WEB CONTENTS

2024년 05월 06일 18시 12분

여수시

목차

목차 2
アカシタビラメ刺身 3
1年以上発酵させたマッコリ酢を使った深い味 3
甘酸っぱい味と調和した麗水の代表的な美香料理 3
南海岸の清らかな海域の麗水で主に漁獲 3

アカシタビラメ刺身

1年以上発酵させたマッコリ酢を使った深い味

マッコリで発酵させた酢と酢コチュジャン、そしていろんな野菜との調和
柔らかくて甘酸っぱいアカシタビラメの和え物
あったかいご飯に混ぜて食べるとアカシタビラメの珍味が味わえます。

甘酸っぱい味と調和した麗水の代表的な美香料理

ソデ(舌平目)の刺身和えは、1年以上発酵させたマッコリ(どぶろく)で作った天然酢を使っているので臭みが少なくさっぱりとした味が優れている。マッコリ酢のやや酸味のある味がぴったり合ったソデの刺身和えは麗水の代表的な美香料理であるだけでなくグルメたちに知られた珍味中の珍味だ。昔から韓国の先人達は料理の酸味を出すためにマッコリ酢を使い、麗水でのソデの刺身和えに特別な味つけをする理由は先祖からの伝統の味を再現しているからだ。
麗水市民の大部分が訪れた客に礼としてソデの刺身でもてなす。それほど味深く、珍しい味だからだ。

ソデは刺身の冷たいスープや刺身の和えもの、蒸しもの、煮もの、てんぷら、メウンタンとして楽しむことができるが、何よりソデの刺身和えはソデ料理の中でも最高の珍味だ。
ぶ格好な平たい魚が最高の新鮮な味覚を楽しませてくれるのが不思議だ。たぶん味だけで憶えているグルメたちソデの姿を知ったら笑う事だろう。

南海岸の清らかな海域の麗水で主に漁獲

ソデはカレイ目ササウソノシタ科の魚で水深70m以内の底に砂がある潟に生息し、全南の麗水を中心に南海岸中西部地方の名物だ。姿は平たくて砂色をしている。
茲山魚譜には「チャンチョブといい、身は細くて長く、深みのある味がある。模様はまるで靴底と似ていると言って俗名をヘデオ」と言った。「ソデが伏せている潟までおいしい」というほど、おいしい魚で味がさっぱりして柔らかく、子供やお年寄りにも食べやすい。
また、カルシウム、鉄などが多く含まれており、骨粗しょう症の予防、造血作用のような健康機能性食品としても劣らず、血栓、心筋梗塞、脳機能の補正にもよく作用し、学習の発達にも優れた作用をする。

特に、南海の清浄海域である麗水の汝自湾やボッドル海で主に刺網に漁獲される。　いろいろな味付けで和えた甘酸っぱいソデ(舌平目)の刺身和えは、食欲をそそらせる珍味で、王様のお膳にまで上がったという珍しい料理で、麗水沿岸の浜辺及び南山洞水産物特化市場、風物市場、菊洞、麗西洞のグルメ通りなどでソデの本当の味を味わうことができる。住んでいた所で味わったソデを、同じ魚でもまた違った味として深くて豊かな味で新鮮さを感じることができるところがこの麗水のソデの刺身だ。

-->

COPYRIGHT(C) 2015 BY **YEOSUCITY**. ALL RIGHT
RESERVED.

YEOSU CITY

Web Contents

여수시