

히루젠 야키소바

야키소바는 일본의 거의 모든 편의점과 축제의 노점에서 판매되는 인기 면 요리입니다. 오랜 시간 사랑받은 이 요리는 철판 위에서 밀가루 면을 돼지고기, 양배추, 우스터소스와 간장으로 만든 소스와 함께 볶아서 만듭니다. 하지만 히루젠에서는 이 지역의 독자적인 아이디어를 더합니다.

히루젠에서도 탄력 있는 면을 사용하며, 깊은 풍미의 성계와 지역에서 생산한 달콤한 양배추, 감칠맛이 풍부한 된장소스를 더합니다. 고향을 대표하는 면 요리로서 오랜 시간 사랑받아온 히루젠의 야키소바는 소위 B 급 구루메 페어(B 급 구루메란 현지 느낌이 물씬 느껴지고 저렴하며 합리적인 요리)의 전국 대회 ‘B-1 그랑프리’에서 우승하며 널리 알려지게 되었습니다.

이 요리의 월등히 뛰어난 점은 고기 맛이 좋은 것입니다. 현재 판매되고 있는 닭고기 대부분은 6~7 주간 육성된 어리고 부드러운 육용계입니다. 한편 알을 낳기 위해 계량된 닭은 최대 1년 반까지 산란한 후 시장으로 보내집니다. 나이가 들수록 몸도 커지기에 암탉의 고기 밀도는 높아져 한층 더 풍부한 풍미를 낸다고 알려져 있습니다. 전통적으로 작은 양계장에서는 이 단계의 암탉만을 식용으로 사용하기에 이 독특한 풍미를 ‘노스텔직(향수를 불러일으킨다)’ 이라고 표현하는 경우도 있습니다.

그 외에 ‘히루젠 야키소바’의 특색으로 된장 베이스의 소스를 들 수 있습니다. 기본적으로 된장과 양파, 마늘, 사과를 섞어서 만드는 이 소스는 가정과 레스토랑마다 독자적인 레시피가 있습니다. 요리사는 예를 들면 사과를 복숭아로 바꾸는 등 주요 성분을 공개하는 경우도 있으나 대부분 배합에 관한 정확한 정보는 엄중하게 비밀로 지켜집니다. 고객들 사이에서는 좋아하는 가게를 응원하는 것이 지역에 대한 열정이 되고 있습니다.