やっぱり
滋賀のもんがええなあ

오미쌀 오미소 오미의 차 호수 생선 오미의 야채

보다 더 상세한 정보는

滋賀のおいしいコレクション

Shiga Tasty 검 색

시가현 농정수산부 음식브랜드 추진과

우편520-8577 시가현 오쓰시 교마치 4초메 1번 1호
TEL 077-528-3892 FAX 077-528-4881

시가의 식재료

자연이 맛있다, 마음이 기쁘다.

자연이 맛있다, 마음이 기쁘다.

おいしが うれしが

やっぱり滋賀のもんがええなあ

오미쌀

오미소

오미의 차

호수 생선

오미의 야채

모든 식재료는 물에서 태어난다.
어머니 호수 비와호와 함께 산다.

오미의 차 OMI NO CHA

오랜 세월 갈고 닦아온 장인 기술이
만들어 내는 명차.

오미쌀 OMI MAI

고코쿠(湖國)를 둘러싼
자연과 사람들의 진심으로
자라나는 쌀.

호수 생선 KOGYO

비와호의 푸르고 맑은 물이
신선한 맛을 키워낸다.

오미소 OMI USHI

브랜드 소의 명성은
생산자의 고집에서 태어났습니다.

오미의 야채 OMI NO YASAI

지역의 연계로 지켜지고
자라온 다채로운 개성.

오미쌀

비와호를 둘러싼 여러 산에서 흘러내려온 물이, 맛있는 벼를 키운다.
쫀득쫀득함과 찰기가 있어 씹으면 씹을수록 단맛이 나온다.
그 까닭은 바로 쌀 한알에 생산자의 진심을 담았기 때문.

쌀의 고장으로서의 긍지가 키우는 생산자의 진심.

일본에 도작문화가 전래된 이후 일본인은 벼 재배를 통하여 국토를 풍요롭게 개척해 왔습니다. 에도 시대~메이지 시대에 걸쳐서 시가현은 호쿠리쿠 지방과 어깨를 견주는 쌀의 고장으로서 일본에서 손꼽히는 생산량과 품질을 자랑했다고 합니다. 사방을 산으로 둘러싸인 평탄한 분지, 영양분을 듬뿍 함유한 점토질의 비옥한 토양, 그리고 무엇보다도 일본 최대의 호수-비와호를 둘러싼 풍부한 물이 오미쌀을 키우고 있습니다.
도작과 함께 걸어온 오랜 역사 속에서 오미 농가가 가장 소중히 여겨온 것은 벼 재배에 대한 한결같은 진심. '맛있는 쌀을 제공하고 싶다'는 변치 않은 마음이 대대로 끊이지 않고 이어져 고품질을 유지시키고 있습니다.

다양한 니즈에 부응하는 품종을 생산.

시가현 내에서 재배되는 쌀 종류는 일상시 우리가 먹는 '식용미' 이외에 '양조용 쌀', '찹쌀' 3종류가 있습니다. 오미쌀은 향기, 씹히는 맛, 풍미 모두 매우 뛰어난 일급품입니다.

미즈카가미	시가에서 개발된 조생종으로, 코시히카리와 히토메보레의 성질을 이어받는다. 적절한 찰기와 단맛이 있어 밥이 식어도 맛있게 먹을 수 있습니다.
코시히카리	찰기가 강하고 식감이 뛰어난 품종으로서 일본 전국에 애호가가 있다. 시가현에서는 고호쿠, 다카시마 지역을 중심으로 현내 전역에서 재배되고 있다.
아키노우타	코시히카리가 부계 품종인, 알이 크고 찰기가 강한 오리지널 품종. 조생종보다 수확 시기가 늦어 작기 분산의 측면에서도 주목되고 있다.
시가하부타에모치	1938년에 육성된 이후 찹쌀로서는 최고의 평가를 받은 지 70년 이상 생산되고 있다. 현재도 최고급 찹쌀로서 현하 전역에서 재배.

비와호의 환경 보전에서 안심, 안전한 벼 생산.

시가현에서는 화학합성 농약, 화학비료 사용을 통상시의 절반 이하로 저감하는 한편 비와호와 주변 환경에 친화적인 기술로 재배된 농산물을 '환경보전 추구 농산물'로서 현이 인증하는 제도를 도입하고 있습니다. 이 근본에는, 소비자에게 안심, 안전한 쌀을 제공하고 싶다는 마음은 물론 교토, 오사카, 고베 지역 주민들의 소중한 물 자원인 비와호를 보전하는 목적이 깔려있습니다. 시가현은 생산자 한분 한분이 귀중한 수원인 비와호를 지키고자 하는 책임감을 갖고, 흐리고 더러운 물의 유출을 막고 생산 이력을 기록하는 등 오미쌀의 품질 향상을 위해 부단히 노력하고 있습니다. 또 소비자 여러분에게 '먹으면서 비와호를 지킨다.'는 슬로건 아래 생산자의 노력에 협조해 주시도록 호소하고 있습니다.

食べることで、びわ湖を守る。 eat eco SHIGA

環境こだわり農産物 滋賀県認証

오미쌀에 대한 문의처			
	오미쌀 진흥협회	TEL 077-523-3920	http://www.ohmimai.jp/
	전국농업협동조합연합회 시가현본부	TEL 077-521-1667	http://www.si.zennoh.or.jp/
	시가현 주식집하상업 협동조합	TEL 077-524-6718	

오미소

입안에서 녹아버리는 단맛과 그윽한 향은 천하의 장군도 매혹시킨 최상급의 맛.
풍요로운 자연과 생산농가가 애정을 쏟으며 기른 오미소의 품격은
오늘날도 일본 굴지의 빛을 발하고 있다.

일본에서 가장 오래된 브랜드 소의 긍지를 안고.

400년 이상의 역사를 가지며 일본에서 가장 오래된 브랜드 소로서 뛰어난 지명도를 자랑하는 오미소. 에도 시대에는 히코네 번(다이묘의 영지)에서 장군 가문에 '쇠고기 된장 절임'이 헌상되어 예부터 귀한 진미로서의 지위를 확보해 왔습니다. 육질은 지극히 섬세하고 부드러워 독특한 끈기와 윤기가 나 "먹을 예술품"으로 불릴 만큼 매력적. 미토 번주인 도쿠가와 나리아키도 오미소에 매혹되어 히고네 번주인 이이 나오아키에게 편지를 보내어 감사의 뜻을 전했습니다. 최근에는 일본 각지에서 수 많은 브랜드 소가 만들어져 있으나, 오미소는 대대로 이어 오는 전통 그리고 그 브랜드력을 높이고자 품질 유지 및 향상에 힘쓰고 있습니다. 2007년에는 철저한 위생관리체제를 보유한 시가 식육센터가 개설. 이 시설을 통하여 마카오, 태국, 싱가포르, 필리핀 등 해외 수출도 이어지고 있습니다.

사람과 환경에 친화적인 경(耕)·축(畜) 연계 사이클.

오미소 비육농가들은 거의 모두 오미쌀의 볏짚 등 안전 안심할 수 있는 일본산 사료를 엄선하여 사용하고 있습니다.
소가 먹은 볏짚이 언젠가는 퇴비로 변하여 오미쌀을 키우게 되고 그 볏짚을 다시 소들이 먹는다…. 사람과 환경에 친화적인 지속 가능한 사이클이 이미 경(耕)·축(畜) 연계 활동으로서 시가현 내에 확립되었습니다. 한편 축사를 상호 순회하거나 지육 연구회를 주최하는 등 부단히 절차탁마하여 비육 기술 향상에 힘쓰고 있습니다.

신뢰 증명을 획득한 진짜 오미소.

오미소는 '풍요로운 자연환경과 물의 혜택을 받은 시가현 내에서도 가장 오래 사육된 일본흑소종'으로 정의되며, 2007년에는 지역단체 상표로 등록되었습니다. '오미소' 생산·유통 추진협의회는 품질이 특별히 높은 소에 대하여 인증을 하여 '오미소 인정증'을 발행하고 있습니다. 또 인정 '오미소'를 취급하는 음식점, 소매점에는 소비자가 한눈에 알아볼 수 있는 '지정점 등록증'을 발행하고 있습니다.

인정 '오미소' 지정점 등록증

오미소 인정증

오미소 중에서 지육 등급이 A4, B4 이상 등 일정한 요건을 만족시킨 쇠고기에 대하여 인정증이 발행됩니다.

오미쌀에 대한 문의처

'오미소' 생산·유통 추진협의회 TEL 0748-37-2635 http://www.oumiushi.com

(주)시가 식육시장[시가 식육센터 내] TEL 0748-37-7215
http://www.shiga-shokuniku.or.jp/index/kousha/market

오미의 차

낮은 따뜻하고 밤은 춥다.
하루씩 반복되는 심한 한난차가 그윽한 향을 듬뿍 찻잎에 담아준다.
그 오묘함은 입안에 넣은 순간부터 잊지 못한다.

SHIGA おいしさのヒミツ 近江の茶

오랜 옛날부터 풍류도락가들을 매혹시킨, 차를 둘러싼 역사 비화.

무려 약 1200년의 세월에 걸쳐 갈고 닦아 진 오미의 차. 그 원류를 거슬러 올라가면 헤이안 시대 초기인 805년에 전교대사(傳敎大師) 사이초가 당나라에서 종자를 가지고 와서 히에이잔 산 기슭에 파종한 것이 시작이라고 합니다. 히에이잔 산의 기슭에 있는 히요시타이샤 신사 경내에는 당시의 차밭이 남아있는데 이곳은 일본차 재배업 발상지로도 알려져 있습니다. 오랜 세월 고수되어 온 장인 기술은 오미의 명차를 오늘날에도 맥맥히 이어주고 있습니다.

한난차가 심한 기후가 찻잎을 단련시킨다.

오미의 차는 다른 차와 비견할 수 없는 향이 호평을 받아 예부터 다도(茶道)를 즐기는 사람들의 사랑을 받아왔습니다. 시가현 남부 언덕지역을 중심으로 낮밤 한난차가 심한 기후 속에서 재배되므로 영양분이 잎 속에 풍부히 함유되어 농밀한 향과 그윽함을 지닌 고품질 차가 완성됩니다. 또한, 낡아진 차 나무는 주기적으로 교체시키는 등 활력 찬 새싹이 움트도록 새 밭을 적극 만들고 있습니다. 재탕, 삼탕하여 마셔도 오미의 차가 맛있는 까닭은 양호한 생육 환경과 부단한 노력이 바탕에 깔린 데 있습니다. 이러한 노력은 차 품평회에서 농림수산대신상을 수상 받는 등 높이 평가되고 있습니다. 찻주전자로 따른 고품질 차로 휴식을 취하면 숨가쁜 일상을 위로해 줄 것입니다.

개성이 풍부한 생산지에서 자라는 오미의 차.

시가현 내에서는 여러 지형과 기상 조건을 살리면서 개성이 풍부한 맛을 가진 고품질 차가 생산되고 있습니다.

아사미야차	일본 5대 명차의 하나로 꼽히는 차로, 깊은 향기와 오묘한 풍미가 특징. 아사미야 지구는 해발 약 400m의 산간 지대에 위치해 있어 낮밤의 한난차가 심하고 안개가 끼기 쉬운 기후 풍토가 차 재배에 적합하다. 특히 신차의 향기가 뛰어나 일본 각지에 애호가가 있습니다.
쓰치야마차	재배 면적, 생산량 모두 시가현 내 최대를 자랑하는 차의 일대 생산지. 난보쿠초 시대인 1356년에 미나미쓰치야마조묘지 절의 승 돈노가 교토의 다이토쿠지 절에서 차 열매를 가지고와서 재배한 것이 시원이라고 합니다. 완만한 언덕 지대여서 일조 시간도 길어 '가부세차(차광 재배)' 생산도 활발합니다.
만도코로차	'우지는 차의 고장, 차는 만도코로'라 불리며 일본 전국에 고급 찻잎으로 이름을 날리고 있으나, 현재 생산량은 극히 적다. 에치가와 강의 풍부한 물과 안개의 효과가 착목되어, 무로마치 시대부터 재배되기 시작되었다고 한다. 추정 수령 300년의 고목도 있는, 희소가치가 큰 차종의 하나.

생산지의 저력을 결집한 통일 브랜드

일본 전국적으로 높은 평가를 받는 시가현산 차 중에서 품질감정 전문가가 엄선한 찻잎만을 사용한 통일 브랜드. 이것이 '기와미센차 사이초'와 '비와호 가부세'입니다. "가부세"란 찻잎을 따기 전의 새싹에 차광막을 씌워 떫은맛을 저감시켜 풍미를 깊인 '가부세차'를 말합니다. 시가현 내의 차 전문점에서 입수 가능하고 기념품, 선물로도 최적입니다.

오미의 차에 대한 문의처			
	일반사단법인 시가현 차업회의소	TEL 0748-63-6960	http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/
	시가현 차상업 협동조합	TEL 0748-67-0308	

호수 생선

고코쿠(湖國)가 자랑하는 독특한 어식문화는 주민들이
비와호와 함께 살아온 증거.
어머니 호수가 키운 생선들은 어딘지 모르게 그립고 자애로운 맛.

'비와호 8진'의 제철 시기와 유통 시기

4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	2월	3월	4월
고아유(작은 은어)										고아유 (작은 은어)		
	비와송어				혼모로코 (잉어 고유종)							
						이사자 (망둑어 고유종)						
										니고로부나 (붕어 고유종)		
끄리							끄리					
				비와밀어								
줄새우												

세계에서 손꼽히는 고대 호수는 둘 없는 미각의 보고.

비와호는 약 400만 년 전에 형성. 바이칼호, 탄가니카호와 함께 전 세계 20개에 불과한 고대 호수 중의 하나입니다. 갈대가 바람에 나부끼는 호수가에서 수심 100m를 넘는 지점까지, 오랜 세월을 거쳐서 다양한 환경이 형성된 비와호에는 환경을 잘 이용해서 진화를 거듭한 고유종이 수 많이 서식해 있습니다. 비와송어, 이사자, 혼모로코…. 비와호에서만 서식하는 어류는 밥과 절여서 나레즈시(초밥) 재료로 쓰이거나 콩과 함께 조리는 등 밥, 야채와 조화를 이루면서 독자적인 음식문화를 낳았습니다. 호수와 더불어 사는 시가현민의 탁상을 푸짐하게 만들어 줍니다.

새로 태어 난 호수 생선 브랜드 '비와호 8진(珍)'.

비와호 유래의 풍요로운 음식문화에 대한 관심을 끌기 위해 맛있고 비와호다운 8종 어개류가 '비와호 8진'으로서 선정되었습니다.
'비와호 8진'을 맛보며 사 계절 변하는 비와호의 혜택을 누리는 행복. 당신도 체험해 보시는 건 어떠세요?

고아유(작은 은어)

비와송어

이사자(망둑어 고유종)

혼모로코(잉어 고유종)

줄새우

니고로부나(붕어 고유종)

끄리

비와밀어

현민이 사랑해마지 않는 고코쿠(湖國)의 향토요리.

비와호에만 서식하는 세타재첩은 겨울에 가장 맛있고 '간(추운)시지미'라 불린다. 풍미를 잔뜩 머금은 농후한 다시 국물이 스며나오는 재첩은 겨울 식탁에 빼놓을 수 없다.

품위 있고 순한 맛이 나는 혼모로코를 달콤 짭짤하게 조린 쓰쿠다니는 시가현민의 가정의 맛. 약한 몸이 쟈고 뼈도 부드러워 통째로 씹어먹으면 응축된 풍미를 즐길 수 있다.

시가의 향토요리로 가장 널리 알려진 후나즈시(붕어초밥)는 니고로부나를 밥과 함께 자연 발효시킨 음식. 입맛을 돋우는 치즈와 같은 향과 부드러운 신맛이 입안에 확 퍼집니다.

줄새우와 콩(대두)를 함께 조린 에비마메는 '허리가 굽어질 때까지 알뜰하게 살았으면' 하는 소망을 담아 명절날에 만드는 향토요리. 콩의 단맛과 새우의 향기로움이 백반과 찰떡궁합.

호수 생선에 대한 문의처

시가현 어업협동조합연합회	TEL 077-524-2418	http://jfshiga.com/
시가현 담수양식어업 협동조합	TEL 077-521-4193	http://www.eonet.ne.jp/~shigatansui/
시가현 수산가공업 협동조합	TEL 077-543-8078	

오미의 야채

매 계절 각지 농가들이 저마다 지극한 정성으로 재배하여 다채로운 개성을 낳는다.
계절의 향기를 품은 그 매력이 형언 못하는 별미를 선사해 준다.

자연의 다채로운 은혜를 가꾸는 대지.

시가현은 농경지 중 90%가 논으로 이루어져 있다. 노지에서는 주로 양배추, 배추, 순무류 등이 재배되어 교토 시장을 중심으로 근교 도시에도 다수 출하되고 있습니다. 또 취락영농을 바탕으로 하여 지역 내 결속력이 높고, 각 지역마다 개성이 풍부한 야채 재배에 주력함으로써 다종다양한 농산물 수확이 이루어져 있습니다.

역사와 더불어 전해지는 '오미의 전통야채'

시가현 내에는 아는 사람은 다 아는 전통야채가 많고 많습니다. 거의 현내에서 소비되고 있어 대량 유통될 정도의 수확량은 아니나 지역의 식생활과 밀접히 연관된 이 고장의 독특한 미각으로, 지역의 역사와 문화가 짙게 반영되어 있습니다. 히노나(순무), 시모다 가지,아카마루 순무 등 14품목이 선정되었습니다.

새로운 특산 야채들이 잇달아 등장.

"더 크게", "더 달게" 등, 재배 방법과 품질관리에 연구를 거듭하여 새로운 특산물을 계속 재배합니다. 이러한 야채들은 '아즈치 노부나가 파' 등 지역에서 연유된 야채명이 부여되고 지역 전체가 한 덩어리가 되어 특산화를 추진하고 있습니다. 제철의 맛을 자랑하는 특징적인 야채들이 다채롭게 준비되어 있습니다. 지역의 "추구와 노력"을 꼭 한번 체험해 보십시오.

아이사이나(갓)

모리야마시산 유채

아즈치 노부나가 파

도요보 가보찬(봇찬 호박)

다가 당근

고호쿠 브로콜리

고호쿠의 꿈 딸기

오미의 야채에 대한 문의처			
	시가현 농업협동조합중앙회	TEL 077-521-1611	http://www.jas.or.jp/
	전국농업협동조합연합회 시가현본부	TEL 077-521-1667	http://www.si.zennoh.or.jp/

시가 지역의 식재료를 자택에서 맛있게 즐길 수 있는

“틀림없이 만족할 수 있는 레시피”!

생산자의 정성이 듬뿍 들어 있는 시가현의 식재료를 보다 손쉽고 맛있게 즐기실 수 있도록 하기 위해 인기 프렌치 레스토랑 오너셰프의 비장의 레시피를 소개합니다. 프로 셰프의 아이디어가 빛나는 이 레시피는 손님이 오셨을 때 대접하기에도 안성맞춤인 요리입니다! 여러분도 꼭 도전해 보시기 바랍니다.

이지리 노리타카 셰프

profile

프렌치 레스토랑 [에비스]의 이지리 노리타카 셰프. 시가현 마이바라시 출신. 유명 프렌치 레스토랑 [보르도], [파리노쇼쿠도], 가든 레스토랑 [블루베리 필즈 키노쿠니야]를 거쳐 2007년에 [에비스] 오픈. 야채가 메인인 프렌치 요리가 특기다.

맛있는 오미 지역의 쌀로 지은 밥과 함께 즐기는

아이사이나(갓)와 푸른차조기, 오미소(오미 지역 소고기)의 된장졸임 반찬

재료(2인분)

- 오미소 다진 것…100g
- 아이사이나(줄기도 사용)…2장
- 푸른차조기…3장
- 된장…큰 스푼 1
- 맛술…큰 스푼 1
- 술…큰 스푼 1
- 올리브오일…작은 스푼 1

만드는 법

①아이사이나의 잎과 줄기, 푸른차조기를 채칩니다.

②냄비에 올리브오일을 넣고 중간불에서 다진 고기가 뭉치지 않도록 볶습니다.

③어느 정도 다진 고기가 풀렸으면 된장, 맛술, 정종을 더한 후 수분이 날아가도록 약한 불에서 졸입니다.

④불을 끄고 아이사이나와 푸른차조기를 더해서 섞은 후 잎이 차분해지면 완성입니다. 오미소의 육즙이 가득한 소고기 된장졸임에 아이사이나 특유의 톡 쏘는 맛이 액센트가 되어 줍니다. 아이사이나는 잎뿐만 아니라 줄기도 사용함에 따라 다양한 식감을 즐길 수 있습니다. 후다닥 손쉽게 만들 수 있으면서도 매우 고급스러운 느낌의 밥 반찬입니다.

Column 1 오미소를 맛있게 굽는 법

오미소가 생겼다면 제대로 맛있게 구워서 먹는 것이 좋겠지요. 두께가 있는 등심살이라고 가정하고 셰프로부터 프로의 기술을 전수받았습니다. 실패하지 않는 비결은 ‘상온으로 되돌린 후 굽기’‘건드리지 않기’‘구운 후 가만히 두기’라는 3가지 방법이었습니다. 이것만으로도 프로급의 맛있는 스테이크를 만들 수 있습니다.

냉장고에서 고기를 꺼내어 상온이 될 때까지 기다린 후 양면과 측면에 소금·후추를 칩니다. 소금과 후추는 가능한 입자가 가는 것이 좋습니다.

달군 후라이팬에 기름을 넣은 후 강한 불에서 굽습니다. 굽기 시작한 후에는 절대 고기를 건드리면 안 됩니다. 프라이팬을 흔드는 것도 안 됩니다. 노릇해지면 뒤집고 측면도 구워서 육즙이 달아나지 않도록 합니다.

전체가 구워졌으면 고기를 접시에 옮겨 실온이 높은 곳(가스레인지 근처 등)에서 가만히 두고 스테이크 안의 육즙이 안정되게 합니다. 구웠을 때에 소요된 시간과 같은 정도의 시간을 그대로 둡니다.

완성!

두께가 있는 고기는 고기섬유에 대해 직각으로 자르면 식감이 부드럽고, 먹기도 쉬워집니다. 자른 단면이 아름다운 장미빛이 되어 있으면 성공입니다.

튀긴 쌀과자와 견과류로 옷을 입혀 구운 비와송어 아카마루 순무 절임이 든 타르타르소스

재료(2인분)

- 비와송어…2조각(200g)
- 쌀과자…적당량
- 견과류(캐슈넛 등 기호에 따라 준비)…적당량
- 달걀…1개 ●밀가루(박력분)…약간
- 소금…약간 ●후추…약간
- 올리브오일…큰 스푼 2

~타르타르소스~

- 아카마루 순무 절임…20g ●삶은 달걀…1개
- 마요네즈…40g ●레몬즙…약간

만드는 법

①타르타르소스를 만듭니다. 입자를 굵게 다진 아카마루 순무 절임과 으깬 삶은 달걀을 마요네즈로 버무린 후 레몬즙을 더합니다.

②일 인분 크기로 자른 비와송어에 가볍게 소금과 후추를 뿌립니다. 쌀과자와 함께 견과류를 잘게 부셔 둡니다.

③비와송어 양면에 밀가루를 묻히고 섞은 달걀에 적신 후 부셔 둔 쌀과자와 견과류를 전체에 묻힙니다.

④프라이팬에 기름을 넣고 뜨겁게 달군 후 약한 불에서 ③을 굽습니다. 올리브오일을 듬뿍 넣어서 “튀기는” 것처럼 구워 냅니다. 열이 골고루 전달되도록 계속 후라이팬을 흔드는 것이 비법입니다. 1분 정도 굽고, 뒤집어서 또 1분 정도 굽습니다. 뚜껑을 덮지 않고 구우면 표면이 더 바삭하게 됩니다.

⑤접시에 ④를 담고 타르타르소스를 끼얹습니다. 쌀과자와 견과류의 고소한 튀김옷과 품위 있는 비와송어의 생선살 맛이 잘 어울립니다. 아카마루 순무 절임의 새콤달콤함이 절묘한 타르타르소스가 포인트입니다.

채소 히노나(순무)의 달콤~한 춘권

재료(2인분)

- 히노나(순무)…100g
- 춘권 피…4장
- 커스터드 크림(시판제품)…큰 스푼 4
- 백설탕…큰 스푼 2
- 버터…큰 스푼1

만드는 법

①히노나(순무)를 작은 크기로 썹니다.

②프라이팬을 달군 후 버터를 넣고 히노나를 중간 불에서 볶습니다.

③백설탕을 더해서 히노나를 캐러멜라이징합니다. 숨이 죽으면 큰 접시로 옮겨서 열을 식힙니다.

④춘권피에 캐러멜라이징한 히노나와 커스터드 크림을 얹어서 쌉니다. 가능한 가늘고 길게 싸면 나중에 먹기에도 편합니다.

⑤180도 기름에서 ④를 튀기다가 전체가 옅은 갈색으로 변하면 끄집어내어 반으로 잘라 접시에 담습니다. 이런 간단한 방법으로도 히노나가 디저트로 변신! 채소 히노나의 쌉쌀함과 커스터드 크림의 달콤함이 잘 어울리며 의외의 맛에 놀라실 것입니다. 취향에 따라 가루설탕이나 초콜릿소스를 토핑해 드셔도 좋습니다.

Column 2 오미 지역 녹차 맛있게 우려내는 법

오미 지역 녹차의 특징은 입안 가득히 퍼지는 농밀한 향기입니다. 농밀한 녹차 향기를 최대한 우려내기 위해서는 찻잎과 물의 양, 물의 온도를 정확이 재는 것이 중요합니다. 그중에서도 손님이 오셨을 때 대접할 기회가 많은 고급 녹차 우려내는 법을 ‘시가현 차업 회의소’로부터 전수받았습니다.

뜨거운 물을 다완에 8부 정도 부어 넣고 50~60도로 내려갈 때까지 식힙니다(뜨거운 물의 온도는 30초마다 약 5도 내려갑니다). 1인분의 찻잎을 3~5g으로 계산하여 인원수만큼의 찻잎을 티팟에 넣습니다.

식힌 물을 티팟에 넣고 1분 반 정도 뜸을 들인 후 찻잎이 70~80% 정도 펼쳐지면 마셔도 됩니다. 찻잎이 완전히 다 펼쳐지기 전에 미리 체크해 둡시다.

차의 진하기와 양이 균일하게 되도록 조금씩 순서를 돌아가면서 따릅시다. 차의 맛이 가장 응축되어 있는 마지막 한 방울까지 따라 주십시오.

여름에 안성맞춤! 얼음으로 우려내는 녹차

찻잎의 맛을 가장 두드러지게 느낄 수 있는 최상의 녹차 우려내는 방법은 ‘얼음으로 우려내기’입니다. 섬세한 찻잎은 저온일수록 쓴맛과 떫은맛이 억제되고 차의 좋은 맛이 나옵니다. 우려내는 방법은 간단합니다. 티팟에 얼음을 깔고 찻잎(1인당 3~5g)을 인원수의 분량만큼 넣기만 하면 됩니다. 상온에서 얼음이 다 녹으면 완성. 뜨거운 물로 차를 우려냈을 때와는 또 다른 신선한 차맛에 분명 놀라실 것입니다.