

일한관계

—
공보문화원장 칼럼
자매도시소개 ④③

在大韓民國日本國大使館公報文化院

110-350 서울특별시 종로구 율곡로 64 Tel 02. 765. 3011~3

HP www.kr.emb-japan.go.jp 페이스북 [j.munwhawon](https://www.facebook.com/j.munwhawon) 트위터 [JapanEmb_KoreaK](https://twitter.com/JapanEmb_KoreaK)

Photo: Kazuhisa Ishikawa

静岡県富士宮市・朝霧高原

한국의 매력

주한일본대사관 공보문화원장
사토 마사루(佐藤 勝)



통영

아침 9시에 서울을 출발, 도중 휴게소에 들르며 쉬엄쉬엄 갔더니 도착은 오후 3시였다. 고속도로의 중간중간에 있는 휴게소는 일본의 '미치노에키(道の駅)'와 같은 곳으로 음악 CD 까지 판매하고 있다. 졸음을 쫓기 위해 K-POP 댄스 음악 CD를 샀다. 통영은 한국의 나폴리로 불리는 곳이다. 요즘 한국인들에게 인기인 나오시마(直島) 등이 있는 일본의 세토내해(瀬戸内海)와 같은 평온한 바다가 한반도 남단의 섬 주변에 펼쳐져 있다. 조선시대의 가장 큰 대형 목조건축물의 하나인 세병관. 정말로 크고 전망 좋은 곳에 자리하고 있다. 한국 내에는 이순신 장군의 기념비가 도처에 있는데, 이 고장은 임진란 당시의 격전지 중 한 곳이라고 한다. 근처도 벚꽃 명소가 있다고 들었지만, 이곳의 꽃도 아름다웠다.

이번 여행의 목적은 통영국제음악제에 초청을 받아 개막식과 오프닝 콘서트를 감상하는 것이었다. 다수의 기업이 스폰서로 이름이 올라 있었다. 한국의 '메세나' 활동은 왕성하다. 콘서트는 모차르트를 시작으로 오리엔탈 곡조의 바이올린 연주, 그리고 번스타인으로 이어졌다. 모두 아주 훌륭한 연주였다. 콘서트장 밖으로 보이는 야경도 거리의 조명이 바닷물 위에 선명히 비쳐 아름다웠다.

한국에 부임한 지 반년이 지났다. 주말을 이용해 봄철 지방여행을 다녀와야겠다고 마음 먹었다. 이번에는 통영, 해인사, 남대구에 있는 녹동서원과 한일우호관, 경주, 안동 하회마을을 4일간 둘러봤다. 강행군이었지만, 지방을 돌아 보니 서울과는 또 다른 한국의 매력을 실감할 수 있었다.

경주

이번 지방여행의 하이라이트. 일본 교토(京都)의 도회적인 분위기와 나라(奈良)의 소박하고 그윽한 멋을 더해 둘로 나눈 듯한 정취가 있어 이곳이 금세 좋아졌다. 불국사 근처의 조용한 언덕 위에 있는 호텔에 체크인. 온천에서 피로를 풀고, 대게찌개를 즐겼다. 지방 막걸리가 맛있다는 얘기를 들었는데, 단지에서 표주박으로 떠먹는 호패함에다 맛도 진하고, 쌀알 같은 것이 떠 있지만 맛있었다.

이튿날 아침 피로가 싹 풀려 석굴암으로 직행. 일출 시간에 맞춰 도착했다. 석굴암 입구의 일주문에서 동쪽 바다가 보인다. 아쉽게도 불상 사진 촬영은 금지라 훌륭한 신라의 불교문화 예술을 눈에 아로새겼다. 나라(奈良)와 가마쿠라(鎌倉)의 대불과 비교하면, 손의 위치는 다르지만 얼굴의 형태가 닮아 있어 어떤 영향을 받은 것이 아닐까 싶었다.

그 후 또 하나의 세계유산인 불국사로 이동했다. 내가 처음으로 해외에 관심을 가지게 된 것은 약 40년 전. 당시 소년들 사이에서 유행했던 해외 단파방송을 듣고 KBS 라디오에 청취 소감을 보냈다. 그랬더니 ‘눈 덮인 불국사’ 사진이 담긴 그림엽서를 보내왔다. 이곳이 바로 내가 외교관이 된 원점의 장소다. 기념으로 비디오 촬영도 했다. 그것은 ‘겨울’의 불국사였지만, 이번에 육안으로 본 것은 ‘봄’의 불국사. 너무도 멋진 모습에 감동했다. 기단부의 돌층계가 성처럼 높이 솟아 있어서일까. 1시간은 죽히 거기에 머물면서 여러 각도로 사진을 찍었다. 상부에 있는 석가탑은 수리 중이었지만, 다보탑은 볼 수 있었다. 일본에는 목조탑이 많지만, 한국에서는 석탑밖에 보지 못했다. 전화를 피하기 위해서일까 기상 조건의 차이 때문일까. 매점에서 ‘가을’의 불국사 사진을 샀다.

한국에 관심을 가지는 이유는 사람마다 다르겠지만, 업무상의 이유를 제외하면 내 경우는 고대사에 대한 관심이 크다. 일전에는



(지면 공개상 게재하지 못한 내용, 사진, 비디오는 Facebook : masaru.sato.39794에 업로드 할 예정)

백제의 마지막 도읍인 부여와 군산을 찾아 백강전투(663년)가 벌어졌던 금강 하류를 보고 왔다. 오전 10시부터 석불군(群)을 보러 남산을 등산했다. 색색의 사랑스럽게 핀 나무 꽃을 보면서 1시간쯤 오르자 중턱에 있는 칠불암에 도착, 다시 신선암까지 올라갔다. 주변은 바위로 뒤덮인 길이 많아서 최소한의 등산 준비가 필요하다.

그건 그렇다 치고 한국은 등산이 활발하다. 나도 한국에 와서 산에 오르기 시작했다. 맨 처음은 강화도의 마니산에 올랐다. 산 정상에는 건국신화에 등장하는 단군이 제사를 지냈다는 참성단이 있었다.

경주 이야기로 돌아가서, 이번에는 시내를 둘러봤다. 먼저 신라 선덕여왕을 기리는 분황사에 가봤다. 월지(안압지)에서는 옛 신라의 연회가 상상되었다. 일전에 방문했던 백제 · 부여의 궁남지와 비교하면 궁남지는 우아함이, 안압지는 힘찬 기운이 느껴진다. 산지가 많은 경상도와 곡창지대가 펼쳐진 전라도의 차이와 관련이 있는 것일까. 첨성대(옛 천문관측대)도 매우 흥미 깊었다. 대릉원에 있는 천마총에서 처음 고분 안으로 들어갔다. 신라의 궁성인 반월성에서는 청솔모가 나를 반겨주었다. 내일 휴관인 국립경주박물관으로 슬슬 발걸음을 서둘러야 할 시간이다(오후 5시반).

이곳에는 수많은 국보가 전시되어 있으며, 국보인 금제 왕관이 특히 인상적이었다. 폐관 시간인 7시 직전까지 구경하다가 직원한테 “이제 문 닫을 시간입니다”라는 재촉을 들었다. 주위에는 어스름이 깔리기 시작했는데, 한국(신라)의 역사를 배우는 충실한 하루였다. 드디어 마지막 날. 경주를 떠나기 전, 아침 일찍 일어나 삼국통일을 이룩한 문무왕의 해상왕릉을 보러 갔다.

한편, 일본과의 인연설도 있는 신라 제4대 왕 석탈해의 탄강유취(昔脫解王誕降遺墟)가 있다는 것을 알고 꼭 가보려 했으나 결국 당도하지 못했다. 다음 번에는 잘 알아본 뒤 찾아가야겠다.

돗토리현 구라요시시와 전남 나주시의 우호 교류



구라요시시 시라카베도조군

구라요시시 소개

돗토리현 구라요시시(鳥取県 倉吉市)는 돗토리현 중부에 위치하는 인구 약 5만의 도시다. 시내에는 일본의 중요전통적 건조물군 보존지구로 지정된 우쓰부키타마가와(打吹玉川) 지구를 비롯하여, 에도시대 말기부터 전쟁 전까지 지어진 가옥과 흙벽 공간이 많이 있다. 이 거리는 지난날의 모습을 남기며 옛 정취를 느끼게 한다.

또한 시 남부에 위치하는 세키가네(関金) 온천은 약 1,300년 전에 발견된 산인(山陰) 지방 굴지의 오래된 온천으로 알려져 있으며, 그 무색 투명하고 무미 무취한 온천수는 예로부터 '시로가네노유(白金の湯)'라 불리며, 일본 명탕 100선에도 올라 있다. 주위는 미사사(三朝), 하와이(はわい), 도고(東郷) 온천지로 둘러싸여 있으며, 국보 나게이레도(投入堂)로 알려진 미토쿠산(三徳山)과 오카야마현(岡山県) 히루젠(蒜山) 고원에도 인접한 자연환경의 혜택을 받는 아름다운 지방도시다.

나주시와 교류 계기

구라요시시는 1993년 전남 나주시와 국제자매도시 제휴협정을 맺고 20년 이상 지속적으로 교류하고 있다. 교류의 계기는 두 시의 위도가 거의 동일 선상에 위치하여 기후와 풍토가 아주 비슷하며, 농업을 중심으로 한 특산물이 많은데 특히 '배'는 두 시 모두가 주력하는 등 공통점이 많기 때문이다.



청소년 일한교류사업, 호스트 패밀리와 함께



구로즈미 이타로주택

구라요시시와 나주시의 교류

구라요시시와 나주시는 지금까지 행정, 농업, 문화, 전통예능, 스포츠, 학생 등 여러 분야에서 교류해 왔다. 이 가운데 2가지 사례를 소개한다.

첫 번째는 2010년부터 2013년까지 이루어진 나주시에 현존하는 일본가옥 개수(改修)와 기와(세키슈가와라(石州瓦))를 제공한 것이다. 이 일본가옥은 당시 나주의 최대 지주인 구로즈미 이타로(黒住猪太郎) 씨가 일본에서 건축 자재를 가져와 지은 주택이다. 나주시에서는 이 건물을 일본통치시대의 역사건물로 활용하여, 관광자원화 하려는 움직임이 있었다. 구라요시시는 기와 제공과 전문가 파견, 시공 지도라는 형태로 협력하여, 현재 이 건물은 관광자원으로 활용되고 있다.

두 번째로 두 시의 초, 중학생이 격년으로 상호 방문하여 교류하는 청소년 일한교류사업에 대해 소개한다. 이 사업은 홈스테이 등을 통해 이문화를 이해하고 국제적인 감각을 익힌 인재 육성을 목적으로 실시하고 있다. 2013년 나주시 초중학생이 구라요시시를 방문하여 다도를 체험하고, 구라요시시 특산품인 ‘배’의 재배방법을 배울 수 있는 ‘돗토리 20세기 배 기념관’과 관광명소인 시라카베도조군(白壁土蔵群)을 방문하여 일본 문화와 구라요시시의 특색을 배웠다. 그리고 지난해 구라요시시 중학생이 나주시를 방문했는데, 학생들은 우선 식문화와 생활문화의 차이에 놀랐다. 식사할 때 김치가 꼭 나오고, 젓가락도 일본과는 달리 스테인레스 재질이라는 등 다양한 발견을 했다. 4박 5일의 체류 기간 중, 염색 체험과 국립 나주박물관, 역사문화유적답사 등 여러 가지 체험을 했는데, 어린이들에게 가장 인상 깊었던 것은 역시 홈스테이였다.

겨울에 교류가 이루어진 만큼 온돌 방의 따뜻함을 체험하거나 무엇보다 호스트패밀리의 따뜻함을 접하고, 귀국 후에도 곧바로 SNS로 연락을 주고 받는다고 한다. 이 체험은 학생들에게는 귀중한 자산이 되고 있으며, 구라요시시로서는 금후의 교류를 이어갈 담당자로서 크게 기대하는 바이다.



두 도시가 진력하고 있는 배 재배 시찰

나주와 민간 단체의 교류

다음으로 나주시와 민간 단체의 교류를 소개한다. ‘돗토리현 중부지구 일한친선협회’는 돗토리현 중부지구(中部地区)에서 민간차원의 양국 상호 이해와 우호 친선을 돈독히 하기 위해 활동하고 있다. 2013년에는 시민방문단을 모집하여 나주시를 찾아, 나주시의 전통문화와 농업을 배웠다. 이 밖에 ‘돗토리현 중부축구협회’는 나주시와 교류를 시작한 초기부터 축구를 통해 어른부터 어린이까지 활발히 교류하고 있다. 또한 최근에는 ‘구라요시 한식클럽(倉吉韓食俱樂部)’이 나주시 민간단체와 요리교류를 하고 있는데, 지난해 11월에는 나주시를 방문하여 특산품 배를 이용한 ‘떡갈비’ 등 많은 요리를 배웠다. 구라요시시는 이러한 민간단체의 활동을 지원하고 교류를 추진하기 위해 노력하고 있다.

앞으로의 교류

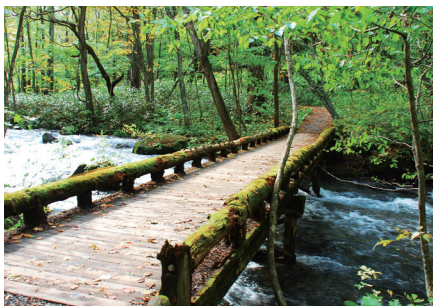
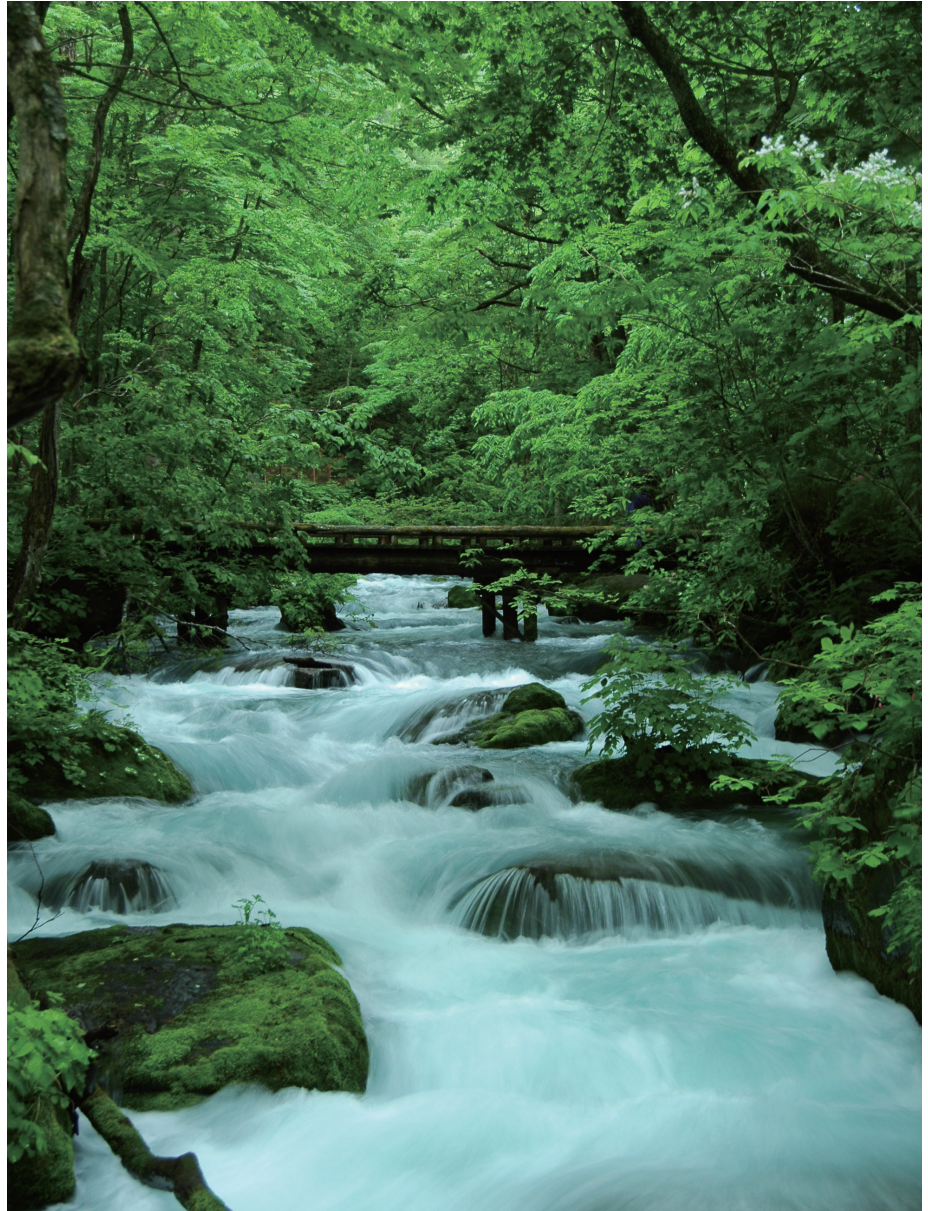
구라요시시와 나주시는 국제자매도시 제휴협정을 맺은 이래, 지금까지 여러 분야에서 교류하며, 서로의 문화와 역사를 배우고, 상호 이해의 폭을 넓혀왔다. 최근 양국의 정치, 외교관계가 냉각되었다고는 하지만, 우리들은 지역차원의 교류활동을 추진하고 나아가 민간차원의 교류활동을 지원하는 것이 중요하다고 생각한다. 교류의 주역은 시민 개개인이며, 앞으로도 국제이해 강좌, 한국어 강좌, 각종 교류사업을 실시하여 시민들이 풍부한 국제성을 키우는 동시에 국제자매도시들과의 교류를 돈독히 하여 구라요시시의 장점과 매력을 재인식하고, 고향에 대한 자긍심과 애착을 키우기 위해 꾸준히 교류 활동을 추진하고자 한다.

문의처

• 구라요시시 기획진흥부 관광교류과
Tel : +81-858-22-8158
Fax : +81-858-22-8230
HP : <http://www.city.kurayoshi.lg.jp/>

생명력 가득한 아오모리

푸른 숲이라 이름 붙여진 아오모리(青森)를 대표하는 녹음 가득한 곳 오이라세(奥入瀬) 계류와 주변이 산으로 둘러싸여 있으며 거울처럼 맑고 바다처럼 넓은 도와다(十和田) 호수, 이 두 곳은 청정 아오모리의 대표적인 관광지로 녹음이 짙어지는 5월 하순부터 6월경은 싱그러움과 새로 돌아나는 식물의 생명력이 가득함을 만끽할 수 있는 곳이다.



오이라세 계류

오이라세 계류는 아오모리현 도와다시의 도와다호반 네노쿠치(子ノ口)에서 야케야마(焼山)까지 펼쳐진 14km의 오이라세강의 계류이다. 도와다하치만타이(十和田八幡平) 국립공원에 속해 있으며 특별명승지 및 천연기념물로도 지정되어 있다. 14km의 계류를 따라 폭포가 즐비하며 계류 주변을 뺨뺨하게 메우고 있는 나무와 식물 그리고 중간 중간에 나타나는 크고 작은 폭포와 기암 괴석이 즐비하다. 남녀노소 누구나 쉽게 산책할 수 있도록 굴곡이 심하지 않은 비교적 평탄한 산책 코스가 잘 정비되어 있는 것이 큰 장점으로 길을 감싸고 연결되는 수목 터널이 찾아오는 이들을 환영해 준다. 봄부터 여름에 걸쳐서는 신록과 가을에는 단풍 사이를 비추는 부드러운 햇살을 맞으며 폭포를 등지고 심호흡을 하며 자연과 하나가 되는 느낌을 받을 수 있는 곳이다. 흔히 계곡이라는 단어는 많이 들어봤지만 계류라는 단어는 생소하다. 사전적 의미로는 산골짜기에 흐르는 시냇물이라는 뜻으로 계곡 보다는 규모가 작은 물줄기를 연상 시킨다.

서울은 꽃이 피기 시작하고 따스한 바람이 불며 봄을 느끼게 해주는 4월에 오이라세 계류에는 겨울의 싸늘함이 남아 있다. 춥고 눈이 많은 아오모리의 겨울을 거쳐 핫코다산(八甲田山)에 쌓였던 눈이 녹아 물살이 거세지고 수량도 많아져 계류다운 모습으로 거듭나기 시작한다. 5월 중순이 지나면 발 밑의 새싹들이 땅 위로 얼굴을 내미는 시기가 도래하는데 새로 돋는 어린 잎들이 쭉쭉 자라며 힘찬 생명력을 과시한다.

6월 초순에 접어들면 모두가 그리고 이미지 하는 오이라세 계류의 본 모습이 펼쳐지기 시작한다. 숲에서 지저귀는 새들이 가끔은 몽환적이고 익살스럽게 숲을 감상하는 이들에게 특유의 리듬과 상쾌함을 선사해 주고, 숲을 지나는 바람의 청량함과 녹색 향기에 취하다 보면 절로 가슴이 앞으로 내밀어지고 어깨가 뒤로 젖혀지며 크게 숨을 들이 마시게 된다.



도와다 호수

도와다 호수는 약 20만년 전에 시작된 화산활동으로 만들어진 칼데라 호수다. 칼데라 호수란 분화에 의해 만들어진 함몰 부분에 긴 시간에 걸쳐 빗물이 쌓인 것을 말하는데, 이 호수는 해발 400m 산 위에 있는 이중식 칼데라 호수로 투명도가 12.5m, 둘레 46.2km로 가장 깊은 곳의 수심이 327m에 달할 정도로 깊어 일본에서는 아키타현(秋田県)의 다자와(田沢) 호수와 홋카이도(北海道)의 시코츠(支笏) 호수에 이어 세 번째로 수심이 깊은 호수다. 호수를 보고 있노라면 대지를 뚫고 폭발한 분화가 얼마나 굉장했을까 싶고 호수가 만들어지기까지 무수히 오랜 시간이 걸렸음을 짐작할 수 있다.

호수 주변에는 너도밤나무와 자작나무 숲이 펼쳐져 있으며 야생동물도 서식하고 있다. 겨울에 눈이 오면 특히 설경이 인상적인 곳으로 매년 2월이 되면 조명을 밝히고 밤하늘에 불꽃을 쏘아 올려 눈 내린 호수 주변을 환상적이고 몽환적인 동화 마을로 변신시켜 준다. 잔잔하고 고요한 호수 주변을 산책하는 것도 좋지만 조금 더 가까이 접해 보고 싶다면 유람선이나 카누를 타고 나가 볼 것을 권한다. 유유히 떠가는 배에 앉아 산과 호수를 내려다 보며 마시는 차 한잔을 통해 일상에서 쌓인 근심과 스트레스를 날리는 힐링의 시간을 갖게 된다.



(협력 : CLAIR, Seoul)

[산책로 코스 안내]

야케야마(焼山)~네노쿠치(子ノ口)

14km(도보 약 4시간, 자전거 1시간 30분~2시간)

이시게도(石ヶ戸)~네노쿠치(子ノ口)

8.9km(도보 2시간 40분)

[각 버스정류장까지의 도보 소요 시간]

야케야마(焼山)→ 5.2km 90분 → 이시게도(石ヶ戸)

→ 1.3km 20분 → 마카도이와(馬門岩)→ 1.4km 23분

→ 구모이노타키(雲井の滝)→ 1.8km 30분 → 구모이

노나가레(雲井の流れ)→ 2.6km 50분 → 초시오타타

키(銚子大滝)→ 1.6km 30분 → 네노쿠치(子ノ口)

[추천 산책 코스]

폭포를 감상하는 코스

구모이노나가레(雲井の流れ)에서 초시오타타키(銚子大滝)까지 이어지는 50분 코스를 선택하면 9개의 폭포를 감상할 수 있다.

계류를 메인으로 보는 코스

마카도이와(馬門岩)에서 구모이노타키(雲井の滝)까지 30분 코스에서는 오이라세 계류 최고의 볼거리로 꼽히는 아슈라노나가레(阿修羅の流れ)를 볼 수가 있다.

홈페이지 <http://towadako.or.jp/sansaku-map/oirase-nenokuchi/>

[자전거 사이클링]

14km가 길게 느껴진다면 자전거를 대여해서 달려보는 것도 좋은 방법이다(신장 143cm이상).

【렌탈 기간】 4월 1일~11월 30일(예정)

【렌탈 및 반환 장소】 오이라세 계류관(야케야마 버스정류장 부근), 이시게도 휴게소(이시게도 버스정류장 부근), 도와다호관광기선 네노쿠치 안내소(네노쿠치 버스정류장 부근)

【영업 시간】 08:00~16:30

(도와다호관광기선 네노쿠치 안내소, 16:00 종료)

【렌탈 비용】

기본요금: 전동자전거 4시간(1,000엔)

일반자전거 4시간(700엔)

추가요금: 연장 1시간당 추가 300엔

지정장소 외 반납 300엔 추가

【문의】 오이라세 계류관 +81-176-74-1233

이시게도 휴게소 +81-176-74-2355

네노쿠치 안내소 +81-176-75-2408

[유람선]

요금: 어른 1,400엔, 어린이 700엔

소요시간: 약 50분

홈페이지: <http://www.toutetsu.co.jp/ship.html>

[카누]

요금: 1명 7,000엔, 2명 이상은 1명당 6,000엔

소요시간: 2시간 반

홈페이지: <http://www.nexgh.com/>

이와테현

일본 동북부에 위치하는 일본 최대급의 광대하고 비옥한 토지인 이와테현(岩手県). 산과 바다, 대자연이 주는 헤아릴 수 없는 혜택은 이곳에 사는 이들에게 실로 낙원이라 할 수 있다. 이와테현 최고봉인 남부후지(南部富士) '이와테산(岩手山)'을 중심으로 광활하게 펼쳐지는 산들. 이 산에 둘러싸인 듯 '히라이즈미(平泉)'를 대표하는 역사와 문화를 알려주는 사적이 점재하고 있다.

이와테현 동쪽은 태평양에 접해 있으며 조도가하마(浄土ヶ浜)나 기타야마자키(北山崎) 등의 경승지가 있는 국립공원이다. 또한 앞바다는 한류와 난류가 부딪히는 세계 3대 어장인 '산리쿠오키(三陸沖)'로 유명하고 해산물이 풍부하다. 또한 현 내에는 여행의 피로를 풀어주는 온천마을이 많이 있어 휴식처가 여행의 깊이를 한층 더해준다.

봄은 벚꽃 놀이, 여름에는 해수욕, 가을은 단풍, 겨울은 겨울 스포츠, '춘하추동'의 정서를 느낄 수 있는 축제가 펼쳐진다. 사계절 매력을 즐길 수 있는 이와테현에는 인접한 현의 3개 항로를 이용하면 편리하게 갈 수 있다. 인천국제공항에서 센다이(仙台) 공항을 비롯하여 아오모리(青森) 공항, 아키타(秋田) 공항으로 취항하고 있다. 이와테현 하나마키(花巻) 공항으로의 취항도 기대하는 바이다. <http://www.japan-iwate.kr/access/index.html>

세계가 주목하는 히라이즈미

헤이안(平安)시대 말기, 오슈 후지와라씨(奥州藤原氏)가 전란으로 황폐한 미치노쿠(みちのく)의 재건과 평화를 기원하며, 자연과의 공존을 목표로 건설한 히라이즈미. 약 100년에 걸쳐 도시 문화를 수용하면서 독자적으로 발전시킨 불교 사찰 및 정토 정원 등 훌륭한 황금 문화





유적군이다. 또한 ‘이상 세계의 표현’은 세계에서 유례가 없는 소중한 유산으로 평가되고 있다. 그 상징이라 할 수 있는 추존지(中尊寺)는 천태종 도호쿠 총본산(天台宗・東北大本山)이다. 곤지키도(金色堂)를 비롯한 3,000여 개의 국보와 중요문화재를 전하는 헤이안 미술의 보고다. 불국토(仏国土, 부처의 가르침에 따른 평화로운 이상 사회)를 표현하는 건축·정원 및 고고학적 유적군이 유네스코 세계문화유산에 등재되어 있다.

이와테 술로 건배를

풍요로운 자연이 남아있는 이와테 지역. 산과 대지로 스며든 빗물은 미네랄 성분이 풍부한 맛있는 물로서 땅 위로 솟아올라 쌀을 자라게 한다. 그리고, 이와테현은 사케를 빚는 지도자로서 일본 3대 양조 장인 가운데, 일본 전국 최다 장인 수를 자랑하는 사케 제조 집단 ‘난부토지(南部杜氏)’의 고향이다. 풍요로운 자연과 긴 세월 동안 갈고 닦은 기술로 완성된 것이 이와테 사케다. 세련되고 조금 고급스러운 이와테 사케는 진짜를 지향하는 이들에게 소중한 사람과의 특별한 시간을 연출해 준다. 그 해 빛은 술이 나는 이와테의 유명한 양조장을 둘러보며, 이곳에서만 마실 수 있는 고급 사케와 더불어 온천, 단풍 등 사계절을 즐길 수 있다.

연인의 성지, 류센도

일본 3대 중유동의 하나인 류센도(龍泉洞)는 2억 수천 만년 전의 석회암층이 만들어진 거대한 중유동이다. 세계 굴지의 투명

도를 자랑하는 지하의 동굴에 이루어진 호수가 유명하며, 총연장은 5,000m 이상이나 된다고 한다. 한 입 마시면 3년 장수한다는 오랜 전설에서 이름을 따온 장수의 샘(長命の泉)과 하트 모양 등으로 보이는 중유석의 자연 예술을 즐길 수 있다. 맑은 물이 솟아나서 생긴 지저호는 제3호까지 공개되었으며 동굴에 사는 박쥐와 함께 일본의 천연기념물로 지정되어 있다. 또한 류센도가 있는 이와이즈미정(岩泉町) 중심에 위치하는 향수 어린 분위기를 자아내는 우레이라도오리 상점가(うれいら通り商店街)를 흐르는 샘물은 ‘첫사랑수·백련수(初恋水・百恋水)’라 불리며, 첫사랑을 비롯해 수많은 사랑을 맺어주는 연인들의 성지로서 인기 있다.

미인탕, 온천향

다양한 수질을 즐길 수 있는 온천지가 이와테에는 많다. 그 가운데 인기 있는 곳은 탄산수소 염천(클렌징 효과), 황산 염천(피부소생 효과), 유황천(기미 예방, 멜라닌 분해) 등 아름다워지기 위한 온천이다. 리조트 호텔부터 온천장으로 운치 있는 온천여관까지 다채롭게 즐길 수 있다. 자신에게 맞는 온천을 찾아 여행을 떠나보는 것은 어떤가.

모리오카 3대 면

• 모리오카 냉면 : 1954년경 한반도 출신자가 모리오카(盛岡) 냉면을 처음 만들었다고 한다. 진한 소의 사골 육수와 김치의 궁합이 절묘하다. 현재 모리오카 시내의 고기 집을 중심으로 원조의 맛을 즐길 수 있다.

- 완코소바 : 한계에 도전, 당신은 완코소바(わんこそば)를 몇 그릇이나 먹을 수 있는가. 구호와 함께 한 입 분량의 메밀국수가 담긴 그릇을 얼마나 비울 수 있는지를 겨루는 일본전국대회가 1년에 한번 개최된다.
- 모리오카 자자멘 : 모리오카 자자멘(盛岡じゃじゃ麺)은 삶은 우동 같은 면 위에 채썬 오이와 대파, 특제 고기 된장을 올려 완성한다. 그 독특한 맛 때문에 현지에는 열광적인 팬이 많다.

겐비케이에서 먹는 하늘 나는 단고

세계유산 히라이즈미 남서부에 위치하는 기암, 괴석 등 역동적인 경관의 겐비케이(厳美溪)의 명물 중 하나가 ‘하늘 나는 단고(空飛ぶだんご)’다. 가게는 계류를 끼고 맞은편 기슭에 있는데, 이곳에 처진 로프에 달린 바구니에 주문내용과 대금을 넣어 나무망치로 치면 바구니가 올라갔다가 경단과 차를 넣어 내려온다.

명물 경단을 먹으며 산책로를 걷다 보면, 다리 위에서 상류의 거센 흐름과 하류의 느린 심연이라는 대조적인 경치를 볼 수 있다.

구지 호박박물관

구지(久慈) 지방의 호박은 약 8,500만 년 전인 중생대 백악기 후기의 실로 공룡시대 것으로서 채굴장에서는 벌레가 들어간 호박이나 공룡화석도 발견되었다. 호박박물관은 세계에서 매우 드문데, 호박 채굴 체험 등 보고, 만지고, 배울 수 있는 일본 유일의 호박박물관이다.



손님을 배려하는 마음이 담긴 요리

나카무라 아카데미는 후쿠오카의 나카무라조리제과전문학교의 첫 해외분교라 들었는데, 한국에 분교를 설립한 계기는 무엇인가.

일본의 소자화로 전체 학생 수가 줄어들자 교육 대상자를 확대할 필요가 있었고, 마침 세계의 일본요리 붐과 더불어 아시아에서 일본제과제빵이 큰 인기를 얻었다. 특히 일본의 조리전문관련학교 유학생의 80%가 한국 학생이라 한국에 분교를 만들면 일본으로 유학 가는 학생들을 흡수할 수 있지 않을까 하는 것이 계기가 되었다.

일본요리반과 제과제빵반을 운영한다고 들었는데, 어떤 형태로 수업이 이루어지는가.

큰 특징이라면 일본에서는 4~6명이 한 팀을 이루지만, 한국에서는 혼자서 전부 요리한다. 일본에서 일본요리 실습시간은 연간 100시간, 한국에서는 연간 352시간 이상으로 약 3배 정도를 실습하고 있다. 내용도 일본 이상을 가르치고 있다고 볼 수 있다. 한국인의 경우, 단체보다 혼자 배우고 싶어하는 이유는 단기간에 배워 바로 개업하기 위해서다. 한편, 일본은 자격시험을 위해 실습보다는 영양학, 조리학 등을 많이 배우지만, 한국은 1회만 영양학 강의를 하고 나머지는 전부 실습이다. 일본은 기본을 중시하기 때문에 칼 쥐는 법, 자르는 법 등 기초를 오래 배운다. 반면, 한국에서는 이 내용도 1회로 끝내는 대신, 수업 후 개인 연습을 통해 지도하고 있다. 일본인은 기초를, 한국인은 실습을 중시하기 때문에 이런 경향을 보인다고 생각한다.

한국 학생의 특징 그리고 재학생이 말하는 목표와 졸업생의 진로는 무엇인가.

한국에 와서 가장 다르다고 느낀 점은 일본에 비해 연령층이 높다는 것이다. 일본은 18~19세 정도의 중고교를 졸업한 학생이 많지

아침 일찍부터 실습실에는 일본요리와 제과제빵을 가르치는 교수진의 열띤 목소리와 요리복장을 갖춘 수강생들이 진지한 눈빛으로 강의에 집중하고 있었다.

이번호에서는 후쿠오카에 위치한 일본 최대의 조리교육그룹인 나카무라조리제과전문학교의 서울분교인 나카무라 아카데미에서 일본요리 과정을 가르치고 있는 가와시마 도시오(川島年生准) 교수와의 인터뷰를 통해 일본요리의 장점, 양국의 식문화 차이 그리고 요리를 대하는 자세 등에 대해 들어보았다.



만, 한국은 20대 전반도 거의 없다. 특히, 한국에서는 학교를 마치고 2년 안에 개업하는 사람이 많은 반면, 일본에서는 대부분 호텔이나 가게에 들어가 5~10년동안 수련기간을 거치기 때문에, 바로 가게를 내는 사람은 거의 없다.

나카무라 아카데미에서도 많은 한국인이 일본 요리를 배우고 있고, 최근 한국에서는 일본 음식점이 부쩍 늘었다는 인상을 받고 있는데, 그 이유는 어디에 있다고 보는가. 일본 요리의 매력과 특징은.

대부분 한국인이 운영하고 일본에서 요리사를 데려오는 경우가 많은데, 현지에서 일본요리를 먹을 때는 가격이 비싸더라도 괜찮지만, 한국에서 일본요리를 먹는 경우 비싸면 좋아하지 않는다. 그래서 가이세키 요리 보다 이자카야를 찾는 이가 많아지게 되면서 점포도 늘었다고 생각한다. 우동, 라면, 메밀 등 면 관련 가게도 같은 이유로 증가했다고 본다.

그리고 일본에서는 오마카세 코스(お任せコース, 요리사에게 모든 메뉴를 맡기는 코스)라고 해서 ‘오늘은 어떤 요리가 나올까’하는 기대감 속에서 음식을 즐기지만, 한국에서는 어떤 요리가 나올지도 모르면서 비용을 지불하고 싶어하지 않는 경향이 있다. ‘맛있으면 다행이지만 그렇지 않으면 어떻게 하나’ 싶은 마음에서 그리 즐기지 않는 듯 하다.

일본요리의 매력이라면 ‘보는 즐거움’과 ‘음식을 담는 섬세함’인데 이 부분이 한국인들에게도 받아들여지고 있다. 한국인은 건강식을 좋아하는데 일본의 국물요리는 조금 짜다고 한다. 그 이유는 예를 들어, 설렁탕처럼 자신의 식성에 맞춰 소금으로 간을 맞추는 식생활을 하다 보면, 처음부터 간이 된 경우 짜다고 느낄 수 있을 것이다. 하지만, 일본음식은 양식처럼 기름진 음식에 비해 맛도 깔끔하고 칼로리도 낮기 때문에 한국인들이 좋아한다.

요리사가 되고 싶었던 계기. 한국에서 일본 요리를 가르치게 되었다고 정해진 순간 어떤 심정이었는지 그리고 실제로 한국에 와서 느낀 인상은. 요리를 가르치면서 언제 보람이나 어려움을 느끼는지.

단순하게 어렸을 때부터 요리를 좋아했다. 할아버지께서 요리사라



맛있는 음식을 많이 먹었다. 그래서 대학진학 상담 시 요리사가 되고 싶다고 했는데, 선생님께서 영양학 관련학교를 추천해 주셨고 그게 바로 나카무라 가쿠엔 대학이었다. 졸업 후, 히로시마에서 조수로 일하면서 영양학 강의도 하고, 중국요리에 빠지기도 했다. 25살에 다시 나카무라로 돌아왔고, 일본요리전문점에 들어가 일본요리의 기술 등을 배웠다.

한국에 오면서 조금 마음에 걸린 점이 있다면 어린 아이들을 두고 혼자 부임한 정도다. 그 외에는 예전에도 1년에 두 차례 방문할 정도로 한국을 아주 좋아한다. 특히 한국음식이 잘 맞는다. 처음 한국에 와서 1년째는 일본요리의 맛을 그대로 가르쳤지만, 지금은 한국인들이 좋아하는 맛이나 식감 등을 고려해서 가르치고 있다. 특히 식감의 차이가 큰데, 예를 들어 콩자반의 경우, 일본은 10시간 정도 줄여서 부드럽게 하지만, 한국은 단단하게 만든다. 모든 요리에서 이러한 식감의 차이가 있다. 생선회의 경우, 한국은 살아있는 활어를 좋아하지만, 일본은 숙성된 맛을 좋아한다. 활어라도 수조에서 3일정도 지나면, 마치 다이어트한 것처럼 살이 별로 없지만, 한국인들은 탱글탱글 씹히는 식감을 최고로 생각하기 때문에 좋아하는 것 같다.

그리고, 한국 학생들은 정말 열심히 공부한다. ‘조리학교에 가볼까’하는 단순한 마음보다는 ‘요리사가 되고 싶다’는 열의가 강하다. 통역을 통해 많은 질문도 한다. 힘들기는 하지만 보람도 느끼고 하나라도 더 알려주고 싶은 마음이 들면서 가르치길 잘 했다는 생각이 든다.

요리사를 꿈꾸는 여러분께 드리는 조언.

일본 학생에게 보내는 조언이라면 보통 20~30년 후를 말하지만, 한국은 2, 3년 이후라 조언하기 조금 어렵다. 하지만, 진짜 일본요리를 만들고 싶다면 단순히 ‘기술’뿐 아니라, 손님에 대한 ‘배려’를 배웠으면 한다. 오늘 찾아주신 손님의 연령층이나 모임의 성격을 고려하면서 재료의 크기나 요리법까지 조정하는 마음가짐이 있다면, 일본뿐 아니라 한국에서도 받아들여질 것이라 본다.





홋카이도의 사케

日本酒コリア

홋카이도(北海道)는 일본을 47개 광역지방공공단체로 구분할 때, 최북단에 위치하며 가장 넓은 면적을 차지하고 있다. 도쿄의 연평균 기온이 15.4℃인데 비해, 홋카이도는 8.9℃로 한랭한 기후다. 또한 섬을 합한 총면적은 도쿄도의 약 38배에 이른다. 홋카이도의 벼농사는 17세기 무렵 시도되었지만 한랭한 기후 때문에 성공하지 못하다가, 본격적인 벼농사는 19세기 들어서 시작되었다. 겨울의 혹독한 기후 때문에 쌀이 재배되지 않던 홋카이도에서는 오랫동안 쌀 위주의 경제 체계를 떠던 일본의 중앙정권으로부터 중시되지 못하다가, 15세기경에 들어 영주 같은 존재가 생겼다. 에도시대(江戸時代, 1603~1868)에 정식으로 중앙 정부에 편입되었고 홋카이도의 개발이 본격화된 것은 메이지 시대(明治時代, 1868~1912)부터다.

한편, 홋카이도에서 술을 빚은 것은 에도시대로 이미 홋카이도의 남부지역에서 이루어졌다는 기록이 남아 있지만, 생산량이 아주 적어 대부분 혼슈(本州)에서 술을 들여와 마셨다고 한다. 홋카이도에서 본격적으로 술을 빚은 것은 일본정부 부처의 하나로서 홋카이도 개척사가 시작된 1869년 이후다. 메이지의 새 정부 아래, 많은 이주자가 신천지를 찾아 홋카이도로 들어왔다. 그 선구자로서 1872년 이시카와현(石川県) 출신의 시바타 요지우에몬(柴田與次右衛門)이 삿포로 소세이(創成) 강변에 양조장(일본청주(日本清酒)의 전신)을 만들었다. 그 후, 개척이 진행되면서 인구가 증가하고 술의 수요도 늘어나면서 활발하게 만들어졌다.

처음에는 홋카이도 행정의 중심지인 삿포로(札幌), 나아가 예로부터 항구도시로 번창했던 오타루(小樽)에서 활발히 술이 만들어졌다. 여담이지만, 홋카이도에서 채취한 다시마가 해로를 통해 간사이(関西)지역의 교토(京都)로 운반되어 와쇼쿠(和食)의 맛의 기본인 관서풍 '다시마 국물 문화'로 발전했다.

한편, 삿포로 양조장에서 일하던 사람 가운데, 아사히카와(旭川)로 가서 술을 빚기 시작한 이들이 나타났다. 아사히카와는 홋카이도 개척시 활약한 둔전병(屯田兵)의 전방 거점이자, 삿포로에 이어 홋카이도 제2의 도시로 발전해 갔다. 현재도 아사히카와에는 오토코야마(男山)나 다카사고(高砂), 다이세쓰노쿠라(大雪乃蔵) 등의 양조장이 있다.

20세기 초가 되자 홋카이도에만 200 개 가까운 술 양조장이 있었다고 한다. 전후의 고도 경제성장과 더불어 주조(酒造)도 많이 발전하여 1966년에는 홋카이도 사케 출하량이 약 57,000kℓ를 넘으며 전성기를 맞이했다.

최근에는 벼 품종개량이 진행되고 농업기술의 진보와 온난화의 영향으로 홋카이도의 벼 농사는 질과 양 모두 비약적으로 발전했다. 현재는 일본 쌀 수확량을 도도부현(都道府県) 단위로 보면, 홋카이도가 니가타현(新潟県)을 제치고 1위에 올랐다. 그 가운데 '오토코야마'가

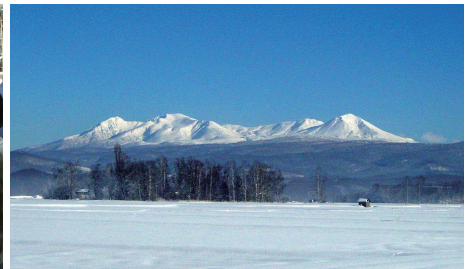


있는 아사히카와를 포함한 가미카와(上川) 지방은 이시카리(石狩) 평야에 이어 홋카이도 벼 농사의 중심지다. 그 이유 중 하나는 홋카이도 최고봉인 다이세쓰산(大雪山)을 원류로 하는 큰 강인 이시카리강(石狩川)과 그 지류가 그물처럼 흐르며 논밭을 적시기 때문이다. 풍부한 물과 양질의 쌀, 한랭한 기후라는 혜택을 입은 홋카이도는 술을 빚는데 필요한 환경을 갖추고 있다 할 수 있다.

홋카이도의 술 제조는 한랭한 기후로 인해 사케의 모로미(醪, 아직 지게미를 거르지 않은 술)가 저온에서 유지되어 잡균이 번식하기 어렵고, 발효가 완만하게 이루어져, 산미도 적고 매우 깔끔하고 세련된 타입의 단레이가라쿠치(淡麗辛口)를 만들기 쉽다고 한다.

홋카이도 사케의 대부분은 일반적인 속성 모로미(速醸, 처음에 쪄산을 첨가하여 잡균 증식을 억제한 후, 순수 배양한 효모를 대량으로 첨가한다. 10일~2주면 완성)지만, ‘오토코야마’의 주력 상품은 전통적인 기모토(生酀)로 만든다. 18세기 이후 사케의 주산지로서 번창한 효고현 나다지방(灘地方, 고베시(神戸市), 니시노미야시(西宮市)에서는 12월 하순의 동지 무렵부터 기모토를 넣는 ‘동지모토(冬至もと)’라는 관습이 1950년대까지 있었다.

기모토란 추운 계절을 이용해서 천연 유산균만을 번식시키고 그 유산균이 만든 유산으로 잡균의 번식을 방지하고 최종적으로 청주 효모만을 육성하는 방법이다. 따라서 기모토로 술을 제조하는데 시간은 걸리지만, 홋카이도 같은 한랭지에서는 가장 적합한 제조법이라 할 수 있다.



또한 일반적인 기모토로 만든 사케는 순하고 풍부한 바디감을 주는 경향이 있지만, 홋카이도의 한랭한 기후에서 만들어지는 기모토로 만든 사케는 담백하면서 밀도 높은 맛을 낸다(다이시치(大七)의 기모토는 그 맛이 진하고 감칠 맛이 나며, 부드러운 타입과는 대조적이다). 1년 내내 기온이 낮아 사케의 숙성을 완만하게 진행시켜 홋카이도 사케의 깔끔한 맛을 내는 것이 특징이라 할 수 있다.

최근에는 술 빚기에 적합한 주조호적미(酒造好適米) 개발도 진행되어, 양질의 쌀을 만들게 되었으며, 홋카이도뿐 아니라 도호쿠(東北) 지방에서도 일부 홋카이도의 주조호적미를 사용하고 있다. 근래에 탄생한 홋카이도의 주조용 쌀인 하쓰시즈쿠(初稈), 긴푸(吟風)와 이를 교배한 스이세이(慧星)의 인기가 높아지고 있다.

2000년 ‘하쓰시즈쿠’가 홋카이도의 첫 주조호적미가 되었고, 같은 해 두 번째로 나온 ‘긴푸’는 2003년 이 쌀을 100% 사용한 다이긴쵸(大吟醸)가 홋카이도산 쌀로는 처음으로 일본 전국신주감평회(全国新酒鑑評会)에서 금상을 수상하며, 혼슈산 양조용 쌀과 대등하게 겨룰 수 있는 실력을 보여주었다.

앞으로도 온난화가 진행될 것이므로 홋카이도는 일본의 식량창고로서 그 중요성이 한층 높아질 것이다. 이런 이유로 홋카이도 사케의 품질도 더 좋아질 것이다. 쌀이 많이 나는 동시에 질도 향상되어 양조장마다 고유의 질 좋은 상품을 만들게 되면서 사케의 품질도 한층 좋아질 것으로 기대된다.

일본과 제주의 미래지향적 우호관계를 지향하며



주제주일본국총영사관 총영사
데라사와 겐이치

안녕하세요. 이번에 주제주일본국총영사관 총영사로 부임한 데라사와 겐이치(寺澤元一)입니다. 저는 1979년 외무성에 들어간 이후 주한일본대사관에서 3번에 걸쳐 근무하는 등 주로 한국 및 북조선(북한)과의 외교에 종사해 왔습니다. 제주는 20여 년 전 일한정상회담이 개최되었을 때, 업무 차 방문한 이래 처음으로 아름다운 하늘과 바다, 산으로 둘러싸인 멋진 경치에 매우 감동했던 기억이 있습니다.

최근에는 제주에서 ‘첨단과학기술단지’, ‘영어교육도시’ 같은 대형 프로젝트가 착실히 진행되어 ‘일한중 정상회의’, ‘한ASEAN 특별정상회의’ 그리고 ‘세계자연보전총회’를 비롯한 대규모 국제회의도 잇달아 개최하게 되었습니다. 게다가 유네스코 자연과학분야에서 ‘3관왕’을 달성하며 국제적으로도 널리 그 이름이 알려지고 있습니다. 또한 제주는 한국 내에서도 특히 일본과의 관계가 역사적으로나 경제적, 사회적으로도 밀접한 지역으로 알려져 있습니다. 이는 전적으로 제주특별자치도나 제주시, 서귀포시의 각 지방자치단체는 물론, 연구소·대학 등의 교육기관, 각종단체 등 민관을 통틀어 제주도에서 활동하는 수많은 기관, 단체 여러분들이 일본과의 관계를 중시하며 오랜 기간 교류해 온 성과라고 생각합니다. 관계자 여러분의 노고에 대해 이 자리를 빌어 깊이 감사드립니다.

이처럼 빛나는 발전을 이루며 일본과 깊은 관계가 있는 제주에서 근무하게 된 것을 매우 기쁘게 생각하는 동시에 막중한 책임을 느끼고 있습니다. 올해는 일한국교정상화 50주년이라는 기념할 만한 해입니다. 제주도민 여러분께서 일본을 더욱 친근하게 느끼고 이해의 폭을 넓힐 수 있도록 일본문화를 소개하는 각종 교류행사를 그 어느 때보다 더욱 적극적으로 개최할 뿐만 아니라 일본과 제주의 미래지향적인 우호관계를 한층 더 촉진 할 수 있도록 노력하겠습니다. 또한 제주에 거주하는 일본인 및 일본에서 제주를 방문하는 분들을 위한 영사서비스 및 안전대책에 대해서도 총영사관 관원 모두가 하나가 되어 최선을 다해 노력할 생각이오니 앞으로도 변함없는 지원과 협조를 부탁 드리겠습니다.

2015년 4월

寺澤元一





일한국교정상화 50주년 기념사업

일본의 '지역 홍보 마스코트 캐릭터'가 한국에

4월 30일부터 5월 3일까지 한국종합무역센터(COEX)에서 개최되는 'C-Festival'의 중심 행사인 'Asia Mania'에서 주대한민국일본국대사관(주한일본대사관)은 일한국교정상화 50주년 기념사업으로 일본전통 문화를 소개하는 부스(전통 놀이 및 의상 체험)를 마련하는 동시에, 일본지방자치단체와 협력하여 각 지역의 홍보 마스코트 캐릭터를 초청해 지방의 매력을 어필했다.

이번에 한국을 방문하는 마스코트 캐릭터는 시마넛코(しまねっこ, 시마네현), 미캄(みきゃん, 에히메현), 감바군(がんばくん, 나가사키현), 미시마루군·미시마루코짱(みしまるくん・みしまるこちゃん, 시즈오카현 미시마시)였다. 각 마스코트 캐릭터는 COEX·A홀에 설치된 각 지방자치단체 부스에서 PR 활동을 하는 동시에, 무대에서 지역 PR 공연도 했다.

C-festival 2015 Asia Mania 개요

기간 4월 30일(목)~5월 3일(일) 회장 COEX·A홀

주최 Coex Mice Cluster 위원회, 서울특별시, 강남구

주관 한국무역협회, COEX

후원 미래창조과학부, 문화체육관광부, 행정자치부, 산업통상자원부, 한국콘텐츠진흥원, 한국관광공사, 중소기업청, 한국과학창의재단, (재)한국방문위원회, 주한일본대사관 공보문화원, 주한중국어문화원, 주한러시아대사관

H P <http://www.c-festival.com/jp>

ASIA MANIA

행사기간: 4월 30일(목) ~ 5월 3일(일)
행사장: COEX 전시장 A홀 일본문화홍보관

하가하라 HAGIHARA
일본 전통 놀이 및 의상 체험 부스

일본전통의상 체험
일본 전통 의상 체험 부스

나가사키현
나가사키현 홍보 마스코트 캐릭터

시마넛코 & 미캄
시마네현 & 에히메현 홍보 마스코트 캐릭터

미시마루군 & 미시마루코짱
시즈오카현 미시마시 홍보 마스코트 캐릭터

에히메현
에히메현 홍보 마스코트 캐릭터

시즈오카현
시즈오카현 홍보 마스코트 캐릭터

일본전통놀이체험
일본 전통 놀이 및 의상 체험 부스

일본식물관
일본식물관 홍보 마스코트 캐릭터

한일문화대교류
한일문화대교류 홍보 마스코트 캐릭터

일본문화홍보관
일본문화홍보관 홍보 마스코트 캐릭터

일본문화홍보관 부스
일본문화홍보관 부스 참여하고, 스탬프를 받자!

참가방식: ① 일본문화홍보관 부스에 비치된 있는 스탬프를 수령 ② 일본문화홍보관 부스에 참여해 스탬프 날인 ③ 미션 완료 후 ④ 일본문화홍보관 부스에서 선착순으로 상품을 수령하면 됩니다.

마스코트 캐릭터 소개

시마넛코

출신: 시마네현(島根県)

고양이가 모티브. 머리에는 신사(神社) 지붕 모양의 모자를 쓰고, 목에는 시메나와(注連縄) 머플러를 두르고 있다. 시마네현에는 신사와 절이 아주 많은데, 시마네의 모든 신사를 형상화한 것으로 연령, 성별은 불명. 최근 과식 때문에 움직임이 조금 둔해졌다.



©公益社団法人 島根県観光連盟

미캄

출신: 에히메현(愛媛県)

에히메 특산인 굴과 개를 형상화한 캐릭터. 에히메현의 사투리가 '~야켄(~やけん)'인 것, 에히메현의 형태가 달리는 개와 닮았다고 해서 '개'를 모티브로 디자인. '캄(きゃん)'에는 할 수 있다는 'can'의 뜻도 있어 긍정적인 마음을 담고 있다.

탄생일: 2011년 11월 11일(명망이의 날)

어필 포인트: 하트 모양의 코, 굴 꽃이 달린 꼬리



©愛媛県

감바군

출신: 나가사키현(長崎県)

나가사키현의 새이며, 금실 좋은의

상징이기도 한 원앙새를 모티브로 했다.

체육복 차림의 생동감 넘치는 모습이 매력적. 45년 만에 나가사키에서 개최된 국민체육대회를 PR하기 위한 캐릭터다.

감바군이 좋아하는 말은 '감바람바(がんばらんば)', '감바로(頑張ろう)'의 나가사키 사투리로 '힘 내자!'는 뜻.



©長崎県

미시마루군·미시마루코짱

출신: 시즈오카현 미시마시(静岡県三島市)

미시마시의 나무 '은행나무'와 시화(市花)인

벚꽃 '미시마자쿠라'를 모티브로 한 미시마시의 요정.

미시마루군이 무척 좋아하는 것은 '미시마 고로케',

미시마루코짱이 좋아하는 것은 미시마 고구마로 만든 디저트.

2014년에는 일본 TBS 계열 드라마 "미안해 청춘(ごめんね青春!)"에도 출연했다.



©三島市



가깝고도 먼 이웃나라 일본. 여행만으로는 알기 힘든,
일본 속으로 들어가 겪은 허둥지둥 좌충우돌 유학생활기

오~키니!! 최현정의 유학보고서

지인의 소개로 알게 된 다케시타 야치요(竹下八千代) 아주머니는 도중 실명자로 시각장애라는 어려움 속에서도 두 아들을 건강히 키우고 그 자서전은 우리나라에서도 번역되어 출간되었다.



젊은 시절의
야치요 아주머니와
맹인견 '이리아'



당시 나의 지인은 시각 장애인들에게 책을 낭독해주는 봉사를 하고 있었는데 야치요 아주머니의 남편은 '일본 라이트 하우스 맹인정보 문화센터'에서 근무하고 계셔서 나는 자연스럽게 그곳을 견학 할 수 있었다.

책이 온통 하얗네.
그렇구나! 시각장애인용
책은 울룩볼룩
점자 뿐!

동화책은 그림위에
울룩볼룩~ 입체처리.
아이들은 손가락으로
그림을 보는구나!

울룩볼룩



'일본 라이트 하우스'에서는 점자책이나 음성으로 듣는 서적류의 대출 외에도 맹인견을 육성하고 보급하는 일도 하고 있다. 나는 맹인견 육성 모금 활동에 볼런티어로 협력한 적이 있었는데

보통은 사람을
좋아하는 그저 평범한
리트리버도

하네스는 정말
맹인견의 훌륭한
넥타이네요~



하네스를 착용한 후엔
얼굴표정과 몸짓이
바뀐다는 사실.



그 덕분에 일본 라이트 하우스 맹인견 훈련소에 방문하는 영광을 얻게 되었다.

눈앞이 안보인다고
긴장하지 말고 개의
움직임에 몸을 맡겨요~
Straight GO! GOOD~



요리조리 장애물을
피해가는 맹인견, 문득
영화 '퀵'이 생각난다.

재일교포 최양일 감독의 영화 'Quill'은 옆구리에 갈매기 모양의 얼룩이 있어 '큰 깃털'이라는 뜻의 이름을 갖게 된 맹인견 퀴와 어느 고집불통 시각장애인 아저씨의 이야기를 다룬 감동 실화다.

퀴와의 마지막 산책
겨우 30m...
몇번을 보아도
늘 같은 장면에서
울컥~!



그 이야기의 배경은
교토부 가메오카시에 있는
간사이 맹도견 협회.

맹인견은 태어나 45일이 되면 어미개의 곁을 떠나 '퍼피워커'에 맡겨진다. '퍼피워커'란 맹인견이 될 어린 강아지를 한살이 될때까지 키워주는 볼런티어.

오옷~ 우연히 만난
'퍼피워커'의 집.



인간의 따뜻함과
인간에 대한
신뢰감을 갖게
해주는 곳.

저마다 누군가의 눈이 되어주고자 자신이 가진 재능을 맘껏 기부하고 볼런티어를 자처하는 따뜻한 마음.



이 따뜻한 마음이
오늘도 우리의 마음속에
무지개로 피어오른다.

우리 현 장
가사합니다
사랑해요
야치요

그 무지개 덕분에
어느새 한글을 깨우치신
야치요 아주머니.

꽃대결 창렬한 꽃봄. 흑백 TV처럼 우중충한 봄날을 보내고 있는가! 그렇다면 영화 '퀵'을 추천한다. 참고로 영화의 OST를 맡은 '쿠리코더 콰르테트'는 2008년 주한 일본대사관 공보문화원의 초대로 우리나라에서 공연한 바가 있다.



*쿠리코더 콰르테트 - 4인조 리코더 밴드.



한분의
멤버싸인을 아직
못받았는데 한번 더
초청해 주시면
안될까요? ㅋㅋ