

미네하마 배

하포초 미네하마 지구에서는 100 년 이상 배를 재배하고 있습니다. 미네하마 배는 풍미가 좋고 과즙이 풍부한 배로 알려져 있으며, 독특한 맛은 이 지역 연안의 사질토양과 정성스러운 재배 방법이 만들어 낸 것입니다.

미네하마에서는 서양배 및 많은 종류의 아시아배(야마나시, 보통은 나시라고 불림)가 생산되고 있습니다. 아시아배는 동아시아 원산의 ‘Pyrus pyrifolia(돌배나무)’라는 나무의 열매입니다. 아시아배는 일반적으로 서양배보다 크고 사과처럼 둥근 모양이지만, 각각 특유의 아삭아삭한 식감이 있습니다. 미네하마에서 생산되는 아시아배의 주요 품종에는 ‘고스이’, ‘호스이’, ‘아키즈키’, ‘조주로’, ‘가호리’가 있습니다. 서양배의 대표적인 품종은 ‘플레미시 뷰티 히멘코’입니다. 두드러지는 단맛을 가진 ‘아키즈키’부터 깔끔하고 향기로운 ‘가호리’까지 각각의 품종이 독특한 맛을 가지고 있습니다.

일본에서는 과일의 외관이 맛만큼이나 중요합니다. 농가에서는 거의 모든 공정을 수작업으로 진행하며, 배 하나하나에 세심한 주의를 기울여 재배하고 있습니다. 봄에는 꽃과 꽃가루를 으갠 것을 넣은 봉지에 술이 달린 막대를 살짝 담가 나무에 핀 꽃에 수분시킵니다. 가지에 작은 배가 열리면 작은 것이나 모양이 예쁘지 않은 것은 따냅니다. 이 작업을 통해 나무가 더 많은 에너지를 남은 배에 쏟도록 만들 수 있습니다. 배 껍질은 상처가 쉽게 나기 때문에 성장 과정의 배를 하나하나 납지(왁스페이퍼) 봉투로 감싸 해충, 질병, 날씨로 인한 손상으로부터 보호합니다. 과일이 익으면 수작업으로 수확됩니다. 미네하마에서는 9 월과 10 월에 배가 수확됩니다. 기온이 낮기 때문에 일본의 다른 지역보다 조금 늦게 수확 작업이 이루어집니다.

미네하마 배 농가는 인기 있는 신품종의 생산을 앞당기고 고객의 취향 변화에 대응하기 위해 접목이라 불리는 재배 기술을 채용했습니다. 필요한 품종의 나뭇가지를 조심스럽게 잘라내어 수령이 더 오래되고 단단히 뿌리를 내린 나무의 가지 절단면에 붙입니다. 이 두 가지는 가지가 줄기에서 영양을 흡수할 수 있게 될 때까지 몇 달 동안 단단히 고정됩니다. 배 묘목이 성숙하여 열매를 맺을 때까지 몇 년이나 기다릴 필요가 없으며, 1 년 이내에 밑나무에서 새로운 품종을 키울 수 있기 때문에 접목의 효과는 아주 큼니다. 또한, 접목을 통해 더 수령이 오래되고 질병과 날씨 변화에 강한 튼튼한 나무의 이점을 살려 더 섬세한 품종을 기를 수 있습니다. 그 때문에 미네하마 과수원을 방문하면 나무 한 그루에 2, 3 종류, 때로는 4 종류의 다른 품종의 배가 자라는 것을 볼 수 있을 것입니다.

미네하마의 과수원에서는 배 따기 체험을 할 수 있으며, 직접 딴 배를 포장해 합리적인 가격으로 일본 내 주소로 보낼 수 있습니다. 미네하마 배는 현지 레스토랑에서도 제공되고 있으며, 디저트뿐만 아니라 파스타와 카레 등의 향신료가 들어가는 요리에도 사용되고 있습니다.