

大牟田市

출판 오무타시 관광과 (+81)944-41-2750 2024.3
<https://one-plate.city.omuta.lg.jp/>



오무타
에서
가장
빛나는
매력



대장장이 시로 쿠니미츠 카타나 토쇼

텐타 미즈요 미이케, 헤이안 시대 오무타의 미이케에서 검을 만드는 대장장이로,

일본의 국보 5대검중 한 자루인 오텐타를 만든 인물이다
에도 시대(약1603년- 1868년)에 야나가와 씨를 위해
이상적으로 검을 만들었던 대장장이 "쿠니미츠 시로". 1939
년에는 "전국 검시 대회"가 열렸고, 쿠니미츠 시로는 "일본
제일"이라는 칭호를 얻었습니다.

현재는4명의 대장장이들이 칼을 만드는 것뿐만 아니라
그들의 기술과 양식을 활용한 칼을 만들고 있습니다.

시로 쿠니미츠
105-1 쿠라나가, 오무타 시
(+81)944-58-1340



체험 평생을 사용할 칼 만들기

대장장이의 기술과 헌신으로 가득 찬 뛰어난 날카로움으로 평생 사용할 수 있는 나만의 독창적인 주방용 칼을 만들어보는 건 어떨까요?

예약	1 주 일전
휴무일	매월 3주차 화, 수, 목
정원	5 인 (최소인원 2인)
소요시간	약 5시간 (휴식을 포함)
가격	35,000 엔 *체험비와 주방용 식칼비용
대응 언어	일본어만(번역 앱 등을 이용해 주세요)

시로 쿠니미즈
105-1 쿠라나가, 오무타 시
(+81)944-58-1340





체험 일본도를 사용한 절단 체험

-단 하나뿐인 칼날의 감각-

평소에는 만져볼 수도 없는 일본도를 체험할 수 있습니다.
다다미를 감싼 채로 뿔가를 자르는 체험입니다.

대장장이가 직접 칼 다루는 법을 가르쳐 주며, 칼날의 놀라운 감각으로 전에 없던 짜릿함을 느낄 수 있습니다.

또한 실제로 검이 만들어지는 공방을 견학하고 검이 만들어지기까지의 과정에 대한 설명도 들을 수 있습니다. 3명의 장인이 활약하는 오무타에서만 경험할 수 있는 특별한 체험입니다.

예약	1 주 일전
휴무일	매월 3주차 화, 수, 목
정원	10 인 (최소인원 3인)
소요시간	1시간
가격	12,000엔 * 3 인기준 가격, 4인이상부터 인당 4,000
대응 언어	일본어만(번역 앱 등을 이용해 주세요)

시로 쿠니미츠 105-1 쿠라나가, 오무타 시 (+81)944-58-1340



▲ TACHI - Miike ju SHIRO KUNIHARU saku



전통예술 카르타

오무타는 일본 카르타의 발상지입니다. 미이케 카르타 역사 박물관은 가장 오래된 '텐쇼 카르타'를 복원한 것을 포함하여 약 12,000점(소장물품 수 일본 제일)을 소장하고 있습니다. 오무타에 대한 연구와 역사 자료 전시, 지역 및 기타 장소에 대한 연구와 학습을 하기 위한 최적의 장소입니다.

영업시간 10:00-17:00
휴무일 매주 월요일, 매월 목요일(월요일이 공휴일의 경우 영업)
입관료 무료

三池カルタ・歴史資料館
미이케 카르타, 역사 박물관
2-2-3 타카라 자카 마치, 오무타 시
(+81)944-53-8780





전통예술 오시바나 (압화공예)

오무타는 아름답고 시들지 않는 압화 기술을 발전시켜 '압화 문화'의 본고장이라고도 불립니다. 오무타의 압화 장인 스기노 노리오와 그의 아버지 스기노 토시유키가 그 기술을 정립했습니다. 오무타에는 수많은 모공 꽃 클럽이 있으며, 매년 오무타 압화 축제가 개최됩니다. 오무타 투어리스트 플라자(관광센터)에서는 압화 기념품을 구입할 수 있습니다. 압화 예술의 깊은 세계를 들여다보지 않겠습니까?

예약 기한 10 일전
 영업일 무휴(연말연시 공휴일을 제외)
 인원제한 10 명 (최소 1 명)

소요시간 약 1시간
 체험료 4,180엔~(상품에 따라 다름)
 강의료 1,000엔(1인)

大牟田押花の会
 오무타 오시바나의 회
 rie.eng.p.flower@gmail.com





전통예술 오무타 “다이자야마” 축제

오무타 지역을 대표하는 여름 축제로 길이 약 10m, 높이 약 5m, 무게 3톤에 달하는 다이자야마 수레가 불꽃과 연기를 뿜으며 행진합니다. 거대한 머리를 좌우로 흔들며 구호를 외치고 사방으로 자유롭게 움직이는 모습은 오무타에서만 볼 수 있는 광경입니다.

행사 날 날짜 7월 넷째 주 토요일과 일요일

おおむた「大蛇山」まつり振興会
오무타「다이자야마」마츠리 사무국
타이쇼마치 오무타
(+81)944-41-2750

▼신오무타역 관광플라자에는 "다이자야마"가 상시 전시되어 있어 언제든지 보실 수 있습니다.
오무타 이와모토 2509-3
(+81)944-58-2216





가류바이

(치럼 자라는 매화나무)

후쿠오카현이 지정한 천연기념물인 가류바이는 수령이 450년이 넘었다고 하며, 봄이 되면 화려하고 아름다운 꽃을 피웁니다.

臥龍梅 (普光寺) 가류바이(후코지)
2538 이마야마, 오무타시
(+81)944-52-2212

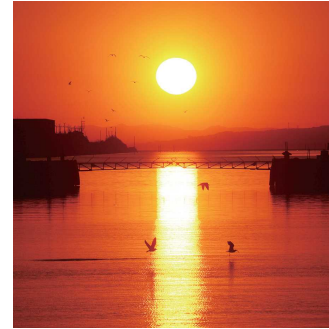


아지사이

(수국)

조린지는 이 지역에서 가장 오래된 조동종 종파의 사원입니다. 경내의 '라이테이' 정원에는 형형색색의 수국이 심어져 있습니다. 현지에서는 '아지사이테라'(수국 사원)로도 잘 알려져 있습니다.

定林寺 조린지
1878 이마야마, 오무타시
(+81)944-52-2212



히카리노 코로

(미이케 항의 일몰 루트)

일몰의 방향은 247도에 달합니다(1월과 11월에만 미이케항에서 '라이트 루트'를 볼 수 있습니다). 자연과 구조물이 만들어내는 풍경을 꼭 사진으로 남겨보세요.

光の航路 (三池港) 히카리노 코로(미이케 항)
1 신코 마치, 오무타시
(+81)944-41-2750



하기노 오 코분

(일본 고대 무덤)

6세기 후반에 조성된 고대 무덤으로 일본의 국가지정문화재에 등록 되어있다. 내부에서는 당시에 그려진 벽화 등을 관람 가능하다.

萩ノ尾古墳 하기노오코분
290 히가시하기오 마치, 오무타 시
(+81)944-41-2515



미야노하라 구덩이 (세계 유산)

미야노하라 탄광은 메이지 말기부터 건설되어 쇼와 시대 초기에 이르러서는 미이케 탄광의 주요 탄광이 되어 당시의 석탄 수요를 뒷받침했습니다. 당시 약 50만 톤(연간)의 석탄이 생산되었습니다.

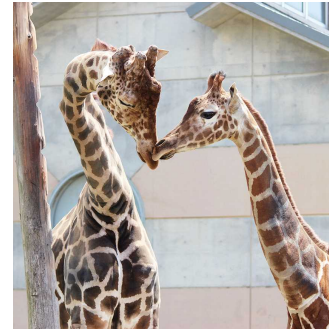
宮原坑 구덩이
1-86-3 미야노하라 마치, 오무타시
(+81)944-41-2750



오무타시 석탄산업과학관

세계문화유산 등 오무타시의 근대화 유산과 석탄 산업, 그 역사를 다양한 전시와 당시 상황을 연극으로 설명하는 시설입니다.

大牟田市石炭産業科学館 오무타시 신탄산업과학관
6-23 미사키마치, 오무타시
(+81)944-53-2377
성인: 420엔 아동(4~15세): 210 엔



오무타시 동물원

1941년 개관. 약 40종의 동물이 전시되어 있습니다. 각 동물의 삶의 질을 향상시키기 위해 노력합니다. 그들은 일본 전역에 알려져 있습니다.

大牟田市動物園
163 쇼와마치, 오무타시
(+81)944-56-4526
요금: 어른 500엔 어린이(4~15세) 100엔



오무타 '도모다치야' 그림책 박물관

일본 최초의 '동물원 속 그림책 미술관'으로, 그림책의 전시와 활용은 물론 미술과 디자인 등 창의적인 방법을 접목하면서 더 나은 미술관이 되기 위해 항상 노력하고 있습니다.

大牟田市ともだちや絵本美術館
2-1 와카미야마치, 오무타시
(+81)944-32-8050
요금: 어른 500엔 어린이(4~15세) 100엔
*동물원 입장료 포함

오무타 라멘 (돈코츠라멘)

진한 흰 돼지뼈 국물과 약간 굵은 면발이 잘 어울립니다. 쇼와 시대부터 사랑받아 온 진한 맛으로 술안주로도 좋습니다. 진한 흰 돼지뼈 국물과 약간 굵은 면발이 잘 어울립니다.



오코노미 야키

시민들에게 항상 사랑받는 오코노미야키, 오무타시에는 전국적으로 오코노미야키 가게의 비율이 높는데, 오코노미야키는 가게에 따라 다양한 특징을 가지고 있습니다.



유후 카츠돈

(양식 소스 돈가스 덮밥)

돈가스와 특유의 걸쭉한 소스를 얹은 밥 한 그릇. 과거 마츠야 라는 백화점에서 판매되던 명물 메뉴를 재현한 것으로, 점포에 따라 다른 조합으로 즐길 수 있습니다.

이카타르 벤토

오징어 튀김 타르타르 소스 도시락

고소하고 바삭한 오징어 튀김 위에 깊고 담백한 타르타르 소스를 얹은 도시락으로, 오무타 시민들에게 오랫동안 사랑받고 있는 인기 메뉴입니다. 타르타르 소스를 추가로 주문해 주세요. ("타루마시").



쿠사키 만쥬

촉촉한 얇은 반죽으로 감싼 찐 만주 속에 부드러운 하얀 팥 앙금이 가득 들어있는 쿠사기 만주. 오무타시의 '쿠사기' 지역에서 탄생하여 약 100년 동안 사랑받고 있는 오무타를 대표하는 전통과자입니다.





아리아케 아지노리

아지노리는 예로부터 일본인들이 즐겨 먹던 영양가 높은 해초입니다. 또한 아리아케 해의 풍부한 영양분을 함유하고 있어 고급 선물로도 사랑받고 있습니다.



미이케 타카나

미이케 지방에서 유래한 '미이케 타카나' 볶음과 매콤한 타카나 절임 밥과 라면, 파스타와의 궁합도 선물로 제격으로 예로부터 많은 사람들에게 사랑받는 맛입니다.



카스즈케

(타이라기 조개 기둥)

가스즈케(요츠야마즈케)는 일본 5대 진미 중 하나로 꼽힙니다. 조개류를 술지게미(술 제조 과정에서 남은 찌꺼기)에 절여서 깊은 맛을 냅니다. 쫄깃한 식감이 특징입니다.



일본술

(지역 사케)

지역 양조장에서 그 지역의 재료로 만들어지고 주로 그 지역에서 소비되는 전통주는 일본에서 "로컬 사케"라고도 불립니다. 오무타에서는 "코마키치"라는 브랜드의 사케가 마십니다.



기념품

오무타 관광센터

(투어 가이드, 렌탈 사이클, 기념품 가게)

도시와 주변 지역에 대한 관광 정보와 정보를 제공하고 지역 특산물을 소개, 전시, 판매하는 오무타역 바로 앞에 위치해 있습니다. 기념품 구입 외에도 자전거 대여도 가능합니다.

大牟田観光プラザ 1-144-4, 오무타시 시라누이마치 (+81)944-52-2212

오무타의 선물을 선택하자!

미치노에키 오무타 하나플러스칸

(기념품 가게)

신선한 현지 야채와 꽃, 그리고 오무타의 특산품 등 다양한 상품이 구비된 매장입니다. 구매한 상품을 그 자리에서 드실 수 있는 트인 공간도 마련되어 있습니다.

道の駅「おおむた」花ぶらす館 2-1, 오무타시 시카신마치 (+81)944-50-1187

오무타 지도



북부 규슈 지도

