

Mizkan 전시실(상설 전시 #3)

Mizkan 전시실에는 지금의 Mizkan 홀딩스인 나카노 스미세에서 19 세기에 식초를 생산할 때 사용했던 제조 설비들이 전시되어 있습니다. 총 323 개의 품목은 2016 년 중요 유형민속문화재로 지정되었습니다.

사케 양조는 17 세기 초 무렵 지타 반도에서 시작되었는데, 이는 쌀 수확량이 풍부하고 수질이 우수한 지형적 영향 덕택이었습니다. 사케 수요가 증가한 18 세기 중반, 지타의 양조장들은 한다에서 지금의 도쿄인 에도로 가는 해상 운송로를 활용할 수 있었습니다. 한다는 머지않아 사케 양조의 중심지로 번성하게 되었습니다. 19 세기경 한다 양조장들의 연간 사케 생산량은 약 900 만 리터로, 반도 전체 생산량의 절반을 넘어서는 수치였습니다. 그러다 지금의 효고현 고베와 니시노미야인 나다와 이마즈의 양조장들이 에도에서 품질이 뛰어난 사케를 판매하기 시작했고, 1804 년에서 1817 년에 걸쳐 사케 가격이 급락했습니다. 그 결과 많은 양조장이 문을 닫게 되었습니다.

이 무렵, 에도에서는 새로운 스타일의 초밥이 등장했습니다. 초창기 초밥은 생선을 소금, 쌀밥과 함께 천천히 발효시킨 후 발효에 사용했던 밥 위에 생선을 얹어 내는 방식이었습니다. 발효한 밥은 먹지 않는 게 일반적이었죠. 1700 년대 초에 이르러 하야즈시, 즉 ‘빨리 만드는 초밥’이라는 새로운 스타일이 등장했습니다. 발효 과정 없이 생선과 밥을 함께 내어 그대로 먹는 것입니다. 밥을 발효하는 대신 식초와 소금으로 맛을 내고 그 위에 에도만(지금의 도쿄만)에서 잡은 새우, 가자미, 보리멸, 전어, 학공치 등의 수산물을 얹어 내었습니다. 저렴하고 빨리 만들 수 있었던 하야즈시는 인기 있는 패스트푸드가가 되었고, 현재에 이르러 크기는 두세 배나 작아졌지만 가장 대중적인 형태의 초밥인 니기리즈시의 원조 격으로 여겨집니다.

한다 출신의 사케 양조업자이자 Mizkan 홀딩스 창립자, 나카노 마타자에몬(1756~1828)은 1804 년 에도에 방문했을 때 하야즈시를 처음 접했습니다. 당시 에도의 초밥 가게들은 쌀식초의 원료인 쌀이 부족해 어려움을 겪고 있었는데, 마타자에몬은 여기에서 사업 아이디어를 얻었습니다. 사케 지게미로 적초를 만든 후 자신의 양조장이 확보하고 있는 유통로를 통해 적초를 에도로 운송하기로 한 것입니다. 사케 지게미를 발효하면 전분은 포도당으로, 단백질은 아미노산으로 바뀌면서 단맛과 감칠맛이 있는 식초가 됩니다. 쌀이 귀했던 당시에는 사케 지게미로 식초를 생산하는 것이 더 저렴한 대안이었습니다.

풍미 가득하고 가격도 합리적인 마타자에몬의 적초는 에도의 초밥 가게들이 선호하는 조미료가 되었습니다. 에도의 식초 수요가 증가함에 따라 마타자에몬은 공장과 창고를 지어 사업을 더 확장했습니다. 이때부터 지금까지 Mizkan 의 식초는 일본 요리의 맛을 완성하는 역할을 해 오고 있습니다.