



아오모리

홋카이도

도쿄

야마가타현

미야자키현

오키나와

일본의 관광지와 지역 특산물

일본사회와관광 4조



22338212 황수진 22355279 박승지
22202092 김경은 22202034 김채현
22100699 박지원

22338212 황수진

こんにちは

Japan in Aomori



목차

관광지

- * 오이라세 계류
- * 도와다호
- * 히로사키성
- * 산나이 마루야마 유적



지역특산물

- * 아오모리 사과
- * 니보시 라멘
- * 호타테/가리비조개
- * 네부타 마쓰리



奥入瀬溪流 오이라세 계류

아오모리현의 오이라세 계류는 일본에서 가장 아름다운 계류 중 하나. 도와다호에서 흘러나오는 청정한 계곡이다. 하이킹과 단풍철 관광 명소인 만큼 10월 중순에 여행하는 것이 좋은 곳이다. 자연이 선사하는 힐링을 원한다면 오이라세 계류에 가는 것을 추천.

방문 시기는 5월 ~ 10월 추천한다. 10월 중순이 단풍 절정이다. 교통편은 신아오모리역에서 도와다호행 버스를 이용하면 된다. (2시간 소요)



아오모리현과 아키타현 경계에 위치한 화산 호수.
신비롭게 아름다운 푸른 물이 특징이다. 오이라세
계류와 함께 관광객들이 힐링을 위해 많이 찾는 관
광지이다. 도와다호에서는 유람선 투어, 산책, 하
이킹, 힐링 여행, 단풍 감상 5개를 한꺼번에 즐길
수 있다.

신아오모리역 또는 하치노헤역에서 버스로 2시간
이 소요된다. 자가용 이용 시에는 주변에 있는 오
이라세 계류와 연계 여행 가능하다.



十和田湖

도와다호

弘前城 히로사키성

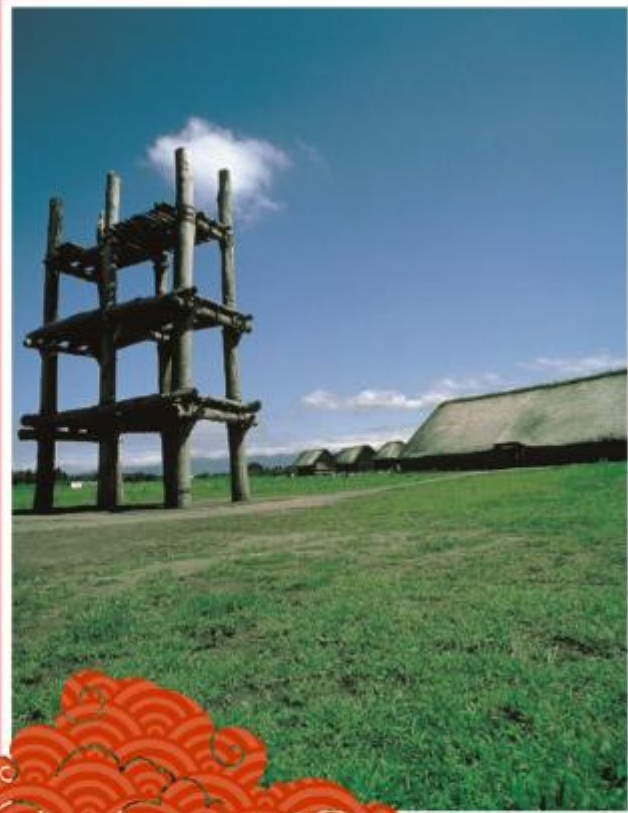


아오모리현의 대표적인 역사 관광지. 벚꽃 명소로 전국적으로 유명하다. 4월 말 ~ 5월 초에 절정을 이루고, 겨울철에는 눈 축제가 열린다. 에도 시대의 아름다움과 일본 전통 정원의 조화를 느낄 수 있는 매력적인 장소이다. 역사와 자연이 이루어진 히로사키성은 일본의 옛 정취를 깊이 느낄 수 있는 공간이다.

히로사키성의 사계절도 있다. 봄에는 벚꽃축제, 가을에서는 단풍과 고성 of 조화, 겨울에는 눈등불 축제가 열린다. 히로사키성에 방문 시, 여유가 있다면 쓰가루 지역에 전통문화 체험하는 것도 추천.

산나이 마루야마 유적은 조몬 시대(약 5,500년 전)의 대규모 정착지 유적. 2021년에 유네스코 세계유산으로도 등재되었다. 중심부에 위치한 신석기 시대 조몬 문화를 대표하는 대규모 유적으로, 일본을 대표하는 선사시대 마을을 체험할 수 있는 역사 문화 유산이다.

입장료는 무료이며 매월 네 번째 월요일에 휴관이다. 가족여행에 매우 적합하다. 조몬 시대 의상 체험과 토기 만들기 체험도 가능하다.



三内丸山遺跡

산나이 마루야마 유적

青森りんご 아오모리 사과



아오모리 사과는 일본 전체 사과 생산량의 약 60% 이상을 차지하는 전국 1위 특산물. 아오모리 사과가 특별한 이유는 대륙성 기후 덕분에 당도가 높고 과즙이 풍부하고, 아오모리 농가들은 손질부터 수확까지 정성스럽게 관리한다. 생사과로 먹어도 되고 사과 주스, 사과 파이, 사과 온천, 사과잼으로 즐길 수 있다.

사과 관련 이벤트도 있다.

아오모리 사과 페스티벌, 사과 수확 체험, 히로사키 애플파크가 있는데 사과나무가 2,300그루가 있다. 사과 따기 체험과 가공 체험, 전시관까지 즐길 수 있다.

말린 멸치(니보시, し)를 우려낸 육수를 기본으로 하는 일본 라멘의 한 종류. 아오모리현을 중심으로 한 도호쿠 지방의 명물 라멘으로 사랑받고 있다. 바다의 깊은 풍미와 고소한 감칠맛이 진하게 느껴지는 것이 특징이다. 반숙 계란과 마늘이나 생강 토핑을 곁들여 먹으면 잘 어울린다고 한다.

말린 멸치를 장시간 우려내어 만든 진하고 고소한 국물이 핵심.

감칠맛이 강하며, 특유의 씹싸롭하고 깔끔한 여운이 남는 것이 특징.



煮干しラーメン
니보시 라멘



帆立 호타테/가리비조개

호타테는 일본어로 가리비를 뜻함. 아오모리현은 일본 최대 가리비 산지 중 하나로 유명하다. 아오모리는 일본에서 가리비 조개가 가장 많이 생산되는 지역 중 하나. 신선한 생가리비 회, 가리비 구이, 가리비 튀김이 유명하다. 호타테는 단순한 해산물을 넘어서, 아오모리 바다의 정성과 자연을 담은 특별한 식재료다.

청정 바다, 무츠만에서 자란 최고급 품질이다. 단맛이 강하고 식감이 탱탱하다. 특히 겨울에는 살이 꽉 차고 풍미가 더 깊다. 호타테로 사시미와 버터구이, 가리비 덮밥, 가리비 크림 고로케 등 다양한 요리를 할 수 있다.

아오모리현 아오모리시에서 매년 8월 초(8월 2일~7일 경)에 열리는 도호쿠 3대 축제 중 하나다. 거대한 등불 인형(네부타)을 중심으로 펼쳐지는 화려하고 역동적인 여름 축제다. 생생한 전통문화와 에너지를 몸소 느낄 수 있는 축제로, 일본 국내외 관광객들에게 큰 사랑을 받고 있다. 네부타 마쓰리는 단순한 구경거리를 넘어서 직접 참여하고 즐길 수 있는 살아있는 일본 전통문화다.

5~9m 크기의 거대한 수레 모양 등불이다.

전설 속 인물과 신화 캐릭터들 주제로 제작됨.

“라쎄라~ 라쎄라~” 라는 구호와 함께 춤추는 사람을 하네토라고 부르며 누구나 전통 복장을 착용하면 참여 가능하다.



ねぶた祭り

네부타 마쓰리

ありがとうございます。





차례

chapter. 01

홋카이도 설명 및
관광

chapter. 02

홋카이도 관광지

chapter. 03

홋카이도 특산물

chapter. 04

이와테 설명 및 관광

chapter. 05

이와테 특산물

.01 홋카이도 특산물



홋카이도 지역특산물 설명

홋카이도는 질 좋은 초원지대가 많은 지역적 특징 덕분에 이곳에서 생산되는 우유와 아이스크림등의 유제품이 유명하다.

개화기이후의 홋카이도음식들은 대규모 목축업이 이루어진점을 반영해 서양화된 유제품을 적극 사용하는 경향을 보인다.. 음식이 대체로 기름진 경향이 있다. 삿포로 특유의 추운날씨 에 짜고, 매운 식이 발달하였으며 홋카이도 지역명물인 홋카이도라면 또한 짜고,매운맛을 띈다.이외에도 연어요리가 발달했다.

.01 홋카이도 관광지

<삿포로>

[삿포로]: 홋카이도의 경제, 문화, 교통, 쇼핑 중심지, 지하철3개노선이 운행중이고, 삿포로 역을 중심으로 다양한 상업시설,스스키노 거리를 중심으로 쇼핑센터와 식당이 즐비하다.

[삿포로 관광지]: 오도리 공원

삿포로 중심부를 동서로 가로지르는 도심공원. 따듯한 계절에는 다채로운 꽃이 피어나 자태를 뽐낸다.장미원과 느티나무 숲,분수,연못과 노래비, 석상 등 다양한 볼거리가 많다.

삿포로의 랜드마크인 텔레비전 타워가 공원 한쪽 끝에 우뚝 서있다. 일몰이후 텔레비전 타워를 중심으로 켜지는 라이트업 조명과 일루미네이션은 삿포로의 밤을 화려하게 마무리 해 준다.



.01 홋카이도 관광지

홋카이도 북동쪽 관광지: 하늘로 이어진길 전망대



시레토코 국립공원과 가까운 전망대. 이름의 유래는 끝없이 이어지는 곧은 길이 마치 하늘까지 이어져 있는 것처럼 보이기 때문이다. 주위에는 시레토코 산들 등의 피노라마가 펼쳐져있는 절경, 드라이브 루트로도 인기가 많다. 언덕의 정상에는 하늘의길과 함께 오호츠크해나 근처 일대에 펼쳐진 자연이 풍부한 논밭등의 아름답고, 싱그러운 풍경을 즐길 수 있다. 하늘길 연장 위에 지는 석양을 볼 수 있고, 홋카이도의 풍부한 경치를 눈에 담을 수 있다.

홋카이도 시레토코 관광지: 푸유니미사키



시레토코의 석양의 명소. 홋카이도 동부에 위치하고 있으며 우로토항에서 시레토코 가는도중에 있다.

오호츠크의 아름다운 해안선과 우로토항을 조망할수있으며, 멀리 아칸국립공원 산까지 내다볼 수 있고, 겨울에는 유빙으로 가득찬 오호츠크해를 석양이 비추는 환상적인 풍경을 볼 수 있다.

광활한 오호츠크해를 바라보며 시원하고 청정한 느낌을 맛볼 수 있다.

.01 홋카이도 명물요리

[산만마]: さんまんま



홋카이도의 명물 산만마는 콩치(산마)와 밥(맘마)의 합성어로 간장소스에 절인 콩치와 다키코미밥(일본식 영양밥)을 푸른 차조기에 끼워 구운 요리이다. 기름기 있는 콩치의 고소한맛에 구운밥의 쫄득함이 품미가 좋다.

[스프카레]: スープカレー



스프카레는 삿포로발상의 고유향토요리라고 할 수 있다. 1970년대 초, 삿포로의 한 찻집에서 한방스프에 카레맛을 첨가해서 팔기 시작한 것이 시초라고 알려져있다. 돼지, 닭, 양고기를 베이스로 만든 육수에 감자, 당근, 버섯, 가지등의 채소를 삶은후 카레를 넣는 것이 스프카레이며 보통카레보다 묽고 국물이 많아 스튜와 비슷한 느낌을 준다. 대부분 채소 또는 고기가 큼직하게 들어가는 것이 많은데, 스프카레의 특징중 하나이다.



<모리오카>

[모리오카]: 모리오카는 대표적인 성곽도시이다. 400년 전 축성된 모리오카 성을 중심으로 도시가 형성되고, 상업과 문화가 번성되었다.

[모리오카 관광지]: 모리오카 성터 공원

메이지 유신을 거치며, 성은 해체되고, '이와테 공원'으로 변모하여 도심의 쉼터가 되었다. 모리오카성은 성곽 바깥으로 해자가 하나더 잇는 이중구조인데, 그안쪽으로 귀족이 거주하던 우치마루가 있다. 현재 현 청사와 법원, 경찰서 등이 들어선 관청지구로, 이곳은 해자, 도리이, 종탑등의 옛 흔적이 고스란히 남아 독특한 분위기를 자아낸다.

.02 이와테 관광지

히라이즈미



불교의 정토사상에 압각해 건립된 사원 및 정원을 일컫는 히라이즈미 세계유산은 이와테 현과 미야기현에 위치하여 불교의 정토사상과 일본의 자연숭배 사상에 입각하여 완성되었으며 주손지, 모쓰지, 간지자이 오인 유적지, 무료코인 유적지, 긴케이산 등의 다섯곳의 유적지가 있다.

주손지



히라이즈미의 꽃이라할 수 있는 주손지는 빛이 가득한 부처의 세계를 화려한 황금으로 그려낸 곳이다. 300년~400년 수령의 삼나무가 즐비한 오르막을 지나면 깊은 산중의 오솔길을 따라 크고 작은 불당이 자리하고 있다. 가 불상, 경전 등의 일본의 국보가 즐비한 박물관에서는 찬란한 일본의 불교문화를 엿볼 수 있다.

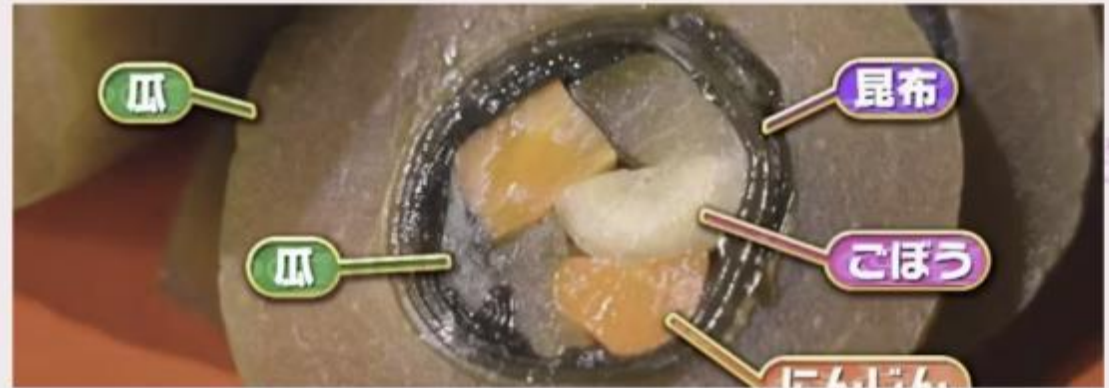
.02 이와테 특산물

지역 특산물 설명



이와테현은 홋카이도에 이어 일본에서 두번째로 넓은 면적을 소유한 현으로, 웅대하고, 아름다운 자연의 혜택을받은 지역이다. 특히 완코 소바, 마에사와 라는 소고기 브랜드의 스테이크, 모리오카 냉면이 사람들에게 인기를 얻고 있다.

[긴콘즈케]:金婚漬



속을 도려낸 박안에 무, 마늘, 다시마 등을 채워 된장절임한 긴콘즈케는 이와테의 특산품이다.