

🌸 미나베·다나베 지역에 관한 소개

기이 반도의 남서 해안 부근에 위치한 ‘미나베·다나베 지역’은 인구 약 69,643명(2024년 12월 현재)의 지역입니다. 매실 생산은 재배 면적 3,969ha, 수확량 50,664t(2022년 농림수산 통계)으로, 일본 국내 생산량의 약 50%를 차지하는 ‘일본 최대의 매실 생산지’입니다. 특히 1965년에 지역의 통일 품종으로 선정된 ‘난코우메 매실’은 우메보시(매실 장아찌)를 만들기 위한 최고급품으로 사랑 받으며, 일본 매실을 대표하는 톱 브랜드로 자리잡았습니다.

🌸 ‘세계중요농업유산’이란?

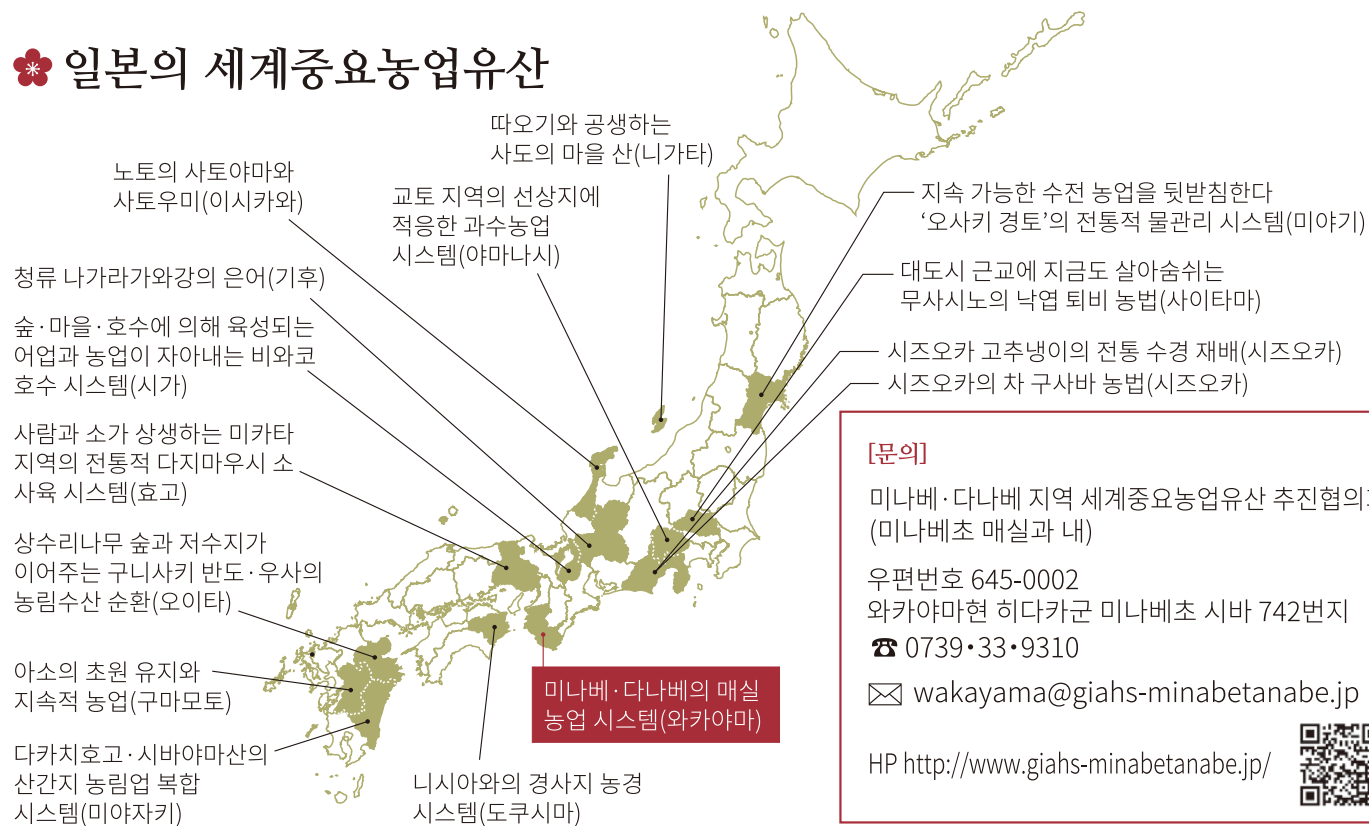
세계중요농업유산(GIAHS: Globally Important Agricultural Heritage Systems)은 농업의 대규모화, 품종 개량, 화학 비료의 대량 사용 등의 근대화로 인해 상실되어 가고 있는 세계 각지의 전통적인 농업, 농촌의 문화나 경관, 농업 생물의 다양성이 풍부한 생태계를 다음 세대에 보전·계승하는 것을 목적으로, 2002년부터 유엔 식량농업기구(FAO)가 시작한 인정 제도입니다. 지속 가능한 농업을 실천하는 세계적으로 중요한 지역으로서, 마사이족의 목축(케냐)과 수상 농장(방글라데시) 등, 아프리카, 라틴 아메리카 및 아시아 등의 28개국 89지역(2024년 10월 현재)이 인정을 받았습니다. 현재 일본에서는 ‘미나베·다나베의 매실 농업 시스템’ 등 15개 지역이 세계중요농업유산으로 인정을 받았습니다.



[교통편]

도쿄에서 최단 시간에 오시려면 항공기. 하네다 공항에서 구마노 시라하마 리조트 공항까지 약 1시간 15분, 공항에서 이 지역까지 자동차로 약 30분. 하네다 공항에서 간사이 국제공항까지 약 1시간 10분, 공항에서 이 지역까지는 전철이나 자동차로 약 1시간 30분. JR 신오사카 역에서 전철로 약 2시간, JR 교토 역에서 전철로 약 2시간 30분.

🌸 일본의 세계중요농업유산



[문의]

미나베·다나베 지역 세계중요농업유산 추진협의회 (미나베초 매실과 내)

우편번호 645-0002
와카야마현 히다카군 미나베초 시바 742번지
☎ 0739-33-9310

✉ wakayama@giahs-minabetanabe.jp

HP <http://www.giahs-minabetanabe.jp/>

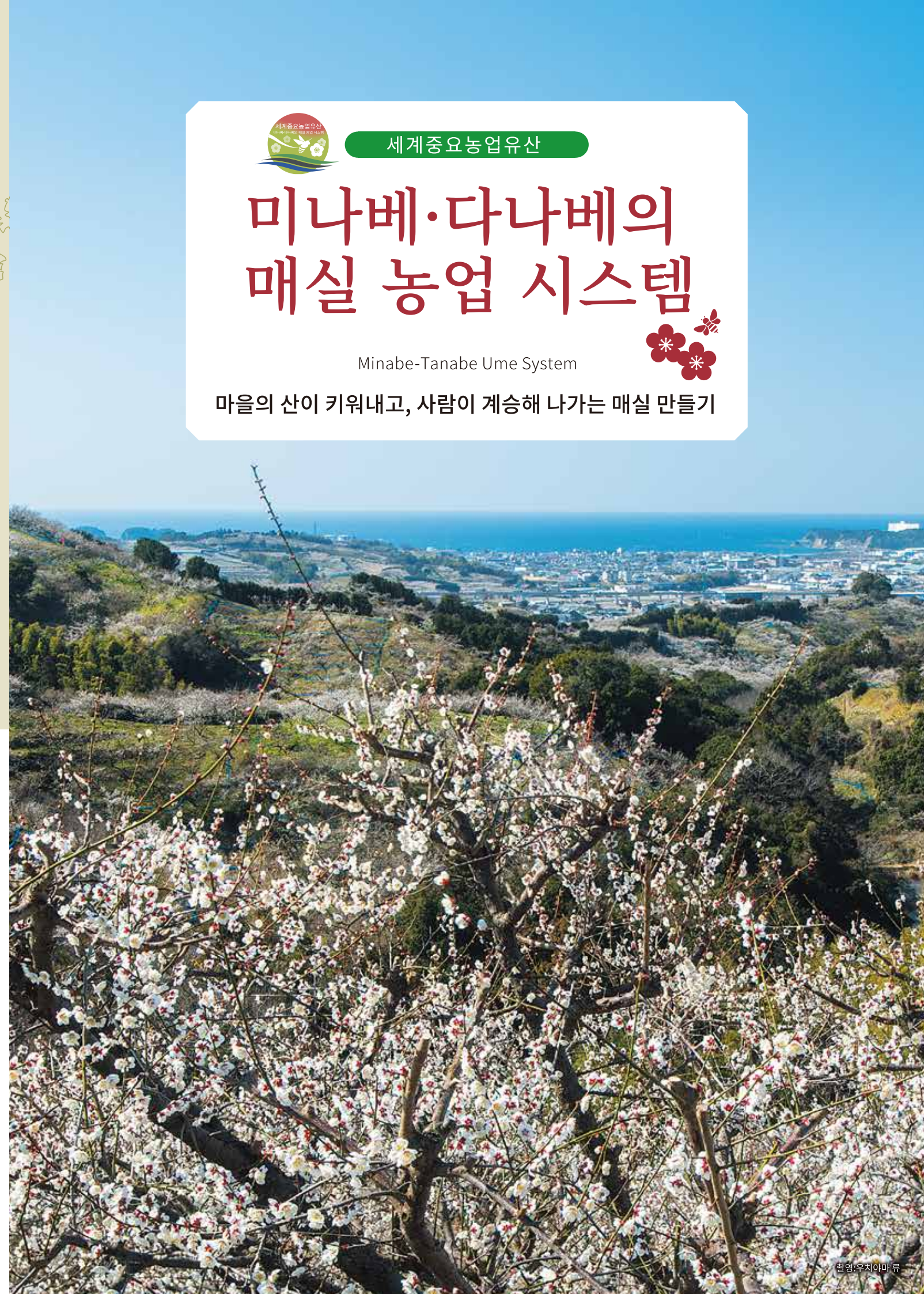


세계중요농업유산

미나베·다나베의 매실 농업 시스템

Minabe-Tanabe Ume System

마을의 산이 키워내고, 사람이 계승해 나가는 매실 만들기





계승되는 미나베·다나베의 매실 농업 시스템

2015년 12월에 400년 전부터 계승되어 온 지속 가능한 매실을 중심으로 한 농업 시스템이 세계중요농업유산으로 인정되었습니다. 미나베·다나베 지역은 신탄림을 남기고 산의 경사면에 매화림을 배치함으로써, 수원 함양 기능과 봉락 방지 기능을 갖추고 있다는 점, 고품질의 매실이 생산되고 있다는 점, 매화의 수분에 일본 꿀벌이 이용되고 있다는 점, 마을의 산과 들의 자연 환경 보전을 통해 풍요로운 농업생물 다양성이 유지되고 있다는 점 등이 높은 평가를 받았습니다.

1 기슈 비장탄의 ‘신탄림’으로 산을 보호한다

미나베·다나베 지역에서는 예로부터 ‘신탄림을 남기기 위해 산 전체를 매화림으로 조성하지 않는다’고 하는 관습이 지켜져 왔습니다. 숲 굽는 장인들은 기슈 비장탄의 원재료인 졸가시나무와 떡갈나무를 선벌함으로써 토사 붕괴 등 산이 황폐해지는 것을 방지하고 있습니다. 이 숲 굽는 장인들에 의한 꾸준한 관리와 정비가 있기에, 마을의 산은 건강한 상태로 보존되고, 지속 가능한 농림업이 유지됩니다.



숲 굽는 장인들의 정확한 안목과 기술에 의해 선벌된 졸가시나무는 1000℃ 이상의 고온에서 구워져 단단하면서도 섬세한 품질 좋은 ‘기슈 비장탄’이 된다.



용어 해설

신탄림▶떨나무와 숲의 원료가 되는 목재를 생산하기 위한 삼림. 졸가시나무, 떡갈나무, 상수리나무, 졸참나무, 산벚나무, 팽나무 등으로 구성된 마을 산의 잡목림으로, 정기적으로 사람의 보살핌을 통해 관리·유지된다.

기슈 비장탄▶졸가시나무와 떡갈나무를 고온에서 찌면서 구워, 가마 밖에서 재를 뿌려 소화하는 독특한 제조법으로 만드는 ‘백탄’. 미나베·다나베 지역의 기슈 비장탄은 프로 요리사들 사이에서 최고의 브랜드로 높은 평가를 받고

수원 함양▶삼림의 토양이 빗물을 저류하여 수원을 유지하는 기능. 하천의 수량을 조절해 홍수를 막고, 하천의 유량을 안정시키는 외에, 빗물이 삼림 토양을 통과함으로써 수질이 정화되는 기능도 있다.

선벌▶한 곳에서 여러 갈래의 줄기가 자라나는 ‘가부다치’ 상태의 나무를 벌채할 때, 숲을 만드는 데 적당한 굵기의 가지를 필요한 만큼만 선택해 벌채하고, 가는 가지는 자르지 않고 남겨둬으로써, 후계수가 자라고 삼림이 정비되게 하는 벌채법.



촬영:우치야마 류

계절에 따라 다른 풍경을 보여 주는 매화림. 매화가 피는 계절에는 많은 관광객들로 붐빈다.

2 꿀벌에 의한 수분으로 매실이 자란다

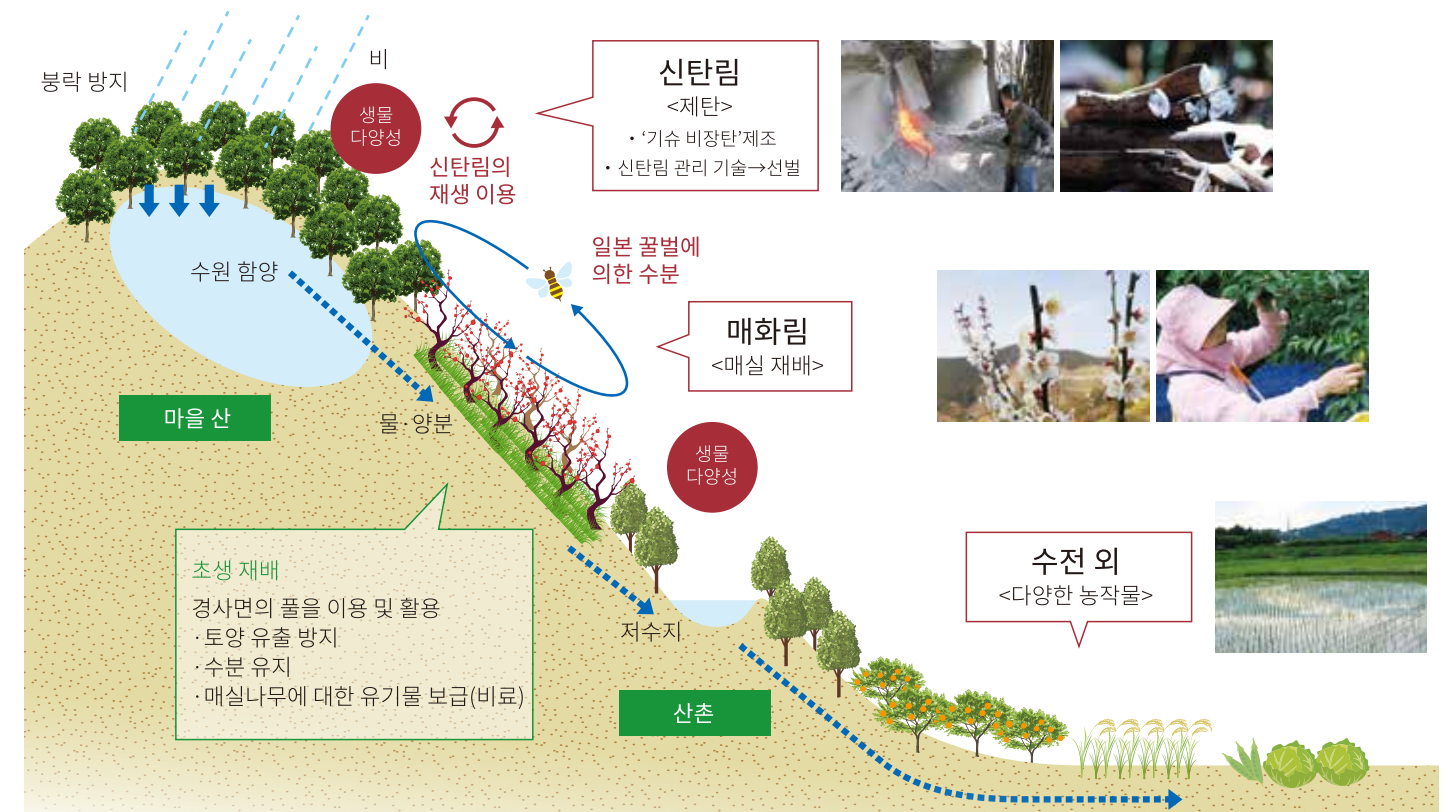
매실나무의 많은 품종은 자가 수분을 하지 못하기 때문에 다른 종의 매실나무를 근처에 심어, 그 화분으로 수분과·결실을 맺게 합니다. 수백 그루에 달하는 나무를 수작업으로 수분 시키는 것은 힘든 일이라서, 예로부터 수분에는 일본 꿀벌이 이용되어 왔습니다. 꽃이 적은 초봄에 만개하는 매실나무는 지역에 서식하는 일본 꿀벌에게는 귀중한 꿀 공급원으로, 꿀벌들은 본격적인 활동철에 대비해 꿀을 모으고 있습니다. 이 매실나무와 꿀벌의 공생 관계가 세계중요농업유산으로 평가를 받았습니다.

용어 해설

난코우메 매실▶와카야마현 미나베초에서 선벌, 재배된 매실. 껍질은 얇으며, 과육이 많고 부드러운 것이 특징으로 우메보시용으로 최고급 품종으로 여겨진다.

일본 꿀벌▶예로부터 일본의 야산에 서식하는 꿀벌. 봄부터 가을에 걸쳐 다양한 종류의 꽃에서 꿀을 모으는 것이 특징. 최근에는 자연림에 서식하는 개체수가 감소해 종으로서의 존속이 우려되고 있다.

자가 수분(자가 화합성)▶동일 품종의 화분이 암꽃술에 붙으면 열매가 열리는 것. 매실의 대부분의 품종은 다른 품종의 화분이 암꽃술에 붙지 않으면 열매가 열리지 않는다.



3 매실의 수확·가공 기술이 고품질의 난코우메 매실을 만든다

미나베·다나베 지역에서는 대부분의 매실 생산 농가가 수확한 매실을 시라보시(소금에 절인 후 햇볕에 말리는 작업)하는 1차 가공까지 합니다. 따라서 난코우메 매실은 재배 단계부터 양질의 우메보시가 되도록 키워질 수 있습니다. 또한 가공 업자 역시 난코우메 매실이 가진 매력과 특징에 관해 잘 알고 있습니다. 이러한 ‘지역 생산 농가와 가공 업자 간의 밀접한 연계’ 역시 세계중요농업유산으로 인정 받을 수 있었던 중요한 요인입니다.



우메보시용 난코우메 매실은 완전히 익은 후에 수확됩니다. 이 지역에서 고안해 낸 ‘자연히 떨어져도 매실에 상처가 생기지 않도록 경사면에 그물을 쳐 수집’하는 방법을 통해, 효율적인 수확 작업이 이루어지고 있다.

용어 해설

청매·완숙 매실▶청매는 아직 익지 않은 푸른 매실. 매실주·매실 주스·매실 사워 등에 사용된다. 완숙 매실은 완전히 익어 전체가 노랗게 된 매실. 육질이 부드럽고 향기도 방순해 우메보시나 매실 잼에 적합하다.

시라보시▶수확한 매실을 물로 세척하고 소금에 절인 찐맛이 강한 전통 우메보시. 조미 우메보시의 재료로 되지만 현지에서는 이 심플한 ‘시라보시’ 야말로 전통적인 “우메보시”로 인식되고 있다.

조미 우메보시▶가공 업자에 의해 시라보시한 매실의 소금기를 뺀 후에, 다른 소재와 함께 절이거나 조미액에 담가 맛을 낸 우메보시. 차조기 절임, 다시마 매실, 가다랑어 매실, 벌꿀 매실 등, 다양한 종류가 있다.

4 신탄림에서 바닷가까지 다양한 생태계를 유지한다

미나베·다나베 지역의 매화림과 신탄림에는 새매와 참매가 서식하고 있으며, 왕새매와 별매가 날아듭니다. 또한 산간 저수지와 산촌의 논에서는 세토우치 도롱뇽과 일본붉은배영원 등의 희소종이 확인되고 있습니다. 그리고 센리노하마 해안(미나베초)은 혼슈 지방에서 붉은바다거북의 산란 밀도가 가장 높은 등, ‘지속 가능한 농업 시스템’에 의해 토양의 봉락과 유출이 방지되어 종합적인 자연 환경이 지켜지고 있는 덕택에, 다양한 생물들의 생태계가 유지되고 있습니다.

기슈우메의 모임

마을의 산이 베푼 은혜에 감사하고 계승한다



농업 관련 단체, 우메보시 가공 협동조합, 자치단체 등으로 조직된 ‘기슈우메의 모임’은 1545년 6월 6일에 교토 ‘가모 신사’의 정기 제례에서, 당시의 천황이 매실을 봉납했다는 고사에 연유해 6월 6일을 ‘매실의 날’로 정했다. 매년 6월 6일에는 가미가모 신사, 시모가모 신사(모두 교토시), 스가 신사(미나베초), 구마노혼구타이샤 신사(다나베시)에 매실을 봉납하고, 수확에 감사하는 제례가 거행되고 있다.