



# 먹거리

## 먹거리 특집

일본 최고의 맛을 자랑하는 미야자키규 소고기를 비롯해 닭고기와 돼지고기, 채소와 과일, 어패류 등 식재료의 보고인 미야자키현! 특히 미야자키가 발상지인 대표적인 음식 '치킨 난반'은 꼭 맛보고 싶은 일품입니다. 음식점마다 맛이 다르다고 하니 비교하며 맛보는 것도 추천합니다.

밤에는 미야자키현을 대표하는 변화가 '니시타치'에 들러 보세요. 이 구역에는 약 1,100개의 음식점이 나란히 들어서 있습니다. 이자카야나 바, 스낵 바에서 맛있는 술을 즐겨 보시는 건 어떨까요? 술을 마신 뒤에는 마무리로 면 요리를 먹는 것이 일반적입니다. 심플하면서도 유자 맛이 감도는 국물에 찍어 먹는 가마야게 우동으로 할지, 미야자키현이 발상지로 부추, 달걀, 다진 고기, 마늘이 듬뿍 들어간 육수가 일품인 '가라멘'으로 할지 즐거운 고민에 빠지게 됩니다. 미야자키 고유의 맛을 현지에서 즐겨 보세요.





## 미야자키규 소고기

5년에 한 번 개최하는 '와규 올림픽'이라고 불리는 전국와규능력공진회에서 2007년부터 4회 연속 내각총리대신상을 받은 브랜드 소고기입니다. '미국 아카데미상' 애프터 파티 공식 메뉴에도 채택될 만큼 국내뿐만 아니라 전 세계에서 큰 호평을 받고 있습니다. 미야자키에 방문한다면 꼭 먹어 보고 싶은 일품입니다. 부드러운 식감과 사르르 녹는 소고기의 맛을 스테이크, 야키니쿠, 스키야키, 샤부샤부 등으로 즐겨 보세요!



## 치킨 난반

미야자키현 노베오카시는 치킨 난반의 발상지입니다. 기름에 튀긴 닭고기에 타르타르소스를 뿌린 일반적인 치킨 난반과 특제 단식초 소스만으로 먹는 심플한 치킨 난반의 두 종류가 있는 것은 발상지만의 즐거움입니다. 여러분은 어느 쪽을 좋아하시나요?



## 토종닭 숯불구이

미야자키를 대표하는 명물 요리 하면 바로 토종닭 숯불구이! 소금과 후추 등으로 밑간을 한 토종닭을 고온의 숯불에서 단숨에 구워내며 고소한 냄새와 부드러운 식감이 특징입니다. 미야자키현산 소추와 궁합도 뛰어납니다. 전문점이나 이자카야에서 드실 수 있습니다.



## 가라멘

미야자키의 향토 면 요리인 '가라멘'을 추천합니다! 맵기를 고를 수 있어 매운 음식을 잘 못 먹는 분도 드실 수 있으며, 면은 건강에 좋은 곤약면이 기본으로 우동이나 라멘 면으로 바꿀 수도 있습니다. 부추, 달걀, 다진 고기, 마늘이 듬뿍 들어간 육수는 중독성 있는 맛입니다. 너무 맛있어서 밥을 넣고 죽으로 만들어 깨끗이 그릇을 비우는 분도 많습니다. 술 마신 뒤 마무리 음식으로도 인기입니다.







## 교자

미야자키 시민들은 교자 구매 빈도와 지출 금액이 전국 최고 수준일 만큼 교자를 정말 좋아합니다. 시내뿐만 아니라 미야자키현 전역에 전문점이 있으며 식당에서 먹을 뿐만 아니라 포장해 가서 집에서 구워 먹는 문화도 자리 잡고 있습니다. 미야자키 교자는 식당에 따라 소와 피가 매우 다양합니다. 교자 전문점을 순례하며 맛의 차이를 즐겨 보시는 것도 추천합니다.



## 해산물

태평양에 면한 긴 해안선을 가진 미야자키현은 해산물의 보고입니다! 현 내 각지의 향토 요리와 현지 먹거리를 통해 제철의 맛을 즐길 수 있습니다. '닭새우'는 9월에 어획이 시작되며 가을에 가장 맛있는 시기를 맞이합니다. 예로부터 어업이 활발했던 니치난시에서는 낚싯대로 한 마리씩 낚아 올리는 어법으로 잡은 가다랑어 어획량이 일본 최고입니다. 두 종류의 양념에 재워 맛을 낸 가다랑어를 화로에 구운 뒤 밥 위에 얹어 먹는 명물 요리 '가다랑어구이 덮밥'이 인기입니다.



## 망고

미야자키 하면 망고'라고 할 만큼 일본 국내에서 유명합니다. 껍질에 약간의 탄력이 있고 향기가 나며 껍질 표면에 광택이 생기면 잘 익었다는 신호입니다! 녹아내릴 듯한 과육과 진한 단맛이 특징입니다. 그중에서도 '다이요노타마고(태양의 알)'라는 이름의 품종은 맛, 무게, 색상 등 엄격한 기준을 통과한 제품만이 그 이름을 붙일 수 있는 최고급품입니다. '완숙'을 고집하며 나무에서 숙성되어 저절로 떨어진 망고만을 그물망을 설치해 수확합니다. 2024년 4월 첫 경매에서는 2개들이 한 상자가 70만 엔이라는 사상 최고가로 낙찰되었습니다. 미야자키현 최대 먹자골목 '니시타치'에는 미야자키현산 망고를 사용한 파르페를 먹을 수 있는 음식점이 있으며 식사 마무리로 파르페를 먹는 것이 인기입니다.



## 쇼추

미야자키현은 일본 최고의 쇼추 출하량을 자랑하는 쇼추 왕국입니다! 쇼추 양조에 필수 불가결한 양질의 천연수가 풍부하여 맛있는 고품질 쇼추를 만들고 있습니다. 또한 다양한 농산물이 생산되므로 풍부한 원료로 양조할 수 있는 것이 특징입니다. 현 내 각지에 총 38개의 양조장이 있으며 각 양조장에서 고구마, 보리, 쌀 등 특색 있는 쇼추를 제조하고 있습니다. 알코올 도수는 20도가 주류이며 미야자키현에서만 구매할 수 있는 쇼추도 있어 비교 시음해 보거나 애주가에게 선물하기에도 안성맞춤입니다. 쇼추를 만드는 양조장 중에는 견학이나 양조 체험을 할 수 있는 곳도 있습니다. 미야자키의 쇼추 문화에 대해 더 깊이 알고 싶다면 꼭 방문해 보세요.

## 니시타치

미야자키시 중심부에 위치한 니시타치바나도리 주변은 1,500개 이상의 음식점이 즐비한 미야자키시 최대 규모의 먹자골목입니다. 현지 주민들은 애정을 담아 '니시타치'라고 부릅니다.

현지의 맛있는 안주를 먹을 수 있는 이자카야와 세련된 바, 서서 마시는 술집인 다치노미야, 야키니쿠와 이탈리아 식당 등이 좁다란 거리에 빼곡히 자리하고 있어 이곳저곳 들르며 한잔하기에 안성맞춤입니다! 혼자서도 부담 없이 들어갈 수 있는 음식점도 많으므로 마음에 드는 곳을 꼭 찾을 수 있을 것입니다.

또한 미야자키현에는 스낵 바가 많은데 그중에서도 니시타치는 '일본 최고의 스낵 바 거리'로 알려져 있습니다.

스낵 바란 사장이 카운터 너머로接客하며 간단한 음식을 제공하는 주점을 가리킵니다. 가격이나 이용 시간도 합리적인 점포가 많고 안주가 맛있는 곳, 바 분위기가 나는 곳, 가라오케를 갖춘 곳, 여성 사장이 아니라 남성 사장이接客하는 곳 등 다양합니다. 특히 아직 체험하지 않은 분이라면 니시타치의 스낵 바를 방문해 보시기를 추천합니다!

