

## 후쿠에지마 섬: 농업 문화

후쿠에지마 섬은 지질이 복잡하기 때문에 섬의 농가는 다양한 농법을 채용하고 각 토지에 맞는 작물과 농법으로 농사를 지어야만 합니다. 토양의 종류, 바다와의 거리, 토지의 등급은 전부 어디서 무엇을 재배할 수 있는가에 영향을 줍니다. 역사적으로는 사회적·정치적인 동향이 특정 작물의 가치를 높임으로써 영향을 미쳐왔습니다. 예를 들어 쌀은 수 세기에 걸쳐 통화(通貨)로 사용되었기 때문에 농민은 섬에서 벼농사를 늘리라는 독촉을 받았습니다. 나아가 최근에는 농업 그 자체뿐만 아니라 토지의 개간, 식품 보존, 운송 등의 기술 진보도 후쿠에의 농가가 생산하는 작물을 결정합니다.

### 고구마와 보리: 배를 채우다

후쿠에와 그 주변 섬들을 포함하는 시모고토 지역은 총면적 약 42,000ha로서, 그 가운데 약 4,800ha가 경작되고 있습니다. 주요 작물은 고구마, 보리, 쌀 세 종류입니다.

벼농사에 적합한 토지가 한정되어 있기 때문에 영양가가 높은 고구마가 후쿠에의 주식 작물이 되어왔습니다. 고구마는 류큐 왕국(현재의 오키나와)의 상인과 물물교환을 하고 있었던 무역상이 아메리카 대륙에서 들여온 것으로서 17세기 초엽에 도입되었다고 보고 있습니다. 고구마는 찹쌀과 섞어 '간코로모치'라고 하는 지역 고유의 과자를 만드는 등 다양한 방식으로 먹고 있습니다.

보리의 역사는 훨씬 오래되어 약 1,800년 전에 아시아 대륙에서 일본에 들어왔습니다. 식이섬유와 비타민이 풍부하며 값싼 영양 보충 식품으로서 찌 밥에 섞는 경우가 많았습니다. 보리는 또한 볶아서 차로 마시거나, 가축의 먹이로 주거나, 보리된장의 원료로 쓰기도 합니다. 보리와 고구마는 일본 남부에서 많이 마시는 소주의 원료입니다.

고구마와 보리는 물빠짐이 좋은 토양이 필요합니다. 후쿠에에서는 약 100만 년 전에 시작된 용암류가 미이라쿠, 기시쿠, 후쿠에, 도미에(섬의 거의 네 모퉁이)에 반도를 형성했습니다. 이 지역들에 퇴적된 현무암과 화산재는 물빠짐이 좋고 섬의 산지에서 나오는 유출수가 밭에 미네랄을 운반하여 영양이 풍부한 토양을 만듭니다. 이 모든 조건이 화산 반도를 고구마와 보리 재배에 이상적인 곳으로 만들고 있습니다.

밭의 귀중한 토양이 침식되는 것을 막기 위해 이 지역들의 농가는 원형 구획(마루하타)을 낮은 돌담으로 둘러싸고 토양을 유지하면서 여분의 물을 배수할 수 있게끔 하고 있습니다. 섬의 반도는 강한 바닷바람에 노출되는 경우가 많기 때문에 돌담과 동백나무 숲을 방풍림으로써 이용하여 토양과 작물 양쪽을 보호하고 있습니다.

쌀: 재원을 충족시키다

일본에서 일반적인 단립종 쌀은 ‘물벼’라고 불리는 품종으로서 물을 댄 논에서 재배합니다. 따라서 쌀은 전통적으로 섬의 내륙 지역에서 재배해왔습니다. 섬에서 가장 오래된 지층을 구성하는 퇴적암은 물을 보유하는 성질이 뛰어납니다. 하지만 이곳의 땅에는 기복이 많고 언덕과 산이 있기 때문에 벼농사에 쓸 수 있는 평지는 한정되어 있습니다. 대부분의 섬 역사에서 유복한 주민 외에는 부족한 쌀을 고구마나 보리 등 다른 작물로 보충했습니다.

일본 역사에서 쌀은 다양한 상황에서 통화와 같은 역할을 맡아왔습니다. 에도 시대(1603~1867)에 쌀은 쇼군 집안의 경제를 뒷받침하는 상품이었습니다. 각 번의 부(富), 나아가서는 권력과 명성은 그 번이 쌀을 얼마나 생산하고 있는가로 측정했습니다. 대부분의 번주는 농민에게서 쌀을 세금으로 징수했습니다. 때문에 영주와 농민에게는 쌀 수확량을 늘려야 한다는 압력이 가해졌습니다.

농업과 간척 기술이 진보함에 따라 후쿠에의 벼농사 농가는 벼농사용 평지를 늘림으로써 대처했습니다. 기시쿠의 좁은 만과 같은 섬 주변의 얕은 여울은 매립되어 해저가 경작 가능한 논밭이 되었습니다. 그러나 오늘날 이렇게 해밭이 낮은 논은 기후 변화의 위협에 직면해 있습니다. 해면 수위의 상승은 홍수와 ‘염해(鹽害)’를 모두 일으킵니다. 염해란 토양에 염분이 축적되어 아무것도 자라지 못하게 되는 상태를 말합니다.

#### 농장에서 식탁으로

브로콜리, 무, 토마토, 수박, 금귤 등 후쿠에의 농가는 주식용 작물뿐만 아니라 다양한 과일과 채소도 생산하고 있습니다. 고토 열도에는 ‘고토비톤’이라고 하는 독자적인 브랜드 돼지가 있는데, 밀가루와 미네랄워터를 먹여 기르고 있습니다. 또한 고토 열도에는 2,000 년에 걸친 와규 사육의 역사가 있는데, 근년의 고고학적 발굴이 이를 증명하고 있습니다. 현재는 섬에서 태어난 대부분의 송아지가 다른 지역으로 보내져 사육되지만, 소수의 송아지는 지금도 섬에서 사육하여 고급 와규 스테이크로 소비되고 있습니다.