

구마가와주쿠의 칩

칩은 콩과의 덩굴식물로 산과 들에서 자랍니다. 전통적으로 가을의 7 가지 풀 중 하나로 잘 알려져 있으며, 일본에서 가장 오래된 시집인 8 세기의 만요슈(만엽집)에도 등장합니다. 수 세기 전부터 칩뿌리에서 추출한 전분을 정제한 칩가루가 생산되었고, 이 칩가루는 식품 및 의약품의 귀중한 원료로 사용되었습니다. 요리에서는 주로 젤리 같은 식감의 구즈만주(칩만주), 쫄깃한 식감의 구즈모치(칩떡)와 같은 전통과자와 요리에 점성을 더하기 위한 재료로 활용됩니다. 약용으로는 혈액순환을 촉진하고, 한기나 몸살 같은 감기 초기 증상을 완화시키기 위해 음료에 섞어 마시는 것이 일반적입니다.

역사적 문서 속 구마가와주쿠의 칩

구마가와주쿠에서 생산된 칩은 오래전부터 우수한 품질로 유명했습니다. 에도 시대(1603 년~1867 년)에 쓰여진 와카사 지역의 역사를 기록한 2 권의 책, ‘와카사코(稚狹考)’와 ‘와카사군켄시(若狹群県志)’를 통해 17 세기에 옛 수도였던 교토에서 구마가와주쿠의 칩가루가 판매되고 있었다는 것이 확인되었습니다. 1830 년에 유학자 라이 산요(賴山陽, 1780 년~1832 년)는 히로시마에 있는 병든 어머니를 위해 구마가와주쿠에서 칩가루를 보냈습니다. 함께 보낸 편지에는 칩가루를 생강과 함께 끓여 먹으면 폐에 좋다는 것도 적혀 있었습니다. 라이 산요는 또 하나의 유명한 칩 생산지인 나라현 요시노 지방 칩가루와 비교해 구마가와주쿠의 칩가루가 더욱 품질이 좋다고 평가했습니다.

칩가루 생산과정

구마가와주쿠에서 생산되는 품질 좋은 칩가루는 여러 달에 걸친 전통 제조방식과 제조과정에서 사용되는 물의 질에 기인합니다. 칩이 봄에 성장하기 위해 영양분을 소비하기 전에 겨울에 뿌리를 수확해야 하기 때문에 칩 제조는 겨울에 시작됩니다. 칩뿌리를 씻어 껍질을 벗긴 후, 굵은 뿌리덩어리를 갈아서 체로 거릅니다. 그런 다음 페이스트 상태가 된 칩을 깨끗한 찬물에 여러 번 헹굽니다. 남은 하얀색 물질이 원하는 품질이 될 때까지 여러 차례의 여과과정을 거쳐 불순물을 제거합니다. 그 후 가라앉은 칩가루 페이스트를 건조시켜 덩어리 형태로 만들고, 이것을 다시 잘게 부수어 판매합니다.

전통기술의 보존

일본 전국의 많은 칩가루 생산자들은 현재 더 현대적인 설비를 사용하고 있습니다. 하지만 구마가와칩진흥회는 전통적인 이 지역의 기술을 보호하고 후세에 전하기 위해 힘을 쏟고 있습니다. 이 협회는 구마가와주쿠의 부교쇼(관청) 터에서 작은 공장을 운영하는데, 근처 산에서 칩을 수확하여 수세기의 역사를 가진 옛 제조법으로 최고 품질의 칩가루를 제조하고 있습니다.