

山葵壽司

許多人都熟悉山葵，壽司搭配的一小團綠色醬料。山葵壽司是有田川當地獨有的壽司，而山葵是主要配料。將魚肉或蔬菜放在醋飯上，用鹽漬山葵葉包覆，每一口都會伴隨歇微的辣味。另一種方式是只撒上磨碎的山葵根和山葵花，風味會更加濃郁。

山葵壽司是一種「早壽司」(早鮓)，是有田川町清水地區的傳統食物。早鮓的製備方法是將魚肉放在醋飯上，並用厚實的葉子包覆，比如芭蕉葉或暖竹葉。包覆起來讓壽司便於攜帶，而且葉子具有天然的抗菌作用，讓魚肉保鮮，防止變質。因此，早鮓成為插秧農忙日、祭典和其他社交場合中常見的食物。

山葵壽司是一位當地廚師所發想的。當初，他想製作一道代表有田川町農業的特色菜餚。有田川町生長的野生山葵啟發了他的靈感，他在醋飯上放了多種和歌山縣的農產食材，比如真妻山葵、香魚、燉野菜、日本山椒，再用可以食用的山葵葉包覆。如今有許多餐廳都有供應這道具有現代風味的菜餚，它已成為有田川町的料理象徵。