

빛과 기도 빛과 축복의 도시 나가사키



빛의 도시 나가사키

나가사키는 빛의 도시.
 독특한 지형이 연출해 내는 것은
 마치 보석을 뿌려 놓은 듯한
 아름다운 야경.
 약600개에 가까운 섬들과 복잡하게
 뒤얽힌 해안선 끝에는 눈부신
 바다빛.
 그리고 일본의 서쪽 끝에 위치하는
 나가사키에 저무는 석양빛.
 나가사키에는 '빛'으로 가득합니다.
 나가사키 각지에서 '빛'을 테마로
 한 이벤트가 개최되어 다양한 '빛'
 으로 관광객을 맞이합니다.

A Place of Brilliance

The Scenery of Nagasaki ①

1. 나가사키의 야경(나가사키시)/
 '새로운 세계 3대 야경'으로 선정된
 나가사키의 야경. 나가사키항을
 중심으로 산에 둘러싸인 사발
 모양의 지형이 입체적인 야경을
 자아냅니다.
2. 나가사키 랜턴 페스티벌
 (나가사키시)/ 중국의 구정을
 축하하는 '춘절제'에서 비롯된
 '나가사키 랜턴 페스티벌'.
 아름다운 색의 랜턴(중국 등불)과
 오브제가 환상적인 거리를
 연출합니다.
3. 도야 계단식 눈 불축제
 (마쓰우라시)/ 현해탄에 저무는
 석양과 계단식 눈, 그리고 바다가
 절묘하게 조화를 이루며 숨 막히는
 자태를 뽐냅니다. 9월에 개최되는
 '도야 계단식 눈 불축제'는
 눈두렁에 설치된 약 3,000개의
 등불이 켜져 계단식 눈의 곡선을
 아름답게 빛냅니다.
4. 쓰시마섬 어화(쓰시마시)/ 어업이
 왕성한 쓰시마 섬에서는 어선의
 불빛이 바다를 물들입니다. 군정색
 밤바다 곳곳에 빛나는 불빛이
 황홀한 광경을 연출합니다.
5. 운젠 하나보로(운젠시)/ 겨울
 운젠산의 나무에 달라붙어 있는
 무빙을 현지에서는 '하나보로'라고
 부릅니다. 무빙을 이미지한
 일루미네이션이 운젠 온천가를
 수놓는 '운젠 아카리노 하나보로'
 도 개최됩니다.
6. 구주쿠시마 군도의 석양
 (사세보시)/ 시간에 따라 다양한
 표정을 짓는 구주쿠시마 군도. 208
 개에 이르는 섬들 사이로 저무는
 석양, 장엄하고 고요한 자연의
 아름다움을 감상할 수 있습니다.
7. 하우스텐보스(사세보시)/ 한 걸음
 내디디면 유럽을 재현한 거리경관이
 펼쳐지는 하우스텐보스에서는
 1,300만 개 의 전구가 만들어내는
 세계 최대 규모의 일루미네이션
 이벤트 '빛의 왕국'이 개최됩니다.



©하우스텐보스/J-18662



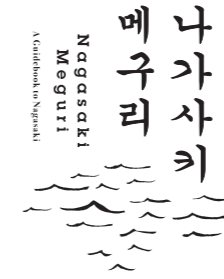
나가사키 군치 축제

●나가사키시/ 10월 7일~9일
380년 이상의 전통을 가진 나가사키를 대표하는 가을축제입니다. 양코르를 의미하는 '뭇테코이'라는 구령을 외치며 관객 모두 하나가 되어 흥겨운 분위기를 느낄 수 있습니다.

The Scenery of Nagasaki
Nagasaki Festivals



개성 넘치는 나가사키의 축제



나가사키에는 쇄국 시대 중국 및 네덜란드와 교류의 역사를 느낄 수 있는 축제를 비롯하여 일본 고유의 전통문화를 계승하고 있는 민속예능, 지역에 활력을 불어넣는 새로운 축제와 이벤트까지 개성 넘치고 활기찬 축제들로 가득합니다.



고노우라 기온야마카사 축제

●이키시/7월 넷째 토요일·일요일
현지에서는 '기온상'이라 불리는 이키시 최대의 여름축제. 전염병 퇴치의 소망을 담아 야사카 신사에 축제가마를 봉납한 것이 그 효시로, 약 270년 이상의 역사를 가지고 있습니다. 축제가마를 짊어지고 돌 계단을 뛰어 올라가는 박력 넘치는 모습이 볼만합니다.



헤토마토 축제

●고토시/ 1월 셋째 주 일요일
시라하마 신사에 봉납하는 일본썬음을 비롯하여 술통 위에서 깃털 달린 공을 나무판으로 치고 받는 하네쓰키, 지푸라기로 만든 공을 서로 빼앗는 다마케리, 줄다리기, 그리고 3미터에 이르는 대형 짚신 위에 관중 속에서 테리고 온 젊은 여성을 태워 행진하고 시로야마 신사에 봉납하는 등의 일련 행사.



이키 가구라 전통예능

●이키시/연중
무로마치시대부터 이어져 온 오랜 전통과 역사를 가진 가구라 예능. 다른 지방과는 달리 춤과 음악 모두 신관이 담당합니다. 12월과 8월에는 6시간에 이르는 다이다이카구라가 봉납됩니다.



논노코 이사하야 축제

●이사하야시/9월 중순
이사하야시의 모든 시민들이 참여하는 최대의 축제로 약 6,000명의 시민이 작은 집으로 딸각딸각 소리를 내며 거리를 행진합니다. '마쓰리논노코'와 전통 예능이 펼쳐집니다.



YOSAKOI 사세보 축제

●사세보시/10월 하순
'또 보고 싶고, 또 오고 싶고, 또 춤추고 싶다'가 테마인 규슈 지방 최대 규모의 요사코이 축제입니다. 전국 각지에서 모여든 요사코이팀들이 사세보시내 도처에서 열정적인 무용을 선보입니다.



소로나가시 축제

●나가사키시/8월 15일
고인의 명복을 빌기 위해 만든 배를 끌고 다니며 돌아가신 분들의 영혼을 극락정토로 보내드리는 나가사키의 백중맞이 전통행사입니다. 폭죽 소리가 시끄럽게 울려 퍼지는 가운데 고인의 영혼을 떠나보냅니다.



에무카에 센토로 축제

●사세보시/8월 23, 24일
약 500년간 계속되어 온 전통 행사. 3,300여개의 등불으로 장식된 약 25m의 타워는 보는 이들을 압도합니다. 저녁 무렵이 되면 변화가에 약 1만개에 가까운 등불이 불이 들어와 순식간에 환상적인 빛의 세계로 여러분을 안내합니다.



구로마루 춤

●오무라시/11월 28일
전국시대부터 전해져 오는 춤으로 영주의 영지 회복을 축하하기 위해 시작되었다고 전해집니다. 북 장단에 맞춰 4개의 대형 화환과 2개의 대형 깃발이 천천히 돌며 박력 넘치는 춤이 펼쳐집니다.



간오카엔 축제

●운젠시/3월 하순
총 200명의 무사들이 한 손에 랫불을 들고 빛꽃이 활짝 핀 다치마나 공원을 행렬하는 나가사키 최대의 불꽃축제. 약 400년 전의 역사적 사실을 토대로 박력이 넘쳐면서도 우아한 행렬을 재현합니다.



시마바라성 다키기노 전통예능

●시마바라시/10월 중순
시마바라는 오랜 역사와 문화를 지닌 전통예능 노의 전통과 문화를 지키기 위해 1983년에 '시마바라성 다키기노'를 부활시켰습니다. 다키기노의 부활로 겐로쿠 시기의 화려한 문화를 엿볼 수 있게 되었습니다.



잔코코 염불춤

●고토시/8월 13~15일
오랜 역사를 가진 염불춤 행사로 '잔'은 정 소리, '코코'는 북 치는 소리에서 유래된 것으로 알려져 있습니다. 반팔 기모노 속옷에, 머리에는 꽃으로 꾸민 삿갓, 허리에는 도롱이, 어깨에는 북을 걸치고 맨발로 춤을 추며 시내 각지를 행진합니다.

맛있는 음식들로 가득한 나가사키

풍요로운 자연의 혜택으로 나가사키에는 전국에도 잘 알려진 맛있는 산해진미들로 가득합니다. 또한 나가사키의 유구한 역사와 문화는 음식에도 영향을 미쳤습니다. 쇠국 시대에 이문화와의 교류를 통해 탄생한 식문화. 그리고 거기에서 파생된 수많은 요리들. '나가사키에 오면 이젠 꼭 먹어야 한다!' '그거 먹으러 나가사키에 가고 싶다!' 이런 생각이 들 정도로 나가사키에는 맛있는 음식들로 가득합니다.

짬뽕 · 사라우동

나가사키의 대표 요리는 튀니튀니해도 짬뽕. 관광객뿐만 아니라 현지 주민들로부터도 사랑받고 있는 요리입니다. 메이지 시대 나가사키에 살던 중국집 주인이 가난한 중국인 유학생들을 위해 푸짐하고 영양 만점인 요리를 고안한 것이 짬뽕의 효시라고 합니다. 탄산나트륨이 주성분인 나가사키 특유의 '도아쿠 (唐灰汁)'를 넣어 만든 국수는 면발이 쫄깃쫄깃한 것이 특징입니다. 볶은 야채와 해산물 등의 재료와 국수 그리고 진하고 깊은 맛이 우러나는 국물이 절묘한 조화를 이루는 맛이 일품! 또한 사라우동도 나가사키를 대표하는 명물로, 바삭 튀긴 가는 국수와 짬뽕에 사용되는 굵은 국수 중에서 선택할 수 있습니다.

나가사키 와규

살코기와 지방이 절묘하게 조화를 이루며 쇠고기 본연의 깊은 맛을 자랑하는 나가사키 와규. 스테이크, 샤브샤브, 스키야키 등 다양한 방법으로 부드러운 육질과 최상의 품질을 만끽할 수 있습니다.



구조니

시마바라 지방의 향토요리로, 떡 이외에 현지의 산해진미가 10종 이상 들어간 푸짐한 일본 떡국입니다. 시원한 국물과 신선한 식재료의 감칠맛이 어우러져 깊은 맛을 냅니다.

오무라 초밥

오무라시의 향토요리로 전쟁에 승리한 영주를 기쁘게 맞이하기 위해 만들어졌다는 유래에 걸맞게 선명한 색채가 보기에도 아름답습니다. 새콤달콤한 초밥 사이에는 생선회와 가늘게 썬 야채가 들어가 있습니다.



Local Specialties

Food in Nagasaki ①



사세보 버거

1950년경 사세보에 주둔해 있던 미국 해군으로부터 전해진 레시피. 직접 만든 수제 버거로 가게마다 맛이 다르며 푸짐한 양이 바로 사세보 버거의 특징입니다. 주문을 받은 후에 조리하는 메이드 인 사세보의 맛을 즐길 수 있습니다.

나가사키 모듬 회

나가사키현은 어업 생산량·생산액 부문에서 전국 3위, 산출액 전국 2위(2020년)를 차지한 수산업 발달 지역으로 1년 내내 신선하고 맛 좋은 회를 맛볼 수 있습니다. 나가사키현이 인정한 '나가사키현산 생산에용점'에서 3종류 이상의 계절 어류로 구성된 '나가사키 모듬 회'를 즐겨보세요.



산해진미가 가득, 맛있는 나가사키

전통 수타 방식으로
빚어낸 높은 품질

나가사키 테노베 소면

나가사키 테노베 소면 만들기는 그 날의 날씨를 읽는 것으로 시작합니다. 기온과 습도에 따라 반죽의 염분 농도를 조절하고, 전통 수타 방식으로 정성 들여 얇게 늘인 면발은 한 가닥 한 가닥 꼬아주며 오랜 시간 숙성시킵니다. 전통 방식으로 만든 테노베 소면은 특유의 쫄깃함과 부드러운 묵집김이 특징입니다.



1
2

1. 시마바라 테노베 소면/ 온난한 기후와 온천산 산기슭에서 흘러나오는 맑은 샘물 등 맛있는 소면을 만들 수 있는 최적의 조건을 갖춘 시마바라 반도. 시마바라 테노베 소면은 전통 기술을 보유한 장인에 의해 여러 번의 공정을 거치고 정성을 담아 제조하였기 때문에 면발이 차지고 쫄깃쫄깃합니다.
2. 고토 테노베 우동/ 양질의 밀가루, 풍부한 미네랄을 머금고 있는 나가사키의 천연 소금, 고토의 특산물인 동백오일로 만든 고토 테노베 우동. 유통량이 적었던 시절에는 '환상의 우동'이라 불렀다고 합니다. 지방 함량이 낮은 날치로 우려낸 육수와 고토 테노베 우동은 최고의 궁합을 자랑합니다.



Food in Nagasaki ②

Delicious Nagasaki

●문의처/ 나가사키현 기업진흥과 전화 095-895-2637

엄선한 농산가공품 나가사키 시키바타케 (시키:사계,바타케:밭)

나가사키는 현 내의 각 지역에서 생산된 특색 있는 농산물을 원료로 한 수많은 우수 농산가공품을 자랑합니다. 나가사키현 브랜드 농산가공품 '나가사키 시키바타케'는 품질·위생면에서 엄격한 기준을 통과한 엄선된 상품을 꼭 넓게 갖추고 있습니다.

1. 나가사키와규 데지마 바라이로 로스트 비프/나가사키 지쿠 비육우 부회원 중 8개의 축산 농가에서만 생산되는 '데지마 바라이로'를 장기 숙성시켜 구워낸 최고급 로스트 비프입니다. 2. 시마바라 간자라시/ 물의 고장 시마바라에서 오랜 세월 사랑 받아 온 소박한 디저트입니다.
3. 원조 모기 비와 젤리/제철 기간이 짧은 귀중한 모기 비와(비파)가 통째로 들어갔습니다. 정성껏 키워 온 생산자의 마음을 함께 담아 젤리로 부드럽게 감싼 시원한 간식입니다.
4. 나가사키 코이 미칸/ 나가사키현이 자랑하는 글 품종인 '사세보 운슈'와 '하라구치 와세'만으로 즙을 짜낸 100% 스트레이트 주스.
5. 진저시럽/ 시마바라의 비옥한 토양에서 풍부한 수분을 머금고 자란 생강을 원료로 한 진저시럽입니다.



●문의처/ 나가사키현 농산가공유통과 전화 095-895-2996

정성 들여 만든 수산가공품 나가사키 타와라모노

17세기 말, 일본의 물류거점으로 번영한 나가사키항에서 '타와라(俵, 떡서리)'에 담아 수출한 해산물을 '나가사키 타와라모노'라 일컬으며 귀하게 여겼습니다. 나가사키현의 우수한 수산가공품 중에서도 엄격한 품질기준을 통과한 상품이 현대의 '나가사키 타와라모노'로 인정받고 있습니다.



1-1. 지게몬아게(메뽕이)/ 가마보코의 최상급 원료인 메뽕이를 주원료로 하여 만든 가마보코 튀김입니다.
1-2. 지게몬아게(날치)/ 우마미 성분이 풍부한 날치를 주원료로 하여 만든 가마보코 튀김입니다. 2. 훈제 꼴뚜기 아히요/ 나가사키현에서 잡은 꼴뚜기를 쓰시마 굴피나무로 훈제하고 나가사키현의 느타리버섯과 토마토, 고토의 특산물인 동백오일을 넣어 마무리했습니다. 3. 가라스미/ 나가사키현의 천연 앞바다에서 잡은

송어알을 '사키토 소금'에 절여 장시간 숙성시켰습니다. 생송어알 본연의 향과 풍미를 맛볼 수 있습니다. 4. 전갱이 우영 튀김/ 100% 전갱이 살만 사용하고 우영을 아낌없이 넣어 만든 가마보코 튀김입니다. 우영의 아삭아삭한 식감과 풍미가 일품입니다. 5. 하룻밤 동안 말린 흰오징어/ 아리카와만에서 정지망으로 잡아 올린 고급 식재료 흰오징어(아오리아카)를 신선한 상태 그대로 가공했습니다.



●문의처/ 나가사키현 수산가공유통과 전화 095-895-2871