

06

2015 | Vol. 525

일본의 새소식

在大韓民國日本國大使館公報文化院
110-350 서울특별시 중로구 을곡로 64 Tel 02-763-3011~3

미에현 마고세도오게(三重県 馬越峠)
Photo: Kazuhisa Ishikawa

경상북도 **안동시**와 야마가타현 **사가에시** 자매도시교류

경상북도 안동시와 야마가타현 사가에시(山形県 寒河江市)는 1974년 자매도시명약을 체결한 이래, 2014년 40주년을 맞이했으며 더욱 교류를 돈독히 하고자 한다. 지금까지 문화, 예술, 스포츠, 산업 등에서 두 시가 걸어온 40년이라는 오랜 교류의 역사와 앞으로의 교류를 소개한다.



사가에시 앵두

앵두 재배에서 시작된 교류

두 시의 교류는 1971년 6월 안동시 출신 주센다이대한민국 영사인 장기안 씨 일행이 사가에시의 농업을 시찰하고, 특히 사쿠란보(앵두) 재배에 관심을 보이며 기후적으로 비슷한 안동시에서 앵두를 재배할 수 없겠는가 하는 요청을 받은 것이 계기가 되었다고 한다.

그 후, 두 시장의 상호방문을 거쳐 1973년 3월 앵두 100그루, 포도 50그루의 묘목을 사가에시가 안동시에 보냈으며, 1974년 2월 4일 안동시청 대강당에서, 김인후 안동시장과 와타나베(渡辺) 사가에시장이 ‘자매도시명약체결서’ 및 ‘자매도시제휴에 관한 협정서’에 조인했다.

다양한 분야에서 이루어진 교류의 역사

사가에시에서는 지금까지 행정, 의회, 기업, 시민 교류를 더해 24차례 안동시를 방문했으며, 안동시에서는 23차례 사가에시를 방문했다. 그 동안 문화·예술교류는 사가에시에서 제24회 전국 민족예술경연대회 참관(1983년 10월)을 시작으로, 안동국제탈춤페스티벌 1999에 사가에시 히와



환영교류 레셉션, 안동시장과 안동시의회 의원



자매도시체결 40주년 기념식



모가미강 후루사토 종합공원에서 바라본 갓산과 하야마



동북지방 최대 규모의 쓰지엔이 있는 사가에 공원



고찰 지온사의 본당

다 야주로 하나가사 다우에오도리 보존회(日和田弥重郎花笠田植踊保存会) 공연(1999년 10월), ‘하회별신굿 탈놀이’ 대한민국지정 중요무형문화재 가면극의 사가에 공연(2000년 8월), 안동국제탈춤페스티벌 2002에 사가에서 아사히이치류 우치다테 시시오도리 보존회(旭一流内楯獅子踊保存会) 공연 등 서로의 훌륭한 문화를 존중하며 수많은 교류를 거듭해 왔다. 또한 두 시의 초등학교 그림과 습자 작품을 사가에서 문화센터에서 교환 전시(1974년 8월), 사가에서 소년소녀합창단의 안동시 공연(1998년 3월) 등의 교육 교류, 제7회 사쿠란보 마라톤에 안동선수단 참가(1983년 6월) 및 한일친선 소년축구대회에 한국초등학교팀 참가(1992년 9월, 1994년 8월), 안동시 가면축제기념 테니스대회에 사가에서 테니스협회 참가 등 스포츠 교류가 활발히 진행되어 왔다. 그리고 두 시의 교류는 행정뿐 아니라 민간단체나 기업 등에도 확산을 보이고 있다. 안동문화방송과 야마가타방송의 자매국 체결(1991년 11월), 안동 농협과 JA(일본 전국농업협동조합 연합회) 사가에 니시무라야마(西村山) 농협의 자매농협체결(1995년 6월), 안동중앙로터리클럽과 사가에 사쿠란보 로터리클럽의 자매클럽체결(1998년 6월), 안동시 시설관리공단(학가산 온천)과 호텔 심포니(사가에서)의 자매 체결(2010년 10월) 등 여러 분야에서 실로 많은 교류가 이루어졌다.

자매도시체결 40주년

2014년 자매도시체결 40주년을 맞이하는 두 시는 11월 사가에서에서 자매도시결연 40주년 기념식을 갖고, 지금까지처럼 마음이 통하는 따뜻한 교류를 앞으로도 지속하고자 노력하겠다고 다짐하며, 권영세 안동 시장과 사토오 히로키(佐藤洋樹) 사가에 시장이 ‘교류발전선언’을 했다.

앞으로의 교류에 대해

지금까지 서로의 문화를 존중하고 이해하며, 시민·기업·행정이 각각 따뜻한 교류를 해온 역사를 소중히 여기며 앞으로 두 시의 시민 생활을 더욱 풍요롭게 하는 경제 교류에도 주력하며 교류를 발전시키고자 한다.

야마가타현 사가에서 소개

사가에서는 야마가타현의 거의 중앙에 위치하며, 동쪽에 자오(蔵王), 서쪽에 갓산(月山), 아사히연봉(朝日連峰), 북으로 하야마(葉山)를 바라보며 청류 사가에강(寒河江川)과 야마가타현의 젓줄인 모가미강(最上川)이 흐르는 경관이 뛰어난 도시다.

시의 남부를 야마가타 자동차도로와 국도 112호가 동서로 달리며, 앵두를 비롯해서 과수 재배와 벼농사를 기반으로 하는 농업과 식품 가공업과 섬유업계 등의 역사 있는 산업을 비롯하여 균형 잡힌 각종 산업이 발달한 총면적 139.03km², 인구 약 42,000명의 전원 도시이기도 하다.

시가지 서부에는 약 80개사가 입지하는 약 174ha의 사가에 중앙공업단지가 있으며, 시내 2개 나들목이 정비되어 있어, 고속교통의 요충지로서 주변 시정(市町), 인접 현과 각 현의 연계 강화를 추진했으며, 특히 센다이 권역과는 1시간여 만에 연결되어 교통환경에서도 타고난 지역이다. 또한 초여름에는 ‘일본 제일의 앵두 마을’의 빨간 루비 ‘앵두’가 결실을 맺어, 사쿠란보 축제(앵두 씨 멀리 뿔기 대회, 투르 드 체리 등) 개최 기간 중 일본 전역에서 많은 관광객이 찾고 있다. 9월에는 시민이 운영하는 미코시를 메는 사람만도 약 4,000명에 이르는 사가에 마쓰리(寒河江まつり) 미코시노사이텐(神輿の祭典)이 개최된다.

시의 랜드 마크인 나가오카산(長岡山)에 위치한 사가에 공원에는 동북지방 유수의 규모를 자랑하는 쓰쓰지엔(つつじ園)도 정비되어 관광객 유치를 추진하고 있다. 또한 나라시대에 쇼무(聖武) 천황의 칙명으로 창건되었다고 알려진 30개의 국가지정중요문화재 불상군을 소장하는 사찰 ‘지온사(慈恩寺)’가 삼목림의 정적 속에서 엄숙하게 자리하고 있으며, 천혜의 자연과 더불어 독특한 전통 행사나 축제 등 역사와 문화를 키우고 있다.

- 야마가타현 사가에서
<http://www.city.sagae.yamagata.jp/>
- 사가에서 관광물산협회
<http://www.sagae-kanko.com/>
- 문의 : 야마가타현 사가에서 사가에 미래창조육성과
Tel:+81-237-86-2111 Fax:+81-237-86-7220

아사카와 다쿠미의 정신을 따라



‘한국의 흙이 된 일본인’, ‘한국과 한국인을 사랑한 일본인’으로서 지금도 많은 이들에게 사랑 받고 있는 아사카와 다쿠미(浅川巧). 그의 합동추모식과 국제학술 심포지엄, 영화제작사업 등을 진행한 서울국제친선협회 이순주 회장과의 인터뷰를 통해 한국인을 사랑했던 아사카와 다쿠미를 소개한다.



우선 간단하게 자기 소개 및 협회 소개를 부탁드립니다.

저는 이화여대 영어영문학과와 한국외대동시통역대학을 나와 영어·일본어 동시통역사로 대학에서 강의를 주로 하다가 지금은 NGO 활동을 하는 서울국제친선협회(SIFO) 회장을 맡고 있습니다. SIFO는 외교부 등록단체이자 서울특별시에 등록된 비영리단체로서 코이카 및 국제협력을 하는 가운데 아사카와 다쿠미 관련사업을 하게 되었습니다.

현재도 아사카와 다쿠미의 묘지를 찾는 분들이 많다고 하는데, 아사카와 다쿠미는 어떤 인물이며, 이순주 회장님은 어떻게 알게 되셨나요.

아사카와 다쿠미에게는 ‘한국의 흙이 된 일본인’, ‘한국과 한국인을 사랑한 일본인’이라는 수식어가 붙습니다. 지금도 많은 분들이 양국 친선을 위해 노력하고 계시지만, 한국인들이 이렇게 표현하는 사람은 아사카와 다쿠미 뿐입니다. 특히 본인이 한국에 묻히기를 원했고 한국의 흙이 되고자 했습니다. 마지막까지 한국인을 위해 노력한 분이 아닌가 싶습니다. 1891년 일본 야마나시현 호쿠도시 다카네정(山梨県 北杜市 高根町)에서 태

어나 아마나시현 농림학교를 졸업하고, 1914년 형 노리타카(伯教)의 초청으로 조선에 오게 됩니다. 조선총독부 농공상부 산림과의 임업시험장에서 근무하며 한국의 백두산에서 한라산까지 종자를 채취하러 다니다가, 버려진 조선도자 특히 백자를 보면서 그 아름다움을 알게 됩니다. 청량리에서 일할 때는 골동품 가게에 자주 들러 도자기와 민예품을 수집했는데, 이렇게 민속공예에 심취하면서 한국을 사랑하게 되었고, 한복을 입고 다니면서 한글을 배우는 등 자기가 사는 곳을 충실히 이해하고자 했던 매우 인간적이고 따뜻한 사람입니다.

저는 그와의 만남에 대해 말할 때 '아사카와 다쿠미가 저에게 왔다'라고 표현합니다. 생전에 마을 사람들에게 장학금을 주는 등 좋은 일을 많이 하셨고, 1931년 돌아가시자 100명 이상이 장례를 도왔다고 하더군요. 1984년 한국임업시험장 원장인 조재명 박사는 아사카와 다쿠미의 노천매장법 등 많은 논문을 통해 그의 존재를 알게 되면서, 관계자 여러분과 함께 그를 기리며 망우리 산소에 기념비를 건립하게 됩니다. 2006년 조재명 박사 타계 후, 이 사업을 맡고자 하는 개인은 많았지만, 책임 있게 진행하기 위해서는 역시 단체가 적합하다는 판단 아래, 2008년 서울국제친선협회가 모든 자료를 위임 받아 관련사업을 진행하고 있습니다.

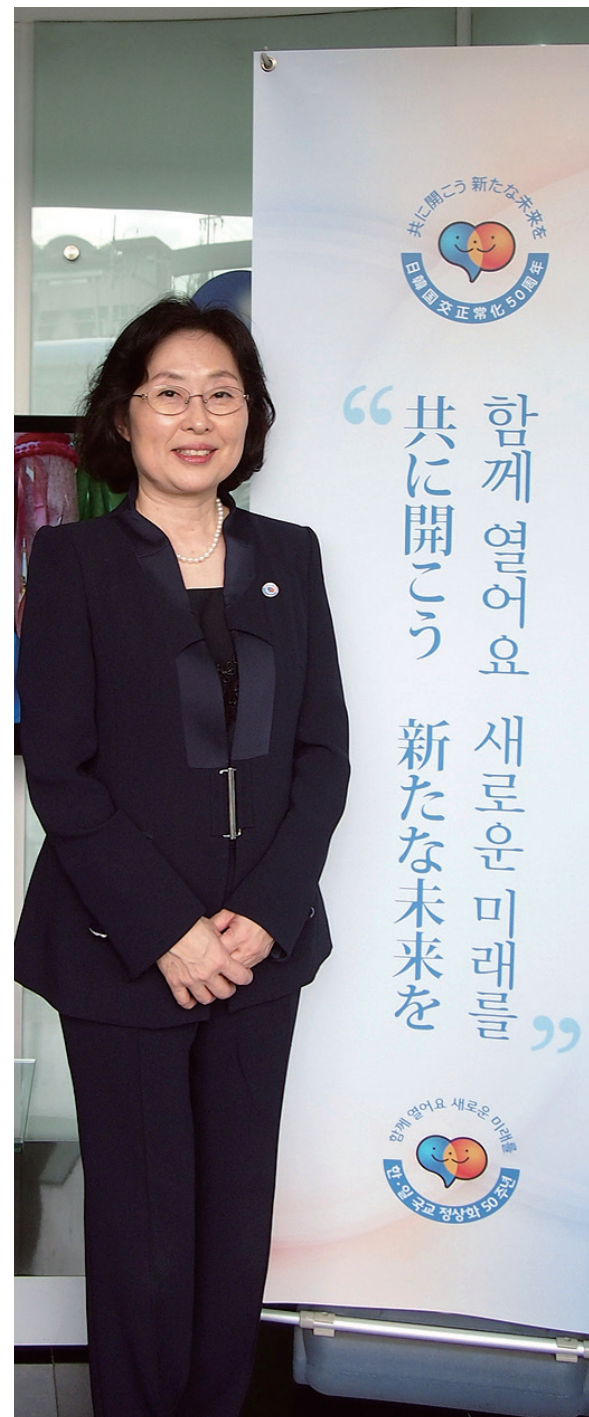
서울국제친선협회에서는 아사카와 다쿠미와 관련해서 어떤 사업을 하고 있나요.

우선, 아사카와 다쿠미가 누구인지 알리기 위해 2011년 프레스센터에서 국제학술심포지엄을 개최했습니다. 이 시기는 양국 관계가 그 어느 때보다 냉랭한 상태였는데 언론에도 크게 보도되어 200명 이상이 참가한 가운데, 한국산림청 임업연구소 박사가 아사카와 다쿠미의 업적과 그 중요성을 증명해 주는 등 매우 성공적으로 개최되었습니다. 아사카와는 임업 관련 논문은 물론 한국의 민속공예에 대한 아름다움을 느끼고 자기 돈으로 구입해서 '조선 민족미술관'까지 세운 훌륭한 사람이라는 점을 발견하게 된 거죠. 특이한 점은 아사카와 다쿠미의 일대기를 그린 영화 '백자의 사람'도 10년 정도 촬영이 담보 상태였던 것이, 마침

학술회의 기간 중에 크랭크인 되어 당시 배우들도 참석했어요. 영화촬영이 진행되던 기간에 한국영화진흥위원회가 처음으로 한국에서 영화촬영을 진행하는 외국단체에 주는 기금을 받게 되어 영화사측으로서도 재정적으로 큰 도움을 받게 되어 무척 고마워하고 감사스러웠습니다. 당시 양국관계가 조금 불편했던 시기였음에도 불구하고 민간차원에서는 좋은 일이 참 많았어요. 지금도 청소년을 대상으로 영화상영을 진행하고 있습니다. 내년이나 내후년쯤 아사카와 다쿠미와 관련된 지금까지의 실적을 발표하고, 앞으로의 '양국관계는 어떻게 되어야 할까'를 생각하는 심포지엄도 개최했으면 합니다. 또한 아사카와 다쿠미의 일기를 번역한 '아사카와 다쿠미 일기와 서간'을, 국내 전국 도서관, 박물관, 대학 연구기관에 보급하고 있습니다. 앞으로 기회가 된다면, 청년교류로서 알프스처럼 아름다운 자연에 둘러싸인 아사카와 다쿠미의 고향인 호쿠토시로 젊은이들을 많이 보내기도 하고 받아들였으면 합니다. 그 외에 매년 양국 합동추모식 진행은 물론 묘지도 관리하고 있습니다.

올해로 일한국교정상화 50주년을 맞이하는데, 앞으로 양국관계가 어떻게 이루어졌으면 하는지요.

아사카와 다쿠미는 유명인이 아니라 성실하고 정의로운 사람일 뿐입니다. 일류는 진보하고 있으며 성숙한 사회로 나아가고 있는데, 진보란 과학기술이 아니라 정신적인 진보를 의미하며 인간의 모습도 이에 따라 변하고 있습니다. 다쿠미는 100년 전 국가간 갈등 속에서도 자신을 성찰하며 살아간 양심적인 인간입니다. 오늘날 아사카와 다쿠미가 살아있었다면 역시 어려운 이들을 도와주고 있을 것입니다. 저도 일본에서 초중고를 다니면서 성실함, 정직, 양심, 정의로움을 많이 배웠고 협회도 이런 정신에 따라 운영하려 하고 있습니다. 오늘날의 양국도 이런 정신을 발휘했으면 합니다. 그렇게 되면 양국 국민이 하나가 되어 아시아를 리드하는 국가가 될 수 있을 것입니다. 50년이 지난 지금 많은 것이 바뀌었듯이 한일관계도 더욱 발전했으면 합니다.





일본 라면의 매력



마쓰모토 유카(松本祐佳) 한국 부탄츄 대표이사

부탄츄 본점이 일본의 교토 이치조지(京都一乗寺)에 있다고 들었는데, 한국의 홍대에 진출하게 된 계기는 무엇인가요.

원래, 세계 진출은 회사 목표였고, 한국은 아시아의 이웃 나라기 때문에 결정되었습니다. 사실, 부탄츄 창업자가 제 고향 후배인데 해외 진출을 고려할 때, 마침 제가 한국에 있었던 것도 큰 이유 중 하나가 되었습니다. 홍대에 1호점을 낸 건 학생을 대상으로 하고 싶었기 때문입니다. 학생들은 유행에 민감한데다 라면 자체가 서민요리잖아요. 그래서 학생들에게 마음껏 먹게 해주고 싶은 마음도 있었습니다.

‘교토 이치조지 라면’의 특징은 무엇인가요. 추구하는 바가 있다면 말씀해 주세요.

교토 라면은 돼지뼈를 사용하거나, 닭뼈를 쓰는 곳 등 가게마다 제 각각입니다. 이 가운데 일반적으로 교토 라면하면 돼지뼈를 우려낸 국물에 간장을 더한 것이라는 인식이 있는데, 부탄츄도 그런 라면입니다. 부탄츄의 특징은 장시간 우려낸 진한 국물에 간장으로 맛을 낸 ‘도코 돈코쓰(とこ豚骨)’ 라면입니다. 그 외에도 소금으로 간을 하거나, 100% 돼지뼈 육수, 돼지뼈 육수에 어패류 국물을 더한 것 등 여러 가지 가운데 선택할 수 있습니다. 이 다양성은 하카다 라면과의 차이

점이 될 수 있겠죠. 그리고 교토의 이치조지는 라면의 격전지인데 맛있는 라면가게가 많이 모여 있습니다.

라면의 원류는 중국이라고 생각하는데, 현재 '일본식 라면'도 그 지위를 확립하고 있는 것 같습니다. 일본 라면의 매력은 무엇일까요.

라면 자체가 통일성이 전혀 없고, 가게마다 완전히 다릅니다. 이런 다양성을 단지 '라면'이라는 장르로 나누었을 뿐이라고 생각합니다. 그런 의미에서 보면 드시는 분도 질리지 않고, 오히려 차례차례 여러 맛의 라면을 먹고 싶어지게 하는 중독성이 있는 게 아닐까 싶습니다. 새로운 라면을 먹고 나면, 이번에는 원점으로 돌아가고 싶어지게 하고, 여러 가지로 즐길 수 있다는 점이 일본 라면의 매력이 아닐까요. 바로 일본인 특유의 다양한 감성을 살린 결과, 중국과 다른 '일본 라면'이 된 거 같습니다.

최근 한국에서 일본 음식점이 늘어나고 있는데 라면가게도 많이 보입니다. 일본라면이 한국에서 인기를 얻은 이유는 무엇일까요. 또한 라면이 인기 있는 층은.

서울의 젊은 층은 유행에 민감해서 새로운 것을 좋아하고, 자기가 좋아하는 음식을 블로그에 올립니다. 이른바 '파워 블로거'가 된 사람들은 맛있는 음식을 찾게 되고, 점점 미식가가 되었다고 생각합니다. 이런 가운데, 지금까지 라면 하면 '술집에서 먹는 마무리 음식에 불과하다'는 이미지가 있었지만, 점점 하나의 확립된 장르의 식사로 인정 받게 되고 확산된 것이 아닐까 싶습니다. 아마, 처음에는 패스트푸드로서 혹은 유행하는 음식으로 먹기 시작한 거 같은데, 실제로 먹어 보니 식사도 되고 맛있어서 인기를 얻게 되었다고 생각합니다.

또한, 가게를 운영하는 측면에서 보면, 라면 만드는 모습이 꽤 멋지게 보입니다(웃음). 이 모습을 보고 하나의 직업으로 선택해 주신 분들이 늘어나지 않았을까요. 부탄츄에도 많은 분들이 면접을 오는데 열심히 꿈을 좇는 분들은 성장 속도도 빠르다는 걸 실감하고 있습니다.

부탄츄를 찾는 손님들은 역시 학생이 가장 많

지만, 사회인 가운데 남성분도 많이 찾고 계십니다. 이는 일본과 큰 차이가 없습니다. 당연히 한국 분들이 가장 많지만, 일본인을 비롯해서 외국 분들도 자주 찾고 계십니다.

마쓰모토 씨가 한국에서 부탄츄를 운영하게 된 계기는 무엇이며, 어려웠던 점이나 보람을 느낀 적이 있다면 말씀해 주세요.

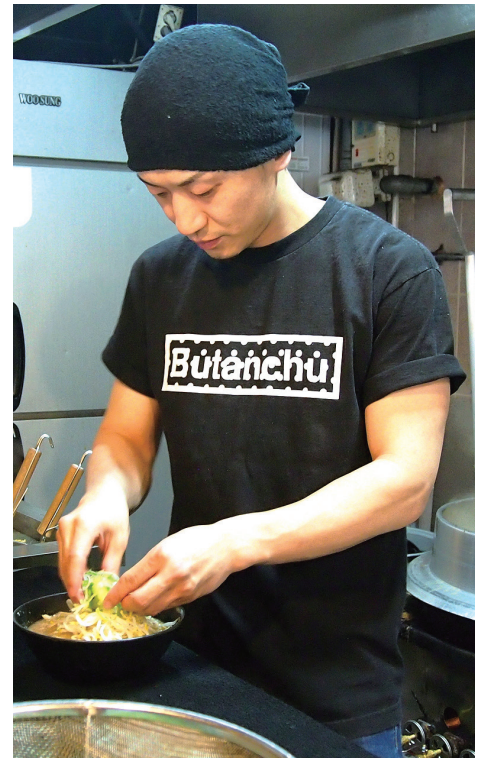
앞서 말했듯이 창업자가 후배인데, 그의 열성적인 꿈을 함께 하게 된 셈입니다. 역시 그는 어디까지나 요리사인지라 '더 많은 분들께 라면을 드시게 하는 것'이 목표지만, 더불어서 '더 좋은 요리사를 육성하고', '젊은이들에게 꿈을 심어주는' 것까지 생각하고 있었습니다. 이런 열성적인 꿈 이야기는 부끄러워서 입 밖에 내지 못하는 사람이 많잖아요? 하지만, 주변의 젊은이들은 그의 생각에 이끌려서 꿈을 이야기하게 되죠. 이것이 저 자신에게도 자극이 되었고, 운영을 맡게 된 계기 중 하나가 되었습니다.

어려웠던 점은 역시 말과 문화의 차이였어요. 부탄츄를 시작하기 전부터 한국어 공부는 하고 있었지만, 처음에는 "3개월 정도하면 잘하는 사람도 있는데, 나도 그 정도면 되겠지!"라고 시작했는데, 전혀 그렇지 않았어요(웃음). 결국 어학당에서 4급까지 공부한 후, 학원에서도 5급을 공부했죠. 일하면서 문화의 차이를 느낀 적도 자주 있었지만, 이 역시 결국에는 대화로 푸는 것이라 지금은 신경 쓰지 않게 되었어요.

처음 입사시 아이 같던 직원이, 사회인으로 성장하는 모습을 볼 때 보람을 느낍니다. 고객과의 관계에서는 제가 '감사합니다'라고 할 때, 손님도 '맛있게 먹었어요. 감사합니다.'라고 인사해 주실 때입니다. 음식점은 처음 운영해 보지만 손님들께서 '감사합니다'라고 말씀해 주실 때, '정말 좋은 직업이구나'라고 느낍니다.

앞으로의 목표.

점포수를 늘렸으면 합니다. 다음 해외지점의 목표로 미국 나아가 유럽 진출을 고려하고 있습니다. 제가 해외진출담당이라 이 계획이 시작되면, 5년간 정들었던 한국을 떠나야 할지



모르겠지만, 많은 분들이 부탄츄 라면을 드실 수 있도록 노력하겠습니다.



일본 북부지방의 사케

일본 혼슈 동북부에 위치하여 ‘동북지방(東北地方)’이라 불린다. 그 범위는 아오모리현(青森県), 이와테현(岩手県), 미야기현(宮城県), 아키타현(秋田県), 야마가타현(山形県), 후쿠시마현(福島県) 6현으로 구성되어 있다. 도호쿠 지방은 혼슈의 약 30%인 67,000km²의 면적을 차지하며, 약 900만 명이 살고 있다.

문화적으로는 전국시대 다이묘(大名) 지배권과 에도시대 번(藩)으로 구분하던 영향이 남아 있어, 독자적인 지역권을 형성하고 있다. 산으로 둘러싸인 이 지역은 일본에서도 적설량이 많은 폭설지대로 지정되어 있다. 땅속으로 나스(那須) 화산대가 지나며, 그 위로 많은 화산(火山)으로 이루어진 오우(奥羽) 산맥이 솟아 있다. 이 화산 덕분에 온천도 많아 스키와 온천을 즐기는 관광객들로 붐빈다. 또 하나의 즐거움은 설국만의 맛있는 음식과 술이 많다는 것이다.

기온이 낮아 술 빚기에 적합하고 예로부터 맛있는 일본술로 유명한데, 그 맛의 특징은 양조장에 따라 다양하지만, 추운 지역의 진한 음식 맛을 깨닫기 위하여 더욱 맛있게 즐길 수 있게 한다. 뒷맛이 깔끔할 뿐 아니라 맛도 풍부하여 그 자체만으로도 즐길 수 있는 술이다. 나아가 요즘은 새로운 일본술의 발신지로서 일본의 사케 애호가에게 주목 받는 지역 중 하나다.



아오모리의 사케

아오모리의 사케

아오모리현의 67%가 삼림인 자연으로 둘러싸인 지역이다. 국립공원 도와다호(十和田湖)를 비롯하여 핫코다산(八甲田山), 이와키산(岩木山), 세계유산 시라카미(白神) 산지 등 참나무 원시림에서 난 물이나 눈 녹은 물이 풍부하다. 맑은 공기와 차가운 기온 그리고 청량한 물이 아오모리의 토산주를 만든다.

아오모리현에서는 독자적으로 연구한 ‘마호로바 하나 효모(まほろば華酵母)’ 등을 바탕으로 만든 이고 효모(イ号酵母), 로고 효모(ロ号酵母)가 풍부한 향기가 요구되는 다이긴조용(大吟醸用)으로 개발되었다. 또한 쌀은 ‘쓰가루로망(つがるロマン)’이나 ‘무쓰호마레(むつほまれ)’, 최근에는 ‘맛시구라(まっしぐら)’ 등이 유명하지만, 역시 주조호적미(酒造好適米)인 ‘하나후부키(華吹雪)’와 ‘하나오모이(華想い)’가 대표적인 술 빚는 쌀로 재배되고 있다. 아오모리현에는 21개 양조장이 있으며, 특징으로는 향이 진하며 산뜻하고 순한 맛의 사케가 많다.

이와테의 사케

이와테현은 오우산맥과 기타가미고치(北上高地)의 연산으로 이어진 풍요로운 자연이 많은 지역으로서, 자연의 혜택을 입은 중경수(中硬水)는 강하지도 약하지도 않아 술을 빚는데 가장 적합하다. 또한 쌀도 대자연에서 만들어진 미네랄 성분이 풍부한 물을 기본으로 맛있는 주조미가 완성된다. 여기에 일본 3대 술 빚는 장인 중 하나인 '남부토지(南部杜氏)'의 지식과 기술이 더해지며 멋진 일본술이 탄생하고 있다. 이와테현에는 22개 양조장이 있으며, 특징으로는 세련된 맛으로 어떤 요리에도 맞는 만능 타입 사케라 할 수 있다.

아키타의 사케

아키타현은 예로부터 술집으로 유명한데 현재 38개 양조장이 있다. 그 하나 하나가 자신의 특징을 지키면서 기술제공 등 서로 철차탁 마하며, 현재도 계속 진화하여 맛있는 사케를 만들고 있다. 또한 옛날과는 다른 기술 개발이 진행되어 자연과 기술의 융합이라는 관점에서 옛 방식에 구애되지 않고, 새로운 시점에서 술을 빚는 곳이 늘어나고 있다.

특징은 산미가 높고 풍부하면서 산뜻한 맛이 나고, 질리지 않는 강한 술 맛이 주를 이루며, 최근 아미노산도를 억제하고 산도를 높인, 향 좋고 단맛이 나는 풍부하고 신선하며 뒷맛이 깔끔한 좋은 사케가 많이 나오고 있다.

미야기의 사케

미야기현은 태평양 연안부터 오우 산맥 기술에 이르는 넓은 평야가 있다. 사사니시키(ササニシキ)나 히토메보레(ひとめぼれ) 등의 곡창지대다. 세계 3대 어장인 산리쿠오키(三陸沖)에 가깝기 때문에 현 내에는 3개의 특정 제3종 어항을 비롯하여 142개의 어항이 있으며 일본 굴지의 어획량을 자랑하기 때문에 '재료 왕국 미야기'를 광고 문구로 내걸고 있다. 이런 천혜의 식재료와 함께 맛있는 일본술도 빚어 왔는데, 1608년부터 술을 만들었다는 기록이 있다. 도쿠간류(独眼流)로 유명한 센다이번 다테 마사무네공(仙台藩伊達政宗公)은 미식가이자 사케를 더없이 사랑한 인물로서, 성안의 좋은 물이



이와테의 사케



아키타의 사케



미야기의 사케



아마가타의 사케



후쿠시마의 사케

나는 곳에 양조장을 세우고 장인을 불러 술을 빚을 정도였다고 한다. 번 납품업자의 양조장이 발전하는 한편 마을의 양조장이 서로 술 빚는 기술을 겨루는 가운데, 미야기의 양조는 발전하게 되었다. 25개 양조장이 있는 미야기 술의 특징으로는 난부토지의 영향이 짙게 남아 있어, 담백하면서 강한 술이 주류를 이룬다.

아마가타의 사케

아마가타현은 자연의 은총이 가득한 비옥한 대지와 이름에서도 알 수 있듯이 현의 대부분인 85%가 산이며, 33% 이상이 명산이다. 이 산에서 흘러나오는 명수는 일본에서 손꼽히는 술 담그기에 적합한 물이다. 인접한 아키타현과 마찬가지로 현의 약 90%가 특별폭설지대다. 추운 지역이라는 이점에서 예로부터 주점이 유명하다. 49개 양조장이 있는 아마가타현은 예전부터 현 전체의 사케 품질을 높이기 위해 일본에서 제일 먼저 긴쥬주(吟醸酒) 개발을 시작했다. 독자적인 효모 개발 및 주조호적미인 '데와산산(出羽燦々)'과 '데와노사토(出羽の里)'는 그 대표작으로 유명하다. 아마가타 술의 특징은 부드럽고 다양한 준마이긴쥬주(純米吟醸酒)와 품질 좋고 확실한 맛과 잡맛이 없는 깔끔한 뒷맛으로 유명하다.

후쿠시마의 사케

동북지방 남단인 후쿠시마현은 하마도리(浜通り)·나카도리(中通り)·아이즈(会津) 3개 지방으로 이루어져 있으며, 개성 있는 기후 풍토와 대자연의 혜택을 받아 여러 지역의 생산품이 만들어지고 있다. 예로부터 일본술의 명산지로서 전국적으로 유명한 후쿠시마현에서는 61개 양조장이 실력을 겨루며 다양한 상품을 만들고 있다. 전통과 사람의 기술이 뒷받침된 후쿠시마의 술이 있다. 현 내에서 양조와 관련된 사람들의 오랜 꿈이던 후쿠시마 브랜드 주조호적미 '유메노가오리(夢の香)'가 탄생하며 '우쓰쿠시마 유메(うつくしま 夢)' 효모와 만났다. 그리고 후쿠시마현의 풍요로운 대자연의 혜택을 입은 맑고 찬 물과 양조장에 내려오는 술 빚는 기술이 만들어낸 사케는 사람들의 마음에 향기와 좋은 꿈 같은 맛을 자아내고 있다.

일본에서 가장 큰 호수를 중심으로 펼쳐지는 아름다운 자연과 깊은 역사 문화가 있는 시가·비와코

시가현(滋賀県)은 일본의 거의 중심에 위치하며, 그 가운데 일본 최대의 호수인 비와코(琵琶湖)가 있다. 주위에는 푸른 산과 전원 풍경이 펼쳐지며 유유히 흐르는 물이 담긴 비와코와 주변이 자아내는 아름다운 풍경은 사계절의 변화에 따라 색다른 풍경을 즐길 수 있다.

또 예로부터 수도로서 번창했던 교토와 인접한 교통의 요충지였던 시가현은 유서 깊은 신사와 불각, 역사에 이름을 남긴 영웅들의 발자취, 역사의 정서가 남아있는 시가지 등 일본 굴지의 역사 문화 자산이 남아있으며, 지금도 소중히 보전, 계승되고 있다.

최근에는 이 풍요로운 자연과 역사 문화를 접하면서 비와코를 일주하는 여행(애칭:비와이치)이 인기를 얻고 있으며, 휴일이면 많은 자전거와 워킹하는 사람들로 붐빈다. 이번에는 외국인 관광객에게도 인기 있는 시가현의 주요 관광지를 소개한다.

Mother Lake 비와코, 몸과 마음이 힐링되는 비와코 크루즈

시가현에 있는 일본에서 가장 큰 호수 '비와코'는 400만년의 역사가 있다고 하는데, 유구한 역사 속에서 다양한 생물이 풍요롭게 자라왔다. 1,000종 이상의 동식물이 서식하고 있으며, 수 많은 고유종을 볼 수 있다. 또한 넓이 약 674km², 둘레가 약 235km에 이르는 광대한 면적에 담긴 물은 1,400만명의 생명을 지키는 귀중한 수자원이자, 계절마다 실로 변화무쌍한 조망과 다양한 혜택을 주고 있어, 시가현에서 있어 비와코는 어머니 호수 'Mother Lake'라 할만한 존재다.

이 웅대한 비와코를 체험하려면 비와코 크루즈를 추천한다. 특히 오쓰항(大津港)에서 취항하는 '미시간'은 선내에서 시가현의 관광 가이드를 비롯해 음악 연주와 퍼포먼스 등도 이루어지고 있어, 식사를 즐기며 우아하게 비와호를 감상할 수 있다. 선상에서는 산으로 둘러싸인 시가의 경치를 바라볼 수 있으며, 청명한 날에는 물새들이 날아가는 모습도 볼 수 있다. 비와코의 바람을 맞으면서 자연을 흠뻑 느끼고 몸과 마음을 힐링할 수 있는 크루즈를 즐겨보자.

문의 : 공익사단법인 비와코 비지터즈 뷰로
HP : <http://www.biwako-visitors.jp/>(일본어)
<http://kr.biwako-visitors.jp/>(한국어)
e-mail : mail@biwako-visitors.jp





세계문화유산 히에이산 엔라쿠지, 엄숙한 공기가 감도는 경내 산책

히에이산 엔라쿠지(比叡山 延暦寺)는 비와코의 남서쪽에 위치하는 히에이산에 아주 많은 부지를 갖고 있으며, 전교 대사인 사이초(最澄)가 창립한 천태종의 총본산으로서 1200년의 역사와 전통이 전해지고 있다. 지금까지 일본 불교를 떠받치고 있는 수많은 고승을 배출하며 일본 불교의 어머니 산이라 불리고 있다. 1994년 유네스코 세계문화유산에도 등재되었다. 일본 최고의 호수 '비와코'와 고도 교토의 거리를 내려다 볼 수 있는 경승지로서 광대한 산은 3개 권역으로 나뉘어져 있으며, 지금도 수행도량으로서 위엄에 찬 분위기가 감돈다. 경내 회관에서는 식사와 숙박, 수행 체험 등도 할 수 있다.

히에이산은 드라이브웨이와 케이블카가 있어, 비교적 쉽게 갈 수 있다. 또한 자연 보도도 정비되고 있어 제당(諸堂)을 참관하면서 자연 산책과 트레킹을 부담 없이 즐길 수 있다.

국보 히코네성

천하의 유명한 성 중 하나인 히코네성(彦根城)은 에도시대 다이묘(大名)인 이이가(井伊家)의 성으로 건립되었으며 축성부터 400년이 지난 지금도 그 웅장한 모습을 전하고 있다. 3층으로 이루어진 장엄한 분위기의 천수는 일본 국보인 4개 성 중 하나이며, 최고층에서는 히코네의 성하마울과 비와코를 조망할 수 있다. 달빛이 비추는 히코네성은 아름다우며 비와코 8경중 하나로서 손꼽히고 있다. 히코네시의 캐릭터 '히코냥'은 매일 히코네성 주변에 등장하며, 애교 있는 귀여운 모습으로 일본 전역에서도 인기를 끌고 있다. '히코냥'을 만나러 방문하는 관광객도 많으며 등장을 기다리는 사람

들로 붐빌 정도로 인기가 있다.

또한, 히코네성 주변에는 '유메교바시(夢京橋) 캐슬 로드'라는 에도시대를 재현한 풍경이 있어 선물 가게 및 음식점, 체험 시설 등과 함께 성하마울의 정취를 느끼게 한다.

뗏목을 타고 즐기는 낭만적인 여행

시가현 중부에 위치한 오미하치만시(近江八幡市)에서는 뗏목을 타고 수이고메구리(水郷巡り)와 하치만보리메구리(八幡堀り巡り, 인공수로)를 둘러볼 수 있다. 수이고메구리는 요시하라(ヨシハラ)를 구석구석 보면서 사계절 운치 있는 경관을 즐길 수 있는 인기 관광지다. 특히 봄에는 벚꽃과 유채꽃이 피어 분홍색과 노란색이 어우러진 모습은 더할 나위 없이 아름답게 느껴진다.

또한 하치만보리메구리에서는 수로를 따라 흰 벽의 흙 창고와 옛집이 늘어서 있어 화려했던 당시의 모습을 느낄 수 있다. 선착장 주변에는 옛날 그대로의 분위기를 띤 곳이 많아 거리를 산책하며 즐길 수 있다.

닌자 발상지인 고카에서 즐기는 닌자체험

시가현 남부에 위치하는 고카시(甲賀市)는 일본에서 가장 유명한 닌자의 하나인 '고카류 닌자(甲賀流忍者)' 발상지로 알려져 있다. 스즈카(鈴鹿) 산록의 원시림으로 둘러싸인 벽촌 분위기가 나는 고가노사토(甲賀の里) 닌주추무라(忍術村)가 있다.

이곳에는 넓은 부지에 '닌주추박물관(忍術博物館, 닌자 도구와 자료를 전시하며 동영상으로 닌자 모습을 소개하고 있다)'이나 '가라쿠리야시키(からくり屋敷)' '수리검 도장(手裏剣道場)' 등이 있으며, 마치 닌자가 활약하던 시대로 되돌아간 듯 신비한 경치가 펼쳐진다.

어린이와 외국인 관광객에게는 '닌자도장'이 인기가 있어, 닌자 모습으로 옷을 갈아입고 담타기, 줄 타기, 가라쿠리 우물 등 실제로 닌자가 된 듯 체험할 수 있다

한국과 인연이 깊은 시가현

예로부터 번성했던 시가현은 7세기 무렵 한반도에서 도래한 이들이 많이 이주해서 살았고 하며, 한국과 관련된 수많은 사적이 남아있다. 그 대표적인 것이 히가시오미시(東近江市)에 있는 하쿠사이지(百濟寺)로서 한국의 삼국시대 중 하나인 백제와 같은 이름의 절이다. 하쿠사이지 본존과 백제에 있었다는 류운지(龍雲寺) 본존은 동일한 나무를 파서 만들었다고 한다. 또한 하쿠사이지는 백제와 같은 북위 35.1도에 위치하며, 이 절에 있는 정원은 서쪽을 향하고 있어 히에이산을 보면서도 예전에 도래한 이들의 조국인 백제를 바라보는 듯 하다.

이 하쿠사이지 외에도 히노정(日野町)에는 백제에서 도래한 기시쓰 슈시(鬼室集斯)라는 고관을 모시기 위해 세워졌다는 기시쓰 신사(鬼室神社)가 있으며, 오쓰시(大津市)에 있는 온조지(園城寺) 일명, 미이데라(三井寺)에는 신라묘진(新羅明神)을 모신 신라젠진도(新羅善神堂) 등 깊은 연관이 있는 사적이 많이 남아 있다.

시가현에 가는 방법은 간사이국제공항(오사카)에서 JR특급 하루카를 타고 교토역에서 JR비와코선(琵琶湖線)으로 갈아 탄 후 약 1시간 반이면 시가현의 중심지인 오쓰시에 도착할 수 있다. 또한 JR오사카역에서 약 40분, JR교토역에서 9분, 신칸센을 이용할 경우 JR나고야역에서 약 50분 JR도쿄역에서는 약 2시간 반이면 올 수 있다. 한국과 인연이 깊은 시가현을 꼭 한번 방문하기 바란다.

(협력: CLAIR, Seoul)



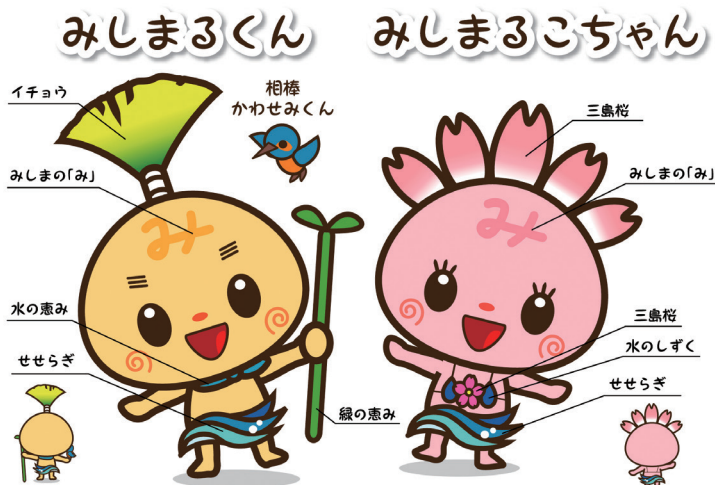
미시마루군 미시마루코짱

미시마루군과 미시마루코짱 캐릭터 소개

미시마루군과 미시마루코짱은 2011년 4월 미시마시 승격 70주년 기념으로 '건강한 시민, 건강도시 만들기를 추진하는 미시마시'를 일본 전역에 알리는 마스코트 캐릭터로 탄생했다. 미시마루군은 미시마시의 나무 '은행나무'를, 미시마루코짱은 시화(市花)인 '미시마 벚꽃'을 모티브로 한 캐릭터다. 미시마루군과 미시마루코짱은 데뷔 이래, 미시마 시내를 중심으로 많은 행사에 등장했으며, 때로는 하루 동안 여러 곳에 출연하기도 한다. 또한 일러스트의 변형은 일본 굴지의 캐릭터 중에서도 500종류가 넘어, 미시마시는 물론 보다 많은 시민과 사업가들에게 활용되고 있다. 공식 테마송을 제작해 준 시민단체와 사업가, 미시마 시내 대학에 팬서클이 생기는 등 미시마루군과 미시마루코짱을 응원하는 시민들의 열기가 높아지고 있다.

두 캐릭터의 특징과 프로필

미시마루군은 미시마시의 나무 '은행나무'를 모티브로 한 캐릭터로서 은행나무 잎을 머리에 묶고 있으며, 미시마시의 구루메 '미시마 고로케'를 가장 좋아한다. 미시마루코짱은 시화 '미시마 벚꽃'을 모티브로 한 캐릭터로서 벚꽃 잎 모양의 머리 장식을 하고 있다. 미시마시의 특산인 고구마 '미시마간쥬(三島甘藷)'를 사용한 디저트를 가장 좋아한다. 두 캐릭터의 얼굴에 그려진 '미(み)'는 미시마시의 '미'이며, 허리에 두른 치마는 미시마의 강물을 표현하고 있다.



일본 드라마에 출연하는 등 적극적인 활동 중

AKB 48의 '사랑하는 포춘 쿠키(恋するフォーチュンクッキー)'를 시민들과 함께 춘 동영상(시즈오카 현에서 유일한 AKB 48 공식 동영상) 등 캐릭터 PR 동영상을 YouTube에 올리는 한편, 지역 TV 방송에 여러 번 출연하는 등 다양한 미디어 등장에도 노력하고 있다. 또한 3월에는 SHINee의 도쿄돔 콘서트에 참가하여 멤버와 스테이지에서 춤을 추기도 했다. 이처럼 언제나 정보발신에 노력해온 결과, 얼마 전 코엑스에서 개최된 'Asia Mania'의 참가 요청을 받기도 했다.

캐릭터의 인기가 지역홍보와 지역경제활성화로 이어져

드라마 출연 후, 미시마시관광협회에서 판매되는 미시마루군 피규어 스트랩이 입고되자마자 바로 완판되는 상황이 이어지고 있다. 미시마시는 지역경제활성화를 목표로 시내 사업소에 상품 판매 등 캐릭터 활용을 위한 영업 활동을 하고 있다. 또한 캐릭터 상품 전문점이 미시마 시내에 오픈하여 인형 등이 판매되고 있다. 주말에는 미시마시보다 시즈오카현 외 특히 도쿄 방면, 멀리 는 중국에서 손님이 찾아오는 등 지역경제활성화로 이어지고 있다.

일한국교정상화 50주년기념사업으로 코엑스에서 열린 Asia Mania에 참가

처음 해외에서 열린 이벤트라 불안감도 있었지만 스태프와 방문객이 반갑게 맞이해 주어 바로 해소되었고, 일본에서처럼 PR 활동을 전개할 수 있었다. 여러 분과 사진도 찍고 명함을 주고 받았으며, 특히 인기투표에서 많은 득표를 얻을 수 있었다. 미시마루군과 미시마루코짱을 통해 미시마시에 흥미를 갖게 되었으면 한다.

앞으로의 활동계획

앞으로 시민이나 관계자 여러분들과 지역활성화 공헌을 위해 다양한 이벤트에 참가하고 이름을 더 널리 알리기 위해 '유루케라 그랑프리'에서 그랑프리를 획득한 일본 전역의 유명 캐릭터와 연대를 모색하는 등 활동 폭을 넓혀가고자 한다. '유루케라 그랑프리 2015' 인터넷 투표가 8월 17일부터 11월 16일까지 개최되므로 상위 진출을 목표로 적극적인 PR 활동을 펼칠 예정이다. 여러분의 응원을 기대하며 앞으로도 해외를 향한 PR을 지속하고자 한다.

미시마루군과 미시마루코짱이 보내는 인사

'Asia Mania'에서 여러분이 따뜻하게 맞이해준 덕분에 4일간의 이벤트가 즐거웠으며 기회가 되면 다시 한국을 찾고 싶다. 일본에서는 평상시 미시마 시내에서 활동 중이며 여러분을 미시마에서 다시 만날 날을 기대하고 있겠다. 일상적인 활동은 Facebook이나 Twitter에서 확인할 수 있다.

- 홈페이지 <http://www.city.mishima.shizuoka.jp/mishimaru/>
- Facebook <https://www.facebook.com/mishimaruken>
- Twitter https://twitter.com/mishimaru_kun

시즈오카현 미시마시 소개

미시마시(三島市)는 시즈오카현(静岡県)의 후지산(富士山)과 하코네산(箱根山) 기슭인 이즈반도(伊豆半島)의 입구에 위치하고 있다. 도쿄에서 신칸센으로 1시간이면 갈 수 있다.

역사적으로 에도시대(江戸時代, 1603년~1868년)에 조선이 일본의 에도막부(현재의 도쿄)에 파견한 외교사절단인 조선통신사가 미시마에 머무는 등 한국과는 역사적으로도 인연이 있는 곳이다. 올 12월, 일본 최고의 길이(400m)를 자랑하는 도보자전용 현수교인 하코네 세이로쿠·미시마 오쓰리바시(箱根西麓・三島大吊橋)가 완성된다. 이 다리에서는 미시마 내는 물론 아름다운 후지산과 쓰루가만(駿河湾)의 아름다운 경치를 볼 수 있다. 일본의 하코네, 후지산, 이즈를 관광할 때는 꼭 미시마시를 방문하기 바란다.



2015 전국 고등학생 일본어스피치대회

일본어를 학습하는 전국 고등학생을 대상으로 평소 습득한 일본어 교육의 성과를 발표하고 학생들의 생각들을 공유하는 자리를 마련하기 위한 '2015 전국고등학생 일본어 스피치대회' 본선이 주한일본대사관 공보문화원에서 개최된다.

본선에서는 각 지역 예선을 거쳐 선발된 21명의 고등학생이 출전하며, 대상 수상자에게는 일본에서 열리는 '제20회 해외고교생에 의한 일본어스피치 콘테스트' 출전 기회를 포함해서 11박 12일의 일본연수, 금상(2명), 은상(3명), 동상(5명)에게는 9박 10일간의 일본연수가 부상으로 주어진다. 관람무료.

일시 6월 20일(토) 14:00~17:30

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀

주최 주한일본대사관 공보문화원, 한국일본어교육연구회

NPO법인 E.G.G(에듀케이션 가디언그룹)

후원 일본국제교류기금 서울문화센터, 시사일본어학원, ANA, 채널 W

문의 주한일본대사관 공보문화원 02-765-3011(내선 153)



제4회 대학생일본어연극대회 모집요강

전국(영남지역은 주부산일본국총영사관 주최 일본어연극제 신청)의 일본관련학과 학생들을 대상으로 평소 습득한 일본어 학습의 성과를 발표하고, 각 대학 일본관련학과 학생의 상호 교류를 목적으로 하는 대학생일본어연극대회가 개최된다.

관심 있는 분들의 많은 응모를 바라며, 시상 내역 및 참가자격 등 자세한 내용은 주한일본대사관 홈페이지에서 확인 가능하다.

http://www.kr.emb-japan.go.jp/event/event_20150513.html

응모요령

(1)기간 : 5월 13일(수)~6월 12일(금), 방문 및 우편접수(29일 소인 유효)

(2)응모서류

- 참가 신청서 1부(주한일본대사관 홈페이지에서 다운로드 가능).
- 팀 소개, 참가 이유(동기), 연극 경력 등(A4 용지 1매 이상으로 자유양식).
- 과거 연극 동영상(음성이 명확히 녹음된 동영상)을 DVD, USB 등의 매체를 이용해 저장 후, 참가신청서와 함께 우편 송부.
- 기타 과거 연극공연 팸플렛 사본, 사진 등 첨부.

(3)보낼 곳 : 서울시 종로구 율곡로 64(운니동 114-8)

주한일본대사관 공보문화원 《대학생일본어연극대회》 담당자 앞

본선대회

본선진출팀 발표 : 6월 19일(금) 주한일본대사관 홈페이지 공지.

진출대학 대표자에게 전화나 메일로 개별 통보

본선진출팀 사전설명회 : 7월 9일(목) 16:00

본선 일시 : 11월 21일(토) 14:00~18:00 주한일본대사관 공보문화원 뉴센추리홀

주최 주한일본대사관 공보문화원, (사)한일미래포럼, 일본국제교류기금 서울문화센터

후원(예정) 한국일본학회, 한국미쓰비시물산주식회사, 수림문화재단,
한국미쓰비시상사주식회사, 한국스미토모상사주식회사,
한국마루베니주식회사, 시사일본어학원

문의 주한일본대사관 공보문화원 02-765-3011(내선 120, 123, 153)

제4회 대학생 일본어 연극대회

대학생일본어연극대회에 참가하여
일본연수 가져!






전국의 일본 관련 학과 학생들을 대상으로 평소 습득한 일본어 학습의 성과를 발표하고, 각 대학 일본 관련 학과 학생들간 상호 교류의 장을 제공하는 것을 목적으로 하는 대학생일본어연극대회에 학생 여러분의 많은 참가바랍니다.

*영남 지역은 주부산일본국총영사관 주최의 일본어연극제에 신청

응모기간 : 2015년 5월 13일(수)~6월 12일(금)
본선일시 : 2015년 11월 21일(토) 오후 2시~6시
장소 : 주한일본대사관 공보문화원 뉴센추리홀
(지하철 3호선 인곡역 4번 출구)

주최 : 주한일본대사관 공보문화원, (사)한일미래포럼, 일본국제교류기금 서울문화센터
후원 : 한국일본학회, 한국미쓰비시물산주식회사, 수림문화재단, 한국미쓰비시상사주식회사,
한국스미토모상사주식회사, 한국마루베니주식회사, 시사일본어학원
문의 : 주한일본대사관 공보문화원 TEL : 02-765-3011(내선 120, 123, 153)

*입상 팀에는 상장이 함께 부상으로 9박 10일간의 일본 연수 여행의 기회로 또는 시사일본어학원 수강권 수여.
*응모 요령 등 상세한 내용은 아래의 주한일본대사관 홈페이지에서 확인 가능합니다.
<http://www.kr.emb-japan.go.jp>

제1회 고교생 일본동아리대회 참가자 모집

영남지역 고교생을 대상으로 하는 제1회 일본동아리대회가 주부산일본국총영사관 주최로 개최된다. 방송댄스, 무용, 가요, 연극, 콩트, 코스프레, 스피치, Voice Actor, 창작물 등 일본어 및 일본문화와 관련된 내용이면 참가 가능하다. 시상내역과 접수방법 등 자세한 내용은 주부산일본국총영사관 홈페이지 참고.
http://www.busan.kr.emb-japan.go.jp/nsm_035.html

일시 및 장소 9월 19일(토) 14:00~, 경성대학교 예노소극장

주최 주부산일본국총영사관, (사)부산한일문화교류협회

응모요령 (1)자격

- 영남지역 고등학교에 재학 중인 학생으로 학교장의 추천을 받은 자.
- 대한민국 국적으로 6개월 이상 일본에 체재한 경험이 없는 자
- 주부산일본국총영사관 파견 또는 일본정부초청으로 방일한 경험이 없는 자.

(2)인원 : 각 학교 1팀(3명~10명)

(3)접수마감 : 6월 30일(화)까지

문의 주부산일본국총영사관 공보문화부(051-410-6124~6)

6월 일본영화상영회

코미디 영화 특집 제2탄

시간 14:30분(14시부터 입장 가능, 선착순 무료입장)

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀

테르마이 로마이 テルマエ・ロマエ

일시 6월 1일(월), 9일(화), 23일(화)

감독 다케우치 히데키

출연 아베 히로시, 우에토 아야

울트라미라클 러브스토리

ウルトラミラクルラブストーリー

일시 6월 2일(화), 11일(목), 24일(수)

감독 요코하마 사토코

출연 마쓰야마 겐이치, 아소 구미코

텐텐 転々

일시 6월 3일(수), 12일(금), 25일(목)

감독 미키 사토시

출연 오다기리 조, 미우라 도모카즈, 요시타카 유리코

전차남 電車男

일시 6월 4일(목), 16일(화), 26일(금)

감독 무라카미 쇼스케

출연 아마다 다카유키, 나카타니 미키

멋진 악몽 ステキな金縛り

일시 6월 5일(금), 18일(목)

감독 미타니 고키

출연 후카쓰 에리, 니시다 도시유키, 아베 히로시

괜찮아, 정말 괜찮아 全然大丈夫

일시 6월 8일(월), 19일(금)

감독 후지타 요스케

출연 아라카와 요시요시, 기무라 요시노

제3회 고교생 일본퀴즈대회 참가자 모집



영남지역 고등학생을 대상으로 하는 일본퀴즈대회가 개최된다. 관심 있는 분들의 많은 응모 바라며, 자세한 내용은 주부산일본국총영사관 홈페이지 참고, http://www.busan.kr.emb-japan.go.jp/nsm_035.html

일시 7월 12일(일) 14:00~

장소 부산외국어대학교 체육관

주최 주부산일본국총영사관, (사)부산한일교류센터

응모요령 (1)자격

- 영남지역 고등학교에 재학 중인 학생으로 학교장의 추천을 받은 자.
- 대한민국 국적으로 6개월 이상 일본에 체재한 경험이 없는 자.
- 주부산일본국총영사관 파견 또는 일본정부 초청으로 방일한 경험이 없는 자.

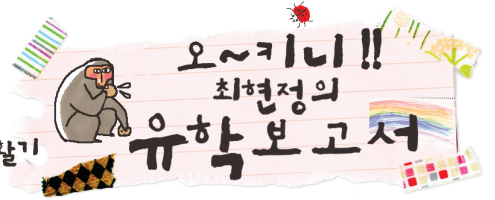
(2)인원 : 각 학교 3팀(6명)까지 응모 가능.

(3)마감 : 7월 3일(금)까지

문의 주부산일본국총영사관 공보문화부(Tel 051-410-6124~6)



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



자신이 만든 종이에 그림을 그려보려고 학교 공개강좌 ‘화지(和紙)만들기’에 도전하게 되었다. 그곳에서 만난 우치다(内田) 아주머니.

옛부터 한국과 일본은 서로 교류하는 나라였지요. 이 종이뜨는 기술만 해도 그래요~

후이 후이

紙漉教室

차르르르~

자그만 텃밭에 온갖 야채를 키우시고

원숭이가 또 다녀갔네~

요 녀석들! 감자가 영근것을 귀신같이 알아서 한입 깨물고 내던지고~ 올해도 감자밭을 또 헤집어 놔.

앗!

감자나 여주, 썩갠들 늘 한짐 싸주시는 아주머니 덕분에 댁에 다녀오는 날은 같은 아파트 유학생들의 젓돈 타는날~

애들아~ 모여라~

아아~ 언니! 고마워요~ 교토는 야채가 워낙 비싸서~

*교토 지역의 야채는 ‘교 야사이(京野菜)’라고 해서 가모나스(賀茂茄子-가지), 구조네기(九条ネギ-파) 등이 있다. 전국에서 알아 줄 정도로 브랜드화 되어있다.

사실 아주머니는 전직 일본 기모노 장인이고 아저씨는 일본화 화가시다.

아하

한국과 일본의 바늘은 바늘귀 부터 다르네요~

그렇지?

지금 아주머니는 향 주머니작가. 기모노 자투리천으로 만든 코사지속에 향을 넣어 만들.

일본 전국을 다니시며 그 풍경을 화폭에 담아내시며 두분이 콜라보레이션으로 전시회를 하신다. 우리의 조각보에도 관심이 깊으셔서

직접 만드신 조각보.

오사카에서 한국의 ‘보자기’ 교실을 해서 다녀왔는데 한복천 참 굽더라~

언젠가... 한복천과 기모노천의 콜라보레이션도 준비중 이시라고~!

큰딸 미나에는 한때 일본 전통 무용가였는데 내가 만든 기모노에 아빠가 일본화로 그림을 그렸지~

딸 미나에의 화려한 무대의상은 세상에 단 한벌뿐인 부모님 작품.

와아~

와~ 너무 멋져요.

한국에서 엄마가 보내주신 잘 익은 김치, 나를 위해 발 한켠에 심어주신 상추를 따다 오늘은 아주머니 집에서 불고기 파티~! 소박한 외교, 한일 민간교류.

요렇게 상추잎에 쌈장, 고기를 얹어 싸먹는 거예요~

아하~

아주머니가 하는 일은 이뿐 아니다. 기모노를 틀어서 만드는 이치마쓰 인형(市松人形)의 의상작업.

이 옷은 어느 고객이 자기가 성년식때 입었던 기모노를 축소해서 인형으로 남기고 싶다고 의뢰해 온거야~

와아~

두분은 종종 취재여행을 가시는데 오랜 기간 집을 비우실 때면 내가 가서 꽃밭에 물을 주고 바깥 냉장고에서 시원한 차 한잔 얻어 마시곤 했다.

카~ 열심히 일한 당신 마시라~!ㅋ

쏘아~

남에게 주는것은 내가 안쓰고 못쓰는 걸 주는게 아니라 제일 좋은것을 줘야 하는거야~

직접 만드신 복 주머니.

라고 하시며 친정엄마처럼 항상 좋은 것을 내게 주시는 아주머니. 한국에 돌아와 종종 안부전화를 드리면

올해도 어김없이 원숭이가 다녀갔지 뭐야~ 하기사 뭐 개네들도 먹고 살아야 하니까~ㅋㅋ

오히려 즐기시는 듯!