

## 한국 노사관련기관 관계자 홋카이도청 방문 연수

지난 8월 30일 한국 노사 관련 방문단이 연수 차 홋카이도청에 방문했습니다. 방문단은 노동부, 경기도, 충북 등의 노사 관련기관 담당자 18명으로, 홋카이도청 경제부 노동국 대표자와 '고용창출 대책'이란 주제로 의견교환의 시간을 갖었습니다.



(위)연수 중인 한국 노사관련 방문단의 모습

홋카이도청 측에서는 홋카이도 산업과 고용에 관한 기초 정보, 고용대책에 있어서 일본과 홋카이도의 관계, 노사단체와 관계조직과의 연계에 의한 고용대책 추진 등 '홋카이도 산업계, 노동계와 행정 연계에 의한 고용창출 대책'에 대해 프레젠테이션을 했습니다. 이어서 방문단은 홋카이도 지역 노사민정 협력 사업이 일본 내에서도 주목받는 이유, 지역파트너십 추진상 장애요인과 극복 방안에는 무엇이 있는지 질문을 하는 등 한국과 일본 홋카이도의 고용창출 대책에 대해 서로 비교해 보고 배울 수 있는 토론의 시간이었습니다.



(위) 프레젠테이션 중인 경제부 노동국 대표자 (우)

## 전후 일본 석탄산업의 중심지 - 아카비라(赤平)

삿포로에서 동쪽 방향으로 열차를 타고 약 2시간 정도 가다보면 전후 일본 석탄산업의 중심지였던 아카비라(赤平) 시가 나옵니다.

이곳은 석탄산업으로 최고의 번성기였을 때 인구 59,430명(1960년)의 도시였지만 점차 석탄산업이 쇠퇴함으로 인해 마지막 탄광마저 1994년 폐광함으로써 아카비라시 석탄산업의 역사는 막을 내리게 됩니다. 현재는 지역경제를 재건하기 위해 석탄 산업의 유산을 살린 관광에 힘을 쏟고 있습니다.

아카비라 탄광은 1938년 일본의 국가총동원법 제정 이후부터 1945년 광복이 될 때까지 조선인 노동자들이 강제노역을 했던 곳 중 한 곳이기도 합니다. 1944년에는 조선인 1344명이 노동을 했다고 전해지기도 합니다.

1997년도부터는 강원도 삼척시와 자매도시를 맺고 교류를 하고 있습니다.

### 에루무 고원

국대에서 그리 멀지 않은 위치임에도 야생동물 만날 수 있는 만큼 대자연의 느낌을 느낄 수 있는 곳입니다. 고원 안은 캠프장, 별장, 온천이 모여 있어 종합아웃도어를 즐길 수 있습니다.



고원 내 캠프장 시설→

사계절의 풍경과 새소리를 감상하며 편안한 시간을 즐길 수 있는 노천탕은 특히 인기가 있습니다.



### 즈리야마 (ずり山) - 777 계단

탄광에서 석탄을 채굴할 때 나오는 불필요한 암석과 석탄을 선별할 때 나오는 폐석을 규슈지역에서는 '보타(ぼた)', 홋카이도 지역에서는 '즈리(ずり)'라고 합니다. 이런 즈리를 선탄장 근처에 오랜 시간 동안 쌓다보니 산처럼 높아졌는데, 이 폐석을 가리켜 '즈리야마(ずり山)'라고 합니다.

즈리야마는 아카비라역 바로 뒷편에 위치하고 있는데, 그 위치상 이점으로 1999년 이곳에 계단 설치했습니다. 총 777계단으로 나가사키 세치하라초의 폐석산(555계단)보다 222계단이 높은, 일본에서 제일 높은 폐석산입니다.

정상까지는 20분이면 충분히 올라갈 수 있으며 정상 전망광장에서는 아카비라 시내 전체와 멀리 도카치악까지 조망할 수 있습니다.

<즈리야마 777계단 오르기~>



START!

조금만 더~~~

야호~ 정상이다!

정상에서 내려다 본 아카비라시 전경

## 【아카비라의 이모저모】

◇ 아카비라시(赤平市)의 개요

·면적: 129.88 km<sup>2</sup>

·인구: 12,757명 (2010년 9월)



'아카비라'라는 지명은 아이누어로 '산과 언덕에 있는 남떠러지'를 의미하는 '아카피라'에서 유래되었습니다.

### 아카비라의 축제 「히마쯔리」



올해 39회를 맞은 아카비라의 히마쯔리(火祭り)는 아카비라를 대표하는 축제로서 매년 7월에 개최됩니다. 탄광에서 나온 폐석을 쌓아 만든 '즈리야마'에 세로 120m, 가로 55m 크기로 불 '화(火)자 모양을 만들어 점화하는데, 밤하늘에 새겨지는 선명한 불빛이 인상적인 축제입니다.



(위 사진) 히마쯔리가 열리고 있는 현장

### 아카비라 특산물 「가이탄 사탕」

석탄 모양을 본떠 만든 가이탄 사탕(塊炭飴)은 홋카이도 특산 사탕무당으로 만들어 부드럽고 달콤한 풍미를 느끼실 수 있습니다.



아카비라 관광협회

<http://www.city.akabira.hokkaido.jp/kanko>

더운 여름동안 잠시 잊은 듯 했던 식욕이 되돌아 오는 천고마비의 계절 가을! 홋카이도는 광활한 대자연에서 얻은 신선한 식자재를 기본으로 음식을 만들기 때문에 그 맛은 뛰어날 수 밖에 없습니다. 이번 호에서는 홋카이도를 대표하는 3가지 음식인 징기스칸, 스프카레, 라멘에 대해 소개해 드리겠습니다.

هنز에서만 느낄 수 있는 바로 그 맛!  
**홋카이도 명물음식 특집**

**징기스칸**

징기스칸이란 일본식 양고기 요리를 지칭하는 말로 홋카이도를 대표하는 향토요리의 하나입니다. 2004년 10월에는 홋카이도 유산으로 선정되었으며, 2007년에는 농림수산성이 선정한 '농어촌 향토요리 100선'에도 선정된 바 있습니다.

일본에서는 1918년 군대, 경찰, 철도원의 제복 소재인 양털 자급을 위해 '양 100만마리 사육' 계획을 발표하고 양 사육을 시작했습니다. 양 목장은 주로 홋카이도에 있었는데, 양털을 사용하고 남은 양고기의 처리 곤란으로 양고기 요리인 징기스칸이 생겨났다고 합니다. 징기스칸이라는 명칭은 홋카이도 출신인 사람이 1912년부터 9년간 남만주철도 사원으로 재직할 당시 붙였다고 전해지는데 이는 그의 딸이 1963년 발표한 '아빠와 징기스칸'이란 에세이집이 그 근거가 되고 있습니다.

당시 양고기를 먹는 식습관이 없던 일본인들은 거부감 없는 양고기 요리를 만들기 위해 여러가지 궁리를 했으며, 지금의 징기스칸은 전후 본격적으로 홋카이도 내에 보급되었습니다.

◆ 징기스칸의 조리방법에 대해 알아보아요~  
 얇게 썬 양고기를 양파, 피망, 옥수수, 당근, 숙주 등의 각종 야채와 함께 구워 소스에 찍어 먹는 방식과 미리 재워둔 양념 양고기를 야채와 함께 구워 먹는 방식이 있습니다. 징기스칸은 홋카이도 벚꽃놀이에서 빼놓을 수 없는 단골 메뉴이기도 합니다.



**스프카레**

스프카레?! 이름만 들으면 대체 이 음식의 정체는 뭘까 궁금해 하는 사람들이 많을 겁니다. 명칭 그대로 카레가 스프처럼 되어 있어 일반 카레의 걸죽한 느낌이 아닌 우리나라 국과 같은 느낌의 음식입니다. 스프카레에는 닭고기나 양고기의 육류와 당근, 피망, 호박, 가지 등의 야채가 들어 있는데, 이 야채를 큼직하게 썰어 넣은 것이 특징입니다.

스프카레의 시초라 여겨지는 가게가 1975년 개업해 한방 스프와 인도의 스파이스요리를 융합한 한방카레를 고안해 팔던 것이 입소문을 타고 유명해지게 되었습니다. 그후 지금의 '스프카레'라는 명칭을 고안한 가게는 1993년 오픈했습니다. 이후 스프카레가 여기저기 개업을 하기 시작했고, 가장 붐이 일었던 2004년에는 삿포로 시내에만 200여개의 가게가 개업, 이는 스프카레의 인기를 짐작하게 하는 증거이기도 합니다.

스프카레는 오랜시간 끓여낸 육수에 20여종이 넘는 향신료로 맛을 내는데, 이 향신료의 배합 비율이 스프카레의 맛을 결정한다고 합니다. 일본 여행을 하다 보면 우리나라의 찌개 요리나 매콤한 음식이 생각날 때가 있는데, 그 때는 이 스프카레가 안성맞춤이 아닐까 싶습니다. 따뜻한 국물과 향신료의 매콤함에 맛있게 한그릇 푹딱 할 수 있을 것입니다.

닭고기와 야채가 듬뿍~ 스프카레



**라멘**

일본의 라면인, 라멘(ラーメン)! 겨울이 길어 추운 홋카이도에서 여행을 하다 보면 따뜻한 국물과 함께 졸졸졸깃한 면의 라멘이 절로 생각나게 됩니다. 일본의 3대 라멘 중 하나인 삿포로 라멘은 된장을 기본으로 한 국물에 아삭아삭한 숙주와 야채를 넣은 게 그 특징으로, 1972년 동계올림픽을 치르면서 전국적으로 그 인지도가 높아졌습니다. 삿포로 시내에만 해도 라멘집이 1000여개가 넘는다고 하니 과연 그 인기를 실감할 수 있습니다.

삿포로 라멘 이외에도 하코다테의 시오라멘(소금), 아사히카와 쇼유라멘(간장)도 인기입니다.

삿포로 미소라멘  
진한 일본된장의 맛!



하코다테 시오라멘  
담백한 맛이 일품



아사히카와 쇼유라멘  
깔끔한 간장의 맛!



☆ 지금, 홋카이도는? **홋카이도 마라톤 대회**  
 흔히 인생을 마라톤에 비유하기도 합니다. 42.195km 라는 긴 거리를 완주하는 동안 수차례의 고비가 있고 그것을 비로소 이겨냈을 때 그 달성감을 느낄 수 있는 것처럼, 인생도 힘든 고비를 한계단 한계단 넘겨 나갈 때 성취감을 느끼고 행복함을 느낀다는 점이 닮아 있는 게 아닐까요?



일본의 경우 1970년대부터 마라톤 붐이 조성되어 달리기 생활 주변에 이루어져 왔습니다. 일본 내 각지에서 개최 중인 규모 있는 마라톤 대회의 하나인 홋카이도 마라톤은 올해로 24회 짝입니다. 2008년 5700명, 2009년 8000명 참가로 꾸준히 참가자수가 늘고 있는 가운데, 올해도 8200명의 마라토너들이 참가해 대회의 열기를 더했습니다.



◆ 제 24회 홋카이도 마라톤 대회  
 일시 : 2010년 8월 29일 (정오 12:10 출발)  
 코스 : 삿포로 나카지마 공원 출발 -> 오도리 공원 니시 8초메 도착  
 종목 : 42.195km 풀코스  
 정원 : 8200명  
 주최 : 홋카이도 마라톤 조직위원회  
 참가자격 : 대회 당일 만 19세 이상의 남녀로 2008년 1월 1일 이후에 풀코스 마라톤 5시간 이내, 하프 마라톤 2시간 20분 이내 완주 기록을 가지고 있는 자.

※ 아카렌가 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)