

가마고리의 음식 문화

가마고리의 해안 위치와 자연환경은 활기찬 음식 문화를 조성해 왔습니다. 이 도시는 보호구역이며 얇은 미카와 만의 해안에 자리하여, 다양한 해산물의 원천이자 이 지역 유일의 원양 어선단의 본거지입니다. 육지에서는 초승달 모양의 낮은 산들이 3면으로 도시와 접해 있어 밀감과 딸기 등의 과일을 재배하기에 이상적인 온화하고 화창한 기후를 갖추고 있습니다. 또한 가마고리 지역은 유명한 지역 와규 브랜드인 미카와 소고기의 주요 생산지이기도 합니다. 현지에서 조달한 재료로 만든 요리는 가마고리 클래식 호텔과 다케시마 호텔 구내를 포함하여 다케시마 지역의 다양한 레스토랑에서 제공됩니다.

바다의 풍요로움

미카와 만의 잔잔한 바다와 모래 해변은 가마고리 음식 문화에서 두드러진 특징을 나타내는 약 4cm 길이의 굴을 파는 쌍각류 조개인 *아사리*(바지락)가 서식하기 좋은 환경을 제공합니다. 늦봄과 초여름에는 많은 사람들이 이 조개를 캐기 위해 다케시마 해안으로 몰려듭니다. 전국적으로 흔히 볼 수 있지만, 일본 전체에서 약 48%가 어획되는 미카와 만만큼 많은 수의 조개가 발견되는 곳은 없습니다. *아사리*는 주로 된장국의 재료로 사용되지만, 가마고리에서는 두꺼운 우동 면, 미역, 해물 육수를 이용한 가마고리 우동이라는 인기 있는 요리에 사용됩니다.

반면에 만 너머의 심해에서는 가마고리에서 먹지만 익숙하지는 않은 다양한 해산물 종류가 잡힙니다. 아이치현에 있는 유일한 4척의 심해 어선단은 부드러운 흰 살로 귀하게 여겨지며, 눈에 띄는 녹색 눈에서 이름을 따온 *메히카리*(큰 녹색 눈)와 얇고 긴 몸통에 신선도가 짧은 푸른 살을 띄고 있어 어장 이외의 지역에서는 거의 먹지 않는 *니기스*(심해 빙어)를 공급하고 있습니다. 진미로 여겨지는 심해의 다른 두 종의 해산물로, 새우처럼 생긴 작은 랍스터 *아카자에비*는 25cm 까지 자라며 일반적인 *이세에비*(닭새우)보다 식감이 부드럽고 약간 달콤한 맛이 납니다. *다카아시가니*(키다리게)는 지구상에서 가장 큰 갑각류로 다리 길이가 최대 3.8m에 달합니다. 심해어는 일반적으로 가마고리 주변 식당에서 회, 구이 또는 튀김으로 주문할 수 있지만 어획량이 상대적으로 적고, 모든 종을 항상 구할 수 있는 것은 아닙니다.

브랜드 소고기

미카와 소고기는 부드럽기로 유명한 와규 브랜드입니다. 가마고리를 포함한 아이치현에서 생산됩니다. 이 브랜드는 1990년에 시작되었지만, 이 지역에서 소고기용 소를 사육하는 것은 오랜 역사를 지니고 있습니다. 미카와 소고기로 지정된 육류는 미카와의 약 60개 인증 농장 중 한 곳에서 사육되는 소에서 생산되어야 하며 일본의 5단계 품질 평가 등급에서 4등급 혹은 5등급을 받아야 합니다. 미카와 소고기는 일반적으로 스테이크로 먹거나 얇게 썰어 스키야키나 샤브샤브로 먹습니다.

과일의 즐거움

가마고리의 과일 재배는 이 지역의 비교적 따뜻한 기후와 풍부한 일조량의 이점을 누리고 있습니다. 일 년 내내 남쪽에서 따뜻한 바람이 불어와 귤, 딸기, 포도, 멜론과 같은 과일에 영양분을 공급합니다. 가마고리는 특히 가마고리 오렌지 공원을 비롯하여 도시 주변의 언덕에서 재배되는 귤이 유명하며, 10월부터 12월에는 귤을 따서 바로 먹거나 집으로 가져갈 수 있습니다. 오렌지 공원에서는 1월부터 5월까지 딸기를, 6월부터 9월 말까지는 멜론을, 6월 말부터 9월 중순까지는 포도를 수확할 수 있습니다.