

福津鯛魚茶泡飯

茶泡飯是將煮熟的白飯鋪上魚片，再淋上湯頭的一種料理。野生鯛魚（日語發音：tai）是福津的主要漁獲之一，經常用於茶泡飯的食材。享用茶泡飯時，可依喜好加上額外的配料，製作屬於自己的茶泡飯，例如加上芥末、海苔（日語發音：nori）、蔥和芝麻粒。茶泡飯裡的鯛魚是生魚片，一般會先混合醬油、清酒和芝麻油稍微醃漬，然後澆下熱騰騰的湯頭（由綠茶或日式高湯製成），生魚片稍微變熟，魚肉的質感也會有所改變。品嚐這道美食時，建議先試吃生魚片，再加上湯頭。

鯛魚的當令季節為春末和秋季。每年 5 月中旬至 6 月底，福津市都會舉辦鯛魚茶泡飯市集，當地餐廳推出各式各樣的鯛魚茶泡飯，從日式傳統到融合歐風的茶泡飯，可謂應有盡有。

在日本文化中，鯛魚經常出現於特定場合，因其帶著紅色與圓潤的外型都象徵著好運。在日語中，鯛魚（日文發音：tai）聽起來很像「medetai」（日語中「慶祝」的意思），於是人們通常會在新年和婚禮上享用鯛魚，相撲選手奪冠後也會獲贈一整條的鯛魚。