

学做裙带菜寿司

在大引渔港的体验课程中，渔业协会相关人员会介绍当地渔民家庭的日常生活和传统，其中一项体验就是学习用干裙带菜做寿司卷。这种寿司卷是日本常见的海苔寿司卷的当地版本。

由良居民通常在冬天采收裙带菜，其中大部分都被晒干或腌制，方便四季食用。裙带菜需要经过世代相传的技术加工后才能用来裹寿司卷。由良并非野生海苔产地，过去海苔十分难得且昂贵，因而当地人用裙带菜作为海苔的替代品。

参加寿司卷体验课程可以了解寿司卷和当地裙带菜产业。体验课首先讲解干裙带菜的传统加工工艺，其制作过程十分繁复且季节性强，每年只有 2 月短短一段期间内才适合加工，因为那时天气适合晾晒干燥，裙带菜的新叶也最柔嫩。

演示结束后，参加者可以从准备好的食材中选择配料来制作自己的寿司卷。食材通常包括熟鸡蛋条、香菇以及黄瓜和胡萝卜等蔬菜。通过指导，参加者很快就能掌握卷寿司、米饭和配菜的最佳比例等各种制作寿司卷的技巧。配菜太少，寿司卷可能不够饱满；配料太多又容易撑破裙带菜片，导致寿司卷散开。

课程的尾声，大家坐在一起品尝自己的作品，边喝茶边聊天，听授课老师介绍由良的历史、文化以及大引渔业协会的趣闻轶事。体验课程在大引渔港户外举行，身后就是海湾。渔港还提供其他体验课程和活动，比如由渔民导览的观光游船和处理生鱼等体验。以上活动都需要提前预约。