

나노라

지나치기엔 너무아까운 고조시
제9호

매력만점
감 이야기

역사와 맛집여행
노스텔직 가도



자연을즐기는하루

고조시에서
곤고산(金剛山)까지

렌즈로 다 담을 수 없는 아름다움

고조시 포토 플레이스

감 이야기

감에 대해서 얼마나 알고 있나요?

한국과 일본에서 감은 가을을 대표하는 과일입니다. 감은 향이 강하지 않아 다른 과일에 비해 눈에 띄지 않는 과일일지도 모르지만 사실 감은 많은 매력을 갖고 있는 과일입니다.

감은 1000종류가 있다고 하는데 크게 단감과 뽕감으로 구분됩니다. 단감은 이름 그대로 단 맛을 가지고 있으며 그 중 가장 유명한 감은 산뜻한 단 맛을 가진 부유감입니다. 뽕감은 열매가 익어도 뽕은 맛이 남습니다. 하지만 뽕은 맛을 빼는 작업을 하면 부드럽고 달달한 감을 맛 볼 수 있습니다.



고조시의 감

고조시는 전국의 시 이하 레벨의 지역 중에서 감의 생산량이 1위인 지역입니다. 고조시는 경사면이 많아 햇볕을 많이 받고 물빠짐이 좋은 땅과 밤낮의 기온차가 크기 때문에 달고 좋은 품질의 감을 생산하기에 알맞은 지역입니다. 고조시에 있는 경사면에는 감나무가 많이 심어져 있어 가을이되면 감잎과 열매가 산을 붉게 물들입니다.

감 박물관

고조시 중심지에서 조금 떨어진 곳에 감의 형태를 한 건물이 보입니다. 건물 안에 들어가보니 그 곳은 감에 대해 배울 수 있는 감 박물관이었습니다. 이 곳에서는 여러 종류의 감과 감의 가공품 등이 전시되어 있습니다. 그리고 200종류의 감 나무를 재배하고 있어 가을이 되면 이 곳에서 딱 감을 시식할 수도 있습니다. 저도 취재한 날에 딱 감 4종류를 시식 할 수 있었습니다. 감 종류에 따라 당도와 식감이 다르다는 것을 알 수 있었습니다.

해외에서 감을 재배하거나 감에 흥미를 갖고 있는 외국인 관광객도 간간히 들리고 있다고 하니 감에 관심이 있으신 분은 꼭 한 번 둘러보세요!

감 박물관

奈良県五條市西吉野町湯塩1345

개관시간 : 9시 ~ 16시30분

휴관 : 월요일

(월요일이 쉬는 날일 경우에는 화요일)

관람료 : 무료



감을 멋지게 만드는

<가키노센몬 이시이>

감의 매력은 계속 이어집니다. 고조시에서는 감의 매력을 최대한 이끌어내 여러가지 형태로 감을 즐길 수 있는 상품이 판매되고 있었습니다. 그 중에서도 특히 참신한 아이디어로 감의 매력을 알리고 있는 <가키노센몬 이시이(カキの専門 石井)>를 소개합니다.

<가키노센몬 이시이>를 경영하고 있는 이시이 물산 이시이 전무님은 “감의 가공품이 아직 그리 없던 시절, 작은 흠집 때문에 시장에서 팔 수 없는 연간 300~500 톤이나 되는 감들을 보고 활용할 방법이 없을까 하고 생각에 감 가공상품을 만들기 시작했다”고 합니다. 감은 그대로 먹어도 맛있지만 감을 수확할 수 있는 기간이 한정되어 있기 때문에 1년내 내 먹을 수 있는 과일은 아닙니다. 하지만 언제나 맛있는 감을 즐길 수 있도록 가키노센몬 이시이에서는 ‘감을 멋진 과일로!’ 만드는 것을 목표로 감 가공품을 개발하고 있습니다. 젊은 사람에게도 관심을 끌기위해 나라시에 있는 가게 2 곳을 흰 색을 바탕으로 하고 세련된 디자인의 상품을 선보이는 등의 연구를 하고 있습니다.



가키바타(감 버터)

은은한 단 맛과 버터의 향이 어우러진 상품. 식빵에 발라 토스터로 구우면 더 맛있어집니다. 2017년 <후루사토 메이힌 오브 더 이어(ふるさと名品オブ・ザ・イヤ-)>에서 ‘지역창생 대상’을 수상.



가키노하(감잎차)

감나무의 잎으로 만든 차. 카페인이 없으며 폴리페놀과 비타민C가 많이 포함되어 있습니다. 어렴풋이 느껴지는 감의 향을 즐길 수 있습니다. 사진에 있는 것은 파우더 형태로 이 외에도 페트병과 티백 형태의 감잎차도 있습니다.



가키스(감 식초)

감으로 만든 식초. 부드러운 산미를 갖고 있으며 사이드에 넣으면 새콤달콤한 맛이 나는 음료로 변신!



교슈노카키 (밤소가 들어간 곱감)

나라에만 있는 호렌보 감 안에 밤소가 들어간 곱감. 은은한 달콤한 맛과 단맛을 느낄 수 있습니다.

※ 사진제공 : 가키노센몬 이시이

특히 <교슈노카키>라고 하는 상품은 나라에만 있는 호렌보(法蓮坊)감을 매달아 만드는 곱감은 그 옛날 이 지역에서 새해에 가가미모치(鏡餅)에 장식할 때 사용되었지만 가가미모치를 장식하는 집이 줄어들면서 호렌보 감의 곱감 만드는 농가도 감소했습니다. 이 감의 수요를 늘리기 위해서 곱감 안에 밤소를 넣은 교슈노카키를 만들었습니다. 그리고 이 상품은 관광청이 선정하는 세계에 통하는 궁극의 선물 베스트 셀렉션에 2013년 수상하여 인기 상품 중 하나가 되었습니다. 고조의 감을 지켜나가며 새로운 상품을 개발하여 감의 매력을 전하는 <가키노센몬 이시이>. 여러분도 나라를 대표하는 과일인 감을 선물해 보는 것은 어떨까요?

가키노센몬 이시이 본점
五條市西吉野町ハッ川458
영업시간 : 평일9시~17시

가키노센몬 JR 나라역 점
奈良市三條本町1-1 JR奈良駅 ビエラ奈良 2F
영업시간 : 10시~21시(연중무휴)

가키노센몬 산조도리 점
奈良市三條町27-1村田ビル 1F
영업시간 : 10시~19시(연중무휴)

이호선

노스텔직 가도

30번 현도(県道)에는 고조시와 고세시를 잇는 노스텔직 가도가 있습니다. 그 이름에 재미를 느껴 그 곳에 있는 명소 몇 곳을 방문해 맛의 비결과 고조시 추천장소 등에 대해 인터뷰 했습니다.

※ 좀 더 자세히 알고 싶다면 <http://nostalgic-road.info/>



(스즈카 공사 인터뷰)

<추천장소> 다카마하코진자(高天彦神社) 신사: 신들의 조상인 신이 이 곳에 강림하였다고 전해지는 곳.

<다카카모진자 신사 소개>

이 신사 뒤에 있는 곤고산(金剛山)은 옛날에 가모 족(鴨族)이 악초를 찾기위해 수행을 행하였던 곳으로 산기슭 아래로 사람들이 이동하여 살게되면서 옛날부터 번영했었던 곳. 그리고 가모 족의 수호신이 모셔져 있어 전국에 퍼져있는 가모(鴨)계통 신사가 시작된 곳이기도하다. 마음이 평안해지는 힘이 넘치는 곳이자 일상과는 다른 분위기가 느껴지는 신비로운 곳이라 이 곳을 찾는 분도 계신다고.

다카카모진자 高鴨神社

다카카모진자 신사에는 특별한 분위기가 있어 나무에 둘러싸인 신사 안에 들어가니 신성한 장소에 들어왔다는 느낌이 들었습니다. 도리이(鳥居)를 지나 바로 왼쪽에 있는 멋진 연못에는 오리가 유유히 헤엄치고 있었고 거대한 나무가 하늘을 향해 뻗어 있습니다. 그 곳에서 직접 하면 혼덴(本殿)앞에 도착합니다. 신이 머물러 있는 곳이기 때문에 사진을 찍을 순 없었지만 길게 뻗은 처마와 선명한 색으로 장식된 대들보들을 보며 장대함과 신비한 분위기를 느낄 수 있었습니다. 그 외에도 경내를 걷고 있으면 사당을 발견할 수 있습니다. 다카카모진자 신사는 아름다울 뿐만 아니라 특별한 기분과 힘을 느낄 수 있는 곳이었습니다.



(다나카 점장 인터뷰)

<가게분위기>여유롭게 차를 마실 수 있는 분위기.

<다나카 점장에게 노스텔직이란?>자연과 시골의 좋은 점이 있는 곳. 나이가 들수록 알게되는 것같은 그리움과 발견이 있는 것.

<추천장소>신마치도리(新町通り), 곤고산의 산기슭, 오토무라(大塔村) 촌.

<맛의 비결>양과자에 넣는 과일과 반죽하는 가루를 이 지역의 것을 사용하는 것.

파티스리 쿠리안 パティスリー クリアン

가게의 첫인상은 "Fancy!". 구석구석까지 색색의 장식품이 놓여 있고 맛있어 보이는 과자와 케이크, 따뜻한 조명, 많은 식물들까지, 가게안은 너무 멋진 분위기로 흘러 넘쳐있습니다. 의자에 앉아 커다란 창문으로 들어오는 햇살을 느끼는 것만으로도 대만족이지만, 워처럼 이 곳에 왔는데 맛있는 양과자를 안먹어 볼 순 없겠죠? 이번에는 엘리자베스라고 하는 구운 치즈타르트와 고조의 명물 감으로 만든 감 타병을 맛보았습니다. 타르트의 위에 있는 산뜻한 크림과 과즙이 많은 블루베리, 그리고 타르트 자체가 매우 진하고 맛있었습니다. 타병은 위에 있는 크림이 진하고 감의 단맛이 절묘한 조화를 이루고 있었습니다. 쿠리안의 직원분들은 친절하고 정말 멋진 분위기가 가득차있는 가게였습니다.

영업시간 10 : 00~18 : 30 정기휴일 : 수요일



(이즈미사와 오너 인터뷰)

<가게 테마> 친환경적인 순환형 농업이 목표

<맛의 비결> 지역 전체가 스모크에 사용하는 나무와, 레스토랑의 건물과 양돈에 사용하는 먹이 일부까지도 자급자족. 고조에서 생산된 것을 사용하고 그것들로 생활을 꾸려가는 이 곳에서만 느낄 수 있는 맛을 만드는 것.

<고조가 좋은 이유> 역사가 깊다는 것. 옛날부터 문화를 전하는 축제나 농 그리고 신사와 절이 있다. 역사와 관련된 걸기 행사는 고조의 이런 분위기를 알 수 있게 한다.

고조는 역사가 깊은 곳으로 주변사람 중에서는 “길가에 굴러다니는 돌에도 깊은 역사가 있다”라고 한 말이 인상깊었다. 이러한 역사를 가진 고조에서 공부회를 열고, 고조와 고세지역에 대해 배웠을 때 이 지역이 좋은 곳이라는 것을 확인 할 수 있었다. 혼자서 힐링하고자 이 곳을 찾는 분도 계신다. 노스텔직 가도는 이런 곳이다.

바아쿠
ばあく

나무로 만들어진 레스토랑 바아쿠는 마치 제가 스모크 오븐에 들어가 있는 것 같은 강한 스모크 포크의 향이 식욕을 자극했습니다. 날씨가 따뜻할 날이라면 푸른 전원의 경치가 눈앞에 펼쳐지는 야외 테이블도 좋겠지요.

바아쿠가 처음이신분께는 ‘바아쿠 런치’를 추천합니다. 바아쿠의 여러 명물을 전부 하나의 세트로 맛볼 수 있습니다. 전체요리는 감의 단맛과 짭짤한 돼지고기가 멋진 단짠 맛을 연출하고 있습니다. 계속해서 훈제 돼지고기의 샌드위치와 허브가 들어간 돼지고기 만두, 거기에 참마 조림 등이 들어가 있는 런치세트가 등장합니다. 그 중에서도 제가 가장 맘에 든 것은 바아쿠의 뼈가 붙어있는 소세지! 소세지는 식감과 씹는 맛이 좋고 풍부한 향과 함께 스모크한 맛을 느낄 수 있었습니다.

영업시간(정육) 9:00~17:00 레스토랑과 카페는 11:00~14:00 휴일 : 수, 목요일



(마에다 점장 인터뷰)

<가게의 테마> 지역밀착, 고향인 이 곳이 원하는 것을 만들고 싶다. 시간과 정성을 들여 만들고 있지만 부담되지 않은 가격이 되지 않도록 노력하고 있음.

<마에다 점장에게 노스텔직이란> 강변에 살았었기 때문에 강옆 길을 가면 노스텔직한 기분이 든다

<고조의 추천장소> 곤고산

빵공방 야무야무
パン工房
ヤムヤム

일본에서 많은 분들이 밥과 빵중에 어느걸 좋아하느냐고 물어보는 경우가 많습니다. 일본을 좋아하는 저는 처음엔 “밥과 일본요리를 좋아하지만 뉴질랜드에서 먹던 빵 요리도 매우 좋아합니다” 라고 대답했지만 지금은 분명하게 얘기할 수 있습니다. 저는 빵을 무지하게 좋아합니다! 맛있는 빵집을 발견하는게 제일 좋습니다. 야무야무는 그런 가게 중 하나입니다.

들어가고 싶어지는 분위기의 외관 그리고 가게 안을 들어가보면 제가 좋아해 마지않는 갓 구워진 빵의 맛있는 향이 가게 구석 구석을 채우고 있습니다. 걸이 딱딱한 프랑스 빵의 아름다운 모습과 빛을 반사하는 디저트 빵의 광택이 손님들을 맞이하고 있습니다. 야무야무에는 여러종류의 빵이 있지만 그 중에서도 고대쌀을 사용한 빵을 추천합니다. 쌀로 만들어져 있기 때문에 먹으면 속도 든든합니다. 그리고 여러분께 꼭 알려주고 싶은 것이 바로 가격입니다. 그만큼의 여러종류의 빵을 이만큼 저렴한 가격에 판매하고 있는 곳은 드물거라 생각됩니다.

영업시간 8:00~19:00 정기휴일 : 화, 수요일

오몬드반 마리우스

고조시부터 구루노산까지 자연에 토크하기 하루

저는 하이킹을 좋아합니다. 왜냐하면 일상적인 생활에서 벗어날 수 있기 때문입니다. 자연 속을 걷고 있노라면 다른세상에 들어가는 듯합니다. 그 느낌을 저는 좋아합니다.

곤고산은 일본 전국에서 많은 등산객이 찾는 유명한 산입니다. 메이지 시대이전부터 슈겐도(修験道)를 수련하는 곳으로 알려져 있었으며 요시노의 오미네 산(大峰山)과 다카노 산(高野山)과 견주며 많은 참배객들을 모으고 있습니다.

우리는 JR와카야마 선의 기타우치 역(北宇智駅)에서 출발해서 오와미치(小和道)를 지나 등산 입구로 향했습니다. 경치가 조금씩 바뀌면서 가옥 수도 적어집니다. 등산입구는 앞 페이지에 소개하고 있는 가게 <바야쿠>의 구석에 있습니다. 그 곳에서 정상까지는 약 4.5km이며 높이는 약 800m입니다.

높은 삼나무가 있는 숲 안으로 들어가 후시미 고개(伏見峠)를 향해 걸어갑니다. 등산 입구에서 걸어서 20분 두갈래로 길이 나뉘어 있습니다. 한쪽은 후시미 고개로 이어지지만 다른 쪽의 굽은길로 가면 아мага타키(天ヶ滝)로 갈 수 있습니다. 후시미 고개까지 걸리는 시간은 약 2시간. 우리들이 등산 했을 때는 12월 중순이었습디만 산길은 눈이 쌓여있어 미끄러웠습니다.

후시미 고개부터는 고원입니다. 로프웨이의 도착지에는 레스토랑과 전망대, 캠핑장 등이 있습니다. 도착했을 때는 눈이 쌓여있는 새하얀 전나무가 늘어서있는 것이 마치 크리스마스 같은 풍경이었습니다. 등산하는 것만으로 평소와 전혀 다른 세상에 들어온 듯했습니다.

그리고 구루노 고개(久留野峠)를 지나 치야야 고개(千早越峠)길을 벗어나면 고조시가 한눈에 보이는 곳에 도착합니다. 산악에 계곡, 요시노가와 강 그리고 저 멀리 집들이 보이는 것이 흥미로웠습니다. 신선한 공기 속에 새하얀 능선길을 걷는 것은 기분좋은 일이었습니다.

그러나 산에서 내려올 때는 길을 잃지 않도록 조심하세요! 2번째 갈림길에서 '구루노 고개'나 '다이아몬드 레일'로 돌아갈 수 있는데 '치야야 로프웨이'로 가면 오사카부에 도착하게 됩니다.

곤고산의 하이킹은 정말 좋았습니다. 자연을 즐길수 있는 하루가 되었습니다. 후시미 고개에 도착한 후에는 휴식을 취할 수 있는 시설도 있고 따뜻한 밥도 먹을 수 있습니다. 경치가 아름답고 삼나무의 숲 안에 들어섰을 때 조용하고 마음이 온화해지는 하이킹을 즐길 수 있었습니다.

오스트리 잔



고조시 포토 플레이스

고조시라고 하면 감을 먼저 떠올릴지도 모르지만 감이외에도 이 곳에는 아름다운 경치가 많이 있습니다. 고조시의 포토 플레이스의 일부를 사진과 함께 전해드립니다

에이산지(榮山寺) 절 고요함 속에서 국보를 바라보다

719년에 건립되었다고 하는 에이산지 절은 역사가 있는 절입니다. 호류지(法隆寺) 절의 유메도노(夢殿)와 닳은 팔각당은 국보로 지정되어 있으며 가을의 풍경과 겨울의 눈의 경치가 아름다워 각각의 정취를 느낄 수 있습니다. 에이산지 절의 관리인은 “에산지 절은 팔각당과 범종이 국보로 지정받은 절로 한적한 곳에 있는 국보를 만끽할 수 있습니다. 꼭 한번 들려주세요.”라고 전합니다. 조용한 경내에서 국보와 마주하며 영원히 잊을 수 없는 사진을 남기는 것도 좋을 듯 합니다.



※ 에이산지 절 제공

오토나시가와(音無川)

계속해서 에이산지 절에서 100m 정도 떨어진 곳에 흐르는 오토나시가와 강을 보러 갑니다. 에이산지 절 앞에 흐르는 요시노가와(吉野川) 강은 오토나시가와 강이라고도 불리우며 에이산지 절에서 수행하고 있던 홍법 대사(弘法大師)가 붓을 던져 강을 조용하게 했다고 전해지고 있습니다. 오토나시가와 강 아가미에 아름다운 경치를 바라보며 여유롭게 즐기기에 레스토랑<요시노가와>가 제격입니다. 이 레스토랑은 나라현의 ‘전망이 좋은 레스토랑’에도 인정을 받은 곳입니다. 천천히 식사를 하면서 큰 유리창 너머로 바라보는 오토나시가와 강과 강에 걸쳐있는 붉은 다리의 풍경을 볼 수도 있습니다. 진한 녹색의 골짜기와 조용히 흐르는 오토나시가와 강의 경치를 보고 있노라면 자연히 사진을 찍고 싶은 기분이 들 것 입니다.



* 전망이 좋은 레스토랑



환상의 철도 터

오른쪽 사진에 보이는 고가는 1937년 착공된 고조시와 와카야마현 신구 시(新宮市)를 잇는 ‘고신철도(五新鐵道)’ 흔적입니다. 이 철도는 당시의 경제사회 정세등의 변화에 의해 완성되지 못했습니다. 그리고 이후에 영화소재로도 쓰이게 되었습니다. 가까이에서 ‘환상의 고신철도’를 바라보며 사람들의 꿈이 환상이 된 것을 유감스럽게 생각하면서도 자신은 꼭 전력을 다해 가지고 있는 꿈을 실현 시키기 위해 노력하겠다고 다짐했습니다.



곤고지 절 봄 모란과 가을 국화

1173년 창건된 곤고지(金剛寺) 절은 매년 4월 말부터 5월 초까지 성대한 모란 축제가 개최되어 모란 절이라고도 불리워지고 있습니다. 가을에는 국화가 피어 취재했을 때는 석양의 빛이 경내에 내리쬐며 정원의 물받침에 국화의 그림자가 비추고 있는 평온한 순간을 맛 볼 수 있습니다.



※ 곤고지 절 제공

오춘란

나노라

안녕하세요 .

저희들은 나라현 국제과에서 근무하고 있는 국제교류원입니다 . 나라현과 해외 각국과의 교류를 진전시키는 가교가 되기 위해 매일 국제교류업무에 종사하고 있습니다 .

“나노라”는 외국인의 관점에서 본 나라현의 매력을 해외에서 온 방문객과 나라현 현민에게 소개하기 위해 저희들이 나라현에서 본 매력적인 곳과 흥미로운 곳을 직접 취재하여 기사로 쓴 것입니다 . 이 정보지를 통해 나라현에 흥미를 갖게되는 계기가 되고 외국인이 느끼는 나라의 매력을 재발견하는 기회가 되었으면 좋겠습니다 .



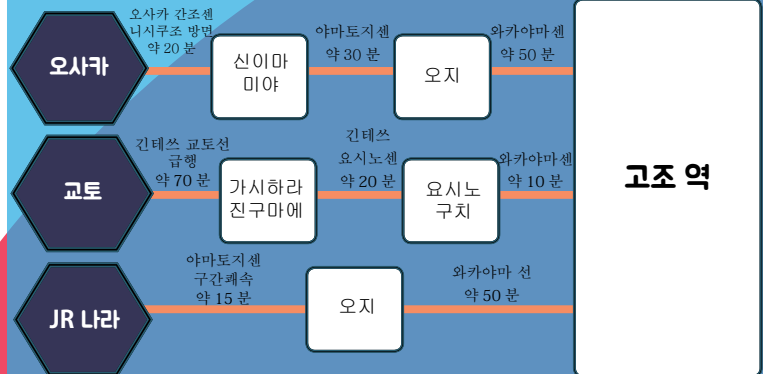
편집후기

이번 취재에 협력해주신 감 박물관을 비롯한 가키노센문 이시이, 다카카모진자 신사, 파티스리 쿠리안, 바야쿠, 빵공방 야우야우, 에이산지 절, 레스토랑 요시노가와, 곤고지 절 그리고 고조시 의 모든 분께 감사인사 드립니다 .

나노라
 발행처 : 나라현 지사공실 국제과
 발행 : 2018년 3월
 본지에 관한 의견, 질문이 있으신 분은 이곳으로 연락해 주시기 바랍니다 .
 〒630-8501 奈良市登大路町 30 奈良県知事公室国際課
 TEL : 0742-27-8477

오시는 길

전철을 이용할 경우



자동차를 이용할 경우

오사카에서 오실경우
 미나미한나 도로 가쓰라기 인터체인지에서 현도 (県道) 30(국도 261) 호선경유

나라에서 오실 경우
 게이내와 자동차도 고조 인터체인지에서 국도 10 호선 경유



특별취재 협력:고니시, 오구라