

가스베니(가오리 조림)

메뉴나 식탁에 가스베니(가오리 조림)가 오른다면 쓰치자키 미나토 히키야마 축제가 가까워졌다는 뜻입니다. 가스베니는 말린 가오리를 물에 불려 간장, 설탕, 미림을 넣고 폭 조려 만드는 요리입니다. 물에 불린 가오리는 독특한 감칠맛이 있어 현지 사케와 잘 어울립니다. 말렸다가 물로 다시 불리는 조리법은 냉장 기술이 발달하기 이전 시대에 운반을 위해 생선을 보존해야 했던 데서 유래합니다. 가스베니는 과거에는 일상적인 가정식이었으나, 시간이 걸리는 조리법으로 인해 지금은 쓰치자키 미나토 히키야마 축제 기간의 특별 요리로 음식점에서 제공됩니다.

복어

복어는 아키타현 연안의 차가운 바다에서 천천히 성장합니다. 느린 성장으로 인해 아키타산 복어의 살은 탄력이 있는 것이 특징입니다. 현지의 어부들은 가장 인기가 높았던 도루묵이 1992년경부터 어획 금지 어종이 되면서 이에 대한 대책으로 복어 어획량을 늘렸습니다. 도루묵은 남획 상태에서 개체수 회복을 위해 3년간 소비가 금지되었습니다. 이에 현지 음식점에서는 아키타 복어 특유의 맛을 홍보하며 새로운 향토 요리를 만들어냈습니다. 복어는 고급 식자재이기도 한데, 복어에는 치명적인 독이 있는 부위가 있어 면허가 있는 조리사만 조리하여 제공할 수 있기 때문입니다.