

도루묵

도루묵은 심해에 사는 회유어이며, 아키타의 전통적인 식문화 속에서 특별한 위치를 차지하고 있습니다. 일본어로 하타하타라고 불리는 이 물고기는 아키타의 현어(県魚)입니다.

도루묵의 수명은 평균 5 년이며, 20cm 까지 자랍니다. 11 월 말에서 12 월 사이 도루묵은 앞바다 해저에 서식하지만, 얕은 해안선으로 이동하여 산란합니다. 어부가 그물로 낚아 올린 도루묵은 생선구이로 만들거나 염장을 하거나 절임으로 만들어 일 년 내내 먹을 수 있습니다.

이러한 겨울의 은총은 옛날부터 다른 음식이 부족할 때 신이 보내준 선물이라고 여겨졌습니다. 도루묵을 뜻하는 글자를 쓸 때의 표기 중 하나로 신의 은총이라는 뜻에서 ‘물고기 어(魚)’와 ‘귀신 신(神)’을 조합한 표기가 있습니다. 그 외에는 ‘물고기’와 ‘천둥’을 뜻하는 글자가 사용되기도 하는데, 이는 도루묵이 제철인 시기에 흔히 나타나는 험한 날씨에서 유래되었습니다.

도루묵의 살은 흰 살로 담백한 풍미가 있어 생선구이, 건어, 또는 ‘하타하타즈시’라고 불리는 부분적으로 발효시킨 스시(나레즈시)로도 먹을 수 있습니다. 또한, 된장절임, 염장, 기름절임, **일본 삼대 어간장 중 하나인 ‘숫쓰루’** 등에도 사용됩니다. 숫쓰루는 도루묵, 대파, 두부를 넣은 진골 요리 ‘숫쓰루나베’의 주요 조미료입니다. 산란기에 어획되기 때문에 대부분의 암컷은 알을 품고 있습니다. 도루묵의 알(아키타에서 부리코라고 불림)은 굉장히 단단하고 탄력이 있기 때문에 조리 등의 가공을 하지 않고 먹기는 어렵습니다. 이 점을 활용해 2015 년 현지 기업이 도루묵 캐비어를 개발했습니다.

도루묵의 개체수는 20 세기 후반 남획에 의해 위험 수준까지 급감했지만, 1992 년에서 1995 년까지 아키타 어부들은 자발적으로 어획을 자제했습니다. 21 세기 초에는 4 개 현이 물고기 모니터링과 개체수 회복을 위한 단체를 설립하여 개체수를 회복시키는 데 기여했습니다. 그러나 최근 들어 안타깝게도 개체수가 다시 조금 감소했습니다. 이는 세계적인 해양 온난화가 원인이라고 생각되고 있습니다.