



일본의 새소식

在大韓民國日本國大使館公報文化院

☎ 03131 서울특별시 중로구 율곡로 64 Tel. 02. 765. 3011~3

03

2019 | Vol. 563

화실 속 노부부 (咲き零れる花の中の老夫婦)

Photo : JEONG MISUN_교토_제5회 한일포토콘테스트 Nikon상



부산

대학생 일본 UCC공모전으로 얻은 인생의 전환점

주부산일본국총영사관이 주최한 일본어연극제, 일본가요대회, 일본어디베이트대회, 클재팬 리포터 및 서포터즈 등으로 선발된 영남지역 대학생 28명, 일본어말하기대회, 일본퀴즈대회 등에서 선발된 고등학생 13명이 2019년 1월 16일(수)부터 25일(금)까지 열흘간 'JENESYS 2018 한국청년방일단'으로 나가사키, 사가, 후쿠오카 등을 방문했다. 이 가운데 '대학생 일본 UCC공모전'에 입상하며 방문단으로 참가한 동서대학교 방송영상과 3학년 임재혁 씨의 감상문을 소개한다.

Day1~2 개항도시 나가사키

첫 방문지인 나가사키현청 환영오찬회, 나가사키 평화공원, 이나사야마 전망대, 시카이로에서 원조 나가사키 짬뽕 체험 등은 모두가 특별한 경험이었다. 특히 이나사야마 전망대에서 내려다본 나가사키의 야경은 정말 아름다웠고, 상세한 설명과 함께 둘러본 나가사키 평화공원에서는 원자폭탄의 무서움을 체감할 수 있었다. 둘째 날에는 한일미래세미나(日韓未来塾)에 참가한 일본 대학생과 노면전차를 타고 오우라천주당, 글로버저택, 데지마 등의 나가사키 명소를 돌아다녔다.

Day3~5 사가와 홈스테이

사가현 일정 중 가장 인상적인 곳은 아리타였다. 조선 도공 '이삼평'이 도자기 기술을 전수하며 생긴 곳으로 구글 지도에 '도자기의 신 이삼평의 묘'라고 적혀 있기도 하다. 저녁에는 홈스테이 가정에서 할머니, 할아버님과 함께 돈지루(豚汁), 어묵, 튀김 등 신선한 농산물로 만든 일본 가정식을 먹으며 긴장을 풀 수 있었다. 나가사키 짬뽕과 고구마 떡 만들기 체험도 했는데, 위생장갑, 두건, 마스크 등 위생적인 면에서도 철저한 모습을 보면서 '일본은 다르구나!'라는 생각을 했다.

Day6~7 히라도와 료칸

히라도 지역에서는 히라도성, 사비에르기념 교회, 네덜란드 상관 등 유명 관광지를 돌아보았다. 난파된 네덜란드 상선을 구해주며 서양과 교역을 시작했고 쇄국 정책을 펴는 외종에도 그 관계가 유지되었다는 이야기 등이 흥미로웠다. 녹차와 온천으로 유명한 우레시노와 료칸이 있는 다케오도 방문했다. 특히 다케오 도서관은 '서울 별마당 도서관'의 모티브가 된 곳으로 '지방 마을의 기적'이라고 불리며, 연간 100만 여 명의 관광객과 전문가가 찾는 정도로 특별한 도서관이다.

Day8 시오다즈와 일본 다도체험

일본 전통 가옥이 보존된 시오다즈 지역과 나고야 성터 방문, 일본 다도 체험도 했다. 문 틀을 이동해서 방 크기를 조정하는 유동적인 가옥 구조를 보며 새삼 그 지혜에 감탄했다. 나고야 성터에서 천수각이 있던 곳까지 올라가 보니 쓰시마가 어렴풋이 보였다.

Day9 규슈대학에서 토론

방일단 마지막 일정은 규슈대학에서의 토론이었다. 열정적으로 발표하는 나가사키대학과 규슈대학 친구들의 모습에 큰 자극이 되었다. 특히 나처럼 영상을 전공한 고다이라 군이 친구와의 추억을 즐겁게 영상으로 담는 모습을 보며, 과연 나는 영상을 좋아하고 즐기는가 다시 한번 생각하는 계기가 되었다.

제주

미래로 가는 길을 다지는 과정

1월 16일(수)부터 25일(금)까지 9박 10일 일정으로 고등학생 12명, 대학생 4명이 일본으로 파견되었다. 한국청년방일단은 일본 정부가 실시하는 '21세기 동아시아 청소년 대교류계획(JENESYS)'의 일환으로 주제주일본국총영사관에서 시행한 '제19회 고교생말하기대회', '제7회 고교생 일본어·일본문화 퀴즈대회'와 일반전형 등을 통해 선발되었다. 체류 기간 동안, 나가사키현, 사가현, 후쿠오카현을 방문하여 일본 가정에서 홈스테이를 하고, 일본의 고등학생·대학생과 교류하며 다양한 일본 문화 체험을 통해 일본에 대한 이해와 관심을 높였다. 이 가운데 제주외국어고등학교 2학년 손세희 양의 감상문을 소개한다.

작년 여름, 한국과 일본의 교류 역사와 우호 관계를 위해 노력하겠다는 마음을 담아 준비한 '일본어 말하기대회'에서 기대 이상의 성과를 거두며, 방일 연수의 기회를 얻을 수 있었다.

중학생 때 '한일 청소년 포럼' 지역대표 참가자로 후쿠오카에서 홈스테이를 하며, 평생 잊지 못할 추억을 쌓았던 기억이 떠올랐다. 이후, 학교에서 단체나 개인 자유 여행으로 일본을 찾았지만, 홈스테이를 하면서 지역문화를 체험할 기회가 없어, 이번 방일 연수가 더욱 기다려졌다. 일주일이 넘는 시간 동안 나는 이제껏 보지 못했던 일본을 경험하기 위해 노력했다. 서로 다른 언어와 문화를 가진 이웃 나라 일본에서 여러 주제에 대해 이야기하고, 지역 대표로 다방면에서 문화를 알릴 기회를 갖게 된 것은 정말 소중한 기회였다.

방일 연수에 참여한 수많은 학생은 국제사회의 고민을 함께 나누며, 조금 더 나은 미래로 가는 길을 모색하고 있었다. 미래를 위한 외교

정책과 사회적 인식 등을 어떻게 가져야 아픈 역사를 되풀이하지 않을 수 있는지, 그 아픔을 평화로 이겨낼 수 있는 방법은 무엇인지에 대해 논의했다.

또 참가자 모두, 새 친구를 사귄 때처럼 서로의 문화와 사상을 소개하고 공유했으며, 이 과정에서 차이를 이해하려고 노력했다. 한국과 일본의 관계에서 긍정과 신뢰가 쌓이면 서로의 고민을 털어놓으면서 공통된 과제를 함께 해결할 수 있을 것 같았다.

이번 방일 연수는 양국의 미래로 가는 길을 탄탄하게 만드는 과정이다. 많은 한국인에게 지금까지 몰랐던 일본의 새 모습을 알리는 좋은 기회가 되었으면 한다. 특히 국제교류 활동에 관심이 많은 친구들이, 앞으로도 관련 대회에 참가해서 방일 연수의 기회를 얻고, 양국의 관계 발전이라는 꿈을 향해 한 발짝 다가갈 수 있는 시간이 되었으면 한다.





식문화 교류를 통한 세계화

한국에서도 일본의 전통 우동 가운데, 가가와현 사누키 우동을 직접 배울 수 있는 ‘우동 마스터 스쿨’이 열리고 있다. 이와 관련해서 이번 호에서는 30년 동안 일본과의 식문화 교류에 종사해 온 강태봉 대표이사(RGM컨설팅), 사누키면기(주)의 ‘사누키 우동 기술센터’ 히가시다 노부치카(東田誠央) 강사, 수강생으로 참석한 이영찬 대표이사(웅우동)와의 인터뷰를 소개한다.

기획자: 강태봉 RGM컨설팅 대표이사 인터뷰 企画者: カン・テボン RGM CONSULTING 代表理事のインタビュー

간단하게 자기소개를 부탁드립니다.

1990년에 외식전문 컨설팅회사인 RGM을 창업해서 30년간 경영하고 있습니다. 그전에는 일본의 외식전문 컨설팅회사인 OGM에서 근무했습니다. 현재는 주로 경영자문이나 프랜차이즈 시스템을 구축하면서, 일본의 식문화에 관한 연수와 교실을 열고 있습니다.

簡単に自己紹介をお願いします。

1990年に外食専門コンサルティング会社「RGM」を創業し、30年間経営に携わっています。その前には日本の外食専門コンサルティング会社「OGM」に勤めていました。現在は、主に経営諮問やフレンチャイズシステムを構築しながら、日本の食文化に関する研修や講座を開いています。



韓国でうどんマスタースクールを開設するようになったきっかけは。

1987年から32年間、日本の食文化関係の仕事をしていて、この分野でも日本が核的な技術を持っていることがわかりました。そこで韓国でも人気のあるうどんの伝統的な作り方をきちんと学べる機会を提供するため、「さぬきうどん技術センター」の講師を招いてうどん講座を開設することにしました。2018年2月にさぬき麺機関係者との協議を経て、11月14日には協約式を行い、約40人を招待した試演会と試食会も行いました。第1回目の講座は、

한국에서 우동마스터스쿨을 개설하게 된 계기는.

1987년부터 32년 동안 일본의 식문화 관련 일을 하면서, 이 분야에서도 일본이 원천기술을 보유하고 있다는 사실을 알게 되었습니다. 그래서, 한국에서도 인기 있는 우동을 만드는 전통적인 방법을 제대로 배울 기회를 제공하기 위해, '사누키 우동 기술센터'의 강사를 초청, 우동 강좌를 개설하기로 했습니다. 2018년 2월 사누키면 기 관계자와 협의를 거쳐, 11월 14일 협약식을 개최했으며, 약 40명을 초청하여 시연회와 시식회도 가졌습니다. 1차 교육은 올 1월 23부터 25일까지 3일간 진행되었으며, 앞으로는 2개월마다 사누키 우동 마스터스쿨을 실시할 예정입니다.

이번 강좌의 운영 방침과 수강생에 대한 지원은.

매회 10~15명 정도를 모집해서 강좌를 진행할 예정입니다. 또, 이들이 창업 등 관련된 일에 종사할 경우, 식자재 제공부터 기술 지원까지 원활하게 운영할 수 있도록 지원해가고자 합니다. 예를 들어, 소비자의 요구에 맞춘 메뉴 개발이나 판매 방식까지 새로운 정보를 제공할 예정입니다. 작년부터 시작한 '식품외식경영'이라는 인터넷 매체와 유튜브 등을 통해, 일본의 최신 식문화 정보 등도 제공하고자 합니다. 요즘 소비자는 가성비보다는 가심비까지 고려할 정도로 원하는 수준이 높아졌기 때문에, 소비자의 마음을 살 수 있도록 일회용 교육에 그치지 않고, 앞으로도 활용할 수 있도록 도움을 드리하고자 합니다. 장기간에 걸쳐 토양을 관리하여 수확할 수 있었던 아오모리의 '기적의 사과'처럼 눈에 보이는 부분뿐만 아니라, 소프트웨어와 휴먼웨어까지 지속해서 서포트해 가겠습니다.

앞으로의 계획이나 목표가 있다면

일본의 식문화 체험을 위해, 지난 30년 동안 매년 4~5차례 일본 현지를 방문하는 연수 프로그램을 진행하고 있습니다. 삿포로, 센다이, 도쿄, 오사카, 나고야, 요코하마, 시코쿠, 후쿠오카를 방문하는 제84차 「일본외식산업연수」는 조기 마감될 정도로 많은 분이 관심을 두고 계셨습니다. 앞으로도 지금까지 해왔던 식문화 교류를 계속해가고자 합니다



今年の1月23日から25日まで3日間行われ、今後は2か月毎にさぬきうどんマスタースクールを実施する予定です。

この講座の運営方針や受講生に対する支援は.

毎回、10~15人程度を募集して講座を開く予定です。また、彼らが創業など関連する仕事に携わる場合、食材提供から技術支援まで行い、円滑に運営できるように支援していきたいと思っています。例えば、消費者のニーズに合わせたメニューの開発や販売方法といったことまで新しい情報を提供する予定です。去年からスタートした「食品外食経営」というインターネット媒体やYouTubeなどを通して、日本の最新の食文化情報なども提供したいと思います。今の消費者は、コストパフォーマンスはもちろん、心の満足まで考えるくらい求めるレベルが高くなっているため、消費者の心を掴むことができる一回りの講座に止まらず、今後も活用できるようなお手伝いをしたいと思います。長期にわたり土壌を管理し収穫できた青森の「奇跡のリンゴ」のように目に見える部分だけではなく、ソフトウェアやハードウェアまで持続的にサポートしてまいります。

今後の計画や目標があれば.

日本の食文化体験のため、今まで30年間、毎年4~5回にわたり、日本の現地を訪れる研修プログラムを行っています。札幌、仙台、東京、大阪、名古屋、横浜、四国、福岡を訪れる84回目の「日本外食産業研修」は、締め切りを早めるほど多くの人が関心を持っていました。今後も、今までやってきた食文化交流を続けて行いたいと思います。

사누키 우동의 특징은.

우동은 일본인의 ‘소울 푸드’라 할 정도로 역사도 오래되고 종류도 많지만, 그 가운데 사누키 우동은 일본의 3대 우동이라고 불릴 정도로 인기가 많습니다. 사누키 우동은 면의 숙성이나 발로 밟는 과정, 면을 늘리는 방법과 자르는 방식 등에 특징이 있습니다. 이런 과정을 거쳐 만든 면은 쫄쫄깃하고 목 넘김이 좋습니다.

가가와현의 ‘사누키 우동 기술센터’의 역할과 이번 ‘우동마스터스쿨’의 커리큘럼에 대해 소개해주세요.

사누키 우동 기술센터는 2020년이면 창업 120주년이 되는 사누키면기(주)에서, 가가와현 위탁으로 49년째 운영하는 우동학교입니다. 지금까지 일본 국내외의 5만 명에게 밀가루, 소금, 물에 대한 정보 등 밀가루 반죽의 기본적인 이해부터 제면에 이르기까지, 사누키 우동을 소개하고 있습니다. 저는 해외 담당인데, 한국은 같은 문화권이라 다른 나라에 비해, 맛있는 우동을 만드는 방법을 비교적 전수하기 쉽습니다. 올해부터 개최되는 강좌에서는 3일 동안, 일본 우동의 역사와 종류, 일본의 수타 우동면 만들기과 이를 활용한 기계 사용법, 육수 만들기과 재료, 튀김 등에 대해서도 배우게 됩니다.

일본 우동의 현지화에 대해 어떻게 생각하십니까.

사누키 우동의 국물은 물과 간장의 비율로 맛을 내고 있습니다. 한국인에게는 짜게 느껴질 수도 있으니, 한국인의

さぬきうどんの特徴は.

うどんは日本人の「ソウルフード」と言われるほど、歴史も長く、種類も多いですが、その中でさぬきうどんは日本の三大うどんと呼ばれるほど人気が高いです。さぬきうどんは麺の熟成や足で踏む過程、麺を伸ばす方法や切り方などに特徴があります。このような過程を経て作られた麺は歯ごたえがよく、のど越しも良いです。

香川県の「さぬきうどん技術センター」の役割と今回の「うどんマスタースクール」のカリキュラムについて紹介してください.

さぬきうどん技術センターは、2020年に創業120周年を迎えるさぬき麵機(株)で、香川県の委託で49年間、運営しているうどん学校です。今まで日本国内外の5万人に小麦粉、塩、水に関する情報など、小麦粉練りの基本的な理解から製麺に至るまでさぬきうどんについて紹介しています。

私は海外担当ですが、韓国は同じ文化圏なので他の国に比べて、おいしいうどんの作り方を比較的教えやすいです。今年から開催される講座では3日間、日本うどんの歴史や種類、日本の手打ちうどんの作り方及びこれを活用した機械の使い方、汁の作り方と材料、天ぷらなどについても学びます。

日本うどんの現地化についてどう思いますか.

さぬきうどんのスープは、水と醤油の比率で味を出しています。韓国人には塩辛く感じられるかもしれないので、韓国人の口に



입맛에 맞춰 이 부분을 조정하면 좋을 것 같습니다. 즉, 일본의 맛을 그대로 강조하기보다는 기본 원칙을 지키면서 최종적인 부분에서 취향을 맞춰가면 좋을 듯합니다.

앞으로의 목표가 있다면.

현재, 면 문화는 세계화되는 추세인데, 앞으로도 한국과 일본이 힘을 합쳐 새로운 면 문화를 만들어 갔으면 합니다. 한국인의 결단력과 일본의 면 문화의 장점을 살려 세계로 가져간다면, 더욱 폭넓게 면 문화를 알릴 수 있을 것입니다. 앞으로도 이러한 양국의 식문화 교류를 통해 세계화에 이바지하고 싶습니다.

合わせてこの部分は調整すれば良いと思います。すなわち、日本の味をそのまま強調するというよりは、基本原則は守りながら最終的な部分で趣向を合わせていけば良いと思います。

今後の目標があれば。

現在、麺の文化はグローバル化される傾向にありますが、今後、韓国と日本が力を合わせて新しい麺文化を作っていきたいです。韓国人の決断力と日本の麺文化の良さを活かして世界へ持っていけば、より幅広く麺文化を知らせることができると 생각합니다。今後もこのような両国の食文化交流を通してグローバル化に貢献したいです。

수강생: 이영찬 응우둥 대표이사 인터뷰 受講者: イ・ヨンチャン・ヨンウドン代表理事のインタビュー

이번에 참가하게 된 계기는.

지난번, 짜장면 전문 교육에 참여한 적이 있습니다. 그때 사누키 우동 강좌가 올해부터 개최된다는 이야기를 들었습니다. 원래는 일본 연수를 고려하고 있었지만, 한국에서도 우동 만드는 법을 직접 배우는 기회라는 생각에서 신청하게 되었습니다.



今回、参加するようになったきっかけは。

前回、うどんやジャージャー麺の専門教育に参加したことがあります。その時にさぬきうどん講座が今年から開催されるという話を聞きました。元々は日本研修を考えていましたが、韓国でもうどんの作り方を直接学ぶ機会になるといい、申し込みました。

앞으로 활용 계획이 있다면.

제가 운영하는 가게는 한국식 우동 맛을 추구하고 있습니다. 면은 사누키면을 쓰지만, 국물은 직접 개발해서 한국의 맛을 내고 있습니다. 최근, 수작업의 가치가 인정되는 시대가 되면서, 우동 전문 기술을 접목할 필요성이 더욱 높아졌지만, 현재 가격은 소비자가 부담을 느끼는 가격으로, 인건비가 큰 영향을 주는 코스트 부분에서 해결해야 할 문제가 남아 있습니다. 그래서 질을 유지하면서도 코스트를 낮추기 위해, 제면 기계를 활용할 필요가 있다고 생각하게 되었습니다. 최근에는 가족 경영이 많아 2~3명에서 70~80만 원의 매출이 있다면, 운영에도 도움이 되지 않을까 합니다.

今後の活用計画があれば。

私が運営するお店は、韓国風のうどんの味を追求しています。麺はさぬき麺を使いますが、スープは直接開発して韓国の味を出しています。近年、手作業の価値が認められる時代となり、うどん専門技術を組み合わせる必要性がより高まっていますが、現在の価格は、消費者が負担に感じる価格となっており、人件費が大きな影響を与えるコストの部分で解決すべき問題が残っています。そこで質を保ちながらコストを下げるため、製麺機械を活用する必要があると考えるようになりました。最近では家族経営が多く、2~3人で70~80万ウオンの売上げがあれば、運営にも役立つのではないかと思います。



인천광역시 영어마을 방문

기타큐슈시와 인천광역시의 교류

후쿠오카현 북부에 있는 기타큐슈시(北九州市)는 바다로 둘러싸인 규슈의 관문이다. 인구 약 95만 명, 면적 약 486.8 km²인 정령지정도시로서, 1963년 모지(門司), 고쿠라(小倉), 도바타(戸畑), 야하타(八幡), 와카마쓰(若松) 5곳의 구(旧) 시가 대등하게 합병하며 탄생했다. 1901년 아시아 최초의 근대 제철소가 이곳에서 문을 연 이래, 철강, 화학, 금속, 요업 등의 소재형 산업이 모이게 되면서, 일본 4대 공업지대의 하나로서 일본의 근대화를 뒷받침해왔다. 산업 활동이 활성화되는 한편, 공업 배수나 생활 배수로 수질 오염이 진행되어 항만이 '죽음의 바다'라 불릴 정도로 환경 오염이 진행되자 시민, 기업, 행정의 하나가 되어 공해 문제에 대처하며 긴 시간을 두고 극복했다. 이 과정에서 얻은 환경 기술이나 인재를 활용한 선구적인 대응이, 일본의 국내외에서 높은 평가를 받으며, 2018년 6월 기타큐슈시가 경제협력개발기구(OECD)의 '지속가능발전 목표(Sustainable Development Goals, SDGs) 추진을 위한 세계의 모델 도시'로 아시아에서 처음으로 선정되었으며, 일본 정부로부터 'SDGs 미래 도시'로 선정되었다. 또 규슈에서 처음으로 2020년 '동아시아 문화도시' 사업 개최지로 결정되어, 문화예술면에서도 창조적인 마을 만들기에 힘쓰고 있다.

인천광역시와의 주요 교류

기타큐슈시는 1988년 12월 20일 자매도시 협정을 체결한 인천광역시와 2018년 자매도시 결연 30주년을 맞이했다. 최근 30년 동안, 두 시의 교류는 청소년 교류를 비롯해서 행정, 의회의 톱 교류, 직원 상호파견, 스포츠 교류, 중국 다롄시를 아우르는 박물관 교류 및 동아시아 경제교류추진 기구의 경제 교류 등 다방면에 걸쳐 다양하게 이루어졌다. 이 가운데, 2018년에는 30주년 기념사업으로 인천시립무용단이 기타큐슈시 최대 축제인 '왓쇼이 백만 여름 축제(わっしょい百万夏まつり)'에서 야외 공연을 했다. 8월의 짙는 듯한 무더위에 야외에 설치된 시민 퍼포먼스 무대에서 한국의 전통무용을 선보이며, 많은 시민에게 자매도시 인천광역시를 알렸다. 또 이날, 주한일본대사관이 주최하고, 기타큐슈시와 인천광역시가 공동 주최하는 한일문화 카라반이 기타큐슈예술극장에서 개최되어, 인천광역시립무용단을 비롯한 한국과 일본의 공연자가 대거 출연하여, 양국의 전통 공연 등을 했다.

8월 하순에는 기타큐슈 시내 중학교에 재학중인 20명을 인천광역시 영어마을로 파견하여, 강화여중 20명과 영어연수를 통한 자매도시 교류를 가졌다. 연수 중에는 원어민 수업에서 학생들이 영어로 적극적인 의사소통을 하는 모습을 볼



‘왓쇼이 백만 여름 축제’에서 공연하는 인천광역시립무용단

수 있었으며, 두 자매 도시 간의 이문화 교류와 상호 이해 촉진으로 이어졌다.

이처럼 앞으로도 자매도시인 인천광역시와 지속적으로 다양한 분야의 교류를 촉진할 것이다.

고쿠라성과 기타큐슈시 여름 축제

인천광역시 여러분이 참가한 ‘왓쇼이 백만 여름 축제’는 매년 8월 첫째 주말에 기타큐슈시 중심부의 고쿠라성(小倉城)

일대에서 진행된다. 고쿠라성은 1602년 건축되었지만 화재로 소실되었고, 1959년 시민들의 열망으로 천수각이 재건되면서 지금의 모습이 되었다. 내부 전시 내용을 새롭게 하며 그 매력이 더해진 고쿠라성은 올 3월 말 리뉴얼 오픈한다. 벚꽃 명소로 시민에게 친숙한 고쿠라성은 여름에는 고쿠라 기온 북 축제(小倉祇園太鼓)의 행사장으로 더욱 활기차게 된다. 7월이 되면 시내 여기저기서 북소리가 들려오는데, 올해로 ‘고쿠라 기온 북 축제’는 400주년을 맞는다.



벚꽃 명소인 고쿠라성



빛의 피라미드, 도바타 기온 오야마가사



모지코역

그 외에도 기타큐슈시의 여름 축제에는 유네스코 무형문화로 등재된 '도바타 기온 오야마가사(戸畑祇園大山笠)', 정성 들여 만든 인형 장식이 거리를 달리는 '구로사키 기온 야마가사(黒崎祇園山笠)', 일본의 추석인 오봉(お盆)에 맞춰 개최되는 '간몬해협 불꽃대회' 등이 있다.

유카타를 대여해서 입고, 야타이(屋台)에서 간단한 음식을 먹으며, 여름 축제를 즐겨보는 것은 어떨까.

모지코 레트로

국제무역항으로 번성했던 모지코(門司港) 지역은 자매도시인 인천광역시의 개항장처럼 역사적인 건물이 즐비하다. 건물은 카페나 갤러리 등으로 활용되며, 야경도 아름다운 모지코 레트로(門司港レトロ)는 시내 굴지의 관광명소다.

이 모지코 레트로의 입구가 JR 모지코역이다. 역사로서는 일본에서 처음으로 국가중요문화재로 지정되었으며, 보존 수리 공사를 마치고, 올 3월 10일 창건 당시의 모습으로 그



모지코 야키카레



공장 야경

랜드 오픈한다. 역사 안에는 사진 찍기 좋은 장소나 양식당과 카페도 있다. 모지코의 명물은 야키카레(焼きカレー)로 현지에서 만든 수제 맥주도 인기다.

일본 신 3대 야경 도시

2018년 10월, 기타큐슈시는 야경이 아름다운 도시로서 삿포로시, 나가사키시와 함께 '일본 신(新) 3대 야경 도시'로 인정되었다. 일본 전역에서 5,500여 명의 '야경 관람사'가 투표로 뽑으며, 3년에 한 번 갱신한다.

기타큐슈시가 선정된 이유는 사라쿠라야마(皿倉山), 다카토야마(高塔山), 아다치 공원(足立公園), 모지코 레트로 전망실, 고쿠라 일루미네이션, 도바타 기온 오야마가사 같은 '일본의 야경 유산'이 6곳으로, 다른 도시와 비교해도 뛰어난 야경 관광 자원이 많으며, 나아가 장인정신의 도시를 상징하는 '공장 야경'을 배에서 즐기는 '야경 감상 크루즈'가 호조라는 것이 평가되었다.

작년 12월부터 라이트 업을 시작한 와카토 대교(若戸大橋)를 비롯해서, 현재 고쿠라성 주변과 모지코 레트로 지구에서는 라이트 업 준비가 한층 더 진행되고 있어, 앞으로 더욱 매력적인 야경을 볼 수 있을 것이다.

현재, 기타큐슈 공항은 한국의 4개 도시(인천, 부산, 전남 무안, 강원도 양양)와 정기편으로 연결되어 있다. 한국에서도 많은 분이 기타큐슈를 방문해 즐거운 시간을 보내기 바란다.

(집필: 기타큐슈시, 협력: CLAIR, Seoul)



간사이 국제공항에서 가장 가까운 꽃 마을 센난시

보랏빛 운해

일본에서 본격적인 봄의 도래를 알리는 벚꽃 시즌이 끝나고, 꽃구경 인파도 잦아드는 4월 중순, 간사이 국제공항에서 전차로 약 25분, 오사카부 센난시(大阪府 泉南市)의 JR 이즈미 스나가와역(和泉砂川駅)은 많은 방문객으로 붐빈다. 역에서 도보로 약 8분, 신다치(信達) 지역의 구마노 가도(熊野街道) 변의 민가에 있는 단 한 그루의 등나무 선반이 방문객의 목적지다. 이 집의 가지모토 마사히로(梶本昌弘) 씨가 작은 화분에서 소중히 키운 한 그루의 등나무에 3만 개의 꽃송이가 달리면서 많은 사람이 찾게 되었다. 가지모토 씨 사후에는 지역민이 만든 ‘등나무 보존회’가 잘 관리하고 있다. 현재는 꽃송이 수가 4만 개를 넘고, 폭 30m, 깊이 27m에 걸쳐 가지를 뻗고 있으며, 매년 4월 중순부터 하순 무렵에 개최되는 ‘후지 마쓰리(등나무 축제)’에서 일반 공개되고 있다. 최근에는 해외에서도 꽃을 보러 방문객이 찾고 있다.

축제의 가장 큰 매력은 등나무 선반을 위에서 감상할 수 있다는 것이다. 등나무 덩굴 옆에 만들어진 감상대에서 바라보는 등나무 꽃은 마치 보랏빛 운해 같다.

신다치 지역은 그 옛날 오사카에서 구마노 산잔(熊野三山, 세계유산)으로 통하는 구마노 가도의 역참 마을로서 황족이 묵었던 기록도 있다. 에도시대(1603~1867)에는 와카야마(和歌山) 지방의 영주인 기슈 도쿠가와가(紀州 徳川家)가 에도(현재의 도쿄)로 갈 때 있는 첫 역참으로서 그들이 묵었던 본진 터에는 도쿠가와 가문과 관련된 세간과 사료 등이 지금도 보존되어 있다.

센난시에서는 봄이 되면 등나무 꽃 이외에도 ‘꽃의 명소’가 차례차례로 절정을 이룬다.

린쇼지의 진달래와 영산홍

등나무 꽃을 볼 수 있는 시기가 막바지에 접어든 4월 하순, 후지 마쓰리 행사장에서 구마노 가도를 따라 남쪽으



로 15분 정도 걸어가면, 동쪽으로 꺾인 대나무 숲속의 린쇼지(林昌寺)에서 진달래가 절정을 맞이하고, 조금 늦은 5월 중순부터 하순에 걸쳐 영산홍이 만개한다. 린쇼지의 호린노니와(法林の庭)는 교토 도후쿠지(京都 東福寺)의 혼보 정원(本坊庭園)이나 기시와다성 하치진노니와(岸和田城 八陣の庭, 모두 국가명승지) 등으로 알려진 일본의 대표적인 정원가인 시게모리 미레이(重森三玲)가 만든 유명한 정원이다.

3,000 여 송이의 잉글리시로즈

린쇼지에서 남서쪽으로 약 2km, 구릉지에 펼쳐진 센난시 농업공원 '하나사키 팜' 안에는 '데이비드 오스틴 잉글리쉬 로즈 가든'이 있다. 전 세계 장미 팬이 몹시 탐내는 영국의 장미육종회사 '데이비드 오스틴 로지즈'가 직영하는 정원이다. 영국 이외에는 유일하게 센난시에만 있으며 7,500㎡에 이르는 부지에, 3,000여 송이의 장미가 피어나는 모습



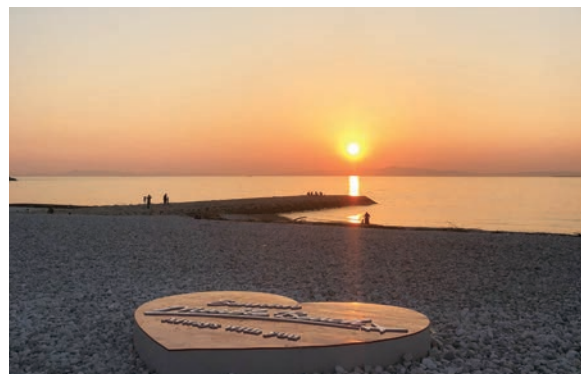
은 압권이다. 봄, 가을에는 로즈 페스티벌이 개최된다.

수국으로 유명한 사찰, 초케이지

6월에는 JR 이즈미 스나가와역에서 걸어서 약 15분, 수국으로 유명한 초케이지(長慶寺) 절의 산문에 이르는 100 개의 돌계단 양옆, 두 개의 수국 계곡을 시작으로 절정기에는 경내 전역이 수국으로 가득하다. 본당과 두 개의 삼층탑, 다보탑 등 본격적인 사찰 가람이 있는 초케이지는 사찰 건축과 수국 등 인생 최고의 사진을 찍을 수 있는 명소다.

연인의 성지

아름다운 해변 경관도 센난시의 매력이다. 초여름에 갯메꽃이 피는 자연 해안으로 간사이 국제공항에 면한 흰색 대리석의 '마블 비치'는 푸른 하늘과 바다, 백사장이 이루는 조화가 아름답다. 또 '일본의 석양 100선'에 선정되었으며,





주위가 온통 붉은 노을이 지는 저녁나절이 되면 이 순간을 카메라에 담으려고 많은 사람들이 찾는다.

연인들이 프리포즈 장소로 선택하고 싶은 ‘연인의 성지’로도 인기가 있으며, 백사장 위의 커다란 하트형 모뉴먼트에는 ‘always with you’라고 흰 부조가 새겨져 있다. 이곳도 인생샷 남기기 좋은 장소다.

하나에미 센난

‘사람들이 미소 지으며, 꽃 이야기 나누는 거리’를 목표로 ‘하나에미 센난(花笑みせんなん)’이라는 시티 브랜드를 내건 센난시에는, 앞에서 소개한 곳 이외에도 꽃 사진 찍기 좋은 장소가 산재해 있다. 산간부의 긴유지바이린(金熊寺梅林)은 2월 중순에서 3월 중순까지 온통 하얀 긴유지 매화꽃으로 가득하다. 이 매화나무 숲 인근에는 에도시대 전기(17세기 중엽)의 극채색 본전으로 알려진 신다치(信達) 신사가 있으며, 경내의 숲은 긴유지바이린과 함께 ‘오사카 미도리 100선’에 선정되었다.

또 1,350년 전의 대사원 터로 4월 초순부터 왕벚나무와 수양벚나무가 피는 국가사적인 가이에지터(海会寺跡) 등 규모는 크지 않지만, 운치 있는 벚꽃 사진 찍기 좋은 장소도 있다.

센난시는 간사이 국제공항에서 자동차로 약 20분, 기차로는 JR 혹은 난카이(南海)를 이용해서 와카야마(和歌山) 방면으로 약 25분이다. 역사적인 정서가 넘치는 거리가 꽃으로 채워지는 계절에 일본을 방문하게 된다면 꼭 한번 둘러보기 바란다.

* 스마트폰 앱으로 보고, 들을 수 있는 한국어를 포함한 4개국어 대응 안내판이 주요 관광지에 설치되어 있다. ‘Uni-voice’ 표시가 있다. 또 영어, 일본어 대응 GPS 기반의 관광안내 앱도 있다.

센난시 관광가이드 <사랑하는 센난(恋するせんなん)>

<http://welcome-sennan.com>

(집필 : 센난시, 협력 : CLAIR, Seoul)

일본사정
일본 요리의 신세계



ABC Cooking Studio

세련된 디자인의 오픈 키친에서 행복한 얼굴로 요리와 빵을 만드는 사람들. ABC Cooking Studio는 일본의 가정요리, 빵, 케이크까지 한 사람 한 사람이 요리의 즐거움을 느끼면서 배울 수 있는, 자유롭고 캐주얼한 곳이다. 이번 호에서는 일본 요리에 관심 있는 분을 위해 ABC Cooking Studio(이하, ABC쿠킹스튜디오코리아)의 탁지예 점장(하단)과 임아름 대리(좌측)의 인터뷰를 소개한다.

간단하게 자기 소개를 부탁드립니다.

임아름 대리 원년 멤버로서 도쿄의 ABC쿠킹스튜디오코리아에 입사해 본사에서 연수를 받은 후, 현재 ABC쿠킹스튜디오코리아 총괄을 맡고 있습니다.

탁지예 점장 동경제과 제빵을 졸업하고 일본에서 파티시에로 있다가, ABC쿠킹스튜디오코리아가 오픈하면서 현재까지 점장으로 근무하고 있습니다.

일본에서 요리에 관심이 있는 사람이라면 ABC Cooking Studio를 잘 알고 있는데, 한국 지점은 언제 오픈했나요.

임아름 대리 2014년부터 오픈, 운영하고 있습니다. 일본 인보다 한국인 수강생 비율이 높고, 일본 요리나 식재료에 관심이 있는 20~30대 초반부터 중장년까지 그야말로 다양한 층이 찾고 있습니다. 특히, 한국은 전 세계 8개국의 쿠킹 스튜디오 가운데, 남성 비율이 10~20%로 가장 높습니다. 최근 남성 셰프가 방송에 자주 등장하고 '요리 잘하는 자상한 남자'라는 좋은 이미지가 부각되면서, 취미로 요리를 배우려는 분이 많아졌습니다. 처음에는 커플로 왔지만, 지금은 혼자서 수업에 참여하시는 분이 늘어나고 있습니다. 이러한 현상에 대해, 외국에서도 독특





하면서도 신선하다는 인상을 많이 받는다고 합니다.

ABC쿠킹스튜디오코리아에서는 어떤 코스를 운영하고 있는지.

임아름 대리 기본적으로 일본 레시피를 활용한 요리 코스, 케이크 코스, 빵 코스와 원데이 코스 등을 운영하고 있습니다. 특히 요리 코스 가운데, 일본 요리만 가르치는 Japan Home Cooking(JHC) 코스가 반 이상의 비중을 차지하고 있습니다. 1월에 진행한 스키야키 코스는 200명 이상이 참여할 정도로 인기가 많았으며, 3월에는 지라시즈시를 배우게 됩니다. 또 2월의 원데이 코스에서는 삿포르 스프카레를 배웠는데, 일반 카레와 달리 구운 야채를 장식하듯 올려, 보기에도 좋고 만족도가 높았습니다.

일본 각 지역의 음식을 직접 만들어 보는 강좌도 있나요.

타치에 점장 CLAIR를 비롯해서 일본의 지방자치단체와 함께 각 지역의 음식 체험 행사도 5년째 진행하고 있습니다. 일본 음식이 언론에도 많이 소개되어 인기가 많아지면서, ABC쿠킹스튜디오코리아에서 진행하는 일본 지역 음식 레슨도 1회에 35명 정도 모집하는데 바로 마감됩니다. 방송에 나온 음식 이야기를 들려주면서 체험행사

를 진행하면 훨씬 반응이 좋습니다.

가게 오픈이나 진학을 위해 요리를 배우는 분도 있나요.

임아름 대리 요리, 케이크, 빵과 관련된 ABC 라이선스 제도가 있습니다. 하지만, 한국에서는 이 코스를 거쳐 요리 학교 등에 진학하기 보다, 취미로 배우면서 자기만족을 추구하는 분이 많습니다. 인스타그램 등에 사진을 올리고, 관심 있는 사람끼리 SNS에서 커뮤니티를 조성하고 있습니다.

쿠킹 코스를 진행하면서 반응이 좋았던 메뉴는 뭔가요.

타치에 점장 오징어로 만드는 '이카메시'도 반응이 좋고, 아기자기한 음식이 담긴 '벤토' 만들기 등도 인기가 많습니다. 일본의 아기자기한 새로운 메뉴나 브런치로 먹기에도 좋고, 눈으로 보기에 좋은 메뉴 사진 등이 인스타그램 등에 많이 올라옵니다.

앞으로 ABC쿠킹스튜디오코리아의 운영 계획은.

임아름 대리 ABC쿠킹스튜디오코리아의 회원 누계를 보면 4800명 정도로, 현재 약 1400명이 회원이며, 방문 빈도를 살펴보면 약 1500명 정도가 참가하고 있습니다. 앞으로 한국 내에 3개 정도로 점포를 확장할 계획입니다. 현재, 포화 상태라 올해 안에 분산시킬 예정입니다.

규슈 관광열차, 유후인노모리

강혜성 일본문화원 리포터(47)

일본 규슈(九州)의 관광열차하면 가장 먼저 떠오르는 유명한 특급 열차 ‘유후인노모리(ゆふいの森)’는 하카타(博多)에서 유후인(由布院)을 거쳐 오이타(大分)까지 운행하는 JR 규슈의 관광열차로 료칸과 온천으로 잘 알려진 유후인으로 가는 길을 좀 더 특별하게 만들어주는 열차다. 유후인노모리는 일본어로 ‘유후인의 숲’이라는 뜻으로 그 이름부터가 낭만적이고 한 권의 책 제목 같은 느낌을 준다.

가장 먼저 눈을 사로잡는 것은 편안한 초록색으로 덮인 열차의 외부 색상이었다. 자연과 하나가 되어 조화롭게 달리는 이미지, 마치 숲 속에 들어가는 느낌이라고 할까? 그 뿐만 아니라 전후부 전망석에서 시작되는 유려한 디자인에 눈을 뗄 수 없게 만든다.

이 열차를 디자인한 사람은 바로 산업디자이너 미토오카 에이지(水戸岡鋭治)로 최소 150만 원에서 최대 1,000만 원을 호가하는 초호화 열차 나나쓰보시(ななつ星)를 디자인한 열차 디자인계의 유명인이다.



객실 내부는 초록색 시트와 원목이 조화를 이루며, 마치 숲 속처럼 꾸며놓아, 호텔 안에 있는 것 같은 착각을 불러일으키는 현대적인 감각이 돋보인다. 열차 전후부로 이동하면 뿔 뚫린 운전석을 통해 창 밖의 풍경을 볼 수 있기 때문에 가장 인기 있는 자리다. 객차 사이에는 이렇게 외부 풍경을 볼 수 있다. 유후인노모리가 달리는 규다이본선(久大本線)은 비전철화(非電鐵化) 구간으로, 디젤 열차를 개조해서 만들었기 때문에 엔진 소음이 큰 편이지만, 내부 소음을 줄이고자 객차 위치를 조금 올려서 만들었다.

유후인노모리는 2017년 7월, 폭우로 파손된 가케쓰가와 교량(花月川橋梁)을 비롯해서 선로 보수를 위해 기존 노선의 운행을 중지하고, 하카타에서 고쿠라(小倉)와 벳푸(別府)를 거쳐 유후인과 오이타로 가는 노선으로 임시 운행하기도 했다. 최근 1년여 만에 기존의 노선으로 바꾸어 ‘하카타~유후인’ 구간을 하루 2회 왕복하고 있으며 ‘하카타~벳푸’ 구간을 하루 1회 왕복하고 있다.

이 열차를 탑승할 때 주의할 점은 입석이나 자유석 없이 전석 지정석으로 운영되는 열차라 미리 예약을 하지 않



으면 탑승할 수 있다. 규슈레일패스가 있더라도 예약을 하지 않으면 탑승이 불가능하다. 지정석 예약은 역 창구나 JR규슈 웹사이트 등에서 가능하며, 워낙 인기가 많은 열차라 당일에는 어려우니 이를 전에는 예약을 해야 원하는 날짜와 시간에 탑승할 수 있다.

후쿠오카 하카타역에서 유후인으로 가는 가장 빠른 수단은 아니다. 그 이유는 고속운행이 아닌 자연과의 조화에 초점을 맞춘 열차기 때문이다. 하지만, 일부러 유후인노모리를 타려는 사람이 줄을 설 만큼 인기 있는 열차다. 그런 점에서 유후인노모리는 단지 목적지까지 데려다주는 교통수단이 아니라, 그 자체만으로 관광지이고 관광 상품이다.

열차가 출발하고 시간이 조금 지나면 승무원이 모자와 플랜카드를 들고 돌아다니면서 기념사진 촬영 서비스를 제공한다. 어린이에게 맞는 승무원복도 준비되어 있어, 제복을 입고 무료로 사진을 찍을 수 있다. 또 열차 내에는 무료 와이파이도 제공된다. 일본의 재래선 열차 중에서는 보기 드문 서비스다.

열차 탑승 전에 미리 도시락을 사오는 것도 좋지만, 3호차와 4호차에 마련된 스낵바에서 에키벤(駅弁, 열차 도시락)을 판매하고 있기 때문에, 유후인노모리만의 오리지널 도시락과 음료, 과자, 디저트 등을 열차 내부에서도 구입할 수 있다. 또 목적지인 유후인에 있는 유명 롤케이크 전문점 B-SPEAK의 롤케이크도 미리 맛볼 수 있다. 각종 엽서, 열쇠고리, 배지 등의 기념품은 구매 욕구를 자극한다.

규슈는 유후인노모리 외에도 지역별로 다양한 관광열차가 운행되고 있는데, 각 관광열차마다 기념 스탬프가 준비되어 있다. 2시간 20여분의 운행을 마치고 유후인역에 도착하면 들뜬 마음에 서둘러서 나가기보다, 유후인역 1번 플랫폼에 있는 족욕탕에서 쉬었다 가는 것도 추천한다. 역 안에 족욕탕이 있는, 온천마을로 유명한 유후인답기도 해서 참으로 이색적이다.



주한일본대사관 공보문화원 공식 인스타그램 계정 개설!

주한일본대사관 공보문화원의 공식 인스타그램 계정이 개설되었다. 다채로운 일본문화와 다양한 콘텐츠는 물론 주한일본대사관이 주최하고 후원하는 다양한 행사와 전시 정보 등을 전해 드릴 예정이니, 많은 관심 부탁드립니다. '일본의 새소식' 기사도 포스팅을 통해 만나 볼 수 있으니, 지금 바로 팔로우!



인스타그램에서 @j.munwhawon을 검색하거나 상기 QR 코드로 볼 수 있다.

URL : <https://www.instagram.com/j.munwhawon/>



3월 일본영화상영회 새봄을 웃음과 함께!

새봄을 맞아 3월 일본영화상영회에서는 코미디영화 특선을 마련했다. 본직이 코미디언인 기타노 다케시 감독 특유의 웃음 코드를 확인할 수 있는 주한일본대사관 첫 상영작 '8인의 수상한 신사들'을 비롯하여, 스타 극작가 출신 미타니 코키 감독의 배꼽 잡는 상황극 '매직아워' 그리고 명배우 미우라 도모카즈와 오다기리 조의 능청스러운 연기가 돋보이는 '텐텐' 등 재미와 감동의 코미디영화 6편을 상영한다. 즐거운 코미디 영화와 함께 새봄을!

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리를

시간 14:30분부터

상영 일정	영화 제목
3월 15일(금)	8인의 수상한 신사들 龍三と七人の子分たち
3월 19일(화)	텐텐 転々
3월 21일(목)	자살관람버스 生きない
3월 22일(금)	명랑한 갱이 지구를 움직인다 陽気なギャングが地球を回す
3월 25일(월)	우리들과 경찰아저씨의 700일전쟁 ぼくたちと駐在さんの700日戦争
3월 28일(목)	매직아워 ザ・マジックアワー



일본을 알기 위한 고전에는 워크숍

제18기 일본무용교실 & 제12기 사미센교실 수료공연

2018년 4월부터 2019년 3월까지 1년 과정으로 진행된 일본무용교실과 사미센교실 합동수료공연이 3월 13일 주한일본대사관 공보문화원에서 개최되었다. 일본무용교실은 일본무용가인 하나야기 순토 선생의 지도로 2000년부터, 사미센교실은 사미센 연주자 이마후지 다마미 선생의 지도로 2007년부터 1년 과정으로 월 2회 열리고 있다. 1년간 수강한 일본무용교실 참가자 20여 명과 사미센교실 참가자 20여 명이 그 동안의 연습 성과를 선보이고, 일본의 전통예능을 소개했다.

일시 3월 13일(수) 14:00~16:00

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리를

주최 일본거문교회

후원 주한일본대사관

문의 정미령 씨 010-7244-6294





일본을 알기 위한 워크숍 제19기 일본무용교실

일본무용가 하나야기 순토(花柳春涛) 선생이 지도하는 일본무용교실에서 제19기 신규 수강생을 모집한다. 일본 문화 및 일본 무용에 관심이 있는 분은 누구나 참가 가능하다. 일본무용교실은 하나야기 선생의 자원봉사 지도로 2000년부터 시작되었으며, 일본 문화를 이해하는 소중한 기회가 되고 있다. 수강무료(단, 의상 세탁비 등의 비용은 개인부담).

기간 2019년 4월~2020년 3월(월 2회)

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀

주최 일본거문고회

후원 주한일본대사관

문의 정미령 씨 010-7244-6294



일본을 알기 위한 워크숍 제13기 사미센교실

사미센 연주가 이마후지 다마미(今藤珠美) 선생이 지도하는 사미센교실에서 제13기 신규 수강생을 모집한다. 사미센은 일본의 전통 현악기로 일본 문화 및 사미센에 관심 있는 분은 누구나 참가 가능하다. 수강무료(단, 소모품 비용은 개인부담).

기간 2019년 4월~2020년 3월(월 2회)

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 회의실

주최 다마미카이(たまみ会)

후원 주한일본대사관

문의 장규자 씨 010-5387-6641



2019년 고토교실

고토 연주가 도미모토 세이에이(富元清英) 선생이 지도하는 고토교실에서 수강생을 모집한다. 고토교실은 2009년부터 시작해 올해로 10회째를 맞이하며, 일본의 대표적인 전통 현악기를 배우면서 일본의 문화를 이해하고 교류하는 기회가 될 것이다. 수강무료(단, 소모품 비용은 개인부담).

기간 2019년 4월~2020년 3월(월 2회)

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 회의실

주최 요시오카 호가쿠사(吉岡邦楽社)

후원 주한일본대사관

문의 박혜경 씨 010-2970-0746



2019년 일본가곡교실

소프라노 김정령 선생(한일여성친선협회 이사)이 지도하는 2019년도 일본가곡교실에서 수강생을 모집한다. 연령, 성별, 국적과 관계없이 누구나 참가 가능하며 일본의 가곡, 동요, 창가 등을 합창이나 독창 형태로 연습한다. 수강무료(단, 교재비는 개인부담).

기간 2019년 4월~2020년 3월(월 2회)

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀

주최 사단법인 한일여성친선협회

후원 주한일본대사관

문의 사단법인 한일여성친선협회 02-2273-7645



가깝고도 먼 이웃나라 일본, 여행만으로는 알기 힘든 일본 속으로 들어가 겪은 심층탐색 리포트 유학(遊學) 여행기

오~키니!! 최현정의 유학(遊學)보고서

알록달록 금빛 우주선이 내려앉은 듯한 이상한 건물, 누가 봐도 범상치 않은 이곳은... 유원지?

드디어 와 버렸다~

야호~

이웃나라 일본에서 만나는 오스트리아의 예술가 훈데르트바서.

오예~

어서오세요~

동화 속이나 나올 듯한 독특한 건물 외관, 이곳을 디자인한 사람은 오스트리아의 예술가 훈데르트바서(1928~2000)다. 이렇게 건물 입구에서 그 아름다움에 취해 정신 못 차리고 있을 때 마침 안내를 맡은 직원이 나를 맞아주었다.

오사카시 마크~!

이곳은 오사카시 고노하나구(此花区) 오사카만에 있는 커다란 인공섬, 마이시마 공장.

사실 이곳은...

자연과 환경을 생각한 시스템으로 오사카시의 쓰레기를 소각 처리하는 곳입니다.

미술관이나 공연장도 아니고 이런 멋진 곳에서 오사카 시내의 쓰레기를 소각 처리한다니... 말이 돼? 완전 감 놀이야~

그런데, 어떻게 세계적인 예술가 훈데르트바서에 건축디자인을 맡기게 되셨나요?

안내원의 설명을 듣고 나서야 그 이유를 알게 되었다.

환경을 파괴하면서까지 짓는 건물이 아닌, 녹색의 풍부함을 살려 자연과 공생한다는 그의 독자적 건축이념과 일치했기 때문이다. 실제로 훈데르트바서는 1989년 오스트리아 빈에 있는 슈피텔라우 쓰레기 소각장을 디자인했다.

오랜 세월이 지나 슈피텔라우 쓰레기 소각장은 지금은 녹음이 우거지고 주변환경과 조화를 이루고 있다. 자매 공장인 마이시마 공장도 시간이 지나면 지날수록 주변 환경에 동화되어 갈 것이다.

알고 보니 훈데르트바서는 환경운동가이자 건축치료사였다.

*슈피텔라우 쓰레기 소각장

훈데르트바서는 자연계에는 직선으로 된 것이 없고 무엇하나 같은 모양이 없다고 말했다. 이 점을 살려 마이시마 공장 또한 되도록 직선을 피해 곡선으로 디자인되었다.

훈데르트바서가 일본에 디자인한 건축물 3곳 모두 오사카시에 있다. 그 중 마이시마에 2곳이 있으니 소각처리장 옆 하수처리 시스템도 견학 가능한 마이시마 슬러지센터(舞洲スラッジセンター)에도 꼭 둘러 보시길~!

하하하~ 우연히 발견한 이 보물 하나는 덤으로 받은 선물이었어~

창문 하나에도 같은 모양이 존재하지 않는다

건물 내부 디자인 역시 가능한 직선을 피했고 계단 역시 구불구불~ 인테리어는 모자이크 타일 조각 등으로 장식했다.

외관 벽면의 노란 선과 빨간 선은 소각되는 화염을 이미지화했다고 한다.

알면 알수록 빠져든다~