

СЁНАЙ: КУЛИНАРНАЯ СТОЛИЦА



Отличное место для гурманов, Сёнай приобрел звание кулинарной столицы за наличие ароматных ингредиентов и сохранение старых и новых сельскохозяйственных и кулинарных традиций. Какие же основные корни такого гастрономического успеха и какие блюда необходимо обязательно попробовать каждому кто путешествует в Сёнай.

Почему Сёнай - восхищает гурманов

Богатство природными ресурсами

Сёнай имеет разнообразный природный ландшафт с горами, плоскими равнинами и легким доступом к побережью океана. Это означает, наличие множества природных ресурсов. Кроме того, четыре традиционных сезона настолько разнятся друг от друга - в отличие от некоторых районов Японии - что предложение блюд более разнообразны и часто более характерны. Область может похвастаться богатой культурой питания, которая остается настолько сильной, что даже сейчас сезонные изменения отмечены не цветами или погодными изменениями, а подробным календарями пищи, которые указывают на определенные посевы и сезонные продукты.

Регион веками демонстрирует кулинарные инновации

Сёнай обладает исключительными традициями использования сущностей природы в сочетании с использованием передовых сельскохозяйственных технологий. Например, в городе Цуруока насчитывается около 60 коренных сельскохозяйственных культур (также называемых реликвиями), который сохраняются веками благодаря усилиям и инновационным методам местных фермеров.

Город также известен как основатель и первопроходец японской системы школьного питания, которая берет начало в 1889 году и сегодня является неотъемлемой частью японской культуры питания. Главный акцент системы сделан на местное производство и местные привычки потребления.

Признание ЮНЕСКО и послы доброй воли

Город Цуруока был признан во всем мире за гастрономические заслуги и был удостоен чести быть внесенным в список ЮНЕСКО как творческий город гастрономии – единственный своего рода в Японии по состоянию на 2018 год. Город получил это уникальное звание, поскольку он поддерживает три основные характерные черты, которые высоко ценятся ЮНЕСКО: обилие реликвийных культур, большое количество местных сезонных продуктов питания и блюд, а также наличие традиционных кулинарных фестивалей, которые полны историей.

В целях содействия развитию местной пищевой культуры многие эксперты в области продовольствия выступают послами доброй воли. Один из них - шеф-повар Масаюки Окуда, всемирно известный шеф-повар, родившийся и выросший в Сёнай. Он использует свой богатый опыт, чтобы продемонстрировать местные кулинарные традиции как через призму международной кухни, так и через свои собственные гастрономические проекты. Используя местные ингредиенты для создания аппетитных итальянских блюд, он позволяет свежим,

ароматным вкусом ингредиентов засиять по-новому. По вкусу его восхитительные блюда отправляются в изысканный Al-ché-cciano (alchecciano.com) или более доступный Farinamore (alchecciano.com/farinamore.html) рестораны в городе Цуруока.

4 кулинарные блюда в Сёнай, которые нужно попробовать

Dadachamame

Это реликвийная фасоль, которая особенно сладка и имеет глубокий вкус умами (вкус высокобелковых веществ). Дадача означает «отец» на местном диалекте, а маме - «боб» на японском языке, поэтому дадачамаме буквально переводится как «фасоль отца», подходящее описание, учитывая его долговечность. Его выживание в значительной степени объясняется умением и социальными навыками местных женщин, которые выращивали бобы в канавах между рисовыми полями. Они курили и обменивались семенами, делились советами и методами для улучшения и увеличения урожая для всех.

Dewa Sanzan Shojin Ryori

Горы Дева Санзан (три горы Дева) имеет долгую историю как важное место паломничества, а его буддийская вегетарианская плата за проезд служила на протяжении столетий, следуя строгим правилам, чтобы обеспечить ее пригодность для нужд аскета. Блюдо главным образом включает горные овощи, собранные вокруг гор, Дева-Санзан, и посетители могут попробовать его в одном из многочисленных гостевых домов ямабуши в этом районе. Больше информации на nihonisan-dewasanzan.jp

Саке

Доступ Сёнай к чистым источникам воды из гор Дева-Санзан и горы Чокай в сочетании с добычей риса и квалифицированными мастерами означает, что в этом районе находится добрая половина всех производителей саке провинции Ямагата. Take no Tsuyu (www.takenotsuyu.com) является одним из них и предлагает дегустационные сессии всего за 500 иен (менее 5 долларов). Для того чтобы оценить все что может предложить Сёнай, лучше всего посетить Sake Bar Ayatsuru (foodever.info), который предлагает саке всех 18 производителей в этом районе.

Говядина Ямагата и свинина Сёнай

Сёнай традиционно известен своей свиной, но говядина Ямагата также является исключительной. Чтобы получить вкус лучшего мяса региона по разумной цене, посетите магазин Nakajima Butcher в городе Саката. На первом этаже находится мясная лавка, а на втором этаже - ресторан, здесь вы найдете местные мясные деликатесы по очень доступной цене. Ресторане также связан через семейные отношения с актером Харуо Накадзима - первый и самый известный исполнитель в фильме Годзилла.

* Персонал говорит только по-японски, но с удовольствием принимает иностранных гостей.

Адрес: 6-19 Котобуки-чо, город Саката, Ямагата / 6-19 Kotobuki-cho, Sakata City, Yamagata

Date: 2018-11-14

Article link: <https://www.tourism-review.su/shonai-tur-cel-gurmanov-news10826>