



# What's Up, OITA!

세계에서 활약하고 있는 오이타현인회, 유학생 OB, 오이타현 관계자 여러분께 오이타의 '지금'을 전해 드립니다

지난 8월 25일부터 27일까지 대만에서, 11월 19일부터 21일까지 미국에서 국제·경제 교류 촉진 및 관광객 유치·현 특산품 유출 확대를 위한 종합 프로모션을 개최했습니다.

## · · 대만 프로모션 · ·



백화점 현 특산품 페어

“오이타의 저녁” 현지사 인사

〈주요 내용〉

- 정부 기관 등 방문
- 경제 교류·기업 유치
- 협상·판매 촉진 활동
- 공식 리셉션 “오이타의 저녁”



타이중시장 예방



“오이타의 저녁”에서 제공된 오이타현 식자재 활용 요리

## · · 미국 프로모션 · ·



소노마 카운티 관광 기관 MOU 체결식



“오이타의 저녁” 관광 부스



스탠퍼드 대학 방문

〈주요 내용〉

- 소노마 카운티 관광 기관 MOU 체결
- 현지 단체 예방·의견 교환회
- 관광·경제 교류
- 공식 리셉션 “오이타의 저녁”



남부 캘리포니아 현인회



재팬 하우스 관광 세미나



## 구스정·오이타현신용조합·일본항공 주식회사, 지속 가능한 인류 창조에 관한 협력 각서 체결



왼쪽부터 오이타현신용조합 요시노 가즈히코 이사장,  
슈쿠리 구스정장, 일본항공 오이타지점 오다 카즈히코 지점장,  
JAL 후쿠사토 홍보 대사 하나시마 료코 씨

지난 10월 16일, 구스정·오이타현신용조합·일본  
항공 주식회사가 ‘구스정·오이타현신용조합·일본  
항공 주식회사 간의 지속 가능한 인류 창조에 관한

구스정 이주 캐치프레이즈  
구스에서 시작하는 NEW LIFE  
: 와 보면 알아요, 구스에서 이를 수 있어요

협력 각서’를 체결했습니다. 해당 각서는 ‘도시·구스정  
생활 양립’이라는 새로운 라이프스타일을 실현하기 위  
해, 3자가 연계하여 공항 간 이동 경비를 마일리지(※)  
로 지원하고 집을 리폼하여 생활 거점을 마련하는 등  
거주자의 부담을 줄여 주는 것인데요. 이는 도시와 구  
스정에서 생활하는 주민 수를 늘리고 구스정에 대한 이  
해도를 높여 미래에 구스정을 찾는 이들을 늘리기 위함  
입니다.

※항공사가 고객에게 제공하는 포인트 서비스로, 탑승  
권 구매나 쇼핑 시에 신용카드로 결제하면 적립됨.

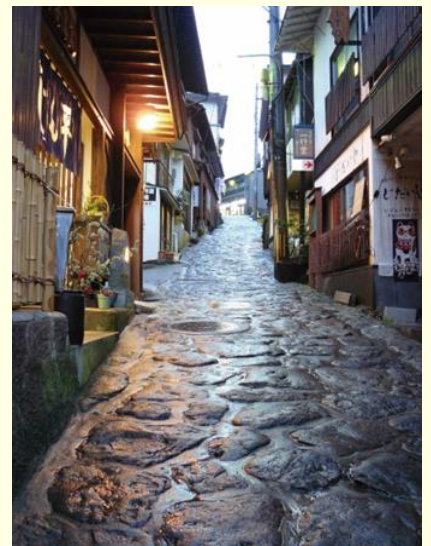


## 유노히라 온천, 호우 피해 복구 및 활성화 위해 ‘돌계단 주인 프로젝트 클라우드펀딩’ 진행

유노히라 온천은 유후인 온천 마을 중 하나로 지난 2020년과 2022년에  
호우 피해를 입은 지역입니다. 유노히라 온천에서는 지속 가능한 미래  
를 지향하며 다양한 복구 움직임을 보이고 있는데요, 지난달 1일에는 삼  
백 년 역사를 지닌 유노히라 돌계단을 복구의 상징물로 삼아 가상 세계  
의 돌계단 주인을 모집하는 프로젝트를 개시했습니다. 여러분도 해당  
프로젝트에 참여해 유노히라 부흥 역사의 일환이 될 나만의 돌을 남겨  
보는 건 어떠신가요.



※클라우드펀딩 마감일: 2025년 1월 5일







베피시는 올해 4월 1일에 시제(市制) 실시 100주년을 맞아, 기념 사업의 일환으로 지난 8월 17일부터 25일 까지 오이타현과 MOU(우호 교류와 상호 협력을 위한 양해각서)를 체결한 영국 웨일스에 베피 시내 소재 고등학교에 재학 중인 고등학생 6명을 파견했습니다.



더불어 지난달 30일부터 이번 달 8일까지는 중학생 6명을 베피시의 자매 도시인 영국 바스시에 파견하기도 했습니다.



### 메이플 야바 사이클링 로드: 야바케이의 경관과 역사를 돌아보다



메이플 야바 사이클링 로드는 철도가 다니던 길을 활용해 조성된 자전거 도로입니다. 이곳은 경사가 완만하여 초보자에게 추천하는 코스이기도 한데요, 야바케이의 대자연 속에서 사이클링을 즐길 수 있어 해외에서도 많은 관광객이 찾고 있습니다. 푸르른 새잎이 나고 단풍이 물드는 계절은 사이클링을 즐기기에 제격이니 여러분의 많은 이용을 바랍니다.



# 오가 팜 : 가을 장미 축제

히지정



기사 작성: 노지영



히지정에 위치해 아름다운 해안선과 숲에 둘러싸인 오가 팜은 약 2만 평 부지의 농원에서 각종 허브와 장미 정원을 꾸리고 있습니다. 지난 10월 12일부터 약 한 달 동안 400종류의 가을 장미를 볼 수 있는 '가을 장미 축제'가 열려 취재를 다녀왔는데요. 가을 장미뿐만 아니라 털쥐꼬리새(핑크물리), 갈대, 코스모스 등이 피어나 완연한 가을의 분위기를 자아내고 있었습니다.



특히 드넓은 농원 곳곳의 오솔길과 폭신한 흙길, 자유롭게 자라난 풀과 꽃 사이를 발길이 닿는 대로 자유롭게 걸으며 여유로운 시간을 보낼 수 있었던 점이 매력적이었는데요. 자연과 조화를 이루는 보태니컬 라이프스타일을 추구한다는 이곳의 목표에 맞게, 인간의 터치는 최소한으로 함으로써 있는 그대로의 자연을 최대한 살리고자 하는 것이 느껴져 인상 깊었습니다.



오가 팜은 매일 굽는 수제 빵과 잼, 직접 재배하고 수확한 채소로 만든 점심 식사도 유명합니다. 테라스석에 앉아 따뜻한 가을볕을 느끼며 먹었던 갓 구운 포카치아가 맛있어서 행복했던 기억이 나네요. 올해 가을 장미 축제 기간에는 수제 장미 파르페도 맛볼 수 있었는데요. 이처럼 계절 별로 특색있는 메뉴를 선보이기도 하니 관심 있는 분은 오가 팜을 방문해 보실 것을 추천합니다.



## 오가 팜 : 가을 장미 축제(おおがファーム : 秋のローズフェスタ)

- 주소: 하야미군 히지마치 오가 6025-1(大分県速見郡日出町おおが6025番地の1)
- 이용 시간: 09:00~17:00(매주 화요일 정기 휴무) ※카페·숍 운영 시간: 10:00~16:00
- 이용 요금: (성인) 700엔 ※봄 시즌(4/2~6월 첫째 주 일요일) 이용 요금: 900엔



1450 yen 980 yen

※2024년 11월 기준※





# 휴가동이 먹고 싶어 떠난 호토지마 섬 여행



기사 작성: 양지아

배의 창문 너머 금빛으로 반짝이는 잔물결이 보이자 섬에 다다랐음이 느껴졌다. 눈을 가늘게 뜨고 자세히 바라보니 해안선을 따라 자리 잡은 작은 집들이 따스한 별으로 부드럽게 물들고, 그 뒤로 초록의 산들이 차분하게 늘어서 있는 섬의 모습이 펼쳐졌다. 오늘 소개할 섬은 쓰쿠미역에서 페리(편도 880엔)를 타고 25분 정도 소요되는 곳에 위치한 ‘호토지마 섬’이다.

나는 사실 꽤 예전부터 이 섬에 매료되어 있었는데, 그 이유는 현청 근처의 한 가게에서 휴가동(참치 덮밥)을 먹고 폭 빠져 언젠가 본고장에서 먹어 보고 싶었기 때문이다.

“그래, 호토지마 섬에 가자.”

하지만 여행 당일엔 날씨가 좋지 않아서 섬에 도착하면 더욱 나빠질 수도 있겠다는 마음으로 각오를 다졌다. 그러나 이러한 생각이 무색하게도 배에서 내리니 따스한 초겨울의 햇볕을 머금은 풍경이 눈앞에 펼쳐졌고, 가을의 온기에 마음이 녹는 듯한 기분이 들었다.

이번 여행의 목적이라 할 수 있는 휴가동(보통 사이즈/천 엔)은 수량 소진 시 판매가 종료되는 메뉴였기에, 선착장에서 1분 정도 거리에 있는 식당을 향해 서둘러 발걸음을 옮겼고 다행히 주문할 수 있었다.(참고로 필자는 상황이 닥쳐야 준비하는 성격이라... 여러분은 예약을 하길) 곧이어 신선한 참치와 고소한 참깨 소스가 잘 어우러진 덮밥이 나왔고, 경건하게 사진을 찍은 후 떨리는 마음으로 젓가락을 들어 한 입... 아, 이곳에서만 먹을 수 있는 맛인지라 감탄이 나왔다.



만족스럽게 식사를 한 후 관광 팸플릿 ‘걸어서 여행하는 호토지마’를 챙겨 산을 올랐다. 따스한 햇볕 아래 발밑을 조심하며 좁은 산길을 걷자니, 자갈을 밟는 소리는 기분 좋게 정적을 부수고 때때로 불어오는 바람은 땀에 젖은 얼굴을 어루만져 주는 듯했다. 그렇게 30분 후 도착한 산 정상에서 펼쳐진 광경은 잠시 숨이 멎을 정도로 놀라웠다. 산들바람에 나무끼는 갈대, 반짝이며 부서지는 파도, 파랗고 높은 하늘을 보니 ‘천고마비의 계절’이라 불리는 가을을 만끽할 수 있었기 때문이다.

쓰쿠미역으로 돌아가는 배를 타기까지 앞으로 세 시간 남짓, 이제 느긋하게 섬을 돌아보기로 했다. 천천히 하산하여 도오미야마 산 등산로 입구로 돌아와 평평한 땅을 밟으니 발바닥이 안도의 한숨을 내쉬는 듯했다. 그저 나 있는 길을 따라 걸으면 되니 길을 잃을 걱정 하나 없는 호토지마 섬의 평안함이 참 기분이 좋았고, 봄이 되면 피어날 이곳의 가와즈 벚꽃길의 모습이 어떨지 상상해 보기도 했다.

이 아름다운 섬의 기억을 사진으로 남기기 위해 연신 찰칵 소리를 내며 휴대전화로 사진을 찍었는데, 내가 발견한 포토 스폿을 소개하며 여행기를 마치고자 한다.

## [선착장 부근]

반짝이는 바다와 아기자기한 민가가 만들어 내는 ‘호토지마 섬 그 자체’를 느낄 수 있는 장소.



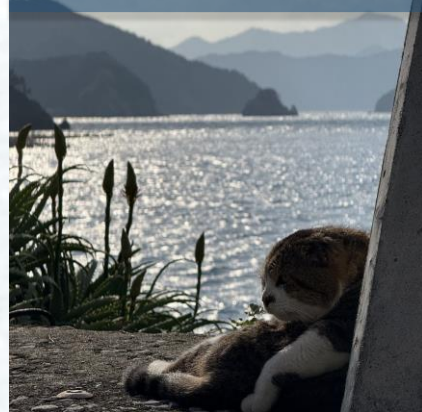
## [도오미야마 산 정상 옛 해군초소 터]

다카고이와 바위가 보이는 역사적 정취를 느낄 수 있는 장소. 계절에 따라 다양한 모습을 사진으로 담을 수 있을 듯하다.



## [어항 주변]

광합성 하는 고양이들. 마치 휴양지에 온 듯한 마음이 평화로워지는 장면을 연출한다.





# 노지 in 오이타

국제교류원의 일상

- 39화 -



글/그림 노지영

숨을 뱉으면 차가운 입김이 보이고  
여기저기서 캐롤이 들리는 걸 보니  
올해도 끝이 다가오고 있는 것 같다.



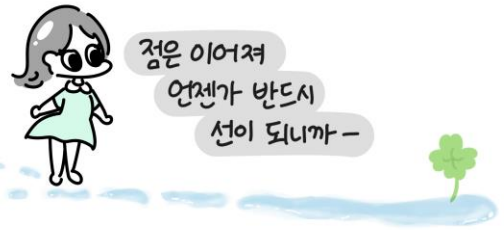
달리면서 긍정적인 변화가 생기는 걸 체감하고는  
재미가 붙어 지금까지 꾸준히 러닝을 하고 있다.



2024년은 많은 이들과 함께 추억을 만들고  
새로운 경험을 통해 여러 변화도 겪은 해였는데



나는 경험한 모든 일은 어떠한 형태로든  
언젠가 연쇄반응이 나타난다고 생각하기에



그중에서도 나에게 생긴 가장 큰 변화는  
내가 '러닝'을 하게 되었다는 점이다.



다가오는 새해에 새로이 일어날 일들과  
올해 겪은 변화가 불러올 또 다른 변화를 기대하며  
행복했던 2024년을 마무리하고자 한다.



칼바람이 매섭게 불던 지난 1월의 어느 날,  
아주 우연한 계기로 달리기 시작했는데

그날의 이야기

① 라면 과식



② 소화 안됨



↳ ???

③ 뛰어볼까?



엥?  
배 이거  
맞아?

조금  
걸어야  
되겠어


배  
터질 것  
같아...



과  
많은 분들의  
도움을 받아  
오랜 꿈도 이룬  
기적같은 2024,  
안녕! ♡



### 시작합니다, 이직 준비


 한국 국제교류원 노지영

지자체마다 다르지만 ‘국제교류원’은 최대 5년간 일본에서 일을 할 수 있습니다. 2020년부터 오이타현청 국제교류원으로서 일을 하고 있는 저 역시 올해로 임기 5년 차를 맞아, 이제 다음 단계로 나아가기 위한 준비를 시작했습니다. 채용 시장 동향을 살피고, 자격증 시험 점수를 갱신하기 위해 공부를 하고, 자기 소개서를 조금씩 써 보고... 오랜만에 이렇게 구직 준비를 하고 있자니, 국제교류원이 되기 위해 필사적으로 노력했던 5년 전이 떠오릅니다. 정말 그때는 ‘국제 교류 일을 하고 싶다’라는 마음 하나로, 직무에 관해 진지하게 고민하며 자신만의 답을 찾기 위해 최선을 다했었지요. 시간이 흘러, 이제는 사랑하게 된 오이타에서의 산 지도 벌써 5년이 되었습니다. 이다음에 어떤 일을 하게 될지 지금으로서는 아직 모르겠지만, 저에게는 오이타에 살면서 쌓아 온 수많은 소중한 경험이 있으니 자신감을 갖고 열심히 해 보려고 합니다.



여러분, 날개를 펴고 여행을 떠날 준비를 하는 ‘오이타현민’을 응원해 주세요!

### 프티 셰프의 고군분투: 도전, 파에야

 중국 국제교류원 양지아

최근 들어 음식을 직접 해 먹기 시작했습니다. 얼마 전에는 레시피 및 기억 속의 맛을 더듬어 가며 스키야키와 사라우동을 만들었는데, 첫 도전이었음에도 아주 성공적이어서 이 기세로 좀 더 요리다운 요리를 만들어 보기로 결심했지요. 그러다 문득 집 근처 멕시코 음식점에서 정말 맛있게 먹었던 파에야가 떠올라(왜 멕시코 음식점에서 파에야를 파는지 의문이지만 아무튼 정말 맛있었어요) 굳게 마음을 먹고는 유명 호텔 주방장이 파에야를 만드는 영상을 참고하며 재료를 하나씩 찾아 나섰는데요. 파에야에 꼭 필요한 머리가 달린 새우를 사기 위해 마트를 두 곳이나 돌아본 후에야 모든 재료를 준비할 수 있었습니다.



그렇게 해물을 볶고 육수를 우려내는 과정까지는 순조로웠으나, 쌀이 전혀 익지 않는 문제가 생기고 말았고... 생각해 보니 쌀을 너무 많이 넣은 것을 깨달아 15분 정도를 더 익혀서 겨우 먹을 수 있게 되었습니다. 우여곡절 끝에 만든 파에야는 비주얼도 맛도 모두 훌륭해서 만족스러웠지만 쌀이 잘 익지 않는 문제는 해결해야겠다는 생각에 직장 동료에게 물었더니 ‘깊이가 얇고 넓은 전기 그릴로 만들면 어때?’라는 말을 듣고 ‘아하!’하고 깨달았답니다. 언젠가 다음 기회가 있다면 전기 그릴로 다시 도전해 볼 테니 많이 기대해 주세요!

### 여러분의 활동을 전 세계에 소개해 보세요

세계 곳곳에서 활약 중인 오이타현 관계자 여러분께  
현인회 활동(친목회), 유학생 OB의 근황 등을 알려 주세요!

(※양식 자유)

### 〈기사제공/문의〉

- 발행: 오이타현 국제정책과
- 담당: 쇼노(生野), 나카야마(中山)
- 메일: a10140@pref.oita.lg.jp

**募集中!**

