

시마바라반도 유네스코 세계지질공원 리플릿: 로컬푸드

시마바라 구조니

시마바라 구조니는 부드러운 둥그란 떡에 시마바라반도 각지의 신선한 식재료를 듬뿍 사용한 담백한 국물이 특징입니다. 조니는 일본에서 설날에 먹는 일반적인 음식인데, 시마바라 구조니는 산해진미가 듬뿍 들어간 그야말로 시마바라 특산물의 집대성과 같은 요리로, 명물이기 때문에 현지 음식점 등에서 시간이나 계절에 관계없이 항상 먹을 수 있습니다.

소면

‘소면’은 매우 가는 면으로 여름에는 차갑게 해서 장국과 함께 나오는 경우가 많습니다. 소면을 가장 재미있게 즐기는 방법으로 ‘세류 소면’이 있습니다. 현지에서 나는 용수로 채워진 죽통에 삶은 소면을 넣고 자기 쪽으로 흘러오면 젓가락으로 집어먹는 것입니다. 시마바라에 있는 세류 소면 가게의 대부분은 면을 삶는 데 용수를 사용합니다.

간자라시

현지에서 나는 용수로 만든 ‘모치시라타마당고’에 꿀을 뿌려 내는 시마바라의 인기있는 전통 디저트입니다. 입안에서 사르르 녹는 고급스러운 달콤함과 목넘김이 좋아 여름 식후 디저트로 제격입니다.

감자

시마바라반도에서 발생한 수십만 년에 걸친 화산 분화는 다양한 유형의 비옥한 토양을 만들어 냈습니다. 시마바라는 농업이 활발하여 다양한 품목이 생산되고 있는데, 그 중에서도 감자가 가장 유명합니다. 실제 시마바라반도 남부에서 발생한 화산에 의해 만들어진 부드러운 토양은 감자 재배에 최적으로 일본 국내에서도 손꼽히는 생산량을 자랑합니다.