

은어 요리

은어는 강과 개울에서 볼 수 있는 작은 민물고기입니다. 은어는 깨끗하고 빠르게 흐르는 물에서만 서식하므로 요시노가와 강(기노카와 강으로도 불림)처럼 산에서 맑은 샘물이 흘러드는 강에 주로 서식합니다. 이처럼 비교적 희귀한 조건 때문에 은어는 대단히 귀하게 여겨집니다. 가와카미무라에서 은어 요리는 현지 도로 휴게소(미치노에키)에서 포장 음식으로 판매하는 갓 구운 은어부터 우아한 조리법으로 제공하는 코스 요리까지 다양합니다.

소금구이는 대표적인 은어 요리법입니다. 지느러미와 꼬리가 타지 않게 굵은 소금을 뿌리고 생선을 대나무 꼬치에 끼워 통째로 굽습니다. 보기에겐 간단해 보이지만, 몸통이 (헤엄치는 모습을 연상시키는) 물결 모양이 되도록 꼬치에 끼우는 기술이 있습니다. 소금구이한 은어를 먹을 때는 일반적으로 소금을 친 지느러미를 포함해 생선 전체를 먹습니다.

다른 요리는 좀 더 복잡합니다. 은어회는 몸통에서 살을 거의 다 발라내고 얇게 썰어 머리와 꼬리 사이에 가지런히 놓습니다. 은어는 통째로 또는 연한 살코기만 튀기거나 생강, 단맛 나는 간장, 산초 열매를 넣고 끓여서 먹을 수도 있습니다. 필라프, 파에야, 비리아니와 비슷한 음식인 가마메시(술밥)에 사용하기도 합니다. 가마메시는 작은 술에 쌀과 깍둑썬 채소를 넣고 간장, 미소(된장), 기타 조미료로 간을 하여 만드는 요리입니다. 이 조리법의 경우 쌀 가운데에 은어를 통으로 넣고 다른 재료와 함께 밥을 짓는데, 맨 위에 계란을 올리기도 합니다. 요시노가와 강에 서식하는 은어의 수만큼 은어 조리법도 아주 다양합니다!

가와카미의 여러 호텔과 전통 여관에서는 은어 요리가 제공되며, 코스 요리를 통해 다양한 은어 요리를 맛볼 수 있습니다.