦，用以做为压舱物来保持船体稳定。在北海道小樽运河沿岸仓库屋顶上，至今仍能觅得这些从小滨运出的瓦片的踪迹。