

눈 관련 도구

튼튼해 보이는 이 톱은 도카마치의 문화유산 중 하나입니다. 어디에 사용하는 것인지 아시겠습니까? 나무를 자르거나 거대한 참치를 해체하기 위한 것이 아닙니다. 이것은 바로 눈 처리용 톱입니다!

도카마치에는 습기를 머금은 눈이 많이 내리며, 연평균 적설량이 2m에 달합니다. 때로는 하룻밤 사이에 50cm 이상 눈이 쌓이기도 합니다. 습기를 머금은 눈은 매우 무거워서 압축되면 1m³당 무게가 500kg에 이를 수 있습니다!

이렇게 무거운 눈은 떨어지는 타이밍이 좋지 않은 경우 건물을 무너뜨리거나 사람을 덮칠 수 있기 때문에 지붕이나 높은 곳에 쌓인 눈을 제거하는 것이 매우 중요합니다. 위에 쌓인 부드러운 눈은 삽으로 밀어낼 수 있지만, 아래쪽 압축된 눈은 얼음처럼 단단해져 있습니다. 이때 유용한 것이 바로 눈 처리용 톱입니다. 주민들은 이 톱을 사용해 단단하게 굳은 눈덩어리를 잘라내 제거합니다.

도카마치 사람들은 수세기에 걸쳐 눈 처리용 톱을 사용해 왔습니다. 이는 조상 대대로 이어져 내려온 지역의 지혜 중 하나이며, 지금도 설국 생활에 빼놓을 수 없는 도구입니다.

혜기소바

혜기소바를 알고 계신가요? 이는 도카마치시와 그 주변 지역의 명물 요리로, 일본음식을 좋아하는 분이라면 이미 알고 계실지도 모르지만 차가운 소바의 한 종류입니다.

일본의 다른 지역에서 소바는 밀가루와 메밀가루를 섞어 만듭니다. 이때 밀가루의 글루텐이 결합제 역할을 해 면이 잘 뭉쳐지게 됩니다. 하지만 도카마치 지역에서는 밀 재배가 잘되지 않았기 때문에 1800년대 초반에 한 독창적인 요리사가 다른 재료를 결합제로 사용해보기로 했습니다. 그것이 바로 청각채라는 해조류입니다.

청각채는 전통적인 식물에 사용되는데, 실을 부드럽고 튼튼하게 만들어줍니다. 기계식 직조기가 등장하기 전에는 도카마치의 거의 모든 가정에서 직물을 짰기 때문에 청각채는 가까운 곳에서 쉽게 구할 수 있는 재료였습니다. 혜기소바의 이름과 담은 법도 식물과 관련이 있는데, 면을 실타래처럼 꼬아 혜기라고 불리는

방직용 상자에 올려 내는 방식에서 유래된 것입니다.

먹는 방법:

1. 타래 모양으로 놓인 면을 하나 집습니다.
2. 양념을 넣기 전에 면을 소바장국에 찍어 먹습니다.
3. 다음으로 소바장국에 파를 넣고, 겨자를 다음 면 타래에 직접 묻혀서 먹습니다.
4. 배가 부를 때까지 맛있게 드시면 됩니다!

쓰케나와 니이나

겨울에 도카마치 지역을 방문하는 사람들은 설국 특유의 가정식을 맛볼 기회가 있습니다! ‘쓰케나’는 가을에 수확한 식재료를 겨우내 저장했다는 것을 보여주는 대표적인 요리입니다.

도카마치 지역의 많은 가정에서는 순무와 비슷한 잎채소인 노자와나를 재배합니다. 쓰케나는 노자와나를 소금에 절여 수분을 제거하고, 부패를 일으키는 잡균의 번식을 억제하여 유산발효시킨 것입니다. 겨울 동안 이 소금에 절인 잎채소는 밥반찬이나 간식으로 먹습니다. 봄이 가까워지면 쓰케나는 발효가 더 진행되어 신맛이 강해지지만, 이는 부패가 아닙니다. 노자와나는 니이나라는 새로운 모습으로 재탄생됩니다! 니이나는 소금기를 씻어내 조림요리에 활용합니다. 이렇게 해서 신선한 채소가 나오는 계절이 올 때까지 식탁에 녹색채소를 계속 올릴 수 있었습니다.

오늘날 짠 음식은 고혈압 등 건강문제를 연상시키기도 합니다. 그러나 절임음식이 설국에서 사람들이 생존하는 데 도움이 되었을 수 있다는 연구결과가 있습니다. 겨울에는 염분이 체온을 올리는 데 도움이 되고, 니이나에 포함된 당분과 유산이 면역력을 높인다는 것이 밝혀졌습니다.

다음에 도카마치를 방문하실 때는 쓰케나와 니이나를 꼭 드셔보시기 바랍니다. 눈놀이로 지친 배를 든든하게 채워줄 소박하고 따뜻한 가정식입니다!

마쓰오 신사

마쓰오 신사에서는 매년 5월 8일, 남자아이의 성장을 축하하는 의식이 거행됩니다. 이 의식은 ‘나나쓰마이리’라고 불리며, 도카마치 지역에서 수백 년 전부터 이어져 온 전통행사입니다.

세는나이로 7살이 된 지역 소년들은 마쓰오 산 기슭 이누부시 마을에서 산 정상에 있는 신사까지 산길을 걸어 올라갑니다. 산길은 해발 360m, 약 3km에 이르는 길이며, 아직 눈이 남아 있는 구간도 있어 어린 소년들에게는 쉽지 않은 등산입니다. 하지만 다행히도 지역 주민들이 모두 힘을 모아 이 소년들을 돕습니다. 신사에서 기도와 의식을 마친 후, 모두 다시 산을 내려와 소년들의 가족이 그들의 영예를 기리며 축하를 합니다.

이 의식을 보는 것은 설국 문화를 직접 체험할 수 있는 절호의 기회이지만, 의식이 없는 날도 산에 오를 가치는 충분합니다. 신사는 니가타현에서 가장 오래된 초가지붕의 목조 건축물 중 하나로, 국가중요문화재로 지정되어 있습니다.

진코로

행운을 나타내는 이 물건 정말 귀엽지 않나요? 이것은 ‘진코로’라고 불리는 쌀가루로 만든 인형으로, 전통적으로 스와초의 한겨울 ‘세키이치(매년 1월에 열리는 시장)’에서 행운을 가져다주는 상징물로 판매됩니다. 십이지 동물이나 꽃 등 행운을 상징하거나 겨울을 떠올리게 하는 것을 모티프로 한 작품들이 만들어지고 있습니다.

진코로의 정확한 기원은 알려져 있지 않지만, 적어도 140년 전부터 한겨울 시장의 일부로 자리 잡아 왔습니다. 눈이 내리는 시기에 현지 사람들이 부수입을 얻기 위해 판매하던 수공예품 중 하나로, 특히 어린이들에게 주는 선물로 인기가 많았습니다. 쌀가루가 마르면 진코로에 금이 가게 되는데, 금이 많이 갈수록 그 해의 운세가 좋다고 여겨집니다!

현지 주민들이 아침부터 줄을 서서 인기 있는 진코로를 사기 때문에 관광객들도 일찍 나서서 구매하는 것을 추천합니다!