

# What`s Up, OITA!



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

<제 27호> 2018년 8월 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)

럭비월드컵과 관련하여 오이타현과 현 럭비협회 등이 호주와 뉴질랜드를 방문해 홍보를 실시하고 있으며, 파리 및 홍콩에서도 PR을 실시하는 등 국내외를 통한 각종 홍보 계획을 세우고 있습니다. 예를 들면 럭비 시합이 열리는 세계의 현을 활용해, 후쿠오카로 입국해 오이타와 구마모토를 돌고 다시 후쿠오카를 통해 귀국하는 등 이번 럭비 월드컵을 귀중한 기회로 삼아 관광객 유치의 폭을 넓히고 질을 향상시킬 수 있도록 노력하고 있습니다.

## <오이타현 소식>

### 웹라디오 ‘오이타에서 만나요’ 개설

‘모처럼이니 중요한 이야기는 오이타에서’. 오이타현에서는 웹라디오 ‘오이타에서 만나요’(<http://oita.love>)를 개설해, ‘온천현 오이타’의 생생한 매력을 웹으로 발신하고 있습니다. 만화가, 음악가, 푸드 에세이스트 등 각 분야의 영향력있는 다양한 게스트가 오이타를 방문해 ‘음식’, ‘음악’, ‘건축’ 등을 테마로 현내 거주 중인 분과 이야기를 나누는 모습을 생방송으로 전달하며, 오이타를 여행하고 색다른 시선으로 오이타의 매력을 발굴하는 모



을 SNS로 발신합니다. 오이타의 ‘지금’을ダイナミック하게 느껴주시길 바람과 동시에, ‘#大分で会いましょう(오이타에서 만나요)’를 통해 전세계의 오이타팬 여러분과 교류할 수 있는 것 또한 매력입니다.

현재, 공식 인스타그램에서는 포토 콘테스트도 실시 중입니다. 오이타에서 ‘누군가와 만나고 싶은 장소’, ‘또 만나고 싶은 그 사람’, ‘추억이 담긴 가게’, ‘힐링되는 풍경’ 등 여러분에게 있어서 ‘오이타에서 만나요’를 찍은 사진을 모집하고 있습니다. 우수 작품으로 선정 시 멋진 상품도 준비해두었습니다. 전문가가 아니어도 괜찮고 촬영시기도 상관없습니다. 가족과 친구에게도 널리 알려져 많이 참가해주시기 바랍니다.

## 해외 오이타현인회 교류 게시판

### 한국 오이타현인회 개최



7월 4일 올해로 두번째를 맞이한 한국 오이타현인회를 서울 시내의 일본 요리집에서 개최했습니다.

저는 서울이 아닌 지방에서 거주하고 있어, 평소 서울까지 올라오는 경우는 적은 편이지만, 현인회 개최 연락을 받으면 날짜에 맞춰 출장을 계획하는 등 가능한한 참가하고자 노력하고 있습니다. 참가자 분들이 가져오시는 술 덕분에 즐거운 분위기도 더욱 무르익어 무심코 과음하게 되는 경우도 있지만 2~3개월마다 개최되는 현인회를 늘기 다리고 있습니다.

-한국 오이타현인회 에토(江藤)-

# What`s Up, OITA!



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

<제 27호> 2018년 8월 발행

## 오이타 100% 즐기기! 자비에르혼포&헤츠기&카보스농장&후렌종유동



오이타현 대표 과자인 ‘자비에르’, ‘루이사’ 등을 만드는 자비에르 혼포. 입구에서부터 달달한 냄새가 풍기는 공장 안에 들어가자 직원들의 손이 바쁘게 움직이고 있었습니다. 1962년에 탄생한 ‘자비에르’는 2000년 공장이 도산해 잠시 판매가 중단되었다가 현민들의 요청으로 당시 직원이었던 현재 대표가 자비에르 혼포를 설립했다고 합니다. 제조 과정을 견학한 후 먹은 갓 구운 자비에르는 겉이 바삭하고 속은 촉촉하고 부드러워 정말 맛있었습니다.



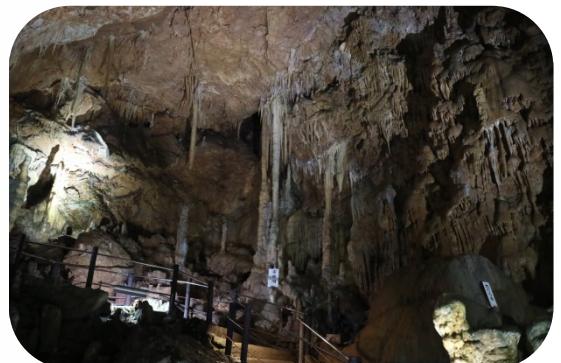
헤츠기혼마치는 에도시대 당시 성하마을이 아님에도 상업 활동이 가능했던 마을로 변영했으며, 당시에 지어진 건축물이 옛모습 그대로 남아있는 곳입니다. 헤츠기의 대부호였던 호아키가문은 농업과 양조업을 경영했는데, 그 때 건물들이 현재는 레스토랑과 카페, 갤러리, 전시실 등으로 활용되고 있습니다. 특히 이 지역 특산물인 우영을 메인으로 하는 카페는 창고 특유의 아늑한 분위기가 감돌아 계속 머물고싶게 만드는 공간이었습니다.



오이타의 특산물 카보스를 재배하는 카와사키 카보스 농원은 카보스의 일본 제일 생산량을 자랑하는 농원입니다. 도착하자마자 미리 준비해두신 상콤한 카보스 주스를 마시니 더위에 지쳐있던 몸도 회복되는 느낌입니다. 20만평방미터의 넓은 면적을 지닌 카와사키 농원은 4구역으로 나뉘는데, 넓은만큼 수확하는데만도 시간이 오래 걸려 여름부터 12월에 걸쳐서 수확 작업을 한다고 합니다.



1926년에 발견되어 천연기념물로 지정된 후렌 종유동은 500m 길이의 동굴을 왕복하는 코스로, 가장 안 쪽에있는 용궁성 구역에는 100만년 이상되었을 것으로 추정되는 높이 10m, 둘레 16m의 석순이 자리잡고 있으며, 거북이상, 노부부상 등 자연이 빚어놓은 신비로운 모습에 감탄사가 절로 납니다. 동굴 안 기온은 연중 15도를 유지하며, 겨울에는 따뜻하고 여름엔 에어컨이 필요 없을 정도로 피서제에 제격입니다.





# What`s Up, OITA!



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

<제 27호> 2018년 8월 발행

## 오이타 100% 즐기기! 토마토 따기 체험& 히타 기온 마츠리



토마토 따기 체험을 위해 고코노에 산 속 깊이 위치한 농원에 방문했습니다. 토마토가 주렁주렁 매달려있는 비닐하우스 안에는 아직 익지 않아 초록색을 띠고 있는 토마토가 대부분이었지만 그 중에서 새빨갭게 익은 토마토를 골라 따면 됩니다. 토마토 꼭지부분을 잡고 살짝 비틀면 손쉽게 딸 수 있어 누구나 간단하게 체험이 가능하며 직접 딴 토마토를 깨끗하게 씻어 한 입 베어먹었더니 싱싱한 과즙이 정말 맛있었습니다.



히타 기온 마츠리는 일본 3대 마츠리 중 하나인 교토의 기온마츠리를 토대로 하는 기온 마츠리 중 하나로 2016년 유네스코무형문화유산으로 등록된 전통 마츠리입니다. 히타 기온 마츠리는 이틀에 걸쳐 마메다 지구, 쿠마, 타케다지구로 나뉘어 야마보코 순행이 실시되며, 이 날은 쿠마, 타케다 지구의 순행을 보고 왔습니다.

와카미야 신사에 도착하자 압도적인 크기와 화려한 색채의 야마보코가 눈길을 사로잡습니다. 마을 주민들이 손수 조립하고 꾸미는 야마보코는 높이도 모양도 제각각이며, 무게도 무려 5톤이나 된다고 합니다. 바퀴는 통나무를 잘라 만들었기 때문에 잘 굴러가지 않아서 힘을 합쳐 밀고 당겨야 합니다. 특히 회전을 해야하는 경우에는 야마보코를 들고 움직여야하기 때문에 보는 사람이 조마조마할 정도였습니다. 그럼에도 참가자들의 얼굴에는 웃음이 가득합니다. 더운 날씨 속에서도 웃고 즐기며 마츠리를 만끽하는 모습이 정말 인상적이었습니다. 작은 마을에 이런 전통 행사가 수백년에 걸쳐 이어져 내려오는 것도 대단하지만, 무엇보다 주민들이 자부심을 가지고 자발적으로 축제에 참가하는 모습이 더 대단하게 느껴졌습니다. 이 날은 분고오노시 이누카이정 와카야유 국제교류회에서 주최하는 홈스테이 교류에 참가한 홍콩 대학생들도 함께 했습니다. 매년 이맘때 실시하는 홈스테이 교류 일정 중 히타 기온 마츠리 참가하기 때문에 이번에도 홍콩 대학생들이 핫피를 입고 야마보코를 힘차게 밀며 순행에 참가했습니다. 힘들었지만 일본인들과 함께 힘을 합쳐 땀 흘려가며 마츠리에 참가한 것은 매우 보람차고 뜻깊은 경험이었다고 합니다.



이번 What's up, OITA! 한국어판은 현 장학금을 받는 유학생들과 함께 다녀온 스터디투어(자비에르 호프 공장, 헤츠기혼마치, 카보스 농원, 후렌중유동)와 분고오노시 이누카이정 국제교류회에서 주최하는 홍콩 대학생들과 함께하는 투어(토마토따기, 히타기온마츠리)에 참가한 내용을 담았습니다. 오이타는 최근 35도 이상을 기록하는 폭염이 이어지고 있는데요. 더운 날씨 속에서도 여름에만 볼 수 있는 오이타의 매력을 만끽할 수 있었습니다.

국제교류원 김진아

