

우리나라 꼬막양殖業의 發祥과 發達過程

裴 樹 奐

群山水産專門大學 増殖科
(1985년 10월 25일 수리)

Origin and Developing Process of Ark-shell Culture Industry in Korea

Stt-Whan BAE

Department of Aquaculture, National Fisheries Junior College, Kunsan 511, Korea
(Received October 25, 1985)

There were three important species among the marine organisms which were cultured in the intertidal zone in the old days, and an ark-shell was one of them. Examining old books and reports concerning fishery were made in order to reveal the history and industrial trend of ark-shell culture.

Ark-shell was called by the different names in the old days "Komak" and "Sohap". The name of Komak was originated in the southern coast area in the 1,700s, and from the begining of 18 century Komak was used only. Ark-shell was produced in all southern and western coast areas, where a little of fresh water flows into the calm inner sea and the intertidal zone is well developed. It was well known that ark-shells shell as well as its flesh took the effect of a medicine. Its culturing method in Korea seems to be derived from China in the beginning of 19 century, it was cultured first at the southern area of Chollanam-do. It was considered as the side business, but after Korean war it is produced on the basis of cooperative work, now its production is quite increased (more than 5,000 %) due to the goverments development policy.

I. 序 論

꼬막은 干潟地의 高潮帶 表層에 棲息하는 가담에 局地性이 있기는 하나 比較的 採取가 容易하여 沿岸 産의 다른 貝類와 마찬가지로 우리 民族이 일찍부터 食用해 왔다고 생각된다. 그 證據로 西海岸과 南海岸의 貝塚에서 發掘되는 發掘物 分析報告에 꼬막껍데기도 한몫을 차지하고 있는 것으로 알 수 있다. 예나 지금이나 産業的으로 큰 比重을 차지할 만한 品種은 못되나 庶民들의 食用範圍가 넓어 一般民의 食卓에 자주 오르는 副食品이다.

우리나라에서 옛날부터 養殖되어 온 淺海 干潟地 養殖品種에는 세가지가 있는데 김養殖, 굴養殖과 함께 꼬막養殖이 그것이다. 꼬막養殖의 方法은 예나 지금이나 發生場에서 稚貝를 採集하여 成育條件을

갖춘 成育場에 부려 商品價値가 附與되는 크기까지 기다려 採取하는 一種은 蓄養方式이며, 아직까지도 原始的인 方法에서 벗어나지 못하고 있다. 그러나 그와같이 原始的이고 小規模 養殖이었을 망정 養殖業發祥의 歷史가 깊은 點에서 우리나라 水産養殖史 定立上 빼 놓을 수 없는 品種이기에 一旦의 論考가 必要하다고 보아 이 報告書作成을 試圖하였다. 그러나 꼬막이 갖는 局地性으로 困하여 封建時代의 識者 間에 널리 알려지지 못했고, 進上物 品目에도 들지 못한 탓인지 꼬막에 對한 古記錄이 稀貴할 뿐 더러 그 養殖에 關한 記錄은 더구나 태무한 實情이며, 오직 舊韓末에 日本人에 의하여 調查報告된 韓國水産誌에 의한 簡單한 示唆에서 희미하게나마 우리나라 에도 옛부터 꼬막養殖을 해 왔다는 것을 알 뿐이다.

II. 우리나라 古典에 나타난 꼬막에 관한 記錄

우리나라 古典의 記錄을 通하여 꼬막에 對한 認識 度를 알아보기로 한다.

1. 記錄에 나타난 呼稱(名稱) 및 形狀紹介

①. 茲山魚譜의 記錄

蚶 原篇缺 今補之

蚶 俗名庫莫蛤 大如栗 殼似蛤而圓 色白 有縱排行成溝 如瓦屋 兩片半相合 齧齒交當 肉黃味甘 ○案爾雅釋魚 魁陸注云即今之蚶 玉篇云蚶似蛤有文如瓦屋 本草綱目 魁蛤一名魁陸一名蚶一作魚甘一名瓦屋子一名瓦壘子一名伏老 李時珍云南人名空慈子 尚書盧約以其形似瓦屋之類改爲瓦壘 廣人重其肉呼爲天饒又謂之蜜丁 說文云老伏翼化爲魁蛤伏翼蝙蝠也 故名伏老 又云背上溝文似瓦屋 今浙東以近海田種之謂之蚶田 此云庫莫蛤即是也

감(蚶) 원편에서 빠졌기에 지금 이것을 보충한다. 감(蚶); 속명은 고막조개(庫莫蛤) 크기는 밤(栗)만하고 껍데기는 조개를 닮아 둥글다. 빛깔은 희며 세로무늬가 내밀어 열을 지으므로 해서 도랑을 이루게 되어 기와지붕과 같다. 두 껍데기의 들쭉날쭉한 면이 서로 엇갈려 맞추어져 있다. 살(肉)은 노랗고 맛이 단다. 이아(爾雅) 석어편(釋魚篇)의 괴륙(魁陸)에 對한 주(註)에서 말한 것을 詳考하건데 이것이 곧 지금의 감(蚶-꼬막)이다. 옥편(玉篇)에선 말하기를 고막(蚶)은 조개를 닮았고 무늬가 기와집처럼 되어 있다고 했으며, 본초강목(本草綱目)에서는 괴랍(魁陸), 일명 괴륙(魁陸), 일명 감(蚶 또는 蚶). 일명 와옥자(瓦屋子) 또는 와룡자(瓦壘子). 일명 복로(伏老)라고 했다. 상서(尚書)의 노요(盧約)에는 그 모양이 기와집의 기와편을 닮았다 하여 와룡(瓦壘)이라 했다. 많은 사람들은 그 살(肉)을 소중히 여겨 천련(天饒) 또는 밀정(密丁)이라고 부른다. 설문(說文)에서 말하기를 노복익(老伏翼-늑은 박쥐)이 변하여 괴랍(魁蛤)이 되므로 복로(伏老)이라 했다(伏老是 박쥐다). 또 말하기를 껍데기 결면의 골진 무늬는 기와집을 닮았다고 했다. 지금의 절강성(浙江省) 동쪽 근해의 갯논(海田)에서는 이것을 기르는데 이를 감전(蚶田)이라고 한다. 고막조개(庫莫蛤)라고 부르는 것이 바로 이것이다.

②. 萬物草(才物譜)의 記錄

冬 卷之七의 介虫譜에는 꼬막에 對하여 다음과 같이 적고 있다.

(本)魁蛤 狀如小蛤 而圓厚 大者徑四寸 背上溝文以瓦屋 湖南人謂之고막이 X魁陸 瓦屋子 伏老 蚶 天饒 蜜密丁 空慈子.

(본초-本草)의 괴랍(魁蛤); 모양은 소함(小蛤)과 같고 껍데기는 둥글며 두껍다. 큰것은 직경(直徑)이 네치(四寸)정도며, 등위에는 기와지붕(瓦屋)과 같은 도랑무늬가 있다. 호남사람들(湖南人)은 고막이라고 일컫는다. X괴륙(魁陸), 와옥자(瓦屋子), 와룡자(瓦壘子), 복로(伏老), 감(蚶), 천련(天饒), 밀밀정(蜜密丁), 공자자(空慈子)로도 불린다.

③. 林園十六志 佃漁志의 記錄

佃漁志 卷第四 魚名攷(考) 介類의 蚶에 關한 說明은 다음과 같다.

蚶 강요주. 因關北出 一種蛤 形如文蛤 而大者徑八九寸 或尺許 其甲黃黑 而橫作細 縱作瓦溝紋 內有肉 甘美絕倫 土人薄批作方寸片 篋貫曝乾 爲酒饌佳品 俗呼江瑤柱 然本草江瑤 一名玉瑤 甲美如玉故名 段成式西陽雜俎云 玉瑤形似蚌 長二三寸廣三寸 是玉瑤隋圓 而小如馬刀者也 興今俗所謂江瑤柱 大小色狀不相侔矣 按爾雅魁陸 郭註云 狀如海蛤圓而厚 外有理橫 即今之蚶也 疏引嶺表錄異云瓦溝子 南中呼爲蚶子 以其殼似瓦屋之形故名焉 我東俗所謂江瑤柱 即爾雅之魁陸 本草之魁蛤 一名瓦屋子 一名瓦壘子 又名伏老 說文云 老伏翼化爲魁蛤 故名伏老 若東城所謂江瑤柱 似荔枝者 另是一種 未知我東亦有之否也. 即 그內容인즉

蚶(감); 강요주, 오직 關北地方(咸鏡道를 말함)에서만 난다. 일종의 조개(蛤)며 그 모양은 文蛤(대합)과 같다. 그리하여 큰 것은 직경이 여덟치나 아홉치(八九寸)고 어떤 것은 한자(一尺)남짓하다. 그 껍데기는 황흑색이고 열으로 가는 무늬·가로로 기와편같은 무늬를 이룬다. 속에는 살(肉)이 들어 있는데 감미(甘美)롭기가 이를테 없다. 그지방 사람들은 얇게 잘라 사방 한치 정도의 편(片)을 만들어 쪄서 말리는데 좋은 술안주가 된다. 속칭 강요주(江瑤柱)다. 그러나 本草에서는 강요(江瑤) 일명 옥요(玉瑤)라 했으며, 껍데기가 아름답기를 구슬(玉)과 같으므로 그와 같은 이름이 붙여졌다. 段成式的 유양잡조(酉陽雜俎)에서 말하기를 옥요(玉瑤)는 그 모습이 방(蚌-대칭조개)과 같아 길이는 2~3치 넓이 3치 정도며 타원형(橢圓形)이고 작은 것은 馬刀(맛조개)와 같다고 했다. 요즘 세속에서 말하는 강요

주(江瑤柱)이며, 大小色相이 모두 다르다. 이아(爾雅)에서 알아본 즉 괴륙(魁陸)에 對한 郭의 註⁴⁾에서 말하기를 모양은 바다조개(海蛤)와 같아 등갈고 두꺼우며 外面에는 가로줄이 있으니 곧 지금의 감(蚌)이다. 소(疏)에서 嶺表錄을 引用하여 달리 이르기를 瓦溝子라 했고, 南中國(南中)에서는 蚌子라 부르는데, 그 껍데기의 모양이 기와지붕의 形을 닮았다 해서 이름한 것이다. 우리나라에서 말하는 俗稱 江瑤柱는 卽 爾雅의 魁陸, 本草의 魁蛤, 一名 瓦屋子, 一名 瓦壘子, 또는 伏老의 이름이다. 說文에서 말하기를 늙은박쥐(老伏翼)가 化하여 魁蛤이 되는 고로 伏老라는 이름이 지어졌다고 한다. 동파(東坡)는 이른바 江瑤柱는 여지(荔枝)⁵⁾를 닮았다고 했는데, 이것은 다른 一種일 것이며 우리나라에서는 그 有無를 알 수 없다.

以上과 같은 內容에서 알 수 있듯이 기와지붕식 골무늬를 가졌다는 點에서 竅막과 江瑤柱를 同一視하고 있으며, 「새우리말 큰사전」⁶⁾에도 “江瑤柱는 竅막”으로 되어 있다.

④ 其他古典의 記錄

東醫寶鑑 湯液篇 卷之二 蟲部에는 다음과 같이 적혀있다.

蚌. 살조개. 性溫味甘 無毒 利五臟 健胃 溫中 消食 起陽肉之功也 ○殼火煨醋淬爲末 醋膏丸服 治一切血氣冷氣 蚘癖 ○出海中 味最重 殼如瓦屋 故一名瓦壘子本草 ○瓦壘子能消血塊 次消痰積正傳 ○疑是今之江瑤柱也 其肉味甘 而殼似瓦屋 出咸鏡道海中俗方

감(蚌); 살조개. 性은 따뜻하고 맛은 달며 毒이 없고 五臟을 이롭게 할뿐 더러 胃를 튼튼하게 하고 속을 덥게 하며 食物을 잘 消化시키고 陽氣를 돋군다(살이 그러하다). ○껍데기를 불에 태워 초(醋)에 담갔다가 가루로 만들어 醋膏藥丸으로 지어 먹으면 모든 血氣·冷氣·징벽(瘰癧)을 다스린다. 바다에서 나며 맛이 最高로 좋고 껍데기가 기와 지붕과 같아서 一名 瓦壘子라 한다(本草). ○瓦壘子는 能히 血塊를 消滅시키고 담쌍인 것은 없낸다(正傳). ○의심스럽기는 하나 지금의 江瑤柱로 생각되며, 살맛이 달고 껍데기는 기와지붕같은데 咸鏡道바다에서 난다(俗方).

지봉류설(芝峰類說)에는 江瑤柱에 對하여 다음과 같이 적고 있다.

(前略)一屬 甲可飾物 韓詩所謂馬甲柱亦此也. 卽, “큰조개에 屬하며 껍데기는 장식물에 쓰인다.

한시(韓詩)에서 말한 이른바 馬甲柱도 역시 이것이다”라는 內容이다.

2. 古典에 記載된 竅막의 生産地

① 新增東國輿地勝覽의 生産地

但, 東國輿地勝覽에는 竅막을 江瑤柱의 이름으로 記載하여 生産地를 들고 있으며 다음과 같다.

- 忠清道; (8個所)
- 洪州(牧) 瑞山(郡) 泰安(郡) 庇仁(縣) 藍浦(縣) 結城(縣) 保寧(縣) 唐津(縣)
- 慶尙道; (1個所)
- 南海(縣)
- 全羅道; (1個所)
- 興陽(縣)
- 咸鏡道; (5個所)
- 德源(都護府) 北青(都護府) 利城(縣) 洪原(縣) 穩城(都護府)

② 林園十六志 예규지(倪圭志) 卷三 貨殖 八域物産에 記載된 生産地

但, 예규지(倪圭志)에도 竅막인 蚌을 江瑤珠로 表記했고 끝字인 柱를 珠로 쓰고 있다.

- 湖西(忠清道); (8個所)
- 洪州 瑞山 泰安 庇仁 藍浦 結城 保寧 唐津
- 湖南(全羅道); (1個所)
- 興陽
- 嶺南(慶尙道); (1個所)
- 南海
- 關北(咸鏡道); (4個所)
- 德源 北青 洪原 穩城

Ⅲ. 舊韓末을 前後한 時期에 있어서의 우리나라 竅막養殖業에 對한 示唆와 適地紹介

(韓水誌)⁷⁾; 前略一伏老(竅막)는 東海岸에서는 그 棲息을 볼 수 없으며, 南海岸의 光陽灣, 順天灣(一名 汝自灣), 寶城灣, 康津灣과 西海岸에서는 淺水灣에 많이 生産된다. 一後略 前略一從來 우리나라 사람에게 의하여 經營되는 養殖業中에서 불만한 것은 唯一하게 貝養殖이 있을 뿐이고 牡蠣(굴), 伏老(竅막)의 養殖을 經營하는 者가 있기는 하나 規模가 작고 一種의 蓄養에 不過하다. 一中略一伏老(竅막)는 汝自灣(順天灣)內의 獐島·大浦·下津浦等地에서 養殖한다.

一中略—日本人으로서 伏老養殖을 出願하여 免許를 얻은 內容은 다음과 같다.

位置; 全羅南道 汝自灣(順天灣)

面積; 61㉫町8反5畝餘

—後略(第一輯 p. 334~336)

前略—突山郡 玉井面에 屬하는 汝自灣內의 汝自島·松汝自島·達川島·雲斗島·長島·篠島·蟹島·大江竹島·白日島·牛島一帶의 島嶼周邊은 光陽灣을 담았으나 光陽灣보다는 越等히 넓어 廣闊한 干潟地가 펼쳐지며, 光陽灣의 河東江(筆者註 蟾津江을 말함)과 같은 흐름은 없으나 細流가 無數히 注入하고 中央部는 多少있다. 水産物로는 小鰕(작은 새우), 蛤(백합), 伏老貝(꼬막) 其他의 貝類가 豊産한다. —後略(第三輯 p. 198~199)

以上과 같은 記述外에 部分的으로 記載되어 있는 內容을 간추려 보면 다음과 같다.

7. 全羅南道の 汝自灣, 得狼灣(寶城灣)에 沿한 興陽郡(高興郡), 寶城郡에 屬하는 各部落 및 康津灣一帶와 忠清南道の 泰安郡沿岸에는 꼬막養殖의 適地가 많고 灰貝(꼬막)가 主要水産物의 하나다.

8. 第三輯 附錄 漁事一覽表에는 全羅南道 光陽郡 骨若面에 屬하는 不老里·杏亭里·寺洞里·五柳里·黃坊里와 仁德面에 屬하는 風井里 및 靈巖郡 昆二終面 成才洞과 今江等地의 主要水産物의 하나로 古莫이 記載되어 있다.

(水研誌)⁷⁾; 前略—朝鮮에는 釜外에는 特別히 養殖事業이 存在하지 않으나 牡蠣(굴), 蠔(가리맛조개), 灰介(灰貝—꼬막) 등의 産出은 到處에서 볼 수 있다. 一中略—꼬막의 養殖適地는 汝自灣一帶이나 그곳은 許可地이며, 이미 岡山縣 兒島養貝會社의 經營에 들어간 곳이고, 其他 大小汝自島의 東쪽 감자灣(筆者註, 한글로表記됨)과 康津灣等地다. 一中略—灰貝(꼬막), 牡蠣(굴), 藻介(모가비—새꼬막) 등도 이것을 日本 國內産과 比較할에 成長度가 결코 빠르다고는 할 수 없으며, 그 主原因으로는 河水가 적어 餌料가 豊富하지 못한데 있으니 一中略—相當한 養殖方法에 對한 研究가 必要할 것이다. —後略—

IV. 우리나라 꼬막양殖業의 産業的 推移

1. 日帝治下의 꼬막양殖業

(朝水)⁸⁾; 前略—日本과의 合邦前後 兩三年以來 日本人의 移住民 및 通漁民의 數는 더욱 많아 저서 西

海岸이나 南海岸 그外 各地에 있어서의 養殖業의 有望함에 着眼하는 者도 나타났으며, 一中略—全羅南道나 慶尙南道沿岸에서 海苔·牡蠣·灰貝 등의 養殖을 企圖하는 者도 續出하였다. 一中略—從來 海苔와 그外 小規模의 養殖業은 主로 鮮人의 經營이었으나 蠔(가리맛조개), 灰貝(꼬막), 牡蠣(굴), 鯉(잉어), 鰻(뱀장어), 鮑(자라) 등의 養殖業으로서 比較的 規模가 크거나 或은 集約的 經營法에 屬하는 것은 모두 日本人들의 企業이며, 一中略—全羅南道 順天灣內에서 日本殖産株式會社가 大正二年(1913)에 創業한 꼬막養殖場은 總面積 195萬餘坪으로서 當初에는 採苗가 뜻대로 되지 않아 日本으로부터 650餘石의 苗貝 移殖을 企圖한 結果 漸次 稚貝增殖이 이루어 지게 되었으나 寒冷한 氣候때문에 많은 支障을 받아 尙今까지도 試驗中에 있다. —後略

(朝水開史)⁹⁾; 前略—兒島養貝會社는 岡山式 灰貝 養殖을 試圖하였으나 稚貝를 수금(水禽—물새)에게 食害당하기도 하고 解氷期에 臨하여 流失되기도 하여 結局 失敗하고 말았다. 一中略—養殖에는 特別히 基礎調査가 必要함은 두말 할 것도 없으며, 그것을 土俗로 實施해야 하는 根本條件을 忘却한 것에 그 原因이 있다. 邦人(筆者註, 日本人을 指稱)의 鮮海 養殖業의 根本方針은 그 生産物을 日本 國內消費에 依存하는 經營이 었다. 그러나 當時로서는 輸送方法·去來 등이 圓滑하지 못하여 經營上 여러가지 애로(隘路)가 따랐다. 生産物의 鮮內消費를 目標로 하는 養殖은 生産費를 加算한 價格으로는 消化가 困難하여 經營의 成立이 어려웠기 때문이다. 極히 低廉(低廉)한 魚類마저도 充分한 消化가 困難한 狀態에서 養殖의 獎勵는 一考를 要하는 問題가 되고 있었다. 朝鮮에 있어서의 養殖業 不振의 原因이 여기에도 숨어 있는 것 같다. (第四節 養殖業とその開發過程 p. 331~332)

2. 光復後의 꼬막양殖

日帝治下의 暗黑期는 물론이요, 祖母光復後 부터 6.25事變의 混亂期까지는 純 우리民族에 의하여 農漁村의 副業的인 形態의 小規模 꼬막양殖은 예나 다름없이 全國 各地에서 繼承되어 왔다.

韓國內에서의 꼬막양殖業의 眞正한 復興은 6.25事變 停戰後부터라고 볼 수 있다. 即, 그 當時 國內에 쏟아져 들어온 各種의 援助資金中 그 一部는 水産部門에도 割當되어 戰災復興計劃이 세워지면서 부터다. 그와같은 政府事業의 一環에서 1958年을 起點으로 세워진 淺海干潟地開發五個年計劃이 決定的인 與件

斐 樹 魚

이 되었던 것이다. 이 計劃은 바지락, 꼬막, 홍합, 백합等 有用貝類 4種과, 우무가사리, 미역等 有用藻類 2種을 包含시키고, 當時 斜陽길을 걷던 貝養殖業者들의 救濟策으로 세워진 1956年을 起點으로 하는 5年 養殖五個年計劃을 補整 吸收시킨 集中的인 養殖開發 計劃으로서 그로부터의 開發實績은 Table 1과 같다.

Table 1. Areas of ark-shell farm and productions*

Year	Area(m ²)	Amount(won)
1958	2,023,718	1,931,741
1959	920,700	878,850
1960	1,353,000	1,291,500
1961	624,192	834,140
1962	330,000	630,000
1963	264,000	504,000

* from "Fisheries status in Korea" published by the Korea Economy Development Agency

(韓國水産業의 現況)¹⁰⁾; 前略 — 이 計劃은 年間 1,320 萬m²(約 400 萬坪)씩 5年間에 6,600 萬m²의 養殖場 施設을 장려한 內容으로서 貝類增殖의 方法은 發生場에서 種貝를 採取하고 成育場으로 移殖하여 增殖을 圖謀하는 것으로 1958~1963年까지의 國庫補助에 의한 꼬막養殖場 施設實績은 約 550 萬m²에 達했으며, 이는 部落共同的인 增殖契(漁村契)를 組織하여 運營토록 했다. — 後略(上卷 p. 621~622)

그러나 上記한 種類의 貝類들은 輸出除外하고는 輸出展望이 별로 없기 때문에 大部分 國內消費에 充當되어 왔다.

1969年에 國立水産振興院이 中心이 되고 各市道 協助下에 調査 報告¹¹⁾된 養殖品種別 適地調査 內容

에 의한 꼬막類의 適地面積은 Table 2와 같으며, 1984年版 농림수산통계연보에 의한 1983年 末現在의 꼬막養殖漁業權數는 439件에 7,300ha이고, 最近의 꼬막生産量은 大體로 5,000%에서 8,000%程度다.

Table 2. Suitable areas for ark-shell and cockle culturing in 1969*

Species	Total suitable area(ha)	Developed area(ha)	Undeveloped area(ha)
Ark-shell	14,839	2,427	12,412
Cockle	2,619	29	2,590

* "The plan of aquaculture" published by the Office of Fishery in 1961

V. 分析과 考察

1. 封建時代에 있어서의 꼬막에 對한 認識 및 名稱(呼稱)에 對한 分析과 考察

封建時代에 있어서의 우리나라 識者들은 中國古典에 나오는 蛤(蚌)에 對한 解釋이나 認識을 다르게 하고 있다. 即, 慶尙道地理志와 世宗實錄地理志에서는 그 名稱이나 生産地를 찾아 볼 수 없고 東國輿地勝覽·林圀十六志中の 個漁志나 倪志·東醫寶鑑·芝蔴類說等에서는 江瑤柱로 解釋·記載하고 있고, 楚山魚譜나 萬物草(才物譜)에서는 庫莫(庫莫)으로 解釋·記載하고 있다.

이와같이 解釋이나 認識을 달리하게 된 根源은 中國古典에서 "蛤(蚌)은 조개(蛤)의 一種이며 瓦屋과 같은 도랑무늬가 있다"라고 한 點을 나름대로 解釋하여 推定한 데서 온것 같다.

吉田敬市(1954)⁹⁾에 의하면 江瑤柱는 가리비 *Patinopecten yessoensis*, 日名 호타테가비(帆立貝)이며,

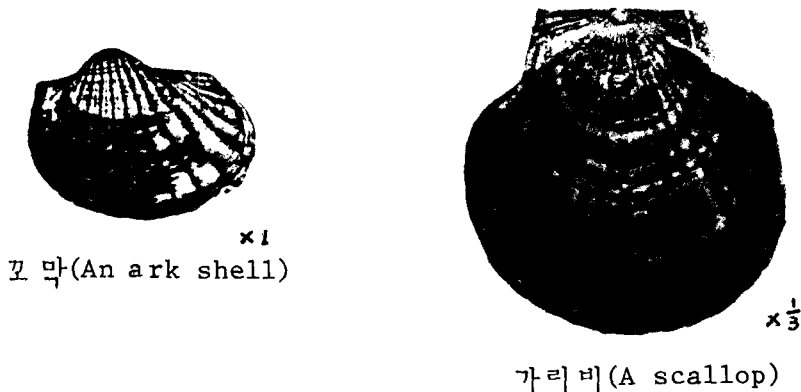


Fig. 1. Comparison of ark shell and scallop

우리나라 꼬막 養殖業의 發祥과 發達過程

그 貝柱의 素乾品을 인경는 것이라 했고, 田村 正(1960)¹²⁾에 의한 가리비의 生態는 大體로 寒流性이며, 우리나라에서는 永興灣以北의 東海岸이 主産地고 棲息場은 6~50m의 淺灘海底(淺底)를 좋아 하나 깊은 岩礁海底에도 살며 發生量은 不安定하여 數年에 한번씩 爆發的인 發生을 하는데 5年生程度면 14cm内外로 자란다고 되어있다.

꼬막은 學名이 *Anadarc(Tegillarca) granosa bisenensis*, 日名 하이가히(灰貝)인데 韓國水産誌에 의하면 우리나라 東海岸에는 그 棲息을 볼 수 없었다고, 朝鮮總督府水産誌(1944)¹³⁾는 朝鮮의 꼬막은 殼長이 最大 4cm内外며 그 分布는 南鮮에서 遼東海灣에 이르며 露出하는 泥沙地에 棲息한다고 하였다.

Fig. 1은 꼬막과 가리비를 比較한 그림이다.

同 그림에서 볼 수 있는 바와 같이 外貌만으로도 두 種類는 完全히 區別되는데, 다만 그 楸테기에 放射肋이 있어 瓦屋과 같은 도랑무늬(溝文)를 갖는 同一性 한가지 만으로 比較해 보지도 않고 推定해 버린 錯誤로 생각된다.

今井丈夫監修(1971)¹⁴⁾에 의하면 가리비의 分布海城은 크릴列島, 사하린, 北海道, 日本 本州의 東北部以北, 우리나라 北東沿岸의 寒海로 限定되어 있으므로 寒流의 影響을 받는 海城이 없는 中國에 가리비(江瑤柱)가 날리 萬無하다. 다만 近似種이고 小形인 극자가리비는 暖海性이기 때문에 우리나라 黑山島近海에 分布하는 것으로 보아 中國에도 棲息할 것으로 생각한다. 그러므로 中國古典에 나오는 江瑤(江瑤)·玉瑤이름의 조개는 그 音에 있어서 江瑤柱와 비슷할 따름이고 段成式의 說明內容으로 미루어 보더라도 江瑤柱나 꼬막과도 根本的인 點부터가 같지 않다. 따라서 干潟地의 갯벌에서 養殖할 수 있고 瓦屋과 같은 도랑무늬를 갖는 中國의 蚌은 꼬막일 수 밖에 없으며, 이點에 있어서는 丁若鏞이 玆山魚譜에 記述한 蚌의 說明內容이나 李晚永이 才物譜에 記述한 魁蛤(蚌)에 붙인 說明內容은 正確한 判斷이라 생각된다. 다만 李晚永의 경우「魁蛤(一名 蚌)의 形狀은 小蛤과 같고 큰것은 直徑이 四寸(12cm)程度다」한것으로 보아 피조개를 말하고 있는 것이 分明하다. 이點 오늘날에도 南海岸一帶의 많은 고장에서 피조개를 “털고막”이라 부르고 있는 것으로도 首肯이 간다.

魁蛤을 피조개로 볼때 魁蛤과 같은 形狀의 小蛤은 꼬막일 수 밖에 없게 된다. 小蛤에 關해서는 다음章에서도 及하겠으나 地方에 따라서는 꼬막이 小蛤의 이름으로도 불리어 왔다고 볼 수 있다.

꼬막이 進上物의 品目에서 除外되고 封建時代의 識者間에 널리 알려지지 못한 理由中의 하나가 가리비와 同一視된데 緣由한다고 생각된다. 가리비는 江瑤柱의 이름으로 封建時代의 支配層에 일찍부터 알려진 조개며, 前記한 몇가지 古典의 記述內容에서도 알아 볼 수 있는 바와 같이 그 貝柱의 맛(味)이 뛰어나고 貝殼이 裝飾物로 使用되었기 때문에 封建時代의 權勢家들이 希求했던 것으로 보이며, 高麗 高宗代에 江瑤柱採取를 強要당한 漁民들이 이를 堪當(堪當)하지 못하여 逃散해 버린 事態가 當時의 東北面 兵馬使 유석(庾碩)의 行狀(行悖)에서 비롯되었음을 생각할때 짐작이 간다. 이와같은 權勢家의 要求와는 달리 當時의 漁民들로서는 이것을 잡기가 대단히 어려웠을 것이다. 그것은 가리비의 棲息處가 6m以上되는 깊은 바다고 移動性이 強하며 發生量이 爆發的인 때도 있으나 不安定하기 때문이다. 이와같은 事緣으로 해서 江瑤柱(가리비)가 進上品目에 들지 못했으며, 中國의 古典에서 食餌療法上 藥効가 強調되어 왔고 또 쉽게 잡을 수도 있어 進上品目에 오를만한 꼬막마저도 江瑤柱(가리비)로 誤認된 德分에 끝까지 進上品目에서 除外된 것이라 생각된다. 그러나 江瑤柱가 進上品目으로 選定되었을 경우를 생각하면 事情은 달라졌을 것이다. 그것은 東海 北部에서 進上된 江瑤柱와 南海岸이나 西海岸에서 進上된 江瑤柱가 完全히 다른 種類라는 것을 알게 되었을 것이며, 中國古典에 나오는 魁蛤이나 蛤이 確實히 밝혀짐과 동시에 꼬막은 藥食의 概念에서 別個의 進上品目으로 選定되었을 것이고 統一된 이름도 일찍부터 널리 傳播되었을 것으로 생각된다.

前記한 바와 같이 꼬막을 포함(魁蛤), 감(蚌) 등의 中國名에서 고막(庫莫)이라는 우리 이름으로 紹介하고 처음 記錄한 것은 才物譜(1807)와 玆山魚譜(1814)이며, 特히 才物譜에는「魁蛤은 一名 蚌이고 湖南人은 고막이라 한다」라고 한것으로 것으로 보아 1800年代에 들기 以前의 옛날부터 고막이라는 이름이 있었고, 옛날부터 불리어 온 꼬막의 올바른 이름은 고막(庫莫)이며, 이름의 發祥地는 全羅南道의 南海岸이었다는 것을 알 수 있다. 그 根據는 舊韓末에 만들어진 韓國水産誌의 漁事一覽表(其二)에 掲載된 全國 各地方의 主要水産物名을 살펴보면 全羅南道의 光陽郡一部와 靈岩郡一部地方에만 古莫으로 表記된 이름을 볼 수 있고, 慶尙南道 泗川郡의 一部地方에서는 옛 그대로 江瑤라는 名稱으로, 此外 西海岸 各地方에서는 小蛤으로 表記되어 있다. 當時 同 水産誌作成을 위한 調査員들이 모두 日本人이 있었으므로

統一된 우리나라이름 한가지를 擇하거나 伏老 또는 灰貝라는 日本式 이름으로 掲載하는 것이 當然한 일이었을것 같은데 地方마다 竝막의 名稱이 區區하게 掲載된 理由는 同 水産誌 第二輯의 凡例에 明示되어 있는 바와 같이 舊 大韓帝國의 各 府郡에서 提出한 漁業事項 調査報告書를 그대로 掲載했기 때문이며, 舊 韓末까지도 竝막의 呼稱은 널리 傳播되지 못하여 地方마다 다르게 부르고 있었다는 것을 알 수 있다. 또 文獻에는 나타나지 않았으나 此外에 京畿道 一部 地方에서는 竝막의 別稱으로 「안다미조개」라는 이름이 傳해져 내려오는 것으로 안다.

고막이나 竝막과 小蛤은 모두 相通하는 말이며, 「작은 조개」를 뜻하는 말이다. 南海岸의 方言에 竝막(작은배)을 指稱하여 「고멍이」또는 「竝멍이」라 하며, 고와 竝는 區別없이 쓰이고 있으나 다만 語感을 強調한 表現의 差異가 不適當하다. 卽, 고막보다는 竝막이 한층더 작음을 強調한 表現이 되기 때문이다. 그와같은 根源을 찾아볼때 竝막의 「竝」는 「竝마」「竝투리」「竝부랑」과 같이 事物의 작음을 表現하는 말과 通하며, 竝막의 「막」역시 작은집, 작은 접대기, 작은 空間을 나타내는 「오막」, 「움막」, 「오두막」과 맥을 같이 하는 말이 되기 때문이다. 더구나 竝막접대기를 얹어놓은 모습은 작은 草家古屋(오두막)의 색어 골진 지붕과 흡사한 點에서 竝막이 풍기는 匂양스까지도 남김없이 表現된 絶妙한 이름이라 하겠다. 한편 竝막은 竝마-합(蛤)의 準말인것 같기도 느껴진다.

開化期 以後에 고막의 이름으로 統一되어 널리 불리게 된 理由로 생각되는 것은 小蛤은 고막보다 넓은 地域에서 불리어 온 이름이기는 하나, 前記한 先覺者들의 記錄에 의한 고막이름의 紹介도 作用했을 뿐 더러, 小蛤의 이름은 「작은 조개」를 意味하여 特定種을 가르키는 뜻이 稀薄한데서 고막의 이름이 採擇된 것이라 생각된다.

以上과 같은 범주(範疇)에서 竝막의 名稱(呼稱)을 整理해 보면 中國名에는 蚌(蚌 또는 蚌子로도 表記), 魁蛤, 魁陸, 瓦屋子, 瓦鰓子 (또는 瓦鰓), 伏老, 天鰓, 密丁(또는 蜜密丁), 空慈子等 9種이 있는데 代表的인 이름은 蚌이고, 日本名에는 ハイガヒ(漢字로는 灰貝, 灰介, 伏老等으로 表記), チンミ(珍味) 등이 있으나 하이가히가 代表的인 이름이고, 英名에는 ark shell, cockle shell이 있으나 모두 竝막무리 共通으로 쓰이는 이름이라 臆疎하고, 우리나라에는 竝막(또는 고막), 小蛤, 안다미조개의 이름이 있었으나 竝막(또는 고막)이 代表的인 이름으로 되었다.

2. 우리나라 古典에 記載된 竝막産地에 對한 分析과 考察

우리나라 西海岸 및 南海岸의 干潟地 泥土中에서 나는 竝막과 東海 北部沿岸의 깊은 水深層의 海中에서 나는 가리비를 同一種으로 誤認하여 江瑤柱라는 이름으로 그 産地를 記載하고 있는 新增東國輿地勝覽과 예규지(倪圭志)를 보면 忠淸道 8個所, 全羅道 1個所, 慶尙道 1個所, 咸鏡道 5個所 合計 15個所인데, 兪圭志도 다같은 內容이나 다만 咸鏡道の 利城縣이 빠져있어 14個所로 記載되어 있다. 上記의 生産地中에서 咸鏡道内の 産地는 가리비의 産地이고, 나머지인 忠淸道, 全羅道, 慶尙道の 10個所 産地는 竝막産地로 보아야 옳을 것이다.

여기서 附言해야 할 것은 東國輿地勝覽에 全羅道の 咸平縣과 平安道の 咸從縣等 2個所가 小蛤의 生産地로 記載되고, 兪圭志에는 平安道の 咸從縣 1個所 만을 小蛤産地로 적혀 있는데 萬一 小蛤이 獨立된 品種의 다른 조개라면 連續되는 같은 條件의 海域에 北쪽끝의 1個所와 南쪽끝의 1個所에만 生産되고 中間은 나지 않는 矛盾이 따른다. 이것은 地方의 特産物調査時 資料提供者가 竝막에 對한 江瑤柱名의 不當함을 알았거나, 誤認에서 붙여진 이름일 망정 江瑤柱의 이름을 물랐기 때문에 그地方 方言 그대로 적은 것이라 생각된다. 韓國水産誌 漁事一覽表(其二)에 의하면 古莫을 主産物로 적은 곳은 8個里·洞인데, 小蛤을 主産物로 적고 있는 곳은 30個里洞이나 되며, 그 內容은 다음과 같다.

忠淸南道 藍浦郡	1個所
結城郡	2個所
瑞山郡	3個所
泰安郡	8個所
京畿道 仁川府	1個所
富平郡	1個所
黃海道 海州郡	1個所
慶津郡	11個所
長淵郡	2個所
計 30個所	

위의 고장들은 모두 오늘날에도 廣闊한 갯벌이 펼쳐지는 곳으로서 竝막의 産出이 많으며 모두 西海岸이다. 또 以上 列擧한 地名 外에도 竝막의 多産地는 얼마든지 있으나, 다만 主要水産物로서의 報告가 빠져 있을 뿐이다. 그 實例로서 어느곳 보다도 竝막의 生産量이 많고 養殖適地도 넓으며, 우리나라 竝막養

殖業의 發祥地로 생각되는 全羅南道 南海岸의 汝自灣(順天灣), 得浪灣(寶城灣), 康津灣에 隣接한 寶城郡, 高興郡, 長興郡, 康津郡에 所屬되는 名里洞의 主要水産物 名單에서는 古莫이나 小蛤, 江瑤柱 이름을 찾아 볼 수 없기 때문이다.

筆者가 小蛤을 꼬막으로 斷定하는 根據는 다음과 같은 點에서다.

ㄱ. 꼬막과 小蛤은 다같이 「작은 조개」로 풀이되는 點.

ㄴ. 物類譜에 魁蛤(筆者는 피조개를 指稱한 것으로 봄)은 그 形狀이 小蛤과 같다고 한 點.

ㄷ. 古典에 記載된 地方別 特産物 또는 主要水産物 名單에 江瑤柱나 古莫(또는 庫莫), 小蛤의 이름이 한곳에 同時에 記載된 일이 없는 點.

ㄹ. 小蛤産地로 記載된 故장은 모두 오늘날에도 꼬막을 多産하고 있는 點.

ㅁ. 魚貝類의 古名이 大部分 現代名으로 밝혀졌으나 小蛤은 아직까지도 모르고 있는 點等에서 이다.

以上과 같은 諸點을 綜合해서 分析해 볼때 南海岸이나 西海岸의 干潟地中에서 風波가 잔잔한 內海를 이루고 淡水의 注入이 多少있는 넓은 高潮帶의 露出되는 곳에는 어디든지 꼬막이 生産됨을 알 수 있다.

3. 꼬막의 用途分析과 考察

옛부터 꼬막을 食用으로 해 온 우리民族은 中國의 本草學에서 받은 影響으로 食餌(飲食物을 말함, 本草學에서의 表現型) 即 藥이라는 通念이 強하여 꼬막무리를 많이 利用해 왔다. 이른바 모든 發病은 飲食物의 攝取如何와 偏重에 起因하며, 그 治療나 豫防도 飲食物로서 할 수 있다는 理念에서 이다.

꼬막무리(꼬막, 새꼬막, 피조개等)는 모두 살(肉)이 붉고 탄 조개무리와는 달리 Hemoglobin의 붉은 피를 갖는 것이 特徵이다. 따라서 一般人들도 몸에 좋을 것이라는 通俗的인 觀念에서 그中 比較的의 形이 큰 피조개(털꼬막)같은 것은 옛부터 生食하는 境遇가 많다.

東醫寶鑑에는 蚶(꼬막)의 살(肉)과 껍데기가 모두 藥理作用을 하는 것으로 되어 있다. 살(肉)은 五臟을 이롭게 하고 胃를 튼튼히 하며 陽氣를 든군다 했고, 껍데기는 불에 태워 가루로 만들어 醋(醋)로 한 다음 丸을 지어 服用하면 응어리진 瘰癧(血塊)나 담쌍인 것을 없앤다고 했으니 버려지는 것 없이 모두 利用할 수 있다는 말이 된다. 이외에 껍데기로 白灰를 만들기도 한다.

4. 우리나라 꼬막양殖業의 發祥에 對한 分析과 考察

舊韓末에 刊行된 韓國水産誌에 의하면 從來부터 우리나라에서 伏老(꼬막)양殖을 經營하는 者가 없는 것은 아니나 規模가 작고 一種의 蓄養에 不過하며, 그 場所는 汝自灣(順天灣) 內의 장도(嶺島-노루섬), 大浦, 下津浦等地다 라고 한것으로 보아 이미 1900年代에 들기 以前부터 꼬막양殖이 이루어졌고 양殖의 發祥地도 全羅南道의 南海岸임을 짐작할 수 있다. 玆山魚譜(1814)에 의하면 中國 浙江省 東쪽 바닷가 甌江에서는 蚶(꼬막)을 양殖하며 이것을 蚶田이라 한다 라고 한것으로 보아 中國에서는 1700年代에 꼬막양殖을 하고 있었던 것으로 생각되며, 田村正(1930)³¹⁾에 의하면 日本의 꼬막양殖은 安政年間(1854~1859)에 發祥했다고 적고 있다. 또 上記 玆山魚譜의 記述內容으로 보아 丁若鏞과 같은 우리나라의 一部 先覺者들은 1700年代 末頃에 이미 꼬막양殖을 알고 있었던 것으로 보이며, 양殖業의 發祥도 이와 같은 先覺者의 指導나 示唆에서 비롯되고, 1800年代 前半期에는 꼬막양殖이 이루어 진것이 아닌가 생각되나 立證할 만한 資料를 얻을 길이없다. 勿論 中國의 꼬막양殖을 알고 있는 一部의 先覺者가 있었다 해서 그것이 곧 우리나라 꼬막양殖의 發祥과 連結지을 수는 없다. 그러나 丁若鏞의 境遇는 事情이 달랐을 것으로 본다. 그는 純祖 1年(1801)에 天主教徒의 罪目으로 全羅道 康津縣 薪智島에 流配되었다가 다시 黑山島로 移配되어 流配生活 16年만에 59歲로 流配現地에서 돌아 가신 우리나라 實學派 學者임은 누구나 아는 바이다.

薪智島는 옛날에는 新智島로 表記했고 現在는 莞島郡에 屬하며, 北쪽의 助藥島 및 古今島와는 南北으로 對峙하는 位置에 東西로 細長하게 뻗은 섬이다. 따라서 그 사이를 占하는 北쪽바다는 狹長한 內海를 이루어 風波가 溫和하고 強한 潮流가 없어 옛부터 長直海路라 불리어 船舶運航에 가장 安全한 곳으로 이름이 높았다. 薪智島는 全沿岸이 그러나 특히 北쪽 沿岸은 屈曲이 甚하고 깎여진 發達되어 있기도 하다.

丁若鏞이 不意의 黑山島 移配로 薪智島에 머무른 期間이 짧았으나 꼬막양殖을 알고 있었던 故로서는 生活計策으로나 無聊함을 달래기 위해서도 꼬막양殖을 試圖했을 것이 推測되며 周圍사람들에게도 그에 關한 示唆이 있었을 것은 짐작하고도 남음이 있다. 또 丁若鏞이 施行치 못했더라도 그로부터 배운 侍童

이나 周圖사람들에 의하여 꼬막 養殖이 이루어 졌을 가능성도 充分히 있는 것이다. 丁若鎰과 같은 時期에 같은 罪目으로 牛山(鎭海)에 流配되었던 金鑰(金鑰)는 水産에 對하여 全然 모르는 門外漢이면서도 流配期間인 2年半동안에 侍童들의 漁業從事에 의하여 延命하면서 侍童들과 함께 배를 타고 나가서 調査도 하고 研究도 하여 牛海異魚譜를 著述하게 되었다고 序文에 밝히고 있다.

丁若鎰이 꼬막과 꼬막 養殖에 特別한 關心을 갖고 있었다는 證據는 流配生活 14년에 刻苦 끝에 硯炭(硯炭)된 知識으로 著述한 茲山魚譜에 黑山島에서는 나 지않는 關係로 原著에서 빠져버린 꼬막 卽, 中國의 蚌과 蚌田에 對하여 後日に 새로운 章을 만들어 補充한 것을 보아도 알 수 있다.

以上 論述한 바와 같이 決定的인 端緒를 얻지 못하여 斷定할 수는 없으나 舊韓末 以前에 이미 南海岸에서 꼬막 養殖이 이루어 지고 있었다는 點과 1,800年代 初에 꼬막 養殖을 알고 있었던 丁若鎰이 全羅道 南海岸에 流配되어 왔던 點으로 미루어 우리나라 꼬막 養殖의 發祥時期를 1,800年代 前半期로 想定하여 後日の 研究에 資코저 하는 바이다. 따라서 꼬막 養殖業은 中國, 우리나라, 日本의 順으로 發祥한 것이라 推定한다.

前記한 바와 같이 꼬막의 養殖方法은 예나 지금이나 原始的인 方法 그대로 蓄養에 不過하며 各國의 事情이 모두 같다. 그러나 露出되지 않는 海底의 泥土속에 棲息하는 피조개나 새 꼬막의 養殖은 1920年代의 近世에 와서 日本서 開發했으며 養殖方法은 原則적으로는 꼬막과 같으나 다만 種貝를 水深處에 뿌려 養殖하는 差異다. 특히 피조개는 最近에 와서 人工採卵 및 採苗가 可能해 졌고 垂下式 養殖法도 開發되었다. 垂下式 養殖法은 底棲의 害敵生物에서 받는 被害와 其他 여러가지 原因에 의한 大量斃死를 어느 程度 줄여 보려는 目的과 逸散을 막아 收穫을 簡便하게 하면서도 完璧하게 하는 長點이 있으나 品質이 劣惡해 지고 盜難 당하기 쉬운 短點이 따른다. 垂下式에 의한 養殖時 品質이 나빠지는 原因은 有機質의 堆積이 많은 酸性泥土層에서 자란 피조개라야 Hemoglobin의 造成量이 많아져서 本來의 品質을 갖게 되기 때문이다. 더우기 피조개는 초밥用, 회감等 生食用으로 많이 쓰이는 高價品이기 때문에 本質적으로 갖는 味覺이 生命이므로 需要者가 顯치 않는 品質의 生産品은 無意味하다. 따라서 以上과 같은 點을 補充시킬 수 있는 方法이 考案되지 않는 以上 底土에 씨를 뿌려서 하는 養殖方法이 當分間은 繼續될 것

같다.

5. 우리나라 꼬막 養殖業의 産業的 推移에 對한 分析과 考察

韓日合邦을 前後한 時期부터 日本人에 의하여 南海岸의 一部 갯벌이 獨占되어 大規模의 꼬막 養殖이 試圖된 바 있으나 아무 成果없이 失敗로 끝나고 말았다. 따라서 한때 폐났던 꼬막 漁場도 다시 우리 漁民에게 還元되었으며, 失敗로 끝난 日本人의 꼬막 養殖方法은 우리 漁民에게 본보기나 刺戟劑가 되지 못하여 다시 옛 그대로의 經營方法을 踏襲하면서 6.25動亂 停戰後까지 이르게 된다.

日帝治下에 筆者가 보아온 꼬막 養殖方法은 隣近住民中 뜻있고 能力있는 者들끼리 갯벌을 나누어 갖고 名自所有의 채소원(菜蔬園)을 가꾸는 形式의 養殖이었다. 卽, 農家나 漁家의 副業의인 規模로서 婦女子爲主의 經營이 있고 副食品으로 서의 찬거리를 얻음과 同時에 용돈이 궁할 때는 그 一部를 市場에 내다 파는 程度였다. 논밭처럼 書·文化되는 權利는 아니나 서로의 默契에 의하여 後孫에게 물려 줄 수 있었다. 따라서 새로이 꼬막 養殖을 하려는 者는 占有者가 없는 곳이나 條件나쁜 갯벌을 新開墾 하였고 既開墾된 養殖場은 讓渡받아야만 했다. 養殖場은 種貝場이나 成育場이 따로 없고 큰갯만을 골라 採取하며, 他處에서 種貝를 購入하여 뿌림으로 해서 集約의 生産을 꾀하는 境遇도 있었다. 그러나 專業者는 거의 찾아 볼 수 없고 生産物도 大部分은 需要者와 直接 去來하는 것이 通例였다. 다만 全羅南道 筏橋地方의 꼬막 養殖業者들은 養殖條件이 좋은 汝自灣의 北部一帶를 占하여 適地面積도 넓고 꼬막에서 얻는 利益이 컸기 때문에 일찍부터 協業化形態의 養殖場 經營方法을 營爲해 왔고 漁業組合을 設立하여 組織化된 陣의 驅使와 合理的인 養殖場經營을 꾀했으나 上記의 범주(範疇)에서 크게 벗어나지 못했다. 따라서 이와같은 形便에서는 養殖規模가 작을 수 밖에 없고 正確한 養殖面積이나 生産量을 把握할 道理가 없었을 것이라 생각된다.

Table 3.은 朝鮮總督府의 水産統計에서 拔萃(拔萃)해 만든 日帝治下때의 우리나라 꼬막 生産量이다. 同表에서 볼 수 있는 바와 같이 當時는 日本의 植民地였을 지언정 一國의 꼬막 生産量으로는 너무나 貧困하며, 養殖面積에 있어서는 數值的인 記錄조차 없는 것으로 보아 그 眞相把握도 못한 것을 알 수 있다.

우리나라에서 整頓된 規模의 眞正한 꼬막 養殖이라 말할 수 있는 形態가 取해 진것은 前章에서 論述한

Table 3. Productions of Ark-shell from 1930 to 1942*

Year	1930	1932	1935	1937	1939	1942
Production(kg)	451,125	12,000	102,038	125,931	54,135	582,000
Amount(Yen)	3,609	1,280	9,034	4,553	9,105	60,000

* from fisheries statistics of the Government-general of Choseun

Table 4. Ark-shell productions with respect to regions in Korea*

unit: %

Region \ Year	1969	1971	1973	1975	1977	1978	1979
Chungchongnam-do	985	28	306	1,367	3,079	1,319	1,079
Chollabuk-do	—	—	21	7	163	5	27
Chollanam-do	18,701	17,657	10,499	7,882	6,100	4,625	4,050
Kyongsangnam-do	249	402	1,442	185	326	6	10
Total	19,935	18,037	12,268	9,441	9,668	5,955	5,166

* from "Fisheries Year Book" published by the Korea Fishery Promotion Association

바와 같이 6.25事變 停戰後 國家再建 復興事業의 一環에서 始作된 淺海干潟地開發五個年計劃 施行 以後 부터이며, 漁村契單位의 協業化된 共同運營을 基本方針으로 한 獎勵策이었다. 그 効果는 急速的으로 나타나서 그동안의 年度別 地域別 꼬막生産量은 Table 4와 같으며, 한때는 2萬%을 肉迫했으나 最近에 와서는 5,000%을 上廻하는 比較的 安定된 生産量을 維持하고 있다. 그동안의 꼬막양殖場 開發實績은 1933年末現在 養殖許可件數 439件에 7,300 ha인데, 이와같은 數値는 全國의 適地面積 14,839ha에 比하면 折半程度밖에 되지 않는 面積이다. 그러나 最近에 와서 政府는 이 以上の 開發을 保留하고 있는 實情인데, 좁은 國土의 利用面이나 漁民의 所得增大를 위해서도 아까운 일이다. 現在 政府가 꼬막의 適地 開發을 서둘러 못하는 理由는 꼬막이 內需用으로 限定되어 있는데다 多樣한 調理法이나 加工法이 開發되지 못하여 食用方法마저도 單調로와 內需에 까지도 限界를 意識하기 때문이라 생각된다. 따라서 遊休 갯펄을 남김없이 開墾하여 꼬막의 生産量을 늘리는 데는 우리나라 水産製造加工業界의 非常한 努力이 並行되어야 할것이다. 特히 東醫寶鑑에서 示唆한 꼬막의 藥理效果를 利用하여 健全食品이나 強壯劑와 같은 것이 開發되면 꼬막을 原料로 하는 製品의 輸出도 可能해질 것이며, 따라서 꼬막의 生産量을 增大시킬 수 있기 때문이다. 이點 日本人들은 製藥界, 漢醫學界, 食品學界, 심지어는 水産製造加工學界에 이르기 까지 우리의 東醫寶鑑이나 中國의 本草學을 더 많이 研究하고 利用하는 것 같아서 아쉬움을 禁할 수 없다. 우리는 外國의 新製品을 注視하고 模倣하는 것도 重要하지만 우리의 先人들이 開發한 業績

을 繼承하고 利用하는 것이 보다 저렴길이 되고 獨創性을 發揮할 수 있을 것이라 생각하기 때문이다. 그러기 위해서는 水産製造加工을 專門으로 研究하는 獨立된 研究機關의 設立도 必須의인 要件이 될 것으로 본다.

Ⅵ. 要 約

우리나라에는 옛부터 淺海干潟地에서 김, 굴과 함께 꼬막의 세가지 品種이 養殖되어 왔다. 따라서 우리나라 꼬막양殖業의 發祥與件과 産業의인 推移를 알아보기 위하여 古典의 資料에서 부터 最近의 資料까지를 調査·分析한 結果는 다음과 같다.

1. 꼬막의 名稱(呼稱)을 調査한 結果 中國에는 9種의 이름이 있으나 蚌이 代表的인 이름이고, 日本에는 하이가비, 친미의 두가지 이름이 있으나 하이가비가 代表的인 이름이고, 英名에는 Ark shell, Cocker shell의 두가지 이름이 있으나 모두 類似種에 共通으로 쓰이는 이름이라 애매하고, 우리나라에는 고막, 小蛤, 안다미조개의 세가지 이름이 傳해져 왔으나 開化期 以後에는 고막이라는 統一된 이름으로 불리게 되었으며 現在는 꼬막이라 부르게 되었다. 한때 江瑤柱라는 이름으로 불려지기도 했으나 그것은 가리비에 붙은 이름이고, 두 種類가 모두 貝殼의 表面에 기와지붕과 같은 도랑무늬가 있는 點에서 一部 知識人들이 가리비와 混同한 이름이다. 또 고막이라는 이름의 發祥地는 全羅南道의 南海岸이고 이름의 發祥年代는 1800年代에 들기 以前이다.

2. 우리나라産 꼬막의 產地는 南海岸과 西海岸의 全域이라 할 수 있으며, 風波가 잔잔한 內海로서 淡

表 樹 矣

水의 影響을 多少 받는 깊은 펄의 高潮帶 干潟地다.

3. 우리國民은 𪛗막무리의 利用에 있어서 單純한 食品이라기 보다는 藥食의 概念이 強하며 生食하는 境遇가 많고, 東醫寶鑑에 의하면 살이나 껍데기가 모두 藥理的인 效果를 갖는데, 살은 消化를 돕고 陽氣를 돋구며, 껍데기는 웅어리진 핏덩이나 쌓인 담을 除去한다.

4. 우리나라 𪛗막養殖業의 發祥은 19世紀 前半期로 想定되며, 發祥地는 全羅南道의 南海岸이었다.

5. 우리나라 𪛗막養殖業은 農家나 漁家의 副業으로 繼承되어 왔는데, 6.25動亂 停戰後부터 政府의 開發政策에 힘입어 生産量이 크게 增加 하였으며, 最近에는 5,000% 以上의 安定된 生産量을 維持해 왔고, 모두 漁村契單位의 協業化 形態로 養殖되고 있다.

謝 辭

끝으로 이 報告書 作成時 여러가지로 協助해 주시고 敎示해 주신 韓國教會史研究 최석우所長, 安흥군 研究員의 두 神父님께 紙面으로 나마 深厚한 謝意를 表하는 바이다.

文 獻

1. 文蛤; 吉田敬市. 1954, 朝朝水産開發史, 日朝水産動物名稱比較에 文蛤.
2. 蚌(망); 韓國水産誌 第1輯 水産物 日韓名稱對照表에 蚌貝는 からすがひ 即, 대칭조개로 되어있다.

3. 馬刀; 申琦澈·申瑢澈. 1981, “새우리달 큰사건” 에는 「진맛」으로 表記되고, 金衡均·李元沃, 1979, 水産資源名集에는 「맛조개」로 表記되어 있다.
4. 郭璞이 爾雅에 붙인 註釋을 말함. 郭璞(A. D. 276~324)은 東晋人으로서 學者임.
5. 荔枝(여지); 여주라고도 함. 栢科에 屬하는 한 해살이 덩굴풀. 잎은 손바닥모양으로 갈라지고 가는 줄기는 덩굴손으로 감겨오르며, 투실투실한 열매는 어려서는 푸르나 익으면 黃赤色이 되고 表皮가 조개져서 빨간 살이 나옴.
6. 韓水誌; 農商工部水産局編, 韓國水産誌, 第一輯~四輯, 第一輯은 隆熙2年(1908). 第二輯은 隆熙4年(1910). 第三輯은 明治43年(1910). 第四輯은 明治44年(1911)에 完成됨.
7. 水研誌; 岡村金太郎. 1913. 朝鮮全羅南北道養殖調查報告書·水産研究誌(東京 水講). 第8卷 第2號.
8. 朝水; 松野二平. 1924. 朝鮮水産養殖業의 現況(其の二). 朝鮮之水産 第2號.
9. 朝水開史; 吉田敬市. 1954. 朝鮮水産開發史. 朝水會.
10. 韓國水産業의 現況; 韓國經濟開發研究所. 1966. 韓國水産業의 現況(上卷)
11. 수산청. 1969. 수산증식개발계획(권해간석지)
12. 田村 正. 1960. 海増殖學(水産學全集 第2卷). 恒星社 厚生閣.
13. 朝鮮總督府水試. 1944. 貝의 棲む干潟. 朝鮮總督府水試 特輯 13.
14. 今井丈夫監修. 1971. 淺海完全養殖. 恒星社. 厚生閣.