

일본의 새소식



일본에서 만난 '간세'는 더 반갑다
제8회 한일포토콘테스트 미야기올레상
PHOTO : WOO JANGHO

박진 외교부장관, 기시다 총리대신 예방

photo by. Prime Minister's office of JAPAN



7월 19일 오후 2시 15분부터 약 20분간, 기시다 후미오(岸田文雄) 내각총리대신은 방일 중인 박진 한국 외교부 장관의 예방을 받았다. 박진 장관으로부터 아베 신조(安倍晋三) 전 내각총리대신의 서거에 대한 윤석열 대통령의 진심 어린 조의를 전달받았다. 이에 대해 기시다 총리대신은 윤 대통령의 조의에 사의를 표명했다.

일한 외교장관회담 및 실무 만찬

7월 18일 오후 4시경부터 약 2시간 30분 동안 하야시 요시마사(林芳正) 외무대신이 방일 중인 박진 한국 외교부 장관과 일한 외교장관회담 및 실무 만찬을 가졌으며, 그 개요는 다음과 같다.

박진 장관으로부터 아베 신조(安倍晋三) 전 내각총리대신의 서거에 대해 진심 어린 조의를 전달받았다. 이에 대해 하야시 외무대신은 박진 장관의 조의에 사의를 표명했다. 양국 외교장관은 현재의 전략 환경에 비추어 일한, 일한미 협력의 진전이 지금보다 더 중요한 때는 없었다는 데 인식이 일치했다. 또 러시아의 우크라이나 침략에 대한 비난에도 의견이 일치했다.

양국 외교장관은, 대북 대응에 한층 더 공조할 것을 확인했다. 또 박진 장관으로부터 납치 문제에 대해 거듭 지지를 얻었다. 하야시 외무대신은, 1965년 국교정상화 이래 구축해 온 일한 우호 협력 관계의 기반을 토대로 일한 관계를 발전시켜 나갈 필요가 있으며, 이를 위해서는 구 한반도 출신 노동자 문제를 비롯한 일한 간의 현안 해결이 필요하다는 뜻을 밝혔다. 박진 장관은 현금화가 이루어지기 전에 바람직한 해결책이 나오도록 노력하겠다는 뜻을 밝혔다. 양국 외교장관은



photo by. Ministry of Foreign Affairs of JAPAN

이 문제의 조기 해결에 의견이 일치했다.

양국 외교장관은, 양국 간 협의를 가속화 하자는데 의견이 일치했다. 또한 양국 외교장관은, 양국 간 인적교류의 재활성화를 추진해 나가기로 했다.

일한미 정상회담

photo by. Prime Minister's office of JAPAN



현지 시각 6월 29일 오후 2시 33분(한국 시간 오후 9시 33분)부터 약 20분간, NATO 정상회의를 위해 스페인 마드리드를 방문한 기시다 후미오(岸田文雄) 내각총리대신이 조 바이든 미국 대통령 및 윤석열 한국 대통령과 일한미 정상회담을 가졌으며 그 개요는 다음과 같다.

서두에 기시다 총리는, 핵실험을 포함해 북한의 추가 도발 가능성을 배제할 수 없는 가운데, 바이든 대통령의 방일과 방한에서 확인되었듯이 일미 동맹, 한미 동맹의 억지력(抑止力)을 높이는 것을 포함해서 일한미 간의 공조 강화가 불가결하다고 말했으며, 3국 정상은 대북 대응에 관한 일한미의 협력을 더욱 추진해 나가기로 했다.

3국 정상은 북한의 핵·미사일 활동에 대해 심각한 우려를 공유한 뒤 북한의 완전한 비핵화를 위한 향후 대응 방안을 조율했다.

구체적으로는 지역의 억지력을 한

층 강화하는 것이 중요하다는데 인식을 공유하고 일한미의 안보 협력을 추진해 나가기로 했다.

또, 유엔 안보리 결의의 완전한 이행을 확보하는 동시에, 유엔 안보리에서의 대응에 대해 계속 공조해 가기로 의견을 함께했다.

아울러 외교의 중요성에 대해서도 인식을 공유하고, 이 관점에서도 일한미가 더욱 긴밀히 공조해 나갈 것을 확인했다.

기시다 총리가 납치 문제에 대해 바이든 대통령 및 윤 대통령의 지속적인 이해와 협력을 요청해 두 정상의 지지를 얻었다.



이현정 요리사 인터뷰

자신의 요리로 행복을 전하는 이현정 요리사

Washoku
World
Challenge
파이널리스트

전세계인을 대상으로 진행된 와쇼쿠 월드챌린지(Washoku World Challenge)에서 한국의 이현정 요리사가 파이널리스트 6명에 결정되었다. 와쇼쿠 월드챌린지란, 일본 요리에 관심이 있고 기술과 지식을 향상시키기 위해 노력하는 외국인 요리사를 대상으로 일본 농림수산성이 주최하는 일본 요리 콘테스트다. 지금까지는 해외에서 지역 예선을 진행하고, 도쿄에서 결승 대회를 개최해 왔지만 세계적인 코로나19 확산에 따라 이를 중지하고, 파이널리스트에 오른 6명의 선수에게 온라인 레슨을 실시했다. 현재, 대학 동기와 함께 여의도에 스시 전문점을 열고 새로운 출발을 시작한 이현정 요리사와 인터뷰를 진행했다.



 간단하게 자기 소개를 부탁드립니다

안녕하세요. 많은 사람에게 자신의 요리로 즐거움과 행복을 전달하고 싶은 요리사 이현정입니다.

제가 가장 자랑스럽고 감사하게 생각하는 할머니 덕분에 요리를 시작하게 되었습니다. 할머니의 맛있는 음식을 먹고 자라면서, 저 또한 이런 기분 좋은 감정을 다른 사람에게 전하고 싶은 마음에 고등학교 때 요리의 길로 첫발을 내딛게 되어 현재에 이르렀습니다.

 일본 요리에 관심을 갖게 된 계기는 무엇인가요

대학에서 여러 분야의 요리를 배우던 중 소재의 맛을 살리고, 정갈하며 건강한 일본 요리에 매력을 느껴 일본 유학을 선택하게 되었습니다.

실제로 일본에서 조리사 전문학교를 다니며 경험해 보니 음식 맛도 굉장히 좋았고, 식문화를 비롯한 일본 문화가 전체적으로 저와 잘 맞는다고 느껴 일본 요리에 본격적으로 관심을 갖게 되었고, 앞으로도 일본 요리를 해야겠다 결심하게 되었습니다.

가장 자신 있는 요리 분야가 있다면

오랜 시간 일본 문화를 가까이 접하다 보니 일본 요리가 가장 자신 있는 분야라고 생각합니다.

아직은 더 많은 수행이 필요하겠지만, 그 안에서 좋아하고 잘 만들 수 있다고 생각하는 요리는 야키모노(구이 요리)와 아게모노(튀김 요리)입니다. 일본 분과 일을 하면서 가이세키 요리(연회용 코스 요리)의 전반을 배웠지만, 제일 존경하는 일본 스승님의 영향으로 특히 야키모노와 아게모노에 큰 관심을 갖게 되었습니다.

그리고 일본 요리에서 빠질 수 없는 생선을 다루는 작업과 스시도 굉장히 좋아합니다.

와쇼쿠 월드 챌린지에 참여하게 된 계기는

아직 부족하고 앞으로 배워가야 할 것이 많다고 생각하지만 지금까지 습득한 지식과 자신의 능력을 다시 한번 확인하고, 부족한 부분을 체크함으로써 더 나은 요리사가 되기 위해 참여하게 되었습니다.

또한 전 세계의 많은 요리사와 함께하며 지금까지 못했던 새로운 스타일의 요리와 식재료 및 담음새를 보고 배우며 시야를 넓히고 싶었습니다.

대회 준비 시 어려웠던 점이나 배운 점은

대회 참여를 결정하며 약간 긴장하기도 했고, 서류 제출 후에는 인생의 첫 요리대회 출전으로 경험이 전무하다 보니 어디서부터 어떻게 시작해야 할지 막막함과 두려움이 있었습니다.

하지만 참가 결정을 한 이상 중도에 포기를 하거나 어중간한 마음으로 임하는 자세는 옳지 않다는 생각에서 일본 요리 공부를 처음 시작했을 때로 돌아가 기본기부터 다시 생각하며 많은 책을 보았습니다.

조리법부터 식재료, 담음새, 그릇, 색조화 등 머리 속이 수 많은 생각으로 가득 차자 어느덧 긴장감은 사라지고 점점 즐거워졌습니다. 이 시간은 자신을 되돌아볼 수 있는 기회가 되었고, 기초를 다잡을 수 있는 소중한 시간이었습니다.



Washoku World Challenge 파이널리스트 부상으로 받은 이름이 새겨진 칼(刀)과 상패



🎤 대회에 참여하려는 분께
전하고 싶은 말이나
노하우가 있다면 말씀해 주세요.



🎤 앞으로의 계획과
실현하고 싶은 꿈은

처음 대회에 참가해 본 제가 감히 이런 말씀을 드려도 될지 모르겠지만, 참여를 망설이고 계신다면 주저하지 말고 꼭 참여해 보시기를 추천합니다.

제 경험을 바탕으로 말씀을 드리면 결과보다 대회를 준비하는 과정이 무엇과도 바꿀 수 없는 값진 경험이 될 거라 자신 있게 말씀드릴 수 있을 것 같습니다.

세계적으로 여러 요리 대회가 있지만 한국에서 와쇼쿠 월드 챌린지에 도전하신 분이 많지 않은 것으로 알고 있습니다. 이미 많은 대회를 경험하신 분도 다시 한번 자신의 능력을 확인하고 레벨을 높일 수 있는 기회라고 생각합니다. 대회 출전 경험이 없는 분은 저와 같이 많은 두려움이 있을 수 있겠지만, 끝나고 나면 분명 한 단계 앞으로 나아간 자신의 모습을 확인하고, 앞으로의 활동에 큰 원동력이 될 거라고 생각합니다. 많은 분이 자신을 믿고 과감하게 도전해 보셨으면 하는 마음입니다.

그리고 노하우라고 할 수는 없겠지만 메뉴 구성이 고민이라면 우선 기초부터 다시 한번 훑어 보고, 다른 요리사의 요리도 많이 드셔 본 후 메뉴를 작성하면 좋을 것 같습니다.

모든 일이 그렇지만 요리 또한 기초가 없는 상태에서 응용을 하는 것은 매우 어려운 일이라고 생각합니다. 요리사마다 개개인의 성향과 스타일이 다르고, 요리에 정답이 있는 것은 아니지만 기초를 확실하게 다 잡은 뒤라면 응용할 수 있는 범위가 넓어 질 수 있을 것 같습니다.

지금까지 배우고 경험한 것을 바탕으로 요리를 처음 시작할 때의 마음으로 일본의 식문화를 많은 분께 전하며 앞으로도 행복하게 요리를 하고 싶습니다. 그리고 아직 한국에 전해지지 않은 일본의 식재료가 알려져 요리의 폭이 넓어지고, 많은 분께 일본 요리가 어렵기보다는 친숙하게 다가갔으면 하는 소망이 있습니다.

마지막으로 우승을 목표로 다음 대회에도 꼭 참가하고 싶습니다.

와쇼쿠 월드 챌린지

<https://www.washoku-worldchallenge.maff.go.jp/9th/report/20211220.html>

이현정 씨 제출 영상

<https://www.youtube.com/watch?v=Sju0wyv2cy0>

이현정 씨의 온라인 레슨

<https://www.youtube.com/watch?v=aNlt6K3CRuc>





 簡単に自己紹介をお願いいたします

はじめまして。多くの人々に料理で楽しさと幸せを伝えたい料理人、イ・ヒョンジョンです。

私は一番尊敬し、感謝している祖母のおかげで料理を始めました。祖母の作ったおいしい料理を食べて育ちながら、私も料理を通じてこのようなあたたかい感情を人々に伝えたいと考え、高校生の頃に料理の道へと第一歩を踏み出し、今まで続いています。

 日本料理に関心を持つようになったきっかけは

大学で様々な分野の料理を学びながら素材の味を生かし、綺麗で健康的な日本料理に魅力を感じ、日本留学を決めました。

実際に日本で調理師専門学校に通いながら身をもって経験してみると、料理の味もとても良く、食文化をはじめとする日本文化全般が私とよく合うと感じました。これが日本料理に本格的に関心を持つきっかけとなり、日本料理を作っていこうという決心にもつながりました。



一番自信のある料理分野は

長い間、日本文化に接しているため、日本料理が一番自信のある分野です。まだまだたくさんの修行が必要ですが、その中でも好きで上手に作れる料理は、焼き物と揚げ物です。

日本人の方々と仕事をしながら懐石料理全般を学びましたが、一番尊敬する日本の師匠の影響を受け、特に焼き物と揚げ物に関心を持っています。また、日本料理に欠かせない魚を扱う料理や寿司も大好きです。



和食ワールドチャレンジに参加することになったきっかけは

まだ実力も足りず、これから学ばなければならないことがたくさんあると思いますが、今まで身につけた知識と足りない部分をもう一度確認し、より良い料理人になるために参加することになりました。

加えて、世界中の多くの料理人と共に大会に参加し、初めて接する新しいスタイルの料理と食材、そして盛り付けまで、目で見て学び視野を広げたかったです。



大会準備の際、難しかった点や学んだ点は

大会出場を決めるまでは少し緊張し、書類提出後には人生初の料理大会出場だったため、何から始めればいいのかわからず不安がありました。

しかし出場を決めた以上、途中で投げ出したり中途半端な気持ちで臨むのは間違っていると思い、日本料理の勉強を始めた頃を思い出し、基礎からもう一度確認しながらたくさんの本を読みました。

調理法から食材、盛り付け、器、色合いなど、考慮しなければならないことが多く、いつの間にか緊張感は消えて楽しんでいました。

大会を準備するこの時間は自分を振り返る機会になり、基礎を固めることができた大切な時間でした。



WashokuWorldChallengeファイナリストの副賞として
受賞した 名前が刻まれた刀と像



 **大会に参加したい方に伝えたい言葉
やノウハウがあれば**



私も初めての大会参加だったので、こんなことを話していいのか分かりませんが、参加をためらっているのであれば、ためらわずにぜひ参加してみてください。

私の経験を踏まえて申し上げますと、結果よりも大会を準備する過程がかけがえのない貴重な経験になると自信を持って言えます。世界には様々な料理大会がありますが、和食ワールドチャレンジに出場された韓国の方があまり多くはないと存じております。すでに多くの大会を経験された方も、もう一度自分の能力を確認しレベルアップできる機会だと思います。大会出場経験がない方は、私のような不安があるかもしれませんが、大会後には必ず一歩前に踏み出した自分の姿を確認することができ、今後の活動の大きな原動力になると思います。たくさんの方々が自分を信じて勇気をもって挑戦してほしいです。

そしてノウハウとは言えませんが、メニュー構成に苦戦しているのなら、まず基礎からもう一度見直し、他の料理人の料理もたくさん見た後、メニューを考えてみると良いと思います。

すべてがそうですが、料理もまた基礎が身についていない状態で応用するのはとても難しいことだと思います。料理人によって自分なりの個性やスタイルがあり、料理に正解があるわけではありませんが、基礎がしっかりしていれば応用できる範囲が広がると思います。

 これからの計画や実現したい夢は

今まで学んだ経験をもとに、料理を始めた頃の心構えと日本の食文化を多くの方々に伝えながら、これからも幸せに料理を作っていきたいです。加えて、まだ韓国にはない日本の食材がたくさん手に入って料理の幅が広がり、人々が日本料理を難しく考えずに身近に接することができる料理になればという願いがあります。

最後に、優勝を目指して次の大会にもぜひ参加したいです。

WashokuWorld Challenge

<https://www.washoku-worldchallenge.maff.go.jp/9th/report/20211220.html>

イ・ヒョンジョン氏の提出映像

<https://www.youtube.com/watch?v=Sju0wyv2cy0>

イ・ヒョンジョン氏のオンラインレッスン映像

<https://www.youtube.com/watch?v=aNlt6K3CRuc>



오사카에서 살펴본 일본 호텔 서비스의 진화



글 : 박용준 / 사진 : 이진우
endeva@naver.com



01



02



03

OMO by 호시노 리조트

2022년 4월 22일 오사카 시내에 새로운 호텔이 문을 열어 찾아가 보았습니다. 오사카의 호텔에서 변화하고 있는 일본의 호텔 문화를 체험하고 일본 호텔에서 호캉스를 즐겨봅시다. 이번에 오픈한 오사카의 호텔은 OMO7 오사카 by 호시노 리조트 (OMO7 大阪 by 星野リゾート)로 오사카의 관광명소인 신이마미야(新今宮)역 앞에 생긴 호텔입니다. 호시노 리조트는 일본을 대표하는 호텔 리조트 브랜드로 1914년 나가노현(長野県) 가루이자와(軽井沢)에서 료칸으로 개업하였으며, 현재는 그 4대째인 호시노 요시하루 사장이 이끌어 나가고 있는 호텔 기업입니다. 일본과 해외에 40개 이상의 숙박시설을 전개하며 럭셔리 브랜드 호시노야(HOSHINOYA), 온천 료칸 브랜드 카이(KAI), 스타일리시한 리조트 브랜드 리조나레(RISONARE), 도시 관광호텔 오모(OMO), 젊은 세대를 타깃으로 한 루즈한 호텔 베브(BEB)등 다양한 브랜드와 서비스를 개발하고 있는 곳입니다.

OMO7 오사카 by 호시노 리조트의 오모(OMO)는 호시노 리조트의 새로운 도시 관광호텔 브랜드 명으로 오모 뒤의 숫자에 따라 풀 서비스 호텔(7), 부티크 호텔(5), 베이직 호텔(3), 캡슐호텔(1)로 나뉩니다.

오모는 호텔의 숙박 기능 이외에 다양한 서비스를 제공하며 지역과 호텔 주변 상점의 상생을 목표로 하고 있습니다. 호텔 주변 상점의 상품을 제공하며 마을을 둘러보는 서비스를 제공합니다.



04



05



06



07



08



09

- 01-02 OMO7 오사카 by 호시노 리조트
- 03 도심 정원 미야구린(みやぐりん)의 다코야끼
- 04 숫자로 호텔의 기능을 구별해 둔 오모(OMO)
- 05-09 미야구린(みやぐりん)

이번에 찾은 오사카의 호텔은 오모7으로 식당, 카페, 라운지 등 호시노 리조트에서 제공하는 모든 서비스를 이용할 수 있는 곳입니다. 오사카는 다코야끼와 구시카쓰 등의 먹거리가 가득하고 곳곳에 강과 수로가 설치되어 있어 물의 도시로 변창해 왔습니다. 상인의 도시라 자유롭고 활발한 분위기에 인정이 넘치는 거리의 사람들, 일본에서도 독자적인 문화를 간직하고 있는 곳입니다. 호텔에서는 호텔의 고급스러움을 만끽하고 주변의 상점가를 둘러보며 역사와 문화를 체험할 수 있는 콘텐츠를 준비하고 있었습니다.



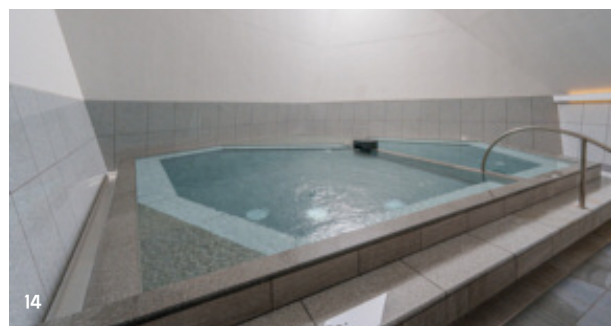
10

호텔과 오사카의 거리를 연결하는 도심 정원 미야구린

호텔 앞에는 숙박객과 오사카의 시민이 자유롭게 이용할 수 있는 약7,600평의 정원인 미야구린(みやぐりん)이 있습니다. 미야구린은 신이마미야(新今宮)의 호텔 미야와 그린(green)의 일본 발음인 구린을 합쳐 만든 명칭으로 넓은 잔디 광장과 이를 둘러싼 테라스, 산책로 등으로 구성된 초록의 공간입니다. 누구나 자유롭게 이용가능하며 카페가 있어 음료와 간단한 먹거리도 즐길 수 있습니다. 저녁이 되면 오사카를 테마로 한 네온아트 이벤트가 열립니다.

오사카의 목욕탕 문화를 살피볼 수 있는 유야

도심정원 미야구린에는 숙박객들이 이용할 수 있는 입욕 시설인 유야(湯屋)가 있으며 빛과 그림자를 상징하는 외관이 독특합니다. 상인의 거리로 번창하였던 오사카의 화려한 밝은 모습을 백은색으로 표현하고 발전의 상징으로 오사카의 하늘을 덮는 공장의 연기를 흑은색으로 표현했습니다. 유야의 천정에는 밖으로 통하는 채광창이 있어 외부의 공기와 소리를 느낄 수 있으며 맑은 날에는 빛이 들어와 욕실 내의 증기에 부드럽게 반사되어 몽환적인 분위기를 만들어 냅니다.



10 네온아트 이벤트
11-14 유아(湯屋)

개성적이고 넓은 개방형 공간 오모 베이스

전체 길이 약85미터, 높이 5미터의 한 면이 유리로 펼쳐진 개방적인 공간인 오모 베이스(OMO ベース)는 호텔의 로비 겸 공공공간으로 이용되고 있습니다.

고킨조맷 공간, 오모 카페 & 바, 오모 다이닝, 도서관 라운지 등의 시설이 있어 독서를 하면서 편히 쉬거나, 오사카의 식문화를 즐길 수 있습니다. 고킨조맷은 오사카의 지도와 관광명소 등 오사카의 정보를 한쪽 벽면에 표시한 넓이 6미터, 높이 4미터의 대형 보드로 호텔 직원이 만들어 나가며 주변 가게와 이웃이 추천하는 가이드북에 실려 있지 않은 정보들이 게재되어 있습니다. 또한 이 정보를 바탕으로 호텔 직원과 함께 주변을 둘러보는 투어도 준비되어 있습니다. 마지막으로 정원이 보이는 넓은 창으로는 오사카의 계절 변화를 관찰하며 여유롭게 시간을 보낼 수 있습니다.

오사카 여행 계획을 정리할 수 있는 기능적인 공간 설계의 객실

OMO7 오사카 by 호시노 리조트의 오모(OMO)의 객실은 일본 전통 다다미를 사용하여 신발을 벗고 편안하게 다닐 수 있습니다. 객실 타입 중 한 곳인 이도바타 스위트는 객실 중앙에 대형 테이블과 소파를 갖춘 거실 공간이 있으며 한쪽 벽에는 오사카의 지도와 관광명소가 그려진 보드가 있어 오사카 여행을 계획하고 정리하며 이야기를 나누기에 좋습니다. 객실의 창도 넓게 설치되어 있어 오사카의 거리를 바라보며 시간을 보낼 수 있습니다.



15



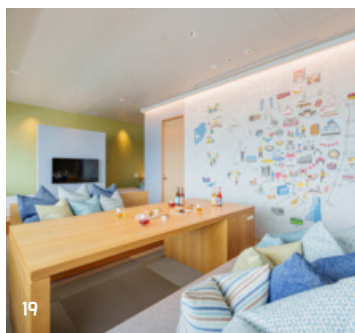
16



17



18



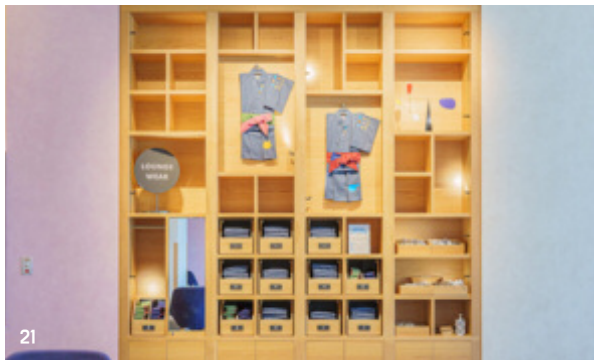
19



20

15-17 오모 베이스 입구
18-20 독서 및 다용도 공간(수유)

21 호텔 실내복
22-24 오모 카페 & 바



21



22



23



24

새로운 오사카 요리를 맛보는 오모 다이닝

호텔 레스토랑 오모 다이닝에서는 오사카의 향토 요리를 화려하게 구성, 하코스시(箱寿司), 니오로시(煮おろし) 등 8가지 요리가 제공되는 코스요리인 나니와 네오 클래식(Naniwa Neo Classic)과 오사카의 명물인 구시카쓰(串カツ)를 다양한 조리법을 이용해 재해석한 나니와 구시카쓰 쿠이진(Naniwa KUSHI Cuisine)이 있습니다. 두 요리 모두 오사카 음식의 본질을 표현하며 다양한 시도와 새로운 구성을 접목해 특별한 오사카의 맛을 즐길 수 있습니다.

직원이 안내해주는 오사카의 소소한 이야기

호텔에서 도보로 15분 정도 떨어진 오사카 기즈(木津) 도매시장을 찾아가 오사카의 다시(だし) 문화에 대해 알아보는 가이드 투어가 있었습니다. 시장의 다양한 상점을 둘러보며 다시의 기원과 소재 등 7가지 정보를 찾아보고 이해하는 투어로 오사카 서민의 모습을 관찰하고 그들의 문화를 접할 수 있습니다. 정보는 물론 오사카의 다시와 조미료 등 다양한 식재료를 맛보고 구매할 수 있습니다.



26



27



- 25 이도바타 스위트
- 26 오모 다이닝
- 27 하코스시(箱寿司)



OMO by 호시노 리조트에서는 호텔 기능은 물론 다양한 서비스를 제공하여 호텔 주변에만 머물러도 그 지역의 정보를 얻고 문화를 체험할 수 있었습니다. 또한 호텔에서 직접 새로운 정보를 찾아내고 주변 상점과 상생하는 모습은 달라지고 있는 일본의 호텔 문화를 살펴볼 수 있는 좋은 기회였습니다.



시작을 기다리는 즐거움과 새로운 발견



글·사진 : 오카와 노부코(大川信子)
n_n.peace@hotmail.co.jp



01



02



03

오카와 노부코의 여기는 지금



04

안녕하세요.

이번에 ‘일본의 새소식’이 웹매거진으로 새롭게 발행되면서 칼럼을 맡게 된
탤런트 오카와 노부코(大川信子)입니다.

한국과 일본이 개최하는 양국 최대의 민간 교류 행사인 한일축제한마당의
홍보 메세나로서 정기 간행물로 각지에서 사랑받고 있는 ‘일본의 새소식’의
독자 여러분은 물론, WEB으로 전 세계인에게 일본의 다양한 소식을 전해
드릴 수 있게 되어 매우 기쁘게 생각합니다. 앞으로도 잘 부탁드립니다.

최근, NHK 아침 드라마 주인공 이름이 ‘노부코’라서 그렇지 일본 각지에서 ‘
노부코, 노부코 씨’라 불리고 있습니다. ‘노부코의 시대가 왔어요’라며 간사
이 출신인 제가 오키나와 사투리로 인사하기도 한답니다. 여러분도 노부코
씨라고 불러주시면 감사하겠습니다.

코로나 이후 세계가 새로운 움직임을 보이기 시작하면서 일본에서도 조금
씩 관광지가 붐비기 시작하고 있습니다.



04



05



06



07



08



09

한일축제한마당도 올해는 오프라인으로 개최되는데, 일본 각지의 축제와 불꽃놀이도 2년 반 또는 3년 만에 재개됩니다. 오랜만에 유카타를 입는다는 생각만으로도 일상이 다양한 색으로 채워지는 것 같습니다. 한국분이 좋아하시는 오사카 도톤보리는 위의 사진 같은 느낌이지만 상점가와 우메다는 사람이 많이 늘었습니다. 간사이(關西)는 2025년 엑스포 준비가 시작되었고 오사카는 인근 지구의 개발이 진행되고 있습니다. 교토는 계절별로 관광할 장소가 많은 곳이지만, 아직은

조용한 느낌으로 학생이나 결혼식 기모노 촬영 등도 느긋하게 진행되고 있습니다. 자연도 아름답고 올해는 기온마쓰리(祇園まつり)가 재개된다고 하니 소식을 다시 전해드리겠습니다.

미에현 이세신궁은 오사카에서 당일치기로도 쉽게 갈 수 있어서 자주 방문하고 있습니다. 외국에서는 아카후쿠라는 가게에서 빙수를 먹고 처음으로 창포밭을 보았습니다. 데미즈야(手水舎, 참배자가 몸을 정화하기 위해 사용하는 물을 담아두는 곳)는 물이 맑아 소금쟁이가



- 01-04 오사카 도톤보리
- 05 한일축제한마당
- 06-07 교토의 거리
- 08-09 미에현 이세신궁 인근과 빙수가게
- 10-11 일본의 아름다운 사계
- 12 익선동에서의 새로운 발견
- 13 와카야마현 물산전



해엄치고 있었습니다.

한국에서 자연을 즐기는 생활을 하다 보니 일본에 있을 때도 일상과 자연을 즐기게 되었습니다. 어디에 있든 자연과 함께한다는 것은 행복한 일입니다.

나이가 들면서 '무언가를 시작하기'보다 '뭔가가 일어나기를 기대'하게 되는데, 일상을 즐기면서 '무언가를 시작하기'를 두려워하지 않고, 또 기다리는 즐거움도 느끼면서 호기심을 갖고 새로운 발견을 해 나가고 싶습니다.

앞으로 문화를 통해 전통도 즐기면서 새로운 일본, 새로운 한국에 대한 새로운 발견이 기대됩니다.

일본 각지를 취재해 '일본의 새소식'에 소개했으면 하는

곳이 있으면 언제든지 말씀해 주세요.

그리고 앞서 소개한 한일축제한마당의 무대 컷은 제가 찍은 사진으로 일본의 아침 드라마에서도 인기 있는 오키나와의 '오키나와시 데루야 청년회' 여러분입니다.

이전에 한일축제한마당 무대에 오른 '오키나와 에이사' 여러분이 코엑스 행사장을 뜨겁게 달구기도 했습니다. 올해는 오랜만에 새로운 무대 뒤의 모습을 사진에 담을 수 있겠네요.

한일축제한마당 2022 in Seoul도 기대해 주세요.

벌써 마음이 설렙니다!

酒(사케)와 サケ(사케)는 다르다

사케소물리에인 추조 원장이 술을 키워드로 일본 문화와 사회를 소개한다.



진필

추조 카즈오(中條一夫)

주한일본대사관 문화문화원장



일본어의 ‘酒’에는
‘알코올 음료’라는 의미와
‘니혼슈’라는
두 가지 뜻이 있다.
일본인이 사케를
마시러 가자며 술집에 가서
맥주를 주문해도 놀라지
않기 바란다.
이 경우의 ‘술’은
알코올 음료라는 뜻이다.

일본어를 공부하는 외국인은 히라가나, 가타카나, 한자라는 세 종류의 문자 때문에 고생한다. 한자의 ‘酒’와 가타카나의 ‘サケ’는 뜻이 다르다는 이야기를 할 예정인데 부디 일본어를 싫어하게 되지 않기 바란다. 원래 ‘酒’는 주류 즉, 알코올 음료 전반을 뜻하며 한국어의 ‘술’에 해당한다. 그 중에서 ‘포도주’ 하면 포도로 만든 술, ‘맥주’ 하면 보리로 만든 술이다. 중국에는 ‘미주’라는 소주와 비슷한 쌀로 만든 술이 있다. 하지만 일본에서는 고대부터 쌀을 원료로 한 알코올 음료가 일반적이었기 때문에 굳이 ‘미주’라 하지 않아도 그냥 ‘술’이라고 하면 쌀로 만든 술, 현대 일본인이 ‘니혼슈(일본주)’라 부르는 술을 가리킨다.

즉, 일본어의 ‘酒’에는 ‘알코올 음료’라는 의미와 ‘니혼슈’라는 두 가지 뜻이 있다. 일본인이 당신에게 ‘술(사케)’을 마시러 가자고 권유해 술집에 가서 맥주를 주문해도 놀라지 않기 바란다. 이 경우의 ‘술’은 알코올 음료라는 뜻이다. 에도 시대에는 ‘니혼슈’라는 말이 없었다. 당시에는 쇠국을 하고 있었기 때문에 일부러 ‘일본술’이라 부를 필요 없이 ‘술’로 충분했다. 메이지 시대에 서양에서 위스키와 브랜디 등이 수입되자 일본인은 이런 서양의 술을 ‘양주’라 부르게 되었으며 기존의 ‘술’은 양주와 구별하려는 의미로 점차 ‘니혼슈’라고 부르게 되었다. 메이지 시대에 일본을 방문한 서양인은 분명 일본인이 마시는 전통적인 알코올 음료에 관심



을 가졌을 것이다. 하지만 그 시점에서는 아직 ‘니혼슈’라는 명칭이 보급되지 않았다.

서양인 당신은 무엇을 마시고 있나요?

일본인 저는 술(사케)을 마시고 있어요.

서양인 오, 그 음료는 ‘sake’군요!

이런 대화가 있었는지 여부는 모르겠지만 서양인은 니혼슈를 ‘sake’라고 부르게 되었다. ‘sake’에는 ‘알코올 음료 전반’이라는 뜻은 없다.

최근 니혼슈를 즐겨 마시는 서양인이 늘면서 서양인이 ‘sake’에 대해 언급하는 기사도 늘었는데 이를 일본어로 번역할 때 ‘술’이라고 해석해버리면 ‘알코올 음료 전반’이라는 뜻인지 ‘니혼슈’라는 뜻인지 헷갈린다. 서양인이 서양에서 ‘sake’를 만들었다는 기사를 번역할 때 ‘니혼슈’라고 표기하는 것도 이상하다. 그래서 서양인이 말하는 ‘sake’는 가타카나로 ‘サケ’라고 표기하는 일이 많아졌다. 일본어에서는 외래어

를 주로 가타카나로 표기한다.

니혼슈가 사케로 역수입된 형태다. 한국에서는 누룩의 종류 등 제법에 차이는 있지만 쌀로 만든 독자적인 전통주가 있다. 따라서 한국인은 메이지 시대 이후 접하게 된 쌀로 만든 일본 제법의 술을 한국 전통주와 구별해 어떻게 부를지 고민했을 것이다. 할아버지 세대의 한국인은 유명 니혼슈 브랜드가 일반 명사화된 ‘정종’이라고 불렀다.

요즘은 한미 FTA를 계기로 미국산 sake 수입이 늘어나기도 해서 한국에서도 서양식으로 ‘사케’라 불리고 있다.

니혼슈를 좋아하는 외국인이 일본인에게 영어로 ‘I love sake’라고 하면 니혼슈가 맛있는 가게를 안내해 줄 것이다. 하지만 일본어로 ‘저는 사케가 좋아요.’라고 말해도 ‘저는 술을 좋아해요.’라고 들리므로 그저 술꾼으로 여겨질 것이다. 일본어로는 ‘니혼슈’라고 말하는 게 확실하다.



일본의 ‘다시(出汁)’에 대해서

시마무라 코타 강사가 전하는 일본 요리에 담겨있는 일본 문화를 소개한다.



집필
시마무라 코타 (島村公大)
현력
나카무라 아카데미 평생교육원



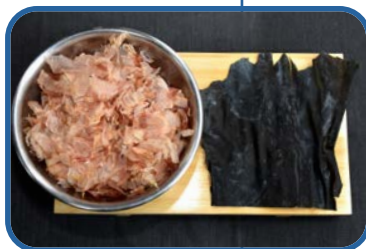
다시(出汁)는 일본 요리뿐만 아니라 세계 어느 나라의 요리에서도 빼놓을 수 없습니다.

서양 요리에서도 소, 닭, 생선 등과 양파, 당근, 셀러리 등을 사용하여 부이용(Bouillon), 퐁(Fond)을 우려냅니다. 중국 요리도 닭, 돼지 등의 고기류에 파, 생강 등의 향미 채소를 넣어 탕(湯)을 우려냅니다. 일본 요리의 다시도 여러 가지 재료를 사용하지만 기본이 되는 다시에는 다시마와 가쓰오부시로 뽑은 혼합다시, 흔히 말하는 ‘이치반다시(一番だし)’입니다. 세계 각국의 다시가 대부분 생고기류와 같은 재료를 물에 넣고 가열해 감칠맛을 응축시키는 것에 비해, 일본 요리의 혼합다시는 감칠맛이 이미 응축된 재료를 물에 넣어 우려내는 방식이므로 오래 끓여 조릴 필요가 없습니다.

다양한 요리의 베이스로 사용되는 점에선 세계 각국의 요리와 동일하지만, 재료의 맛을 살리는 일본 요리에서 그 중요도는 높으며, 다시의 성공이 요리 전체의 성공이라 해도 과언이 아닙니다.

다시마의 감칠맛 성분인 글루탐산, 가쓰오부시의 감칠맛 성분인 이노신산이 합쳐지는 것으로 감칠맛을 더욱더 강하게 느끼게 됩니다. 이러한 현상을 ‘감칠맛의 상승 효과’라고 하며 단독으로 사용할 때보다 7~8배 정도 감칠맛이 강합니다.

또한 혼합 다시는 칼로리가 거의 없습니다. 일본 요리가 필요 이상의 동물성 단백질이나 지방이 필요하지 않기 때문에 건강식이라고 하지만, 그 비결은 ‘동물성 향기(가쓰오부시)의 저칼로리’이기 때문입니다.



이치방 다시 一番だし - 조리 후 약 1000cc

[재료]

물(연수)	1200cc
다시마	20g
가쓰오부시	30g

- ① 냄비에 물과 다시마를 넣는다.
- ② 불을 켜고 60°C가 될 때까지 가열한다.
- ③ 60°C가 되면 불 조절을 하며 30~60분 동안 가열한다.
- ④ 다시마 맛이 충분히 우러나면 다시마를 건지고 85°C까지 가열한다.
- ⑤ 85°C가 되면 불을 끄고 가쓰오부시를 넣어 10초간 둔다.
- ⑥ 고운 리드 페이퍼에 거른다.





새우와 달걀 두부 맑은 국 - 2인분

[재료]

새우	2마리
표고버섯	2개
줄기콩	2줄기
청유자	소량
전분	소량

[달걀 두부]

달걀	2개
다시	100cc
우스쿠치간장	1/2 작은술
미림	1/2 작은술
소금	소량

[핫포다시 八方だし]

※달걀 두부를 데울 때 사용
하는 국물

다시	180cc
우스쿠치간장	5cc
소금	소량

[스이지 / 吸地 : すいじ]

※싱겁게 간을 한 맑은 국의
국물

다시	300cc
청주	1 작은술
우스쿠치간장	1/2작은술
소금	2g

- ① 달걀 두부는 잘 쪄 달걀에 다시, 조미료를 넣고 잘 섞어 체에 거른다.
- ② ①을 틀에 담고 랩을 씌운 후 85°C의 컨벡션 오븐에서 30분간 찐다.
- ③ 찌지면 얼음물에 달걀 두부를 넣어 식힌다.
- ④ 표고버섯은 칼집을 넣고 데친다.
- ⑤ 줄기콩은 모양을 내서 데치고 얼음물에 식힌다.
- ⑥ 새우는 꼬리 쪽 껍질만 남기고 벗긴 후, 등 내장을 제거한다.
가운데 칼집을 넣어서 한번 꼬아준다.
- ⑦ 식은 달걀 두부를 틀에서 빼낸 후 적당한 크기로 자른다.
- ⑧ 냄비에 핫포다시의 다시, 조미료, 달걀 두부를 넣고 가열해 달걀 두부를 데운다.
- ⑨ 별도의 냄비에 물을 끓이고 소금을 적당량 넣은 후 전분을 묻힌 새우를 익힌다.
- ⑩ 스이지의 다시를 가열한다. 데워지면 나머지 조미료를 넣는다.
- ⑪ 그릇에 달걀 두부, 새우, 표고버섯, 줄기 콩, 칼로 저며낸 유자를 곁들인다.
끓기 직전 정도로 데운 ⑩을 붓고 뚜껑을 덮는다.



‘다시 만나는 기쁨’을 테마로 9월 25일 코엑스 C홀에서 열려 한일축제한마당 2022 in Seoul



국내 최대 규모의 한일문화교류 행사인 ‘한일축제한마당 2022 in Seoul’이 9월 25일(일) 코엑스 C홀 전시장에서 열린다.

지난 2005년 한일국교정상화 40주년을 기념하는 ‘한일우정의 해’로 시작해 올해로 18회를 맞는 한일축제한마당은 한국과 일본의 문화교류는 물론 시민 교류, 청소년 교류, 스포츠 교류, 지방자치단체 교류 등 다방면의 교류를 통해 양국의 이해를 넓히는 데 기여해 왔다.

최근 전 세계가 코로나 극복을 위한 지속적인 협력의 결과로 일상이 활기를 되찾아 가고 있다. 한일축제한마당에서는 일상 회복에 맞춰 ‘다시 만나는 기쁨’이라는 테마로 한일 양국 문화를 직접 참여, 체험할 수 있는 다양한 행사를 준비하고 있다.

올해는 한일축제한마당 행사장을 찾아 다양한 무대 공연과 부스 체험 등을 즐기면서 ‘다시 만나는 기쁨’을 누리는 좋은 시간이 되길 바란다.

일 시 : 9월 25일(일) 11:00~18:30

장 소 : 코엑스 전시장 C홀 (3F)

테 마 : 다시 만나는 기쁨 また会える喜び

슬로건 : 즐거운 축제, 즐거운 만남, 즐기는 우리

구 성 : 무대공연 / 부스 전시 / 참여 이벤트

주 최 : 한일축제한마당 2022 in Seoul 실행위원회

주 관 : 한일축제한마당 2022 in Seoul 운영위원회

후 원 : <한국측>외교부, 문화체육관광부, 해외문화홍보원, 서울특별시, KBS, 한국관광공사, 한국문화예술위원회, 한일문화교류회의

<일본측>주대한민국일본국대사관, 관광청, 일본정부관광국, 일본국제교류기금, 일한문화교류기금, 서울재팬클럽, 일본자치체국제화협회

문 의 : 한국측운영사무국(셋강나루) 02-702-7775

한일축제한마당 공식홈페이지 <https://omatsuri.kr>



한일축제한마당 자원봉사자 모집 안내

한일축제한마당 2022 in Seoul 을 성공적으로 이끌어 갈 자원봉사자를 모집 중이다.
오리엔테이션 참석자를 우선 순위로 선발할 예정으로 양국 문화교류에 관심 있는 분들의 적극적인 지원 바란다.

모집 : 6월 14일(화)~ 8월 09일(화)

발표 : 2022년 8월 16일(화) 18:00

(한일축제한마당 공식 홈페이지,
SNS, 개별통보)

분야 : 홍보팀, 무대팀, 행사운영팀, 부스팀

자격 : 고등학생 이상, 한일 문화교류에 관심
있는 사람(단체 지원 가능)

서류 : 신청서1부(한일축제한마당 홈페이지
www.omatsuri.kr 다운로드 후 작성)

신청 : 이메일 접수 omatsuri2005@naver.com

오리엔테이션(1차, 2차 중 택1)

1차 : 8월 19일(금) 18:30~20:30

2차 : 8월 20일(토) 14:00~16:00

*서울시청 신청서 8층 다목적홀(예정)

*오리엔테이션 참석자 최종선발

한일축제한마당 마스코트 이름 공모전 ‘우리의 이름을 부탁해’



한일축제한마당 2022 in Seoul에서는 올해 새롭게 탄생한 마스코트의 이름을 공모하고 있다. 한일축제한마당 행사장은 물론 온라인으로도 활동하게 될 4명의 캐릭터에 걸맞은 이름과 의미 그리고 성격 등을 적어 보내면, 응모작 가운데 Best 이름을 뽑아 선물을 증정하고, 한일축제한마당 마스코트의 이름으로 선정되어 활동하게 된다

기간 : 2022년 6월 28일(화) ~ 8월 19일(금)

응모 : 하나! 한일축제한마당 인스타그램 팔로우, 좋아요 ♥
누르기

둘! 댓글로 이름과 의미, 그리고 캐릭터의 성격을
적어 응모하기

셋! 친구 소환하기

발표 : 2022년 8월 31일(수)

선물 : Best 이름 1명 : 김포 출발 - 하네다 도착 왕복항공권
(이코노미클래스 1매)

Best 이름 5명 : 액세서리 + 후드티

Best 이름 30명 : 커피 기프트콘

주최 : 한일축제한마당 2022 in Seoul 운영위원회

협찬 : 일본항공



2022 한일축제 한마당 열쑥

Character 4.



한일축제한마당 마스코트 이름 공모전

Character 1.



한일축제한마당 마스코트 이름 공모전

Character 3.



한일축제한마당 마스코트 이름 공모전

Character 2.



한일축제한마당 마스코트 이름 공모전



2022 여름일본문화소개전 일본의 완구와 놀이 문화전

주한일본대사관 공보문화원은 여름방학을 맞아 전시와 체험, 일본문화교실, 일본 영화 등을 즐길 수 있는 ‘2022여름일본문화소개전’을 개최한다.

‘일본의 완구와 놀이문화전’을 주제로 에도시대(1603년~1868년)부터 애용된 전통 완구, 근현대의 애니메이션, 캐릭터 완구와 피규어 등을 전시한다. 1950~1960년대 어린이들의 놀이문화와 풍경을 묘사한 일러스트 작품도 함께 전시되며, 옛날 일본의 어린이들이 즐겼던 놀이를 직접 체험해 볼 수 있는 코너가 마련된다. 또 일본의 여름 축제에서 즐길 수 있는 ‘슈퍼볼 건지기’, ‘요요 물풍선 낚기’ 등을 경험할 수 있는 체험 코너도 준비되어 있다.

그 밖에도 매년 인기를 끌고 있는 ‘초등학생 일본문화교실’, 초등학생부터 성인까지 관람 가능한 극영화와 애니메이션을 상영하는 ‘여름방학특집 일본영화상영회’ 등 여름방학 기간 중에 온 가족이 함께 일본 문화를 체험할 수 있다.

일시 : 7월 20일(수)~8월 5일(금)	주최 : 주한일본대사관 공보문화원
10:00~17:30(일요일 휴관)	02-765-3011(내선120, 123)
장소 : 주한일본대사관 공보문화원	무료관람



일본의 완구와 놀이문화전 및 여름놀이 체험

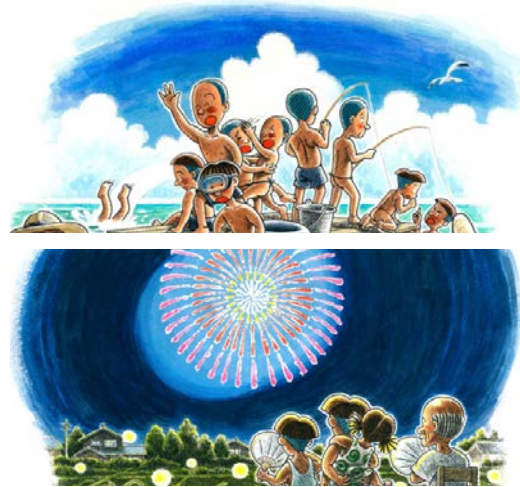
예로부터 전래되어 온 전통 놀이 도구부터 1950~80년대 한국의 어린이들도 즐겼던 딱지, 구슬, 대나무잡자리, 양철완구 그리고 일본의 다양한 애니메이션 캐릭터 피규어와 완구들이 전시된다. 각종 놀이 도구 약 300여 점이 소개되며, 놀이 도구를 관람객이 직접 체험해 볼 수 있는 코너가 별도로 마련된다. 슈퍼볼 건지기, 요요 물풍선 낚기, 대나무 장식물에 소원 적어 걸기 등 다채로운 일본의 여름 놀이와 풍습도 체험할 수 있다. **자유 관람**

일시 : 7월 20일(수)~8월 5일(금)	장소 : 주한일본대사관 공보문화원
10:00~17:30(일요일 휴관)	2층 실크갤러리



쇼와 시대(1926년~1989년)의 어린이들 일러스트 전시

일본의 산업 디자이너 겸 일러스트레이터인 이치야마 마사토시(市山雅利) 씨의 '쇼와의 어린이들' 일러스트 작품을 전시하여, 1950~60년대 일본 어린이의 생활과 놀이문화를 알아본다. 전시작은 산업디자이너이자 일러스트레이터인 이치야마 씨가 자신의 어린 시절을 투영한 작품들로 만화적 화풍이면서도 리얼한 묘사가 매우 인상적이다. 이번 전시에는 새로운 작품들이 추가되어 30점이 전시된다. [자유관람](#)



일시 : 2022년 7월 20일(수)~8월 5일(금) **장소** : 주한일본대사관 공보문화원
10:00~17:30(일요일 휴관) 1층 기스퀘어, 2층 실크갤러리



초등학생 일본 문화 교실

방학을 맞은 초등학생을 위한 프로그램으로 매년 큰 인기를 얻고 있는 코너다. 일본문화 강의와 퀴즈 및 영상 관람, 색종이 공작 등으로 구성되며 4일간 오전, 오후 2차례씩 총 8회 실시한다.

일시 : 7월 23일(토), 26일(화), 28일(목), 30일(토)
시간 : 11:00~12:00(55분까지 입실) 14:00~15:00(55분까지 입실)
장소 : 주한일본대사관 공보문화원 3층 회의실

참가 대상 : 초등학생 전 학년
모집 인원 : 매회 15명(총 120명)
참가 방법 : 선착순 이메일 예약신청
참가비 무료
※상세 내용은 주한일본대사관 홈페이지 확인



여름 방학 특집 일본 영화 상영회

8월 2일(화)

하울의 움직이는 성
ハウルの動く城

8월 4일(목)

오늘 밤, 로맨스 극장에서
今夜、ロマンス劇場で

8월 5일(금)

모모와 다락방의 수상한 요괴들
ももへの手紙

시간 14:30부터 상영

장소 주한일본대사관 공보문화원
3층 뉴센추리홀