

裙帶菜壽司體驗

大引漁港漁業協透過舉辦各類體驗課程，介紹當地漁民日常生活和傳統，其中一個是讓遊客體驗如何製作裙帶菜壽司捲。這種當地特色美食使用的乾裙帶菜，跟通常製作壽司捲時使用的大片乾紫菜（海苔）不同。

由良居民通常在冬天採收裙帶菜，大部分曬乾或鹽醃保存，以供全年使用。用來製作壽司捲的裙帶菜經過世代相傳的技術加工而成，是乾紫菜的替代品。由良並不是野生紫菜的生產地，過去十分難得且成本高昂。

參與壽司捲體驗課程，能了解這道料理與裙帶菜產業。課程首先說明裙帶菜的傳統工藝，其製作過程繁複且具有很強的季節性，只能在每年 2 月的短時間內進行，因為那時的天氣最適合乾燥，並且也是裙帶菜的新葉最柔嫩的時候。

示範結束後，學員可從備好的食材中選擇配料製作壽司捲。食材通常有熟雞蛋條和香菇、小黃瓜、胡蘿蔔等蔬菜。經過指導，學員很快就能掌握捲製壽司的技巧與配料最佳比例。配料太少，不夠飽滿；配料太多，裙帶菜容易被撕破，壽司捲就會散開。

課程的尾聲，大家坐在一起品嚐自己的作品，邊喝茶邊聊天，聆聽授課老師介紹由良的歷史和文化，以及大引漁業協會的趣聞軼事。體驗課程在大引漁港以海灣為背景的戶外舉行。協會也提供其他體驗課程和活動，比如由漁民帶領的觀光遊船和處理漁獲等。上述活動都需要事先預約。