

## 긴잔지 된장

긴잔지 된장은 쌀, 콩, 보리를 섞어 만든 누룩 균을 잘게 다진 야채와 섞어 발효시킨 것입니다. 이 거친 식감의 된장은 주로 조미료로 사용되는 보통 된장과는 달리 반찬이나, 밥의 토핑으로 먹습니다. 또한, 기슈(와카야마 지방의 옛 이름) 긴잔지 된장은 지역 특산품으로서의 가치를 평가받아 2017년에 국가로부터 GI(지역만의 특성을 가진 상품의 명칭) 인정을 받았습니다.

유라초에 있는 고코쿠지 절은 일본 긴잔지 된장의 발상지로 알려져 있습니다. 승려 신치 가쿠신(心地覺心, 1207~1298년)이 그 된장을 담그기 시작한 곳이 고코쿠지 절이었습니다. 가쿠신은 중국에서 귀국한 후 이 절에서 주지를 지내며, 선종(불교 종파 중 하나)을 전파한 인물입니다. 그는 긴잔지 된장의 제조법과 대나무로 만든 피리의 일종인 '샤쿠하치' 등 중국에서 습득한 기술 및 기능을 전했습니다.

또한, 간장은 긴잔지 된장의 부산물로 만들어진 것입니다. 된장이 발효되면 발효통 바닥에 국물이 고이게 됩니다. 감칠맛 나는 이 액체의 맛에 감동한 가쿠신이 추출해 보았다고 합니다. 이렇게 간장 제조의 길이 열리게 되었으며, 이로부터 가쿠신은 일본 간장의 아버지로 평가받고 있습니다.

지금도 긴잔지 된장은 유라초에서 인기가 있으며, 많은 가정에서 직접 만들고 있습니다. 마을의 레스토랑과 숙박 시설에서는 식사에 제공되며, 이 지역 가게에서도 현지에서 생산된 간장과 함께 판매되고 있습니다.