

향토요리

고등어요리

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. 오바마에서는 축제나 정월 등을 축하할 때도 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 두부와 파 등의 채소를 넣습니다. 나마구사지루는 특별한 날이나 장례식 등의 모임에서 먹는 경우가 많습니다. 고등어와 지역산 파로 만드는 향토요리 ‘누타’는 축제나 제사에서 자주 먹습니다.

디저트

와카사 오바마에는 팔을 사용한 2 가지 디저트 ‘구즈 만주’와 ‘뎃치 양갱’이 있습니다. 둥근 모양의 젤라틴형 디저트 ‘구즈 만주’는 여름에 인기있는 시원한 화과자입니다. 겉의 반투명한 층은 칩뿌리 분말로 만들어져 부드러운 풍미를 즐길 수 있으며 속에 든 살짝 달콤한 팔앙금의 맛을 더해줍니다. 구즈 만주는 시원하고 깔끔한 맛이 매력입니다. 칩은 예로부터 한약재로도 사용되어서 여름철 지친 몸에 아주 좋은 디저트입니다. 겨울에는 팔을 굳힌 뎃치 양갱을 맛볼 수 있습니다. 물양갱보다 덜 달며 부드러운 식감을 즐길 수 있습니다. 주재료는 팔과 한천이며 보존료는 일체 사용하지 않기 때문에 보통 무더운 여름에는 만들지 않습니다.