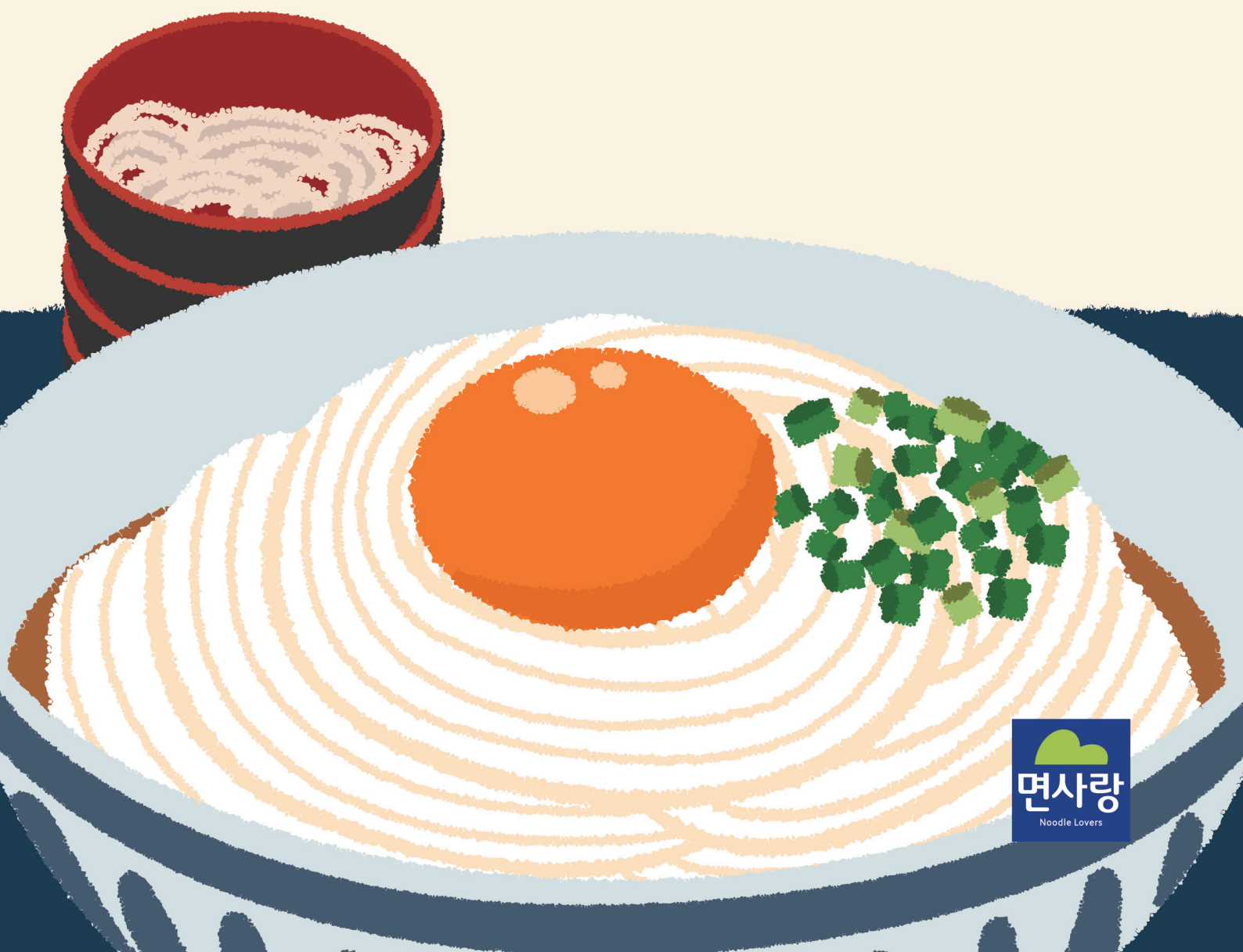
세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 02월호

NOODLE PLANET

웹진 Vol.02 **일본 우동의 세계**



면사랑
Noodle Lovers

면사랑
Noodle Lovers
NOODLE
PLANET

NOODLE PLANET

Vol.02 면사랑 누들플래닛 2월호

일본의 젓가락 에티켓

우리나라도 그렇지만 젓가락 (はし하시) 은 일본 식문화에서 절대 빼놓을 수 없는 도구입니다.
대부분의 일본 식당에서는 젓가락이 제공되는데 일회용 젓가락이라고 해도 품질이 좋기 때문에
나무 가시가 일어나지 않습니다. 혹시 생기더라도 젓가락을 비비지 마세요. 예의가 아니라고 합니다.

음식에 젓가락을 꽂아서 먹는 **사시바시(刺し箸)**, 어떤 걸 먹을지 고민하며 젓가락을
음식 위에서 움직이는 **마요이바시(迷い箸)**, 젓가락으로 식기를 끌어오는 **요세바시(寄せ箸)**,
젓가락으로 음식을 주고 받는 **하시와타시(箸渡し)** 등 예의에 어긋나는 행동이니 주의가 필요합니다.

젓가락으로 집은 음식을 먹지 않고 원래 자리에 놓아두는 **소라바시(そら箸)**를 지키고,
젓가락을 내려 놓고 싶다면 **하시오키(はしおき:젓가락 받침대)** 위에 두거나
그릇 옆에 수평으로 놓는 등 일본에서의 젓가락 예의범절을 알아 두면 좋겠습니다.

일본에는 이토록 복잡한 예절이 있는 것으로 유명한데 단 하나의 예외가 있으니 얼마나 좋은지요.

바로 면麵을 먹을 때 일본에서는 후루룩 소리를 내는 것이 예의라고 합니다.
소리를 내며 먹어야 면에 국물이 잘 휘감긴다, 공기도 함께 흡입되기 때문에 맛과 향이 잘 퍼진다,
뜨거운 국물에 데이는 것을 방지한다 등 여러가지 설이 있지만
그렇다고 국물이 사방에 튈 정도로 후루룩 거리거나 무리하게 큰 소리를 낼 필요는 없을 듯 합니다.

일본의 면 세계를 탐험하기 전, 멋진 매너를 장착한다면
더욱 행복한 면식기행(麵食紀行)을 즐기실 수 있습니다.

Contents

Message from CEO **06**

일본의 면 세계 **08**
일본면의 기원 (정의상) 10
일본의 5대 우동 (박현진) 16
일본인들의 소울푸드 (남사무엘) 20
일본의 못말리는 우동사랑 (박현진) 22
일본우동의 종류 (정의상) 26

누들 인터뷰 **32**
면식범 커뮤니티 회장 김용석 34

누들 레스토랑 **38**
현우동 39

면사랑 뉴스 **42**
이달의 소식 44

면사랑 Noodle Lovers

누들플래닛 2024년 2월호

발행일 2024. 02. 20
창간일 2023. 12. 23
발행처 면사랑

<누들플래닛> 은 세상의 모든 면(麵) 이야기를 담은 정기간행물입니다.

Message from CEO

아마도 일본 여행을 다녀오신 분이라면
한 번이라도 우동이나 라멘, 소바를 먹지 않고
귀국 비행기를 타지는 않으셨을 것입니다.

면은 일본인의 국민 음식이며 소울 푸드 (Soul Food)입니다.
일본 어디에나 면麵이 있고, 지방마다 색다른 면麵,
세계 각국의 영향을 받아 발전한 면麵 등
끊임없이 이어지는 면식로드(麵食Road)를 즐길 수 있습니다.

2024년 2월의 “누들플래닛(Noodle Planet)”은
일본 우동의 세계에 대한
그 넓고 깊은 탐험을 시작하고자 합니다.

일본 우동의 기원과 역사로 시작하여
우동에 대한 재미난 이야기로 글을 엮었습니다.

일본 문화에 정통한 문학 박사님부터
면을 진심으로 사랑하는 분들의 소탈하지만 대단한 견문까지
열심히 만나며 공부하고 취재했습니다.

사람을 만나고 공부를 할수록
면의 깊고 넓은 세계를 다시 바라보게 됩니다.

계속되는 관심에 크게 감사드리며
“누들플래닛(Noodle Planet)”을
더욱 유익하고 알차게 준비하겠습니다.

2024년 2월
누들플래닛 발행인
㈜면사랑 대표 **정 세 장**

ABOUT NOODLE IN JAPAN

일본의 면 세계

일본인의 소울푸드 우동,

그 속에 담긴 역사와 문화,

그리고 그들의 우동 사랑을 열어 본다.

일본 우동의 기원

2가지 기원 설, 누가 맞을까?

글 정의상

일본을 대표하는 요리 중 하나로 면麵요리를 든다. 그 중 가장 먼저 떠오르는 것은 우동일 것이다. 우동 이외에 소바, 라멘도 잘 알려져 있으며, 하나 더 덧붙이면 소면(소멘)을 들 수 있다. 우동도 스시나 덴푸라처럼 일본이 원조가 아니며 소바, 라멘, 소면 역시 중국에서 유래된 외래 음식이다. 그러나 일본의 면麵요리는 원조인 중국의 면요리와 전혀 다른 일본화된 음식으로 변화 발전해 지금은 일본의 대표 요리의 하나로 자리잡았다. 이러한 일본의 면 역사는 소면, 즉 소멘이 가장 오래되었고, 이후 우동, 소바, 라멘 순서로 시작되었다.

우동의 기원으로는 몇 가지 설이 있지만, 다음 두 가지가 유력하다고 할 수 있다.

첫 번째는 일본 최초의 면이라 할 수 있는 소면이 발전하여 우동이 탄생했다는 설이다. 일본에서 가장 오래된 면은 우리에게는 매우 생소한 당나라의 면 사쿠베이(索餅)이다. 여기서 '사쿠'는 밧줄이나 새끼줄을, '베이'는 떡을 의미하는 일본어다. 사쿠베이는 밀가루와 쌀가루에 물을 넣고 함께 반죽한 후, 소금을 첨가해 새끼줄처럼 꼬아 가늘고 길게 늘인 면으로 생김새는 우리나라 꽈배기를 축소한 모양이라고 생각하면 된다. 사쿠베이는 다른 말로는 생김새가 새끼줄 모양으로 꼬아 놓은 모양인 데다가, 밀가루 음식이라서 이러한 의미를 갖는 단어인 무기나와(麦縄)라고 부르기도 했다. 여기서 '무기'는 보리나 밀을, '나와'는 새끼, 줄을 나타내는 일본어다. 사쿠베이의 면을 가늘고 길게 늘인 것은 장대 등에 걸어서 건조하기 편하게 하기 위해서 인데 이러한 건조 과정을 거쳐 지금의 건乾소면처럼 항상 먹을 수 있는 보존성 높은 식품으로 만들었다고 한다.

이러한 사쿠베이는 일본 나라시대에 당나라로 파견되었던 일본사절단이 들여왔다. 이후 중국의 남송시대에 중국에서 돌아온 일본 유학승들에 의해 사쿠베이에서 한 단계 발전한 제면 방식이 가마쿠라시대 나라현 사쿠라이시 미와라는 곳에 제일 먼저 전해지면서, 이곳이 일본 소면의 발상지가 되었다. 이때 들여온 제면 방식이 좀 더 가는 면을 뽑기 위해 밀가루 반죽을 끈과 같은 형태의 면으로 빚은 후, 면 표면에 기름을 발라 손으로 비벼가면서 늘리는 테노베(手延) 소면 제법이었다고 한다. 이후 무로마치시대에 맷돌 등의 제분 도구와 기술이 발달하면서 사쿠베이는 하얗다는 의미의 흴 소(素)라는 한자와 밀가루 면(麵)이라는 한자가 합쳐진 말인 소면(素麵)으로 발전했는데, 이것이 일본 면 역사의 출발점이 되었고, 또한 이러한 테노베 소면 제법의 기술이 변화 발전했다. 이러한 소면의 제법 기술이 발전해 오늘날의 일본 소면 제법이 완성되었다고 할 수 있다.

나라시대부터 중세에 걸친 문헌에 중국 기원의 '색병' 또는 '무기나와' 라고 불리는 식품이 기록되어 있다. 위의 그림은 1754년에 간행된 <일본산해명물도회 日本山海名物圖會>에 게재되었던 그림으로 '미와소멘三輪素麵'을 만드는 모습이 그려져 있다.

그 후 소면은 먹는 방법에 따라 냉소면과 온소면 등으로 분류되었고, 그 중 온소면이 우동으로 발전하게 되었다.

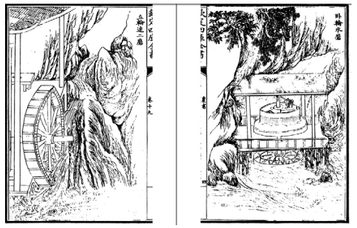
시간이 흘러 에도시대에는 우동집이 생겨나, 서민들도 우동을 먹을 수 있게 되었다. 에도시대 초창기에는 면을 파는 가게라 하면 우동집이 주류여서 소바도 우동집에서 팔았다고 한다. 그 당시 소바의 소비는 지금의 야마나시현이나 나가노현 등지가 주류를 이루었는데, 이후 1657년 에도성까지도 타버린 메이레키 대화재 등과 같이 크고 작은 화재가 잦아, 이로 인해 복구, 재개발 공사가 많았던 에도로, 야마나시현이나 나가노현을 비롯한 전국의 목수 등 많은 일꾼들이 몰려들면서 빠르게 먹을 수 있는 소바의 수요가 급증하게 되었다. 그리하여 에도 중기에는 그 이전까지 면류의 대표 주자였던 우동이 소바에 그 자리를 내주었고, 이후 지금까지도 에도, 즉 도쿄하면 소바라는 말이 나오게 되었다.

또 다른 두 번째 우동의 기원설은, 헤이안시대 가가와현(香川県) 사누키에서 태어난 승려 홍법대사가 804년 조공 사절로 중국 당나라에 파견되어 갔을 때 사찰에서 먹던 온돈(饂飩)의 요리법을 배워, 고향 사누키로 돌아온 후, 면요리를 만들어 먹었다고 하는데, 이것이 일본 우동의 시초라는 설이다. 이는 다시 말하면, 사누키가 일본 우동의 발상지라는 설인데 당시 온돈은 지금과 같은 면이 아니고, 밀가루에 적당량의 물과 약간의 소금을 넣어 치댄 반죽을 경단 모양으로 만든 다음, 손으로 얇게 펴고 늘려 삶은 것으로, 모양은 만두피와 비슷했다고 한다. 이것이 시간이 지나면서 현재의 우동면으로 발전했다는 것이다.

가가와현의 사누키 지역은 예로부터 일본에서 밀가루 사용량과 밀가루로 만드는 우동 생산량이 많은 곳 중 하나였다. 이곳은 강수량이 적어서 건조한 기후에 강한 밀의 생산량이 고치현, 에히메현 등의 주변 지역에 비해 압도적으로 많았다. 또 밀을 가루로 만들려면 맷돌로 갈아야 하는데, 당시에는 소나 말을 이용해 맷돌을 돌리거나, 수차 즉 물레방아 등으로 제분하는 기술이 발전되지 않았던 시기여서, 결국 밀가루를 만들려면 사람이 맷돌을 돌려야 했는데, 노동력이 없다 보니 밀가루를 사용한 분식(粉食)보다는 대부분 밀을 그대로 삶거나 쪄서 먹는 경우가 많았다고 한다.

하지만 사누키 지역에서는 헤이안시대에 이미 맷돌을 돌리는 데 수차를 사용할 정도였기 때문에, 이 지역은 다른 지역에 비해 이미 제분 기술이 비교적 발달되었다고 할 수 있다.

게다가 바다에 면해 있는 지역이라서 밀가루 반죽에 들어가는 질 좋은 소금도 구하기 쉬웠다. 이런 모든 환경을 종합해보면 가가와현의 사누키 지역이 예전부터 우동 소비가 많을 수밖에 없는 여러 가지 조건을 갖추었다고 할 수 있다.



원나라 왕정의 <농서> 19권에 나오는 수차 : 동양의 수차(수력발전) 대부분의 모습일 것이라 추정되는 그림이다.

구로자와 아키라 감독의 '꿈'에 등장하는 물레방아와 같은 구조의 사진. 한·중·일 삼국의 수차와 제분 방식은 거의 비슷한 방식으로 전파되었음을 추측할 수 있다.

일본 헤이안[平安]시대의 불교고승 구카이 空海(공해) 대사는 별칭이 편조금강(遍照金剛), 일본의 진언종의 창시자이다. 서력804년 중국의 장안에 왔어서 불교를 배우고, 서력806년 일본에 귀국했다. 서력921년 일본 천황이 空海(공해) 大師에게 휘자를 "홍법대사(弘法大師)" 의 시호를 추증했다.
주요저서 : 《삼교지귀》《십주심론》《즉신성불의》.

글 정의상

現 조선대학교 일본어과 교수

일본 오사카 국립대학 대학원 일본학과 문학박사(현대 일본어학 전공)
前 한국 일본어 통번역 학회 회장
한국일어일문학회 기획이사 한국관광공사 일본 사업 부문 심사위원 및 자문 위원

음식의 역사와 문화에 관심이 많고, 직접 요리를 만들며 전문지식까지 갖춘 일본 문학 박사인 정의상 교수는 일본어를 통해 일본의 여러 문헌들을 접하고 공부하며 일본의 면麵 세계를 탐험해 온 지식인이다.

일본어를 통해 쌓아온 일본 음식 문화에 대한 강의를 준비 중이며, 그 열정과 지식 수준이 남다르다는 것을 책을 통해 알 수 있다. 일본어 공부에 대한 수많은 책을 저술하였으며 베스트셀러 또한 많이 있다. 그중에서 일본 음식에 대한 해박한 지식을 담은 『문화로 맛보는 맛있는 일본 요리』는 일본 음식문화에 대한 궁금증을 한 번에 해결할 수 있는 책으로 추천할 만하다.

TOP 5
UDON
IN JAPAN

일본의 5대 우동

일본의 5대 우동

글 박현진

일본의 우동은

기후, 토양 등 밀이 생산되는 지역적 조건과 지역별 식문화에 따라 종류가 달라지며, 지역 활성화 차원에서 명물로 선정된 우동 등 종류가 다양하다. 그 중에서도 예로부터 현재까지 오랜 기간동안 일본인들에게 가장 인정받고 사랑받는 명품 우동, 즉 일본의 5대 우동에 대해 알아볼까 한다.

각 지역에서 생산되는 우동은 제조 공정이나 면발, 모양, 식감, 국물 맛 등이 지역마다 모두 다르고, 각각의 독특함을 지니고 있는데 그 중에서도 가가와현의 사누키우동, 아키타현의 이나니와우동, 군마현의 미즈사와우동은 일본의 3대 우동으로 꼽힌다. 특히 사누키우동의 발상지이며 우동의 도시로 유명한 가가와현은 우동집만해도 500점포 이상 있으며, 우동 맛집을 순례하는 우동택시에, 일반 관광객들도 우동 만들기를 체험할 수 있는 우동학교도 있어서 혹시라도 이곳을 여행하실 기회가 있으면 꼭 현지의 사누키우동을 맛보고 체험해 보기를 추천한다.

다음으로 일본의 5대 우동을 살펴보자. 선정되는 우동이 조금씩 다른 경우도 있지만, 대체적으로 앞서 언급한 3대 우동에 아이치현의 기시멘, 나가사키현의 고토우동이 추가된다.

① 가가와현 사누키우동

다른 우동면보다 굵고 쫄깃한 식감의 면발
주로 멸치 육수 베이스로, 먹는 방법이 다양함

② 아키타현 이나니와우동

우동면보다 가늘고, 소면보다 약간 굵고 납작한 면발
손으로 새끼를 꼬듯이 면을 빚는 '테나이' 제법이 특징

③ 군마현 미즈사와우동

약수와 소금을 넣어 반죽 후, 반건조하는 방식
숙성 기간이 길어 면발이 쫄깃하고 탄력감 있음

④ 나가사키현 고토우동

소면에 가까운 가늘고 둥근 모양의 면발
구운 날치로 다시국물을 낸 육수 베이스

⑤ 아이치현 기시멘

두께가 얇고, 폭이 넓은 납작면
삶는 시간이 짧고, 표면이 매끄럽고 반들반들함

1

일본의 대표 우동

사누키우동 讃岐うどん

헤이안시대 초기 조공 사절로 당나라에 파견되었던 홍법대사가 당나라의 제면 기술을 익혀 일본으로 돌아와서 우동을 처음 전파한 곳이 지금의 가가와현이고, 가가와의 옛 이름이 사누키다. 사누키 지역의 우동이 유명해진 것은 이곳이 강수량이 적고 일조시간이 길어서 건조한 기후에 강한 밀을 생산하는 데 유리하기 때문이다. 사누키우동은 밀가루의 중량 대비 물 40% 이상, 소금 3% 이상을 넣고 면발을 쫄깃하게 하기 위하여 발로 밟아 반죽을 한다. 반죽한 후 2시간 이상 숙성시켜 면을 뽑는데 면발이 다른 우동면보다 굵고 식감이 쫄깃쫄깃한 것이 특징이다. 사누키우동의 또 하나 특징은 주로 멸치를 우려내 국물 맛을 내고, 국물 없이도 먹는 등 먹는 방법도 다양하다.

4

건면

고토우동 五島うどん

고토우동은 나가사키현을 대표하는 건면 우동으로, 유입 시기는 정확하지 않지만 당나라에서 들어온 것으로 알려져 있다. 면은 수작업으로 만드는데, 건면을 만들 때처럼 테노베(手延)면 제법으로 만든다. 즉, 밀가루에 소금과 물을 넣고 잘 반죽해, 완성된 반죽을 동백기름을 발라 꼬아가며 가늘게 만들어 '무로'라는 나무상자 안에서 숙성시키는 과정을 반복한 후, 바람에 말려 건면을 만든다. 면의 두께는 지름 2mm 정도로 보통 우동보다는 소면에 가까운 가늘고 둥근 모양이고, 육수인 다시국물은 고토 근해에서 잡히는 날치를 구워서 사용하는 경우가 많다. 반죽에 동백기름을 바르기 때문에 손에 잘 붙지 않아 덧가루를 사용하지 않고, 면발이 가는 편이지만 찰기가 강해 잘 끊어지지 않고 독특한 식감을 유지할 수 있게 된다. 고토우동은 보통 건면으로 생산해 유통되지만, 고토시 현지에서는 생면으로 생산 유통되기도 한다. 물에 우동면을 끓이면서 뜨끈뜨끈한 면을 그대로 간장에 찍어먹는 법이 널리 알려져 있다.

건면

이나니와우동 稲庭うどん

이나니와우동은 아키타현 유자와시(湯沢市)에서 만들기 시작했는데, 일반적인 우동 제법과 달리 손으로 새끼를 꼬듯이 면을 빚는 테나이(手綯) 제법으로 만든다. 일본어 테나이의 테는 손을, 나이는 새끼 등을 꼬다라는 의미다. 테나이 제법으로 만든 우동면은 식감이 쫄깃하고, 면의 모양은 일반 우동면보다는 가늘고, 소면보다는 약간 굵고 납작하며 옅은 황색을 띈다. 반죽할 때는 반죽이 손이나 작업대에 들러붙지 않도록 덧가루를 묻히는데, 보통은 건면으로 유통되어 건면으로 삶는다는 점이 특징이라고 할 수 있다. 이나니와우동의 표준 제법은 에도시대 초기인 1665년에 확립되어 지금까지 이어져 오고 있다.

2

3

생면

미즈사와우동 水沢うどん

미즈사와우동은 군마현 시부카와 시, 미즈사와 부근에 있는 미즈사와 사찰에서 참배객들을 위해 군마현의 질 좋은 밀가루와 미즈사와산의 약수, 그리고 적당량의 소금으로 면을 만들어 대접한 데서 유래되었다고 한다. 약수와 소금을 넣은 밀가루를 발로 밟아 반죽한 후, 하루나 이틀 숙성시켜 자른 다음 햇볕에서 두 번 정도에 걸쳐 반건조시켜 면을 만든다. 덧가루를 사용하지 않는 것이 반죽할 때의 특징이고, 다른 우동 제조법보다 숙성 기간이 길어 면발이 쫄깃하고 탄력이 있다는 것 또한 미즈사와우동의 특징이라 할 수 있다.

생면

기시멘 きしめん

기시멘은 폭이 넓고 얇은 납작 우동으로 아이치현의 명물 우동이다. 기시멘에 관한 어원설로는 다음의 2가지가 가장 많이 알려져 있다.
첫 번째는 꿩의 일본어 '기지'와 관련된 설로, 나고야의 영주 가문만이 먹던 면요리 중 하나로 꿩의 일본어 '기지'를 넣어 만드는 꿩면, 즉 '기지멘'이 있었는데, 서민들도 그 면을 먹고 싶어하자, 영주가 꿩이 아닌 유부를 넣어 먹으면 서민들이 먹어도 상관없다'고 하여 유부를 넣은 키지멘이 '키시멘'이라는 이름으로 바뀌었다는 설이다. 두 번째로는 지금의 와카야마현 전체와 미에현 남서부에 해당하는 에도시대의 기슈지역 관련 설인데, 기슈의 영주가 선물로 가져온 면을 나고야의 영주가 기슈멘이라고 불렀는데, 시간이 지나면서 그 이름이 '기시멘'으로 변했다는 설이다.

기시멘의 면발은 다른 우동과 달리 두께 1~2mm 정도, 폭 1cm 이하, 보통은 7~8mm 정도의 얇고 넓적한 납작면으로 보통의 우동면에 비해 잘 끊어지기 때문에 삶는 시간이 짧고, 표면이 매끄럽고 반들반들하다는 특징이 있다. 삶은 면 위에 뜨거운 츠유를 붓고 유부나 닭고기 등을 넣은 다음, 파, 가다랑어포를 얹어서 먹는 게 가장 일반적인 형태라 할 수 있다. 현재는 꿩고기를 사용하는 일이 거의 없다고 한다.

5

일본인의 소울푸드

うどん

“

우동이란 음식에는 뭐랄까.
인간의 지적 욕망을 마모시키는 요소가 들어 있는 것 같다.
무라카미 하루키 <하루키의 여행법> 中

”

한껏 추위가 기승을 부리는 2월 되면 일본 유학시절 몸을 녹여 주던 따뜻한 국물이 생각난다.

일본 국물요리라고 하면 라멘, 소바, 나베...등이 있겠지만 그중 깔끔한 국물에 여러가지 토핑을 올릴 수 있어 저렴한 가격에도 만족할 수 있는 우동이 으뜸이라 하겠다.

우리에게 우동이란 그저 휴게소에서나 아님 값이 저렴한 기사 식당에서 빠르게 먹을 수 있는 패스트푸드 정도라고 생각 할 수 있지만 최소한의 재료로 마음까지 따뜻하게 만들어 주는 음식은 결코 흔치 않다.

유학시절 학교가 끝나고 힘겹게 이자카야 알바를 마치고 집에 돌아가는 길은 항상 멀게만 느껴졌다. 지하철을 타고 가면 빠르고 편하지만 넉넉치 않은 생활비로는 자전거가 나의 대표 이동 수단이었다. 집에 가는 길 한쪽 모퉁이에 연기가 모락모락 피어 오르고 습기로 인해 밖에선 사람들의 실루엣만 보이지만 냄새로써 그곳이 우동집 이라는 건 누구나 알 수 있었다.

기본 키츠네우동(간장에 졸인 큰 유부가 토핑)을 베이스로 새우튀김, 야채튀김, 우나기(붕장어)등 여러 토핑들이 먹음직스러운 자태를 뽐내며 쇼케이스 위에 나란히 누워있었다. 하지만 오늘은 350엔 기본 우동이 생각 나는 건 무엇일까? 일본에서 생활했던 외부인도 생각나게 만드는 마성의 그 맛! 작은 돈으로 나의 배와 마음을 따뜻하게 만들어 준 소울푸드다.

외로운 유학생활이다 보니 가끔은 칼국수가 생각날 때는 비슷한 모양의 이나니와 우동을 먹기도 했는데, 지금 서울에 와있으니 거꾸로 우동 생각이 난다. 그 탱글탱글한 식감이 생각날 때면 서울시청 맞은편 ‘이나니와 요스케’로 가서 후루룩 먹고 온다. 국물의 맛을 중심으로 면을 파는 우리나라 칼국수집 보다 일본은 면발을 중요하게 생각한다. 특히 사누키우동은 “국물이 끝내주는” 우리네 국수와 다르게 실망할 수도 있다. 하지만 바깥쪽은 부드럽게 말랑하면서 딱딱하리만큼 탱탱한, 두 가지의 모순적 질감을 동시에 즐길 수 있는 면발은 잊을 수가 없다. 갓 삶은 면을 그 자리에서 먹는 싱싱함이랄까?

가끔은 하얗고 뽀얗고 통통한 면발이 차가운 그물망 위에 올라와 있는 자루우동이 생각나기도 한다. 그 뽀얀 면발을 쯔유에 적셔 먹으면 한 여름 더위에도 시원한 포만감으로 기분이 좋아진다. 토핑을 따로 시켜서 튀김을 몇 개 더 먹을 수 있는 날은 더없이 좋았던 그 시절 나의 행복이었다.

일본뿐 아니라 우리나라에서도 꽤나 유명한 ‘고독한 미식가’의 후쿠오카 둥근 오뎅 우동은 그야말로 뜨끈한 국물에 부드러운 우동 면발이 조화로운 바로 그 맛이다. 나는 도쿄에 10년 이상 살면서 후쿠오카의 푹 삶은 우동, 너무 부드러워 뚝뚝 끊어지는 그 우동을 후루룩 후루룩 소리내서 먹어본 기억도 잊을 수가 없다. 그렇게 한 그릇 뚝딱 먹고 나면 뱃속까지 전해오던 그 따뜻함에 추위에 얼어 있던 잠이 풀려 스르르 잠들기도 했다.

사람마다 각자 하나 이상의 “소울푸드”는 있을 것이다. 두부와 야채가 듬뿍 들어간 된장국, 오랜 시간 정성을 들여 우려낸 사골 곰탕, 맛있게 숙성된 김치로 만든 김치찌개 등 그리 대단하지도 화려하지도 않는 그것들이 우리의 음식들이다.

우동은 일본인의 국민음식이다. 일본 어딜가나 우동이 없는 곳은 없다. 면발의 굵기와 탱탱함의 정도가 다르고, 생면부터 건면까지 건조 방법도 매우 세분화 되어 있다. 쯔유에 찍어도 먹고, 살짝 부어 먹기도 한다. 국물에 푹 잠긴 우동을 후루룩 먹은 다음, 국물을 끝까지 마시기도 한다. 토핑만 해도 셀 수 없고, 맛도 종류도 너무나 다양하다.

오랜 세월을 통해 전수해 온 일본의 우동은 그들의 “소울푸드” 그 자체인 것이다. 슬플 때나 기쁠 때나, 더울 때나 추울 때나 우동은 그 자리에 있었다. 바쁠 때는 빨리 먹고, 퇴근 길 혼자 앉아 사케나 맥주 한 잔 옆에 두고 여유를 즐기기도 한다.
맛있는 음식을 먹을 때 전해지는 따뜻함이란? 행복이라고 표현하고 싶다. 화려한 기술보다는 정성을 다해 만드는 “우동”이야 말로 사람들에게 행복을 전해주는 음식이라 말하고 싶다.

P.S ; 장시간 원고를 쓰다가 풀리지 않아 고민했다. 아 역시 나는 글보다 칼을 써야 되는구나.....

글 남사무엘 셰프

現 배민아카데미 전임 강사
現 코리아요리아카데미 국제 요리 대회반 전임강사
現 (주)열정컴퍼니 대표
現 조리협회 상임이사

前 탑쉐프 요리학원 원장 / 서울요리학원 전임강사 / 썬앤푸드 셰프 /
일식 아카사카 과장 / 일본 가와 사키 한식당 서울 셰프 /
일본 (주)주락그룹 일식 셰프/ 일본 오오쿠라 호텔 셰프

도쿄 핫토리 조리학교 조리학과 졸업을 졸업하고 도쿄에서 10년간 일하며 배웠다. 세계의 각종 요리대회에서 수상한 화려한 경력과 현업에서의 수많은 요리 경험을 토대로 코칭 및 지도자의 길을 걷고 있다.

일본의 못 말리는 우동사랑

우동의 성지 가가와현 사누키 왕국

글 박현진

우동이 너무나도 유명하여 우동현이란 애칭을 가지고 있는 일본 시코쿠의 가가와현. 우동현이라는 명성답게 가가와현에는 편의점 수보다 많은 약 700여 점포의 우동가게가 있다고 한다. 특히 우동은 옛부터 가가와현 지역주민들에게 사랑받아온 소울푸드이다. 가가와현은 우동의 맛은 물론 우동 소비량도 일본 제일을 자랑하고 있다.

옛날에는 가가와현을 사누키국(讃岐国) 이라고 불렀다. 우동 제조에 있어 빼놓을 수 없는 밀가루, 간장, 그리고 육수의 원료가 되는 마른 멸치 등이 이곳 사누키 지역의 기후와 지리적 요건 등의 영향으로 옛부터 우동문화가 깊이 뿌리 박혀 있다고 한다.

우동 검정시험

우동으로 유명한 가가와현의 한 대학에서는 ‘우동학’이란 수업을 개설해 ‘우동의 성지’다운 면모를 보여주고 있다. 가가와현의 다카마쓰 대학은 지난 2014년부터 우동의 역사와 요리 방법 등에 대해 배울 수 있는 우동학 수업을 하고 있다. 우동 면 제조법, 우동의 영양학, 우동 제조 공장 견학 등이 있는데 학생들은 우동 전문 요리사로부터 면 뽑는 법 등을 배워 조리실에서 실습한다.

학기 말에 실시되는 ‘우동 검정시험’에 통과하면 합격증을 받을 수도 있다. 우동 제조 방법, 우동에 대한 과학적인 지식, 관련 산업의 현황 등을 가르쳐 지역 산업 활성화에 이바지할 인재를 배출하는 것을 목표로 한다고 한다. 또한, 일본에서는 우동뿐만 아니라, 소바에 대한 다양한 지식을 테스트하는 ‘소바 검정시험’도 있다.

간장과 함께 카가와현의 우동문화를 지탱해 온 밀밭

카가와현의 우동문화를 지탱해 온 원료 중 하나인 간장

ⓒ 재팬쿠루(JAPANKURU)

우동 택시

우동 택시는 마루가메시의 홍보 모델로 활약했던 카나메 준이 나온 영화 <우동, 2006> 에서도 잠깐 등장한다. 오직 우동만을 위해 탑승하는 택시로 카가와현의 매력과 정취가 빛나는 명물이다. 택시 위에도 귀여운 우동이 달려 있어서, 누가 봐도 우동 택시임을 알 수 있는데, 이 우동 모형은 탈부착이 가능해 손님이 있을 때만 사용한다고 한다.

기본 1시간 코스 4,700엔, 1시간 반 코스가 7,050엔 정도로 1~2군데 정도의 우동집을 갈 수 있다. (1대당 4명까지 탑승 가능) 우동 전문가인 기사님의 추천 코스나, 어디로 갈지 모르는 비밀 코스, 원하는 장소를 찍어서 가는 코스 등 다양한 방식이 있다. 우동 택시는 우동에 대한 엄격한 테스트를 통해 선발되신 기사님들이 운행을 하시기 때문에 자세한 설명도 들을 수 있다. 통역 기기가 준비되어 있어 일본어 걱정은 하지 않아도 된다. 우동 택시는 전문 드라이버 시험을 통과해야 운행할 수 있다. 그런데, 이 시험이 간단히 합격할 수 있는 게 아니다. 우동과 우동의 성지인 가가와현에 대한 필기시험과 손님에게 얼마나 재미있게 정보를 전달할 수 있는지를 평가하는 실기시험, 그리고 직접 사누키 우동 면발을 뽑는 수타시험까지 세 과목을 합격해야만 한다니 더욱 믿음이 간다. 기사님께 원하는 우동집을 말해도 되고, 기사님의 추천 우동집을 방문하는 것도 좋다. 유명한 맛집이지만 교통이 불편한 곳도 많아서 혼자 찾아가기는 어려운 게 사실이고, 기사님만 알고 있는 로컬 맛집도 소개 받을 수 있다고 하니 가가와현에 가서 우동을 즐기고자 계획했다면 우동 택시를 타보기를 권하고 싶다.

ⓒ 가가와 탐방 가가와현 공식 관광 웹사이트
(우동 택시와 드라이버)

"사누키 멘교" & "나카노 우동학교"

우동의 성지 가가와현에는 일반인도 우동을 배울 수 있는 코스가 있다. 가가와현뿐 아니라 전국에 체인을 가지고 있는 ‘사누키 멘교’는 화려한 수상 경력을 가진 가게이기도 하다. 여기서 맛있는 우동을 만들어 보는 것을 직접 체험할 수 있다. 반죽부터 시작해서 면발을 늘리고 커다란 냄비에 삶는 과정까지. 친절하게 설명해 주는 선생님이 있어 어린이부터 어른까지 누구나 안심하고 참여할 수 있다. 만든 우동은 그 자리에서 맛볼 수 있다. 체험 후에는 기념으로 수료증을 준다.

또한, 힐링의 명소인 코토히라 궁 근처의 나카노 우동 학교에서도 우동을 만들어 볼 수 있다. 매스컴에도 자주 소개되는 유명한 체험 중 하나다. 우동 선생님들은 반죽을 만드는 단계부터 면발을 밀고 삶는 것은 물론 먹는 방법까지 하나하나 친절히 알려준다. 사누키 우동을 발로 밟아 만드는 이 모든 과정을 이곳에서 체험할 수 있다. 이 곳도 역시 내가 만든 우동을 튀김과 초밥 등과 함께 맛볼 수 있으며 해외에서 많은 관광객이 찾아오는 인기 관광지다.

가가와현 사누키 우동은 지역의 사랑을 넘어 전 세계인의 관심을 받고 있다. 일본 내 관광객은 물론, 해외에서도 수많은 관광객이 우동을 맛보고 즐기러 오는 것이다. 지역 특산품이자 관광상품이다. K-Food 열풍이 불고 있는 지금 우리가 어떻게 무엇을 상품화 해야 하는가 조금 더 고민해 보고 싶어지는 대목이다.

ⓒ 가가와 탐방 가가와현 공식 관광 웹사이트
(외국인을 위한 우동 주문 가이드)

ⓒ 가가와 탐방 가가와현 공식 관광 웹사이트
(나카노 우동학교의 수업장면)

일본 우동의 종류

조리 방법의 차이로 알아본다

글 정의상

지금부터는 조리방법의 차이에 따른, 일본의 대표적인 우동에는 어떠한 것들이 있는지 살펴보기로 한다. 물론 여기서 다루는 우동의 종류는 가장 기본적이고 대표적인 우동, 또는 여러분이 일본 방문 시 비교적 쉽게 접할 수 있는 우동을 기준으로 알아보는 것이다. 그러다 보니 그 외에도 지역별로 수많은 우동이 존재하지만, 한 번에 모두 다룰 수 없는 점 여러분의 이해 부탁드린다.

1. 가케우동 (かけうどん) · 스우동 (素うどん)

가케우동은 가장 기본적인 우동이라고 할 수 있다. 가케는 '끼얹다, 붓다' 정도의 의미로, 면 위에 육수인 다시를 '끼얹는' 우동이라 하여 가케우동이라고 한다. 즉 가케우동은 면을 삶아 찬물에 헹궈 그릇에 담은 다음, 다시마나 가다랑어포 등을 끓여 우려낸 육수인 다시를 면이 잠길 정도로 붓고 잘게 썬 파와 취향에 따라 그 이외의 고명을 얹어 만드는 우동으로, 국물까지 마실 수 있다. 가케우동은 국물이 따뜻한 온우동이 기본이지만, 차가운 우동국물을 면 위에 끼얹는 냉우동도 있다.

한편, 가케우동과 비슷한 우동으로 스우동이 있다. 스우동이란 삶은 우동에 단순히 다시국물을 끼얹은 우동으로, 이때 '스'라는 말은, 다른 어떠한 것도 첨가하지 않음을 나타내는 말이다. 그렇다고 해서 아무것도 들어가지 않는 것은 아니고 파나 어묵인 가마보코 등 최소한의 재료가 들어가는 게 일반적이다. 이러한 점은 가케우동과 같다. 스우동은 보통, 옅은 맛의 다시마 간장을 사용하기 때문에 가케우동에 비해 국물의 색깔도 그리고 맛도 연하다는 특징을 가지고 있다. 이 두 우동의 명칭은 지역에 따라 다른데, 가케우동은 주로 도쿄 등 관동 지방에서 사용되는 반면, 스우동은 오사카 등 관서 지방에서 많이 사용된다. 이러한 점에서도 알 수 있듯이 가케우동과 스우동은 엄밀히 말하면 차이가 있다고는 할 수 있지만, 일반적으로는 거의 비슷하게 취급되고 있다.

가케우동(かけうどん) · 스우동(素うどん)

2. 붓카케우동 (ぶっかけうどん)

붓카케우동이라는 말은 츠유를 면에 직접 끼얹어 먹은 데서 유래했는데, 붓카케는 '세차게 뿌리다 또는 끼얹다'라는 의미다. 가가와현의 명물 우동인 붓카케우동은 면을 삶아 찬물에 헹군 후 그릇에 담는 과정까지는 가케우동과 같다. 그러나 붓카케우동은 진한 맛의 츠유, 즉 간장을 면이 살짝 젖을 정도, 즉 약 100cc 정도의 양만 면에 직접 끼얹어 먹는데, 이 또한 온우동과 냉우동이 있다. 참고로 우동면에 끼얹는 츠유(つゆ)란, 다시마, 가다랑어포, 멸치 등을 우려내 뒷맛이 깔끔한 육수에 간장, 맛술, 소금, 설탕을 넣어 맛을 낸 조미 소스를 말한다.

그럼, 여기서 가케우동과 붓카케우동의 차이점을 살펴보면 다음과 같다. 가케우동과 붓카케우동은 우동면 자체는 같지만 붓거나 끼얹는 재료의 차이에 따라 구별된다. 가케우동은 육수인 다시를 면이 잠길 정도로 부어 먹기 때문에 다시 국물이 투명하지만, 붓카케우동은 진한 조미 소스인 츠유를 소량 끼얹기 때문에 맛도 달고 짭짤하고, 짙은 색을 띤다. 붓카케우동과 비슷한 우동으로는 면 위에 멘츠유가 아닌, 간장을 끼얹어 먹는 간장우동, 즉 쇼유우동이 있다.

붓카케우동(ぶっかけうどん)

3. 가마아게우동 (釜揚げうどん)

가마아게우동은 면을 삶은 후 찬물에 헹구지 않고 '가마'에서 바로 그릇으로 옮겨 담아 뜨거운 면 위에 맛이 진한 츠유를 끼얹거나 츠유에 찍어서 먹는 우동을 말한다. 이때 가마는 '솥'이라는 뜻이고, 아게는 '건져 올린다'는 뜻이다. 따라서 가마아게우동은 솥에서 면을 건져 올려 그대로 먹는 우동을 뜻하는 말이다.

가마아게우동은 여러 종류의 사누키우동 중 하나인데, 보통 사누키우동은 삶은 면을 찬물에 헹구기 때문에 면이 쫄깃하지만, 찬물에 헹구지 않는 가마아게우동은 뜨거운 물속에서 건져 올려 바로 먹으므로 부드러운 식감을 느낄 수 있어 면의 맛을 제대로 즐길 수 있다는 특징이 있다. 그러나 시간이 좀 지나면 면이 불기 때문에 빨리 먹어야 한다는 점도 잘 알아 두면 맛있게 먹기 위한 팁이 된다. 가마아게우동은 식감이 부드러워 꼬들꼬들한 면을 싫어하는 사람들에게 적당한 우동이라 할 수 있다. 당연한 이야기지만 가마아게우동은 온우동밖에 없다.

가마아게우동(釜揚げうどん)

4. 가마타마우동 (釜玉うどん)

가마타마우동은 갓 삶은 우동면에 날달걀을 넣고 잘 섞어서 간장이나 츠유 등으로 조미해 먹는 우동으로, 사누키우동의 한 종류이다. 가마타마는 가마아게우동에 날달걀을 추가한 우동인데, 이 때의 타마는 타마고 즉 달걀을 의미한다.

일본에 처음으로 우동을 들여왔다고 알려진 홍법대사한테 조카이자 제자인 치센(知泉)이라는 사람이 우동의 발상지인 가가와현 아야가와라는 곳에서 우동 만드는 법을 배워 널리 보급시켰다는 이야기가 전해지고 있다. 현재 아야가와 지역에는 우동의 발상지라는 말에 걸맞게 가마타마우동의 진수를 맛볼 수 있는 우동전문점이나 제면소가 많다.

가마타마우동(釜玉うどん)

여기서 잠깐, 삶은 우동면을 처리하는 방법을 정리하면, 바로 앞의 설명에서도 어느 정도 알 수 있겠지만, 우동의 종류에 따라 처리 방법이 각기 다르다.

가케우동이나 붓카케우동 등은 삶은 면을 건져서 찬물에 헹군 후 물기를 빼는 미즈시메(水…締め: 물기 짜내기) 방식으로, 그리고 가마아게우동이나 가마타마우동 등은 삶은 면을 솥(釜: 가마)에서 건져서 바로 그릇으로 옮기는 가마아게(釜揚げ) 방식으로 삶은 면을 처리한다. 우리가 우동을 비롯한 면을 삶으면 대부분 면을 건져서 찬물에 헹군 후 물기를 빼는 미즈시메 방식을 사용해서 처리하는 경우가 많다. 여기서 '미즈'는 물, '시메'는 '헹구어 짜다' 정도로 이해하면 되겠다.

5. 자루우동 (ざるうどん)

원래 자루란 소쿠리를 말하는데 면을 올려 놓는 판을 자루라고도 한다. 자루우동은 삶아서 찬물에 헹군 후 물기를 빼서 메밀판에 올려놓은 우동면을 별도로 제공하는 육수 즉 가다랑어포 다시로 만든 츠유에 잘게 썬 파와 와사비 적당량을 넣어서 찍어 먹는 우동을 말한다. 자루우동과 자루소바를 비교해보면 사용하는 면이 우동이냐 소바냐를 제외하면 대부분 비슷하다고 할 수 있다.

자루우동(ざるうどん)

6. 시원한 히야시우동 (冷やしうどん)

히야시우동은 우동면을 삶아 찬물에 헹군 후, 얼음이나 얼음물이 담긴 그릇에 담아 잘게 썬 파와 와사비를 곁들인 츠유에 찍어 먹는 "찍먹우동", 즉 찍어 먹는 츠케멘이다. 츠케멘의 츠케란 츠유 등에 찍는다는 뜻이다. 히야시(冷やし)는 차갑게 한다는 뜻으로 이렇게 하면 마지막까지 시원하게 먹을 수 있어서 더운 여름에 특히 인기가 높다.

그러면 자루우동과 히야시우동의 차이는 무엇일까? 면의 처리법이나 츠유 만드는 법, 그리고 먹는 방법도 거의 같지만, 삶은 면을 담는 방법이 다르다. 자루우동은 명칭 그대로 물기를 뺀 면을 메밀판, 즉 자루에 올려놓기 때문에, 먹는 동안에도 물기가 빠져 면이 약간 마른다. 따라서 찍어 먹는 츠유가 묽어 지지 않고 진한 맛이 계속 유지된다. 반면에 히야시우동은 얼음물에 면을 넣기 때문에, 먹는 동안 츠유는 점점 연해지지만, 끝까지 시원하게 먹을 수 있다는 각각의 특징이 있다.

7. 츠케지루우동 (つけ汁うどん)

츠케지루우동에서 츠케는 '찍는다', 지루 즉 시루는 '국물'을 뜻하는 말이다. 츠케지루우동은 우동면을 삶는 방법이나 먹는 방법이 자루우동과 비슷하다. 삶은 우동면을 메밀판, 즉 자루나 편백나무 틀(세이로)에 담아놓고, 가다랑어포를 베이스로 한 육수에 돼지고기, 파, 표고버섯 등을 넣고 푹 끓여 만든 츠유에 준비해둔 우동면을 찍어 먹는다. 이때 자루우동과 다른 점은 찍어 먹는 츠유에 있다. 좀더 자세히 말하면 자루우동은 내용물이 들어있지 않은 차가운 츠유에 찍어 먹지만 츠케지루우동은 보통 건더기가 있는 뜨거운 츠유에 찍어 먹고, 경우에 따라서는 츠유를 식혀 내어놓는 곳도 있다.

8. 미소니코미우동 (味噌煮込みうどん)

아이치현 나고야의 명물 면요리인 미소니코미우동은 특이하게 적갈색 일본식 된장인 핫초미소를 푼 육수에 면과 여러 가지 재료를 넣고 푹 끓인 나베우동이다. 니코미(煮込み)는 '푹 끓인다'는 뜻인데, 미소니코미우동에 사용하는 면은 소금을 넣지 않고 담수를 사용하고, 찰기를 높이기 위해 우동면을 발로 밟아 반죽한다는 것이 특징이다. 이 우동은 전국 각지에서 접할 수 있지만, 특히 아이치현의 향토 요리로 유명하다. 미소니코미우동은 작은 1인용 뚝배기인 나베에 우동을 끓여 그대로 식탁으로 내오는 경우가 많다.

9. 나베야키우동 (なべ焼きうどん)

조리방식과 먹는 방법은 '미소니코미우동'과 유사하지만, 명칭은 야키우동처럼 '야키'라는 명칭이 붙는다. 야키라는 이름은 붙지만 명칭처럼 굽거나, 또는 야키우동처럼 볶거나 하지 않고, 푹 끓이는 니코미우동의 한 종류이다. 에히메현 마츠야마시의 소울 푸드로도 알려져 있는 나베야키우동은 1인용 일본식 뚝배기인 도나베에 일본식 배합간장인 츠유, 정확히 말하면 면에 사용하는 맨츠유와 우동을 넣고, 그 위에 일반적으로는 가마보코, 표고버섯, 새우튀김, 날달걀 등을 올려 끓인 우동이다. 우동이 음식의 재료 쓰여 우동의 한 종류로 취급되기도 하지만, 다른 식재료를 많이 넣고 도나베에 끓여 조리하다 보니 이른바 일본식 전골요리라 할 수 있는 나베요리의 일종으로 취급되기도 한다. 또한 이 경우 조미료로 미소된장을 사용하게 되면 바로 앞에서 다룬 미소니코미우동이 된다.

10. 야키우동 (焼きうどん)

야키우동은 삶은 우동면에 채소와 고기를 넣고 소스에 볶는 볶음 우동으로, 처음에는 기타규슈의 고쿠라에 있는 한 식당에서 개발되었다. 야키소바에서 면만 우동면으로 바꾸면 야키우동이 된다. 야키소바 면은 중화면을 쪄서 식용유로 버무려 만들기 때문에, 볶았을 때 면과 면이 엉겨붙지 않고 잘 풀어진다. 야키소바는 뜨거운 철판 위에 기름으로 지져 먹는다는 느낌으로 볶아 만드는 반면, 야키우동은 미리 삶은 우동면으로 부드럽게 볶아 만든다는 점이 다르다고 할 수 있다.

면사랑의 사누끼 우동면과 우동 간편식

사누끼우동 냉동면

정통 일본 사누끼식의 부드럽고 굵은 면발로 질 좋은 밀가루에 물을 듬뿍 넣고 찰지게 반죽해 긴 시간 숙성을 거치고 밀 방망이로 밀어내듯 면발을 뽑아내는 '다가수숙성' 제면 방식으로 만들었다.

히야시(冷やし) 스타일의 '가쓰오 냉우동'

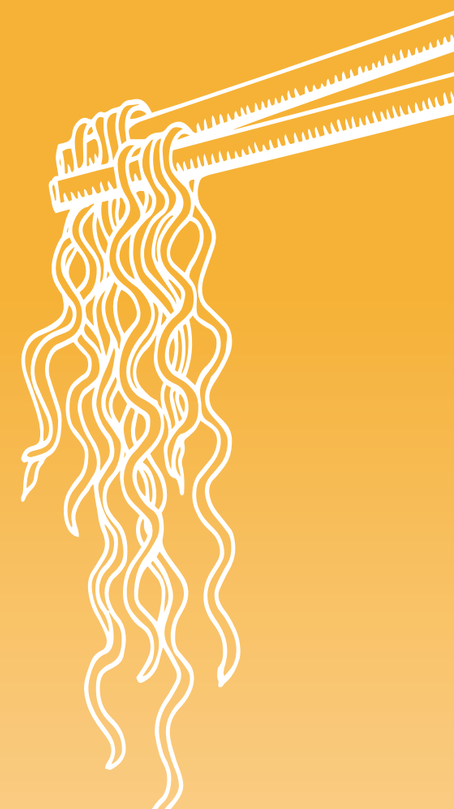
얼음을 곁들이기 때문에 끝까지 시원하게 먹을 수 있어 여름에 인기가 높은 '찍먹' 히야시우동. 시원한 쯔유와 쫄깃탱글한 우동면이 매력적인 면사랑의 가쓰오냉우동이 그 맛과 유사하다.

키츠네 우동 스타일의 '가쓰오 유부우동'

간장에 졸인 유부 토핑이 들어가는 키츠네 우동 스타일의
'가쓰오 유부우동' 과 새우튀김이 통째로 들어있는 '새우튀김우동'

NOODLE LOVERS INTERVIEW

누들 인터뷰



면식범 커뮤니티(페이스북) 회장

김용석님

김용석님은 현재 프리랜서로 강의 활동을 하고 있으며 문서 작성 코칭, 컨설팅과 제안서, 파워포인트, 문서작성 스킬 등을 가르치고 있다. 그는 국민대 경영정보학과를 졸업하고 NS홈쇼핑 기획정보팀장, CJ올리브네트웍스 정보전략 컨설팅 팀장 및 연구소장을 역임한 바 있으며, 저서로는 『파워포인트 블루스』가 있다.

“제가 바로 면식범麵食犯입니다”

커뮤니티 이름이 면식범이라고 하면 자칫 오해의 소지가 있을 수 있다.
하지만 한자를 알고 커뮤니티에 들어가보면 麵食犯의 의미를 충분히 짐작할 수 있고,
그들의 “소행”이 얼마나 즐겁고 유쾌한지, 그리고 얼마나 진지한지 깜짝 놀라게 된다.
여섯 살 즈음에 면을 즐기게 되었고, 그때 면에 대한 첫 세례를 받았다는 그와의 대화는
면에 대한 깨달음, 추종, 믿음이 강한 지 알려주는 즐거운 종교의식과도 같았다.

면식범 커뮤니티에 들어가면 “하루 세끼 면을 먹어도 전혀 불만이 없거나 더 먹고 싶은 분들이라면
누구든지 환영~ 주로 냉면 이야기를 중심으로 면에 대해 얘기해요” 라는 소개 글이 보인다.

1. 자기 소개 부탁드립니다.

원래는 직장생활을 하다가 체질에 안 맞아서 그만두고 책을 쓴 게 계기가 되서 프리랜서 강의 생활을 한지 14년 정도 되었습니다. 이전에 한 16년은 회사원이었죠. GS 홈쇼핑에 입사해 NS홈쇼핑 거쳐서 CJ 그룹에서 퇴직을 했습니다.

2. 언제부터 '면식범' 커뮤니티를 운영하셨나요? '면식범' 커뮤니티를 만든 계기는 무엇이고, 이름을 짓게 된 이유를 알 수 있을까요?

비즈니스로 만나는 프리랜서들이 몇 명 있었는데요. 비즈니스 자리에서 식사나 오찬을 할 때 사람들이 면 먹으러 가자고는 말 잘 못하거든요. 저는 그게 항상 불만이었는데 어느 날 상대편에서 '뭐 좋아하세요?' 물어보셔서 '저는 냉면 좋아합니다.' 하니 마침 거기에 모인 4명이 다 '저도요, 저도요' 그러시더라고요. 그냥 인사치레로 그러는 거 아닐까 했는데 다들 얘기를 하는 걸 들어보니까 진짜 냉면 마니아들만 넷이 모였더라고요. '그럼 우리 만나면 면이나 먹으러 다니자, 우리끼리 만났을 때는 저녁이든 아침이든 점심이든 면 먹으러 다니자' 라고 하니까 다들 좋다고 해서 먹으러 다니기 시작했어요.

그렇게 처음 간 데가 아마 '을지면옥'이었을 거예요. 거기서 4명이 먹었는데 사진에서 보는 것처럼 딱 이랬어요. 깨끗하죠? "이거 누가 보면 하도 깨끗해서 이건 면식범의 소행이다" 그랬죠. 그거 재밌다, 대표님 우리 같은 사람들이 많은데 커뮤니티 있으면 거기서 이제 '나 면 좋아한다'고 커밍아웃 할 수 있게 그런 커뮤니티 하나 만들자 해서 만들게 되었죠.

3. '면식범'에 가입하는 기준이 별도로 있을까요?

깨끗이 비운 그릇을 보며 "이것은 면식범의 소행이다"라며 그 전부터 있던 생각이 났고 커뮤니티를 만들게 되었다는 김용석님의 그때 그 사진

면을 사랑하고 좋아하는 사람이면 누구나 멤버가 될 수 있죠. 다만 매체 특성상 워낙 스팸 계정들이 많아서 그런 것들만 걸러내고 직접 가입 승인을 하고 있습니다.

4. 면식범에 가입된 멤버가 26,000명이 넘는데, 그렇게 많은 사람이 모이게 된 계기가 있을까요? 따로 공개 모집을 하나요?

그냥 우연히 면식범이라는 커뮤니티를 만들었는데 운영하다 보니까 사람들이 진짜 밀물처럼 들어오기 시작하는 거예요. 그래서 아니 이렇게 많았나 면접麵接하는 사람들이... 싶었던 거죠. 커뮤니티에는 누구나 다 들어와서 글을 쓰실 수 있어요. 페이스북 그룹은 멤버 관리가 핵심인 것 같아요. 너무 상업적이고 비즈니스로 연결시키려고 하는 사람들이 많다 보니 '여기는 좀 순수하게 한번 가보자'라고 생각했습니다. 2013년 4월에 시작했으니까 10년 됐네요.

5. '면식범'에서 멤버들이 주로 어떤 이야기를 나누고, 어떤 소식을 공유하시나요?

저희 같은 면식범들이 면 맛집 아는 건 다 아는 사실이죠. 근데 제가 생각하는 면식범은 일반적으로 면은 누구나 다 좋아합니다만, 정도가 좀 심한 사람들, 하루 세 끼 중에 세 끼를 다 면을 먹어도 전혀 불만이 없는 자들이 면식범이라고 보거든요. 면이라는 것 자체에 만족해요. 예를 들어, '지금 이 순간 나를 위로할 수 있는 면이 있으면 좋겠는데 어디 갈 데가 없네' 그랬을 때 주변에 평점이 별 3개 정도만 되는 데라도 있으면 간단 말이죠. 면 먹기 위해서 말이죠. 이런 사람들은 면 맛집이 사라지는 게 아쉽거든요. 그래서 '그런 데 좀 많이 가주자' 이런 마음도 있어요. 유명한 집은 저희가 안 가도 잘 되잖아요. 저도 지방에 강의를 많이 다니는데 그 지역에 가면 내가 무슨 면을 맛볼 수가 있을지 그런 걸 먼저 찾아보거든요. 그러면 어디서 무슨 면을 먹고, 그 다음 날은 해장으로 여기서 무슨 면을 먹으면 되겠다 이런 것들을 생각하며 찾아보는데 '면식범'이 참고가 많이 됩니다.

6. 구글지도로 '면식범 지도'를 만들었는데 회장님 혼자 만들었나요? 아님 다같이 만들었나요?

저랑 같이 일을 하는 프리랜서 한 분이 계신데 그 분도 관리자예요. 그 분하고 둘이서 만들었어요. 회원들이 계속해서 면 리뷰를 올리면 그거 보고 제가 다 찍은 거예요. 구글 지도도 있지만 카카오맵도 있습니다. 카카오맵 면식범 팔로워도 한 1,200명 정도 되는 것 같아요.

면에 대한 지독한 사랑을 온몸으로 표현하며 즐겁게 인터뷰 하는 '면식범' 커뮤니티 회장 김용석님

7. 지금까지 많은 면 맛집을 다니셨을 것 같은데 회장님만의 면 맛집 선정 기준이 있나요?

예를 들어서 성남에 수라냉면이라고 있어요. 수라냉면이 성남 근처에 한 대여섯 군데가 있습니다. 가보면 보통 시장, 아니면 입구 주변에 주로 있거든요. 손님이 거의 다 동네 분들이에요. 성남 지역에 오래 사시면서 냉면이 거의 생활화된 거죠. 생각나면 정기적으로 거기로 가시는 거예요. 근데 딱 들어서면 느낌이 오거든요. '오랫동안 이 동네 주민들의 사랑을 많이 받았구나' 하는 느낌. 그러면 맛이 없을 수가 없고, 정성이 안 들어갈 수가 없고, 그런 느낌이 옵니다.

8. 면사랑에 대해 들어 보셨나요? 면사랑에서 만든 면이나 소스를 먹어 본 적 있으신가요?

면사랑은 모를 수가 없죠. 저도 그렇지만 면식범 커뮤니티에 계신 분들은 집에 오는 지인들에게 면요리를 해주거든요. 맛집을 많이 찾아서 먹기도 하지만 스스로 요리해서 먹어요. 커뮤니티에 오늘 밤에 야식으로 레시피 올려 달라는 얘기도 하는데, 면사랑을 모를 수가 없죠. 면사랑 면 중에는 냉면사리 5인분짜리, 1인분짜리 따로 포장되어 있어서 되게 좋아하고요. 육수도 되게 좋아해요. 면식범에서 면사랑이 제일 유명한 게 우동이에요. 사누끼우동이 유명해요. 저는 이건 혁명이라고 생각했어요. 처음 먹었을 때 면발이 끝내줬거든요. 면사랑은 다른 회사에 비해 항상 높은 품질로 면식범들을 만족시키는 것 같아요. 믿고 먹는 면사랑이라고 할까요?

9. '면식범' 자랑 한 마디 부탁드립니다.

면식범 회원님들 중에는 분야별로 저보다 고수인 분들이 정말 많아요. 저는 주로 냉면입니다만, 다른 면에 대해서는 깊게 알지 못하거든요. 근데 파스타 좋아하시는 분들, 라면 좋아하시는 분들, 칼국수 좋아하시는 분들 장르마다 자기가 깊게 파는 분야들이 있어요. '면식범'에는 면집 사장님들이 많이 계시거든요. 그래서 그런 공지를 올렸어요. '우리는 어차피 좋은 면 먹으려는 사람들이니까 내가 만든 면이 맛있다고 생각되면 적극적으로 여기서 홍보를 해라 그러면 우리들이 가서 진짜 그런지 한 번 봐 줄게' 그러면 사실 모두가 좋은 거거든요. 그러면 가보고 '이런 것들은 좋았다, 이거는 조금 아쉽다, 이게 좀 더 있었으면 좋겠다' 솔직하게 얘기해드립니다. 한 번은 이천에 있는 우동집 사장님이 수줍게 글을 올리셨어요. 이런 우동집을 하고 있는데 한 번씩 와서 맛을 봐달라고요. 근데 회원 분들이 몇 번 갔다 오시더니 "뭐야 무지 잘하잖아" "되게 잘하네" 해서 저도 참지 못하고 갔어요. 갔는데 서로 얼굴은 모르잖아요. 그러니까 왔다는 얘기는 안하고 조용히 먹고 와서 글을 썼죠. '이거 명불허전이더라' 그러고 나니까 그 집이 문전성시를 이루게 됐어요. 오후 세시면 재료 다 떨어져서 문 닫아야 되는 그런 맛집이 됐죠.

10. 앞으로 '면식범' 커뮤니티를 통해 해보고 싶은 것들이 있나요? 아니면 이런 커뮤니티로 만들고 싶다고 생각하신 게 있는지 궁금합니다.

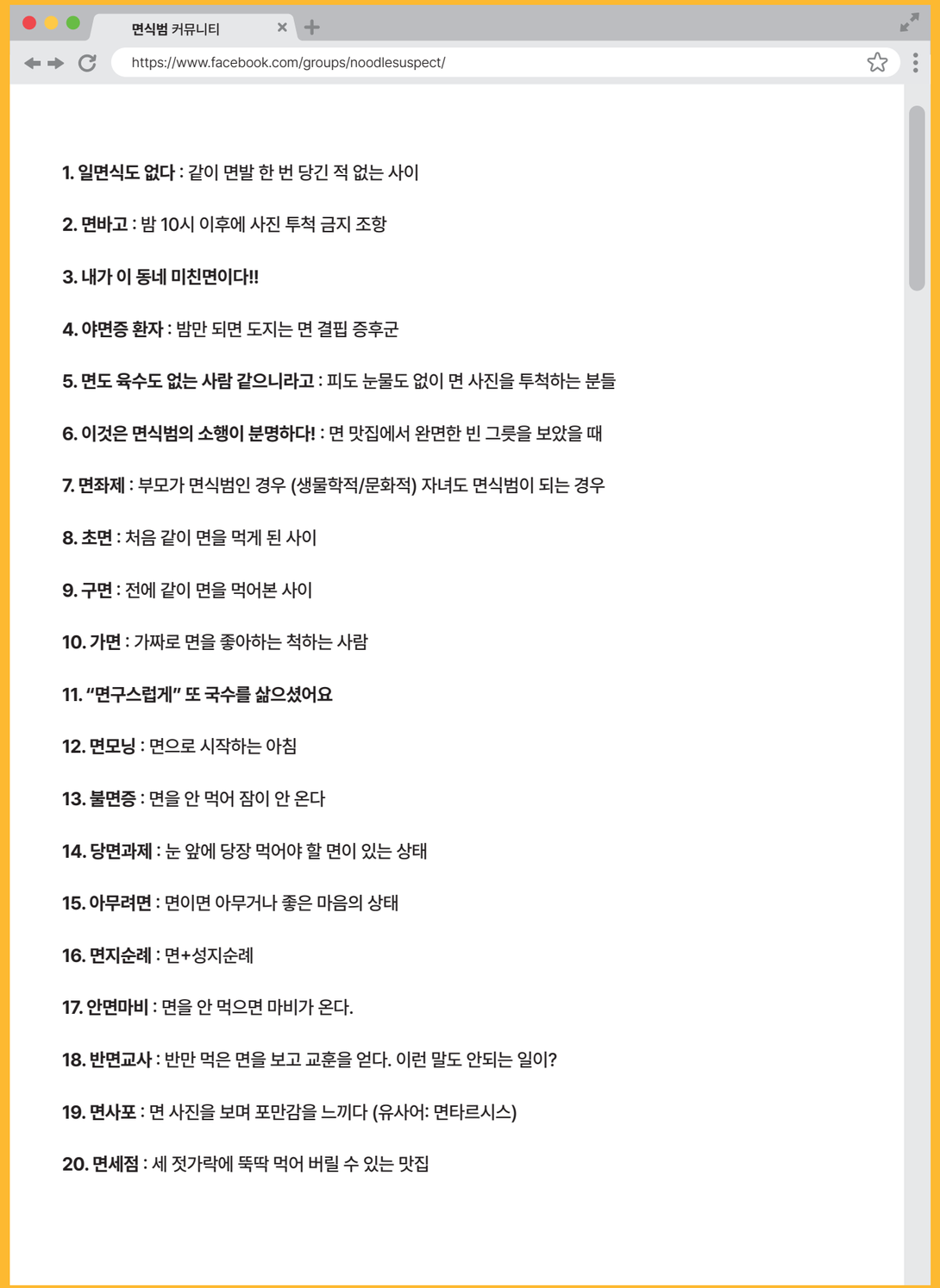
지금은 저도 직업이 있으니까 커뮤니티에 시간을 많이 쏟지는 못하거든요. 그냥 흘러가게 놔두고 있는데 계획은 있죠. 제가 기획자 컨설턴트 출신이니까 계획 같은 것들을 많이 내거든요. 우선 '면식범' 앱을 만들고 싶어요. 플랫폼에서 독립해서 독자적으로 회원들이 활동할 수 있는 앱이 하나 필요하겠다고 생각하는데 저 혼자 관리하기는 어려우니까 장르를 나누려고 합니다. 무협지로 따지면 각 장르의 장로님들을 모시는 거죠. 그리고 면 맛집에 대한 가이드 같은 것도 있겠지만, 그보다는 나의 면식 일기 같은 내가 어디서 어디 뭘 먹으며 다녔지, 뭘 안 먹어봤지, 이런 것들을 체크할 수 있도록 만들고 싶어요. 데이터가 쌓이면 각자 취향을 파악할 수 있고, 나와 맞는지도 확인할 수 있고, 신뢰 할 수 있는 거죠. 세심하게 추적할 수 있는 각 면 분야의 장로들, 즉 고수가 있으면 그 분을 지지하고 그 사람의 맛을 추구하는 추종자들이 생기겠죠. 이외에도 재밌고 무궁무진한 아이디어가 있습니다만, 언제 그 꿈을 이룰지 저도 궁금합니다.

면식범 커뮤니티 주소

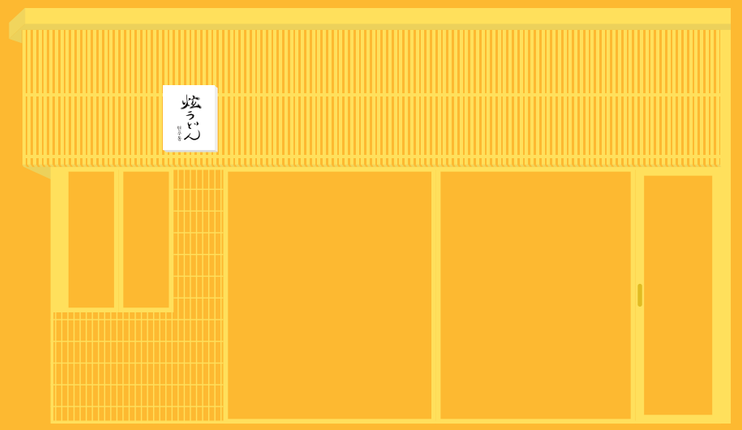
https://www.facebook.com/groups/noodlesuspect/

면식범 커뮤니티에서 부르는 용어 정리

이외에도 주옥같이 재미있는 용어가 많지만 여기까지 소개해 드리며,
다음 기회에 면 사전을 정리하여 세상을 이롭게 할 것을 약속 드린다.



炫うどん
현우동



누들 레스토랑

NOODLE RESTAURANT

서울 논현동 **현우동**

면 성지순례자의 면지코스가 될지니...

현우동을 다녀와서 할 말이 너무 많은데 막상 쓰려고 하니
면발 얘기만 하게 될 것 같다. 우동 면발의 강렬한 쓰나미가
아직도 입술에 혀에 목에 달라붙어 떨어지지 않는다.
그렇지... 이게 우동이지... 비행기 값 굳었다. 많이 시키자.

15평 남짓 작은 가게가 그야말로 꽉 찼다. 칸막이가 있는 좌석마다 사람들이 꽉 찼다.
미슐랭 빕구르망, 블루리본, 식신 스티커를 달고 "나 이런 우동이야... 알겠니?"
말을 걸듯 자랑스럽게 내걸었다. 벌써부터 면심이 폭발할 지경이다. 싸인 맛집이네...

가장 먹고 싶었던 텐뿌라붓카게우동을 시키고,
우동 맛집에 왔으니 뽀얀 우동살을 즐기기 위해 자루우동을 시킨다.
이 추운 겨울에 그렇게 차가운 면 메뉴 2개로 1차 먹방을 시작한다.
탱글한 면발은 소중하니까...

호로록 촵촵!!!! 면발 들어가는 소리, 탱글한 면발 씹는 소리... 혹시 여기가 우동천국인 것인가
차갑고 탱글한 맛에서 일본향이 나는구나! 면발이 쯔유에 빠져 들 때 내 입에는 침이 고이는구나!

차가운 면발의 행복이 1차 행진을 마칠 즈음 우리는 2차 주문을 시작한다.

"여기요!"

달달하게 조린 유부를 올린 키츠네 우동, 우삼겹과 채소가 어우러진 니꾸우동, 치킨가라아게, 돈카츠를 시켰다.

카메라 들고 찍고 1차, 2차로 주문하고 계속 맛있다고 외치는 두 사람을 보고 사장님께서 슬슬 우리 곁으로 오신다. 이럴 때 우리는 찬스를 놓치지 않는다.

"사장님이세요?" "네! 제가 박상현입니다"

"저희는 면사랑 웹진 취재차 왔습니다"

"아~~~~ 알죠! 저희랑 키츠네우동 만들었어요"

"다른 회사들도 많이 접촉해 봤는데 면사랑 만한 품질 찾기가 어렵더라구요"

"면사랑은 저희 셰프들도 인정하는 제품이에요"

역시 면사랑!! B2B 강자다운 면모를 여기서도 확인하다니. 모르는 사장님이 없네 :)

박상현 사장님께서 말씀하시길 현우동은 직접 제면을 하는데 오사카우동과 사누키우동의 중간 정도 면식감을 냈다고 한다.

오사카는 좀 부드럽고 사누키는 넘 딱딱하다고나 할까... 그래서 중간 정도의 식감을 선택했다고 덧붙이신다.

위치는 강남구 신사역 근처, 가로수길 너머 한 골목 뒤에 있다.

주소 : 서울 강남구 논현로149길 53 래성빌딩 1층
영업시간 : 11시 30분 ~ 15시 / 점심 라스트오더 14시 30분
17시 30분 ~ 21시 30분 / 저녁 라스트오더 21시 (일요일 휴무)

#일본우동 #우동맛집 #붓카게우동 # 자루우동 #현우동 #신사동현우동 #미쉐린가이드 #미쉐린맛집 #서울미쉐린빕구르망 #미쉐린우동 #블루리본우동 #블루리본맛집 #신사현우동 #논현동현우동 #자루우동 #카케우동 #키츠네우동 #면사랑맛집

'텐뿌라붓카게우동'이 쯔유 세례를 받고 있다.

NOODLE LOVERS NEWS

면사랑 뉴스

면사랑,
미식의 고장 프랑스 본격 진출!

프랑스 최대 식품 매장 '까르프' 에서 소비자 시식 행사 개최

면·소스 전문기업 (주)면사랑이 지난 1월부터 프랑스 최대 식품 매장인 '까르프(Carrefour)' 와 '르클레흐(E.Leclerc)' 에서 대표적인 가정간편식인 냉동용기면 3종과 냉동팩면 3종 판매를 시작했다. 올해 6월까지 프랑스 전역 300곳 매장으로 판매처가 확대될 예정이다. 1월 말에는 '까르프(Carrefour)' 매장에서 시식 행사를 진행하며 현지 소비자들에게 'K-noodle'을 알리기도 했다. 빠르고 간편하게 맛있는 면 요리를 즐길 수 있는 냉동용기면과 냉동팩면을 즉석에서 조리하여 제공해 큰 인기를 끌었다. 면사랑은 유튜브, 인스타그램과 같은 SNS 채널을 통해 프랑스 수출 제품을 주제로 한 푸드 콘텐츠를 선보이는 등 전 세계의 면사랑 소비자들과 활발히 소통할 계획이라고 밝혔다.

▲ 프랑스 수출용 면사랑 배너

▲ 면사랑이 지난 1월, 프랑스 최대 식품 매장인 '까르프'에서 현지 소비자 대상 시식 행사를 진행했다.

▲ '까르프(Carrefour)'와 '르클레흐(E.Leclerc)' 매장에서 판매되고 있는 면사랑 냉동용기면과 냉동팩면

냉동용기면 3종

직화짜장

떡볶이범벅

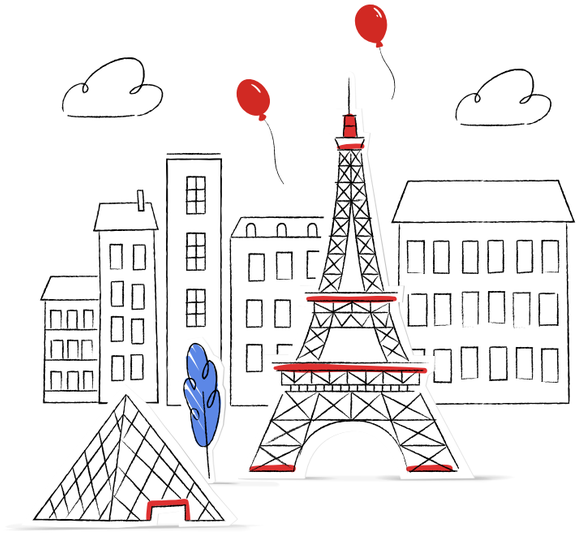
김치우동볶음

냉동팩면 3종

잔치국수

가쓰오유부우동

새우튀김우동



면사랑, 2024년 1학기 레시피북 배포

면·소스·고명이 다~ 있는 면사랑 식판

(주)면사랑이 다가오는 2024년도 1학기 개학을 맞아 '2024년 1학기 단체급식 레시피북'을 배포한다고 밝혔다. 단체급식 레시피북은 학교 등 단체급식의 특성상 다양한 면 요리를 식단에 구성하기 어렵다는 의견을 반영, 면사랑에서 지속적으로 축적 및 정리해 온 레시피를 영양사, 조리사 등 단체급식 관계자와 공유하고자 책자로 제작됐다.

레시피북에는 한중일부터 양식, 동남아식까지 세계 각국의 다양한 메뉴를 담았으며, 면사랑의 면, 소스, 고명을 활용해 쉽게 완성할 수 있는 조리법도 함께 소개한다. 면사랑은 이번 레시피북을 시작으로, 단체급식에 적용할 수 있는 새로운 면 메뉴와 면사랑만의 조리법을 담은 책자를 제작해 배포할 예정이라고 전했다. 단체급식용 레시피북은 면사랑 고객센터(1522-0621) 문의 시 받아볼 수 있으며, 온라인용으로도 제작되어 면사랑 공식 홈페이지에서 확인할 수 있다.

▲ 2024년도 1학기 단체급식 레시피북

단체급식용

투움바파스타 & 차슈돈코츠라멘 30인 세트 출시

"단체급식의 구원투수… 30인분 특식을 뚝딱!"

면·소스 전문기업 (주)면사랑이 투움바파스타, 차슈돈코츠라멘 30인 세트를 출시했다.

이번 세트제품은 인기 간편식 메뉴를 단체급식 사업장 등 B2B 사업자 대상으로 확장한 신제품이다. 투움바파스타 세트는 소스가 잘 스미고 탄력있는 식감의 페투치네 생면과 프랑스산 휘핑크림이 함유돼 풍미가 살아있는 투움바 소스로 구성됐다. 차슈돈코츠라멘 세트는 탄력있고 쫄깃한 라멘에 본고장 정통의 맛을 구현한 깊고 진한 돈코츠 육수와 차슈를 포함한 구성으로, 복잡한 과정 없이 면 요리를 쉽고 간편하게 조리할 수 있다. 특히 파스타면과 라멘은 면을 한번 삶은 후 급속 냉동해 조리 시간을 단축시켜 단체 배식에 용이하다는 장점이 있다.

급식 메뉴에 사용되는 재료를 세트 구성으로 주문 가능해 영양사들의 레시피 고민을 덜어주는 한편, 전처리된 식재료와 완제 소스가 개별 포장되어 있어 조리과정도 간소화 할 수 있다. 면사랑은 빠르게 성장하고 있는 단체급식 시장 현황에 발맞추어 다양한 메뉴를 B2B 전용으로 지속적으로 연구 및 개발할 예정이라고 밝혔다.

"바삭한 튀김옷에 엄선된 재료를 가득 담아냈어요"

면 요리와 찰떡궁합 B2B 돈까스 / 김말이 신제품 출시!

(주)면사랑이 면 요리와 함께 즐기기 좋은 돈까스와 튀김류를 선보인다. 이번에 선보이는 신제품은 국내산 돼지고기를 사용한 통등심 돈까스, 순살 돈까스 2종과 꼬마야채김말이로 바삭한 식감과 씹을수록 고소한 풍미를 살렸다.

통등심 돈까스는 두툼한 돼지고기 통등심을 사용해 육즙 가득한 맛을 즐길 수 있으며, 순살 돈까스는 과일숙성 과정을 거쳐 부드러움을 극대화했다. 돈까스는 모두 습식 빵가루를 사용해 바삭바삭한 식감을 살렸다. 꼬마야채김말이는 신선한 야채를 고소한 국산 김으로 감싸 튀겨내 풍미가 좋고 한 입에 쏙 들어오는 미니 사이즈로 다양한 메뉴에 활용 가능하다.

한편, 면사랑은 면 요리와 어울리는 튀김, 돈까스, 육가공 고명류까지 단일 공장에서 직접 개발, 엄격하게 관리해 생산하고 있다.

"고려인 동포들이 사랑이 담긴 따뜻한 한끼로 안심하고 살아갈 수 있도록"

광주 고려인 마을 노인돌봄센터 식제품 지원

면·소스 전문기업 (주)면사랑이 최근 개소한 광주 고려인마을 산하 노인돌봄센터 무료급식을 위한 식제품을 지원했다. 면사랑은 지난 1월 고려인마을을 방문해 독립투사 후손 고려인동포 거주 현황을 자세히 살펴본 후 2월부터 자사 식제품과 후원금을 정기적으로 지원하기로 결정했다. 이어 2월 6일 첫 지원물품이 고려인마을에 도착하자 광주이주 고려인동포들은 따뜻한 마음으로 노인돌봄센터 운영에 필요한 물품을 지원한 면사랑 임직원들에게 고마움을 전했다. 면사랑은 "광주정착 고려인동포들이 조국의 따뜻한 사랑을 받으며 안심하고 살아갈 수 있도록 더욱 더 관심을 갖고 지원에 앞장서 나가겠다"고 밝혔다.

30년 전통의 면·소스 전문기업 면사랑은 '남과 나누는 삶을 위해 꿈꾸고, 생각하며 정성을 다해 실행하자'는 기업 이념을 실천하고자 '면사랑 나눔회'를 운영하고 있다. 면사랑 나눔회는 직원들이 모금한 급여와 기업 기부금으로 기금을 조성해 매년 정기적인 후원과 기부활동으로 소외된 이웃을 위한 나눔 활동에 적극적인 관심을 갖고 참여하고 있다.

"한국 클래식 음악계를 이끌어 나갈
젊은 연주자를 찾습니다"

2024 ㈜면사랑 신진 유망 연주자상 공모 시작

대한민국 대표 면·소스 전문기업 ㈜면사랑이 한국메세나협회와 함께 두번째 '㈜면사랑 신진 유망 연주자상' 공모를 시작한다. 면사랑은 '어린이 동요사랑 대회' 개최부터 신진 연주자 발굴까지 음악을 주제로 소비자와 적극적인 소통에 나서고 있다. 특히 '신진 유망 연주자상'은 기업과 예술단체를 결연하는 '기업과 예술의 만남' 프로젝트의 일환으로, 최근 5년 이내 '면사랑 신진 유망 연주자상'은 최근 5년 이내 국제음악콩쿠르 피아노·관악·현악 개인 부문에 입상 경험이 있는 대한민국 국적의 15세 이상 30세 이하 연주자 중 성장 잠재력이 큰 3인을 선정한다.

선정된 3인에게는 1인당 1천만 원의 지원금을 제공, 매년 후속 심사를 통해 최대 3년간 지원한다. 지난해 첫 공모에서는 피아니스트 김도현 (2021 부조니 국제 피아노 콩쿠르 2위), 바이올리니스트 정주은 (2021 윤이상국제음악콩쿠르 2위), 첼리스트 이유빈 (2021 다비드 포퍼 국제 첼로 콩쿠르 1위)이 뽑혔다. 지원자들은 신청서와 증빙 서류를 3월 13일 오후 4시까지 제출하면 된다. 자세한 내용은 한국메세나협회 홈페이지에서 확인 가능하다.

한편, 면사랑은 본사가 위치한 충북 진천 지역 아동 및 청소년들의 음악 활동을 꾸준히 지원하고 있다. 지난 9월에는 처음으로 선정된 면사랑 신진 유망 연주자들과 함께 청소년들을 위한 오케스트라 공연을 진행하기도 했다.

제 1회 면사랑 신진 유망 연주자상 수상자

김도현
피아니스트

2021
부조니 국제 피아노 콩쿠르 2위

2021
시카고 국제 음악 콩쿠르 아티스트 부문 1위

2019
차이콥스키 국제 음악 콩쿠르 세미파이널 특별상

정주은
바이올리니스트

2021
윤이상 국제음악콩쿠르 2위

2018
서울국제음악콩쿠르 4위

이유빈
첼리스트

다비드 포퍼 국제 첼로 콩쿠르 1위

"어린이들의 순수한 동심을 키워주는 꿈의 하모니"

2024 면사랑 어린이 동요사랑 합창제 개최

(주)면사랑이 지난해에 이어 올해도 한국메세나협회, 한국초등학교합창연합회, 스테이지원과 함께 <2024 면사랑 어린이 동요사랑 합창제>를 개최한다. '어린이 동요사랑 합창제'는 동요 합창을 통해 자신을 표현하고, 배려심과 협동심을 키우는 소중한 경험을 얻으면서 동요 속에 담긴 순수한 꿈과 희망을 키우자는 취지로 마련되었다.

참가 대상은 20명 이상 60명 이내로 구성된 전국 초등학교 교내 합창단이며, 참가 신청은 3월 6일부터 6월 28일까지 면사랑 홈페이지와 스테이지원 홈페이지를 통해 진행될 예정이다. 접수일 기준으로 1개월 이내에 촬영된 5분 이내 지정곡 1곡 합창 동영상을 본인의 유튜브 계정에 업로드 한 후 해당 링크 주소를 기재하면 된다.

예선은 영상 심사로 진행되며, 결선은 10월 경 서울아트센터 도암홀에서 개최될 예정이다. 결선에서는 각 합창단별로 지정곡 1곡과 자유곡(동요) 1곡을 부르게 된다. 결선은 현장 심사로 이뤄지며 예선과 결선은 동일한 곡으로 참가 가능하다. 면사랑은 작년에 이어 올해도 결선 진출한 합창단을 대상으로 소년소녀합창단 전문 지휘자가 합창 선생님이 되어 찾아가는 마스터클래스를 진행할 예정이다.

한편, 대상 1팀에게는 상금 500만원을 수여하며, 금상 1팀, 은상 2팀, 동상 4팀에게 상금 총 1200만원이 수여된다.

누들 플래닛

세상의 모든 면(麵) 이야기
면사랑 누들플래닛 웹진

면을 사랑한다면 '구독'하세요

면사랑
Noodle Lovers