Bull. Korean Fish. Soc. 24(3), 153~166, 1991

韓水誌, 24(3), 153~166, 1991

우리나라 김養殖業의 發祥과 發達過程

1. 朝鮮王朝末葉까지의 김養殖史

裵 樹 奐
群山水產專門大學 養殖科

The origin and development process of laver culture industry in Korea

1. Laver culture history till the end of Chosun dynasty

Su-Hwan BAE
Department of Aquaculture, Kunsan National Fisheries College, Kusan, 573-400, Korea

Laver is sea weeds that might have been eaten by Korean people since ancient times. The begining of laver culture is not known exactly, but it appears to be prehistoric age. Some laver culture complexes have been built in southern coastal sea of Korea around 1910. This paper was considered about the origin and development process of Korean laver culture industry by investigating Korean and Asian old books concerned.

The results are as follows.

1. According to the Korean old books ralated, the name of laver is classified into 10 kinds. Gim and Hae-I were called by Korean. Gim means weeds and Hae-I means the manufactured laver by cutting and drying like paper sheet. Ja-Chae and Hae-Tae are come from Chinese, however they are commonly called by Korean, Japanese and Chinese. Rest six names are come from Chinese botany.
2. As Chinese used laver as medicine for wen, scrofula, fever, vomiting, diarrhoea and so on, they didn't regard it as foods and took into account an warning by Chinese botany that they could take ill when overeating it. On the other as Korean people have eaten it with pleasure nevertheless the Chinese warning, various foods using laver have been developed. The typical food is rice covering laver sheet. It is also popular to Japanese.
3. Laver culture can be carried out in all coastal seas around Korean peninsula, the best sea area for it is the middle west of south sea.
4. Seopkkoji type is a laver culture method that when branches of tree are put in tidal flat laver sporules are attached and grown on them. It was begun by Hae-Jak Kun (a group of fishery slaves) on Kwang-Yang bay the most suitable for laver growth at the beginning of King Sung-Jong(1469~1481). It is assumed that when Hae-Jak Kun set Oe-Jeon(a sort of fixing fishing gear) to catch tributary fish for king, they could find grown laver attached on Oe-Jeon and invent Seopkkoji type for exclusive laver culture. That was carried out 200 years earlier than in Japan.

   Dde-Bal type is more advanced and productive laver culture method with thinly spilt

bamboo tied like screen(one end fixed on bottom and other end set free in water). It is assumed that Dde-Bal type was begun in Wan-Do county in King Chull-Jong (1830). All laver culture methods developed were transfered to Japan.

I. 序 文

김은 우리民族이 韓半島에 定着한 有史以前의 太古때 부터, 藥用·食用 等으로 利用해 왔을 蓋然性이 強한 海藻다. 그렇게 보는 理由는 김이 寒冷期에만 產出하는 特殊性과 局時性이 있으나, 우리國土가 南北으로 길게 뻗어 좁은 半島를 이루는 까닭에, 海岸線이 길고 全沿岸에 걸쳐 김의 生產이 豊富하여 손쉽게 얻을 수 있을 뿐 더러, 맛·香氣·榮養이 뛰어나 萬人이 嗜好할 만한 條件이 갖추어진 海藻이기 때문이다.

일찌기 宋나라의 徐兢(1124)은 高麗人의 海藻食에 대하여 다음과 같이 말하고 있다.「高麗의 習俗에는 羊과 돼지(豕)가 있되 王이나 貴人이 아니면 먹지 못하며, 일반 영세민은 海產物을 많이 먹는다. -(中略)-海藻나 昆布는 身分의 貴賤을 가리지 않고 많이 먹는다.-(後略)」(著者譯).

위의 內容에서는 特別히 김을 指稱한 記述은 보이지 않으나, 海藻類를 食用으로 많이 利用하는 오늘날의 우리民族의 食生活習俗이 最近에 생긴 것이 아님을 짐작할 수 있다.

바다의 雜草라는 뜻의 김(또는 짐)은 全世界的인 分布라 할 수 있으나, 일찍부터 즐겨 먹고 또 養殖까지 해 온 民族은 全世界의 수많은 民族乃至國家中에서 우리民族과 日本民族뿐이다. 이두 民族은 김養殖業의 發祥과 김養殖技術發達에 時代的으로 先後가 없었던 것은 아닌것 같으나, 한바다를 기고 對岸에 隣接해 있는 關係로, 서로가 끊임없이 배우고 模倣해 왔기 때문에, 類似性이 짙고 養殖技術에 優劣을 가리기 힘든다.

김은 南半球나 北半球를 가리지 않고 共히 分布하여 全世界的으로는 50種이 알려져 있는데, 李·姜(1986)에 의하면 우리나라產은 15種으로 發表되고, 日本의 全國海苔·貝類漁協連合會(1987)에 의하면, 日本產은 28種으로 發表되어 있다.

採苗 및 養殖에 있어서도 바다에 養殖발을 띄워 野生種 김을 天然採苗하고 있던 過去에는 수많은 참김무리가 合同으로 붙는 總合養殖이었으나, 1960年 以後부터는 任意의 母集團系 殼胞子만을 選定하여 養殖하는 關係로, 生產效率·맛·色澤 等이 考慮되어 漁民스스로가 多收益爲主의 몇가지 品種만을 選定養殖할 程度로 김養殖技術이 크게 向上되었다.

지금까지 發表된 우리나라의 김養殖史에 관한 調査報告는 鄭(1037)·吉田(1954)·水協中央會(1966)·水產廳(1968)·官下(1970)·朴(1981)·裵(1982), (1983) 等이 있으나 모두가 槪括的이거나 片鱗的일 뿐더러 日本人들의 報告는 너무 偏見的이거나 我田引水的인 表現이 많아서, 이를 聚合하고 補完하여 이 報告書를 作成하였다. 그러나 分量이 너무 방대하여 한꺼번에 發表하기가 困難하므로, 우리나라의 김養殖史를 朝鮮王朝 末葉까지와 日帝治下, 그리고 光復後로 나누어 發表할 計劃이다.

II. 古典에 나타난 김에 관한 記錄

우리나라 古典에 收錄된 김에 대한 名稱으로는 海衣 朕(또는 짐)이 가장 普遍的인 表記가 되어 있으나, 中國으로 부터의 輸入名인 紫菜 海菜 乾苔等으로 表記되어 있는 경우도 있다. 또 여러 우리말辭典이나 漢字辭典에는「甘苔(단닉기-단이끼)는 김(짐)」이라 되어 있으니, 이러한 脈絡을 더음어 古典에 收錄된 內容을 拔萃해 보기로 한다.

1. 김의 名稱 및 形態, 生態, 用途 等을 說明한 古記錄

(1) 鄕藥集成方[1](俞外, 1433)의 記錄

우리나라는 中國의 本草學[2]에서 받은 影響으로

1) 鄕藥集成方; 世宗大王이 俞孝通·盧重礼·朴允德에게 命하여, 高麗때의 医藥書인 鄕藥濟生集成方을 토대로, 취사선택하고 補完하여 世宗 15年에 完成시킨 医藥書. 筆者가 이곳에 引用한 것은 1633年(仁祖 11年)의 改定版을 1942年에 杏林書院서 再版으로 찍어낸 册임.

2) 本草學; 中國人들이 數千年間의 體驗에서 얻은 病에 有效한 풀의 藥理를 엮은 學問. 主로 草本植物이 되기 때문에 本草學이라 함.

「모든 食品은 곧 藥」이라는 槪念이 強하게 作用해 왔으며, 高麗때부터 醫書, 藥書로서 世界的인 權威를 떨쳐왔던 우리나라 鄕藥集成方에는 다음과 같은 김에 관한 記錄을 볼 수 있다.

〈鄕藥集成方 卷第七十九 草部中品之下〉

乾苔 (鄕名)김.

味甘 鹹 寒(一云溫). 主痔殺虫及 霍亂嘔吐不止 煮汁服之. 又心腹煩悶者 冷水研如泥 飮之即止. 又 発諸瘡疥 下一切丹石 殺諸藥毒 不可多食. 令人痿黃少血色 殺木蠹蟲 納木孔中 但是海族之類 皆下丹石.

以上과 같은 內容을 要約하면,「乾苔는 地方이름으로는 "김"이며, 主로 치질과 토사곽란이 났을때 삶아서 즙(汁)을 내어 먹으면 낫는 藥」이라는 것이다.

(2) 本草綱目[3](李, 1590)의 記錄

數千年을 내려오는 中國의 本草學을 總整理한 本草綱目에는 김에 대하여 다음과 같이 적혀있다.

乾苔(食療)

(集解) (藏器曰)乾苔. 海族之流也. (時珍曰)此海苔也. 波人乾之爲脯. 海水鹹. 故與陟釐不同. 張華 博物志云. 石髮生海中者. 長尺餘. 大小如韭葉. 以肉雜蒸食. 極美. 張勃吳錄云. 紅蘿生海水中. 正青. 以乱髮.乃海苔之類也. 蘇恭以此爲水苔者. 不同. 水苔不甚鹹.

(氣味) 鹹 寒 無毒.

(大明曰)溫. (弘景曰)柔苔寒乾苔熱. (銑曰)苔脯食多発瘡疥. 令人痿黃少血色. (瑞曰)有咳嗽人 不可食.

(主治) 瘿瘤結氣.(弘景)

治痔. 殺蟲. 及 霍亂嘔吐不止. 煮汁服.(孟銑) 心腹煩悶者. 冷水研如泥. 飮之即止.(藏器) 下一切丹石諸藥毒. 納木孔中. 殺蠹.(日華) 消茶積.(瑞) 燒末吹鼻. 止衄血. 湯浸擣. 伝手背腫痛.(時珍)

(発明) (時珍曰)洪氏夷堅志云. 河南一寺僧盡患瘿疾. 有洛陽僧共寮. 每食取苔脯同餐. 経数月. 僧項贅皆消. 乃知 海物皆能除是疾也.

以上의 內容에서 乾苔는 마른김이며 목의 結氣로 생긴 혹(瘿瘤)·치질·토사곽란·茶積(차의 중독증)·코피날때의 止血劑 等 諸疾患의 藥으로 쓰임을 알 수 있다.

(3) 東醫宝鑑(許, 1610)의 記錄

〈東醫宝鑑 湯液篇 卷之二〉

海菜 : 머육 性寒 味鹹 無毒 下熱煩 療癭瘤結氣 利水道. 生海中. 正青. 取乾之則色紫 故一名紫菜(本草).

甘苔 : 性寒 味鹹 主痔殺虫 霍亂吐瀉心煩. ○一名青苔 生海中 可作脯食之(本草).

以上의 內容인즉

海菜는 머육(미역)이며 차고 짜며 毒이 없고 煩熱을 내루며, 혹의 結氣를 다스리고 利尿를 잘되게 한다. 말리면 紫色이 되므로 紫菜라 한다.

甘苔는 차고 짜며 치충(痔虫-치질충)을 죽이고 토사곽란을 다스리며, 일명 青苔라 하는데 말려서 먹는다.

(4) 萬物草(才物譜)(李, 1807)의 記錄

〈菜譜〉

紫菜김 X紫蕖音敏(本) 綸示紫菜別名詳見昆布條 海衣我東俗名

內容인즉, 紫菜는 "김"이며 자연(紫蕖)·윤(綸) 등의 別名이 있고, 우리나라 俗名은 海衣다.

(5) 玆山魚譜(丁. 1814)의 記錄

자산어보(玆山魚譜)에는 著生處와 形態에 따라 김을 7種으로 나누어 說明하고, 甘苔는 김의 種類가 아닌 것으로 說明하고 있다.

〈玆山魚譜 卷三 雜類〉

① 海苔, 有根著石而無枝條彌布石上 青色 ○晴案本草有乾苔 李時珍引張勃吳錄云 紅蘿生海水中正青 似亂髮皆海苔也.

② 紫菜俗名朕 有根著石而無枝條彌布石上 紫黑色 味甘美 ○晴案本草紫菜一名紫蕖 生海中 附石 正青色 取而乾之 則紫色是也.

③ 葉紫菜俗名立朕 長廣似麥門冬葉而薄如竹葦明瑩滑沢 始生於二月帶在常思苔之上層.

④ 假紫菜 與蒓苔同但產於亂石而不產於石壁.

⑤ 細紫菜 長尺許而狹給如医絨不產於潮退之地而產於止水亂石味薄而易敗.

⑥ 早紫菜俗名參朕 即葉紫菜之類而其生在九十月帶在葉紫菜之上.

⑦ 脆紫菜俗名勿開朕 狀同葉紫菜而生於土衣菜之間性易敗晒曝稍遲色渝而赤味亦薄. ○已上諸紫菜修治之法淘洗而醃去水厚布於萑箔而晒乾者俗謂之秧紫菜言移秧時所需也独早紫菜作四方木匡籍以箔沈水作片如造紙俗謂之海衣其海苔修治之法亦同. ○晴案李時珍云紫菜閩越海辺悉有之大葉而薄彼人按成餠狀晒乾貨之. 此今俗之海衣也.

⑧ 甘苔 似莓山而稍麤長数尺味甘始生於冬初長於

3) 本草綱目; 明代의 名医 李時珍(中國人)이 1590年에 完成시킨 本草書. 總52卷으로 됨.

鹵泥之地. 已上諸種苔皆附石而生布在石上而色青也.

以上 列擧한 7種의 김과 甘苔에 대한 記錄을 要約하면 다음과 같다.(鄭文基譯; 玆山魚譜에서)

① 海苔는 돌에 붙어 살며 色은 푸르다. 本草에는 乾苔로 되어 있고, 李時珍은 張勃의 吳錄을 引用하여 바다에서 생겨나는 홍리(紅蘺)도 김을 가리키는 것이라 한다.

② 紫菜는 속명을 짐(朕)이라 하며 돌에 붙어 사는데 紫黑色이고, 本草에서 말하는 紫菜·자연(紫蕓)은 이것을 지칭하는 것으로 생각되며, 正青色이나 말리면 紫色이 된다.

③ 葉紫菜는 속명을 입짐(立朕)이라 하는데 麥門冬의 잎을 닮았고, 댓속처럼 엷고 아름다우며 2月에 나기 시작한다.

④ 가자채(假紫菜)의 모양은 갱태(羹苔)와 같으나, 다만 흩어져 있는 돌에 나고 岩壁에는 나지 않는다.

⑤ 細紫菜는 길이 1尺정도이며 좁고 침(鍼)처럼 가늘다. 흐름이 없는 물속 돌위에 번식하며 맛은 싱겁고 부패하기 쉽다.

⑥ 早紫菜는 속명을 참짐(參朕)이라 하며 葉紫菜의 種類이고, 9~10月에 나며 葉紫菜보다 위쪽에 산다.

⑦ 취자채(脆紫菜)는 속명을 물개짐(勿開朕)이라 하며, 모양은 葉紫菜와 같고 土衣菜사이에 착생한다.

⑧ 甘苔의 모양은 莓山苔를 닮았으나 약간 크며 길이가 数尺정도다. 맛이 달다. 초겨울에 나기 시작하여 짠 흙탕물에서 자란다.

(6) 海東繹史(韓, 1835)의 記錄

〈海東繹史 九 卷第二十六 物產志一 菜類〉

海衣

朝鮮海衣如紫菜而大(朝鮮賦注)

朝鮮海衣는 紫菜와 같으며 크다. 조선부의 주석에 의함.

(7) 林園經濟誌 鼎俎志(徐, 1840)의 記錄

林園經濟誌의 정조지(鼎俎志) 식감찰요(食鑑撮要)에는 김에 대한 두가지 中國異名을 들어 說明하고 있다.

〈鼎俎志 卷第一 食鑑撮要〉

紫菜 (食療本草)甘寒無毒 本草拾遺多食令人腹痛發氣吐白沫飮熟醋少許即消.(石氏食鑑本草)中有小螺蝦損人須揀出海菜亦然.

乾苔 (藥總訣)柔苔寒 乾苔熱(日華本草)性溫(食療本草)苔脯食多發瘡疥 令痿黃少血色 (日用本草)孕婦不可食

以上의 內容을 要約하면 다음과 같다.(著者譯)

紫菜; 食療本草에 이르기를 달고 차고 無毒하다함. 本草拾遺에 이르기를 많이 먹으면 흰 물거품을 토하게 되니, 이런때는 오래된 식초를 조금 먹으면 낫는다. 石氏食鑑本草에 이르기를 그속에 작은 소라나 새우가 들어 있으면 사람에게 손해를 끼치니 반드시 가려내야 한다는 것이다.

乾苔; 약총결(藥總訣)에 이르기를 부드러운 생김은 차고 마른김(乾苔)은 열(熱)하다. 日華本草에 이르기를 성(性)은 따뜻하다. 食療本草에 이르기를 마른김을 많이 먹으면 옴이 생기며 누렇게 쭈그러 들면서 血色이 나빠진다고 했다. 日用本草에 이르기를 임신부(姙娠婦)는 먹어서는 안된다고 했다.

2. 김의 生產地名에 관한 古記錄

우리나라 古典에서 김의 生產地名을 拔萃해 보면 다음과 같다. 단 김의 產地가 記載된 모든 地理志에는 김을 海衣라는 單一이름으로 表記했고, 甘苔도 김을 일컷는 이름으로 되어 있으니 다 함께 拔萃해 본다.

(1) 慶尙道地理志(河, 1425)의 產地名

八道地理志의 1部로 편찬되어 唯一하게 남아 있는 慶尙道地理志의 土產 貢物條에는 다음과 같은 김의 產地를 찾아 볼 수 있다.

東平縣 蔚山郡 東萊縣 長髻縣 迎日縣 寧海都護府(以上 6個所)

(2) 世宗實錄地理志[4](鄭外, 1454)의 產地名

世宗莊憲大王實錄의 本名이 있는데도 世宗實錄地理志로 널리 알려진 册이다. 김은 土產 또는 土貢으로 區別하여 적혀 있고, 慶尙道의 김產地만 昭詳할 뿐, 그 外는 忠淸道 泰安郡이 唯一하게 김產地로 적힌것이 고작이고, 餘他地域은 全國的으로 김產地名을 찾아 볼 수 없다. 특히 全羅道는 道概

4) 世宗實錄地理志; 正式으로 붙혀진 이름은 世宗莊憲大王實錄. 朝鮮朝 建國 30年이 되는 世宗 6年(1424)에 各地方의 守令에게 그 地方의 古今沿革과 產物을 조사보고케 함. 오늘날 남아있는 慶尙道地理志는 이때의 報告書다. 다시 世宗 14年(1432)에 新撰八道地理志가 이룩되며, 이와같은 報告書를 綜合編纂한 것이 世宗實錄地理志다.

勢中의 地方厥貢条에 海衣 甘苔의 이름이 나와있기는 하나, 몇군데의 甘苔產地名外에 김產地名은 全無하며 그 內容은 다음과 같다.

〔忠淸道〕 ※ 김產地 1個所

泰安郡(土產条)

〔慶尙道〕 ※ 김產地 7個所

蔚山郡(土貢条) 東萊縣(土貢条) 機張縣(土貢条) 長鬐縣(土貢条) 迎日縣(土貢条) 寧海都護府(土貢条) 盈德縣(土產条).

〔全羅道〕 ※ 甘苔產地 3個所

務安縣(甘苔－土產条) 靈岩郡(甘苔－土產条) 長興郡護府(甘苔－土產条).

以上과 같이 地方厥貢条에 海衣, 甘苔의 이름이 적혀 있으나, 3個所의 甘苔產地名만 나와 있고 海衣產地名은 나와 있지 않음.

(3) 東國輿地勝覽(盧外, 1481)의 產地名

〔忠淸道〕 ※ 김產地 9個所

洪州(牧) 舒川(郡) 泰安(郡) 沔川(郡) 庇仁(県) 濫浦(県) 結城(県) 保寧(県) 海美(県).

〔慶尙道〕 ※ 김產地 11個所

慶州(府) 蔚山(郡) 興海(郡) 東萊(県) 淸河(県) 迎日(県) 長鬐(県) 機張(県) 寧海(都護府) 盈德(県) 昆陽(郡).

〔全羅道〕 ※ 김產地 11個所, 甘苔產地 11個所

羅州(牧)－海衣・甘苔, 靈岩(郡)－海衣・甘苔, 咸平(県)－海衣・甘苔, 務安(県)－海衣・甘苔, 長興(都護府)－海衣・甘苔, 珍島(郡)－海衣・甘苔, 康津(県)－海衣・甘苔, 海南(県)－海衣・甘苔, 濟州(牧)－海衣, 順天(都護府)－海衣, 宝城(郡)－海衣・甘苔, 光陽(県)－海衣・甘苔, 興陽(県)－海衣・甘苔

〔江原道〕 ※ 김產地 6個所

江陵(大都護府), 三陟(都護府), 襄陽(都護府), 平海(郡), 杆城(郡), 蔚珍(県).

※ 以上과 같이 이곳에 記載된 김과 甘苔의 產地名은 新增東國輿地勝覽에서 拔萃한 것이나, 김과 甘苔의 產地에 限하여 新增의 表示가 없는 것으로 보아 成宗 12年(1481)에 編纂된 東國輿地勝覽때의 調査內容 그대로인 것으로 여겨짐.

(4) 林園經濟誌 倪圭志(徐, 1840)의 產地名

〈倪圭志 卷第三 八域物產〉

〔湖西〕 ※ 註, 忠淸道; 김產地 8個所

洪川, 舒川, 泰安, 庇仁, 濫浦, 結成, 保寧, 海美.

〔湖南〕 ※ 註, 全羅道; 김產地 11個所, 甘苔產地 11個所

順天(海衣), 宝城(海衣・甘苔), 光陽(海衣・甘苔), 興陽(海衣・甘苔), 羅州(海衣・甘苔), 靈岩(海衣・甘苔), 咸平(甘苔), 務安(甘苔), 長興(海衣・甘苔), 珍島(海衣・甘苔), 康津(海衣・甘苔), 海南(海衣・甘苔), 濟州(海衣)

〔關東〕 ※ 註, 江原道; 김產地 6個所

江陵, 三陟, 襄陽, 平海, 杆城, 蔚珍

〔嶺南〕 ※ 註, 慶尙道; 김產地 12個所

慶州, 蔚山, 興海, 淸河, 延日, 長鬐, 寧海, 盈德, 晋州, 昆陽, 東萊, 機張

以上 列擧한 全國의 김產地名中에서 特異한 點은 東國輿地勝覽과 林園經濟誌 倪圭志에서 나타나는 바와 같이 他道에서는 볼 수 없는 甘苔가 全羅道의 全海域에서 김과 함께 產出하고 있는 點인데, 그 中에서도 咸平(県)과 務安(県)은 海衣없이 甘苔만, 濟州(牧)와 順天(都護府)은 甘苔없이 海衣만 記載되어 있다.

III. 旧韓末을 前後한 時期의 우리나라 김養殖狀況

旧韓末까지의 우리나라 김養殖狀況乃至 김生產實態를 傳해 주는 內國人의 記錄은 찾아 볼 수 없으나, 多幸이도 旧韓末을 前後한 時期에 韓國을 드나들던 日本人이나, 旧韓末의 大韓帝國 行政要員으로 採擇되어 韓國內에서 活躍하던 日本人들에 의하여, 槪括的이나마 當時의 우리나라 김養殖의 面貌를 傳해주는 日本語記錄이 남아 오므로 이를 聚合해 보면 다음과 같다.

農商工部水產局(1908)에 의하면 「우리나라에서 產出되는 海苔는 큰것은 幅 8寸, 길이 1尺에 達하며, 沿岸到處에서 產出되나 그 가장 많은 곳은 蔚山灣・洛東江口・河東江口・長直路海[5]・莞島・荏子島・蝟島 및 於靑島이다.－中略－從來 本邦人에 의하여 營爲되어 온 養殖業으로 볼만 한 것은, 오직 海苔養殖이 하나 있을 뿐이며, 그 外에 굴・꼬막養殖을 하는 者가 없는 것은 아니나, 規模가 작고 일종의 蓄養에 不過하다.－中略－김養殖은 南쪽 沿岸 2,3의 場所에서 營爲하고 있는데, 섶꽂이式 養殖法으로 하고있는 區域은 河東 突山 光陽 昆陽의 4郡이나, 그 中에서도 가장 盛況을 이루는 곳은 光陽灣內 蟾津江口(1名 河東江口)附近이다.－後略」(著

5) 長直路海; 全羅南道 南海岸 西部인 古今島, 助藥島, 薪智島의 3島로 둘러싸인 海峽을 말함.

者譯)

(1) 蟾津江口1帶의 김養殖

岡村(1912)에 의하면 「前略－河東江口(蟾津江口)에 있는 葛島 및 太仁島附近은 이미 朝鮮人의 海苔養殖이 經營되고 있는 곳으로서, 本人의 視察時도 한창 採集抄製하고 있었다. 朝鮮人은 多年의 經驗에 의하여 夏季에 있어서의 그해 降雨量의 多寡를 豫測하고, 가을부터 겨울에 이르는 사이의 雨量을 推測하므로서 여기에 準한 섶꽂이場所를 轉換시켜 利得에 힘을 기울인다. 그 製法 等에 대해서는 批難받아야 할 點이 많다 할지라도 이것은 他人이 干涉할 點이고, 本人은 단지 養殖에 관한 點만을 볼때 現在 朝鮮人이 섶꽂이 한 곳은, 누가 섶꽂이 해도 꼭 海苔의 胞子가 付着할 수 있는 곳이며, 또 잘 成育할 수 있는 곳이다. 즉, 海苔養殖에 最適의 場所만 골라서 하고 있다.－後略」(著者譯)

農商工部水產局(1910)이 이르기를 「蟾津江口에서는 各里마다 김養殖業에 從事하는 者가 있으며, 部落當 적어도 5～6戶 많을 때는 10數戶이고, 모두 戶當 10町步程度의 海面을 所有하여 섶을 꽂아 養殖한다. 養殖場은 玉谷面에 屬하는 廣湖附近에서, 長吉, 古吉, 黃坊에 이르는 沿岸을 中心으로 하여, 葛島, 內島(以上 河東郡에 屬함) 太仁島, 沙島, 鼓島, 巨門伊, 金島, 小富島, 西吹島, 油島(以上 突山郡에 屬함) 飛雲島(光陽郡 骨若面에 屬함)까지에 이른다.－後略」

農商工部水產局(1908)과 德永(1907)는 「前略－蟾津江口1帶의 김養殖은 日本 東京灣의 品川 大森地方 섶꽂이式 김養殖과는 比較가 안될 程度의 大規模養殖이다.－後略」(著者譯)

農商工部水產局(1910)이 이르기를 「前略－이곳(筆者註; 蟾津江口)의 김養殖盛況은 日本 東京灣의 比가 아니며, 이와 같은 養殖場은 모두 祖上傳來의 것으로, 賣買 또는 抵當目的에 쓰일 수 있는 點으로 보아 논밭·山林과 같고, 査定價格은 大槪 1反步當 45円～60円이며, 萬一 貸借하면 1個年에 4円50錢～6, 7円이라 한다. 섶꽂이는 每年 寒露날 即 陽曆 10月初日로서, 45日을 지나면 胞子가 發生하고 그 後 다시 45日이 지나면 採取가 可能하다. 即, 섶곶이에서 通算 90日이 지나야 採取하게 된다. 그러나 해에 따라 遲速이 있음은 勿論이고, 普通때는 大體로 陽曆 12月中旬부터 採取하여 翌年 3月에 끝난다. 섶의 種類는 밤나무가지나 상수리나무가지 等 조타(粗朶[6])도 쓰이나, 主로 대(淡竹－시누대)를 많이 쓴다. 길이는 20尺內外 짧아도 10尺程度이며 잔가지가 많은 것이 좋은데, 꽂는 距離는 가지와 가지가 서로 接하는 程度로서 3尺程度의 間隔이다. 대섶(竹簇) 1本의 價格은 3錢～5錢에 河東이나 光陽에서 購入한다.－後略」(著者譯). 「前略－蟾津江口의 養殖海苔는 그 色沢 香味 다 함께 가장 좋다 하는 東京灣의 김에 比하여 遜色이 없으며, 오히려 더 좋은 것이 없는것도 아니나, 그 製法이 粗惡亂雜하여 品質을 그르치게 하고 있음은 유감스런 일이다.－後略」(著者譯). 「前略－製法에 있어서는 創業의 오랜 年條와는 달리 改良進步의 자취를 찾아볼 수 없으며, 그 抄製方法을 보면 着生後 40～60日을 지나서, 이것을 採取하여 鹽分을 빼고 티끌을 가린 後 도마위에서 細切한다. 한편 長1尺 幅8寸크기의 짚발장(藁簀)을 水槽에 쌓아 물속에 겨우 잠길 程度로 해 두고, 그위에 內徑이 長8寸 幅5寸되는 四角形나무틀(木枠)을 얹고, 그속에 約1勺程度의 細切김을 물에 고루 풀리게 한 다음, 짚발장을 들어 올려 물이 빠지면 乾場에 運搬하여 日乾한다. 乾場에는 特別한 設備가 있는 것이 아니므로, 家屋이나 울타리壁 또는 丘陵의 傾斜面을 利用한다. 햇빛에 말린 김은 日沒前에 거두어, 마른 것은 떼어 내고 덜마른 것은 翌日 다시 말린다. 이와같이 하여 얻어진 마른김은 40장을 1束으로 하여, 짚이나 띠로 묶어 河東市場에 내다 販賣하며, 全州, 公州, 羅州, 光陽浦, 木浦, 仁川, 서울(京城) 等地에서 온 商人들에게 賣渡한다. 價格은 해의 豐凶에 따라 差異가 있다고 하나, 1束當 40文～50文일때가 普通이고, 凶作의 해에는 70文으로 騰貴한다.－後略」(著者譯)

이무렵의 朝鮮產 김生產量은 正確한 資料를 얻을 길이 없었을 것인데도, 宮下(1970)는 韓日合邦3年前인 1907年度 朝鮮김의 生產量은 30萬束(3,000萬장)이었다고 하고 있다.

(2) 莞島地方의 김養殖

岡村(1913)는 그의 報告에서 「朝鮮海苔의 付着層은 幅이 좁은데도 不拘하고 이것을 잘 利用하고 있는 곳은, 長興郡의 德島, 莞島郡의 金堂島, 平日島, 助藥島, 古今島, 薪知島 等에서 볼 수 있는 簾式김발이다. 이 地方의 김발은 丸竹을 가늘게 짜개어 대발(竹簇)로 엮은 길이 1丈2尺이며, 밑에서 約5尺사이를 1尺5寸間隔 3個所를 엮고, 先端 5～6척의 部分을 遊離시켰으며, 1間半程度의 海面距離마다 長木을 박아 여기에 養殖발을 傾斜지게 固定시키고, 몇장의 발을 1列로 配列시켜 10間以上으로

6) 粗朶: 自然그대로의 거치른 나무가지를 말함. 추타(麁朶)라고도 함.

하여, 各 長木에서 吊繩을 내어 傾斜를 維持시킴과 同時에, 浮沈이 自由롭게 이루어지게 되어 있다. 長木에 付着한 김에 의하여 付着層의 두께를 測定한 結果 約 2尺이었으나, 김이 발에 붙은 範圍는 約 6尺에 達했으며, 主로 遊離浮動하는 先端에서 曲線의 最高部까지 많이 붙었다. 이는 그 付着層인 2尺 사이에 발을 傾斜지게 設置한 까닭이며, 듣는 바에 의하면 金堂島에서는 거의 水平으로 設置한다고 한다. 이와같은 김발設置法은 널리 應用해야 할 일이며, 灣內와 같이 波浪이 조용한 곳에 適合하다. -後略」(著者譯)

(3) 地方에 따른 김養殖發祥에 관한 口碑

旧韓末까지에 傳해 오는 우리나라 地方別 김養殖業發祥에 관한 口碑를 各書册에서 拔萃하여 聚合해 본다.

農商工部水產局(1908)이 傳하는 內容; 「前略-河東江口(蟾津江口)에 있어서의 海苔養殖業의 起原에 대해서는 確實한 記錄이 있는 것은 아니나, 古老의 口碑에 의하여 推察하건데 적어도 200年以前인 것 같다. 그 傳하는 바에 의하면 1老媼가 海岸에 나가 捕貝를 하고 있었던바, 때마침 나무토막이 흘러왔는데 살펴보니 全面에 김이 着生하여 있으므로, 이것을 떼어 맛을 본즉 그 맛이 뛰어나기에, 人工에 의하여 대(竹)를 海中에 꽂아두면 이와 같을 것으로 推測하고, 翌年부터 海中에 粗朶를 꽂아 養殖을 試圖한바 좋은 結果를 얻었다. 當初는 採收後 乾燥시켜 食用하는 程度였으나, 어느사이에 짚발장에 떠서 말리게 되었으며, 販路가 擴張됨에 따라 本業에 從事하는 者가 크게 增加하였다.-後略」(著者譯)

吉田(1954)가 伝하는 內容; 「前略-김養殖의 沿革은 不明이나 2, 3의 口碑가 伝해온다. 洛東江口附近에서는 約 200年前에 1老媼가 沿岸에서 조개잡이중, 木片에 付着한 김을 뜯어 맛을 보니 그맛이 매우 좋으므로, 다음해부터 海中에 粗朶를 꽂아 김을 뜯게 된데서 由來한다고 한다. 또, 全南 莞島郡古今面 藏龍里에서는, 約 120~30年前에 同郡 助藥島의 金有夢이라는 者가, 海岸의 流木에 김이 付着해 있는 것을 보고, 翌年부터 이것을 養殖하게 된 것이 起原이라 한다.-後略)「著者譯)

宮下(1970)가 傳하는 內容; ① 「太仁島(蟾津江口), 李朝中期 仁祖大王時代(1623~49)에 太仁島의 1漁民이, 海邊에 漂着한 나무가지에 着生한 김을 보고 暗示를 얻어, 干潟地에 대를 꽂아 養殖試驗한 것이 산죽발 김養殖의 始作이라 한다.」(著者譯)

② 「洛東江口; 約 200年前에 1老婆가 海岸에서 捕貝中 말뚝에 붙은 김을 뜯어 맛을 본즉 대단히 좋기에, 翌年부터 海中에 粗朶를 꽂아 採苔했다 한다.」(著者譯)

③ 莞島郡

ㄱ. 藥山面 藏龍里에서 金有夢이란 者가 海岸의 流木에 김이 붙은 것을 보고 김養殖을 着眼했다고 한다.

ㄴ. 李氏朝鮮朝 憲宗, 哲宗때(1836~63) 全南莞島에서 漁夫인 鄭時元이, 부서진 漁箭(防簾이었다고도 함)에 김이 着生한 것에 着眼하여, 부서진 漁箭型으로 대발을 엮어 바다에 設置하여, 김養殖을 하게 된것이 떼발(簾簀)式 김養殖의 始作이었다고 한다.(以上 著者譯)

松野(1924)가 傳하는 內容; 「河東郡(蟾津江口), 約 300年前 當時의 觀察使가 地方巡視때, 그 隨行員의 한사람으로 부터 葛島漁民이 김養殖法 및 製法을 傳授받아 養殖하게 되었다 한다.-後略」(著者譯)

Ⅳ. 分析과 考察

1. 김의 名稱에 대한 分析과 考察

古典에 나오는 김에 대한 名稱을 古典別로 拔萃해 보면 다음과 같다.

① 鄕藥集成方; 乾苔・김,
② 圖解 本草綱目; 乾苔・海苔・紅薤,
③ 東医宝鑑; 海菜・紫菜・甘苔,
④ 萬物草; 紫菜・짐・紫莢・綸・海衣,
⑤ 玆山魚譜; 海苔・紅薤・紫菜・朕,
⑥ 海東繹史; 海衣・紫菜,
⑦ 鼎俎志; 紫菜・海菜・乾苔・甘苔,

以上과 같이 拔萃된 김의 名稱을 整理해 보면, 乾苔・海苔・紅薤・海菜・紫莢・綸・甘苔・짐(朕)・海衣 等 10餘種을 들 수 있는데, 이 中 乾苔・海苔・紅薤・海菜・紫莢; 綸의 여덟가지는 中國으로 부터의 輸入名이고, 나머지는 우리나라에서 붙혀진 이름들이다. 輸入名中 乾苔는 마른김에 붙혀진 이름으로, 지금도 本草學系의 漢醫藥書에 널리 쓰이는 이름이고, 海苔나 紫菜의 이름은 우리나라 日本, 中國等 3個國 共히 널리 쓰여온 이름으로서, 海苔의 이름은 지금도 主로 쓰는 이름이다. 우리나라에서만 쓰여온 甘苔, 海衣, 짐(朕)의 이름중, 甘苔는 唯獨 全羅道에서만 傳해오는 이름으로, 東医宝鑑과 玆山魚譜에 의하면 青苔의 1種인 매생이(莓生苔)種類에 붙혀진 이름으로 되어 있다. 그러나 甘苔는 단니끼(단이끼)의 漢字表記로 "달콤한 이끼"를 나타내는 말이므로, 김을 비롯하여 단맛을

가지는 물속이끼를 통털어 부를 수 있는 用語인데다, 各種 우리말辭典에 「甘苔는 김의 옛이름」으로 되어 있는 점을 勘案할대, 地方에 따라서는 김의 이름으로 誤用되어 왔을 可能性이 짙다. 實際로 생김을 물기없이 煮熟하여 調味했을 때의 짙은 香氣와 甘味롭고 부드러운 맛은 딴 海藻나 植物에서는 맛볼 수 없는 獨特함이 있어, 어느 海藻보다도 김이 甘苔의 이름을 갖기에 合當하기 때문이다.

우리나라에서 옛부터 가장 널리 쓰여온 이름은 海衣와 짐(朕)인데, 玆山魚譜에 이르기를 海衣는 김을 細切하여 종이처럼 떠서 말린 加工製品에 붙여진 이름이라 하고 있다. "짐"은 漢字로는 朕으로 表記하며, 南海岸地方의 方言的 表現이라 할 수 있는데, 旧韓末頃부터는 "김"이라는 標準語的 表現으로 바뀐다. 짐이나 김은 모두 雜草를 뜻하므로 김은 바로 바다의 雜草다. 그 理由는 김은 高水溫期에는 全然볼수 없으나, 겨울의 寒冷期에 들면서 부터 나타나기 始作하는데, 돌김(岩海苔)은 潮間帶의 바위表面을 진한 黑紫色으로 덮어버릴 程度로 자라고, 「참김은 바위에는 붙지 않아도 他海藻의 葉面이나 海中의 나무가지 또는 대(竹)에 붙어, 1個月만 지나도 40*cm* 以上크기로 자라기 때문일 것이다.」(著者譯)

前記한 鄕藥集成方에 "김"이라는 한글註釋의 標準語化된 이름이 적혀있음을 볼 수 있는데, 高麗때에 編纂되어 數次 內容을 取捨補完하면서 再版을 거듭해 온 이 古典은, 成宗版 以後부터 한글註釋이 붙음은 널리 알려진 事實이나, 딴 古典에서는 그와 같은 前例를 찾아 볼 수 없고, 더구나 鄕藥集成方의 鄕名註釋表記이므로 "짐"으로 記載되어야 옳았을 것으로 느껴진다. 따라서 이 報文에 引用한 鄕藥集成方은 仁祖 11年版이라 "짐"으로 表記되어 있는 것을, 1942年 서울의 杏林書院에서 再版으로 찍어낼때에 "짐"을 "김"으로 고친 것이 아닌가 생각된다.

宮下(1970)에 의하면 日本古典에 收錄된 김에 對한 名稱에는 ノリ라는 純粹한 日本名外에 紫菜 紫藻 紫萊 海苔 등의 中國으로 부터의 輸入名을 들 수 있는데, 모두 原語그대로를 써놓고 ムラサキノリ라 읽어왔으며, 江戶時代 後半期부터 海苔라는 한가지 漢字表記만을 擇하게 하여 ノリ라 읽도록 되었다 한다. 따라서 참김은 甘海苔라 써놓고 アマノリ로 읽게 됐다는 것이다. 또 김의 學名은 *Porphyra tenera*의 *Porphyra*는 紫色을 뜻하므로 漢字名의 紫菜 紫藻 紫萊과는 같은 脈絡에서 붙혀진 이름이라 한다.

2. 김의 用途에 對한 分析과 考察

김의 利用面을 나누어 보면 藥用의 境遇와 食用의 境遇로 區分지울 수 있으므로, 이와 같은 두가지 方向에서 김의 用途를 分析·考察하겠다.

(1) 김의 本草學的 藥理와 效能

예부터 우리나라에 傳해 오는 古典的인 韓醫藥書들은 비록 우리나라 사람에 의한 編纂이라 할지라도 根本的으로는 中國의 本草學이 바탕이 되어 있으므로 大部分의 古典의 內容이 大同小異한 까닭에 이곳에서는 代表的으로 明代 李時珍(1593)의 本草綱目內容에서 김의 藥理와 效能을 分析·考察하기로 한다.

乾苔; 마른 海苔를 말한다.

〔藥效·主治〕; 굳음(堅)을 연(軟)하게 하고, 맺힘(結)을 풀고 담(痰)을 삭힌다.

목의 혹(癭瘤)·나력(癧瀝)에는 김을 常食하고, 범열(煩熱)·치질·토사곽란때는 삶아서 즙(汁)을 먹으면 곧 낫는다. 코피가 터지면 태워 가루를 만들어 코속에 불어 넣으면 止血이 된다. 나무속의 좀벌레를 죽인다. 風火煙石丹藥의 諸毒에 使用하면 즉각 解毒作用이 일어난다. 더운물에 담가두었다가 손등의 腫痛에 바른다. 배가 아프거나 더부룩할 때 찬물에 죽처럼 갈아 마신다.

〔配合·禁忌〕; 마른김을 많이 먹으면 옴(瘡疥)이 생긴다. 김을 많이 먹으면 누렇게 쭈그러지며 血色이 나빠진다. 임신부(姙娠婦)나 해수(咳嗽)가 있는 者는 먹어서는 안된다.

以上의 內容에서 볼 때 藥效·主治의 条項들은 實際經驗이나 臨床經驗을 해 본 일이 없는 筆者가 言及할 일이 못되며, 配合·禁忌의 条項은 平常時에 김을 많이 먹고 있는 韓民族으로서는 누구를 莫論하고 納得이 가지 않는 點들이다. 그 理由인즉 Table 1.에서 볼 수 있는 바와 같이, 김의 成分分析의 結果는 蛋白質 및 各種 vitamin과 mineral이 豊富한 營養食品임을 알 수 있으며, 人體에 害를 줄만한 有毒成分은 찾아 볼 수 없기 때문이다.

(2) 김의 食用法과 加工方法

中國과 우리는 같은 東洋民族이요 같은 바다를 끼고 있는 隣接沿岸國인데도 김의 利用面에서는 큰 差異가 있음을 알 수 있다. 即, 韓民族은 일찍부터 김의 食用法(調理法)과 加工法을 多樣하게 開發했고, 보다 많은 김을 손쉽게 얻기 위한 方法으로 養殖까지 해 왔는데, 中國民族의 境遇는 食用보다는 本草學的인 藥理究明에만 主力해 온 것 같다. 그 結果 本草學에서 김에 對한 禁忌条項으로 發表된 內容 即, 많이 먹으면 發病하고 姙婦나 咳

Table 1. Chemical Composition of Dried Laver

	Content of 100g		
	Upper grade	Middle grade	Lower grade
Moisture(g)	11.4	11.1	13.4
Protein(g)	35.6	34.2	29.0
Fat(g)	0.7	0.7	0.6
Carbohydrate			
non-fibrous(g)	39.6	40.5	39.1
Fiber(g)	4.7	4.8	7.0
Ash(g)	8.0	8.7	10.9
Calcium(mg)	260	470	510
Phosphorus(mg)	510	380	280
Iron(mg)	12	23	36
Vitamin A(I. U)	44.500	38.400	20.400
Vitamin B(I. U)	0.25	0.21	0.12
Vitamin B(I. U)	1.24	1.0	0.89
Niacin(I. U)	10.0	-	-
Vitamin C(I. U)	20	20	20

UETA(1973) : Text book of Laver Culture

嗽病者에게 食禁할 것을 종용하고 있음에도 不拘하고, 韓民族의 境遇는 김의 오랜 常食經驗에서 이와 같은 禁忌따위는 無視되어 養殖까지 하게 된 것으로 본다. 한편 中國民族은 김에 對한 初期本草學의 그릇된 禁忌가 그대로 墨守되어 오는 동안에 食品으로서의 김의 位相이 極히 흐려졌으며, 利用面에서 우리民族에게 뒤진 것으로 본다. 日本民族의 境遇는 김의 食用法에서 우리民族과 같은 多樣性은 찾아 볼 수 없으나, 김에 對한 嗜好度만은 韓民族을 凌駕할 程度가 아닌가 생각된다.

우리民族의 김에 對한 食用法은 多彩롭다. 겨울철의 生產地에서는 생김利用이 많으며, 靑苔種類와 김을 섞어 담근 물김치는 長期保存은 어려워도 그때 그때 맛볼 수 있는 特殊副食品으로서, 생긋한 香氣와 獨特한 맛은 겨울한철의 味覺을 돋구기에 알맞다. 또, 생김을 국물없이 煮熟하여 調味한 "調味煮熟김"(南海岸의 方言料理名; 김더끔) 亦是, 그 香氣와 맛이 比할데 없을 程度로 逸品이나 쉽게 變質되므로, 冬季에만 맛볼 수 있는 別味임에 틀림없고, 近來에 와서는 통조림이나 병조림으로 만들어져서 市販된다.

김을 非生產期에 쓰고 長期貯藏의 目的에서 加工하는 方法에 乾製法이 있다. 乾製에는 여러가지 方法이 있으나 가장 널리 쓰이는 方法은 생김을 깨끗이 씻어 되도록이면 물기를 없애고 細切한 다음 종이처럼 얇게 떠서 말리는 方法인데, 玆山魚譜에는 김의 乾製法에 對하여 다음과 같이 적고 있다.

「脆紫菜(俗名 勿開朕). 前略－이상(已上＝以上) 여러가지 紫菜를 다루는 方法은 먼저 깨끗이 씻어서 물기를 없앤 후 갈대밭에 깔아 말린다. 俗稱 이것을 앙자채(秧紫菜)라고 부른다. 모내기(移秧)할 때에 먹는 食品이다. 早紫菜는 나무틀을 반듯하게 짜서 그 속에 발을 걸고 물에 넣어 본을 뜨기를 마치 종이를 만드는 것과 같이 하여 만든다. 俗稱 이것을 海衣라고 부른다.－中略－紫菜는 민월(閩越－中國 福建省의 땅)의 해변에 많이 있는데, 잎이 크고 엷으며 그곳 사람들은 떡모양으로 뭉쳐 햇볕에 말려판다.－後略」(鄭文基譯)

위의 內容을 간추려 보면 생김原藻를 自然그대로 갈대밭에 헤쳐 말린 것이 秧紫菜고, 종이처럼 얇게 떠서 말린 것을 早紫菜 또는 海衣라 하며, 中國 민월땅에서는 떡처럼 뭉쳐 말려서 판다는 內容이다. 여기서 짐작되는 것은 海衣는 종이처럼 뜰 때 使用한 나무틀에 따라 그 크기가 左右되며, 封建時代에 오늘날의 在來式 김크기로 굳어진 것은 王室에의 進貢物로 選定되면서 規格化된 것으로 생각된다. 主로 김쌈用目的에서 만들어지는 海衣의 예부터 傳해 오는 規格은 300mm×202mm인데, 이와 같은 크기가 된 理由는 세로의 크기인 300mm를 四等分하고, 가로의 크기인 202mm를 三等分하면, 한장의 海衣에서 김쌈用에 適當한 四方 7cm內外 크기의 김조각이 12장이 나오므로 한사람의 한끼 食事에는 海衣 한장으로 充分토록 된 크기다. 그러나 같은 海衣라도 오늘날 우리 周圍에서 흔히 볼 수 있는 改良式海衣는, 日本東京式이라 우리나라式의 김쌈用으로 만들어진 것이 아니기 때문에 用法이 달라진다. 即, 改良式은 東京式 小判을 말하는데, 206mm×189mm의 크기로서 김초밥用이다. 따라서 김 한장에 밥을 가늘고 길게 싸서 十等分하면 가장 먹기에 알맞는 크기가 된다. 海衣는 김쌈이나 김초밥用外에 김부각用으로도 쓰인다. 김부각은 여러장의 海衣를 찹쌀풀로 두텁게 겹쳐바르고, 그 表面에는 참깨를 뿌려 햇볕에 말린 다음 기름에 튀긴 食品이다. 이外의 김料理로는 김무침(자반), 냉채等이 있는데, 이와 같은 料理에는 굳이 抄製김이 아니라도 되므로 김의 原藻를 그대로 말린 것이나 떡처럼 뭉쳐서 말린 것도 쓰이게 된다. 또 古典의 記錄에서는 찾아 볼 수 없으나 舊韓末에 우리나라를 旅行한 日本人들의 報告에 의하면,「韓國人들은 사발에 생김을 담아 멍석에 내동댕이 쳐서 마를 때까지 두는 乾製法도 있었다」한다.(著者譯)

같은 김이라도 돌김의 乾製法은 그 一部를 김쌈用 抄製方式으로 붙이기는 하나, 原藻의 質이 뻐세고 付着力이 弱하므로 얇고 精巧한 抄製가 困難하

므로 大部分은 두툼하게 손으로 주워 붙여 말리며, 製品의 크기도 큰 문짝처럼 大型으로 만드는 곳이 있는 等 製法에서는 韓日 두나라가 매우 類似한 點이 있었다 한다.

以上과 같이 우리民族은 多樣한 김調理法 開發에 따라 김의 加工法도 多樣性을 갖게 되었으나, 오히려 이와 같은 條件들이 김의 抄製法 發達에는 큰 妨害要素로 作用한 것 같다. 그 實例가 김의 調理法이 單調롭고 抄製法도 김초밥用 爲主로 發展시킨 日本民族은 이미 封建時代에 高度의 김抄製法을 確立시킨데 反하여, 김의 初期抄製法 開發이나 食用 및 養殖歷史에서도 앞섰던 것으로 推定되는 우리나라 김抄製法이 舊韓末까지도 크게 落後되어 있었으며, 抄製김에는 모래, 조개껍데기, 티끌 等이 많고, 乾燥도 不充分한 等 製品의 質이 甚히 劣惡했었는데, 이와 같은 弊端은 日帝治下에 들고 김의 日本輸出이 可能하게 되면서 비로소 矯正되었다고 한다.

玆山魚譜에 종이처럼 떠서 말린 乾製김은 海衣라 한다는 點으로 미루어, 우리나라 抄製 김加工法의 歷史는 오래된 것 같다. 海衣라는 이름이 나오는 가장 오래된 古典은 慶尙度地理志인데, 그 編纂年代가 1425年이므로 우리나라 김抄製 可工法의 發祥은 그 以前일 것이며, 지금으로부터 600年前인 것으로 推定된다.

3. 김의 産地에 관한 分析과 考察

古典에 記錄된 김産地를 拔萃해 보면 다음과 같다.

① 慶尙道地理志; 1425年에 編纂됨
慶尙道 6個所

② 世宗實錄地理志; 1454年에 編纂
忠淸道 1個所
慶尙道 7個所(全國合計 8個所)

③ 東國輿地勝覽; 1481年에 編纂
忠淸道 9個所
全羅道 11個所
慶尙道 11個所
江原道 6個所(全國合計 37個所)

④ 林園經濟誌 倪圭志; 1845年에 編纂
忠淸道 8個所
全羅道 11個所
慶尙道 12個所
江原道 6個所(全國合計 37個所)

위의 各道別 김産地를 計數한 數値에 얼마간의 差異가 있거나, 數値는같아도 地名이 바뀐 境遇가 있는데, 이와 같은 原因은 産地調査때 漏落된 境遇도 생각되거니와, 古典의 編纂年代에 큰 時間差異가 있어, 行政區域의 統廢合 또는 地名變更의 境遇까지도 아니 생각할 수 없다. 分明한 것은 韓半島 中部 以南의 37個 地域으로서, 西海岸은 忠淸道 以南의 沿岸이 되고, 東海岸은 江原道 以南의 沿岸에 南海岸의 全沿岸이 여기에 包含되어, 지금도 自然産이나 養殖김이 많은 곳이라 할 수 있다. 即, 이와 같은 곳은 겨울에 寒冷하면서도 結氷하지 않고(結氷하면 김이 끊어짐), 많은 河川이 流入하여 營養塩類가 豊富하고, 干滿潮差로 因한 過多露出이나 濁水汚染을 받지 않는 곳이며, 그 中에서도 南海岸이 最適地라 할 수 있다. 같은 海域에서도 김의 生育이 나쁜 곳은 이와 같은 條件들이 缺如되기 때문이다. 다만 아쉬움을 느끼는 것은 古典에 記錄된 김産地名이, 自然産인 돌김의 生産地名인가 養殖김의 生産地名인가 區別할 수 없는 點이고, 韓半島의 中部 以北에는 김生産地가 全然 記錄되어 있지 않는 點이다. Table 2.는 日帝治下인 1935年度 우리나라 自然産 돌김의 地方別 生産實績인데 同表에서 볼 수 있는 바와 같이 韓半島 中部 以北 東西南海岸에서도 많은 量은 아니나 自然産김이 生産되고 있음을 알 수 있고, 古典의 김産地名에서는 찾아 볼 수 없는 黃海道에서는, 1926年부터 김養殖에 着手하여 勞力한 結果, 1940年頃에는 옛부터 김産地로 널리 알려진 慶南이나 忠南의 김生産量을 제치고, 全南에 다음가는 2位로 浮上한 點은, 우리나라 全域의 김生産可能性을 말하는 것이라 할 수 있다.

4. 김養殖法 發祥과 發達過程에 對한 分析 및 考察

김의 分布는 全世界的이나 이것을 食用으로 利

Table 2. Actual production of spontaneous puple laver by province of Korea in 1935

(unit : Yen)

Name of province	Actual production
Jeolla Nam Do	49,652
Jeolla Buk Do	4,080
Chung Cheong Do	43,500
Kyeong Ki Do	350
Hwang Hae Do	2,102
Kyeong Sang Nam Do	14,954
Kyeong Sang Buk Do	32,340
Kang Won Do	7,750
Ham Kyeong Buk Do	410

* from statistical report of the Japanese goverment-general of Korea in 1937

用하고 있는 民族은 稀少하다. 지금까지 알려진 바로는 北太平洋 沿岸民族이 가장 많이 먹고, 地中海 沿岸民族은 먹지 않으며, 北歐의 一部民族과 南北美洲 및 濠洲에 사는 原住民이 먹으며, 白人은 드물게 먹는다고 한다. 우리民族은 日本民族과 더불어 食用 및 藥用으로 利用해 왔고, 그 맛에 魅了된 나머지 많은 김을 손쉽게 얻기 위하여 養殖法까지 開發한 민족이다.

(1) 섶꽂이式 김養殖의 發祥과 發達過程

김은 全世界的으로 우리나라가 가장 먼저 養殖하게 되었고, 初期의 김養殖方法은 섶꽂이式이었다고 생각되나, 여기에 對한 考證에는 몇가지 地理誌의 利用이 可能할 것으로 생각된다. 鄭(1937)은 全南 光陽灣의 옛 섶꽂이式 김養殖에 言及하여, 「東國輿地勝覽에는 四百年以前부터 김을 光陽県의 土產物로 記錄하고 있다. 光陽에는 돌김(自然產김)의 生產이 全然 없는 곳이다. 그곳의 海苔漁場은 蟾津江口의 淡鹹兩水가 相接하는 河口로서, 東京灣과 같은 섶꽂이式 김養殖方法이라는 點 등으로 推察할 때, 現在 行하여지는 섶꽂이式 김養殖은 400年以前의 創始로 推定된다.」(著者譯)고 하였다. 筆者는 이와 같은 鄭氏의 推理를 妥當性있고 卓越한 見解라 느껴지므로, 이것을 考證에 의하여 보다 뚜렷한 眞相을 把握하고, 김에 對한 起原與否를 가리겠다.

1454年(端宗2年)에 編纂된 世宗實錄地理志 光陽県에는 土貢条 土產条 土宜条의 어디를 찾아봐도 海衣라는 產物名은 없다. 그러나 27年 뒤인 1481年(成宗12年)에 編纂된 東國輿地勝覽에는 分明히 土產条의 產物名에 海衣가 적혀 있으며, 그 以後에 編纂된 딴 地理書(例; 倪圭志, 湖南誌 등)에도 그와 같다. 그렇다면 1454年 以前의 光陽灣에서는 김生產이 없었던 것으로 보아 김養殖의 發祥前이고, 1481年頃에는 김養殖이 이루어져서 그 生產物을 土產条에 記入한 것으로 推定된다. 即 김養殖發祥은 時間的으로 1481年에서 그 以前 27年間사이로 좁혀서 생각할 수 있다.

大島(1972)는 「김養殖場이 될 수 있는 곳은 滿潮時에도 6*m* 以內인 遠淺의 곳으로서 風波가 잔잔한 內灣이어야 하고, 海水比重은 1.002~1.024의 範圍이면서, 適當量의 河川水가 流入하여 窒素나 Kali가 많이 섞이는 바다라야 한다.」는 것이다(著者譯). 以上의 外에 우리나라의 김養殖場에만 適用되는 條件이 몇가지 있다. 그것은 干滿潮差가 適當해야 하고, 冬節에는 結氷하지 않을 程度로 추운 곳이어야 한다. 干滿潮差가 甚하면 時間的으로 過多露出되고, 흙탕물에 덮이어 김의 胞子가 잘 붙지 않거나, 붙은 胞子도 脫落 또는 死滅하기 쉽고, 成長과 生育에도 障碍를 받게 된다. 또, 김은 寒冷한 水溫이나 氣溫을 좋아하나, 너무 추운 곳에서는 露出時에 葉體가 結氷하여 끊겨 떨어져 나간다. 또 눈의 被害도 입게 된다.

以上 列擧한 김養殖場의 支配條件들을 고루 갖춘 곳이 蟾津江 河口를 이루는 光陽灣이라 할 수 있다. 即, 많은 섬과 陸地로 둘러싸인 잔잔한 遠淺의 內灣이며, 蟾津江으로부터 豊富한 營養塩類가 끊임없이 流入하고, 干滿潮差가 適當하여 最高時도 3.5*m* 程度며 물은 맑고, 北쪽에는 智異山, 白雲山의 峻嶺들이 屛風처럼 솟아 氣候가 溫和하고, 대나 나무가지 등의 섶材料가 많은 곳이 光陽灣이다.

다음에는 光陽灣에서 섶꽂이式 김養殖이 이루어지게 된 契機를 생각해 보기로 한다. 前記한 大島는 「참김은 暗礁에는 付着하지 않으며, 딴 海藻의 表面이나 대·나무가지 等에 붙는다.」라고 하였다. 따라서 光陽灣의 김養殖은 섶꽂이로 한 以上 참김養殖에 틀림없다. 다만 김이 着生할 수 있는 섶을 어떤 動機에서 光陽灣에다 꽂게 되었느냐 하는 點이다. 여기서 떠오르는 것은 干潟地에다 섶을 꽂아 設置하는 물고기잡이 漁具인 漁箭(또는 魚箭)이다. 漁箭은 李朝初期까지도 漁梁으로 通하며, 朱蒙의 탄생說話에 나올 程度로 太古때부터 쓰여온 漁具다. 干潟地의 低水位部에 陸岸을 向하여 좁은 부채꼴로 設置하기 위하여, 3条의 부채살처럼 一定間隔 3列의 杭木을 박고, 그 바다쪽 좁혀진 끝에는 대발을 엮어 둘러쳐서 魚捕部를 만들며, 3列로 박은 杭木사이에는 섶을 1列로 총총히 박아, 魚捕部까지 물고기를 導入시키도록 設置한 漁具다. 물고기가 떼지어 搖動하는 春秋에 設置하는 것이 普遍的이며, 가을에 設置하는 것은 秋箭이라 한다. 秋箭設置때의 섶꽂이는 김의 殼胞子放出期이므로 김養殖用으로 꽂은 結果가 된다. 따라서 前記한 바와 같은 김養殖의 最適地인 光陽灣에 秋箭을 設置했을 때는, 물고기도 잡거니와 良質의 김까지 얻게 되므로, 나중에는 김養殖專用의 섶꽂이를 하게 된 것이라 볼 수 있다.

朝鮮時代의 漁箭設置 및 運營에는 權門勢家에 의한 私設私營도 있었으나, 海產의 進上物調達責任을 지고 있던 沿岸府邑의 地方守令들은 官衙隷屬의 漁民을 使役하여 官營의 漁箭經營을 하는 것이 常例였다. 따라서 前記한 김養殖發祥의 可能性이 가장 짙은 27年間에 使役되던 光陽県隷屬漁民의 境遇 最適의 김養殖条件이 갖추어진 光陽灣에서의 秋箭設置로 因하여, 김養殖의 可能性이 發見되고 그들에 의한 養殖業發祥이 이루어진 것으로 推定

된다. 다만, 이때의 使役漁民들이 몇차례 바뀐 것으로 되어 있으며, 當時의 事情과 경위(涇渭)에 對하여 田川(1964)는 다음과 같이 說明한다.「예부터 各浦常住의 朝鮮水軍은 自給策으로 漁箭經營 乘船漁業 等의 漁撈와 함께, 海藻採取도 같이 해 왔으며, 水產의 進上物 貢物生產도 그들의 課役이었다. -中略-그後 世祖二年 七月에 忠淸, 慶尙, 全羅 等 三道의 諸浦 進上物膳은, 水軍의 役에서 除外시키기로 했으며, 人吏(著者註; 衙前을 말함)의 使役으로 돌아갔다가, 人吏의 兵務就役을 契機로 一般民戶賦役에 轉嫁된 後, 海作軍[7]이라는 定役戶[8]가 創設되면서부터 海產의 進上物生產은 海作軍의 專擔賦役으로 世襲化되었다.」(著者譯). 以上의 內容에서 漁民別 進上物 專擔期間을 살펴보면, 水軍專擔期가 2年, 地方의 아전(衙前)들과 일반民戶專擔期는 13年, 海作軍專擔期는 12年이 되는데, 水軍專擔期 2年間에 김養殖이 생겨났을리 萬無하고, 上典에 아첨하면서 百姓들을 괴롭히기 일쑤였던 衙前이나, 過重한 納稅에 허덕이던 일반民戶들의 專擔期에 김養殖이 發祥했다고는 더욱 믿기 어렵다. 따라서 職業的 專門性이 가장 짙고 世襲化된 制度下에서 平生을 水產에만 專念했을 海作軍에 의한 光陽灣에서의 김養殖發祥이 有力해진다. 그리하여 김養殖發祥時期는 海作軍이 創設된 1469年(成宗元年)에서 1481年(成宗12年; 東國輿地勝覽의 編纂年度) 사이인 12年間일 것으로 推定된다.

宮下(1970)는 日本의 김養殖發祥期를 元祿時代[9]로 보면서, 東國輿地勝覽 光陽灣의 土產条에 실린 海衣名을, 섶꽂이에 의한 養殖김의 生產物로 보는 鄭氏見解의 妥當性을 認定하여,「섶꽂이式 김養殖의 發祥은 韓國이 日本보다 7, 80年을 앞선 것 같다」고 하고 있다. 그러나 筆者는 1470年代의 10數年사이에 發祥했을 것으로 推定되는 韓國의 섶꽂이式 김養殖은 日本보다 200年 以上을 앞섰고, 섶꽂이式 養殖方法은 壬辰倭亂때나 그後에 韓國서 日本으로 傳播되어 간 것으로 推定된다.

以上과 같이 世界最初로 태어난 光陽灣의 김養殖場도 李朝末葉까지 400餘年間을 이어져 오는 동안에 크게 發展하여 한때는 東京灣의 김養殖場도 比較가 안될 程度로 繁昌했으나, 오늘날에는 製鐵所의 系列工場建立으로 흔적조차 남지 않는다.

(2) 떼발(簾浜)式 김養殖의 發祥과 發達過程

우리나라 南海岸의 中部以西인 全南의 高興 莞島地方은, 드물게 섶꽂이式 김養殖을 하는 곳도 있으나, 大部分은 예부터 떼발(簾浜)式 김養殖을 해왔다. 떼발式 김養殖의 發祥도 漁箭의 1種인 防簾(竹防簾 乾防簾도 같은 部類)에서 由來한 것으로 보이나, 그 起原에 對한 記錄이 없으므로 口碑에 의하여 傳해지는 說을 參考로 하는 道理밖에 없다(莞島地方의 김養殖發祥口碑 參照).

防簾은 形狀에 있어서는 漁箭과 다른 點이 없으나 設置材料를 달리한다. 即, 漁箭의 境遇는 魚捕部인 임통(衽桶)은 대발을 엮어 둘러치고, 물고기를 誘導해 들이는 도원(道垣)은 나무가지나 대를 1列로 꽂아 設置하는데, 防簾은 衽桶과 道垣의 모두를 대발로 設置하는 點이 다르다. 따라서 防簾은 純粹 우리나라에서 開發된 特히 南海岸에서 發達한 漁具이며, 부서진 防簾을 본딴 떼발式 김養殖法도 南海岸 莞島地方에서 開發된 것으로 본다(우리나라 대의 自生地는 南部地方에 限함).

떼발式 김養殖法이 防簾에서 由來함은 떼발式 김養殖 設置實物과 부서진 防簾을 比較해 보면 누구나 곧 首肯이 간다. 即, 물고기잡이 漁具로 設置된 防簾은 언제나 그 上部는 물밖에 드러나 있어야 하므로, 끊임없이 부딪히는 波濤의 힘에 못이겨 대발의 엮은 줄이 터지면, 대오리가 遊離되어 水位의 上下에 따라 물의 表面에 떠서 움직이므로, 김의 付着層에 水平으로 떠있을 境遇는 김의 胞子가 대오리 全體에 고루 붙게 될 뿐더러, 水位의 上下에 따라 浮動을 많이 하는 쪽의 成長이 유난히 빨라져서, 김의 生產量이 크게 向上된다. 떼발의 製作法과 設置法에 關해서는 岡村(1913)의 報文을 옮겨 쓴「莞島地方의 김養殖」(前項)에 詳述되어 있으니 여기서는 省略한다.

---

7) 海作軍; 海作은 海尺과 같은 뜻이고, 軍은 壯丁의 集團을 뜻한다. 朝鮮朝 成宗初年에 忠淸·全羅·慶尙의 3道 沿岸府邑의 官衙에 隷屬되어, 海產의 進上物生產을 世襲的으로 맡아온 定役戶漁民.(京畿道에는 따로 生鮮干을 두었음). 從來 海產의 進上物生產은 各浦의 常住水軍이 맡아오다가, 世祖 2年에 上記 3道의 水軍使役은 廢止시키고, 한때 人吏(아전)役, 一般民戶役으로 해 오다가 成宗朝初年에 海作軍을 創設함.

8) 定役戶; 朝鮮朝의 貢納制度에서 特別한 技術이나 努力을 要하는 進上物의 生產 또는 採取에 世襲的으로 使役된 民戶.

9) 元祿時代; 1688年~1704年까지의 日本의 年號. 壬辰倭亂이 끝난 90年後부터가 됨. 德川幕府가 基礎를 잡아 太平時代가 이어지던 때.

以上의 內容에서 떼발式이 섶꽂이式에 比하여 두드러지게 다른 點은 섶꽂이式의 섶은 立體的으로 設置되는 까닭에 김의 付着層을 失敗없이 捕捉할 수 있는 反面, 김이 붙지 않은 섶의 餘他部位는 쓸모없게 되고 떼발의 境遇는 김의 付着器인 섶(떼발)의 많은 部位가 水平으로 눕는 까닭에 섶이 거의 全表面에 김이 붙게 될 뿐더러 섶의 한쪽끝이 遊離浮動하므로 해서 固定되어 있는 섶꽂이式보다 몇倍로 많은 김의 多收獲을 가져오게 된 點이다. 即, 우리나라는 舊韓末以前에 김의 量產體制가 이루어져 있었던 것이다. 이와 같은 떼발의 發祥을 口碑에 의할 때, 宮下(1970)는 130年~150年前으로 보아 李朝의 德宗 哲宗時代(1834~1863)로 推定하고 있으나, 鄭(1937)은 같은 件에 關한 口碑를 推定함에 있어서도 約 200年前이라 말하고 있으니, 口碑의 模糊함이 그대로 나타나고 있다. 따라서 筆者는 最小限의 數値로 150年以前의 發祥으로 推定하고, 莞島의 漁民 鄭時元이 부서진 防簾을 본따 創始한 것이 떼발(簾箔)式 김養殖法이라 하고 싶다. 韓日合邦이 되자 이 떼발式 김養殖法은 日本人들의 研究對象이 되어, 오늘날 使用되는 各種 水平발을 考案하는데 母體가 되었고, 韓日合邦과 同時에 日本으로 傳播되었으므로, 水平발에 있어서도 우리나라는 日本보다 70年 以上을 앞선 것으로 볼 수 있다.

V. 結論과 要約

지금으로부터 510數年前에 우리나라 南海岸 光陽灣에서 發祥한 김養殖은 前無後無한 大民族產業으로 發展해 왔으며, 壬辰倭亂後에는 그 影響이 日本에까지 傳播된 것 같다. 李朝中葉부터 擡頭하기 始作한 우리나라 實學派 學者들의 主義主張도, 空論으로 그치기 일쑤였던 時機에 發祥하여 成長해 온 김養殖業은 實學派 學者들의 指導나 도움없이 純粹 漁民들의 힘에 의하여 育成된 產業이라 자못 意義가 크다. 이와 같이 漁民의 獨自的인 힘에 의하여 民族產業으로까지 發展시킨 김의 魅力과 김養殖業의 發祥 및 發達過程을 調査分析한 結果 다음 事項들이 밝혀졌다.

1. 우리나라에는 김에 대한 名稱이 10餘種 傳해 오는데, 그中 김과 海衣는 純粹 우리民族이 붙인 名稱으로, 김은 짐(朕)에서 由來하는 이름이고 雜草라는 뜻이며, 海衣는 김을 종이처럼 떠서 말린 抄製 加工品에 붙여진 名稱이다. 紫菜와 海苔라는 名稱은 다함께 中國으로 부터 渡來된 名稱이나, 우리나라·中國·日本이 共히 使用해 온 名稱이고, 나머지 6種의 名稱은 本草學에서 主로 쓰이는 中國으로 부터 渡來된 名稱이다.

2. 김의 用途는 医藥用과 食用으로 大別되는데, 中國民族은 藥用爲主의 用途로 開發해 왔고, 韓民族은 食用爲主의 用途로 開發해 왔다. 医藥用으로는 목의 혹(癭瘤), 나력(瘰癧), 번열(煩熱), 치질, 토사곽란 等의 病에 먹는 藥으로 쓰인다. 韓國式 김의 食用法에는 생김을 利用할때와 마른김을 利用할 때가 있다. 생김을 利用한 가장 普遍的인 調理法은 調味煮熟김인데, 그 맛과 香氣가 뛰어나게 좋으나, 김의 生產地에서도 生產期가 아니면 손에 넣기 힘들다. 마른김으로 加工하는 方法에도 여러가지가 있는데, 종이처럼 얇게 떠서 말리는 境遇와, 김의 自然原藻그대로를 나무가지 또는 울타리에 걸치거나 발에 헤쳐 말리는 境遇, 그리고 김을 떡처럼 뭉쳐서 말리는 境遇(中國式)가 있다. 종이처럼 떠서 말리는 方法에도 旧韓末까지는 在來式 抄製法의 한가지였으며, 이와같은 참김한장은 7*cm* 四方크기 12장으로 잘라, 食事即席에서 싸먹는 김쌈用으로 만들어진 것이고, 돌김도 참김을 抄製하는 것과 같이 할때도 있으나, 一般的으로는 質이 단단하고 付着力이 적기 때문에, 두툼하게 붙일 뿐더러 크기도 문짝처럼 크게 할때가 많았다. 韓日合邦이 된 後는 김이 日本으로 輸出되었기 때문에, 改良式(東京式) 抄製法이 普及되었는데, 改良式은 김초밥爲主로 만든 것이다. 이와 같은 抄製김들은 어느 것이나 김부각의 原料로 쓰였으며, 原藻그대로를 말린 것이나 떡처럼 뭉쳐 말린 김은 김무침(김자반), 냉채의 原料로 썼다.

김을 종이처럼 떠서 말린 海衣의 이름이 記錄으로 남아 오는 것은, 1425年에 編纂된 慶尙道地理가 最古이므로, 抄製歷史는 566年(1991年起算)以前인 것이라 推定되며, 김養殖歷史보다 앞선 것으로 느껴진다.

以上 論述한 바와 같이 우리나라는 김의 食用法이나 加工法이 일찍부터 多樣하게 開發되어 있었으므로 抄製法이 採擇된 歷史와는 달리 旧韓末까지도 等閑視되어 洗鍊되고 精誠이 담긴 抄製品을 만들려고 애쓰지 않았다. 即, 모래, 조개껍데기, 티끌 等의 狹雜物이 많고, 乾燥도 不充分할때가 있었으며, 韓日合邦後는 日本人들의 抄製技術指導로 是正되어 갔다.

3. 4種의 韓國古典에 記錄되어 있는 김의 生產地名은 韓半島 中部以南의 37個所로서 지금도 김의 生產이 많은 곳인데, 특히 南海岸一帶는 김의 生育에 最適의 條件이 고루 갖추어져 있어 김의

生產量이 有別나게 많은 곳이다. 그러나 우리나라 中部以北의 어느 海岸에서나 김은 生產된다고 한다. 日帝治下때 日本人들의 調査報告에 의하면, 東海岸의 北端인 咸鏡北道와 西海岸의 北端인 平安北道에서 南端의 濟州道에 이르기 까지 김이 生產되지 않는 곳이 없다고 한다.

4. 우리나라의 김養殖은 지금으로부터 510數年(1991年起算)前인 1469年～1481年사이인 1470年代에 南海岸의 光陽灣에서 發祥했으며, 初期의 김養殖은 섶꽂이式이었는데 섶꽂이를 하게 된 緣由는 定役戶인 海作軍漁民들이 進上物이나 官需用 魚類를 잡기 위하여, 김養殖에 最適의 條件을 갖춘 蟾津江口 光陽灣에 漁箭(秋箭)設置를 위한 섶꽂이를 한데서 김을 많이 얻게 되자, 김養殖專用의 섶꽂이를 하게 된 것이라 推定된다. 또 口碑에 의하면 지금으로 부터 150年前(憲宗時代)에 莞島의 漁民 鄭時元은 부서진 防簾의 대오리에 붙은 김이 有別나게 잘 자라는 것을 보고 이를 본따서 떼발을 創始했으며, 오늘날의 모든 水平발의 母體가 되었다. 以上과 같이 우리나라 特有의 海上民族產業으로 發祥·育成되어 온 섶꽂이式 김養殖은 壬辰倭亂때 또는 亂後에 日本으로 傳播되어 갔고, 떼발式 김養殖法은 韓日合邦直後에 日本으로 傳播된 것이라 推定된다.

文　　獻

盧思愼 外. 1481. 東國輿地勝覽. 卷十九～卷四十五.

農商工部水產局. 1908. 韓國水產誌. 第一輯. 319～335.

農商工部水產局. 1910. 韓國水產誌. 第三輯. 59～60.

田川孝三. 1964. 李朝貢納制の研究. 東洋文庫. pp. 233～235.

德永勳美. 1907. 韓國總覽. 948p.

松野二平. 1924. 朝鮮水產養殖業の現況(一). 朝鮮之水產. 1卷1號. 26～30.

松野二平. 1924. 朝鮮水產養殖業の現況(二). 朝鮮之水產. 1卷2號. 56～57.

宮下 章. 1970. 海苔の歷史. 全國海苔問屋協會組合連合會. pp. 735～827.

朴光淳. 1982. 韓國漁業經濟史研究. －漁業協同論－. 裕豊出版社. pp. 215～242.

裵樹奐. 1982. 우리나라 水產養殖史. －김養殖業發祥의 背景과 與件－. 群山水專大研報. 16(2), 25～32.

裵樹奐. 1983. 우리나라 水產養殖史. －김養殖業의 發達過程과 產業的 推移－. 群山水專大研報. 17(2), 19～26.

徐　兢. 1124. 宣和奉使高麗圖經. 卷第二十三. 雜俗二. 漁.

徐有榘. 1840. 林園經濟誌. 倪圭志. 卷第三. 貨殖. 八域物產.

徐有榘. 1840. 林園經濟誌. 鼎俎志. 卷第一. 食鑑撮要.

水協中央會. 1966. 韓國水產發達史. 民衆書館. pp. 380～387.

水產廳. 1968. 韓國水產史. pp. 168～334.

岡村金太郎. 1912. 朝鮮慶尙南道養苔業等視察意見. 水產研究誌(東京水講). 第七卷 第三號. pp. 4～6.

岡村金太郎. 1913. 朝鮮全羅南北兩道養殖調查報告書. 水產研究誌(東京水講). 第八卷 第二號. pp. 5～6.

大島襄二. 1972. 水產養殖業の地理的研究. 東京大學出版會. 107p.

吉田敬市. 1954. 朝鮮水產發達史. 朝水會. pp. 314～317.

俞孝通 外. 1433. 鄕藥集成方(全). 杏林書院. 卷第七十九. 草部中品之下.

李晩永. 1807. 才物譜(一名 萬物草). 菜譜.

李時珍. 1590. 本草綱目. 高文社. 草部 苔類. 二～三.

李仁圭·姜悌源. 1986. 韓國產海藻類의 目錄. 韓國藻類學會誌. 1(1), 311～325.

全國海苔貝類漁業協同組合連合會. 1987. 海苔健苗育成の基本. 〈養殖ノリの品種問題〉 4p.

鄭文基. 1937. 朝鮮海苔. 朝鮮之水產. 第百四十四號別刷. pp. 1～4.

丁若鏞. 1814. 鄭文基 譯. 玆山魚譜. 知識產業社. pp. 154～224.

鄭麟趾 外. 1454. 世宗實錄地理志. 卷第一百四十八～百五十五.

河　演. 1425. 慶尙道地理志. 土產貢物.

韓致奫. 1835. 海東繹史. 九. 卷第二十六. 物產志一. 菜類.

許　浚. 1610. 東医宝鑑. 湯液編. 卷之二.

1991년 3월 2일 접수
1991년 4월 25일 수리