



완성된 소

소란 우유를 끓여서 만든 음식으로, 주로 약품으로써



귀족, 황족이 먹었다고 합니다. 일본에는 7세기 중반에 우유 짜는 법과 가공방법이 전해졌다는 전승이 있습니다.

소 蘇



오우미노쿠니에서 온 생소의 꼬리표

말린 도미 회

목간에서 도미는 주로 스시(鮭, 鮓)나 건어물로 등장합니다.



여기서 스시란 현재 일본에서 먹는 스시가 아닌 나레즈시라고 하는 날생선을 소금과 밥으로 발효시킨 음식을 말합니다.

도미 鯛



도미 스시
집 꼬리표

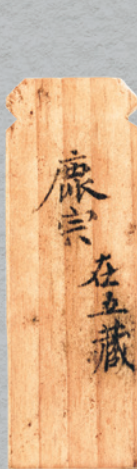
사슴 젓갈

나라시대에는 사슴고기를 먹었다고 하는데요.



목간과 만엽집에 따르면 회나 말린 고기, 혹은 내장을 젓갈로 해 먹었다고 합니다.

사슴 鹿



사슴 고기의
집 꼬리표



목간이란?

목간이란 나무 조각에 먹으로 글자를 썼던 것으로 한국에서도 출토되고 있습니다. 나라 시대에는 공납품의 꼬리표나 일상적인 서류로서 활약했습니다. 이러한 목간들을 통해 고대인의 숨결을 생생하게 느낄 수 있습니다.

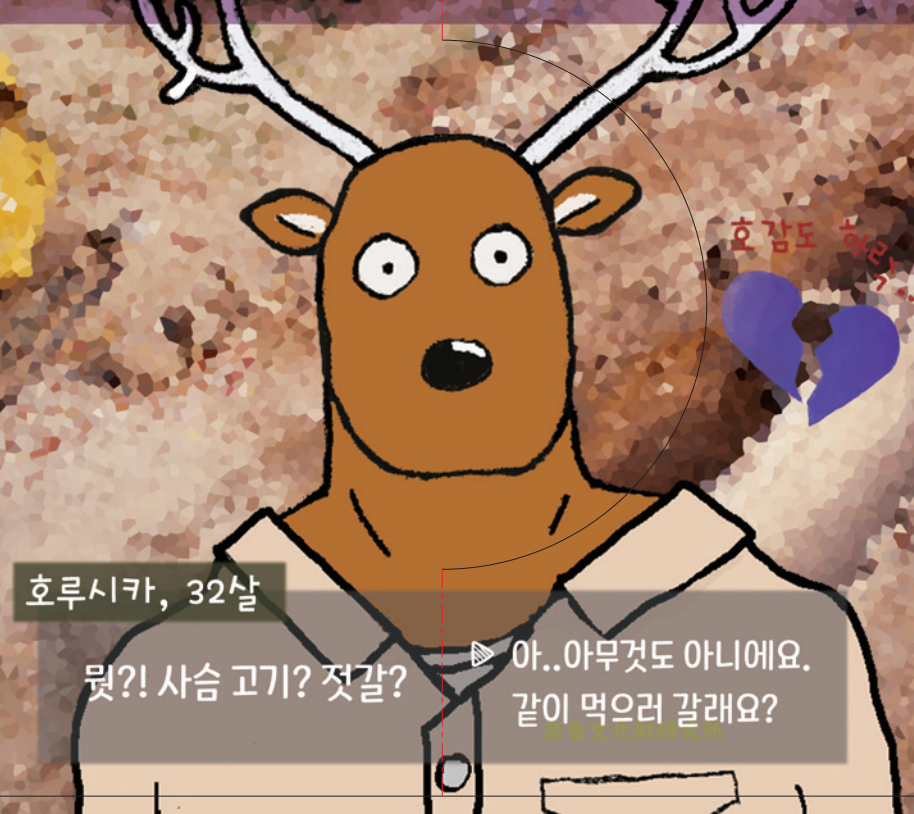


헤이조경에 어서오세요!

헤이조경은 한국의 경주와 같은 일본의 옛 도읍입니다. 헤이조경은 처음부터 새롭게 설계하여 건설했으나 경주는 오랜 시간 속에서 그 구역이 확대 및 발전했다는 차이점이 있습니다. 헤이조경이 도읍이었던 710년부터 784년까지를 나라시대라고 합니다. 중앙집권체제의 주축이었던 헤이조경에는 일본 전국에서 사람, 물자, 정보 등이 모여들었습니다. 또한 글로벌한 도시로 한반도와 중국, 멀게는 페르시아 사람도 찾아왔습니다.

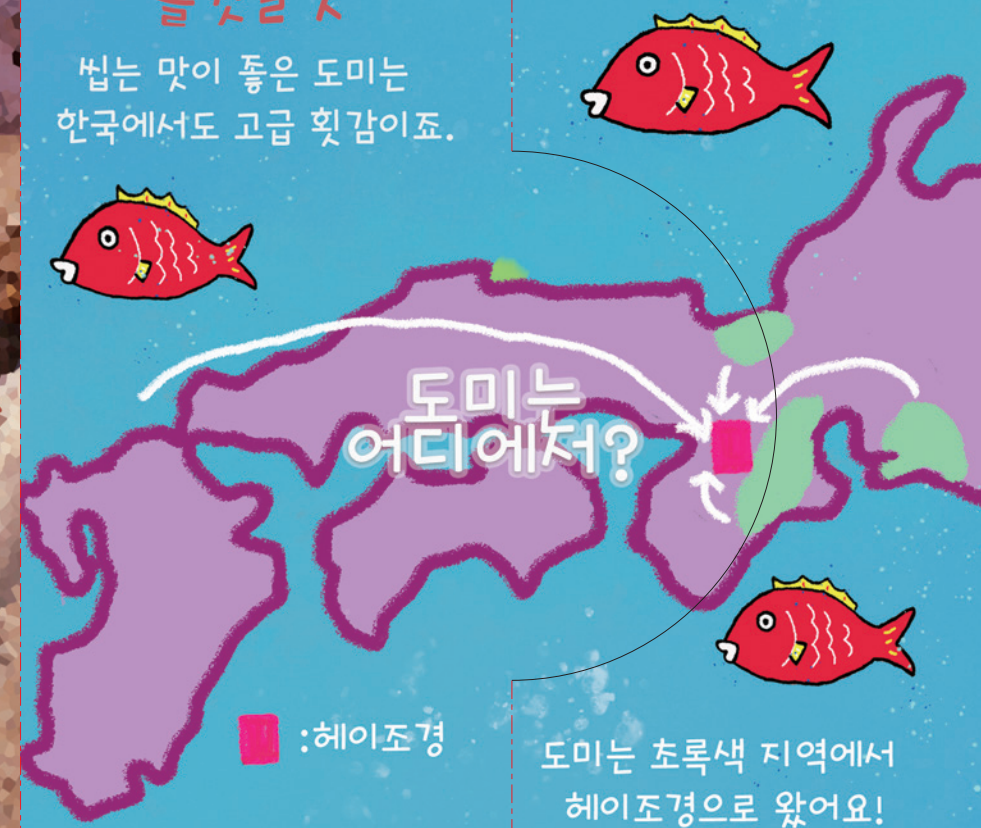


한국에서 출토된 목간들에 따르면 한반도에서는 고대에 사슴만이 아니라 가오리, 멧돼지도 젓갈로 해먹었대요. 고기 젓갈은 어떤 맛일까요?



퐁깃퐁깃

빽는 맛이 좋은 도미는 한국에서도 고급 횡감이죠.



- (1) 우유 2L를 준비!
- (2) 우유를 프라이팬에 투하!
- (3) 약한 불에 우유를 꼭 저어가면서 약 1시간 정도 돌려주세요!



- (4) 치즈처럼 뭉쳐지면 완성!
- (5) 식혔다가 요리용 랩에 싸서형태를 굳혀서 냉장고에!
- (6) 커피나 차와 함께 드셔 보세요!



유지존

奈良文化財研究所
奈良文化財研究所



『韓国語木簡解説リーフレット』
発行日 2021年2月28日
発行 奈良文化財研究所
企画編集 馬場基、尾素妍
校閲 方国花
印刷 大平印刷株式会社
文化庁文化財多言語解説整備事業

유지존
奈良文化財研究所
奈良文化財研究所