

아카렌가 통신

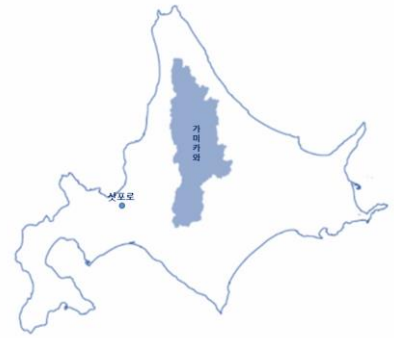


2021년 10월 27일(수)부터 10월 29일(금)까지, 홋카이도청 국제과의 국제교류원들이 '아카렌가 통신' 취재를 위해 홋카이도 가미카와 지방을 방문하였습니다. 이 활동에 관한 김소현 국제교류원의 리포트를 소개합니다.

가미카와 지방을 찾아서

'홋카이도'하면 어떤 모습이 떠오르시나요? 겨울이 길고 눈이 많이 오는 곳, 광활한 자연을 만끽할 수 있는 곳, 보랏빛 라벤더 밭이 펼쳐지는 곳, 먹방 투어를 즐길 수 있는 곳 등... 아마도 독자 여러분의 수만큼 다양한 이미지가 존재할 것이라는 생각이 듭니다. 이번 출장지인 '가미카와(上川)' 지방은 앞서 언급한 홋카이도의 모습들이 모두 담겨있으면서도, 의외로 외국인 관광객들에게 잘 알려져 있지 않은 부분도 많은 곳입니다.

이 지역의 느낌은 '강원도'와 매우 흡사합니다. 워낙 많은 눈이 오며, 일본 국내에서 가장 이른 단풍 시즌을 맞이한다는 점, 천문대와 양떼목장, 메밀밭 등 강원도와 유사한 볼거리들이 있다는 점 등, 두 지역에는 비슷한 매력이 있다는 생각이 듭니다. 가미카와 지방은 거점도시 '아사히카와'를 중심으로 하며, 지리적으로는 홋카이도의 거의 중앙부에 위치합니다. 홋카이도를 방문하신 적이 있는 분들이라면 이미 다녀가셨을 법한 '청의 호수', '사계채의 언덕', '팜토미타 라벤더 밭' 등이 위치한 지역이 바로 이 가미카와 지방이며, 홋카이도를 대표하는 멋진 풍경들을 보기 위해 빼놓을 수 없는 곳이라고 할 수 있겠습니다.



▲홋카이도 중앙부에 위치한
가미카와 지방

푸드에 진심! 가미카와 푸드 투어리즘

"홋카이도에 오면 야채마저도 맛있게 느껴진다!" 이는 홋카이도를 방문하신 관광객 분들께 자주 듣는 이야기입니다.

'일본의 식량기지'라고도 불리는 홋카이도에서는 광활한 대지와 서늘한 기후를 활용한 농산물의 대규모 경작이 이루어지며, 특히 가미카와 지방에서는 다양한 작물들이 생산됩니다.

홋카이도청의 기관인 가미카와 종합진흥국에서는 풍부한 식품 자원과 지역 관광을 연계한 '가미카와 푸드 투어리즘' 사업을 실시 중이며, 지역 농산물을 활용한 요리를 선보이는 로컬 식당들과 특산품들의 홍보에 힘쓰고 있습니다.

이 사업의 특징은 가미카와 종합진흥국이 카탈로그와 홈페이지 등을 통해 지역의 먹거리를 적극적으로 홍보하고 있는 점이라 할 수 있습니다. 로컬 식당 중에서는 인터넷으로 정보를 찾기 쉽지 않은 경우도 종종 있는데, 사업을 통해 가미카와 종합진흥국이 엄선한 맛집들을 광범위하게 소개하고 있으니 여행 도중에 둘러보면 좋겠다는 생각이 들었습니다.

양파와 메밀, 감자, 홉 등 홋카이도를 대표하는 작물들은 원물 혹은 가공품의 형태로 유통되고 있습니다. 삿포로 맥주 회사에서는 매년 여름이 끝나갈 무렵에

갓 수확된 홋카이도 가미후라노초의 홉으로 만든 캔맥주를 한정 상품으로 출시하고 있으며, 일본 제과업체 '가루비'에서 포테이토칩을 만드는 데도 홋카이도 농가에서 재배한 감자들이 많이 사용된다고 합니다.

특히, 감자나 양파처럼 홋카이도가 주산지인 품목의 경우, 지난 여름처럼 폭염과 가뭄으로 인해 작황이 좋지 않은 해에는 전국의 야채값이 상승하는 일이 벌어지기도 합니다.



맛 좋은 물이 흐르는 '아사히카와'



▲로컬 사케를 맛보는 호크스 국제교류원

이번 취재를 통해 새롭게 알게 된 사실은, 아사히카와를 비롯한 가미카와 지방에는 '명수(名水)'가 흐르고 있어 다양한 브랜드의 로컬 사케들이 생산되고 있다는 점입니다.

아사히카와 시내에 위치한 '오토코야마' 주조 자료관에서는 에도시대부터 이어져 온 양조장과 관련된 전시물을 관람하거나 사케 시음, 기념품 구입 등이 가능합니다. 로컬 사케에 관심 있으신 분께서는 가미카와 지방을 방문하셔서 대자연의 맛이 깃든 사케를 꼭 드셔보시길 바랍니다.

메밀 꽃 피는 '호로카나이'

이 지역은 7월 중순부터 8월 중순까지 하얀 메밀꽃으로 뒤덮이며, 메밀밭은 사진을 찍는 관광객들로 북적입니다. 그리고 9월 초순 경에는 '호로카나이초 신소바 축제'가 열립니다.

이 지역의 냉량한 기후와 큰 일교차는 생육기간이 짧은 메밀 재배에 적합하며, 1980년 이후 경작 면적과 생산량 모두 일본 국내 최대를 기록하고 있습니다.

홋카이도 내에서도 호로카나이 지역의 강설량은 차원이 다를 정도인데, 겨울철에는 매일같이 이 곳의 적설량이 보도되곤 합니다. 눈이 3m 이상 쌓인 적도 있어서 그런지 보행자 신호등의 위치가 유난히 높아 보였습니다.



▲높은 곳에 달려있는 보행자 신호등

눈이 많이 오면 물론 생활에 불편함도 있겠지만, 이 지역에서는 겨울에 내린 눈을 농산물 저온저장시설(雪乃御殿)에 보관하여 창고 냉방에 활용하고 있다고 합니다. 메밀을 장기보관 하는 동안 품질과 풍미를 유지하기 위해선 일정한 온도와 습도를 유지하는 것이 관건인데, 이를 위해 눈이 사용됩니다.

저희는 마을 내의 메밀 건조조제 시설(そば日本一の牙城)을 방문했습니다. 지역에서 수확된 메밀들은 신속한 건조를 위해 이 시설로 반입됩니다. 원료들은 불순물들을 거르는 여러 과정들을 거쳐 건조되며, 마지막으로 포대 자루에 담겨집니다.



▲메밀밭 풍경 (7~8월 경)



▲본고장의 맛!



▲메밀 보관 창고 내부

한편, 호로카나이는 일본에서 메밀이 가장 많이 생산되는 곳임에도 불구하고 인구는 약 1,400명 정도에 불과합니다. 메밀 재배 가구 수는 점점 줄어들어도 재배 면적은 갈수록 넓어지고 있다고 하니, 효율적인 농업이 이루어지고 있는 것 같습니다. 홋카이도 호로카나이 고등학교에서는 메밀 재배, 관리, 수확, 가공, 제조 등의 일련 과정을 학습하는 교과가 필수과목으로 채택되어 있으며, 전국 고등학생 소바 제면 선수권 대회에서는 연패를 기록하는 등, 마을 주민들이 메밀과 깊은 연관을 맺고 있다고도 할 수 있겠습니다. 참고로 한국 최대의 메밀 산지는 어느 지역인지 아시나요? 단편소설 '메밀꽃 필 무렵'의 배경이 된 '강원도' 일 것 같지만, 정답은 홋카이도의 우호지역 중 하나인 '제주특별자치도'라고 합니다.

그림책 마을 '켄부치'



켄부치(剣淵)는 아사히카와에서 시베츠(士別)로 향하는 길목에 위치하며, 알파카 목장이 있는 지역이기 때문에 곳곳에서 알파카 캐릭터들이 관광객들을 반겨줍니다.

'그림책 마을'이라는 명성에 걸맞게 미치노에키에는 그림책을 보며 쉬어갈 수 있는 코너도 마련되어 있었습니다. 휴게소의 규모가 큰 편은 아니지만, 온가족이 함께 즐길 수 있는 도서들이 갖춰진 점이 인상적이었습니다.

특산물 코너에는 여러 종류의 야채주스들과 메밀국수 건면들이 진열되어 있었는데, 호로카나이 지역의 상품들과는 달리 호박, 아스파라거스, 깨, 현미 등의 풍미가 가미된 건면 제품이 많았습니다.

∞지역과 관련된 이야기∞



일본 드럭스토어 쇼핑 필수템 중 하나였던 자석파스. 이 제품의 명칭은 '피프 에레키반'입니다. 가미카와 지방에도 '핏푸(比布)'라는 지역이 있는데요, 제품명과 동일한 지명인 '핏푸초'에서 위의 자석파스 광고가 촬영된 것을 계기로 JR핏푸역에 관광객들이 몰려들던 시기도 있었다고 합니다.

양의 마을 '시베츠'

홋카이도에는 '시베츠'라는 지명으로 불리는 지역이 두 군데가 있는데, 이번에 저희가 방문한 곳은 가미카와 지방에 위치한 '시베츠'입니다. '양'(서퍽 램)으로 유명한 지역을 방문한 저희들은 20여종의 양들을 사육하는 양떼 목장인 '양과 구름의 언덕'에 가보았습니다. 양들이 자유롭게 초원을 노니는 풍경을 기대했지만, 공공로롭게도 비가 오는 바람에 양들은 실내에서 쉬고 있었습니다. 시설 중 한 곳인 '세계의 면양관'에서는 양들을 가까이서 보며 먹이주기 체험 등도 가능합니다.

'양의 마을'답게 시베츠에는 양과 관련된 제품들이 많이 보입니다. 기념품 가게나 미치노에키에는 양고기 가공품은 물론, 양모 제품들도 진열되어 있었습니다. 참고로, '삼겹살'이 한국인들의 소울푸드라면, 홋카이도민들의 소울푸드는 '징기스칸'(양고기 구이)이라고 할 수 있을 정도로 홋카이도에서는 양고기가 많이 소비됩니다. (하지만 도내에 유통되는 양고기는 수입산 비중이 큼) 시베츠의 특산물인 '서퍽 램'은 수입산에 비하면 가격은 다소 비싼 편이지만, 육질이 부드러워 맛있었습니다. 징기스칸은 불판 위에 야채와 함께 생고기를 구운 뒤 소스에 찍어먹는 방식, 혹은 양념에 재워둔 고기를 구워먹는 방식 등 홋카이도 내에서도 각 지역마다 다른 조리법이 존재하는데, 이날 먹었던 양념 징기스칸은 웬지 그리운 '불고기' 같은 맛이 났습니다.



▲명상을 즐기고 있는 양



▲귀여운 디자인의 양모 제품



▲징기스칸 (양고기 구이)

반짝반짝 빛나는 '나요로'

분지에 위치한 나요로는 춥고 눈이 많이 오는 곳이며, 겨울철 기온이 영하 30℃까지 내려가기도 합니다. 추운 날에는 대기 중의 수증기가 승화하여 반짝이는 '다이아몬드 더스트', 태양에 반사된 다이아몬드 더스트가 기둥 모양으로 빛나는 '선필러'도 관측됩니다.



▲미치노에키의 다양한 디저트

쌀과 찹쌀도 유명합니다. 홋카이도 전체 찹쌀 생산량의 1/3을 차지하며, 품질도 우수하여 다양한 제품에 활용되고 있습니다. 미치노에키에서 판매 중인 '소프트 찹쌀떡'은 연간 130만개나 판매되는 명물이며, 맛이 다양해서 골라먹는 즐거움도 있습니다.



▲겨울을 나기 위한 도구들

기타구니(北国) 박물관에서는 추운 나요로 지역의 자연과 역사, 생활상에 관한 전시물들을 볼 수 있으며, 이곳에는 현대인들의 향수를 자극하는 옛날 물건들도 많이 전시되어 있습니다. 또한, 에도 막부 말기의 탐험가로서 여섯 차례에 걸쳐 홋카이도를 조사하여 '데시오 일기'를 저술하고, 그 당시 '에조치'라 불리던 땅을 '홋카이도'라 명명한 인물인 '마쓰우라 다케시'에 관한 기록도 있었습니다.

한편, 나요로는 천체 관측에 적합한 지역이기도 합니다. 시내와 비교적 가까운 곳에 '기타스바루' 나요로 시립

천문대가 있으며, 시민들을 대상으로 한 천체관측 이벤트도 열리곤 합니다. 이 시설에는 일본에서 두 번째로 구경이 큰 천체 관측 망원경(피리카 망원경)이 있는데, 첨단 기술이 집약된 천체 망원경에 테루테루 보우즈(날이 맑기를 기원하며 매다는 인형)가 달려 있어 정겹게 느껴졌습니다.

이곳에선 잠을 자며 휴식을 취할 수 있는 '숙면 플라네타리움' 이벤트도 개최됩니다. 플라네타리움 감상 도중에 깜빡 잠이 드는 분들이 있다는 사실에 착안하여 기획되었다고 하니 흥미로운 발상의 전환이라는 생각이 들었습니다.



▲육상 관측실 내부

세련된 마을 '히가시카와'

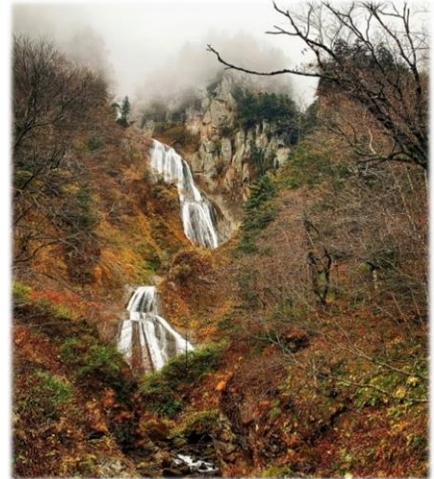
아사히카와에서 다이세쓰산으로 향하는 길에 '히가시카와'를 지났습니다. 이 마을은 관광 가이드북 같은 데는 소개되어 있지 않지만, 일본 국내에서는 꽤 잘 알려진 곳이며, TV 프로그램 등에서는 일본 연예인들이 거주하고 싶어하는 지역으로 종종 소개되기도 합니다. 전국 고등학생들의 사진대회(사진고시엔)가 열리기 때문에 '사진의 마을'이라고도 불린다는 사실은 익히 알고 있었지만, 그 밖에 '목공예'로도 매우 유명한 지역이라고 합니다. 시민교류회관 내 갤러리에는 많은 예술 작품들도 전시되어 있었습니다.

저희는 샤토로가 조금씩 가을로 물들어가는 10월 말에 이 지역을 방문했습니다. 물을 자유롭게 떠다 마실 수 있는 원수(수원지)를 가보니 자연과 함께하는 마을이라는 사실이 실감났습니다. 한편, 자동차를 타고 다이세쓰산(大雪山)을 오르는 중에는 주변 풍경이 어느새 눈 쌓인 겨울로 변해버린 모습도 볼 수 있었습니다. 다이세쓰산은 이름처럼 많은 눈을 볼 수 있는 산이며, 9월 중순 무렵부터 계절을 앞서가는 단풍 소식이 들려오는 곳이기도 합니다. 아쉽게도 저희가 갔던 날에는 강풍으로 인해 로프웨이 운행이 중지된 상태였습니다.



히가시카와에 위치한 '다이세쓰 아사히다케 원수'에서는 용출되는 지하수를 마셔볼 수 있습니다. 입장료 100엔을 지불한 후 원하는 만큼 물을 담아갈 수 있는 곳입니다. 물이 졸졸 흐르는 게 아니라, 기분까지 상쾌해질 정도로 팔팔팔 분출되고 있었습니다. (시간당 용출량 4,600 l)

매우 흐린 날 방문했던 '하고로모 폭포'에서는 아래처럼 한 폭의 동양화 같은 풍경을 볼 수 있었습니다.



국제교류원들이 이야기하는 히가시카와의 매력



약 8,000명의 주민들이 거주하는 히가시카와. 놀랍게도 이 지역에는 한국인을 포함한 약 20명의 제트프로그램 참가자들이 활약 중입니다. 이 곳의 국제교류원들을 만나 히가시카와에서의 생활과 지역의 매력에 대한 이야기를 들어보았습니다.

✓ 우호적인 주민들

히가시카와에는 약 300명의 외국인들이 거주하고 있는데, 언제나 흔쾌히 도움을 주시는 친절할 마을 주민 분들이 계셔서 생활에 어려움 없이 지내고 있습니다. 외국인들과 상생하는 지역이라는 특징 덕분에 마을에서는 외국인들을 신기하게 쳐다보는 아이들의 시선도 느껴지지 않아 지내기가 매우 편안하다고 합니다.

✓ 국제적인 환경

다양한 국적의 외국인들이 거주하며, 마을에는 일본어 학교도 있기 때문에 히가시카와에서는 각국의 문화를 접할 수 있는 국제교류 이벤트와 강좌들도 자주 열립니다. 업무도 재미있어서 보람찬 하루를 보낼 수 있고, 국제교류원들도 생활 속에서 여러 나라 문화들을 접하며 서로에게 배울 수 있는 점이 많다고 합니다.

✓ 풍부한 자연

뚜렷한 계절의 변화를 느낄 수 있고 주변에 산이 많아 공기도 매우 맑은 히가시카와. 지역 특산물 중에 '생수'가 있을 정도로 물 맛 좋기로 이름난 지역이기도 합니다. 마을에서는 다이세쓰산의 지하수를 이용하기 때문에 상수도 시설이 없고, 수도세를 내지 않아도 된답니다. 생수를 사먹을 필요가 없는 것도 장점이라네요.

✓ 자연 속에서 즐기는 여가

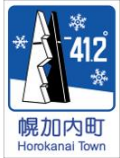
겨울이 긴 히가시카와에서 근무하게 된 것을 계기로 스노보드와 스키 등 겨울 스포츠의 매력에 빠진 국제교류원들도 있습니다. 느긋하게 독서를 하거나 텃밭을 가꾸는 등 대부분의 국제교류원들이 본국에서보다 한층 다양한 취미를 갖게 되었다고 합니다. 눈이 녹기 시작하면 다이세쓰산으로 함께 트레킹을 가는 등 자연 속에서 심신이 건강해지는 생활을 할 수 있는 곳이라 생각됩니다.

✓ 용이한 접근성

인근에 '아사히카와'가 위치하고 있어 버스를 타고 시내로 나가 문화 생활을 즐기거나, 수입 식자재를 구하는 데도 불편함이 없다고 합니다. 아사히카와 공항이 가깝다는 것도 매력적입니다.

가미카와 지방의 주요 미치노에키

미치노에키(국도휴게소)는 도로 이용자들의 쉼터이자 해당 지역의 문화와 역사 등에 관한 정보들을 제공하는 시설입니다. 지역에서 생산한 야채나 과일, 가공품 등도 판매하고 있어 지역 활성화에 기여하기도 합니다.



숲과 호수의 마을 호로카나이
메밀 가공품, 디저트 등
온천 시설도 갖춘 휴게소



메밀 천국 호로카나이!



알파카 목장이 위치한 켄부치

그림책 마을 켄부치
야채주스, 전분 등
그림책 코너가 인상적인 곳



그림책 구입도 가능



찰쌀의 마을 나요로
쌀, 찰쌀제품 등
소프트 찰쌀떡 코너가 인기



여러가지 떡을 맛볼 수 있는 곳

사무라이·시베츠
서퍽 램 등
양모 제품도 유명



히가시카와 미치쿠사칸
쌀, 로컬 맥주 등
자가배전 커피도 인기



취재 기간 중에 방문했던 가미카와 지방의 휴게시설 정보입니다. 홋카이도에는 총 129개의 국도휴게소가 있습니다.

동짓날 풍경

일 년 중 밤이 가장 긴 날. 하지만 기분 탓인지 이미 동짓날 전부터 해가 누엇누엇 저무는 시간이 조금씩 늦어지고 있는 것 같습니다. 한국에서는 이 날에 새알심을 띄운 팔죽을 먹는 풍습이 있지요. 마찬가지로 일본에서도 동짓날에는 평소와는 다른 일들을 합니다. 청과물 코너에는 동지를 맞아 '유자와 호박'이 세트처럼 진열되곤 하는데, 과일과 야채의 조합이 제법 신선하게 느껴집니다.

호박은 예로부터 운을 상승시키고 영양을 보충하기 위해 먹어온 동지 음식이라 하며, 백화점 식품코너와 마트의 반찬코너, 심지어 편의점에서도 찐 호박 위에 팔소를 얹은 '동지 호박'을 판매하고 있었습니다. 호박과 달리, 유자는 먹기 위한 용도가 아니라 목욕물에 띄우는데 사용된다고 합니다. 목욕 문화가 발달한 일본의 독특한 풍습이라고 볼 수 있겠습니다.



▲유자와 호박의 콜라보



일본의 연말 분위기

구정을 쇠지 않는 일본에서는 대개 12월 29일부터 1월 3일까지가 설연휴에 해당합니다. 크리스마스 다음날부터는 가정집 현관이나 건물 입구에 놓인 새해 맞이 전통 장식들을 볼 수 있습니다.

한국에서는 한 해의 마지막 근무일에 업무를 일찍 마무리 짓고 조기 퇴근을 하기도 하지만, 일본에서는 마지막 날 오후에 직원들이 함께 사무실 대청소를 하며 불필요한 물건들을 버립니다.

또한, 한국의 연말 방송은 연예인들의 시상식 프로그램 비중이 큰 편이지만 일본에서는 개그 프로, 가요제, 격투기 중계 등이 방영되어 평소보다 볼거리가 더 다양해지는 듯 합니다.

◀12월 31일에 먹는
도시코시 소바 (메밀국수)



✓ 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