

青花鱼加工

一凑村落的渔业发展史颇为悠久。渔猎对象从 13 世纪的鲣鱼，到 18 世纪末的飞鱼，至 19 世纪末，已演变成如今的花腹鲭。历经数百年的岁月，一凑居民烟熏鲣鱼以制作日本饮食中不可或缺的“鲣鱼干”，并借此经验，如法炮制出“青花鱼干”。这种以“屋久青花鱼”为品牌享誉全国的青花鱼干，制作过程为将青花鱼切片，再以专业光烟技术熏烤而成，是该村落的特产之一。东京的高级荞麦面店所使用的鲜美汤底，就必需由屋久青花鱼熬制而成。而在屋久岛当地，青花鱼干除了应用于乌冬面汤底外，还被用来增添腌菜的风味。