

日本の 食文化와 地域活性化

한 역
(쌀이용연구센터)

1. 日本 食文化의 構成要素

일본열도는 길이 3,500km 이상의 남북으로 길게 뻗은 환상열도의 모습을 갖고 있는 지형적 특성이 있다. 積雪寒冷지역으로부터 亞熱帶지역까지 다양한 기후가 나타나고 험한 산지와 긴 해안선 등 복잡한 지형을 형성하고 있다. 이러한 풍토, 地勢의 다양성은 자연적, 지리적인 생활조건에서 큰 지역차를 발생시키며, 지역마다 다른 생활양식을 발달시켰다. 衣食住라고 하는 생활의 기초적 부분중에서 ‘食’은 가장 근원적이면서도 반복적으로 영위되어 오는 것으로 본래 지역에 따른 자연적, 지리적, 사회적 제조건에 강하게 지배되는 성질이 있다. 즉 자연의 혜택을 받아 가까운 주변에서 채집, 생산되는 음식소재가 사람들의 식생활의 대부분을 차지하게 되고 먼 지방에 있는 식품소재의 종류나 형태는 지리적 조건에 큰 제약을 받게 되어있다. 그러므로 오랜 세월동안 계절이 반복되는 가운데 종류나 구입시기가 한정되어 있는 식품소재를 재배하면서 풍토나 생활에 대응한 기호에 부합된 조리방법이나 보존방법이 나오게 되었다. 한편 여러가지 행사나 제사를 치를 때 차려지는 음식에는 지역의 전통을 바탕으로 독특한 의미를 부여하는 樣式이 발달하여 그로부터 나오는 맛이나 지혜, 양식은 세대를 거치면서 이어지고 있는 것이다. 또한 여러가지 측면에서 지역이 다른 문화와 접촉할 때에는 새로운 식품소재나 조리법에 종래의 식품소재나 조리법을 융화시켜 그 지역의 식생활에 새롭게 적용시켜 왔다. 이처럼 각 지역의 식문화 존재 양식은 하루아침에 이루어진 것이 아니라 풍토와 사람에 따라 긴 역사를 통해서 형성되었다. 이러한 점에서 일본의 식문화는 바로 지역문화의 가장 집약적인 발현형태라고 말할 수 있다. 최근에 지역의 identity를 높이고자 하는 노력들은 결국

가장 일상적으로 영위되어오는 ‘食’을 문화로서 파악하여 지역사회의 본질을 이해하고자 하는 것이다.

2. 日本人의 食生活 樣式變化

일본은 상품경제가 발달하여 인구의 이동, 물자의 유통, 정보의 전달 범위가 광역화되어 지역에 따른 사람들의 생활양식 차이가 적어져서 획일화의 경향을 나타나고 있지만, 풍토나 전통이 강하게 결부되어 있는 식생활에서는 여타의 부문에 비하여 비교적 지역성의 요소가 강하게 유지되고 있다. 그러나 최근의 사회경제의 급격한 구조 변화는 전통적인 식생활을 이루는 기본 바탕을 흔들어 놓음으로써 ‘食’에 대한 사람들의 의식을 크게 변화시키고 있다. 恩高의 정착과 시장 자유화의 진전과 함께 해외로부터 수입되는 식료품은 매년 대폭 증가하여 오늘날 일본 각 가정의 식탁위에서 일상적인 식품으로 자리잡아 가고 있으며 세계적인 규모로 그 조달이 이루어지고 있다. 또한 재배기술, 저장기술, 출하 및 유통시스템의 고도화로 인하여 대부분의 식품소재는 세계질을 불문하고 광범위하게 생산, 출하되어 이른바 ‘계절의 맛’이란 단어가 소용없게 되고 있다. 생활양식의 변화와 생활수준의 향상을 반영하듯이 식생활 양식도 현저하게 변모시키고 있다. 극히 분주한 일상생활은 가족 구성원이 함께 식탁을 둘러앉는 기회를 어렵게 하고 있으며 여성의 사회진출의 증대나 독신 세대의 증가라는 요인과 아울러 식품의 간편화와 외식화가 급속히 진행되고 있다. 이러한 경향과 병행하여 소위 풍요한 시대의 도래로 먹는 일의 의미도 다원화하여 레저, 패션, 건강 등 종래의 食의 관념에서는 부차적인 의미로만 여겨졌던 요소들이 강조되면서 食에 관한 그릇된 정보가 범람하고 사람마다

食意識, 食行動이 심하게 흔들리고 있는 실정이다. 이와 같은 식생활 양식의 변화는 국제화, 정보화, 서비스화의 조류를 반영하는 새로운 식문화의 흐름을 시사해 주는 것이다.

3. 食文化와 地域性의 關係

다양하고도 풍부한 현대 일본의 식생활은 사시어떤 면에서는 거대한 식품산업의 전략에 휘말린 것인지도 모른다. 그러한 측면에서 오래동안 길러져 온 食에 대한 지혜와 문화가 붕괴될 지 모른다는 기우의 소리가 나오고 있는 것이다. 따라서 풍요를 나타내는 실감지표로서 식생활을 꼽는 반면, 지역사회의 장래라는 관점에서 풍요로움의 의미를 전반적으로 재검토하는 계기가 바로 식문화와 연계된 지역활성화이다. 식과 지역의 관점에서 볼 때, 불란서의 인류학자 레비 스트로스는 “한 사회의 料理는 무의식적으로 그 사회의 구조를 나타내어 주는 말”이라고 하였다. 이와 같이 食文化는 지역과 밀접한 관련을 가지며 기후, 풍토 역사, 전통은 물론 그 지역의 사회구조나 생활인의 의식, 가치관 등을 반영하면서 변화되어 가고 있다. 따라서 음식이 만들어지는 환경조건이 다르므로 각각의 지역마다 서로 다른 독자적인 식문화가 형성되는 것이다. 일본의 식문화도 벼농사를 중심으로 한 농경문화에 바탕을 두면서 지역마다 祭禮, 祈願의 행사들이 광범위하게 열리고 그 속에서 여러가지 풍속이나 습관이 형성되었다. 년중행사나 儀禮가 조상들의 묘소가 있는 지역을 중심으로 이루어지고 정착생활을 함으로써 자연히 촌락공동체가 형성되었으며 오랜 역사의 변천과정중에 지역사회가 구축되었다고 볼 수 있다. 그러나 전후의 일본의 급속한 공업화 과정에서 많은 젊은이들이 도시로 유출되면서 지방 농촌사회의 소외화라는 사회현상이 일어났다. 또한 최근에는 농촌사회를 지탱해주는 쌀농사에서도 일본인 식생활의 서구화와 식품의 다양화로 말미암아 쌀소비가 줄어들고 게다가 쌀의 무역자유화라고 하는 외부 압력이 가세되고 있는 실정에 있다. 한편 앞에서도 언급한 바와 같이 일본의 식문화는 년중의 사회생활과 사계절이 순환되면서 음식물과 조화를 이루는 사이클이 반복되고 있는데, 점차 일상 식품의 간편화, 균일화의 영향

으로 계절감이나 지역성이 희박해지는 과정을 겪고 있다고 하겠다. 이것은 食과 地域의 일체적 관계가 희박해져감을 의미한다. 즉 일본의 풍요로운 생활이 실현되어 가면서 계절이나 토지에 따른 고유한 음식맛을 잃어가고 있는 상황인 것이다. 따라서 본래의 전통적인 맛을 되살리고 자신들의 토지를 지키고자 하는 회귀현상이 일어나는데 이것이 일본의 일촌일품운동의 배경을 형성하고 있다. 그러나 이 운동은 지역적 입장으로서는 단순한 일촌일품의 생산기능에 만족하는 것이 아니라 도시인들의 욕구를 충족시켜줄 수 있는 소비기능에 대응하는 역할이 강조되고 있다. 그리고 식품의 안전성은 물론 건강지향성을 겨냥하여 소비자와 생산자의 계약재배의 증대나 ‘후루사또宅配便’의 보급 등과 같은 지역산물의 교류를 통한 지역활성화를 추진하고 있다. 일본인들은 이것을 ‘새로운 食文化의 創造’라고 말하고 있다.

4. 食의 觀點에서 본 地域活性化의 構造

食이라는 요소로 산업구조를 보면 농림수산업, 식품가공업, 유통업, 음식업, 관광산업, 식기산업 등 1차산업에서 부터 3차산업까지 다종다양한 산업이 밀접하게 관련되어 있으며 대부분의 지방농업지역에서는 식관련산업이 그의 경제적인 기반을 이루고 있다고 하여도 과언이 아니다. 그러나 이러한 식관련산업은 상당한 환경변화를 맞이하고 있다. 즉 농산물시장의 자유화가 논의되고 경제활동의 세계화와 더불어 국제적인 산지경쟁의 격화, 유통제도나 가격제도를 포함한 구조문제는 세계적인 문제가 되어 필연적으로 각 지역마다 다양한 식관련산업에 심각한 영향을 미칠 것으로 파악되고 있다. 또한 생활양식의 변화로 인한 식행동의 변화도 중대한 요인으로 작용할 것으로 판단하고 있는 것이다. 이와 같은 상황에서 일본이 지역경제의 진흥을 고려할 때 종래의 범주에 있는 제반 산업을 食이라고 하는 공통항에 결부시켜 그것의 상호관련을 통한 지역산업구조의 재편성을 시도하여 환경의 변화에 따른 지역경제의 적응력을 높이는 지역활성화 방안을 내세우고 있다. 사실상 지역경제의 발전 방향을

생각할 때 지역의 풍토나 전통이 스며있는 식문화와 제반 산업을 관련지어 새로운 지역문화의 창조를 모색하는 것이 대단히 유익한 접근책으로 보고 지역활성화의 틀을 세우고 있는 것이다. 그 틀에는 지역 고유성의 구축, 지역특산품의 개발, 농촌진흥의 추진, 문화적 이벤트의 개최를 포함하고 있다. 또한 식문화의 본질은 먹을 매개로 사람과 사람간의 communication을 통한 교류 확대의 기능을 갖고 있다고 하겠다.

5. 오이따현(大分縣)의 事例一

一村一品運動과 地域活性化

가. 지역개관

58개의 市, 町, 村을 가지고 있는 오이따현은 총연장 716km의 해안선과 터널수가 北海道 다음으로 많다는 사실에서 상징되는 바와 같이 지형이 복잡하고 경지가 적은 데다가 그나마 적은 경지에 表高가 높은 지대에 있는 있기 때문에 자연환경의 혜택을 별로 받지 못하고 있다. 이러한 이유로 1차산업 특히 농업의 진흥이 어려울 뿐만 아니라 생활권의 확대가 억제되어 왔기 때문에 통근, 통학권, 상권의 발달이 뒤떨어져 지역 과소화가 계속 진행되어 왔다. 縣인구의 추이를 보더라도 5년마다 행해지는 국세조사에 의하면 1955년에 약 128만명이던 것이 25년후인 1980년에는 늘기는 커녕 5만명 전도가 줄어든 123만명에 불과한 실정이었다. 그러나 원래 오이따현은 예로부터 '豊國'이라 불려 풍부한 자원과 문화의 혜택을 받고 있었는데 특히 중세에는 서양문화를 받아들여 南蠻무역으로 번성한 역사를 가졌다. 16세기 일본지도에서도 九州라는 명칭은 없고 九州는 분명히 'BUNGO'(豊後)로 적혀 있다. 당시의 'BONGO'는 九州의 대명사였던 것이다. 당시 豊後府内の 거리에는 포르투갈 선박의 내항을 계기로 기독교 문화가 받아들여져서 일본 최초의 서양식 병원이 건립되고 서양의학에 의한 수술도 이루어졌으며 시료원에서는 우유도 주었고 건립된 교회에서는 성가대도 결성되어 거리에 양악이나 찬미가의 소리도 울렸다고 한다. 서양문화, 기독교 문화의 문호로서 일본 문화의 개화를 주도하였던 것이다. 이러한 문화를 뒷받침해 주는 남

만무역 성행하여 豊後の 바다에는 남만선이 오갔으며 이 무역에 의하여 강력해진 大友씨는 豊國에 호랑이나 표범의 가죽을, 秀吉에게는 名刀, 茶器 등의 명품을 선물한 만한 재력을 가지고 있었다고 한다. 그러나 伊東만쇼 등의 소년사절을 멀리 로마법왕에게 보낸 大友宗麟 시대의 번영도 그 후에 계속된 秀吉의 기독교 금지, 德川幕府의 쇄국으로 豊後國은 고립분단의 고역을 치루었다. 이 小藩 분리정책은 豊後國과 豊前の 일부를 12개의 小藩, 天領으로 나누어 大友씨의 부흥을 저지하는 동시에 조선출병, 關原의 전투 등에 대한 일련의 포상으로 분양되었던 것이다. 그런 만큼 봉작을 받은 영주는 제각기 색다른 풍속을 펴고 정치적으로나 경제적, 문화적인 면에서도 지역마다 독립된 고립정책을 취하면서 명치유신의 '廢藩置縣'의 길까지 걸어왔던 것이다. 그것은 고난의 역사이었으며 小藩분리의 오랜 세월은 다른 藩이나 타인에 대한 상호견제라는 폐습을 낳았고 또한 "그 정도면 됐지"라는 요다키즘-오이따 지방의 방언으로 귀찮다 또는 성가시다는 뜻-의 성격을 縣民에게 심어 놓게 되었다. 이러한 흐름은 명치시대가 되어서도 사라지지 않았고 오이따현의 縣民性으로서 지금까지 남아 있다고 한다. 그러나 그 폐쇄된 시대에서도 三浦梅園, 田能村竹田, 大倉永常, 帆足萬里 등 인재들의 사상, 경제, 문화면에서의 활약은 오늘날에도 계승되고 있는데, 三浦梅園(1723-1789)같은 석학은 일본 전국적으로 연구되고 있는 인물이다. 梅園은 國東半島 兩子山の 산기슭에 있는 집에서 외국은 고사하고 국내에서도 다른 영주의 땅에는 단 한번밖에는 나가본 적이 없을 만큼 安岐町の 집속에서 조용히 도사리고 아침부터 밤늦게까지 사색을 거듭하면서 쓴 敢語, 玄語 등 저서 중에는 천리, 천체로 부터 윤리에 이르는 원리를 기술하여 일본에서는 서양의 칸트에 필적하며 오히려 칸트보다 사회전반에 걸쳐 더 뛰어난 식견을 지녔다고 추앙되고 있다. 한편 오이따현을 에너지 자원의 측면에서 검토해 보면 지세이라는 자원이 대량으로 부존하고 있으며 일본에서 오직 오이따현과 能本縣에 걸친 지역만이 地熱發電의 적임지로 선택되고 있다. 또한 오이따현은 온천이 많이 있으며 이 온천열을 이용한 농산물의 연구개발이 수행되고 있다. 특산물인 표고버섯은 일본 전국

에서 생산량 1위를 차지하고 있으며 지금은 세계적인 상품이 되었다.

나. 전통적 식문화의 특징

오이따현 전통적 식문화의 지역적 특징은 江戸時代の 음식을 중심으로 연안지역과 산간지역으로 구분할 수 있다. 이러한 지역적 상황은 해안과 산지의 입지조건을 반영하고 있다. 물론 당시 귀족들에게 제공되었던 호화스런 요리나 재료는 잡곡을 중심으로 한 서민의 일상 식생활과는 다소 거리가 먼 것이었지만 오이따현의 산물로 조리 가공한 최고의 것으로 역사적 유산의 의미가 강하게 남아있다고 볼 수 있다. 연안지방은 역시 신선한 해산자원을 바탕으로 한 향토요리가 특징이며 산간지역에서는 사계절마다 나오는 산채나 야채, 깊은 계곡물에서 잡힌 물고기 등을 사용한 음식들이 유명하다. 또한 바다에서 멀리 떨어진 내륙분지에서도 여러가지 전통음식이 발달되어 왔다. 바다주민과 山地주민간의 음식물을 통한 교류의 흔적도 찾아볼 수 있다. 오이따시 '万弘寺市'는 1,400년전 부터 내려오는 물물교환시장으로 해안가에 거주하는 여자들이 해산물을 가져와서 산간 지방의 남자들이 가져온 임산물을 교환하였다. 이러한 시장은 전국적으로도 진귀한 형태로서 지금은 지역의 전통행사로 계속되고 있다. 제사때 진전에 바치는 술로서 유명한 행사로 1,200년의 전통을 지닌 大田村의 '도부로쿠祭'가 있다.

다. 일촌일품운동의 전개

1979년에 시작된 일촌일품운동은 오이따현 각지에서 1990년 현재 268개의 품목이 지정되어 매출액이 10억엔이 넘는 품목만 해도 大山町의 팥나무버섯, 日田市の 배, 姫島村의 각시새우, 豊後高田市の 소, 別府市の 죽세공 등 18개 품목에 이르고 있으며 1억엔 이상은 110여개 품목이 넘는다. 1988년 조사에 의하면 농산물 47%, 농산가공품 14%, 축산물 12%, 수산물 9%, 임산물 11%, 공예관광품이 7%를 차지하는 등 식품관련 분야가 93%를 이루고 있다. 사실 일촌일품운동은 현 오이따縣의 知事인 平松守彦에 의하여 제창되었다. 그는 1979년 4월 28일에 지사로 취임

하 이래 그해 11월말에 열린 町村長과의 간담회 석상에서 일촌일품 운동을 제안하였다. 당시 상황을 그의 저서 '一村一品運動'에서 찾아볼 수 있다.

47개 町 촌장들에게 자기고을(町), 자기 마을(村)의 얼굴이 될 특산물로서 이것이라면 전국적인 평가를 얻을 만하다는 산품을 발굴하자, 그리고 그 특산물을 중심으로 시간이 걸려서라도 지역에 알맞은 새 산품을 개발하여 마을조성을 추진해주기 바란다라고 말씀드렸다. 이어서 1주일 후 시장과의 간담회에서도 같은 취지의 안전을 올리는 동시에 특히 11개시의 시장들에게는 산품의 창조뿐만 아니라 그 산품의 가공이나 판로까지 다루도록 창의와 궁리를 다하여 주시기 바란다라고 부탁드렸던 것이다.—— 1980년 11월, 천황에게 '지방의 政情에 대하여 말씀드리라'는 自治省의 통지를 받고 전국으로 부터 7명의 지사가 황실에 입궁하여 설명을 드렸다. 각 縣知事が 천황에게 6분간 설명드리면 천황으로부터 2분간 질문이 있었다. 황태자가 배석하였고 鈴木총리와 安孫子 자치대신이 입회할 뿐 아무도 참석할 수 없다. 나는 '일촌일품운동과 지역사회개발에 대하여'에 관해서 설명을 드렸다. 천황은 일촌일품운동을 잘 알고 계신 듯 "한 마을이 한 가지 물품을 개발하는 것은 대단히 어려운 줄 아는데 縣民은 열심히 하고 있나요"라고 질문하였다. 나는 "이것은 5년 내지 10년이 걸릴지도 모릅니다만 젊은이들도 의욕에 불타 있고 縣의 시험연구기관도 여러가지로 연구개발을 추진하고 있으므로 기필코 성공시키도록 하겠습니다."라고 응답하였다. 그 때 나는 "폐하, 오이따현 얼굴은 표고버섯입니다. 전국쓰모대회 마지막 날 우승장사의 표창식에서 표고버섯이 새겨진 우승컵을 주고 있으며 텔레비전으로도 방영되고 있으므로 꼭 관람하여 주시기 바랍니다."라고 덧붙여 말

썩드렸다. 오이파현의 표고버섯은 전국 생산량의 22%를 차지하고 있을 뿐 아니라 과거 29회 전국 건표고버섯품평회에서 통틀어 21회나 우승한 것에서 알 수 있듯이 양이나 품질면에서도 전국 1 위, 즉 세계 제일이다.

이상의 敍述을 통하여 ‘일촌일품’제창자의 이념, 배경, 전개방향 등을 간접적으로 알 수 있다.

이를 위한 행정적 대응을 살펴보면 젊은이들의 활력을 끌어내기 위한 인재육성, 지역특산품의 기술적 개발과 대량처리체제의 구축, 특산품의 제고장 애용 운동을 전개하고, 일촌일품운동추진협의회를 결성하여 기금을 확보하여 공로자 표창, 파견연수, 지원사업추진 등을 수행하고 있다. 또한 일촌일품의 개발이 어려운 지역은 별도의 지역특산개발추진사업을 실시하여 해당지역 전체가 대처해 나가는 방식을 취하고 있는데 특히 청년활동그룹의 참여를 조장하고 경험사례 습득이나 지도를 위한 특산품개발 연수회를 개최하고 있다. 또한 농산가공진흥대책사업의 일환으로 오이파현 농업기술센터 안에 농산물가공지도소를 운영하여 농산물가공에 대한 정보수집, 가공기술 지도, 지역특산 가공품의 육성지도를 행하고 있다. 더 고도의 기술은 縣의 공업시험장이나 대학 등의 연구기관에 의뢰할 수 있도록 되어있다. 다음으로 지역특산물개발 육성대책사업에서는 판매촉진 간담회, 소비자 간담회, 선전활동, 전시회 출품, 육성자금지원 등의 사업이 추진되고 있다.

앞의 행정적 대응과 함께 현민들과의 대화와 접촉을 위하여 지역조성 추진사업이 펼쳐지고 있다. 여기에는 지역별, 그룹별, 주제별 고을조성간담회나 심포지엄을 통하여 행정과 주민의 상호 신뢰관계를 유지하고 있으며 각종 지역조성 자치회나 그룹을 지원하고 있다. 이와 같은 지역조성 모델조직의 재미있는 예를 들면 中津市の ‘三保의 문화재를 지키는 회’, 竹田市の ‘역사와 꽃향기가득한 고을조성연구회’, 大田村的 ‘고향의 맛 만들기를 생각하는 회’ 등이 있다. 지역조성 추진사업에서는 리더의 양성을 위한 연수회 등도 수시로 갖고 있다.

일촌일품운동은 표에서 보는 바와 같이 농수산물, 축산물, 특용임산물 등을 중심으로 발전되었

다. 이 운동을 통하여 다양하면서 풍부한 지역특산품이 산출됨과 동시에 식문화 창조의 성과도 나타났다. 그 첫째로, 광범위하게 전개된 각종 이벤트에 매력적인 요소로 고유한 향토음식의 존재를 확인한 것이다. 예를 들면 대산정에서는 “매화와 밤나무를 심어 하와이로 가자”라는 구호아래 N. P. C(New Plum and Chestnuts)운동을 보다 적극적으로 전개하여 성공을 거두어 날씨 이야기와 농산물 이야기밖에 없었던 大山町 사람들에게 다이야몬드 헤드라든가 와이키키 비치 따위의 화제가 꽃을 피우게 되고 소득도 향상되었다. 湯布院町の 사계절 이벤트중 가을의 ‘소먹기 절규대회’는 계절의 풍물시로서 유명한데 이는 牛一頭목장이¹⁾ 시작되었을 때 고을의 소주인을 초대하고 소 한 마리를 잡아서 망년회를 열었던 것이 豊後牛의 야와 바베큐 간담회로 되었으며 후에 절규대회로 까지 발전하였다. 일반인들도 회비를 내고 참가할 수 있는 흥행물로서 마이크 앞에서 큰 소리를 지르고 그 소리가 몇 톤이나를 다루는 야성적인 대회인 것이다. 이 때의 주역은 역시 豊後牛의 바베큐이다. 安心院町の 安心院 전시회에는 安心院 와인을 들 수 있다. 日出町の ‘城下가자미축제’에서는 城下가자미가 등장한다. 이와 같은 이벤트 개최에서 음식물의 역할은 매우 중요하며 이를 통하여 사라지고 있는 전통음식의 부활을 도모할 수 있다. 둘째로, 食을 주제로 한 전시회의 개최이다. 오이파전사회는 1981년, 1984년, 1989년에 3회에 걸쳐 열렸는데 일촌일품이나 오이파의 맛을 도오쿄사람들에게 소개하는 목적으로 개최되었으며 일촌일품을 이용한 전통적 향토요리가 소개되었다. 또 89년도에는 南蠻시대를 거슬러 올라가면서 전통음식을 발굴하고자 駐日 EC위원회의 협력을 구하여 스페인, 포르투갈로 부터 손님을 초대하여 남만요리시식회를 개최하여 유명인사들의 교류가 이루어지는 일본 식문화의 대표적 이벤트로서 정착되고 있다. 셋째로, 일촌일품의 유통촉진을 위한 운동이다. 국제화를 반영하듯 해외시장의 판로확대 움직임으로 1987년 부터 국제종합식품전시회(파리, 킬른시 개최)에 출품하고 있다. 1989년에는 로스앤젤레스시에 ‘안테나숲’ 개설 등 해외시장개척에 힘을 쏟고 있다. 이러한 일촌일품의 판로개척추진을 위하여 제3섹터 방식의 일촌일품주식회사

설립되어 있다.

이상과 같은 일촌일품운동을 통하여 적극적인 식문화창조로 향토의 맛을 되살리고 食에 대한 다양한 욕구에 대응하면서 지역특성을 활성화시키는 상품개발이 이루어지고 있음을 알 수 있다.

<표> 오이따현의 주요 市町村별 일촌일품 목록

大分市	딸기, 오이, 마늘, 부추, 봉밀, 돼지, 비파나무, 무화과, 자두, 유자, 오렌지
中津市	수박, 배추
別府市	화훼, 죽세공, 회양목세공, 湯花, 자란 굴漬
日田市	배, 담수어, 목공예품, 철기, 수박, 배추, 우유
佐伯市	딸기, 프린스멜론, 해삼, 비단, 진주
竹田市	카보수, 사포란, 豊後牛, 생버섯
大田市	豊後牛, 생표고버섯, 썩차, 양하, 밤
姫島町	각시새우
安岐町	하우스 네이블(navel)
日出町	城下가자미, 紅八朔밀감, 흰곰보오이, 하우스굴
湯布院町	豊後牛, 가을토마토, 앵배추
野津町	피만, 고구마, 영지, 메론, 돼지, 담배, 사탕수수
大野정	고구마, 豊後牛
直入町	토란, 빙어, 표고버섯, 시금치
大山町	매실, 밤, 팽나무버섯, 자두, 씨없는 유자

라. 식문화를 통한 지역활성화

지금까지 살펴 본 일촌일품운동은 각 지역마다 주로 전통적인 식문화와 연계되어 일촌일품의 발굴, 개발, 육성이 적극적으로 추진되어 오고 있는 것이다. 이러한 결과로 과거에 인구증가를 자랑해 온 공업도시의 인구감소가 두드러지고 있으며 80년대에 들어와서 오이따현의 경우, 인구가 지역에 따라 감소정지, 제자리걸음 또는 약간 증가했다는 사실에서 지방에 젊은이들이 정주하기 시작하는 소위 'U턴현상'을 가져오게 되었다. 따라서 지역식문화와 연결된 일촌일품운동은 풍요로운 지역조성을 추진하기 위한 지역개발의 차원으로 이어지고 있다. 특히 도시와 농촌간의 균형발

전을 도모하기 위해서 도로정비, 산업육성을 추진하여 젊은이들을 도시에 빼앗기지 않는 전략을 세우고 있다. 그러나 산업육성에 있어 농촌지역으로 공장을 도입하는 것은 쉬운 일도 아니고 신중하여야 하는 일이기 때문에 우선 각 지역마다 실정에 맞는 고장산업으로 특산품을 개발하고 지역자원을 풍성하게 하도록 일촌일품운동을 전개하고 있는 것이다. 또한 마을마다 일품을 정하는데 자발적으로 자신들의 모험과 돈을 투자하는 자주적인 선택을 유도하기 때문에 縣의 보조금이 투입되는 관계운동이 안되도록 원칙적으로 보조금은 고려하고 있지 않았다. 오이따현의 경우 일촌일품운동이 일어나던 당시에 安心院町에서는 '豊國 제1회촌락진흥연구집회'가 열렸다. 젊은이의 자발적인 모임으로서 원탁 복판에 각 지역에서 만든 특산품을 쌓아놓고 개발과정의 어려움을 털어 놓으며 연구하는 집회의 성격을 지녔다. 이것이 몇 차례 집회를 가진 후에 大田村의 촌락진흥연구협의회로 이어졌던 것이다. 결국 '무라오오시(村興)운동'으로서 파악될 수 있는 촌락진흥운동에 平松지사도 처음부터 참여하면서 일촌일품운동과 연결되는 형태를 강조하였던 것이다. 그것은 安心院町 모임이후 縣내에 커다란 파문을 일으켰으며 그 다음으로 개최된 湯布院 노년토론회에서 平松지사가 언급한 내용에서도 '일촌일품'과 '무라오오시'의 관계를 알 수 있다.

“네가 제창하고 있는 일촌일품운동과 연결되는 형태로 촌락진흥이 현내 각지에서 확산되었는데 이러한 주민 사이드로부터 솟아오른 것은 무엇보다도 오이따현의 큰 재산이 되어가리라 봅니다. 나는 행정의 입장에서, 동지의 한 사람으로서 이 운동의 추진에 한 몫을 짊어집니다.” 그리고 다음 세 가지 점을 강조하였다. “— — 셋째는, 교류를 더욱 넓히는 일입니다. 縣내에서는 촌락진흥에 대한 인식은 꽤 높아졌지만, 이제는 전국적으로 평가받는 운동으로 넘어가는 것이 필요하리라 생각합니다. 우선 九州 규모의 촌락진흥연구집회를 열면 어떨까요.” 그리고 나는 “일촌일품운

동을 시정촌의 자주적 운동으로 위치짓고 있는 것은 특히 행정이 '촌락진흥'에 업혀 가려는 것이 아닙니다. 주민의 의지와 힘으로 운동을 시작하고 그리고 어느 곳까지 가서, 아무래도 행정의 힘이 필요해지는 경우에는 행정이 나서겠습니다.—”

이는 지역발전에 대한 주민의 자발적인 참여를 기대하면서 일촌일품의 입장을 어느 정도 정리해 두는 내용으로 해석할 수 있다. 이같은 운동들의 궁극적 목표는 지역활성화인 것이다. 여기에서 식문화는 일종의 '소재원료'인 셈이다. 즉 전통적인 식문화를 발굴하여 각종 이벤트를 통해서 재발견, 재창조해 나가되 지역적 전개를 추진하는 형태를 갖고 있다. 이 지역적 전개속에는 지역산업의 육성을 포함하고 있으며, 지역활성화의 공간을 형성하고 있는 것이다.

6. 結 論

본 소고에서 살펴 본 오이따현의 사례에서 일본의 지역활성화는 전후 공업사회화 과정에서 소외되고 위축된 농촌주민의 자발적인 농촌부흥운동의 한 현상으로 파악된다. 이는 오이따현을 중심으로 전국적인 파급효과를 일으켰으며 오이따현이 당시에 처해 있던 過小化현상을 극복하려는 의지의 발현이라고 하겠다. 또한 이러한 과정중에 오이따현 지사가 제창한 일촌일품운동과 연결되어 관민이 함께 힘을 모을 수 있는 계기가 되

었다. 그러나 일촌일품의 발상은 官에서 시작되었지만 주민들의 자발적인 참여를 유도하는 입장을 견지하였다고 평가할 수 있다. 이러한 기능적인 입장에서 볼때 농촌의 지역활성화를 촉진시키는 매개체로 지역의 오랜 역사와 문화적 특질을 간직하고 있는 전통식문화를 재창조하는 것이 바람직한 것으로 받아 들여졌던 것이다. 따라서 지역활성화를 이룰 수 있는 방법론은 그 동기와 상황에 따라서 적절한 접근방안들이 제시되어야 하며 자주적인 실행의지가 뒷받침되어야 한다고 사료되었다.

참 고 문 헌

- 농협중앙회, 1989. 지역특산품개발세미나 자료. 서울:농협중앙회.
- 柳峻相, 1991. 일촌일품운동(번역서, 平松守彦 저). 서울:동광출판사
- 食文化と地域社會 1990. 東京:總合研究開發機構.
- 石川寛子 外. 食生活と文化 1988. 川崎:弘學出版.
- 石毛直道 外. 1982. 地球時代の食の文化. 東京:平凡社.
- 平野雅章. 1984. 食の文化考. 東京:東西書籍.
- NHK世論調査部, 1985. 日本人の食生活. 東京:日本放送出版協會.

註 1) 牛一頭牧場이란 福岡市나 동경, 大阪 등 도시에 사는 사람들에게 암송아지 한 마리에 2만엔을 받고 그 소를 출자금으로 하여 사육은 그 농가에 위탁하는 제도이다. 그 동안에는 출자에 대한 배당으로 농가에서 수확하는 쌀 한 가마니를 5년간 보내게 된다. 이 5년간에 송아지는 成牛가 되고 평균 세 마리의 송아지를 낳는다. 그 중 두 마리는 농가의 사료대나 노임이 되고 한마리는 출자금의 변제에 충당한다. 그러면 5세가 된 成牛가 농가 앞으로 모두 남게되는 것이다. 牛一頭運動을 시작한 다음부터 湯布院 町 並地地區의 소는 급증하였다.