

바사시(말 육회)

말고기를 먹는 습관은 1590년대까지 거슬러 올라가는데, 구마모토성을 축성한 구마모토의 번주 가토 기요마사(1562-1611)가 도요토미 히데요시(1537-1598)의 출병에 참가한 것이 시초라고 알려져 있습니다. 기요마사는 작전 중에 식량이 부족해지자 말고기를 생으로 먹어 심신의 건강을 유지했습니다.

이것은 사실 합리적인 행동이었습니다. 왜냐하면 말은 다른 동물에 비해 체온이 높아 체내에 기생충이 적고, 내장을 제외한 모든 부위를 생으로 먹어도 안전하기 때문입니다. 구마모토에서는 지금도 말 육회에 마늘이나 생강, 간장을 찍어 먹는 ‘바사시’가 유명합니다. 또한, 말고기는 가열 조리하면 딱딱해지기 때문에 구마모토에서는 말고기 스테이크를 주문하면 일반적으로 레어로 제공됩니다.

말고기는 지방과 콜레스테롤이 적고 비타민과 미네랄이 풍부한 건강식품입니다. 그러나 다른 고기들처럼 대량으로 생산되지 않아 가격이 높은 편입니다. 나가노현과 후쿠시마현, 이와테현에서도 먹을 수 있지만, 일본에서 가장 많이 생산되는 곳은 구마모토현입니다.

말 육회는 겨자 된장을 채워 넣어 만든 연근 튀김(가라시렌콘), 고구마 경단(이키나리단고)과 함께 구마모토 3대 지역 먹거리 중 하나입니다.