

시골을 마음껏 즐기자.

큰 일교차와 맑은 물과 공기.

생산자가 정성을 다해 키우는 야채와 축산물.

시골의 삶을 마음껏 체험할 수 있는 대자연.

소재와 철학을 중요시 여기는 장인이 만들어내는 일품.

차창에 비치는 사계절의 가로수길.

멀리 보이는 아름다운 산과 전원풍경.

이런 곳이 오사카에서 불과 1시간.

생산, 체험, 소비, 자연이 넘치는 풍경.

시골의 모든 것을 즐길 수 있는 곳, 산다.

여기에 실려 있는 것은 정말 일부분.

자, 시골을 마음껏 즐기자.

시골을 마음껏 즐기자.

# SANDA

Hyogo, Japan



# 자연을 즐기다

NATURE

오사카에서 1시간, 일본의 시골을 느낄 수 있는 곳



다카히라 지역



장작 패기



농업체험

## 일상이 비일상

마치 이곳에 사는 주민처럼 자연, 사람들과 깊은 관계를 맺는다. 이곳에 사는 듯 여행을 함으로써 일본의 전통을 느낀다. 여행객의 기분을 버리고 현지인처럼 지내고 싶다. 당신이 그렇게 느낀다면 다카히라 지역에 안성맞춤인 곳이 있다. 사계절 내내 즐길 수 있는 노스텔지어 넘치는 전원풍경. 도시생활에 지친 회사원, 아이들과 자연을 만끽하고 싶은 가족, 머나먼 도시와 해외에서 다양한

사람들이 찾아온다. 장작을 패고 그 장작으로 밥을 짓고 목욕물을 데운다. 농부는 야채를, 사냥꾼은 지비에(사냥한 고기)를 가져온다. 밤에는 소년과 같은 표정으로 반딧불이를 바라본다. 여기서는 그냥 보통의 경치나 견학이 아닌 마음을 셋겨내는 자연체험을 충분히 즐길 수 있다. 유기농 농업 체험, 삼림 정비, 된장담그기, 모닥불, 산천어 맨손잡기, 금줄만들기, 팔소만들기 등. 그것도

당신 혼자가 아니라 이곳의 주민과 함께. 식탁에 함께 앉으면 당신도 지역사회와 일원이다. 이렇듯 일본에 이어져온 자연과 조화된 삶이야말로 시골과 삼림을 지키는 원동력이다. 이곳에서의 생활은 경작 포기거나 시골의 황폐화와 같은 일본의 환경문제 해결에도 도움을 줄 수 있다. 여러분도 다카히라에서 일본의 시골이 얼마나 좋은지 경험해보지 않겠습니까?



## 다카히라에서 맛보는 지비에(사냥고기)

포수인 가게주인이 직접 산에 들어가 수렵과 사육방법에 특별히 신경 쓰고 정성을 다해 숙성한 지비에요리.

멧돼지, 사슴뿐만 아니라 펑도 숯화로에 구워 먹는다. 잡내가 전혀 없으며, 살코기와 지방의 고소한 풍미가 입안 가득 퍼진다.

# 사람의 숨결을 느끼다

세계에서 활약하는 그들이 산다에서 만들어내는 예술



interview

## 산다에서 창작되는 제과점의 표현들

나의 ‘모노즈쿠리(혼신의 힘을 쏟아 최고의 제품 만들기)’의 원천은 어릴 적 사슴벌레를 잡고 강에서 물고기를 잡으면서 ‘우와, 정말 멋지다’고 느꼈던 경험들입니다. 나부터가 멋지다고 느껴지는 감정과 경험, 체험을 다른 사람들에게 전하는 것이 모노즈쿠리의 기본이라 생각합니다. 내가 산다에 제과점을 열어야겠다고 마음먹은 가장 큰 이유는 소년시절을 보낸 친근하고 풍요로운 자연이 곁에 있고 나 자신이

일상생활 속에서 새로움을 받아들이기 좋은 곳이라고 생각했기 때문입니다. 나에게 제과점이란 자기표현의 장 중 하나입니다. 100명 있으면 100명이 다 그러한 환경에서 모노즈쿠리를 하는 것은 아니지만 새로움을 창작하는 자극이 샘솟는 곳에서 살고 싶었고, 만약 상업에 종사한다면 꾸밈 없는 나로 지낼 수 있는 곳에서 창작활동을 하고 싶었습니다. 제과점을 하는 이상 맛은 기본 중의 기본, 당연히 맛있어야 합니다. 그런데 과자에는

‘저 포장지에 들어있는 저 과자가 정말 예뻐’ 등 맛의 부수적인 부분에 다양한 가치를 부여할 수 있습니다. ‘어떤 곳에서 만들어지는지’도 과자의 개성이 됩니다. 그것이 바로 독창성입니다. 고객은 그것을 찾아 방문해주세요. 자동차, 전철을 타고 일부러 산다까지 오시는 만큼 ‘여기 정말 좋다’, ‘여기서 살고 싶다’고 느끼셨으면 합니다. 산다로 오는 여행에서 품게 되는 두근두근 설레는 마음도 ‘산다에 있는 제과점’이기에 가능한 매력일 것입니다.

취재협조 : 파티세 에스 고야마

## PEOPLE

### 고야마 스스무

파티세 에스 고야마 사장



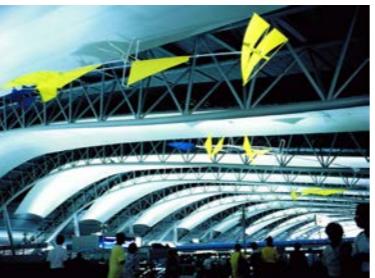
### 신구 스스무

조각가

촬영: 타카야마 시즈오

#### 예술을 통해 미래를 생각하다

각종 재난재해가 전 지구적으로 발생하는 가운데 지구의 다양한 문제를 예술가로서 많은 사람들에게 알리고 싶다. 신구 스스무는 그런 소망을 가지고 있다. 예술과 문화는 글로 표현해야 남는다는 신념을 가지고 있는 그는 소설가, 그림책 작가라는 타이틀도 함께 가지면서 예술을 잘 활용하여 다채로운 활동을 펼치고 있다. 이러한 그의 예술은 미래를 살아가는 우리에게 여러 가지 메시지를 전하고 있다.



간사이국제공항, 일본



상보르성, 프랑스

#### 산다에서 세계로

자신의 작품을 통해 지구환경의 현실과 과제, 미래의 삶에 대한 메시지를 전하는 신구 스스무. 변화무쌍한 자연을 매일 바라보면서 도시에서 떨어진 이곳 산다에서 창작활동에 전념한다. 지금까지 탄생한 작품들은 모두 산다이기에 가능했다. 해외를 오가며 다져진 객관적 관점과 산다의 자연을 풍성하게 살리며 혼신을 다해 만든 그의 역작들은 산다시에 있는 바람의 뮤지엄에서 감상할 수 있다.



### 바람의 뮤지엄

바람의 뮤지엄에 있는 작품들은 대부분 산다에서 탄생했습니다. 신구 스스무의 작품은 다른 작품과의 차이를 부각시키는 작품이 아니라, 어디까지나 자연에서 태어난 인공물입니다. 땅에서 바로 나와 있는, 자연에서 태어난 조각작품을 가까이에서 감상해보세요.



바람의 뮤지엄, 일본

# 맛을 음미하다

산다의 기후가 만들어내는 미식들

FOODS

## 산다 딸기



interview

### 혹독한 추위를 견뎌낸 맛

산다가 위치하는 호쿠세쓰 지역은 아침 저녁의 일교차가 큽니다. 이는 딸기재배에 최상의 기후조건입니다. 낮에는 햇빛을 많이 받고 반대로 밤이 되면 차운 공기를 견뎌내려는 힘이 단맛이 되면서 당도가 올라갑니다. 이런 기후가 산다의 딸기를 더욱 달고 탱탱하게 만듭니다. 산다의 딸기는 그런 기후에서 자랍니다. 또 고설재배라 해서 선반을 만들어

그 위에서 재배합니다. 때문에 아이들도 따기 쉽고 어르신도 허리를 굽히지 않고 딸기를 쉽게 딸 수 있습니다. 가족뿐만 아니라 연인들도 데이트를 하러 많이 옵니다. 바닥도 평평해서 걷기 쉽고 넘어지는 일이 없어 웃도 더러워지지 않습니다. 산다의 딸기 농가는 거의 대부분이 고설재배를 하고 있습니다.

취재협조 : 신산다 농원 이나오카



## 산다규

### ‘산다규’를 알고 있나요?

산다규는 고베규와 마찬가지로 다지마우시(다지마 소)의 송아지를 산다시에서 비육한 소고기를 말한다. 일교차가 큰 기후, 미네랄이 풍부한 물, 맑은 공기, 이런 환경이 바로 산다규가 다른 동일 등급의 소고기와는 맛의 차원이 다르다는 평을 받는 이유이다. 너무나 부드럽고 풍미가 진하고 고소하다. 살짝 구워서 소금과 후추에 찍어 먹어도 좋고, 스시야끼, 샤브샤브, 야키니쿠로 맛보아도 좋다. 산다규 중에서도 특히 육질이 좋은 것은 ‘가이(廻)’라 불리며, 희소가치가 높고 최상급 품질을 보장한다. 한 사람이라도 더 많이 맛보기를 희망한다.

취재협조 : 산다시 육우생산진흥회