일본의 새소식

在大韓民国日本国大使館公報文化院
〒 03131 서울특별시 종로구 율곡로 64 **Tel** 02. 765. 3011~3

철도원(鉄道員)
Photo : LEE EUNPYO_교토_제4회 한일포토콘테스트 INPAINTER GLOBAL상

고노 다로 외무대신, 문재인 대통령 예방

6월 14일, 한국을 방문한 고노 다로(河野太郎) 외무대신은 문재인 대통령을 예방했으며 그 개요는 다음과 같다.

고노 다로 외무대신은, 북한 정세와 관련해, 문재인 대통령의 노력에 경의를 표한다고 말하고, 아울러 지난 북미 정상회담의 결과를 북한의 구체적인 행동으로 이어 가는 것이 중요하며, 계속해서 향후의 방침을 면밀히 조정해 모든 기회를 살려서 일한 및 일한미 3국이 긴밀히 협력해 갈 것을 확인했다. 일한 관계에 대해서는, 올해가 '일한 파트너십 선언' 20주년인 점에 입각해, 미래지향적인 관계 구축을 위해 협력해 갈 것을 확인했다.

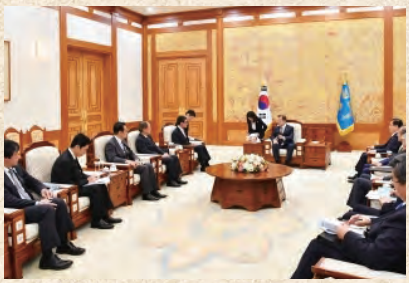


Photo : Ministry of Foreign Affairs of Japan

Photo : Ministry of Foreign Affairs of Japan

일한 외교장관회담

6월 14일, 한국을 방문한 고노 다로(河野太郎) 외무대신은 강경화 외교부 장관과 회담했으며 그 개요는 다음과 같다.

북한 문제와 관련해 고노 다로 외무대신은, 북미 간에서 가교 역할을 한 강경화 장관을 비롯해, 한국 정부의 끈질긴 노력에 경의를 표한다고 말했다. 두 장관은 이번 북미 정상회담 결과를 북한의 구체적인 행동으로 이어 가는 것이 중요하다는 데 인식을 함께했다. 두 장관은, 지난번 북미 정상회담의 결과를 토대로, 계속해서 향후의 방침을 면밀히 조정해 모든 기회를 살려서 일한 및 일한미 3국이 긴밀히 협력해 갈 것을 확인했다.

두 장관은 일한 관계에 대해, 올해가 '일한 파트너십 선언' 20주년인 점에 입각해 어려운 문제를 적절히 관리해 가면서, 미래지향적인 관계 구축을 위해 협력해 갈 것을 확인했다.

역사적으로도 관계가 깊은 **시즈오카현**과 **한국** 그리고 **충청남도**

시즈오카현(静岡県)은 세계문화유산이자 일본의 최고봉인 후지산(富士山)이 자리하고 있는 현이다.

일본의 거의 중앙에 위치해 있고, 동서를 잇는 주요 간선도로와 신칸센이 잘 정비되어 있어 도쿄와 나고야는 1시간, 오사카는 2시간이면 도착할 수 있다. 또 세계로 이어지는 태평양과 면해 있어 국제항인 시미즈항(清水港)이 무역의 거점 역할을 하고 있다.

시즈오카현의 인구는 47개 도도부현(都道府県) 가운데 후쿠오카현(福岡県)에 이은 10위로 370만 명이다. 일본 경제를 이끄는 제조업의 현으로 SUZUKI, YAMAHA, HONDA 등 세계적인 기업이 시즈오카현에서 탄생했으며, 현재도 본사와 주력 공장이 들어서 있어 이런 기업과의 비즈니스 기회가 열려 있다는 점도 큰 매력이다. 시즈오카현의 제품 출하액(2017년 : 15조 966억 엔)은 일본 내 3위로 오사카부(15조 696억 엔)보다 많으며, 동북 6현(16조 866억 엔)에 필적한다. 현 내 총생산은 헝가리나 모로코보다 많으며, 중견국가 1국 수준의 경제 규모를 가지고 있다.

한국과의 관계는 2016년 2월, 시즈오카현 '푸드사이언스센터'와 한국국가식품 클러스터 '푸드폴리스'가 업무 협력 양해각서를 체결해, 앞으로의 협력이 기대되고 있다

또 2009년에는 후지산 시즈오카 공항이 개항해, 현재는 시즈오카와 서울/인천 노선을 주 5편(월, 수, 목, 토, 일)씩 운

항하고 있으므로, 한국 분들은 2시간 만에 부담 없이 방문할 수 있다. 시즈오카현은 동과 서, 지역별로 관광자원이 다르다. 세계문화유산 후지산의 구성자산을 둘러보는 여행, 웅장한 후지산의 산기슭에서 패러글라이딩과 캠핑을 즐기는 여행, 한가로운 풍경 속을 달리는 SL(증기 기관차) 여행, 도쿠가와 이에야스(徳川家康)의 발자취를 돌아보는 여행, 필리핀판의 최북단에 위치한 이즈(伊豆)반도 지오파크를 즐기는 여행 등 여행지를 일일이 열거할 수 없을 정도이다.

최근에는 한국의 지상파 인기 프로그램인 '나 혼자 산다'에서 방영된 이즈 슈젠지 온천과 와사비 젤라토 등도 인기를 얻고 있다. 농림수산물 품목 수에서 339개로 일본 내 1위인 시즈오카현은 녹차, 장어, 벚꽃새우, 생멸치, 고추냉이, 딸기, 멜론 등이 전국적으로 유명하며 먹거리도 다양하다. 또 시즈오카에 본점을 둔 유명 인기 디저트 가게의 원재료의 맛을 살린 과일 타르트와 세계에서 가장 진한 녹차 젤라토 등, 시즈오카에 본점을 둔 유명 인기 디저트도 주목을 받고 있다.

시즈오카현과 한국

시즈오카현과 한국의 역사적인 관계는 7세기까지 거슬러 올라간다. '일본서기'에 따르면 현재의 충청남도에 마지막 도읍지를 두었던 백제 왕조가 660년에 멸망한 후, 재건을 위해 싸웠던 663년의 '백촌강 전투'에 시즈오카에서 1만여 병사를 지원군으로 보냈다고 한다. 병사를 이끈 무장 이오하라노 기미오미(庵原君臣)는 현재 시즈오카시 시미즈구

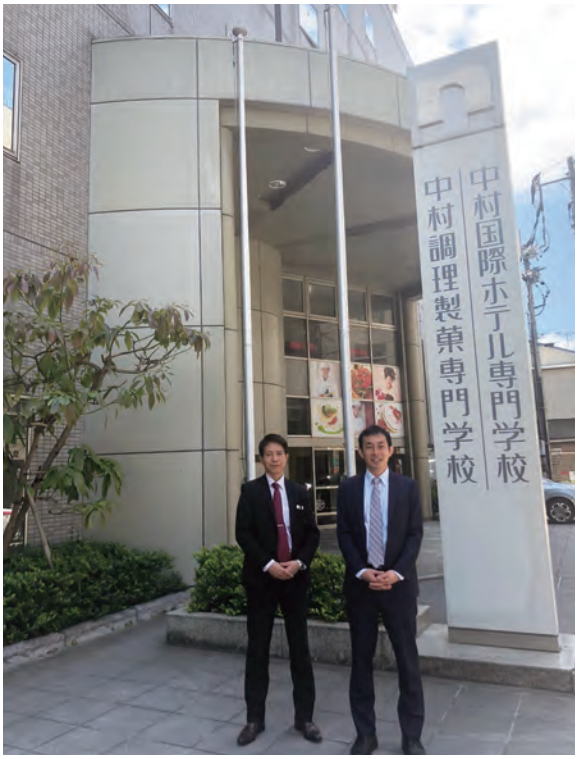
에 '이오하라'라는 지명으로 남아 있다. 또 1607년 도쿠가와 이에야스(徳川家康)가 오고쇼(大御所), 즉 은퇴한 쇼군으로서 순푸(駿府, 시즈오카시의 옛 이름)에 머물던 시절에, 그때까지 도요토미 히데요시(豊臣秀吉)의 출병으로 단절되었던 한반도와의 국교 회복 및 평화 외교의 상징이라 할 수 있는 제1차 조선통신사와 6월 20일 순푸성에서 면담한 기록도 남아 있다.

우호협정 체결

2010년 충청남도에서 열린 세계대백제전에 가와카쓰 헤이타(川勝平太) 시즈오카현 지사가 참석하고, 이듬해 안희정 전 지사가 시즈오카현청을 방문한 것을 계기로 2013년 4월, 시즈오카현과 충청남도가 우호협정을 체결했다. 충청남도의 인구는 약 200만 명이며, 주요 산업은 농수산업과 디스플레이, 자동차 등의 제조업이다. 제조업이 발달한 점, 시즈오카현과 마찬가지로 국토의 중앙부에 위치한 교통의 요충지인 점, 게다가 수도 서울까지의 거리도 시즈오카와 도쿄 사이의 거리와 비슷해 지리적인 공통점이 많은 지역이다.

협정 체결 후에는 교육, 의료, 문화 등 여러 분야에서 교류를 갖고 있다. 2014년에는 시즈오카현 위기관리부와 충청남도 소방본부가 상호 방문을 통해 다양한 의견을 교환하고, 대규모 재해 발생 시 상호 협력하는 관계를 구축했다. 또 2015년 이후에는 시즈오카현, 충청남도, 중국의 구이저우성(貴州省)이 공동 개최하는 '동아시아 지방정부 3농(農) 포럼'에도 상호 참가하여 의견을 교환하고 있으며, 2016년 10월에는 포럼 개최에 맞춰 충청남도 지사를 초청해 우호교류 체결 3주년 기념식을 개최했다. 그 후에도 여러 분야에서 교류를 확대하고 있는데, 2017년 11월에는 시즈오카현과 충청남도 수의사회가 우호교류 양해각서를 체결했다. 또 2018년 9월에는 우호교류 체결 5주년 기념식이 충청남도에서 개최될 예정이다. 앞으로도 충청남도와는 우호제휴에 따른 민간 주체의 폭넓은 교류를 촉진하는 한편, 다른 지역에도 시즈오카현을 널리 홍보함으로써, 교류인구 및 정기항공편 이용의 확대를 꾀하고자 한다.

(집필 : 시즈오카현, 협력 : CLAIR, Seoul)



자신의 길을 걷는 행복한 요리인

한국인에게 전세계 어느 나라 음식보다 친근한 일본 요리. 가정에서는 물론 외식이나 각종 모임에서도 자주 찾게 되는데, 한국에서도 접할 수 있는 일본의 다양한 요리를 소개하자는 기획에 따라 시작된 것이 〈일본 요리의 신세계〉 시리즈다.

이번 호에서는 서울에 위치한 나카무라아카데미의 본교이자, 일본의 3대 요리학교 중 한 곳인 나카무라조리제과전문학교를 찾아보았다. 미쉐린 가이드 원스타에서 쓰리스타까지 무려 8명의 쉐프와 파티시에를 배출한 이곳에서는 과연 어떤 부분에 중점을 두고 요리인을 키워내고 있을까. 후쿠오카 현장을 직접 방문해서 니시다 무네히로(西田宗弘) 사무국장, 나가누마 히데유키(長沼秀幸) 홍보부 차장과의 인터뷰와 안내를 통해 그 궁금증을 풀어보았다.

간단하게 학교 소개를 부탁드립니다.

나카무라가쿠엔그룹은 나카무라조리제과전문학교, 나카무라국제호텔전문학교, 나카무라가쿠엔대학, 나카무라가쿠엔여자중고등학교, 나카무라가쿠엔산요중고등학교 등 10개 학교로 이루어져 있습니다. 나카무라조리제과전문학교(이하 나카무라)는 1949년 창립되어 약 70년의 역사와 전통이 있으며, 약 8000명의 학생을 배출하고 있습니다. 조리사과는 1년, 2년 과정이 있으며, 일본요리는 물론, 서양요리와 중국요리를 가르치고 있습니다. 제과기술과는 2년, 제빵학과와 제과위생사과는 각각 1년 과정입니다. 800명의 학생 가운데 44명이 유학생이며, 현재 20명의 한국 학생이 재학 중입니다. 2009년 개교한 나카무라아카데미 서울분교도 내년이면 10년이 됩니다.

나카무라를 졸업한 학생들의 이야기를 들어보면 수업이 상당히 엄격하다고 하는데, 어떤 부분에 중점을 두고 있나요.

무엇보다 기본에 충실하고 있습니다. 철저한 반복연습을 통해 기본기를 익힐 수 있도록 하고 있습니다. 보통 자격 취득까지 필요한 실습시간이 390시간 정도인데, 나카무라에서는 조리사과 2년 과정의 경우, 그 2배 이상인 1020시간, 제과기술과도 1680시간, 제빵학과도 780시간 정도를 실습하고 있습니다. 또 12개의 실습실이 있어, 수업 이외에 방과 후나 주말에도 자유롭게 이용하면서 연습할 수 있습니다.

나아가 요리인으로서 갖추어야 할 예의와 인사 법 그리고 마음가짐, 위생관리 등도 가르치고 있습니다.

학교 안에 일반인을 대상으로 하는 레스토랑과 케이크 숍도 운영하고 있는데 그 이유는 무엇인가요.

조리사과와 제과기술과 2년 과정이 되면 교내에서 정식 영업 허가를 받고 운영되는 레스토랑과 케이크 숍에서 직접 요리하고, 케이크를 만들어서 진열하고 서비스를 제공하는 일련의 움직임을 체험하게 됩니다.

위생관리는 물론 매상관리까지 요리뿐만 아니라 현장에서 요구되는 것을 경험하고, 손님과 소통하는 법도 배우게 됩니다. 또 2년 과정이 되면 10일동안 '교외실습'을 나가서 유명한 레스토랑이나 제과점에서 현장실습을 진행하고 있습니다. 평상시에도 학교의 학생식당에서 자신들이 요리한 메뉴를 내고 앙케트를 통해 서로가 맛을 평가하고 개선점 등을 찾고 있습니다.

그 외에 나카무라만의 특별한 커리큘럼이 있다면 무엇인가요.

제일선에서 활약 중인 전문가를 초청해서 진행하는 '특별강의'가 있습니다. 연간 총 65명의 전문가가 284명을 수용할 수 있는 계단식 강의실에서 라이브 형식으로 수업을 진행합니다.

학생들은 직접 요리하는 모습을 보고 배울 뿐 아니라, 일본 국내는 물론 해외에서 활약하는 다양한 '프로의 길'을 생생하게 접할 수 있으며, '어떤 과정을 거쳐 지금의 내가 있는가' '이 일을 하면서 무엇이 가장 중요한가' 등 전문가들의 철학도 배우게 됩니다.

덕분에 2015년부터 2017년까지 '재팬 케이크쇼 도쿄'에서 3년 연속 금상과 동상을 포함해서 전국 최다상을 수상했습니다.

도야마현 난토시

풍부한 자연, 순박하고 격조 높은 역사와 문화가 숨쉬는 고장

난토시(南砺市)는 도야마현(富山県) 남서부에 위치해 있으며, 서쪽은 이시카와현 가나자와시(石川県 金沢市)와 남쪽은 기후현 히다시(岐阜県 飛騨市) 및 시라카와촌(白川村)과 인접해 있다.

2004년 8개 기초지자체(조하나정(城端町), 다이라촌(平村), 가미타이라촌(上平村), 도가촌(利賀村), 이나미정(井波町), 이노구치촌(井口村), 후쿠노정(福野町), 후쿠미치정(福光町))이 합병해 탄생했다. 면적은 668.64㎢(동서로 약 26km, 남북으로 약 39km)이며, 그 중 약 80%가 하쿠산(白山) 국립공원을 포함한 삼림인 한편, 기후현과의 경계를 따라 이어지는 산들에서 발원한 쇼가와강(庄川)과 오야베강(小矢部) 같이 급류가 흐르는 하천 등 천혜의 자연환경을 갖추고 있다. 또 난토시의 북부 평야지대는 논 사이사이에 드문드문 민가가 들어선 아름다운 '산거촌'의 풍경이 펼쳐져, 독특한 마을 경관을 형성하고 있다.

세계문화유산 '고카야마 갓쇼즈쿠리 마을'

난토시에는 옛 모습 그대로 당시처럼 사람들이 거주하는

고카야마 갓쇼즈쿠리 마을(五箇山合掌造り集落)이 있다. 1995년 시라카와고(白川郷) 마을과 함께 유네스코 세계문화유산으로 등재되었으며, 미쉐린 그린 가이드 재팬에 최고점인 별 3개로 소개되었다. 에도 시대(江戸)부터 다이쇼 시대(大正時代)에 걸쳐 지어진 갓쇼즈쿠리 건축 양식, 즉 재목에 못을 안 쓰고 합각(合閣)으로 어긋매낀 건물이 현존해 있어, 마치 옛날 이야기에 나올 법한 정겨운 일본의 옛 풍경이 지금도 남아 있다. '살아있는 세계문화유산'이라고 일컬어지는 것도 전통적인 생활방식이 지금까지 소중히 지켜지고 전해지기 때문이다. 겨울에는 하얀 눈으로 뒤덮인 갓쇼즈쿠리 마을에서 조명이 연출하는 환상적인 광경을 즐길 수 있다. 눈이 내려 쌓일 무렵, 아름다운 조명 속으로 떠오르는 갓쇼즈쿠리 마을은 매우 환상적이다.

계승되는 역사와 문화, 전통 기술

● 엣추의 작은 교토 '조하나'

일찍이 비단으로 번성했고, 아직도 아름다운 옛집들이 남아있는 엣추(越中 : 옛 지명, 지금의 도야마현)의 작은 교토 '조하나(城端)'. 이곳에서 300년 전통을 자랑하는 난토시의 대표 축제 중 하나인 '조하나히키야마 마쓰리(城端曳山祭)'가 열리는데, 2016년에 유네스코 무형문화재로 등록되었다. 1년에 한 번, 6개의 신상(神像)을 예쁘게 장식해 하룻밤 묵은 후, 다음날 히키야마(축제 때 끌고 다니는 장식 수레)에 태워 거리를 행진한다. 명장의 손으로 만들어진 히키야마에는 이나미 조각(난토시 이나미(波地)구를 중심으로 생산되는 목공예품)과 조하나 칠 기술의 정수가 담긴 장식이 달려, 서정적인 이오리우타(에도 시대의 정서가 담긴 짧은 속요(俗謠))의 노랫소리와 함께 조하나의 거리를 수놓는다. 저녁이 되면 제등산(提灯山), 즉, 제등을 산처럼 쌓아

올린 장식 제등이 밝혀져 낮과는 다른 정취를 즐길 수 있는 것도 매력 중 하나다. 조하나히키야마(城端曳山) 회관에는 화려하고 우아한 히키야마가 전시되어 있어, 언제 방문하더라도 축제의 분위기를 만끽할 수 있다.

● 일본 최고의 목공예 마을 '이나미'

1390년 혼간지(本願寺)의 5대 주지인 샤쿠뇨 쇼닌(綽如上人)이 이곳에 즈이센지(瑞泉寺)를 건립한 데서 시작해, 호쿠리쿠정토진종(北陸浄土真宗)의 근거지로서 약 600년의 역사를 자랑하는 사찰 마을이다. 1763년에 화재로 소실되었고 재건을 위해 교토 혼간지에서 조각가인 마에카와 산시로(前川三四郎)가 파견되어 이곳의 목수들에게 자신의 기술을 전수한 것이 '이나미 조각'의 시작이다. 현재까지 면면히 계승되는 기술력은 그 시초가 된 즈이센지의 도처에서 볼 수 있다.

마을 한가운데를 관통하는 도로인 요카마치도오리(八日町通り)의 돌로 포장된 비탈길을 올라가면, 예스러운 거리의 풍경이 자아내는 차분함과 만날 수 있으며, 또 수많은 조각 공방이 처마를 맞대고 늘어서 있어, 곳곳에서 장인들이 두드리는 나무 망치 소리도 들을 수 있다.

● 도가의 SCOT 서머 시즌

매년 여름, 도야마현 도가(利賀)예술공원에서는 'SCOT 서머 시즌'이 개최된다. 세계적인 연출가 스즈키 다다시(鈴木忠志) 씨가 맡고 있는 극단, 즉 현재의 SCOT(Suzuki Company of Toga)가 도가로 근거지를 옮겨 1982년에 제1회 행사를 개최한 이래, 세계의 연극 관계자들로부터 주목

을 받아 많은 연극 팬들이 찾아오면서, 도가는 '세계 연극의 성지'로 불리게 되었다. 2019년에는 세계적인 무대예술제전인 '시어터 올림픽스'가 개최될 예정이다. 도가의 뛰어난 예술 공간에서 극단 SCOT의 작품을 비롯해 해외 연출가들의 무대 예술 작품 등 도가에서만 볼 수 있는 작품이 다수 무대에 오른다.

알면 알수록 깊은 매력이 있고 고향에 돌아온 듯 맘 편히 쉴 수 있는 난토시. 웅장한 자연과 역사가 키워 낸 전통 문화 속에서, 생활하듯 천천히 머물면서 그 매력을 느껴 주시기를 진심으로 고대하고 있다.

● **난토시 홈페이지** http://www.city.nanto.toyama.jp/

● **오시는 길**

철도(JR)

도쿄에서(약 4시간 30분 호쿠리쿠 신칸센(하쿠타카호) → 신타카오카역 → 조하나역

비행기와 렌터카

인천국제공항(약 2시간) → 도야마 키토키토 공항(약 40분) → 난토 하네다공항(약 1시간) → 도야마 키토키토 공항(약 40분) → 난토

(집필 : 도야마현 난토시, 협력 : CLAIR, Seoul)

행복한 빵이 자리하는 곳 **아오이하나의 제빵사**

이 인터뷰는 지난 2017년 8월부터 2018년 2월까지 일본문화의 다양한 소식을 전하는 '일본문화원 리포터(3기)'로 활동했던 정재혁 씨가 취재한 글이다. 일본문화원 리포터(4기)의 활동은 오는 7월부터 시작되오니, 여러분의 지속적인 성원과 관심을 부탁 드린다.

빵의 자리를 좋아한다. 격식을 차리고 시선을 의식하며 찾아가야 하는 레스토랑이 아닌 편안한 차림에 편안한 마음으로 발걸음을 할 수 있는 빵집의 자리를 사랑한다. 본래 빵집은 그래야 하고, 빵의 자리는 거기다. 하지만 주위를 둘러보면 그러한 빵집을 찾는 건 꽤나 힘들다. 유행을 좇아, 첨단의 패션 스트리트에 즐비한 빵집들은 레스토랑의 옷을 입은 빵 가게에 불과하다. 콘셉트와 이미지로 경쟁만 할 뿐 빵을 먹고 즐기는 시간을 돌보지 않는다. 위화감에 빵 맛이 달아날 지경이다. 하지만 아오이하나(青い花)는 조금 다르다. 복잡한 서교동 길 한편에 움푹 자리를 파고 둥지를 튼 그곳은 빵의 시간을 담아낸다. 이것이 맛있다고, 이것이 유행이라고 자랑하지 않는다. 멋있는 척 하지도 않는다. 아오이하나가 그리는 건 오직 빵이 자리한 자리, 그곳의 온도, 그 자리의 따뜻함이다. 그곳의 대표이자 제빵사인 고바야시 스스무(小林達)를 만나보았다.

아오이하나는 아오이토리(青い鳥)에 이은 2호점인데 어떻게 오픈하게 되셨나요.

2014년 4월, 아오이토리를 시작할 때부터 어느 정도 규모 있는 사업으로 가게를 이어가고 싶은 생각이 있었습니다. 그래서 2016년 12월 아오이하나를 오픈했고, 이제 1년이 조금 넘었습니다.

아오이하나는 레스토랑을 겸하고 있네요.

네, 그렇습니다. 아오이토리에서는 저녁에만 술과 요리를 판매했는데, 반응이 좋았어요. 좀더 해보고 싶은 마음이 들었지만, 가게가 협소해서 한계가 있었습니다. 그래서, 설비도 제대로 해야겠다는 생각에서 찾은 곳이 아오이하나입니다.

처음부터 빵만 판매하지 않은 이유는 무엇인가요.

올해로 빵을 만든 지 15년째인데 제빵사를 하면서 가장 답답했던 부분이 손님들이 빵을 어떻게 드시고 계신지 모른다는 것이었어요. 대부분 테이크 아웃을 해서 가시잖아요. 제빵사는 빵을 가장 맛있게 먹을 수 있는 방법을 알고 있거든요. 이를 손님들께 알리고 싶었고, 직접 눈앞에서 빵과 잘 어울리는 요리나 와인, 술을 권해 드리고 싶었어요. 또 하나는 차별화를 해야 한다는 생각이 있었어요. 물론 어려운 점도 많지만 제대로만 한다면 손님들이 만족할 만한 집이 되지 않을까 생각합니다.

빵을 가장 맛있게 먹는 방법은.

빵에 따라 달라요. 살짝 데워서 먹는 게 맛있는 빵이 있고, 완전히 식은 타이밍에 먹어야 맛있는 빵도 있습니다. 또 구운 다음 날 먹는 게 더 맛있는 빵도 있습니다. 예로 들어 바게트는 맛있게 먹을 수 있는 시간이 6시간뿐이라

는 말이 있어요. 하지만, 손님 입장에서 다 맞출 순 없으니 갓 나온 빵을 드시는 게 가장 좋지 않을까 합니다.

최근이란 말이 무색할 정도로 한국은 일본식 구루메의 열기 속에 있다고 해도 과언이 아닙니다. 일본인이 하는 가게이기에 고집하는 부분이 있을 것 같은데요.

그게 저에게 가장 어려운 질문이네요. 일본식 빵집이라면 일본 사람들이 즐겨 먹는 빵이나 당연히 한국에서 찾기 어려운 빵이 있어야 해요. 하지만 지금은 서로 크게 차이가 있다고 생각하지 않아요. 빵이라는 게 원래 일본 음식이 아니기 때문에 완전히 일본 오리지널 빵은 만들기 쉽지 않아요. 그래도 일본에는 일본의 방식으로 개발된 빵들이 있어요. 야키소바(焼きそば) 빵이나 멜론 빵 같은 거요. 그런 것들을 일본인이 만들면 일본식 빵이라고 인지해주는 것 같아요.

아오이토리는 파란 새, 아오이하나는 파란 꽃이란 뜻으로 둘 다 흔하지는 않네요.

아오이토리라는 옛날 이야기가 있잖아요. '행복의 파란 새'는 일상 안에 있다는 얘기. 빵집은 손님에게 그런 집이 되었으면 하는 바람이 있어요. 고급 레스토랑이나 비싼 브랜드 옷을 입고 찾아가는 가게가 아니라 일상적으로 편하게 있을 수 있는 곳, 그곳에 다녀오면 가기 전보다 살짝 행복해져 올 수 있는 그런 따듯한 집이 되고 싶어요. 그리고 2호점은 프랜차이즈를 할 생각은 없었어요. 생각했던 건 동네에 따라 손님들이 원하는 맛이나 메뉴도 다를 것이고, 소비 구조나 동향도 다를 거라는 거였어요. 먹을 것을 만들어 드리는 장사라고 생각하니 만드는 사람이 다르면 전해지는 내용도 달라진다고 생각했어요. 매뉴얼이나 브랜드를 정해서 가맹점을 늘려가는 게 아니라, 하나씩 하나씩 손님들을 소중히 생각하며 만들어 가고 싶었어요.

야키소바 빵이나 멜론 빵처럼 일본다운 빵도 있지만, 명란 바게트나 크랜베리 프로마쥬, 콘치즈 치아바타처럼 클래식한 빵에 무언가를 더해 완성시킨 빵도 있습니다. 어떤 식으로 빵을 구상하나요?

그건 직업병이라서 잠자면서도 어떤 빵을 개발할까 생각합니다. 일본에서는 기본 반죽이나 제법을 이용하면서 식재료를 더 넣어 만드는 조리빵이 식사를 대체하고 있어요. 그래서 저도 항상 이 반죽이랑 어떤 식재료가 어울릴지 자주 생각하며 살고 있습니다.

가장 어려웠던 빵은 어떤 건가요?

치아바타라는 것을 한국에 와서 처음 만들었어요. 일본에서 치아바타는 유명한 빵이 아니에요. 한국에 와서 놀랐어요. 어디에나 있고 맛도 있어서요. 그래서 치아바타를 완전히 새롭게 개발하는 것이 조금 어려웠어요. 지금은 제일 자신 있는 빵이 되었지만요.

가장 이상적인 빵은 어떤 거라 생각하나요?

빵집이란 제빵사가 이게 자신 있고 맛있으니 먹어보라고 말하는 게 아니라고 생각해요. 그저 일상 안에 있는 집이 되고 싶어요. 그게 이상적인 빵집이라 생각하고요. 그러니 이상적인 빵은 손님의 환경에 따라, 타이밍에 따라 다를 수 있어요. 다만 제가 바라는 것은 어떤 분이 언제 오셔도 어느 정도 먹고 싶은 이상적인 빵을 찾을 수 있는 곳, 그렇게 편안하게 있다 가실 수 있는 곳을 만든다는 것이에요.

한국에서는 일본의 경우, 편의점 빵도 맛있다고 합니다. 빵이라면 한국보단 일본이 낫지 않을까 싶은데요.

제빵사는 10년은 배워야 한다고 생각해요. 이후에는 기술자로서 자기가 만족할 만한 빵을 연구하는 사람이 있고, 빵을 어떻게 일로서 해나가야 하는지 탐구하는 사람이 있어요. 저는 완전히 후자라서 굳이 일본에서 하고 싶은 마음이 없었습니다. 그리고 일본에서 7~8년 정도 일했는데, 노동 환경이 안 좋다고 많이 느꼈어요. 조금 더 나은 회사, 노동 조건이 좋은 회사를 만들고 싶은 마음이 있었습니다.

한국에서 빵 가게를 해도 되겠다는 생각은 어떻게 하게 됐나요?

빵은 아무래도 일본이 소비량도 더 많고, 대중적인 음식 중 하나가 되었어요. 반면 한국은 일본과 비교했을 때, 앞으로 빵이 더 많이 유행하겠다는 생각이 들었습니다.

혹시 추억의 빵 같은 거 있나요?

빵 먹는걸 어렸을 때부터 너무 좋아했어요. 저희 어머니가 얘기해주셨는데, 제가 초등학교도 들어가기 전에 형과 함께 마트에 데려가셨대요. 아무거나 원하는 거 하나만 사주신다고 하시면서요. 형은 당연히 장남감이 따라오는 과자 같은 것을 골랐어요. 그런데 저는 바게트를 들고 왔대요. 과자나 장난감이 아니고 바게트를요. 그래서 지금도 바게트를 좋아합니다.

천성적으로 빵과 인연이 있었군요.

어떻게 보면 그럴 수도 있는데, 저는 정말 제빵사가 될 생각은 하나도 없었어요. 대학교 시험도 봤고 합격도 했는데, 여러 생각이 들어서 학교 가지 말고 일하자고 마음 먹었어요. 그럼 뭐가 좋을까 생각했는데, 제 아내가 당시 여자친구인데, 어릴 적 꿈이 제빵사였다고 얘기하더라고요. 그래서 한 번 해볼까 싶은 생각으로 시작했어요.

제빵사라고 하면 힘들다는 얘기를 많이 전해 들어요.

당연히 힘들었어요. 일본에서 일할 때는 하루에 열여섯 시간, 열일곱 시간 일하면서 월급은 200만 원도 못 받았어요. 그래서 맨날 그만두고 싶었는데, 하면 할수록 이게 좋은 일이란 생각이 들더라고요.

빵에 대한 생각은 변하지 않았던 것이네요.

그렇죠. 그런데 그보다 제가 지기 싫어하는 편이에요. 옆에 저보다 잘하는 선배가 있잖아요. 그분들보다 잘 못하는 것을 받아들일 수 없어서 노력했어요. 이 가게에서 제일 잘하는 사람이 된 다음에 그만두려고 생각하며 여기까지 왔던 것 같아요. (웃음)

지금 구상 중인 빵도 있나요?

딱히 없습니다. 지금은 레스토랑에 집중하려구요. 빵집이 하는 레스토랑이란 점을 어떤 메뉴로 어떤 서비스로 어필할 수 있을지 생각하고 있습니다.

앞으로의 목표나 계획이 있나요?

최고로 오래가는 빵집이 되었으면 좋겠어요. 연 매출이나 그런 목표가 있긴 한데, 결국 제가 바라는 것은 '이 정도로 노동 환경이 좋은 회사가 있나', 그렇게 알려지는 정도에요. 제가 완전한 제빵사였다면 혼자 빵 만들고, 제 아내나 믿을 수 있는 사람들과 작은 가게를 하는 게 가장 이상적이겠죠. 그런데 저는 그보다는 어느 정도 조직으로서 회사로 성장하고 싶어요.

고바야시 스스무(小林達)

1985년 요코하마 출생. 고등학교를 졸업하고 대학교 시험에 합격했지만 돌연 제빵사로 길을 돌려 빵 만드는 세계에 들어섰다. 일본에서 빵 만드는 일을 하다 중국으로 건너가 1년간 경험을 거쳤고, 한국의 빵집 프랜차이즈 '도쿄팡야'의 해외 스카우트를 받아 2011년 한국으로 건너왔다. 3년의 시간을 보낸 후, 2014년 아오이토리를 오픈하며 독립했다. 아오이토리는 일본인이 굽는 빵을 일본 본고장의 맛으로 즐길 수 있다는 평을 받으며 입 소문을 타기 시작했고, 2016년 12월 2호점 아오이하나로 이어졌다. 어릴 적 장난감 대신 골랐다던 바게트를 지금도 가장 좋아한다.

일본문화원 리포터(4기) 모집을 마치고

주한일본대사관 공보문화원이 모집한 일본의 다양한 정보와 일본문화원 소식을 전하는 '일본문화원 리포터(4기)'가 많은 분들의 참가 속에서 모집이 종료되었다. 2018년 7월부터 2019년 1월까지 약 7개월 간 일본문화원 주최, 후원 행사에 리포터로서 참여하여 다양한 일본문화를 취재하여 SNS를 통해 소개하는 자원봉사 활동을 하게 되며, 오는 9월 말, 일본을 방문하여 일본 현지 취재의 기회도 주어진다. 앞으로 일본문화원 리포터의 활약을 일본문화원 공식 페이스북과 블로그를 통해 확인해 주시기 바라며, 여러분의 많은 관심과 응원을 부탁드린다.

일본문화원 페이스북 https://www.facebook.com/j.munwhawon **일본문화원 블로그** https://blog.naver.com/bunkain

일본 서적 소개

반딧불이

무라카미 하루키 지음 | 권남희 옮김 | 문학동네

제71회 칸 영화제 경쟁부문에 출품되어 국제영화비평가연맹상과 최고 기술상에 해당하는 벌칸상을 수상한 이창동 감독 영화 〈버닝〉의 원작소설 '헛간을 태우다'가 수록된 소설집이다. 작가 스스로 "나는 때때로 이렇게 엄청나게 섬뜩한 소설을 써보고 싶어진다"고 밝힌 이 작품을 통해 영화 곳곳에 등장한 하루키 고유의 레퍼런스와 미스터리한 상상력을 자극하는 또 다른 결말을 확인할 수 있다.

'반딧불이' '회전목마의 데드히트,' '빵가게 재습격'은 기존에 문학동네에서 출간한 하루키 소설집의 개정판으로 작가의 개고 사항을 반영하고 미발표 단편들을 추가해 새롭게 선보이는 결정판이다. 전집간행과 함께 단행본 내용을 작가가 수정한 판본을 번역의 저본으로 삼았으며, 개고 방향이나 단편을 쓰게 된 계기 등을 스스로 들려주는 '내 작품을 말한다'를 실어 작품의 이해를 한층 도왔다. 기발한 상상력과 섬세한 감성이 숨쉬는 하루키 초기의 단편세계를 만날 수 있다. '반딧불이'는 1990년 고단샤에서 출간한 전집 '무라카미 하루키 전 작품 1979~1989 ③ 단편집 I'을 저본으로 삼으면서 국내 미발표 단편인 '비 오는 날의 여자 #241 · #242'가 추가되어 총 여섯 편이 수록되었다. 하루키의 가장 사랑 받는 장편소설 '노르웨이의 숲'의 모티프가 된 중편 '반딧불이'를 비롯해, 익숙한 일상과 환상이 묘하게 등을 맞댄 이야기들은 삶의 미스터리와 그 이면의 어둠을 서늘하게 묘파한다. 하루키 문학의 원류를 엿볼 수 있는 단편집이다.

6월 일본소설 베스트셀러(6월 1~17일)

순위	도서명	저자명	출판사명
1	나미야 잡화점의 기적	히가시노 게이고	현대문학
2	반딧불이	무라카미 하루키	문학동네
3	돌이킬 수 없는 약속	야쿠마루 가쿠	북플라자
4	앨리스 죽이기	고바야시 야스미	검은숲
5	연애의 행방	히가시노 게이고	소미미디어
6	가면산장 살인사건	히가시노 게이고	재인
7	도로시 죽이기	고바야시 야스미	검은숲
8	노르웨이의 숲	무라카미 하루키	민음사
9	책을 지키려는 고양이	나쓰카와 소스케	아르테(arte)
10	용의자 X의 헌신	히가시노 게이고	재인
11	인간 실격	다자이 오사무	민음사
12	클라라 죽이기	고바야시 야스미	검은숲
13	너는 달밤에 빛나고	사노 테츠야	디앤씨미디어
14	신의 카르테	나쓰카와 소스케	아르테(arte)
15	해바라기가 피지 않는 여름	미치오 슈스케	들녘
16	Re: 제로부터 시작하는 이세계 생활	나가츠키 탓페이	영상출판미디어
17	아름다운 용기	히가시노 게이고	알에이치코리아
18	그대 눈동자에 건배	히가시노 게이고	현대문학
19	악의	히가시노 게이고	현대문학
20	데이트 어 라이브	다치바나 코우시	디앤씨미디어

(제공 : 교보문고)

7월 일본영화상영회

여름방학 특선영화

주한일본대사관 공보문화원의 7월 일본영화상영회는 온 가족이 함께 관람할 수 있는 실사 영화와 애니메이션을 마련했다. 기타노 다케시 감독의 보기 드문 가족영화 '기쿠지로 의 여름'을 비롯해서 한국에서 개봉 당시 화제를 모았던 애니메이션 '늑대아이' 등 실사영화 3편과 애니메이션 3편을 상영한다.

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

고양이를 빌려드립니다 レンタネコ

감독 오기가미 나오코 | **출연** 이치카와 미카코, 구사무라 레이코, 미쓰이시 겐

버니드롭 うさぎドロップ

감독 다나카 히로유키 | **출연** 마쓰야마 겐이치, 아시다 마나, 카리나

기쿠지로의 여름 菊次郎の夏

감독 기타노 다케시 | **출연** 기타노 다케시, 세키구치 유스케, 기시모토 가요코

피아노의 숲 ピアノの森

감독 고지마 마사유키 | **출연** 우에토 아야, 가미키 류노스케(이상 목소리 출연)

늑대아이 おおかみこどもの雨と雪

감독 호소다 마모루 | **출연** 미야자키 아오이, 오사와 다카오(이상 목소리 출연)

괴물의 아이 バケモノの子

감독 호소다 마모루 | **출연** 야쿠쇼 고지, 미야자키 아오이(이상 목소리 출연)

7월 일본영화상영회

상영 일정	영화 제목
7월 9일(월)	고양이를 빌려드립니다 レンタネコ
7월 10일(화)	버니드롭 うさぎドロップ
7월 13일(금)	기쿠지로의 여름 菊次郎の夏
7월 18일(수)	고양이를 빌려드립니다 レンタネコ
7월 19일(목)	버니드롭 うさぎドロップ
7월 20일(금)	기쿠지로의 여름 菊次郎の夏
7월 23일(월)	고양이를 빌려드립니다 レンタネコ
7월 24일(화)	버니드롭 うさぎドロップ
7월 25일(수)	피아노의 숲 ピアノの森
7월 26일(목)	늑대아이 おおかみこどもの雨と雪
7월 30일(월)	괴물의 아이 バケモノの子
7월 31일(화)	피아노의 숲 ピアノの森

2018년 제3사분기 일한 워킹홀리데이사증 신청 안내

2018년 7월 16일(월)부터 7월 20일(금)까지 2018년 제3사분기 일한 워킹홀리데이 사증 신청을 받는다. 워킹홀리데이 사증은 발급일로부터 1년간 유효한 단수입국 사증으로 유효기간(사증 발급일로부터 1년간) 내에 일본으로 입국하면, 일본에서 최장 1년간 체류 및 그 기간 휴가의 부수적인 활동으로 여행자금을 충당하기 위한 취업이 인정된다. 심사결과는 8월 17일(금) 이후에 주한일본대사관 홈페이지에서 확인할 수 있다.

워킹홀리데이 사증 안내

일본과 한국의 보다 긴밀한 우호관계를 촉진한다는 취지 하에 양국의 청소년들에게 서로의 문화 및 일반적인 생활양식을 이해할 기회를 제공하기 위해 1999년 4월부터 양국간 Working-Holiday제도가 시작되었다. 현재, 발급자수의 상한선은 10,000명이다. 또 과거에 사증을 발급 받은 경우, 신청해도 사증을 발급 받을 수 없다.

워킹홀리데이 사증 발급 요건

①대한민국에 거주하는 대한민국 국민일 것.
②주된 목적이 휴가를 보내기 위해 일본에 입국할 의도를 가질 것.
※ 인턴십은 대학생 등이 교육과정의 일부로서 일본의 공사(公私)기관의 업무에 종사하는 활동으로 워킹홀리데이와는 제도의 취지가 달라 대상이 되지 않다.
③사증신청 시점에서 원칙적으로 18세 이상 25세(부득이한 사정이 인정되는 경우 30세) 이하일 것.
④자녀를 동반하지 않는 자일 것.
⑤귀국 시 비행기 표를 구입하기에 충분한 자금과 일본에서의 체재 초기에 생계를 유지할 수 있을 만큼의 자금을 소지할 것(280만원 정도).
⑥건강할 것.
⑦이전에 본 건 Working-Holiday 제도를 이용한 적이 없을 것.
⑧일본에서 생활하기 위해 필요한 최저의 일본어 능력을 갖고 있거나, 혹은 습득할 의욕을 가질 것.

신청 수속

(1) 신청 방법

아래의 서류를 주한일본대사관에 직접 혹은 당관에서 사증 신청이 인정되는 지정 여행업자 등을 통해 신청(우편으로 송부된 신청은 인정되지 않음)
또 동일 신청자의 복수 신청은 모두 무효처리 된다.

(2) 제출 자료(각 자료가 누락되지 않도록 신청 전에 확인할 것)

(3) 신청 기간

제 3사분기 7월 16일(월)부터 20일(금)까지
제 4사분기 10월 15일(월)부터 19일(금)까지
※ 신청기간 마지막 날은 신청자가 많으니 미리 신청하는 것이 좋다.

(4) 신청 장소

주민등록상 주소에 따라 다음 세 곳으로 신청
①**주대한민국일본국대사관 영사부** 서울특별시 종로구 율곡로 6 트윈트리타워 A동 8층(현주소가 부산총영사관, 제주총영사관의 관할 이외인 자)
②**재부산일본국총영사관** 부산광역시 동구 고관로 18(현주소가 부산광역시, 대구광역시, 울산광역시, 경상남북도인 자)
③**재제주일본국총영사관** 제주특별자치도 제주시 1100로 3351(현주소가 제주특별자치도인 자)

(5) 심사 결과 알림

심사 결과는 주한일본대사관 홈페이지에서 확인(전화 문의 불가).
제 3사분기 8월 17일(금) / 제 4사분기 11월 16일(금)
또한, 사증발급 대상자인 경우에도 최종심사에서 사증발급 요건이 충족되지 않는 것이 판명될 경우, 사증이 발급되지 않는다.

한일축제한마당 2018 in Seoul 자원봉사자 모집 안내

2005년 '한일국교정상화 40주년' 기념으로 시작된 '한일축제한마당'이 올해로 14회째를 맞이한다.
'한일축제한마당'은 한국과 일본 양국의 남녀노소 모든 시민이 하나가 되어 만들어 가는 축제로서 단순한 문화행사가 아니라 시민교류, 청소년교류, 지방단체교류 등이 포함된 대규모 문화교류 행사다.
'함께 이어가요 우정을 미래로(一緒につなごう 友情を未来へ)'를 테마로 이루어지는 '한일축제한마당 2018 in Seoul'을 성공적으로 이끌어갈 자원봉사자를 모집 중이니, 양국 문화교류에 관심 있는 열정적인 분들의 적극적인 참여 바란다.

행사 개요

기간 9월 9일(일) 10:00~19:30 **장소** 코엑스 전시장 D홀

자원봉사자 모집 개요

활동시간 9월 9일(일) 10:00~20:00(신청서 참조)
응모자격 고등학생 이상, 한일문화교류에 관심이 있는 사람 누구나 가능

모집분야

부스팀 한일 지방자치단체 부스, 기업홍보 부스, 체험이벤트 부스, 푸드 판매 및 교류 부스, 미아 및 응급 부스 운영
홍보팀 개인 SNS 업로드, 영상촬영 및 편집, 사진촬영, 당일 현장 홍보, 홍보 부스 운영, 앙케트 작성 지원
무대팀 무대, 행사 및 출연팀 지원, 출연팀 수행, 행사장 안내, 대기실 운영, 악기운반
행사운영팀 운영사무국 지원, 자원봉사자 운영 및 관리, 통역 및 도우미, 안전관리(긴급대응), 행사장 안내 및 정리

신청 기간 및 방법

기간 6월 1일(금)~ 7월 20일(금)
서류 신청서 1부(한일축제한마당 공식 홈페이지(www.omatsuri.kr)에서 신청서를 다운로드 후 작성)
방법 이메일 접수(omatsuri2018@naver.com) *정원이 되면 조기 마감.

합격자 발표

일시 8월 3일(금) 18:00
방법 한일축제한마당 공식 홈페이지, SNS 및 개별통보

오리엔테이션 (1차, 2차 중 택1)

1차 8월 17일(금) 18:30~20:30 강남 대치2동 문화센터 대강당(예정)
2차 8월 19일(일) 14:00~16:00 서울시청 신청사 8층 다목적홀(예정)
*오리엔테이션 참석 가능한 사람부터 우선 선발.

기타사항

· 자원봉사자는 각 팀에 최소 2명을 배치할 예정이며, 교대로 행사관람도 가능.
· 행사 당일 점심식사 및 간식 제공.
· 자원봉사활동 참가자에게 자원봉사활동 종이인증서(1일 최대 8시간)가 발급되며, 자원봉사활동 시간은 1365 자원봉사포털에 등록된다.

문의 및 신청

한일축제한마당 2018 in Seoul 한국측운영사무국 ㈜샛강나루
TEL 02-702-7724(직통) **FAX** 02-702-7798 **e-mail** omatsuri2018@naver.com
HP http://omatsuri.kr/ **blog** https://blog.naver.com/kj_omatsuri
facebook http://www.facebook.com/kjfestivalseoul
Instagram https://www.instagram.com/kj_omatsuri/

만엽 예술로 고대 일본의 로맨스를 엿보다

스즈키 야스마사, 기쓰노 에이지, 스즈키 세이란 만엽전

만엽집(万葉集)은 일본에서 가장 오래된 8세기 가집으로 고대 한국과의 교류와 도래인(渡来人)의 노래가 많이 수록되어 있으며, 고대 양국의 교류가 얼마나 활발했는지를 알려주는 좋은 자료다.

이번 전시회는 서울, 부산, 대전에서 개최되며, 일본의 만엽집을 테마로 한 스즈키 야스마사(鈴木靖将) 화백의 일본화, 기쓰노 에이지(橘野英二) 사진가의 사진 작품, 그리고 도예가 스즈키 세이란(鈴木晴嵐) 작가의 도예 작품이 전시된다. 일본 아티스트들의 수준 높은 예술 작품과 만엽 예술을 만날 수 있는 좋은 기회가 될 것이다.

[서울]

기간 7월 9일(월) ~7월 13일(금) 10:00~17:30(9일은 3시부터, 13일은 3시까지)

장소 주한일본대사관 공보문화원 2층 실크갤러리

주최 일본국제교류기금 서울문화센터, 한남대학교 사회문화행정복지대학원, 신라대학교 글로벌 비즈니스대학, (사)부산한일문화교류협회

후원 주한일본대사관, 부산일본문화연구소, 동아시아 일본어교육일본문화학회, 나나쿠사회.

문의 일본국제교류기금 서울문화센터 02-397-2844, www.jpf.or.kr

[대전] 기간 7월 16일(월) ~7월 20일(금) **장소** 한남대학교 조형예술학부 갤러리

[부산] 기간 7월 23일(월)~7월 27일(금) **장소** 신라대학교 미술관 갤러리

스즈키 야스마사(鈴木靖将) 1944년생. 시가현 오쓰시(滋賀県大津市) 출신. 창화회(創画会) 소속 일본화가. 오쓰만엽연구회(大津万葉研究会) 회장. 일본과 한국 전시회를 비롯, 독일, 프랑스, 미국, 세네갈 등에서 다수 전시회 개최. 특히 만엽집을 테마로 그림을 그려온 일본화가.

기쓰노 에이지(橘野英二) 1954년생. 야마구치현 오노다시(山口県小野田市) 출신. 일본사진작가협회 정회원. 일본 후쿠오카를 중심으로 활동하고 있는 중견사진작가. 작품에는 산과 계곡, 자연에 관한 작품이 많음. 도쿄를 비롯 여러 곳에서 다수 전시회 개최 및 사진작품집 출간.

스즈키 세이란(鈴木晴嵐) 1950년생. 쿄토(京都) 출신. 일공회(日工会)회원. 일본, 한국 전시를 비롯해, 프랑스, 세네갈, 미국, 독일에서 전시회 개최. 오쓰시를 중심으로 활동 중이며 바람을 소재로 한 작품이 많다.

제7회 대학생일본어연극대회 참가팀 모집

일본어를 학습하는 전국의 대학생을 대상으로 일본어 학습 성과를 발표하고, 각 대학 학생간의 상호 교류를 도모하기 위해 실시되는 '제7회 대학생일본어연극대회' 참가팀을 모집한다. 예선 심사에서 선발된 5개 팀은 11월 17일(토) 주한일본대사관 공보문화원에서 실시되는 본선 대회에 출전하게 되며, 입상팀에게는 외무성이 실시하는 '일본 방문 프로그램(JENESYS 2018)' 참가 자격 등이 주어진다. 모집요강 등 자세한 내용은 주한일본대사관 홈페이지 (http://www.kr.emb-japan.go.jp)에서 확인할 수 있다.

기간 8월 10일(금) 까지

주최 주한일본대사관 공보문화원, (사)한일미래포럼, 일본국제교류기금 서울문화센터

협찬 및 후원 한국일본학회, 수림문화재단, 한국미쓰비시상사주식회사, 한국미쓰이물산주식회사, 한국스미토모상사주식회사, 한국마루베니주식회사, 시사일본어학원

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

제6회 고교생 일본퀴즈대회 참가자 모집

영남지역 고등학교에 재학 중인 학생들을 대상으로 일본에 대한 관심과 이해를 통해 일본어 학습 의욕을 높이고, 나아가 한국과 일본 양국의 교류 확대에 이바지할 목적으로 열리는 고교생 일본퀴즈대회가 주부산일본총영사관 주최로 개최된다. 이 대회는 단체전과 개인전으로 나누어 이루어지며, 우승팀에게는 상장과 함께 일본 초청 등 다양한 부상이 주어진다. 접수기간 및 방법 등 자세한 내용은 주부산일본국총영사관 홈페이지(http://www.busan.kr.emb-japan.go.jp)를 참고해 주시기 바란다.

일시 7월 14일(토) 14:00~ **장소** 부산외국어대학교 체육관

주최 주부산일본국총영사관, (사)부산한일교류센터

문의 주부산일본국총영사관 공보문화부 051-410-6124~6

2018 여름일본문화소개전

일시 7월 25일(수)~8월 7일(화) 10:00~17:30(일요일 휴관) **장소** 주한일본대사관 공보문화원
주최 주한일본대사관 공보문화원, (사)부산한일문화교류협회 **후원** 동우화인켐㈜
문의 02-765-3011(내선120, 123) http://www.kr.emb-japan.go.jp 무료행사

일본의 세시풍속전

일본의 전통축제인 3월 히나마쓰리의 히나 인형, 5월 단오의 고이노보리, 여름축제를 상징하는 미코시(일종의 가마) 축소 모형 및 마쓰리 인형세트 등 각종 계절 소품과 음식 모형, 각 지방의 전통인형, 완구 등 다양한 볼거리들이 전시된다. 자유관람

일시 7월 25일(수)~8월 7일(화) 10:00~17:30(일요일 휴관)
장소 주한일본대사관 공보문화원 2층 실크갤러리

일본의 여름놀이 체험

일본의 여름놀이를 체험할 수 있는 코너로 금붕어 건지기, 요요 물풍선 낚기, 캐릭터 가면 쓰기, 사사카자리에 소원 적어 걸기, 전통의상 체험 등을 즐길 수 있다.

일시 7월 25일(수)~8월 7일(화) 10:00~17:30(일요일 휴관)
장소 주한일본대사관 공보문화원 2층 실크갤러리
참가 행사기간 중 상설(각 코너별 1인 1회 무료체험)

일본의 기예 다이도게 쇼 제4탄

오랜 세월 일본의 서민들에게 즐거움을 안겨준 다이도게(大道芸). 도쿄도(東京都)에서 실시하는 '헤븐아티스트' 및 오사카시에서 실시하는 '오사카퍼포머' 인증을 받은 일본전통기예의 '미존', 코믹 논버벌쇼로 관객과 호흡하는 '이디오츠' 그리고 풍선아트의 여왕 '메이'의 환상적인 밸룬쇼가 차례로 펼쳐진다.

일시 7월 27일(금) 14:00, 7월 28일(토) 14:00
장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀
참가 7월 3일(화)~25일(수) 선착순 이메일 예약 신청
①'다이도게 공연'관람신청 명기 ②관람 희망 날짜와 시간 ③참가자 성명 ④참가자 인원수(1인 다수 신청 가능) ⑤휴대전화번호 기입 후, 이메일(event@so.mofa.go.jp)로 예약 신청(접수시 확인메일 발송).

초등학생 일본문화 체험교실

일시 7월 30일(월), 31일(화),
8월 1일(수), 2일(목), 6일(월)
11:00(10:50까지 입실)~12:10
장소 주한일본대사관 공보문화원
3층 회의실
인원 초등학생 전학년(보호자 참관 가능), 매회 18명(총 90명)
참가 7월 17일(화)~각 체험일 2일 전(선착순 마감) 선착순 이메일 예약 신청.
①'일본문화 체험교실' 참가 신청 명기 ②참가 희망일(위 실시일 중에서 택1) ③참가 학생 성명(1인 2명까지 신청 가능) ④학년 ⑤보호자 휴대전화 번호를 기입 후, 이메일(event@so.mofa.go.jp)로 예약 신청(접수시 확인메일 발송).

아메자이쿠 실연회

아메자이쿠시(飴細工師:사탕공예가)인 미즈키 다카히로(水木貴広) 씨를 초청하여 일본의 전통적인 사탕공예기법 아메자이쿠를 소개한다. 자유관람.

일시 8월 3일(금), 4일(토) 14:00~16:00(2회 실연)
장소 주한일본대사관 공보문화원 2층 실크갤러리

일본 전통악기 고토 미니콘서트 & 고토 체험

고토(箏) 연주가 도미모토 세이에이(富元清英) 씨와 함께 하는 일본의 전통악기 고토 미니콘서트. 공연 종료 후에는 사전 예약자에 한해 도미모토 씨의 지도로 고토를 직접 체험해 볼 수 있다.

[고토 미니 콘서트]
일시 8월 7일(화) 14:00~15:00
장소 주한일본대사관 공보문화원
3층 뉴센추리홀
참가 선착순 입장

[고토 체험]
일시 8월 7일(화) 15:00~16:00
장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀
참가 7월 17일(화)~8월 2일(목) 이메일 예약 신청, 25명
①고토체험 참가 신청 명기 ②체험 일시 ③참가자 성명과 연령(1인 2명까지 신청 가능, 초등학생 이상) ④휴대전화번호 기입 후, 이메일(event@so.mofa.go.jp)로 예약 신청(접수시 확인메일 발송).

■ Episode 46 - 진짜 사막아님 주의! 돗토리 사구(砂丘)■

가깝고도 먼 이웃나라 일본, 여행만으로는 알기 힘든 일본 속으로 들어가 겪은 십중팔구 좌충우돌 유학 여행기

오~키니!! 최현정의 유학(遊学)보고서

황금빛 모래알 너머 망망대해 오아시스.

완전 사막이잖아! 대박! 저런 곳이 일본에 있단 말야?

헐~

사막인 듯 사막 아닌 사막 같은 요상한 풍경, 일본 최대급 해안사구인 국립공원 돗토리 사구의 이야기다.

와~ 정말 낙타까지 있어~ TV에서 봤던 그대로야~!!

営業中

아이쿠! 눈 부셔~

그리고 TV 속 낯선 풍경 속에 어느덧 나는 서 있었다.

알았어~ 안 탈게~ 그런 눈으로 보지 말아줘~

탑승 은 위험~

오랜 세월을 거쳐 모래와 바람과 바다가 만들어 낸 이 아름다운 경관은 사구 고유의 식물까지 자생해 귀중한 자연으로 인정받아 국가지정 천연기념물이 되었다.

여기까지 와서 모래미술관(砂の美術館)에 안 가면 굉장히 섭섭할 듯!

모래미술관이요? 그러고 보니 오늘 여행의 테마는 '모래'네요. 후훗~

그렇게 선배의 안내로 향한 곳은 '모래미술관'.

HOLLYWOOD

표정이 짜라있네~

와~ 저걸 다 모래로 만들었단 말야? 대단해!

모래 이야기가 나왔으니 하나 더! 스나바 커피!

오잉~ 스나바 커피요?

砂の美術館 THE SAND MUSEUM

흑시 사구의 모래알로 로스팅?!

*2014년 4월, 전세계 유명 커피 체인점인 스타벅스가 아직 돗토리현에 입점하지 않았었을 때 이 스나바 커피는 탄생했다. 스나바 커피는 사구의 모래알로 커피콩을 로스팅하는 등 전국 어디에서도 볼 수 없는 지역의 특성을 살려 만들어진 커피점.

돗토리현에는 스타바(스타벅스 커피)는 없지만 일본 최고의 스나바(모래밭)가 있다!!

スナバはないけど 鳥取には日本一の砂場

돗토리현 히라이(平井) 지사의 한마디가 힌트가 되어 돗토리현의 지역기업 스나바 커피가 된 것이다.

스나바 커피는 현재 돗토리현내에 10개의 점포가 있고 돗토리 사구와 함께 돗토리현의 큰 명소가 되었다.

すなば珈琲 SUNABA COFFEE

스나바 커피는 지역발전에 공헌한 효잘쎄~ 효자~

맞네~ 맞아!

만화 명탐정 코난의 감초로 활약 중인 모리 탐정사무소의 모리코고로(유명한)씨.

*주의- 스나바커피 코난(돗토리)공항점은 주말만 영업!

COFFEE ポアロ

*참고로 2015년 돗토리현에도 스타벅스 커피가 입점했다고 합니다. ^ - ^ ok

maidoookini@naver.com