
한국전통옹기의 통기성

Porous and Pottery with Dark Brown Glaze

김석호
홍익아트디렉션을장 / 홍익대학교 교양학부

Seok-Ho Kim(ssuko@hanmail.net)

요약

인류가 살아남기 위해서 수렵과 채취를 하는 동안 저장을 위해 자연스럽게 만들어진 그릇은 위대한 발명이었다. 집을 지을 때도 자연의 일부로서 자연과 닮은 집을 지었고, 사계절을 지내기 위해 음식을 저장하는 방법을 연구하여 집안 곳곳에 저장창고와 저장용기를 배치하여 계절에 관계없이 음식을 먹을 수 있도록 했다. 그러나 현대에 와서 사회의 변화와 과학의 발달로 자연의 순수한 재료로 만들어지던 그릇과 저장용기들이 플라스틱과 철이라는 새로운 재료들로 만들어져 생활의 편리함을 안겨주었으나 그에 따른 부작용도 생겨나고 있고 집집마다 냉장고에 김치를 보관하나 예전의 그 맛이 아니다.

요즘 웰빙 열풍과 함께 한국의 음식이 세계화 되고 있고, 김치의 세계화로 김치를 저장했던 옹기에 대한 관심도 증가하고 있다.

본 연구는 예부터 발전해온 도기의 일종인 옹기의 발전사를 문헌을 통해 알아보고 과학적인 실험을 통해 선조들의 지혜가 담긴 옹기의 특성을 연구함으로써 옹기의 장점과 필요성을 알리고 더 나아가 옹기의 특성을 활용한 친환경적인 기물의 개발에 힘쓰도록 유도함에 그 목적이 있다.

■ 중심어 : | 옹기 | 통기성 |

Abstract

Human made a vessel which was made naturally to store something being hunted and picked, which was a great invention.(n modern times, society changed and development of science gave us convenience in making a vessel and various kinds of store instruments which was made of pure natural material), They have built the house which became to be a part of nature ,and studied a method of storing food to eat for four seasons, then displayed a storage house and storage containers everywhere of the house. Now Korean has the custody of kimchi in refrigerator at every house,

With hot wind of well-being, Korean food is becoming to be globalized, according to this the world shows concern seriously about the pottery. This study have three purposes, the first, checking documents about the development history of pottery which is a kind of ceramic, and then the second, through an scientific experiment, with studying characteristic of pottery being built by the wisdom of ancestors, informing the merit of pottery and necessity to the world, and futhermore, the third, working up the development of close environmental vessels putting to use the characteristic of pottery.

■ keyword : | Pottery | Porous |

I. 서론

1. 연구배경 및 목적

인류가 그 명맥을 이어온 것은 인간의 기본육구인 의·식·주의 문제를 해결했기 때문일 것이다. 먹기 위해 사냥을 하고 음식이 없는 겨울철을 대비한 저장용품인 용기를 만들고 그중 하나가 우리선조들이 사용하였던 용기라고 할 수 있다. 용기는 보통 식생활 속의 용기 뿐 만 아니라 일상생활 속 용기와 주거 생활 속 용기 등으로 그 쓰임이 매우 광범위하다. 특히 식생활 속의 용기가 많이 보급된 것은 우리나라 식품의 가장 큰 특징이 발효 식품이라는 것과 1928년 회령에 탄광선의 개통으로 새로운 유약인 광명단이 유입되어 소성온도를 낮추어도 큰 기물을 변형 없이 소성 할 수 있게 되었으며 작은 기물에 이르기까지 다양하게 생산 할 수 있었기 때문이다[10].

우리가 발효 식품의 종주국이라 불릴 수 있을 만큼 식품 저장에 발달된 것도 용기라는 우수한 저장 기구가 있었기에 가능했다. 발효식품을 중심으로 음식문화가 전개된 우리의 생활양식은 집집마다 장독대를 갖추고 살았다.

전통성을 갖고 발전하여 온 우리 생활에 없어서는 안 될 필수품인 용기는 통기성, 발효성, 저장성의 과학적 우수성으로 인해 명맥을 유지해 왔으나 현재 식생활의 급격한 변화와 주거생활의 변화로 용기는 점차 줄어들고 있다. 그 하나의 원인은 광명단 용기이다. 이 광명단은 산에 약하고 열에 약해서 김치를 담아 두거나 불에 오래 올려놓으면 납 성분이 음식물에 섞이게 됨으로 자연히 보건 위생 문제로 용기는 소외의 대상이 되었다. 하지만 최근에 한국의 전통음식들이 세계화되고 전통음식을 담은 그릇을 새롭게 모색하는 과정에서 용기의 장점을 발견하게 되어 현재에 이르러서 한국 용기의 우수성이 세계적으로 증명되고 있고 그 사용도 점점 확대되고 있다. 본 연구는 용기의 지역적 특성에 따른 형태분석과 기존에 연구되어진 것들의 면밀한 분석을 통해 산업사회에서의 용기의 우수성을 증명하고 현대 생활에 맞는 용기의 필요성 제안에 연구의 목적을 두고자 한다.

1.1 연구범위 및 방법

현대는 편리한 삶을 추구한 결과 환경오염으로 생태계가 파괴되고 각종 자연 재해와 질병으로 고통 받고 있다. 요즘 편리하여 많이 사용하고 있는 플라스틱 용기의 환경호르몬 문제는 식품의 위생문제로 크게 사회 문제화 되면서 그 대안 책으로 용기에 대한 관심이 생겨나고 선조들의 지혜를 과학적으로 접근하려는 노력이 점점 증가하고 있다.

용기는 각 지역에서 지역특성에 맞는 모양과 크기로 사용하기 좋은 형태로 제작되었다.

재료적 측면에서도 자연에 있는 재료를 사용하였다가 폐기 되었을 때 다시 자연으로 환원시킬 수 있도록 제작되었고, 세계적으로도 용기의 우수성이 입증되어 가고 있으며 용기의 사용과 관심이 점점 증가 하고 있다. 이에 본 논문의 주제인 용기의 특성을 과학적으로 접근하기 위해 이론적인 배경으로서 용기의 개념을 정의하고 역사적 고찰을 통해 용기의 발전과정과 용기의 쓰임에 대해 정리하였고, 지역별로 용기 형태 및 크기 등을 조사하여 지역과 용기가 갖고 있는 형태와의 관계를 조사하였다.

저장용기로서 용기의 특성을 알아보기 위해 다른 재료로 된 그릇과 비교실험을 하였고 용기의 특성들을 다른 재료들과 비교 실험하여 그 결과들을 정리하였다. 그리고 결론으로 향후 용기가 가지고 있는 과제와 제언의 내용을 정리하였고 본 연구의 한계점에 대해 밝혔다.

2. 용기의 개념과 역사

2.1. 용기의 정의

용기의 사전적 의미는 유약을 입히지 않고 구워낸 결면이 태석 태석하고 윤기가 없는 질그릇과 유약을 입혀 구운 오지그릇을 통틀어 칭하는 말이며, 일반적으로 '독'이나 '항아리'를 일컫는다. 그러나 오늘날 통용되는 의미에 따라 더 정확히 말하자면 토기에서 한걸음 발전하여 유약을 입히고 한번 더 구운 도기류(陶器類)에 속하는 것이라고 해야 할 것이다[10]. 자연적 소박함이 묻어있는 용기는 질그릇과 오지그릇을 총칭하는 말로써 '瓮' 또는 '甕'이라고 쓰며, 외국어 표기는 'onggi'로 하

고 있다. 옹기의 대표적인 질그릇은 진흙으로만 만들어 구워 찻물을 입히지 않은 그릇이며, 오지그릇은 질그릇에 찻물을 입혀 다시 구운 윤이 나고 단단한 그릇이다. 질그릇은 유약을 입히지 않아 기공이 메워지지 않았다. 그래서 공기의 유통이 좋아 곡식을 담아 두어도 벌레가 생기지 않는 특징을 가지고 있다.

실용성과 견고성을 제일로 내세우는 옹기는 소성방법에 따라 질그릇(질독), 푸레독, 오지(烏只; 옷그릇), 반응기, 옹기로 구분할 수 있다[7].

2.2. 옹기의 역사적 고찰

옹기의 기원에 대한 연구는 옹기가 우리 가정생활과 밀접한 생활옹기임에도 불구하고 청자, 백자와는 달리 시대사적으로 고찰해 볼 수 있는 문헌자료나 보존 연구된 유물이 거의 없기 때문에 옹기의 기원에 대한 연구는 음식사적 측면과 최소한의 문헌자료에 의존하여 논의되어 왔다. 옹기의 발생 시기에 대한 연구는 다음의 네 가지로 요약된다[7].

1) 신석기·청동기시대로 보는 견해

옹기의 발생 시기를 신석기·청동기 시대로 보는 관점의 근거는 신석기 시대 말기 농경의 시작과 더불어 씨앗저장의 필요성에 따라 제작된 빗살무늬 토기와 청동기 시대의 무문토기를 저장용기로서의 목적을 지닌 용도 면에서 옹기와 결부시킨 관점이다. 또한 제작 기술면에서 옹관과 같은 큰 기물을 만들 수 있는 기술이 있었기 때문에 당시 토기의 출현이 옹기의 근원이 되었다는 견해이다[5].

2) 삼국시대로 보는 견해

고구려와 관련된 「삼국지 위지동이전 고구려조(三國志 魏志東夷傳 高句麗條)」의 내용을 살펴보면 “집집마다 작은 창고를 갖추고 있는데 그 이름을 「부경(浮京)」이라 하고 음식을 저장하고 발효식품을 즐기더라.”는 기록과 A.D 3세기경의 작품으로 추정되는 「고구려 안악 제3호 고분벽화의 부엌편」에 나오는 시루의 그림이 있다[8]. 백제에 관한 기록에도 「삼국사기 권 제23백제본기 제2대 다루왕조」에 “홍년이 들어 백

성들에게 술을 빚지 못하도록 왕명으로 금했다.”는 기록이 있다.

위 기록들을 살펴보면 발효식품인 술, 간장, 젓갈 등의 음식이 필요해 저장기와 발효시설인 옹기류를 추정하는 것이다[10].

3) 고려시대로 보는 견해

문헌기록 서공의 견문기 「선화봉사고려도경」에서 쌀의 저장용기로 큰 독을 사용하였고, 동서(同書) 「권제32 수용조」에서는 ‘수용도기’라는 용어가 사용되었고[3], 또 큰 항아리가 선박의 식수 저장용도로 사용되었던 것이 동서(同書) 「공수조」에서 밝히고 있는데, 이것은 오늘날의 찻물유약이 시유된 일반적인 옹기의 개념이 아닌 제주도지방에서 흔히 볼 수 있는 물허벅과 같은 푸레독 계통이거나 유약이 시유되지 않은 경질의 도기계통일 것으로 여겨진다.

4) 조선시대 말기로 보는 관점

조선시대 옹기의 대한 문헌자료는 비교적 상세히 기록되어 있다. 「세종실록지리지」나 「경국대전」 등 여러 문헌에 토산품조(土產品條)에 자기소(磁器所)와 함께 도기소(陶器所)가 기록되어 있음은 옹기의 제조와 공급이 원활하였음을 나타낸 것이라 할 수 있다. 이러한 도기소에서 옹기를 생산하였다는 기록은 「세종실록지리지」 “경상도 조계군의 도기소에 대한 기록중에 이 곳 도기소에서는 황옹(黃甕)을 굽는 가마가 세군데가 있다.”고 기록되어 있다[8]. 경국대전 공전에도 ‘외공장조(外工匠條)’를 보면 충청도 임주에 황옹장이 있다. 이것은 우리가 지금 사용하는 독과 비슷한 것이라 생각된다.

3. 옹기의 과학적 접근

3.1 생산지역에 따른 옹기의 형태 분석

옹기의 형태에 따른 지역적인 특성을 알아보기 위해 선행조사된 것을 정리하면 다음과 같다. 정명호는 최초로 전국 조사 자료를 바탕으로 지역별 옹기 기형의 특성을 제시하였다. [그림 1]을 그것을 정리한 것이다.

두 번째 이 동회는 전국 각 지역 옹기장인 1~2인 면

담 등을 통한 조사에 그치지 않고 구체적이며 종합적인 용기의 지역별 특성을 정리하였다. 여기서 전국 용기의 지역별 항아리 모양의 기본 형태를 도면으로 정리한 것은 [그림 2]와 같다.

정 양모[5]는 독을 기준으로 지역별 용기 모양의 특성을 다음과 같이 정리하였는데, 경기·서울의 독은 입과 밑지름이 같고, 훌쭉하며 연꽃봉우리 형태의

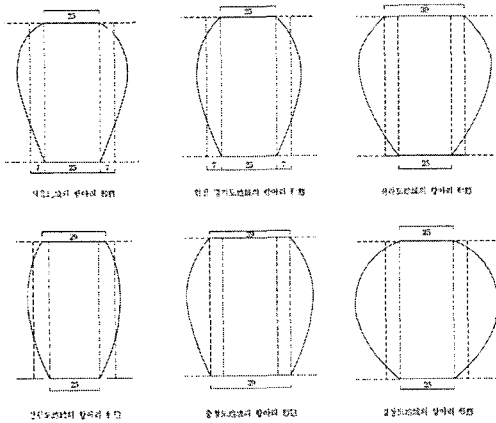


그림 1. 지역별 용기 모양1

꼭지가 달린 뚜껑을 덮어 놓았고, 환은 대부분 난 무늬로 되어있다. 충청도지역은 목 부분이 높고 약간 벌려진 형태가 많고 전체적으로 투박하나 견고한 모습이 다. 경상도지역의 독은 입부분이 좁으며 어깨가 각이진 것과 각이 지지 않고 전체적으로 둥근형으로 되어 있다.

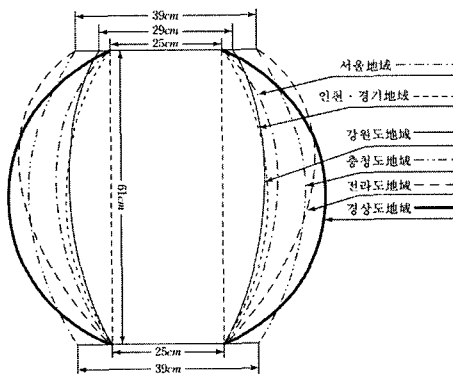


그림 2. 지역별 용기 모양2

전라도에서는 배가 불룩하고 크며, 투구모양과 비슷한 삼층 둥근 탑 모양의 꼭지가 달린 뚜껑이나, 소래기라 부르는 자배기 형태의 뚜껑을 덮었다. 정 병락[4]은 전라도와 경상도 항아리의 모형을 바뀐 것 같지만, 지역에 따른 항아리 형태를 [그림 3]과 같이 제시하였고, 김윤수[2]는 한반도 중부이남 전국의 조사지에서 40~60년 이상된, 높이 55~65cm 항아리를 골라 조사지별, 지역별 평균을 내어 항아리 표본을 추출하고 컴퓨터 시뮬레이션에 의한 지역별 표준항아리를 마련하였다. [그림 4]는 그 제시된 자료이다. 지금까지 연구된 용기의 외형을 통한 지역적 특성을 정리하면 아래 [표 4]와 같다(구체적인 수치는 비례 등을 고려하여 단순화시켜 정리). <높이 60cm 항아리 기준> 이렇게 용기는 생산지역에 따라 그 생김새와 무늬들이 다른 것을 알 수 있는데 그 내용을 정리하면, 서울 경기지역의 독은배가 덜 부르고 전이 큰 형태로 되어 있고, 충청지역의 독은 모양이 좀 둔탁하고 밑지름과 입지름이 비슷하고 진한 적갈색과 자색이 많다. 경상도 독은 타지역들 가운데 가장 배가 불룩하면서도 어깨가 튼실하며 입지름과 밑지름이 좁다. 용기 무늬는 대부분 소멸되고 손띠와 근개띠가 시문 되고 있었다.

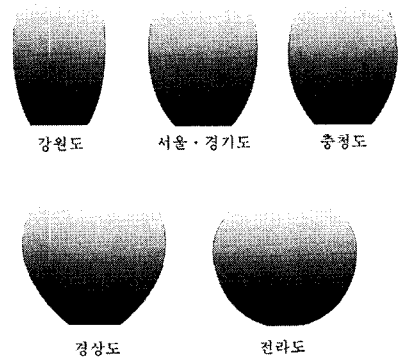


그림 3. 지역별 용기 모양 3

전라도 독은 넓은 평야의 영향으로 다른 지역에 비해 농경생활의 모습이 많이 남아있다. 달덩어리항아리라고도 불리며 예술적 가치도 높다.

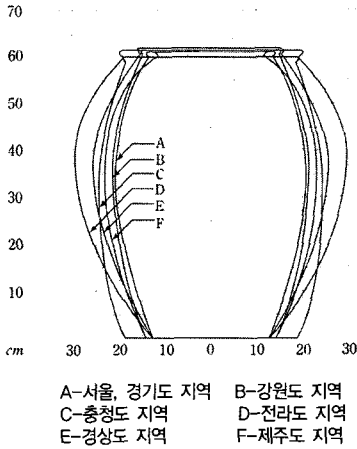


그림 4. 지역별 옹기 모양 4

전라도에서 흔히 찾아 볼 수 있는 옹기를 장식하는 무늬로는 손띠와 근개띠 형 손 그림이 있다. 강원도 지역 옹기의 특징은 다른 지역의 항아리보다 전반적으로 작는데 이는 산악지방의 지형적 영향을 듣고 다니면서 이동하는데 편리하도록 배려된 의도가 역력하다. 이 지역의 옹기표면에 장식한 무늬는 손띠무늬를 비롯하여 근개띠무늬, 도장법 등이 있다.

제주도지역은 다른 지역과는 달리 사면이 바다로 쌓여 있어 수산물이 풍부하고 온화한 기후이다.

다른 지역의 항아리는 대체로 구연부가 넓으나 제주도의 물허벅은 배가 약간 부른 형태이고 구연부가 작게 만들어 졌음을 알 수 있었다.

이에 대한 이유는 다음 설명과 같다. 우리나라 기후 조건상 북쪽지방은 남쪽지방보다 햇빛이 적게 들므로 햇빛차단의 필요성이 적다. 그래서 입이 넓은 편이며 남쪽지방보다 기온이 낮으므로 튼튼히 하기 위해 '전'과 '굽'은 크게 만들어져 있다. 그 예로 서울 경기지역의 독은 타 지역의 독보다배가 덜 부르고 전이 큰 형태로 되어 있어 햇빛이 덜한 지역에서 빛을 많이 모아줄 수 있게 되어있다.

또한 남쪽지방의 옹기는 어깨가 넓고 입이 약간 좁게 만들어졌는데, 첫 번째 이유는 옹기 안에 액체물질을 넣었을 때 부패되는 확률을 최대한 막기 위함이며, 두 번째 이유는 장기 저장 시 대류현상으로 옹기내의 물질이 빨리 순환되는 현상을 적게 하기 위해서이다.

표 2. 지역별 항아리 크기와 특징

구분 지역	구연부 지름 (cm)	저부 지름 (cm)	동체부 최고 배부른 부위를 기준으로 한 높이의 상하 비율	동체부 배부른 정도	기타 특징
서울	25	25	3 : 7	조금 배부름	뚜껑꼭지 연화봉/ 성형-테살기(輪擻法)
경기, 인천	25	25	4 : 6		성형-테살기(輪擻法)
강원	30	25	4 : 6		성형-서리기(擻上法)
충청	40	40	5 : 5	중간 배부름	목이 높은 노전/ 성형-테살기(輪擻法)
전라	40	25	3 : 7	많이 배부름	성형(전남)-테살기(輪擻法)/ 성형(전남)-첻바퀴타렴
경상	25	25	5 : 5		목과 어깨부위 각이짐 (일부기형)/ 성형-서리기(擻上法)

세 번째 이유는 땅에 물을 경우 이물질이 옹기에 근접함을 막기 위해 어깨가 넓고 입이 약간 좁다. 마지막으로 북쪽지방보다 직사광선이 강하지만 습한 기후에 벌레가 생기기 쉬우므로 이를 막기 위해 뚜껑의 깊이가 깊으며 이가 잘 맞게 만드는 것이다. 그 대표적인 예는 제주도의 물허벅을 들 수 있는데 이는 타 지역보다 배가 약간 부른 형태이고 구연부가 작게 만들어 졌는데 이는 바람이 많은 관계로 흙, 먼지 등의 불순물의 유입을 방지하기 위해서라고 할 수 있다. 이렇게 조사 분석한 결과 각 지역별로 옹기의 형태가 다른 것은 지역에 따른 것은 지역적인 기후와 자연환경에 많은 영향을 받고 용도에 따라 형태가 달라진다는 것을 알 수 있었다.

3.2 옹기의 특성에 따른 실험들

발효식품의 옹기로 알맞게 구워진 옹기 조각의 단면을 전자 현미경을 사용하여 1500배 이상으로 확대하여 살펴본 바에 의하면 미세한 구멍이 많다. 유약의 표면에도 흙 속의 모래성분에 의하여 유약이 함몰되거나 밖으로 튀어나온 사이로 생겨난 작은 구멍이 많다. 편광 현미경 관찰에 의한 결과로는 적당한 크기의 석영 입자의 개수가 많고, 그 사이 사이에 결정수가 빠져나간 자리에는 아주 작은 틈이 많다. 그러나 너무 잘 구워진 옹기는 석영이 너무 발달해 그 입자가 커지면서 오히려

통기성을 저해하는 요인이 된다. X선 회절 시험에서는 다공질의 성격을 가진 류사이트가 보이는데, 이것들이 통기성을 증가시킨다. 위의 세 가지 실험을 살펴봄으로써 적당하게 구워진 옹기 몸체에는 작고 많은 비밀스런 통로들이 옹기 표면에까지 무수하게 연결되어 있는 것이다.

이러한 비밀스런 통로들, 즉 구멍의 크기는 1-20 마이크로 크기로서 그보다 아주 작은 0.00022 마이크로 산소는 쉽게 지나고 구멍보다 2000배가 넘는 크기의 빗방울은 옹기의 내부로 침투되지 않는다. 이렇게 기물의 안팎으로 공기가 통하게 되는 것을 숨을 쉰다고 표현하는 것이다. 따라서 옹기는 자연환원성, 통기성, 방부성, 견고성, 경제성의 특성을 갖고있다고 하겠다, 1988년 9월 14일 KBS 특집다큐멘터리에서 <한국의 이미지 - 옹기>라는 프로그램에서 ‘옹기는 숨을 쉰다’는 것을 증명하는 실험을 한 것을 살펴보면 다음과 같다. <실험1> 똑같은 모양과 크기와 용적을 가진 유리그릇과 옹기를 구해 물을 붓고 금붕어 2마리씩 넣은 뒤 입구를 랩으로 밀봉한 실험에서는 사흘이 지난 유리그릇은 물이 뿌영게 변했고 결국 나홀찌의 금붕어는 죽었다. 그러나 옹기속의 금붕어는 변함이 없었다. <실험2> 코오롱 기술연구원, 전자현미경으로 옹기의 벽(단면)을 1500배 확대한 실험에서는 배울을 확대하면 할수록 거뭇거뭇하고 크고 작은 수많은 구멍(기공)들이 나타났다. <실험3>

한국전력 전력연구원(98년 현재) 뉴 세라믹 연구진과 함께 기공들의 연결성, 즉 공기가 유통되는 통로가 있는지를 탐색하는 실험을 실시하였다. 옹기의 조각을 밀봉하고 그 양쪽에 호스를 연결하여 공기를 주입하는 실험에서는 어느 일정 압력의 공기를 주입하기 시작하자 물속에 잠겨 있던 호수에서 물방울이 떠올랐다. <실험4> 빗물, 산소, 소금, 설탕의 분자크기와 한국전력 연구원들이 실험한 옹기 기공의 분자크기를 측정하는 실험에서는 [표 3]과 같은 결과가 나왔다.

표 3. 종류별 분자 크기

옹기분자	빗물분자	산소분자	소금분자	설탕분자
1~20 μ m	2000 μ m	0.00022 μ m	0.00056 μ m	0.00096 μ m

이상의 실험을 통해 옹기가 왜 숨을 쉬는 지를 증명할 수 있었다. 또 다른 실험에서 옹기를 현미경으로 관찰한 결과 덜 구워진 옹기는 숨구멍 확인이 어려웠고, 잘 구워진 옹기는 결정수가 빠져나간 자리에 무수한 숨구멍이 자리 잡고 있었다. 옹기의 조직을 이루고 있는 성분은 석영, 장석, 운모 인데, 덜 구워진 옹기는 석영의 개수가 적고 입자가 발달하지 않았고 잘 구워진 옹기는 석영의 개수가 많고 입자가 잘 발달 되었다. 석영의 입자가 많으면 많을수록 통기성이 좋아지고 또한 옹기의 강도에 큰 영향을 미치게 된다. 너무 구워진 옹기는 석영의 입자가 너무 발달해 옹기의 주요 성질인 통기성을 저해 한다. X선 회절실험에서는 덜 구워진 옹기의 경우 전반적으로 석영만이 검출 되지만, 잘 구워진 옹기에서는 류 싸이트 라는 새로운 상이 나타난다. 류 싸이트는 다공질의 성질을 갖고 있는데 섭씨 1200 $^{\circ}$ C내외의 고온으로 소성된 옹기에서 나타난다. 이처럼 과학적으로 입증된 옹기는 다른 그릇들과 어떤 차이를 보일까. 씹히는 맛을 좌우하는 경도[그림 6]는 옹기에서 높은 수치를 보였다. 이 결과 옹기에 둔 김치는 오랫동안 신선함을 유지 할 수 있다는 걸 알 수 있다. pH변화[그림 5]의 경우 pH4.5에서 가장 좋은 김치 맛을 보인다. 맛을 좌우하는 산도변화[그림 7]역시 옹기가 다른 옹기에 비해 월등함을 보임으로써 옹기의 과학성이 실제 실험에서도 입증되고 있다. 위 실험들에서 결국 잘 구워진 옹기는 통기성이 우수하여 우리나라의 전통음식인 김치를 보관, 숙성시키는데 좋은 저장옹기인 것을 알 수 있었다.

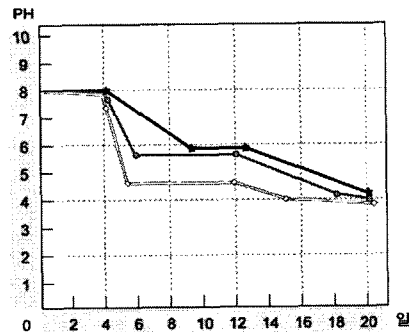


그림 5. PH 변화

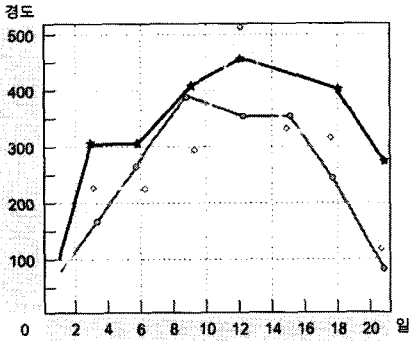


그림 6. 경도변화

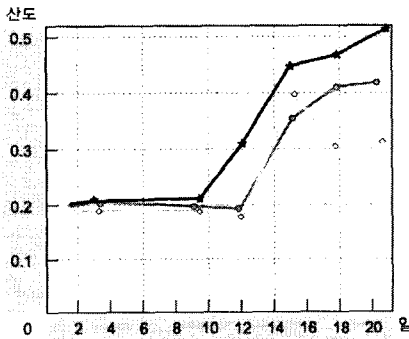
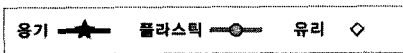


그림 7. 산도변화



3.3 새로운 기능성의 제안

이상의 실험을 통해 옹기의 통기성을 증명할 수 있었고 잘 구워진 옹기로 응용할 수 있는 몇 가지를 제안한다면 첫째로는 김치의 전통적 저장법으로 사용해왔던 항아리를 김치냉장고의 내부형태에 맞게 사각옹기로 디자인하여 현대의 김치, 된장, 고추장, 간장 등의 저장 및 옹기의 디자인을 환경 친화적 관점에서 접근할 수 있게 한다.

둘째는 옹기의 검은 표면은 질박한 색감을 나타내는데 이는 착색한 것이 아니라 나뭇잎을 태운 잿물 유약에 연기에서 나오는 검댕으로 활착시킨 것이다. 검댕은 숯과 같은 정화작용을 하므로 욕실의 욕조나 내 의장 타일 등을 개발하여 사용한다면 옹기내의 내용물에 항상 신선한 산소를 공급함으로써 청정작용을 할 것이

다. 옹기가 갖고 있는 이미지는 심미적으로도 꾸밈이 없고 소박한 민중의 삶과 미적 가치가 표현되어 있고 자연색감으로 보이는 질박한 모습, 일부러 형태를 잡기 위해 기교를 부리지 않은 덩덤한 모양새는 옹기가 지닌 아름다움이다.

4. 결론

옹기는 역사적으로 볼 때 우리나라와 같이 발전했다고 해도 과언이 아닐 만큼 실생활과 밀접한 관계를 맺고 있다. 그렇게 발전한 옹기가 근대 신소재가 도입되고 광명단 등의 사용으로 생활에서 멀어져 버렸다. 하지만 최근 들어 옹기의 우수성이 입증되어 그것의 특성을 과학적으로 응용한 김치냉장고가 제작되었고, 인테리어 분야에서의 개진 옹기 조각을 활용하여 지붕, 테이블과 의자, 촛대, 벽걸이 장식 등에 이용되는 등, 사라져 가는 전통 옹기의 우수성과 아름다움을 보존하고 발전시키려는 노력과 함께 오리엔탈리즘의 영향으로 새로운 가속도를 붙이고 있다.

옹기를 과학적으로 분석한 것을 종합해 보면 옹기의 지역적인 것과 사용되는 곳에 따른 크기, 모양, 형태를 분석해봤을 때도 자연환경에 맞게 설계, 제작되었고, 각각의 특성도 다른 소재에 비해 그 특성들이 우수함을 알 수 있었다.

신소재의 출현과 산업의 발달로 인해 사람들은 더 편한 생활을 추구하지만 그에 상응하는 각종 산업폐기물의 출현과 자연의 오염이 현대인들에게 커다란 문제점으로 대두되고 있고 그러한 해결방법으로 친환경제품, 그린디자인 등의 새로운 제품디자인 개념들이 도입되고 있다. 하지만 근본적인 문제는 해결되지 않기 때문에 문제가 해결되지 못하고 있다.

본론에서도 언급했듯이 옹기는 소재도 자연에서 얻을 수 있는 재료를 이용해서 제작되었으며, 사용된 후에도 그 폐기물이 다시 자연으로 환원될 수 있는 자연 친화적인 것이다.

우리가 먹는 음식과 생활에도 유익한 것으로 입증되었다. 옹기는 현대에 있어서 많은 것들을 해결해줄 수 있는 열쇠를 가지고 있음이 분명하다.

본 논문은 기존에 연구한 결과들을 면밀히 검증하고

종합하는데 그 목적이 있었다. 분석한 결과는 예상한 것과 비슷한 결과를 볼 수 있었다. 아직도 밝혀지지 않은 부분이 있으리라 생각되지만 검증된 내용들을 기초로 하여 용기가 실생활에 사용되어질 수 있는 연구가 지속적으로 필요하다고 하겠다. 앞으로의 용기 연구 과제는 현대 주거 환경에 적합한 용기 개발이다. 세계의 각국마다 제 나름대로 저장구 또는 발효식품 저장구를 갖추고 있지만, 한국의 용기와 같은 이상적인 용기가 개발되지 못한 것으로 미루어볼 때 저장하기 위한 시설로는 우리의 용기만큼 좋은 용기 없을 것으로 믿어진다. 그러므로 한국 문화와 깊은 인연을 맺고 있는 용기라는 점에서 현실에 맞는 용기를 속히 개발 공급하여야 할 것은 물론 용기의 우수성을 세계에 알릴 수 있는데 목적을 두고 연구되어야 할 것이다.

참 고 문 헌

- [1] 강승우, 용기형태를 응용한 도자조형의 연구, 단국대학원 석사학위논문, 1997.
- [2] 김윤수, 한국 항아리의 지역별 조형 형태 분석, 한양대대학원 응용미술학과 박사학위논문, 1997.
- [3] 정병락, 한국 용기에 관한 연구, 동국대학교 석사논문, 1993.
- [4] 정병락, 용기와의 대화, 용기민속박물관, 서울, 1998.
- [5] 정양모 이훈석, 정명호, 용기, 대원사, 서울, 1991.
- [6] 정양모 이훈석, 정명호, 용기, 빛깔있는 책들 106, 대원사, 서울, 1999.
- [7] 조정현, 甕器小說, 陶藝藝術 제9호, 이화여자대학교 미술대학도예연구소, 1987.
- [8] 한국문화예술진흥원, 무궁해 전통 생활용기 - 중요무형문화제 제96호 작품집, 을지출판사, 서울, 1994.
- [9] 한정현, 용기 항아리 제작에 관한 연구, 단국대학교 석사논문, 2001.
- [10] 홍익대학교 도예연구소, 한국용기와 일본도자기의 제작 기술 비교연구, 나무기획, 서울, 1990.

저 자 소 개

김 석 호(Seok-Ho Kim)

정회원



- 1997년 6월 : 홍익대학교 대학원 미술학석사
- 2004년 3월 ~ 현재 : 홍익대학교 교양학부 강의전담교수

<관심분야> : 제품디자인, 공예문화 마케팅