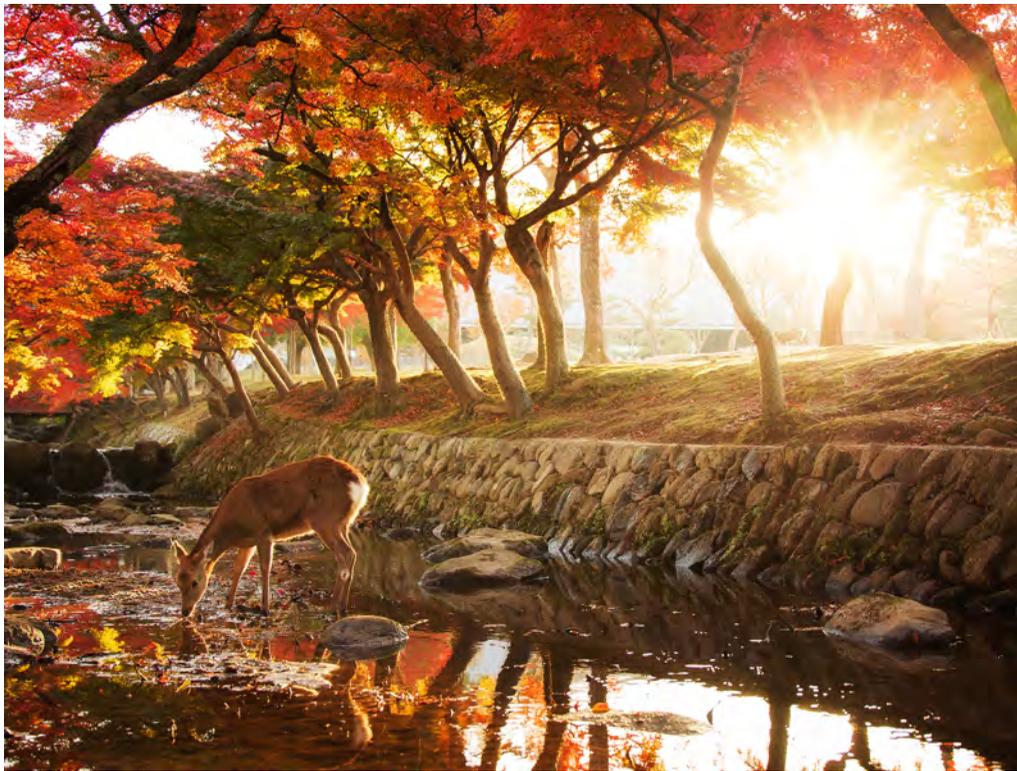


# 일본의 새소식



가을 아침  
제8회 한일포토콘테스트 CANON상  
PHOTO : HWANG SUNYOUNG



## 3년 만의 대면 행사, 많은 관객으로 봄벼 한일축제한마당 2022 in Seoul



한일축제한마당 2022 in Seoul이 9월 25일(일) 코엑스 C홀에서 '다시 만나는 기쁨'을 테마로 개최되었다. 올해로 18회째를 맞이한 한일축제한마당은 2005년 한국과 일본 국교정상화 40주년을 기념하는 '한일 우정의 해 2005'의 주요 사업으로 시작되었으며 양국 최대 규모의 민간 교류 행사로 성장해 왔다.

3년 만에 오프라인으로 개최된 올 행사장을 찾은 많은 방문객은 다채로운 무대 공연과 체험 이벤트, 부스 행사를 즐겼다.

특히 올해 새롭게 탄생한 마스크트가 처음으로 관객을 만났다. 일반 공모전으로 이름이 선정된 '가을, 열음, 하루, 후유'는 다양한 이벤트와 기념 촬영 등을 통해 소통의 시간을 가졌으며, 행사장 분위기를 더욱 활기차게 만들어 주었다.





03



04



05



06



07

- 01 피날레에 참가한 마스코트와 출연진
- 02 행사장에서 이벤트를 즐기는 사람들
- 03 한일소년소녀 합창단
- 04 화동정재예술단의 '궁중무 포구락'
- 05 쓰가루 사미센 KIK
- 06 축사하는 아이보시 주한일본대사
- 07 사회자 이규봉 아나운서와 장혜령 씨

1부 공식 행사의 오프닝 무대는 '서울시 소년소녀합창단'과 '서울일본인학교'의 한일소년소녀 합창단 공연으로 시작되었다.

손경식 한국 축 실행위원장은 개회사에서 '아직 코로나가 끝나진 않았지만, 한일 관계에서도 '다시 만나는 기쁨'을 실감하고 있다. 한일축제한마당을 통해 한일 간의 문화·인적 교류가 지속되고, 나아가 미래지향적인 한일 우호 관계가 구축되길 바란다'고 밝혔다.

아이보시 코이치(相星孝一) 주한일본대사는 축사에서 '10월 11일부터 개인 여행 및 사증 면제 조치의 부활과 입국 제한이 철폐되면 일한 간 인적 교류는 비약적으로 늘어날 것이다. 이런 가운데, '다시 만나는 기쁨'을 테마로 한일축제 한마당이 개최된 것은 시의적절하다'고 말했다.

2부에서는 한국 전통 무용으로 화동정재예술단의 '궁중무 포구락 공연'과 일본 전통 악기팀인 '쓰가루 사미센 KIKI' 공연이 있었으며, 퓨전 타악과 비보이가 만난 '라스트리트'의 박진감 넘치는 퍼포먼스와 한일 합작 아이돌 그룹 '버스터즈(BUSTERS)'의 신나는 무대가 이어졌다.

3부는 4인조 록밴드 '로맨틱 펀치' 공연에 이어, 일본 '기쿠노카이'의 전통무용과 백제 미마지 탈춤, 백제 춤 플래시몹(flash mob)이 관객과 함께했다.



08



09



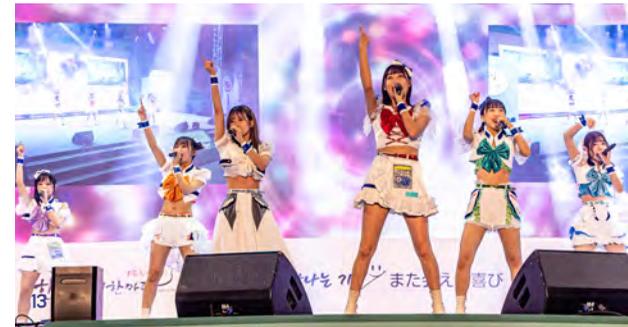
10



11



12



13

08 버스터즈  
09 라스트릿  
10 한일 코스프레

11 TO1  
12 로맨틱펀치  
13 키라메키☆언포렌트

14,16 공주대 최선무용단&무녕왕국제네트워크협의회  
15 무용집단 기쿠노카이  
17 요사코이 아리랑 퍼포먼스



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25

- 18 일본다도 우라센케
- 19 이케바나 오히라류
- 20 한국 다도·다화 / 일양차문화연구원
- 21 한일 식문화 체험
- 22 일본축제놀이
- 23 기모노 체험
- 24 JENESYS2022 대학생방한단
- 25 사회자 정준하 씨와 오카와 노부코 씨

4부는 K-POP과 J-POP 공연으로 7인조 일본 아이돌 그룹 ‘키라메키☆인포렌트(煌めき☆アンフォレント)’와 한국의 아이돌 그룹 ‘TO1’이 무대를 달구었으며, ‘한일 코스프레’ 공연도 관객의 시선을 사로 잡았다. 피날레에는 요사코이 아리랑 공연팀과 전 출연진, 모든 관객이 하나가 되어 감동적인 순간을 함께했다. 부스에서는 14개 지자체와 9개 기업이 부스를 마련하여 각 지역의 독특한 문화와 관광 정보, 그 지역을 대표하는 특산물 등을 선보였다. 올해는 한국과 일본의 문화를 체험할 수 있는 다양한 부스가 마련되었다. ‘한일 전통의상 체험 부스’에서는 한복, 기모노 등의 의상을 직접 입어 보고 인증샷도 찍을 수 있었고, ‘한일 전통 놀이 체험’에서는 제기차기, 널뛰기, 와나게, 젠다마 등 양국 전통 놀이문화 체

험을 하며 축제를 마음껏 즐길 수 있었다. ‘한일 차 문화 체험 부스’에서는 동양의 전통적인 차 문화의 역사를, ‘한일 꽃꽂이 체험’에서는 양국의 섬세한 꽃꽂이 문화를 경험할 수 있는 자리를 마련했다. 양국의 전통주를 시음하고 소통하고 대담을 나눌 수 있는 식문화 체험 부스에서는 ‘한일 식문화 체험 토크 이벤트’가 진행되어 많은 관객의 발길이 이어졌다. 선착순 예약으로 진행된 체험 행사는 모조기에 예약이 종료되는 등 많은 관심이 집중되었다. 행사장을 찾은 한 관람객은 ‘코로나로 인해 온라인 행사로 열리다 3년 만에 오프라인으로 개최된다고 해서 와 봤는데, 행사장을 찾은 엄청난 인파에 놀랐다. 양국의 문화 교류가 활발하게 이루어지는 모습을 직접 보면서 감동을 받았다’며 소감을 밝히기도 했다.

# 오사카의 조금 특별한 라면 한그릇





01

## 조금 특별한 라면 한 그릇

라면(ラーメン)은 국물에 삶은 중화 면을 넣은 일본 요리로서 중화소바(中華そば)라고도 불립니다. 라멘은 중국 요리에서 유래했는데, 일본에서는 국민 음식으로 불릴 정도로 널리 사랑받으며 라멘을 전문으로 하는 식당이 많습니다.

오사카에서 라멘하면 전통적인 쇼유 라멘(醤油ラーメン, 간장 라멘)과 시원한 육수의 가무쿠라(神座), 돼지 사골 베이스의 긴류 라멘(金龍ラーメン) 정도로 알려져 있고 다른 지역에 비해 라멘의 이미지가 강하지 않았습니다.

하지만 2012년부터 인류 모두 면류(人類みな麺類), 빌어먹을 노인네의 마지막 한 방(くそオヤジ最後のひとふり), 세계에서 가장 한가한 라멘 가게(世界一暇なラーメン屋) 등 재미있는 이름으로 감칠맛 폭발하는 쇼유 라멘 가게를 연달아 오픈한 주식회사 응치(UNCHI)의 등장으로 라멘 붐이 일어나게 되었습니다.

다시 찾은 오사카에서 주식회사 응치의 재미있는 라멘 가게를 찾아가 보았습니다.



02



03



04

### 인류 모두 면류

2012년 첫 등장 이후 오사카를 대표하는 쇼유 라멘으로 알려지며 꾸준한 인기를 끌고 있는 라멘 가게입니다. 신 오사카역 인근의 니시나카지마 미나카타역(西中島南方駅) 인근에 있으며 보통 1시간 이상 기다려야 맛볼 수 있을 정도로 인기있는 가게입니다.

장시간 삶아 두껍지만 부드러운 고쿠아쓰니부터(極厚煮豚)와 다른 라멘 가게의 2~3배 정도로 죽순을 두껍게 썰어낸 멘마(メンマ)가 식감을 살리고 특제 간장을 사용하여 감칠맛이 풍부합니다.

창업자가 일본의 록 밴드 미스터 칠드런(Mr.Children)의 팬으로 인류 모두 면류는 물론 그 후에 오픈한 가게 내부에 커다란 모니터를 설치하고 그들의 콘서트 비디오를 틀어주고 있습니다. 라멘 이름도 미스터 칠드런의 2001~2005년 베스트 앨범 micro, 2005~2010년 베스트 앨범 macro를 따서 그대로 메뉴로 사용하고 있습니다.

통상 메뉴는 처음 라멘을 고안했을 때의 맛을 내는 쇼유 라멘인 라멘 원점

- 01 오사카 신사이바시
- 02 인류 모두 면류
- 03 두툽한 고쿠아쓰니부터
- 04 라멘 원점



05



06



07

- 05 주방장의 마지막 한 방
- 06 바지락 라멘
- 07 바지락 라멘

(らーめん原点), 진한 쇼유 라멘인 라멘 micro(らーめん micro), 열은 간장에 바지락과 재첩 조개로 맛을 낸 라멘 macro(らーめんmacro)가 있습니다. 계절별로 특별 메뉴가 준비되며 라멘 micro는 한국인 입맛에 살짝 짠 느낌이 라 라멘 원점이나 라멘 macro를 추천합니다.

### 빌어먹을 노인네의 마지막 한 방

2013년 오픈한 주식회사 응치(UNCHI)의 두 번째 가게로 한큐 전철 주소역(十三駅) 인근에 있는 라멘 가게입니다. 독특한 가게 이름과는 달리 점장과 직원 모두 친절하며 이곳 역시 큰 인기를 얻고 있어 언제나 긴 행렬이 생깁니다. 간장 육수에 대합, 바지락, 재첩 조개 등을 넣어 시원하고 감칠맛 가득한 육수가 일품이며 메뉴에 따라 들어있는 조개가 다릅니다.

메뉴는 시지미라멘(しじみラーメン, 재첩), 아사리라멘(あさりラーメン, 바지락), 하마구리라멘(はまぐりラーメン,

대합) 3종류입니다. 길쭉한 멘마가 토핑으로 들어가 있으며 반숙 양념 계란인 니타마고(煮玉子), 수비드로 약하게 조리한 얇은 돼지고기 레어차슈(レアチャーシュー)를 토핑으로 같이 먹으면 더욱 맛있습니다.

난바(なんば), 사카이스지혼마치(堺筋本町) 등 오사카의 다른 지역과 고베, 고치 등 일본의 다른 현에 지점을 내고 큰 인기를 얻었으며 편의점의 사발면으로도 제품이 출시되어 있습니다.

### 세계에서 가장 한가한 라멘 가게

2014년 오사카 나카노지마(中之島) 섬의 고층 빌딩 중 하나인 나카노시마 다이비루(中之島ダイビル)의 2층에 오픈한 주식회사 응치(UNCHI)의 세 번째 가게로 인접 역은 게이한 와타나베바시역(渡辺橋駅)입니다.

세계에서 가장 한가하다는 가게 이름과 다르게 가게 주변에는 항상 대기하는 사람으로 가득하며, 깔끔하고 고급



- 08.11 세계에서 가장 한가한 라멘 가게  
깔끔한 인테리어로 여성 손님이 많다
- 09 CAPTAIN GOLD COME BACK 라멘
- 10 CAPTAIN GOLD 라멘

스러운 인테리어로 라멘 가게라기보다는 고급 레스토랑  
이나 바의 느낌이 듭니다. 마녀의 빨강, 검정 배, 캡틴 골  
드 등 재미있는 이름의 6가지 메뉴의 라멘이 준비되어 있  
으며 교자, 레어차슈 등 사이드 메뉴도 잘 준비되어 있어  
맥주와 함께 요리를 맛보는 사람이 많습니다. 조개로 맛  
을 낸 달콤한 간장 베이스의 WITCH'S RED 라멘, 검고 진  
한 간장 베이스의 KUROFUNA 라멘과, KUROFUNA 라멘  
에 매운맛과 유자 향을 추가한 KUROFUNA RETURN 라  
멘, 열은 간장 베이스의 CAPTAIN GOLD 라멘과 역시  
CAPTAIN GOLD 라멘에 매운맛과 유자 향을 추가한  
CAPTAIN GOLD COME BACK 라멘, 수프 없이 비벼 먹  
는 KANKO DORI 라멘 등이 있어 골라먹는 재미가 있습니다.

### 라멘 대전쟁

2019년부터 시작한 주식회사 응치(UNCHI)의 프랜차이즈 라멘 전문점으로 우메다(梅田), 신사이바시(心齋橋)의 오사카는 물론 고베, 도쿄, 고치 등으로 점포를 늘려나가고 있습니다. 나고야의 브랜드 닭인 나고야 코친(名古屋コーチン)으로 육수를 내고 인류 모두 면류의 간장을 사용해 맛을 내고 있으며, 토핑인 돼지고기 레어차슈(レアチャーシュー)를 5장까지 무료로 선택할 수 있어 전부 선택하면 라면 그릇을 고기로 뒤덮는 재미있는 비주얼을 볼



12 위스키 바 같은 카운터  
 13 인기인 돼지고기 레어차슈  
 14 수량 한정 라멘인 평화 라멘  
 15 피스톨 라멘

수 있습니다. 지점마다 다른 캐주얼한 인테리어가 특징이며 가게의 이름처럼 라멘 메뉴도, 닭과 관자 조개로 육수를 낸 쇼유 라멘 피스톨(ピストル), 일일 판매 수량이 제한된 산뜻한 쇼유 라멘인 평화(平和, 헤이와), 육수 없이 비벼 먹는 매콤한 비빔 라멘인 녹슨 칼(錆びた刀, 사비타카타나), 건어물과 진한 간장으로 맛을 낸 자유(自由, 지유) 등 전쟁과 관련된 독특한 이름을 갖고 있습니다. 다른 가게와 다르게 오사카의 변화가나 관광 명소 인근에 있어 찾기 쉽고 휴식 시간 없이 영업하여 비교적 줄이 짧아 쉽게 도전할 수 있습니다.

### 일본 라멘의 종류

라멘은 수프에 사용하는 소스와 수프의 종류에 따라 여러 종류로 분류되어 지역에 따라 분류되기도 합니다. 크게 소스에 따라 쇼유(간장) 라멘, 시오(소금) 라멘, 미소(된장)



라멘으로 분류되고 수프에 따라 돈코츠(돼지 사골) 라멘, 교카이(생선, 어패류) 라멘, 도리가라(닭뼈 육수) 라멘으로 분류되며 일부 지역에서는 규코츠(소 사골) 라멘도 찾아 볼 수 있습니다.

**쇼유 라멘** 쇼유 라멘(醤油ラーメン)은 간장 맛 수프의 라멘으로 도쿄를 대표하는 라멘으로 알려져 있습니다. 닭 뼈와 야채를 바탕으로 한 담백한 맛이 특징입니다. 돼지 뼈와 함께 우려낸 육수를 첨가한 진한 수프와 해산물을 이용해 산뜻하게 우린 수프의 쇼유 라멘 등 지역에 따라 다릅니다.



인류 모두 면류

**시오 라멘** 시오 라멘(塩ラーメン)은 소금으로 양념을 한 수프의 라멘입니다. 시원하고 깔끔한 맛이 특징으로 간장이나 된장 등 향이 강한 조미료를 사용하는 라멘을 싫어하는 사람에게 인기가 있습니다. 해산물이 풍부한 홋카이도에서 주로 찾아볼 수 있습니다.

**미소 라멘** 미소 라멘(味噌ラーメン)은 된장으로 맛을 낸 라멘입니다. 1950년대 홋카이도 삿포로와 야마가타 지역에서 탄생한 역사가 비교적 짧은 라멘입니다. 각 지역의 사용하는 된장에 따라 맛이 크게 달라집니다.

**돈코츠 라멘** 돈코츠 라멘(豚骨ラーメン)은 돼지 뼈를 우려낸 하얀 수프가 특징으로 검은깨를 넣어 수프를 검게 만든 라멘도 있습니다. 여러 가지 유래가 있는데, 큐슈 지역의 라멘 가게에서 돼지 뼈를 우려낼 때 실수로 센 불로 너무 오래 조리 하얗고 진한 수프를 만들었다는 설이 있습니다.

**교카이 라멘** 교카이 라멘(魚介ラーメン)은 가츠오부시를 베이스로 각종 해산물을 넣어 수프를 우려낸 라멘입니다. 맑은 국물이 많은 것이 특징이며 멸치, 날치 등의 건어물로 수프를 우려내기도 합니다. 무난한 맛으로 어떤 수프와도 잘 섞여 다양한 맛을 만들어 냅니다.

**츠케멘** 츠케멘(つけ麺)은 1955년 도쿄의 다이쇼켄에서 시작한 라멘 요리로 면과 수프를 따로 내어 면을 진한 수프에 조금씩 찍어 먹는 라멘입니다. 삶은 면을 찬물에 씻어내기 때문에 면발이 쫄깃한 것이 특징입니다. 따뜻한 면과 차가운 면을 고를 수 있는 곳도 있으며 면을 다 먹은 후 육수를 추가해 수프처럼 마시는 곳도 있습니다.

UNCHI 사이트  
<https://www.unchi-co.com/>

# 일본의 3대 축제 기온 마쓰리



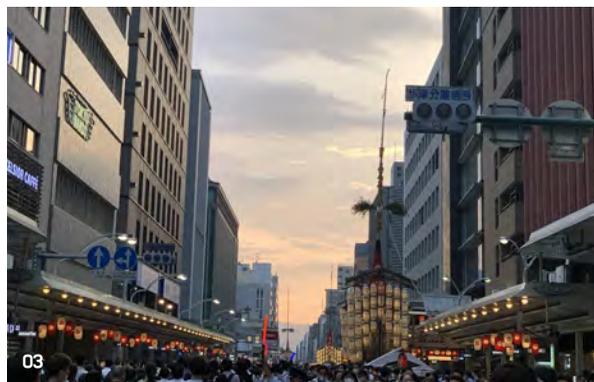
글·사진 : 오카와 노부코(大川信子)  
한일축제한마당 홍보 메세나



01



02



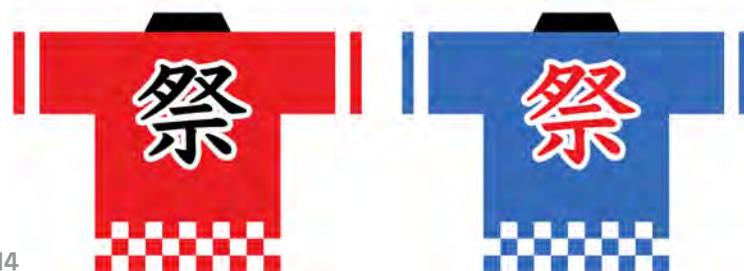
03

## 오카와 노부코의 여기는 지금



안녕하세요. 일본에서 여름과 가을은 마쓰리(祭)입니다!

이번에는 일본 3대 축제 중 하나인 기온 마쓰리(祇園祭)와 텐진 마쓰리(天神祭)를 소개해 드리겠습니다. 교토의 여름을 담은 기온 마쓰리는 '기온 씨'라는 호칭으로 친근하게 불리고 있습니다. 7월이 되어 '콘치키친♪'하는 피리와 북, 징 소리가 들리면 간사이(関西) 사람은 '기온 씨가 왔구나'라며 여름을 실감하게 됩니다. 7월 1일부터 31일까지 교토 시내에는 기온 마쓰리 일색으로 한 달 내내 행사가 개최됩니다. 특히 메인 행사인 야마보코 순행(山鉦巡行, 7월 17과 7월 24일)과 그 전야제 격인 요이야 마(宵山, 7월 14~16일, 7월 21~23일)에는 일본 전역에서 온 180만 명의 방문객이 교토의 여름을 함께 즐깁니다.





04



05



06



07



08

기온 마쓰리 하면 교토 방송의 최고 프로그램 중 하나로 야마보코 순행 중계는 대대로 선배 아나운서가 담당하고 있습니다. 제가 교토 방송에서 뉴스를 담당하던 시절 선배 캐스터와 함께 ‘기온 마쓰리 요이야마 중계’라는 제목으로 소개한 적이 있습니다. 지금이라면 좀 더 깊이 있는 중계를 할 수 있지 않을까 합니다.

기온 마쓰리의 유래는 지금으로부터 약 1100년 전인 헤이안(平安) 시대에 교토에서 창궐하던 역병을 없애기 위해 신센엔(神泉苑)에서 66개의 창을 만들어 역병 퇴치를 기

원한 것이 그 시초라고 합니다. 시조도오리(四条通)를 경계로 남북으로 펼쳐진 거리에 커다란 야마보코(山鉾)가 우뚝 서고 관련 전시장과 기념품 가게, 노점이 늘어섭니다. 야마보코를 자세히 보고 싶다면 차량 통행금지가 시작되고 야간 조명으로 축제 분위기가 고조되는 5시 이후를 추천합니다. 보는 것만으로도 충분히 기온 마쓰리를 즐길 수 있지만, 야마보코의 하나인 나기나타호코(長刀鉾)의 경우, 기념품을 구매하면 남자분들은 실제로 야마보코 위에 탈 수 있다고 합니다. 요이야마를 산책하는



- 01-07 기온 마쓰리
- 08-09 신센엔에서 기모노 촬영
- 10 나기나타호코를 타는 어린이
- 11 야마보코 순행 모습



즐거움은 이뿐 아닙니다. 야마보코초(山鉾町)에 있는 고택이나 노포에는 우아한 병풍이나 옷, 무기 등 시간 여행이라도 떠난 듯 시선을 빼앗는 국보급 미술품이나 조상 대대로 물려받은 작품이 전시되어 있습니다. 또 야마보코마다 특색있는 부적과 수건 등을 살 수 있습니다.

나기나타호코는 제작 연대가 가장 오래되었으며, 야마보코 순행 시 매년 선두를 장식하고 있습니다. 맨 끝에 역병을 물리치는 오나기나타(大長刀)를 달고 있어 나기나타호코라 불립니다. 장식물은 일본제뿐만 아니라 무로마치(室町)시대부터 에도(江戸)시대에 걸쳐 페르시아나 중국 등에서 수입한 명품 직물 등을 사용하여 훨씬 화려하게 장

식했습니다. 현재는 원래 직물은 보존하고 복원한 직물을 사용하는 경우가 많은데, 대부분의 야마보코는 ‘움직이는 미술관’이라 불릴 정도로 귀중한 장식품으로 꾸며져 있어 기온 마쓰리는 세계적으로도 인기를 얻고 있습니다.

나기나타호코와 다른 야마보코의 큰 차이점은 인형이 아닌 진짜 어린이가 탄다는 것입니다. 예전에는 후네보코정(船鉾町)을 제외한 모든 야마보코에 10세 전후의 남자 어린이가 탔었지만, 지금은 나기나타호코뿐입니다. 어린이는 매년 6월경 교토 시내의 가정에서 선택되는데이때가 무로(禿)라 불리는 하인 역할의 소년 2명도 선택됩니다. 이 어린이들은 기온 마쓰리 기간에 다양한 제사와 의식에



12

12~14 텐진 마쓰리

참여하게 됩니다. 아마보코 순행 시에는 나가나타호코 위에서 우아한 어린이가 춤도 춥니다. 나가나타호코는 약 11톤의 무게로 다른 수레와 마찬가지로 못을 일절 사용하지 않고 장인의 손에 의해 밧줄로 목재를 묶어 만듭니다. 아마보코를 지탱하는 신기(真木)라 불리는 20미터짜리 나무를 옆으로 놓인 수레에 조립하고 천천히 끌어 올린 후, 바퀴나 지붕을 부착하고 3일 정도면 장식을 끝내고

순행을 시작합니다. 쓰지 마와시(辻まわし)라 불리는

10톤의 아마보코가 방향을 전환하는 모습은 기온 마쓰리 최대의 볼거리로 관람객을 매료시킵니다.



13



14

## 텐진 마쓰리

오사카의 텐진 마쓰리(天神祭り)는 6월 하순 길일부터 7월 25일 한 달 동안 오사카 덴만구(天満宮)를 중심으로 열리는 일본 3대 축제 중 하나입니다. 특히 24일에 개최되는 리쿠도요(陸渡御), 25일에 개최되는 후나토요(船渡御)가 유명한데 오카와(大川)에는 많은 배가 오가는 가운데 봉납 불꽃놀이가 펼쳐집니다. 우치마쇼(打ちましょ)라는 구호를 외치면서 강 위를 오가는 배와 강물에 비치는 빛, 등불, 불꽃 등 불과 물의 축제라 불릴 정도로 화려한 축제입니다. 배에서 보는 경치는 별천지로 관람석은 조금 비싸지만, 도시락을 먹으면서 축제를 즐길만한 가치가 있습니다. 올해 텐진 마쓰리에서는 봉납 불꽃놀이를 볼 수 없었지만, 일본 각지에서 불꽃놀이가 펼쳐지면서 일본의 여름을 밝혔습니다.

# 고급 니혼슈가 꼭 맛있다고 할 수 없다



사케소물리에인 추조 원장이 술을 키워드로 일본 문화와 사회를 소개한다.



집필 추조 카즈오(中條一夫)  
주한일본대사관 공보민원팀 원장



니혼슈는  
쌀을 얼마나 정미하는지가  
풍미와 가격에 큰 영향을 준다.  
금액에 비례해  
맛있어지지는 않는다.  
원료비가 저렴하게 해결되어  
저렴하니까 품질도 낮은 게  
아니라, 오히려 감칠맛 성분은  
많다. 이득이다.

일본주(니혼슈)는 쌀을 얼마나 정미하는지가 풍미와 가격에 큰 영향을 준다. 정미하기 전 현미의 무게를 100%라고 하면 우리가 밥으로 먹는 백미는 90% 정도다. 니혼슈를 만들기 위한 쌀은 더욱 정미를 진행한다. 슈퍼마켓 등에서 볼 수 있는 종이 팩에 든 저렴한 니혼슈라도 70% 정도까지 정미한 쌀을 사용한다. 60% 이하로 정미한 쌀로 만든 니혼슈는 '긴조슈', 50% 이하면 '다이긴조슈'라는 명칭을 붙일 수 있다. 실제로 그렇게 불리기 위해서는 다른 여러 조건도 충족시켜야 하지만 이번에는 정미에만 주목해 이야기를 이어가고자 한다.  
니혼슈의 라벨에는 '정미율'이라는 표시가 있는데 숫자가 작을수록 정

미한 뒤의 쌀알도 작다. 다이긴조슈에 쓰이는 쌀은 중심부만 사용하므로 단순히 계산해도 원료비가 현미의 2배 이상이 된다. 정미에 드는 연료비와 인건비까지 계산하면 더욱 비싸진다. 원료비가 비싸지면 당연히 니혼슈의 가격도 비싸진다.  
그럼 정미하면 왜 풍미가 좋아질까. 우선 맛에 대해 말하자면 쌀의 내부, 특히 중심부에는 전분이 많이 포함되어있는데 이것이 발효해서 알코올이 된다. 쌀에는 단백질도 포함되어 있으며 이것이 발효해 아미노산이라는 맛 성분이 된다. 아미노산은 그 내역에 따라 감칠맛이 되기도 잡맛이 되기도 한다. 쌀 표면 근처는 잡맛이 되기 쉬우며 이것을 정미해서 제거함으로써 감칠맛을 느낄 수 있

는 니혼슈가 된다. 더욱 정미하면 맛 성분이 적어져 깔끔한 맛의 니혼슈가 된다.

한편, 쌀이 발효해서 니혼슈가 될 때는 멜론이나 바나나 같은 과실향이 생긴다. 쌀 표면 근처의 성분은 다양한 향 성분을 만들어내므로 보통은 과실향이 감춰져 버리는데 잘 정미해서 쌀 중심부만으로 니혼슈를 만들면 이 과실 향을 느낄 수 있게 된다. 이 향 때문에 니혼슈를 마시지 않았던 젊은 층과 와인을 마시는 외국인 사이에서도 니혼슈 애호가 수가 늘어나고 있다.

한편 니혼슈 품평회에 출품하는 제품은 35% 정도까지 정미한 것이 많다. 한양조장은 23%까지 정미한 니혼슈를 일반 판매해서 세상을 놀라게 하며 유명해졌다. 당연히 매우 고가의 제품이다. 이제부터는 기록 경신의 경쟁이다. 10% 이하의 니혼슈가 발표되었다. 알코올 도수가 아니라 정미율을 말하는 것이다. 이것은 부유층을 위한 것이기도 하지만 그 이상으로 한계에 도전하고 싶은 기



술자의 본능일 것이다. 숫자는 점점 작아져 마침내 1%의 니혼슈가 발표되었다. 드디어 경쟁이 끝나나 싶더니 한 양조장에서 0%(정확히는 0.85%지만 소수점 이하는 표시하지 않아도 된다)의 니혼슈를 발표했다. 일반 판매는 하지 않지만, 만약 한국에서 판매된다면 한 병에 수백만 원이 될 것이다. 나는 7%까지 정미한 니혼슈를 마셔본 적이 있다. 그날 밤 식사비보다 니혼슈 한 잔이 더 비쌌는데 공부를 위한 수업료라는 생각으로 지불했다. 그 맛은..... 좋게 말하면 '최고로 깔끔

한' 나쁘게 말하면 '맛이 적은' 술이었다. 잡맛이 전혀 없지만, 감칠맛도 적었다.

니혼슈는 금액에 비례해 맛있어지지 않는다. 지나치게 정미하면 잡맛이 적어지지만 감칠맛도 사라진다. '깔끔한 맛의 니혼슈'를 좋아하는 사람에게서는 긴조슈나 다이긴조슈를 추천하지만 쌀의 감칠맛을 제대로 맛보고 싶은 사람에게는 오히려 덜 정미한 쌀로 만든 니혼슈를 추천한다. 원료비가 저렴하게 해결되어 저렴하니까 품질도 낮은 게 아니라 오히려 감칠맛 성분은 많다. 이득이다. 요즘은 정미 경쟁의 반동으로 '귀중한 쌀을 반 이상 정미하는 것은 쌀에 대해 실례다'라고 생각하는 양조장도 있다. 80%, 90%처럼 일부러 조금만 정미한 쌀로 감칠맛을 끌어내는데 도전하는 양조장도 있다.

니혼슈의 다양화는 정미 분야에서도 진행되고 있다. 니혼슈 라벨을 본다면 정미율을 살펴보기를 바란다. 알코올 도수와 햇갈리지 않기를 바란다.



# 회 손질법과 계절감 있는 담음새

시마무라 코타 강사가 전하는 일본 요리에 담겨있는 일본 문화를 소개한다.



집필 시마무라 코타 (島村公大)  
현역 나카무라 아카데미 평생교육원



일본의 가이세키 요리는 ‘메인 디쉬가 무엇인지 잘 모르겠다’고 하는 분들이 계시는데, 국물 요리(완모노)와 회(사시미)가 메인 디쉬에 해당합니다. 일본 요리에서는 날생선을 자른 조각에, 계절의 채소나 해조류 등을 곁들여 예쁘게 담은 것을 ‘즈쿠리’, 단순히 날생선의 조각만은 ‘사시미’라고 부릅니다. 국물 요리와 생선회의 2가지 메뉴로 가게의 레벨이 정해지며 요리사의 솜씨가 판단된다고 해도 과언이 아닙니다.

회는 단순히 ‘생선을 써는 것’이라고 생각하기 쉽지만 그렇지 않습니다. 회를 썰 때는 야나기 칼(사시미 칼)이라는 외날(칼의 한쪽 면에만 칼날이 있음)의 칼을 사용하는데, 긴 칼날을 이용해 단번에 잘라서 생선 살의 섬유질이 손상되지 않도록 합니다. 실력이 뛰어난 요리사가 잘 손질한 야나기 칼로 회를 썰면 식감이 좋고, 단면이 깔끔하고 아름답게 나옵니다. 또한 신선도가 좋은 도미와 광어 등, 흰살생선이라면 살이 탄력 있고 투명합니다. 써는 두께는, 살에 탄력이 있는 흰살생선 등은 신선도에 따라 다르지만 얇게 써는 게 좋습니다. 반대로 참치와 연어 등, 살이 연한 생선을 얇게 썰어 버리면 맛이 떨어집니다. 또한 젓가락으로 잡기 쉽고, 한 입에 먹을 수 있도록 유의해야 합니다.

회를 자르는 기술과 더불어 생선의 성질과 신선도, 제철에 따른 맛과 기쁨기를 이해하는 것도 중요합니다.회는 그야말로 드시는 분을 생각하는 ‘일본요리의 참모습’이라 할 수 있겠습니다.

회(즈쿠리)에 곁들이는 채소나 해조류, 매콤한 와사비 등은 보통 ‘곁들임(아시라이)’라고 부르며, 입가심이나 계절감을 연출하는 역할을 담당합니다. 이번 담음새는 가을을 대표하는 꽃이며, 장수의 상징이기도 한 ‘국화’를 테마로 했습니다. 그릇은 오가타 겐잔(尾形乾山: 1663-1743년)이라는 에도 시대의 위대한 도공의 국화 무늬 작품을 본뜬 것으로 식용 국화도 곁들여 담았습니다. 계절을 테마로 한 그릇은 춘하추동 중 그 계절에만 사용할 수 있습니다.



가을에 사용하는 국화가 그려진 그릇



맛뿐만 아니라 ‘계절과의 만남’을 느끼는 것도 일본 요리의 즐거움 중 하나입니다. 가이세키 요리 등 일본 요리를 드실 때는 요리마다 흠뻑려진 계절감과, 요리사의 마음을 찾아보세요.



### ‘3장 뜨기’에 대해서

#### [도미 3장 뜨기]

도미(전처리 완료)  
1kg 1마리

- 도미의 표면을 씻은 후, 비늘 치기를 사용해 비늘을 제거한다.
- ② 아가미가 붙어 있는 부분과 주위 막을 잘라낸다.
- ③ 생선 머리를 오른쪽, 배는 아래쪽으로 두고, 배를 갈라 칼로 머리를 눌러 아가미와 내장을 함께 제거한다.
- ④ 중간의 굵은 뼈를 따라서 있는 검푸른 내막을 잘라, 흐르는 물에 내장 잔여물과 피를 씻어낸다.
- ⑤ 키친타올 등으로 물기를 닦아낸다.
- ⑥ 머리를 잘라낸다.
- ⑦ 머리를 오른쪽, 배를 아래쪽으로 두고, 위쪽 살을 중간의 굵은 뼈를 따라 반쯤 자른다.
- ⑧ 배 관절을 떼고 나서, 나머지 절반의 살을 자르고 뼈에서 살을 분리한다.
- ⑨ 뒤집어서 머리를 오른쪽, 등을 아래쪽으로 두고, 위쪽 살을 중간의 굵은 뼈를 따라 반쯤 자른다.
- ⑩ 머리를 왼쪽, 배를 아래쪽으로 두고, 위쪽 살을 중간 뼈를 따라 반쯤 자른다.
- ⑪ 배의 뼈관절을 자르고, 살을 저며 가며 중간 뼈를 넘어 뼈에서 살을 분리한다.





[모듬 회]

[재료]

도미살 4장

참치살 3장

오징어살 2장

무, 식용 국화, 당근, 와사비

도시간장 약간

(가쓰오부시를 넣은 간장)

와리간장 약간

(감귤즙을 넣은 간장)

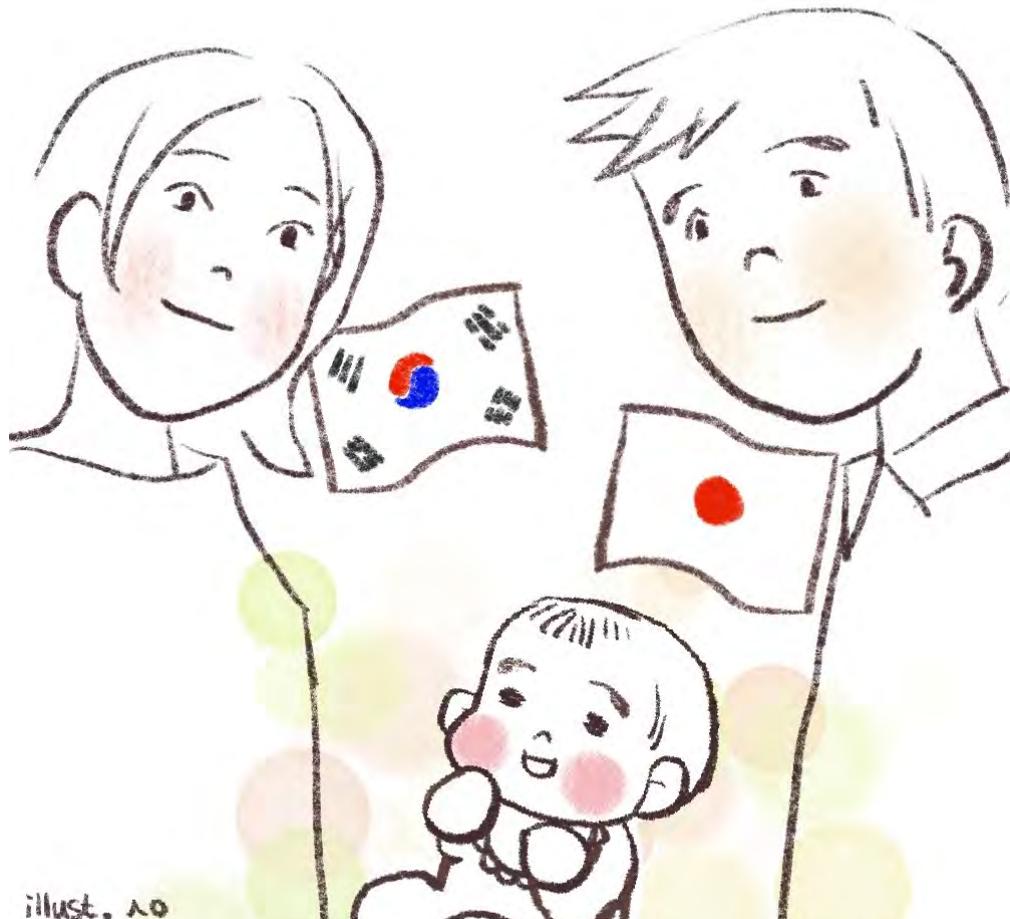
- ① 도미살의 뱃살 쪽 뼈를 제거하고, 등살과 뱃살, 지아이(생선 살의 거무스름한 부분)를 잘라서 나눈다.
- ② 도미살의 껍질을 벗기고, 소기즈쿠리로 썬다.  
\*소기즈쿠리 : 껍질이 아래, 살이 많은 쪽을 위쪽에 두고 왼쪽부터 자른다.
- ③ 참치는 히라즈쿠리로 썬다.  
\*히라즈쿠리 : 소기즈쿠리와 반대로 오른쪽부터 썬다.
- ④ 오징어는 칼집을 내어 소기즈쿠리로 썬다.
- ⑤ 무는 켄(잘게 채썰기), 식용 국화는 잎을 뜯어 식초 물에 데치고, 당근은 요리(가는 스프링 모양)를 만든다.
- ⑥ 그릇에 도미, 참치, 오징어 회를 담고, 곁들임(아시라이), 와사비를 곁들인다.  
다른 접시에 도시간장과 와리간장을 곁들인다.





# 우리 아기 이름 짓기

한국과 일본의 이름 짓기 문화는 어떻게 다를까





01-03 일본에서는 임신 5개월 때 신사(神社) 등에서 순산을 기원하는 풍습이 있습니다.



04 출생날에 찍은 사진  
05 100일 기념 촬영

여러분 안녕하세요?

한국에서 열심히 육아 중인 한일 부부의 일본인 아빠입니다. 저희 아들은 작년 겨울에 태어나 현재(2022년 10월 기준) 10개월을 맞이했습니다. 이번 호부터 일본인 아빠인 제가 한국에서 겪었던 육아 에피소드와 한국과 일본의 육아 차이 등에 대해 소개해 드리고자 합니다. 이번에는 저희 아기의 이름 짓기에 관한 이야기를 전해 드리겠습니다.



아기를 갖게 된 한일 부부의 고민거리 중 하나가 바로 이름 짓기일 것입니다. 특히 미래 생활 기반이 어느 나라가 될지 모르는 경우, 한국에서 통하는 이름으로 할지, 일본에서 통하는 이름으로 할지, 혹은 한국 이름과 일본 이름을 따로 지을지 등... 많이 고민되지 않을까 싶습니다. 저희는 한국과 일본 양국 모두에서 자연스럽게 통하는 이름을 지으려고 했습니다.



### 한일 공통의 이름 찾기

일본에서는 이름을 지을 때 참고하는 ‘이름 사전’이라는 책이 많이 판매되고 있습니다. 저희 부부도 동네 도서관에서 ‘이름 사전’을 여러 권 빌려 퇴근 후나 주말에 한일 양국에서 자연스럽게 쓰이는 이름을 조사했습니다. 여자아이의 경우, 유리(ユリ), 유미(ユミ), 민아(ミナ), 하나(ハナ) 등 한일 양국에서 통하는 이름이 많지만, 남자아이의 경우 거의 없다고 해도 과언이 아닙니다. 준(ジュン)은 한일 양국에서 흔한 이름이지만, 제 남동생 이름이 준이었기에 아쉽게도 제외했습니다. 이 과정에서 ‘이름 사전’에 나오는 98% 이상의 이름이 탈락하고, 후보가 몇 개 없는 상태가 되고 말았습니다.

### 한자 찾기

한일 양국에서 통하는 발음을 정한 후, 그 발음에 맞는 한자를 생각했습니다. 일본에는 한자 획수로 사람의 운명이나 길흉을 점치는 성명 판단(姓名判断)이라는 것이 있습니다. 이것이 믿을 만한 것인지 단언할 수는 없지만, 이왕이면 길한(운세 좋은) 이름을 지어 주고 싶다는 것이 부모의 마음이 아닐까 생각합니다. 일본에는 이름을 입력하면 아이의 운세를 확인할 수 있는 사이트가 있으며, 저희 부부 역시 이러한 사이트를 이용하면서 한자를 찾았습니다.

## 姓名判断



### 양가 부모님 확인

마지막 관문은 바로 양가 부모님의 허락을 받는 일입니다. 이미 앞서 전해 드린 단계를 거치면서 후보가 손에 꼽을 정도밖에 남아 있지 않은데도 불구하고, 부모님께서 ‘한자 느낌이 별로다’, ‘내가 안 좋아하는 연예인과 같은 이름으로 하지 마라’ 등등 가차 없이 코멘트를 주셨습니다. 그러나 모두에게 사랑받는 아이가 되었으면 하는 마음으로 끈기 있게 끝까지 검토하고 이름을 결정했습니다.

저희 부부는 이러한 과정을 거쳐 이름을 정했습니다. 어렵게 정하고 애착이 가는 이름인 만큼 여러분에게도 꼭 공유하고 싶지만, 개인정보 보호 차원에서 공유할 수 없음을 양해 바랍니다. 이 칼럼에서는 ‘유짱(ゆうちゃん)’이라는 애칭으로 저희 아이를 칭하려고 합니다. 다음 호부터는 본격적으로 육아 에피소드를 소개해 나가도록 하겠습니다.



06 인생 첫 감기 코로나 19  
07 200일 기념 촬영

# 아키타를 보다. 먹다. 즐기다



글·사진 : 김상학  
일본문화원 리포터 8기

## #오야코동 #아키타현립미술관 #아키타시 민속예능전승관



아키타는 일본 도호쿠 지방 북서쪽에 있는 ‘아키타시’가 중심 도시인 지역입니다. 일본 곡창지대로 특히 현의 장려 품종 쌀인 ‘아키타 코마치’가 유명합니다. 또한 일본의 대표 견종인 ‘아키타견’의 고향이기도 합니다. 향토 음식으로 밥을 반쯤 으개 만드는 기리탄포가 잘 알려져 있습니다. 한국 드라마, 아이리스의 로케이션 촬영지로 유명한 다자와코(田沢湖), 뉴토야마(乳頭山) 깊숙이 위치한 각기 다른 원천의 뉴토 온천 마을, 아키타 내륙을 달리는 아키타 내륙중단 철도 등 천혜의 자연이 있는 볼거리, 즐길 거리가 많은 지역입니다.

아키타만의 매력은 무엇인지 기대감을 가지고 아키타시에 위치한 아키타 역에서 여행을 시작해 봅니다. 여행의 시작부터 귀여운 강아지가 나를 반겨줍니다. 강아지 품종은 아키타견으로 일본 천연기념물로 지정되어 있으며, 일본 견종 중 유일한 대형견입니다. 시부야의 하치코 동상의 주인공인 하치가 바로 아키타견입니다. 아키타에는 쌀만큼 유명한 것이 있었는데 바로 닭입니다. 아키타에는 일본 3대 토종닭 중 천연기념물인 히나이 닭을 베이스로 개량한 품종인 ‘히나이 토종닭’의 고향입니다. 이 히나이 토종닭만 취급하는 전문점에서 제가 선택한 메뉴는 오야코동인데

- 01 아키타 간토 마쓰리
- 02 아키타시 민속예능전승관
- 03 아키타견
- 04 아키타 현립 미술관
- 05 히나이 토종닭 오야코동

살짝 익은 계란과 닭고기가 상당히 일품입니다.

아키타에서 제일 처음 간 곳은 ‘아키타현립미술관(秋田県立美術館)’입니다. 아키타현립미술관은 건축물 자체로도 유명한데, 바로 세계적인 건축가 ‘안도 다다오(安藤忠雄)’의 작품이기 때문입니다. 안도 다다오의 트레이드 마크라고 할 수 있는 노출 콘크리트가 그 매력을 과감하게 보여줍니다.

다음으로 들린 ‘아키타시 민속예능전승관(秋田市民俗芸能伝承館)’. 도호쿠 지방에서도 유명한, 아키타에서 가장 큰 여름축제, ‘아키타 간토 마쓰리(秋田竿燈まつり)’와 관련된 전시관입니다. 사진에 보이는 사람들이 들고 있는 물체가 간토입니다. 간토는 벼 이삭을 의미하며, 간토에 달린 연등은 쌀알을 의미합니다. 이 간토를 이마, 허리, 어깨 등에 올려 풍년을 기원하는 축제입니다. 간토의 크기는 정말 다양한데 5m에 5kg의 간토부터 12m에 50kg의 간토까지 있었습니다.



## #센슈우 공원 #기리탄포 나베 #다자와코

산책을 겸하여 ‘센슈우 공원(千秋公園)’도 올라가 봅니다. 비록 복원된 성이지만 공원 내에 ‘구보타성(久保田城)’이 있어 ‘천수각(天守閣)’에 올라가 아키타 시내를 내려다 볼 수 있습니다. 끝없이 펼쳐진 평야에 낮은 건물 위주의 도시가 인상적이었습니다. 이런 한국과 다른 풍경도 일본을 여행하고 싶게 하는 이유가 아닐까 합니다.

아키타 여행 준비를 하면서 정말 먹어보고 싶은 음식이 있었습니다. 아키타의 향토 음식 ‘기리탄포’입니다. 밥을 반쯤 으개 꼬챙이에 모양을 성형해서 굽는 일종의 떡이라고 볼 수 있습니다. 흔히 기리탄포는 미소 된장을 발라 구워 먹거나, 나베로 끓여 먹는데 나는 나베를 선택했습니다. 기리탄포 나베를 주문하는데 사장님이 도쿄 사람인지 물어봤습니다. 한국 사람이라고 하니 아키타에 여행 온 것을 놀라워하면서, 한국 드라마를 재미있게 보고 있다고 했습니다. 깊게

우리난 육수는 무척 감칠맛이 좋았고, 그 육수가 배어든 기리탄포는 쫄깃하면서 맛이 있었습니다. 여담으로, 아키타에서 기리탄포 나베는 앞서 이야기했던 히나이 토종닭으로 육수를 만든다고 합니다.

아키타시에서 하루를 보내고, 다음날 새벽부터 아키타역에서 센보쿠시(仙北市)로 갔습니다. 아슬아슬하게 기차를 타고, 센보쿠시 다자와코역에서 내리자마자 바로 버스를 타고 ‘다자와코’로 갔습니다. 다자와코는 수심이 423.4m로 일본에서 가장 깊은 호수라고 합니다. 한국 드라마, 아이리스 와도 인연이 있는 호수인데 다자와코에 있는 ‘다쓰코 상’에서 로케이션 촬영을 했다고 합니다.



06 기리탄포 나베  
07 구보타성  
08 아키타 시내  
09 다자와코



09

## #뉴토야마 #7개의 료칸 #카이세키



10



11



12



13

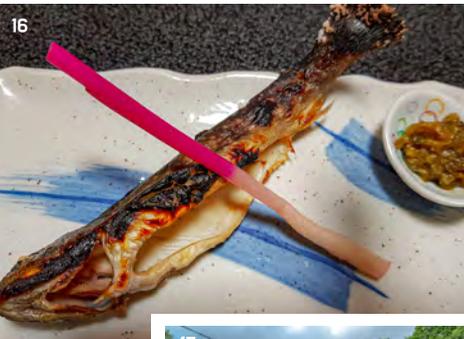


14



15

10~15.17 뉴토 온천마을 16 뉴토 온천마을 가이세키



16

다시 버스를 타고 ‘뉴토야마’로 깊숙이 들어갔습니다. 길이 꼬불거리고 높이가 올라가는데 버스로 어떻게 올라갈 수 있지 싶을 정도였습니다. 그렇게 도착한 곳은

‘뉴토 온천마을’.

해발고도

600m~800m에

위치한 작은 온천

마을입니다.

이 뉴토 온천마을

은 7개의 료칸

으로 구성되어 있는데 각각 다른 원천을 가지고 있습니다.

뉴토 온천마을에는 재미난 시스템이 있었는데 이 7가지

어떤 료칸에서 머물든 간에 ‘온천 순례 수첩(湯めぐり帖)’

을 구입할 수 있다는 점입니다. 이 수첩을 구매하면 구매

한 료칸을 제외한 다른 료칸에 당일 입욕이 가능하고, 각 료칸 입구에 세워주는 온천 순례 버스를 무료로 이용할 수 있습니다. 료칸은 저마다 다른 특색을 가지고 있었습니다. 현대적으로 꾸며둔 료칸부터 전통의 느낌이 그대로인 료칸까지 저마다 다릅니다. 어떤 료칸의 경우 노천탕이 료칸에서 조금 떨어진 숲 한가운데에 위치하고 있었는데 정말 자연 속에서 온천을 즐기는 느낌이었습니다. 세상에! 자연 속에 있어 바로 옆에서 뱀도 온천을 즐기고 있었습니다. 카메라를 가지고 들어갔으면 바로 찍었을 텐데 아쉬웠습니다.

노곤해진 몸을 이끌고, 저녁 식사를 하러 숙박하는 쿠로유로 이동했습니다. 저녁 식사는 일반적으로 생각하는 화려한 모습에 회, 고기 등으로 이루어진 가이세키와 달리 이곳의 식재료로만 이루어진 소박한 가이세키였습니다. 기리탄포 나베와 민물고기 소금구이가 메인인 가이세키. 정석적인 가이세키가 아니라 뉴토만의 맛을 즐길 수 있어 좋았습니다.



17



18 히노키나이 강 19-21 아키타 내륙 종단 철도

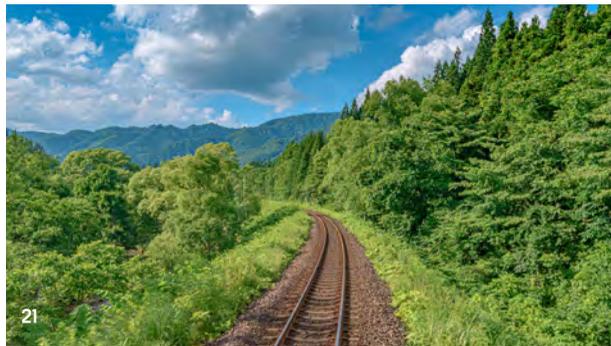
다음 날 아침 일찍 다시 '다자와코역'으로 돌아옵니다. 조금 더 느긋이 있고 싶지만 일정이 녹록지 않았습니다. 다자와코역에서 미니 신칸센, '아키타 신칸센'을 타고 '가쿠노다테역'으로 갑니다. 이 아키타 신칸센의 애칭은 '코마치'. 아키타의 쌀 품종 '아키타 코마치'와 이름이 같습니다. 아키타 출신인 고대 여류시인 '오노노 코마치(小野小町)'가 그 이름의 유래입니다. 절세미인으로 유명한데 그래서 '코마치'를 아름다운 여성의 호칭으로 사용하기도 합니다. 가쿠노다테 역으로 간 이유는 아키타 여행에서 기대한 것 중 하나인 '아키타 내륙 종단 철도'의 시작점이기 때문입니다. 출발 시간까지 가쿠노다테 지역을 둘러보는데 '도호쿠의 작은 교토'라는 캐치프레이즈에 걸맞게 옛 건물이 잘 보존되어 있습니다. 개인적으로 더 좋았던 곳은 '히노키나이 강(檜木内川)'이었습니다. 성인 두 명은 있어야 감쌀 수 있을 것 같은 커다란 벚나무로 이루어진 제방과, 사람이 적어 한



18



20



21

적한 히노키나이 강은 경치도 좋아 멍하니 앉아, 한적히 바람을 맞고 있기에는 정말 좋았습니다. 느긋이 강가에 있다 보니 어느새 아키타 내륙종단철도 출발 시간이 다가왔습니다. 1량짜리 조그마한 아키타 내륙 종단 철도. 아키타 내륙종단철도의 끝이 아키타 여행의 마지막이지만, 곧 다가올 아쉬움을 뒤로하고 마지막까지 아키타를 맘껏 즐겨봅니다. 철길 양옆은 인공적인 것은 보이지 않고, 오직 자연만 보였습니다. 제가 탔던 기차는 에어컨이 고장 나서 바람을 맞으며 달렸습니다. 빨간 다리 위에서 기차가 천천히 달렸는데 아키타 내륙 종단 철도에서 가장 절경인 부분이라고 합니다. 다리 저 아래, 거세게 흐르는 강과 높이 우뚝 솟은 나무는 절경이었습니다. 아키타의 매력을 온몸으로 맞은 그런 여행이었습니다.

# 가케하시 한국과 일본을 잇는 가교

10월의 일본 영화 상영회에서는 주한일본대사관 공보문화원 첫 상영작을 중심으로 한국과 일본의 가교가 된 실화를 바탕으로 한 작품을 상영합니다. 부모를 잃은 아이들의 어머니로 칭송 받는 목포 공생원, 운학자 여사의 일대기를 그린 <사랑의 묵시록>을 필두로, 조선과 조선백자를 사랑한 아사카와 다쿠미와 조선인 친구의 우정을 그린 <백자의 사람>, 한국을 대표하는 화가 이중섭과 그의 일본인 아내 마사코의 애달픈 사랑 이야기를 담은 <이중섭의 아내> 등 나라와 민족을 초월한 사랑과 우정의 이야기가 펼쳐집니다. 10월에도 주한일본대사관 공보문화원 뉴센추리홀에서 좋은 영화와 함께 하시기를 바랍니다.



상영 시간 14:30부터 무료 상영  
상영 장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴세추리홀

## 10월 일본 영화 상영 일정표

10월 11일(화)	10월 13일(목)	10월 18일(화)
이중섭의 아내 ふたつの祖国,ひとつの愛 イ・ジュンソプの妻	호타루 ホタル	사랑의 묵시록 愛の黙示録
10월 20일(목)	10월 24일(월)	10월 27일(목)
백자의 사람 : 조선의 흙이 되다 道~白磁の人~	이중섭의 아내 ふたつの祖国,ひとつの愛 イ・ジュンソプの妻	호타루 ホタル

