

요시다 우동

요시다 우동은 후지요시다의 현지 먹거리입니다. 기후와 고도 때문에 쌀을 재배하기 어려웠던 이 지역에서는 밀이 가장 적합한 주요 작물로서 자연스레 면류가 주식이 되었습니다. 요시다 우동에 사용되는 면은 이 지역 특유의 것으로 일반적인 우동 면보다 단단한 것이 특징입니다. 시내에는 요시다 우동에 특화된 우동 가게가 약 50 곳 자리하고 있으며 요시다 우동을 확산시키기 위한 목적으로 동아리 활동에 ‘우동부’가 있는 고등학교도 있습니다.

보통 요시다 우동은 된장과 간장으로 양념한 걸쭉하고 뜨거운 국물에 양배추, 고기, 기타 재료를 올린 형태로 제공됩니다. 우동 가게에서는 각각 독자적인 메뉴를 제공하고 있으니 후지요시다에 머무는 동안 몇 군데 가게의 맛을 비교해보는 것도 추천합니다. 일부 우동 가게에서는 현대인들의 입맛에 맞도록 돼지고기를 사용하는 것이 아니라 요시다 우동의 전통적인 재료인 말고기를 사용한 레시피를 제공하고 있습니다. 각각의 우동 가게에서는 참깨 가루와 고추를 섞어 만든 매운 맛의 수제 조미료 스리다네를 가게의 자랑으로 삼고 있습니다.

요시다 우동 가게의 대부분은 점심에만 영업하는데 이는 20 세기 초 후지요시다의 주요 산업이 직물 산업이었던 시대부터의 전통입니다. 여성이 길쌈 작업에 집중할 수 있도록 가족끼리 먹거나 다른 곳에서 온 옷감 구매자에게 제공하는 우동을 당시에는 남성이 조리했던 것입니다. 그 후 우동이 인기를 얻은 가정은 집을 우동 가게로 개조했습니다. 그래서 옛날 그대로의 요시다 우동 가게는 밖에서 보면 가게가 아닌 일반 집처럼 보입니다.