

슈거 로드

설탕을 수송하는 역할을 하여 ‘슈거 로드(Sugar Road)’라고 불리는 228km의 나가사키 가도는 나가사키 항구와 규슈 북부의 고쿠라시를 연결했습니다.

에도 시대(1603~1867) 대부분의 기간 동안 나가사키 항구에 있는 인공섬인 데지마 섬이 일본에서 유일하게 지정된 서양과의 접점이었습니다. 대표적인 수입품인 설탕은 일본에서는 처음에 약으로 사용되었으나 후에 과자를 만드는 재료로 수요가 높아졌습니다. 데지마 섬을 거쳐 수입된 설탕은 나가사키 가도를 통해 고쿠라로, 그리고 교토, 오사카, 에도(현재의 도쿄)로 운반되었습니다.

슈거 로드는 유럽 국가에서 일본 각지로 상품, 기술, 문화를 전파하기 위한 주요 경로로 변창했습니다. 이러한 수입은 부유층의 생활양식에 큰 영향을 미쳤고 이윽고 일본 근대화의 길을 열었습니다.

유럽과의 무역은 슈거 로드를 따라 있는 지역 사회에도 영향을 주었습니다. 포르투갈의 식문화 영향은 빵에서 튀김에 이르기까지 현재도 인기 있는 요리에서 볼 수 있습니다. 또한, 캐러멜과 카스텔라 등의 과자도 전해져 일본어 어휘의 일부가 되었습니다. 설탕이 데지마 섬을 통해 대량으로 수입되었고 슈거 로드를 따라 정기적으로 운반되게 되었습니다. 설탕의 인기는 높아져 현재의 약 2,000 만 달러에 상당하는 양이 연간 수입되었습니다.

퓨전 과자

나가사키 가도를 따라 있는 마을을 방문하면 18세기 설탕 무역 시대에 처음 개발된 과자를 판매하는 가게를 지금도 볼 수 있습니다. 양과자(당시에는 남만 과자(南蛮菓子)라고 불리던 것)를 일본인의 입맛에 맞추는 퓨전을 통해 독특한 과자가 탄생했습니다. 전형적인 예는 1624년에 포르투갈인이 일본에 전해준 것으로 알려진 카스텔라입니다. 카스텔라는 지금은 일본 전역에서 매우 인기 있는 노란색 스펀지케이크로 진화했습니다.

또한 백미, 흑설탕, 물엿, 베이킹 소다로 만드는 오키시도 이 지역에서 개발된 과자의 한 예입니다. ‘기세가 오른다’는 뜻의 일본어인 ‘오코스’와 이름이 비슷하기 때문에 행운을 가져다주는 상품으로 여겨지고 있습니다.

양갱은 에도 시대부터 사랑받고 있는 젤리 형태의 달콤한 콩과자로 일반적으로 녹차와 함께 제공됩니다. 인근 오기시에서는 빨간 팔과 녹색의 우구이스마메(완두콩을 달콤하게 졸인 것)로 만든 빨간색과 녹색의 양갱이 만들어집니다. 설탕을 첨가하면

사각거리는 식감이 생기는데, 이는 사가현 양갱의 특징이 되었습니다.

사가현과 관련이 있는 또 하나의 과자는 둥글다를 뜻하는 일본어 ‘마루’와 케이크를 뜻하는 포르투갈어 ‘보로’를 합하여 이름이 붙여진 마루보로 케이크입니다. 이 과자는 백설탕, 참기름, 베이킹 소다, 현지에서 생산되는 밀가루로 만들어집니다.

작고 알록달록한 설탕 과자인 곤페이토(별사탕)도 이 지역에서 탄생한 인기 과자이며, 훗날 일본 전역으로 퍼져나갔습니다. 지금도 새로운 맛과 모양의 곤페이토가 계속 개발되고 있습니다.