

기쿠치가와 강 유역의 벼농사 문화: 2000 년의 역사

기쿠치가와 강 유역에서는 옛날부터 벼농사가 사람들의 생활과 문화의 원동력이 되어왔다. 기상 조건과 지형이 벼 재배에 적합한 데다가, 오랜 세월을 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 71 킬로미터에 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 2000 년 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 100 기 이상의 **고분군**에서도 드러나고 있다. 이 고분들은 4 세기부터 7 세기의 것으로서 호화롭게 장식되어 있다.

7 세기에는 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 8 세기에 중앙 정권이 실시한 새로운 **토지구획제도**다. 이는 조리세이라고 하며, 이랑과 도랑으로 농지를 직사각형으로 구획하여 질서정연한 관개를 가능하게 했다.

17 세기 이후 산간 지역이나 건조한 땅에 물을 공급하기 위한 **이데**라는 **용수로**가 정비되면서 논이 늘어나 농업의 효율과 규모가 더욱 확대되었다. 또한 20 세기 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 7 월부터 8 월 상순에 걸쳐 하는, 벼를 폭풍으로부터 지키기 위한 **‘후친사이’**(“바람을 가라앉히는 축제”), 겨울에 벼짚으로 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(1603~1867 년)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 1730 년에 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 7 등급으로 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.

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