

What`s Up, OITA!



오이타현 기획진흥부 국제정책과 국제교류원 김진아 (pu101502@pref.oita.jp)

<제 18호> 2017년 11월 발행

「What`s Up, OITA!」는 세계에서 활약하고 계시는 오이타와 인연있는 여러분들께,
일본 오이타현의 ‘지금’을 전달해드립니다.

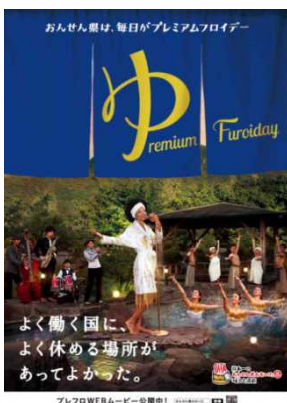


【인사】 오이타현 기획진흥부 국제정책과 과장 토쿠노 미츠루(徳野 満)

단풍이 아름답게 물드는 계절입니다. 11월은 오이타 가을의 대표적인 우스키, 키츠키, 히타의 대나무 등불 이벤트가 열리는 시기이기도 합니다. 다양한 행사를 보기 위해 오이타를 찾아 주실 땐 오이타의 자연, 역사, 문화, 음식도 함께 즐겨주시길 바랍니다. 계속해서 해외 현인회, 유학생 여러분의 힘을 빌려 오이타의 매력을 발신시켜나가고자하므로 잘 부탁드립니다.

<오이타현 주목 기사>

온천현 오이타 PR동영상 ‘Premium Furoiday’ 공개



원천수, 유출량 일본 제일을 자랑하는 오이타현은 근무 환경 개혁의 목소리가 높아지는 시점에서 근무와 휴가 방식을 제안하는 새로운 동영상 ‘Premium Furoiday’를 공개했습니다.

일본 제일의 온천현으로서 동영상을 통해 ‘프리미엄한 목욕으로 즐겁게 쉬자’는 메시지를 전달하고 있습니다. ‘Friday’를 일본어로 목욕을 뜻하는 ‘風呂(Furo)’로 재치있게 대신하고, 포스터의 로고 ‘P’는 온천이라는 의미인 일본어 ‘ゆ’ 문자로 표현했습니다. ‘Furoiday’와 비슷한 발음의 독일어로 기쁨과 환희를 뜻하는 단어도 있습니다. 온천에서 펼쳐지는 뮤지컬 풍의 즐거운 PR 동영상을 여러분도 꼭 감상해보시기 바랍니다.

▶ ‘Premium Furoiday’ 공식 홈페이지 <http://onsenkenoita.com/>

럭비 월드컵 2019 오이타 개최 2년 앞두고 열린 이벤트

‘럭비월드컵 2019’를 2년 앞둔 지난 10월 8일 ‘오이타 럭비 팬 존 2017’이 호르토히 앞 광장에서 개최되었습니다.

이벤트 회장에서는 럭비 체험 코너 등이 마련되어 럭비 팬은 물론, 가족과 어린이 등 누구나 즐길 수 있는 이벤트 부스가 다양했으며, 럭비 월드컵을 홍보하는 랩핑 버스의 출발식도 진행되었습니다. 또 초등학교생 태그럭비 교실도 같이 개최되어 이벤트 회장은 성황을 이루었습니다. 【럭비 월드컵 2019 추진실】



국민문화제 오이타 2018 개최 1년 앞두고 열린 이벤트



내년 오이타현에서 개최될 예정인 ‘국민문화제 오이타 2018, 전국 장애인 예술 문화제 오이타 대회’를 1년 앞둔 기념으로 예술문화존(오이타현립미술관, iichiko종합문화센터 및 그 주변)에서 이벤트가 열렸습니다.

현립미술관과 iichiko종합문화센터 사이의 국도 197호를 차 없는 거리로 만들어, 전통 예능 공연과 가수 May J의 미니 라이브 등 다양한 행사가 개최되었습니다.

【국민문화제·장애인 예술문화제국】

What`s Up, OITA!



오이타현 기획진흥부 국제정책과 국제교류원 김진아 (pu101502@pref.oita.jp)

<제 18호> 2017년 11월 발행

오이타 100% 즐기기! 분고타카다 쇼와노마치



분고타카다시의 쇼와노마치(昭和の町)는 쇼와시대(1926~1989년)의 모습을 재현해 놓은 마을입니다. 에도시대부터 쇼와시대까지 쿠니사키 반도에서 가장 변화했던 상점가는 시대의 변화에 뒤처지며 쓸쓸한 거리로 남겨졌습니다. 이후 2000년대에 들어와 이전의 활기를 되찾도록 조성된 것이 바로 쇼와노마치입니다. 현재는 옛날 학교 급식을 재현한 식당, 장난감 가게 등 다양한 상점들이 그 때 그 시절의 향수를 불러일으키며 관광객을 불러모으고 있습니다.

쇼와노마치를 대표하는 쇼와 로망 창고는 1935년 당시 부호였던 노무라 재벌이 쌀 창고로 사용하기 위해 지은 농업 창고였으나 현재는 쇼와시대의 교실을 재현해둔 공간과 전화기, 냉장고 등 옛날 가전제품과 자동차 등을 전시해두는 공간으로 재탄생되었습니다. 그 밖에 박물관과 갤러리 등 유료 시설과 레스토랑이 있습니다. 주말에는 60년이나 된 '쇼와 로망호'라는 버스가 운행을 하며, 쇼와노마치 상점가를 안내해줍니다.

누구나 한 번쯤은 과거로 돌아가고싶다는 생각을 해보셨을텐데요. 쇼와노마치는 한국의 옛 모습과도 닮은 점이 많아 오래된 상점과 건물, 소품 등을 보며 옛 추억에 잠길 수 있는 곳입니다. 또 젊은 사람들에게는 신선함을 가져다주며, 누구나 즐길 수 있는 관광 명소입니다.

전 세계 500만부 판매고를 기록한 히가시노 게이코의 소설 '나미야 잡화점의 기적'이 영화화되며, 개봉과 함께 영화 촬영지인 쇼와노마치가 다시 주목을 받고 있습니다. 쇼와시대와 현재를 오고가며 펼쳐지는 스토리 때문에 쇼와노마치가 촬영 장소로 안성맞춤이라는 생각이 듭니다.

쇼와노마치를 산책하고 있으면 곳곳에 붙여져있는 영화 포스터가 눈에 들어오고, 여기저기서 영화 주제곡이 들려옵니다. 나미야 잡화점은 영화 촬영이 끝나면서 세트장도 철거됐지만, 촬영지를 찾는 영화 팬들을 위해 상점가에 나미야 잡화점을 새롭게 재현해뒀습니다. 영화 속 잡화점과는 다르게 간판과 페인트가 새 건물이라는 인상을 주지만, 영화의 흔적을 엿볼 수 있습니다.

쇼와노마치 전시관에는 영화 속에 사용된 소품과 배우들의 의상, 촬영 당시 사진 등이 전시 중이며, 예고편도 계속 상영 중이었습니다. 이 밖에도 촬영 당시의 세트장과 함께 사진을 찍을 수 있는 AR어플과 촬영지 스탬프러리 등 영화 개봉과 함께 다양한 이벤트도 진행 중이니 참고하시기 바랍니다.

쇼와노마치를 다녀온 후 영화를 관람했는데, 익숙한 풍경을 찾는 재미가 있었습니다. 반대로 영화를 먼저 보고 쇼와노마치를 찾아오시면 마치 영화 속에 들어와 있는 기분이 들지않을까 싶습니다.

영화는 한국에서 2018년 2월 개봉될 예정입니다.



What`s Up, OITA!



오이타현 기획진흥부 국제정책과 국제교류원 김진아 (pu101502@pref.oita.jp)

<제 18호> 2017년 11월 발행

오이타 100% 즐기기! 분고타카다 소바 만들기 체험



이제는 브랜드로 자리잡은 분고타카다 소바의 역사는 사실 매우 짧습니다. 원래 이 지역에선 소바는 거의 재배되고 있지 않았으나, 2003년부터 소바를 재배하기 시작하면서 ‘분고타카다 소바 생산조합’을 설립했습니다. 이후 해를 거듭할수록 점점 규모가 커지고, 온난한 기후를 살려서 봄과 가을 연 2회에 걸쳐 재배를 하고 있습니다. 현재는 넓은 면적을 자랑할 정도로 성장하였으며, 봄에 수확하는 메밀인 ‘하루 소바’는 일본 제일의 산지로 자리매김했습니다. 참고로 ‘하루 소바’는 6월 중순, 가을에 수확하는 메밀인 ‘아키 소바’는 10월 하순부터 맛볼 수 있습니다.

‘분고타카다 소바 도장’은 분고타카다 소바의 브랜드화 및 소비 확대를 목표로 2013년 7월, 분고타카다시 중앙공민관 내에 문을 열었습니다. 이 곳에서는 소바 만들기 체험과 전문가 양성을 위한 지도를 실시하고 있습니다.

저도 ‘분고타카다 소바 도장’에서 국제교류원들과 함께 소바 만들기 체험을 해보고 왔습니다. 힘줘서 반죽을 하거나, 밀대로 균일한 두께를 만드는게 꽤나 어려웠지만, 고소한 메밀 향이 점점 코끝으로 느껴지기 시작했습니다. 마지막까지 직접 썰어 완성한 소바는 면의 굵기가 저마다 달라 개성 넘쳤지만, 색다른 체험에 모두 즐겁게 마무리할 수 있었습니다. 완성된 소바는 바로 그 자리에서 먹거나 집으로 가지고 갈 수 있습니다.

‘분고타카다 소바 도장’은 쇼와노마치와 가까워서 관광과 함께 소바 만들기 체험을 한 코스로 즐길 수 있습니다.

※소바 만들기 체험 (사전 예약)

체험 요금 : 600g당 한 그룹 (2~5명), 3,600엔 (시식 1인 216엔)

소요 시간 : 1~2시간

<소바 만드는 과정>



1. 메밀가루와 밀가루를 8:2 비율로 섞은 후 채로 곱게 만듭니다.



2. 물을 전체에 부어 가루에 골고루 베도록 손가락을 세워 잘 섞어줍니다.



3. 여러 번 반죽해서 표면이 매끈해지면 동그랗게 만들어줍니다.



4. 밀대로 반죽을 펴줍니다. 조금씩 균일하게 여러 번 반복합니다.



5. 동그란 반죽을 네모나게 만들기 위해 밀대로 모서리 부분을 만듭니다.



6. 네모나진 반죽의 두께가 균일해지면 세 번에 걸쳐 접습니다.



7. 반죽 위에 판자를 대고 칼로 썩니다.



8. 소바 완성!