

金山寺味噌

金山寺味噌（據說源自中國的徑山寺味噌）是在切碎的蔬菜中加入用大米、大豆和大麥混合製成的麴菌發酵而成。普通味噌主要用於調味，而金山寺味噌質地粗糙，可以作為配菜或伴飯食用。

由良町的興國寺被認為是金山寺味噌的發源地，最初在興國寺製作這款味噌的是心地覺心禪師（1207-1298）。他從中國學佛歸來後擔任興國寺住持。禪師將禪宗佛教以及在中國獲得的文化與技能帶回了日本，比如演奏尺八和製作味噌。

心地覺心也被尊為「日本醬油之父」。味噌發酵過程中，有液體聚積在底部。傳說，心地覺心實際品嚐後對其濃稠的味道讚不絕口，決定提取出來使用，從此開啟了醬油釀造之路。

金山寺味噌至今在由良地區依然深受歡迎，許多家庭自製味噌。由良地區內的餐廳與住宿旅店經常提供這種味噌，當地店鋪也時常將它與本地產的醬油一起販售。