

오바마시의 바다와 물고기

오바마시 연안은 리아스식 해안이 발달해, 다양한 물고기와 바다 생물이 서식하고 있습니다. 산에서 흘러내리는 강물이 육지의 영양분을 바다로 운반하기 때문에 이 해역에서는 해조류나 플랑크톤이 번식해 풍부한 해양 체계를 형성하고 있습니다. 한류와 난류가 섞이는 곳이라는 점도 맞물려 와카사만은 바다생물들에게 이상적인 환경입니다.

오바마에서 잡히는 생선 중에서도 와카사 갈가자미와 와카사 옥돔은 지역산 고급 생선으로 알려져 있으며, 브랜드 생선의 지위를 확립하고 있습니다. 와카사의 남쪽 내륙에 있는 교토에서는 와카사 갈가자미는 예로부터 귀하게 여겨졌고, 현재도 매년 겨울마다 황실에 헌상되고 있습니다.

와카사와 옛 수도였던 교토는 고등어길이라고 불리는 길로 이어져 있었습니다. 이 길에는 1500 년의 역사가 있습니다. 사람들은 소금으로 절인 생선, 스시, 오바마의 특산물이 가득 담긴 바구니를 짊어지고 도보로 왕래했습니다. 운반되는 물품 중 몇몇은 도중에 상인들 사이에서 거래되기도 했습니다. 일부 구간에서는 말 같은 짐을 나르는 동물을 이용하기도 했습니다. 고등어길에는 여러 개의 루트가 있습니다. 그중 트래킹 애호가들에게 인기있는 ‘하리하타고에’ 루트는 가장 오래된 고등어길로 알려져 있으며 교토까지의 최단 루트입니다. 산골짜기를 넘어 표고 830m의 산을 가로지르는 전체 길이 72m의 험난한 길을 도보로 이동하는 데 에도시대(1603년-1867년)에는 대략 이틀이 걸렸다고 합니다. 와카사에서 운반된 해산물은 최종적으로 교토의 니시키 시장으로 옮겨졌습니다. 에도시대의 사료에 따르면 고등어를 비롯한 와카사산 해산물은 ‘와카사모노’라고 불리며, 수 세기 동안 교토의 시장에서 높은 평가를 받아왔다고 합니다.

오바마항은 육로뿐만이 아닌 해상 무역에서도 대단히 유리한 위치에 있습니다. 한국이나 중국과의 무역항으로 이용된 것뿐만 아니라 에도시대와 메이지시대(1868년-1912년)에는 오사카와 홋카이도를 왕래하는 기타마에부네(北前船)의 기항지로서도 번성했습니다. 대량의 화물을 장거리 운송할 수 있었던 기타마에부네는 도중에 많은 항구에 기항하며 일본 각지의 식문화에 영향을 주었습니다. 당시, 다시마와 청어는 북일본에서 와카사 지역으로 운송된 주요 특산물 중 하나였습니다. 다시마는 와카사 지방에서 가공된 후 교토로 운반되었습니다. 와카사 기와는 특히 추위에 강하며, 항해 때는 배를 안정시키기 위한 누름돌로서 배에 싣고 있었습니다. 이 기와는 지금도 홋카이도의 오타루 운하 주변의 창고 지붕에서 볼 수 있습니다.