

北海道



홋카이도 농산물 1편

매일을 웃음짓게 하는 'LOVE 홋카이도 쌀'

일본의 식량기지로 불리는 홋카이도는 감자, 옥수수, 밀 등을 비롯한 농산물의 생산량이 일본 제 1을 자랑합니다. 이와 함께 쌀도 수확량과 작부면적에 있어서 니가타현(新潟県)과 1,2위를 다툴 정도로 일본 굴지의 쌀 산지로 자리매김하고 있습니다. 뿐만 아니라 맛 또한 인정을 받은 홋카이도 쌀은 매일 식탁에 올라 우리를 웃음짓게 합니다.



홋카이도 쌀의 역사

홋카이도에서 쌀을 처음 재배했다고 여겨지는 시기는 1600년대 말로 홋카이도 남부지방인 하코다테 부근입니다. 에도시대 마쓰마에번이었던 이곳은 홋카이도 중에서는 기후가 온난한 편에 속합니다. 하지만 홋카이도의 추위는 벼농사에 적합하지 않았기 때문에 안정적으로 생산하는 것은 쉽지 않은 일이었습니다.

1868년 메이지 정부가 들어서고 홋카이도는 개척을 시작합니다. 개척을 담당하는 기관이었던 개척사는 서구형의 발농사와 축산을 중심으로 한 농업을 장려해야 한다는 벼농사 금지령을 내리게 됩니다. 하지만 어떻게든 홋카이도의 땅에서 재배한 쌀을 먹고 싶다는 열망으로 벼농사에 도전하는 이가 있었습니다. 현재의 기타로시마시에 살던 나카야마 큐조(中山 久蔵)씨였습니다. 그는 '아카게(赤毛)'라는 품종을 심어 1873년 꿈에 그리던 첫 수확을 거두게 됩니다. 이후 나카야마 씨는 매년 안정된 수확을 거두기 위해 품종과 재배방법의 연구에 몰두하는 한편 개량한 모종을 주변에 나누어 주고 벼농사 지도에도 힘을 쏟는 등의 노력을 기울입니다. 그리하여 벼농사는 홋카이도내에 퍼지게 되고 홋카이도청에서도 이윽고 벼농사를 장려하게 됩니다. 이러한 노력으로 1961년에는 니가타현을 누르고 일본내 작부면적 1위를 차지하게 됩니다. 1873년에 첫 수확을 거두고 나서 약 100년만에 거둔 쾌거입니다.



일본 NO.1 이 되기까지

홋카이도가 처음으로 작부면적 1위를 차지한 1960년대, 일본의 쌀 자급율은 처음으로 100%에 달하지만 쌀 대신 빵을 먹는 사람이 늘면서 쌀이 점점 남아돌게 됩니다. 따라서 일본 정부는 '자주유통미제도'를 제정해 생산억제정책을 펼칩니다. 이 영향으로 홋카이도의 작부면적도 서서히 감소하는 추세를 보이기 시작하며 수요가 있는 맛있는 쌀을 만들어야 한다는 위기감을 느끼게 됩니다. 홋카이도는 '우량미 조기개발시험 프로젝트'를 만들고 맛있는 홋카이도의 쌀을 재배하기 위해 품종개발에 힘을 쏟습니다. 이 연구성과의 제 1호가 된 것이 '키라라 397(1988년)'로 이 상품이 크게 히트하면서 전국적으로 홋카이도의 쌀을 알리는 계기가 됩니다.

이후 1996년에는 '호시노유메', 2001년에는 '나나쓰보시'라는 품종도 선을 보입니다. 특히 나나쓰보시는 기존의 쌀과는 달리 식감이 부드럽고 윤기가 흐르며 찰진 것이 특징으로 시간이 지나도 찰기가 남아있는 강점으로 초밥집에서 선호하는 쌀로 등극하게 됩니다. 이러한 인기와 함께 나나쓰보시의 작부면적도 점점 늘어나 현재도 홋카이도 쌀의 품종 중에서 가장 많은 양을 생산하고 있습니다.

나나쓰보시에 이은 히트 상품이 또 하나 있습니다. 2009년에 등장한 '유메피리카'. 이 품종은 1997년에 육성하기 시작해 많은 우여곡절을 겪은 끝에 출시되었는데 출시와 동시에 인기를 얻어 맛있는 쌀 랭킹 상위에 오르기도 했습니다.



<내용 출처>
홋카이도 쌀
판매확대 위원회의
'홋카이도 쌀' 홈페이지
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp/>



홋카이도의 쌀로 빚은 술

맛있는 사케(일본 청주)를 만들기 위해서는 깨끗한 물과 주조호적미(술을 만드는 쌀)가 있어야 합니다. 홋카이도에는 13곳의 사케 양조장이 있고 전국적으로 유명한 브랜드도 여럿 있습니다. 하지만 홋카이도에는 주조호적미가 없었기에 주식용 쌀이나 다른 지역에서 나는 쌀로 술을 빚을 수 밖에 없었습니다. 홋카이도 쌀로 보다 맛있는 술을 빚고 싶다는 염원이 모여 홋카이도산 주조호적미가 개발됐고 현재는 2개의 품종이 높게 평가받고 있습니다. 그 중 하나가 킨푸(吟風)로 홋카이도 쌀로 사케를 만드는 계기가 된 품종입니다. 킨푸를 원료로 만든 사케가 2003년에 전국신주갑평회에서 금상을 수상하기도 했습니다. 또 하나의 품종은 스키세이(慧星). 단백질 함량이 적은 쌀은 양질의 술을 만드는데 적합한데 스키세이는 그러한 조건을 갖춘 쌀입니다.



홋카이도 쌀로 빚은 술을 마실 수 있는 가게에는 이런 간판이 걸려 있습니다. '홋카이도의 술 있습니다.'

일본곡물검정협회에서는 맛있는 쌀 랭킹을 5단계(특A, A, A', B, B')로 구분해 매년 발표하고 있습니다. 2010년에는 나나쓰보시와 유메피리카가 특A에 랭킹되었고 2011년과 2012년에도 3년 연속 특A에 랭킹되는 쾌거를 거두었습니다.

<2011년산 맛있는 쌀 랭킹>

산지	품종명	랭킹
홋카이도(전도)	유메피리카	특A
홋카이도(전도)	나나쓰보시	특A
니가타(우오누마)	고시히카리	특A
홋카이도(전도)	호시노유메	A
홋카이도(전도)	키라라 397	A
니가타(시모에지)	고시히카리	A
미야기(북부, 중부)	사사니시키	A



사진 제공 - 도카치 마이니치 신문사



「姜 교류원의 홋카이도 여행기 4」

카치마이 불꽃놀이+도카치의 스위트

대학시절 일본 도쿄에서 1년간 유학하던 당시의 여름, 스미다가와 불꽃놀이(1733년 에도시대부터 시작된 대규모의 전통 있는 불꽃놀이)를 보러 갔다가 밤하늘을 아름답게 수놓는 불꽃을 보고 감동했던 기억은 아직도 너무 생생하게 남아있습니다. 뽕 소리를 내며 쏘아올려지는 불꽃의 소리에 가슴이 탁 트이며 잠시나마 더위도 잊고 불꽃이 연출해내는 그림에 절로 웃음짓고..

그때 이후 4년 만에 다시 찾은 일본에서, 그것도 도쿄가 아닌 홋카이도에서 그 감동을 뛰어넘는 불꽃놀이를 보게 되었는데 바로 홋카이도 동부에 위치한 오비히로의 카치마이 불꽃놀이입니다.

카치마이 불꽃놀이에 대해

1929년에 처음 개최된 이후 제 2차 세계대전으로 수년간 중단되었다가 시민들의 요구로 다시 부활하게 되었습니다. 매년 8월 13일에 열리고 있으며 1995년부터는 TV로 생중계되고 있습니다.

도카치(十勝) 마이니치(毎日) 신문사에서 주최하고 있으므로 신문사의 이름을 줄여 카치마이(勝毎) 불꽃놀이라 불리고 있습니다. 최전성기에는 4만 발이나 쏘아올렸다고 하지만 현재는 2만발 정도가 쏘아올려지고 있습니다.

홋카이도내 최대 규모의 불꽃놀이인 만큼 이 시기에는 교통편도 숙박편도 예약하는 게 어렵다는 이야기를 들었기 때문에 엄두를 못 내던 참에 오비히로에 거주하는 지인의 초대로 운 좋게 카치마이 불꽃놀이를 직접 볼 수 있었습니다.

이번 여행의 일정은 8월 12~14일. 정체를 우려해 일부터 하루 일찍 오비히로로 이동했습니다. 저녁에 도착해 저녁밥은 오비히로의 명물인 부타동(간장 소스로 양념한 돼지고기 덮밥)으로 해결하고 내일 있을 불꽃놀이를 위해 회장에서 밤을 새서 자리를 맡을 거라는 지인의 부하에게 줄 야식을 사들고 불꽃놀이 회장에 들렀습니다.

불꽃놀이의 관람석은 유료석과 무료석이 있는데 유료석은 1인당 4천엔(약 45000원)이나 하기 때문에 불꽃이 잘 보이는 무료석을 확보

하기 위해서는 전날부터 이렇게 자리를 맡아야 한다고 했습니다. 어두컴컴한 회장에는 지인의 부하를 비롯한 수십명의 사람들이 돛자리를 깔고 텐트를 쳐 자리를 맡고 있었습니다. 지인의 부하에게 고생한다며 힘지지 않냐고 물으니 불꽃놀이에 대한 기대감에 밖에서 하룻밤 보내는 것 짊어지 어려운 일이 아니라고 했습니다. 그래도 내일 이자리에서 신세를 질 생각을 하니 조금 미안한 생각이 들었습니다.



불꽃놀이 전날부터 자리를 맡기 위해 회장에서 밤을 새 사람들의 모습

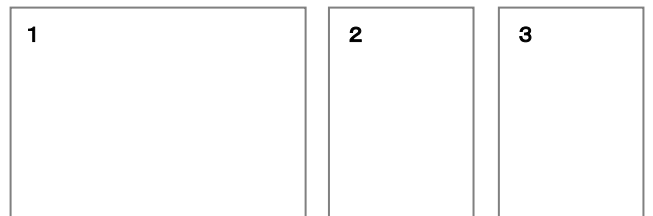
‘스위츠(Sweets)’는 과자류, 케익, 아이스크림 등을 일컫는 말

불꽃놀이 당일, 시작 시간인 저녁 7시 30분까지는 시간적인 여유가 있어서 도카치 지역의 스위트 메구리(スイーツ巡り: 과자류, 케익, 아이스크림 등의 가게를 돌아보는 일종의 맛집 탐방)를 하기로 했습니다.

오비히로가 속해 있는 이곳 도카치 지역은 발동사와 낙농을 중심으로 한 농업이 활발히 이루어지고 있고 홋카이도 제 1의 발동사 지역이기도 합니다. 특히 과자의 재료인 사탕무(설탕의 원료)와 팥의 산지인 점을 들어 제과업이 활발히 이루어지고 있습니다.

도카치 지역에 본점을 두고 있는 유명 제과 브랜드에는 롯카테이(六花亭), 류게쓰(柳月), 크랜베리 등이 있습니다. 롯카테이는 일본에서 처음으로 화이트 초콜릿을 만든 곳인데 화과자의 종류 또한 다양합니다. 류게쓰는 ‘산포로쿠(三方六)’라는 바움쿠헤이 대히트상품이며 100엔대의 맛있는 케익을 파는 곳으로도 잘 알려져 있습니다. 오비히로에 1개의 점포만을 운영중인 크랜베리는 고구마로 만든 스위트 포테이토가 히트 상품으로 고구마를 반 잘라 우유와 달걀, 버터 등을 첨가해 구워낸 것이 아주 달콤하니 맛있습니다.

이 세 곳의 본점 외에도 작은 규모로 운영하는 유제품 전문점인 ‘도카치 후로마쥬’와 ‘해피니스 다이어리’에도 들렀습니다. 각각 푸딩과 아이스크림을 주문해 맛을 봤는데 역시나 하는 감탄사가 나올 정도로 맛있었고 가게 주변에 펼쳐진 전원 풍경도 너무 좋았습니다.



1) 회장을 짝 매운 사람들의 모습 2)홋카이도 한정맥주 샷포로 클래식과 함께 즐기는 불꽃놀이~ 3)일본의 여름 축제에 빠질 수 없는 유카타(일본 전통의상) 차림으로 참가

저녁 7시 30분 드디어 기대하고 기대하던 불꽃놀이 시작~ 밤하늘을 붉게 물들이는 불꽃과 함께 도카치 강가에 울려 퍼지는 노랫소리, 그리고 회장을 가득 메운 사람들의 감탄사가 축제의 분위기를 점점 고조시켜 갑니다. 분위기에 취하고 함께 하는 사람들과 건배하고~ 이렇게 홋카이도의 한여름 밤은 무르익어 갔습니다.

1시간 남짓 이어지는 쇼의 하이라이트는 피날레로 매년 항례적으로 쏘아올리는 불꽃이라고 했습니다. 마치 버드나무 가지를 연상시키는 불꽃은 크고 길게 늘어져 끝나는 것이 아쉬워 가지 끝에 매달리고 싶은 사람들의 심정을 표현하는 게 아닌가 하는 생각도 들었습니다.

카치마이 불꽃놀이를 처음 본 것은 2010년이었고 2011년에도 물론 보러 다녀왔습니다. 2012년은 비가 오는 바람에 날씨가 연기돼서 아쉽게도 못 봤기에 올해는 비가 오지 않기를 바라며 손뼉을 기다리고 있습니다. 그리고 이번에 오비히로에 가면 아직 가보지 못한 도카치 지역의 물론천(식물성 온천)에도 가보고 이 지역에서만 나는 맥주인 도카치 맥주도 마셔봐야겠습니다. 홋카이도에서 보내는 여름은 정말 두말할나위 없이 ‘최고’입니다!(^^)