

때 ”옛날 것이 나타났다“고 하는 사람도 있지만, 감자의 경우는 다르게 진화한다고 할 수 있다. 돌연변이라는 것은 한 번에 진화하는 것이고, 감자는 이런 것도 할 수 있다. 라고 주장하는 것이

다. 환경에 적응하고자 하는 것이다.”

이렇게 앞서가는 감자에 힘을 빌려주는 것이 타와라씨가 하는 일이며 살아가는 의미이며, 또 다른 품종개발을 위해 준비를 하고 있다.㉔

「병에 강한 감자」에 관심을 갖은 계기

타와라씨는 원래 감자를 대규모로 생산하던 농가였다. 자신이 살고 있는 나가사키(長崎)에 농장을 경영하고 그리고 대형농기계를 풀로 활용하기 위해, 또는 영농일정을 조정하여 노동생산성을 높이기 위해 쿠마모토(熊本)의 아소(阿蘇) 지역에도 농지를 빌려 영농을 하고 있다. 이곳은 야산으로 처음으로 감자농사를 시도하고 있다. 기온이 감자의 생육에 적합한 10~23℃에 가까워 무농약으로 재배하고 있으며, 출하처는 소비자생활협동조합으로 하고 있다.

생협이 담당자가 소개를 하여, 어느 날 타와라씨 앞으로 1통의 편지가 도착하였다. 「이렇게 안전한 감자를 먹고 싶습니다。」라는 손님의 편지였다. 「가슴에 뜨거

운 기운이 퍼지는 느낌을 받았습니다。」라고 타와라씨는 말하였다.

지금까지 감자라고 하면, 크고, 맛있고, 저장성이 좋으면 된다고 생각하여 왔다. 1982년 “안전”이나 “안심” 등의 단어가 아직 확산되지 않았을 때의 일이다.

그 후 양을 늘리기 위해 나가사키(長崎)에서 생산한 감자를 생협에 출하하게 되었으나, 타와라씨는 가슴이 저려왔다. 농약을 많이 사용하여 생산한 감자이기 때문이다. 이때에 타와라씨는 농약을 사용하지 않을 것을 결심하게 되었다. 이러한 계기로 병에 강한 감자를 찾게 된 것이다.

「누에고치」의 뽕에서 「건강식품」의 뽕으로

칸노 마사쥬(菅野正壽)씨

후쿠시마(福島)현

혈당억제성분의 발견으로 황폐한 뽕밭의 부활

뽕밭과 계단식 논에 고추잠자리가 춤을 추고 있는 후쿠시마(福島)현 니혼마쓰시(二本松市)는 원래 양잠, 엽연초, 화우, 쌀이 주산지였지만, 1980년대부터 수입농산물의 증가와 함께 가격이 하락하여, 경작포기지가 급증하였다. 칸노씨의 조모는 “옛날에는 뽕나무를 심을 때 정부보조



▲ 뽕나무 생산자 그룹

가 나왔는데 지금은 뽕나무를 제거하는데 보조가 나온다"고 한탄하였다. 그리고 "논밭이 황폐해지면 마음도 황폐해진다. 정말로 산속에 들어가지 않는다"고 하였다.

이 황폐화된 뽕밭에 활기를 불어 넣고 싶다고, 10년 전에 도우와마치(東和町)상약(桑藥)생산조합을 설립하였다. 농가와 행정, 그리고 기업과 연구기관이 하나가 되어 뽕의 재배에 심혈을 기울였다.

이러한 계기는 뽕잎에 포함되어 있는 특수한 성분이 혈당치를 억제하는 효과가 있다는 것이 과학적으로 증명되었기 때문이다. 첫 년도에는 20톤의 생잎을 東和활성화센터에서 찌고 건조시켜 파우더를 만들었다. 그리고 지역의 건강음료회사에서 뽕잎음료수를 개발하였다.

NPO를 만들어 뽕의 특산품 개발

2005년 기초지자체의 합병을 앞에 두고 과소화가 더욱 진행되는 것은 아닌가 하는 우려를 하였다. "구 도우와마치에서 추진하였던 활동을 발전시키고 싶다" "주민주체의 지역개발을 하고 싶다"는 생각에서 농가와 상점이 중심이 되어 「NPO法人유우키노사토 동화후루사토 만들기 협의회」가 발족하였다. 「道の驛ふくしま東和」의 운영관리를 하면서 안전안심의 독자기준을 만들어 "동화건강야채"를 추진하여, 학교급식이나 수도권에 산지직송사업, 교류촉진사업, 건강 만들기 사업 등을 추진하였다.

NPO에서는 거점이 되는 미치노에키(道の驛)를 중심으로 뽕나무 재배와 재배지도, 그리고 뽕의 잎이나 열매를 이용한 특산품 생산을 진행하였다.

뽕잎의 수확은 혈당치억제성분이 많은 "하야테사카리"



▲ 열매가 대형인 품종 "라라베리"

뽕의 재배에서는 보급소의 지도에 의해 신품종 도입, 비배관리의 통일을 추진하여 품질향상과 저농약을 추진하고 있다.

뽕잎 수확용 품종은, 신품종인 "하야테사카리"

를 매년 식재하고 있다. 이 품종은 잎에 혈당치의 상승을 억제하는 특수성분(DNJ)을 많이 함유하고 있다.

뽕잎의 채취시기는 DNJ의 함유가 많은 7~8월에 이루어진다. 가지 끝의 새잎을 중심으로 수확을 한다. 유기질비료는 3~4월에 시비하고 수확기에 질소가 남지 않도록 한다.

이러한 노력으로, 뽕잎차는 단맛과 부드러움을 더하여 새로운 차로 탄생하였다. 이 뽕잎차는 미세분말 파우더로 만들어 색과 향이 좋은 뽕잎 파우더도 판매를 하고 있다. 일본인중 6명중 1명은 당뇨병 예비군으로 알려져 있어, 이 뽕잎이 빵이나 쿠키, 면 등 각종 식용으로 활용되어 건강식으로 활용될 수 있기를 바란다.

과실용은 알이 굵은 "가타네오", "라라베리"

뽕 열매는 알이 굵은 신품종인 "가타네오", "라라베리"를 도입하여 재배하고 있다. 재래품종인 이치노세(一ノ瀬)는, 열매는 작지만 당도가 높아 잼으로 가공하고 있다. 열매가 굵은 "가타

네오”, “라라베리”는 이치노세(一ノ瀬)보다 당도가 낮으나 수량이 많고 안토시니안 함유량이 많아서 기능성을 중시한 드링크로 가공하고 있다.

역시 열매가 굵은 품종으로 “포프베리”가 있는데, 시험재배에서 열매가 가늘고 길며 으깨었을 때 잔유물이 많이 남아 가공하기 어려운 품종으로 판단하여 현재는 재배를 하지 않고 있다.

뽕 열매의 숙성기는 장마철인 6월 중순에서 7월 초순까지이고, 단기간에 쉽게 상처가 나서 운반에 어려워 상품화에 애로사항이 많다. 그러나 과숙, 미숙을 피하고 적기에 수확을 하거나, 선별을 확실하게 하는 등, 농가들의 재배에 대한 노력이 매년 축적되어 수확량이 증가하고 있다.

선별된 열매는 미치노에키(道の驛)에서 집하한 후, 지역업자에게 위탁하여 진공포장 후 냉동보관한다. 가공할 때까지 품질이 저하되지 않게 노력하고 있다.

「옛날에는 입 주위를 자색으로 물들이며 먹었다」고 그리워하며 먹는 사람이나 뽕나무 열매를 알지 못하는 젊은 사람에게도 인기가 있다. 수확 체험을 통하여 일본의 베리는 뽕나무 열매라는 것을 알리고 싶다는 포부를 마을에서는 갖고 있다.

뽕의 가공품도 미치노에키(道の驛)에서 개발



▲ 미치노에키(道の驛)에서 개발한 뽕나무 가공품

뽕 잎이나 열매를 사용한 가공품도 다수 개발하고, 미치노에키(道の驛)의 주력 상품으로서 지역 내외에서 주목을 받고 있다.

뽕잎차, 현미뽕차, 달인 옆차를 상품화하였고, 식당에서는 뽕우

동이 명물이 되었으며, 아이스샵에서는 뽕잎과 열매 젤라트가 많은 인기를 모으고 있다. 지역의 과자상점과 연대하여 만든 뽕양갱, 뽕카스테라, 뽕사탕, 뽕식빵 등 지역의 토산물로 호평을 받고 있다.

또한 건강음료회사와 공동 개발한 뽕열매와 블루베리를 브랜드로 한 100% 농축음료 “뽕나무 열매 베리”는 특히 젊은 여성들에게 인기가 있다.

국산 설탕과 국산 식초가 들어간 잼은 수제품의 자긍심이다.

신규 취농자도 뽕을 재배

잎이나 열매를 출하하는 합계면적은 20ha를 넘고 있다. 잎을 따는 뽕밭과 열매를 따는 뽕밭을 구분하여 재배하고 있다. 이는 비배관리가 다르기 때문이다.

뽕잎 생산자는 12명으로, 생산량은 약50톤으로 많은 사람은 연간 약100만엔의 수입을 올리고 있다. 열매는 생산자 20명으로 약 3톤을 생산하고 있다. 많은 사람은 연간 약50만엔의 수입을 올리고 있다. 뽕밭의 핵심농가는 이미 양잠농가만이 아니다. 東和町에서는, 최근 6년간 20명 이상의 신규 취농자가 정착하여 미치노에키(道の驛)에서 일을 하면서 뽕밭을 재생하는 등 농업에 도전하고 있다.

어린이들이 장래에 일을 할 수 있는 장을 지역에서 만들어 가는 것이 우리 어른들의 책임이라고 생각한다. 사계절 내내 자연의 은혜를 받아 사람이 아름다운 지역 만들기에 대한 도전이 시작되었다.㉞

〈편집자 주 : 본 원고는 일본 현대농업 2011년 2월호에 게재된 내용을 번역한 것임〉