

金山寺味噌

金山寺味噌（据说源自中国的径山寺味噌）是将切碎的蔬菜加入用大米、大豆和大麦混合制成的曲霉发酵而成。其他普通味噌主要用于调味，而这种粗颗粒的味噌可以作为配菜或拌米饭食用。

由良町的兴国寺是金山寺味噌的发源地。最早在兴国寺制作这种味噌的是心地觉心禅师(1207-1298)。他从中国学佛归来后，在兴国寺担任住持。心地觉心将禅宗佛教、味噌制造技法和尺八演奏等中国文化与技能传入了日本。

心地觉心还被尊为“日本酱油之父”。在味噌发酵过程中，发酵桶底部会沉积汁液。传说心地觉心品尝过这种芬芳醇厚的液体后赞不绝口，决定提取出来使用，由此开启了日本酱油的酿造之路。

金山寺味噌至今仍在由良町流行，很多家庭都自制味噌。由良町的餐厅和住宿设施经常会提供味噌佐餐，特产店也常常将其和当地生产的酱油一起销售。