

옥수수



삿포로 시민의 휴식처인 오도리 공원에 4월이 되면 등장하는 옥수수 리어카.

삶거나 구운 옥수수가 개당 300 엔에 판매되고 있는데 구운 옥수수에 간장 소스를 묻힌 것은 오도리공원의 명물입니다.

홋카이도의 옥수수는 일본 전국 생산량의 60%를 차지하며, 아삭아삭하게 씹히는 맛이 좋고 당도가 높은 특징이 있습니다.

최근에는 알이 하얀 '퓨어 화이트'라는 품종이 인기인데 보통 옥수수보다 당도가 훨씬 높고 삶지 않고 생으로 먹어도 아주 맛있습니다.

참고로 옥수수를 일본어로 'とうもろこし'(토모로코시)라고 하는데 홋카이에서는 '唐黍'(토키비)라는 방언으로 불립니다.

감자



여름에 홋카이도를 여행하다보면 하얗게 핀 감자꽃밭이 드넓게 펼쳐진 풍경을 볼 수 있는데, 일본에서 생산되는 감자의 80%가 바로 이곳 홋카이도에서 재배되고 있습니다.

감자는 강한 바람과 낮은 온도에 강한 작물이어서 홋카이도에서 재배하기에 알맞고 밤낮의 큰 온도차는 맛있는 감자를 수확할 수 있는 비결입니다.

이러한 맛있는 감자로 만드는 '버터감자'는 노릇노릇하게 구워낸 감자 위에 버터를 얹은 것으로 홋카이도의 선물집이나 축제에서 맛볼 수 있습니다.

양파



양파 라면? 양파 라면은 라면에 양파를 넣어 끓인 것이 아니라 면 반죽에 양파를 갈아 함께 반죽한 면으로 만든 라면으로 향이 좋고 면발이 쫄깃쫄깃한 것이 특징입니다. 이 양파 라면에 들어가는 양파는 '삿포르키(札幌黄)'라는 품종입니다.

홋카이도 개척 시기였던 1871년, 미국에서 도입한 양파 씨앗을 이곳의 기후풍토에 맞게 개량하여 삿포르에서 재배한 것이 일본 양파 재배의 시초가 됩니다. 이 양파의 품종이 바로 양파라면에 쓰이는 '삿포르키'입니

다. 삿포르키는 맛은 뛰어나지만 병충해에도 약하고 장기보존하기 어려운 이유로 품종을 개량하게 되는데, 현재 홋카이도에서 재배되는 양파의 대부분은 삿포르키의 개량품종입니다.

홋카이도에서 생산되는 양파는 전국의 절반을 차지하며 그 중의 약 3%(2010년기준)가 삿포르키입니다. 최근에는 삿포르키가 재평가되고 있어서 재배면적이 조금씩 늘고 있는 추세입니다.

홋카이도 농산물 2편



일본 면적의 약 20%, 인구는 약 5%를 차지하는 홋카이도는 넓은 토지와 한랭한 기후를 이용하여 맛있는 농산물을 생산하고 있는 식량 기지입니다. 팥, 작두콩, 사탕무 등은 전국 생산량의 90% 이상을 양파, 호박, 옥수수, 감자 등은 50% 이상을 이곳 홋카이도에서 생산하고 있습니다. 생산량 뿐만 아니라 품질과 맛에서도 최고를 자랑하는 홋카이도산 농산물 가운데 대표 농산물인 옥수수, 감자, 아스파라거스, 호박, 양파, 멜론에 대해 소개해드리겠습니다.

멜론



겉모습은 분명 멜론인데 잘라보면 과육의 색이 녹색이 아니라 오렌지색이라 "멜론 맛?"하는 의문이 드는 이 과일인 멜론이 맞습니다. 유바리(夕張) 지역에서 1961년에 탄생한 '유바리킹 멜론'이라는 품종으로 과육이 부드럽고 당도가 아주 높아 고급멜론으로 유명합니다. 브랜드명 '유바리 멜론'으로 팔리고 있는 이 멜론은 지난 2008년에는 2통에 250만 엔(약 2800만 원)으로 팔린 적도 있을 정도로 뛰어난 맛과 품질을 자랑합니다.

멜론은 습기를 싫어하는 특성이 있어 홋카이도가 재배에 적합하며 유바리 외에도 교와초(共和町)와 후라노(富良野) 지역에서 재배가 활발히 이루어지고 있습니다. 이들 지역에서도 오렌지색과 녹색의 두가지 멜론이 재배되는데 유바리 멜론 못지않게 당도가 높고 맛있어 홋카이도 3대 멜론이라고 불리기도 합니다.

아스파라거스



홋카이도에서 봄에 수확되는 야채 중에서 단연 인기인 아스파라거스.

아스파라거스가 일본에 처음 전해진 것은 에도시대였으나 그 당시에는 재배가 아닌 관상이 목적이었다고 합니다. 식용 재배가 처음 이루어진 것은 다이쇼시대(1912-1925년). 홋카이도 이와나이초(岩内町) 출신의 농학박사 시모다 키쿠조(下田喜久三)가 구주 지역에 시찰을 다녀온 후 화이트 아스파라거스 재배에 성공하면서 일본 전 지역에 퍼지게 됩니다.

홋카이도의 아스파라거스는 밤낮의 기온차, 좋은 토양과 물로 뛰어난 식감과 단 맛을 내며, 일본에서 가장 많은 양을 생산하고 있습니다.

호박



홋카이도에서는 호박 철이 되면 호박 쿠키나 케익을 파는 가게가 많이 눈에 띄는데, 이는 홋카이도에서 맛있는 호박이 재배되는 이유 때문입니다.

일본에서 재배되는 호박은 3종류가 있는데 그 중에서 서양호박이 가장 많이 재배되고 있고, 이 서양호박이 일본에 들어와서 본격적으로 재배하기 시작한 곳이 바로 홋카이도입니다.

홋카이도의 호박은 밤처럼 아주 달고 맛있는데, 8-9월에 수확한 후 10-20도의 저온에서 건조처리하여 장기저장하는 것이 맛의 비결입니다.



「姜 교류원의 홋카이도 여행기 6」 후라노(富良野) · 비에이(美瑛)

홋카이도의 여름은 선선하고 날씨가 좋아서 주말이 되면 어딘가에 나들이하고 싶은 기분이 절로 든다. 하지만 아쉽게도 여름은 너무 짧기 때문에 가고 싶은 곳의 리스트를 작성해서 우선순위부터 차례로 가야 여름이 끝나도 아쉬움이 남지 않는다.

올해의 우선순위 첫번째는 망설임 없이 후라노와 비에이다. 여러 번 가봐도 여름에 이곳만한 풍경을 자랑하는 곳이 또 있을까 싶은 정도로 눈에 들어오는 풍경 하나하나가 감동이기 때문이다. 이번에는 조금 욕심을 부려 후라노와 비에이의 구석구석을 둘러보는 당일치기 여행을 계획했다. 코스는 ‘팜 도미타(Farm 富田) -> 시키사이노오카(色彩の丘) -> 다쿠신칸(拓真館) -> 아오이이케(靑い池) -> 제루부노오카(ざるぶの丘)’로 정했다.

첫번째 목적인 팜 도미타가 위치한 후라노까지는 삿포로에서 차로 3시간이 소요된다. 라벤더로 유명한 마을답게 후라노에 들어서는 순간 여기저기 라벤더가 눈에 띄었다. 작은 규모의 라벤더 꽃밭도 있고 일반 가정집 정원에서 가꾸고 있는 라벤더도 있고 마을 전체가 라벤더에 둘러싸여 있다는 느낌이 들었다.



‘후라노’ 하면 ‘팜 도미타’가 떠오를 만큼 유명한 관광명소인 팜 도미타의 역사는 1903 년으로 거슬러 올라간다. 도미타 토쿠마(富田徳馬)가 도카치산이 한눈에 보이는 이 지역을 개간하여 향료용 라벤더를 재배한 것이 그 시작이다. 이후 일본 국철 달력에 팜 도미타의 사진이 실리면서 널리 알려지게 된 것이다. 이곳에서는 라벤더 오일도 생산하고 있는데 프랑스에서 개척된 라벤더오일 페어에서 우수한 이력도 있다고 한다.

팜 도미타의 드넓게 펼쳐진 라벤더 꽃밭은 보는 이의 눈을 사로잡는데 손색이 없을 정도로 예뻐다. 특히 꽃의 색상 별로 층을 이룬 꽃밭은 양탄자를 깔아놓은 듯한 착각이 들 정도였다. 어디를 사진에 담아도 화보가 되는 그야말로 꽃 천국이다.

팜 도미타에 갔으면 한 번쯤 먹어야 할 것이 라벤더 소프트 아이스크림이다. 라벤더 액기스를 넣어 보라빛을 띄고 라벤더 향도 살짝 풍겨 먹는 내내 눈도 코도 입도 즐겁다. 또 하나는 멜론 아이스크림이다. 후라노는 홋카이도의 대표적인 멜론 산지 중의 하나인데 멜론을 섞어 만든 아이스크림 위에 컷팅한 멜론을 얹어낸 것이 기가 막히게 맛있다.



팜 도미타를 둘러보고 나니 시간은 벌써 12시를 훌쩍 넘어 있었다. 나머지 목적지는 전부 비에이에 위치해 있기 때문에 비에이로 이동하여 점심을 먹기로 했다. 비에이에는 Gosh, 치요다(千代田), 호비토(歩人) 등의 레스토랑이 괜찮다는 이야기를 들어서 2곳 정도 가봤지만 이미 만석이었다. 어쩔 수 없이 근처의 BRICH 라는 레스토랑에 가기로

했다. 통나무로 지어진 외관부터 웬지 괜찮을 것 같다는 느낌이 들었는데 예상이 적중했다. 갓 구운 빵을 푸경처럼 덮어낸 비프시추와 중독성 있는 매콤한 맛의 그린카레, 토마토 소스와 치즈가 어우러진 피자 등 주문한 요리 전부 너무 맛있었다. 요리 실력도 무시할 수 없었지만 홋카이도의 신선한 재료를 사용하니 맛있는 건 어찌면 당연한 일일지도 모르겠다.

기본 좋게 식사를 마치고 다음으로 찾은 곳은 한국어로 색채를 띤 언덕이라는 의미의 ‘시키사이노오카’다. 이름대로 완만하게 경사진 언덕



에는 빨강, 노랑, 분홍, 파스텔 계통의 색 등 다양한 색채의 꽃들이 흐드러지게 피어 있었다. 그리고 맞은편에는 비에이의 패치워크(연작을 방지하기 위해 구획별로 다른 농작물을 심어 놓은 것이 마치 패치워크 같이 보임)가 펼쳐져 있었는데, 꽃밭과 패치워크의 조화로운 풍경은 비에이를 느끼기에 충분했다.



이곳은 총 면적이 무려 7헥타르나 되므로 경운기를 연상시키는 트랙터버스나 버기를 타고 꽃밭 사이길을 드라이브하면서 즐길 수도 있다. 그리고 겨울에는 꽃밭 대신 눈 쌓인 언덕에서 스노 모빌과 스노 래프팅을 타고 또다른 모습의 비에이를 즐길 수 있다.

다음으로 발길을 옮긴 곳은 다쿠신칸(拓真館)이라는 갤러리다. 홋카이도 출신은 아니지만 이곳의 아름다운 풍경에 매료되어 사진을 찍어왔다는 마에다 신조(前田眞三)의 사진들이 전시되어 있었다. 주로 비에이의 언덕을 배경으로 한 사진들로 비에이의 매력을 한 곳에 모아놓은 갤러리였다. 비에이의 풍경을 좋아하는 사람이라면 한 번쯤은 꼭 들르기를 추천한다.



다쿠신칸을 나와 향한 곳은 아오이이케(靑い池). 의미는 파란 연못이다. 사진으로 보고 가보고 싶다고 생각했던 곳이었기에 오늘 여행 중에서도 가장 기대했던 곳이기도 하다. 입구에 도착하여 자작나무가 늘어선 자갈길을 걸어 들어가다 보니 나무 사이 사이로 파란색을 띤 물이 보이기 시작했고, 조금 더 들어가니 사진으로만 보던 풍경이 눈 앞에 펼쳐



졌다. 에머랄드빛의 파란색 물과 가지만 앙상하게 남은 나무가 신비한 광경을 연출하고 있었다. 사실 아오이이케는 연못이 아니라 비에이강의 사방공사로 생긴 커다란 물 웅덩이다. 그렇기 때문에 물에 잠긴 낙엽송들이 마르고 시들어 앙상한 모습으로 변한 것이다. 그리고 웅덩이의 물이 파란색을 띠는

이유는 알루미늄 성분을 포함하는 지하수와 강물이 섞여 생긴 교질상 물질이 태양에 반사되어 생기는 현상이라고 한다. 이 신비한 광경의 사진은 2012년 7월 발매된 애플사의 OS X Mountain Lion 벽지 중 하나로 쓰이고 있기도 하다.



아오이이케를 지나 안으로 조금더 들어가면 더위를 잊게 해 줄 계곡도 만나볼 수 있다. 아오이이케의 영향인지 얼은 푸른색을 띄는 계곡물에서 발을 담그며 잠시 휴식을 취하고, 마지막 일정인 제루부노오카로 향했다.



제루부노오카는 잘 손질된 예쁜 꽃밭과 완만하게 경사진 언덕에 끝이 안 보일 정도로 펼쳐진 잔디밭이 인상적이었다. 잔디밭에 누워 구름 한점 없는 맑은 하늘을 올려다보며, 오늘 하루 즐거웠다고 친구와 두런두런 이야기를 나누다보니 어느덧 해가 지기 시작했다. 아쉽게도 이번 여행은 여기서 끝나야겠다.

※ 아카레가 통신 과월호는 홋카이도청 국제과 한국어 홈페이지 <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/foreign/korean.htm> 를 참고하시기 바랍니다.
※ 기타 홋카이도 관광 정보는 홋카이도 관광진흥기구 홈페이지 <http://hokkaido.japanpr.com> 를 참고하시기 바랍니다.
※ 편집 및 발행: 홋카이도 종합정책부 지사실 국제과 (北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL : +81-11-204-5114 FAX : +81-11-232-4303)