

芥末寿司

芥末是一种常见的调味品，人们喜欢将这种绿色酱料与寿司一起食用。芥末寿司是有田川的特色食物，芥末就是其风味的重要调料。以醋调味的米饭放上鱼或蔬菜，再用盐腌制的芥末叶包裹，每一口寿司都带有淡淡的辣味。也可以只淋上磨碎的芥末根和食用鲜花，味道会更加浓郁。

芥末寿司是一种“快寿司”，是有田川清水地区的传统食物。制作快寿司时首先要将鱼肉放入醋米饭中，外面裹上厚厚的叶子（如日本香蕉叶或粽叶），不仅便于携带，叶子的天然抗菌性也可防止鱼肉变质，因此快寿司逐渐成为插秧日等各种节日以及社交聚会中最常见、最受欢迎的食品。

芥末寿司是由当地一位厨师发明，他的初衷是烹饪出能体现有田川农业特色的菜肴。他从有田川的野生秋葵（芥末的原料）中汲取灵感，在醋米饭中加入和歌山县的各种特产，比如马津间芥末、甜鱼、炖山菜和日本山椒，并用可食用的芥末叶包裹。如今这种寿司经过不断改良后，已经成为有田川美食的象征，也是许多餐馆中的招牌菜色。