

음식에서부터 살펴보는 아이치·나고야·쇼류도(昇龍道)의 매력

나고야메시 안내



AICHI-NAGOYA



"Heart" of JAPAN
- Technology & Tradition



가게나 일반 가정은 물론
선물로도 인기가 확고부동한 명물

미소니코미 우동 (된장 우동)

콩된장의 국물로 푹 끓인 우동. 뚝배기에 보글 보글 끓여서 뜨거운 것이 더 식욕을 돋운다. 일반적인 우동의 쫄깃한 식감과 다르게 독특한 씹는 맛이 있다. 푹 끓여도 구수한 맛이 없어지지 않고 콩된장의 특성을 잘 살린 향토 음식.

발상(發祥)

밀가루로 빚은 반죽 등을 냄비에 넣어 끓이는, 에도 시대부터 각지에 있었던 소박한 가정요리가 원형. 굵고 딱딱한 면을 일인분용의 뚝배기에 넣어 끓이는 지금의 스타일은 나고야·오스에 있었던 『야마모토야』가 다이쇼 시대에 개발한 것이라고 한다.

보급도

아이치현 내의 우동 가게에서는 서서 먹는 가게 등을 제외하면 거의 어디서든지 먹을 수 있다. 가정용으로 포장된 면도 반세기전부터 있었으며 선물이나 증정용으로도 보급되어 있다.

【나고야메시란?】

나고야메시란?

미소 카츠, 테바사키, 히쓰마부시 등 나고야와 그 주변지역에 널리 퍼져 사랑받아온 지역 특유의 메뉴이며, 가정이나 음식점 등에서 많이 먹는 음식을 말합니다. 앞으로도 지역내 많은 음식점에 보급되어 널리 받아들여지게 되면 새롭게 「나고야메시」가 될 가능성도 있습니다. 이것은 「나고야메시」를 사랑하는 사람 모두가 같이 키워 나가는 것입니다.

나고야메시에는 어떤 것이 있는가?

다양하고 풍부한 것이 나고야메시의 큰 특징. 면류에 밥으로 된 반찬, 과자에 찻집 메뉴, 술안주에 고급 식재료, 일식에 중국식에 양식, 전통적인 향토 요리에서부터 특정 가게의 창작요리가 널리 보급된 것까지... 지역 특유의 음식이 이렇게 많이 존재하는 것은 국내에서는 나고야를 제외하면 오키나와 정도가 아닐까. 일본 본토의 한가운데에 있으면서 전국적으로도 특별히 개성적. 음식의 이문화체험을 손쉽게 할 수 있는 것도 나고야메시의 매력이다.

나고야시만이 아니라 광역적인 구루메입니다.

나고야메시는 결코 나고야시의 음식에 한정된 말이 아니다. 아이치, 더욱이 도카이 지역까지 포함하는 넓은 지역의 음식을 가리키는 말이다. 나고야메시의 분포지역은 “콩된장 문화권”이라고 바꿔 말할 수 있다. 콩과 소금만을 원재료로 하는 콩된장은 생산도 소비도 도카이 지역에 한정된다. 콩된장의 특징은 장기숙성으로 풍미가 진하다. 평소에 이러한 것을 먹는 도카이 지역 사람들은 필연적으로 그런 풍미를 지향하게 되었고 나고야메시는 그런 기호에 맞춰 생겨난 것이라고 할 수 있다.

콩된장(붉은 된장이라고도 한다)을 말하지 않고는 나고야메시를 말할 수 없다!

콩된장은 콩과 소금만을 사용하여 장기숙성시킨 것으로 된장의 원점이라고 할 수 있다. 콩 발효식품인 된장과 간장은 풍미 성분=글루타민산이 풍부. 풍미에는 음식의 맛을 유지하면서 저염 효과도 있어, 건강식인 일본 음식의 기반이 되는 것. 콩된장은 장기간 숙성시킴으로서 이러한 풍미가 특히 응축되어 있다. 함유량은 100g 당 약 3800mg 으로 쌀된장 (1800mg) 이나 보리된장 (1900mg) 의 2 배나 포함되어 있다.

히쓰마부시 (장어 덮밥)

장어의 양념구이를 직사각형 모양으로 작게 잘라 뜨거운 밥과 함께 나무 밥통에 담는다. 이것을 각자의 그릇에 담아, 처음에는 그대로, 두번 째는 각종 양념을 넣어서, 세번 째는 맛국물이나 찻물을 넣어 먹는다. 한가지 음식을 세가지의 맛으로 즐길 수 있다.

발상(發祥)

고급 음식점에서 장어를 배달할 때, 사람 명수분을 밥통에 넣고, 거기에 잘라서 양념한 장어를 밥 위에 덮어서 배달했다. 그 뒤로 많은 사람들이 모이는 회식 자리 때, 식사로 나오게 되었고, 깔끔하게 먹을 수 있도록 양념이나 찻물을 곁들여 먹게 되었다.

보급도

나고야시, 아이치현내의 장어 전문점 대부분이 채용. 역에서 파는 도시락으로서도 인기. 조금 변형을 주어 닭이나 돼지, 소고기를 사용하거나, 그릇으로 돌솥을 사용하는 가게도 있다.

한번에 세번 즐길 수 있는 구루메

【아이치의 역사와 함께 걸어온 나고야메시】

전국시대 음식에도 관심이 많았던 세 영웅

많은 무장을 배출한 아이치. 그중에서도 찬란하게 빛나는 것이 오다 노부나가, 도요토미 히데요시, 도쿠가와 이에야스의 세 영웅. 세 영웅은 음식에 대한 관심도 많았다. 노부나가는 진한 맛을 좋아했다. 남만에서 전해져온 음식에도 관심을 보여 곤페이토(별사탕)나 남만과자도 즐겨 먹었다. 히데요시는 고향인 나고야의 나카무라의 우영이나 무를 너무나 좋아해서 친하를 통일한 다음에도 가져다 먹었다고 한다. 이에야스는 건강 마니아로 불릴만큼 음식에 정통하여 직접 약초도 채배. 보리밥, 콩된장 등 철저히 소박한 음식을 먹고 당시로서는 상당히 장수했다고 할 수 있는 75살까지 살았다.

아이치의 무사들의 강함의 원천은 콩된장이다!

무적이라고 할만큼 강했던 아이치의 무사들. 그 활약을 뒷받침했던 것이 콩된장. 장기숙성의 산물이며 잘 상하지 않고 영양가도 높아 무사들의 파워의 원천이 되었다. 납작하게 펴서 불에 그을린 구운 된장은 평상시의 식사에서부터 전쟁시에는 휴대식으로서도 중요한 음식이었다. 생강이나 깨를 섞어서 반죽하여 참기름으로 구운 특별한 것도 있었다. 싸움에 나갈 때 휴대했던 것이 구운 주먹밥. 무장도 일반 보병도 이것을 먹고 무공을 세웠다. 콩된장은 귀중한 스테미너의 원천으로서 진영안의 부대식으로서도 자주 먹었다.

찻집을 좋아하는 배경에는 다도 문화가 있다

전국시대 무장들 사이에서 열광적인 붐을 일으킨 것이 다도. 에도시대가 되면서 그 인기는 일반인들에게까지 퍼져 나갔다. 오와리 도쿠가와 가문이 다도를 중시했던 것에서부터 나고야에서는 이러한 움직임이 활발하여 독자적인 분파인 마쓰류(松尾流)도 생겨났다. 손님에게 말차(抹茶)를 대접하는 정신이나 차를 마시며 휴식을 취하는 습관도 널리 퍼지게 되었다. 모닝 등의 서비스, 여러 세대가 일상적으로 이용하는 찻집을 애호하는 기질은 에도시대부터의 다도문화의 흐름을 잇는 것인지도 모르겠다.

사실은 화과자로 유명한 곳.

단팥을 좋아하는 문화에서 생겨난 나고야메시도.

다도에서는 빠질 수 없는 것이 화과자(일본과자). 다도에 대한 관심이 높은 아이치에서는 당연히 화과자 문화도 발달하였다. 화과자점도 많고 기술도 또한 좋다. 차를 위한 고급 화과자를 만들 수 있는 가게가 거리 곳곳에 있는 것은 다른 지역에서는 흔히 볼 수 있는 일이 아니다. 연간 지출액도 나고야시가 전국 평균보다도 높다. 팔소가 확실하게 단과자를 좋아하는 것도 특징. 팔소를 좋아하는 것에서부터 나고야메시의 하나인 오구라 토스트도 생겨났다고 할 수 있을 것이다.

의외의 조합이 절묘하게 조화된 명물



미소 카츠(된장 커틀릿)

콩된장을 베이스로 만든 양념장을 끼얹은 돼지고기 커틀릿. 꼬치 튀김도 포함. 의외의 조합이 절묘하게 조화를 이룬 나고야 음식다운 명물 음식. 된장을 그대로 사용하는 것만이 아니라 다른 조미료 등과도 섞어서 가게 각각의 개성을 살린다.

아이치의 일상적인 무료 서비스, 찻집의 충실한 아침식사



모닝(나고야식 아침 식사)

주로 아침 시간대에 마실 것을 시키면 토스트와 삶은 달걀이 무료로 나오는 찻집의 서비스. 아이치현에서는 일반적으로 널리 퍼져있는 서비스로 출장이나 여행을 오는 사람들에게는 기대가 되는, 나고야명물의 하나라고 할 수 있을만큼 존재감을 발휘하고 있다.

에도 시대부터 먹어 온 원조 나고야면



기시멘

얇고 납작한 면으로 만든 우동의 한 종류. 국물은 다마리 간장(맛간장)을 베이스로 소다 가다랑어나 갈고등어로 국물을 낸 것이 일반적. 재료는 유부, 어묵, 푸른 채소, 가다랑어 포가 기본이지만, 재료의 종류는 특별히 정해져 있지 않으며, 면을 기호에 따라 우동이나 기시멘으로 선택할 수 있는 가게가 많다.

뜨거워서 맛있는 복고풍의 대중적인 스파게티



철판 스파게티

뜨거운 철판 접시에 케찹맛을 베이스로 한 스파게티를 담고, 그 주변에 달걀을 풀어 넣는다. 스파게티 전문점이 아니라 주로 찻집에서 먹을 수 있다. 재료는 붉은 소시지에 양파, 피망, 양송이 버섯, 완두콩을 쓰는 것이 가장 일반적.

나고야메시만 있는 것이 아니다! 나고야 관광 가이드!

나고야성

나고야 역사의 원점! 1612년(게이쵸 17년), 도쿠가와 이에야스의 명령으로 축성. 전쟁으로 소실되었다가 1959년(쇼와 34년)에 긴사치(금으로 된 물고기)로 장식한 오층의 대천수각과 소천수각을 재건하였다. 전국적인 무장대(武隊) 붐을 선도한「나고야 손님맞이 무장대」가 매일 성문에서 손님들을 맞이하며, 토·일·경축일에는 손님맞이 무술 공연도 있다. 또한 현재 혼마루여전의 복원공사가 진행중이며 현재 일부는 공개중. 2018년(헤이세 30년)에는 완성될 예정.



○나고야시 관광정보의 문의는 여기를 보십시오.

나고야관광 컨벤션뷰로

<http://www.nagoya-info.jp/ko/>



도요타 산업기술 기념관

도요타그룹이 처음 시작된 지역에 남아있던 다이쇼 시대의 공장을 귀중한 산업유산으로서 보존·활용하여, 도요타그룹이 설립한 박물관. 관내는「섬유기계관」「자동차관」으로 구성되어 있으며, 그룹과 관련이 있는 섬유기계와 자동차를 중심으로 한 산업기술의 변천을 실물기계 작동 전시와 오퍼레이터에 의한 실연으로 알기 쉽게 소개.



오스 상점가

일본에서 제일 활기가 넘치는 상점가라고 불리며, 가전제품가게에서부터 종고 옷가게, 맛집까지 여러 종류의 가게가 줄지어 서있어 활기가 넘친다. 지금은 애니메이션·만화·코스플레이의 성지로서 국내외로부터 방문하는 사람들로 항상 붐비는 상점가.



새우 튀김과 밥의 짭맛의 조화가 절묘한 작은 크기의 주먹밥



텐무스

작은 새우로 튀김을 만들어 넣고 김으로 싰 작은 크기의 주먹밥. 새우튀김의 맛과 밥의 적절한 짭맛이 잘 어울린다. 일반적인 주먹밥의 반 정도의 크기라서 먹기 좋고, 음식 선물이나 간식으로도 애용되고 있다.

2차 세계 대전 후 포장마차에서 서민의 음식으로, 집밥의 반찬이나 선물로도.



도레니

돼지나 소의 내장을 콩된장으로 조리한 음식. 전국적으로는 간장국물을 사용하며 「모즈니」라고 하지만, 도카이 지역에서는 콩된장을 사용하여 진하고 짭짤하며 단맛이 나는 것이 특징. 냄비 데두리에 된장으로 독을 쌓듯이 발라서 그것을 구워가면서 조리한 것이 이름의 유래라고 한다.

아이치가 자랑하는 고급 야채 절임. 저렴한 가격의 신상품으로 인기 부활



모리구치 절임

기소강 강변에서 재배된 가늘고 긴 섬유질이 풍부한 모리구치 무우의 나라쓰케(절임의 일종). 미림 생산량이 많은 아이치답게 술 지게미뿐만 아니라 미림 지게미도 사용하는 것이 특징. 오독오독한 독특한 씹는 맛에서 느껴지는 풍부한 풍미의 단맛이 있고, 일반적인 나라쓰케의 독특한 맛이 없어 먹기 좋다.

선술집에서 편의점에 이르기까지 오뎅=미소 오뎅이라는 것은 도카이 지역의 상식



미소 오뎅(된장 오뎅)

콩된장 국물로 끓인 타입과 간장 국물로 끓인 이른바 관동식 오뎅에 된장을 넣은 타입, 크게 2가지로 나누어진다. 선술집에서는 첫번째 타입이 가정에서는 두번째 타입이 일반적.

독자적으로 진화해 온 “나고야식”이 널리 퍼짐



카레 우동

카레 우동은 메이지 시대에 도쿄에서 시작되어 전국으로 퍼져 나갔지만 나고야 주변에서는 독자적인 진화를 하여 “나고야식 카레우동”이 보급되게 되었다. 본격적인 인도요리처럼 스파이스를 조합한 카레 루는 진화면서도 부드러운 맛이 일품.

나고야 텔레비전탑+오아시스 21

1954년(쇼와 29년)에 일본에서 처음으로 세워진 집약 전파탑이며, 나고야의 심벌타워! 나고야의 중심지에 있으며 90m의 스카이텍, 100m의 스카이발코니에서는 온다케산, 하쿠산 등의 산들과 시내를 한눈에 내려다 볼 수 있다. 2005년(헤이세 17년)에는 타워로서는 전국에서 처음으로 유형문화재로 등록되었다.

오아시스 21은 물을 넣은 유리로 된 대천장이 특징이며 나고야의 랜드마크. 다양한 점포와 버스 터미널 등이 있는 입체형 도시 공원.



도쿠가와 미술관

도쿠가와 미술관은 후작 도쿠가와 요시치카가 기증한 것을 바탕으로 오와리 도쿠가와 가문에 전해 내려오는 수 많은 보물과 이른바 「영주 도구」를 그대로 모아 전시·공개하고 있어 다른 곳에서는 그러한 예를 볼 수 없는 미술관이다. 도쿠가와 이에야스의 유품을 중심으로 도쿠가와 가문에 전해 내려오는 「영주 도구」만 수천점을 소장하고 있다.



매력이 넘친다! 아이치 관광

무장들의 고향.아이치

아이치에서 태어난 전국시대 무장들은 전국 각지로 퍼져나가 지금의 일본의 기초를 만들었다.

⑤ 「이가고에(혼노지에서 반란이 일어났을 때 반란을 피하여 도피한 사건)」때, 도쿠가와 이에야스를 구한 전설의 이가(伊賀)닌자가 「도쿠가와 이에야스와 핫토리 한조 닌자부대」로서 아이치에 되살아났다!

자연

대도시의 풍경과 유서 깊은 거리, 그리고 풍부한 자연.

⑤ 『오바라의 시키자쿠라(춘추벚)와 단풍』(도요타시)은 벚꽃과 단풍을 한꺼번에 볼 수 있는 기적의 풍경.



매콤함과 고소함이 이루 말로 다 표현할 수 없는 선물집 필수 메뉴



데바사키

데바사키란 닭날개의 앞부분. 이것을 그대로 튀겨서 매콤달콤한 양념을 발라, 향신료나 깨를 뿌려 매콤하고 고소하게 만든다.

부드러운 단맛이 절묘, 일식과 양식을 절충한 찻집 토스트



오구라 토스트(단팔 토스트)

토스트와 단팔을 조화시킨 찻집에서 먹을 수 있는 일식과 양식을 절충시킨 토스트. 빵에는 버터나 마가린을 바르며, 버터와 마가린의 짭 맛과 빵의 따끈따끈함이 단팔의 단맛을 한층 부드럽고 맛있게 한다.

아이치 현민들의 닭고기 사랑을 상징, 일본에서도 손에 꼽히는 유명 토종닭



나고야 코친(닭 요리)

원조·토종닭으로서 절대적인 브랜드력을 자랑하고 있다. 고기의 색깔과 모양, 닭개의 색깔이 흑백 나무인 가시와의 잎을 닮았다고 해서 가시와라고 불리며 닭고기의 대명사이기도 하다. 살이 탄탄하고 씹는 맛이 있으며 깊은 맛이 있다. 전골에서 회, 튀김 등 다양한 음식에 이용되고 있다.

겉쫄함+매콤함의 식감, 지역 내에 다수의 전문점



앙카케 스파게티

일식이나 중국식 조리법인 “앙”의 겉쫄함과 후추의 매콤함으로 특색은 소스의 맛이 특징. 재료에 변화를 주어, 햄을 주재료로 한 밀라네제와 야채를 중심으로 한 컨트리를 합친 일명 “밀라칸”이 가장 인기가 있는 메뉴.

산업·전통·문화

일본의 성장을 언제나 리드해 온「최고의 제품을 생산하는 모노즈쿠리의 지역」. 옛날부터 일상의 삶속에서, 전통을 키워 온 아이치의 수 많은 축제, 기술과 전통이 일상의 삶과 함께 하는「아이치현」

◎꼭두각시 인형

아이치의 기계산업은「꼭두각시 인형」에서 시작되어 세계를 리드하는 지금의 자동차 산업, 로봇 산업으로 연결된다.

◎꼭두각시 인형 전시관 (이누야마시 문화사료관)에서 토·일·경축일에는 꼭두각시 인형의 공연을 볼 수 있다. (이누야마 축제일은 제외)



◎수레(山車)

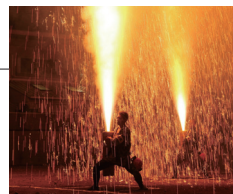
◎다섯 대의 수레를 화려하게「해변에 내려 놓는 것」으로 유명한「가메자키 시오히 축제」(한다시)



◎오와리 철보공예

아름다움과 정밀한 기술의 집 대성이라 할 수 있는 공예품

◎「아마시 철보 아트 빌리지」에서는 철보공예 체험도 가능하다 (아마시).



◎불꽃 놀이

◎용감하게 손으로 폭죽을 쏘아 올리는 박력 넘치는 수통 폭죽 (히가시미카와 지역)

아이치의 지역 구루메도 반드시 먹어 보자!

나고야에서 이외에도 아이치에는 주목할 만한 구루메가 가득. 카레우동 안에 마달밥이 숨겨져 있는 도요하시시 (豊橋市)의 도요하시 카레우동, 부드러운 단맛이 식어도 맛있는 다카하마 (高浜)의 도리메시 (닭고기 영양밥), 저렴한 가격으로 맛볼 수 있는 미나미지타초 (南知多町)의 북어... 모두 각지에서 인기를 끌고 있는 지역 구루메이며 꼭 한번 먹어볼 가치가 있는 음식들!



◎도요하시시(豊橋市)의 도요하시 카레우동



◎다카하마시 (高浜市)의 도리메시 (닭고기 영양밥)



◎미나미지타초 (南知多町)의 북어

◎아이치현 관광정보의 문의는 여기를 보십시오.

<일반재단법인>아이치관광협회웹사이트

☞<https://www.aichi-now.jp/ko/>



코미디의 소재에서 재밌게 진짜 명물로

새우 튀김

일본에서 만들어진 서양식 음식, 새우 튀김. 나고야에서 시작된 것도 나고야에 한정된 것도 아니지만, 아이치는 현을 대표하는 생선이 구루마 새우(블랙타이거 새우)이며, 새우의 소비량도 많아 새우를 좋아한다는 것은 사실. 면류, 덮밥, 카레 등에 통째로 튀긴 새우 튀김을 넣는 경우도 많으며, 지금은 완전히 지역 명물의 하나로.



대만에는 없는 나고야에서 생겨난 얼큰한 라면

타이완 라면

대만의 단자면(担仔麵)을 아주 맵게 어렌지한 나고야 오리지널 라면. 고추와 마늘을 넣어 북아 매콤하게 만든 다진 고기를 위에 얹고, 거기에 부추, 숙주를 넣는 것이 기본. 스프는 닭스프로 깔끔한 맛.



에도시대부터 서민의 입맛을 만족시켜온 간식 과자



나고야 선물의 대표, 종류가 다양한 전통 과자



우이로(쌀로 만든 떡)

쌀가루에 설탕을 넣어 찐 양갱류의 과자. 전국 각지에서 만들어지고 있지만, 약 90%가 도카이 지역에서 생산되고 있어 명실상부한 아이치·나고야의 명물이라고 할 수 있는 존재.

먹기 시작하면 멈출 수 없다. 새우 의 고소함이 일품인 지역 명물 전병



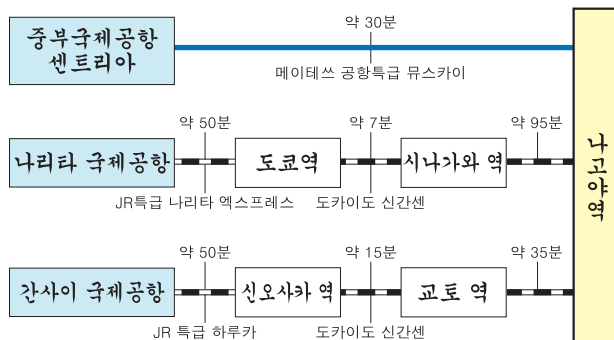
새우 전병

관동지역의 소카 전병, 도호쿠의 남부 전병 등, 지역이 다르면 원료나 맛도 다른 전병. 아이치에서는 전병=새우. 국내 생산의 90%가 아이치 현에서 이루어진다. 짭짤과 새우의 풍미의 조화가 절묘하며 먹기 쉬운뿐만 아니라 한번 먹기 시작하면 멈출 수 없다.

○나고야·아이치까지의 교통편



나고야까지의 대표적 교통편



역사·전통문화, 정겨운 옛 풍경, 웅대한 자연, 온천...

“일본”을 만날 수 있는 쇼류도 (昇龍道) 의 4개의 모델 코스

일본의 「중심」에 있는 중부·호쿠리쿠 지방의 지형이 마치 용의 모양처럼 보인다고 하여 쇼류도(昇龍道). 쇼류도에는 역사·전통문화와 아름답고 웅대한 자연, 온천 등 일본의 다양한 매력이 응축되어 있다.



우키요에의 명승지, 사무라이(무사)의 연고지, 세계유산을 만날 수 있다

우키요에(일본 민속화) 코스

우키요에(일본 민속화)는 일본 근세에 발달한 회화의 한 장르이다. 대표적인 우키요에 화가의 한 사람인 우타가와 히로시게는 고히나 모네 등 서양 인상파 화가에게도 영향을 준 것으로 유명하다. 이 코스는 우키요에에 그려져 있는, 에도에서 교토까지를 연결하는 도카이도(東海道)를 따라가면서, 같은 시대를 살았던 세명의 위대한 사무라이의 연고지인 성이나 옛 전장을 돌아볼 수 있다.

우키요에 코스는 여기가 대단하다!

우키요에에 그려져 있는 역참 마을

일찍이 우키요에에 그려졌던 역참마을의 옛자취가 남아 있는 풍경을 볼 수 있으며, 도카이도를 그린 우타가와 히로시게의 대표작 등을 다수 소장하고 있는 도카이도 히로시게 미술관도 있다.

위대한 사무라이의 연고지인 성과 옛 전장

도쿠가와 이에야스가 태어난 곳인 오키자키 성, 천하를 판 가름한 전투인 세키가하라의 전장, 도쿠가와 가문의 성인 나고야성 등 위대한 무사들의 발자취를 더듬어 보자.

세계유산인 후지산과 히에잔(比叡山) 엔라쿠지(延暦寺)

일본을 상징하는 산으로 유명한 후지산, 일본 불교의 대표적인 성지인 히에잔 엔라쿠지 등, 이 코스에는 일본의 자랑인 세계유산이 포함되어 있다.



①유이슈쿠 혼진



② 오키자키,와「이에야스 행렬」(오키자키시)



③히에잔 엔라쿠지

유서깊은 전통공예 등 전통문화를 만나다

드래곤 코스

쇼류도 최대의 도시인 태평양 연안의 나고야에서 일본해(동해)의 노토 반도까지, 일본 열도의 중심을 하늘로 승천하는 용처럼 횡단하는 코스. 풍부한 자연을 즐기면서 명천(名泉)으로 이름난 계로 온천이나 와쿠라 온천, 전통있는 도검 제조기술이나 금박 공예 등 일본의 다양한 전통문화를 접할 수 있다.



④계로 온천

성이나 성곽도시, 옛 민가 등 일본의 옛 정취를 만나다

노스텔직 코스

사무라이 문화를 상징하는 수 많은 성과 성곽도시, 지금도 사람들이 살고 있는 세계유산 갓쇼즈쿠리 마을 등, 다양한 일본의 옛 풍경을 즐길 수 있다. 테마는「그림과 정겨운 일본과의 만남」. 일본인의 정취를 느끼면서 일본 신사의 중심적인 존재인 이세 신궁, 특히 세계유산인 구마노고도(熊野古道)까지 돌아보는 루트이다.



⑤시라가와고·갓쇼즈쿠리

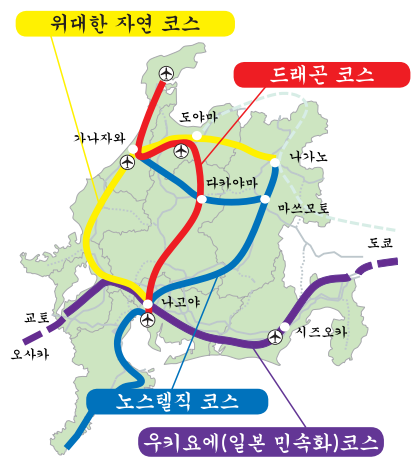
웅대한 자연과 일본의 사계절을 만나다

위대한 자연 코스

3000m급 산들이 줄지어 늘어진 산맥 알펜, 일본해(동해)의 거친 파도의 침수로 만들어진 절벽 도진보(東尋坊)의 기이한 돌기둥, 일본 최대의 호수이며 고대 호수이기도 한 비와호 등 일본의 웅대한 자연을 돌아보는 코스. 봄에는 알펜의 눈의 대계곡, 가을에는 우나즈키 온천에서의 보름달 감상이나 에헤지(永平寺)와 고토산잔(시가현 스즈카의 불교 고찰 3곳)의 단풍 등, 일본의 사계절의 변화를 즐길 수 있다.



⑥눈의 대계곡(다테야마구로메 알펜 루트)



쇼류도의 4개의 모델코스에 대한 문의는

http://shoryudo.go-centraljapan.jp/kr/



쇼류도의모델코스에 대한 문의는

나고야메시 보급촉진협의회
http://nagoya-meshi.jp/index_en.html



나고야시
http://www.city.nagoya.jp/ko/index.html



<일반재단법인> 아이치현 관광협회
https://www.aichi-now.jp/ko/



아이치현
http://www.pref.aichi.jp/global/hg/index.html



나고야 상공회의소
http://www.nagoya-cci.or.jp/eng/



나고야관광 컨벤션뷰로
http://www.nagoya-info.jp/ko/

