**기쿠치가와 강 유역의 벼농사 문화: 2000년의 역사**

기쿠치가와 강 유역에서는 옛날부터 벼농사가 사람들의 생활과 문화의 원동력이 되어왔다. 기상 조건과 지형이 벼 재배에 적합한 데다가, 오랜 세월에 걸쳐 기술적인 진보가 더해지면서 최적의 환경이 구축되어왔다. 또한 기쿠치 지역은 일본에서 손꼽히는 쌀의 산지여서 농경에 뿌리를 둔 다양한 풍습과 의례가 생겨났다. 그 문화와 쌀과 관련된 산업은 지금도 활기가 넘치고 있다.

풍요로운 환경

기쿠치가와 강 유역에서 벼농사가 번창했던 배경에는 몇 가지 큰 환경 요인이 있다. 첫 번째는 기쿠치 평야의 북동쪽에 있는 산들에서 평탄한 땅을 71킬로미터에 걸쳐 구불거리며 흘러 아리아케 해로 흘러들어가는 기쿠치가와 강이다. 이 강은 아소산을 둘러싸는 외륜산 북서쪽 끝에서 흘러내리는 작은 시냇물이 합류하는 지점인 **기쿠치 계곡**에 원류가 있다. 거기에서 흘러나오는 물은 평야를 잔잔히 흐르며, 다양한 영양분을 포함하여 대지를 비옥하게 만든다. 낮에는 따뜻하고 밤에는 비교적 서늘한 분지의 기후도 벼 재배에 적합하다고 생각되고 있다.

옛날부터 전해지는 기술 혁신

기쿠치 지역의 유적에서는 평야 지역 곳곳에 있는 작은 논에서 농경이 시작된 2000년 전쯤의 벼농사 흔적이 발견되고 있다. 논 주위에 탄생한 마을은 강에 의해 연결되며, 이 지역을 외부 세계와 이어준 것도 강이었다. 이 시대의 마을 터에서는 아시아 대륙에서 만들어진 물건이 출토되고 있다. 이 지역이 쌀 산지로서 번영했음은 기쿠치가와 강 유역에서 발견된 100기 이상의 **고분군**에서도 드러나고 있다. 이 고분들은 4세기부터 7세기의 것으로서 호화롭게 장식되어 있다.

7세기에는 기쿠치 평야에서 이미 농업이 번성하여 야마토 조정이 병참 기지를 두게 되었다. 이 **기쿠치성**(鞠智城)은 외적의 침입을 막기 위해 구축된 방위선의 일부였으나, 그 후 비옥한 평야에서 대량으로 공급되는 식량과 물자의 저장 시설로 전환되었다.

이 평야의 생산성을 비약적으로 향상시킨 것이 8세기에 중앙 정권이 실시한 새로운 **토지구획제도**다. 이는 조리세이라고 하며, 이랑과 도랑으로 농지를 직사각형으로 구획하여 질서정연한 관개를 가능하게 했다.

17세기 이후 산간 지역이나 건조한 땅에 물을 공급하기 위한 **이데**라는 **용수로**가 정비되면서 논이 늘어나 농업의 효율과 규모가 더욱 확대되었다. 또한 20세기 초엽에는 지역의 농업기술자가 논의 수위를 조절하는 획기적인 **암거 배수** **기술**(지하에 고랑을 파서 물을 빼는 방법)을 개발하여, 기쿠치 지역뿐만 아니라 일본 전국과 한반도의 생산성과 경지 면적을 눈에 띄게 향상시키는 데 성공했다.

쌀과 문화

기쿠치가와 강 유역의 생활이 벼농사를 중심으로 이루어졌다는 사실은 이 지역의 전통문화와 풍습에도 영향을 미쳤다. 비에 의존해 농사를 지었기 때문에 예로부터 다양한 **비를 기원하는 의식**을 치렀고, 그중 몇 가지는 지금도 매년 여름에 열리고 있다. 또한 태풍이 오기 전인 7월부터 8월 상순에 걸쳐 하는, 벼를 폭풍으로부터 지키기 위한 ‘**후친사이**’(“바람을 가라앉히는 축제”), 겨울에 볏짚으로 말을 만들어 말과 소의 건강과 안전을 기원하는 ‘**우마쓰쿠리**’ 등 농사짓는 절기에 열리는 의식이 있다. 또한 신사에서는 일 년에 네 번, 즉 모내기하는 봄, 태풍이 오기 전의 여름, 수확 전의 초가을, 수확 후에 태풍과 전염병을 가라앉히고 풍작을 기원하며 감사하기 위한 신성한 **가구라**(신에게 제사지낼 때 연주하는 무악)를 춘다.

또한 기쿠치 지역의 쌀은 그 자체에도 문화적인 의의가 있다. 에도 시대(1603~1867년)에 기쿠치가와 강 유역에서 생산한 쌀은 품질이 뛰어나 일본 전국에 알려지게 되었다. 이 쌀은 구마모토현의 옛 이름인 히고를 써서 **히고마이**라고 했으며, 신에게 헌상하는 식사인 신찬에 사용되었고 오사카 등의 대도시 부호나 유명인이 구매했다. 에도 시대 중기인 1730년에 쌀 거래를 위해 개설된 오사카의 도지마코메카이쇼에서 히고마이는 일본 최고의 등급을 받았다. 또한 에도 시대는 기쿠치 지역 **술 양조**의 황금시대이기도 했다. 특히 아카자케라고 하는 단맛이 도는 술을 가장 잘 만들어 관혼상제나 정월에 마셨다.

벼농사의 현재

기쿠치가와 강 유역은 지금도 일본에서 손꼽히는 쌀 산지로서 사람들은 농업의 전통과 지역의 쌀 맛에 자부심을 갖고 있다. 기쿠치시에서는 시내에서 생산된 쌀을 화학 비료와 농약의 사용량에 따라 7등급으로 나누는데, 최고 등급은 완전 유기농 재배미임을 나타낸다. ‘기쿠치 관광 물산관’과 ‘미치노에키(휴게소) 시치조 멜론돔’ 등에서 다양한 기쿠치 쌀과 쌀을 사용한 상품, 과일, 채소 등 지역 농산물을 살 수 있다.

2017년, 기쿠치가와 강 유역은 ‘벼농사, 2천 년에 걸친 대지의 기억’이라는 제목하에 일본유산으로 인정받았다. 인정받은 33가지 문화재는 기쿠치시, 다마나시, 야마가시, 나고미초의 네 지역에 걸쳐 있다.