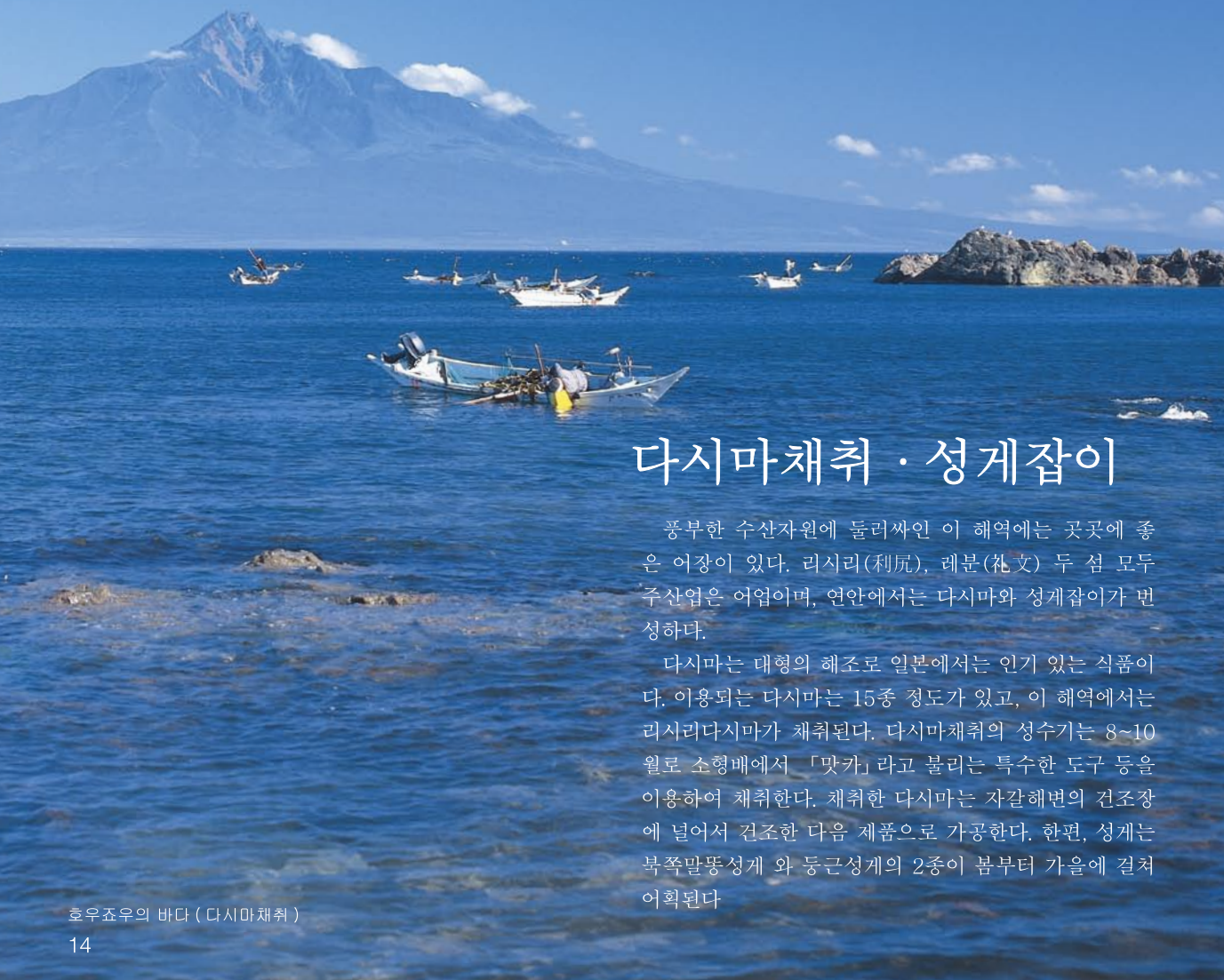


바다에서 살아가는 사람들의 생활



다시마채취 · 성게잡이

풍부한 수산자원에 둘러싸인 이 해역에는 곳곳에 좋은 어장이 있다. 리시리(利尻), 레분(礼文) 두 섬 모두 주산업은 어업이며, 연안에서는 다시마와 성게잡이가 번성하다.

다시마는 대형의 해조로 일본에서는 인기 있는 식품이다. 이용되는 다시마는 15종 정도가 있고, 이 해역에서는 리시리다시마가 채취된다. 다시마채취의 성수기는 8~10월로 소형배에서 「맛카」라고 불리는 특수한 도구 등을 이용하여 채취한다. 채취한 다시마는 자갈해변의 건조장에 널어서 건조한 다음 제품으로 가공한다. 한편, 성게는 북쪽말뚝성게와 둥근성게의 2종이 봄부터 가을에 걸쳐 어획된다.



다시마건조



다시마채취선



성게잡이선

해안청소 풍요로운 바다를 지키기 위해

지금 일본의 해안에는 사람들이 버린 쓰레기가 대량으로 떠다니고 있다. 이 쓰레기는 미관을 심하게 손상시키거나, 혹은 우리의 파편 등 위험한 것과 패트병과 같이 오랫동안 분해되지 않고 남아 해양생태계에 악영향을 주는 것도 많다. 지역주민들은 정기적으로 해안청소를 하며 떠내려온 쓰레기를 정리하고 있다.



모토치해안



지역주민에 의한 해안청소

칼럼

오호츠크 문화권의 확대

7~10 세기경 홋카이도(北海道)와 동북지방 북부는 철기시대 초기의 토기로 대표되는 문화가 전개되었다. 그러나 이때, 홋카이도의 오호츠크해와 리시리(利尻)·레분(礼文)섬을 포함한 일본해 북부의 연안에는 미나미치시마(南千島)와 사할린과 공통되는 다른 문화권이 있었다.

이 오호츠크 문화권은 유방이 오는 지역과 거의 겹쳐지고 있다. 독특한 문양의 토기나 발달한 골각기를 만들어, 고래나 바다표범 등의 수렵과 고기잡이를 주로 하고, 개와 돼지를 기르며, 잡곡도 재배하였다. 또한, 연해주의 사람들과도 접촉이 있었다고 생각된다.

오호츠크 문화는 11~12 세기경에는 사츠문(擦文) 문화에 흡수되어 쇠퇴하였다. 유적으로 아바시리시(網走市)의 모요로 패총 등이 잘 알려져 있다. 이 지역에서 리시리(利尻)섬의 역치(亦稚) 유적이나 레분(礼文)섬의 카부카이(香深井) 유적 등에서 골각기나 골우 등이 시대의 유물이 출토되고 있다.

