

# 매운맛 시장 평정하는 산쇼(山椒)

오사카지사

## 얼얼한 매운맛의 마파두부에 관심 고조

- 한국에서 중화요리 대명사가 짜장면이듯, 일본 중화요리의 대표주자는 마파두부다. 각 점포와 가정마다 조리법은 제각각이라도 일본식 마파두부는 고추기름·된장·두반장으로 맛을 내 매콤함과 단맛이 잘 어우러지도록 만들어지는 것이 일반적이었다.
- 하지만 최근 들어 매운맛을 강조하면서도 혀가 마비될 정도의 얼얼함을 강조한 마파두부가 주목받고 있다.

## 매운맛의 주인공, '산쇼(山椒)'

- 울여름, 매운맛의 키워드인 '얼얼함'의 주인공은 산쇼다. 장어와 마파두부 등의 요리에서 보조 향신료에 불과했었지만 여러 요리에 얼얼한 매운맛과 향을 내는 만능 조미료로 다양하게 이용되며 새롭게 부각되고 있다.
- 최근에는 산쇼를 휴대하는 사람들까지 생겨날 정도로 그 인기를 더해가고 있으며 얼얼한 맛의 마파두부를 먹기 위해 산쇼를 뿌려 먹는 '마 카쓰'문화가 유행처럼 번지고 있기도 하다. 마 카쓰는 얼얼한 매운맛을 뜻하는 '마(麻)'와 활동을 의미하는 '카쓰'를 조합한 합성어다.



## 매운맛 +α를 원하는 소비자들

- 2004년에 일본에서는 하바네로와 같은 강력한 매운맛의 조미료가 붐을 일으키기도 했다. 편의점에서도 50배 매운 카레 등 매운맛을 강조한 상품이 인기를 얻은 바 있다.
- 현재 매운맛 붐이 2004년과 다른 점은, 매운맛과 동시에 감칠맛을 강조한 상품이 인기를 얻고 있으며, SNS상에서도 #마카쓰 해시태그를 넣어 맛집이나 요리사진을 올리는 현상이 더해지고 있다는 것이다.



인스타그램에서 호응도가 높은 ‘마 카쓰’ 요리 사진

- 일본 「오리콘 뉴스」에 따르면 야후쇼핑에서는 맵고 얼얼한 맛의 마라(麻辣)\* 관련 상품의 판매실적이 6월말 기준으로 전년 대비 3배가량 증가한 것으로 나타나고 있다.

\* 마라(麻辣): 혀가 얼얼하여 뽀뽀할 정도로 맵다



인터넷 판매 마라(麻辣) 관련 상품

## 한국 고유의 매운맛으로 재도전할 시기

- 매운맛을 선호하지 않던 일본인들이 얼얼하고도 매운맛을 찾는 최근의 트렌드는 새로운 식감과 맛에 대한 관심 코드가 증가한 것으로 해석될 수 있다.
- 얼얼한 맛의 마파두부의 인기 역시 일본인 입맛에 맞춰왔던 기존의 일본식 마파두부에 지루해진 일본인들이 중국 본토 요리에 가까운 맛을 추구하는 현상에 기인한다.
- 한국의 매운맛 식품들도 일본시장에 정착하기 위해 현지 방식으로 변화하는 과정을 거쳐 왔다. 일본인들의 입맛이 다양해지고 있는 만큼, 제품의 스펙트럼을 넓혀 다시 우리 고유의 매운맛을 살린 제품으로 새로운 시장을 공략한다면 현재의 매운맛 선호 트렌드에 힘입어 효과를 거둘 것으로 보인다.

출처: 일본 마이니치신문「なぜ今? 麻婆豆腐ブームで“マー活”が熱い!」(2018. 6. 29)  
 일본 오리콘뉴스「広がる“麻辣ブーム”を専門家に聞く、しびれたい「マー活」にも注目」(2018. 7. 19)  
 일본 야후쇼핑 마라 관련 상품페이지 (shopping.yahoo.co.jp), 인스타그램 #마카쓰 검색 페이지