

## DAFTAR PUSTAKA

- A treat for “special occasions” that continues to be loved by Kyoto’s machishu (townspeople).* Diakses pada Januari 2022, dari <https://www.izuu.jp/english/>
- Anggraeni, D., & Kurniawati, E. (2016). Gastrodiplomacy “washoku” Jepang Di Amerika Serikat. *FISIP UPN “Veteran” Yogyakarta*, 19 (1), 35–49.
- Ashkenazi, M., & Jeanne Jacob. (2003). *Food Culture in Japan*. Westport, USA: Greenwood Press.
- Ashkenazi, M., & Jeanne Jacob. (2000). *The Essence of Japanese Cuisine*. Richmond, Surrey: Curzon Press.
- Azhar, Elita Fitria. (2008). *Nilai-Nilai Estetika Pada Taman Jepang Khususnya Taman Karesansui*. (Skripsi). Universitas Indonesia, Depok, Indonesia.
- Azizi, Sleiman. (2020, May 24). *The Eight Regions of Japan A quick look at the homes of Japan's 47 prefectures*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://en.japantravel.com/guide/the-eight-regions-of-japan/>
- Barazushi: a bucket-list delicacy*. (2020, 15 September). Diakses pada Oktober 2021, dari <https://kyotobythesea.com/barazushi>
- Brillat-Savarin, J.A. (1994). *The Physiology of Taste*. London, England: Penguins Books.
- Cary, Otis. *Kyōto*. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://www.britannica.com/place/Kyoto-Japan>
- Cedillo, César Vladimir Rodríguez. (2017). *What Is The Importance And Role Of Food In Modern Japanese Society*. (Thesis). *Háskóli Íslands, Reykjavík, Ísland*.
- Cheung, Jessie. (2020, 10 April). *Find Your New Favorite Among These 9 Different Types of Sushi*. Diakses pada 5 September 2021, dari <https://www.byfood.com/blog/culture/different-types-of-sushi>
- Couture, Polina. *Naturality in Japanese Aesthetics, from Cooking to Calligraphy*. Diakses pada 3 September 2021, dari <https://polinacouture.com/en/naturality-in-japanese-aesthetics-from-cooking-to-calligraphy/>
- Creswell, John W. (2009). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. California, USA: SAGE Publications.
- Discover Another Kyoto. Diakses pada Oktober, 2021, dari <https://www.kyototourism.org/en/discoverkyoto/>

- Encyclopedia Japan. *Climate of Japan*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://doyouknowjapan.com/climate/>
- Exacta, A. S., & Anwar, S. D. (2013). *Wagashi : Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang. FIB UI*.
- Fika S., Rofiana. (2021, 17 Februari). *10+ Pengertian Tradisi Menurut Para Ahli TERLENGKAP*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://www.idpengertian.net/pengertian-tradisi-menurut-para-ahli/>
- Fleming, A. (2013). *The Geography of Taste: How Our Food Preferences are Formed*. Diakses pada Januari 2021, dari <https://food.ndtv.com/food-drinks/the-geography-of-taste-how-our-food-preferences-are-formed-693898>
- Food in Japan. (2022, 30 Juli). *Temari Sushi (手まり寿司)*. Diakses pada Agustus 2022, dari [https://foodinjapan.org/kanto/tokyo/temari-sushi/#index\\_id1](https://foodinjapan.org/kanto/tokyo/temari-sushi/#index_id1)
- Fujita, Chieko . (2009, 23 Februari). *Funa Zushi*. Diakses pada November 2021, dari <https://www.tkfd.or.jp/en/research/detail.php?id=246>
- Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford, England: Elsevier.
- GoWith Guide travel specialist. *Eating the Zen Way: Shojin Ryori, the Food of Buddhist Monks*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://gowithguide.com/blog/eating-zen-way-shojin-ryo-57>
- Gurunavi. (2016, 5 September). *Kanto Food vs Kansai Food: Japan's Internal Battle for Culinary Supremacy*. Diakses pada Agustus 2022, dari [https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2016/09/kanto-food-vs-kansai-food.html?\\_\\_ngt\\_\\_=TT134566103003ac1e4ae72cCEJ4fl\\_kOI3-cEmMLeKzGG#:~:text=Kansai%20vs%20Kanto%20Ingredients,was%20traditionally%20Japan's%20cattle%20country.](https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2016/09/kanto-food-vs-kansai-food.html?__ngt__=TT134566103003ac1e4ae72cCEJ4fl_kOI3-cEmMLeKzGG#:~:text=Kansai%20vs%20Kanto%20Ingredients,was%20traditionally%20Japan's%20cattle%20country.)
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (2/3), 129–152.
- Hyogo Ken Sushi-Kaido. 季節の絶品ずし！！. Diakses pada November 2021, dari <http://www.sushi-hyogo.or.jp/zeppin.html>
- Hyogo Ken Sushi-Kaido. 漁港市場紹介. Diakses pada November 2021, dari <http://www.sushi-hyogo.or.jp/gyokou-ichiba.html>
- Hyogo Odekake Plus. (2019, 18 Oktober). 矢田川のアユで「なれずし」香美町の道の駅で発売. Diakses pada November 2021, dari <https://www.kobe-np.co.jp/news/odekake-plus/news/detail.shtml?news/odekake-plus/news/gourmet/201910/12798626>

- Ishige, Naomichi. (2014). *The history and culture of Japanese food*. New York, USA : Routledge.
- Ito, Ayaki. *Kaiseki: the Zen and the art of food*. Diakses pada 3 September, 2021, dari <https://www.nan-ban.com/en/chronicles/kaiseki-the-zen-and-the-art-of-food>.
- Japan Fact Sheet. *Regions of Japan (The fusion of historical divisions and modern administrative needs)*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://web-japan.org/factsheet/en/pdf/02RegionsofJap.pdf>
- Japan Student Association. *Japan*. Diakses pada Februari 2022, dari <http://websites.umich.edu/~isn/fest/part-japan.html>
- JapanDict. 地方. Diakses pada Februari 2022, dari <https://www.japandict.com/地方>
- JapanDict. 寿. Diakses pada Juli 2022, dari <https://www.japandict.com/?s=寿&lang=eng>.
- Jisho.org. 寿司. Diakses pada Desember 2020, dari <https://jisho.org/search/寿司>
- Kansai Map*. Diakses pada Januari 2022, dari [http://www.itcj.or.jp/heartynn\\_search/eng/kansai\\_region](http://www.itcj.or.jp/heartynn_search/eng/kansai_region)
- KBBI Daring (ed. III). *Paradoks*. Diakses pada Juli 2022, dari <https://kbbi.web.id/paradoks>
- KBBI Daring (ed. III). *Sinkretisme*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://kbbi.web.id/sinkretisme>
- KBBI Daring. (2016). *Autentik*. Diakses pada 20 Juni 2021, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Autentik>.
- KBBI Daring. (2016). *Estetika*. Diakses pada 20 Juni 2021, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/estetika>
- KBBI Daring. (2016). *Komponen*. Diakses pada 1 September 2021, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/komponen>
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta, Indonesia: IGA Pers.
- Khoiron, A.M., dan Adhi Kusumastuti. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif*. Semarang, Indonesia : Lembaga Pendidikan Sukarno Pressindo.
- Kinjirō Ōmae, Y. T. (1988). *The Book of Sushi*. Tokyo, Japan: Kodansha International.

- Kneafsey, M., Maye, D., Holloway, L., & Goodman, M. K. (2021). *Geographies of Food*. London, England : Bloomsbury Academic.
- Kobayashi, Mio . (2016, 4 Februari). 油揚げ+お米には意味があった！ 「いなり寿司」の豆知識. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://mi-journey.jp/foodie/19658/>
- Kuniko, Sanada. (2008, 15 Desember). *Sushi Archipelago Local Specialties*. Diakses pada 6 September 2021, dari <https://web-japan.org/nipponia/nipponia47/en/feature/feature13.html>
- Lake Biwa*. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://shiga-ken.com>
- Landscape of Kyoto Prefecture*. Diakses pada Oktober 2021, dari <http://www.pref.kyoto.jp/en/01-01-01.html>
- Lewis, Richard. (2017, Desember 6). *Need for Speed: Geography's Effect on Food*. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://adhc.lib.ua.edu/globalfoodways/need-for-speed-geographys-effect-on-food/>
- List of the Regions and Prefectures of Japan*. Diakses pada Juli 2022, dari <https://www.kyuhoshi.com/map-of-japan/>
- Lowry, Dave. (2005). *The Connoisseur's Guide to Sushi: Everything You Need to Know About Sushi Varieties and Accompaniments, Etiquette and Dining Tips and More*. Boston, USA: Harvard Common Press
- MAFF. ふなずし. Diakses pada November 2021, dari [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/funa\\_zushi\\_shiga.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/funa_zushi_shiga.html)
- MAFF. さばずし. Diakses pada November, 2021, pada [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/sabazushi\\_kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sabazushi_kyoto.html)
- MAFF. ばらずし. Diakses pada November 2021, dari [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/barazushi\\_kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/barazushi_kyoto.html)
- MAFF. 柿の葉寿司 (かきのはずし) . Diakses pada November 2021, dari [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/kakinoha\\_zushi\\_nara.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kakinoha_zushi_nara.html)
- MAFF. 関西地方 三重県 .Diakses pada November, 2021, pada [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/area\\_stories/mie.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/mie.html)
- MAFF. 関西地方 和歌山県 Diakses pada November, 2021, dari [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/area\\_stories/wakayama.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/wakayama.html)

- Mirza, Muhammad. *Pengertian Etika dan Etiket (Contoh, Perbedaan, dan Jenisnya)*. Diakses pada 1 September 2021, dari <https://saintif.com/etiket-adalah/>
- Mirzaqon, T., & Budi Purwoko. *Studi Kepustakaan Mengenai Landasan Teori dan Praktik Konseling Expressive Writing*. Diakses pada 10 Oktober 2021, dari <https://media.neliti.com/media/publications/253525-studi-kepuustakaan-mengenai-landasan-teor-c084d5fa.pdf>
- Mizkan Holdings Co., Ltd. (2018). 全国郷土寿司人気ランキング発表！ Diakses dari [https://www.suntory.co.jp/area/kinki/20181214\\_mizkan\\_file.pdf](https://www.suntory.co.jp/area/kinki/20181214_mizkan_file.pdf)
- Mouritsen, O. G. (2009). *Sushi : Food For The eye, The Body and The Soul*. US: Springer.
- NigoLow. (2017, April 19). ふなずしは食の絶滅危惧種？幻の食となるのか？ 総本家喜多品老舗 . Diakses pada Februari 2022, dari <https://funazushi.org/news/kitashina>
- O'Connor, Kaori. (2020, 29 Februari). *Food from beyond the bridge of dreams*. Diakses pada Januari 2022, dari <https://www.kyotojournal.org/tea-food-2/food-from-beyond-the-bridge-of-dreams/>
- Osaka Gastronomy and Culture: Osaka Originals*. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://artsandculture.google.com/exhibit/osakaoriginals/cQISI3MZcwCLw>
- OSAKA INFO. *Bounty from the Mountains and the Sea: Osaka "Terroir"*. Diakses pada November 2021, dari <https://osaka-info.jp/en/osaka/food/gastronomy-yamauminosachi/>
- OSAKA INFO. *Conveyor belt sushi*. Diakses pada November 2021, dari <https://osaka-info.jp/en/gourmet/gastronomy-kaitenzushi/>
- Osaka Prefectural Government. (2021, 5 Februari ). *About Osaka*. Diakses pada November 2021, dari <https://www.pref.osaka.lg.jp.e.agb.hp.transer.com/koho/foreign/about.html>
- Pangga, Arya Dwi. (2019). *Estetika Bonsai Berdasarkan Nilai-Nilai Ajaran Zen Buddhisme*. (Skripsi). Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia.
- Petry, Anne K. (2003). *Geography of Japan. National Clearinghouse For United States-Japan Studies*. Diakses pada dari [https://spice.fsi.stanford.edu/docs/geography\\_of\\_japan](https://spice.fsi.stanford.edu/docs/geography_of_japan)

- Raco, J. (2010). *Metode penelitian kualitatif: jenis, karakteristik dan keunggulannya*. Jakarta, Indonesia : Grasindo.
- Rath, E. C. (2020). Some Tasting Notes on Year-Old Sushi: Funazushi, Japan's Most Ancient and Potentially Its Most Up-to-Date Sushi. *Gastronomica*, 20(1), 34–41.
- Rath, E. C. (2021). *Oishii The History of Sushi*. London, England: Reaktion Books.
- Regions of Japan*. Diakses pada Februari 2022, dari <https://web-japan.org/kidsweb/explore/regions/index.html>
- Roslina, Lina. (2017). Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang. *Izumi*, 6 (2), 1-8.
- Sabazushi*. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/en/ondemand/video/9999b02/>
- Sakamoto, K., Kaori O., & Harumi S. (2016). Intake and Image of Sushi and Local Cuisine in Young Generation. 兵庫県立大学環境人間学部 研究報告第, 18, 35-41.
- Sakamoto, R., & Allen, M. (2011). There's something fishy about that sushi: How Japan interprets the global sushi boom. *Japan Forum*, 23(1), 99–121.
- Salmaa. (2021, 18 Mei). Pengertian Penelitian Deskriptif, Karakter, Ciri-Ciri dan Contohnya. Diakses pada 8 Oktober 2021, dari <https://www.duniadosen.com/penelitian-deskriptif/>
- Savor Japan. (2020, 03 April). *Kanto vs Kansai: 6 Major Food Culture Differences*. Diakses pada Januari 2022, dari <https://savorjapan.com/contents/discover-oishii-japan/kanto-vs-kansai-6-major-food-culture-differences/>
- Shin'ichi, Hisamatsu. (1974). *Zen and the Fine Arts*. Tokyo, Japan: Kodansha International.
- Sibal, V. (2018). Food: Identity of Culture And Religion. *Scholarly Research Journal for Interdisciplinary Studies*, 6(46), 10908-10915.
- Stano, S. (2015). *Eating The Other*. Newcastle upon Tyne, England: Cambridge Scholars Publishing.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung, Indonesia: Alfabeta.

- Sushi University. *WHAT IS OSAKA (KANSAI) SUSHI?*. Diakses pada 24 Juni 2021, dari <https://sushiuniversity.jp/basicknowledge/what-is-osaka-kansai-sushi>.
- Syafnidawaty. (2020, 08 November). *Data Sekunder*. Diakses pada 9 Oktober 2021, dari <https://raharja.ac.id/2020/11/08/data-sekunder/>
- Taniguchi, Mayumi. (2019, Desember). 第百四十回冬の食べ物 Diakses pada Oktober 2021, dari [https://www.okeihan.net/navi/kyoto\\_tsu/tsu201912.php](https://www.okeihan.net/navi/kyoto_tsu/tsu201912.php)
- The Art of Kyoto Cuisine Crafted With Kyoto Vegetables*. Diakses pada Oktober 2021, dari <http://kyoyasai.kyoto/eng/2017/09/16900>
- The Local Food of Nara*. Diakses pada November 2021, dari <https://www.taberukoto.jp/en/local/nara/>
- The website of Hyogo Prefectural Government. (2020, 7 Juli). *Hyogo Prefecture – A Japan in Miniature*. Diakses pada November 2021, dari <https://web.pref.hyogo.lg.jp/fl/english/index.html>
- Tradisi dan Kaitannya Dengan Kebudayaan*. Diakses pada 1 September 2021, dari <https://era.id/afair/5991/tradisi-dan-kaitannya-dengan-kebudayaan>.
- Travel Japan. *Panduan Makan Sushi Di Jepang*. Diakses pada Desember 2021, dari <https://www.japan.travel/jp/guide/sushi-in-japan/>
- Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year*. Diakses pada 2 September 2021, dari <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>
- William, Abraham. (2021, 18 Maret). *Mengenal Teknik Pengumpulan Data Kualitatif dan Kuantitatif*. Diakses pada 9 Oktober 2021, dari <https://tirto.id/mengenal-teknik-pengumpulan-data-kualitatif-dan-kuantitatif-gali>
- Yagisawa, E. (2015, 28 Juli). *Segala Hal Tentang Sushi*. Diakses pada 15 Maret 2020, dari <https://id.japantravel.com/guide/segala-hal-tentang-sushi/21814>.
- Yokote, Naoko. (2021, 29 September). 日本各地の郷土料理をご紹介！地域ごとの食文化の特徴も . Diakses pada November 2021, dari <https://www.jalan.net/news/article/589623/>
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability (Switzerland)*, 11(12), 1–18.

- あなご寿司 . Diakses pada November 2021, dari [https://www.jalan.net/gourmet/gmn\\_0000001040/](https://www.jalan.net/gourmet/gmn_0000001040/)
- につぼんの郷土料理観光事典 . (2020, 25 Maret). 【箱寿司】大阪発祥の料理の歴史と作り方を紹介 . Diakses pada Februari 2022, dari <https://kyoudo.kankoujp.com/?p=112>
- ネタに一切の妥協なし . Diakses pada Juli 2022, dari <http://hiraso.jp/products/feature/>
- 三重県観光連盟公式サイト.てこね寿司特集！志摩地方の郷土料理を楽しむ6店舗をご紹介します . Diakses pada November 2021, dari [https://www.kankomie.or.jp/season/article\\_178.html](https://www.kankomie.or.jp/season/article_178.html)
- 三重県観光連盟公式サイト.産田神社大祭 . Diakses pada November 2021, dari [https://www.kankomie.or.jp/event/detail\\_7232.html](https://www.kankomie.or.jp/event/detail_7232.html)
- 吉祥のレンスタッフ . (2020, 16 April). 長寿を象徴する代表的な花”菊” | 吉祥のレン公式オンライン . Diakses pada Februari 2022, dari <https://kissho-noren.jp/blogs/吉祥文様-縁起柄/長寿を象徴する代表的な花-菊>
- 吉野の人と歴史(とき)が育てた柿の葉すしこだわり抜いた伝統の味 . Diakses pada Februari 2022, dari <https://hyoutaro.com/>
- 大阪隠れ名物！四角に詰まった箱寿司の世界(2020, 30 Oktober). Diakses pada November 2021, dari <https://osakamania.jp/mania/box-sushi/>
- 寿司の起源と歴史を簡単に説明チャリ, ガリ、あがり、むらさき . Diakses pada September 2021, dari <https://jpnpculture.net/sushi/>
- 日本文化としての寿司の定義や歴史とは？寿司を食べる際の礼儀やマナーも解説 . (2020, November 27). Diakses pada Oktober, 2021, dari <https://hajl.athuman.com/karuta/food/000420.html>
- 柿の葉すしとは . Diakses pada November 2021, dari <https://www.kakinohasushi.co.jp/kakinohasushi/>
- 水産庁 . 水産物消費の状況 . Diakses pada Februari 2022, dari [https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r02\\_h/trend/1/t1\\_1\\_2.html](https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r02_h/trend/1/t1_1_2.html)
- 滋賀県庁 . 琵琶湖の概要 . Diakses pada Oktober 2021, dari <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kankyoshizen/biwako/gaiyou.html>



熊野の郷土料理「めはりずし」は、日本古来のファストフード!?.  
Diakses pada Februari 2022, dari [https://gurutabi.gnavi.co.jp/a/a\\_613/](https://gurutabi.gnavi.co.jp/a/a_613/)

特定非営利活動法人日本料理アカデミー. (2011). 「日本料理 (*Japanese culinary art and culture*)」の世界無形文化遺産登録に向けた提案書. Kyoto, Japan. Diakses dari [https://mirror.cwiertka.com/www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/meeting/4/pdf/4than02\\_kyoto.pdf](https://mirror.cwiertka.com/www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/meeting/4/pdf/4than02_kyoto.pdf)

珍味！鮎のなれ寿司. Diakses pada Oktober 2021, dari <http://ookyomae.com/ryori.html>

琵琶湖をはじめ豊かな自然に恵まれる滋賀. Diakses pada Oktober 2021, dari <https://shigaquo.jp/area/keniki.html>

生まれは大阪、語源はポルトガル！バッテラの由来とおいしいお店8選. (2019, 4 April). Diakses pada Oktober 2021, dari <https://macaro-ni.jp/32815>

発酵するまち、高島。 Diakses pada Desember 2021, dari <https://www.400-kitashina.com/>

等の由来とは?. Diakses pada September 2021, dari <https://jpnpculture.net/sushi/>

純也, 瀬戸口. .江戸前寿司とは 関西寿司との違い. (2016, 27 Maret). Diakses pada 6 Januari 2021, dari <https://www.sushiacademy.co.jp/archives/c351>.

語源由来辞典. 寿司／鮎／鮎／すし. Diakses pada 4 September 2021, dari <https://gogen-yurai.jp/sushi/>

関西・大阪21世紀協会広報担当. (2017, Maret 9). 関西食探訪 郷土に伝わる食の芸術すし文化. [Video file]. Diakses dari <https://www.youtube.com/watch?v=p54C4v3tfco&t=716s>

高級寿司屋のマナーと正しい食べ方 34 選. Diakses pada Januari 2022, dari <https://business-textbooks.com/how-to-eat-sushi-manner/>

「寿司」「鮎」「鮎」. Diakses pada 4 September 2021, dari <https://chigai-allguide.com/寿司と鮎と鮎/>

「寿司」「鮎」「鮎」寿司の漢字の違いとは?. (2021, Mei 30). Diakses pada 4 September 2021, dari <https://jpnpculture.net/sushi-chigai/>

【グルメ】そろそろアレの季節です:そうです、カニです!. (2018, 29 Oktober). Diakses pada Oktober 2021, dari <https://kyoto.uminohi.jp/information/kani1810/>

【ご当地グルメ】丹後の郷土料理、ばらずし. (2018, 30 Oktober). Diakses pada Februari 2022, dari <https://kyoto.uminohi.jp/information/barazushi> 1810/

