

## 히루젠 오코와

어린 시절의 추억으로 새겨진 좋아하는 요리를 한 입 먹으면 행복과 그리움이 밀려들기 마련입니다. 히루젠의 많은 사람에게 그리운 맛은 바로 오코와입니다.

일반적으로 ‘오코와’는 찹쌀을 찌서 만드는 소금으로 맛을 낸 쌀 요리를 가리킵니다. 지역마다 다양하게 변형되었으며, 각각 쌀과 함께 조리하는 재료의 종류와 개수가 다릅니다. 히루젠의 일반적인 레시피는 닭고기, 산나물, 표고버섯, 머위 줄기, 우엉, 당근, 밤, 은행 등을 넣습니다. 이것들을 섞은 다음 감칠맛을 더하기 위해 간장으로 가볍게 간을 하면 영양이 가득하고 배도, 마음도 채워지는 식사가 완성됩니다.

히루젠 오코와는 손님에게 대접하거나, 축제나 생일, 졸업식 등 특별한 날을 축하하는 요리로 준비할 때가 많습니다. 사전에 쌀을 며칠이나 담가 뒀야 하기에 오코와를 만들려면 많은 시간과 노력이 필요합니다. 야생 식물을 채집해야 하며 밤, 은행, 머위 줄기 등의 재료는 정성을 담아 삶아서 껍질을 벗기고 담가 뒀야 합니다. 현재는 슈퍼마켓에 가면 이런 수고를 덜 수 있게 되었지만 여전히 이 특별한 요리를 만들려면 많은 작업이 필요합니다. 긴 공정을 거쳐 완성한 오코와는 먹는 분들에 대한 사랑과 감사의 마음을 담아 식사에 또 다른 기쁨을 선사해주는 일품요리입니다.

오코와는 마니와의 일부 레스토랑에서 즐기실 수 있습니다.