

TRADITIO

전통 및 문화



예능

N&



가라테



공예



먹거리

기술뿐 아니라 후세에 대한 마음까지 계승

독자적인 문화를 양성해 온 오키나와현. 의상이나 음악에 특화된 예능, 인근 국가들과의 교류를 통해 발전한 염직물이나 도자기 등의 공예, 오랫동안 전승된 오키나와 무술과

중국의 무술을 융합해 탄생한 오키나와 가라테, 평소부터 균형 잡힌 맛있는 식사를 함으로써 질병을 예방하고 치료한다는 사상을 기반으로 한 오키나와의 먹거리 등 다양한 문화가

살아 숨쉬고 있습니다. 오키나와판 오페라로 불리는 구미오도리는 2010년에 유네스코의 무형문화유산으로 등재되어 국내외에서 높은 평가를 받고 있습니다.

CULTURE

PERFORMING

예능



300년의 역사를 가진 노래, 음악, 춤으로 구성된 가무극 '구미오도리' / 니도테키우치



구미오도리/메카루시



구미오도리/온나모노구루이



오키나와 연극/두마이아카



류큐 무용



고전 음악



민속 예능/봉술

ARTS

CRAFTS

공예



오키나와 도자기 '야치문'



전통 염색 '빈가타'



오키나와의 현악기 '산신'



공예품 '류큐 유리'



오키나와 직물 중 하나인 '슈리오리'



야치문 기법으로 만드는 '시사'



'가라테의 발상지 오키나와'를 알리는 오키나와 가라테 회관



가라테의 발상지 오키나와를 어필



유네스코 무형문화유산 등재를 목표로 하는 오키나와 가라테



어린이들의 연무



오키나와에서 열린 국제 대회



책봉사를 대접한 '궁정 요리'



오키나와를 대표하는 과일 '파인애플'



족발을 끓인 요리 '데비치'



독특 터지는 식감이 재미있는 '바다포도'



전통 과자 중 하나인 '친스코'



타코스를 어레인지한 로컬 푸드 '타코라이스'



가정식 '고야 참프루'



오키나와의 태양이 키워낸 '망고'



'자색고구마'를 재배하는 생산자



류큐 왕국 시대부터 사랑받아 온 토속주 '아와모리'



오키나와현 물고기 '구루군'
(일본명: 다카사고, 농어목의 물고기)



오키나와 사람들이 사랑하는 '오키나와 소바'

먹거리

FOOD