

히루젠의 자연보호활동

히루젠 고원 사람들은 일본 산지의 계곡에서 필요한 생활 전통을 지켜왔습니다. 이곳에는 아득히 먼 옛날, 작은 마을에 살던 주민이 숲으로 덮인 경사면을 경작하여 한정된 자원을 지속 가능하게 이용할 수 있도록 만들었습니다. 그들의 토지 관리 기술은 자연과 균형을 맞추면서 섬세한 성장 환경을 유지하고 지탱합니다. 예를 들면 논, 저수지, 관개 용수로는 덧새, 철새의 먹이터가 되는 동시에 개구리, 반딧불이, 잠자리와 같은 생물의 생애 주기에서도 큰 의미를 지닙니다. 이러한 환경은 주민이 원하는 것을 충족하면서 재래종의 존속도 보장하는 것입니다.

마니와 지역을 방문하신다면 체험을 통해 이곳의 생활 양식을 더욱 잘 이해하는 것을 추천해드립니다. 아래에는 관광객이 즐길 수 있는 현지의 관리, 보전 활동 예시가 기재되어 있습니다. 마을의 관광 안내소에 들르셔서 현재 어떠한 활동에 참여할 수 있는지 찾아보십시오. 직원이 반갑게 안내하고 현지 단체에 연락해줄 것입니다.

산불 농기

매년 봄 히루젠 주변 언덕에서는 사람의 관리하에 약하게 불을 지피 마른 나무와 풀을 태웁니다. 산불 농기로 알려진 이 관행은 초원에 있는 멸종위기종 동식물에 꼭 필요한 성장 환경을 유지하고, 반자연 초원이 원래 삼림으로 돌아가는 것을 막습니다.

띠 베기(지붕을 이는 데 쓰는 풀 베기)

길이가 긴 갈대나 억새와 같은 풀을 가을에 수확하는 ‘띠 베기’를 시행하면, 억새가 햇빛을 차단하지 않게 되어 길이가 짧은 들풀의 재생이 촉진됩니다. 현대에는 집의 지붕을 이기 위해 갈대를 벨 필요는 없습디만, 지역 주민들은 여전히 매년 마니와에서 띠 베기를 시행합니다. 베어 낸 풀은 퇴비나 가축 사료가 될 뿐만 아니라 전통적인 건물의 이어서 만든 지붕을 복원하는 데도 이용됩니다.

야생 포도

‘히루젠 와이너리’의 와인과 주스는 머루(*Vitis coignetiae*)로 알려진 야생 포도에서 만들어집니다. 머루는 재배 품종보다 작고 신 열매를 맺는 일본 고유종입니다.

히루젠 와이너리에서는 히루젠 고원에 자생하던 1,000 개의 머루나무에서 약 10 년에 걸쳐 달고 산미가 적은 나무를 선별해 정성스럽게 재배해왔습니다. 2017년에는 아시아에서 가장 규모가 큰 와인 심사회 ‘재팬 와인 챌린지’에서 금상을 수상했습니다.

머루는 꽃과 과실을 생산하기 위해 굉장히 특수한 조건이 필요합니다. 따라서 풍부한 수확량을 확보하기 위해 와이너리의 덩굴 선반을 관리할 때는 끊임없이 주의를 기울여야 합니다. 방문객은 머루 수확 체험할 수 있습니다.

히루젠의 주민은 관광객을 끌어들이 이러한 활동을 공유함으로써 미래 세대를 향한 전통적인 관행이 유지되고 사람과 사람의 연대감을 키우며, 마니와의 일상생활 중 일부를 구성하는 옛 지혜에 대한 이해가 촉진되는 것을 기대하고 있습니다.