

시라카미 산수와 벼농사

시라카미 산지의 숲에서 솟아나는 물은 맛, 순도, 낮은 미네랄 함량으로 유명합니다. '시라카미 산수'라는 상품명으로 병에 담겨 판매되는 이 샘물은 후지사토마치 북부에 있는 산에서 가스게강과 후지코토강으로 흘러 들어가고 있습니다. 이 강물은 뛰어난 맛과 식감으로 일본에서 전국적으로 유명한 지역 쌀 재배에 필수적인 관개용수로 이용되고 있습니다.

오늘날 벼농사에서는 많은 쌀 농가가 콤바인(수확기)을 사용하여 벼를 베고, 탈곡, 그리고 건조 작업을 하고 있습니다. 하지만 옛 그대로의 방식으로 쌀을 건조하는 소규모 논도 있습니다. 벼는 벼를 베는 기계로 거두어들여져 수작업으로 모아 다발로 묶입니다. 이 벼단은 땅에 박힌 키가 큰 나무 막대에 이삭을 아래로 향하게 하여 매달아 놓습니다. 매다는 방법은 지역에 따라 다른데, 아키타에서는 '말뚝 걸이'라는 방법을 이용해 막대의 중심 주위에 고리 모양으로 겹겹이 매달입니다. 날씨에 따라 다르나 벼와 짚이 마르기까지 2~3주가 걸리기도 하며, 그동안 고르게 건조시키기 위해 벼짚 고리를 돌려가며 건조시킵니다. 건조되면 말뚝에서 벼단을 내리고, 짚에서 이삭을 떨어냅니다.

벼짚도 지역 문화의 한 축을 맡고 있습니다. 짚은 많은 전통공예품에 이용되고 있으며, 시메나와(신도의 신성한 장소를 나타내는 새끼줄)와 시라카미의 수공예품, 지역 특산품인 히야마 낫토(발효한 콩)에도 이용됩니다. 히야마 낫토는 현대의 낫토와는 달리 지금도 콩을 짚으로 감싸 발효시켜 만들어지기 때문에 매년 신선한 짚이 필요합니다.

병에 담긴 시라카미 산수, 현지에서 재배된 쌀, 히야마 낫토는 미치노에키 휴게소와 토산물 시장, 산지 직판장 등에서 판매되고 있습니다.