

자연적인 악조건을 지역발전으로 승화시킨
일본 3대 와인산지
‘이케다정(池田町)’



장성화

대통령직속 지역발전위원회
정책연구관
jangun@jd.re.kr

토카치(十勝)와인의 탄생은 이케다정의 흑한기를 극복하고 재배가 적합한 포도 품종을 찾기 위한 연구에서부터 시작되었다. 생과로 출하할 수 있는 포도 품종을 개발하는 것을 목표로 40여종에 달하는 묘목을 도입해 재배를 시도했으며, ‘와인’은 생과로 판매하기 위한 품종 개발이 한계에 부딪히면서 이를 극복하기 위한 대안의 하나로 검토되기 시작했다.

홋카이도(北海道)의 작은 시골마을 이케다정



2011년 와인축제 팜플렛

이케다정(池田町)은 홋카이도(北海道)에 위치한 인구 8천여명 정도의 전형적인 농촌 지역으로 겨울에는 영하 25℃까지 내려가는 혹한지역에 위치하고 있다. 이러한 자연적인 악조건 속에서도 이케다정에서 개발한 ‘도카치(十勝)와인’은 일본 3대 와인메이커 중 하나로 수많은 국제 품평회에서 품질의 우수성을 인정받고 있다. 또한, 와인을 중심으로 하는 지역브랜드를 구축해 나가면서 연간 60만명 이상이 방문하는 유명 관광지로 성장하였다.

이케다정의 발전은 지역의 약점을 극복하
기 위한 끊임없는 노력을 통해 오히려 지역



포도 전시원

발전의 계기로 전환시켰다는 데 중요한 의미가 있다. 이케다정의 기후조건은 겨울 혹한기로 인해 상식적으로는 와인생산의 가장 중요한 재료인 포도의 생산에 적합하지 않다. 그럼에도 불구하고 이케다정이 와인 생산지로 명성을 얻기까지 지역의 농민·지자체·연구소가 함께 수많은 시행착오와 실패 속에서도 포기하지 않고 끈질긴 노력을 경주했다. 또한 이케다정의 특화발전 사례는 와인산업 활성화에 따른 파급효과를 지역개발은 물론 관광을 비롯한 관련산업과 연계시켜 확산시키기 위해 노력하고 있다는 점에서도 시사하는 바가 크다고 할 수 있다.

이케다정은 전통적으로 쌀, 콩, 근대 등을 재배하는 가난한 농촌 지역이었을 뿐 아니라 1950년대 지진과 냉해의 피해로 재정상황이 극도로 악화되었다. 이를 극복하기 위해 1960년 신농촌건설 5개년 계획을 수립하여 농업을 통한 산업의 재구성과 지역진흥을 도모하고자 하였고, 이때 선택된 사업이 포도재배였다. 와인의 생산은 처음부터 계획된 것이라기보다는 혹한기를 극복할 수 있는 포도 품종에 대한 조사연구 과정에서 지역 내에 자생하고 있는 산포도가 와인 양조용으로 적합한 품종임이 판명되면서 우연한 계기를 통해 시작되었다. 여기에 산포도를 재료로 양조한 와인이 1964년 개최된 국제 와인콘테스트에서 동상

을 획득한 것을 계기로 일본 최초로 지자체에서 생산하는 와인인 '토카치와인'의 신화가 시작되었다.

와인의 고장 이케다정의 발전 과정

토카치(十勝)와인의 탄생은 이케다정의 혹한기를 극복하고 재배가 적합한 포도 품종을 찾기 위한 조사연구에서부터 시작되었다. 생과로 출하할 수 있는 포도 품종을 개발하는 것을 목표로 40여종에 달하는 묘목을 도입해 재배를 시도했지만 자연조건을 극복하고 생과로 출하할 수 있는 품목의 개발은 매우 어려운 난제였다¹⁾. 사실, 와인은 생과로 판매하기 위한 품종 개발이 한계에 부딪히면서 이를 극복하기 위한 대안의 하나로 검토되기 시작하였다. 이후 1962년에 '이케다정 농산물가공연구소'를 설립하여 본격적인 와인 연구에 착수하면서, 지자체 공무원을 독일로 파견하여 포도재배 및 와인 양조기술을 배우게 하였다.



와인 조형물

1964년에는 '이케다정 포도·포도주 연구소'가 설립되면서 본격적인 와인 양조의 기반을 마련하고 생산을 시작하여 1967년부터 시판에 들어갔다. 이후 제1회 부다페스트 국제와인콩쿨을 비롯하여 일본 국내·외의 여러 대회에 와인을 출품하여 수상하게 되

1) 이케다 지역환경에 적합한 포도 품종의 개발은 이후 30여년간의 시행착오를 거치면서 진행되어 독자품종인 '키요미'를 비롯한 신품종의 개발과 품종 개량으로 이어졌다.

면서 토카치와인은 일본의 3대 와인으로 명성을 굳히게 된다.

특히, 이케다정에서는 포도 생산과 와인에 관련된 것들을 공기업 방식으로 지자체에서 직접 관리하고 있다. 이를 기반으로 와인산업을 목축업이나 관광 등 관련산업과 연계시켜 사업의 파급효과를 지역 전체에 파급시키기 위한 노력에도 힘을 기울이고 있다. 와인이 일반적으로 식사를 하면서 반주(飯酒)형식으로 곁들이는 술이라는 데 착안하여 정(町)에서 직영하는 레스토랑을 개설·운영하면서 스테이크와 와인을 연계한 메뉴를 개발하여 결과적으로 지역 내 축산업의 동반 발전을 이끌어 냈다. 또한, 브랜드 출시



일루미네이션 콘테스트 수상작

와 함께 노인 복지사업으로 추진하는 '도자기 굽기 사업'과 연계하여 브랜드 용기 생산을 추진하였고, 포도사업의 이익금을 지역 내 학교의 급식비 부담, 가로등 설치, 시가지 보도 포장, 체육관 신설, 농업진흥 관련 보조, 음악캠프 운영비 지원, 예술문화진흥 기금 조성 등 지역주민의 소득과 복지 향상에 활용하였다.

1974년에는 이케다정의 랜드마크인 와인성(城)이 조성되고 제1회 와인축제가 개최되어 현재까지 이어지고 있다. 와인 축제에는 토카치와인·토카치소고기 뷔페, 와인 콘테스트, 미스 포도 콘테스트 등의 행

사가 열려 지역 내는 물론 일본 전역에서 관광객들이 방문하고 있다. 1975년부터는 역시 정에서 직영하는 '목장의 집'을 조성하였다. 목장의 집은 숙박시설과 옥외 바비큐 시설을 갖춰 포도밭 구경, 와인 시음, 바비큐파티는 물론 숙박까지 가능한 매력 있는 관광상품으로서 경쟁력을 가지는 계기를 마련하였다. 1988년부터는 와인문화진흥을 위한 '이케다정 음악캠프'를 개최하고 콘서트홀인 '전원(田園)홀'을 조성하였다.

1972년부터 격년제로 마을 주민을 대상으로 약 20여명 규모의 와인 여행단을 구성하고 3주 가량 와인의 본고장인 유럽에 연수를 보내 와인 생산에 대한 주민참여 확대와 함께 주민의식의 세계화를 도모하고 있다. 주민들도 자체적인 모임을 만들어 정기적인 모임을 가지면서 와인과 음식문화에 대한 토론이나 의견교환을 통해 지역 발전에 적극적으로 참여하는 계기를 만들고 있다. 이와 함께 지자체 직원들을 대상으로 관련 부서의 공무원들을 독일, 프랑스 등 세계 각지에 파견하여 와인 생산에 관련된 선진 기술과 정보를 습득하고 관련 지식과 전문을 넓히도록 하고 있다.



이케다정 와인성 전경

와인의 고장이라는 지역브랜드를 육성하고 이케다 고유의 지역이미지를 정착시키기 위해 시가지의

경관도 '와인 이미지'를 강조하는 컨셉을 적극적으로 적용시키고 있다. 이케다역의 전면 광장에는 거대한 와인글라스가 놓여 있고, 그 옆에는 와인 모양의 분수를 설치했다. 대중교통 수단인 택시의 색상이나 가로의 보도포장 역시 와인 칼라를 적용하고, 이케다정 청사도 와인병처럼 디자인하여 '이케다' 하면 자연스럽게 '와인'을 연상시키는 지역이미지를 구축하였다. 이외에도 이케다정 포도·포도주연구소는