

미야기의 물산

미야기현에는, 오랜 역사와 풍토 가운데 계승되어 온, 지역의 자원을 활용한 뛰어난 공예품이 있습니다. 또한 일본 유수의 극장지대와 풍부한 수산자원의 혜택을 받고 있는 미야기현은, 자연의 풍토를 살린 수많은 식품과, 서민생활에서 만들어진 전통의 맛을 소중히 이어가고 있습니다.



고케시인형 [こけし]

소박하고 귀여운 표정을 보이는 고케시인형. 현대에는 나루코, 도깃타, 야지로, 사쿠나미, 히지오리의 계통이 있다.



센다이시로 [仙臺四郎]

에도시대말기에 센다이에서 태어난 실존 인물. 그가 들르는 가게는 반드시 상업이 번성한다고 알려져, 복의 신으로 친근해졌다. 장식품이나 소원을 비는 에마액자 등 다양한 상품이 팔리고 있다.



와카야나기지리 [若柳地蔵]

구리하라시 와카야나기를 중심으로, 메이지시대에서 다이쇼시대에 걸쳐 널리 이용되어온 견직물. 독특한 감색과 줄무늬의 모양새가 특징이다. 실 내복을 비롯, 넥타이나 명함케이스 등 소품류에도 이용된다.



오가쓰쓰루 [雄勝焼]

이시노마키시 오가쓰쓰구는, 현창성이라고 불리는 돌의 산지. 허리가 굽은 약 600년의 역사가 있으며 현재는 국가지정 전통공예품으로 지정되어 있다.



마쓰카와다루마센다이하리코 [松川だるま・仙臺張子] 변정시대에 하급무사의 부업으로 만들어졌다. 하리코에는 가면을 비롯, 부드러운 정감의 호랑이와 쌀섬을 진 소, 말 등 소박한 원구가 있다.



다마시누리 [玉虫塗]

쇼와시대초기에 고안된 공예품으로, 옷칠 면에서 부각되는 섬세한 도안이 특징. 밑에 뿌리는 은가루가 비단벌레의 날개와 같은 광택을 빛낸다.

쓰쓰미인형 [つづみ人形]

순박한 모습이 매력적인 토기인형으로, 원래는 무사들의 부업으로 만들어진 것. 가부키나 우키요에 등을 모티브로 했으며, 유아한 정취가 느껴진다.



松山堂
松山堂
松山堂

센다이장롱 [仙臺箱籠]

느티나무 무늬를 살린 기지리칠과, 사자형상을 돌을새김으로 한 칠금구 등, 숙련된 장인의 정성된 기술에 의해 만들어 지는 최고급품. 견고함과 격조높음이 특징으로, 사용하면서 수축률 감축이 더 좋아진다.



마쓰카사풍경 [松笠風鈴]

1780년대경, 음색이 좋은 풍경을 소장했던 센다이번주에게 헌상한 것이 시작. 주물의 거칠거칠한 표면에 무수한 구멍모양이 있으며, 아름답고 독특한 음색의 여운이 특징.



일본 술 [日本酒]

맛 좋은 일본 술 만들기엔 빼놓을 수 없는 것이, 질 좋은 쌀과 깨끗한 물. 그렇기에 미야기의 술(일본 술)은, 맛중기로 평판이 있다. 선물로도 인기가 좋다.

즌다모치 [ずんだ餅]

삶은 팥을 정성스럽게 으개서 고물로 하여, 떡에 묻힌 센다이의 명물. 팥공의 풍미와 단맛이 매치되어, 독특한 맛을 낸다.

사사카마 [笹かま]

그 옛날, 홍삼치나 넘쳐들고 금환상생선을 으개어 그 어육을 조린데인 모양으로 구워낸 것에서 이름이 붙여졌다. 신선한 원료를 엄선하여 정성된 힘겨 구워낸 일품의 수산가공품.

센다이쓰이슈 [仙臺堆朱]

붉은 옷칠을 몇번이고 덧칠하여 만들어 내는 조각칠 기법, 정교한 디자인이 중후한 감을 연출한다. 내열 내수성도 뛰어나다.



센다이 다가시 [仙臺駄菓子]

서민들의 생활 가운데서 자연발생적으로 태어난 여러가지의 다가시. 색이나 모양도 각각씩으로. 어린이들이 좋아하는 귀여운 모양과 자연의 소재가 빚어내는 따뜻한이 넘치는 과자로, 수확업으로 이루어지는 과자 중에서도. 명물이다.

