

# 따오기 되살리니 쌀도 잘팔리네...사람·자연 '아름다운 공생'



지난달 27일 세계중요농업유산인 일본 니가타현 사도가시마의 친환경 논을 찾은 사도시 농업 관계자들이 논 일부에 둠벙을 만들어 따오기의 서식지로 활용하고 있는 현장을 살펴보고 있다.

/일본 사도가시마=니명주기자 mjna@kwangju.co.kr

## 농업유산 전남의 '오래된 미래'

### 4 일본 사도가시마

논 일부 내뿜 서식 돕는 '따오기 농법' 도입

유기농 인증...세계농업유산 지정 일등공신

우유·술 등 타 생산품 파급 효과...매출 급증

#### ■ 사도가시마 위치도



사도가시마 = 오광록기자 kroh@kwangju.co.kr

“보일 듯이 보일 듯이 보이지 않는, 따옥 따옥 따옥 소리 처량한 소리, 떠나가면 가는 곳이 어디 메이노 내 어머니 가신 나라 해 품는 나라...”

동요 '따오기'만 남기고 국내에서는 사라져버린 따오기. 세계중요농업유산인 일본 니가타현 사도가시마(사도시)는 이 따오기를 복원한 곳으로 유명하다. 농업 통해 따오기와 인간이 공존할 수 있는 길을 열어 놓은 것이 세계농업유산으로 지정된 가장 큰 이유였다.

지난달 27일 오후, 사도시 농업수산물과 마사키 야마모토 실장의 안내로 찾은 '따오기 논'은 초여름의 햇살을 받아 눈부셨다. 따오기 논은 따오기가 먹이 활동을 할 수 있도록 논 10% 가량을 비워 뒀다. 논 일부에 모를 심지 않고 비운 채 모를 심은 논 사이에 둠벙을 쌓아 구분해 놓은 게 따오기 논 핵심이다.

논의 일부를 비워두는 농법은 사도가시마의 차가운 물 때문에 생긴 것이다. 차가운 계곡물을 농사에 사용하기 때문에 냉해를 입지 않도록 햇빛에 노출된 긴 수로를 통해 물을 끌어오는 청산도 구들장 논과 흡사한 원리다.

논 일부에 모를 심지 않고, 대신 물을 받아 온도를 높인 뒤 논으로 투입하는 방식이다.

하지만 기계화되면서 이런 농법은 사라졌고, 따오기를 복원하기 위해 5년 전 다시 이 농법이 시작됐다.

논 일부에 물을 받아 뒤 따오기가 해염을 치면서 개구리, 우렁이, 가재 등을 잡아먹을 수 있게 한 것이다. 인간의 영역이었던 논 일부를 따오기에게 양보한 셈이다.

과거 이곳 농민들은 쌀 수확량을 늘리기 위해 섬 곳곳에 논을 개간해 따오기의 영역을 침범했었다. 숲과 웅덩이가 줄면서 따오기는 서식지를 빼앗겼고, 농약 때문에 먹이도 줄어 멸종 위기에 처했다.

하지만 정부가 따오기 복원에 나서면서 농민들도 논 일부를 따오기에게 양보하기 시작했다. 당연히, 따오기의 먹이가 살 수 있도록 농약은 전혀 치지 않고 있다.

대신, 논 물을 따오기의 영역으로 내보내는 과정에 해충도 따라서 이동한다는 게 이곳 농민들의 설명이다. 해충을 잡아먹기 위해 우렁이 등도 이동하고, 이를 다시 따오기가 먹는다. 것이다.

사도가시마에서는 현재 800명 정도가 벼농사를 짓고 있는데 이중 700명 가량이 따오기 농법을 실천하고 있다.

지난 2006년 국제식량농업기구(FAO) 세계중요농업유산에 사도가시마가 지정된 것은 이 같은 '아름다운 공생'이 가능했기 때문이다.

따오기에게 논 일부 양보한 만큼, 이곳 농민들의 손에 돌아

가는 쌀의 양은 줄었다.

대신, 따오기는 “사도가시마의 쌀은 따오기가 살 정도로 깨끗한 환경에서 재배된다”는 인식을 심어줬다. 일본의 쌀은 흔히 니가타의 고시카리쌀을 최고로 치는데, 최근에는 사도가시마의 쌀이 그 명성을 넘보고 있다.

세계농업유산 등재 후 사도가시마의 쌀은 판로가 다양해졌고, 농민과 직거래를 하는 소비자도 크게 늘었다.

현재 사도가시마 쌀은 다른 지역보다 60kg당 1만7000원 가량 비싸게 팔리고 있다. 사도시도 사도가시마의 쌀 고급화를 위해 지혜를 모으고 있다. 포장지를 새로 디자인했고, 대도시 소비자를 위한 5kg 소포장(3000원·한화 3만4000원) 판매도 늘리고 있다.

자연은 인간이 따오기에게 양보한 그 이상을 되돌려 주고 있는 셈이다.

세계농업유산의 파급 효과도 컸다. '따오기 우유'를 개발하는 등 사도가시마와 인근 니가타의 농수축산물은 '따오기 마케팅'으로 매출을 늘리고 있다.

또 사도가시마에는 6곳의 술도가가 있는데, 이곳에서 생산하는 사케도 덩달아 날개 돋친 듯 팔려나가고 있다. '쌀이 좋으니 술도 좋을 것'이라는 인식이 확산하고 있는 셈이다.

쿠보타 등 유명 사케를 파는 니가타의 대형 매장에서 사도가시마 사케만 따로 모아 판매하는 부스를 운영할 정도로 인기다. 니가타 등 대도시 술집에서는 사도가시마 사케를 모아 파는 특별 행사를 열어 호응을 얻고 있다.

따오기 농법을 유지하기 위한 대학의 노력도 상당했다. 인근 대학은 자원봉사와 기술 개발 등을 통해 효율적인 따오기 논 보존 대책을 만들고 있다.

또 따오기보호센터는 어린이들을 위한 다양한 프로그램을 통해 다음 세대가 따오기 농법을 지켜갈 수 있도록 하고 있다.

무엇보다 따오기 농법을 고수하고 있는 농민들의 자부심이 컸다. 몇몇 농민들은 논에 아예 모를 심지 않고 물 정화를 위해 비오톱(biotope)을 설치하기도 했다. 논 사이에 비오톱을 만들어 논 물을 더욱 깨끗하게 관리하고 있다.

최근 후 따오기 농법으로 직접 농사를 짓고 있는 마사키 야마모토 실장은 “세계농업유산 지정 후 사도가시마의 이미지가 좋아져 쌀 뿐 아니라 야채와 수산물까지 잘 팔리고 있다”면서 “인간과 자연이 공존할 수 있는 농업을 지속하는 게 사도가시마의 꿈이다”고 말했다.

이 취재는 지역신문발전기금을 지원받았습니다.

## 사도가시마와 따오기

정부는 인공 번식, 농민은 환경 조성

38년 노력 결실...1000여마리 서식

사도가시마의 따오기 복원 과정은 친환경 농업의 역사라고 할 수 있다. 지난 1926년 니가타현 잡지 '텐산시'에는 '따오기 남획 때문에 그 흔적이 끊어졌다'는 기사가 게재돼 있다. 현대화 과정에서 사도가시마의 따오기들이 종족을 감추기 시작한 것이다.

이에 일본 정부는 1952년 따오기를 특별 천연기념물로 지정하고, 1960년에는 국제 보호종으로 선정됐다.

이어 지난 1968년 '킨'이라는 이름의 야생 따오기를 포획해 보호센터에서 사육을 시작했고, 중국에서 두 마리의 따오기를 들여와 인공 번식을 시도했지만 실패했다.

일본산 마지막 따오기로 유명했던 '킨'이 죽자, 일본 정부는 인공 번식을 통해 부화한 따오기를 2008년부터 사도가시마에 풀어 놓기 시작했다.

인공 부화한 따오기는 자연에 적응하면서 자연 부화에도 성공, 지난해 8마리가 자연 상태에서 태어났다. 일본 내에서 자연 부화를 통해 따오기가 태어난 것은 38년만의 일이고, 올해에도 4마리가 자연 상태에서 부화했다.

복원과정	사육 사진
1952년 특별 천연기념물 지정	
1960년 국제 보호종 선정	
1968년 보호센터서 사육 시작	
2008년 사도가시마 인공 부화	
2012년 따오기 자연 부화 성공	

인공 부화 후 방사된 따오기 다리에는 인식표가 붙어 있고, 자연 상태에서 태어난 따오기의 다리에는 인식표가 없는데 사도가시마에서는 현재 이들 따오기들이 함께 있는 모습을 심심찮게 볼 수 있다. 해마다 100여마리에 달하는 따오기를 방사하고 있어 사도가시마의 전체 따오기 수는 1000여 마리에 달할 것으로 추측하고 있다.

따오기가 복원되는 과정에 농업은 가장 중요한 역할을 했다. 자연 농법을 통해 따오기에게 먹이를 공급했기 때문이다. 현재 사도가시마에서 따오기 농법을 실천하고 있는 논에서는 따오기의 먹이가 되는 미꾸라지, 가재, 우렁이, 개구리까지 지천에 깔려 있다. 또 논물이 깨끗해 다슬기가 살고 있으며, 반딧불이도 심심찮게 볼 수 있다. 먹이가 되는 토종 우렁이가 사라지는 부작용도 나오고 있어 우렁이 보존 대책을 마련하고 있을 정도로 따오기의 확산 속도가 빠르다.

일본 정부의 노력이 따오기 복원의 시작이었다면, 따오기에게 생존의 터전을 만들어주기 위해 친환경 농법을 실천한 농민들의 노력은 따오기 복원의 완성이라고 할 수 있다.

/일본 사도가시마=오광록기자 kroh@



따오기보호센터를 찾은 관광객들이 따오기 복원과정과 따오기 농법을 소개하는 전시물을 둘러보고 있다.

/일본 사도가시마=니명주기자 mjna@kwangju.co.kr

**프리미엄 뷔페 아이엘리시아** 돌잔치, 피로연, 침수연, 세미나, 각종행사 (100석, 90석, 68석 40석28석, 16석 룸완비)

구분	영업시간	성인(중학생이상)	취학어린이(초등학생)	미취학어린이(5~7세)
평일	11:30~22:00	25,000원	12,000원	8,000원
토·일·공휴일	11:30~22:00	29,000원	18,000원	12,000원

유스퀘어 2층 예약 및 문의 : 062)671-1199

**YONAMJA 유스퀘어점**

매콤한 오남자 필라프 YONAMJA Spicy sauce pilaf ₩7,900

봉골레 Yonagol Half ₩10,800

밀라노식 허브 크리스피 치킨 스테이크 Milano herb crispy chicken steak Half ₩10,800

핫 스파이스 오렌지 소스 포크 스테이크 Hot Spicy Orange Sauce pork steak Half ₩10,800

허니고곤졸라 피자 Honey gorgonzola pizza ₩12,900

유스퀘어 2층 아이엘리시아 옆 문의 : 062)673-7979