



완성된 소

소란 우유를 끓여서 만든 음식으로, 주로 약품으로써

귀족, 황족이 먹었다고 합니다. 일본에는 7세기 중반에 우유 짜는 법과 가공방법이 전해졌다는 전승이 있습니다.

소
蘇



오우미노쿠니에서 온 생소의 꼬리표



말린 도미 회

목간에서 도미는 주로 스시(鮓, 鮓)나 건어물로 등장합니다.

여기서 스시란 현재 일본에서 먹는 스시가 아닌 나레즈시라고 하는 낱생선을 소금과 밥으로 발효시킨 음식을 말합니다.

도미
鯛



도미 스시 집 꼬리표



사슴 짓갈

나라시대에는 사슴고기를 먹었다고 하는데요.

목간과 만엽집에 따르면 회나 말린 고기, 혹은 내장을 짓갈로 해 먹었다고 합니다.

사슴
鹿



사슴 고기의 집 꼬리표



목간이란?

목간이란 나무 조각에 먹으로 글자를 썼던 것으로 한국에서도 출토되고 있습니다. 나라 시대에는 공납품의 꼬리표나 일상적인 서류로서 활약했습니다. 이러한 목간들을 통해 고대인의 숨결을 생생하게 느낄 수 있습니다.



헤이조경에 어서오세요!

헤이조경은 한국의 경주와 같은 일본의 옛 도읍입니다. 헤이조경은 처음부터 새롭게 설계하여 건설했으나 경주는 오랜 시간 속에서 그 구역이 확대 및 발전했다는 차이점이 있습니다. 헤이조경이 도읍이었던 710년부터 784년까지를 나라시대라고 합니다. 중앙집권체제의 주축이었던 헤이조경에는 일본 전국에서 사람, 물자, 정보 등이 모여들었습니다. 또한 글로벌한 도시로 한반도와 중국, 멀게는 페르시아 사람도 찾아왔었습니다.



한국에서 출토된 목간들에 따르면 한반도에서는 고대에 사슴만이 아니라 가오리, 멧돼지도 젓갈로 해먹었대요. 고기 젓갈은 어떤 맛일까요?



호루시카, 32살

▶ 아..아무것도 아니에요.
 뭣?! 사슴 고기? 젓갈?
 같이 먹으러 갈래요?
 같이 먹으러 갈래요?

좋은맛

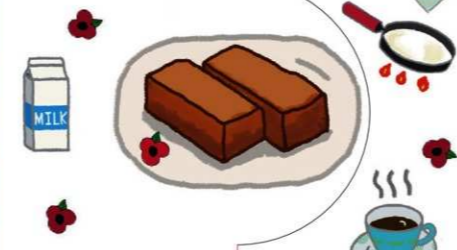
씹는 맛이 좋은 도미는 한국에서도 고급 횡감이지요.



도미는 어디에서?

도미는 초록색 지역에서 헤이조경으로 왔어요!

- (1) 우유 2L를 준비!
- (2) 우유를 프라이팬에 투하!
- (3) 약한 불에 우유를 꼭 저어가면서 약 1시간 정도 돌려주세요!



- (4) 치즈처럼 뭉치면 완성!
- (5) 식었다가 요리용 랩에 싸서 형태를 굳혀서 냉장고에!
- (6) 커피나 차와 함께 드셔 보세요!



한국과 다르게 일본은 식사 때 주로 젓가락만 쓰죠. 그런데 헤이조경 유적에서 사진과 같이 숟가락의 일부가 출토되어서 고대 일본에서도 숟가락을 썼음을 알 수 있게 되었어요. 복원한 숟가락은 전시실에서 여러분을 기다리고 있어요. 어디 있을까~요?

유니폼

복음사
 헤이조이데
 극장헤이이데



『韓国語木簡解説リーフレット』
 発行日 2021年2月28日
 発行 奈良文化財研究所
 企画編集 馬場基、藤素妍
 校 関 方国花
 印刷 大平印刷株式会社
 文化庁文化財多言語解説整備事業

白川長和堂
 白川長和堂 白川長和堂
 白川長和堂 白川長和堂