

모리타케 순채 전골

모리타케의 순채 전골은 현지에서 기른 닭고기와 순채를 사용한 명물 전골 요리입니다. 순채가 제철인 5월에서 8월 사이에 제공됩니다.

순채는 수생 다년초로 얇고 맑은 연못에서 자랍니다. 순채 수확에서는 상자 모양의 얇은 배를 타고 수면 바로 아래에 나는 아직 피지 않은 꽃봉오리를 손으로 따냅니다. 신선한 경우 꽃봉우리에는 투명한 젤리 형태의 천연 보호막이 있습니다. 미타네초는 일본 우수 순채 생산지입니다.



锅 전골 국물은 닭뼈, 간장, 물, 니혼슈(일본술)를 끓여 만들고 다양한 종류의 전골 요리와 마찬가지로 배추, 파, 당근, 기타 야채를 넣습니다. 이 지역에서는 우엉과 파드득나물이 흔히 전골 요리에 들어갑니다. 아키타산 순종 닭과 로드 아일랜드 레드 교배종인 히나이 토종닭 닭고기가 사용되고 있습니다. 순채는 보통 전골에 곁들여 끓는 국물에 담가 충분히 데운 후 자기 접시에 덜어 먹습니다.

순채 전골은 아키타의 또 다른 명물 기리탄포와 함께 먹는 경우가 많습니다. 기리탄포는 갓 지은 밥을 꼬치에 감아서 모양을 내는 속이 빈 단고로 전골 국물에 데워 부드럽게 만들어 먹습니다. 그 밖에도 순채 튀김을 전골에 곁들여 먹기도 합니다. 순채 라멘을 제공하는 가게도 있습니다. 일본에서는 아키타현이라고 하면 아키타 미인이라고 불리는 희고 아름다운 여성을 떠올립니다. 이 이미지는 모리타케 순채 전골을 홍보하기 위해 사용된 것으로 현지인들에 따르면 순채를 먹으면 아키타 미인이 될 수 있다고 합니다.

