

히가시요시노의 「水」 ..... 1

히가시요시노의 「山」 ..... 3

오타주조 이카루가조 문화재 활용 센터 ..... 5

허브 공방 호잔 다카야마 죽림원 ..... 7





이번 나노라는 나라현 동부에 위치한 히가시요시노무라를 취재하였습니다. 히가시요시노무라의 주민분들에게 마을의 장점을 여쭙어보니 '물이 깨끗한 것'이라고 하셨습니다. 실제로 히가시요시노무라를 산책해보니, 듣던 대로 매력적인 장소들이 많았습니다. 먼저, 「물」을 주제로 하여 자연이 넘치는 히가시요시노무라의 매력을 나노라 독자 여러분께 전해드립니다.

## 나나타키야쓰보 (七滝八壺)

히가시요시노무라는 폭포가 많은 마을입니다. 그 중에서도 제일 대표적인 것이 나나타키야쓰보입니다. 시고강에 있는 현수교를 건너면 바로 첫번째 폭포가 눈에 들어옵니다. 폭포의 물은 보기만 해도 매우 맑고 깨끗하다는 것을 잘 알 수 있습니다. 가파른 언덕길을 조금 오르자, 연속해서 폭포들이 보이기 시작했습니다. 저는 자연이 만들어낸 이 멋진 경치에 잠시 압도당했습니다.

요시노 스키(요시노 삼나무)에 둘러싸여 있는 나나타키야쓰보 일대는 그 규모로 일본 삼대 인공 미림으로 꼽혔을 뿐 만 아니라, 그 물의 깨끗함과 아름다움을 인정받아 2008년 일본 환경부가 선정한 '헤이세이 명수 100선'에 선정되었습니다.

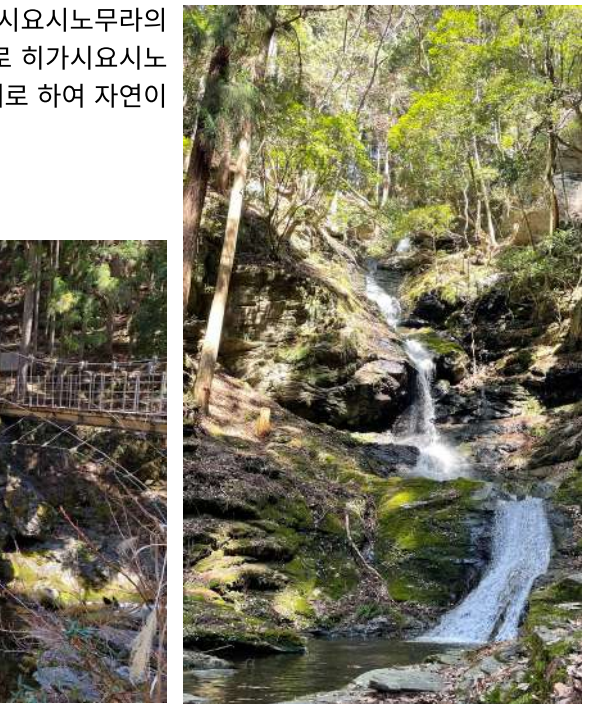
안내를 맡아주신 히가시요시노무라 촌사무소 지역진흥과 이노우에씨의 말씀에 의하면 폭포가 7개이므로 용소도 7개뿐이라고 합니다. 그러나 유명한 사자성어인 '칠전팔기'에 빗대어서 '七滝八壺'(나나타키야쓰보)라고 불리게 되었다고 합니다. 이 맑은 장소에서 심호흡을 하니 기운이 나면서 마음이 치유되는듯했습니다. 여러분도 꼭 한번 방문해 보세요.

## 유메부치 (夢淵)

유메부치는 물의 여신 미즈하노노카미를 모시는 니우카와카미신사의 정적, 삼엄, 신비의 기운이 가득한 영지에 위치하고 있으며, 다카미강, 시고강, 히우라강의 3개 강이 합류하는 곳에 짙푸른 색의 깊은 연못을 형성하고 있습니다.

이 장소는 진무 천황과의 연이 있습니다. 『일본서기』에는 진무 천황이 전승 기원을 위해 니우카와카미강을 방문했다고 기록되어 있습니다. 신성한 술이 담긴 병을 이 강에 가라앉혀 술에 취한 물고기가 물 위로 떠오르면 승리한다는 점을 보고 방문했다는 전승이 있는 연못입니다. 이 전설은 나노라 제 16호 가시하라 신궁 기사에서도 소개하고 있으니 관심이 있으신 분들은 꼭 봐주시기 바랍니다.

주황색으로 칠해진 다리에서 경치를 즐기는 것도 매력적이지만 신비로운 느낌을 주는 짙푸른색 연못 근처까지 내려갈 수 있기 때문에 여름 시즌에는 유메부치에서 물놀이를 해보시는 것을 추천합니다.



## 히무카시 폭포 (東の滝)

유메부치 근처의 히우라강이 다카미강으로 합류하는 지점에는 두 갈래로 떨어지는 히무카시 폭포가 있습니다. 예전 요시노 별궁의 동쪽에 있어서 이 이름이 붙여졌다고 합니다.

히무카시 폭포 앞에는 금줄이 쳐져 있어 신비로운 분위기가 느껴집니다. 사실 이 히무카시 폭포에는 용의 신이 산다고 해서 일명 '용의신 폭포'라고도 불립니다.

유럽과 미국에서 용은 불의 동물이라는 인식이 일반적이기 때문에 용이 물에 산다는 것은 저에겐 매우 흥미롭게 느껴집니다.

참고로 니우카와카미신사에서는 참배료 300엔을 내면 부정을 개운으로 이끌어 주는 용옥을 받을 수 있습니다. 마음속의 소원을 이 구슬에 담고, 구멍에 숨을 세 번 불어 폭포에 던지면 용의 신이 소원을 들어준다고 하니 이곳에 방문하셨을 때는 꼭 체험해 보시기 바랍니다.







## 후루사토무라 (ふるさと村)

이어서 소개할 곳은 후루사토무라입니다. 이곳은 캠프장과 숙박시설을 시작으로, 식당, 온천, 계곡 등 히가시요시노무라의 풍부한 자연환경을 만끽할 수 있는 시설입니다.

후루사토무라 시설장 이치카와님의 말에 의하면 이 시설은 1989년에 오픈한 복합형 숙박시설입니다. 그 후에 야하타온천이 생기면서 많은 사람들에게 쉼터로 이용되고 있습니다.

비지터센터는 100년 이상의 역사가 있는 야하타초등학교 건물을 개조한 것으로, 내부에는 정취가 느껴지는 식당이 있고 히가시요시노무라의 관광정보도 확인할 수 있습니다. 센터 옆에 있는 후루사토 회관은 가족단위나 단체에게 추천하는 숙박시설입니다. 일본식 방과 서양식 방이 있고 공동 휴게실에서도 즐겁게 교류를 나눌 수 있습니다.

또한 캠프장이 시고강변을 따라서 위치해 있기 때문에 캠핑하기에도 좋습니다. 여름에 친구들과 모여 바비큐와 물놀이를 하고 밤에는 불꽃놀이도 하는, 제가 꿈꾸던 여름휴가를 경험할 수 있을 것 같습니다.

후루사토무라에서는 봄에는 산벚나무, 여름에는 시원한 계곡물, 가을에는 단풍, 겨울에는 상고대 등, 사계절의 아름다움을 즐길 수 있습니다. 게다가, 근처에는 '나타키야쓰보'와 '우도메도 폭포' 등 유명한 폭포와, 이세쓰지산이나 쿠니미산 등 산도 많이 있기 때문에 하이킹객이 이용하기에도 좋은 곳입니다. 계곡과 짙은 녹색에 둘러싸인 여유로운 힐링을 체험하고 싶은 분들에게 추천하고 싶은 시설입니다. 꼭 한번 둘러보세요.



## 야하타온천(야하타温泉)

마지막으로 소개하고자 하는 곳은 야하타 온천입니다. 1995년에 오픈한 야하타 온천은 히가시요시노무라 최초의 공설온천입니다. 온천욕을 하면서 계곡과 아름다운 산들을 바라볼 수 있어 피로를 풀기에 안성맞춤이라고 생각합니다. 또한, 산에는 벚꽃나무와 단풍나무가 있어서 계절에 따라 다른 풍경을 즐길 수 있습니다.

이 온천에는 나무 향기가 좋은 고대 노송나무탕과, 제스스파가 가능한 천연 화강암탕이 있습니다. 이치카와씨가 사랑하는 고대 노송나무탕으로, 편백나무 중에서도 귀한 고대 편백나무로 만들어졌다는 것이 큰 특징입니다. 고대 편백나무란 수령 천수백 년을 넘는 거목으로, 그 나무는 정유성분을 많이 함유하고 있어 혈액순환과 신진대사를 촉진시키고, 삼림욕의 효과가 있다고 합니다. 매주 수요일에 남탕과 여탕이 바뀌므로, 일주일에 두 번 방문한다면 양쪽을 모두 즐길 수 있습니다.

저는 천연 화강암탕에 들어가 보았는데, 온천수는 약알칼리성을 띠고 있어 피부에 잘 스며드는듯했습니다. 계곡의 경치를 즐기면서 온천욕을 하니 정말 편안한 시간이 되었습니다. 온천에서 나가고 싶지 않을 만큼 기분이 좋았습니다.



계곡과 폭포, 온천 등 히가시요시노무라의 웅장한 대자연을 마음껏 접할 수 있어서 몸과 마음이 안정되는 시간이었습니다. 여러분도 물이 깨끗한 히가시요시노무라의 대자연을 만끽해 보시겠어요?

기사 : 기엠 로드





## 산골마을의 매력을 여행하다 : 히가시요시노무라

히가시요시노무라는 다카미강 등 아름답고 맑은 물과 다카미산을 비롯한 깊은 산들로 둘러싸여 있는 자연이 넘치는 마을입니다. 지금부터는 「산」을 주제로 하여 자연이 풍요로운 히가시요시노무라의 매력과 옛 산에서의 생활을 나노라 독자 여러분께 소개합니다. 나라의 산골마을을 만끽하며 여행을 떠나보지 않으시겠습니까?

## 산의 생물을 탐색하다 : 일본 늑대 동상

히가시요시노무라에서는 어떤 생물을 볼 수 있을까요? 다카미강 안을 들여다보면 민물고기가 헤엄치고 있고, 눈을 감고 귀를 기울이면 산새 소리가 들립니다. 그러나, 한때 이 땅의 왕이었던 존재는 시간이 흐르면서 자취를 감추고 말았습니다. 이것은 히가시요시노무라에 살고 있던 일본 늑대에 관한 이야기입니다.

히가시요시노무라는 일본 늑대의 마지막 포획지로 유명합니다. 히가시요시노 촌사무소의 설명에 따르면 1899년 런던 동물학 협회 회장이 동아시아 동물학 탐사를 기획했고, 1904년에 미국 스탠퍼드 대학을 막 졸업한 말콤 플레이페어 앤더슨씨가 탐사원으로 일본을 방문했습니다. 혼슈 중앙부와 도호쿠, 홋카이도에서의 조사 후 같은 해 12월 29일 나고야에 도착했지만, 쥐 이외의 동물은 좀처럼 잡을 수가 없었기 때문에 나라에서 탐사를하기로 결정했습니다.



나라에 도착한 후 많은 사냥이 행해지고 있다는 정보가 있던 와시카구치(현재의 히가시요시노무라 오가와)에 향하기로 했습니다. 그리고 머문지 열흘 만에 마을 사람 세 명이 일본 늑대의 사체를 앤더슨씨에게 가져와 협상하여 8엔 50전(현재 가격으로 약 16만 엔)에 팔았다고 합니다. 아마 그 당시에는 이 일본 늑대가 일본에서 포획된 마지막 한 마리가 될 것이라고는 상상도 하지 못했을 것입니다.

마지막으로 포획된 일본 늑대는 젊은 수컷으로 현재 런던 자연박물관에 두개골과 모피가 보존되어 있습니다. 그 크기는 머리와 몸통이 91.4cm, 꼬리가 34.0cm, 귀가 8.6cm라고 기록되어 있습니다. 또한 앤더슨씨는 히가시요시노무라에 머무는 동안 멧돼지, 사슴, 시로속 등도 수집한 것으로 기록되어 있습니다.



이러한 배경으로, 과거 히가시요시노무라의 산에서 쫓던 일본 늑대가 아직 존재하고 있을 것이라는 것에 희미한 희망을 걸고, 자연을 널리 사랑하고 보호하기를 바라는 마을의 마음을 담은 상징으로 1987년 나라교육대학 교수 구보타 다다카즈씨가 제작한 청동상이 마을에 설치되었습니다. 동상을 가까이에서 보면 마치 일본 늑대가 지금도 쫓고 있는 것처럼 보입니다. 산과 함께 살아갔던 일본 늑대의 역사를 느낄 수 있는 히가시요시노무라 일본 늑대상을 한번 둘러보시는 것은 어떨까요?

## 산골의 역사를 접하다 : 히가시요시노무라 민속자료관

다음으로 향한 곳은 히가시요시노무라 민속자료관입니다. 1874년에 지어진 옛 오가와 제 2초등학교의 교사를 개조하여 만들어졌으며, 초등학교에서만 볼 수 있는 아기자기한 타일 벽의 음수대와, 훌륭한 목재 건물이 인상에 남습니다. 이곳은 히가시요시노무라 주민들의 역사와 생활에 대해 자세하게 배울 수 있는 시설입니다.

원래는 학교였기 때문에 옛날 교실을 전시공간으로 활용하고 있으며, 총 4개의 전시구역(①히가시요시노무라의 풍토와 역사 ②임업 ③옛날의 생활 ④축제)가 있습니다. 제가 전시품 중에서 가장 흥미롭다고 생각한 것은 멧돼지입니다.





맷돌은 전통적인 떡 만들기에 사용하는 기계입니다. 두 명이서 조작하는 방식으로, 한 명이 왼쪽 페달을 힘껏 밟아 절굿공이를 올리고, 그 사이에 다른 한 사람이 가는 막대기로 떡 모양을 다듬습니다. 그리고 한쪽이 페달을 놓으면 절굿공이가 떨어지는 구조입니다. 이 작업을 반복함으로써 떡이 만들어졌다고 합니다. 옛날 방식은 시간의 흐름에 따라 좀처럼 보이지 않게 되었지만, 산 생활 그리고 일본 문화 속의 중요한 관습이 아닐까 생각합니다.

## 산골요리를 만끽하다 : 키노코노 야카타

마지막으로 방문한 곳은 '키노코노 야카타' 라는 버섯요리 전문점입니다. 외관을 보면 큰 버섯 간판이 눈에 들어와서, 버섯요리점이라는 것을 바로 알 수 있습니다. 가게에 들어가니, 오마에 히로유키점장님이 활짝 웃는 얼굴로 맞아주셨습니다. 먼저, 가게와 히가시요시노무라에의 생활에 대해서 인터뷰를 했습니다.



### 1. 이 가게를 시작한 지 몇 년째이신가요? 왜 히가시요시노무라에서 가게를 시작하고자 하셨나요?

전 주인이 이곳에서 약 20년 정도 가게를 운영하셨고, 2대째인 저는 이 가게를 이은지 1년이 되었습니다. 저는 다른 현 출신인데, 전에는 히가시오사카에서 철도 관련 일을 했습니다. 그러다가 시골생활과 버섯 재배에 관심이 많아서 전 주인에게 이 가게를 이어받게 되었습니다.

### 2. 이곳에서는 몇 종류의 버섯을 취급하고 계시나요?

만가닥버섯, 표고버섯, 느타리버섯, 검은 비늘버섯, 새송이버섯 등 약 10종류로, 모두 자가재배입니다.

### 3. 관광객이 많이 오나요? 제일 붐비는 계절은 언제인가요?

여러 나라에서 오십니다. 지금까지는 프랑스, 한국, 중국, 베트남 등에서 많은 손님이 오셨었고, 제일 붐비는 계절은 벚꽃이 피는 시기입니다. 조금 전에도 프랑스인 관광객이 왔었습니다.

### 4. 히가시요시노무라는 어떤곳이라고 생각하시나요?

자연이 풍부하고, 친절하신 분들이 많은곳입니다. 외국인이 이주해오는 경우도 많은데, 도어를 하는 미국인이나 호주에서 온 분도 있습니다.

### 5. 외국인이나 다른 지역 사람이 히가시요시노무라를 방문했을때 이곳은 꼭 갔으면 한다, 이것만은 알았으면 좋겠다 하는 것이 있으면 알려주세요.

히가시요시노무라의 역사, 특히 덴츄구미(天誅組)는 알고 가셨으면 합니다. 에도막부 말기의 지사였던 덴츄구미가 막부를 피해 마지막으로 도착한 곳이 현재의 히가시요시노무라입니다. 마을에는 위령비도 세워져 있습니다.

인터뷰가 끝나고, 버섯전골 정식을 먹어보았습니다. 전골 정식에는 버섯밥과 세 가지의 절임이 포함되어 있습니다. 전골에는 만가닥버섯, 표고버섯, 느타리버섯 등 다양한 종류의 버섯이 빼곡하게 들어있었습니다. 고기나 두부 등의 속재료가 없어서 맛이 연하지는 않을까 생각했지만 오히려 풍부한 맛에 놀랐습니다. 저는 자취를 하면서 전골요리는 자주 만들고 있는데, 저도 한번 맛있는 버섯전골을 만들어보고 싶어졌습니다.

세계 각국에서 온 손님과 마을 주민들에게 사랑받는 노포 키노코노 야카타. 점원분의 따뜻한 응대를 받으니 마치 친척집에 있는 것처럼 느껴져서, 시간이 가는 줄 모르게 대화를 나누게 되는 공간이었습니다. 히가시요시노무라에 오실 때에는 꼭 키노코노 야카타를 방문하셔서, 이곳에서밖에 맛볼 수 없는 맛있는 산의 선물을 만끽해 보세요.

키노코노 야카타

- 주소 : 나라현 요시노군 히가시요시노무라 와시카 1601  
〒633-2422奈良県吉野郡東吉野村鷺家1601
- <http://higashiyoshino.com/pg75.html>







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 긴조 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?





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

## 후지노키 고분이란?

후지노키 고분은 나라현 이코마군 이카루가조에 있는 고분으로, 국가 사적에 지정되어 있습니다. 1985년에 이카루가조가 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 문화로 한국에도 있을 것 같은 금동제 관과 칼재검이 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 그려져있다는 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 이카루가조 문화재 활용 센터에 꼭 방문해 보세요.

(촬영 협조 : 이카루가조 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 선생님께서부터는 '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 들어 있기 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 증류 기구 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 가열 시간과 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 도와 주러 오신 스즈키 선생님이 '이 허브 젤리는 로즈힉과 히비스커스를 섞어서 만든 것입니다.'라고 소개해 주셨습니다. 로즈힉에는 비타민C가, 히비스커스에는 구연산, 히비스커스산 등산미 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, 굴, 사과, 감, 썩, 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 것만이 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 달라집니다. 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 경제 발전의 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 솜대의 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



## ←기엠 로드 (Guilhem Laude)

깊은 요시노 스키 숲 사이로 빛을 받아 반짝이는 맑은 강물, 햇빛이 가득한 유메부치의 질푸른 물, 따가운 햇살을 반사하는 강둑의 눈부시게 하얀 돌들 등 히가시요시노무라의 경치가 정말 인상에 남았습니다. 게다가 마을 사람들의 친절함도 감동적이었으며, 모두의 환대로 히가시요시노무라를 만끽할 수 있었습니다.

다음에는 '간사이의 마터호른' 이라고 불리는 다카미산도 올라가 보고 싶습니다. 여러분도 히가시요시노무라를 산책해 보지 않으시겠어요?

## ↓사만다 존슨 (Samantha Johnson)

이번에 취재한 히가시요시노무라의 뚜렷한 정체성은, 마을 특징인 온천, 산, 벚꽃, 그리고 일본 여우를 전부 합쳐 탄생시킨 귀여운 공식 캐릭터 '히요시짱'에서도 잘 나타납니다. 2013년에 탄생한 이 캐릭터는 지금도 활약하고 있습니다.

여행의 마무리로 히요시짱 인형이나, 히가시요시노무라의 명물인 '다면'(太素麵) 등을 사가시는 건 어떨까요?



## ↑이영미

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

더 깊은 나라의 매력을 알고 싶으신 분은, 이카루가조에 한번 가 보시는 건 어떠신가요?

## 송 야팡 (Yafang Xiong) →

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!





# 발행이력

	발행시기	취재처	기사내용
제 1호	2014년 1월	소니무라 (曾爾村) 미쓰에무라 (御杖村)	소니고원, 도예체험, 일본 시골의 생활 등
제 2호	2014년 8월	야마토코리야마시 (大和郡山市)	금붕어잡기 체험, 금붕어 자료관, 쪽염색 체험 등
제 3호	2015년 2월	덴카와무라 (天川村)	슈겐도 수행체험, 온천체험, 다라니스케 등
제 4호	2015년 8월	이코마시 (生駒市)	이코마 고사쿠센, 호잔지 절, 이코마 산정상 유원지, 세키부쓰지 절, 우에다 주조장, 구라가리고에 나라가도(暗越奈良街道), hygge, 게스트하우스 카논 (Kanon) 등
제 5호	2016년 2월	아스카무라 (明日香村)	아스카 게스트하우스, 아스카데라 절, 아스카 유메이치, 아스카무라 지역진 흥공사, 오카데라 절, 다치바나데라 절, 나라현립 만요 문화관 등
제 6호	2016년 8월	가쓰라기시 (葛城市)	스모관 '게하야자', 다케노우치 가도, 주조모치 떡, 다이마데라 절, 다이야마구치 신사, 셋코지 절 등
제 7호	2017년 3월	요시노초 (吉野町)	긴푸센지 절, 우메타니 양조원, 요시노야마 산, 나카이 슌푸도, 후쿠니시 와 시혼포 등
제 8호	2017년 9월	우다시 (宇陀市)	도리미야마 산, 무로지 절, 오노데라 절, 우다 애니멀 파크, Méli-Mélo 등
제 9호	2018년 3월	고조시 (五條市)	감 박물관, 가키노센몬 이시이, 다카카모 신사, 파티스리 쿠리안, 바야쿠, 빵 공방 야무야무, 곤고산, 에이산지 절, 오토나시가와 강, 곤고지 절, 환상의 철도터 (幻の鉄道跡) 등
제 10호	2018년 9월	나라시 (奈良市)	야규가도, 야기주조 주식회사, 벚꽃 촬영지, 나라의 다도체험 등
제 11-12호	2019년 3월 2020년 2월	도쓰카와무라 (十津川村)	다니제노 쓰리바시, 세이노노 타키, 일본에서 가장 긴 노선버스 (야기신구 선), 도센지온천, 역사민족자료관, 도쓰카와고 휴게소, 호텔스바루, 하테나시 취락·고헤치, 다마키 신사, 농가민박 '야마모토', KIRIDAS(키리다스)
제 13-14호	2020년 6월 2020년 11월	덴리시·사쿠라이시 (天理市·桜井市)	총본산 하세데라 절, 말차·식사 하세지, 덴리역전 광장 고후훈, 야마노베 의길, 나라 역사 예술 문화촌, 덴리 대학 부속 덴리 참고관, 장타코 덴리점, 오미와 신사, 로제노 카빙
제 15호	2021년 7월	한국 충청남도 ·중국 산시성 관련이 깊은 지역 소개	헤이조쿄, 미카사야마 산, 정창원·나라국립박물관, 도쇼다이지 절, 다카마쓰즈카 고분·기토라 고분, 야쿠시지 절, 아스카데라 절, 다카마쓰즈카 벽화관, 이시부타이 고분, 아마카시노오카 언덕, 아스카 자료관, 호류지 절, 주구지 절, 간고지 절, 한냐지 절
제 16-17호	2022년 6월 2022년 12월	가시하라시·아스카무라 (橿原市·明日香村)	가시하라 신궁, 구메데라, 이마이초 (마치나미교류센터'하나이라카', 구 코메타니가문 주택, 카페 무츠키), 미즈타니 천연염색, 멘도야, 석조물 투어 (사루이시, 오니노 마나이타, 오니노 셋친, 가메이시, 아스카강 징검다리), 농가민박 고토리안
제 18-19호	2023년 6월 2023년 12월	히가시요시노무라· 이카루가조·이코마시 (東吉野村·斑鳩町·生駒市)	나나타키야쓰보·유메부치·히무카시 폭포·후루사토무라·야하타운천, 일본 늑대 동상·히가시요시노무라 민속자료관, 키오코노 야카타, 오타주조, 이카루가조 문화재 활용 센터, 허브 공방 호잔, 다카야마 죽림원

이전 발행된 나노라 다운로드는:

<https://www.pref.nara.jp/33842.htm>





# 「나노라」란?

'나노라'는 외국인의 시점에서 본 나라현의 매력을 현민 여러분과 해외에서 오신 방문객들께 소개하기 위해 저희들이 나라현에서 발견한 매력적이고 흥미로운 장소를 직접 취재하여 기사로 쓴 것입니다. 이 정보지를 통해 해외 방문객 분들께는 나라현에 흥미를 갖게 되는 계기가 되고, 나라현민분들께는 외국인이 느끼는 나라의 매력을 재발견하는 기회가 되었으면 좋겠습니다.

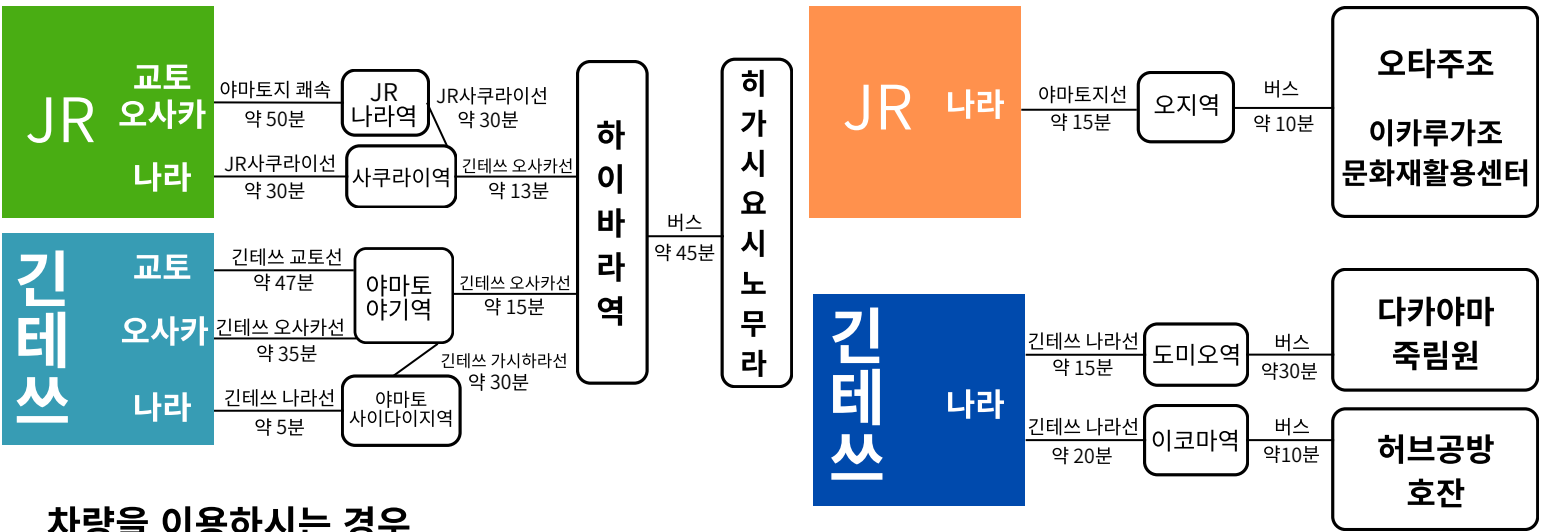
## Special Thanks

이번 취재에 협력해 주신 히가시요시노무라 지역진흥과 이노우에 가즈히코님, 교육위원회 사업국의 이노우에 호노카님, 후루사토 무라 시설장 이치카와 겐지님, 키노코노 야카타의 오마에 히로유키님, 오타주조의 오타님, 이카루가조 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.



## 교통편

### 대중교통을 이용하시는 경우



### 차량을 이용하시는 경우

오사카에서 약 1시간 40분 } 히가시요시노무라까지  
 교토에서 약 1시간 50분 }  
 나라에서 약 1시간 30분 }

오사카에서 약 45분 } 이카루가조까지  
 교토에서 약 1시간 15분 }  
 나라에서 약 40분 }

오사카에서 약 40분 } 이코마시까지  
 교토에서 약 1시간 10분 }  
 나라에서 약 30분 }

## 나노라

발행처 : 나라현 지사공실 국제과  
 발행 : 2024년 3월

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

(우)630-8501  
 나라시 노보리오지초 30  
 나라현 지사공실 국제과  
 TEL: 0742-27-8477  
 FAX: 0742-22-1260

