

미야자키가 사랑하는 먹거리

4 월에 미야자키에서 G7 농업장관회의가 개최되어, 세계의 농업과 식량 문제에 대해 논의합니다. 이 회의에 참가하는 각국의 분들이 미야자키의 먹거리를 충분히 즐길 수 있는 좋은 기회입니다. 따라서 이번 달은, 미야자키가 사랑하는 대표적인 먹거리를 소개합니다.

○ 휴우가나츠(日向夏)

휴우가나츠는, 지금으로부터 약 200 년 전 미야자키시의 민가에 열린 열매가 우연히 발견되어 재배가 시작되었습니다. 생산과 유통을 궤도에 올리기에는 과제가 많아 오랜 연구가 진행되었습니다. 선인들의 공적으로, 씨가 많다는 결정도 개선되고 겨울철 추위 대책도 가능해져 이런 새콤달콤한 맛을 즐길 수 있게 되었습니다. 휴우가나츠는 껍질을 벗길 때 칼로 사과 껍질을 벗기듯이 얇게 벗겨, 폭신한 흰 껍질을 남기는 것이 포인트. 이 흰 껍질에 은은한 단맛이 있어, 상큼한 과육과 함께 먹을 때 맛이 배가 됩니다!



○ 금귤 ‘다마다마’

완숙 금귤 다마다마는, 금귤 중에서도 선별된 열매만을 소중하게 기른 ‘온실 속에서 자란 엘리트들’입니다. 감로자(甘露煮) 등의 가공용에 비해 달고, ‘생’ 그대로도 맛있게 먹을 수 있습니다. 비타민 C, 비타민 E 를 많이 함유해 건강에도 좋습니다.

○ 미야자키규(宮崎牛)

미야자키규의 맛은, 달콤하고 풍부한 향을 가져, 육즙이 입안에 가득 퍼지며 녹는 마블링의 맛이 특징입니다. 5 년에 한 번 열리는 전국 와규능력공진회에서는 2007 년부터 2022 년까지 4 회 연속 내각총리대신상을 수상하고 있습니다.

○ 브로일러와 치킨 난반

미야자키현은, 브로일러라고 불리는 식용 영계의 생산량이 전국 최고 수준입니다. 이 닭고기를 사용한 치킨난반은, 튀김옷을 입혀 튀긴 닭고기를 아마즈(甘酢, 단 식초) 양념장에 적셔 타르타르소스를 얹어 먹습니다. 부드러운 닭고기와 새콤달콤한 소스의 조화가 절묘해 전국적으로 알려져 있습니다.



태양이 눈부시게 내리쬐는 미야자키현에서는, 이외에도 일본에서 생산량 1 위, 2 위를 자랑하는 오이, 피망, 고야도 있습니다. 또한 어업도 번성하여, 가다랑어의 어획량은 일본에서 상위를 차지하고 있습니다. 다양한 식재료로 미야자키의 식(食)의 풍부함을

실제로 느껴보는 것은 어떠신가요?

이 코너로의 질문, 의견, 요청 사항이 있으시다면 미야자키현 국제교류협회로 연락해주시길 바랍니다. TEL : 0985-32-8457 FAX : 0985-32-8512 Email : miyainfo@mif.or.jp

일상생활에 관하여 질문 및 고민이 있으시다면 미야자키현 외국인 서포트센터로 연락해주시길 바랍니다. TEL : 0985-41-5901 FAX : 0985-41-5902 Email : support@mif.or.jp

※일본어 번역은 후일, 미야자키현 국제교류협회의 홈페이지에 게재됩니다.