아카렌가 통신

홋카이도청 국제과 소속 김소현 국제교류원이 한국 우호지역과의 교류사업 및 홋카이도의 정보 등에 대해 작성한 리포트를 소개합니다.

올해는 '홋카이도에서 해보고 싶은 일' 리스트에 오래 전부터 적어뒀던 일들을 달성해가며 꽤 알찬 시간을 보냈습니다. 돌이켜 보면 잠시나마 코로나의 그늘에서 벗어나 밖을 자유롭게 돌아다닐 수 있었다는 사실이 정말 꿈만 같습니다. 하지만 일본에서는 몇 주 전부터 코로나19가 8차 재유행 조짐을 보이고 있습니다. 이제 비자 없이도 외국인들이 자유롭게 입국할 수 있어 사람들의 이동이 부쩍 증가한데다 추운 날씨로 인해 환기를 하기 어려운 계절이 되어 그런게 아닐까 싶습니다.

제8회 '한일문화카라반' in 홋카이도 개최

K 타이거즈 태권도 시범단

민족음악원

비보이팀 JINJO CREW

도요카와 요코 (아이누 가수)

서울DAY 패널전

한글 책갈피 코너

10월 30일, 삿포로 팩토리홀에서 제8회 '한일문화카라반'이 개최되었습니다. 주일본국대한민국대사관의 주최 및 한일 양국 지자체의 공동주최를 통해 실시된 이 행사는 한일 양국 아티스트들의 공연을 한 자리에서 감상할 수 있는 문화 교류의 장으로, 올해는 홋카이도에서 열렸습니다. 약 3시간가량 진행된 이벤트에서는 한국 전통 예술인 판소리 공연을 비롯하여 아이누 음악, 한국과 일본의 대중가요, 비보잉, 태권도 공연 등 다양한 퍼포먼스를 선보이며 관객 분들께 즐거움을 선사했습니다.

행사 당일, 국제과에서는 '서울 DAY' 코너를 마련하여 홋카이도의 우호지역인 서울특별시의 개요와 명소 등을 소개하는 패널전을 실시하였습니다. 또한, 김소현 국제교류원은 부스 방문객들의 한글이름과 응원 메시지 등을 책갈피에 손글씨로 적어 증정하는 이벤트를 진행하였습니다.

추위엔 국물이 국룰

홋카이도에는 9월경부터 두 계절이 공존합니다. '고기호빵' 또는 '오뎅'이라는 글자가 큼지막히 적힌 편의점 깃발과 가로수의 메마른 잎이 바람에 나부끼는 모습에 가을을 느낄 수 있는 한편, 고타츠(난방 기구)와 러그 등이 진열된 마트 한 켠은 마치 겨울철의 가정집 모습을 보는 듯합니다. 찬바람이 솔솔 불어오기 시작하면 본능처럼 따뜻한 국물 요리가 생각나기에, 이번 호에서는 '나베(냄비 요리)'에 대해 이야기 해볼까 합니다.

혼자서도 즐길 수 있는 1인 샤브샤브
귀여운 곰인형이 맛있는 육수로 변신합니다 ▶

매년 9월 초, 일본에서는 '올해의 트렌드 나베'가 발표되며, 이번에는 '헤이세이(1989년~2019년을 가리키는 연호) 리바이벌 나베™'가 영예를 차지했습니다. 식자재를 절약하면서도 안정적인 맛을 추구하려는 고물가 시대의 소비경향과 더불어 'Z세대'라 불리는 젊은층 사이에서 화제가 된 '헤이세이 레트로' 열풍이 선정 배경으로 작용했다고 합니다. 즉, 2022년의 트렌드 나베는 이전 세대에 인기를 끈 대표적인 나베에 현대적인 요소가 가미된 퓨전요리라고 볼 수 있겠습니다. 나베는 큰 냄비에 조리하여 정겹게 나눠먹는 음식이지만, 코로나19로 인해 거리두기가 한창이던 2020년에는 '함께 즐기는 미니 나베(1인용 나베)'가 그 해의 트렌드로 선정되기도 했습니다. 음식에도 시대 풍조가 반영되는 모습이 새삼 흥미롭습니다.

▲이시카리 나베 정식

뿐만 아니라, 일본에는 각 지역을 대표하는 나베들이 있습니다. 홋카이도에서는 연어를 넣은 '이시카리 나베(石狩鍋)'가 유명합니다. 이는 삿포로시 북쪽에 인접한 이시카리시(石狩市)에서 유래한 것으로, 본래 어부들이 만들어 먹던 음식이라 합니다. 연어살과 서덜, 두부, 각종 야채들을 넣고 된장을 풀어 끓인 후 감칠맛을 더하는 산초가루를 넣는 것이 특징이며, 끓일수록 재료 본연의 맛이 우러나는 국물은 한국의 해물 된장찌개 맛과도 비슷했습니다. '혼밥 천국'이라는 명색에 걸맞게 일본에서는 1인용 나베 밀키트를 마트에서도 구입할 수 있고, 식당에서는 나베를 1인분만도 주문이 가능해 편리합니다.

저는 독자 여러분들께 삿포로에서 유래한 향토음식인 '스프카레'를 추천해 드리고 싶습니다. 매운 음식을 좀처럼 접하기 힘든 일본에서 얼큰하게 속풀이를 할 수 있는 메뉴이기 때문입니다. 뻘겋고도 칼칼한 국물은 일본풍 '해장국' 같다는 생각도 듭니다. 스프카레는 미소라멘, 징기스칸과 더불어 관광객 분들께 선호도가 높은 홋카이도의 인기 메뉴이며, 주문 시에는 맵기와 육수 종류, 토핑 등을 선택할 수 있어 개인의 입맛에 맞는 요리를 주문할 수 있습니다. 여러분들께서도 삿포로에 오셔서 취향을 저격하는 스프카레를 꼭 발견하셨으면 합니다.

삿포로의 명물! 스프카레 ▶

한편, 저는 국물 요리와 관련하여 양국의 식문화 차이를 느끼기도 했습니다. 한국에서는 국물을 밥과 함께 먹는 것이 일반적인데다, 찌개는 직장인들의 인기 점심 메뉴이기도 합니다. 하지만, 저는 일본 사람들과 나베를 먹을 때 밥을 곁들이는 경우를 지금까지 보지 못했습니다. 나베를 먹을 때는 별다른 반찬 없이 건더기와 국물만을 먹는게 일반적인 듯하지만, 양껏 먹고 싶을 때는 면이나 밥을 추가하여 식사를 마무리하는 것 같습니다. 그리고 이곳에서는 점심시간이 되면 직장인들이 사무실 내에서 도시락이나 빵, 컵라면 등으로 가볍게 끼니를 때우는 경우가 많기 때문에, 한국에서처럼 직장 동료, 상사와 함께 식당 테이블을 에워싸고 땀을 흘려가며 점심시간에 찌개를 먹는 모습은 가히 상상조차 할 수 없습니다.

여담이지만, 지금까지 일본 식당들의 메뉴판들을 봐오며 깨달은 한 가지 재미있는 사실은, 김치나 순두부 등 한식 재료가 메인으로 들어간 국물 요리 이름에는 '찌개'라는 단어가 사용된다는 점입니다. 하지만, 메뉴 이름이 '김치찌개나베' 혹은 '김치찌개나베 수프'라 쓰인 경우도 적지 않습니다. 이러한 명칭들을 목격할 때면 '찌개(한국)+나베(일본)+수프(서양)'라는 요리가 추구하는 방향성은 무엇일까 의문이 들곤 합니다. 이는 아마도 외국 어딘가의 선술집 메뉴판에서 '사시미 날생선 로우 피쉬' 라는 거창한 이름이 붙은 '사시미(회)'를 목격한 일본인이 느낄 법한 위화감일지도 모르겠습니다.

국제교류원의 가을 나들이

쿠로다케 페어리프트

긴센다이 등산로입구

유니가든 코키아

여행을 장려하는 사회적 분위기에 힘입어 저는 올해 전력을 다해 단풍구경을 했습니다. 9월 말에는 일본에서 가장 빨리 단풍이 드는 가미카와초(上川町)의 다이세쓰산(大雪山)에 단풍 산행을 다녀왔습니다. 작년 10월 출장으로 방문했을 때는 이미 눈이 쌓여있었지만, 올해는 한 달 가량 일찍 방문해서 단풍을 볼 수 있었습니다. 유니초(由仁町)에 위치한 유니가든의 코키아(댑싸리) 밭도 홋카이도의 가을 명소 중 하나입니다. 울긋불긋 물든 코키아들과 정원 한쪽에 핀 코스모스, 푸른 하늘을 유유히 날아다니는 잠자리들을 보며 홋카이도스러운 가을을 느끼고 왔습니다.

호헤이쿄 댐

조잔케이 온천마을

포도밭

단풍구경은 10월에도 계속됩니다... 삿포로시 산간부의 단풍은 10월 중순 절정에 달합니다. 단풍 명소로 유명한 호헤이쿄 댐은 아침 일찍부터 나들이를 나온 사람들로 북새통을 이뤘고, 조잔케이 온천마을을 둘러싼 산들도 알록달록한 잎들로 포근히 덮여있었습니다. 삿포로 시내 중심부에서 조잔케이로 향하는 길목에는 과수원들이 많이 있었는데, 그 중 한 곳에 들러 포도 수확 체험도 했습니다. 과일값이 비싼 일본에서 오랜만에 달콤하고도 싱싱한 포도를 마음껏 먹을 수 있어 즐거웠습니다. 이 곳에서는 계절마다 수확할 수 있는 과일들이 달라진다고 하니, 기회가 되면 또 가봐야겠습니다.

홋카이도대학 은행나무 가로수

나카지마 공원

눈벌레로 뿌옇게 보이는 풍경

삿포로 시내에서는 10월 중순이 지나면 단풍을 볼 수 있습니다. 오도리 공원, 나카지마 공원, 유리가하라 공원 등 가고 싶은 곳들이 많아 주말이 바빴습니다. 10월 마지막 주쯤에는 홋카이도 대학 캠퍼스의 은행잎들이 황금빛으로 물들어 장관을 이뤘고, 11월에 접어들어 은행잎들이 바람에 우수수 떨어질 때마다 말 그대로 '가을이 쏟아지는' 것 같았습니다.

한편, 홋카이도 사람들은 유키무시(눈벌레)가 나타나기 시작하면 '곧 눈이 오겠다'고들 이야기 합니다. 그리고 정말 신기하게도 흰 눈송이 같은 벌레들이 눈에 띄게 늘어나는 10월 중순경, 산간 지방의 첫눈 소식이 들려옵니다. 유키무시가 대량으로 발생하는 시기에는 시야가 뿌옇게 보일 정도로 벌레들이 날아다니곤 합니다.

✓ 아카렌가 통신 과월호 한국어판 바로가기

✓ 홋카이도청 국제과 FACEBOOK

✓ **편집자·발행처** 홋카이도 종합정책부 국제국 국제과
홋카이도 삿포로시 주오구 기타3조 니시6초메
TEL : +81-11-231-4111 FAX : +81-11-232-4303