

메밀국수와 우동의 차이

우동과 소바는 일본음식을 대표하는 면 요리로 일본지역 어디서나 한 끼로 가볍게 먹을 수 있으며 도시의 번화가나 시골 골목길에서도 우동, 소바가 적힌 음식점 간판을 쉽게 볼 수 있음

□ 일본 대중적인 면 음식

- 일본 어느 지역을 가더라도 그 지역의 유명한 우동 집과 소바 집이 있을 정도로 일본에서 우동과 소바는 아주 대중적인 음식임
 - 우동과 소바는 보통 같은 가게에서 함께 파는 경우가 대부분이지만 선조들의 대를 이어 우동만 혹은 소바만을 파는 오래된 가게도 적지 않음
 - ‘동일본(東日本)은 소바, 서일본(西日本)은 우동’ 이라는 말이 있듯이 일본을 나가노(長野)현과 시즈오카(静岡)현을 경계로 동쪽은 소바를 즐겨먹고, 우동은 서쪽 지방에서 주로 많이 먹음
 - * 그래서 우동이나 소바를 파는 가게를 동일본에서는 소바야(そば屋)라고 하고 반대로 서일본에서는 우동야(うどん屋)라고 함
- 일본사람들은 우동과 소바를 즐겨먹는데 전철이나 지하철 역 주변, 또는 역 승강장에 위치해 있는 타치구이소바야(立ち食いそば屋)라는 서서먹는 우동집을 보면 알 수 있음
 - 보통 3,4백 엔 정도로 저렴하게 식사를 할 수 있는 장점은 물론이고 바쁜 시간에 간단하게 한 끼 식사를 해결하기에는 안성맞춤임
 - 실제 주문 후 음식이 나오기까지 채 1분이 안 걸림

□ 우동과 소바의 역사

- 무로마치(室町)시대부터 현재의 우동과 같은 형태의 음식을 먹기 시작했고, 에도(江戸)시대에 들어오면서 우동을 먹는 식생활 문화가 서민들 사이에서 정착되었음
 - 지금과 같이 가츠오부시(鰹節, 다랑어를 말려서 얇게 썬 것)와 간장으로 간을 맞춘 국물에 우동을 넣고 먹기 시작한 것은 에도시대 중엽부터임
 - 바로 이때 간장이 일본전역에 보급되었기 때문이며 그 이전에는 미소(味噌, 된장)로 맛을 낸 국물로 우동을 먹었을 것으로 추측하고 있음
 - 메밀이 처음으로 일본에 전해진 것은 죠몬(縄文)시대로 야요이(彌生)시대에 이르러 일본 전역에서 메밀이 재배되기 시작했음
 - 메밀국수 형태로 먹기까지는 탈곡한 메밀로 죽을 끓인다든지 조와 수수 등의 곡물과 함께 섞어 먹었음
 - 에도(江戸)시대에 들어와 우동을 만드는 기술을 바탕으로 메밀을 국수형태로 만들어 먹기 시작했음
 - 메밀국수를 만드는 방법은 나가노(長野)현의 기소(木曾)라는 지방에서 시작되어 지금의 도쿄인 에도(江戸)로 전해졌음
 - 당시 에도에는 백미(白米)가 유통되고 있어 서민들의 식생활은 풍부한 편이었음
 - 쌀밥에만 의존한 식사로 비타민B₁ 부족으로 생기는 영양실조의 일종인 각기라는 병에 걸리는 어린아이들이 늘어나기 시작함
 - 메밀을 먹으면 그 질병에 효과가 있다고 알려지면서 메밀국수가 인기 식품으로 주목을 받았음
- * 그래서 지금도 도쿄를 중심으로 한 관동지방에는 우동집보다 소바집이 더 많음

□ 일본 최고의 우동

- 전국적으로 가장 유명한 우동은 사누키(讃岐)우동이며 사누키는 지금의 가카와(香川)현의 옛 이름으로 이 지방에서 만들어지는 우동을 일본에서 가장 알아주며, 이 지역 사람들은 하루에 한번은 먹을 정도로 우동을 즐긴다고 함
 - 그래서 다른 지역에서도 사누키 우동이라는 간판을 내걸고 장사를 하는 곳이 많음
- 이 지역의 우동이 일본 최고의 우동이 될 수 있었던 것은 세 가지 조건이 충족되었기 때문임
 - 첫째, 가카와(香川)현에서 나오는 밀가루는 온난 기후의 강우량이 적은 독특한 자연환경에서 만들어지는 것으로 일본 최고의 품질을 자랑함
 - 둘째, 이 지역은 지하수맥이 지표 가까이에 있어 미네랄 성분을 다량으로 함유한 양질의 물을 쉽게 얻을 수 있는 특징이 있음
 - 셋째, 일본에서 강우량이 적은 기후 특성을 살려 소금을 만드는 염전이 발달될 수 있었음
- * 이러한 자연의 혜택을 받은 밀과 물과 소금이 잘 어우러져 일본 최고의 우동을 만들어내고 있는 것임

□ 소바의 재료

- 소바는 이와데(岩手)현의 왕고소바(わんこそば), 나가노(長野)현의 신슈소바(信州そば), 교토(京都)의 니신소바(にしんそば) 등 각 지방마다 특색을 살린 향토음식으로 오랜 기간 동안 일본 사람들의 식생활에 뿌리 깊게 내재되어 왔음
 - 메밀에는 쌀이나 밀 등과 같은 곡물에 비해 훨씬 영양가가 높은

것으로 알려져 있으며, 단백질을 많이 함유하고 있고 식육부진 해소에 효과를 발휘하는 비타민B가 많이 들어있음

- 지금은 기계로 뽑아낸 면이 많이 유통되고 있지만 소바 원래의 맛을 살리기 위해서는 손으로 직접 만들어내는 데우치소바(手打ちそば)로 먹어야 함
- 보통 소바는 메밀가루로만 만드는 것이 아니라 메밀가루에 밀가루를 함께 섞어 만듦
 - 밀가루가 많이 들어가면 찰기가 있어 먹을 때 느낌이 부드러우지만, 반대로 메밀가루가 많이 들어가면 면발이 쉽게 끊기고 입안에서 거친 느낌을 받음
 - 일본 농림성 규정에 따르면 일본 시중에서 판매하는 소바는 메밀가루가 30%이상 들어야 하며 시판되는 소바는 포장지 겉면에 메밀가루의 함유량을 반드시 기재하도록 되어 있음