

[이부스키의 별미: 오크라

여름 작물인 오크라는 일본 최대의 오크라 생산지인 이부스키에 있는 약 1,200 개 농장에서 재배됩니다. 오크라는 1800년대 말에 와서야 아프리카에서 중국을 거쳐 일본에 전해졌습니다. 그러다가 제2차 세계대전(1939~1945)이 끝난 후에야 널리 재배되기 시작했습니다. 1946년, 수마트라에서 오크라를 맛본 한 지역 선원이 이부스키에 오크라를 가져왔는데 가고시마 농업 연구소의 한 연수생도 마찬가지였습니다. 나중에 이 두 초보 오크라 농부들은 씨를 교환하고 잡종 품종을 개발해 오크라를 홍보했습니다. 그렇게 이부스키는 일본의 오크라 중심지로 확실히 자리매김하게 되었습니다.

이제 이부스키의 오크라 농부들은 비닐 하우스를 사용하여 재배 기간이 2월부터 10월로 늘어났고, 매년 3,000여 톤의 오크라를 생산합니다. 이부스키시는 곤충을 활용하여 작물에 피해를 주는 진딧물을 자연적으로 처리하는 친환경 농법을 추진하고 있습니다. 농부들은 진딧물을 잡아먹는 무당벌레를 유인하기 위해 오크라 부근에 수수를 심습니다. 이런 방식으로 농부들은 농약에 의존하지 않고 자연적인 포식 관계를 활용하여 해충을 줄일 수 있습니다.

오크라는 신선할 때 가장 맛있습니다. 제철에는 이부스키 전역에서 샌드위치 속 재료, 피자 토핑, 덴푸라 같은 일본 전통 음식 재료로 사용됩니다.

이부스키의 별미: 야마가와 절임

이부스키의 야마가와 지구는 수백 년 동안 이어져 온 여러 종류의 무 절임인 *야마가와즈케*로 알려져 있습니다. 이 요리의 정확한 기원은 알려져 있지 않지만, 최초의 기록은 1592년에 출항했던 시마즈 가문 군함의 적하 목록에 남아 있습니다.

야마가와즈케 절임을 만드려면 최대 반년이 소요됩니다. 먼저 갓 수확한 무를 매달아 건조한 겨울 바람에 건조시킵니다. 한 달쯤 지나면 긴 뿌리가 매듭을 지을 수 있을 정도로 유연해집니다. 말린 무를 나무 절구에 넣고 처음에는 바닷물을, 나중에는 소금을 넣고 함께 뺀 다음 질항아리에 넣어 몇 달 동안 발효시킵니다. 완성되면 달콤 짭짤하면서도 약간 아삭한 절임 음식이 되고, 보통 얇게 썬 조각으로 제공됩니다.