

다카사고의 명물

다카사고 지역은 ‘오코노미야키’와 비슷한 ‘니쿠텐’이라는 요리의 발상지입니다. ‘오코노미야키’는 야채와 함께 고기나 어패류를 넣고 튀기듯이 구워 거기에 다양한 양념을 얹은 부침개 같은 요리입니다. 그러나 오코노미야키와 달리 ‘니쿠텐’에는 양념한 감자, 소고기 힘줄, 바삭하게 튀긴 튀김 부스러기, 곤약 등이 들어갑니다. ‘니쿠텐’은 굽는 방법도 ‘오코노미야키’와는 다른데, 반죽을 프라이팬에 구운 뒤 다른 재료를 올립니다. 그런 다음 반으로 접고 거기다 반죽과 재료를 더해 샌드위치처럼 만듭니다. 대단히 포만감을 주는 요리입니다.

니쿠텐은 원래 현지 레스토랑에서 손님 요청으로 만든 것이 그 시작이라고 알려져 있습니다. 정확한 이름의 유래는 알 수 없지만, 아마도 소고기 힘줄(스지니쿠)과 바삭바삭한 튀김 부스러기(텐카스)가 들어가 있어 ‘니쿠텐’이라고 불리게 된 것으로 보입니다.

세토 내해의 동부 하리마탄에 접한 다카사고 지역의 또 다른 명물은 붕장어구이입니다. 해안을 따라 있는 입지는 오랜 세월을 걸쳐 붕장어가 많이 잡히는 풍부한 어장을 제공해 주었습니다. 현재는 이 지역에서 붕장어는 잡히지 않지만, 현지 레스토랑에서는 지금도 전통적인 방법으로 조리한 붕장어 요리를 제공하고 있습니다. 다카사고 지역의 붕장어구이는 고소한 향, 풍부한 풍미, 부드러운 식감으로 인기 있는 일품요리입니다.