

일본의 새소식

在大韓民國日本國大使館公報文化院
☎ 03131 서울특별시 종로구 율곡로 64 Tel. 02. 765. 3011~3

02

2016 | Vol. 532

홋카이도 비에이

Photo: Kazuhisa Ishikawa

일한 양국 외교장관 공동기자 발표



1. 기사다 외무대신

일한간 위안부 문제에 대해서는 지금까지 양국 국장급 협의 등을 통해 집중적으로 협의해 왔다. 그 결과에 기초하여 일본정부로서 이하를 표명한다.

- (1) 위안부 문제는 당시 군의 관여 하에 다수의 여성의 명예와 존엄에 깊은 상처를 입힌 문제로서, 이러한 관점에서 일본정부는 책임을 통감한다. 아베 내각총리대신은, 일본국 내각총리대신으로서 다시 한번 위안부로서 많은 고통을 겪고 심신에 걸쳐 치유하기 어려운 상처를 입은 모든 분들에 대해 마음으로부터 사죄와 반성의 마음을 표명한다.
- (2) 일본 정부는 지금까지도 본 문제에 진지하게 임해 왔으며, 그러한 경험에 기초하여 이번에 일본정부의 예산에 의해 모든 前 위안부분들의 마음의 상처를 치유하는 조치를 강구한다.

구체적으로는, 한국정부가 前 위안부분들의 지원을 목적으로 하는 재단을 설립하고, 이에 일본정부 예산으로 자금을 일괄 거출하고, 일한 양국 정부가 협력하여 모든 前 위안부분들의 명예와 존엄의 회복 및 마음의 상처 치유를 위한 사업을 행하기로 한다.

(3) 일본정부는 상기를 표명함과 함께, 상기 ②의 조치를 착실히 실시한다는 것을 전제로, 이번 발표를 통해 동 문제가 최종적 및 불가역적으로 해결될 것임을 확인한다. 또한, 일본정부는 한국정부와 함께 향후 유엔 등 국제사회에서 동 문제에 대해 상호 비난·비판하는 것을 자제한다.

2. 윤병세 외교부장관

한일간 일본군위안부 피해자 문제에 대해서는 지금까지 양국 국장급 협의 등을 통해 집중적으로 협의를 해 왔다. 그 결과에 기초하여 한국정부로서 이하를 표명한다.

- (1) 한국정부는 일본정부의 표명과 이번 발표에 이르기까지의 조치를 평가하고, 일본정부가 상기 1.(2)에서 표명한 조치를 착실히 실시한다는 것을 전제로 이번 발표를 통해 일본정부와 함께 이 문제가 최종적 및 불가역적으로 해결될 것임을 확인한다. 한국정부는 일본정부가 실시하는 조치에 협력한다.
- (2) 한국정부는 일본정부가 주한일본대사관 앞의 소녀상에 대해 공판의 안녕·위엄의 유지라는 관점에서 우려하고 있는 점을 인지하고, 한국정부로서도 가능한 대응방향에 대해 관련단체와의 협의 등을 통해 적절히 해결되도록 노력한다.
- (3) 한국정부는 이번에 일본정부가 표명한 조치가 착실히 실시된다는 것을 전제로 일본정부와 함께 향후 유엔 등 국제사회에서 동 문제에 대해 상호 비난·비판을 자제한다.

일한정상 전화회담

지난해 12월 28일 17시 48분부터 약 15분간 아베 신조(安倍晋三) 내각총리대신은 박근혜 대통령과 일한정상 전화회담을 가졌다. 회의 개요는 다음과 같다.

(일본측에서 스가 요시히데(菅義偉) 관방장관, 하기우다 고이치(萩生田光一) 관방부장관, 세코 히로시게(世耕弘成) 관방부장관, 야치 쇼타로(谷内正太郎) 국가안전보장국장, 하세가와 에이치(長谷川榮一) 총리보좌관, 사이키 아키타카(齋木昭隆) 외무성 사무차관 외 배석)

1. 양국 정상은, 위안부 문제를 둘러싼 대응에 대해 11월 일한중 정상회의를 계기로 열린 일한정상회담에 따라 협의를 가속화하여, 이번 합의에 도달한 것을 확인하고 평가했다.
2. (1)아베 총리는 일본국 내각총리대신으로서 다시 한번 위안부로서 많은 고통을 겪고 심신에 걸쳐 치유하기 어려운 상처를 입은 모든 분들에 대해 마음으로부터 사죄와 반성의 마음을 표명한다. 나아가, 위안부 문제를 포함하여 일한간의 재산·청구권 문제는 1965년의 일한청구권·경제협력협정으로 최종적이고 완전히 해결되었다는 일본의 입장에 변함은 없지만, 이번 합의로 위안부 문제가 '최종적 및 불가역적으로' 해결될 것을 환영한다.

부터 사죄와 반성의 마음을 표명한다. 나아가, 위안부 문제를 포함하여 일한간의 재산·청구권 문제는 1965년의 일한청구권·경제협력협정으로 최종적이고 완전히 해결되었다는 일본의 입장에 변함은 없지만, 이번 합의로 위안부 문제가 '최종적 및 불가역적으로' 해결될 것을 환영한다.

- (2)박근혜 대통령은 이번 외교장관회담으로 위안부 문제에 대한 최종 합의가 이루어졌음을 평가한다며, 새로운 한일관계를 구축하기 위해 서로 노력해가기를 바란다고 말했다.
- (3)양국 정상은 이번 합의를 두 정상이 책임 지고 실시할 것, 또한 앞으로 여러 문제에 이 합의의 정신을 바탕으로 대응할 것을 확인했다.
3. 양국 정상은 안보, 인적교류, 경제를 비롯한 여러 분야에서 일한협력을 강화하고, 일한관계를 진전시켜 나가는 중요성을 확인했다.

가족 모두가 즐길 수 있었던 '추억의 장난감전 & 일본의 설풍경전'

일본문화원 리포터 강태석



“아빠도 장난감 갖고 놀았었어?”

“아빠도 어렸을 때는 항상 장난감을 갖고 놀았었지!”

건담(ガンダム)과 아톰(ATOM)인형을 보며 일본인 아버지와 아들이 나누는 대화다. 아들은 전시된 장난감을 신기한 듯 보았고, 아버지는 향수에 젖은 눈빛으로 바라보았다. 지난 1월, 옛 캐릭터 장난감을 통해 공감대를 형성하는 부자지간의 모습을 주한일본대사관 일본문화원에서 개최된 전시회에서 만날 수 있었다. 안국역 4번 출구에 위치한 일본문화원에서는 지난 1월 8일(금)부터 20일(수)까지 '추억의 장난감전 & 일본의 설풍경전'을 개최했다. 일본의 60~80년대 어린이들에게 많은 인기를 얻었던 유명 애니메이션 캐릭터 완구와 양철완구, 인형 등의 전시와 가도마쓰(門松), 하고이타(羽子板), 가키조메(書初め) 같은 일본의 설 풍습도 체험할 수 있었다.

그 중에서도 나는 가키조메를 써보았다. 가키조메는 일본 새해에 볼 수 있는 풍경으로 새해를 맞이하여 1년 동안의 포부나 목표, 다짐, 이루고 싶은 소망 등을 붓으로 쓰거나 그림을 그리는 대표적인 설 풍속이다. 다른 말로는 깃쇼(吉書), 시히쓰(試筆), 하쓰스즈리(初硯)라고도 부른다. 전시회 안내소에서 화선지를 받아 붓으로 자신만의 2016년 한 해의 포부를 적어 보았다. 떡과 붓을 이용해서 글을 쓰는 것은 중학교 미술시간 이후 처음이라 조금 낯설었지만, 신문에 충분히 연습을 한 뒤, 나의 포부를 담은 가키조메를 완성시킬 수 있었다.

이번 전시회에는 가족 단위로 찾아오는 관람객의 수가 상당히 많았다고 한다. 아이들과 함께 한국에서 일본의 설 문화를 직접 체험할 수 있고, 부모 세대의 추억이 담긴 장난감을 볼 수 있었던 이번 전시회는 가족 모두에게 매우 귀중한 추억을 선물하지 않았을까? 일본문화원에서는 이처럼 일본 문화를 체험할 수 있는 전시회를 자주 개최하고 있다. 앞으로 개최될 전시회에 보다 많은 분들이 찾아와 일본문화를 체험할 수 있기를 바란다.

니가타현 조에쓰시와 포항시

2016년 ‘국제 경제·문화교류공동선언’ 20주년을 맞아



유강초등학교와 이이초등학교의 기념촬영



포항시 유강초등학교와 조에쓰시 이이초등학교 학생들의 합동 연주

조에쓰시(上越市)는 니가타현(新潟県)의 남서부에 있으며, 일본의 거의 중앙에 위치하고 있다. 평야가 산과 바다에 둘러싸여 있는 독특한 지형과 아름다운 사계절의 자연경관 속에서 약 20만 명의 시민이 살고 있다.

옛날부터 교통의 요지로 발달한 조에쓰시에는 중요 항만인 나오에쓰항(直江津港)이 있으며, 호쿠리쿠(北陸) 고속도로와 조신에쓰(上信越) 고속도로가 통과하고 있다. 또한 2015년 3월 호쿠리쿠 신칸센 개통으로 도쿄와 이시카와현 가나자와시로의 접근성이 용이해졌다.

나오에쓰항은 부산항과 국제 정기 컨테이너 항로가 개설되어 있다. 1만톤이 넘는 컨테이너선을 처리할 수 있는 내진강화암벽과 넓고 사용하기 편한 컨테이너 야드가 갖추어져 있어, 신속한 무역절차를 진행할 수 있다는 이점과 더불어, 고속교통망이 정비되어 있어 매년 물류처리량이 증가하고 있다.

또한 조에쓰시에는 오랜 역사와 고유의 기후 풍토 속에서 사람들이 지혜를 모아 가꾸어 온 개성적인 문화가 많다. 풍요로운 농수산물과 습도 높은 기후를 살린 된장, 와인 등 다양한 발효식품이 그 일례로, 산업과 식문화로 현대에 계승되고 있다. 산으로 둘러싸인 비옥한 대지, 풍부한 용설수, 밤낮의 일교차 등은 양질의 쌀 재배에 적합한 환경으로, 고시히카리(コシヒカリ, 쌀 품종의 하나)는 물론, 쌀과자(센베)와 일본 사케(청주)의 맛도 각별하다. 일본 유수의 대설지대로 겨우내 눈을 보존해 두었다가 여름 냉방과 식품저장, 숙성에 이용하는 등 눈을 생활과 산업에 이용하는 ‘이설(利雪)’ 활동도 활발하다.

조에쓰 시내 연못에서 겨울을 난 백조가 북쪽으로 날아가면 벚꽃 피는 봄이 찾아온다. 시의 거의 중심부에 위치한 다카다(高田) 공원의 약 4,000그루의 벚나무와, 다카다성 3층 성루가 3,000여 개의 등이 밝히는 은은한 불빛을 받아 해자의 수면에 비치는 모습은 ‘일본의 3대 밤 벚꽃’ 중 하나로 꼽히고 있다. 여름에는 공원의 약19ha의 해자가 연못으로 가득 찬다. 초록 잎과 분홍 꽃, 파란 하늘, 흰 구름의 대비가 선명하며, 규모와 아름다움에서 동양 최고라 할만하다.

수확의 계절 가을에는 조에쓰 시내 양조장에서 만든 니혼슈와 와인, 도부로쿠(탁주) 등을 한자리에 모아 ‘에치고 · 겐신 SAKE 축제(越後 · 謙信SAKEまつり)’, 겨울에는 일본의 스키 발상지인 가나야산(金谷山)의 ‘레루히 축제(レルヒ祭)’, 10만개의 촛불과 설상이 환상적인 세계를 연출하는 ‘촛불 회랑’ 등, 계절마다 다양한 행사가 많은 이들의 탄성을 자아내며 사람과 사람을 이어주고 있다.

포항시와 교류의 계기

1996년 포항시와 조에쓰시는 중국 훈춘시(琿春市)를 포함한 3 도시가 ‘국제 경제 · 문화교류 공동선언’을 하고, 산업 · 문화 · 스포츠 · 교육 · 학술 등 폭넓은 분야에서 상호교류와 우호친선을 도모하며 국제경제 · 문화교류 관계를 구축하여 세계 평화와 번영에 기여하기로 했다.

이후, 중학생 체육교류대회와 중고등학생 홈스테이 교류사업, ‘한일 프렌드십 콘서트’ 개최 등을 통해, 시민 간 우호교류의 폭을 넓혀왔다. 또한 2000년부터 직원상호파견을 실시하여 문화, 관광, 산업 등 여러 분야의 연수와 체험을 통해 두 시의 우호친선 기반을 구축해 왔다.

최근의 교류

2015년 11월에는 포항시 유강초등학교 학생 16명이 조에쓰시립 이이초등학교(飯小學校)를 방문하여 첫 초등학교교류가 이루어졌다.

음악을 주제로 한 이 교류에서는 먼저 이이초등학교 금관악기 부원이 마칭밴드를 활기차게 선보였고, 다음은 유강초등학교 학생이 바이올린, 첼로 등의 현악기로 한국민요 등을 정감있게 연주했다. 그리고, 마지막 곡은 두 학교 학생이 함께 무대에 올라 따뜻한 눈길을 주고 받으며 연주하여 큰 박수를 받았다.

이후 가진 교류수업에서는 질문시간, 합창, 합주, 스모 등으로 분위기가 고조되었고, 학생들로부터 “말은 통하지 않아도 마음과 행동으로 전해지는 교류가 매우 중요하다는 사실을 알았다”는 소감도 들었다.

짧은 교류시간이었지만, 유강초등학교 학생들이 돌아갈 때는 찬 비가 내리는 추운 날씨에도 불구하고, 이이초등학교 학생들이 교실 창문으로 얼굴을 내밀고, 유강초등학교 버스가 보이지 않을 때까지 “고마워”라고 외치며 손을 크게 흔들어 환송하는 모습이 매우 인상적이었다.

학생들은 무엇이든 받아들이고, 경험으로 배우는 유연성을 갖고 있다. 이번 교류는 즉시 성과가 보이지 않을 수도 있지만, 학생 개개인에게는 장래에 엄청난 영향을 미칠 가능성이 있는 큰 경험이었다. 소소한 활동이기는 하지만, 앞으로도 젊은 세대의 교류사업을 계속해 가고자 한다.



‘일본 3대 밤 벚꽃’의 하나로 꼽히는 다카다 공원의 벚꽃 놀이



유강초등학교 일행을 조에쓰시 이이초등학교 전교생이 큰 박수로 환영



조에쓰시 ‘에치고 · 겐신 SAKE 축제’에 부스를 설치하고 포항산 소주를 판매하는 포항시 방문단

2016년은 포항시와 맺은 ‘국제경제 · 문화교류 공동선언’ 조인 이래, 20주년이 되는 기념할 만한 해다. 이를 계기로 더욱 활발한 시민교류가 이루어져 미래를 짊어질 어린이들이 서로를 이해할 기회가 더욱 많아지기를 기대한다.

(협력: CLAIR, Seoul)



나가사키의 축제, **나가사키쿤치**

한국에서는 나가사키(長崎)라고 하면 짬뽕, 하우스텐보스 등을 연상하는 경우가 많지만, 이 외에도 아직 알려지지 않은 볼거리가 많다. 이번에는 이 가운데 나가사키 주민에게 예로부터 전승되고 있는 축제인 '나가사키쿤치'에 대해 소개한다.

나가사키 소개

나가사키에 대해 잘 모르는 분들을 위해 간단히 소개하고자 한다. 나가사키는 규슈 북서부에 위치하며 한국에서도 아주 가까운 거리에 있다. 한반도와의 인연도 깊어, 에도시대에는 일본 막부와 조선을 오가던 조선통신사가 나가사키의 쓰시마(対馬), 이키섬(壱岐島)을 지나는 루트를 이용했다. 또한 중국과의 인연도 깊은 지역으로, 그 옛날 견당사(遣唐使)라고 해서 일본과 당나라를 오가던 조정(朝廷)의 파견단도 나가사키현의 고토(五島) 열도를 지났다. 이러한 지리적인 이유로 나가사키에는 중국의 영향을 받은 축제가 존재한다.

나가사키쿤치

나가사키쿤치(長崎おくんち) 축제는 매년 10월 7일부터 9일까지 나가사키시에서 열리고 있다. 에



고신타이가 행렬을 지어 걸어가는 모습



오란다반자이



당인선

도시대 초(17세기 전반)부터 시민들에게 친숙했던 나가사키시 스와신사(諏訪神社)의 제례다. 평소 고신타이(御神体, 신위, 신이 깃든 물체)는 신사에 있지만, 이 축제가 열리는 3일간만은 시내로 나오게 된다. 어른들이 고신타이를 메고 시내를 행렬을 지어 천천히 걷는다.

그리고 나가사키쿤치의 볼거리는 뭐니뭐니해도 신에게 마치는 호노오도리(奉納踊り, 봉납춤)다. 예로부터 외국문화의 영향을 받은 나가사키답게 일본풍·서양풍·중국풍이 있다. 또한 크게 나누어 ①오도리계(踊り系, 춤 계통), ②히키모노계(曳物系, 끄는 계통), ③가쓰기모노계(担ぎ物系, 메는 계통)로 분류된다. 그 가운데 대표적인 것을 소개한다.

(1)오도리계의 대표적인 춤은 ‘오란다반자이(オランダ万才)’다. 일본에 표착한 두 명의 네덜란드(오란다)인이 생계를 위해 만세(반자이)를 부르며 집집이 돌아다니는 모습을 표현한 것이다. 남방민족 차림에 부채를 든 사람과 광대 모습에 북을 든 사람이 경쾌하게 뛰어다니며, 익살스럽게 겨루는 모습을 보여준다.

(2)히키모노 계통은 당인선(중국인배)을 들 수 있다. 옛날 나가사키는 중국무역선의 입항으로 북적거렸다. 그래서 메이지 시대, 봉납춤 가운데 당인선이 등장했다. 당인선이 나가사키항에 들어와 접안하는 의식, 상륙, 나가사키 시내의 절에서 앞으로의 무사항해를 기원하는 모습을 재현하고 있다. 또한 마을의 젊은 여성과 중국인의 우호를 표현한 춤 등도 있다.

(3)가쓰기모노 계통은 누가 뭐래도 자오도리(龍踊り)다. 나가사키쿤치 축제의 간판으로 일본에서 가장 잘 알려진 레퍼토리다. 파리를 튼 용이 몸을 상하좌우로 흔들며 구슬을 쫓아가는 춤이다. 원래 기원은 중국에서 열렸던 기우제 의식에 있다고 한다. 공연을 하는 지역주민들은 반년 전부터 연습을 거듭하여 실전에 대비한다. 나가사키 사람들이 이 축제를 생각하는 마음은 각별하다. 축제 기간 중에는 시내 각지에서 일본전 통과자가 판매되고, 긴교스쿠이(金魚すくい, 금붕어 건지기) 등 다양한 노점상이 열린다. 노점을 둘러보는 것만으로도 충분히 축제의 분위기를 즐길 수 있다. 이 지역 어린이들은 노점을 돌아다니며 구경하는 것이 최대의 즐거움이다. 나가사키쿤치 기간 중에는 일본 전국에서 많은 관광객들이 방문하기 때문에 나가사키 시내의 호텔 예약도 매우 어려울 정도다. 마을 전체가 열기를 띠는 나가사키쿤치와 나가사키의 독특한 문화를 여러분도 꼭 체험해 보시기 바란다.

◎ 나가사키전통예술진흥회가 운영하는 공식사이트에서 상세 정보를 (봉납춤 관람권 안내 등) 확인할 수 있다.

<http://nagasaki-kunchi.com/kanranken/>

시코쿠의 사케

시코쿠는 홋카이도(北海道), 혼슈(本州), 규슈(九州)와 함께 일본열도를 구성하는 4개 섬 중 하나다. 그 범위는 도쿠시마현(徳島県), 가가와현(香川県), 에히메현(愛媛県), 고치현(高知県)의 4개 현으로 구성되어 있다. 또한 시코쿠 본토에 인접한 크고 작은 섬을 포함해서 시코쿠 지방이라 부른다. 시코쿠는 약 18,301.17km²의 면적에 약 400만명이 살고 있다.



가가와 엔젤로드



고치 가쓰오시오타타키



도쿠시마 나루토우즈시오



시코쿠 오헨로상



고치 시만토가와



가가와 벚꽃



가가와 시누키우동



도쿠시마 쓰루기산

환경 세토우치(瀬戸内) 지방과 태평양쪽으로 나뉘며, 북쪽의 세토우치 지방은 온난하고, 잠시 소량의 비가 내리는 과우(寡雨) 기후로서 비교적 태풍 등의 피해도 적어 올리브나 귤 재배가 발달했다. 태평양쪽은 난류가 흐르는 흑조의 영향을 받아 겨울에도 온난하고, 벚꽃 개화전선이 이 지역에 설정되는 경우도 적지 않다. 이러한 기후를 이용해서 프로야구 캠프 지로도 유명하다.

관광 시코쿠순례 88개소(四国巡礼八十八箇所) ‘오헨로상(お遍路さん)’이라고 해서, 도보로 시코쿠의 88개 절을 돌아보는 것이 유명하다. 먹거리는 영화로도 만들어졌듯이 우동이 유명하여 우동집을 순례하는 관광객도 적지 않다.

술 시코쿠 사람들은 술을 사랑하여, 맛있는 술을 끊임없이 담가왔다. 특히, 고치·도사(土佐)지역 사람들은 옛날부터 술을 좋아하기로 유명하다. 고치에서는 일찍이 온난한 지역에서 만드는 주조법이 발달하여, 도사지역 특유의 술을 만들고 있다. 일반적으로 고치의 술은 니가타, 도야마 등과 함께 가라쿠치(辛口)가 주류를 이루며 도쿠시마, 가가와, 에히메 지역의 술은 부드러운 아마쿠치(甘口)가 많다고 한다.

도쿠시마의 일본술

현재, 도쿠시마현에는 28개 양조장이 있으며 각각 품미 있는 술을 빚어내고 있다. 시코쿠 산맥이나 사누키(讃岐) 산맥에서 흘러나온 물이 요시노가와(吉野川), 가쓰우라가와(勝浦川), 나카가와(那賀川) 등이 되어 풍요로운 강을 이루고 있다. 이 복류수를 사용한 시코미미즈(仕込水, 술을 빚는 물)와 비옥한 토양이 길러낸 쌀이 세월과 함께 맛과 향이 풍부한 아와(阿波)지역의 술로 빚어진다. 미네랄이 풍부하고 부드러운 요시노가와와 맑은 물. 밤낮의 기온차가 크고 일조량과 바람이 잘 통하는 산기슭의 계단식 논에서 만들어진 쌀. 그리고 오래도록 이어진 사케 장인의 기술. 물, 쌀, 기후, 장인의 기술이 만나, 아와지역의 명주로 탄생한다. 맛있는 술이 있는 곳에는 맛있는 쌀과 물이 있다. 도쿠시마현은 ‘아와야마다니시키(阿波山田錦)’로 대표되는 주조호적미(酒造好適米)의 생산지로, 일본 3대 범람천 중 하나인 요시노가와와 복류수(모천)가 평평 솟아나는 지역이기도 하다.



가가와의 일본술

가가와현 사누키 지역의 술의 기원을 살펴보면, 아야노 구로마로(綾黒麿)라는 인물의 저택에 별 하나가 떨어져 아름다운 공주가 되었다. 이 공주는 술을 잘 빚었는데 그 맛도 매우 좋았고, 병자를 낫게 하거나 장수하게 하는 신기한 술이었다. 공주는 천황으로부터 사카베(酒部)라는 성을 하사 받아, 사누키 주조의 시조가 되었으며, 다시 천상세계로 돌아갔다는 이야기도 있다. 지금도 아마카와 신사(天川神社)에는 사카베 구로마로와 별이 된 여신이 모셔져 있다.

사누키 지역은 북쪽으로 세토내해(瀬戸内海)가 있고 이 바다와 섬을 잇는 세토대교(瀬戸大橋)가 개통되었고, 남쪽으로는 아산산맥(阿讃山脈)이 있는 풍광명미한 지역이다. 특히 산해진미가 풍부하여 제철 미각을 즐길 수 있다. 그 맛과 사누키의 술이 궁합을 이루어 '사누키에 가면, 사누키 지역의 술을 마시고, 디저트 삼아 우동을 먹고 오라는 말이 있을 정도다. 술안주로는 후나노뎃빠이(鮎のてっぱい, 붕어 초절임에 무, 파, 고추를 넣어 된장에 버무린 것), 오시누키즈시(押し抜きずし, 누름 초밥의 일종), 사와라노미소즈케(サワラの味噌漬, 삼치 된장 절임), 쇼유마메(しょうゆ豆, 일종의 콩조림), 호소텐(細天, 어묵의 일종), 햇미역 무침, 모시 조개찜 요리 등이 유명하다.



에히메의 일본술

에히메현은 숨겨진 사케의 명소다. '전국신주감평회'에서는 많은 양조장이 금상을 수상하는 등 일본 최고 수준의 주조기술을 자랑한다. 그 기원은 지금으로부터 약 400년 전인 전국시대(戦国時代) 후기로서, 일본에서도 유명한 오치군토지(越智郡杜氏), 이카타토지(伊方杜氏) 등 현재 에히메현에는 46개 양조장이 존재한다. 산과 바다로 둘러싸여 평야가 적고, 험준한 땅이 이어지는 에히메현은 동쪽으로 도요(東予), 추요(中予), 난요(南予)로 나뉜다. 독자적인 풍토가 뿌리내린, 기질도 남다른 3개 지역에서는 술 맛도 조금씩 다르다. 도요는 깨끗하고 깔끔한 맛이고, 추요는 깨끗하면서 감칠 맛이 나고, 난요는 드라이하면서 깊은 맛이 난다. 대체로 에히메의 술은 세토우치의 흰살 생선 생선 중심의 담백한 음식 문화에 맞춰, 약간의 단 맛과 감칠 맛이 난다고 한다. 무엇보다 재해가 적고, 세토우치의 온화한 기후와 풍토 속에서, 온후한 에히메 사람들이 빚은 술은 부드럽고 편안함을 주는 술이라는 평을 얻고 있다.



고치의 일본술

고치현에는 현재 18개 양조장이 있다. 그 역사를 보면, 번주(藩主)가 자기 지역을 다스리던 번정(藩政)시대, 대부분의 도사(土佐)의 번주는 애주가였고, 마지막 번주인 야마우치 요도(山内容堂)가 술 마시는 모습이나 사카모토 로마(坂本龍馬)를 필두로 에도막부 말기 메이지유신(明治維新) 지사(志士)와 술의 관계에서 볼 수 있듯이, 도사에는 깨끗하고 부드러우면서 드라이한 맛의 토속주를 호쾌하게 마시는 전통이 이어지고 있다.

도사의 술자리에서 빠질 수 없는 것이 사하치(皿鉢)라 불리는 큰 접시에 살아있는 도미를 그대로 장식하는 이케쓰쿠리(活けづくり) 등 산해진미를 가득 올린 모듬 요리다. 이 밖에 도사의 호쾌한 요리에는 많은 술을 마시기 위해, 최대한 수고로움을 덜어보겠다는 도사인 특유의 노력이 담겨 있다. 또한 술잔 3개와 팽이 하나로 즐기는 전통적인 연희가 있다. 3개의 술잔이란 코가 길어 내려놓으면 술이 쏟아지게 만든 '텐구(てんぐ)', 입 부분에 구멍이 뚫려있어 손가락으로 막지 않으면 술이 새어 버리는 '호토코(ひよっこ)' 특히 놓을 곳이 없는 '오카메(おかめ)'다. (술잔 그림이 그려진) 팽이를 돌려 나온 잔에 술을 마신다.



일본 식문화의 매력을 널리 알리기 위해 꾸준히 노력하고자

지난해 주한일본대사관과 일본정부관광국 후원으로 강남 지역의 7개 일본외식업체가 공동기획한 재팬 푸드 페스티벌이 실시되었다. 이번호에서는 이 가운데 레타스(れたす) 고미야 유지 씨, 마루가메제면(丸亀製麺) 쓰쓰이 노부토 씨, 와타미(和民) 가시하라 나오유키 씨, 3개 업체 관계자와 인터뷰를 진행했다. 이들은 식문화 교류를 통해 양국이 잘 되었으면 하는 생각에서 행사를 시작했으며, 이번이 처음이라 홍보나 참가방법 등 개선해야 할 부분도 많지만, 앞으로도 다양한 방법으로 일본의 식문화를 널리 알리기 위해 꾸준히 노력하겠다는 포부를 밝혔다.

레타스



레타스가 한국에 진출하게 된 계기는.

저희 그룹은 전세계에 일본의 멋진 식문화를 널리 알리자는 취지 아래, 일본을 비롯해서 내달 오픈하는 캄보디아까지 8개국에 114개 점포를 두고 있다. 기본적으로 일본요리인 야키니쿠, 샤브샤브, 야키토리를 취급하고 있다. 한국에 진출한 계기는 일본요리에 관심 있는 국가이기도 하지만, 한국 분들이 샤브샤브를 좋아하기 때문에 질 좋은 육류를 쓰는 일본의 맛있는 샤브샤브를 제공하기 위해서다.

한국에 대한 인상은 어떤가.

이전에는 홍콩과 중국에서 근무했고 한국은 처음인데, 도착하자마자 '카페가 왜 이렇게 많나' 싶었다(웃음). 가까운 거리에 정말 많은 카페가 들어서 있었다. 그리고 생활용품 등은 일본보다 비싸지만, 다른 나라에

비해서 정말 살기 좋다. 특히 한국인들은 언어 능력이 뛰어난 사람이 많아, 일본어 발음도 좋은 것 같다.

일본음식의 매력은 무엇인가.

일본음식의 매력은 역시 맛이다. 다른 나라에 비해 일본인은 다양한 맛의 차이를 잘 느끼며, 요리도 섬세하다.

레타스만의 특징과 한국에 매장을 내며 역점을 둔 부분은.

레타스에서는 1인용 냄비에 자기가 먹고 싶은 재료를 자신의 페이스에 맞춰 먹을 수 있다. 또한 양질의 고기를 무한리필로 제공하고 있으며, 다양한 종류의 육수와 소스에 찍어 각자의 취향에 따라 즐길 수 있다. 나아가 오가닉을 내세운 매장 분위기를 만들어 안심하고 청결하게 드

실 수 있는 환경을 조성하고자 노력하고 있다.

질 좋은 고기를 제공한다는 레타스의 기본 방침을 지키며 현지화 노력도 계속하고 있지만, 스키야키의 '맛'만은 그대로 유지하고 있다. 한국인들은 달고 짠맛을 별로 좋아하지 않아 처음에는 불만을 제기하는 분들도 계셨지만, 일본의 맛은 원래 이렇다는 설명과 함께 달걀을 곁들여 드시도록 하자 이런 말들이 없어졌다.

앞으로의 전망은.

2020년까지 100개 점포를 목표로 연말까지 5개 점포를 늘릴 계획이다. 한국의 실정에 맞춰 현지화하면서도, 한국 분들께 일본 식문화의 매력을 전하러는 생각이 밑바탕에 있기 때문에, 앞으로도 맛의 수준이 떨어지지 않도록 확실하게 운영해 가겠다.

마루가메제면



마루가메제면이 한국에 진출한 계기는.

4년전 마루가메제면이 해외진출을 시도하며 하와이에 낸 1호점이 크게 성공했다. 이후 여러 곳에서 이야기가 있었지만, 일본에서 가장 가까운 한국에 점포를 내기로 하고 흥대를 시작으로 신촌, 강남 순으로 점포를 확장, 현재 11개 점포가 있다. 마침, 올해로 한국에 진출한지 꼭 3년째가 된다.

한국에 대해 어떤 인상을 받았다.

10년전 여행으로 온 적이 있는데, 지금과 비교하면 물가가 훨씬 낮았던 거 같다. 그리고 예전부터 느낀 점인데, 한국과 일본은 문화적으로 많이 비슷하다는 인상을 받았다. 예를 들어, 음식 문화를 보면 맛도 그렇고 젓가락을 사용한다든가, 된장, 육수 등 공통점이 많다.

최근, 한국에 일본음식점이 많이 늘어난 듯 한데, 일본 음식의 매력은 무엇인가.

식재료 본연의 맛을 살리는 것이 일본요리의 장점이 아닌가 싶다. 예를 들어, 우동의 경우 밀과 국물의 풍미를 살리면서 조화로운 맛을 제공하

고 있다. 이것이 한국인들에게 받아들여지고 있는 듯 싶다.

마루가메제면의 특징과 한국에 매장을 내면서 어떤 준비를 했다.

마루가메제면의 특징은 요리뿐 아니라 가게에 들어선 순간 현장감을 느낄 수 있도록 오픈 키친으로 된 점이다. 우동 반죽을 비롯해서 눈 앞에서 조리된 음식을 그 자리에서 먹을 수 있다. 매장 분위기는 마루가메제면의 컨셉트를 기본으로 하지만, 빗꽃을 설치하거나 중국, 러시아, 인도네시아 등 각국 매장의 사진을 걸어두었다.

음식의 경우, 한국에 처음 매장을 냈을 때는 마루가메제면의 국물 맛을 그대로 제공했지만, 손님들로부터 '짜다'는 평을 들었다. 한국 분들이 느끼는 염분 농도가 일본인과는 다른 거 같아서, 가쓰오(가다랭이)의 맛은 그대로 둔 채 염분농도를 낮추자 '아 이거 맛있네'라며 드시게 되었다. 만약, 기존의 맛을 그대로를 유지했다면 지금처럼 11개나 되는 점포를 낼 수는 없었을 것이다.

마루가메제면의 해외전략 중 하나이기도 한데, 브랜드 맛을 유지하면서도 각국 고객의 니즈에 맞추는 것이다. 예를 들어, 한국에서는 오텍 꼬치를 우동 위에 올린 '오텍우동'을 제공하자 크게 히트했고, 지난달

부터 '김치참치 주먹밥'을 메뉴에 넣자마자 매출 2위가 되었다. 남겨야 할 부분은 남기지만, 각국의 니즈에 맞춰 현지화할 필요가 있다고 생각한다.

앞으로의 전망은.

거점이 될만한 직영점이 생겼으니, 앞으로는 프랜차이즈를 통해 한국 분들이 오너가 되어 직접 경영할 수 있도록 하고자 한다.

와타미



한국에 진출한 계기는.

일본의 이자카야를 아시아에 알리고자 대만, 홍콩, 상하이, 싱가포르, 필리핀 등에 진출했지만, 가장 가까운 한국에는 매장이 없었다. 한국의 경우, 파트너가 없으면 좀처럼 진출하기가 어렵기 때문에 한국에서 파트너를 찾아 진출하게 되었다.

한국에 대해 어떤 인상을 받았나.

1년 반쯤 전 한국에 처음 왔는데 정말 활기찬 나라라는 느낌을 받았다. 한국 분들은 2, 3개 점포를 돌며 회식을 즐기는 등 분위기가 좋다. 우리 가게 손님의 99%는 한국 분들인데, 일본의 이자카야하면 저렴하게 술을 마실 수 있는 곳이지만, 한국의 경우 고급이라는 인식이 있어, 오히려 손님들이 와타미는 다른 이자카야에 비해 저렴하게 즐길 수 있다는 인상을 받는 것 같다.

와타미의 특징과 한국에 매장을 내면서 어떤 부분에 주력했나.

한국과 일본은 가깝기 때문에 일본의 식문화에 대해 잘 아는 분들이 많다. 그래서 한국식으로 바꾸지 않고 진짜 일본음식을 제공하기 위해 노력했다. 간혹 40, 50대 분들은 간이 짜다고 하지만, 이것이 일본의 맛이기 그대로 유지하고 있다. 하지만 이에 익숙한 20, 30대 특히 여성분들은 단골이 되어 자주 찾고 있다.

식재료의 경우 처음에는 60%를 수입했지만, 그 지역에서 생산되는 재료를 그 지역에서 소비하는 지산지소(地産地消)가 중요하다는 생각에 지금은 전부 한국산 재료를 쓰고 있다.

최근, 한국에 일본음식점이 많이 늘어난 듯 한데, 일본 음식의 매력은 무엇인가.

한국의 20, 30대는 해외에서 유학하는 등 본토 음식을 먹어본 경험이 많아 자연스럽게 그 맛을 찾게 되었고, 그래서 본격적인 일본음식전문점이 늘어난 게 아닌가 싶다. 또 하나는 식문화의 변화다. 한국에서는 점시에 나온 음식을 함께 나누어 먹지만, 일본은 개인식이다. 최근 우리 매장도 혼자서 찾는 여성고객이 늘어나고 있는데, 자기가 좋아하는 음식을 선택해서 먹는 일본의 '개인식'이라는 문화에 매력을 느끼고 있는 게 아닌가 싶다. 그리고 심야식당(深夜食堂), 고독한 미식가(孤獨のグルメ), 와카코와 술(ワカコ酒) 등과 같은 일본 드라마의 영향도 있는 듯 하다.

앞으로의 전망은.

한국의 외식산업은 직영점보다 개인이 경영하는 프랜차이즈가 많다. 강남이나 홍대 같은 지역에 대규모 매장을 내기보다, 서울 이외의 지역에서도 한국 분들이 접근하기 쉬운 장소에 소규모 매장을 내고자 한다.

2016 신년일본문화소개전 추억의 장난감전 & 일본의 설풍경전을 마치고



1월 8일(금)부터 20일(수)까지 주한일본대사관 공보문화원 실크갤러리에서 열린 새해 첫 행사 ‘2016 신년일본문화소개전 - 추억의 장난감전 & 일본의 설풍경전’이 2,000여 명의 관람객을 동원하며 호평 속에 막을 내렸다.

1960년대부터 80년대까지 일본은 물론 해외에서도 크게 인기를 누렸던 애니메이션 캐릭터 완구, 양철완구, 피규어 등이 전시된 ‘추억의 장난감전’은 남녀노소 다양한 연령층이 보고 즐길 수 있는 행사였다. 특히 40~50대 관람객의 향수를 자극했으며, 어린이와 청소년 관람객은 딱지치기, 구슬치기 등 그 당시 어린이들이 즐기던 각종 놀이를 직접 체험하며 즐거워하는 모습을 보이기도 했다.

일본의 설문화를 보고 체험할 수 있는 ‘일본의 설풍경전’에서는 오미쿠지(새해 운수 뽑기)와 에마걸기(그 해의 간지가 그려진 나무판에 소원을 적어 걸기), 가키조메(새해 첫 붓글씨를 쓰기) 등의 코너가 큰 인기를 끌었으며, 일본의 전통 절구와 떡메를 이용한 모치쓰키(떡메치기) 행사도 변함없는 사랑을 받았다. 일본문화 강의와 퀴즈, 그리고 종이접기 공작으로 이루어진 일본문화체험교실과 내 손으로 직접 장난감을 만들어 보는 공작교실에는 많은 어린이들이 참가해 즐거운 시간을 보냈다.

올해로 20년째를 맞은 신년일본문화소개전은 그 동안 캘린더전, 연화엽서전, 가라쿠리아트전 등 다양한 일본문화를 소개해왔다. 2017년에도 더 좋은 행사로 관람객 여러분을 맞이할 것을 약속한다.

2월 일본영화상영회 **히나마쓰리 특선 여성영화**

2월의 일본영화상영회는 히나마쓰리를 맞아 여성영화 특선을 마련했다. 히로스에 료코, 다케우치 유코, 아오이 유우, 나카타니 미키 등 일본을 대표하는 여배우들이 출연한 영화들로 여성의 삶과 사랑이 담긴 영화 6편을 상영한다. 선착순 무료관람.

시간 14:30(14시부터 입장 가능) 장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀

혐오스런 마츠코의 일생 嫌われ松子の一生

일시 2월 1일(월), 15일(월)

감독 나카시마 데쓰야

비밀 秘密

일시 2월 2일(화), 16일(화)

원작 히가시노 게이고 감독 다키타 요지로

플라워즈 Flowers フラワーズ

일시 2월 3일(수), 18일(목)

감독 고이즈미 노리히로

클로즈드 노트 クローズド・ノート

일시 2월 4일(목), 19일(금)

감독 유키사다 이사오

논쟁도시락 のんちゃんのリ弁

일시 2월 5일(금), 25일(목)

감독 오가타 아키라

출라걸 フラガール

일시 2월 12일(금), 29일(월)

감독 이상일

2016 히나마쓰리전 데마리 & 이치마쓰인형전

일시 2월 19일(금)~3월 3일(목) 10:00~17:30(일요일 및 3월 1일은 휴관)
장소 주한일본대사관 공보문화원 **주최** 주한일본대사관 공보문화원
문의 주한일본대사관 공보문화원 02-765-3011(내선 120, 123)
<http://www.kr.emb-japan.go.jp>

히나인형전

일본에서는 3월 3일을 히나마쓰리(ひな祭り)라 하여 여아들의 행복과 건강을 축원하는 행사가 열린다. 주한일본대사관 공보문화원에서는 히나마쓰리를 맞이해 2월 19일(금)부터 3월 3일(목)까지 '2016히나마쓰리전'을 개최한다.

15체 인형과 화려한 도구들로 장식된 히나인형 7단 장식 세트와 함께 예쁘고 앙증맞은 히나마쓰리 소품들이 전시된다.

데마리 & 이치마쓰인형전

올해 히나마쓰리전에서는 특별히 가와무라 미쓰코(川村美津子) 씨의 데마리(手鞠) 작품과 일본인형 작가 고보리 가오루(小堀かおる) 씨의 이치마쓰인형(市松人形)을 전시한다.

데마리란 아이들이 손으로 튕기며 노는 일본전통놀이도구다. 기원은 헤이안시대(平安時代, 794~1185)로 거슬러 올라가지만, 서민들에게 친숙해진 것은 에도시대(江戸時代) 중기(18세기경)라고 일컬어지고 있다.

이치마쓰인형은 여아들이 안고 노는 인형으로 옷을 갈아 입힐 수도 있는 인형을 지칭한다. '이치마쓰(市松)'라는 이름은 에도시대 중기의 인기 가부키 배우였던 사노가와 이치마쓰(佐野川市松)의 모습을 본떠 만들어진 것에서 유래했다고 한다.

일본인형과 친해지기 위한 워크숍

일본인형작가 고보리 가오루 씨의 지도로 일본인형과 친해지기 위한 워크숍을 개최한다. 워크숍에서는 히나마쓰리와 어울리는 '작은 아기가 앉아있는 컵받침'과 '종이접기-복숭아꽃' 만들기를 진행한다. 참가비 무료.

일시 2월 19일(금) 11:00~12:00 / 14:00~15:00
2월 20일(토) 11:00~12:00 / 14:00~15:00

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 회의실

참가대상 12세~성인

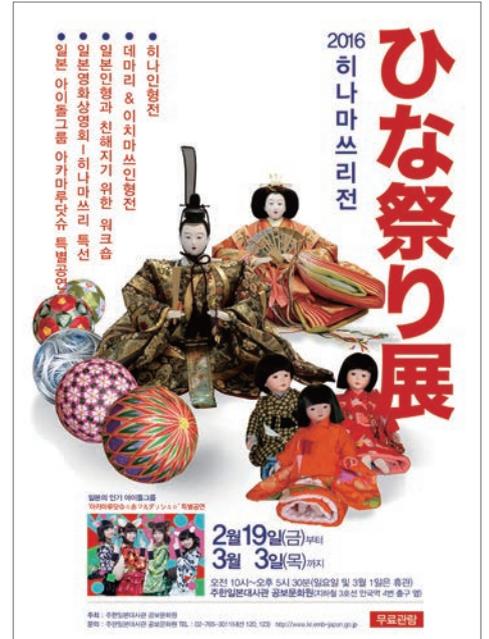
참가방법 이메일(event@so.mofa.go.jp) 예약 신청.

①참가희망 날짜와 시간 ②참가자 성명 ③참가자 연령 ④휴대전화 번호를 기입 후, 위의 이메일 주소로 신청.

예약접수기간 2월 1일(월)~17일(수) 선착순 마감

* 1인 2명까지만 신청가능(신청내용 누락과 불분명한 경우, 접수되지 않음).

* 참가 가능 여부는 메일로 개별통지.



2016 J-POP 아티스트와 함께 하는 새봄맞이 행사



2016 J-POP 아티스트와 함께 하는 새봄맞이 행사에서는 '노래하고, 춤추고, 먹는 아이돌'을 컨셉트로 활동하고 있는 4인조 아이돌그룹 '아카마루닷슈☆赤マルダッシュ☆'의 흥겹고 즐거운 공연이 펼쳐진다. 공연 종료 후 사인회 예정. 무료관람.

일시 2월 26일(금) 19:30~ (19:00~ 입장)

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀

주최 주한일본대사관 공보문화원

후원 PROMIC · DREAMBOY **협력** NIPPON COLUMBIA CO.,LTD

예약접수 안내

예약기간 1월 28일(목)~2월 22일(월)

예약방법 이메일 예약을 통한 무료관람.

(성명, 소속, 연락처 기입 후 jmic@so.mofa.go.jp 메일로 신청.

예약 명단 확인 후, 선착순 입장. 취소 시 반드시 연락 바람)

문의 주한일본대사관 공보문화원 02-765-3011(내선 110)

※ 자세한 사항은 주한일본대사관 홈페이지(<http://www.kr.emb-japan.go.jp>) 참고

아티스트 소개

아카마루닷슈☆赤マルダッシュ☆

2013년 9월 명배우 '다케다 데쓰야(武田鉄矢)'의 프로젝트에 의해 구성된 4인조 아이돌 그룹으로 '노래하고, 춤추고, 먹는 아이돌' 컨셉트로 활동을 시작했다. 4명의 멤버는 각각 컵라면 '마루짱 아카이 기쓰네와 미도리노 다누키' 시리즈를 홍보하면서 '다베토모(食べ友)' 마니아를 늘리기 위해 활발하게 활동하고 있다. 2014년 10월 '마루짱 아카이 기쓰네와 미도리노 다누키'의 CM 송에 사용된 싱글 '먹고 웃으며 살아간다.(食べて、笑って、生きていく。)'로 일본 콜롬비아(음반사)에서 메이저 데뷔했다.

• 공식 홈페이지 http://www.maruchan.co.jp/aka-midori/idol_project/

• 일본 콜롬비아(음반사) 특설 페이지 <http://columbia.jp/akamarudash/>

앨범소개

• 2014년 10월 22일 1st Single '먹고 웃으며 살아간다.(食べて、笑って、生きていく。)' 도요스산(東洋水産) '마루짱 아카이 기쓰네와 미도리노 다누키(マルちゃん赤いきつねと緑のたぬき)' 2014년 CM송

• 2015년 4월 1일 2nd Single '원더풀☆스마일(ワンダフル☆スマイル)'

• 2016년 2월 10일 3rd Single '어나더 유(アナザーユー)' 도요스산(東洋水産) '마루짱 아카이 기쓰네와 미도리노 다누키(マルちゃん赤いきつねと緑のたぬき)' 2016년 CM송



기타자와 마리카(北澤鞠佳)

• 생년월일 1996년 1월 1일(20세)

• 출생지 가나가와현 • 취미 먹는 것, 영수증 모으기

• 혈액형 B형 • 좋아하는 음식 아카이 기쓰네 우동

• 닉네임 마링

• 언제나 잘 웃고 태양과 같은 존재. 누구보다도 정의감이 강하며 어떤 일에도 한결같이 노력하는 스타일. 쉽게 긴장하는 편이지만 실전에 강하며 말이 좀 많은 편이다. 춤 실력은 넘버원!



다마시로 마리(玉城茉里)

• 생년월일 1994년 6월 16일(22세)

• 출생지 오키나와현 • 취미 먹는 것, 애니메이션 감상

• 혈액형 O형 • 좋아하는 음식 미도리 다누키 덴소바

• 닉네임 네~상

• 보기엔 클레 보이지만 실제로는 누구보다도 멤버들을 생각한다. 겸손하고 감정 조절 능력이 강한 편이다. 외견과는 다르게 애니메이션이나 게임 등 이차원 세계에 심취해 있다. 말이 별로 없는 편이다.



가와무라 아아카(川村彩花)

• 생년월일 1997년 10월 15일(19세)

• 출생지 차바현 • 취미 먹는 것, 아이돌 연구

• 혈액형 A형 • 좋아하는 음식 구로이 부타 카레 우동

• 닉네임 아~짱

• 온순한 성격에 울보지만 성실한 노력파. 순수하며 생각한 대로 말하는 타입. 멤버로 발탁되었을 때 난생 처음 기뻐서 울었던 경험 이 있다고 한다.



오니시 나유(大西菜友)

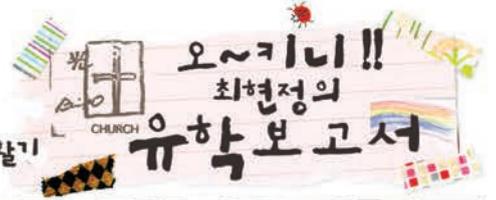
• 생년월일 1998년 9월 29일(18세)

• 출생지 사이타마현 • 취미 먹는 것, 서예

• 혈액형 A형 • 좋아하는 음식 시로이 지카라 우동

• 닉네임 NAYU

• 수다 떨기를 즐기는 활발한 소녀. 멤버들 중 가장 어리지만 누구보다도 담력이 있고 타산적이다. 지는걸 싫어하며 본성은 완고 그 자체. 특기는 머신건 토크 배틀이지만 결말은 없다.



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



타국에서의 반가운 재회에 교토역 한가운데서 일싸 안으며 함께 찾아가간 오사카의 이바라키시.

*안도 다다오(安藤忠雄) 독학으로 건축을 배워 일본 국내는 물론 해외에서도 높은 평가를 받고 있는 일본을 대표하는 건축가.
*일요 예배에 가면 빛의 교회의 온화한 파이프오르겐 소리를 들을 수 있다.

