

大村寿司

据说，大村的招牌美食——大村寿司起源于 15 世纪，这是一种“押寿司”，当时大村家族家主被逐出领地多年后荣归故里，百姓乡亲为迎接他而制作了这种寿司。

1474 年，领主大村纯伊（生卒年不详）在战争中败给了岛原半岛和今佐贺县一部分的统治者有马家族。1480 年，他卷土重来，一举击败宿敌夺回了大村领地。相传大村纯伊的胜利来得过于突然，让期盼已久的大村百姓措手不及，连犒劳士兵需要的餐具都无法凑齐。幸而有人灵机一动，将米饭铺在浅木盒里，再将各色食材直接盖在饭上，这就是大村寿司的起源。从此，当地人把“大村寿司”视为“庆祝胜利的寿司”，至今仍是各种庆典活动上的必备美食。

大村寿司的做法简单，把切碎的香菇、胡萝卜、牛蒡和莲藕等配菜加甜酱油煮好后，夹在两层米饭之间即成。寿司上通常还铺着粉红或绿色的“蒲鉾”（鱼糕）片和鸡蛋丝。大村寿司在大村公园里的“梅枝庄”以及大村市和长崎县各地的餐馆里都有供应。