

감잎초밥(가키노하즈시)

가와카미의 전통 음식인 감잎초밥은 언뜻 보면 초밥처럼 보이지 않습니다. 초록색 직사각형 모양으로 정갈하게 싸여 있는데, 한입 크기의 초밥을 감잎으로 예쁘게 감싼 것입니다. 살짝 눌러 만든 누름초밥은 약간 소금 간을 한 생선과 식초를 넣은 밥, 감잎에서 나는 살짝 짙은 맛이 한데 어우러지는 풍미가 특징입니다. 이러한 조리법은 몇 세기 전에 시작된 것으로, 냉장고가 없던 시절에 마을 사람들이 음식을 보존했던 기발한 방식을 엿볼 수 있습니다.

생선은 일본 식문화의 중심이지만, 나라현은 해안에서 멀리 떨어져 있습니다. 연어나 고등어 같은 바닷물고기는 기이 반도의 와카야마 또는 미에 지방에서 들여와야 했으며, 험준한 산길로 생선을 운반하는 데는 생선이 신선하게 유지될 수 있는 시간보다 훨씬 더 오랜 시간이 걸렸습니다. 이에 따라 사람들은 생선을 소금에 절이거나 같이 제공하는 밥에 식초를 넣는 것보다 생선을 더 오래 보존할 수 있는 방법을 찾기 시작했습니다. 그러다 감잎에 든 폴리페놀 성분이 천연 방부제 역할을 하도록 눌러 만든 초밥을 신선한 감잎으로 하나씩 싸는 방법을 생각해 냈습니다.

현재 가와카미에서 감잎초밥을 만드는 곳은 8 곳입니다. 각 점포에서 독자적인 조리법(염지 시간, 식초 양, 누르는 강도)이 있어 맛이 강하고 짠 곳이 있는가 하면 맛이 가볍고 단 곳도 있어 다양하게 즐길 수 있습니다. 고등어가 들어간 초밥이 가장 흔하지만 연어나 다른 생선을 넣은 초밥도 판매합니다. 감잎초밥은 약 3일 정도 냉장 보관을 하지 않아도 되지만, 맛이 잘 어우러지도록 그 다음 날 먹는 것이 가장 맛있습니다.

여러 생산자들이 자신의 가게에서 직접 판매하지만, 가와카미 게이트웨이, 미치노에키 스기노유 가와카미와 같은 도로변 매장에서도 다양한 감잎초밥을 구매할 수 있습니다. 이러한 판매점에서는 여러 점포의 초밥을 버라이어티 팩으로 판매하고 있어 서로 다른 맛을 비교해 보기 좋습니다.