

어업

야쿠시마 섬은 구로시오 해류가 만들어내는 영양이 풍부한 해역 덕택에 잡히는 물고기의 종류와 양이 많아 어업이 번성하고 있습니다. 남동부에 있는 안보와 북부에 있는 잇소는 이 섬의 주요한 두 어항입니다.

날치

안보는 약 540 세대(2020 년 시점)가 사는 마을로서 항구 동쪽의 해역에서 잡히는 날치는 일본에서 손꼽히는 어획량을 자랑합니다. 옛날에는 밤에 알을 낳으려고 해안까지 온 날치 떼를 배와 배 사이에 펼친 그물로 잡았습니다. 요즘은 아마도 기후의 변화, 콘크리트 항구, 소나무 숲의 감소, 치어가 성장하는 데 필요한, 해조류가 많이 자라는 곳의 부족 때문에 해안에 가까이 오는 날치가 거의 없어 어부들은 먼바다까지 나가야만 합니다.

날치는 해수면 가까이에서 헤엄치기 때문에 어군탐지기에는 잡히지 않습니다. 어부는 배가 접근했을 때 날아오르는 물고기 수를 관찰하여 물고기 떼의 크기를 예측하고, 물고기 떼의 움직임과 바람의 방향, 조수의 흐름 등을 바탕으로 그물을 설치합니다. 그런 다음 배를 움직여 놀란 날치 떼를 포위해 두 척의 배 사이의 그물에 끌어들입니다. 날치는 연중 잡을 수 있지만 봄부터 여름이 제철로서, 이는 산란 기간과 해수온이 상승하여 날치가 먹이를 찾아 연안에 접근하는 시기와 일치합니다. 겨울철에는 해역이 거칠어 어획량이 적어지는 경우도 있습니다. 날치는 종종 소금구이를 하거나 조려서 먹을 수 있습니다. 야쿠시마의 명물 가운데 하나는 하룻밤 말린 날치를 다져 튀긴 ‘쓰케아게’라는 어묵입니다.

고등어

잇소는 약 330 세대가 사는 마을(2020 년 시점)로서 주요한 고등어 어장입니다. 망치고등어는 일본의 더 북쪽에서 볼 수 있는 고등어보다 지방이 적은 물고기로서 근해에서 한 마리씩 낚아 올리는 방식으로 잡고 있습니다. 어부들은 정원이 불과 4~5 명밖에 안 되는 배를 타고 밤에 출항하여 이튿날 이른 아침부터 잡은 고기와 함께 항구로 돌아옵니다. 잡은 물고기의 대부분은 가공—우선 지방분을 빼기 위해 삶은 다음 며칠에 걸쳐 훈제 및 건조—됩니다. 이 말린 고등어는 자연적인 곰팡이에 의해 발효하여 독특한 풍미를 갖게 됩니다. 사바부시(고등어포)라고 하는 이 건어물은 메밀국수의 국물이나 오코노미야키 소스 등의 조미료를 만드는 데 사용되고 있습니다.

‘구비오레사바 (머리가 꺾인 고등어)’는 현재는 야쿠시마 섬에서만 먹을 수 있는 진미입니다. 지역 어부들은 고기를 물에서 끌어올림과 동시에 머리를 꺾어 피를 뽑는데, 이는 냉장고와 얼음이 없었던 19 세기 후반에 물고기를 보존하기 위해 확립된 방법입니다. 고등어는 보통 기생충을 걱정하여 날로 먹는 경우가 거의 없지만,

구비오레사바는 신선도가 높아 안전하게 먹을 수 있고 또한 무척 맛있습니다.

사바부시 공장

잇소 항구 근처에는 옛날부터 삶아 훈제하는 방법을 이용하여 사바부시를 만드는 공장이 몇 군데 있습니다. 그중 한 곳은 200 년이 넘는 역사가 있습니다. 모두 개인이 경영하는데, 일반에 공개하며 고등어 손질하는 방법, 가공, 또한 포장까지 실제로 이루어지는 과정을 볼 수 있습니다. 여러 공장을 방문하여 다양한 상품을 체험해보세요.