

Multilingual Electronic Newsletter

多言語メールマガジン

かごしま南の風便り



Kagoshima Southern Wind Tidings

VOL.170

1 가고시마 뉴스

가곳마 후루사토 야타이무라(かごまふるさと屋台村)가 오픈하였습니다.

2 관광 가고시마 제철 정보

지린가시마(知林ヶ島)에서 바라본 풍경

3 국제교류원 칼럼

한국의 여름철 세시풍속 「복날」

가고시마현 국제교류원 김 호 진 (한국 출신)

4 지사 관련 새소식

대만 교무위원회의 야마다 교무 고문께서 지사를 예방하셨습니다. (7 월 5 일)

스시코(壽司孝)의 점주께서 우크라이나 피난민 지원금의 기부를 위해

방문하셨습니다. (7 월 26 일)

가고시마 뉴스 - Events Happening in Kagoshima

●가곳마 후루사토 야타이무라(かごつまふるさと屋台村)가 오픈하였습니다. ●

7월 22일, 가고시마중앙터미널빌딩 지하에 「가곳마 후루사토 야타이무라(かごつまふるさと屋台村)」가 오픈하였습니다.

야타이무라는 이전에는 터미널빌딩 주변 옥외에 있었습니다만, 아쉽게도 2020년 말에 폐쇄되었습니다. 하지만 이번에 장소를 이전해 새롭게 오픈하였습니다!

터미널빌딩 지하에 입점한 18개의 점포는 「기타사쓰마(北薩摩)」·「미나미사쓰마 리토(南薩摩離島)」·「오스미(大隅)」라는 3개의 구역으로 나뉘어 있으며, 철판 구이와 로바타야키, 향토 요리와 소주 등이 제공됩니다.

오픈 첫날에는 점심 식사와 저녁 식사를 하기 위해 많은 손님들로 활기가 넘쳤다고 합니다.

관광 가고시마 제철 정보 - Seasonal Tourism Information

●지린가시마(知林ヶ島)에서 바라본 풍경●

이번 달 사진은 이부스키(指宿)시의 「지린가시마(知林ヶ島)에서 바라본 풍경」입니다!

이부스키시 북동쪽에 위치한 무인도 지린가시마는 3월~10월 중의 간조 때에 나타나는 모랫길을 따라 걸어서 건널 수 있습니다.

아래의 사진은 지린가시마에 있는 남(南)전망대에서 바라본 풍경입니다. 올리면 행복이 찾아온다고 알려진 지리린벨이 귀엽네요!



Photo by @jyuunaruto (출처: Instagram)

● 한국의 여름철 세시풍속 「복날」 ●

가고시마현 국제교류원 김 효 진 (한국 출신)

어느덧 추분이 지나고 달력상으로는 가을이 시작되었지만 여전히 더위가 이어지고 있습니다. 아무쪼록 여러분도 건강에 유의하시기 바랍니다.

이번 칼럼에서는 한국의 여름철 세시풍속인 「복날」에 대해서 소개해 드리려고 합니다.

복날이란 여름철 더위를 물리치기 위해 영양가 높은 보양식을 먹는 날을 말합니다. 이것은 일본의 「도요노우시노히(土用の丑の日, 한국의 복날과 비슷한 날로 몸보신을 위해 주로 장어를 먹음)」와 비슷한 개념이죠.

복날은 음력 6 월에서 7 월 사이 세 번이 있는데 이를 각각 「초복(初伏) · 중복(中伏) · 말복(末伏)」이라고 하며, 이것을 통틀어 「삼복(三伏)」이라고도 합니다.

그럼 복날에는 어떤 풍습이 있을까요?

지금으로부터 약 600 년 전인 조선 시대에는 복날의 더위를 피하기 위해 먹을 것과 술을 챙겨서 계곡으로 내려 가거나, 궁에서는 높은 벼슬을 가진 관직들에게 얼음 창고에서 차가운 얼음을 가져갈 수 있는 빙표(氷標)를 나누어 주기도 하였습니다.

하지만 복날의 풍습을 이야기할 때 절대 빠질 수 없는 것이 바로 영양 만점의 보양식이죠! 한국에는 「이열치열(以熱治熱)」이라는 말이 있습니다. 이 말은 「열은 열로써 다스린다」라는 뜻으로, 땀을 흘리며 뜨거운 음식을 먹어서 여름철 더위로 인한 식욕 부진과 나른함을 물리치는 가장 한국적인 피서 방법입니다. 이러한 방법은 지금까지도 이어져 내려오고 있습니다만, 그중에서도 가장 대표적인 보양식으로는 삼계탕이 있습니다. 삼계탕은 어린 햇닭을 찹쌀과 마늘, 대추, 인삼 등과 함께 푹 고아 만드는 음식입니다. 이것은 1 년 내내 먹는 대중적인 음식이지만, 특히 한국인들은 복날의 더위를 이겨 내기 위해 삼계탕을 먹습니다. 이 밖에도 장어, 전복, 낙지로 만든 음식을 먹기도 합니다.

여름의 끝자락에서 한국의 여름철 세시풍속인 복날에 대해 소개해 드리는 것이 조금 아쉽기도 하지만, 여러분도 다음 여름에는 한국적인 피서 방법인 이열치열(以熱治熱)로 여름철 건강 관리를 해 보시는 것은 어떠세요?

※ 삼계탕 만드는 법을 소개해 드립니다!

【재료】

닭 2 마리·찹쌀 1 컵·마늘 6 쪽·건대추 6 개·인삼 2 뿌리·양파 1/2 개·대파 1/2 대·소금·후추

1. 찹쌀을 물에 불려 주세요.
2. 닭의 내장, 꼬리, 지방, 핏물 등을 제거한 후 물로 깨끗이 씻습니다.
3. 닭 배속에 1의 찹쌀, 마늘, 건대추를 넣습니다.
4. 다리 안쪽에 칼집을 낸 후 반대편 다리를 엑스(X)자로 교차시켜 줍니다.
5. 냄비에 4의 닭, 인삼, 양파를 넣습니다.
6. 그런 다음 재료가 잠길 정도의 물을 넣어 주세요.
7. 냄비를 강불에 올려 끓입니다. 한소끔 끓어오르면 약불로 줄여 40분 정도 푹 고아 줍니다.
8. 끓이면서 생긴 거품과 기름을 걷어 냅니다.
9. 완성된 삼계탕에 잘게 썰어 놓은 대파를 올린 후 소금과 후추로 간을 맞춥니다.



여러분도 꼭 한번 만들어 보세요!

지사 관련 새소식 - The Governor's Movements

●대만 교무위원회의 야마다 교무 고문께서 지사를 예방하셨습니다. (7 월 5 일)●

일본과 대만의 민간 교류 등에 힘쓰고 있는 대만 교무위원회의 야마다 교무 고문이 현청을 방문하여 국제 정기 화물편으로 가고시마항에 첫 입하한 대만 핑둥현산의 파인애플을 기증하셨습니다.

야마다 교무 고문은 「이 파인애플은 달고, 심까지 먹을 수 있다. 파인애플은 신선할수록 강한 단맛을 내므로 가고시마항을 이용함으로써 보다 맛있게 드실 수 있다. 가고시마현과 대만 핑둥현 간의 우호 증진의 계기가 되기를 바란다. 」라고 말하셨습니다.

시오타 지사는 가고시마-대만 간의 정기편에 의한 수출입에 대해 질문하는 등 적극적으로 의견을 교환하였습니다.



●스시코(壽司孝)의 점주께서 우크라이나 피난민 지원금의 기부를 위해 방문하셨습니다.
(7 월 26 일)●

가고시마시에 있는 초밥집 「스시코(壽司孝)」의 점주께서 현청을 방문하여 우크라이나 피난민 지원금을 기부하셨습니다.

점주는 「이세에비(닭새우) 코스 요리의 매상 일부와 매장에 설치한 모금함으로 지원금을 모았다. 현내의 우크라이나 피난민들에게 도움이 되기를 바란다. 」라고 말하셨습니다.

이번 기부에 진심으로 감사드리며, 마음이 담긴 소중한 지원금을 현내의 우크라이나 피난민들에게 잘 전달하겠습니다.





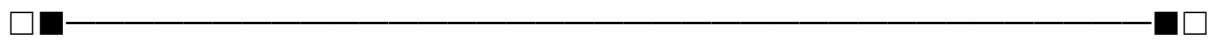
가고시마현청 홈페이지 <http://www.pref.kagoshima.jp/>



편집후기 (가고시마현 관광 · 문화스포츠부 국제교류과)

이번 달 「가고시마 남쪽바람소식」은 어떠셨는지요?

앞으로도 저희 가고시마현청 메일 매거진은 가고시마와 여러분을 연결하는 정보의 가고 역할을 충실히 수행할 수 있도록 편집자 일동 최선을 다하겠습니다.



「가고시마 남쪽바람소식 게시판」에서는 가고시마에 관한 화제를 다음과 같이 모집 및 게재합니다.

1. 가고시마 포토 갤러리

가고시마만의 매력이 담긴 사진이나 해외에서 발견한 가고시마의 사진을 모집하고 있습니다. 사진에 관한 간단한 설명과 함께 보내 주시기 바랍니다. (예: 산더미처럼 쌓인 화산재 봉투)

2. 가고시마 생활의 지혜

가고시마의 생활에 관한 정보를 공유해 주십시오. (예: 사쓰마아게를 맛있게 먹는 법, 화산재 대처법)

이 밖에도 독자 여러분과 공유할 여러분의 다양한 정보를 기다립니다.

▲▽▲▽ 기사 제공 및 문의처 ▲▽▲▽

일본 가고시마현 관광 · 문화스포츠부 국제교류과

〒 890-8577 가고시마시 가모이케 신마치 10-1

TEL: +81-99-286-2306

FAX: +81-99-286-5522

↓ 전자메일 주소

영 어 : cir1@pref.kagoshima.lg.jp

한국어 : cir3@pref.kagoshima.lg.jp

일본어 : minami@pref.kagoshima.lg.jp

본 기사의 저작권은 가고시마현에 있습니다. 무단게재와 불법복사를 금합니다.