

OKI- NAWA

YOU SHOULD
BE HERE

오кина와에 대한 사적 기록

전체 크기는 제주도보다 작지만, 동서로 약 1000km, 남북으로는 약 400km에 걸쳐 300여 개의 섬으로 이루어진 오кина와. 북쪽으로는 오사카부터 도쿄, 홋카이도에 이르는 일본 본토가 있고 서쪽으로는 타이완이 100km 내 거리에 있는 일본 최남단 섬. 인천에서 비행기로 1시간 40분이면 닿는 가까운 일본으로 '유리구슬처럼 예쁜 나라', '일본의 하와이', '남국의 파라다이스' 등 오кина와를 가리키는 수식어는 화려하고 로맨틱하다.

불과 몇십 년 전까지는 미국이 신탁통치하던 땅이었고, 약 1백50년 전 일본에 합병되기 전 나라 이름인 '류큐'라 부르고 싶어 하는 사람이 절반이나 된다는 정도의 상식을 안고 바라본 오кина와는 왠지 모를 슬픈 역사의 땅이기도 했다. 하지만 등잔 밑이 어두워서일까 너무 가까운 나머지 설렘이 덜해서일까, 서울의 미세먼지가 극성을 부리던 어느 봄날, 11년만에 다시 찾은 오кина와는 알아갈수록 걸어볼수록 따뜻하고 아름다운, 소소한 이야기들을 재잘거려댔다. 오кина와 필수 선물 아이템 흑당이 낀 빈투바 초콜릿, 오кина와 소주 아와모리를 요리한 토종돼지 아구 요리, 오кина와 전통의상을 입고 배우는 일본 다도 체험이나 현지인들의 수족관 이토만 수산시장에서 서서 먹는 해산물 요리, 옛 미군 기지 터에 하나둘 생기기 시작한 힙한 카페의 커피와 토스트, 그리고 예나 지금이나 변함없이 오кина와에서만 맛볼 수 있는 50찬의 호텔 조식을 경험하는 사이 한 발짝 더 그들의 세상으로 들어간 듯한 느낌이 든다. 이 노트는 그렇게 경험한 3박 4일의 여정을 통해, 가까이 보면 더 사랑스러운 도시 오кина와에 대한 사진가 이로의 32가지 기록과 정리다.

오кина와 여행 영상을
보고 싶으시면,
유튜브에서 '바앤다이닝'
을 검색해 주세요!



추라 이치고 Chura Ichigo Itoman House

오키나와에서는 딸기를 '島いちご(섬딸기)'라 부른다. 원래 오키나와에는 딸기가 없었지만 아열대권에 위치한 지역적 특성상 겨울철에도 재배를 할 수 있다는 장점이 있어 도입된 과일 중 하나로, 그 맛이 입소문을 타며 최근 5, 6년 사이에 관광객을 위한 딸기 농원이 급속히 늘었다. 그중 미네랄이 풍부하고 단맛과 신맛의 조화가 뛰어난 '섬딸기' 특유의 맛으로 인기를 구가하고 있는 농원이 바로 <추라 이치고>다. 약 7백50평 규모의 넓은 농지에 딸기가 가득한데, 5품종을 10월에 씨를 뿌려 12월부터 수확하며 딸기 따기 체험과 딸기 파르페 만들기 체험 등 다양한 프로그램을 운영하고 있다. 가장 딸기가 맛있고 관광객이 몰리는 베스트 시즌은 3월이며 주말에 특히 방문객이 많다고. 농원 오픈 기간은 12월에서 이듬해 5월 말 사이다. 📍 352 Ihara, Itoman, Okinawa 🌐 www.chura-ichigo.jp/ko/

오키나와 딸기의 종류는
고이 이치고 恋莓,
칸나히메 かな姫,
요쓰보시 よつぼし,
카오리노 かり野,
고이비노리 恋みのり가 있다



나하시 국제거리에는 유명한
소금 가게가 있다. 그곳은 바로
마스야 塩屋だ.
오키나와 각지에서 제조되고 있는
모든 소금을 취급하는데 시식은 물론,
소물리에 해당하는 솔트 마이스트의
조언도 들을 수 있다고!

오키나와 소금 Okinawa Salt

일본 소금의 보고라고 불리는 오키나와에는 각지의 토지나 기후, 바닷물 등 풍토를 살린 갖가지 제염법을 이용하여 저마다 개성 있는 소금을 생산하고 있는데 그 종류만 50종이 넘는다. 그중 미야코지마의 유키시오(설염)가 특히 유명하다. 이름처럼 가는 파우더 형태로 튀김(덴푸라)을 찍어 먹거나 요리 밑간용으로 사용하기에 최적이란 평을 받고 있다. 또 최근에는 입자가 매우 고운 특성상 마사지 솔트나 배스 솔트로도 주목을 받고 있다.

🌐 www.ma-suya.net/kr



국제 거리 国際通り

오키나와현 나하시의 현청 북쪽 출입구 교차점에서 아사토 삼거리까지 길이 1.6km에 이르는 거리의 명칭이다. 전후 폐허에서 눈부신 복귀와 발전을 이뤄내 '기적의 1마일'이라고도 불리는 거리로 나하시 최대의 변화가다. 잡화점, 쇼핑물, 식당 등이 밀집해 있으며 나하시 대표 상점 아케이드인 '평화거리平和通り'와도 연결되어 있다. 평화거리는 오키나와 현지인부터 관광객까지 늘 북적이는 상점가로 전후 상점가 입구에 있던 평화관이라는 영화관의 이름을 따서 명명했다고. 또한 국제거리도 현재 덴부스나하 예술극장 부근에 <어니파일 국제극장>이라는 영화관이 있었던 데서 유래한 이름이다. ● 3 Chome-2-10 Makishi, Naha, Okinawa





내가 바로
하와이안
스팸무스비야

포크 다마고 오니기리 Pork Tamago Onigiri

최근 오키나와의 새로운 술 푸드로 각광을 받기 시작한 주먹밥의 일종이다. 군정 시절 미군에 의해 들어온 런천미트(스팸)를 달걀부침과 함께 먹는 요리 '포크 다마고'는 원래 오키나와 어느 식당에 가도 메뉴에 적혀 있을 정도로 지역 대표 술 푸드. 여기에 하와이 술 푸드로 유명한 '스팸무스비'가 이민자에 의해 오키나와에 들어오면서 '포크 다마고 오니기리'가 새롭게 탄생한 것이다. 포크 다마고 오니기리 본점은 매일 긴 줄이 생길 정도로 오키나와에서 핫한 맛집이다. 📍 Mihama, Chatan, Nakagami District, Okinawa 🌐 porktamago.com



이토만 수산시장 Itoman Fishing Cooperative Fish Center

이토만 지역 현지인들이 애용하는 수산시장으로 공항 근처에 위치하고 있으며 규모는 크지 않지만 포장된 해산물과 조리 식품들을 구매해서 바로 먹을 수 있도록 조성되어 있다. 초밥부터 우미부도, 비싼 캐비아까지 판매 상품의 폭이 넓으며 오키나와 현지 해산물을 싸고 맛있게 즐길 수 있는 서민적인 곳이다. 📍 4 Chome - 19, Nishizakicho, Itoman, Okinawa 🌐 michinoeki.ti-da.net

1



2



3



4



5



6



-



9



10



11



12



13



14



15



10

① **도키와常盤 30도 신주** 숙성된 곡물과 쌀로 공들여 빚은 술의 향기가 부드럽고 온화하게 느껴진다. 이제나 양조장伊是名酒造所
② **하네지나िका이羽地内海 30도 신주** 전통적이면서도 부드러운 맛이 특징. 류센 양조장龍泉酒造 ③ **도도로키轟20도 신주** 감자나 콩의 향이
아련하고 고상하게 감돈다. 20도 정도로 마시기 쉽고 부드러운 맛. 헤리오스 양조ヘリオス酒造 ④ **류큐琉球 30도 신주** 스파이시한 정향나무 같은
향긋함과 청량감이 있다. 깔끔한 목 넘김이 특징. 신자도 양조新里酒造 ⑤ **우추오忠孝30도 신주** 아련한 로스트 향이 느껴진다. 온화한 풍미로
균형이 잡혀 있어 마시기 쉬운 술. 우추오 양조忠孝酒造 ⑥ **구메지마의 구메센久米島の久米仙 30도** 곡물의 사프한 향이 특징. 단맛은 있지만
쓴스름함 없이 깨끗하다. 구메센 주조久米仙酒造 ⑦ **니코니코 다로ニコニコ太郎 30도 신주**청량한 허브 향과 고급스러운 화이트 럼 같은 고상함이
느껴진다. 이케마 양조池間酒造 ⑧ **기쿠노쓰유 菊の露 30도 신주** 새콤달콤한 향기가 특징. 목직한 풍미가 인상 깊다. 기쿠노쓰유 양조菊之露酒造
⑨ **시라유리白百合 30도 신주** 미네랄 느낌이 남아 있는 곡물 향. 깔끔하고 예리한 풍미가 느껴진다. 이케하라 양조장池原酒造所 ⑩ **아에센八重泉
30도 신주** 향긋한 곡물의 풍미가 느껴지는, 균형이 잘 잡힌 술. 아에센 양조八重泉酒造 ⑪ **다마노쓰유玉の露 30도 신주** 미네랄, 철분의 향이 남아
독특한 맛이 특징. 개성 넘치는 풍미를 즐길 수 있다. 다마나야 양조장 玉那覇酒造 ⑫ **세이후쿠請福 30도 신주** 새콤하고 고급스러우면서 섬세한
향이 느껴진다. 부드럽고 깔끔해 마시기 쉬운 타입. 세이후쿠 양조請福酒造 ⑬ **미야노쓰루宮之鶴 30도 신주** 폭 된 듯한 곡물의 향기가 느껴진다.
목 넘김은 산뜻하고 예리한 뒷맛이 남는다. 니키마 양조장仲間酒造所 ⑭ **도난どなん 30도 신주** 아와모리다온 곡물의 향이 느껴진다. 목직한
감칠맛이 풍미를 더한다. 고쿠센 아와모리国泉泡盛 ⑮ **아와나미泡波 30도 신주** 고구마 소주처럼 향기로운 모로미의 풍미가 특징. 입에 닿는
감촉은 깔끔하고 마일드하다. 사람이 그리워지는 맛. 하테루마 양조장波照間酒造所 ⑯ **만자萬座 30도 신주** 남성적이고 스파이시한 향이 나는,
드라이하지만 부드럽게 정리된 풍미. 온나 양조장恩納酒造所



일식 카페 노도카 Japanese Café NODOKA

오키나와에서 일본 차도를 배우다! 외국인 저택지로 유명한 오키나와 우라소에시의 예쁜 일식 카페로 간단한 반상차림의 일식 식사와 전통 디저트, 그리고 말차를 음미할 수 있다. 또 오키나와를 찾는 관광객 대상으로 진행하는 일본 전통 다도 체험 프로그램에 참여하면 수 백 년 전부터 내려온 일본 차도의 가장 보편적인 3가지 방식을 배우고 경험할 수 있다. 직접 배운 우리센케에는 뜨거운 물과 가루차만 있으면 되는 매우 간단한 방식. 가루차 1.5 티스푼을 차왕에 먼저 담고 데운 물 1국자를 따르르 소리가 나도록 따른 후 거품이 충분히도록 젓는다. ㉠ 2 Chome -10 -9 和カフェ 和花 Nodoka, Minatogawa, Urasoe, Okinawa ㉡ nodokaokinawa.ti-da.net



이 모든 것을 대역이도
585칼로리

vs

평의점에서 파는
웨하스 한 봉지 585칼로리!
7개나 밀크쥬플릿 540칼로리!



오키나와 다이치 호텔 Okinawa Daiichi Hotel

1955년 창업한 오키나와의 노포 호텔로 2011년에 현재 장소로 옮겨 운영하고 있다. 무려 36점시에 약 50가지 요리를 담아내는 호텔 조식은 여전히 인기다. 호사스러움에 비해 585칼로리라는 놀라운 약식 요리 조식은 주인장의 어머니에 의해 시작됐다. 미국 여행에서 '아메리칸 조식'을 맛본 어머니가 오키나와 호텔에서는 '오키나와식'을 해야겠다고 결심한 것. 당근, 토마토, 라고, 토란, 자색고구마, 셀러리, 알로에, 고들빼기, 콩, 고사리, 파파야, 달걀, 블루베리, 무, 울무, 해초, 장명초, 유황가루, 다양한 약초 등 이 지역에서만 나는 재료를 활용해 주스부터 디저트까지 차려진다. 디너에는 궁중 요리와 약식 요리를 코스로 제공한다. ㉠ 2 Chome-8-8番1号 Yogi, Okinawa, 조식 3천~4천 엔 ㉡ okinawadaiichihotel.ti-da.net



요쓰다케 구메점 四つ竹久米店

류큐 시대 궁중 요리와 무용으로 류큐 왕조 시대의 연회를 재현하는 전통 오키나와 식당이다. 역사적으로 중국 사신은 물론 여러 나라의 국빈을 접대하던 나하시 구메. 그 유서 깊은 마을에 터를 두고 있는 <요쓰다케 구메점>은 류큐 시대 국빈을 맞이하던 마음가짐이 운영 철학이다. 전통을 이어온 본격 류큐 무용은 연회의 꽃이라 할 만하며 올바르게 계승되어온 궁중의 고귀한 맛과 함께 왕조 연회 문화의 진수를 엿볼 수 있다.

📍 2 Chome-22-1 Kume, Naha, Okinawa 🌐 yotsutake.co.jp



돈다분 とんだーぶん
류큐 시대 중국 사신에게
대접할 요리를 담은 그릇.
별리서 온 손님을 위한
그릇이란 뜻이며 7칸과
9칸이 있다.



우리나라 구절판과
매우 닮았다.

메뉴 ① 돈다분 요리 생선튀김, 우엉고기말이, 오징어다시마말이, 돼지고기깨말이, 카스텔라 가마보코, 감자, 크레이프, 브라운 슈가, 오징어 ② 라후테らふてー 아와모리와 흑설탕으로 조리한 오키나와풍 돼지고기 조림 ③ 구부이리치クーブリ치 채 썬 다시마를 라드(돼지 기름)에 볶아 조리 요리 ④ 주시じゅーしい 매월 14일에 먹는 무병 장수 기원 영양밥 ⑤ 데비치てびち 오키나와 소주와 함께 8시간 폭 고은 돼지족탕 ⑥ 구루쿤튀김ぐるくん唐揚げ 오키나와에서 가장 보편적인 생선을 통째로 튀긴 튀김 ⑦ 고쿠토요캥 黒糖ようかん 흑설탕 푸딩과 파인애플



타임리스 초콜릿 Timeless Chocolate

요즘 초콜릿 업계의 핫 이슈 빈투바Bean to Bar, 즉 카카오빈 원료에서부터 초콜릿에 이르기까지 전 과정을 다루는 업장으로 빈투바 스타일의 초콜릿 전문점을 오키나와 아메리칸 빌리지 내에서 발견할 줄이야! 베트남, 인도네시아, 콜롬비아, 가나 등에서 공수한 카카오빈과 오키나와산 사탕수수 두 가지 재료만을 사용해 100% 핸드메이드 초콜릿을 만든다. 그라인딩 정도에 따라 입자감과 풍미를 조절하는데 시식 후 취향에 맞게 구매할 수 있고 유리창 너머 초콜릿 제작 과정을 구경할 수도 있다. **▲ Mihama, Chatan, Nakagami District, Okinawa**

W timelesschocolate.com

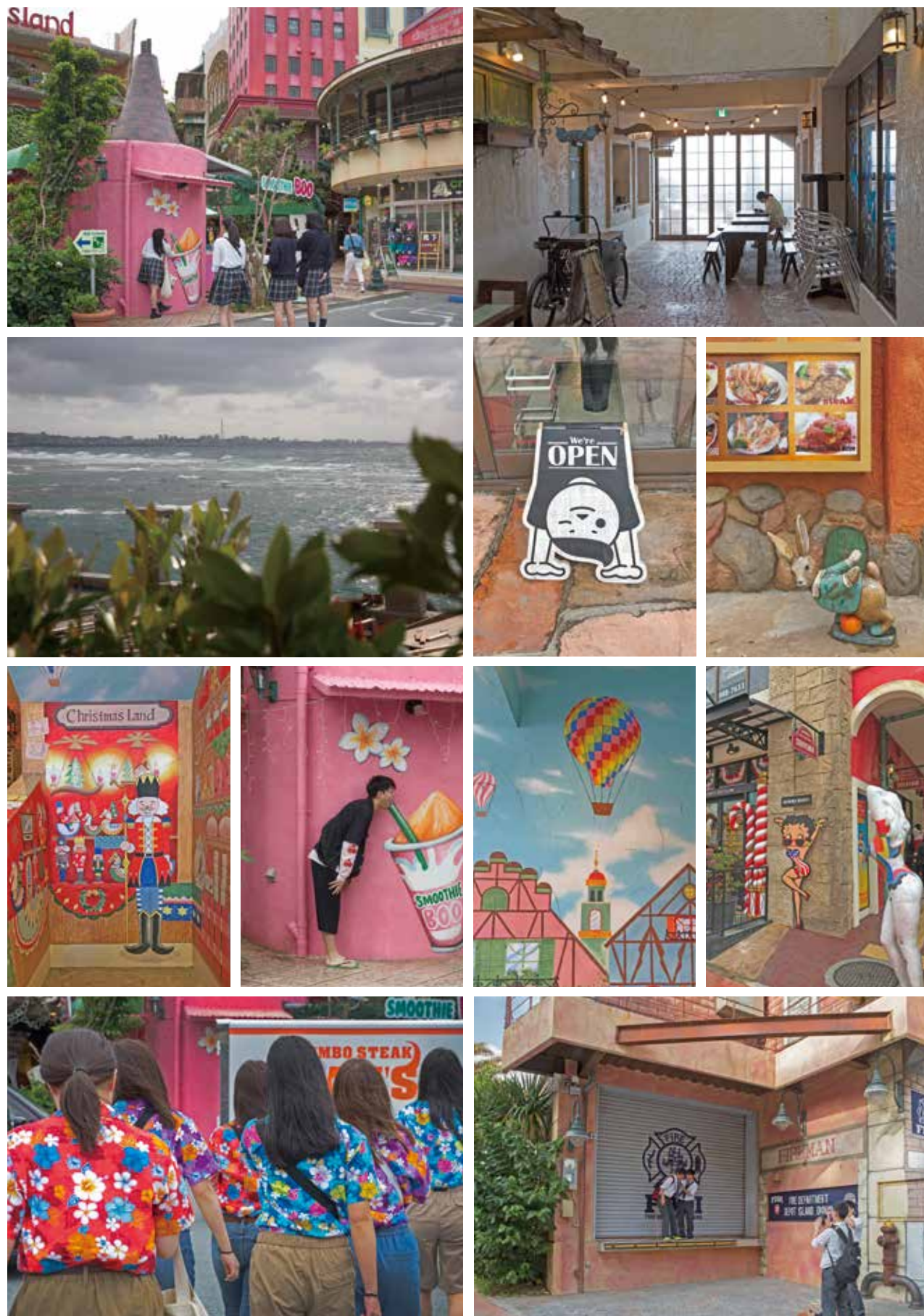


원래 쌀가게 주인이었었는데 손님들의 요청에 못 이겨 주먹밥을 팔다가 결국 정식까지 팔게 되었다는 주인장 이사와 하야토 씨.

고메야마쓰쿠라 Komeyamatskura

일본 내에서도 쌀이 맛있기로 유명한 미야기현의 쌀 생산자가 직접 운영하는 일본식 집밥 식당이다. 약 1백년간 3대째 가족이 쌀농사를 짓고 있다는 주인장은 생산지에서 직접 가져온 쌀을 식당에서 바로 도정해 밥을 짓는다. 촉촉하게 찰기가 있으면서 은은한 단맛이 남는 쌀밥이 밥맛만으로도 충분히 기분 좋은 식사를 선사한다. 가정식 반상이 주요 메뉴로 전채, 메인, 디저트로 구성되며 메인 요리는 연어, 치킨, 오니기리 중 선택할 수 있다. 오키나와 중부 기노완시의 한적한 주택가에 위치해 근처 대학교 학생들과 현지 젊은 주부들에게 인기가 있다.

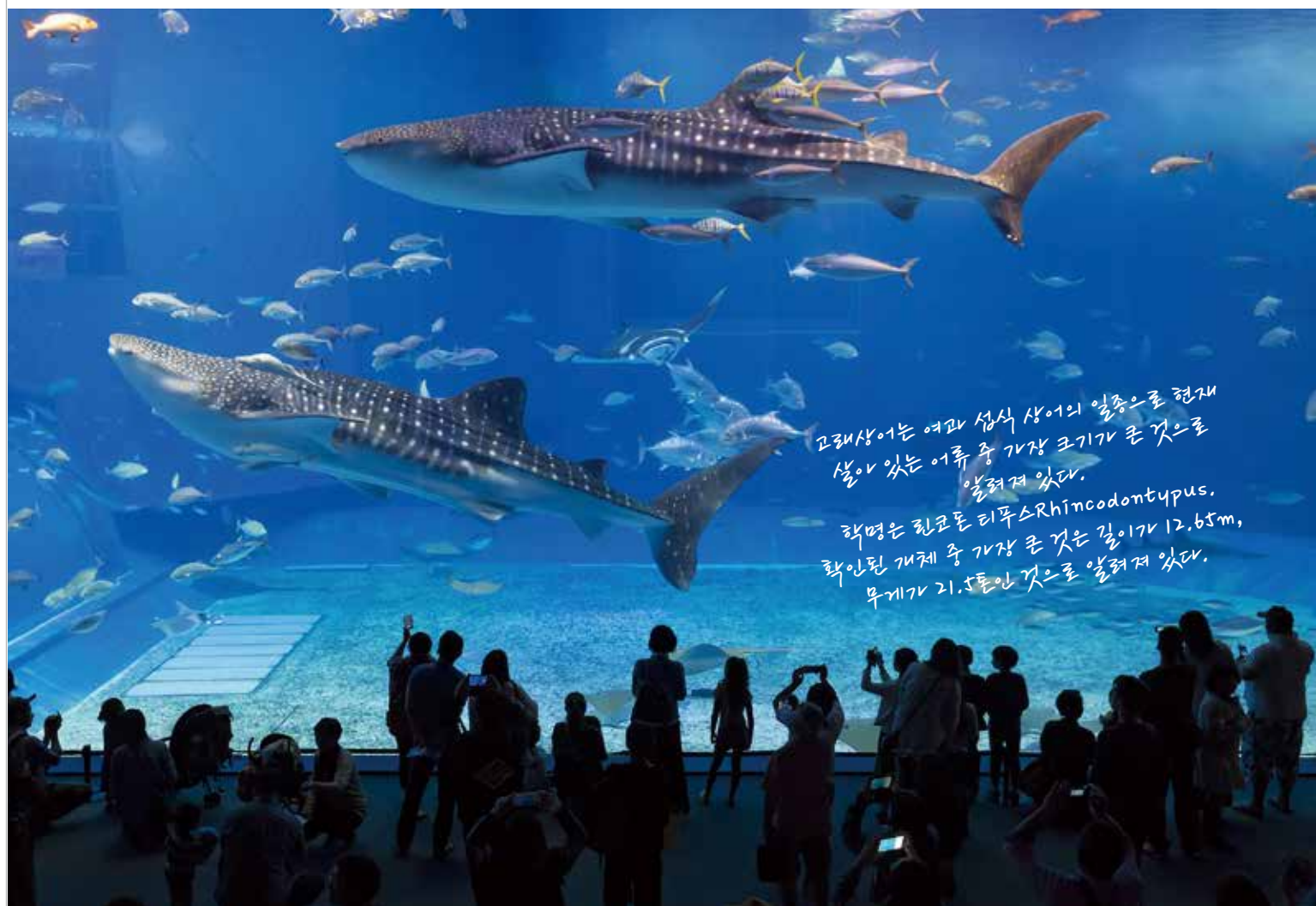
▲ 2 Chome-11-26 Oyama, Ginowan, Okinawa



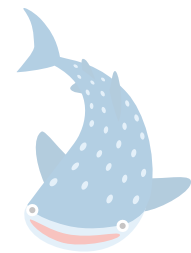
아메리칸 빌리지 美浜アメリカンビレッジ

오키나와에서 미국적인 분위기를 느낄 수 있는 대규모 휴양 위락 시설이다. 오키나와 본섬의 중부 차탄ちゃん 마을의 해안을 따라 1998년부터 순차적으로 상업 시설이 오픈하면서 생겨난 구역을 이곳 사람들은 <미하마 아메리칸 빌리지美浜アメリカンビレッジ>라 부른다. 오키나와의 대표적인 관광명소이자 지역민이 좋아하는 나들이 장소다. 최근에는 상업 시설 외에 대형 맨션이 세워지며 사람들이 생활하는 타운 리조트로 진화 중이다. <미하마 아메리칸 빌리지> 내, 그리고 주변까지도 수많은 맛집과 의류 잡화 갤러리 등이 모여 있어 돌아보기만 해도 시간이 금방 지나간다.

📍 15-69 Mihama, Chatan, Nakagami District, Okinawa 🌐 www.okinawa-americanvillage.com



고래상어는 여과 섭식 상어의 일종으로 현재
살아 있는 어류 중 가장 크기가 큰 것으로
알려져 있다.
학명은 린코돈티푸스(Rhincodontypus).
확인된 개체 중 가장 큰 것은 길이 12.65m,
무게가 21.5톤인 것으로 알려져 있다.



추라우미수족관 沖縄美ら海水族館

오키나와 말로 '아름다운 바다'라는 뜻을 가진 수족관으로 높이 8m, 폭 22.5m, 두께 60cm의 아크릴 수조는 단연 세계 최대급이다. 실로 다양한 바다 생물을 보유하고 있다. 특히 인공적인 사육과 번식이 곤란하다는 고래상어의 번식과 사육에 성공하여 수수께끼에 싸여 있는 전설의 고래상어를 바로 눈앞에서 관람할 수 있다는 점이 이곳의 가장 큰 매력 포인트다. ㉠ 424 Ishikawa, Motobu, Kunigami District, Okinawa
㉡ churaumi.okinawa/kr



임장명 엔조는 영화
'그랑블루'에서 장 르노가 연기한
주인공 이름 '엔조'에서 따왔다고.
실제로 몇 년 전에 장 르노가
이곳을 다녀갔는데...



피체리아 다 엔조 Pizzeria da ENZO

인적이 드문 온나 해안에 위치한 지중해풍의 이탈리아 레스토랑. '류큐 이탈리아'를 표방하며 오키나와 식재료로 만든 다양한 요리들을 선보인다. 바다가 한눈에 보이는 로맨틱한 레스토랑에서 오키나와 바다 경치와 함께 모즈쿠 피자나 각종 오키나와산 해산물 요리를 맛볼 수 있다. 안내자에 따르면 날씨 맑을 날이면 오키나와에서 가장 아름다운 석양을 볼 수 있는 곳이라고. ㉠ 715-3 Maeda, Onna, Kunigami District, Okinawa
㉡ annulus.ryukyu



국제거리 평화시장 안
〈류소 추라비진〉에서는
오키나와 전통의상 체험과
사진 촬영이 가능하다.



오키나와 전통의상 류소 琉装

오키나와의 전통의상을 류소琉装 혹은 우치나스가이ウチナースカイ라고 한다. 오키나와의 더운 기후 특성상 통이 넓고 통풍이 잘되는 옷이 발달하였다. 일본 본토의 기모노와 비슷하게 긴 옷을 입고 허리띠를 두르는 것이 기본으로, 띠의 너비는 좁으며 매듭 역시 본토 방식과는 달리 뒤가 아닌 앞으로 매었다. 또 허리띠를 두르는 것 이외에도 속옷 위에 띠를 두르고 그 안쪽에 겹옷의 옷깃을 넣어 고정하는데, 이 방식을 우신치ウシンチー라고 한다. ● Ryuso Churabizin 3 Chome-2-47 Makishi, Naha, Okinawa



Brown Sugar는
고쿠도의 영어 번역이지만
실제 브라운 슈거
(갈색 설탕)와는
다른 종류다.



고쿠도 黒糖

오키나와산 사탕수수 사토키비에서 짜낸 추출액을 끓여 만든 흑갈색 설탕의 일종. 감미료로 사용하는 오키나와 대표적인 토산품으로 기념품이나 선물로 인기가 좋다. 일본에서는 흑당(고쿠도) 혹은 검은 설탕(구로자토)라고 부르며 정제당에 비해 비타민, 미네랄 함유량이 월등하다.

● okinawa-kokuto.co.jp



부세나 해중공원은 상쾌한 바다바람을 맞으며 바닷속 아름다운 산호초와 물고기를 감상할 수 있는 유리 바닥 보트도 운영하고 있다.



부세나 해중공원 ぶせな海中公園

오키나와현 북부 부세나미사키에 위치한 해양 공원이다. 돌고래 형태의 유리 바닥 보트와 해중 전망탑을 통해 아름다운 오키나와 바다 속을 관람할 수 있다. 특히 해중 전망탑은 부세나미사키 앞바다 170m의 해상에 위치한 오키나와 유일의 바닷속 전망탑으로 육지와는 보도교로 연결되어 있다. 계단을 내려가면 잠수함처럼 옷이 젖지 않은 채 원형 유리창을 통해 5m 해저의 오키나와 열대어 세계를 들여다볼 수 있다. ㉠ 1744-1 Kise, Nago, Okinawa ㉡ www.busena-marinepark.com/korea



‘고우리지마’는 어원이 ‘구이지마’로 사탕의 섬이란 뜻인 만큼 일본 전국의 연인들이 꼭 가야 할 섬으로도 잘 알려져 있다.



고우리지마(고우리 대교) 古宇利島

고우리지마는 오키나와 본섬 북부에 있는 에메랄드 그린의 바다에 둘러싸인 작은 섬이다. 2005년에 이웃 섬 사이에 2km에 이르는 고우리 대교가 개통되어 자동차로도 갈 수 있는 섬이 되면서 아름다운 바다를 보기 위한 관광객이 늘고 있다. 섬 입구에 해변이 있어 여름철에는 스노클링을 하며 산호나 열대어를 감상할 수 도 있다. ㉠ Okinawa-ken, Nago-shi, Sumuide, 大堂1311



안바루 젤라토 やんばるジェラート

오키나와식 아이스크림 가게. 소박한 외관과 달리 2017년 이탈리아 젤라토 국제 대회 <SIGEP 2017 젤라토 월드컵<GELATO WORLD CUP> 개인부문에서 2위를 수상한 24세의 젊은 셰프가 아이스크림을 만드는 비범한 젤라토 전문점이다. 수박, 고구마, 망고 등 100% 오키나와 현지 재료만으로 만든다는 젤라토는 풍미가 깊고 당도 밸런스가 뛰어나다. 알고 보니 사용하는 모든 재료는 안바루(오키나와 북부지역)의 것을 사용하는데 이 지역에서 연간 1억톤의 과일이 버려지는 것이 안타까워 이를 활용할 수 있는 레시피를 개발한다고, 또 좋은 젤라토를 만들기 위해서는 과일 선택에 가장 신경을 쓴다는 그는 보기에는 예쁘지 않아도 맛이 좋은 것을 고르기 위해 밭에서 직접 생산자와 소통하며 협업한다고 귀띔한다. 그래서인지 이곳 아이스크림에서 과일의 단맛, 신맛, 향이 고스란히 느껴진다. ㉠ Naha, Okinawa 900 - 0021

www.yanbarugelato.com

모리노쇼쿠도 스마일 스푼 森の食堂 Smile Spoon

마치 동화예나 등장할 것 같은 숲속의 고즈넉한 레스토랑으로 부부가 정성껏 만든 양식 코스 요리를 즐길 수 있다. 청정한 산 한가운데 위치하고 있는데 원래는 인적 드문 지역을 6년전 홀로 개척해 처음에는 손님이 거의 없었다고. 하지만 커피부터 디저트까지 오키나와 오가닉 식재료를 고집하며 직접 만든 요리만을 대접하다 보니 입소문이 나면서 요즘은 예약을 해야 자리가 있을 정도다. 해가 빨리 지기 때문에 오후 5시까지만 영업을 한다. 요리를 하는데, 식재료 대부분은 근교 생산자에게 직접 구한다고 한다. ㉠ 2795-1 Izumi, Motobu, Kunigami District, Okinawa

www.smilespoon.net



이분들이 이치문의
주인 부부!



이치문 & 도카도카 카페 Doka Doka

오키나와에서는 도자기를 '아치문'이라고 부른다. 아치문은 아름다운 색과 특유의 편안한 형태로 보는 것만으로 마음의 위안을 준다 하여 일본 내에서 인기가 높다. <나하시립 도자기박물관>의 구라나리 주임학예원에 따르면 1616년 초청받아온 조선인 도공이 류큐에 도예 기법을 전한 것이 오키나와 도자기 생산의 시작이었다고 한다. 오키나와 곳곳에는 도자기 공방과 도자기를 판매하는 숍들이 있으며 관광객이 '아치문'을 직접 만들어볼 수 있는 도자기 체험 프로그램도 준비되어 있다. <이치문>은 대표적인 도자기 공방으로 오너인 타마다 아키라 도공이 10년 전 이곳 온나시에 정착하면서 시작되었고 이후 갤러리 카페 <도카도카 DOKA DOKA>와 콘도를 차례로 오픈했다. ㉠ 243-1 Maeganeku, Onna, Kunigami District, Okinawa ㉡ seifugama.net





창문에 진열된 예쁜 사진들,
알고 보니 마을의 전기 수도 배관 공사를
해준다는 명함 이었지.
주내 도입이 시급하네!



마젠타 앤 블루 Magenta N Blue

온나 해안에 위치한 카페. 오키나와산 과일을 사용해 만든 스무디와 주스를 맛볼 수 있다. 로맨틱한 분홍색 지붕과 커다란 하트 간판이 트레이드마크. 젊은 서퍼들이 운영하는 이곳은 곳곳이 '갬성' 충만한 포토존. 어디를 찍어도 '인스타그램머블'하다. 📍 1780 Serakaki, Onna, Kunigami District, Okinawa

굿데이 커피 Good day Coffee

차탄 해안가에 위치한 카페. 조식 맛있는 곳으로 유명하다. 아침 6시부터 문을 여는데 햇살 가득 머금은 식재료를 듬뿍 넣은 호주 가정식을 베이스로 바이런 베이에서 로스팅한 원두로 내린 커피가 환상적인 궁합을 이룬다. 서프보드와 히비스커스로 장식한 실내에선 해변의 정취를 물씬 느낄 수 있다. 단, 오후 3시면 문을 닫으니 서두를 것. 📍 178-1 Hamakawa, Kitachatan, Nakagami-gun, Okinawa



농장에서도 이곳에서는 '이구'를
간조해 만든 오키나와식
리본을 맛볼 수 있다.

안바루미트 오키나와 やんばんミート

온나시 국도 58호선 도로변에 위치한 오키나와식 식당이다. 입구에 들어서면 업장이 좌우로 나뉘는데 좌측은 <이마이유싱카>로 사시미를 기본으로 하는 이자카야, 우측은 미트 바를 표방하고 있는 고기 전문 다이닝 <안바루미트>가 있다. 오키나와 토종 돼지고기인 아구를 사용하는 것이 특징. 구이, 찜, 조림 등 다양한 메뉴를 선보인다. 858-1 Maeganeku, Onna, Kunigami District, Okinawa



오키나와 티셔츠 Okinawa T-shirt

다양한 프린트의 티셔츠를 오키나와 기념품으로 추천한다. 가장 유명한 것은 맥주 브랜드 오리온 티셔츠. 그 외에도 고래, 오키나와 지도, 전통의상, 축제, 오키나와 소바나 식재료 등이 개성 있게 그려진 티셔츠가 오키나와 각지에서 판매되고 있다.



1



2



3



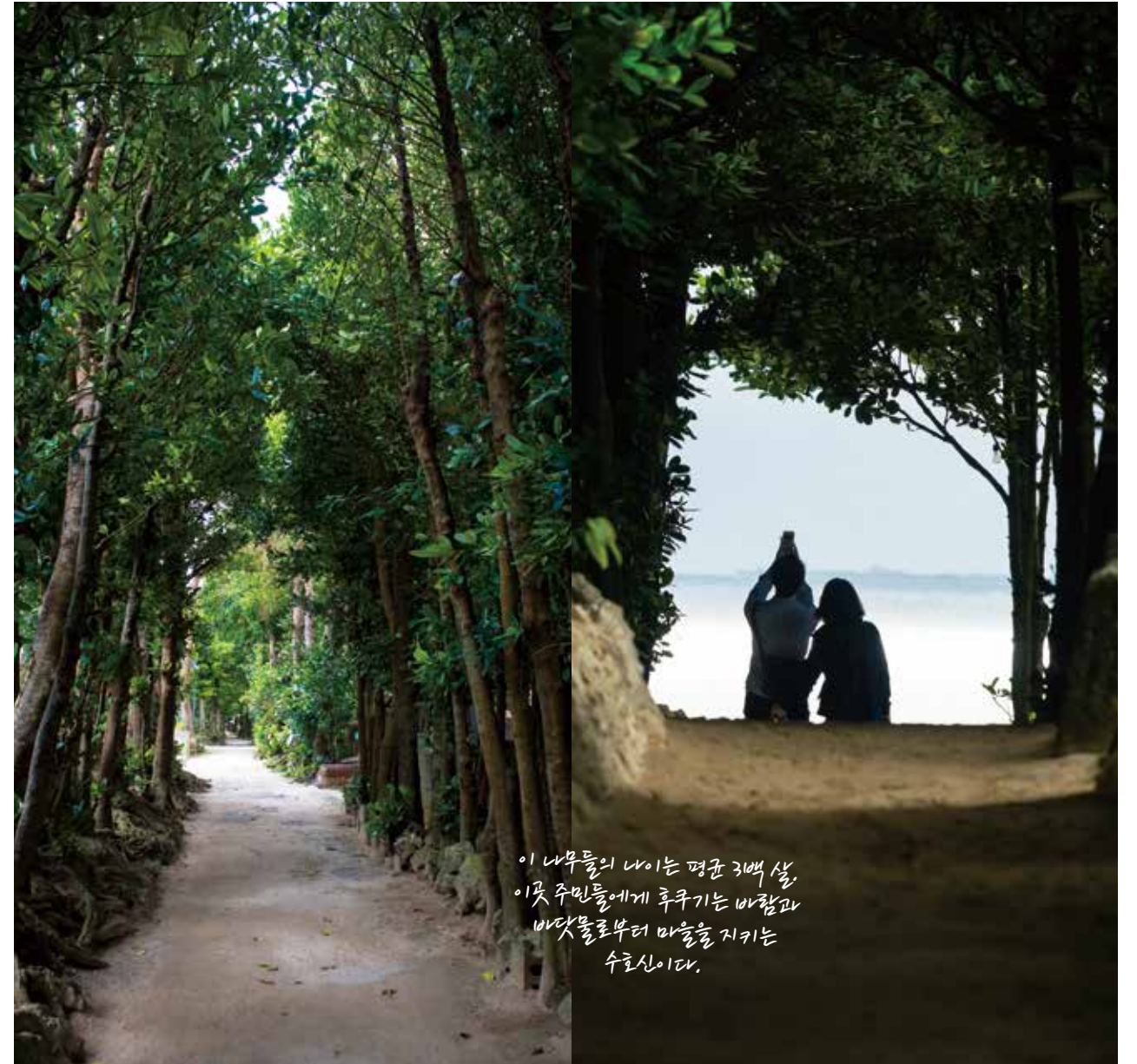
4

블루실 아이스크림 Blue Seal Ice Cream ① 오키나와 디저트의 대명사. 미군정 시절 들어온 주둔 미국인들을 위해 넘어온 미국 브랜드이지만 오랜 세월 오키나와에 맞는 재료를 사용하고 맛을 개발하며 현지화되었다. 지역마다 빠지지 않고 지점이 있어 쉽게 만나볼 수 있는 대중적인 아이스크림이다. ④ www.blueseal.co.jp

젠자이 ゼンザイ ② 폭 끓인 강낭콩이나 팥에 얼음과 토핑을 올린 오키나와식 팔빙수다. 내륙 지방의 젠자이는 우리나라의 팔죽과 비슷하지만 오키나와에서는 얼음과 먹는 디저트를 가리킨다.

찬푸르 チャンプルー ③ 찬푸르는 오키나와 방언으로 '뒤섞은 것'이라는 의미를 가진 가정 요리명이다. 구하기 쉬운 야채나 두부를 기본으로 다양한 재료를 한데 섞어 볶는데 재료에 따라 '고야찬푸르', '다마나찬푸르' 등이 대표적이다.

세라도 커피 Cerrado Coffee ④ 미나토가와가 이름을 알리기 한참 전부터 커피 생산 공장으로 30년 가까이 커피를 볶으며 오키나와 카페에 원두를 공급하던 세라도에서 오픈한 카페. 미나토가와와 아름다운 풍경과 함께 커피를 즐길 수 있다. ④ okinawa-cerrado-cc.jp



이 나무들의 나이는 평균 3백 살.
이곳 주민들에게 후쿠기는 바람과
비닷물로부터 마을을 지키는
수호신이다.



비세 후쿠기 가로수길 備瀬のフクギ並木

추우라미 수족관으로 유명한 해양 공원 북쪽에 후쿠키라고 하는 나무를 바람막이용으로 사용하고 있는 비세 집락촌이 있다. 해안을 따라 약 2백여 채의 집이 있고 그 도로 양쪽으로 길게 쪽 뻗은 가로수길은 특유의 호젓함과 물씬 풍기는 건강한 피톤치드 향으로 절로 산책을 부르는 착한 길이다. 꼭 한번 걸어보시길.





오кина와 책 BOOK

오кина와 여행을 계획하고 있거나 다녀왔거나 알고 싶은 사람들을 위한, 지금 한국에서 바로 구할 수 있는 오кина와 서적 18선.
① 「오кина와 100배 즐기기」 정은영, 알에이치코리아, 2018 ② 「인조이 오кина와」 박용준, 강진아, 송은아, 넥서스BOOKS, 2019 ③ 「지금, 오кина와」 오상용, 성경민, 플래닝 박스, 2019 ④ 「오кина와에서 한책방을 열었습니다」 우다 도모코, 김민정, 효형출판, 2015 ⑤ 「오кина와 이야기」 아라사키 모리테루, 김경자, 역사비평사, 2016 ⑥ 「오кина와 집밥」 하야카와 유코, 강인, 사계절, 2018 ⑦ 「슈리성으로 가는 언덕길」 요하라 케이, 임경택, 사계절, 2018 ⑧ 「언니들의 여행법 - 도쿄, 가루이자와, 오кина와」 최예신, 심혜경, 손경여, 김미경, 모오사, 2016 ⑨ 「Tripful 트립풀 오кина와」 이창희, 이지앤북스, 2017 ⑩ 「물방울, 메도루마 숲, 유은경, 문학동네, 2012 ⑪ 「디스 이즈 오кина와」 박설희, 테라출판사, 2018 ⑫ 「루루부 오кина와」 JTB Publishing, Inc., 더북컴퍼니, 2016 ⑬ 「오кина와 반할지도」 최상희, 최민, 엘, 해변에서랄랄라, 2018 ⑭ 「한지인처럼 오кина와」 아사하신문출판, 투웨이트랜스, 그리고책, 2018 ⑮ 「오кина와를 읽다」 조정민, 소명출판, 2017 ⑯ 「오кина와 노트」 오에 겐자부로, 이애숙, 삼천리, 2012 ⑰ 「내일은 오кина와 : 오кина와 본섬」 온 더 로드, 착한 책방, 2018 ⑱ 「무작정 따라하기 오кина와」 오원호, 길벗, 2017



오кина와 지도 MAP

① 나하 오кина와 본섬 최대의 변화가. 개성 강한 상점이 가득한 식도락의 중심지이자, 슈리성을 품은 역사의 산지다. ② 중부 아메리칸 빌리지와 스테이트사이드 타운이 위치해 이국적인 정취가 감도는 지역. 마치 수면 위를 달리는 것 같은 해중 도로를 드라이브 코스로 인기다.
③ 북부-온나 서쪽 해안선을 따라 대형 리조트 호텔이 몰려 있는 지역. 58번 국도를 따라 달리면 눈부신 해변이 끝없이 펼쳐진다.
④ 북부-안바루 안바루쿠이나, 오кина와 딱따구리 등 희귀 생물의 산지이자 때 묻지 않은 오кина와 대자연의 만나볼 수 있는 지역.
⑤ 북부-모토부 반도 명물 오кина와 소바집과 아름다운 숲속 카페가 넘치는 모토부반도. 오кина와 최고 인기 관광지 추라우미 수족관도 빼놓을 수 없다. ⑥ 남부 질푸른 바다가 보이는 드라이브 코스를 따라가다 보면, 류큐 왕국의 역사를 담고 있는 유적들을 만날 수 있다. 고민가를 개조한 음식점도 눈에 띈다.