

일본사회와 관광

일본의 우동

일본어일본학과

22201873 손유진



목차

1. 우동의 기원
2. 우동 면의 특징
3. 우동의 종류와 특징

목차

4. 우동 비교(차가움 vs 따뜻함)

5. 그 밖의 우동

6. 지역별 우동 맛집(도쿄, 오사카, 교토)

1. 우동의 기원

우동의 시작은 중국
각 지역의 풍토와 기후에 따라 변화하여 전파
일본 헤이안 시대 승려가 당나라에서 우동에
적합한 밀과 제면기술을 전달



1. 우동의 기원

헤이안 시대(平安時代, 794~1185)에 중국으로부터 전해진 혼돈 또는 곤동(混飩, 얇은 밀가루 피에 고기 소를 넣어 찌거나 끓이는 음식)에서 음훈을 따 운동(溫飩)이라 불림,
점차 오늘날의 표기인 우동(うどん)으로 변화



2. 우동 면의 특징

우동의 쫄깃한 식감의 근원 점탄성

우동 반죽에 적합한 밀가루는 중력분

우동 만들기에서 식염의 역할과 중요성

2. 우동 면의 특징

점탄성의 특징-1

밀가루를 구분하는 기준 글루텐 함량

중간의 글루텐함량이 가진 것이 점탄성

글루텐 함량이 많으면 점탄성이 강해짐

2. 우동 면의 특징

점탄성의 특징-2

박력분은 면이 끊어지기 쉽고 밀집력이 약해져 쫄깃한 반죽을 하기 어려움

강력분은 반죽을 더해 늘림이 힘들고 완성된 면이 단단해서 식감을 보장할 수 없음

쫄깃한 우동면을 만들고 싶으면 중력분이 적합함

2. 우동 면의 특징

식염의 역할과 중요성

식염을 첨가하는 장점은 간 맞추기와 글루텐의 강도를 높여주는 것

식염은 음식의 감칠맛을 더해주는 효과 -> 우동 맛에서 좋은 평가를 받음

식염첨가로 우동의 쫄깃함이 강해지는 원리는 글루텐에 작용하여 단백질 간 상호작용을 변화

3. 우동 종류와 특징

유부우동

기본적인 우동에 유부를 올려서 유부의 맛이 우동국물에
스며들어 있는 우동
한국의 고속도로 휴게소에서 맛볼수 있음



3. 우동 종류와 특징

고기우동

고기를 얹은 우동, 고기는 잘게 썰은 소고기를 올림

고기가 올라서 국물에 고깃기름이 살짝 뜸

고깃기름이 떠서 싫어하는 사람이 있음

고기의 맛과 어울려져서 맛있음



3. 우동 종류와 특징

카레우동

카레에 우동면을 넣어서 만든 우동



3. 우동 종류와 특징

야채튀김우동

야채 튀김을 올린 우동
여러 야채들을 썰어서 튀김

우동국물에 튀김이 적셔지기 때문에 튀김이 바삭한 맛은 사라짐



3. 우동 종류와 특징

고로케우동

고로케를 올린 우동, 고로케가 통째로 올라감
고로케가 우동과 어울려서 부드럽게 혹은 눅눅하게 변함



3. 우동 종류와 특징

바지락우동

바지락을 올린 우동, 해산물 향기가 많이 남
바지락으로 인해 국물이 시원함
바지락철이 되면 파는 곳이 늘어남



3. 우동 종류와 특징

마간장우동

마를 갈아 간장을 베이스로 한 우동, 마로 인해 끈적함
잘 섞어서 먹어야 함

일본인들이 끈적한 식감을 좋아해서 이런 식감을 가진 음식이 있음



3. 우동 종류와 특징

무간장우동

무를 갈아 간장을 베이스로 한 우동 , 마 간장 우동과 비슷함
잘 섞어서 먹어야 함
부드럽게 입 속에서 퍼짐



3. 우동 종류와 특징

날달걀미역우동

날달걀과 미역이 들어간 우동
날달걀이 뜬 달과 비슷하다고 해서 붙여짐
잘 섞어서 먹어야 함



3. 우동 종류와 특징

산나물 우동

산나물이 들어간 우동

우동국물에는 변화를 주지 않고 우동 면의 부드러운 맛과 나물의 아삭한 맛이 잘 어울러짐



3. 우동 종류와 특징

카케우동

가장 심플한 우동

우동면과 국물로 이루어진 가장 기본적인 형태의 우동
저렴하게 한 끼 해결 가능

우동면과 국물에만 집중하고 싶은 분께 추천



3. 우동 종류와 특징

카츠오우동

가츠오부시라는 식품을 올린 우동
가츠오부시는 스스로 움직이는 것처럼 보여서 춤추는 가츠오부시
라고 불림
굉장히 얇아서 입에서 녹음



3. 우동 종류와 특징

카마아게우동

나무로 된 그릇에 담겨 나오거나 일반그릇에 담겨져 나옴
삶은 직후의 면과 함께 육수를 부어서 나옴
면을 츠유소스에 찍어서 먹음
따뜻하게 먹는 우동이라서 따뜻하게 나옴
삶은 직후의 면의 식감을 제대로 즐길 수 있는 우동



4. 우동 비교

따뜻하게 먹는 우동

유부우동



고기우동



3. 우동 종류와 특징

카마타마우동

우동 면에 날달걀을 넣은 우동

육수를 넣지 않고 면과 날달걀만 넣음

삶은 면의 부드러운 식감과 날달걀의 촉촉한 식감을 즐길 수 있음

날달걀에 거부감이 없으신 분만 추천



3. 우동 종류와 특징

자루우동

구멍이 뚫린 접시에 우동 면이 담겨서 나옴
국물이 없음
소스에 찍어서 먹음



3. 우동 종류와 특징

붓카케우동

소스가 부어져서 나오는 우동
진한 쫄면소스의 맛이 우동 면에 깊게 베여 있음



4. 우동 비교

따뜻하게 먹는 우동

고로케우동



바지락우동



4. 우동 비교

따뜻하게 먹는 우동

마간장우동



무간장우동



3. 우동 종류와 특징

야끼우동

야끼소바와 비슷하며 면만 우동면을 사용
파는 곳이 많지 않음

소바의 식감을 좋아하지 않은 분께 추천
야끼소바나 오코노미야끼 전문점에서 맛볼 수 있음



4. 우동 비교

따뜻하게 먹는 우동

날달걀 미역우동



나물우동



4. 우동 비교

따뜻하게 먹는 우동

카케우동



가쓰오우동



4. 우동 비교

차갑게 먹는 우동

가마야게우동



카마타마우동

