

# 나 노 라 Na no Ra

풍요로운 자연과  
일본의 전통산업을  
만나볼 수 있는 요시노



- 영험한 장소, 소원의 성지 : 긴푸센지 절
- 창고견학하면서 옛 방식으로 만드는 간장 발견!
- 보고 알고 느끼는 요시노야마 산
- 유통기한 10분의 세계
- 요시노 수제 와시 ; 시간과 공간을 초월한 기술

## 제 7 호

# 영험한 장소, 소원의 성지 **킨푸센지 절 (金峯山寺)**

킨푸센지 절은 일본의 독자적인 종교인 슈겐도(修驗道)의 성지이며 요시노야마 산의 상징이라고 할 수 있습니다. 슈겐도는 신도 부처님도 같이 믿고 있으며, 대자연 속에 자신을 놓고 수행하는 1300년의 역사를 가지고 있는 종교입니다. 현재 킨푸센지 절에는 여성이 혼자 여행하러 오거나 마음을 다스릴 수 있는 장소, 영험한 장소로 인기를 모으고 있습니다. 그렇다면 킨푸센지 절은 어떤 곳일까요? 이 질문의 답을 찾기 위해 저는 킨푸센지 절의 본존특별개장 기간에 방문해 홍보 담당이신 와시즈 님으로부터 설명을 들었습니다.

## ■소원의 장소

일본에서 2번째로 큰 목조건축물인 킨푸센지 절의 자오도 당(藏王堂; 국보)의 기둥에는 무려 68개의 자연목이 그대로 사용되었다고 합니다. 이것은 산 속에서 행해지는 슈겐도의 수행의 장을 그대로 표현 하고 있는 것이라고 합니다. 기둥들 중에는 철쭉과 배나무 같은 진귀한 기둥들도 있으며 이 기둥들이 하나 된 자오도 당에서 있으니 마치 킨푸센지 절에 있으면서도 깊은 산 속에서 슈겐도의 수행을 하고 있는 듯한 기분이 들었습니다.

와시즈 님의 말에 따르면, “이 절을 세운 엔노오즈누(役小角, 혹은 엔노교자(役行者))는 수행 끝에 어지러운 세상에서 민중을 구할 부처님으로 곧고자오곤젠(金剛藏王権現)님이 나타나자, 그 모습을 사쿠라 나무에 새기고 모셨습니다. 그 이후 산벚나무(山桜야마자쿠라)는 신목으로 받들어져 천년에 걸쳐 많은 사람들이 벚나무에 소원을 담아 이 곳에 심어오고 있다” 고 합니다. 자오도 당의 경내에도 4그루의 큰 벚나무가 있으며 4월이 되어 요시노야마 산중에 흐드러지게 피어 우리들을 즐겁게해주는 벚꽃의 풍경은 사람들의 소원이 쌓여 만들어진 것이라 생각해 본다면 또 다른 풍경을 느껴보실 수 있을 것입니다.



국보 니오몬 문(仁王門)대수리권진 비불 본존 특별 개장  
2017년 4월 1일 ~5월 7일 (킨푸센지 절 제공)

## ■곧고자오곤젠 - 분노와 자비의 부처님 -

자오도 당의 내부에는 위에 적은 것과 같이 지금으로부터 1300년전에 엔노교자가 기도한 비불본존의 곧고자오곤젠 님이 모셔져 있습니다.

온 몸의 파란색과 붉은 머리의 대비, 오른쪽 손과 발을 동시에 들어올린 모습은 매우 역동적입니다. 불상을 처음 본 순간 숨을 집어삼킬 듯한 분노한 표정에 다들 압도 당할 것 입니다. 그 모습과 형상은 모든 사악한 것들로부터 인간들을 구원하는 모습을 표현하고 있다고 합니다.

킨푸센지 절 (金峯山寺)  
<http://www.kinpusen.or.jp/>

자세한 내용은 홈페이지를 참조해 주세요.

곧고자오곤젠 님은 분노한 표정을 하고 있지만 그 마음은 자비로 넘쳐나고 있다고 합니다. 자오곤젠 님은 석가여래, 천수관음보살, 미륵보살이 삼신일체 되어 나타나 과거, 현재, 미래의 삼세에 걸쳐 인간을 구제하기 위해 나타나는 부처님으로 온몸의 파란 색은 ‘쇼코쿠(靑黒)라고 하며, 불교에서는 자비의 마음을 나타내는 색이라고 합니다.

킨푸센지 절의 자오도 당의 본존 곧고자오곤젠 님은 특별 개장 기간에만 볼 수 있는 일본 최대의 비불입니다. 특별개장 기간에는 참배하는 한사람 한사람이 곧고자오곤젠 님을 대면할 수 있는 ‘하스로노마(發露の間)’라고 하는 개인실이 설치되어 있습니다. 곧고자오곤젠 님이 자비의 마음으로 ‘올바른 길을 걸으라’라고 인도해 주는 것을 잘 느껴볼 수 있으니 여러 분도 꼭 한번 보러 오는 것을 어떨까요? 저는 곧고자오곤젠 님의 앞에 앉아 손을 모으고 자신의 번뇌와 기쁨을 전하자 마음 속에 무언가 특별한 느낌이 끊어 오르는 듯한 기분이 들었습니다. 분명, 그것은 소원을 통해 보호를 받고 있다는 온기 일 것입니다.



배나무 기둥

## ■아사자곤교 (朝座勤行)

곧고자오곤젠 불상의 특별개장은 일년에 일정기간에 밖에 시행되지 않아 비불을 만난다는 것은 매우 귀중한 기회입니다. 특별개장 이외의 기간에는 본존의 모습을 볼 순 없지만, 승려분들과 같이 기도드리는 것은 가능합니다. 바로 그것은 매일 아침 6시반부터 행해지는 아사자곤교(朝座勤行아침근행)입니다. 종파에 관계없이 누구라도 참여 가능하오니 꼭 한번 참가해보세요. 저는 2년 전, 아사자곤교에 참가한 적이 있습니다. 독경의 소리와 소라고동의 소리가 경내와 바깥으로 신불을 불러모으는 듯이 울려 퍼져 에너지 넘치는 수행의 장소로 느껴진 것과 동시에 신성한 기분이 들었습니다. 그 외에 저녁에 행해지는 근행도 있습니다. 이것은 3월~11월까지는 오후 5시부터, 12월~2월까지 는 오후 4시 30분에 시작됩니다.

다음 곧고자오곤젠 불상 특별 개장은 2017년 4월 1일부터 5월 7일까지 입니다. 와시즈 님께서는 킨푸센지 절을 ‘손을 모으고 천천히 기원드릴 수 있는 장소로 소중히 여겨가고 싶다.’라고 하셨습니다. 그 말대로 설령, 특별개장 기간이 아닐지라도 깊은 자오도 당에서 천천히 시간을 보내며 고대로부터 기원해온 이 곳에서 천천히 심호흡 하면서 기운을 듬뿍 받아가는 것은 어떨런지요?



자오도 당

장민

‘일본의 맛’ 이라고하면 외국인 관광객 사이에서는 간장맛을 생각하는 사람들이 많을 것입니다. 하지만 일본의 간장이 실제로 어떻게 만들어지는지에 대해 모르는 사람도 많을 것입니다. 이번호에서는 요시노의 자연 속에서 예전 방식으로 간장을 만들어온 요시노 정 미야타키에 있는 우메타니 양조원에 다녀왔습니다.

100년 이상 간장을 만들어 온 우메타니 양조원은 요시노 정 의 전통 산업을 대표하는 유서있는 양조장 중 하나입니다. 4대째인 당주 우메타니 세이지 님께 안내 받고 처음으로 눈에 들어온 것이 요시노스기(요시노지역의 삼나무를 이르는 말)으로 만들어진 3000L 용량의 커다란 나무 통이었습니다. 전문 장인에 의해 요시노스기로 만들어진 판을 하나하나 조립하여 만들어진 이 커다란 나무통은 무려 100년 가까이 사용해 왔다고 합니다. 사다리를 타고 올라가 안을 보니 그 깊이에 다시 한번 놀랐습니다. 우메타니 님은 나이테가 촉촉한 요시노스기는 다음에 소개할 간장 제조 단계인 전국의 숙성에 적합하다고 말했습니다.



# 창고견학하면서 옛 방식으로 만드는 간장 발견!

히든 토마스

(배경사진 : 우메타니 양조원 제공)



요시노스기로 만들어진 나무통



전국

다음으로 일상적으로 사용하고 있는 간장의 원료가 되는 전국을 견학했습니다. 계단을 올라가니 갑자기 술과 같은 진한 향이 퍼져옵니다. 여러 큰 나무통이 눈앞에 펼쳐지면서 그 중에는 걸쭉한 액체도 담겨 있습니다.

전국은 썬 대두와 볶은 뒤 간 밀을 섞은 것에 누룩곰팡이를 섞어 45~50 시간 배양한 후 소금물을 더한 것입니다. 요시노의 계절간의 큰 기온차를 활용하여 2월부터 4월의 추운시기에 누룩을 만들고(이것을 ‘시코미’라고 합니다) 대대로 전해내려오는 요시노스기의 큰 나무통에 넣어 가열하지 않고 천천히 발효시킵니다. 이것을 ‘천연양조’라고 하며 간장이 완성되기 까지 보통 1년에서 2년 걸린다고 합니다. 또한 나무통 바닥 끝까지 닿는 긴 붓을 가지고 전국을 휘저어 섞는 ‘가이이레(權入れ)’ 작업 등의 수작업이 지금도 많이 남아있습니다. 이것이야말로 우메타니 양조원의 ‘옛 방식’이라고 우메타니 님은 설명합니다.

우메타니 님에 따르면 우메타니 양조원의 간장의 가장 큰 특징은



전국을 섞는 작업 '가이이레'

앞서 얘기한 요시노의 자연환경에 더불어 창고 안의 나무통과 벽, 들보에 붙어 살고 있는 누룩곰팡이가 양조원의 간장맛이 만들어진다고 합니다. 간장의 맛은 양조원마다 다르며 똑같은 간장을 없다고 해도 과언이 아닙니다. 전통산업만의 쌓을 수 있는 그 역사와 그 공지에 감동했습니다.



폭넓은 종류의 간장과 미소(일본된장)

그렇게 양조한 전국을 천에 옮긴 후 박력있는 기계를 사용하여 며칠에 걸쳐 생간장을 짜냅니다. 마지막으로 살균과 향을 내기위해 생간장을 80도까지 가열하는 ‘히이레(火入れ)’라고 하는 작업 후 여과공정을 거쳐 병에 담으면 드디어 간장이 완성됩니다.

우메타니 양조원에서는 간장과 된장 뿐만아니라 나라현의 식재료를 활용한 상품을 제조하고 있습니다. 그것은 나라현을 상징하는 생선인 은어와 연어과의 민물고기인 아마고를 사용한 어장입니다. 일반적으로 사용하고 있는 바다생선의 어장에 비해 향이 좋고 염분이 비교적 낮은 것이 특징이라고합니다. 소량생산이므로 기회가 있다면 꼭 맛보세요! 해외에서 온 관광객에게는 과일향이 풍부한 폰즈를 추천합니다.

우메타니 양조원의 창고견학은 사전에 연락 하면 누구라도 견학할 수 있습니다. 우메타니 님은 “예전방식으로 맛있게 만든 간장과 된장을 맛볼수 있으니 한분이라도 더 많이 방문해 주셨으면 좋겠다. 인터넷으로는 전할 수 없는 전국의 향을 꼭 한번 느껴보시길 바란다.”라고 전했습니다. 요시노 정에 오셨을 때 요시노의 자연과 함께 대대로 내려오는 간장과 된장을 만들어온 우메타니양조원을 둘러보는 것은 어떨까요?

자세한 정보는 HP 에

우메타니 양조원

<http://www.umetani.jp/>



# 보고 알고 느끼는 요시노야마 산

봄엔 벚꽃으로 가을엔 단풍의 명소로 유명한 요시노 산. 예로부터 산에는 신이 깃들어 있다는 일본 신앙으로 부터 요시노 산은 신선이 사는 이상향으로 여겨져왔습니다. 그리고 1300 년전에 성립되었다고 하는 산악신앙으로부터 시작된 슈겐도(修験道)의 문화가 지금도 남아 있는 것을 높이 평가받아 2004년, '기이 산지의 영지와 참배길' 이 세계유산에 등록되었습니다. 요시노 산은 자연을 보고 즐기는 것 뿐만아니라 자연과 함께 만들어온 일본 독자적인 문화 역시 느낄 수 있는 장소입니다.

이호선



하나야구라 전망대에서 바라본 봄의 벚꽃과 가을의 단풍

킨데쓰요시노 역 방면



## 벚꽃 이야기

### • 벚꽃의 기원

요시노 산이라고 하면 위에 기술했듯이 벚꽃으로 유명한 곳입니다. 그렇다면 어째서 이곳엔 산 전체에 벚꽃나무가 심어져 있는 것일까요? 그 이유는 약 1300 년전까지 거슬러 올라갑니다. 슈겐도(修験道)의 창시자 엔노오즈누(役小角 혹은 엔노교자(役行者))가 나라현 남부에있는 산조가타케(山上ヶ岳)에 들어가 천일의 혹독한 수련 후 범력으로 악마를 제압하는 형상을 하고있는 “곤고자오곤젠(金剛藏王権現)” 이 나타났고 혼돈의 시대에 민중을 구할 부처님으로 생각한 엔노오즈누가 벚꽃나무로 그 형상을 조각하여 그것을 산조가타케와 요시노야마에 있는 긴푸센지(金峯山寺)에 모셨습니다. 이후 슈겐도가 성행하게 되면서 곤고자오곤젠을 본존으로 모시는 긴푸센지에도 참배객이 늘어났습니다. 그리고 곤고자오곤젠을 조각한 벚꽃나무가 신목(神木)으로 여겨지게 되면서 사람들을 소원을 담아 벚꽃나무를 헌목하게 되었습니다.

이처럼 요시노의 벚꽃은 단순히 보이기위해 심어진 것이 아닌, 신앙과 소원의 벚꽃으로서 지금도 소중히 보호받고 있는 것입니다.

### • 화공양식 (花供会式)

신목인 산벚나무가 만개한 것을 긴푸센지 절의 본존께 보고 하기 위한 의식으로 행해지고 있으며 요시노야마 산의 봄 행사 중에서 가장 활기찬 의식이라고도 할 수 있습니다. 1000 년동안 행해져 왔다는 이 의식은 매년 4 월 10 일부터 12 일에 걸쳐 행해집니다.

얏코(높은 사람을 시중들던 사람)가 만개한 벚꽃을 우렁찬 목소리로 알리면서 나아가는 행렬을 꼭 보러오세요!



만개한 벚꽃을 알리는 얏코



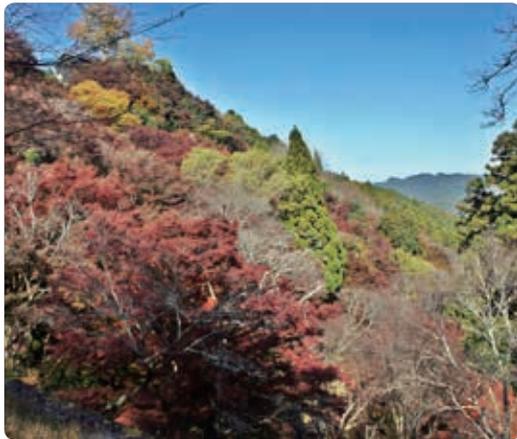
야마부시의 행렬

# 유통기한 10분의 세계

~나카이 순푸도 (中井春風堂)~



시타센본의  
벚꽃 풍경  
(요시노 경 사무소제공)



시타센본의  
단풍 풍경

## • 요시노 산의 벚꽃과 단풍

한눈에 많은 벚꽃을 볼 수 있다고 하는 요시노 산의 '센본 자쿠라 (千本桜)'. 벚꽃이 필 무렵에 요시노 역에 도착하면 역 바로 옆에 보이는 '시모센본 (下千本)' 을 시작으로 산정상으로 올라가면서 '나카센본 (中千本)', '가미센본 (上千本)', '오쿠센본 (奥千本)' 순으로 요시노 산을 벚꽃으로 수놓습니다.

그리고 가을이 되면 벚꽃과는 반대로 오쿠센본을 시작으로 단풍이 물들기 시작해 가미센본, 나카센본, 시모센본 순으로 선명한 단풍색이 산을 뒤덮습니다.



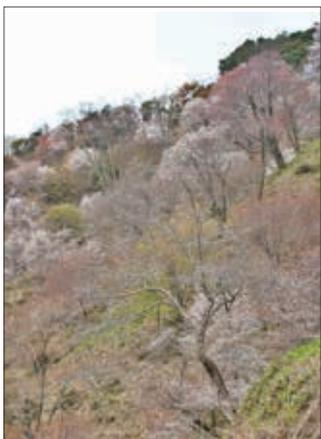
가미센본

하나야구라 전망대

다카기야마 전망대



오쿠센본



나카센본의 벚꽃 풍경



다카기야마 전망대로가는 언덕길



투명한 구즈키리 (葛切)

일본에서는 “구즈 (< 구즈)” 로 불리며 떡이나 과자로 만들어 먹거나 감기가 걸렸을 때 따뜻한 물에 개어 마시기 도하는 식물 칩. 근데 여러분, 진짜 칩 맛을 느껴 보신 적 있으신가요?

요시노야마 산에는 그곳에서밖에 맛 볼 수 없는 “칩” 이 있습니다. 칩뿌리에서 추출한 전분을 사용하여 만든 “구즈모치 (葛餅)” 와 “구즈키리 (葛切리)” 가 바로 그것인데요. 이것들을 맛볼 수 있는 시간은 겨우 10분! 그 이유는 만드는데 필요한 재료에 있습니다. 순수한 칩의 맛을 살리기 위해 재료는 칩 전분과 물 이 두가지만 사용합니다. 그러나 칩의 전분은 따뜻한 물이 아니면 녹지 않기 때문에 따뜻한 물에 녹아 있을 때만 투명한 색을 띠며 물이 식음과 동시에 칩과 물이 분리되어 하얗고 탁하게 됩니다. 때문에 따뜻한 물이 식기 전인 이 10분이 구즈모치와 구즈키리의 유통기한이 되는 것입니다.

구즈모치와 구즈키리의 차이는 사용되는 물의 양입니다. 구즈모치에 물이 좀 더 들어가기 때문에 식감이 좀 더 쫄깃하지만 치아에 달라붙지 않습니다. 구즈키리는 두꺼운 면과 같이 잘라서 나오며 좀더 단단한 느낌의 씹는 맛을 즐길 수 있습니다. 그리고 양쪽 다 은은한 칩의 향을 즐길 수 있습니다.

일본의 칩을 맛보고 싶으신 분, 한정된 시간에만 볼 수 있는 투명한 아름다움과 장인의 기술을 보고싶으신 분은 꼭 이곳에 오세요! 그리고 주변 사람들에게 자랑하세요 “난 요시노에서 제대로 칩 맛을 보고왔다.” 고.

## 잠깐상식

### 칩 전분

칩뿌리의 전분. 칩뿌리 자체는 쓰기 때문에 잘게 부순 뒤, '요시노자라시 (吉野晒し)' 라고 하는 칩을 씻고 거르는 작업을 거쳐 전분을 만듭니다. 100kg의 칩에서 추출되는 전분의 양은 겨우 6~7kg 정도라고 합니다.

### 요시노 혼쿠즈 (吉野本葛) 와 요시노쿠즈 (吉野葛)의 차이

요시노 혼쿠즈 (吉野本葛) 는 칩 전분을 100%이며 요시노쿠즈 (吉野葛)는 다른 전분이 섞여 있는 칩 전분이다.

나카이순푸도

영업시간 : 10:00 ~ 17:00  
(라스트오더: 16:30)

정기휴일 : 수요일  
(겨울은 토, 일요일만 영업)

홈페이지 : <http://nakasyun.com/>  
(일본어)



# 요시노 수제 와시 (和紙) 세계와 시간을 초월하는 기술



와시(和紙)가 일본의 전통 종이라는 것을 알고 계신 분들은 많을 것입니다. 그렇다면 요시노 수제 와시에 대해서는 들어 보신 적 있으신가요?

### 요시노 수제 와시 (和紙) 1300 년의 역사

요시노 수제 와시는 오아마노미코(大海人皇子)가 양봉과 함께 와시의 제작 방법을 요시노 사람들에게 알려 준 것이 그 시작이라고 전해지며 그 전통과 기술은 1300년 넘게 요시노 지역에서 전해져 왔습니다. 1860년대 후반, 이 곳에서 수제 와시를 만들던 곳은 약 200 채 였다고 전해지지만 와시의 수요가 감소함에 따라 현재 수제 와시를 제작하고 있는 것은 단 6 채에 불과합니다.

이번호에서는 그 중에 한 곳, 에도시대부터 와시를 제작해 온 후쿠니시와시혼포(福西和紙本舗)에서 6 대째 요시노 수제 와시를 제작하고 계신 후쿠니시 마사유키 님께서 요시노 수제 와시의 제작방법에 대해 소개해 주셨습니다.

### 전통적인 와시 제작 방법

언덕을 지나 공장에 도착하니, 수작업으로 뜬 와시를 한장 한장 건조하고 있는 풍경이 눈에 들어왔습니다. 덴피보시(天日干し)라고 하는 이 작업은 뒤에 기술할 종이 뜨는 과정이 지나고 만들어진 습지(濕紙)를 건조시키는 과정입니다. 하얀 와시가 빛을 받고 있는 풍경이 멀리서도 뚜렷히 보였습니다.

후쿠니시 님의 설명에 따르면 12 월에서 2 월의 추운 계절의 차가운 물이 종이의 원료인 닥나무의 섬유와 풀이 섞이기 쉬워 제작하는 와시 중에서도 특히 국보의 수리 등에 사용되는 요시노의 독자적인 고급 와시 기바이니우다가미(木灰煮字陀紙) 제작에 적합하다고 합니다.

공장안에 들어서니 후쿠니시 님께서 와시를 뜨고 계셨습니다. 위에서 언급한 원재료 등이 독아있는 물에 ‘스(簀)’라고 불리우는 밧을 넣고 밑에서 평행으로 뜬 후 물을 빼, 한장한장 습지(원재료와 풀과 백토가 섞인 것)을 정성스레 겹쳐 놓습니다. 이것이 도

메즈키라고 불리우는 기술로 후쿠니시 님의 말에 따르면 이 기술을 습득하기 위해서는 장시간의 수련이 필요하다고 합니다. 이때 저는 문득 화가 가쓰시카 호쿠사이가 죽기 직전에 남긴 “하늘이 5년만 더 허락해 준다면 진정한 화공이 될수 있을 것을 ‘이라는 말이 생각났습니다. 수제 와시를 배운다는 것은 끝이 없기에 와시 제작에 있어서도 이 말이 일맥상통하는 것이 아닐까라고 생각하게 되었습니다.

그 다음으로 견학한 곳은 다카이(打解)라고 불리우는 종이를 뜨기 전 작업을 하는 곳입니다. 이 작업은 종이의 원료가 되는 닥나무를 물로 불필요한 것을 제거하고 건조한 후, 삶는 등의 작업을 거친 다음에 얻어진 닥나무의 섬유인 ‘가미소(紙素)’를 돌위에 두들기는 작업입니다. 돌과 목봉이 부딪히는 소리가 작업실 전체에 리드미컬하게 울려 퍼지고 작업이 끝난 가미소를 만져보니 닥나무의 섬유가 세밀하게 얽혀 있고 끈적이는 느낌이 났습니다.



6 페이지  
 왼쪽 위 '다카이'를 하는 모습    오른쪽 위    종이원료를 썬는 모습  
 왼쪽 아래 종이를 뜨는 모습    오른쪽 아래    한장한장 습지를 겹치고 있는 모습

7 페이지  
 왼쪽 위    덴피보시(天目干し)    오른쪽 위    기바이니우다가미(木灰煮宇陀紙)  
 왼쪽 아래    여러색의 와시    오른쪽 아래    삼나무 종이

**세계에서 활약하는 요시노의 와시**

—기바이니우다가미(木灰煮宇陀紙)—

위에 기술한 대로 가미소를 만들고 종이를 뜨고 말리는 순서로 만들어지는 요시노의 와시 '기바이니우다가미'는 약품을 사용하지 않은 나무의 잿물로 탁나무를 익히고 백토를 사용하고 수작업으로 가미소를 두들기는 다카이 작업을 거치면서 강하고 잘 찢어지지 않는, 그리고 세월이 지나도 색이 바래지 않는 특징을 갖고 있습니다. 천년동안 끄떡없는 종이 중에서도 최고봉의 종이인 기바이니우다가미는 위에서 언급했듯이 문화재를 복원하는 종이로써 일본 내 뿐만 아니라 미국의 보스턴 미술관, 영국의 대영박물관등에서도 사용되며, 프랑스의 루브르 박물관이나 기메 박물관 등 유명한 미술관에서도 견학하러 올 정도입니다. 요시노의 독자적인 와시와 와시 제작 기술이 요시노를 넘어 세계의 미술을 지탱하고 있다는 것을 알고 매우 놀랐습니다.

**이어온 와시 제작과 이어가는 와시 제작**

와시를 만드는데에는 원재료와 도구도 중요하다고 후쿠니시 님은 말합니다. 이제까지 요시노의 와시 제작이 전승되어 올 수 있었던 것은 후쿠니시 님처럼 와시를 만드는 장인뿐만 아니라 와시를 만들기 위한 원재료와 도구를 지켜온 사람들의 노력의 증거이기도 합니다. 그야말로 요시노 수제 와시는 인간의 기술과 풍부한 자연이 만나 가능했다고 할 수 있을 것입니다.

그리고 표구용 수제 와시, 우다가미(宇陀紙) 특정 보존 기술자로서 일본 정부로부터 인정 받고있는 후쿠니시 님은 앞으로도 와시를 만드는 기술을 지켜나가기 위해 나라현 내의 학생들을 대상으로한 체험 강좌와 해외에서 온 견학을 받아들여 지금까지 지켜온 와시 제작을 미래에 전하려 하고 있습니다.

“와시의 좋은 점을 알리고 더 많이 사용해주었으면 좋겠다”라고 전하는 후쿠니시 님.

시간, 공간 양쪽의 면에서 펼쳐지는 요시노 수제 와시의 아름다움을 만나고 싶으신 분이나 수제 와시를 만들어보고 싶으신 분은 꼭 한번 들려주세요.

(※후쿠니시와시혼포(福西和紙本舗)에서는 10명 이상 부터 와시 제작 체험을 할 수 있습니다. 사전예약이 필요합니다. 자세한내용은 홈페이지 참조해주세요.)



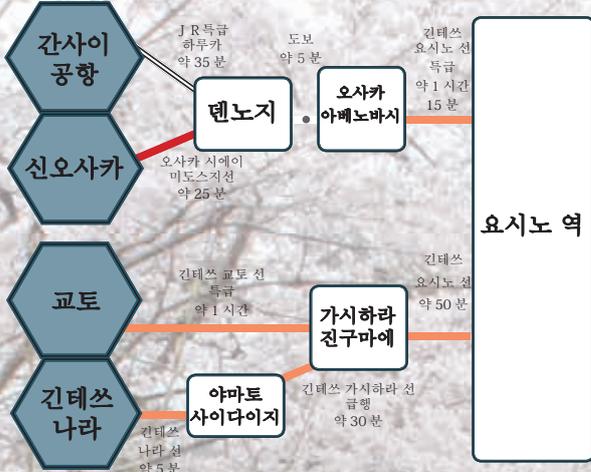
후쿠니시와시혼포(福西和紙本舗)  
<http://www.fukunishiwashihonpo.com/>

오스트리 잔느

# 나노라 제 6 호 취재지 : 요시노 정

## 오시는 길

### 전철을 이용하실 경우



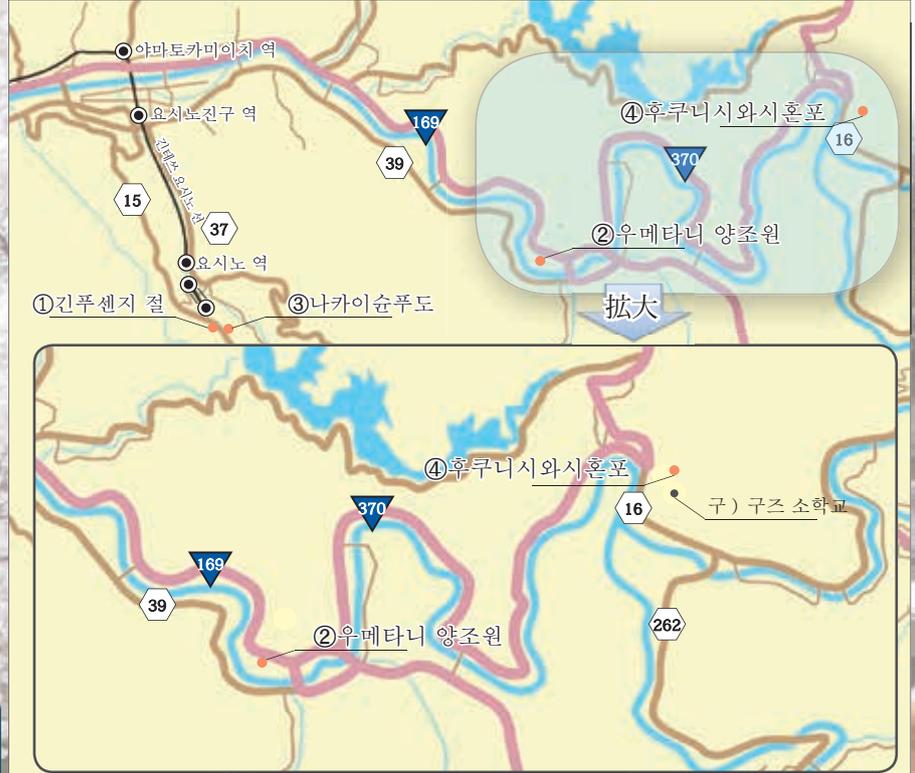
### 자동차를 이용하실 경우

간사이 공항에서 약 1시간 30분  
오사카 시내에서 약 1시간 30분

오사카 시내에서 :

- 니시메이한 자동차 도로 고리야마 IC 경유, 게이와 자동차도 가시하라 북에서 하차, R24 에서 가시하라 경유 R169(약 1시간 30분 소요)
- 한와 자동차도로 '미하라 나들목', 미나미 한나도로 가쓰라기 IC 를 지나 R165(다카다 바이패스) 가시하라 경유, R169(약 1시간 소요)

## 이번에 취재한 장소



- P.2 킨푸센지 절, 요시노야마 산 : ① 킨푸센지 절
- P.3 우메타니 양조원 : ② 우메타니 양조원
- P.4-5 요시노야마 산 : ③ 나카이슈푸도
- P.6-7 후쿠니시와시혼포 : ④ 후쿠니시와시 혼포

- 국도
- 일반도로
- 전철
- 로프웨이

# 나노라

안녕하세요.

저희들은 나라현 국제과에서 근무하고 있는 국제교류원입니다. 나라현과 해외 각국과의 교류를 진전시키는 가교가 되기 위해 매일 국제교류업무에 종사하고 있습니다.

“나노라”는 외국인의 관점에서 본 나라현의 매력을 해외에서 온 방문객과 나라현 현민에게 소개하기 위해 저희들이 나라현에서 본 매력적인 곳과 흥미로운 곳을 직접 취재하여 기사로 쓴 것입니다. 이 정보지를 통해 나라현에 흥미를 갖게되는 계기가 되고 외국인이 느끼는 나라의 매력을 재발견하는 기회가 되었으면 좋겠습니다.

나라현 국제교류원 일동

## 편집후기

이번 취재에 협력해주신 우메타니 양조원, 킨푸센지 절, 나카이슈푸도, 후쿠니시와시혼포, 요시노 정사무소를 비롯한 요시노 정 의 모든 분들께 감사드립니다.

나노라  
 발행처 : 나라현 지사공실 국제과  
 발행 : 2017년 3월  
 본지에 관한 의견, 질문이 있으신 분은 이곳으로 연락해 주시기 바랍니다.  
 〒 630-8501 奈良市登大路町 30 奈良県知事公室国際課  
 TEL : 0742-27-8477  
 FAX : 0742-22-1260

