**조니**

조니는 일본에서 설날에 먹는 전통 국물요리로 부드러운 떡이 주재료입니다. 떡은 야요이시대(기원전 300년에서 기원후 300년)에 일본에 처음 들어왔으며 나라시대(710년-784년)에는 설음식 중에 빠질 수 없는 요리가 되었습니다. 이후, 무로마치시대(1336년-1573년)에 교토에서 ‘조니’가 생겨나서 에도시대(1603-1867년)에 전국으로 퍼졌습니다.

조니를 만드는 방법은 지역에 따라 크게 다릅니다. 서일본에서는 다시마 육수와 둥근 떡을 많이 사용하는데, 간사이 지역에서는 흰 미소된장맛, 다른 지역에서는 맑은 육수맛의 조니가 많은 편입니다. 반면에 동일본에서는 가다랑어포 육수에 간장으로 간을 하고 직사각형 떡을 넣어 만든 맑은 육수맛의 조니가 일반적입니다. 조니를 만드는 방법은 각 지방뿐만 아니라 도시나 가정에 따라서도 다릅니다. 무, 새우, 당근, 닭고기, 야채, 콩, 조개 등 지역에서 수확한 다양한 식재료를 사용하지만 떡만큼은 빼놓을 수 없습니다.

오바마시의 전통적인 조니는 다시마와 가다랑어 육수로 만든 미소된장맛 국물에 둥근 떡을 넣은 것입니다. 또한 조니 위에 흑설탕이나 백설탕을 뿌리기도 하는데, 이것은 에도시대 후기에 설탕을 거래헀던 것에서 유래한다고 생각됩니다. 식문화관의 키친 스튜디오에서는 12월에 각 지역의 조니 레시피를 가르쳐드리고 신년에는 방문객들에게 오바마의 조니를 대접합니다.