

나카미세 상점가

나카미세 상점가는 우사 신궁의 주요 참배길을 따라 형성된 상점가로, 향토 요리를 제공하는 음식점과 다양한 지역 명물이나 특산품을 판매하는 가게들이 즐비하게 늘어선 곳입니다. 이 상점가는 1932년부터 1941년까지 우사 신궁에서 이루어졌던 쇼와의 대채건 때, 우사 신궁 서쪽 출구 인근의 신메이초라는 상점가를 대체하기 위해 만들어졌습니다. 현재는 주변 주민들이나 신사를 방문하는 참배객과 관광객 등을 맞이하는 활기 넘치는 지역으로 변모했습니다.

향토요리

나카미세 상점가에 자리한 대부분의 음식점에서는 우사시나 오이타현의 명물 요리를 맛볼 수 있습니다. 인기 메뉴는 우사 스타일의 닭튀김, 지역산 과를 사용한 네기야키(과전), 튀김이나 전골요리로 제공되는 우사산 미꾸라지 요리, 민물게로 만든 간지루란 이름의 탕 등입니다.

나카미세에서는 지역의 특산품인 청굴이나 유자 등 감귤류 과일로 만든 다양한 토산품과 과자 등을 구입할 수 있습니다. 또한 인근 바다에서 어획한 홍새우를 건조시켜 가정식 요리에도 편리하게 사용할 수 있도록 포장한 상품도 판매하고 있습니다. 오이타현에서 가장 많은 양조업체가 있는 우사시에는 일본 최대의 보리소주 제조사도 자리해 있어서 전통적인 일본주뿐만 아니라, 새롭게 개발된 알코올 음료도 폭넓게 맛볼 수 있습니다.

우사 표주박

일본에서 운수를 좋게 만들어 주는 물건으로 알려져 있는 표주박은 우사 신궁에 얽힌 전설에도 등장하기 때문에 부적이나 선물용 기념품으로 인기가 많습니다. 3세기를 배경으로 한 이야기에 따르면 진구 황후가 표주박에 모유를 담아 아들(후의 오진 천황)으로서 현재는 우사 신궁의 하치만 신으로 숭배됨)에게 먹였다고 합니다. 표주박을 사용한 장식품도 다수 판매되고 있으며, 우사 신궁에서는 에마(소원을 적어서 신사나 사원에 봉납하는 목판) 대신 표주박을 걸고 기도를 드릴 수도 있습니다. 나카미세에서 멀지 않은 칩사가도 주변에는 조미료 용기나 꽃병, 행운을 불러온다는 장식품 등 표주박을 사용한 상품을 전문적으로 취급하는 오래된 가게가 있습니다.

우사 사탕

전설과 관련된 상품으로 또 하나 유명한 것이 엿기름과 쌀로 만든 우사 사탕입니다. 우사 표주박과 마찬가지로, 진구 황후가 오진 천황을 먹이기 위해 모유 대신 액체로 된 우사 사탕을 사용했다고 합니다. 원래 우사 사탕은 하얗고 부드러운 단맛이 느껴지는 소박한 사탕이지만, 최근에는 다른 종류의 맛도 종종 등장하고 있습니다. 잘게 쪼개서 먹을 수 있도록 작은 판 모양으로 판매되는 것이 있는가 하면, 미리 한입 크기로 쪼개 놓은 것도 있습니다. 하지만 어떤 형태든 우사 사탕은 깨물지 말고 천천히 녹여서 먹어야 합니다. 달콤한 맛과 그에 얽힌 독특한 이야기 외에도 천연 재료를 사용한 점이나 유통기한이 길게 유지된다는 점 또한 선물용 기념품으로서 우사 사탕의 인기에 한몫하고 있습니다.