

「2022학년도 2학기 지역의 번역물 실태 조사 프로그램」

활동 계획서

담당교수	김양선
연계 교과목	동아시아의 번역 교섭
참여예정자	수업 수강자
활동 목표	<p>현재 우리대학이 속해있는 대구 및 경상지역에는 많은 일본 음식점과 한식점이 있지만 메뉴 등 번역된 일본어에 대한 신뢰도가 매우 낮은 실정이다. 따라서 학교에서 습득한 지식의 사회 공헌이라는 순환체계의 일환으로 지역사회에 기여하고자 한다. 특히 지역의 일본 음식점의 간판이나 메뉴 등과 관련된 대대적인 일본어 점검 작업을 실시하고 적절한 일본어 표현을 제안하여 양국 간의 관광 활성화에 일조하고자 한다.</p>
활동 계획	<ul style="list-style-type: none"> - 참여자의 연고에 근거하여 대구 및 경상지역의 일본 음식점 및 한식점 조사 - 해당 업체 방문 및 일본어 메뉴 조사 - 조사결과 규합 및 분석 - 자료 데이터베이스화 - 일본어 원어민 교원과의 체크 작업 실시 - 최종 수정안 추출 - 해당 업체에 개정사항 통보 - 업체와의 네트워크 형성

2022학년도 2학기 「우리 지역의 번역물 실태 조사 프로그램」

성과보고서

담당교수	김양선
참여자	김두호, 김정석, 이종협, 일리야스 아넬라
활동 목표	<p>-학교에서 습득한 지식을 사회공헌이라는 순환체계의 일환으로 지역사회에 기여하고자 한다.</p> <p>-우리지역의 일본 음식점의 간판이나 메뉴 등과 관련된 대대적인 일본어 점검 작업을 바탕으로 적절한 일본어 표현을 제안함으로써, 양국 간의 음식문화관련 상호이해를 증진시켜 추후 관광 활성화에 일조하고자 한다.</p>
활동 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 참여자의 연고에 근거하여 대구 및 경상지역의 일본 음식점 조사(단 참여자 중 크로아티아 출신 학생은 크로아티아의 한식과 일식 음식점 메뉴 조사) - 조사결과 규합 및 분석 - 자료 테이터베이스화 - 일본어 원어민 교원과의 체크 작업 실시 - 학과 홈페이지에 업로드하여 누구나 활용할 수 있는 정보제공
활동 성과	<ul style="list-style-type: none"> - 일본 음식명에 대한 정확한 한국어 번역 제시 (첨부화일1) - 일본 음식문화에 대한 이해 증진 - 한일 음식문화 비교의 근거 제공 - 해외(크로아티아)에서의 한일 음식점의 특성 비교 자료 제시(첨부화일2)
개선점	<p>코로나로 인해 해당업체와의 연계 네트워크 형성이 이루어지지 못한 상태이다. 금후 보다 적극적인 활동이 필요하다.</p>

I. 우리지역 조사 결과

1. 일본 음식점명

- 1) 국수(菊壽司): 壽司가 초밥이란 설명 필요
- 2) ぎょく 교쿠이사카야: ぎょくの 의미 불명
(cf. はな하나 IZAKAYA 花,
生ラム “ラム(라무, 램(Lamb): 라무는 어린양을 뜻한다.”)

2. 일본 음식명 수정사항

- 1) にぎりすし → にぎりずし
- 2) 오마카세 → 오마카세(특선요리)
- 3) 한우스지오덴나베 → 한우스지오덴나베(한우 힘줄/질긴 부위와 어묵 전골)
- 4) 나가사키 나베 → 나가사키풀 전골
- 5) 토마토뜨게 → 토마토 절임
- 6) 모치리도후 → 못치리 두부(쫄깃 두부)
- 7) 모듬 사시미 → 모듬 회
- 8) 와타 → 와타(내장)
- 9) 고노와타 → 고노와타(해삼 내장)
- 10) 치킨 가라아게 → 치킨 튀김(튀김옷 없는 튀김)
- 11) 메로구이(유한야기, 시오야키) → 메로 구이[유알(간장+유자) 구이, 소금 구이]
- 12) 세이로 무시: 세이로 무시(편백나무 찜 요리)
- 13) 야끼니쿠 → 소고기 구이
- 14) 수끼야키 → 수키야키(고기 야채 전골)
- 15) 차슈 → 차슈(고명용 돼지고기 수육)
- 16) 프렌치 랙 → 살코기 양갈비(frenched rack)
- 17) 사케 → 일본주

II. 인터넷상 조사 결과



1.

팥빙수 ; 팥氷水 인데, かき氷로 표기되었음→ あずきかきごおり【小豆かき氷】로 수정

2.

サーモンのほほ笑み焼き定食



연어미소구이정식(サーモンほほ笑み焼き物定食) → サーモン味噌焼き定食(연어 된장구이 정식)



3.

出典 www.airtripper2.net

왕돈까스(つんぐトンカス) → 왕돈까스(킹그 톤カツ)

4. 참치를 뜻하는 まぐる(마구루) → まぐろ(마구로)

실천활동 프로그램 과제

발표자: 동아시아문화학과 일리아스 아넬라

크로아티아에서 아시아 요리 식당은 아직 많이 볼 수 없다. 아시아 요리 음식점 중에는 가장 많이 찾을 수 있는 식당들은 중식 식당들이다. 많은 중국인들은 유럽에 중식 식당을 열면서 비즈니스를 한다. 크로아티아도 대부분의 대도시에서 중국인 가족들이 하는 중식 식당이 있다. 반면에 일식 식당은 몇 군데 밖에 없고, 한식 식당은 하나 밖에 없다. 이번 발표에는 크로아티아에 있는 한식 식당의 메뉴랑 일식 식당의 메뉴를 살펴보도록 한다.

1. 한식 식당 OMMA

PREDJELA: 반찬

PREDJELA

Kimchi palačinka

Palačinka od kimchija i luka poslužena sa sojinim umakom i sezamom. 2 komada, srednje ljuto

30,00 kn (3,98 EUR)

★ POPULARNO



Kimchi

Jedna porcija

13,00 kn (1,73 EUR)



*palačinka = 팬케이크

WOK JELA: wok 요리

WOK JELA

Tteok Bokk I

Rižin popečak, riblji popečak, povrće, ljuti umak, jaja

63,00 kn (8,36 EUR)



Gal Bi

Svinjetina s roštilja, luk, senf, riža, sezam

63,00 kn (8,36 EUR)



GLAVNA JELA: 메인 메뉴

GLAVNA JELA

Gal Bi Grill

Svinjska vratina s roštilja, luk, senf, riža, sezam

90,00 kn (11,95 EUR)



Bulgogi grill

Bulgogi velika porcija, prilog po izboru

85,00 kn (11,28 EUR)



Jeyuk Bokkeum

Svinjetina s povrćem u woku, velika porcija

85,00 kn (11,28 EUR)



Gang Jeong

Pržena pileća krilca uz povrće iz woka (mladi luk, sezam, kikiriki) u slatkom umaku od majoneze, češnjaka i chilija s rižom

60,00 kn (7,96 EUR)



Jja jang bab

Svinjski vrat, luk, zelje, mladi luk, umak od crnog graha u woku s rižom

52,00 kn (6,90 EUR)



Mapa tofu

Tofu, luk, mladi luk, mrkva, umak od soje (soje) i češnjaka u woku s rižom, blago ljuto

50,00 kn (6,64 EUR)

★ POPULARNO



* 짜장밥은 한국에서 중식 식당에 찾을 수 있는 메뉴인데 여기는 짜장밥이 한식 음식으로 나온다

* mapa tofu는 마파두부를 뜻하고, 중국의 대표적인 요리인데 여기는 마파두부가 한식 음식으로 나온다

REZANCI: 면류

REZANCI

Piletina u-dong

Piletina, japanski debeli rezanci, povrće, sezam, umak od kamenica

55,00 kn (7,30 EUR)

+ POPULARNO



Bulgogi u-dong

Junetina, japanski debeli rezanci, povrće, sezam, umak na bazi soje (soje), šampinjoni

55,00 kn (7,30 EUR)

+ POPULARNO



Tofu u-dong

Tofu, japanski debeli rezanci, povrće, sezam, umak na bazi soje (soje)

55,00 kn (7,30 EUR)



* piletina = 닭고기

*우동도 한국 전통 요리가 아닌 대표적인 일본 요리다

이 메뉴의 대부분의 요리 이름은 크로아티아어로 번역 되지 않고 로마자로 된 한국어 발음으로 쓰여 있다. 다만 메뉴에는 크로아티아어로 된 요리에 대한 설명이 포함되어 있어 크로아티아 사람들이 어떤 요리인지 이해할 수 있다.

2. 일식 식당 TAKENOKO

SALATE I GRICKALICE: 샐러드과 스낵

SALATE I GRICKALICE		
KAISO SALATA		45,00kn
Salata od algi		5,97€
EDAMAME (KUHANNA MLADA ZRNA SOJE)		50,00kn
Slane ili pikantne		6,64€
WAKAMI		65,00kn
Morske alge, krastavac, kvinoja, sezam		8,63€
HORENSO GOMAAE		46,00kn
Špinat s pastom od sezama		6,11€

*kaiso (海鼠) salata = 해조 샐러드

*edamame (枝豆) = 풋콩

*wakami (わかみ)는 일본어로 미숙하다는 것을 뜻하지만 여기에서는 wakami 는 해초, 오이, 퀴노아, 참깨로 만든 샐러드 이름으로 나온다

*horenso gomaae (ほうれん草胡麻和え) = 시금치 고마아에

JUHE: 수프

JUHE	
MISOSHIRU Juha od miso paste	52,00kn 6,90€
TOM YAM KUNG Ljuta tajlandska juha s kozicama	57,00kn 7,57€

*misoshiru (みそ汁) = 미소시루 (일본식 된장국)

*tom yam kung 는 퐁 양이라는 태국의 대표적인 요리다

HLADNA PREDJELA: 차가운 반찬

HLADNA PREDJELA	
TAKENOKO TARTAR Losos, brancin, Jakobova kapica, aji amarillo	155,00kn 20,57€
TUNA KAKUNI Marinirana tuna, mango, mladi špinat, wasabi preljev	95,00kn 12,61€

*takenoko (竹の子)는 일본어로 죽순을 뜻하고, tartar 는 타르타르 소스를 뜻하는데 여기에서 takenoko tartar 는 타르타르, 연어, 유럽 농어, 아드리아해의 가리비, 베리고추로 만든 샐러드 이름으로 나온다

*tuna kakuni (tuna 角煮) = 참치 찜

TOPLA PREDJELA: 따뜻한 반찬

TOPLA PREDJELA	
SAKUSAKUNO EBI Kozice u tempuri, krem umak, salata	135,00kn 17,92€
HOTATE WAGYU ABURI Jakobove kapice, wagyu, aji amarillo	125,00kn 16,59€
PROLJETNE ROLICE Piletina i kozice u rižinom papiru, pohane i servirane sa slatko-ljutim umakom	98,00kn 13,01€
GYOZA Japanske okruglice s povrćem i piletinom	88,00kn 11,68€

*sakusakuno ebi (サクサクのエビ)는 일본에서サクサク揚げエビ라고도 하는데 바삭바삭한 새우 튀김을 의미한다

*hotate (ホタテ)는 가리비를 뜻하고 wagyu aburi (和牛あぶり)는 구운 와규 고기를 뜻한다

*proljetne rollice = 춘권

*gyoza(餃子) = 교자

TEMPURA: 덴푸라 (일본식 튀김)

TEMPURA	
Prženje na japanski način	
EBI TEMPURA Kozice u tempuri	145,00kn 19,24€
YASAI TEMPURA Povrće u tempuri	105,00kn 13,94€
SALMON TEMPURA Losos u tempuri	138,00kn 18,32€

*ebi tempura (えび天ぷら) = 새우튀김

*yasai tempura (野菜天ぷら) = 야채 튀김

*salmon tempura (salmon 天ぷら) = 연어 튀김

SASHIMI: 사시미 (회)

SASHIMI	
TUNA SASHIMI 150g	220,00kn 29,20€
TORO TUNA SASHIMI 150g	250,00kn 33,18€
LOSOS SASHIMI 150g	155,00kn 20,57€
CHEF'S CHOICE Četiri vrste svježe ribe po izboru kuhara	138,00kn 18,32€
CHEF'S CHOICE GRANDE Osam vrsta ribe po izboru kuhara	200,00kn 26,54€

*tuna sashimi (tuna 刺身) = 참치회

*toro tuna sashimi (とろ tuna 刺身) = 참치 뱃살로 만든 회

*losos 는 크로아티아어로 연어를 뜻해서 losos sashimi 는 연어 회다

*chef's choice 는 여기 일본어의 お任せ (오마카세= '주방특선')랑 똑같은 개념이다

*chef's choice grande 는 마찬가지로 chef's choice 는 4 가지의 생선을 포함하고 chef's choice grande 는 8 가지의 생선을 포함한다

NIGIRI: 니기리즈시

NIGIRI		
<i>Sushi edomae način</i>		
SALMON TERIYAKI Trbuh lososa, teriyaki umak	34,00kn 4,51€	
SHIROMI ABURI Brancin, ljuti umak	34,00kn 4,51€	
TUNA - FOIE GRAS ABURI Tuna, guščja jetra, nitsume umak	46,00kn 6,11€	
SAKE TRUFFLE Losos, tartufi, ponzu, crveni tobiko	42,00kn 5,57€	
INKA Brancin, žuti chili, kvinoja mrvica	40,00kn 5,31€	
HOTATE Jakobova kapica, marakuja, crni kavijar	40,00kn 5,31€	
MAGURO Tuna	35,00kn 4,65€	
SAKE Losos	32,00kn 4,25€	

- *salmon teriyaki (salmon 照り焼き) = 데리야키 연어로 만든 니기리즈시
- *shiromi aburi (白身あぶり) = 구운 흰살생선으로 만든 니기리즈시
- *tuna - foie gras aburi (tuna - foie gras 炙り) = 구운 참치와 푸아그라로 만든 니기리즈시
- *sake truffle (鮭 truffle) = 연어와 서양송리로 만든 니기리즈시
- *inka 는 일본어에서 음식 이름이 아닌데 여기에서는 유럽 농어로 만든 니기리즈시를 뜻한다
- *hotate (ホタテ) = 여기에서 가리비로 만든 니기리즈시를 뜻한다
- *maguro (まぐろ) = 여기에서 참치로 만든 니기리즈시를 뜻한다
- *sake (鮭) = 여기에서 연어로 만든 니기리즈시를 뜻한다

MAKI ROLLS: 마키즈시

MAKI ROLLS		
TEMPURA CRUNCHY ROLL Kozice u tempuri, krastavac, avokado, dynamite umak	94,00kn 12,48€	
SAKE ABURI ROLL Losos, krastavac, mango, ikura, javorov sirup, soja	92,00kn 12,21€	
SEABASS ABURI ROLL Brancin, šparoga, rotkvica, kozice, javorov sirup, Yuzu	94,00kn 12,48€	
TUNA CEVICHE ROLL Tuna, aji amarillo, krastavac, mrvica kvinoje, sezam, soja, javorov sirup	98,00kn 13,01€	
PANKO FRIED MAKI Losos, avokado, philadelphia sir	86,00kn 11,41€	
MAGURO ACEVICHADO Tuna, mango, krastavac, avokado	98,00kn 13,01€	
SHRIMP ON THE BEACH Kozice u tempuri, šparoge, kokos, Nitsune umak	90,00kn 11,95€	

- *tempura crunchy roll (天ぷら crunchy roll) = 여기에서 새우 튀김으로 만든 마키즈시를 뜻한다
- *sake aburi roll (鮭炙り roll) = 구운 연어로 만든 마키즈시
- *seabass aburi roll (seabass 炙り roll) = 구운 유럽 농어로 만든 마키즈시
- *tuna ceviche roll = 참치 세비체 마키즈시
- *panko fried maki 는 여기에서 연어, 아보카도, 필라델피아 치즈로 만든 마키즈시를 뜻한다
- *maguro acevichado(まぐろ acevichado) = 참치 아세비차도 마키즈시
- *shrimp on the beach = 여기에서 새우 튀김, 코코넛, 아스파라거스로 만든 마키즈시를 뜻한다

URAMAKI: 우라마키즈시

URAMAKI		
Svitak na američki način		
BLACK SUSHI		76,00kn
Losos u tempuri, krastavac, Philadelphia sir, ponzo, tobikko, sipino crnilo		10,09€
CALIFORNIA		76,00kn
Meso rakovice, avokado		10,09€
ALASKA		66,00kn
Losos, avokado		8,76€
BOSTON		72,00kn
Tuna, avokado		9,56€
PHILADELPHIA		76,00kn
Philadelphia sir, krastavac omotan u dimljeni losos		10,09€
CHICKEN TERIYAKI ROLL		65,00kn
Pečena piletina, umak teriyaki, krastavac, majoneza		8,63€
HOTATE ASPARAGUS ROLL		78,00kn
Jakobove kapice, šparoge u tempuri, avokado, klice, majoneza		10,35€

- *black sushi = 여기에서 연어 튀김, 오이, 필라델피아 치즈로 만든 우라마키즈시를 뜻한다
- *california = 여기에서 게살와 아보카도로 만든 우라마키즈시를 뜻한다
- *alaska = 여기에서 연어와 아보카도로 만든 우라마키즈시를 뜻한다
- *boston = 여기에서 참치와 아보카도로 만든 우라마키즈시를 뜻한다
- *philadelphia = 여기에서 훈제 연어, 오이, 필라델피아 치즈로 만든 우라마키즈시를 뜻한다
- *chicken teriyaki roll (chicken 照り焼き roll) = 테리야키 치킨으로 만든 우라마키즈시
- *hotate asparagus roll (ホタテ asparagus roll) = 여기에서 가리비, 아스파라거스 튀김, 아보카도로 만든 우라마키즈시를 뜻한다

Takenoko 는 일식 식당이지만 전통적 일본 음식보다는 일본 전통 요리와 유럽 최고급 요리(haute cuisine)의 조합 요리가 많이 있다. 메뉴에 나오는 요리 이름도 일본어, 영어, 크로아티아어의 조합이기 때문에 메뉴에 설명이 없었으면 어떤 요리인지 이해하기가 매우 혼란스러울 것이다.