

스시

나레즈시

현대 스시의 뿌리라고 할 수 있는 ‘나레즈시’는 ‘고대 스시’ 라고도 불리며, 소금에 절인 생선을 익힌 쌀과 함께 발효해 만듭니다. 이런 생선 조리법은 벼농사를 짓고 민물고기를 잡는 동남아시아 지역에서 유래했습니다. 일본에서 최초로 문헌에 스시가 등장한 것은 8 세기 후반으로, 일본의 중요 역사서 ‘엔기시키키(延喜式)’에 따르면 헤이안시대(794 년-1185 년)에는 일반적으로 은어나 붕어 등의 민물고기로 스시를 만들었다고 기록되어 있습니다. 고고학적 조사를 통해 와카사에서는 조개와 작은 도미로 만든 나레즈시가 천황이 사는 수도로 보내졌다는 사실도 밝혀졌습니다. 나레즈시의 쌀은 발효를 목적으로 사용되었고 생선 부분만을 먹었습니다.

한나레즈시와 현대 스시

무로마치시대(1336 년-1573 년)에 스시는 극적인 변화를 이루었습니다. 수일에서 한 달간 발효시킨 새로운 형태의 ‘한나레즈시’ 가 등장한 것입니다. 3 개월에서 1 년이라는 장기간에 걸쳐 절이는 ‘나레즈시’와는 달리, 빠른 시일 내에 먹을 수 있는 스시였습니다. 한나레즈시의 생선은 신맛이 막 생기기 시작해서 유산 발효가 진행되지 않아 쌀은 아직 흐물거리는 상태는 아닙니다. 역사상 최초로 생선과 쌀을 합쳐서 스시의 형태로 먹을 수 있게 된 것입니다. 예로부터 쌀은 일본인의 주식이었기 때문에 이것은 큰 변화였습니다. 19 세기에는 지금과 같이 찻물밥과 날생선으로 만든 스시가 인기를 끌었습니다.

현재 오바마시의 스시

오바마시의 명물은 청어와 고등어로 만든 스시입니다. 청어 스시는 말린 청어를 쌀뜨물에 하룻밤 담가놓고 누룩, 소금, 무, 당근, 다카노쓰메 고추 등을 겹겹이 쌓아서 누름돌을 올려 2 주 정도 절인 것입니다. 오바마에서는 설날에 자주 먹는 요리입니다. 고등어 스시는 초밥 틀에 대량의 쌀과 생선을 넣고 누른 후 잘라내는 누름초밥의 형태로 만드는 것이 일반적입니다. 그리고 잘라서 하나하나의 스시로 나눕니다. 누름초밥은 지역 상점에서 판매되고 있으며, 와카사 오바마 식문화관의 키친 스튜디오에서는 방문객들에게 고등어 누름초밥 만드는 법을 가르치고 있습니다.