

자바리(다금바리) 전골

자바리는 와카야마현 연안 앞바다에 서식하고 있는 고급 생선입니다. 어획량이 적어 ‘환상의 생선’이라고도 불립니다. ‘자바리 전골’이란 하얗고 반투명한 자바리 살을 야채나 다른 재료와 함께 식탁 위에서 조리하는 현지 요리입니다. 그 식감과 풍미, 희소성 때문에 별미로 여겨지는 천연 자바리를 사용한 자바리 전골은 유라초 내의 음식점과 숙박 시설 등에서 맛볼 수 있습니다.

자바리 살은 특유의 부드러운 풍미와 씹는 맛이 있습니다. 단단하고 촉촉한 살은 크고 두툼하게 썰어 조리합니다. 자바리 전골은 야채와 자바리 살을 다시마 육수에 끓여 양념장을 찍어서 먹습니다. 일반적으로 양념장은 간장과 폰즈(감귤류로 만든 조미료)를 섞은 것을 씁니다. 여기에 소량의 모미지 오로시(무와 고추를 함께 간 것)와 잘게 다진 파를 더해줍니다. 자바리 전골을 주문하면 생선의 껍질과 내장 데침, 튀김, 버터구이, 조림 등의 전채와 곁들임 요리도 제공됩니다.

자바리의 수명은 40년 정도이며, 몸길이는 1m가 넘고 가장 큰 개체는 무게가 50kg에 달합니다. 희귀어인 이유 중 하나는 잿방어 등의 일반적인 물고기에 비해 성장이 느리다는 점입니다. 잿방어는 5년 만에 몸길이 80cm(무게 8~10kg) 정도의 성어가 되지만, 자바리는 몸길이 약 1m(무게 15~30kg)의 성어가 될 때까지 20년이 걸립니다. 이 때문에 자바리의 수요는 공급을 웃돌고, 경매에서는 고급 생선으로 고가에 거래됩니다. 가장 큰 자바리의 대부분은 와카야마현 밖의 주요 도시의 요정(고급 일식 음식점) 등에 판매되고 있습니다.

유라초에는 자바리 전골과 자바리회 등 자바리 요리를 먹을 수 있는 가이세키 코스 요리(연회용 코스 요리)를 제공하는 음식점과 숙박 시설이 있는데, 모두 사전 예약이 필요합니다.