Explore Japan

한국어

Kunisaki peninsula, Usa area
Experience & farm stay guide

KYUSHU OITA

Kunisaki peninsula ,
Green tourism association

이곳 쿠니사키 반도는 현대와 고대가 공존하며, 사람과 자연이 공존하는 곳입니다.
쿠니사키 반도를 방문하여 도시에서는 찾아 볼 수 없는 일본 문화의 뿌리를 발견해 보십시오.

Itsutsuji Fudo(Kunisaki city)

쿠니사키 반도의 팜스테이에 참가하면 사람들이 영위하는 평소의 생활 가운데에 어떻게 고대 문화가 남아 있는지를 볼 수가 있습니다. 마을의 대부분은 논밭과 산들로 둘러싸여 있으며, 주민들은 자신의 토지를 경작하며 생활합니다.
수도승은 산등성이에서 염불을 외우며, 산행을 통해 걸으면서 심신을 수련합니다. 사람들은 기원을 올려 풍부한 수확과 가족의 안전을 위해 불교와 신도에 봉사하고, 자연의 혜택에 감사드립니다.

View from Mt. Tawara(Kitsuki city)

이 반도는 고대, 봉건, 근대문화의 흥미깊은 혼합물을 특징으로 합니다. 1300년전에 많은 사원이 건립되어 불교가 번창, 이 지역에 깊이 뿌리 내렸습니다. 불교와 일본 토착 신앙인 신도는 하나로 융합된 종교적실천으로 발전하여 "신불습합"이라 불리는 쿠니사키 반도의 문화기반이 되었습니다. 당신은 조각된 불상, 고대의 건축과 유니크한 축제에서 이 고대문화의 흔적을 발견할 수 있습니다. 또한 당신이 키츠키시를 방문한다면 17세기에서 19세기에 걸친 사무라이와 성하마을의 유적을 볼 수 있습니다.

Superb view

Kunisaki peninsula & Usa area

이 지역은 바다로 둘러싸여 있어서 많은 종류의 해산물을 즐길 수 있습니다. 또한 쿠니사키의 중심부는 산악지대로, 산과 바다의 다양한 식재의 혜택을 누리고 있습니다. 농가에 숙박을 하면 호스트는 신선한 야채를 제공해 주며, 쿠니사키 일대의 신선한 생선도 맛볼 수 있습니다.
쿠니사키 반도는 큐슈의 북동쪽에 위치합니다. 도쿄에서 비행기로는 약90분 소요되며 (오이타공항은 반도에 있습니다), 벳푸의 온천가나 유후인에서는 자동차로 약 1시간 거리입니다.

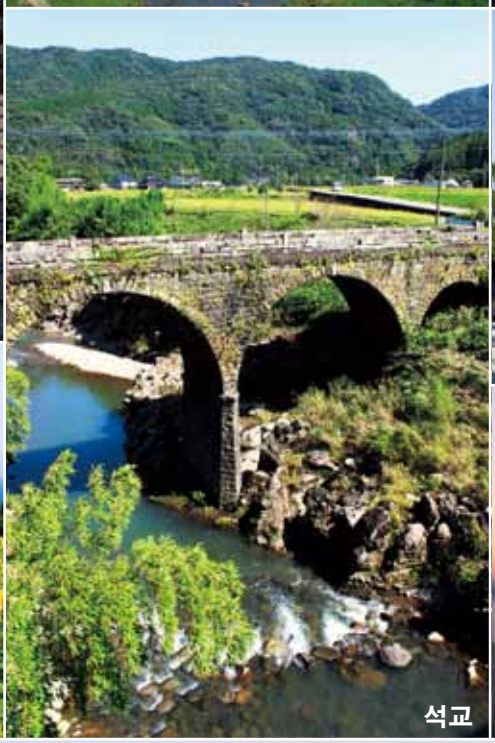
쿠니사키반도 · 우사 지역의 풍경

마타마해안의 석양

키츠키의 성하마을

강의 풍경

석조 인왕상


석교

우사신궁

꽃의 반도 나가사키바나

아지무분지의 아침안개

나타해안

팜스테이에 대하여

- 평범한 민가에 유료로 숙박할 수 있습니다.
- 야채 수확이나 공예 등 시골 농가의 생활을 체험할 수 있습니다.
- 료칸이나 호텔과는 달리 법률상 식사는 호스트와 조리하게 되어 있습니다.
  (일부 음식업 허가를 취득한 팜스테이 호스트 가정을 제외함)
- 대부분 카드는 사용할 수 없으며, 현금으로 지불합니다.
- 입욕은 근처 온천시설을 이용하는 경우가 많습니다.
- 타월이나 칫솔, 파자마 등을 준비하십시오.

예약 및 신청에 대하여

각 지역에 접수창구인 사무국이 있습니다.
모든 사무국이 영어를 할 수 있는 것은 아니지만, 메일로 문의해 주시기 바랍니다.

쿠니사키시지역
(쿠니미지역·쿠니사키지역·아키지역)

쿠니사키시관광협회 그린투어리즘 사업부
E-mail k-kunisaki@oct-net.ne.jp
URL http://www.city.kunisaki.oita.jp/oshiki/kanko/yumekikou-green.html

분고타카다시지역
(분고타카다지역·마타마지역·카카지지역)

분고타카다시 그린투어리즘 추진협의회
E-mail bungotakadagt@gmail.com
URL http://www.bungotakada-gt.com/

키츠키시 야마가지역

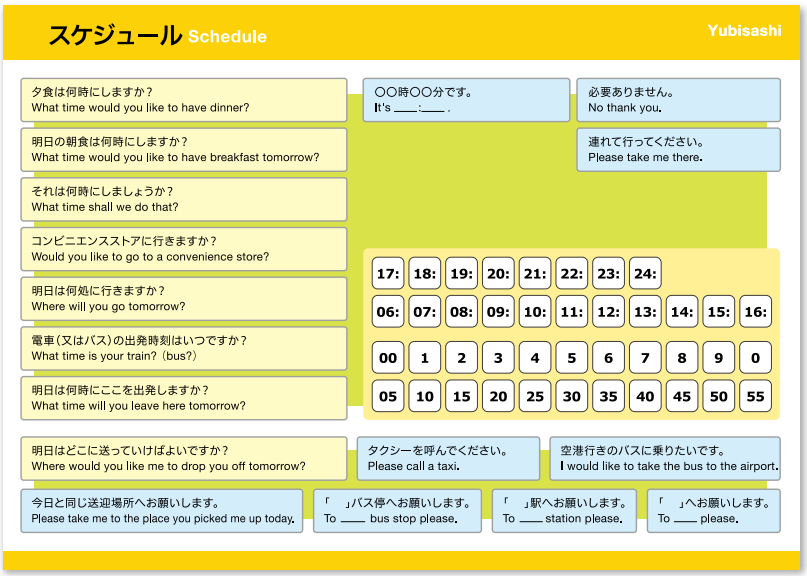
야마가그린투어리즘연구회
E-mail fumi-uno@kdt.ne.jp
URL http://www.kit-suki.com/stay/index.php?action=story&story_id=464

우사시지역 (아지무지역·인나이지역·우사지역·나가스지역)

NPO법인 아지무마치 그린투어리즘연구회
E-mail japan-ajimu-gt@basil.ocn.ne.jp
URL http://www.ajimu-gt.jp/

Yubisashi에 대하여

쿠니사키반도・우사지역의 호스트 가정에서는 고객과의 의사소통을 도모하기 위해 일본어와 외국어병기 회화 커뮤니케이션툴을 배부하고 있습니다.



쿠니사키반도 농가민박에서의 숙박

쿠니사키반도는 큐슈의 북동부에 위치, 온천으로 유명한 오이타현(특히 벳푸가 유명함)에 있으며, 사원이나 아름다운 경관을 즐길 수 있습니다. 2013년에는 농업의 중요한 장소이기 때문에 GIAHS(세계농업유산)으로 인정되었습니다.

호스트 : 카미히라씨

쿠니사키의 시골생활을 알기 위해서는 프랑스의「accueil spaysan(농가방문)」에 가까운 농가민박을 이용하는 것이 가장 좋습니다.

저는 농가민박「마루카」를 경영하는 카미히라씨 댁에서 숙박을 했습니다.

카미히라 마사요시씨와 후사코씨 부부는 농업의 경험없이 35세 때에 도쿄를 떠나서 가족과 함께 이곳 쿠니사키로 이주해 왔습니다. 부부는 도시생활의 소음이나 대량소비되는 곳에서 멀리 떨어져 한가로운 환경속에서 자녀 양육을 하기를 원하고, 자연, 제품, 사람과의 조화를 이룬 생활을 추구했습니다. 후사코씨는 글로벌 업무에 종사했기 때문에 영어를 할 수 있습니다. 따라서 사전에 일본어를 공부할 필요가 없으며, 언어의 걱정은 없습니다.

부부의 주거는 이 부근에서는 보기 드물게 건축한 지 100년 이상의 역사가 있는 전통적인 일본의 고민가입니다. 생활하기 편리하게 리뉴얼하였지만, 전통을 유지하면서 현대적인 분위기가 감돌고 있습니다. 숙박할 객실은 타타미가 깔린 일본적인 화실로 공유하는 객실과는 후스마(장지문)로 분리되어 있습니다.

전통적인 가옥에서의 숙박

부부는 일본의 맛있는 음식을 대단히 좋아하는 미식가들에게 유명한 표고버섯을 중심으로 집 주위를 비롯하여 다양한 장소에서 60종류의 야채를 재배하고 있습니다. 표고는 버섯의 일종으로 오이타현은 전국의 48%에 달하는 생산량을 자랑하고 있습니다. 그외에 후사코씨가 프랑스에서 알게 된 치즈를 만들기 위한 염소와 달걀요리를 만들기 위한 닭을 기르고 있습니다.

그리고 동물유래의 비료를 일절 사용하지 않고 재배하는 유기농 야채의 평판이 높아서 이들 안전하고 안심할 수 있는 야채는 전국의 가정에 택배편으로 직접 판매되고 있습니다.

부부는 농업을 하는 한편 농가민박에 대해서도 정성껏 접대를 하고 있으며,「마루카」에 체재하면 누구든지 마치 가족의 일원이 된 것 같이 느끼게 될 것입니다. 농가민박은 일본의 시골생활을 만끽하고자 하는 사람에게는 안성맞춤이라고 생각합니다.

후사코씨가 밭에서 갓 수확해온 신선한 야채나 첨가물 미사용 식재를 이용한 식사를 준비해 주었습니다.

저녁식사는 3종류의 생선회(문어 포함), 고기와 야채 그릴, 쿠니사키의 향토요리 단고지루였습니다. 맛있는 표고버섯과 호박 찜요리를 서비스해 주었습니다.

아침식사는 밥, 집에서 빚은 된장으로 만든 된장국, 연어구이, 녹차 등 일본의 전형적인 아침 메뉴였습니다. 생선 등의 일식을 싫어하는 사람에게는 서양식 조식의 준비도 가능합니다.

따뜻한 접대와 맛있는 식사에 더하여「마루카」에서의 체재시 빠지지 않는 것은 농작업 체험입니다. 오전6시30분, 아들인 신노스케군은 닭에게 모이를 주고, 아버지를 도와서 함께 산양을 방목지에 몰고 갔습니다. 그리고 7시10분, 스쿨버스를 타고 학교에 갔습니다.

아침식사 후, 저는 야채를 수확하기 위해 부부와 함께 밭으로 갔습니다. 아침 풍경은 아름다웠고, 후사코씨가 야채의 수확방법을 알려주었습니다.

농가민박「마루카」는 오이타공항에서 자동차로 25분, 키츠키역에서 약30분입니다. 차가 없는 경우에는 공항이나 기차역까지 마중을 나오기 때문에 사양말고 문의해 주십시오.

고민가갤러리「아지쿠라」 오이타현 우사의 예술적인 농가에서의 숙박체험

저는 고민가갤러리「아지쿠라」에 숙박했습니다. 이곳은 코시미즈 토시에씨와 남편 소우코우씨가 경영하고 있습니다. 오이타현 우사시의 시골에 있으며, 농가의 전통적인 생활체험이나 본격적인 예술을 제공해 줍니다. 그러한 것에 흥미가 있는 사람에게 있어서 최적인 곳이라고 생각합니다.

미소가 화사한 토시에씨가 우사역까지 마중을 와 주었습니다. 우리는 서로 자기소개를 하고, 그녀는 매우 친절하고 마음씨가 따뜻한 사람이어서 안심했습니다.「아지쿠라」로 가는 도중에 저는 토시에씨와 이야기를 나누면서 여러가지에 대해서 알게되었습니다. 그녀는 후쿠오카 출신으로 4년전에 우사에 이주하여 현재는 시골생활을 만끽하면서 인생을 즐기고 있습니다.

다양한 야채와 감

「아지쿠라」는 레스토랑, 갤러리, 숙박시설로서 여러가지 역할을 담당하고 있습니다. 두 채의 건물이 복도로 연결되어 있으며, 매우 크고, 넓습니다. 집안으로 들어서자 소우코우씨가 저의 도착을 기다리고 있었습니다. 타인의 집안으로 들어갈 때는 "실례합니다"라고 예의바르게 인사를 합니다. 부부는 저에게 "어서오세요", "어서 안으로 들어오세요"라고 정중하게 인사를 했습니다.

집안을 안내받은 후에 쉬고 있자 갑자기 토시에씨가 농작업할 때 입는 옷차림으로 나타났습니다. 저는 내밀어준 햇빛가림 모자와 장화를 착용하고 뒤를 따라 갔습니다. 그녀의 모습을 보고 야채 수확작업을 하는데 오랜 시간이 걸릴 것이라고 예상했습니다.

문득 매트를 보자 대나무 막대가 있었습니다. “근데, 이건 뭐지?”라고 생각했지만, 물어보지는 않았습니다. 그녀는 그 대나무 막대를 사용하는 법과 공작 방법을 알려주었습니다. 함께 만드는 사이 우리는 인생, 여행, 문화의 차이에 대하여 더구나 최근에 아이들이 항상 휴대폰에만 열중하여 이러한 자연을 즐기는 소박한 생활을 즐기지 못한다고 한탄하기도 했습니다.

이윽고 아름다운 수제 젓가락이 완성되어서 선물로 받았습니다. 저는 단지 1시간이었지만, 단순히 젓가락을 만들 뿐만 아니라 많은 귀중한 경험을 했습니다. 그 가운데 하나는 시간을 느긋하게 들여서 그 과정을 즐기는 일이었습니다. 허둥대면 그때까지의 작업 전부가 엉망이 되어버리고, 손가락에 상처를 입거나 하는 위험도 있기 때문입니다.

잠시 휴식을 취한 후에 2군데 갈 곳을 제안하여 어느쪽 한곳을 선택하라고 했습니다. 센토(대중욕탕)의 실내탕 혹은 경치를 즐기는 노천탕입니다. 전통적인 일본다움을 경험하고 싶다면 노천탕을 추천합니다. 입장료는 350엔이며, 간식, 음료, 아이스크림을 판매하고 있었습니다. 사진촬영은 허가되지 않습니다. 노천탕에서는 느긋하게 피로를 풀 수 있으며, 도시 생활속의 스트레스가 열탕과 함께 녹아버리는 듯한 기분이었습니다. 공기는 신선하고 자연으로 둘러싸인 곳으로 “최고!!”라고 마음속으로 외쳤습니다. 친절한 토시에씨는 제가 맘껏 릴랙스할 수 있도록 충분히 시간을 주었습니다만, 저는 그녀를 너무 기다리게 하고 싶지 않아서 빨리 나와 함께 집으로 돌아가기로 했습니다.

집에 도착한 후 갤러리를 견학했습니다. 발을 들여놓는 순간, 감동했습니다. 부부는 예술이나 골동품을 소중히 하고 있었습니다. 그중에서도 토시에씨가 만든 테이블, 의자, 골동품, 사진, 랜턴 그 모든 것이 예술적이며 아름다운 것 뿐이었습니다. 특히 1926년~1989년에 걸친 쇼와시대의 정겨운 추억이나 아이디어에 입각하여 방문객이 릴랙스할 수 있는 작품을 모아서 힐링 공간을 만들었던 것입니다.

토시에씨가 손수 만드는 저녁식사는 매우 맛있었고 바지락 된장국, 현지산 닭고기 숯불구이, 제가 수확한 가지나 피망 바베큐, 여주볶음, 문어 마리네, 달걀찜 등으로 릴랙스할 수 있었습니다.

「아지쿠라」에서의 홈스테이 체험은 부부의 따뜻한 접대에 의해 옛부터 알고 지내는 지인같기도 하며, 우리집에 있는 듯한 기분으로 편안하게 지낼 수 있었습니다.

저는 일본의 농가 생활이나 일본의 접대를 경험하고 많은 것을 배우고, 기대이상의 것을 얻었습니다. 일본의 예술, 훌륭한 요리나 서비스등, 평생 잊을 수 없을 것입니다. 독자 여러분도 저와 같은 체험을 할 수 있기를 바랍니다.

논으로 둘러싸인 분고타카다의 민가에서의 숙박

많은 외국인은 도쿄에서는 대도시의 활기를, 교토에서는 많은 사원을 방문한 경험이 있을 것입니다. 그리고 그에 더해 일본의 새로운 곳을 발견하고자 하는 기분이 들 것임에 틀림없습니다. 그러한 사람에게 추천하고 싶은 곳이 일본에서 3번째 큰 섬인 큐슈의 북동쪽에 위치하는 오이타현의 분고타카다입니다. 9월 어느 주말, 산과 논으로 둘러싸인 농촌에 사는 농가의 코우노씨 부부가 경영하는「오후지」에서 즐거운 체험을 했습니다.

우사역까지 코우노씨가 마중을 와 주었습니다. 「오후지」까지 차로 30분 걸렸습니다만, 숨을 멈출 정도로 아름다운 경치를 바라보면서 드라이브를 겸했기 때문에 짧게 느꼈습니다. 산위에는 키가 큰 나무가 뻗어있으며, 오후 햇살이 내리쬐는 논은 황금빛으로 빛나고 있어서, 몇번이나 사진촬영을 위해 멈춰서면서 향했습니다.

전통적인 가옥

타타미와 후스마(장지문)

「오후지」는 아름답고 큼직한 일본의 전통가옥이었습니다. 목조로 지은 지 120년 대대로 이어져 왔다고 합니다. 신발을 벗기 위한 입구인 현관, 타타미 바닥의 방, 미닫이문, 신과 조상님을 모시는 불단, 그리고 푹신푹신한 이불 등, 일본가옥의 특징을 살린 독특한 습관이나 관습등에 접할 수 있었습니다.

부부는 차가운 녹차와 케이크를 대접해 주었습니다. 양쪽다 70대로 영어를 할 수 없었기 때문에 저는 일본어를 연습하고, 상상력을 발휘하여 말의 의미를 이해하는 좋은 기회가 되었습니다. 우리는 지금까지의 서로의 인생이나 사고방식 등에 대하여 의견교환을 하거나, 웃거나 하는 등 서로를 보다 깊이 알기위한 티타임이 되었습니다.

오후에 코우노씨가 밭에서 가지 수확을 도와줄 것을 제안했습니다. 결실의 가을이므로 밭에는 많은 야채가 열려 있었습니다. 사전에 농작업에 적합한 복장을 준비할 필요가 있습니다. 9월에는 아직 막바지 더위가 남아 있어서 선크림이나 모기에 쏘이는 것을 방지하기 위해서 긴팔옷을 입을 것이 의무입니다. 그의 아내는 저에게 긴팔의 귀여운 보라색 앞치마를 빌려주시고 "잘 어울리네요"라며 칭찬해 주었습니다.

코우노씨는 잘익어서 윤기나고 아름다운 가지의 선별 방법을 가르쳐 주었습니다. 수확작업은 상상 이상으로 어렵고, 딱 적당한 크기의 가지를 선별하기 위해 밭에서는 끊임없이 서거나 앉거나를 반복하지 않으면 안되었습니다.

열심히 수확한 후에는 행복이 기다리고 있습니다.「오후지」에는 일본식의 목욕탕이 있으며, 릴랙스할 수 있었습니다. 입욕시 매너로 42도의 온수에 잠기기 전에 샤워를 할 필요가 있습니다.

목욕을 마치고 거실에 나오자 맛있어 보이는 요리의 냄새가 풍겨왔습니다. 테이블에는 밭에서 수확한 야채를 중심으로 한 맛있는 요리가 저를 기다리고 있었습니다. 야채튀김, 토마토 스크램블에그, 야채달걀찜, 후라이드치킨(카라아게), 스프 등, 그 어느것도 일본에 와서 지금까지 먹어본 적이 없을 정도의 좋은 맛이었습니다. 우리는 저녁식사를 함께 하면서 TV프로그램 이야기를 하거나 많은 수다를 떨면서 마치 코우노씨 가족의 일원이 된 것같은 기분이 들었습니다. 배가 불렀지만, 식사가 끝나갈 무렵 현지의 자랑인 밥이 나왔습니다. 프랑스의 쌀과는 전혀 달라서 밥만으로도 충분히 맛있게 먹을 수 있어서 정말 깜짝 놀랄 정도로 감동했습니다.

취침하기 전에는 이부자리 준비를 도왔습니다. 저는 2장의 까는 이불과 5장의 덮는 이불로 깊은 숙면을 취할 수 있어서 멋진 밤이 되었습니다.

다음날 아침 눈을 뜨자 전통적인 일본의 아침식사가 준비되어 있었습니다. 메뉴는 밥, 된장국, 연어, 생야채, 볶음메밀국수, 그리고 어제 수확한 구운 가지에 된장이 곁들여져 있었습니다. 지역의 산책이나 방문활동을 하기 위해서는 아침부터 충분히 식사를 하고 힘을 비축해두지 않으면 안됩니다.

「오후지」에 가기 위해서는 도쿄에서 오이타행 비행기를 이용합니다. 소요시간은 1시간45분입니다. 오이타공항에서 벳푸행 버스에 승차하고 벳푸역에서는 열차로 우사역으로 향합니다. 그리고 역까지 코우노씨가 마중나와 주고, 집까지 데려가 줍니다.

쿠니사키 반도로 여행하는 동안에 매우 따뜻한 접대를 해 주신 키츠키 인근의 농가 민박에서 숙박

나카야마가는 쿠니사키반도의 키츠기시 북서쪽에 위치하는 산악지대에 있으며, 누구나가 시골을 체험할 수 있는 "그린투어리즘"이나 "에코투어리즘"을 추진하고 있습니다. 이번에는 일본의 농가 생활을 체험할 수 있는 베드&블랙퍼스트 (1박조식)인 농가민박의 사토씨 댁에 숙박했습니다.

사토씨 댁은 표고버섯, 벼농사, 양파재배를 하면서 쾌적하게 지내고 있으며, 저는 여러가지 라이프스타일을 흥미 깊이 관찰했습니다. 그들이 향하고 있는 목표는 대부분 자급자족 생활이며, 그 때문에 다양한 종류의 야채나 과일을 재배하고 있습니다.

오이타현에서 표고버섯의 생산량은 일본의 48%를 점유하고 있으며, 이곳에서는 표고버섯 원목재배가 행해지고 있습니다. 산간의 잡목림을 이용하여 균(종균)을 박아넣은 원목 기둥이 줄지어 있어서 마치 목제벽처럼 보였습니다. 종균 덕분에 화학적인 방법을 더하지 않고 표고버섯은 차례차례로 성장하고 있었습니다.

표고버섯 재배방법은 다음과 같습니다.
종균(번식재료) ;재배에 필요한 손질
종균작업; 균의 조절
마지막으로 수확과 포장
표고버섯은 신선한 것이 판매되고 있습니다만, 수확량이 많을 경우는 건조시켜 건표고버섯으로 판매합니다. 특히 봄은 수확량이 가장 많은 전성기입니다.

또한 주식인 벼농사도 행하고 있으며, 그 쌀은 된장 빚는데도 이용되고 있습니다. 금방 지은 밥의 제일 처음 담은 밥은 조상님께 드리기 위한 불단에 올립니다.

저는 체재중에 현지산 땅콩으로 만드는 두부레시피를 배웠습니다. 우선 땅콩을 가볍게 찔러서 땅콩씨 주위의 얇은 껍질을 제거합니다. 물에 몇시간 담근 후에 생긴 액체인 식물성밀크를 천으로 걸러 줍니다. 이것에 갈분을 더하여 걸쭉해질 때까지 점차 가열합니다. 마지막으로 금형틀에 부어서 적어도 12시간은 냉장고에서 식히면 완성됩니다.

그들에 따르면 콩으로 두부를 만들 경우 재료를 버리는 것 없이 모두 다 이용한다고 합니다. 왜냐하면 콩을 짠 뒤에 나오는 콩비지로 쿠키를 굽기도 합니다. 또한 조식으로 집에서 담근 된장으로 만든 된장국에 수제 유즈코쇼가 곁들여져 있었습니다.

곶감만들기도 즐거웠습니다. 가을에 일본의 시골에 간 적이 있는 사람이라면 감커튼이 생각나지 않을까요. 집 정면에 있는 감나무는 이 집에서 특별한 존재로 보였습니다.

곶감을 만들 때는 우선 껍질을 벗겨서 끓는 물에 몇 초 동안 넣고, 2주간 건조시킵니다. 그러면 농축된 천연의 단맛이 자랑인 아름다운 곶감이 완성됩니다. 저는 하나 하나 끈기있게 껍질을 벗기고, 꼭지와 나뭇가지를 부분적으로 보존하여 로프에 묶어서 한줄로 연결하여 집 뒷편의 창고에 수직으로 매달아 두었습니다.

일본의 자급자족과 농촌생활의 경험에 더하여 우리는 매일의 일, 각자의 문화, 가족, 여행, 정치, 현재의 환경문제까지 다양한 화제에 대하여 대화를 나누었습니다. 실제 지구온난화는 직접적인 영향을 미치고 있는 것으로, 약15년전에 촬영된 사진에서도 알 수 있듯이 표고버섯 생산량은 최근 감소경향에 있습니다.

사토씨 가족은 일본어밖에 할 수 없지만, 그들은 과거에 영어를 말하는 사람의 호스트가 되는 등 인도네시아에서 온 여자아이는 1년 동안이나 지냈다고 합니다. 또한 정기적으로 도시에 사는 고교생을 받아 들여서 시골에서의 생활을 소개하는 활동도 하고 있습니다.

저녁식사 후에는 현지의 온천을 안내해 주는 등, 제가 즐겁게 지내도록 최대한의 노력을 해 주었습니다.

돌아갈 때 제가 수확한 자가재배 생표고버섯 외에 작은 호박과 곶감을 선물로 받았습니다.

농가민박의 체재에 관한 상세한 점은 「야마가 그린투어리즘」웹사이트(일본어)를 이용바랍니다. 게스트의 메일주소로 예약할 수 있습니다.

정겨운 일본의 전원풍경과 멋진 불상을 만나는 여행

미치노에키 무사시

오이타공항의 바로 근처에 있으며, 현지에서 수확한 식재로 만든 식사를 맛볼 수 있습니다.
관광택시: 3시간 약12,000엔
(택시회사에 따라 다릅니다.)

쿠마노마애불에는 도깨비가 하룻밤에 만들었다고 전해지는 99계단의 돌계단을 올라갑니다.

쿠마노마애불

국내최대급 규모의 마애불
지금부터 천년 가까이 이전에 만들어졌다고 전해집니다.
(좌) 부동명왕 8m
(우) 대일여래 6.7m

참관료: 300엔

후키지오도 불당(국보)

후키지 절은 헤이안시대에 우사신궁 다이구지의 우지데라 절로 개창한 유서깊은 사찰입니다.
그중에서도 아미타당(후키지오도 불당)은 일본 3대 아미타당의 하나로 꼽히며, 현존하는 큐슈에서 가장 오래된 목조건축물입니다.

참관료: 300엔

마키노오도 불당

마키노오도 불당에서는 11체의 박력넘치는 목제불상을 참관할 수 있습니다.

참관료: 300엔

후키지 절 앞의 주차장에 호스트인 타시부씨가 마중나와 주었습니다.

분고타카다

체험 & 팜스테이

거실의 식탁은 "호리고타츠"로 되어 있어서 발을 내리고 편안히 앉을 수 있습니다.

①②③자택 근처에 있는 밭에서 석식과 조식으로 먹을 야채를 수확합니다.
④만두빚기(무슬림인 사람도 먹을 수 있도록 돼지고기는 넣지 않습니다.)
⑤⑥염주알을 이용한 팔찌만들기

호스트패밀리 타시부씨와 함께

P-로터스 타시부

주소: 오이타현 분고타카다시 오다와라1195
전화·FAX: **0978-22-3336**
요금: 8,950엔(숙박·2식·체험)
※온천입욕료는 미포함입니다.
숙박 객실: 화실(타타미방/2실)
애완동물 : 키우지 않습니다.
특징: 40종류 이상의 야채를 재배하고 있습니다.

쇼와노마치는 분고타카다시 중심부에 있는 지금부터 약60년전 쇼와시대의 마을경관을 재현한 지구입니다.

Information

분고타카다시 공식관광사이트
https://www.showanomachi.com/en/
분고타카다시 팜스테이가이드
http://bungotakada-gt.com/english

모델 코스

1일째

- **11:15 출발** — **벳푸키타하마앞**
  - 에어라이너·공항버스
- **12:00도착** — **오이타공항**
  - 도보
- **12:05 도착** — **미치노에키 무사시에서 점심식사**
- **13:00 출발** — **관광택시와 합류**
  - 택시
- **13:50 도착** — **쿠마노마애불 (60분)**
- **14:50 출발**
  - 택시
- **15:00 도착** — **마키노오도 불당 (30분)**
- **15:30 출발**
  - 택시
- **15:40 도착** — **후키지 절 (30분) 호스트와 합류**
- **16:10 출발**
  - 자가용차
- **16:30 도착** — **농촌민박체험**
- **18:00** — **온천**

2일째

- **08:00** — **아침체조**
- **09:00** — **수제 조식**
- **10:00 출발**
  - 자가용차
- **10:30 도착** — **분고타카다 쇼와노마치 (2시간)**
- **13:34 출발** — **분고타카다 버스터미널**
  - 다이코호쿠부 버스 우사역행
- **13:43 도착** — **JR우사역**
- **13:57출발**
  - JR소닉 23호 오이타행
- **14:27 도착** — **JR벳푸역**

키모노를 입고 옛 일본으로 타임슬립

키모노 차림으로 마을을 산책하면 공공 관광문화 시설의 입장료가 무료이며, 시내 가게에서 식사할인, 기념품 선물증정 등 기분좋은 서비스를 받을 수 있습니다.

JR키츠키역에서 성하마을로 가는데는 오이타교통 버스가 편리합니다.
"키츠키버스터미널행"을 타고 종점에서 하차

키츠키버스터미널에서 성하마을로는 도보로 약5분정도

렌털 키모노 와라쿠엔에서는 300벌의 키모노 중에서 마음에 드는 색상과 무늬를 선택할 수 있습니다. 또한 키모노를 입혀주는 키츠케도 해 줍니다.
렌털요금 / 3000엔
영업시간 / 10:00~16:00

토마야
에도시대에 창업한 노점포 토마야에서 다도 체험

키츠키성
키츠키성에서는 갑옷의 시착 체험을 할 수 있습니다.

키츠키

체험 & 팜스테이

"카테노 이에"는 지은지 80년된 고민가를 리노베이션한 분위기 있는 집입니다.

①호스트 마츠모토씨
②장작패기 체험
③④가마솥으로 밥짓기 체험

카테노 이에

주소/ 오이타현 키츠키시 야마가마치 노하라 646
전화/**050-1501-9517**
E-mail / info.katenoie@gmail.com
https://www.katenoie.com/
숙박 객실 : 양실, 화실(타타미방)
애완동물 : 개 (옥외)
특징: 일상적인 영어회화는 가능합니다.

모델 코스

1일째

10:56 출발	JR벳푸역
닛포혼선 상행선	
11:20 도착	JR키츠키역
11:22 출발	키츠키역앞 버스정류장
오이타교통 버스	
11:35 도착	키츠키버스터미널
도보	
11:40 도착	렌털키모노 와라쿠안
성하마을을 키모노를 입고 산책(약2시간)	
16:15 출발	키츠키버스터미널
오이타교통 버스 키츠키역행	
16:31 도착	키츠키역앞 버스정류장
16:39 출발	JR키츠키역
닛포혼선 상행선 야나기가우라행	
16:47 도착	JR나카야마가역 호스트와 합류
자가용차	
17:00	농촌민박체험

2일째

08:00	수제 조식 농촌민박체험
10:20 출발	
자가용차	
10:30 도착	JR나카야마가역
10:34 출발	
닛포혼선 하행선 코자키행	
11:24 도착	JR벳푸역

Information

키츠키시 공식관광사이트
http://www.kit-suki.com/

팜스테이가 있는 지역으로의 교통편

▶ 신칸센이나 JR을 이용하는 경우

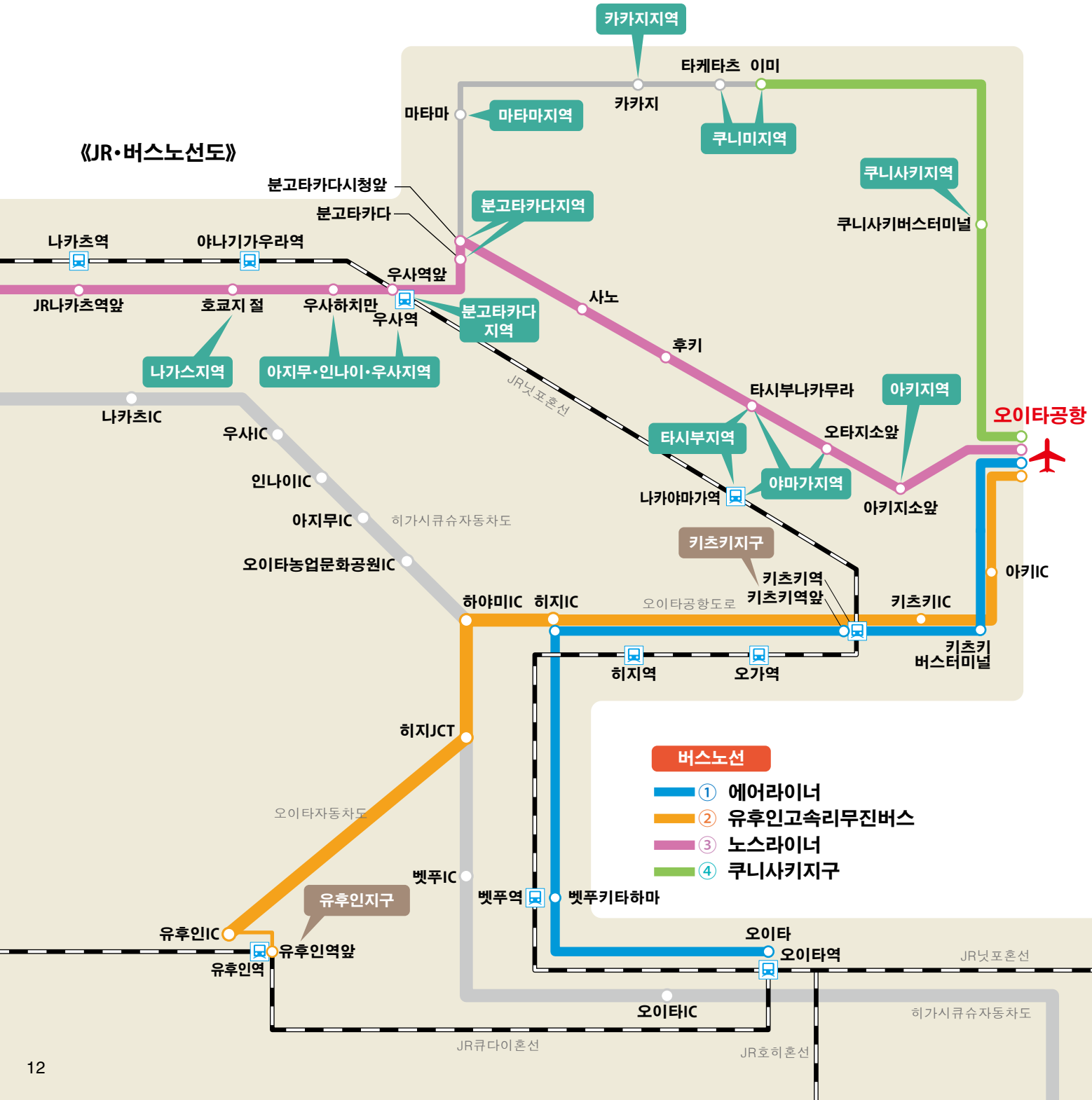
JR코쿠라역에서 닛포혼선(하행선)으로 환승하십시오.

- 우사시지역으로는 JR야나기가우라역 또는 JR우사역에서 하차
- 분고타카다시지역으로는 JR우사역에서 하차
  우사역앞 버스정류장에서 다이코호쿠부 버스"이미행" 또는 "분고타카다행"으로 환승
- 쿠니사키시 쿠니미마치지역으로는 JR우사역에서 하차
  우사역앞 버스정류장에서 다이코호쿠부 버스 "이미행"으로 환승
- 키츠키시 야마가지역으로는 JR나카야마가역에서 하차

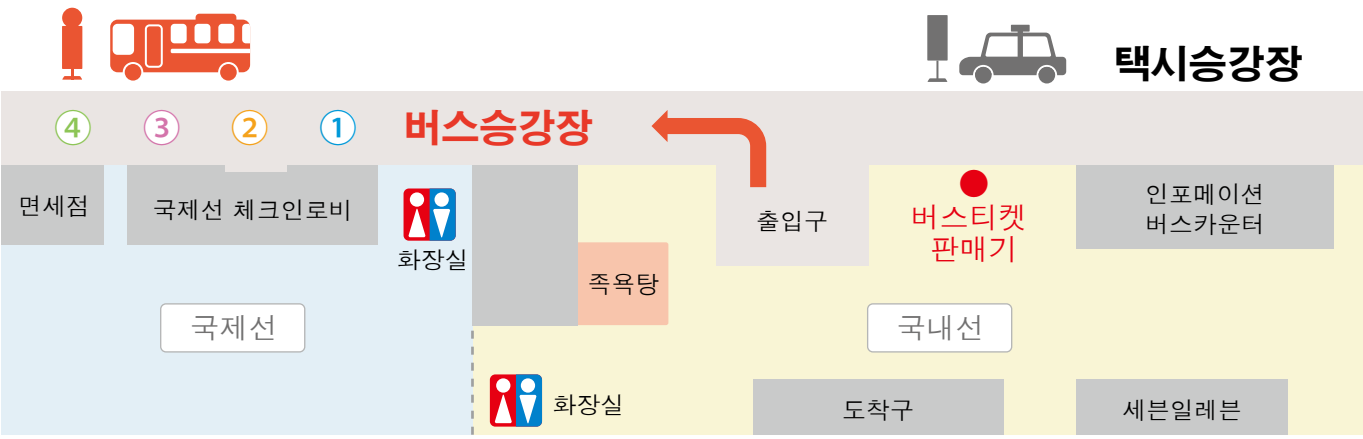
우사역앞 버스정류장

우사역

《JR·버스노선도》



오이타공항에서 각지로의 이동은 공항리무진버스가편리합니다.



도착구를 나와서 정면 오른쪽에 있는 발권기에서 사용언어를 선택하시고, 터치패널의 화면 안내에 따라서 버스티켓을 구입하십시오.
※오른쪽 끝의 발권기가 신용카드(VISA , MasterCard , AmericanExpress , JCB) 대응가능한 발권기입니다.
※3일간(또는 4일간) 큐슈의 버스가 자유승차 가능한『ＳＵＮＱ패스』는 버스카운터에서 구입할 수 있습니다. 지불수단은 현금만 가능합니다.

우사지역•키츠키시 야마가지역•분고타카다시지역으로는 "노스라이너"가 편리합니다. 버스티켓을 구입하신 후 ③번 버스승차장에서 "Nakatsu sta.(나카츠역앞)" 표시의 빨간색 버스에 승차하십시오.

버스티켓 판매기화면

노스라이너 운임과 시각표 (2018년 3월)

오이타공항 출발	타시부나카무라 1,100엔	분고타카다 1,350엔	우사역앞 1,550엔	우사하치만 1,550엔
10:30	11:06	11:24	11:32	11:38
12:55	13:31	13:49	13:57	14:03
16:40	17:16	17:34	17:32	17:38
18:50	19:26	19:44	19:52	19:58
	분고타카다시 타시부지역 키츠키시 야마가지역	분고타카다시 중심부지역		우사시지역

- 쿠니사키지역으로는 노선버스 ④번 승차장에서 노선버스"쿠니사키행"을 이용하십시오. 쿠니사키버스터미널에서 시내 각지로 환승을 할 수 있습니다.
※편수가 적은 노선이 있으므로 주의하십시오.
- 오이타시, 벳푸시로는①•②번 승차장에서 공항특급버스"에어라이너"를 이용하십시오.
- 유후인역앞으로는 ③번 승차장에서 고속경유 논스톱버스를 이용하십시오.

교통편

비행기

도쿄 (하네다)	1시간30분 (14편/일)	오이타공항 (ANA·JAL·SNA)
도쿄 (나리타)	1시간40분 (1~3편/일)	오이타공항 (Jetstar)
오사카 (이타미)	1시간 (7편/일)	오이타공항 (ANA·IBEX·JAL)
나고야 (추부)	1시간5분 (2편/일)	오이타공항 (IBEX·ANA)
서울 (인천)	1시간35분 (4편/주)	오이타공항 (t'way)

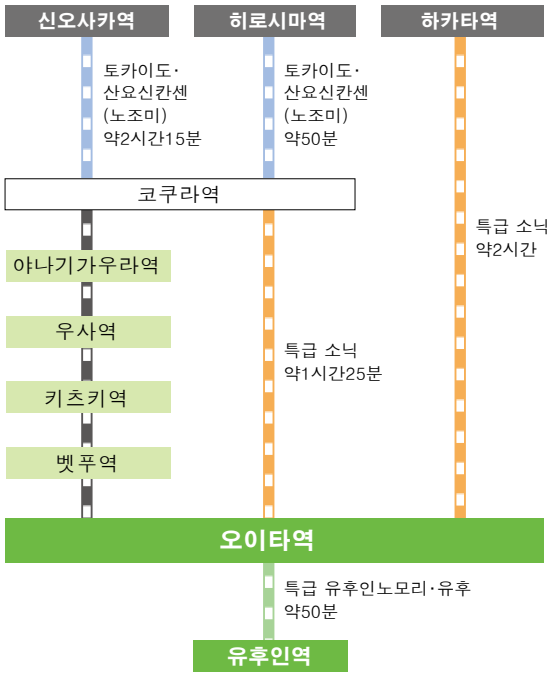
버스

오이타공항	노스라이너 (4편/일)	분고타카다·우사·나카츠
	유후인고속리무진버스 (6편/일)	유후인
	공항특급버스 에어라이너 (40편/일)	벳푸·오이타
후쿠오카공항	토요노쿠니호 (16편/일) 2시간15분	벳푸(키타하마)

페리

오사카	페리 선플라워 (1편/일) 11시간50분	벳푸
코베	페리 선플라워 (1편/일) 11시간20분	오이타
토쿠야마	스오나다페리 (5편/일) 2시간	타케타츠
야와타하마	우와지마운유페리 (6편/일) 2시간45분	벳푸

JR



쿠니사키반도·우사지역 농산어촌 투어리즘추진협의회

〒870-0029 오이타현 오이타시 타카사고마치 2-50 OASIS히로바21(3F) 공익사단법인 투어리즘 오이타(내)

Tel **097-536-6250** Fax **097-536-6251** E-mail **tourism@we-love-oita.or.jp**