

# 아카렌가 통신



홋카이도청 국제과 소속 김소현 국제교류원이 한국 우호지역과의 교류사업 및 홋카이도의 정보 등에 대해 작성한 리포트를 소개합니다.

창문 너머로 들려오는 경쾌한 피리 소리와 도로를 가득 채운 기나긴 가마 행렬, 식욕을 자극하는 축제 노점들의 음식 냄새와 이가 시리도록 차갑고도 달달한 빙수, 유카타(전통 의상) 차림으로 가면을 쓴 채 거리를 활보하는 사람들의 모습 등으로 작년보다 한층 더 활기가 돌았던 삿포로 시내의 분위기는 그 어느 때보다도 이국적이었던 것 같습니다. 4년 만에 본격적으로 부활한 행사들 덕분에 외국에 살고 있다는 사실을 새삼 실감할 수 있었던 여름이었습니다.

## 2023 서울세계도시문화축제



서울 광화문광장 및 청계광장 일대에서는 6월 17일부터 이틀간, 서울특별시 친선 우호도시들의 전통 공연과 퍼레이드 등을 선보이는 '2023 서울세계도시문화축제'가 개최되었습니다.

서울특별시와 2010년 10월 우호제휴를 체결한 이후 방문단 교류 및 공연단 파견, 우호도서 상호 기증 등 다양한 형태의 교류를 지속해 온 홋카이도에서는 올해 '란보시(乱拍子)' 공연단이 행사에 참가하여 사자춤과 아이누 무용, 일본 전통 북 연주 등을 선보였습니다.

## 한국 식문화 페스티벌



지난 8월 1일, 삿포로 파크 호텔에서 주삿포로대한민국총영사관의 주최로 한국의 농산물과 식품, 전통 문화 등을 소개하는 '한국 식문화 페스티벌'이 개최되었습니다. 이벤트장에는 경상남도, 전라남도, 제주특별자치도 등 한국 지자체들의 홍보 부스를 비롯하여, 김치 및 참외 시식과 막걸리 시음 코너, 전통 공예품과 한국 식품 등을 판매하는 부스 등이 마련되었으며, 입장을 개시하자마자 많은 분들의 관심 속에 현장은 북새통을 이뤘습니다.

이 날은 한국의 전통 음악 공연, 전통 디저트와 전통주를 맛볼 수 있는 세미나 등도 열려, 한국 전통 문화에 한 발짝 더 가까워 질 수 있는 시간이 되었습니다. 김소현 국제교류원은 한국 우호지역들의 개요와 지역 특산물, 향토 요리 등을 소개하는 세미나를 두 차례 진행하였습니다.

홋카이도청 부스에서는 한국 우호제휴 지역들을 소개하는 '한국 DAY' 패널전을 개최하는 한편, 각 지역의 관광 프로모션 동영상과 한국 요리 레시피 영상 상영, 한국의 금속 젓가락을 체험해 보는 미니게임 코너를 진행하였습니다. 부스를 찾아주신 분들께서는 "진해 균형제, 진주남강유등축제 등 지역 축제들을 보러 한국에 가보고 싶다", "한국 문화에 관심이 많아서 평소에도 집에서 한국 식기들과 쇠젓가락을 사용하고 있다"는 등, 다양한 소감들을 말씀해 주셨습니다.

## 홋카이도의 독특한 풍습

짧은 여름, 눈이 많이 내리는 긴 겨울과 같은 홋카이도 특유의 기후처럼 이곳에는 타 지역들과는 약간 다른 생활 방식이 나타나곤 합니다. 일상 속에서 발견한 홋카이도만의 독특한 풍습들을 소개합니다.

### <칠석은 8월 7일!>

칠석은 일본에서 '타나바타'라 불리며, 전국 각지에서 축제가 열립니다. 대부분의 지역들은 7월 7일에 칠석 행사를 열기 때문에, 6월 말쯤이면 전철역이나 쇼핑몰 등 사람들이 많이 모이는 장소에 칠석 장식들이 걸리기 시작하고, 단자쿠(소원을 적은 종이)를 매달 수 있도록 대나무가 설치되곤 합니다. 하지만, 홋카이도를 비롯한 일부 지방에서는 8월 7일에 칠석을 씁니다.



### <시치고산은 10월!>

'시치고산'은 어린 아이의 성장을 축하하는 일본의 전통 행사입니다. 11월 15일이 되면 3세-5세가 된 남자아이와 3세-7세가 된 여자아이를 신사로 데리고 가 축하하는 것이지만, 홋카이도처럼 추운 지방에서는 시기를 앞당겨 10월에 이 행사가 진행됩니다. 삿포로 시내에서는 단풍철(9월 말)이 돌아오면 기모노를 입고 신사나 공원에서 사진을 찍는 어린 아이들을 많이 볼 수 있습니다.

### <한 해의 마지막 날에 먹는 오세치 요리!>

오세치 요리는 새우(장수), 다시마 말이(기쁨), 방어 구이(출세) 등 좋은 의미가 담긴 여러 음식들을 찬함에 담아놓은 것입니다. 오세치 요리를 먹으며 새해를 축하하는 것이 일반적이지만, 홋카이도에서는 무사히 한 해를 보낸 것에 감사하고 새해의 신(神)을 맞이하는 의미에서 이를 12월 31일에 먹는 풍습이 남아있다고 합니다. '쿠치토리'라는 화과자를 먹는 것도 홋카이도 특유의 문화입니다. 오세치 요리에 필요한 재료를 구하기 어려웠기 때문에 재료의 모양을 본딴 화과자를 만들게 된 것에서 유래되었다고 전해집니다.



한국에서는 양력 1월 1일에 새해 첫 날을 기념하고, 음력 1월 1일에는 건강과 재물운을 기원하는 의미에서 떡국을 먹곤 합니다. 또한, 한 해의 안녕과 풍작을 기원하며 아침 일찍 조상님께 차례를 지내고 성묘를 갑니다.



### <세츠분에는 콩 대신 땅콩!>

일본에는 2월초에 역병과 잡귀를 쫓고 복을 기원하는 '세츠분'이라는 날이 있습니다. 이 날에는 가정이나 신사에서 도깨비 분장을 한 사람에게 콩을 뿌리는 행사를 하는데, 홋카이도를 비롯한 일부 지방에서는 '땅콩'이 사용됩니다. 그 이유로는 땅콩에는 껍질이 있어 위생적이고 콩보다 주워 담기가 편하다는 점, 지방질이 풍부해 체온 유지에 도움이 된다는 점 등 다양한 설이 존재합니다.



한국에서는 정월대보름(음력 1월 15일)에 부럼(호두, 밤, 땅콩 등)을 깨물어 먹으며 한 해의 건강을 기원하는 풍습이 있습니다.

### <결혼식에는 축의금 대신 회비를!>

일본에서는 소수 인원로 예식이 진행되며, 본식이 끝난 후 저녁 때까지 하객들과 파티를 하면서 시간을 보내는 경우가 많다고 합니다. 축의금은 3만엔(약 30만원) 이상이 일반적이며, 축의금 봉투를 고르고 이름 등을 적는 방법은 물론, 돈을 봉투에 넣는 법과 축의금 봉투를 포장하는 방법에도 지켜야 할 격식이 있다고 합니다. 하지만, 홋카이도에서는 초대받은 하객이 결혼식의 회비(참석비)를 지불하는 문화가 정착되어 있기 때문에, 축의금을 따로 하지 않아도 된다고 합니다.



한국에서는 흰 봉투에 축의금을 넣고 이름과 소속을 적어 전달하며, 최소 단위는 5만원 정도입니다. 예식은 1시간 가량 진행되며, 통상적으로 200~300여명의 하객이 참석합니다.





## 이열치열 지역 축제의 현장

지구 온난화로 인해 전 세계적으로 기후가 상승하고 있는 만큼, 올해 홋카이도의 여름도 습하고 무더웠습니다. 일본에서는 코로나19가 안정세에 접어들며, 지난 몇 년간 중단되거나 각종 규제 속에 진행되어 온 행사들이 올해 코로나 이전처럼 정상적으로 개최되기에 이르렀습니다. 삿포로에서는 초여름의 시작을 알리는 6월의 'YOSAKOI 소란 축제'와 '홋카이도 신궁 축제'를 시작으로 7월의 '꽃 페스타'와 '삿포로 오도리 비어가든', '도요히라 강 불꽃놀이' 등 다채로운 이벤트들이 열렸습니다.

한국에서 열리는 이벤트들은 주로 날씨가 선선한 봄과 가을에 집중된 편이지만, 일본에는 비교적 여름에 열리는 축제들이 많은 것 같습니다. 폭염에도 불구하고 수많은 사람들이 비지땀을 흘리며 가마를 짊어지고 거리를 누비는 장면이 매주 데자뷰처럼 뉴스에 보도되는 것을 볼 때면, 저는 '왜 하필 제일 더울 때 저런 행사를 하는 걸까?' 하는 의문이 들기도 했습니다.

일본의 축제는 계절마다 다른 의미를 지닌다고 합니다. 대표적인 여름 축제이기도 한 교토의 '기온 마쓰리(祇園祭)'나 불꽃놀이 행사는 역병 퇴치를 기원하고 망자의 혼을 위로하는 의식에서 유래되었으며, 전통 춤인 '봉오도리'는 '오봉' (일본의 추석 명절) 시기에 조상을 공양하기 위해 춤을 추던 불교 행사에서 기원한 것으로 전해집니다.



▲ 화려한 군무를 선보이는 'YOSAKOI 소란 축제' 참가팀



'아날로그의 대국'으로 통하는 일본답게 지역 축제들에서는 오늘날에도 여전히 전통을 고수하는 모습이 나타납니다. 두 시간 가량 행사가 진행되는 내내 라이브로 연주되는 전통 음악은 물론, 참가자들의 의상과 장식, 축제에 사용되는 도구들에서는 시대를 거슬러 올라간 듯한 예스러움이 돋보였습니다. 게다가, 어디에선가 행사가 열리는 날이면 많은 사람들이 전통 의상인 '유카타'나 '진베이'를 입고 돌아다니기 때문에, 이방인인 저는 이러한 모습들 또한 일본 축제 시즌만의 진풍경이라는 생각도 들었습니다.

◀ '홋카이도 신궁 축제(삿포로 축제)'의 화려한 수레

적어도 제가 이번 여름 동안 둘러본 일본 여러 지역들의 축제는 단순히 먹고 즐기며, 지역 경제를 활성화시키기 위해 열리는 동네 잔치와는 거리가 멀어 보였습니다. 이는 공동체를 중심으로 살아가던 사회의 모습을 재현하는 계기가 됨과 동시에, 전통을 다음 세대로 계승하기 위한 수단에 가까운 듯했으며, 축제는 지역 주민들의 단합의 구심점이 되고, 마을 도로나 상점가 등 주민들의 삶의 터전 자체가 열린 축제의 현장으로 변한다는 공통점이 존재했습니다. 인기 트로트 가수의 공연이 축제의 메인을 장식하고, 노래 자랑에 출연한 소수의 참가자들만이 스포트라이트를 받는 한국의 일부 지역 축제들과는 달리, 이곳에서는 세대를 불문하고 모두가 축제의 주인공을 담당하고 있었고, 심지어 퍼레이드 행렬에는 아이를 태운 유모차나 어르신이 탄 휠체어가 지나가는 등, 사회적 약자를 배려하는 '배리어 프리'도 이루어지고 있었습니다. 행인이나 외국인 관광객들도 함께 구호를 외치며 흥을 돋우거나, 옆 사람들과 손을 잡고 봉오도리(전통 춤)를 추는 등 국가나 인종, 지역과 세대 간의 격차를 초월하여 모두가 즐거움을 나누며 하나 되는 축제 분위기는 더할 나위 없이 감동적이었습니다.



▲오타루 시내 상점가를 가로지르는 가마 행렬



▲삿포로 시내에서 봉오도리를 추는 사람들





▲이와미자와 핫페이(百餅) 축제



▲유치원생들이 제작한 대형 네푸타(등롱) (히로사키 네푸타 축제)

지난 가을에 봤던 '이와미자와 핫페이 축제'는 흥겨웠던 분위기가 기억에 남는 지역 축제 중 하나입니다. 풍요로운 수확과 장수를 기원하며 100여명의 참가 희망자들과 마을 사람들이 함께 지역 특산물인 찹쌀을 활용해 초대형 절구로 떡을 찧고, 갓 만들어진 떡을 즉석에서 팔죽에 넣어 약 1,200명의 방문객들에게 제공하는 이 축제는 '지역 고유의 특색과 전통' 뿐만 아니라 남녀노소 모두가 참여 가능한 '엔터테인먼트적 요소', '환대(오모테나시)'라는 삼박자를 고루 갖춘 이벤트라고 느꼈습니다.



▲축제장에 줄지어선 노점



▲모든 메뉴가 단돈 500엔!



▲일본에 진출한 k-디저트

'금강산도 식후경'이라는 말처럼 일본에서도 축제 구경에는 먹거리가 빠질 수 없습니다. 야외 행사라는 점을 감안하면 음식 값은 일반적인 시세보다는 비쌀 수 밖에 없지만, 어느 지역의 축제를 가더라도 노점 음식의 가격에는 별 차이가 없었습니다. 판매되는 모든 메뉴들의 가격이 적혀 있을 뿐만 아니라, 위생적인 측면 등에서 캐시리스 결제 시스템을 도입한 곳들도 많아 편리하게 이용이 가능했습니다. 축제장의 음식들은 한 손으로 들고 다니며 먹을 수 있는 간식(초코 바나나, 소세지 꼬치, 빙수, 튀김류 등)들이 주를 이뤘으며, 타코야키와 야키소바(볶음면)도 인기가 있었습니다. 향토주나 지역 명물을 맛볼 수 있는 노점도 드물게 있었지만, '푸드 마르쉐'나 '라멘 축제'처럼 미식(美食)을 테마로 한 축제가 아닌 이상, 지역 축제에서는 가격이 비싼 음식이나, 식사가 될 정도로 양이 푸짐한 음식을 파는 곳은 보이지 않았습니다. 여러 축제들을 다녀보며 알게 된 재미있는 사실은, 한국 음식의 인기에 힘입어 일본에서는 한국식 '치즈 핫도그'와 '10엔빵'이 불티 나게 팔리는 중인데, 10엔빵의 가격은 이름과는 달리 사실 500엔이라는 점입니다.



✓ 아카렌가 통신  
과월호 한국어판  
바로가기



✓ 홋카이도청  
국제과  
FACEBOOK



✓ 편집자·발행처 홋카이도 종합정책부 국제국 국제과  
홋카이도 삿포로시 주오구 기타3조 니시6초메  
TEL : +81-11-231-4111 FAX : +81-11-232-4303