

JENESYS2.0 한국과의 초빙·파견사업 <한국청년단 홋카이도 방문>

일본 외무성 「제네시스 2.0」 사업의 일환으로 한국청년단이 지난 2월 20일부터 10일간 홋카이도를 방문했습니다.
작년 11월 말, 홋카이도청년단이 한국을 방문했을 당시 홋카이도의 우호지역에 있는 각 대학(서울시립대학교, 창원대학교, 부산대학교)을 찾았었는데 그때 교류를 했던 청년들을 홋카이도에 초청해 사업을 실시했습니다.

한국청년단은 '일본의 최북단, 겨울의 홋카이도에서 일본의 매력을 재발견'이라는 테마로 열흘간 홋카이도의 매력을 만끽할 수 있는 다양한 프로그램에 참가했습니다. 특히 이번 프로그램은 홋카이도의 특색 있는 겨울을 체험할 수 있도록 구성되어 눈을 이용한 에너지 만들기(눈을 기울이고 있는 '누마타초'를 찾아 설빙냉열(雪氷冷熱) 시설을 둘러보기도 했

습니다. 또한 눈이 많은 홋카이도에서는 눈을 치우는 일이 겨울의 일과인데 유바리시를 방문했을 때 직접 눈 치우는 작업도 체험해 봤습니다.
이 밖에도 일본 가정에서 2박3일간 홈스테이를 하며 일본의 생활상과 문화를 체험하고, 유명한 온천지역인 노보리베쓰에 숙박해 일본의 온천문화도 체험해 보는 등 열흘간에 걸쳐 일본의 매력, 그리고 홋카이도의 매력을 느낄 수 있는 유익한 시간을 보냈습니다.

2/19 서울
출발 전날 서울에서 사전 연수회를 개최했어요.

2/20 삿포로
삿포로에 도착해 저녁식사는 홋카이도의 명물인 징기스칸!

2/21 오타루
러브레터 촬영지로 유명한 오타루를 찾아 오타루운하에서 다함께 기념사진을~

초밥 만들기
오타루의 초밥거리에 있는 한 가게에서 초밥을 직접 만들어봤어요~ 각자 만든 초밥으로 맛있는 점심을~

2/22-24 홈스테이
2박 3일간 홈스테이 가정에서 일본 가족들과 즐거운 시간을 보냈어요~

2/22 개척촌
홋카이도 개척시기의 마을을 재현해 놓은 '개척촌'에서 홋카이도의 발자취를 살펴봤어요.

주삿포로 총영사관
총영사님으로부터 총영사관과 홋카이도에 대한 소개를 들었어요.

홋카이도청
홋카이도청을 방문해 지사실 차장님께 인사를 드리고 청사 앞에서 다함께 사진~

2/24 홋카이도대학
홋카이도대학 학생들과 의견교환 후 캠퍼스투어!

누마타초
눈과 공생하는 마을만들기에 관한 설명을 들었어요~

2/25 누마타초
누마타초장님께 인사드리고, 눈을 이용해 에너지를 만드는 '설빙냉열'시설을 둘러봤어요.

유바리시청
유바리시청을 방문해 시장님과 만났어요.

2/28 노보리베쓰
온천으로 유명한 노보리베쓰의 지옥계곡 앞에서 기념사진을~

2/27 시라오이
홋카이도 선주민족인 아이누민족의 마을을 재현해 놓은 박물관에서 공연을 감상~

유바리시민과의 교류회
한국청년들을 환영하고자 모인 유바리시민들이 악기 연주 등의 무대를 펼쳐줬어요~ 그리고 다같이 맥도 짬어보고 노래도 하며 즐거운 한때를 보냈어요♪

2/26 제설체험
눈이 많은 홋카이도에서는 눈을 치우는 일이 겨울의 일과~ 제설체험을 했어요!

다테지다이무라
에도시대를 재현해 놓은 다테지다이무라에서 닌자쇼를 감상하고, 일본 예절교육도 듣고 종이접기 등의 체험도 해봤어요~

감상보고회
홋카이도에서의 마지막날, 저녁을 먹으며 프로그램에 참가한 소감들을 들어보는 시간을 갖았어요.

3/1 공항에서
아쉬운 이별의 시간! 홋카이도에 또 올게요~

CRAFT BEER 홋카이도의 지비루 (地ビール)

한국에서도 많은 인기를 끌고 있는 일본 맥주. 일본에서 민간기업 중 처음으로 맥주를 양조하기 시작한 곳은 홋카이도 삿포로입니다. 그만큼 홋카이도는 맥주를 양조하는데 있어 최적의 지역이며 메이지시대부터 맥주제조가 활발하게 이루어져 왔습니다.

일본의 맥주 역사가 이어져 온 145년간 맥주는 주로 대기업이 만드는 것이라는 이미지가 강했습니다. 이는 주세법을 이유로 맥주의 연간 최저제조량에 규정이 있어 소규모 기업이 맥주를 만드는 것은 여간 어려운 일이 아니었기 때문입니다. 하지만 1994년 일본의 주세법이 개정되면서 2000KL였던 연간 최저제조량이 60KL로 감소된 것을 계기로 일본 전국 각지에서 소규모 양조장이 탄생하게 됩니다. 이때 소규모 양조장에서 생산되는 맥주를 '지비루(地ビール 지역맥주)'라는 이름으로 부르기 시작한 것입니다.

홋카이도도 지비루 생산에 박차를 가하며 홋카이도산 특산품을 원료로 개성있는 맥주를 생산하기 시작합니다. 홋카이도는 맥주 양조에 필수조건인 양질의 수자원이 있는 이점을 이용해 많은 양조장이 탄생하는데, 절정기였던 1990년대 후반에는 38곳 정도의 양조장이 있었다고 합니다. 현재는 약 16곳 정도의 양조장에서 지비루를 생산하고 있습니다.

☆☆ 지비루(地ビール) ☆☆☆

→ 1994년 4월 일본의 주세법 개정으로 맥주의 연간 최저제조량이 2만 KL에서 60KL(500ml 잔으로 12만 잔)로 감소하면서 전국 각 지역에서 소규모 맥주 양조장이 속속들이 탄생하게 됩니다. 이런 양조장에서 소량 생산하는 개성 넘치는 맥주를 지역맥주라는 의미인 '지비루'라고 부릅니다. 이는 주세법으로 정해져있는 용어는 아니며 '크래프트비어(craft beer)'라고 부르기도 합니다.

우리가 흔히 마시는 맥주는 '라거' 타입이 많은데 이 외에도 맥주에는 다양한 종류가 있습니다. 보통 발효방법이나 색, 산지 등에 따라 맥주를 분류하는데 발효방법에 따른 맥주의 종류를 살펴보겠습니다.

맥주의 발효방법은 사용하는 효모의 종류에 따라 크게 상면발효와 하면발효로 구분할 수 있습니다.

발효의 특징에 따른 분류	
<상면발효>	발효가 진행됨에 따라 거품과 함께 표면에 떠오르는 성질을 가진 상면발효효모를 사용해 15~25도의 온도에서 발효시킨 것 (에일 타입)
<하면발효>	발효가 진행됨에 따라 가라앉는 하면발효효모를 사용해 5~15도의 온도에서 발효시킨 것 (라거 타입)

그 밖의 홋카이도 지비루

- 이시카리-이시카리방야맥주
- 노보리베쓰-노캐비전설
- 후라노-독존지비루
- 엔가루-태양의 언덕 맥주
- 오비히로-오비히로맥주
- 치토세-홋카이도맥주 피리카와트
- 삿포로-스스키노맥주
- 삿포로-개척사맥주
- 오타루-오타루와이너리맥주
- 아사히카와-다이세츠 지비루

에베쓰맥주 'NORTH ISLAND'

캐나다에서 맥주 양조를 배운 2명의 브루마스터가 양조하는 NORTH ISLAND는 펄스너, 브라운에일, 바이젠 등 총 6종류의 맥주를 선보이고 있습니다. 양조장은 에베쓰시에 있지만 삿포로 시내에서 BAR도 운영하고 있습니다.



'일본 지비루 1호' 오토츠크맥주

기타미시에 양조장이 위치한 오토츠크맥주는 일본에서 처음으로 지비루 제조 면허를 취득한 지비루입니다. 기타미시 근처에서 수확한 두줄보리로 만든 맥아를 100% 사용해 맥주를 만들기 때문에 진하고 깊은 맛이 특징입니다. 에일, 에일(여과 전), 펄스너, 바이젠, 마일드 스타우트의 5종류를 제조하고 있습니다.



오타루맥주

독일의 맥주문화를 일본에 뿌리내리는 것을 목적으로 독일의 맥주순수령에 따라 물, 맥아, 홉, 효모만으로 맥주를 양조하고 있습니다. 오타루맥주는 양조 책임자인 요하네스 브라운 집안에 200년 이상 전해내려오는 레시피를 토대로 만들고 있으며 펄스너, 둔켈, 바이젠의 3종류를 양조하고 있습니다.



오오누마맥주

나나이초의 요코쓰산 기슭에서 흘러내리는 천연알카리이온수를 사용해 만든 오오누마맥주는 살아있는 맥주 효모가 만들어내는 깊은 맛이 특징입니다. 켈슈, 알트, 인디안 페일 에일의 3종류의 맥주를 양조하고 있습니다.



하코다테맥주

하코다테맥주는 원료 중에서도 특히 물을 중요시 여겨 하코다테산기슭의 지하수를 사용해 제조한 것이 특징입니다. 붉은 벽돌의 양조장 건물 안에는 레스토랑도 있어 이곳에서 생맥주를 마실 수도 있습니다. 바이젠, 알트, 에일, 켈쉬 총 4종류의 맥주를 양조하고 있습니다.



아바시리맥주

아바시리의 유행을 맥주 제조에 사용한 '유행 드래프트', 홋카이도의 꽃인 해당화를 이미지화한 '해당화 크래프트' 등 지역색을 살려 만든 맥주가 특징인 아바시리맥주는 총 7종류의 맥주를 생산하고 있습니다.



※ 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)