

## 柿葉壽司

乍看之下，川上地區傳統的柿葉壽司不會讓人立刻聯想到壽司。它通常是整齊的綠色長方形包裝，每一塊都是一片魚肉和米飯，用柿葉緊緊包在一起。這種壓製型的押壽司將淺漬的魚肉、醋飯，與柿葉所帶來的淡淡澀味完美結合。這種製法可追溯至數百年前，展現了在沒有冷藏設備的時代，村民用來保存食物的創新方式之一。

魚類在日本飲食文化中扮演著重要角色，但奈良縣距離海岸相當遙遠。像鮭魚、鯖魚等海水魚必須從紀伊半島的和歌山縣或三重縣一側運送過來，這趟行程翻山越嶺，所花費的時間遠遠超過魚類保持新鮮的時限。因此，人們開始尋找延長保存時間的方法，而不只是鹽醃或在米飯中添加醋。解決方法就是將每一塊壓製好的壽司用新鮮柿葉包裹，讓柿葉中的多酚成分發揮天然防腐的作用。

如今，川上地區有八家製作柿葉壽司的店鋪。每家店都有各自獨特的製作方式（如鹽漬時間、醋的用量、壓製的力度等），因此呈現出從濃鹹到淡甜的多樣風味。柿葉壽司最常見的魚種是鯖魚，不過也有使用鮭魚和其他魚類的版本。一塊柿葉壽司如不冷藏可放置三天左右，但放置一天後再食用的風味最佳，因為此時的各種味道正好融合。

有些製造商會直接在自家店鋪販售，在川上 Gateway 或道之驛杉之湯川上站等道路休息站也有多種店家生產的柿葉壽司。這些休息站也供應來自不同店家的綜合壽司套餐，方便旅客品嚐並比較各家風味。