**일본의 간식 문화**

**학번: 22101630**

**이름 조영준**

**일본 간식의 어원**

일본에서 간식의 뜻은 오야쯔(おやつ)로 에도시대에 탄생한 말이다. 당시 시대를 살펴보면 에도시대에는 1일2식로 이루어져 있었기에 주로 서민들은 그 사이의 시간에 간식을 챙겨 먹었다. 이것이 무슨 상관이 있겠냐 싶겠지만 당시 일본사람들은 시간을 세울 때, 2시간 간격으로 시간을 세었다. 밤 12시에는 9개로 표시하여 2시간에 한번 씩 8개, 7개, 6개로 숫자가 돌아 낮12시에는 다시 9개로 돌아온다. 그래서 서민들이 주로 간식을 먹는 시간인 2시~4시 사이를 8개[얏 쯔시]라고 불러서 그 시간에 먹는 간식을 오야쯔(おやつ) 라고 부르게 되었다. 그리고 현대에 들어서는 다른 시간에 먹는 간식도 오야쯔(おやつ)라고 부른다.

**일본 간식의 발전과정**

고대시대에는 농경생활이 주를 이루었기 때문에 야생 열매나 과일을 간식으로 먹었다. 하지만 나라가 세워진 후 704년(문무천황시절)에 당나라의 사절로 불리는 간당사를 통해 8종의 당나라 과자와 제조법이 일본에 전해지게 되었다. 그리고 1191년 가마쿠라 시대에 본격적으로 재배 보급에 주력하게 되었고, 간식을 먹을 때에도 차와 주로 같이 먹게 되었다. 이러한 과정에서 일본사람들은 간식이 시각적으로 차와 어울리기를 원했고 아름다운 모양의 간식들이 만들어지게 되었는데, 이러한 변화가 오늘날까지 이어지고 있다.

1543년 무로마치 시대에는 포르투갈 선박을 통하여 카스텔라, 비스킷, 별 사탕의 과자가 전래되었다. 이 과자들은 일본의 과자 원료들에 있어서도 큰 변화를 가져오게 되었고 설탕 제조법 재배가 활발하게 이루어지게 되어 오늘날의 일본 간식의 많은 영향을 주었다.

에도 시대에 들어서게 되면서 과자산업이 빠르게 발전하였는데 사쿠라 모찌, 전병 등 생활에 밀착한 과자들이 많이 만들어졌다

메이지 시대에 들어서면서 서양의 문물들이 자유롭게 들어오게 되었고 그와 동시에 양과자 제조기술과 서양식 재료가 도입되면서 많은 제과 회사들이 설립되게 되어 오늘날 일본에서 인기있는 간식들의 영향을 주었다.

**일본인들이 생각하는 간식의 뜻**

일본인들은 간식을 ‘욕탕과 같은 존재’ 라고 표현하는데 그 만큼 지치고 힘들어도 간식을 먹으면 몸과 마음이 편안해지는 것으로 보고 있다. 그리고 처음 보는 사람과 이야기를 할 때에도 간식을 건네면 보다 의사소통이 원할 하게 해준다고도 보고 있다.

또한 일본인들은 간식은 인류의 평등과 세계평화에도 기여할 것이다 라고 보고 있으며 그것이 간식의 미래라고 보고있다.

**일본의 관광지와 간식**

**(1) 이누야마 시**

일본 아이치현 가장자리에 위치하고 있으며 도시 안팎에 여러 명소가 존재하고 있으며 대표적으로는 일본의 국보로 지정된 이누야마 성이 유명하다. 이누야마 시에서 파는 간식들은 디자인이 알록달록 하기에 사진으로 찍기에도 좋아서 여성들에게 인기가 많다고 한다.

**(2) 아라시야마[교토]**

일본 교토시에 위치한 지역이자 일본을 대표하는 관광지이다. 아라야시마는 벚꽃과 단풍의 명소이기에 일본 벚꽃 명소 100선 및 일본 단풍 명소 100선에 선정되었다. 아라시야마의 중심부를 흐르는 가쓰라 강에 개설되어 있는 도게츠교는 아라시야마의 상징이다. 고사리 떡이나 녹차 스위트 같은 달콤한 간식들이 많이 있는데 그 중에서도 거꾸로 뒤집어도 떨어지지 않는다는 두부 소프트 아이스크림이 유명하다.

**(3) 오카야마현**

일본 주고쿠 지방에 위치하고 있는 현(縣)이다. 도쿄와 규수를 잇는 중요한 위치에 있어서 문화산업이 일찍 발달하였다. 오카야마현의 경우 농업이 일찍이 발달하여 포도, 복숭아, 배 등의 과일들이 재배되어 과일을 주 재료로 하여 만든 파르페같은 간식들이 인기가 많다.

**일본인들이 자주먹는 간식**

**(1) 도라야키(과자류)**

밀가루, 달걀, 설탕을 사용하여 만든 스펀지 반죽에 팥 반죽을 끼워넣은 간식이다. 원래는 빵이 한 면으로만 이루어져 있었고 그 위에다가 팥 반죽을 올린 뒤 접는 방식이었는데, 오늘날의 형태는 1927년에 도쿄 우사기야에서 완성되었다.

**(2) 경단(과자류)**

구슬 모양 떡으로 찹쌀가루나 찰수수 가루 등을 반죽해 작은 크기로 동글동글하게 빚어 끓는 물에 삶아 만든다. 그 안에 팥을 넣은 뒤 꿀이나 엿물을 발라먹는 일본의 대표 간식이다.

**(3) 푸딩(과자류)**

계란, 설탕, 버터, 우유, 크림, 설탕, 향료 등을 주재료로 하여 만든 디저트이다. 과일을 다져 넣어서 만들어 먹기도 하며 다양한 맛의 푸딩들이 존재한다. 일본에서는 주로 아이들이 좋아하는 간식으로 개량 품종으로 푸딩찹쌀떡이란 것도 나오고 있다.

**(4) 파르페(과자류)**

키가 큰 유리잔에 아이스크림, 과일 등을 넣어 먹는 빙과의 한 종류이며 취향에 따라 초콜릿, 시리얼 ,견과류, 각종 시럽 등의 재료들을 추가 할 수 있다.

**(5) 전병(과자류)**

쌀가루를 쪄서 만든 반죽을 넓게 펴서 굽거나 튀겨 만든 일본의 전통 과자이다. 밀가루에 달걀과 설탕을 넣어서 만든 전병도 있어 취향에 맞춰 먹을 수 있다.

**(6 ) 멜론소다(음료류)**

탄산음료중 하나로, 탄산수에 식용 색소에서 녹색으로 착색하고 감미료로 단맛을 넣어 만든 음료이다. 이름과 달리 기본적으로 멜론의 과즙이 들어있지 않다. 맛은 감귤이나 사과맛에 가깝다고 한다.

**(7) 라무네(음료류)**

일본에서 사랑받고 있는 청량 음료. 라임이나 레몬향이 첨가되어 있으며 시원한 맛에 독특한 유리병에 담겨있어 여름에 제일 인기가 많다.

**(8) 녹차(음료류)**

차나무의 잎이나 줄기를 가공하여 만든 음료. 약간 씁쓸한 맛이 나면서 목넘김이 인상적인 음료로 현대에 들어서도 주로 마시기 때문에 편의점에서도 쉽게 구할 수 있다.