

福津鲷鱼茶泡饭

煮熟的米饭上铺上鱼片，再从上至下淋上汤头，即为茶泡饭。野生鲷鱼（日语：tai）是福津的主要渔获之一，经常充当茶泡饭的食材。用餐者可以通过添加额外的配料来自行定制茶泡饭，例如添加山葵、干海藻（日语：nori）、葱和芝麻粒。茶泡饭里的鲷鱼为生鱼片，当地常常混合酱油、清酒和芝麻油对其进行轻度腌渍。浇下热腾腾的汤头（由绿茶或日式高汤制成）后，鱼片会受到轻微的烹制，鱼肉的质感也会有所改变。用餐者在添加汤头前，可先品尝生鱼片。

食用鲷鱼的最佳季节为春末和秋季。每年 5 月中旬至 6 月底，福津市都会举办鲷鱼茶泡饭集市。当地餐厅对这道美食进行了各种原创演绎，从传统茶泡饭到欧式融合茶泡饭，应有尽有。

在日本文化中，鲷鱼料理常常出现于特定场合，因为鲷鱼体色为红色，体型呈圆形，这都象征着好运。它的日文名称“tai”听起来也很像“medetai”，即“庆祝”。人们通常会在新年和婚礼上享用鲷鱼，相扑手夺冠后也会获赠一整条鲷鱼。