

빛과 기도
빛과 축복의 도시
나가사키



1



2



3



5

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.



4



6

1. 나가사키시의 야경(나가사키시)/[새로운 세계 3대 야경]으로 선정된 나가사키의 야경. 나가사키항을 중심으로 산들이 둘러싸고 있는 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 논(마쓰우라시)/현해탄에 저무는 석양과 계단식 논 그리고 바다가 절묘하게 조화를 이룬 모습은 숨 막히는 자태를 뽐냅니다. 9월에 개최되는 '도야 계단식 논 불축제'에서는 논두렁에 설치된 약 2,600개의 등불에 불이 켜져 아름다운 계단식 논이 곡선을 비춥니다. 4. 쓰시마섬의 어화(쓰시마시)/어업이 왕성한 쓰시마섬에서는 어선의 불빛이 바다를 물들입니다. 군청색 밤바다 곳곳에 빛나는 불빛이 환상적인 광경을 연출합니다. 5. 운젠의 하나보로(운젠시)/겨울 운젠산에 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. 208개에 이르는 섬들 사이로 저무는 석양, 장엄하고 고요한 자연의 아름다움을 감상할 수 있습니다. 7. 하우스텐보스(사세보시)/한 걸음 내디디면 유럽을 재현한 거리경관이 펼쳐지는 하우스텐보스에서는 세계 최대 규모의 일루미네이션 이벤트 '빛의 왕국'이 개최됩니다.

Place of brilliance



Landscape of Nagasaki ①

© 하우스텐보스 / J-15007



7

개성 넘치는 나가사키의 축제

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



나가사키 군치 축제

●나가사키시/10월 7~9일

370년 이상의 전통을 가진 나가사키를 대표하는 가을 축제입니다. 앵름을 의미하는 '뭇테코이'라는 구멍을 외치며 관객들도 모두 하나가 되어 흥겨운 분위기를 느낄 수 있습니다.

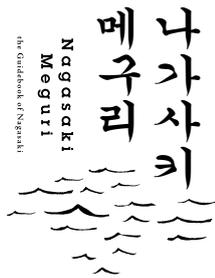
구지라노시오후키

나가사키 군치의 여러 공연물 가운데 하나. 에도시대의 전통 고래잡이 모습을 표현. '웃시리 요이사' 라고 외치며 펌프를 사용하여 고래 등의 구멍에서 바닷물을 뿜어 올리며 빙글빙글 험차게 회전하는 장면이 압권입니다.



Landscape of Nagasaki ②

Festival of Nagasaki



고노우라 기온아마카사 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 불만합니다.



헤토마토 축제

●고토시/1월 하순

시라하마 신사에 봉납하는 일본씨름을 비롯하여 술통 위에서 깃털 달린 공을 나무판으로 치고 받는 하네쓰키, 지푸라기로 만든 공을 서로 빼앗는 다마게리, 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 7, 8시간에 이르는 다이다이카구라가 봉납됩니다.



논노코 이사하야 축제

●이사하야시/9월 중순

이사하야시의 모든 시민들이 참여하는 최대의 축제로 약6,000명의 시민이 작은 접시로 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.



쇼로나가시 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

약500년간 계속되어 온 전통 행사. 3,300여개의 등불으로 장식된 약25m의 타워는 보는 이들을 압도합니다. 저녁 무렵이 되면 변화가에 약1만개에 가까운 등불에 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 횃불을 들고 빛꽃이 활짝 핀 다치바나 공원을 행렬하는 나가사키 최대의 불꽃축제. 약400년 전의 역사적 사실을 토대로 박력이 넘치면서도 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 연불춤

●고토시/8월 13~15일

오랜 역사를 가진 연불춤 행사로 '잔'은 징 소리, '코코'는 북 치는 소리에서 유래된 것으로 알려져 있습니다. 반팔 기모노 속옷에, 머리에는 꽃으로 꾸민 삿갓, 허리에 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.
쇄국 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 뭐니뭐니해도
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.

도루코라이스

나가사키시의 명물인 서양요리
도루코라이스는 한 접시에 필라프와
스파게티, 소스를 듬뿍 곁들인
돈가스가 담겨져 있어 마치 '어른용
어린이 런치세트' 처럼 느껴집니다.
가게마다 다른 식재료와 토핑으로
다채로운 맛을 즐길 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.



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 메이드인 사세보의 맛을 즐길 수 있습니다.

싯포쿠 요리

원형 탁자에 둘러앉아 탁자에 넘칠 정도로 가득 차려진 요리를 다함께 나누어 먹는 나가사키 전통요리. 나가사키의 식재료를 듬뿍 사용하여 중국, 서양, 일본요리로 이루어진 맛있는 요리들을 맛볼 수 있습니다. 원형 탁자에 둘러앉아 먹는 스타일은 에도시대에 외국과의 교류를 통해 형성되었는데, 지금은 주로 요정 등에서 싯포쿠 요리를 맛볼 수 있습니다.



Gourmet

Food of Nagasaki ①

나가사키
메구리
Nagasaki
Meguri
-the Guidebook of Nagasaki-

산해진미의
식재료가
풍부한
나가사키



Food of Nagasaki ②

Delicious Nagasaki

일본 제일의 영예를 차지한 나가사키 일본소

5년에 한번 개최되는 일본소의 올림픽이라고 일컬어지는 전국 일본소 능력공진회, 2012년에 개최된 제10회 나가사키현 대회에서 나가사키 일본소는 내각총리대신상을 수상하여 일본 제일의 영예를 차지하였습니다. 바닷바람을 맞고 자라 미네랄이 풍부한 목초와 생산자의 정성으로 키운 소의 육질은 살코기와 지방이 절묘한 조화를 이루어 쇠고기 본연의 깊은 맛을 만끽할 수 있습니다. 부드러운 식감도 특징입니다.



나가사키는 해산물의 보고

많은 섬들과 복잡한 해안선은 빠른 조류와 함께 다양한 해산물로 가득한 전국 굴지의 어장을 형성시킵니다. 나가사키현의 어획량은 전국 2위. 전갱이, 고등어, 참돔, 벤자리, 오징어 등, 어획되는 어종도 계절과 지역에 따라 다양합니다. 언제 방문해도 신선하고 맛있는 제철 해산물을 먹을 수 있다는 점은 나가사키의 자랑 중 하나입니다.

