# 한국・일본 설날 놀이문화

한일문화비교 1그룹

1그룹에서는 일본과 한국의 여러 가지 문화에 대해 서로 토의하면서 비슷한 점이 너무 많다는 것을 느끼게 되었습니다. 그 중에서도 우리 1그룹은 설날의 놀이 문화에 대해 많은 관심을 가지게 되었습니다. 비슷하면서도 조금은 다른 양국의 설날 놀이 문화에 대해 정리해 보려고 합니다.

먼저 우리들이 비슷하다고 느꼈던 놀이는 한국의 **윷놀이**와 일본의 **스고로쿠<주사위 놀이>**입니다. 윷놀이는 4개의 나무 막대기를 던져서 그 나무 막대기가 써 있는 도 개 걸 윷 모를 보고 점수에 맞춰서 말을 움직여 진행해 나가는 놀이입니다. 이에 대해 일본의 스고로쿠는 나무 막대기가 아니라 스고로쿠<주사위>를 2개 던져서 합친 수 만큼 말을 움직여 진행해 나가는 놀이입니다. 다음은 한국의 **연날리기**와 일본의 **타코아게**입니다. 이 놀이에 대해서는 거의 방법이 같습니다만 종이 천 비닐등을 나무로 만들어 논 틀에 붙여서 실로 묶어 연을 만듭니다. 그 연을 얼만큼 높게 띄워는지 경쟁하는 놀이입니다. 그러나 일본보다 한국의 연의 모양이 사각 마름모형태 등으로 다양합니다. 다음으로 한국의 **팽이치기**와 일본의 **코마**입니다. 팽이를 돌려서 오래 돌아 가는 팽이가 승리하는 놀이로 두 나라 모두 방법은 같습니다. 주로 남자 아이의 놀이라는 점 또한 같습니다.

이어서 한국 고유의 놀이에 대해서 소개하겠습니다.

먼저 **널뛰기** 입니다. 긴 판자 양 끝에 한 사람씩 서서 제자리에서 번갈아가며 뛰는 놀이입니다. 옛날에는 얼굴을 드러내고는 외출 할 수 없었던 여자들이 널뛰기를 하면서 담장 밖을 보려 했다고 합니다. 다음은 **제기차기**입니다. 이것 또한 남자들의 놀이로 제기를 발로 차서 횟수가 많은 사람이 승리하는 놀이입니다.

이어서 일본 고유의 놀이 2가지를 소개하겠습니다.

첫번째는 **후쿠와라이** 입니다. 손수건이나 타올 등으로 눈을 가리고 잘라 논 얼굴의 조각을 보지 않고 어디가 눈, 코, 입인지 예상해서 얼굴의 윤곽을 만들어 나가는 놀이입니다. 올 한해가 웃음이 넘치는 좋은 한 해가 되길 바라는 의미가 담겨있다고 합니다. 다음은 **하네쯔키**입니다. 대개 둘이서 하네라고 하는 공을 채로 던지고 받는 놀이로 먼저 하네가 떨어지는 사람이 지는 놀이입니다. 옛날에는 진 사람의 얼굴에 먹을 칠하는 벌칙이 정해져 있었다고 하지만 지금은 그 대신 무언가 내기를 걸어서 즐기고 있다고 합니다. 또한 하네라는 공을 치는 것으로 한 해의 액땜을 한다는 의미가 있다고 합니다.

각각의 다른 나라이지만 설날 놀이 문화를 통해 안 것은 설날은 일본에서도 한국에서도 중요한 명절이며 가족간, 친척간 서로 모여 함께하는 시간을 갖는 명절이라는 것이었습니다. 요즘은 가족 수가 줄어들면서 함께하는 시간보다 개인적인 시간이 많아졌지만 명절만큼은 전통놀이를 즐기며 소중한 시간은 가져 보는 것도 좋을 것 같습니다.

이슬기/위선묘/임해민/이시이아야카/무라이호타루/이케다아야/아다치히로시/코가와케이고

# 일본인과 한국인의 “그걸 왜 먹어요!?”

수림 외어 전문학교 일한통번역학과
한일 문화비교 **2 그룹**

안녕하세요? 한일 문화비교 수업의 2 그룹입니다. 한국과 일본은 가깝지만 그 문화부터 시작해서 다른 것이 너무도 많은 나라입니다. 2002 년 월드컵을 계기로 한일관계가 개선되면서 서로에 대한 관심도 높아졌지만, 역시 적응되기 까지는 이해 할 수 없는 것들이 있지요. 저희 그룹에서는 그 중에서도 일본인과 한국인이 이해할 수 없는 서로의 먹을거리에 대해 테마를 정해보았습니다.

일본인들이 이해할 수 없다고 입을 모아 말한 한국인들이 즐겨 먹는 음식은 “번데기”입니다. 한국 시장에 가면 아주머니들이 한 가득 팔고 있는 번데기를 장보러 나온 사람들이 아무렇지도 않게 사서 가벼운 간식거리 처럼 먹으면서 돌아다니는 풍경을 보고, 일본인들은 “왜 벌레를 먹지!?” 하며 적잖이 놀란다고 합니다. 그리고 벌레라는것은 둘째 친다해도 번데기에서 나는 그 특유의 냄새에 정말 먹고싶다는 생각이 들지 않는다고 합니다. 한국에서는 대형 슈퍼마켓에서 통조림으로도 판매될 정도인데 말이죠. 그렇다면 한국인들은 언제부터, 왜 번데기를 먹게 되었을까요?

번데기가 누에고치의 애벌레인건 다 아시죠? 한국 경제가 어려웠던 1960~70 년대에는 실을 만드는 제사공장이 매우 많았다고 합니다. 먹을것이 너무도 부족했던 그 시절, 고기나 계란등을 쉽게 먹을 수 없었던 한국인들은 다른 음식으로 단백질을 보충하게 되는데요. 그중 하나가 번데기 입니다. 제사공장이 많았던 만큼 실을 뽑는 과정에서 번데기도 쉽게 구할 수 있었습니다. 벌레에는 단백질이 많기 때문에, 한국인의 특유의 조리법으로 성충이 되기 전의 누에고치의 번데기를 먹게 된 것입니다. 예전에야 먹을것이 없어서 먹었다 하지만, 지금은 고단백 식품이라는 이유로 다이어트 식품이나, 고소하고 짭짤한 그 맛이 술에 잘 어울린다고 하여 술안주로도 애용받고 있습니다. 한국 사람들은 어릴때에는 벌레라는 것을 모르고 맛있게 먹었기 때문에 어른이 되어서 번데기의 실체를 알고도 번데기를 “벌레”라는 관념보다는 “먹을거리”라는 관념으로 생각한다고 합니다. 내키지 않더라도 막상 먹어보면 의외로 “맛있다” 라고 느낄수도 있을터이니 일본인 여러분들도 다음에 한국에 갔을때 한번 도전해 보는것은 어떨까요?

한국인들이 이해할 수 없다고 하는 일본의 음식은 바로 우메보시 (일본식 매실 짱아치. 건조시켜 소금과 식초에 절여 만드는것이 일반적)입니다. 한국에서는 짱아치, 하면 매콤달콤한 한국 특유의 소스에 버무린 맛을 상상하는 사람이 많기때문에 그 이미지와는 달라서 느끼는 맛의 충격도 있을것입니다. 특히나 우메보시 특유의 시큼하면서도 짠맛은 한국 사람들이 일본에서 오래 살아도 도저히 적응할 수 없다고 합니다. “일본 편의점에는 맛있는것이 많다” 라는 인식에서 우메보시가 들어간 삼각 주먹밥을 골랐는데, 상상했던 맛과 너무 달라서 일본 편의점에서 다시는 우메보시 주먹밥은 먹지 말아야 겠다고 생각한 한국인들도 많다고 합니다. 하지만 일본에서는 도시락에서 빼놓을 수 없는 음식 5 위에도 랭크될 정도로 자주 먹는 음식중 하나입니다. 소주에 우메보시를 넣어

마시기도 하고(우메보시 와리라고 한다), 꿀에 절이거나 시소(자초기 잎으로 한국의 깻잎과 비슷한 이미지이지만 특유의 향이 있다)맛이 나는 우메보시가 있는 등 그 종류도 다양합니다. 반찬이 아니라 간식으로 우메보시만 따로 집어먹는 일본인도 많습니다. 그럼 일본인들은 왜 우메보시를 즐겨 먹는것일까요?

우메보시는 정말 건강에 좋은 식품입니다. 소화에도 좋고, 쉽게 지치는 여름철에 우메보시에 들어있는 구연산과 염분이 탈수증을 방지하거나 더위를 이겨내는데 도움이 된다고 합니다. 그리고 도시락에 넣으면 그 식초의 효과로 다른 반찬이나 밥이 금방 상하지 않게 해주는 역할도 합니다. 일본인들에게 "도대체 우메보시가 왜 맛있냐?" 라고 물으면 특별한 이유는 없이 그냥 맛있다고 합니다. 항상 먹고 싶어서 못견디는 것은 아니지만, 뭔가 없으면 허전해지는 한국의 김치같은 느낌이라고 해야할까요? 일본인들은 우메보시 특유의 그 시큼한 맛을 매력포인트로 뽑고 있으며, 몸이 나른하거나 차멀미를 할때, 그리고 과격한 운동을 마치고 몸이 많이 지쳐있는 상태에서 특히 먹고 싶어진다고 합니다. 도저히 못먹겠다라고 말하는 한국인 여러분. 우메보시는 건강에 좋으니까 한번쯤 먹어보는 것도 나쁘지는 않겠지요?

한국의 번데기와 일본의 우메보시를 가지고 비교해 보았는데요, 아주 가까운 나라임에도 불구하고 이렇게 입맛이 다른것이 참 신기하죠? 하지만 서로의 이해할 수 없는 음식을 좀더 열린 마음으로 받아들인다면 어느순간 그 음식을 맛있게 먹고 있는 자신을 발견할 수도 있을것입니다. 앞으로 더더욱 사이가 좋아질 한일관계를 바라며 이상으로 2 그룹의 레포트를 마치겠습니다.

작성자

김세헌, 김선영, 고이노 유우키, 이치카와 미사키, 코지마 리카, 이시즈카 치아키, 우지이에 카노 이누카이 나오야

# 일본과 한국의 설 문화 비교

| 구분 | 한국 | 일본 |
|---|---|---|
| 일정 | 설 전날 귀성 및 차례 음식 준비.<br>설 당일 아침 일찍부터 차례 준비 후 가족, 친지가 모두 모여 차례를 지냄. 차례가 끝나면 어른들께 세배를 하고 떡국과 차례 음식으로 아침 식사를 하고 성묘를 간다. | 설 전날 메밀국수를 먹음.<br>아침에 오세치 요리와 죠니로 식사 후 가족 혹은 친구들과 하츠모우데(새해 첫 번째로 신사나 절에 참배 가는 일본 전통 의식)를 가서 한 해의 건강과 행복을 기원한다. |
| 음식 | 떡국 : 나이를 한 살 더 먹는다는 의미.<br>나물 : 도라지(뿌리나물=조상), 고사리(줄기나물=부모), 시금치(잎나물=나)를 준비. 조상과 부모를 섬기는 사랑으로 최선을 다한다는 의미.<br>음복 : 차례상에 올린 술을 서로 나누어 마시는 것. 조상의 덕을 마신다는 의미.<br>차례상 차리는 법<br>어동육서(생선은 동쪽, 고기는 서쪽)<br>조율이시(좌측부터 대추, 밤, 배, 감)<br>홍동백서(적색은 동쪽, 백색은 서쪽)<br>두동미서(머리는 동쪽, 꼬리는 서쪽) | 오세치 요리 : 원래는 명절에 신에게 바치기 위해 준비한 음식을 '오세치'라고 했으나 이후 명절 중에서도 가장 중요한 설날의 음식을 '오세치'라 부르게 됨.<br>죠니 : 한국의 떡국과 같은 음식. 신에게 대접하는 음식으로써 떡을 가족끼리 나누어 먹음으로써 신으로부터 이익을 받아 그 해 농작물이나 번영을 얻을 수 있다고 믿었다. 한국의 떡국은 대부분 비슷하지만 일본의 죠니는 각 지방마다 만드는 방법이 모두 다르다. 또한 죠니에 들어가는 떡의 경우 관서지방은 네모, 관동지방은 원형인 것이 특징. |
| 전통놀이 | 연날리기 : 1년의 무병무탈을 위해 '복', '건강' 등의 글자가 쓰여진 연을 날린다. 연날리기는 연에 쓰여진 글자를 신에게 보이기 위해 높이 날리는 것이 목적이지만 이후에는 상대방의 연줄을 끊는 것으로 경쟁하는 연싸움도 많이 행해졌다.<br>윷놀이 : 길고 가는 나무막대를 깎아 4개의 윷을 만들고 윷을 공중에 던진 후 땅에 떨어진 상태에 따라 윷판 위에 놓인 말들을 움직인다. 자신의 말이 윷판을 전부 돌아 먼저 집으로 돌아오는 쪽이 승리하는 방식. 윷이 떨어진 상태에 따라 도, 개, 걸, 윷, 모로 구분하며 이는 각각 돼지, 개, 양, 소, 말을 의미.<br>제기차기 : 엽전 등을 천으로 싸 '제기'를 만들 후 제기가 땅에 떨어지지 않도록 발로 차 올리는 놀이. 중국에서 유래되었으며 무예를 익히는 방법의 하나였다는 설도 있다. | 타코아게 : 한국의 연날리기. 헤이안 시대(8세기부터 12세기까지의 일본 정권. 지금의 나라현)에 중국으로부터 전해져 에도 시대(17세기 일본의 막부 정권. 지금의 도쿄)에 전국적으로 행해짐. 새해 운이 상승하기 바라는 마음과 가족의 건강을 기원하는 의미.<br>카루타 : 헤이안 시대 유럽(포르투갈)에서 전해 진 카드 놀이의 일종. 처음에는 카드 대신 조개 껍질에 화려한 그림을 그려 넣어 사용했으며 귀족들 사이에서 유행하던 것이 에도 시대 이후 일반 서민들도 즐기게 됨. 서로 쌍을 이루는 패 중 하나는 바닥에 두고 다른 하나를 주최자가 손에 들고 설명해서 다른 사람들이 설명에 해당하는 패를 찾는 방식.<br>하네츠키 : 아이의 건강한 성장을 바라는 그림을 그린 나무판으로 무환자열매와 새의 깃털로 만든 공을 공중에서 쳐올리는 놀이. 새해 첫 날 1년의 액을 멀리 쳐낸다는 의미. |

한일문화비교 3조 : 김현우, 김지원, 다카하시 쇼코, 다나카 리에,신자토 사오리, 스가와라 사키코, 사토 미유

# 불량식품과 다가시(駄菓子)

어린시절 학교를 마치고 나면 친구들과 학교 앞 문방구나 구멍가게에 들려 꼭 사먹는 것이 있었습니다. 쫀드기, 아이스크림, 아폴로, 페인트사탕, 밭두렁 등. 어린이들의 입맛을 사로잡는 종류도 맛도 다양한 불량식품이었습니다.

그런데 이러한 아이들의 군것질거리는 일본에도 있다고 합니다. 바로 다가시(**駄菓子**)라고 하는 것입니다.

학교 앞 문방구나 구멍가게 등 작은 가게에서만 판매했던 우리나라의 불량식품과는 달리 일본에는 과자만을 판매하는 다가시야(**駄菓子屋**) 라는 곳이 있습니다.

보통 과자라고 하면 슈퍼나 문방구 등에서만 판매하는 한국과 달리 과자, 사탕 등을 전문으로 파는 다가시야를 일본에서 접하고 놀랐습니다.

하나에 5 엔에서 100 엔 이라는 저렴한 가격으로 살 수 있다는 점은 우리나라와 같지만, 다가시와 불량식품에 대한 이미지는 많이 다른 것 같아 놀랐습니다.

우리나라에서 불량식품이라 하면, 이름에서도 알 수 있듯이 식품첨가물이 잔뜩 들어 있어 어린이들의 건강을 해치는 이미지입니다. 그래서인지 부모님들에게는 인기가 없고, 아이들에게 먹이고 싶지 않은 이미지 입니다. 지금은 추억의 과자일 뿐 그 흔적을 찾아보기는 힘듭니다. 달고 짠 맛이 대부분이라 건강에 좋지 않습니다. 딱딱한 옥수수를 말린 밭두렁, 고무같은 질감으로 구워 먹으면 제 맛인 쫀드기, 먹고 나면 입 안이 파랗게 변하는 페인트 사탕, 빨강, 파랑, 노랑 등 신호등 색깔과 모양을 낸 신호등 사탕 등 지금은 추억을 불러 일으킬 뿐, 지금까지 사랑받고 있는 제품은 그다지 없어 보입니다.

그러나  일본의 다가시는 다른 듯 합니다. 신뢰할 수 있는 큰 기업에서 지금도 만들어 지고 있으며, 다양한 맛과 종류로 인해 어린아이들은 물론 어른이 되어서도 사랑받는 과자라는 이미지 입니다.

예를 들어 작은 봉 처럼 생긴 우마이봉은 치즈, 피자, 김치, 김 등 여러가지 맛이 있으며, 지금도 신제품이 나오고 있을 정도로 인기가 있습니다. 외국에 수출을 하고 있을 정도로 인기가 많이 있습니다.

돈까스 소스 맛이 나는 과자 빅카츠, 사탕에 구멍 뚫려 있어 입에 물어 불면 휘~ 휘~ 소리가 나는 피피라무네 등 지금까지도 사랑받고 있는 과자들이 많이 있습니다.

맛과 모양 모두 어린아이들에게 사랑받는 다가시와 불량식품. 우리 나라에도 다가시와 같이 오랜 시간동안 사랑받을 수 있는 제품이 생겼으면 좋겠습니다.

# おもしろい　食文化

## 테이블 매너

- 식사를 할 경우 자리배치는 한국, 일본 모두 비슷하지만 아직까지는 한국이 좀 더 엄격하게 지켜지고 있다(한국은 어른이 상석에 앉는 것이 매너이다)

- 식사 시 어른이 먼저 드시기 전(수저를 들기 전)에는 먹지 않는 한국과 달리 좀 더 자유로운 일본의 문화

- 한국은 그릇을 절대로 들고 먹어서는 안됨!!

  하지만 일본은 그릇을 들고 먹어야 함!! (옛 일본에서는 작은 상을 받아 마루에서 먹었기 때문에 밥그릇을 들고 먹지 않으면 안되었다.)

## 젓가락 사용법

- 식탁에 놓는 방법이 전혀 다름.
  한국은 세로 , 일본은 가로 ( 옛 일본에서는 젓가락이 칼과 같은 의미를 가지고 있었기 때문에 젓가락을 상대방쪽으로 향하게 되면 적의를 품고 있는 거으로 보여졌다고 함. )

- 일본은 무조건 젓가락 받침이 있는 반면 한국은 없는 경우도 많다.

- 젓가락으로 음식을 집거나 건네 줄 때 조심해야 할 부분은 거의 같다.
  단! 젓가락만 사용하는 일본의 경우가 더 엄격한 듯!

(젓가락으로 음식을 건네 받는 행위는 절대 해서는 안됨!! 일본에서는 장례 후 화장을 하고 유골을 두 명이 젓가락으로 유골 함에 담는 풍습이 있기 때문이다.)

## 숟가락 사용법

- 한국은『숟가락』문화이기 때문에 항상 사용을 하지만 일본은 거의 사용하지 않는다.
  일본은 국(된장국 등)을 먹을 때도 젓가락을 사용한다. 일본에서 숟가락을 사용하는 것은 어린이나 티스푼 정도 이다.

## 일반적으로 반드시 나오는 おかず

한국식탁에 항상 오르는 반찬은 김치,김 등이며, 일본식탁에 항상 오르는 반찬은 味噌汁(된장국), 梅干(매실 절임)등이 있다.식문화에 대해 이야기를 하면서 닮은 점도 있지만 전혀 다른 점이 많았고, 그렇게 된 이유를 알았을 때『なるほど』라 느끼며 재미있었습니다. 문화를 이해하는데 많은 도움이 되었습니다.

5조 정소연,차성민,최동화,와타나베 시오리,하시모토쿠루미,토모리 류타로,테라이미하루

# 한국과 일본의 설날 비교

## 한국의 설날은 음력, 일본의 설날은 양력

일본의 설날은 양력으로 하고 한국은 음력으로 하는데 일본은 왜 양력을 하는지 알아보겠습니다.

일본의 설날이 왜 양력인지는 역사와 깊은 관련이 있는데 일본 메이지시대 일왕은 정부와 함께 새롭게 일본을 통치한다고 발표하고 권력을 잡고 있던 막부를 쫓아냅니다. 그 뒤로 왕은 외국문물을 적극적으로 받아드리는데 이때 음력을 폐지하고 서양처럼 양력을 사용하도록 하면서 양력 1월 1일이 일본의 설날이 되었다고 하는데요.

한국과 일본이 아무리 가까워도 이러한 역사로 문화나 습관이 다르다는 것에 놀랐습니다.

## 한국의 차례, 일본의 하츠모우데

일본의 하츠모우데는 매년 1월 1일이 되면, 가까운 신사나 절에 가서 일 년 동안의 평안과 안녕을 기원하는 것입니다. 한국의 차례는 설날 뿐 아니라 다른 명절에도 행하는 풍습으로써 조상들에게 드리는 제사입니다. 차례는 간략한 제사를 뜻하는 茶, 예를 올리는 禮라는 뜻으로 차례라고 합니다.

둘 다 새로 맞이하는 한 해의 안녕을 기원하는 풍습이지만, 일본의 하츠모우데가 신에게 안녕을 기원하는 느낌이라면, 한국의 차례는 조상에게 인사와 함께 안녕을 기원한다는 점에서 차이가 느껴집니다.

## 기모노와 한복

일본에서는 설날이 되면 하츠모우데에 갈 때 기모노를 입고 가는 사람들이 많이 있습니다. 혼자서 입기 어렵고 걸을 때도 조심스럽게 걸어야 하지만, 띠를 묶는 방법 등 입는 방법이 여러가지 이기 때문에 입는 사람에 따라 개성을 낼 수 있다고 할 수 있습니다.

한편 한국에서는 설날에 새로운 옷을 마련하여 입는 다는 뜻의 설빔이라는 단어가 있습니다. 원래는 새 한복을 지칭하는 말이었지만 요즘에는 한복을 예전만큼 많이 입지는 않기 때문에 새 옷이라는 의미도 있습니다. 명절 때에는 한복을 입고 제사를 지냅니다. 한복의 특징은 넉넉하고 압박감이 없고 가볍기 때문에 편하게 입을 수 있는 점입니다.

기모노와 한복은 형태나 특징은 전혀 다르지만 둘 다 아름다운 전통의상입니다. 일본도 한국도 요즘에는 점점 기모노나 한복을 입는 사람이 적어지고 있다고 하지만 기모노도 한복도 각국을 대표하는 훌륭한 의상이라고 할 수 있습니다. 이 두 가지의 전통의상은 앞으로도 소중히 해 가야 할 문화라고 생각 합니다. 저희들도 기회가 생기면 더 적극적으로 입고 싶습니다.

## 설날의 음식, 떡국

일본의 떡국은 기본적으로 구운 떡, 어묵, 야채를 함께 푹 끓여낸 음식입니다. 지방에 따라 만드는 방법, 재료, 양념이 다른 점이 재미 있습니다.

한국의 떡국은 꿩이나 쇠고기로 육수를 내어 쌀로 만든 가늘고 긴 가래떡을 얇게 썰어 함께 끓여서 계란, 쇠고기, 김 등의 고명을 올려 먹는 음식입니다.

일본에서 떡국을 먹는 의미는 그 해의 풍년과 가내 안전을 바란다는 의미가 있으며, 한국에서도 한 해의 풍요를 기원하는 동시에 나이를 한 살 더 먹는다는 의미가 있습니다.

재미있는 점은 일본의 떡국은 지역마다, 가정마다 특징이 다르지만 한국은 크게 차이가 없다는 점이었습니다. 이러한 면에서 보면 일본은 지방과 가정의 전통이 전해지고, 한국은 나라 전체의 전통이 전해져 내려온다는 것을 알 수 있습니다.

## 전통 놀이

일본과 한국의 전통놀이는 비슷한 것이 많습니다. 연날리기, 공기놀이, 화투 등이 있습니다. 일본도 한국도 전통놀이가 현대에도 계승되고 있습니다. 일본도 한국도 요즘 이런 놀이를 하는 사람들은 많이 줄어들고 있지만 그래도 설날에 가족들끼리 모여 이런 놀이를 하고는 합니다.

이러한 전통놀이가 미래에도 계승되도록 우리 젊은이들이 지켜나가야 한다고 생각합니다.

## 설날의 장식품

일본에는 설날에 장식하는 장식이 매우 많습니다. 그 중 대표적으로 카도마츠라는 대나무 장식이 있는데 이것을 문 앞에 둠으로써 신을 맞이합니다. 신이 하늘에서 내려 왔을 때 이정표가 되는 장식인 것입니다. 한국에는 복조리가 있습니다. 원래는 쌀에서 돌을 거르기 위해 사용하는 물건이지만 새해에는 쌀알 건지듯 복을 건진다는 의미를 담아 장식합니다.

이런 장식품의 의미만 보아도 일본은 신을 맞이하고자 하는 의미, 한국은 쌀알 같은 풍요와 복을 기원하는 의미라 담겨있다는 차이가 있습니다.

**6조 : 안유진, 김요환, 노유민, 사카이 마호, 마쓰야마 타카노, 요시다 카요코, 호소다 하루카**