

## 공무국외출장 결과보고서

### 1. 출장개요

보고서 공개 여부	비공개 사유			
여				
출장목적	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 기존 한산모시 전시관 개선 및 한산모시 농업유산의 국내외 홍보 방안을 모색하기 전통모시로 유명한 후쿠시마현 쇼와무라 현장 방문<ul style="list-style-type: none"><li>- 모시공예박물관</li><li>- 모시체험 및 홍보시설</li><li>- (주)쇼와무라 진흥공사: 상기 시설 운영 조직</li></ul></li><li>○ 한산모시 국가농업유산의 보전관리 방안 및 농업유산 관광 프로그램 모색을 위해 전통자원을 활용한 지역 및 시설 현장 방문<ul style="list-style-type: none"><li>- 다다미(짚, 억새 등 자연소재로 만든 돛자리) 박물관</li><li>- 장인의 마을: 전통기술을 보유한 장인들이 모여 만든 마을</li><li>- 가와고에 전통 건조물 거리: 전통자원을 활용한 지역만들기</li></ul></li></ul>			
출장기간	2024. 5. 29. ~ 2024. 6. 1. (3박 4일)			
출장국	일본			
출장자	성명	소속	직급	역할
	유학열	지역도시문화연구실	선임연구위원	- 조사 총괄 기획 - 방문지 및 안내자 섭외
	이다영	지역도시문화연구실	연구원	- 방문지 자료집 사전 작성 - 현지 자료 수집 및 정리

\* 서천군 노희량 경제진흥국장 등 동행

## 2. 조사 지역 및 기관

### (1) 후쿠시마현 쇼와무라

대상지 개요	위치	후쿠시마현(福島県) 오누마군(大沼郡) 쇼와무라(昭和村)
	면적	209.46km <sup>2</sup>
	인구	1,236명 (658가구) (2020년 4월 기준)
	특징	후쿠시마현 아이즈 지방 서부에 위치하며 노자리강 주변 작은 마을로 이루어져 있음 농업이 주산업이며, 모시가 특산물임
답사 포인트	#모시 #모시박물관 #모시체험관 #모시활용제품 #모시체험생제도	
비고	쇼와무라가라쿠시후계자육성협회(昭和村からむし後継者育成協議会) 존재 모시재배 관련 종사자는 약 36명 규모이며, 연간 생산액은 2,200만 엔 규모	



후쇼와무라 진흥공사  
홈페이지 QR

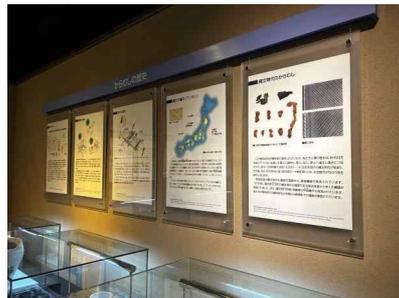


#### 1) 일본의 카라무시(からむし)

- 일본의 전통모시로는 니가타현 미나미우오누마의 ‘오지야치지미·에치고조후(小千谷縮・越後上布)’, 오키나와현 이시가키지마, 미야코지마의 ‘야에야마조후(八重山上布)’, ‘미야코조후(宮古上布)’, 시가현 아이치군의 ‘오미조후(近江上布)’ 가 있다.
- 이중 ‘오지야치지미·에치고조후’ 는 1995년 일본의 모시짜기 제직 지역 가운데 최초로 중요 무형문화재로 지정되었으며 2009년 UNESCO 인류무형문화유산에 등재되어 일본지역 전통모시의 대표성을 지닌다고 볼 수 있다.



카라무시



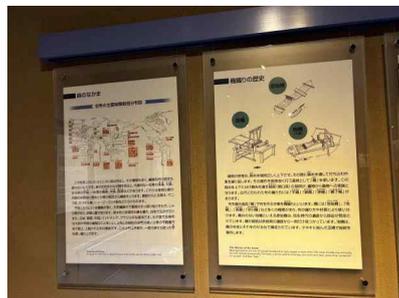
카라무시의 역사



카라무시 재배법 고문서(아동교육용)



카라무시 관련 고문헌



카라무시의 역사 관련 안내

## 시사점

- 카라무시(모시)는 기록물에 근거할 때 조몬시대부터 시작된 것으로 보고 있으며, 야요이시대(에 중국으로부터 직조기구가 넘어온 것으로 판단된다.
- 쇼와무라 지역은 농경지의 면적이 넓지 않아, 농업 중에서도 카라무시가 주요 소득 작물이었으며 현재는 30농가 4ha 정도 경작중이다.
- 쇼와무라에서는 카라무시 제작 후 휴경기간 동안 대마를 재배하며 부수익으로 삼아 왔다.

## 2) 카라무시 재배과정

### ○ 모시밭 태우기 ‘카라무시아끼(からむし焼き)’

- 쇼와무라에서는 비료를 뿌리기 전, 모시밭을 태우는 것으로 한해의 모시 농사를 시작하는 전통이 있다. 이를 ‘노야끼(田焼き)’, ‘카라무시아끼(からむし焼き)’라 하며, 마을 전체가 일본 소만(小満) 절기에 해당하는 날에 시행하는데 5월 하순 정도이다.
- 모시 싹이 올라오기 시작하면 불을 붙여 모시밭 전체를 태우며 농가끼리 품앗이로 합동하여 진행한다. 밭이 전소되면 물을 뿌려 불을 끄고 식혀주는 것으로 작업이 마무리된다.
- 카라무시아끼를 행하는 목적은 해충 구제 및 병충해를 예방하고 잡초를 제거하여 모시 수확 때까지 관리가 용이해질 뿐만 아니라, 태워진 재가 모시밭에 영양분을 공급하는 작용도 있다. 또한, 쇼와무라 모시 수확의 커다란 특징 가운데 하나가 정해진 길이 맞추어 모싯대를 베는 것인데, 들쭉날쭉 발아하는 모시 싹을 태움으로써 성장 속도를 일정하게 맞추는 역할도 하는 것으로 볼 수 있다.



카라무시아끼 과정



카라무시아끼 관련 도구



카라무시아끼 이후의 경작지

- 카라무시아끼를 행한 다음 날, 모시밭에 비료를 뿌리고 짚단으로 덮은 후 밭 가장자리에 울타리를 쳐 주는데 예전에는 보카야(棒かや)라는 키가 큰 식물로 둘러쌌다. 최근에는 플라스틱 그물망을 설치하기도 한다, 울타리로 야생동물의 침입을 막고, 바람이나 태풍에 꺾이는 피해를 방지하는 것으로, 여름 수확 시기까지 특별한 조치를 할 필요가 없게 된다.



카라무시 경작지 울타리

## 시사점

- 우리나라와 달리 일본에는 “카라무시아끼” 라는 과정이 있으며 5월 하순(20일 경)에 진행하며 병충해 방지, 토양 영양 공급(재가 비료 역할), 길이를 맞추는 등의 기능이 있다. 이때 밭에 벚짳을 덮어놓은 상태에서 불을 붙이는데 이때 벚짳이 모시뿌리가 불에 상하는 것을 막아준다.
- 서천지역의 경우 이와 같은 역할로 초수를 베어서 길이를 맞춘다.

## ○ 수확

- 7월 말 및 8월 초, 일년에 단 한 차례 행한다.1) 한차례 수확에 그치는 이유로는 쇼와무라의 기후적인 한계를 들기도 하고, 2회 이상 수확 시 이듬해 카라무시 품질에 영향을 주기 때문이다.
- 수확 시에는 낫을 지면에 바짝대고 베는 한산과는 달리, 쇼와무라에서는 지면에서 10여 센치미터 위 지점을 벤다. 이는 모시가 밑동부터 역세지기 때문으로 추정해 볼 수 있는데, 상질의 모시는 연필심 굵기에서 손가락 굵기 사이를 넘지 않는 가는 대를 선호하고 있다.
- 모시를 벤 후, 모싯대를 정해진 길이에 맞추어 잘라내고, 길이에 따라 분류한다. 눈금이 표시된 막대가 있어, 모싯단의 밑동을 가지런히 두고, 막대의 길이에 맞추어 꼬리 부분을 잘라낸다. 3尺 8寸(115cm)으로 자르면 ‘카게소(影苧)’, 4尺 2寸 ‘오야소(親苧)’ 라 부르며, 카케소가 에치고조후의 원료이다. 길이를 맞추는 것은 다음 공정인 훑기 작업에서 팔을 뺀 길이와 작업의 용이성을 감안한 조치이다.



수확 과정(모형 재현)



수확한 카라무시



카게소와 오야소

1) 일본 오키나와의 경우, 연 다섯 차례까지 모시를 수확하고 있다.

○ 꺾기, 훑기, 건조

- 모싯단은 꺾기와 훑기 작업을 위해 운반한다. 쇼와무라에서는 모싯단과 카라무시의 단계마다 충분한 수침과정을 거치고 있다. 모싯단을 인근 도랑이나 개울에 담그거나 특수제작된 통에 담가 떠오르지 않도록 눌러 둔다.
- 수침 과정을 거친 모싯대는 속대를 부러뜨려 겉껍질을 분리해내고, 가지런히 묶은 겉껍질 다방을 물에 담가 둔다. 물에서 건진 후, 겉껍질을 겉껍질의 내측을 모시 칼날에 얹고 힘을 주어 밀면 외치가 벗겨진다.
- 쇼와무라에서는 모시칼로 외피를 1차로 훑어낸 꺾질을 오히키이타(苧引板)<sup>2)</sup> 위에 얹어 여분의 잡물까지 모시칼로 말끔하게 2차로 제거하는데 1차 훑기와 2차 훑기를 합쳐 ‘오비끼(苧引き)’라 부른다. 이는 쇼와무라의 가장 특징적인 공정으로, 작업 후의 모시 꺾질이 부드럽고 얇아지며 투명도가 생겨 셀로판지 같은 외양을 띄게 된다.
- 모시칼로 재차 훑는 공정을 통해 불순물이 제거될 뿐 아니라 섬유가 얇고 부드러워져, 가는 실을 만드는데 적합하게 된다. 이는 한산의 경우 초수의 꺾질이 이수와 삼수에 비해 굵고 거칠어 전통 방적용보다 공장 방적용으로 적합한 것과 관련해, 쇼와무라는 수확이 1회에 그치므로 억센 꺾질을 재차 훑어 얇고 부드럽게 하는 조치로 해석해볼 수 있다. 실을 가늘게 짤 수 있는 대신 강도가 떨어지게 되어, 이 점을 보완하기 위해 한산과 중국에서는 행하지 않는 꼬임 공정을 추가할 수밖에 없었을 것이다. 이로써, 섬유채취에서의 독특한 방식이 다음 공정에 연쇄적으로 영향을 미침을 알 수 있다.



꺾기 및 훑기 도구



훑기 전 물에 담그는 과정(모형 재현)



꺾기와 훑기 과정



건조되는 카라무시



유키지라시



2) 두 장의 얇은 대나무 판을 맞대어 겹친 도구로 대나무의 유연한 탄성으로 오히끼 작업에 사용된다.

## 시사점

- 우리나라와는 다르게 탈색, 건조 과정이 독특하며 특히 건조과정이 실내(일본), 실외(우리나라)로 나뉘는 것이 특징이다.
- 카라무시의 탈색과정으로 차가운 물에 담그거나 칼로 벗기면서 탈색이 되도록 하며, 이는 푸른빛을 빨리 빼기 위함이다.
- 유키자라시는 겨울철 눈 위에 염색한 카라무시를 넣어놓는 것으로 카라무시의 불순물을 제거하고 염색이 잘 되게 하는 공정으로 눈이 많이 내리는 쇼와무라 지역의 특징이다.
- 우리나라의 경우 태양볏에 건조시키나 일본의 경우 직사광선을 피해 실내 그늘진 곳에서 건조한다.

## ○ 보관

- 오비끼 작업을 마친 모시는 연녹색을 띠어 ‘아오소(靑苧)’라 지칭한다. 실내 건조 후에는 옅은 소색이 되며, 100 몬메(匁)<sup>3)</sup> 단위로 묶어 보관하였다가 에치고 지역으로 보내 방적 공정의 원료가 된다.

## ○ 수매

- 과거에는 아오소단을 짚어지고 산간지역을 벗어나 판매하는 상인이 있었으나, 현재는 쇼와무라 카라무시생산기술보존협회(昭和公司からむし生産技術 保存協会)에서 농가로부터 아오소를 수매하여 외부에 공급하는 역할을 맡고 있으며 품질에 따라 가격을 책정하고 있다. 특히 오아시(大芦) 지역 아오소의 품질을 으뜸으로 치고 있다.



카라무시 생산량 및 출하량 변화



소량판매용 카라무시(직조 DIY 세트)



3) 1 몬메(匁)는 3.75g으로 100 몬메(匁)는 375g에 해당한다. 평균적으로 100 몬메의 아오소 2개로 에치고조후 한 감을 직조할 수 있는 실을 만들 수 있다.

## 시사점

- 카라무시는 2024년 현재(답사일 기준) 375g 기준으로 약 10만 원이며, 이는 우리나라의 약 10 배에 해당한다.
- 쇼와무라에서는 매년 약 90kg 가량을 재배하고 이를 쇼와무라 진흥공사에서 100% 구매한다.
- 현재에는 일부 카라무시를 에치고지역에 판매하기도 하나, 향후 쇼와무라 진흥공사에서 100% 직조·판매하는 것을 목표로 하고 있다.



출처: 쇼와무라 진흥공사 내부 자료 제공

## 2) ㈜오쿠아이즈쇼와무라진흥공사(株式会社奥会津昭和村振興公社)

### ○ 설립 개요

설립시기	2006년 10월 14일
자본금	9,300만 엔(1,860주)
주주	쇼와무라(9,000만 엔, 1,800주), 쇼와무라상공회(150만 엔, 30주), JA아이즈 요츠바 쇼와 지점(150만 엔, 30주)
임원	대표이사 쇼와무라 지자체장 등
주요사업	온천 시라카바소(쇼와무라 노인 휴양 홈) 카라무시오리노사토(미치노에키): 오리히메(織姫) 교류관(지역특산물 판매), 카라무시 공예 박물관(교육시설), 향토식전승관 조마안(苧麻庵)(식당)

### ○ 주요 운영 현황(하드웨어)

- 온천 시라카바소: 숙박업을 하는 공간으로 공사의 수요 수익원이다.
- 카라무시 공예 박물관: 교육시설로 카라무시와 관련한 다양한 수장품, 도구 등을 전시하고 있으며, 카라무시와 관련된 전문 서적도 간행하고 있다.



박물관 외부 전경



박물관 내부



카라무시 관련 발간 서적



박물관 내부 전경



- 오리히메(織姫) 교류관: 카라무시 공예품과 특산물을 판매하고 직조기구를 이용한 카라무시 체험과정을 운영한다.



카라무시 생산량 및 출하량 변화



소량판매용 카라무시(직조 DIY 세트)



카라무시 활용 제품(라멘, 차)



카라무시 활용 직조 제품(좌: 원단, 우: 가방)



카라무시 활용 직조 제품(술)



카라무시 활용 직조 제품(모자)

- 향토식전승관 조마안(苧麻庵): 쇼와무라산 메밀, 쌀, 채소 등을 활용한 음식과 카라무시를 활용한 라멘 등을 판매하고 있다.



조마안 외·내부 전경



카라무시 튀김이 포함된 채소튀김

## 시사점

- 공사 내에서 주주(지자체장 포함)에게 별도의 수익 배분은 하고 있지 않으며, 행정과 독립적인 재정을 운영하고 있다. 현재로서는 공공성이 크기 때문에 배당은 하지 않고 있으나, 향후 수익이 커질 경우 행정에서 배당을 요구할 가능성이 있다. 또한 대표이사가 지자체장이므로 별도의 관리·감독 사항은 따로 없는 상황이다.
- 직접적인 보조금은 없으나 숙박시설 등의 시설은 행정 소유이며 지자체로부터 이에 대한 위탁보조금을 받고 있다. 추가적으로 주요 수입 중 동절기 도로 관리 등의 관리업무를 위탁받아 진행하고 있다.

### 3) 카라무시체험생 「오리히메·히코세이(織姫・彦星)」 운영

#### ○ 프로그램 개요

- 목적: 카라무시 체험과 마을생활을 통해 쇼와무라의 생활문화 홍보
- 기간: 매년 5월부터 다음해 3월 하순까지(약 11개월)
- 체험시간: 평일 오전 9시 ~ 오후 5시(휴식 1시간)
- 조건: 체험기간 동안 주민등록 필요
- 비용: 체험비 무료(카라무시 체험 도구, 강습 수강료 등), 숙박비 무료(숙박장소 제공, 연료비 등은 마을 부담), 식비 개인 부담
- 수료 후 혜택 : 수료 후 「카라무시직형 연수생 제도(からむし織研修生制度)」을 통해 최대 3년간 수당을 지급받을 수 있음(현재까지 약 30명의 체험 수료생이 쇼와무라에 정착함)

#### ○ 프로그램 내용

- 카라무시 체험: 카라무시 재배(5월~7월에 걸쳐며 잡초 제거, 카라무시아끼(からむし焼き), 시비, 울타리 만들기, 심기, 수확 등), 카라무시 꺾기(7월~8월), 실 만들기(5월~12월), 직조(12월~3월): 평직대 1개를 짜는 공정, 이후 작품전 개최
- 마을 체험: 채소 재배, 염색·짚신 만들기 등 생활공예품 만들기 체험, 향토 요리 체험, 마을 운동회 등 행사 참여



카라무시 체험



마을축제에서 작품전



재배지를 안내하는 보존협의회 사무국장  
(우측, 오리히메 제도 수료생)

## 시사점

- 전국적으로 체험생을 모집하는 제도이며, 현재까지 15명 가량이 쇼와무라에 정착하였다.
- 체험생은 직조뿐만 아니라 재배 전 과정을 배운다.
- 체험생은 체험기간동안 숙박비, 체험비를 제공받으며, 체험생 제도를 수료한 이후 일정 급여를 지원받는 견습생 제도로 연계된다.(견습생 제도의 경우 약 3년간 지원을 받을 수 있다.)
- 정착하지 않은 체험생의 경우도 전국 각지에 퍼져 카라무시를 자체적으로 직조하는 등의 관련 활동을 이어나가고 있다.
- 현재 보존협의회 사무국장 또한 오리히메 제도의 수료생이며, 재배를 이어나가고 있다.

## 3) 모시 활용 제품



카라무시 양갱(잎)



카라무시 우동(잎)



카라무시 차(잎)



카라무시 라멘 밀키트(잎)

## 시사점

- 생산된 카라무시는 上(도쿠쵸), 中(쵸), 下(나미)로 등급을 나누는데, 上(도쿠쵸) 등급으로 기모노, 오비 등을, 中(쵸) 등급으로 장신구, 바구니, 공예품 등을, 下(나미) 등급으로 코스터 등을 제작한다.
- 카라무시 활용 제품의 주요 수익은 기모노, 오비 등 판매 수익 약 1억원, 명함집 등 소품 판매 수익 약 3천만 원, 카라무시 판매 약 1억 1천만 원으로 총 2억 4천만 원의 규모이다.
- 카라무시를 현대화하기 위한 시도가 이루어지고 있는데, 카라무시를 기계로 직조하였을 때 148데니아까지 직조할 수 있으며, 이는 주로 모자, 마스크, 명함 등을 제작하는 데 사용한다.
- 향후에는 모시를 활용한 상품 개발 중에 있으며 특히 후쿠시마현 내 타월 회사와 연계하여 타월의 자수 부분을 카라무시로 만들어 고급화된 타월을 제작하고자 한다.
- 소바, 라멘, 차 등으로 활용되는 잎모시를 공사에서 별도로 재배하여 연 2회 수확하고 있으며, 잎모시종을 따로 두지 않고 카라무시로 가공하는 종을 그대로 사용하고 있다.

## 3) 보존협의회 활동 및 지원제도

## 시사점

- 보존협의회를 별도로 구성하고 있으며, 현재 보존협회의 주요 업무는 문화재청에서 시행하는 전통적인 산업 유지·보존을 목적으로 농가에 지원하는 사업 시행이 있다.
- 문화재청 지원사업은 농가에 직접적으로 보조금을 지원하는 제도로 연간 1개 농가 당 1천만원 규모의 보조금이 지원되며 이는 행정 보조 10%, 문화재청 보조 90%로 구성되어 있다.
- 현재 전체 30개 농가가 지원받고 있으며 이는 전체 3억 원 규모이다.

## (2) 다다미박물관(후쿠시마현 다다미마치)

대상지 개요	위치	후쿠시마현(福島県) 미나미아이즈군(南会津郡) 다다미마치(只見町)	 다다미마치 홈페이지 OR
	면적	747.56km <sup>2</sup>	
	인구	3,669명 (1,587가구) (2024년 6월 기준)	
	특징	후쿠시마현 최서단에 위치하며 호설지대에 속하며, 일본의 원풍경을 지니고 있음 해발고도 370~540m에 위치하며 너도밤나무 원생림으로 둘러싸여 있음 주산업은 농업과 관광업이며, 쌀, 토마토, 꽃을 주로 재배함	
답사 포인트	#전통박물관 #농촌경관 #전통경관		



### ○ 다다미 지방의 농업 생산 관련 도구 등을 전시한 민속박물관 조성

- 다다미 지방의 민속·역사·문화·문학·미술 등의 자료를 전시하기 위해서 국가 지정 중요 민속 문화재 “다다미의 생산 용구와 일복 컬렉션” 2,333점을 수장 보관하고 있는 박물관법에 따라 설치된 공립 박물관이다.
- 국가 지정 중요 민속 문화재 「다다미의 생산 용구와 일복 컬렉션」: 읍민에 의한 민구의 정리·기록은 「다다미 방식」이라고 불리고 있다.
- 후쿠시마현 지정 사적 「쿠보타 유적」 출토 유물: 조몬 시대 스타일의 토우·목 장식, 야요이 시대의 재장묘의 토기, 복원 모형



다다미박물관 외부 전경



다다미박물관 내부 전경



### (3) 장인의 마을(군마현 미나카미초)

대상지 개요	위치	군마현(群馬県) 토네군(利根郡) 미나카미초(みなかみ町)
	면적	781.08km <sup>2</sup>
	인구	18,383명 (7,938가구) (2020년 10월 기준)
특징	군마현 북부에 위치하며 북쪽은 니가타현과 인접 여름은 따뜻하고 겨울은 춥고 눈이 많이 내리는 습한 대륙성 기후 로 스키장과 온천 관광 산업이 발달 니이하루무라(新治村)는 과거 독립된 자치단체였으나 현재는 미나카미 초에 통합됨	
답사 포인트	#도시민 유치 전략 #농촌관광 #농촌경관 #경관조례 #농촌공원공사	



장인의마을(타쿠미노사토)  
홈페이지 QR



#### ○ 대규모 인프라 중심 개발로 인한 농업 쇠퇴, 이후 지역자원 활용으로 방향 선회

- 1970년대 중반까지 이 지역에서는 양잠업이 번성하다가 70년대 후반부터 쇠퇴의 길로 접어들었다. 그리하여 지역발전을 위해 새로운 것에 도전할 필요가 생겼다. 당시에 시도했던 것들은 대규모 관광시설과 관련된 사업들이었다.
- 이처럼 대규모 하드웨어 사업을 중점적으로 추진하는 과정에서 농업은 무시되고 점차 축소되어 일부 사과 과수원만 유지되는 형국이 되었다. 양잠이 쇠퇴하고, 쌀 가격이 하락하면서 농가 경제가 어려움을 겪게 되었다. 그런데 지역 발전의 방향은 대규모 관광 인프라 중심으로 진행되자, '농업을 살리자'는 주민들의 의식이 고양되고 관광과 농업을 결합해야 한다는 의견이 행정기관에 전달되었다.
- 이 지역은 원래 온천이 많아 연간 120만 명 정도의 관광객들이 찾아오는 곳이다. 농업과 관광을 연계한 마을만들기를 구상하면서, 컨셉은 자연스럽게 지역의 자원으로부터 출발하게 되었다.
- ①전통적인 예술 및 기능 계승, ②역사문화유산 보전, ③향토음식문화 개발이라는 세가지 과제를 도출하고 고령화시대에 지역 노인들이 갖고 있는 재능과 기술을 어떻게 발휘하게 할 것인가를 고민하기 시작했다. 전통기술과 재능을 발굴하여 체험 소재를 만들고, 그것을 기반으로 도농교류를 하자는 전략이 수립되었다.



장인의 마을

○ 공예기술 인적자원 유치를 중심으로 “장인의 마을” 조성

- 장인마을의 발전을 위한 테마라고 볼 수 있는 일본의 전통적인 공예를 하는 집들을 계획적으로 도로변에 배치하는 형태로 시설을 해오고 있다. 다시 말하면 장인촌을 건설하는 것이 테마라고 볼 수 있다. 목공, 죽세공, 도예, 수공예, 도자기, 화지, 짚공예, 석화의 집들을 선택적으로 투자를 해오고 있다. 이는 마을의 발전방향을 공예라는 특정한 테마에 맞추고 이러한 테마에 적합한 시설을 선택하여 투자하는 방식이다.
- 인력은 기존 마을에 거주했던 사람들부터 시작하여 나중에는 그러한 기능을 가진 외부 인적자원을 초청해서 마을에 거주하게 하면서 마을의 특성을 만들어 나가는 식으로 전개되고 있다. 사업 초기에는 기술자를 유치하기 위하여 마을의 공예관련 시설을 지방자치단체가 만들어주고 3년간 보조금을 지급하였다고 한다.

○ 농산물 판매 등으로 농가와 이주민 모두 공생하는 시스템 구축

- 무라쓰꾸리 사업의 결과로 2003년에는 470,915명의 외지인이 장인마을을 방문하고 있다. 1987년에는 87,963명의 입장객이 있었으나 1998년 이후부터 매년 47만 명 이상의 외지인이 꾸준히 찾아오고 있다고 한다. 처음에는 행정기관의 추진으로 외지인이 많이 찾아오면서 조용하던 동네가 시끄러워지고 쓰레기 문제, 농작물 피해 등으로 주민의 불만이 많았으나 농산물의 판매량이 늘어나면서 주민들은 긍정적으로 생각하게 되었다고 한다.
- 종래의 농촌 노인들은 주로 연금만으로 생활하였으나 현재는 연금과 농산물의 판매 등으로 벌어들이는 소득으로 이전보다 풍족한 생활을 할 수 있으며, 각종의 농사체험 시설에 주민이 가지고 있는 노동력을 제공함으로써 생활의 질이 향상되는 결과를 초래하고 있다.
- 장인의 마을에 설치된 농산물 직판장은 장인의 마을 체험프로그램을 직접 운영하지 않는 일반 농가들에게도 소득 기회를 제공한다. 이 직판장에 농산물을 출하하는 농가 수는 약 300농가이며, 직판장의 하루 매출액은 50만 엔이나 된다. 장인의 마을 운영 주체인 농촌공원공사가 위탁 판매하는 형태이며, 판매가격의 15%를 위탁판매 수수료로 공제한 나머지를 농가가 수취한다.



장인의 마을

○ 농촌공원공사 설립을 통한 운영

- 장인의 마을이 조성되고 나서 처음 10년간은 행정기관이 직접 운영하고 관리했다. 그러나 여러 가지 문제점이 발생하여 1990년대 중반 들어서는 ‘농촌공원공사’ 를 설립하기에 이르렀다. 공사 설립과 동시에 ‘지역을 농촌공원으로 만들자.’ 는 구상이 마련되었고, 뒤이어 경관조례도 제정되었다.
- 농촌공원공사는 기본적으로 행정기관이 구상한 바를 실천에 옮기는 역할을 수행한다. 82명의 직원을 두고 있으며, 연간 사업비 규모는 5억 엔이다.



장인의 마을

#### (4) 가와고에 전통 건조물 거리(사이타마현 가와고에시)

대상지 개요	위치	사이타마현(埼玉県) 가와고에시(川越市)
	면적	109.13km <sup>2</sup>
	인구	354,346명 (2024년 4월 기준)
	특징	도쿄의 중심부로부터 약 30km 떨어져있는 사이타마현 서부에 위치해 있는 공업, 금융업, 서비스업, 상업중심 도시 농경지 면적이 사이타마현 내 1위로서 1차, 2차, 3차산업이 조화롭게 어우러져 있음
답사 포인트	#가로경관 #경관관리 #지역자원 관리 활동 #지장산업	
특징	에도시대 번성한 도시로 “고에도” 라는 별명을 지니고 있을만큼 에도시대의 풍경을 감상 가능한 고구마, 화가자, 차, 경단 등 전통 특산품이 특징	



가와고에시 전통 건조물 거리 홈페이지 QR



#### 1) 전통 건조물 거리 조성 배경

##### ○ 가와고에시 대화재와 기존 상권 쇠퇴

- 1893년 대화재로 인해 거리의 1/3과 1,300호 이상의 건물이 소실되었다. 이후 1965~1975년에는 거리 바깥에 조성된 기차역을 중심으로 상권이 이동하며 기존 상권이 쇠퇴하기 시작하였다.

##### ○ 가와고에조(川越蔵)의 모임 발족

- ①주민이 주체가 된 지역개발, ②상가 활성화를 통한 경관 보존, ③거리 보존을 위한 재단 구성의 3개 목표를 중심으로 마을만들기를 위한 주민 중심의 모임을 시작하였다.
- 현재는 200여 명의 회원이 참여하는 NPO법인으로, 각종 행사 등을 개최하고 있다.

##### ○ 커뮤니티 마트 구상

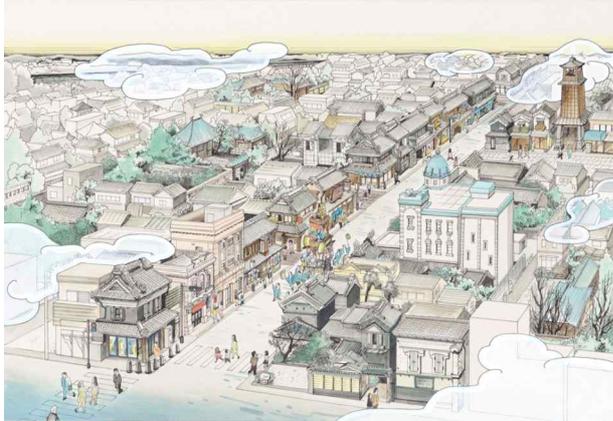
- 1985년 『소에도(小江戸) 가와고에, 역사와 문화의 메시지를 전하는 마을만들기』를 테마로 보조사업인 「커뮤니티 마트 구상 모델 사업」을 시작하였으며, 마을경관위원회 구성 및 마을만들기 규범 제정, 규범에 따른 점포 정비, 공동시설(소공원, 전선지중화) 정비, 축제회관 조성 등을 제안하였다.

##### ○ 중요전통건축물군보존지구(重要伝統的建造物群保存地区) 지정

- 1999년 보존지구로 남북 약 430m, 동서 약 200m로 총 면적 7.8ha 범위가 지정되었다.

##### ○ 가와고에초 경관위원회 발족 및 마을만들기 규범 제정

- 1986년 상가위원회 발족, 1987년 경관위원회 발족, 이후 마을만들기 규범을 제정하였다. 마을만들기 규범은 규제보다는 제안형으로 67개 항목으로 구성되어 있다.



가와고에 전통 건조물군 보존지구 가이드라인

## 2) 주요 특징

### ○ 전통적 색채를 살린 도시경관 요소

- 에도시대 초기부터 서민들의 사랑을 받아 온 시계탑으로, 현재의 모습은 1893년에 일어난 가와고에 대화재 후 재건된 것이다. 목조 3층 구조로 높이는 약 16m이다. 오늘날도 오전 6시, 정오, 오후 3시, 오후 6시로 1일 4회 종소리를 들을 수 있다.

### ○ 전통적 과자상점 거리

- 옛 정취가 물씬 풍기는 22채의 과자가게가 있다. 1923년 관동 대지진에 의해 피해를 받은 도쿄 지역에 과자를 공급하면서 더욱 번창했다.



시계탑



과자상점 거리 지도



과자상점 거리

### ○ 역사적 건축물에 의한 도시 가로

- 에도시대~메이지시대의 거리풍경을 재현했다. 그리고 옛 창고건물을 복원했다. 일부 건축물은 국가 중요문화재로 지정되어 있다.



장인의 마을

### 3. 과제(연구) 반영 및 시사점

#### ○ 농가 고령화 및 인구 과소화를 대비하기 위한 외부 인력 유치 전략

- 쇼와무라의 경우 카라무시를 재배하는 농가가 지속적으로 고령화되고 감소됨에 따라 1980년대 후반부터 전국을 대상으로 카라무시체험생 「오리히메·히코세이(織姫·彦星)」 제도를 운영하여 카라무시 재배부터 직조까지 모든 과정을 체험할 수 있도록 하며, 체험기간동안 숙박비, 체험비 등을 지원해주고 있다. 이와 함께 체험 수수료 이후 생활비 보조를 3년간 지속하며 정착을 유도한다. 이를 통해 단순 귀촌자를 모집하는 것뿐 아니라 카라무시를 계승할 수 있는 후계자를 양성하고 정착시킨다는 측면에서 실질적인 지원제도라 할 수 있다.
- 장인의 마을의 경우 공예 전문 기술자 등의 인력을 마을에 유치하며, 공방 등을 지원하고 이와 함께 공방이 마을과 함께 융합되고 관광지화될 수 있는 계획을 수립하였다. 또한 농민을 포함한 기존 주민들이 농산물 판매 등의 수익을 창출할 수 있도록 함께 고려하는 정책이 함께 시행되었다.

#### ○ 공사 설립을 통해 마을 자원을 활용한 6차 산업(농산물 판매, 체험 프로그램 운영, 숙박업 등) 운영

- 쇼와무라와 장인의 마을 모두 지자체와 민간 기업(JA 등)이 함께 출자한 공사를 통해 마을사업을 운영하고 있다.
- 공사는 일자리 창출 등 지역 공공의 이익을 위해 운영되어 사업적 이윤을 대규모로 창출하지 않더라도 유지를 통해 지역경제를 활성화시키는 의의를 지니고 있고, 지역의 다양한 일자리를 창출한다.