

일본 오키나와현(沖繩縣) 이라부지마(伊良部島)의 어류민속지(魚類民俗誌): 카츠오를 중심으로

전경수*

1. 서론: 지역 개관

오키나와 현에 속한 미야코지마(宮古島)의 옆에 붙어 있는 이라부지마(伊良部島)가 이번 당지연구의 대상이다. 이라부지마로부터 좁은 수로(이리에, 入江)에 의해서 떨어져 있는 시모지지마(下地島)에는 훈련비행장이 있어서 그 규모는 도쿄의 하네다와 오사카의 간사이 비행장에 버금간다. 3Km 길이의 활주로가 있고, 모든 종류의 비행기가 이착륙이 가능하며, 2001년에 이곳에서 스페이스 셔틀 실험이 예정되어 있다. 현재는 태풍실험을 위한 기자재가 설치되어 있는 곳이기도 하다.

오키나와 본도의 나하시에서 36인승의 작은 비행기로 45분간을 날면 미야코지마의 히라라(平良) 시에 도착한다. 히라라 항과 이라부지마의 사라하마(佐良浜) 항을 연결하는 고속 페리를 타면 20분 정도 소요되어 도착할 수 있는 곳이다. 히라라시 종합박물관(總合博物館)

*서울대학교 인류학과 교수

의 어업과 어류 관련 전시도 필자에게는 큰 도움이 되었다. 답사기간은 2000년 7월 4일부터 동년 7월 16일까지이며, 당시까지 이동하는 기간을 제외하면 기껏해야 열흘간이라는 짧은 기간동안 당지작업(當地作業)이 가능하였다.

이곳은 대표적인 과속(過疎) 지역들 중의 하나다. 1955년에 12,000명의 인구가 있었는데, 현재는 7천명이 되지 않는다. 인구가 줄어드는 것이 이 지역의 가장 심각한 문제로 인식되고 있고, 인구가 줄어드는 이유는 직업이 없기 때문이라고 한다. 따라서 우선적으로 빠져나가는 젊은 인력을 붙잡아 두려는 지역개발계획이 여러 가지로 진행되고 있다. 초 사무소에서는 관광을 기본 개념으로 하여, 9홀 골프장을 건설함으로써 20명의 고용효과를 겨냥하고 있다. 골프장으로부터 일년에 1억 엔의 수입이 생기면, 운영비로 8천만 엔을 사용하고 남은 돈은 적금을 한다는 것이 마치(町)의 계획이다. 다이빙을 하러 오는 사람들을 위한 민박(民宿) 캠프촌도 건설하고 있는 중인데, 6명의 고용을 목적으로 하며, 60%의 가동율을 예상한다. 젊은 인구를 도내에 잡아두기 위해서 정이 집을 지어서 집세를 싸게 하고 있다. 주로 장남들이 많이 분가를 하여 사는 경향이 있다.

현재 2할 정도가 도내혼(島內婚)을 하고 있다. 12~3년 전에는 거의 도내혼이었다. 지금은 외국인들과 혼인한 경우도 있다. 인구 고령화도 사회적인 문제로 대두되고 있다.

이곳의 농업은 주가 사탕수수다. 그것을 재배하여 년 16~7억엔 정도 수입이 생긴다. 이에 비해서 바다에서 생기는 것은 전체 4~5억엔 정도다. 사탕수수는 1단에 7톤이 생기는데, 톤당 2만엔 정도 수입이다. 농업만으로는 생활이 어려운 형편이다. 그나마 수입이 좋은 편에 있는 것이 카츠오 부시의 가공이다. 모즈쿠와 같은 해초류나 게와 샤코가이(조개의 일종) 등에서 나오는 수입도 좋은 편이다. 이라부지마의 사와다에서는 모즈쿠라는 식용 해초의 양식을 한다. 양식 작업은 2월~6월 사이에 하고 7월 초순이면 일이 끝난다. 7월에서 9월 사이

에 이 공장은 카츠오 가공으로 작업을 바꾼다. 가공 과정은 바다에서 채취해서 붙어있는 해초 등을 떼어내고 소금에 절인다(しおづけ). 염장한 것을 1말(斗)짜리 캔에 넣어서 본도로 보내거나, 씻어서 기호에 맞게 조미료를 첨가한 다음 작게 포장한다. 앞으로 기대를 걸고 있는 업종으로는 공항과 리조트의 유치다. 현재 일본 본토의 회사가 와서 뼈빠야 계약재배를 계획하고 있다.

2. 어민과 어류

미야코보다도 서쪽에 위치한 야에야마(八重山)와 미야코(宮古)에는 유배(시마나가시, 島流) 출신의 후예들과 표류민의 자손들도 있다고 한다. 유구왕국 시절에는 슈리(首里)에서 파견된 관리가 예쁜 여자가 있으면 처녀든 유부녀든 상관없이 취하여 현지처로 삼는 예가 적지 않았는데, 그러한 연유로 이어진 자손도 있다고 한다. 이라부지마의 인구 구성을 출신별로 보면, 항구가 있는 쿠니나카(國仲) 쪽에 주로 거주하는 이케마지마 출신과 미야코지마 출신, 그리고 사라하마에 거주하는 이토만과 야에야마(특히 다라마지마) 출신으로 주민들이 구성되어 있다.

미야코의 일부를 구성하는 이라부지마에 사는 사람들 중에는 소위 “이케마 민족”(池間 民族)이라고 자칭 타칭하는 사람들이 있다. 이들은 미야코의 북부에 있는 이케마지마(池間島)를 근거로 하여 주변에 이주한 사람들을 통칭하는 말이다. 이라부의 사라하마(佐良浜), 이케마(池間), 미야코의 니시베(西原) 세 군데에 주로 살고 있는 이케마를 원적지로 하는 사람들이 스스로 자칭함으로써 비롯된 말이 “이케마 민족”이다. 일년에 한번씩 이 세 곳에 흩어져 사는 이케마민족은 한 곳에 모여서 “이케마 민족대회”를 한다. 금년에는 니시베에서 그 행사를 하였다. 1년에 한번씩 자치회 간부들끼리 일정한 날을 정해서

친목모임을 갖기도 한다.

이 섬의 해변에는 사바우츠가-(サバウツガ-)라고 불리는 우물이 있다. 마-기(ミヤ-ギ)의 金大主와 훗즈-(フツ-)의 松大主가 발견했다고 전해진다. 1720년 이케마로부터의 강제 이주 시에 만들어져 1966년 간이수도가 설치되기까지 사라하마 사람들에게 240년간 생활용수로 사용되었다. 물길기는 여자들의 일과로 오전 3시부터 하루에 3~4회 123개의 계단을 왕복하였다.

이케마 사람들은 전통적으로 어민으로서 살아왔고, 지금도 카츠오를 비롯한 어종을 잡아서 파는 것을 직업으로 삼고 있는 사람들이다. 미야코의 다른 지역의 사람들은 이케마 민족의 말을 알아듣지 못하는 경우가 허다하다. 심지어 이라부지마의 같은 마치내에서 말이 안 통하는 경우도 있었다. 25년 전쯤에는 사라하마 사람이 갑자기 말을 꺼내면 다른 사람들은 못 알아듣는 경우가 일반적이었다. 요즘은 교통편이 좋아져서 자동차로 교류를 많이 하기 때문에 서로 익숙해져서 그러한 문제는 많이 해소되었다.

이케마 민족은 친척에 해당되는 말을 ‘하라우즈(ハラウツ)’라고 하는데, 이라부에서도 이케마 민족이 아닌 사람들은 친척을 ‘우약쿠(ウヤック)’라고 한다. 통혼(通婚)의 경우, 이케마 민족과 그렇지 않은 사람들간에 별다른 구분이 없다. 사라하마의 이케마 말 몇 가지를 소개하면 다음과 같다. “압빠라기”(アッパラギ)는 미인이라는 뜻이다. “압빠라기”의 반대말은 “은즈기”다. “비키-다츠”(ビキ-ダツ)는 노총각이라는 의미다. “미-다츠”(ミ-ダツ)는 노처녀이다. “카이휘사마티”(カイフイサマテイ-)는 남편이 잡아온 생선을 여자가 머리에 이고 팔러 다니면서 외치는 소리로서, “생선 사세요”라는 뜻이다. 오키나와의 나하시에서는 이 소리를 “카미마야-”(カミマヤ-)라고 했다.

어업민속에 관한 작업은 물에서 고기를 잡는 방식과 도구 등을 중심으로 전개되어 왔다. 본고는 생선을 어떻게 잡고, 그것을 어떻게

팔고, 또 어떻게 먹는가 하는 과정에 관심을 갖고 수집한 자료의 민속지이다. 환언하면, 생선을 포획하고 그 과정에 동원되는 도구며 어민들의 지식을 포괄하는 어업민속과 전업 어민이 잡은 생선을 상품으로서 팔고 가공하는 등의 유통과 관련된 특수한 관행 그리고 어민들이 생선을 음식으로 먹는 방식 등 생선에 관련된 어민들의 활동 전반에 관한 관심의 표현으로서 어류민속지(魚類民俗誌)의 작성을 목표로 하고 있다. 본고는 이라부 섬에서 주종으로 꼽히는 “카츠오”(カツオ)를 중심으로 논의하기로 한다. 따라서 어류민속지의 아이디어를 기초로 하여 카츠오라는 생선과 관련된 어민들의 문화에 대한 논의로 논문의 내용을 한정하기로 한다.

어류학(ichthyology)이란 바다나 민물에서 성장하는 고기들의 종류에 대해서 과학적인 연구를 하는 학문이다. 여기에 시도되고 있는 어류민속지라는 것은 고기들의 종류에 대한 관심도 포함하지만, 더 중요한 것은 사람이 생선들에 대해서 어떤 관심을 표현하고 지식을 갖고 있고 행동을 하는가 하는 과정인 것이다. 이 글은 생선에 관련된 어민들의 문화적 인식과 태도와 실천 등을 주 내용으로 구성하는 것이다. 일종의 시도이기 때문에, 앞으로 많은 수정을 거쳐서 정착이 가능한지의 여부를 가늠해보려고 한다. 이 글이 제대로 자리를 잡기 위해서는 민속과학의 성분분석이 선행되어야 하는 문제점을 안고 있다. 따라서 이 작업은 어류민속학(ethnoichthyology)에 도달하기 위한 전단계에서 이루어지는 것이다(Berlin 1992: 108 참조). 본고는 그러한 문제의식을 갖고 정리한 초보적인 작업의 결과이며, 민속과학의 경지에 접근하지 못한 한계점을 안고 있다. 유구문화의 신민속지에 관련된 훌륭한 선행의 작업 사례로 참고할 만한 것으로는 松井 健(1989)의 연구서가 있다.

이라부지마 내에서도 어업을 위주로 해서 살아가는 어민들이 집거하고 있는 사라하마에서 발견되는 어류민속지의 자료들은 언어에서부터 자녀들의 교육 그리고 음식의 조리까지 모두 바다와

바다에서 잡히는 물고기들과 밀접한 관련성을 갖고 있다. 어민들은 여러 가지 방향으로 바다에 접근한다. 고기를 잡기 위해서 특별한 시설을 하는 경우도 있고, 고기의 종류에 따라서 동원하는 포획 방법도 다르며, 계절에 따라서 어업을 하는 양상도 다르다. 이곳의 어류들은 대체로 5월에서부터 9월까지가 주로 산란기이기 때문에, 생선의 재생산주기에 맞도록 어업 일정이 조정되기도 한다. 사라하마의 어부 숫자는 현재 약 150명 정도 된다.

물 속에는 고기만 있는 것이 아니라 여러 가지 다른 종류의 생물들이 있기 때문에, 개별적인 생물들의 종류에 따라서 어업의 방법도 다양하다. 해조류는 자연산으로 채집을 하는 경우도 있지만, 보다 높은 수익을 위해서 양식을 하는 경우도 있다. 바다 속의 바닥에 서식하는 조개류를 잡기 위해서는 잠수하는 방법을 익히기도 한다. 장비를 구비하지 않고 잠수하는 것을 “스모구리”(素潛り, すもぐり)라고 하는데, 요즘은 산소통(“봄베”)에 의존하지 않고 잠수하는 사람은 많지 않다. 잠수업에 종사하는 사람은 사라하마에 30명 정도 있다.

어민들은 바다라는 자원의 관리와 효율적인 생산을 위한 조직으로서 조합을 만들기도 한다. 배를 가지고 있지 않은 조합원도 어업에 참가할 수 있다. 바다에 적용한 기술이 필요한 만큼 바다에 접근하는 사람들의 조직도 바다에 적용하도록 조정하는 것이며, 관념의 경우도 마찬가지다. 그래서 어민과 어촌의 문화가 형성되는 것이라고 말할 수 있다.

“으주우”(ウズウ)는 생선의 총칭이며, 이곳에서 사용하는 많은 생선들의 이름은 대체로 “이토만”(薩滿, 오키나와 본도의 남부에 있는 어업을 중심으로 하는 지역)의 영향이 크다는 평가가 이라부지마 어민들의 일반적인 지식이다. 이토만 어부들이 과거에 이곳까지 내려와서 살기도 했고, 그들의 어법이 이곳에 전해지기도 했다는 얘기가 된다(한상복 2000 참조).

생선모양의 이름을 정하는 기준에는 생선의 주둥이와 꼬리의 특징

또는 눈이 어디에 붙었는가 등에 따라서 작명이 된 흔적을 강하게 보인다. 입술 모양과 색깔이 이름 짓는데 기준이 되기도 한다. 생선의 이름에 “아야”라는 단어가 일부를 구성하고 있으면, 생선의 몸통 가운데 줄이 들어있다는 표현이다. 같은 종류의 생선 내에서도 크기나 성장과정에 따라서 이름이 달라지는 경우도 있다. 예를 들면, “마구로”(참치)의 작은 것은 “쉬비”라고 부른다.

여기에서 잡히는 마구로는 대체로 두 종류이다. 여름에 가장 많이 잡히는 것이 “기하타마구로”(몸통에 노란 선이 들어 있는 종류)이고, “혼마구로”(“혼”은 本을 의미)가 잡히는 경우도 있다. 기하타마구로가 많이 잡힐 때는 한 사람이 이틀 동안에 450 내지 500킬로그램을 잡는다. 8월부터 잡는 것이 크다. 혼마구로는 값이 좋기 때문에, 킬로그램 당 3천엔 정도 나가는 것도 있다. 마구로는 항구에서 보통 두 시간 정도 항해를 해서 나가서 잡으며, 원양어업의 대상이기도 하다. 생선의 맛을 얘기할 때는 사시미가 기준이며, “나베”(찌게)로 만들 경우에도 포함된다. 가장 맛이 있는 생선은 “마미자”라고 알려져 있다.

이 섬의 이름인 이라부의 어원이라고 생각되는 “이라우츠”는 도미類의 생선을 말한다. 이곳에서 잡히는 생선으로는 “아칸차” 류와 “마치” 류도 많다. 고래는 “후챠”, 돌고래는 “자카쉬투”라고 부른다. 망그로브 지역에 주로 서식하는 도미 류는 “우루노하”이다. 상어는 “사바”이다. 조개류를 통칭해서 “니구우”(ニグウ)라고 하며, 샤코가이는 “니구”, 사자에(소라)는 “은나”라고 한다. 고슴도치처럼 생긴 하리센본은 이곳에서 “뚜-뚜-”라고 하며, 아주 비싼 고기에 속한다. “아까나”는 독이 있어도 먹으며, “쯔바메가이”는 생선잡이 미끼로 이용하고 식용으로 하지는 않는다. 해삼을 “츠츠이”(ツツイ)라고 부른다. 이 지역에서는 카츠오와 “구루군”(이것은 오키나와 현어(縣魚)다)이 가장 많이 잡히는 생선이다.

어민들이 일상적인 상황에서 술을 마실 때에는 반드시 “니가이자

케”(한국 풍습의 고시래의 의미인 일본어)를 하는데, 이라부에서는 이것을 “하나오”라고 부른다. 하나오의 과정을 보면, 술을 마시기 위해서 처음 술병을 딸 때, 반드시 먼저 뚜껑에 조금 부어서 옆으로 부어 버린다. 고기 잡으러 갈 때는 선원이 반드시 처음 따는 술병의 술을 바다에 붓는다.

어선을 비롯한 모든 배에는 “후나간”(フナガン, 船神)이 안치된다. 배의 “가미다나” 위에 모셔놓는다. 신체는 여신으로 인식되고 있다. 목수가 배를 만들 때 후나간을 같이 만든다. 작은 배를 “사바니”라고 부른다. 배의 전문 제작은 모두 팔중산(八重山) 지역이다. 사바니를 만들고 나면, “네도시”(쥐띠)의 여아(자기 딸이든, 남의 딸이든)를 제일 먼저 배에 태운다. 이것은 의례의 과정이며, 풍어 목적이다. 필요한 의례 시에는 후나간 앞에 술을 따르고, 술과 함께 준비하는 술(반드시 아와모리)이나 “사시미” 등은 항상 선장실에 비치한다. 배가 출항하고 귀항할 때 반드시 돼지를 잡아서 세시간 정도 걸리는 의례를 한다. 신을 믿는다는 말을 “간신지루”라고 한다.

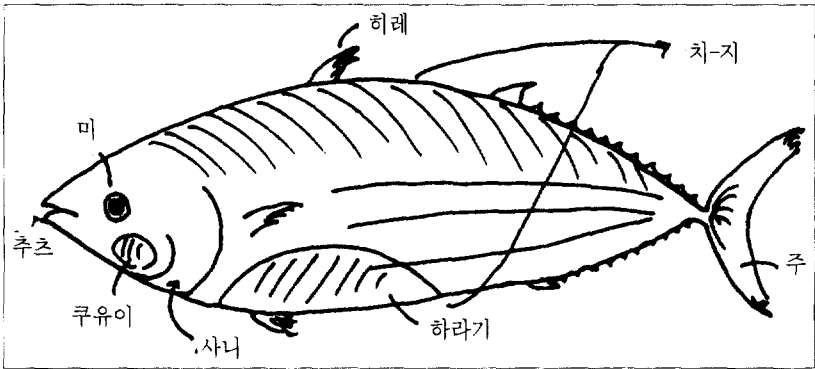
3. 카츠오와 어업: 포획, 유통, 가공, 조리

카츠오 잡이가 일본 내에서 가장성한 곳들 중의 하나가 이라부지마다. 카츠오는 “소도우미”(外海)에서 잡는다. 외해라는 것은 초호(礁湖)로 구성된 내해(內海)(“라군”과 “리-프”를 포함)의 밖이라는 뜻이다. 어장은 주로 7월과 8월에 형성되며, 카츠오 한 마리가 큰 것은 무게가 15킬로 정도 되는 것도 있다. 값이 쌀 때는 킬로그램 당 50엔인 경우도 있다. 카츠오 내에도 세 가지의 종류가 있다. 일반적으로 부르는 카츠오와 눈이 좀더 큰 “메바치”, 그리고 몸통이 조금 작고 주둥이 부분이 조금 뾰족한 “시마카츠오”이다. 메바치와 시마카츠오는 겨울에 가장 좋은 맛을 낸다. 생선의 몸통에 기름의 양이 너무 많아지면 맛이

없다. 시마카츠오는 “부시”(節)를 만들 수 없고, “나마리부시”(부시의 종류이기는 하나 질이 조금 떨어지는 것임)는 만들 수 있다. 이러한 분류의 기준은 생선의 몸에 누적된 기름의 양이 문제이다. 마구로도 부시를 만들 수는 있지만, 카츠오만큼 맛이 나지는 않는다.

이라부지마에서는 카츠오를 “다이반”이라고도 부르며, 크기의 작은 순서에 따라서 “고반”, “잔넵가”, “주반”, “다이반”, “도비다이”의 다섯 가지 구분이 있다. 즉 도비다이가 가장 큰 카츠오인 셈이다. 카

카츠오의 부위별 명칭은 다음과 같다.



후츠(フツ): 입

미(ミ): 눈

카나마(カナマ): 머리

쿠유이(クユイ): 아가미 위의 살

사니(サニ): 사니

하라가(ハラガ): 배. 기생충이 들어있
기도.

치지(チヂ): 스지(筋), 등과 배의 힘
줄.

히레(ヒレ): 지느러미

옆지느러미는 “파니”(羽, 날개)라고 한다.

주(ズウ): 꼬리

푸니(フニ): 뼈

우두르츠(ウドウルツ): 심장

바타(バタ): 내장

파라무(パラム): 생선의 배 뒤쪽의 알, 이
리 등

(アカ바람: 붉은 색, 알 / 스바람:
이리)

츠오 부시를 만들 때, 네 조각을 만들어야 상품으로서 가장 좋다고 평가된다. “주반”까지는 보통 네 조각으로 잘라낼 수 있다. “고반”은 너무 작은 크기가 되어서 네 조각을 내기가 어렵다. 그런데 생선의 크기가 “주반”에 속하기는 하지만 정상적인 것보다는 크기가 작기 때문에 네 조각을 내기가 곤란한 어중간한 경우에 “잔넵가”라고 부른다.

1) 포획

근해에서 생선을 찾아다니는 작업을 “오이코미료”(追翔及漁)라고 한다. 파야오에 갈 때에는 배 한 척으로 갈 수 있지만, 오이코미료를 할 때에는 4~5명이 타는 배가 여러 척(보통 7-8척 정도)이 필요하다. 항상 함께 다니는 그룹이 있다. 7, 8월에는 카츠오가 잡히므로 미끼를 잡기 위해 2, 3척이 빠지는 경우도 있다. 대형선에는 선원이 12~13명 정도 타며, 사라하마에는 이러한 대형선이 현재 4척 있다. 옛날의 배는 모두 나무로 만들었지만, 요즘은 가볍고 단단한 유리섬유로 배를 만든다. 파야오나 야에야마 등에 카츠오를 잡으러 간다. 많이 잡을 때는 한사람이 1톤 정도를 낚기도 한다.

카츠오船이 카츠오를 쫓아가는 방식에는 세 가지가 있다. 새들이 떠 있는 것을 보고 따라가는 “토리츠키”, 상어가 있는 것을 보고 상어 주변에 모여 있는 생선을 쫓아가는 “사메츠키”, 바다에 떠다니는 해초나 각종 부유물의 주변에 모여 있는 생선을 쫓아가는 “나가레츠키”의 세 가지 방식이 있다. 나가레츠키의 원리를 이용하여 만든 인공어초(구조물)가 파야오다. 배에서 고기의 무리를 관찰하는 사람을 “미가니미-비이”라고 한다. “미-비이”는 강하다는 의미이다. 즉 미가니미-비이라는 말은 눈이 강하다는 의미다.

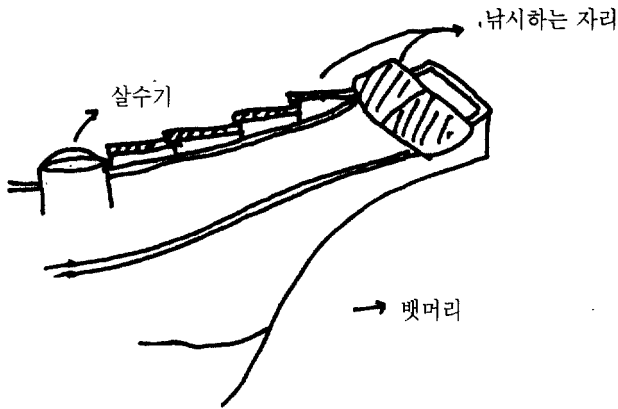
파야오(パヤオ, 浮き魚礁)는 일종의 어초다. 사라하마에서 배로 1~2시간 거리에 파야오가 설치되어 있다. 파야오에 있는 “나가레키”(流木)의 주변에는 나무에 붙은 해조류를 뜯어먹는 작은 물고기, 그

것을 잡아먹으러 모이는 카츠오와 마구로 등의 큰 고기와 “카츠오 도리”(カツオ鳥) 등이 주변에 모여서 나가레키가 흘러 다니는 대로 움직여 다닌다. 카츠오 도리를 보고 파야오를 발견하는 것이 보통이다. 이것에 닳을 달아 고정시켜 놓으면 주변에 항상 고기가 모여드는데 이것을 파야오라고 한다. 파야오에서 주로 잡히는 어종으로는 카츠오, 마구로, 시-라 등이 있다. 어선들이 잡는 물고기들 중에서 작은 종류들은 모두 파야오로 가지고 가서 파야오의 주변에 풀어놓는다. 그것을 먹기 위해서 큰 물고기들이 모여들고, 결국 파야오 주변의 카츠오 낚시가 가능해진다.

파야오의 설비와 관리를 위해서는 자금이 들기 때문에, 어협의 파야오 관리조합에서 파야오를 관리하고, 어민들이 파야오를 사용하면서 연간 매상의 2%(약 700만 엔)를 낸다. 가끔 미야자키(宮崎) 등 현 이외의 사람들이 와서 몰래 고기를 잡아서 마찰이 생기기도 한다. 파야오가 처음 오키나와에 도입된 곳이 미야코인데, 처음에 업자가 와서 설치한 것이 떠내려갔기 때문에, 여기 사람들이 배가 뜨지 못하여 쉬는 날에 연구를 해서 지금의 방식으로 만들었다고 한다.

昇榮丸라는 카츠오선이 파야오로부터 사라하마의 어판장으로 돌아온 현장을 관찰하였다. 카츠오 어획량은 0.5t이다. 이 배는 12~13명이 타는 대형선이다. 새벽 3시경에 나가서 먹이가 되는 잡어를 잡아서 “이케스”(いけす: 잡은 물고기를 산 채로 보관하는 곳)에 담아두었다가 파야오 주변에 뿌린다. 이것을 먹기 위해 몰려드는 고기를 한 줄 낚시(一本づり)로 낚는다. 이때 실제보다 먹이의 양을 많게 보이게 하기 위해서 산수기(散水機)로 먹이의 주변에 물을 뿌린다. 카츠오라는 생선은 시계방향으로 도는 버릇을 갖고 있기 때문에 산수기나 고기를 낚는 자리 등은 모두 배의 왼쪽에 붙어 있다. 그래서 술자리에서 행하는 “오토-리”의 술잔 돌리기인 “타이료마와리”(大漁廻り)도 시계방향의 순서를 지킨다. 구루군이라는 작은 생선이 리-프에 모여들 때쯤이 카츠오를 잡는 시기이다.

카츠오를 낚을 때 능숙한 사람일수록 뱃머리의 높은 자리에 앉는데, 자리가 높ی 있기 때문에 카츠오를 끌어올리는데 힘이 더 많이 든다. 카츠오를 낚는 바늘은 여느 낚시바늘과 달리 미늘이 달려있지 않다. 따라서 능숙한 어부는 낚시에 걸려서 올라온 카츠오를 손으로 잡아서 빠지 않고, 손목을 움직여 생선이 공중에서 저절로 낚시로부터 분리되어 배 안으로 떨어지게 한다. 즉 낚시로 낚은 카츠오를 공중으로 채 올려서 뱃전에 떨어지게 하는 몇 가지의 단계를 연속으로 하나의 동작으로 처리한다. 이러한 어려운 점이 있기 때문에, 숙달된 어부가 아니면 카츠오 선을 타기가 쉽지 않다. 카츠오의 미끼는 “이와시”나 “무가-”라는 잡어를 잡아서 이용한다.



사라하마에서는 카츠오 어업이 주요 산업이기 때문에, 중학생들로 하여금 학교 단위로 카츠오 어업 실습 시간을 매년 실시한다. 마침 금년도 실습을 관찰할 기회가 있었다. 카츠오 어업을 구성하는 내용은 낚시질과 가공의 두 가지 단계로 구분된다.

실습을 하는 목적은 다음과 같이 정리된다. “전통적인 이라부초 사라하마(佐良浜)의 카츠오 잇본스리(一本釣)와 카츠오 제조업을 체험하는 것으로부터 지역의 어업을 이해하게 될 뿐만 아니라 수산업에

관한 기초적 지식의 습득과 지역의 선배와 세대간교류를 도모함을 목적”으로 한다. 실습의 주최는 이라부초교육위원회(사회교육과)가 담당하고, 공최(共催)는 이라부초수산진흥과이다. 협력기관으로 지정된 곳은 이라부초어업협동조합, 이라부초카츠오선주조합, 도내카츠오가공공장 등이다. 실습의 실시대상은 사라하마(佐良浜)중학교 학생전원이고, 일정은 7월 13일(목) - 7월 15일(토)까지이다.

학습장소는 남학생의 경우 파야오 주변해역(카츠오선3척, 소형5척), 여학생의 경우 도내카츠오가공공장(奥原加工場, 공동가공장)이다. 남학생 36명은 오전 0시-오전 2시 사이에 어협(漁協) 앞에 집합하여, 오전 3시 배로 사라하마어협을 출발하여 오전 5시30분 어장(漁場)에 도착함으로써 카츠오 조실습(釣實習)을 한다. 이들은 오후 6시 사라하마(佐良浜)어항에 입항하여 귀항보고 행사를 갖는다. 여학생 36명은 오전 8시30분에 이라부초어항 앞에 집합하고, 오전 9시에 각 할당가공장에 도착한 후 카츠오 가공실습을 시작한다. 이들은 오후 4시에 가공 실습을 종료하고 해산식을 한다.

2) 유통

“세리”(セリ)는 경매를 말한다. 어선이 잡아온 생선은 거의 대부분이 중매인들을 경유하게 되는데, 이 과정을 경매라고 하며, “나카가이닌”(仲買人)과 어선 사이에서 일어나는 거래는 새벽에 벌어진다. 작은 어항이나 작은 어선의 경우 잡히는 생선의 양이 정해져 있으므로 따로 세리를 하지 않는다. 세리의 과정은 어협의 관리 하에서 엄격하게 진행된다. 나카가이닌(仲買人)은 어협이나 수퍼 등의 판매를 담당한다.

작은 어선의 경우, 잡은 생선을 어협에 유통시키지 않고 “우키쥬상”(ウキジュさん)과 거래를 한다. 우키쥬상은 개인적으로 어선의 생선을 사서 소매나 도매를 한다. 어선이 점심 때 짬 파야오에서 돌아오면 잡은 생선을 얼음에 채워 채워 두었다가 다음날 새벽에 우키쥬

상이 미야코 섬으로 팔러 가기도 한다. 중매인이나 우키쥬상은 수집한 생선을 수퍼마켓인 A-COOP으로 유통을 시킨다. 어부의 아내가 개인적으로 생선을 들고 동네를 돌면서 파는 경우도 있다.

3) 가공

카츠오는 일본인들이 거의 일상적으로 상식하는 생선들 중의 하나로서, 특히 건조한 후에 잘 말려진 것을 대패로 밀면 아주 얇게 벗어진다. 이것을 보관하였다가 조금씩 물에 넣어서 삶으면 육즙(이것을 “다시”라고 함)이 나오는데, 국숫물로는 최고의 맛을 내는 것이다. 한국의 식관습에 비한다면, 멸치국물을 내는 것이나 거의 유사한 것이라고 말할 수 있다. 따라서 카츠오는 날 것을 먹기도 하지만, 포획된 대부분의 카츠오는 “부시”(節)로 가공하는데 소용이 된다.

싱싱한 카츠오를 열로서 익히는 과정에 적지 않은 연기를 쏘이게 된다. 일종의 훈제 과정을 밟는다고 생각할 수 있다. 이후에 냉동보관이 가능하다. 이렇게 카츠오를 익히고 건조하는 훈제 시설을 “바이칸”이라고 한다. 1회 건조한 것은 나마리부시(나마리부시에 소금간을 들일 때는 가로로 칼집을 내기도 한다)를 만들 수 있다. 바이칸에는 카츠오를 얹어서 익히거나 건조시키는 체의 역할을 하는 “세-루”(セ-ル)가 여러 개 있다. 쇠로 된 것은 카츠오 부시를 만들기 위한 것이며, 나마리부시 용은 나무로 만든다. 15회 이상 건조시키는 것이 카츠오 부시 용으로 쓰인다. 다음 순서로 건조된 것을 대패로 잘게 썰면 카츠오 부시가 된다. 이런 상태의 카츠오 부시를 “하나카츠오”라고 부르기도 한다. 이것을 된장과 섞으면 “카츠오 미소”가 되기도 한다.

1회 건조에 2시간 정도 걸린다. 카츠오 부시를 만들 때는 매일 2시간 이상 건조시킨다. 하나카츠오를 깎는 기계는 집집마다 가지고 있는 것이 보통이다. 상업용을 위한 카츠오 부시의 제조는 공장에서 이루어진다. 필자가 관찰한 곳은 50년 정도 작업을 계속해온 곳이며, 현

채의 건물이 생긴 것은 30년 전쯤이다. 언제든지 원료가 들어오면 작업에 들어간다.

카츠오 부시(カツオ節)의 상세한 제조공정은 다음과 같다. 1) 생선의 머리를 잘라낸다. 2) 배를 갈라서 내장을 꺼낸다. 3) 등지느러미를 떼어내고 그 홈을 따라 아래위로 뼈를 따라 칼을 집어넣어 가르다. 살+등뼈+살의 3장이 된다. 4) 잘라낸 고기 덩어리를 다시 가로로 이등분한다. 등쪽 살을 “오부시”(おぶし)라고 하며, 배쪽 살을 “메부시”(めぶし)라고 한다. 전자가 숫놈(お)이란 뜻이고 후자가 암놈(め)이란 뜻이다. 오부시가 모양이 깨끗하고 크지만 배쪽에 기름이 있으므로 메부시가 맛있다. 가격은 동일하다. 오부시에는 주로 “구로노메”(黒の目)(피가 모여 검은 부분)가 있어서 구분이 쉽다. 5) 바구니에 10마리 정도를 넣고 솥에 넣어서 익힌다. 익히는 것은 탱크(보일러)에 물을 끓여 바구니 채 익히므로 스위치 하나로 조작할 수 있기 때문에 비교적 간단하다. 바구니에는 오부시와 메부시로 나누어 담는다. 6) 익힌 다음 잔뼈를 떼어낸다. 7) “오케쇼”(お化粧: 화장) 과정이 필요하다. 뼈에 붙은 살을 익힌 다음 발라내고, 그것을 익히지 않은 살과 함께 믹서에 갈아서 익힌 살덩어리에 바른다. 표면의 흠집을 메워서 표면을 매끈하게 하기 위함이다. 8) 바이칸(バイカン, 煤乾)에 얹어서 뿔나무로 연기를 내어 생선의 살 부분을 그슬린다. 전기를 사용하는 경우도 있는데, 전기와 뿔나무를 반반씩 사용한다. 카츠오의 방향을 돌려가며 건조시킨다. 작은 것은 10일, 큰 것은 20일 정도 걸린다. 크기가 점점 작아져 오키나와의 나하 市로 보낼 때쯤이면 20Kg의 생선이 1Kg 정도로 줄어든다. 이 과정이 가장 힘든 공정이다. 9) 말린 것을 깎는다. 한 사람 당 38Kg(작은 것은 90~120덩어리, 큰 것은 75~80덩어리)을 깎아야 4,300엔의 급료를 받을 수 있다. 손이 빠른 사람은 자기 일을 끝내고 다른 사람을 돕는다. 깎지 않고 덩어리 채 팔기도 한다. 이때는 표면이 검게 그슬린 부분을 깎아내고 판다.

카츠오를 다루기 위해서는 세 가지 종류의 칼이 필요하다. 첫 번째 사람이 머리를 자르고 배를 가르는데 용의 칼을 사용하는데, 이 칼의 자루는 나무로 되어 있고, 날이 있는 부분은 가는 편이고, 길이는 25cm 정도 된다. 이것과 유사하게 생긴 또 다른 칼로 두 번째 사람이 카츠오의 등껍질과 뱃가죽 및 측면의 가죽을 벗긴다. 세 번째 사람은 “나카도리시”(中通し) 용의 칼을 사용하는데, 이것은 카츠오의 몸을 네 등분으로 분할하는 역할을 한다. 그러면 뼈가 분리된다. 칼의 길이는 20cm 정도이지만, 날이 있는 칼 부분이 넓다.

4) 조리

싱싱한 카츠오를 생선회로 먹는데, 이 경우를 “나마시”라고 부른다. 머리 통 부분의 가운데에 박혀있는 심장이나 간은 별미다. 나마시는 된장에 찍어서 먹는 경우도 있고, 마요네스에 찍어서 먹는 경우도 있다.

대패로 얇게 깎은 카츠오 부시를 하나카츠오(花カツオ)라고 하는데, 요리의 위에 얹거나 국물을 내는 목적으로 만든다. 과거에는 대패로 깎았으나 요즘은 기계로 깎는다. 오부시로 하나카츠오를 만들면 아카노메(赤の目: 붉은 색 부분)가 생긴다. 마구로와 시-라 같은 생선으로 하나카츠오를 만들기도 한다. 이 경우에는 살이 희고 빨간 부분이 없어서 깨끗하게 만들어진다. 깨끗한 것이 값이 비싸다.

“츠크다니”(佃煮)는 생선의 졸임을 말한다. 무나 채소를 넣고 간장에 졸이는 것으로서 고추는 전혀 사용하지 않는다.

“나마리부시”(ナマリ節)는 바다에서 건져 올린 카츠오를 많이 건조시키지 않고 하루 정도 익히고 2시간 정도 그슬려서 완성한다. 나마리부시 상태로 먹을 수 있다. 공장에서는 겨울에 카츠오가 없으면 본도(本島)에서 컨테이너로 카츠오를 받아와서 나마리부시를 만들기도 하는데 좋은 생선이 아니므로 공장에서 일하는 사람들은 나마리부시는 먹지 않는다.

“남반즈케”(南蠻づけ)는 생선을 간장으로 끓여서 간장, 설탕, 생강, 미린 등으로 조미한 것이다. 다른 생선은 익히면 물러지므로 남반즈케를 만들지 않는다. 익힐수록 살이 단단해지는 카츠오가 남반즈케를 만드는데 최적이다. 생선을 익힌 다음에도 살이 단단한 경우에 남반즈케를 만드는 것이 가능하다. 공장에서조차 만들어 선물용으로 판매하고 있다. 요즘은 가게에서 진공팩으로 만들어진 것을 판매하는데, 이것을 집에서 간단하게 야채와 함께 볶아서 반찬으로 이용한다.

카츠오의 머리카라 뼈 등은 구루군이나 시츠가마 등의 생선을 잡기 위한 미끼로 쓰기도 한다. 옛날에는 생선의 내장을 바다에 버려서 상어가 들어오기도 했다. 그때는 부두가 없어서 배가 항구에 들어오면 사람이 바다에 들어가 배까지 헤엄쳐서 갔는데, 이때 상어한테 당한 사람도 있었다.

카츠오의 부위별로 이용하는 방법이 다르기도 하다. “하라가”(ハラガ)는 배를 말하는데, 사시미, 시오카라, 카라아게 등 여러 가지 요리를 한다. “후즈무”(フズム) 또는 츠무(ツム)는 간을 말한다. 사라하마 사람들은 카츠오의 간이 제일 맛있다고 한다. 간에 붙어 있는 짙은 녹색의 쓸개는 배가 아픈 사람이 약으로 먹었다. 맛이 써서 “웅가이”(ウンギヤイ)라고 한다. “우두루츠-”(ウドウルツ-)는 심장을 말하는데, 이것은 날 것으로 먹으면 맛이 있다. 눈도 맛있다. 내장은 수집하여 시오카라(젓갈)를 만들었다. 내장과 피에서 주로 생선의 독특한 냄새가 난다. 냄새가 많이 나는 생선은 주로 구어서 먹어야 한다. 뼈로 국물을 내면 맛이 색다르다.

대체로 모든 생선의 조리법이 동일하다. 머리카라 뼈 등은 옛날에는 먹었지만 지금은 공장에 가져가서 농업용의 비료를 만드는 원료로 이용된다. 살은 사시미로 하고 뼈 부분은 국물로 한다. “나베모노”를 만들기도 한다. 생선살의 소금 절임을 “아스”(アース)라고 한다. 소금만으로 익힌 것은 “아스니”(アース煮)이며, 초무침은 “스노모노”(酢の物)이다. 마요네즈나 스조유(酢醬油) 또는 “은수”(ンス, 된장)등으

로 사시미를 무치기도 한다. “은수문”(ノスモン, 미소아에, みそ和え)은 된장 무침이다. “은수니”(ノス煮, 미소니, みそ煮)는 된장과 함께 끓인 것이다. 생선으로 만들어서 오랜 동안 보존하는 것으로는 “시오즈케”(鹽漬汁)와 “히보시”(日干し)의 방법이 있다. 전자는 소금에 절이는 것이고, 후자는 건어물을 말한다.

4. 남방어업

사라하마 항구 안으로 페리가 들어서면서 제일 먼저 눈에 들어오는 것은 섬의 비탈에 즐비한 이층 내지 삼층의 시멘트 가옥들이다. 매축지로 조성된 항구의 시설에서부터 곧장 급경사의 경사면에 동네가 형성되어 있는데, 그 동네를 이루는 가옥들이 모두 최근에 지어진 건물들이다. 이렇게 새로운 건축물을 개별 가정의 수준에서 지을 수 있다는 것은 이라부 섬 사람들이 남방어업에 집중적인 참여를 하면서 나타난 결과의 하나라고 볼 수 있다. 그만큼 남방어업의 과정과 결과는 이라부지마의 일상생활에 엄청난 영향을 미치고, 이라부지마의 문화변동에 큰 기여를 한 것으로 파악할 수 있다. 따라서 본고에서는 이라부지마에 영향을 미친 남방어업에 대한 과정을 일별해 보는 수준에서 논의를 종결하려고 하며, 그것이 미친 이라부지마에 대한 영향에 대해서는 구체적으로 논의를 하지 않을 것이다.

“1906년 미야코지마 화라라시(平良市)에 거주했던 가코시마현(鹿兒島縣)출신의 어사(漁士)가 두 척으로 이케마지마(池間島)의 젊은 이를 실습생으로 받아서 가코시마출신 어업자 수명과 함께 미야코본도북부에서 조업을 하였다. … 1908년 미야자키현(宮崎縣)의 어업자도 입어하였고, 카츠오절제조(節製造)를 위해 에히메현(愛媛縣)의 부녀(婦女)가 내도(來島)하였다”(若林良和 1998: 45). “(이라부초의) 본격적인 카츠오어업은 1909년이고, … 어선의 동력화는 1915년

이며, … 1923년 효율적인 어업경영을 위해서 사라하마어업조합을 설립하였다”(若林良和 1998: 46-47). 결국 미야코지마의 카츠오어업은 가고시마 카츠오어업의 영향으로 이케마지마에서 시작하였다고 볼 수 있고, 사라하마의 카츠오어업은 다시 이케마지마로부터 이라부초로 이주해온 이케마지마 출신 사람들에게 이어진 것이라고 볼 수 있다.

남방(南方)카츠오 출어약사(出漁略史)를 보면, 그 이후에도 이케마지마 어업자들의 활약이 컸음을 알 수 있고, 이케마지마의 역할은 자연스럽게 이라부지마에도 파급효과를 남게 한 것이다. “미야코에는 1927년과 1929년에 보르네오수산회사(본사는 동경)에서 송조원의 모 집이 있었고, 이케마지마의 어업자가 출어하여 활약하였다. 이라부초의 남방출어의회는 일본수산회사(본사는 동경)에서 1931년에 있었다. 사라하마어업조합과의 계약으로 동년 4월 남양제도(南洋諸島)의 파라오에 출어한 것이 최초였고, 카츠오가공시설도 있었다. 당시 현지에 가족이 모두 이주한 경우도 있었다”(若林良和 1996: 140). “난뽀료”(南方漁)라고 불리는 국제적인 수산업은 이민으로 이어지기도 하여 1934년부터 남방이민이 시작되었고, 주 목적은 카츠오 부시의 제조에 있었다. 탁무성(拓務省)에서 만든 과거의 관련 자료들이 류큐 대학에 보관되어 있다.

이라부지마에서도 1930경부터 적지 않은 어부들이 남방으로 출어하였고, 많은 경우에는 700명 정도가 남태평양의 솔로몬 군도 등へ가서 어업을 하였다. “전후에는 일본정부의 남양개발선언(南洋開發宣言)으로 남방출어가 본격적으로 재개되었다. 일본본토와 아메리카의 수산회사 그리고 이라부초어업조합과의 계약으로 실시되었으며, 이라부초의 어업자가 출어한 주요지역은 파라오와 파푸아뉴기니, 소로몬제도”(若林良和 1996: 141) 등이다. 남방어업이 활발할 때에는 일년에 전체 수익으로서 40~50억 엔을 벌기도 했다. 2월부터 12월까지가 출어 기간이다. 솔로몬에서 아이들이 생기기도 하여, 많이 생길 때는 7~8백 명에 달하기도 하였으나, 지금은 약 4~50명 정도의 혼

혈아들이 그곳에 있을 것으로 추산하고 있다. 최근 솔로몬에서 무장 게릴라들이 준동하고 있기 때문에, 이곳 사라하마의 사람들은 남방어업에 지장이 있을 것으로 생각하여 걱정하고 있다.

현재 남방어업에 나가 있는 사람은 200명 정도가 있다. 옛날에는 라바오, 뉴기, 피지 등에 배를 두었는데 요즘은 솔로몬에 배를 두고 비행기로 왕복한다. 한 척 당 4~5명이 선장, 기관사 등으로 출어하며 나머지 인원은 당지에서 어부를 고용하여 쓴다(일본인과 비교하여 인건비가 1/10 정도이다). 11월 말 정도에 돌아와서 설을 쇠고 2월에 다시 나간다. 당지에도 가족이 있는 경우가 있다. 같은 배에 타는 사람들끼리 이동이 있기도 한데, 누가 솜씨가 좋다고 알려지면 일원으로 불러들인다. 당지에서 10개월 일하고 300만엔 정도를 버는데 일가족이 생활하기에는 빠듯한 돈이다. 카츠오 이외에 키하타마구로와 혼마구로 등도 잡는다.

“어업자본의 경우는 1987년부터, 어업경영에는 1982년부터 적극적으로 전환되었다. 어업관리에는 제도적으로 실질적인 인원배치에도 1987년부터 현지화가 추진되었다. 일본인 관리인이 중추가 되어 솔로몬인과의 조직내적인 협조관계가 일층 중요하게 되었다. … 어업생산의 현지화는 양적으로 1990년부터 확충되어 질적으로는 1994년 이후 현지화선의 등장이라는 현상에 이르렀다”(若林良和 1997: 389). 이러한 연구보고의 기록을 볼 때, 이라부의 카츠오 난쟁이를 중심으로 한 어업을 통한 국제화 정도를 알 수 있다. 국제규제의 강화가 엄해지면서 일본의 어업자본이 철퇴를 맞았고, 그러한 상황에 적응하는 새로운 방식으로 “솔로몬제도 정부와 일본의 대규모 수산회사의 공동출자 회사가 생겼다. 솔로몬제도 서부의 뉴조지아제도에 있는 노로(Noro)에 어업기지를 설치하고 합병카츠오사업을 추진하고 있다”(若林良和 1996: 139).

승조원(乘組員)의 구성은 어로장(漁撈長)을 중심으로 구성되고, 과거 십 년 간 어로장과 5년 이상 동승한 승조원은 22명이었다. 그들은

일본 오키나와현(沖繩縣) 이라부지마(伊良部島)의 어류민속지(魚類民俗誌) 181

주로 어로장과 우토우자(親戚)의 관계에 있는 경우가 전체의 6할 이상을 차지하고 있다. 그 내용으로는 친자관계, 형제관계, 종형제관계(從兄弟關係) 생관계(甥關係)이다. 승조원들은 어로장과 도-스(友人) 관계에 있는 경우도 있고, 아구(同級生)의 관계에 있는 경우도 있다”(若林良和 1996: 151). 일본인과 솔로몬인의 혼승선(混乘船)에서는 선상의 일상생활 면에서 솔로몬인 승조원 측에서 문화접변 현상이 일어났다. 예를 들면, 사시미를 상식화하고 저(箸)를 사용하는 등(若林良和 1994: 217)의 현상을 관찰하는 것은 그리 어렵지 않은 일상생활로 되어 있다.

5. 결 어

류큐대학에서 경제학 교수를 하는 오오시로 하지메(大城 肇) 선생은 오키나와 현내에서도 아주 외진 곳인 조그만 섬(鳩間島, 하토마지마) 출신이다. 선생과 나는 사라하마 항구에서 싱싱한 카츠오를 얻어서 “사바쿠”(생선을 다듬어서 살코기 부분을 오려내는 과정을 말함)를 하면서 다음과 같은 얘기를 나누었다. 선생은 다음과 같은 말을 하였다. “생선을 다듬을 때 파리가 날아드는 것이 보통인데 가끔 파리가 붙지 않는 생선이 있다. 중금속을 함유하고 있는 심해 서식의 생선은 사람이 먹으면 식중독에 걸리는 경우가 있다. 그래서 나는 생선을 다듬을 때 파리가 날아와도 쫓지 않는다”고 했다.

어민들의 생선에 대한 민속지식은 세상을 살아가는 모든 방향에서 작동을 한다. 카츠오의 섬, 이라부지마 주민들은 그들의 생활이 총체적으로 카츠오와 관련되어 있음을 잘 보여주며, 그 정도는 국제적인 연결망까지 세밀하게 구성되어 있다. ‘카츠오 문화복합(文化複合)’이라는 개념의 도출도 가능할 정도로 카츠오는 이라부지마 문화의 근저에 자리잡고 있다는 생각이 든다.

민속지식은 화석으로만 남겨지지 않는다. 그것을 기반으로 해서 생업과 직업을 창출하는 과정이 하루 하루의 어업과 학교와 지역사회가 공동으로 진행하는 학습을 통해서 문화전승 과정을 보여준다. 세대간의 문화전승이 학교라는 교육현장을 통하여 이루어지는 현상은 교육의 방향이 어떠한 목표를 지향해야 하는가 하는 점도 알게 한다. 어민이라고 해서 항상 바다에만 매달려서 사는 것은 아니다. 필요한 경우에는 육지에서 생활기반을 닦기도 한다. 겨울에는 바다가 거칠어서 어부들은 제당공장에서 일하다가 여름에 어업에 종사하는 경우가 많다. 표면적으로는 다양한 모습을 보이지만, 생활의 근거는 바다에 두고 있는 사람들이 어민이다.

이라부지마의 어민들이 손가락으로 생선을 가르칠 때, “고노히토”(엄밀한 의미로는 “이 사람”)라는 표현을 사용하는 것이 일반적인데, 생선에 대한 어민들의 인지가 어느 정도인지를 말해준다. 즉 생선을 사람에게 비유하는 표현을 쓸 정도로 생선은 어민들과 밀접한 관계를 맺고 있다. 생업에 있어서도 바다와 육지의 구분은 명확하다. 바다의 생활은 그만큼 고유하다는 점을 알게 한다. 농업은 여자가 주로 하고, 어업은 남자의 전담이라는 구분이 확실하였다. 여자가 어업에 간여하는 것은 어부인 남편이 잡아온 생선을 부인이 동네로 팔러 가는 정도이다. 부부가 함께 배를 타는 일은 없다. 배의 신이 여자이므로 질투한다고 생각하는 것이 사라하마의 어민들이다. 물론 “오오시오”(大潮: 조수의 격차가 큰 시기)의 썰물에 여자가 리-프에 나가서 물고기를 잡아오는 경우는 있다.

어업 내에서도 생선 전문과 조개 전문의 구분이 확실하다. 생선 전문 내에서도 라군 전문가와 심해 전문가의 역할 구분이 확실하다. 생태학적 적응의 결과라고 말할 수 있다. 이것도 하고, 저것도 하는 경우는 이미 분업체계와 그것을 지탱해온 지식체계의 혼동상태가 있다는 얘기다.

생선의 이름을 묻는 필자에게 사라하마의 어민들은 “이름이 있는

데, 잊어버렸다”, “선배들이 무엇이라고 말을 했는데 …”, “맛이 있는 생선인데, 이름을 모르겠다” 등의 진술을 가장 많이 한다. 바다와 관련된 어업의 지식체계가 붕괴되고 있음을 지적할 수 있다. 그 원인은 생활방식의 변화에서 일어나는 것임에 틀림없고, 그것이 변화의 현상이고 과정이라고 보면, “왜 지식체계가 붕괴되고 있는가” 하는 것은 하나의 질문으로서 종결형을 갖추고 있지만, 생활이라는 것은 변하고 또 변하는 것임을 생각할 때, 그 질문은 종결형이 아니라 시작형이기도 하다. 지식체계의 붕괴 과정에서 전체 환경이 변함으로서 살림살이가 어려워지는 현상의 목격도 가능하게 된다.

따라서 지식체계의 붕괴는 결국 인간의 자연에 대한 바람직한 적응 과정으로서의 문화를 상실하는 현상을 보여주는 것이라고 말할 수 있다. 이러한 면에서 구제민속지(救濟民俗誌, salvage ethnography)의 작성이 필수적이다. 과거의 지식체계를 복원함에 있어서 주민과 연구자가 공동의 노력을 기울일 필요가 있다.

〈감사의 말씀〉

바쁘신 가운데 자료수집을 위해서 인터뷰에 협조해 주신 분들과 좋은 자료를 제공하기 위해서 여러모로 도와주신 분들에게 이 자리를 빌어서 감사의 말씀을 드리고 싶다. 본 연구의 책임자이신 津波高志 선생, 필자의 파트너가 되어서 자료수집을 도와주신 池田榮史(琉球大學)선생, 필자가 행하는 당지연구의 조수로서 자료를 수집하고 정리해준 조수미 석사에 대해서 감사드린다. 왕한석(서울대 인류학과) 교수께서 본고의 잘못된 부분을 지적하여 주셨으나 필자의 미력함이 고귀한 충고를 제대로 이행하지 못하였음을 고백한다.

이라부초에서 자료수집에 협조하신 분들은 다음과 같다. 칸나 츠루(カンナ・ツル, 87세, 장남 가족과 거주하고 있고, 남편은 사망하였

음. 마을에서 쪽 살았음. 19세부터 밭일을 하였고, 이모.사토이모.사탕수수 재배는 1930년 정도부터 시작하였음). 겐카 시게(原河・シゲ, 73, 부부 두 사람만 살고 있음). 신자토 다케코(新里竹子, 1939생, 남편이 어업), 하마가와 기미(浜川・キミ, 1936년생, 남편 어업), 구다카 테루(久高・テル, 카츠오부시 가공공장에서 일함), 아라카와 분지로(新川 文二郎, 62세, 사라하마 출신. 중학교를 나와서부터 고기를 잡았음. 처음에는 가츠오를 잡았으나 몇십년동안 가츠오의 먹이인 무가-를 잡았음. 남방에는 가지 않았음. 약재가 되는 카이진소(海人草) 채취를 한 적도 있음). 儀英二郎(前里添自治會長 兼 伊良部農協監事) 씨, 池間藤夫(‘이라부초공공시설관리공사 사무국장) 씨, 仲間義彦(伊良部町役場 佐良浜支所長) 씨, 仲間明典(伊良部町役場 “四男”) 씨, 小祿裕子(平良市총합박물관 학예원) 씨, 그의 노인회장님, 구장님, 마치(町)수산과 여러분, 大城 肇(류큐대학 경제학 교수) 선생의 도움으로 좋은 자료들을 수집할 수 있었다.

참고문헌

韓相福

2000 “沖繩의 系滿漁民: 歷史, 社會, 民俗文化”, 『비교문화연구』
6(2): 3-35.

松井 健

1989 琉球의 뉴에스노그라피, 京都: 人文書院.

若林良和

1991 카츠오一本釣리, 東京: 中央公論社. (와카바야시 요시카즈)

1993 “南方카츠오漁業의 地域的背景과 展開過程”, 松山東雲女子大學
人文學部紀要 1: 85-104.

1994a “소로몬諸島의 合并카츠오漁業과 地域開發”, 松山東雲女子大學
人文學部紀要 2: 57-76.

1994b “소로몬諸島의 合并카츠오漁船乘組員의 消費生活諸相”, 松山大
學論集 6(4): 197-219.

1996 “南方카츠오漁業의 存立要因과 基礎構造”, 地域漁業研究 37(2):
139-159.

1997 “南太平洋地域의 海外基地 카츠오漁業의 史的展開와 現地化의
意義”, 地域漁業研究 37(3): 377-393.

1998 “沖繩縣의 카츠오漁業의 展開와 漁船乘組員의 海上生活”, 高知
大學教育學部 研究報告 第2部 55: 35-50.

2000 水産社會論, 東京: 御茶水書房.

Berlin, Brent

1992 *Ethnobiological Classification: Principles of categorization of Plants and
Animals in Traditional Societies*, Princeton, NJ: Princeton
University Press.

An Ethnography of Fishing in Irabuzima (Okinawa, Japan)

Chun Kyung-soo

This paper focuses on an ethnography of fish and fishing at Irabuzima in Okinawa, Japan. Fieldwork was conducted between July 4th and 16th, 2000 and supported by the Ministry of Education and University of the Ryukyus in Japan. Fishermen in Irabuzima have their own folk knowledges on fish and fishing and professional fishermen are usually fishing tunas apart from islands and lagoons.

Fishes are different from the places in and near ocean and fishermen must be fully equipped with those knowledges about fishing. Wives do also have adapted with the various kinds of fishes for cooking and preparing for meals. Junior high school boys and girls have a chance to participate into fishing on tuna-boats for boys as well as the *bushi* processing factory for girls on the basis of school curricula in relation with community cooperation.

Tuna has been acknowledged as one of the best-chosen fishes in Japan especially because most of the Japanese cuisines are basically connected with the dried and sliced tuna(*katsuo-bushi*). Fishermen in tuna-boats are used to be recruited in connection with friendship as well as kinship networks and they used to spend for several months together for fishing in the South Pacific and the portion of the tuna fishing has been greatly influenced in Irabuzima in terms of economy and society. Recently, changing atmosphere of the international agreement for fishing has also impacted the tuna fishing

and the result of it does also affected the lives in Irabuzima.

There has been a meticulous research on Irabuzima fishermen's tuna-fishing in the South Pacific and an interesting study of acculturation between Japanese crews and Solomonese ones on long-standing fishing lives has also been uncovered. The author of this paper foresees the future research related with this ethnography of fishing based on this preliminary report.