

쌀국수

岐阜縣 海津市 米粉食品開發研究會

최근 일본 각지에서는 쌀국수가 화제가 되고 있다.

지금까지도 쌀이 원료로서 들어간 면은 있었지만 지금 새롭게 등장한 것은 쌀이 주역인 면이다. 원료의 60~70%가 쌀인 것으로부터 95%, 100% 쌀로 된 면까지 있다.

베이면

쌀의 존재감! 쌀가루 95%의 면

지역의 쌀로 빵을 면을...
뜻있는 사람들이 모였다.

우선 방문한 곳은 岐阜縣海津市南濃町(기후현 카이즈시 난노마찌)에 있는 道の駅(미찌노 에끼). 식당「八重櫻」인기메뉴「고로베-면」을 주문했다.

맛이 부드러운 소스가 가득찬 접시에 높이 쌓아 올려진 차가운 우동풍의 면, 식욕을 돋구는 가츠오 부시와 김 토핑을 옆으로 제쳐 놓고 소스에 잠기지 않은 면 한 가닥을 뽑아 들어 보았다.

얼핏 보면 보통 우동과 거의 구별할 수 없다. 입 안에 넣으면 술술 넘어가며 표면은 부드럽다. 씹으면 탄력이 있는 씹는 맛을 느낄 수 있다. 매우 맛이 있다. 이야기는 들었지만 쌀국수는 정말로 찰기가 있는 食感이 있는 면이다. 깨물면 국물이 스며 나오는 것은 정말 우동과는 다르다. 밥과 비슷한 쌀의 풍미가 입안 가운데 퍼진다.

「베이면」이라고 이름을 붙인 이 쌀국수는 道の駅「月見の里南濃」가 2004년 12월에 오픈에 맞추어 개발하였다고 한다.

대표 堀田씨(42세)는 처음으로 뜻있는 사람 7명이 지역의 특산품을 만들고자 「米粉食品開發研究會」결성하였다. 「여기 舊 난노마찌의 농산물이라면 채소나 과수보다는 쌀이다.」 만생종의 품질 좋은 쌀로 알려져 있는 初霜(하츠시모)이다. 얼마 전에 「호아」라고 하는 베트남 국수가 유행했다고 한다. 그렇다 우리들도 하츠시모로 쌀국수를 만들어 보자는 가벼운 시작으로 출발했다.

이렇게 이야기하는 堀田씨는 빵가게와 찻집을 경영하고 있다.

그 외의 회원은 벼 재배농가 3명, 주먹밥(오니기리) 가게의 주인, 그리고 道の駅가공조합에 가입해 있는 여성이 2명, 벼 재배농가 후계자인 安部씨(36세)는 베이면 가공공장의 공장장으로 근무하고 있다.

가벼운 시작이라고 하지만 堀田씨는 연구회의 발족 전부터 독자적으로 쌀가루 빵 만들기도 심혈을 기울여 왔다. 빵가게를 하고 있을 때 많을 때는 하루에 10~15명으로부터 밀가루 알레르기에 대한 화제를 들었다고 한다. 모처럼 맛있는 빵을 구웠어도 먹을 수 없는 손님들이 있는 것은 슬픈 일이다. 이것이 밀가루나 글루틴을 전혀 첨가하지 않은 쌀가루 75%와 고구마 전분 25%로 만든 빵을 개발한 동기가 되었고 베이면 탄생과도 연결 되어 있다.

거친 쌀가루의 일부를 알파(α)화 하는 것이 포인트

쌀에 포함된 전분은 아밀로스와 아밀로펙틴이라고 하는 두 종류로 되어 있다.

아밀로스는 硬度를 결정하는 전분이고, 아밀로펙틴은 粘度를 결정하는 펙틴이다.

호아 등의 동남아시아에서 먹고 있는 쌀국수에는 쌀이 갖는 특유한 느낌과 칠진 느낌이 별로 없지만 이들은 일본의 쌀에 비해서 아밀로스의 비율이 높은 인디카타입의 쌀로 만들어 졌다.

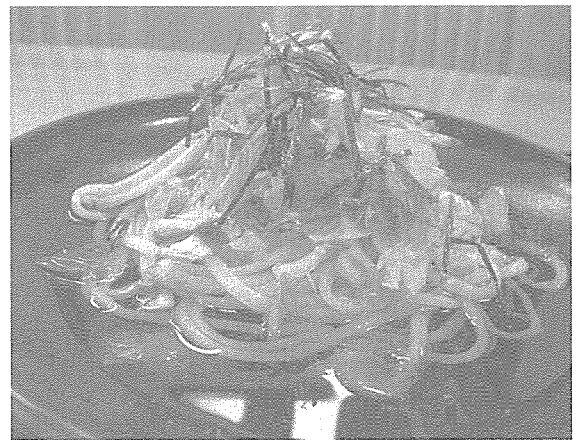
아밀로스가 적은 일본쌀로 만든 국수를 만들 경우에는 쌀국수 만들기에 어려움이 있다.

堀田씨들도 처음에는 푸석푸석 무너져 내리고, 삶으면 찹쌀처럼 풀어지는 어려움이 있었다. 이것이 일년 반 걸쳐서 현재의 상태로 되었다. 처음에는 20%정도의 고구마 전분을 첨가했지만 지금은 원료의 95%가 쌀가루 이다. 원리적으로는 100%도 실현 가능한 목표로 되어있다. 그렇다면 그 포인트는 어디에 있을까? 「뜻을 같이하는 사람 7명이 모인 연구회이기 때문에 고급기계는 사용할 수 없다. 그렇지만 그것이 전화위복이 되었을지도 모른다. 사용하는 쌀가루는 150메쉬의 체를 붙인 고숙분쇄기

로 제분한 거친 쌀가루. 쌀가루의 크기는 0.15mm정도이다.」 다만 그 쌀가루의 일부를 섭씨 100도의 열풍을 불어 넣으면 잘게 부서지면서 알파화 한다.

결국 糊化하여 점성이 있는 전분으로 변하는 것이다. 그래서 알파화한 쌀가루와 0.15mm의 쌀가루를 섞는다. 알파화한 전분에 의해 국수가 뽑아진다. 거친 쌀가루가 쌀의 풍미를 자아내는 역할을 한다.

이것 이상의 상세한 것은 비밀이지만 제분한 상태의 쌀가루와 알파화한 쌀가루의 배합비율 등으로 쌀가루 95%의 면을 만드는 비결이 있는 것 같다.



▲ 차가운 우동과 같은 고로베면(450엔)

지역의 하츠시모가 쌀국수에 적합한 품종이었다.

알파화한 쌀가루를 섞는 비율은 원료인 쌀에 의해서도 조절된다. 쌀의 단백질량에 의한 것이나 아밀로스에 의한 것이나 비율을 높일수록 똑같은 하츠시모라도 면이 잘 뽑아지지 않는 경우가 있다고 한다.

쌀을 재배하는 농가에 의한 차이 논에 의한 차이가 있다. 이러한 때에는 알파(α)화한 쌀가루의 비율

을 높이려고 하는 조작을 하는 것 같다.

같은 품종이라도 이렇기 때문에 품종이 다르며는 배합비율을 조절하는 것이 더욱이 어렵다.

고시히까리는 하츠시모와 똑같이 만들 수 있지만 조생품종 일수록 면이 잘 뽑아지지 않는 경우가 많다고 한다. 햅쌀 때에는 좋을지라도 산화하기 쉬운 때문일까 한해가 지나면 잘뽑아지지 않는 경우가 있다. 거꾸로 말하면 만생종으로 산화하기 어렵고 다음해의 여름이 되어도 식미가 떨어지지 않는다고 하는 우리 지역의 하츠시모가 베이면에 가장 적합하다.

거친 쌀가루와 알파화한 고운 쌀가루를 섞는다. 이러한 불균일한 상태를 만들어 내는 것과 같은 製法の 특징은 다음에 등장하는 별도의 쌀가루와도 흡사하다.

이어서 쌀가루를 전부 알파화해 버리면 씹는 맛의 정도가 지나쳐서 딱딱한 면이 되어 버린다고 한다.

좀더 부드러운 면으로

다른 곳에서 개발되어 있는 쌀가루는 그것이야말로 베트남의 호아와 같은 납작한 면도 있지만 베이면은 어느 정도 굵기가 있다. 이것도 씹는 맛이나 찰기를 두드러지게 하는 역할을 하고 있을 것이다. 「삶는 시간을 짧게 하는 것은 굵기를 줄이는 것이 좋다고 하지만, 우리들은 우동풍의 동그란 면으로 만들었다. 일본인에게 있어서는 이것이 첫 인상에 남는 면의 형태가 아닐까 생각한다. 삶는 시간은 12분 정도면 다 삶아진다고 한다.」 그러나 과제도 있다.

「『이것은 우동이 아니다. 이러한 것은 찰기가 아니다.』라고 우동의 전문가가 말하는 경우도 있어

요. 쌀국수이기 때문에 우동이 아닌 것은 틀림이 없다고 해도 쌀이 가지는 특유한 느낌 가운데는 씹는 맛을 사람에 따라서는 딱딱하다고 느끼고 있군요.」

먹어보면 알지만 쌀국수는 우동이나 라면보다 더욱더 뱃속에서의 든든함이 좋다. 그러나 그것은 삶았을 때 우동과 같이 불어나는 것이 아닌 것이기도 하다.

거기에서 堀田씨는 면을 만들 때 공기를 품게 할 수 있도록 하는 것이 될 수 있지 않을까 생각 중이다.

米粉食品開發研究會에서는 연간 16톤의 쌀을 쌀가루로 가공하기에 이르렀다. 그 중 60%가 베이면, 30% 쌀가루 빵, 나머지 10%가 쌀가루로서 판매되고 있다.



▲ 베이면은 한 봉지 2인분으로 500엔, 소스포함, 60kg의 현미로부터 400인분을 만들 수 있다.

〈본 원고는 일본의 『現代農業』 2006년도 9월호에 실린 것은 본회 편집실에서 번역한 것임〉