

호토

호토는 밀가루로 만든 두꺼운 면으로 채소를 가득 넣은 된장맛 국물에 담긴 형태로 제공됩니다. 호토는 일본의 다른 면과는 달리 반죽하고 건조시켜서 자른 후, 뜨거운 물에 데치지 않고 그대로 다른 재료와 함께 끓입니다. 특히 호박이 중요한 재료로 달콤하고 진한 호토 특유의 맛을 결정하는 요인이 됩니다. 그 외에도 일반적으로 당근, 양배추, 고구마, 고기가 함께 더해집니다.

이 지역의 기후와 고도에서는 쌀을 재배하기가 매우 어려웠기 때문에 필요에 따라 밀을 사용한 요리가 발달했을 것입니다. 수십 년 전까지만 해도 각 가정에 호토용 도마가 있었고 자주 사용되었습니다.

이 요리의 기원은 명확하지 않습니다. 헤이안 시대(794~1185)에 쓰여진 이야기 마쿠라노소시와 그 외 기록에 ‘하쿠타쿠’라는 밀로 만든 반죽이 등장하는데, 이것이 후에 ‘호토’라 읽히게 되었다는 설이 있습니다. 그러나 하쿠타쿠는 팔과 함께 먹었던 것으로 추정되기 때문에 후지 5호 지역에서 자주 먹었던 호토와는 확실한 연결고리가 없습니다.

한 민간어원설에서는 ‘호토’라는 말이 가이국(현재의 야마나시현)을 다스렸던 무장 다케다 신겐이 군대를 위해 면을 만드는 데 자신의 보도(寶刀, 일본어로 ‘호토’)를 사용해 반죽을 잘랐다는 이야기와 연관이 있다고 합니다. 신겐의 군대가 진군 중에 호토를 먹었다고 해서 많은 호토 가게에서 신겐의 군기를 내걸고 있지만 이 이름과의 연관성은 지어낸 이야기일 가능성이 높다고 생각됩니다.