

## 와사비 스시

와사비 하면 초밥과 함께 제공되는 소량의 고추냉이 소스로 익숙한 분들이 많으실 겁니다. 아리다가와 특유의 초밥 스타일인 와사비 스시에서는 와사비가 중심 재료입니다. 식초를 넣은 밥 한 덩이 위에 회나 채소를 얹고 소금에 절인 와사비 잎으로 감싸는 와사비 스시는 한입 베어 물 때마다 약간 톡 쏘는 맛이 느껴집니다. 아니면 갈아낸 생와사비 뿌리와 꽃만 섞어 초밥에 올리면 더 강한 맛을 낼 수 있습니다.

와사비 스시는 아리다가와 시미즈 지구의 전통 요리 방식인 ‘빨리 만드는 스시(하야즈시)’의 한 형태입니다. 하야즈시는 식초를 넣은 밥에 회를 올리고 파초 잎이나 대나무 같은 물대 잎 등 두꺼운 잎으로 감싸서 만듭니다. 잎으로 감싼 덕에 휴대가 용이하며, 잎의 자연적인 항균 속성이 회를 신선하게 유지해 주는 역할을 합니다. 그 결과, 하야즈시는 모내기 철 작업 시, 축제, 기타 친목 모임에 가져가기 좋은 인기 품목이 되었습니다.

와사비 스시는 아리다가와 농업을 대표하는 특별 요리를 만들고 싶었던 현지 요리사가 개발한 음식입니다. 그는 아리다가와에서 자생하는 와사비에서 아이디어를 얻어 식초를 넣은 밥 위에 마쓰마 와사비, 은어, 산나물 조림, 산초 등 와카야마현에서 나는 다양한 농산물을 올리고 식용 와사비 잎으로 감했습니다. 현재 많은 레스토랑에서 이 초밥을 현대적으로 재해석해 제공하고 있으며, 아리다가와의 상징적인 요리가 되었습니다.