

히로사키 향토요리

8선

맛있는 요리가 여러가지 있습니다.
드시고 가십시오.

신선한 해산물, 웅대한 자연을 즐길 수 있는 눈의 도시 히로사키

히로사키시가 있는 아오모리현은 북위 40도12분~41도33분 사이에 있으며 뉴욕, 베이징, 로마, 마드리드와 거의 같은 위도에 있습니다.

겨울이 되면 혹독한 추위가 휘몰아치는 히로사키시와 주변지역은 특히 다설지대로 일본내에서도 유명합니다. 삼면이 바다로 둘러싸여 있어 옛부터 어업이 번창하였으며 일년 내내 신선한 해산물을 맛볼 수 있습니다.

그리고 의해 세계자연유산으로 지정된 시라카미산지(원생적인 자연)와 「일본의척추」로 불리며아오모리현을 세로로 뺀 오우산맥을 비롯한 아름답고 웅대한 자연을 볼 수 있습니다.



역사가 낳은 히로사키시의 풍토

히로사키시는 약 400년에 걸쳐 쓰가루 지방(아오모리현 서부)의 정치·경제·문화의 중심도시로 변창해 온 곳입니다. 정치의 중심시설이었던 「히로사키성」은 현재도 남아 있습니다.

봄의 벚꽃 경치, 겨울의 설경이 매우 아름다워 히로사키시와 주변지역을 대표하는 관광명소가 되고 있습니다.

히로사키시는 해상운송에 의한 무역으로도 변창했던 도시로 무역을 통해 다양한 국가의 문화를 받아들여 온 역사가 있습니다. 히로사키시의 전통예능인 쓰가루사미센(일본의 현악기)도 아시아와의 무역 속에서 전해졌다는 설이 있습니다.

지금은 사과 재배로 일본 제일의 실적을 자랑하는 히로사키시입니다만 사과 재배방법도 일찍이 미국 인디애나주에서 히로사키시로 이주한 선교사가 사과 묘목을 가져온 것이 시초라고 전해지고 있습니다.



예로부터 계승되어 온 히로사키의 음식문화

히로사키시는 바다가 가까워 해산물을 이용한 요리가 발달해 왔습니다.

이것은 겨울에 물자와 식료품이 적어지는 설국 사람들에게 영양가 높은 생선이 진미 중의 하나였기 때문입니다.

그리고 히로사키 및 그 주변지역에서는 야요이시대(기원전 300년~기원후 250년)의 논터가 유적으로 발견되고 있어 쌀 생산이 활발했음을 알 수 있습니다. 현재 전통으로 남아 있는 요리에도 쌀이 많이 사용되며 주식으로는 물론 쌀을 이용한 과자, 보존식품 등도 있습니다.



혹독한 겨울을 넘기는 지혜가 담긴 히로사키 전통 요리

혹독한 추위와 많은 눈이 내리는 히로사키에서는 어패류와 채소를 주된 식재료로 하여 몸을 속에서부터 따뜻하게 해주는 따끈 국물과 추위에 견딜 수 있도록 혈압을 올려 주는 짠맛이 요리의 특징이라 할 수 있습니다.

히로사키 사람들은 혹독한 겨울을 넘기는 지혜가 가득 담긴 요리를 향토의 맛으로 소중하게 지켜며 전해오고 있습니다.

지금도 히로사키 시내의 요리점에서는 겨울철 뿐만 아니라 일년 내내 맛있는 전통의 맛을 즐길 수 있습니다.

겨울에는 물자와 식료품이 부족해지는 점에서 한 가지 식재료를 낭비 없이 모두 사용하는 조리방법과 다양한 수단으로 식재료를 보존하는 방법이 발달했습니다.

예를 들면 히로사키 근해에서 많이 잡히는 청어 등은 건조시켜 건어물로 만들었습니다.

겨울의 진미였던 대구는 뼈와 껍질 부분도 요리의 소재로 사용하는 등 알뜰하게 활용되었습니다. 채소는 건조시켜 소금에 절이는 등 장기간 보존이 가능하고 조금씩 먹을 수 있도록 고안되었습니다.

전통요리를 제공하는 점포 소개



創作郷土料理の店 菊富士 F-4
창작향토요리점 기쿠후지
주소 히로사키시 사카모토초 1
영업 11:00~15:00, 17:00~22:00 (L O21:00)
정기휴일 부정기
이 가게에서 먹을 수 있는 히로사키 전통요리
●게노시루 ●갓파지루 ●가리비 겹데기 된장찌개 ●히로사키 이가멘치 ●쓰가루 메밀국수 ●히로사키 이가멘치 ●꽃고추 뒷병절임 ●죽순 덴가쿠(불철 한정)



津軽居酒屋 わいあい F-5
쓰가루 이자카야 와이와이
주소 히로사키시 오오마치 1-3-15 에카메카에 카네오빌 1F
영업 일요일~목요일 17:00~24:00 (L O23:30)
금요일~토요일 17:00~1:00 (L O24:30)
정기휴일 부정기
이 가게에서 먹을 수 있는 히로사키 전통요리
●게노시루 ●갓파지루 ●가리비 겹데기 된장찌개 ●히로사키 이가멘치 ●대구살과 대구살 무침 ●죽순 덴가쿠(불철 한정)



津軽三味線ダイニング 響 F-4
쓰가루사미센 다이닝 히비키
주소 히로사키시 도테마치 126 히로사키 파크호텔 3F
영업 17:00~22:00
정기휴일 월요일
이 가게에서 먹을 수 있는 히로사키 전통요리
●게노시루 ●가리비 겹데기 된장찌개 ●히로사키 이가멘치



津軽居酒屋 けん太 F-4
쓰가루 이자카야 켄타
주소 히로사키시 가지마치 11-2
영업 월요일~목요일 17:00~1:00 (L O24:30)
금요일~일요일 17:00~2:00 (L O1:30)
정기휴일 무휴
이 가게에서 먹을 수 있는 히로사키 전통요리
●게노시루 ●갓파지루 ●가리비 겹데기 된장찌개 ●쓰가루 메밀국수 ●대구살과 대구살 무침(계절 한정) ●죽순 덴가쿠(불철 한정)



津軽居酒屋 あどはだり F-5
쓰가루 이자카야 아도하다리
주소 히로사키시 스미요시초 8
영업 16:00~24:00 (L O23:30)
정기휴일 첫째주, 셋째주 화요일
이 가게에서 먹을 수 있는 히로사키 전통요리
●게노시루 ●갓파지루 ●가리비 겹데기 된장찌개 ●쓰가루 메밀국수

「히로사키 가이드 맵」에서 가게 위치를 알 수 있습니다.

정월 대보름에 만드는 전통요리

짬맛

게노시루 一ケの汁

제공시기: 연중

보존식품으로 가공한 식재료(무, 당근, 우엉, 산채, 두부, 곤약 등)를 가로세로 5mm 정도로 잘게 썰어 푹 끓인 후 염분이 높고 깊은 맛이 나는 붉은원장으로 맛을 낸 국물입니다.

시간이 지날수록 재료의 맛이 배어 나옵니다. 히로사키시와 주변지역에서 새해를 축하하며 먹는 전통요리로 옛날에는 큰 냄비로 많이 만들어 놓고 대워서 먹었습니다.

사용하는 식재료와 맛은 가정이나 가게에 따라 차이가 있으며 먹을 때마다 색다른 맛을 즐길 수 있습니다.

독특한 이름의 유래는 「가노시루(죽 국물)」가 변화한 것으로 추정되고 있습니다.



큰 가리비 껍데기가 냄비 대용

짬맛

가리비 껍데기 된장찌개 一貝殻味噌汁

제공시기: 연중

큰 가리비 껍데기를 냄비 대용으로 사용한 것이 이름의 유래입니다. 먹는 방법도 독특합니다. 조개껍데기 냄비에 가리비와 흰살 생선, 두부 등을 넣고 이어서 옥수와 일본된장으로 짭짤하게 간을 합니다. 마지막으로 잘 쏘 달걀과 파를 넣고 푹 끓입니다.

이 향토요리는 달걀이 귀했던 시절에 출산후나 병을 앓고 난 후에 영양 보충을 위해 만드는 특별한 요리로 여겨졌습니다.

냄비 대용으로 사용하는 가리비 껍데기도 대대로 물려받은 귀중품이었다고 합니다. 여성에게는 시집갈 때 가져갈 정도로 중요한 의미를 가지는 물건이었습니다 (일본에서는 「오메이리 도구(혼수)」라고 합니다).



오징어 다리와 야채를 이용한 가정요리

적당 간을 조절할 수 있습니다

히로사키 이가멘치 一弘前いがめんち

제공시기: 연중

식재료를 낭비 없이 모두 사용하는 히로사키 사람들의 지혜가 담긴 향토요리입니다.

이 요리는 그 옛날에 귀했던 오징어를 희나 조림으로 해서 먹은 후에 남은 다리 부분을 활용한 요리입니다.

조리방법은 간단합니다.

먼저 오징어 다리를 칼로 잘 다져서 남은 야채와 함께 밀가루를 섞어 모양을 만든 후에 철판에 기름을 넉넉하게 붓고 부칩니다.

먹는 사람의 식성에 따라 간을 조절할 수 있는 「히로사키 이가멘치」는 가정에 전해지는 어머니의 손맛으로 이어져 내려오고 있습니다.



채소 등을 대구알로 무친 설음식

약간 짬맛

대구살과 대구알 무침 一鱈の子和え

제공시기: 연중

일본에서는 식재료에 조미료 등을 첨가하여 함께 섞은 조리법을 「아에모노(무침)」라고 합니다.

히로사키시와 주변지역에서는 생선 살과 그 생선의 간을 함께 섞는 「도모아에(함께무침)」와 생선 살과 알을 함께 섞는 「고아에(알무침)」라는 요리를 옛날부터 먹어 왔습니다.

「대구살과 대구알 무침」도 그중 하나로 새해를 축하하기 위해 만드는 전통 있는 요리입니다.

만드는 방법은 슬, 간장, 설탕으로 맛을 낸 채소와 가늘게 가공한 곤약, 대구알을 냄비에 볶은 후에 마지막으로 두부와 파를 넣어 섞은 것으로 특별히 강한 맛이 없어 아이들도 맛있게 먹을 수 있는 요리입니다.



생선을 남김없이 넣고 푹 끓인 냄비요리

짬맛

쟈파지루 一じゃっぱ汁

제공시기: 11~3월

겨울을 대표하는 향토요리로 지역에서도 높은 인기가 있습니다. 생선을 조리한 후에 남은 머리, 뼈, 껍질, 내장 등의 부분을 버리지 않고 먹기 좋은 크기로 잘라 채소와 함께 끓인 냄비요리입니다. 식재료를 알뜰하게 활용하는 히로사키 사람들의 지혜가 담겨 있습니다.

생선의 머리, 뼈, 껍질에서 나오는 국물은 생선살만으로는 얻을 수 없는 감칠맛이 응축되어 있습니다. 그 국물을 소금과 된장으로 진하게 맛을 내어 가장 맛있는 부분이라고 하는 뼈가 붙은 생선살과 함께 먹습니다.

특징적인 「쟈파」라는 이름은 생선의 쓸모없는 부분을 「쟈파」라고 불렀던 데서 「쟈파지루」가 「쟈파지루」로 변한 것이라고 합니다.



메밀가루에 콩을 섞어 만드는 독특한 메밀국수

짬맛

쓰가루 메밀국수 一津軽そば

제공시기: 연중

일본에서도 보기 드문 조리방법으로 만들어지는 메밀국수입니다. 아주 손이 많이 가는 방법이기 때문에 만드는 기술과 요리 자체가 히로사키의 역사에서 사라질 위기에 처해 있었습니다.

현재는 과거 문헌과 예로부터 이어지는 유서 깊은 가문에 전해지는 제조방법을 조사, 검증함으로써 부활에 성공하여 먹을 수 있게 되었습니다.

일본요리의 메밀국수 원재료인 「메밀가루」를 일단 따뜻한 물로 반죽하여 덩어리 상태로 만들어 하룻밤 숙성 과정을 거친 후에 맷돌로 간 콩(또는 콩국물)을 섞어 다시 반죽하여 면을 만듭니다.

씹으면 쉽게 끊어지는 면은 독특한 묵념김과 혀에 닿는 감촉이 있으며 콩의 은은한 단맛이 특징입니다.



명산품 풋고추를 사용한 보존식품

약간 매운맛

난반노 잇쇼즈케 一南蛮の一分漬け

제공시기: 연중

「난반」이란 고추를 의미하는 말입니다.

「잇쇼(한되)」란 일본에서 옛날에 사용된 계량단위로 현재의 1.804리터(0.477갤런)를 나타내는 말입니다. 설국으로 한랭한 기후인 히로사키시는 예로부터 고추를 재배·수확하고 있었으며 고추를 장기간 보존할 뿐만 아니라 맛있게 먹기 위한 방법으로도 전해져 왔습니다.

요리의 이름은 일찍이 이 요리를 만들 때에 한되 크기의 병을 사용했었던 데서 유래합니다.

만드는 방법은 잘게 썬 고추와 간장을 섞고 여기에 청주를 만들 때 사용되는 발효미생물(쌀누룩)을 넣어서 보관하기만 하면 됩니다. 시간이 지날수록 발효가 진행되어 맛있어집니다. 매운맛이 약해져서 술에 어울리는 요리. 밥, 쓰케모노(절임야채), 두부, 그 밖의 요리에 곁들이는 양념으로도 맛있게 먹을 수 있습니다.



봄의 도래를 알리는 산채요리

적당 간을 조절할 수 있습니다

죽순 덴가쿠 一根曲がり竹の田楽

제공시기: 5~6월

일본에서는 대나무의 새순을 「다케노코(죽순)」라고 하며 식재료로 사용하는 문화가 있습니다. 튀김 등 다양한 일본요리에 사용되며 사랑받고 있습니다. 히로사키시 주변지역에 자생하는 대나무는 「섬조릿대」, 「조릿대」로 불리는 품종으로 일반적으로 일본요리에 사용되는 맹종죽과는 다르다는 점에 특징이 있습니다.

히로사키에는 이 지역의 특징적인 식재료인 섬조릿대 죽순을 이용한 요리가 많이 있는데 그중에서도 대표적이고 신선한 맛을 즐길 수 있는 조리방법이 「덴가쿠」라 불리는 방법입니다.

죽순을 껍질이 붙은 채로 살짝 데친 후에 굽습니다. 그것은 향기와 풍미가 빠져나가지 않게 하는 방법으로 맛있게 먹기 위한 지혜입니다. 고소하게 구워진 죽순의 껍질을 벗기고 일본원장을 기본 재료로 만든 소스를 직접 찍어 먹습니다.

