

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





표지

모자를 쓴 다이센(帽子をかぶった大山)

제7회 한일포토콘테스트 산인상

Photo : CHO JUNHYOUNG

통권 571호 계간지
(2019년 봄호부터 계간지 발행)

발행일 2021년 3월

발행처 주대한민국일본국대사관 공보문화원

디자인 상상디자인

Contents

대사관 관련

03 아이보시 코이치 주대한민국 일본국특명전권대사 부임사

특집

04 '동일본대지진으로부터 10년, 감사와 부흥' 기념행사 및 전시회 개최

06 일본 음식 알리기 친선 대사 임명식

07 日本語で語るニッポン_ 이시모토 준코 교수, 권오준 셰프 인터뷰

친선 대사로서 일본의 식문화를 널리 알려겠다!

09 사케 소울리에 쿠마가이 칼럼_ 추조 카즈오 주한일본대사관 공보문화원장 좌담회
마음으로 빛고 마시는 사케

일본 사정

14 일본의 계절을 걷다

설국의 마을을 걷다, 에치고 유자와

18 트렌드 앤 트렌드

일본 료칸의 변신, 료칸 트렌드를 선도하는 호시노 리조트

23 조금 특별한 공간 미치노에키

아름다운 풍경과 독특한 요리를 만나는 나가사키의 미치노에키

일본 문화

28 집에서 손쉽게! 일본의 가정요리

봄의 제철을 즐기는 밥상

30 영화 속의 한 장면을 찾아서

기차는 사라지지만 추억이 남는다, 영화 철도원의 배경지 훗카이도 간이역

34 일본의 박물관 미술관

아름다운 자연 속의 문화 공간, 하코네 미술관 박물관

공보문화원 광장

39 도서 소개

의인 이수현 평전 '이수현, 1월의 햇살' 출간

의인 이수현 20주기 기념 독후감 공모전 개최

40 일본문화원 리포터

잊지 못할 값진 경험의 시작

41 일본영화상영회

여성 영화 특선

문화 행사

42 제2회 한일사회·문화세미나 개최

43 '에도의 안내자 호쿠사이:우키요에전'을 마치고

오~키니!! 최현정의 유학보고서

44 심술쟁이 겨울의 혹독한 퇴장식



일본문화원 인스타그램

Instagram
@j.munwhawon

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



일본문화원 유튜브

YouTube
<https://www.youtube.com/user/JapanEmbKoreaPICC>



일본문화원 페이스북

Facebook
@j.munwhawon
<https://www.facebook.com/j.munwhawon>



일본문화원 네이버 블로그

NaverBlog
<https://blog.naver.com/bunkain>



아이보시 코이치 주대한민국 일본국특명전권대사 부임사

약력

- 1983년 04월 외무성 입성
- 1999년 01월 주대한민국일본국대사관 1등서기관
- 2000년 01월 주대한민국일본국대사관 참사관
- 2001년 04월 종합외교정책국 국제사회협력부
인권인도과 인도지원실장
- 2002년 08월 중동아프리카국 중동제 2과장
- 2004년 08월 경제협력국 유상자금협력과장
- 2006년 08월 주대한민국일본국대사관 참사관
- 2007년 01월 주대한민국일본국대사관 공사
- 2008년 09월 주베트남일본국대사관 공사
- 2011년 08월 대신관방
09월 대신관방 참사관(국회담당)
- 2012년 09월 대신관방 참사관 겸 국제협력국,
국제협력국(지구규모과제담당),
중동아프리카국 아프리카부
- 2013년 01월 대신관방 참사관 겸 국제협력국,
국제협력국(지구규모과제담당),
중동아프리카국 아프리카부,
중동아프리카국
08월 대신관방 심의관 겸 국제협력국,
국제협력국(지구규모과제담당),
중동아프리카국,
중동아프리카국 아프리카부
- 2014년 01월 국제협력국장보좌 겸 중동아프리카국장 보좌,
특명전권대사 동남아시아제국연합
일본정부대표부 재근
- 2016년 02월 대신관방 지구규모과제 심의관(대사)
- 2017년 07월 영사국장
- 2018년 07월 주이스라엘일본국대사관 특명전권대사
- 2021년 01월 주대한민국일본국대사관 특명전권대사

주한일본대사로 부임한 아이보시 코이치(相星孝一)입니다. 이번이 3 번째 주한일본대사관 근무입니다. 2008년 한국을 이임한 후에도 중동 지원, 대 아세안 협력, 기후 변화 문제와 관련한 국제회의 및 영사 관련 회의 등의 출장으로 여러 차례 한국을 방문할 기회가 있었는데, 그때마다 한국의 변화를 체감할 수 있었고 동시에 새로운 시점에서 일한의 협력 관계에 대해 생각할 기회를 가질 수 있었습니다. 또, 두 차례의 한국 근무와 해외 근무를 통해 알게 된 한국인 친구들과 기회 있을 때마다 연락을 주고 받았기에 오랜 세월 한국을 떠나 있던 기분은 들지 않습니다.

일한 양국은 쌍방의 국민이 각각의 정치, 경제, 사회, 문화에 높은 관심을 갖고 있는 중요한 이웃 국가이며, 또 이 지역의 안정을 위해서는 일한·일한미의 협력이 필수 불가결합니다. 이번에 대사로서 다시 한국에 부임하면서 새로운 마음가짐을 갖게 되었습니다. 일한 관계가 전에 없이 엄중한 상황에 놓여 있다는 사실도 잘 알고 있으며 책임의 무거움도 느끼고 있습니다.

또, 지금은 코로나 19의 영향으로 일한 간 교류에 큰 제약을 받고 있지만, 코로나 19가 수습되면 다양한 교류와 인적 왕래를 재개할 수 있도록 환경 조성에 힘쓰는 한편, 한국에서 어떤 일이 일어나는지 예의 주시하며 직무를 수행해 갈 생각입니다.

주대한민국 일본국특명전권대사
아이보시 코이치(相星孝一)



‘동일본대지진으로부터 10년, 감사와 부흥’ 기념행사 및 전시회 개최

주한일본대사관은 동일본대지진 발생으로부터 10년째를 맞이한 3월 11일(목) ‘동일본 대지진으로부터 10년, 감사와 부흥’이라는 기념행사를 개최했다. 지진 재해로 희생되신 모든 분의 명복을 빌고, 일본에 대대적인 지원을 해주신 한국 여러분께 다시 한번 감사를 전하고, 재해 지역의 현재 모습과 재건 상황에 대한 보고가 있었

다. 동 행사는 일본 지자체국제화협회 서울사무소, 미야기현 서울사무소, 이와테현 서울사무소 및 아오모리현 서울사무소의 협력하에 이루어졌으며, 주한일본대사관 공보문화원 공식 YouTube 채널에서 온라인으로 라이브 중계되었다.

기념행사에서 아이보시 코이치(相星孝一) 주대한민국 일본국특명전권대사는 한국어로 “우리가 깊은 슬픔과 고통 속에 있을 때 한국 여러분은 아낌없이 따뜻한 도움을 주셨다”며 재해 발생 이후, 지금까지 한국 국민으로부터 많은 도움을 받아온 것에 대해 다시 한번 깊은 감사를 표했다. 아울러, 지진 재해 복구는 착실히 진행되고 있으며, 공영주택과 택지 정비는 작년 말에 완료했고, 제조품의 출하액 등이 지진 재해 이전 수준까지 회복되고, 새로운 산업기반 구축에 힘쓰고 있다고 보고했다. 또한 아직 남은 과제는 원자력 재해로부터의 부흥과 재생이며, 특히 일본산 식품과 도쿄전력 후쿠시마 제 1원





전의 ALPS 처리 수에 대해서는 많은 한국 국민이 우려하고 있다고 하면서도, ‘후쿠시마가 부흥을 달성하기 위해서는 어떻게든 극복해 나가야 할 과제’라는 인식을 표명했다. 또한 “우리에게 지속적인 안전성 확보는 당연하며, 객관적인 데이터를 포함한 정보제공도 계속할 예정이다”라며 한국 여러분의 이해를 당부했다.

내빈 대표로 전 외교통상부 장관인 유명환 한일포럼회장은 “지진 발생 후 한국국민은 자발적으로 의연금과 물자를 제공했다. 그만큼 양국 간 우호 선린 관계는 그 뿌리가 깊다고 생각한다. 재해 복구가 완료되어 하루속히 피해 주민들이 일상을 되찾을 때까지, 10년 전 거리의 현수막에 적힌 것과 같이 ‘일본 힘내라!’라고 계속 응원하겠다”고 밝혔다. 동일본대지진 발생 당시 일본에 주재하고 있던 권철현 전 주일한국대사는 “양국은 힘들고 슬플 때 서로 어떻게 격려하고 위로할 수 있는지 경험했다. 지금의 양국 관계를 생각하면 너무 안타깝지만, 10주년을 맞아 서로에게 힘이 되고 도움을 줄 수 있는 것

이 무엇인지 생각하는 계기가 되었으면 한다”며 새로운 양국 관계에 대한 기대를 언급했다.

또한, 지진 발생 당시 구조대장이던 이동성 전 대한민국 국제구조대장에게 아이보시 대사로부터 감사장 수여가 있었다. 이동성 씨는 “여러분은 그날의 커다란 고통과 아픔을 딛고 10년 동안 재난에 강한 일본을 만들기 위해 크나큰 노력을 기울여 왔다고 생각한다. 그리고 그때 현지에서 여러분과 어려움을 함께한 대한민국 구조대를 기억하고 이렇게 감사를 표해 주셔서 당시 한국구조대의 대장으로서 고마운 말씀을 드린다”며 인사를 전했다. 또한 3월 12일부터 18일까지 주한일본대사관 공보문화원 실크갤러리에서는 지진 재해 부흥에 관한 전시회가 개최되어, 한국 여러분께서 지진 재해 당시 최선을 다해 일본을 지원하기 위해 노력하는 모습, 재건을 위해 힘차게 나아가는 피해 지역의 현재 모습과 지원에 대한 감사의 마음 그리고 부흥을 향한 일본 정부의 노력에 대한 이해를 돕는 패널 전시가 이루어졌다.





일본 음식 알리기 친선 대사 임명식

2월 4일(목), 주한일본대사관 공보문화원에서 ‘일본 음식 알리기 친선 대사’ 임명식이 개최되어, 이시모토 준코(石元淳子) 교수와 권오준 셰프에게 임명장과 배지가 수여되었다. 한국에서의 임명은 이번이 처음이다.

일본 음식 알리기 친선 대사란 전문적인 식견을 갖추고 해외의 일본 요리 관계자 등의 상담에 응해, 일본 음식과 식문화 보급에 적절한 조언을 통해, 일본 국내외에서 일본 음식·식문화 계승 보급을 촉진하도록 농림수산성이 일본 요리 종사자에게 임명하고 있다.

임명장을 받은 이시모토 준코 교수는 ‘앞으로도 한국 분들이 일본 음식을 접할 수 있는 기회를 더욱 넓히는 동시에, 교수로서 학생들에게 일본 음식과 식문화를 바르게 가르칠 수 있도록 힘쓰겠다’는 포부를 밝혔다.

또 권오중 오너 셰프는 ‘30년 전 일본에서 유학하며 도움을 받았는데, 앞으로도 한국인이나 한국에 거주하는 일본인에게 그 은혜를 갚고 싶다’며 감사의 마음을 전했다.



친선 대사로서 일본의 식문화를 널리 알리겠다!

일본 음식 알리기 친선대사로 임명된 소감은.

이번에 일본 음식 알리기 친선대사로 임명된 이시모토 준코라고 합니다.

친선대사로 임명되어 매우 긴장하고 있습니다. 또 친선대사로서 '무엇을 하면 좋을지' 아직은 잘 모르겠지만, 앞으로 여러 활동을 해나갈 생각입니다.

일본 요리에 관심을 두게 된 것은 제가 히로시마현 세토 나िका이이 있는 작은 시골 마을에서 자랐기 때문입니다. 예로부터 농업을 기본으로 한 지역이라 여러 가지 전통 행사와 다양한 계절 식자재를 가까이하며 자랐기 때문에, 일본 음식을 지극히 당연한 것으로 여기고 있었습니다.

하지만 인연이 닿아 한국에 와서, 당연하게 느껴지던 일본 음식이 당연하지만은 않다는 것을 처음 느끼게 되었습니다. 다시 한번 일본 음식이란 어떤 것인지 배우게 되고 공부할 기회가 생겼습니다.

현재는 우송정보대학 일본외식조리학부에서 일본 음식을 한국의 젊은이에게 제대로 가르치기 위해 여러 콘셉트에 따라 수업을 진행하고 있습니다.

한국에는 일본에 관심이 있는 학생이 많습니다. 마침 지금은 코로나 상황으로 일본과의 왕래가 끊어지긴 했지만, 이런 시기야말로 진정한 일본 문화, 일본 식문화를 많은 사람에게 알릴 기회를 마련하고 전하는 것이 저의 책임이라고 생각합니다.

저희의 힘은 미미하지만, 여러분의 힘을 빌려서 앞으로 더욱더 일본의 문화, 일본의 음식을 한국의 여러분께 전해드리고자 하오니 앞으로도 잘 부탁드립니다. 감사합니다.

일본 음식 알리기 친선대사로 임명된 소감은.

저는 '타쿠미곤' 오너 셰프 권오준입니다. 생각지도 못했는데 이렇게 일본 음식 알리기 친선대사로 임명되어 정말 감사하고 기쁩니다. 미술랭 3스타 받은 것보다 더 기분이 좋은 것 같습니다. 감사합니다.



이시모토 준코(石元淳子)
우송정보대학 일본외식조리학부 학부장

日本食普及の親善大使に任命された感想は.

今回、日本食普及の親善大使に任命された石元淳子と申します。

親善大使に任命させていただき、非常に緊張しています。親善大使として「何をすればいいのか」まだよく分かりませんが、これからいろんな活動をしていくつもりです。

日本料理に関して興味を持てるようになったのは、私が瀬戸内海にある広島県の小さな田舎町で育ったからです。昔から農業を基本にした地域のために、いろんな伝統行事や旬の食材に恵まれて育てられて、日本食はごく当たり前のことと認識しておりました。しかし、御縁で韓国に来て、当たり前であった日本料理というものが、当たり前ではなかったことに初めて気づきました。改めて日本料理というものはどういふものを学ばさせていただき、勉強させていただく機会ができました。現在は、ウソン情報大学の日本外食調理学部において、日本料理を韓国の若者にきちんと教えていくというコンセプトを基に授業をさせていただいております。

韓国には日本に関心を持ってきている学生がたくさんおります。ちょうど今はコロナの状況で日本との行き来が途絶えてはありますが、こんな時期こそ真の日本文化や日本の食文化を多くの人に知っていただく機会を設けてお伝えしていくことが責任だと思っております。



권오준(權五俊)

스시카이세키 '타쿠미곤(匠権)오너 셰프
공익사단법인 일본요리연구회 한국지부장

일본 음식을 잘 모르는 분께 추천해 주실 음식은.

한국 분들이 가장 많이 접할 수 있는 음식으로 소바나 우동 등 여러 가지가 있을 수 있겠지만, 현재 한국에서 가장 쉽게 접할 수 있는 음식은 스시라고 생각합니다. 가격대가 낮은 스시에서 높은 스시까지 있지만, 어떻게 보면 일본 음식 중 가장 편하게 접할 수 있는 음식이 스시라고 생각합니다.

앞으로의 활동 계획이나 목표가 있다면.

친선대사가 되기 전부터 상반기와 하반기에 활동해왔는데, 지금은 코로나 19로 20명 이상 모일 수 없으므로, 소규모로 프로 요리사나 일반인을 초청해서 일본 음식과 역사를 강연하고 시연하면서 일본 요리란 어떤 것인지 널리 알리고 싶습니다. 앞으로는 공보문화원에서 활동하고 싶습니다.

마지막으로 전하고 싶은 메시지가 있다면.

친선대사가 된 만큼 일본 식문화를 더욱 열심히 한국분께 알리는 것이 저의 역할이라고 생각합니다. 이에 걸맞도록 공부는 물론, 대외적으로 활동해서 친선대사라는 이름이 부끄럽지 않도록 하겠습니다. 그리고 '好きこそ物の上手になれ'라는 말이 있습니다. 좋아하면 잘하게 된다는 말입니다.

그래서, 저도 요리를 좋아하니까 '앞으로 더 잘할 수 있지 않을까', '많이 알릴 수 있지 않을까'라는 생각을 하고 있습니다. 열심히 노력하겠습니다.

私どもの力は微々たるものではございますが、皆様の力をお借りし、これからもっともっと日本の文化、日本の食というものを韓国の皆様方にお伝えしていただきたいと思っておりますのでこれからもよろしく申し上げます。ありがとうございます。

日本食普及の親善大使に任命された感想は.

私は「匠権」オーナーシェフの権五俊(クオン・オジュン)です。思いもよらなかったことですが、このように日本食普及の親善大使として任命されたことに感謝し、嬉しいです。ミシュラン三つ星をもらうことよりも気分がいいです。ありがとうございます。

日本の食べ物についてよく分からない方にお勧めたい食べ物は.

韓国人がもっとも多く接している食べ物はそばやうどんなどいろいろありますが、現在、韓国で一番簡単に接することができる食べ物は寿司だと思います。値段が低い寿司から高い寿司までありますが、日本の食べ物の中でもっとも手軽に接することができるのが寿司だと思います。

これからの活動計画や目標があれば.

親善大使になる前から上半期、下半期に活動してきましたが、今はコロナ19により、20名以上が集まることのできないので小規模でプロ料理人や一般人を招待して和食やその歴史について講演し、実演することで和食はこういうものだと広く知らせたいです。今後は公報文化院でも活動したいです。

最後にお伝えたいメッセージは.

親善大使になったので日本の食文化をより一生懸命韓国の方に伝えることが私の役割だと思います。その役割に相応しく、勉強はもちろん対外的にも活動して親善大使という名に恥じないように頑張ります。「好きこそ物の上手なれ」という日本語があります。好きなことは、上手になるという言葉です。それで、私も料理が好きなので「これからもっと上手にできるのではないか」「たくさん伝えることができるのではないか」と思っています。一生懸命努力します。

협력 : 조광희 PD



마음으로 빚고 마시는 사케

와인을 소개하는 전문적인 자격을 갖춘 사람을 와인 소믈리에라고 부르는데, 일본에는 사케를 전문적으로 소개하는 기키사케시(噺酒師)가 있다. 이번호에서는 외교관으로서 일본 식문화를 널리 알리기 위해 기키사케시가 되었다는 추조 카즈오(中條一夫) 주한일본대사관 공보문화원장과 일본의 맛있는 술을 제대로 알리기 위해 사케 회사를 만든 쿠마가이 주류주식회사 쿠마가이 켄(熊谷謙) 대표의 좌담 내용을 소개한다.

사케와의 인연

추조 원장 15년 전, 한국에서 근무할 때까지만 해도 이렇게까지 사케에 심취하게 될 줄은 몰랐습니다. 물론 업무차 일본 요리를 먹거나 사케를 마시기는 했지만, 캄보디아에서 벨기에로 전근을 가면서 유럽인이 특히 일본 음식과 함께 마시는 사케에 관심이 많다는 걸 알게 되었습니다.

일본 외교관으로서 장점이 될 수 있겠다는 생각에서 적극적으로 일본 음식을 권하고, 사케를 마시면서 이야기를 나누었습니다. 처음에는 비즈니스 차원이었는데, 같이 마시다 보니 이전보다 더 맛있어졌다는 걸 느끼고 껌

짝 놀랐습니다. 유럽에는 와인에 대해 잘 아는 사람이 많아서, 사케를 와인과 비교하는 상당히 전문적인 질문을 받았습니다. 일본인임에도 불구하고 사케에 대해 너무 몰랐습니다. 이대로는 안 되겠다 싶어 입문서를 구입했지만, 아무래도 사케를 만드는 사람의 입장이나 전문가의 시선에서 소개하고 있어, 내가 외국인에게 설명할 때 필요한 내용은 적혀 있지 않았습니다. 그래서 일본으로 돌아가 본격적으로 기키사케시(噺酒師, 사케 소믈리에) 공부를 하고 주말에는 사케 이벤트의 자원봉사도 하면서 경험을 쌓았습니다.

쿠마가이 대표 저도 사케 회사를 만들겠다는 생각으로 한국에 오지는 않았습니다. 처음에는 여행으로 왔다가 나중에 유학을 결정하게 되었습니다. 그 무렵 한국에 이자카야가 많이 생겼는데, 들어 본 적도 없는 사케를 아무 정보 없이 냉장도 하지 않은 채 판매하고 있었습니다. 나중에 본격적으로 사케 공부를 하게 되었고, 제가 마시고 싶은 술을 수입하기 위해 이렇게 회사를 차리게 되었습니다.

추조 원장 쿠마가이 대표와는 이전에 만난 적이 있습니다. 제가 기키사케시 자격증을 따고 경험을 쌓기 위해 관련 이벤트에서 자원봉사를 하고 있었는데, 마침 '서울 사케 페스티벌'이 개최된다는 소식을 듣고 한국 분들이 사케나 쇼추(일본소주)를 어떻게 접하고 있는지 현장 분위기를 알고 싶었습니다. 그래서 주말에 사비로 한국에 갈 테니 부스에서 활동하게 해달라고 부탁했던 사람이 바로 쿠마가이 대표였습니다. 덕분에 부스에서 한국어로 사케 설명도 하고, 반대로 '이런 질문도 하는구나' 하는 신선한 놀라움을 느끼면서 많이 배울 수 있었습니다.

쿠마가이 대표 2017년, 2019년 두 번에 걸쳐 참석하셨습니다.

추조 원장 주한일본대사관 공보문화원장으로 부임해 보니 쿠마가이 대표가 '일본의 새소식'에 인터뷰도 하는 등 이미 많은 분이 사케에 주목하고 있다는 것을 알게 되어, 정말 좋은 타이밍에 돌아왔다는 생각이 들었습니다.

한국에서 사케에 대한 인식의 변화

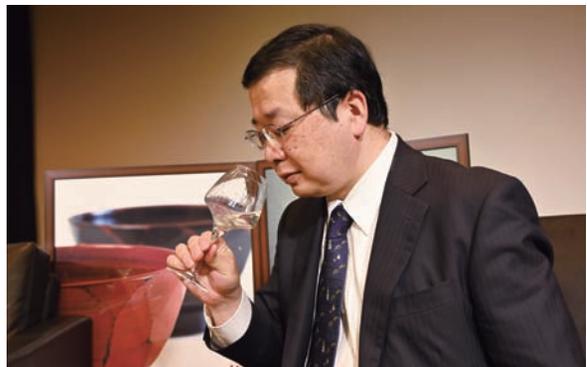
추조 원장 사케에 대한 정보가 거의 없고 편의점에서 판

매되는 비교적 저렴한 제품밖에 없어서 일본의 정통적인 엄선된 술에 대해 모르는 사람이 대부분이었습니다. 독한 술인가 약한 술인가 술을 마실 수 있는 양으로 판단하는 부분이 있었기 때문에 소주보다 사케는 싱겁다는 말을 많이 들었습니다.

쿠마가이 대표 최근 5년, 10년 동안 저변이 넓어지고 있는데, 그 배경에는 본격적인 일식집의 증가가 있습니다. 맛있는 일본 음식에는 맛있는 사케가 필요하며 먼저 연락할 만큼 관계자의 수준이 높아졌습니다. 고급 일식집이 매달 신규 오픈하고 있는데, 앞으로 일본 요리와 함께 사케가 해외에서 더욱 주목받게 되지 않을까 합니다.

추조 원장 사케를 고급 일식집은 물론 B급 구르메(서민 음식)인 라면, 가쓰카레, 덮밥 등과 일상적으로 먹을 수 있는 곳이 많아졌습니다. 일본인이 먹어도 맛있는 집이 늘어난 것은 최근 수년간 일본을 방문한 한국 여행객이 증가하면서 일본에 대해 아는 소비자가 늘고 저변이 확대되었기 때문이라고 생각합니다. 또 이전에는 한국 소주의 도수가 20% 정도였는데 점점 떨어지더니 최근은 16.9%로 사케와 거의 비슷해졌습니다. 이것이 한국에서 사케가 인기를 얻게 된 배경이 아닐까 생각합니다만, 어떻습니까?

쿠마가이 대표 일본의 젊은 층도 15%~16%보다는 낮은 도수의 술을 선호하는 것처럼, 한국도 전체적으로 술이 약해졌는지 잘 마시지 않게 된 것 같습니다. 다만 일본과 조금 다른 점이 있다면, 술을 섞어 마시는 문화인데 사케는 섞지 말라고 꼭 당부드리고 있습니다.





추조 원장 일본에서도 요즘 사케를 잘 마시지 않게 되었다고 하는데, 사케를 엄선해서 마시는 사람은 거의 변화가 없고, 오히려 저렴한 술을 마시던 사람이 쇼추라든지 발포주 등으로 이동했다고 합니다. 단순하게 취하기 위해 마시는 사람과 맛있는 술을 마시고 싶은 사람으로 나뉘는 것 같습니다.

쿠마가이 대표 한국도 예전에는 그저 즐겁게 마시자는 인식이 많았는데, 지금은 술 자체의 맛을 즐기기 위해 원하는 브랜드를 찾아 우리 회사까지 오는 분 등 지난 2, 3년 사이에 사케 팬이 많이 늘어난 것 같습니다.

추조 원장 그만큼 사케에 대한 설명은 물론 차이점에 대해 제대로 설명하지 않으면 안 되겠군요.

쿠마가이 대표 수입 업자는 물론 구입하는 사람도 지식이 없었기 때문에 사케를 상온에 두고 판매하는 등 이대로라면 '사케는 맛없다'라고 생각하는 사람이 늘어날 것 같습니다. 그래서 3, 4년 동안 날마다 사케를 함께 마

시면서 맛있는 온도, 술잔, 어울리는 음식 등에 대해 알려주었습니다.

추조 원장 동남아시아의 일식집에서 사용하는 생선은 대부분 일본에서 들여온다고 합니다. 일본은 고기를 잡는 어부부터 유통단계에 관련된 모든 사람이 일상적으로 생선회 등을 접하면서, 어떤 것이 신선한 상태인지 잘 알고 있습니다. 외국에서는 좀처럼 실현될 수 없기 때문에 어쩔 수 없이 일본에서 가져온다는 이야기를 들었습니다. 사케도 마찬가지로 아닐까요.

쿠마가이 대표 술을 빚는 사람의 마음과 어떤 분위기에서 마시면 좋은지까지 전하는 것이 매우 중요하다고 생각합니다. 10,000여 종 이상의 사케가 있는데, 이 가운데 500여 종의 사케가 한국에 수입되고 있습니다. 그래서 브랜드별로 브랜딩 하고, 사케의 장점을 제대로 전할 필요가 있다고 생각합니다. 그렇지 않으면 일본에서 유명한 사케나 세계적으로 유명한 사케만 주목받고, 아직 잘 알려지지 않았지만, 굉장히 맛있는 사케가 묻힐지 모릅니다.

추조 원장 유명한 사케에만 인기가 집중되어 가격이 올라가고, 더 맛있는 사케가 있다는 사실을 모르기 때문에, 들어본 적이 있는 것만 주문하게 됩니다. 그런 의미에서 정보 발신의 중요성은 사케의 세계에도 적용되지 않을까 합니다.

일본의 기키사케시의 역할

추조 원장 원래 술집 혹은 음식점에서 일하는 사람에게 사케 교육을 하고 수요한 사람에게 기키사케시라는 자





격증을 주고 있습니다. 현재, 해외에서도 영어, 한국어, 불어, 중국어 등으로 자격증을 주고 있는데 한국에도 많이 계십니다. 물론 전문가가 올바른 지식을 갖고 설명하는 것도 중요하지만 소비자 수준에서 전달할 필요가 있다고 생각합니다. 개인적으로는 해외에 있는 일본 주재원이 사케에 대해 제대로 알았으면 합니다.

쿠마가이 대표 한국에서는 70% 정도 세금이 붙기 때문에 사케는 일본의 3배, 쇼추는 5배 정도의 가격으로 판매되고 있습니다. 젊은 층이 선뜻 마실 수 있는 가격이 아니라 해외에서 사케가 확산하지 못하는 이유 중 하나가 되고 있습니다.

추조 원장 아무래도 외국에서 수입하기 때문에 어쩔 수 없는 부분이 있습니다. 벨기에 맥주도 현지에서 마시면 굉장히 저렴하지만 일본에서 마시면 비싸집니다. 사케도 일본에서 마시는 것이 가장 바람직하겠지만, 그전에 어떤 사케가 좋은지 안다는 것이 전제되어야겠죠. 지금부터 다양하게 접해보는 것도 좋습니다.

사케를 통한 양국의 문화교류

추조 원장 일본 것만 추천한다면 교류가 아니라 소개가 되겠죠. 교류라는 것은 쌍방향이어야 합니다. 일본인과 한국인이 한국 요리와 함께 사케를 마실 수도 있고, 혹은 일본 요리를 먹으면서 한국 술과 사케를 모두 즐길 수 있다고 생각합니다. 최근 한국에서는 맛있는 막걸리가 늘어나고 전통주를 부활시키는 경우가 많은데, 앞으로 양국의 술을 마시면서 공통점이나 차이점에 대해 함께 이야기 나누었으면 합니다.

쿠마가이 대표 한국 분과 함께 일본의 사케 양조장에 가거나, 반대로 일본 분과 함께 한국의 막걸리 양조장에 가서 제조법을 배운 적도 있습니다. 업무상 사케를 판매하는 분과 일본에 가기도 했습니다. 또한 작은 이벤트를 개최하여 사케와 막걸리 관계자가 시음하면서 정보를 교환하는 자리를 마련하기도 했습니다. 서로가 좋은 것을 도입해 가며 교류하는 것은 지금부터가 아닐까 합니다.

추조 원장 저도 막걸리 양조장 견학을 부탁드렸지만 코



로나 관계로 아직 성사되지 못하고 있습니다. 일본에서는 온라인 투어로 양조장 견학을 할 수 있어, 서울에서 한국인 친구와 함께 참가한 적이 있습니다. 술 빛는 현장을 보고, 만드는 이를 만난다는 건 매우 귀중한 경험이 될 것입니다. 사케는 만드는 장소와 깊은 관계가 있기 때문에 지리, 기후, 풍토, 관광으로 이어지는 입구가 되지 않을까 합니다.

쿠마가이 대표 서울 사케 페스티벌에서, 사케에 관심이 많고 구체적인 질문까지 할 수 있는 젊은이가 많다는 사실을 알고 놀랐습니다. 그분들이 10년 후 다양한 술을 마시고 계실 것을 생각하면, 앞으로 한국 시장은 굉장히 성장하지 않을까 판매하면서 실감할 수 있었습니다.

추조 원장 일본 문화는 외국 문화에서 영향을 받으며 발전한 역사가 있는데, 사케의 경우도 와인에 자극을 받아 신맛이 있는 사케, 디저트로 마실 수 있는 달콤한 사케, 스파클링 사케 나아가 숙성에 가치를 둔 사케 등 다양한 제품이 늘어나고 있습니다. 그런 의미에서 한국 소비자



와 접하다 보면 한국 분들이 좋아하는 분야가 발전할 수 있고, 만드는 분도 한국에 오기 때문에 한국 술에 자극을 받아 새로운 제품이 나올 수 있을 겁니다. 그런 의미에서 다양화가 진행된다면 지금보다 더 재미있는 광경을 볼 수 있지 않을까 기대하고 있습니다.

독자 여러분께 전하는 메시지

쿠마가이 대표 일본에 관심이 많고 일본어를 공부하는 분도 계속 겁니다. 맛있는 일본 요리를 드시면서 자신이 좋아하는 사케가 무엇인지 다양하게 시도해 보는 것도 좋을 것입니다.

추조 원장 사케 이름은 기억하기 어려워 휴대폰으로 상표를 찍어두기도 하는데, 힌트를 드리자면 마셔본 것을 전부 기록할 것이 아니라, 맛있다고 생각한 사케만 사진에 담아 두세요. 나중에 '지금까지 이것과 이것 등을 맛있게 마셨다'고 보여주면 기키사케시가 여러분의 취향에 맞게 골라 줄 것입니다.





설국의 마을을 걷다 에치고 유자와

국경의 긴 터널을 빠져나오자, 눈의 고장이었다. 밤의 밑바닥이 하얗졌다. 신호소에 기차가 멈춰 섰다.

国境の長いトンネルを抜けると雪国であった。夜の底が白くなった。信号所に汽車が止まった。

— 소설 설국의 첫 문장 —



터널을 지나 에치고 유자와의 풍경



에치고 유자와



죽목 온천



눈이 많이 내리는 에치고 유자와



에치고 유자와 온천 마을



길의 눈을 녹이는 온천수

에치고 유자와(越後湯沢)는 눈이 많이 내리기로 유명한 니가타현(新潟県)이 시작하는 곳으로 나에바산(苗場山), 마키하타산(巻機山), 아사히산(朝日岳) 등 2,000m급 산으로 둘러싸여 있다. 도쿄에서 신칸센으로 1시간 반 정도 걸리며 미나카미(水上)에서 긴 터널을 빠져나와 펼쳐지는 에치고 유자와의 풍경은 소설 설국에서 묘사한 그대로다. 에치고 유자와는 일본의 노벨 문학상 수상자인 가와바타 야스나리(川端康成)의 소설에 등장하며 유명해졌고 그가

집필했던 료칸도 이곳에 남아 있다.

스키와 스노보드의 명소로 유명하며 도쿄에서 가깝기 때문에 많은 젊은이가 겨울 스포츠를 위해 이곳을 찾는다. 긴 겨울 오랜 기간에 걸쳐 많은 양의 눈이 내리며, 이곳의 눈은 물기가 적고 부드러운 질감의 파우더 스노우로 스키와 스노보드에 적합한 설질을 자랑한다. 또 900년 넘게 솟아나고 있는 온천으로도 유명하며 온천수는 약알칼리성이라 피



에치고 유자와의 카페에서



갈라 유자와 리프트

부에 닿는 느낌이 한결 부드럽다. 알칼리성 온천수로 목욕하면 피부 톤이 밝아진다고 하는데, 눈 덮인 산을 바라보며 즐기는 노천 온천은 몸과 마음의 피로를 말끔히 씻어준다.

열차에서 내려 에치고 유자와역(越後湯沢駅) 출구로 나가면 수많은 니가타 특산물과 만나게 된다. 니가타는 물이 맑아 쌀과 술이 유명한 지역이며 이를 이용한 다양한 상품이 판매되고 있다. 에치고 유자와역 앞에는 하얀 증기가

모락모락 올라오는 온천 료칸과 호텔이 있으며 아기자기한 가게가 길을 따라 늘어서 있다. 끊임없이 눈이 내리는 데도 신기하게 길이 깨끗해서 자세히 살펴보니 곳곳에서 따뜻한 온천수가 흘러나오고 있었다. 눈을 맞으며 한참을 걷다 보면 언덕 위의 커다란 료칸이 하나 보이는데 이곳이 바로 가와바타 야스나리가 머물며 소설을 집필하던 다카한(高半) 료칸이다. 료칸에 짐을 두고 마을을 더 둘러보기로 한다. 우선 료칸과 가까운 열차역인 갈라 유자와역(ガ



설국의 풍경



다카한 료칸



설국을 집필한 가스미노마

一ツ湯沢駅)으로 가서 리프트를 타고 산을 오른다. 리프트의 종착역에는 많은 스키, 스노보드를 타려는 사람이 대기하는 설국의 전망을 감상할 수 있는 장소가 있다.

설국의 풍경을 감상하고 다시 료칸을 찾았다. 다카한 료칸은 약 900년 전에 발견했으며 지금도 변함없이 솟아나고 있는 다마고노유(卵の湯)가 있다. 료칸은 37대에 걸쳐 운영되고 있으며 일본에서 다섯 손가락 안에 꼽히는 오랜 역사가 있다고 한다. 가와바타 야스나리는 이곳을 3년 동안 5회 정도 방문했으며, 지금은 전시용으로 사용되고 있는 가스미노마(霞の間, 안개의 방)에서 설국을 집필했다고 한다. 가스미노마 옆에는 설국에 관한 자료와 일본 문학작가의 작품을 모아둔 문학 자료관과 작품 전시실이 있으며, 이곳을 찾은 세계 각국의 손님이 가져온 다양한 언어로 번역된 설국 책이 전시되어 있다. 저녁이 되면 료칸의 도서관에는 1957년 개봉한 영화 설국을 상영한다. 잠깐 영화를 감상한 후 료칸의 따뜻한 온천에 몸을 담그고 설국에서의 하루를 마무리한다.

가와바타 야스나리

川端康成, 1899~1972

오사카 출신의 소설가, 각본가로 도쿄대학 문학부 국문학과를 졸업, 일본 신감각파(新感覺派)의 대표 작가로 활약했다. 이즈의 무희(伊豆の踊子), 설국(雪国), 천 마리의 종이학(千羽鶴), 산소리(山の音), 잠든 미녀(眠れる美女), 고도(古都) 등 죽음이나 일본 미(日本美)를 표현한 작품을 남겼고 1968년 일본인 최초로 노벨 문학상을 받았다.



설국 雪国

일본의 노벨 문학상 수상자 가와바타 야스나리(川端康成)의 작품으로 1935년부터 문예춘추(문케이슌슈, 文藝春秋) 등의 잡지를 통해 연재되었으며, 1937년 처음 간행된 이래 내용 보강을 거쳐 1948년 완전판이 공개되었다. 온천 마을을 배경으로 게이샤 고마코(駒子), 소녀 요코(葉子)와 주인공 간의 인간관계가 일본적인 관점의 서정적인 표현으로 묘사되어 높은 평가를 받았으며 가와바타 야스나리는 이 작품으로 1968년 노벨 문학상을 받았다.





호시노야 가루이자와

일본 료칸의 변신, 료칸 트렌드를 선도하는 호시노 리조트



호시노야 가루이자와

코로나 발생 후 약 1년간 이어지고 있는 위기 상황에서 일본의 많은 호텔과 료칸(旅館)은 버블 이후, 최악의 시련을 겪고 있다. 이에 문을 닫는 곳도 있지만, 위기를 극복하고 새로운 문화를 만들어 내는 곳이 있는데, 최근 10년간 빠르게 성장하며 일본 료칸 트렌드를 선도하던 호시노 리조트(星野リゾート)가 코로나 극복에 앞장서고 있다. 발 빠른 코로나 대응과 다양한 시도, 버블 경제 이후 가장 큰 성장을 이루었던 경험을 바탕으로 새로운 도약을 준비 중인 호시노 리조트에 대해 알아보자.



호시노 리조트는 100년이 넘는 긴 역사를 가진 가루이자와의 호시노 온천여관(星野温泉旅館)에서 시작했다. 우리나라 여행객에게 익숙한 지역은 아니지만, 도쿄에서 신칸센으로 1시간 거리에 있는 가루이자와(軽井沢)는 고지대에 있어 한여름에도 기온이 30도를 넘는 일이 없다. 1800년대 말 이곳을 찾은 외국인 선교사에 의해 별장지로 조성되기 시작했으며, 일본인과 재혼한 비틀즈의 존 레논이 이곳에서 매년 여름 휴가를 보낸 것도 잘 알려진 이야기다.

가루이자와에서 전통적인 방식으로 오랜 기간 운영하던 호시노 온천여관이 큰 변화를 하기 시작한 것은 창업주의 증손자로 4대째인 호시노 요시하루(星野佳路)가 사장에 취임하고 나서였다. 일본에서 대학을 나오고 미국의 코넬대 호텔경영학과에서 석사학위를 받은 그는 일본항공 계열의 닛코 호텔 미국 지사에 취업하기도 했지만, 가업을 잇기 위해 일본에 돌아왔다. 하지만 일본 료칸의 전통을 중시하는 아버지와 대립이 심해지며 다시 미국으로 돌아가는 상황이 발생하기도 했다. 미국에서 돌아온 그는 친족 중심으로 운영되던 주주 총회에서 아버지를 몰아내고 사장으로 취임했다. 그가 취임 후 가장 먼저 한 것은 친족 중심의 경영에서 탈피하는 것이었는데, 소유주 일가의 특권을 배제하면서 가족과 가신 같은 직원이 떠나기도 했지만, 가족 경영이 아닌 수평적인 조직구조를 만들면서 우수한 인재가 모이기 시작했다.

그가 사장이 된 시기는 일본 버블 경제가 끝나가던 즈음 이었고 기업 여행에 초점을 두고 있던 대형 료칸, 호텔이 도산하던 시기이기도 했다. 이 시기에 호시노 온천여관은 료칸의 운영과 소유를 분리하는 새로운 경영 방침을 세우



CEO 호시노 요시하루



호시노 리조트의 한국 설명회



일본 문화 체험(호시노 리조트 카이 아타미)

고, 호시노 리조트로 사명을 변경했다. 전통적인 료칸은 기업이라기보다 대대로 이어가는 가업의 이미지였으며, 토지, 건물 등을 물려받으면서 영업을 하므로 소유와 영업을 분리하는 것은 상상하기 어려운 일이었다. 하지만 글로벌 호텔 체인은 이미 오래전부터 소유와 운영을 분리하여, 소유할 때의 이자 비용이나 시설 투자에 대한 리스크를 회피하고 있었다. 호시노 리조트는 운영을 중심으로 하는 비전을 제시하고, 그 첫 번째로 료칸의 일본적인 정서와 현대적 리조트가 조화를 이루고 있는 호시노야 가루이자와를



호시노 리조트 토마무



오모(도쿄 오오쓰카)



카이 히코네



오픈했다. 료칸 숙박은 온천을 하고 가이세키 요리를 먹는 게 전부라고 할 수도 있는 다소 정적이고, 어쩌면 약간은 수동적인 이미지도 있었다. 반면 호시노야는 다양한 체험과 경험을 중시하고 취향에 따라 식사를 고르며 조금 활동적이면서도 오랜 경험을 바탕으로 하는 일본의 전통과 오모테나시(おもてなし)를 경험할 수 있다.

과거와 현재, 일본 전통과 현대적인 것이 조화를 이루는 새로운 개념의 리조트는 일본인과 외국인 모두에게 큰 인기를 끌며 세계 각국 셀럽의 방문이 끊이지 않았다. 이 인기에 힘입어 여러 지점이 오픈하기 시작했는데, 부동산을 소유하지 않고, 운영에 집중한 것은 호시노 리조트의 빠른 성장의 원동력이 되었다. 다른 지점을 오픈하기 위해서 입지 선정, 토지 매매, 신축 또는 리뉴얼. 이런 과정이 필요 없고, 자금 확보에도 큰 부담이 없기 때문에 홋카이도의 토마무 리조트, 리조나레 리조트 등 몇 년 사이에 빠르게 확장할 수 있었다.

2021년 현재 호시노야 브랜드의 럭셔리 리조트는 발리와 대만 포함 8개가 있고, 리조나레 브랜드와 토마무 등의 리조트와 호텔이 13개, 카이(界)라는 브랜드로 17개의 료칸을 운영하고 있다. 그리고 도심형 관광호텔 브랜드인 오모가 3개 있으며, 젊은 세대를 위한 자유롭고도 루즈한 호텔인 베브 2개도 운영하며 매년 2~3개의 시설을 늘려나가고 있다. 만약 운영과 소유를 함께 했다면 불과 20년만에 이렇게 많은 시설을 갖고 있기는 불가능했을 것이다. 현재 호시노야 교토로 운영되고 있는 시설은 100년 넘게



호시노야 교토

운영해오던 전통 료칸이었는데 2007년 갑작스레 운영을 중단하고 오랫동안 영업을 하지 않던 곳이었다. 이를 호시노 리조트에서 호시노야 교토로 재탄생하면서 역사와 전통을 이어갈 수 있게 되었다. 호시노야 교토를 비롯해 수많은 료칸이 호시노 리조트의 료칸 브랜드인 카이로 재탄생하게 되었다.

리조트 운영의 달인, 료칸 재생의 달인이라 불리는 호시노

리조트는 코로나라는 어려운 상황을 이겨내기 위해 최고 수준의 코로나 대책선언(最高水準のコロナ対策宣言)을 하며 철저한 사회적 거리 두기와 고도의 방역 대책을 실시하고 있다. 또한 코로나를 피해 자연 속의 미팅, 빈방을 오피스로 사용하는 상품 등 새로운 상품 개발도 이어가고 있으며 여행을 다시 할 수 있는 때를 기다리며 전 세계에 일본의 전통과 문화를 전하기 위해 지금도 쉬지 않고 준비 중이다.



호시노 리조트의 코로나 대응



호시노 리조트의 코로나 대응



아름다운 풍경과 독특한 요리를 만나는 나가사키의 미치노에키



나가사키의 선셋

과거 일본의 대표적인 무역항이자 나가사키현(長崎県)의 중심인 나가사키는 동서양의 다양한 문화가 녹아 있는 이국적인 지역이다. 미군 주둔지 사세보(佐世保), 천주교 문화의 섬 히라도(平戸), 화산 운젠(雲仙), 아리아케 해협 중심 항 시마바라(島原) 등 지역별로 다른 문화가 발달했으며, 많은 볼거리가 있다. 다양한 문화가 어우러지면서 독특한 음식 문화도 발달하게 되었는데, 나가사키 짬뽕, 카스텔라, 도루코 라이스 등은 나가사키에서 시작한 요리다. 나가사키를 둘러볼 때는 섬과 산이 많아 짧은 거리라도 돌아가는 길이 많아 시간이 제법 걸리는데 중간중간 휴게소인 미치노에키에서 쉬어가며 휴식과 정보를 얻을 수 있다.



천주교 문화가 발달한 나가사키



오노교회당

미치노에키 유키가오카 소토메

미치노에키 유키가오카 소토메(道の駅 夕陽が丘そとめ)는 나가사키시 북부에 위치한 시내 유일의 미치노에키로 일본의 작가인 엔도 슈사쿠(遠藤周作) 문학관과 인접해 있다. 문학관은 엔도 슈사쿠의 대표작인 소설 침묵(沈黙)의 배경이 되는 바다를 감상할 수 있으며, 엔도 슈사쿠의 유

품을 전시 그의 생애와 발자취를 소개하고 있다. 나가사키의 특산물을 판매하는 상점과 다양한 요리를 아름다운 바다 풍경과 함께 맛볼 수 있는 레스토랑이 있다. 선셋의 명소로 맑은 날에는 나가사키 서쪽의 섬인 고토열도(五島列島)와 함께 멋진 일몰을 감상할 수 있다. 나가사키 천주교 역사를 살펴볼 수 있는 오노교회당(大野教会堂), 시

미치노에키 유키가오카 소토메





구주쿠시마

쓰고회당(出津教会堂), 드로 신부기념관(ド・ロ神父記念館)도 인근에 모여있어 성지 순례로도 유명한 곳이다.

미치노에키 사세보박스99

미치노에키 사세보박스99(道の駅 させぼつくす99)는 나가사키 북부 사이카이국립공원(西海国立公園) 안에 있는 미치노에키, 사이카이국립공원에는 사세보(佐世保)시의 서쪽에서 히라도(平戸)까지 25km에 걸쳐 200여 개의 작은 섬이 마치 우리나라의 한려해상공원처럼 모여 있어 이를 구



주쿠시마(九十九島)라고 한다. 사세보는 일본 자위대와 미 해군의 기지가 있는 항구 도시이며, 규슈 최대 규모의 테마파크 하우스텐보스가 있는 관광도시이다. 미치노에키에서는 구주쿠시마 유람선, 수족관 등의 정보를 얻을 수 있으며 사세보의 특산품을 살 수 있다. 미치노에키의 미리타리 식당(ミリタリー食堂)에서는 레몬 스테이크, 해군 카레 등의 독특한 요리가 있으며 이는 이곳에 정착한 미 해군의 영향으로 생긴 요리라고 한다. 그중에서도 가장 인기가 높은 것은 수제 버거로 사세보 시내에만 20개가 넘는



사세보항



사세보박스 ©On-neko



나가사키 짬뽕

가게가 있는 사세보 버거(佐世保バーガー)를 먹기 위해 이곳을 찾는 관광객도 많다.

미치노에키 나가사키가도 스타도우게

미치노에키 나가사키가도 스타도우게(道の駅 長崎街道 鈴田峠)는 나가사키 공항과 오오무라(大村), 이사하야(諫早) 시내를 연결하는 일본 국도 34호선에 있다. 이 도로는 과거 나가사키 데지마에 들어온 설탕이 전국으로 운반되는 길 이어서 구 나가사키 가도(旧長崎街道), 슈가 로

드(シュガーロード)라고도 불린다. 설탕과 함께 현지의 특산물이 운반되었기 때문에 해산물, 농산물 등 다양한 특산물을 이곳에서 맛볼 수 있다. 특히 미치노에키의 식당인 도우게노 차야 히카루(峠の茶屋ひかる)에서는 이 지역의 신선한 야채와 해산물이 듬뿍 들어간 오무라짬뽕(おむらんちゃんぽん)이라는 나가사키 짬뽕이 인기다. 봄에 이곳을 지난다면 2,000종 이상의 다양한 종류의 벚꽃이 심어져 있는 오무라(大村公園) 공원을 찾는 것도 좋다.

미치노에키 미즈나시혼진 후카에

미치노에키 미즈나시혼진 후카에(道の駅 みずなし本陣ふかえ)는 나가사키의 가장 서쪽이며 후쿠오카(福岡), 구마모토(熊本), 아사쿠사(浅草)와 연결되는 항구가 있는 시마바라(島原) 남쪽의 미치노에키다. 나가사키의 가장 큰 화산인 운젠(雲仙)이 바로 보이며 온천도 많다. 1991년 운젠 후겐다케(雲仙・普賢岳)의 분화로 40명이 넘는 희생자가 생긴 지역이기도 하여 당시 피해를 본 가옥을 그대로 보존 공개하는 토석류 피해 가옥 보존 공원(土石流被災家屋保存公園)이 있다. 식당 만후쿠테이(万福亭)에서



나가사키가도 스타도우게 ©アラソク



미즈나시혼진 후카에 ©みんと



토석류 피해 가옥 보존 공원 ©Sanjo



는 시마바라(島原)의 향토 요리인 떡국 요리 구조니(具雑煮), 한국에서도 유명한 수연 소면, 시마바라 소면(そうめん) 등을 맛볼 수 있다. 일본의 3대 진미이자 이 지역의 특산품인 승어 난소 절임(가라스미, からすみ)도 찾을 수 있다.

의 특산품인 승어 난소 절임(가라스미, からすみ)도 찾을 수 있다.



운젠 화산



미치노에키란?

道の駅

미치노에키(道の駅)는 일본의 각 지자체와 도로관리자가 제휴하여 설치한, 일본 국토교통성(国土交通省)에 의해 등록된 상업시설, 체험시설, 지역부흥시설 등이 하나가 된 도로시설을 말한다. 우리나라의 고속도로 휴게소라고 생각하면 이해하기 쉬우며 고속도로는 물론 국도 등 길이 나 있는 곳의 휴게시설 들을 미치노에키라 부른다. 1991년 테스트로 시작 1993년에 정식 등록되었으며 도로 이용자를 위한 휴게기능(Refresh), 도로 이용자와 해당 지역의 주민을 위한 정보 발신 기능(Infomation), 지역 특산품, 관광상품 개발, 판매와 함께 지역 활성화 기능(Community) 등 3가지 기능을 담당하며 일본 전국에 1,180곳이 등록되어 있다. (2020년 7월 기준)



봄의 제철을 즐기는 밥상

올해 한국의 겨울은 매우 추웠지만, 그 추위도 서서히 지나 봄이 가까워지고 있습니다. '봄'하면 산나물, 죽순 같은 맛있는 재료가 많은데, 할머니께서는 '산나물의 쓴맛과 죽순의 아린 맛은 겨울 동안 몸에 쌓인 독소를 없애준다'고 하셨습니다. 정말 그런지 궁금합니다.

이번에는 죽순, 유채와 삼치 요리를 소개합니다.

우선 죽순을 사용한 이 레시피는 일본의 단골 메뉴로, 닭고기와 함께 조리했습니다. 국물이 남아도 좋고, 국물이 없어질 때까지 조리도 되니 취향에 맞게 만들어보시다.

일본의 죽순 생산지는 교토와 후쿠오카입니다. 저도 자주 죽순을 캐다가 튀겨 먹었는데, 바로 캐서 먹으면 아린 맛도 별로 없어 먹기 쉽고, 한번 데치면 더 줄일 수 있습니다. 요리에 색깔을 주기 위해 봄 채소인 아스파라거스도 넣었습니다. 그 밖에 연근, 우엉 등을 넣어도 맛있습니

다. 유채꽃을 사용하려고 했는데, 꽃이 다 저서 잎을 사용했습니다. 달래와 버섯도 봄 채소입니다. 유채꽃(잎)은 겨자와 맛이 잘 어울려서, 겨자를 넣은 다시에 절여 사용합니다.

마지막 메뉴는 삼치 가라아게입니다.

삼치(鱈)는 한자로 생선(魚)에 봄(春)을 붙여 쓰며 봄의 생선이라고도 합니다. 생선 살이 부드럽고 담백해서, 간장 양념에 담갔다가 튀깁니다. 삼치가 없으면 봄철 생선인 도미도 괜찮습니다.

코로나로 외출을 줄이셨을 텐데, 봄철 식자재로 요리를 만들어 집안에서 봄을 만끽해 보는 건 어떠세요.

집필 마츠나가 분고(松永文吾)

협력 나카무라 아카데미 평생교육원

죽순과 닭고기 조림



【재료】

죽순 70g / 닭고기 80g / 아스파라거스 1개 / 당근 20g / 식용유 약간 / 다시 150cc / 고이쿠치 간장 5~10cc / 미림 25cc

【조리법】

- ① 죽순, 당근은 먹기 좋은 크기로 썰어 데친다.
- ② 닭고기는 먹기 좋은 크기로 잘라 살짝 데친다.
- ③ 아스파라거스는 껍질을 벗겨 데친 후, 4cm로 썬다.
- ④ 냄비에 기름을 넣고, 죽순과 닭고기를 볶는다.
닭고기가 노릇노릇해지면 다시를 부여준다.
- ⑤ 끓기 시작하면 거품을 걷어낸 후, 당근을 넣고 간장과 미림을 넣는다.
- ⑥ 중불에서 10분 정도 끓으면, 아스파라거스를 넣고 1분 정도 더 끓인 후, 불을 끄고 그릇에 담아낸다.



유채 겨자 절임

【재료】

유채잎 35g / 달래 15g / 표고버섯 1개 / 유부 1개 / 당근 10g / 다시 200cc / 우스쿠치 간장 10cc / 미림 10cc / 겨자 5g

【조리법】

- ① 유채잎과 달래는 데쳐서 3cm로 썬다.
- ② 표고버섯, 유부, 당근은 썰어서 데친다.
- ③ 냄비에 다시, 우스쿠치 간장, 미림을 넣고 끓여서 식힌다.
- ④ 불에 겨자를 넣고, ③을 조금씩 넣어가며 섞는다.
- ⑤ ①,②의 물기를 제거해서 ④의 다시에 10분 정도 절인 후 식혀서, 그릇에 담아낸다.



삼치 가라아게



【재료】

삼치 30g×2조각 / 풋고추 1개 / 양상추 1/2장 / 전분 적당량 튀김기를 적당량 / 고이쿠치 간장 15cc / 청주 15cc / 미림 15cc

【조리법】

- ① 바트 또는 불에 고이쿠치 간장, 청주, 조미료를 넣고 섞는다.
여기에 삼치를 담가 10분 정도 둔다.
- ② 풋고추는 꼭지를 제거하고 구멍을 뚫는다.
- ③ 양상추는 5mm 폭으로 잘라 물로 씻어서 체에 밭쳐둔다.
- ④ ①의 삼치의 물기를 제거해서 녹말가루를 얇게 묻힌 후, 160℃의 기름에서 튀긴다. 풋고추도 튀긴다.
- ⑤ 그릇에 양상추를 깔고, 튀긴 삼치와 풋고추를 담는다.





이쿠토리역 플랫폼

기차는 사라지지만 추억이 남는다
영화 철도원의 배경지
홋카이도 간이역





철도원 배경지



철도원 배경지



영화 속 열차 (키하 12-23호)



철도원 배경지

철도원은 아사다 지로(浅田次郎)의 소설을 원작으로 만든 일본 영화로 홋카이도를 배경으로 하고 있다. 영화 속에 등장하는 마을인 호로마이(幌舞)는 과거 탄광업으로 인구가 5천 명에 이를 정도로 번창했지만, 탄광의 폐업으로 젊은이는 모두 떠나고 노인만 남은 시골마을이 되었고 이곳의 기차역이었던 호로마이역(幌舞駅)도 운영을 중지하기로 한다.

이 영화는 이곳을 지키며 철도원 생활을 하는 역장에 관한 이야기로 일본의 국민 배우인 다카쿠라 켄(高倉健), 오다케 시노부(大竹しのぶ)의 멋진 연기를 볼 수 있다. 역장의 딸로 나온 히로스에 료코(広末涼子)를 일본의 국민 여동생

으로 만들어주었다. 또한 코로나로 안타깝게 세상을 떠난 일본의 코메디언 시무라켄(志村けん)의 진지한 연기도 볼 수 있는 작품이다.

홋카이도 한 마을의 작은 간이역을 배경으로 하고 있으며, 실제 후라노(富良野)와 토마무(トマム)를 연결하는 네무로선(根室線)의 JR 이쿠토라역(幾寅駅)에서 촬영되었다. 영화에서처럼 눈이 펄펄 내리는 겨울날 이곳을 찾으니 영화 속 한 장면에 들어온 것 같은 기분이 든다.

역과 역 주변은 영화 촬영지로 잘 보존되어 있었으며 주택, 식당 등도 영화 속 모습 그대로다. 아직 영화 속 호로





이쿠토라역 대합실



철도원 영상이 재생되고 있다



팬들의 응원 메시지



영화 자료 전시장

마이역(幌舞駅) 간판을 그대로 달고 있는 이쿠토라역 안으로 들어가 보았다. 역은 무인역으로 촬영 당시의 소품과 자료가 역 내부에 전시되어 있었다.

대합실의 오래된 브라운관 TV에서는 철도원의 촬영 장면과 영화가 재생되고 있었으며 곳곳에 영화 포스터가 붙어 있었다. 대합실 벽 한편에는 철도원을 보고 이곳을 찾은 많은 사람의 응원 메시지가 붙어 있었고 반가운 한글도 발견할 수 있었다.

대합실 안의 한 공간에는 영화의 소품과 자료 사진이 있는 전시실이 있었으며 역장의 모자도 직접 써볼 수 있게 해두

었다. 주인이 없는 역장실은 별세한 다카쿠라 켄의 사진과 그를 추모하기 위한 꽃으로 가득했다.

역장의 모자를 쓰고 영화 속 주요 무대가 되는 역의 플랫폼으로 나가 보았다. 몇 년 전 태풍으로 노선이 손실되어, 지금은 열차가 운행하지 않아 기다리던 열차는 오지 않았지만, 앞이 보이지 않을 정도로 쏟아지는 눈에 영화 속 한 장면을 보고 있는 듯한 착각이 든다.

홋카이도의 시골 마을은 인구가 점점 줄어 많은 노선이 폐선되고, 간이역은 운행을 중지하여, 영화처럼 많은 것이 사라지고 있어 안타까운 마음이 들었다.





이쿠토리역 역장 실



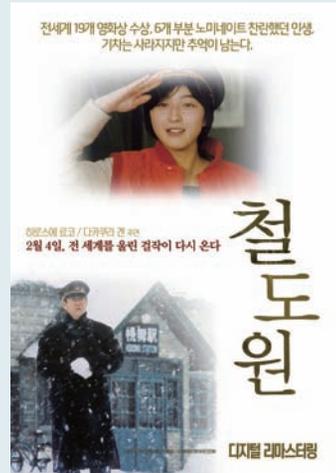
이쿠토리역 플릿폼

아사다 지로(淺田次郎, 1951~)

도쿄 출신의 일본의 소설가로 철도원을 비롯해 다수의 장단편 소설과 에세이를 집필했다. 그의 소설은 일본의 영화, 드라마로 제작되었으며 영화 파이란(원작 러브레터, ラブ・レター, 1997), MBC 베스트극장 천국까지 100마일(天国までの百マイル, 1998), SBS 드라마 돌아와요 아저씨(원작 츠바키야마 과장의 7일간, 椿山課長の七日間, 2002) 등 한국에서도 많이 리메이크되었다.

다카쿠라 켄(高倉健, 1931~2014)

후쿠오카 출신의 국민배우이자 20세기 일본 영화계를 상징하던 배우로 총 200편의 다양한 영화에 출연했다. 제23회 몬트리올 국제영화제 남우주연상과 일본 아카데미 최우수 남우주연상을 받았으며 현재까지 일본 아카데미 남우주연상 최다 수상자 기록(4회)을 가지고 있다. 과묵하고 말수 적은 선 굵은 연기의 대명사이기도 한 배우로 영화 철도원에서는 그의 선 굵고 과묵한 모습과 엄격한 구세대 아버지의 모습을 잘 묘사하며 사람들의 머리속에 남았다.



철도원
鉄道員,ぼっぼや

후쿠하타 야스오(降旗康男) 감독의 영화로 아사다 지로(淺田次郎)의 소설을 원작으로 1999년에 개봉했다. 일본에서 철도원은 뜻포야(ぼっぼや)라는 제목이며, 이는 기차의 기적 소리를 뜻하는 의성어 뜻포(ぼっぽ)에, 이 직종에 종사하는 사람을 나타내는 아(~や)를 붙인 것으로 철도원 사이에서 자신을 나타내는 말이다. 한국에서는 2000년 2월 개봉했으며 29만 명의 관객이 관람했다.

일본의 국민 배우인 다카쿠라 켄(高倉健, 1931~2014)이 평생을 철도원으로 살아온 역장 역할로 주연을 맡았으며, 역장의 딸이자 조연인 히로스에 료코(広末 涼子)의 대표작 중 하나이기도 하다. 2000년 일본 아카데미 최우수 작품상, 감독상, 각본상, 여우주연상, 남우주연상, 남우조연상 등 6개 상을 받았고 전 세계 19개의 영화상을 수상하며 작품성을 인정받았다. 동화적인 영화의 주제가 사카모토 유이치(坂本龍一)가 담당했다.





하코네 아시노코 호수

아름다운 자연 속의 문화 공간 하코네 미술관 박물관

도쿄 인근의 국립공원인 하코네(箱根)는 하코네산의 아름다운 자연과 따뜻한 온천이 있어 일본에서 가장 인기 있는 휴양지 겸 관광지다. 수많은 관광 명소가 있으며 등산 열차, 케이블카, 로프웨이, 유람선 등으로 편하게 둘러볼 수 있다. 관광 명소만큼 미술관과 박물관도 많고 넓은 공간과 아름다운 자연을 함께 할 수 있는 것이 특징이다.

하코네 미술관

하코네 미술관(箱根美術館)은 1952년에 설립된 도자기 전문 미술관으로 약 1,500평의 부지에는 전시관과 함께 아름다운 정원이 자리하고 있다. 산속을 달리는 하코네 등산 철도와 케이블카를 타고 오는 동안 자연이 만들어낸 멋진 작품을 감상하게 될 것이며, 그 여운은 미술관에서 다시 한번 감동으로 와 닿을 것이다.

미술관으로 들어서면 멋진 조경을 자랑하는 정원이 입장객을 맞이한다. 잘 정비된 정원에는 200여 그루의 단풍나무



하코네 미술관



하코네 미술관



하코네 미술관

와 대나무가 사계절 다른 옷으로 갈아입으며 새로운 분위기를 연출한다. 특히 가을이면 붉게 물드는 단풍이 절경을 이루어 그 모습을 보기 위해 찾아오는 사람으로 인산인해를 이루기도 한다. 미술관 2층에서 바라보는 정원과 건너편의 하코네산이 만들어 내는 경치는 한 폭의 수채화를 보는 듯 하며, 날씨가 좋을 때는 멀리 태평양까지 보이기도 한다. 관내에는 5개의 전시실로 나누어 옛 도자기와 일본의 전통 공예품이 연대별로 잘 정리되어 있다. 중세 시대의 도자기를 중심으로 150여 점의 작품을 전시하고 있으며, 중요 문화재로 지정된 하나와(埴輪)를 비롯해 선사 시대의 토기, 수목 병풍, 점묘로 그린 복숭아 접시 등 역사적 가치가 높은 유물도 다수 전시되어 있다.

또한 이 미술관의 설립자인 오카다 모키치(岡田茂吉) 씨는 아타미(熱海) 지역의 MoA 미술관(1982년~) 건립에 맞춰 일본 미술계의 발전에 기여하는 젊은 작가를 위한 시상 제도 'MoA 오카다 모키치 상'을 만들었는데, 이 상을 받은 작가의 역대 수상 작품도 전시되어 있어 전통과 현대의 조화로운 작품을 감상할 수 있다. 문화와 예술 방면에 관심이 많았던 설립자가 '일본은 자신이 가진 특유의 것은 없지만 세상의 모든 것을 들여와 새로운 창조물을 만들어내는 힘을 가졌다' 고 말한 것처럼 전통과 현대가 조화를 이룬 작품은 많은 것을 생각하게 한다. 그리고 설립자의 사택이었던 미술관 곳곳의 건물은 일본의 옛 건축 양식을 볼 수 있어 또 하나의 볼거리를 제공한다.



하코네 미술관



나루카와 미술관

나루카와 미술관

나루카와 미술관(成川美術館)은 아시노코 호반의 고지대에 위치한 현대 일본화 미술관으로, 하코네 해적선을 타고 호수를 건너 모토히코네(元箱根) 선착장에 내리면 바로 앞에 입구가 보인다. 미술관까지는 에스컬레이터를 타거나 산책을 하듯 걸어 올라가면 되는 데 힘든 것도 느끼지 못할 만큼 호반의 멋진 풍경이 펼쳐진다. 관내에는 현대 일본화를 중심으로 약 4천 점에 이르는 소장품이 계절에 따라 테마를 가지고 번갈아 전시된다. 또한, 일본화를 그리는 데 필요한 재료도 진열하여 일본화에 대한 이해를 돕고 있다.

수준 높은 작품으로도 유명하지만 녹음이 풍부한 아름다운 정원과 하코네 최고의 조망권을 가진 카페와 전망라운지도 호평을 받고 있다. 특히 이곳의 전망라운지와 카페에서는 넓은 통유리창으로 보이는 아시노코와 후지산의 모습이 장관이다. 일본 공영 방송의 아침 프로그램에서 보여주는 후지산의 화면도 이곳에 설치되어 있는 카메라를 통해 생중계되는 것이라고 한다.



나루카와 미술관

하코네 조각의 숲 미술관

하코네 조각의 숲 미술관(箱根彫刻の森美術館)은 하코네의 아름다운 자연과 어우러진 일본 최초의 야외 미술관으로, 7만㎡의 드넓은 잔디 위에 펼쳐진 야외 전시장과 6개의 실내 전시장으로 구성되어 있다. 야외 전시장에는 약 120점 이상의 조각 작품이 다양한 모습으로 전시되어 있는데 계절에 따른 자연경관의 변화로 같은 작품이라도 사계절 다른 분위기를 연출한다.

야외 전시장에는 로댕, 부르델, 미로 등 유명 조각가의 작품이 주를 이루며, 일본인이 특히 좋아하는 피카소(Pablo Ruiz y Picasso, 1881~1973)와 헨리 무어(Henry Moore, 1898~1986)의 작품은 따로 전시관을 마련하여 전시하고 있다. 피카소의 관에는 피카소 장녀 마야 피카소에게 받은 피카소의 작품 188점 등 약 300점 이상의 컬렉션을 보유했다. 또한 영국의 대표 조각가인 헨리 무어의 작품도 26점이나 된다. 그 외에도 '비눗방울의 성', '그물의 숲 미래의 주머니', '별의 정원' 등 아이들과 함께 직



하코네 조각의 숲 미술관



하코네 조각의 숲 미술관



하코네 조각의 숲 미술관



하코네 조각의 숲 미술관

접 손으로 만져보며 체험할 수 있는 작품도 많아 재미있게 즐길 수 있다.

중앙에 설치된 약간 기울어진 '심포니 조각 탑'은 벽면이 모두 스테인드글라스로 장식되어 있으며, 나선형 계단을 따라 올라가면 맨 위의 전망대에서 조각의 숲 전체를 한눈에 내려다 볼 수 있다. 그 외에도 재미있는 디자인 상품과 기념품을 팔고 있는 갤러리 숍, 간단한 요기를 할 수 있는 카페와 레스토랑 등이 마련되어 있다.

하코네 라리크 미술관

하코네 라리크 미술관(箱根ラリック美術館)은 유리 공예의 거장이자 아르누보의 대표 작가로 꼽히는 르네 라리크의 작품을 전시하고 있는 미술관이다. 약 1,500점에 이르는 소장 작품 중에서 엄선한 230점을 상설 전시하고 있으며, 보석을 비롯해 유리 공예, 오리엔트 특급 내부의 실내 장식까지 폭넓게 소개하고 있다.

미술관 입구로 들어가면 넓은 잔디 정원이 나오고 그 길

을 따라 천천히 걸어가면 예상치 않아 보이는 커다란 문이 보인다. 이 문에 있는 유리 장식도 라리크의 작품이다. 그의 작품은 두 개의 층으로 나누어져 있는 전시관에서 볼 수 있는데 섬세하고 다양한 표현력에 감탄을 금치 못하게 된다.

또한 특별 전시가 이루어지는 르 트랭(Le Train)은 이 미술관의 자랑이기도 하다. 영국에서 들여온 오리엔트 특급 열차의 살롱 카를 카페로 꾸며, 그가 만들어낸 공간 예술을 체험할 수 있도록 했다. 열차 내에 있는 화려한 유리 장식은 당시 오리엔트 특급 열차에 장식된 그대로의 것으로 라리크가 1928년에 제작한 것이다. 1회에 20명만 제한적으로 입장할 수 있으며, 시간도 한정되어 있다. 45분 동안 그의 작품 속에서 차 한 잔을 마시며 여유로운 시간을 가져보는 것도 좋다.

정원에는 그가 사랑했던 모네의 그림 속 정원을 그대로 재현해 놓았다. 또한, 정원 옆에 있는 전시관으로 향하는 길목에는 클래식 자동차 2대가 세워져 있는 것을 볼



하코네 라리크 미술관



하코네 라리크 미술관



하코네 유리의 숲 미술관



하코네 유리의 숲 미술관



하코네 유리의 숲 미술관



하코네 유리의 숲 미술관



하코네 유리의 숲 미술관

수 있다. 이 자동차의 정면 유리 장식도 그의 작품 중 하나이다. 2층의 뮤지엄 숲에서는 그의 특징이 드러나 있는 크리스털 제품을 판매하고 있으며, 전시관과 별도의 아트 숲에서는 좀 더 대중적이고 저렴한 디자인 제품을 살 수 있다.

하코네 유리의 숲 미술관

하코네 유리의 숲 미술관(箱根ガラスの森美術館)은 중세 유럽 귀족을 열광시킨 베네치안 글라스 100여 점이 전시된 유리 공예 미술관이다. 유럽풍으로 꾸며 놓은 넓은 정원 한가운데 자그마한 연못이 있고, 그 위로는 작은 배가 한 가롭게 떠 있으며 수많은 유리 공예의 반짝임이 눈부시다. 작은 다리를 건너 연못 오른쪽에 있는 건물 안으로 들어가면 궁전 같은 느낌의 전시실에서 화려한 유리 고블릿 전시를 감상할 수 있다. 15~18세기 유럽의 귀족이 사용하던 베네치안 글라스를 전시한 베네치안 글라스 미술관과 그 맞은 편에는 19세기 후반의 유리 공예를 모아놓은 현대 유리 미술관도 있다. 그리고 미술관에 전시된 유리 공예품과 세

계 각국의 아트 유리 공예품 10만 점을 보유한 뮤지엄 숲도 볼 만 하다. 뮤지엄 숲의 문을 열고 나오면 핸드폰 고리 등 간단한 유리 공예를 직접 체험해 볼 수 있는 체험 공방이 있어 자신만의 유리 공예품을 만들어 볼 수 있다.

체험 공방에서 숲을 향해 걸어 내려가면 눈부시게 반짝이는 유리 분수 나무인 폰타나(フォンターナ)가 세워져 있으며, 그 뒤로는 여름이 되면 2,500그루의 파란 수국이 아름답게 피는 정원이 있다. 정원에서 나오면 물레방아가 도는 작은 오두막집이 보이는데, 캐나다에서 직접 만들어진 메이플 시럽과 과일 잼을 판매하고 있다.

이곳을 나와 다시 연못을 따라 왼쪽으로 걸어 나가면 이번에는 유리잔에 모래를 이용해 그림을 그려 넣을 수 있는 체험 공방이 있어 자신만의 문양이 들어간 유리잔을 만들어 볼 수 있다. 다 돌아보고 나면 체험 공방 옆에 있는 카페 레스토랑에 들러 봐도 좋을 것이다. 이탈리아인이 직접 부르는 이탈리아 가요 칸초네(Canzone)를 감상하며 차를 즐길 수 있다. 한 번 들어가게 되면 유리의 반짝거림에 취해 좀처럼 빠져나올 수 없는 매력적인 미술관이다.



잊지 못할 값진 경험의 시작

안희정 일본문화원 리포터(6기)

지난 2월 초, 일본문화원 리포터는 일본 방문 프로그램 오리엔테이션과 함께 일본 대학생과 만나는 첫 번째 온라인 교류회를 진행했다. 직접 만나지는 못했지만, 또래 일본 친구와 이야기를 나눌 수 있다는 생각에서 기대감이 가득했다.

2월을 시작으로 3, 4월에 한 번씩 온라인 프로그램을 시행하고, 오는 6월 직접 일본을 방문하여 도쿄올림픽 호스트타운을 둘러보고 일본 청년과 교류할 예정이다. 첫 만남이 화면으로 이루어져 조금은 어색하고 긴장도 되었지만, 일본에 가게 된다면 코로나 이후, 우리가 청소년 교류 프로그램의 시작을 알리는 큰 역할을 하게 되기 때문에 더욱 잘하고 싶다.

2018년 여름 'Cool Japan 리포터'로 일본을 방문했던 기억은 나의 대학 생활 중, 가장 잊지 못할 추억이 되었다. 그만큼 이런 경험이 얼마나 값진 것인지 잘 알고 있기에 '일본문화원 리포터'로서 다시 한번 일본에 갈 수 있다는 것에 기대가 크다. 이번 프로그램은 6박 7일(예정) 일정이

로 올림픽 호스트타운 방문과 오사카에서 일본 청년과의 교류가 메인으로 이루어진다.

첫 온라인 교류에서는 올림픽 호스트타운인 교탄고시(京丹後市)와 사가에시(寒河江市) 관계자와 인사를 나누고 시에 대해 간단한 소개를 들었다. 나는 사가에시 팀으로 배정되었는데, 사가에시는 이번 도쿄올림픽의 한국 스케이트보드 선수단 호스트타운으로 선정되었다. 참고로 안동시와는 버찌(사쿠란보, さくらんぼ) 재배 등을 계기로 자매도시의 인연을 이어오고 있다. 사가에시 관계자에 따르면 이곳은 버찌가 가장 유명하며, 귀여운 버찌 마스코트 캐릭터가 있다고 한다. 요즘 일본에서 '사쿠란보'라는 노래가 J-POP 차트 1위를 차지하고 있는데, 우리가 사가에시를 방문할 때 이 노래를 부른다면 어떨까 생각하기도 했다. 이어서 양국 청년의 온라인 교류가 시작되었다. 일본 청년은 모두 JKAF(Japan Korea Alumni Forum) 소속으로 JENESYS 프로그램 참가 경험이 있는 청년이 가입할

수 있다고 한다. 그래서 모두가 한국을 좋아하고, 한국 청년과의 교류 활동에 열의를 가지고 있었다.

일본 청년들이 우리를 위해 아이스브레이킹 게임을 준비해 주어 서로가 금방 친해질 수 있었다. 또 모두 한국어로 자기소개를 준비해 와 감동하기도 했다. 자기소개를 시작으로 나이, 사는 곳, 한국 또는 일본의 좋아하는 드라마나 아이돌 이야기 등을 주제로 다양한 이야기를 나누었는데, 모두가 K-POP에 대해 잘 알고 있어 깜짝 놀랐다. 나는 아이돌 그룹에 대해 잘 몰라 게임을 할 때도 노래 문제는 거의 못 맞췄는데, 대화 도중에 한 명이 즉석에서 여자 아이돌 춤을 추면서 ‘유명한 춤인데 몰라요?’라고 해서 모두가 즐겁게 웃던 기억이 있다.

코로나가 하루빨리 좋아져서, 오사카에서 직접 만나자는 약속을 하며 SNS 아이디를 교환했다. 이야기를 나누다 보니 어느새 1시간이 지나 있었고, 마지막으로 스크린을 통해 단체 사진을 찍을 때는 처음 본 사이가 아닌 것처럼 친해져 있었다. 첫 만남 이후로 지금까지도 종종 SNS로 연락하고 있다.

2월에 진행된 첫 온라인 프로그램은 이렇게 끝이 났고, 3월에는 우리가 방문할 교단고시와 사가에시에 관해 더욱 자세한 소개를 듣고 일본문화원 리포터가 도쿄올림픽 호스트타운을 어떻게 홍보할 것인지 의논해 보는 시간을 갖

기로 했다. 아직 가본 적이 없는 도시라 궁금해서 얼른 가보고 싶은 마음이 커지고 있다. 우리가 만든 홍보 자료가 일본문화나 스포츠에 관심 있는 분께 좋은 정보로써 활용될 수 있다면 정말 뿌듯한 경험이 되지 않을까.

리포터 활동으로 매달 SNS에 일본문화를 소개하면서 ‘다시 일본에 가게 된다면 정말 행복하겠다.’는 생각을 한 것 같다. 6월에는 비록 짧은 방일 일정이지만, 오사카 친구와 약속했던 것처럼 맛집에서 다시 만나 얼굴을 마주하고 맛있는 음식을 먹으며 이야기 나누는 것이 지금 가장 기대되는 활동이다.

얼마 남지 않은 3월 온라인 프로그램에서는 어떤 이야기를 나누며 추억을 쌓게 될지 궁금하다.

일본문화원 리포터가 소개하는 흥미로운 일본문화부터 다양한 이벤트, 최신 소식을 일본문화원 SNS를 통해 확인할 수 있다. 일본문화원 리포터(7기) 모집은 오는 4월로 예정하고 있으니, 많은 분의 관심과 참여를 부탁드립니다.

<일본문화원 SNS>

Instagram&Facebook @j.munwhawon

Blog <https://blog.naver.com/bunkain>

YouTube <https://www.youtube.com/user/JapanEmbKoreaPICC>

3월의 일본영화상영회 **여성영화 특선**

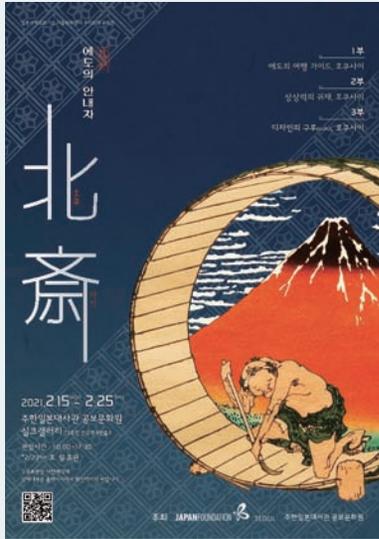
3월의 일본영화상영회는 여성이 주인공으로, 여성의 사랑과 행복, 일을 테마로 한 작품을 상영한다. 마키 요코, 나카야마 미호, 아오이 유, 나카타니 미키, 마쓰유키 야스코를 비롯해 지금은 고인이 된 다케우치 유코 등 일본 최고 여배우의 열연을 한 자리에서 볼 수 있는 좋은 기회다. ‘결혼하지 않아도 괜찮을까’, ‘험오스런 마츠코의 일생’, ‘플라워즈’ 등 총 6편이 상영될 예정이다.

장소 주한일본대사관 공보문화원 3층 뉴센추리홀 | **시간** 14:30분



상영 일정	영화 제목	감독	출연
3월 15일(월)	험오스런 마츠코의 일생 嫌われ松子の一生	나카시마 데쓰야	나카타니 미키, 에이타, 이세야 유스케
3월 19일(금)	플라워즈 フラガール	이상일	아오이 유우, 마쓰유키 야스코
3월 23일(화)	새 구두를 사야해 新しい靴を買わなくちゃ	기타가와 에리코	나카야마 미호, 무카이 오사무
3월 25일(목)	플라워즈 FLOWERS-フラワーズ-	고이즈미 노리히로	아오이 유, 히로스에 료코, 다케우치 유코
3월 29일(월)	백만엔 걸 스즈코 百万円と苦虫女	다나다 유키	아오이 유우, 모리야마 미라이
3월 31일(수)	결혼하지 않아도 괜찮을까 すーちゃん まいちゃん さわ子さん	미노리키와 오사무	시바사키 고우, 마키 요코, 데라지마 시노부, 아라타

‘에도의 안내자 호쿠사이:우키요에전’을 마치고



주한일본대사관 공보문화원에서 2월 15일(월)부터 25일(목)까지 열린 ‘에도의 안내자 호쿠사이:우키요에전’이 성황리에 막을 내렸다. 주한일본대사관과 일본국제교류기금 서울문화센터가 공동 주최하는 행사로 우키요에 전문가 최재혁 씨의 기획으로 마련되었다.

이번 전시에는 호쿠사이의 풍경화 중에서 대표적인 시리즈 작품인 ‘후가쿠 36경’, ‘지방 폭포 순례’, ‘지방 명교 기람’, ‘치에의 바다’ 시리즈 중 엄선된 명작 40점, 평생 삼라만상을 그렸다는 호쿠사이의 상상력이 결집된 유명화 5점, 그리고 간결한 터치의 그래픽 디자인적 요소가 강한 화조화 10점이 전시되었다.

전시실 도입부에서는 ‘우키요에’에 대한 이해를 돕기 위해 우키요에 제작 과정을 담은 영상을 상영했으며, 관람객이 직접 우키요에를 체험해 볼 수 있는 코너도 마련되었다.

코로나19 방역 지침 준수로 인해 주한일본대사관 공보문화원 실크갤러리에서 오랜만에 열린 전시이기도 하고, 회당 10명씩 1일 11회로 입장이 제한되면서 관람 예약 신청이 쇄도해 대응에 어려움을 겪기도 했다.

관람객 여러분은 ‘우키요에가 유럽의 인상파 화단에 영향을 주었다는 사실에 놀랐다’, ‘1800년대에 이미 서양과의 미술 교류가 있었다는 사실이 흥미롭다’, ‘당시에 이렇게 훌륭한 판화기법이 존재했다는 것이 놀랍다’ 등 작품에 대한 다양한 의견과 함께 ‘우키요에 제작과정 영상이 우키요에를 이해하는 데 큰 도움을 준 것 같다’, ‘우키요에와 거의 비슷한 방식으로 직접 체험해볼 수 있어서 좋았다’ 등 전시 진행에 대한 호평도 들을 수 있었다.



오~키니!! 최현정의 유학(遊學)보고서



가깝고도 먼 이웃나라 일본, 야생만으로는 알기 힘든 일본식으로 들어가 겪은 심술쟁이 주황을 유학 야생기

겨울의 끝자락이 되면 반드시 찾아오는 불청객이 있으니 꽃가루 알레르기 일명 화분증(花粉症).

또 다시 화분증의 계절이 돌아왔네~

주르르~

콧물이 콧물콧물

수도꼭지처럼 잠글 수 있다면...

학창 시절 나의 일본인 친구는 이 시기가 되면 가방에 큼직한 각티슈를 통째로 갖고 다녀 나를 놀라게 했다.

아... 너무 코를 풀었더니 머리가 지끈지끈하네~

뭐? 이걸 오늘 하루에 다 쓴다고?

쓰윽

친구는 콧물뿐 아니라 알레르기로 눈까지 가렵다며 고통을 호소했다. 그런데 이젠 단지 내 친구만의 문제가 아니었다. 수업시간 여기저기에서 들려오는 약보 없는 화분증 불협 교향곡.

파앵~ 훌쩍훌쩍

앗취

오아~ 수업에 집중이 안돼~

부비적 부비적

꽃가루 알레르기는 여러 원인이 있지만 이 시기의 주범을 뽑자면 바로 너 삼나무.

목재가 단단하고 질이 좋아 가구로도 많이 쓰이는 삼나무의 꽃가루가 화분증의 주범이라니~

성탄트리 아님 주인!

알레르기성 비염이라면 모를까, 삼나무가 많지 않은 우리나라에서는 조금 생소한 이야기일 것이다.

지금쯤 내 친구, 화분증만으로도 고통스러울텐데 코로나까지 겹쳐 재채기라도 하게 되면, 주변에서 보내는 따가운 오해의 시선을 어떻게 감당하고 있을까.

아, 저 코로나 아니에요~

일일이 해명하고 다닐 수도 없을 듯.

그래서 발명된 것이 '배려 스티커'란다. 마스크에 붙이기만 하면 끝!

花粉症

저는 화분증입니다. 굳이 말하지 않아도 어머니 굿아이디어

저 코로나 아니에요.

웁지 않으니 안심하세요!

문득 드는 생각. 화분증은 봄에 밀려 떠나가는 겨울의 처절한 몸부림이 아닐까?

난 이만 퇴장한다~ 근데 그 전에

겨울 거, 심술 한번 지독하네~

도망가 노터치!

투구

후두두~

오아~ 꽃가루가 쏟아진다~

*스티커뿐 아니라 배려 도장, 배려 뱃지도 등장.

*겨울아~ 잘가! 코로나도 좀 썩 쓸어가~ 멀리 안나가~