

향토요리

고등어

오래전부터 고등어는 오바마의 주요 식재료이며, 중요한 교역품이기도 했습니다. 고등어는 상하기 쉽기 때문에 그에 맞게 조리해야 합니다. 여름에는 장기간 보존하기 위해 고등어를 잡아올린 직후 바닷가에서 꼬치에 꽂아 굽는 방법이 이용되었습니다. 고등어는 보통 굽기 전에 생강간장에 절이는데 구우면 고등어의 풍미가 더해집니다. 고등어 꼬치구이는 여름철 오바마의 기온마쓰리에서도 인기입니다. 일본에서는 축하하는 자리에서 도미를 자주 먹는데, 오바마에서는 축제나 정월 등의 축하에도 고등어를 먹습니다. 구운 고등어 초밥도 이 지역의 향토요리입니다. 구운 고등어는 '나마구사지루'라고 불리는 국물요리에도 쓰입니다. 구운 고등어의 뼈와 머리로 육수를 낸 다음, 고등어 살을 풀어 넣고 두부, 파, 무, 당근 등의 채소를 넣습니다. 나마구사지루는 특별한 날이나 장례식 등의 모임에서 먹는 경우가 많습니다. 고등어와 지역산 파로 만드는 향토요리 '누타'는 축제나 제사에서 자주 먹습니다.

이사자와 붐돔 조릿대절임

'이사자'라고 불리는 사백어나 붐돔을 식초에 담가 나무통에 보존해서 만드는 '붐돔 조릿대절임'도 와카사 오바마의 명물입니다. 사백어는 반투명한 몸에 검은 반점이 아름답게 비치는 체장 약 4cm의 작은 민물고기로 3월에서 5월에 걸쳐 잡힙니다. 전국시대(1467년-1568년)부터 이 지역에서는 이사자를 먹었습니다. 보통은 별미로 날것을 고추냉이 간장이나 폰즈 소스에 찍어 먹거나 달걀요리로 먹습니다. 붐돔 조릿대절임은 도미 토막을 소금과 식초에 절여 조릿대 잎과 함께 삼나무통에 담가 만듭니다. 이 향긋한 붐돔 조릿대절임은 메이지시대(1868년-1912년)에 만들어졌으며, 현재 연간 생산량은 약 100만 통에 달합니다. 지금은 고베규 소고기 등과 함께 지역 브랜드 특산품으로서 농림수산성에서 인정을 받았습니다. 빨간 원 안에 지리적 표시라고 적힌 마크가 그 표시입니다.

디저트

와카사 오바마에는 팔을 사용한 2가지 디저트 '구즈 만주'와 '땃치 양갱'이 있습니다. 둥근 모양의 젤라틴형 디저트 '구즈 만주'는 여름에 인기있는 시원한 화과자입니다. 겉의 반투명한 층은 찹쌀리 분말로 만들어져 부드러운 풍미를 즐길 수 있으며, 속에 살짝 달콤한 팔앙금의 맛을 더해줍니다. 물에서 식혀 유리나 투명한 접시에 올려 제공되는 구즈 만주는 시원하고 깔끔한 맛이 매력적입니다. 찹은 예로부터 한약재로도 사용되어서 여름철 지친 몸에도 아주 좋은 디저트입니다. 겨울에는 팔을 굳힌 땃치 양갱을 맛볼 수 있습니다. 물양갱보다 덜 달며 부드러운 식감을 즐길 수 있습니다. 주재료는 팔과 한천이며 직사각형으로 잘린 모양을 하고 있습니다. 보존료는 일체 사용하지 않기 때문에 보통 무더운 여름에는 만들지 않습니다.