

일본의 새신식

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

04

2016 | Vol. 534

도쿄도 메구로강

Photo: Kazuhisa Ishikawa



동일본대지진 당시 보내주신 한국 국민 여러분의 지원에 진심으로 감사드립니다

2011년 3월 11일 동일본대지진 및 쓰나미가 발생한 지 5년, 피해지역은 복구를 위해 전력을 다해 왔습니다.
일본 국민을 대표해서 한국을 비롯한 세계 각국의 지원에 다시 한 번 감사드립니다.

지진 발생 직후, 가장 빨리 소방방재청 직원 등으로 구성된 총 107명의 대규모 구조대를 파견해준 것은 한국이었습니다.
전국적인 모금 활동도 펼쳐 주셨습니다.

많은 분들께서 진심 어린 애도와 위로의 말씀도 보내 주셨습니다.

일본이 어려움에 직면했을 때 아픔을 공유하고 따뜻한 손길을 내밀어준 한국은 진정한 친구의 나라입니다.

이런 민관 합동의 지원과 성원이 있었기에 복구를 진행할 수 있었다고 생각합니다.

기회가 되시거든 복구된 도호쿠(東北) 지방을 부디 여러분의 눈으로 직접 확인해 주시면 기쁘겠습니다.

일본 국민은 진심으로 여러분을 환영합니다.

지난해 일본과 한국은 국교정상화 50주년을 맞았습니다.

올해는 양국에게 새로운 50년이 시작되는 기념할 만한 해입니다.

지금까지 키워 온 우정을 토대로 앞으로 양국관계는 더욱 발전할 것으로 확신합니다.

함께 새로운 50년을 만들어 갑시다!

일본 국민은 한국 국민 여러분의 따뜻한 마음을 잊지 않겠습니다.

여러분의 지원에 거듭 진심으로 감사드립니다.

주대한민국일본국특명전권대사 **벳쇼 코로** 別所浩郎



자매도시결연 40주년을 맞이하는 시모노세키시와 부산광역시



에메랄드 그린으로 빛나는 바다와 쓰노시마 대교

시모노세키시와 부산광역시는 양국의 해상 무역, 교통의 관문으로서 오랫동안 교류를 거듭해 왔다. 1965년 일한국교가 정상화되고, 1970년 관부 페리가 취항을 시작하자, 각 방면에서 자매도시결연 분위기가 높아지면서 1976년 자매도시결연에 이르게 된다.

부산시에서 개최된 축제에 참가한 시모노세키와 부산의 요사코이팀



자매도시결연 이후, 양 도시 간에는 각종 교류사업이 전개되어 왔다. 학생 간의 교류는 고교생 상호 방문을 시작으로, 현재 초등학교 6학년 10명을 매년 부산광역시에 파견하여 현지 초등학생과의 교류 사업을 지속하고 있다. 스포츠 교류도 처음보다 활발하여, 현재 10개 종목이 넘는 경기연맹이 상호 방문하며 친선을 도모하고 있다. 이 가운데 40년에 걸쳐 지속적으로 부산과 교류해 온 시모노세키시 정구연맹이 그 공적을 인정 받아 지난해 일한 청소년 교류를 표창하는 다카마도노미야상(高田宮賞)을 수상했다. 이것도 오랜 자매도시 교류의 역사적 성과라 할 수 있을 것이다.

또한 최근의 교류 가운데 빼놓을 수 없는 것이 '조선통신사 사업'이다. 2003년 이후 부산광역시에서 개최되었던 조선통신사 축제에 시모노세키시에서 매년 공연단을 파견하고 있으며, 혼슈(本州)에서 최초로 조선통신사가 상



자매도시결연 35주년 기념으로 설치된 부산문에서 악수하는 양 도시 시장

룩한 땅인 시모노세키시에서도 2004년부터 양 도시의 자원봉사자에 의한 조선통신사행렬 재현행사가 이루어지고 있다. 조선통신사는 그 관련 기록을 현재 일한 공동으로 유네스코 세계기록유산에 등재할 준비를 하고 있으며, 그 기록의 대부분을 소유했던 시모노세키시와 부산광역시와 양국의 선도 역할을 하고 있다.

시모노세키시의 리틀 부산

시모노세키시는 재일한국인이 많이 거주하는 도시로 유명하며, 시모노세키역 앞에는 한국 음식점과 한국 식재료점이 즐비한 그린몰 상가가 있으며, 이곳은 부산의 서민마을 같은 분위기가 감돌아 '리틀 부산'이라 불리고 있다. 이 그린몰 상가에서는 2001년부터 매년 11월 23일 '리틀 부산 축제'가 개최되고 있다. 일본에서 유일하게 '부산'이라는 이름을 딴 이 축제에는 부산광역 시도 공연단을 파견하고 있으며, 매년 한국적 분위기를 즐기려는 많은 분이 찾고 있다.

2011년에는 시모노세키시와 부산광역시의 자매도시결연 35주년 기념으로 상가 입구에 '부산문'이 설치되었으며, 시모노세키시의 상징 중 하나가 되고 있다.



시모노세키시

혼슈의 가장 서쪽에 위치한 삼면이 바다로 둘러싸인 시모노세키시(下関市)는 예로부터 해상교통의 요충지로 번영했으며, 지금은 연간 600만명이 넘는 관광객이 일본 국내외에서 찾는 일본을 대표하는 관광도시다. 에메랄드 그린으로 빛나는 바다가 보는 이들을 매료시키는 쓰노시마(角島), 일본 굴지의 수질을 자랑하며 미인탕으로 유명한 이치노마타(一の俣) 온천으로 대표되는 시모노세키 온천군(下関温泉群), 신선한 초밥을 저렴한 가격으로 먹을 수 있어 많은 관광객으로 붐비는 가라토(唐戸) 시장을 비롯하여 가는 곳마다 방문하시는 분들께 최대의 만족을 제공하고 있다. 일본의 중요 항만 중 하나인 시모노세키항은 일본 최대의 국제정기여객 항로 수를 자랑하며, 한국과 중국의 바다의 관문이 되고 있다. 또한 동아시아 지역에서 일본 각지로 항공 수송과 맛먹는 속도로 화물을 배송하는 '시모노세키 샷건 서비스'는 국제물류거점인 시모노세키의 독자적인 서비스로 호평 받고 있다.





시모노세키시 조선통신사행렬 재현행사

교류를 이어가는 사람들

시모노세키시와 부산광역시는 1992년 이후 1명씩 직원을 상호 교환하는 사업을 실시하고 있다. 파견 기간은 2년으로 그 동안 어학 습득은 물론 한국인과의 교류를 거듭하여 귀국 후에도 공적이나 사적으로 교류의 중심 인물로서 활약하고 있다. 또한 현지 총영사관과 일한(한일)친선협회, 로터리 클럽, 라이온스 클럽 등의 민간 단체, 그리고 무엇보다 한국과 일본의 우호를 바라는 다수의 시민들에 의해 교류가 가능하다는 점은 말할 필요도 없다.

자매도시결연 40주년

올해는 시모노세키시와 부산광역시가 자매도시를 체결한 지 40주년이 되는 기념할 만한 해다. 현재 40주년 기념사업을 어떻게 할 것인가 양 도시간에 논의가 이루어지고 있지만, 시민 여러분은 물론 많은 분들이 참여할 수

있는 행사를 생각하고 있다. 여러분들도 이번 기회에 꼭 시모노세키시와 부산광역시를 방문하여 우호 분위기를 느꼈으면 한다.

폭넓은 국제교류로 지역활성화에 기여하고자

시모노세키시와 부산광역시는 한국과 일본의 수많은 자매도시 가운데, 오랫동안 긴밀하게 교류해 온 특별한 관계다. 양국 관계는 때로는 정치적 문제로 지방차원의 교류까지 일시적으로 정체되는 경우가 있었지만, 이런 와중에도 양 도시는 영향을 최소화하도록 노력하면서 일한 교류의 선도자 역할을 해왔다. 지역의 세계화가 진행되는 가운데, 국제교류는 그 중요성을 더하고 있다. 시모노세키시는 앞으로도 부산광역시와 협력하면서 동아시아의 리더 도시로서 폭넓은 국제교류를 전개하여 지역 활성화에 노력하고자 한다.



시즈오카현 푸드 사이언스센터와 대한민국 국가식품 클러스터 업무협력에 관한 양해 각서 체결

2016년 2월 2일, 농림수산물 생산자와 가공업자 식품제조업자의 판로 개척을 지원하는 '후지노쿠니 종합식품개발전 2016'에서, 시즈오카현 푸드 사이언스센터(이하 FSC) 및 대한민국 국가식품 클러스터 '푸드 폴리스'가 식품연구개발과 해외 진출지원에서 업무협력 각서를 체결했다.

체결식에는 쓰치야 마사유키(土屋優行) 시즈오카현 부지사와 이용구 주일한국대사관 농무관의 입회 아래, 호리카와 도모히로(堀川知廣) 센터장 및 최희정 지원센터장이 각서에 서명했다.

FSC는 시즈오카산 농림수산물을 활용한 신상품 개발과 판로 확대, 인재 육성과 일본 국내외의 산관학 교류를 추진하는 거점으로서 2009년 4월 개설되었다. FSC가 있는 시즈오카현 중부지역에는 다채로운 고품질 농림수산물과 식품관련산업이 집적하는 동시에, 식품과 생명과학 분야에서 뛰어난 연구실적을 가진 대학 등 연구기관이 입지하고 있다.

2015년부터 시작된 푸드 사이언스힐스 프로젝트 제2차 전략에서는 '연구한다, 제품화한다, 판매한다, 육성한다, 정보를 제공한다'는 5대 전략에 따라 사업을 전개하고 있다. 지역자원을 활용하여 기능성 식품을 중심으로 하는 고부가 가치형 식품 등을 창출하는 식품관련산업을 더욱 집적, 활성화하여 시즈오카현의 경제 발전을 지향하고, 또한 프로젝트 성과물을 널리 보급하여 시즈오카 현민, 일본 국민, 세계인의 건강 증진에 기여하고자 한다.

한국 푸드 폴리스는 360ha의 광대한 지역에 국립연구센터(식품 기능성 평가센터, 품질안전센터, 식품포장센터), 파일럿 플랜트 등을



시즈오카현 지역자원의 일본 순위 등

- ◎ 차(茶) 아라차(荒茶, 갓 딴 잎을 증기로 찌 말려 정제하지 않은 차) 산출액(일본 1위)
- ◎ 굴 산출액(일본 3위)
- ◎ 와사비 산출액(일본 1위)
- ◎ 벚꽃새우 스루가만에서만 어획 가능
- ◎ 가다랭이 어획량(일본 1위)
- ◎ 죽석식품 출하액(일본 1위)
- ◎ 참치 통조림(다랑어류, 가다랑어류) 생산량(일본 1위)
- ◎ 영양 보조 식품(캡슐 등) 출하액(일본 1위)

푸드 사이언스힐스 프로젝트 제2차 전략계획 개요

- ◎ 기본 목표
식품 관련 산업의 활성화로 '후지노쿠니 시즈오카의 경제 발전'과 '세계인의 건강 증진'
- ◎ 시책 전개 방향
지역 자원을 활용한 고부가 가치형 식품 등의 개발·생산과 판매 촉진
- ◎ 컨셉트
과학 확립, 과학적 근거에 기초한 기능성이 뛰어난 상품 만들기
- ◎ 마켓 획득, 기능성 표시로 부가가치의 '가시화'
새로운 일본 국내·해외 시장 획득

5대 전략과 달성 목표 항목

- 전략 1 연구한다**
산관학 제휴에 의한 식품관련 연구 건수
인간개입시험 실시 건수
- 전략 2 제품화한다**
사업화 건수(시판 제품 건수)
- 전략 3 판매한다**
판매 촉진 지원 건수
- 전략 4 육성한다**
산관학 제휴에 따른 인재 육성 수
- 전략 5 정보를 제공한다**
푸드 사이언스 센터에서 정보제공을 희망하는 기업 수

신설하는 동시에, 일본 국내외 식품업체 150곳, 식품관련 연구기관 10곳을 유치하는 거대 국가 프로젝트다. 앞으로 시즈오카현 및 한국, 양측 식품관련기업의 연구개발, 해외전개추진이 기대되고 있다. 또한 푸드 폴리스는 지금까지 네덜란드, 프랑스, 스웨덴 등 식품 클러스터와 업무협력을 체결했으며, FSC는 일본의 각서 체결 제1호다. 체류 중, 한국 푸드 폴리스 관계자가 경제교류회와 시즈오카 현립대학과의 의견 교환, 현내 산지 시찰 등에 참여했으며, 인적 교류 면에서 시즈오카현 지역외교국, 산업교류 면에서 시즈오카현 경제산업부와 FSC 등이 횡적으로 연계하여 시즈오카현의 풍부한 산업, 문화, 자연환경을 보다 효과적으로 전달할 수 있게 되었다. 앞으로 시즈오카현내 기업이 한국에서 사업 전개시 푸드 폴리스와 함께 협력해 갈 예정이다.

푸드사이언스힐스 프로젝트란

시즈오카현에서는 기능성 식품의 수요가 높아지고, 지역특산물에 대한 기대, 새로운 식품 시장의 확대 같은 사회적 배경 아래, 식품 관련 산업의 활성화로 '후지노쿠니 시즈오카의 경제 발전'과 '세계인의 건강 증진'을 기본 목표로 하는 푸드 사이언스힐스 프로젝트를 추진하고 있다. 2015년도부터 지금까지 축적된 다양한 실적을 더욱 발전시키기 위해 제2차 전략계획(2015~2019년도)이 시작되었다.

시즈오카의 풍부한 지역자원

시즈오카현의 온난한 기후, 변화 무쌍한 지형, 풍부한 어장인 스루가만(駿河湾)과 하마나코(浜名湖), 439개 품목의 다양한 고품질 농림수산물, 고도의 식품가공기술 등 '풍부한 지역자원'을 활용한 고부가 가치형 식품개발 등을 촉진하여 식품관련산업의 진흥과 집적을 지향하고 있다.

시즈오카 신규산업 집적 클러스터

시즈오카현에서는 현내 지역자원이나 산업기반의 특성을 활용하여, 동부지역을 중심으로 '파마 밸리(PHARMA VALLEY)', 중부지역을 중심으로 '푸드 사이언스 힐즈(FOODSCIENCE HILLS), 서부지역을 중심으로 '포톤 밸리(PHOTON VALLEY)' 같은 3개의 산업 집적 프로젝트를 진행하고 있다. 이를 총칭하여 '시즈오카 신규산업 집적 클러스터'라 부르며, 차세대 산업의 집적과 창출을 도모하고 있다.





만남을 통해 꿈꾼 따뜻한 미래

오영빈 | 대일외국어고등학교



주한일본대사관이 선발한 한국 고등학생 102명이 지난 2월 16일부터 2월 25일까지 9박 10일 일정으로 일본을 방문했다. 일본정부의 청소년교류사업인 'JENESYS 2015'의 일환으로 실시된 이번 프로그램에 참가한 일행은 3개 단으로 나뉘어 도쿄(東京), 오이타현 분고다카다시(豊後高田市), 에히메현 마쓰야마시(松山市), 히로시마현 에타지마시(江田島市), 히메지시(姫路市), 교토(京都)를 방문해 일본 고등학생과의 교류, 홈스테이, 기모노 체험, 노가쿠(能楽) 같은 일본 전통문화 체험 등 다양한 경험을 통해 일본을 더욱 깊게 이해하는 기회를 가졌다.

또한 프로그램 참가자들은 'Cool Japan 리porter'로서 이번 프로그램에 참가해 각자가 발견한 일본의 매력을 SNS 등으로 널리 알리는 메신저 활동을 했다.

고등학생인 나에게 9박 10일은 길다면 긴 시간이었다. 주위에서 고등학교 2학년이라는 중요한 시기에 이렇게 오랜 동안 일본에 가도 되느냐는 걱정이 많았다. 하지만 일본에 대한 호기심에서 생긴 막연한 동경이, 일본인과 직접 교류할 수 있는 이번 시간을 고민 없이 결정하게 했다. 이는 17년, 내 인생에서 가장 올바른 선택이었다고 자부한다. 이번 JENESYS 2015 일본 방문 프로그램을 통해, 일본에 가보지 않으면 알 수 없는 것들을 느꼈고, 이를 통해 한국과 일본의 따뜻한 미래의 희망을 보았다.

내가 속한 2단은 도쿄, 마쓰야마, 교토 등 일본 곳곳을 방문하며 여러 경험을 했다. 아사히음료공장 방문, 에히메대학교의 토론, 온천 체험, 히메지성 견학 등, 단순한 관광이 아닌 일본의 이모저모를 직접 체험하고 많은 것을 느끼며 배웠다.

그 중에서도 가장 소중한 발견은 무엇보다도 '인연을 통한 배움'이었다. 많은 인연 중에서도 가장 인상적이었던 것은 '이쿠분칸 고등학교에서의 교류'였다. 일반적인 일본 여행에서 체험할 수 없는 일본 고등학교 방문은 기대



이상으로 즐거웠고 유쾌한 시간이었다. 일본인 또래 친구들과 같이 종이 접기를 하고, 학교를 둘러보고, 도시락도 함께 먹고, 점심시간에는 교실에서 다 같이 게임을 하면서 일본 친구

들과 마음이 통하는 것을 느꼈다. 마치 오랜만에 옛 친구를 만난 것처럼 친근했다. 놀라웠던 점은 한국의 학생들은 입시 스트레스로 인해 '학교'는 어느덧 가기 싫은 곳이라는 인식이 있는 반면, 일본인 친구에게 '학교 가기 싫지'라고 했을 때, 여러 친구들로부터 '학교 즐겁잖아(学校たのしいじゃん)'라는 말을 들었다는 것이다. 일본은 한국의 보통 고등학교와는 다르게 부활동(동아리 문화), 축제 문화 등이 발전해서 보다 자율적인 학교생활이 가능하다. 한국의 학교는 단지 '공부하는 곳'이라는 인식이 강한데, 일본의 이런 점을 받아들여 학교는 '즐



거운 곳'이라는 생각을 가질 수 있는 환경을 만들면 좋겠다는 생각을 했다.

이쿠분칸 고등학교 방문 외에, 마음 속에 가장 크게 자리 잡은 인연은 마쓰야마에서 2박 3일을 함께 한 홈스테이 가족들이다. 함께 근처 마트에서 저녁 찬거리를 사기도 하고 프리쿠라(스티커 사진)를 찍는 소소한 경험 속에서 일본 가정의 일원이 된 듯한 느낌을 받았다. 흔히 '일본 가정집'이라고 하면 다다미 방, 고타쓰, 한국보다는 깊은 욕조 등을 떠올리게 되는데, 이를 직접 체험하면서 정말 일본인이 된 것 같은 기분이 들었다. 저녁 식사 후 우리는 함께 모여 진로를 고민하고 앞으로의 목표를 이야기하며 밤을 새웠다. 홈스테이 가족으로부터 '언제든지 힘이 되어주겠다'는 이야기를 들었을 때는 가슴이 먹먹했다. 타국에서 온 나를 가족처럼 생각하며 귀국 후에도 잘 도착했는지 전화까지 주셨다. 정말 감사함을 느끼며 '일본의 부모님'이라는 생각이 들었다. 한국과 일본 어느 가정이든 자녀들을 위해 기도하고 진심으로 걱정하는 마음은 같다고 느꼈다.

이번 9박 10일 간의 여러 인연을 통해 '있는 그대로의 일본'을 보게 되었다. 흔히 한국인들이 갖고 있는 일본에 대한 고정관념과 매우 다르다는 것을 알게 되었다. 양국의 미래를 이끌어갈 차세대 주역인 청소년으로서 일본의 좋은 점이든 나쁜 점이든 내가 본 일본 그대로를 알릴 것이다. 반대로 일본 친구들이 갖고 있는 한국에 대한 고정관념 또한 바꾸어 나가, 한국과 일본의 따뜻한 미래의 힘이 되고자 한다. 이것이 'Cool Japan 리포터'의 진정한 역할이라고 생각한다.

나에게 행복이란 무엇인가

오미보 감독님의 영화 ‘너는 착한 아이’가 한국에서 개봉되었는데, 감상을 들려주세요.

처음으로 해외에서 제 영화가 개봉되어 너무 기뻐고, 제가 제일한국인이라, 그런 의미에서도 한국에서 개봉하게 되어 기뻐했습니다.

작품 속에서는 학대, 방치, 왕따, 교실 붕괴, 독거 노인, 치매 등 매우 다양한 사회적 주제가 다루어지고 있는데, 이중 하나만 거론해도 영화 한편은 만들어 질 것 같네요. 그렇습니다. 깊이 파고 들면 그 정도로 심각한 문제라고 생각합니다. 다만, 이번에 그런 다양한 사회문제는 모두 우리가 살고 있는 일상에서 생길 수 있고, 실제로 일어나는 일이기도 하여 ‘일상 속에 여러 문제가 있다’는 점을 그리고 싶어서 전부 담았습니다.

정말 중요한 테마지만, 작품 속에서는 어디까지나 일상의 한 컷으로 그려지고 있다는 느낌이 들었습니다.

사회 문제를 다루니까 어두운 영화로 만드는게 아니라, 터무니 없는 일로 웃어버리는 일상의 우연한 틈새에 현실이 있다는 것을 그리고 싶었습니다.

영화는 세 개의 스토리로 구성되어 있지만, 거의 접점이 없네요.

결코 만나지는 않지만, 오늘 오노 마치코 씨가 자식에게

吳美保監督の映画『きみはいい子』が韓国劇場公開されることになりました。感想をお聞かせください。

初めて海外で自分の映画が劇場公開され、すごく嬉しかったというのと、私は在日韓国籍なので、そういう意味でも韓国で公開されることになり嬉しかったです。

作品の中では、虐待、ネグレクト、いじめ、学級崩壊、独居老人、認知症など、非常に多様な社会的テーマを扱っていらっしゃいます。この中の一つを取り上げただけでも、映画が一つ出来てしまうと思うのですが。

そうですね。掘り下げればそれぐらい深い問題だと思います。ただ、今回描いた様々な社会問題はどれも私たちの生きている日常で起こりうることであり、また、実際に起こっていることでもあるので「日常の中に色々な問題がある」ということを描きたいと思い、全て盛り込みました。

本当に重要なテーマでありながら、作品の中ではあくまで日常の一コマとして描かれていると感じました。

社会問題を描くから暗い映画にするのではなく、たわいも無いことで笑ったりする日常の、ふとした隙間に現実があるということを描きたいと思いました。

映画は三つのストーリーで構成されていますが、ほぼ接点がないですね。

손을 대는 순간, 고라 겐고 씨는 조카와 장난을 치고 있다던가, 같은 시간의 축에서 이루어지는 평행적인 이야기 기입이다. 이쪽이 괴로움을 겪는 순간, 다른 쪽은 웃고 있다든가. 모든 이야기를 역지로 연결시켜 '기적이다!'라는 식으로는 하지 않았습니다.

학대하는 어머니도, 실은 고통을 겪고 있는 것처럼 보였습니다.

이번 영화를 제작하며 (아동) 학대보호시설 분께도 이야기를 들었는데, 역시 부모에게 제대로 된 애정을 받지 못한 사람이, 자기 자식에게 제대로 된 사랑을 쏟는다는 것은 매우 어렵다고 생각했습니다. 그래서 오노 씨가 연기한 미즈키 자신도 괴로울 거예요. 한편, 이케와키 치즈루 씨가 연기한 요코는 누군가 자신을 지켜보고 있다는 것이 마음의 의지가 되었을 겁니다. 부모에게 맞고, 밥도 얻어 먹지 못하고, 집에서 쫓겨났을 때, 할머니로부터 “착한 아이네(주:영화 자막 표현)”라는 칭찬을 들었다. 피는 섞이지 않았지만, 누군가가 이렇게 말해 주었다면 반드시 구원 받을 거예요. 이 한번의 경험이 있느냐 여부는 큰 영향을 준다고 생각합니다.

오미보 감독님은 촬영 후에 출산하셨다고 들었는데, 자녀가 있는 상황에서 이 영화를 보고 어떤 기분이 들었나요.

자식에게 손찌검 하는 긴 컷에서 때리는 소리라든가 육감, 어린이 울음 소리 등 내가 찍고도 '길게' 느껴졌습니다. 내가 아이를 때리고 있다는 이미지를 떠올리자 마음이 많이 아팠어요. 하지만 아픔을 끌어안으며, '그럼 어떻게 하지?'라고 묻는 이야기니까, 이 아픔은 필요하다고 생각합니다.

독자 여러분께 이 영화를 통해 전하고 싶은 메시지가 있다면 말씀해 주세요.

영화를 보고 '나에게 행복이란 무엇인가'를 생각해 보셨으면 합니다. 원작에 있는 아주 좋아하는 대사로 영화에서도 썼지만, 마지막에 자폐증 어린이가 '행복은 저녁밥을 먹고 이불에 들어가, 엄마가 "잘 자"라고 할 때의 기분입니다'라는 장면입니다. '정말 맞아!'라고는 생각하지만, 일상 중에 이런 순간을 잊어버리게 되죠. 각자 행복의 기준은 있겠지만, 내 자신의 행복에 대해 생각해 보셨으면 합니다.

決して交わることはないけれども、今日、尾野真千子さんが子供に手を上げているこの瞬間に、高良健吾さんが甥っ子とじゃれあっているという、同じ時間軸のパラレルストーリーなんです。こっちが苦しい思いをしている時に、こちらは笑顔になっているとか。全てのストーリーを無理に結び付けて「奇跡だ!」という形にはしませんでした。

虐待をしているお母さんも、実は痛みを感じているようにも見れました。

今回映画を作るにあたって、虐待の保護施設の方からもお話を伺いましたが、やはり、親から全うな愛情を受けいてない人が自分の子供に全うな愛を注ぐことはすごく難しいと思いました。だから、尾野さん演じる水木自身も苦しいと思うんですね。一方で、池脇千鶴さん演じる陽子にとっては、誰かが自分を見ていてくれるということが心の支えだったんだろうと思います。親に手を上げられ、ご飯も食べさせてもらえず、家からも追い出され、そんなときにおばあちゃんから「べっぴんさんだね」と褒めてもらった。血が繋がっていなくても、誰かにそうしてもらえると絶対に救われるだろうし、その一回の経験があるかどうかは大きく影響すると思います。

呉監督は、撮影後に出産されたと同じでしたが、改めてお子様がいらっしゃる状況でこの映画を見るとどんな気持ちになりますか。子供に手を上げる長いカットで、叩く音とか、肉感とか、子供の泣き声とか、自分で撮っておきながら「長いな」と思いました。自分が息子を叩いていることをイメージしたら、ものすごく心が痛くなる。でも、その痛みを伴った上で「じゃあどうする?」と問いかける話なので、この痛みは必要なかになって思います。

読者の方にこの映画で伝えたいメッセージ等あれば、お願いします。

この映画を見て「自分にとっての幸せってなんだろう」と考えを巡らせてもらえればいいと思います。原作にあったすごく好きな台詞で映画にも入れているのですが、最後に自閉症の男の子が「幸せは、晩御飯を食べて、お布団に入って、お母さんにお休みといってもらったときの気持ちです」というものです。「ほんとにそうだよ!」と思うのですが、日常にいたらそんなこと忘れちゃうんですよね。人それぞれ幸せの基準があると思いますが、自分自身にとっての幸せについて考えてみてほしいです。

양국 식문화의 차이와 입맛

일본 식문화를 소개하는 재팬 푸드 페스티벌 참가업체 가운데, 이번호에서는 고에몬(五右衛門) 김광태 씨, 갓덴스시(がってん寿司) 시라이 아키히로(白居昭洋)씨와의 인터뷰를 소개한다.



한국에 진출한 계기는. 무역회사에서 근무하며 25년 가까이 일본과 관련된 일을 했다. 그래서 예전부터 일본의 식문화를 한국에 가져와 소개하고 싶었는데, 운 좋게 ‘일본 레스토랑 시스템’과 인연이 닿게 되었다.

일본과 한국 요리의 차이가 있다면. 일본은 식재료 본연의 맛을 그대로 살리고자 하는데, 이 점이 한국과는 다르다고 생각한다. 또한, 한국 요리가 웨트(wet)하다면 일본 요리는 드라이(dry)하다. 한국은 예로부터 농경문화라 따뜻한 요리가 많지만, 이에 비해 일본은 들고 다닐 수 있는 도시락 문화라고 본다.

일본풍 이탈리아 요리를 한국에 들여오며 어떤 점에 주력했다. 스파게티를 일본풍으로 어레인지한 것이 고에몬으로 우리는 일본의 레시피를 그대로 사용하고 있다. 처음에는 한국인의 입맛에 맞추는데 어려움이 있었다. 겉모양도 예쁘고 먹음직스럽지만, 간이 짜다는 불평을 들었다. 그래서 조금씩 염도와 메뉴를 조정했다. 피클의 경우, 일본에서는 제공하지 않지만, 한국에서는 손님들의 요구로 본사와 고민을 거듭한 끝에 ‘현지화를 위해 제공하자’라고 정하고, 지금처럼 곁들여 나오게 되었다. 메뉴 중 명

란젓을 사용한 메뉴가 가장 인기가 많고, 다음으로 가라아게(닭튀김)다. 그리고 일본 고에몬에는 없지만, 한국인의 입맛에 맞춰 일본에서 슈퍼레오물렛이나 치킨카라아게 미트소스 같은 레시피를 고안해서 제공하고 있다.

요리를 담은 그릇도 매우 독특한데. 일본 고에몬과 마찬가지로 모두 아리타야키(有田焼き)를 쓰고 있다. 아리타야키는 한국과 인연이 매우 깊다. 400년 전 규슈로 건너간 장인이 아리타야키를 만들기 시작했고, 긴 세월을 지나 이 아리타야키가 일본에서 한국으로 왔다는 것에 인연을 느낄 수 있다. 나도 지난 2월, 이마리(伊万里)와 아리타(有田) 등 사가현(佐賀県)에 위치한 도자기 명산지를 둘러보았다.

앞으로의 전망은 일본 본사에는 고에몬 이외에 계열사로 여러 전문 레스토랑이 있다. 앞으로도 다른 브랜드를 한국에서 소개할 기회를 가졌으면 한다. 3년정도 지나고 나니, 일본요리를 어떤 식으로 가져오면 한국 분들이 좋아할지 알게 되었다. 적극 추진하고 싶다. 돈까스, 함박스테이크, 오므라이스, 카레 등 서양요리지만 어레인지 해서 일본 요리의 일종이 된 것도 많다. 이런 요리를 한국에 소개하고 싶다.



갯덴스시

한국에 진출한 계기는. 아무래도 한국에서 일본 요리 하면 매우 비싸다는 인식이 있었다. 갯덴스시는 합리적인 가격으로 일반 시민이 즐길 수 있는 일본 가정의 맛을 제공하면서 일본 문화를 널리 알리고자 했다. 나와 일본에서 함께 일했던 한국인 친구가 현재 한국 대표인데, 맛있는 일본음식을 저렴하게 드실 수 있는 기회를 고향에서도 제공하고 싶은 마음에서 시작하게 되었다.

한국에 대한 인상은. 한국인들은 너무 착하다. 길을 물어 보면 직접 안내해 주는 등 일본에서는 잊혀지고 있는 정이 여전히 남아 있다. 할아버님과 할머니께 자리를 양보하는 것도 그렇고, 전혀 모르는 어린이가 넘어지면 “괜찮니, 엄마 어디 계시니”하며 도와준다. 식문화 측면에서는 한국 커플은 1주년 기념으로 프랑스 요리가 아니라 초밥을 먹으러 오는 경우가 있는데, 이것도 일본과는 다르다. 우리 가게도 발렌타인데이에 매출 신기록이 나왔다.

갯덴스시의 매력은 무엇인가. 다른 일본음식점과의 차이는 참치 해체쇼 등 북적거리고 활기찬 분위기라 할 수 있다. 조용한 전통 일식집과 다른 우리만의 매력이다. 무엇보다 참치는 회를 쳐서 그 자리에서 먹는데, “여러분 지금부터 참치 대가리를 자를 테니, 추임새를 넣어주세요.

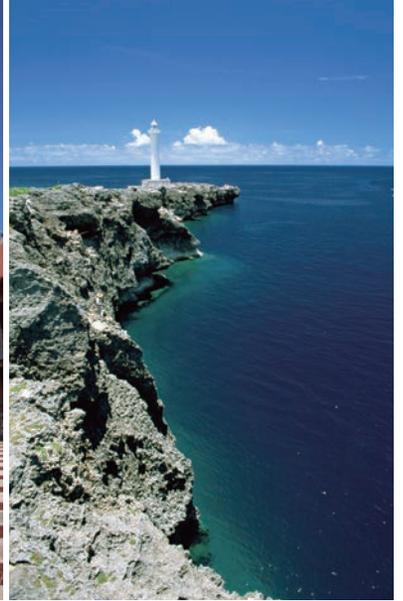
목소리가 작습니다!” “참치 무게를 맞힌 분께 참치 대뱃살을 서비스로 드립니다!”라고 외치며, 손님과의 일체감을 형성하고 있다.

한국에서 어려운 점은 없었나. 예를 들어 일본 직원은 서비스 정신이 투철하다 보니 요리사도 계산이나 손님 응대를 하는데, 한국 직원은 요리사로서의 자부심이 강하다 보니 계산대에는 서지 않겠다라는 마음의 벽이 조금 있었다. 타협점을 찾으면서 벽을 깨고 메우고의 반복이다.

한국 진출을 위해 특별히 신경 쓴 점은. 엄선한 상품의 맛은 그대로지만, 한국인의 입맛에 맞게 조금 맵거나 덜 짜게 만들고 있는 것도 있다. 한국 분들은 간에 민감해서 달걀말이도 일본식은 조금 달게 만드는데 “누가 설탕을 잘못 넣은 것 아니냐”며 깜짝 놀란다. 그리고 광어의 식감도 쫄깃하고 찰진 것을 선호한다. 이 점은 일본의 스타일과 달라 시행착오를 겪고 있다.

앞으로의 전망은. 출점 예정은 있지만, 매년 변동사항이 있으니 정세를 보면서 신중히 진행하고 싶다. 중국은 현재 10곳이 넘는다. 한국에서도 점포 수를 따라잡고자 분발하고 있다.

오키나와현의 사케



오키나와현은 일본의 서남부, 가장 서쪽에 위치하는 현이다. 아열대에 속하며 연중 온난한 기후로서 최고와 최저 기온차가 작다. 면적은 약 2300km²이고, 인구는 1,432,871명(2016년 12월 현재)이다. 옛날에는 류큐 왕국이 존재했으며, 지금까지도 독자적인 문화를 지닌 아시아를 대표하는 휴양지로 일본뿐 아니라 세계에서 주목 받고 있다.

문화 류큐시대에 중국과 일본, 조선 나아가 동남아시아와의 교역을 통해, 다양한 문화를 융합하고 키워 온 오키나와. 독특한 아름다움과 전통기술이 돋보이는 공예는 경제산업대신이 지정하는 전통적 공예품으로서 13개 품목이 선정되며 일본 3위를 자랑하고 있다. 예를 들어 콜라 페병 등의 활용으로 주목 받았던 ‘류큐 유리’는 소박하고 따뜻한 촉감이 매력이다.

생활 여러 주변국과의 교역 역사와 연중 온난한 아열대 해양성 기후로서 오키나와인들은 다양한 혜택과 영향을 받았다. 이러한 오키나와인의 생활은 마을마다 독자적인

개성이 있다고 할 정도로 다양한 문화와 습관이 있다. 같은 오키나와인이라도 거주하는 섬이 다르면, 말이 통하지 않는 경우가 있고 언어도 다양하다. 하지만, 오키나와만의 느긋한 남국 기질을 지닌 현민성은 공통적이다.

바다와 자연 아열대 해양성 기후의 오키나와. 선명한 열대어가 헤엄치는 산호초 바다는 많은 사람들을 매료시킨다. 또한, 아열대 식물이 우거진 원시림과 맹그로브가 군생하는 장대한 경관도 오키나와의 자연이 주는 매력이다. 오키나와의 대자연에는 세계적으로도 보기 드문 고유의 생물이 다수 서식하고 있다. 아직도 오키나와에는 조사하





지 못할 만큼, 미지의 대자연이 남아 있다고 할 정도다.

술 문화 · 아와모리 오키나와라고 하면 아와모리(泡盛, 오키나와 특산 소주)다. 일본 최고의 증류주로서 500년 이상의 역사가 있다. 아와모리의 특징은 크게 4가지다.

태국 쌀을 원료로 한다. 아와모리의 원료로는 일부 종목을 제외하고 가늘고 긴 태국 쌀(인디카종)이 사용되고 있다. 끈기 있는 일본 쌀(자포니카종)에 비해, 딱딱하고 건조하기 때문에 흑국균(黑麹菌)이 균사를 뺏기 쉽다는 특징이 있으며, 아와모리의 향과 맛에 독특한 풍미를 준다.

흑균을 사용한다. 일본술에는 황국(黃麹), 소주에는 주로 백국(白麹)이 쓰이는데 비해, 아와모리는 흑국(黑麹)을 사용한다. 흑국균을 쓴 주조는 세계적으로도 드문데 온난한 기후에 적합하며 잘 부패하지 않는 흑국균을 사용하는 것도 아와모리의 독특한 맛과 관계가 있다.

누룩만으로 1번 발효한다. 원료인 태국쌀에 흑국균을 써서 미국(米麴, 쌀 누룩)을 만들고, 여기에 물과 효모를 넣어 모로미(もろみ, 거르지 않은 술)를 만들어 약 2주 정도 알

콜 발효시킨다. 이런 간단한 공정은 ‘전국(全麹, 100% 누룩) 담그기’라 부르며, 아와모리의 독특한 공정이다. 아와모리 이외의 일본 소주는 이 공정을 2번에 나누어 하지만, (1번 발효하는 것도) 아와모리의 큰 특징이다.

단식증류기에서 증류한다. 약 2주 정도 발효시킨 모로미를 증류시키면 드디어 아와모리가 완성된다. 이 때 사용하는 증류기는 ‘단식 증류기’다. 단식 증류기는 모로미에 포함된 성분을 증기가 알맞게 머금게 하기 때문에 원료의 풍미를 남김없이 증류주에 반영시키는 것이 특징이다. 또한 이렇게 만들어진 아와모리는 숙성시키면 ‘고슈(古酒, 오래 된 술)’가 되는 것이 큰 매력이다. 소중히 관리하면 100년, 200년 된 고슈가 되고, 각 과정에서 잘 숙성시킬 수 있다. 이러한 술은 세계에서 그 유례를 찾아볼 수 없다. 20년, 30년 된 고슈라도 깊은 맛과 달콤한 향기는 높이 평가되고 있다.

오키나와를 대표하는 아와모리는 세계 각지로 수출되어 높은 평가를 받고 있다. 한국에도 여러 종류의 아와모리가 수입되고 있으니, 기회가 되면 아와모리의 매력을 직접 체험해 보기 바란다.



아카마루에 담긴 꿈

아카마루 닷슈☆라는 팀 이름은 어떻게 만들어졌나요.

기타자와 오리콘 차트에서 순위가 오르면 아카마루급(赤丸急) 상승이라고 하는데, 우리도 여기서 이름을 따와 급 상승했으면 하는 마음을 담아 아카마루 닷슈☆(赤マルダッシュ☆) 라고 다케다 씨가 지었습니다.

프로듀서인 다케다 데쓰야 씨는 어떤 분인가요.

기타자와 처음에 분장실로 인사를 갔을 때 '나가 주세요'라고 하셔서, 제대로 인사도 못 드렸죠. 나중에 촬영하면서 알게 되었는데, 정말 아저씨 같이 편하고 좋은 분이예요. 오니시 노래 조연도 해 주시는데, 너무 심오해서 다 이해는 못했어요(웃음).

아카마루 닷슈 여러분은 어떤 취미가 있나요

기타자와 지하철 영수증 모으기를 좋아합니다. 일반 영수증이 아니라, 스이카(スイカ, JR 동일본이 개발한 비접촉형 IC 카드)같은 충전식 교통카드입니다. 기계에 따라 적혀있는 내

가와무라 아이카(川村愛花)

기타자와 마리카(北澤舞佳)

다마시로 마리(玉城菜里)

오니시 나유(大園菜友)



용도 다르고, 노선에 따라 모양도 전혀 다르죠. 제법 많이 모았는데 어머니가 ‘이제 필요 없지’하면서 버리셨어요.

다마시로 저는 기본적으로 애니메이션을 뭐든지 좋아하는데, 제일 좋아하는 것은 ‘은혼(銀魂, 긴타마)’이에요. 지금 가장 추천하고 싶은 것은 ‘쇼와 겐로쿠 라쿠고 심중(昭和元祿落語心中)’이구요. 이시다 아키라(石田彰) 씨 같은 성우도 너무 좋아하고, 스포츠 근성을 표현한 애니메나 개그 계통 애니메도 좋아합니다.

가와무라 저는 ‘아이돌 연구’입니다. 모모이로 클로버 Z(ももいろクローバーZ)와 노기자카 46(乃木坂 46)을 좋아해요. 원래 AKB의 마에다 아쓰코(前田敦子) 씨를 동경하면서 아이돌이 되고 싶었고, 졸업 후에는 모모이로 클로버 Z가 너무 좋아했어요. 예전에는 그저 보기만 했지만, 아이돌이 되고 나서는 ‘아이돌 시선’으로 보게 되었죠. 관객에게는 이렇게 대하고, 이 가사에서는 이런 표정을 짓는다 라는 점을 중점적으로 보고 있어요.

오니시 3살 때부터 서도를 하고 있어요. 요즘은 바빠서 좀처럼 못 하지만, 다시 배우러 가고 싶어요.

처음 한국에 오셨는데 어떤 인상을 받으셨나요.

기타자와 저녁이 되면 포장마차가 아주 많이 나오는데, 일본에서는 좀처럼 볼 수 없어서 신선했어요. 그리고 김치가 생각보다 안 매워서 놀랐어요. 훨씬 더 매울 거라고 생각해서 조심했는데, 의외로 맵지 않더라고요.

다마시로 여러 가지를 먹었는데요. 불고기, 파전, 냉면



그리고 오늘 점심에는 죽도 먹었어요. 정말 맛있더군요.

메이저 데뷔까지 기간이 좀 있었는데, 힘들었던 일이나 즐거웠던 에피소드 등이 있다면.

기타자와 우리는 한 곡만으로 활동했기 때문에, 20분 공연이 주워져도 어려웠어요. “다른 아이들은 곡도 많은데, 우리는 왜!”라고 생각했죠. 이대로 끝나는 게 아닐까 싶었을 때, 메이저 데뷔 소식을 듣고, ‘앞으로도 아카마루 닷슈☆는 있는거야!’라는 기쁨과 함께, 라이브 공연시 우리 곡을 부를 수 있다는게 기뻐했습니다.

신곡 ‘어나더 유’가 오리콘 위클리 싱글 랭킹 9위에 올랐다는 소식을 듣고 어떤 기분이 드셨나요.

오니시 활동하면서도 정말 10위 안에 들 수 있을까 싶었는데, 9위는 꿈의 순위였어요. 처음에는 꿈이 아닐까, 실감이 안 났어요.

휴가는 어떻게 지내시나요

다마시로 ‘어나더 유’ 발매 전에 이례적으로 6개월 동안 릴리스 행사를 했어요. 그 때 모두가 주말에는 일하고, 평일에는 학교에 다니며 6개월 동안 휴일 없이 지냈어요.

오니시 놀고 싶어도 행사를 마치고 논다든가 하며 하루도 쉰 적이 없었습니다. 하지만 한가할 때는 정말 시간이 많았어요(웃음). 그 폭이 너무 커서 당황할 정도였는데, 바쁘다는 것은 할 일이 있다는 것이니 기쁜 일이지요.

가와무라 마침, 릴리스 행사가 시작되었을 때가 대학입시라 가끔 쉬기도 하면서, 행사나 학원에 갔는데, 정신적으로 너무 힘들었어요. 동료들을 의지하며 간신히 버틸 수 있었어요.

오니시 팬 여러분이 “정말 피곤해 보여요. 얼굴이 말이 아니네요”라고 할 정도였죠(웃음).

앞으로의 활동 계획은.

기타자와 3월 20일 시부야 WWW에서 원맨 라이브가 결정되었어요. 지금 그 준비를 하고 있는데, 아카마루 닷슈☆의 첫 원맨 라이브입니다!



SEOUL SAKE FESTIVAL 2016 코엑스에서 개최되어

3월 26일(토)~27(일) 코엑스에서 주한일본대사관과 한국지자케수입업협회중앙회가 공동주최한 'Seoul Sake Festival 2016'이 많은 방문객들의 호응 속에 개최되었다. 일본의 일본술 양조장 80개사가 참가한 가운데, 300여 종의 일본술을 시음할 수 있는 대규모 행사로서, 참가 양조장 수와 실시 규모는 일본 이외 지역에서 실시되는 이벤트로서는 역대 최대 규모다.

또한 일본술 이외에 일본관광홍보 등 해당 지역 소개는 물론, 일본관련 음식점이 참가한 가운데 닭고치, 라면, 메밀국수, 주먹밥 등 일본의 식문화도 즐길 수 있었다.



4월의 일본영화상영회

주한일본대사관 공보문화원에서는 화창한 4월을 맞아 젊은이들의 사랑과 고뇌, 희망이 어우러진 음악영화를 소개한다.

J-POP의 디바인 나카시마 미카를 비롯해 아이돌 그룹 스피드 출신의 시마부쿠로 히로코, 현재 한국에도 큰 팬덤이 형성되어 있는 우에노 주리, 미야자키 아오이, 오다기리 조, 고라 겐고 등이 출연한 음악영화 7편을 상영한다.

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀
시간 14:30(입장 14:00부터)

4월 1일(금), 20일(수) 스윙걸즈 スウィングガールズ
4월 11일(월), 25일(월) 소년 메리켄사쿠 少年メリケンサック
4월 14일(목), 27일(수) 소라닌 ソラニン
4월 18일(월), 29일(금) 피쉬스토리 フィッシュストーリー

4월 8일(금), 21일(목) 백댄서즈! バックダンサーズ!
4월 12일(화), 26일(화) 클럽진주군 この世の外へ クラブ進駐軍
4월 15일(금), 28일(목) 나나 NANA

일본국제교류기금 순회전 일본인형전

봄을 맞이하여 일본의 다양한 인형을 전시, 소개하는 '일본인형전' 이 서울과 부산에서 개최된다. 이번 인형전에는 일본 최고의 인형작가와 장인(匠人)이 만든 70여 점의 작품이 전시되며, 살아 숨쉬는 듯한 정교함과 과감한 생각기법으로 입가에 미소를 짓게 하는 귀엽고 앙증맞은 인형이 전시된다. 무료관람.

[서울전시] 일시 5월 11일(수)~27일(금) 10:00~17:30(토,일 휴관)
장소 주한일본대사관 공보문화원 2층 실크갤러리
주최 주한일본대사관 공보문화원, 일본국제교류기금
문의 02-765-3011(내선 120, 123) <http://www.kr.emb-japan.go.jp>

[포항전시] 일시 4월 15일(금)~30일(토) 10:00~19:00
장소 포항문화예술회관 1층 전시실
주최 주부산일본국총영사관, 일본국제교류기금
후원 위덕대학교 일본언어문화학과
문의 주부산일본국총영사관 공보문화부 051-410-6124~6



제13회 일본가요대회 참가자 모집 (영남지역)

일본가요에 대한 관심과 이해를 높이고, 음악교류를 통해 양국 간의 우호증진을 위해 주부산일본국총영사관과 일본 쓰시마시, (사)부산한일문화교류협회가 공동 주최하는 '제13회 일본가요대회'가 개최된다. J-POP, 엔카(演歌), 애니메이션 주제곡 등 일본가요에 관심있는 영남지역 분들의 많은 참여 바란다.

일시 5월 28일(토) 14:00~18:00 장소 경성대학교 콘서트홀
주최 주부산일본국총영사관, 쓰시마시(対馬市), (사)부산한일문화교류협회 접수마감 5월 4일(수)까지
문의 주부산일본국총영사관 공보문화부 051-410-6124~6
※자세한 내용은 주부산일본국총영사관 홈페이지에서 확인 (www.busan.kr.emb-japan.go.jp)

2016 코스프레 이벤트

한일 교류 코스프레 이벤트

한국의 젊은이들 사이에서 일본의 만화, 애니메이션에 대한 관심이 높아지면서, 특정한 만 관심이 있었던 코스프레가 이제는 새로운 문화영역으로 자리매김하고 있다. 이번 행사는 일본의 유명 코스플레이어 '이쓰키 아키라(五木あきら)' 와 '구로네코(くろねこ)'를 초청해 다양한 퍼포먼스와 간담회 및 기념촬영을 진행할 예정이다. 관람무료.

일시 5월 20일(금) 19:00~ 장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀
주최 주한일본대사관 공보문화원, Negibose KONDO Inc
문의 주한일본대사관 공보문화원 02-765-3011 (내선 110, 128)

코스프레 콜렉션 010 in Seoul

한국과 일본의 코스플레이어 교류는 물론 플라마켓도 운영한다. 또한, 한국 코스플레이어를 대상으로 '코스프레 콘테스트'도 실시하여 우승자는 'TOKYO GAME SHOW'에 공식 게스트로 초청할 예정이다.

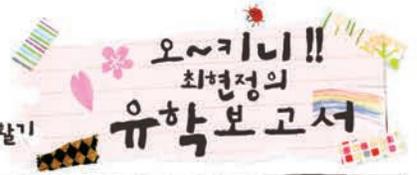
일시 5월 21일(토) 11:00~ 장소 신촌 연세로
주최 Negibose KONDO Inc 후원 주한일본대사관, 서대문구
참가비 10,000원(코스플레이어 및 사진촬영자. 단, 일반 관람자 무료)
문의 서대문구청 02-330-1364, 주한일본대사관 공보문화원 02-765-3011 (내선 110, 128)

주대한민국일본국대사관 공보문화원 HP <http://www.kr.emb-japan.go.jp> 페이스북 <https://www.facebook.com/j.munwhawon> 트위터 https://twitter.com/JapanEmb_KoreaK





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



푹푹하고 상큼한 대학 새내기 모습을 잘 그려 낸 영화 '4월 이야기'. 영화에서 처럼 4월이면 일본 최남단 오키나와를 제외한 일본 전역에 하얀 꽃비주의보가 내린다.



단출한 우리의 벚나무와 달리 일본의 벚나무는 무척 화려하다. 일본의 벚꽃놀이, 조금만 알면 벚꽃놀이도 그 재미가 두배! 우선 일본의 벚꽃은 크게 세 종류가 있다.



교토에 있는 수많은 벚꽃명소 중에 굳이 몇곳을 꼽아보면 바람결에 하늘하늘 춤추는 수양벚꽃으로 유명한 교토고쇼(京都御所).



그 뿐인가! 우리나라에선 좀처럼 보기 힘든 청벚꽃(御衣黄桜)이 피는 히라노 신사(平野神社).



은각사(銀閣寺)로 향하는 철학의 길(哲学の道).



일본의 벚꽃놀이는 여기서 끝이 아니다.



벚꽃의 개화정보를 통해 벚꽃의 동향을 살펴보는것 또한 벚꽃놀이가 주는 즐거움 중 하나!

벚꽃 명소

	꽃봉오리	피기시작	반쯤 개화	만개
교토고쇼	●	●	●	●
은각사	●	●	●	●
히라노신사	●	●	●	●
키요미즈	●	●	●	●

끝으로 비오는 날이면 일제히 퍼지는 여고생들의 활짝 핀 우산꽃들. 이것이 꽃으로 보이는것은 나 뿐일까?!

