


熱志





Adorable Sapporo

달콤한, 삿포르 미식 기행

일본열도 북단 홋카이도의 관문 도시 삿포르 하면 겨울 설원과 눈 축제가 떠오른다. 하지만 삿פור은 일 년 내내 라멘과 초밥, 맛있는 양고기와 신선한 게 요리, 과자와 아이스크림이 유혹하는 곳, 음식 천국이다.

To the Japanese, Sapporo is a byword for delectable, exquisitely sourced food. Whether it's ice cream or cookies, succulent lamb, crab or ramen, Sapporo is an epicure's Shangri-la.



사포리

카운터 자리밖에 없는 좁은 라멘 가게 안. 주방장이 국자로 육수를 떠서 그릇에 붓는다. 머리에 두른 수건은 원래 깨끗한 흰색이었을 텐데, 더운 데서 일하며 흘린 땀 때문인지 누렇게 바랬다. 그 옆에선 또 다른 요리사가 김이 솟는 양은솥에서 탱탱한 노란색 면을 건져 낸다. 물기가 없어질 때까지 국수를 탁탁 툷 다음 미리 준비해 놓은 국물 그릇에 면을 담는다. 그리고 육즙이 배어 있는 돼지고기 편육과 숙주, 잘게 다진 파를 위에 얹는다.

가게 밖으로 나가자 선선한 가을 바람이 분다. 칭기즈칸 바비큐를 파는 음식점 앞을 지나니, 양고기와 양파를 노릇노릇하게 굽는 냄새가 코끝을 간질인다. 좀더 길을 내려가자, 인도 향신료 가람마살라의 향기가 풍긴다. 살펴보니 걸쭉한 갈색 카레와 부드러운 스투를 질그릇에 담아 파는 음식점이 있었다.

이 다양한 음식 풍경은 삿포로이기에 가능하다. 삿포로는 사계절이 뚜렷한 기후와 다양한 음식 문화가 있는 일본 북단의 도시. 이곳에는 현재 약 190만 명의 주민이 살고 있다. 하지만 140년 전만 해도 이곳 주민들은 홋카이도 변방 지역의 거친 벌판에

At a narrow, counter-only ramen shop, a chef ladles a tawny soup into a serving bowl as sweat collects on a thick towel wrapped around his forehead. To his side, another cook lifts a colander full of springy, yellow noodles from a steaming silver pot. He flicks his wrist a few times to shake them near dry, drops them into the soup-filled bowl and tops the lot with a few thick, juicy slices of *chashu* pork, a handful of boiled bean sprouts and a sprinkling of sliced green onion.

Outside, a crispness in the fall breeze hints at the approach of a typically stern winter. As you walk past a *jingisukan* barbecue shop, a breath of grilled lamb and onion drifts up your nose. Then, a few doors down, it is the warming aroma of garam masala spices from a diner serving soupy curries and stews in earthenware bowls.

It could only be Sapporo, a city of climatic and culinary



라멘 요코초의 분주한 모습을 비춰 주는 빨간 등. 건너편의 ESTA 건물에 있는 라멘 교와코쿠. 수많은 이자카야에서 삿포로 특유의 술안주와 사케 진열대를 볼 수 있다. 그릇에 담은 미소 라멘(맨 왼쪽부터 시계 방향으로).

(Clockwise from far left) A Japanese lantern illuminates proceedings at an eatery on Ramen Alley; things get heated at a Ramen Republic restaurant; Sapporo-style pub grub and shelves of sake in one of the city's many izakayas; a bowl of miso ramen.



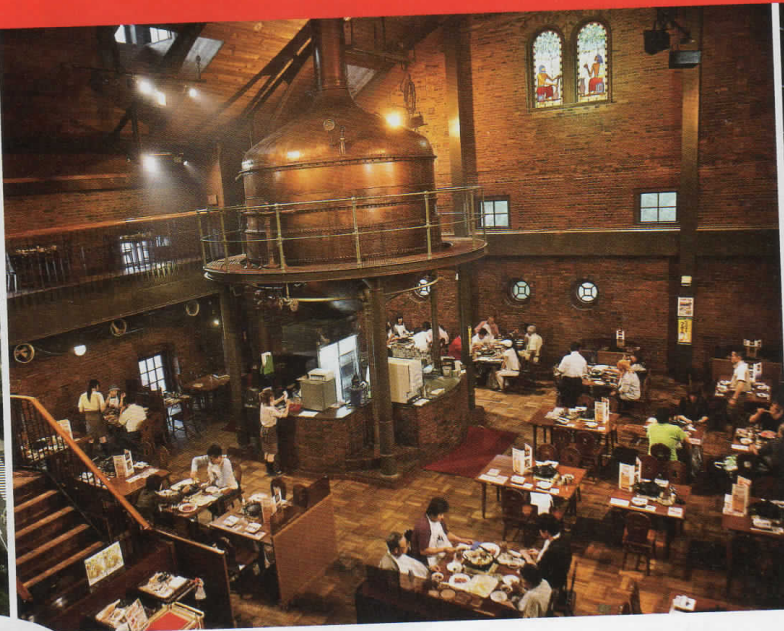
서 삶의 터전을 닦기 위해 안간힘을 써야 했다. 지금도 문명과 자연이 대립하지 않고 공존하는 모습은 삿포로의 자랑거리다. 그런데 이보다 더 오랫동안 삿포로를 대표해 온 특징이 있다. 바로 음식이다. 11월 중순부터 3월까지 눈이 내리는 곳. 그 때문에 사람들은 추위를 잊기 위해 따뜻하고 든든한 음식을 찾은 것이다. 일본 최고의 인기 요리 라멘을 낳은 것은 바로 추위였다.

삿포로 라멘은 쿡을 발효시킨 일본 된장 미소와 돼지기름인 라드가 들어간다. 시라카바산소우라는 라멘 가게의 주방장 미야자와 마사시 씨는 이 두 가지를 함께 쓰는 이유가 “라멘 면도 뜨겁게 데워 주고, 먹는 사람들 속도 후끈하게 덥혀 주기 때문”이라고 한다. 사실 일본 내 다른 지역에선 간장이나 소금을 넣어 덜 느끼하게 만든 라멘을 선호하는 편. 하지만 삿포로의 라멘은 면이 비교적 굵고 꼬불꼬불하며 쫄깃하기 때문에 타 지역의 무난한 라멘들보다 훨씬 맛있고 색다른 풍미를 낸다.

삿포로 사람들의 몸을 따뜻하게 만들어 주는 것이 라멘이라면, 그들의 영혼을 달래 주는 것은 과자다. 일본에서도 삿포로는

contrasts in Japan's far north. A place that some 1.9 million souls now call home, but 140 years ago was a frontier town trying to carve out an existence in the Hokkaido wilderness. Today it is defined as much by broad avenues and neon as its European architectural influences and the mountain ranges on the skyline. And capping all of it off is the city's most enduring quality: its cuisine. Shaping much of the food, just as it has shaped the city, is the harsh winter climate, which brings snow from mid-November to March. It's the kind of cold that has created a need for warm, hearty fare, and in no dish is Sapporo's response more evident than its version of Japan's most seductive noodle concoction: ramen.

Sapporo ramen uses miso — a brown, fermented soy bean paste — and lard to create what ramen chef Masashi Miyazawa at Shirakaba Sansou calls “a very rich harmony



'벨로 택시'라고 부르는 자전거 택시. 그 수가 많지 않아 거리에 나타나면 시선 집중이다. 삿포로 한복판에 있는 오도리 공원. 삿포로눈축제이 이곳에서 열린다. 양고기 바비큐 요리로 유명한 칭기즈칸 바비큐 음식점. 삿포로맥주박물관. 삿포로 맥주는 도시의 또 다른 명물이다(왼쪽부터 시계 방향으로).

(Clockwise from left) A bicycle taxi, or Velotaxi, on the streets of Sapporo; nestled in the heart of Sapporo, Odori Park serves as the venue for the city's world-famous Sapporo Snow Festival; inside one of the city's famous *jingisukan* barbecued mutton restaurants; the Sapporo Beer Museum; a fresh glass of the local amber nectar.

'과자 왕국'으로 통한다. 삿포로엔 과자 제조에 딱 맞는 최상급 농산물이 많기 때문이다. 홋카이도산(産) 밀, 설탕, 사탕무, 과일, 방목장에서 키운 닭의 달걀, 북부 청정 지역 초원에서 풀을 뜯는 젖소의 우유 등 다양하고 훌륭한 재료가 가득하다.

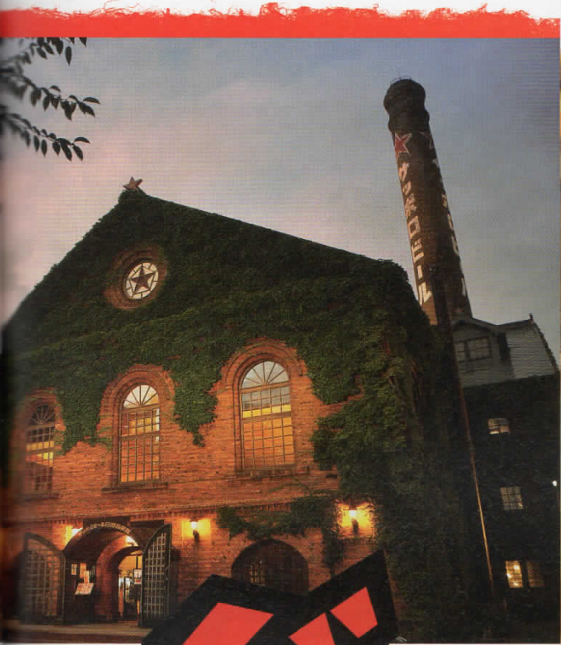
같은 이유로 삿포로를 포함한 홋카이도 지역에선 최상의 맛을 자랑하는 게 요리, 즉 가니를 맛볼 수 있다. 특히 털게로 만든 게가니 요리가 유명하다. 대부분의 해산물 식당에서 게 요리를 맛볼 수 있지만 다른 요리에 비해 값이 비싼 편이다. 그럼에도 주머니 사정만 허락한다면, 게 요리를 맛보는 것이 삿포로 맛기행의 절정이랄 만하다. 홋카이도 지역의 게는 신선하고 달콤한 맛으로 유명하다. 삿포로의 해산물 식당에선 가니를 회로도 즐길 수 있다. 굉장히 신선한 상태에서만 가능한 음식이기 때문에 그만큼 맛보기 귀한 음식이다.

이처럼 삿포로의 주방장들에겐 늘 비장의 카드가 준비돼 있다. 신선하고 풍부한 식재료를 사용해 계절이 바뀔 때마다 삿포로에서만 맛볼 수 있는 별미를 선보이는 것이다. 겨울에는 북부

designed to keep the ramen noodles and the person who eats them hot." And if ramen warms the body, then it's confections — chocolate, ice cream and sugary, creamy treats — that soothe the Sapporoite soul. For this, the proliferation of local snack makers have to tip their hat to the vast array of fine local produce perfect for confectionery: Hokkaido-grown wheat, sugar beet and fruits, and milk from dairy herds that graze on pristine northern pastures.

Local freshness is also key to another Hokkaido delicacy that is especially famous in Sapporo — *kani*, or crab. At the pricier end of the crustacean scale is *kegani*, meaning hairy crab, which is a mainstay of dishes in seafood restaurants throughout the city. If you have a little cash to spare, don't miss it — it's the highlight of Sapporo cuisine.

Sapporo's chefs have another card up their sleeves — the local seasonal specials that swiftly make their way into



아바시리에서 잡은 킹크랩과 굴을, 봄이 오면 아스파라거스, 양배추, 털게를 내놓는다. 이어서 여름이면 달콤한 수박과 성계, 옥수수를, 가을엔 사과와 포도, 감자를 선보인다. 이 모든 것이 가능한 이유는 삿포로의 뚜렷한 사계절 덕분. 삿포로 도심 이자 카야 우미에의 주방장 가와구치 유 씨도 그렇기 때문에 “삿포로의 농산물이 훨씬 달콤하고 맛있다”고 말한다.

삿포로는 일본인들에게 다양한 모습으로 다가간다. 어떤 이들은 이곳을 자연과 문명이 공존하는 겨울 스포츠의 천국으로 여긴다. 또 어떤 이들은 경치는 예쁘지만 삶의 환경이 혹독한 변방 도시를 일본인들이 특유의 인내심으로 발전시킨 성공적인 도시라고 말한다. 하지만 미식가라면, 삿포로가 설령 콘크리트 건물밖에 없는 삭막한 곳일지라도 이 도시를 사랑할 것이다. 일본에는 ‘꽃보다 경단(하나요리단고)’이라는 속담이 있다. 예쁘기만 한 꽃보다 맛있고 배도 부른 음식이 더 귀하다는 뜻이다. 맛있는 음식이 넘치는 삿포로의 풍미를 만끽하다 보면 당신도 모르게 ‘꽃보다 삿포로’를 외칠지도 모르겠다. ● 글로보고스사진안유진

Sapporo's restaurants: oysters and king crab from Abashiri in the deep north in winter; asparagus, cabbage and the aforementioned hairy crab in spring; summer melons, sea urchin and corn in the hotter months; finally giving way to apples, grapes and *the* Hokkaido crop, potato. The sum of all that is four distinctive seasons and big temperature differences that “make the farm goods sweeter,” says Chef Yu Kawaguchi at Umie, an izakaya in central Sapporo.

Sapporo is many things to the Japanese. For some it's an urban, winter sports wonderland. For others it's a pretty but harsh frontier city whose success is symbolic of that most Japanese of qualities: perseverance. Yet gourmands would love Sapporo even if it were bathed in concrete. As the Japanese proverb says: *hana yori dango*— food over flowers. Why should you worry about how the city looks when the food is this good? ● By Rob Goss Photographs by Ahn You-jin

삿포로, 라멘 공화국

Noodle Nirvana

삿포로는 라멘 중심지인 만큼 라멘을 다양한 스타일로 선보이는 가게가 많다. 단, 라멘은 삿포로의 대표 음식이므로 절대 패스트푸드라고 칭해선 안 된다.

As a global capital of ramen, Sapporo is full of shops selling its signature dish. Just don't even think of calling it fast food.



라멘은 일본 전역에서 사랑받는 음식이다. 그렇기 때문에 이 나라에선 면을 삶아 육수에 담은 과장도 성령이 깃든 종교 의식처럼 대접받는다. 라멘을 끓이는 주방장이 교주라면, 그의 가게는 신당인 셈이다. 이 신당을 찾는 신도들은 몇 시간이고 줄을 서서 기다렸다가, 드디어 안으로 들어서면 그 짧은 몇 분 동안 후루룩거리며 열성적으로 기도를 드린다. 이런 경건한 분위기에 동참해 보고 싶다면 삿포로 역 앞 ESTA 건물에 있는 라멘 교와코쿠로 가보자(www.sapporo-esta.jp/ramen/). 라멘 교와코쿠는 '라멘 공화국'이란 뜻. 홋카이도의 여러 지역을 대표하는 라멘 가게 여덟 곳을 선정해 한자리에 모아 둔 곳이다. 이곳에선 삿포로의 다양한 미소

라멘을 비롯해 각 지역의 독특한 라멘을 판다. 홋카이도 남부 모리마치 지역의 시오 라멘은 국물 맛이 짭짤하면서도 깔끔하다. 홋카이도 중심부 아사히카와의 라멘은 간장을 넣어 만들었다. 라멘 교와코쿠에는 홋카이도 전역의 라멘들을 재료만 넣어 포장 판매하는 가게도 있다. 또 다른 라멘 전문 공간을 둘러보고 싶다면 스스키노 한복판에 있는 라멘 요코초(라멘 골목)로 가보자. 지붕을 덮은 이 비좁은 골목에는 작은 라멘집이 20여 곳 모여 있는데, 닭과 돼지뼈를 끓이는 냄비가 진동한다. 교와코쿠와 달리 외국어 메뉴가 없는 가게도 꽤 있다. 주문할 땐 다른 이가 먹는 메뉴를 손가락으로 가리키거나, 주방장에게 추천해 달라고 하자.

Ramen is something of a national obsession in Japan. It's a country where the seemingly simple task of cooking noodles and serving them up in broth has developed an almost spiritual aura: where the ramen chef takes on the role of high priest; his shop the shrine outside which devotees will queue for hours for a few frenzied, slurping moments of worship. To join the reverent throngs in Sapporo head to Sapporo Ramen Kyowakoku in the ESTA building, just outside Sapporo Station (www.sapporo-esta.jp/ramen/). Ramen Republic, to give its English name, brings together eight ramen shops chosen to represent different parts of Hokkaido, ranging from several versions of Sapporo miso ramen to the light salty soup of the *shio* ramen

from Morimachi in southern Hokkaido and a soy-based ramen from Asahikawa in the frozen center of the island. There's also a shop on site where you can buy uncooked ramen sets from across Hokkaido, though Kyowakoku is no tourist trap: The queues of local office workers waiting for their ramen fix on a weekday lunchtime are testament to that. For an alternative ramen moment, try Ramen Yokocho (Ramen Alley). Some 20 or so tiny eateries line this narrow, covered alley in the heart of Susukino. Be warned that unlike Ramen Republic not all the shops will have foreign-language menus, so if in doubt, point to order or ask the chefs what they recommend: "*osusume wa nan desu ka*" should do the trick.





삿포로의 밤, 이자카야의 밤

Eating the Night Away

환상적인 맛과 모양을 자랑하는 초밥과 회를 사케 한잔과 함께 즐길 수 있는 이자카야부터 홋카이도 지방의 신선함이 가득한 게 요리를 즐길 수 있는 해산물 레스토랑까지, 삿포로 음식 기행은 밤에도 계속된다.

From izakayas, where you can wash down fantastic sushi and sashimi with a glass or two of local grog, to seafood restaurants with Hokkaido's famously fresh crab dishes, a culinary journey through Sapporo will keep you satisfied well into the night.

이자카야는 일본에서만 볼 수 있는 술집 형태다. 미닫이 문을 열고 들어가면 직원들이 "이랏사이마세"라고 외치며 손님을 반긴다. 메뉴판을 훑어보고 있다면 어디선가 숯불 연기가 술술 올라온다. 일본의 전통 칸막이용 커튼인 '노렌' 너머로 주방이 있는데, 거기서 주방장이 달꼬치인 야키토리를 굽고 있는 것이다. 이자카야의 다양한 음식을 맛보기에 앞서, 일단 입 안을 깔끔하게 씻어 줄 회를 한두 접시 주문하자. 참치, 정어리, 오징어, 도미 같은 회를 잘게 썬 '다이콘', 즉 일본 무 위에 얹어서 내온다. 성게도 날것으로 몇 점 먹어 보자. 조금 전 주방장이 굽고 있던 야키토리도 잊지 말고 주문하자. 테이블 아래 다리를 내려놓을 수 있도록 파인, 이른바 '호리코타츠'식 탁자에 둘러앉아, 숯불에 구운 음식과

맥주를 마시며 즐거운 밤을 보내고 싶은가? 그렇다면 프랜차이즈 술집인 구시로-테이에 가 보자. 해산물을 좋아한다면 합리적인 가격대로 인기 높은 이자카야 체인점 우미에로 가는 것도 좋다. 스키노를 비롯한 삿포로 여러 곳에 매장이 있다. 또 '가니'라고 부르는 게 요리는 삿포로를 포함한 홋카이도의 별미. 가니 중에서도 털게로 만든 게가니가 유명하다. 훌륭한 게 요리를 맛볼 수 있는 레스토랑이 많다. 가니쇼군과 가니아(www.kani-ya.co.jp)에 가면 회를 포함해 온갖 종류의 게 요리를 코스로 맛볼 수 있다. 가니혼케(www.kani-honke.co.jp)도 다양한 게 요리를 즐길 수 있는 곳. 이자카야의 밤에서 낭만을 맛보았다면, 해산물 레스토랑에서 만날 수 없을 만큼 달콤한 게 요리를 만끽해보자.

The izakaya door slides open, drawing welcomes of "irashaimase" from the staff. Once at your table, a waiter hands you a hot, damp flannel; then a menu, as you get a first whiff of the charcoal-laced smoke coming from beyond the *noren* curtains that lead to the kitchen, and a chef grilling yakitori chicken. Start by ordering a plate or two of sashimi to refresh your palette; perhaps slices of raw tuna, sardine, squid or sea bream, arranged on a bed of daikon (Japanese radish) and garnished with an edible leaf or two of *shiso*, then dipped in soy sauce and wasabi just before eating. Then

try some raw sea urchin. And don't forget to order some of that yakitori. For a night of charcoal-grilled izakaya fare and beer sat at a low *horigotatsu*-style table in traditional Japanese surrounds, you could try one of the several branches of Kushiro-tei. Or if seafood is your thing, look out for izakaya chain Umie, a popular and reasonably priced option with branches in Susukino and other parts of town. Crab, or *kani*, is a specialty of Sapporo itself, and *kegani*, meaning hairy crab, is particularly famous. There are many restaurants offering great crab dishes in Sapporo, including Kani-Shogun and Kani-ya, which offer all kinds of crustacean treats, including crab sashimi, in set course menus. Kanihonke (www.kani-honke.co.jp) is another hot spot for seafoodies. If you've already spent a night at an izakaya, be sure to hit at least one of Sapporo's seafood places for a taste of the city's irresistibly fresh crab.



삿포로의 또 다른 이름, 과자 공장

Keeping It Sweet

삿포로에는 맛있고 다양한 라멘과 신선한 최고급 농산물이 있지만, 과자 또한 맛있기로 유명하다. 오죽하면 과자 테마 파크까지 있는 곳이 삿포로다.

Its ramen may be delightful, its fish and produce divine, but in Sapporo, the cookies are so good they've even got their own theme park.

삿포로 스타일의 달콤한 간식 세계에 푹 빠져 들고 싶다면 시간을 내서 시로이 고이비토 공원으로 가 보자(www.shiroikoibitopark.jp). 튜더 왕가의 영지를 닮은 이 공원은 이시야제과에서 생산하는 과자인 시로이 고이비토에서 이름을 땄다. 홋카이도의 수많은 제과 회사 중 가장 유명한 이시야제과는 공원 내에서 직접 초콜릿 공장을 운영한다. 시로이 고이비토는 바삭한 직사각형 버터 비스킷 사이에 부드러운 초콜릿이 들어 있는 샌드다. 쿠키 생산 라인을 견학하거나 쿠키 만들기 교실에 참가해도 재미있을 것이다. 그런 다음 초콜릿 라운지에 둘러 진한 핫초코 한잔을 마셔도 좋다. 하지만 과자로만 배를 채우지는 말자. 입 안에서 살살 녹는 삿포로의 유명한 아이스크림이 들어갈 자리는 남겨둬야 하니까.

삿포로맥주박물관(www.sapporobeer.jp/english/guide/sapporo/)이라고 하면 얼핏 듣기엔 아이스크림을 팔 만한 곳 같지 않을 것이다. 이 박물관은 맛이 탁월하기로 유명한 삿포로 맥주를 전시하는 곳이다. 그런데 이 박물관 안에 있는 아이스크림 가게가 현지 특산물을 이용한 독특한 맛의 아이스크림을 팔기로 유명하다. 홋카이도에서만 맛볼 수 있는 아이스크림이다. '소프트 아이스' 라는 아이스크림은 라일락 색깔에 라벤더 향을 가미한 크림처럼 부드러운 아이스크림으로, 콘 밖으로 넘치도록 듬뿍 얹어 준다. '수프 카레' 아이스크림도 그 맛이 아주 신기하다. 삿포로의 아이스크림이 이렇게 맛있는 비결은 뭘까? 이 가게의 주인인 오바 씨는 "품질이 뛰어난 홋카이도 우유를 쓰기 때문"이라고 단박에 설명한다.

Hokkaidans' love of food certainly doesn't stop at savories. To indulge in a Sapporo-style sweet-toothed fantasy, make time for a trip to Shiroi Koibito Park (www.shiroikoibitopark.jp). Designed to resemble a Tudor estate, the park takes its name from confectioner Ishiya Trading's Shiroi Koibito cookie, the most well-known of Hokkaido's multifarious confectioneries, which is produced at the on-site chocolate factory and features soft white chocolate sandwiched between rectangular *langue de chat* biscuits. Besides gorging on calorific goodies, you can check out the cookie production line or sign

up for a cookie-making class, before dropping by the Chocolate Lounge for a mug of thick hot chocolate as you watch the local soccer team, Consadole Sapporo, go through their paces at the adjoining training ground. Of course, be sure to leave some room for the city's famously silky ice cream. At first glance an unusual place to go in search of ice cream, the Sapporo Beer Museum (www.sapporobeer.jp/english/guide/sapporo/), a tribute to the storied local brew, is also home to an ice cream shop that has a reputation for combining local specialties with the unusual. They sell a Hokkaido classic: a creamy, lilac-colored, lavender flavored "soft ice" that towers out of its cone, as well as a more inventive "soup curry" flavored ice cream. The reason Sapporo ice is so good? "It's the high quality of the Hokkaido milk that goes into it," says the shop's owner, Oba-san.

영화 <러브레터>의 촬영지, 오타루

Love on the Docks

오타루는 일본과 한국에서 엄청난 사랑을 받은 영화 <러브레터>의 배경지다. 항구 도시 오타루에 와 보면 이곳이 로맨스가 피어나기에 딱 좋은 곳이라는 걸 확실히 공감할 수 있다.

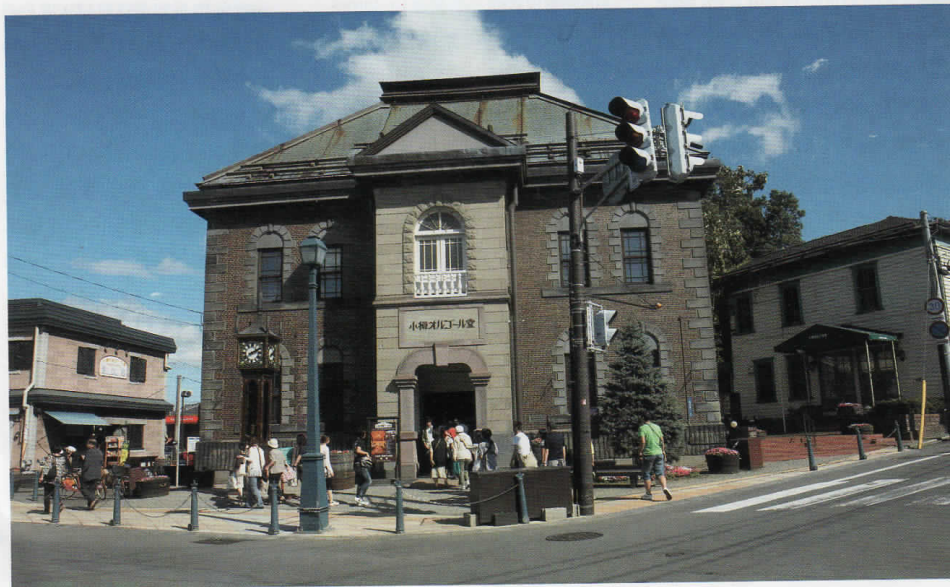
It is the backdrop for one of Japan's most beloved films, a melodramatic tale of love and loss. Come and see why Otaru was the perfect setting for this seaside romance.

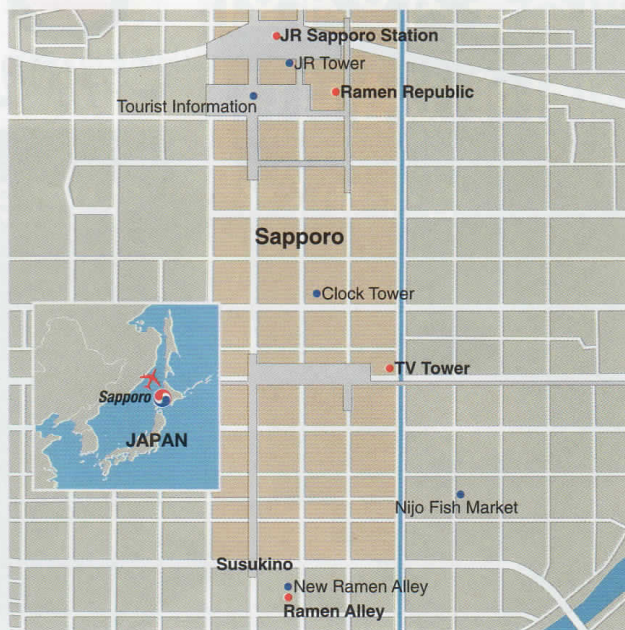
우리나라에서도 공전의 히트를 친 영화 <러브레터>를 기억하는지. 이와이 슌지 감독의 1995년 작으로 당시 관객들의 엄청난 사랑을 받은 이 영화는 오타루를 배경으로 펼쳐진다. 오타루는 삿포로 북부에서 30분 거리에 있는 작은 항구 도시. 갓 잡아 올린 신선한 해산물과 정교한 전통 수공예품, 낭만적인 자갈길, 옛 건물이 잘 보존되어 관광객들의 발걸음이 끊이지 않는다. 물론 <러브레터>의 배경이기도 하다. <러브레터> 촬영지를 더 둘러보고 싶다면 해운 회사인 니혼유센사(社)의 옛 오타루 지사 건물로 가 보자. 오타루가 자랑하는 화려한 고(古) 건물로, 도시 설립 초창기의 유럽풍 건축 양식을 살펴보기에 좋은 곳이다. 1906년에 세워진 이 2층짜리 회색 석조 건물은 영화에서 여자 이츠키가

근무하는 도서관으로 나온다. 오타루의 오래된 건물들이 대부분 그렇듯, 이 건물 역시 오타루가 청어 조업과 석탄 선적으로 번창하던 시절의 유물이다. 당시에 '북쪽의 월 스트리트'라고 부를 만큼 화려하게 번성했던 상업 경제 지구도 둘러볼 수 있다. 1933년에 지은 시청 건물은 영화에서 병원으로 등장했다. 주인공 친구의 작업 스튜디오로 나온 오타루운하공예관도 가 보자. 오타루 유리 공방(www.otaru-glass.com)에서는 특산품인 유리 제품을 구경할 수 있다. 유리 공예 수업도 하니 한번 참여해 보자. 그 다음엔 아름다운 오타루 운하 옆으로 펼쳐진 자갈길 산책로를 거닐어 보자. 길가에 늘어선 가스등과 벽돌로 지은 창고 건물들이 수면에 어리면서 염서에나 나올 법한 낭만적인 풍경을 연출한다.

If you had to draw up a list of the Japanese movies to have resonated most with audiences overseas, somewhere mixed in with the works of Akira Kurosawa you would have to include Shunji Iwai's 1995 tear-jerker *Love Letter*, a tale of loss, love and remembrance starring pop singer-turned-actress Miho Nakayama as a woman struggling to come to terms with the passing of her fiancé. The setting for much of this weepy classic, Otaru, is a popular day trip from Sapporo, attracting visitors with straight-from-the-boat fresh seafood, intricate local craft work and picturesque cobbled streets.

To take in some of Otaru's *Love Letter* locations, you could start with the former Otaru Branch of Nihon Yusen Co, one of the old architectural gems of Otaru, which appears in the movie as the library where a female character works. Like many of Otaru's older buildings, this two-storied, grey stone structure from 1906 is a remnant from when the city was a prosperous herring fishery and coal shipping port, with a thriving commercial and financial district dubbed "the Wall Street of the North." Leaving "Wall Street" behind, head to another old structure, the 1933-built City Hall (a hospital in the film), and then on to the Otaru Canal Craft Hall, which appeared as a studio of one of the main character's friends. Here is a good place to check out the local Otaru Glassware (www.otaru-glass.com) before you head off for a wander along the cobblestone pathways beside the scenic Otaru Canal, lined with iron gaslights and old brick and stone warehouses.





대한항공은 삿포로(신치토세)로 매일 운항합니다.
Korean Air flies Incheon → Sapporo (New Chitose) daily.

● **찾아가는 길** 부산에서 신치토세로 가는 비행기도 매주 세 차례(화, 목, 토)나 있다. 신치토세에서 삿포로로 가는 가장 빠른 방법은 JR 급행 공항 전철을 타는 것이다. 15분 간격으로 출발하며 소요 시간은 36분, 운임은 1040엔이다. 물론 공항에서 삿포로 도심까지 버스나 렌터카, 택시를 이용할 수도 있다(www.new-chitose-airport.jp/ko/).

● **뚜렷한 사계절** 삿포로는 사계절 어느 때나 방문해도 좋다. 그러나 진정한 성수기는 사실 겨울이다. 특히 2월 초에는 세계적으로 유명한 삿포로눈축제가 열리면서 분위기가 절정에 달한다. 2010년에는 2월 5일부터 11일까지 열릴 예정. 축제 기간에는 약 200만 명의 방문객이 몰리므로, 2월에 이곳을 찾을 계획이면 숙소를 미리 예약해야 한다.

● **추천 숙박지** 도쿄처럼 화려한 최신식 호텔은 별로 없지만, 개성 있는 호텔은 꽤 많다. 삿포로 그랜드 호텔(www.grand1934.com/Korea)은 삿포로 호텔의 대모격, 삿포로 역에서 조금만 걸으면 갈 수 있기 때문에

지리적으로 편리하다. 빨간 벽돌 건물이 눈에 띄는 전(前) 홋카이도 정부 청사 바로 근처에 있다. 호텔 피노 역시 역 근처에 자리한다. 이 비즈니스 호텔은 객실이 깔끔하고 실용적이며, 도심 한가운데 있어 무엇보다 이동이 편리하다(www.hotelfino.jp/sapporo). 일본 전통 여관 료칸에 묵고 싶다면 여행사 직원에게 예약을 부탁해 보자. 다다미 방에 앉아 환상의 가이세키 요리를 맛볼 수 있다.

● **삿포로 주변 관광지** 기차를 타고 삿포로 남쪽으로 1시간 20분쯤 가면 시코츠-토야 국립공원의 자연에 둘러싸인 노보리베츠(www.noboribetsu-spa.jp) 지역이 있다. 홋카이도에서 가장 유명한 온천 리조트 지역이다. 좀 더 눈부신 풍경 속에서 온천욕을 즐기고 싶다면 노보리베츠 서쪽 40킬로미터 지점에 있는 토야 호수로 가 보자. 토야 호수는 화산이 폭발한 분화구 자리에 물이 고여 생겨난 칼데라 호수다. 호숫가에 있는 윈저 호텔 토야 리조트 & 스파는 2008년 G8 정상 회담이 열린 장소다(www.windsor-hotels.co.jp).

● **GETTING THERE**

Korean Air operates a daily direct flight from Seoul to New Chitose Airport, just to the southeast of Sapporo, as well as direct Busan-New Chitose flights three times a week (Tue, Thu, Sat). The quickest way into the city from New Chitose is the JR Rapid Airport Express, which takes 36 minutes and leaves at 15-minute intervals. It costs 1,040 yen (US\$11). Bus, rental car and taxi options are also available between central Sapporo and the airport (www.new-chitose-airport.jp/en/access/).

● **THE PERFECT TIME**

With gentle summers, pleasant autumns and springs, and a stunning, white winter, there really isn't a bad time to visit Sapporo. The real rush begins with the snow and ski season in late November (through April) and peaks in early February with the internationally renowned Sapporo Snow Festival (Feb 5-11, 2010), when giant snow and ice sculptures transform the centrally located Odori Park and other parts of the city into something of an outdoor gallery. With nearly 2 million people converging on

Sapporo for the festival, be sure to book accommodation well in advance.

● **STAYING THERE**

Sapporo doesn't have the ultra-hip hotel choices of Tokyo, but it does have plenty of hotels that ooze character. Sapporo Grand Hotel (www.grand1934.com/english) is the old lady of Sapporo's hotel scene and just a short walk from Sapporo Station, immediately beyond the distinctive red brick façade of the former Hokkaido government building. Also near the station is the Hotel Fino, a business hotel with simple, well-appointed rooms right in the city center (www.hotelfino.jp/sapporo/english/experience/index.html). Not after a Western experience? Ask your travel agent to book you a room at a traditional Japanese inn (ryokan), where guestrooms are defined by tatami mat flooring, sliding paper doors and minimalist furnishing: the ideal venue for the multi-course kaiseki dinner served in-room in most ryokan.

자세한 여행 정보는 [한진관광](http://www.kaltour.com)으로 문의 바랍니다.
More travel information is available from [HANJIN TRAVEL](http://www.kaltour.com) www.kaltour.com



Digital Imaging by Kim Man-seob