

양조장과 토지

학습 포인트

- 사케를 제조하는 계절을 이해한다.
- 양조장의 역사, 활동을 이해한다.
- 토지와 양조인의 일, 각지에 있는 양조인 집단에 대해 이해한다.

9.1 사케 제조와 계절

현재는 냉방장치가 있어 쌀도 냉장 보관하고 있으므로 1년 내내 사케를 제조할 수도 있습니다만, 대부분의 사케 제조는 가을에 쌀을 수확한 후부터 시작되어 겨울의 추운 계절에 담급니다. 사케의 출하 수량이 많은 시기도 늦가을부터 봄에 걸친 기간입니다.



그림 9.1
사케 양조장(교토 후시미)

9.2 양조장

일본에서는 홋카이도에서 오키나와까지 각 지방에 있는 약 1,300개의 양조장이 사케를 제조하고 있습니다. 200년 이상을 이어 온 양조장도 많으며, 가장 오래된 양조장은 850년을 이어 오고 있습니다. 양조장은 지역의 벼농사를 지원하고 물을 지키는 활동을 통해 지역 환경 보전에 노력해 왔습니다. 또한 지역의 문화적 리더이기도 하여 콘서트나 미술전 등의 문화 예술 활동을 펼치고 있습니다.

토벽과 기와 지붕의 전통적인 건축 양식을 갖춘 양조장도 많이 남아 있습니다. 대부분의 양조장은 견학을 환영하고 있으므로 일본을 방문할 때에는 꼭 양조장을 방문해 주십시오.

9.3 토지

양조장 대표는 경영을 하고 토지는 사케를 제조하는 전문 양조공입니다. 토지는 양조장의 위탁을 받아 인부들을 데리고 양조장에서 사케를 제조합니다. 양조장 인부들은 여름 동안은 벼농사를 짓는 농부가 많으며, 농한기인 겨울 동안에 집을 떠나 합숙 형태로 양조장에서 일합니다. 양조장 인부는 쌀을 씻고 찌는 담당, 쌀누룩을 만드는 담당, 주모를 만드는 담당, 술덧을 짜는 담당 등으로 분류되어 작업을 실시합니다. 이를 통괄하는 사람이 토지입니다. 토지는 양조장의 의향을 묻고 주질을 설계하여 제조에 임합니다. 주조 기능에는 국가검정 제도가 있습니다만, 합격했다고 해서 토지로 불리는 것이 아니라 집단을 통괄하는 관리 능력이 있고 제조한 술의 품질을 인정받아야 합니다. 일본의 각지에 토지와 양조장 인부 집단이 있으며(그림 9.2), 그 집단 속에서 양조 기능을 전승해 왔습니다.

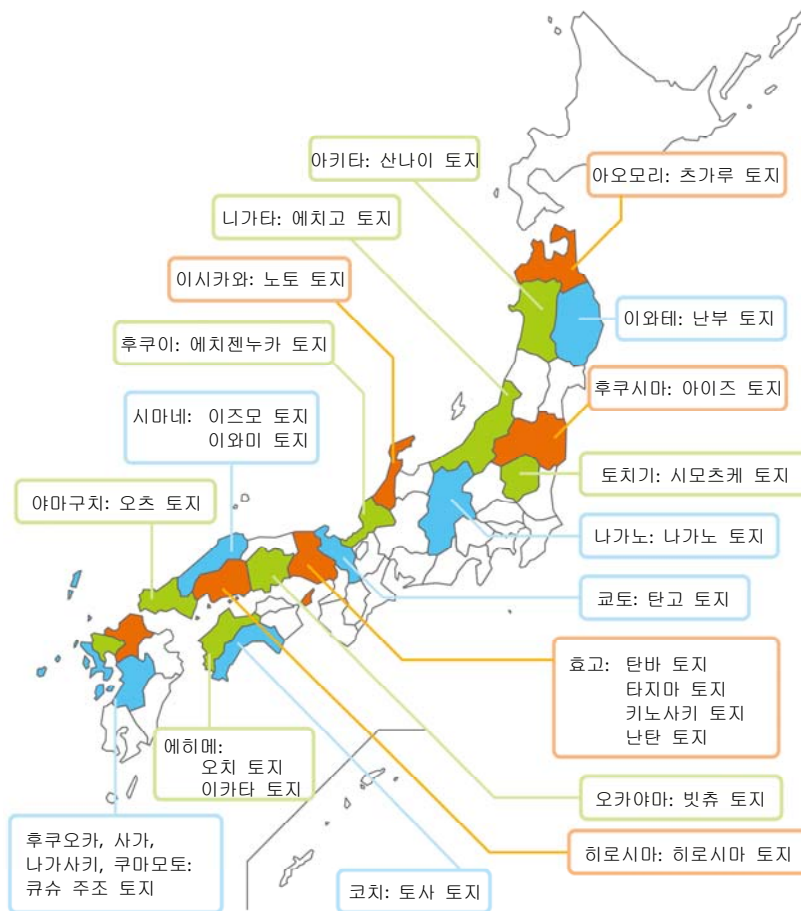


그림 9.2 토지의 출신지

최근에는 농가의 감소, 고용 형태의 불안정으로 인해 토지의 고령화나 양조장 인부 집단의 인원수가 감소하여 종업원 주체 또는 가족 노동을 통해 생산하는 양조장이 많아지고 있습니다. 합숙 형태의 집단 생활이라는 이유로 이전에는 여성 토지는 거의 없었습니다만, 가족 노동의 양조장 등에서는 여성 토지가 증가하고 있습니다.

현재, sake 제조 기술을 배우려면 양조장에서 토지의 지도 아래 배우는 동시에 양조장 인부 집단이나 주조조합이 매년 개최하고 있는 3일 정도의 강습을 수강하는 것이 일반적입니다. 젊은 양조장 인부를 대상으로 보다 장기간의 교육을 실시하고 있는 조직도 있습니다. 또한 독립행정법인 주류종합연구소에는 약 1개월로 sake 제조를 배우는 기초와 상급 2가지 코스가 있습니다. 학교에는 도쿄 농업대학에 주조과학과가, 도쿄 농업단기대학에 양조학과가 있어 배울 수 있습니다.