

●시나가와 역사관 해설지

시나가와의 김

아사쿠사김의 유래

아사쿠사 김이라는

이름이 생겨난 것은

16세기 말엽이라고

합니다. 양식법이 각지에

전해지면서 김의 대량

생산이 가능해졌습니다.



처음에는 각 지방마다 그

▲김 제조 풍경(출처: 『도카이도 가도의 명소를 그린 지지(地誌)』)

지역의 이름을 붙인 김을 팔았으나, 아사쿠사

불였기 때문이라는 설이 있습니다.

김의 명성에 놀려 판매가 저화되었기 때문에

잘 팔리도록 아사쿠사 김이라는 이름으로

김 양식

판매하게 되었습니다.

김 양식법이 고안된 계기도 여러 설이

참고로, 아사쿠사 김이라는 이름의 유래에

있습니다. 하나는 17세기 말에 시나가와의

대해서는 ①시나가와 및 오모리(도쿄도

어업자가 나무 가두리에 김이 자라고 있는

오타구)에서 채취한 김을 아사쿠사에서

것을 발견하여 바닷속에 나뭇가지를 세우는

가공했기 때문에 ②아사쿠사가와 강(지금의

스미다가와 강)에서 채취했기 때문에

③오모리의 노구치 로쿠로자에몬이 아사쿠사

종이 제조법에서 힌트를 얻어 말린 김을

만들고, 이것을 아사쿠사 김이라고 이름



▲김 채취선(모형)

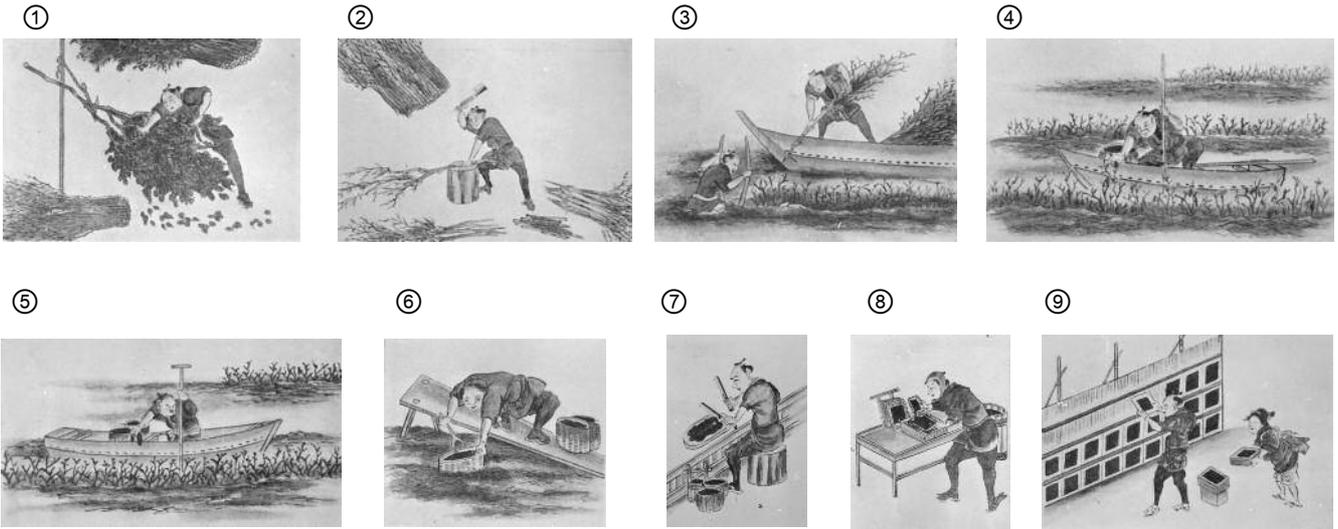
김을 채취할 때 사용하는 작은 배(베카부네)가 실려 있습니다.

양식법을 고안했다는 설입니다. 또 다른 설은 폭풍으로 부서진 나무 가두리가 해안에 밀려왔는데, 여기에 김이 자라고 있는 것을 보고 양식법이 고안되었다고 합니다.

나뭇가지에 김을 부착시키는 방법은 20세기 초엽까지 활발히 이용되었습니다. 김의 수요가 증가하자, 나뭇가지 대신에 성장이 빠른 대나무를 사용하게 되었습니다. 1920년대부터 대나무 이용이 증가했고, 1930년경에는 거의 대나무로 바뀌었습니다.

1927년에 김을 양식하는 야자섬유망이 발명되어, 우선 지바현에서 실용화되었습니다. 도쿄에서는 약간 늦은 1937년경부터 1950년경까지 보급되었습니다. 그 후 합성섬유로 만든 망이 등장하여, 양식법은 더 크게 발전했습니다. 이 망은 튼튼하고 이동이 용이하기 때문에 연해에서 김의 포자를 망에 부착시켜, 해안 근처에서 키우는 방법이 발달했습니다.

▼김 제조 과정



김 제조 과정과 도구

다음은 1937년경까지 시나가와 및 오모리에서 행해진 방법입니다.

①떡갈나무· 느티나무 등 잔가지가 많은 나무를 골라 잎을 떼낸다.

②가지 밑동을 뾰족하게 하여 해저에 잘 꽃히게끔 한다. 또한 잔가지를 동여매어 잘 빠지지 않게 한다.

③먼저 해저에 구멍을 뚫은 후 ②의 가지를 세운다. 수심이 깊을 때는 높은 게타(나막신)를 신고 작업하며, 더 깊은 장소에서는 배에서 작업한다.

④⑤김 채취선에 작은 배를 실어 양식장에 간다. 양식장에서는 작은 배로 갈아타고

나뭇가지에 다가가 김을 채취한다.

⑥채취한 김을 세척용 바구니에 담고, 탁함과 거품이 없어질 때까지 바닷물에 행군다.

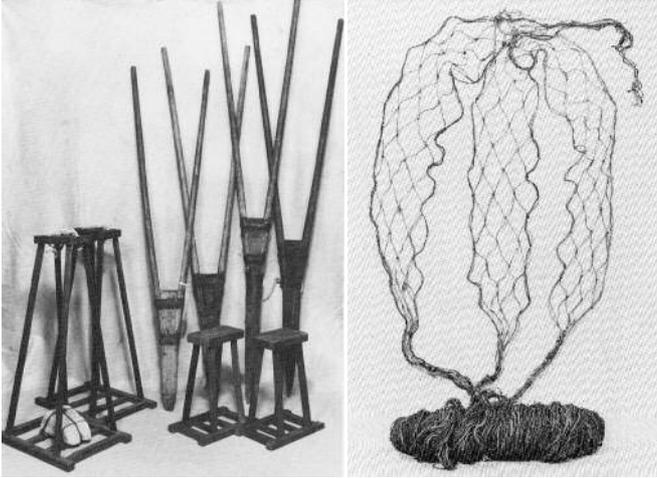
⑦느티나무 도마에 김을 얹고, 날이 얇은 식칼을 양손에 하나씩 쥐고 잘게 자른다.

⑧김발에 틀을 얹은 후 통 안의 김을 되로 일정량 퍼서, 같은 두께가 되도록 재빨리 틀 속에 붓는다.

⑨높이 약 1.8m, 길이 약 36m의 짚담에 갈대발을 세워서 편 후 김발을 대꼬챙이로 고정하여 햇빛에 하루 동안 건조시킨다.

김 양식의 쇠퇴

시나가와의 김 양식은 도쿄항 확장을 위해
1962년에 어업권을 포기함으로써 이듬해에
그 막을 내렸습니다.



▲좌: 게타 및 해저에 구멍을 뚫는 막대
우: 김 양식망



▲시나가와의 마지막 김 채취 1963년 2월 9일