

JENESYS2.0

홋카이도청년 한국파견사업 실시

2013년 11월 28일~12월 7일의 10일간, 홋카이도와 우호계휴를 맺고 있는 한국의 3지역 (서울특별시, 경상남도, 부산광역시)에 홋카이도 청년을 파견하여, 일한청년교류를 실시했습니다.

이 사업은 일본 외무성의 「제네시스 2.0」* 을 활용한 것으로 홋카이도청이 사업에 공모하여 지방자치단체 중에서는 유일하게 선정되었습니다. 이에 한일 관계의 차세대 주역이 될 인재 육성을 목적으로 홋카이도내 대학생 29명을 뽑아 파견 사업을 실시하게 되었습니다.

파견 기간 동안에는 서울시립대학교와 창원대학교, 부산대학교를 방문하여 각 학교의 학생들과 의견교환을 하거나 캠퍼스투어를 하는 등 동세대와 교류하는 시간을 갖았습니다.

또한 박물관 시찰이나 KPOP 댄스 배우기, 한복을 입고 한국요리 만들기 등을 통해 한국 문화를 체험하고, 2박 3일간 한국 가정에서의 홈스테이를 통해서 한국의 생활상을 체험하는 등 다양한 프로그램으로 한국에 대해 배울 수 있는 알찬 시간들이었습니다.

다음달 2월 20일부터는 이번 사업에서 교류한 한국의 대학생 30명이 홋카이도를 방문할 예정에 있습니다.

*「제네시스 2.0」란, 일본 정부가 2007년부터 실시한 JENESYS(=Japan-East Asia Network of Exchange for Students and Youths)가 전신으로 3만 명 규모로 아시아대양주 국가 및 지역 간에 청소년교류를 실시하는 사업입니다.



11/28 첫 날은 이동으로 지쳤지만 저녁으로 맛있는 갈비를 먹고 원기회복!



11/30-12/2 주말에는 2박 3일 동안 한국 가정에서 홈스테이!



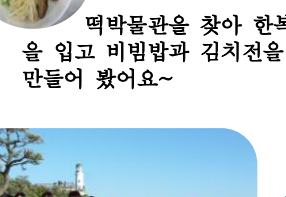
12/3 서울시립대학교 학생들과 그룹을 지어 '한국에서 유행중인 일본문화'에 대해 조사하고 발표하는 시간을 갖았어요!



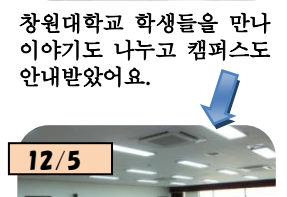
12/4 창원대학교 학생들을 만나 이야기도 나누고 캠퍼스도 안내받았어요.



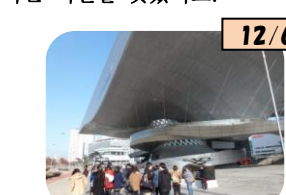
12/2 서울시립대학교 학생들과 그룹을 지어 '한국에서 유행중인 일본문화'에 대해 조사하고 발표하는 시간을 갖았어요!



12/3 떡박물관을 찾아 한복을 입고 비빔밥과 김치전을 만들어 봤어요~



12/4 부산대학교를 방문해 그룹별로 의견교환도 하고 캠퍼스투어도 했어요.



12/6 마지막 날은 부산박물관, 영화의 전당, 누리마루 APEC 하우스, 영화촬영 스튜디오를 방문했어요~ '누리마루에서 단체 사진'



12/5 부산대학교를 방문해 그룹별로 의견교환도 하고 캠퍼스투어도 했어요.

<참가 학생 인터뷰>

홋카이도 교육대학 4학년
야마네 와카바(山根若葉)

Q JENESYS 연수에 참가한 이유는?

A 한국의 문화를 자신의 눈으로 직접 보고 체험해보고 싶었고, 홈스테이 프로그램을 통해 한국 가정의 생활상을 엿보고 싶었다.

Q 연수에 참가하기 전에는 한국에 대해 어떤 이미지를 갖고 있었나?

A 하루 세기 모두 매운 음식을 먹지 않을까, 영어가 유창한 젊은 사람들이 많다, 대학생들이 매우 열심히 공부하며 해외유학을 하는 사람이 많다는 이미지가 있었다.

Q 연수에 참가해 보고 느낀 한국은?

A 일본의 문화(특히 음식문화)가 많은 곳에 침투해 있다는 사실에 놀랐다. 일본 음식이 특별하기보다는 곳곳에서 일본 음식을 쉽게 접할 수 있었다. 8년 전에 여행으로 한국을 방문한 적이 있는데 그 때보다도 일본 음식점 수와 그 종류가 늘었다 있었다. 내가 사는

삿포로에서도 한국 음식점이 많으며 마트에서는 한국요리의 재료를 팔기도 하는데 이와 비슷한 것이 아닐까 싶었다. 일본과 공통되는 면이 많은 것으로 보아 역시나 지리적으로 가까운 나라라고 느껴졌다. 예를 들어 쌀이나 된장, 우엉, 단무지, 팔랑금 등 일본인만 먹지 않을까 생각했던 것들을 한국에서도 일반적으로 먹고 있고, 서예도 일본 특유의 문화라고 생각했는데 한국에서도 서예를 하는 사람들이 많다는 사실에 놀랐다. 또한 홈스테이로 체험한 한국 가정의 생활스타일이나 한국의 대학생들을 만나 나누는 이야기, 대학 캠퍼스투어를 통한 한국 대학의 모습도 일본과 크게 다르지 않다고 느꼈다. 지금까지 30개국이 넘는 나라를 여행하면서 일본과 다른 점이 많은 것들을 보며 새로운 발견을 했는데 이번엔 한국에 체류하면서는 일본과 같은 점이 많다는 사실이 새로운 발견이었다. 그동안의 '외국 문화≠일본 문화'라는 개념이 없어진 계기가 됐다.

Q 이번 연수의 내용을 향후 어떤 식으로 활용하고 싶은가?

A 4월부터 고등학교 가정교사로 일하게 되는데 학생들에게 한국의 문화를 접할 수 있는 기회를 만들어주고 싶다. 의(衣)분야에서는 이번 연수에서 직접 입어본 전통의상인 한복을 소개하고, 식(食)분야에서는 요리체험에서 직접 만들어본 비빔밥과 부침개를 학생들과 같이 만들어 보거나 한국의 식사매너도 가르칠 것이다. 주(住)분야에서는 홈스테이를 통해 알게 된 난방시스템인 온돌에 대해서 가르치는 등 학생들이 한국의 문화 더 나아가서는 외국의 문화에 흥미를 갖도록 시야를 넓혀주고 싶다.

Q 2월에는 한국의 대학생들이 홋카이도에 방문할 예정인데 소개해주고 싶은 홋카이도의 매력은?

A 나는 홋카이도 출신이 아니지만 이곳의 웅대한 자연 경치에 매료되어 홋카이도에 오게 되었다. 홋카이도의 대자연과 아름다운 경치, 설원을 한국 대학생들에게 보여주고 싶다.

홋카이도 魚

<홋카이도에서 어획되는 주요 수산물의 계절 알아보기>



	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	
제 철 어 종				← 임연수어 →									
				← 털게 →								← 털게 →	
									← 오징어 →				
										← 성게 →		← 성게 →	
										← 함박조개 →			
				← 모란새우, 아마에비 →									
										← 연어 →			
										← 홋카이도 아마에비 →			
											← 연어 →		
										← 꿩치 →			
											← 가리비조개 →		
											← 시샤모 →		
											← 대구 →		

내용 참고 -홋카이도 어협협동조합 홈페이지
http://www.gyoren.or.jp/hokkaidos_fish/index.html

바다에 둘러싸여 있는 홋카이도에서는 사시사철 제철의 싱싱한 해산물을 다양하게 즐길 수가 있습니다. 푹푹 얼었던 추위가 물러나고 봄이 찾아오면 제일 먼저 모란새우와 아마에비(북쪽 분홍새우)의 어획이 시작되고, 그 외에 임연수어와 털게도 제철을 맞이합니다. 여름이 되면 오징어와 성게, 함박조개를 가을에는 연어와 꿩치, 가리비, 시샤모(열빙어)를 겨울에는 대구를 사용한 요리를 맛볼 수가 있습니다. 관광으로 홋카이도를 찾았다면 우선은 수산시장에 들러 제철의 해산물에는 어떠한 것들이 있는지 체크를 하고 이자카야(선술집)나 초밥집에서 체크한 해산물을 직접 먹어보는 것도 홋카이도를 즐기는 방법 중의 하나일 것입니다.

봄

<임연수어>

봄에는 먹이를 찾아서 가을에는 산란을 위해 연안에 모여드는 습성이 있어서 5-7월과 11월에 홋카이도 연안에서 대량으로 어획됩니다. 임연수어의 제철은 홋카이도에 벗꽃이 필 무렵으로 이 시기에 푹푹하게 살이 오른 임연수어를 반으로 갈라 내장을 제거한 후 살짝 말려서 구워내면 기름지면서도 담백한 맛이 일품입니다. 신선도가 급방 떨어지는 임연수어는 회로 먹기에는 적합하지 않지만, '레분'이나 '샤코탄' 등의 산지에 방문한다면 회로도 먹을 수 있습니다.

<털게>는 홋카이도를 대표하는 해산물 중의 하나입니다. 봄-여름, 늦가을-겨울에 걸쳐 어획되는데 게살과 딱 차있어 가장 맛있는 시기는 봄입니다. 털게 외에도 타라바가니(왕게), 즈와이가니(바다참게)를 비롯해 동부지방의 네무로에서만 잡히는 하나사키가니(청색왕게)등 여러 종류의 게를 즐길 수 있습니다.



말린 임연수어



임연수어 구이



털게, 왕게, 바다참게

여름

<성게>

잡식인 성게는 먹이에 따라서 맛이 달라진다고 하는데 홋카이도의 성게가 일품인 이유는 양질의 다시마를 먹고 자라기 때문입니다. 성게는 보통 회나 초밥으로 먹거나 흰 쌀밥에 성게알을 듬뿍 얹어 덮밥으로 먹기도 합니다.

<함박조개> 일본 제 1의 어획량을 자랑하는 함박조개는 홋카이도 남부 지역을 제외하고 대부분의 지역에서 잡히고 있습니다. 하지만 자원보호 차원에서 1년간의 어획량을 정하고 일정 크기 이하의 함박조개는 잡지 못하게 하는 등 계획적으로 출하하고 있습니다. 함박조개도 회나 초밥으로 먹거나 최근에는 카레로 상품화해서 판매하기도 합니다.

<새우> 홋카이도에서 잡히는 새우에는 3종류가 있는데 봄의 도래와 동시에 어획이 시작되는 모란새우와 아마에비 외에 여름이 제철인 홋카이도 이시마에비라는 종류가 있습니다. 주로 태평양과 오토크크해 연안에서 잡히는 홋카이도 이시마에비는 작은 즉시 소금을 넣고 삶아내서 유통하는데 새우 특유의 느끼함이 전혀 없기 때문에 한번 먹기 시작하면 멈출 수 없을 정도로 담백하고 맛있습니다.



성게 덮밥



함박조개



삶은 홋카이도 아마에비

겨울

<대구/명태>

대구는 냉수성 어종으로 홋카이도 주변에 많이 분포해 있으며 산란기는 12-3월입니다. 주로 각종 야채와 해산물과 함께 탕으로 만들거나 튀김을 해 먹는 것이 보통입니다. 명태는 한국과는 달리 탕으로 먹기보다는 삶은 어묵의 재료로 알은 명란젓을 만드는 데 쓰입니다. 한때 한국에서 수입되는 대부분이 홋카이도산 명태였을 정도로 홋카이도에서 많은 양이 생산되고 있습니다.



대구살



명란젓

가을

<연어>

홋카이도 각지의 강에서 방류된 연어는 4년간의 회유를 걸쳐 홋카이도로 돌아오는데 강으로 돌아오는 연어를 바다에 설치한 대형망으로 잡아올리는 것이 9-10월로 어획량은 약 12-20만 톤이나 됩니다. 연어를 커다랗게 토막내 구워 낸 다음 흰 쌀밥과 된장국과 함께 먹는 연어 정식은 일본 가정의 아침식사에서 흔히 볼 수 있습니다.

<꿩치> 가을에 빼놓을 수 없는 생선인 꿩치는 동부지역의 네무로가 특히 유명합니다. 꿩치는 소금을 쳐서 굵거나 조림으로 만들어 먹는 게 일반적이인데, 최근에는 회나 초밥으로 먹는 경우도 많습니다. 꿩치가 많이 잡히는 네무로에서는 꿩치를 다시마로 말아낸 '꿩치 롤초밥' 메뉴를 개발해 지역 홍보효과도 거두고 있습니다.

<시샤모> 우리나라에서 열빙어라 불리는 시샤모는 홋카이도 남부의 태평양 연안의 일부에서만 잡히는 일본 고유 어종입니다. 시샤모는 말려서 구워먹는 것이 일반적이인데 특히 산란기인 10-11월에 잡히는 시샤모는 알이 가득 차 있어 씹는 맛이 좋기 때문에 인기가 있습니다.



연어구이 정식



꿩치 회



시샤모 구이

※ 아카레가 통신 과월호는 홋카이도청 국제과 한국어 홈페이지 <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/foreign/korean.htm> 를 참고하시기 바랍니다.
 ※ 기타 홋카이도 관광 정보는 홋카이도 관광진흥기구 홈페이지 <http://hokkaido.japanpr.com> 를 참고하시기 바랍니다.
 ※ 편집 및 발행: 홋카이도 종합정책부 지사실 국제과 (北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL : +81-11-204-5114 FAX : +81-11-232-4303)