

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 07월 누들플래닛

NOODLE PLANET

누들플래닛 Vol.07 일본의 소바



NOODLE PLANET

Vol.07 누들플래닛 일본의 소바



누들플래닛 2024년 7월호

발행일 2024. 07. 17

창간일 2023. 12. 23

발행처 면사랑

<누들플래닛> 은 세상의 모든 면(麵) 이야기를 담은 정기간행물입니다.

Contents

커버 스토리	06
Message from CEO	08
1장	10
짧지만 강렬한 일본 소바의 역사 (이기중 교수)	12
일본 현지 편집장의 기고, 깊고 다양한 일본 소바의 세계 (마키 나오코)	16
일본의 3대 소바 (정의상 교수)	20
찍먹과 부먹으로 분류한 소바의 종류 (정의상 교수)	24
2장	26
알고 먹으면 더 맛있는 법, '소바' 이렇게 먹어보자 (은나라 작가)	28
문화콘텐츠에 담긴 일본의 소바 (박경은 기자)	32
일본의 차茶소바를 소개합니다 (박현진)	38
3장	42
"동아시아면류학회" 면박사 8인의 인터뷰	44
호랭면 그림책 작가 김지안님 인터뷰	50
누들 레스토랑	54
4장	62
면사랑 뉴스	64

日本のそば

Soba in Japan



일본인이 소바를 소리내서 먹는 이유



일본인은 면요리, 특히 소바를 먹을 때, 대부분 후루룩 후루룩 소리를 내면서 먹는다. 이런 식사법은 외국인들 눈에는 매너가 없다고 느껴질 수도 있을 것. 그러나 젓가락만 사용해서 면을 먹어야 하다 보니 입안으로 면을 빨아올릴 수밖에 없었을지도 모를 일이다. 이런 소바의 식사법에 대해 일본인들은 '소바는 공기와 함께 입안으로 빨아 들이면 더 깊고 진한 소바의 풍미를 느낄 수 있다'고 한다. 소바의 향을 느끼기 위해서는 빨리 입안으로 넣어야 한다는 것이다.

반대로 소리를 내지 않으려고 억지로 입안에 면을 밀어 넣거나 면을 끊어 먹으면 오히려 소바의 풍미를 느끼기 어렵다는 것. 소바를 먹을 때 후루룩 소리를 내면서 먹으면 면과 함께 공기가 함께 들어와서 코로 나가기 때문에 메밀면 특유의 고소한 향기가 더욱 많이 난다고 한다. 영국 심리학자의 연구에 따르면 소리를 내면서 음식을 먹었을 때 소리를 내지 않고 먹었을 때보다 뇌가 15%정도 더 맛있다고 인식한다는 연구 결과도 있을 정도로 과학적인 근거도 있다고 할 수 있다. 소바 한 자루 후루룩 후루룩 소리 내며 먹을 때 우리의 여름이 조금 시원해질 바래 본다.





Message from CEO

“누들플래닛(Noodle Planet)”

2024년 7월호는

일본의 소바 이야기입니다.

일본의 국수를 탐닉하는 두 분의 교수님과
일본 현지에서 [월간 면 업계] 편집인으로 활동했던
미키 나오코 님의 재미난 글도 맛있게 담았습니다.
문화 전문가, 여행 인플루언서 등이
맛있게 써 내려간 소바의 역사와 문화를 맛보십시오.

소바를 더 맛있게 즐길 수 있는 몇가지 지식과
일본의 차茶 소바 이야기도 고명으로 엮었습니다.

호랭면 동화작가의 인터뷰와 동아시아면류학회
페이스북커뮤니티 회원님들의 인터뷰,
그리고 서울의 자가제면 소바맛집도
3곳을 방문해 실었습니다.

여름이 가기 전에
면사랑 누들플래닛 웹진에서 들려드리는
소바 이야기를 시원하게 읽어주세요.

저희 누들플래닛 웹진에 관심과 응원을 보내주시는
모든 분께 다시 한 번 감사드립니다.

2024년 7월

누들플래닛 발행인

(주)면사랑 대표 정 세 장

1장

日本のそば

Soba in Japan

일본의 소바

짧지만 강렬한 일본 소바의 역사

(이기중 교수)

일본 현지 편집장의 기고, 깊고 다양한 일본 소바의 세계

(마키 나오코)

일본의 3대 소바 & 짬뽕과 부먹으로 분류한 소바의 종류

(정의상 교수)

짧지만 강렬한 일본 소바의 역사

클 이기중 교수

메밀도 소바, 메밀국수도 소바

일본 고유의 면요리라 할 수 있는 소바는 곡물인 메밀,
또는 음식인 메밀국수를 뜻하는 일본어이다.

그 어원을 살펴보면 곡물인 소바는 삼각형 모양으로
끝이 뾰족하게 생긴 열매인데 이 열매의 생김새에서
'뾰족한 것, 귀통이, 모서리'라는 의미의 일본어
소바를 그대로 열매 명칭으로 사용했다.

예전에는 밀인 고무기와 구별해서 메밀열매를
소바무기라고 불렀으며 (무기는 원래 보리를 뜻하는 말),
무로마치시대부터 소바로 줄여 부르기 시작했다.

메밀국수 또한 예전에는 소바키리라고 불렀으며
에도시대 말기부터 소바로 줄여 부르기 시작했다.
이같은 과정을 거쳐 현재에 와서는 곡물인 메밀도
요리인 메밀국수도 모두 소바로 불리게 되었다.

메밀의 원산지

메밀의 원산지에 관해서는 여러 가지 설이 있지만, 지금으로부터 약 3,500년 전 일본의 조몬시대(時代, 기원전 8000-300) 후반에 중국의 삼강지역(원난성, 쓰촨성, 동티베트 경계 영역)에서 한반도를 거쳐 대마도를 중계점으로 규슈 지역에 들어와, 일본 열도로 북상했다는 설이 유력하게 받아들여진다. 또 다른 설은 메밀이 중국 북부, 시베리아, 연해주, 홋카이도를 통해 들어와 일본 열도로 남하했다고

추정한다. 일본에서 메밀에 관한 기록은 《고사기(古記)》(712)나 《일본서기(日本書紀)》(720)에도 등장한다. 거친 땅에서도 잘 자랄 뿐더러 생육기간이 짧은 메밀은 예로부터 배고픔을 달래주는 귀중한 구황작물이었다. 일본인은 국수 형태로 먹기 전부터 여러 형태로 메밀을 먹었다. 죽으로 섞먹기도 했고 (소바카유초(蕎麥粥), 잡곡 형태로 쌀과 섞어 밥을 지어 먹는가

하면(소바고메초(蕎麥) 물로 반죽한 메밀가루를 동글게 빚어 익혀 먹었다(소바가키초(蕎麥飴) 메밀 반죽에 채소절임이나 팥을 넣어 떡으로 빚어 먹기도 했다(소바꼬치초(蕎麥餅). 하지만 식감이 거칠고 반죽하기도 힘든 메밀은 가난한 자들의 음식이었으며, 야마나시(山梨)현이나 나가노(長野)현처럼 쌀과 밀을 재배하기 힘든 산간 지역의 음식이었다.



삼각형 모양의 끝이 뾰족한 열매, 메밀

소바가 '면'이 되다

밀가루로 만든 국수는 9~10세기 문헌에 처음 나타나지만, 메밀로 만든 국수가 등장한 것은 이보다 상당히 늦은 15~16세기다. 앞서 말했듯 메밀국수는 원래 '소바키리'라고 불렀다. 소바키리의 발상지에 관해서는 두 가지 설이 있다. 하나는 신슈(信州)설이다. 1645년 간행된 서적 <모취초(毛吹草)>를 보면, 신농국(시나노노쿠니)의 명물로 소비키리가 언급된다. 신농국은 오늘날 신슈 지역을 가리키는 옛 지명이다. 다른 하나는 고슈(甲州)설이다. 고슈는 나가노현과 도쿄도 사이에 자리한 야마노시현의 북동부에 있는 도시다. 일본 고전을 연구하는 학자인 아마노 사다카게가 1704년경에 쓴 <잡록>에 "소바키리는 고슈에서 시작되었다."고 기록되어 있다. 이 밖에 오사카 발상설이나 교토 발상설도 있다. 어쨌든 소비키리가 에도(옛 도쿄)가 아닌 다른 지역에서 시작된 것만은 확실하다.

국수 형태의 소바, 즉 소비키리에 대한 가장 오래된 기록은 《정승사문서》에 나온다. 《정승사문서》는 나가노현 기소군의 고찰 조소지에 전해지는 문서로, 그 내용을 보면 1574년 불전의 수리공사 후 준공을 축하하는 잔치에서 "긴에이(金永)이라는 사람이 소비키리를 대접했다."라고 쓰여 있다. 메밀을 소바가키 형태로 먹던 당시에, 소비키리가 결혼식이나 선달그믐 같은 축일에 먹는 특별 음식이었음을 알 수 있다. 17세기 초 다가신사의 승려가 쓴 《자성일기》에도 소비키리가 등장한다. "1614년 2월 3일에 소바를 먹었다."라는 기록이 있어. 당시 소비키리가 쇼진(精進)요리, 즉 사찰음식이었음을 짐작할 수 있다. 일설에 따르면, 승려들이 즐겨 먹던 소바가 점차 일반인에게 전해졌다고 한다. 오늘날에도 일본 사찰 앞에 소바집이 즐비하게 서 있는 모습을 볼 수 있는데, 이곳 소바는 '몬젠소바'라고 불리면서 참배객의 음식으로 정착했다.

사찰의 유명한 메밀국수를 재현하는 소바축제의 한 장면



에도의 패스트푸드, 소바

일본에서 밀가루로 만든 국수는 9-10세기 문헌에 처음 나타나지만, 메밀로 만든 국수인 소바(蕎麦/そば)가 등장한 것은 이보다 상당히 늦은 15-16세기다. 이후 소바 문화가 발달한 것은 에도(江戸)시대였다. 1603년, 도쿠가와 이에야스(徳川家康)는 전국(戰國)시대를 마감하고 에도 막부를 세워 초대 쇼군(將軍)(막부 수장)이 된다. 이때부터 에도(오늘날의 도쿄)는 무가(武家)를 중심으로 한 도시로 새로 태어나게 된다. 1800년대 초반에는 에도 인구가 급격하게 늘어나 100만 명에 이르러 세계 최고의 인구 과밀 도시가 된다. 늘어난 인구에 따라 소바의 수요도 증가했다. 에도 초기의 소바는 메밀가루에 아무것도 섞지 않은 100퍼센트 메밀면으로, 이런 반죽은 끈기가 없어 물에 삶으며 풀어져 버렸기 때문에 주로 찌서 먹었다. 밀가루를 섞기 시작한 것은 18세기 초인데, 일설에 따르면 조선인 승려가 메밀 반죽에 밀가루 섞는 기술을 일본에 전해주었다고 한다. 어찌 됐던 이제 밀가루가 섞여 끈기가 생긴 메밀 반죽을 밀대로 밀어 칼로 가늘게 썰 수 있게 됐는데, 이를 '자른 소바'라는 의미로 '소바키리(蕎麦切り)'라고 부르기 시작한 것이다. 먹는 방식도 바뀌었다. 원래 소비키리는 소멘(素麺)처럼 '모리'라는 작은 그릇에 담긴 장국(쯔유)에 찍어 먹는 면이었는데, 에도시대에 야타이(포장마차)가 유행하면서 면에 국물을 끼얹어 먹는 방식이 유행했다. 야타이 소바 장수들은 면을 미리 삶아 놓았다가 손님이 오면 끓는 물에 데쳐 물기를 뺀 후 국물에 부어 내주었다. 이렇게 국물을 끼얹어 파는 소바를 '가케소바'('가케'는 '끼얹다'라는 뜻)라고 불렀다. 가케소바는 재료를 준비하기도 편하고, 간단하게 먹기도 좋고, 값도 저렴했기 때문에 에도시대의 패스트푸드이자 서민 음식으로 정착했다.

에도시대 소바가게의 모습



소바 르네상스

이처럼 에도의 '이키'('에도코'라고 불리는 에도내기 특유의 미의식을 뜻하는 말)문화와 결부되면서 널리 퍼져 나가던 소바 문화는 메이지유신 이후 쇠락의 길로 접어들었다. '문명 개화' 풍조속에서 소바가 옛 것 중 하나로 경시됐기 때문이다. 여기에 불을 지핀 것은 1888년 시판된 기계식 제면기였다. 모든 소바집에서 기계로 소바 반죽을 하기 시작했다. 문제는 기계로 반죽하려면 밀가루를 다량 넣어야 한다는 데 있었다. 밀가루 대 메밀가루 비율이 3:7이면 고급 소바, 5:5면 보통 소바로 여겨지는 상황이 한동안 이어졌다. 더욱이 제2차 세계대전 중 식량난이 벌어지자 대용식으로 취급됐던 소바는 그 맛이나 문화를 논할 상황이 아니었다. 자연히 손으로 반죽한 '데우치'나 메밀가루만으로 만든 '기코우치'같은 말도 사라졌다.

데우치 소바가 부활한 것은 전후 일본사회 부흥이 한창이었던 1970년대 들어서다. 그 이유 중 하나는 아이러니하게도 인력난이었다. 당시 일본 경제가 고도성장기에 진입하면서 소바집에서 장인을 구하려 해도 나서는 이가 없었다. 이에 위기감을 느낀 소바 업계가 소바를 고급화 하는 것 말고는 방법이 없다고 생각하고서 데우치 소바를 되살리기 시작한 것이다. 이는 밀가루와 메밀가루 비율이 2:8인 '니하치소바'에 불과했지만 종래의 소바에 비하면 맛이 뛰어났다. 이렇게 부활한 데우치 소바는 '소바의 뉴웨이브(new wave)' 또는 '소바 르네상스'로 불리면서 세간의 주목을 받았다.



전남대 문화인류고고학과 교수/
서울대 인류학과 겸임교수

이 기 중

새롭고 색다른 음식을 찾아 세계를 누비는 '푸드 헌터(Food Hunter)'이자 식도락가다. 수년간 '한국의 맛 연구회'와 궁중음식연구원에서 서울 반가음식과 궁중음식을 전수받았으며, 맥주에 관한 해박한 지식을 지닌 맥주통(通)이기도 하다. 그동안 140여개 나라를 여행했고, 여행과 음식에 관한 활발한 강연과 저술 활동을 펼치는 '지적 보헤미안'이다.

여행 작가로서 <동유럽에서 보헤미안을 만나다>, <북유럽 백야 여행>, <남아공 무지개 나라를 가다>를 냈고, 술과 음식에 관한 책 <유럽 맥주 전문록>, <맥주 수첩>, <크래프트 비어 펍 크롤>, <일본, 국수에 탐닉하다>, <위스키 로드>, <위스키에 대해 꼭 알고 싶은 것들>, <밥 먹으로 일본 여행>등을 펴냈다.

일본 현지 편집장의 기고, 깊고 다양한 일본 소바의 세계

글 마키 나오키 (牧 奈央子)

서서 간단하게 먹는 소바 가게부터, 수제로 만든 고급 소바까지, 깊고 다양한 소바의 세계

일본인에게 "소바"란 면류인 "메밀국수"를 의미한다. 세계 여러 지역에는 메밀을 그대로 먹는 곳도 많지만, 일본인에게 소바란 메밀가루를 물로 반죽하여 가늘게 자른 면을 의미한다. 이 메밀국수는 대표적인 일본 음식이며, 그 종류와 특성은 매우 다양하다.

소바의 원료인 메밀은 건조함에 강한 식물로, 남북으로 기후 차이가 있는 일본에서도 여러 각지에서 재배되어 왔다. 특히 나가노현의 "신슈소바"가 유명하지만, 전국 각지에는 다양한 "지역 소바"가 존재한다. 지역산 원료를 사용하는 것이 지역 소바의 강점이지만, 그것 뿐만 아니라 제조 방법이나 먹는 방법에 특징이 있는 경우도 많다. 예를 들어, 이와테

현의 "완코소바"는 한 입 분량의 소바가 들어간 작은 그릇이 계속 제공되며, 빈 그릇이 쌓여간다. 니가타현의 "헤기소바"의 경우에는 해조류를 반죽에 넣어 한 입 크기로 만들어 길쭉한 그릇에 나란히 담아 내어 놓는다. 시마네현의 "이즈모소바"는 둥근 삼단 겹침 그릇에 담겨 나오고, 효고(兵庫)현 도요오카(豊岡)시에 위치한 이즈(出石)에는 한 입씩 접시에 담아 나오는 '사라소바(皿そば)'라는 명물 소바가 있다. 각 지역별로 독특하게 소바를 먹는 방법이 각 지역 소바의 매력을 더해준다. 그야말로 일본 소바의 세계는 무궁무진하다.

다양한 컬러로 눈과 입을 모두 즐겁게 하는 소바



먹는 방법 뿐만 아니라 면 자체에도 각각의 특징이 있다. 메밀의 중심 부분만을 사용한 메밀가루로 만든 "사라시나 소바"는 흰색이고, 메밀을 껍질째 갈아 만든 "히키구루미" 메밀가루를 사용하면 검은색의 소바가 된다. 밀가루와 메밀가루의 비율에 따라서도 달라진다. 밀가루 20%, 메밀가루 80%의 "니하치 소바"가 일반적이지만, 최근에는 메밀가루를 100% 사용한 "주와리소바"가 많은 인기를 얻고 있다. "차(茶)소바"의 경우에는 녹차 잎을 가루로 만든 말차를 소바와 함께 반죽하여 선명한 녹색을 띤다. 이외에도 지역 특산품을 반죽에 넣은 다양한 소바가 있으며, 벚꽃을 넣어 반죽한 분홍색 소바, 유자를 사용해 노란빛을 띤 소바, 차 소바와 같은 녹색이지만 미역이나 다시마 등의 해조류를 넣은 것도 있다. 이러한 소바는 장기간 보관할 수 있는 건면으로 만들어져, 특정 지역의 기념품으로 판매되기도 한다.

- 사라시나 소바 : 메밀껍질을 벗겨 만들어 면발이 하얗다
- 검은색 면의 야부소바
- 분홍색 벚꽃소바 ©니키월드
- 교토 우지의 명물 차소바
- 노란색 빛깔의 유자소바
- 100% 메밀면으로 만든 주와리소바

소바를 좋아하는 사람은 사계절 내내 차가운 소바를 선호한다.

소바는 따뜻한 국물과 차가운 국물 모두에 찍어 먹을 수 있다. 여름에는 "자루소바"라고 하여 자루 위에 소바를 담아 차가운 국물에 찍어 먹는 것이 일반적이지만, 실제로 "자루소바는 여름에만 먹는 것은 아니다. 소바를 좋아하는 사람들은 겨울에도 차가운 소바를 선호한다. 소바는 차가울 때 가장 맛있는 상태이기 때문이다. 그리고 소바를 다 먹은 후에 진한 국물에 소바를 삶은 물인 "소바유"를 넣어 마시는 것은 소바를 제대로 즐길 줄 아는 사람만의 전통적인 방법이라고 알려져 있다.

소바만을 먹고 나면 허기진다는 느낌이 드는 경우가 많기 때문에, 소바에는 튀김이 따라오는 경우가 많다. 새우나 제철 야채 튀김을 세트로 한 자루소바를 "텐자루"라고 한다. 이 외에도 교토에는 달게 조린 청어를 따뜻한 소바에 얹어 낸 "니싱소바" 등도 있어, 소바에 곁들이는 재료에서도 지역적 특색이 드러난다.

튀김과 소바가 함께 나오는 텐자루 / 교토의 명물, 청어가 들어간 니싱소바



이와테현의 완코소바



시마네현 이즈모의 와리코 소바



효고현 이즈시의 사라소바

다양하게 변신하는 퓨전소바

유명한 일본 전통 요리 중 하나인 소바는 최근 다양한 퓨전 메뉴들도 등장하고 있다. 메밀가루를 100% 사용한 소바를 제공하는 외식업계에서도 토마토 소스나 제노베제 소스를 소바에 곁들여 파스타처럼 즐기는 메뉴가 등장했다. 소바의 풍미와 마늘이 잘 어우러진 이탈리아풍의 소스는 의외로 좋은 궁합을 선보인다.

소바를 먹는 다양한 방법

외식업계에서 소바는 현재 500엔의 저렴한 소바부터 2000엔이 넘는 고급 소바까지 다양하게 분류된다. 500엔 짜리 "서서 먹는 소바"의 경우 의자가 없는 매장의 카운터에서 말 그대로 서서 먹는 가벼운 식사다. 주문 후 30초 만에 딱딱 제공되며, 5분이면 후루룩 먹을 수 있어 바쁜 직장인에게 시간 절약으로 큰 도움이 된다. 고급 소바의 경우 대부분 "수제 소바"로 소바 장인이 가게 안에서 직접 소바를 만든다. 소바는 "갓 갈아낸, 갓 반죽한, 갓 삶은" 것이 가장 좋다는 말이 있듯이, 이런 소바를 제공하는 가게는 고급 소바로 분류된다.



10 소바 매장 앞 메뉴보드



10 소바의 자루소바 (500엔)

일반 가정식 소바



일반 가정에서 먹는 소바의 경우에는 주로 건면이 중심이 된다. 가정에서 소바를 처음부터 만들어 먹는다는 것은 웬만큼 소바를 좋아하지 않으면 할 수 없는 일로, 대부분의 가정에서는 건면의 소바를 삶아서 먹게 된다. 그 소바를 어떤 방식으로 먹을지는 각 가정의 입맛 취향에 달려 있다. 일반적인 고명인 파나 와사비 이외에, 각 가정만의 특별한 고명이나 국물이 있을 것이다. 그것은 그 가정만의 방식이니 타인은 알 수가 없다.

일본 가정에서 소비하는 소비하는 건면, 냉동면, 생면이다



66

일본의 소바는 한 마디로

요약할 수 없는 깊이 있는 음식이다.

일본에서 소바를 먹으려고 할 때,

소바를 좋아하는 사람에게

좋은 가게를 추천 받는 것은

삼가래 주길 바란다.

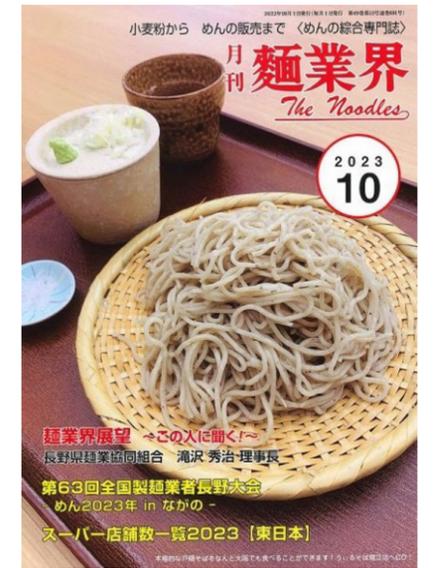
소바를 좋아하는 사람이

소바에 대해 이야기하기 시작한다면

언제 끝이 날지

아무도 모를 것이기 때문이다.

99



마키 나오키 씨가 편집장을 역임했던 일본의 「월간 면업계」, 2023년 10월호



마키 나오키 (牧 奈央子)

국립민족학박물관 편집실 근무
2006년부터 17년 동안 「월간 면업계」 편집장 역임
2024년부터 프리랜서 작가로 활동

마키 나오키는 교토시에서 태어났으며, 국립민족학박물관 편집실에서 일한 후, 2006년부터 17년간 「월간 면업계」의 편집장으로 일했다. 2024년부터는 독립하여 프리랜서 작가로 활동하고 있다.

일본의 3대 소바& 썩먹과 부먹으로 분류한 소바의 종류

글 정의상



現 조선대학교 일본어과 교수

정 의 상

일본 오사카 국립대학 대학원 일본학과 문학박사
(현대 일본어학 전공)

前 한국일본어통번역학회 회장 / 한국일본어학회 기획이사
한국관광공사 일본사업부 심사위원 및 자문위원

일본의 3대 소바

첫 번째 토가쿠시 소바. 토가쿠시 소바는 나가노현 북부에 위치했던 토가쿠시 마을의 명물 소바를 말한다. 지금은 나가노시로 편입된 토가쿠시 마을의 토가쿠시산은 수도자들이 많이 모여드는 곳으로, 수도자들이 산으로 들어오면서 휴대음식으로 소바를 가져온 게 토가쿠시 소바의 유래가 되었다고 한다. 당시 소바는 수제비나 떡과 비슷하여 만들기도 휴대하기도 비교적 용이했다. 현재의 토가쿠시 소바는 면을 삶아 찬물에 행귀 물기를 거의 빼지 않은 채 원형의 큰 자루에 한입 크기로 보통은 다섯 개를 올려놓는데 이는 토가쿠시 마을에 신사가 다섯 개 있기 때문이라고 한다. 토가쿠시 소바의 특징은 소바의 열매 속껍질을 벗기지 않고 갈아 만든 메밀가루로 반죽한다. 메밀국수를 한 다발씩 말발굽 모양으로 만들어 원형 대나무 소쿠리에 담아 낸다. 김가루를 뿌리지 않고, 매운맛이 강한 무를 곁들인다.



토가쿠시 소바 ©난짱

음식의 역사와 문화에 관심이 많고, 직접 요리를 만들며 전문지식까지 갖춘 일본문학 박사인 정의상교수는 일본어를 통해 일본의 여러 문헌들을 접하고 공부하며 일본의 면류 세계를 탐험해 온 지식인이다.



이즈모 지역의 와리코 소바

두 번째 소바는 시마네현 이즈모 지역의 이즈모 소바. 보통 소바는 쓰유에 소바 면을 찍어 먹지만 이즈모 소바는 쓰유를 소바 면 위에 부어 섞어 먹는다. 이즈모 소바의 가장 대표적인 것이 와리코소바이다. 와리코 소바는 이즈모 지역의 명물 향토요리이며, 와리코는 소바를 담은 둥근 찬합을 의미한다. 와리코 소바는 기본적으로 1인분에 둥근 찬합이 3단 나오는데 경우에 따라서는 5단, 또는 7단까지 나오기도 한다. 와리코 소바는 먹는 방법이 조금 특이하다. 먼저 가장 위의 1단에서는 잘게 썬 파나간 생강, 김가루, 가다랑어포 등을 개인 취향에 따라 올리고 진한 소바 쓰유를 부어 잘 섞어서 어느 정도까지 먹는다. 2단 찬합에서는 1단에 남은 소바를 붓고 섞어서 먹는다. 이러한 식으로 반복해서 먹으면서 약간 싱거우면 쓰유를 더 넣기도 하고 취향에 따라 파나 김가루 등을 더 올리기도 한다. 그리고 소바 면을 삶은 물인 소바유를 마지막 찬합에 부어 남아 있는 쓰유와 잘 섞어서 마시면 끝난다.

일본어를 통해 쌓아온 일본 음식 문화에 대한 강의를 준비중이며, 그 열정과 지식 수준이 남다른 것을 책을 통해 알 수 있다. 일본어 공부에 대한 수많은 책을 저술하였으며 베스트셀러 또한 많이 있다. 그 중에서 일본 음식에 대한 해박한 지식을 담은 『문화로 맛보는 맛있는 일본 요리』는 일본 음식문화에 대한 궁금증을 한 번에 해결할 수 있는 책으로 추천할 만하다.



완코 소바를 먹는 장면이 이색적이다 ©일본관광청(JNTO)

세 번째 소바는 이와테현의 명물인 완코 소바. 완코 소바에서 완코란 목재로 만든 그릇을 뜻하는 이와테현의 방언이다. 완코 소바는 다른 소바와 달리 먹는 방법이 좀 독특하다. 뜨거운 소바 쓰유에 적셔 약간 간이 된 소바를 큰 그릇에 미리 담아 두었다가 점원이 손님이 먹을 작은 공기에 한 입 또는 한 젓가락 정도의 양으로 넣어준다. 그리고 손님이 공기를 비울 때마다 새로운 공기에 소바 면을 똑같은 양으로 반복해서 넣어준다. 다 먹은 공기를 옆에 쌓아 올리는데 배불러서 더 먹지 못할 때 손님이 공기 뚜껑을 덮어 식사가 끝났음을 알린다. 이러한 식사법은 예전에 이 지역에 찾아온 손님 모두에게 골고루 따뜻한 소바를 대접하기 위해서 적은 양의 소바 면을 많은 공기에 나누어 제공하면서 시작되었다. 따라서 처음부터 끝까지 천천히 맛을 즐기며 먹는 것이 완코 소바를 맛있게 먹는 방법이라고 할 수 있다. 완코 소바는 얼마나 먹을 수 있는 지로 옆사람과 승부를 하고 싶어 지는 요리이기도 하다. 보통 여자는 평균 30~40공기, 남자는 50~60공기정도 먹는다고 하는데 가게에서 정해 놓은 일정 그릇 이상을 먹으면 기념품을 주거나 기념으로 몇 공기를 먹었는지 목판에 새겨 주는 가게도 있다.

부면? VS 짜면?

평평한 접시에 담아 먹던 소바기리는 원래 썬유를 듬뿍 찍어 먹었다.

그러나 에도시대 중기에 접어 들면서 한 젓가락씩 찍어 먹는 것을

귀찮게 생각한 성질 급한 에도 사람들이 고안해 낸

소바에 썬유를 뿌려(부어) 먹는 방법, 즉 붓카케소바가 유행하기 시작했다.

그러자 소바를 팔던 가게에서는 기존에 썬유를 찍어 먹던 소바기리와

썬유를 면 위에 부어 먹는 붓카케소바 두 종류를 함께 팔았다.

그러면서 손님들이 주문할 때 헛갈리지 않도록

종래에 평평한 그릇에 담아 썬유에 찍어 먹던 소바를 '(그릇에) 담는다'는

의미의 모리라는 말을 붙여 모리소바로 부르게 되었다. 모리소바라는 명칭이 탄생

한 에도시대 중기 이후, 소바를 팔던 가게 중 한 가게가 차별화를 꾀해

대나무로 엮은 발을 깐 자루에 소바를 담아 팔면서 자루소바라는 명칭도 생겨났다.

01

가케소바 (かけそば)

국물을 부어 먹는 소바의 기본이라 할 수 있다. 가케는 '끼었다, 붓다' 정도의 의미로, 가케소바는 소바면을 그릇에 담고 뜨거운 장국을 부어 먹거나, 따뜻한 장국에 면을 말아 먹는 소바입니다. 가케소바는 온소바가 일반적이지만 냉소바로 먹기도 한다.



소바면을 그릇에 담고 뜨거운 미소시루(장국)을 부어 먹거나, 따뜻한 미소시루에 면을 말아 먹는 가케소바

02

덴푸라소바 (天ぷらそば)

덴푸라소바는 소바에 미소시루를 부은 가케소바 위에 덴푸라를 올려놓은 소바이다. 일반적으로 올라가는 덴푸라는 새우튀김을 올려놓는다.



소바에 미소시루를 부은 가케소바 위에 덴푸라를 올려놓은 덴푸라소바

속이 비어있는 튀김 부스러기(덴카스)가 올라가는데 덴카스가 너구리의 볼록한 배를 닮아 다누키소바라 부른다

03

기츠네소바 (きつねそば)

따뜻한 가케소바에 달달하게 조려 얇게 썬 유부, 즉 아부라아게를 올린 소바이다. 여우가 유부를 좋아한다는 이유 또는 유부의 색이 여우와 비슷하다고 해서 붙여진 이름이다.



따뜻한 가케소바에 달달하게 조린 유부(아부라아게)를 올린 기츠네소바

04

다누키소바 (たぬきそば)

다누키는 '너구리'를 의미하며, 다누키소바에는 속이 비어 있는 튀김 부스러기가 올라간다. 튀김 부스러기는 일본어로 덴카스 또는 아게다마라고 하는데, 덴카스가 올라간 소바를 다누키소바라 부르는 이유는 튀김 부스러기인 덴카스가 너구리의 볼록한 배를 닮았기 때문이다. 보통은 따뜻한 썬유와 함께 먹지만 차갑게 한 히야시 다누키소바도 있다. 덴카스와 파 이외에는 재료다운 재료가 들어가지 않는다. 즉 재료라는 뜻의 '다네'와 빠지다는 뜻의 '누키'를 합쳐 다네누키라고 부르다가 이것이 줄어서 다누키라고 부르게 되었다는 설도 있다.



05

츠키미소바 (つきみそば)

츠키미소바는 뜨거운 가케소바 위에 날 달걀이 올라가는 소바이며, 츠키미는 '달 구경'을 뜻하는 말로, 달걀 노른자가 달처럼 동그랗다 해서 붙여진 명칭이다. 츠키미소바는 대부분 온소바로 먹지만, 드물게 냉소바로 즐기는 경우도 있는데 이때는 노른자를 반숙으로 올린다.



츠키미우동처럼 뜨거운 가케소바 위에 날 달걀이 올라가는 츠키미소바

06

가모난소바 (かもなんそば)

가모난소바는 오리고기인 '가모'와 '파'하면 떠오르는 '난반'과 '소바', 세 단어의 합성어를 줄인 말로, 가모난반소바라고 하고, 난반소바라고도 한다. 가모난소바는 오리고기와 파가 올라간 따뜻한 가케소바다. 오리고기인 가모 대신 닭고기인 도리를 사용하면 도리난소바라고 한다.



오리고기인 가모, 파하면 떠오르는 난반과 소바, 세 단어의 합성어를 줄인 가모난소바

01

모리소바 (盛りそば)

모리소바는 먼저 소바만 먹어 메밀의 향을 느끼고, 다음으로 쓰유만 살짝 입에 넣어 쓰유의 농도를 가능하고 본격적으로 먹는다. 더 맛있게 먹기 위해서는 한 번 젓가락으로 집은 면의 3분의 1정도만 쓰유에 찍어 후룩 소리를 내면서 소바의 은은한 향을 즐기는 게 이상적이다. 또한 젓가락으로 한번 집은 면은 도중에 면을 잘라 먹지 않고 모두 먹는 것이 기본이다.



쓰유에 소바를 찍어 먹는 가장 기본적인 모리소바

03

세이로소바 (せいりそば)

세이로는 대나무나 나무로 짜서 만든 나무짚기를 말한다. 에도 시대 초기, 소바면을 평평한 접시에 담아 내놓으면서 모리소바가 탄생하였고, 얼마 지나지 않아 나무 짚기인 세이로에 소바면을 담는 것이 유행했다. 당시에는 소바를 삶지 않고 세이로라는 나무 짚기에 찌서 먹었는데, 찌 소바를 그대로 세이로에 담아 팔면서 짚기 이름을 따서 세이로소바라고 부르게 되었다.



세이로소바의 세이로는 대나무나 나무로 짜서 만든 짚기를 말한다

05

오로시소바 (おろしそば)

오로시는 '무를 강판에 간 것'을 뜻하는 말로, 기본 소바인 자루소바나 모리소바와 같은 차가운 소바 위에 간 무가 잔뜩 올라간다. 자루소바나 모리소바를 시켜도 보통은 쓰유에 오로시를 곁들여 먹게 나오지만, 오로시소바를 시키면 훨씬 많은 양의 오로시가 나온다. 보통 오로시를 섞은 쓰유에 찍어 먹지만, 오로시와 쓰유를 소바 위에 부어 잘 섞어서 먹기도 한다.



자루소바나 모리소바와 같은 차가운 소바 위에 간 무가 올라가는 오로시소바

07

가모세이로 (かもせいろ)

가모는 '오리'를 뜻하며, 가모세이로는 나무 짚기인 세이로 위에 담아 내놓은 차가운 메밀면을 오리 고기 조림이 들어간 따뜻한 쓰유에 찍어 먹어 추운 날씨에 제격이다. 오리 기름에서 배어나오는 진한 향과 감칠맛이 소바면과 잘 어울린다.



세이로(나무 짚기) 위에 담아 내놓은 차가운 메밀면을 오리고기 조림이 들어간 따뜻한 쓰유에 찍어먹는 가모세이로소바

02

자루소바 (ざるそば)

자루소바는 모리소바 위에 채 썰 듯 잘게 썬 김을 올려놓은 소바요리를 말한다. 현재의 모리소바와 자루소바는 쓰유의 차이 없이 소바 위에 잘게 썬 김가루가 있으면 자루소바, 김가루가 없으면 모리소바라고 한다. 보통은 김이 올라가는 자루소바 쪽 가격이 아주 약간 비싸다.



쓰유에 소바를 찍어 먹는 가장 기본적인 모리소바 김가루가 있으면 자루소바, 없으면 모리소바

04

덴세이로소바 (天せいろそば)

덴자루소바, 덴모리소바라고도 하는 덴세이로소바는 1950년대 도쿄에 있는 무로마치 스나바라는 소바 전문점에서 팔기 시작한 소바다. 세이로소바에 덴푸라가 한 세트로 나오기에, 세이로소바 앞에 덴푸라를 의미하는 덴을 붙여 덴세이로소바라는 명칭이 붙게 되었다.



세이로 소바에 덴푸라가 한세트로 나와 덴세이로 소바

06

도로로소바 (とろろそば)

도로로는 참마를 갈아 걸쭉한 상태로 만들어 놓은 것이다. 도로로소바는 보통 차가운 소바 위에 도로로와 달걀 노른자를 차례로 올려 잘 섞은 후 잘게 썬 파, 김가루, 와사비를 곁들인 쓰유에 찍어 먹지만, 도로로와 달걀 노른자를 넣어 섞은 혼합 쓰유에 면을 찍어 먹는 경우도 있다. 또 오로시소바와 마찬가지로 때에 따라서는 간 참마와 달걀 노른자를 올린 소바면에 쓰유를 끼얹어 먹기도 하는데, 두 쪽 모두 참마 특유의 점성으로 부드러우면서도 입에 착 달라붙는 식감을 느낄 수 있다. 도로로소바는 일반적으로 냉소바로 먹지만 온소바일 경우에는 야마가케 소바라고도 한다.



차가운 소바면 위에 간 참마를 올려 먹는 도로로소바

08

가와라소바 (瓦そば)

가와라는 '기왓장'을 뜻하며, 가와라소바는 뜨겁게 달궜진 기왓장 위에 소바를 올려 바삭하게 구워 먹는 야마구치현 시모노세키시의 향토 요리다. 소바 위에 소고기, 달걀지단, 새우 등을 올려 바삭하게 구운 다음 김가루, 레몬과 모미지 오로시, 즉 홍고추 무즙을 넣은 새콤한 쓰유에 살짝 찍어 먹는다.



뜨겁게 달궜진 기왓장 위에 소바를 올려 바삭하게 구워 먹는 야마구치현 시모노세키시의 향토요리, 가와라소바

2장

日本のそば

Soba in Japan

일본의 소바

알고 먹으면 더 맛있는 법, '소바' 이렇게 먹어보자

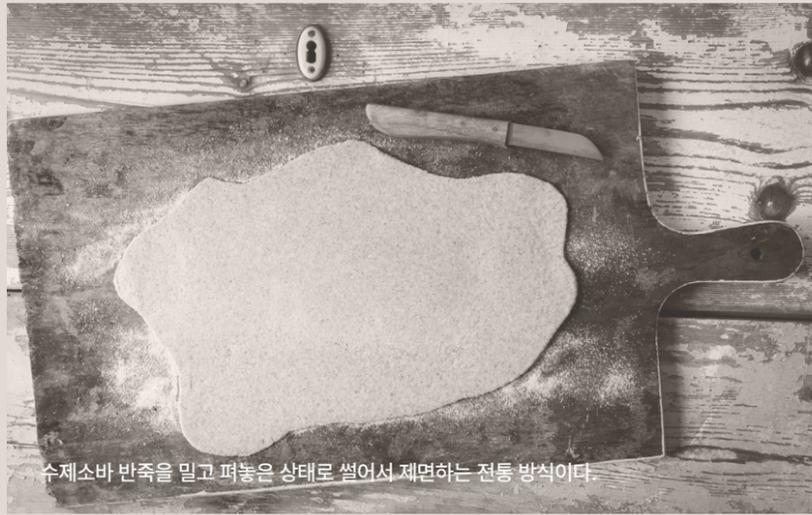
(은나라 작가)

문화콘텐츠에 담긴 일본의 소바

(박경은 기자)

일본의 차茶 소바를 소개합니다

(박현진)



수제소바 반죽을 밀고 펴놓은 상태로 썰어서 제면하는 전통 방식이다.

알고 먹으면 더 맛있는 법 '소바' 이렇게 먹어보자

글 여행/맛집 인플루언서 은나라

무더운 여름철 입맛 나게 하는 음식으로 일본 전통의 메밀국수 요리, '소바(そば)'는 메밀 혹은 메밀국수를 통칭하는 말로 우리에게 익숙한 평양냉면·막국수와 함께 무더위를 식혀줄 시원한 음식으로 인기를 끌고 있다. 최근 항산화와 영양성분 등으로 '슈퍼푸드'로 주목받고 있는 식재료이기도 하다.

몸에도 좋다면 100% 순 메밀이 더 좋지 않을까 싶지만 밀가루와 메밀가루를 2:8 비율로 반죽해서 만드는 니하치 소바가 면의 탄력감과 메밀 향을 느끼기에 가장 적합하다고 알려져 있다. 또한 소바는 검은색이며 메밀함량이 높을수록 색이 진하다고 생각하기 쉬운데 이는 사실과 다르다.

소바면은 소바가루를 반죽해 만든다. 소바가루를 만들 때 메밀껍질을 벗겨내지 않고 그대로 사용하면 우리에게 익숙한 짙은 색의 소바가 된다. 대신 메밀껍질을 제거하고 만들면 마치 국수처럼 희고 탄력이 있어 함량과는 상관없이 껍질의 유무에 따라 달라짐을 알 수 있다.



메밀껍질을 벗겨내고 반죽하면 이처럼 하얀색의 소바면이 탄생한다.



같은 듯 다른 자루소바(左)와 모리소바(右). 김을 얹은 면을 썬우에 찍어 먹는 자루소바이다

소바는 크게 찬 소바와 뜨거운 소바로 나뉜다. 찬 소바는 '자루(죽채반)'에 건진 면을 썬우에 찍어 먹는 모리소바(もりそば), 김을 뿌린 면을 썬우에 찍어 먹는 자루소바(ざるそば), 자루소바에 덴푸라를 얹은 덴자루소바 등이 있다. 뜨거운 소바는 따뜻한 국물을 부어서 우동처럼 먹는 카케소바, 여기에 튀김 부스러기를 곁들여 먹어서 먹는 덴푸라소바 등이 있다.

그렇다면 모리소바와 자루소바는 어떤 차이는 있을까? 한국에서는 일본의 자루소바를 흔히 '판메밀'이라고 부르기도 하는데 '자루(ざる)'에 메밀을 담아 내놓아 '자루소바(ざるそば)'라는 이름이 붙었다고 한다. 그릇에 담는다는 뜻의 모리소바와 자루에 담은 자루소바는 담는 그릇과 김을 올렸는지 여부에 따라 서민과 상류층의 음식으로 분리했다고 한다. 그렇다 보니 아무래도 서민들이 먹었다는 모리소바보다 자루소바는 더 좋은 질의 메밀가루를 사용해 조금 더 고급스러웠다고 한다.

소바에 대해 알아봤으니 이제 맛있게 먹는 법에 대해 알아보자.

소바는 뭘니뭘니해도 구수한 메밀의 향을 즐기는 게 기본!



자가제면으로 갓 뽑아낸 소바면

그렇다면 아무것도 묻히지 않고 메밀 본연의 구수한 풍미를 즐겨보자. 그리고 약간의 소금으로 메밀의 은은한 단맛을 끌어 올려도 좋다. 맛 중에 가장 반응속도가 빠른 맛이 바로 짠맛으로 소금을 더하면 극강의 메밀 향과 맛을 즐길 수 있다는 점에서 좋은 방법 같다. 하지만 우리나라에서는 매우 낮은 방법으로 보통은 썬우를 찍어 먹는 게 대부분인데 그것도 꼭 담그는 게 아니라 썬우의 맛이 입술에 닿을 정도로 소량의 썬우를 면에 발라 먹는 방법으로 즐긴다고 한다.

메밀은 생산지, 생산 후 보관 기간, 보관 방식, 제분 방식, 반죽, 삶은 시간은 물론이고 그날의 온도와 습도에 따라서도 맛의 차이가 날만큼 민감한 식재료로 그래서 직접 제분하고 자가제면을 하는 이유이기도 하다.

그날의 소바와 썬우 컨디션을 본다는 느낌으로 살짝만 맛보기! 그게 힘들다면 면의 3분의 1정도만 살짝 담그는 정도가 딱 좋은 밸런스라고 한다.



온천계란, 아채, 유부, 튀김 부스리기 등 푸짐하게 올린 고풍을 골고루 비벼서 먹는 타누키 소바
신선한 레몬을 주문 즉시 짜서 만든 상큼하고 시원한 레몬소바

**소리도 맛이 있다?
그야말로 면은 면치기가 진리다.**

메밀의 향을 보다 깊게 즐길 수 있는 방법으로 몇 번 정도 씹어 삼키는 방법을 추천한다. 비교적 소화가 잘 되는 재료라 그런 방법으로 먹어도 전혀 문제가 되지 않는다.

일반적으로 식사할 때 먹는 소리를 내지 않는 것이 기본이지만 메밀은 오히려 후루룩 소리를 내며 먹어야 공기와 함께 진한 메밀의 고소한 향과 풍미를 제대로 즐길 수 있다고 한다. 반대로 소리를 내지 않으려고 입안에 면을 밀어 넣거나 끊어 먹으면 그 맛을 느낄 수 없다고 하니 소바를 맛있게 먹고 싶다면 후루룩 소리와 메밀 특유의 향까지 즐겨보자.

곁들임 재료들로 다양한 풍미를 즐겨보자.

기본적으로 양념의 역할은 맛의 포인트를 주고 부족한 영양소를 채워주거나 소화를 돕는 용도로 파와 와사비 그리고 간 무 정도 일 것이다. 파는 메밀에 풍부한 비타민 B1 흡수를 돕고, 와사비는 살균 작용을 하며, 매운맛의 무는 소화를 돕고 소바가 지닌 단맛을 끌어낸다고 한다.

와사비와 파도 쓰유에 넣어 먹는게 대부분인데 원래는 메밀에 매번 조금씩 올려 먹는 게 맛있게 먹는 방법이라고 한다. 또한 쓰유 없이 메밀과 양념만으로 먹어보는 것도 각각의 원재료의 향과 와사비와 파도 쓰유에 넣어 먹는게 대부분인데 원래는 메밀에 매번 조금씩 올려 먹는 게 맛있게 먹는 방법이라고 한다. 또한 쓰유 없이 메밀과 양념만으로 먹어보는 것도 각각의 원재료의 향과 맛을 즐길 수 있는 좋은 방법이라고 한다.



소바를 끓이고 난 물인 소바유, 수용성 루틴이 풍부하게 녹아 있다.

‘찍먹’ 타입도 있지만 국물을 부어서 나오는 ‘부먹’ 타입의 소바도 있다.



교토의 명물, 니싱소바

소바 위에 어떤 토핑을 얹는지에 따라 간장과 설탕으로 맛을 낸 아부라이게(油揚げ:두부를 얇게 썰어 기름으로 튀김 유부)를 올린 ‘키투네(きつね)’, 아게다마(揚げ玉:밀가루를 기름으로 튀김 부스리기)를 토핑한 ‘타누키(たぬき)’, 채소와 어패류 텐뿌라(天ぷら:튀김)를 더한 ‘텐뿌라(てんぷら)’, 토로로(とろろ:마를 갈아 점성을 살린)를 올려 먹는 ‘토로로(とろろ) 소바’ 등 그 종류도 다양하다.

특히나 교토의 명물로 말림과 훈제를 반복하고 미림에 조려낸 청어를 올린 니싱소바(にしんそば)는 온소바로 국물과 면 그리고 청어와의 조화가 남다르다.

그래서 오롯이 면의 풍미를 즐기며 먹는 자루소바도 맛있지만 토핑 가득한 소바로 풍부한 맛을 즐길 수도 있다. 소바는 식재료 본연의 맛을 제대로 느끼는 것이 가장 맛있게 먹는 방법이 아닐까 싶다. 무더위에 지친 입맛 되살려주는 ‘소바’ 맛있게 즐기고 건강한 여름을 나자!



**여행/맛집 인플루언서
은 나 라**

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara_traveling /@lulurala_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼... 터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔,항공사와도 협업하며, 가장 트렌드한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.

문화콘텐츠에

담긴

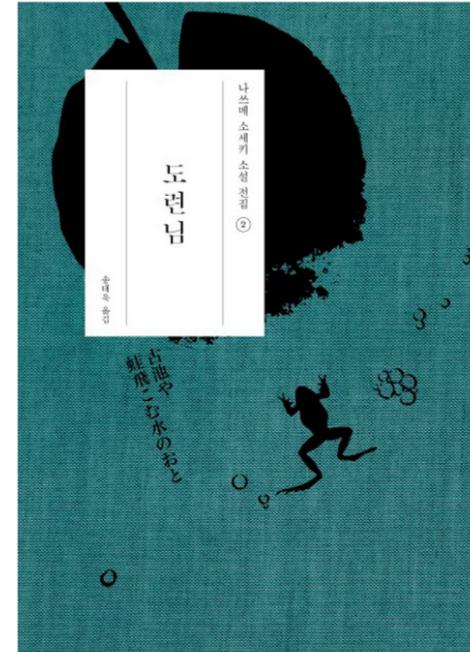


일본의 소바

글 박경은 기자

소바는 일본인들의 소울푸드다.
 에도시대 때부터 대중적으로 먹을 정도로
 오랜 역사를 가진 소바는
 일본인들의 식생활 속에 녹아 있다.
 일본 문화 콘텐츠 속에서
 등장하는 소바는 결코 화려하지 않다.
 평범하지만 없어서는 안되는 일상이자 그리운 추억이다.
 소설, 영화, 만화 등 다양한 일본 문화 콘텐츠 속에서
 소바는 어떤 모습으로 그려지고
 생명력을 갖는지 살펴봤다.

나쓰메 소세키 도련님



일본의 문호 나쓰메 소세키는 일본인들이 가장 좋아하는 작가다. 근대 일본을 대표하는 그의 대표작인 이 두 작품에는 입맛을 다시게 하는 맛있는 음식들이 많이 소개된다. 위궤양으로 평생 고생을 했음에도 그는 식탐이 많았고 대식가였다. 그의 부인이 쓴 <나쓰메 소세키, 추억>이라는 책에는 그가 단 음식을 좋아했다는 기록도 있다.

두 책에서 그는 소바에 대한 자신의 취향과 철학을 늘어놓는다. 먼저 <도련님>의 한 대목이다. “나는 메밀국수라면 사족을 못 쓴다. 도쿄에 있을 때도 메밀 국숫집 앞을 지나가다 그 냄새를 맡으면 꼭 들어가고 싶었다. 이곳에 와서 오늘까지 학교 수업과 그 놈의 골동품 잡동사니 때문에 메밀국수를 잊고 있었는데 오늘 이렇게 메밀국수 간판을 보니 그냥 지나칠 수가 없었다.”

도쿄에 살다 불가피하게 시골 중학교 교사로 오게 된 주인공. 현지의 따분함을 견뎌내면서 도쿄에 대한 그리움을 달래주는 것은 좋아하는 메밀 국수였다. 식욕을 참지 못한 그는 가게에 들어가 ‘텐푸라 메밀 국수’를 시키는데 무려 네 그릇을 비우고 만다. 이 같은 모습이 학교에 소문이 나면서 그는 학생들과 동료 교사들에게 놀림감이 된다.

나쓰메 소세키 나는 고양이로소이다

<나는 고양이로소이다>에선 소바를 먹는 방법에 대한 저자의 명확한 취향이 나온다. 고양이의 시점에서 서술되는 이 작품은 나쓰메 소세키의 자전적 소설이다. 주인공은 직업이 선생인 ‘주인’(고양이 입장에서 주인이다). ‘주인’을 찾아온 미학자 친구 메이테이는 소바 두그릇을 주문해 가져온다. ‘주인’이 메이테이에게 “이렇게 더운 날 소바는 독이나 다름 없다”고 하자 메이테이는 “좋아하는 건 좀처럼 탈이 나지 않는다”고 받는다. 소바를 좋아하는 메이테이는 걱정스러운 정도로 와사비도 듬뿍 넣는다. 메이테이는 젓가락으로 신나게 소바를 집어 올리지만 ‘주인’은 영 떨어뜨린 표정이다. 그러면서 자신은 소바보다 우동이 좋고 말한다. 곧바로 이어지는 메이테이의 반격. “우동은 마부들이나 먹는 거지. 소바의 맛을 모르는 사람만큼 딱한 이도 없네.” 그는 나름의 소바 먹는 방법에 대해서도 설파한다.

“이 긴 가락을 국물에 3분의 1쯤 담가서 한입에 후루룩 삼키는 거지요. 씹으면 안됩니다. 씹으면 소바의 맛이 사라지거든요. 주르륵 목구멍을 타고 넘어가는 그 맛이 별미입니다.”

“제수씨. 소바는 대체로 세 입 반이나 네 입에 먹습니다. 그보다 손이 많이 가면 맛있게 먹을 수 없습니다.”

히가시노 게이고 비밀



일본 추리소설의 대가 히가시노 게이고가 쓴 이 소설은 불의의 사고로 아내 나오코가 죽고 딸 모나미의 몸에 아내의 영혼이 들어가면서 벌어지는 판타지적 이야기다. 딸의 몸에 깃들인 아내의 영혼, 또 아내의 영혼이 잠들었을 땐 딸 모나미의 영혼이 살아가는 현실은 오직 남편인 스키타 헤이스케만이 감내해야 하는 상황이다. 나오코의 고향은 나가노이고 그곳에서 나오코의 아버지는 소바 집을 운영하는 소바 장인이다. 아버지가 보고 싶지만 나오코는 아버지 만나기를 꺼려한다. 아버지 입장에서 눈앞에 서 있는 사람은 구사일생으로 살아난 손녀딸이지만, 그 영혼은 딸이다. 나오코 입장에선 이 사실을 아버지가 눈치채기라도 하면 벌어질 사태가 걱정돼 아버지를 만나지 못한다. 그래도 천륜은 끊을 수 없는 법. 모나미의 몸으로 아버지를 만난 나오코는 터져 나오려는 울음을 참으며 모나미인 것처럼 행동한다. 하

지만 메밀 반죽의 명인인 아버지가 직접 반죽해 쫄깃쫄깃한 찰기가 각별한 소바를 입안으로 넘기던 나오코는 그만 눈물을 참지 못한다. 깜짝 놀라는 아버지에게 나오코는 “엄마가 생각나서, 엄마가 할아버지 메밀국수 엄청 좋아했거든요, 엄마가 먹으면 좋을 텐데”라며 상황을 모면한다. 감각은 이성과 의지로도 억누를 수 없다. 미각, 특히 어릴 때부터 먹으며 각인된 음식은 그 어떤 것보다 강력한 추억이 된다. 나오코는 말한다.

“그건 진짜 아버지가 반죽해 준 메밀이었어. 어려서 부터 먹어 온 아버지의 맛이야. 그게 입에 닿자마자 나도 모르게 눈물이 쏟아 지더라고. 이러면 안되는데, 안되는데, 했는데 어쩔 수가 없었어.”

구리 료헤이 우동 한그릇

국내에 동화책으로 소개된 이 책의 내용은 잘 알려져 있다. 선달 그믐날 북해정이라는 우동집에 가난한 부인이 두 아들과 함께 찾아와서 우동 1인분만을 시킨다. 매년 같은 날 찾아와 1인분만을 시켜 나눠먹는 세모자가 안타까웠던 주인은 배려와 격려의 마음을 담아 넉넉하게 우동을 넣어준다. 언젠가부터 찾아오지 않던 이들 세모자는 십 수년이 지난 어느 해 선달 그믐날 찾아와 우동 3그릇을 시키며 주인에게 감사의 인사를 전한다. 어려웠던 시절에 받았던 따뜻한 마음에 대한 감사였다.

읽다 보면 낯을 시큰하게 하는 이 단편 소설의 원래 제목은 ‘한 그릇의 가케소바’다. 가케소바는 뜨거운 국물에 소바를 말아 먹는 요리다. 국내에는 왜 우동으로 번역되었는지 모르겠다. 아마도 오래전 번역된 책이다 보니 가케소바 보다는 국내 독자들에게 친숙한 우동으로 바꾸지 않았을까 추측해본다.

책에는 한해의 마지막 날은 소바 집이 일년 중 가장 바쁜 날이라는 표현이 나온다. 왜 그럴까. 일본에선 전통적으로 선달 그믐날, 즉 한해의 마지막 날에는 소바를 먹는다. 이것이 ‘토시코시 소바’(年越しそば)다. 즉 해를 넘기는 소바라는 뜻이다. 소바는 메밀로 만들었기 때문에 밀가루 면과 달리 툭툭 잘 끊어진다. 때문에 소바 면처럼 그 해의 나쁜 일들을 모두 끊어내고 또 긴 소바처럼 오래 살게 해달라는 소망이 담겨 있다. 일본에선 이사를 가도 이웃들에게 소바를 돌린다. 앞으로 오랫동안 잘 부탁드린다는 의미를 담은 것으로, ‘히코시소바’라고 부른다.

만화 맛의 달인



30년 이상 연재된 카리야 테츠의 만화 <맛의 달인>은 수많은 음식, 이를 즐기고 만드는 사람들의 철학과 취향, 다양한 사회상까지 반영하고 있는 작품이다.

음식 하나 만드는데 이 정도까지 해야 하나 싶을 정도인 장인들의 외골수 같은 면모를 보노라면 감탄이 나온다. 소바에 관한 재미있는 에피소드도 있다. 100% 메밀가루를 손으로 반죽해 소바를 내놓는 한 등장인물은 자신의 소바에 자긍심이 대단하다. 수돗물이 특유의 냄새가 나기 때문에 삶은 소바를 행굴 때 우물물을 사용할 정도로 면에 집착한다.

하지만 정작 소바를 찍어먹는 국물은 기대에 미치지 못한다. 그는 유명 소바집에서 노하우를 배우며 맛있는 국물 만들기에 힘쓴다. 장인이 알려주는 이 과정이 만만찮다. 우선 땅속에 묻은 항아리에 간장을 넣고 따뜻한 물과 설탕을 녹여 섞은 뒤 3주간 그대로 묵혀둔다. 두껍게 깎은 가스오부시를 끓는 물에 넣어 다시를 내고 국물을 걸러낸다. 이 다시 국물에 3주간 묵혀둔 간장을 넣고 요리술을 섞어 가열한 뒤 흠으로 만든 그릇에 넣어 24시간 둔다. 따뜻한 물에 이 토기를 넣어 45분간 두고 등나무 바구니로 뚜껑을 덮어 24시간 식히면 완성이다.

이대로 따라했을 때 기막힌 국물을 만들어낼 수 있다 하더라도 막상 엄두를 내기 힘들만큼 지난한 과정이다.

드라마 심야식당



심야식당에서 마스터가 만들어준 소스 야키소바/ 유튜브 화면 캡처

도쿄 도심 뒷골목. 매일 밤 12시면 문을 여는 식당이 있다. 이곳을 찾아오는 사람들은 평범한 샐러리맨부터 백수에 이르기까지 온갖 사연을 가졌다. 한밤중에 찾아와 허기를 달래야 하는 사람들이 모이는 곳이다보니 아무래도 '평범'치 않은 사람들도 많다. '마스터'로 불리는 주인장은 사람냄새 풍기는 이 공간을 꾸려간다.

어느 날 심야식당을 찾은 카자미 린코도 그렇다. 한물 간 아이돌 출신 배우인 그는 이곳을 찾아 '소스 야키소바'를 주문한다. 마스터는 각종 채소와 소바를 프라이팬에 볶아 계란 프라이를 얹어 내준다. 이후로도 식당을 찾을 때 마다 카자미 린코가 주문하는 메뉴는 동일하다. 알고 보니 어린 시절 아버지가 많이 만들어준 음식이었다. 그는 소스 야키소바를 통해 그 시절을 추억하며 팍팍한 현실에서 위로를 찾고자 한다. 드라마에선 소스 야키소바에 시만토강의 파래를 뿌리면 훨씬 더 맛있다는 대목도 나온다. 어떤 사연인지는 자세히 나오지 않았지만 딸 카자미 린코와 오랫동안 떨어져 있던 아버지가 우연 찰게 심야식당을 방문해 마스터에게 그 비법을 알려준다.

고치현에 있는 시만토강은 일본에서 가장 아름답고 맑은 강으로 꼽힌다. 이곳은 파래 뿐 아니라 은어 등 풍성한 해산물로도 유명하다.

영화 바닷마을 다이어리

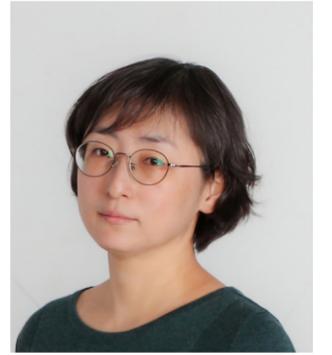


고레에다 히로카즈 감독의 이 작품은 자매들의 이야기다. 세 자매는 오래전 가족을 떠난 아버지의 부고 소식을 듣고 장례식에 참석하게 되는데 거기서 이복 여동생을 만나게 된다. 그러니까 이 영화는 네 자매의 이야기다.

상처를 나누고 보듬고 회복하며 가족의 의미를 생각하게 하는 요소는 바로 음식들이다. 기억을 공유하는 것도, 다시 위로를 받고 힘을 내게 만들어 주는 것도 음식이다.

함께 먹고 부대끼며 살아가는 일상은 딱히 두드러지지도, 화려하지도 않은 평범한 음식들과 함께 한다. 낯선 이복동생 스즈가 세 언니가 살고 있는 집으로 온 첫날 이들이 함께 먹는 음식은 소바다.

"금방 삶아야 맛있다"면서 이들은 소바를 삶아 뒷마루에 둘러앉는다. 소바와 함께 곁들이는 또 다른 음식은 가지와 연근 튀김이다.



경향신문 문화부 부장
박 경 은

1995년 경향신문에 입사한 뒤 산업부, 문화부에서 주로 일했다. 음식이 별도의 취재 영역으로 규정되어 있지 않아 '음식 담당' 기자가 되길 꿈만 꾸며 30년 가까이 보냈다. 그래도 내가 뭘 취재하던 음식과 엮으려는 노력을 해온 덕에 종교와 음식을 엮은 <성스러운 한끼>를 썼다.



일본의 차茶소바를 소개합니다

녹차향, 다이어트, 식감,
항산화 다 잡았다.

글 박현진

녹차를 마실 때 약간의 쓴맛과 떫은맛을 느낄 수 있는데 그것은 차의 주성분인 카테킨(catechin) 때문이다. 대표적인 항산화 성분인 폴리페놀의 일종인 카테킨은 흔히 다이어트에 효과가 있다고 알고 있지만, 이외에도 다양한 효능이 있어 많은 과학자가 그 기능성에 주목하고 있다. 카테킨은 노화와 발암물질 생성에 원인이 되는 활성산소를 억제하고 세균에 대한 저항력 강화와 정장작용, 해독작용 등에 효과적인 것으로 알려졌다. 활성산소는 채소나 과일, 차 등을 통해 카테킨과 같은 항산화 물질을 섭취하는 것이 중요하다고 알려져 있다.

녹차의 카테킨은 성인병 및 암 예방에 관계하는 항산화성, 항돌연변이, 콜레스테롤 저하, 지방흡수억제, 항균작용, 혈압상승억제, 항알레르기 등의 생리활성 기능이 밝혀지며 산화방지제, 화장품, 소취제, 치약 등에도 이용하고 있다. 여름 더위를 잊게 해주는 향긋한 녹차향과 즐깁탱글한 식감, 다이어트와 항산화작용까지 녹차소바는 그야말로 슈퍼푸드 아닐까 한다. 녹차산지로 유명한 일본의 시즈오카와 우지의 녹차소바를 맛보러 떠나보자.

녹차 왕국 시즈오카현의 녹차소바

녹차는 일본의 가장 대표적인 제품 중 하나이다. 녹차는 1700년대 후반 과세의 한 형태로 사용될 정도로 귀한 상품이었다. 가장 두드러진 차 지역 중 하나는 시즈오카 현으로, 차 재배의 오랜 역사를 가지고 있다. 1200년대부터 시작된 것으로 추정된다. 수백 년의 제작 경험을 가진 시즈오카의 차는 세계에서 가장 훌륭한 차 중 하나로 알려져 있다. 시즈오카는 일본에서 가장 큰 차 생산 지역으로, 약 40%의 차가 현에서 생산되고 있다. 2016년 세계 녹차 경연대회에서 시즈오카 차 농장이 일본을 위한 Grand Gold 및 Gold 경상의 대부분을 차지했을 정도로 품질과 혁신에 진심인 지역이다.



시즈오카현의 녹차밭,
후지산이 보이는 이 광경은
관광객들에게 매우 인기가 높다



시즈오카현 공식블로그에 따르면 “차라고 다 같지만은 않다”라고 그들의 차에 대한 열정을 드러낸다. 시즈오카현의 지형은 차 재배에 이상적이다. 풍부한 화산 토양과 맑고 신선한 물을 가진 많은 강, 그리고 일부 차밭은 후지산을 잘 볼 수 있다. 시즈오카의 어떤 지역은 더 많은 햇빛을 받을 수 있고, 다른 지역은 극심한 기온 차이를 보일 수 있는 반면, 다른 지역은 아침 늦게까지 안개에 덮여 있다. 재배 및 생산 방법 뿐만 아니라 수확 시기까지 이러한 모든 요소들은 각 녹차 농장에 따른 독특한 맛의 차이를 보여준다.

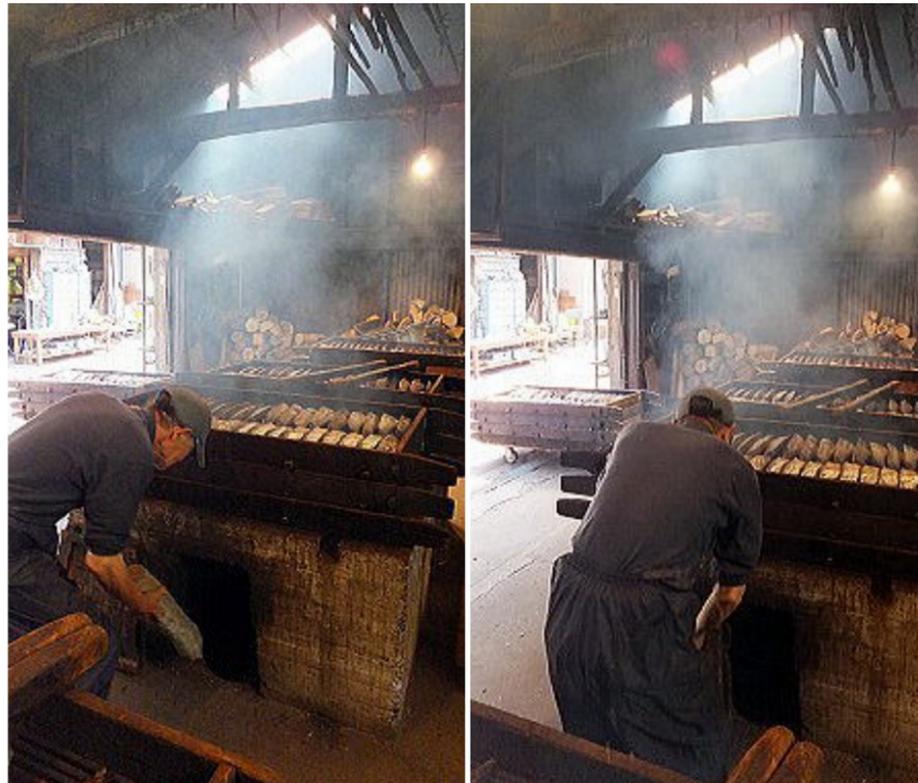


시즈오카현의 차소바는 쫄깃탱글한 면발에 녹차향이 배어 있어 그 맛이 일품이다
©시즈오카현 공식블로그

시즈오카현의 특산물 '차소바'를 맛보는 시간! 차소바는 메밀가루에 '찾가루'를 섞어 만든 메밀국수다. 시즈오카현을 찾는 관광객들에게 '꼭 먹어봐야 하는 현지 음식 1위'로 꼽히는 차소바는 쫄깃한 식감과 은은한 녹차 향이 매력적인 면요리이다. 최고의 녹차 산지에서 따낸 찻잎을 가루로 만들고 메밀반죽과 혼합하여 만드는 면에는 쫄깃함과 탱글함에 녹차의 향이 배어 있어 입안 가득 녹차 향이 퍼진다. 시즈오카현의 소바 쓰유를 위해 직화방식으로 만드는 테비야마 가스오부시는 전통방식 그대로 만들기로도 유명하다.

짧은 글 속에 시즈오카현의 녹차이야기를 다 담을 수 없을 만큼 시즈오카의 녹차 이야기는 파도파도 끝이 없다. 나중에 기회가 된다면 더 깊이 다뤄 보기로 한다.

테비야마 가스오부시: 직접 불을 때서 건조시키는 전통적인 테비야마 방식으로 만든 가스오부시를 사용한 소바 쓰유가 일품이다 ©시즈오카현 공식블로그



우지가와 료칸의 차소바 ©Japantravel by navitime

일본에는 시즈오카현 외에도 차소바로 유명한 곳이 많은데 유명한 차 생산지인 교토의 우지를 빼놓을 수 없다. 특히, 우지의 녹차소바는 그 맛이 최고라고 한다. 녹차소바를 먹기 위해 여행을 간다는 사람이 있을 정도이다. 이 요리를 파는 가게들은 도시 곳곳에 있다. 보도인 오모테산도를 따라 가는 것을 추천한다. 이곳에는 손으로 직접 국수를 만들고 자르는 모습을 구경할 수 있는 가게가 여러 군데 있다. 우지에는 유명한 료리료칸이 많고, 료리료칸에서 파는 녹차소바를 맛볼 수 있다. 보도인 오모테산도 초입에 위치한 우지가와 료칸의 점



보도인 오모테산도의 생차소바 간판 ©TOMMY LEE



소바쓰유에 차소바 면을 찍어 먹는 Cut ©TOMMY LEE

심 세트는 1,500엔 정도인데 많은 사람들이 적극 추천하는 메뉴다.

오차츠키를 메밀면에 부어 먹는 녹차소바와 면 반죽에 녹차가루를 섞어 만드는 녹차소바 두 종류를 모두 녹차소바라고 한다. 이번 호는 녹차 메밀면을 맛보고 즐기는 시간이었다고 보면 좋겠다. 면발이 더 탱글하고 면 자체에 녹차향이 배어 있으니 면을 사랑하는 사람들에게 녹차소바 면은 그야말로 새로운 세계가 될 것이다.



누들플래닛 편집인
박현진

IMC 전문 에이전시 '더피알'의 PR본부장이자 웹진 <누들플래닛> 편집인을 역임하고 있는 박현진은 레오버넷, 웰컴퍼블리시스, 화이트 커뮤니케이션즈, 코래드 Ogilvy & Mather에서 근무하며 20년 동안 100개 이상의 브랜드를 경험했다. 켈로그, 맥도날드, CJ제일제당, 기린프로즌나마, 하이트진로 등 국내외 다수 식품 기업의 광고 커뮤니케이션을 진행하였으며, (주)한솔에서 브랜드 담당자로 근무한 경력과 F&B 브랜드의 마케팅을 담당할 이력이 있다.

3장

日本のそば

Soba in Japan

일본의 소바

“동아시아면류학회” 면박사 8인의 인터뷰

(고두안 회원님, 김인현 회원님, 김주연 회원님, 박미선 회원님,
어유경 회원님, 이주영 회원님, 한화정 회원님, 한효녀 회원님)

호랭면 그림책 작가 김지안님 인터뷰

(김지안 작가님)

누들 레스토랑

(오무라안, 가조쿠, 낙원의소바)

동아시아면류학회 면박사 8인의 인터뷰

동아시아면류학회 면박사님들을 만나다

페이스북 누들 커뮤니티의 양대산맥(?)에는 면식범과 동아시아면류학회가 있다. 면식범은 회장님의 인터뷰를 먼저 실었고, 드디어 동아시아면류학회의 우수참여자님들을 만나게 되었다.

8분의 동아시아면류학회 회원님들과 블로거 한 분의 유쾌하고 즐거운 시간이 후루룩 지나갔다



장소는 총무로 '낙원의소바'였다. 회원님들이 워낙 면에 있어서 미식의 달인들이자 면박사님들이어서 낙원의소바 사장님을 이미 알고 있었다. 알고 보니 낙원의소바 사장님도 동아시아면류학회 회원이었다. 면에 대한 각자의 의견과 소견이 넘쳐나고 처음 만나는 분들이라고 믿겨지지 않는 즐거움이 있었다. 역시 맛있는 음식은 사람의 마음을 열게 하고, 같은 취미를 갖는 사람들은 서로를 알아보는 듯 하다.

자리를 옮겨 이야기가 그치지 않는 면박사님들의 면담회, 낙원의소바 사장님도 함께 했다





도예작가 고두안 회원님

그릇을 만들고 가르치는 도예전문가, 짧은 대답 속에 면에 대한 깊은 내공을 느낄 수 있는 전문가이다.

면을 진심으로 좋아하는 사람들과 정보 공유를 위해 동아시아면류학회에 가입했다. 우리나라에서 안 먹어 본 면요리가 없을 정도로 면에 대한 해박한 지식을 갖고 있다.

면요리 중에서는 일본 면요리를 가장 좋아한다. 생각보다 종류가 많아 골라먹는 재미가 있다고 한다. 굵기나 익힘정도도 선택할 수 있는 것도 한 몫 한다는 말 속에 그의 면요리 내공이 도예 만큼이나 깊지 않을까 잠깐 생각을 멈추게 된다.

면요리를 자주 해먹는다. 면요리 노하우로 가장 쉬운 방법은 기존에 나와있는 소스를 혼합해서 만들어 먹는다. 현지에서 면이나 소스를 구매해 사용하기도 한다고 한다. 많은 나라를 여행하며 면을 즐기며 만들어 먹는 진정한 면박사의 면보를 보인다. 면사랑의 사누끼 우동면과 냉면을 먹어봤다. 품질이 우수하다고 한다.

한국에서의 면요리 제품들은 다양하지 않다는 생각이다. 라면을 봐서도 해외에서는 굵기와 식감, 종류도 너무 다양해서 선택의 폭이 넓은 반면, 한국 제품에는 규정된 무언가가 있는 것 같다. 국수를 보더라도 다양한 면이 분명 있음에도 시판되는 제품에는 어김없이 소면이 들어가는 것 처럼. 아마도 대중성을 고려해서이지 않을까 싶다. 더 다양한 면과 소스가 있어서 소비자의 선택폭이 넓어졌으면 한다. 특히 소스.



공학박사이자 공간설계 전문가 김인현 회원님

인터뷰를 위해 경주에서 서울까지 찾아 온 진정한 면러버, 그의 면사랑은 특정 국가를 넘어서는 ‘사해동포주의’라고 한다.

공간정보분야 SW개발을 하는 회사 대표. 면을 너무 사랑해서 페이스북에서 우연히 알게 된 동아시아면류학회에 가입하게 되었다. 약간은 장난스런 모습의 학회가 참 좋다. 면에 대한 허언과 사랑이 어울어져서 인간적인 모습을 보여주는 학회... 사랑하지 않을 이유가 없다.

면요리는 편견 없이 모든 종류를 사랑하고 즐긴다. 한국, 일본, 베트남, 태국, 중국, 대만, 이탈리아 면요리 모두 좋아하고, 이북식 평양냉면도 좋아한다. 면에 대한 사랑은 특정 국가를 넘어서는 ‘사해동포주의’라고 말한다. 맛만 좋으면 노포든 고급식당이든 가리지 않는다.

맛집 찾기 꿀팁은 유튜브, 네이버지도 평가 일기, 다음지도의 평점을 종합적으로 고려한다고 한다. 요즘은 유튜브의 영향이 크다.

공학박사이자 교수님이신 김인현 회원님은 면에 대한 탐구정신이 매우 강하고, 모든 회원님들의 맛 평가 등을 주도하며 분위기를 리드해 주셨다. 면사랑 제품을 많이 먹어보았지만 다 먹어보진 못했다는 말씀을 들으니 어디까지 먹어보실지 매우 궁금해졌다. “모두가 그렇듯 면을 좋아하는 분들은 면사랑 제품을 사랑하지 않을 수 없을 것이다” 라며 엄지척을 해 주신다.



전시 홍보를 하고 있는 면러버 김주연 회원님

미적 센스와 면사랑이 넘치는 MZ 회원님, 면사랑 소면이 집에 쌀처럼 떨어지지 않고 항상 준비되어 있다고 한다.

전시 홍보 업무를 담당하며 우리가 좋아하는 많은 캐릭터의 팝업 스토어 등을 진행한다. 동아시아면류학회는 면 요리에 대한 정보를 찾아 부유하다가 알게 되었다고 한다.

면요리는 혼자 먹을 때도, 또 누군가와 함께 할 때도 다양한 가격대와 분위기로 선택할 수 있어서 좋아한다. 우리나라의 평양냉면을 가장 좋아한다. 평냉은 복잡하지 않으면서도 풍부한 맛과, 문화 등 여러 주제의 이야기를 만들어내는 매력이 있다고 말한다. 혼자 먹어도 기분 좋고, 함께 먹어도 대화의 장이 펼쳐져서 좋다고 한다. 면을 즐기는 분위기 속에서 오고 가는 사람들의 대화를 즐기기도 한다.

특히 면사랑 소면이 집에 쌀처럼 항상 준비되어 있다고 한다. 부모님께서 잔치국수로 자주 만들어 드시기 때문이다. 오랫동안 면사랑을 구매한 이유는 어디 하나 거스르지 않는 편안한 맛이 있기 때문이다.

집에서 하는 면요리의 고명팁을 소개하자면 각자의 집안표 나물이나 김치를 면과 함께 시식해 볼 것을 권한다. 밑반찬을 국수에 얹으면 의외의 조합을 찾는 재미가 있다고.



잡지사 대표를 역임한 편집인 박미선 회원님

열심히 일하고 매일매일 달렸던 잡지사 대표에서 매일매일 무엇을 먹을까 무엇을 마실까 고민하는 4인 가족의 대표가 되었다.

자신을 먹고 (술)마시는 것을 아까워하지 않는 중년 아줌마라고 소개한다. 현재 열심히는 아니지만 일을 하고 있다. 잡지 발행인으로 편집인으로 바쁘게 살다가 지금은 남편 딸 아들 4인 가족체제 하에서 매일매일 무엇을 먹을까 무엇을 마실까를 고민하며 지내고 있다. 동아시아면류학회 커뮤니티에는 2021년 3월쯤 가입했다. 가족들이 먹는 것에 대한 관심이 많은 데다가 당시 코로나 팬데믹 기간에 집밥 레시피 개발에 혹시라도 도움이 될까 하는 생각에 가입하게 되었다.

면요리를 좋아하기는 했지만 가장 좋아했던 것까지는 아니었는데 면류학회에 가입하면서 다양한 면요리를 알게 되었고 그 무궁무진하고 면요리의 세계에 빠지게 되면서 면요리를 더욱 좋아하게 된 거 같다.

한국의 면요리를 제일 좋아한다. 냉면 라면 막국수 잔치국수 칼국수 짜장면(중화요리?) 등을 두루두루 다 좋아하지만 특히 제일 좋아하는 면요리는 고속도로 휴게소에서 먹는 우동이라고 한다. 예전에 한참 일할 때 지방출장을 많이 다녔는데 바빠서 아침도 못 먹고 배고픈 상태에서 잠시 들르는 고속도로 휴게소 우동은 맛있을 수 밖에 없었다. 그 중 경부고속도로 하행선 안성휴게소 우동을 제일 자주 먹었던 것 같다. 고추가루 조금 넣고 단무지랑 같이 먹는 우동은 일부러라도 고속도로를 타게 하는 맛이라고 한다.

역시 맛있는 요리에는 추억의 순간이 늘 함께 하는 것 같다. 오늘 우리가 함께 먹었던 소바처럼 말이다.



컬러풀잡 어유경 회원님

헤어도 컬러풀, 하는 일도 컬러풀
복잡미묘한 면요리의 매력에 빠져 여기까지 오다.

어유경 회원은 하는 일이 다양하게 많아서 스스로 컬러풀잡 피플이라고 소개한다. 태어날 때 부터 면러버가 아니었을까... 언제 부터 면요리를 좋아했는지 기억도 안 날 만큼 면요리를 사랑한다.

면요리 중에서는 우육탕과 냉면을 가장 좋아한다. 진하게 우려낸 육수를 좋아하기 때문이고 매운맛은 그리 좋아하지 않기 때문에 재료 본연의 맛이 나는 면요리를 좋아한다. 그리고 장시간 우려 육수의 매력 또한 좋아한다. 면 요리의 매력은 면발의 “탄성”과 육수의 “복잡미묘한 맛 표현”에 있다고 생각한다.

면 요리 맛집을 찾을 때 자가제면과 육수를 직접 만드는가 2가지 부분을 가장 먼저 본다. 맛집 탐방의 꿀팁은 따로 없다. 면은 언제나 옳기 때문이다. 고깃집 후식냉면의 매력과 한 그릇 2만원 짜리 한우 육수 냉면은 각기 다른 매력 포인트를 가지고 있다고 생각한다.

면사랑 제품을 자주 애용하고 있다. 특히 장국소스! 완전 간편하게 맛을 내준다. 면사랑에서 우육면이 나오면 당장 사서 흡입할 계획이다.



컨텐츠 회사 대표 이주영 회원님

고수 중의 고수, 외식업계 마당발
모르는 것 빼고 다 아는 최고의 선수가 등장했다.

다양한 인터넷 커뮤니티들 중 동아시아면류학회는 국수를 좋아하고 좋은 음식과 업장을 소개한다는 본질에 항상 근접해 있다 생각해 가입하게 되었다.

어느 식당이나 식당이 추구하는 목표점과 실제 운영이 일치하는, 한마디로 “먹은 보람이 있는 식당”을 선호한다. 사골칼국수나 장칼국수는 가게의 서비스 매너나 외양이 다소 투박하더라도 좋다. 꼬릿한 가운데 깊은 감칠맛이 나는 국물에 쫄깃한 칼면이 넉넉히 떨어져 나오는 푸근함이 있어야 할 것. 사누키면을 내는 우동집이라면 밀가루, 소금과 물 반죽만으로 탄력 있는 면을 뽑을 수 있느냐, 붓카케나 츠키미 등 최소한 그 면을 방해하지 않는 선에서 깔끔한 쓰유를 낼 수 있느냐가 포인트라고 한다.

일본인이 우동 잘 뽑는 것이나 중국인이 만두 잘 빚는 것은 너무나 당연한 일이기 때문에 한국인으로서 현지의 음식문화를 전수받아 현지의 요리를 충실히 재현하거나 혹은 한층 더 발전된 모습을 보여주는 식당이 인상깊은 업장이라 생각한다.

면사랑 브랜드는 납작우동이나 수제비 칼국수 칼제비 우동 등등 거의 나온 종류는 다 먹어보았다. 대중브랜드로서 지금 정도의 품질과 가격, 포지셔닝으로 아주 적절하고 훌륭하다고 생각한다. “꾸준함”이란 정말 어려운 일인데 계속해서 한 분야를 깊이 있게 연구하고 제품을 출시한다는 데 존경심을 표현하고 싶다. 일반소비자와 오피니언 리더 그룹에 전달하는 각각의 접착점을 계속 시도하고 만들어야 한다고 생각한다.



생명공학 연구원 한화정 회원님

밥보다 면, 쌀보다 밀을 사랑하는 진정한 면러버
면요리는 늘 특별한 별식의 느낌이며 한그릇의 예술같다고 한다.

면을 좋아하는 가장 큰 이유 중 하나는 촉촉한 식감 때문이다. 라면 짬뽕 칼국수처럼 국물이 있는 면은 말할 것도 없거니와, 비빔면류 조차도 밥보다는 촉촉하니까. 세상에서 가장 바보 같은 말이 “먹어 봤자 아는 맛”이라는 말이라고 생각하는 사람이다. 얼마나 새롭고 맛있는 세계가 있는지 모르기 때문이라고 한다. 독특한 점은 맛집을 잘 검색하지 않는다고 한다. 지나가다가 느낌이 좋은 집에 들어가는 식인데, 대체적으로 실패하는 일은 드문 편. 인테리어와 간판을 통해 가게의 경영 철학이나 센스를 엿보고, 가게 밖으로 풍기는 냄새(?)를 중요하게 생각한다.

요리를 배운 것도 아니고, 잘 알지도 못하는 본인에게 동아시아면류학회는 꼭 필요한 커뮤니티라고 한다. 주어진 조건에서 주어진 재료로 맛있고 즐겁게 먹는 것, 내 글에 좋아요 해 주시는 분들은 그런 분 들인 것 같다. 요리 초보, 독신자, 자취생 같은 분 들이다.

면사랑 제품은 즉석 면 패키지 제품을 주로 먹는다. 맛있기도 하고 간단해서 좋다. 오늘처럼 좋은 자리 마련해 주셔서 감사하고, 다양한 외국 맛 제품 개발 많이 많이 부탁드립니다!



이러닝 교수 설계자 한효녀 회원님

열심히 일하고 매일매일 달렸던 잡지사 대표에서 매일매일 무언가를 먹을까 무엇을 마실까 고민하는 4인 가족의 대표가 되었다.

동아시아면류학회 커뮤니티는 우연히 추천 목록에 떠서 호기심 반 궁금중 반의 마음으로 가입하게 되었다. 온라인 커뮤니티 특성이 익명성을 무기(?)로 글도 함부로 쓰고 눈살 찌푸려지는 일도 경험하는데 커뮤니티 자체가 학회라는 이름에 걸맞게 진중하고 다들 좋은 글만 쓰니 좋았다.

임신하고 입덧이 심했을 때 동네 흥두개 칼국수 한끼로 연명했던 기억이 난다. 뭔가 화려하지 않아도 국물 한입, 소면 한 젓가락에 걸절이 김치까지... 세상에 비싸고 화려한 음식보다 만족감이 크다. 칼국수는 뭔가 배부르게 먹고 싶을 때 가족 식사 메뉴로 즐겨 찾고 해물 많이 들어간 칼국수 좋아한다.

맛집을 찾을 때는 오래되어 보이는 가게를 찾는 편이다. 시간이 지나서 노후화 등으로 위생이나 화장실 위치 등이 좀 아쉬운 해도 오랜 시간 동안 유지해왔다는 것은 적어도 맛이 보장된다는 반증이 아닐까 싶어서 자주 찾게 된다.

쿠O에서 면사랑 잔치국수 냉동제품 사먹었는데 물만 잘 맞춰 넣으면 푸짐한 국수가 되니 좋았다. 고명 준비하지 않아도 푸짐하게 먹을 수 있어서 종종 사먹게 된다.

음식은 단지 생명을 유지하고 배를 불리는 차원이 아니라 지금은 사람들과 교류하고 또 그 나라나 지역 문화의 결정체라고 생각한다. 음식의 유래나 역사 이런 부분도 함께 생각하고 찾아본다면 같은 음식을 먹어도 더 맛있고 기분 좋게 먹게 되지 않을까 생각한다. 면사랑 누들플래닛은 그런 의미에서 큰 역할을 해주는 면의 교과서 같다.



그림책의 노벨상이라 불리는 볼로냐 라가치상을 수상한 '호랭면'의 김지안 작가를 만나다

“그림책을 쓰고 그리는 김지안입니다. 반갑습니다.
 면을 사랑하는 분들과 이렇게 만나 뵙게 되어 기쁩니다.
 돌이켜보면 <돼지책>이라는 그림책도 큰 영향을 준 것 같아요.
 앤서니 브라운이라는 영국 그림책 작가의 그림책인데
 어린이 뿐만 아니라 어른이 봐도 굉장히 재미있는 책이구나 라는 걸 느꼈어요.”

그렇게 시작하는 작가님의 인터뷰는 조용하고도 차분하게 책 한 권을 읽듯 시작되었다.
 이 여름을 시원하게 해 줄 그림책 “호랭면”을 작가님의 인터뷰로 미리 맛보시고,
 아이와 함께 책으로 즐겨 보시라 권하고 싶다.

1. '호랭면'에서 냉면을 주제로 재미있게 이야기를 풀어 주셨는데, 호랑이와 냉면을 소재로 연결하신 이유는 무엇일까요?



어린이들에게 이미 베스트셀러가 된 “호랭면”

냉면은 여름이죠. 어린시절
 엄마가 자주 해 주셨어요.
 더운 여름에 정말 별식 중에
 별식이었죠. 달걀 넉넉하게
 삶아서 반쪽은 냉면 고명으
 로 넣고, 남은 반쪽은 제 앞
 으로 쓱 들어갔지요. 그리고
 토마토를 슬라이스해서 냉
 면에 하나씩 척 얹어 주셨는
 데 그것도 기억에 남아요.

냉면 육수가 베어든 새콤 짭조름한 토마토가 참 맛있었거든요.
 지금도 냉면을 좋아해서 자주 먹습니다. 호랑이와 연결은 아무
 래도 우연인 것 같아요. 옛이야기에 단골로 등장하는 가장 매

력적인 동물이다 보니 자연스럽게, 의도하지 않았지만 생각이
 연결된 것 같습니다. 가끔은 특별한 이유가 없이도 머리속에서
 의식의 흐름대로 연결고리가 착 붙을 때가 있잖아요.

2. '호랭면'에서 전통적인 한옥, 한복, 산수 등의 한국적 요소를 사용하셨는데 그 이유는 무엇이고, 이러한 요소들이 이야기와 어떻게 조화를 이루는지 알려주세요!

국립 중앙 박물관에서 2019년 우리나라의 진경 산수 전시를
 봤습니다. 전시의 제목은 “우리 강산을 그리다”였어요. 그 전시
 를 보고 저는 제가 옛이야기를 그려보고 싶다는 걸 깨닫게 되었
 습니다. 정선의 <단발령망금강>이라는 작품은 실제로 그림책
 한 장면에 구도를 그대로 받아들여서 작업 했어요. 산수화나 민
 화에서 영감을 얻는 건 분명하지만 먹으로 그리기엔 저의 숙련
 도가 너무 부족하기 때문에 익숙한 수채와 잉크를 재료로 삼아
 그렸습니다. 진경산수에서 영감을 받되 제 나름대로 이야기를
 잘 풀어낼 수 있는 방식으로 그림을 그려보려 했어요.

3. '호랭면' 그림책의 영감은 어디에서 받으셨나요? 작품을 통해 전하고자 하는 주제와 메시지가 무엇인지도 궁금합니다.

주제와 메시지는 작가인 제가 아닌 독자들의 몫인 것 같아요. 같은 책을 보고 읽어도 사람마다 크게 느끼는 부분이 다르기 때문입니다. 그림책을 어떤 주제나 교훈에 포커스를 맞추기 보다는 그냥 이야기로서 온몸으로 읽으면 좋겠다는 것이 제 바람입니다. 한 이미지가 완결성을 가지되 다음 장을 넘기면 이미지는 다시 연속되고 중첩되는 매체로서의 그림책도 있으면 안되지요. 이미지를 풍성하게 즐기고 보는 기쁨을 느끼시면 좋겠어요.

4. 면요리를 좋아하시는지요. 그림책을 구상하실 때 평소 좋아하시는 요리가 소재 선정에 영향을 주는 지도 궁금합니다.

면요리 정말 좋아합니다. 존재하는 거의 모든 면요리를 좋아하는 것 같아요. 매운 면을 빼고요. 잘 먹지를 못합니다. 그래도 엄마가 어린시절 해 주셨던 음식들, 그 중에서도 면요리를 생각하면 늘 그리운 마음이 들어요. 잔치국수와 냉면 칼국수 다 맛있게 해 주셨어요. 그런데 먹을 줄은 알지만 할 줄은 모르는 사람이 저예요. 그런 저도 요리에 대한 나름의 포부를? 가지고 종종했던 예전 기억이 있습니다. 고생에 비해 제가 먹는 양이 너무 적기도하고 장보고 설거지까지 하는 요리 전반에 들어가는 에너지가 저에게는 너무 버거운 일이었어요. 그래서인지 어느 순간부터 요리를 안 하기 시작했습니다. 그러면 그럴수록 더 음식 소재가 빠지지 않고 그림책에 등장하게 된 것 같기도 하네요. 그래서 라도 맛보는 심리일까요?

5. 서관면옥과 콜라보를 한 것으로 알고 있습니다. 면사랑 누들 플래닛 6월호에 서관면옥 대표님 인터뷰 기사가 실렸었습니다. 서관면옥과는 어떤 인연으로 콜라보를 하게 되셨는지, 어떤 내용의 콜라보인지 알려주실 수 있을까요?

사실 출판사에서 많이 애써 주셨어요. 저는 그림책만 작업할 뿐 다른 일은 좀체 열심히 하지 못하는데요 호랭면의 귀여움과 시원함을 알고자하는 미디어창비의 마케팅팀 분들이 열심히 발로 뛰셔서 이런 좋은 기회를 얻게 되었어요. 또 서관면옥 홍대점에서도 이런 제안을 흔쾌히 받아 주셨지요. 음식을 내고 서빙하는 일만으로도 바쁘실 텐데 이런 이벤트까지 하는 건 매우 귀찮은 일일 수도 있잖아요. 그럼에도 관심을 가지고 자리를 마련해 주셨습니다. 콜라보는 점심 서관반상?을 주문하면 호랭면 부채를 선물로 드리는 이벤트입니다. 가게 곳곳에 호랭면 그림책과 소개 글 호랑이와 세 아이들 오브제들도 보실 수 있답니다.



서관면옥 홍대점과 호랭면의 콜라보, 서관면상 주문시 호랭면 부채를 증정한다

6. 기회가 되신다면 면사랑 제품과의 콜라보는 어떻게 생각하시는지요? 면사랑 제품 중에 그림책 소재로 활용하면 좋을 것 같은 메뉴들이 있을까요?

너무 좋습니다. 짜장면에 대한 추억은 모두에게 있는 듯 합니다. 짜장면은 제 또래의 이제 엄마, 아빠가 되었을 분들에게 어린시절을 불러오는 추억의 음식이죠. 지금의 아이들에게도 분명 좋은 기억으로 남을 거라 생각합니다. 좋은 그림책 소재가 될 것 같습니다.

7. 후속 작 계획은 어떻게 되시는지 궁금합니다. 음식과 관련된 내용인지도 궁금하구요. 독자들과 면사랑 소비자들에게 전하고 싶은 말씀 있으시다면 한마디 부탁드립니다.

후속 작은 <내멋대로 슈크림빵 2>인데요. 지금 열심히 작업 중입니다. 지난 1편에서 빈 슈크림빵들이 슈크림을 찾아 나섰다가 자기만의 속을 찾아 채우게 된다는 이야기였다면 이번 이야기는 슈크림빵과 그의 친구들이 고민을 해결해 가는 이야기입니다. 기대해주시고요, 면사랑 소비자분들께도 이렇게 인사 드리게 되어 정말 반갑다는 말씀 다시 드리고 싶습니다. 면은 만든 재료에 따라 그 두께와 식감에 따라, 그리고 소스나 국물에 따라 너무나도 다양한 맛을 느낄 수 있는 매력적인 음식이잖아요. 그림책도 면요리처럼 어떤 소재와 이야기를 다루냐에 따라 각양각색의 맛을 느낄 수 있는 아주 재미있는 영역이랍니다. 면식의 즐거움과 그림책을 읽는 기쁨을 늘 즐기시길 바라겠습니다. 저는 그림책으로 찾아 올게요. 고맙습니다.



알라딘에서 호랭면 그림책을 구입하면 냉면을 담아 먹을 수 있는 머그컵을 사은품으로 증정한다

누들 레스토랑 여름 특집

자가제면 소바 맛집

BEST 3

여름 무더위의 열기를 식혀줄
시원한 면요리로 냉면에 이은 소바편



소바(そば)는 그 자체로 '메밀'을 뜻하는 말로 척박한 땅에서도 잘 자라는 메밀은 차가운 성질을 가지고 있어 붓기, 염증 완화에 도움을 주며 상체에 몰려 있는 기운을 내려줘 고혈압과 뇌출혈 예방 및 완화에도 효능이 있다고 알려져 있다.

차가운 성질의 면에 비해 육수는 따뜻한 특성을 가진 재료들이 많다. 육수는 일본식 간장인 '쯔유' 국물에 기호에 따라 간 무, 대파, 고추냉이를 넣어 먹는다. 간장을 구성하는 콩과 소금의 성질이 따뜻할 뿐만 아니라 첨가되는 대파와 고추냉이도 매운 맛으로 양기를 북돋아 위장의 소화력을 촉진하고 입맛이 떨어지는

더운 여름날 식욕을 불러일으키게 된다. 또한 함께 넣는 간 무도 갈증을 해소하고 속을 풀어주는 효능이 있다고 한다.

그런 메밀은 낱알을 가공해서 만든 메밀가루(소바분)로 만든 면으로 수작업으로 진행되던 제면 과정이 일본에서 시작한 전기 맷돌 제분기는 '자가제면' 열풍을 몰고 왔고 우리나라 유명한 소바 맛집들은 직접 제분부터 자가제면을 하는 곳들이 많다.

메밀은 생산지, 생산 후 보관 기간, 보관 방식, 제분 방식, 반죽, 삶는 시간에 따라 맛의 차이가 크게 나는 예민한 식재료 중 하나라고 한다. 에도시대부터 현재에 이르기까지 메밀 8, 밀가루 2를 섞은 면이 탄력감과 메밀 향을 느끼기에 가장 적합하다고 알려져 있지만 그럼에도 자가제면(自家製麵)하는 이유는 본인만의 방식으로 맛을 내기 위함이 아닐까 싶다. 그래서 자가제면을 하는 소바 맛집들을 찾아봤다.



오무라야의 삼미소바 (명란, 산마, 텡뿌라 소바)



가조쿠의 지루소바, 명소바, 타누키소바, 니싱소바



낙원의소바의 메밀소바, 레몬소바, 네기커츠

한국에서 일본 소바를 처음 맛볼 수 있었던 곳! 오무라안

2000년대 초반 이노유키오상이 한국에 정통 일본 소바를 선보이고 싶어 창업한 이곳은 교대 옆에 소바 전문점으로 시작해 지금은 소바 전문 이자카야로 소바 이외에도 다양한 일본음식들을 함께 맛볼 수 있는 곳으로 발전했다.

직접 제분해 자가제면을 하는 이곳은 붕평 메밀을 이용해 직접 만드는 면을 사용한다고 한다.

썩유에 찍어 먹는 모리소바는 메밀 본연의 풍미를 즐길 수 있다. 담백하게 즐기고 싶다면 모리소바를 추천한다.



소바와 함께 튀김을 곁들인 텐모리소바가 가장 인기있는 메뉴였다. 소바 전문 이자카야답게 얇은 튀김옷이 아주 바삭한 게 튀김이 아주 일품이었다. 따로 튀김을 추가해서 푸짐하게 먹어도 좋을 만큼 튀김을 좋아한다면 꼭 모든 튀김으로 맛보자.



이곳에서는 소바면을 튀긴 아게소바도 맛볼 수 있었는데 담백한 메밀면을 튀겨 간식으로 좋고 술안주로도 좋았던 아게소바는 음식을 기다리며 맛볼 수 있게 제공되었다.

일본 현지에서는 과자처럼 먹을 수 있게 판매도 하고 있었는데 바삭함과 담백함에 한번 맛보면 멈출 수 없다.

매장정보
[주소]
서울시 강남구 논현로 79길 66 지하1층
[영업시간]
월~금 11시30분~22시
(14시~17시30분 브레이크타임),
매주 토·일 정기 휴무
[연락처]
02-569-8610

주차정보
주차장을 보유하고 있지 않아
근처 공영주차장을 이용해야 한다.



세가지 맛을 한꺼번에 즐길 수 있는 삼미소바

산마를 갈아 올린 도로로 소바와 명란을 올린 명란 소바, 그리고 튀김을 올린 덴뿌라 소바를 한꺼번에 맛볼 수 있는 삼미소바가 이곳, 오무라안의 특별한 메뉴였다.

냉우동에 간 마를 올린 토로로 우동은 맛봤지만 소바와 마의 조화가 새로웠다. 위와 장을 보호하고 자양강장에 좋은 마가 서늘한 성질의 메밀을 만나 소화기능이 약한 사람들도 부담 없이 즐길 수 있는 메뉴로 미끌거리는 식감만 괜찮다면 영양적으로 훌륭한 조합이었다.

또한 직접 제조한 수제 썩유도 좋지만 짭조름한 명란과의 조화도 훌륭했으며 무엇보다 다른 곳에서는 절대 맛볼 수 없는 맛이라 반가웠다. 단품 메뉴도 있지만 첫 도전이라 부담스럽다면 조금씩 세가지 맛을 한꺼번에 볼 수 있는 삼미소바를 선택해보자.

오무라안은 요즘 많이들 찾는 소바 맛집과는 사뭇 다른 분위기의 노포감성으로 일본여행이 쉽지 않던 시절, 일본 다녀왔던 아버지가 가족들에게 일본식 소바와 함께 일본음식을 맛 보여주고 싶을 때 찾았던 소바 전문 이자카야에 온 그런 느낌이었다. 실제로 일본 주재원들이 즐겨 찾던 맛집으로 지금도 그 옛날 단골들이 즐겨 찾는 곳이라고 한다.

냉소바와 함께 다양한 종류의 온소바, 우동 등 다양한 메뉴를 판매 중이니 여럿이 함께 찾아 입맛대로 다양한 메뉴들을 맛봐도 좋겠다.

다양한 일본식 소바를 즐길 수 있는 성수동의 가조쿠

들어오자마자 보이는 일본에서 공수해온 멧돌 제분기를 이용해 매일 직접 메밀 가루를 내고 메밀 껍질을 제외한 배아/배유(메밀 안쪽 하얀 부분)를 주성분으로 매장에서 자가제면을 한다고 한다. 또한 매일 아침 6가지의 천연재료(가다랑어, 청어, 전갱이, 눈통멸, 다시마, 버섯)만으로 육수도 우려 사용하는 곳으로 늘 최상의 맛을 유지한다고 한다. 가조쿠(かぞく)라는 이름처럼 가족들에게 먹이듯 가족들이 운영하는 소바 맛집이 분명했다.

가다랑어포 우려낸 진한 간장, 쫄유에 찍어 먹는 소바로 메밀 고유의 고소함을 느낄 수 있는 자루소바로 자가제면을 하는 곳답게 탄력 있는 면발과 함께 메밀 특유의 고소함을 느끼고 싶다면 추천한다.

매장정보

[주소]
서울시 성동구 연무장길 31-2 1층
[영업시간]
매일 11시~20시 (14시30분~17시 브레이크타임)
[연락처]
0507-1431-2177

주차정보

보유하고 있는 주차장은 없고 주변 공영주차장을 이용해야 한다.



시원한 국물과 함께 누구나 편하게 즐길 수 있는 냉소바는 튀김가루 가득 올린 담음새부터 친숙한 것이 상큼하면서도 시원한 육수가 일품이었다. 차가운 육수에 담겨 찰기를 더한 면발과 국물 한모금이면 줄 서느라 힘들었던 시간도 한방에 날리기 충분했다.

튀김부스러기, 아게타마(あげ玉)가 올라간 타누키소바(たぬきそば)는 일본어 그대로 보면 너구리소바다. 너구리(たぬき, 타누키)라는 이름이 붙은 이유는 재료가 아게타마나 파뿐이어서 타네누키(재료없음)이라 불렸고 그것이 변해 '타누키(너구리)'가 되었다고 한다.

가조쿠에서는 다양한 토핑들과 함께 쫄유에 비벼 먹는 소바로 쫄유의 짭조름함이 온천계란으로 부드러우면서도 고소함을 더했고 바삭바삭한 식감의 아게타마는 국물을 머금은 후 부드러워져 그 또한 풍미를 더하기에 충분했다.

교토의 명물, 청어조림을 올린 온소바인 니싱소바(にしんそば)는 말림과 훈제를 반복하고 미림에 조리낸 청어를 소바에 넣어 먹는 교토의 명물음식이다.

면도 중요하지만 비리지 않고 맛있는 니싱(청어)가 안까지 제대로 간이 배여 달지도 짜지도 않은 게 가시까지 잘 제거된 상태를 유지하기 쉽지 않아 교토 현지에서도 잘하는 곳이 아니면 쉽게 도전하지 않는 메뉴인데 가조쿠의 니싱소바는 가츠오부시 향과 맛의 국물과 간이 잘 배인 니싱 그리고 구수한 메밀면이 적절히 조화가 일품이었다. 특히 가시 하나 없이 비리지 않은 청어는 현지에서 공수해온다고 하니 역시나 믿고 먹을 수 있는 맛이였다.

핫하디 핫한 성수동에 줄을 세울 정도라면 이미 맛은 증명된 게 아닌가 싶은 가조쿠를 찾는다면, 특히 교토 지역의 명물 요리라는 간간한 청어조림을 올린 '니싱소바'도 추천한다.

자가제면의 정석 낙원의소바

메밀 제분회사를 다녔다는 주인장이 새로 문을 연 곳으로 사로수길에서 시작해 지금에 이르렀다고 한다. 그렇다 보니 면과 쓰유는 일본에서 배운 전통적인 자가제면 방식을 고수해 매일 새로운 면을 뽑아 사용한다. 지금도 꾸준히 일본 현지에 가서 배우오는 열정 넘치는 김영광 셰프 덕분에 이름처럼 낙원에서 즐기는 소바의 맛을 만날 수 있다.

평양냉면과 막국수의 면은 분틀·분창을 통한 압출면인데 소바는 메밀 반죽을 밀대로 밀어 칼로 가늘게 써는 절삭면이다. 마침 작업하는 모습을 지켜볼 수 있었는데 정성과 시간을 드려야 하는 작업임을 느낄 수 있었다.

또한 일본과 한국에서 공수한 최고급의 간장에 고향인 전라남도 완도의 다시마와 멸치, 가쓰오부시, 청어, 디포리, 가다랑어로 낸 육수와 간장을 섞어 만드는 쓰유를 갈치와 꿀뚜기 등 새로운 해산물로 맛을 내는 도전으로 사로수길에서 선보였던 메뉴들과는 다른 라인업을 자랑한다.



계절은 물론 날씨와 온도, 습도에 따라 달라지는 메밀 특성을 잘 관리해가며 직접 매일 뽑은 메밀면은 구수한 메밀의 향과 풍미를 더할 수 있었다.



매일 만드는 자가제면 메밀면에 21일 이상 숙성한 감칠맛나는 시원한 쓰유로 맛을 낸 전주식 메밀소바를 맛볼 수 있었는데 육수 밸런스를 잘 잡아 오히려 전주 현지보다 더 감칠맛 풍부한 맛을 느낄 수 있었다.



신선한 레몬을 주문 즉시 짜내 만든 상큼하고 시원한 레몬소바는 풍부한 육수에 상큼함을 더해 입맛 없는 더운 날 먹으면 눈이 번쩍 뜨일 맛이었다. 특히 비타민 충전까지 되어서 여성들 입맛을 사로잡기에 충분했다.



소바 만큼이나 꼭 맛 봐야할 네기카츠(대파 돈가스)는 질 좋은 등심에 파를 끼워 깔끔하게 튀겨낸 맛이 본고장인 일본과 비교해도 절대 뒤지지 않았다. 한 개의 돈가스를 만들기 위해 1차 웻 에이징부터 프라잉까지 평균 40시간이 소요되는 과정이 필요함에도 미리 만들어 놓은 냉동 돈가스를 사용하지 않고 매일 새벽마다 직접 공수한 고기와 야채를 사용한다고 한다. 특히 튀김가루가 아닌 메밀가루를 입혀 튀겨 다소 거칠게 느껴질 수도 있지만 오히려 구수한 풍미가 더한 맛이 특별할 정도였다. 낙원의 소바를 찾는다면 소바와 함께 곁들임 메뉴로 꼭 맛보라 권하고 싶다.

싱싱한 한치회에 매콤달콤한 초장에 비벼진 회무침소바인 한치회 비빔소바도 맛볼 수 있었는데 도통한 한치회만으로도 얼마나 좋은 식재료를 선택하는지 알 수 있었다. 낙원의 소바는 메밀도 좋지만 돈가스를 빼놓고는 이 집을 말할 수 없다. 부드러운 등심에 파를 끼워 자칫 느끼할 수 있는 돈가스의 맛을 제대로 잡아줬다. 기존에 소바하면 떠오르는 메뉴 이외에도 다양하게 즐길 수 있어 언제 찾아도 좋을 곳이니 여럿이 찾아보자.



여행/맛집 인플루언서 은 나라

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara_traveling / @lulurala_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼/터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔·항공사와도 협업하며, 가장 트렌드한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.

03



매장정보
[주소] 서울시 중구 서애로2 2층
[영업시간] 매일 11시~21시 (15시~17시 브레이크타임)
[연락처] 0507-1438-3018

주차정보
길 건너 혜센스마트(스타벅스 건물) 유료 이용 가능
최초 60분 5,000원
(추가요금 60분당 5,000원 / 최대 60,000원)

4장

日本のそば

Soba in Japan

일본의 소바

면사랑 뉴스

한국인이 좋아하는 면 요리, 프랑스에서도 통하다

면사랑, 프리미엄 냉동 간편식으로 프랑스 초대형 까르푸 매장에서 열린 '코리안 위크'에서 호평



글로벌 K-푸드의 열풍으로 많은 국내 식품기업들이 해외 진출에 박차를 가하고 있는 가운데, 최근에는 미식의 본고장인 프랑스에 진출해 현지 소비자들과 직접 만나며 호평을 이끌어내는 식품기업이 늘고 있다.

면·소스 전문 기업 (주)면사랑은 지난 6월 20일부터 시작된 프랑스 파리 근교의 초대형 까르푸(Carrefour) 매장에서 열린 '코리안 위크' 행사에 참가해 브랜드 위상을 제고했다. 이번 행사는 프랑스 현지의 K-푸드의 열풍으로 프랑스를 대표하는 유통 업체인 까르푸가 한국의 3대 명절 중 하나인 '단오' 시즌테마로 한국의 대표적인 K-푸드 브랜드를 한데 소개하고자 기획됐다.

면사랑은 '코리안 위크'에서 '집에서 즐기는 미식 체험'이라는 불어 메시지와 함께 면사랑의 대표 프리미엄 냉동 간편식 6종을 선보였다. 새우튀김우동·잔치국수·가쓰오부부

동 등 냉동팩면 3종 및 직화짜장·김치볶음우동·떡볶이범벅 등 냉동용기면 3종까지 총 6종으로 면사랑의 냉동 간편식 베스트 제품이다.

까르푸의 '코리안 위크' 행사는 K-푸드 열풍에 힘입어 현지에서도 높은 관심을 불러일으켰으며, 한국대사관 김도현 자문위원, 뱅상 에블레 상원위원 등 여러贵宾들도 현장을 방문해 그 열기를 더했다.

다양한 K-푸드 중에서도 SNS속 유행을 주도하는 음식으로 맛과 편의성이 뛰어난 면(麵) 요리를 빼놓을 수 없다. 이러한 흐름에 발맞춰 정통의 맛과 최상의 품질을 지향하는 면사랑은 유럽 진출의 발판을 마련하고자 작년 11월 유럽 최대 유통 업체인 까르푸와 르클레르(E.Leclerc) 프랑스 전역 300여 곳의 매장에서 판매 중이다.

30년 전통 면 장인 기업, AI 숏폼 영상으로 Z세대와의 소통 강화

면사랑, AI기술과 신선한 만남... 여름면 캠페인 영상 대공개!



면사랑 여름 캠페인 '<아이스플래닛>누들 히어로즈'(좌) 및 '<메밀섬의 보물> 메밀즈 3형제'(우) 영상이 생성형 AI기술로 생동감있게 구성됐다

면사랑이 무더위를 날리는 시원한 AI(인공지능) 광고 영상을 공개하며 Z세대를 타겟으로 한 숏폼 영상으로 온라인 소통에 적극 나선다. 전통적인 면의 맛과 건강을 추구하는 면사랑이 이번에는 디지털 네이티브 세대를 위해 AI기술을 활용한 새로운 크리에이티브를 선보인 것이다.

이번 캠페인은 생성형 AI기술을 접목하여 Z세대의 호기심과 감성을 자극하기 위해 기획됐으며, 면사랑이 선보여온 '누들플래닛' 세계관으로 탄생한 여름면(麵) 캐릭터들이 AI기술을 통해 생동감 넘치는 영상으로 재탄생한 것이 특징이다.

먼저 공개된 <아이스플래닛>누들 히어로즈'는 폭염 마왕과 맞서는 누들 히어로즈의 활약을 그린 영상으로, 여름면 '평냉이' 폭염을 날려버리는 이야기를 풀어낸다. '평양 물냉면'의 탱글탱글한 메밀국수와 국내산 무를 비롯해 7가지 국내산 재료가 들어간 동치미 육수가 AI 기술로 생동감 있게 구현되어 소비자들 이 제품의 주요 특징을 보다 쉽게 이해할 수 있도록 돕고 있다.

누들플래닛 AI 영상은, 기존의 영상 제작 방식에서 구현하기 까

다로운 시각 효과(VFX)를 AI를 적극 활용하여 환상적인 장면들을 연출했다. 또한, 메밀과 녹차 재료 및 면요리 연출 이미지를 실제와 유사하게 구현하고 이미지 인페인팅과 초해상도 업스케일링 제작 기법을 적용해 영상의 전반적인 품질을 향상시켰다.

이어서 '<메밀섬의 보물> 메밀즈 3형제'는 면사랑의 신제품 '녹차메밀소바'를 소개하는 영상으로, 청정 자연 메밀 섬에서 메밀을 재배하고 녹차를 더해 맛있는 녹차메밀소바를 만드는 과정을 담고 있다. 메밀즈 3형제는 면사랑 실온팩면의 대표 메밀면 간편식 시리즈인 '녹차메밀소바', '메밀소바', '들기름 메밀 국수'를 각각 캐릭터화 했다.

면사랑은 이번 캠페인을 통해 Z세대와의 소통을 강화하고 브랜드 인지도를 높이며, AI기술을 활용한 혁신적인 마케팅 전략을 이어갈 예정이다. 한편, 면사랑 누들플래닛은 2022년 2D 캐릭터로 시작해, 2023년에는 인스타툰과 웹드라마를 선보이며 누적 조회수 20만회 이상의 좋은 반응을 얻은바 있다. 올해 시대에 맞춰 AI기술을 더한 완성된 AI광고 영상은 면사랑 공식 SNS 및 유튜브 채널을 통해 확인할 수 있다.

건강한 녹차메밀과 소비자의 특별하고 맛있는 만남!

면사랑, '녹차 메밀소바' 출시 기념 수원 스타필드에서 쿠킹클래스 개최



면사랑이 '녹차 메밀소바' 출시를 기념하여 다양한 마케팅 활동을 전개하고 있다. 이번에 새롭게 선보인 '녹차 메밀소바'는 건강과 맛을 동시에 잡은 혁신적인 헬시누들(Healthy Noodle)로 향긋한 제주산 녹차와 고소한 메밀의 향과 맛을 동시에 느낄 수 있는 프리미엄 제품이다.



지난 6월 20일과 29일 양일 간 4회에 걸쳐 수원 스타필드 클래스콕 쿠킹스튜디오에서 '면사랑과 함께하는 여름하면 메밀면'이라는 주제로 열린 쿠킹클래스에서 면사랑이 제안하는 건강한 여름의 메밀면 요리를 배워보는 시간을 가졌다.

녹차 메밀면 포케, 녹차 메밀면 참나물 페스토, 녹차 메밀면 유부를 등 녹차 메밀면을 활용하여 더욱 맛있게 먹을 수 있는 레시피가 소개되었다.

이번 쿠킹클래스에 참여한 소비자들은 녹차메밀면의 간편한 조리법과 다양한 응용 가능성에 대해 매우 긍정적인 반응을 보였다. 특히, 간단한 조리 과정에도 불구하고 고급스러운 맛과 비주얼을 자랑하는 요리들을 직접 만들어보며 만족감을 표했다.

면사랑 '녹차 메밀면' 쿠킹클래스 진행 모습

슈퍼푸드 녹차메밀소바와 함께 건강한 여름나기 준비하세요!

'녹차메밀소바 랜선요리대회' 개최



비스포크 냉장고의 주인을 찾습니다!

접수기간 2024. 7. 16(화) ~ 8. 15(목)
 당첨발표 2024. 8. 30(금)
 참여방법

- 1 녹차메밀면 or 녹차메밀소바를 구매 후, 자유롭게 요리하며 사진/영상을 찍어주세요.
- 2 면사랑 계정을 팔로우 및 태그하고 필수 해시태그와 함께 인스타그램에 업로드 해주세요.
- 3 프로필링크를 통해 네이버폼 접수하면 참여 완료!

순위 선정 기준

건강한 레시피 40%	창의성 40%
정성 20%	

요리대회 미참여자를 위한 **가족이벤트**

해당 게시물에 나오는 레시피를 보고 가장 많이보고 싶은 요리의 레시피명과 이유를 적어주세요!
 총 10명을 선정하여 푸짐한 경품을 드립니다!

면사랑은 7월 16일부터 8월 15일까지 소비자와 함께 하는 '녹차메밀소바 랜선요리대회'를 개최한다.

이번 행사는 신제품 '녹차메밀소바'와 '녹차메밀면'의 출시를 기념해 녹차메밀면을 활용한 다양한 레시피를 발굴, 소비자들이 무더운 여름을 더욱 건강하게 보낼 수 있도록 돕고자 기획됐다. 또한 항산화 성분과 식이섬유가 풍부한 슈퍼푸드로 알려진 '녹차메밀면'을 활용한 다양한 건강 레시피를 알려 많은 소비자들이 건강한 면요리를 즐기고자 한다.

이번 이벤트는 참가자들이 녹차메밀소바를 활용해 상큼하고 시원하게 즐기는 '여름요리', 모두 함께 즐길 수 있는 '가족요리', 야

외에서 간편하게 즐기기에 좋은 '캠핑요리' 주제 중 선택해 자신만의 창의적인 요리를 선보이면 된다. 이에 앞서 푸드 인플루언서들과 함께 개발한 녹차메밀소바의 다양한 레시피를 공유해 소비자들이 쉽게 녹차메밀소바 요리를 즐길 수 있도록 하고, 이벤트 참여를 도울 계획이다.

당첨자는 8월 30일 면사랑 공식 인스타그램에서 발표되며, 당첨자들에게는 ▲삼성 비스포크 냉장고 (1명) ▲삼성 비스포크 식기세척기(2명) 등 총 500만원 상당의 풍성한 경품이 주어진다. 랜선요리대회를 기념해 제품 할인 이벤트도 진행한다. 네이버 면사랑 공식 브랜드 스토어에서 실온 녹차메밀소바와 냉동 녹차메밀면 제품들을 최대 27% 할인한다.



푸드 인플루언서들과 함께 개발한 녹차메밀소바의 다양한 레시피



전자레인지 조리만으로 간편하게 즐길 수 있는 트렌디 메뉴 면사랑, 냉동용기면 마제소바 출시



면사랑이 지난 4월 출시한 실온 보관 마제소바에 이어 냉동용기면 마제소바를 새롭게 출시한다. 전자레인지 조리만으로도 전문점 수준의 마제소바를 즐길 수 있어 바쁜 현대인들에게 큰 호응을 얻을 것으로 기대된다.

마제소바는 '섞다'라는 뜻의 일본어 '마제루(混ぜる)'에서 유래한 비빔면의 일종으로, 일본 나고야 지역에서 처음 만들어졌다. 두반장을 활용한 독특하고 강렬한 맛으로 2030 세대에게 큰 인기를 끌며, 한국에서도 MZ세대 사이에 트렌디한 요리로 자리잡고 있다.

이번에 출시된 냉동용기면 마제소바는 면사랑의 독보적인 제면 기술이 담긴 부드럽고 쫄깃한 중화면을 사용했다. 또한 돼지고기, 두반장, 대파, 후추, 마늘 등 총 16가지 재료가 조화롭게 어우러져 마제소바의 풍미를 한층 더 업그레이드했다. 특히, 가쓰오부시 분말을 후첨 스프로 추가하여 정통 마제소바의 깊은 맛을 더욱 느낄 수 있게 구성되었다. 면을 다 먹고 남은 양념에 밥을 비벼 먹으면 또 다른 마제소바의 매력을 경험할 수 있다.

신제품 냉동용기면 마제소바는 7월 말부터 네이버 면사랑몰을 시작으로 쿠팡, 컬리 등 주요 온라인 판매 채널에서 만나볼 수 있다.

30년 사랑담은 한 그릇

여기, 시원하고 맛있는 한 그릇의 면 요리-
그 속엔 면사랑의 지난 30년이 담겨있습니다
식자재 대표기업에서 우리집 가정 간편식 브랜드로!
이제, 면사랑의 열정과 노하우가 가득 담긴
한 그릇의 면 요리가 당신의 집 식탁에 놓여집니다

‘사랑하는 사람이 만들면, 맛이 다릅니다’



온 세상 면(麵)이야기,
누들플래닛 웹진과 정기간행물에서 만나보세요.
noodleplanet.co.kr





noodleplanet.co.kr