



오타주조

이카루가정 문화재 활용 센터

허브 공방 호잔

다카야마 죽림원



나라현의 유명한 특산품 중 하나로 '나라즈케'가 있습니다. 나라즈케란, 식재료를 술지게미에 절인 '카스즈케'의 한 종류입니다. 이번 취재에서는 나라현 이카루가정에 있는 지역술 브랜드 '오타주조'를 방문하여 이야기를 들어보았습니다.

나라즈케

나라즈케에 관한 제일 오래된 기록은 평성경에서 출토된 목간에 '카스즈케'라는 이름이 적혀있던 것입니다. 탁주의 맑은 부분을 술로 마시고 밑에 가라앉은 침전물에 소금에 절인 야채를 절여서 먹었던 것이 기원으로 여겨집니다.

그 후, 무로마치시대에 나라에서 청주 주조가 시작되면서 술지게미가 생겼고 그로 인해 현재 나라즈케의 기본적 형태가 자리 잡은 것입니다. 청주도 카스즈케도 옛날에는 상류층이 이용하는 것이었지만, 현재의 나라즈케는 야채절임으로 그리고 나라의 특산품으로 널리 사랑받고 있습니다. 나라즈케가 상품으로서 만들어지기 시작한 것은 나라의 의사였던 이토야 소센이 울외의 술지게미 절임을 '나라즈케'라는 이름으로 팔기 시작했더니 아주 맛있다는 평판이 난 것이 계기라고 합니다. 이토야 소센은 오사카 여름 전투 때에 나라즈케를 도쿠가와 이에야스에게 헌상한 것이 도쿠가와와 마음에 들어 에도로 부름을 받았고, 이윽고 의사를 그만두고 에도로 올라가 막부의 나라즈케 담당 어용상인이 되었다고 전해지고 있습니다.

오타주조

이번 취재에서는 나라현 이카루가정에 있는 '오타주조'에 방문하였습니다. 오타주조는 1869년에 창업한 긴 역사를 가진 양조장입니다. 지역술 이외에도 주조과정에서 생긴 술지게미를 사용하여 나라즈케도 만들고 있습니다. 오타주조의 건물은 사진만 봐도 느껴지듯 역사가 있는 건물로, 에도시대 후기에 지어졌습니다. 안채, 차실, 창고, 창고 앞 작은방, 남쪽 큰 창고, 서쪽 큰 창고의 건물 여섯 채는 2001년 4월에 등록 유형문화재로 지정되었습니다. 건물을 실제로 보니 기둥은 못질을 하지 않고 나무와 나무를 끼워 맞춘 옛날 그대로의 건축 방식임을 알 수 있었습니다. 오타주조는 지역 야채를 사용한 나라즈케를 만드는 체험도 할 수 있는 특별한 양조장입니다. 직접 만든 나라즈케는 맛이 들기까지 1년이 걸리지만, 두근거리며 완성을 기다리는 것도 수제 나라즈케의 매력입니다.



이번에는 5대째 오타주조를 운영하고 있는 오타 미치아키님께서 내부를 안내해 주셨습니다. 나라즈케를 만들고 있는 곳에 들어가 보니 깜짝 놀랄 만큼 많은 수의 통이 있었습니다. 개수를 여쭙보니 약 1000개 정도 있고, 절인 지 3년에서 10년 된 나라즈케가 들어있다고 합니다. 나라즈케는 절이는 기간에 따라 맛이 변해가고, 사람마다의 취향이 있다고 합니다. 오타주조에서는 울외, 오이, 무, 생강 등으로 나라즈케를 만들고 있는데 제일 대표적인 것은 울외입니다.

나라즈케를 만드는 방법을 울외로 예를 들면, 먼저 울외를 반으로 잘라 씨를 파냅니다. 씨를 파낸 부분에 소금을 넣고 10일 정도 절여둡니다. 그 후에 술지게미에 절입니다. 이 과정에서 술지게미의 감칠맛이 야채에 스며들면서 나라즈케의 맛을 가다듬게 됩니다. 먹기 좋은 식감과 맛을 내기 위해서는 새로운 술지게미에 절이는 과정을 반복해야 합니다.



나라즈케의 맛은 건조 술지게미와 흑설탕, 설탕, 소주, 미림 등으로 내고 보존료나 인공감미료, 착색료 같은 첨가물은 일절 사용하지 않은 자연식품입니다. 길고 번거로운 과정이지만 오타씨는 '수고를 아끼지 않는다'라고 말씀하십니다. 맛 좋은 나라즈케를 만들기 위해 수고를 아끼지 않고, 시식 후에 인정받은 나라즈케를 판매한다는 것이 오타씨의 신념입니다.

오타주조에서 만들어진 나라즈케를 시식해 보니, 풍부한 향과 짠맛 사이에서 열린 단맛이 느껴졌습니다. 식감도 아삭아삭한 기분 좋은 식감으로, 매우 맛있었습니다. 이것이라면 식사 중간중간의 입가심으로 딱 좋을 것 같습니다. 나라즈케는 호불호가 갈린다고 들은 적이 있어서 저도 나라즈케를 먹어본 것은 이번이 처음이었지만, 이 나라즈케라면 주변에도 추천하고 싶다는 생각이 들었습니다.

혹시 나라즈케를 드셔 본 적이 없으시다면, 꼭 한번 오타주조의 나라즈케를 드셔보세요. 나라즈케에 관심이 있으신 분은 에도시대의 분위기도 느낄 수 있는 오타주조를 견학 한 후에, 기념품으로 좋아하는 나라즈케를 사보는 것은 어떠신가요?

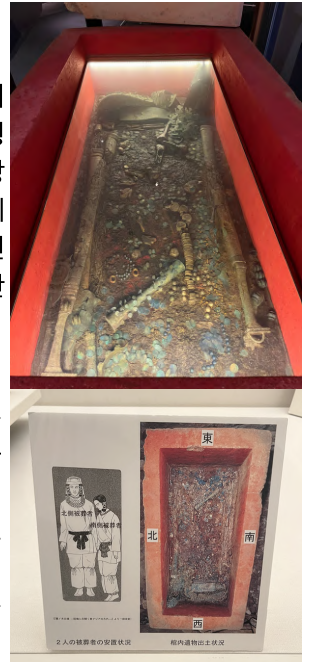


이카루가정 문화재 활용 센터는 이카루가정의 역사와 문화의 조사·연구 및 정보 공유의 거점시설로서 2010년 3월에 개관하였습니다. 이곳에는 후지노키 고분에서 출토된 부장품을 정교하게 재연해낸 복제품이 전시되고 있고, 영상홀에서는 후지노키 고분의 발굴조사 모습과 출토품 해설, 그리고 호류지를 비롯한 이카루가정의 문화재에 대한 영상을 볼 수 있습니다.

후지노키 고분이란?

후지노키 고분은 나라현 이코마군 이카루가정에 있는 고분으로, 국가 사적에 지정되어 있습니다. 1985년에 이카루가정이 학술연구를 목적으로 발굴조사를 시작했고, 발굴 과정에서 대형 굴식 돌방무덤 안에 붉게 옷칠된 가형석관이 안치되어 있는 것이 확인되었습니다. 석관의 피장자는 두 명인데, 이렇게 훌륭한 석관에 두 명이 합장된 사례는 일본에서는 흔치 않기 때문에 1988년 발굴 당시에 큰 화제가 되었습니다. 남아있는 유골을 조사한 결과, 북쪽에 매장된 인물은 17세에서 25세 사이의 남성인 것을 알 수 있었고, 남쪽에 매장된 인물은 남아있는 하반신의 유골을 조사해 보니 20세에서 40세 사이의 인물일 것으로 추정되고 있습니다.

하지만, 그 피장자가 누구인지에 대해서는 여러 가지 설이 많아 결정지을 수 없다고 합니다. 당시 일본에서는 같은 성별의 사람을 합장하는 것은 '아즈나이'라고 하는 죄에 해당했기 때문에, 만약 피장자 두 명이 남성이라면 그 죄를 범하는 것이 됩니다. 또한 피장자가 남녀라고 하기에 남녀 합장 문화는 일본에서는 별로 행해지지 않았기 때문에 결정지을 수 없는 상황입니다. 또한, 일반적인 굴식 돌방무덤이라면 석실을 먼저 만든 후에 석관을 연도에서 세로방향으로 넣고 가로방향으로 안치하기 위해 현실에서 석관을 90도 회전시키지만, 후지노키 고분의 경우 현실 안에서 석관을 회전시킬 수 없는 구조이기 때문에 석관을 먼저 안치한 후에 석실을 만든 것을 알 수 있습니다. 석실로 가는 통로(연도)는 전시동 복도에 재현되어 있으니 전시실에 들어갈 때는 이것을 상상하며 걸어보시는 건 어떨까요?



금동제 안장 장식



발굴 시에 후지노키 고분이 화제가 된 또 한 가지 이유는 도굴의 흔적이 없이 수만 점의 부장품이 그대로 남아있었다는 것입니다. 많은 고분들은 도굴을 당하기도 하지만, 후지노키 고분은 절과 마을 주민들이 도굴로부터 지켜왔다는 기록이 남아있습니다. 후지노키 고분에서 출토된 대표적인 부장품은 금동제 안장 장식입니다. 이 금동제 마구는 해외에서도 '가장 우아하고 아름다운 마구'라고 불릴 정도로 유일무이한 존재입니다. 동아시아에서 기마민족이 있었던 다른 나라를 보더라도 이렇게 섬세한 투각 기법이 사용된 마구는 지금까지 발견되지 않았습니다. 확실히 다른 전시품들은 제가 한국의 무령왕릉에서 봤던 금동 신발과 비슷하게 생긴 장식이 화려한 신발이 있다거나, 동시대의 문화

재로 한국에도 있을 것 같은 금동제 관과 칼, 검이 있었는데 이런 마구는 지금까지 본 적이 없었습니다. 또한 이 정도의 부장품이 매장되어 있다는 것을 보면, 피장자는 분명히 절대적인 권력을 갖고 있던 사람이었을 것이라고 생각합니다. 이 마구의 또 한 가지 특징은 코끼리가 그려져 있다는 것입니다. 당시 일본에는 야생 코끼리는 존재하지 않았었는데, 마구에 그려진 코끼리의 눈 주름, 코의 말림, 걸음걸이를 보면 코끼리를 알고 있는 사람이 이 마구를 만들었다는 것을 알 수 있습니다. 이 때문에 이 마구의 디자인은 중국 대륙에서 전해온 것으로 추측된다고 합니다. 마구에 그려져있는 봉황과 용, 사자 등을 찾아보는 것도 전시를 즐기는 또 한 가지 방법이네요.



센터에는 진짜라고 생각될 정도로 정교한 복제품이 상설전시되고 있고, 어린이들도 알기 쉽게 이해할 수 있는 시각자료도 있습니다. 후지노키 고분의 고고학적 정보뿐만 아니라, 일본의 역사나 아시아의 역사도 알 수 있는 훌륭한 시설이었습니다.

일본이나 아시아의 역사에 관심이 있는 분들이라면 여러 가지 설들을 생각해 보면서 전시를 관람하는 것도 즐거운 시간이 될 것이라고 생각합니다. 흥미가 있으신 분은 이카루가정 문화재 활용 센터에 꼭 방문해 보세요.

(촬영 협조 : 이카루가정 문화재 활용 센터)

이코마 성천·호잔지철의 큰길 옆에 있는 '허브 공방 호잔'. 공방 주변에는 허브를 비롯한 다양한 식물들이 심어져 있습니다. 이번에는 허브 공방 강사인 사토 구미코님과 이야기를 나누면서 허브 종류 체험을 해보았습니다.

허브의 세계를 알아보자!



사토 선생님으로부터는 '사람에게도 지구에게도 친화적인 허브 라이프'를 주제로 허브를 비롯한 식물 전반의 지식을 배웠습니다. 그중에서도 특히 인상적이었던 것은 가까이 있어 잊어버리기 쉬운 식물을 약초로 활용한다는 생각입니다. 예를 들면, 어성초는 잡초로 눈에 잘 띄지 않는 존재이지만, 사실 생강이나 파처럼 몸에 좋은 성분이 들어있기 때문에 말려서 차로 마시면 해독 효과가 있다고 합니다. 또한 생잎은 벌레 물린 곳에도 효과가 있다고 합니다.

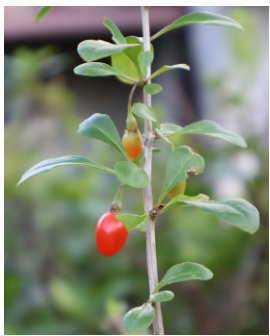
허브의 세계를 체험해 보자!

이번 취재에서는 공방의 현관 앞에 심어져있던 로즈메리를 이용한 수증기 증류법을 통해 식물의 성분을 추출하는 체험을 했습니다. 로즈메리는 일본에서는 '만넨로'라고도 불리는데, 항산화 효과가 있기 때문에 '젊어지는 허브'로도 알려져 있습니다. 먼저, 밀폐된 증류기구 안에 로즈메리를 넣고, 증기로 가열하면 정유성분을 포함한 수증기가 발생합니다. 식물에는 200개 이상의 성분이 포함되어 있고, 저온도와 고온도에서 추출되는 성분과 향이 다르기 때문에 자신이 원하는 성분을 추출하기 위해서는 가열시간과 온도관리가 아주 중요합니다. 그다음, 수증기를 식히면 액체가 되면서 밀도 차이에 의해 허브워터(방향 증류수)와 정유가 두 층으로 나뉩니다. 허브워터 향은 시간이 지나면서 달라져간다고 합니다.



허브의 세계를 즐기자!

취재를 하면서 사토 선생님이 직접 만든 허브 젤리를 먹어보았습니다. 공방에 도와주러 오신 스즈키 선생님이 '이 허브 젤리는 로즈힙과 히비스커스를 섞어서 만든 것입니다.'라고 소개해 주셨습니다. 로즈힙에는 비타민C가, 히비스커스에는 구연산, 히비스커스산 등 산미 성분이 풍부하게 함유되어 있습니다. 이 두 가지 허브는 궁합이 잘 맞기 때문에, 조합하면 비타민의 상승효과를 기대할 수 있어 건강과 미용에도 도움이 된다고 합니다.



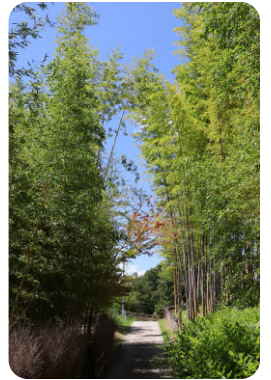
저는 정원 가꾸기에 관심이 있기 때문에 사토 선생님과 스즈키 선생님께서 공방의 정원을 안내받았습니다. 정원에는 400여 종의 식물이 심어져 있었는데, 제가 어떤 식물을 가리켜도 사토 선생님께서 자세하게 소개해 주시는 것에 놀랐습니다. 좋은 향기가 나는 것으로 유명한 아로마티카스(장미허브), 요즘 젊은 세대에게도 인기가 있는 다육식물인 하월시아속 등 사토 선생님은 여러 가지 식물들을 재배하고 계십니다. 왜 이렇게 많은 종류가 심어져 있는지 사토 선생님께 여쭙보니, 꿀, 사과, 감, 쑥, 이질풀, 어성초 등 인간에게 유익한 것은 모두 허브의 한 갈래라고 생각하기 때문에 가능한 한 효율적으로 활용하기 위해 키우고 있다고 하셨습니다.

식물과 사람의 관계는 예로부터 연면이 이어져 왔으며, 지금까지 허브는 일상의 삶에 밀접하게 스며들어 역할을 다해왔습니다. 식물은 단순히 보고 즐기는 것 만이 아니라 건강과 미용 방면에도 활용할 수 있습니다. 사토 선생님께서 일상생활에 허브를 가까이하며 마음이 풍요로운 생활을 보내고 계신 것이 인상적이었습니다.

허브 공방에서는 허브의 향과 채색을 즐기는 공예, 포푸리 제작 등을 체험할 수 있으며, 정원 가꾸기나 재배에 관한 상담도 진행하고 있습니다. 2024년 1월에는 공방을 리뉴얼하여 냉난방과 화장실도 완비되기 때문에 더욱 쾌적하게 허브를 접하는 체험을 할 수 있다고 합니다. 허브가 있는 삶에 관심이 있으신 분들은 '허브 공방 호잔'을 한번 방문해 보세요.



일본 유일의 차선 산지로 유명한 나라현 이코마시 다카야마 지역이 왜 이렇게나 차선 제작이 발달되어 있는지 취재하기 위해 다카야마 죽림원에 다녀왔습니다.



다카야마 차선의 유래

'다카야마 차선'의 시작은 무로마치시대 중기 쇼묘지절(나라시 쇼부이케정에 위치)의 주지로, '와비차'의 창립자라고도 불리는 무라타 주코가 당시 다카야마 성주의 차남인 소세쓰에게 차를 섞는 도구 제작을 의뢰한 것입니다. 차선의 제작법은 '일자상전'의 기술로 오늘날까지 맥을 이어 오고 있으며, 다카야마는 전국에서 유일한 차선 산지로 발전해 왔습니다.

차선 제작 시연



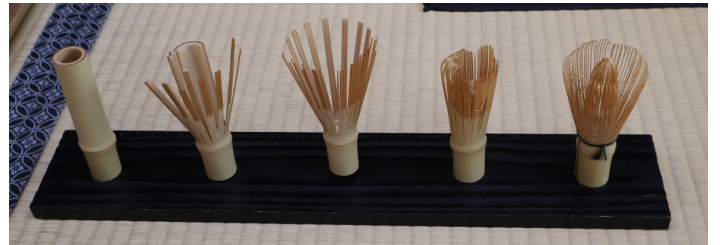
다카야마 죽림원에서는 전통 공예품의 매력을 어필하는 사업의 일환으로, 나라현 다카야마 차선 생산협동조합의 장인들이 무로마치시대부터 전해오는 기법으로 차선을 만드는 과정을 매주 일요일에 관람객들 앞에서 시연하고 있습니다. 취재차 방문한 날에는 차선 공방 '스िका엔·다니무라 야사부로 상점'의 전통 공예사인 다니무라 야사부로씨와 아들인 다니무라 게이치로씨의 시연을 볼 수 있었습니다.



차선에 사용되는 대나무는 안쪽 섬유가 강해지기까지 3년 동안 재배해야 한다고 합니다. 3년간 기른 대나무를 12월부터 1월 사이의 추운 시기에 잘라서, 유분을 제거하기 위해 가마솥에 넣어 삶습니다. 그 후 2개월 동안 색이 하얗게 될 때까지 야외에서 말린 다음, 창고에 2~3년간 보관합니다. 차선을 제작하기 위한 준비에 이렇게 긴 시간이 걸리는 것에 놀랐습니다.

차선 제작 과정은 8단계가 있는데, 그중에서도 가장 중요하고 어렵다고 불리는 것은 아지케즈리라고하는 단계입니다. 아지케즈리는 대나무 껍질 안쪽을 밑동부터 위 쪽으로 향해서, 끝부분을 머리카락 굵기보다도 얇게 깎아 가는 작업입니다. 얇게 깎인 살이 끊어지지 않도록 세심한 기술이 필요합니다. 이 과정에서 어느 부분부터 끝 쪽을 구부러갈지 고안하여, 다양한 형태의 차선이 만들어집니다.

한 과정에만 2~3년간의 연습이 필요하기 때문에, 모든 제작 과정을 익히려면 적어도 15년이 걸린다고 합니다. 또한 차선의 이름은 대나무의 가닥수와 다도의 유파에 따라 달라 집니다. 일반적으로는 '100본'과 '80본' 그리고 '스호'라고 불리는 72본 차선이 많이 사용된다고 합니다.



차선은 사용하면 사용할수록 모양이 달라지기 때문에, 같은 차선을 사용하더라도 첫 번째와 백 번째 차는 맛이 다르다고 합니다. 한 차선을 오래 사용하면 거품이 잘 나지 않게 되기 때문에 차를 만드는 시간이 길어져 차의 온도가 떨어집니다. 다도문화에서는 대접하는 마음에서 우러나오는 '일기일회'라는 생각 아래, 새 차선을 고집하여 한 번밖에 사용하지 않는 경우도 있다고 합니다. 나라현 다카야마 차선 생산협동조합에서는 오래된 차선은 버리지 않고, 감사의 마음을 담아 차선 공양회를 개최하고 있습니다.

이번 취재를 통해 일본의 장인정신에 다시 한번 깊은 감동을 받았습니다. 숙달된 기술을 가진 장인이 되기 위해서 고생을 마다하지 않고 노력하여 기술을 연마하고, 수년간 전신전령으로 일에 몰두하는 장인정신이야말로 일본 경제발전의 중요한 기둥이 되고 있구나 하는 생각이 들었습니다.

끝으로

차선 장인 다니무라씨가 대나무도 다른 식물과 마찬가지로 꽃을 피우지만, 120년에 한 번 밖에 피지 않는다고 알려줍니다. 그런데 마침 다카야마 죽림원에 있는 숲대의 꽃이 피어있다고 하여, 인생에서 한 번뿐인 귀중한 기회일지도 모른다고 생각하며 보았습니다. 그리고, 취재가 끝난 후에는 다카야마 죽림원 안에 있는 일본식 방에서 정원 풍경을 바라보면서 다카야마 차선을 사용하여 말차를 만드는 체험에 참가하였습니다. 처음으로 직접 만들어본 말차는 조금 씹쓸한 맛이었지만 긴장이 풀리고 즐거운 체험이 되었습니다.



편집후기

「나노라」란?

나노라는 외국인의 관점에서 본 나라현의 매력을 해외에서 온 방문객과 나라현 현민에게 소개하기 위해 저희들이 나라현에서 본 매력적인 곳과 흥미로운 곳을 직접 취재하여 기사로 쓴 정보지입니다. 이 정보지를 통해 나라현에 흥미를 갖게 되는 계기가 되고, 외국인이 느끼는 나라의 매력을 재발견하는 기회가 되었으면 좋겠습니다.

교통편-이카루가정

대중교통을 이용하시는 경우

JR 야마토지선	버스	오타주조
나라역	약 15분	오지역
		약 10분
		이카루가정
		문화재 활용 센터

차량을 이용하시는 경우

오사카에서 약 45분
교토에서 약 1시간 15분
나라에서 약 45분

오타주조

오사카에서 약 45분
교토에서 약 1시간 15분
나라에서 약 40분

이카루가정
문화재 활용 센터

교통편-이코마시

대중교통을 이용하시는 경우

킨테쓰 나라선	버스	허브 공방 호잔
킨테쓰 나라역	약 20분	이코마역
		약 10분

킨테쓰 나라선	버스	다카야마 죽림원
킨테쓰 나라역	약 15분	도미오역
		약 30분

차량을 이용하시는 경우

오사카에서 약 40분
교토에서 약 1시간 10분
나라에서 약 30분

허브 공방 호잔

오사카에서 약 45분
교토에서 약 50분
나라에서 약 30분

다카야마 죽림원



이영미 (오른쪽)

‘이카루가정’이라고 하면 호류지 절이 가장 유명하지만, 에도시대에 지어진 오타주조의 건물 견학과 나라즈케 시 식체험을 통해서 이카루가정 주민들이 옛날부터 소중하게 지켜온 나라 전통문화의 매력도 새롭게 알게 되었습니다. 그리고 이카루가정 문화재 활용 센터에서 섬세하게 복제된 후지노키 고분의 부장품을 가까이에서 보면서 한국과 일본의 연을 느낄 수 있었습니다.

더 깊은 나라의 매력을 알고 싶으신 분은, 이카루가정에 한번 가보시는 건 어떠신가요?

송 야광 (왼쪽)

이번에 취재한 허브 공방 호잔에서는 여러 가지 허브 이야기를 들으면서 로즈메리 워터를 만들어 보았습니다. 또한 다카야마 죽림원에서 차선 제작 시연을 보고, 긴 시간을 들여 전신전령으로 기술을 연마하고 있는 장인정신에 감동하였습니다.

이코마에는 매력적인 시설이 많으니, 문화체험 등에 관심이 있으시다면 꼭 방문하여 지역 주민들들과 함께 이코마만의 매력을 느껴보세요!

『奈の良』 나노라

발행처 : 나라현 지사공실 국제과

발행 : 2023년 12월

본지에 관한 의견, 질문이 있으신 분은 이곳으로 연락해 주시기 바랍니다.

(우)630-8501

나라시 노보리오지초 30

나라현 지사공실 국제과

〒630-8501

奈良市登大路町30 奈良県知事公室国際課

TEL: 0742-27-8477

FAX: 0742-22-1260



Special Thanks

이번 취재에 협력해 주신 오타주조의 오타님, 이카루가정 문화재 활용 센터의 히라타님, 허브 공방 호잔의 사토님과 스즈키님, 다카야마 죽림원의 오사다님, 스이카엔의 다니무라 야사부로님과 다니무라 게이치로님, 그리고 협력해 주신 모든 분들께 감사의 말씀을 드립니다.