라우스 다시마 손질 체험

라우스 다시마는 라우스의 해안에서만 자라는 다시마입니다. 이 다시마는 감칠맛이 강해 전 세계의 유명한 레스토랑에서 높은 평가를 받고 있습니다. 감칠맛이란 일본 요리의 기본인 육수의 진한 풍미를 가리킵니다. 라우스초를 방문했을 때는 이 특별한 다시마에 대해 배울 수 있는 다시마 손질 체험에 참가해 보시기 바랍니다. 다시마 손질은 다시마의 등급을 좌우하는 중요한 공정입니다.

라우스 다시마는 네무로 해협의 얕은 여울에서 2 년간 키운 후 수확합니다. 큰 것은 폭 25cm, 길이 3m 나 되기에 수심에 맞추어 4~10m 나 되는 다시마 장대를 용도에 따라 구분해 사용하며 물에서 끌어올립니다. 그리고 라우스의 어부들은 건조・펴기・말기・손질・포장 등 23 개나 되는 공정을 약 100 일에 걸쳐 진행하여 감칠맛이 듬뿍 담긴 다시마를 완성합니다.

라우스 다시마 손질 체험에서는 일단 다시마의 수확과 가공 과정의 영상을 본 후 다시마 손질・포장을 실제로 진행합니다. 그 후 라우스항의 다시마 창고를 견학하고 다시마의 등급 분류와 보존 방법에 관해 배웁니다.

라우스 해안의 바다는 겨울 동안 네무로 해협으로 흘러들어온 유빙이 옮겨 오는 풍부한 플랑크톤 덕분에 영양이 풍부합니다. 이 미네랄이 풍부한 바닷물이 라우스 다시마가 이곳에서만 자라는 이유라고 여겨집니다. 라우스 다시마 손질 체험의 자세한 내용은 미치노에키(도로변 휴게소) 시레토코・라우스 관광 안내소에 문의해 주시기 바랍니다.