

일본의 새소식



바이신지역의 노을
제9회 한일포토콘테스트 에히메현상
PHOTO : KIM BONG WAN

日本語で語るニッポン_오카와 노부코 & 후루야 마사유키 한일축제한마당 사회자

서울과 도쿄 우리가 그리는 한일축제한마당





서울과 도쿄에서 한일축제한마당을 진행하고 있는 오카와 노부코(大川信子, 한일축제한마당 in Seoul 홍보 메세나, 이하 오카와) 씨와 후루야 마사유키(古家正亨, 이하 후루야) 씨. 오랜 시간 사회자로서 함께한 한일축제한마당을 소개하고 축제의 의미를 비롯한 양국의 문화 교류와 변화에 대한 생생한 경험과 생각을 나누는 자리를 가졌다. 좌담회는 지난 8월 16일(수) 도쿄 요쓰하에 위치한 주일한국대사관 한국문화원 사랑방에서 진행되었으며, 이번 호에서는 그 내용을 간단하게 소개한다.

간단하게 자기 소개를 부탁드립니다.

오카와 한일축제한마당 in Seoul의 사회자, 오카와 노부코입니다. 2011년부터 사회를 봤으며, 3년 전부터는 한일축제한마당 in Seoul의 홍보 메세나도 맡고 있습니다. 지금까지 함께 이야기해 볼 기회가 적었는데, 축제가 매년 성장하고 있는 것이 느껴져요.

후루야 2010년부터 한일축제한마당 in Tokyo 진행을 맡고 있는 후루야 마사유키입니다. 이번 기회에 축제에 대해 여러 가지를 돌아보면서 ‘아, 이런 게 있었지?’ 하며 축제의 무게감과 가치를 다시 한번 느끼는 시간이 되었어요.

한일축제한마당은 어떤 분위기에서 이루어지고 있나요.

오카와 서울은 대학로와 서울광장 등 야외에서 열린 적도 있는데, 그때 정말 환상적이었어요. 노을이 질 때쯤 모두가 강강술래를 하기도 하고, 아키타 제등 불빛으로 가득한 환상적인 분위기 속에서 ‘축제라는 건 이런 거구나’ 하며 감탄한 적도 있었죠. 코엑스에서는 실력있는 공연자의 무대로 행사장이 활기를 띠고 호응도 대단합니다. 한국과 일본은 공연 방식이 다르다 보니 예기치 않은 일도 많았지만, 매년 이런 경험이 축적되면서 우리만의 축제가 된 것 같아요.



한일축제한마당의 특징은 무엇이고, 그 동안 변화가 있었다면 어떤 부분인가요.

한일축제한마당 in Seoul과 in Tokyo의 프로그램은 어떻게 진행되나요.



후루야 도쿄 축제는 롯폰기 힐즈 아레나를 시작으로 최근에는 히비야 공원에서 개최되었습니다. 하지만 공원 공사가 시작되어, 올해는 코마자와 올림픽 공원에서도 열리게 됩니다. 히비야 공원에서는 이틀간 아침부터 저녁까지 여러 가지 프로그램이 진행되었어요. 기본적으로 한일축제한마당이기 때문에 일본인과 한국인이 문화를 통해 교류할 수 있는 장소가 되고 있습니다. 예를 들어 태권도와 퍼포먼스가 융합된 한국 그룹이 일본에 와서 새로운 태권도의 가치를 보여주기도 하고, 한국 전통무용이나 K-POP 아이돌 콘서트 등 많은 공연이 열립니다.

오카와 저도 도쿄 축제를 온라인으로 접한 적이 있는데 미디어로 봐도 '굉장히 재밌게 만들고 있구나~!'하고 실감할 수 있었어요. 온라인으로 K-POP 아이돌 공연도 볼 수 있어서 즐거웠어요.

후루야 네. 매년은 아니지만, 2020년부터 3년간은 정말 힘든 시기지 않았나요. 일부 한국에서 녹화한 것을 일본에서 발신한 것도 있었죠.

오카와 맞아요. 여러 가지 아이디어도 내야하고, 서로 어려움도 많았죠. 서울은 2년간 온라인으로 진행하다가 오프라인으로 전환했는데, 정말 대박이었어요. 아침부터 긴 줄을 서서 기다리고 계실 정도로 많은 사랑을 받았어요.

오카와 프로그램은 1부, 2부, 3부 4부로 나뉘어 진행됩니다. 먼저 1부는 공식행사로 진행되며, 내외빈과 관계자가 참석한 가운데 오프닝 공연 등이 이루어집니다. 2부는 양국 문화를 알 수 있는 공연, 3부는 K-POP, J-POP 등 다양한 공연 그리고 4부가 굉장히 멋집니다. 출연진과 관객이 모두 하나 되어 원을 그리며 춤을 춥니다. 이게 서울 축제만의 매력이죠. 매년 일본의 지자체에서 방문하여 부스를 내고 있으며, 기업에서도 부스를 출전하고 있습니다. 2022년과 2023년에 걸쳐 주목할 만한 점은 다양한 부스가 엄청난 위력을 발휘하며 많은 사람으로 붐빈다는 것입니다. 참여형, 체험형으로 진행되며 양국의 의상을 입고 축제를 즐길 수 있습니다. 매년 새로운 아이디어가 반영되어, 무대 공연뿐만이 아니라 부스 행사도 즐겁습니다. 축제를 진행하며 저도 성장한 것 같아요. 성공적인 무대를 만들기 위해 모두가 노력하고 있습니다. 올해도 500명 이상의 자원봉사자가 함께하고 있습니다. 이렇게 많은 분이 축제라는 한배를 타고 있기 때문에, 자기 자신이 축제를 만들어 가고 있다는 것을 서울의 한일축제한마당에서 체감할 수 있는 것 같아요.





진행하면서 어려웠던 점이나 차이점을 느낀 적이 있나요.

지금까지 사회를 보면서 특별히 기억에 남는 팀이 있나요.



후루야 2019년 도쿄 축제는 히비야 공원에서 열렸는데, 이틀 동안 7만 2천명이 방문해 주셨어요. 한국 드라마와 K-POP 열풍이 불면서 한국을 알고자 하는 분이 많이 오셨죠. 지금까지 여러 이벤트나 프로그램이 있었지만, 한일축제한마당은 평소 볼 수 없는 걸 볼 수 있다는 게 포인트입니다. 모두 집중해서 보는데, 처음 접하는 것에 얼마나 관심이 많은지 알 수 있었습니다. 그냥 지나가며 보는 게 아니라 ‘이것도 저것도 꼭 보고 싶다’는 마음으로 한국의 전통문화와 가치를 느끼고 흡수하는 것 같았어요. 제 주변에도 한일축제한마당이 계기가 되어 가야금이나 한국어를 배우기 시작한 분, 자원봉사자로 참여했다가 한국으로 유학 가신 분도 계세요.

오카와 서울의 경우, 자원봉사자 여러분이 굉장히 적극적으로 ‘관람객이 오셨을 때는 어떻게 하지?’, ‘함께 하려면 어떻게 해야 하지?’ 등 스스로 생각하며 참여하는 경우가 많아요. 예를 들면 부스에 ‘응원 메시지를 적어보자!’는 제안을 하기도 하죠. 일본을 좋아하는 분이 정말 많이 찾아와 축제를 즐기고 계십니다. 감사하게도 ‘한국 문화를 알고 싶다’, ‘일본 문화를 알고 싶다’, ‘서로에 대해 알고 싶다’는 생각을 가진 분이 점점 많아지고 있는 것 같아요.

후루야 오래 사회를 봤지만 프리 토크할 시간이 별로 없어요. 기본적으로 정해진 시간대로 다음 스테이지 소개에 중점을 두고 있기 때문에 한발 물러나서 진행하고 있습니다.

오카와 사회를 보면서도 축제를 함께 즐기고 분위기를 살리기 위한 애드리브를 어떻게 할지 무대 뒤에서 상의하기도 하죠. ‘함께 하자’는 의미에서 앞으로 나아가 흥을 돋우기도 합니다. 이 부분은 서울과 도쿄가 다르다고 할 수 있네요.

후루야 매년 오프닝 무대에서 한국과 일본의 문화인이 하나의 무대를 만들어요. 예를 들어 아리랑을 양국 아티스트가 함께 부르기도 하고, 일본 동요를 부르기도 합니다. 오프닝 무대라 나름대로 감동적인데요. 제 마음을 울리는 것은 아티스트 여러분이 공연을 마치고 무대 뒤로 가면서 서로 커뮤니케이션을 하는 장면입니다. 축제라는 게 바로 이런 거구나, 하나의 무대를 함께 만들어 갈때의 성취감이라고 할까요? 이 무대가 끝나고 나면 항상 ‘아, 올해도 축제가 열려서 다행이야’라는 생각이 들어요.





축제에서 보고 싶은 무대나 보여주고 싶은 무대가 있나요.

드디어 2023년 한일축제한마당이 열리는데요. 올 축제의 볼거리는 무엇인가요.

오카와 매년 새로운 출연자가 무대에 오르니 기억에 남는 팀도 많습니다. 2011년도 호쿠대지진 직후, 샌다이 스즈메오도리(참새춤)가 밝은 표정으로 무대에 올라 춤추던 모습이 인상 깊었습니다. 후쿠시마 홀라덴스와 치어리더 여러분도 호쿠에서 와서 공연했었죠. 약동은 매년 큰 원을 만들어 관객과 함께 축제의 흥을 이끌어 주었어요. 추억이 많아서 선택하기 어렵네요. 그리고 후루야 씨 말씀도 이해가 됩니다. 서울 축제는 피날레에 원을 만들어 함께 요사코이 아리랑을 추는데, 올해도 '멋진 원이 만들어졌구나'라고 생각하게 됩니다. 피날레에 참여해서 무엇인가를 느낀 분이 그다음 축제도 같은 마음으로 오시는 것 같아요. 행사장 곳곳에서 이런 모습을 수년간 보면서, 감동의 근원이라고 할까. 멈출 수 없는 것 같아요. 매년 오는 관객과 악수하기도 하는데 결혼해서 아이와 함께 오는 분도 계세요. 요사코이 아리랑은 한국과 일본의 문화, 예술이 하나가 되어 노래하고 춤추는 공연으로 계속 이어지기를 바랍니다.

후루야 수년 전까지 한국 가요 콘테스트가 한일축제한마당 파이널 스테이지로 진행되었어요. 각 지역 예선에서 올라온 사람들이 수천 명의 관객 앞에서 파이널 무대를 했어요. 콘서트 서브 스테이지라도 좋으니 다시 하면 좋겠어요. K-POP 콘테스트나 무엇이든 좋으니 성취감을 느끼며 한일축제한마당에 나오는 과정 자체가 있는 무대가 있으면 싶습니다.

오카와 2025년은 한일국교정상화 60주년이라 서울 어딘가 야외에서 축제 하면 좋겠어요. 한일국교정상화 50주년 기념으로 신촌의 큰 대로를 완전히 통제하고 한일축제한마당 10주년 행사와 한일국교정상화 50주년 기념 퍼레이드를 한 적이 있는데, 정말 환상적이었어요.

후루야 올해 도쿄 축제는 고마자와 올림픽 공원에서 열립니다. 4년 만에 열리는 오프라인 축제로 K-POP 콘서트도 열리고, '후루야 마사유키 한류 20주년 특집' 토크쇼도 진행됩니다(도쿄 축제는 9월 30일~10월 1일 성료).

오카와 서울은 애니메이션이예요. 매년 코스플레이어 여러분이 와서 분위기를 띄우기도 하는데, 올해는 어떤 전시가 이루어질지 기대되네요. 단순히 축제를 보는 게 아니라 친구나 가족 모두가 함께 즐기는 축제, 그게 바로 우리 축제니까요. 축제에 참여한 그 시간을 함께 만들어 가고 싶습니다. 서울 축제는 10월 22일 11시부터 코엑스 D홀에서 열립니다. 아침부터 밤까지 모두가 함께 즐길 수 있는 프로그램이 많으니 꼭 방문해 주세요. 기다리고 있을게요.



<시리즈 2> 한국에서 찾은 일본 건축가

한국에서 찾은 안도 다다오의 건축물



©Studio AL, LG Arts Center



LG 아트센터서울을 방문한 안도 다다오 ©Studio AL, LG Arts Center

세계 최고의 건축상이라고 할 수 있는 프리츠커상을 수상한 일본의 건축가와 건축을 <시리즈 1>에서 소개했다. 이어서 ‘한국에서 찾은 일본 건축가의 작품’이라는 타이틀로 안도 다다오(安藤忠雄)의 건축물을 시리즈로 소개한다. 안도 다다오는 일본 오사카 출신의 건축가로 노출 콘크리트 건축물을 통해 자연의 물과 빛을 표현하는 건축가로 유명하며 프리츠커상, 미국건축가협회 등 각종 건축상을 수상했다.

* 한국에는 가평 한화인재경영원(2008년, 경기도), 제주도 유민미술관과 글라스 하우스(2008, 제주),본태박물관(2012,제주),뮤지엄산(2013,원주), JCC ARTCENTER&JCC CREATIVE CENTER(2015, 서울), 마음의 교회(2015, 여주),LG아트센터 서울(2022년, 서울) 등의 작품이 있다.



©Studio AL, LG Arts Center

안도 다다오(Tadao Ando, 安藤忠雄, 1941~)

1941년 오사카 출생. 독학으로 건축을 공부한 후 1969년 안도 다다오 건축연구소를 설립했다. 대표작으로는 빛의 교회, 아와지 유메부타이, 폴리처 미술관, 포트워스 현대미술관, 지추미술관, 폰타델라 도가나, 상하이 폴리 대극장 등이 있다. 1979년 스미요시 주택으로 일본 건축학회상, 1993년 일본예술원상, 1995년 프리츠커 건축상, 2002년 미국건축가협회(AIA) 금메달, 2005년

국제건축가연합(UIA) 금메달, 2010년 일본 문화훈장, 2013년 프랑스 예술문화훈장(Commandeur), 2015년 이탈리아 공로훈장(GRANDE UFFICIALE) 등을 수상했으며, 1991년 뉴욕 현대미술관, 1993년 파리 퐁피두센터에서 개인전 개최, 예일, 콜롬비아, 하버드 대학의 객원교수를 역임했다. 1997년부터 도쿄대학 교수를 역임했으며, 현재 명예교수로 있다.

LG아트센터 서울 LG Arts Center SEOUL

LG아트센터 서울은 총 4년 6개월 동안 가로 100M, 세로 100M, 약 3,000평의 대지 위에 지하 3층, 지상 4층 규모로 건설되었으며 연면적은 41,631㎡(12,593평)이다. LG아트센터 서울을 건설하기 위해 다양한 건축가의 설계안이 검토되었으며, 이중 노출 콘크리트와 미니멀리즘으로 대표되는 안도 다다오의 설계안이 최종 낙점되었다. 공연장 무대 시설의 전문성 확충을 위해 LA디즈니 콘서트홀, 오슬로 오페라 하우스, 싱가포르 에스플라네이드 등 세계 유수의 공연장 건설에 참여하였던 영국의 공연장 전문 컨설턴트 TP(Theatre Projects Consultants)가 파트너로 선정되어 공연장 컨설팅을 진행했다. LG아트센터 서울은 2개의 공연장 외에도 오케스트라 연습이 가능한 100평 규모의 대형 리허설룸, 연극 리딩 및 소그룹의 연습을 위한 20평 규모의 소형 리허설룸, 예술 교육 및 관객 체험 프로그램을 진행할 수 있는 3개의 클래스룸과 1개의 스튜디오, 건축 과정에 대한 안도 다다오의 설계도, 건축 모형 등을 만나볼 수 있는 아트 라운지, 야외 공간 루프탑 등 다양한 부대 시설을 보유하고 있는 복합 문화 공간이다. 건물 외부는 안도의 트레이드 마크인 노출 콘크리트를 기반으로 한 정사각형의 외형이 차분하고 단정하게 설계되어 서울식 물원의 자연과 어우러진다.

“로비와 아트리움, 통로 등이 각각 눈에 띄는 특징을 갖게 하여 ‘여기밖에 없는 공연장’을 만들고 싶었습니다. 각각의 공간이 개성을 가지고 상호 교차하면 여러 요소가 충돌하면서 신선한 자극을 주지 않을까 생각했습니다. 발걸음 하는 관객들의 마음을 설레게 하는 공간이 되기를 기대합니다”

- 안도 다다오 -



LG아트센터 서울 야경 photo by Bae Jihun, LG Arts Center



안도 다다오와 세 가지 건축 요소



LG 아트센터 외관 photo by BaeJihun, LG Arts Center

유리와 노출 콘크리트를 사용해 간결하고 단순하면서도 강인한 존재감을 표현하는 건축가 안도 다다오(1941~)는 건축계의 노벨상으로 일컬어지는 ‘프리즈커상’을 수상한 세계적 건축가다. LG아트센터 서울은 안도 다다오가 설계한 건물 중 상하이의 ‘폴리 씨어터(Poly Theatre)’ 다음으로 규모가 큰 공연장으로 ‘튜브(Tube)’, ‘스텝 아트리움(Step Atrium)’, ‘게이트 아크(Gate Arc)’라는 3가지 컨셉을 바탕으로 설계되었다.

튜브 TUBE

튜브는 LG아트센터 서울의 지상을 관통하는 타원형 통로다. 길이 80M, 높이 10M에 달하며, 옆으로 15도가량 기울어져 있다. 튜브를 사이에 두고 동편에는 ‘LG아트센터 서울’의 공연장, 리허설룸, 교육 공간이, 서편에는 ‘LG디스커버리랩 서울’이 위치한다. 북쪽으로는 서울식물원과 연결되고 남쪽으로는 LG사이언스파크와 연결되어 지상의 관객들을 건물 내부로 끌어들이며 LG아트센터 서울이 예술, 과학, 자연의 융합 공간임을 상징적으로 보여준다.



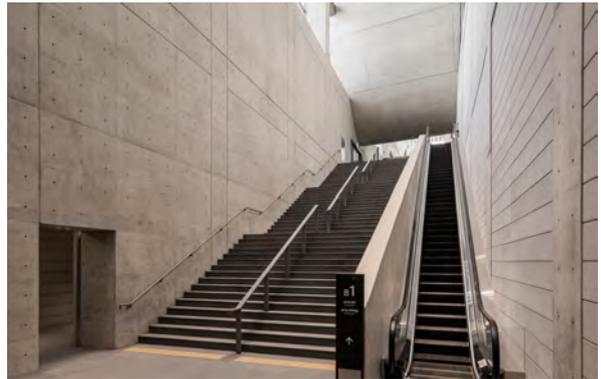
게이트 아크 GATE ARC

게이트 아크는 관객들이 로비에서 마주하게 되는 거대한 곡선 벽면이다. 길이 70M, 높이 20M에 달하며 앞으로 13도 기울어져 있다. 역동적이고 통일감 있는 외관을 형성하여, 각 공연장에 관객을 초대하는 상징적인 문(Gate)의 역할을 한다.



스텝 아트리움(STEP ATRIUM)

스텝 아트리움은 지하철부터 LG아트센터 객석 3층까지 연결하는 100M 길이의 계단이다. 이를 통해 방문객들은 각 층의 객석으로 쉽게 접근할 수 있다. '튜브'가 지상 공간을 횡으로 연결한다면 '스텝 아트리움'은 지하 2층부터 지상 3층까지를 종으로 연결한다.



LG SIGNATURE 홀

모든 장르를 수용할 수 있는 무대 크기와 공연에 따라 변화하는 음향 환경을 갖춘 1300석 규모의 다목적 공연장이다. 4관 편성(100여 명 규모)의 오케스트라부터, 오페라, 뮤지컬, 발레, 콘서트 등 거의 모든 장르의 대형 공연을 수용할 수 있다. 건축구조 분리공법을 공연장 전체에 적용시킨 국내 최초의 공연장이다. 공연장 좌우 벽면은 물론 바닥 및 천장까지 전체를 분리시켜 공연장 위로 헬리콥터와 항공기가 지나가더라도 소음이 들어오지 않는다.



U+ 스테이지

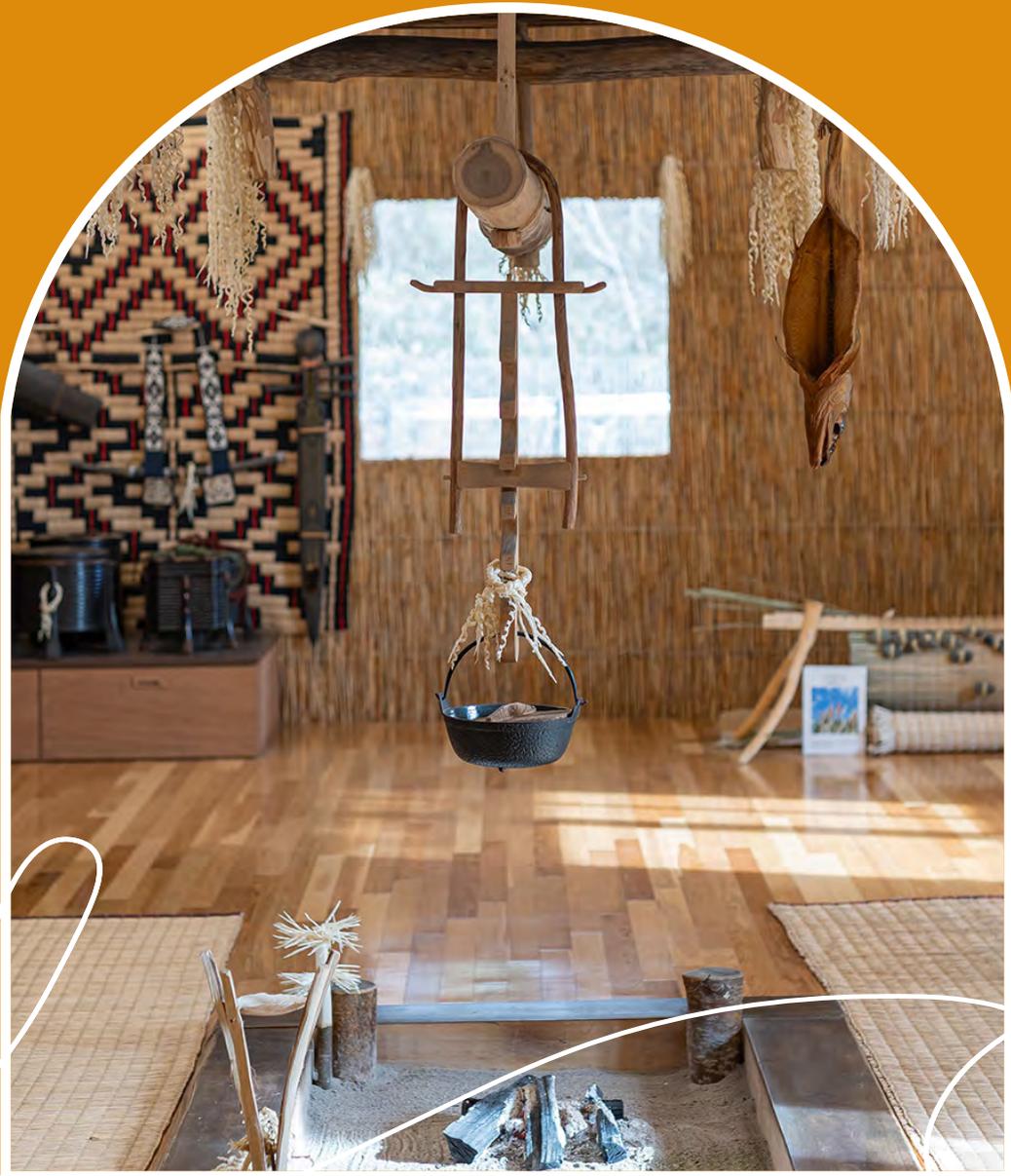
U+ 스테이지는 공연에 따라 무대와 객석을 자유자재로 변경하여 아티스트가 상상력을 마음껏 펼칠 수 있는 최대 365석 규모의 블랙박스 공연장이다. 자유 자재로 조립할 수 있는 17개의 이동식 객석 유닛으로 구성된 시팅 웨건(Seating Wagon)을 통해 연출 의도에 맞춰 자유자재로 조립해 다양한 형태의 무대와 객석을 만들 수 있다.



새로운 일본 여행

새롭게 조명되는 홋카이도

아이누 문화와 우포포이



글 · 사진 : 박용준
endeva@naver.com

우포포이

홋카이도 중남부 해변가의 시라오이(白老) 지역에 일본의 선주민족 아이누를 주제로 한 일본 최초의 국립 박물관 ‘국립 아이누민족박물관’과 체험형 필드 뮤지엄 ‘국립 민족공생공원’이 조성되었다. ‘우포포이’라는 이름으로 2020년 4월 오픈했으며 다채로운 전시로 현대에 살아 숨 쉬는 다양한 아이누 문화와 관련된 사람을 다양한 시점에서 소개하고, 아이누인이 전승해 온 노래와 춤 등 전통 예능 공연 및 아이누 문화를 오감으로 체험할 수 있는 악기 공연, 목각, 식문화 등 풍부한 체험 교류 프로그램을 진행하는 곳이다.

우포포이 국립 민족공생공원

아이누 문화의 진흥과 보급 계발은 전승자의 감소, 아이누어와 전통 공예 등 존립 위기에 처해 있는 분야 그리고 아이누의 역사나 문화를 충분히 이해하지 못하고 있는 점 등 여러 과제를 해결하기 위해 2009년 7월 아이누 정책의 방향에 관한 전문가 간담회를 가졌다. 아이누 문화 진흥을 위한 공간과 시설뿐만 아니라, 일본의 귀중한 문화이면서도 존립 위기에 처해 있는 아이누 문화를 부흥, 발전시키는 거점으로서, 또 미래를 위해 선주 민족의 존엄을 존중하고 차별 없는 다양하고 풍요로운 문화를 가진 활력 넘치는 사회를 만들어 나가기 위한 상징으로 우포포이를 계획하고 설계하여, 시라오이의 포로토 호수(ポロト湖) 주변에 조성했다.



포로토 호수

우포포이는 포로토 호수를 중심으로 박물관, 공연장 등의 다양한 시설을 갖추고 있다. 포로토는 아이누어로 ‘커다란 늪’을 뜻하는 말로 자연휴양림으로 둘러싸인 약 4km의 작은 호수다. 호반에는 캠핑장이 잘 갖추어져 있으며 온천도 있다. 봄에는 꽃 감상, 여름에는 신록 속에서 사이클링, 가을에는 단풍놀이, 겨울에는 빙어 낚시 등, 사계절 자연과 액티비티를 즐길 수 있는 장소이기도 하다.



01 우포포이 캐릭터 투레폰
02 시우포포이 국립 민족공생공원

초대의 회랑인 칸칸

입구를 따라 걸어가면 초대의 회랑인 칸칸(カンカン, 아이누어)이 나온다. 나무와 동물이 그려진 회랑은 마치 숲 속에 있는 듯한 기분으로 자연과 함께 살아 온 아이누의 문화를 체험할 수 있다. 모퉁이를 돌면 어떤 경치가 나올지 기대하면서 우포포이 안으로 들어갈 수 있다.



우웨란카랍 민탈

초대의 회랑을 빠져 나오면 우웨란카랍 민탈(ウウェランカラップミンタル, 아이누어)이라는 환영 광장이 나오며 이곳에는 넓은 광장과 카페, 기념품 숍이 있다. 다음은 호시키안 치세(ホッキアンチセ, 아이누어)라는 매표소와 안내 센터 휴게소가 있는 공간이 있다. 이곳에는 창 너머로 펼쳐지는 조망을 즐길 수 있는 레스토랑과 다양한 메뉴를 제공하는 푸드 코트도 있어 아이누의 식 문화를 즐길 수 있다.



- 03 초대의 광장 칸칸
- 04 환영광장 우웨란카랍 민탈
- 05 홋카이도 상징 동물 그림
- 06 시라오이 특산물 요리
- 07 환영광장의 카페 레스토랑
- 08 호시키안 치세 매표소 겸 휴게소





국립 아이누 민족박물관

국립 아이누 민족박물관

우선 입구를 지나면 국립 아이누 민족박물관(国立アイヌ民族博物館)이 나온다. 홋카이도 선주 민족 ‘아이누’의 역사와 문화를 주제로 한 일본 최초이자 일본 최북단의 국립 박물관으로 1층은 뮤지엄 숍, 도서실, 영상관이 있으며 2층은 상설 전시실과 특별 전시실이 있다. 상설 전시실에 서는 언어, 세계, 생활, 역사, 생업, 교류의 6가지 테마에 관

하여 아이누 민족의 시각으로 소개된 전시가 있으며 특별 전시실에는 아이누 문화와 선주 민족 문화에 대한 조사 및 연구 성과 등을 소개하고 있다. 2층의 전시장 옆에는 포토 호수와 우포포이의 전망을 감상할 수 있는 전망 장소가 있는데 이곳에서 보는 풍경은 절경이다.



상설 전시실 체험코너



박물관의 도서실



09



10



11



12



13



14

09 광장의 오브제(저녁에는 일루미네이션)
12 체험 공방 이칼 우시
15 체험 공방에서 전통 공예품 제작

10 치키사니 민탈 광장과 포로도 호수
13 종이 연극으로 아이누 문화 알리기
16 치세에서 열리는 아이누 생활 문화 해설

11 아이누의 전통 가옥 치세의 내부
14 아이누의 전통 마을 테에타카네 안 코탄
17.18 우에카리 치세에서 아이누 공연 관람



15



16



17



18

우에카리 치세

국립아이누 민족박물관 북쪽에는 잔디 광장과 체험 교류 홀인 우에카리 치세(ウエカリ チセ)가 있다. 200~300명 정도 수용이 가능한 대형 공연장으로 중요 무형민속문화재로 지정된 아이누 전통무용과 뭇쿠리 연주를 비롯하여 유네스코 무형문화유산으로도 등록된 아이누의 전통 예능을 선보인다.

야이하눅칼 치세

우에카리 치세 옆에는 체험 학습관인 야이하눅칼 치세(ヤイハノッカラチセ)가 있으며 교육 여행 등 체험 활동이나 악기 연주, 조리 등을 체험할 수 있는 시설이다. 인접한 별관에서는 돛형 스크린을 이용한 파노라마 영상을 체험할 수 있다.

치키사니 민탈

체험 교류 홀에서 동쪽으로 가면 치키사니 민탈(チキサニミンタル)이라는 넓은 광장이 나오는데, 방문객을 전통 의상과 춤으로 환영하는 손님맞이 광장이다. 유네스코 무형문화유산으로 등록되어 있는 아이누 전통무용과 뭇쿠리(구금) 연주 등의 전통 예능을 포토호의 경관과 함께 즐길 수 있다. 겨울에는 다양한 일루미네이션 장식으로 저녁에도 멋진 풍경을 연출한다.

공방 이칼 우시

공방 이칼 우시(イカウシ)에서는 아이누의 수공예에 관한 해설과 함께 공예가의 민속 공예품 제작 실연이 진행되어 오랜 세월 이어져 내려온 기술을 가까이서 견학할



19



20

- 19 체험 교류 홀 우에카리 치세
- 20 체험 학습관 야이하눅칼 치세 별관의 돛형 스크린
- 21 전망 장소의 풍경

수 있다. 문양에 담긴 의미를 배우며 부담 없이 목각이나 자수 체험도 즐길 수 있다. 마지막으로 안쪽으로 들어가면 아이누의 전통 마을을 재현한 테에타 카네 안 코탄(テエタカネアンコタン)이 있으며, 치세(아이누의 가옥)군이 전시되어 있어 아이누의 전통적인 생활 공간을 체험할 수 있다. 실내 견학 외에 아이누의 생활과 문화를 해설해주는 프로그램도 진행된다.

홋카이도의 아름다운 자연 속에서 홋카이도의 원주민인 아이누의 생활과 문화를 체험하며 시간을 보낼 수 있는 우포포이, 인근에 노보리베쓰 온천(登別温泉), 시코쓰 호수(支笏湖) 등 관광지도 있어 함께 둘러보면 좋다.



21

스케로쿠즈시

시마무라 코타 강사가 전하는 일본 요리에
담겨있는 일본 문화를 소개한다.



집필 시마무라 코타(島村公大)

협력 나카무라 아카데미 평생교육원



현재 한국이나 일본뿐만 아니라, 전 세계에서 사랑받고 있는 일본 요리 '스시'.

단순히 스시라고 하면 '니기리즈시(握초밥)'를 생각하시는 분이 많겠지만, 니기리즈시만큼이나 일본에서 사랑받고 있는 스시가 '마키즈시(巻き寿司)'와 '이나리즈시(稲荷寿司)'입니다.

스케로쿠즈시란?

주로 외식이나 테이크 아웃으로 먹는 니기리즈시는 일본의 가정에서 만드는 경우가 별로 없지만, 마키즈시는 집에서 자주 만들어 먹습니다. 재료의 색깔과 종류가 풍부하여 축하연회나 파티에서 빠지지 않는 요리라고 할 수 있습니다.

최근에는 생선회 등 니기리즈시에 주로 사용하는 생선을 재료로 한 후토마키즈시도 자주 볼 수 있는데, 정말 맛있는 후토마키즈시는 달걀말이, 달콤하고 짭조름하게 조리된 건표고 버섯이나 박고지, 오이와 참나물 등을 넣은 전통적이고 대표적인 후토마키즈시가 아닐까 싶습니다.

이나리즈시의 '이나리'는 유부를 말합니다. 어원은 교토에 있는 후시미 이나리대신사를 총 본궁으로하는 전국의 이나리 신사에서 제사를 지내는 오곡풍양의 신 '이나리노카미'의 심부름꾼 여우가 유부를 매우 좋아하기 때문에, 이나리 신사에 바치는 유부에 스시용 밥을 채운 요리에서 유래되었다는 등 여러 가지 설이 있습니다. 그리고 달콤 짭조름하게 조리 유부를 얹은 우동을 '키쓰네 우동'이라고 합니다. 유부를 사용한 요리에는 '이나리'나 '키쓰네'라는 이름이 붙는 경우가 많습니다.

후토마키즈시, 이나리즈시에 사용하는 스시용 밥과 간을 하는 속재료는 달콤하게 마무리하는 것이 맛있게 느껴집니다. 한국의 설탕은 '그라뉴당'이 일반적이지만, 일본에서는 설탕 하면 '상백당'을 말하며 대부분의 일본 요리에는 이를 사용합니다. 그라뉴당은 순도가 높고 담백한 단맛에

비해, 상백당은 깊이 있는 강한 단맛이 특징입니다. 각각의 설탕은 장점과 특징이 있습니다만, 일본의 전통 요리인 스시에는 역시 일본 설탕인 상백당을 사용하는 것이 맛있는 것 같습니다.

이러한 마키즈시와 이나리즈시의 조합을 '스케로쿠즈시(助六寿司)'라고 합니다. 일본의 전통예능인 가부키의 공연 목록 중 '스케로쿠유카리노 에도자쿠라(助六由縁江戸桜)'에 나오는 '아게마키(아게는 유부를 뜻함)'라는 이름의 등장인물에서 유래했습니다. 아게마키는 주인공 스케로쿠의 애인으로, '아게'는 이나리즈시를, '마키'는 마키즈시를 말하는데, 세련된 표현으로 나타낸 말입니다. 아게마키즈시라 하지 않고, 스케로쿠즈시라고 부르는 것에서 일본 음식 문화의 재미가 느껴집니다.





스케로쿠즈시

(후토마키즈시 1줄, 이나리즈시 6개)

스시용 밥

쌀 160g
물 160cc



- ① 쌀을 씻어 물에 30분간 불린 후, 체에 밭쳐둔다.
- ② 밥솥에 ①의 쌀과 분량의 물을 넣고 밥을 짓는다.
- ③ 밥이 뜸이 들면, 즉시 불이나 전용 스시오케(초밥을 섞는 도구)로 옮겨 배합초를 넣고 밥을 자르듯이 섞고 부채질하여 식힌다.

배합초

식초 30cc
상백당(설탕) 15g
소금 5g



- ① 냄비에 분량의 조미료를 모두 섞어 가열한다. 상백당과 소금이 녹으면 불을 끄고 식힌다.

스시용 밥에 사용하는 상백당. 강한 단맛을 가지고 있어 일본 요리에 자주 사용된다.



이나리즈시

스시용 밥 100g
깨 소량
잘게 썬 건표고조림 5g
잘게 썬 박고지조림 5g



- ① 볼에 분량의 스시용 밥, 깨, 잘게 썬 표고, 박고지 조림을 넣고 섞는다.
- ② 조리 유부의 물기를 짜준 후 삼각형이 되도록 썬다.
- ③ ②의 안쪽을 벌려 동그랗게 모양을 잡고 ①을 넣어 채운다.

유부조림

유부 3장
다시 250g
청주 25g
상백당(설탕) 50g
고이쿠치 간장(진간장) 20cc
우스쿠치 간장(연간장) 10cc



- ① 유부는 살짝 삶은 후 찬물에 담근다. 식으면 물기를 잘 짜준다.
- ② 냄비에 다시, 조미료, ①을 넣고 가열한다. 끓으면 불을 줄이고 20분간 조리한다.
- ③ 불을 끄고 조림국물에 넣은 채 식힌다.



후토마키즈시

스시용 밥	230g
김	1장
참나물	10줄기
오이	1/6개
표고 간장조림	15g
박고지 간장조림	2줄기
덴부(말린 생선가루)	소량



- ① 참나물을 데친 후 찬물에 담근다.
- ② 오이는 씨를 제거한다.
- ③ 김발 위에 김을 깔고 스시용 밥을 펼친다 (이 때, 김의 뒤쪽 2cm 정도는 남긴다).
- ④ ③에 달걀말이, ①, ②, 표고조림, 박고지조림, 덴부 (생선 살로 만든 가공품)를 올려 말아 준다.
- ⑤ 8등분으로 썰어 완성한다.

달걀말이

달걀	4개
다시	30cc
상백당	35g
우스쿠치 간장(연간장)	5cc



- ① 볼에 분량의 달걀과 조미료를 넣고 잘 섞는다.
- ② 전용 팬에서 노릇하게 색이 나게 말아 준다.
- ③ 김발에 얹어 식으면 2~3등분으로 썬다.

자세한 요리 영상은
[일본 문화원 YouTube] 에서 확인해 주세요 :)





가고시마에서 ‘술’을 주문했더니 소주가 나왔다

사케소물리에인 추조 원장이 술을 키워드로 일본 문화와 사회를 소개한다.



집필 추조 카즈오(中條一夫)
주한일본대사관 공보문화원장



몇 년 전, 규슈 남단에 위치한 가고시마에 갔을 때 라멘 가게에 들어갔다.
메뉴를 보니 '맥주' 다음에 '술'이라고 적혀 있다.

점원에게 “술 한 잔 주세요.”라고 주문하니 뜨거운 물을 섞은 고구마 소주가 든 컵이 나왔다. 가고시마에서는 술 하면 소주를 뜻한다’는 말은 사실이었다. 요즘은 일본 술(니혼슈)과 헷갈리지 않도록 메뉴에 ‘소주’라고 표기하는 가게가 늘어났지만 알코올 음료는 맥주와 소주만 있는 가게가 많다. 일본 국내에서도 남큐슈에서는 니혼슈보다 소주가 일반적이다.

오키나와의 아와모리도 소주의 일종이다. 남큐슈·오키나와에서는 어쩌서 니혼슈가 아니라 소주·아와모리일까. 그 힌트는 ‘일본 열도가 남북으로 길다’는 점에 있다. 인간은 전 세계 어디서든 그곳에 있는 재료로 술을 빚는 생물이다. 서양에서는 포도가 나는 곳에서 와인을 만들고 보리가 나는 곳에서는 맥주를 만들었다. 동양에서는 쌀을 수확하는 곳에서는 쌀로 술을 빚었다. 포도 껍질과

씨, 보리 껍질은 맛이 없기 때문에 와인과 맥주를 만들 때는 발효한 뒤에 액체와 고체를 분리하는 작업이 필요하다. 그에 비해 탈곡을 마친 쌀은 그대로 먹을 수 있어서 액체와 고체를 분리하지 않는 탁주(한국에서는 막걸리, 일본에서는 도부로쿠)도 맛이 좋고 영양도 풍부하다. 그 냥도 마실 수 있는 탁주에서 품을 들여 액체와 고체를 분리한 청주는 사치스러운 귀중품이었다. 탁주를 고체인 술지게미와 액체인 청주로 분리하는 방법은 증류를 이용하는 방법인 침전과 압력을 이용하는 방법인 압착 등 다양한데 그 후에 열을 이용해 증발한 기체를 액체로 되돌려 분리하는 방법인 증류가 추가되었다.

서양에서는 포도로 브랜디를 만들고 보리로 위스키를 만들었다. 동양에서는 쌀로 증류주(한국에서는 소주, 일본에서는 소주, 오키나와에서는 아와모리)를 만들었다.





증류주는 알코올 도수가 높아서 소량으로 취할 수 있으며 장기 보존도 가능하지만 기술과 수고를 필요로 해서 귀중품이었다. 그럼 남큐슈에서는 왜 소주가 일반적이 되었을까. 남큐슈에서는 소주보다 니혼슈가 귀했다. 니혼슈는 주로 겨울에 빛는다. 고품질의 니혼슈를 양조하기 위해서는 발효 온도를 섬세하게 조절해야 한다. 냉장 설비가 없던 옛날, 온도가 낮을 때 데우는 건 가능해도 온도가 높을 때 식히는 일은 불가능했다. 따라서 추운 겨울이 긴 지역이 니혼슈 양조에는 유리하다.



남큐슈는 한겨울에도 따뜻하다. 발효 온도가 너무 높으면 잡균이 번식해 실패 하는 일이 많고 맛있는 니혼슈를 만들 수 없다. 또 남큐슈에는 화산이 많다. 화산재 토지에서 고구마는 자라도 쌀은 재배하기 어렵다. 귀중한 쌀로 니혼슈를 만들려다 실패해도 버릴 수가 없는 것이다. 이때 도움이 되는 것이 ‘증류’라는 기술이다. 고구마를 알코올 발효시켜도 그냥은 맛있게 마실 수 없지만 이것을 증류시키면 알코올을 추출할 수 있다. 이렇게 남큐슈에서는 소주, 특히 고구마소주가 일반적인 알코올 음료가 되었다. 오키나와의 아와모리에 관해서도 마찬가지다. 겨울에도 따뜻하고 평지가 적으며 태풍이 많아서 쌀은 귀하다. 그래서 옛날부터 무역 상대였던 태국의 쌀로 증류주를 만들었다. 니혼슈와 소주에는 다른 점이 많지만 많은 일본인이 니혼슈를 좋아하는 가운데 남큐슈 사람만 소주를 선호한 것은 아니다. 누구나 그저 ‘술’이 마시고 싶었을 뿐이다. 그곳에 있는 재료로 술을 빚은 결과가 일본의 많은 지역에서는 니혼슈라 불리는 술이었고 남큐슈에서는 소주라 불리는 술이었던 것이다. 그래서 가고시마에서는 ‘술’하면 소주다.



유짱의 첫 일본 방문기

무민 벨리 파크와 오코사마 런치

글·사진 : 일본인 아빠
일러스트 : 소ㅇ



여러분 안녕하세요?

한국에서 열심히 육아 중인 일본인 아빠입니다.

얼마 전, 18개월이 된 유짱(ゆうちゃん)과 함께 일본에 다녀왔습니다. 엄마 뱃속에 있을 때 가봤지만, 태어난 후로는 첫 일본 방문이었습니다. 저에게도 유짱과 함께 비행기를 타고 여행을 떠나는 것이 처음이라 재미있으면서도 한편으로는 힘든 여정이었습니다.

첫 비행기

일단, 첫 경험이다 보니 당연한 일일 수도 있겠지만, 비행기 안에서 계속 울기만 했습니다. 유짱을 달래려 해도 장난감도 많지 않고, 돌아다닐 수 있는 공간도 없어 2시간 내내 울음을 그치지 않아 승객 분들이 불편하게 느끼지 않을까 조마조마했습니다. 그리고 할아버지, 할머니 댁에서도 낯선 환경이라 그런지 평소보다 예민해지고 많이 울어서, 오랜만에 고향을 방문 했지만 마냥 마음 편히 지낼 수만은 없었습니다.



01 한국 출국 전 공항에서



01

05

무민 밸리 파크에서의 추억

참고로 제 고향은 도쿄도(東京都) 바로 위에 있는 사이타마현(埼玉県)이라는 곳입니다. 사이타마현에는 핀란드 작가 토베 안손의 소설 및 그림책 '무민'을 주제로 한 '무민 밸리 파크(ムーミンバレーパーク)'라는 테마파크가 있어 이번 일본 방문 기간 중에 유짱과 함께 놀러 갔습니다. 유짱은 무민이 누구인지 전혀 몰랐겠지만, 무민에 등장하

는 캐릭터 인형탈과 악수하고 교감하는 순간만큼은 활짝 웃어 줬습니다. 도쿄 중심부에서는 조금 멀지만, 이케부쿠로(池袋)에서 세이부이케부쿠로선(西武池袋線)을 타면 한번에 갈 수 있으니 일정이 넉넉한 분들은 한번 방문해보세요.



04

02~04 무민 밸리 파크



04



장난감을 받을 수 있는 ‘오코사마 런치’

이번 호에서 제가 소개해 드리고 싶은 것은 ‘오코사마 런치(お子様ランチ)’입니다. 오코사마 런치란 어린이가 좋아하는 요리(햄버그 스테이크, 감자 튀김, 과일, 주스 등) 위주로 구성된 메뉴입니다. 1930년에 미쓰코시(三越) 백화점에서 ‘오코사마 양식(お子様洋食)’이라는 이름으로 판매한 것이 그 시작이라고 합니다. 특히 강조하고 싶은 것은 오코사마 런치를 주문하면 장난감을 받을 수 있다는 점입니다. 가게마다 차이가 있겠지만, 여러 종류의 장난감이 들어 있는 상자 속에서 마음에 든 장난감을 하나 가져갈 수 있는 시스템입니다. 물론 덤으로 받는 장난감이기 때문에 대단한 것은



05-06 오코사마 런치



06

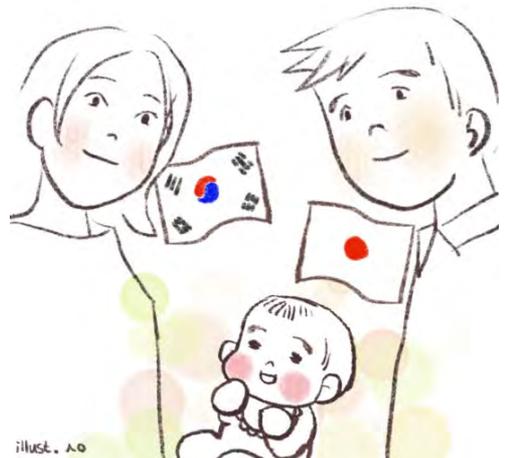


illust. ㄸㅇ

아니지만, 어린이의 관심을 끌 수 있는 새로운 장난감임에는 틀림없습니다. 자동차를 무척 좋아하는 유짱은 저희 가족이 이용한 레스토랑 세 곳에서 모두 자동차 장난감을 골랐고, 저와 아내가 식사하는 동안 새로운 장난감을 갖고 혼자 잘 놀아 주었습니다. 아이와 함께 일본을 여행하는 도중, 새로운 장난감을 주고 싶을 때는 오코사마 런치를 주문해 보세요. 귀국 후 추억의 물건이 될 수도 있습니다.



제2편(제577호)에서 이중언어를 주제로 한 에피소드를 소개해 드린 바 있습니다. 어느새 20개월이 된 유짱은 조금씩 말을 하기 시작했는데, 역시 제 주변에 한국인 밖에 없어서 그런지, 저를 ‘아빠’라고 부릅니다(단, 제 일본어를 어느 정도 이해하고 있는 것 같습니다). 앞으로도 한국에 사는 일본인 아빠로서 열심히 육아에 힘쓰려고 합니다.



illust. ㄸㅇ

JENESYS 2023 Cool Japan 리포터

한국과 일본의 미래를 향한 인식 공유

글·사진 : 류홍상
JENESYS 2023 Cool Japan 리포터



일본 외무성의 청소년 교류 사업인 ‘JENESYS2023’의 일환으로 한국대학생단 30명(인솔자 2명, 학생 28명)이 8박 9일의 일정으로 일본을 방문했습니다(방일 기간 : 2023년 7월 11일~7월 19일). 본 프로그램을 통해 이와테현을 방문하여 SDGs, 이른바 지속가능발전목표를 실천하고 있는 기관을 견학하고, 이와테현의 도노시에서 2박 3일간 홈스테이를 체험했습니다. 이번 방일단에 참가했던 류홍상 단원의 참가 소감을 소개합니다.

JENESYS 2023 Cool Japan 리포터 소감

우선 제 소개를 하자면 현재 성공회대학교에서 신문방송학을 공부하고 있습니다. 조금 놀라실 수도 있지만, 저는 독립운동가 유관순 열사의 후손입니다. 방일단에 참여한다고 했을 때 제 주변 친구들은 ‘네가 일본을 가냐’며 장난식으로 놀리기도 했습니다. 저는 사실 일본에 대해 좋은 감정이 있는 사람이 아니었습니다. 일본에만 국한되기보다는 애국심이라는 표현

는 공격적인 외교에 일본을 기피하게 되고 일본인은 경제적, 문화적 교류에서 벗어나 사과를 요구하는 한국의 외교에 피로를 느낀다는 내용이었습니다.

이 강의를 들으며 저 또한 일본 기피라는 논리에 녹아 들었던 사람이 아닐까 라는 생각을 했습니다. 양국의 예민한 부분이라 선택과 집중을 해야 하는 상황이지만 그로 인해 피해를 보는 것은 결국 양국의 국민이기 때문입니다. 하지만 이러한 강의 끝에는 ‘그럼에도 불구하고 한일이 단교해도 된다고 생각하지 않는다’고 말씀해 주셨습니다.

이 부분에서 가장 많이 느꼈던 점은 저도 일본을 배척하고는 있었지만, 되돌아보면 일본의 음식, 문화 등을 소비하며 일본과의 교류는 계속해 왔던 것 같습니다. 배척은 하지만 소비는 한다는 것이 매우 모순된다는 것을 깨닫고 그 이후부터 일본에서 한국이 배워야 할 점에 대해 알려고 노력했습니다.



이 더 가까울 것 같습니다. 우리나라와의 잦은 문제로 일본에 대한 경계심을 키우는 원인이 되었던 것 같습니다. 한국과 일본의 속사정은 자세히 모른 채 말이죠. 그런 제가 우연히 JENESYS 2023 쿨재팬 리포터 활동을 친구에게 듣고 운 좋게 합격해서 한국 청년 대표로 일본을 다녀오게 되었습니다.

일본은 나가사키 성지순례에 이어 두 번째 방문이었습니다. 일본에 도착해서 가장 처음 들었던 강의가 제일 기억에 남습니다. 양국의 국민 정서에 관한 내용이었는데 일본은 ‘한국 피로증’이라고 표현해 주셨고 한국은 ‘일본 기피’라고 표현해 주셨습니다. 한국인은 일본의 사과 없

01-02 방일단 활동 사진
03 단체사진



도로 교통

가장 크게 느낀 점은 일본의 도로교통이었습니다. 자동차를 굉장히 좋아하고 수송 간부로서 군 복무를 했던 제가 느낀 일본의 도로 교통은 매우 질서정연했습니다. 개인 SNS에도 글을 올릴 정도로 매우 인상 깊었는데 면허를 취득하는 과정에서 도로에서의 매너 등은 한국에서 꼭 본받아야 할 점이라고 생각했습니다. 일본에서 돌아다니는 내내 교통 상황을 보며 계속 감탄했던 기억이 납니다.

친절함

다음으로는 친절함입니다. 물론 우리나라도 외국인에게 굉장히 친절하다는 평을 많이 받지만, 일본은 우리나라와 사뭇 다른 느낌이었습니다. 외국인에게만 국한되지 않는다는 생각이 들었기 때문입니다. 한국인인 저를 따뜻하게 맞이해 주던 일본인, 특히 홈스테이 가족분들은 저로 하여금 깊은 반성의 시간을 갖게 했습니다. 환한 미소와 따뜻한 응대로 맞이해 주던 종업원분도 기억에 많이 남고, 시작과 끝에 항상 '죄송합니다, 실례합니다'가 따라붙던 일본인의 말투 또한 인상 깊었습니다. 그 과정에서 일본에 대해 잘 모르면서 무턱대고 배척하기만 했던 제 자신이 부끄럽게 느껴졌습니다. 직접 접한 일본은 제가 생각한 일본과는 많이 달랐기 때문입니다.



- 04 일본 도로 교통
- 05, 09 방일단 단체사진
- 06 대학 교류 사진
- 07~08 홈스테이 조와 직접 만든 비빔밥

학생 교류

다이토분카대학교 학생과 대화하며 일본인의 한국 사랑이 얼마나 대단한지 깨닫기도 했습니다. 한국 음식을 즐겨 먹고 K-pop 인기가 엄청나다는 말을 듣기 전까지 저는 단순히 '소수의 마니아층만 좋아하는 거겠지' 라고 생각했습니다. 하지만 한 두 사람이 아니라 그곳에 있던 모든 친구에게 들었을 때는 굉장히 놀라웠습니다. 물론 일본 음식은 한국에서도 많은 사람이 즐겨 먹지만 J-pop이나 일본의 타문화에 대해서는 소수의 마니아층만 즐기는 것으로 인식되어 있기 때문입니다. 친구와 일본에 다녀온 이후 관심이 생겨 뜻은 잘 몰라도 기타를 치며 J-pop을 부르고 있는데, 그 덕분인지 조금씩 일본어가 익숙해지고 있습니다.

홈스테이

마지막으로 제가 묵었던 홈스테이 가족 여러분께 감사의 말씀을 전하고 싶습니다. 저의 인식변화에 가장 큰 도움을 주셨던 분들입니다. 한국과 일본에 대해 수많은 이야기를 나누며 서로의 나라에 대한 칭찬으로 화기애애했던 분위기, 일본 가정식을 체험하고 싶다는 제 말에 아침을 준비해 주시던 할머니, 그에 대한 보답으로 제가 만든 비빔밥을 드시고 매우 좋아하던 모습이 너무 뜻깊고 뿌듯했습니다. 결혼하면 신히여행으로 도노에 다시 오라던 할아버지의 말씀도 기억납니다. 꼭 다시 찾아 뵙겠습니다! 감사했습니다. 그리고 이런 기회를 준 주한일본대사관 JENESYS 프로그램도 감사합니다.





‘우리가 그리는 미래!’ 10월 22일 코엑스 D홀에서 개최 한일축제한마당 2023 in Seoul



- 한일축제한마당 2023 in Seoul ‘이와사키 오니켄바이’와 ‘봉산탈춤’ 특별 공연, 유네스코 무형문화유산보호에 관한 협약 20주년 기념사업 인정
- ‘마크로스’ 오리지널 크리에이터 ‘카와모리 쇼지(河森正治)감독 초빙사 인회’ 및 ‘마크로스 시리즈 전시’
- 한일축제한마당 마스코트와 함께하는 체험 이벤트, 일본 차 문화와 꽃꽂이 체험

한일축제한마당은 2005년 한일국교정상화 40주년을 기념하는 ‘한일우정의 해 2005’ 주요 사업으로 시작되었다. 그동안 한국과 일본 최대 규모의 민간 교류 행사로 성장하며 문화 교류, 시민 교류, 청소년 교류, 지방자치단체 교류 등 한일 우호의 상징으로 자리매김해 왔다. 한일축제한마당은 올해로 19회를 맞아 ‘우리가 그리는 미래’를 테마로 10월 22일(일) 11시부터 코엑스 D홀에서 열린다.

특히 일본과 한국의 전통탈춤 특별공연(한국: 봉산 탈춤, 일본: 이와사키 오니켄바이)이 펼쳐질 예정이며, 이 행사는 유네스코 무형문화유산보호에 관한 협약 20주년 기념사업의 하나로 인정됐다. 2022

년 유네스코 인류무형문화유산에 한국과 일본의 전통 무용극(한국: 탈춤, 일본: 후류오도리(風流踊))이 동시 등재된 것을 축하하며, 양국 문화와 전통을 한자리에서 느낄 수 있는 무대가 될 것이다. 한일축제한마당 운영위원회의 재능기부와 500여 명의 자원봉사자 그리고 축제를 즐기는 시민이 함께 만들어가는 ‘한일축제한마당 2023 in Seoul’의 다양한 프로그램은 아래와 같다. 무료행사.



한일축제한마당 행사 개요

한일축제한마당 공식홈페이지 <https://omatsuri.kr>

일시 10월 22일(일) 11:00~18:30
장소 코엑스 전시장 D홀 (3F)
테마 우리가 그리는 미래 共に描く未来
슬로건 즐거운 축제, 즐거운 만남, 즐기는 우리
구성 무대공연 / 부스 전시 / 참여 이벤트
주최 한일축제한마당 2023 in Seoul 실행위원회
주관 한일축제한마당 2023 in Seoul 운영위원회

후원 <한국측>외교부, 문화체육관광부, 해외문화홍보원, 서울특별시, KBS, 한국관광공사, 한국문화예술위원회, 서울관광재단, 한일문화교류회의
 <일본측>주대한민국일본국대사관, 관광청, 일본정부관광국, 일본국제교류기금, 일한문화교류기금, 서울재팬클럽, 일본자치체국제화협회
문의 한국측운영사무국(샛강나루) 02-702-7775



한일축제한마당 프로그램 안내

한국과 일본 공연단체의 무대 공연 및 다양한 문화 체험, 푸드 부스와 지자체·기업 부스 등이 참여한 가운데 다채로운 프로그램으로 진행된다

[1부 : 공식행사]

‘한일축제한마당 2023 in Seoul’ 공식 행사의 오프닝 무대는 ‘서울시 소년소녀 합창단’과 ‘서울일본인학교’의 한일 어린이 합창단이 문을 연다.

[2부 : 즐거운 축제]

2부에서는 ‘즐거운 축제’를 주제로 전통과 현대를 넘나드는 한국과 일본의 다양한 공연이 펼쳐진다.



[3부 : 즐거운 만남]

3부 공연에서는 조선통신사를 테마로 한, 일본극단 시즈오카현사의 공연과 유네스코 등재를 기념하는 한일 양국의 특별한 무용이 펼쳐진다. 또, 특별 프로그램 공연으로 진행되는 한일 힙합 공연은 축제장을 한층 뜨겁게 할 것이다.



[4부 : 즐기는 우리]

4부 무대에서는 K-POP과 J-POP을 선보인다. 일본의 DEARSTAGE 와 Lantis 가 공동 프로듀싱을 맡은 5인조 보컬 유닛 ARCANA PROJECT와 한국과 일본 양국에서 주목 받는 신인 10인조 그룹 n.SSign이 메인 무대를 장식한다. 피날레로 요사코이 아리랑 공연팀과 전 출연진, 관객이 함께하는 퍼포먼스를 선보이며 모두가 하나 되는 감동의 순간을 마련한다.



[부스 행사]

‘직접 체험하고 즐겨라!’

‘문화 체험·푸드 부스’ 뿐만 아니라 ‘지자체와 기업 부스’가 축제의 분위기를 살린다. 특히 한일 만화 특별전 부스에서는 다양한 장르의 만화 전시된다. 탄생 40주년을 맞이한 일본의 대인기 애니메이션 ‘마크로스’ 시리즈의 전시 코너를 설치하고, ‘마크로스’의 오리지널 크리에이터 중 한 명인 애니메이션 감독 카와모리 쇼지 씨를 초대하여 사인회를 진행한다.



체험 부스

한일축제한마당 마스코트와 함께 다양한 체험을 즐길 수 있는 ‘마스코트 체험 부스’에서는 마스코트 이미지 컬러링 체험과 만화가 워크숍이 진행되며, 페스티벌 월에서는 마스코트 퀴즈 이벤트와 응원 메시지 이벤트가 진행된다.



한일 양국 문화를 체험할 수 있는 ‘한일 전통의상 체험 부스’ ‘한일 전통 놀이 체험 부스’가 운영되며, ‘일본 차 문화 체험’ ‘일본 꽃꽂이 체험’에서는 직접 일본 문화를 체험할 수 있다.

축제에서 빠질 수 없는 ‘떡거리 체험 부스’ ‘문화 체험 부스’는 인기 부스 중 하나로 올해는 양국의 ‘길거리 음식’을 직접 맛보고 조리 과정을 볼 수 있다. 또 양국 전통주를 시음하고 소통할 수 있는 ‘한일 식문화 체험 부스’도 마련한다. 이 밖에 23개 지자체 부스와 10개 기업 부스 등을 마련하여 한일 각 지역의 독특한 문화와 관광 정보, 그 지역을 대표하는 특산품 등을 확인할 수 있다.

