

니시야마 산의 교타케노코

오하라노와 니시야마 산 일대는 죽순(일본어로 다케노코)으로 유명합니다. 봄철 진미로서 흙속에서 자라며 흙에서 순이 나왔을 무렵에 수확합니다. 니시야마 산의 죽순은 매우 품질이 좋아서 ‘교타케노코’라고 불리며 교토 브랜드 상품으로 인정받고 있습니다.

최적의 자연 조건

죽순은 니시야마 산 중턱의 대숲에서 잘 자라는데, 이는 이 지역의 점토질 토양 덕분입니다. 니시야마 산의 토양은 물빠짐이 좋기 때문에 죽순에 수분이 충분히 전달되며, 또한 영양가가 높은 탄산칼슘을 풍부하게 포함하고 있어서 죽순이 달고 부드러워집니다. 또한 교토 분지의 서쪽에 위치해 있어서 아침해가 동쪽으로 향한 사면에 적절한 빛과 온기를 가져다주는 것도 도움이 되는 요소입니다.

재배

옛날부터 자연 대숲이 주위에 있었던 이 지역 사람들은 죽순을 식재료로 이용했는데, 이곳에 살던 승려들이 본격적으로 대나무 재배에 힘쓰기 시작했습니다. 처음에 그들은 정원이나 사원의 참배길을 장식하기 위해 대나무를 심었습니다. 대나무를 효과적으로 돌보는 방법을 배운 승려들은 사원에서 먹는 쇼진요리(동물성 식재료를 쓰지 않는 요리)에 사용하기 위해 죽순을 많이 캐게 되었습니다. 그들의 활동은 메이지 시대(1868~1912년)에 정부의 농업 촉진 정책에 의해 더욱 촉진되었습니다. 이처럼 대나무를 키우고 맛있는 죽순을 수확하기 위한 지식과 기술은 대대로 농가에 전해져오고 있습니다.

대나무는 일본의 많은 지역에서 자라고 있는데, 니시야마 지역의 농가에서는 교타케노코만의 독특한 방법으로 재배하고 있습니다. 봄에는 불필요한 부분의 성장을 막고 더 많은 영양소가 죽순으로 돌아갈 수 있도록 선택된 대나무 줄기 끝을 가지 치기합니다. 여름에는 제초를 하고, 가을에는 짚으로 지면을 덮어 혹독한 교토의 겨울에 대비합니다. 짚은 토양의 열과 온기를 유지하는 이외에도 혹독한 날씨로부터 죽순이 될 새순을 보호하고, 또한 유기 비료가 되기도 합니다. 겨울 동안 짚 위에 점토질 흙을 다시 덮어서 부드럽고 영양분이 풍부한 토양을 유지합니다. 그리고 또 다시 봄이 오면, 농가 사람들이 전용 팽이를 사용해 새롭게 돋아난 죽순을 조심스럽게 캐냅니다. 죽순은 햇빛을 받으면 쓴맛이 나기 때문에 맛이 좋은 것을 캐려면 죽순의 대부분이 땅속에 있거나 혹은 아직 순이 땅에 완전히 묻혀 있는 것을 골라야 합니다.

특히 시로코라고 하는 매우 색이 옅은 죽순은 희귀합니다. ‘시로코’라는 이름은 하얀 순을 의미하며, 바깥쪽이 갈색인 일반적인 죽순과는 대조적으로 크림색에서 베이지색을 띠고 있습니다. 그 밝은 색은 햇빛을 거의, 혹은 전혀 받지 않았음을 의

미합니다. 시로코는 수확량의 불과 1 퍼센트 정도로서 그 아삭아삭한 식감과 단맛이 높게 평가받고 있습니다.

교타케노코를 즐기기

오하라노·니시야마 산 지역에는 죽순 요리 노포 식당이 몇 군데 있는데, 교타케노코의 풍미와 식감을 살리고 제철 식재료를 더한 요리를 다양한 조리법으로 제공하고 있습니다. 봄이 되면 다른 요리를 전문으로 하는 레스토랑에서도 제철 죽순을 사용한 요리가 등장합니다.

니시야마산 교타케노코는 식료품점이나 지역 슈퍼마켓에서 구입할 수도 있습니다. 도롯가의 무인판매소에서 판매하고 있는 농가도 있습니다. 무인판매소에서는 표시되어 있는 가격을 보고 돈을 현금함에 넣습니다. 또한 죽순 캐기 체험이 포함된 대숲 투어도 있어서 팽이를 사용해 직접 어린 죽순을 캐낼 수 있습니다.

지역의 상징

오하라노와 니시야마 지역에는 마스코트 캐릭터와 맨홀 뚜껑, 기념품 디자인 등 대나무나 죽순을 모티브로 삼은 것들이 많이 있습니다. 오하라노 지구에 속하는 교토시 니시쿄구의 공식 캐릭터는 대나무를 의인화한 ‘다케논’입니다. 다케논은 밝은 성격에 언제나 웃는 얼굴이며, 조그만 여동생인 죽순 ‘노코탄’과 언제나 함께 있습니다. 이 대나무와 관련된 많은 모티브는 죽순이 유명한 특산품일 뿐만 아니라, 지역 브랜드의 일부가 되어 지역의 공동체 의식에 공헌하고 있음을 나타내고 있습니다.