

산베 소바

일본 요리에서 가장 많이 등장하는 전분질 음식은 쌀이지만 면 종류도 빼놓을 수 없습니다. 특히 메밀 열매를 듬뿍 사용해 제조되는 면 종류인 ‘소바’는 중요합니다. 일본의 거의 모든 지역에 독자적인 소바가 있으며, 각 지역의 입맛에 맞는 국물이나 짙어 먹는 소스, 토핑 등 먹는 방법이 다양합니다.

하지만 산베 소바에서 가장 주목해야 할 점은 먹는 방법이 아닌 재료가 되는 식물입니다. 이 지역에서는 재래종 메밀을 재배하며, 다른 지역과 비교하면 야생종에 가깝습니다. 농림수산성의 ‘지리적 표시(GI) 보호 제도’에 독특한 지역 상표로 등록되어 있으며, 이는 이 지역의 기후, 문화와 밀접한 관계가 있다는 것을 뒷받침합니다.

많은 재래종 메밀과 마찬가지로 산베 메밀의 열매는 비교적 작지만 교배된 메밀의 향이 강한 것이 특징입니다. 결과적으로 생산량은 떨어지지만 산베 메밀가루에는 메밀의 흙과 같은 독특한 향과 풍미가 더 많이 남습니다. 산베산 기슭의 미네랄 성분이 풍부한 화산성 토양에 가을의 성장 시기에 밤낮의 일교차가 더해지면서 굉장히 단맛이 나는 메밀이 된다고 알려져 있습니다.

역사적으로 보면 메밀은 농사를 짓지 않던 휴경지이나 황폐한 벌목 지역에서 재배되었습니다. 특히 식량 부족이 정상화된 제 2차 세계대전 이후 시기에 메밀은 쌀이나 잡곡과 마찬가지로 중요한 주식이었습니다. 오늘날 이 지역에서 메밀을 생산하는 농장은 매우 적지만 산베 주민은 지금도 현지 메밀을 구매해 집에서 제분하며, 굵게 또는 잘게 갈거나, 메밀가루와 밀가루의 비율 등 세대를 거쳐 이어져 온 각 가정의 기호에 맞춘 소바를 계속 만들고 있습니다.

산베 메밀이 지닌 또 하나의 특징은 표준적인 종과 비교했을 때 점착성이 높다는 점입니다. 대부분의 소바 레시피에서는 삶았을 때 면이 흩어지지 않도록 밀가루를 사용해 끈덕지게 만듭니다. 하지만 산베 메밀가루 100%로 만들어진 소바는 끈덕지게 만들 필요가 없기에 더 순수한 메밀의 풍미를 맛보실 수 있습니다. 또한 산베 메밀은 굵게 썰 때가 많아 식사할 때 더 많은 시간이 필요하므로 현지인들은 ‘산베 소바는 차분하게 시간을 들여서 맛보는 것’ 이라고 말합니다.

계절과 상관없이 오다를 방문하셨을 때는 산베 소바를 먹는 것이 필수입니다. 또한 9월 말에는 산베 메밀밭에 꽃이 흐드러지게 피는 아름다운 광경을 보실 수 있습니다. 섬세한 흰 꽃으로 이루어진 밭이 산베산의 서쪽 기슭에 밀집해 있으며, 이 시기에만 보실 수 있는 계절 옷을 입은 산베산의 모습을 사진으로 담으려는 사진가들을 매료합니다.