

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





표 지

봄날의 란멘, 그리고 소녀
제8회 한일포토콘테스트 JAL 상
PHOTO : KIM CHUNG00

통 권 575호 계간지

발행일 2022년 3월

발행처 주대한민국일본국대사관 공보문화원

디자인 상상디자인

Contents

특집

- 03 기시다 후미오 총리대신이 윤석열 대한민국 대통령 당선인에게 보내는 메시지
기시다 후미오 총리대신과 윤석열 대통령 당선인과의 전화회담
- 04 日本語で語るニッポン_추조 카즈오 주한일본대사관 공보문화원장 인터뷰
시대에 따라 매체는 변해도 교류로 얻은 여유로운 마음과 인생은 변함없어
- 콘텐츠 다각화와 웹 매거진 발행 -
- 09 공보문화원장 칼럼 소개

일본 사정

- 10 일본의 계절을 걷다
따뜻한 봄바람과 함께 찾아오는 도쿄의 벚꽃
- 16 트렌드 앤 트렌드
다양한 문화가 공존하는 일본의 휴양지, 오키나와 카페 트렌드
- 22 조금 특별한 공간 미치노에키
엑티비티의 천국 고치에서 만나는 조금 특별한 미치노에키

일본 문화

- 28 집에서 손쉽게! 일본의 가정요리
봄을 알리는 일본요리
- 30 일본의 박물관 미술관
일본의 전통 문화를 접하는 도쿄의 미술관 박물관
- 36 영화 속 한 장면을 찾아서
무라카미 하루키의 작품 속으로 '드라이브 마이 카'의 히로시마

공보문화원 광장

- 41 2022 신년일본문화소개전 '춘하추동:우키요에전'을 마치고
- 42 일본문화원 리포터
설국의 봄, 에치고유자와 사케 여행

오~키니!! 최현정의 유학보고서

- 44 숲은 꿈꾼다, 미야기현 고케시인형



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



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



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



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

기시다 후미오 총리대신이 윤석열 대한민국 대통령 당선인에게 보내는 메시지

(윤석열 국민의힘 후보의 제20대 대한민국 대통령 당선에 대하여)

3월 9일에 치러진 한국 대통령선거 결과, 윤석열 후보가 당선됨에 따라서 오늘 10일 기시다 총리대신은 윤석열 대통령 당선인에게 주한일본국대사관을 통하여 아래와 같은 축하의 뜻을 전했다.

1. 차기 대한민국 대통령에 당선된 것을 진심으로 축하드린다.
2. 일한 양국은 서로에게 중요한 이웃 나라다. 국제사회가 시대적 변화에 직면한 가운데 건전한 일한 관계는 규범에 기반한 국제 질서를 실현하고 지역 및 세계의 평화, 안정과 번영을 확보함에 있어서도 필수적이다. 또한 일한미 3개국의 공조도 중요하다.
3. 1965년 국교정상화 이후 구축해온 일한 양국 간 우호 협력 관계의 기본에 입각하여 일한 관계를 발전시켜 나갈 필요가 있으며 윤석열 대통령 당선인의 리더십에 기대한다. 일한 관계 개선을 위하여 윤석열 대통령 당선인과 긴밀하게 협력해 나가고자 한다.



기시다 후미오 총리대신과 윤석열 대통령 당선인과의 전화회담

3월 11일 오전 10시 30분부터 약 15분간, 기시다 후미오(岸田文雄) 내각총리대신은 윤석열 대한민국 대통령 당선인과 전화회담을 하였으며, 개요는 아래와 같다.

기시다 총리는 윤석열 대통령 당선인에게 다시 당선 축하의 뜻을 전하면서, 일본과 한국은 서로에게 중요한 이웃 국가이며, 국제 사회가 시대적 변화에 직면한 가운데 건전한 일한 관계는 규범에 기반한 국제 질서를 실현하고 지역 및 세계의 평화, 안정과 번영을 확보함에 있어서도 필수적이며, 일한미 3개국의 공조도 중요하다고 말했다.

아울러 기시다 총리는 1965년 국교정상화 이후 구축해 온 일한 양국 간 우호 협력 관계에 입각하여 일한 관계를 발전시켜나갈 필요가 있으며, 윤석열 대통령 당선인의 리더십에 기대하고, 일한 관계 개선을 위해 윤석열 대통령 당선인과 긴밀히 협력해 나가고자 한다고 말했다.

이에 대해 윤석열 대통령 당선인은 일한 관계를 중시하고 있으며, 관계 개선을 위해 함께 협력하고자 한다고 말했다. 또한 기시다 총리와 윤석열 대통령 당선인은 납치 문제를 포함한 북한에 대한 대응에 대해서도 긴밀히 협력해 나가는 것에 의견이 일치했다.



시대에 따라 매체는 변해도 교류로 얻은 여유로운 마음과 인생은 변함없어 - 콘텐츠 다각화와 웹 매거진 발행 -

본인 소개를 부탁드립니다.

주한일본대사관 공보문화원장 추조 카즈오입니다. 후쿠오카현 기타큐슈시 출신으로 대학 진학 후 도쿄에서 살았지만, 고향에서는 도쿄보다 서울이 가까워 한국에 친근함을 느끼고 있습니다. 고교 시절 미국에서 홈스테이 할 기회가 있었는데, 미국인으로부터 일본에 관한 여러 질문을 받고 잘 설명할 수 있어서 기쁘거나 잘 설명하지 못해 아쉬운 마음이 드는 가운데, 앞으로는 일본을 외국인에게 잘 설명할 수 있는 사람이 되어야겠다고 생각하게 되었습니다. 대학 졸업 후 외무고시에 합격해 1992년 외무성에 들어간 이듬해부터 2년 동안 한국의 연세대학교 어학당과 서울대학교 대학원에서 연수했습니다. 미국과 일본에서 근무한 후 2004년부터 3년 동안 공보문화원에서 부원장으로 근무했습니다. 이후 캄보디아와

自己紹介をお願いします。

公報文化院長の中條一夫です。福岡県北九州市出身で、大学進学以降は東京に住んでいましたが、故郷からは東京よりもソウルの方が近く、韓国には親近感をもっています。高校生のときに米国でホームステイする機会があり、米国人から日本について様々な質問をされ、うまく説明できて嬉しかったり、うまく説明できなくて悔しかったりするうちに、将来は日本のことを外国人に説明できる人になりたいと思うようになりました。大学卒業後、外交官試験に合格して1992年に外務省に入り、翌年から2年間韓国で研修しました(延世大語学堂・ソウル大大学院)。米国や日本で勤務した後、2004年から3年間、公報文化院で副院長として勤務しました。その後は、カンボジアやベルギーや東京で勤務した後、2020年から、今回は公報文化院長として勤務しています。

벨기에, 도쿄에서 근무한 뒤 2020년부터 주한일본대사관 공보문화원장으로 근무하고 있습니다.

추조 원장님은 사케 전문가라고 들었습니다. 원장님께서 사케에 관심을 갖게 된 계기는 무엇인가요.

세계 각지에서 근무했는데 외국인에게 맛있는 일본 음식과 사케를 권하면 좋아합니다.

하지만 벨기에 주재 시에는 와인에 정통한 유럽 분들이 사케에 관한 전문적인 질문을 하는 경우가 많았습니다. 그때도 잘 설명할 수 있어서 기쁘거나 잘 설명할 수 없어서 아쉬운 마음이 드는 가운데, 일본 술에 대해 제대로 설명할 수 있으면 좋겠다는 생각을 하게 되었고 귀국 후에 공부해서 사케 소믈리에 자격을 취득했습니다. 이런, 저는 고등학생 때부터 전혀 성장하지 않았네요.

최근 한국에도 사케를 제공하는 일본식 이자카야나 일본 음식점이 늘어나고 있습니다. 추조 원장님이 한국분들에게 전하고 싶은 사케의 매력은 무엇인가요.

홋카이도부터 오키나와까지 일본 전역에 1,000개 이상의 양조장이 있고, 1만 개 이상의 사케 종류가 있습니다. 그 지역 주민이 그 지역 음식을 먹으면서 같이 마시고 궁합을 맞춘 그 지역의 특색 있는 제품이 많습니다. 사케를 마시으로써 우리는 입속에서 일본을 여행할 수 있습니다.

저는 코로나의 영향으로 집에서 식사할 때가 많은데, 한국 각지의 전통주를 마시면서 입속에서 한국 각지를 여행하고 있습니다. 코로나가 진정되면 실제로 각 지역 양



中條院長は日本酒の専門家であると同じました。日本酒に興味を持たれたきっかけは何でしょうか?

世界各地で勤務しましたが、外国人に美味しい日本食と日本酒を勧めると喜ばれます。しかし、ベルギー駐在時にはワインに詳しい欧州の方から日本酒について専門的な質問をされることが多かったです。うまく説明できて嬉しかったり、うまく説明できなくて悔しかったりするうちに、自分の国の酒についてきちんと説明できるようになりたいと思い、日本に帰国後、勉強して唎酒師(サケソムリエ)の資格を取りました。・・・あれ、私は高校生の頃から全く成長していませんね。

最近、韓国でも、日本酒を提供する日本風の居酒屋や日本食レストランが増えています。中條院長が韓国の方々に伝えたい日本酒の魅力は何でしょうか?

北海道から沖縄まで日本全国に1000軒以上の酒蔵があり、1万以上の銘柄の日本酒があります。その地方の人達はその地方の料理を食べながら一緒に飲んで相性を楽しんできた、その地方の特色ある製品が多いです。日本酒を飲むことで、私たちは口の中で日本全国を旅行することができます。

コロナ禍のため私は自宅で食事をすることが多いですが、自宅で韓国各地の伝統酒を飲みながら口の中で韓国各地を旅行しています。コロナ禍が収まったら、実際に各地の酒蔵を訪問するつもりです。皆さんも、いまは日本酒を飲みながら口の中で、そしてコロナ禍が収まったら実際に、日本各地の旅行を楽しんでください。

公報文化院の歴史、活動内容について紹介いただ

조장을 방문할 생각입니다. 여러분도 지금은 술을 마시면서, 입속에서 그리고 코로나가 진정되면 실제로 일본 각지를 여행하며 즐겨 주세요.

주한일본대사관 공보문화원의 역사와 활동 내용에 대해 소개해주세요.

서울시 종로구 안국역 바로 인근에 있는 주한일본대사관 공보문화원은 1971년 문을 열어 지난해인 2021년 50주년을 맞이했습니다. 1998년 일한 파트너십 선언을 계기로 2004년 일본의 대중문화 개방이 이루어지기까지 공보문화원은 한국에서 일본 영화와 가요, 만화를 자유롭게 접할 수 있는 귀중한 시설로서 한국인에게 많은 사랑을 받아 왔습니다. 그 후, 인터넷을 통해 일본 영화와 음악, 만화를 손쉽게 접할 수 있는 시대가 되자 공보문화원에서는 일본 문화 체험이나 한국과 일본의 교류 행사를 중시하면서 웹 사이트와 SNS를 통해 일본 문화와 일본 정보를 적극적으로 알리고 있습니다.

최근 1, 2년은 코로나의 영향으로 온라인 행사를 하는 경우가 늘고 있습니다. 체험형 이벤트 등을 대면으로 할 수 없다는 점은 아쉽지만, 서울에서 열리는 행사에 한국의 다른 지역이나 일본에서 참여할 수 있는 것처럼, 온라인을 편성함으로써 지방에 계신 분도 함께 참여해서 방청할 수 있다는 강점도 있습니다.

작년에는 온라인 형식을 활용해서 '전국 고등학생 일본어 스피치 대회' '대학생 일본어 디베이트 대회' '한일 교류 말하기 대회' '한일 포토 콘테스트' 등의 행사를 성공적으로 개최할 수 있었습니다.

올해도 주한일본대사관 공보문화원 직원 모두 이런 행사를 열심히 준비하겠습니다. 많은 한국분들의 참여를 진심으로 기대하고 있겠습니다. 물론 온라인 참여뿐만 아니라 코로나 상황이 조기에 개선되어 여러분과 직접 만날 기회가 많아지기를 바랍니다.

또, 공보문화원에서는 유학 어드바이저에 의한 일본 유학 관련 상담과 전문 코디네이터에 의한 JET 프로그램(The Japan Exchange and Teaching Programme : 어학 지도 등을 실시하는 외국 청년 유치 사업의 약자. 한국 참가자는 주로 지방공공단체의 국제교류 담당 부



ますでしょうか?

ソウル鍾路区の安国駅のすぐ近くに位置する在大韓民国日本国大使館公報文化院は、1971年に開設され、昨年(2021年)、50周年を迎えました。1998年の日韓パートナーシップ宣言を契機に2004年にかけて日本の大衆文化開放が行われるまで、公報文化院は、韓国内で日本の映画や歌謡曲やマンガに自由に接することができる貴重な施設として韓国の人達に親しまれてきました。その後、インターネットを通じて日本の映画や音楽やマンガに気軽に接することができる良い時代になる中で、公報文化院では、日本文化体験行事や日韓交流行事を重視しつつ、ウェブサイトやSNSによる日本文化紹介や日本情報発信も積極的に行っています。

ここ1~2年は、新型コロナウイルスの影響で、オンラインで行事を実施することが増えています。体験型イベント等を対面で実施できないことは残念ですが、ソウルで行われる行事に日本や韓国の他都市から参加するといったように、オンラインを組み合わせることによって地方都市の方々にも参加し傍聴してもらえるとという強みもあります。昨年も、オンライン形式を活用し、全国高校生日本語スピーチ大会、大学生日本語ディベート大会、日韓交流スピーチ大会、日韓フォトコンテスト等の行事を成功裏に開催することができました。

本年も、公報文化院スタッフ一同、このような行事を一生懸命



서에 배치되어 각종 국제 교류 활동에 종사한다) 관련 상담도 하고 있습니다. 일본 유학이나 JET 프로그램에 관심이 있는 분은 꼭 활용해 보세요.

‘일본의 새소식’도 공보문화원과 오랜 역사를 함께해 왔습니다.

네 그렇습니다. 주한일본대사관 공보문화원 홍보지인 ‘일본의 새소식’은 1982년 창간 이래 이번호로 575호를 맞이하며 오랜 시간에 걸쳐 정치, 경제, 사회, 문화 등 일본의 다양한 ‘새소식’을 독자 여러분께 전달해 왔습니다. 매번 발행을 기다리는 독자 여러분이 많다는 것도 잘 알고 있습니다.

여기서 독자 여러분께 안내를 드리고자 합니다. 현재 ‘일본의 새소식’은 종이 매체에서 웹 매거진으로 이행할 준비를 하고 있습니다. 종이 매체의 촉감에 애착을 느끼는 독자 여러분도 계시리라 생각하지만, 웹 매거진을 통해 ‘보다 많은 독자 여러분이’ ‘언제든’ ‘어디서든’ 읽을 수 있고, ‘받아보지 못했다’ ‘이전 기사를 읽을 수 없다’ 등의

準備してまいります。多くの韓国人の皆様の参加を心より期待しております。もちろん、オンライン参加だけではなく、新型コロナウイルスの状況が早期に改善し、皆様と直接お会いできる機会が増えることを願っております。

また、公報文化院では、留学アドバイザーによる日本留学関連の相談、専門コーディネーターによるJETプログラム(The Japan Exchange and Teaching Programme:「語学指導等を行う外国青年招致事業」の略。韓国からの参加者は主に地方公共団体の国際交流担当部局に配置され、各種国際交流活動に従事。)関連の相談も行っています。日本への留学やJETプログラムにご関心がある方は、ぜひご活用ください。

「イルボネ・セソシク」も、公報文化院とともに、長い歴史を歩んできたと承知しています。

はい。公報文化院の広報誌「イルボネ・セソシク」は、1982年の創刊以来、今号で575号を迎える等、長年に亘り、政治・経済・社会・文化等、日本の多様な「新しい情報」を読者の皆様にお伝えしてきました。毎号の発行を楽しみにしていただい



불편함도 없어질 것입니다. 현재, 웹 매거진에서만 가능한 매력적인 구성과 내용이 될 수 있도록 논의를 거듭하면서 준비하고 있습니다. 준비가 되는 대로 업그레이드된 웹 매거진 ‘일본의 새소식’을 통해 독자 여러분을 다시 만날 수 있기를 고대하고 있습니다.

마지막으로 독자 여러분께 전하고 싶은 메시지가 있다면 말씀해 주세요.

주한일본대사관 공보문화원은 설립 이후 반세기에 걸쳐 각 시대에 걸맞은 형식으로 일본 문화 소개와 양국 문화 교류, 인적 교류를 지속해 왔습니다. 시대 변화에 따라 매체와 콘텐츠는 변하지만, 교류를 통해 서로의 마음과 인생이 풍요로워진다는 점은 예나 지금이나 그리고 앞으로도 변함없을 것입니다. 주한일본대사관 공보문화원은 여러분과 함께 발전해 나아가고자 합니다.

우선 아래의 QR코드를 통해 공보문화원이 발신하는 최신 정보를 확인해 주세요. 유학과 인적 교류 정보, 구인 정보 등도 수시로 주한일본대사관 홈페이지 및 문화원 SNS를 통해 발신하고 있습니다. 웹 매거진 ‘일본의 새소식’ 발행 소식도 알려드리고자 하오니 정기적인 열람 혹은 SNS 팔로워 등록을 부탁드립니다.



Embassy Japan in Korea HP



일본문화원 Instagram

ている読者も多いと承知しています。

ここで、読者の皆様へのご案内です。現在、「イルボネ・セソシク」は、紙媒体を卒業してウェブマガジンに移行する準備を進めています。紙媒体の手触りに愛着を感じる読者の方もいらっしゃると思いますが、ウェブマガジンにすることにより「より多くの読者に」、「いつでも」、「どこでも」読んでもらうことができるようになり、「入手しそびれた」、「過去の記事が読めない」等の不便も避けられます。現在、ウェブマガジンならではの魅力的な構成・内容とすべく、議論を重ねつつ準備を進めています。準備が整い次第、アップグレードしたウェブマガジン「イルボネ・セソシク」で、読者の皆様に再びお会いできることを楽しみにしています。

最後に、読者の皆様に伝えたいメッセージをお願いします。

公報文化院は設立から半世紀にわたり、それぞれの時代に即した形で、日本文化紹介や日韓文化交流・人物交流を続けてきました。時代の変化に伴い、媒体もコンテンツも変化しますが、交流を通じて互いの心と人生が豊かになるのは昔も今も、そして将来も変わりません。今後とも、公報文化院は皆様と一緒に発展していきたいと思います。

まずは、下記のQRコードを通じて、公報文化院の発信する最新情報をチェックしてみてください。留学や人物交流の情報、求人情報等も随時大使館ホームページ及び文化院SNSで発信しています。次回のウェブマガジン「イルボネ・セソシク」発行時にもお知らせいたしますので、是非、定期的な閲覧ないしSNSのフォロワー登録をお願いいたします。

공보문화원장 칼럼 소개

일본의 새소식은 주한일본대사관 홍보지로서 1982년 6월 15일부터 발행되어 왔으며, 공보문화원장 칼럼을 대사관 홈페이지 등 온·오프라인으로 소개해 왔다. 아들에게 보내는 편지 형식이나 외교관으로서의 경험은 물론 한국과 일본의 문화와 인적 교류 그리고 문화 행사를 개최하기까지의 뒷이야기 등 실로 다양한 테마를 다루고 있으며 책으로 출간되기도 했다. 앞으로도 특색 있는 공보문화원장 칼럼 연재를 기대 바란다.



아들에게 보내는 편지

기간 1987년 12월~1990년 12월 | **저자** 아마에 기시치로(天江喜七郎)

내용 일본에 있는 아들에게 보내는 편지를 통해 한국의 여러 분야를 소개하고 있다. 마음이 훈훈해지는 내용으로 많은 독자의 사랑을 받았다.

한국과 일본

기간 1991년 5월~1993년 11월 | **저자** 오가와 고타로(小川幸太郎)

내용 한국과 일본을 각 분야에 걸쳐 비교하면서 서로에 대한 이해를 높일 수 있는 내용으로 연재했다.

일본공보문화원장 비망록

기간 1994년 2월~1996년 5월 | **저자** 고마쓰 이치로(小松一郎)

내용 한국과 일본 관련 문제는 물론이고 세계적인 문제에 대해서도 기고했다.

나의 한국일기

기간 1996년 7월~1998년 6월 | **저자** 마치다 미츠구(町田貢)

내용 한국에 근무한 과거부터 현재까지 외교관으로서의 경험을 주로 다뤘다.

서울 모놀로그

기간 1998년 11월~2000년 5월 | **저자** 나카네 다케시(中根毅)

내용 일본 문화 소개는 물론, 여러 문화 행사를 개최하기까지의 뒷이야기 등 편한 일기 내용을 통해 효과적으로 공보문화원의 활동을 소개했다.

한강의 바람

기간 2000년 7월~2002년 8월 | **저자** 오시마 에이치(大嶋英一)

내용 한국 각지의 인상부터 먹거리와 J-POP 그리고 일본인과 백제인까지 자신의 경험을 토대로 한 내용을 기고했다.

서울 하늘 아래서

기간 2002년 10월~2005년 3월 | **저자** 오사와 쓰토무(大澤勉)

내용 외교관으로서 본 한국 문화와 한국인에 대해 기고했다. 특히 한국 드라마를 중심으로 한국의 대중문화 및 일본의 한류에 대해 다루고 있다.

후지야마 공보문화원장 칼럼

기간 2005년 4월~2007년 8월 | **저자** 후지야마 요시노리(藤山美典)

내용 비빔밥과 치라시즈시, 김치, 매운맛의 추억 등 식문화 비교와 월드컵부터 공주 재팬 위크, 한일축제한마당까지 문화 행사 내용을 소개하고 있다.

다카하시 공보문화원장 칼럼

기간 2008년 9월~2010년 7월 | **저자** 다카하시 다에코(高橋妙子)

내용 '일본과 한국 교류의 발자취를 찾아서'와 '백제 사랑' 등 한국과 일본의 관련 지역을 직접 방문해서 경험한 인적 교류나 문화 체험 등을 소개하는 것은 물론 다도부터 연극, 영화까지 다양한 분야에 걸친 내용을 담고 있다.

미치가미 공보문화원장 칼럼

기간 2011년 9월~2013년 6월 | **저자** 미치가미 히사시(道上尚史)

내용 말은 재미있다 시리즈로 "피자 나오셨습니다!" 같은 언어 표현의 배경과 문학 단상이나 노벨상을 배출하는 사회 풍토 등을 적고 있다.

사토 공보문화원장 칼럼

기간 2014년 9월~2017년 1월 | **저자** 사토 마사루(佐藤勝)

내용 부임부터 이임까지의 내용을 담고 있다.

니시오카 타쓰시 공보문화원장 칼럼

기간 2017년 3월~2020년 3월 | **저자** 니시오카 타쓰시(西岡達史)

내용 각 언론 매체와의 인터뷰와 기고 내용을 주한일본대사관 홈페이지를 통해 게재했다.



도쿄 벚꽃(시부야)

따뜻한 봄 바람과 함께 찾아오는 도쿄의 벚꽃

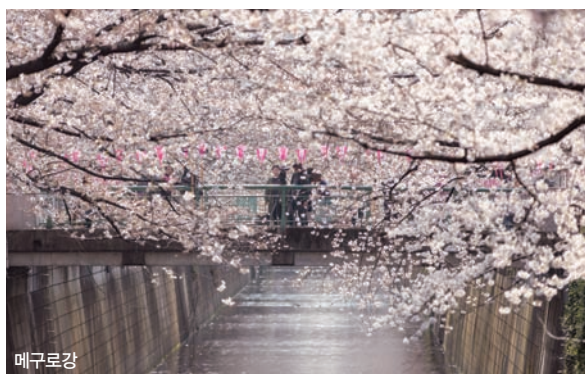
해마다 봄이 오면 따뜻한 봄바람과 함께 도쿄에 벚꽃이 피어나기 시작한다. 벚꽃은 도심 곳곳 수천 그루의 벚나무에서 일제히 피어나기 때문에 마치 도시를 아름다운 핑크빛으로 물들이며 새로운 옷으로 갈아입은 것처럼 거리의 분위기를 바꿔게 한다. 시민들은 벚꽃놀이를 위해 공원에 모여 자리를 잡고 벚꽃을 즐기며 상점에서는 벚꽃을 테마로 한 다양한 상품이 유흥한다.

도쿄의 벚꽃 시즌은 보통 3월 하순부터 4월 초순에 걸쳐 있으며 이때는 일본의 졸업 시즌과 입학 시즌이 겹치기 때문에 이별에 대한 아쉬움과 새로운 시작에 대한 기대와 설렘이 교차하기 때문에 더욱 특별하게 다가온다. 하지만 최근에는 지구 온난화로 도쿄의 벚꽃도 조금 앞당겨지는 경우가 많으며 3월 중순과 하순 사이가 절정을 이룰 때가

많다. 도쿄는 벚꽃이 아름다운 명소도 많지만 이를 즐기 위한 다양한 축제도 함께 열리고 있다. 겨우내 움츠렸던 몸을 풀고 따뜻한 봄을 맞기 위해 도쿄의 벚꽃 명소를 걸어보았다.

메구로강 벚꽃길

메구로강(目黒川)이 흐르는 메구로(目黒)와 이케지리 오하시(池尻大橋) 사이에는 강을 따라 약 800여 그루의 벚꽃이 일제히 피어난다. 전철역이 있는 나카메구로(中目黒)를 중심으로 강변을 따라 세련된 찻집과 카페, 레스토랑이 모여 있으며 평소에는 조용한 강변 거리지만, 봄철이 되면 제등이 설치되고 음료와 간식을 파는 포장마차가 줄줄이 들어선다. 중간중간 강을 건너는 다리에서는 벚꽃



메구로강



나카메구로



나카메구로 벚꽃 야경



스타벅스 리저브 로스터리 도쿄

이 강 수면에 비쳐 일렁이는 풍경과 강을 따라 흘러가는 벚꽃 잎을 감상할 수 있다. 저녁이 되면 상점과 거리에 설치된 등이 불을 밝히고 벚꽃과 함께 환상적인 야경을 만들어 내며 이곳을 찾은 사람들을 기쁘게 한다. 나카메구로에는 일본에서 가장 큰 규모의 스타벅스인 스타벅스 리저브 로스터리 도쿄(スターバックスリザーブ ロースタリー 東京)가 있으며 따뜻한 커피 한 잔과 함께 벚꽃을 감상하기에 좋다.

야나카 레이엔

야나카(谷中)는 옛 도쿄 서민가의 정취가 짙게 남아 있는 곳이며 야나카 긴자(谷中銀座)라는 재래시장을 중심으로 소소한 볼거리가 많다. 골목골목을 지나면 중앙의 골개뻗은 길 양 옆으로 벚꽃나무가 가득한 야나카 레이엔(谷中霊園)이 보이기 시작한다. 1874년 공영 묘지로 개설되었으며, 약 10만㎡에 이르는 드넓은 부지에 일본의 학자와 예술가 등 수많은 저명인사가 잠들어 있다. 크고 오래



야나카 레이엔



야나카 긴자



벚꽃 구경하는 고양이

된 벚꽃 나무가 멋진 벚꽃 터널을 만들며 곳곳에 숨어 있는 고양이와 함께 여유롭게 벚꽃을 감상할 수 있다. 야나카는 고양이 마을로도 유명한 곳으로 재래시장에는 고양이 관련 상품을 파는 곳이 많다. 야나가 긴자 재래시장은 도쿄에서도 물가가 저렴하기로 유명한데 이곳에서 다양한 간식거리(벤치 가스, 군고구마, 고양이 꼬리 도넛, 붕어빵)를 구입할 수 있으며, 야나가 레이엔의 벤치에 앉아 벚꽃도 구경할 수 있다.



소토보리 공원

소토보리 공원과 지도리가후치

소토보리 공원(外濠公園)은 간다강(神田川)이 흐르는 JR 소부(総武)선 이다바시(飯田橋)역과 요츠야(四ツ谷)역 사이의 강변 공원으로 벚꽃 시즌에는 800여 그루의 왕벚꽃 나무가 일제히 꽃을 피운다. JR 소부(総武)선과 추오(中央)선이 함께 지나는 지역으로 벚꽃과 함께 전차가 지나가는 모습을 관찰할 수 있으며 역차의 색도 주황과 노란색이기 때문에 봄 풍경과 어울린다. 인근에 대학교(호세이

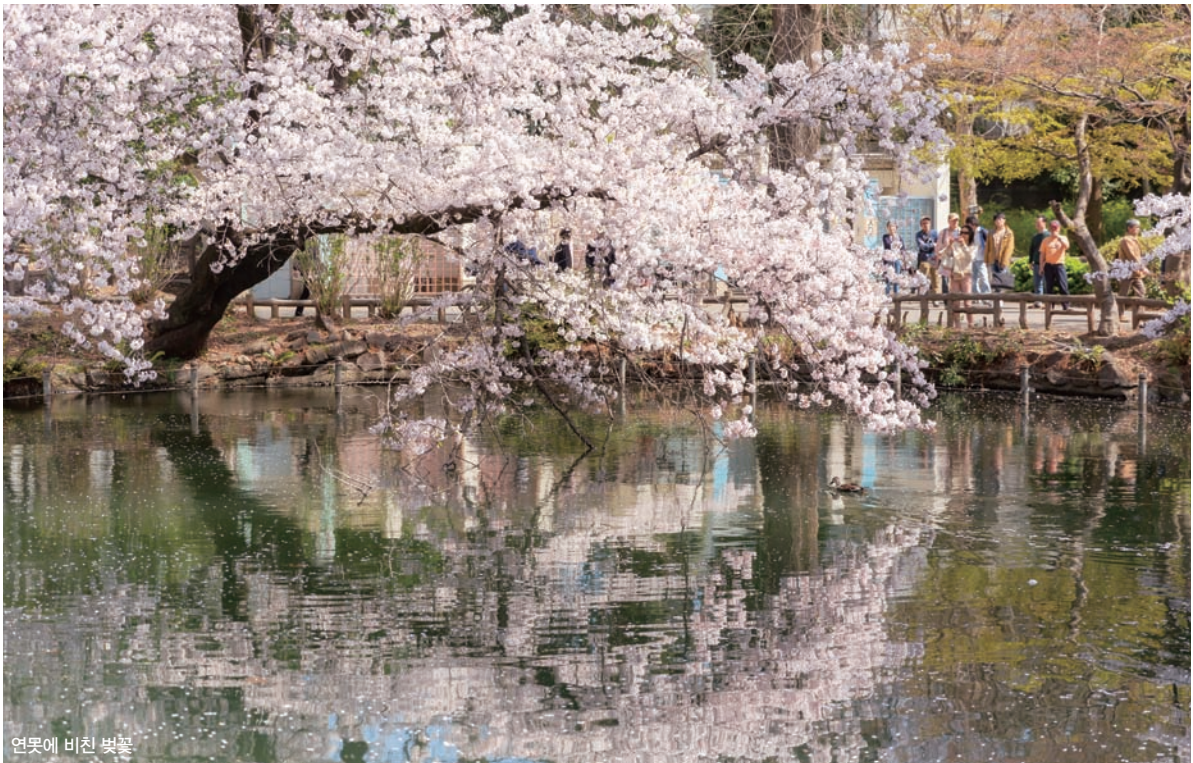


소토보리 공원



대학, 法政大学)가 있어 벚꽃놀이를 즐기기 위해 이곳을 찾은 학생들의 놀이 문화를 살펴볼 수 있으며 강가에는 멋진 카페와 보트 승강장이 있어 벚꽃과 함께 뱃놀이도 즐길 수 있다. 소토보리 공원에서 남서쪽으로 지하철 한 정거장 거리의 지도리가후치(千鳥ヶ淵)에도 해자를 따라 260그루의 벚꽃나무가 심어져 있으며 도쿄의 벚꽃 명소로 유명하다. 야간 라이트 업으로 밤에도 벚꽃을 즐길 수 있으며 이곳 역시 보트를 타고 뱃놀이를 즐길 수 있다.





연못에 비친 벚꽃

이노카시라 온시 공원

이노카시라 온시 공원(井の頭恩賜公園)은 도쿄 서쪽의 기치조지(吉祥寺)역, 미타카(三鷹)역 사이의 공원으로 일본 최초의 교외 공원으로 계획적으로 조성된 공원이다. 중앙의 큰 연못을 사이에 두고 주변에는 약 500그루의 벚나무에서 벚꽃이 활짝 피어 여러 종류의 벚꽃을 함께 감상할 수 있다. 연못에서는 보트와 오리보트 등 뱃놀이를 즐길 수 있으며, 연못에 비친 벚꽃 풍경이 아름답다. 다양한 모

습으로 벚꽃을 즐기는 도쿄 시민을 볼 수 있으며, 공원 한편에는 동물원(이노카시라 자연문화원, 井の頭自然文化園)과 미타카의 숲 지브리 미술관(三鷹の森ジブリ美術館) 등이 있어 벚꽃 이외에도 다양한 볼거리가 있다.

시바 공원

시바 공원(芝公園)은 1873년에 개원한 일본에서 가장 오래된 공원 중 하나로 도쿄 타워와 함께 벚꽃을 감상할 수



벚꽃을 즐기는 시민들



뱃놀이를 즐기는 가족



시바 공원과 도쿄 타워

있는 곳이다. 원내에는 약 200여 그루의 벚꽃 나무가 심어져 있으며 공원 곳곳에 위치해 있기 때문에 다양한 풍경의 벚꽃을 감상할 수 있다. 벚꽃은 물론 매화의 명소로도 유명하며 공원이 상당히 넓어 조조지(増上寺) 등의 역사 유적과 더 프린스 파크타워 도쿄(ザ・プリンス パークタワー 東京) 등의 상업 시설도 있다. 도쿄 타워와 함께 벚꽃 사진을 찍기에는 오에도(大江戸)선 아카바네바시(赤羽橋)역 인근의 시바 공원 17호 지역(芝公園17号地)이 좋다.



도쿄 타워와 함께 벚꽃사진



공원의 장미 정원



웨딩사진을 찍는 커플



오키나와 카페

다양한 문화가 공존하는 일본의 휴양지 오키나와 카페 트렌드

일본의 최남단 섬인 오키나와(沖縄)에는 약 천여 개의 크고 작은 카페가 있으며 인구에 비해 카페의 종류와 수가 많은 편이다. 한국의 제주도처럼 일본 각 지역에서 따뜻하고 여유로운 남국을 찾아 정착하며 카페를 시작한 사람이 많아 카페 테마도 다양하고 특색이 있다. 섬이라는 특성상 좁은 면적에 많은 가게가 모여 있기 때문에 카페 간 이동 거리가 짧아 카페 투어를 즐기기에 좋고, 새로운 카페도 계속 생기고 있어 카페 트렌드를 살펴보기도 좋다. 코로나 상황에도 새로운 리조트와 함께 오픈하고 있는 카페가 많으며 다양한 아이디어로 오키나와를 찾는 손님을 유혹한다.

푸르고 아름다운 바다에 둘러싸인 해변의 카페에서 아름다운 석양을 바라보면서 보내는 차분한 시간, 초록의 숲속에서 눈을 감고 새소리를 들으며 오키나와 전통 차를 마시는 편안한 시간, 센스 있게 잘 꾸며진 공간에서 트렌디한 음악을 즐기며 커피를 마시는 힙한 시간, 리조트 카페에서 맛있는 요리와 음료를 즐기며 보내는 특별한 시간, 오키나와의 카페에서 누릴 수 있는 작은 사치다.



팡야 스이엔

동화 속에 나올 것 같은
숲속의 고민가 카페

팡야 스이엔

팡야 스이엔(パン屋 水円)은 천연 효모를 사용하여 빵을 만드는 베이커리 겸 카페로 버터, 계란을 사용하지 않고 오키나와 식재료만을 이용해 빵을 구워내고 있다. 양철 지붕에 긴 테이블과 의자, 빵이 노릇노릇 구워지는 부뚜막, 이곳을 운영하는 부부가 친구와 함께 1년 동안 직접 만들었다고 한다. 맷돌로 천천히 갈아 단맛을 낸 밀가루를 사용하여 벽돌 가마에서 천천히 시간을 들여 구운 빵은 천연 효모 특유의 신맛이 있으며 묵직하고 쫄깃쫄깃해 씹으면 씹을수록 맛이 난다. 가게를 알리는 간판은 브레멘 음악대의 한 장면처럼 동물들이 당나귀 위에 올라타 있는데 카페의 동물을 표시하여 그 구성이 조금 다르다. 간판에 빠진 고양이는 카페 한 곁에서 느긋한 시간을 보낸다.



재미있는 카페의 간판



카페의 고양이와 당나귀



반타 카페



호시노 리조트 오키나와 시설과 함께 이용



카페테라스

압도적인 절경과 스케일을 자랑하는 바다 카페 반타 카페



반타 카페(BANTA CAFE)는 2021년 5월에 오픈한 일본 최고급 리조트 브랜드 호시노 리조트 오키나와에서 운영하는 카페로 바다에 둘러싸인 비밀상적인 공간과 눈앞에 펼쳐지는 절경을 만끽할 수 있는 바다 카페다. 모래사장가 가까운 테라스 석, 텅굴거리며 바다를 바라볼 수 있는 소파 석에서 망고와 하이비스커스 등 오키나와 식재료로 만든 메뉴를 즐길 수 있으며 오키나와의 전통 차인 부쿠부쿠 차에 버블 젤리를 넣은 부쿠부쿠 젤리 소다가 재미있다. 일본 최고급 럭셔리 리조트의 시설을 잠시나마 여유롭게 이용할 수 있는 공간이다.

아메리칸 빌리지의 세련된 카페 봉고 앤 앵커

봉고 앤 앵커(VONGO & ANCHOR)는 오키나와 섬 중부에 위치한 차탄초(北谷町)의 아메리칸 빌리지에 있는 커피 스탠다. 바닷가 바로 앞에 있는 이곳은 요즘 주목받고 있는 '커피, 제3의 물결(The Third Wave of Coffee)'을 리드하고 있다. 커피 외에 다양한 주류와 식사 메뉴도 즐길 수 있다. 미국 서해안에 위치한 포클랜드에서 많은 영감을 받아 작은 포틀랜드를 재현하기 위해 직접 공수해온 소품으로 장식되어 있다. 깔끔하고 멋스러운 실내에서는 매시간 표정을 달리하는 아름다운 바다를 조망할 수 있다.

※커피, 제3의 물결 : 1990년대 후반 미국에서 스페셜티 커피를 중심으로 일어났으며 개인 로스터리 카페가 대형 프랜차이즈에 대항하고자 SCA(Specialty Coffee Association)의 심사에서 80점 이상 받은 고품질의 원두를 선보이며 인기를 모았다.



카페 겸 바(bar)로 이용가능



포틀랜드에서 공수한 소품



봉고 앤 앵커



야치문 키타 시사엔



고민가를 개조한 카페



2층의 테라스

오키나와 전통 요리를 즐기는 숲 속의 도자기 카페

야치문 키타 시사엔

야치문 키타 시사엔(やちむん喫茶シーサー園)은 오키나와 대자연 속에 녹아 있는 빨간 기와집 카페다. 2층 테라스에서는 옛 민가의 운치 있는 분위기 속에서 느긋한 시간을 보낼 수 있다. 카페 정원과 곳곳에는 다양한 모습의 개성 넘치는 시사(シーサー, 오키나와의 상징인 사자 모양의 조각)가 반기고 있으며 자유롭게 산책을 즐길 수 있다. 1층에서는 오키나와 전통 도자기를 전시, 판매하고 있다. 제철 야채를 사용한 히라야치(ひらやーちー, 오키나와풍 오코노미야키, 한국의 빈대떡과 비슷하다)와 함께 차와 음료를 마시며 시간을 보낼 수 있다. 일본은 물론 한국의 다양한 드라마와 영화 촬영지로 유명하며 최근에는 드라마 '괜찮아, 사랑이야'의 배경으로도 사용되었다.



노을도 아름다운 카페



하마베노차야



창가 테이블 위의 음료

바다 바람이 불어오는 해변가의 카페

하마베노차야

하마베노차야(浜辺の茶屋)는 오키나와 남부의 멋진 풍경을 자랑하는 해변가 카페로 "이 멋진 경치를 모두에게 보여주고 싶다"는 마음에서 시작된 카페다. 오키나와를 대표하는 카페이자 멋진 풍경을 볼 수 있는 카페로서 자리 잡았으며, 오키나와를 소개하는 잡지나 가이드북에 빠지지 않고 등장하고 있다.



30년 가깝게 같은 장소에서 손님을 기다리고 있으며 카페의 고양이 점장도 한결같이 낮잠을 자고 있다. 창가 자리에서 바다를 바라보고 있으면 모든 것을 잊고 여유로운 시간을 보낼 수 있다.

오키나와 북부의 다양한 전망을 한눈에 아열대차야



아열대차야(亞熱帶茶屋)는 오키나와 북부 언덕 위의 전망 좋은 개방적인 카페로서 오키나와 북부의 주요 스폿을 한눈에 바라보며 시간을 보낼 수 있는 곳이다. 오키나와 북부의 에메랄드 블루 빛 바다는 물론 세소코섬(瀬底島), 이에섬(伊江島), 오키나와 추라우미 수족관(沖縄美ら海水族館) 등의 풍경이 파노라마처럼 펼쳐진다. 카페의 야외 테라스에는 해먹이 설치되어 있어 상큼한 열대음료를 마시며 여유로운 시간을 보낼 수 있다.



카페의 파노라마 전망



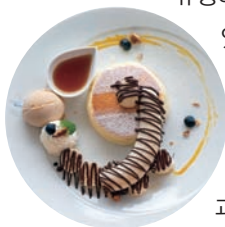
야외 테라스의 해먹



아열대차야

전망 좋은 바닷가의 팬케이크 전문점 시사이드 카페 하논

시사이드 카페 하논(Seaside cafe HANON)은 아메리칸 빌리지의 팬케이크 전문 카페로 일본에서 유행하는 다양한 팬케이크를 맛볼 수 있다. 파란 문과 하얀 벽의 실내 인테리어는 그리스의 산토리니를 찾은 느낌이 들며 야외 테라스 앞에는 오키나와의 푸른 하늘과 푸른 바다가 펼쳐진다. 폭신 폭신 부드러운 수플레 팬케이크, 버터밀크 팬케이크를 특제 시럽에 담갔다가 다시 구운 프렌치 팬케이크가 인기가 있으며 다양한 토핑으로 나만의 팬케이크 요리를 고를 수 있다.



카페의 전망



시사이드 카페 하논



하얀 인테리어의 카페

엑티비티의 천국 고치에서 만나는 조금 특별한 미치노에키

고치현(高知県)은 일본 시코쿠(四国) 남부에 있으며, 넓은 태평양을 끌어안듯 동서로 길게 뻗어 있어 시만토강(四万十川)으로 대표되는 맑은 물과 84%나 되는 산림 점유율 등 풍요로운 자연을 자랑하는 곳이다. 온난 다습한 기후로 중심부에 있는 고치시의 평균 기온은 17.8℃이며 여름 최고 기온은 약 37℃일 정도로 따뜻한 곳으로 겨울철 프로야구팀의 전지 훈련지로 인기가 높다. 유자와 가다랑어가 특산품으로 유명하며, 다양한 유자 향 요리와 가다랑어의 표면을 살짝 구워낸 가쓰오 다타키를 맛볼 수 있다. 자연이 잘 보존된 곳으로 다양한 액티비티를 즐길 수 있으며 이에 특화된 시설이 많다. 다른 지역과는 다르게 조금 특별한 미치노에키가 많은 고치현 고치의 고속도로 휴게소 미치노에키를 찾아보았다.

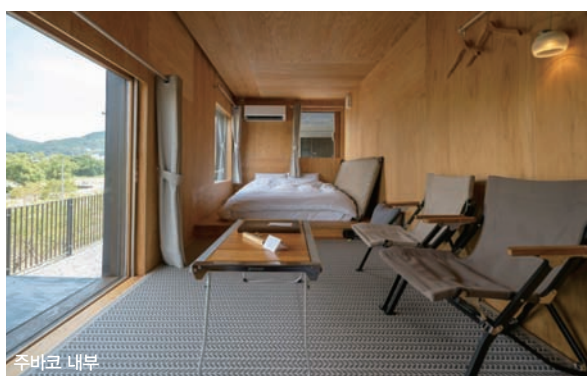




스노피크 가와노에키 오치



스노피크 숍



주바코 내부

스노피크 가와노에키 오치

스노피크 가와노에키 오치(スノーピーク かわの駅おち)는 고치현 오치초(越知町)의 관광명소인 니요도강(仁淀川) 인근에 있는 강의 휴게소(かわの駅, 가와노에키)라는 콘셉트로 운영하는 복합 시설이다. 스노피크(Snow Peak)는 말 그대로 눈 덮인 하얀 정상을 말하며 1958년 창업한 아웃도어 전문 회사다. 어린 시절부터 산을 좋아한 창업자 야마이 유키오(山井幸雄)가 자신의 체형에 맞는 등산용품



숙박시설 주바코

이 필요하여 다양한 장비를 고안했는데 그중 아이젠이 인기를 끌며 성장했다. 미치노에키에서는 오치초를 비롯한 고치현의 특산품이나 스노피크가 엄선한 캠프 용품과 의류를 구매할 수 있다. 이곳 미치노에키에서는 숙박도 가능한데 매장 아래의 숙박 시설은 세계적인 건축가 구마 겐고(隈研吾)와 공동 개발했다. 모바일 하우스 주바코(住箱, JYUBAKO)라는 이름으로 트레일러를 나무로 만드는 것으로 주거와 자연과의 관계를 되찾는다는 생각으로 설계했다고 한다.

미치노에키 나카토사

미치노에키 나카토사(道の駅中土佐)는 나카토사초(中土佐町)에서 추진하는 SEA 프로젝트로 2017년 7월에 오픈한 미치노에키다. SEA는 Shopping(사다), Eating(먹다), Amusement(놀이)의 이니셜이자 해변과 가까운 곳에 있어 붙여진 이름으로 나카토사초의 교류, 관광의 거점으로 이용되고 있다. 근처 해안에서 잡은 신선한 해산물을 즉석에서 조리해 먹을 수 있으며 이 지역에서만 판매하는 딸기 크림 찹쌀떡이나 딸기 맥주를 맛볼 수 있다.



고치현의 해산물



딸기 크림 찹쌀떡



미치노에키 나카토사



QRAUD



다양한 시설의 QRAUD



다양한 상품들



마키노 오리지널 차

QRAUD

니요도강(仁淀川)이 눈 아래로 펼쳐지는 고치현 이노초(いの町)에 있는 미치노에키로 지역 특산물인 도사 종이 공예를 체험할 수 있다. QRAUD는 지역 교류의 장소로서 주민에게 장소를 제공할 뿐만 아니라 현 내외의 관광객이 체험을 즐길 수 있는 장소다. 시설 내에는 레스토랑 외에 낚은 창고를 개조한 갤러리, 도사 종이 만들기 체험장 외에 숙박 시설도 있다. 고치현의 자랑인 식물학자 마키노 박사(牧野

富太郎, 마키노 도미타로, 1862~1957)의 식물도가 그려진 오리지널 차나 향신료를 구입할 수 있다.

미치노에키 후세가사카

시만토강(四万十川)의 시작점에 가까운 국도 197호선을 따라 정비된 미치노에키로 현지의 독특한 특산물과 이를 이용한 요리를 맛볼 수 있다. 그중 하나인 토란이 들어간 돈코쓰 라멘은 토란의 끈적한 특성으로 돈코쓰의 농후한 맛



미치노에키 후세가사카



돈코쓰 라멘



멧돼지 육포



너구리 기름

이 라멘 면에 둘러붙여 면과 국물이 절묘하게 어울린다. 성인 전용(매운맛)과 일반용으로 나누어진 재미있는 멧돼지 육포, 망고 맛 수제 아이스크림이 인기가 있다.

미치노에키 무사사비노사토

미치노에키 무사사비노사토(道の駅 633美の里)는 국도 194호와 국도 439호가 교차하는 장소에 있기 때문에, 이 2개의



무사사비노사토

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(Information), 지역 특산물, 관광상품 개발, 판매와 함께 지역 활성화 기능(Community) 등 3가지 기능을 담당하며 일본 전국에 1,193곳이 등록되어 있다. (2021년 11월 기준)

숫자를 더한 633에 자연의 아름다움을 나타내는 미(美)를 붙여 633 미(美)라는 이름을 가지게 되었다. 또한 일본어로 날다람쥐를 무사사비(ムササビ)라고 하는데 근처에 서식하고 있는 날다람쥐처럼 목표를 향해 나아가자는 뜻에서 붙여진 이름이기도 하다. 직판장에는 매일 아침 채취한 신선한 야채와 지역주민이 만든 목공품 등이 판매되고 있으며 점내의 디저트 상점인 숲의 작은 과자 가게에서는 지역의 재료를 이용한 맛있는 디저트를 제공하고 있다. 에히메현(愛媛県)과 고치현을 연결하는 미치노에키로서 차량뿐만 아니라 오토바이나 자전거 휴게소로도 이용되고 있다.



달콤한 디저트



봄 채소와 튀김 요리

혹독한 추위의 겨울도 끝나고 따뜻한 봄을 맞이했습니다. 한국과 일본은 기후가 비슷해서 봄이 오기를 기다리는 마음은 모두가 같지 않을까요? 오늘은 봄철 식재료를 사용한 일본의 대표 요리를 소개해 드리도록 하겠습니다.

첫 번째 요리는 제철 바지락을 주재료로 한 '바지락 치라시즈시'입니다. 치라시즈시는 초밥 위에 다양한 해산물과 채소 등을 올린 것으로 가정에서도 자주 만듭니다. 담음새가 화려하기 때문에 특히 연회 등에서도 자주 등장하는 메뉴입니다. 이번에는 새우, 채소 등과 함께 제철 바지락 초쿠다니를 곁들여 보겠습니다. 초쿠다니란 간장과 설탕으로 간을 하여 국물이 없어질 때까지 졸인 음식입니다. 조개류나 다시마 등으로 만드는 것이 일반적이지만 쇠고기 등의 육류도 자주 사용합니다. 조미료 양이 많고 조림 국물이 적기 때문에 보존하기 좋아 일본에서는 채소 절임처럼 냉장고에 넣어두고 먹는 가정이 많습니다. 맛이 진해서 따뜻한 밥이나 초밥에 잘 어울립니다. 치라시즈시는 생선회 등을 담기도 하지만, 이번처럼 가열한 재료만 사용한 치라시즈시는 도시락에 담아 야외에서 먹기에도 적합해서 봄나들이 갈 때 벚꽃을 바라보며 드시는 건 어떨까요?

두 번째 요리인 '봄 채소 덴푸라'는 아스파라거스, 양파, 감자를 사용합니다. 제철 채소를 즐기는 방법은 다양하지만, 튀김에 어울리지 않는 채소는 별로 없는 것 같습니다. 채소의 매력을 끌어내기에는 심

플한 튀김이 제격입니다. 튀김으로 만들기 어려운 잎채소는 '가키아게'라는 방식으로 튀길 수 있습니다. 가키아게란 채 썬 채소를 튀김옷으로 서로 붙여 튀기는 요리입니다. 이번에는 감자를 채 썰어서 튀겼는데 채를 썰면 바삭바삭한 가벼운 식감을 즐길 수 있습니다. 레시피에 소개한 튀김옷은 만들기 쉬운 기본 분량입니다. 가정에서는 시판되고 있는 '튀김가루'를 사용하는 것도 좋을 것 같습니다. 세 번째 요리는 봄철 식재료의 왕인 도미를 사용한 '도미 아라타키'입니다. 아라타키란 생선머리와 중간 뼈 등을 간장과 설탕으로 달콤 짭짤하게 조린 요리입니다. 양념이 진하기 때문에 도미와 방어처럼 지방이 많고, 독특한 생선에 어울리는 조리법입니다. 생선 머리를 반으로 자르려면 조금 힘이 들지만, 뼈에서 나오는 감칠맛이 이 요리의 매력으로 도미 머리의 살도 맛있습니다. 이전에 수산시장을 방문했을 때 대량의 생선 뼈가 싸게 판매되고 있는 것을 보았습니다. 일본에서도 흔히 볼 수 있는 광경입니다. 식재료를 알차게 사용할 수 있는 요리입니다.

이번에 소개한 치라시즈시의 재료와 덴푸라, 아라타키 재료는 단지 예시일 뿐이니 제철 재료나 구하기 쉬운 다른 재료를 사용하여 만들어 보셔도 좋을 것 같습니다.

집필 시마무라 코타(島村公大) 협력 나카무라 아카데미 평생교육원

바지락 치라시즈시(2인분)

재료 바지락 200g | 새우 4마리 | 오이 50g | 당근 10g | 달걀말이 적당량 | 표고 조림 4장 | 연근 초절임 2장

바지락 다시 물 100cc | 청주 100cc

바지락 초쿠다니 조미료 바지락 육수 30cc | 청주 30cc | 설탕 10g | 간장 20g | 미림 15cc

초밥용 밥 쌀 200g | 물 200cc **초밥초** 식초 60cc | 설탕 30g | 소금 10g

조리법

- ① 초밥용 밥을 짓는다.
- ② 초밥초의 조미료를 냄비에 넣고 불에 올려, 소금과 설탕이 녹으면 식힌다.
- ③ 밥이 지어지면, 스시오키에 넣고 초밥초와 섞는다.
- ④ 바지락과 바지락 다시를 냄비에 넣고 불에 올려 껍질이 벌어지면 건져낸다.
※남은 국물은 초쿠다니에 사용한다.
- ⑤ 바지락 살과 바지락 초쿠다니 조미료를 새로운 냄비에 넣고 조림 국물이 없어질 때까지 조리한다.
- ⑥ 새우는 꼬치에 꽂아 데치고 껍질을 벗겨, 적당한 크기로 썬다.
- ⑦ 오이는 1cm크기로 각지게 썰어, 소금물에 담가 둔다.
- ⑧ 당근은 얇게 썰어, 꽃 모양을 낸 다음 데친다.
- ⑨ 달걀말이, 표고조림, 연근 초절임도 오이와 같은 1cm 크기로 썬다.
- ⑩ 그릇에 초밥용 밥을 담고, 그 위에 모든 재료를 예쁘게 얹어주면 완성.



봄 채소 덴푸라(2인분)

재료 아스파라거스 2개 | 양파 50g | 감자 100g | 박력분(덧가루용) 적당량 | 튀김용 기름 적당량 | 소금 적당량

튀김옷 박력분 100g | 달걀물 200cc(달걀물 분량 : 물 1,000cc | 노른자 3개)

조리법

- ① 아스파라거스는 껍질을 벗기고 적당한 크기로 나눈다.
- ② 양파는 빗 모양으로 썰고, 이쑤시개를 꽂는다.
- ③ 감자는 채 썰어서, 흐르는 물에 담가 둔다.
- ④ 덴푸라의 튀김옷을 섞어준다.
- ⑤ 아스파라거스와 양파는 밀가루를 묻히고 튀김옷을 입혀 170℃의 기름에 튀긴다.
- ⑥ 채 썬 감자는 수분을 확실히 제거하고, 밀가루를 묻힌다.
어느 정도 서로 달라붙으면 덧가루로 모아서 170℃의 기름에 튀겨준다.
- ⑦ 그릇에 담아서, 소금을 곁들인다.



도미 아라타키(2인분)

재료 도미 머리 1마리분 | 우엉 30g | 미나리 15g | 생강 10g

조미료 물 200~300cc | 청주 50~100cc | 미림 20~30cc |

설탕 20~30g | 간장 40~50cc

조리법

- ① 도미 머리는 2등분한다.
- ② ①을 살짝 데치고, 찬물에 담가 비늘과 피를 제거한다.
- ③ 우엉은 세로로 4등분 한다.
- ④ 미나리는 데쳐서, 찬물에 담그고, 수분을 제거한 다음, 5cm폭으로 썬다.
- ⑤ 생강은 얇게 채 썰어 준다.
- ⑥ 냄비에 ②, ③ 과 물, 청주를 넣고 불에 올린다.
- ⑦ 끓어오르기 시작하면 불순물을 건어내고, 미림과 설탕을 넣는다.
- ⑧ 조림 국물이 어느 정도 줄어들면, 간장을 넣고 좀 더 조리한다.
- ⑨ 그릇에 도미와 우엉, 조림 국물을 담고, 미나리와 채 썬 생강을 곁들여 준다.





메이지 신궁 도리아

일본의 전통 문화를 접하는 도쿄의 미술관 박물관

메이지 신궁 보물전

하라주쿠(原宿)역에서 요요기(代々木)역에 이르기까지 드넓게 펼쳐진 녹지는 도쿄 시민의 휴식공간으로 널리 사랑받는 요요기 공원이다. 그리고 이 공원 안에서 고즈넉한 분위기를 자아내는 신사(神社)가 메이지 신궁(明治神宮)이다.

메이지 신궁은 메이지 천황과 황후를 기리는 신사로서 1920년 창건되었으며, 내원에 본전과 보물전이 있다. 70



메이지 신궁 본전



메이지 신궁 보물전

만㎡에 달하는 경내에는 창건 당시 일본 전역에서 봉납된 약 10만 그루의 나무가 울창한 숲을 이루고 있다. 메이지 신궁의 본전은 일본의 대표적인 신사 가운데 하나로, 매년 정월 초하루에 참배객이 가장 많이 찾는 곳으로도 유명하다. 또한 전통 혼례를 올리는 젊은이도 많아 일본인의 사랑을 가장 많이 받는 신사이기도 하다.

본전에서 북쪽에 위치한 메이지 신궁 보물전(明治神宮宝物殿)은 1921년 10월 준공된 일본 초기 철근 콘크리트 건

축의 대표적인 건축물이다. 보물전 내부에는 메이지 천황과 황후가 사용하던 책상 등의 유품과 마차 등이 전시되어 있으며, 두 사람의 초상화를 비롯해 벽면 가득 역대 천황의 초상화가 걸려 있다. 바닥에는 빨간색과 흰색 테이프로 친절하게 관람 순서를 안내하고 있다. 보물전 앞의 넓은 잔디 공원은 아이를 동반한 가족 나들이 장소로도 인기가 많다.

또한 본전에서 남쪽에 위치한 메이지 신궁 교엔(明治神宮



보물전 내부 전시장



메이지 신궁 교엔



기요마사 우물

新宿御苑)도 빠뜨릴 수 없는 명소다. 해마다 6월이 되면 생전에 메이지 천황이 황후를 위해 심었다는 창포 꽃이 만개하여 장관을 이룬다. 그래서 이 시기가 되면 그 모습을 보기 위해 전국에서 많은 사람이 찾아오기도 한다.

최근에는 이곳 안쪽에 있는 기요마사 우물(清正井戸)이 유명세를 타고 있는데, 한 연예인이 방송에서 이 우물 사진을 휴대폰으로 찍어 배경 화면으로 설정하면 소원이 이루어진다고 말한 이후부터 대기표를 받아 줄을 서서 기다



에도 도쿄 건축 공원

릴 만큼 인기 절정의 명소가 되었다. 메이지 신궁을 모두 둘러보려면 반나절은 족히 걸리겠지만, 도심의 소음에서 벗어나 조용하고 평화로운 분위기 속에서 산책하거나 소풍 나온 기분을 즐겨 보는 것도 좋을 것 같다.

에도 도쿄 건축 공원

에도 도쿄 건축 공원(江戸東京たてもの園)은 도쿄에서 가장 큰 도립 공원인 고가네이 공원(小金井公園) 내에 있는



에도 시대의 복원 주택



건축 내부에도 들어가 볼 수 있다



과거의 버스

야의 박물관으로, 에도 시대(江戸時代, 1603~1867)부터 쇼와 시대(昭和時代, 1926~1989) 초기에 지어진 27채의 건축물을 한 곳에 모아 놓았다. 에도 시대의 낡은 주택은 교체하는 과정에서 철거되는 건축물 가운데 문화적 가치가 높은 것을 이축하여 복원하고, 건물 내부에 생활 민속 자료 등을 전시하여 그 시대의 생활상을 생생하게 느껴 볼 수 있다.

이곳은 '센과 치히로의 행방불명'이라는 애니메이션에 등

장한 온천이나 상가 등의 배경이 된 것으로 알려져 관광객에게도 인기가 높다. 산책을 즐기듯 천천히 걸으면서 일본 건축 양식의 변화를 살펴보는 것도 재미있다. 또한 전시실에는 에도 도쿄의 역사와 복원 건축물에 관한 설명 등 다양한 테마의 특별전이 개최되고 있다. 그 밖에 뮤지엄 숏과 도서관, 카페, 그리고 예로부터 이 지역에 전해오는 전통의 맛을 느낄 수 있는 우동 등을 판매하는 레스토랑이 있다.



옛 상점거리



우키요에 오타 기념 미술관

우키요에 오타 기념 미술관

우키요에 오타 기념 미술관(浮世絵太田記念美術館)은 일본의 풍속화인 우키요에 전문 미술관으로, 약 1만 2천여 점의 우키요에 작품을 소장 전시하고 있다. 1980년에 문을 열어 개관 40주년을 맞이하고 있으며 일본의 그 어느 곳에서도 찾아보기 어려운 우키요에에 관한 한 독보적인 미술관이라 할 수 있다.



전시 공간

하라주쿠(原宿)에서 오모테산도(表参道)로 넘어가는 길에 미술관으로 가는 표지판이 살짝 보이는데, 방향을 조금 튼 것만으로 북적거리던 거리와는 전혀 다른 한산한 골목이 나와 새롭게 느껴진다. 미술관으로 들어서면 먼저 슬리퍼로 갈아 신게 되어 있는데, 제1전시실에 다다미에 올라가 감상할 수 있는 공간이 있기 때문이다. 변화한 거리를 돌아다니다 이곳에 오면 이제야 일본을 만났구나 하는 생각이 들 정도로 일본의 전통적인 분위기가 물씬 난다.

아담한 일본식 정원처럼 꾸민 휴게 공간을 가운데 두고 전시 공간은 1층과 2층으로 이어진다. 소장 작품의 수가 많기도 하지만 조명 아래 오래 노출되다 보면 작품 자체에 변형이 오기 때문에 대표 작품 1~2점을 포함한 기획전을 한 달 단위로 교체하며 열고 있다.

일본을 여행하다 보면 과거의 것을 버리지 않고 현재로 이어나가는 것이 장점으로 느껴지는데, 그래서인지 젊은 사람의 방문이 많은 것 또한 매우 인상적이다. 이렇게 과



거 작품을 마주한 지금 시대의 젊은 작가가 자신의 작품에도 다양한 모습으로 반영시켜 다시 새로운 문화를 창출하는 것이 일본 문화의 힘이 아닐까 하는 생각이 든다. 고운 빛깔의 작품 하나하나에서 느껴지는 일본의 정서와 공간에서 느껴지는 정서가 잘 어우러져 있어 일본의 전통 미술에 관심이 있다면 꼭 둘러보아야 할 미술관이다.



초기에는 인물을 묘사한 작품이 많았다

우키요에

우키요에(浮世絵)는 무로마치 시대(室町時代, 1336~1573)부터 에도 시대(江戸時代, 1603~1867) 말기에 정착된 회화 양식인데, 일반적으로 색을 열게 입힌 목판화 형태를 많이 떠올리지만 회화, 목판화, 두 가지 방식의 혼합 등 다양한 형태로 제작되었다. 우키요에라는 말을 그대로 풀이하면 떠다니는 세상의 그림, 즉 현세의 이런 저런 모습을 그린 그림을 의미한다.

내용은 서민의 생활 모습이나 신흥 세력인 무사, 벼락부자, 배우, 상인 등을 대상으로 당 시대의 사회 풍속과 인간 묘사를 주제로 한 것이 많으며, 후기로 가면서 풍경이나 풍물을 다룬 작품이 많아진다. 메이지 시대(明治時代, 1868~1912)에는 유럽 등으로 널리 알려지면서 프랑스의 인상파 화가에게 많은 영향을 주었다.



우타가와 히로시게의 가메이도의 매화



히로시마시 노면전차



무라카미 하루키의 작품 속으로 드라이브 마이 카의 히로시마

드라이브 마이 카(ドライブ・マイ・カー)는 무라카미 하루키(村上春樹)의 단편집 '여자 없는 남자들(女のいない男たち, 2014)'에 수록된 동명의 단편소설을 영화화한 작품이다. 여자 없는 남자들은 무라카미 하루키가 9년 만에 펴낸 단편소설집으로 한국에서도 많은 사랑을 받았으며, 버락 오바마





히로시마 평화 기념공원



동 히로시마 예술문화홀 쿠라라 ©Hiroshima Tourism Association



원폭 돔



히로시마시중공장 ©Hiroshima Tourism Association



그랜드 프린스 호텔 히로시마 ©Hiroshima Tourism Association

전 미국 대통령이 '2019년 가장 좋아하는 책' 중 하나로 꼽기도 했다. 이 영화의 감독인 하마구치 류스케(濱口龍介)는 영화 제작 당시 무라카미 하루키 작품의 핵심을 그려내기 위해 각본 작업부터 원작에서 여러 가지 변경을 하며 내적인 리얼리티를 영화에 녹이기 위해 노력했으며 자신만의 섬세하고 촌촌한 연출이 더해졌다. 이를 인정받아 일본의 다양한 영화 상은 물론 아카데미상 국제장편영화상을 수상하며 작품성을 인정받고 있다. 일본을 대표하는 연기와 배우인 니시지마 히데토시, 미우라 토고와 박유림 등 한국 배우도 출연했다.

영화는 히로시마(広島)를 중심으로 세토내해(瀬戸内海)의 섬에서 촬영되었으며 영화 제목처럼 촬영 장소는 드라이브 코스로 인기가 높다. 소설, 작품 속의 장면을 상





동 히로시마 시립미술관 ©東広島市立美術館

상하여 영화 속에 등장하는 히로시마의 배경지를 찾아가 보았다.

작품의 대부분은 히로시마시와 시 남동쪽의 세토내해 섬에서 진행된다. 작품 속의 연극에서 이야기를 풀어나가는데, 이를 진행하는 동 히로시마 시립미술관(東広島市立美術館), 동 히로시마 예술문화홀 쿠라라(東広島芸術文化ホールくらら)와 이곳의 무대가 등장한다.

배우가 연극 연습을 하는 공원은 세계유산에 등록된 원폭 돔과 자료관이 있는 히로시마 평화기념공원(平和記念公園)이다. 작중 연출가와 배우가 술을 마시며 진지하게 이야기를 나누던 곳은 히로시마시 남쪽의 작은 섬인 우지나시마(宇品島)의 그랜드 프린스 호텔 히로시마(グランドプリンスホテル広島)



간게쓰안 신도요 ©閑月庵新豊





미타라이마치다미 보존지구 ©Hiroshima Tourism Association



히로시마 베이브리지 ©Hiroshima Tourism Association



아키나다 대교 ©Hiroshima Tourism Association



도요하마 대교 ©Hiroshima Tourism Association

ンドプリンスホテル広島), 남녀 주연이 대화로 오해를 풀던 장소는 히로시마시중공장(広島市中工場)이다.

영화 제목처럼 자동차가 등장하며 드라이브하는 장면이 많은데, 이 장면에서 노면전차가 다니는 히로시마 시내의 풍경을 감상할 수 있다. 갈등이 고조되며 마음을 안정시키기 위해 주인공 일행은 드라이브를 떠나는데, 그 목적지가 일본 옛 마을 거리 풍경과 세토내해의 바다 풍경을 감상할 수 있는 미타라이 마치다미 보존지구(御手洗町並み保存地区)다. 바다를 건너기 위해 히로시마 베이브리지(広島ベイブリッジ), 아키나다 대교(安芸灘大橋), 도요하마 대교(豊浜大橋) 등을 건넌다. 목적지에 도착해서는 간게쓰안 신토요(関月庵新豊)의 2층에서 바다를 바라본다.



세토내해 풍경 ©関月庵新豊





하마구치 류스케 ©Heijunmatthewlo

하마구치 류스케 감독

濱口竜介

도쿄대학에서 문학을 전공했고, 영화사에서 일하다 도쿄예술대학의 대학원 과정에 입학하여 구로사와 기요시의 지도 하에 대학원 영상 연구 과정을 졸업했다. 이때, 졸업 작품이자 데뷔작인 '열정(PASSION, 2008)'을 찍어 호평을 얻는다. 한국 영화아카데미의 도움을 받아 '심도(THE DEPTHS, 2010)'라는 두 번째 영화를 만들었고 4시간짜리 연극 리허설을 소재로 한 '친밀함(親密さ, 2011)', 동북 대지진 다큐멘터리인 '파도의 소리(なみのこえ, 2011)'를 연출했으며 2015년 고베 시민을 캐스팅해서 만든 5시간짜리 영화 '해피 아워(ハッピーアワー)'가 로카르노 영화제에서 여우주연상을 수상하며 인지도를 높였다. 이후 '아사코(寝ても覚めても, 2018)'로 칸 영화제 초청, '스파이의 아내(スパイの妻, 2020)'로 베니스 영화제 감독상 수상, '우연과 상상(偶然と想像, 2021)'으로 베를린 국제영화제 심사위원 대상을 수상했으며 '드라이브 마이 카(ドライブ・マイ・カー)'로 칸 영화제 각본상과 아카데미상 국제장편영화상을 받는 등 한 해에 칸과 베를린을 동시에 수상하며 그레에다 히로카즈(是枝裕和) 감독 이후 가장 주목받는 일본 감독으로 기대를 모으고 있다.

출연 배우

일본의 다양한 영화 드라마에 출연하며 연기력을 인정받은 니시지마 히데토시(西島秀俊)가 연출가 겸 배우인 가후쿠 역으로 주연을 맡았으며 '날씨의 아이' OST를 부른 다재다능한 배우 미우라 도코(三浦透子)가 드라이버인 미사키 역으로 등장한다. 영화 '은혼', '악인', '고백'의 오카다 마사키(岡田将生), 무라카미 하루키 원작의 영화 '상실의 시대'의 가리시마 레이카(霧島れいか)도 출연한다. 한국 배우는 극 중 수어 연기를 하며 존재감을 과시한 박유림과 진대영, 극 중 배우로 등장하는 안휘태 등이 출연했다.

국제영화제 수상 이력

제74회 칸 영화제 각본상 수상을 시작으로 2021 시카고 국제영화제 심사위원상, 관객상 2관왕 수상, 2021 아시아 태평양 스크린 어워드 최우수 작품상, 각본상 2관왕 수상, 2021 덴버 국제영화제 외국어영화상 수상, 2021 고담 어워즈에서 외국어영화상을 받았으며 제86회 뉴욕 비평가 협회상에서는 미국 영화가 아닌 외국 영화 최초로 작품상을 받았다. 이후 2021 워싱턴 D.C. 비평가협회 외국어영화상 수상, 2022 전미 비평가 협회상 4관왕, 2022 프랑스 비평가 협회상 각본상, 2022 런던 비평가 협회상 각본상, 외국어 영화상 등을 수상했으며 2022년 아카데미상에도 감독, 작품상을 비롯해 4개 부문에 노미네이트 되었다.



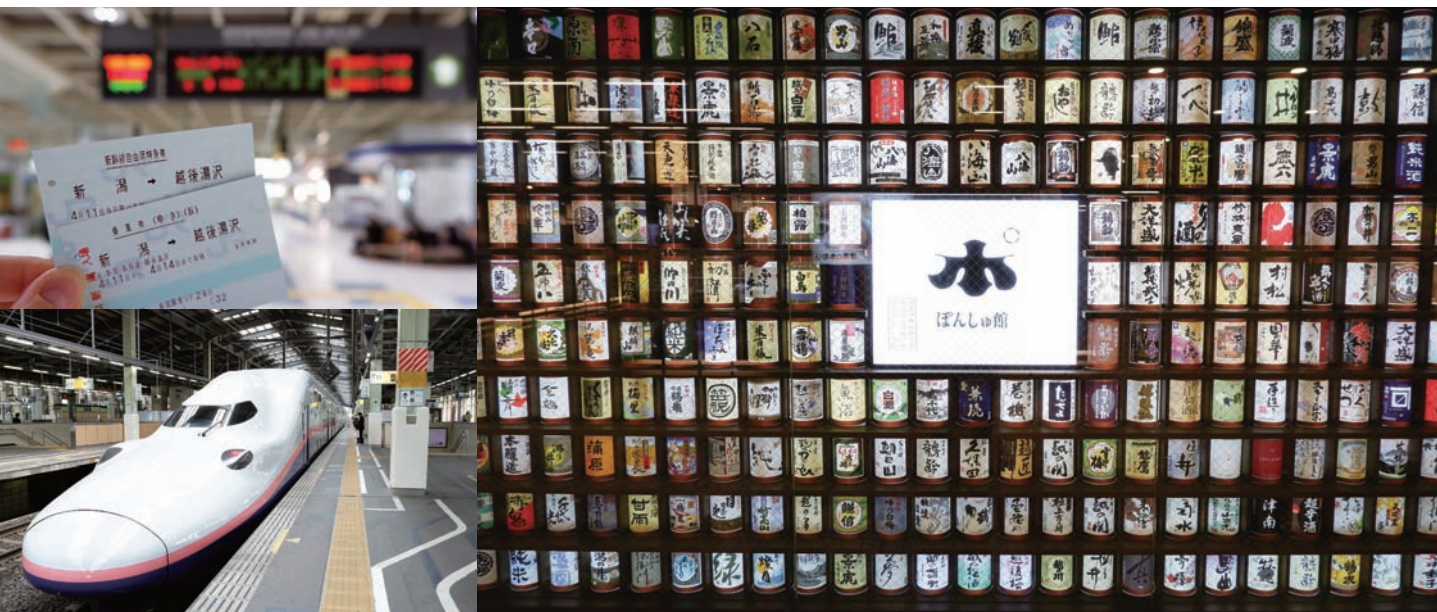
2022 신년일본문화소개전

‘춘하추동 : 우키요에전’을 마치고

지난 1월에 개최된 ‘2022 신년일본문화소개전-춘하추동 : 우키요에전(浮世絵展)’은 코로나19 팬데믹 속에서도 많은 관람객으로 성황을 이루었다. 일본국제교류기금 서울문화센터와의 공동주최로 지난 1월 10일부터 12일간 열린 이번 행사는 방역 관리로 인해 1회에 10명이라는 제한된 관람 인원에도 불구하고 근래 들어 가장 많은 550여 명의 관람객이 전시회를 찾았다.

전시는 에도시대 일본의 사계절을 테마로 한 작품이 입구에서부터 봄, 여름, 가을, 겨울 순으로 4개의 섹션으로 배치되었다. 관람객은 원래부터 일본 미술에 관심이 있던 그룹과 거의 처음으로 일본 미술을 접한 두 그룹으로 갈렸는데, 특히 전자는 우키요에와 관련해서 깊이 있는 관심을 보였다. “이번에는 풍경화 위주로 구성되었는데, 다음 번에는 인물화 위주의 작품을 보고 싶다”, “책에서 봤던 유명한 작품을 더 보고 싶다”, “당시 일본의 사계절을 놀랍도록 아름답게 표현한 점이 인상적이었다” 등의 의견을 들려주었다. 또한, 처음으로 우키요에를 접한 관객들로부터는 “그 시대에 이런 다색 판화를 제작했다는 사실이 놀랍다”, “우키요에 제작과정 영상과 우키요에 스탬프 체험 코너가 마련되어 있어 전시를 이해하는 데 큰 도움이 되었다”는 감상을 들을 수 있었다. 새해 처음으로 열린 주한일본대사관 문화행사에 많은 관심을 두고 찾아주시는 관람객 여러분께 깊은 감사 인사를 드리며, 이번 행사를 계기로 전시, 공연 등 다채로운 문화 행사가 탄력을 받아 지속적으로 개최될 수 있기를 바란다.





설국의 봄, 에치고유자와 사케 여행

김주원 일본문화원 리포터(7기)

‘한잔만 더 마실까?’

벚꽃이 핑크 빛으로 물든 봄날의 에치고유자와(越後湯沢). 나는 깊은 고만에 빠졌다. 평소 술을 좋아하기도 하고, 아니 그보다는 좋아하는 사람과의 술자리를 더 즐기는 편이지만, 한국과는 다른 맛을 느낄 수 있는 일본 맥주와 사케(日本酒)는 빼놓을 수 없는 일본 여행의 묘미라 할 수 있다. 이런 나에게 사케 다섯 잔은 혼자 즐기기에 부족함이 없었지만, 행복함에 취해 나도 모르게 마음속으로 ‘한잔 더’를 외치고 있었다.

“국경의 긴 터널을 빠져나오자, 눈의 고장이었다.”

에치고유자와는 일본인 최초 노벨 문학상 수상자 작가인 가와바타 야스나리(川端康成)가 직접 머물며 ‘설국(雪国)’이라는 작품을 집필한 장소다. 설국이라는 이름처럼 매년 오랫동안 내리는 눈이 만들어내는 아름다운 풍경이 눈부시게 아름다운 곳이기도 하다. 에치고유자와는 눈 말고도 쌀과 사케로 유명한 지역인데, 신선한 산속 공기와 깨끗한 물 덕분에 일본에서도 손꼽히는 사케 생산지인 만큼 여행을 떠난다면 사케와 쌀은 꼭 먹어봐야 한다. 설국의 봄에 떠난 에치고유자와에는 사케를 마음껏 맛볼 수 있는 특별한 장소





가 기다리고 있었다.

사케 박물관 폰슈칸

일본 니가타현에는 500엔(원화 약 5,300원)을 내면 작은 술잔과 함께 전용 코인 다섯 개를 건네받고, 시음 기계에서 원하는 사케를 선택해서 최대 다섯 잔까지 즐길 수 있는 곳이 있다. 다양한 술창고를 한곳에 모아 즐길 수 있으면 좋겠다는 생각에서 만들어진 이곳은, 니가타현의 주요 JR 정거장인 니가타역(新潟駅), 나가오카역(長岡駅), 에치고유자와역(越後湯沢駅) 구내에 있는 사케 박물관 폰슈칸(ぼんしゅかん)이다. 폰슈칸은 니가타현의 다양한 술을 시음할 수 있으며 나아가 일본 술의 풍부함과 매력을 느낄 수 있는 장소다. 니가타현에 있는 90여 개의 양조장에서 생산하는 인기 브랜드 사케를 좋아하는 만큼 시음할 수 있으며, 술과 함께 각 지역에서 생산된 특색 있는 소금과 된장을 시식할 수 있는 코너도 있어 선택한 술과 함께 맛보는 즐거움도 누릴 수 있다. 사케 시

음 외에도 니가타현 지역 특산품과 선물도 다양하게 만날 수 있는 공간이라 에치고유자와를 여행한다면 반드시 들러봐야 할 곳으로 추천한다.

시음 기계 앞에 서니 사케 종류가 너무 많아 무엇부터 마셔야 할지 행복한 고민이 시작된다. 스테이크와 같은 고기 요리와 잘 어울리는 사케, 상쾌한 과일 향과 깔끔한 맛으로 꿀과 함께 마시기 좋은 사케, 눈이 많이 내리는 지리적 특성을 이용해서 만든 부드러운 향과 맛이 특징인 사케 등 작은 술잔으로 쏟아지는 사케를 한 잔, 두 잔 마시면서 다양한 맛과 향을 느끼는 시간은 에치고유자와 여행을 더욱 즐겁고 풍성하게 해 주었다.

주어진 다섯 잔을 다 비우고 어느새 '한잔만 더'를 마음속으로 자연스럽게 외치는 특별한 장소인 '폰슈칸'. 눈의 고장 설국으로 떠난 봄날, 아름다운 풍경만큼이나 아름다운 맛을 지닌 사케와 함께하는 에치고유자와 여행을 추억하며 언젠가 다시 만날 일본의 봄을 기다린다.



가깝고도 먼 이웃나라 일본, 여행만으로는 알기 힘든
일본 속으로 들어가 겪은 다양한 문화체험을 유학 여행기

오~키니!! 최현정의 유학(遊學)보고서

지난 가을, 일본국제교류기금 주최 해외 순회전이 있었다.



그중에는 단순한 완구가 아닌, 소원을 빌거나 액을 막아 주는 등 신앙적 의미가 담겨 있는 인형이 있다는 것도 알게 되었다.



그리고 그곳에서 만난 반가운 인형들.



고케시는 에도시대 후기에 일본 동북부 지방 산간 온천지에서 만들어지기 시작한 관광 토산품이다. 일설에 의하면 10개 계통 이상이 있으며 그중 반 정도가 미야기현에 있다. 그러니까 정반을 만드는 층층나무로 만들어지며 농번기에 농사를 짓고 농번기에 고케시를 만들어 생활하는 곳도 있다고 한다.

일본 동북부지방

- 나루코 (鳴子)계
- 도갓타 (遠田)계
- 야지로 (弥治郎)계
- 사쿠나미 (作並)계

미야기현 (宮城県)

담은 듯 다른 개성들

미야기현의 고케시 이벤트

매년 5월초 시로이시시(白石市)에서는 고케시 공쿠이 개최되며

9월 첫 토요일에 나루코(鳴子)에서는 전국 고케시인형축제가 열린다.

때마침 미야기현 서울사무소의 협력으로 '고케시 채색 워크숍'이 있었다. 화면 너머 일본에 계시는 고케시 장인의 지도를 받으며 조카들과 함께 즐거운 시간을 보냈다.



*강사-전통공예사 오카자키 야쓰오(岡崎靖男)씨.

이번 전시회의 깜짝 이벤트는 두 장인께서 만드신 에지코 인형 보기!



*에지코 인형-아기의 보온과 안전을 위해 일본 동북지역 농가에서는 짚으로 엮은 에지코(바구니)에 아기를 넣어 두었는데 그 귀여운 모습을 이미지화한 인형.

2년 전 미야기유레를 걸을 때는 그저 평범하게 보였던 나무숲, 이제 다시 생각해 보니 그때 나는 고케시를 꿈꾸는 숲을 걸었던 것이다.



*미야기유레 오사키나루코(大崎鳴子)온천 코스.

이번 고케시 채색 워크숍은 서울과 부산에서 진행되었는데 서울에서는 나루코계, 부산에서는 도갓타계 장인의 지도를 받았다.



일본의 인형 해외 순회전은 서울과 제주에서 개최되었다. 때마침 제주유레 걷기축제와 있어 미야기현 서울사무소 소장님 일행과 함께 정다운 그 길을 함께 걸었다.



*상단 그림-맛있는 술로 유명한 미야기현 주조장 특별에디션 고케시.