



동경의 아이에게 동경의 수산물을 먹고 싶다

〈외지에서, 편집살〉

1. 하치조지마(八丈島)와 「수산물 연구회」

하치조지마는 동경에서 남쪽으로 약 290킬로미터 떨어져 태평양에 위치한 주위 약 60킬로의 표주박 모양의 섬이다. 인구는 약 8,300명으로 하루에 3편의 제트기와 1편의 정기선으로 동경과 연결되어 있다.

기후는 쿠로시오(黒潮)의 영향으로 겨울은 온난하고 여름은 시원하며, 주된 산업은 수산업 외 농업, 관광업 등이다. 이 밖에 섬의 특산물로서 견직물과 소주 등이 있다.



〈그림 1〉 하치조지마의 위치도



어업은 섬의 주요산업의 하나로 주로 다랑어 등을 대상으로 한 예망, 금눈돔의 외줄낚시, 갈고등어의 봉수망, 날치의 자망 등으로 어획량은 약 1,500 톤, 약 10억엔 정도를 추이하고 있어 동경도에서 가장 많은 어획량을 올리고 있다. 그러나 최근에는 자원의 감소, 어가의 침체 등과 함께 백화현상의 진행이나 상어·돌고래에 의한 어업피해도 심각하여 어획량은 최전성기인 1980년대 초에 비해 반감하였다.

그래서 2004년에 「섬의 수산물을 어떻게 해야 많은 사람이 먹게 할 수 있을까」를 연구하기 위해 하치조지마 어업협회 여성부가 중심이 되어 「하치조산 수산물 연구회」를 설립했다.

2. 갈고등어나 날치의 효과적인 활용에 대한 고찰

어획이 침체되고 있는 요즘에도 하치조지마 근해에서는 갈고등어나 날치 등이 안정적으로 어획되고 있다. 그러나 이러한 수산물이 여러가지 이유로 생각만큼 팔리지 않아 모처럼의 자원이 효과적으로 활용되지 않고 있다. 예를 들어, 갈고등어는 생선회로 먹어도 굉장히 맛있지만, 살이 곧바로 녹아 부드러워져 버린다. 이 때문에 신선한 상태로 섬 밖으로는 출하되지 못하고 주로 특산품인

「쿠사야¹⁾」의 원료 등으로 해서 이용되고 있다. 그러나 최근의 주택 사정상 독특한 냄새 때문에 집안에서 굵기 힘들어 수요가 감소하고 있다. 또 갈고등어 어획시 토미메(Redtail 열대어)라고 하는 쥐치과의 생선이 혼획된다. 맛은 있으나 일반사람들에게 익숙하지 않기 때문에 상품으로서 출하되지 않고 있다. 또한 날치는 일찍이 1975년대에 격감했으나, 그후 자원 관리가 이루어져 어획량이 원상회복되고 있다. 그러나 하치조지마에서 출하할 수 없던 기간에 츠키지 어시장에서는 다른 산지와외의 경쟁이 심해져, 생각했던 것 만큼 팔리지 않는 상황이 계속되고 있다.

이 때문에 섬 주민은 어떻게든 새로운 수요를 우리의 손으로 개척해 나가고 싶다고 생각하게 되었다. 그러던 중 「식육기본법(食育基本法)」의 제정에 맞춘 대응이 시작되면서 학교급식을 중심으로 「식생활 교육」이 추진되게 되었다. 그러나 하치조지마는 어업이 번성함에도 불구하고 현지의 급식에 섬의 수산물이 나오는 경우는 거의 없었다. 학교급식에 현지 수산물을 유통시키는 루트가 없었기 때문이다. 점차 「남편이 잡아온 수산물을 좀 더 활용하고 싶다」, 「섬의 아이들에게 급식으로 섬의 수산물을 먹고 싶다」라는 생각이 날이 갈수록 높아져 갔다.



〈사진 1〉 수산물 연구회



〈사진 2〉 갈고등어

1) 어류를 건어물로 만든 것 중 하나로 신선한 생선을 쿠사야액이라는 어장과 비슷한 독특한 풍미를 갖고 있는 액에 배어둘게 한 후에 햇빛에 말린다. 발효식품의 일종으로 치는 경우도 있지만 발효하는 것은 생선이 아닌 쿠사야액이다.

3. 하치조지마의 학교급식에 섬의 수산물이 등장

그러나 막상 섬 수산물의 보급을 시작하려고 하자 가공할 장소가 없었다. 그래서 어업협회에 협조를 받아 사용하지 않는 창고를 빌려 지금까지 비축한 자기 자본과 동경의 섬들을 지원하고 있는 도의 재단의 지원을 받아 개수에 착수했다. 2004년에 작은 규모이나 가공장을 정비하고 활동을 개시했다.

그리고 우선 섬의 학교급식에 섬의 수산물을 공급하는 것을 검토했으나, 학교급식 영양사들은 섬 밖에서 부임되는 오는 사람들이 많아 가공된 갈고등어나 날치 등 섬의 수산물에 대해 익숙하지 않다는 것을 알았다. 그래서 영양사들을 초청하여 섬의 수산물을 이용한 요리를 소개하고 우선 섬 수산물의 맛을 알리려고 노력했다. 게다가 영양사들과 직접 의견을 교환하면서 학교급식의 현장에서 사용하기 쉬운 가공품의 연구를 진행시켜 현재의 주력 상품인 갈고등어, 날치의 민치³⁾를 개발하게 되었다.

갈고등어와 날치의 살을 다져 진공팩화하고, 냉동화한 것이다. 일반적으로 말하는 「어묵」의 경우, 끈기와 탄력이

강하기 때문에 「사츠마아케²⁾」나 「쯔미레지루⁴⁾」 등 요리 방법이 한정되어 있으나, 「민치」의 경우는 생선 민치까스나 햄버거 등 아이들에게 익숙한 다진고기요리에 널리 응용할 수 있다. 실제로 학교급식 현장에서 아이들에게 호평이고, 「생선을 싫어하는 아이들이라도 맛있게 먹을 수 있다」 「하치조지마의 수산물요리를 할 때에는 거의 잔반이 나오지 않는다」라고, 영양사들로부터 즐거운 보고를 자주 듣고 있다. 지금은 주 1회 정도의 비율로 현지의 학교급식에 「민치」나 「토막 생선」 등 현지의 수산물을 사용할 수 있게 되었다. 또한 현지의 보육원이나 양로원의 급식에도 납품하고 있다.

4. 하치조지마에서 도내로

「하치조지마의 아이들에게 섬의 수산물을 먹고 싶다」라는 생각은 더욱 더 강해졌으며, 「동경의 아이에게 동경의 수산물을 먹고 싶다」라는 생각으로 발전, 이번에는 동경도 전체의 학교급식에 섬의 수산물을 공급하기 시작했다. 섬 내의 급식은 하루당 900식 정도이지만, 동경도 전체는 초중학교를 합쳐서 무려 하루 80만식의 급식이 제



〈사진 3〉 민치 가공



〈사진 4〉 출장수업

2) 생선살 등을 다진 고기

3) 어육(魚肉)을 갈아서 소금·설탕·녹말을 넣고, 다시 잘게 썬 당근·우엉 등을 섞어 기름에 튀긴 식품

4) 생선살을 으깨어 밀가루·소금·달걀 등을 섞어서 경단처럼 만들어 넣은 국



공되고 있다고 한다. 그래서 동경도에 협조를 구하여 동경도 학교급식회 등 도내 급식에 식재료를 공급하고 있는 단체를 소개받았다. 다행히도 학교급식회의 담당자가 현지 수산물에 관심을 가지고 있어 이야기는 순조롭게 진행되어 하치조지마 수산물을 공급하게 되었다.

5. 수산물을 싫어하는 사람이 수산물을 먹는다

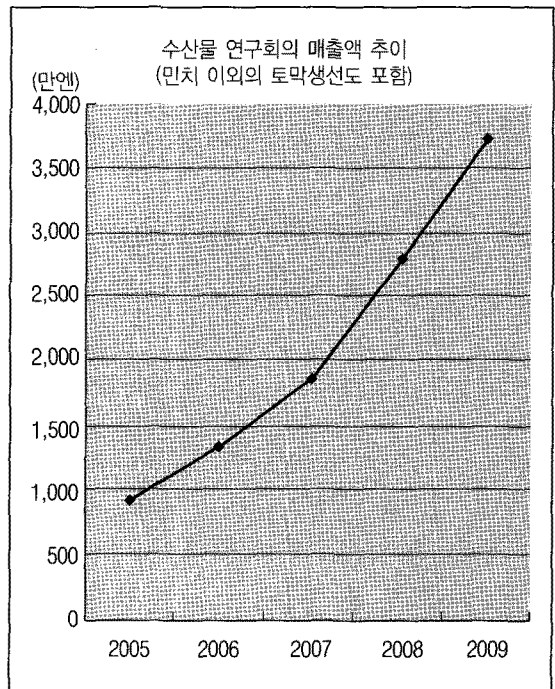
우리들은 식재료를 도내에 출하할 때 하치조지마에 관한 일이나 가공한 수산물 등을 소개하는 뉴스레터나 자료를 동봉하기도 하고 의뢰가 있으면 원료가 되는 「날치」 등의 실물 샘플을 함께 보내기도 하는 등 산지나 식재료의 정보 전달에 신경 쓰고 있다. 처음에는 「영양사나 선생님의 참고 정도로」라고 생각했으나, 이러한 산지의 정보는 학교 선생님과 영양사들에게 호응이 좋아 실제로 식욕이나 사회와 수업 등에 살아있는 교재로서 활용되고 있다는 것을 알게 되었다. 가공품에 「정보」를 심어주는 것으로 식재료에 새로운 가치가 생겨나게 되었다. 이 때문에 우리들은 영양사들의 연구회에 참가하는 것 뿐만 아니라 섬 내, 도내에 있는 초등학교를 방문해서 수업을 하는 「출장수업」에도 힘을 쏟고 있다.

수업에는 하치조지마의 어업, 자연문화 등의 소개를 비롯해 아이들에게 실물의 수산물을 보여주면서 어획방법을 소개하고 있다. 때로는 학부형과 함께 수산물 손질 방법이나 조리 실습을 하는 일도 있다. 게다가 「쿠사야」의 시식이나 하치조지마의 방언 「섬의 사투리」 등 수산물이나 어업 이외의 섬의 매력을 소개하기도 하고, 되도록 실물의 수산물을 만져보게 하여 하치조지마의 수산물에 보다 흥미를 가질 수 있게 하고 있다. 처음에는 「요즘 아이들은 수산물을 만지는 것을 싫어하지 않을까」라고 생각했지만, 실제로는 「날치」의 지느러미를 찢기도 하고 눈을 만지기도 하고 입을 열어보기도 하며 「콘택트렌즈 같다」며 비늘을 가지고 돌아가는 학생들까지 나올 정도였다. 또 수산물 손질 체험 때 부엌칼로 다치지 않을까 걱정했지만 사고는 없었다. 잘하고 못하고의 정도 차이는 있지만 수산물을 다 손질하고 자신만만

한 눈을 반짝거리며 기뻐하는 아이들을 보면 「하길 잘했다, 마음이 전해졌다」라고 생각하며 힘을 얻었다.

또 출장수업 때에는 학생들과 함께 테이블에서 시식하는 일이 있는데 정말 맛있게 수산물을 먹으면서 동급생을 가리키며 「애는 사실 생선 못 먹었어요」 「이런 것이라면 매일 먹을 수 있어요」라며 기뻐하는 모습을 보면 「이 일로 이 아이들에게 수산물을 먹는 계기를 만들어 주고 있다」라고 실감할 수 있어 우리들의 활동에 격려가 되고 있다. 그러나 아이들의 이러한 반응은 가정에서 수산물을 먹을 기회가 적어서는 아닐까? 그렇기 때문에 더욱 다음 세대의 아이들에게 수산물에 흥미를 가지게 하고 맛있게 먹게끔 해야겠다고 생각하고 있다.

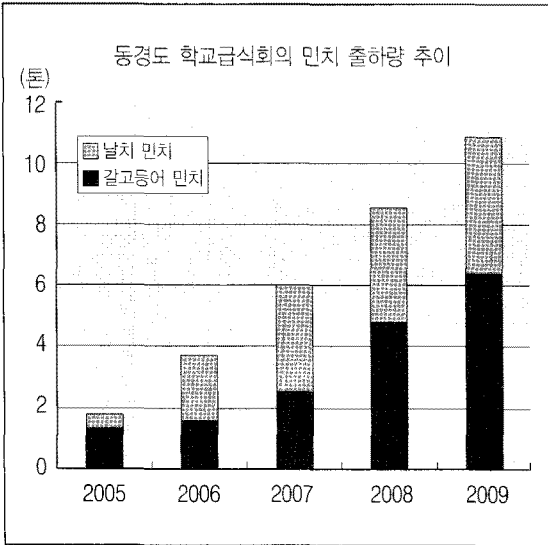
그리고 이러한 일들이 수입품 등과 비교해서 절대 싸지 않은 하치조지마의 가공품이 급식에 사용되는 것, 그리고 확실하게 「하치조지마의 팬」이 늘어가고 있다는 것에 관련이 있다고 생각하고 있다. 이 결과 2009년도는 도내 학교의 총 600교 이상에게 「민치」, 「토막 생선」을



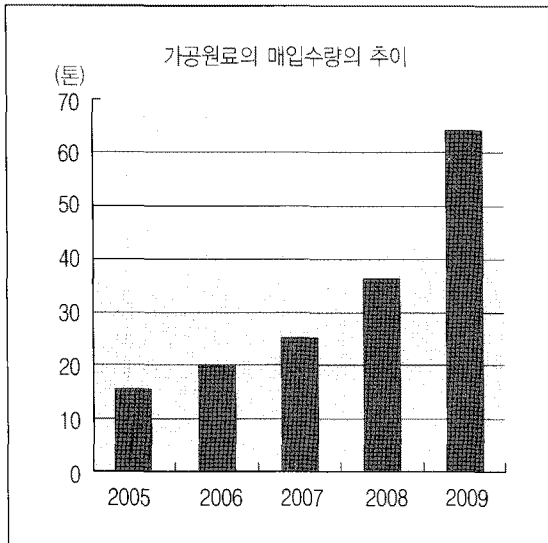
〈그림 2〉

납품하고 있고, 주력상품인 「민치」의 동경도 학교급식회의 출하량은 2009년도에 약 11톤, 토막 생선 등도 포함한 총매출 금액은 약 3,700만엔이 되었다. 또한 하치조

지마 어업협회로부터 구입한 가공원료의 매입수량도 약 64톤으로 증가하고 있다. 이 중에서도 갈고등어 어업에 혼획되는 토미메에 대해서는 학교급식이 계기가 되어 상품으로써 유통되게 되었다. 지금 아이들에게 튀김으로써 인기가 높다.



(그림 3)



(그림 4)

6. 텀의 효과

우리는 학교급식을 정성을 다하는 한편, 섬에서 아침 시장을 개최하기도 하고, 현지에서도 거의 만드는 사람이 없어진 갈고등어로 만드는 전통적인 「무로스지」의 부활 등에도 힘을 쏟고 있다. 최근에는 우리고장 하치조지마에서도 섬의 수산물에 친숙함이 없어지고 있다. 하치조지마의 수산물이 좀 더 섬사람들에게 옛날처럼 친근해지기를 기대하고 있다. 다행히 최근에는 하치조지마의 가공품을 기대하는 사람들도 있다. 또 가공장은 학교급식이 없는 여름 방학중에도 다른 수요가 있어 연간 고용이 이루어지며, 더욱이 출장수업 등이 계기가 되어 아이들이나 선생님들이 하치조지마를 방문하기도 한다.

7. 확실히 해야 한다

학교로부터 주문이 점차 증가함에 따라, 작은 가공장은 비좁게 되었다. 다행스럽게도 수산청의 낙도어업재생지원 사업이 시작되면서 수산청의 지원을 받게 되었다. 지금까지의 가공장보다 어항에 가까운 곳에 있는 어협의 창고를 빌려 내부시설이나 가공기계 등을 조금씩 정비하여 새로운 가공장으로 옮길 수 있었다. 새로운 가공장에서의 작업은 매우 편리하나 시설의 유지·관리 등 지금까지 이상의 비용이나 부담이 증가하고 있다. 지금부터는 멤버 한사람 한사람이 경영자로서의 자각을 가지고 사업을 확실히 관리해 나갈 필요가 있다. 또 위생을 포함해서 규모가 커지

5) 갈고등어를 나무로 혼제한 설마른 포

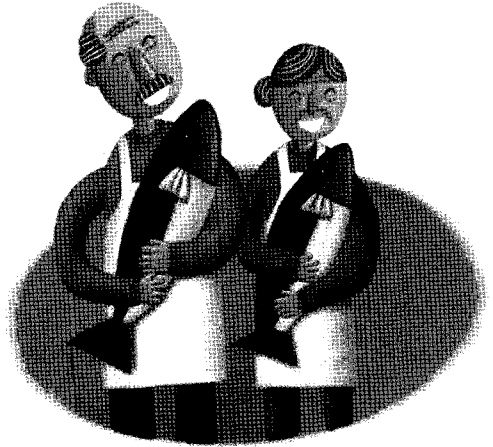


더라도 실수나 사고가 일어나지 않도록 하는 것과 새로운 멤버의 육성, 장래적으로는 법인화할 수 있도록 제대로 된 조직 만들기를 추진할 필요가 있다.

8. 학교와 함께 수산물을 좋아하는 아이들을 늘려 간다

우리들은 지금까지 학교급식을 통해 「기본적으로 아이들은 수산물을 보거나 만지거나 먹는 것을 너무 좋아한다.」 「수산물을 꺼려하던 아이라도 접근하는 방법에 따라 수산물을 좋아하게 된다.」라고 확신할 수 있었다. 그중에서는 학생들이 부모에게 「하치조지마의 수산물을 먹고 싶다.」라는 말하기도 한다고 한다. 지금부터는 학교급식 뿐만 아니라 가정의 식탁에서도 하치조지마의 수산물이 친숙해 질 수 있도록 사업을 추진해 나가고 싶다고 생각하고 있다.

2009년도 좋은 시기에 동경도의 「어식보급사업」이 시작되면서 도내에서의 출장수업이나 요리교실 등과 연계하여 지원이 한층 더 강화되었다. 앞으로도 산지정보의 발신



이나 출장수업 등을 통해서 도내의 아이들과의 교류를 이어나가는 것으로 섬의 수산물의 가치를 높이는 것과 동시에 수산물 요리의 수요를 만들어 가는 것이 중요하다고 생각된다.

아직은 여러가지 미약하나, 수산물을 정말 좋아하는 아이가 늘어나고, 하치조지마의 어업이 활기를 되찾을 수 있도록 노력하겠다. 