

柿叶寿司

乍看之下，川上村的传统柿叶寿司与一般的寿司完全不同。它通常是规整的绿色长方形包装，每一块都是用柿叶紧裹着鱼肉和米饭。这种压制寿司将腌制鱼肉的淡淡咸味、醋饭的酸香，以及包裹其间的柿叶那一丝淡淡的涩味完美交织。这种制作方法可以追溯到数百年前，展示了在没有冰箱的年代，村民们保存食物的创新方式。

鱼虽是日本饮食文化的主食，但奈良县远离海岸。三文鱼、青花鱼等海鱼必须从纪伊半岛的和歌山县或三重县运来，而翻越崎岖山路的运输时间远超过鲜鱼的保质期。因此，人们开始寻找一种比单纯腌制或在米饭中加醋更持久的保存方法。于是便想到了用新鲜柿叶逐片包裹压制寿司，利用叶子中的多酚类物质作为天然防腐剂。

如今，川上村有 8 家店铺生产柿叶寿司。每家店都有其独特的制作工艺，在腌制时间、醋的用量和压制力度上各有讲究，因此也创造出从浓郁咸香到清淡甜美的不同口味。青花鱼是制作寿司最常见的选材，但也有使用三文鱼等其他鱼类的品种。柿叶寿司在不冷藏的情况下可保存约 3 天，但最佳食用时间是制作后的第二天，此时各种味道已经完美融合。

除了各家店铺的直营门店，在路边市场（如：川上内户商业中心和川上杉之汤道之驿等地）也能找到各式各样的柿叶寿司。这些商店出售不同店铺的混合装寿司，方便顾客品尝比较各种不同的口味。