

미역 마키즈시(말이 초밥) 만들기 체험

오비키 어항에서는 어업 관계자가 현지 어부와 가족들의 생활과 전통을 소개하는 워크숍을 개최하고 있습니다. 그중 하나로 일반적인 김이 아니라 지역 특산물인 건조 미역을 사용한 마키즈시(말이 초밥) 만드는 법을 배우는 스시 만들기 체험이 있습니다.

유라에서는 보통 겨울에 미역을 수확합니다. 그중 대부분은 일 년 내내 이용할 수 있도록 건조시키거나 소금에 절입니다. 유라에서는 김이 자생하지 않아 비싸고 조달이 어려웠기 때문에 그 대체품으로 미역을 사용해왔습니다. 스시용 미역의 가공 기술은 몇 세대에 걸쳐 발전해 온 것입니다.

마키즈시 만들기 체험에서는 미역 마키즈시와 현지의 미역 산업에 대해 배웁니다. 먼저 미역을 판 모양으로 붙여 건조 미역 시트를 만드는 전통 공정에 대한 설명이 있습니다. 이 시트 만들기는 대단히 손이 많이 갑니다. 또한, 작업할 수 있는 계절이 한정되어 있습니다. 미역이 어리고 부드러우며, 기후가 건조 작업에 적합한 2월의 아주 짧은 기간에만 할 수 있습니다.

미역 마키즈시의 시연 다음으로는 준비된 재료 중 좋아하는 것을 골라 마키즈시를 만듭니다. 많이 사용되는 재료는 달걀지단, 표고버섯, 오이, 당근 등입니다. 재료가 너무 적으면 어딘가 부족한 마키즈시가 되고 너무 많아도 미역이 찢어져 스시가 엉망이 되어버립니다. 하지만 마는 요령부터 밥과 재료의 최적 비율까지 지도해 주기 때문에 바로 마키즈시를 만드는 방법을 익힐 수 있습니다. 먹으면 입안에 바다의 풍미가 퍼지면서 뛰어난 감촉을 즐길 수 있습니다.

체험 마지막에는 참가자 전원이 식탁에 둘러앉아, 차를 마시면서 자기가 만든 마키즈시를 먹고 대화를 즐기기도 합니다. 지도해 준 지역 주민은 유라와 오비키 어항의 역사 및 문화, 지역의 뒷이야기 등을 말해줍니다. 개최 장소는 오비키 어항으로, 바다가 보이는 야외에서 하는 체험입니다. 체험하려면 예약이 필요합니다. 그 외에 어부가 안내하는 관광 크루즈와 생선 손질 체험 등의 워크숍과 액티비티도 있습니다.