

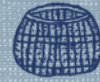
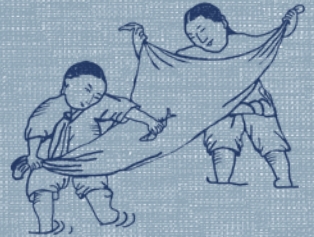
Encyclopedia of
Korean Livelihood Systems

FISHERY

한국 생업 기술 사전

어업 1

국립민속박물관



국립민속박물관

Encyclopedia of
Korean Livelihood Systems
FISHERY

한국 생업 기술 사전



한국생업기술사전

어업 ❶

Encyclopedia of
Korean Livelihood Systems
FISHERY

발행일

2021년 12월 17일

발행

국립민속박물관
서울시 종로구 삼청로 37
전화 02. 3704. 3141

발행인

김종대

총괄

이관호

기획

강경표

편수원

김나경, 류건옥, 은현정, 이란섭, 한효주

윤문·교열

엄민용, 김용준, 이기희, 유인선, 이아름, 현다연

디자인·제작

(주)사월오일(김은정, 여의주)

발간등록번호

11-1371036-000377-01

ISBN

978-89-289-0304-7: 비매품

978-89-289-0303-0(세트)



9 788928 903047

Encyclopedia of
Korean Livelihood Systems
FISHERY

한국 생업 기술 사전



발간사

국립민속박물관에서는 한국민속학의 정체성 확립, 학술 연구의 기초 자료 제공과 함께 많은 분들이 민속문화에 대해 쉽게 이해할 수 있도록 한국민속대백과사전을 편찬하고 있습니다.

올해는 그 일곱 번째 주제인 <한국생업기술사전>의 ‘어업(漁業) 편’을 발간하게 되었습니다. 이 사전에서는 우리 민족의 주요 생업인 어업 기술에 관하여 체계적이고 종합적으로 정리·해설하였습니다.

그동안 국립민속박물관은 2002년부터 <한국세시풍속사전> <한국민속신앙사전> <한국민속문화사전> <한국일생의례사전> <한국민속예술사전> <한국의식주생활사전>을 발간하여 한국의 민속을 집대성한 《한국민속대백과사전》으로서의 면모를 갖추어 나가고 있습니다.

앞으로 발간할 <한국생업기술사전> <한국민속사회사전> <한국민속용어사전>까지 모두 한국 민속학 연구 성과를 집대성하는 계기일 뿐 아니라 새로운 관심과 연구를 촉진하는 창조의 장이 될 것이라 생각합니다.

끝으로 사전 발간을 위해 애써주신 집필자, 자문위원, 감수위원들께 감사의 말씀을 드립니다. 또한 자료를 제공해 주신 관계 기관과 사전이 나오기까지 많은 노력을 기울인 모든 분들께 고마운 마음을 전합니다.

2021년 12월 17일

국립민속박물관장 **김종대**

발간개요

국립민속박물관의 《한국민속대백과사전》은 민속을 크게 8개의 주제로 나누어 연차적으로 진행하고 있다. 제1주제인 <한국세시풍속사전>전5권을 2002년부터 2007년에 걸쳐 발간하였고, 2009년부터 제2주제인 <한국민속신앙사전>편찬사업을 시작하였다. 2009년에 ‘무속신앙 편’(1·2권), 2010년에 ‘마을신앙 편’(1·2권), 2011년에 ‘가정신앙 편’(1·2권)을 발간하였다. 2012년에 제3주제인 <한국민속문학사전> 편찬사업을 시작하여 같은 해 ‘설화 편’(1·2권), 2013년에 ‘민요 편’과 ‘판소리 편’을 발간하였다. 2014년에는 제4주제인 <한국일생의례사전>(1·2권)을 발간하였고, 2015년에는 제5주제인 <한국민속예술사전>편찬사업을 시작하여 ‘민속극 편’과 ‘민속놀이 편’을 발간하였고, 2016년에는 ‘음악·농악·무용·민화 편’을 발간하였다. 2017년에는 제6주제인 <한국의식주생활사전> 편찬사업을 시작하여 ‘의생활 편’(1·2권)을 발간하였고, 2018년에는 ‘식생활 편’을 발간하였으며, 2019년에는 ‘주생활 편’을 발간하였다. 2020년에는 제7주제인 <한국생업기술사전> 편찬사업을 시작하여 ‘농업 편’(1·2권)을 발간하였고, 올해는 <한국생업기술사전>의 두 번째 편인 ‘어업 편(1·2권)’을 발간하게 되었다.

이번에 발간한 <한국생업기술사전> ‘어업 편’은 표제어 462항목, 원고 6,200여 매, 사진 800여 장으로 구성하였다. 사진자료는 집필자로부터 이용권을 구입한 사진과 국립민속박물관 소장사진, 타 기관에서 제공한 사진을 활용하였다.

이 사전은 관내·관외의 어업 관련 연구 분야 전문가들로 구성된 자문위원단으로부터 사전편찬팀에서 선정한 표제어의 적합성을 검증 받았고, 여기에서 빠진 중요한 표제어를 추천 받는 등의 도움을 받았다. 또한 어업 관련 분야를 전공한 85명의 연구자가 원고를 집필하였다.

수합한 원고는 사전편찬팀의 검수를 받은 후 전문가의 교정·교열·윤문을 거쳤다. 최종 원고는 각 분야에서 출중한 연구업적을 쌓은 외부 학자의 감수를 거쳤으며 감수위원단이 문제점을 제기한 원고는 수정·보완하여 사전의 신뢰성과 권위를 높이기 위해 노력했다.

이 사전에서는 어로기술, 어구, 어선, 작업장, 수산가공물, 어로조직, 의례, 자료, 문화재, 제도, 용어, 국가중요어업유산으로 나누어 정리·해설하였다.

사전은 발간사와 발간개요, 일러두기와 목차, 그리고 본문과 색인으로 구성하였다. 표제어 배열은 가나다순으로 하였으며, 분야별 차례를 구성하여 범주별 표제어를 볼 수 있도록 하였다. 또한 집필자란을 마련하여 필자별 표제어를 찾을 수 있도록 하였다.

사전의 전체 구성

〈한국생업기술사전: 어업 편〉은 두 권으로 구성되어 있다.

표제어 선정 및 범주

1. 표제어는 〈한국생업기술사전: 어업 편〉에 독립항목으로 배열되는 단어를 말한다.
2. 표제어는 어로기술, 어구, 어선, 작업장, 수산가공물, 어로조직, 의례, 자료, 문화재, 제도, 용어, 국가중요어업유산의 범주로 나누어 선정하였다.
3. 표제어는 관내의 자문회의를 통해 그 방향과 범위를 설정하여 선정하였다.
4. 이 사전에서 사용되는 표제어는 학계에서 일반적으로 통용되는 명칭을 따랐다.

표제어 배열 및 목차

1. 본문에서의 표제어 배열은 가나다순으로 하였다.
2. 목차는 가나다 차례와 분야별 차례 두 가지로 구성하였으며, 분야별 차례의 경우는 각 분야 안에서 가나다순으로 배열하였다.

가표제어

주표제어와 거의 대등하게 불리는 이칭을 가표제어로 선정하였다. 가표제어도 목차에 같이 제시하였다. 가표제어와 관련된 주표제어 쪽수를 제시하여 사전 이용자의 검색 접근성을 향상시켰다.

표기 방법

맞춤법과 표기법은 기본적으로 현행교육과학기술부 규정 〈한글맞춤법통일안〉(1989년 3월 1일부터 시행)과 국립국어원에서 발간한 『표준국어대사전』(2008년 10월 발간)을 따랐다.

자료 출처

사진, 도표, 삽화 등 내용을 설명하는 데 도움이 되는 자료는 본문의 해당부분에 첨부하고 그 출처 또는 소장처(제공처) 등을 밝혔다. 현지조사자료는 제보자가 익명을 요청한 경우 ‘○○○’ 등으로 표기하였다.

색인

표제어 및 표제어에 준하는 용어들을 가나다순으로 배열하고 해당 쪽수를 기재하여 본문에서 찾아보기 쉽게 하였다.

필자

필자의 성명과 소속 그리고 집필한 표제어와 해당 쪽 번호를 기재하여 필자란을 통해서도 표제어를 찾을 수 있도록 하였다.

사진 제공

간송미술문화재단, 강진군, 검재정선미술관, 공유마당, 광양시, 국가기록원, 국립경주박물관, 국립김해박물관, 국립무형유산원, 국립문화재연구소, 국립수산물학원, 국립중앙박물관, 국립진주박물관, 국립춘천박물관, 국립해양문화재연구소, 국립해양박물관, 대한민국역사박물관, 목포대학교박물관, 무안군, 문화재청, 민물김연구센터, 보성군, 복천박물관, 부산박물관, 부산광역시립시민도서관, 부안군, 서울대학교 규장각한국학연구원, 서울역사박물관, 속초시립박물관, 숭실대학교 한국기독교박물관, 신안군, 안동시, 안산어촌민속박물관, 웅진군, 완도군, 울산시, 울산박물관, 인천시, 장생포고래박물관, 제주민속자연사박물관, 제주특별자치도, 제주학연구센터, 제주해녀박물관, 태안군, 태안문화원, 하동군, 한국해양과학기술원, 한국관광공사, 한국농어촌공사, 한국교회사연구소, 한국수산자원공단, 해양수산부, About전남의섬

자문위원과 감수위원

1. 자문위원은 곽유석(한국섬재단), 김도현(문화재청 문화재위원회), 김명자(안동대), 김문기(부경대), 김준(광주전남연구원), 김진백(동명대), 김창일(국립제주박물관), 박종오(전남대), 박진일(국립수산물학원), 송기태(목포대 도서관학연구원), 안미정(한국해양대), 오창현(목포대), 이귀영(전 국립해양문화재연구소), 정연학(국립민속박물관), 주용기(전북대), 홍순재(국립해양문화재연구소)가 맡았다.
2. 감수위원은 김명자(안동대), 김진백(동명대), 정연학(국립민속박물관), 함한희(무형문화연구원)가 맡았다.

가나다순

차례

한국생업기술사전
어업

지역



가거도 멸치잡이 노래 한국민속문학사전: 민요(p24)

가거도배 028

가공선 029

가다랑어채낚시 030

가두리식양식어업 031

가두릿그물 033

가물치잡이 035

가야진 웅신제 한국민속신앙사전: 마을신앙(p22)

가오리잡이 한국세시풍속사전: 겨울(p337)

가자미잡이 한국세시풍속사전: 겨울(p339)

각염법 036

간고등어 038

간척지 040

갈치잡이 042

감태채취 044

강고 045

강굴캐기 046

강진 웅기배 048

강화 곳배 049

강화 외포리 곳창굿 한국세시풍속사전: 봄(p92)

개막이그물 050

개불잡이 053

개양할미 한국민속신앙사전: 마을신앙(p41)

개트기 055

갯것 056

갯닭기 057

갯마중 058

갯바구니 059

갯발 061

갯벌 062

갯벌떠오기 065

갯벌호미 066

갯살림 067

갯제	한국세시풍속사전: 정월 (p298)	
갱번		069
거냥		070
거문도 뱃노래	한국민속문학사전: 민요 (p46)	
거문도 풍어제		071
건미역		072
건어물		074
건오징어		076
게장	한국의식주생활사전: 식생활 (p75)	
견지낙시		077
경강선		078
고등어잡이		079
고래잡이		081
고리테그물		082
고무래		085
고성 어로요		085
곰치잡이	미거지잡이	265
과메기	한국의식주생활사전: 식생활 (p110)	
곽소		088
곽암		089
곽전		091
관천망기		092
광양 진월 전어잡이 소리		093
군산수산물종합센터		096
굴밭		097
굴부르기제	한국민속신앙사전: 가정신앙 (p65)	
굴비	한국의식주생활사전: 식생활 (p133)	
굴양식		098
굴캐기		100
균역법		101
그물		104
그물감		106
그물 고사	한국민속신앙사전: 가정신앙 (p80)	
그물어업		109
그물추	어망추	482

굽개		112
금어기		113
기선권현망		115
김발틀		117
김양식		117
김재단기		120
김조리		121
김틀		122
김포시 대곶면 대명리 풍어제		123
까꾸리		124
까나리잡이		125
꼬막양식		128
꼬막캐기		129
꿀뚜기잡이		131
콩덩이배		132
꽃게잡이		132
꼬심바리	꿀낙시	135
꿀그물		134
꿀낙시		135

니은



나룻배		137
나룻배싸움놀이		138
나잠어업		139
나침반		140
낙망		142
낙지가래		144
낙지잡이		145
낙지주낙		146
낙시		147
낙시함지		152
낙싯바늘	조침	643
난치	증발지	665

난호어목지	152
남해 죽방렴어업	154
남해안별신굿	한국민속신앙사전: 무속신앙(p149)
낫대	158
낭장망	159
냉수대	160
냉장선	161
넙건지기굿	162
넬배	벨배 337
넙치잡이	한국세시풍속사전: 겨울(p341)
노	164
노두	166
노량진수산시장	167
노반계	168
농어잡이	한국세시풍속사전: 여름(p366)
누टे 증발지	665

다른

다대기	169
다대포 후리소리	한국민속문학사전: 민요(p154)
다랑어주낙	170
다슬기잡이	171
다시마양식	173
담치점	한국세시풍속사전: 봄(p278)
당진 안섬 당제	한국민속신앙사전: 무속신앙(p189)
닷	175
닷배그물	178
대게잡이	179
대구잡이	180
대낙시	181
대름	183
대림 대름	183
대파 고무래	085

덕장	183
덤장	185
뒹그물	186
도깨비고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p134)
도루묵잡이	187
도미잡이	한국세시풍속사전: 여름(p241)
독살	돌살 192
돌김채취	189
돌미역채취	190
돌살	192
돌염전	소금빌레 364
동김녕 잠수굿	194
동자개잡이	195
동죽캐기	196
동해 어달동 서낭제 · 해성제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p255)
동해안별신굿	한국민속신앙사전: 무속신앙(p233)
동호리 동호 영신당제	197
돛	199
두릿그물	201
들그물	204
등대	205
등바루놀이	한국민속예술사전: 민속놀이(p117)
등불써기놀이	한국세시풍속사전: 겨울(p276)
떼배	207
뜰비	209
뚝	209
뜰채	210
뚝북	212
띠배	한국민속신앙사전: 마을신앙(p269)

미음

마고할미	한국민속문학사전: 설화(p216)
마산어시장	213

마을어장	215
만	218
망둥이잡이	219
망사리	220
망선	221
망수 망쟁이	223
망쟁이	223
망주	224
맞잡이	226
매생이양식	226
맨손어업	228
멍텅구리배	231
메기잡이	232
면허어업	233
멸치액젓	235
멸치잡이	236
멸치젓	239
멸치채반	241
멸치후리는소리	한국민속문화사전: 민요(p206)
명란젓	한국의식주생활사전: 식생활(p341)
명태잡이	241
모구리 점수부	596
모자반양식	245
목도 강고	045
물잇그물	246
무레꾼	247
무속수룩재 수록제	371
무안·신안 갯벌낙지 맨손어업	249
무자위	251
문어단지	253
문어잡이	255
물꼬망치	256
물돛배	257
물때	258
물메기잡이	261

물웃	262
물질	264
미거지잡이	265
미꾸라지잡이	266
미끼	268
미역물주기	269
미역부름	271
미역양식	272
민물가재잡이	274
민물김채취	275
민물새우잡이	276
민어잡이	278
밀그물	279
밀물보기	한국세시풍속사전: 가을(p216)

비읍



바깥물질	280
바다내비게이션	281
바다목장	282
바다숲	285
바다식목일	287
바다휴식년제	288
바닥식양식어업	289
바당발	290
바룻질	한국세시풍속사전: 봄(p342)
바이오플락	291
바지락양식	293
바지락캐기	한국세시풍속사전: 여름(p245)
박신장	294
반건조오징어 피데기	727
반농반어	295
반지잡이	296
발막	298

방렴	299
방어잡이	한국세시풍속사전: 가을(p311)
방파제	301
배고사	한국세시풍속사전: 정월(p326)
배목수	302
배서낭	한국민속신앙사전: 가정신앙(p201)
배서낭함	한국민속신앙사전: 가정신앙(p204)
배연신굿	304
배타적경제수역	306
백합그레	307
밴댕이잡이	309
뱀장어썰레	311
뱀장어잡이	312
뱃기	한국민속신앙사전: 마을신앙(p313)
뱃길	314
벽굴캐기	강글캐기
벌막	염막
법성포 단오제	한국세시풍속사전: 여름(p381)
보령 외연도 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p321)
보성 뽕배어업	316
불락잡이	318
붕기	319
붕수망	321
붕절망	322
붕죽 붕기	319
붕죽놀이	한국민속예술사전: 민속놀이(p159)
부계	323
부안 곰소 천일염업	324
북어	325
불턱	327
붕어잡이	328
빅게잡이	한국세시풍속사전: 봄(p343)
빈매	329
빗창	330
빙고	331

빙어선	333
빙어잡이	334
빙장선	335
뽕배	337
뽕매	염도계

시옷



사들	338
사리	339
사재감	340
사천 마도 갈방아소리	한국세시풍속사전: 가을(p397)
산가늌	342
산다이	한국민속문학사전: 민요(p278)
산천어잡이	343
살고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p252)
삼달리 어업요	343
삼봉낙시	345
삼척 신남마을 해신제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p420)
삼치잡이	한국세시풍속사전: 가을(p414)
상고선	346
상앗대	347
상어잡이	348
새우잡이	한국세시풍속사전: 여름(p368)
새우젓	349
서산 창리 영신제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p456)
서천 마량리 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p478)
서해안배연신굿 및 대동굿	한국세시풍속사전: 정월(p342)
선망	350
선원	353
선자망	355
설망 축원굿	356
섬	357
섬의 날	360

셋구덩이	360
셋등	361
소금가마	362
소금빌레	364
소금창고	366
소파 고무래	85
속초시 청호동 수살굿	366
손꽁치잡이	368
손돌날 한국세시풍속사전: 겨울(p46)	
손돌제 한국민속신앙사전: 마을신앙(p501)	
손들망	369
손틀방	369
송어잡이	370
수로 뱃길	314
수륙제	371
수망굿	374
수산물가공업	375
수산물산지위판장	378
수산물시전	380
수산물이력제	381
수산시험장	382
수산업협동조합	383
수산인의날	385
수살굿 수망굿	374
수성당 한국민속신앙사전: 무속신앙(p508)	
수조	386
수하식양식어업	387
순직선원위령제	388
송어잡이 한국세시풍속사전: 봄(p159)	
스마트양식	389
시선배	390
신고어업	392
신안 천일염업	393
신안 흑산 홍어잡이 어업	397
신증동국여지승람	400

실뱀장어잡이	402
실치잡이 한국세시풍속사전: 여름(p246)	
쌍끌이기선저인망	404
써개	405
쏘가리잡이	406
썩잡이	407
썰게	409

이용



아쿠아포닉스	456
안강망	457
액젓	459
약대구 한국의식주생활사전: 식생활(p693)	
약마희 한국세시풍속사전: 봄(p66)	
양식업	461
양양 동해신묘지 한국민속신앙사전: 마을신앙(p608)	
양조망	465
어구	466
어군탐지기	470
여란 한국의식주생활사전: 식생활(p704)	
어량소	472
어로금기	473
어로문화	475
어로요	479
어로장	481
어망추	482
어물전	483
어민	485
어부습 한국세시풍속사전: 정월(p175)	
어살	488
어살계	491
어선	492
어업	496

어업권	498
어업령	500
어업전관구역	501
어업조합	502
어염선세	503
어장 漁場	506
어장 魚醬	507
어장휴식년제 바다휴식년제	288
어전 어살	488
어초	508
어촌계	510
어촌지도소	514
어탐선	515
어판장 수산물산지위판장	378
어포 한국의식주생활사전: 식생활(p713)	
어항	515
얼음끌	516
얼음낚시	517
얼애그물	518
여수수산시장	520
여울견지	521
여지도서	522
연안부두어시장	524
연어잡이	525
연평도 조기어장	527
염고 소금참고	366
염도계	527
염막	528
염바가지	529
염부	530
염부두	532
염부삽	533
염분 소금가마	362
염세	533
염소	535

염업	536
염전	539
염전고사 한국민속신앙사전: 가정신앙(p472)	
염감놀이 한국민속예술사전: 민속극(p370)	
영도 풍어제 한국세시풍속사전: 여흥(p113)	
영등굿 한국민속신앙사전: 무속신앙(p650)	
영등날 한국세시풍속사전: 봄(p51)	
영등할머니 한국민속문학사전: 설화(p531)	
영암 남해당지 한국민속신앙사전: 마을신앙(p644)	
영해 별신굿놀이 한국세시풍속사전: 봄(p270)	
예망 끌그물	134
오리	542
오주연문장전산고	543
오징어잡이	546
오징어젓 한국의식주생활사전: 식생활(p738)	
오징어채낚시	547
완도 장좌리 당제 한국민속신앙사전: 마을신앙(p681)	
완도 지주식 김 양식업	549
외끌이기선저인망	551
외줄낚시	553
용왕 한국민속신앙사전: 가정신앙(p522)	
용왕제 한국민속신앙사전: 마을신앙(p689)	
우렁이잡이	554
우뭇가사리채취	555
우실 한국민속신앙사전: 마을신앙(p696)	
우해이어보	556
운반선	559
울주 대곡리 반구대 암각화	560
울진·울릉 돌광 떼배 채취어업	562
웅어잡이	564
원양어업	565
위도 띠뱃놀이 한국민속신앙사전: 무속신앙(p692)	
위어소	568
유령어업	568
유영층	570

유자망	572
육상수조식양식어업	573
은어잡이	575
의염색	576
의염창	577
이주어촌	578
인천 근해 갯가노래 뱃노래	한국민속문학사전: 민요(p392)
인천종합어시장 연안부두어시장	524
일산동 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p729)
임경업장군	한국민속신앙사전: 무속신앙(p725)
임통 통발	707
입호제도	579
잉어잡이	581

지웃



자갈치시장	582
자라잡이	583
자리잡이	한국세시풍속사전: 여름(p248)
자망	584
자반	한국의식주생활사전: 식생활(p783)
자산어보	587
자염업	590
작살	592
잠수기어업	594
잠수부	596
장어갈퀴	598
장어잡이	599
재건	601
재첩잡이	602
적도제	604
적조	604
전갱이잡이	한국세시풍속사전: 여름(p86)
전복따기	606

전복양식	607
전어잡이	608
전어지	610
전오제염법 자염업	590
전횡장군	한국민속신앙사전: 마을신앙(p770)
젓갈	한국의식주생활사전: 식생활(p831)
젓독	613
정어리잡이	614
정치망	615
제따먹기	617
제주 멀치 후리는 노래	한국민속문학사전: 민요(p414)
제주 추자도 천제와 장군제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p823)
제주 칠머리당굿	한국세시풍속사전: 봄(p61)
제주 해녀어업	617
제주 해신사	한국민속신앙사전: 마을신앙(p828)
제주도해녀어업조합	620
조간대	622
조개무지	623
조개방	626
조개씨레	627
조금	628
조기심리	한국민속신앙사전: 가정신앙(p588)
조기잡이	629
조기젓	한국의식주생활사전: 식생활(p849)
조도 닻배 노래	한국민속문학사전: 민요(p417)
조새	632
조선국원산출장복명서	633
조선다도해여행각서	633
조선수로지	634
조선수산공진회	635
조선어업협회순라보고	636
조선통어사정	636
조선해수산조합	637
조일통상장정	640
조일통어장정	641

조청상민수륙무역장정	642
조침	643
조행일록	644
죽대	646
종자채묘	647
좌수영 어방놀이 한국민속예술사전: 민속놀이(p294)	
주꾸미소호	648
주꾸미잡이 한국세시풍속사전: 봄(p162)	
주낙	650
주낙배	653
주대소리 한국민속문학사전: 민요(p430)	
주목망	654
주문진수산시장	656
주벽배	657
주비	658
죽방멸치	660
중선망	661
중선배	663
증발지	665
지누아리채취	665
지도군총쇄록 지도총쇄록	667
지도총쇄록	667
진수식	668
집어등	669
짚가림	670
짬	672
짬고사 한국세시풍속사전: 정월(p384)	
짬뽕어잡이	674
쪽대 쪽대	646
쪽지그물	676
찌르개	677

치



참게잡이	678
창경바리 푸름	724
채그물	679
채들망	681
채롱	681
채묘장	682
챤낚	683
천일염업	684
청어잡이	687
청황패놀이 한국세시풍속사전: 겨울(p44)	
초망	689
충허옹어획량	690
최영장군 한국민속신앙사전: 무속신앙(p870)	
축제식양식어업	692
출매선	694
출어고사 한국민속신앙사전: 가정신앙(p668)	
칠게잡이	694
칠산 조기어장	696

키



골드체인	697
키	699

티



태안어시장	700
테왁	701
토굴새우젓	702
툇양식	704
툇채취	706

통발	707
통영 통구민배	712
통영·거제 견내량 돌미역 채취어업	709
통자락	713
투망	714
트롤망	715
트롤선	717
틀방그물	717

피



파래점 한국세시풍속사전: 정월(p409)	
파래채취 한국세시풍속사전: 정월(p450)	
파시	718
패총 조개무지	623
평택 민요 한국민속문학사전: 민요(p485)	
포경 고래잡이	81
포경선	721
표해록	722
푸름	724
풍선배	725
피데기	727
피라미잡이	728
피쉬펌프	729

히



하동·광양 섬진강 재첩잡이 손틀어업	731
한국수산지	734
한국어업법	737
한선	739
한일어업협정	741
한치잡이	742

한해통어지침	743
함수류 해주	759
함정어업	744
해녀	747
해녀고무잠수복	751
해녀노래 한국민속문학사전: 민요(p497)	
해녀회	753
해류	754
해삼잡이 한국세시풍속사전: 정월(p451)	
해세 어염선세	503
해양보호구역	755
해양조사연보	756
해외선원묘지	758
해주	759
해초집 한국세시풍속사전: 겨울(p298)	
허가어업	760
형망	761
혼합식양식어업	762
홍성 수룡동 당제 한국민속신앙사전: 마을신앙(p998)	
홍어잡이	763
홍합따기	765
홍합양식	766
황도 봉기 풍어제 한국민속신앙사전: 무속신앙(p960)	
황복잡이	767
황태	769
햇바리	770
후릿그물	772
흘치기낚시	774



TAC 총허용어획량	690



가두리식양식어업	031
가물치잡이	035
가오리잡이 한국세시풍속사전: 겨울(p337)	
가자미잡이 한국세시풍속사전: 겨울(p339)	
갈치잡이	042
감태채취	044
강굴캐기	046
개불잡이	053
갯닭기	057
고등어잡이	079
고래잡이	081
곰치잡이 미거지잡이	265
관천망기	092
굴양식	098
굴캐기	100
그물어업	109
김양식	117
까나리잡이	125
꼬막양식	128
꼬막캐기	129
꿀뚜기잡이	131
꽃게잡이	132
나잠어업	139
낙지잡이	145
넙치잡이 한국세시풍속사전: 겨울(p341)	
농어잡이 한국세시풍속사전: 여름(p366)	
다슬기잡이	171
다시마양식	173
대게잡이	179

대구잡이	180
도루묵잡이	187
도미잡이 한국세시풍속사전: 여름(p241)	
돌김채취	189
돌미역채취	190
동자개잡이	195
동죽캐기	196
망둥이잡이	219
매생이양식	226
맨손어업	228
메기잡이	232
멸치잡이	236
명태잡이	241
모자반양식	245
문어잡이	255
물메기잡이	261
물질	264
미거지잡이	265
미꾸라지잡이	266
미역물주기	269
미역양식	272
민물가재잡이	274
민물김채취	275
민물새우잡이	276
민어잡이	278
바닥식양식어업	289
바닷질 한국세시풍속사전: 봄(p342)	
바지락양식	293
바지락캐기 한국세시풍속사전: 여름(p245)	
반지잡이	296
방어잡이 한국세시풍속사전: 가을(p311)	
밴댕이잡이	309
뱀장어잡이	312
벽굴캐기 강굴캐기	046

불락잡이	318
붕어잡이	328
빅게잡이	한국세시풍속사전: 봄(p343)
빙어잡이	334
산가늌	342
산천어잡이	343
삼치잡이	한국세시풍속사전: 가을(p414)
상어잡이	348
새우잡이	한국세시풍속사전: 여름(p368)
손콩치잡이	368
송어잡이	370
수산물가공업	375
수하식양식어업	387
송어잡이	한국세시풍속사전: 봄(p159)
실뱀장어잡이	402
실치잡이	한국세시풍속사전: 여름(p246)
쏘가리잡이	406
쏙잡이	407
양식업	461
어업	496
연어잡이	525
염업	536
오징어잡이	546
우렁이잡이	554
우뚝가사리채취	555
웅어잡이	564
원양어업	565
육상수조식양식어업	573
은어잡이	575
잉어잡이	581
자라잡이	583
자리잡이	한국세시풍속사전: 여름(p248)
자염업	590
잠수기어업	594

장어잡이	599
재첩잡이	602
전갱이잡이	한국세시풍속사전: 여름(p86)
전복따기	606
전복양식	607
전어잡이	608
전오제염법	자염업
전오제염법	590
정어리잡이	614
조기잡이	629
종자채묘	647
주꾸미잡이	한국세시풍속사전: 봄(p162)
지누아리채취	665
짬뽕어잡이	674
참게잡이	678
천일염업	684
청어잡이	687
축제식양식어업	692
칠게잡이	694
툫양식	704
툫채취	706
파래채취	한국세시풍속사전: 정월(p450)
포경	고래잡이
포경	081
피라미잡이	728
한치잡이	742
함정어업	744
해삼잡이	한국세시풍속사전: 정월(p451)
혼합식양식어업	762
홍어잡이	763
홍합따기	765
홍합양식	766
황복잡이	767
햇바리	770



가다랑어채낚시	030
가두릿그물	033
강고	045
개막이그물	050
갯바구니	059
갯벌호미	066
거낙	070
견지낚시	077
고리테그물	082
고무래	085
그물	104
그물감	106
그물추	어망추
그물추	482
굽개	112
기선권현망	115
김발틀	117
김재단기	120
김조리	121
김틀	122
까꾸리	124
꼬심바리	끝낚시
꼬심바리	135
끝그물	134
끝낚시	135
나침반	140
낙망	142
낙지가래	144
낙지주낙	146
낚시	147
낚시함지	152

낙싯바늘 조침	643
낫대	158
낭장망	159
널배 뽕배	337
다대기	169
다랑어주낙	170
닷배그물	178
대낙시	181
대름	183
대림 대름	183
대파 고무래	085
덤장	185
덧그물	186
독살 돌살	192
돌살	192
두릿그물	201
들그물	204
등대	205
돌비	209
돌채	210
뚝북	212
망사리	220
맛잡이	226
멸치채반	241
목도 강고	045
물잇그물	246
무자위	251
문어단지	253
물꼬망치	256
물웃	262
미끼	268
밀그물	279
바다내비게이션	281
방렴	299

방파제	301
백합그레	307
뽕장어썰레	311
봉수망	321
봉절망	322
부게	323
빋창	330
뽕배	337
뽕대 염도계	527
사들	338
삼봉낙시	345
선망	350
선자망	355
소금가마	362
소파 고무래	85
손들망	369
손틀방	369
수조	386
쌍끌이기선저인망	404
썰개	405
썰게	409
안강망	457
양조망	465
어구	466
어군탐지기	470
어망추	482
어살	488
어진 어살	488
얼음끌	516
얼음낙시	517
엷애그물	518
여울견지	521
염도계	527
염바가지	529

염부삽	533
염분 소금가마	362
예망 끌그물	134
오리	542
오징어채낙시	547
외끌이기선저인망	551
외줄낙시	553
유자망	572
임통 통발	707
자망	584
작살	592
장어갈퀴	598
젓독	613
정치망	615
조개방	626
조개썰레	627
조새	632
조침	643
족대	646
주꾸미소호	648
주낙	650
주목망	654
중선망	661
집어등	669
족대 족대	646
쪽지그물	676
찌르개	677
창경바리 푸름	724
채그물	679
채들망	681
채룽	681
첼낙	683
초망	689
테왁	701

통발	707
투망	714
트롤망	715
틀방그물	717
푸름	724
피쉬펌프	729
해녀고무잠수복	751
형망	761
후릿그물	772
홀치기낚시	774



가거도배	028
가공선	029
강진 옹기배	048
강화 곳배	049
경강선	078
공댕이배	132
나룻배	137
냉장선	161
노	164
낫	175
돛	199
떼배	207
망선	221
멍텅구리배	231
물돛배	257
빙어선	333

빙장선	335
상고선	346
상앗대	347
시선배	390
어선	492
어탐선	515
운반선	559
주낙배	653
주벽배	657
중선배	663
출매선	694
키	699
통영 통구민배	712
트롤선	717
포경선	721
풍선배	725



갯발	061
갱번	069
곽전	091
군산수산물종합센터	096
굴발	097
난치 증발지	665
노량진수산시장	167
누테 증발지	665
덕장	183
돌염전 소금빌레	364

돔	209
마산어시장	213
마을어장	215
바당발	290
박신장	294
발막	298
벌막 염막	528
불턱	327
섯구덩이	360
섯등	361
소금빌레	364
소금창고	366
수산물산지위판장	378
어판장 수산물산지위판장	378
어항	515
여수수산시장	520
연안부두어시장	524
염고 소금창고	366
염막	528
염부두	532
염전	539
인천종합어시장 연안부두어시장	524
자갈치시장	582
주문진수산시장	656
주비	658
증발지	665
짬	672
채묘장	682
태안어시장	700
통자락	713
함수류 해주	759
해주	759



간고등어	038
건미역	072
건어물	074
건오징어	076
게장	한국의식주생활사전: 식생활(p75)
과메기	한국의식주생활사전: 식생활(p110)
굴비	한국의식주생활사전: 식생활(p133)
멸치액젓	235
멸치젓	239
명란젓	한국의식주생활사전: 식생활(p341)
반건조오징어 피데기	727
북어	325
새우젓	349
액젓	459
약대구	한국의식주생활사전: 식생활(p693)
어란	한국의식주생활사전: 식생활(p704)
어장魚醬	507
어포	한국의식주생활사전: 식생활(p713)
오징어젓	한국의식주생활사전: 식생활(p738)
자반	한국의식주생활사전: 식생활(p783)
젓갈	한국의식주생활사전: 식생활(p831)
조기젓	한국의식주생활사전: 식생활(p849)
죽방말치	660
토굴새우젓	702
피데기	727
황태	769



노반계	168
망수 망쟁이	223
망쟁이	223
망주	224
모구리 잠수부	596
무례곶	247
배묵수	302
선원	353
수산업협동조합	383
어로장	481
어살계	491
어촌계	510
염부	530
잠수부	596
재건	601
제주도해녀어업조합	620
해녀	747
해녀회	753



가야진 용신제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p22)
강화 외포리 곳창굿	한국세시풍속사전: 봄(p92)
개양할미	한국민속신앙사전: 마을신앙(p41)

갯벌떠오기	065
갯제	한국세시풍속사전: 정월(p298)
거문도 풍어제	071
굴부르기제	한국민속신앙사전: 가정신앙(p65)
그물고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p80)
김포시 대곶면 대명리 풍어제	123
나랏배싸움놀이	138
남해안별신굿	한국민속신앙사전: 무속신앙(p149)
넙건지기굿	162
담치점	한국세시풍속사전: 봄(p278)
당진 안섬 당제	한국민속신앙사전: 무속신앙(p189)
도깨비고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p134)
동김녕 잠수굿	194
동해 어달동 서낭제·해성제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p255)
동해안별신굿	한국민속신앙사전: 무속신앙(p233)
동호리 동호 영신당제	197
등바루놀이	한국민속예술사전: 민속놀이(p117)
등불써기놀이	한국세시풍속사전: 겨울(p276)
띠배	한국민속신앙사전: 마을신앙(p269)
마고할미	한국민속문화사전: 설화(p216)
무속수륙재 수록제	371
미역부름	271
밀물보기	한국세시풍속사전: 가을(p216)
배고사	한국세시풍속사전: 정월(p326)
배서당	한국민속신앙사전: 가정신앙(p201)
배서당함	한국민속신앙사전: 가정신앙(p204)
배연신굿	304
벇기	한국민속신앙사전: 마을신앙(p313)
법성포 단오제	한국세시풍속사전: 여름(p381)
보령 외연도 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p321)
봉기	319
봉죽 봉기	319
봉죽놀이	한국민속예술사전: 민속놀이(p159)

산다이	한국민속문학사전: 민요(p278)	
살고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p252)	
삼척 신남마을 해신제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p420)	
서산 창리 영신제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p456)	
서천 마량리 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p478)	
서해안배연신굿 및 대동굿	한국세시풍속사전: 정월(p342)	
설망 축원굿		356
속초시 청호동 수살굿		366
손돌날	한국세시풍속사전: 겨울(p46)	
손돌제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p501)	
수륙제		371
수망굿		374
수살굿 수망굿		374
순직선원위령제		388
악마희	한국세시풍속사전: 봄(p66)	
어로금기		473
어부슴	한국세시풍속사전: 정월(p175)	
염전고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p472)	
영감놀이	한국민속예술사전: 민속극(p370)	
영도 풍어제	한국세시풍속사전: 여름(p113)	
영등굿	한국민속신앙사전: 무속신앙(p650)	
영등날	한국세시풍속사전: 봄(p51)	
영등할머니	한국민속문학사전: 설화(p531)	
영해 별신굿놀이	한국세시풍속사전: 봄(p270)	
완도 장좌리 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p681)	
용왕	한국민속신앙사전: 가정신앙(p522)	
용왕제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p689)	
위도 띠벉놀이	한국민속신앙사전: 무속신앙(p692)	
일산동 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p729)	
임경업장군	한국민속신앙사전: 무속신앙(p725)	
적도제		604
전횡장군	한국민속신앙사전: 마을신앙(p770)	
제주 추자도 천제와 장군제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p823)	

제주 칠머리당굿	한국세시풍속사전: 봄(p61)	
조기심리	한국민속신앙사전: 가정신앙(p588)	
좌수영 어방놀이	한국민속예술사전: 민속놀이(p294)	
진수식		668
짬고사	한국세시풍속사전: 정월(p384)	
청황패놀이	한국세시풍속사전: 겨울(p44)	
최영장군	한국민속신앙사전: 무속신앙(p870)	
출어고사	한국민속신앙사전: 가정신앙(p668)	
파래점	한국세시풍속사전: 정월(p409)	
해초점	한국세시풍속사전: 겨울(p298)	
홍성 수릉동 당제	한국민속신앙사전: 마을신앙(p998)	
항도 봉기 풍어제	한국민속신앙사전: 무속신앙(p960)	



난호어목지		152
신증동국여지승람		400
여지도서		522
오주연문장전산고		543
우해이어보		556
자산어보		587
전어지		610
조선국원산출장북명서		633
조선다도해여행각서		633
조선수로지		634
조선어업협회순라보고		636
조선통어사정		636
조행일록		644
지도군총쇄록 지도총쇄록		667

지도총쇄록		667
표해록		722
한국수산지		734
한해통어지침		743
해양조사연보		756



가거도 멸치잡이 노래	한국민속문학사전: 민요(p24)	
거문도 뱃노래	한국민속문학사전: 민요(p46)	
고성 어로요		085
곽암		089
광양 진월 전어잡이 소리		093
다대포 후리소리	한국민속문학사전: 민요(p154)	
멸치후리는소리	한국민속문학사전: 민요(p206)	
사천 마도 갈방아소리	한국세시풍속사전: 가을(p397)	
삼달리 어업요		343
수성당	한국민속신앙사전: 무속신앙(p508)	
양양 동해신묘지	한국민속신앙사전: 마을신앙(p608)	
어로요		479
영암 남해당지	한국민속신앙사전: 마을신앙(p644)	
울주 대곡리 반구대 암각화		560
인천 근해 갯가노래 뱃노래	한국민속문학사전: 민요(p392)	
제주 멸치 후리는 노래	한국민속문학사전: 민요(p414)	
제주 해신사	한국민속신앙사전: 마을신앙(p828)	
조개무지		623
조도 닻배 노래	한국민속문학사전: 민요(p417)	
주대소리	한국민속문학사전: 민요(p430)	
패총 조개무지		623

평택 민요 한국민속문학사전: 민요(p485)

해녀노래 한국민속문학사전: 민요(p497)



TAC 총허용어획량	690
각염법	036
곽소	088
균역법	101
금어기	113
면허어업	233
바다휴식년제	288
배타적경제수역	306
빈매	329
빙고	331
사재감	340
수산물시전	380
수산물이력제	381
수산시험장	382
신고어업	392
어량소	472
어물전	483
어업권	498
어업령	500
어업조합	502
어염선세	503
어장휴식년제 바다휴식년제	288
어촌지도소	514
염세	533

염소	535
위어소	568
의염색	576
의염창	577
입호제도	579
제따먹기	617
조선해수산조합	637
조일통상장정	640
조일통어장정	641
조청상민수륙무역장정	642
짓가림	670
총허용어획량	690
한국어업법	737
한일어업협정	741
해세 어염선세	503
해양보호구역	755
허가어업	760



간척지	040
개트기	055
갯것	056
갯마중	058
갯벌	062
갯살림	067
냉수대	160
노두	166
만	218

물때	258
바깥물질	280
바다목장	282
바다숲	285
바다식목일	287
바이오플락	291
반농반어	295
뱃길	314
사리	339
섬	357
섬의 날	360
수로 뱃길	314
수산인의날	385
스마트양식	389
아쿠아포닉스	456
어로문화	475
어민	485
어업전관수역	501
어장漁場	506
어초	508
연평도 조기어장	527
우실 한국민속신앙사전: 마을신앙(p696)	
유령어업	568
유영층	570
이주어촌	578
적조	604
조간대	622
조금	628
조선수산공진회	635
칠산 조기어장	696
쿨드체인	697
파시	718
한선	739
해류	754
해외선원묘지	758



남해 죽방렴어업	154
무안·신안 갯벌낙지 맨손어업	249
보성 빨배어업	316
부안 곰소 천일염업	324
신안 천일염업	393
신안 흑산 홍어잡이 어업	397
완도 지주식 김 양식업	549
울진·울릉 돌곽 떼배 채취어업	562
제주 해녀어업	617
통영·거제 건내랑 돌미역 채취어업	709
하동·광양 섬진강 재첩잡이 손틀어업	731

정의 전라남도 신안군 흑산면 가거도 지역에서 멸치잡이에 쓰였던 전통 배.

개관 가거도에는 논이 없고, 밭도 규모가 작아 주민들은 주로 어업에 의존하여 생계를 꾸려 왔다. 가거도의 어업은 멸치잡이나 해조류·패류 채취 등인데, 가거도배는 주로 멸치잡이에 이용되었다. 가거도는 육지와 연안에서 너무 멀리 떨어져 있어서 주민들은 어업과 교통수단에 필요한 선박을 섬에 자생하는 가시나무·소나무·구실잣밤나무 등을 사용하여 자체적으로 건조하였다. 이러한 전통이 수백 년 동안 전해지면서 전통 가거도배 만드는 기술과 그 일을 하는 목수들의 명맥이 이어져 왔다.

최덕원 교수가 1987년 『신안군의 문화유적』에 가거도배 도면을 소개하였고, 이후 1997년 국립해양문화재연구소가 전통 배 제작기술을 전승하는 차원에서 가거도배를 실제 가거도 지역에서 쓰였던 배의 크기로 복원하였다. 배의 규모는 길이 9.4m, 너비 4.2m, 깊이 2.45m이다.

내용 배의 제작은 우선 3개의 판을 깔고 서로 단단히 결구하여 배밑을 만든다. 그다음에는 배밑에서 좌우로 올라가며 뱃전을 붙인다. ‘외판’이나 ‘삼’ 등으로도 불리는 뱃전을 현지에서는 가장 밑단부터 배금(1단), 초삼(2단), 두차삼(3단), 아랫장거리(4단), 웃장거리(5단), 지래배이(6단), 윗도리삼(7·8단)이라고 한다. 좌우 뱃전 사이에는 서로 연결해 고정하는 계룽(가룽)이라는 횡강력 부재를 설치한다. 횡강력 부재는 판재와 판재를 연결하고, 서로 강하게 고정하는 역할을 한다.

뱃전을 완성한 후 선수 부분을 제작한다. 선재 3~4판을 세로로 세워 배밑 선수 끝에서부터 뱃전이 이어지는 곳까지 부착한다. 선미도 역시 끝 터진 부분을 막아주는데, 이 부분을 ‘하반’이라고 한다.

배밑과 뱃전, 선수, 선미가 완성되면 뱃전 4단 위에 ‘날지’를 깎는다. 날지는 어로작업이나 항해하면서 작업을 할 때 사용하는 갑판을 만드는 나뭇가지이다. 배



가거도배 | 1997 | 국립해양문화재연구소

의 몸체가 완성되면 돛대와 키, 호롱 등의 부속도구를 설치한다.

가거도배의 멸치잡이 어로 방법은 밤에 섬 주변 바다에서 횃불을 켜고 몰려드는 멸치 떼를 그물로 떠서 잡는 방식이다. 장대 두 개를 교차하여 그물을 채운 채 그물을 만들어 사용하였다. 두 개의 장대를 ‘챗대’라 하는데, 이 챗대를 바다에 넣었다가 멸치가 들면 들어 올려 잡았다. 멸치잡이는 5월부터 9월까지 행해지고, 작업인원은 주로 12명이 한 팀이 된다.

멸치잡이를 하면서 고된 노동의 피로를 잊기 위해 부르던 노래가 ‘가거도멸치잡이노래’이다. 이 노래가 전승되면서 그 가치를 인정받아 1988년 전라남도무형문화재 제22호로 지정되었다. 또한 가거도배와 관련된 민속으로 ‘배발올리기’와 ‘배발올리기소리’가 있다. 배발올리기는 이곳의 독특한 풍습인데, 풍량이 세지면 마을 주민들이 함께 참여하여 마을의 배를 모두 육지로 옮겨놓는다. 그 방법은 사람들이 누워서 발로 뱃전을 들어 올려 조금씩 육지로 올리는 식으로 진행된다. 이때 좌우에 각각 젊은 사람 3명 또는 4명씩 눕고, 나머지 사람들은 배에 줄을 묶어 끌고, 일부는 배 밑에 원통형 나무를 대고 잘 미끄러지게 한다. 이 과정에서 전체 지휘자는 배발올리기소리로 작업하는 사람들의 힘을 북돋는다. 이는 작업의 능률을 높여 준다.

특징 및 의의 가거도배는 멸치잡이 등 어업에 사용되었을 뿐만 아니라 육지나 이웃 섬을 다닐 때는 운송용이나 교통수단으로 사용되었다. 어선으로 사용할 때는 배전을 6단까지만 유지하고, 운송·교통수단으로 사용할 때는 배전 2단을 더 붙여 운행하였다. 이는 파도에 의해 바닷물이 선상으로 들어오지 못하게 하기 위함이다.

육지와 연안에서 멀리 떨어진 작은 섬에서 가거도 주민들은 자신들만의 독특한 배를 만들어 어업과 교통수단으로 사용해 왔다. 특히 1960년대까지 우리나라 전통 배의 특징을 그대로 유지한 점은 전통 선박의 원형을 찾는 데 중요한 단서가 되고 있다.

참고문헌 신안군의 문화유적(목포대학교박물관·신안군, 1987), 신안군지3 섬사람들의 생활문화(신안군지편찬위원회, 2017), 전통한선과 어로민속(국립해양유물전시관, 1997).

필자 곽유석(郭儒哲)

가공선

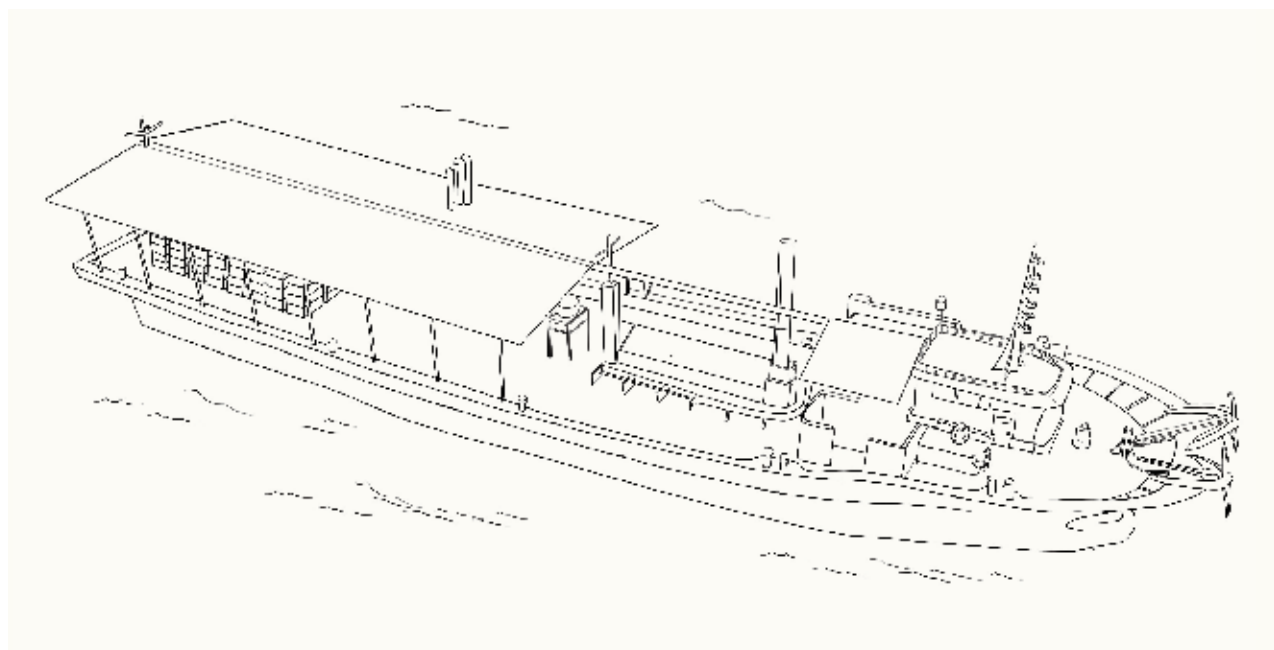
加工船

정의 해상에서 어획한 물고기를 현장에서 바로 가공하기 위해 시설을 갖춘 선박.

내용 공선 또는 공모선(工母船, factory ship)이라고도 한다. 어획한 물고기를 처리·가공한 후 저장하는 창고 역할을 하며, 크기는 보통 수천t에 달하기에 다수의 선원이 승선한다. 공선을 중심으로 여러 척의 어선이 조업한다. 이때 공선을 모선(母船, mother ship)이라 하고, 어획에 종사하는 배를 어로선(漁撈船, catcher boat)이라 하며, 이를 통틀어 어선단이라고 한다. 어획물의 종류에 따라서 고래·게·피시밀·송어·연어 공선 등이 있다.

우리나라에서 사용되는 가공선은 멸치 기선권현망 선단에 포함된 가공선이 대표적이다. 기선권현망 선단은 끝배 2척, 어탐선 1척, 가공선 1척, 운반선 2척, 보조선 1척 등으로 구성된다. 끝배(그물배)는 어구를 끌어서 어획하며, 선미에는 U자형 홈이 있는 양망기가 설치되어 있다. 어탐선은 탐색과 작업지시 등을 위한 사령선으로 어군탐지기가 장착되어 있다.

멸치 가공선은 어획된 멸치를 삶아서 가공하기 위한 시설을 갖춘 선박이다. 어획물을 해상에서 육상으로 운반한 뒤 가공하면 품질이 떨어지므로 현장에서 바로 삶아서 가공하기 위한 시설을 갖췄다. 과거에는 어획한 멸치를 운반용 그물로 옮긴 다음 보조선에 실어서 가공선으로 옮겼지만, 요즘은 피시펌프를 사용해 옮긴다. 옮긴 멸치는 가공선에서 삶은 뒤 육상에 있는 건조장으로 운반한다.



기선권현망 가공선 | 국립수산물과학원



멸치 가공선 | 전남 여수 | 2017 | 한국교육방송공사·공유마당

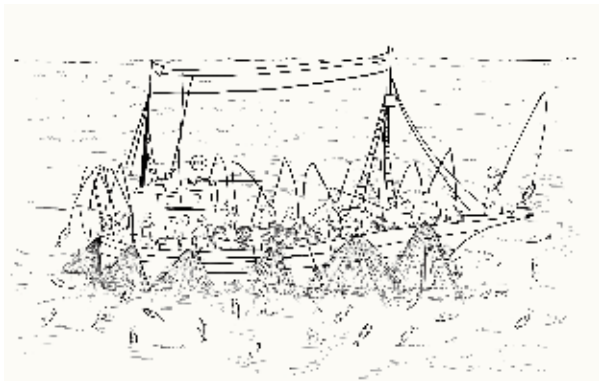
특징 및 의의 원양어선에서 잡은 물고기는 육지까지 거리가 멀기 때문에 대부분 항구에서 가공하지 않고 선단에 포함된 공선에서 가공한다. 공선은 가공뿐만 아니라 통조림 포장과 보관 설비 등을 갖췄으며, 일부 대형 원양어선은 자체적으로 이러한 가공 설비를 갖춰 놓기도 한다.

참고문헌 우리나라 기선권현망 멸치어업의 유류비 변동 영향분석(윤상돈·남종오, 자원·환경경제연구 25-4, 한국환경경제학회·한국자원경제학회, 2016), 국립수산물과학원(nifs.go.kr), 두피디아(doopedia.co.kr).

필자 정명훈(鄭明勳)

가다랑어채낚시

정의 대낚시에 낚시대와 물고기 낚시줄로 만든 가짜 미끼를 달고 가다랑어를 잡는 어로행위.



가다랑어채낚시 | 국립수산물과학원

내용 군집성이 있고 표층 회유성 어종인 가다랑어는 성질이 급하다. 이러한 특성을 이용하여 가다랑어 어군을 뱃전으로 유인하여 낚시로 채어 잡는다. 섬유강화플라스틱FRP이나 대나무로 만든 3~4m 이상의 낚시대를 사용한다. 대나무로 만들 경우 2.5~3cm 지름의 손잡이에 20~22마디가 적당하다. 미끼는 사용하지 않고 미늘이 없는 바늘을 대상 어종의 크기에 따라 조절하여 사용한다. 미끼가 없는 속임낚시는 새의 깃털과 어피魚皮로 만든다. 최근에는 나일론 소재로 속임낚시를 만들기도 한다.

가다랑어 어군은 주로 배 위에 설치된 망대에서 망원경을 사용해 수면의 움직임이나 색깔 등을 관찰하여 찾아낸다. 가다랑어 떼는 먹잇감이 되는 멸치 등을 찾아다니기 때문에 작은 물고기 떼가 수면으로 튀어 오르는 현상이나 갈매기 떼의 모습을 유심히 살펴야 한다.

어군을 찾으면 어군의 진행 방향 앞쪽으로 접근해서 살수장치를 이용해 수면에 물을 뿌린다. 이를 두고 누구는 물을 뿌리는 것이 멸치가 튀어 오르는 것처럼 보이기 때문이라고 말하고, 누구는 물을 뿌려 가다랑어의 시야를 가리기 위함이라고 이야기한다. 이때 미리 준비한 활멸치를 함께 뿌려준다. 배의 우측이나 좌측으로 어군이 접근하면 현에 나란히 서서 낚시를 시작한다.

속임낚시가 먹이처럼 보이도록 하기 위해서 낚시를 물표면에 8자 모양으로 움직여야 하며, 가다랑어가 걸리면 그 즉시 위로 채어 올린다. 일단 바늘에 걸린 것을 인지하는 순간 가다랑어는 밑으로 내려가려고 하기 때문에 재빨리 올려야 한다. 낚시대의 탄성도 중요하지만 힘으로 제압하는 것이 더 중요하다.

낚아 올린 가다랑어는 공중에서 낚시대를 흔들어 바늘이 빠지면서 어선 안에 떨어지도록 한다. 낚시에 잡혔던 가다랑어가 바다에 떨어지면 어군이 흩어지기 때문에 기술과 요령이 필요한 작업이다. 낚시는 어군이 흩어질 때까지 반복하고 어군이 흩어지면 다시 어군을 찾는 작업부터 시작한다. 낚시는 낮에 이루어지며 밤에는 표박하며 휴식한다.

특징 및 의의 1957년 지남호에 의해 연승원양어업이 시작

된 이후 1970년대에 가다랑어채낚시가 도입되었다. 일본과 미국을 통해서 들어온 채낚기 기술은 몰디브와 인도네시아 등지에서 사용하는 기술과 동일한 방식으로 지금까지 이어지고 있다. 어망을 이용해서 잡는 선망 기술이 무분별한 혼획으로 생태계를 파괴하는 것에 비해 채낚기 기술은 해당 어종만 선별하여 포획하는 기술로 지속 가능한 어업으로 주목받고 있다.

참고문헌 한국민속종합조사보고서-어업용구(문화공보부 문화재관리국, 1992), 한국에는 착한 참치캔이 없다(한겨레, 2013.6.9.).

필자 편성철(片成哲)

가두리식양식어업

정의 그물이나 철망, 목재 또는 PVC(폴리염화비닐) 등으로 가두는 우리를 만들어 수면에 뜨게 하거나 수중에 침강하여 그 속에 어류나 전복 등을 수용하여 기르는 양식 방법.

역사 양식어업에서 ‘가두리’라는 명칭이 언제부터 사용되었는지 의견이 분분하다. 1969년도 수산청 연차 보고서에는 “활어 대일 수출 증대를 위해 방어, 돔, 복어, 새우, 문어 등 주요 활어 대상 품목의 망활채축양사업(網活 채蓄養事業)을 강화한다.”라고 기술되어 있다. 수산청이 발표한 양식어업에 관한 최초의 명칭 고시 제28호(1971.8.)에서는 11종의 양식어업 명칭 중 마지막 항목으로 ‘망채식(網實式)’이라는 시설에 관하여 말한다. 1972년부터 시행된 <양식어장시설기준령>에서는 가두리의 일본식 용어인 ‘망활채(網活實)’를 썼다.

1976년 7월 수산청은 <수산업법 시행령> 제9조를 통해 양식어업의 명칭 구분을 고시하면서 기존의 ‘망활채’를 삭제하고 ‘가두리’라는 양식 방법을 새롭게 명시하였다. ‘가두리식양식’이라는 명칭이 비로소 제도와 행정을 통해 공식화된 것이다. 물고기를 그물 우리에 가두어서 기를 수 있게 한 시설로서의 ‘가두리’라는 명칭은 국립수산진흥원에서 발간한 『어민을 위한 수산기술지-축양식 종합』(1969)에서 이미 사용된 바 있다. 『경향신문』 기사(1973.8.7.) <소득 증대의 발돋움>에도 내수면 개발 내용과 더불어 ‘잉어 가두리양식’이라는 용어를 사용하였다. ‘가두리’라는 용어는 적어도 1969년 이전에 학계나 일부 업계에서 사용하였던 용어이



조피볼락 가두리식양식 | 국립수산과학원



참치 외해 가두리식양식 | 2017 | 국립수산물과학원

지만 1970년 중반까지 수산 제도나 행정 용어로는 쓰지 않았다.

내용 가두리식양식은 그물이나 철망, 목재 또는 PVC 등으로 가두는 우리를 만들어 수면에 뜨게 하거나 수중에 침강하여 그 속에 어류나 전복 등을 수용하여 기르는 양식 방법이다.

〈양식산업발전법 시행령〉(대통령령 제31438호, 2021.2.9.) 제9조(면허 양식업의 종류)에서 해조류·패류·어류 등 양식업과 내수면양식업의 시설 형태 중 하나로써 가두리식양식어업을 ‘수중 또는 표층에 뜬·그물 등을 이용한 가두리 시설을 설치하여 패류 외의 수산동물을 양식하는 사업’으로 규정한다.

이러한 가두리식양식어업은 어류 양식에 한하여 외해(外海)를 이용한 시설 형태로서 외해 양식업을 인정하고 있다. 외해란 〈양식산업발전법〉(법률 제17618호, 2020.12.8.) 제2조에서 “육지에 둘러싸이지 아니한 개방된 해수면으로서 대통령령으로 정하는 수면을 말한다.”라고 정의하고, 〈양식산업발전법 시행령〉 제3조(외해)에서는 대통령령으로 정하는 수면으로 외해를

“바다의 수심이 〈해양조사와 해양정보 활용에 관한 법률〉 제8조 제1항 제2호에 따른 기본수준면을 기준으로 35m 이상인 수면을 말한다.”라고 규정한다.

가두리식양식 시설은 설치 위치에 따라 표층·중층·저층·외해성 가두리로 나누고, 시설 자재를 기준으로 멧목식·그물·철망·내파성 가두리로 구분한다. 시설 형태에 따라서는 사각형·육각형·원형 가두리로 구분하고, 규모에 따라 소형·중형·대형·초대형 가두리 등으로 구분한다. 가두리식양식은 파도에 의한 가두리의 동요가 적고 수질이 좋으며 해수 흐름이 원활한 장소가 적합하다.

우리나라 해수면 가두리식양식 어종은 넙치·방어·조피볼락·농어·숭어·참돔·복어·항어·새우·문어·해삼·전복 등 다양하며, 최근에는 참치도 가두리식양식 방법으로 외해에서 키우는 기술이 개발되었다. 내수면에서는 잉어 등을 주로 양식한다.

특징 및 의의 가두리식양식을 활용하면 해수의 흐름을 원활하게 유지하고 방양밀도(放養密度)(물고기를 기를 때 일정한 양의 물고기를 얻기 위하여 단위 면적당 넣어 주

는 마릿수)를 높일 수 있으며, 다른 양식법에 비하여 시설 환경 조건의 구애를 적게 받는다. 소자본으로 경영할 수 있으며, 필요에 따라서는 쉽게 장소를 옮길 수 있는 이점이 있다. 가두리식 양식은 육상수조식 양성에 비해 설비 비용이 적게 드는 장점이 있으나, 과도에 의한 시설파손이나 그물의 동요에 따라 양식 어류가 상처를 입을 수 있다.

참고문헌 양식어업의 어장이용제도 변천에 관한 연구(최정윤, 수산업협동조합중앙회 수산경제연구소, 2012), 어민을 위한 수산기술자-축양식 종합(국립수산진흥원, 1969), 해양수산 용어해설집(해양수산부, 2006), 소득 증대의 발돋움(경향신문, 1973.8.7.).

필자 박민우(朴民祐)

가두릿그물

정의 물고기를 가두어서 잡는 가두릿그물류 어구의 총칭.

내용 가두릿그물은 속칭 정치망으로 불리며, ‘물속에 설치한 정치 그물류’를 뜻한다. 가두릿그물류는 한말부터 일제강점기에 일본인에 의해 도입된 기술과 명칭이 대부분 쓰인다. 그러나 오늘날 현존하는 가두릿그물은 한말에 쓰였던 장시^{丈矢}가 일본인이 도입한 먼그물을 이용한 대부망^{大敷網}으로 발전하여 나갔듯이 융합과 개량을 거듭하면서 한반도 해역에 알맞게 변화한 것이다.

회유성 어종을 대상으로 어군 통로를 차단하고 어도에 긴 띠 모양의 길그물을 설치한다. 한쪽 끝에 통그물을 설치하여 길그물을 따라 통그물 안으로 어군을 유도한다. 길그물은 물고기를 유도하는 데 절대적으로 필요하다. 1일 1~2회 포획된 어군만 어획하는 방식으로 조업이 이루어진다. 초기에는 통그물이 삼각형에 가깝고 한 번 전체가 입구로 되어 있어 어군이 들어왔다가 나가기 쉬운 결점이 있었다. 이후에 통그물을 타원형이나 직사각형으로 만들고 긴 축의 일부만 입구를 내어 어군이 되돌아 나오기 어렵게 개량하였다.

이 중 통그물이 삼각형인 것을 대부망, 타원형인 것을 대모망, 직사각형인 것을 각망이라 부른다. 대모망 통그물은 다시 헛통과 원통으로 나누며, 헛통에서 원통으로 들어가는 입구를 좁게 개량한 것을 개량식 대모망이라 부른다. 동해와 남해에 대규모의 개량식 대모망을 부설하였으나, 이 또한 원통에 들어간 어군이 되돌아 나오는 경향이 있어 현재에는 원통 입구에 비탈그물을 설치한 낙망으로 개량하였다. 현재 대부망이나 대모망은 거의 사용되지 않으며 일부 연안에서 소형 각망이 사용되고 있다. 그물감 재료도 면사나 새끼줄에서 나일론사로 바뀌었다.

대부망^{大敷網}은 대모망과 함께 가두릿그물류 중 대망류에 속한다. 통그물의 귀에 커다란 뜰이 있어 그 부력에 의하여 통그물의 위 언저리가 수면에 떠서 지지된다. 위는 뜨고 아래는 바닥에 고정하여 물고기가 들어가기 쉽게 일종의 그물로 만든 집을 수중에 설치하는 것이다. 대부망은 대망류의 초기 것이며, 통그물 모양이 대체로 삼각형에 가깝다. 어군 통로를 차단하기 위한 길그물에 닿는 한 번이 입구로 되어 있다. 어군이 들어가기도 쉬우나 되돌아 나오기도 쉬운 결함이 있다. 현재는 거의 사용하지 않으며 낙망 형태로 개량되었다.

각망^{角網}은 대모망의 일종으로, 육지에서 바다 쪽으로 길그물을 부설한다. 그 끝에 직사각형 통그물을 부설하여 놓고, 길그물에 의해 유도된 어군을 잡는 것으로 부시리각망과 멀치각망이 있다. 부시리각망은 육지에서 바다 쪽으로 길그물을 부설하고, 그 끝에 직사각형의 통그물을 부설한다. 길그물에 의해 통그물로 유도된 대상물을 잡는다. 어구 부설은 뜰줄과 발줄에서 각기 닻줄을 내어 닻으로 고정하며 수면으로부터 바닥까지 완전히 차단하여 부설한다.

양망은 새벽녘(오전 5~6시경)에 어장에 나가 통그물에 설치된 까래그물을 입구에서부터 끌어 올려 통그물에 갇힌 어군을 한곳에 모아 잡는다. 현재는 통그물 한쪽 모서리에 테와 깔때기가 장치된 주머니그물을 부착하고 어군을 이곳에서 모아 주머니그물만 끌어 올려 잡기도 한다. 해역에 따라 배 1척이 사용하는 어구 수가 다르며, 일반적으로 1~3통을 사용한다. 연중 고정적으로 부설하여 놓고 고기를 잡는다. 어획이 좋

을 때는 오전과 오후에 양망을 하나 일반적으로 오전에만 양망을 한다. 간혹 철망하여 그물에 붙은 해조류나 물때를 제거하고 파손된 부분을 보수하여 다시 부설한다.

제주도 한림 연안에서도 연중 조업한다. 멸치각망은 어구 구조, 부설방법 및 어획방법이 부시리각망과 유사하다. 다만 멸치를 대상으로 하기 때문에 그물 규격에서 차이가 있다. 통그물 한쪽 모서리에 테와 깔때기가 장치된 주머니그물이 없다. 양망은 보통 오전과 오후로 나누어 2회 실시하는데, 배에서 통그물 입구에 연결된 줄을 양승기로 감아 통그물에 설치된 까래그물을 입구부터 끌어 올려 통그물 입구를 차단한 다음 까래그물을 인력으로 끌어 올려 통그물에 갇힌 어군을 한곳에 모아 잡는다. 어구는 연중 부설하여 고정해 놓으며 배 1척이 사용하는 어구 수는 일반적으로 1~3통이다. 경남 연안에서 주로 이루어진다.

대모망大謀網은 대부망의 단점을 개선한 어구이다. 어군이 들어가기도 어렵지만 일단 들어가면 되돌아 나오기는 더 어렵다. 처음에는 원통과 길그물(장등, 도망)의 2개 부분으로 되어 길그물에 유도된 고기를 원통에서 어획하였다. 현재는 많이 개량되어 장등·햇통·원통 등 3개 부분으로 된 것도 있으며, 원통 안에 이중 낙망을 부설하여 어획 효과를 올리는 것도 있다. 어획 능력을 높이기 위해 비탈그물을 부설한 것인데, 이것을 개량식 대모망이라 부른다. 어구 형태는 낙망처럼 길그물, 햇통(운동장), 비탈그물(승망), 원통 등 4개 부분으로 이루어진다. 명칭과 관계없이 실제 사용하는 어구는 대모망 본래 모습과는 다른 낙망 형태를 하고 있는 것이 대부분이다. 어구가 일단 설치되면 철망 때까지 고정하여 둔다. 1일 2회씩 만조나 간조에 물의 높이에 변화가 없는 정조停潮 때에 어선 1~2척이 양망한다. 여기는 3~12월이며 한겨울에는 물고기가 움직이지 않으므로 철망한다. 우리나라 동해와 남해 연안에서 쓰이며, 필이 많은 서해안에서는 사용하기 힘들다. 큰 물고기가 놀기 좋은 어느 정도 깊은 수심 20~30m에 부설한다. 선원은 20~50명 정도이다.

가두릿그물류의 사촌으로 기능이 거의 유사한 고리테그물류Fyke nets가 있다. 이 역시 정치성 어구의 일종으로 길그물과 통그물로 구성된다. 통그물은 다시

햇통과 자루그물로 되어 있고, 햇통으로 유도되어 머물던 어군을 다시 나팔 모양의 자루그물로 유도하여 잡는 어구이다. 호망壺網, 5각망, 7각망, 삼각망 등이 고리테그물에 속한다.

특징 및 의의 가두릿그물은 살아 있는 생선을 선호하는 고급 수요에 부응하는 어법이기도 하므로 고수익을 올릴 수 있다. 그러나 그물 설치와 투자 비용이 만만치 않으며 많은 인력이 소요되는 측면이 있다. 한곳에 고정해 설치하여 반영구적으로 부설하기는 하지만 그물에 이끼와 녹조류 등이 끼기 때문에 이를 청소하고 그물을 갈아주는 등 관리비용이 든다. 그럼에도 불구하고 가두릿그물은 신선한 활어를 필요로 하는 시장의 요구에 따라 고수익 사업으로 자리 잡고 있다.

20세기 후반에는 전혀 다른 형식의 가두리 어법이 탄생하였다. 가두리는 바깥쪽 또는 가장자리를 뜻하는 ‘가’와 ‘두르다’가 합쳐진 말로, 통상 어떤 물체 겉쪽의 휘두를 언저리를 이르는 말이다. 가두리Crawl, Corf, Store pot는 수산동물을 살려두는 공간을 뜻하며, 가두리양식Cage culture은 그물로 가두는 우리를 만들어 그 속에 어류를 수용하여 기르는 양식 방법이다. 기구와 사용하는 재료에 따라 그물가두리, 상자형가두리, 대나무가두리 및 탱크가두리 등이 있다. 가두리양식은 그물로 만든 가두리를 수중에 띄워 놓고 그 속에서 어류를 양식하는 방법이다. 사각형 틀을 만들어 스티로폼 부이를 띄우고 그 위에 널빤지를 얹어서 사람이 걸어 다니면서 물고기를 관리한다. 각각의 사각형 틀에는 바다나 강·호수 밑으로 그물이 드리워져 있고, 그 그물망 안에 양식생물을 넣어서 키운다. 그물코가 클수록 물의 교환이 잘 되어 산소 공급이나 배설물 처리에 유리하다. 물이 잘 유통되지 않으면 수질이 악화되어 양식어에 치명타를 입힌다. 치어를 기를 때는 가두릿그물의 그물코가 작은 것을 사용해야 치어가 빠져나가지 못한다. 문제는 그물코가 작으면 그물코에 이끼가 잘 끼고 막히는 일이 많으므로 사육 결과가 좋지 않다는 점이다. 이 때문에 가두릿그물의 생태적 관리와 생태적 양식은 양식업의 가장 큰 과제로 등장하고 있다. 잡는 어업에서 기르는 어업으로 전환되면서 가두리양식이 널리 확산되었으며, 21세기에는 원해에서 벌어지는 대규모

모 참치 양식까지 이루어진다. 가두릿그물은 21세기의 일상적 어법으로 널리 이용될 전망이다. 민물에서의 잉어·송어, 해수에서의 넙치·조피볼락 등 여러 종류의 양식에 가두릿그물이 이용된다.

참고문헌 한국의 어구어법(수협중앙회 수산경제정책연구원, 2004), Fish Catching Methods of the World(Andres von Brandt, Fishing News Books, 1984).

필자 주강현(朱剛玄)

가물치잡이

정의 주낙이나 낚시 등을 이용해 가물치를 잡는 일.

개관 가물치는 농어목 가물치과의 토종 민물고기로 1m까지 자랄 수 있는 대형 어종이다. 가물치는 공기 호흡을 할 수 있는 보조 호흡기관이 있어 산소가 부족한 곳에서도 생활할 수 있다. 몸 전체가 검은빛을 띠고 있으며 머리는 뱀 모양이다. 옆줄의 위와 아래에 흑갈색

의 불규칙한 큰 얼룩무늬가 있다. 지역에 따라 ‘가무치’ ‘가모치’ ‘가이치’ 등으로 부른다.

가물치는 5~7월에 물풀로 둥지를 만들고 그 안에 알을 낳는다. 2~3일 정도 지나면 수정된 알에서 새끼 고기가 나오는데, 모성이 강한 가물치는 새끼가 부화한 이후에도 한동안 돌보는 습성이 있다. 가물치는 육식성 물고기로 단독 생활을 하면서 작은 물고기나 개구리 등을 주로 잡아먹는다. 겨울에는 물풀이 밀집된 곳이나 펄 속에 몸을 묻은 채 동면한다.

내용 가물치는 주로 외줄낚시나 주낙·견지낚시·루어 낚시(lure fishing) 등으로 잡는데, 가리나 자망(刺網) 등을 사용해 잡기도 한다.

가물치 낚시에 사용되는 바늘과 줄은 크고 질겨야 한다. 가물치의 이빨이 날카로워 잡는 과정에서 줄이 끊어지는 경우가 있기 때문이다. 때로는 가물치가 미끼를 온전히 삼켜 의도적으로 줄을 끊어야 하는 일도 있다. 가물치 낚시는 겨울철을 제외하고 이루어지는데, 주로 개구리·미꾸라지·지렁이 등을 미끼로 사용한다. 산란기에는 자신의 알을 보호하는 본능을 이용하면 가물치를 쉽게 낚을 수 있다. 가물치의 산란장을 공략할



가래치기 가물치잡이 | 전남 강진 | 2015 | 강진군



가래치기 가물치잡이 | 전남 강진 | 2020 | 강진군

때는 노란 알 빛을 확인한 후 미끼를 수초 근처에서 올렸다 내렸다를 반복하면 어미 가물치의 공격을 유도할 수 있다.

주낙은 낚싯줄에 여러 개의 낚시를 달아 물고기를 잡는 도구로, 가물치잡이에서 많이 사용된다. 저물녘에 설치하였다가 이른날 아침 거둬들이는데, 주로 개구리나 미꾸라지를 미끼로 쓴다. 어획 상황을 보아 설치 지역을 옮길 수 있다. 대쪽으로 만든 납작한 외곽 얼레인 견지를 이용해 가물치를 잡기도 한다. 견지낚시는 물살이 없는 곳에서도 행할 수 있지만, 흘림낚시 특성을 반영해 물살이 있는 곳에서 더 많이 이루어진다. 미끼는 주로 구더기를 사용하는데, 낚싯바늘 하나만으로 행하는 '외봉' 낚시에는 미꾸라지를 사용하기도 한다. 요즘은 루어낚시로 가물치를 잡는 사람들이 늘고 있다. 루어는 털·플라스틱·나무·금속 등으로 만든 인공미끼이다. 가물치 낚시에는 주로 개구리 모양의 루어를 사용한다.

물고기를 가두어 잡는 데 쓰는 가리(가래)를 이용해 가물치를 잡기도 한다. 가리는 대나무나 싸리나무 등을 이용해 60cm 정도의 길이로 만든 것이다. 윗부분은 지름이 약 20cm, 아랫부분은 지름이 약 35cm로 위는 좁고 아래로 갈수록 점점 넓게 벌어지도록 둥글게 엮어 만든 형태이다. 여기에 중간마다 띠를 둘러 틀을 고정하고, 위쪽에는 손에 쥐기 편하도록 짚을 둘러놓는다. 물속에 들어가 물고기를 눈으로 확인한 후 가리로 덮어 가둔 다음 손으로 집어내 잡으면 된다. 그 밖에도 물속에 그물을 옆으로 쳐놓아 물고기가 지나가다가 그물코에 걸리도록 하는 걸그물로 가물치를 잡기도 한다.

특징 및 의의 가물치를 흔히 '민물의 제왕'이라고 부른다. 날카로운 이빨과 강한 턱 힘을 이용해 민물 최상위 포식자로서 왕성한 먹이활동을 보여주기 때문이다. 아울러 1m가 넘게 대형 어종으로 자라는 가물치의 특성을 반영한 말이기도 하다. 가물치는 동면이 끝나면 왕성한 식욕을 자랑하는데, 사냥감이 많으면서 공기 호흡도 가능한 얕은 곳으로 올라온다. 따라서 수초나 부들 등이 많이 형성되어 있는 곳에 가물치가 숨어 있을 가능성이 크다. 가물치가 먹이를 먹을 때면 수면에서 물방울이 솟아오르는데, 이 포식음捕食音으로 가물치의 위치를 파악하기도 한다. 가물치잡이는 낚시 등 다양한 방법으로 지금도 활발히 이루어지고 있다.

참고문헌 내수면어구어법도감(국립수산과학원 중앙내수면연구소, 2018), 영산강 중하류 지역의 어족자원과 음식문화(선영란 외, 전남발전연구원 영산강 연구센터, 2010), 한강수로와 어로문화(우승하 외, 국립민속박물관, 2018), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-서울, 인천 및 경기지역2(목포대학교 도서문화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국어도보(정문기, 일지사, 1991).

필자 박종오(朴宗吾)

각염법 權鹽法

정의 1309년(충선왕 원년)부터 고려 말기까지 시행된, 국가가 소금의 생산과 유통을 관리하여 그 수익을 취하는 소금 전매제도.

개관 고려에서 소금생산은 대개 소금 굽는 일을 전업專業으로 하는 염호鹽戶에 의해 이루어졌으며, 그 가운데 일부는 집단적으로 염소鹽所에 편적編籍되어 생산 활동에 종사하고 있었던 것으로 보인다. 각염법이 시행되기 전에는 국가에서 염분鹽盆에 세금을 부과하고 징수하는 징세徵稅制가 시행되고 있었다. 그리고 경우에 따라 궁원宮院·사사寺社와 권세가에게는 국가에서 염세를 징수할 수 있는 수세권을 부여한 것으로 보인다. 그러나 이들은 강력한 권력과 경제력을 배경으로 염분을 점탈하고 사사로이 염분을 설치하여 그 이익을 차지하였다. 바다의 어장이나 염분을 중앙과 지방의 기관이나 권세가 및 지방의 토호들이 장악하여 그 이익을 취

함으로써 정세가 제대로 이루어지지 않아 국가 재정에 손실을 끼치는 경우가 많았다. 이를 바로잡아 과도한 수취를 막고 국가 재정을 충실히 하려는 노력이 종종 있었는데, 그러한 조치 가운데 가장 강력한 것이 소금 전매제도였다.

소금 전매는 이미 1288년(충렬왕 14) 때 시도되었으나 제대로 시행되지 않은 것으로 보이며 충선왕이 즉위한 후로 실질적으로 시행되었다. 충선왕은 1298년에 즉위하자마자 궁원·사사·권세가들이 염분을 점유하고서 세금을 내지 않는 불법행위를 적발하여 근절하겠다고 하였으나, 즉위 7개월 만에 원나라에 소환되어 왕위에서 물러남으로써 실행에 옮길 수 없었다. 그러다가 1308년 충선왕이 복위하자 계획이 다시 가동되어 1309년 2월에 소금의 생산과 유통을 국가가 관리하는 각염제(各鹽制)의 시행이 선포되었다.

충선왕이 소금 전매제를 시행한 이유는 당시에 국가 재정이 너무도 어려운 지경에 놓였기 때문이었다. 고려 중기 이후 권세가들의 토지 겸병과 인구집중으로 인해 농장이 발달하였고, 그 결과 국가 재정이 궁핍해졌다. 게다가 30여 년간 몽골과 전쟁을 치르면서 국토가 황폐해져 백성들이 사방으로 떠도는 유민이 되어 재정 기반도 매우 취약해진 상태였으며, 몽골에 복속된 후로는 일본 원정에 소요되는 경비까지 감당해야 하였다. 충선왕은 원나라에 머물고 있던 시기에 원의 소금 전매제도에 주목하여 유심히 살펴보고 이를 고려에서 실행한 것으로 보인다. 또 하나의 부수적인 목표는 염분을 장악하여 막대한 이익을 얻고 있던 권세가들의 경제적 기반을 약화시키고 안정적인 국가 재정 수입원을 확보함으로써 왕권을 강화하는 것이었다.

내용 각염법하에서는 왕실의 내고(內庫)를 비롯하여 상적창(常積倉), 도염원(都鹽院), 안국사(安國寺)와 여러 궁원 그리고 지방의 사사들이 장악하고 있는 염분을 모두 국가에 귀속시켰다. 그리고 곳곳에서 각자의 방식으로 진행되었던 소금의 생산과 유통에 대한 관리도 모두 중앙의 민부(民部)에 맡겨 민부의 일원적 관리하에 놓이게 되었다. 따라서 사사로이 염분을 설치하고 소금을 사고파는 사람은 모두 엄벌에 처하였다. 소금값도 국가에서 책정하여 은(銀) 한 근에 소금 64석, 은 한 냥에 소

금 4석, 배 1필에 소금 2석으로 정하였다. 개성 사람들은 개성에 있는 네 곳의 염포(鹽鋪)에서 소금을 사도록 하고, 지방 군현의 백성들 가운데 소금이 필요한 사람은 모두 의염창(義鹽倉)에서 사서 쓰도록 하며, 의염창이 가까이 없는 경우에는 고을 관청에 배를 내고 소금을 받아 가도록 하였다. 바닷가 고을에는 염창을 지어 염호(鹽戶)로 하여금 공염(貢鹽)을 납부하게 하고, 염창에서는 공염을 보관하고 판매하는 일을 맡게 하였다. 바닷가의 염창에서 고을 백성들에게 소금을 팔거나 일부 소금은 염장관(鹽場官)의 감독하에, 또는 상인들에게 운반을 위탁하여 내륙의 고을로 운반하고 내륙 고을의 주민들은 관에 배를 주고 소금을 구입하도록 한 것이다.

이 조치를 실행에 옮기기 위해 백성들 가운데 염호를 차출하여 소금 생산의 역을 부과하고 생산된 소금은 염창을 건설하여 그곳에 보관하게 하였다. 그리고 각 도에 일정한 수의 염호와 염분을 배당하였다. 염호와 염분은 양광도에 231호 126좌, 경상도에 195호 174좌, 전라도에 220호 126좌, 평양도에 122호 98좌, 강릉도에 75호 43좌, 서해도에 49호 49좌로 하여 총 892호의 염호에 616좌의 염분이 배당되었다. 이때 염호와 염분의 7할이 소금 생산이 수월한 양광도·경상도·전라도에 집중 배정되었다. 각염제하에서 염호가 국가에 내는 공염은 전세와는 달리 1년에 두 차례 봄·가을로 나누어 납부한 것으로 보인다. 이로써 소금을 팔아 거둬들이는 수입은 매년 배 4만 필에 이르렀다고 한다.

정세제하에서는 염호가 소금을 팔아 얻은 수입 가운데 일부를 세금으로 내고 남은 소금을 팔아 생계를 꾸렸지만, 각염제하에서는 모든 소금을 국가에 공염으로 납부하고 그 대가를 받아 생활해야 하였다. 개중에는 농업에도 종사하는 염호가 있었다. 하지만 소금 굶는 일이 고되고, 염호의 경제적 사정이 토지를 소유할 정도로 좋은 경우도 거의 없었으므로 농사일과 소금 굶는 일을 겸하는 염호는 아마도 소수에 그쳤을 것으로 짐작된다.

그러나 각염제를 오래 유지하기에는 적잖은 문제가 있어서 초기에는 강력한 조치로 문제점이 드러나지 않았지만 불과 10년도 지나지 않아 많은 문제가 발생하였다. 가장 큰 문제는 소금 생산량의 감소였다. 본래 염창의 염장관은 소금값으로 배를 받아 소금을 내어주

어야 하는데 배만 받고 소금을 내어주지 못하는 일이 속출하였다. 이것이 오래도록 해결되지 않아 결국 소금을 사기 위해 내는 소금값이 염세鹽稅라는 세금으로 인식될 정도였다. 소금 생산이 줄어든 근본적인 원인은 염호의 도산逃散에 있었다. 염호에는 다른 부역이 부과되지 않았지만, 소금 굽는 일 자체가 상당히 고된 일이라서 염호의 차출도 사실상 쉽지 않은 일이었다. 그런데 확보된 염호 중에도 생산 활동과 이익 추구를 강력하게 통제당하고, 과도한 공역을 납부해야 하는 부담을 견디지 못해 도망하는 자들이 많았다. 그리고 도망간 자들의 공백은 남은 염호들에게 떠넘겨져 염호의 도산이 가속화되었다.

고려 말에는 바닷가에 왜구의 침입과 약탈이 빈번해져서 염호들이 내륙으로 피난하여 소금 생산 활동이 장기간 중단될 수밖에 없었다. 그리고 초기의 강력한 감독과 통제가 조금씩 느슨해지는 틈을 타고 권세가들이 염분을 탈점奪占하는 현상이 광범위하게 번졌다. 소금의 공급 부족과 소금의 판매를 담당하는 관리들의 부정으로 인해 소금 전매제는 정상적으로 운영되지 못하고 점차 활력을 잃어갔다. 그 결과 공민왕 대 이후로 국가의 통제에서 벗어난 소금의 사사로운 생산과 매매가 다시 등장하여 각염제는 더욱 제 기능을 잃어가게 되었다. 결국 고려 말 각염제는 유명무실하게 되었고, 소금의 생산과 유통은 실질적으로는 예전의 상태로 돌아간 것과 마찬가지였다. 조선이 건국되자 각염제는 폐기되었고, 소금의 사적인 생산과 유통을 허용하며 염분에 세금을 부과하는 징세제로 돌아갔다.

특징 및 의의 14세기 초 고려 충선왕 때 시작된 각염제는 기록에 따르면 우리나라 역사에서 단 한 차례 시행된 소금 전매제도였다. 소금 전매제가 국가 재정에 큰 이익을 가져온다는 것은 논리적으로는 충분히 예상되지만 이를 정상적으로 장기간 운영하기에는 실제 시행과정의 어려움이 상당히 많았다. 그것이 국가에서 선뜻 소금 전매제를 시행하지 못한 이유이다. 충선왕 때는 고려에 여러 가지 어려움이 중첩되어 있었던 시기이고, 특히 재정적인 취약성이 매우 높아서 비상한 조치가 필요한 때였다. 충선왕은 원에 체류하던 시절에 눈여겨보았던 소금 전매제를 고려에 도입하여 난관을 타

개하고자 하였다. 그러나 소금의 생산과 유통에 과도한 통제를 가하는 각염제는 오래지 않아 문제점이 노출되면서 정상적으로 운영되지 못하였고, 14세기 중반 공민왕 시기에 이르러서는 유명무실한 지경에 이르렀으며 결국 조선의 개국과 함께 폐기되었다. 소금의 생산과 유통에 대한 국가의 개입은 다시 대폭 감축되어 징세제로 복귀하였다.

참고문헌 高麗史, 14세기 각염제의 성립과 운용(권영국, 한국사론13, 서울대학교 인문대학 국사학과, 1985), 충선왕의 염법개혁과 염호(강순길, 한국사연구48, 한국사연구회, 1985).

필자 정연식(鄭演植)

간고등어

정의 고등어의 배를 갈라 내장을 제거하고 물로 씻은 후 적당량의 소금을 쳐서 절인 것.

내용 간고등어는 고등어를 소금으로 가공한 것이다. 조선시대 문헌을 보면 고등어는 고도어古島魚, 고등어阜登魚, 高等魚, 고동어古同魚, 古洞魚, 高同魚, 고망어古亡魚, 벽문어碧紋魚, 등필이어登必伊魚, 고돌이어古突伊魚 등으로 불리었다. 여러 가지 이름이 있었다는 것은 각지에서 고등어의 어획과 소비가 제법 있었다는 뜻이다.

일제강점기『조선총독부통계연보朝鮮總督府統計年報』를 보면 고등어 어획량은 1911년 1만 3,500t에서 1932년 10만 3,612t으로 21년 만에 8배 이상 증가하였다. 조선인은 1911년 전체 고등어 어획량의 30%를 차지하였으나, 1932년에는 13%만 어획하였다. 즉 20세기 전반 조선에서 잡히는 고등어는 대부분 일본인이 어획하고 있었다. 이를 보면 일제강점기 고등어 어획량과 소비량 증가에는 일본의 영향이 컸음을 알 수 있다.

바닷가에서는 신선한 고등어를 자주 먹을 수 있어도, 교통이 불편한 내륙지역에서는 갯 잡은 고등어를 먹기가 쉽지 않았다. 그래서 내륙에서는 고등어의 배를 가르고 내장을 빼낸 후에 물로 씻고 적당량의 소금을 쳐서 절인 간고등어를 주로 먹었다. 이렇게 환경적

요인은 소금으로 간을 잡았다는 뜻의 ‘간잡이고등어’라는 말의 기원이 된다. 간고등어는 크기가 조금 차이는 두 마리를 ‘한 손’으로 끼워서 보관하고 판매한다. 염장한 고등어를 간고등어라고 부르고, 간고등어를 널리 먹는 내륙지역에서는 염장하지 않은 고등어를 ‘통고등어’라고 불렀다. 그러므로 20세기 중반까지는 우리나라 내륙지역 전역이 간고등어의 소비지역이었다.

냉동저장기술이 보급되기 전까지 간고등어를 만드는 지리적 위치는 다양하였다. 바다에서 잡힌 고등어를 해안에서 곧바로 만들기도 하고, 원거리 이동 상인이 해안과 중착지 중간쯤에 위치한 시장에 채류할 때 만들기도 하였다. 또 다양한 시장에서 어물전 상인이 만들기도 하고, 중착지 시장 상인이 만들기도 하였다. 냉장고나 냉동차량이 없던 시기에 간고등어는 통고등어에 비해서 장기 저장을 할 수 있다는 장점이 있었다. 이는 고등어를 취급하는 어물전 상인, 이동형 상인, 소비자 모두에게 장점이었다. 상인들은 장기간에 걸쳐 간고등어를 판매할 수 있고, 소비자들도 간고등어를 사서 실온에서 오랫동안 보관할 수 있었기 때문이다. 간고등어를 더 오래 보관하기 위해서는 소금단지에 넣어두기도 하였다. 특히 소금단지 속에 오래 보관한 고등어는 염도가 더 높아져서 실온에서만 보관한 간고등어보다 짜다. 이런 이유로 ‘자반고등어’라는 말이 생겼다.

이혜숙 시인은 다음과 같이 〈자반고등어〉라는 시를 지었다.

“칠월이면 생각난다/ 화롯불 석쇠 위에 지글지글 소리도
맛있다/ 밥상머리에 둘러앉아/ 고등어 살 아껴가며 발라/
먹었던 가난한 시절/ 할머니 생신날 소금 범벅 고등어/ 두
어 손 사들고 와 소금 향아리 깊숙이/ 저장해 두고 먹었던
기억/ 온 식구 젓가락 부딪히는 소리/ 지금은/ 그 소리 들
을 수 없다.”

이렇듯이 1970년대까지 내륙지역 사람 대부분은 간고등어에 대해서 상당한 가치를 부여하였다. 변변한 반찬이 없던 시절에 간고등어는 맛있고 저렴하고 오래 보관해 두고 먹을 수 있었기 때문이다. 또한 집안에서 어른을 예우하는 반찬이었고, 손님이 찾아왔을 때 대



고등어 염장 | 경북 안동 | 2014 | 안동시

표적인 접빈용 반찬이었다. 경상북도 안동 일원에서는 간고등어에 대해서 한층 더 특별하게 생각하여 제사상에 올리는 경우도 제법 있다. 안동 도산서원 1904년 8월 향례享禮 제수 물목을 보면 어류로는 북어(7냥 7푼), 청어(8냥), 방어(4냥 2전), 삼치(4냥 1전), 고등어(5냥 6전 5푼)가 기록되어 있다. 그래서 1980년대 초에 안동 지역에서 관광음식으로 개발된 ‘안동 헛제삿밥’에도 간고등어가 포함되어 있다. 그만큼 가난한 시절에 간고등어는 실용적인 어류였고, 전 국민의 반찬거리였다. 안동 지역에서는 1999년부터 간고등어를 진공 비닐팩에 넣어서 상품화하여 판매하고 있다. 이는 해당 지역 사람들이 갖는 간고등어에 대한 특별한 마음이 담긴 전통문화 상품이다.

특징 및 의의 고등어를 염장한 간고등어는 비교적 저렴하면서도 맛도 있고 장기 보관이 쉬워서 실용적인 식품이었다. 식재료가 풍부하지 않고 냉동저장기술이 없던 시절에 내륙지역 사람들에게 간고등어는 언제나 무리 없이 손님치레를 할 수 있도록 해주는 고급 반찬이었다. 일부 지역에서는 간고등어를 제사상에 올리기도 한다.

참고문헌 안동지역 간고등어의 소비전통과 문화상품화 과정(배영동, 비교민속학31, 비교민속학회, 2006), 안동 헛제삿밥으로 본 제사음식의 관광상품화와 의미 변화(배영동, 한국민속학67, 한국민속학회, 2018), 일제강점기 청산도 고등어 어업의 실태와 영향(최성환, 서강인문논총50, 서강대학교 인문과학연구소, 2017), 일제시대 고등어어업과 일본인 이주어촌(김수희, 역사민속학20, 한국역사민속학회, 2005), 자반고등어(이혜숙, 고시계64, 고시계사, 2019), 유교넷(ugyo.net).

필자 배영동(裴永東)

정의 강 하구나 연안 또는 바다의 갯벌이나 해안에 석축 제방(방조제, 둑)을 쌓아 바닷물의 유입을 막은 후 안쪽을 돌이나 흙 따위로 메워 둔 땅.

내용 우리나라 간척干拓의 역사는 1235년(고종 22)으로까지 거슬러 올라가며, 몽골의 침입을 피해 강화도로 천도한 후 해상 방어를 목적으로 연안 제방을 구축한 것이 시초이다. 그 후 1248년 몽골의 4차 침입 당시 청천강 하구의 갈대섬에 제방을 쌓아 농지를 만든 뒤 군량미를 조달하기도 하였다.

조선시대 16~17세기 이후 인구 증가로 인한 인구 압人口壓과 수리시설 및 축조기술의 발달로 궁이나 관청은 물론 척신세력과 지주를 비롯해 농민들에 의한 간척사업도 활발해졌고, 부를 쌓는 수단으로 이용되었다. 해남, 진도 굴포, 노화도, 고금도 등을 간척해 경제적 부를 축적한 해남윤씨海南尹氏 가문이 대표적이다. 이러한 간척지는 언답堰畓 또는 언전堰田이란 명사로 언급되며, 기록에서도 ‘~포浦’로 불리던 곳이 ‘~평坪’으로 바뀌는 것을 확인할 수 있다.

일제강점기에는 식민지에서 쌀 증산과 토지 개량 사업을 목적으로 간척이 진행되었다. 광복 후에는 기근 해결을 위한 식량 증산 목적으로 소규모 간척이 이루어졌고, 1970년대 이후에는 농업종합개발 목적으로, 1990년대 이후에는 농지확보를 넘어 산업단지

나 항만 건설 등 다목적 종합개발로 대단위 간척이 이루어졌다.

한반도의 서해안은 조수 간만의 차이가 크고 경사가 완만한 곳에 갯벌이 넓게 발달하여 수심이 낮은 것이 특징이다. 특히 리아스식 해안으로 만이 발달하여 만 입구 양단의 거리는 짧으면서도 내부 갯벌의 면적이 넓어 짧은 방조제를 축조하고서도 넓은 땅을 얻을 수 있다는 점에서 간척에 유리하였다. 또한 연안 일대에 섬들이 많아 섬 사이를 연결하는 방식으로 방조제를 쉽게 축조할 수 있었으며, 많은 섬이 바람을 막아 파도가 낮고 방조제 축조에 필요한 재료를 쉽게 구할 수 있는 것도 장점이었다. 이런 조건들로 인해 간척기술이나 장비가 미비하던 시대에도 서해안에서 간척이 대거 이루어졌고, 대부분 농경지로 이용되었다.

간척은 지형적 조건에 따라 해면간척, 하구간척, 호소간척으로 구분한다. 그중 해면간척이란 ‘만조 때는 해수면을 이루고 간조 때에는 갯벌로 노출되는 지역을 방조제로 둘러싸 바닷물을 차단하고, 내부의 물을 배수갑문이나 배수펌프로 없애 내부 토지를 이용하는 것’을 말한다. 하구간척은 ‘하천의 하류에 고도의 기술을 요하는 하구언이나 배수갑문을 축조하여 하천의 일부를 농업·공업용수를 위한 저수지로 이용하고, 하구 연변의 갯벌을 개답하여 농경지 또는 택지나 산업단지로 이용하는 것’이다. 호소간척은 ‘조석이 일어나지 않는 육지부의 낮은 습지나 호수 등에 제방을 쌓고, 배수·증발·매립 등의 방법으로 물기를 제거하여 땅을 만드는 것’이다.



새만금 갯벌 | 전북 | 2003 | 한국농어촌공사



대호방조제 | 충남 | 2002 | 한국농어촌공사

중중 간척지와 간석지(干潟地)를 혼동하는 경우가 있다. 간척지는 매립된 땅을 말하지만, 간석지의 사전적 정의는 “밀물 때는 물에 잠기고 썰물 때는 물 밖으로 드러나는 모래 점토질의 평탄한 땅. 썰, 갯벌, 혼성 갯벌, 모래 갯벌 따위가 있으며 생물상이 다양하게 분포한다.”이다. 즉 간석지는 ‘갯벌’로 이해하면 된다. ‘간석’ 및 ‘간석지’는 근대 일본으로부터 유입된 용어로, 우리말의 ‘갯벌·개땅·개펄’ 등으로 다듬어 쓰는 것이 바람직하다.

바닷가에 독을 쌓아 조성한 간척지는 토양에 염분이 많아 농지로 이용하기 위해서는 저수지를 확보하는 등 관개시설을 만드는 것이 중요하다. 또 하구 연안의 간척지를 농지로 사용할 때 수원을 찾기 어렵기 때문에 해안의 옛 갯골을 이용하여 양수저수지(揚水貯水池, tank reservoir)를 축조하고 농한기에 간선수로를 관류해 온 물을 기계로 퍼 올려 저장하였다가 농번기에 이 물을 농업용수로 사용해 농사를 지어 왔다.

간척지를 농지로 만든 이후에도 홍수나 태풍 등으로 인해 원독(방조제)이 터지거나, 침수 또는 가뭄으로 인한 염해를 입기도 하였다. 이를 예방하기 위해 주민들은 계를 조직해 독을 관리하거나 보수하는 노력을 계속 진행해 왔다. 1980년대 이후에는 국가와 지방자치단체가 방조제를 관리하면서 독의 유실 같은 피해는 크게 줄어들었다.

한편 대규모 간척사업은 해양생물의 서식지를 완전히 파괴하며 육상에서 배출되는 오염물질로 해양생태계 건강성을 악화시키고 생물다양성을 훼손한다. 이

때문에 새만금 간척사업은 한국 사회에 커다란 갈등으로 수십 년간 논란의 대상이 되었다. 새만금 간척은 전북 군산시 비응도와 부안군 변산면 대항리 사이의 바다에 방조제를 쌓아 4만 100ha의 갯벌을 농지와 호수로 전환하는 것을 목적으로 1991년 시작되었고, 2006년 4월 외곽 방조제의 최종 물막이가 끝났다. 2010년 4월에 준공된 새만금 방조제는 그해 8월 세계 최장 방조제(33.9km)로 기네스북에 공식 등재되었다. 당시까지 공식적으로 네덜란드의 자위더르 방조제(32.5km)가 세계에서 가장 긴 방조제로 기록되어 있었다.

전문가와 환경단체들은 “새만금 개발로 인해 거의 유일하게 훼손되지 않은 하구 갯벌이 사라지면서 많은 해양 어족자원도 함께 없어진 것은 국가의 커다란 손실이다.”라고 주장하였다. 외국은 국가 하구 프로그램을 통해 하구 습지를 보전하고 복원하고 있는 데 반해 우리는 하구 생태계의 생물다양성을 파괴하고 서식지를 없애고 있다는 점에서 정반대의 길을 걷고 있는 셈이다.

이처럼 대규모 간척지 조성은 공유자원으로서의 바다와 갯벌이 사유화되는 문제가 있다. 또한 간척 이전까지는 어업으로 생계를 유지하던 주민들이 농업으로 강제적인 생업기술의 변화를 겪어야 하였다. 이에 따라 연안과 갯벌에 의존해 대대로 살아온 삶과 전통 지식 체계가 해체되고 파괴되는 문제도 낳았다.

한국에서 대규모 간척공사가 계획되었다가 지방자치단체와 주민들의 반대로 계획을 철회한 사례가 있다. 영산강 유역 종합개발사업 4단계 간척사업은 전라



간척지 개발로 인한 조개 폐사 | 전북 | 2006 | 주용기



간척지 개발로 인한 어류 폐사 | 전북 | 2006 | 주용기

남도 목포시와 함평군 등 1개 시 4개 군의 주변 바다를 메워 1억 3,000만 평의 땅을 조성하는 사업이었는데, 김대중 대통령 시절인 1998년 7월 백지화되었다. 정부의 간척 포기 선언은 그동안 고수해 온 간척 위주의 우량농지확보정책을 전면 수정한 조치로 받아들여졌다. 당시 매립 위기에서 벗어난 전남 무안군 갯벌은 2001년 우리나라 최초의 갯벌습지보호지역으로 지정되었다.

특징 및 의의 간척을 통한 토지의 확보로 영토를 확장하고 부족한 식량을 확보할 수 있었지만, 간척이 가져오는 환경파괴와 경제적 손실이 여러 측면에서 제기되고 있다. 세계 최대의 간척사업이라고 하는 새만금 간척사업은 어업자원 고갈과 어민들의 삶을 파괴하고 관련 산업을 붕괴시키는 재앙으로 받아들여지고 있다.

갯벌과 해양의 경제적 가치가 새롭게 평가되고 있고, 최근에는 기후위기와 관련해 이산화탄소를 흡수하고 생물다양성을 유지하는 환경적·생태적 가치가 새롭게 조명을 받으면서 간척지를 다시 갯벌로 복원하는 사업이 추진되고 있다. 이를 역간척이라고 하는데, 이미 네덜란드에서는 성공사례를 만들어 가고 있다.

참고문헌 불만의 새만금(박순열, 한국학술정보, 2009), 새만금 간척으로 인한 생활장소의 변화와 주민대응(김경완, 목포대학교 석사학위논문, 2008), 조선후기 간척의 전개와 개간의 정치(양선아, 서울대학교 박사학위논문, 2010), 한국의 간척(농어촌진흥공사, 1995), 행정용어순화편람(대한민국정부, 1992).

필자 김경완(金京完)

갈치잡이

정의 채낚기, 주낙, 낚시, 그물 등을 이용해 갈치를 잡는 일.

개관 갈치는 농어목 갈치과의 바닷물고기로, 우리나라 서남해의 모든 연근해에 분포한다. 가을철 제주 연근해에서 잡히는 갈치가 맛이 있다고 알려져 있으며, 전라남도 목포도 갈치 산지로 유명하다. 지역에 따라 ‘칼

치’ ‘빈쟁이’ ‘풀치’ ‘풀갈치’ ‘대갈치’ ‘산갈치’ ‘은갈치’ ‘먹갈치’ 등으로 부른다.

갈치는 난해성 어류로, 표층으로부터 수심 5~140m에 산다. 상강(10월 23일경)을 넘어서면 수심 100m 이상 되는 곳에서 월동한다. 주로 제주 해역에서 겨울을 난 갈치들은 봄이 되면 북상한다. 찬바람이 불면 전남의 거문도 해역을 지나 다시 제주도의 월동지역으로 이동한다.

내용 제주도에서 갈치를 낚는 어기漁期는 봄과 가을이다. 청명(4월 5일경)부터 망종(6월 6일경) 사이에 잡는 갈치는 ‘봄갈치’, 추분(9월 23일경)부터 상강 사이에 잡는 갈치는 ‘가실갈치(ᄇ실갈치)’라고 한다. ‘봄갈치’는 아침 일찍 먼 바다로 나갔다가 해가 질 때까지 낚고, ‘ᄇ실갈치’는 주로 밤에 낚는다.

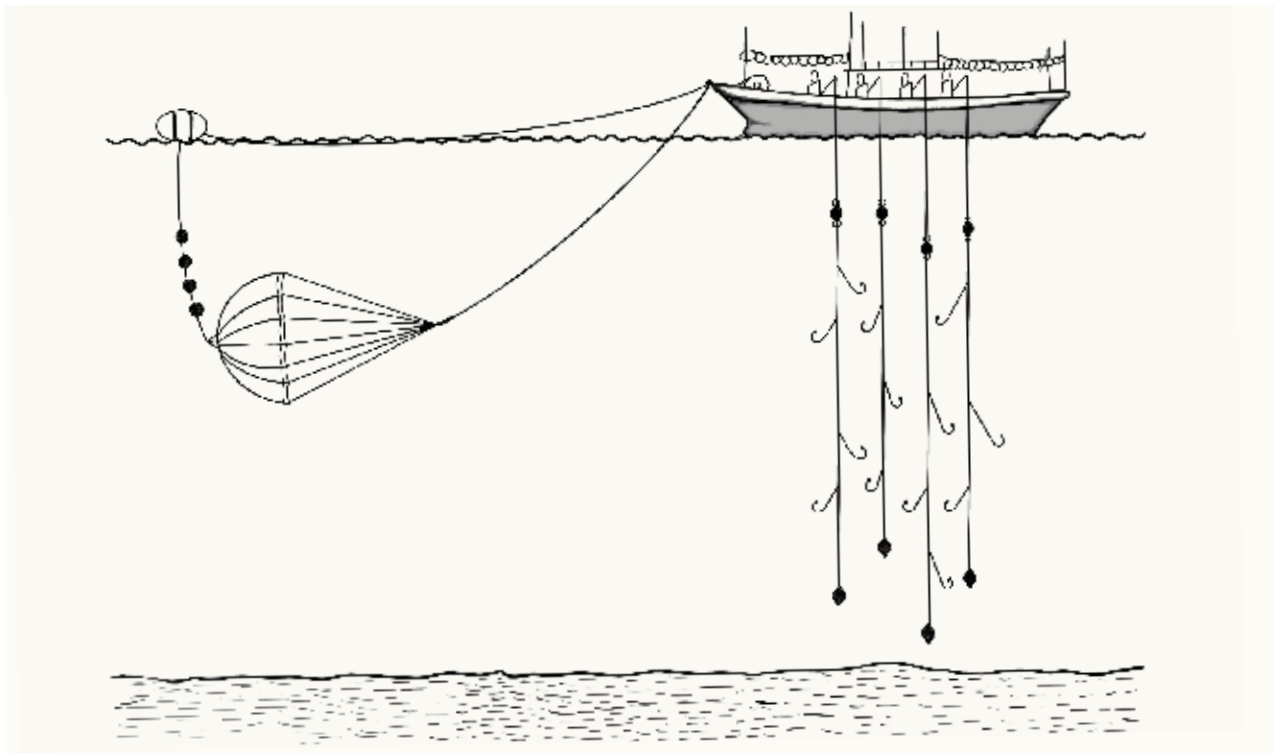
갈치를 낚는 방식에는 두 가지가 있다. 하나는 배를 거의 세워 놓고 낚는 방법이고, 다른 하나는 배를 흘려가며 낚는 방법이다. 배를 세워 놓고 낚는 방법을 ‘묻음갈치술’, 배를 흘려가며 낚는 방법을 ‘흘림갈치술(끄림



갈치채낚시 | 2013 | 국립수산물학원



정치망 갈치 조업 | 2018 | 국립수산물학원



갈치 채낚시 | 국립수산물학원

바리)’이라고 한다. ‘묻음갈치술’은 밤과 낮에도 어로 작업이 가능하지만 ‘홀림갈치술’은 밤에만 어로작업이 이루어진다.

제주 우도에서는 ‘끄슬퀴’라고 부르는 ‘홀치기’ 방법을 이용하여 갈치를 잡는다. ‘끄슬퀴’는 물때를 가리지 않고 어로를 행할 수 있지만 배질 방향을 중요시한다. 즉 조류의 반대 방향 혹은 조류 방향을 가로질러 지그재그로 배질을 해야 한다.

전라도 지역에서는 6월부터 12월 중순까지 갈치 어획이 가능하다. 발전기를 가동해서 등을 여러 개 밝혀 집어한 다음 낚시로 낚는 채낚기로 잡는다. 채낚기는 30m 정도 길이의 낚싯줄에 15~18개의 바늘을 부착한 낚싯대를 이용한다. 미끼로는 콩치, 갈치, 멸치, 미꾸라지 등을 사용한다. 낚싯줄은 대나무 낚싯대와 일직선으로 바다에 들어가는데, 낚싯줄 맨 끝에 500g 정도 무게의 추를 달아 낚싯바늘이 빨리 가라앉게 만든다. 낚싯대와 낚싯줄 사이에 ‘꼰사’라고 하는 줄을 매는데, 이것을 낚시하는 사람이 잡고 있어야 한다. 갈치가 바늘에 걸리면 이 꼰사를 잡아당겨 낚싯줄을 걷어 올린다.

그물로 갈치를 잡는 방법도 있다. 수심 100m가 넘는 곳에 서식하는 갈치를 잡기 위해 조류가 빠른 지점에 안강망鰵網을 설치한다. 갈치가 조류의 힘에 밀려 그물 안으로 들어가게 하여 잡는다. 이때 그물이 조류에 떠내려가지 않도록 거대한 철 닻을 내려 그물을 고정해야 한다. 이 그물에는 갈치뿐만 아니라 다양한 어종이 함께 잡힌다.

특징 및 의의 통상적으로 갈치를 나눌 때 크게 은갈치와 먹갈치로 나눈다. 갈치는 비늘이 없고 만지면 은분이 묻어난다. 이 은분은 낚시로 잡은 갈치에는 그대로 있지만, 그물로 잡은 갈치는 많이 떨어져 나간다. 그래서 은분이 많이 있는 갈치를 은갈치, 은분이 많이 떨어져 나간 갈치는 먹갈치라고 부른다. 갈치낚시는 주로 밤에 이뤄진다. 불빛을 좋아하는 갈치의 특성을 이용하는 것이다. 안강망으로 갈치를 잡을 때는 선장의 경험을 토대로 조류를 예측해 그물을 설치하고 거둬들인다. 선장의 결정에 따라 어획의 성과가 결정된다. 요즘은 생계를 위한 어업이 아닌 레저 활동으로 갈치낚시를 하는 사람들이 많아졌다. 주로 릴낚싯대 채비를

사용하여 갈치를 잡는데, 멀리는 일본 연안까지 가기도 한다.

참고문헌 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 연구용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-제주도 지역(한국예술종합학교 아태전통연희연구소, 국립무형유산원, 2019), 한국어도보(정문기, 일지사, 1991), 한국의 해양문화(해양수산부, 경인문화사, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

감태채취

정의 겨울부터 이른 봄까지 갯벌에서 자라는 가시파래를 손이나 간단한 도구로 꺾어서 채취하는 것.

내용 감태채취의 대상은 매생이보다 굵고 파래보다 가는 녹조식물 갈파랫과에 속하는 ‘가시파래’라는 해조류이다. 이 해조류는 갯벌이 발달하고 조차가 큰 서해와 남해 갯벌에서 자란다. 특히 오염되지 않는 내만이나 갯어귀 하구 갯벌에서 잘 자란다. 감태의 길이는 보

통 10~30cm이며, 긴 것은 수 미터에 이른다. 겨울에 갯벌·나룻가지·양식시설에 붙어 자라며, 봄이 되면 포자를 방출하고 날씨가 따뜻하면 녹아 사라진다. 그리고 포자는 가을에 생식이 이루어져 다시 겨울에 빨밭에 붙어 자란다. 감태는 충청남도 서산·태안, 전라남도 무안·신안·장흥·완도, 경상남도 통영시 산양읍과 사천 연안 갯벌에서 채취된다. 부산광역시 신항만 개발 이전에는 낙동강 하구 가덕도 일대에서도 많이 자랐다. 최근에는 양식도 이루어지고 있다.

감태채취는 두 가지 방식으로 이루어진다. 첫째는 큰 함지박을 가지고 감태가 자라는 갯벌로 들어가 맨손으로 뜯는 방식이다. 주민들은 이를 ‘감태를 맨다’고 하며, 밭에서 잡초를 매는 것과 비슷한 행위로 인식한다. 둘째는 도구를 가지고 굽는 방식이다. 이때 사용하는 도구는 낙엽이나 풀을 굽어모을 때 사용하는 갈퀴와 비슷하게 생겼다. 갈퀴살(갈퀴발)은 굽은 철사로 만들었다. 손가락으로 굽어 채취하는 것처럼 갈퀴로 굽는다. 손으로 땀 때는 허리를 구부려야 하지만 갈퀴를 사용할 때는 허리를 펴고 채취할 수 있다. 갈퀴로 작업할 때는 감태의 거친 부분을 떼어내고 부드러운 부분만 채취하기 때문에 굽은 후 다시 손으로 골라내는 작



감태채취 | 전남 무안 | 2018 | 무안군



감태채취 | 전남 무안 | 2011 | 김준

업을 해야 하는 번거로움이 있다. 그래서 도구를 이용하기보다는 손으로 감태를 매면서 품질이 좋은 부분만 선별하여 채취하는 방법을 택한다. 채취한 감태는 보통 바닷물에서 여러 번 씻은 후 다시 민물에 헹구어 주먹만 하게 뭉쳐서 유통·판매한다. 그 단위를 ‘재기’라고 한다.

제주 바다에는 다시마목 미역과 갈조류 해초 ‘감태’가 있다. 감태는 뿌리와 줄기가 있으며, 바위에 뿌리를 내리고 바닷속에 군락을 이루어 자란다. 감태군락은 어류 등 해양생물 서식지가 되기도 한다. 제주도뿐만 아니라 울릉도와 동해 먼바다에 서식한다. 얇은 미역과 다시마처럼 넓고 뽀뽀하며 쓰고 뽀뽀한 맛이 난다. 일제강점기에 총독부는 감태에서 요오드를 채취하기 위해 해녀에게 감태를 공출하기도 하였다. 감태에는 철분·칼륨 등 미네랄과 식이섬유인 알긴산이나 후코이단 등이 많이 함유되어 있으며, 톳·미역·모자반 등과 비슷한 성분으로 항산화물질이 풍부하다. 제주 사람들은 바닷속에서 뜯거나 바닷가로 밀려온 감태를 모아 뽀감이나 밭에 거름으로 사용하기도 하였다. 현재는 바다숲(해중림)으로서 해양생물들이 알을 낳고 서식하는 생활터전으로 그 가치가 높아 해양생태계 보전을 위해 채취를 금지하고 있다.

서산감태는 주로 가로림만에서 채취한다. 가로림만은 해양보호지역인 청정갯벌로 태안과 서산 사이에 있는 내만갯벌이다. 이곳에서 채취한 감태는 지역 전통 시장뿐만 아니라 생산공정을 인정받은 가공회사를 거쳐 유명 프랜차이즈식당, 오너셰프 식당, 식품회사 등을 통해 대중화되고 있다.

무안감태로 만든 ‘감태지(감태김치)’를 무안시장에서 만날 수 있다. 설 명절을 전후해서 채취한 감태로 만든 김치이며, 이 지역 출향인사들에게는 고향을 떠올리게 하는 음식이다. 완도 고금도에서는 설 명절을 전후하여 마을 어장에서 감태를 채취해 어가의 소득을 올리고 마을을 운영하는 재원을 마련하기도 한다.

특징 및 의의 감태는 주로 날것으로 무쳐 먹고, 굴이나 무와 함께 밀반찬으로 요리하며, 과자나 분말수프 등 가공식품의 첨가물로도 사용한다. 최근에는 감태김치, 감태무침 외에도 감태김밥, 감태라이스볼, 감태스테이크에 이어 감태를 이용한 화장품까지 등장하고 있다.

참고문헌 바다맛 기행(김준, 자연과생태, 2013), 감태(영남일보, 2019.3.8.).
필자 김준(金準)

강고

정의 소금이 든 바구니를 목도의 양 끝에 매달아 어깨에 메고 운반하는 도구.

내용 천일염전의 기본적인 구조는 제1증발지, 제2증발지, 결정지, 저수지, 함수지, 소금창고 등으로 구성된다. 소금의 생산은 증발지와 결정지에서 단계적으로 수분을 증발하여 소금을 만든다. 소금을 만들기 위해 바닷물을 저수지에 보관하고 비가 오면 소금물을 함수지에 저장해 놓는다. 제1·2증발지에서 단계적으로 바닷물을 증발하여 결정지에서 염도 25~28도가 되면 소금을 낸다. 결정지에서 생성된 소금은 소금창고에 보관하여 간수를 뺀다.

강고는 결정지에서 생성된 소금을 운반하는 도구이다. 목도(목도채)·목도줄·바구니로 구성되어 있다. 강고의 크기나 모양은 지역적 차이가 뚜렷하지 않고 대부분 비슷하다. 목도채의 길이는 160cm 정도이고, 바구니의 지름은 약 60cm이며 높이는 약 40cm이다.

목도채의 재질은 지역과 용도에 따라 다르다. 전남

신안군 도초도 염전에서는 아까시나무로 목도채를 만들고 바구니는 주로 목포에서 구매하여 사용하였다. 강고는 소금을 나를 때 상하로 반동력이 생기는데, 아까시나무는 탄력성이 좋아서 목도채로 적합하였다.

바구니는 위를 넓게, 바닥은 좁게 대오리로 걸어 만든다. 바구니의 아가리 테두리에는 여러 겹의 왕대나무를 둘러 붙이고 왕대나무로 감아서 마무리한다. 바구니 네 곳에 세로로 엮은 대오리 날줄을 2중으로 덧대어 그곳에 줄을 묶어 목도줄 4개를 목도채에 걸어 매단다. 목도채 양 끝에 소금 바구니를 한 개씩 건다. 바구니 밑바닥 중앙에 줄 한 개를 묶어 목도에 매달거나 바구니 윗부분에 연결한다. 이 줄을 잡아당기면 바구니가 뒤집어져 바구니의 소금을 비울 수 있다. 바구니 각각에 약 30kg의 소금이 들어가며 대체로 소금 한 가마니는 60kg이다. 염전에서 소금을 세는 단위로 ‘한 강고’라고 하면 한 가마니를 말한다.

강고는 앞뒤로 비스듬히 하여 어깨에 맨다. 소금을 운반할 때는 무게 때문에 목도가 위아래로 낭창낭창하게 흔들리는데, 목도채가 위로 올라갈 때 발을 들어 앞으로 나가야 수월하게 이동할 수 있다. 반동력을 이용하는 것이다.

특징 및 의의 천일염의 제염법은 일본이 대만에서 시도한 기술을 우리나라에 도입한 것이다. 천일염전 도구 중에 대파·소파 등의 명칭은 중국식 한자를 우리말로 읽은 것이며, 강고는 바구니를 의미하는 중국어 筐과 일본어 가고(籠)가 섞인 것으로 추정된다.

일반적으로 목도는 큰 바위나 큰 통나무처럼 무거



강고 | 국립민속박물관

운 운반물을 두 명 내지는 서른 명 이상의 여러 사람이 나르는 데 사용되었다. 두 명씩 좌우로 나란히 목도를 어깨에 메고 앞뒤로 열을 지어 나른다. 여러 명이 운반할 때 발을 맞추기 위해 부르는 노동요인 ‘목도 소리’가 각 지역에 전승되고 있다. 반면, 천일염전에서 사용하는 목도(강고)는 혼자서 사용하는 운반도구이다.

천일염전의 소금 운반 도구였던 목도는 일반 목도와는 달리 강고라는 명칭으로 불렸고, 이 명칭은 천일염의 역사적 배경을 나타내고 있다. 강고는 소금의 단위이기도 하고, 바구니를 뜻하기도 하며, 목도채를 포함한 운반도구 전체를 나타내기도 한다.

참고문헌 보성의 민요(이소라, 보성문화원, 2002), 소금꽃이 핀다(국립민속박물관, 2011), 소금의 민속지(국립민속박물관, 2016), 현지조사자료(박성창, 전남 신안, 2021.7.8.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 이혜연(李惠燕)

강굴캐기

정의 민물과 바닷물이 오가는 기수역汽水域에서 서식하는 강굴을 수상에서 굴 집게를 이용하여 들어 올리거나 잠수부가 물속에 들어가 채취하는 일.

개관 강굴은 기수역에 서식하는 굴의 한 종이며, 우리나라 서·남해를 비롯하여 일본·중국 등지에 주로 분포한다. 현재 일본과 중국에서는 강굴을 멸종위험종으로 분류하고 있다. 과거 강굴은 섬진강·가화천·임진강 등 국내 주요 하구역河口域에서 서식하였으나, 최근에는 섬진강 하구에서만 유일하게 생물 군집을 이루며 서식한다. 하구역은 담수와 해수가 혼합되는 전이 수역으로, 조석과 파도 그리고 하천의 유량 변화에 직접적으로 영향을 받는 곳이다.

섬진강은 우리나라 5대 강 중에서 유일하게 하구언河口堰(바닷물의 하천 유입을 막기 위하여 쌓은 댐)으로 막히지 않고 강물이 흐르는 곳이다. 섬진강 하구역에 서식하는 강굴은 크기가 대개 20cm 내외이지만, 30cm



굴 집게 | 전남 광양 | 2017 | 박정석



강굴 | 전남 광양 | 2017 | 박정석

에 이르는 것도 있다. 하지만 하구역과 인접한 광양만의 물리적 환경이 변화하면서 강굴 서식 조건이 악화되었으며, 강 상류에 담수원(淡水源) 확보를 위한 댐 건설로 담수 유입이 감소하면서 기수역의 염수화(鹽水化) 현상이 급속도로 진행되었다. 그에 따라 1990년대 이후 강굴 생산량이 점점 감소하고 있다.

내용 강굴은 ‘벗굴’ ‘병굴’ ‘벽굴’ 등으로도 불리는 대형 굴이다. ‘병굴’ 혹은 ‘벽굴’은 큰 굴을 의미한다. ‘벗굴’은 강물 속에 비치는 굴 모양이 벗꽃을 닮았다고 해서 또는 생산 시기가 벗꽃이 필 무렵이어서 붙인 이름이라고 한다. 강굴은 수심 10~20m 내외의 기수역 바닥의 바위나 돌에 붙어 성장한다. 강굴 채취 시기는 대개 11월부터 시작되지만, 크기와 맛이 가장 좋은 시기는 3~4월쯤이다.

수심이 깊은 곳에 서식하는 강굴을 채취하는 방식에는 두 가지가 있다. 하나는 굴 집게를 이용하여 수상에서 물속의 강굴을 건져 올리는 방식이다. 수심이 낮아지는 간조기에 배 위에서 굴 집게를 이용하여 채취

한다. 굴 집게는 참나무 같은 단단한 나무로 집게 형태로 만들거나 나무 장대의 끝부분에 연탄집게 모양의 쇠를 끼워 만든 것을 사용한다. 현재는 거의 사용하지 않는다. 다른 하나는 잠수부가 직접 물속으로 들어가 채취하는 방식이다. 강굴 채취에 잠수부가 동원된 것은 1980년대 초반부터이다. 잠수부가 수심이 깊은 곳까지 들어가 바닥에 서식하는 강굴을 채취하여 망태기에 담으면, 기계장치를 이용하여 망태기를 배 위로 끌어 올린다. 잠수부가 등장하면서 짧은 시간 대량의 강굴을 채취하고 있다.

굴 집게와 같은 간단한 도구를 이용하여 자연 생태계를 크게 훼손하지 않고 강굴을 채취하는 방식에서 기계화된 잠수기어업으로 전환되면서 생태계 교란은 물론 어로기술이 점차 전문화·상업화되었다. 잠수기어업은 일부 전문가만이 기술을 습득할 수 있는 상업적인 어법이다.

특징 및 의의 강굴은 주로 섬진강 하구에서 채취한다. 섬진강 하구는 강물과 바닷물이 합류되는 기수역이며,

강굴의 생장에 필요한 암반이 많아 대량 서식이 가능하다. 강굴 서식지는 전라남도 광양 망덕포구의 아래 쪽 배알도 부근부터 위쪽으로는 돈탁마을까지이다. 강굴이 주로 서식하는 지역인 섬진강 유역의 자연환경에 많은 변화가 일어났다. 상류에 댐 건설과 모래 채취로 섬진강 하구역으로 흘러드는 강물의 수량이 많이 줄어들었다. 1987년 광양제철소 건립을 위해 대규모 간척 공사가 진행되면서 자연환경과 생태계가 크게 바뀌었다. 하구역의 염분 농도가 높아지면서 강굴의 서식지가 조금씩 강 위쪽으로 이동하고 있다. 또한 채취 방식이 잠수기식 어로 방식으로 전환되어 수심이 깊은 곳에서도 채취가 가능해져 강굴 채취는 점차 기계화·전문화되고 있다.

참고문헌 섬진강 강굴, *Crassostrea ariakensis*의 자원생태학적 연구(안운근, 전남대학교 박사학위논문, 2009), 섬진강유역 강어로의 문화적 의미(박종오, 남도민속연구29, 남도민속학회, 2014), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서1~3(목포대학교 도서문화연구원, 국립무형유산원, 2017).

필자 박정석(朴正石)

강진 웅기배

정의 전라남도 강진군 칠량면 봉황리 웅기마을에서 웅기를 실어 나르던 배.

개관 전라남도 강진군 칠량면 일대에서는 웅기를 만드는 질 좋은 점토가 생산된다. 웅기를 구울 때 쓰이는 땔감도 칠량면 일대 산이나 숲에서 풍부하게 공급되었다. 또한 봉황마을은 웅기를 배로 운반하기 좋은 바닷가에 위치하여 예부터 웅기를 굽고 판매하기 적합한 곳이었다. 이러한 입지조건 때문에 봉황마을에서는 고려시대부터 웅기를 구워 왔다. 그 전통은 조선시대를 거쳐 근현대까지 이어졌다. 1970년대 초반에는 웅기 형체를 만드는 작업공간인 '동막' 20개, 웅기를 구워내는 대형 가마인 '굴' 4개가 봉황리에 있었다. 한때 주민 600여 명 중 400여 명이 웅기와 관련된 일로 먹고살았을 정도로 생업의 비중이 높았다. 생산된 웅기

의 대량운반과 판매는 해상을 통한 웅기배로 이루어졌다. 강진 봉황마을에 웅기배가 많을 때는 30여 척까지 있었다.

내용 웅기배 선수는 뽕죽하고, 선미는 평퍼짐하다. 뽕죽한 선수는 파도를 가르고 나아가기 적합하고, 선미와 중앙의 형태는 웅기를 최대한 많이 싣기 위함이다. 저판 가운데에는 튼튼하고 굵은 선재 네 편을 연결하여 바닥재로 깔고 좌우로 외판을 올렸다. 횡강력 부재로서 전통적으로 사용되었던 가룡이 아닌 늑골을 설치하였다. 이는 근대기 개량형 목선의 일반적인 형태이고, 웅기배도 이러한 형태로 개량되었다. 바닥이 평평하여 수심이 낮아도 마을 앞 포구에 바로 댈 수 있다. 웅기배는 봉황마을에 배목수가 거주하고 있어 이들이 마을 해변에서 직접 건조하였다.

가마에서 웅기가 다 구워지면 배에 싣는다. 이때 마을 주민들이 동원되어 가마에서 선창의 배 위까지 줄을 서서 웅기를 건넜다. 배 위에서는 사공의 지휘하에 웅기를 최대한 많이 싣기 위해 모양이나 크기에 따라 분류하여 적절한 장소에 선적한다. 먼저 웅기를 선창에 가득 채우고, 그다음 갑판 위에 싣는다. 웅기와 웅기 사이에는 짚을 대어 서로 부딪쳐 깨지는 일을 막았다. 장사하기 위해 출항할 때면 가마 한 곳('한 굴')에서 생산된 웅기를 모두 실었다.

웅기 선적이 끝나면 출항 준비를 하는데, 배의 좌현과 우현에 오색기를 달고 선수에 고사상을 차려놓고 배고사를 지냈다. 웅기배가 포구에서 막 출항하면 선미에서 '연헛불'을 바다에 던지며 무사항해와 웅기장사가 잘되기를 기원한다. 연헛불은 짚을 이용해 원형으로 하단부를 만들고, 그 위에 깨알을 털고 난 후 단으로 묶은 깻대로 세 개의 밧을 이어 그 꼭짓점에 다시 깻대를 올리고 기름을 적서 만든다.

웅기배는 진도, 고흥, 여수, 부산, 제주 등지까지 다녔다. 한 차례 항해 기간은 최소 보름에서 최대 석 달까지 걸렸다. 주요 항로인 부산항로는 봉황에서 출발하여 고흥 나로도—여수—남해—충무(현 통영)—거제 성산포—장승포—옥포—진해—다대포—부산 자갈치시장에 도착한다. 항해 도중 나로도, 여수, 통영 판두목, 거제 두통골 등에 정박하여 웅기를 판매하였다. 제주항



강진 웅기배 | 전남 강진 | 2010 | 국립해양문화재연구소

로는 봉황마을에서 출발하여 완도—청산도—제주도 화북—조천—오조리—성산포—산지포(현 제주항)—애월항 등지를 들르며 웅기를 판매하였다. 진도항로는 진도 본섬—조도—서거차도—동거차도까지 다녔다.

항해법의 기본은 바람골에 최대한 붙어 가는 것이다. 바다에도 바람이 부는 골이 있어 이곳을 잘 찾아 항해를 해야 한다. 현지어로 이를 ‘바람에 대어간다’라고 한다. 다음으로는 역풍이 불어도 갈지자 모양으로 항로를 유지하며 나아가는 방법이 있다. 이를 ‘하치다’라고 한다. 뒷바람이 불 때는 돛을 각각 한쪽 방향이 아니라 양쪽 방향으로 펴고 항해한다. 이를 ‘가르다’라고 한다.

웅기배 선원들은 항해 기간 중 숙식을 배에서 해결한다. 선주는 출항 시 한 달 치 쌀과 부식, 뽕감 등을 마련해 준다. 식수와 뽕감은 판매용 대형 웅기 속에 넣어 두었다 사용한다. 포구나 섬에 도착하면 식수와 뽕감을 다시 보충한다.

웅기배가 목적지인 포구에 들어가면 제일 신참인 화장이 마을 이곳저곳을 돌아다니며 웅기배가 왔다고 알린다. 그러면 마을 사람들이 필요한 웅기를 사려고 포구로 몰려든다. 어떤 때는 선원들이 지게에 웅기를 엮고 마을로 팔러 다니기도 하였다. 웅기값은 돈이나 현물로 받았다. 현물로는 벼와 보리 등 곡식이나 소주, 생선, 소금, 뽕감 등 그 지역에서 나는 물건이면 모두 받았다. 받은 현물은 귀향길에 규모가 큰 포구에 들러 다시 돈으로 바꾸었다.

1970년대 초 플라스틱 그릇 제품이 본격적으로

나오면서 웅기가 사양길에 접어들었고, 1970년대 후반에는 웅기가 거의 판매되지 않아 웅기배도 함께 사라졌다.

특징 및 의의 웅기배의 특징은 웅기를 최대한 많이 실을 수 있도록 평평하고 외관이 낮다는 점이다. 강진 웅기배는 당시 서남해안에 활동하던 웅기배 형태의 일반적인 모습이었고, 항해법과 웅기 판매 방법도 비슷하였다.

참고문헌 웅기배 사공과 전통 항해기술(곽유석 외, 국립해양문화재연구소, 2017), 웅기배와 전통항해(국립해양문화재연구소, 2010).

필자 곽유석(郭儒皙)

강화 곳배

정의 인천광역시 강화 지역에서 젓새우를 잡을 때 쓰였던 전통 배.

개관 경기도·충청도·전라도 서해안 일대에는 모래로 이루어진 해저가 많고 조석 간만의 차가 심해 이를 이용한 새우잡이 어업이 발달하였다. 새우잡이 방법의 원리는 세 지역 모두 같으나 경기도는 곳배로, 충청도는 실치잡이배로, 전라도는 멍텅구리배로 새우를 잡았다. 어로 방법은 배 위에 긴 장대인 수해를 걸치고 그 밑에 그물을 벌리는 암해를 설치하여 그물 입구를 벌리고 배를 닻으로 고정하여 흐르는 조류에 따라 회유하는 새우를 잡는 것이다.

내용 배의 제작은 우선 3개의 판을 깔고 서로 단단히 결구하여 저판인 배밑을 만든다. 그다음에는 배밑에서 좌우로 올라가며 뱃전을 붙인다. 뱃전을 올려 붙인 후 선수 부분을 제작한다. 전통 배는 좌우 뱃전의 휨이 선수에서 한곳으로 모아지지 않고 마감이 끝난다. 이 터진 곳을 막아주는 선재가 이물비우이다. 선재 3~4판을 세로로 세워 배밑 선수 끝에서부터 뱃전이 이어지는

곳까지 부착한다. 이 부분이 파도를 바로 맞는 선재이기 때문에 굵고 단단한 목재를 사용한다. 선미도 역시 뱃전 끝 터진 부분을 막아주는데, 이 부분을 하반이라고 한다.

배밑과 뱃전, 선수, 선미가 완성되면 뱃전 4단 위에 ‘날지’를 깐다. 날지는 어로작업이나 항해하면서 작업을 할 때 사용하는 갑판을 만드는 나뭇가지이다. 배의 몸체가 완성되면 돛대와 키, 호룡 등의 부속도구를 설치한다.

배의 전체적인 형태는 배 밑바닥이 평평하고 선수와 선미가 거의 차이 없이 뿔뿔한 직사각형의 모습이 다. 선수에 그물을 채우는 장대, 즉 현지에서 ‘웃길’이라 부르는 수해와 ‘아랫길’이라 부르는 암해가 설치되어 있다. 배를 고정할 다음에 이곳에 그물을 채웠다.

곳배는 조류의 흐름이 빠른 곳에 정지하여 물살에 따라 이동하는 새우를 잡는다. 어장도 밀물과 썰물의 차가 크고 좁은 해협에 형성된다. 강화지역에서는 석모도와 강화도 사이 해협의 선수어장, 상주어장, 교동어장 등이 주요 새우잡이 어장이다. 이 배는 무동력선으로 다른 선박이 어장까지 끌어다 준다.

곳배 조업은 4월부터 11월까지 이루어진다. 동력선이 곳배를 어장까지 끌어다 주면, 선원들은 선수를 조류가 흘러오는 쪽을 향하도록 바다에 고정한다. 이때 닻 대신 곳방석을 바다에 가라앉힌다. 현지 주민들은 이를 ‘고 놓는다’고 한다. 곳방석을 놓으면 수해와 암해에 연결된 자루그물을 바다에 투입한다. 이렇게 기다리다 조류가 바뀌기 1시간 전에 그물을 끌어 올려 새우를 잡는다. 한 물때를 보고 나면 다시 반대 방향으로 선수를 돌려놓고 그물을 다시 내리고 기다린다.

곳배의 선원은 6명이 한 팀을 이루었는데, 구성원의 명칭을 보면 사공·영자·이자·삼자·동사·도무장 등이다. 사공은 선장으로 배와 어로작업의 모든 일을 책임진다. 특히 그물을 올리는 시각을 잘 맞추어야 유능한 선장이다. 영자는 선장을 보조하며, 대개 선원들 중 나이가 가장 많은 사람이 맡는다. 영자·이자·삼자는 선원으로, 그물을 올리고 내리고 새우를 선별하는 일 등을 맡는다. 도무장은 식사를 담당하는 선원이다.

특징 및 의의 곳배처럼 첫새우를 잡는 무동력선은 빠르게

흐르는 조류의 힘을 버티기 위해 대형 닻이 필수적이다. 그러나 강화 곳배는 대형 닻 대신 곳방석을 닻으로 사용하였다. 곳방석이란 긴 참나무 2개를 교차하여 십자로 만든 후 그 사이에 잔 나뭇가지를 놓고 철사로 빙 둘러 엮어서 마치 원형의 거미줄처럼 만든 판이다. 어장에 나가면 이 곳방석을 바다에 가라앉히고 가지고 간 직경 30cm 정도 되는 돌 150여 개를 그 위에 투하하여 해저에 견고하게 고정한다. 이 곳방석을 사용하는 데서 곳배라는 이름이 유래하였다.

참고문헌 우리배·고기잡이2(국립해양유물전시관, 1999), 전통한선과 어로민속(국립해양유물전시관, 1997).

필자 곽유석(郭儒哲)

개막이그물

정의 개를 막아서 고기를 잡는 어로기술.

내용 조간대에서 물이 나갈 때는 갯고랑으로 물고기가 이동하기 때문에 갯고랑에 그물을 설치하여 물고기를 잡는다. 이때 개를 막아서 설치한다고 하여 ‘개막이’ 또는 ‘개맥이’ 등의 명칭이 붙었다. 건간망建干網, Fish fence에 속한다. 자연목으로 울타리를 만들어 밀물 때 따라 들어온 고기가 썰물 때 막혀서 나가지 못하게 하여 어획한다. 전통적으로 이루어진 관행 어법으로, 허가를 받는 어업이 아니다. 마을에서 자기 지역의 바다를 관리하면서 설촌設村 이래로 이루어진 어법이라, 어장의 성립 자체가 매우 오래된 경우가 많다. 그런 만큼 고기가 많이 드는 길목을 전통적으로 알고 있으며, 가장 좋은 위치를 선점하여 개막이그물을 설치하였을 것이다. 따라서 오늘날에도 관행 어법으로 전국에서 아주 많이 이루어지는 어법이다. 문헌으로 볼 때는 어전漁箭에 속하며, 대규모 어전에 비하여 지역민이 소소하게 운영하는 것이라 실질적으로는 토전土箭에 속한다. 큰 어전은 세금을 부과하였으나 토착민들이 운영하는 자잘한 토전은 등록이 되지 않는 경우도 많았다.



독량만 개막이그물 | 전남 보성 | 주강현

웅덩이가 진 갯고랑에 설치할 경우는 200~300m 이하의 짧은 개막이그물도 있고, 평평한 갯바닥에는 700~800m로 설치하는 긴 개막이그물도 있다. 그물 설치에서 가장 중요한 점은 위치 선정이다. 물고기 운동 방향과 물살의 흐름, 그물의 방향 등이 잘 부합하여야 어획량이 많다. 두 번째로 개막이그물의 안정성이 중요하다. 물이 들고 나는 조간대에 설치하기 때문에 물살의 압력을 받아서 말장이 쓰러지는 경우가 잦다. 큰 소나무 말장을 옮겨와서 깊숙이 박고 그물을 드리우는 작업은 공동노동이 아니면 불가능하다. 이 때문에 마을주민이 협력하여 말장을 세우고 그물을 친다. 오늘날에는 경운기, 심지어 소형 포클레인을 동원하여 말장을 박기도 한다.

개인이 관행적으로 경영하는 경우는 집안에서 대물림으로 소유권을 이전받은 사례이다. 몇 사람이 공동으로 보수관리 및 경영을 함께 하는 경우도 있다. 경우에 따라서 개막이그물의 소유권을 팔기도 하였다. 고기가 많이 드는 개막이는 논값에 버금갈 만큼 값이 비쌌으나, 점점 고기가 덜 들기 시작하면서 개막이의 가치가 떨어졌다. 갯고랑의 개막이는 임통(통발)을 설

치하여 물이 나간 다음에 임통을 들어 올려 고기를 잡는다. 임통이 없는 경우에는 그물 자체에 걸린 고기를 잡아들인다. 참대나무 따위로 울타리를 만들어 고기가 들어올 때는 자유로이 들어오지만 나갈 때는 쉽게 나가지 못하도록 퇴로를 막는 방식인데, 대상물이 완전히 갇히기 전에는 쉽게 되돌아 나갈 수 있다는 것이 결점이다. 과거에는 단순 울타리 구조였으나 오늘날은 결점을 보강하여 울타리 양 끝이나 중간에 여러 형태의 함정을 만들어 성능이 좋은 어구로 개량하였다. 무엇보다 나일론 그물의 보급과 더불어 싼 가격으로 긴 그물을 간단하게 설치할 수 있어 개막이그물의 높이와 길이가 커졌다. 임통 부분을 나일론 그물로 길게 뽑아서 고기가 도망치지 못하게 하는 등 어구가 개량되었다.

개막이그물은 조석 차가 큰 곳에서 주로 조업이 이루어진다. 물살이 빠르고 조석 변화가 심해야 물고기도 활동이 빨라지고 그만큼 어획될 확률이 높다.

개막이그물 조업을 위해서는 간석지의 양쪽 끝을 막아 지주(항목)를 박고 그물을 설치한다. 과거에 면사가 귀하였을 때는 칩그물이나 짚그물 등을 이용하였으



석모도 개막이그물 | 인천 강화 | 주강현

며, 대나무나 싸리나무를 꽂아서 울타리를 만들었다. 면사가 보급되면서 실을 엮어서 면그물을 만들어 썼다. 면그물은 염색 후 코팅을 하여 해수에 그물이 녹는 것을 방지해야 한다. 1960년대 이후에 화학섬유가 등장하면서 나일론 그물을 쓰게 되었다. 그물은 만조 때 그물 한쪽을 말장에 걸어 올렸다가 간조 때 그물을 내린다. 그러면 물이 빠짐과 동시에 육지 쪽으로 들어왔던 고기가 조류에 쓸려 말장에 걸리거나 굴곡부에 설치한 자루그물 또는 양 끝에 놓인 미로 형태의 칸막이그물에 들어간다. 이렇듯 어획하는 방법은 다양하다. 깊은 곳에 개막이그물을 설치하고 전마선을 이용하여 그물을 올리고 내리며 배를 탄 채로 쪽대 등을 이용하여 어획하기도 한다.

일반적으로 부설 시기는 세물 때이며 사리 때 조업하고 조금 때 철거하여 어구를 정비한다. 조석은 어부들에게도 힘을 미친다. 노련한 어부는 언제나 월령(月齡)을 염두에 두고 고기잡이를 나간다. 물고기는 물의 움직임에 민감하기 때문에 사리에는 운동이 활발하지만 조금에는 물고기도 행동을 멈춘다. 낮에는 운동이 둔감해지며 은신처를 찾아 숨어 있기도 한다. 밤에는 활

발하게 움직여서 개막이그물에 어획될 확률이 높다. 어떤 고기는 만월에 잘 잡히고, 또 어떤 고기는 상현과 하현에 잘 잡힌다. 사리와 조금 같은 물때의 변화는 물고기에게도 민감하며, 어업이 이들 변화에 의존함은 너무도 당연하다. 어류의 생식활동은 외부 환경에 의하여 자극받는 경우가 많다. 해양생물에게 큰 영향을 미치는 조석은 개막이그물 경영에서도 절대적이다. 이처럼 물때의 변화를 적절하게 이용하여 개막이그물을 운영한다. 지역에 따라 어구 형태가 다소 차이가 있으며, 일부 지방에서는 보다 효율적인 어업을 위해 어군을 찾아 이동식으로 설치하는 곳도 있다.

개막이그물은 서해안과 남해안 일대에서 주로 이뤄지며, 조석 변화가 없는 동해안에서는 어울리지 않는 어로기술이다. 제주도 역시 돌이 많아서 그물이 훼손되는 등의 이유로 개막이그물을 설치하지 않는다. 그 대신에 제주도에서는 돌담을 이용한 원담어업이 이루어지는데, 사실상 ‘돌로 두른 개막이’라고 할 수 있다. 주요 어획물은 새우, 숭어, 게, 뱀장어, 민어, 농어 외에 기타 잡어 등이다. 조기와 청어가 많았던 시절에는 마차로 실어 나를 정도로 어획하였다. 조간대를 오

가는 물고기들은 모두 잡힌다고 볼 수 있다. 20세기 후반 이후부터 자연자원이 남획으로 사라지고 있고, 무엇보다 해양 쓰레기가 범람하여 개막이그물에 고이기 때문에 개막이그물 경영의 매력이 사라지고 있다.

특징 및 의의 전통적 개막이그물을 개량하여 물고기의 이동을 유도한 뒤 잡아들이는 개량형 개막이그물도 개발되었다. 화학섬유로 만든 그물이 싼값에 대량 보급되면서 개량이 용이해진 측면이 있다. 개량형은 전통적 개막이그물처럼 조석 간만의 차가 큰 해역에서 밀물 때 조류를 따라 들어온 대상물이 썰물 때 그물에 갇히도록 하여 잡는 방식이다. 개량형은 지역에 따라 다양한 방식으로 개발되었으며, 지형에 따라 설치방식을 달리할 수 있다. 개량형은 개막이그물에 비해 수심이 깊은 곳에 부설할 수 있다. 간조에도 물이 완전히 빠지지 않는 깊은 곳에도 설치가 가능하며, 간조에는 쪽대나 소형 후릿그물 등을 이용하여 고기를 잡는다. 일반적 조간대의 맨땅에서 잡는 것보다 어획량이 많다. 개량형은 울타리그물만 부설하는 것이 아니라 울타리그물 앞쪽에 길그물을 설치하고, 좌우 양측에 테가 달린 여러 개의 자루그물을 설치하여 썰물 때 대상물이 길그물에 의해 울타리그물로 유도된 다음에 자루그물로 들어가 되돌아 나오지 못하도록 한 것이다. 개막이그물과 고리테그물의 중간 형태라고 할 수 있다. 물고기 동선을 고려하여 물고기들이 자연스럽게 유인되어 임통까지 도달할 수 있도록 물고기의 생리적 의도를 계산하여 설계한 것이 특징이다. 부설 시기와 방법 등은 개막이그물과 비슷하며, 1일 2회 간조 시에 어선에서 자루그물만 들어 올려 어획한 다음 다시 놓는다. 서해와 남해 연안의 간조 시 수심 4~5m 내외인 해역에서 주로 송어·망둑어·새우류 등을 어획한다. 그 외에도 조간대에서 활동하는 모든 수산물이 어획된다.

생태 환경의 악화로 연안의 큰 물고기가 사라지면서 개막이그물의 효용성도 많이 낮아졌다. 갯벌이 사라지면서 서해안에 대규모로 설치되었던 개막이그물도 사라지고 일부만 남았다. 갯고랑이 변하면서 설치 위치에도 변화가 뒤따랐다. 간척으로 인하여 조수의 이동이 변하였고, 조석의 강도와 방향이 변함에 따라 전통적인 개막이 위치에도 변화를 초래하였다. 무엇보다

다 예전 같은 월등한 어업 생산력을 기할 수 없게 되었다. 그러나 관광형 어촌으로 어촌의 기능 자체가 바뀌면서 개막이를 일종의 지역축제로 승화시켜 운영하는 경우도 많이 생기고 있다. 일정한 입어료를 내고 개막이그물에 들어가서 맨손으로 고기를 잡는 축제가 전국 곳곳에서 21세기형 새로운 축제로 자리 잡았다. 개막이그물의 경영 방식과 내용에서 변화가 생겨났으나 그물 자체의 장기 지속이라는 측면에서는 계속 이어지는 중이다. 개막이그물은 아주 흔하고 보편적인 어법이기 때문에 그 생명력 역시 긴 것이다.

참고문헌 조기에 관한 명상(주강현, 한겨레, 1998), 조기 평전(주강현, 바다위 의정원, 2021).

필자 주강현(朱剛玄)

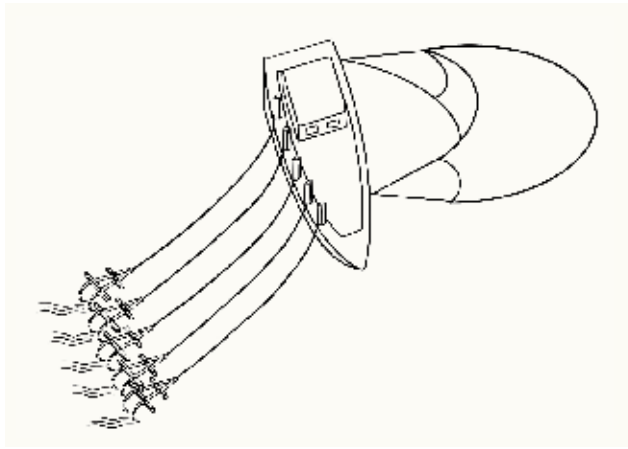
개불잡이

정의 갯벌 또는 연안의 모래펄에 서식하는 개불을 개불걸이 또는 어선을 이용하여 잡는 어업.

내용 개불은 의충목 개불과의 의충동물로 개의 불알처럼 생겼다 하여 붙여진 이름이다. 만조 때 바닷물에 잠겼다가 간조 때 드러나는 조간대의 모래흙탕 또는 모래와 자갈이 섞인 연안의 사니질 속에 깊은 구멍을 파



개불걸이 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관



개불잡이배 | 국립수산물과학원



개불잡이배 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관

고 서식한다. 산란은 수온이 내려가는 12월과 수온이 올라가는 3~4월에 행해진다.

여름에는 갯벌이나 모래펄에 서식하며, 수온이 낮아지는 11월부터 이듬해 2월까지 어획한다. 개불을 어획하는 방법은 크게 수심 10m 미만의 연안에서 어선을 사용하는 개불걸이 어업과 갯벌에서 삽이나 갈퀴를 사용하는 손개불잡이 어업으로 구분된다.

개불걸이는 전라남도과 경상남도 연안의 수심 10m 이내에서 주로 사용한다. 개불잡이는 개불걸이와 물뚫을 설치한 0.5~1t 규모의 개불잡이 어선에서 이루어진다. 개불걸이는 개불을 잡기 위하여 끝이 뾰족한 철봉을 활처럼 휘어 막대 끝에 고정하고, 막대의 다른 쪽 끝에 끌줄을 연결한 걸이를 배로 끌어 개불이 걸리도록 만든 어구이다. 일반적으로 걸이 5개를 사용하며, 뱃머리에서 배꼬리까지 일정한 간격으로 고정해 놓고 30~100m 정도 끌리도록 한 뒤 개불걸이를 걷어 올리고 다시 투하한다. 끌줄은 수심의 약 1.5~2배로 하며, 예비용 걸이 2~3개를 더 준비한다.

어업 방식은 다음과 같다. 개불이 서식하는 연안에 도착하면 어선을 해·조류가 흐르는 방향에 가로로 정박한다. 이후 해·조류 방향 위쪽에 개불걸이를 먼저 투입한 후 아래쪽에 물뚫을 마저 투입한다. 바닷속 갯벌에 대고 어선을 끌면 펄 속에 서식하는 개불이 갈고리에 걸려 올라오게 된다. 이때 배로 갈고리를 끌고 가는 속도가 일정하지 않으면 개불에 상처가 생겨 상품가치가 떨어지기 때문에 배의 동력 대신 물뚫을 이용하여 바닷물의 흐름을 적절히 조절하면서 일정한 속도를

유지한다.

손개불잡이는 갯벌에서 삽이나 갈퀴를 이용하여 어획하는 방법으로, 전통적인 맨손어업으로 분류된다. 개불은 갯벌 아래에 U자형의 구멍을 파고 서식하기 때문에 개불이 있는 곳에는 두 개의 구멍이 있다. 이를 발견하면 갈퀴를 이용하여 연결된 두 개의 구멍을 확인하고 한쪽 구멍부터 파 내려간다. 이때 옆으로 난 구멍이 나오면 그 구멍을 따라 파면서 개불을 찾아내 잡는다. 삽질을 잘못해 구멍이 안 보일 경우에는 물이 흘러 나오는 곳을 찾아서 파낸다. 삽으로 개불을 찍을 경우 피와 내장이 흘러나오기 때문에 주의하여 조업을 해야 한다.

지역사례 전남 강진군 사초리의 손개불잡이는 마을 공동 작업으로 진행된다. 손개불잡이는 마을에서 5분 거리에 위치한 무인도인 복섬에서 주로 행해진다. 1900년대까지만 하더라도 마을 사람들은 주로 김양식에 종사하였고, 부수적으로 갯벌에 서식하는 낙지·굴·바지락 등을 채취하며 생계를 이어갔다. 당시만 하더라도 개불은 상품가치가 낮아서 전문적으로 채취하지 않았다. 하지만 1993년 준공된 ‘사내지구 간척농지 개발사업’으로 인해 갯벌이 사라지게 되었고 생업활동도 멈추게 되었다. 2000년대 중반에 들어 개불이 갯벌에 다시 서식하기 시작하였으며, 이 시기에 전국적으로 개불의 상품가치가 높아지면서 손개불잡이가 생계수단으로 등장하였다.

조업방식은 전통적인 맨손어업의 형태를 취한다.

물때에 맞춰 어선을 타고 마을 앞의 무인도인 ‘복섬’에서 개불을 채취한다. 강진군에서는 손개불잡이를 할 때 쇠스랑을 사용한다. 쇠스랑으로 갯벌을 파서 해집은 뒤 떠오른 개불을 뜯거나 삼태기로 건진다. 갯벌장화와 고무장갑을 착용하고 썰물이 되면 조업을 시작한다. 조업은 2인 1조로 진행된다. 남성들은 40~50cm 길이의 쇠스랑으로 갯벌 바닥을 헤집고 난 뒤, 개불이 떠오르면 여성들이 망태나 대바구니에 담는다. 갯벌을 헤집기 때문에 시야가 잘 보이지 않아 주로 발의 감각에 의존하여 조업을 한다.

마을 주민들은 어족자원 보호를 위하여 다양한 노력을 하고 있다. 무분별한 남획으로 개불의 씨가 마를 것을 염려하여 2년마다 격년제로 개불을 잡는다. 앞선 경험을 바탕으로 어족자원을 보호하기 위하여 자체규범을 정하여 지키고 있다.

특징 및 의의 기술의 발전과 함께 손개불잡이도 조업의 편의성을 위하여 많은 부분이 변화하였다. 서해안에서는 ‘빠라뽕’이라 불리는 개불펌프의 도입과 함께 여러 가지 문제가 생겼다. 빠라뽕은 1m 길이에 T자 모양의 파이프 형태로 자전거 공기주입기와 비슷하다. 장치의 입구를 개불 구멍에 대고 손잡이를 당기면 압력에 의해 갯벌 속에 있는 개불이 쉽게 빨려 나오게 된다. 이러한 어업 형태는 개불을 남획하게 되어 자원이 고갈되고 갯벌의 생태계를 훼손하는 결과를 가져올 수 있어서 2021년 6월부터 법적으로 사용이 중지되었다.

참고문헌 한국산 개불의 생식주기(최상덕 외, 한국양식학회지13-2, 한국수산과학회 양식분과, 2000), 강진군청(gangjin.go.kr), 국립수산물과학원(nifs.go.kr), 디지털어수문화대전(yeosu.grandculture.net).

필자 정명훈(鄭明勳)

개트기

정의 마을어업 구역에 서식하는 꼬막, 굴, 바지락, 톳, 미역, 우뚝가사리, 낙지 등을 채취하는 것을 금하다가 마을회의를 통해 채취를 허락하는 것.

내용 개트기는 고흥지역에서 마을 공동어장에서 서식하는 해산물 채취를 허락하는 것을 말한다. 개트기 방식은 마을 공동어장으로의 출입을 막는 것과 특정한 해산물 채취를 금하는 것 등 두 가지 방식으로 이루어진다. 마을어장 진입 자체를 막는 것은 자연산 미역, 톳, 우뚝가사리, 홍합, 굴 등 갯바위에 붙어 자라는 해산물을 무분별하게 채취하는 것을 막기 위한 것이다. 이 경우에는 마을총회나 어촌계 회의에서 채취허가 시기를 결정한다. 또한 특정한 해양생물만 채취를 허락하는 개트기도 있다. 갯벌에 서식하는 바지락, 개조개, 낙지, 개불 등만 다 자란 시기에 맞춰 채취하도록 허락하는 방식이다.

전라남도 완도나 여수에서는 마을어장을 막았다가 여는 것을 ‘영을 튼다’고 한다. 전라남도 고흥 과역면·두원면 등에서는 채취하는 해산물에 바다나 갯벌 또는 어장을 의미하는 ‘개’를 접미사로 붙여서 ‘꼬막개’ ‘바지락개’ ‘굴개’ ‘낙지개’ 등 품목별로 개 트는 날을 정한다. 그래서 ‘내일 낙지개 튼다네요’라고 말한다. 바지락개를 트는 날은 호미와 바지락을 담은 그릇만 허락하며, 낙지를 썰 수 있는 삽을 가지고 가는 것을 금한다. 개를 트고 막는 것은 마을회의보다는 어촌계장이 날씨와 채취시기 그리고 수집상인의 요구나 명절, 마을행사 등 필요한 시기 등을 고려하여 결정한다.

개트기와 유사한 개념으로 경상남도 통영이나 거제에서는 ‘개밭’이 있다. 이는 마을공동어장을 막아 놓았다가 주민들이 함께 조개를 캐는 것을 말한다. 보통 영등철이나 물이 많이 빠지는 시기에 개조개나 바지



바지락 개트기 | 충남 태안 | 2006 | 김준

락 채취를 하는 것을 말한다. 역시 마을주민들이 모두 참여한다. 개트는 시기는 지역에 따라, 물때에 따라 조금씩 차이가 있지만 바닷물이 가장 많이 빠지는 시기에 한다.

특징 및 의의 개트기는 지속 가능한 어업과 어가소득 분배의 효과가 있다. 치패나 다 자라지 못한 해산물을 보호하며, 대규모 양식어업이나 어선어업을 하지 못한 어가의 생계유지에 도움을 주는 사회적 안전판 역할을 한다.

참고문헌 김준의 갯벌이야기(김준, 이후, 2009), 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 어촌사회학(김준, 민속원, 2020).

필자 김준(金準)

갯것

정의 갯벌이나 갯바위 등 조간대에서 맨손, 호미, 낫, 삽 등 단순한 도구를 이용해 채취할 수 있는 해산물.

내용 갯것은 ‘갯가’에서 나는 해산물을 말한다. 주로 조간대에서 채취할 수 있는 수산물로 홍합, 군부, 거북손, 삿갓조개, 톳, 미역, 파래, 김, 바지락 등 갯바위에서 자라는 해조류 및 고등류와 갯벌에서 서식하는 조개류가 많다. 제주특별자치도에서 갯것은 성게, 보말, 소라, 해



갯것 채취 | 전남 완도 | 2009 | 김준



채취한 갯것 | 경남 통영 | 2019 | 김준

삼, 전복, 몸 등이다. 전라남도 여수에서 갯것은 군소, 돌게(민꽃게), 군부, 톳, 고동, 바지락 등을 칭한다. 이렇게 갯것이란 이름은 같지만 그것이 지칭하는 해산물은 갯바위와 갯벌의 종류에 따라 다르다. 갯것하러 간다는 것은 무딘 칼, 호미, 낫, 갈고리, 숟가락 등 간단한 도구를 이용해 해산물을 채취하는 것을 의미한다. 하지만 그물을 치거나 낙지잡이처럼 채취기술을 익혀서 잡는 대상을 ‘갯것’이라 칭하는 경우는 드물다.

제주에서는 갯것이라는 말보다 제주어 ‘바룻’이라는 용어를 주로 사용한다. 갯것이라는 말은 1970년대 후반 제주 밖에서 많은 사람이 들어오면서 사용한 것으로 전해진다. 그 예로 ‘바룻잡이’ ‘바룻케기’ 등이 있다. 바룻잡이는 물이 빠지거나 수심이 얕은 곳의 갯바위에서 해산물을 채취하는 것으로 고동(보말), 게(깡이), 소라, 전복, 문어(멍게) 등을 잡는다. 특이한 것은 제주의 바룻에는 해조류를 포함하지 않는다는 점이다. 그래서 ‘바룻케기’라는 말도 사용한다. 제주연안 어업은 깊은 바다가 아니라 돌틈(고망)이나 돌 위에 그물을 놓았다가 들어 올리는 어법(들망, 사들)으로 행해진다.

전남 여수·완도·고흥·진도 등지에 ‘갯번’이라는 말이 있다. 갯것을 채취하거나 잡는 장소를 말한다. 이곳에서는 톳, 미역, 가사리(우뭇가사리, 불등가사리, 세모가사리), 파래 등을 채취한다. 경상북도 포항과 강원도 삼척 등 동해안에서는 미역이 많이 자라는 바위를 ‘짬’이라고도 한다. 갯것 중에 상품으로 가치가 있는 것은 엄격하게 채취를 제한하고 관리한다. 그리고 채취시기를 정해 마을주민들이 공동으로 채취한다. 이를 ‘영을 튼다’거나 ‘개를 튼다’고 한다. 또 갯번이나 짬은 해

초의 풍흉에 따라 구역을 나누어 제비뽑기(주비추첨)를 하여 일 년이나 수년 동안 해조류를 채취하기도 한다. 과거에는 마을임원 활동비 대신 채취할 수 있는 권리를 주기도 하였다. 인천광역시 덕적군도에서는 섬과 접하는 바닷가 혹은 조간대를 ‘갯티’라고 한다. 역시 갯것을 채취하는 곳이다. 주민들은 ‘개 간다’ 혹은 ‘갯티간다’고 한다. 그곳에서 굴, 바지락, 미역 등을 채취한다. 충청도에는 갯것을 하는 장소를 ‘장벌’이라고 부른다. 앞장벌·뒷장벌 등 마을 앞과 뒤에 위치한 장소에 장벌이라는 접미사를 붙여 부른다. 경상남도 통영과 거제에서는 갯벌에서 대표적인 갯것 조개를 채취하는 행위나 장소를 개발이라고 한다.

특징 및 의의 갯것을 채취하는 어업은 ‘맨손어업’에 해당한다. 갯것은 판매용보다 가족들의 밥상에 올리기를 위해 채취하는 경우가 많다. 다만 상품성이 있는 돌미역이나 톳 등을 엄격하게 관리하는 어촌도 있다. 또한 어린 해삼, 전복, 바지락 등을 마을어장에 집어넣은 후 갯것 채취를 엄격하게 제한하기도 한다. 갯것이 자라는 공간은 마을운영이나 공동체 의례의 장소이며, 마을 간 어장경계를 표시하는 곳이기도 하다. 수심이 낮은 바닷가이기에 어촌이나 주거공간에서 가까워 쉽게 생태환경이 훼손될 우려가 있으며 늘 개발 위험을 안고 있다. 또한 기후변화와 환경오염에 취약하다. 바다생물에는 산란과 서식의 장소이기 때문에 연안습지보호지역으로 지정해 보전하기도 한다.

참고문헌 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 섬문화답사기-진도·제주(김준, 보누스, 2019), 섬문화답사기-통영(김준, 보누스, 2020), 흔들리는 생명의 땅 섬(이세기, 한겨레출판, 2015).

필자 김준(金準)

내용 갯닦기는 갯바위에 서식하는 해조류 생산성을 높이기 위해 다른 해초들을 제거하는 작업이다. 갯닦기는 동해안의 미역바위, 제주특별자치도의 우뚝가사리바위, 전라남도 진도군 조도의 미역바위 등에서 이루어지고 있다.

진도군 조도면의 관매도·맹골도 등에서는 정월 무렵에 갯닦기를 한다. 설 무렵에 갯닦기를 하는 것은 유생 상태의 미역포자가 바위에 착상하는 시기를 고려한 것이기도 하지만, 먼바다에 있는 섬마을 주민들은 가을이 되면 대부분 목포나 진도 본섬으로 나갔다가 봄을 앞두고 들어온다. 이 시기에 주민들이 함께 모여 공동 작업을 한다는 것이 더 큰 이유이다. 돌미역을 채취하는 시기를 정해야 하는데 주민들이 가장 많이 모이는 선달그믐이나 정월 초하루를 전후한 시기에 갯닦기를 한다. 이때 사용하는 도구를 ‘따까리’라고 부른다. 대나무나 나무에 쇠붙이를 붙여서 만든 도구이다. 이때 해안청소와 섬마을 청소를 겸하는 지역도 있다. 이 일에 참석하지 않는 주민은 껌전을 부과하거나 돌미역 채취권을 제한하기도 한다. 관매도에서는 갯닦기를 하면서 간단하게 제물을 준비해 미역포자가 잘 붙고 풍년이 들기를 기원하는 고사를 지내기도 한다. 돌미역 생산지로 유명한 독거도에서는 갯닦기 외에도 여름철 물이 많이 빠지는 시기에 어린 미역이 햇볕에 노출되어 익는 것을 막기 위해 바닷물을 바가지로 끼얹는 물주기 작업도 한다. 미역바위 갯닦기와 물주기는 미역 농사를 대표하는 과정이다. 최근 섬 주민들이 고령화되었고, 미끄럽고 조류가 거센 미역바위에서 작업하기도 어려워 지속하지 못하는 곳이 생겨나고 있다.

갯닦기

정의 미역, 우뚝가사리 등 상품성 있는 해조류 포자(씨앗)가 갯바위에 잘 붙어 자라도록 호미 등으로 잡초를 긁어내는 것.



갯닦기 | 경북 경주 | 2017 | 김준



갯닭기용 어구 | 전남 진도 | 2013 | 김준

경상북도 포항 감포에서는 10월 무렵에 미역바위 갯닭기를 한다. 이곳에서는 ‘기세작업’이라고 한다. 썰개라고 부르는 호미나 삽을 이용하여 갯바위에 붙은 잡티를 제거한다. 물이 빠진 갯바위의 경우 삽 모양으로 생긴 쇠붙이를 나무자루에 박아서 쓱쓱 밀어서 잡태를 제거하고, 물속에 있는 바위는 해녀들이 물질해서 제거한다. 이곳 미역바위는 사고팔 만큼 사적 소유가 강해서 물속 미역바위는 해녀에게 일당을 주고 갯닭기를 한다.

제주도 우도에서는 우뚝가사리, 모자반, 툇 등이 자라는 바위에서 호미 등을 이용해 갯닭기를 한다. 우도 뿐만 아니라 한경면 고산리, 서귀포시 성산읍 신산리 등에서 어촌계와 함께 해녀들이 갯닭기를 하기도 한다. 제주에서 갯닭기는 소라 금채기인 6월부터 8월 사이에 많이 이루어진다. 옛날에는 마을에서 자체적으로 어장관리를 하였지만, 지금은 행정의 지원을 받아 해녀들 소득증대와 일자리 창출을 연계하여 관리하고 있다.

진도군 조도면처럼 미역 값이 좋고, 개인 미역밭을 가지고 있는 경우는 자체적으로 갯닭기를 한다. 마을공동 미역바위는 주민들이 함께 울력으로 하고, 개인 미역바위는 각자 갯닭기를 한다. 감포처럼 개인 해

녀들의 도움을 받아서 갯닭기를 하는 것이 그렇지 않은 미역바위 소출과 큰 차이가 있기 때문이다. 특히 최근에 갯녹음 현상으로 인해 해조류가 자라는 갯바위에 백화현상이 심해지면서 갯닭기는 단순히 상품성이 높은 해조류의 생산성을 끌어 올리는 것 이외에 따개비, 담치류, 석회조류 등을 제거하는 효과도 있다. 또한 해조류 생산성을 높이는 방법은 갯닭기 외에도 성게나 불가사리 개체 수를 줄이는 것 등이 있다.

특징 및 의의 갯닭기가 이루어지는 장소는 마을어업 공간이다. 마을어업 공간은 어촌계가 관리하며, 미역이나 툇 또는 우뚝가사리 등 해조류의 생산성을 높이는 목적이 크지만, 조간대에 서식하는 전복·군소·소라 등 해양생물 서식환경을 조성하는 의의도 있다.

참고문헌 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 돌미역(영남일보, 2021.4.23.), 디지털진도문화대전(jindo.grandculture.net).

필자 김준(金準)

갯마중

정의 바다에서 일하고 돌아오는 사람들의 짐을 받아주기 위해 품앗이로 마중 나가는 일을 의미하는 전라도 방언.

내용 갯마중은 주로 남해안의 반농반어촌에서 행해지는 행위를 일컫는 말이다. 어민들이 바다에서 채취해 오는 어패류와 짐을 받아주기 위하여 물으로 돌아오는 시간에 맞춰 가족 구성원이나 마을 사람들이 지게나 경운기를 가지고 마중 나가는 것을 갯마중이라고 한다.

갯마중은 다양한 의미를 지닌다. 어민들이 갯벌에 어업하러 나갔다가 돌아오는 시간에 맞춰 마중 나가 이들의 짐을 들어주는 품앗이 역할과 함께 인명사고가 빈번히 발생하는 바다에서의 안전사고를 미연에 방지하면서 어업에 간 마을 주민이 안전하게 돌아왔는지

갯바구니

를 확인하는 역할 등을 통해 마을 공동체를 유지하는 것이다.

갯마중은 갯벌어업과 연관이 있다. 갯벌어업은 갯벌을 활용하여 어업활동을 하는 것을 의미한다. 주로 마을 어업 형태로 이루어지며 일부는 양식면허를 받아서 어업활동이 이루어지기도 한다. 채취 대상은 주로 바지락·꼬막·굴·가무락·백합·동죽 등의 패류와 낙지, 참게 등이다.

물때와도 연관이 있다. 물때는 15일을 주기로 하는 규칙성이 있다. 조수 간만의 차가 가장 적은 1물부터 시작하여 15물까지 진행된 뒤 다시 1물부터 시작된다. 물때는 지역마다 차이가 있어서 갯벌어업에 종사하는 이들은 구전과 경험을 통해 해당 지역 갯벌의 물때를 인지하고 있다. 물때에 따라 갯벌어업을 할 수 있는 시간과 장소가 다르기 때문에 갯벌에 대한 전통지식을 가지고 있는데, 이는 갯마중 나가는 지역구성원 역시 공유하고 있다. 갯벌어업을 하는 어민들은 물때와 갯벌에 대한 전통지식으로 밀물이 오기 전에 물으로 나와야 하는 시간을 알고 있으며, 갯마중을 나가는 사람들 역시 지역지식으로 물때와 갯벌에 대한 전통지식을 가지고 미리 나와서 마중을 한다.

특징 및 의의 1960~1970년대 중후반을 전후하여 갯마중을 나가는 대상에도 변화가 생겼다. 이촌향도 현상으로 대가족이 핵가족으로 분화되면서 전에는 가족 구성원이 일하고 돌아오는 사람을 갯마중 나갔다면 현재는 어촌계와 마을 주민을 비롯한 마을 구성원이 갯마중을 나가고 있다.

갯마중은 고령화된 어촌 사회에서 나이 든 사람의 짐을 같이 들어주는 상호협력의 역할과 혹시 일어날지 모르는 사고를 예방하는 역할을 하면서 해체 위기에 놓인 마을 공동체 유지에 이바지하고 있다. 또한 갯마중을 통해 해당 지역의 갯벌과 물때에 대한 지식을 어민과 갯마중하는 마을 구성원 모두가 공유하고 세대에 걸쳐 전승하고 있어 무형문화재로서의 가치가 높다.

참고문헌 전라북도 하전마을의 전통 어로지식과 그 변화양상(정명훈, 전북대학교 석사학위논문, 2012), 지속가능한 갯벌어업을 위한 로드맵 마련 연구(마창모, 한국해양수산개발원, 2017).

필자 정명훈(鄭明勳)

정의 갯가에서 조개와 굴 등을 캐서 담는 바구니.

내용 갯바구니는 갯벌에서 조개와 굴 등 어패류를 채취하고 담아서 나르는 어구漁具이다. 주로 어민들이 갯가로 들고 나가서 조개와 굴 등 어패류를 채취해서 담는 데 활용한다. 유사하게 쓰이거나 같은 의미로 불리는 어구로는 ‘구덕’과 ‘조락’ 등이 있다. 가장 다양하게 쓰이는 용어는 구덕이다. 조개와 김·낙지 등 해산물을 담는 용구 이외에도 뽕잎을 담는 양잠 용구나 제물 운구 및 육아 용구, 물을 운반하는 용구 등으로 쓰인다. 물질 시 해녀가 망사리에 묶거나 배에 차는 주머니는 조락이라고 부른다. 해녀는 해산물을 갖고 나오다 놓치는 경우에 대비해서 조락을 배에 차고 들어가서 그 속에 넣어서 나온다.

갯바구니의 형태는 전체적으로 둥글다. 이는 휘는 성질이 있는 대나무를 주로 활용해서 제작하기 때문이다. 갯바구니 형태는 기본적으로 둥글지만, 원통 모양을 비롯해 망태기 모양과 항아리 모양 등 다양한 형태로 만든다.

원통형은 높이가 너비보다 긴 반면에 망태기형은 너비가 높이보다 길다. 항아리형은 너비와 높이의 비율이 적절해 안정적이다. 바닥은 환상방사선형環狀放射線形이 주류이지만, 네모형도 있다. 환상방사선형은 대



갯바구니 | 국립민속박물관



갯바구니 | 국립민속박물관

쪽으로 여러 겹을 겹쳐서 바닥을 만든 후에 대쪽을 날줄로 하여 바구니 뼈대로 삼고, 땃살 또는 다른 대쪽을 씨줄로 하여 교차해서 결는다. 네모형 바닥은 장방형(長方形)과 정방형(正方形)이며, 대쪽을 가로와 세로로 격자무늬로 결었고, 외형은 망태기 모양에 가깝다. 갯바구니를 만드는 방식과 모양은 이처럼 다양하다.

김을 채취해서 담는 바구니는 어패류를 담는 바구니보다 크기가 크다. 낙지를 임시로 보관하거나 운반하는 바구니는 낙지가 밖으로 나오지 못하도록 뚜껑을 배치한다. 몸체는 아가리가 좁고 배가 부른 형태를 띤다.

이 외에도 부수적으로 장치를 배치한 갯바구니도 있다. 바구니 바깥쪽 밑바닥에 대쪽을 X자 형태로 교차해서 부착하면 바구니가 뒤틀리지 않을 뿐만 아니라 젖은 어패류를 가득 담았을 때 바닥이 빠지지 않는다. 굵은 대쪽을 밑바닥 가장자리에 부착하여 바구니의 받침대 역할을 하도록 만들었다. 이렇게 내구성과 효율성을 높이면, 어패류를 조금이라도 더 많이 채취할 수 있다.

손잡이와 땃빵은 갯바구니의 특징이다. 손잡이가 없는 갯바구니는 한 손으로 갯바구니를 쥔 상태에서 옆구리에 차고 이동하면서 작업한다. 이를 보완하여

손잡이와 땃빵을 달아서 이동하는 데 편리하도록 하였다. 손잡이는 대쪽과 끈을, 땃빵은 끈 등을 활용하였다. 이들은 이동할 때 편리한 매우 효율적인 장치이다. 땃빵은 뒤로 갯바구니를 땃 수 있도록 형겼 조각과 나일론 끈 등 여러 가지 재료를 섞어서 끈 어깨끈이다(부산, 울산).

이동할 때는 바구니 입 주변 또는 손잡이를 잡고, 어패류를 채취할 때는 갯벌에 내려놓고 작업한다. 그런 후에는 채취한 어패류를 갯바구니에 담는다. 어민은 다시 바구니 손잡이를 잡고 장소를 이동하면서 어패류 채취 작업을 계속한다. 땃빵을 단 바구니는 한쪽 어깨에 땃다. 이동하면서 힘이 들거나 자세가 불안정하면 다른 쪽 어깨로 메는 등 갯바구니를 번갈아 가면서 땃다. 갯바구니를 비닐로 씌우고 머리에 얹고 운반하기도 한다.

갯가에서의 작업과 이동, 작업 후 어패류를 취합하는 등의 과정을 거친 갯바구니는 바닷물에 젖어 있을 뿐만 아니라 표면에 갯벌 흙 등이 묻을 수밖에 없다. 작업을 마친 후에는 갯바구니에 묻은 이물질을 제거하는 등 민물로 깨끗이 세척한다. 그리고 나서는 갯바구니에 달린 손잡이와 땃빵을 활용해서 벽 등에 걸어서 건조한다. 어민들은 갯바구니를 갯가로 갖고 가 어패류를 채취하는 등 생활에 오래도록 사용하려는 노력을 기울이고 있다. 보관·관리 방법에 따라서 손잡이와 땃빵은 갯바구니의 내구성을 향상할 수 있는 보조 장치이다.

특징 및 의의 어촌의 지리적 상황은 어민들의 어로방식을 결정하는 중요한 요소이다. 우리의 어로기술 및 방식은 채취와 양식, 그물을 이용한 포획 등을 들 수 있다. 갯벌은 채취업을, 항구와 포구는 그물 어업을 발달시킨다. 갯바구니는 갯벌이 많은 서남해 연안을 비롯하여 제주도나 동해안 등지에서 다양한 형태로 나타난다. 이 지역에서 볼 수 있는 갯바구니의 모양과 크기는 다양하며, 활용 범위가 넓은 만큼 사용 빈도도 높다. 이처럼 갯바구니는 어민들에게 경제적인 도움을 주는 소중한 재산이다.

참고문헌 대나무 생활용품전(광주시민속박물관, 1995), 어촌민속지-경기도·충청남도(국립민속박물관, 1996), e뮤지엄(emuseum.go.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)

갯발

정의 바지락·굴·꼬막 등 패류를 양식하는 갯벌이나, 자연산 미역·김·톳 등 해조류가 서식하는 갯바위.

내용 갯발은 크게 갯벌과 갯바위로 구분된다. 갯벌은 바지락·굴·꼬막 등 패류를 양식하는 곳이며, 갯바위는 홍합·미역·톳 등이 서식하는 마을어업 공간이다. 제주 특별자치도에서는 갯발을 ‘바당’이나 ‘바룻’이라 하고, 전라도에서는 ‘갯번’이라고 부른다. 경상도에서는 ‘개발’이라 하며, 동해에서는 ‘짬(뚝)’이라고 한다. 충청도에서는 ‘장벌’, 인천광역시에서는 ‘개트’라고도 한다. 양식기술이 발달하면서, 양식장이 더 넓게 그리고 더 멀리 확대되면서 갯발이 수산업이나 양식업이 되었지만 ‘갯발’이 그 원형이다.

양식기술이 발달하자 갯발의 중요성이 많이 약화되었다. 하지만 한 세대 전만 해도 갯발은 섬살이나 갯살림을 좌우할 만큼 중요하였다. 그래서 갯발을 지속 가능하게 이용하기 위한 다양한 조치들이 있었다.

갯발은 이용과 분배방식에 따라 개방형, 공동이용형, 공동분배형, 개별이용, 사적 소유형으로 구분할 수 있다. 개방형은 마을주민이라면 누구나 이용할 수 있는 갯발이다. 어촌계원이 아니더라도 주민이면 누구나 능력에 맞게 이용할 수 있다. 가구당 참여 인원을 제한하거나 참여해야 할 의무도 없다. 이 경우에는 갯발에서 얻는 해산물의 상품성이 높지 않은 때가 많다.

공동이용형은 이용자를 어촌계원으로 제한한다. 채

취량은 능력껏 가능하지만, 채취 시기는 마을에서 정하는 경우가 많다. 이러한 갯발은 채취한 해산물(주로 바지락일 때가 많다)의 가치가 높은 경우이다. 채취량을 제한하지 않지만 참여하는 인원을 가구당 한 명이나 두 명으로 정하거나, 반대로 채취량을 정하고 참여 인원은 제한하지 않기도 한다. 공동분배형은 갯발에서 채취한 해산물이 주로 상품으로 팔리는 경우가 많다. 중간상인이 요청한 양을 채취하거나 어장 전체를 판매한 후 나중에 소득을 어촌계원들이 공동으로 나누는 방식을 취한다.

이와 달리 개별이용 갯발의 경우 어촌공동체 성원 수만큼 똑같이 나누고 분배한다. 간혹 달리기하는 운동장에 금을 그어 놓은 것처럼 똑같은 크기로 나누어 경계를 표시한 갯발을 볼 수 있다. 갯발의 관리와 이용을 모두 개인이 하는 경우이다. 이런 갯발은 집을 팔 때 함께 묶여 팔리기도 한다.

마지막으로 사적 소유형은 마을어장이긴 하지만 바지락이나 굴양식장을 만들 때 개인이 돌을 골라내고, 모래를 집어넣는 등 마치 산을 개간하듯 갯벌을 일궈 만든 형태이다. 사유재산으로 등록되어 있지는 않지만, 마을에서도 재산으로 인정하는 갯발이다. 개별이용이 마을 공동으로 만들어서 똑같이 분배한 갯발이라면 이 경우는 개인이 만든 갯발이다.

특징 및 의의 갯발은 어촌의 얼굴이자 어촌의 존재 이유이다. 어촌다움을 느낄 수 있는 경관이기도 하다. 어촌다움은 어촌마을과 포구 그리고 갯발에서 찾을 수 있다. 경관뿐만 아니라 그곳에서 얻어지는 어패류와 농산물



바지락 캐기 | 인천 옹진 | 2017 | 국립민속박물관



치패 뿌리기 | 경남 통영 | 2020 | 김준

이 그대로 밭상에 오르면 어부의 밭상이고 섬 밭상이 되는 것이다. 양식어업이 대형화되면서 갯밭의 가치가 점점 약화되고 있다. 어촌이나 어촌공동체도 함께 약화되고 있다. 생물 다양성은 말할 것도 없고 어촌의 정체성을 유지하기 위해서는 갯밭이 지속되어야 한다. 대규모 마을어업보다 마을주민들이 함께 모여서 일구는 작은 갯밭 마을어업도 존중되어야 한다. 어촌문화도 어촌생활도 갯밭에서 비롯된다. 제주 우영팻이나 전라도 논시밭(텃밭)처럼 텃밭의 가치가 소중하다.

갯밭의 가치가 하락하면서 방치되는 사례가 늘고 있다. 이는 그 가치를 경제적 가치에 제한하기 때문이다. 생물 다양성, 습지의 가치, 재해예방, 해안경관 보전, 심미적 가치 등을 생각하면 오히려 갯밭은 더욱 보전하고 지켜야 할 어업과 어촌유산이다.

참고문헌 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 어촌사회학(김준, 민속원, 2020).

필자 김준(金準)

갯벌

정의 밀물에 잠기고 썰물에 드러나는 넓고 평평한 땅.

내용 갯벌은 조류에 의해 운반된 작은 모래나 흙이 강 하구, 해안, 섬 주변, 바다 가운데 오랫동안 쌓여 생기는 평탄한 지형이다. ‘개’는 ‘바다’를 의미하고 ‘벌’은 ‘육지의 너른 벌판’을 의미한다. 갯벌은 바닷물이 들어와 있을 때는 잠겨 있다가 빠질 때 육지로 드러나는 연안습지이다.

우리나라 갯벌은 크게 모래갯벌, 혼합갯벌, 펄갯벌로 구분한다. 모래갯벌에 서식하는 생물은 달랑게·엽낭게·백합·맛·갯가재·서해비단고둥·떡조개 등이 있다. 혼합갯벌에 사는 생물은 낙지·바지락·쑥·털보집갯지렁이·갯우렁이·따총새우 등이 있으며, 펄갯벌에는 농게·칠게·방게·가리맛·꼬막·말뚝망둑어·참갯지렁이 등이 산다. 이 외에도 바위 해안에는 미역·툰·김·군부·

따개비·총알고둥·담치·풀게·무늬말게·말미잘 등의 생물이 살고 있다. 이들 중 어민이 생계를 위해 잡는 생물은 가리맛·꼬막·백합·맛·떡조개·낙지·바지락 등이다. 염생식물로는 통통마디·칠면초·나문재가 있고, 사구식물에는 순비기·갯방풍·사초 등이 있다. 갯벌이 지닌 다양한 서식환경은 높은 생물 다양성과 복잡한 먹이사슬을 유지시키는 생산력의 보고이다.

이러한 가치를 인정받아 2021년 7월 ‘한국의 갯벌’이 세계자연유산에 등재되었다. 한국의 갯벌에 포함된 지역은 서천갯벌(충청남도 서천), 고창갯벌(전라북도 고창), 신안갯벌(전라남도 신안), 보성·순천갯벌(전라남도 보성·순천) 등이다. 모두 <습지보전법>에 따라 보호지역으로 지정된 갯벌이다. 이곳 갯벌에서는 검은머리물떼새, 황새, 흑두루미 등 멸종위기종인 27종의 철새를 비롯하여 해양무척추동물 5종과 범게를 포함한 고유종 47종 등 희귀종 생물 총 2,150종이 서식하는 것으로 보고되었다. 또한 동아시아와 대양주 철새 이동로에서의 핵심 기착지 역할도 인정받았다.

지역적으로는 한강 하구 경기만 지역, 금강 하구 서천 지역, 영산강 하구 서남해안 지역, 낙동강 하구 등에 발달해 있다. 이들 지역은 조차와 굴곡도가 크며 강 하구지역에 위치하고 배후에 다도해가 분포하여 갯벌 형성에 유리한 지형을 갖추고 있다. 이뿐만 아니라 인구 집중으로 어패류 채취를 통한 경제활동이 일찍부터 발달하였다. 이들 지역은 여자만·곰소만과 같은 폐쇄형 ‘만갯벌’과 신안 다도해처럼 개방형 ‘섬갯벌’로 구분할 수 있다. 폐쇄형 갯벌은 펄갯벌이, 개방형 갯벌은 모래갯벌이나 혼합갯벌이 발달해 있다. 폐쇄형 하구인 순천·보성의 경우 펄갯벌이 발달하여 꼬막과 가리맛이 서식하고, 혼합갯벌이 발달한 고창의 곰소만은 바지락 양식이 활발하다. 신안 다도해는 펄갯벌에 낙지 그리고 갯골을 따라 김양식이 발달하였으며, 신안 연안에는 염전업이 활발하다. 또한 서천 유부도는 모래갯벌이 발달하여 백합이 서식하는데, 도요새류나 물떼새류가 많이 찾는 곳이다.

우리나라의 갯벌은 1960년대 3,900km²에서 2018년에는 2,482km²로 감소하였다. 이중 전남 지역이 1,053.7km²로 42.5%, 경기·인천 지역이 896km²로 36.1%, 충남 지역이 338.9%로 13.7%를 차지하였다.

지역별 갯벌 면적 현황

구분	면적(km ²)	비율(%)
합계	2,482.0	100.0
인천·경기지역	896.0	36.1
충청남도	338.9	13.7
전라북도	110.5	4.4
전라남도	1,053.7	42.5
경남·부산지역	82.9	3.3

갯벌 감소의 가장 큰 이유는 간척이다. 특히 새만금(208km²)과 시화호(180km²) 간척이 대표적이다. 과거 갯벌은 쓸모없는 땅으로 여겨졌다. 이에 1980년대 후반부터 ‘서해안 개발’이라는 이름으로 간척·매립사업의 대상이 되었다. 그 결과 많은 갯벌이 토지가 되었고 논·염전·공장 등으로 이용되었다. 그러나 최근 하천과 해수의 정화, 홍수 조절, 생태적 가치, 문화적 가치 등이 조명되면서 습지보호지역과 생태계보전지역으로 지정되었고, 국제적으로도 람사르습지로 지정되어 보전되고 있다. 이중 습지보호지역으로 지정된 갯벌은 해양수산부가 지정한 무안 갯벌, 순천만 갯벌, 신안 갯벌, 고창 갯벌, 서천 갯벌, 대부도 갯벌 등 12개소 1,415.54km²(2020년 2월 기준)와 인천이 지정한 송도 갯벌(6.11km²) 1개소 등 모두 13개소이다. 이중 람사르에 등록된 갯벌은 무안 갯벌, 순천만 갯벌, 신안 갯벌, 고창 갯벌, 서천 갯벌, 송도 갯벌 등 9개소이다. 그리고 신안 갯벌, 순천만 갯벌, 보성벌교 갯벌, 고창 갯벌, 서천 갯벌은 ‘한국의 갯벌’이라는 이름으로 세계자연유산에 등재되었다.

서해에 넓은 갯벌이 형성될 수 있었던 것은 서해의 지형적인 특징 때문이다. 첫째, 리아스식 해안이 발달하였고 경기만·가로림만·곰소만·함해만 등 크고 작은 만들이 많다. 둘째, 조차가 크고 바닷물의 깊이가 낮고 완만하여 한강·금강·동진강·만경강·영산강·섬진강·낙동강 등 강에서 연안으로 들어오는 퇴적물이 많다. 셋째, 파도가 크지 않아 조류를 따라 운반되어 온 세립자의 퇴적활동이 활발하다. 넷째, 서해에는 수많은 섬이 있어 하구뿐만 아니라 섬 주변에도 조류에 의한 갯벌들이 형성된다.

강과 바다가 만나 만들어진 서해갯벌은 영양염류가 풍부하고 원시적인 생명성을 간직하고 있다. 다양



인천 옹진 | 2017 | 국립민속박물관



전남 신안 | 2016 | 신안군



충남 서천 | 2018 | 김준



전남 신안 | 2015 | 신안군

갯벌

갯벌 습지보호지역 현황(2020.2.)

지역명	위치	면적(km)	특징	지정일자(람사르등록)
무안 갯벌	전남 무안군 해제면, 현경면 일대	42.0	생물다양성 풍부 지질학적 보전가치 있음	2001.12.28.(‘08.1.14.)
진도 갯벌	전남 진도군 군내면 고군면 일원(신동지역)	1.44	수려한 경관 및 생물다양성 풍부, 철새도래지	2002.12.28.
순천만 갯벌	전남 순천시 별량면, 해룡면, 도사동 일대	28.0	흑두루미 서식·도래 및 수려한 자연경관	2003.12.31.(‘06.1.20.)
보성 벌교 갯벌	전남 보성군 호동리, 장양리, 영등리, 장암리, 대포리 일대	31.85	자연성 우수 및 다양한 수산자원	2003.12.31.(‘06.1.20.)
웅진 장봉도 갯벌	인천 옹진군 장봉리 일대	68.4	희귀철새 도래·서식 및 생물다양성 우수	2003.12.31.
부안 졸포만 갯벌	전북 부안군 졸포면·보안면 일원	4.9	자연성 우수 및 도요새 등 희귀철새 도래·서식	2006.12.15.(‘10.2.1.)
고창 갯벌	전북 고창군 부안면(Ⅰ 지구), 심원면(Ⅱ 지구) 일원	64.66	광활한 면적과 빼어난 경관, 유용수자원의 보고	2007.12.31.(‘10.12.13.)
서천 갯벌	충남 서천군 비인면, 중천면 일원	68.09	검은머리물떼새 서식, 빼어난 자연경관	2008.1.30.(‘10.9.9.)
송도 갯벌	인천 연수구 송도동 일원	6.11	저어새, 검은머리갈매기, 말뚝가리, 알락꼬리마도요 등 동아시아 철새이동경로	2009.12.31.(‘14.7.10.)
신안 갯벌	전남 신안군	1,100.86	빼어난 자연경관 및 생물다양성 풍부(염생식물, 저서동물)	2010.1.29.(‘11.9.1.)
마산만 봉암 갯벌	경남 창원시 마산 회원구 봉암동	0.1	도심습지, 희귀·멸종위기 야생동식물 서식	2011.12.16.
시흥 갯벌	경기 시흥시 장곡동	0.71	내만형 갯벌, 희귀·멸종위기야생동물 서식·도래 지역	2012.2.17.
대부도 갯벌	경기 안산시 단원구 연안갯벌	4.53	멸종위기종인 저어새, 노랑부리백로, 알락꼬리마도요의 서식지이자 생물다양성이 풍부한 갯벌	2017.3.22.

출처: 국가생물다양성정보공유체계

한 서식 환경으로 인해 생물 다양성이 높고 복잡한 먹이사슬을 갖추고 있어 생산력의 보고라 할 수 있다. 한국의 서해 어류들은 70%가 서해갯벌에서 산란하고 자란다. 작은 규조류부터 인간에 이르기까지 다양한 생명이 갯벌에 의존한다. 하천, 갯벌, 섬, 바다로 이어지는 서해의 독특한 생태계는 다양한 문화를 만들어낸다. 최근에는 갯벌축제와 생태관광의 자원으로 활용되고 있다. 이 외에도 수문학 및 수리학적 기능(자연댐, 수분조절), 기후조절 기능(지구표면의 6%, 대기 중으로 탄소 유입 차단, 이산화탄소량 조절, 대기 온도와 습도 조절, 국지적 기후조절), 수질 오염물질 제거 등의 기능을 한다.

갯벌의 가치를 기능적인 측면에서만 언급해서는 안 된다. 우리 갯벌은 자연을 넘어 인간과 끊임없이 교감하며 관계를 맺어온 ‘문화’이다. 갯벌의 가치를 경제적 가치로 환원할 수 없는 것도 이 때문이다. 하천, 갯벌, 섬, 바다로 이어지는 독특한 해안생태계는 다양한 문화의 모태였다. 그래서 종 다양성과 함께 문화 다양성도 살펴보아야 한다. 우리 갯벌이 유럽이나 북미의 갯벌과 다른 점이 바로 이것이다. 서해의 독특한 생태계는 어민들에게 다양한 어구와 어법을 구상하게 하였다. 또한 바다와 갯벌에 의지하여 살며 춤·노래·마을의

례 등(풍어제·갯제·씻김굿·어업요 등) 다양한 문화를 만들어냈다. 이러한 자원들은 최근 갯벌 축제와 생태관광의 자원으로 활용되고 있다.

특징 및 의의 선사시대 유적을 살펴보면 우리나라는 일찍부터 먹을거리를 어패류와 해조류에 의지해 왔다. 인구가 증가하고 농사를 짓기 시작하면서 갯벌을 막아 농지를 만들고 염전을 조성하여 식량과 소금을 얻었다. 어민들은 생업활동뿐만 아니라 정월 또는 팔월 보름이 되면 풍어와 갯벌 생물의 안녕을 기원하는 당산제나 갯제 등 의례를 지냈다. 전남 보성군 벌교읍 대포리의 갯귀신제는 정초에 마을신에게 제사를 지내고 풍요로운 먹거리를 제공해 준 갯벌에 감사하는 마을 축제이다. 신안에서는 갯벌과 마을 사이에 나무를 심고 돌담을 쌓아 바람과 파도를 막고 농사를 지으면서 마을을 이뤘다. 섬과 섬을 연결하는 노두를 놓고 돌을 쌓아 독살(돌그물)로 물고기를 잡았다. 고창에서는 정월이면 풍어제를 지내고 오곡 씨앗을 갯벌에 뿌려 조개가 잘 되고 풍어가 이루어지길 빌었다. 이처럼 갯벌은 단순히 수산동식물을 채취하는 공간이 아니라 독특한 어업과 어촌문화가 형성되는 곳이다.

참고문헌 갯벌을 가다(김준, 한얼미디어, 2004), 김준의 갯벌이야기(김준, 이후, 2009), 대한민국 갯벌 문화 사전(김준, 이후, 2010), 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 어촌사회학(김준, 민속원, 2020), 한국의 갯벌 이용형태와 지속가능한 어업(김준, 갯벌의 어민생활과 어로활동의 다양성, 해양수산부, 2021), 국가생물다양성 정보공유체계(cbd-chm.go.kr).

필자 김준(金準)

갯벌떠오기

정의 김이 잘 자라는 갯벌의 개흙을 떠 와서 김의 풍년을 기원하는 의례.

내용 김양식을 하는 남해 어촌마을에서 해조류나 김양식의 풍년을 기원하는 갯제를 지낼 때, 김이 잘 되는 갯벌(필 갯벌)을 몰래 떠 와서 제를 올리거나 마을 갯벌에 뿌리는 의례를 지낸다. 전라남도 도서지역에서 많이 행해진다.

김은 홍조류 보라털과의 해조류로, 다른 해조류에 비해 양식의 역사가 가장 오래되었다. 자연산 김은 갯바위에 붙어 자라기 때문에 돌김이라고 한다. 김양식은 주로 조간대潮間帶 상층에서 한다. 『경상도지리지慶尙道地理誌』(1425)에 지방 토산품으로 해의海衣가 기록되어 있는 것으로 보아 15세기 이전부터 김양식을 한 것으로 추정된다. 전통적인 김양식법은 갯벌에 나뭇가지를 꽂아 김 포자가 붙게 하는 싯꽃이 방식이다. 이후에 지주식과 부류식 등으로 발전하였다.

지역사례 전남 완도군의 도서지역에서는 갯밭에서 생산되는 김·미역 등 해조류의 풍년을 기원하는 ‘갯제’ 또는 ‘개부름’을 지내는데, 이 중 갯제에서 갯벌떠오기가 전승되고 있다. 완도군 약산면 약산도에 있는 해동리의 어두리마을, 득암리의 하득암마을, 우두리의 넘고마을 등에서는 1990년대까지 김양식이 번창하였다. 각 마을에서는 정월 보름 저녁에 갯제를 지내는데, 어두리마을에서는 보름날 밤에 김양식이 잘 되는 마을 갯벌의 개흙을 몰래 떠 와서 마을 갯벌에 뿌린다. 득암리마을에서는 1960년대까지 갯제를 지내기 전에 개흙을 떠 온 뒤 창호지에 싸서 선창에 놓고 제를 올렸다.

2000년대 이후 넘고마을에서는 매생이양식을 하면서 갯제가 ‘매생이제’로 바뀌었다.

특징 및 의의 김이 잘 되는 마을의 갯벌에서 개흙을 떠와 창호지에 싯 개흙을 놓고 갯제를 지내거나 마을 갯벌에 뿌리는 갯벌떠오기는 김양식의 근본이 갯벌에 있다고 생각한 데서 비롯되었다. 육지의 밭에서 농작물에 영양공급을 하는 토양을 중요하게 여기는 것처럼 바다에서는 갯벌이 김이나 해조류를 자라게 하는 근본이라고 믿었기에 개흙을 떠와서 그 생산력을 옮겨 심으면 영양력이 전파된다는 발상의 의례인 것이다.

갯벌떠오기를 하는 마을에서는 4~5명의 청년이 김이 잘 되는 마을의 갯벌에서 개흙을 떠 오는데, 대상 마을에서는 갯벌의 생산력을 빼앗기지 않으려 밤새도록 지키면서 방어하였다. 서로 만나면 몸싸움이 벌어지기도 하였다.

『동국세시기東國歲時記』(1849)에는 갯벌떠오기와 흡사한 풍습이 기록되어 있다. 경기도 일대에서는 정월 열나흘날 부잣집 대문 안의 흙을 몰래 훔쳐다가 정월 보름에 자기 집 부뚜막에 바르면 부자가 된다는 ‘복토福土 훔치기’를 하였다. 부잣집의 흙에 있는 재복財福이 따라 옮겨진다는 개념으로, 부잣집에서는 복토를 도둑맞지 않으려고 불을 밝혀두고 집 안을 지키기도 하였다.

또한 정월 열나흘날 아침에 길거리의 흙을 퍼다가 자기 집 사방의 구석이나 부뚜막에 뿌리면 부자가 된다는 풍습이 있었는데, 이는 길거리의 흙을 밟고 지나간 많은 사람의 복이 흙에 담겨 있다고 믿는 것으로, 전국적으로 행해진 풍습이었다. ‘복훔치기’는 부잣집의 흙뿐만 아니라 물이나 땀나무, 거름, 돌 등도 복을 옮기는 매체가 되었다. 또한 아들을 많이 낳은 여성의 속옷을 입으면 아들을 낳을 수 있다는 기자의례祈子儀禮는 아들을 다산한 여성의 기운을 옮겨오기 위한 것이었다.

갯벌떠오기는 ‘갯벌 훔쳐오기’라고도 하는데, 갯벌떠오기나 복토훔치기에서 개흙과 흙을 도난당하는 쪽에서는 복을 빼앗기지 않으려고 방어를 하였다. ‘훔치기’는 상징적 표현으로, 갯벌떠오기는 갯벌 생산력의 기운을 옮긴다는 개념이다.

참고문헌 慶尙道地理誌, 東國歲時記, 갯벌과 인간 생활에 대한 개념화 현상 고찰(조경만, 도서문화33, 목포대학교 도서문화연구소, 2009), 갯벌을 가다(김준, 한얼미디어, 2004), 어촌사람들의 생산과 민속(이혜연, 민속원, 2013), 전통적 김양식 기술의 전개와 의례의 상관성에 대한 한·일 비교연구(송기태, 도서문화53, 목포대학교 도서문화연구원, 2019), 현지조사자료(이춘단, 전남 완도, 2009.9.16; 이천임, 전남 완도, 2009.9.16; 김덕업, 전남 완도, 2009.9.16.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 이혜연(李惠燕)

갯벌호미



갯벌호미 | 정연학

정의 갯벌에서 조개나 낙지 등을 채취할 때 사용하는 도구.

개관 갯벌에는 여러 조개류와 연체동물 등이 숨어 있는데, 그중에서 바지락·동죽·낙지 등을 잡을 때 각기 다른 형태와 크기의 호미를 사용한다. 갯벌의 상태나 잡는 대상이 서식하는 갯벌의 깊이 등이 다르기 때문이다. 갯벌호미는 모래나 자갈밭 등지에서 사용하기 때문에 육지 호미보다 앞날이 좁고 날카로운 것이 특징이다. 갯벌호미는 모두 대장간에서 만들며, 채취 과정에서 무딘 날은 일정한 간격으로 버린다.

내용 낙지는 삽이나 호미 등을 이용하여 잡는다. ‘낙지 호미’는 깊은 갯벌 속에 숨어 있는 낙지를 잡기 때문에 우리나라 호미 가운데 가장 크다. 날의 길이가 육지에서 제일 긴 ‘논호미’의 두 배일 정도이다. 낙지호미는 성별과 사람의 신체 크기에 따라 길이가 약간의 차이를 보이는데, 호미가 클수록 가격은 비싸다. 보통 여성용 낙지호미는 날 길이가 25cm, 폭이 6cm, 자루 길이가 15cm로 2021년 현재(기준) 가격은 3만 원이다. 남성용 낙지호미는 날 길이가 30cm, 폭이 7.5cm, 자루 길이가 19cm로 여성용에 비해 크고 무겁다. 가격도 4만~5만 원으로 비싸다. 낙지호미는 한번 장만하면 몇 년간 사용하며, 일 년에 한 번 정도 대장간에서 버린다. 낙지호미는 일반적으로 남성보다 여성이 주로 사용하며, 남성은 삼치처럼 생긴 ‘낙지가래’를 더 많이 쓰지만 최근에는 삽을 사용하기도 한다.

낙지는 영리하여 집에 여러 개의 구멍을 만들어 천적의 침입에 대비한다. 그런데 낙지는 구멍으로 들어가기 전에 몸에 붙은 찌꺼기를 털고 들어가기 때문에 낙지 구멍 앞에는 조개껍데기 조각이 수북이 쌓이고, 낙지가 숨어 있는 갯벌의 색깔도 약간 붉은빛을 띠어 낙지 전문가는 쉽게 찾아낸다. 호미로 낙지 구멍을 파서 손을 집어넣어 낙지가 손에 붙으면 걷어 올린다. 낙지는 주로 봄·가을에 잡는데, 봄 낙지는 3월 말부터 6월까지, 가을 낙지는 9월부터 11월까지 잡는다. 봄 낙지가 가을 낙지보다 크다.

낙지는 20마리를 ‘한 코’라고 부른다. 과거에는 잡은 낙지의 코를 가는 새끼에 끼워서 갯벌을 다녔는데, 이때 낙지 코가 잘 끼워지도록 새끼줄 가장자리에 송곳날을 묶었다. 낙지를 세는 단위가 ‘코’인 것도 그 때문이다. 갯벌에서 잡은 낙지를 보통은 통에 담지만, 인천만의 일부 어민은 얼음을 넣은 스티로폼 통에 넣는다. 이는 보통의 통 안에서 1시간 정도밖에 살지 못하는 낙지가 얼음이 든 통 안에서는 아무리 날씨가 더워도 8시간 정도 살기 때문이라고 한다.

‘바지락호미’는 밭에서 사용하는 호미와 전체적인 모습은 차이가 없지만, 모래와 자갈 속에 숨어 있는 바지락을 채취하기 쉽게 호미 날 끝이 뾰족하다. 바지락 호미 가격은 5,000원 정도로 저렴하지만, 자주 날을 갈아야 하기 때문에 유지비가 많이 든다. 바지락 채취는 바닷물이 밀려오는 ‘사리’ 기간인 3~10물 사이에 이뤄지며, 그 반대인 ‘조금’(11~2물)에는 바지락호미를 버리느라 대장간이 바쁘게 움직인다. 인천광역시 영흥도



조개채취 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관

마을은 모든 어민이 각자 호미를 들고 대장간을 찾는 번거로움을 덜기 위해 순번을 정해 한 사람이 마을의 모든 호미를 갖고 대장간에 간다.

‘동죽호미’는 갈퀴처럼 네 개의 발이 달려 있어서 일반 호미와 형태가 다르지만, 발(갯벌)에서 조개를 잡는 용도로 사용하기에 ‘호미’라는 명칭이 붙었다. 동죽호미에 달린 네 개의 발은 갯벌에 얹게 숨어 있는 동죽을 갈퀴처럼 긁어 잡기에 안성맞춤이다. 인천 영흥도와 선재도 일대에서는 동죽호미로 바지락을 채취하기도 한다. 이유는 동죽보다 깊은 곳에 사는 바지락의 갯벌층이 물러서, 발이 많이 달린 동죽호미로 바지락을 쉽게 잡을 수 있기 때문이다. 동죽호미의 전체 길이는 35cm, 갈퀴의 폭은 14cm, 길이는 19.5cm 정도이다.

특징 및 의의 갯벌에서 조개나 낙지 등을 채취할 때 처음에는 발호미를 그대로 사용하였다. 그러다가 어민들의 요구에 따라 갯벌호미는 발호미보다 날카롭게, 그중에서도 낙지호미는 깊게 팔 수 있게 크게 변화하였다. 이러한 변화의 대략적 시기는 1970년대로 추정된다. 어민들은 튼튼하고 무거운 호미를 원하던 과거와 달리 현재는 가벼운 것을 선호한다. 어촌사회가 고령화되면서 나타난 현상으로, 고령층 어민들이 체력적 부담을 덜기 위함이다.

오늘날에도 갯벌에서 채취하는 조개와 낙지는 어민의 중요한 소득원이다. 이 때문에 채취하는 조개나 낙지를 대외적으로 홍보하기 위해 매년 축제를 여는 지자체도 많다.

한편 경기도 안산시 대부도는 바지락갈국수로 유명하며 주말이면 이곳을 찾는 이들로 붐빈다. 충청남도 당진의 최대 바지락 생산지인 석문면 난지섬에서는 하루 최대 3.5t의 바지락을 채취하여 이를 일본으로 전량 수출한다. 이렇듯 갯벌에서 하는 맨손 어업은 지금도 어민들의 중요한 생계 수단이다.

참고문헌 당진지역 맨손어구에 대한 소고(사공영애·안명선, 무형유산10, 국립무형유산원, 2021), 인천·경기만 섬지역의 어구제작과 생활문화(정연학, 도서해양학술총서37, 민속원, 2019), 인천 섬지역의 어업문화(정연학, 인천대학교 인천학연구원, 2008), 한국무형유산종합조사 농경어로분야-서울, 인천 및 경기 지역1·2(목포대학교 도서문화연구원, 국립무형유산원, 2020).

필자 정연학(鄭然鶴)

갯살림

정의 바다생물과 물새 그리고 인간(어민)이 주체가 되어 지속가능한 갯벌을 만들기 위한 갯벌공동체 운동.

내용 선사시대에 갯벌과 같은 습지는 어패류 등 식량을 구하는 장소였다. 인류가 정착생활을 하면서 갯벌에서 양식을 하고 염전을 만들기도 하였다. 근현대에는 갯벌을 매립하여 공장·아파트·도로를 만들고 국가와 기업이 협력하여 대규모 간척사업을 추진하기도 하



백합캐기 | 전남 신안 | 2015 | 신안군



평둥이 | 전남 신안 | 2017 | 신안군

였다. 반면 해양동식물에게 갯벌은 서식처이며, 도요새와 물떼새에게는 먹이활동을 하면서 생사를 결정하는 공간이기도 하다. 최근에는 숲보다 더 많은 이산화탄소를 흡수한다는 연구결과가 보고되기도 하였다. 또한 갯벌에서 해양생물과 철새를 관찰하고 생태관광과 해양축제가 이루어지기도 한다.

이에 따라 갯벌에서 이해당사자 간의 요구로 인해 개발 욕구와 환경보전이라는 가치가 충돌하고 있다. 1992년 브라질 리우 유엔환경개발회의UNCED에서 논의된 지속가능한 발전은 국제연합UN에 의해 2000년에는 새천년개발목표MDGs 8가지를 실천하는 방안으로, 2015년에는 ‘지속가능발전목표SDGs’ 17가지를 이행하는 방안으로 구체화되었다. 지속가능발전목표 중 14번째 목표에서 ‘해양자원의 지속가능한 개발을 위한 보전과 지속가능한 이용’을 다루고 있다. 육상에 기인한 오염원 제거, 훼손된 해양생태계 복원, 해양산성화 최소화, 수산자원관리 등의 목표를 달성하는 데 갯벌의 역할은 매우 크다. 하지만 인간 중심으로 갯벌을 이용하고 개발에 치중하면서 많은 갯벌이 사라지거나 훼손되었다.

우리 조상들이 생계와 생업을 위해 갯벌을 이용한 방식은 맨손어업이다. 맨손어업은 호미나 삽 등 간단한 도구로 낙지, 바지락, 숭어 등을 잡는 어법이다. 또한 해양생태계를 훼손하지 않고 더불어 살아가는 생산방식이었다. 어업 기술이 발달하고 양식이 대규모화하면서 전통지식에 기반한 갯벌어업은 축소되었고, 그 자리를 대규모 양식어업이 대신하였다. 또한 식량자급을 위해 4대강 주변 하구갯벌은 대부분 농지 또는 공업

단지로 바뀌었다. 그 결과 굴곡도가 컸던 서해안 해안은 직선으로 바뀌었고 갯벌도 훼손되거나 사라졌다.

이렇게 갯벌을 인간중심으로 이용하면서 갯벌의 다원적 기능은 훼손되었고, 갯벌생물의 서식처 또한 없어졌다. 그곳에서 먹이활동을 하는 물새들도 개체가 줄거나 멸종위기에 처해 있다. 새들뿐만 아니라 조기·백합 등 어패류도 사라졌다. 이제 더 이상 전라남도의 칠산바다에서 조기를 잡아 굴비를 만들 수 없고, 전라북도의 계화도 갯벌은 육지로 변해서 백합을 만날 수 없다. 이렇게 갯벌 어장이 사라지자 어촌마을에서 정월에 개최되던 당제, 갯제, 풍어제도 함께 자취를 감추었다. 갯벌이 없어지면서 어촌과 어촌문화가 함께 사라지기도 하였다.

우리 갯벌은 모래갯벌, 혼합갯벌, 펄갯벌 등 종류에 따라 갯지렁이류, 고둥류, 조개류, 게류, 숭어 등 어류까지 다양한 생물이 서식한다. 또한 갯벌에서 먹이를 구하는 부리가 짧은 줌도요부터 긴 부리를 가진 알락꼬리마도요까지 수많은 도요새와 물떼새들이 머무는 곳이다. 어민들도 물떼와 계절에 맞춰 바지락이나 백합과 꼬막을 채취하고 낙지를 잡기도 한다. 이처럼 ‘갯살림’은 갯벌생물, 물새, 어민이 함께 어우러져 생활하는 갯벌공동체 운동이다.

특징 및 의의 갯살림은 갯벌공동체의 구성원들이 지속적으로 갯벌에 의지하여 살아가기 위한 공동체 운동이다. 갯벌과 함께 바다를 살리고, 어민을 살리는 운동이다. 더 나아가 갯벌생물과 물새들의 생명을 존중하고 어촌문화를 살리는 일이다. 갯살림은 태양과 달과 지구가 만들어낸 다양한 바다의 시간과 공간을 존중하는 것을 전제로 한다. 갯벌생물과 물새와 인간이 각각 때로는 함께 공존하는 질서를 찾는 운동이다.

참고문헌 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 어촌사회학(김준, 민속원, 2020), 어촌의 위기와 어촌공동체의 변용(김준, 갯벌의 어민생활과 어로활동의 다양성, 해양수산부, 2021), 우리의 지속가능 가능한 해양(유네스코한국위원회, 2019).

필자 김준(金準)

갱변

정의 어촌에서 공동으로 어로작업을 하는 어장의 구역 및 조직.

내용 어촌에서는 전통적으로 미역과 김 등의 해조류를 공동으로 채취하여 공동분배를 해 왔다. 주로 마을 단위로 마을의 공동어장을 각 구역으로 나누어 정해진 구역에서 공동작업을 한다. 공동어장의 어로구역을 부르는 명칭은 지역에 따라 ‘뚝’ ‘주비’ ‘재건’ ‘통’ ‘반’ 등 다양하다.

본래 바닷가를 뜻하는 갯변은 서남해 도서지역뿐만 아니라 영산강 주변 등 넓은 지역에 분포하는데, 공동어장의 구역을 부르는 말이나 공동으로 어로작업을 하는 조직을 나타내는 말로도 쓰인다. 주로 전라남도 진도군의 도서지역에서는 갯변이라 하고, 경상남도 통영시의 육지도에서는 ‘갯변’이라고 부른다.

갯변은 마을의 공동어장으로서 관행적으로 공동채

산이었다. 다만 해조류 채취권을 갖기 위해서는 기본적으로 일정 기간 그 마을에서 거주해야 하며, 결혼 등으로 분가를 해서 독립한 가구는 마을회의를 통해 승인을 받아야 한다.

진도군 조도면의 도서지역에서는 ‘입호(入戶)’가 되어야 공동어로 구역에서 미역·돌김 등의 해조류 채취권을 갖는데, 조도면의 성남도에서는 12월 말에 열리는 마을총회에서 입호에 대해 합의하여 결정한다. 마을에서 입호 승인을 받으면 일정 금액의 입호료를 내고 마을사람들에게 막걸리를 대접한다. 이러한 입호 절차를 거치고 나서야 공동어로 작업에 참여하여 해조류를 채취할 수 있다.

공동어장의 채취권이 있는 가구에서는 지역에 따라 차이가 있으나 대부분 남녀 구분 없이 가구당 한 명씩 나와서 참가한다.

지역사례 진도군 입회면 굴포마을에서는 5개의 갯변으로 나누어 툇·미역·우뭇가사리 등의 해조류를 공동으로 채취하여 공동분배를 한다.



갯변 | 경남 남해 | 2021 | 국립민속박물관

진도군 조도면의 도서지역도 마을 공동어로 구역이자 공동어장인 갯변을 마을의 공동재산으로 소유하는데, 이 소유권을 ‘갯변짓’이라고 한다. 짓은 ‘무엇을 나눌 때, 각자에게 돌아오는 한몫’의 뜻을 지닌 ‘짓’의 이 지역 방언이다. 갯변짓을 소유한 가구가 공동으로 해조류를 채취해 같이 나눈다.

통영의 욕지도에서는 공동어장을 ‘갯변’이라고 한다. 1969년까지 욕지도의 내초도에는 14가구, 외초도에는 5가구가 살고 있었다. 욕지도의 동항마을과 옥동마을에서는 내초도와 외초도 갯밭의 해조류를 조간대와 점심대 해조류로 구분하였는데, 조간대의 갯밭을 갯변이라고 불렀다. 두 마을의 대동회에서 내초도와 외초도 사람들에게 매년 갯변의 해조류 채취권을 팔았다.

강원도 동해에서도 마을 공동어장을 갯변이라고 부른다.

특징 및 의의 갯변은 진도군 도서지역에 분포하는 공동어장과 그 조직을 부르는 명칭이다. 이처럼 해조류를 채취하거나 양식하는 공동어장을 부르는 명칭은 지역적으로 차이를 보인다. 예를 들어 신안군의 흑산면·비금면·도초면의 도서지역에서는 ‘뚝’이라 부르고, 완도군의 도서지역에서는 ‘주비’라고 한다. 경상북도 영덕군과 울진군에서는 여러 명이 공동으로 소유하고 공동으로 채취하는 미역바위를 ‘짚’이라고 부른다.

통영의 오비도에서는 해조류를 채취하는 공동어장을 5개로 나누어 수확이 크게 차이가 나는 곳은 교대로 운영하였다. 바다의 생태환경과 조건에 따라 해조류의 수확량이 차이가 나기 때문에 어촌의 공동체 사회에서는 추첨이나 순번에 따라 교체하는 방법으로 공동어장을 운영해 왔다.

참고문헌 근대어업의 형성과 공동어장의 변용(김준, 도서문화22, 목포대학교 도서문화연구원, 2003), 농촌과 어촌의 전통적 노동공동체 비교(송기태, 비교민속학65, 비교민속학회, 2018), 영산강의 인문지리와 갯변문화 시론(이윤선, 도서문화38, 목포대학교 도서문화연구원, 2011), 진도군지(진도군·전남대학교 호남문화연구소, 2007), 한국의 해양문화-서남해역 상·하(해양수산부, 2002), 현지조사자료(이수용, 경남 통영, 2015.4.13.), 한국세시풍속사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 이혜연(李惠燕)

거낙

정의 낚시에 걸린 물고기를 건져낼 때 사용하는 어로 도구.

내용 길이 70~80cm의 장대에 쇠로 만든 갈고리를 부착한 형태로, 배낚시나 얼음낚시에서 큰 물고기가 걸리면 고기를 걸어서 뱃전이나 얼음 위로 올릴 때 사용하는 도구이다. 거낙 이외에 끄낙 또는 육속이거낙이라고도 불린다.

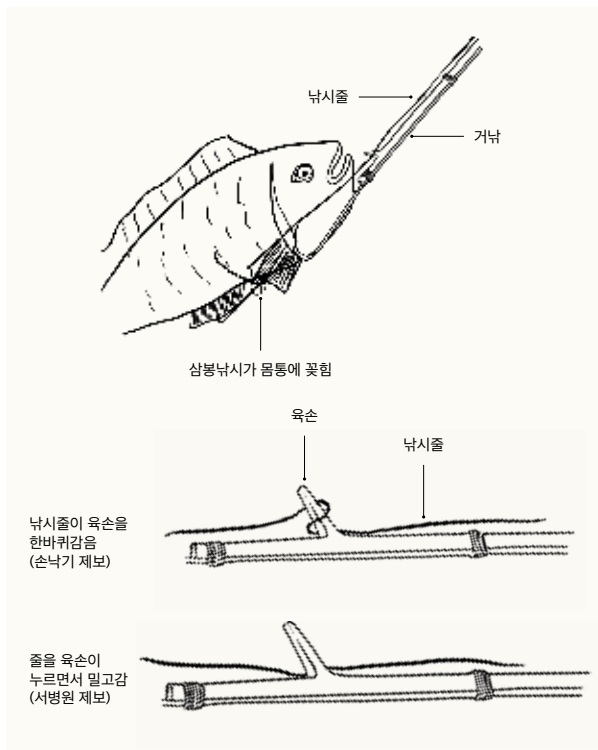
거낙의 가장 중요한 기능 중 하나는 큰 잉어를 쉽게 건져 올릴 수 있다는 것이다. 잉어는 낚시에 걸렸다 하더라도 한 번에 건져 올리기 힘들다. 힘겨루기를 통해 잉어의 힘이 빠질 때까지 기다렸다가 건져 올리는데 이때 거낙을 사용한다. 다른 중요한 기능은 줄을 통제하여 낚싯줄이 얼음에 파고들지 못하게 하는 것이다. 얼음낚시를 할 때 물고기가 낚싯바늘을 몸에 달고 도망치면 낚싯줄이 얼음에 닿아 흠집이 생겨 터질 수 있는데 이를 방지하는 역할을 한다. 그 외에 늘어진 그물의 버릿줄을 당길 때도 사용할 수 있다.

거낙의 앞부분은 2cm가량 가지가 돌출되어 있는데, 이 모양이 마치 ‘육손이’ 같다고 하여 이 부분을 ‘육손’ 또는 ‘육손이’라고 부른다. 육손의 역할은 잡힌 물고기가 몸을 털고 있는 상황에서 거낙 갈고리 부분을 물고기가 있는 곳까지 용이하게 이동시키는 것이다.

거낙을 물고기가 있는 곳까지 이동시키면 거낙의 갈고리를 잉어 몸통에 쏘는다. 쏘는 곳은 입, 지느러미, 몸통 등 어느 부위든 상관없다.



거낙 | 너비10 길이96 | 광복 이후 | 국립민속박물관



거낙 사용법 편성철

육손을 사용하는 방법은 낙시꾼에 따라 차이가 있는데, 그림에서 보듯이 육손에 낙시줄을 감고 미는 방법과 'Y'자 형태로 낙시줄 위를 눌러서 미는 방법이 있다. 차이는 있지만 두 가지 방법 모두 낙시줄과 거낙을 밀착시킨다는 것이 공통점이며 거낙의 형태와 구조는 동일하다. 하지만 거낙이라도 사용하는 낙시꾼에 따라 육손 사용법이 다르다.

특징 및 의의 거낙은 낙시의 보조도로 큰 물고기를 쉽게 끌어올리기 위한 도구이다. 자루와 갈고리 부분으로 구성된 간단한 구조이지만 밑 부분에 육손이라고 부르는 튀어나온 가지가 있어 목표물까지 거낙을 밀 때 용이한 구조로 되어 있다. 육손의 사용법은 사용자에 따라 크게 두 가지 방법이 있지만, 그 기능은 동일하다.

참고문헌 한강 얼음낙시의 특성과 어로조직(편성철, 민속학연구40, 국립민속박물관, 2017), 현지조사자료(강우규, 경기 일산, 2020.2.4; 서병원, 경기 일산, 2020.2.4; 손낙기, 경기 하남, 2004.4.28.).

필자 편성철(片成哲)

정의 거문도에서 풍어와 어로의 안전을 기원하는 의례.

개관 전라남도 여수시 삼산면의 거문도에서 각 마을 단위로 풍어와 어로 안전을 기원하며 지내던 마을 제사이다.

거문도는 동도東島·서도西島·고도古島 등 세 개의 섬으로 이뤄져 있으며, 총면적 12km²의 섬이다. 각 섬은 동도리·서도리·거문리 등 법정 마을 3개로 구성되어 있는데, 동도에는 유촌마을과 죽촌마을, 고도에는 거문마을, 서도에는 덕촌마을과 변촌마을 그리고 장촌마을 등 모두 6개의 자연마을이 있다. 거문도의 각 마을에서 실행되던 풍어제는 덕촌마을의 고두리 영감제, 변촌마을의 거북제, 죽촌마을의 용왕제, 거문마을의 풍어제 등이 있다.

‘거문도 풍어제’는 거문리에 속한 3개의 섬에 있는 6개 마을에서 지내던 마을 제사를 통괄하는 지칭이다. 이러한 각 마을의 제례祭禮는 1985년부터 수산협동조합이 주관하게 되었고 고두리영감제, 거북제(1994년부터 계승) 등을 계승하여 거문도 전체의 제의로 지내게 되었으며 제일祭日도 음력 4월 15일로 바뀌었다. 풍어제에서는 전라남도 무형문화재 제1호로 지정된 ‘거문도뱃노래’를 부른다.

내용 각 마을에서 지내던 제례의 유래를 살펴보면 다음과 같다.

1. 고두리 영감제

옛날 거문리에 흉어凶漁가 들어 섬사람들이 살기 힘들었다. 마을 사람들은 뜻을 모아 용왕제를 지내는데 갑자기 폭풍우가 몰아쳤다. 다음 날 폭풍우가 멈추고 큰 바위 하나가 마을 앞바다로 둥둥 떠올랐다. 마을 사람들은 용왕이 보낸 바위로 믿고, 안노루섬 정상에 신체로 모신 뒤 제사를 지냈다. 그해부터 고등어가 많이 잡혀 마을 사람들은 잘살게 되었다. 이 돌을 고두리 영감으로 부르게 되었다. 고두리는 고등어의 이 지역 방언이다. 고두리 영감제의 제일은 정월 대보름과 음력 2월 간조 등의 기록이 있으나 수협이 제를 계승하면서

음력 4월 15일에 지내게 되었다.

2. 거북제

광복 후 거북이 한 마리가 상처를 입고 변촌마을 해안으로 올라왔다. 마을 사람들은 거북이를 잡아먹어 버렸다. 그런 뒤 얼마 못 가서 마을에 병고가 생겼다. 고기가 잡히지 않는 것이었다. 마을 사람들은 용왕의 사자인 거북이를 잡아먹었기 때문이라며 거북이를 달래는 제사를 지냈다. 그 후부터 갈치가 아주 잘 잡혔다. 거북제는 수협에서 1994년에 계승하였고 이후 다른 마을 제의와 통합하여 거문도 풍어제로 지내게 되었다.

3. 용왕제

용왕제는 배를 가진 선주들이 주체가 되어 지내던 제례로 ‘배고사’라고도 부른다. 거문도에서는 선달그믐과 정월 대보름에 제물을 마련하여 배에서 고사를 지내고, 배가 첫 출항할 때 출어 고사를 지냈다.

용왕제는 동해 청룡, 남해 적룡, 서해 백룡, 북해 흑룡, 중앙 황룡 등으로 대표되면서 각 바다를 관장하는 용왕들께 어민들의 조업 중 안전과 만전을 기원하고, 어로작업 중 세상을 떠난 수중고혼을 달래는 제사이다.

특징 및 의의 거문도는 동도·서도·고도 등 3개의 섬으로 이뤄져 있지만, 총면적 12km²로 각 마을이 근접하고 있다. 각 마을에 고두리 영감제나 거북제 등 각각의 유래를 가지고 있는 제례가 분포하는 것이 특징이다.

1986년부터 거문도의 수산업협동조합이 각 마을의 제례를 계승하여 주관하면서 ‘거문도 풍어제’라고 하였고 2013년에는 ‘거문도 한마을 어촌 전통문화재현행사’를 진행하였다.

참고문헌 거문도 동신제사의 실상과 지속가능성(김준옥, 국어문학56, 국어문학회, 2014), 어촌사람들의 생산과 민속(이혜연, 민속원, 2013), 주체 변동에 따른 공동체 의례의 변화(박종오, 도서문화35, 목포대학교 도서문화연구원, 2010), 현지조사자료(김순자, 전남 여수, 2010.6.20.).

필자 이혜연(李惠燕)

건미역

정의 바람과 햇볕 등의 자연이나 기계를 이용해서 건조한 미역.

내용 3~5월 바다에서 채취한 미역은 건조작업을 하여 건미역으로 만들어서 상품화한다. 미역 건조법에는 자연건조와 기계식 건조가 있다. 자연건조는 햇볕과 바람으로 미역을 건조하는 것이다. 과거에는 미역을 건조할 때 백사장에서 가마니를 펴놓고 하였지만, 1970년대 이후에는 ‘미역밭’을 이용하는 것이 보편화하였다. 건조작업은 각자 해결하기도 하지만, 많은 품이 들기 때문에 품앗이로 해결한다. 미역 손질부터 ‘미역밭’에 널어서 말리는 작업까지 이웃 간에 힘을 모아 함께 하는 것이다.

미역을 자연 건조할 때는 날씨가 중요하다. 미역채취와 미역 건조작업은 연속적으로 이뤄진다. 따라서 아무리 파도가 잔잔해도 기상이 좋지 않으면 건조할 수 없기 때문에 미역을 채취하지 않는다. 이를 두고 경상북도 포항의 어민들은 “미역을 채취하려면 윗날과 아랫날이 모두 좋아야 한다.”라고 말한다. 예전에는 아침에 자고 일어나면 구름의 방향을 보고 기상을 짐작하였으며, 파도를 보고 바다 날씨를 살펴 미역을 채취할지 말지를 결정하였다.

미역을 건조할 때 동해안 어민들은 바람의 영향을 중요하게 여긴다. 바다 쪽에서 불어오는 셋바람은 습기를 머금고 있어서 꺼렸다. 셋바람에 말리면 미역 색



미역건조장 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관



미역 건조 | 강원 삼척 | 2018 | 국립민속박물관

이 누렇게 변하고 눅눅해져서 상품성이 떨어진다. 반면 서쪽에서 불어오는 하늬바람은 건조하고 습기가 없어서 미역이 잘 마른다. 보통 2~3일 내로 미역을 말려야 하는데, 이보다 늦어지면 색깔이 변하고 맛이 덜하다. 미역채취 후 2~3일간은 날씨가 좋아야 미역을 제대로 건조할 수 있다. 건조가 잘된 좋은 미역의 기준은 마을마다 다르다. 검고 윤기가 나는 것을 선호하는 마을이 있는가 하면 살짝 붉은빛이 도는 미역의 상품성을 높게 치는 마을도 있다.

반면 남해안에서는 미역을 건조할 때 햇볕을 더욱 중요시한다. 전라남도 신안군 우이도에서는 채취한 미역을 손질하여 마당이나 담장 밑의 ‘미역밭장’에 널어 말리는데, 하루 정도 말리면 건조되어 제품으로 판매할 수 있다. 당일엔 건조작업을 끝내지 못하고 다음 날까지 밀리면 미역의 품질이 떨어진다고 해서 아침 일찍 물때를 맞춰 채취한 뒤 오전부터 하루 종일 말린다. 이에 따라 우이도에서는 “미역은 별 보고 한다.”라는 말이 있을 정도로 미역을 건조할 때 햇볕을 중요하게 여긴다.

최근에는 어촌의 인구 고령화에 따라 기계식 건조

가 확산되었다. 이때 필요한 건조기는 개인이 소유하는 방식과 마을 공동으로 소유하는 방식으로 나뉜다. 건조기를 개인이 소유한 경우는 사용료를 지불하고 이용할 수 있다. 마을 공동으로 소유한 건조기는 어촌계원 모두가 참여해서 건조작업을 함께 하고 추첨을 통해 건조기를 배정한다. 전남 신안군 만재도에서는 바다에서 채취한 미역을 건네주면 대기하고 있던 사람들이 건조장으로 운반한다. 건조장 앞에 미역을 쌓아놓으면 사람들이 ‘미역틀’에 가지런히 놓는 작업을 한다. 미역틀 2개가 모여 1개의 ‘미역판’을 이루는데, 이 판을 건조기에 넣는다. 건조기에 말리면 대략 7~8시간이 걸리며 1회당 15뽕 정도를 건조할 수 있다.

과거에는 건조작업을 마치면 마을을 찾는 상인에게 건미역을 팔았다. 경상북도 울진 고포미역은 1950년대까지 울진군 북면의 선질꾼들이 ‘십이령길’을 통해 봉화와 영주 등 경북 내륙지역으로 유통하였다. 최근에는 건미역 판로가 위축되면서 상인을 통한 판매보다는 외지에 나가 있는 자녀를 통해 판매하거나 관공서에서 대량으로 사는 경우가 많다.

특징 및 의의 바다에서 채취한 미역 대부분은 건조작업을 통해 건미역으로 만들어서 상품화한다. 최근 어촌 인구의 감소와 고령화에 따라 건조기를 이용한 기계식 건조가 확산되고 있지만, 여전히 바람과 햇볕을 이용한 자연건조를 고수하는 마을도 있다. 미역 자연건조에는 어민들의 협동체계가 반영되어 있을 뿐만 아니라 자연에 대한 민속지식이 투영되어 있다.

참고문헌 만재도(국립해양유물전시관, 2008), 우이도(국립해양유물전시관, 2009).

필자 이중구(李重九)

건어물 乾魚物

정의 수산동식물의 수분을 줄이기 위하여 건조하거나 삶거나 굽거나 염장하여 말린 제품.

역사 삼면이 바다인 한반도에 정착한 우리 민족은 이후 수산물을 중요한 식량자원으로 삼았을 것으로 추정된다. 근거로 기원전 5,000년 무렵 동삼동 조개무지에서 참돔·방어·대구와 상어류 및 다랑어류의 뼈가 출토되었고, 그보다 더 오래된 최하층에서도 참돔과 상어류 및 다랑어류의 뼈가 출토되었다. 지금부터 최소한 7,000년 이전부터 물고기가 식품으로 이용되었음을 알 수 있다. 인구가 증가하면서 주거지가 바닷가에서 내륙지방으로 확장됨에 따라 어획한 수산물을 내륙지방으로 운송할 필요성이 대두되었으며, 수분을 줄여서 부패를 방지하는 건어물이 생겨났을 것으로 추정된다.

중국 명나라 이시진(李時珍)의 『본초강목(本草綱目)』(1596)에는 고려시대 마른다시마 조리법에 대해 기록하였으며, 고려 중기 이자점의 일화에서 굴비가 언급되고 있다. 조선시대에는 명태·조기·청어·멸치·새우·전복·홍합 등 많이 잡히는 어패류를 원료로 한 건어물이 내륙지방에까지 널리 유통되었을 것으로 추정된다. 유희춘(柳希春)이 쓴 『미암일기(眉巖日記)』(1567~1577)에는 건송어, 건민어, 건조기, 건대구, 건연어, 건전어, 건도

미, 반건송어, 건어란 등이 기록되어 있다.

조선 말기 『한국수산지(韓國水産誌)』(1908~1911)에는 건제품으로 소건품(素乾品)이 조기·도미·가오리·농어·망둥이·서대·복·상어·멸치·준치·달강어·전어·민어·갯장어·가자미·문어·오징어·새우·가리맛조개·큰죽합·소라·김·해조 등 23종, 자건품(煮乾品)이 멸치·새우·해삼·전복·굴·대합·농어·홍합·가리맛조개·큰죽합 등 10종, 염건품(鹽乾品)이 조기·삼치·민어·농어·고등어·갈치·달강어·넙치·서대·준치·가오리·새우·삼치알 등 13종으로 총 46종이 수록되어 있다.

일제강점기에 들어서 수산물가공업의 규모가 커지면서 마른김·마른멸치·마른오징어·굴비·황태 등이 대량생산되어 외국으로 수출되었으며, 현대에 이르러서도 소비자의 입맛에 맞는 다양한 제품이 생산되고 있다. 오늘날 건어물은 중간수분식품 생산기술, 냉풍 건조기술, 원적외선 건조기술, 불활성가스 포장기술 등 새로운 기술이 접목되어 품질 보장성과 식품 안전성이 더욱 향상되었다.

2019년 우리나라 건어물 생산량은 13만 4,000t으로 그중 마른오징어와 마른명태 등 소건품이 1만 7,400t(13%), 굴비 등 염건품이 1,800t(1.3%), 마른멸치 등 자건품이 3,700t(2.8%), 마른김·마른미역·마른다시마 등 건해조류제품이 11만 1,100t(82.9%)을 차지하였다.

내용 바다에서 어획한 어패류는 수분을 70~80% 함유하고 있어 저장성이 떨어진다. 말려서 수분함량을 40% 이하로 줄이면 미생물의 발육이나 효소의 작용을 억제할 수 있어 장기간 저장할 수 있고, 저장과정 중에 여러 가지 정미성분(呈味成分) (신맛·단맛·짠맛·쓴맛·감칠맛 등을 나타내는 물질)이 생겨 맛도 좋아진다. 한편 식품에서 수분은 지방이 공기 중에서 산소를 흡수하는 것을 억제하는 역할을 하지만 건조에 의해서 수분함량이 적어진 건어물은 산소 접촉이 활발해져서 지방이 산패하기 쉽다. 따라서 건어물의 식품 안전성을 확보하기 위해 진공 포장, 탈산소제 포장, 불활성가스 포장 등이 행해지고 있다.

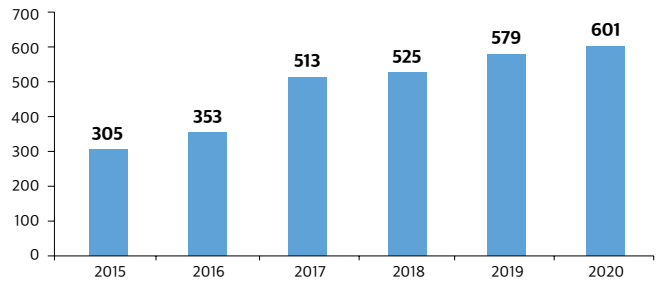
어패류를 건조하는 방법에는 태양열과 바람 등 자연의 힘을 이용하여 말리는 천일건조법(天日乾燥法), 열풍

건조기를 이용하여 원료 중의 수분을 가열·증발하여 말리는 열풍건조법^{熱風乾燥法}, 냉풍건조기를 이용하여 습기를 제거한 찬바람을 원료 주위에 흘려 원료표면의 수분 증발을 촉진하여 말리는 냉풍건조법, 장작이나 톱밥을 태워 그 열을 쪼여 말리는 배건법^{焙乾法}, 진공건조기를 이용하여 감압상태에서 열을 가하여 수분을 증발시켜 말리는 진공건조법, 동결한 뒤에 고도의 감압상태를 유지하면서 원료 중의 얼음을 그대로 승화시켜 말리는 동결진공건조법, 적외선을 쪼여 말리는 적외선건조법, 겨울철 차가운 기후를 이용하여 동결과 해동을 반복하면서 태양과 바람의 힘으로 말리는 자연동건조법 등이 있다.

건어물은 가공방법에 따라 소건품, 자건품, 동건품, 염건품, 배건품, 조미건제품, 훈제품^{燻製品} 등으로 나뉜다. 소건품은 원료의 배를 갈라서 내장을 제거하거나 먹을 수 있는 부분만을 통째로 말린 것으로, 오징어·대구·상어지느러미·꽂치·청어·우럭·가자미·서대·문어·낙지·복어·병어·돔·김·다시마·미역 등이 사용된다. 특히 마른오징어·대구포·마른문어 등은 예로부터 즐겨 먹어온 대표적인 수산전통식품이며, 꽂치와 청어를 말린 것을 ‘과메기’라고 하고 주산지는 경상북도 포항이다. 충청남도 태안 등지에서 생산되는 우럭포는 우럭포탕(일명 우럭젓국)이나 우럭구이로 요리해서 먹는다.

건해조류제품으로는 마른김·마른다시마·마른미역 등이 있는데, 마른김은 우리나라의 주요 수출 품목 중 하나이다. 자건품은 원료를 삶은 다음 말린 것이다. 멸치·전복·해삼·새우·홍합·굴·백합·소라·맛조개·개량조개·가오리·게살 등이 있다. 마른멸치는 경상남도 와 전라남도가 주산지인데, 남해 죽방렴에서 잡힌 멸치는 품질이 우수하여 고가로 판매된다. 마른전복은 명포와 회포 두 종류가 있다. 명포는 크고 묽은 황갈색을 띤 것으로 고급품으로 친다. 회포는 소형이고 잿빛을 띠며 품질이 조금 떨어진다.

동건품은 원료를 얼렸다 녹였다 하는 과정을 반복하여 말린 것이다. 대표적인 제품인 황태는 대관령 부근에서 명태를 이용하여 생산되어 구이와 탕 등의 원료로 이용되고 있으며, 한천은 우뚝가사리를 원료로 하여 경남 밀양과 전남 장성 등에서 생산되어 대부분



연도별 김 수출 추이(단위: 백만 원) | 해양수산부

외국으로 수출된다. 염건품은 소금에 절인 다음 말린 것으로 조기·고등어·전갱이·꽂치·청어·정어리·날치·가오리·대구·도미 등이 사용되고 있다. 굴비는 전남 영광 등지에서 조기를 원료로 하여 생산되는 역사가 깊은 수산전통식품이다.

배건품은 불에 쪄서 말린 것이다. 붕어·피라미·은어·상어육 등이 있으며, 구운 민물고기는 주로 일본으로 수출된다. 훈제품은 원료를 소금에 절인 다음 연기를 쪼여 말린 것이다. 굴, 청어, 연어 등이 있다. 조미건제품은 원료를 조리하여 맛을 붙인 다음 말린 것이다. 쥐치·정어리·꽂치·복어·눈통멸·보리멸·학꽂치·가자미·새우·돔 등을 원료로 하며, 대표적인 제품으로는 조미오징어·조미쥐치포·조미김·스낵김 등이 있다. 스낵김은 마른김에 쌀풀을 바르고 각종 견과류나 타르타르소스와 마요네즈 등을 첨가하여 풍미를 강화한 제품으로, 우리나라 주요 수출 품목 중 하나이다.

한편 전통적인 건어물은 수분함량이 낮아 식감이 딱딱하여 현대인의 취향에 부합하지 못하였으나, 오늘날에는 식감이 부드러운 반건조 상태의 건어물도 생산되고 있다. 대표적인 제품으로는 반건조오징어, 코다리, 우럭포, 민어포, 꽂치과메기 등이 있다. 이들 제품은 유통과정 중 저온 상태를 유지해야 하며 유통기한이 전통적인 건어물에 비해 짧다.

특징 및 의의 건어물은 과거 어패류 저장이 어려웠던 시절에 어패류 공급원으로 중요한 역할을 하였지만, 현대에 와서는 저장 수단보다는 길게 이어온 전통과 식습관에 근거한 전통식품과 우수한 품미 및 대량소비를 기반으로 한 대중식품으로서 역할을 맡고 있다. 굴비, 황태, 마른오징어, 마른멸치, 과메기, 우럭포 등은 매출 규모가 별로 크지 않지만 꾸준히 우리 민족이 소비

하는 전통식품이다.

반면 조미김과 스낵김 등은 일명 ‘바다의 검은 반도체’라 불릴 정도로 시장 규모가 커서 4조 원에 이르는 대표적인 대중 식품이다. 2019년에는 조미김과 스낵김이 껀련을 제외하고 우리나라 농수산물식품 수출실적 1위를 달성하였다. 특히 미국과 유럽 등 외국에서 해조류를 건강식품으로 인식하여 소비가 급속하게 증가하고 있어 조미김과 스낵김의 수출시장 확대 가능성은 아주 높다. 이로 인해 우리나라의 수산업 발전에도 크게 기여할 것으로 보인다.

참고문헌 本草綱目, 眉巖日記, 수산가공이용학(박영호·장동석·김선봉, 형설출판사, 1994), 한국 수산물 명산품 총람(수산업협동조합중앙회 수산경제연구원, 수협문화사, 2000), 해양수산통계연보(해양수산부, 2020), 韓國水産誌 1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911), 식품산업의 반도체라고 불리는 이것은 무엇? 김 스낵(푸드경제@이야기, 기획재정부, 2021.1.5.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박희연(朴喜鍊)



경북 영덕 | 2008



강원 속초 | 2013

오징어 건조 | 국립민속박물관

건오징어

정의 물기 없이 완전하게 말린 오징어.

내용 건오징어는 물기 없이 완전하게 말린 오징어를 뜻한다. 경상북도 울진 죽변항을 비롯한 동해안에서는 마른오징어를 건오징어와 배오징어로 구분한다. 건오징어는 해촌의 육지에 설치한 덕장(건조장)에서 말린 오징어를 뜻하며, 배오징어는 바다에서 조업 중 갓 잡아 올린 오징어를 선상에서 바닷바람에 말린 오징어를 뜻하는데, 일반 건오징어에 비해 가격이 월등히 높게 형성된다. 1960년대부터 1980년대 초까지 울진 죽변항은 오징어 파시를 이루며 동해안 오징어어업 전진기지로 이름을 떨쳤다.

오징어 파시를 형성하던 1960~1980년대 초 무렵 죽변항 일원은 오징어를 말리기 위한 덕장으로 빼곡하였다. 당시의 풍경을 죽변 사람들은 “오징어 철이면 마당이든 발이든 빈 공간만 있으면 덕장을 세우고 오징어를 말렸다.”라고 말한다. 심지어 오징어를 말릴 곳을

구하지 못하면 인근 어촌계가 관리하는 백사장에 덕장을 설치해 오징어를 말렸다고 전한다. 오징어는 반드시 바닷바람이 잘 통하는 곳에서 말렸다. 이는 건조 과정에서 모여드는 파리나 벌 따위의 곤충피해를 최소화하고, 품질을 높이기 위해서이다. 당시 죽변항의 건오징어 작업은 ‘선작업 후결제’ 방식으로 진행되는 것이 관행이었다. 오징어채낚기 어선이 오징어를 포획하여 죽변항의 죽변수협 위판장에 풀어 놓으면 덕장 소유자들이 처리할 만큼의 선어를 할당받아 이를 마른오징어로 가공하여 선주에게 납품하는데, 1축(마른오징어 20마리)당 임금을 받는 방식이었다. 1980년대 당시 건오징어 1축의 시세는 2만 5,000~3만 원대에 형성되었으며, 건오징어 작업 노임은 1축당 3,000~5,000원이었다.

건오징어는 최소 13단계를 거쳐야 완성되므로 손이 많이 가는 작업이다. 죽변항에서 이뤄지는 건오징어 가공법은 다음과 같다. ‘내장 제거—설대나무 꼬치(꼬챙이)에 20마리씩 꽂아 바닷물로 씻기—덕장으로 옮기기—덕장의 줄에 널기—오징어 발 탕기치기—오징

어 배 뒤집기—오징어 발 떼기—오징어 귀 뒤집기—오징어 귀 세우기—오징어 귀와 몸통 훑기—자연바람으로 말리기—무게를 달아 선별하기—스무 마리씩 묶는 축잡기’이다. 오징어 발 탱기치기는 건오징어를 가공하는 초기 순서이다. 덕장 줄에 넣어놓은 오징어를 대 꼬챙이나 지름대(대마 껍질을 벗긴 줄기)로 오징어 발(다리)이 겹쳐지지 않도록 펴서 끼우는 과정이다. 당시 지름대는 죽변항의 인근 농촌 마을에서 구입하였다. 울진 농촌에서 길쌈을 하기 위해 재배한 대마를 수확하는 시기가 이 무렵이었기 때문이다. 덕장에 처음 오징어를 넣어놓은 후 4시간가량이 경과하면 탱기치기를 한다. 이어 약 4시간 후에 오징어를 일일이 반대로 돌려 넣어놓는다. 이는 바닷바람을 앞뒷면에 골고루 맞게 하기 위함이다. 이틀가량 말리면 ‘반건조상태’가 된다. 덕장에서 말린 지 4~5일이 지나면 완전히 말라 건오징어로 변한다. 주로 9월에서 11월에 이르는 3개월간 작업이 진행되며, 여름철에 오징어를 말릴 때는 비닐을 둘러서 작업하였다. 덕장에서 완전히 말린 오징어는 바로 출하하지 않고 24시간가량 방안에 쌓아두고 이불을 덮어둔다. 이를 죽변 사람들은 ‘오징어 숙성시킨다’고 하며, 이렇게 해야 ‘오징어 살이 올라 맛이 뛰어나고 가격도 높게 받는다’고 여겼다.

특징 및 의의 죽변항을 비롯한 울진 연안 해촌에서는 매년 5~6월 2개월간 형성되는 봄철 오징어잡이와 8월부터 다음 해 1월까지 진행되는 가을철 오징어잡이 등 두 차례 오징어 조업이 성행하였다. 특히 9~11월까지 3개월간 경북 울릉도와 경북 경주 감포, 강원도 묵호 해역에 주로 형성되는 오징어군은 품질이 월등하기로 이름 높았다. 이 무렵 잡히는 오징어는 ‘씨알이 굵어’ 가격 또한 고가로 형성되었다. 당시 오징어는 주로 건오징어로 가공되어 유통되었다. 또 일부는 얼음을 채운 선어 형태로 유통되고, 상품성이 떨어지는 작은 오징어는 깃갈용으로 유통되었다.

참고문헌 미래 위에 세운 터전 속초시 청호동(김창호 외, 국립민속박물관, 2014), 뱃길 푸른 동해에서 피어나다(심일중·박재홍, 경상북도·국립민속박물관, 2009), 오징어와 함께한 울릉도 사람들(김경도·유기선, 울릉군·독도박물관, 2016), 현지조사자료(김수정, 경북 울진, 2021.5.20; 남성목, 경북 울진, 2021.6.10.).

필자 남효선(南孝鎭)

정의 납작한 외곽 열레 형태의 민물낙시 어구.

내용 견지는 민물에서 사용되는 낙시 어구이다. 대, 낚싯줄, 바늘 등으로 이루어져 있어 구성으로만 보면 여느 낙시 어구와 다를 바 없다. 그러나 낚싯대 대부분이 아래쪽에 여유분의 실을 감는 것과 다르게 견지는 줄을 낚싯대 위쪽에 감는다. 여유분의 줄이 별도 장비인 줄감개^{real}에 감긴 것과 달리 낚싯대와 일체화된 열레 부분에 줄을 감는다. 그렇기 때문에 줄을 감고 풀 때 낚싯대 전체를 회전하여 줄을 감거나 풀다. 줄을 감는 줄감개 부분을 설장이라고 부르는데, 이 부분이 납작한 것을 납작견지 또는 평견지라 부른다. 설장이 뒤틀린 견지는 오른손잡이용과 왼손잡이용이 구별되며 각각 오른견지와 왼견지로 불린다.

견지는 우리나라 전역에서 조사되지만 주로 한강과 대동강에서 왕성하게 전승된다. 견지가 언제부터 시작되었는지 기원은 정확히 알 수 없으나 정사룡(鄭士龍, 1491~1570)의 문집 『호음잡고(湖陰雜稿)』(1551)에는 〈조자 속어견지(釣者 俗語牽之)〉라는 제목의 시가 실려 있으며 내용에는 배견지의 모습이 묘사되었다. ‘견지(牽之)’라는 명칭이 실린 가장 오래된 문헌이며 ‘속어견지(俗語牽之)’라는 구절로 보아 견지는 우리말의 음차로 생각된다. 겸재 정선(謙齋 鄭敼, 1676~1759)의 작품 〈양천팔경첩(陽川八景帖)〉 중 한 폭인 ‘소요정’에는 배를 타고 견지를 하는 모습이 등장한다. 이러한 기록으로 볼 때 조선 중



견지낙시 | 20세기 초 | 국립민속박물관



견지낚시 황현만

기에는 견지라는 명칭과 관련된 어법이 확립되었음을 추측할 수 있다. 이후 『임원경제지(林園經濟志) 전어지(佃漁志)』의 여러 시문에 언급되었고, 근대에 들어서 『한국수산지(韓國水産誌)』 등에 한국에서 볼 수 있는 독특한 형태의 낚시법으로 소개되었다.

견지는 견짓대를 사용하는 모든 낚시법을 통칭하기 때문에 실제로 어법이 다양하다. 낚싯배 이용 여부에 따라 배견지와 여울견지, 미끼 사용 여부에 따라 첼낚과 이깁낚(미끼낚)으로 구분한다. 바늘 모양에 따라 외봉, 삼봉, 오봉, 사슬낚 등으로 나누기도 한다. 1970년대까지 ‘견지’는 배에서 하는 사슬낚을 의미하였다. 한강에서 낚싯배를 띄울 수 없게 되면서 지금은 여울에서 하는 흘림낚시를 의미한다. 이 외에도 견지할 때 사용하는 보조도구에 따라 설망견지와 가슴손대낚이 있으며, 특정 어종을 잡기 위한 쏘갈방낚과 잉어방낚 등이 있다.

한강 상류와 하류에서 사용하는 어법에도 차이가 있다. 한강 하류인 경기도 김포부터 서울 광나루까지는 서해안 물때의 영향으로 강물이 역류하기 때문에 그에 맞는 어법으로 조업한다. 반면 경기도 양평 두물머리에서 광나루까지는 강물이 한 방향으로 흐르기 때문에 어법의 수가 적다.

특징 및 의의 한강에서 견지하는 배가 사라지면서 일부 사람들은 견지의 전승이 중단되었다고 말한다. 이는 사실이며 많은 견지어법이 정리도 되지 않은 채 사라졌다. 그러나 견지가 단절된 것은 아니다. 배견지를 비롯해 첼낚류와 삼봉낚시류는 전승이 이어지지 않고 일부

노인들에 의해서만 전승되지만, 여울견지는 오히려 왕성하게 이어지고 있다. 단순하게 어법이 전승된 것이 아니라 견짓대의 크기는 다양해지고, 재료는 현대화되었으며, 수장대 등의 새로운 보조 장비가 보급되었다. 또한 인터넷과 미디어 등을 통해 접한 젊은 층의 유입이 끊임없이 이어져 요즘에 맞는 형태로 변화되었다.

참고문헌 湖陰雜稿, 견지낚시의 역사와 고증(이하상, 목근통, 2019), 한강 일음낚시의 특성과 어로조직(편성철, 민속학연구40, 국립민속박물관, 2017), 현지 조사자료(강우규, 경기 일산, 2020.2.4; 서병원, 경기 일산, 2020.2.4; 손낙기, 경기 하남, 2004.4.28; 정중호, 경기 양평, 2017.4.20.).

필자 편성철(片成哲)

경강선 京江船

정의 조선시대 경강(京江)에서 건조되어 전국의 강과 바다를 운항한 선박.

내용 경강선은 조선시대 경강의 뚝섬이나 밤섬 등지의 조선소에서 건조된 선박을 지칭한다. 경강은 한강 물줄기 중에 한양 구간인 광나루에서 양화진까지의 구역을 일컫는다. 경강이 아닌 지방의 조선소에서 건조된 선박은 지토선(地土船)으로 불리었다. 경강의 조선술은 지방에 비해 월등하였기 때문에 경강선은 지토선보다 훨씬 컸고 먼바다(외양外洋) 항해도 가능할 정도로 견고하였다.

1743년(영조 19) 이후 호조(戶曹) 소속 조운선(漕運船)과 경강선의 법정 적재한도는 1,000석이었다. 그럼에도 경강선인들은 경강선에 대부분 1,500석을 적재하고 운항하였으며, 경강선 중에서 최대 선박인 경강대선(京江大船)에는 2,000석을 거뜬히 실을 수 있었다. 당시 지토선의 적재량이 200~300석에 불과하였다는 점을 고려하면 경강선은 지토선에 비해 5배 이상 컸던 것이다. 대형 경강선의 출현은 운송효율을 높였지만, 다른 한편으로는 해난사고 시 위험부담을 또한 크게 높이는 결과를 낳았다. 그러므로 정부에서 조운선은 물론 경강선의 적재량을 엄격하게 지키도록 법으로 적재한도를

규정하였다. 그러나 이러한 규제에도 경강선인들은 이를 잘 준수하지 않았다. 운송비가 운송량에 비례하여 지급되었기 때문에 경강선인들은 운송비를 많이 받기 위해 한 번의 항해에 많은 화물을 싣는 대형 선박을 선호한 것이다.

경강선은 매우 튼튼하였기에 침몰사고가 잦아 많은 선인들이 운항을 꺼렸던 태안반도의 안흥량(安興梁)과 장산곶의 험탄(險灘)을 극복하고 바다를 통해 전국을 자유롭게 항해하였다. 18세기 중엽 이종환은 『택리지(擇里志)』 「복거총론(卜居總論)」에서 “배사람들이 안흥량을 항해하는 것을 자기 집 뜰을 거닐듯이 다닌다.”라고 말하고 있다. 경강선인들이 안흥량과 장산곶의 험탄을 극복할 수 있었던 것은 연안항로를 벗어나 외양항로로 운항하였기 때문이다. 이러한 사례에서 보듯이 경강선은 17세기 이후 조선시대 조선술의 수준을 보여줄 뿐만 아니라 항해술의 발전을 보여주는 징표이기도 하다.

경강선은 호조 소속의 조운선과 함께 조세곡 운송의 중심 선박이었다. 18세기 후반 조정에서는 조세곡 운송을 담당할 경강선의 잦은 해난 사고나 고패(故敗)·화수(火水) 등의 농간을 방지하기 위하여 충청도·전라도의 전세와 대동미를 운송할 때 작대법(作隊法)에 의한 운송시스템을 도입하였다. 작대법은 경강선 수십 척으로 선단(船團)을 구성한 다음 여러 읍의 조세를 한곳에 모아두었다가 경강선단이 도착하면 이를 한꺼번에 운송하는 방식이었다. 만약 선단 중에 한 척이라도 해난사고가 발생하면 선단 전체에 대해 연대책임을 물었다. 작대법은 조운선으로 운송하지 않는 지역의 조세곡 운송을 경강선이 독점하는 시스템이기 때문에 경강선인에게 많은 이익을 가져다주었고 정부에서도 해난사고의 책임을 선단 전체에 물을 수 있어 안정적으로 조세곡을 확보할 수 있는 방안이었다.

작대법에 의한 세곡 운송은 1790년(정조 14) 주교사(舟橋司) 설치 이후에 더욱 활성화되었다. 주교사는 정조가 수원의 현릉원(顯陵園)을 왕래할 때 한강에 배다리 설치를 관할하던 기관이었다. 배다리 설치에 경강선박을 이용하였는데, 정부에서는 그 대가로 경강선인들에게 충청도·전라도 세곡 운송 독점권을 부여하였다. 주교사 설치를 계기로 호남·호서지역의 세곡 운송을 담당하던 경강선은 모두 주교사 소속 선박으로 등록되었

다. 주교안(舟橋案)에 등록된 경강대선은 80척이었다. 이들 가운데 36척은 한강의 배다리에 사용하였고, 나머지는 좌우로 나누어 좌우 호위선으로 삼았다. 이 주교안에 올려진 경강대선을 주교선(舟橋船)이라고 불렀다.

특징 및 의의 조선시대 경강에서 건조된 경강선은 최대 적재량 2,000석을 실을 수 있는 대형선박이었다. 뛰어난 조선술과 항해술을 바탕으로 경강선은 대동미를 비롯한 조세곡 운송은 물론 서해·남해·동해의 해역과 제주까지 원양항해를 주도하던 선박이다.

참고문헌 조선 후기 상선의 항행조건(고동환, 한국사연구123, 한국사연구회, 2003), 조선 후기 서울상업발달사연구(고동환, 지식산업사, 1998), 조선 후기 연안항해와 외양항로의 개척(고동환, 동방학지161, 연세대 국학연구원, 2013), 한국선박사연구(김재근, 서울대출판부, 1984), 한국전통선박 한선(이원식·민계식·이강복, 한림원, 2012).

필자 고동환(高東煥)

고등어잡이

정의 대형선망어선이나 유자망어선 등으로 고등어를 잡는 일.

개관 국내산 고등어의 대부분은 대형선망어선으로 잡는다. 선망어업(旋網漁業)은 일제강점기에 일본인에 의해 도입되었다. 일제강점기에는 망선 두 척을 이용한 쌍두리 건착망 어법이 주된 조업 방식이었다. 1920년대 일본의 건착선 500여 척과 운반선 290여 척이 경상남도 통영 육지도를 중심으로 조업하였다. 이때부터 육지도는 고등어 집결지가 되었다. 육지도 자부포마을은 1970년대까지 ‘고등어마을’로 명성을 이어갔다. 집집이 염장 창고인 간독을 뒀고, 고등어를 소금에 절여 판매하였다. 큰 간독은 고등어 4만 미까지 들어갔다. 육지도에 집결된 고등어는 운반선을 이용해서 부산광역시 영도로 운송된 후에 내륙으로 유통되었다. 고등어를 어획하는 바다는 계속 남진하였다. 1920년대에는 육지도 앞바다에서 주로 잡았으나, 이후 제주도와 추자도 근해로 멀어졌고, 요즘은 제주도 남단과 남중국



고등어잡이 | 2017 | 한국교육방송공사·공유마당

해가 고등어 주 어획지가 되었다.

내용 1950년대 말부터 우리의 어로환경에 맞게 개조되어 망선 한 척을 활용한 외두리 선망 어법으로 전환되었다. 어법이 바뀌면서 어선 수는 감소하였으나, 어업 생산력은 줄어들지 않았다. 1960년대 말부터는 어선 수도 증가하여 어획량이 급격히 늘어났다.

고등어는 난류성 회유어종으로 회유 속도가 매우 빠르다. 일반적으로 고등어는 봄부터 여름까지 북상하고, 가을에 남하한다. 겨울에는 해저층으로 내려가고, 수온이 상승하는 봄부터 점차 중층과 상층으로 부상하여 북상하였다가 수온이 내려가는 가을에 다시 남하한다. 고등어는 대단히 큰 규모로 군집을 이루므로 대형 선망어선으로 어획하는 것이 적합하다. 현재 부산공동어시장에 근거를 둔 대형선망어선은 본선 한 척과 물고기를 유인하는 등선 두 척, 운반선 세 척 등으로 구성된다. 대형선망은 제주 남쪽 바다와 남중국해에서 어획 활동을 한다. 주야간 구분 없이 하루 5~6회 투망한

다. 1개월 동안 조업한 후에 입항한다. 보름 전후로 달빛이 밝아서 등불로 고등어를 모으기 어려운 때를 월명기(月明期)라 한다. 따라서 월명기에는 조업하지 않고, 모든 선박은 부산공동어시장으로 입항하고 선원들은 휴식을 취한다. 음력 14일이나 보름에 입항하였다가 음력 19일에 출항한다. 한 달 주기로 이를 반복한다.

조업할 때는 우선 집어등 10개를 바닷물 속에 빠트리서 주광성(走光性) 물고기인 고등어를 유인한다. 갑판에서도 집어등을 밝힌다. 본선에 승선한 어로장과 통신장은 서로 소통하며 투망할 시점과 위치를 결정한다. 어로장의 명령에 따라 본선과 등선에 연결된 그물을 고등어 어군을 둘러싸면서 투망한다. 동그랗게 그물을 내린 후 두 배를 나란히 하여 신속하게 끌어올린다. 그물의 입구 길이는 1km에 달한다. 고등어는 유영 속도가 빠르기 때문에 고등어 떼가 알아채기 전에 그물을 재빨리 둘러싸서 양망하는 것이 중요하다.

잡은 고등어는 미리 얼음을 채워둔 어창에 넣는다. 어창이 차면 운반선은 부산공동어시장으로 출발하고, 대기하고 있던 다른 운반선에 고등어를 채운다. 어획 시기는 9월부터 이듬해 2월까지이다. 고등어의 산란 시기는 남쪽일수록 빠르고, 북쪽으로 갈수록 느리다. 부화 후 2년이 되면 산란한다. 몸체의 길이는 18cm(1년)—23cm(2년)—27cm(3년)—32cm(4년)—36cm(5년)—38cm(6년)—41cm(7년) 정도 자란다.

고등어 어획은 주로 대형선망어선이 맡는다. 대형 선망 선사가 부산공동어시장에 근거를 두고 활동하기 때문에 국내에서 잡히는 고등어의 80% 정도가 부산공동어시장을 통한다. 대형선망어선을 고등어 선망이라 부를 정도로 고등어가 주 어획 어종이지만 고등어만 잡히는 것은 아니다. 주로 고등어 어군을 따라다니지만 정어리·전갱이·삼치·갈치·오징어·청어·방어 등도 잡힌다. 보통 대형선망어선에 잡히는 고등어는 전체 어획량의 60% 내외이다.

특징 및 의의 고등어잡이는 선망어선 외에 정치망과 자망 등으로도 어획한다. 요즘은 양식의 비중도 늘고 있다. 100~150g 중량의 어린 고등어를 정치성(定置性) 어구로 잡아서 양식한다. 정어리를 분쇄한 사료를 먹여 1년간 키워서 300~400g일 때 시중에 판매한다.

참고문헌 근대의 멸치 제국의 멸치(김수희, 아카넷, 2015), 부산공동어시장 50년사(김병호 외, 부산공동어시장, 2014), 영도에서 본 부산의 해양문화(김창일, 국립민속박물관, 2020).

필자 김창일(金昌一)

고래잡이

정의 19세기 이후 일본의 포경기술을 전수하여 한국에서 행해진 고래잡이.

개관 고래잡이의 역사는 울주 대곡리 반구대 암각화에 고래 등에 작살이 꽂힌 그림과 작살잡이 하는 어로 그림에서 확인되었다. 그렇지만 삼국시대에서 조선 후기까지 고래잡이의 역사 기록은 없다. 철기시대 이후 조선시대까지 우리나라에는 고래잡이 문화가 없었다. 우리나라 포경업은 19세기말 일본의 포경기술이 들어오면서 시작되었다.

내용 울주 대곡리 반구대 암각화는 작살잡이로 대형 고래[巨鯨]를 포획하는 신석기시대의 고래잡이 그림이다. 한반도 남동해안에 있지만, 제작 집단의 실체는 밝혀내지 못하였다. 그러나 고래생태에 폭넓은 지식과 고래에 관한 관찰력이 뛰어난 고래잡이 전문 집단의 작품으로 보인다. 철기시대에서 조선시대까지 한국 역사에는 고래잡이를 하였다는 기록이 없을 뿐만 아니라 고래잡이 기술과 경험도 없었다. 1889년 이후 일본의 포경기술이 한반도 해역에 진출하면서 고래잡이가 생겨났다.

19세기 말 조선과 일본의 <조일통어장정(朝日通漁章程)>(1889)에 따라 일본의 이양선이 한반도 해역에 진출하여 포경활동을 하였고, 이어서 러시아 이양선도 함경도·강원도·경상도 해안 등지에 고래잡이 근거지를 조성하였다. 조선은 일본과 러시아의 이양선과 황당선에 포경특허권을 내주고 어업세를 징수할 뿐 독자적으로 포경 활동에 나서지는 못하였다. 한국에는 고래를 잡는 포경기술도 없었고 포경하는 자도 없었다. 1904년 러일전쟁은 일본의 포경업이 본격적으로 한반



고래해체 | 울산 장생포 | 울산시

도 해역에 진출하는 계기가 되었다. 1907년경 일본의 동양어업주식회사·장기포경합자회사·일한포경회사가 한반도 근해에 진출하여 포획한 고래는 1,612마리였다. 1910년 경술국치 이후 포경업은 조선총독부의 허가하에 일본 포경회사가 독점적인 지위를 누렸다. 일본은 울산 장생포 포경 근거지를 확대하여 경상남도 거제도, 강원도 통천, 함경남도 북청, 제주도 서귀포, 전라남도 대흑산도, 전라북도 어청도까지 고래의 포경지를 확장하였는데 1933년경 일본 수산주식회사가 한반도 해역에 운영한 포경 근거지는 33곳이었다.

1911년에서 1944년까지 일제강점기에 한반도 해역 포경 근거지에서 포획된 고래는 참고래·귀신고래·흑등고래·긴수염고래·대왕고래·향유고래·돌고래·보리고래 등 다양하였다. 일본의 포경선은 주로 긴수염고래·흑등고래·귀신고래 등 대형고래를 포획하였는데, 반구대 암각화에도 북방긴수염고래·흑등고래·귀신고래·범고래 등이 묘사되었다. 선사시대부터 근현대까지 한반도 해역에 서식하는 고래들은 북태평양의 베링해협·알래스카·캄차카반도·오호츠크해에 서식하는 대형고래와 동일한 고래들이다. 이러한 대형고래들이 한반도의 동해안·남해안·서해안에 서식하였지만, 전통적인 방식으로 고래잡이를 하는 사람들은 없었다.

1945년 광복 이후 한국의 포경업은 식민지 포경에서 출발하였다. 일본이 패망 후 남기고 간 소형 포경선 2척으로 조선포경주식회사가 설립되고 장생포를 무대로 포경업이 시작되었다. 1960년대 대형 포경선이 등장하여 일제강점기 포경 근거지인 흑산도와 어청도까지 진출하였지만, 대형고래의 개체 수가 급감하였다. 1978년 12월 29일 한국은 국제포경위원회IWC에 회원국이 되었고 국제포경규제조약에 가입하였다. 1986년 상업포경이 전면 중단되면서 식민지 포경도 해체되었다.

특징 및 의의 울주 대곡리 반구대 암각화의 작살잡이 배의 포경 그림을 볼 때 한반도 해역에서 고래잡이가 행하여졌음을 알 수 있다. 그렇지만 한국 고대사회부터 조선시대까지 고래잡이 기록과 문화는 나타나지 않는다. 19세기 후반 일본의 이양선이 한반도에 해역에 진출하면서 한국 포경업이 태동하였으나 광복 이후 존속되던

일제 식민지 포경이 해체되었다. 이로써 한국에는 포경의 역사와 문화가 없다는 사실이 확인되었다.

참고문헌 일제강점기 대흑산도 포경근거지 연구(이주빈, 목포대학교 석사학위논문, 2017), 한말~일제하 동해의 포경업과 한반도 포경기지 변천사(김백영, 도서관화41, 목포대학교 도서관화연구원, 2013), 한반도연안 고래류(국립수산과학원 고래연구소, 2000).

필자 송화섭(宋華燮)

고리테그물

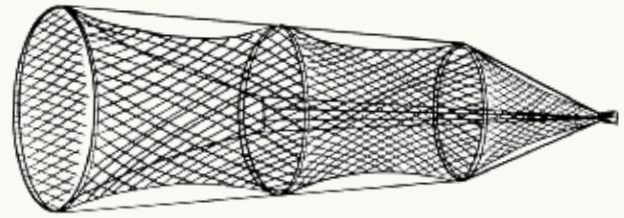
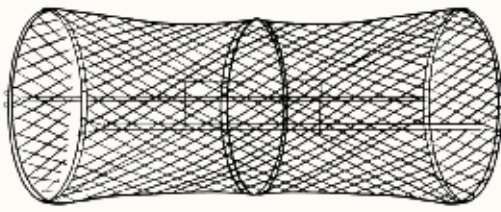
정의 긴 자루그물 속에 고리 모양의 테를 넣어 자루그물이 퍼지게 하고, 이것을 테로 하는 깔때기 그물을 넣어 그물 속으로 들어온 물고기가 되돌아 나가기 어려워지도록 한 그물.

내용 고리테그물은 고리테통발류처럼 단독으로 사용되기도 하였으나, 규모가 큰 것은 헛통과 고리테그물로 된 승망류(網類)로 발달하였다. 고리테그물은 테가 한 개인 것부터 여러 개인 것까지 형태가 다양하다.

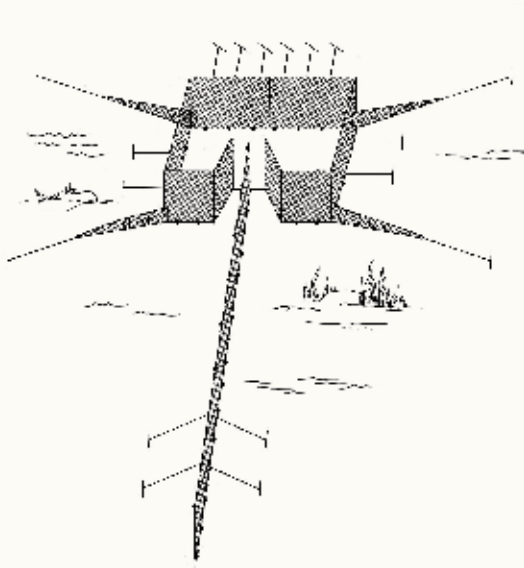
고리테통발류는 오늘날의 장구형 통발과 그 형태가 같으며, 원시시대 때부터 사용한 순관류(純管類)가 발달하여 그물이 생겨날 때부터 하천과 바다 등에서 널리 사용되었다.

승망류의 형태는 크게 두 가지로 나뉘는데, 비교적 큰 고리테그물 한 개의 입구에 어군(魚群)을 유도하는 율타리나 날개그물을 양쪽으로 펼쳐 놓은 것과 가두리그물로 된 헛통과 고리테그물로 된 자루그물이 통그물인 것이 있다. 즉 승망은 헛통에 유도되어 머물던 어군을 다시 고리테그물로 된 자루그물로 유도하여 잡는 어구(漁具)이다.

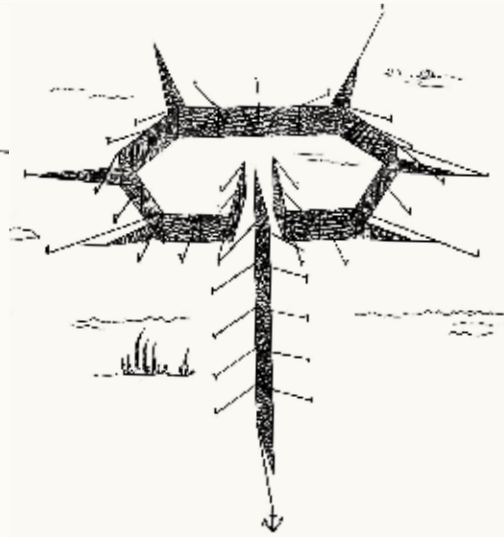
승망류는 정치성 어구의 일종으로 유도함정(誘導陷)에 속하는 어구이다. 원시시대부터 유도함정어구(誘導陷網)가 발달하기 시작하였는데, 초기에는 싸리·참대·장목·대나무 등 각종의 살을 율타리 모양으로 둘러치고 그 일부에 그물을 달아서 물고기를 잡는 방법인 어살(漁簞)이나 개막이그물(健干網)이 사용되었으며 이후 다



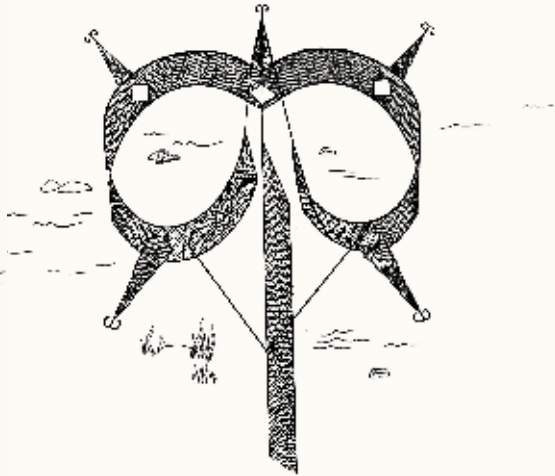
고리테통발류



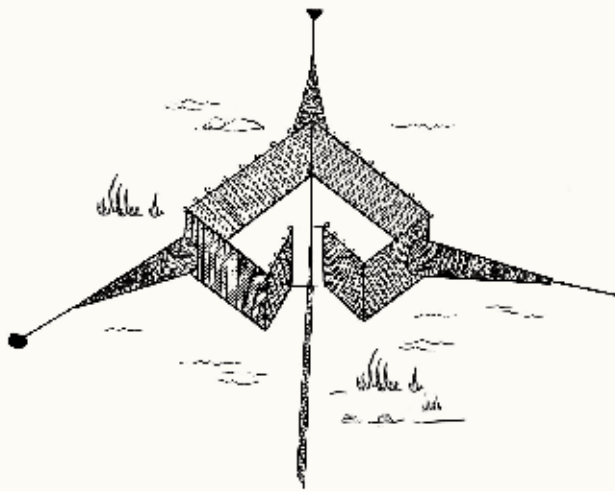
호망



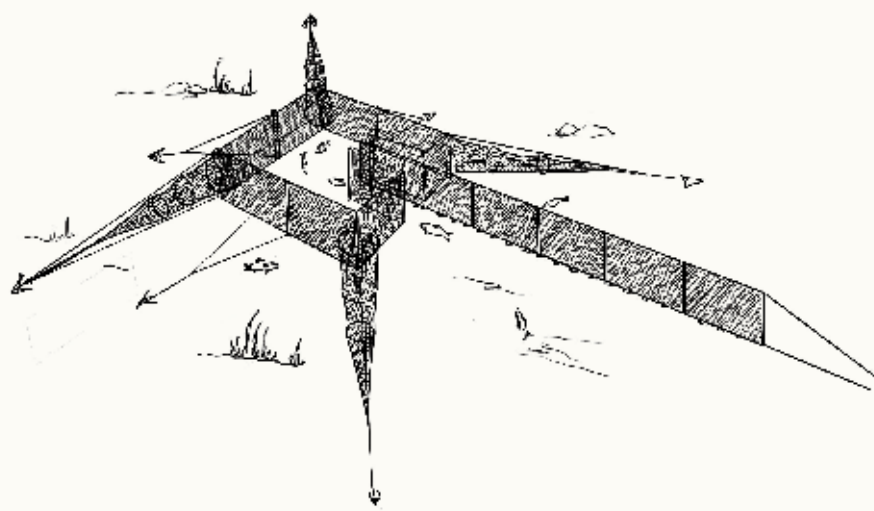
호망



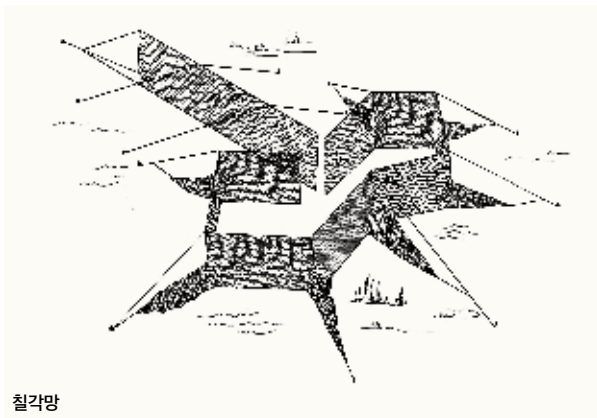
오각망



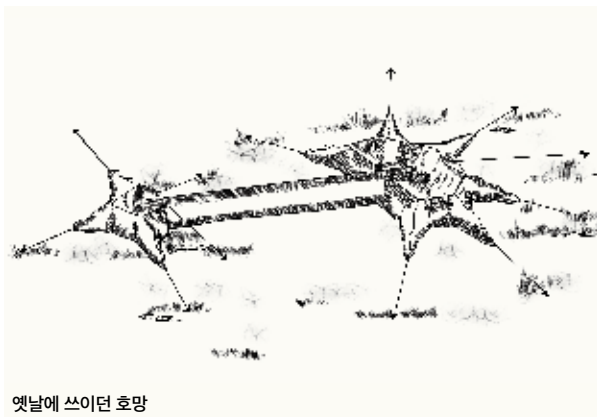
삼각망



사각망



칠각망



옛날에 쓰이던 호망

고리테그물 | 국립수산물학원

양한 형태의 유도함정어구류로 발달하였다. 유도함정그물류는 크게 길그물과 통그물로 구성된다. 주로 회유성 어종을 대상으로 하는데, 길그물로 어군의 통로를 차단하고 길그물을 따라 통그물 안으로 유도된 어군을 잡는다.

오늘날 정치망定置網은 가두리그물류에서 발달하였으며, 통그물의 모양에 따라 대망류大網類와 승망류로 나뉜다. 즉 통그물이 가두리그물 형태인 것을 대망류라 하고 헛통과 자루그물로 구성되어 있는 것을 승망류라 하는데, 승망류의 자루그물은 주로 고리테그물로 구성되어 있다. 여기에 어군을 헛통으로 유도하는 길그물이 있는 승망이 대부분이다.

승망에서 헛통은 삼각형·사각형·오각형 등 여러 가지 형태가 있으며, 각 모퉁이에는 고리테가 있는 자루그물이 있다. 그러므로 헛통의 형태에 따라 삼각망·사각망·오각망 등으로 부르기 쉽지만, 삼각형·사각형·오각형이 아닌 것도 많아서 정확히는 자루그물의 수에 따라 삼각망·사각망·오각망 등으로 부르는 것이 맞

다. 승망류 가운데는 헛통이 사각형에 가깝고 양쪽으로 자루그물이 각각 한 개씩 있는 이각망도 있다.

헛통에 연결된 자루그물의 수에 따라 승망류를 이각망·삼각망·사각망·오각망 등으로 부르는 것은 현대에 와서 분류된 것이다. 이전에는 현재 승망류 이전의 채래식 그물을 호망壺網이라고 불렀다. 호망은 과거 진해만 일대에 대구가 풍부하던 때 널리 쓰였지만, 지금은 자원이 줄어들어 연안에서 잡어를 잡는 데 사용된다. 전라남도 장흥 지역에서는 호망을 ‘주복’이라고도 부른다. 어구는 봄에 한 번 설치하면 조금 때를 이용하여 그물을 건져 올려 건조할 때를 제외하고 상시 설치해 두었다. 어구를 설치할 때는 먼저 나무로 틀 모양의 기둥을 세운 뒤 그 주위로 그물을 둘러친다. 밑그물은 바닥과 닿게 하고 천장그물은 없다. 어획 과정은 다음과 같다.

회유하던 어군은 길그물에 막히면 길그물을 따라 이동하다가 헛통으로 유도되어 들어온다. 이후 어군은 헛통에서 맴돌다가 헛통에 달린 자루그물 속으로 들어가게 되는데, 이때 자루그물 끝을 양망하여 어획물을 수거한다. 어획물을 수거할 때는 주로 1.5t급 소형어선에 1명이 승선하여 간조 시 하루 두 번 수거작업을 한다. 호망은 주로 육지에서 1km 이내의 가까운 연안에 설치하며, 송어·전어·돔과 기타 잡어류를 대상으로 조업하고 주어기는 4~9월이다. 어구의 규모는 길그물의 길이가 약 60m, 통그물의 둘레가 약 25m이고 자루그물의 수는 4~6개이다.

그 밖에 과거에도 경상남도 온산과 삼천포 지역에 방어·명태·넙치 등을 잡는 삼각망이 성행하였는데, 주로 산 아래 암석의 수심 4~6m 위치에 설치하였다. 특히 온산지방에서는 방어·대구·명태 등을 잡을 때 오각망과 칠각망 등 다양한 어구를 사용하였다.

특징 및 의의 오늘날의 정치망은 통그물의 모양에 따라 대망류와 승망류로 나뉜다. 즉 현대식 정치망의 두 가지 형태적 분류 중 하나의 축을 차지한다. 승망의 어포부는 고리테그물로 되어 있는데, 물고기가 한번 들어가면 되돌아 나오는 것이 거의 불가능하다. 승망은 가장 발달한 대망류인 낙망落網에 비하여 규모는 작으나 연안의 소규모 정치망어업에는 가장 최적화된 어구이다.

참고문헌 어구학(김대안·고관서, 현대인쇄소, 1985), 어업-상(교육인적자원부, 대한교과서, 2006), 우리나라 수산공학 연구(국립수산과학원, 정음사, 2021), 한국수산업사(박구병, 태화출판사, 1966), 한국어구도감(국립수산과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988), 韓國水産誌1(朝鮮總督府 農商工部, 1908).

필자 배봉성(裵俸晟)

고무래

정의 염전의 결정지에서 소금을 그러모으거나 염전 바닥을 청소할 때 사용하는 ‘정’자 모양의 기구.

내용 결정지의 채염採鹽 작업에 쓰이는 도구를 일반적으로 ‘고무래’라고 하는데, 크기와 사용 용도에 따라 ‘대파大杷’ ‘소파小杷’ ‘뿔띠’ 등으로 구분된다.

대파는 결정지에서 소금을 밀거나 긁어모을 때, 혹은 염전 바닥을 청소할 때 사용하는 도구이다. 평평한 목판을 가운데 긴 자루와 2개의 지지대로 연결한 형태이고, 목판 한쪽 면에는 고무 날을 부착하였다. 크기는 규격화되어 있지는 않지만, 보통 너비 150~180cm에 길이 180~230cm 정도이다. 소파는 대파가 닿지 않는 결정지의 테두리 부분을 가운데로 밀어 올릴 때 주로 사용하며, 염전 수로를 청소할 때도 사용한다. 구성은 대파와 같으며, 너비만 대파보다 작은 30~60cm 정도이다. 뿔띠는 염전 수로를 청소하는 도구이다. 과거에는 뿔짚을 다발로 묶어 사용하였으나 현재는 주로 나일론 실을 이용한다.

특징 및 의의 액체의 비중 표현법 중 하나인 보메Baumé 비중을 활용하여 결정지에서 소금의 채취 가능 여부를 판단할 수 있다. 25도 함수가 결정지에 투입되면 대파와 소파를 신속히 번갈아 사용하여 섞어 줘야 염도가 빨리 상승한다. 28도가 되면 소금이 결정체를 이루기 시작하는데, 이때를 ‘소금꽃이 핀다’ ‘소금이 온다’ ‘소금이 뜬다’ 등으로 표현한다. 소금을 채취한 후에는 다시 10도 정도의 물을 넣고, 대파와 소파로 결정지와 수로를 청소해야 하는데, 이는 염전 지면의 갈라짐을 방지하기 위함이다.



고무래 | 국립민속박물관

시대가 변하면서 대파와 소파의 재질과 형태도 바뀌었다. 목판 하단부에 고무 제품을 부착하거나 자루 몸통을 가벼운 알루미늄이나 스테인리스강 제품으로 교체하는 등의 변화가 있었다. 이제는 100년 넘게 사용되던 대파 대신 ‘전동 대파기’와 ‘자동 채염기’라는 기계까지 등장하였다.

참고문헌 소금과 새우젓(윤형숙 외, 민속원, 2010), 소금꽃이 핀다(국립민속박물관, 2011), 천일염 생산시설의 변화(문홍일, 도서문화46, 목포대학교 도서관 문화연구원, 2015).

필자 류창호(柳暢浩)

고성 어로요

高城 漁撈謠

정의 강원도 고성 지역에서 고기잡이하면서 부르는 〈명태잡이 소리〉〈후리질 소리〉〈미역따기 소리〉.

내용 고성 지역에서 불리는 어로요는 배 내리는 소리를 ‘든대질 소리’ ‘자아 소리’라 하고, 배를 올리는 소리를 ‘든대질 소리’ ‘야하 소리’라고 한다. 뱃소리는 달리 호칭하기도 하는데, 고기 뜯어내는 소리를 ‘베끼 소리’, 명태를 가래로 떠넘기면서 부르는 소리를 ‘배 지우는 소리’, 노 젓는 소리를 ‘어기여차 소리’ ‘에이야 소리’라고 한다. 또한 고기 푸는 소리를 ‘가래소리’ ‘산대질 소리’ ‘에이야 소리’, 그물 당기는 소리를 ‘에샤 소리’, 그물 털 때의 소리를 ‘도리깨질소리’, 명태 셀 때 부르는



고성 명태어로 시연 | 강원 고성 | 2016 | 국립민속박물관

소리를 ‘장자요 부자요’라 칭한다.

어로요 내용은 작업단계마다 다른데 ‘닷 감는 소리’나 ‘든대질 소리’에 이어 ‘노젓는 소리’를 부르면서 바다로 나가게 된다. 그리고 미리 쳐둔 그물을 걷어 올릴 때 바로 ‘그물 당기는 소리’를 하지만, 배에 장착한 뜰 그물로 멸치를 잡을 때는 ‘그물 지르는 소리’ ‘그물 당기는 소리’ ‘고기 푸는 소리’를 연속하여 부른다. 반면에 후릿그물로 멸치를 잡을 때는 ‘그물 당기는 소리’와 ‘고기 푸는 소리’를 한다.

고성의 〈명태잡이 소리〉는 명태를 잡는 과정뿐만 아니라 준비하는 과정부터 마무리하여 덕장에 거는 과정까지 불리는 소리를 포함한다. 여기에는 명태잡이배를 바다에 내리는 과정의 ‘설망 소리’와 ‘배 올리는 소리’, 배가 바다에 나가서 명태를 낚시나 그물로 잡아 올리는 과정의 ‘다리어 소리’, 그물에 잡힌 명태를 퍼서 올리는 과정의 ‘산대(가래) 소리’, 잡아 온 명태를 그물에서 बे끼는 과정의 ‘베끼 소리’, 명태를 항구에서 헤아리는 ‘세는 소리’ 등이 있다.

가장 순서는 첫째, 고기잡이를 하기 위해 육지에서 바다로 배를 내리며 부르는 ‘든대질 소리’부터 한다. ‘든대질 소리’는 “동해바다 먼동이 튼다, 뱃사공들아 배 띄워라. 자아 자아 눌러주고, 누르고 자아 자아, 조금만 더 자아 자아.”를 반복한다.

둘째는 바다를 향해 ‘노 젓는 소리’이다. ‘지어 소리’가 우세하며 ‘에이야’라고도 하는데, ‘지어 지어’를 반복한다. “지히 지히, 저어라 저어라 지히, 오른쪽어야 지히, 힘을 못 쓰네 지히, 막내이는 잘한다 지히, 허허 저어라 지히, 빨리 빨리야 지히, 저어라 지히, 내발로

나온다 지히.”라고 부른다. 강원도 고성군 가진항의 경우는 ‘지어보세’ ‘저라보자’로 종지형은 파, 도, 4도 하행으로 불린다.

셋째는 명태가 많이 잡혔을 때 그물을 당기면서 부르는 소리이다. 어획의 기쁨이 담겨 있으며, 일의 수월성을 위해서 합치된 소리를 낸다. “다리어 다리어 내자꾸나, 다리어 다릴려면 다려주고, 다리어 땡길려면 땡겨주자, 다리어 다리어내자, 잘도 하고 잘도 한다, 다리구 다리어라 잘 땡긴 사람은 상을 주고, 못 땡긴 사람은 벌을 줘라.”라고 부른다. 고성에서는 ‘그물 내리는 소리’가 전승되는데, 이를 다른 말로 ‘그물 푸는 소리’라 한다. “떼를 치고 그물을 내려라, 요번 명태 못 잡으면 에이야 에이야, 동지선달 었뎡설한에 에이야 에이야, 토끼 같은 우리 아들딸 에이야 에이야, 무얼 먹고 살란 말이나 에이야 에이야.”라고 부른다. 동해안에서 ‘그물 당기는 소리’는 ‘열기 돌리는 소리’와 ‘그물 손으로 당기는 소리’로 구분되는데, ‘에야’ ‘에샤’ ‘에이자’ ‘이여차’ ‘지이지이’ 등이 사용된다. 동해안의 ‘그물 당기는 소리’는 4도 상행 종지하는 경우가 많지만, 2도·3도·동도형 등 다양한 종지형을 보이는 특징이 있다.

넷째는 고기를 퍼내는 소리이다. ‘고기 푸는 소리’라고 하며 ‘에라소 가래’의 받느소리를 사용한다. ‘산대 소리’ ‘가래 소리’라고 하며, 받느소리는 ‘미’에서 ‘라’로 상행하여 ‘라’로 종지하고, 3분의 2박자로 불린다. “에라소 산대로구나, 요번 산대는 누구의 산대냐, 에라고 산대로구나, 이번산대는 용왕님 산대다, 에라소 산대로구나.”를 부른다.

다섯째는 잡은 고기를 세는 소리이다. 고성 명태잡이소리 가운데 독특한 것이 바로 ‘장자요 부자요’ 소리로 명태를 낚시에서 벗기면서 세는 소리이다. “벗겨 벗겨 벗기고도 내자꾸나, 베끼나 보자 베끼나 보자, 아홉코에 열한 마리 에이야, 베끼고 보자.”라며 명태 베끼는 소리를 하고, 세는 소리는 “에이, 장자요 부자여 거부기요, 새로 너이 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 열이요, 열하나…선아홉 열초백.”이라고 한다.

고성군 거진읍 반암리에는 〈후리질 소리〉가 전한다. 이곳의 후리질 소리는 어부와 주민들이 멸치를 잡아 만선으로 귀향하는 고깃배를 맞이하며 풍어의 즐거움을 노래하는 어로요로서 ‘출어 밧 후릿그물을 놓는

소리' '후릿그물 당기는 소리' '고기 푸는 소리'로 나뉜다. 후릿그물을 이용하여 고기를 잡는 것으로, 예전에는 멸치 떼가 몰려와 백사장 모래부리나 바위틈에 밀려오면 반두나 죽대로 떠냈다. 멸치 떼가 조류에 밀려오거나 고등어·상어 등에 쫓겨 해변으로 나오는 것이다. 멸치를 잡을 때 '후릿그물 당기는 소리'를 한다. "젊은 사람 나 많은 사람 잘도 한다 잘도 하네, 이물에 사람 살펴보고, 가볍게 댕기도 빨리 댕겨, 네가 죽어야 내가 산다, 일진광풍 불지 마라 아까운 청춘 다 늙는다, 에—싼야 기운내기 손발 시려 못하겠네, 에—산야 잘도 당긴다 잘도 당겨, 후세미를 바짝 취서 물밑으로 몰아오너라, 에—싼야 에—싼야 에—싼니."라고 부른다. 멸치잡이배는 대체로 다섯 명의 선원이 타고 육지에서 다섯 명에서 열 명 정도가 그물을 당겨 올리는 역할을 한다.

멸치후리 과정은 다음과 같다. 먼저 마을에서는 선주가 바닷가에 망대를 설치한다. 망지기는 눈이 밝고 경험이 많은 사람으로서 매일 망대로 출근하여 멸치 떼를 살펴보는데, 식전부터 갈매기가 울면 멸치가 많다는 의미이다. 멸치가 몰려 들어오면 망지기가 "나오너라"라고 소리를 지르며 빨간 기를 흔든다. 그러면 사공과 선원들이 모두 배에 올라탄다. 멸치후리 시기가 되면 언제나 출항을 할 수 있게 배를 미리 준비해 놓는다. 사공이 뛰어나가면서 "배 널뛰라(내려라)." "나가자, 얼른 뛰어."라고 하면서 배를 내린다. 그러면 선원들은 "지—자—자—자" 하면서 배를 내린다. 사공은 "뱃사람들 준비해라, 타라, 타" 하고 소리친다. 사공은 육지에서나 바다에서나 망지기가 흔드는 깃발을 보고 멸치 떼가 어느 방향으로 가는지 파악하고, 노를 저어 나갈 때는 '노 젓는 소리'를 한다. "노를 저어라 돛을 올려라 고기 떼가 번쩍인다, 지어 지어 지어 지어."라고 부른다. 배를 몰아 멸치 떼가 있는 곳으로 가면 수시로 "배겨라, 세 개 배겨라"라고 하는데 이것은 멸치가 많은 곳으로 가서 빨리 그물을 놓자는 뜻이다. 멸치가 들어오면 "아구 질러라."라고 하는데 빨리 그물의 입구를 막으라는 뜻이다. 사공은 멸치를 싣고 바닷가로 돌아와 선원과 멸치를 내려놓고 다시 그물을 보러 나간다. 그물을 살핀 후에 고기가 가득 들었다고 생각하면 깃발을 올린다. 깃발은 바닷물에 살짝 적신 다음에 좌

에서 우, 우에서 좌로 바닷물을 스치듯이 적신 다음 두세 번 흔들고 장대에 묶어 배에 꽂는데, 이것이 '만선기'이다.

멸치가 그물에 가득하면 사공이 "야, 빨리 댕겨라." "이 고기 어마어마하다. 빨리 댕겨라." 하면서 그물을 당기도록 재촉하고, 이에 선원들은 "어사어사" 하거나 "지어사"라는 '그물 당기는 소리'를 합창하면서 멸치를 그물에 담아 바닷가로 간다. 바닷가에서 후릿그물을 당기는데 허리바를 사용하기도 하며, 그물이 거의 들어오면 "까댕겨라."라고 한다. '바를 당기라'는 뜻인데, 이때 그물을 허리바에 연결하고 "바만 댕겨라, 바만 까댕겨." 하면 선원들이 "댕겨라 댕겨라." 소리를 하며 양쪽에서 그물을 당긴다. "젊은 사람 나 많은 사람, 잘도 한다 잘도 하네, 이물에 사람 살펴보고 가볍게 빨리 댕겨, 네가 죽어야 내가 산다, 에—산야 기운내기 손발 시려 못하겠네, 에산야 잘도 당긴다 잘도 당겨, 후세미를 바짝 취서 물밑으로 몰아오너라, 에—싼지 에—싼야 에—싼니."라고 한다.

그물이 거의 다 들어오면 산대를 이용하여 고기를 퍼낸다. 혼자 사용하기 힘들고 보통 두세 명이 힘을 쓰고 '산대소리'를 하는데, "에라소 가래로구나 가래 가래로구나, 먼데 사람 보기 좋게 곁에 사람 듣기 좋게, 물 밑에서 고기가 올라온다, 청천하늘에 잔별도 많소 에라소 가래로구나, 손발이 시려 못하겠소."라고 부른다. 멸치를 퍼내면 백사장에 가마니를 깔고 그 위에 멸치를 말리게 된다. 말리는 동안 갈퀴로 멸치를 뒤집는데 보통 7일간 건조한 후 가마니에 퍼 담는다.

다음으로 고성군 죽왕면 공현진에서는 <미역따기 소리>가 전한다. 이곳에서는 매년 7~8월 사이 어한기를 택하여 주민들이 동원되어 갈고리·틀개·낫대로 말품과 뜸부기 등 바다풀을 제거한다. 이것을 기서(擬抒) 작업이라고 한다. 미역따기는 7~8월 사이에 주민들이 기서 작업을 마치고 난 이듬해 소만바람이 부는 5~6월 경에 한다. 미역따기는 3가지 방법이 전해진다. 첫째는 소형의 나무배에서 미역낫이나 틀개를 이용하여 미역을 베어낸 다음 그것을 배로 끌어 올리는 방법으로, 이를 '낫대각' 혹은 '낫질'이라 한다. 다음은 배 위에서 끌개를 잡아당기면서 미역을 긁어내는 방법으로, 이것을 '끌개각' '끌개각질'이라 한다. 세 번째는 영세한 어

민들이 오래전부터 행하고 있는 ‘자맥질’, 즉 머구리 방법이다.

〈미역따기 소리〉는 해물채취요로서 미역을 따서 배에 실으면서 부르는 소리이다. 고성군 공현진의 〈미역따기 소리〉는 기서 작업인 ‘잡풀 걷는 소리’로 시작되어 미역 따기와 미역 널기로 진행된다. ‘잡풀 걷는 소리’는 “빠거덕 빠거덕 빠거덕 빠거덕, 작은 배 큰 배 지화자 노를 지세 미역이러세 미역이러세, 곰바우 옴바우 불근네바우 온갖 잡풀 걷어내면 미역이러세 미역이러세.”라고 부른다. ‘미역 따는 소리’는 공현진 앞바다의 크고 작은 바위에서 질 좋은 미역을 따면서 부르는 데 “어허야 땡겨라 땡겨라 땡겨라, 미역망개 잘 돌리면 퍼대기 미역 올라온다, 어허야 땡겨라 어허야 땡겨라, 우리 할멈 옷자락이 바람에 팔경팔랑 어허야 땡겨라 어허야 땡겨라, 쟁경으로 잘 살피라 어허야 땡겨라 어허야 땡겨라.” “미역 뜯어 바구니 담으니 어야디야 어서 뜯어라, 너도 많이 뜯어라 나도 뜯어라.”라고 부르고 ‘미역 너는 소리’는 “미역 너세 미역 너세 어이야디야 어이야디야, 손등에 붙은 미역 하늬바람 붙을세라 어이야 디야 어이야 디야.”라고 부른다.

특징 및 의의 고성 어로요는 〈명태잡이 소리〉 〈후리질 소리〉 〈미역따기 소리〉 등으로 어로작업에 따른 노동요의 특징을 지닌다. 고성 어로요는 강원도 무형문화재 제27호(2015.5.8.)로 지정되었으며 보유자는 서재호(남, 1937년생)와 손동식(남, 1941년생)이다.

참고문헌 강원도 고성군 명태어로민속지(장정룡, 고성문화원, 2009), 강원 어촌지역 전설 민속지(강원도, 1995), 고성군 명태소리 전승실태 보고서(장정룡, 고성군, 2013), 고성군의 어촌 민속(장정룡, 고성군, 2008), 동해의 전통어업기술과 어민(오창현, 국립민속박물관, 2012), 한국민속종합조사보고서(문화공보부 문화재관리국, 1969~1981), 한국의 해양문화-동해해역(해양수산부, 2002).

필자 장정룡(張正龍)

곽소
藿所

정의 고려 때 국가가 필요로 하는 미역류를 안정적으로 조달하기 위해 전국 군현에 설치한 특수행정구역.

내용 우리가 일상적으로 애용하는 미역은 우리나라 전 연안에 분포하며, 주로 겨울에서 봄에 걸쳐 채취한다. 고려 정부가 곽소를 운용한 것은 품질이 우수한 미역을 안정적으로 공급받기 위해서였다.

곽藿이라면 미역을 말하는 것이지만 『세종실록지리지世宗實錄地理志』(1454)에 나오는 수산물 중 해조류의 종류는 우모, 곤포, 해조, 황각, 세모 곽 등 19종류가 보인다. 그중 미역과로는 곽, 사곽絲藿, 분곽粉藿, 상곽常藿, 조곽早藿 등 다섯 가지가 있다. 우리나라의 경우 바닷가 지역이면 거의 미역이 생산되지만, 곽소로 설정된 지역이 어디인지는 구체적으로 알 수가 없다. 다만 고려 초 호족 박윤웅이 녹읍으로 받았던 ‘곽암’이 있는 울산 유포(현 울산광역시 북구 정자동)는 미역 생산에 필요한 천혜의 자연조건을 갖추어 생산량이 많고 그 맛이 뛰어났다고 알려져 있으므로, 그 부근이 가장 유력하다.

수산물 중 주민들이 함께 공동작업을 해야 하는 일은 연안의 암벽과 천해淺海의 바위에서 자생하는 해조류와 패류 등을 수확하는 채취어업이다. 채취어업에서 주요한 생산물은 미역과 톳·돌김·다시마·해삼·멍게·전복 등인데, 공동으로 채취하여 분배하는 공동 경영방식이 유리하다고 한다. 따라서 국가에서는 곽소를 설정해서 소민所民들이 공동작업으로 미역을 채취하여 능률을 올리도록 한 것으로 보인다. 예컨대 미역은 바다에서 수확한 즉시 말리지 않으면 색이 변하거나 썩어 버린다. 또한 햇볕에 말리면 미역이 익어 버리므로 통풍이 잘되는 그늘에서 말려야 한다. 이는 일손이 많이 가는 작업이므로 혼자서는 불가능하고 주민들이 함께 그날 안으로 말리는 작업을 마무리해야 하는 이유가 된다.

고려 후기에 가면서 곽소도 권세가의 침탈 대상이 되었다. 곽암에서 미역을 따기 위해서는 배와 공동작업이 필수적인 만큼 미역을 채취하여 살아가는 바닷가 주민들로서는 배를 소유하지 못하는 한 배의 소유주에게 예속될 수밖에 없었다. 곽전藿田과 곽소가 배를 가진 권세가의 소유 영역으로 확대되어 감에 따라 국가의 조세 수입은 자연스레 감소하고, 곽소민藿所民은 국가가 아닌 권세가의 지배를 받게 되었다.

이런 가운데 공민왕 대부터 왜구의 침입이 빈번해

지자 해안 가까이에 사는 주민들은 큰 피해를 보게 되었다. 이에 따라 바닷가 가까이 자리를 잡고 있던 자기소(瓷器所)(주로 청자를 생산하던 곳으로, 대표적인 지역은 강진·부안·해남 등이다) 등은 모두 내륙으로 옮겨갔으나 곽소는 바닷가를 벗어날 수 없었으므로 어량소·염소의 붕괴와 더불어 자연스레 해체되었다. 이에 정부는 생선간(生鮮干)이나 해척(海尺)을 동원하여 물품을 생산하는 체제로 전환하였는데, 이는 소의 붕괴를 기정사실화한 것이다.

특징 및 의의 곽소에 관한 기록은 없다. 하지만 울주 호족 박윤웅이 고려의 개국공신이 되어 태조로부터 특별히 곽전을 하사받았다고 한다. 박윤웅은 이전부터 곽암을 소유하고 있었는데, 울주가 고려에 편입되자 태조가 이를 인정해 주었다고 판단된다.

조선시대에 와서는 생선간·염간(鹽干)과 더불어 해척이 등장한다. 미역채취가 크게 까다롭지 않은 만큼 조선 초기에는 생선간과 해척이 미역을 공급하였다. 조선 초기 생선간은 궁중의 음식에 관한 일을 관장한 사옹방(司饔房)에 생선을 바치는 사람이었다면 해척은 지방 어부를 지칭하는 것으로, 이들은 물고기를 잡거나 미역을 채취하면서 세금을 바쳤다. 그러나 세종 이후부터 생선간은 없어지고 해척으로 통일되었다. 곽소는 고려 정부가 우수한 미역 확보를 위해 만들었다가 몽골 침입, 왜구 침입, 억압적인 수취에 대한 소민들의 반발 등 여러 요인으로 인해 사라지게 되었다.

참고문헌 經世遺表, 高麗史, 高麗圖經, 文宗實錄, 世宗實錄, 나말여초의 울산지역과 박윤웅(구산우, 한국문화연구5, 부산대학교 한국문화연구소, 1992), 동해안 어촌의 민속학적 이해(권삼문, 민속원, 2001), 미역의 생산실태와 곽소(이정신, 고려시대 특수행정구역 소연구, 해안, 2013), 평등이념과 개인의 전략(김창민, 지방사와 지방문화5-1, 역사문화학회, 2002).

필자 이정신(李貞信)

관암

藿庵

정의 울산광역시 북구 구유동 판지마을 앞바다에 있는 바위.



안내문



장무공 박윤웅 채곽암 사적비

관암 | 울산 북구 | 2021 | 국립민속박물관

역사 곽암은 일반 명사로서는 자연산 미역이 자라는 ‘미역바위’를 뜻하는데, 여기서는 ‘울산광역시 기념물 제38호’로 지정된 ‘관암’을 말한다.

울산의 관암은 박윤웅(朴允雄)이라는 인물이 하사받은 미역바위이다. 박윤웅은 901년(효공왕 5)에 신확성(울산의 옛 이름)에 터를 잡아 울산 박씨의 시조가 되었다. 이후 박윤웅은 고려 태조 왕건이 나라를 세우고 지방호족 세력을 정비할 때 큰 공을 세웠다. 이에 940년(태조 23)에 이르러 울산의 3개 현을 병합하여 흥려부로 승격하고, 박윤웅을 흥려백(정5품)에 봉하여 관암 12구의 미역채취권을 줬다. 이러한 내용은 『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』 울산군 편에 기재되어 있다.

이후 영조(1694~1776) 때 어사(御史) 박문수(朴文秀)(1691~1756)가 주민들의 호소를 듣고 울산 박씨 문중 대대로 소유하던 12구의 바위를 국가로 환수하였다. 환수 후 3년 내내 미역채취가 잘되지 않고 흉작이 들자 그중 1구를 박씨 문중에 돌려줘 일제강점기까지 소유권이 이어졌다.

광복 후 대한민국 정부가 수립되고 박씨 문중의 관



판지마을 앞바다 | 울산 북구 | 2012 | 국립민속박물관

암은 수산청으로 관할권이 이속되었다가 1961년 이후 <수산업법> 개정에 따라 어촌계로 관리권이 넘어갔다. 이에 울산 지역 유림과 박씨 문중이 정부에 탄원하여 관암의 소유권은 1966년 5월에 박씨 문중으로 반환되었다.

박씨 문중의 관암은 조선 후기 미역바위에서 미역 생산과 미역채취권 등 경제사에 중요한 가치를 인정받아 2001년 12월 20일에 울산광역시 기념물 제38호로 지정되었다.

내용 관암은 울산시 북구 구유동 판지마을 바닷속에 있는 미역바위로 ‘양반돌’ ‘박윤웅돌’ 등으로 불린다.

지금처럼 양식 미역이 없던 시절에는 미역 생산이 한정되어 관암의 경제적 가치가 매우 컸다. 관암에서 채취된 미역은 나라에 일정액을 세액으로 납부하였다. 조선시대에 어염세·선박세와 함께 미역바위에 세금을 부과하는 관암세(舊巖稅)를 거둬들였다는 내용이 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』에 기록되어 있다.

울산 지역의 미역은 수라상에 올랐다고 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』 권22 울산군 편에 기록되어 있

고, 『숙종실록(肅宗實錄)』에는 “울산 관전(舊田)은 진공(進供)하는 데 쓰인다.”라는 내용이 나온다. 이러한 사료의 기록은 울산 미역이 진상품으로 쓰일 만큼 질이 좋았다는 것을 의미한다.

울산 미역이 상품(上品)으로 취급받는 데는 이유가 있다. 울산은 지리 환경적으로 구로시오해류의 지류인 쓰시마 난류 중 동해안을 따라 북상하는 동한난류가 통과하는 곳으로 미역이 생육하기 위한 조건이 잘 갖춰졌기 때문이다.

울산 관암과 박윤웅에 대해서는 『조선왕조실록』을 비롯하여 『홍려승람(興麗勝)』(1937), 『학성지(鶴城志)』, 『울산박씨세보(蔚山朴氏世譜)』 등의 문헌자료에 기록이 있다. 전설적인 내용뿐만 아니라 실제 사료가 남아 있어서 미역 채취와 관암세(舊巖稅) 등 미역 생산과 경제사 연구의 중요한 가치가 있다.

특징 및 의의 울산시 북구 구유동의 제전마을에는 미역바위가 8구역으로 나뉘진다. 각 미역바위에서는 5가구 내지 8가구가 공동으로 채취한다. 미역바위는 음력 9월 16일에 제비뽑기로 정하는데, 이 일을 ‘돌 가른다’라

고 한다. 미역바위의 제초 작업을 ‘돌 맨다’라고 하고, 양력 10월 20일부터 시작한다. 해수면 위는 길이 2m 정도의 ‘썰게(또는 실게)’로 돌매기를 하고, 바닷속은 해녀들이 호미로 바위를 긁어서 제초 작업을 한다. 미역은 양력 4월 20일부터 5월 말까지 채취한다. 채취한 미역은 말린 뒤 공동수매로 판매한다.

참고문헌 世宗實錄地理志, 朝鮮王朝實錄, 新增東國輿地勝覽, 肅宗實錄, 興麗勝, 鶴城志, 蔚山朴氏世譜, 한민족 성씨의 역사(김태혁, 보문서원, 2015), 韓國의漁撈民俗と漁場図-高興半島と濟州島の比較(李惠燕, 歴史と民俗33, 日本常民文化研究所, 2017), 현지조사자료(김명출, 울산 북구, 2016.10.13.), 문화재청(cha.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 이혜연(李惠燕)

관전 霍田

정의 바다에 있는 미역바위에서 자라는 미역을 채취하는 곳.

내용 미역은 우리나라 서해안 최서북단의 백령도부터 남쪽의 제주도까지, 남해안에서 동해안까지 우리나라 전역에 분포한다. 미역은 갯바위에 미역 포자가 붙어 자라는 갈조류 미역과의 한해살이 바닷말이다. 자연산 미역을 ‘돌미역’이라고 부른다. 미역이 자라는 미역바위의 환경은 크게 두 가지로 나뉜다.

첫째, 간조에 바위가 드러나는 조간대潮間帶에 있는 미역바위이다. 둘째, 미역바위가 바닷속에 잠겨 있어 수심水深에서 미역이 자라는 미역바위이다. 조간대의 미역바위와 바닷속의 미역바위 모두가 미역밭, 즉 관전이다.

미역은 미역밭의 생태 환경에 따라 모양이 다르게 자란다. 조류가 약한 바닷속에서는 미역 잎이 넓어지고 물살이 센 곳에서는 잎이 적고 줄기가 발달한다. 생장 환경에 따라 미역의 잎이 넓어지거나 줄기가 굵어지는 것이다. 잎이 넓은 미역은 일명 ‘떡미역’이라고 부르고, 미역 잎이 적고 줄기가 발달한 미역은 ‘쫄쫄이 미역’이라고 한다. 쫄쫄이 미역은 오래 끓여도 풀어지지

않아 산모에게 좋다. 울산과 진도 지역은 쫄쫄이 미역으로 유명하다.

지역사례 미역밭을 부르는 이름은 지역에 따라 다양하다. 서해안의 전라남도 신안군 흑산군도와 우이도 및 주변 도서지역에서는 미역밭을 ‘뽕’이라고 부른다. 뽕은 미역을 채취하는 공동어장의 어로구역을 나타내기도 하고 미역밭을 지칭하기도 한다. 서남해 지역의 전남 진도군 조도군도에서는 미역과 해조류를 채취하는 곳을 ‘갱변’이라고 부른다. 남해안의 경상남도 통영시 한산면의 도서지역에서는 미역밭을 ‘갱문’이라고 한다. 동해안 지역에서는 미역밭을 ‘짬’이라고 부르는 지역이 많고, 미역의 풍년을 기원하는 ‘짬고사’가 있다.

특징 및 의의 미역밭은 미역바위로 구성되어 있기 때문에 바위에 미역의 포자가 잘 붙게 잡초를 제거해 주는 작업을 한다. 지역에 따라 개닢기·기세磯洗·돌매기·돌깎기 등으로 부르고, 작업에 사용하는 도구의 명칭도 다양하다.

서남해 전남 진도군의 청등도 청등마을에서는 선달그믐부터 정월 말까지 ‘썩가래’라는 도구로 미역밭의 ‘개닢기’를 하고, 음력 4월부터 미역을 채취할 때까지 미역밭에 물주기를 한다. 미역은 음력 6월 15일부터 채취한다. 청등도 청등마을에서 강준섭 씨가 사용하던 썩가래의 길이는 218cm이다.

남해안의 경남 통영시 한산면 소매물도에서는 음력 9월 보름부터 동짓달까지 ‘씨리’라는 도구로 미역밭의 제초 작업인 ‘씨리질’을 한다. 소매물도의 미역은 조간대의 미역밭에서 자라는 ‘변곽邊藋’과 바닷속의 미역밭에서 자라는 ‘수심초水深草’로 구분하고, 음력 2월 하순부터 음력 5월까지 미역을 채취한다. 소매물도의 매죽리 마을에서 김재권 씨가 사용하던 씨리의 길이는 460cm이다.

동해안의 경상북도 영덕군 병곡면 금곡리 마을에서는 음력 10월 한 달 동안 ‘썰게(또는 실게)’라는 도구로 미역밭의 제초 작업 ‘짬매기’를 한다. 썰게의 길이는 2m 정도이다. 동해안의 미역밭 제초 도구 길이는 2~3m가 많다.

청등도와 소매물도의 미역밭에서 제초 작업 도구



돌매기 | 경북 울진 | 2016 | 이해연



미역바위 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관

의 길이가 크게 차이 나는 이유는 조수 간만의 차에 따른 작업 환경이 다르기 때문이다.

참고문헌 흑산군도 사람들의 삶과 도구(고광민, 민속원, 2012), 현지조사 자료(강준섭, 전남 진도, 2008.12.29; 김광식, 전남 신안, 2010.6.20; 김재권, 경남 한산, 2014.6.23; 박승수, 경남 한산, 2014.6.13; 정문수, 경북 영덕, 2016.10.16; 주진동, 경북 울진, 2016.10.18.).

필자 이해연(李惠燕)

관천망기 觀天望氣

정의 하늘과 자연현상을 관찰하여 일기를 예측하는 일.

개관 관천망기는 ‘하늘을 관측하여 기상을 예측한다’는 뜻으로 기상관측 기구가 등장하기 전 옛 선조들이 일상에서 축적해 온 일기^{日氣} 예측 지식이다. 관천망기

를 보는 일은 항해와 조업, 수산물 채취와 농사 등 생업 전반에서 매우 중시되었다. 특히 바닷가 어민은 파도와 바람에 관하여 많은 관천망기 지식을 쌓아 왔는데, 뱃사공은 이를 ‘천기를 본다’고 표현하며 대체로 3일 이내의 일기를 예측한다. 오늘날에는 과학기술이 발전함에 따라 인공위성을 이용한 기상관측과 일기예보를 발표하지만, 관천망기는 속담 형식으로 남아 바닷가 사람들에게 전승되고 있다.

내용 지구 북반구의 대기 흐름은 대체로 서에서 동으로 움직이기 때문에 해 질 무렵 노을 상태는 그다음 날 관측자의 위치에 도달하게 된다. 중국에서 황사가 발생하면 다음 날 한반도에 영향을 미치는 것과 같은 원리이다. 이러한 기상과학의 원리로 관천망기는 대부분 설명이 가능하며 일부는 미신적 요소가 포함되어 있다.

관천망기는 하늘의 해·별·달과 바람·구름·안개 등을 관측하고 동식물과 생활 주변의 변화까지 종합적으로 파악하는 지식으로, 경험의 누적을 통해 구전으로 전승된다. 30여 년간 서·남해안을 항해한 강진 웅기배 신연호 사공(1932~2017)의 사례를 통해 다음과 같은 관천망기를 알 수 있다.

첫째, 구름의 상태를 관찰하여 일기를 예측할 수 있다.

서쪽에서 구름이 흘러서 흐르면 북풍이 분다.

낮에 안개구름이 끼면 북풍 계열의 강풍이 분다.

비 오는 바다에 구름 한쪽, 하늘이 게 눈처럼 맑아지면 날씨가 나빠진다.

둘째, 노을의 상태를 관찰하여 일기를 예측할 수 있다. 저녁노을은 맑아질 징조, 아침노을은 비바람이 칠 징조이다.

석양에 해가 빨갛거나 주변에 구름이 서면 이삼일 안에 비바람이 몰아친다.

햇무리와 달무리가 들면 다음 날 비가 온다.

셋째, 바람의 상태를 관찰하여 일기를 예측할 수 있다.

동풍이 남풍으로 변하면 강풍과 파랑이 예고된다.

남풍이 계속 불면 비가 오고, 반대로 북풍이 계속 불면 맑아질 징조이다.

겨울에 아침부터 따뜻한 바람이 불면 밤에 안개나 서리가 내린다.

섬이나 산이 많은 해안을 지날 때, 재님이 바람이 골짜기에서 쏟아진다.

음력 5월부터 부는 박초풍(舶潮風)은 뱃사람들의 신평(信風)으로 돛배의 계절을 알린다.

음력 10월 20일쯤에 부는 손돌풍(孫越風)은 몹시 춥고 거친 북풍을 말한다.

도지는 가을비와 함께 바람이 일어나며 파도를 동반하여 해안가에서 경계하는 바람이다.

넷째, 파도의 상태를 관찰하여 일기를 예측할 수 있다.

굽너(큰 너울)가 오면 항해를 포기하고 포구로 돌아간다.

시거리(노을에 물이 반짝이는 현상)가 더욱 반짝거리면 바람이 일 징조이다.

간조(干潮)가 시작된 지 얼마 지나지 않아 해수가 물러오면 폭풍이나 해일이 일 징조이다.

평소에는 먼바다가 하얗게 보이는데, 이것이 파랗게 보이면 강한 남풍과 비를 동반한다.

다섯째, 안개의 상태를 관찰하여 예측할 수 있다.

바다에서 산봉우리가 보이고 아래쪽이 보이지 않는 안개가 끼면 폭풍이 불 징조이다.

안개 낀 날 멀리서 통통배 엔진소리는 들리지만 배가 보이지 않으면 반드시 비가 온다.

여섯째, 하늘을 관찰하여 예측할 수 있다.

북극성이 유난히 반짝이면 다음 날 비가 오고, 겨울에 별이 가물거리면 다음 날 강풍이 분다.

별뿔 꼬리가 북쪽에서 남쪽으로 떨어지면 북풍이 불 징조이다.

밤하늘 은하수 중앙에 구름이 가로 놓이면 3일 이내에 비가 온다.

서쪽 하늘에 무지개가 끼고 수평선이 요철로 보이면 서풍이 분다.

일곱째, 자연현상을 관찰하여 예측할 수 있다.

땅에는 바람이 없는데 하늘에 조각구름이 날아가듯 떠가면 반드시 비가 온다.

선창(船倉)에 보관 중인 어물(魚物)에 구더기가 생기면 비가 온다.

연기가 땅에 깔리거나 제비가 낮게 날고 먼 섬이 가까이 보이면 비가 오고, 아침 천둥은 큰비를 몰고 온다.

특징 및 의의 옛사람들은 지역과 계절에 따라 관천망기를 생업에 활용해 왔다. 특히 과거 뱃사공들에게 관천망기는 안전한 항해와 직결되는 사공의 덕목이자 기본적인 소양이었으며, 사공의 능력으로 여겼다. 오늘날에는 인공위성 관측기구로 과학적인 일기예보가 제공되고 있지만, 현장에서는 쉽게 적용할 수 있는 관천망기를 여전히 사용한다.

참고문헌 옹기배 사공과 전통 항해기술(곽유석 외, 국립해양문화재연구소, 2017), 현지조사자료(신연호, 전남 강진, 2009.6.~2010.2.).

필자 전우홍(全遇泓)

광양 진월 전어잡이 소리

정의 전라남도 광양시 광양만에서 광양만 일대 어민들이 전어잡이를 하면서 부르던 노래.

내용 광양만 어부들은 망을 이용하여 전어잡이를 하였고, 주로 사용하는 어구는 어망과 가래였다. 군집 서식하는 전어를 대량포획하기에 적합하도록 망어로 기술을 구사하고, 배로 퍼 올리는 데 가래를 이용하였다. 이 어로기술을 구사하면서 그물내리는소리와 그물당기는 소리, 가래질소리를 불렀다.

전어잡이 소리를 전승하고 있는 광양시 진월면 신담마을 사람들은 300년 전부터 전어잡이를 생업으로 삼았으며, 풍선배로 전어잡이를 할 때 뱃노래를 불렀



바다를 관망하는 선장 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관

다. 1960년대 어선이 기계화되고 광양제철소 건설과 공단이 조성되면서 광양만 어로환경이 훼손되어 풍선배 전어잡이가 중단되어 전어잡이 노래도 중단되었다. 광양만 주민들은 자신들의 문화를 기억하기 위해 전어잡이 소리 보존회를 구성하여 각종 문화행사에서 불렀으며, 그 노래는 2013년 전라남도 무형문화재 제57호 '광양 진월 전어잡이 소리'로 지정되어 전승되고 있다.

전어잡이 소리는 노젓는소리, 그물내리는소리, 그물올리는소리, 가래질소리, 늦은소리, 도부꾼 전어 퍼주는 가래질소리, 난장굿으로 구성되어 있다. 노젓는소리는 노젓기를 할 때, 그물내리는소리는 그물을 내릴 때, 그물올리는소리는 그물을 올릴 때, 가래질소리는 고기 퍼 올리는 가래질을 할 때, 늦은소리는 만선을 알릴 때, 도부꾼 전어 퍼주는 가래질소리는 판매하기 위해 전어를 나눠 줄 때 부르는 노래로 구성되어 있다.

노젓는소리는 설소리꾼이 메기는 소리를 선창하면 나머지 선원들이 받는 소리를 제창하는 메기고 받는 형식의 노래이다. 2017년에는 김봉래가 메기는 소리를 하였는데, 그는 전어잡이배 선장이었으며, 이전 설소리꾼인 김은배에게서 배우기도 하였다.

악곡은 단순하나 빠르기가 다양하고 가사 내용이 풍부하다. 어로 현장에서 세 가지 경우 노젓는소리를 한다. 첫 번째는 출어할 때, 두 번째는 어장을 찾아 공간을 이동할 때, 세 번째는 귀항할 때이다.

노젓는소리의 가사가 다양한 이유는 긴 시간 동안 모든 선원이 두루 참여하고 마음에 담겨 있는 서정적 내용 또는 만선의 신명을 표출하는 기능을 하기 때문이다. 앞소리는 사공이 먼저 시작하고 돌아가면서 하는데, 그 이유는 소리하는 것이 재미있기 때문이다. 출어하여 바다 공간에 들어서면 선원들이 돌아가면서 메기는 소리를 한다. 모두 자신들의 마음에 담긴 노래가 많기 때문에 어느 누가 노래를 독점할 수 없다. 만선하여 귀항할 때의 노젓는소리 가사는 신명 나는 재담으로 꾸며진다.

그물내리는소리는 전어를 포획하기 위해 그물을 내리는 상황에서 부르는 소리이다. 그물을 내리기 위해서는 큰 배와 작은 배가 노젓기 동력을 이용하여 신속하게 전어 떼를 포위하며 원을 그리고 이동하면서 그물을 펼쳐야 하기 때문에 긴박하게 움직인다. 그물내리는소리 역시 노젓는소리의 악곡을 활용하여 노젓



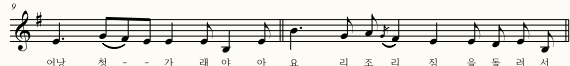
광양 진월 전어잡이 소리 시연 | 전남 광양 | 2019 | 광양시



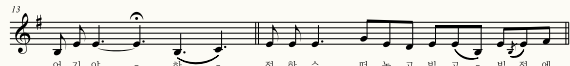
노젓는소리



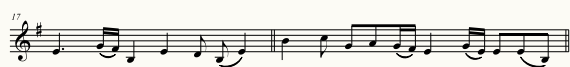
가래질소리



잡은가래질소리



만선긴소리



도부꾼 전어 퍼 주는 가래질소리

광양 진월 전어잡이 소리 | 김삼진

는소리를 보다 빠르게 부른다. 사설은 작업수행의 기능적 내용들로 구성되어 있다.

그물내리는소리가 노를 저으며 그물을 내려가는 작업이라면 그물당기는소리는 전어 떼를 그물로 둘러싼 다음 두 배가 머리를 맞대고 그물을 당기면서 부른다. 일명 ‘에용 소리’라고도 한다. 악곡의 기본은 노젓는소리와 같되 받는소리의 사설을 ‘어이용’으로 바꾼 것이다. 받는 소리의 사설이 노젓는소리와 다르기 때문에 갈래 구분이 확실하다.

가래질소리는 잡은 전어를 그물에서 배로 퍼 실으면서 부른다. 만선이라고 판단되면 한판의 축제가 벌어진다. 그물을 끌어 올리는 것도 신명 난다. 사공이 양배기춤을 춘다. 선원들은 가래질소리를 하고 춤추고

사물도 쳤다. 배에 풍장기를 꽂아 화려하게 장식하며 선상에서는 소리 절반 춤 절반, 난장이 된다.

만선 긴소리는 전어잡이 소리 중 제일 중요한 것으로 여겨지는 소리이다. 만선으로 들어올 때 사공이 느린 가락으로 부른다. 긴소리는 선창에서 들리는 거리에서부터 시작한다. 전소에서 들어야 하기 때문에 대부분 배안도 근방에서 그 소리를 시작한다.

육지 사람들은 늦은 소리가 들리면 누구 배인지 안다. ‘어기야~’ 하는 긴소리가 들리면 여자들이 춤추고 난장을 벌인다. 소리가 나는 것이면 온갖 것을 동원하여 두드리고 소리치며 축제를 즐긴다.

도부꾼 전어 퍼주는 가래질소리는 도부꾼이 잡아온 전어를 외지로 나가 판매하는 사람들에게 주면서 부르는 소리이다. 남성들이 전어를 잡아 오면 여성들이 판매한다. 잡아 온 전어를 판매하는 여성 도부꾼들에게 넘기면서 부르는 소리이다.

이 노래는 광양만 어업사회 성격을 담고 있는 자료이다. 전어잡이 어획물 판매가 어획과 동시에 일어나며, 여성들이 판매를 전담하는 사실을 담고 있다. 그리고 광양만에서 어획한 전어가 도부꾼들에 의해 일용하는 곡물로 바뀌게 된다.

특징 및 의의 광양 진월 전어잡이 소리는 남도문화제에 참여한 이후 공연으로 전승되고 있다. 1990년 제19회 남도문화제에 광양 전어잡이 소리로 출전하였다. 전어잡이 소리가 주목을 받게 된 것은 1998년 진월면 신담마을 주민들이 광양시의 권유에 따라 남도문화제에 출전하여 민요 부문 우수상을 받으면서부터이다. 마을 주민들은 진월 전어잡이 소리 보존회를 결성하고 문화제 출전용 진월 전어잡이 소리 텍스트를 구성하였다. 그리고 신담마을 주민들은 광양시의 재정지원을 받으며 망덕포구에서 열리는 광양전어축제에서 정기적으로 공연하고 있다. 또 이 공연을 위해 매년 가을 마을 주민들이 모여 연습을 하고 있으며, 공연에 필요한 장비를 갖추고 있다.

참고문헌 광양시 무형문화유산의 보존과 전승(광양시, 2010), 진월 전어잡이 소리의 전승 맥락 고찰(나승만, 한국민요학30, 한국민요학회, 2010), 한국의 해양문화1-서남해역 하(해양수산부, 2002).

필자 나승만(羅承晩)

군산수산물종합센터

정의 전라북도 군산시 해망동에 있는 수산물 전용 시장.

내용 수산물은 상품의 특성상 종류의 다양성, 계절적 제약성, 부패성 등의 특징을 갖고 있다. 따라서 상품의 가치를 보존하는 유통은 수산물에 있어 중요한 부분이다. 조선 후기 수산물 유통은 동해의 원산, 남해의 마산, 서해의 강경 등 주요 포구를 통해 이뤄졌다. 주요 포구에 모인 수산물은 전국으로 유통되었다. 당시 수산물은 대부분 염장이나 건조된 상태로 유통되었으며, 객주와 여각·수상·보부상·좌상·행상 등이 유통 과정에 관여하였다.

1900년대에 들어 개항과 함께 유통체계가 크게 변화하였다. 개항장에 거주하는 일본인 수산업자의 증가,

일본인 이주어촌의 급증, 선박과 철도 등 교통 발달에 따라 수산물의 유통이 개항장과 대도시에서 생겨난 어시장을 중심으로 이뤄졌다. 전북 군산은 1907년 일본인 회사 자금으로 설립된 군산해산회사어시장이 생겨나면서 전북 지역 수산물 유통의 중심이 되었다. 1930년 공포된 <조선어업령>에 의하여 어업조합에서 수산물 위탁판매, 대부, 공동구입 등을 강화하면서 지역별로 어업조합이 설립되었다. 어업조합에서 어시장을 매수하여 운영하며 군산 지역도 군산어시장에서 수산물 매수 및 유통을 총괄하였다.

일제강점기 수산물은 바다에서 직접 잡은 어획물, 어획물을 가공 처리한 수산가공품, 양식업을 통한 수산물 등 크게 세 가지로 정의할 수 있다. 이 중 군산에서 거래되었던 수산물은 바다에서 직접 잡은 어획물로 그중에서도 어류를 가장 많이 취급하였다. 특히 전국 38개 어시장 중 자본금이 5위일 정도로 규모가 컸다.

일반적으로 어업을 하는 선원은 보험법歩合法에 의해 작업하는 것이 일반적이었으며, 인원이 부족한 경우는 급료나 식료를 지급하였다. 어획물은 주요 포구에서 객주에게 판매를 위탁하였으며, 수수료는 1할 내지 8푼이었다. 남은 이익금은 3:7로 나눠 3할은 선주가 갖고, 7할은 선원들이 평등하게 분배하였다.

이때 객주가 하는 역할이 수산물 유통 및 판매였다. 지역 내에서 특정 물품에 대해 독점 매매할 수 있는 '주인권'을 갖고 있었으며, 이를 통해 유통이나 거래에 적극적으로 참여하여 이득을 취하는 구조였다. 특히 조선 후기에 개항기 객주는 국제 무역에서 주요한 역할을 하며 많은 이득을 취하였다. 하지만 외국 상인의 내지 행상(일정한 장소에 머물지 않고 지역을 옮겨가며 물건을 사고팔던 상인)이 허용되고, 일본의 적극적인 지원을 받은 어시장과 일본 상인이 등장하면서 객주들은 크게 위축되어 일제에 종속되거나 축소되었다.

특징 및 의의 군산의 수산업은 한때 700억~800억 원의 위 판고를 기록하였으나 1990년대부터 추진된 새만금 간척사업과 군산국가산단 조성사업 및 2002년 <한중어업협정> 발효로 점점 침체되었다. 더욱이 지역발전의 초점을 제조업 유치에 두면서 오랜 기간 수산업은 외면받았다.



군산수산물종합센터 | 전북 군산 | 2021 | 국립민속박물관

군산 소형어선들의 전진기지인 해망동을 중심으로 한 어판점과 수산물 판매 점포 등에도 소비자의 발길이 뜸해졌다. 특히 대형마트 입점과 홈쇼핑, 인터넷쇼핑 등의 성장에 따라 상대적으로 약화된 전통수산물시장의 경쟁력 확보를 위하여 2003년 10월에 군산수산물종합센터가 건립되었다. 횃집과 함께 수산물 도소매상과 건어물 전문 소매상 등 140여 점포가 입점하였다. 다양한 선어를 비롯해 조기·박대·폴치·장대·붕장어·가오리·꽃새우·멸치 등 지역 특산 건어물을 저렴하게 판매한다. 개장과 동시에 인정시장으로 등록되었다. 선어, 건어, 대매, 활어 등으로 구분하여 판매한다.

참고문헌 개항장 객주의 변모 양상과 성격 고찰(김연지, 한일관계사연구44, 한일관계사학회, 2013), 일제시기 어시장 현황과 어시장 수산물의 유통(김승, 역사와 경제105, 부산경남사학회, 2017), 조선후기 어업에 대한 연구(이영학, 역사와 현실35, 한국역사연구회, 2000).

필자 정명훈(鄭明勳)

굴밭

정의 조간대 갯벌이나 암초에 형성된 굴밭.

내용 굴은 굴조개라고도 한다. 한자로는 석화石花 외에 다양한 명칭을 쓴다. 『난호어목지蘭湖漁牧志』에는 모려牡蠣라 쓰고 일명 호蠣라 하였으며, 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에도 모려라 표기하였다. 『본초강목本草綱目』에는 여합蠣蛤 또는 모합牡蛤이라 하였고, 『임해이물지臨海異物志』에는 고분古墳이라 썼다.

굴밭은 서식 환경에 따라 두 종류로 나뉜다. 하나는 조간대 암초에 촘촘하게 붙어 서식하는 ‘갯바위 굴’이고, 다른 하나는 갯벌에 박혀서 자라는 ‘갯벌 굴’이다. 갯가의 굴은 5월이 지나면 생식이 이뤄져 잔돌이나 암초에 알이 착생한다. 초여름에 산란한 유생은 부유생활을 하다가 주변의 돌에 붙어 부착생활에 들어간다. 1년 남짓 지나면 스스로 떨어져 나와 갯벌이나 바위에 붙어 자란다. 이러한 연유로 과거에는 갯벌의 굴밭에 잡식을 뿌려주기도 하였다. 이른바 ‘투석식양식’이다.



굴밭 | 국립수산물과학원



갯바위 굴밭 | 충남 보령 | 2018 | 강성복

이는 인공양식과는 달리 자연 상태에서 굴의 착생을 도와 더 많은 양을 생산하는 데 목적이 있다.

『임원경제지』 전어지에는 굴의 생태에 대한 묘사가 자세하다. “바닷가 조석潮汐이 드나드는 곳에서 돌에 붙어서 산다. 거친 덩어리가 방房처럼 서로 맞붙어서 ‘여방蠣房(굴방)’이라 한다. 처음에는 주먹만 한 크기로 작게 살지만 4면으로 점점 자라 왕왕 큰 굴은 바위만 한 놈도 있는데, 이를 ‘여산蠣山(굴산)’이라 한다. 살은 음식 재료로 충당하므로 ‘여황蠣黃’이라 한다. 껍데기를 불에 태우고 재를 내서 약에 넣으므로, 이 가루를 ‘여분蠣粉’이라 한다.”라고 하였다. 여기에서 굴이 뭉친 덩어리를 일러 ‘방’ ‘여방’ ‘여산’으로 표현한 것은 갯벌 굴의 특징을 나타냈다. 갯벌에서 자라는 굴은 으레 5~10마리가 서로 뒤엉켜 커다란 덩어리를 이루는 경우가 허다하다.

정약전丁若銓(1758~1816)의 『자산어보茲山魚譜』에는 갯벌 굴과 갯바위 굴의 차이를 간략하게 설명하였다. “껍데기 한쪽은 돌에 붙어 있고, 다른 한쪽의 껍데기기는 위를 덮고 있으나 진흙탕 속에 있는 놈은 부착하지 않

고 진흙탕 속에서 떠돌아다닌다.”라고 하였다. 돌에 붙어 있는 굴이 갯바위 굴이고, 진흙탕 속에서 떠돌아다니는 것이 갯벌 굴이다. 갯바위 굴은 갯벌 굴과는 확연한 차이가 있다. 갯바위 굴은 껍데기가 매우 작을 뿐만 아니라 여러 개체가 덩어리를 이루지 않는다. 서해 도서지역에서 최고의 갯바위 굴밭은 충청남도 보령의 호도이다. 이 섬은 마을 동쪽 해변에 백사장이 형성되어 있고, 좌우에는 만조에 물에 잠기고 간조에 해수면 위로 드러나는 광활한 너럭바위가 끝없이 이어져 있다. 암초지대를 ‘쟁여(큰쟁여·작은쟁여·가운데쟁여·쟁여판여)’ 또는 ‘뱅여’라고 부르는데, 자연산 굴이 돌아나는 천혜의 굴밭이다.

갯벌에서 자란 굴과 갯바위나 암초에 서식하는 굴은 크기와 맛에 차이가 있다. 갯벌 굴은 껍데기와 알굴이 갯바위 굴보다 크지만 실하지 않다. 반면에 갯바위 굴은 알맹이는 작아도 속은 실하고 맛도 고소하다. 또한 암초에 붙어서 자라기 때문에 깨끗하다.

특징 및 의의 갯가의 굴밭은 생태환경에 따라 모습을 달리 한다. 암초지대에 형성된 굴밭과 갯벌의 굴밭이 본보기이다. 둘의 차이는 굴을 채취하는 방법 및 도구와 연계되어 있을 뿐 아니라 맛과 크기도 다르다. 오늘날 굴 생산은 자연산과 양식산으로 대별된다. 자연산은 갯벌이나 암초에서 자란 굴밭에서 채취한 것이고, 양식산은 인공으로 조성한 양식장에 포자를 붙여 생산한 굴이다. 이른바 굴양식은 원초적인 투석식·송하식 단계를 거쳐 지주식·부유식으로 발전하였다. 전국 굴 생산의 대부분을 차지하는 경상남도 통영·거제·고성 등의 남해안을 비롯해 굴양식을 하는 어촌에서는 가리비 껍데기를 철사에 꿰어 얇은 곳에 수하垂下하고 채묘採苗하여 기르는 방식이 주류를 이룬다. 양식된 굴은 알굴이 크고 생산량이 많지만 맛이 떨어진다는 한계가 있다. 자연의 굴밭에서 햇볕을 쬔고 해풍을 맞으면서 자란 굴과 비교할 수 없는 이유이다.

참고문헌 蘭湖漁牧志, 本草綱目, 世宗實錄地理志, 新增東國輿地勝覽, 林園經濟志, 臨海異物志, 茲山魚譜, 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서1·2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 현지조사자료(조병석, 충남 보령, 2021.1.23.).

필자 강성복(姜成福)

굴양식

정의 굴을 식용으로 이용하기 위해 인공적인 방법으로 길러내는 어법.

역사 한반도에서의 굴 식용은 선사시대 여러 패총에서 발견된 굴 껍데기를 통해서도 확인된다. 『동국여지승람東國輿地勝覽』에 굴이 강원도를 제외한 7도 70고을의 토산물로 기록되어 있는데, 이로 보아 굴은 한반도 연해에 널리 분포되어 있으며 우리 민족이 즐겨 먹어 왔음을 알 수 있다. 채취가 아닌 굴양식의 역사는 1431년에 완성된 『태종실록太宗實錄』을 통해 확인되는데, 섬진강 하구에서 굴양식을 하고, 전라남도 여수의 여자만에서는 꼬막 양식을 하였다는 기록이 있다. 또한 『한국수산지韓國水産誌』에 1908년경 광양만의 섬진강 하구에서 굴양식이 있었다는 기록이 있다. 해양수산부의 연구보고서에 따르면 1897년 원산만 부근에서 살포식을 시작한 것이 처음이며, 전남에서 1907년부터 종묘 살포식 및 약식 수하방법 등이 시도되었고, 1923년에 이르러 경상남도 가덕도에서 규립식살포법을 시험한 것이 우리나라의 첫 굴양식이라고 한다.

내용 우리나라의 초창기 굴양식법은 살포식·지주식·뗏목수하식 등이 있었으나 양식 기술이 발전하면서 지금은 대부분 ‘연승수하식’으로 하고 있다. 1956년 일본으로의 김 수출이 급감한 일이 있었는데, 이때 주요 김 어장을 굴양식장으로 전환하는 일이 있었다. 이는 굴양식장이 우리 공유수면에 많이 깔리게 된 계기가 되었다. 그러나 이때만 하더라도 양식 방법은 투석식 또는 송지식에 의한 원시적이고 영세적인 생산방법으로 생산 효과가 낮았고, 품질도 좋지 않았다. 양식업자들의 수입도 적어 굴양식은 부업 수준에 머물렀다.

이러한 어촌공동체의 소득증진을 위해 정부 연구소에서는 1962년부터 과학적 개량방법에 의한 기초적 굴 수하양식 사업을 시도하여 뗏목식과 연승식 수하양식을 급진적으로 장려·보급하였다. 1965년에는 굴수하양식조합이 설립되고 양식업자의 수가 늘어났으며, 1965년부터 굴 통조림의 수출에 이어 1967년에는 우

리나라산 굴 종패를 미국으로 수출하게 되었다. 1970년대부터는 연승 수하식이 정착하여 굴은 우리나라 대표 양식 품종으로 성장하였으며, 미국 FDA(식품의약품) 패류생산 지정해역을 중심으로 생산된 굴은 대미 주요 수출품으로 자리 잡았다. 이후 냉동 굴의 미국 수출을 위해 위생관리와 기술개발을 시도하였고, 이에 따라 시설은 대형화하였고 경영형태도 가족 단위의 양식업에서 기업형까지 다양해졌다. 굴 대량생산으로 굴 양식업은 양식어가 소득증대, 지역경제 활성화, 국가 외화획득의 주요 산업으로 성장하였고, 영양분이 많은 굴을 대중적 섭취가 가능하도록 하여 국민 건강에 기여하였다.

굴양식은 ‘채묘(6~8월)―단련(9월~다음해 4월)―수하(5월)―양성(6월~다음해 4월)―수확(9월~다음해 5월)’ 순으로 통상 2년이 걸린다. 채묘는 굴 껍데기에 구멍을 뚫어 만든 줄을 바다 밑으로 투입하면 자연적으로 굴의 유생이 부착하는, 수중 채묘 방식을 사용한다.

단련은 채묘기에 부착된 굴유생을 햇빛에 반복적으로 노출하여 성장시키는 과정이다. 단련 중 살아남는 유생은 50~60%이다. 단련이 끝난 굴을 연승이라는 줄에 매달아 깊은 바다에 시설한다. 다음 과정인 양성은 바다로 내린 수하식 굴을 바닷물에서 성육시키는 것을 말한다. 수확은 보통 9월부터 다음해 5월까지 한다.

우리나라의 굴양식 생산지는 낙동강 하구, 전남 광양만, 영산강 하구 등이다. 북한 지역에서는 함경남북도 영흥만, 함경북도 황어포, 황해도 용호도, 평안북도 압록강 하구 등지로 알려져 있다.

2021년 상반기 기준, 굴 생산량은 17만 3,000t이며, 이중 약 85%를 경남에서 생산한다. 전남이 약 13%, 기타 지역이 약 2% 정도를 차지한다. 경남은 통영이 주산지이며, 전남은 여수, 그 외에 충남·인천·강원 일부 지역에서 굴양식을 하고 있다.

특징 및 의의 굴양식은 두 가지 측면에서 의의가 있다. 첫째는 동서양을 막론하고 오랫동안 음식으로서 애용해 온 굴의 안정적이고 지속적인 확보를 위해 불안정한 채취법을 대신하는 양식법이 개발되었다는 점이다. 둘



수하식



수평매달림식



지주식

굴양식 | 국립수산물과학원

째는 우리나라에서 해양자원의 체계적 활용을 통해 수산업의 발달을 도모하고, 어촌과 어민의 생산성을 향상하는 경제성 증진 방안으로 양식업을 육성 권장하며 발달하였다는 점이다. 결국 굴양식법은 즐겨먹는 식재료의 안정적 확보를 위해 발달하였으며, 산업으로서 불안정한 채취어업의 경제성 증진을 위한 기술적 해법으로 널리 보급되었다고 할 수 있다.

참고문헌 굴패각 자원화를 위한 제도개선 방안 마련 연구(해양수산부, 2020), 수산기술지 굴양식 및 가공(국립수산진흥원 국립수산물기술훈련소, 1972), 어민을 위한 어촌과학-굴양식(국립수산진흥원, 1967), 우리나라 굴양식산업의 변천사(박상규, 해양산업연구소보1, 국립경상대학교 해양산업연구소, 1996), 기원전에도 양식된 바다의 우유 굴, 역사 속 등장 시기는(뉴스원, 2021.2.27.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강경표(姜景杓)

굴캐기

정의 갈고리나 조새 따위로 갯가의 굴밭에서 굴을 채취하는 어로.

내용 굴은 사색목 굴과에 속하는 연체동물이다. 굴은 조간대 갯벌이나 암초에서 서식한다. 따라서 밀물 때는 해수면에 잠겨 있고 썰물 때 드러난다. 날이 추워지면 돌아나기 시작하여 김장철을 앞둔 11월 중순 이후



굴 캐는 도구 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관

채취한다. 가장 맛이 좋은 시기는 12월에서 설 무렵이다. 음력 정월 대보름이 지나면 신선도가 떨어지고 가격도 하락한다. 4월 말에서 5월이 되면 꼭 차게 여무는데, 이 무렵에 채취한 굴은 알맹이가 하얗고 아린 맛이 나서 생으로는 먹기 어렵다. 어민들이 수확하는 굴은 보통 2~3년 정도 자란 굴이다.

갯가의 해산물을 채취하는 도구는 호미와 더불어 갈고리류가 널리 사용된다. 속칭 ‘꼭꾸리’ 또는 ‘까꾸리’가 그것인데, 낚싯바늘처럼 끝이 뾰족하게 꼬부라진 쇠붙이이다. 갈고리는 포획·채취하는 해산물의 종류에 따라 크기와 형태가 매우 다양하다. 대개 소형 갈고리는 갯벌의 돌 틈에 끼어 있는 꼬막·소라·대숙 따위를 긁어내어 잡는 작업에 효과적이다. 또 철게나 돌게(박하지)처럼 동작이 빠른 갑각류를 찍어서 포획하기도 한다. 손이 들어가지 않는 곳에 숨어 있는 패류나 갑각류를 채취하기 위해 고안된 어구이다. 반면에 굴캐기에 사용하는 갈고리는 전자보다 크기가 훨씬 클 뿐만 아니라 끝을 납작하게 버린 것이 특징이다. 호미처럼 한 손에 쥐고 캐는 작업을 할 수 있도록 자루가 부착되었는데, 이는 굴캐기의 기능성과 편의성을 고려하여 만든 것이다.

굴은 갯벌과 암초에서 자라는 두 종류가 있다. 이에 따라 굴을 캐는 방식이 달라진다. 가령 충청남도 보령의 원산도에서 나는 굴은 개흙에 서식하는 ‘갯벌 굴’이 대부분이다. 갯벌에 박혀 있는 굴의 특징은 여러 개체가 서로 달라붙어 덩어리를 이루기 때문에 굴을 채취할 때는 갈고리로 캐낸 다음 덩어리를 깨뜨린다. 반면에 갯바위의 굴은 갈고리로 바닥을 긁거나 쪼아서 떼어낸다. 홍합이나 전복처럼 바위 표면에 단단하게 붙어 있는 굴을 따내는 것이다. 더리는 굴을 까는 도구인 조새를 쓰기도 한다. 조새는 즉석에서 굴을 캐고 껍데기를 까는 작업을 동시에 할 수 있는 장점이 있다.

당일 캔 굴은 일부만 집으로 가져오고, 나머지는 어망에 담아 조류가 밀려오는 갯가에 놓아둔다. 굴을 까는 동안 하루 두 번 바닷물에 잠기게 해 신선도를 유지하는 것이다. 이 과정에서 이물질이나 모래 성분을 토해내어 자연스레 해감이 된다. 이 때문에 어촌에 따라서는 곧바로 껍데기를 까지 않고 2일 남짓 갯가에 뒀다가 벗기는 작업을 한다. 굴까기는 통나무를 잘라 만든



충남 서천 | 2009



전남 영광 | 1997

굴캐기 | 국립민속박물관

굴토매(도마)에 올려놓고 조새로 껍데기를 벗긴 뒤 한 쪽 끝에 부착된 꼬챙이(일명 쪼마구)로 알맹이를 빼어 그릇에 담는다. 채취보다 껍데기를 까는 품이 몇 배 더 드는 까닭에 온 가족이 둘러앉아 조새질을 한다.

굴 요리는 싱싱한 생굴을 초장에 찍어 먹는 것을 별미로 친다. 오래 두고 먹으려면 어리굴젓을 담근다. 생굴에 소금, 물엿, 마늘, 고춧가루, 고추, 쪽파, 통깨 등을 넣고 버무린 다음 10일 정도 숙성하였다가 먹는다. 이 밖에 서해안 어촌에서 굴을 이용한 음식은 가사리(細蹄)에 굴을 넣고 끓인 가사리 굴국을 비롯하여 굴 칼국수, 굴밥, 굴 부침개, 굴 된장국 등이 있다.

특징 및 의의 1972년 발표된 대중가요 〈서산갯마을〉은 굴을 채취하는 여성들의 시름과 고단한 삶을 잘 표현하였다. 노랫말처럼 지난날 굴을 캐는 일은 주로 여성들의 몫이었다. 이 때문에 굴 풍년이 들어야 어렵사리 가정을 꾸려나갈 수 있었다. 이는 여성들이 주관하는 ‘굴부르기’나 ‘조개부르기’ 같은 의례와 놀이가 배태되고

전승되어 온 원천이다. 실제로 간월도를 비롯한 서산 어리굴젓은 임금에게 진상될 정도로 맛이 뛰어났을 뿐만 아니라 한때 우리나라 굴 생산의 90%를 차지할 정도로 어민들의 생계에 차지하는 비중이 컸다. 오늘날 굴은 자연산은 극히 드물고 양식산이 주류를 이룬다. 갯벌이나 갯바위에서 자란 굴이 맛과 향이 뛰어나지만, 양식산에 밀려 자취를 잃어가고 있다. 게다가 굴을 캐고 껍데기를 까는 일은 많은 품이 요구되는 까닭에 노령화된 어촌에서 감당하기 쉽지 않게 되었다.

참고문헌 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서 1·2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 현지조사자료(조병석, 충남 보령, 2021.1.23).

필자 강성복(姜成福)

균역법 均役法

정의 1750년(영조 26)에 매년 양인 남자에게 부과된 벼 2필의 신역을 1필로 반감한 법.

개관 조선시대에 16세부터 60세까지의 양인 남자에게 부과된 신역은 형태가 다양하였으나 18세기에 접어들어 대체로 1인당 연간 벼 2필(돈 4냥, 쌀 12말)로 수렴되었다. 16세기 대동법이 시행되어 공물의 폐단이 줄어들면서 17세기부터는 양역이 백성들의 삶에 가장 큰 부담이 되었고, 현종 때 경신대기근이나 숙종 때 을병대기근으로 인구가 엄청나게 줄어들자 양역은 반드시 해결해야 할 과제로 대두되었다. 그래서 이를 해결하기 위한 양역변통책(良役變通策)으로 양역의 부담을 줄이거나 없애고, 그 대신 새로 부과할 수 있는 세로 양반과 평민을 막론하고 모든 가호에 부과하는 호포(戶布), 토지에 부과하는 결포(結布), 한유자(閑遊者)들에게 부과하는 유포(遊布), 남녀 모두에게 부과하는 구전(口錢) 등 다양한 해결책이 제시되었다. 이 네 가지 변통책은 몇 차례 논의되었지만, 그때마다 반대가 거세어 결단을 내리지 못한 채 논의되다가 중단되는 악순환이 되풀이되었다.

그러던 중 1750년 초부터 시작된 전염병으로 불

과 몇 달 사이에 10여만 명의 사망자가 발생하는 사태가 벌어지자 영조는 민생의 활로를 양역변통에서 찾고자 5월부터 이에 대한 논의를 본격적으로 시작하였다. 처음에는 호조판서 박문수(朴文秀)(1691~1756)의 건의에 따라 양역가(良役價) 2필을 전부 없앤 뒤 소량의 호전戶錢을 징수하여 재정 부족을 메우고, 나머지 부족분은 어염선세를 징수하여 해결하고자 하였다. 영조는 5월 19일 창경궁 홍화문에 임문(臨門)하여 한성부의 양반, 일반 백성, 금군(禁軍)을 모아놓고 결포와 호전의 찬반을 물어본 후 호전을 징수하기로 하였으나 막상 계산해 보니 그렇게 하기에는 호당 부담이 너무 컸다. 결국 양역가 2필을 모두 없애는 것은 어렵다는 결론이 나왔다. 그래서 7월 9일에 창경궁 명정전에 임어(臨御)하여 이듬해부터 양역가를 2필에서 1필로 줄일 것을 선포하고 신하들에게 재정 부족을 해결할 방책을 마련하라고 지시를 내렸다. 이에 7월 23일에는 영의정 조현명(趙顯命)(1690~1752)이 병조 기보병과 별기병의 번차(番次) 개정, 자보(資保)의 불급대(不給代), 3군문의 잡다한 역의 감축, 감·병영의 경비를 재량껏 스스로 마련한다는 분정(分定) 등을 골자로 하는 양역변통절목홀기(良役變通條目笏記)를 올렸고, 8월 5일에는 3상(相)인 조현명·김약로·정우량이 연차(聯節)로 균역청절목을 올려 재원 마련의 방안으로 어염(漁鹽)·진전(陳田)·은결(銀結)·군관(軍官) 네 가지를 제시하였다.

1751년에 마침내 군역법이 실행에 옮겨졌으나 분명하지 않은 재원을 감사와 병사가 재량껏 마련하라는 분정에 논란이 많아 5월에 영의정 김재로金在魯(1682~1759)가 분정의 폐지를 건의하였고, 이에 따라 재원 마련 방안이 제차 강구되었다. 좌의정 조현명은 금위영과 어영청의 개편과 군현의 통폐합을 주장하였고 군역청당상 홍계희洪啓禧(1703~1771)는 결전 5전을 징수할 것을 주장하였으며, 공주 진사 민우하는 상소하여 결전 1량을 거두어 양역 자체를 폐지할 것을 주장하였다. 영조는 세 방안을 논의하던 중 6월 17일에 창경궁 명정문明政門에서 지방유생, 향리, 향군鄕軍을 모아 결전 징수의 찬반을 물은 뒤 곧바로 분정 폐지와 결전 징수를 결정하였다. 이어서 1751년 9월 결미절목結米節目이 완성되었다. 이후 1752년 6월에 군역청사목均役廳事目이 완성되었고, 이를 임신원사목壬申原事目이라 한

다. 원사목으로 큰 줄거리를 완성하여 1년간 시행한 뒤 세부적인 조정이 이루어져 1753년에 계유추사목癸酉追事目이 제정됨으로써 균역법은 사실상 3년 만에 완성되었다.

내용 군역법의 내용을 담은 1752년의 원사목은 설청·결미·여결·해세·군관·이획·감혁·급대·수용·회록의 10개 조항으로 이루어졌고 1753년의 추사목에는 잡령 조항이 추가되었다. 각 조항의 개략적인 내용은 다음과 같다.

1. 설치設廳: 군역법이 제정되자 새로이 징수되는 전곡을 거둬들여 이를 보관하고 필요한 곳에 급대해 주는 일을 담당할 기구가 필요하게 되었다. 그래서 1750년 7월에 전의감典醫監에 군역청을 설치하였다가 1년 만인 이듬해 6월 남부 주자동鑄字洞의 옛 수어청 건물로 옮겨졌다. 다시 1752년 6월 원사목을 제정한 후로 군역청이 70여만 냥에 이르는 전곡을 관리하는 급대아문給代衙門이 되어 선혜청과 호조에 버금가는 기구로 부상하였으므로 보관할 물자도 엄청나게 많고 사무도 번잡해져서 별도의 기구를 설립해야 하였으나 그러기에는 운영경비가 과다해질 것이 우려되었다. 그래서 1753년 군역청을 선혜청에 소속시켰고, 그 후로는 상진청常賑廳과 합쳐져 선혜청 아래 6청 가운데 하나가 되었다.

2. 결미結米: 평안도·함경도를 제외한 6도의 전답에서 해읍海邑은 결당 쌀 2말, 산군山郡은 돈 5전錢을 내게 하였는데 이후에는 모두 돈으로 징수하였다. 결미는 전세田稅를 내지 않는 면세결免稅結에도 예외 없이 부과되었다. 군역청의 수입 약 69만 냥 가운데 결미로 징수된 액수는 매년 37만 냥 정도로 군역청 수입의 절반을 넘어 급대에 필요한 재원 조달에서 가장 큰 비중을 차지하였다. 소작지에서의 전세는 지주가 부담하는 경우도 있고 작인作人이 부담하는 때도 있었는데, 결미도 전세를 부담하는 사람에게 부과한다고 하여 큰 말썽이 생길 소지를 차단하였다.

3. 여결餘結: 은결隱結과 여결은 지방에서 부족한 운영경비를 마련하기 위해 중앙에 보고하지 않은 채 숨겨 두고서 전세를 거두던 토지이다. 은여결을 지방수령에게 스스로 신고하도록 하고 그 수입을 군역청의 수입으로 돌리려 하였다. 은여결이라는 명칭은 수세

명분에 합당하지 않다고 하여 1753년에 호조면세결이라는 뜻의 면세결免稅結로 바뀌었다. 1750년 한 해 동안 함경도를 제외한 7도에서 신고한 은여결은 전세·대동미·삼수미·결미 등의 토지에 부과된 모든 세를 균역청에 내게 하되 그 이후에 드러난 은여결은 호조에 납세하게 하였다. 또한 양안量案에 진전陳田으로 등재되어 있거나 10년 이상 묵혀둔 땅을 조사하여 경작할 만한 토지를 경작하게 하고 토지등급을 낮추거나 속전續田으로 하여 수세하되 3년간 결미의 징수를 유예하게 하였다. 1752년 당시 확보한 은여결은 약 2만 4,000결이었고 거둬들인 쌀과 콩을 돈으로 환산하면 약 10만 냥에 달하였다.

4. 군관軍官: 양반도 아니고 평민도 아니면서 특별한 역할을 부담하지 않은 남정들로, 군보軍保로 차출하기에는 아까운 인물들을 군관으로 차출하여 매년 배 1필을 징수하게 하였다. 처음에는 별군관別軍官이라 칭하다가 선무군관選武軍官으로 호칭을 바꾸었다. 평안도와 함경도를 제외한 6도에 모두 2만 4,500명이 배정되었는데 군역이 부과된 것에 대해 반발이 거셌으나 결국 강행되었다. 다만 이들에게 군포에 부과된 운송비 등의 부가세를 면제하고, 이들의 자손들은 일반 군보에 차정하지 않는 혜택을 주어 반발을 완화하였다.

5. 이획移劃: 선혜청의 일부 전곡을 균역청으로 보내 급대에 충당하는 것이다. 지방 군현에서 징수한 선혜청의 대동미는 중앙에 올려보내는 상납미上納米와 지방에 두는 유치미留置米로 나뉘었고 유치미는 다시 고을에 비축해 두는 저치미儲置米, 감·병·수영의 운영비로 쓰는 영수미營需米, 군현 운영비로 쓰는 관수미官需米로 나뉘었다. 이 가운데 선혜청에서 관리하던 군현의 저치미와 감영의 영수미 일부를 균역청으로 이속하였다. 초기에는 선혜청의 저치미 2만 석을 균역청으로 이속하려다가 선혜청의 유지가 어려워질 것을 우려하여 최종적으로 1만 석 규모로 줄였고, 감사 술권率權을 혁파하여 절감된 삼남의 영수미 1,000석을 균역청으로 보내는 조치도 1769년(영조 45)에 감사 술권이 복구된 후로는 균역청 이획에서 제외되었다.

6. 감혁減革: 복무하는 양역 자체를 줄이거나 없애고, 해당 인원에게 1필을 내게 하여 그 군포로 급대를 충당하게 하는 것이다. 이렇게 하면 복무하던 인원

에 배당된 보인의 군포도 급대에 충당되어 이중의 효과를 거둘 수 있었다. 이로써 대략 4만 6,000명이 감축되었다. 가장 비중이 컸던 것은 병조 정병正兵의 번차番次 개정으로 병조 정병은 8번으로 나뉘어 16개월마다 2개월간 상경하여 복무하였는데, 이를 6번으로 나누어 12개월마다 2개월간 복무하게 한 것이다. 8번을 6번으로 개편하여 남은 2번의 번상 인원 2만 5,000명을 줄여서 이들에게 거둔 군포를 급대에 충당하게 하였다. 그 밖에 중앙의 훈련도감·금위영·어영청 3군문 각 사各司의 잡다한 역 5,000명과 지방의 경상도·전라도·충청도·황해도 영營·진鎭의 잡다한 역 7,000명을 줄이고, 영남의 7진鎭堡를 혁파하여 그에 소속된 9,000명을 줄였다.

7. 수용需用: 균역청 운영의 경비·물자에 관한 조항이다. 균역청 관리들을 타부서 관리로도 겸직하게 하여 녹봉이 추가로 지급되지 않게 하고, 필요한 재목·기와·땀감·기름 등의 비용도 최소로 제한하였다.

8. 회록會錄: 예비비 항목이다. 흉년 등으로 균역청 수입이 부족하여 제대로 급대할 수 없는 경우에 대비하여 감·병영의 포곡布穀 가운데 일부를 장부상 균역청 몫으로 기록하여 두고, 필요할 때 적절한 액수를 균역청의 급대에 사용하도록 한 것이다. 그러므로 평상시에는 균역청에 보내지 않고 영읍의 경비로 활용되었다. 그리고 경기도와 하삼도의 군작미軍作米는 반분반留의 원칙에 따라 절반을 환곡으로 대여하여 이자로 얻은 모곡耗穀을 균역청에 회록하게 하되 기금 성격의 원곡元穀은 쓸 수 없게 하였다.

9. 해세海稅: 어세漁稅·염세鹽稅·과세舊稅·선세船稅를 통칭한 것으로 일반적으로 어염세라 하였다. 전국 8도에서 돈으로 징수하였고 징세안徵稅案은 3년에 한 번씩 개정하도록 하였다. 세목도 많고 때에 따라 적용할 세율도 달라서 『균역사목均役事目』(1752)에서 가장 많은 분량을 차지하고 가장 번잡한 조항이었으며, 1752년의 원사목이 제정된 뒤로도 시행해 본 결과 많은 문제가 발견되어 수많은 개정이 이루어진 후 1753년의 추사목에 등재되었다. 1752년 당시 해세의 징세액은 약 11만 4,000냥으로, 이는 균역청 수입 가운데 결미 다음으로 큰 몫을 차지한 세원이었다. 그러나 어염세를 모두 균역청에서 가져가면 유지가 힘든 관서들이 여러 군데

있어서 징수한 어염세를 다시 급대로 돌려주는 데 약 8,000냥이 소요되어 실질적인 수입은 대략 10만 6,000냥 정도가 되었다.

10. 급대給代: 군역청의 수입은 약 69만 냥으로, 1752년의 급대총액은 약 52만 냥이었다. 급대는 양역의 종류에 따라 필요량의 전부 또는 일부를 급대하고 어떤 경우에는 급대를 하지 않았다. 중앙의 병조, 3군문, 각사各司는 양역가를 2필에서 1필로 줄여서 생긴 재정수입의 결손 전량을 급대하여 급대액의 약 80%가 중앙의 급대에 할애되었으나 중앙군의 경우에도 자망보自望保와 자보資保에 대해서는 급대하지 않았다. 그리고 각도영營·진鎭에 소속된 양역의 경우에는 수군을 제외하면 약 10만 명에 이르러 10만 필이 급대되어야 하였으나 재원이 부족하여 실제로는 3,000필밖에 급대되지 않았다. 지방은 재정적인 난관을 스스로 극복하여야만 하였다. 다만 6도와 통영에 배치된 수군의 경우에는 9만 명분 9만 필이 급대되어야 하였으나 절반 정도를 급대해 주어 부분적인 급대로 절충되었다.

11. 잡령雜令: 원사목 이후 추가로 제정된 각종 세부항목으로 부대비용의 설정 원칙, 징수와 급대 과정의 운영 세칙, 상납 기한의 조정 등의 잡다한 조항으로 이루어져 있다.

특징 및 의의 100여 년을 끌었던 양역변통론은 영조의 군역법으로 마무리되었다. 군포가 2필에서 1필로 반감되어 인신에 부과되던 부세는 약화되고 결미와 어염선세와 같은 생산과 소득에 부가되는 부세가 강화되어 조세체계는 전근대적인 모습을 어느 정도 벗어날 수 있었다. 또한 양역가를 모두 1필로 통일하여 역의 균일화도 군역법으로 마무리되었다. 이로써 백성들은 양역의 고통에서 어느 정도 벗어날 수 있었다. 군역법으로 인해 양역이 완전히 사라지지는 않았지만, 조선의 재정이 직업군인의 양성을 감당할 수는 없었으므로 불가피한 일이었다.

참고문헌 均役事目, 均役廳事目, 영조 대의 양역정책과 군역법(정연식, 한국학중앙연구원출판부, 2015), 조선왕조 재정시스템의 재발견(손병규, 역사비평사, 2008).

필자 정연식(鄭演植)

그물

정의 실·노끈·쇠줄 등 가늘고 긴 다양한 재료로 서로 엮어서 그물코가 생기도록 한 것으로, 용도에 맞게 여러 가지 형태로 만들며 주로 짐승이나 물고기 등을 잡는 데 사용하는 도구.

역사 '그물'은 순우리말이며 한자어로는 '망網'이다. 특히 물고기를 잡을 때 사용하는 그물은 어망漁網, 魚網이라고 한다. 그물은 인류가 수렵생활을 시작한 때부터 줄곧 사용되었으며, 주로 낚짐승이나 물고기를 잡기 위한 것으로 사용되었다. 그물을 만들어 사용한 시기는 정확히 알 수 없으나 신석기시대 유적지인 경상북도 청도 오진리 바위그늘과 서울 암사동 등에서 그물추網錘가, 부산광역시 동삼동 패총에서 그물문토기편網文土器片(그물 문양이 그려진 토기 조각)이 발견되는 등 여러 관련 유물들이 나온 것을 봤을 때 적어도 이 시대에 이미 그물이 사용되었음을 알 수 있다.

그물이 사료史料에 나타난 최초의 기록은 고려시대에 집필된 『삼국사기三國史記』(1145)이다. 613년 수나라 양제煬帝의 제2차 고구려 원정에 관한 기록에서 어량漁梁, 魚梁이라는 말이 자주 등장한다. 어량은 흔히 양梁이라고 약칭되기도 하였다. 어량은 점차 어전漁箭, 魚箭이라는 용어와 함께 사용되다가 성종 이후부터의 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』에는 거의 발견되지 않으며 어전이 주로 발견된다. 그리고 이 시기 어민들은 이미 어전을 어살로 불렀는데, 이는 18세기에 저술된 『역어유해보譯語類解補』에서 확인할 수 있다. 그러나 조선 전기까지만 하더라도 어량을 제외한 그물의 명칭이 밝혀진 자료는 거의 찾아볼 수 없다.

조선 후기에 이르러 각종 그물에 대한 명칭이 사료에 나타나기 시작하는데, 이는 조선 후기 군역법均役法이 시행되자 어민들에게도 조세를 부과하기 위하여 대대적인 어업조사를 실시하였기 때문이다. 그리고 대한제국 말기에 이에 관한 구체적인 자료가 많이 나오는데, 조선시대에서 대한제국 말기까지 사용된 어구어법漁具漁法을 총망라하면 무려 80여 종에 달한다. 이 가운데 조선 말기까지 이어져 온 어량漁梁·어전漁箭 등 재래

식 전통어구어법이 53종으로 66.3%에 달하였다. 전통적으로 우리 민족이 개발하여 사용한 중요한 어구어법의 예를 들면 정치어법으로는 어장漁帳·어전漁箭·주목망柱木網 등이 있고, 운용어법으로는 설망說網·중선망中船網·궁선망弓船網·지인망地引網·휘라망揮羅網·방진망防陳網·자망刺網 등이 있다.

내용 그물은 그물실을 엮어서 그물감을 만든 후 그물감을 용도에 맞게 자르고 붙여 다양한 형태로 만든 것이다. 그물실로 그물감을 엮을 때는 주로 매듭을 짓는데, 매듭의 종류에 따라 참매듭 그물감과 막매듭 그물감 등이 있다. 한편 매듭이 없는 그물감에는 관통 그물감, 여자 그물감, 라셀raschel 그물감, 엮은 그물감 등이 있다.

그물실의 재료는 오늘날에는 주로 합성섬유로 된 것이 사용되지만 원시시대에는 대·싸리·갈대 등이 사용되었는데, 이것을 엮어서 삼태그물과 같은 것을 만들어 채그물로 사용하였다. 『세종실록지리지世宗實錄地理志』에서 인용된 『단군고기檀君古記』의 〈주몽탄생설화〉에는 ‘양중어梁中魚’라는 말이 나오는데, 일찍부터 나뭇가지나 갈피葛皮를 이용한 함정그물인 어랑魚梁이 있었음을 짐작할 수 있다. 그리고 그 이후에는 삼(마麻)이나 마닐라와 같은 천연섬유가 사용되었고, 나중에는 모시와 면이 사용되었다. 20세기 초에 쓰인 『한국수산지韓國水産誌』의 방어그물에 대한 설명에서 “그물실은 모시로 하고 뜬은 가죽나무껍질, 줄은 삼 또는 새끼줄로 하며, 발들은 자연석을 두 발에 한 개씩 단다.”라고 한 것이 이를 뒷받침한다. 또 걸그물에서도 좀 더 예민한 고기를 잡는 데는 면사를 사용한다는 기록도 있다. 이처럼 합성섬유가 본격적으로 보급되기 이전인 1950년대까지는 천연섬유가 그물의 주된 재료였으며, 그중에서도 가늘고 유연한 면사가 가장 많이 사용되었다. 1960년대부터 합성섬유인 나일론이 보급되면서 나일론 복합섬유가 그물실로 사용되었고, 그 이후에는 투명에 가까운 단일섬유와 반투명의 물 색깔 섬유 등 다양한 그물실이 개발되었다. 합성섬유는 잘 썩지 않고 질겨서 그물의 재료로 가장 적합하기에 오늘날 그물은 대부분 합성섬유로 만들어진다. 다양한 합성섬유 중에서도 특히 그물의 재료로 많이 사용되는 것은 폴리아미

드·폴리에틸렌·폴리프로필렌·폴리비닐알코올계 섬유이다. 폴리아미드는 유연하고 질긴 성질이 요구되는 걸그물에 많이 사용되며 대표적인 것이 나일론이다. 폴리에틸렌은 마찰에 강하므로 끌그물에 주로 사용되며, 매우 부드럽고 미끄러짐이 없어야 하는 그물에는 폴리비닐알코올계에 속하는 비닐론과 쿠랄론이 주로 사용된다.

물고기를 잡는 도구를 어구漁具라 하고, 이를 사용하는 방법을 어법漁法이라고 한다. 그리고 어구 중에서도 그물을 사용하는 것을 그물어구라고 한다. 그물어구는 시대, 대상어종의 특성, 지리적 특성 등에 따라 다양한 형태로 발전되었기에 세계적으로 그 수를 헤아릴 수 없을 정도로 많다. 그러나 일반적으로 그물어구에는 그물코에 물고기가 꽂히게 하여 잡는 걸그물, 얹히게 하여 잡는 엮애그물과 위에서 그물로 물고기를 덮어씌워서 잡는 투망류, 그물을 수평방향으로 끌어서 물고기를 잡는 끌그물류, 물고기를 그물로 둘러싸서 잡는 두릿그물류, 그물을 펼쳐두고 물고기를 그 위로 유인한 뒤 그물을 들어 올려서 잡는 들그물류, 물고기를 유도하여 설치해 놓은 그물에 갇히도록 하여 잡는 유도 함정그물류 등이 있다.

그물의 형태적 발달과정을 살펴보면 최초의 그물은 채그물抄網이라 할 수 있는데, 이것은 오늘날에도 전 세계 미개발 지역에서 널리 사용되는 그물이다. 채그물은 물고기 밑으로 그물을 이동시켜 떠올려서 잡는 어구이다. 떠 올린다는 점에서 들그물과 유사하지만 들그물은 물고기를 그물 위로 유인해서 잡는다는 점이 다르다. 채그물은 사각형의 그물감에 대를 연결하거나 자루 모양으로 만들어 테를 두르고 자루를 붙인 경우가 많다. 이러한 원시적인 그물은 그물의 재료, 어선, 동력 등이 발달하자 점차 다양한 형태의 그물로 발달하였다. 소형 채그물이 대형화되고 그물을 위쪽으로 떠올리는 것이 들그물[數網]로 발달하였으며, 자루 모양의 채그물을 옆으로 눕혀 물고기가 들어가도록 한 것이 낭장망류囊長網類로 발달하였다. 또한 낭장망류는 그물을 한곳에 고정하지 않고 해안가를 이동하면서 물고기를 잡는 지인망地引網으로 발달하였고, 이것이 나중에는 배로 예인하여 잡는 선인망船引網이 되었다. 그리고 현대에 와서는 동력의 발달로 이것을 어선으로 끌어서

더욱 적극적인 방법으로 물고기를 어획하도록 한 것이 저인망·트롤·형망·권현망 등과 같은 끌그물류(引網類)로 발달하였다.

그러나 이와는 다르게 가늘고 유연한 그물실을 만들 수 있게 되면서 그물을 뜰줄(뜸을 단 줄로 뜨는 성질이 있음)과 발줄(발돌을 단 줄로 가라앉는 성질이 있음)에 연결하여 그물이 물속에서 세로로 서도록 하고 지나가는 물고기가 그물코에 꽂히게 하여 잡는 걸그물(掛網)과 이것에서 그물에 주름을 많이 주어 물고기가 그물에 얹히게 하여 잡는 엽애그물(纏絡網) 그리고 물고기의 무리(魚群)를 그물로 둘러싸서 잡는 두릿그물(旋網) 등도 발달하게 되었다.

한편 원시시대부터 유도함정어구(誘導陷牢漁具)가 발달하였는데, 처음에는 개울·강·바다에 흙이나 돌로 제방을 만들고 밀물 때 들어온 물고기가 썰물 때 빠져나가지 못하도록 하여 물고기를 잡는 단순한 어구였다. 그러나 점차 싸리·참대·장목·대나무 등 각종의 살을 울타리 모양으로 둘러치고 그 일부에 그물을 달아서 물고기를 잡는 방법인 어살(漁簾)이나 개막이그물(建干網)이 사용되었으며, 이후 다양한 형태의 유도함정그물류로 발달하였다. 유도함정그물류는 크게 길그물과 통그물로 구성되는데, 길그물로 어군의 통로를 차단하여 통그물로 유도된 어군을 잡는다. 통그물은 그것의 형태에 따라 대망류(大網類)와 승망류(棚網類)로 나뉜다. 즉 통그물이 가두리그물 형태인 것을 대망류라 하고, 헛통과 자루그물로 구성되어 있는 것을 승망류라 한다. 이러한 그물은 오랫동안 한자리에 고정해 놓으므로 모두를 총칭하여 정치망(定置網)이라고도 한다. 대망류 중에서도 초창기의 것으로, 통그물의 모양이 대체로 삼각형이고 그 한 변과 길그물 사이에 어군이 들어가는 입구가 있는 것을 대부망(大敷網)이라고 한다. 그리고 길그물과 통그물이 수직이 되도록 하여 대부망보다 어군이 들어가고 나오기를 어렵게 한 것이 대모망(大謀網)이다. 그 다음으로는 통그물을 헛통과 원통의 두 부분으로 나누고 그 사이에 비탈그물을 설치하여 헛통을 거쳐 원통으로 들어간 어군이 되돌아 나오기 매우 어렵도록 그물을 개량하였는데, 이것을 낙망(落網)이라고 한다. 낙망은 정치망류 가운데 가장 발달한 형태이며 현재 가장 많이 사용되고 있다.

특징 및 의의 그물은 고대의 원시적인 형태부터 현대의 개량되고 발달된 형태에 이르기까지 오랜 세월을 인류와 함께한 대표적인 어구라고 할 수 있다. 그물을 이용하면 낚시와는 다르게 많은 양의 어류를 한 번에 잡을 수 있었기에 어류를 잡는 행위를 단순히 자가소비를 위한 채집 활동에서 생업 경제 활동으로 확장시킨 어구이기도 하다. 그물 활용 방법의 다양화와 변형 및 개량은 앞으로도 지속될 것이다.

참고문헌 국립수산업진흥원 60년사(국립수산업진흥원, 1981), 어구어법학(고관서, 고려출판사, 1975), 어구총론(김대안, 평화인쇄출판공사, 1999), 어구학(김대안·고관서, 현대인쇄소, 1985), 우리나라 수산공학 연구(국립수산과학원, 정음사, 2021), 한국수산업사(박구병, 태화출판사, 1966), 한국어업사(박구병, 정음사, 1975), 韓國水産誌1(朝鮮總督府 農商工部, 1908).

필자 배봉성(裴俁晟)

그물감

정의 그물 어구를 만들기 위해 여러 가닥의 실을 짜서 만든 것으로, 마름모꼴 또는 사각형의 그물코(網目)가 연속된 것.

개관 합성섬유가 개발되기 전에는 천연섬유가 어구 재료로 쓰였으며, 우리나라에서는 칙닝쿨·짚·마·면·綿 등이 사용되었다. 1938년 9월에 미국의 듀폰사(DuPont)가 합성섬유로 만든 나일론을 특허출원하면서 다양한 종류의 합성섬유가 개발되기 시작하였다. 제2차 세계대전 이후 세계적으로 합성섬유로 만든 제품이 더욱 다양해져 그물에도 사용되었고, 우리나라에서도 1970년대부터 본격적으로 쓰이기 시작하였다.

내용 그물감(망지網地)에 대해 알기 위해서는 그물감을 만드는 그물실부터 먼저 이해할 필요가 있다. 합성섬유가 개발되기 전에는 천연섬유가 그물실로 사용되었다. 줄은 힘을 많이 받으므로 칙닝쿨과 새끼줄을 2~3가닥 꼬아서 사용하였다. 짚·마·면 등이 사용되기도 하였다.

오늘날 그물실을 만드는 합성섬유는 썩지 않는 데

다 굵기, 길이, 단면의 모양, 색상 등을 인공적으로 조절할 수 있으므로 어구 재료로 쓰기에 알맞다. 합성섬유는 무한히 길게 뽑을 수 있지만 필요에 따라 적당한 길이로 끊어서 실로 만든 다음 여러 가닥의 실을 짜서 그물감을 만든다. 그물에 사용되는 합성섬유는 주로 단일 섬유와 복합 섬유이다. 그중 단일 섬유는 한 가닥의 섬유를 바로 그물실로 쓸 수 있을 정도로 굵게 만들기 때문에 주로 낚시줄이나 걸그물에 쓰인다. 반면 복합섬유는 가는 실을 몇 겹 꼬아서 만든 것으로, 대부분 그물에 쓰인다.

가늘거나 짧은 섬유로부터 실을 만들기 위해서는 우선 꼬아서 제1단계의 기다란 실을 만들어야 하는데, 이것을 홀실 또는 올(single yarn)이라 한다. 이 실은 섬유의 탄력성으로 인하여 꼬임이 풀리기 쉬워서 옷감을 짜는 데에는 쓰이지만, 바로 그물실로 쓰기에는 적합하지 않다.

홀실을 다시 몇 가닥 모아 제1단계 실의 꼬임과는 반대 방향으로 꼬아서 제2단계의 실, 즉 겹실을 만든다. 이 실은 재봉용으로 주로 쓰이고, 그물실로는 유연성이 크게 요구되는 걸그물 등에 쓰일 뿐 보편적으로 쓰이지 않는다. 그물실로 흔히 쓰이는 것은 제2단계의 실을 2~4가닥(보통 3가닥) 꼬아서 만든 제3단계의 실, 즉 겹겹실이다. 이것을 보통 ‘꼰 그물실’이라고 한다. 꼰 그물실은 꼬임이 안정되지 않으면 어구의 성능에 나쁜 영향을 끼칠 수 있어서 ‘땡은 그물실’이 개발되었다. 땡은 그물실도 2단계까지는 꼰 그물실과 구조가 같으나, 제3단계 실은 꼬지 않고 땡아서 만든다.

그물실은 홀실의 굵기가 얼마인지에 따라서 완성된 실의 굵기가 달라지므로 굵기를 정확하게 표시해야 하는데, 홀실은 너무 가늘어 지름을 측정하기 곤란하다. 이때 길이와 무게와의 관계로서 간접적으로 표시하는 방법이 있다. 그 방법으로 합성섬유에는 데니어(denier)식과 텍스(tex)식이, 단일 섬유에서는 호수식이 주로 사용되고 있다.

완성된 실의 규격은 섬유의 종류, 홀실의 구조, 굵기와 꼬임, 완성된 실의 단계별 가닥 수 그리고 꼬임의 방향과 정도 등을 차례로 표시하는 방법을 사용한다.

홀실의 구조가 복합 섬유라면 그 안에 들어 있는 단일 섬유의 수를 표시해 주는 것이 좋다. 가령 나일론은



노끈과 바늘 | 너비8 길이15 | 국립민속박물관



합성섬유 그물 | 국립민속박물관

거미줄처럼 가는 단일 섬유 24가닥을 모아서 홀실을 만드는 경우가 많은데, 그렇게 해서 만들어진 홀실의 굵기가 210Td이라면 210Td/24F처럼 표시한다.

우리나라에서는 그물실을 구성하는 홀실의 총수를 ‘몇 사’라고 표시하는 방법을 일반적으로 사용한다. 예를 들면 홀실 5가닥을 모아서 겹실을 만들고, 이러한 겹실 3가닥 모아서 그물실을 만들었다면 이 실은 15합사이다.

특수한 경우를 제외하고 실은 몇 단계로 꼬아서 만들어지며, 단계마다 실 가닥의 꼬임은 서로 반대이다. 또 마지막 그물실에 가해진 꼬임을 위꼬임, 아랫가닥에 가해진 꼬임을 밑꼬임이라고 한다.

또한 꼬임의 방향을 표시하는 방법에 대해 우리나라에서는 실의 꼬임이 오른쪽으로 치질 때를 오른꼬임, 그 반대일 때를 왼꼬임이라고 한다. 이와 달리 국제적으로는 실을 평면에 놓고 보았을 때 꼬임의 방향에 따라 S꼬임이나 Z꼬임이라고 하는데, S꼬임은 오른꼬임이고 Z꼬임은 왼꼬임이다.

그물실이 갖추어야 할 요건은 일반적으로 항장력이 크고 고를 것, 늘어났더라도 쉽게 회복될 것, 어구의 성질에 알맞은 유연성이 있을 것, 마찰에 잘 견딜 것, 물의 저항이 작을 것, 어구의 특성에 알맞은 비중을 가질 것, 오물이나 해조류 등의 부착이 적고 부착되었더라도 쉽게 떨어질 것, 공급이 풍부하고 값이 저렴할 것 등이다.

어구의 종류에 따라 그 어구에만 특별히 요구되는 그물실의 조건도 있다. 예를 들면 저인망에서는 마찰 저항이 크고 유연성이 작은 그물실이 요구되고, 선망의 경우에는 비중과 마찰 저항이 큰 것이 요구된다.

그물감은 마름모꼴의 그물코가 연속된 것으로서 1개의 그물코는 4개의 발과 4개의 매듭으로 둘러싸여 있으나, 이웃 그물코와의 공통부분이 있으므로 재료 자체는 2개의 발leg과 1개의 매듭으로 되어 있다.

그물감은 짜는 방법에 따라 수공 편망지와 기계 편망지로 나눌 수 있고, 매듭의 유무에 따라 매듭 그물감(결절 망지)과 매듭 없는 그물감(무결절 망지)으로 나눌 수 있다.

매듭 그물감은 그물코를 이루는 마름모꼴의 네 꼭짓점마다 매듭을 맺어서 짠 것이다. 매듭을 매는 방법

에 따라 참매듭과 막매듭이 있으며, 매듭을 더욱 확실하게 묶기 위해 이중 매듭을 만들 때도 있다. 참매듭은 매듭이 잘 미끄러지므로 오늘날에는 잘 쓰이지 않는다. 막매듭은 잘 미끄러지지는 않지만 매듭이 커서 물의 저항이 다소 크고, 강도의 저하 또는 마모가 심하다는 결점이 있다. 오늘날의 그물감은 대부분 막매듭으로 되어 있다.

매듭 없는 그물감은 매듭을 맺지 않고 그물감을 짜는 것이다. 엮은 그물감, 여자 그물감, 관통 그물감, 라셀 그물감, 접착 그물감 등이 있다. 엮은 그물감(직망 織網地)은 모기장처럼 씨줄과 날줄을 교대로 교차시켜 가며 짠 것으로, 그물코가 잘 빠뚫어지므로 보통의 어구에는 잘 쓰이지 않는다. 여자 그물감 淚子網地(씨날 그물감)은 씨줄과 날줄 2가닥씩을 꼬아 가면서 일정한 간격마다 서로 엮어 그물코가 직사각형이 되게 짠 것인데, 멸치 등 작은 어류를 잡는 데 많이 쓰인다.

관통 그물감 貫通型網地은 저인망이나 트롤에서 그물감의 저항을 줄이기 위하여 고안된 것으로, 실을 꼬아 가면서 일정한 간격마다 서로 맞물리게 하여 짠다. 라셀 그물감은 실을 꼬아 가면서 그물감을 짜는 것이 아니라 일정한 굵기의 실로 뜨개질하는 형식으로 짠다. 따라서 이것은 그물을 물에서 들어 올렸을 때 물은 잘 빠지지만 실의 실질적인 굵기가 외관상 굵기의 반 이하로 가늘므로 파단력 破斷力이 약하다는 결점이 있다. 접착 그물감은 단일 섬유로 그물감을 짤 때 매듭에 해당되는 곳을 서로 접착시켜서 짜는 것으로, 단일 섬유로 된 걸그물에 점차 많이 쓰이고 있다.

또 매듭 없는 그물감은 재료가 적게 들고, 물의 저항이 작다는 장점이 있으나, 1개의 발이 끊어졌을 때 이웃에 있는 매듭이 잘 풀리고 수선하기가 힘들다는 결점이 있다.

그물감의 규격은 주로 그물코의 크기로 표시한다. 세부적으로는 그물감의 종류나 목적에 따라 그물코의 뻗친 길이로 표시하는 방법, 발 하나의 길이로 표시하는 방법, 법틀에서 그물코의 크기를 설명할 때 사용하는 그물코의 안지름으로 표시하는 방법 등이 있다. 우리나라에서는 일정한 길이 내에 있는 매듭의 수나 발의 수로 표시하는 방법을 전통적으로 사용하였다. 이 방법은 그물감 151.5cm(5자) 안의 매듭 수로 ‘몇 질’이



면사 그물(오른쪽) | 국립민속박물관

라고 하며, 그보다 한 단계 작은 단위를 ‘몇 모’라고 한다(1절=10모). 보통 n 절 그물감의 경우 그물코의 뻗친 길이 $k(mm)$ 는 $303/n-1$ 이 된다.

그 외에 여자 그물감을 측정할 때 쓰이는 일정한 폭 안의 씨줄의 수로 표시하는 방법으로 50cm 폭 안에 든 씨줄의 수로 ‘몇 경’이라 한다. 이때 양쪽 끝의 씨줄도 모두 해야 된다. 따라서 100경으로 표시된 그물감에서 발 하나의 길이는 엄밀하게는 $500/99mm$ 이고, 보통 시판되고 있는 것은 90경, 120경, 140경, 160경 등이다.

그물감을 제망 공장에서 생산하여 판매할 때의 단위는 1필이다. 1필은 그물코의 크기에 상관없이 폭은 100코이고 길이는 100장대(151.5m)이지만, 주문에 따라 폭과 길이를 달리할 수도 있다. 그물감의 값은 그물감을 매매할 때와 어구를 설계할 때 필의 무게에 의하여 그 값을 정한다. 따라서 제망업자는 섬유가 같고 실의 굵기나 코의 크기가 비슷한 것은 재료 단위로 판매하고 있다. 특히 1필이 되지 않는 그물감은 일반적으로 무게 단위로 거래한다.

1990년대부터 재래 합성섬유보다 강도가 4~5배에 달하는 새로운 합성섬유가 개발되어 그물에도 사용되기 시작하였다. 새로운 합성섬유는 기존의 섬유보다 강도가 강해서 어구를 대형화할 수 있게 되었고, 그물을 바다에 내리고 올리는 데 인력 대신에 기계를 사용하기도 쉬워졌다.

그러나 합성섬유로 만든 어구가 조업 중 바다에 유실될 경우 어류가 그물에 걸리거나 통발 등에 들어가서 죽는 유령어업(ghost fishing)이 발생하게 된다. 이러한 유령어업은 수산자원의 감소로 이어지기 때문에 이 문제를 해결하기 위해 최근 들어 자연에서 분해되는 신소재 개발이 국내외적으로 활발히 진행되고 있다.

특징 및 의의 그물감은 천연재료에서 강도가 강한 합성섬유로, 합성섬유에서 친환경 재료로 바뀌어 가고 있다. 우리나라에서도 유령어업을 줄이기 위해 방향족 고분자 합성수지를 중합하여 바다에서 분해되는 생분해성 자망과 통발 어구가 개발되었다. 이 어구는 기존의 합성섬유로 만든 어구와 성능은 비슷하지만, 일정 시간 지나면 바다에서 분해되는 특성이 있다. 이 어구는 생산 초기라서 가격이 비싸 아직은 어업에 널리 사용되



생분해성 꽃게 통발 | 국립수산물학원

고 있지 않으나, 일부 지역과 어업에서 시범적으로 사용되고 있다. 앞으로 어구 재료로서 성능은 유지되고, 환경에 적합한 다양한 소재의 개발이 예상된다.

참고문헌 고등학교 해양생산기술-상·하(경상남도교육청, 창원종합인쇄, 2011), 어업-상·하(부경대학교 국정도서 편찬위원회, 대한교과서, 2002), 한국수산지1-1(朝鮮總督府, 이근우·신명호·심민정 역, 새미, 2010), 한국수산지1-2(朝鮮總督府, 이근우·신보배·전지혜 역, 새미, 2010), 新水産学全集 20 漁具材料(本多勝司, 恒星社厚生閣, 1981), 日本漁具・漁法圖說(金田禎之, 成山堂, 1978), 朝鮮の水産業(朝鮮總督府水産局, 1926).

필자 신종근(辛鍾根)

그물어업

정의 천연 실이나 합성섬유 실을 이용하여 땅을 엮어서 잡는 어로기술.

내용 그물의 역사는 선사시대로 소급된다. 신석기시대 유적에서 확인되는 방추차 등을 보아 당시에 최초로 그물이 사용되었을 것으로 추정된다. 어업기술사적 측면에서 그물은 다른 어법에 비하여 상대적으로 늦게 발생하였다. 복잡한 기술을 필요로 하는 그물 만들기는 예지가 발달하지 못한 상태에서는 불가능한 일이다. 선사시대 어부들은 산업적 어업에 종사하는 현대인과 비교해볼 때 먹이의 행동에 대한 기본 지식 면에

서 놀랄 만큼 뛰어났다. 이것은 전통 어로에 의존하는 오늘날 영세한 어부들도 마찬가지이다. 포획 대상물에 대한 풍부한 민속지식이 있었기 때문에 그들은 단순 도구를 가지고도 쉽게 물고기를 잡을 수 있었다.

포세이돈 같은 그리스신화의 영웅들이 그물 대신 창을 들고 있는 모습은 상징적이다. 그물은 애초부터 어업용이라기보다는 사냥용이었다. 그물이라는 발명품이 얼마나 ‘최근 것’이냐는 유럽의 고기잡이 상징이 그물이 아니라 고기잡이창이라는 사실에서 알 수 있다. 삼지창은 지중해에서 사용된 고대의 다랑어잡이창과 다름없다. 그러므로 그물이 아니라 창이 그리스인이나 로마인에게 고기잡이 도구의 대표로 인식되었다. 창이 해신海神의 상징이었음은 어로기술 발달 측면에서 매우 중요하다. 유럽에서도 19세기 후반까지 그물을 기계로 만들지 못하고 손으로 일일이 짜야 하였으므로 그물은 어구발달사에서 ‘막둥이’이다. 연근해를 벗어나 멀리까지 나가서 대형 그물로 잡는 중선배가 등장해서 중선망으로 어획량을 획기적으로 끌어 올리는 단계는 조선 후기에 이르러서야 본격적으로 가능하였다.

그물이 고기잡이에 상대적으로 최근에 도입되었다는 사실은 태평양이나 인도양 주변의 해안뿐만 아니라 북해 연안의 신화에 등장하는 신과 영웅들이 그물 만

드는 방법을 가르치는 사람으로 등장한다는 사실에 의해 추론된다. 그물 짜기는 배를 짓거나 집을 만드는 것과 같은 특수기술이다. 그 당시에 그물 만드는 기술이 모든 사람에게 알려지지 않았기 때문에 어부들은 도제가 되어 기술을 배워야만 하였다는 것을 신화를 통해 알 수 있다. 아마도 신화와 민담 속에서 신적 능력으로 인간에게 이 특별한 기술을 가르쳐준 존재는 찬양 대상이 되었을 것이다.

원시·고대시대에 어망의 존재는 그물을 뜨게 하는 윗벼리의 부자浮子와 가라앉게 하는 아랫벼리의 침자沈子, 망綱, 추錘로 확인된다. 부자와 망은 유기물로 만들기 때문에 한반도 토양에서는 남아 있기 어렵다. 다만 망은 광주광역시 신창동 저습지 유적에서 출토된 망이라거나 부산 동삼동 패총에서 나온 그물흔痕 등에서 찾아볼 수 있다. 어망추는 형태나 지역에 따라 차이가 있지만, 시기적으로 신석기시대부터 삼국시대까지 폭넓게 존재한다. 지리적으로도 함경북도에서 제주도에 이르는 전역에서 출토되고 있다.

20세기 들어와서도 여전히 짚그물 혹은 칩그물[葛網] 같은 원시적 그물이 일부에서 쓰이다가 면사 그물이 일제강점기 중엽에 첫선을 보였다. 명주그물 같은 값비싼 그물도 있었지만 면그물이 등장하면서 그물이 넓게 퍼져나갔다. 그러나 면사조차도 매우 귀하였다. 면사가 보급될 때는 그물이 아니라 글자 그대로 실이 보급되어 그 실을 사다가 일일이 손으로 그물을 짰다. 귀한 물건인지라 변화한 포구에서 그것도 부산 같은 남쪽에서부터 보급되기 시작하여 북상하였으며, 오지에 위치한 어촌에서는 구경조차 못하였다. 면사의 북상은 속도가 매우 더더서 심지어 광복 이후에도 짚그물·칩그물을 쓰는 곳이 있었다. 그물이 지천이 된 시점은 1960년대 본격적으로 나일론이 보급되면서부터이다.

세계적으로 널리 인정받는 어구기술사 분류에 따르면 그물에 포함되는 어로기술은 입구일정 어구류 Bag nets, 끌어구류Dragged gear, 인망류Sein nets, 선망류Surrounding nets, 몰이 어구류Drive-in nets, 3부망류Lift nets, 덮치기 어구류Falling gear, 걸 어구류Gill nets, 엽애 어구류Trangle nets, 기계적 어구류Harvesting machines 등이다. 각 나라와 지역마다 명칭이 상이한 그물이 다양하게 존재하지만 대체로 이들 분류 범주의 어딘가에 속할 것이



어진 | 김홍도 | 조선 후기 | 국립중앙박물관

다. 다음 분류는 세계적 분류 틀을 한국적 상황에 부합시킨 분류 방식이다.

1. 입구일정 어구류(입구가 고정된 대망류袋網類, Bag nets)

가. 채그물류Scoop nets: 쪽지 그물류(실뱀장어 쪽지 등), 쪽대그물류(새우 쪽대, 망둥이 쪽대 등), 밀그물류(새우 밀대 등), 채당김그물류(멸치 챗배그물 등)

나. 반디그물류Scrape nets: 왼손반디그물, 두손반디그물 등

다. 입구 일정자루 그물류Gape nets without wings: 주목망류(젓새우 주목망, 해파리 주목망, 잡어 주목망 등), 안강망류(안강망, 해선망, 멸치·베도라치 연안안강망 등)

라. 낭장망류Gape nets with wings: 주목망 낭장망류(주목 낭장망), 쌍돛 낭장망류(돛 낭장망류), 판 낭장망류

2. 끌 어구류(인망류引網類, Dragged gear)

가. 틀방 그물류Dredges: 손틀방 그물류(재첩 손틀방, 개랑조개 손틀방 등), 배틀방 그물류Boat dredges: 가리비 형망, 피조개 형망, 꼬막 형망, 바지락 형망 등

나. 저층 끌그물류(저인망류底引網類, Bottom trawls): 돛망그물류(범선저인망), 저층쌍끌이그물류(쌍끌이 기선저인망), 빔트롤망류(중하 트롤망, 자주새우 빔트롤, 꽃새우 빔트롤 등), 저층 오타 트롤망류(저층 트롤)

다. 중층 끌그물류Midwater trawls: 중층 오타 트롤망류(외끌이 중층트롤 등), 중층 쌍끌이 트롤망류(쌍끌이 중층트롤, 멸치권현망)

3. 후리 어구류(인망류引網類, Seine nets):

가. 채후릿그물Dobule stick nets

나. 후릿그물류Genuine seine nets: 갓후릿그물류(갓후리 그물), 배후릿그물류(외끌이 기선저인망, 손방)

4. 두리 어구류(인망류引網類, Surrounding nets)

가. 람파라형(조임장치 없는 것): 멸치봉절망

나. 건착망류巾着網類, Purse seines: 외두리건착망(고등어, 전갱이 외두리 건착망), 쌍두리건착망(전어 쌍두리 건착망)

다. 고리식 두리 그물류Ring nets

라. 양조망류揚操網類, Round haul nets: 양조망(전어 양조망, 멸치 양조망), 석조망(전어 석조망, 학꽂치 석조망)



그물 던지기 | 충남 서산 | 2010 | 국립민속박물관



멸치잡이 그물 | 경남 남해 | 국립민속박물관



유자망 | 충남 태안 | 주강현



송어잡이 그물 | 경남 거제 | 주강현



그물 손질 | 주강현

5. 물이 어구류Drive-in nets

가. 엽에 물이 그물류Drive-in trammel nets

나. 쓰레받기형 물이 그물류Dustpan-like drive-in nets

다. 속물이 그물류

라. 불빛 물이 그물류Lamp drive-in nets

6. 들 어구류Lift nets

가. 손들망류Hand lift nets: 성게·전복 손들망, 말쥐치 손들망 등

나. 기계 들망류Mechanized lift nets: 채들망류(멸치 채들망류, 화살꼴뚜기 채들망, 꿩치 봉수망), 가름대 들망류Gallows lift nets: 자리돔 들망류, 공기 들망류Pneumatic lift nets

다. 다척 들망류Blanket nets: 멸치 3척들망, 자리돔 3척들망

라. 고기 물레류Fish wheels

7. 덮 어구류(엄망류掩網類, Falling gear)

가. 덮 그물류Cover gear: 덮개류, 초롱 그물류(가래 그물)

나. 투망류Cast nets: 손투망류, 가름대 투망류, 단

정 투망류

8. 걸 어구류(자망류刺網類, Gill nets)

가. 고정 걸그물류: 명태저자망, 대구저자망, 양미리저자망, 임연수저자망, 도루묵저자망, 잉어저자망 등

가. 뜬고정 걸그물류: 학꽂치 부자망, 숭어 부자망 등

나. 흘림 걸그물류(유자망류流刺網類, Drift gill nets): 바다 흘림 걸그물류(조기 유자망, 민어 유자망 등), 뜬 흘림 걸그물류(꿩치 유자망, 멸치 유자망, 삼치 유자망, 오징어 유자망, 고등어 유자망, 방어 유자망, 상어 유자망 등)

다. 두리 걸그물류(선자망류旋刺網類, Encircling gill nets): 숭어선자망, 전어선자망 등

라. 깔 걸그물류Lay out on bottom gill nets: 양미리 깔자망, 까나리 깔자망 등

9. 엽에 어구류Tangle nets

가. 엽에 어구류Entangling gear

나. 흘엽에 그물류Single-walled tangle nets: 새우주머니 엽에그물, 게자망 등

다. 삼중엽에 그물류Trammel nets: 대구 3중자망, 새우 3중자망, 게 3중자망, 가자미 3중자망, 잉어 3중자망 등

특징 및 의의 오늘날에는 기계식 그물을 구입하고 사용하게 되면서 전통적 그물 만드는 기술은 거의 사라졌다. 그만큼 그물 짓기는 장인적 전문성을 요하기 때문이다.

참고문헌 조기 평전(주강현, 바다위의 정원, 2020), 한국 원시·고대의 어로 문화(김건수, 학연문화사, 1999), Fish Catching Methods of the World(Andres von Brandt, Fishing News Books, 1984).

필자 주강현(朱剛玄)

금개

정의 갯벌에서 조개 등 어패류를 채취하는 어구.

내용 갯벌은 간조에 바닥을 훤히 드러낸다. 어민들은 이때를 이용해서 어패류를 채취하며, 이 과정에서 굽개를 사용한다. 굽개는 어민이 한 손으로 손잡이를 쥐고서 바닥을 뒤집거나 굽어서 갯벌 속에 서식하고 있는 조개 등 어패류를 채취하는 도구이다. 주요 어장은 조석 간만의 차가 심한 서·남해안의 갯벌이나 수심이 아주 얇은 곳이다. 어종은 바지락, 가무락, 동죽, 고막 등 조개류가 대부분이다. 간혹 굽개를 사용해서 낙지를 잡기도 한다. 채취 작업은 연중 가능하다.

굽개는 발과 손잡이로 구성된다. 발은 쇠로 제작하며, 손잡이에 끼우거나 끈으로 동여맨다. 손잡이는 어민들이 갯벌에서 앉거나 몸을 구부린 자세로 어패류 채취 작업을 하는 데 편리하도록 짧으며, 나무로 제작한다. 갯벌을 굽어야 하므로, 발의 끝부분은 갈퀴처럼 구부린다. 구부러진 부분은 갯벌 속에 직접 닿는 부분으로, 아래로 갈수록 약간씩 넓어진다.

국립수산과학원에서 조사한 굽개 가운데 전체 길이가 35cm(발 20cm, 손잡이 15cm)에 이르고 너비가 12cm로, 네 개의 발을 갖춘 굽개가 있다. 이 굽개는 앞으로 구부러진 발 부분 길이가 4cm 정도이며, 구부러진면 끝 너비는 1.2cm이다. 어민들은 굽개로 갯벌을 굽으면서, 어패류를 발견한다. 이는 구부러진 발이 아래로 갈수록 넓어져서 갯벌 속의 흙까지 굽어낼 수 있기 때문이다. 어민들은 이 같은 방법으로 채취한 어패류를 갯바구니에 옮겨 담는다. 이 밖에 발이 세 개인 굽개도 있다. 발과 발 사이는 일정 간격을 유지한다.

어민들은 갯벌을 굽을 때마다 흙이 발 사이로 빠져나가도록 하며 어패류를 채취하므로 힘을 덜 수 있다. 손잡이는 둥근 나무이며, 발의 아랫부분에 끼운다. 손잡이 윗부분은 끈으로 단단히 동여매서 작업 시에 발이 빠지지 않도록 한다. 강원도 삼척 지역에서는 해조류나 어패류 채취에 ‘갈퀴’를 사용한다. 갈퀴는 손잡이가 짧지만 발 모양이 농기구인 갈퀴와 비슷해서 붙여진 것으로 추정되며, 길이는 70cm 정도이다.

특징 및 의의 굽개의 크기와 구조는 어민들의 어패류 채취 작업 자세와 갯벌환경 등에 매우 적합하다. 굽개는 어민들이 갯벌의 특징을 잘 살려서 어패류 채취 작업에 용이하도록 만들어 널리 사용하는 어구이다. 따라서



조개채취 | 전북 고창 | 1996 | 국립민속박물관

굽개의 활용은 갯벌에서 어패류 채취 작업의 효율성을 높인다.

참고문헌 문어포 마을 이야기(통영문화원, 2007), 해신이 지켜온 어촌(문화체육부·한국향토사연구전국연합회, 1996), 국립수산과학원(nifs.go.kr), 디지털삼척문화대전(samcheok.grandculture.net).

필자 박종민(朴鍾珉)

금어기 禁漁期

정의 수산자원의 지속적 보존·관리를 위한 포획·채취 금지 기간.

개관 금어기는 어업의 지속적 성장·발전을 위한 수산자원의 보존·관리에 필수적인 관리조치로 수산자원관리의 핵심적 요소이다. 따라서 정부나 어업자들은 금어기의 법·제도적 장치를 잘 이해해야 하고, 특히 어업자들은 적극적인 참여로 금어기 법·제도가 잘 이행될 수 있도록 서로 협력해야 한다.

내용 금어기는 수산자원의 보존·관리를 위하여 포획·채취를 하지 못하도록 금지하는 기간을 말한다. 주로

산란기와 치어의 성육기, 해조류는 포자방출기를 포함한 성장기를 기간으로 정한다. 수산자원의 종류에 따라 같은 종이라 하더라도 곳에 따라 산란기와 성장기 등이 달라서 금어기는 지역에 따라 조금씩 다르다.

최근 우리나라 <수산자원관리법>에 따르면 ‘금어기’라는 용어 대신 ‘수산자원의 포획·채취 금지 기간’을 설정하여 운용하고 있다. 수산자원의 포획·채취가 금지되는 대상은 어류·갑각류·패류·해조류 등이며, 그 밖의 수산자원도 모두 포함한다.

<수산자원관리법>에 의해서 수산자원의 포획·채취 금지 기간, 즉 금어기를 설정한 수산자원은 어류 15종(개서대, 대구, 문치가자미, 연어, 전어, 쥐노래미, 참홍어, 참조기, 갈치, 고등어, 말쥐치, 옥돔, 명태, 삼치, 감성돔), 갑각류 7종(꽃게, 대게류, 붉은대게, 털게, 닭새우, 대하, 펄닭새우), 패류 8종(백합, 새조개, 소라, 전복류, 코끼리조개, 키조개, 가리비, 오분자기), 해조류 9종(개다시마, 감태, 곰피, 넓미역, 대황, 도박류, 뜸부기, 우뚝가사리, 툇), 그 밖의 수산자원 5종(해삼, 살오징어, 낙지, 주꾸미, 참문어) 등 모두 44종이다.

수산자원 포획·채취 금지 기간은 수산자원의 유형마다 다르다. 어류는 보통 1~3개월이 일반적이나 길게는 6개월인 경우도 있다. 최근에 동해안 명태의 포획·채취 금지 기간은 1월 1일부터 12월 31일로 설정되었다. 이는 명태 자원이 완전히 고갈된 상태로 자원의 회복을 목적으로 명태어업을 전면 금지한 것이다. 갑각류의 포획·채취 금지 기간은 평균 2~4개월이며, 어류보다는 약간 길게 설정되었다. 패류의 포획·채취 금지 기간은 갑각류와 비슷하게 2~4개월 정도이고, 해조류의 포획·채취 금지 기간은 3~6개월로 대체로 다른 분류의 수산자원보다는 기간이 긴 편이다. 그 밖의 수산자원 분류인 해삼, 살오징어, 낙지, 주꾸미, 참문어 등은 1~2개월이다.

수산자원 중에서 해조류의 포획·채취 금지 기간이 긴 것은 대체로 해조류가 단년생이고 성장기에는 채취를 금지하는 것이 일반화되었기 때문이다. 해조류의 채취 금지 기간과 관련한 일례는 제주도 돌미역채취에서 볼 수 있다. 제주도 어촌마을에서는 자율적인 관행에 의하여 성장기 돌미역채취를 금지하였다가 성장이 끝난 적당한 시기에 채취 금지를 해제한 후 모두 합

계 돌미역을 채취한다. 이를 제주도에서는 미역해경·解警이라 한다. 미역해경은 돌미역의 채취를 금지한다는 의미이며, 금지 기간은 12월부터 이듬해 3월 중순 무렵까지이다. 정확한 시기는 해녀회와 어촌계 간부들의 합의에 따른다.

돌미역은 주로 얕은 바다 바위에서부터 수심 10m까지 깊은 바다 바위에서 많이 자란다. 양식 미역이 없던 수십 년 전까지만 해도 돌미역은 마을 사람들의 큰 수입원이었기 때문에 마을에서 공동으로 성장기에 채취를 금지하였다가 다 자란 시기에 채취하는 것이 관행으로 내려오고 있다. 돌미역채취 금지 기간을 정한 것은 마을을 위한 것이므로 마을 사람 모두가 이를 잘 지키고 있다.

금어기와 유사한 용어로 ‘금어장’이 있다. 금어장도 어류의 번식과 보호를 위하여 포획·채취를 금지하는 수역이나 장소를 말하며, 수역은 주로 수산자원의 산란장과 치어의 성육장 및 해조류 서식처 등으로 정한다.

금어기와 관련된 용어로 휴어제休漁制가 있다. 휴어제는 금어기 전후 1~2개월의 어기 동안 휴어를 실시한다. 휴어제와 금어기는 어업을 금지한다는 점에서는 유사하나 다른 어업관리 수단이다. 금어기는 법·제도적으로 어업을 할 수 없는 시기이고, 휴어제는 법·제도적으로 정상적인 조업 가능 기간에 얼마 동안 어업을 하지 않음으로써 자원 보호 등의 목적을 지닌 어업관리 수단이다. ‘어업을 하지 않는다’는 것은 어기를 줄이는 휴어기休漁期, 일부 어장의 어업을 제한하는 휴어구休漁區, 어선 중 일부 어선이 어업을 중단하는 휴어선休漁船 등을 의미하며, 이들 중 하나 또는 하나 이상이 적용될 수 있다. 휴어제는 수산자원관리 수단이며, 다른 어업관리 수단과 함께 이용된다.

특징 및 의의 금어기, 즉 수산자원의 포획·채취 금지 기간 설정은 수산자원 증식 면에서나 어업경제적 효과 면에서도 실효성이 높아서 금어기 대상 수산자원을 점차 확대하는 추세이다. 또한 제주도 미역해경처럼 돌미역 채취 금지 기간을 정한 것은 마을을 위한 약속으로 마을 사람 모두가 이를 잘 지키고 있다. 채취금지가 풀리는 날에는 며칠 동안 바닷가가 온통 인파로 뒤덮인다.

참고문헌 수산업법(해양수산부, 2021), 수산자원관리법(해양수산부, 2021), 어업관리학(이상고·장창익, 세종출판사, 2002), 제주의 민속2-생업기술·공예기술(제주도, 1994).

필자 이상고(李相高)

기선권현망

機船權現網

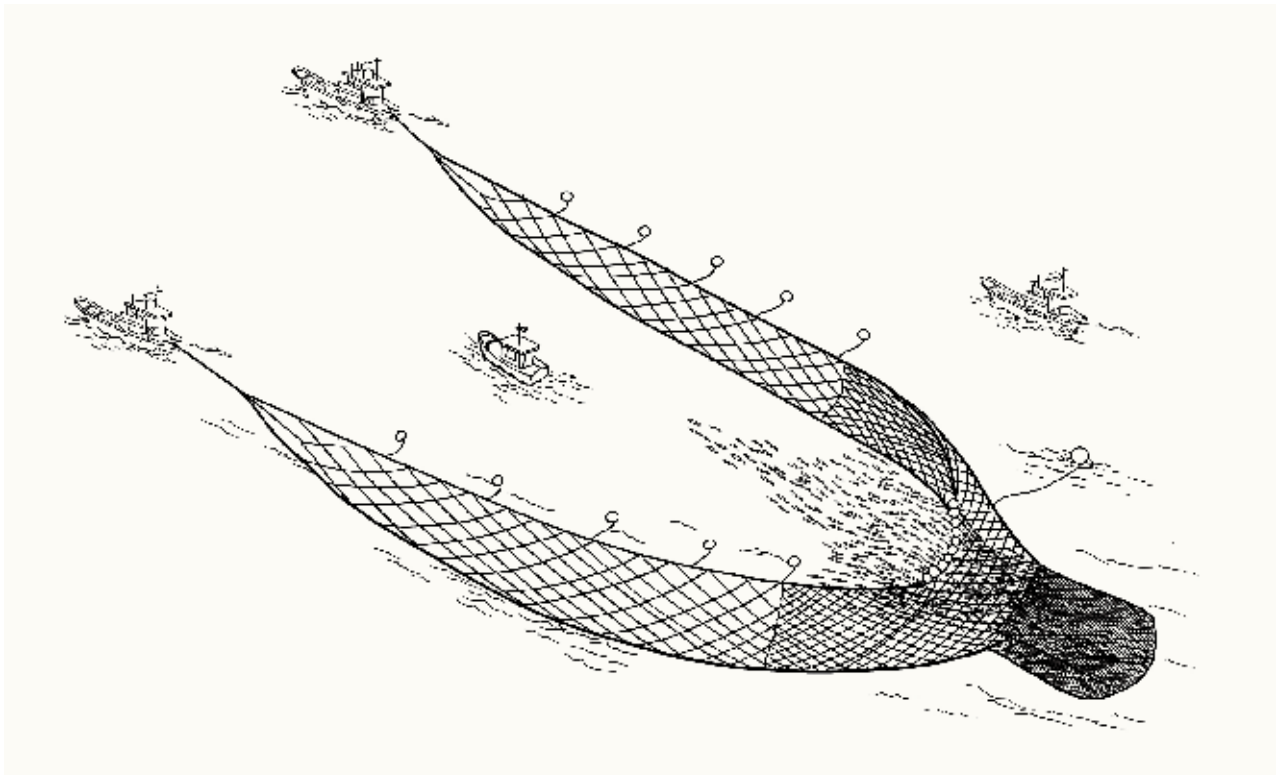
정의 남해 연안의 대표적인 어업으로, 망선·어탐선·운반선 등으로 구성된 선단으로 주로 멸치를 잡는 어구어법.

내용 기선권현망어업으로 멸치 전체 어획량의 60% 이상을 잡는다. 기선권현망의 멸치 조업 기간은 7월 1일부터 다음 해 3월 31일까지이다. 즉 4월 1일부터 6월 30일까지는 기선권현망조업을 할 수 없다. 이 시기는 멸치 산란기이므로 대량으로 어획하는 기선권현망어업은 금어기禁漁期이다. 대신 유자망어선과 양조망어선 등이 멸치액젓·횡감·국물용 등으로 쓰이는 큰 멸치를

잡는다. 기선권현망어업의 성어기는 7월부터 12월까지이고, 어한기漁閑期는 1월부터 3월까지이다. 통상적으로 멸치를 가장 많이 잡는 시기는 8월이다.

멸치 어장은 여수해협과 울산 방어진 사이의 남해안 연안이다. 멸치는 연안성 어족으로 표·중층에 군집을 이뤄 서식한다. 유영하는 수심은 낮에는 10~15m, 아침과 저녁 시간대에는 수면 가까이 떠오른다. 밤에는 어군이 흩어지는 경향이 있다. 수온 등 외부 자극에 민감한 습성으로 기선권현망어업의 어황은 매년 편차가 심하다.

〈수산업법〉상에는 기선선인망어업機船引網漁業으로 허가어업에 속한다. 기선권현망어업은 선단 조업으로 끝배(후릿배, 망선) 두 척, 어탐선 한 척, 가공선 한 척, 운반선 두 척 등으로 구성된다. 끝배는 어구를 끌어서 어획을 완수하는 주된 어선으로서 20t급 정도이다. 끝배의 고물[船尾]에는 V자형 홈이 있는 양망기揚網機가 설치되어 있어 그물을 끌어 올릴 때 이것으로 앞날개(오비기)를 감아올린다. 어탐선은 멸치 어군 탐색과 작업지시 등을 하기 위한 일종의 사령선이다. 어업을 진두지휘하는 대장선으로 어군탐지기가 장치되어 있다.





기선권현망 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관

10t 내외이며 속력이 빠르다. 가공선은 잡은 멸치를 삶아서 가공하기 위한 시설을 갖춘 50~60t의 배이다. 권현망은 끌그물의 일종으로 1개의 자루와 2개의 날개로 되어 있다. 날개는 앞날개와 안날개(수비)로 구성된다.

어탐선이 멸치 어군을 발견하면 끝배에 투망 명령을 내린다. 끝배 두 척은 버릿줄로 연결된 그물을 절반씩 나눠 싣고 다니다가 멸치 떼가 있는 곳에 투망한다. 0.5노트 정도의 속도를 유지하며 30분에서 1시간 가량 나란히 그물을 끌고 다닌다. 어로장의 지시에 따라 양망할 때는 어선의 간격을 좁혀서 10m 정도 간격이 되면 그물을 끌어 올린다. 조업은 낮에 이뤄지며 평균 5~6회 투망한다. 자루그물에 모인 멸치는 운반선의 피시펌프를 이용해 흡입하는 방식으로 끌어 올린다. 운반선에서는 멸치를 곧바로 찌서 건조 상자에 담아서 항구로 출발한다. 항구에 하역한 멸치 상자는 인공건조장으로 운반되어 말린다.

1960년에서 1980년대까지만 하더라도 끝배 두 척, 어탐선 한 척, 가공선 두 척, 운반선과 보조선(텐마선) 각가 한 척으로 구성되었다. 선원은 끝배 25명 내외, 가공선 15명 내외, 어탐선 3~4명, 운반선 4명, 보조선 2

명, 어장막 10~15명 등 60명 내외이다. 요즘은 기술이 발달하여 절반의 인원으로 조업과 멸치 가공이 가능하다.

특징 및 의의 멸치 어군을 쫓아서 투망할 때 통발, 호망, 자망 등이 이미 설치된 곳과 중복되는 경우가 있다. 연안 어업을 하는 어선 중에서 가장 큰 선단 어업인 기선권현망선단은 그물 길이가 1km에 달할 정도이다. 이런 그물을 20~30t에 달하는 대형어선 두 척이 그물 양쪽 끝을 매달고 끌어서 멸치를 잡는다. 이때 통발, 호망, 자망 등의 그물은 잘리거나 영킨다. 이런 일이 종종 발생하여 소형어선 어민들과 분쟁이 빈번히 발생한다.

참고문헌 근대의 멸치 제국의 멸치(김수희, 아카넷, 2015), 남해의 보석 물건 마을(김창일·김철호, 국립민속박물관, 2013), 물고기의 길목 가덕도의 해양문화(김창일, 국립민속박물관, 2021).

필자 김창일(金昌一)

김발틀

정의 김발을 짜는 틀.

내용 김발틀은 김을 직접 생산하는 데 필요한 김발을 만드는 기구이다. 김발은 양식에 필요한 그물발로 추석 전후에 설치하는데, 전라남도 해안 지역에서는 먼저 포자를 부착하는 작업을 한다. 또 다른 김발은 채취한 김을 널어서 말리는 데에 사용하며, ‘짐발’ 또는 ‘발장이’라고 불린다. 모양은 대부분 방형으로 붓발과 비슷하며, 왕골자리처럼 짠다. 양옆은 일정하지 않게 처리하고, 위와 아래 테두리는 대나무 등으로 안정감 있게 마무리한다. 예전에는 벗짚으로 엮어서 만들었으나 근래에는 대부분 대나무나 왕골을 이용하여 김발을 만든다.

김발틀은 전체적으로 Ⅱ 형태를 띠며, 간단한 구조와 형식으로 제작한다. 기본적인 구조물은 하대(바탕, 다리), 기둥(간주), 도리(가로대) 세 가지이다. 이들 구조물에 요철凹凸을 깎은 후에 서로 짜 넣어 틀을 완성한다. 하대는 두 개로 중앙에 Ⅱ모양의 홈을 각각 한 군데씩 판다. 기둥은 두 개로 양 끝을凸형으로 깎는다. 도리는 양 끝부분에 Ⅱ모양의 홈을 판다. 기둥 아래는 바탕의 Ⅱ모양의 홈에, 윗부분은凸형을 도리의 Ⅱ모양

홈에 직각으로 끼운다. 김발틀은 하대와 기둥, 기둥과 도리를 짜임 하는 과정을 거쳐서 최종 완성한다. 전체적인 형태와 구조는 자리틀과 유사하나 단순하고 크기가 작다.

도리에는 고드랫돌을 일정한 간격으로 걸어서 김발을 짤 수 있도록 한다. 장구 모양 고드랫돌은 두 개를 한 쌍으로 하며, 서로 실로 연결하여 도리에 걸어 놓는다. 김발은 물김이 발과 발 사이에 끼지 않도록 촘촘하게 제작해야 한다. 그렇게 해야만 김이 마른 후에 손상 없이 자연스럽게 떼어낼 수 있다. 김발 제작 과정은 낱실 사이에 왕골 등을 넣고 조이면서 만든다. 간격이 헐렁해지지 않도록 하기 위해 무게가 있는 고드랫돌을 여러 쌍 사용한다. 많게는 목재 고드랫돌 여덟 쌍을 활용해서 김발을 만드는 틀도 있다.

특징 및 의의 김발틀은 김발을 짜는 틀이며, 김을 생산하는 도구를 만드는 중요한 기구이다. 직접 김을 만들지는 않지만, 효율성과 생산성을 높이는 도구를 만드는 점에서 김발틀의 의의를 찾을 수 있다. 형태는 전체적으로 자리틀과 유사하지만, 구조는 단순하고 크기가 작으며 짜임으로 이루어졌다.

참고문헌 한국의 농기구(박호석·안승모, 어문각 2001), 한민족역사문화도감-생업(국립민속박물관, 2008), e뮤지엄(emuseum.go.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)



김발틀 | 가로49 세로39 | 1950년대 | 국립민속박물관

김양식

정의 김 포자를 시설물에 부착해 인공으로 길러서 번식하게 하는 것.

내용 김양식은 조선시대부터 시작된 우리나라에서 가장 오래된 수산양식이다. 김은 『동국여지승람東國輿地勝覽』 등 옛 문헌에 토산품으로 소개되어 있다. 『자산어보茲山魚譜』에서는 김을 ‘자채紫菜’, 속명은 ‘짐’이라 하였다. 그리고 “뿌리는 돌 위에 부착한다. 가지가 없다. 바



김양식장 | 인천 옹진 | 2017 | 국립민속박물관



김양식장 | 전남 신안 | 1997 | 국립민속박물관



김발 | 충남 보령 | 1995 | 국립민속박물관



고대도 김발 | 충남 보령 | 1995 | 국립민속박물관

위 표면을 엉키듯 둘러싸고 있다. 빛깔은 검보라색이며 달다.”라고 하였다.

김양식은 17세기경부터 시작된 것으로 알려졌으며, 일제강점기에 이르러 새로운 계기를 맞는다. 일제강점기 〈한일어업법〉(1909)이 시행될 당시 김양식은 한국의 유일한 양식업이었으며 ‘제2종 면허어업’으로 지정되었다. 일제강점기에 돌김의 생산량을 보면 전라남도 4만 9,000엔, 충청남도 4만 3,000엔, 경상북도 3만 2,000엔, 경상남도 1만 4,000엔 그리고 강원도·전라북도·황해도·함경북도·경기도 순이었다.

광복 후 침체를 겪다가 1960년대 패각에 사상체를 채묘하는 실험이 시작되면서 활기를 띠기 시작하였다. 1962년에는 전남 고흥에서 망홍 양식에 성공하였다. 그전까지는 나뭇가지를 묶어 갯벌에 꽂아서 양식하는 ‘쇳양식’이나 대나무를 쪼개서 발을 만들어 양식하는 ‘죽홍’양식이었다. 망홍은 김양식 시설을 그물 모양으로 만들어 기둥에 매어 포자를 붙여 양식하는 방법이다. 망홍 양식법이 더 발전하여 부표를 이용한 ‘부류식 망홍’으로 정착한 것은 1970년대 초반이다. 이후 김양식은 크게 확대되었다. 그리고 1980년대 김양식은 인공채묘 성공, 다수확 품종인 큰참김·큰방사무늬김 보급, 부류식 망홍 성공 등으로 인해 큰 발전을 이루었다.

이처럼 김양식이 남해안과 서해안 어촌경제를 주도할 만큼 성장할 수 있었던 이유는 첫째, 겨울철 농한기에 양식이 이루어졌다는 점이다. 농번기에는 농사를 짓고 농한기에는 김양식을 통해 어가의 소득을 올릴 수 있었다. 둘째는 양식기술의 발달이다. 지주식 김양식의 제한된 어장이용과 규모화 한계를 부류식 김양식을 통해 극복할 수 있었다. 또한 파도나 강한 조류에 견딜 수 있는 양식시설의 개발로 수심이 깊은 바다에 신규어장을 개발할 수 있었다. 셋째는 품종 개발이다. 기존의 자연포자 부착에서 다수확 품종의 개발과 인공채묘가 가능해지면서 자연에 의존한 김양식 한계를 극복할 수 있었다. 넷째로는 김양식의 생산·가공·판매 등 노동과정이 분화된 점을 꼽을 수 있다. 어가에서 가내수공업 형태로 생산과 가공은 물론 판매까지 담당하던 생산과정이 가공은 공장에서, 판매는 수협 등에서 위탁판매가 이루어지면서 대량생산체제가 가능해졌다. 각 공정의 기계화 및 자동화 기술도 개발이 이루어

졌다. 1990년대 들어서는 햇볕에 노출해 잡태를 제거하면서 맛을 배가시키는 지주식 김양식 특성을 반영한 ‘뒤집기식 부류식 양식법’이 부류식 망홍 김양식에 도입되었다. 최근에는 부류식에서 진화한 세트식 김양식이 등장하였다. 대형 닻으로 고정된 시설(세트)에 김양식 줄을 설치하는 방식으로 전남 진도와 해남 만호 해역, 부산광역시 명지바다, 전북 고군산 해역에서 시도되고 있다.

김양식의 적지는 서해안과 남해안이다. 파도가 적은 내만, 조류소통이 잘되고 담수 영향이 적당한 곳이다. 한강 하구, 금강 하구, 영산강 하구, 섬진강 하구, 낙동강 하구 등은 모두 김양식지로 유명한 곳이었다. 지금도 낙동강, 영산강, 금강 하구에서 김양식이 이뤄지고 있다.

김양식에서 가장 중요한 부분이 김발에 포자를 부착하는 채묘과정이다. 이 채묘방법은 바다(양식장 또는 양성장이라고도 함)에서 직접 채묘하는 자연채묘와 사상체가 붙은 패각을 주머니에 담았다가 김발에 매달아 포자를 방출시켜 부착하는 인공채묘 방법이 있다. 여기에는 실내 인공채묘와 야외 인공채묘 방법이 있다.

김양식 시기는 지역에 따라, 수온에 따라 변화가 있다. 보통 채묘는 한 달 정도 걸리며, 채묘한 김발을 양식장에 설치한 후 한 달이 지나면 초벌 김을 채취한다. 채취 횟수는 양식 방법과 날씨에 따라 다르다. 곱창 김은 양식 기간 내에 한두 번 정도 채취하며, 일반 김은 5~6회 채취한다. 보통 채취하고 난 후 보름 정도 되면 다시 채취하지만, 바람이 불고 파도가 높으면 미리 채취하기도 한다. 채취한 물김은 수협 경매를 거쳐 가공 공장으로 운반해 가공 후 유통·판매한다. 과거에는 생산·채취·가공·판매를 모두 생산자가 책임졌다. 이후 생산과 채취는 생산자, 가공은 공장에서 판매는 상인을 통해 진행되었다. 지금은 생산·채취·가공·판매가 각각 나뉘어 있다. 생산과 채취의 노동과정이 분리되기도 한다.

1970년대까지 완도김이 대세였지만, 최근에는 지역명을 내건 김들이 속속 자리를 잡고 있다. 염산을 사용하지 않았다는 것을 강조한 ‘장흥무산김’, 일찍부터 가공 김으로 명성을 선점한 ‘광천김’, 많은 갯벌을 보유하고 있는 전남 신안의 갯벌지주식김도 있다. 완도김

(2010), 장흥김(2011), 신안김(2014), 해남김(2014), 광천김(2014), 고흥김(2015) 등 지리적 표시로 등록된 김만 보아도 김의 명산지는 정말 다양하다. 낙동강 하구의 부산 ‘명지김’도 100여 년의 역사를 자랑한다. 한창때는 주변에 공장만 150여 개가 있었다.

특징 및 의의 전북 고창군 만돌에서는 매년 ‘김 풍어기원제’를 지낸다. 10월 초순 열네 물 무렵 물이 빠지면 포자를 붙인 김발을 실은 경운기들이 갯벌에 차례로 자리를 잡고, 선창에는 ‘김 풍어제’를 위한 제물을 차렸다. 이 마을은 바지락양식이 주업이지만 겨울철에는 김양식을 한다. 김 풍어제는 1990년대 초반부터 지주식 김양식을 하는 주민들을 중심으로 선창장에서 지내고 있다. 주민들이 함께하는 풍어제가 끝나면 각자 경운기를 타고 물이 덜 빠진 갯벌로 들어가 김발을 지주에 묶는다. 김발을 묶는 작업이 끝나면 다시 개별적으로 경운기 앞에서 고사를 지낸다. 용왕님께 고기·과일·떡 등의 제물을 바치고, ‘포자가 포도알처럼 잘 붙게 해 달라’고 기원한다. 김 포자는 포도알처럼 색깔이 자주색을 띠며 주렁주렁 김발에 달린다. 어민들은 김 농사가 그렇게 잘 되기를 기원하는 것이다.

전남 완도 섬지역에서는 김이 잘 되기를 기원하는 ‘갯제’를 열기도 하였다. 지금은 볼 수 없지만 2000년대 초반까지 완도 약산면 어두리에서는 팔월 보름을 전후하여 김이 잘되기를 기원하는 갯제를 지냈다. 이 마을은 김양식을 많이 해온 어촌마을이다. 추석이 지나면 본격적으로 김양식을 준비해야 한다. 정월에는 마을의 안녕을 기원하는 당제를 지내고, 팔월에는 바다 농사가 잘되기를 기원하는 갯제를 지내기도 하였다.

김양식의 기원과 관련하여 여러 가지 이야기가 전해온다. 『조선의 수산』(1924) 1호에 “100년 전 완도군 조약도 김유몽이 해안을 거닐다 우연히 밀려온 나무에 해태가 붙어 자라는 것을 보고 나뭇가지를 쫓았더니 해태가 잘 자라 이후 양식하게 된 것이 시초가 되었다”라는 구절이 보인다. 『한국수산지韓國水産誌』(1910)에는 전남 영암 출신 김여익이 태인도에서 살다 해변으로 떠내려온 산죽에 해태가 자라는 것을 보고 시작하였다고 기록되어 있다. 김이라는 명칭도 ‘태인도 김가’가

기른 것이라는 의미로 붙여졌다고 소개한다. 태인도의 김 시배지는 전라남도 지정문화재 제113호로 지정되었으며 거기에 기념비가 세워져 있다.

참고문헌 바다맛 기행1(김준, 자연과생태, 2013), 바닷마을 인문학(김준, 따비, 2020), 어촌사회의 구조와 변동(김준, 전남대학교 박사학위논문, 2000), 한국어촌사학회(김준, 민속원, 2020), 섬문화 답사기-여수·고흥(김준, 서책, 2012).

필자 김준(金準)

김재단기

정의 건조한 김을 배치해서 일정한 모양과 크기로 자르는 도구.

내용 양지바른 막에서 건조한 김은 네모 형태로 일정한 모양과 크기로 잘라서 정해진 수량으로 엮는다. 양식 이전에는 바위에 붙은 자연산 김을 전복 껍데기 등으로 긁어서 채취하였다. 이 외에 철선술과 구두약 뚜

껍을 사용하면 김을 채취하기 쉽고, 수확량도 많았다고 한다.

자연산 김 가공 과정에 사용하는 도구는 김바구니와 당그래(김고무래), 김칼, 김틀, 김되, 발장, 발장지게, 김결속기 등이다(전라남도 진도). 가공 과정은 물김을 채취하여 바구니에 담아와 당그래를 이용하여 민물로 씻는다. 김칼을 이용하여 잘게 썬 다음 다시 물통에 물김을 넣어서 당그래로 저어 김을 푼다. 풀어진 김은 조리 형태의 뒷박 또는 되로 떠서 김틀이 놓인 발장에 붓는다. 발장 위에 뿌려진 김은 양지바른 건장에서 말린다. 건조된 김은 김결속기에 넣고 규격에 맞춰 잘라 낸다. 이것을 ‘서두친다’라고 한다. 김결속기는 김재단기이다.

최근 김 가공은 세정에서 이물질 제거, 절단, 성형, 건조에 이르기까지 자동 공정으로 진행된다. 자동형 재단기를 이용하면 필요에 맞게 칼날을 바꿀 수 있어서 김 한 장을 절반으로 등분하거나 더 작은 사이즈인 열두 조각으로도 재단할 수 있다. 수동형 재단기는 생산자가 손잡이를 직접 조작하여 김 절단 사이즈를 6~8절 등으로 조절할 수 있다.

김재단기는 사각 나무판과 팔각 나무판을 여섯 개의 나무 기둥으로 연결한 형태이다. 국립민속박물관이 소장하고 있는 재단기 가운데 하나는 두 개의 나무판 사이에 사각 나무판을 하나 더 끼웠고, 두께를 조절할 수 있도록 나무 기둥 하나에는 구멍을 여러 개 뚫은 형태를 하고 있다. 기둥에는 못을 박아서 사각 나무판을 고정할 수 있도록 하였다. 상하 판 사이에는 말린 김을 끼우고 사면의 테두리를 김칼 등을 이용하여 잘라 내면 크기가 일정한 김을 얻을 수 있다.

또 다른 형태는 두 개의 네모 판자 귀통이에 각목을 배치해서 상하 짝을 구성한다. 위쪽 중앙에는 홈을 판다. 다른 네모 판자 중앙 부분에는 각목을 배치한 후 위쪽 홈에 끼워서 상하로 이동하도록 한다. 건조된 김은 결속하는 틀에 넣고 규격에 맞춰서 잘라 낸다. 판자의 이동은 김의 두께를 조절하는 기능을 한다. 국립국어원에서는 김 한 톳이 김 100장이라고 한다. 하지만 일부 지역에서는 전통적인 김 세는 방법을 한 톳에 40장으로 하며, 20톳(800장)을 한 통桶, 20통을 한 척척이라고 부른다.



김재단기 | 가로20 세로20 높이39 | 1960년대 | 국립민속박물관

특징 및 의의 김재단기는 김의 네 면 테두리를 일정한 크기와 모양으로 재단하는 기계이다. 재단은 김 생산에서 정돈된 모습을 보여주는 마무리 과정이다. 어민들은 김을 잘 재단함으로써 상품성을 최대한 높여서 부가가치를 창출할 수 있다. 따라서 김 재단은 어민들이 등한시 할 수 없는 작업이며, 정성을 들여야 할 가치가 있다.

참고문헌 제주도의 생산기술과 민속(고광민, 대원사, 2004), 한민족역사문화도감-생업(국립민속박물관, 2008), 디지털진도문화대전(jindo.grandculture.net), 문화콘텐츠닷컴(culturecontent.com).

필자 박종민(朴鍾珉)

김조리

정의 물김을 떠서 김틀에 붓는 데 사용하는 도구.

내용 김은 해역의 수심이나 조류의 세기와 규모에 따라 지주식支柱式과 부유식浮遊式으로 양식한다. 김양식 전에는 갯바위에 붙어 있는 김을 채취하였다. 이를 석태石苔라 하며, 일반적으로 돌김이라고 부른다. 김조리는 바다에서 채취해 온 물김(원초 또는 채엽)을 떠서 김틀에 붓는 도구이다. 한 손으로는 김조리 손잡이를 잡고 한 장의 김을 만드는 데 들어가는 적정한 양의 물김을 용기에 담아서 김틀에 붓는다.

바다에서 채취한 물김은 크기가 제각각이고, 이물질이 묻어 있다. 이물질 제거, 세척, 정리는 물김 채취에 이어지는 김 생산 작업이다. 물김은 김칼(전라남도 진도) 또는 김절단기(충청남도 보령)를 사용해서 자잘하고 일정하게 자르고 정리한다. 이 작업은 김의 일정한 두께와 형태 등을 유지하는 데 도움이 된다. 이후에 어민들은 김조리를 활용해서 그 물김을 김틀에 부어 사각형 김을 만든다. 일련의 작업은 작업대를 배치하고, 두 사람이 한 조를 이루어서 진행한다.

김을 소량으로 만드는 일부 집에서는 김조리를 대신해서 종지 또는 사발을 활용하기도 한다(충남 서천). 이 경우는 갯바위에서 뜬 돌김이다. 돌김은 집으로



김조리 | 가로18 세로17 높이19 | 일제강점기 | 국립민속박물관



김조리 | 가로20 세로13 높이23 | 1970년대 | 국립민속박물관

가져와서 잡물을 가려내고 씻는다. 함지박에 김발을 띄우고 네모난 나무틀인 김틀을 그 위에 놓는다. 한 손은 김틀을 잡고, 다른 한 손은 한 종지 정도의 물김을 떠서 김틀에 붓고 손으로 펼치면서 형태를 만든다. 김틀을 걷고나서, 김발과 그 위에 놓인 물김은 건장으로 보내서 건조한다. 한 종지는 김 한 장을 만드는 데 적정한 양의 물김을 측정할 수 있는 크기이다.

김조리는 용기와 손잡이 부분으로 구성된다. 용기는 물김을 담는 공간으로 개방되어 있으며 바닥이 둥글다. 재질은 함석재를 주로 사용해서 만든다. 바닥을 함석으로 하고, 양 측면과 뒷부분·윗부분에 나무를 댄 김조리도 눈에 띈다. 뒷면에는 나무 손잡이를 부착한

다. 개방된 용기 위쪽 부분에는 나무 또는 합석을 이용해서 양옆의 합석을 연결한다. 시간이 흐르고 여러 번 사용하면 간격이 벌어지는데, 벌어짐을 최대한 방지하는 역할을 한다. 손잡이 끝에 끈을 달아서 작업하지 않을 때는 벽 등에 걸어 보관하는데, 이는 다음 작업에도 김조리를 다시 효율적으로 쓰기 위함이다.

특징 및 의의 김조리는 물김을 뜨는 도구인 동시에 물김의 양을 측정할 수 있는 도구이다. 김 한 장을 생산하는 데 필요한 적정량은 김조리를 활용해서 가늠할 수 있다. 그러면 작업 속도가 빨라져서 자연스레 김 제작의 효율성과 생산성도 높아진다.

참고문헌 제주도의 생산기술과 민속(고광민, 대원사, 2004), 한국의식주생활사전-식생활(국립민속박물관, 2018), e뮤지엄(emuseum.go.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)

김들

정의 김 모양을 내고 규격에 맞추기 위해 김발 위에 대는 사각형 틀.

내용 김양식은 기둥을 세우고 김발을 설치하는 지주식(支柱式)과 스티로폼 부유 도구나 닻을 사용해서 김발을 뜨는 부유식(浮遊式)이 있다. 두 방식 모두 포자가 양식 망에 붙도록 하여 채묘 작업을 거친다. 부유식은 40일 정도 지나면 물김을 수확하지만, 지주식은 부유식의 갑절에 가까운 시간이 필요하다. 특히 부유식 양식법은 깊은 바다에서도 가능해서 이 방식이 도입된 이후로 양식이 가능한 지역이 자연스레 넓어졌다. 전라남도 완도 지역 중심으로 양식하던 김은 전 해역으로 전파되었다. 1970년대 후반부터 부유식 양식법이 보급되기 시작하여 최근에는 주요 방식으로 자리를 잡았다.

김의 주원료는 물김이다. 물김은 바다에서 자란 김의 원초이다. 채취한 물김은 잡물을 골라내고 민물로 깨끗이 씻는다. 그런 다음 도마에 놓고 김칼로 잘게 자

르거나(전남 진도) 절단기로 분쇄해서(충청남도 보령 삽시도) 다시 물통에 넣어 당그래(김고무래)로 저어서 김을 푼다. 작업대 위에 김발을 펼친 후에는 김틀을 그 위에 놓는다. 두 사람이 작업대 양쪽에 마주 보고 서서 김 생산 작업을 한다. 작업대 위와 주변에는 김틀과 김발, 김조리, 물김통이 있다. 작업대 높이는 어른 허리에 이를 정도이다. 한 사람은 김발을 잡고, 다른 한 사람은 김틀을 잡고 김조리로 물김을 부은 다음 평평하게 펼친다. 김발을 잡은 사람은 한쪽에 차곡차곡 정리한 후에 일정량에 이르면 긴장으로 옮긴다. 숙련된 어민들은 하루에 2,000장까지 김을 만든다고 한다.

집에서 소량으로 김을 생산할 때는 주부 또는 할머니가 한 손으로 김틀을 잡은 후 다른 한 손으로 종지 또는 사발 등으로 물김을 김틀에 붓고, 얇고 평평하게 펼친다. 사각형의 김을 완성한 후에는 틀을 제거하고 김발을 빼낸다. 그리고 나서 김발을 차곡차곡 정리해서 몇 겹 등으로 엮은 건장에 붙여서 말린다.

김틀은 물김을 일정한 크기와 사각 모양으로 잡아



김들 | 가로26 세로25 높이22 | 1970년대 | 국립민속박물관



김들 엮은 김발 | 가로26 세로25 높이22 | 1970년대 | 국립민속박물관

주는 도구이다. 사각형 틀에 손잡이를 부착한다. 김틀 제작에는 각목 네 개가 필요하다. 우선 두 개의 각목 양쪽 끝은凸 모양으로 다듬는다. 다른 두 개의 각목은凹 모양으로 다듬는다. 이들 요철凹凸을 끼워 틀을 짠다. 각목이 맞물려 있는 모서리는 짜임 대신에 못을 박기도 한다.

특징 및 의의 김틀과 김발은 김 제작 과정에서 한 조를 이룬다. 이 작업은 김틀과 김발을 다루는 두 사람이 협업해야 한다. 김 생산에서 김틀의 사용은 김의 크기와 형태를 일정하게 유지시켜서 어민들의 수고를 덜어 준다. 소량의 김 생산에서는 김틀을 사용함으로써 건조 후 특별한 마무리 과정을 거치지 않아도 완성할 수 있다.

참고문헌 제주도의 생산기술과 민속(고광민, 대원사, 2004), 한국의식주생활사전-식생활(국립민속박물관, 2018), e뮤지엄(emuseum.go.kr), 문화콘텐츠닷컴(culturecontent.com).

필자 박종민(朴鍾珉)



세경돌기 | 경기 김포 | 홍태한

김포시 대곶면 대명리 풍어제

정의 경기도 김포시 대곶면 대명리 포구에서 해마다 정월 보름 무렵에 날을 가려 열리는 풍어제.

개관 경기도 김포시 대곶면 대명리는 김포반도 서쪽 끝에 위치한 마을로, 일제강점기에 김포에서 생산된 쌀과 새우젓을 실어 나르던 포구였다. 대명포구 인근 바다에 다양한 어종이 서식하여 농업 중심의 마을이 점차 어업으로 변모하면서 1990년 어시장을 개장하고, 풍어와 시장의 번영을 위해 당시 국가무형문화재 제82-2호 서해안배연신굿 및 대동굿 보유자 김금화 만신 일행을 불러 처음 풍어제를 연 후 오늘에 이르고 있다. 하지만 2010년대에 들어오면서 잡는 어업에서 파는 어업으로 변모하면서 실제적인 굿 전승이 끊어지게 되었다. 현재는 거의 연행하지 않는데, 국가무형문화재 공개행사의 필요성 때문에 해를 건너 비정기적으로 열린다. 2014년 2월 11일에 열린 굿이 실제적인 대명

리 풍어제의 마지막 굿이었다. 마을 어민들이 주도하던 풍어제가 현재는 무형문화재 공개행사를 위한 굿으로 변모한 것이다. 1980년대 초반까지는 마을 입구 근처에 당산나무인 느티나무와 그 옆에 터줏가리가 있어 당고사를 올리고 본격적인 굿이 열리기 전에 당에 좌정한 서낭신을 굿청으로 옮기는 당맞이가 있었지만 현재는 하지 않는다.

내용 대명리 풍어제는 국가무형문화재 제82-2호인 서해안배연신굿 및 대동굿의 굿거리 절차와 흡사하다. 굿청에 들어온 온갖 부정을 물리는 신청울림을 올린 후 마을과 어시장을 도는 세경돌기를 한다. 대명리 풍어제에서 세경돌기는 마을과 어시장 전체를 굿청으로 변화시켜 마을 주민과 어시장의 상인이 모두 참여하도록 한다. 만신 일행은 어시장 곳곳의 가게를 돌면서 복을 내려주고 한 해 동안 장사가 잘되기를 축원해 준다. 어시장 한쪽에 마련한 굿청으로 돌아와 여러 신령을 맞아들이는 초감홍거리, 부정을 물리는 영정물림, 하늘의 신령을 모셔 복을 기원하는 칠성제석거리,

제물을 베풀어 주는 소대감거리, 집안의 복을 기원하는 성주거리, 한 많은 조상의 한을 풀어주는 군웅거리, 육고기를 올려 신령을 흡족하게 하는 타살거리, 장군신을 모시는 면산장군거리, 복을 나눠주는 대감거리를 연행한다.

굿이 끝나면 선주들의 배에 가서 배고사를 올려 한해 무사 항해를 빌면서 굿을 마무리한다. 마을 주민들이 적극적으로 참여하는 굿으로, 굿거리 중간중간 배치기를 부르며 한바탕 흥을 올려 마을굿의 분위기를 돋우었다. 하지만 점차 굿에 참가하는 마을 주민들의 수가 감소하고 굿을 대하는 주민들의 신명이 떨어지면서 서해안배연신굿 및 대동굿의 굿거리를 그대로 답습하기도 하였고, 정월에 열리는 풍어제가 중단되면서 여름에 국가무형문화재 공개행사로 전환·진행되면서 서해안배연신굿 및 대동굿의 흐름을 그대로 재현하는데 그치기도 하였다. 주민들이 적극 참여하던 마을굿인 풍어제가 국가무형문화재 공개행사로 변모하면서 생동감이 사라졌고, 현재는 그나마 전승이 제대로 되지 않는 풍어제가 되었다.

특징 및 의의 대명리는 1980년대까지 잡는 어업이 중심인 포구였다. 그래서 바다에 대한 신심이 깊었고 풍어에 대한 열망이 커서 풍어제를 바라보는 주민들의 열성이 있었다. 그러나 2000년대에 들어오면서 어시장이 확장되고 도처에서 양식한 고기들을 대량으로 가져와 판매하면서 파는 어업으로 변모하였다. 여기에 김포시 대명항이 수도권 대표적 생선 판매장으로 떠올랐고, 관광지로 급부상한 강화도와 연결되는 초지대교가 인근에 건설되면서 많은 인파가 몰리는 관광지가 되었다. 이에 따라 풍어제의 준립 기반이 사라지게 되었고, 관광상품의 하나로 풍어제가 열리기도 하였지만, 점차 풍어제에 대한 인식이 사라지면서 현재는 전승이 단절될 위기에 있다. 서해안의 어업이 잡는 어업에서 기르는 어업을 거쳐 파는 어업으로 변화하면서 시장경제가 기반이 된 관광상품의 하나로 어업자원이 중요한 역할을 하게 되는데, 이러한 변화상을 잘 보여주는 곳이 김포시 대명리이다. 그리고 이곳의 풍어제는 의례로서 존재하다가 행사굿을 거쳐 약화되는 과정을 보여주는 사례이다.

참고문헌 김포대명풍어굿(무·굿과 음식3, 국립문화재연구소, 2005), 서해안 풍어굿의 양상과 특징(홍태한, 도서문화28, 목포대학교 도서문화연구소, 2006).

필자 홍태한(洪泰漢)

까꾸리

정의 바위틈의 해산물을 채취하는 일 등에 사용하는 나잠(裸潛) 어구.

내용 까꾸리는 해녀들이 바위틈에서 자라는 해산물 채취에 주로 사용하는 어구이다. 해녀들이 까꾸리를 활용해서 채취하는 해조류는 성게와 전복, 오분자기, 문어, 돌 틈에 있는 소라 등이다. 해산물 채취 외에도 그들은 바닷물 속에서 작은 돌 등을 뒤집을 때, 물밑을 헤집고 다닐 때, 바위에 걸고 몸을 앞으로 당길 때 등에도 유효적절하게 까꾸리를 활용한다. 까꾸리는 해산물 채취로 경제적인 목적을 달성하게 해 주는 것은 물론 바닷속 해녀들의 자유로운 이동과 안전을 도모하는 보조 도구이기도 하다.

까꾸리는 손잡이와 꼬챙이로 구성된다. 형태와 구조는 매우 간단하다. 꼬챙이는 무쇠로 둥글게 만들며, 그 끝을 뾰족하게 한 후에 ‘ㄱ’자가 되도록 90° 정도 구부린다. 뾰족하고 날카로운 꼬챙이 끝은 까꾸리의 특징이다. 손잡이는 주로 나무로 만든다. 꼬챙이 아래 끝은 손잡이에 끼워서 고정한다. 꼬챙이 길이는 손잡이보다 길다. 까꾸리 크기는 꼬챙이 길이가 좌우한다.



까꾸리 | 너비8 길이36 | 2000년대 | 국립민속박물관



까꾸리 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관

꼬챙이는 나무 손잡이 한가운데를 관통해서 끝에 살짝 나오게 한다. 그런 후에 망치 등으로 끝을 구부려서 해녀가 물질하는 동안에 꼬챙이가 빠지지 않도록 단단히 고정한다. 손잡이 아래 끝에 구부린 꼬챙이에 길이 40cm 내외의 고무줄을 단 까꾸리도 있다. 손잡이 끝에 고무줄을 매달아 손목에 감으면 물질하는 동안 까꾸리를 놓치지 않게 될 뿐만 아니라 안정적으로 잡아서 나잠 활동을 원활하게 할 수 있다. 즉 물질의 효율성 증진과 해산물 채취 생산성 향상을 위한 간단한 보조장치인 셈이다.

제주 지역 까꾸리는 밭을 매는 제초 용구로 쓰이는 골갱이(골각지)와 생김새가 비슷하다. 그러나 골각지는 까꾸리와 비교하면 꼬챙이 길이가 훨씬 길다. 성계를 캐는 도구는 ‘성계골각지’라고 불린다. 이 지역 까꾸리는 길이가 30cm에서 50cm까지 이른다. 길이가 긴 까꾸리는 문어를 잡을 때, 짧고 날카로운 까꾸리는 오분자기를 채취할 때 활용한다. 너비 역시 까꾸리마다 약간씩 차이를 보인다. 강원도 삼척 지역 까꾸리는 길이 50cm 꼬챙이를 꽂았으며, 이를 이용하여 바위틈에 숨은 문어를 찢어서 잡았다고 한다.

어민들은 잠수하지 않고도 까꾸리를 사용하여 해산물을 채취하곤 하였다. 경상남도 통영에서는 부부가 목선을 타고서 어로 활동을 하였다. 이때 남편은 잠망경과 거리로 각종 해산물을, 부인은 까꾸리로 성계를 채취하였다. 일부 지역에서 어민들은 까꾸리를 해산물 채취 도구가 아니라 굴 껍데기를 모아둔 그물을 끄는 이동 도구로 사용한다.

물질에서 까꾸리를 오래 사용하면, 손잡이가 나뭇

결을 따라서 갈라지는 경우가 빈번하게 발생한다. 그러면 갈라진 손잡이를 철사 등으로 단단히 감은 후에 계속 사용한다. 지역에 따라 어민들은 까꾸리를 갈고리(충청남도 태안), 호맹이와 골각지(제주), 갈꾸리 등 여러 명칭으로 부른다.

나잠어업은 까꾸리 등 간단한 어구를 지니고 잠수하여 각종 해산물을 포획하고 채취하는 조업 방식이다. 해녀들은 수심 10m 내외 연안에서 무리를 지어 소라와 전복 등 패류를 채취하고 망사리에 담은 후에 물 위로 올라와서 휴식을 취한다. 조업은 겨울 중 추운 날을 제외한 연중 가능하다. 주 조업 시간은 수심이 얕아지는 조금 때이며, 잠수 시간은 해녀의 폐활량에 따라 다르지만 보통 1분 내외이다. 강원도 삼척 정라진의 나잠어업은 제1종 공동어장인 수심 15m 이내에서 이루어지기 때문에 마을어촌계와 협의하여 진행한다.

특징 및 의의 까꾸리는 단순한 형태의 나잠어업 도구이지만, 해녀들은 바닷물 속 위험한 어업 현장에서 유효적절하게 사용하면서 해산물을 채취한다. 해산물 채취로 경제적인 목적을 달성하게 해주고, 바닷물 속에서 몸의 자유로운 이동을 가능케 하며, 안전을 지켜주는 소중한 도구이다. 즉 까꾸리는 물질의 효율성과 채취 생산성을 높여 주면서 해녀들이 자신의 안전을 지켜서 가계를 꾸려갈 수 있도록 해 준다.

참고문헌 문어포 마을 이야기(통영문화원, 2007), 정라진 문화사(이한길·이승철, 삼척시립박물관, 2016), 제주도의 생산기술과 민속(고광민, 대원사, 2004), e뮤지엄(emuseum.go.kr), 국립수산물박물관(nifs.go.kr), 제주교육박물관(jjemuseum.go.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)

까나리잡이

정의 봄철에 그물로 까나리를 잡는 어로 행위.

개관 까나리의 몸은 가늘고 길며 원통형이다. 배지느러미가 없고 몸 옆에 비스듬히 뒤편으로 피부 주름이



백령도 까나리잡이 | 인천 옹진 | 2009 | 옹진군

달렸다. 등은 푸른색이고 몸 옆과 배는 은백색이다. 낮에 활동하고 밤에는 모래 속에서 지내며, 산란기는 겨울에서 초봄이다. 까나리는 전라남도 신안 흑산도 일대에서는 ‘술멸이’, 남해안에서는 ‘공멸’이라고 하여 멸치와 동일 어종으로 인식된다. 어린 까나리는 건조되는 과정에서 반원으로 휘어지는데, 이 때문에 강원도에서는 까나리 새끼를 ‘곡멸’이라고 부른다. 『자산어보 茲山魚譜』에는 ‘공멸工蔑’이라고 기록되어 있다. 건조한 까나리는 건멸치 대용품으로 사용된다.

까나리는 서식 해역에 따라 크기가 다르고, 잡는 어법도 다르다. 서해안에서는 주로 5월에서 7월 조류가 빠른 연안에 그물을 치고 조류의 힘에 밀린 까나리를 그물로 유도하여 잡는다. 이에 반해 동해안에서는 10~1월 사이 모랫바닥에 서식하는 까나리가 동트기 전 먹이를 잡아먹기 위해 모래 속에서 한 번씩 수중으로 튀어 오르는 습성을 이용하여 까나리가 튀어 오르기 전에 바닥에 미리 그물을 깔아 놓아 그물에 꽂힌 까나리를 잡는다.

내용 까나리는 인천광역시 옹진군 백령도와 대청도 지역에서 주로 잡는다. 백령도와 대청도 인근 연안 3~4m의 맑은 모래밭에서 산란하며 여름잡을 즐기는 까나리는 초봄부터 초여름(4~6월) 사이에 낭장망으로 잡는다. 주로 액젓을 만들거나 삶고 말려서 건어물로 판매한다. 낭장망은 원뿔형 그물 입구에 7~9개의 부표를 달고, 끝 쪽에는 닻으로 그물을 고정한다. 그물은 안쪽으로 들어갈수록 촘촘하기에 한 번 들어온 까나리는 빠져나가지 못한다. 그물 중간에 줄을 연결하여 고기를 거둘 때 그 줄을 당기면 그물이 오르라져 안에 있는 까나리를 손쉽게 거둘 수 있다. 낭장망은 보통 6~7틀을 설치하며, 1틀의 그물 길이는 50발(1발당 1m 50cm) 정도이고 그물 입의 지름은 80발 정도이다.

까나리는 밀물(들물)을 이용해 잡을 수 있지만, 물때마다 닻을 이동해야 하는 번거로움 때문에 한 번 설치한 그물은 움직이지 않는다. 일반적으로 밀물에 고기가 많이 들기에 그물의 입구를 그 방향으로 한다. 이처럼 그물을 고정해 한 방향으로 들어오는 고기를 잡기에 ‘까나리는 한 물만 본다’라는 말이 생겨났다. 까나리그물은 갯고랑을 끼고 수심 15~30m에 설치하는 것

이 좋다. 한 번 설치하면 그곳은 까나리를 잡는 동안 자기 자리가 된다. 까나리잡이는 날씨와 밀접한 관련이 있는데, 비가 조금 오고 날씨가 따뜻하면 까나리가 많이 잡히고 비바람이 치면 까나리가 도망을 가서 잡히지 않는다.

까나리는 잡은 즉시 젓갈로 담가 8개월 이상 숙성한 후 판매한다. 액젓은 오래될수록 맛이 좋고 진하지만, 숙성 기간이 8개월 미만이면 비린 맛이 난다. 오랫동안 숙성하기 위해서는 많은 용기가 필요하고 판매망의 구축이 어려워 보통 숙성한 지 1년 이내에 판매하여야 한다. 까나리액젓은 까나리와 소금의 비율을 3:1로 하여 담근다. 근래에는 젓갈이 짜면 맛이 떨어진다고 여겨서 3.5:1로 까나리 양을 늘렸다. 고무통에 담근 까나리 젓갈은 빛이 잘 들어오는 해안에서 숙성한다. 까나리 젓갈에 물이 들어가면 상하기 때문에 고무통에 빗물이 들어가지 않도록 주의를 하며, 통 위에 돌이나 그물을 쳐서 뚜껑이 바람에 날아가지 않도록 한다. 현재 용기포를 비롯한 백령도의 해안지역에서는 까나리액젓을 담은 수많은 고무통을 쉽게 볼 수 있는데, 고무통 하나에 까나리액젓 200ℓ가 숙성된다. 2003~2004년 당시 많은 양의 까나리를 잡았는데, 고무통 200개를 채울 만한 양이었다.

까나리는 90%를 액젓으로 만들고, 10%는 삶아서 건조한다. 삶는 대상은 어린 까나리로, 지방질이 없어 젓갈을 만들면 녹아서 삭기 때문에 삶는다. 까나리는 잡은 즉시 새우 등 잡어와 선별하는 작업을 한 후 삶는 도구인 ‘덕’에 넣어서 삶는다. 멸치와 마찬가지로 삶는 물에 까나리가 올라오면 채반으로 건어 차양망에 하루 정도 말린다. 말린 까나리는 액젓보다 경제적으로 많은 이득을 가져다준다. 까나리 40kg을 액젓으로 만들면 단가가 2021년 현재 4만~5만 원에 지나지 않지만, 삶아서 말린 까나리는 10만 원의 소득을 올릴 수 있다. 그러나 말린 까나리를 찾는 곳이 많지 않고, 상품화하는 과정에서 많은 손이 가기에 삶기를 꺼린다. 한편 까나리는 잡는 기간이 5월에서 7월로 짧지만, 백령도 주민들의 대표적인 수입원이다. 까나리가 잡히는 양은 해마다 일정하지 않다.

까나리액젓이 상품화된 것은 1980년 말부터이다. ‘까나리액젓에 한번 맛이 들면 계속 먹어야 한다’ ‘까나



까나리액젓 숙성 | 인천 용진 | 정연학

리액젓은 입맛을 당긴다’라는 말처럼 까나리액젓은 멸치액젓과 달리 맛이 짜지 않고 달다. 소비자는 액젓에 조미료를 넣는 것이 아니냐고 의심을 하기도 한다. 까나리액젓은 김장철에 많이 판매되지만, 최근에는 가정에서 담그는 김장의 양이 적어졌을 뿐만 아니라 김장 김치를 구매하기 때문에 과거에 비해 적게 팔린다. 까나리액젓은 까나리를 잡아 8개월 이상을 숙성하기 때문에 작년에 담근 액젓을 사용하는 셈이다. 현지에서는 까나리액젓을 김장뿐만 아니라 고기 등을 먹을 때나 계장을 담글 때 양념으로 쓰인다. 또한 각 가정에서는 독에 액젓을 넣어 간장 대용으로 사용한다.

까나리액젓은 멸치액젓보다 6~7% 값이 비싸다. 백령도와 대청도 특산품인 까나리액젓은 1995년 해양수산부의 엄격한 심사를 거쳐 한국전통식품품질인증서(해양수산부전통제14호)를 받을 정도로 맛뿐만 아니라 영양과 향기가 뛰어나다.

남해안 죽방렴에서는 4월 초부터 5월 초까지 공멸이라고 부르는 까나리를 어획한다. 공멸은 기름이 다량 함유되어 있어 액젓으로 활용되는데, 과거에는 공멸 액젓에 대한 인식이 높지 않아 지역 내에서만 먹었다. 현재는 언론 홍보와 교통의 발달로 수요가 전국적으로 늘어나면서 공멸을 모두 액젓으로 담가 판매한다. 공멸은 크기에 따라 성질이 다른데, 크기가 작은 것은 기름기가 적어 건조한 후 오랜 시간 저장해서 무침용으로 판매한다. 반면 큰 까나리는 기름기가 많아 시간이 지날수록 맛이 짜고 색깔도 노랗게 변하여 텁텁한 맛이 난다. 따라서 액젓을 담그거나 어류 양식장 사료용으로 사용한다.

특징 및 의의 까나리잡이는 두 달 정도 단기간 조업을 하지만, 인천 백령도 어민들에게는 큰 수익을 가져다주는 물고기이다. 작은 까나리는 삶아 건조하지만, 큰 까나리는 기름기가 많아서 액젓으로 담가 1980년대부터 상품으로 판매하였다. 주로 김장철 액젓으로 판매되며, 멸치액젓보다 맛이 달아 간장 대용이나 고기 양념장으로 쓰인다. 백령도 곳곳에서 까나리액젓을 만들기 위해 수많은 고무통이 놓인 모습은 어촌의 또 다른 풍경이기도 하다.

참고문헌 남해안 죽방렴 어업과 물질·물건의 전통지식(박경용, 갯벌의 어민 생활과 어로활동, 해양수산부, 2021), 인천 섬지역의 어업문화(정연학, 인천대학교 인천학연구원, 2008), 자산어보(정약전, 정문기 역, 지식산업사, 1992).

필자 정연학(鄭然鶴)

꼬막양식

정의 자연적으로 발생한 꼬막 종자를 채집하거나 인공적으로 생산한 종자를 간조 시 2시간 전후 노출되는 갯벌의 양식장에 뿌린 후 해적생물 구제驅除와 서식밀도 조절 등의 관리를 하면서 상품 크기까지 키우는 일련의 과정.

역사 꼬막양식에 대한 가장 오래된 기록은 『자산어보慈山魚譜』(1814)로, 꼬막이나 새꼬막의 씨를 바닥에 뿌려 가꾼다고 하였으며, 조선 중기 이전부터 구한말에 이르기까지 전라남도의 여자만·득량만·강진만 일대와 충청남도의 태안군·아산만·보령 등 간석지에서 축양(단기간 양식 형태)을 하였다는 내용이 있다. 『한국수산지韓國水産誌』에 따르면 1908년 구한말 이전부터 섬진강 하구와 순천만에서 꼬막을 양식한 것으로 보인다는 자료도 있다. 하지만 실질적인 양식은 1958~1965년까지 국고 보조로 꼬막 양식장 550ha가 조성되면서 시작되었다.

꼬막양식은 자연에서 채집한 종자를 양식장 바닥에 뿌려서 키우는 방법으로 살포식 양식이라 부른다. 자연산 종자는 자연환경의 영향으로 생산량의 기복

이 심하여 이를 해결하고자 2004년부터 국립수산물과학원에서 인공종묘 생산을 연구하였다. 이를 기반으로 2009년부터 전남 해양수산과학원 남부지부 강진지원과 (주)다산해양종묘가 공동으로 인공종자를 생산하여 양식에 사용하기 시작하였다. 2012년 이후에는 자연에서 7월경 산란하는 것을 수온조절을 통하여 3월경에 산란시켜 6월경에 1~2mm로 성장하면 1년간 중간육성하여 1cm 크기의 종자로 키웠다. 매년 9억 마리 전후의 인공종자를 생산하여 양식에 활용하고 있다.

내용 꼬막 양식은 세 단계로 구분할 수 있다. 첫 번째 과정은 어린 꼬막인 종자를 확보하는 일이고, 두 번째는 종자를 상품 크기까지 키우는 양성 과정이며, 최종 단계는 성장한 꼬막을 채취하여 판매하는 과정이다.

꼬막의 산란으로 발생한 유생이 조석류潮汐流의 흐름에 따라 부유浮游하다가 자연적으로 형성된 물골이나 경사로 인하여 흐름이 완만한 곳에 착저着底하게 된다. 1년 뒤 바닥에 착저한 유생이 각장 1cm 전후로 성장하면 이것을 채취하여 양식용 종자로 쓴다.



꼬막 인공 치매 | 전남 보성 | 2015 | 보성군

양식 방법은 6~7월경에 썰물 시 2~3시간씩 노출되는 무른 펄(30cm 이상)이 발달한 간석지에 각장 1cm 전후의 종자를 1ha당 3.5~7t씩 고르게 뿌리고 3년 이상 키우는 것이다. 판매 크기인 각 장 3~5cm로 성장하는 11월경부터 이듬해 봄까지 뿔배를 이용하여 채취해서 판매한다. 최근에는 양식장 주변에 말목을 세우고 그물로 에워싸는 시설을 사용하여 중간육성 및 양성에 활용하기도 하는데, 이를 조위망식 양식이라고 부른다.

지역사례 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』에 의하면 꼬막류는 전남 벌교·장흥·득량만·여자만·가막만, 충남 아산만, 경남 사천만 등에 분포하고 있다고 하였다. 이 중에서 전남 벌교는 꼬막이 서식하기 좋은 곳으로 간조 시 2~3시간 노출되고 무른 개펄이 펼쳐져 있어 꼬막양식의 주산지가 되었다.

2017년 기준으로 전남 벌교에는 꼬막 양식장이 203곳(총면적 2,893ha) 있고, 한 해 85t의 꼬막을 양식 생산하고 있다. 이런 이유로 꼬막은 전남 벌교에서 생산되는 특산물로 지정되어 매년 꼬막축제가 열리고 있으며, 벌교에서는 꼬막 전문 식당가가 형성되어 지역 소득증대와 발전에 크게 기여하고 있다.

특징 및 의의 꼬막은 조선 중기부터 현재에 이르기까지 개펄에 종자를 뿌리고 먹이를 주지 않고 환경에 의존해서 키우는 환경친화적 방법으로 양식되고 있다. 그러나 꼬막 생산량이 한정적인 것은 자연산 종자 생산량이 적고 인공으로 생산하는 종자 역시 먹이생물의 대량배양에 경비가 많이 드는 문제로 인하여 생산량에 한계가 있기 때문이다. 양식장의 위치도 오염원이 없는 무른 펄이 발달한 지역으로 한정되어 양식 면적을 확장할 수 없기 때문에 생산량도 제한된다.

꼬막은 껍데기의 형태가 특이하게 생겼는데, 이를 방사륜放射肋(기와에 골이 파여 있는 모습)이라 부른다. 이 방사륜 수에 따라 꼬막류는 꼬막·새꼬막·피조개로 구분되는데, 꼬막은 16~20개로 방사륜 수가 가장 적고 크기도 소형이다. 그러나 『자산어보』에 언급된 것처럼 ‘육질은 누렇고 달며 쫄깃한 식감이 뛰어나’ 1kg(껍데기 포함)에 3만원 전후의 비싼 가격에 판매되기도 하였다.

참고문헌 新增東國輿地勝覽, 茲山魚譜, 수산통계연보(해양수산부, 2018), 우리나라 꼬막 양식업의 발달과 발달과정(배수환, 한국수산과학회지19-1, 한국수산과학회, 1986), 우리나라 수산양식의 발자취(국립수산과학원, 2016), 재미있고 유익한 수산물 이야기(국립수산과학원 남해수산연구소, 2003), 천해양식(유성규, 새로출판사, 1979), 한국근세과학기술 100년사 조사연구-수산분야(정문기, 한국과학재단, 1991), 한국수산업사(박구병, 태화출판사, 1966).

필자 오봉세(吳捧世)

꼬막 캐기

정의 호미나 뿔배, 기계 등을 이용하여 꼬막을 채취하는 일.

개관 꼬막은 돌조개목 돌조갯과 속하는 조개류이다. 우리나라에서는 꼬막(일명 참꼬막), 새꼬막, 피꼬막(일명 피조개)을 산업 종으로 양식하고 있다. 전라도 지역에서 꼬막이라고 부르는 것은 일반적으로 참꼬막이다. 참꼬막은 제사상에 오른다고 하여 ‘제사 꼬막’이라고도 불리며 고급 음식 재료로 꼽힌다. 반면 새꼬막은 ‘개꼬막’ ‘똥꼬막’ 등으로 불리며 참꼬막에 비해 대접을 받지 못한다. 꼬막 껍데기에는 ‘방사륜放射肋’이라 하여 부챗살 모양의 골이 파여 있다. 참꼬막은 17~18줄, 새꼬막은 32줄, 피꼬막은 42줄 안팎의 방사륜이 있다.

전라남도의 여자만汝自灣에 접한 벌교와 순천이 우리나라 꼬막의 주 생산지이다. 여자만은 고흥반도와 여수반도가 좌우로 감싸고 있는 전남 보성군 벌교 앞 바다를 지칭한다. 여자만의 갯벌은 모래나 황토가 거의 섞이지 않아 예로부터 꼬막 서식에 최적지로 꼽힌다. 일제강점기에 여자만의 장도·대포와 장암의 아랫나루 등에서는 꼬막 양식을 하였는데, 그러한 양상이 지금도 지속되고 있다.

내용 꼬막은 갯벌에 자생하기 때문에 호미 등의 간단한 도구로 채취할 수 있다. 그러나 대량 생산을 위해서는 종패를 특정 장소에 뿌린 후 이를 관리하여 수확하여야 한다. 갯벌에서 양식을 하는 것이다. 종패가 자라 상품이 되기까지 참꼬막은 4~5년, 새꼬막은 3~4년 정



꼬막캐기 | 전남 보성 | 2000 | 황현만

도 커야 한다. 그러다 보니 참꼬막이 새꼬막에 비해 값이 비싸다. 꼬막 껍데기에는 물결무늬의 매듭이 있는데, 이 매듭은 1년에 하나씩 생긴다. 따라서 꼬막이 몇 년 정도 자란 것인지는 이 매듭이 몇 개인가를 보면 알 수 있다.

꼬막 채취는 양력 9월부터 이듬해 4월까지 이루어진다. 추석을 전후로 차츰 맛이 들기 시작하여 1~2월에 가장 맛이 좋다. 꼬막은 산란기(7~8월)가 되면 살이 미끄럽고 맛이 없어져서 이 시기에는 채취하지 않는다.

참꼬막은 갯벌의 펄 속 4~5cm 아래에 서식한다. 새꼬막은 펄 속 10cm 내외, 수심 10m 내외에서 서식하며 피꼬막은 펄 속 15cm 내외, 수심 50m 내외에서 서식한다. 그래서 참꼬막은 갯벌에 사람이 직접 들어가 채취할 수 있다. 반면 새꼬막은 배를 이용하여 대량으로 채취한다. 참꼬막을 채취하기 위해 개펄에 나갈 때 필요한 것이 ‘빨배(일명 널배)’와 ‘기계’이다. 빨배는 개펄에서 발 한쪽을 올려놓고 한발로 밀고 다니는 배이다. 꼬막이 많은 곳까지 빨배를 타고 이동한다. 기계는 판자

에 철사를 여러 개 부착하여 펄 속을 훑어 꼬막을 모을 수 있게 만든 도구이다. 이 기계는 1960년대부터 만들어 사용한 것이다. 기계를 사용하기 전에는 빨배 위에 물동이를 얹은 후 파리를 얹고 그곳에 가슴을 댄 다음 펄 속을 양손으로 휘저으며 꼬막을 잡았다.

옛날에는 갯벌에 자연적으로 생겨난 종패가 많아서 꼬막을 양식하는 데 별 지장이 없었다. 요즘은 다른 지역에서 자란 종패를 구매해 와야 하는 경우가 많은데, 다른 곳에서 옮겨온 종패는 잘 크지 않고 성장 속도도 느리다는 단점이 있다.

특징 및 의의 꼬막은 서남해안 갯벌 조간대 지대에 많이 분포한다. 만조 때는 물속에 잠기고, 간조 때는 물 밖으로 모습을 드러낸다. 꼬막은 자연적으로 생겨난 것을 채취하기도 하지만, 개펄에 종패를 뿌려 양식하는 경우가 많다. 일반적으로 꼬막을 양식하는 양식 밭은 개인 것(‘방천’이라 부름)과 마을 공동의 것(‘공동 양식장’이라 부름)이 있다. 꼬막은 자연 치패 발생 여부와 성장 기간 때문에 채취량을 인위적으로 조절할 수가

없어서 풍흉이 심한 편이다. 꼬막 채취는 주로 가을부터 이듬해 이른 봄까지 이루어지는데, 주로 수요나 가격에 따라 채취 시기를 결정한다. 빨배를 사용하여 꼬막을 채취하는 것은 우리나라 전통 갯벌 어로 방식을 보여주는 소중한 유산이다.

참고문헌 갯벌 이야기(김준, 이후, 2009), 남도의 잔치음식(박종오, 전남의 민속문화, 전라남도·국립민속박물관, 2011), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국의해양문화(해양수산부, 경인문화사, 2002), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911).

필자 박종오(朴宗吾)

꼴뚜기잡이

정의 안강망鰽網이나 들망 등을 이용하여 꼴뚜기를 잡는 일.

개관 꼴뚜기는 꼴뚜깃과의 연체동물로 오징어와 비슷하게 생겼다. 몸은 좌우 대칭이며 몸통은 길쭉하다. 흰색 바탕에 자줏빛 반점이 있다. 뼈는 각질角質로 되어 있으며, 얇고 투명하다. 다리 길이는 몸통의 반 정도이다. 방언으로 ‘고록’ ‘꼬록’ ‘꼴띠’ ‘골독이’ ‘꼴띠기’ ‘꼴뜨기’ ‘꼬록지’ ‘호독기’ ‘호래기’ ‘한치’ 등으로 불린다.

꼴뚜기는 서해에 널리 분포하는데, 봄철에 수심이 100m 이내인 곳에 주로 산란한다. 수명은 1년이다. 연안에 많이 서식하고 이동을 많이 하지 않아 근육이 덜 발달하여 연하고 부드럽다.

내용 꼴뚜기는 물살이 빠른 곳에서 그물을 고정해 놓고 물살에 의해 물고기 등을 그물로 들어가게 하는 안강망鰽網이나 밤에 집어등을 켜서 그물 위로 꼴뚜기를 모은 다음 그물을 들어 올리는 ‘들망’ 등을 이용하여 잡는다.

충청남도 장항항을 비롯한 서천 일대에서 잡히는 꼴뚜기는 20cm 정도의 크기로 매우 커서 ‘대꼴뚜기(일명 전대꼴뚜기)’라고 부른다. 이곳에서는 주로 안강망을 사용하여 꼴뚜기를 잡는다. 안강망은 물고기가 지

나는 길목에 설치하기 때문에 꼴뚜기뿐만 아니라 갑오징어 등 다양한 어종들이 함께 잡힌다. 설치한 안강망은 잡히는 양에 따라 자리를 이동하여 설치하고 양망揚網하기를 반복한다. 조류의 방향이 바뀔 때도 어구는 조류를 따라 자동으로 회전하므로 하루에 두 번 혹은 네 번 정도 꼴뚜기를 잡을 수 있다. 조금 때는 물의 흐름이 없으므로 작업할 수 없다. 따라서 일반적으로 네 물에서 열 물 때까지 어로작업을 수행한다.

꼴뚜기는 산란철 서해안으로 들어오는 시기에 잡히는데, 서천 등지에서 6월부터 7월 초순 사이에 주로 잡았다. 그러나 지금은 그 시기가 점점 빨라져서 양력으로 5월 초순에서 6월 10일 사이에 잡히기도 한다. 꼴뚜기잡이 어로는 주로 밤에 많이 이루어진다. 잡힌 꼴뚜기는 바로 죽기 때문에 얼음을 채워 보관해 두었다가 아침 일찍 위판한다.

연안 안강망 어선은 7월 한 달이 금어기禁漁期이다. 이 금어기를 제외한 다른 시기에는 조업을 계속할 수 있다. 다만 북서풍이 심하게 부는 겨울철에는 어로 환경이 좋지 않기 때문에 쉬는 때가 많다. 대체로 어업 기간은 음력 2월에서부터 11월까지 행하는 경우가 많다.

남해안 일대에서는 겨울철에 들망을 이용하여 꼴뚜기를 잡는다. 들망은 자루 모양이나 평평한 그물을 넓게 펴 놓았다가 그 위로 어류를 유인한 다음 그물을 들어 올려 물고기를 잡는 어구이다. 들망을 물속에 집어넣은 후 그 위로 집어등을 켜다가 끄면 꼴뚜기가 모여든다. 이때 들망을 들어 올려 그 안에 모인 꼴뚜기를 잡는다.

꼴뚜기는 오징어 낚시용 루어(에기egi)로 낚기도 한다. 꼴뚜기가 작은 만큼 에기도 작은 것을 사용한다. 에기를 가라앉힌 후 낚싯대를 살짝 끌어주거나 손목을 슬쩍슬쩍 움직여주다가 꼴뚜기가 걸린 것을 느끼면 바로 끌어 올린다. 다만 그 동작이 미약해 손에 전해지는 감각만으로 꼴뚜기가 잡혔다는 것을 알아채기가 쉽지 않다.

특징 및 의의 꼴뚜기는 볼품없고 가치가 없는 물고기로 인식되기도 한다. 그래서 ‘어물전 망신은 꼴뚜기가 시킨다’와 ‘어물전 털어먹고 꼴뚜기 장사한다’라는 속담 등이 생겨났다. 하지만 지금은 보관 방식의 변화와 생산

량 감소 등으로 인해 그 값어치가 점점 높아지고 있다.

꼰뚜기는 수심 20m 이상 되는 곳에서 서식하기 때문에 안강망으로 잡을 때는 선장의 경험으로 그물을 설치해야 한다. 선장의 결정이 곧 어획량과 직결된다. 들망이나 루어를 이용한 꼰뚜기잡이도 주변 환경이나 꼰뚜기의 생태 등을 알아야 행할 수 있는 어로 방식이다. 따라서 꼰뚜기잡이는 전통 어로지식을 알아야만 행할 수 있는 어로작업이라고 할 수 있다.

참고문헌 갯벌을 가다(김준, 한얼미디어, 2004), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 경인문화사, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

공당이배

정의 긴 주머니 모양으로 생긴 안강망을 배 뒤쪽에 매달고 물고기를 잡는 배.

개관 공당이배는 안강망 어선류의 배이다. 안강망은 1개의 큰 닻을 해저에 박고 주머니 모양의 안강망을 채워 물고기를 그물 속으로 들어가게 하여 잡는 입구 일정 어구류이다. 안강망 어선은 어획 원리는 같지만 그물을 설치하는 방법과 장소에 따라 안강망배, 해선망어선(명탕구리배), 공당이배 등으로 나뉜다. 이들 세 형태 배의 원조는 중선이다. 중선은 선상에 좌우로 장대를 설치하고 그물을 채워 물고기를 잡는 전통 어선이다.

안강망배의 조업방법은 닻을 놓고 그 닻에 주머니 그물을 채운 뒤 그물 입구에 줄을 연결하여 수면에 부표를 띄운다. 배와 그물이 분리되면 배는 현장에서 대기하다가 다음 정조 때 그물을 끌어 올린다. 안강망배는 규모가 크기 때문에 근해 또는 동중국해까지 진출하여 조기나 갈치 등을 잡는다. 해선망어선은 대형 닻을 놓아 고정해 놓으며 앞부분에는 긴 장대를 설치하고 이 장대 좌우로 그물을 채우는데, 안강망어선보다 규모가 작아 연안에서 새우를 잡았다.

내용 공당이배는 닻으로 배를 고정하고 선미에 그물 입구를 벌리는 장대인 수해와 암해를 설치하여 그곳에 그물을 채워 물고기를 잡는 배이다. 규모가 해선망어선보다 작으며 연안에서 새우를 잡았다. 배의 앞부분은 뾰족하고 좁아 치솟은 선형의 모양을, 뒷부분은 무거운 그물의 무게를 받칠 수 있도록 넓고 낮은 형태를 갖췄다. 공당이배는 전통 한선에서 횡강력 부재로 기능하는 가룻이 사라지고 격벽 구조로 대체되었는데, 이는 근대 대부분의 개량목선에 공통으로 나타난다.

공당이배 어원은 뒷부분을 뜻하는 콩지에 그물을 채운다고 하여 붙여진 이름이다. 이 배는 새우가 많이 잡히는 전라남도 신안·고흥·여수 해역에서 주로 사용되었다. 고흥 지역에서는 ‘꼰당이배’라 부른다.

특징 및 의의 공당이배는 좌현에 배수로인 물창을, 우현에 노걸이인 노창을 설치하여 그물을 올릴 때 바닷물이 원활하게 빠지게 하고, 항해 시 측면에서 노를 저을 수 있도록 하는 독특한 구조를 갖추고 있다. 또한 선재를 휘는 방법으로 양젓물을 사용하였다. 양젓물을 팔팔 끓여서 선재에 부으면 선재가 부드러워져 의도대로 잘 휘 수 있었다.

참고문헌 현대한국어구도감(국립수산업진흥원, 1989), 현지조사자료(고길오, 전남 고흥, 2021.5.30.), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 곽유석(郭儒哲)

꽃게잡이

정의 통발을 사용하여 꽃게를 유인하여 잡거나 자망 혹은 안강망 등의 어구를 이용하여 그물에 걸리도록 유도하여 포획하는 어업.

개관 꽃게는 십각목 꽃게과의 갑각류이다. 해엄을 칠 수 있으며, 이동하면서 생활한다. 낮에는 모래 속에 숨어 있다가 주로 밤에 먹이활동을 한다. 암컷은 어두운 갈색 바탕에 등딱지 뒤쪽에 흰 무늬가 있고, 수컷은 초

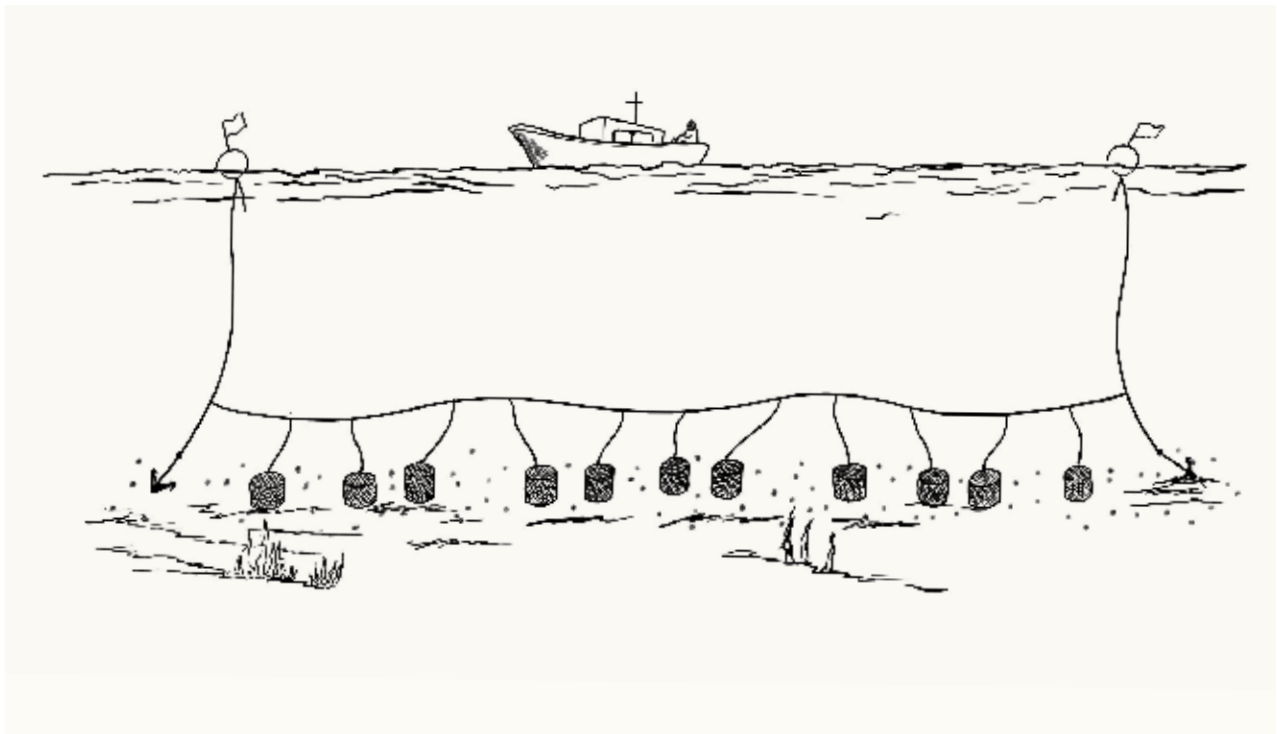
록빛을 띤 짙은 갈색이다. 뒤집으면 하얗고 단단한 꼭지가 복부를 덮고 있다. 암컷은 꼭지가 둥글고, 수컷은 삼각형으로 모가 나 있다. 꽃게는 제주도 근해부터 백령도 해역까지 광범위하게 서식하고 있다. 중국해에도 양쯔강揚子江 하구를 중심으로 대량으로 서식하고 있으며, 일본의 일부 해역에도 서식하고 있다. 꽃게는 동남아시아의 베트남·캄보디아·인도네시아, 중남미의 멕시코와 칠레 등지의 해역에서도 서식하고 있다.

꽃게잡이 어업과 어구 그리고 어기는 지역에 따라 조금씩 다르다. 꽃게잡이 어선은 닻자망, 안강망, 통발 그물을 이용하여 꽃게를 포획한다. 어획량은 봄철에는 암컷이, 가을철에는 수컷이 많다. 봄에는 알을 품은 암컷이 상품성이 높고, 수컷은 여름철을 지나면서 탈피를 하여 가을철에 살이 가득 오른다. 산란을 마친 암컷은 탈피하기 때문에 상품성이 떨어진다. 가을철 꽃게잡이는 10월이 성수기이다. 서해안에서도 꽃게잡이 주 어장은 인천광역시 옹진 연평도 어장이다. 연평도 어장은 군사지역이라는 특수성 때문에 일출부터 일몰까지만 어로 작업을 할 수 있다. 하지만 꽃게 철인 4월 1일부터 5월 30일까지, 그리고 10월 1일부터 11월 30일까지는 일출 30분 전부터 일몰 후 1시간까지 조업 시간

이 연장된다. 연평도의 꽃게잡이 어선은 어종 보호를 위해 어획 할당제로 운영된다. 정해진 어획량을 채운 어선은 더 이상 조업과 위판을 할 수 없다.

내용 꽃게는 주로 통발과 자망을 이용하여 포획한다. 현재 우리나라에서 꽃게를 포획하는 통발은 원통형 철제 구조물에 합성섬유 재질의 그물을 씌운 다음 측면에 세 방향으로 유인구를 만든 것을 사용한다. 통발어업은 통발 내부에 미끼를 넣고 냄새로 꽃게를 유인하여 통발에 들어온 것을 포획한다. 통발어업은 크게 근해어업과 연안어업으로 구분되며, 근해어업은 다시 근해장어통발어업과 근해통발어업으로 세분된다.

근해장어통발어업은 동력어선 한 척으로 장어통발을 사용하여 장어류를 포획하는 어업이며, 근해통발어업은 동력어선 한 척으로 통발(장어통발과 문어단지는 제외한다)을 사용하여 수산동물을 포획하는 어업으로 정의된다. 연안통발어업은 무동력어선 또는 동력어선 한 척으로 통발을 사용하여 수산동물을 포획하는 어업이다. 근해어업은 총톤수 10t 이상의 동력어선을 사용하는 어업이고, 연안어업은 무동력어선이나 총톤수 10t 미만의 동력어선을 사용하는 어업을 말한다. 통발



꽃게잡이 통발 | 국립수산물과학원



꽃게잡이배 | 경남 통영 | 2010 | 박정석

끝그물

어업은 물때의 영향을 크게 받지 않는다. 한 번 출어하면 1개월에서 2개월까지 장기 조업이 가능하지만, 조업 시기와 어획량에 따라 조업 기간이 달라진다.

꽃게잡이는 대부분 통발을 사용하지만, 연평도를 비롯하여 조류가 센 서해안 일부 지역에서는 닻자망으로 포획하기도 한다. 꽃게가 지나가는 길목에 수백미터에 달하는 긴 그물을 설치하여 꽃게가 그물에 걸리도록 하여 잡는다. 대형 닻 두 개를 물의 흐름이 센 곳에 설치하여 그물의 형태를 고정하고, 부표를 띄워서 그물의 틀을 수직으로 세워 지나가는 꽃게가 그물에 걸리도록 한다. 닻자망에서 사용하는 닻의 길이가 5.3m이고, 그물의 길이가 400m에 달한다. 그물은 와이어로프 두 개를 상하로 연결하여 설치한다. 중간에 2.3m 간격으로 버팀목을 세우고, 그 사이에 그물을 부착한다. 부표를 이용하여 그물을 장벽처럼 세운다. 쇠파이프로 된 받침대는 자망 어구에서 뜸줄과 발줄을 수직 방향으로 연결하는 역할을 한다. 닻자망은 조수 간만의 차이가 큰 서해안에서 주로 사용한다. 닻자망 어선 한 척이 그물 열다섯 틀을 사용할 수 있다. 닻자망에서 사용하는 그물은 대개 일회용이다. 과거에는 그물에 걸린 꽃게를 떼어낸 후 다시 사용하였지만, 요즘에는 한 번 사용하면 폐기한다. 서해안에서도 물살의 영향을 비교적 덜 받는 지역이나 외해에서는 통발을 이용하여 꽃게를 포획한다. 충청남도 태안 신진도에서는 꽃게를 주로 통발이나 안강망으로 잡는다.

특징 및 의의 꽃게는 주로 통발과 자망을 이용하여 포획한

다. 통발어업은 함정어구인 통발 안에 미끼를 넣은 다음 냄새로 꽃게를 유인하여 통발 안으로 들어온 꽃게를 잡는다. 반면 자망어업은 꽃게가 지나다니는 길목에 그물을 설치하여 이동하는 꽃게가 그물에 걸리도록 유도하여 포획한다. 현재 꽃게잡이에 사용하고 있는 통발과 자망은 합성섬유로 제작한 것들이다. 반영구적 재질을 사용하고 있는 통발이나 자망 그물이 어업 현장에서 대량으로 유실되거나 폐기 처분되면서 환경오염은 물론 '유령어업ghost fishing'의 원인이 되고 있다.

참고문헌 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-서울 인천 및 경기지역 1·2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서1·2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국의 꽃게 통발어업과 협동관리(김용수·박정석, 민속원, 2010).

필자 박정석(朴正石)

끝그물

정의 그물을 수평 방향으로 끌어서 잡는 어구.

내용 끝그물은 어선에 그물을 설치한 뒤 그물자루를 끌어서 물고기를 잡는 어구·어법으로 현존하는 어업 방식 중 가장 널리 사용되고 있다. 자루 모양으로 된 그물 입구의 양쪽에 보조 그물을 붙인 뒤 로프를 연결하여 수평 방향으로 어선이 끌면서 물고기를 잡는다. 그물을 펼치는 수심에 따라 저층 끝그물, 중층 끝그물, 표층 끝그물 등으로 구분된다. 중층·저층 끝그물의 경우 어업 형태는 동일하며, 그물 형태와 대상 어종에 차이가 있다. 표층 끝그물은 재래식 어법인 후리어업에서 발전된 형태이다.

저층 끝그물어업은 그물의 하단이 바닥에 닿도록 한 뒤 어선을 수평 방향으로 이동하면서 해저 또는 해저 가까이에 서식하는 물고기를 잡는 방법이다. 어업 방식에 따라 크게 외끌이기선저인망어업, 쌍끌이기선저인망어업, 트롤어업 등으로 구분된다. 어선의 크기에 따라 100t 이상은 대형 저인망어업으로, 100t 미만은 중형 저인망어업으로 구분한다.

외끌이기선저인망어업은 어선 한 척으로 조업을 하며, 어선 한 척이 후릿그물 어법처럼 해저까지 그물을 던진 후 어선을 이동해 가며 물고기를 포획하는 방법이다. 우리나라에서는 1930년대부터 사용되었으며, 주로 가자미·넙치·아귀·눈볼대·붕장어 등을 잡는다. 쌍끌이기선저인망어업은 어선 두 척이 하나의 선단을 이룬다. 양 끝에 날개그물이 달린 자루그물을 두 척의 어선에 설치한 뒤 해저까지 내린 다음 같은 방향으로 어선을 끌면서 물고기를 잡는 어법으로, 주로 삼치·갈치·병어·조기·새우·꽃게 등을 잡는다. 트롤어업은 양 끝에 날개그물이 달린 자루그물의 앞쪽에 전개판(開板, Otter board)을 달아 배의 속도를 조절하며, 수압에 따라 그물을 좌우로 넓히고 좁히면서 주로 오징어·갈치·병어 등을 잡는다.

조업 방식은 일반적으로 그물과 한쪽 후릿줄·끌줄을 투망하는 그물배인 주선과 다른 한쪽 후릿줄·끌줄을 투망하는 보조선인 종선으로 구분하여 조업한다. 두 척의 어선이 나란히 그물을 끌어야 하므로 선체 구조와 기관의 출력이 동일하며, 먼바다에서도 조업하기 때문에 선체가 견고하고 내항성이 좋아야 한다.

중층 끌그물을 사용한 조업 방식은 저층 끌그물과 크게 다르지 않으며, 중층에 서식하는 물고기의 특성에 따라 그물의 형태가 조금씩 다르다. 저층 끌그물을 사용한 어업은 폭과 그물코가 좁은 그물을 사용하지만, 중층 끌그물은 폭과 그물코가 넓은 그물을 사용한다. 초창기에는 쌍끌이어업이 주를 이뤘으나 현재는 어구·어법의 발달로 어획량이 더 많은 외끌이어업이 주를 이룬다.

표층 끌그물어업은 물고기가 군집을 이룬 곳에 어선이 통과하면 물고기가 분산될 위험이 있기 때문에 쌍끌이어업이 주로 사용된다.

특징 및 의의 쌍끌이기선저인망은 두 척의 어선이 공동으로 조업하기 때문에 날씨가 좋지 않거나 수심이 깊은 곳에서 조업하기 부적합하지만, 외끌이기선저인망은 단독으로 조업하기에 날씨나 수심에 관계없이 조업이 가능하다. 또한 1950년대 이후 해상(海上)에서 어획물을 처리·가공하는 공선(工船, factory ship)이 등장하면서 장기간 어업이 가능해졌다. 그물 재질은 1940년대까지는

면이나 마 등 천연섬유를 사용하였으나, 1950년대부터는 주로 합성섬유를 사용한다.

참고문헌 기선저인망 어업에 관한 소고(강병무, 어선46, 선박안전기술공단, 1991), 어업2(문교부·부산수산대학 1종도서연구개발위원회, 대한교과서, 1988), 저인망어업(부산일보, 2013.3.29.).

필자 정명훈(鄭明勳)

끌낚시

정의 낚싯줄에 한 개 혹은 여러 개의 낚시를 단 후 배가 수평 방향으로 끌고 가면서 대상물이 미끼에 걸리도록 하여 잡는 어법.

개관 끌낚시는 일정한 속도로 배를 운항하면서 낚싯바늘에 가짜 미끼를 달고 물고기를 유인하여 잡는 방법이다. 우리나라에서는 과거부터 주로 표층 회유성 어종을 대상으로 배 양측에 뺨침대를 내어 뺨침대마다 낚싯줄 3~4개를 연결하고 각 낚싯줄 끝에 속임낚시 한 개를 달아 조업해 왔다.

미끼는 진짜보다는 플라스틱이나 깃털 등으로 만든 가짜를 주로 사용한다. 끌낚시는 대상물이 가짜 미끼를 물도록 하는 것이 관건이기 때문에 어군의 분포 수층에 낚시가 예인되도록 하는 것이 중요하다. 때에 따라 표층 회유성 어종뿐만 아니라 중·저층 회유성 어종을 동시에 잡기 위하여 낚싯줄 하나에 여러 개의 아릿줄을 연결하여 사용하기도 한다. 아릿줄마다 낚시를 달고 낚싯줄 중간 또는 끝에 무거운 추를 달아 예인할 때 낚싯줄이 경사를 이루도록 하여 조업한다. 이렇게 하면 대상 어종이 다양화될 수 있다.

내용 표층 끌낚시는 경상남도 남해안의 섬 주변과 서해안의 외연도 등지에서 이루어지는 낚시로 남해안에서는 4~11월, 서해안에는 7~10월 사이에 조업이 이루어진다. 어획량은 8~9월에 양호하다. 남해안에서는 삼치·망어·가다랑어·고등어·전갱이 등을 잡지만, 서해안에서는 삼치가 주 대상 어종이다. 표층 끌낚시는 배

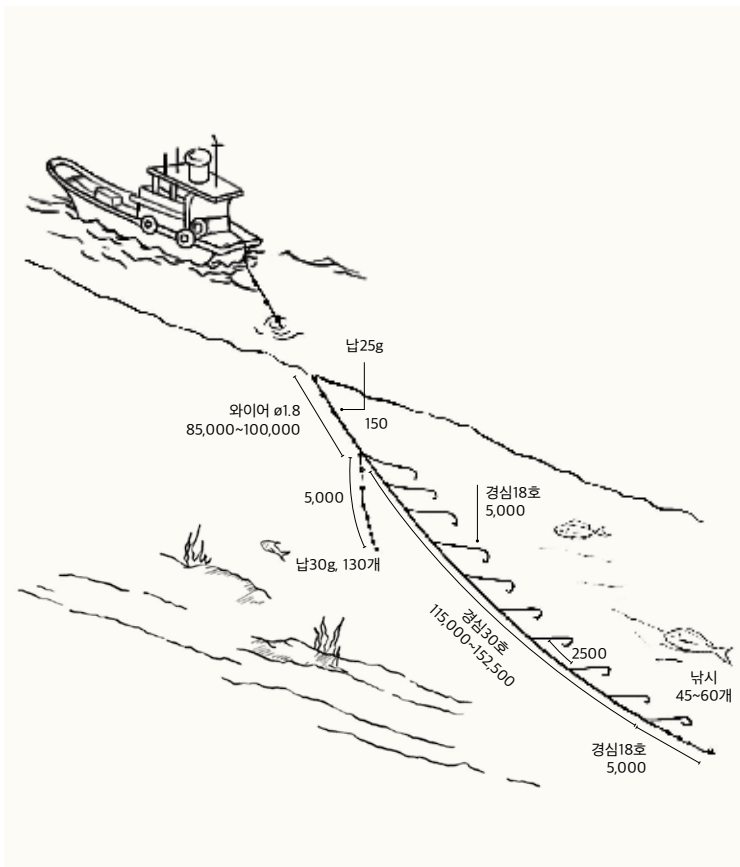
의 양측에 대나무 뺨침대를 장착한다. 활개처럼 양쪽으로 뺨친 뺨침대에는 낚싯줄의 간격이 넓을수록 낚시하기가 편하므로 뺨침대의 길이는 길수록 좋다. 뺨침대마다 낚싯줄 3~4개를 달며, 각 낚싯줄 끝에는 플라스틱으로 된 속임낚시를 한 개씩 단다.

낚싯줄의 길이는 보통 40m 내외이다. 뺨침대에는 10m 정도의 합사로 만든 줄을 달아 낚시 원줄에 연결한다. 합사줄은 중간에서 둥근 모양으로 모아 양쪽을 고무줄로 연결하는데, 물고기가 미끼를 물었을 때 고무줄이 팽팽하게 퍼지게 된다. 이를 보고 물고기가 물었는지 아닌지를 판단한다. 합사줄은 배 뒤편에서 당김줄과 연결된다. 삼치가 바늘을 물었을 때 이 당김줄을 잡아당겨 낚싯줄을 끌어 올린다. 예인 중에 낚시가 수면 위로 떠오르는 것을 방지하기 위하여 낚싯줄에는 적당히 무게의 납을 단다. 이때 낚싯줄마다 납의 수를 달리하여 예인 수층을 다르게 한다. 중간에 도래를 장치하여 낚싯줄이 꼬이거나 서로 엉키는 것을 방지한다.

끝낚시를 배가 끝면 도래가 회전하게 되는데, 이로 인해 도래 밑에 달린 낚시도 같이 돈다. 이를 먹이로 착각한 어종이 속임낚시를 물게 하여 잡는다. 오전 5~6시경 출항하여 오후 5~6시경까지 계속 조업하는 것이 일반적이다. 어기漁期에 따라 밤에 조업하는 경우도 있다. 어장에 도착하면 어구를 투승投繩하고, 조류 반대 방향으로 배를 천천히 운항한다. 대상 어종과 어기에 따라 예인 수층에 다소 차이가 있으나 일반적으로 표층 끝낚시의 경우 예인 속도는 5~6노트이다. 낚시 예인 수층은 표층으로부터 15m 이내이다. 물고기는 조금 때보다 사리 때 더 잘 잡히고, 초들물과 썰물 때 잘 잡힌다.

중·저층 끝낚시는 중·저층에 회유하는 어종을 동시에 잡기 위한 것으로, 낚싯줄에 여러 개의 낚시를 달고 추를 많이 달아 예인 시 낚싯줄이 경사를 크게 이루도록 한다. 원줄과 모릿줄에 일정한 간격으로 납을 다는 것 외에도 별도의 추를 모릿줄 맨 끝에 다는 경우가 있다. 이렇게 하면 모릿줄이 일정한 각도로 경사를 이루므로 중·저층 어종을 동시에 잡기 유리하다. 반면 별도의 추를 원줄과 모릿줄 중간에 매다는 경우도 있다. 이렇게 하면 모릿줄이 임의의 수심에서 거의 수평 방향으로 예인되기 때문에 동일 수층에 회유하는 어종을 잡기에 유리하다. 조업 방법은 표층 끝낚시와 유사하지만 한 사람이 낚싯줄 한 줄씩을 사용하여 조업한다.

특징 및 의의 끝낚시어법은 가짜 미끼를 끼운 낚시를 투하한 후 배를 몰아 물고기가 미끼를 뒤쫓게 만들어 물게 하는 방법이다. 수온과 물때의 영향을 많이 받는 어법으로, 선장의 경험이나 어구 운용 방식에 따라 어획량의 차이가 크다. 지금은 어군탐지기로 물고기 떼를 파악하지만, 예전에는 갈매기나 멸치 등을 보고 물고기 떼가 있는 위치를 알았다. 그리고 일정한 경험에 따라 물고기가 있을 만한 수층 층을 파악하여 끝낚시 어로 작업을 수행하였다. 지금도 원줄에 어느 정도 납을 부착할 것인지, 어느 속도로 배를 운항해야 어느 지점까지 낚싯줄이 가라앉을지 등은 선장의 경험에 의해 정해진다. 따라서 끝낚시 어로는 선장의 경험지식에 의해 이루어지는 소중한 어로 방식이라 할 수 있다.



중·저층 끝낚시 | 국립수산물과학원

참고문헌 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민속종합보고서-어업용구(문화재관리국 문화재연구소, 1992), 한국 어구도감(국립수산업과학원, 2002), 한국의 해양문화(해양수산부, 경인문화사, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

나룻배

정의 강의 나루에서 사람이나 짐 등을 반대편 강 연안으로 운반할 때 쓰는 배.

내용 나룻배는 강의 나루에서 사람이나 짐 등을 반대편 강 연안으로 운반할 때 쓰는 배이다. 나루는 규모에 따라 진津 또는 도渡라고 하였으며, 여기에 배치된 나룻배를 진선津船 또는 도선渡船이라 하였다. 큰 강을 건널 수 있는 다리가 거의 없었던 전근대 사회에서 나룻배는 육상교통을 연결하는 결절점으로 매우 중요한 역할을 담당하였다.

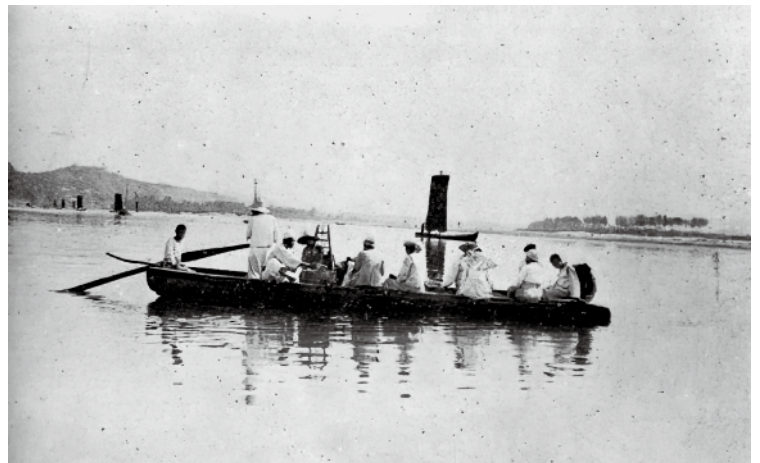
조선시대에 관은 한강의 주요 나루터津澗를 관리하고 나룻배도 건조하여 배치하였다. 나루를 관리하는 관원은 병조兵曹 소속으로 명칭이 진도별감津渡別監이었는데, 도승渡丞과 별장別將 순으로 바뀌었다. 각 나루에는 뱃사공인 진부津夫가 있었고, 이들에게는 나룻배를 운항하는 대가로 위전位田이 주어졌다. 이처럼 나루를 관에서 관할하는 것은 한양 도성으로 출입하는 사람들에 대한 기찰譏察 업무가 중요하였기 때문이다. 이 외에도 나루에 배치된 관원들은 강물의 깊이를 측량하여 홍수, 가뭄, 얼음채취 등에 대한 사전 정보를 취합하는 역할도 하였다.

조선 후기 『속대전續大典』에 따르면 한강에는 63척의 나룻배가 있었다. 광나루 4척, 송파나루 9척, 삼전도나루 3척, 새내斷川나루 2척, 한강나루 15척, 노량나루 15척, 양화나루 9척, 공암나루 5척, 철곶나루 1척이다. 정조의 연간 기록에 의하면 동작나루에도 훈련도감 등 군영軍營에 나룻배 9척이 배치되었다.

나루로 강을 건너려면 나룻배 사공에게 배삯을 지불해야 하였다. 개항 이후 한강을 건너게 해주는 샅을

받기 위해 1902년 설립된 도진회사渡津會社에서 배치한 한강 나루 3척과 삼전도나루 2척은 주로 인마人馬용이었으며, 송파나루에 배치한 5척 중 3척은 사람 전용이었고 2척은 우마牛馬 전용이었다. 도진회사에서는 강을 건너는 샅을 동화銅貨로 받았는데, 가마 탄 사람과 말 탄 사람 각각 6전, 짐 실은 우마 8전, 짐 진 사람 6전, 짐 싣지 않은 우마 6전, 보행인 2전이였다.

나룻배의 구조는 바닥이 평평하고 돛이 없었으며, 노를 저어 운항하였다. 나룻배의 뱃전은 두 쪽의 널판땀기를 겹쳐서 쌓아 올리고 참나무 못을 촘촘히 박았다. 뱃전의 앞과 뒤는 활처럼 휘어 보이게 약간 솟아있고, 특히 뱃머리인 이물비우는 배 밑에서 비스듬하게 이어 올려져 있다. 배가 나아갈 때 물의 저항을 줄이고 또 강가에 배가 닿게 되면 모래밭 위에 미끄러지듯이 올라앉게 하기 위함이다. 나룻배는 전형적인 한선韓船 구조인 평저선 형태로, 흘수선이 낮아서 연안이나 강에서 활동하기에 적합하였다. 나룻배에는 15인 내외가



나룻배 | 20세기 초

탑승할 수 있었으며 크기는 폭 2.5m, 길이는 6~7m 정도였다. 조선시대의 나룻배는 대부분 나무못을 사용하였다. 그러므로 5년에 한 번 나무못을 새로 갈아 끼우는 개삭改削 작업을 하였고, 10년이면 사용연한이 다 되어 개조改造하는 것이 원칙이었다.

한편 1970년대 운항하던 나룻배를 보면 전라남도 영산강의 몽탄면 사창리와 나주시 동강면 대지리를 연결하는 나루를 운항한 나룻배는 약 15명이 탈 수 있을 정도의 규모였으며, 장날에 많이 탈 때는 30명까지도 탑승하였다고 한다.

특징 및 의의 나룻배는 강을 건너는 데 사용된 평저선형의 소형 선박으로 사람은 물론 말이나 소, 화물 등도 운반하였다. 돛이 없이 노를 저어 운항하는 평저선형의 소형 선박으로 홀수선이 낮아서 연안이나 강에서 활동하기에 적합하였다. 나룻배에는 15인 내외가 탑승할 수 있었다. 조선시대 나룻배는 나무못을 사용하여 건조하였기 때문에 5년에 한 번 개삭 작업을 하였고, 10년이 되면 폐기하여 새로 건조하는 것이 원칙이었다.

참고문헌 渡津會社章程, 경강진도선에 대하여(이현중, 향토서울27, 서울역사편찬원, 1966), 영산강 옛 하루 나루의 현황과 현대적 활용(범선규, 영산강연구센터 2011년도 연구사업보고, 전남발전연구원 영산강연구센터, 2011), 영산강 유역 강배 고찰(박종오, 호남학63, 전남대학교 호남학연구원, 2018), 조선 후기 서울상업발달사연구(고동환, 지식산업사, 1998).

필자 고동환(高東煥)

나룻배싸움놀이

정의 정월 대보름날 기우제와 용신제를 지내고 무사고를 기원하며 나룻배끼리 힘을 겨루는 놀이.

내용 나룻배싸움놀이는 강원도 속초시 만천동과 청대리(현재 조양동)를 왕래하던 나룻배의 무사고를 기원하며 힘을 겨루던 민속놀이이다. 만천동은 현재의 교동 서쪽의 옛 지명인데, 만천호가 있다 하여 만천동萬千洞이라 불렀다.

속초에는 오랫동안 자연적으로 형성된 석호瀉湖 청

초호와 영랑호가 있는데, 호수에서 행해지던 호상湖上민속이 전한다. 지역에 전하는 전설에 의하면 석호인 청초호에는 숫룡이 살고 있으며, 영랑호에는 암룡이 살아서 서로 땅속을 통한 물길로 오가며 지냈다고 한다. 그러던 어느 날 한 어부의 실수로 큰불이 나면서 청초호 주변의 솔밭을 태우게 되자 그 연기와 불길로 인하여 숫룡이 죽고 말았다. 그때 영랑호에 살던 암룡이 크게 노하여 이 지역에는 가뭄과 흉어가 들었다고 한다. 이후로 어민들은 정월 대보름날을 기해 무당을 청하여 정성껏 기우제와 용신제를 지내 암룡을 달래고 숫룡의 죽음을 위로하였다고 한다. 또한 이때 만천동과 청대리를 왕래하던 나룻배의 무사고를 기원하는 뜻에서 한 쌍의 나룻배로 힘을 겨루는 놀이를 연행하였다고 한다.

이 나룻배싸움놀이에서 진 마을에서는 술과 음식을 장만하여 이긴 마을에 대접하고 이긴 마을은 그해에 풍어와 풍작을 거둔다고 믿었다. 그러므로 이긴 마을에서는 주민들이 나룻배를 타고 춤과 노래를 부르며 놀았다고 한다.

과거 만천동 나루는 북으로 영랑호와 남으로 청대리 찌리재를 이어 도문동으로 연결되고, 동쪽으로는 대포동과 이어졌다. 두 마을 간 나룻배싸움은 정월 대보름날 시작된다. 이날 마을 사람들은 모여서 용신제를 지낼 날짜를 정한다. 제관들은 목욕재계한 후 부정을 금하고 제를 지내는데, 이는 동네 청년들을 중심으로 진행된다. 풍년과 풍어, 마을의 안녕을 기원한 후 나룻배를 타고 상대편 마을로 가 동네 어른들을 찾아뵙고 인사를 한 다음 함께 음복을 한다. 서로 인사가 끝나면 나룻배를 타고 각자 마을로 돌아와 나룻배에 제물을 차려서 호수로 나간다. 호수에서는 음식을 물에 뿌리면서 나룻배의 무사고를 기원한다.

이러한 의식이 끝나면 술과 음식을 나누어 먹고 서로 힘겨루기를 한다. 징이 울리면 마을 사람의 함성과 함께 양편에서 나룻배를 타고 호수 한가운데로 나가 배끼리 부딪치면서 상대편 마을로 밀고 나가면 이기게 된다. 상대의 힘에 밀려 나룻배가 되돌아오면 패자가 되므로 힘껏 줄을 당기고 노를 젓거나 막대로 상대편 나룻배를 밀어내기도 한다. 이처럼 마을 청년들이 서로 힘을 겨루어 이기게 되면 그 마을은 풍어를 약속받

는다고 한다. 나룻배싸움에서 승패가 정해지면 승자나 패자를 구분하지 않고 두 마을 청년들이 어울려 함께 논다. 나룻배싸움에 승리한 마을에서는 청년들의 임금을 올려주고 도선료도 받지 않고 푸짐하게 음식을 차려 대우를 해 준다.

나룻배싸움은 마을 청년들이 결혼할 때 신부가 가마를 타고 오다가 나룻배를 만나게 되어도 벌어진다. ‘혼례나룻배싸움’에서 이기면 신부가 첫아들을 낳는다고 믿는다. 이것은 육지의 가마싸움과 비슷한 형태로 진행된다. 만천동은 동군東軍, 청대리는 서군西軍으로 갈려 편전偏戰 형태로 행해지는데, 이러한 편전 양식은 풍요제의의 성격을 띠고 있다. 또한 나룻배싸움 때에는 아들을 많이 낳아 기른 장정들을 뽑아서 태우면 좋다고 한다.

암수 용으로 상징되는 나룻배싸움은 나룻배를 이용하는 두 마을이 서로 화합하기 위한 과정이며, 서로 어울려 풍요를 기원하는 놀이이다. 겨울철 청초호의 얼음이 언 것을 보고 새해의 풍흉을 점치기도 하였는데 이를 용경龍耕, 즉 ‘용갈이’라 불렀다. 용경의 점치는 방법은 용이 남쪽을 향해 갈아 놓으면 풍년, 북쪽을 향해 엇갈이로 갈아 놓으면 흉년이 든다고 보았다. 남북으로 얼음 위에 밭을 간 것과 같은 굴곡의 모양을 보고 다음 해 길흉과 풍년을 점친 것이다. 만천동 나룻배싸움놀이는 용선희龍船戲와 같은 성격을 지닌 해양민속놀이로 평가된다.

특징 및 의의 속초 지역 나룻배싸움놀이는 마을을 오가는 나룻배의 무사고와 풍어를 기원하는 놀이이다. 어민들에게 전승되는 용신龍神신앙을 바탕으로 연행되며, 양편으로 나누어 겨루는 제의적 형태의 민속놀이이다.

참고문헌 속초민속예술 이야기마당(장정룡, 속초문화원, 2019), 속초시 어로민속지(장정룡, 속초문화원, 1997), 속초의 향토민속(장정룡, 속초문화원, 1992).

필자 장정룡(張正龍)

정의 해녀들이 해산물을 채취하는 바다에서 이루어지는 경제활동으로, 기계장치를 쓰지 않고 몸으로만 하는 작업상 특징이 있음.

개관 해녀들이 신체만으로 행하는 나잠裸潛 물질 작업은 고도의 기술이 필요하다. 바다에 들어가 작업하는 물질은 단순한 노동이 아니라 ‘몸기술’을 필요로 한다. 숨을 참고 7~10m나 되는 물속에서 강한 수압을 견디며 1~2분 이상 작업해야 하는 나잠 기술은 ‘초인적’이라고 평가되는데, 기술은 해녀들 저마다의 바다 작업 경험에서 얻어진 것들이다.



병담범주(탐라순력도 중 부분) | 제주특별자치도



해녀 물질 | 제주학연구센터

내용 해녀들은 체력과 신체의 통제 능력을 길러 수압과 산소의 양을 감지하고 수면까지 거리를 가늠하면서 잠수하는 시간을 스스로 조절해 작업하는데, 이를 나잠이라 한다. 제주에서는 ‘자맥질하다’를 ‘숨비다’라고 표현하는데, ‘숨을 멈추고 물속으로 들어간다’는 의미이다. 또 ‘바다밭’이라고도 하는 마을 어장에 서식하는 해산물에 대한 지식을 늘려가고 몸의 움직임을 보다 효과적으로 연결해서 작업 효율을 높여야 한다. 물질을 하다 수면으로 올라오면서 호흡을 토해내 ‘숨비소리’를 내기도 한다.

해녀들의 나잠은 잠수심도가 깊을수록 잠수시간과 휴식시간이 길어진다는 실험 결과가 있다. 호흡을 멈추고 물질을 하는 해녀의 잠수시간과 잠수심도는 5m 잠수 시에는 32초 정도 물속에 있다가 수면으로 올라와서 46초 정도 휴식하고, 10m 잠수 시에는 물속에서 43초 있다가 나와서 85초를 쉰다.

‘맨몸’ 물질에 따른 육체 중심의 물질은 체력과 정신력, 즉 신체의 자기통제 능력과 해산물을 많이 채취하겠다는 욕심 사이를 잘 조절해야 하는 자기와의 싸움이다. 곧 물속에서 숨을 참을 수 있는 한계 때문에 많이 채취하겠다는 개인적인 욕심은 줄어들 수밖에 없다.

이처럼 몸기술만을 이용하는 나잠어업은 작업상 한계 때문에 다량으로 많은 해산물을 한꺼번에 잡지 못한다. 따라서 자연스레 지속적으로 바다어장을 공동관리할 수 있게 된다. 더불어 해녀들은 생물종의 생식산란기에는 채취를 금하고 해산물 해경海警 일자를 지정하는 등 자체 규율 제정과 준수를 통해 바다자원 보전에 중요한 역할을 한다. 예를 들면 소라·전복·해삼·성게는 여름철에 산란하는데, 이때를 금채기로 정하고 주로 생육을 마친 9월에서 6월까지 채취한다.

철 따라 생산되는 해산물이 바뀌는 것은 환경에 의한 채취물의 생장 사이클에 채취시기를 맞추기 위함이다. 채취하는 해산물은 주로 서식하는 곳도 달라서 채취장소와 방법도 매번 달라지며, 툇이나 우뭇가사리 등 해조류를 캐는 공동작업은 작업시간을 별도로 정한다. 이러한 생산방식은 자연과 환경의 순환체계에 맞춘 결과이다.

특징 및 의의 나잠어업은 자연친화적인 채집기술로 해양생태계의 지속가능성과 밀접하게 관련된다. ‘맨몸’ 물질은 물속에서 숨을 참을 수 있는 한계 때문에 많이 채취하겠다는 개인적인 욕심이 줄어서 적정량만 지속적으로 생산할 수 있다.

이러한 양자 간 조화는 해녀어업이 해양생태계와 맺고 있는 자연친화성을 대변한다. 이처럼 공동규약을 제정하고 이를 지키는 가운데 이뤄지는 나잠어업은 마을어장의 생물종 다양성과 생태계 보전을 우선으로 한다.

참고문헌 제주의 해녀(김영돈, 제주도, 1996), 제주해녀어업시스템 FAO 등재신청서(제주학연구센터, 2020).

필자 좌혜경(左惠景)

나침반 羅針盤

정의 방위를 탐지하기 위하여 사용하는 도구.

개관 방향을 가리키는 말에는 전후좌우와 동서남북 등이 있다. 전후좌우는 한 사물을 기준으로 삼고, 그 전후 또는 좌우로 방향을 표시하는 말이다. 그렇지만 보는 이의 시점에 따라 다른 방향으로 전달될 수 있다는 점이 이 표현 방식의 단점이다. 그렇기 때문에 동서남북처럼 지구의 자오선子午線을 절대 기준으로, 북극을 0도로 하여 어디서나 같은 방향을 가리킬 수 있게끔 하는 방위가 사용된다.

과거부터 해나 별자리 같은 천체의 방향을 관측하거나 나이트의 너비 또는 잎사귀·줄기의 모양 등 식생을 관찰하는 일 등이 동서남북 탐지 방법으로 전해진다. 그렇지만 이 방식은 주변 환경에 관한 일정 수준 이상의 지식과 경험이 있어야만 사용할 수 있으며, 그런 조건을 갖추더라도 날씨가 흐리거나 주변에 식물이 자라지 않는 곳에서는 적용할 수 없다. 나침반은 이처럼 주변 환경을 통하여 방위를 알 수 없는 경우에 사용할 수 있다.



지남반 | 가로39 세로38 높이19 | 조선 | 국립민속박물관

내용 현대에 쓰이는 나침반의 종류는 크게 두 가지로, 지구 자기장을 이용한 자기나침반과 자기장을 이용하지 않는 나침반으로 분류된다. 이 가운데 자기나침반이 나침반의 대표 격으로 여겨지며, ‘화약’ ‘제지술’ ‘인쇄술’과 더불어 중국 4대 발명품 중 하나로 불리는 나침반(또는 지남철指南鐵) 또한 이 자기나침반에 속한다.

자기나침반을 최초로 발명한 사람이나 유래는 정확히 알 수 없지만, 기록상으로는 중국 문헌에서 가장 앞서 등장한다. 특히 북송北宋의 관찬 군서軍書인 『무경총요武經總要』(1040~1044)에 자성을 이용한 나침반 제작법이 실려 있어서, 늦어도 11세기에는 항해용으로 사용되었다고 짐작할 수 있다. 당시 나침반은 자석을 장착한 소형 목제 배(지남주指南舟)나 물고기(지남어指南魚)를 물에 띄워 남쪽을 가리키게 하는 형태로 사용되었다. 유럽의 기록에 나타나는 초기 나침반도 이와 비슷하다. 사이런세스터 수도원장이었던 알렉산더 네캄 Neckam, A. (1157~1217)의 저서 『De Naturis Rerum』과 프랑스 시인 기요 드 프로뱅 de Provins, G.의 시 〈La Bible〉을 참고하였을 때, 당시 자침을 갈대나 지푸라기 위에 끼워 물에 띄운 후 바늘이 돌아가는 방향을 통하여 방위를 측정하였음을 알 수 있다.

수평으로 놓은 지침면 위에서 화살 모양 자침이 돌아가며 방향을 찾는 나침반은 14세기가 되기 전에 나타났다고 추정된다. 이 나침반은 물에 띄우지 않는 건 나침반이었으며, 유럽과 이슬람 세계 모두에서 기록이 등장한다. 현재는 자침 대신 알코올과 증류수로 채운

등근 틀 안에 지침면을 띄워 방위를 나타내는 액체식 나침반이 주로 사용된다.

상술한 자기나침반은 자석이 지구 자기장에 의하여 남북으로 정렬된다는 성질을 이용한 것이다. 그러나 지구의 자전축(진자오선)과 자기장축(자기자오선)이 11.3도가량 차이를 보이기 때문에 자기장에 반응하는 자기나침반도 그에 따른 오차를 보인다. 심지어 지구 자기장이 시간에 따라 계속 변화하기 때문에 이 편차를 해결하기 위한 수단이 바로 회전나침반(또는 전륜나침반)의 발명이었다.

회전나침반은 자기장을 이용하지 않는 나침반 가운데 가장 대표적인 사례이다. 이는 고속으로 회전하는 자이로스코프의 축이 항상 북쪽을 가리킨다는 사실을 이용하여 그 축에 바늘을 달아 지구의 진북(지구 자전축을 기준으로 북쪽)을 가리키는 나침반이다. 이러한 회전나침반은 자기나침반과 달리 자전축을 기준으로 하기 때문에 더 정확한 위치를 알 수 있게 해 준다. 그에 따라 20세기 중반 이후 대부분의 대형 선박에서는 자기나침반과 함께 자이로스코프를 이용한 회전나침반을 중요하게 사용하고 있다.

특징 및 의의 나침반은 기술의 발달과 지식의 축적에 따라 재료와 형태를 달리하며 변화하고 있다. 가장 최근에 나타난 나침반으로 우주과학의 발전이 낳은 디지털 나침반을 들 수 있다. 이 역시 회전나침반과 마찬가지로 자기장을 이용하지 않는 나침반이다. 그 대신 인공위



선박용 내비게이션 | 경북 포항 | 2010 | 류지형

성으로부터 GPS 무선신호를 수신하여 사용자에게 위치 정보를 제공하고, 스마트 환경에서 손쉽게 타인과 공유할 수 있게 해 준다. 이처럼 오늘날의 나침반은 단순히 인간의 불완전한 방향 탐지 능력을 보완하기 위한 도구일 뿐 아니라 소통의 도구로서 역할을 극대화하며 현대사회의 일상에 적용되고 있다.

참고문헌 유럽의 항해용 지남기와 관련한 논쟁적 사료 평석(김성준, 역사학연구62, 호남사학회, 2016), Mediterranean Contributions to the Medieval Mariner's Compass(Barbara M. Kreutz, Technology and Culture14-3, The Johns Hopkins University Press, 1973), 나침반과 지남차(최성우, 사이언스타임즈, 2017.3.17.), 바닷길 열어준 나침반의 발명(백홍열, 사이언스타임즈, 2012.3.2.), 국토지리정보원(ngii.go.kr), 사이언스올(scienceall.com), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 류건욱(柳建旭)

낙망

정의 정치망定置網의 일종으로 유도함정그물류의 대망류大網類에 속하는 그물어구網魚具.

내용 낙망은 어구어법적漁具漁法的으로 정치망류 중 가장 발달한 어구이다. 원시시대부터 유도함정어구誘導陷穽漁具가 발달하기 시작하였다. 처음에는 싸리·참대·장목·대나무 등 각종의 살을 울타리 모양으로 둘러치고 그 일부에 그물을 달아서 물고기를 잡는 방법인 어살[漁箭]이나 개막이그물[建干網]이 사용되었으며, 이후 다양한 형태의 유도함정어구류로 발달하였다. 유도함정그물류는 크게 길그물과 통그물로 구성되어 있다. 주로 회유성 어종을 대상으로 하는데, 길그물로 어군魚群의 통로를 차단하고 길그물을 따라 통그물 안으로 유도된 어군을 잡는다. 이러한 함정어구를 정치망류라 하며, 그중 가장 발달한 형태가 바로 낙망落網이다.

우리나라의 전통적인 정치망도 이러한 유도함정어구류에서 발달하였다. 조선 후기 균역법均役法의 실시로 전국에 어업조사가 행하여지면서 그 기록은 여러 사료史料에 나타난다. 우리나라의 전통 정치망으로는 수량水梁, 어량魚梁, 어전漁箭, 어조漁條, 어장漁帳, 방림防簾, 토전土

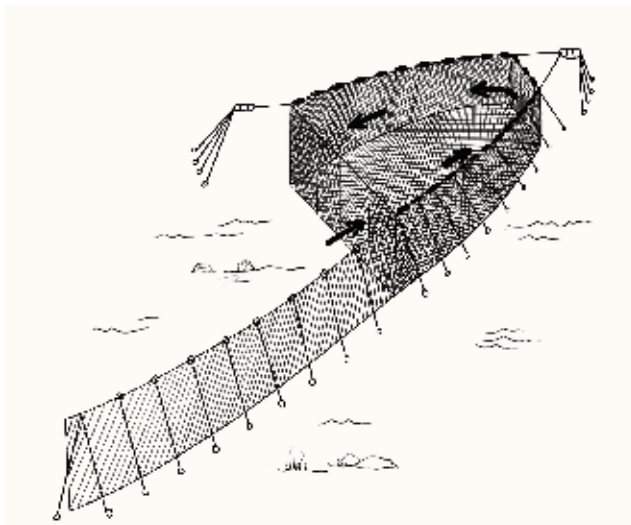
箭, 석전石箭, 방구림防口簾, 죽방림竹防簾, 주목망柱木網, 줄시鬚矢, 장시杖矢, 설망設網, 거망擧網, 건방림乾防簾, 주박注朴, 온돌溫突, 건망建網, 우뢰羽瀨, 부장浮帳, 건간망建干網, 거사토망擧沙土網, 석방림石防簾, 하전蝦箭, 색고索罟, 어중漁籠 등이 있었다. 이들 중에는 동의어도 있으며, 하나의 어구를 말하는 것이 아니라 여러 어구를 함께 지칭하는 것도 있다. 또한 어구의 명칭 외에 어구를 설치한 장소의 의미도 있었다. 이렇게 다양한 어구들이 사료에서 발견되었지만 설계도나 그림이 전해지지 않아서 몇몇 어구를 제외하면 구체적인 형태는 알 수 없다.

이 중에서도 주로 조선시대에 설치된 정치망은 어장으로 『한국수산지韓國水産誌』에는 경상도 지역의 줄시·장시와 함경도·강원도·경상도의 거망을 총칭하여 어장이라 한다고 기록되어 있다. 그러나 거망은 오늘날 들그물류에 속하는 어구로 정치망류에 포함되지 않는다. 그러므로 줄시와 장시가 조선시대의 가장 대표적인 정치망이라 할 수 있다. 특히 줄시는 ‘줄살’이라고도 하였는데, ‘줄鬚’은 줄을 의미하는 우리나라 한자이고 ‘시矢’는 살을 뜻한다. 줄시가 언제부터 사용되었는지는 정확히 알 수 없으나 1750년(영조 26) 균역법이 실시됨에 따라 제정된 균역해세均役海稅에 어조漁條라는 용어가 나오는 것으로 보아 경상도 지역의 어조는 줄시를 포함한 정치망이었던 것이 확실해 보인다.

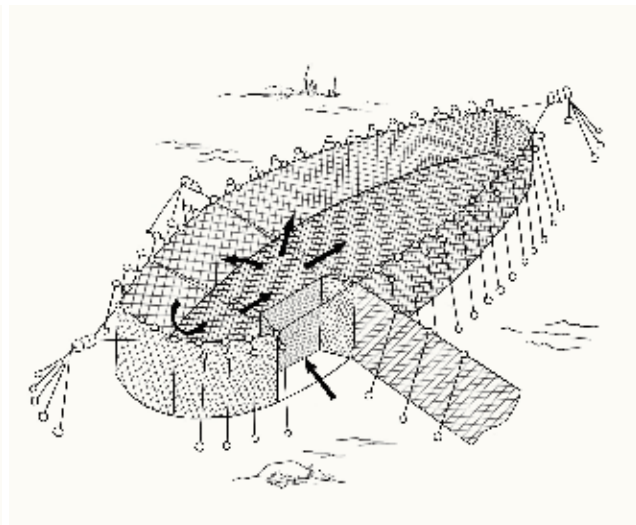
조선시대 정치망의 구조는 1908년에 발행된 『한국수산지』 권1에 잘 기록되어 있다. 여기에 “어망漁網은 원망垣網·수망袖網·어포망魚捕網의 세 부분으로 구성되어 있으며, 회유하는 어군이 바깥으로 나가는 것을 막기 위해 육지를 향하여 방사형으로 전개한 좌우 양 그물이 수망이고 어군을 장방형의 어포망에 유도하기 위해 중앙에 설치한 것이 원망이다.”라고 기록되어 있다. 원망은 새끼, 수망은 갈피葛皮와 새끼, 어포망은 갈피로 만 들었다. 어망 전체를 고정하기 위해 밧줄을 사용하였는데, 이 때문에 줄시라고 불린 것으로 판단된다.

줄시는 경상남도의 거제도와 가덕도 부근에 많이 설치되었으며, 대상 어종은 대구와 청어였다. 조선 말기에 일본식 정치망인 대부망大敷網이 도입되면서 줄시는 쇠퇴하여 사라졌으나 우리나라의 재래식 정치망을 대표하는 중요한 어망이었다.

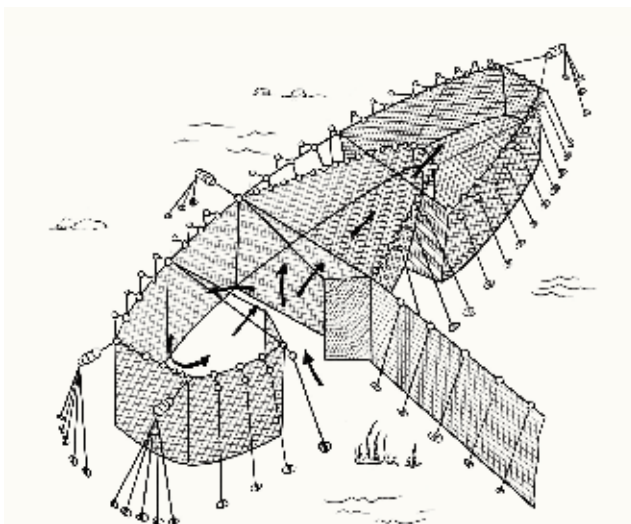
오늘날의 정치망은 가두리그물류에서 발달하였으



대부망

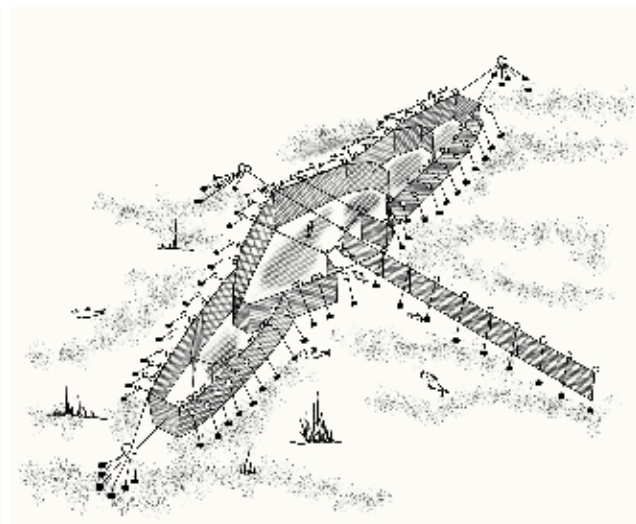


대모망



편낙망

낙망 | 국립수산물학원



이중양낙망

며, 통그물의 모양에 따라 대망류와 승망류(網類)로 나뉜다. 통그물이 가두리그물 형태인 것을 대망류라고 부르며, 헛통과 자루그물로 구성되어 있는 것을 승망류라 한다. 대망류의 대표적인 어구에는 그 발달 순서에 따라 대부망, 대모망(大謀網), 낙망이 있다.

대부망은 가장 초창기의 그물어구로, 통그물의 모양이 대체로 삼각형이고 그 한 변과 길그물 사이에 어군이 들어가는 입구가 있다. 대부망의 경우 어군이 통그물로 들어가기도 쉬웠지만 되돌아 나오기도 쉬웠다. 이러한 대부망의 단점을 개량한 것이 대모망이다. 대모망은 길그물과 통그물이 수직이 되도록 하여 어군이

드나드는 것을 더 어렵도록 한 것이다. 대모망의 통그물 형태는 주로 타원형이다. 그리고 헛통에서 원통으로 가는 입구를 더욱 좁혀 어군이 되돌아 나오는 것을 더 어렵도록 한 대모망이 있는데, 이를 개량식 대모망이라고 한다.

한편 어군이 통그물에서 되돌아 나오는 것을 방지하기 위해 더욱 보완하여 개량한 것이 낙망이다. 낙망은 통그물을 헛통과 원통의 두 부분으로 나누고, 헛통에서 원통으로 이어지는 통로에 비탈그물을 설치함으로써 비탈그물을 넘어선 어군이 헛통 쪽으로 되돌아나가기 어렵도록 한 것이다. 그러므로 낙망과 개량식

대모망은 비탈그물의 유무에서만 차이가 날 뿐 그 모양은 유사하다. 최근에는 어획 성능을 높이기 위해 좌우 양쪽에 원통이 있는 양낙망兩落網과 비탈그물이 이중으로 설치된 이중낙망二重落網 등 여러 가지 형태의 낙망이 등장하였다.

특징 및 의의 최초의 정치망이라 할 수 있는 개막이그물[建干網]에서 서서히 발달하여 현재에 이른 어구가 낙망이다. 어구는 어획 성능을 높이고 노동력을 감소시키는 방향으로 발달하였는데, 이러한 측면에서 여러 가지 어구 중 가장 효율적인 어구 중 하나이다. 즉 설치된 낙망에서 최종 어획이 이루어지는 동안 어떠한 노력도 필요치 않으며 원통에 갇힌 물고기를 거두어들이면 된다. 낙망은 정치망류 중에서도 가장 발달한 어구라는 점에서 의미가 크다.

참고문헌 어구학(김대안·고관서, 현대인쇄소, 1985), 어업-상(교육인적자원부, 대한교과서, 2006), 우리나라 수산공학 연구(국립수산물과학원, 정음사, 2021), 한국수산업사(박구병, 태화출판사, 1966), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988), 韓國水産誌1(朝鮮總督府 農商工部, 1908).

필자 배봉성(裴俸晟)

낙지가래

정의 개펄을 파서 낙지를 잡는 도구.

개관 낙지는 통발, 낚시, 맨손, 햇불, 가래 등 다양한 도구를 이용하여 잡는다. 이중 ‘낙지가래’는 개펄을 파서 낙지를 잡는 도구이다. 보통 ‘가래’는 흙을 파헤치거나 떠서 던지는 기구를 말한다. ‘가래낙지’는 낙지가래를 이용해 갯벌을 1~1.5m 정도 파서 잡은 낙지를 말한다. 낙지가래는 삽의 일종으로 일반적인 삽보다 삽날이 좁다. ‘낙지가래’ ‘중가래’ ‘낙지삽’ 등으로 부른다.

갯벌이 발달한 지역에 사는 낙지는 갯벌에 구멍을 파고 들어가 몸을 숨기고 밤에 나와 먹이활동을 한다. 이런 곳에서는 낙지 서식처를 찾아내 낙지가래로 구멍을 파서 잡는다.



낙지가래 | 너비18 길이97 | 국립민속박물관

내용 낙지가래는 낙지를 잡는 전용 도구로 땅을 파는 도구인 삽과 유사하다. 다만 삽날이 일반 삽처럼 넓지 않고 좁다. 이는 갯벌을 쉽게 파도록 하기 위함이다. 대개 자루 길이는 1m 남짓이며, 삽날의 폭은 10cm 내외이고, 길이는 25cm 정도이다. 삽날은 전체를 쇠로 만들기도 하고, 갯벌에 닿는 날만 쇠로 만들어서 나무틀에 덧씌워 사용하기도 한다. 철공소나 대장간 등에서 낙지가래로 만든 것을 사다가 사용하기도 하고, 일반 삽을 사서 삽날을 뾰족하게 갈아 자신에게 맞도록 고쳐 사용하기도 한다.

갯벌에 사는 낙지는 봄·가을에는 비교적 얇은 구멍을 파고 숨어 있지만, 겨울에는 깊은 곳에 숨어 있어 1m 이상 갯벌을 파내어 잡아야 할 때도 있다. 그래서 생업으로 낙지잡이를 하는 사람들은 자루 길이가 다른 4~5개의 낙지가래를 사용하기도 한다. 즉 얇은 곳에 낙지가 숨을 때는 자루가 짧은 것을 쓰다가 낙지가 점점 갯벌 깊숙한 곳으로 들어가면 자루가 긴 가래를 사용한다.

특징 및 의의 갯벌에 사는 낙지를 잡기 위해서는 낙지 구멍과 부룻(숨구멍)을 찾아야 한다. 낙지 구멍을 발견하면 갯벌을 가래로 파서 숨어 있는 낙지를 잡는다. 중간에 잘못 파면 구멍을 잃어버리기도 하고 낙지를 못 잡는 경우도 생긴다. 낙지가래를 이용하여 낙지를 잡는 것은 체력 소모가 매우 큰 작업인 동시에 체험지식과 전승지식을 바탕으로 이루어지는 노동이라 할 수 있다.

참고문헌 갯벌이야기(김준, 이후, 2009), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018).

필자 박종오(朴宗吾)

낙지잡이

정의 통발, 낚시, 맨손, 햇불, 가래, 그물 등을 이용하여 낙지를 잡는 일.

개관 낙지는 문어목 문어과에 속하는 연체동물이다. 갯벌이나 조간대 하부는 물론 수심 100m 전후에 이르기까지 다양한 환경에서 서식한다. 보통은 돌 틈이나 진흙 속에 숨어서 사는데, 큰 것은 몸길이가 70cm에 달하기도 한다. 몸은 가늘고 다리가 길며, 수컷의 세 번째 다리는 혀 모양의 생식기관이다. 쫓기거나 위급할 때 먹물을 내어 적으로부터 자신을 보호한다. 방언으로 ‘낙자’ ‘낙짜’ ‘낙쭈’ ‘낙찌’ ‘낙치’ 등으로 부른다.

낙지는 봄에 산란한다. 산란을 마친 낙지는 보통 죽음을 맞는데, 수명은 보통 1년 정도로 알려져 있다. 봄에 부화한 새끼들은 이른 가을이 되면 어느 정도 자라는데, 몸집이 작고 발이 가늘어 ‘세발낙지’라고도 부른다.

내용 서식 환경에 따라 낙지를 잡는 방법이 다양하다. 낙지는 어떤 도구로 잡느냐에 따라 통발낙지, 주



가래낙지잡이 | 전남 함평 | 1997 | 국립민속박물관



햇불낙지잡이 | 인천 옹진 | 2017 | 국립민속박물관

낙낙지, 손낙지, 햇낙지, 가래낙지, 맨손낙지 등으로 부른다.

통발낙지는 칠게 등을 미끼로 넣은 통발을 수심 깊은 곳에 넣어 통발 안으로 낙지를 유인하여 잡는다. 주낙낙지는 모릿줄에 1~2m 간격으로 아릿줄을 달아 칠게 등을 미끼로 하거나 사기 조각 등을 달아 잡는다. 야행성인 낙지가 활동하는 시간에 맞춰 밤에 햇불을 들고 조간대를 다니면서 잡는 것이 햇낙지이다. 요즘은 햇불 대신 탐조등(探照燈, searchlight)을 사용한다. 가래낙지는 가래로 1~1.5m 개펄을 파고 그 속에 숨어 있는 낙지를 잡는 방법이다. 맨손낙지는 낙지 구멍 주변에 둔덕을 만들어 물을 넣어 두었다가 낙지가 나오는 순간 맨손으로 잡은 낙지를 말한다. 따라서 낙지를 구분하는 각각의 명칭은 낙지 종류가 아니라 잡는 방법에 따른 것이다.

경기만 일대에서는 갯벌의 특성에 따라 맨손, 삽, 종가래, 낙지호미 등으로 낙지잡이를 한다. 무른 펄갯벌에서는 맨손을, 자갈이 조금 섞인 갯벌에서는 종가래를 사용하며, 자갈이 많은 곳에서는 삽이나 낙지호미를 사용한다.

충청남도 태안반도의 서산시와 태안군 사이에 있는 가로림만은 넓은 간석지를 보유하고 있다. 대규모 간척사업이 진행되지 않아 아직 자연 상태에 가까운 갯벌을 간직하고 있어 낙지가 서식하기에 좋은 환경을 유지하고 있다. 가로림만의 대표적인 낙지잡이 방법은 갯벌을 파고 그곳에 숨어 있는 낙지를 잡는 것이다.

전라남도 신안과 무안 등 서남해역에는 갯벌이 많다. 이곳 낙지는 갯벌에 구멍을 파고 들어가 몸을 숨기

고 있다가 밤에 나와 먹이활동을 한다. 이 지역에서는 주낙, 가래, 통발, 햇불 등 다양한 방법으로 낙지잡이를 한다. 낙지를 잡는 방법 중에 가장 기술을 필요로 하는 것은 맨손잡이이다. 맨손잡이는 기본적으로 낙지가 들어 있는 구멍을 손으로 헤집어 잡는다. 낙지가 펴 속에서 숨을 쉬면서 붙어 내놓은 물이 뽀얗게 솟아 올라온다. 이것을 ‘부럿’이라고 한다. 이 부럿 주위에는 여러 개의 구멍이 서로 연결되어 있다. 그래서 부럿을 잘못 건드리면 낙지는 연결된 다른 구멍 속으로 깊이 숨어버린다. 이렇게 되면 개펄 깊숙이 숨은 낙지를 잡기 어렵다. 그런 까닭에 맨손으로 잡은 낙지는 다른 방법으로 잡은 낙지보다 가격이 비싸다. 때로는 낙지 구멍을 파지 않고 구멍 속으로 팔을 넣어 그 속에 들어 있는 낙지를 잡기도 한다.

특징 및 의의 낙지가 다양한 환경에서 서식하는 만큼 잡는 방법 또한 다양하다. 지역에 따라 사용하는 도구의 형태나 제작 방식 등이 조금씩 다르다. 또한 낙지 금어기는 대개 6월이지만, 해역별 특성을 고려하여 4월부터 9월 사이에 1개월 이상을 지자체별로 지정할 수 있다. 이처럼 낙지잡이는 지역의 환경 조건에 맞는 어로 방법을 사용하고 금어기를 설정하는 등 지역의 환경과 밀접한 관계를 맺고 있는 어로 방식이라 할 수 있다.

참고문헌 갯벌을 가다(김준, 한얼미디어, 2004), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-서울, 인천 및 경기지역 최종보고서2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 경인문화사, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

낙지주낙

정의 원줄에 불임줄을 달고 끝부분에 봉과 미끼를 달아 낙지의 몸통이 걸리거나 낙지가 달라붙도록 유도하여 잡는 도구.



낙지주낙 | 전남 장흥 | 1998 | 국립민속박물관

개관 낙지주낙은 원줄에 불임줄을 달고 끝부분에 사기 조각과 미끼를 묶는 봉을 달아 만든 봉낙시의 일종이다. 외줄낙시나 주낙은 미끼가 달린 낙시를 물고기가 물도록 하여 잡는 어법이다. 이에 반해 봉낙시는 대나무나 플라스틱 등으로 만들어진 봉을 달아 대상생물의 몸통이 걸리거나 대상생물이 달라붙도록 유도하여 잡는 방법이다. 따라서 여러 개의 낙시를 한데 묶어 봉을 다는 경우가 많으며 낙시바늘 없이 봉만 사용하는 경우도 있다. 대상생물을 낙시 쪽으로 유인하는 것이 중요한데 유인 효과를 높이기 위하여 대상생물이 좋아하는 미끼 모양으로 봉을 만들거나 비닐·깃털 등을 달기도 하며, 때에 따라서는 진짜 미끼를 봉에 묶어 놓기도 한다. 낙시에 걸린 대상생물이 잘 빠져나가지 못하도록 낙시 끝에 미늘이 있는 것도 있으나 낙지 등 연체동물물을 잡을 때는 주로 미늘이 없는 것을 사용한다.

내용 낙지주낙에는 1형과 2형의 두 가지 형태가 있다.

1형은 붕을 달아 놓은 형태이고, 2형은 붕과 뜬이 결합되어 있는 형태이다.

1형에는 붕만 달린 것과 붕과 낚싯바늘이 함께 있는 것이 있다. 붕만 달린 것은 수심이 10m 이내의 얕은 곳에서 작업할 때 사용한다. 붕은 주로 흰색 사기로 만들며 150m의 줄에 350개 정도의 사기 조각을 매단다. 흰색의 사기 조각을 매다는 이유는 흰빛이 수심에서 낚시를 유인하는 역할을 하기 때문이다. 붕만 물속에 넣어 낚시를 잡기도 하고, 살아 있는 돌게나 칠게를 붕에 고무줄로 묶어 낚시를 잡기도 한다. 2~6월과 8~12월 사이에 조업하는데, 낙지·주꾸미·문어 등이 잡힌다. 어선 한 척이 한 틀의 어구를 가지고 작업하는데, 해가 질 무렵 물속에 넣고 10~20분 지나면 곧바로 들어 올린다. 미끼를 사용할 때는 낙지를 떼어내고 다시 미끼를 갈아 끼워 집어넣는다. 해가 뜰 때까지 여러 차례 반복하여 조업한다. 만약 물속에 집어넣은 후 너무 오랫동안 대기하면 낙지가 미끼를 먹고 도망갈 수 있다. 또 한 수심이 너무 깊은 곳에서 조업하면 들어 올리는 도중에 낙지가 떨어지는 경우가 생길 수 있다.

붕과 바늘이 함께 있는 것은 수심이 40~50m인 깊은 곳에서 작업할 때 사용한다. 붕에는 낙지가 떨어져 나가는 것을 방지하기 위해 바늘이 있는 바늘을 묶어 둔다. 붕만 물속에 집에 넣거나 살아 있는 반장게·빨게 등을 붕에 고무줄로 묶어 미끼로 사용하기도 한다. 어선 1척에서 약 30틀의 어구를 일직선으로 물속에 넣은 다음 1시간 정도 대기하였다가 들어 올린다. 가을철에는 주로 밤에만, 겨울철에는 밤낮으로 조업하며, 약 1주일 동안 계속 조업한다. 주로 10월부터 2월까지 조업하는데, 낙지 외에도 문어나 주꾸미도 잡힌다.

낙지주낙 2형은 아래쪽에 붕이 있고, 위쪽에는 뜬이 있어 낚싯줄이 수직으로 세워진다. 대나무나 플라스틱으로 만드는데 한쪽 끝에는 돌을 달고, 다른 쪽 끝에는 바늘을 묶는다. 가운데 부분에는 미끼로 살아 있는 돌게나 칠게 등 소형 계류를 고무줄로 묶는다. 주낙의 양 끝에는 주낙의 위치를 표시한 전등을 단다. 해 질 무렵부터 물속에 집어넣는데, 주낙을 다 집어넣고 나면 끌줄을 배 뒷부분에 연결하고 약 30분 동안 느린 속도로 끌고 다니다가 건어 올린다. 너무 오랫동안 대기하면 낙지가 미끼를 먹고 도망가는 경우가 있고 수심

이 너무 깊은 곳에서 조업하면 들어 올리는 도중에 낙지가 떨어져 나가는 경우가 발생한다. 9월부터 2월까지 조업하는데, 수심이 10~40m인 곳에서 작업하며 대부분 낙지가 잡힌다. 바다가 잔잔할 때만 조업한다.

특징 및 의의 낙지주낙은 물살이 센 사리 때는 조업이 힘들어서 주로 조금 때 조업한다. 붕만 사용하여 낙지를 잡을 때는 걸린 낙지를 떼어내고 곧바로 다시 물속에 넣을 수 있으므로 낙지를 많이 잡을 수 있다. 시간이 흐르면서 붕으로 사용하던 사기 조각은 흰 타일 조각으로 바뀌었다. 낙지주낙 2형의 경우 주낙을 서서히 끌어서 대상물을 유인하기 때문에 끝낚시류로도 분류할 수 있다. 그러나 어구의 길이가 아주 길고, 어구를 끌고 가는 이유가 미끼가 살아 있는 효과를 주기 위함이기 때문에 주낙류로 분류한다.

참고문헌 한국민속종합보고서-어업용구(문화재관리국 문화재연구소, 1992), 한국어구도감(국립수산물학원, 2002), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 경인문화사, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

낚시

정의 갈고리 모양의 바늘과 가는 줄을 이용하여 물고기를 잡는 어로(漁撈) 행위.

역사 인류는 수렵과 채집을 하며 살았던 때부터 다양한 방법으로 물고기를 잡아먹었다. 물고기잡이는 수렵의 한 종류로 환경과 지역에 다양하게 발전한 인류의 중요한 생산 활동이었다. 인류는 맨손으로 시작하여 도구를 사용하는 여러 방법으로 차근차근 어로기술을 발전시켰다. 작살, 낚시, 그물, 통발(어항) 등이 주요 도구이다. 인류는 도구 외에도 독살이나 죽방렴처럼 지형지물과 조수 간만의 차를 이용하거나 식물의 독성을 활용하여 물고기를 마취시키기도 하는 등 다양한 방법으로 물고기를 잡았다. 염장이나 건조 등의 물고기 보존기술의 발전은 대량의 물고기 포획으로 이어졌다.

인류는 철기시대 이전부터 동물 뼈, 돌, 청동기 등의 여러 재료로 낚싯바늘을 제작하였다. 한반도로 한정하면 1982년 강원도 양양군 손양면 오산리 호숫가에서 발굴된 신석기시대 석제 낚싯바늘의 제작 연대는 기원전 6000년에서 4500년으로 추정된다. 1960년대 전라남도 영암에서는 기원전 500~300년경 청동기시대 유적에서 낚싯바늘을 만들기 위한 거푸집도 출토되었다.

문헌상으로 우리나라 최초의 낚시 관련 기록은 『삼국사기三國史記』 ‘탈해 이사금’ 조에 나타난다. “탈해가 처음에는 낚시로 고기를 잡아 그 노모를 봉양하되 전혀 게으르지 않았다脫解 始以漁釣爲業 供養其母 未嘗有懈色.”가 그것이다. 석탈해昔脫解(재위 57~80)는 문헌상 우리나라 최초의 낚시인으로, 취미가 아닌 생계를 위해 고기를 잡았다.

신석기시대 이후 그물을 이용하여 물고기를 잡기 시작하였다. 그물과 선박을 활용한 어로기술의 발전은 대량의 물고기 포획으로 이어졌다. 이로 인해 지역에 따라 고기잡이는 주요한 생산 활동, 즉 어업漁業이 되었다. 어업은 전문성을 가진 어부漁夫들에 의해 주로 이루어졌다. 물론 낚시로 고기를 잡는 것이 생업의 일환인 것처럼 채낚기와 같은 일도 있으나, 전문적인 직업군이 생겨나면서 낚시는 생계를 위한 것이 아니라 보조적인 어업 행위이면서 취미생활의 하나로 취급되었다.



조어도 | 정선 | 겸재정선미술관

고려와 조선에 이르면 낚시는 귀족이나 사대부들의 시나 그림 등에 등장하면서 안빈낙도와 무사태평의 은유로 사용되기도 하였다. 월산대군月山大君(1454~1488)은 “추강秋江에 밤이 드니 물결이 차노매라/ 낚시 드리오니 고기 아니 무노매라/ 무심無心한 달빛만 싣고 빈배 저어 가노매라.”라는 시구詩句를 통해 인간 세상의 정치적 욕망에서 벗어난 경지를 낚시에 빗대어 노래하였다.

조선 중기 사대부였던 남구만南九萬(1629~1711)은 1670년에 지은 〈조설釣說〉이라는 글에서 낚시의 방법에 대해 “가르쳐 줄 수 있는 것은 법法이니, 묘리를 어찌 말로 가르쳐 줄 수 있겠는가可敎者法也 妙豈可敎也 若可敎也 又非所謂妙也.”라고 하면서 낚시를 취미의 수준에서도 상층으로 올려놓았다.

현대에 와서 낚시는 레저 스포츠의 하나로 주목받는다. 낚시는 현대인에게 강과 호수와 바다 등의 자연을 즐기고 거기에 동화되면서 심신을 이완시키는 방법으로 인식되어 많이 행해졌다. 등산과 함께 많은 한국인이 좋아하는 레저 가운데 하나라고 할 수 있다.

내용 낚시에는 여러 종류가 있다. 지구상에 사는 물고기가 다양하고 그 생태적 습성이 다르기에, 낚는 방법 역시 다양해진 것이다. 낚시의 종류가 워낙 많다 보니 분류를 해야 비슷한 낚시를 하는 사람들끼리 동질성이 생기고, 장비나 조황 등에 대한 정보를 교환할 수 있다. 이를테면 잔잔한 저수지에서 붕어를 잡는 찌낚시와 바다에서 방어나 부시리를 잡는 지깅낚시는 같은 낚시라도 완전히 다르다. 대상어가 달라지면 낚시 방법이 달라지기도 하고, 같은 대상어를 다른 방법으로 잡을 수도 있다.

장소에 따라 낚시는 크게 민물낚시와 바다낚시로 나뉜다. 민물낚시는 급류에서 하는 계류낚시, 저수지(호수)낚시, 강낚시로 구분된다. 바다낚시에는 갯바위 낚시, 방파제낚시, 선상낚시가 있다. 모래사장에서 던질낚시를 하는 경우도 있다.

미끼의 종류에 따라 낚시를 분류하기도 한다. 미끼로 물고기를 유혹하여 잡는 기술이 바로 낚시이기 때문에 낚시를 ‘유혹의 기술’ 또는 ‘숙임의 기술’이라고 할 정도로 미끼가 차지하는 비중이 높다. 전통적인 미

끼는 민물의 경우 떡밥과 지렁이였으며, 바다낚시의 경우 갯지렁이·크릴새우·미꾸라지·오징어채 등을 주로 사용하지만, 물고기의 먹이가 다양한 만큼 미끼 역시 수많은 종류가 있다. 물고기가 먹는 자연 먹이를 활용한 전통적인 미끼를 생미끼라 한다. 생미끼 대신 쫄조각이나 플라스틱 등 여러 재료로 가짜 미끼를 만들어 사용하기도 한다. 이를 통틀어 루어Lure낚시라 한다. 영어 Lure는 ‘피다, 속이다’는 뜻으로, 여기에 낚시 Fishing를 덧붙이면 가짜 미끼로 하는 모든 낚시를 통칭하는 용어가 된다.

루어낚시는 영국의 낚시꾼이 배 위에서 식사하는 중에 스푼을 강물에 빠뜨렸는데, 이 스푼에 물고기가 달려드는 것을 보고 만들었다고 낚시꾼들 사이에서 회자된다. 루어는 금속·플라스틱·고무·나무 등 여러 재료로 만드는데, 루어로 많이 알려진 것만 해도 스푼 spoon·웜warm·미노minnow·메탈지그metal jig·에기egi·타이라tic-raba 등 수십 종에 이른다. 루어낚시는 취미를 넘어 낚싯대 등의 낚시도구와 함께 낚시 산업의 영역에서 발전하기 때문에 해마다 수천 종의 새로운 루어 신상품이 출시된다. 지렁이와 같은 생미끼를 만질 때 갖게 되는 거부감이 없기 때문에 불쾌도가 낮은 낚시 방법이어서 20세기 이후 상당히 유행하였고, 낚시업계의 산업화와 맞물려 그 영역을 점점 넓혀가고 있다.

민물낚시에서 배스bass·쏘가리·걱지 같은 어종을 노릴 경우 미노, 웜, 스피너베이트와 같은 루어를 사용하는 것이 일반화되었다. 바다낚시에서도 불락·삼치·전갱이·농어·방어·부시리·갈치·우럭·광어 등을 낚을 때도 웜이나 메탈지그를 광범위하게 사용한다. 광어낚시에 사용하는 웜 종류만 해도 수백 종이고, 해마다 신제품이 출시된다. 이는 미국과 일본 등지에서 성행하는 경기 낚시 대상어인 배스를 잡을 때 사용하는 웜과 바다낚시의 광어용 웜이 서로 호환되기 때문이다.

에기는 새우를 모방한 루어로 주꾸미·갑오징어·한치오징어·무늬오징어·문어 등 두족류 낚시에 탁월한 효과를 나타내는 루어로, 이 역시 해마다 수백 종의 신제품이 출시되어 두족류보다는 낚시꾼을 먼저 유혹한다.

루어낚시이면서도 영국에서 약 500년 전부터 성행하였다고 하는 낚시가 바로 플라이낚시fly-fishing이다.



일출낚시 | 일제강점기 | 국립민속박물관



민물낚시 | 하음백



바다낚시 | 하음백

플라이낚시는 강물에 떨어지는 날벌레를 잡아먹는 송어와 같은 어종을 잡기 위해 특화된 낚시이다. 한국에서는 대상 어종이 송어·산천어·눈볼개·끄리·강준치·학꽂치 등 몇몇 어종에 한정되어 있다. 이 낚시는 파리 등의 날벌레를 흉내 낸 인조미끼를 달아 고기를 낚는데, 고기가 있는 지점까지 미끼가 가벼워 던질 수 없기에 보조 라인의 회전력을 이용하여 원하는 지점까지 미끼를 날리는 방법을 사용한다.



견짓대 | 너비14 길이78



플라이낚시세트 | 너비8 길이248



낚싯줄과 낚시찌

낚시용 도구 | 광복 이후 | 국립민속박물관



루어

낚시를 하기 위해서는 바늘이나 낚싯대 등 여러 도구가 필요하다. 낚싯대 같은 도구가 필요한 가장 근본적인 이유는 인간의 팔이 짧기 때문이다. 인간의 팔이 닿지 않는 곳에 고기가 있을 때 그 고기를 잡으려고 팔을 늘일 수는 없기에 낚싯대라는 도구를 발명해 낸 것이다. 낚시의 기본적인 장비는 대(rod), 줄(line), 추(붕돌), 바늘이다.

바늘과 줄이 없으면 낚시 자체가 불가능하며, 바늘에 다는 미끼가 원하는 거리와 수심층에 도달하도록 하기 위해 낚싯대와 추가 필요하다. 낚싯대 길이보다 먼 거리에 있는 고기를 잡기 위해서는 줄에 바늘과 추를 달아서 멀리 던지면 된다. 그러기 위해선 줄을 감고 푸는 장치가 필요하다. 이렇게 하나하나 필요에 따라 낚시의 장비가 발명되어 오늘날에 이른다. 낚시의 장비는 고기를 잡기 위한 직접적인 장치와 낚시할 때 신체를 보호하거나 안전을 위한 간접 장비로 나눌 수 있다. 간접 장비는 구멍조끼·모자·장갑 등 신체를 보호하는 장비와 고기를 잡은 다음 신선하게 보관하는 아이스박스나 살림망 등 보조장비로 구분된다. <낚시관리

및 육성법> 29조 3항에 선상낚시의 경우 반드시 구멍조끼를 착용하도록 명시되어 있다.

가장 간단한 낚시의 장비는 줄낚시를 할 때 사용하는 ‘자세’이다. 자세는 얼레와도 흡사하며 줄을 감아 놓은 틀을 말한다. 주로 선상에서 하는 낚시에서 사용한다. 자세를 사용할 때는 줄을 잡고 줄에 전해지는 감에 따라 고기를 잡는다.

자세와 비슷한 전통적인 낚시도구로 견짓대가 있다. 견지낚시는 주로 강물의 흐름을 이용하는 한국의 전통 낚시로, 강물에 들어가거나 혹은 작은 배를 타고 낚시를 한다. 한강 유역에서 주로 발달한 이 낚시는 강에 썰망을 달아 고기를 유혹한 후 견짓대를 이용하여 고기를 잡아낸다. 피라미, 갈겨니, 누치 등이 주요 대상어종이다.

전통적으로 대나무도 낚싯대로 많이 이용하였다. 대나무처럼 긴 막대기 끝에 줄을 달고 줄 끝에는 추와 바늘을 단 것이 가장 보편적인 낚시 형태이다. 이런 형태의 낚시를 민낚시, 대낚시, 장대낚시라고 한다. 지금도 붕어나 잉어 같은 민물낚시나 고등어 등을 잡아내

는 방과제낚시에서 많이 사용된다.

낚시대 길이보다 먼 곳에 있는 물고기를 잡기 위해 고안된 장비가 릴(reel)이다. 릴은 원래 실패(알레)를 뜻하는 말이었지만, 현재는 낚싯줄을 감아 채비(추와 미끼를 단 낚싯바늘)를 멀리 던질 수 있게 고안된 장치를 총칭한다. 채비를 멀리 보내는 데 편리하게 만들어진 스피닝릴과 배낚시에서 무거운 물고기를 쉽게 끌어 올리기 위한 장치인 베이트릴이 대표적이다. 1990년대 이후 우럭이나 갈치를 잡는 선상낚시에서는 전기 모터를 장착한 전동릴이 일반화되었다.

고기를 낚을 때 고기가 무는 순간을 알고 챔질을 해야 고기를 낚을 확률이 높아진다. 챔질이 늦거나 빠르면 물고기는 미끼만 먹고 달아나 버리는 경우가 대부분이다. 즉 챔질의 타이밍이 매우 중요한데 언제 챔질을 해야 하는지를 알 수 있게 만든 장비가 바로 ‘찌’이다. 막대처럼 긴 막대찌는 붕어낚시에서 많이 사용하고 둥근 모양의 구멍찌는 바다낚시에서 많이 사용한다. 찌는 고기가 입질하였음을 알리는, 즉 어신(魚信)을 알려주는 역할도 하지만 바다낚시에서는 조류에 태워 미끼를 원하는 지점까지 도달하게 해 주는 미끼 운반의 역할도 한다. 이 때문에 현대 낚시의 기술적인 측면에서 찌의 역할은 매우 크다.

낚싯줄(line)과 봉돌(추)도 낚시에서 매우 중요한 요소이다. 낚싯줄은 질기면서 가늘어야 낚시의 효율성이 높기에 강한 섬유를 주로 사용한다. 1935년 나일론 nylon 발명 이전까지는 주로 명주실을 사용하였다. 그러다가 나일론의 사용으로 낚싯줄에 혁명이 일어났다. 이후 가볍고 가늘면서 질기고 방수성이 강한 나일론 섬유로 거의 모든 낚싯줄이 대체되었다. 1990년대 이후 인조 섬유로 만든 인장력이 강한 합사(合絲)가 대중화되면서 더욱 효과적인 낚시가 가능해졌다. 합사의 발명과 보급 덕에 나일론보다 더욱 질기고 가는 낚싯줄을 제조할 수 있게 되어 낚시의 영역이 더욱 넓어졌다.

봉돌은 미끼를 단 바늘을 가라앉혀서 물고기가 서식하는 수심에 도달하게 하고, 먼 곳에 있는 물고기를 잡고자 할 때 무게로 채비를 던질 수 있게 하는 역할을 한다. 봉돌은 납처럼 부피에 비해 무게가 나가는 물질을 많이 쓴다. 최근에는 환경을 생각하여 납추는 쇠추나 황동추로 대체되었고, 간혹 텅스텐과 같은 고가(高價

의 금속을 사용하기도 한다. 어신찌를 사용하지 않는 선상낚시에서 봉돌은 바다 바닥을 탐색하면서 물고기의 입질을 받아내게 하는 매우 중요한 역할을 한다.

특징 및 의의 1990년대 이후 국민소득이 높아지고 여가가 많아지면서 낚시는 대중적인 취미생활 중 하나로 자리 잡았다. 자동차의 보급도 낚시 확산에 큰 역할을 하였다. 전통적인 붕어낚시 위주에서 루어낚시, 바다낚시, 선상낚시 등 여러 장르의 낚시를 즐기는 사람이 많아졌다. 낚시가 강이나 바다 같은 자연에서 진행되는 야외활동이다 보니 조과(釣果)보다 낚시꾼의 안전이 중요하다는 인식도 확산되었다.

민물에서 주로 이뤄지는 낚시는 붕어낚시, 민물 루어낚시(배스·쏘가리), 견지낚시, 던질낚시(장어) 등이다. 또 바다에서 주로 하는 낚시에는 찌낚시(감성돔·참돔·벵에돔), 원투낚시, 루어낚시, 선상낚시 등이 있다. 특히 주 5일제 실시 이후 국민 레저활동의 증가로 낚시 인구가 대폭 증가하면서 선상낚시를 즐기는 낚시꾼이 급증하였다. 선상낚시는 단순한 낚시꾼의 취미활동을 넘어 지역경제 활성화와 어민 소득증대 및 일자리 창출로까지 이어지는 하나의 산업으로 인식되었다.

21세기에 들면서 낚시는 단순한 취미의 차원을 넘어서 사냥과 채집이라는 인간의 본능적 욕구를 만족시키면서 심신을 이완시키는 휴식과 여유를 제공하고, 나아가 자연과 함께하는 레저 스포츠로 그 인식이 확장되고 있다. 특히 지구온난화로 인한 수온 상승에도 불구하고 의미 있는 인간활동의 하나로, 자연을 해치지 않고 어자원을 보호하면서 지속가능한 행위가 되는 것이 낚시의 과제이자 의미이다.

참고문헌 三國史記, 藥泉集, 나는 낚시다(하응백, 휴먼앤북스, 2012), 창약집성(하응백, 휴먼앤북스, 2011), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 하응백(河應柏)

낙시합지

정의 강원도 고성 등지에서 명태를 잡는 낙시바늘과 낙시줄을 추려서 담는 상자형 어로 도구.

내용 낙시로 명태를 어획할 때 선원 각자 지참하는 낙시 도구가 낙시합지이다. 가로 45cm, 세로 60cm 크기로 만든 합지 안에 낙시를 담아 보관하므로 낙시합지라 부른다. 합지의 밑면은 합판으로 만들고 옆면은 널빤지로 덧대며 윗면은 비워둔다. 낙시바늘을 바다로 던지면 연결해서 찍어 둔 낙시바늘이 윗면의 빈 곳으로 미끄러져 내려간다.

낙시바늘을 합지 바닥에 사선으로 찍는다. 이때 새끼손가락 한 마디 크기로 자른 소금에 절인 양미리나 전어 새끼를 바늘에 미끼로 끼운다. 낙시바늘이 합지 바닥에 가득 차면 그 위에 모래를 뿌린 후 위에 바늘을 다시 찍어 총 1,200개의 바늘을 합지 안에 보관한다. 이 같은 낙시합지를 만드는 작업은 하루 종일 해야 여섯 동가리(단으로 묶은 것을 동으로 쌓아 놓은 무더기)를 완성할 수 있을 정도로 고된 일이다.

합지에 낙시바늘을 꽂는 일은 집 안 여성이 맡으며, 여름 내내 낙시합지를 만들어야 겨울철 명태바리(명태잡이)를 할 수 있기에 쉽지가 않다. 낙시로 명태를 잡을 때는 임금을 짓으로 나누어(짓가림) 선주(3짓), 선장과 기관장(각 1짓 반), 낙시사공(1.2짓), 선원(1짓)에게 지급한다. 낙시를 추리고 미깅(미끼)을 다



낙시합지 내부 | 2019 | 김효경

는 작업에 관한 것은 별도로 지불하지 않는다. 낙시합지가 개인 준비물이기 때문이다.

특징 및 의의 명태를 잡는 다양한 방법 중 가장 오래된 어로 방식이 낙시바리이다. 낙시바리에 참여하는 선원이 직접 자신의 낙시합지를 꾸려야 명태바리에 참여할 수 있다. 낙시합지에 미끼를 끼운 바늘을 찍고 낙시줄이 엉키지 않도록 정성껏 추리는 과정은 집 안에서 명태바리의 일원으로 활동한 여성의 노동력이 응집된 결과물이다.

참고문헌 고성 명태잡이(한국무형유산종합조사 연구용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-강원도 지역, 한국예술종합학교 아태전통문화연구소, 국립무형유산원, 2019), 명태와 황태덕장(손정수·정연학·김나라, 국립민속박물관, 2017), 한국명태어업사(박구병, 논문집20, 부산수산대학교, 1978).

필자 김효경(金孝慶)

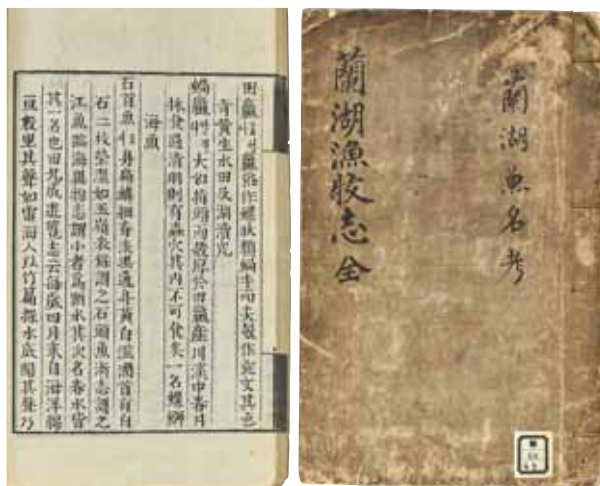
난호어목지

蘭湖漁牧志

정의 1837년경 서유구徐有渠(1764~1845)가 일상에서 활용할 수 있는 동물을 연구한 동물연구서.

개관 1권 1책의 필사본으로 저술되었으며, 글자 수는 2만 4,865자이다. 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 유실본의 글자 수는 대략 1만 3,270자로 추정된다. 이는 유실된 내용이 실린 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志 권2의 685자, 권3의 1만 2,593자를 합한 수이다. 이 중 전어지 권3의 어로 관련 내용 글자 수는 9,010자이다. 현존본과 유실된 『난호어목지』의 전체 글자 수는 대략 3만 8,140자로 추정된다.

『난호어목지』는 우리나라 최초의 동물연구서이다. 『난호어목지』는 이제까지 어보魚譜(어류 전문서)로만 알려졌다. 그 이유는 현전하는 필사본이 「어명고魚名攷(물고기 이름 고찰)」 한 권만 남았기 때문이다. 일실逸失된 내용을 검토한 결과 실제로는 어보의 성격과 함께 어로법이 포함되었고, 어류 이외의 동물까지 망라되었다.



난호어목지 | 국립중앙도서관

‘난호蘭湖’는 장단長湍 지역 임진강 상류의 특정 구간으로, 정확한 위치는 알지 못한다. 다만 서유구가 지은 『풍석전집楓石全集』에 “내가 난호에 집을 지었는데, 동원桐原(경기도 파주시 진동면 동파리)과는 20리의 거리로 가까웠다余卜築蘭湖距桐原二十里而近.” “내가 단주湍州(장단)의 난호에 집을 지었는데, 공(서유구의 족속 서미수徐美修)의 묘(경기도 연천군 장남면 판부리)와는 5리 거리로 가까웠다余卜築于湍州之蘭湖去公衣履之藏五里而近.”라고 하였다. 이를 근거로 지금의 경기도 파주시 진동면 용산리나 그 동쪽의 연천군 장남면 반정리 일대로 추정된다.

‘어목漁牧’은 ‘어로漁撈(고기잡이)와 목축’이라는 뜻이며 ‘지志’는 역사의 사실을 기록하는 한문 문체로, 특정 전문서의 문체를 지칭한다. 따라서 ‘난호어목지’는 ‘난호에서 지은 어로와 목축 전문서’라는 의미이다. 어로와 어류의 기록만이 아닌 것이다. 어류 관련 내용 이외의 내용을 담은 원본은 전해지지 않는다. 조선 최대의 실용 백과사전 『임원경제지』의 16개 분야 중 전어지에 『난호어목지』가 전체의 42.1%의 비중으로 인용되었다. 따라서 유실된 『난호어목지』의 내용을 전어지를 통해 확인할 수 있다.

책 이름의 ‘난호’라는 말 때문에 『난호어목지』의 저술 연대는 서유구가 난호에서 살았던 ‘1820년경’이라고 전해진다. 그러나 필사본 원고 판심版心(옛 책에서, 책장의 가운데를 접어서 양면으로 나눌 때 그 접힌 가운데 부분)에 ‘자연경실장自然經室藏(자연경실 소장)’이라는 장서명이 인쇄되어 있다. 자연경실은 저자가

1837년에 옮겨간 번계樊溪(현 서울시 강북구 번동)에 지은 서재 이름이다. 따라서 이 책은 1837년 이후에 정리되었음을 알 수 있다. 저술은 난호에 거주하였을 때이지만, 완성은 그로부터 한참 뒤다.

서유구는 본관이 대구(달성)이다. 고위 관직을 대대로 잇는 명문가 후손으로, 경학이나 경세학에도 일가견이 있었다. 하지만 그보다는 농업·공업·상업 등을 다루는 실용 학문에 몰두하였다. 결과 40년 동안 『임원경제지』 113권을 저술하였다. 『난호어목지』는 그 과정에서 저술한 것이다.

내용 『난호어목지』는 『우해이어보牛海異魚譜』(1803), 『자산어보茲山魚譜』(1822년경) 등과 함께 조선 3대 어보로 평가된다. 내용 대부분이 이후 전어지에 반영되었기 때문에 『난호어목지』 대신 전어지를 3대 어보에 넣기도 한다.

현전하는 『난호어목지』에 실린 「어명고」에서는 물고기를 ‘민물고기江魚(강어)’와 ‘바닷물고기海魚(해어)’로만 나눴다. 이후 전어지에 반영될 때는 하위범주로 각각 ‘인류鱗類(비늘 있는 어류)’ ‘무린류無鱗類(비늘 없는 어류)’ ‘개류介類(껍데기 있는 어류)’ 등으로 세분하였다.

각 어종의 대표 명칭을 적은 표제어를 기준으로 할 때, 민물고기 55종과 바닷물고기 78종을 합하여 총 133종이 소개되었다. 각 표제어에서 소개한 근연종까지 포함하면 종은 훨씬 늘어난다. 이 중 모장어·적어·갈다기어·임연수어 등 4종은 전어지로 인용되는 과정에서 다른 곳으로 편입되거나 빠졌다.

그 외로 ‘확인하지 못한 바닷물고기’ 9종, ‘중국산으로 우리나라에서 아직 확인하지 못한 어족’ 11종, ‘국내 산이지만 알지 못하는 물고기’ 1종 등 21종을 포함하여 『난호어목지』에서 다룬 어종은 총 154종이다. 『난호어목지』의 「어명고」에 대한 세부 내용은 전어지 항목에 실려 있다.

책으로 전하지는 않고 전어지에만 인용된 『난호어목지』의 내용은 다음과 같다. 가축 사육과 짐승 사냥이다. 소의 전염병 예방법, 당나귀와 노새 먹이는 법, 돼지를 움에서 기르는 법, 돼지 기르기 주의사항, 닭장 만들기, 닭 치료하기, 물고기 보호하기, 양봉할 때 주의

사향, 매사냥하는 법, 새매·사냥개의 종류와 길들이는 법, 나는 새 쏘는 법, 꿩 쏘는 법, 썰매 타고 짐승 찌르는 법, 호랑이·사슴·멧돼지·수달·물개·두더지 등 사냥법, 그물의 종류와 염색법, 그물로 참새·메추라기 잡는 법, 함정[阱]과 덫, 기점機鎌(기계낫), 다람쥐·청설모·족제비·살쾡이·쥐 잡는 법 등이 수록되어 있다.

어로법에 관한 내용이다. 측고數罟(눈이 촘촘한 그물), 후릿그물(당망塘網), 반두(작망緋網), 썰이(살망撒網), 간망趕網(잡망이), 당망攆網, 차망掬網(갈래그물), 좌중坐罟(삼태그물), 어조망漁條網(큰 배 밑에 설치하여 물고기를 잡는 안강망), 문망門網(기둥으로 고정된 어조망), 잉어·붕어·송어·준치·청어·조기·멸치·빙어·곤쟁이·상어·복어·고등어·해삼·자라 등 잡는 법, 전복·홍합 따는 법, 통발, 어랑魚梁의 통발, 고깃갓, 어살漚, 단斷(대나무 어살), 미끼 던져 물고기 모으는 법, 견지낚시법, 주낙질, 삼봉(낚싯바늘 3개)으로 낚는 법, 낚싯바늘 2개로 송어 낚는 법, 작살, 물고기 쏘는 주살, 약·보자기·이불·배·거적 등을 활용하여 물고기 잡는 법, 모래 밟으며 물고기 잡는 법, 낭樵 두드려 물고기 모는 법, 수수 매달아 게 잡는 법, 어암(어부의 쉼터), 낚시터, 도롱이, 대삿갓, 등덮개, 거룻배, 종다래끼 등이 수록되었다.

특징 및 의의 『난호어목지』는 조선 최초로 동물에 대해 종합적으로 정리한 책이다. 그중 어로와 어류에 대한 내용이 90% 가까이 된다. 가축은 물론이고 들짐승과 날짐승을 포함하여 인간에게 육식 재료를 제공하고 각종 기물을 제작하는 데 필요한 재료를 확보하기 위한 민간의 노력을 반영하였다. 저자는 대대로 고위관료를 지낸 가문의 일원이었지만, 상민이나 노비의 노동 활동을 학술적으로 정리하였다.

임진강에서 비교적 쉬운 어로 활동은 서유구도 한 적이 있지만, 하천이나 바다에서 벌어지는 광범위한 어로 활동이나 수렵과 축산 활동을 모두 지식화하기 위해서는 적지 않은 현장 전문가의 도움을 받았을 것이다. 『난호어목지』는 일상에서 이뤄진 동물 관련 생산 활동에 대해 민초에게서 적극적으로 흡수한 결과까지 반영한 성과물이다.

이제는 『난호어목지』를 어류학이나 수산학의 성격

으로만 보는 시각에서 벗어나서 인간 사회에 유용성을 제공해주는 동물 전반에 관한 지식의 집적물임을 재인식해야 한다.

번역서는 『평역 난호어명고』라는 제목으로 2015년 처음으로 선보였다. 번역서는 제목대로 현존 본인 「어명고」만 풀이되었으나 2007년에 전어지 권4 「어명고」만을 옮긴 번역서는 이미 출간되었다. 전어지 권4는 극히 일부 내용을 제외하고는 『난호어목지』에 있는 「어명고」를 반영하였기 때문에 『난호어목지』와 큰 차이가 없다. 어로법까지 다룬 권3을 포함한 전어지 최초의 완역서는 2021년에 나왔다. 전어지에만 실린 『난호어목지』는 이를 참조해야 한다.

참고문헌 蘭湖漁牧志, 牛海異魚譜, 玆山魚譜, 佃漁志, 楓石全集, 임원경제지 전어지1·2(서유구, 임원경제연구소 역, 풍석문화재단, 2021), 전어지(서유구, 김명년 역, 한국어촌어항협회, 2007), 평역 난호어명고(서유구, 이두순 역, 수산경제연구원BOOKS·블루앤노트, 2015), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 정명현(鄭明炫)

남해 죽방렴어업

南海 竹防簾漁業

정의 물살이 드나드는 좁은 바다 물목에 대나무로 만든 발 그물을 세워 물고기를 잡는 전통적인 어구.

개관 죽방렴竹防簾은 조선시대에는 ‘방전’, 현지에서는 ‘발’ ‘대나무 어사리’라고 한다. 1469년(예종 원년)에 작성된 『경상도속찬지리지慶尙道續撰地理志』 남해현조南海縣條에 죽방렴 어구의 기록이 남아 있으며, 경상남도 남해군 지족해협知足海峽에서 이 어구를 사용하는 전통이 이어지고 있다. 지족해협은 경남 남해군 지족리와 창선도 사이에 있는 약 350m 해협으로 바다 물길이 좁고 물살이 빨라 어구를 설치하기에 좋은 곳이다.

1803년(순조 3) 김려金鑣(1766~1822)가 지은 『우해어보牛海異魚譜』에는 “진해 사람들은 조條를 만들 때 10여 장치이 되는 큰 나무를 집의 기둥처럼 조의 곁에 벌려 세운다. 양 기둥 사이는 보통 한 길로 하고, 기둥이 활처럼 휘어 여러 번 굴곡져 돌게 한다. 조가 넓으

면 기둥이 수백 개가 되고, 조가 좁으면 기둥 수는 줄어든다. 큰 대나무를 엮어 성근 발을 만들고, 매일 밀물이 들면 배를 타고 조에 들어가서 발로 기둥 사이를 막는다. 대발의 윗부분은 기둥의 뾰족한 곳에 묶고, 아래 뿌리는 바다 바닥 돌에 이르게 한 후 삼밭줄로 묶어 큰 닻으로 중간중간 눌러 둔다. 양타(魷, 방어(의 일종)가 부딪쳐 도망가는 것을 막기 위함이다. 기둥 안에는 쪼이나 섬, 역새, 갈대 등을 깔아 물고기가 쉬고 놀 수 있는 곳을 만든다. 물고기들은 밀물을 따라 조 안에 들어오고 썰물이 지면 발에 가로막혀 나갈 수가 없다. 물은 낮고 발은 높아 뛰어넘어 도망갈 수도 없다. 미리 커다란 그물을 발 밖의 수백 보(步)에 쳐 놓았고, 발 사이를 큰 배가 다닐 수 있다. 썰물이 질 때를 기다려 천천히 발을 걷으면 크고 작은 물고기가 걸어놓은 그물에 들어 있다.”라고 죽방렴에 대한 설명을 자세하게 묘사하였다.

『한국수산지(韓國水産誌)』에서도 구한말 대표적인 전통 어법으로 죽방렴을 소개하였다. 또한

와다 조조(和田長三)이 쓴 『어업의 길잡이(漁のしるべ)』(1938)에는 “멸치를 잡을 목적의 방렴은 조류가 가장 빠른 해협 같은 곳에 세우는 것이 좋다. 어살은 방렴 어장만큼 조류가 빠르지 않다. 밀물과 썰물이 드나드는 곳을 골라 세운다. 경상남도의 사천·하동군, 전라남도의 광양·고흥·완도·해남 등지에 많다.”라고 하여 죽방렴을 일반적인 어살과 달리 조류의 속도가 빠르고 물고기가 회유하는 길목에 설치하였음을 알 수 있다. 또한 “경남 특유의 방렴이 주로 남해군 지족해협과 삼천포 지역에 있으며, 조류가 극히 빠른 곳에 설치하는 특성이 있다. 지름 5촌(15cm) 정도의 참나무를 8촌(24cm) 정도의 간격으로 세우고, 이 사이에 쪼갠 대나무를 붙인 것이다. 멸치가 주 목적물이며, 임통에는 통발을 붙이지 않는다. 참나무를 세우기 위해서는 가을 대조에 참나무를 박고 그 밑부분에 돌을 밀어 넣어 고정하고 만간선의 중앙부위까지 돌을 쌓는다. 사석 사이에 모래가 굴러들어와 상당히 단단하게 참나무를 고정하여 준다.”라고 죽방렴 설치와 구조에 대해 설명하였다.

내용 죽방렴은 물살이 빠른 좁은 물목에 조류가 흘러들어 오는 쪽을 향해 말목을 부채꼴 모양으로 일정하게 박아 놓고 말목과 말목 사이에 대나무를 발처럼 엮



지족마을 죽방렴 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관

어서 울타리를 만들어 고기가 빠져나가지 못하게 하여 물살에 휩쓸려 들어온 고기를 가둬 잡는 함정 어구이다. 죽방렴은 정치망어업으로 10년마다 허가를 받아야 한다.

죽방렴은 경남 남해군 삼동면과 창선면 사이에 있는 지족해협(일명 손도)과 남해군 창선면과 사천시 삼천포 사이에 있는 삼천포해협 등에 있다. 삼천포해협에 있는 죽방렴은 지족해협에 비해 드문드문 설치되었고, 말목도 전통적인 나무보다는 철제로 부설된 것이 많다. 반면 지족해협에는 23개의 죽방렴이 인접하여 분포하고, 말목도 주로 나무로 만들었다. 죽방렴은 육지에 설치하는 구조물과 달리 바다에 설치하기 때문에 많은 어려움이 따른다. 죽방렴을 설치하거나 보수할 때는 말목을 배에 신는 사람, 배로 운반하는 사람, 말목을 박는 사람과 잡아주는 사람 등 5~6명이 한조를 이루어 작업한다. 말목의 재료는 단단하고 수명이 긴 참나무를 주로 사용하는데, 수명이 보통 10년 정도이다. 중간에 부식되거나 부러지는 참나무가 있으면 부분적으로 교체한다. 참나무는 경남 남해도 내산에서 구입



지족마울 죽방렴 | 경남 남해 | 2021 | 국립민속박물관

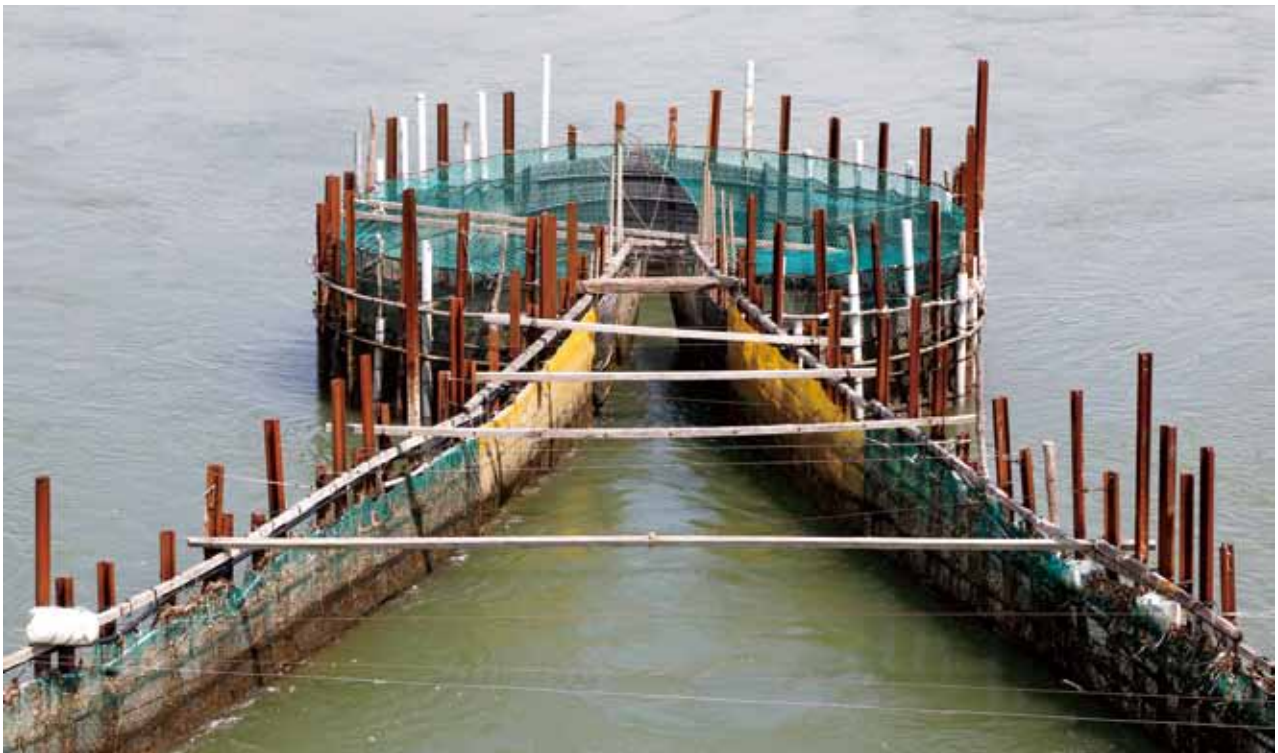
하였으나 요즘은 사천이나 강원도 속초와 주문진 등지에서 구입하며, 일정 기간 말린 후 사용한다.

바다에 말목을 설치하기 위해서는 각각 자리 구멍을 미리 만들어야 한다. 이때 쇠두집을 씌운 말목을 사용한다. 말목은 참나무 끝을 뾰족하게 깎고 그 위에 쇠두집을 씌운다. 메로 내리치는 머리 부분도 쇠두집을 씌우는데, 해저에 30~40cm의 구멍을 만든다. 말목용 참나무를 그 구멍에 끼워 세운 후 주변에 돌을 쌓아 말목을 고정하는데, 이것을 ‘성천’이라 한다. 말목 세우는 일은 위와 같은 과정을 반복하며, 5~6명의 일꾼이 하루에 5개를 세우기도 어려운 힘든 작업이다. 말목은 약 80cm 간격으로 설치하다가 사목에 가까울수록 30cm 간격으로 조밀하게 세운다. 사목과 사목 사이에는 대나무 발을 촘촘하게 설치하고, 말목이 유속에 넘어가지 않도록 말목과 말목을 ‘멍줄’로 단단하게 고정한다. 말목을 튼튼하게 고정하기 위해 바닥에 모래주머니를 따로 설치하기도 한다. 최근에는 참나무 말목 대신 원통형 파이프와 H빔, 혹은 철도 레일 등을 사용한다. 철재 말목은 참나무보다 수명이 길고 작업하기도 수월하며 빠른 유속과 태풍 등에도 잘 버틴다. 철재 말목은 가

격이 비싸기 때문에 참나무와 철재 말목을 혼용하기도 한다.

‘발통’은 둥그렇게 만드는 것이 일반적이지만, 네모나게 만들기도 한다. 발통은 물고기들이 갇히는 장소로, 대나무를 쪼개 만든 발을 촘촘하게 연결해 놓아 물고기가 빠져나갈 수 없도록 한다. 최근에는 플라스틱 발을 사용하는 경우가 늘었다. 물고기를 거둘 때는 발통 뒷부분에 설치한 문으로 들어가 후릿그물로 물고기를 감싼 후 쪽지로 퍼내 발통우리(대로 만든 바구니)에 담는다. 어획 작업은 최간조에 이뤄지므로 일정 시간이 지나면 발통 속의 수심이 깊어져 작업이 어렵다. 가공 상품의 질을 높이기 위해 어획 후 최소 1시간 이내에 삶는 작업을 마무리해야 한다. ‘썰발’은 썰물 때는 열리고 밀물 때는 자연스럽게 닫히도록 만든 장치로 발통 안에 들어온 물고기가 나가지 못하도록 한다. 발통 위에는 등판 두 개를 설치하여 사람이 서서 작업을 하거나 고기를 담는 도구 등을 올려놓는 데 이용한다.

죽방렴어업은 3월부터 10월 말까지 조업하지만, 멸치 어획량은 6~7월에 잡는 양이 연간 어획량의 60~70%를 차지한다. 하루에 두 번씩 물때에 맞춰 조



지족마을 죽방렴 | 경남 남해 | 2021 | 국립민속박물관

업을 나가지만, 조금에는 물이 잔잔하고 간만의 차도 적어서 물고기가 많이 들지 않는다. 보통은 3물에서 11물 사이인 사리에 물의 높이가 변하지 않는 정조停潮 시간에 맞춰 고기를 거둔다. 이를 ‘물을 본다’고 하며, 죽방렴에서 고기를 거두는 사람을 ‘발쟁이’라고 한다.

죽방렴어업 주 어종은 멸치이지만 멸치 때 안에는 삼치와 갈치 등도 들어 있다. 4월에 처음으로 잡는 멸치는 ‘공멸’이며, 4월부터 5월 초까지 잡는다. 공멸은 기름기가 가득하여 액젓용으로 많이 사용한다. 공멸 어획 시기가 끝나면 5월 한 달은 멸치 중 가장 어린 종자인 ‘시랭이’를 집중적으로 어획한다. 시랭이는 물속에서는 마치 먼지처럼 뿌옇게 보이며 길이도 1cm를 넘지 않는다. 시랭이는 삶아 건조하여 무침용으로 사용하며, 일본인이 선호하여 예전에는 전량 일본으로 수출하였다. 시랭이가 자라면 ‘가이리’라고 불리는 손가락 한 마디 반이나 두 마디가량 크기의 멸치가 된다. 5월 말에서 6월경에 집중적으로 잡히며, 가정에서 무침용 반찬으로 활용한다. 가이리가 자라면 ‘중사리’가 된다. 모양이 곧고 비늘이 풍부해서 하얗게 빛이 나기 때문에 멸치 중 최상품으로 친다. 반찬이나 술안주로 많

이 이용된다. 중사리 멸치가 손가락 네 마디 정도로 좀 더 커지면 ‘대사리’가 된다. 대사리는 멸치 중 크기가 가장 커서 길이가 10cm 정도가 되며, 횃감이나 멸치젓 갈용으로 활용되거나 장어통발 어업의 미끼 등으로 쓰인다. 보통 생멸치를 냉동 보관한다.

죽방렴에서 잡은 멸치는 바로 삶아야 신선도를 유지할 수 있다. 멸치를 삶는 발막은 죽방렴과 가까운 해안에 설치하며, 이곳에는 가마솥·선반·저장고 등이 있다. 멸치의 맛을 좌우하는 것은 멸치 삶는 시간과 소금의 양이다. 적당히 익은 멸치가 떠오르면 멸치를 건져서 대나무 채반에 골고루 퍼서 말린다. 최근에는 플라스틱 채반을 사용한다. 건조 과정을 마치면 크기에 따라 선별하고 포장하여 상품으로 판매한다. 보통은 삼천포 수협에 위탁하여 판매하지만, 소비자와의 직거래도 점점 늘어가는 추세이다.

죽방렴 관련 고사는 선달그믐 날 발막에서 지내는 ‘선달그믐고사’와 2월 영등날 첫 조업을 앞두고 지내는 ‘서무새날’ 고사 등이 있다. 제물祭物에 도깨비와 관련된 메밀범벅이 나타난다는 점에서 도깨비 숭배의 단면을 찾아볼 수 있다.

특징 및 의의 전통어로인 죽방렴은 현재도 경남 남해도南海島 지족리와 창선도昌善島 부윤2리 일대의 지족해협과 삼천포해협에 존속하고 있다. 전자와 후자에는 각각 23개와 22개의 죽방렴이 설치되어 있다. ‘죽방멸치’가 정치망이나 기선권현망으로 잡은 멸치에 비해 높은 가격에 판매되는 이유는 멸치 비늘이 그대로 있기 때문이다. ‘남해 죽방렴’은 2010년 명승 제71호, 2015년 국가중요어업유산으로 지정되었으며, 2019년에는 ‘어살漁箭’이 가치를 인정받아 국가무형문화재로 지정되었다. 죽방렴을 운영하는 사람을 중심으로 2000년대 초에 죽방렴동호회를 결성하여 어장 청소 및 소금이나 멸치상자 등을 공동 구입한다. 또한 2006년에는 남해 죽방렴멸치영업조합을 설립하고, 2009년에는 ‘남해죽방멸치’라는 상호를 등록하여 남해 죽방렴 멸치의 우수성을 널리 알리고 있다.

참고문헌 慶尙道續撰地理志, 牛海異魚譜, 경남 남해군 지족해협의 죽방렴에 관한 연구(조용순, 경상대학교 석사학위논문, 2005), 경남어촌민속지(국립민속박물관, 2002), 남해안 죽방렴 어업과 물질·물건의 전통지식(박경용, 갯벌의 어민생활과 어로활동, 해양수산부, 2021), 우해이어보(김려, 박준원 역, 다운샘, 2004), 죽방렴 관련 의례에 나타난 어로관념(박종오, 남도민속연구22, 남도민속학회, 2001), 한국민속종합보고서-경상남도(문화공보부 문화재관리국, 1972), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911), 漁のしるべ(和田長三, 協同印刷社, 1938).

필자 정연학(鄭然鶴)

낚대

정의 낚에 긴 장대를 이어서 미역 등을 채취하는 어구.

내용 낚대는 배 위나 갯가에서 미역 등을 채취할 때 사용하는 어구이다. 미역을 채취하는 방법은 바닷물이 빠진 갯바위에서 낚으로 베기, 물속으로 들어가 낚으로 베기, 물 밖에서 긴 장대에 낚을 묶어 베기, 긴 장대 끝에 살을 꽃아 감아서 뜯기 등이 있다. 이때 사용하는 도구로는 베는 도구인 낚·낚대·종개호미(갯벌호미) 등과 뜯는 도구인 틀잇대가 있다. 제주도에서 해녀가 사용하는 자루가 짧은 낚은 ‘종개호미’, 동해나 남해에서 긴 장대에 낚을 매달아 베는 어구는 ‘낚대’라고 한다.



낚대 | 전남 신안 | 2012 | About전남의섬

형태와 구조는 긴 막대기에 낚 모양의 도구를 매달거나 끼운다. 때에 따라 나무를 덧대어 길이를 더 늘이기도 한다. 자루와 날의 연결부에는 끈을 두른다. 날은 보통 낚보다 길이가 짧고 크기도 작다. 자루는 대체로 대나무를 활용한다. 대나무는 오래 사용하면 갈라지기 때문에 미리 끈 등으로 낚을 끼운 손잡이 부분을 단단히 동여매서 갈라짐을 방지한다.

이 외에 미역 등을 채취하는 어구인 틀이류는 긴 막대기 한끝에 여러 단의 작은 살(틀잇살)을 배치하고 반대쪽 끝에 비틀기 위한 손밥이(틀잇손)를 갖춘다. 이 방법은 조류가 빠르고 탁도濁度가 좋지 않으며 갯바위가 드러나지 않는 곳에서 미역 등을 채취할 때 적합하다.

매물도 어민들은 음력 2~3월 집집이 자신의 미역밭[곽전舊田]에서 미역을 판다. 수심 3m 정도의 갯바위에서 자라는 미역은 낚대로, 수심 깊은 곳에서 자라는 미역은 틀잇대로 판다. 경상북도 울진과 울릉 지역의 돌미역 채취방식은 매년 음력 3~5월 파도가 고요한 날에 두 명이 한 조를 이뤄 때배로 미역바위 군락까지 가서 채취하여 운반한다. 한 사람은 창경(물안경)을 들여다보면서 낚대로 미역을 자르고, 한 사람은 노를 잡고 낚대 작업이 편리하도록 때배를 움직이면서 갈고리로 건져 낸다. 채취한 돌미역은 마을까지 운반해서 별이 좋은 자갈밭 또는 백사장 미역밭에서 건조한다. 경북 울진과 울릉도에서는 낚대를 미역낚과 설낚으로 부른다. 날이 낚 모양일 뿐만 아니라 베는 기능을 하기에 그렇게 부르는 것으로 추측된다.

특징 및 의의 낚대는 바닷속 또는 갯바위에서 자라는 미역 등 해조류를 잘라서 채취하는 어구이다. 낚 길이와 구조는 미역을 효율적으로 낚고 자르는 데 적합하게 짧고 작게 제작한다. 낚대 크기와 구조는 수중 깊이와 채취 조건에 맞게 낚과 대를 만들고 있다. 채취 공간은 파도 등 위험이 항상 도사리고 있다. 낚대는 아주 유용한 동시에 위험을 방지해 주는 어구이다.

참고문헌 돌미역 진상·혼수...귀하디 귀한 바다의 화폐(영남일보, 2021. 4.23.), 매물도는 '낚대·틀'로, 거문도에서는 해녀가 '낚'으로 허채(제주도민일보, 2012.4.17.), 국립수산물학원(nifs.go.kr), 국립해양박물관(knmm.or.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)

농장망 囊長網

정의 바다 밑에 긴 자루그물의 입구와 끝을 고정한 뒤 사리 조류에 의해 그물 안으로 들어온 물고기를 어획하는 정치 어구.

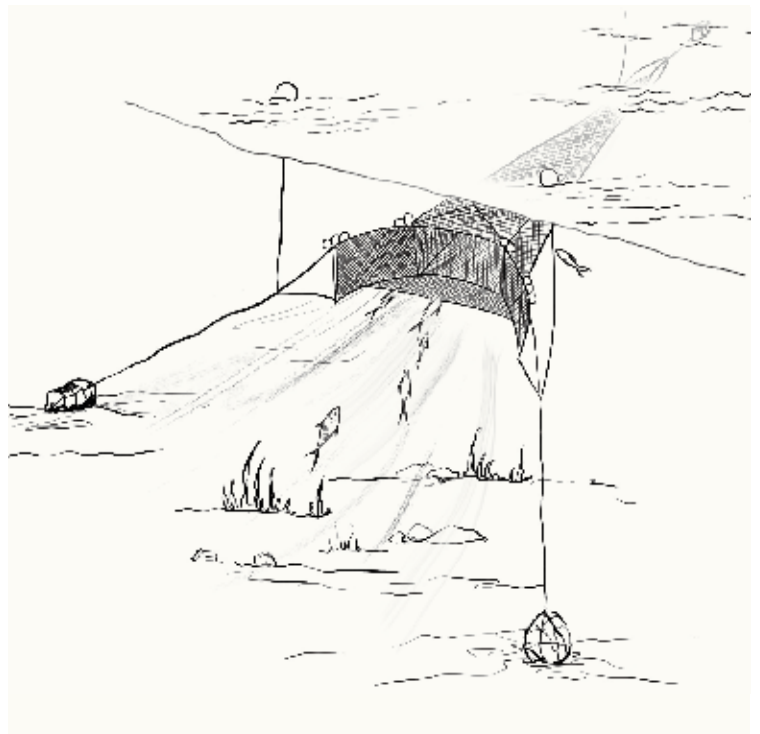
내용 농장망은 한자어 그대로 긴 주머니그물을 지칭한다. 닻이나 고정틀을 이용하여 바다 밑에 잠긴 농장망의 입구 양측과 꼬리 부분에 줄을 매어 조류에 뒤집히지 않게 고정한다. 사리 동안 밀물이나 썰물 중 한때 조류의 힘으로 농장망 안에 밀려들어 온 물고기를 어획하는 어법이다. 조선 후기에 사용되던 주목망과 유사한 구조의 어법이지만, 농장망은 조류가 더 세고 수심이 깊은 곳에서도 조업이 가능하다. 주로 조류가 강한 서해와 서남해 도서 지방을 중심으로 하는 농장망 어업은 1970년대 이후 어장을 이동하며 조업하는 조기안강망 어업이 사라지면서 도입되었다.

조류에 의해 다양한 물고기가 농장망 안으로 밀려들어 오는데, 어획 대상은 주로 멸치이다. 국가통계포털에 따르면 2015년 기준으로 전체 멸치 어획량인 105만 8,317t 중 농장망은 3,387t으로, 전체 멸치 어획량에서 차지하는 비중이 0.3%에 불과하다. 그러나 기선권 현망이나 근해자망 등과 비교해 자본과 노동력이 적게 들어서 가구 단위 경영이 가능한 어구이기에 도서 지

방의 영세 어민에게는 매우 중요한 생업 수단이다.

농장망은 밀물과 썰물 중 한때를 선택하여 조류의 방향을 따라 그물을 놓는다. 예를 들어 전라남도 여수 대항간도에서는 보통 밀물에 농장망을 많이 놓는다. 이곳에서는 조류가 강해지는 사리인 3물부터 12물까지 8일간 조업한다. 12물부터는 농장망을 분리해 바지선 위에 올려놓고 건조하며 보망補網한 뒤 2~3물에 다시 바닷속에 넣는다. 조류가 강한 시간대는 계절에 따라 차이가 있는데, 여름은 밤에 조류가 세고 가을은 낮에 조류가 세다. 그래서 멸치가 여름에는 밤에 많이 잡히고, 가을에는 낮에 많이 잡힌다. 농장망은 4월부터(5월 금어기 제외) 12월 말까지 조업할 수 있다. 바닷물이 차서 멸치가 안 들어오는 1~3월을 제외하면 연중 어업이라 할 수 있다. 이 기간에 어민은 장비를 점검하고 휴식을 취한다.

일반적으로 농장망 어업에서 작업자는 혼자 배를 타고 나가 멸치가 농장망에 들어왔는지를 확인한다. 멸치 외의 잡어가 잡히면 꺼내서 버리거나 주변 양식장의 사료로 사용한다. 멸치가 잡히면 바로 육지로 연락하여 멸치 삶을 준비를 한다. 날씨가 좋으면 야외에서 직접 건조하기도 하지만, 최근에는 건조기를 사용



농장망 | 국립수산물학원



도채비집 | 전남 여수 | 1998 | 국립민속박물관

냉수대

한다. 건조한 멸치는 선별기에 넣어 크기별로 분류한다. 건조와 선별을 마친 멸치는 상자에 넣어 포장한 뒤 수협에 입찰하거나 소매한다.

시기별로 그물에 들어오는 멸치의 크기가 다르다. 전남 여수 대항간도 사례를 보면 4월에는 멸치가 거의 안 들어오고 남해안에서 공멸이라고 부르는 까나리와 전어 그리고 잡어 등이 들어온다. 6월부터 작은 멸치가 잡히기 시작하고 8월까지 점점 크기가 큰 멸치가 잡힌다. 8월 백중사리 전후인 9월경부터 작은 멸치가 다시 잡히기 시작하며, 또 점점 커지다가 12월에 큰 멸치가 잡히면서 한 해 조업이 종료된다. 보통 추석 이후 잡힌 멸치가 기름기가 적고 깨끗하다.

여수 대항간도의 멸치 낱장망 어업자들은 서남해 도서 지방의 다른 어업자와 유사하게 도깨비 신앙을 믿었다. 보통 조류가 약해지는 때 낱장망을 걸어 올린 뒤 휴식을 취하는데, 멸치 어업자들은 각자 세운 ‘도채비’ 집에 가서 용왕께 멸치가 낱장망에 많이 들어오도록 풍어를 빌었다. 소위 도채비 집은 짚단을 세우고 안에 동그랗게 돌을 쌓아 올린 것인데, 돌무더기 앞에 음식을 차려놓고 풍어를 빌었다. 낱장망 사업을 크게 하는 사람일수록 도채비 집도 크게 만들었다.

특징 및 의의 낱장망 어업은 조기를 따라 서해 여러 어장을 이동하며 조업하는 조기 안장망 어업 및 남해 도서 연근해의 조기 주낙이 쇠퇴하는 1970년대 이후 등장한 도서 어민의 대표적인 어업 방식이다. 어구를 준비하는 데 큰 자본이 필요하지 않고 무엇보다 부부의

노동력으로 마을 어장에서 운영할 수 있기에 주로 조류가 강한 서해와 서남해 도서지방에서 널리 이용되고 있다.

참고문헌 1970년대 조기어업 쇠퇴에 따른 위도 주민들의 대응양상 고찰(서종원, 한국전통문화연구21, 한국전통문화대학교 전통문화연구소, 2018), 한일 해양민속지(오창현 외, 국립민속박물관, 2018).

필자 오창현(吳昌炫)

냉수대 冷水帶

정의 저층수가 연안 해역에서 표층으로 올라오는 용승 작용으로, 주변 수온보다 수온이 상대적으로 5℃ 이상 급격하게 낮아지는 현상.

개관 해수면에 바람이 일정 기간 이상 지속해서 불면 표층수가 바람에 의해 밀려나고, 저층의 차가운 물이 상승하여 부족한 표층수를 채우게 된다. 우리나라의 경우 동해안에서 여름철 평균 풍속 3%의 남서풍이 7일간 지속되거나 평균 풍속 4% 이상의 남서풍이 3일간 지속될 때 발생하는 것으로 알려져 있다. 냉수대가 발생하면 동해안에 형성되는 난류성 어종인 멸치와 오징어 어군이 냉수대를 피해 흩어진다. 이로 인해 어군 밀도가 낮아지고 양식 생물의 생리생태 변화 및 균형 손실로 인한 폐사가 발생하기 쉽기에 냉수대 주의보와 경보체계가 운영되고 있다.

내용 해수면에 바람이 같은 방향으로 지속하여 불면 표층수가 밀려나게 되고, 그 자리는 차갑고 영양염이 풍부한 저층의 해수가 상승하면서 채워지게 된다. 이에 저층수가 채워진 수면의 수온이 주변 바다에 비해 5℃ 이상 급격하게 낮아질 수 있는데, 이러한 현상을 냉수대(cold pool)라고 한다. 우리나라에서는 여름철인 6~8월경 동해안에서 주로 나타나는데, 평균 풍속 3%의 남서풍이 7일간 지속되거나 평균 풍속 4% 이상의 남서풍이 3일간 지속될 때 발생하는 것으로 알려져 있다.

우리나라 남동해역에서 발생하는 냉수대는 여름철 남풍 계열의 바람이 계속해서 불어올 때 전향력의 영향으로 바람이 불어가는 방향에서 오른쪽 90° 방향으로 외해 쪽으로 해수를 이동시키게 된다. 이처럼 해양에 부는 바람에 의해 해수가 움직이는 가운데 마찰력과 전향력이 균형을 이루어 유도되는 해수의 이동을 에크만 수송Ekman transport이라고 한다. 표층수의 외해 이동으로 부족해진 바다를 차가운 저층수가 상승하여 채우게 된다. 이러한 표층수의 이동으로 부족해진 해수면을 채우기 위해 저층수가 표층으로 상승하는 현상을 용승湧昇, Upwelling이라고 한다. 용승이 발생하면 영양염이 풍부한 저층수가 표층으로 올라오기 때문에 좋은 어장이 형성된다.

용승은 발생하는 해역에 따라 연안용승沿岸湧昇, Coastal upwelling과 적도용승赤道湧昇, Equatorial upwelling으로 분류되며, 여름철 우리나라 연안에서 발생하는 냉수대는 연안용승이라 할 수 있다.

용승으로 인해 영양염류가 공급되면 어장이 풍부해지지만, 우리나라 연안에서 발생하는 용승현상은 냉수대를 형성하고 난류성 어종인 오징어와 멸치가 이를 피해 흩어져 버리게 된다. 따라서 어군의 밀도가 낮아져 어획량이 급감하는 피해가 발생한다. 또한 양식장 근처에 냉수대가 발생하면 급격한 수온 변동에 의해 양식 생물이 스트레스를 받게 되고, 이로 인해 면역력이 저하되어 질병 발생 가능성이 커진다. 따라서 사료 영양관리 등으로 양식 생물에 피해가 가지 않도록 주의하여야 한다.

국립수산과학원에서는 냉수대에 의한 피해를 줄이기 위해 냉수대가 발생하면 냉수대 주의보를 발령하고, 주변 수온보다 10℃ 이상 차이가 나는 경우에는 냉수대 경보를 발령한다. 냉수대 주의보가 발령되면 양식장에서는 사육수 및 주변 해역의 수온을 수시로 확인하며, 사료 공급을 줄이고, 신선한 사료 및 영양제 첨가 사료 공급 등을 통해 양식 생물의 건강상태를 좋게 하여야 한다. 그리고 냉수대가 도달할 경우 사육수의 교환량을 줄여 사육수조 내 수온의 급격한 변동을 방지하고 사료 공급을 중단하여야 한다. 냉수대가 소멸하더라도 사육수의 교환량을 서서히 증가시켜 사육수조 내 수온의 급격한 변화를 방지하고, 사료 공급량도

서서히 증가시켜 과잉 섭식으로 인한 부작용을 최소화하는 등의 조치를 취하여야 한다.

특징 및 의미 냉수대는 수온이 주변보다 5℃ 이상 급격하게 낮아지는 현상으로, 우리나라에서는 주로 여름철 동해안에서 발생한다. 우리나라 주변에서 발생하는 냉수대는 어장의 어군 밀도를 낮아지게 하여 어획 활동을 어렵게 하거나 양식 생물의 생리상태 변화와 균형 손실로 인해 생존에 영향을 미칠 수 있다. 이에 따라 우리나라에서는 냉수대 출현에 의한 피해를 줄이기 위해 냉수대 주의보와 경보체계를 운영하고 있다.

참고문헌 동해남부연안 냉수대 변동과 관련된 해양환경 및 식물플랑크톤의 변동 특성(오현주·서영상·허승, 한국지리정보학회지7-4, 한국지리정보학회, 2004.), 위성 및 현장 자료를 이용한 동해남동부 연안해역의 하계 냉수대의 단기 변동(김상우 외, 해양환경안전학회 2008년도 춘계학술발표회, 해양환경안전학회, 2008), K-Means Clustering을 활용한 냉수대 발생 분포에 관한 연구(김범규·윤홍주·이준호, 한국전자통신학회 논문지16-2, 한국전자통신학회, 2021), Observations of Coastal Upwelling at Ulsan in summer 1997(Lee Jae Chul·Kim Dae Hyun·Kim Jeong Chang, Journal of the Korean Society of Oceanography38-3, The Korean Society of Oceanography, 2003).

필자 류정곤(柳廷坤)

냉장선 冷藏船

정의 냉장이나 냉동 상태의 온도를 일정하게 유지할 수 있는 특수 장치를 설치하여 해상에서 잡은 물고기나 화물을 운송하는 선박.

내용 원양 어장에서 잡은 물고기 또는 육류나 어류처럼 부패하기 쉬운 식품을 냉장 상태로 유지하면서 운반하는 선박이다. 냉장선은 적재한 수산물의 신선도를 유지하기 위하여 외부에서 전달되는 열을 차단하는 방열 구조의 선창과 냉동 장치를 갖추고 있다. 일반적으로 냉동상선冷凍商船과 냉동어선冷凍魚船으로 구분된다. 냉동상선은 주로 과일이나 육류 등을 운반하며, 냉동어선은 수산물을 운반한다.

우리나라 최초의 냉장선은 조선시대에 사용되었던 빙장선氷漁船이다. 『성종실록成宗實錄』에는 1492년(성종

23) 7월 19일 여름에 진상된 건은구어(건조한 은어)가 오래되어 맛이 변질되었으니 향후 얼음과 소금으로 가공한 후 진상하라는 글을 경상도와 전라도 관찰사에게 내렸다는 기록이 있다. 이를 통해 당시 수산물의 부패를 막고 장거리 운항을 위하여 선상에서 수산물에 소금을 뿌리거나 얼음에 채워서 장거리 운반을 하였음을 알 수 있다. 얼음을 저장한 기록은 고려시대부터 나타나지만 이를 선박을 이용한 운반에 사용한 것은 조선시대부터라고 볼 수 있다.

조선 후기에 들어서 민간에도 냉장선이 등장하였다. 서해에서 잡은 물고기를 냉장 상태로 서울 경강의 마포·서강·망원·합정 지역까지 운송하는 냉장선이 등장하였으며, 이를 빙어선氷漁船이라 불렀다. 빙어선은 망원과 합정 지역의 사빙고私氷庫(민간에서 개인이 운영하는 빙고)에서 얼음을 배에 싣고 서해로 이동한 후 어획된 물고기를 냉장 보관한 다음 소비지인 마포나 서강까지 운송하였다. 빙어선이 마포·서강·망원·합정 지역에 도착하면 선주(빙어선 주인)는 운송해 온 물고기를 중간도매상이나 소비자에게 판매하고, 그 대가로 판매가격의 10%에 해당하는 이윤을 남겼다.

빙어선은 중선中船 어업에서 유래된 것으로 추정된다. 조기와 새우를 어획하는 중선은 16세기 이후 어업 기술의 발전으로 탄생하였으며, 이때부터 어획량이 양적으로 증가하였다. 이와 함께 이 시기 한양의 망원과 합정 지역에 사빙고가 설치되면서 민간에서도 얼음을 사용할 수 있게 되었다. 중선의 도입으로 어획량이 증가하고 개인이 얼음을 사용하면서 어장과 시장을 연결하는 냉장선이 출현한 것이다. 빙어선은 음력 3월부터 9월까지 조업하였으며, 전라도에서 황해도에 이르기까지 어종과 계절에 따라 장소가 바뀌었다.

특징 및 의의 1940년대 이후 어업 기술이 발달하면서 먼 바다에서 어업이 가능해지자, 수산물을 육지까지 운반하기 위하여 냉장선이 발달하였다. 초기에는 물고기를 잡는 즉시 어선에 설치된 냉동실에서 급속 냉동을 하여 부패를 방지하였으나 이후에 냉장선이 등장하면서 더 많은 양의 수산물을 부패하지 않은 상태로 운송하게 되었다.

참고문헌 朝鮮王朝實錄, 우리나라 빙장선 도입 시기에 관한 소고(김진백, 해양정책연구33-2, 한국해양수산개발원, 2018), 조선후기 경강의 냉장선 빙어선 영업과 그 분쟁(고동환, 서울학연구69, 서울시립대학교 서울학연구소, 2017).

필자 정명훈(鄭明勳)

넙건지기곳

정의 물에 빠져 죽은 사람의 넋을 건져내어 저승으로 보내주는 천도遷度 의례(굿).

내용 죽음은 누구나 거치는 통과 의례이다. 다만 죽음을 맞이하는 상황이나 장소에 따라 이에 대한 인식의 차이가 매우 컸다. 그중에서도 객사客死하거나 혼인婚姻을 하지 않고 젊은 나이에 죽음을 맞이하는 것을 좋지 않은 일로 여겼다. 객사의 경우에는 특히 강과 바다에 빠져 죽은 이를 불행하게 여겼는데, 더욱 안타깝게 생각하는 것은 물에 빠져 죽은 망자亡者의 시신屍身을 찾지 못하는 경우이다.

강촌이나 어촌에서 주로 행해지는 넙건지기곳은 ‘넋’을 건진다는 표현에서 알 수 있듯이 물에 빠져 죽은 사람의 넋을 건져내어 의례를 행하는 곳으로, 익사자의 시신을 찾지 못하였을 때 행해진다. 그 이유는 망자의 혼이라도 건져내어 구천九泉을 떠돌지 않도록 일정한 의례를 거쳐 무사히 저승으로 보내기 위함이다. 그런 점에서 이 곳은 망자를 저승으로 천도해 주는 사령제死靈祭의 하나로 볼 수 있다. 넙건지기곳에서만 볼 수 있는 것은 아니지만 넋을 건져 천도의례를 행하는 기저에는 이승과 저승의 관념이 깔려 있다. 더불어 온전한 죽음의식을 치르지 못한 망자의 영혼은 저승에 갈 수 없다는 유교적 관념 또한 무시할 수 없었을 것이다.

일반적으로 넙건지기곳은 망자가 익사한 장소에서 행해지지만, 종종 그곳에서 혼을 건져낸 다음 망자의 집이나 무당의 굿당 혹은 특별한 공간으로 모셔와 의례를 진행하기도 한다. 비교적 먼 바다에서 익사하였을 때는 직접 배를 타고 그곳으로 가서 넙건지기곳을 하는 사례도 어렵지 않게 볼 수 있다.

넙건지기곳이 행해지는 방식은 전국적으로 대동소

이大同小異하다. 다만 강신무降神巫지역과 제주특별자치도 지역에서는 망인의 옷을 입은 무당이 넋그릇을 들고 직접 물에 들어가 넋을 건진 뒤 방금 죽은 시체를 건진 것처럼 간단한 상례喪禮 의례를 행한다. 동해안지역에서는 가장 먼저 망자의 집 부엌에서 조왕굿을 행한 다음 안방에서 시준굿을 진행하고 망자가 죽은 곳으로 가서 혼(넋)건지기를 한다. 이 과정에서 무당은 망자의 넋그릇과 혼대 및 제물 등을 준비한다. 배가 바다에 이르면 무당은 사방에 채배하면서 소금을 뿌리고 조무助巫는 무악을 울린다. 이어서 갑판에 제물 등을 차린 다음 무당이 배의 앞머리에서 혼대를 잡고 징을 치며 축원한다. 그리고 넋그릇을 바닷속에 넣어 그 끈을 죽은 사람의 유족 손에 쥐여 주고 다른 한 손에는 죽은 사람이 생전에 입던 속옷을 한 벌 쥐여 준다. 곧바로 무당의 축원이 이어지고 혼이 넋그릇에 찾아왔음을 알리는 징표가 있으면 그것을 건져내어 다시 마을로 돌아와 부정굿과 천도굿을 진행한다. 동해안 수영포(현 경상북도 경주시 양남면 수렴리) 수망굿의 경우 부정굿을 시작으로 골매기서낭굿—넋건지기굿—문굿—망자혼례식(미혼자일 경우)—배염불—조상굿—초망자굿—군웅굿—발원굿—신무풀이—강시너름—세존굿—판염불—꽃노래—화산—거리굿 순으로 진행된다.

넋건지기굿은 무당의 주도로 행해지며, 굿을 진행하는 과정에서는 망자와 관련된 가족이 참석한다. 강이나 바다에서 시신을 찾지 못하였을 때는 망자와 가장 가까운 사람을 반드시 대동한다. 의례 과정에서는 물을 관장하는 용왕님께 익사자의 넋을 물으로 보내어 달라는 의식을 행한다. 그런 다음 망자의 혼을 건져내고 부정굿으로 시작하여 마지막인 천도굿을 통해 망자의 넋을 위로하며 저승으로 보내는 과정을 거친다.

지역 혹은 개인마다 넋건지기굿 과정에서 필요한 제물은 차이가 있다. 다만 망자의 넋을 건져내는 과정에서 수탉이 반드시 필요하다. 수탉은 물속에 있는 망자의 혼을 불러오는 역할을 한다. 전라북도 부안군 위도 지역의 넋건지기굿에서는 혼을 건져내기 위해 기다란 끈에 빗자루와 조리를 매달아 바다에 던져놓는다. 한참 동안 무당의 굿이 진행되면 어느 순간 그 끈이 움직이는데, 이것은 바로 망자의 혼이 찾아왔음을 보여주는 증표이다.

한편 여러 지역에서 행해지는 넋건지기굿 가운데 전북 군산시에서 행해지는 ‘호남 넋풀이굿’은 현재 전라북도 무형문화재 제38호로 지정되어 체계적으로 전승되고 있다.

특징 및 의의 넋건지기굿은 영혼불멸관靈魂不滅觀에 기반을 둔 것으로 강과 바다와 관련된 의례이다. 무엇보다 망자의 시신을 찾지 못한 경우에 수중고혼水中孤魂으로 떠도는 망자의 혼이라도 건져내어 무사히 저승 세계로 천도하기 위함이라는 구체적인 목적이 있다는 것이 특징이다.

이 굿은 변화무쌍한 강과 바다라는 공간에서 목숨을 잃은 망자의 가족들이 혼백이나마 무사히 저승 세계로 보내고 싶은 마음을 의례로 표현한 것이다. 망자의 넋을 건진 뒤에 망자를 씻기고 저승으로 천도해주는 의례 과정에서 이러한 의도가 잘 표현되어 있다



수영포 수망굿



제주도 무혼굿

넋건지기 | 1981 | 국립민속박물관

고 할 수 있다. 아울러 망자의 가족에게는 죽음이라는 두려운 대상을 극복하고 새로운 삶을 살아갈 수 있는 동력을 마련해 준다는 점에서 진정한 의미를 찾을 수 있다.

참고문헌 뉘건지기굿 무구의 의례적 기능과 상징(최진아, 도서문화45, 목포대학교 도서문화연구소, 2015), 민속을 통해 본 어촌 주민들의 죽음에 관한 인식(서종원, 한국전통문화연구17, 한국전통문화대학교 한국전통문화연구소, 2016), 수영포 수망굿과 무속에서의 죽음의 교육적 의미(김인희, 교육논총3, 건국대학교 교육대학원, 1983), 디지털군산문화대전(gunsan.grandculture.net), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 서종원(徐鍾源)

L

노

노
橹

정의 물살을 저어 배가 앞으로 나갈 수 있게 하는 배의 추진기구.

내용 노는 배의 추진 역할을 하는 도구이다. 우리나라의 노는 한 개 또는 여러 개를 배의 길이 방향으로 설치하여 다른 배와 불터라도 계속 저을 수 있다. 좌우의 노를 저어 배의 방향을 전환한다. 이처럼 우리나라 배는 노의 되돌림에 의해 움직인다. 우리나라는 백제시대부터 노를 만들어 사용하였으며, 우리나라의 노 방식이 중국과 일본으로 전해졌다. 838년 견당사선에 탄 엔닌(圓仁)의 일기에 노에 관한 기록이 있어 이를 증명하고 있다.

노는 지역에 따라 부르는 명칭이 다르다. 강원도에서는 ‘놀’이라 부르고, 경상도에서는 ‘돛대’라고 부른다. 경상북도에서는 ‘놀’ 혹은 ‘지미때’로, 경상남도에서는 ‘메’와 ‘미’로 부르기도 한다. 함경남도에서는 ‘놀’이라고 불리며, 함경북도에서는 ‘돛대’라고 부른다. 제주도에서는 ‘네’라고 하고, 전라남도 여수시와 완도군에서는 ‘뇌’라고 불린다.

노의 종류는 가랫노, 거창노, 결노, 계노, 나래노, 단노, 뗏노, 밑노, 박노, 삼판노, 큰노, 한노 등으로 다양하다. 가랫노는 앉아서 젓는 작은 노로, 뗏목이나 주낙배 같은 작은 배에서 사용한다. 거창노는 주낙배의 중앙 좌우에서 젓는 노이다. 계노는 계수나무로 만든 노이



노 | ①국립민속박물관 ②제주해녀박물관 ③속초시립박물관

다. 결노는 배의 앞쪽에서 젓는 노이며, 밑노는 배의 맨 뒤 왼쪽에서 젓는다. 결노와 밑노는 서로 반대 방향으로 밀고 당기는데, 같은 방향으로 밀고 당기면 배가 좌우로 흔들린다. 나래노는 배의 양쪽에서 젓는 짧은 노이다. 단노는 작은 배에서 사용되는 짧은 노이다. 그리고 뗏노는 뗏배의 방향을 조절한다. 박노는 울릉도에서 미역을 채취할 때 타는 뗏배에 설치하는 자루가 짧은 노이다. 삼판노는 나무로 만들어 작은 배에서 사용하고, 큰노는 선미에서 젓는 노이며, 한노는 배의 뒤쪽에서 젓는 노로 추진력을 발휘하는 노이다.

노는 크게 손잡이가 달린 상단 부분과 물속에 잠기는 하단 부분으로 나뉜다. 손잡이가 달린 부분은 노착, 물속에 잠기는 부분은 노깃이라고 한다. 노착에는 노의 손잡이라 할 수 있는 노손이 달려 있는데, 노손은 노평애라 불리기도 한다. 노손에는 노걸이가 달려 있다. 노걸이는 노의 움직이는 범위를 한정하고 배에 걸어둘 수 있게 하는 장치이다. 노깃은 노구대, 노뺨지, 노난척, 노잎, 노엽이라고도 불리며 물속에 잠기는 부분이다. 노깃의 노등은 약간 둥글게 만들고 노배는 노등보다 더 둥글게 만드는데, 물의 갈림을 좋게 한다. 노착과 노깃은 노봉을 만들어 연결한다.

노는 부재 선별 및 다듬기—노 재단하기—노 끼우

기의 순으로 만들어진다. 부재 선별 및 다듬기는 단단한 참죽나무를 선별하여 반으로 켜 후 나무의 표면을 다듬는 것이다. 노 재단의 경우 노춧이 놓이는 부분은 두껍게 다듬고 아랫부분의 폭은 넓게, 윗부분의 폭은 좁게 재단한다. 노 끼우기는 각재를 둥글게 깎아 노에 가로로 끼운 것이다.

노의 설치는 배의 크기와 용도에 따라 다르다. 해추선海鰲船의 경우 별도의 멍에를 만들어 한 개나 두 개의 노를 장착한다. 두 개의 노는 밑노와 곁노라 하며, 각각 다른 위치에 설치한다. 밑노는 키의 역할을 하며, 선미에서 봤을 때 배 맨 뒤의 왼쪽에 설치한다. 곁노(앞 젓거리)는 밑노의 앞쪽에 별도의 멍에를 만들어 설치한다. 그러나 어선처럼 큰 배들은 별도의 멍에를 설치하지 않고 옆 삼 밖으로 멍에를 돌출시켜 세 개 또는 다섯 개의 노를 장착한다. 연승어선의 경우는 세 개, 숭어 건착망어선은 다섯 개의 노를 장착한다. 근해 어선이나 바다 나룻배에는 두 개의 노를 장착한다. 노의 교체는 개삭(배의 노후한 부분이나 파손된 부분을 수리하는 일) 때 이루어진다.

노를 젓는 순서는 밑노가 밀면 곁노(앞 젓거리)는 당기는 순으로 진행된다. 밑노와 곁노는 서로 반대로 밀고 당기는데, 만약 같은 쪽으로 밀고 당기면 배는 앞으로 나가지 못하고 흔들거리며 배에 탄 사람들도 많이 흔들려 불편함을 느낀다. 노를 젓는 순서는 해추선과 어선이 같다. 다만 어선에는 밑노 뒤쪽에 원동노(원좌노)를 설치하여 노를 저을 때 밑노가 밀면 원동노도 같이 밀고 밑노가 당기면 원동노도 같이 당긴다. 민노와 원동노를 같이 젓는 것은 배의 흔들림을 막아 주고 노 끝의 회전이 좋아 배의 추진력을 좋게 해주기 때문이다.

배에서 노를 젓는 사람을 격공格工, 격군格軍, 노군櫓軍, 능노군能櫓軍이라고 칭하였다. 이들은 조선 수군에서 노를 젓는 군사를 이르는 말이다. 기본적으로 1개의 노를 1명이 젓는 방식이다. 그러나 수군의 경우에 노 1개당 4명이었다가 장長 1명과 격군 4명이 배정되는 방식으로 변화되었다.

방식은 노를 젓는 사람들이 모두 서서 왼쪽 발을 앞으로 내고 우측 발은 뒤로 뺀 자세로 젓는다. 이때 왼손은 노손을 잡고 오른손은 노착의 끝을 잡고 젓는다. 노

는 ‘노 당겨라’와 ‘노 엮어라’라는 명령어에 따라 젓는다. ‘노 당겨라’는 노를 젓는 사람에게 노를 몸 쪽으로 길게 당겨서 배의 방향을 왼쪽으로 전환하라는 명령이다. ‘노 엮어라’는 노를 젓는 사람에게 노를 몸 쪽으로부터 길게 밀어서 배의 방향을 오른쪽으로 전환하라는 명령이다. 배는 노를 당기고 미는 연속동작으로 움직인다.

노를 젓는 데는 힘이 많이 든다. 노를 저을 때 드는 힘을 덜기 위해 노래를 부르는데, 이를 노 젓는 소리라 한다. 노 젓는 소리는 여러 지역에서 전승되고 있다. 본 내용에서는 완도군에서 전승되는 ‘노 젓는 소리’를 소개한다.

어허—/어기하 어야디아/ 무정한 세월 어야디아/ 가지마
라 어기하/ 이내 청춘 어기하/다 늙는다 어기하/ 예기하
어야여차/ 이 배는 누구 뺑가 예기하/ 잘도간다 잘도간다
예기하/병안산이 멀어지고 예기하/ 어야디아 잘도간다 예
기하/ 대굴도가 코앞일세 예기하/ 어야차 엑:하 예기하/
어야디아 예기하/ 가자가자 어서가자 어기하/ 어야차 디
야 예기하/ 어다디아 지어로세/ 어기하/ 젓가락을 어기
하/ 맞춰주소 어기하/ 이노가 어기하/ 누노인가 어기하/
김영감네 어기하/ 참 노일세 어기하/ 어야여차 어기하/ 어
기야디아 여야여차

지역사례 노의 이용방법을 지역별로 살펴보면 다음과 같다. 전라남도 완도 지역의 노는 노잎의 등을 둥그렇게



노 젓는 모습 | 일제강점기

만들고, 노옆의 배는 약간 둥글게 만든다. 이렇게 만들면 노를 저을 때 물의 저항이 적고 물의 갈림도 좋아 노젓는 사람의 힘이 덜 든다. 제주도 지역의 노는 다른 지방과 다르게 노착이 없고 노옆과 노착을 연결하는 방법이 다르다. 인천광역시 강화도 지역의 노는 노깃과 노체가 연결되는 부분이 약간 잘록한 것이 특징이다. 경남 통영 지역의 노는 노착이 통나무를 둘로 잘라 놓은 것처럼 투박한 것이 특징이다.

특징 및 의의 물 위에서 배를 움직이게 하는 것은 노와 돛이다. 노는 배가 움직이는 데 있어 중요한 추진기구이다. 우리나라의 노는 서양의 노와는 차이가 있다. 서양의 노는 쌍을 이루게 설치하여 배에 앉아 잡아당기는 반작용으로 배를 움직인다. 잡아당기는 방식의 노가 설치된 배들은 노 때문에 배들끼리 가까이 접근할 수 없어 적선과의 근접전투가 불가능하다. 그러나 우리나라의 노는 밀고 당기는 되돌림에 의해 배가 움직이기 때문에 다른 배들에 가깝게 접근할 수 있어서 적선과의 근접전투가 가능하다.

참고문헌 근대한선과 조선도구(국립해양유물전시관, 2008), 돛단배 이야기(마광남, 미래촌, 2009), 전통선박 조선기술-서해 조기잡이 중선망어선(국립해양문화재연구소, 2009), 조선후기 선박의 노 구조와 군선 격군의 편성과 운용(김병륜, 역사민속학54, 역사민속학회, 2018), 한국민중기술열전27-이일용(20세기민중생활사연구단·이동아, 눈빛, 2007), 한국의 배(이원식, 대원사, 1990), 우리배 용어사전(seamuse.go.kr).

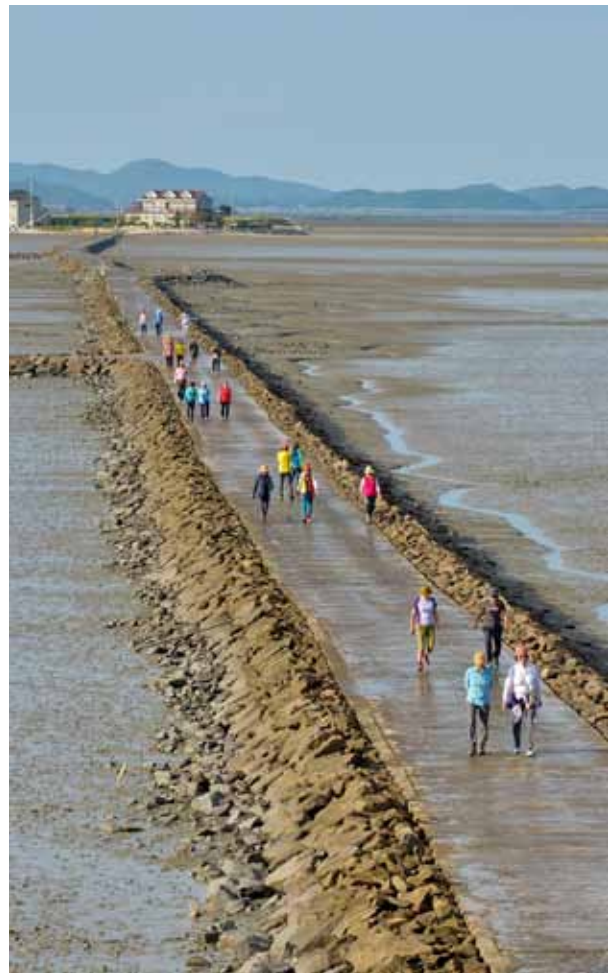
필자 이동아(李東娥)

노두 路頭

정의 섬과 섬, 섬과 육지 사이에 돌을 깔아 만든 길.

내용 노두란 섬과 섬 사이의 갯벌에 돌을 깔아 두 지역을 연결하는 일종의 다리이다. 썰물 때는 드러나지만 밀물 때는 바닷물에 잠겨 섬 사이를 다닐 수 없어서 만든 길이다. 노두는 썰물 때 갯벌이 광범위하게 드러나는 서남해안 쪽 섬에 많이 분포한다.

노두를 설치하는 주체는 주로 작은 섬 주민들이다.



노두 | 전남 신안 | 2016 | 신안군

이들은 자신들의 필요에 의해, 큰 섬이나 육지로 가기 위해 노두를 설치한다. 육지 나들이를 위한 여객선 타기, 큰 섬에 있는 학교가기, 관청방문, 친지방문, 이웃 섬에 있는 농경지 경작, 선산 성묘하기 등 다양한 이동 목적에 의해 노두가 만들어졌다.

노두는 길이가 200m 내외의 짧은 것도 있지만, 2.5km의 긴 것도 있다. 폭은 한 사람이 다닐 정도인 1m 내외이고, 높이는 30~50cm 정도이다. 노두를 처음 설치할 때는 마을 주민이 모두 동원되어 마을 주변이나 야산에서 크기 50cm 정도의 납작한 돌을 주워와 갯벌 위에 깐다. 갯벌 중에 단단한 부분이 있는데, 그 부분을 따라 돌을 놓기에 노두는 곡선 형태를 하고 있다. 파도에 의해 훼손되기 때문에 매년 마을주민이 1~2회 정도 울력으로 동원되어 보수한다. 주로 봄철에 보수하는데, 섬 주민들은 노두를 보수하는 일을 ‘뺨을 친다’ 또

는 ‘노돏일 한다’고 한다. 이때 이끼가 낀 돌 바깥쪽 면을 뒤집어 바닥이 위로 향하게 하여 미끄럽지 않게 한다. 돌이 움직이지 않게 돌에 개흙을 모아주고, 돌 밑에는 쉽게 가라앉지 않게 솔가지를 깔아주기도 하였다.

돌을 깔아놓은 전통적인 노두는 거의 사라지고 이제는 돌 대신 시멘트로 포장하여 노두를 놓는다. 또한 교량으로 연결되는 섬들이 많은데, 이런 곳에서는 더 이상 노두가 이용되지 않는다.

노두에 대한 신앙은 정월 초 마을 제사인 당제를 모실 때 노두를 걸으면서 지신밟기를 하는 것이 있다. 또한 시제를 모시러 이웃 선산에 갈 때 노두 입구에서 간단한 음식을 종이에 차려놓는다고 한다.

특징 및 의의 노두는 갯벌에 놓여 있기 때문에 물때를 알아야 잘 이용할 수 있었다. 또한 노두가 필요한 작은 섬 주민들에 의해 운영·관리되었다. 큰 섬이나 육지 쪽 주민들은 자기들도 필요에 따라 노두를 이용하지만 보수나 관리의 의무는 없었다.

참고문헌 섬을 읽는 15가지 열쇠말(전라남도·목포대학교 도서관문화연구원, 2020), 수취·사지도(국립해양문화재연구소, 2011), 반월도·박지도(국립해양문화재연구소, 2017), 병풍도(국립해양문화재연구소, 2013), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 곽유석(郭儒皙)

노량진수산물시장

鷺梁津水産市場

정의 서울 동작구에 위치한 수산물 중앙도매시장.

개관 노량진鷺梁津의 다른 이름은 노들나루이다. 백로가 많이 날아들었기에 이러한 이름이 붙었다. 조선 전기에는 노도露渡, 노도진露渡津, 노량露梁 등으로 기록되었다. 나루[도渡, 진津]라는 명칭에서 알 수 있듯 노량진은 과거에 나루터로서 수상 교통이 활발했던 곳이다. 또한 양화진에 이르기까지 버드나무를 심어 경관을 즐기는 승경지이기도 하였다.

조선시대 태조 때 서울(한양)로 도읍을 옮기면서

한강을 통한 전국의 물자 교류가 늘었으며, 연산군 때는 다른 한강 나루를 봉쇄하여 노량진에서만 통행할 수 있도록 한 적도 있었다. 한강에 최초로 설치된 근대식 교량인 한강철교(1900)와 한강 인도교(1917)는 용산과 노량진을 연결하여 당시에 교통량이 많은 지역이었음을 짐작할 수 있다.

내용 노량진수산물시장의 전신은 1927년 일제강점기에 설립된 경성수산물시장이다. 경성수산물시장은 염천교에 자리를 잡아 염천시장이라고도 불렸는데, 경성역(서울역) 인근이라는 이점이 있었기 때문에 수산물을 철도로 운송하여 빠르게 유통할 수 있었다. 미군정시대 군화수선과 거래를 하던 곳은 현재 염천교 수제화 거리로, 조선시대 난전 중 하나인 칠패시장은 현재 중림시장으로 남아 있다.

칠패시장은 서소문 밖에 형성된 장시로, 조선 후기 어영청의 일곱 번째 순찰 구역이자 순청巡廳(야간 순찰을 맡아보던 관아)이 있던 곳이다. 왕래가 잦은 승례문과 가까워 일찍이 마포를 통해 들어 온 어물과 온갖 생필품이 거래되었으며, 이 지역에 경성수산물시장이 들어선 후에도 물자 유통이 활발하였다. 광복과 6·25전쟁 후 인구가 늘면서 도시 미화 작업이 시작되었고, 서울수산물시장(경성수산물시장)은 염천교에서 노량진으로 이전하게 되었다.

당시 농어촌개발공사(현재 한국농수산식품유통공사)와 한국냉장주식회사는 아시아개발은행ADB에서 차관 700만 달러를 들여와 1971년 9월부터 한냉중앙



노량진 수원지와 한강 인도교 | 20세기 초 | 서울역사박물관



노량진수산물시장 | 서울 동작구 | 2021 | 국립민속박물관

시장으로 노량진에 들어섰고, 이후 노량진수산물시장이 되어 1980년대 중반까지 서울 수산물 도매시장의 중추 역할을 하였다. 서울아시안게임(1986)과 서울올림픽대회(1988)에 대비하여 서울 송파구 가락동에 농수산물 도매시장(가락시장)이 개장되자 역할이 분산되었다. 그에 따라 1990년대부터 시장 기능 활성화를 위한 현대화 작업이 이뤄졌고, 2015년 10월부터 지금의 현대식 신축 건물에서 실내 시장으로 영업을 하고 있다.

특징 및 의의 노량진은 조선시대부터 교통이 발달한 포구였다. 서울역 인근 서울수산물시장이 노량진으로 이전한 이유도 시장 옆 노량진역이 당시 경인철도의 시발지였기 때문이다. 현대화가 이뤄진 후 40년에 가까운 노후 시설과 불결한 환경 등 기존에 지적되던 문제는 해결되었으나 이전 전통시장으로서의 면모가 사라졌다는 아쉬움과 함께 상인들에게 좁은 면적 제공과 임차료 상향으로 인한 항의가 제기되고 있다.

또한 대형마트의 등장으로 위축된 여타 전통시장으로서의 문제의식을 느끼면서 시장에서 구매할 수산물을 바로 먹을 수 있는 식당과 다양한 체험 행사를 제공하는 등 소비자와 소통하기 위한 활로를 모색하고 있다. 이처럼 노량진수산물시장은 근대사이자 현대 사회 현상의 하나로서 서울의 문화를 형성하고 있다.

참고문헌 朝鮮王朝實錄, 한국지명총람(한글학회, 1970), 재래식 시장 마감하는 노량진수산물시장...서민의 터전 잠들지 않은 88년(박주연, 경향비즈, 2015.11.27.), 전국유통망갯줄찾기사업, 노량진에 냉동수산물직매장 설치(매일경제, 1970.3.4.), 노량진수산물도매시장(susansijang.co.kr), 우리역사넷(contents.history.go.kr), 지역N문화(nculture.org).

필자 류건욱(柳建旭)

노반계 老班契

정의 경상북도 울진군 어촌지역에 특징적으로 나타나는, 마을 원로들을 중심으로 한 자치조직.

내용 노반계는 경상북도 울진군 어촌지역에서 찾아볼 수 있는 자치조직이며, 19세기 중엽 이전에 결성되었다. 울진군 기성면 사동리를 기준으로 조선시대 울진현에 속했던 이북 지역에서는 노계라는 명칭이 우세하고, 평해군에 포함되었던 이남 지역에서는 노반계라는 명칭이 일반적이다.

노반계의 편제를 살펴보면 좌상·존위가 가장 상층에 위치하며 흔히 ‘동임’ ‘동삼임’ ‘임방’ 등으로 불리는 시존위·시유사·시동수가 말단직으로 자리한다. 존위에 오르기 위해서는 마을을 위한 봉사 이력이 반드시 있어야 하는데, 시유사부터 시동수와 시존위를 차례로 거치면서 지도자의 자질을 닦아가는 것이 관례였다. 각각의 임기는 1년이며 임기를 마치면 일정한 기간 대기하였다가 다음 단계로 오를 수 있었다. 퇴역한 동임을 다음 단계로 발령하는 기간은 딱히 정해져 있지 않았기 때문에 사람마다 크고 작은 차이가 있었다. 시존위를 마치면 정식 존위로 오를 수 있었으며 주민들에게 ‘옴은 어른’이나 ‘상노인’으로 평가받았다. 좌상은 존위 가운데 가장 연장자를 추대하는 것이 원칙이지만 몸이 불편하거나 총기가 떨어지면 그 아랫사람이 맡았다. 좌상은 의사결정 과정에서 최종결정권자로서 지위를 누리며, 대내외적으로 마을을 대표하는 상징적 인물이었다.

노반계는 주민들로부터 위임받은 권한을 바탕으로 마을의 대소사를 관장하였다. 대외적으로는 인근 마을과의 분쟁을 해결하고 유대를 강화하였다. 지금도 별신굿이 열리면 마을을 대표해서 노반계의 존위가 현장을 찾는 경우가 있다. 대내적으로는 의사결정기구로서 최종결정권을 가진다. 보통 마을의 공식적인 회의기구인 ‘대동추’가 열리기 전에 ‘노반추’를 개최하는데, 이 자리에서 존위들은 회의에 오를 안건을 상정하고 의사결정까지 하였다.

공유자원의 관리·운영도 노반계의 몫이었다. 산에

서 물래 화목^{火木}을 채취할 경우 벌요금^{罰料金}이라는 벌금을 부과하였으며, 정해진 시기와 장소를 벗어나서 미역을 채취할 경우 미역채취권을 박탈하였다. 또한 불효, 존위에 대한 모독, 절도 등 사회질서를 어지럽히는 행위에 대해서는 죄의 경중에 따라 질타, 명석말이, 따돌림, 우물 사용권과 미역채취권 박탈 등의 징계를 가하였다. 특히 미역채취권의 박탈은 가장 일반적이면서도 강력한 제재 수단이었다. 주민들이 미역에 대한 의존도가 높아 채취권을 박탈당하면 생계에 막대한 지장이 있었기 때문이다. 한편 동계와 별신굿의 제판도 노반계의 존위와 동임들이 도맡아 하였다.

노반계에 대한 주민들의 예우는 각별하였다. 단오나 동지 등의 명절마다 존위들을 대접하였으며, 존위들이 평소 모이는 동사^{洞舍}에서는 땀감을 자유롭게 사용할 수 있었다. 또한 미역바위를 추첨할 때는 좌상이 가장 먼저 뽑을 수 있도록 배려하였다. 존위가 사망하면 마을 차원에서 백주^{白酒}와 후백지^{厚白紙}를 부조하였으며, 동신^{洞神}의 사자인 수부로 좌정한다고 여김으로써 지속해서 주민들의 삶에 영향을 미친다고 믿었다.

특징 및 의의 노반계는 경상북도 울진군 어촌지역에 특징적으로 나타나는 전통적인 자치조직으로서 마을의 운영에서 다양한 권한을 가졌다. 특히 사회질서를 어지럽히는 행위에 대한 다양한 처벌권 가운데 미역채취권을 박탈할 수 있는 권한도 있어서 이를 바탕으로 강력한 권력을 유지할 수 있었다. 울진군 어촌지역에는 현재까지 노반계의 명맥이 이어지는 곳이 있어 전통적인 마을의 자치와 정치체계를 엿볼 수 있다.

참고문헌 동해안 어촌사회의 경제와 권력구조 변화(이중구, 안동대학교 박사학위논문, 2020), 동해 연안촌락의 자치관행(권삼문, 민속학연구4, 안동대학교 민속학연구소, 1994).

필자 이중구(李重九)

정의 염전 독을 만들거나 틈이 생긴 독을 다지는 데 쓰는 도구.

내용 천일염은 바닷물을 햇볕과 바람을 이용하여 결정체로 만들어 얻은 소금이다. 천일염전은 제1증발지, 제2증발지, 결정지, 저수지, 함수지 등으로 구성되어 있다. 저수지는 바닷물을 보관하는 곳이고, 함수지는 비가 올 때 소금물을 저장해 놓는 곳으로 전라남도 지역에서는 ‘해주(또는 해조)’라고 부른다. 제1·제2증발지에서 단계적으로 바닷물을 증발시켜 결정지에서 염도 25~28도가 되면 소금을 낸다.

천일염전은 마치 바둑판과 같은 모양이 특징적인데, 예전에는 염판과 염판 사이의 독을 논두렁처럼 흙으로 다져 만들었다. 염전 바닥재는 토판, 질그릇이나 사기그릇 조각을 깔아서 만드는 옹편 바닥, 타일, 장판 등으로 변화해 왔다. 토판 바닥이었을 때 염전 독은 판자도 없이 갯벌 흙으로만 만들었는데, 염전 독이 허물어지거나 구멍이 생기면 소중한 소금물이 새거나 섞일 수 있다. 그래서 동계작업으로 매년 염전 독을 보수하였다.

갯벌을 다져서 만든 토판 바닥의 경우 결정지에는 염도가 높아서 이끼가 끼지 않는데, 증발지 바닥에는 갯벌의 불순물이 섞인 초록색 이끼가 4~5mm 정도 생긴다. 전라남도 신안군의 도초도에서는 이것을 ‘뽕짜구’라고 하는데, 점착력이 강해서 염전 독을 만들 때 사용



다대기 | 너비43 길이123 | 국립해양문화재연구소

하였다. 썬짜구는 피부에 끼는 때와 같이 오염된 것을 뜻한다.

소에 멩에를 걸어 ‘썬짜구 벗겨내는 틀’을 끌게 해서 이끼를 벗겨낸다. 이후 물을 섞어 장화를 신고 이겨서 독을 만들고, 어느 정도 굳어지면 다대기로 두들겨서 ‘다대기질’을 한다. 이렇게 염전 독을 만들어 1년 동안 사용한다. 다대기는 주로 판자에 긴 막대를 붙여서 만든다. 토판 바닥에서 돌 물러로 다지기 어려운 부분에 다대기를 사용하기도 하였다.

참고문헌 소금꽃이 핀다(국립민속박물관, 2011), 한국 서민생활사의 전개 I(이혜연, 민속원, 2014), 현지조사자료(박성창, 전남 신안, 2021.7.8.).

필자 이혜연(李惠燕)

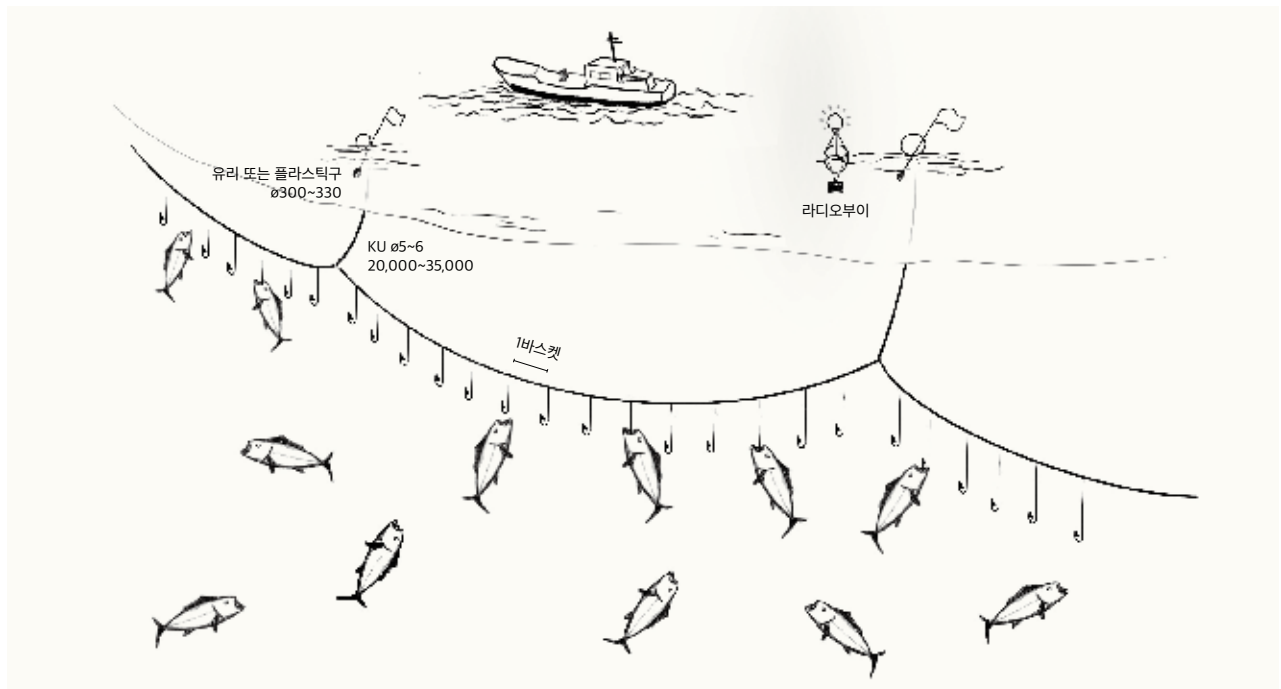
다랑어주낙

정의 기다란 모릿줄(main line)에 일정한 간격으로 여러 개의 가짓줄을 내고 그 끝에 낚시와 미끼를 달아서 다랑어를 잡는 어구.

개관 다랑어주낙 어업은 해외어장에서 주로 이뤄지는 중요한 원양어업이다. 주낙의 미끼는 중간 크기의 썬치를 주로 사용한다. 간혹 고등어, 전갱이, 오징어 등을 사용하기도 한다. 조업 해역은 태평양·인도양·대서양 등의 열대 수역이며, 중심어장은 적도를 중심으로 남위 20도와 북위 20도 부근 해역에서 이뤄진다.

다랑어가 분포하는 수면 아래 일정 깊이에 낚시가 분포해야 하므로 모릿줄에 부표줄을 달고 그 끝에 부표를 달아서 수면에 띄운다. 부표줄을 포함하여 아릿줄과 모릿줄의 길이를 조절하여 낚시가 위치하는 수층을 조절한다. 부연승은 저연승에 비해 어구가 조류에 따라 이동되기 쉽고 어장의 선택 범위가 넓다.

내용 다랑어주낙은 전형적인 뜬주낙으로서 다랑어부연승 또는 다랑어홀림낚시라고도 한다. 다랑어주낙 어구는 기본적으로는 수평으로 뻗치는 기다란 모릿줄에 수직으로 내려지는 여러 개의 아릿줄을 단 것이다. 모릿줄은 단위 길이를 50m로 하여 여러 개를 서로 연결하여 사용하고 연결부마다 아릿줄을 단다. 과거에는 이렇게 구성한 주낙을 광주리에 담아서 사용하였지만, 차츰 광주리를 쓰지 않고 줄로 바로 묶는 방식으로 바뀌었다. 어구 규모가 큰 경우에는 수중에 드리우는 연



다랑어 주낙 | 국립수산물학원

속된 모릿줄의 길이가 200km가 넘기도 한다.

모릿줄의 재료로는 다른 섬유에 비하여 비중과 차단력이 높은 비닐론이나 폴리에스터 등을 쓴다. 줄을 꼬는 방식은 보통 실처럼 끈 것 세 가닥을 모아 한 번 더 파서 줄을 뺏뺏하게 한다. 모릿줄 지름은 6mm 내외의 것을 사용하였지만 최근에는 나일론으로 된 단일섬유를 쓴다. 아릿줄은 위·중간·아래 도막 등 세 부분으로 구성되는데, 위 도막은 모릿줄과 같은 재료로 모릿줄보다 조금 가늘게 끈 것을 쓴다. 중간 도막과 아래 도막은 와이어 소선(素線, 절연체 파위를 씌우지 아니한 전선)을 쓰며 그 끝에 낚시를 단다. 와이어를 쓰는 이유는 와이어가 조류에 대한 저항이 작고 비중이 높아 아릿줄이 연직으로 잘 내려지도록 하여 다랑어가 낚시에 걸려 달아날 때 당기는 충격에도 견디고 예리한 이빨에도 끊어지지 않기 때문이다.

주낙 어구의 재질은 나일론 단일섬유이다. 나일론 단일섬유는 수중에서는 투명하기 때문에 다랑어가 어구를 알아차리지 못하고 미끼에 접근하여 낚시를 물게 한다. 낚싯줄은 탄력이 있고 부드러워야 하며 낚싯줄에 매달린 미끼가 마치 살아 움직이고 있는 것처럼 보여야 한다. 낚시에 걸려든 다랑어도 마치 살아서 유평하고 있는 것처럼 보여 다른 다랑어도 덩달아 모여들어 낚시에 걸려들게 해야 한다. 주낙의 유연성이 좋으면 낚시에 걸린 다랑어의 생존시간이 길어져서 신선도가 좋다.

현재 많이 쓰이는 나일론 단일섬유 주낙은 폴리에스터계보다 소모가 많아 어구 구입비는 상승하지만, 조획률이 높으므로 조업일수가 단축되어 오히려 어로 경비가 절감될 수 있다. 또한 양승(어구를 수중에 서 회수하는 일) 속도를 느리게 하여 낚시의 수도 줄일 수 있으므로 미끼값도 절감된다. 이뿐만 아니라 나일론 단일섬유 주낙은 수중 저항이 작으므로 양승에 힘이 적게 든다. 주낙의 무게가 가볍고 유연성과 탄력성이 뛰어나 수중 양승 작업이 용이함은 물론이고 취급도 편리하다.

특징 및 의의 우리나라 다랑어주낙 어업은 1957년에 1척이 인도양 시험 조업으로 출어한 이후 1960년대에는 3대양으로 어장이 확대되었다. 어선 척수도 매년 증가

하여 1960년대 초 20여 척이었던 것이 1970년대 중반에는 560여 척으로 증가하였다. 하지만 그 후 매년 출어 어선 수가 감소하여 2000년 이후에는 200척 미만으로 줄었다.

다랑어주낙 어업은 주로 3대양의 열대 해역에서 눈다랑어와 황다랑어를 대상으로 조업을 하였다. 1990년대 초반부터는 인도양 남부 고위도 해역 어장을 개발하여 남방참다랑어를 잡아 왔으며, 최근 조업 어선 수는 10여 척이고, 대서양에서 조업한 배는 거의 없다. 인도양 조업도 1970년대에는 200척 가까이 되었으나 점차 줄어서 1990년대에는 50여 척, 2000년에는 20여 척으로 감소하였다.

태평양 다랑어주낙 조업 어선도 전반적으로 줄어들어 1970년대 250여 척이던 것이 1990년대 들어 200척 미만으로 감소하였다. 2000년 이후 180여 척을 유지하고 있다.

어획량은 1970년대 중반에 최고 17만t이었으나 그 후 감소하여 1990년대 들어 5만~6만t 수준이다. 최근에는 대부분 태평양에서 어획하고 있으며 매년 각 해역의 어황 상태와 어가 변동에 따라 태평양과 인도양 어장을 왕래하며 조업한다.

다랑어 자원 감소와 함께 여러 국제 지역 수산 기구에서는 해역별 자원 조사와 평가를 통해 자원 보전을 위한 조치를 하고 있다.

참고문헌 수산일반(부경대학교 국정도서편찬위원회, 2007), 어업-하(부경대학교 국정도서편찬위원회, 2003), 우리나라 수산자원 연구 100년의 발자취와 미래(국립수산물연구원, 2020), 원양어장개발 50년(국립수산물연구원, 2007), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회 수산경제정책연구원, 2004), 해양과학(부경대학교 1종도서편찬위원회, 2002), 국립수산물연구원(nifs.go.kr).

필자 박종화(朴鍾和)

다슬기잡이

정의 손이나 뜰채, 형망 등의 도구로 다슬기를 잡는 일.

개관 다슬기는 복족강 다슬기과에 속하는 연체동물이다. 명칭은 지역에 따라 다양하다. 금강 유역에서는 고



다슬기 주머니·물채·굵개 | 충남 금산 | 2018 | 박종익

댕이·도슬비·도실비·울갱이, 섬진강 및 호남지역에서는 대사리, 남한강 일대에서는 올뱅이라고 한다. 또한 서울·경기도에서는 올갱이, 강원도에서는 풀팽이, 경상도에서는 고디라고 한다. 다슬기는 하천의 바위에 붙어 무리를 지어 산다. 우리나라 전역에 두루 분포하지만, 금강과 섬진강 중상류를 비롯한 영월의 동강 그리고 남한강의 지천인 달천강·달래강·괴강 상류의 계곡 등이 대표적인 서식처이다.

다슬기는 선사시대의 유적에서 패각이 발견될 만큼 채취의 역사가 깊다. 수렵과 채집 단계에서 손쉽게 잡을 수 있는 다슬기는 중요한 식량자원 중 하나였다. 1798년(정조 22) 이만영李晩永이 엮은 『재물보才物譜』는 등장하는 ‘와라蝸螺(다슬기)’를 “호수나 시냇물에 있으며 논우렁보다 그 크기가 작다. 삶아서 살을 빼어 먹는데 아이들이 즐겨 먹는다.”라고 하였다. 조선 후기에 다슬기가 식용으로 널리 쓰였음을 알 수 있게 하는 기록이다.

다슬기는 원추형의 패각이 있으며, 흑갈색 또는 황갈색을 띤다. 단단한 껍데기는 외부의 충격으로부터 몸을 안전하게 보호할 뿐만 아니라 수분의 증발을 막아주어 열악한 환경에 잘 적응할 수 있도록 한다. 다슬기는 3속 7종으로 분류된다. 구체적으로 다슬기, 참다

슬기, 꽃체다슬기, 주름다슬기, 줄주름다슬기, 염주알다슬기, 띠구다슬기가 보고된 바 있다. 금강 상류에서는 민다슬기를 속칭 ‘뺨질이’라 부르는데, 맛이 좋아 최고의 토종으로 친다.

내용 야행성인 다슬기는 낮보다 밤에 왕성하게 먹이 활동을 하는 것으로 알려져 있다. 실제로 낮에는 자갈이나 돌 밑에 붙어 있다. 그러다가 해 질 무렵에 돌 위로 기어 올라와 먹이활동을 한다. 다슬기를 잡는 이들은 이때를 틈타 돌에 불을 비추고, 돌의 표면에 붙어 있는 다슬기를 주워 담는다. 다슬기잡이는 맨손으로 잡는 것이 일반적이지만 간단한 도구를 사용하기도 한다. 금강 상류의 적벽강 일대에서 보이는 다슬기 굵개와 뜰채가 좋은 사례이다. 다슬기 굵개는 1m 남짓한 대나무에 수저의 손잡이를 고무줄로 칭칭 감은 것이고, 뜰채는 잠자리채 모양으로 만든 원시적인 어망이다. 이 어망을 다슬기가 붙어 있는 돌 아래쪽에 댄 뒤 다슬기 수저로 다슬기를 긁어 포획한다. 이와 같은 잡기 방법에 익숙해지면 손으로 다슬기를 잡는 것보다 더 많은 양의 다슬기를 잡을 수 있다.

1975년 <내수면어업개발촉진법>의 제정은 다슬기잡이에 전기를 가져왔다. 이에 따라 패류채취어업 면허를 받은 내수면어업 종사자에게 전업 채취의 길이 열리게 되었다. 다슬기를 잡는 방식에도 커다란 변화를 가져왔다. 해저의 조개류를 채취하는 형망桁網이 하천에 도입된 것이다. 형망은 자루 모양의 그물에 틀(가름대)을 부착한 어구인데, 배로 끌면서 새조개나 키조개 따위를 잡는 어구이다. 이를 강이나 하천의 생태조



다슬기 형망 | 충남 금산 | 2018 | 박종익

건에 맞게 개량한 어구가 다슬기 형망이다. 다슬기 형망은 하천의 바닥과 닿는 부분에 작은 그물추를 촘촘하게 매달아 놓는다. 그래서 이를 천천히 끌며 전진하면 그물추가 돌이나 자갈을 탁탁 치고 간다. 이때 돌의 표면에 붙어 있던 다슬기가 튕겨 올라 그물망으로 들어간다. 물이 얇은 곳은 어구를 양어깨에 걸고 사람이 직접 끌기도 한다. 다슬기 형망을 사용한 어로 작업은 다슬기잡이에 혁신을 가져와 대량 어획의 길을 열었다.

특징 및 의의 다슬기는 하천의 바닥이나 돌 틈에 서식한다. 맑은 물이 흐르는 시내의 경우 다슬기의 먹이활동이나 이동을 쉽게 확인할 수 있다. 사람이 나타나게 되면 활동을 멈추거나 돌의 아래쪽으로 숨는데, 그 속도가 매우 느리다. 그렇기 때문에 다슬기를 잡으려는 이에게 아주 쉽게 잡힌다.

예로부터 전하는 다슬기잡이는 시내나 강물에 손을 넣어 다슬기를 건져 올리는 것이다. 이 같은 방법은 가장 고전적이면서 오늘날까지 전승되고 있다. 그런데 물살이 세거나 깊은 물에서는 다슬기잡이가 녹록하지 않다. 또한 많은 양의 다슬기를 잡으려 하는 사람들이 생기면서 도구들이 등장하기 시작하였다. 흐르는 강바닥을 살펴볼 수 있게 도와주는 물안경으로부터 돌 틈의 다슬기를 긁어내는 도구, 긁어낸 다슬기를 담는 주머니그물, 뜰채 등 다양한 도구가 만들어졌다.

근래에는 지자체에서 강의 일정한 면적을 나누어 다슬기잡이 어업권을 허가해준다. 어업권을 취득한 어부들은 형망을 만들어 강바닥을 훑는 방식으로 다슬기를 잡는다. 이들은 수요에 맞추어 다슬기를 잡아 도매상에게 넘긴다. 금강의 다슬기잡이 어부들은 별도로 양식장을 운영하여 치패를 생산하고 이를 강에 방류하기도 한다.

참고문헌 才物譜, 금강 유역의 어로문화(강성복, 금강 수로와 식문화, 국립민속박물관, 2019), 섬진강 유역의 전래어법과 어로기술·어로유산(강성복, 무형유산4, 국립무형유산원, 2018), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박종익(朴鍾翼)

정의 다시마 종자를 인공채묘하여 실내에서 수조 배양으로 성장시킨 다음 양성지로 옮겨서 바다에서의 적응기간과 성장 과정을 거쳐 식용이나 기타 목적으로 이용할 수 있는 상품 크기로 키워 채취하는 과정으로, 종자 생산과 양성과정을 통틀어 말함.

역사 다시마는 한자어로 곤포昆布 또는 해대海帶라고 표기한다. 일본 문헌인 『고사기古事記』와 『일본서기日本書紀』에서는 다시마를 해포海布라고 하였다. 우리나라에서 다시마의 옛말은 다마多麻, 음역어는 다사마多士麻라 하였는데, 다사마는 1611년 허균許筠이 지은 조선팔도의 토산품을 소개한 『도문대작屠門大嚼』에 등장한다.

중국 진시황이 서복이란 신하에게 불로장생의 명약을 찾아오라 명하자 서복이 진시황에게 구해 바친 불로장생의 명약 중 하나가 바로 다시마이다. 다시마를 소개한 고서를 살펴보면, 중국 양릉나라 도홍경陶弘景(456~536)이 편찬한 『본초경집주本草經集注』에 “곤포, 맛이 짜며 차고 독이 없다. 주로 12가지 수종, 앵류, 결기, 창 등을 치료한다.”라고 적혀 있다. 옛 의서인 『남해약보南海藥譜』에는 신라인들이 다시마를 채취해서 중국에 수출하였다는 기록이 있는데, 이는 당시 신라에서 생산된 해산물 가운데 다시마가 대표적이었고 중국에까지 그 명성이 높았음을 짐작하게 한다. 『동의보감東醫寶鑑』에서는 다시마를 “산기를 다스리고 종기를 가라앉히며 결기를 다스려서 단단한 것을 연하게 한다.”라고 기록하고 있다.

1967년 국립수산물진흥원(현 국립수산물과학원)은 일본 홋카이도北海道산 다시마 모조母藻(성숙엽체)를 이식하여 실내에서 인공채묘 기술시험을 시행하였다. 1968년에는 양성 시험한 모조를 월하시키는 데 성공하여 국내에서 다시마 종묘생산이 가능해졌다. 1974년부터 동해안 양식 어업인에게 기술을 보급하기 시작하였고, 현재는 기장·완도 등지에서 대량생산이 이루어지고 있다.

내용 다시마Saccharina Japonica Aresch.는 한해성 해조류로서,



덕적도 다시마양식장 | 인천 옹진 | 2008 | 옹진군



다시마 양식 | 2017 | 한국교육방송공사·공유마당

분류학상으로 갈조식물褐藻植物 다시마목目に 속하는 종류로 우리나라에는 약 13종이 알려져 있다.

잎의 가운데 부분은 두께 1.8~3.5mm로 약간 두꺼운 것이 특징이며, 어릴 때는 세로로 배열된 수포 모양의 돌기가 있으나 개다시마*Saccharina sculpera* Miyabe.와 달리 자라면서 없어진다. 줄기는 짧은 원기둥 모양이고 곧게 서며, 뿌리는 여러 갈래로 가지를 내며 갈라져 있어 바위에 잘 붙는다. 한대, 아한대 연안에만 서식한다. 주로 동해안 북부나 홋카이도, 도호쿠東北町 연안, 캄차카반도, 사할린섬 등에서 많이 서식한다고 한다.

다시마양식은 종자생산—가이식—양성—채취의 과정을 거치지만, 종자생산 및 가이식은 대부분 종자생산업체에 의해 이루어지므로 다시마양식 어가들에 의한 실제 양식은 본양성 과정부터이다. 종자생산을 하는 배양 단계에는 억제배양과 축성배양이 있다. 억제배양의 경우 6월경 채묘하기 시작하여 여름에 휴면시기를 거쳐 9월부터 발아 관리를 하는 방법이고, 축성배양은 9월경 채묘를 시작하여 영양염을 충분히 공급하

여 약 60일 만에 본양성이 가능한 크기로 성장하게 하는 방법이다.

본 양성을 시작하는 시기는 대체로 11월에서 다음 해 3월 사이지만 다시마의 종류, 생산목표, 어장환경 조건 등에 따라 달라진다. 1년생 다시마 생산을 위한 양성 시기는 수온이 17~18℃ 이하로 내려가는 시기인 11월 중순~12월 중순경 종자 상태가 좋은 것을 확보하여 사용하는 것이 좋다. 2년생 다시마 양성 시기는 1년생보다 늦은 2~3월경이 적당하다. 양성용 종자 상태는 맨눈으로 어린잎을 확인할 수 있는 1cm 전후의 것으로 착생 밀도는 50개체/cm(중사줄)인 것이 좋다. 양성시설은 미역과 비슷한 수평 외줄식이 적당하지만 다시마 양성용 어미줄의 무게가 1m당 20~30kg에 달하여 장력이 크게 걸리고 양성 기간도 길어서 태풍에 대비하여 아주 튼튼해야 한다. 시설 장소는 조류가 다소 빠른 편이 생장에 좋다. 양성장으로서의 적지는 바다 수온이 11월에서 다음 해 7월 사이에 17~18℃ 이하로 약 6개월간 이상 지속될 수 있는 해역이어야 하며, 2년생 다시마를 생산할 때는 여름철 7~9월의 수온이 22~23℃ 이하로 유지되는 곳이 좋다. 수심은 15~30m 범위이면 괜찮으나 수심이 20m 이상이면 시설 경비가 많이 소요된다. 해저는 닻의 고정력이 충분히 미칠 수 있는 단단한 사니질이거나 자갈 지대인 곳이 좋다.

다시마 양성 중에는 균일한 성장을 위하여 잎 속아주기나 비료 주기를 한다. 속아주기는 1년생의 경우 3월 중순~6월 상순에 실시하며, 2년생의 경우 첫해엔 너무 조밀한 경우에만 속아준 뒤 2년째의 2~5월경에 다시 속아주기를 실시한다. 대개 잎 길이가 50~100cm 정도로 성장하였을 때부터 속아준다. 회수는 양성 기간에 2~4회 실시하는 것이 좋고, 적정밀도는 대개 어미줄 1m당 20~30개체에서부터 50~60개체라고 하나 수확 시 어미줄 1m에 부착한 잎의 총면적을 기준으로 하는 것이 좋다.

다시마는 50~60cm 이상으로 성장하면 잎의 성장도 빨라질 뿐만 아니라 영양염류의 소비량도 급진적으로 많아진다. 이 시기에 요소 또는 유안, 암모니아 등의 비료를 시비하여 주면 성장도 촉진되고 색채도 좋아진다. 시비 방법은 소형 주머니 매달기 방법으로 500~1,000g 정도의 비료를 폴리에틸렌 봉지에 넣고

주머니의 윗부분에 구멍을 2~3개 뚫어서 어미줄과 부자 사이인 지승 중간 부분에 5~10m의 간격으로 매달아 준다. 시비 횟수는 5~6일마다 한 번씩 계속 매달아 주되 적어도 5회(1개월) 이상에 걸쳐 실시하여야 효과를 볼 수 있다.

다시마채취는 1년산일 경우 7월 중순에서 8월 초순 무렵이 적기라고 보는데, 2년산일 경우 7월 이전에 채취하는 것이 해적생물의 피해를 방지하여 품질 향상을 기대할 수 있다. 날씨는 맑고 햇빛이 강한 날을 택하는 것이 좋다.

다시마양식 과정과 수온을 보면 바다 수온이 15~16℃ 되는 5월경에는 성숙 이전으로부터 포자낭반胞子囊斑(유주자 주머니)을 잘라 인공채묘한다. 9월 하순까지 일정 기간 실내에서 종묘배양을 거쳐 10월이 되면 실 해역에 가이식을 거친다. 이후 수온이 17~18℃ 이하가 되는 11~12월에 연승수하식으로 양성·관리하다가 다음 해 수온이 25℃ 이하가 되는 8월에 양성을 종료한다. 8월 이후에는 수온 증가에 따라 다시마가 녹아 없어지므로 대부분 8월 이전에 다시마를 채취한다.

지역사례 부산광역시 기장해역에서는 다시마 종자생산이 이루어지지 않는다. 따라서 이곳의 다시마양식은 12월 전라남도와 충청남도 지역에서 가이식이 완료된 채묘를 구입하여 미역 조기산의 수확이 끝난 뒤 본 양성을 하는 경우가 대부분이고, 주로 꽃기식 양성을 하여 다음 해 5월부터 수확·건조 후 판매한다.

전라남도 남해안과 충청남도 서해안해역에서는 다시마가 성숙한 시기에 맞추어 5~6월경에 채묘한다. 그러나 성숙(자낭반 형성 정도)이 늦을 때는 여름 동안 월하 관리하였다가 9월 이후 인공채묘하여 단기간 종묘 배양 후 양성한다.

특징 및 의의 한반도에서는 본래 함경남도 원산 이북에서만 다시마가 났으나, 1970년대 다시마양식 기술보급 단계에서 강원도 주문진 일대 해역의 다시마 종묘 배양장에서 유입된 것으로 추정된 포자의 착생에 따라 자연산 군락이 형성되었음을 동해안 울진 등지와 서해안 흑산도 등지에서 확인되었다고 한다. 현재 다시마 양식은 기장·완도·진도 등지에서 많이 행해지고 있다.

완도 등 전남 해역에서 다시마양식이 활발한 것은 이 지역이 국내 최대의 전복 양식지로, 전복의 먹이가 다시마인 것과 관련이 있다.

우리나라에는 7종의 다시맛과 해조류(다시마, 애기다시마, 개다시마, 감태, 검둥감태, 곰피, 대황)가 분포하며, 이 중 주요 양식 대상 종은 다시마*Saccharina Japonica* Aresch.와 애기다시마*Saccharina religiosa* Miyabe이다.

참고문헌 우리나라 수산양식의 발자취(국립수산물과학원, 2016), 한국동식물도감8-식물(해조류)(강제원, 문교부, 1968), 한국의 조류2-2-해산 갈조류2(부성민 외, 국립생물자원관, 2010), 해양수산 용어사전(해양수산부, 2013), 해조양식(강제원·고남표, 태화출판사, 1977).

필자 공용근(孔龍根)

닷

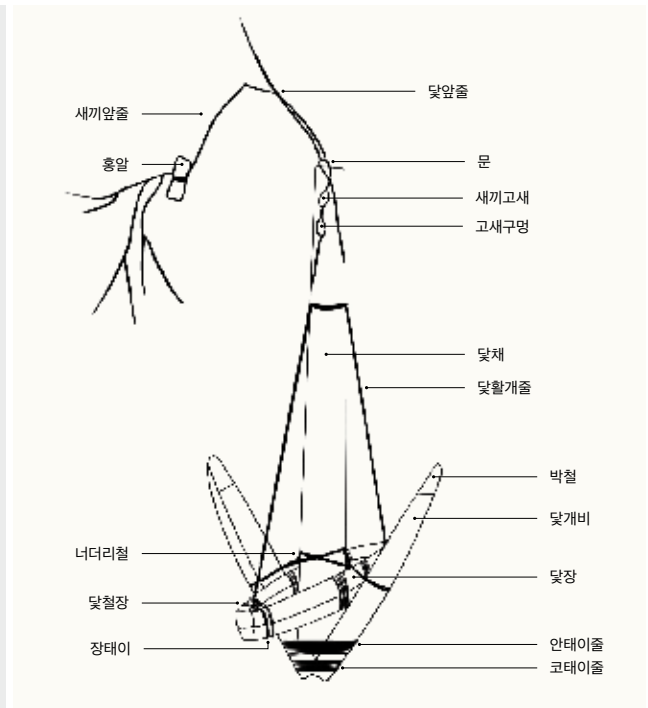
정의 배를 한곳에 멈춰 있게 하기 위하여 줄에 매어 물 밑바닥으로 가라앉히는 갈고리가 달린 기구.

내용 닻은 배의 밧줄 끝에 무거운 돌을 매달아 물속에 가라앉혀 배가 다른 곳으로 떠내려가지 않도록 하는 장치이다. 과거에는 닻으로 동물의 뼈나 나뭇가지로 만든 갈고리를 사용하기도 하였다. 그러나 동물의 뼈나 나뭇가지가 너무 가벼워 물속에 잘 가라앉지 않아 돌을 매달아 사용하였다. 이후 돌 대신 쇠로 만든 닻이 쓰이게 되었다. 닻으로만 배를 정박하는 것을 묘박錨泊이라 하고, 묘박에는 단묘박과 쌍묘박이 있다. 단묘박은 하나의 닻으로 배를 정박하는 것이고, 쌍묘박은 2개의 닻으로 정박하는 것이다. 단묘박은 장소가 좁은 곳에 정박할 때 사용하고 쌍묘박은 넓은 곳에 정박할 때 사용한다.

닷의 세부 명칭은 닻가지·닷개비·닷고리·닷돌·닷버리·닷사슬·닷얕줄·새끼고새·새끼얕줄·옴닷·원글리·고새구멍·너더리철·종글리·코새 등이다. 닻가지는 닻접이라 불리기도 하는데, 땅에 박히는 닻의 끝부분으로 갈고리처럼 생겼다. 닻개비는 전라남도 영광군 낙월도의 곳배에 사용되는 용어로, 닻가지의 끝부



닷 | 너비28 길이41 | 광복 이후 | 국립민속박물관



닷의 구조 | 어선조사보고 | 조선총독부 수산시험장

분이다. 닳고리는 닳채 위쪽의 둥근 고리 부분으로 닳에 줄을 연결하기 위해 만든 것이다. 닳들은 정석이라고도 불리는데, 닳채에 매어놓은 돌로 나무 닳을 물속에 가라앉히기 위해 만든 것이다. 닳버리는 돛대 꼭대기에서 호롱에 연결된 줄로 돛대를 세울 때와 눕힐 때 사용한다. 닳사슬은 묘쇄鐵鎖라고도 불리는데, 닳고리에 연결된 쇠사슬이다. 닳앞줄은 전남 영광군 낙월도의 곳배에 사용되는 용어로, 닳채에 가장 가까이 연결되는 줄이다. 새끼고새는 곳배의 닳에서 사용되는 용어로, 닳줄을 연결하기 위해 닳채 머리 부분의 중앙에 뚫어 놓은 구멍이다. 새끼앞줄은 곳배의 닳과 그물에서 사용되는 용어로, 닳 앞줄과 홍알(원글리와 종글리를 새끼줄과 연결해 주는 도구) 사이에 연결된 줄이다. 움닷은 띄움닷이라고도 불리는데, 조류와 바람의 방향을 이용하여 배를 안정시키기 위해 띄우는 닳이다. 원글리는 전남 영광군 낙월도 곳배에 사용되는 용어로, 닳 앞줄의 위쪽에 묶여 있어 그물의 아랫부분이 펼쳐지게 하는 역할을 한다. 고새구멍은 괴미라고도 불리는데, 닳줄을 매기 위해 닳채의 위 끝에 뚫어 놓은 구멍이다. 너더리철은 전남 영광군 낙월도의 곳배의 닳에 사용되는 용어로 환세라고도 불리며, 닳가지가 벌어지

지 않도록 가지 사이를 고정하는 구조물이다. 종글리는 인천광역시 강화군 화도면의 곳배에서 사용되는 용어로, 그물의 아랫길 끝과 닳줄을 연결하여 보강하는 역할을 하는 줄이다. 코새는 전남 영광군 낙월도의 새우잡이배에 사용되는 용어로, 닳개비와 닳채를 연결하기 위해 나무로 덧댄 것이다. 코새는 알태이줄(닷가지와 닳채를 연결하기 위해 닳개비 끝에 묶어둔 줄)이 밀리지 않도록 하는 역할을 하며, 닳개비와 닳채를 연결하기 위한 사각형의 구멍을 뚫고 그 구멍에 나무못을 박아 연결한다.

닷의 종류에는 계선닷, 낭닷, 쇠닷, 한닷 등이 있다. 계선닷은 배맬부표라고도 불리는데, 계선부표繫船浮標를 고정하기 위하여 해저에 놓는 큰 닳이다. 낭닷은 나무로 만든 닳이다. 쇠닷은 철묘鐵錨·철정鐵碇이라고도 불리며, 쇠로 만든 닳이다. 한닷은 안강망 그물을 고정하는 나무 닳이다. 그리고 닳을 세는 단위는 ‘괴’라고 한다.

닷의 설치와 관련하여 돈력·꽃봉·호롱통·호롱날개·호롱·큰닷명에 등의 용어가 사용된다. 돈력은 배의 우현으로 닳이 설치되는 곳이다. 꽃봉은 닳줄과 줄을 매기 위하여 덕판 중심에 설치한 말뚝이다. 호롱통은

호룽에서 닻줄이 감기는 원통형의 축부재이다. 호룽날개는 호룽통의 좌우측 끝에 구멍을 뚫어 끼운 둥근 나무로 닻줄을 감기 편리하게 해준다. 호룽은 닻감·닻감개·닻줄굴통·닻줄물레·양묘기·큰호룽 등으로 불리며, 호룽통 꽃봉의 살을 돌려 배의 닻줄을 감는 장치로 길쌈할 때 사용하는 물레와 유사하다. 큰닻명에는 선수에 큰 닻을 걸치기 위해 가로로 놓은 멍에이다.

닻을 만드는 과정은 단단한 재질의 참나무를 선별하여 자른다—닻의 중심이 되는 닻채를 만든다—닻채와 닻장을 연결하기 위해 닻채에 홈을 판다—닻가지와 닻장을 만들어 닻채에 연결한다—양 닻가지를 줄로 묶어 닻채에 연결한 후 닻줄을 채워 마무리하는 순으로 이루어진다.

닻배는 정망碇網 혹은 정선망碇船網이라고도 불리는데, 장막처럼 생긴 자망刺網을 바다 밑으로 내려 닻처럼 고정된 고기잡이 배이다. 닻배의 선체는 황해의 전형적 어선인 중선과 같은 형식을 취하고 있으며, 외형 또한 가재가 앞발을 벌리고 있는 형상으로 중선의 모습이다. 그러나 닻그물이라는 어망을 사용한다는 점에서 주머니그물 형식의 중선망과는 구별되는 것이 닻배의 특징이다. 닻배그물은 어망, 윗버리, 아래버리, 닻으로 이루어져 있다. 1770년경 제정된 『균역청사목均役廳事目』의 전라도 해세海稅에 관한 규정에 행망行網이 등장한다. 길이에 따라 세금을 매기는 점과 전라도에서 정선망을 행배그물이라고 부른 것으로 보아 행망을 정선망으로 추측할 수 있다. 닻배는 1800년대에 조기잡이 어업의 핵심이었다가 1900년대 이후 점차 쇠약해져 1960년경 사라진 것으로 판단된다. 닻배는 전라도와 충청도 지

방에서 주로 조기를 잡는 데 사용되었는데, 조기 외에 민어·달강어·갯장어 등도 잡았다. 전남의 완도·해남·진도 지방에서는 닻배로 멸치와 미끼로 사용되는 어류를 많이 잡았다. 닻배에는 12~16명의 선원이 승선하는데, 이들은 사공·영좌(최고령자로 잡일을 담당한다)·화장·웃구시(웃버리를 당기는 사람들, 총 4명)·아랫구시(아래버리를 당기는 사람들, 4명)·동사 등이다.

닻을 다루는 방법에서 ‘닻 목 짓다’와 ‘닻 이르다’라는 말이 있다. ‘닻 목 짓다’는 배의 출항을 위해 닻을 걷어 올릴 때 닻줄이 해저 바닥과 45° 정도가 되게 하는 것이다. 대략 닻줄이 수심의 1.5배 남았을 때 ‘닻 목 지은 후’에 돛을 달고 다시 나머지 닻줄을 걷어 운항한다. ‘닻 이르다’는 닻이 바닥에서 떨어진다는 말이다. 닻 목을 짓고 돛이 올라간 다음 닻줄을 더 당기면 닻이 일어난다. 이 경우 배의 움직임이 자유로워지는데, 선박 충돌 예방법에서는 이때부터를 항해의 시작으로 본다. 그러나 닻이 바닥에서 떨어졌을 뿐 닻과 닻줄은 아직 물에 잠겨 있는 상태이다.

닻과 관련한 민요로는 닻 감는 소리가 전한다. 닻 감는 소리는 정박한 배가 출항하기 위해 닻을 감아올리면서 부르는 노래이다. 내용은 아래와 같다.

〈닻 감는 소리〉(진도)

우리네 닻이줄 올라온다/ 어이야 어이야
어이야 어이야더야어이야/어이야 어이야
어이야자차 올랐구나/어이야
아 올랐구나/어이야 어이야

〈닻 감는 소리〉

어으아에헤/에헤에헤어허이두나/에헤야
어아아엥허이야/으이어/엥헤에
에헤야아어아에엥앙/에야에야
에어아디아하항헤야/에야에야/앙헤
어하디여 어여하/어허자차어자/어자어
어허어어아/엥차/엥차엥엥
에에헤아아아아야/여이하에야/어야어허야에하
헤어어여하 어허자하/에하어여히/에하에하어잘되었다
어하디야항헤/어하어야/아하저히아아
어여엥어하야/어야어야/아



닻 제작 | 국립해양문화재연구소

어야앵하어어어디여/어야어야
 어양허어하차/어하차차어이하/
 어여아양아/어야에
 에에여허어허자하/에야에야/에야에야
 어자하 어하디히/에야하에여/다잘는다아하하디후
 어자하어어/에여에여여여/에여

특징 및 의의 닻은 고기잡이할 때나 정박할 때 배가 움직이지 않도록 고정해 주는 장치이다. 현재 우리나라 전통방식의 한선 제작이 소멸하면서 전통방식의 닻도 소멸되는 상황이다.

참고문헌 시선의 구조 및 닻 감는 소리와 노 젓는 소리의 특징(한국민요학 편집부·김순제, 한국민요학16, 한국민요학회, 2005), 전통선박 조선기술-서해조기잡이 중선망어선(국립해양문화재연구소, 2009), 조기잡이 어로민요와 닻배의 민속지적 고찰(이윤선, 목포대학교 석사학위논문, 2002), 조도 조기잡이 닻배 어로 고찰(나승만, 도서문화31, 목포대학교 도서문화연구소, 2008), 한국민족문화대백과사전(정신문화연구원, 1991), 우리배 용어사전(seamuse.go.kr).

필자 이동아(李東娥)

닻배그물

정의 닻배를 이용한 어로에 사용한 그물.

내용 닻배그물을 정선망(碇船網) 또는 정망(碇網)이라고도 부른다. 닻배는 조선시대에 중선·궁선과 더불어 가장 보편적으로 사용되던 배였으며, 서해·남해를 중심으로 어로에도 널리 사용되었다. 18세기 『균역청사목(均役廳事目)』에서는 당시 영남의 고기잡이 방식을 어장·어조·방렴으로 나누었다. 이 중에서 어조는 “바다 고기가 왕래하는 데는 본시 길이 있으므로 고기를 잡는 자가 차례로 배를 세우되 각각 정해진 곳이 있어서 그물을 설치하여 고기를 기다리는 것을 어조라 한다.”라고 하였다. 어조는 정치성 어법이 아니라 반이동식 어법을 뜻한다. “배를 세우고 여기에 그물을 설치한다.”라고 하거나 “고기를 잡는 자가 차례로 배를 세우되 각각 정해진 곳이 있어서 그물을 설치한다.”라고 한 것으로 보아 어조는 중선·궁선·정망선 등이었을 것이다. 여기서 정망

선(碇網船)이 바로 닻배이다. 전라도 규정에도 행망(行網)이 보이는데, 이는 행배그물을 뜻하며 행배가 정선망이었다. 그물의 경우 칩을 엮은 칩그물이나 짚으로 만든 짚그물도 썼다. 조선 후기만 해도 면사는 귀한 그물이었다. 조선 후기에도 면사를 썼지만, 일제강점기에 면사가 대대적으로 보급되면서 이를 엮어서 먼그물을 만들어 썼다. 면사는 물에 취약하다는 단점이 있었는데, 면사에 물을 들여 일종의 방수 코팅을 하고 휴식기에는 햇볕에 말려서 썼다.

조업 방식은 조석의 흐름이 가파른 길목에 배를 정박하고 양측을 가로지르는 긴 장대에 자망(刺網)을 물속으로 깊숙이 드리우고 닻으로 고정하여 그물이 물살에 흘러가지 않도록 한다. 장대는 소나무를 사용하였으며 좌우 길이가 15m에 달하였기에 작업에 많은 노동력이 요구되었다. 물고기는 아무 곳으로 다니지 않고 가는 길목이 있기 마련인데, 닻배는 글자 그대로 닻을 내리고 길목에 그물을 놓아서 잡아들이는 어법이다. 바닥까지 고정한 그물로 물고기를 몰아넣는 방식을 사용하기 때문에 어법상으로는 저자망(底刺網)이다. 물고기들은 물살이 빠른 길목을 지나가다가 자망 속으로 들어가서 임통에 갇히게 된다. 자망을 들어 올려 고기를 터는 방식으로 조업이 이루어진다. 자망은 상당히 큰 그물로 엮었기 때문에 고기가 들어온 임통을 들어 올리는 작업은 고된 노동이었다. 닻배로는 조기를 주로 잡았지만 강달어 같은 잡어도 어획하였다. 닻배는 규모가 제법 큰 어법이라 10명 이상의 뱃동서가 승선하였다.

특징 및 의의 무거운 그물을 올리고 내리는 고된 작업이었기에 노동요가 발달할 수밖에 없었다. 노동요로는 그물 올리는 소리, 그물 내리는 소리, 고기 푸는 소리 등이 남아 있는데 현재 전승되는 노래는 일종의 ‘문화재’ 용도에 맞게 개편된 것이다. 전라남도 진도군 조도면 일원에서 부르던 조기잡이 닻배노래가 남아 있으며 전라남도 무형문화재 40호로 지정되었다. 닻배로 잡는 고기 중에서 조기가 가장 환금성이 높았다. 조도는 어업이 활발할 뿐만 아니라 어선이 많고 선원이 많이 배출된 도서가 해양거점이었다. 조도배도 조기가 올라오는 흑산어장으로부터 칠산어장까지 이동하면서 조기를 잡아들였다. 어장에는 파시가 형성되고 곳곳에 많

은 닻배들이 닻을 내리고 조기 떼를 어획하였다. 여기서 잡힌 조기들을 범성포로 가지고 가서 말리면 영광 굴비가 되었고, 전국으로 유통되었다. 수산물 유통이 쉽지 않던 시대이기 때문에 건어물 조기는 환금성이 잡어와 달리 매우 높았다. 그렇지만 닻배들은 충청도 방우리어장과 경기도 연평어장까지 북상하지는 않았다. 칠산바다의 칠산파시가 파송치면 돌아와서 강달이 등 지역에서 서식하는 토착어류를 잡았다.

참고문헌 佃漁志, 조선수산개발사(吉田敬市, 박호원·김수희 역, 민속원, 2019).

필자 주강현(朱剛玄)

대게잡이

정의 11월부터 이듬해 5월 사이에 동해안 지역에서 자망·통발 등으로 대게를 잡는 일.

내용 대게는 한류성 어종이며, 우리나라의 경우 동해안 일대에서 서식한다. 대게잡이는 11월부터 이듬해 5월까지 이루어진다. 6월부터 10월까지의 대게의 포획이 금지되는 금어기이다. 강원도 북부지역에서는 금어기에 어민들의 생계를 위해 짧은 기간 대게의 어획이 허용되지만, 주생산지인 경상북도 지역에서는 금어기에 조업할 수 없다. 따라서 여름철에는 국내산 대게의 생산과 유통은 이루어지지 않고 수입산 대게로 대체된다. 대게의 월별 어획량은 품질이 좋은 12~2월에 생산량이 많으며, 11월과 3~5월 생산량은 이에 미치지 못한다.

동해안 지역에서 대게의 주요 서식처로는 왕돌초가 유명하다. 경북 울진군 후포면에서 동쪽으로 23km 떨어져 있는 왕돌초 주변 어장은 울릉도·독도의 연계선 상에 있으며 다양한 해양 동식물의 서식처이다. 특히 왕돌초 어장 주변은 한류 및 난류가 계절마다 교차하는 조정수역일 뿐만 아니라 수중 암초가 융기한 용승湧昇 어장이다. 각종 플랑크톤이 풍부하여 동해안의 주요 회유성 어종들의 산란처이며, 수산생물이 풍부하지만 해황이 거친 특성이 있다. 대게잡이 철에는 경



대게잡이 | 경북 영덕 | 2008 | 국립민속박물관

북 영덕과 울진 지역의 어선들이 대거 왕돌초를 찾아 조업한다.

경북 영덕 지역의 대게잡이는 연안자망, 근해자망, 근해통발을 통해 이루어진다. 대게는 대부분 연안자망과 근해자망 등 자망어업에 의해 생산되며, 그 밖에 통발에서도 일부 어획된다. 연안자망과 근해자망은 연도에 따라 차이가 있지만 어획량이 비슷하며, 근해통발을 이용한 조업에서는 상대적으로 잡히는 양이 적다. 자망은 저층 고정자망을 이용하며 어선의 규모는 연안의 경우 2~8t 내외, 근해의 경우에는 10t 내외이다. 연안 대게 자망어업은 수심 130~450m에 서식하는 대게를 어획하며, 근해 대게 자망어업은 수심 230~400m에 서식하는 대게를 잡는다.

연안에서 조업하는 배들은 보통 하루 정도 조업을 하는데 새벽 3시경에 출항해서 오후 6~8시에 들어오는 게 일반적이다. 근해에서 조업하는 배들의 일반적인 조업 기간은 3~7일 정도이지만 연료가 부족하거나 만선일 때는 항구에 일찍 들어오기도 한다. 이렇게 잡은 대게는 극히 일부가 수출되며 주로 내수용으로 소비된다. 크기, 속이 짝 찬 정도, 신선도 등에 따라 가격이 결정되며 주로 횃집이나 개인에게 판매되고 있다.

한편 지방자치제 시행 이후 대게는 지역특산품화되었다. 그러자 대게 생산량이 많은 영덕군과 울진군 사이에 대게를 둘러싼 이른바 ‘원조 논쟁’이 치열하게 전개되었다. 두 지역은 대게의 원조 고장임을 증명하기 위해 영덕군 축산면 경정리와 울진군 평해읍 거일리리 대게 원조 마을로 지정함으로써 ‘대게의 고향’, 즉 신화적 공간을 구축하였다. 또한 1998년 영덕대게축제를 시작으로 2000년에 울진대게축제를 개최하는 등 대게의 대중화를 위해 경쟁하였다.

특징 및 의의 대게는 영덕, 울진, 포항, 삼척 등 동해안 일대에서 늦가을과 늦봄 사이에 생산된다. 이들 지역에서는 예전부터 목선을 타고 대게를 잡던 전통이 있었으며, 최근에도 대게철이 되면 상당수의 어선이 대게잡이에 뛰어들기 때문에 어가 소득에 큰 몫을 차지하고 있다. 또한 대게는 지역특산품으로 자리매김하면서 대게마을이나 대게축제 등을 통해 지역 정체성을 형성하고 지역 활성화에 기여하고 있다.

참고문헌 대게를 둘러싼 지역경합의 구도와 전개과정(이중구, 인문과학논집 24, 강남대학교 인문과학연구소, 2012), 동해 왕돌초 어장의 지속적 이용 및 관리 방안(이광남·명정구, 해양극지연구25-3, 한국해양연구원, 2003), 영덕군 강구항의 대게상품사슬에 관한 연구(정현철, 경희대학교 석사학위논문, 2012).

필자 이중구(李重九)

대구잡이

정의 호망壺網, 정치망, 자망, 주낙 어법 등으로 대구를 잡는 일.

개관 대구는 경골어강 대구목 대구과에 속하는 물고기이다. 4~12℃에서 서식하는 냉수성 어종으로, 우리나라 근해에서는 베링해·오호츠크해 등 북태평양에 서식한다. 산란하기 위해 9월경 두만강 하구까지 내려오고 동해를 따라오다가 11월 말에서 다음 해 2월 초순까지 부산광역시 가덕도와 경상남도 진해만 일대, 거제도 남쪽 바다에 산란한다.

한류를 따라 남하하면서 성장하므로 동해에서 잡히는 대구보다 남해에서 잡히는 대구가 더 크다. 대구는 산란 후 1년이 되면 25cm가 되며 3년생은 60cm, 6년생은 90cm 내외로 자라고 이후로는 완만히 성장세를 보이다가 최대 1m까지 자란다. 수명은 14년 정도이다.

가덕도와 진해만 일대는 한류와 난류가 교차하여 서식 수온의 한계 내에 있다. 또한 낙동강 하구의 기수역과도 만나는 지점이기 때문에 먹이가 풍부한 생태환경을 지닌 곳이어서 산란 장소로 적합하다. 산란을 마친 어미는 다시 북상한다. 치어는 겨울을 보내며 요각류·단각류 등 동물성 플랑크톤 등과 작은 새우류 등을 먹고 성장하고, 5월에 깊은 바다로 나가서 해류를 따라 북상한다.

내용 진해만·가덕도·거제도 해역은 수심이 얇고 조류가 빠르지 않아서 정치어업이 일찍부터 발달한 곳이다. 일제강점기에 정치성 어구가 대대적으로 설치된 것은 사실이지만 조선시대에도 대구잡이 어구를 설치해서 잡았다. 1750년(영조 26) 균역법을 실시하고 균

역청을 설치하면서 어세漁稅 결정을 위해 전국적인 어업조사를 시행하여 균역행람均役行覽을 발간하였다. 바다에는 대구·청어장과 문어장이 있고, 강에는 강어취리장江魚擄羅場이 있음을 기록하고 있다. 어조漁條는 바다에만 있는데, 역시 대구·청어조와 잡어조의 구분이 있다. 방렴은 강과 바다에 따라 명칭이 다르다. 바다에 있는 것은 염簾이라 하고, 강에 있는 것은 전箭이라 한다. 바다에는 청어·대구렵과 잡어렵이 있고, 강에는 강어전이 있다. 일제강점기 일본의 정치성 어법이 도입되기 전에 이미 조선은 바다에 염이라는 정치성 어구를 설치하여 대구·청어·문어 등을 잡았다. 이런 전통이 있었기에 일본식 정치성 어구가 쉽게 도입되어 활용될 수 있었다. 기본 구조가 크게 다르지 않았기 때문이다.

소대망은 대구잡이 어구 중 규모가 가장 크다. 1900년대 초에 일본인(이름으로 시호四步一與助가 전해짐)이 진해만에서 대구를 잡기 위해 도입하였으며, 그 후 통그물이 좌우에 있는 일기양통형도 고안하였다. 1937년 진해만 내 대구 소대망 면허 건수는 54건이었다. 통영해역에서 대구를 잡는 데 쓰인 또 하나의 대표적인 어구는 호망(주복)인데, 이것 역시 1898년 일본 오카야마현岡山縣 사람들에게 의해 도입되었다.

호망은 거제도·가덕도 등지에서 대구를 잡는 주요 어법이자 어구이다. 유도함정 어구이며, 한 번 설치하면 한 어기 동안은 고정해 둔다. 그물은 탈·부착할 수 있어서 그물망에 잡조류가 붙으면 떼어내고 새로운 그물을 단다. 떼어낸 망은 세척한 후 다시 사용한다. 호망은 크게 길그물, 통그물, 헛통, 자루그물(불통)로 구성된다. 길그물은 물고기 떼의 길을 가로막아서 물고기가 그물을 따라가다가 헛통 안으로 들어가게 만드는 일종의 유도망이다. 헛통은 길그물을 따라 들어온 물고기가 한동안 헤엄치며 놀다가 자루그물로 들어가는 대기 공간이다. 자루그물은 최종적으로 물고기를 가두는 그물로, 원추형의 그물이 옆으로 누운 형태를 띠고 있다. 헛통의 둘레에 연결된 형태이며 세 개의 자루그물을 달면 삼각망, 5개를 달면 오각망이 된다. 드물지만 팔각망까지 설치하기도 한다. 자루그물로 들어간 물고기는 다시 나오기 어려운 구조로 되어 있다. 자루그물이 원뿔 모양이 유지되도록 하는 뼈대는 PVC(폴리염화비닐) 파이프나 스테인리스 스틸을 사용한다.

대체로 어망의 설치와 철망이 쉽고 일반적인 정치망에 비해 크기가 작아서 1~2인이 작업을 할 수 있다. 가덕도 어민들은 주로 소형선외기를 이용하여 혼자서 어망을 설치하고 물보기를 한다.

대구잡이의 중심인 가덕도 대항항과 진해 용원항의 어선은 호망으로 대구를 잡고, 거제도 외포항은 호망과 더불어 정치망과 주낙 등으로 어획한다. 동해안에서는 주로 자망으로 어획한다. 자망은 물고기가 그물코에 걸리는 방식이기에 대구가 죽어서 올라온다.

특징 및 의의 대구잡이의 주요 거점인 경남 거제도 외포항과 부산 가덕도 대항의 가장 큰 차이점은 판매방식과 약대구 유무이다. 외포항 해안가는 대구를 판매하는 간이 천막 건물이 줄을 잇고 있다. 잡은 대구는 자체적으로 판매한다. 반면 가덕도는 대구를 잡으면 진해에 있는 부경신항수협 위판장으로 가서 위판한다.

또 다른 점은 약대구이다. 12월과 1월에 거제도 외포항을 방문하면 약대구가 곳곳에 걸려 있다. 거제도 외포항에서는 씨알이 크면서 알이 찬 대구를 골라서 간·대창·아가미는 제거한다. 입으로 간과 대창을 빼낸다. 배꼽에서 흰색 정액이 나오면 수놈이고, 알이 나오면 암놈이다. 소금은 대구알의 크기만큼 대구 배 속으로 넣는다. 그리고 벧짚으로 배꼽을 틀어막고 아가미 안쪽에 벧짚을 넣는다. 벧짚이 수분을 흡수하여 숙성을 돕는다. 해풍이 부는 곳에서 3개월 이상 잘 말리면 약대구가 되는데, 보통 10개월은 건조해야 약대구의 가치를 인정받는다.

참고문헌 경남 어촌민속지(국립민속박물관, 2002), 남해의 보석 물건마을(김창일·김철호, 국립민속박물관, 2013), 물고기 길목 가덕도 해양문화(김창일, 국립민속박물관, 2021).

필자 김창일(金昌一)

대낚시

정의 자새(릴reel)를 쓰지 않고 낚싯대에 낚싯줄과 낚싯바늘을 달고 사용하는 어로 도구.



어초문답도 | 이명옥 | 조선 후기 | 간송미술문화재단

내용 대낚시는 장대에 낚싯줄을 달고 낚싯바늘에 미끼를 달아 물고기를 잡는 어로도구이다. 1970년대 이전에는 대나무가 주요 소재였다. 대나무 낚싯대는 하나의 대나무로 이루어진 통대에서 1945년 이후 꽃을식 대나무 이음대가 등장한다. 1957년에 유리섬유(glass fiber)로 만든 뽑기식(안테나식) 낚싯대가 나오기 시작하여 1970년대 이후 유리섬유로 만든 낚싯대가 대중화되었다. 유리섬유는 탄성과 강도는 뛰어나지만 무겁다. 그래서 1980년대 중반부터 탄소섬유(carbon fiber)로 만든 낚싯대가 등장해 현재까지도 주를 이루고 있다. 고급 제품은 섬유강화 플라스틱(FRP)을 사용하기도 한다. 낚싯대의 길이 단위로 ‘간(間, 주로 칸이라 발음)’을 사용하

는데, 한 간은 1.81m이다. 민물낚시에서는 한 간에서 다섯 간 대를 사용하지만 두 간 미만은 너무 짧아서 양어장이나 수초낚시에 쓰인다. 사용하는 낚싯대의 길이는 점점 길어지는 경향을 보인다. 1990년대만 하더라도 세 간 반(6.3m)이면 장대대에 속하였는데, 지금은 여섯 간 이상의 낚싯대도 쉽게 볼 수 있다. 탄소섬유 낚싯대가 나오면서 ‘호’로 표시하기도 하는데 10호가 한 간이다.

낚싯대를 쓰지 않는 손낚시와 줄낚시가 있기는 하지만 낚시는 낚싯대를 사용하는 것을 기본으로 한다. 그렇기 때문에 다른 낚시법과 구분하기 위해 대낚시에 사용하는 낚싯대를 민장대라고 구별해서 말하기도 한다.

대낚시의 기본채비는 낚싯대(민장대), 낚싯줄, 낚싯바늘, 봉돌이다. 낚싯대의 길이, 낚싯줄의 굵기, 바늘 크기, 봉돌의 종류와 무게는 낚시방법과 대상 어종 그리고 개인의 취향에 따라 다양하게 변화한다. 물속에 들어간 바늘의 위치를 조절하고 고기가 잡혔을 때 시각적 신호를 전달하는 찌도 사용할 수 있다. 찌를 쓰지 않는 낚시를 맥낚시라고 하는데, 낚싯대에 전달되는 손의 느낌이나 낚싯줄과 낚싯대의 끝을 보고 물고기가 잡혔는지를 판단한다. 찌를 사용하는 것은 찌낚시라고 한다. 찌의 부력과 봉돌의 무게를 조절해 낚싯바늘의 위치를 조정하는 것을 찌맞춤이라고 한다.

낚싯줄은 삼줄(麻絲), 말총, 명주실 등을 사용하였으나 일제강점기에 나일론줄이 대중화되면서 가장 먼저 바뀌었다. 낚싯줄의 재질은 가늘면서 질겨야 한다. 소재가 발달해도 그 한계가 있기 때문에 미끼를 끼는 낚싯바늘 쪽은 가는 줄을 사용하고 낚싯대에 연결된 줄에 연결하기도 한다. 바늘 쪽에 묶는 줄을 ‘목줄’, 낚싯대에 묶인 줄을 ‘원줄’이라고 한다.

낚싯바늘로 골각이나 석제바늘이 선사시대 유적에서 발굴된다. 전라남도 영암에서는 청동기유적에서 활석(滑石)으로 된, 낚싯바늘을 만드는 거꾸집이 발견되어 금속으로 된 낚싯바늘의 존재를 알려준다.

봉돌은 바늘을 원하는 곳으로 보내고, 가라앉히는 역할을 하는 동시에 물고기가 바늘을 문 것을 정확하게 낚싯대에 전달하기 위해 사용하는 것이다. 낚싯줄이 가늘고 질겨야 한다면 봉돌은 부피가 작고 무거워

야 한다. 모양에 따라 조개봉돌·고리봉돌·편납 등이 있으며, 주로 납을 재료로 한다. 납의 환경오염 문제로 인해 구리, 철, 텅스텐 합금, 세라믹 등의 대체 소재로 교체되는 추세이다.

특징 및 의의 낚시의 기본형으로 어부들뿐만 아니라 많은 낚시꾼이 지금도 즐기는 어로방법이다. 낚싯대, 낚싯줄, 낚싯바늘 등의 소재는 신석기시대부터 현대에 이르기까지 꾸준히 변화해 왔지만 그 원리만은 변하지 않았다. 주로 민물낚시에서 많이 사용한다.

참고문헌 佃漁志, 내수면 어구어법 도감(신종근 외, 국립수산물과학원 중앙내수면연구소, 2018), 조선의 민속전통4(과학백과사전종합출판사, 1994), 한국민속종합보고서-어업용구(문화재관리국 문화재연구소, 1992), 한국어구도록3(국립수산물진흥원, 1968).

필자 편성철(片成哲)

대름

정의 바닷물로 소금을 만들 때 농축된 잔물의 염도를 측정하는 도구.

내용 우리나라의 제염법은 크게 자염(煮鹽)과 천일염(天日鹽)으로 나뉜다. 바닷물을 끓이고 줄여 수분을 증발시켜 만든 소금이 자염이고, 햇볕과 바람으로 바닷물의 수분을 증발시켜 소금 결정체를 생성하게 한 것이 천일염이다. 대름(또는 대림)은 전통적인 자염을 만들 때 사용된 염도계이다.

자염을 만드는 과정에서는 바닷물을 끓여 줄이기 전에 일차적으로 바닷물의 염도를 농축시킨다. 1차 단계에서 염분 농도가 2~3도인 바닷물을 15도 정도로 농축시킨다. 나무를 연료로 사용하던 시절에는 처음부터 바닷물을 끓여 소금 결정체를 생성하려면 대량의 땀감이 필요하였기에 땀감 조달의 어려움이 있고 비용도 너무 많이 들었다. 그래서 대부분 자염 제염 과정에는 바닷물을 농축시키는 1차 과정이 있고 이렇게 만든 잔물의 염도를 측정할 때 대름을 사용하곤 하였다.



자염 염도 측정 | 충남 태안 | 2006 | 태안문화원

충청남도 태안군 소원면 모항리와 근흥면 마금리 2구에서는 과거 자염을 만드는 과정에서 농축한 소금물을 모으는 ‘간통’의 염도를 측정할 때 ‘대름’이라는 염도계를 사용하였다. 대름은 송진을 끓여 직경 3cm 정도로 뭉쳐서 나무자루에 줄을 매달아 만든다. 간통의 적절한 염도는 송진 덩어리가 가라앉거나 너무 가볍게 떠서도 안 된다. 뜰락 말락 할 정도가 되어야 염도가 적당하다. 대름으로 염도를 측정하는 것을 ‘대름 보기’라고 한다. 대름 보기는 오랜 경험으로 알 수 있는 것으로, 대름이 빨리 떠오를수록 염도가 높다.

참고문헌 세계의 소금2(정연학·박혜령·최호식, 국립민속박물관, 2016), 태안의 자염 생산기술과 생산도구(이혜연, 섬과 바다의 민속연구 그 행로와 전망, 민속원, 2019), 호모 소금 사피엔스(국립민속박물관, 2018).

필자 이혜연(李惠燕)

덕장

정의 물고기 등을 걸어 말리기 위해 나무를 줄로 매어 덕을 만들고, 그 덕을 엮어 만든 건조대 또는 덕이나 건조대를 만들어 놓은 장소.

역사 덕장의 역사는 문헌 등 기록으로 명확하게 남아 있지 않아 그 시초나 역사적 흐름을 확인하기 힘

들다. 다만 덕장을 이용하여 건조하는 명태나 오징어의 생산이 1900~1910년대 초에 시작된 것을 문헌에서 확인할 수 있어 물고기 건조를 위한 덕장의 시작도 1920~1930년대로 보고 있다.

내용 덕장은 덕목을 엮고 덕대를 설치하여 물고기를 건조할 목적으로 만든 건조장을 말한다. 재료는 과거에 나무(소나무, 대나무)를 주로 사용하였지만, 현재는 가벼운 철이나 플라스틱으로 덕대를 만들고 끈 또는 나사로 고정하여 덕장을 만들기도 한다. 명태나 오징어 등 주로 건조된 형태로 판매하는 물고기를 건조하기 위해 만들지만, 다양한 물고기를 건조하기 위해 소규모 형태로 덕장을 만들기도 한다. 덕장은 주로 해풍이 불어오는 바닷가에 조성하는데, 건조할 물고기의 입출이 용이하고 경사가 없는 평지에 조성하는 경우가 많다. 덕장은 물고기의 건조를 용이하게 하기 위해 주로 2층(2단)으로 만들지만 건조할 물고기나 해풍이

잘 드는 지리적 환경에 따라 3층(3단)으로 설치하기도 한다.

덕장은 덕목, 덕대, 상덕, 하덕 등으로 구성된다. 덕장의 설치에서 가장 먼저 하는 작업은 땅을 파고 덕목을 세우는 것이다. 삼을 이용하여 땅을 파고 덕장을 설치하던 시절에는 겨울철에 물을 부어 땅이 얼어붙도록 하여 덕목의 고정력을 높이기도 하였다. 현재는 굴삭기 등을 이용하여 더욱 깊고 튼튼하게 땅에 고정할 수 있다. 황태덕장을 기준으로 덕목은 주로 소나무로 만들며, 길이는 340~360cm이다.

덕대는 폭 1칸이 약 3m이다. 재료는 덕목과 마찬가지로 주로 소나무를 사용한다. 덕대는 세로대를 뜻하는 도리와 물고기를 거는 가로대인 고랑대로 구성된다. 도리와 고랑대는 건조 전 수분을 머금은 물고기의 무게를 지탱해야 하므로 튼튼하게 만들어야 하며, 덕대를 엮는 기술이 따로 필요하다. 고랑대는 상덕과 하덕 한 칸에 10개씩 설치한다.



황태 덕장 | 강원 인제 | 2016 | 국립민속박물관



코다리 건조장 | 경북 문경 | 2016 | 국립민속박물관

사계절 내내 사용하는 덕장은 고정식으로 한 번 만들면 몇 년을 사용하기도 하지만, 시기별로 토지의 활용이 다양한 곳에 덕장을 만들 경우 계절별로 설치하고 해체하기도 한다. 이때 덕장의 주재료는 나무를 활용하여 만든다. 나무로 만드는 덕장은 주로 전문적인 덕꾼이 만드는데, 이때 설치비용은 각 덕대와 덕목당 약 8,000원이다(강원도 인제군 용대리 황태덕장, 2016년 기준). 덕장을 설치하는 데에는 매우 많은 시간이 소요된다. 덕꾼들은 많은 곳을 일정한 시기에 작업하기 때문에 각 순서가 끝나면 다음 덕장으로 가서 동일한 작업을 계속 진행한다. 즉 터파기 작업이 끝나면 덕대를 세우고 또 다른 덕장의 덕대를 모두 세우면 다음 작업이 이루어지는 식이다. 덕장을 만드는 작업은 매우 전문적이며 노하우가 있어야 비바람에 무너지지 않는 튼튼한 덕장을 만들 수 있다.

특징 및 의의 대표적인 덕장으로 황태덕장과 오징어덕장 등이 있는데, 황태덕장은 보통 기온이 영하로 떨어지기 전인 10월 말에서 11월 초에 설치한다. 주로 경사가 없는 평지에 조성되는데, 지리적 환경에 따라 아주 약간의 경사나 경사가 매우 완만한 산등성이에 설치하는 경우도 있다. 무엇보다 황태 건조에 있어 날씨와 환경이 중요하기 때문에 설치할 공간의 한계가 있다. 오징어덕장의 경우 주로 해풍을 맞을 수 있는 해안가에 설치하며, 한 번 설치하면 부식되거나 망가질 때까지 철거 없이 사용한다.

현재는 건조기술의 발달로 자연덕장은 점차 사라지는 추세이며, 시간과 비용에서 효율적인 인공건조장

을 이용하여 건조작업을 시행하고 있다. 온도를 높여 건조하는 인공 건조장은 건조시간과 인건비 등이 절약되는 점이 있지만, 기타 부대비용의 증가로 인해 건조 생산품에 대한 비용이 상승하는 것이 단점이라고 할 수 있다.

참고문헌 명태 덕장 연구(김의숙, 아시아강원민속13·14 아시아강원민속학회, 1998), 명태와 황태덕장(손정수·정연학·김나라, 국립민속박물관, 2017), 제물보(이만영·한국학문헌연구소, 아세아문화사, 1980), 한국명태어업사(박구병, 부산수산대학논문집20, 부산수산대학교, 1978), 한국어보(정문기, 상공부, 1954), 황태덕장 고찰(김의숙, 아시아강원민속28, 아시아강원민속학회, 2014).

필자 손정수(孫正洙)

덤장

정의 해안에서 바다 쪽으로 길그물을 두고 그 끝에 고기를 가두는 사각형의 통그물을 설치하여 고기를 잡는 어법.

내용 덩장은 각망어업(角網漁業)의 하나이다. 그물의 형태가 마치 뿔처럼 생겨서 유래된 명칭이다. 전라남도 서남해안 일원에서 널리 성행하였던 전통어법으로, 충청남도 서천의 마량포구나 보령 원산도 등 서해안 일부 어촌에서도 전승되고 있다.

덤장은 물이 얇고 갯벌이 펼쳐진 해안가에 설치한다. 기본구조는 지역에 따라 다소 차이가 있지만, 일정한 간격으로 말장(기둥)을 박고 여기에 길그물·통그물·임통 등으로 구성된 그물을 설치한다. 길그물은 속칭 ‘화리그물’이라 불리는데, 고기를 해안으로 밀려오도록 유도하는 역할을 한다. 길이는 작은 것은 70~80m, 긴 것은 150m 내외이다. 통그물은 일명 ‘내상’이라 한다. 길그물을 따라 내려온 고기를 가두는 기능을 한다. 통그물에는 일직선 또는 양쪽 모서리에 소뿔처럼 양쪽으로 자루그물이 부착되어 있는데, 이를 ‘임통(불뚝)’이라 한다. 이는 덩장에 든 고기를 걷어 올리는 그물(거망(擧網))이다. 임통에 줄을 매달아 썰물 때 갇힌 고기를 들어 올린다. 임통은 이각망과 흡사한 형태의 그물인데, 내부에는 ‘이늘’이라 하여 일종의 속그

물이 드리워져 있다. 이 때문에 일단 임통으로 들어간 고기는 빠져나갈 수 없다.

이처럼 길그물(화리그물)―통그물(내상)―임통(불뚝)으로 이어지는 덩장의 형태는 ‘一’자형이나 ‘T’자형을 이룬다. 그물을 설치하는 말장과 말장 사이의 간격은 3~4m이고, 재료는 과거에는 소나무·참나무·아까시나무 등을 사용하였다. 덩장 중에는 ‘뜸덩장’도 있다. 동그랗게 가두리식으로 만들어 아래를 넓고 크게 하여 추를 달고, 고기가 들면 덩장 전체를 번쩍 들어 올려 잡아들이는 어법이다. 뜸덩장 안에는 갈치·농어·게 따위가 들었고, 더러는 가마우지가 들어 있기도 하다

어로 기간은 덩장을 설치한 어로 환경에 따라 차이가 있다. 대개의 덩장은 봄부터 가을까지 한겨울을 제외하고 고기를 잡는다. 반면에 가을과 겨울에만 고기를 잡을 수 있도록 설계된 덩장도 있다. 보령 원산도 저두마을의 덩장은 매년 추석 무렵에 그물을 설치하였다가 정월 대보름이 지나면 철거한다. 조업 시기는 물이 많이 빠지는 사리 기간이다. 보통 물이 살아나기 시작하는 산짐(서매)부터 열두매까지 덩장의 물을 본다. 바닷물이 덜 나가는 사리는 예닐곱매부터 열한매까지 고

기를 잡는다. 따라서 한 사리에 조업이 이뤄지는 기간은 평균 7~8일이다. 여름에는 사리에도 덩장이 설치된 곳까지 물이 나가지 않아 조업이 불가능하다. 물이 많이 빠지는 10월 이후에 덩장을 운영하는 이유이다. 또한 바닷물의 수온이 내려가는 1월 중순 이후에는 사실상 조업을 하지 않는다.

덩장에 드는 어종은 서남해안의 경우 봄에는 숭어·전어 등이고, 여름에는 새우·멸치 등이며, 가을에는 모치·전어 등이다. 반면에 서해안 일대에서는 광어·우럭·농어·도다리 등이 걸려든다. 겨울에는 고기가 없어 봉장어나 도다리가 간혹 드는 것이 고작이고, 설과 정월 대보름 무렵에는 숭어가 간혹 잡힌다.

특징 및 의의 덩장은 물고기를 유인하여 덩에 걸려들게 하는 함정어로陷網漁撈의 하나이다. 원리는 연안에 촘촘하게 밧(울타리)을 설치하여 물의 흐름을 따라 이동하는 어군을 포획하는 어살漁網에 뿌리를 두고 있다. 어살은 일시에 대량어획을 가능케 한다. 지금도 일부 어촌에서 전승되고 있는 덩장을 비롯하여 죽방렴竹防簾, 독살(석방렴石防簾), 개막이(건간망建干網) 등은 넓은 의미에서 모두 어살의 원리를 차용한 전통어법이다.

참고문헌 世宗實錄地理志, 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-서울, 인천 및 경기지역1·2(목포대학교 도서문화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-전라지역 최종보고서1~3(목포대학교 도서문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서1·2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민속종합조사보고서(문화공보부 문화재관리국, 1969~1982), 현지조사자료(하영준, 충남 보령 원산도, 2021.10.11.), 디지털어수문화대전-덩장(yeosu.grandculture.net).

필자 강성복(姜成福)



길그물



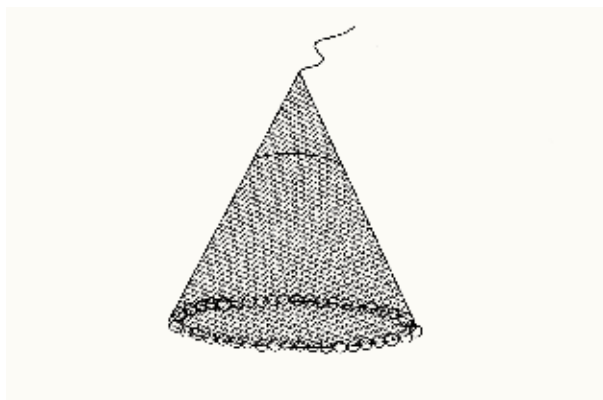
통그물과 임통

덩장 | 충남 보령 | 2021 | 강성복

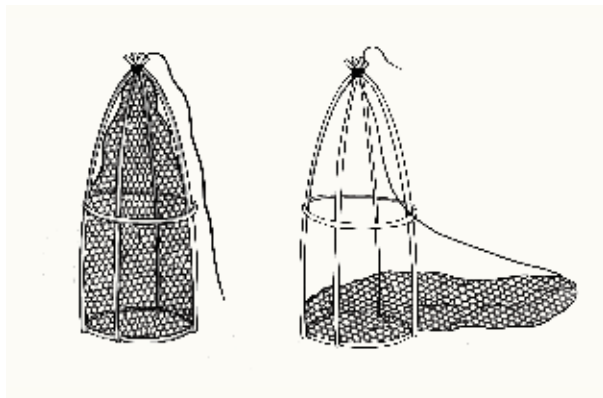
덩그물

정의 대상 생물을 위로부터 덮어씌워 어류 등 수산동물을 잡는 어구漁具.

개관 덩그물(엄망掩網)은 수심이 얇은 하천이나 바닷가에서 주로 쓰이는 어구이다. 덩그물은 우리나라에



투망 | 신종근



가래그물 | 신종근

서 언제부터 쓰기 시작되었는지 정확하게 알 수는 없지만, 아주 오래전부터 쓰였던 것으로 추측된다. 그러나 산업발달과 함께 효율적이고 다양한 어구가 개발되면서 최근에는 덮그물 중 투망을 제외하면 거의 볼 수 없다.

내용 덮그물은 들그물과 반대로 원뿔 모양의 그물을 사용하여 대상 생물을 위로부터 덮어씌워 잡는 어구이다. 덮그물은 그물이 수면에서 바닥까지 내려가는 동안 대상 생물이 그물이 펼쳐진 범위에서 벗어나기 힘들 정도로 수심이 얇은 곳에서 주로 사용된다.

덮그물의 종류로는 그물의 바깥쪽에 뼈대가 있어서 뼈대를 손으로 잡고 덮어씌우는 가래류와 뼈대 없이 그물을 바로 어군 위에 던져서 덮어씌우는 투망류가 있다. 가래그물은 대나무로 된 병아리 둥우리 모양의 뼈대를 만들고, 그 뼈대 안쪽에 그물감을 줄로 고정하여 만든 것이다. 어군을 발견하면 가래그물로 어군을 덮어씌운 다음, 줄을 풀어 그물감만 내려뜨려 대

상 생물이 그물 안에 들어가도록 한다. 투망은 손잡이가 달린 원뿔형 그물을 대상 생물 위로 던지고 펼쳐서 물고기를 잡는 어구이다. 그물의 아래 갯에 주머니 형태를 만들거나 그물에 주름을 많이 주어 고기를 주머니나 그물에 얹히게 하여 잡는다. 그물을 대상 생물 위에 던져 둘러싸울 때 그물이 잘 펼쳐지고 잘 가라앉게 하기 위해 발줄을 그물 아래 갯에 단다. 발줄[침자沈子]에는 돌·자기·돌가루·시멘트를 압축한 것 등이 주로 사용되다가 납으로 바뀌었고, 최근에는 납을 사용하는 것이 환경에 나쁜 영향을 미친다고 하여 납 대신에 철 링의 사용이 늘어나고 있다. 일반적으로 투망 밑면의 직경이 2~3m이지만 큰 것은 5~6m에 달하는 것도 있다.

특징 및 의의 덮그물은 오래전부터 수심이 얇은 하천이나 바닷가에서 고기잡이에 쓰였으나 최근 들어 투망을 제외하면 거의 볼 수 없다. 우리나라에서 투망을 법적으로 민물에서는 시·군·구청에 신고필증을 받은 후 사용할 수 있는 신고 어업이지만, 바다에서는 취미나 오락 용으로 사용할 수 있는 유어遊漁로 분류된다. 따라서 민물에서 투망으로 고기를 잡으려면 반드시 신고필증을 받은 후 사용해야 한다.

참고문헌 고등학교 해양생산기술-상·하(경상남도교육청, 창원종합인쇄, 2011), 내수면 어구어법도감(국립수산과학원 중앙내수면연구소, 2018), 어구분류 및 각부명칭(국립수산진흥원, 태화출판사, 1987), 어업-상·하(부경대학교 국정도서 편찬위원회, 대한교과서, 2002), 한국어구도감(국립수산과학원, 2008).

필자 신종근(辛鍾根)

도루묵잡이

정의 그물(삼각망, 자망), 통발, 뜰채 등의 어구를 이용해 도루묵을 잡는 일.

개관 도루묵은 농어목 도루묵과의 회유성이자 냉수성 바닷고기이다. 수온이 높아져도 남쪽으로 내려가지 않으므로 강원도의 북쪽 지역인 고성과 삼척 등지에서



도루묵 세기 | 2019 | 김효경

많이 어획된다. 여름철 깊은 바닷속에서 생활하다 겨울철 산란기가 되면 연안으로 몰려드는데, 이때 포획한다. 북쪽에서 산란한 후 남쪽으로 이동하며 성장한다. 한겨울인 12월이 되면 도루묵에 알이 실려서 가장 맛이 좋다. 도루묵은 어획 시기에 따라 그 맛이 다르다. 산란기에는 살이 단단하고 알이 짙아 맛이 좋지만, 산란 후에는 맛이 덜하다. 도루묵은 겨울철 강원도 북부 지역 주민들이 어획하는 대표 어족 자원이며, 김장김치와 함께 끓인 도루묵찌개는 주요한 찬물饌物이었다.

내용 도루묵은 동해안에서 수심이 140~150m에 이르고 바닥이 모래나 진흙인 곳에 주로 서식한다. 회유성 어족 자원인 도루묵은 강원도 고성 지역에서는 11월 초순에 첫 잡이를 시작하지만, 시간이 지나면 강원도 전역에서 어획이 가능해진다.

도루묵잡이 어구는 삼각고어장(삼각망三角網)과 자망이 대표적이다. 삼각고어장은 일제강점기에 유입된 어구로 마을어장과 개인어장이 있었다. 꼭짓점이 세 개인 삼각망을 사용하며, 한 척의 배가 하나의 어장漁帳을 설치하고 선원 5~6명이 함께 조업한다. 1970년대 초반 삼각고어장은 개인이 소유할 수 없다는 조항이 신설되어 개인 소유의 어장어업권은 소멸되고 마을단위의 어업권만 남았다. 개인 소유의 어선과 그물 사용이 늘면서 자망을 이용하여 어획하는 풍토가 확산되고 있다. 도루묵이 마을의 연안으로 들어오는 길목을 구획해 삼각고어장을 설치한다. 난립하는 어장 설치를

근절하기 위해 주민들이 심지 뽑기를 하여 일 년 동안 사용할 어장 위치도 정한다.

어장 설치 시기는 절기상 소설小雪(양력 11월 22일)이며, 어망의 길이는 한 변의 길이가 8~12발씩이다. 바닥이 수면에 닿아야 하므로 수면의 길이에 맞추어 제작한다. 삼각형 어망은 통발과 동일한 원리의 어구로 그물의 앞쪽에 고기가 들어가는 조구를 만드는데, 앞쪽 유도망의 길이는 30~50m이며 삼면을 닦으로 고정한다. 삼각고어장은 어획량이 많아 여전히 대량생산을 위해 전통적인 방식이 유지되고 있다.

반면 개인은 자망을 이용하여 조업한다. 일일이 도루묵을 그물에서 떼어내야 하는 등 작업량이 많으므로 손포(일손)가 적은 집에서는 그물 수를 늘리지 않는다. 손포가 적으면 고기를 적게 잡고, 손포가 많으면 그물의 수를 늘려 고기를 많이 어획한다.

도루묵은 구이·조림·튀김 등으로 해 먹으며, 칼국수에 넣기도 한다. 이 중에서 가장 맛있게 먹는 방식은 구이이다. 굵은 소금을 뿌려 연탄에 구워 먹는다. 도루묵 조림은 겨우내 먹는다. 냄비에 무를 깔고 소금에 절인 도루묵을 넣은 다음 간장과 고춧가루를 넣고 졸인다. 혹은 건조해 둔 것이 있다면 찌어 먹는다. 도루묵은 비린내가 나지 않고 담백하므로 많이 먹을 수 있다. 도루묵을 말려서 식해를 만들어 먹기도 한다.

특징 및 의의 조선시대부터 강원도 고성과 속초 지역의 토산인 도루묵은 강원도 북부지역 주민들이 겨울철에 어획하는 대표 어종이다. 양력 11월부터 12월까지 어획할 수 있으므로 ‘도루묵은 두 달 농사이다’라고 한다. 짧은 기간에 대량 어획이 가능한 삼각고어장을 마을별로 운영하고 있다. 개인은 자망을 이용하여 조업하는데, 일손에 따라 그물 수를 달리하여 어획하고 있다. 그물코에 끼인 도루묵을 하나씩 떼어내야 하므로 일손이 많이 필요하다.

참고문헌 東醫寶鑑, 世宗實錄地理志, 新增東國輿地勝覽, 輿地圖書, 도루묵(김도현, 한국의식주생활사전-식생활, 국립민속박물관, 2017), 도루묵의 어원(조항법, 국어국문학145, 국어국문학회, 2007), 양양 도루묵바리(한국무형유산 종합조사 연구용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-강원도 지역, 한국예술통합학교 아태전통문화연구소, 국립무형유산원, 2019).

필자 김효경(金孝慶)

돌김채취

정의 전복 껍데기이나 숟가락, 쇠술 등을 이용하여 돌에 붙은 자연산 돌김을 채취하는 일.

개관 돌김은 김속 *Porphyra*의 홍조류 紅藻類로 청정해역의 해안가 바위에서 자연 서식한다. 국내 돌김의 종류는 주로 긴잎돌김과 잇바다돌김이다. 긴잎돌김은 동해안 특산종으로 생장이 빠른 것이 특징이며, 울릉도와 동해안 일대에 자생한다. 잇바다돌김은 비교적 수온이 높은 남·서해안과 제주해역에서 서식한다.

『신증동국여지승람 新增東國輿地勝覽』과 『경세유표 經世遺表』에서는 돌김[石苔]을 각각 해의海衣, 해태海苔라고 하였다. 이 외에도 오래전부터 김을 토산품으로 취급한 기록들이 전해진다. 돌김은 양식 김과 구분하기 위해 사용하는 명칭으로, 바위에서 자라는 자연산 김을 일컫는다.

내용 돌김은 나는 바위에서만 난다. 동해안에서는 이 바위를 ‘짬’이라고도 한다. 바위에서 김을 채취하면 1주일 만에 새김이 돌아 다시 채취할 수 있다.

돌김채취 시기는 겨울이다. 강원도 삼척 지역에서는 음력 11월부터 이듬해 3월까지 채취한다. 채취 시기가 지난 김은 무르고 누런빛이 되어 맛이 없는 ‘갈짐’ (갈색 김)이라고 한다. 울릉도에서는 12월부터 이듬해 4월 중순까지 채취한다. 충청남도 보령 외연도에서는 음력 2월 보름사리부터 채취하기 시작하여 3~4월에 절정을 이룬다. 물때가 사리일 때 갯바위나 암초가 드러나는데, 이때를 놓치지 않고 돌김을 채취한다.

돌김채취 도구는 숟가락이나 전복 껍데기, 철사로 만든 술 그리고 바구니이다. 서해안 도서지역에서는 썰물 때 돌김이 붙은 바위에 가서 손이나 전복 껍데기를 이용해 채취한다. 삼척의 경우 망태(바구니)를 들고 넓적한 바위의 돌김은 전복 껍데기나 숟가락으로 뜯고, 걸면이 우둘투둘한 바위의 돌김은 술로 긁어서 채취한다. 떼배를 타고 해안에서 떨어진 바위까지 가서 더 많은 돌김을 채취하기도 한다. 울릉도에서는 채취할 때 목장갑을 낀 다음 깔개(함석으로 만든 동그란 굽

개)와 초배기(대나무로 만든 작은 바구니)를 가지고 해변으로 가서 돌김을 채취한다. 1950년대까지 ‘조레’라고 하는 신발을 신었는데, 바위에서 미끄러지는 것을 막아주어서 많이 이용하였다고 한다.

지역사례 돌김을 채취한 후 이를 손질하는 방법은 대부분의 지역에서 비슷하게 나타난다. 일단 채취한 김을 담은 바구니에 물을 부어 가라앉은 불순물을 제거한 후 김을 건조하여 소비하거나 판매한다.

삼척에서는 대야에 민물을 담은 후 채취한 돌김을 넣어 돌을 비롯한 불순물을 한 번 더 제거한 뒤 40×20cm 크기로 김발 틀에 붙여 말린다. 김은 하루 만에 건조되며, 이를 10장(1첩) 또는 100장(1톨) 단위로 묶어서 5일장에 도매로 판매하였다고 한다.

울릉도에서는 큰 통에 채취한 김바구니를 넣고 민물로 씻는다. 그다음 도마에 놓고 칼로 잘게 자른 뒤 다시 물통에 넣어 ‘당그래’로 저어 김을 풀어준다. 복조리 형태로 만든 김되(뒷박, 되배기)를 이용하여 물에 풀어진 김을 김발장에 넣어둔다. 이때 김의 규격을 맞추기 위해 김틀을 김발장 위에 대고 작업한다. 김발장은 집안 곳곳, 언덕, 밭 등에 설치된 양지바른 건장에 말린다. 날씨가 좋으면 아침에 넣어 오후 3시쯤 걷어 들인다. 건조된 김은 결속하는 틀에 넣고 규격에 맞춰 잘라낸다. 이것을 ‘서두친다’고 한다.

외연도에서는 대나무로 만든 김발 위에 물을 축여서 김을 붙여 말린다. 건조는 추우면 사나흘, 날이 좋을 때는 하루에도 끝난다. 건조된 김을 접어서 1권(10장)을 만든다. 까만 김은 어린 김이라 맛이 좋아 고품



돌김채취 | 울산 북구 | 2016 | 국립민속박물관

질로, 붉은 김은 늙은 김이라 맛이 안 좋기에 저품질로 취급한다. 파도가 며칠간 계속 친 후 나가서 뜯는 김은 오래된 김이 붙어 있어 맛이 안 좋다고 한다. 소규모로 김을 채취하는 집에서는 돌김을 통에 넣어 씻은 다음 김틀이나 뒷박을 사용하지 않고 돌김을 물에 풀어 손으로 적절하게 발장에 뿌려 집 근처 담이나 마당에서 말렸다.

외연도에서 돌김은 ‘가김’과 ‘새김’ 두 종류로 나뉜다. 가김은 넓적하게 생긴 김이며, 새김은 발이 얇고 부피가 작은 것을 말한다. 가김의 품질이 좋아 새김의 약 2배를 받았다. 보름 한 사리에 10동(1,000장) 정도 생산할 수 있었고, 김이 풍작을 이루는 해에는 가구당 30동을 생산할 수 있었다고 한다. 김값은 2월 사리 때 뜯는 것이 제일 비싸고 수확량은 3월 보름사리 때 가장 많았다.

돌김채취와 관련된 관행도 지역마다 존재한다. 삼척지역에서는 개인적으로 돌김을 채취하였다. 이에 비해 울릉도와 서해안의 도서지역에서는 어촌계 또는 마을 단위로 돌김을 채취하였다.

울릉도에서는 일반적으로 마을 주민들 전체가 공동 채취하고, 균등하게 분배하였다. 일부 마을에서는 어촌계로부터 10월에서 3월까지의 시기 동안 돈을 내고 바위를 빌려 채취하는 관행이 있었다.

외연도에서는 돌김채취를 농사로 여길 만큼 중요하게 인식하였다. 마을 단위로 돌김을 채취하였기에 동네에서 돌김을 뜯자고 하면 이장 밑에 심부름을 하는 하수인이 하루 전날 집집마다 방문하여 ‘김하러 갑쇼, 내일은 김하러 가요’라고 소리 지르고 다녔다고 한다. 외연도 당제의 비용을 걷을 때 3월 보름사리에 채취한 바구니 숫자를 이장이 장부에 기록하여 두었다가 집집마다 당제 비용을 배분하여 ‘당추렴’하였다고 한다. 봄철에 식량이 귀하면 채취한 돌김을 보리쌀로 바꿔 먹었다고도 한다.

특징 및 의의 바다에서 김을 양식하면서 구분을 하기 위해 바위에 붙은 자연산 김을 ‘돌김’이라고 하였다. 돌김은 김양식이 본격적으로 시작되기 전 동해안·서해안·남해안 지역의 주된 소득원이었다. 1년의 어업력에서 돌김채취는 작업이 끝나면 툇이나 미역채취로 이어지기

때문에 어업 활동의 시작을 알리는 신호이기도 하였다. 지역에 따라 돌김채취에 관한 관행들이 전해지며, 특히 외연도에서는 채취한 돌김을 기준으로 당제비용을 내는 등 돌김채취는 단순한 어업 이상의 역할을 하기도 하였다.

참고문헌 서해 도서지역의 해녀 기원과 어로활동(강성복, 충청문화연구9, 충남대 충청문화연구소, 2012), 울릉 돌김채취(권○○, 한국무형유산종합조사 농경·어로분야 조사결과보고서-경상도지역(한국예술종합학교 아태전통문화연구소, 국립무형유산원, 2019), 현지조사자료(○○○, 강원 삼척, 2019.1.).

필자 김도현(金道賢)

돌미역채취

정의 얇은 바닷가의 돌이나 바위에서 성장하는 돌미역을 채취하는 일.

개관 돌미역채취는 현재 남아 있는 공동어업 행위 중에서도 어촌계원 상호 간에 긴밀한 협업을 요구하는 어로공동체 작업이다. 미역바위를 공동으로 관리하고 채취하여 공평하게 분배하는 방식을 유지하는 어촌이 아직도 많다. 특히 돌미역채취가 대대적으로 이뤄지는 곳은 동해안이다. 물론 남해안의 통영, 거제 견내량, 여수 거문도, 진도 조도면 독거도·맹골도, 제주도 일대 그리고 흑산도 등지에서도 돌미역채취가 이뤄진다. 그러나 강원도 고성·속초·강릉·삼척, 경상북도 울릉도·울진·영덕·포항·경주, 울산광역시, 부산광역시 기장 등 동해안 지역의 돌미역채취에 비하면 양적으로 비할 바가 아니다.

내용 돌미역은 포자가 물속을 부유하다가 바위 표면에 안착하여 성장한다. 주로 바위 표면에 붙어서 자라기 때문에 돌미역이라 한다. 특히 돌미역이 밀집하여 성장하는 바위가 있는데, 이를 미역바위라고 한다. 미역밭이라는 뜻의 객전(客田)이라는 용어는 이미 조선시대의 공문서에 표기되어 있고, 울산 판지마을의 ‘객암(客巖)’은 고려 왕실로부터 하사받았다는 기록이 있는 것으로 보

아 그 연원이 오래되었음을 알 수 있다. 울산에서는 미역바위를 ‘미역돌’ 혹은 ‘곽암’이라 하고, 울진·영덕·삼척 등 동해안 중북부에서는 주로 ‘짬’이라 일컫는다.

미역바위는 어촌계에서 관리하는 공유자원이다. 이 같은 공유자원은 마을 주민 이외의 사람에게 배타적이며, 동등한 이용 권리가 마을 주민들에게 분배된다. 어촌계원을 대상으로 미역바위 추첨을 하여 배정된 미역바위에 대한 관리 의무와 채취 권리를 부여한다. 미역을 채취할 해녀가 없거나 여타의 이유로 어촌계에서 미역을 채취하기 어려운 경우 미역바위 소유권을 개인에게 영구적으로 판매하는 마을도 있다. 미역바위는 지역에 따라 개인이 소유권을 가지기도 하고, 어촌계가 공동으로 관리하기도 한다.

미역바위가 공유자원인 어촌계에서는 추첨을 통해 채취권을 계원들에게 공평하게 분배한다. 미역바위를 배정받은 어촌계원들은 보통 1년 동안 미역바위의 관리 의무와 채취할 권리를 가지게 된다. 울산의 화암마을처럼 2~3년 주기로 미역바위 추첨을 하는 마을이 있고, 영덕의 뱃불마을처럼 입찰을 통해서 최고가를 낸 사람이 미역바위 주인이 되는 방식도 있다. 전라남도 완도군 보길도 예송리의 경우, 미역채취 구역을 주민들의 거주구역에 따라 넷(동쪽반, 중앙반, 우대미반, 고랑편반)으로 나눈다. 1년에 한 번씩 거주구역별로 미역채취 구역을 돌아가며 교대한다. 4년이 지나면 다시 구역의 대표자가 제비뽑기하는 방식을 취한다. 이렇듯 미역바위의 분배는 어촌마다 다양한 방식을 취하고 있으나 어촌계 공유자원이라는 보편성을 지니고 있다.

특징 및 의의 돌미역 생산량을 높이고 상품 가치가 뛰어난 미역을 생산하기 위해 매년 미역바위를 청소한다. 이를 울산에서는 ‘기세작업’ ‘돌매기’ ‘돌깎기’ ‘미역돌 닦기’ 등으로 명명한다. 영덕과 삼척 등지에서는 ‘개닭이’ ‘기소제’ ‘짬매기’라 하고, 제주도에서는 ‘바당풀캐기’ 등으로 표현한다. 바위에 여타 해조류가 자라고 있거나 굴 등이 붙어 있으면 미역 포자의 안착이 쉽지 않으며, 안착이 되더라도 뿌리의 부착력이 약해져서 파도에 잘 떨어진다. 따라서 미역바위를 청소하여 미역 포자가 잘 붙도록 하고 미역이 자라면서 떨어져 나



돌미역채취 | 전남 신안 | 2017 | 신안군

가지 않도록 미역밭을 가꾸는 것이 기세작업을 하는 목적이다.

수십 명의 해녀가 수면 아래로 잠수하여 대대적으로 기세작업을 하는 지역이 있는가 하면 미역바위 주인이 썰물 때 물 밖으로 드러난 미역바위를 실갯대를 사용하여 긁어내는 지역도 있다. 혹은 소수의 해녀가 잠수하여 기세작업을 하지만 듬성듬성 닦아내는 줄기세작업에 그치는 경우도 있다.

울산의 제전마을은 마을 내의 해녀와 타지 해녀까지 동원하여 50~60명의 해녀가 10일 동안 대대적인 기세작업을 한다. 기세작업에 드는 비용은 1억 원이 넘는다. 반면 삼척 갈남마을의 경우 기세작업이 형식적이다. 1월 중에 해녀 다섯 명가량이 이를 정도 바위를 긁어낸다. 이마저 건너뛰기도 한다.

기세작업 시기는 수온, 작업자의 여건, 지역 등에 따라 다르나 보통은 입동을 전후로 하여 늦어도 설 이전까지 끝낸다. 해녀에 의한 대대적인 기세작업이 이루어지는 곳은 주로 경북 포항·경주, 울산, 부산 기장 등 동해안의 남부지역이다.

참고문헌 동해안 어촌의 돌미역 채취 방식과 소득분배 방식 비교(김창일, 비교민속학69, 비교민속학회, 2019), 동해안 어촌의 민속학적 이해(권삼문, 민속원, 2001), 미역바위를 가꾸며 살아가는 울산 구유동 제전마을(김창일·변윤희, 국립민속박물관, 2017), 뱃불 푸른 동해에서 피어나다(심일중·박재홍, 경상북도·국립민속박물관, 2009), 큰섬이 지켜주는 갈남마을(김창일·이승형, 국립민속박물관, 2014), 한국어업사(박구병, 정음사, 1975).

필자 김창일(金昌一)

돌살

정의 돌을 쌓아서 만든 그물.

내용 돌살은 함정어구陷井漁具, traps의 하나로 조석의 차이를 이용하여 밀물에 들어온 물고기를 획득하는 데 사용된다. 함정어구류는 대상생물이 많이 회유되어 오는 장소에 해당생물의 은신처 역할을 하거나 일단 들어간 대상생물이 되돌아 나올 수 없도록 한 장치의 어구를 부설하여 대상생물이 자기 스스로 함정에 빠지도록 하여 잡는 어구를 말한다. 돌살은 장벽함정류barriers 중에서 담장류walls or dams에 속한다. 만이나 해안의 만곡부彎曲部에서 물고기의 경로를 차단하거나 막기 위해 돌담을 쌓은 것이다. 조석 간만의 차가 큰 썰물일 때 밑바닥까지 드러나는 서해안 조간대 갯벌이나 제주도 돌밭에서 주로 사용되었다.

돌살은 석방렴石防簾·석제石堤·석전石箭·독살·돌살·돌밭·원담·갯담·돌성 등으로 불린다. 그러나 어민들은 석방렴과 석제·석전이라는 말을 직접 사용하지 않았다. 『한국수산지韓國水産誌』에서 독살은 석방렴·석제·석전 등으로 제시되어 있다. 일본의 연구 성과에서 자유로울 수 없었던 한국 학계는 방렴防簾(죽방렴竹防簾)에 대한 상대어인 석방렴을 여전히 우리의 전통어법인 돌살의 고유명사로 통용하고 있다. 석방렴石防簾은 일제강점기에 들어와서 일본인들이 한자음으로 표기하면서 부른 명칭으로 정작 어민들은 석방렴이라고 말하면 잘 몰랐다. 어민들이 이 말을 모른다는 것은 석방렴이란 명칭이 일제에 의해 ‘관변적’으로 정해졌다는 것을 증명한다. 따라서 돌살·독살과 달리 석방렴이란 용례는 적절한 용례가 아니다. 그러나 제주도의 ‘원담’(일부

에서는 돌성)과 ‘갯담’을 석방렴으로 통칭하지 않는 것처럼 개별 지역의 고유명사를 그대로 사용함이 문화중다원성을 위해서도 더 합당하다고 판단된다. 어민들의 민속지식에 기초하여 학술용례를 정하는 일반적 관례를 따르자는 의미도 포함된다.

서해안 방언으로 짐작되는 독살은 두말할 것 없이 ‘돌로 만든 살’이란 뜻의 ‘돌살’을 뜻한다. 이 말은 ‘돌로 막은 살’에서 비롯되었지만, 어민들 사이에는 ‘독 안에 든 쥐’처럼 고기가 돌그물에 갇혀서 잡히기 때문에 ‘독살’로 되었다는 주장도 있다. 하지만 이 주장은 불분명하다. 오히려 발음상으로 돌살보다는 독살이 편하기에 독살이란 명칭이 등장한 것으로 여겨진다. ‘돌’이 ‘독’으로 불림은 매우 보편적인 것으로, 논란이 많은 독도의 명칭도 실은 돌섬에서 유래된 것이다. 태안반도에서 사람들은 예로부터 ‘독살’이라고 불렀지만, 돌살과 같은 의미라는 것을 잘 알고 있다. “그것을 이제 하나의 풀이로 했을 때 돌살이 맞는 애기고 독살이라는 것은 하나의 약어, 보통 부르기 싫게 만들어진 애기요.”라고 제보자들은 증언한다. 따라서 태안반도에 국한하여 호칭을 정한다면 독살이 맞을 것이고, 전국적 차원에서 본다면 돌살로 명기함이 옳을 것이다. 경상남도 남해군 설촌면 문항마을에서는 돌밭이라고 부른다. ‘돌로 친 밭’이라는 뜻이니 돌살과 같은 뜻이다. 그러나 이 경우에도 문항마을의 사례 조사에서는 당연히 돌밭로 불러야 맞을 것이다. 제주도에서는 원담·갯담이라고 부른다. ‘원으로 둘러쌓은 담’ ‘갯가의 담’이라는 뜻이다. 전국적으로 통일하여 하나의 명칭을 정한다면 일괄하여 돌살이 근접된 답일 것이다. 국지적으로는 민중이 쓰던 민속적 용례를 그대로 쓰는 것이 타당하다고 여겨지기 때문에 독살·돌밭·원 등의 명칭이 알맞겠으나, 전국으로 확대되었을 경우에는 ‘돌로 만든 살’이란 뜻에 가장 부합하는 ‘돌살’, 한자음으로는 석전石箭을 전국적 통칭어로 쓰는 것이 타당하다.

돌살은 선사시대부터 전승되었으며 전 세계적으로 분포한다. 돌살은 오늘날 쓰이는 그물의 모태이다. 돌살은 세계의 여러 곳에서 다양한 방법으로 사용되고 있다. 동남아시아·폴리네시아·멜라네시아·오스트레일리아·아프리카의 고기잡이에서 쓰이며, 유럽에서도 중요시 여긴다. 북극이나 태평양 원주민, 더 나아가 아

메리카 지역에서 돌살을 오랫동안 써온 인디언들의 민족지적 조사를 통하여 선사시대에도 돌살이 세계적으로 분포되었을 것으로 유추된다. 가장 오래된 고기잡이 장치의 ‘살아 있는 화석’으로 인정된다. 어로도구에서 돌살의 역사적 위상은 농업도구에서 갈돌과 따비의 위상과 같다. 돌살과 따비·갈돌은 각각의 분야별 도구사에서 모태도구(母胎道具)에 해당한다. 이처럼 돌살은 선사시대 이래로 가장 오래된 어구이다.

인구가 조밀하여 일찍부터 연안이 개척된 한반도의 경우 현재까지 이어져온 돌살터 중에는 선사시대부터 이어져 온 것이 존재할 듯하다. 물론 최근에 조성된 돌살 혹은 조선시대나 일제강점기 즈음에 조성된 돌살도 다수일 것이다. 돌살은 무너지면 다시 쌓을 수밖에 없으므로 선사시대의 돌살이 고스란히 남아있기는 힘들다. 그러나 돌살이 역사시대 어느 한순간 가령 고려시대나 조선시대 어느 시점에서 갑자기 시작되었다고 말할 수는 없다. 예나 지금이나 돌 많고 물목 좋은 곳은 고기가 찢기 마련이며, 그런 곳에는 어김없이 돌살이 들어섰기 때문이다. 현존 설치연대는 다음의 두 가지로 나누어 생각해 볼 수 있다. 첫째, 모든 돌살터가 그런 것은 절대 아니겠지만, 그중에는 고고학적으로 소급될 수 있을 만한 것들도 존재한다. 선사시대에 좋았던 물목은 오늘에도 좋은 것이므로 좋은 고기목에는 어김없이 독살이 설치되었을 것이다. 적어도 삼국시대나 고려시대에도 돌살이 있었을 것으로 비정된다. 둘째, 적어도 설촌(設村)과 동시에 독살이 이루어졌을 것으로 비정되기에 대개 그 해안마을이 언제 시작되었으며 최초 설촌자가 언제 그 마을에 들어왔는지 등을 미루어 유추할 수 있다. 설촌의 역사를 고려하면 아무리 후대로 잡아도 조선 후기에는 대개의 뛰어난 돌살들이 제 기능을 하였을 것이며, 이후에 돌살들이 추가로 연장되어 만들어졌을 것이다.

20세기 초반 『한국수산지(韓國水産誌)』에 언급된 석방렴이 바로 돌살(石箭)이다. 만입(灣入)한 간석지 중 지반의 경사가 약간 급한 해면을 고조계(高潮界)로부터 점차 육지로 향하여 구부러지게 돌담을 축조하여 육안에 접하도록 한 것이다. 돌담 너비는 2척, 길이는 지형에 따라 다르나 짧은 것은 30~40간, 긴 것은 100간 이상이였다. 높이는 만조 시에 수면 아래로 1~2척에 있는 정도이



충남 태안



경남 남해



충남 태안



경남 남해

돌살 | 주강현

다. 만곡부灣曲部の 밑부분에는 지름 1척 내외의 구멍을 뚫고 바깥에서 통발을 삽입해 두었다가 간조 시에 이를 인양하여 통발 안에 든 고기를 잡았다. 지방에 따라서는 통발을 삽입하지 않고 돌담 안에 조수가 절반 이상 감소할 때 그 안에 들어가 갇힌 어류를 사물로 떠올렸다. 100여 년이 지난 21세기 초반에 조사된 자료에서도 거의 같다는 것이 확인되고 있다.

1908년 <어업법>이 제정되면서 자연적인 어업 행위를 국가적인 통치의 대상으로 제도화하면서 어살에 관한 규정도 새롭게 정해졌다. 종전에 어살에 포함되었던 돌살·토전 및 방렴류는 빠지면서 협의의 어살만이 어살어업이라고 불리게 되었다. 어업의 경제성만을 따진 결과이며, 경제성 있는 어업을 식민지 수산통제 정책의 범주에 넣기 위하여 비경제적인 돌살을 누락시킨 결과이다.

특징 및 의의 돌살은 현재 일부 지역에서 사용될 뿐 대부분 사라졌다. 하지만 그 흔적은 남아 해양문화자원으로 활용되고 있다. 많은 관광객이 이용하여 고기를 잡는 관광어어로 한몫을 한다. 돌살은 조석을 이용한 생태어법의 상징으로 지속가능한 어구어법의 문화적 상징으로 인정된다. 돌살에 고기들이 다시 모여드는 그 상황을 기대하면서 독살의 지속가능성을 피하기 위해 다방면으로 노력하고 있다. 이는 돌살이 유엔이 정한 ‘지속가능한 작은 스케일의 어구어법’에 부합하는 생태어법이기 때문이다.

참고문헌 신이 내린 황금그물-돌살(주강현, 들녘, 2006), Fish Catching Methods of the World(Andres von Brandt, Fishing News Books, 1984), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911).

필자 주강현(朱剛玄)

동김녕 잠수굿

정의 제주특별자치도 구좌읍 김녕리에서 해녀회가 중심이 되어 매해 음력 3월 8일에 행하는 무속의례.



동김녕 잠수굿 | 제주 제주시 | 2010 | 좌혜경



동김녕 잠수굿 | 제주 제주시 | 1985 | 국립민속박물관

개관 구좌읍 김녕리는 해녀마을로 지칭될 정도로 여덟 개의 자연마을에 속한 바다 어장이 있고, 해녀들이 활동이 왕성한 곳이기도 하다. 이곳 동성동·신산동·청수동·봉지동으로 구성된 동김녕리에서는 해녀들의 안녕과 해산물의 풍요를 기원하는 ‘잠수굿’의 전통이 지속되고 있다. 잠수굿은 잠수회, 즉 해녀회 중심으로 행하여지는데 2021년 현재 메인심방은 서순실이다.

내용 동김녕리 잠수굿은 구좌읍 동김녕리 해녀공동체가 매해 음력 3월 8일에 행하는 무속의례로 오랜 전통을 지니고 있다. 이날은 ‘요왕황제국 아들이 문을 열고 나오는 날’로 ‘동해용왕의 셋째 아들이라는 신을 맞이하기 위해’ 잠수굿을 한다고 믿는다.

신들에게 바칠 제물과 지역 단골이 먹을 음식은 해녀들이 공동으로 물질 작업을 통해 그 비용을 충당하여 준비한다.

제물로 우선 시루떡·사발떡·돌레떡(도래떡)과 사과·배·밀감·곶감·대추·밤·비자 등 과일을 준비한다.

이어 생선으로는 명태와 옥돔을, 채소로는 콩나물·고사리·미나리를 마련한다. 그밖에 지드림용 요왕지와 팔찌거리용 물색 명주, 백지, 시렁목(옷감), 술, 쌀, 메 그리고 조상들을 청할 때 쓸 원미를 준비한다.

제일에 참여한 단골들이 먹을 음식은 밥과 성겻국 그리고 반찬으로 군소 또는 문어숙회나 무침, 오분작 구이, 방어회, 톳무침, 마늘장아찌, 해삼무침 등이 준비된다.

의례 재차 진행을 보면 북, 설채, 대양 등을 치는 ‘삼석울림’을 통해 굿 시작을 알리며 초감제를 행한다. 초감제는 인문사항의 발생을 알리는 ‘배포도업침’, 굿하는 장소와 시간을 말하는 ‘날과국섬김’, 축원하는 자의 이름들을 열거하는 ‘열명’, 굿하는 까닭을 아뢰는 ‘연유담음’, 굿하는 제청에 신이 내려오기를 바라는 ‘제청신도업’을 한다. 이어서 문을 열어 신이 오기를 도랑춤으로 기원하는 ‘군문열림’, 신의 내방을 명도로 확인 후 신의 뜻을 아뢰는 ‘분부사림’, 신이 내려오는 길의 부정을 없애는 ‘새도림’, 내방한 신들을 위계에 맞게 대접하는 ‘젯도리얏혀살려움’을 행한다.

그리고 도래한 신들을 대접하는 ‘추물공연’에 이어 요왕신에게 풍요를 기원하는 자청비신화 ‘요왕세경본풀이’를 구술 후 다시 요왕과 당신을 맞이하는 초감제를 행한다.

이어서 향으로 제장의 분위기를 정화하는 ‘상촉권상’과 ‘새도림’을 한 후 ‘신청례’를 하기 전 채룡을 들고 춤을 추는 ‘도래둘러냄’, 악기신을 달래는 ‘젯북맞이굿’을 한다. 그리고 미처 오지 못한 신을 초대하는 ‘오리정신청례’를 한 후 신과 인간이 동락하는 무가인 ‘서우젯소리’로 자리의 흥을 돋우고 본향신의 도래를 알리는 ‘본향늑’과 요왕신이 오는 길을 닦는 모희인 ‘요왕질침’에 오면 굿은 신명을 더한다.

의례가 끝나면 제물을 백지에 싸서 바다로 던지는 ‘지드림’을 한 후 씨앗을 바다에 뿌리며 풍년을 기원하는 ‘씨드림’을 한다. 단골들이 개별적으로 점을 쳐서 산수를 받아 한 해의 운수를 점치고 액막이를 한 후 짚배를 바다로 띄워 보내는 ‘배방선’을 하여 신을 돌려보내는 ‘도진’으로 마무리된다.

특징 및 의의 잠수굿은 제주도에서 음력 2월 해산물의 씨

앗을 뿌리러 찾아오는 외방신인 영등신에 대한 의례인 영등굿과 성격이 유사하지만, 김녕리 잠수굿은 해녀회가 중심이 되어 의례를 담당한다는 점이 특징이며, 한해의 무사고와 무탈을 바라는 새해맞이 의례로서 의의가 있다.

이러한 의례는 해녀공동체의 위상을 강화하는 역할을 하며, 마을 내 해녀회의 위상이 높다는 사실을 말해 준다.

참고문헌 제주도 잠수굿 연구(강소전, 제주대학교 석사학위논문, 2005).

필자 좌혜경(左惠景)

동자개잡이

정의 간단한 어구나 낚시·그물 등을 이용하여 동자개를 잡는 일.

개관 동자개는 메기목 동자개과의 민물고기이다. 흔히 빠가사리로 널리 알려져 있으며, 지역에 따라 자개·당자개·자가사리, 등으로 불린다. 『동의보감東醫寶鑑』에는 황상어黃頰魚, 『난호어목지蘭湖漁牧志』와 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에는 자가사리로 기록되어 있다. 우리나라에서는 서해로 유입되는 하천에 두루 분포한다. 동자개는 유속이 빠르지 않은 강의 중상류나 담호수의 모래 또는 진흙 바닥에 주로 서식한다. 낮보다 밤에 활동하는 어류이다. 그렇기 때문에 낮에는 돌 틈 사이에 숨어 있다가 밤에 주로 활동한다. 갑각류나 작은 물고기·수서곤충 등을 먹이로 삼는다. 동자개의 산란기는 5~6월이다. 수컷이 진흙을 파내어 만든 둥지에 암컷이 찾아와 산란한다. 그 위에 수컷이 방사하여 수정을 시킨다. 이후 수컷은 알의 곁을 떠나지 않고 수정란을 지킨다. 부성애가 강한 수컷은 알에서 깨어난 새끼가 독립할 때까지 새끼 곁을 지킨다.

내용 동자개잡이에는 주로 낚시와 그물을 이용한다. 낚시의 미끼로 육식성인 동자개의 구미를 당기게 하

는 지렁이나 민물새우를 쓴다. 특히 산에서 나는 청지렁이를 매우 좋아하는 것으로 알려져 있다. 그래서 빠가사리 낚시는 채비보다 미끼와 포인트를 중요하게 여긴다.

채비는 붕어채비와 같아도 무방하지만, 찌뚝을 길게 수면 밖으로 빼야 입질 파악에 유리하다. 붕어와 달리 입질이 아래로 끌고 가는 것이 대부분이기 때문이다. 아울러 낚시에 적당한 시간은 해 질 무렵부터 자정이나 새벽이 좋다. 야간에 주로 먹이활동을 하므로 밤에 낚싯대를 드리워야 잦은 입질을 기대할 수 있다.

그물을 사용하는 어획은 내수면어업 면허가 있어야 가능하다. 전국의 담수호와 큰 하천은 지역마다 내수면어업에 종사하는 어부와 어로구역이 따로 정해져 있다. 그물을 이용한 동자개잡이는 자망刺網이나 삼각망三角網을 쓴다. 즉 물이 흐르는 강물에서는 자망의 원리와 동일한 정치망定置網을 설치하고, 거대한 담수호에서는 삼각망으로 고기를 잡는다. 본래 삼각망은 붕어기에 연안으로 산란하러 회유하는 어종을 잡는데 특화된 어법이다. 해저에서 먹이활동을 하거나 바닥에 낮게 깔려 이동하는 고기가 대상어종이다. 내수면의 수심 깊은 곳에 설치하면 동자개·뱀장어·자라 등이 어망에 든다.

동자개잡이에 사용하는 전래 어구로 돌무지·철장·작살 등이 있다. 돌무지는 말 그대로 강이나 시내에 돌무더기를 쌓아 포획하는 어법이다. 높이는 수면 위로 돌무더기의 상부가 살짝 드러날 정도로 쌓고, 그 속에 소똥이나 사료를 넣어 냄새를 피운다. 돌무지를 설치한 후 3~4일이 지나면 돌을 허물어 고기를 잡는다. 이때 버드나무 가지를 꺾어 넣은 가마니를 벌려 돌무지에 숨어든 고기가 가마니 안으로 들어가도록 유인한다. 이와 같은 돌무지를 이용한 고기잡이는 금강 상류에서 뱀장어를 포획할 때 사용하는 방식이기도 하였다.

철장은 바위나 돌을 흔들어 고기를 잡는 어법이다. 섬진강 일대에서는 속칭 ‘독끈대기’라 하고 금강 상류에서는 ‘철장테꼬질’이라 불렀다. 물고기가 은신한 바위나 돌 밑에 쇠로 만든 철장을 집어넣고 움직이면 놀란 고기가 밖으로 튀어나온다. 이때 죽대나 뜰채를 가지고 있다가 건져 올린다. 동자개 외에도 돌 밑에 서식

하는 메기·뱀장어·뿔모자·피라미 등이 대상어이다.

작살은 작대기 끝에 삼지창을 달아 찌르는 방식과 나무 새총처럼 고무줄에 탄력을 주어 쏘는 방식의 두 종류가 있다. 이 작살을 가지고 물속으로 들어가 바위 밑에 숨어 있는 고기를 찌거나 쏘아서 잡는다.

특징 및 의의 동자개는 유속이 빠르지 않은 하천의 깊은 곳에 주로 서식한다. 대개 활동 영역이 제한적이고 이동 폭 또한 넓지 않다. 그리고 개체 수가 많지 않아 쉽게 잡히지 않는 어종이다. 등지렁이나 가슴지느러미는 탄력이 강력하다. 잘못 손을 대면 피부가 찢어지는 자상을 입을 수 있다.

동자개는 주로 낚시나 반두를 사용해서 잡는다. 하지만 한 장소에서 여러 마리가 잡히는 경우는 극히 드물다. 그렇기 때문에 동자개는 매우 귀한 고기로 여겨진다. 근래에는 내수면 어부들이 정치망을 통해서 동자개를 잡는다. 정치망엔 다양한 물고기들이 들게 되는데, 이 가운데 동자개는 상품의 물고기이다.

참고문헌 蘭湖漁牧志, 금강 유역의 어로문화(강성복, 금강 수로와 식문화, 국립민속박물관, 2019), 루어낚시 첫걸음(조흥식, 예조원, 2010), 섬진강 유역의 전래어법과 어로기술·어로유산(강성복, 무형유산4, 국립무형유산원, 2018), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 현지조사자료(배기수, 충북 옥천, 2021.3.22.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박종익(朴鍾翼)

동죽개기

정의 갯벌에 서식하는 동죽을 호미를 통해 채취하는 어로 행위.

내용 동죽은 갈퀴처럼 여러 개 발이 달린 호미로 잡는데, 동죽호미는 발이 6개가 달렸다. 호미자루의 길이는 15cm, 갈퀴발 길이는 19cm, 굽어진 부분의 길이는 7cm이다. 과거에는 동죽이나 모시조개의 호미를 구별 없이 4개짜리로 사용하였으나, 갯벌이 점차 물러지면서 깊이 빠지게 되자 2005년에는 발이 많이 달린 동죽호미를 사용하게 되었다. 조개는 갯벌 속에 살지만, 종류



동죽개기 | 인천 | 1994 | 국립민속박물관

에 따라 깊이가 다르다. 즉 모시조개는 20cm, 동죽과 바지락은 7cm 깊이에서 산다. 조개는 장마철에 떠내려가면 죽는다고 한다.

갯벌에서 잡은 동죽은 과거에는 지게로 옮기다가 우마차나 경운기로 운반하였다. 그러나 갯벌이 물러지면서 경운기가 들어갈 수 없게 되자 몸으로 지고 날랐다. 힘에 부칠 때는 스티로폼을 이용하여 뿔배를 만들어 그곳에 조개를 싣고 운반하기도 하였다.

동죽을 깔 때는 동죽칼이라고 부르는 작은 칼을 사용하는데, 작은 칼로 동죽의 한쪽을 비틀면 입이 열리고, 이때 칼로 긁어서 알맹이를 따낸다. 그런데 이렇게 하면 동죽을 까는 속도는 빠르지만, 알이 터지는 경우도 있다. 그래서 조개의 눈에 칼을 대어 여는 것이 알을 보호하는 데 좋다. 조개는 알이 차면 껍질이 얇아서 잘 까진다고 한다. 동죽에서 나온 물은 씻어서 버리는데, 그래야 짜지지 않는다. 조개알은 민물에 한 번 담갔다가 꺼낸다.

마을에서 잡은 조개는 어촌계를 통해 마을에 있는 ‘조개공장’으로 넘겨진다. 어촌계 조합원 가운데 상권이 있는 사람이 조개공장을 운영하는데, 인원이 15명

정도 된다고 한다. 조개공장은 조개를 보관하고 판매하는 곳으로, 조개공장 안에는 대형 냉창고와 조개를 깔 수 있는 너른 장소가 있다. 냉창고에 조개를 보관할 때는 천으로 덮는데, 그래야 조개 맛이 변하지 않고 싱싱하다. 조개공장은 어촌계와 계약을 맺어 운영하는데, 과거에는 원가의 5%쯤을 수수료로 받았으나 2005년에는 경매로 인해 조개 가격이 낮아져 수수료를 받지 않으며, 조개공장에 보관된 조개도 그리 많지 않다.

조개공장은 위탁판매상인이 조개를 잘 까는 아주머니를 고용하여 조개알을 파내는 곳이다. 2004년 기준으로 인천광역시 동막 거주민 중 위탁판매상인은 8명이 있었는데, 이들은 가정집에도 조개 까는 일을 맡겼다. 겨울철 저녁에 일거리가 없는 주민들은 조개 까는 일로 수입을 올렸다. 1990년대 50kg의 동죽을 까는데 3,000원 정도의 사례비를 받았으며, 동죽 주민들은 조개 까기에 일가견이 있었다고 한다.

참고문헌 남동공단(인천광역시립박물관, 2020), 어촌계 사람들(연수문화원, 2017), 우리나라의 갯벌(해양수산부, 1998), 인천광역시 연수구사-상(연수구사편찬위원회, 인천광역시 연수구, 2014), 인천 동춘동 주택단지 문화유적지표조사 보고서(인하대학교박물관, 2004), 인천시사-70년대(인천직할시, 1982), 한국의 간척(농어촌진흥공사, 1995).

필자 정연학(鄭然鶴)

동호리 동호 영신당제

冬湖里 冬湖 靈神堂祭

정의 동호리 어촌의 어민들이 어로활동의 안전과 풍어를 기원하며 해신당에서 지내는 제의.

개관 동호리 어촌은 칠산어장의 어로권에 속한다. 칠산어장은 예부터 조기잡이로 유명한 어장이었다. 칠산어장의 범위는 전라남도 영광 안마도에서 전라북도 부안 위도까지이다. 칠산어장의 조기잡이 배들은 전북 부안 위도, 고창 동백정, 전남 영광 법성포가 주요 포구였다. 1960년대까지 동호리 어촌은 죽도어장으로 명성이 높았다. 동호리 영신당에는 항해 보호신인 당할머니와 조기잡이신 임경업 장군이 당신으로 모셔져 있다.



용왕제



동호영신당 당할머니 당신도

동호리 동호영신당제 | 전북 고창 | 1982 | 국립민속박물관

내용 동호항은 전북 고창군 해리면 최북단에 위치한 다. 동호항은 본래 동백정포多栢亭浦였다. 조선 후기 고지도에 동백정이 등장한다. 동백정은 동백나무가 해안 지대에서 자생하고 바닷가에 소나무가 방풍림으로 식재되어 있었다. 동백정포는 바다에 돌출된 반도지형의 끝머리에 있었다.

봄철에 칠산어장에서 꽃게·대하잡이 어선과 조기잡이 어선들이 동백정포에 몰려들었다. 꽃게와 대하잡이 어선들이 경상남도 거제·남해와 전남 고흥·완도 등 남해안에서 올라오고, 조기잡이 어선들은 인천광역시 연평도와 전북 군산 어청도에서 동백정포로 몰려와 죽도어장이 활기를 띠었다. 칠산어장에서 어로 활동이 활기를 띠면서 해난 사고도 빈발하였다. 해난 사고는 어로 도중 바다에서 배가 돌풍을 만나서 좌초되거나 전복되는 것이다. 동백정포에서는 바다에서 해난 사고로 돌아오지 못한 어부들의 혼령을 위로하는 수록제를 지냈다. 동백정포에서는 매년 2월 초하루에 수록제를 지냈다. 수록제는 낚건지기굿이며 위령제였다.

동호리의 동제는 이중구조를 가졌다. 당산제와 당

제이다. 당산제는 음력 정월 초사흘날 마을공간에서 지내는 동제이다. 당제는 음력 2월 초하룻날에 거행한다. 당제는 영신당과 해안가 소나무 숲 근처에서 거행하였다. 무당 주관으로 해안가 영신당에서 당할머니와 임경업 장군에게 제사를 지냈다. 1960년대 임경업 장군도를 분실한 이후 당할머니 제사만 지내고 있다. 음력 2월 초하루 오전에 영신당에 제물을 차려놓고 축문을 독축하고 소지를 올리고 제물을 고수례하는 것으로 끝난다.

당제를 지낸 후에 수록제와 용왕제를 지낸다. 수록제는 바다에서 돌아오지 못한 어부의 혼령을 위로하는 위령제 방식이다. 수록제에는 예전에 수십 명의 무당과 연희패가 참여하여 큰 굿판이 벌어졌었다. 용왕제는 동백정포와 대죽도 사이에 위치한 갯목에서 거행한다. 갯목은 조류 충돌로 조난 사고가 자주 발생하는 곳이다. 용왕제는 제관이 갯목 부근에서 용왕밥을 바다에 던지고 축문을 독축한 후 풍악대가 배치기굿을 하면서 갯목을 선회하는 것으로 끝난다.

영신당에는 당할머니 당신도와 임경업 장군 당신도가 걸려 있다. 당할머니가 항해보호신이라면 임경업 장군은 조기잡이 신이었다. 임경업 장군은 충청남도 서산·태안, 전북 어청도, 인천 연평도 일대 어부들이 조기잡이 신으로 신성시하는 해신이다. 영신당의 당신도에는 당할머니가 흰색 저고리에 황색 치마를 입고 방석 위에 결가부좌한 자세로 앉아 있으며, 오른손에는 연꽃 한 송이를 들고 왼손에도 지물을 들고 있다. 당할머니 옆에는 선과 그릇을 든 2명의 며느리와 1명의 딸이 그려져 있다. 당할머니와 두 며느리는 어여머리한 기혼녀 모습을, 딸은 땡기머리를 한 처녀 모습을 하고 있다. 당신도에는 당할머니의 앉은키와 며느리와 딸이 서 있는 키가 같게 그려져 있다. 이러한 화법은 당할머니가 키가 크다는 것을 묘사한 것이다.

영신당의 당할머니도는 영등할머니도라 할 수 있다. 영등할머니는 며느리와 딸을 거느리고 바닷바람을 관장하는 해신이다. 영등굿은 대체로 2월 초하루에 남해안과 제주도 일대에서 거행되는 큰 풍어제이다. 바닷가 사람들은 2월 초하루에 바람이 불면 영등할머니가 딸을 데리고 내려온다고 믿고 있으며, 비가 내리면 며느리를 데리고 내려온다는 속신이 있다. 동호리에서

도 음력 2월 1일에 당제를 지내오고 있다.

특징 및 의의 첫째, 동호리의 동백정포는 칠산어장에 속하는 조기잡이 죽도어장으로 명성이 높았으며, 영신당의 당신으로 당할머니와 임경업 장군을 모셨다. 둘째, 동호리 영신당제는 음력 2월 초하루 당제와 수록재를 병행하였는데, 당제가 풍어기원제였다면 수록재는 수중고혼의 위령제였다. 셋째, 동호리 영신당의 당할머니는 영등할머니의 신격을 가졌다. 영등신은 바다에서 풍랑을 관장하는 항해 보호신이다. 넷째, 영신당의 당할머니는 어선들이 안전하게 항해할 수 있도록 불빛을 비추어 주었고, 어선들은 그 불빛을 보고 동백정 포구에 드나들었다.

참고문헌 동아시아 해양신앙과 제주도의 영등할망·선문대할망(송화섭, 탐라문화37, 제주대학교 탐라문화연구소, 2010), 동호마을 공동체신앙과 문화유산(전남대학교 산학협력단, 2009), 줄포만과 변산반도의 해양문화(송화섭, 전북연구원 전북학연구센터, 2020).

필자 송화섭(宋華燮)

돛

정의 배 바닥에서 세운 기둥에 넓은 천을 매어 바람의 힘을 받아 배가 앞으로 나갈 수 있도록 한 추진기구.

내용 돛은 돛대에 매달아 상황에 따라 올렸다 내렸다 함으로써 바람의 힘으로 배가 앞으로 나갈 수 있게 만든 범선의 추진기구이다. 돛을 정확히 언제부터 사용하였는지는 알 수 없으나 신라시대 때 돛을 만드는 천을 이슬람제국에 수출하였다는 기록이 있다. 돛대에 설치되는 돛은 위가 좁고 아래가 넓은 사다리꼴 모양이거나 삼각형·사각형 모양이다. 배의 수미 방향으로 다는 세로돛과 가로 방향으로 다는 가로돛이 있다.

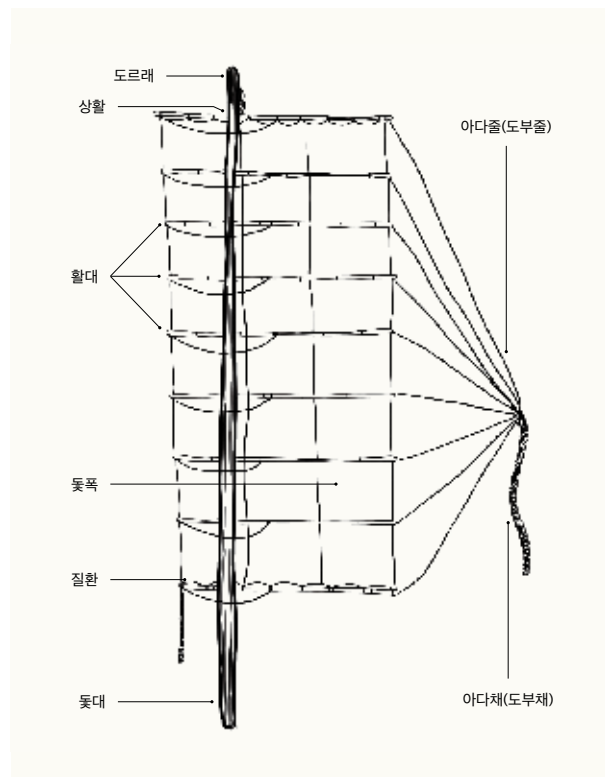
돛을 지칭하는 용어는 독기·돛·돛 등 다양하다. 독기는 평안북도 박천군과 칠산군에서 사용하는 용어이고, 돛은 전라남도 여수시·완도군·진도군과 충청남도 보령군, 경기도 부천시에서 사용하는 용어이다. 그리고

돛은 전라남도 무안군에서 사용되는 용어이다.

돛은 활대, 밧줄, 돛대로 구분할 수 있다. 활대는 돛 위에 가로로 댄 나무로, 돛이 바람의 압력을 견디게 하는 지지대 역할을 한다. 활대에는 돛의 상단에 있는 상활과 돛의 하단에 있는 질환이 있다. 밧줄은 돛을 다룰 수 있도록 배와 연결된 줄이다. 활줄에는 돛을 끌어올리는 밧줄과 돛의 하부를 고정하는 밧줄 그리고 돛을 조작하는 밧줄 등이 있다. 돛대는 돛을 달기 위해 세운 기둥이다.

돛대는 배의 종류에 따라 설치 개수가 다르다. 서해 조기잡이 중선망어선이나 조운선은 이물돛대와 중간돛대(허리돛대, 한판돛대)라고 칭하는 2개의 돛대가 설치된다. 전남 강진의 웅기배에는 야후돛대, 이물돛대, 허리(한판)돛대라 칭하는 3개의 돛대가 설치된다. 강진 웅기배에 설치되는 돛 중에 야후돛대는 방향타 역할을 하는 돛으로, 배가 이동할 때 아두줄을 팽팽히 당겨 고정하여야 한다.

돛은 천으로 제작하거나 띠를 엮어 만들어 사용한다. 신라시대에 돛천을 수출하였다는 기록이 있어 별도의 천이 있었던 것으로 보이지만, 정확히 어떤 재질



한선의 돛 구조 | 김재근·서울대학교출판부



인천항 20세기 초



허리돛대 국립해양문화재연구소

의 천인지는 알 수 없다. 현재는 광목천에 갈물을 들어 돛으로 사용한다. 갈물은 떡갈나무 껍질, 황토, 감 등을 돛천과 함께 삶아 염색한다. 검붉은 빛깔의 갈물을 들이면 천에 발생하는 곰팡이와 변색을 방지할 수 있으며, 돛천의 공극空隙을 메워 수풍受風 능력을 높일 수 있다. 띠를 촘촘하게 엮어 사용하는 돛도 있다. 띠는 모초茅草라고도 하는데, 도롱이 같은 비옷을 엮거나 지붕을 잇는데 사용하는 다년생 야생풀이다. 띠를 돛으로 사용하는 배는 떼배이며, 떼배는 해체와 조립이 용이하여 추운 계절에는 육지로 끌어올려 해체해 두었다가 사용할 때 다시 조립하여 사용할 수 있다.

돛은 ‘광목 재단 및 물 들이기’—‘활죽 붙이기와 돛품 잡기’—‘활줄 묶기’ 순서로 만든다. 광목 재단은 돛의 크기가 정해지는 중요한 과정이다. 돛의 크기는 갑판 위부터 돛대 꼭대기까지의 길이보다 1~1.2m 짧게 하는데, 돛대의 꼭대기에 도르래를 달고 밑의 망머리줄(돛의 하활 댄 우측 아래 매여 있는 줄)을 당겨 매기 때문에 길이가 줄어들게 된 것이다. 돛의 넓이는 배

의 너비에 따라 다르지만, 앞돛은 돛 끝이 선실까지 오게 하고, 뒷돛은 선미까지 오게 한다. 활죽 붙이기와 돛품 잡기는 돛의 모양을 잡는 과정이다. 활죽은 대나무를 사용하여 만드는데, 뱃머리에서 볼 때 앞돛은 우측에 붙이고 뒷돛은 좌측에 붙인다. 돛천에 활죽을 붙이고 나면 활죽의 전후면에 같이 줄을 묶어 놓는다. 돛에 활죽을 붙이고 나면 돛의 주름을 잡는데, 이것을 ‘돛품 잡는다’고 한다. 돛품은 돛대 쪽은 짧게 하고 바깥쪽은 길게 만드는데, 그 비율은 대략 7:9 정도로 잡는다. 옆심이 없어 많이 기울어지는 배는 돛품을 적게 주고, 옆심이 큰 배는 돛품을 많이 준다. 돛품의 크기는 받는 바람의 양과 비례하기 때문에 돛품이 클수록 받는 바람의 양도 많아서 배가 빠르게 운행할 수 있다. 활줄 묶기는 바람이 세차게 불 때 돛을 줄여 묶어 항해해야 하는 상황을 대비하여 돛을 만들 때 미리 묶음줄을 묶어두는 것을 말한다. 활줄은 활죽의 전후면에 같이 묶어 두는데, 돛을 줄여 묶으려 할 때 밑에서부터 말아 올려서 한 활이나 두 활에 묶기 위해 미리 묶어두는 것이다.

돛대는 ‘부재 선별 및 다듬기’—‘연결부 턱이음 제작’—‘조립’의 과정으로 만들어진다. 부재 선별 및 다듬기는 돛대의 하단부와 상단부에 사용될 나무를 다듬는 것으로, 빗턱이음을 제작하기 위한 사전작업이다. 제재소에서 잘라온 아피통의 껍질을 벗기고 웅이를 다듬어 원형으로 만든다. 연결부 턱이음 제작은 빗턱이음을 만드는 작업이다. 빗턱이음을 만든 후 배못으로 연결하는데, 이때 빗턱이음 위아래에 철판을 둘러 연결부를 보강해야 한다. 조립은 돛대를 배에 삽입하는 작업으로 진수 직전에 행해진다. 이물돛대는 뱃머리에 세우고, 허리돛대는 배 허리에 세워 구레짝에 삽입한다. 야후돛대는 선수 갑판 위에 비스듬하게 설치한다. 배를 정박할 때는 큰 돛대를 뉘어서 들보로 삼는다. 돛대를 만들 때 사용하는 나무는 전나무와 삼나무이다.

돛단배는 돛을 단 배를 말하며, 돛배·범선帆船이라고도 부른다. 강진 웅기배, 단범, 당도리, 늘배가 대표적이다. 강진 웅기배는 전남 강진군 칠량면에서 봉항 웅기를 실어 나르던 배로, 남해안을 중심으로 웅기 유통과 문화교류에 큰 축을 담당하였다. 강진 웅기배는 전남 장흥·완도·고흥·여수 지역을 비롯하여 제주도, 부산, 포항, 울릉도까지 다녔다. 단범單帆은 돛이 하나

인 배를 말한다. 당도리는 당도리배·당도리선·당두리라 불리는데, 바다로 다니는 배로 2개의 돛이 달려 있다. 늘배는 짐을 싣고 강을 오르내리던 길이가 긴 돛 배이다.

돛을 다루는 방식에는 돛 올리기, 돛 내리기, 방향 전환하기, 펴기 등이 있다. 돛 올리기는 돛을 올리는 행위로 용충줄을 당겨 상환이 용두 부근에 닿을 때까지 올리는 것이다. 용충줄의 반대쪽 끝은 돛대의 남생이에 묶어 고정한다. 돛 내리기는 ‘돛 낮거 가자(돛 낮춰 가자)’ 또는 ‘돛짓다’라고 표현하는데, ‘돛 낮거 가자’는 돛의 면적을 줄여 운행하는 것이다. ‘돛짓다’는 야후돛과 이물돛을 먼저 짓고 허리돛을 끝에 짓는 것이다. 방향 전환하기는 되돌리기·하치기·나돌리기라고 하는데, 되돌리기는 돛의 방향을 바람이 부는 방향으로 전환하는 것이다. 하치기는 맞바람이 불 때 풍상으로 거슬러 목적지를 향해 수차례 방향 전환을 하며 운행하는 것이다. 나돌리기는 바람이 불어오는 쪽으로 방향을 전환하는 행위이다. 펴기는 갈라가다라고 표현하는데, 뒷바람을 받으며 돛을 양쪽으로 어긋나게 펴고 운행하는 것이다.

돛은 바람의 힘으로 운행을 하는 것이지만, 배가 강을 거슬러 올라가거나 날이 가물어 강에 물이 적을 때는 돛을 이용할 수가 없어 사람이 배를 직접 끌고 가는 경우가 있다. 이를 고디 혹은 고디질이라 한다. 고디를 하는 방법은 고딧줄을 돛대에 걸고 다른 쪽은 사람의 이마 혹은 어깨와 가슴에 걸고 끈다. 이때 배가 빗각으로 끌리면 돛과 키를 조정하여 배를 정면으로 끌고 간다. 고디에 동원되는 인원은 배의 크기에 따라 다르며, 매우 고된 일이라 ‘고디질한 사람의 땀은 독해서 개도 안 먹는다’라는 우스갯소리가 있을 정도이다. 또한 돛단배에서 돛줄을 잡는 사람을 웃동무라고 한다.

특징 및 의의 돛은 배를 움직이는 데 있어 매우 중요한 추진기구 중 하나이다. 그러나 한편으로는 바람이 불지 않으면 쓸모없다. 바람이 불지 않으면 돛단배는 움직일 수 없으므로 돛을 내려놓고 기다렸다가 바람이 불 때 움직인다. 배의 크기와 용도에 따라 돛의 모양, 크기, 돛의 설치 개수가 다르지만, 공통적으로 돛천에 활죽을 붙이는 것은 동일하다. 활죽의 개수가 돛의 크기

와 배의 규모를 알려준다고 할 수 있다. 현재 돛은 관광용이나 강 유람용 배에만 설치되고 있다.

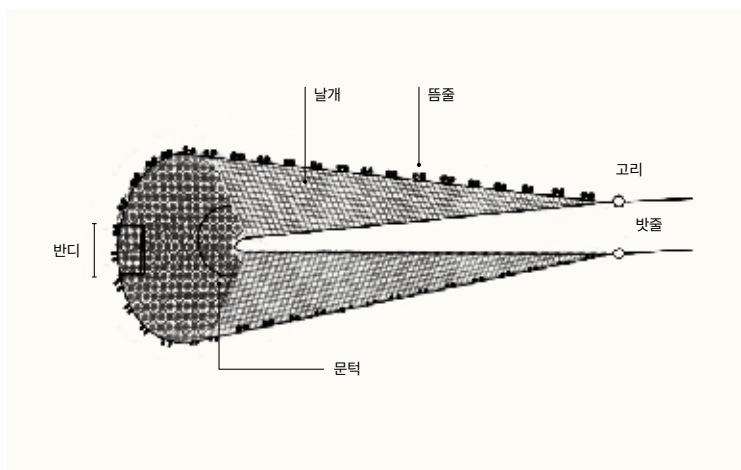
참고문헌 근대한선과 조선도구(국립해양유물전시관, 2008), 돛단배 이야기(마광남, 미래촌, 2009), 전통선박 조선기술3-강진 웅기배(국립해양문화재연구소, 2011), 한국민중미술전-이일용(20세기민중생활사연구단·이동아, 눈빛, 2007), 해양문화유산조사보고서10-상·하 노대도 두미도(국립해양문화재연구소, 2014), 우리배 용어사전(seamuse.go.kr).

필자 이동아(李東娥)

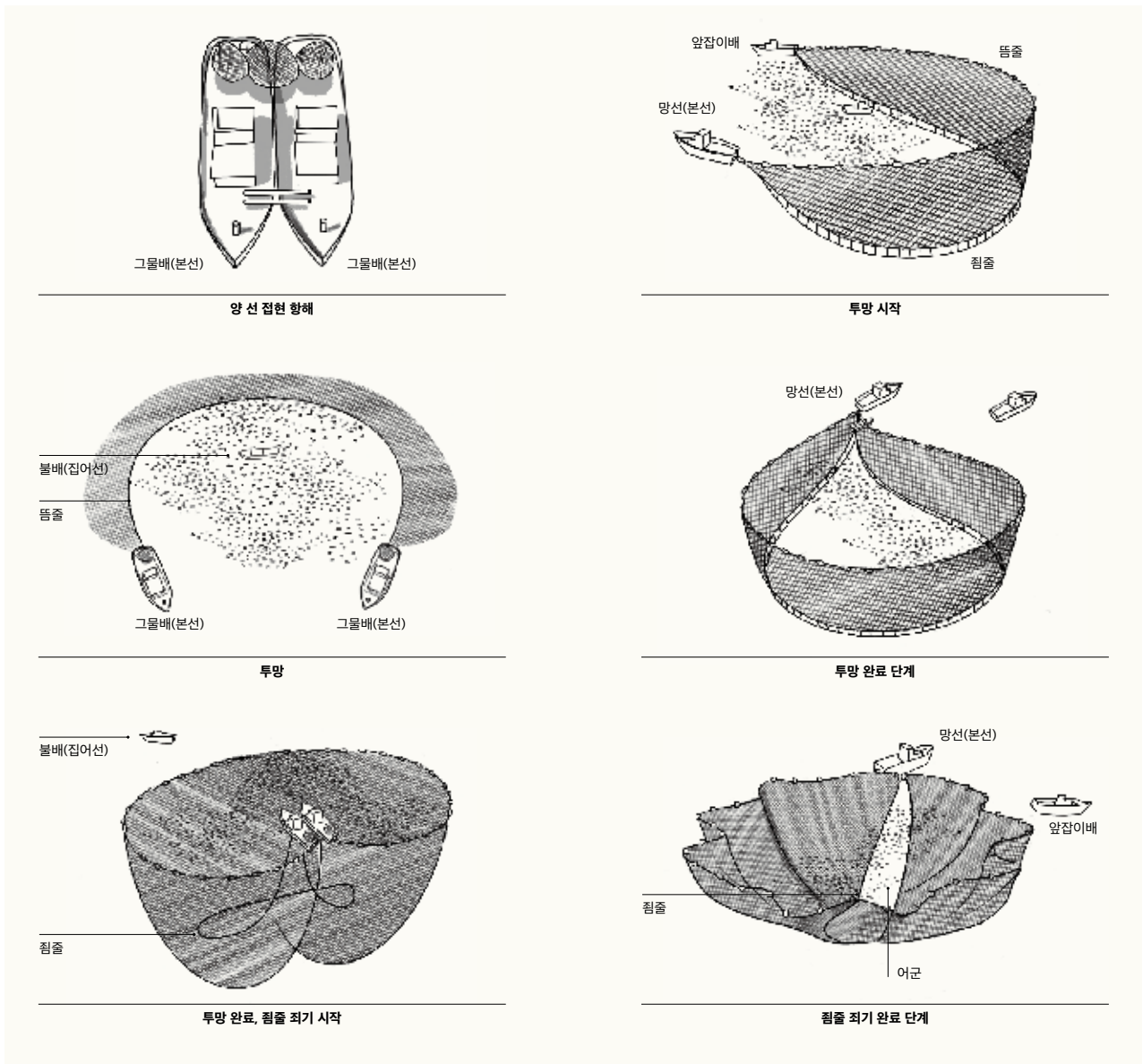
두릿그물

정의 표층이나 중층에 서식하는 어군魚群을 크고 긴 수건 모양의 그물을 이용하여 둘러친 후 그 범위를 점차 좁혀서 그물에 갇힌 물고기를 떠 올려 잡는 어구漁具.

내용 두릿그물[旋網]은 그물로 어군을 둘러쳐서 포위한 후 어군의 측면과 아래쪽의 탈출구를 막은 다음, 그물을 배로 끌어 올리면서 어군을 포위한 공간을 점차 좁혀 물고기를 잡는 어구이다. 한자어로는 선망旋網이라고도 한다. 이와 같은 어법漁法은 우선 어군을 찾아야 하고, 어군의 이동속도보다 빨리 어군 주위로 그물을 둘러쳐야 하고, 짧은 시간 내에 탈출구를 차단하여야 하므로 어로 작업자 간의 협업과 많은 노동력 또는 동력이 필요하다. 따라서 두릿그물 어법은 동력선이 발달하기 이전에는 일부 연안의 소규모 어업을 제외하면



유남망(림파라 네트)류의 구조 | 국립수산물학원



쌍두리 선망의 조업도 | 국립수산물학원

외두리 선망의 조업도 | 국립수산물학원

자주 사용되지 않았던 어법이다. 오늘날 두릿그물 어업에서는 어군을 찾고 모으기 위해 어군탐지기와 집어등을 사용하며, 그물을 죄거나 끌어 올리기 위해 여러 가지 어업장비를 사용한다.

두릿그물은 포위해서 가둔 어군이 최종적으로 모이는 어포부魚捕部에 담길 수 있도록 하는 주머니의 유무有無에 따라 유낭망류有囊網類와 무낭망류無囊網類로 나뉜다. 유낭망류의 그물 형태는 후릿그물과 유사하며, 그물코의 크기는 어포부에 가까울수록 작고 어군을 위협하여 구집驅集하는 역할을 하는 날개 부분이 크다. 이

는 날개그물이 물속에서 저항을 덜 받아 어군을 재빨리 포위하기 위함이다. 어포부의 그물을 반디그물이라고도 한다. 대표적인 유낭망류 그물로 람파라그물 Lampara net이 있는데, 원래 지중해에서 널리 사용되던 것으로 20세기 초 미국에서 정어리 어업에 도입되어 널리 사용되었다. 람파라그물보다 그물 전체가 주머니 모양에 가깝고 날개그물이 짧은 봉절망縫切網도 여기에 속한다.

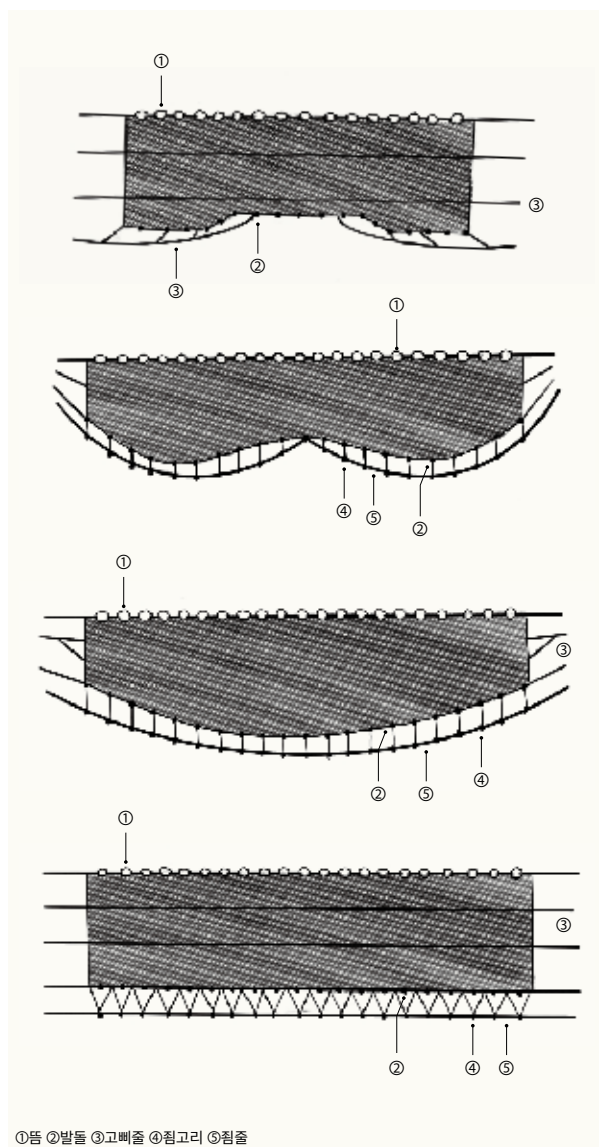
반면 무낭망류는 주머니 모양의 어포부가 없이 그물 전체가 기다란 사각형이거나 그와 유사한 형태이

다. 대표적인 무낭망류 그물로는 양조망(揚繰網, round haul net)과 건착망(巾着網, purse seine)이 있다. 양조망은 그물로 어군을 둘러싼 후 그물의 아랫부분을 그물과 일정한 간격으로 연결된 돛줄을 당겨 그물을 배 쪽으로 당겨 올림으로써 그물의 아랫부분을 차단하는 방식으로, 이 과정에서 어군의 일부가 빠져나가기 쉽다. 더욱이 초창기의 양조망은 돛줄을 인력으로 당겼기 때문에 시간이 많이 소요되었으며, 그로 인해 어획 성능은 떨어졌다. 어선에서의 동력과 어업기기가 발달하게 되자, 이러한 단점을 보완하기 위해 고안된 것이 건착망이다(1910년대 미국). 건착망은 그물의 아래쪽에 일정한 간격으로 줍고리를 달고 고리 속으로 줍줄을 통과시켜 그물을 끌어 올릴 때 줍줄을 당겨 그물의 아래쪽을 좁혀 차단하는 방식이다. 줍줄은 주로 동력기기를 사용하므로 쉽고 빠르게 어군의 탈출구를 차단함으로써 어획 성능이 뛰어나다. 오늘날의 두릿그물은 대부분 이와 같은 건착망이다.

한편 두릿그물은 그물을 둘러치는 어선의 수에 따라 쌍두리식과 외두리식으로 나뉜다. 즉 두 척의 그물배(網船)가 그물을 나누어 신고 있다가 어군을 발견하면 두 척의 배가 어군을 양쪽으로 둘러싸는 어법을 쌍두리 어법이라 하고, 한 척의 그물배가 그물을 신고 있다가 어군을 둘러싸는 어법을 외두리 어법이라 한다. 쌍두리 어법이 외두리 어법보다 어군을 빨리 둘러쌀 수 있다는 점에서는 유리하다. 그러나 두 척의 배가 그물을 나누어 신고 다녀야 하므로 두 배를 가까이 붙여서 이동하여야 하고 그물을 끌어 올릴 때도 공동작업을 해야 하므로 해황이 좋지 못하면 큰 어려움이 따른다. 그러므로 최근 두릿그물 어업에서는 외두리 어법이 널리 사용되게 되었다.

우리나라에서 두릿그물을 사용하는 주요 어업은 고등어·정어리·전갱이·삼치·멸치 등을 대상으로 하는 어업이며, 원양에서 참치를 대상으로 하는 어업도 중요한 부분을 차지하고 있다.

특징 및 의의 오늘날의 두릿그물 어법은 가장 발달한 현대식 어법 중 하나이다. 특히 대형 선망어업에서는 어군의 탐지부터 최종 양망(揚網)에 이르기까지 각종의 어업기기 및 전자장비가 사용된다. 어획 과정에 있어서도



①그물 ②돛줄 ③그물입 ④그물입 ⑤그물입

무낭망류의 구조 | 국립수산물연구원

장비와 어구의 운용이 매우 중요한 어업이므로 이 어업에서는 비교적 숙련된 기술자의 경험이 매우 중요하다. 주로 사용하는 어업장비로는 줍줄 윈치, 캡스틴, 줍줄 바퀴, 윈치, 사이드 롤러, 양망기, 파워블록, 집어등, 소나, 어군탐지기 등이 있는데, 원양 참치 선망어업에서는 어군탐지와 조업지회를 위해 헬리콥터가 사용되기도 한다.

참고문헌 어구학(김대안·고관서, 현대인쇄소, 1985), 어업-상(교육인적자원부, 대한교과서, 2006), 연근해어업개론(이병기·박승원·김진건, 태화출판사, 1985), 한국어구도감(국립수산물연구원, 2002).

필자 배봉성(裴俸晟)

정의 정착하거나 한곳에 오래 머무르길 좋아하는 습성의 어종을 대상으로 물속에 미리 어구를 수평이나 수직으로 부설하였다가 들어 올리는 방식으로 잡는 그물 또는 어구의 총칭.

내용 특정한 해역에서 오랫동안 머무르거나 정착해서 생활하는 어종을 주 대상으로 물속에 어구(그물)를 미리 부설하여 기다리다가 대상 생물이 그 어구 위로 올라오면 들어 올려 잡는다. 들망 어구는 들어 올리는 방법에 따라 손들망, 채들망, 가름대들망, 다척들망, 고기물레 등으로 구분한다.

이중 손들망은 투망·낙시·가래 등과 함께 가장 원시적인 어업의 형태로, 물고기가 주로 머무는 장소에 그물 등으로 만든 작은 어구를 부설하였다가 대상 어류가 어구 위에 위치하면 손으로 어구와 연결된 줄을 당겨 어획한다. 사람이 손으로 어구를 들어서 올리기 때문에 한 줄에 어구 하나를 달아서 사용한다. 손들망은 단순히 어류가 주로 머무는 장소에 설치하고 야간에는 불빛을 이용하여 어류를 모으거나 주간에는 뗏목 등으로 그늘을 만들어 어두운 곳으로 모인 어류를 어획하기도 한다. 조개나 생선 조각을 잘게 부셔서 어구에 올려놓으면 냄새가 퍼져서 어획이 잘되기도 한다. 손들망으로는 말쥐치들망과 성게·전복들망이 있다.

채들망은 들망의 일종으로 채배와 자주 오인되는데, 이 둘은 어구가 수동적으로 한곳에 고정되어 있는지와 어획을 위해 움직이는지로 구분할 수 있다. 들망은 한 위치에 고정되어 어획물을 수면 위로 움직이는 상하 운동에 따라 어획하지만, 채배는 어획을 위해 어선이 그물을 수평으로 이동시켜 대상 생물을 어획한다는 차이가 있다. 채들망은 배의 현측에 뜰대나 뺨침대에 그물을 연결하여 수면 아래로 내리고 어획 시 그물이 연결된 뜰줄을 당겨 그물을 들어 올리는 방식을 사용한다. 채들망으로는 멸치들망, 화살꿀뚜기채들망, 퐁치붕수망 등이 있다.

가름대 들망은 손들망이 대형화된 것으로 추측된다. 특히 근래에는 어선이 대형화되고 어업기계가 발



지갑형 들망



도다리 들망



육소장망



육소장망 양망 마무리

들망 | 차봉진

달하면서 어구의 규모가 커지는 경향이 있다. 가름대 들망은 대형의 원형틀에 주머니 모양의 그물을 달거나 주름이 많이 들어간 그물감을 마치 짧은 잠자리채 모양으로 단 것이다. 원형틀에는 그물을 내리거나 들어 올릴 때 수평이 되도록 하는 목줄이 여러 가닥 연결되어 있으며, 이들 목줄은 다시 어선의 가름대의 도르래를 통과한 돈움줄과 연결되어 있다. 가름대 들망은 우리나라 제주도 연안에서 주로 자리돔 어획에 사용되는데, 그 수요가 많지는 않다.

다척들망은 여러 척의 배가 그물을 들어 올리는 어업으로, 가운데가 오목한 그물을 물속에 수평으로 부설한다. 대상어의 특징에 따라 멸치처럼 어군을 불빛 등으로 유인하는 경우도 있으며, 송어처럼 어류가 지나가는 길에 들망을 설치하여 어획하기도 한다. 다척들망어업도 어업의 자동화와 기계화 등의 발달로 많은 변형이 발생하였다. 특히 송어육소장망은 원형을 찾아보기 힘들 정도로 변형되었다. 다척들망의 대표적인 어업으로 제주도의 자리돔들망, 남해안의 멸치3척들망, 경상남도 거제도와 부산광역시 가덕도의 송어육소장망이 있다. 이 중 전통적인 자리돔들망은 주선(그물배) 1척과 보조선 2척 등 모두 3척의 어선이 한 통의 어구를 이용하여 자리돔을 어획하는 어업으로, 물때마다 다르지만 일반적으로 오전 4시경에 출항하고 해류와 조류의 방향이 주선의 현측으로 향하도록 위치시킨다. 이때 주선이 해류와 조류에 의해 흘러가는 것을 막기 위해 해류와 조류가 흘러오는 방향으로 어선의 앞쪽(선수)과 뒤쪽(선미)에 대형 닻이나 명을 해저에 투하하고 배를 중심으로 반대되는 쪽, 즉 해류와 조류가 흘러가는 방향에 소형의 닻이나 명을 선수와 선미에 각각 투하한다. 이렇게 하여 주선이 자리를 잡으면 보조선 2척이 각각 그물의 한 모퉁이와 그물과 연결된 돈움줄을 넘겨받아 소형 닻이 설치된 방향으로 이동하면서 그물을 투망한다. 투망이 완료되면 돈움줄을 풀어 그물이 거의 바닥에 닿을 때까지 내려서 자리돔이 물 위로 오기를 기다린다. 자리돔 어군이 그물에 충분히 모이면 주선과 보조선은 함께 그물과 연결된 돈움줄을 당기고, 보조선이 주선으로 이동하면 그물이 주머니 모양이 되면서 자리돔이 모이게 된다. 그물이 충분히 모일 때 주선이 그물을 배 위로 당기면서 어군을 한곳

으로 모아 족대로 퍼 올리면서 어획이 마무리된다.

전통적인 송어육소장망은 6척의 어선이 봄철 송어의 어군이 강 하구나 연안에 접근하는 시기를 기다려 어군이 통과하는 수로에 그물을 수평으로 깔고 기다리고 있다가 송어가 그물 위에 왔을 때 그물을 들어 올리는 어법이다. 송어의 움직임을 파악하기 위해 연안의 언덕에 경험이 많은 어업인이 올라가 신호를 보내는 독특한 어법이다. 근래에는 경남 거제도의 몽돌해수욕장 주변과 부산 가덕도에서 들망으로 송어를 어획하지만, 전통적인 어법의 방식과는 많이 다르다. 송어가 지나가는 길목에 들망을 설치하고 이를 들어 올리는 방식은 동일하지만, 어선은 단지 어획물을 수거할 때만 사용된다. 그물은 육상의 기계실에 있는 동력장치로 들어 올리고, 해상에서 송어가 지나가는 길목에서 그물을 잡고 있는 것은 고정된 뗏목이다. 특히 과거에는 6척의 선박이 모두 그물을 들어 올려 그 가운데 있는 송어를 어획하였으나, 근래에는 육상에서 그물을 들어 올리면 그물 대부분이 수면 위로 올라가고 그 중앙의 고기받이에 송어만 남게 되어 어선 한 척이 고기받이의 밑면을 터서 송어를 어획한다.

특징 및 의의 들망은 들어 올리는 방식의 어구와 어법의 원형으로 판단되며, 여러 가지 어구와 어법이 손들망에서 변형된 것으로 추정된다. 들망에서 변형된 것으로 추측되는 대표적인 어법이 채그물류이다.

참고문헌 연근해어업개론(이병기 외, 태화출판사, 1983), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988).

필자 차봉진(車奉眞)

등대
燈臺

정의 주로 광파를 이용하는 항로표지의 하나.

내용 등대가 통상적인 명칭이라면 법적 명칭은 항로표지이다. 항로표지(航路標識, Aids to Navigation)는 〈항로표지

법>에 따르면 “등광, 형상, 색채, 음향, 전파 등의 수단
에 의하여 항, 만, 해협, 기타 대한민국의 내수, 영해 및
배타적경제수역을 항행하는 선박의 지표로 하기 위한
등대, 등표, 입표, 부표, 무선호소, 무선방위신호소 기
타의 시설”을 뜻한다. 한국에 등대가 처음 도입된 20세
기 초반 항로표지의 종류는 대체로 등대燈臺, 등간燈竿,
도등導燈, 궤등부표掛燈浮漂, 계등입표掛燈立標, 육표陸標, 도
표導標, 타종부표打鐘浮標, 부표浮標, 무적霧笛, 무종霧鐘, 무
포霧砲, 폭발신호爆發信號 등으로 나뉘었다. 오늘날 항로
표지 방식은 등광과 형상을 이용하는 광파표지, 형상
과 색을 이용하는 형상표지, 청각에 의한 음파표지, 무
선을 쓰는 전파표지와 그 밖의 특수신호표지 등으로
대별된다. 표지 방식에 의한 범주는 아래와 같다.

광파표지: 등대, 등주, 등표, 등부표, 도등, 조사등,
지향등, 등선

형상표지: 입표, 도표, 부표

음파표지: 전기혼, 에어사이렌, 모터사이렌, 다이아
폰, 종

전파표지: 라디오비콘, 레이더비콘, 레이마크비콘,
로란, 데카, 위성항법보정시스템(DGPS, 또는 DGNSS)

특수신호표지: 조류신호표지, 선박통항신호표지기
VTS, 기상신호표지

광파표지는 빛, 형상표지는 형태와 색 자체, 음파는
소리, 무선은 전파를 이용한다. 보편적으로 인식하는 등
대 불빛은 항로표지의 여러 기능 중에서 광파표지를 말

한다. 대표적인 항로표지는 다음과 같이 설명할 수 있다.

1. 등대와 등주: 선박이 육지와 주요 변침점 또는 배
의 위치를 확인하기 위하여 연안에 설치하거나, 항만
의 소재 또는 항구 등을 나타내기 위하여 항만에 설치
한 등화를 갖춘 탑 모양의 구조물을 등대라 부른다. 반
면에 기둥 모양인 것은 등주燈柱이다. 이 모든 것을 합
하여 일반적 의미에서 등대라고 부른다. 등명기에 따
라 대형·소형 등대, 등대의 관리 형태에 따라 유인·무
인 등대, 방파제의 끝부분에 설치한 방파제등대 등 여
러 종류로 나뉜다.

2. 등표燈標와 입표立標: 선박의 장애물 및 항로의 소
재 등을 알리기 위해 암초와 얕은 곳에 설치된 등화가
있는 것을 등표라고 하는데, 이것도 또다시 구분된다.
빛을 발하지 않으면 입표라 부른다. 육상에 건설되는
등대와 달리 거친 파도와 험악한 기상이 지속되는 바
다에 건설되기에 파랑·안개 등 모든 자연조건을 고려
하여 위치를 선정한다.

3. 등부표燈浮漂와 부표浮漂: 암초와 얕은 여울 등의
소재 그리고 항로를 알리기 위해 소정의 위치에 설치
되어 해상에 띄어진 구조물이다. 등화를 갖추었으면
등부표, 등화가 없으면 부표라고 한다. 일명 부이buoy라
고도 불린다.

4. 도등과 도표: 통항이 힘든 좁은 수로나 좁은 만灣
의 입구 등에서 선박에 안전한 항로를 알려주기 위해
항로 연장선상의 육로에 설치된 고저차가 있는 등화 2
기의 탑 모양 구조물을 도등導燈이라 칭하고, 빛을 발하
지 않으면 도표導標라 부른다.

5. 지향등: 도등 설치가 어려운 곳에 1기의 표지를
세워서 선박 진로를 알려준다. 백·적·녹색을 발하는데,
백색이 안전하다. 선박은 백색 신호를 따라서 안전항
해를 한다.

6. 조사등: 암초나 방파제 끝에 불빛을 쏘아 장애물
을 알리는 것을 말한다.

7. 교량표지: 뱃길의 교량에 설치하여 통행의 안전
을 꾀한다.

8. 기타: 해상구조물·해상기상관측탑·석유시추탑
등 해상구조물을 표시하거나 통항금지구역 등을 알리
기 위하여 설치하는 특수표지가 있으며, 기상이나 조
류와 선박통항신호소 등 특수신호표지도 있다.



등대 | 전남 목포 | 주강현



입표 | 인천 백암 | 주강현



김녕리 도대불 | 제주 제주시 | 주강현

특징 및 의의 등대를 지키는 사람은 통상적으로 등대지기 혹은 등대원이라 부르는데, 향로표지법상으로는 향로표지원이다. 이들은 전기기술과 배터리를 다루는 화학기술 등 제반 기술, 바람이나 파도 등 기상변화에도 능숙하게 대처하는 능력을 갖추고 있다. 최근에는 등대를 찾는 관광객이 늘어남에 따라 해양관광안내원과 안전요원의 능력도 겸비하고 있다.

참고문헌 등대문화사(주강현, 국립등대박물관·향로표지기술협회, 2015), 등대의 세계사(주강현, 서해문집, 2018).

필자 주강현(朱剛玄)

떼배

정의 통나무나 대나무 여러 개를 엮어 밀판으로 삼고, 그 위에 간단한 구조물을 얹은 원시적인 배.

개관 떼배는 지역에 따라 형태가 조금씩 다르지만, 기본적인 형태는 뗏목이다. 오래전부터 해안 또는 섬지역 그리고 강유역에서 주변의 나무를 구하기 쉽고 만들기 간단하여 해조류 채취, 간단한 어로, 이동수단, 목재 운송 등에 사용된 배이다. 전통적으로 동해안, 남해안, 제주도, 울릉도 등 전국 도처에서 사용되었으나 점차 사라지고 제주도와 강원도 삼척·강릉 지역에 일부 남아 있다.

내용 떼배가 가장 널리 쓰이고 오랫동안 남아 있는 곳은 제주도 지역이다. 제주도 해안은 화산석으로 이루어져 육지에 쉽게 배를 댈 수 없는 환경이다. 따라서 이러한 환경에 적합하도록 배의 가라앉는 깊이인 흘수가 낮고, 부딪쳐도 잘 깨지지 않는 뗏목 형태의 배가 적합하여 오랫동안 끊이지 않고 사용되어 왔다.

제주도 떼배는 '테우'라고도 많이 불린다. 규모는 보통 길이 5~8m, 선수 너비 120~200cm, 선미 너비 200~260cm이다. 전체적인 형태는 직사각형이 아니고 선수가 선미보다 좁다. 나무는 제주도 한라산에 자생하는 구상나무를 사용한다. 겨울과 봄에 한라산에서 벌채하여 현장에서 2~3개월간 건조한 후 산에서 마을로 옮겨와 껍질을 벗긴다. 통나무는 직경이 20~40cm이고 길이가 5m 이상인 구상나무를 사용한다. 현재는 삼나무를 사용한다. 떼배는 규모에 따라 통나무 7~13개를 사용하여 만든다. 가장 먼저 밀판을 만드는데, 제작 과정은 전통 한선의 저판을 만드는 방법과 같다. 통나무를 가지런히 놓은 후 선수와 선미 쪽 측면에 구멍을 뚫는다. 다음 이 구멍에 기다란 나무못인 장쇠를 끼워 단단히 고정한다. 밀판이 완성되면 멍에를 설치하는데, 선수 쪽부터 이물멍에·한판멍에·중간멍에·받침멍에·고물멍에 순으로 설치한다. 멍에를 설치한 후 선미 쪽에 상자리를 만든다. 상자리는 일종의 평상으로, 떼배에 해조류를 많이 실어 밀판이 물에 잠기면 노를 젓거나 어로작업 중 휴식을 취하는 공간이다. 상자리를 만든 후 측면에 Y자형의 나뭇가지를 세우는데, 이를 '강다리'라고 한다. 여기에 옷, 연장, 도시락 등을 걸어둔다. 고물멍에 양편에 노를 저을 수 있게 돛줄을 설치한다. 제작 기간은 한 사람이 7~10일 정도 걸린다. 이렇게 기본적으로 제작된 떼배에 어로 종류에 따라 돛대를 세우고 자리돛망을 설치하기도 한다.

제주도에서는 떼배를 이용하여 해조류채취, 자리돛잡이, 갈치잡이 등을 행하였다. 떼배는 5~6월 여름에는 미역채취와 자리돛잡이에, 8~9월에는 주로 갈치잡이에 사용되었다. 떼배는 연안에서 멀리 나가지 않으며 주 활동 범위는 육지에서 바다로 1km 거리를 넘지 않았다.

어로활동이 끝나면 떼배를 해체하여 배에 붙은 이물질을 떼어내고 그늘에 잘 말린 후 비를 맞지 않게 보



압록강 떼배의 집합 | 20세기 초



압록강 하류로 흘러가는 떼목 | 20세기 초



떼목(재현) | 충북 단양 | 1996 | 국립민속박물관



떼목(재현) | 강원 영월 | 2001 | 국립민속박물관

관한다. 그리고 다음 해에 사용할 때 다시 조립한다. 이때 순서가 뒤바뀌지 않게 밑판 통나무에 번호를 적어 놓는다. 수명은 보통 20년 정도지만 관리를 잘하면 몇 년 더 사용하기도 한다.

동해안에서 쓰인 떼배는 ‘토막배’ 또는 ‘뗏목배’라고 불린다. 규모는 길이 3~4m, 너비 150~180cm로 제주도 떼배보다 작다. 동해안 떼배 제작에 사용되는 나무는 오동나무이다. 오동나무는 마을 주변 야산에 자생하여 구하기가 수월할 뿐만 아니라 가벼우면서 부력이 좋다. 길이 3m 이상, 직경 25~35cm 되는 오동나무를 베어 껍질을 벗긴 후 2~3년 그늘에서 말린다.

제작은 오동나무 7~10본을 밑판으로 바닥에 깔고 측면에 구멍을 뚫은 다음 그 구멍에 긴 나무못을 박아 단단히 결구한다. 밑판이 완성되면 선미에 난간을 붙이고 떼배 양측에 선체 길이 절반 정도로 옆 난간(옆불이계)을 세운다. 선미 난간 위에 노를 설치할 수 있는 ‘노지계’를 설치한다. 노와 샷대를 만들어 배에 실으면 동해안의 떼배가 완성된다. 제작 기간은 한 사람이

2~3일 정도 걸린다.

동해안 떼배는 주로 봄에는 돌미역채취, 여름에는 손꽂지잡이에 사용되었다. 돌미역은 육지로부터 60m 거리 안에 있고, 손꽂지는 육지로부터 800~1,000m까지 회유하기 때문에 이 배의 활동 범위는 대체로 육지에서 1km 이내이다. 배의 규모가 작아서 파도가 있는 날에는 작업하지 못하고 바다가 잔잔한 날에만 작업을 할 수 있다. 이 외에도 성게·홍합채취나 간단한 어로작업에도 사용된다. 떼배를 이용한 어로작업은 일 년 내내 할 수 있지만 주로 4월부터 8월 사이에 한다.

돌미역채취는 4월 말과 5월 초에 집중적으로 이루어진다. 1~2명이 승선하여 노를 저어 어장에 도착하면 수경으로 물속을 살피며 바닷속 암반에 붙은 미역을 확인하고, 긴 장대에 낫을 부착한 ‘낫대’라는 도구로 베어 올린다. 여름에는 손꽂지잡이를 한다. 바다풀이나 모자반을 대나무에 엮어 바다로 나가 떼배 주위에 펼쳐 놓으면 꽂지들이 알을 낳기 위해 이 덩불 속으로 몰려든다. 이때 손을 덩불에 집어넣어 맨손으로 꽂지를 잡는

다. 어로작업 철이 끝나면 분해해서 말리고 보관한다. 수명은 4~5년이다.

특징 및 의의 떼배는 제작하기 쉽고 연안에서 소규모 어로에 사용하기에 좋아 예부터 전국적으로 사용되었다. 지역에 따라 규모와 형태는 약간씩 다르지만, 뗏목의 기본 구조는 같다. 떼배는 선사시대부터 사용된 원시적인 배이지만, 그 필요에 맞게 현대까지 이어져 오고 있다.

참고문헌 우리배·고기잡이(국립해양유물전시관, 1999), 전통한선과 어로민속(국립해양유물전시관, 1997), 한국민속종합조사보고서-어업용구(문화재관리국 문화재연구소, 1992).

필자 곽유석(郭儒哲)

돌비

정의 천일염전의 퇴수로를 청소하는 청소 도구.

내용 천일염전의 바닥재는 토판, 질그릇이나 사기그릇 조각을 깔아서 만드는 옹편 바닥, 타일, 장판 등으로 변화해 왔다. 돌비는 토판에서 수로를 청소할 때 주로 사용한 빗자루이다.

토판 바닥에는 초록색 이끼가 4~5mm 정도 생기는 데, 전라남도 신안군의 도초도에서는 이것을 긁어모아 물로 이겨서 염전 독을 만들었다. 증발지에 생기는 이끼를 ‘곶짜구’라고 불렀는데, 이것은 점착력이 강해서 염전독을 만드는 데 유용하게 쓰였다. 흙으로 만든 염전독은 비가 오면 흙이 흘러 수로에 쌓이기 때문에 돌비로 쓸어 수로 바닥을 청소해야만 하였다. 토판 염전에서 돌비는 필수적인 도구였다. 전라북도 부안군 진서면 진서리의 구진마을에서는 옹편 바닥의 때를 빗길 때 대빗자루를 사용하였다.

돌비는 벼짚의 껍질을 벗겨내고 단단한 속을 추려내어 다발로 묶어 보통 25cm 정도 길이로 만들어 1.8~2m 길이의 장대를 붙여 완성한다.

돌비는 ‘돌’과 비(빗자루)의 합성어인데, 돌은 도랑

의 사투리이다. 즉 염전의 수로水路를 말한다. 주로 결정지의 수로를 청소할 때 사용하였고, 물이 많은 곳은 바가지로 퍼내고 나머지는 돌비로 쓸어냈다. 부드러움과 탄력이라는 벼짚의 특성을 모두 가진 돌비로 쓸어내면 수로가 걸레질한 것처럼 깨끗해졌다. 돌비로 청소하고 수로가 마르면 다시 염수를 넣었다.

참고문헌 한국서민생활사의 전개1(이혜연, 민속원, 2014), 현지조사자료(박성창, 전남 신안, 2021.7.8.), 소금박물관(saltmuseum.org).

필자 이혜연(李惠燕)

뚝

정의 어촌에서 공동으로 어로작업을 하는 어장의 구역 및 조직을 나타내는 명칭.

내용 어촌에서는 전통적으로 미역과 김 등의 해조류를 공동채취·공동분배하였다. 주로 마을 단위로 공동작업을 하는데, 마을은 공동어장을 각 구역으로 나눠 정해진 구역에서 공동작업을 하게 한다. 공동어장의 어로 구역 명칭은 지역에 따라 ‘뚝’ ‘주비’ ‘재건’ ‘통’ ‘깡번’ 등 다양하다.



홍도1구의 뚝 경계표시 | About전남의섬

뜸은 전라남도 신안군 도서지역에서 주로 사용하는 명칭이다. 뜰은 공동어장의 구역을 나타내기도 하고 공동으로 어로작업을 하는 조직을 나타내기도 한다. 마을의 공동어장은 관행적으로 공동재산이었다. 해조류 채취권을 갖기 위해서는 기본적으로 일정 기간 그 마을에서 거주해야 하며, 결혼 등으로 분가하여 독립한 가구의 경우 마을총회의 승인을 받아야 한다.

흑산군도의 도서지역에서는 공동어장의 채취권이 있는 가구를 ‘입호(入戶)’라고 하고, 채취권이 없는 가구는 ‘파호(破戶)’라고 한다. 입호는 공동어로 구역에서 미역과 돌김 등의 해조류 채취권을 갖는다. 흑산도 심리마을에서는 해마다 연말 마을총회 때 입호를 결정한다.

공동어장의 채취권이 있는 가구에서는 지역에 따라 차이는 있으나 대부분 남녀 구분 없이 가구당 한 명씩 참가한다.

지역사례 신안군 비금면 우이도에서는 해조류를 채취하는 공동어로 조직을 뜰이라고 한다. 우이도에서는 두 공동어장을 구역으로 나누는데, 우이도의 위쪽에 있는 석황도·누도·소누도 일대를 ‘윗뜸’이라고 하고, 어락도와 죽도를 비롯한 주변 일대를 ‘아랫뜸’이라고 한다. 우이도 진리마을에는 ‘위뜸’과 ‘아래뜸’이 있는데, 각 뜰에서 3~4척의 배로 미역을 따라 윗뜸과 아랫뜸의 미역어장으로 나간다. 위뜸과 아래뜸에서는 윗뜸과 아랫뜸의 미역 어장을 매년 교체하여 채취한다.

신안군 도초면 수지도에서는 바닷물의 범람을 막기 위해 구축한 방죽을 ‘원둑’이라고 하는데, 마을에서는 원둑을 구역으로 나눠 관리한다. 이 관리구역을 뜰이라고 한다.

흑산면에는 흑산도를 비롯하여 영산도, 다물도, 대둔도, 대장도, 홍도, 상태도, 하태도, 만재도, 가거도 등의 유인도가 있다. 이들 도서지역에서는 미역, 김, 뜰복(뜸부기), 우무(우뚝가사리), 참물(모자반), 가시리(가시파래) 등의 해조류를 뜰별로 채취한다. 뜰은 공동어로조직이자 공동어로구역이다.

흑산도의 사리마을에는 동리뜸·서리뜸·남리뜸·북리뜸 등 4개의 뜰으로, 마리마을에서는 상리뜸·중리뜸·하리뜸 등 3개의 뜰으로 공동어로구역을 나눠 해조류를 채취한다. 마리마을에서는 예전에 빨감을 채취할

때도 3개의 뜰별로 공동작업을 하였다.

대둔도 오리마을에서는 공동어로구역을 ‘양지위뜸’과 ‘양지아래뜸’으로 나눠 해조류를 채취한다.

홍도 석촌리마을에서는 ‘양지뜸’과 ‘음지뜸’으로 나눠 해조류를 공동채취하는데, 각 뜰에서는 금장(禁將) 2명이 미역의 공동채취 및 분배를 관리한다. 금장은 보수를 미역으로 받는다.

상태도에서는 미역, 돌김, 참물(모자반) 등의 해조류를 채취하는 곳을 4개의 공동어로구역으로 나누어 조직별로 작업한다. 공동어로구역 뜰은 4년마다 교체한다.

만재도에는 ‘갑뜸’과 ‘을뜸’이라는 2개의 공동어로구역과 조직이 있다. 공동어로구역은 매년 교체한다.

특징 및 의의 뜰은 전남 신안군 도서지역에 분포하는 공동어장과 그 조직 및 공동관리 구역 명칭이다. 해조류를 채취하거나 양식하는 공동어장 명칭은 지역마다 다르다. 예를 들어 경북 영덕군과 울진군에서는 여러 명이 공동으로 소유·채취하는 미역바위를 ‘짬’이라고 하고, 전남 진도군 조도면의 도서지역과 동해안의 강원도 동해시에서는 ‘깡변’이라고 한다. 경상남도 통영시의 오비도에서는 해조류를 채취하는 밧등에 있는 공동어장을 5개로 나눠 수확이 크게 차이가 나는 곳은 교대로 운영한다.

바다의 생태환경과 조건에 따라 해조류의 수확량이 차이가 나기 때문에 어촌 공동체 사회에서는 추첨을 하거나 순번을 정하는 방법으로 공동어장을 운영한다.

참고문헌 섬 사람들의 삶과 도구2-비금도·수지도·도초도·우이도(고광민, 민속원, 2013), 흑산군도 사람들의 삶과 도구(고광민, 민속원, 2012), 현지조사자료(박성금, 전남 신안, 2010.6.22.).

필자 이혜연(李惠燕)

뜰채

정의 긴 장대 끝에 원형 또는 삼각형 테두리에 그물을



뜰채로 물고기 퍼 담기 | 경남 남해 | 2013 | 국립민속박물관

걸어 만든 것으로, 그물이나 낚시로 잡은 물고기를 뜰 때 사용하는 도구.

내용 뜰채는 물고기를 잡을 때 보조도구로 사용한다. 다양한 어업 현장에서 사용되는데, 지역별·사례별로 명칭이 다양하다.

동해안지역에서는 후릿그물로 물고기를 잡을 때 그물을 해안 가까이 당겨 그물 안에 갇힌 물고기를 ‘쪽대’로 퍼낸다. 후리어업은 아니지만 이와 유사한 사례로 강원도 소돌항을 비롯하여 동해안지역 주민들은 멀리 때가 해안 백사장 모래불(모래부리)에 몰려오면 이것을 맨손으로 잡거나, 쪽대를 이용하여 잡았다고 한다. 동해안에서 정치망을 운영하는 어민들은 정치망의 ‘테’를 들어 올린 후 정치망에 갇힌 물고기를 ‘뜰채’ 또는 ‘쪽대’로 퍼서 어창으로 옮긴다. 강원도 고성 아야진에서는 성계를 뜰 때 사용하는 도구를 ‘산대’라고 한다. 손잡이를 소나무로 만들었고, 둥글게 두른 쇠에 그물을 걸어서 만들었다. 정치망에 걸린 물고기를 푸는 도구인 ‘뜰채’와 비교하였을 때 그 형태나 사용 방법이 같다고 한다.

경상남도 사천 삼천포 등 남해안지역에서 물고기를 잡기 위해 설치한 ‘죽방렴’에서는 물결을 따라 대나무 그물 안으로 들어온 물고기들이 어통 안에 걸리면 주인이 뜰채 또는 쪽대로 건져낸다.

충청도와 전라도 지역에는 조수 간만의 차가 크고 갯벌이 발달하였기에 독살을 설치하여 물고기를 잡는 사례가 많다. 충청남도 서산 일대에서는 썰물로 바닷물이 나가면 독살 물통에 조기가 모이게 되고, 조기를

비슷한 생선을 쪽대로 퍼서 양동이에 담아갔다. 충남 당진 지역에서는 독살에 든 고기를 뜰 때 사용하는 도구를 ‘바디’라고 한다. 쪽대와 비슷하게 생겼는데, 바디의 테는 대나무를 둥글게 휘어서 만들었으며, 직경이 30~40cm이다. 손잡이는 약 2m로 두 손으로 손잡이를 꽉 잡아서 물고기를 떠야 한다. 손잡이를 가볍게 만들어야 하기에 참나무로 제작한다. 충남 서천 지역에서 독살에 든 물고기를 건져 올릴 때 사용하는 도구 중 머리 부분이 삼각형이면 ‘쪽대’, 둥글면 ‘뜰채’ 또는 ‘바자’라고 한다.

경기도 해안지역의 어로 민요 중 ‘바디소리’가 있다. 강화군과 옹진군 일대의 도서지역에서 전하는데, ‘바디질 소리’라고도 한다. 강화도 내가면 황청1리에 전하는 〈바디질소리〉를 소개하면 다음과 같다.

어허 바디야 에헤 어이야 바디야
이바디가 웬바디냐 에헤어라 바디야
우리배 임자 돈바디로다 에헤어라 바디야
...
조기퍼실기가 재미가난다 에헤어라 바디야
밑물에는 삼백동ियो 에헤어라 바디야
썰물에는 이백동일세 에헤어라 바디야
...



나무 뜰채 | 너비59 길이163 | 국립민속박물관

그물에 갇힌 조기를 그물 바디로 퍼서 배에 실을 때 하는 소리이다. 즉 ‘바디’라 불리는 뜰채로 그물에 갇힌 물고기를 풀 때 하는 소리인데, 작업 과정에서 도구의 이름을 붙인 노래를 부르는 것이다.

특징 및 의의 뜰채는 다른 말로 쪽대·바자·바다·산대 등으로 불린다. 건작망市着網이나 후릿그물을 이용하여 잡은 물고기를 푸거나, 정치망·죽방렴·독살에 든 물고기를 옮겨 담을 때 사용하는 도구이다. 대부분의 어구는 물고기를 잡기 위한 작업에 사용하는 도구이나, 뜰채는 잡은 물고기를 필요한 장소로 옮기기 위한 목적으로 만든 보조도구이다. 또한 낚시로 물고기를 잡을 때도 잡은 물고기를 놓치지 않기 위해 뜰채를 사용한다. 쇠 또는 대나무를 구부려 테두리를 원형 또는 삼각형으로 만든 후 그물을 둘러서 물고기를 뜰 수 있게 만들었다. 가벼워야 작업을 편리하게 할 수 있기에 단단하고 가벼운 재료인 대나무나 참나무를 주로 사용한다.

참고문헌 한국구비문학대계1~9(한국정신문화연구원, 1982~1984), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 2002), 한국민요대전8(MBC, 1996), 현지조사자료(○○○, 강원 삼척, 2019.4.).

필자 김도현(金道賢)

뜸북

정의 1970년대 무렵까지 경상북도 울진과 영덕, 울릉 지역 등 동해 연안에서 쾡치를 손으로 포획하기 위해 대나무에 해초를 엮어 만든 틀.

내용 경북 울진과 영덕, 울릉 지역 등 동해 연안에서 쾡치 산란기인 4~5월까지 2개월여간 무동력 선박으로 근해에 나가 해초에 산란하기 위해 회유하는 쾡치를 포획하기 위해 대나무에 진저리 따위의 해초를 엮어 만든 틀이다. 죽변항 인근에서는 쾡치틀을 주로 쾡치 산란기인 4~5월 무렵 왕성하게 자라는 진저리를 뜯어 대나무에 엮어 만들었으며, 한 번 사용한 것은 버리고 매번 새로 제작하였다. 대나무에 진저리 따위의 해초

를 엮어 만들기 전에는 구멍이 뚫린 가마니 밑에 진저리를 달아 사용하거나 긴 줄에 일정한 간격으로 진저리를 묶어서 사용하였다. 이 무렵 울진 죽변항이나 봉수항에서 큰 배(5t 이상)를 가진 어민들은 정치망으로 쾡치잡이에 나서고 0.5~1t급의 작은 배를 소유한 어민들은 이른바 ‘손쾡치잡이’에 나선다.

봉수항 앞바다에는 이 무렵 진저리가 무성하게 생장하는데, 파도에 떠밀린 진저리 숲에 산란한 쾡치알을 보고 본격적인 손쾡치 조업에 나선다. 이때 진저리에는 흰 빛깔의 쾡치알이나 검은빛의 쾡치알이 붙어 있는 것이 육안으로 확인된다고 봉수항의 어민들은 기억한다. 어민들은 약 ‘한 밭’(1~1.5m) 크기의 대나무를 구해 이를 반으로 쪼개고 한쪽 면에 진저리를 뜯어 일렬로 엮은 후 쪼개 놓은 다른 쪽의 대나무를 위에 포개어 엮고 끈으로 단단하게 매어 엮는다. 이를 봉수항 어민들은 ‘손쾡치틀’이라고 부르며, 손쾡치잡이를 ‘쾡치 주우러 간다’고 표현한다. 손쾡치잡이는 회유하는 쾡치의 생태를 이용한 유인성 어법이다. 산란기의 쾡치는 몸이 근질근질하여 해초류에 몸을 비비는 습성이 있다. 특히 진저리 숲에 알을 낳는 습성을 이용해 조업하는 방식이다. 이렇게 손쾡치잡이 방식으로 잡는 쾡치는 정치망 등의 그물로 잡은 쾡치보다 상처 없이 산채로 잡을 수 있어서 높은 가격에 거래된다.

특징 및 의의 손쾡치잡이는 4월 무렵 약 15일간 조업한다. 보통 오전 6시 무렵 나가서 4~5시간가량 조업한다. 1970년대 후반 무렵 배의 규모가 0.5t에서 1~3t 규모로 바뀌면서 손쾡치잡이는 점차 사라졌다. 죽변항의 경우 1975~1976년 무렵 소형선박이 출현하면서 무동력선에서 동력선으로 전환하고 인근 강원도에서 쾡치 유자망 어구가 죽변항에 도입되면서 점차 쇠퇴하였다. 동해 연안에서 손쾡치잡이가 언제 시작되었는지는 정확하게 알려지지 않으나 19세기 말에 시작된 것으로 보고 있다.

참고문헌 쾡치잡이(이상고, 한국세시풍속사전-여름, 국립민속박물관, 2005), 뱃불 푸른 동해에서 피어나다(심일중·박재홍, 경상북도·국립민속박물관, 2009), 한국무형유산종합조사 연구용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-경상도 지역(한국예술통합학교 아태전통문화연구소, 국립무형유산원, 2019).

필자 남효선(南孝銑)

정의 경상남도 창원시 마산합포구 동성동 일대에 있는 수산물시장.

개관 마산어시장은 창원시 마산합포구 오동동·남성동·동성동·신평동에 걸쳐 있다(현주소 마산합포구 북요리로 7). 어시장은 좁은 의미에서는 수산물을 사고파는 행위가 이뤄지는 장소를 뜻하지만 넓게는 위탁판매와 경매가 이뤄지는 장소를 뜻한다.

마산어시장은 조선시대 마산창이 설치되면서 만들어졌으며, 동해의 원산 그리고 서해의 강경과 더불어 전국 3대 수산물 집산지의 하나였다. 현재 마산어시장은 시대에 따라 마산포장·마산시장·구마산시장·부정공설시장(富町公設市場)·마산어시장 등으로 개칭되었으며, 마산어시장의 위치도 해안가의 매립에 따라 이전·확장되었다. 마산어시장은 1980년대에 이르기까지 남해안 어물의 집산지이자 교환의 중심지 역할을 하였다.

내용 조선시대 마산포장(馬山浦場)은 1760년 대동법을 시행하기 위해 설치한 조창과 그로 인한 정기시장 때문에 만들어졌다. 마산창이 들어서면서 관원, 여객, 객주 등의 상인과 이웃 지역의 주민이 모여들면서 자연스럽게 시장이 형성되었다. 특히 18세기 후반 항해술과 조선술의 발달로 수로를 통한 전국적인 유통이 가능해지면서 육로의 장사와 연결되어 더욱 발달하였다. 마산포장은 함경도 덕원의 원산장 그리고 충청도 은진의 강경장 등과 더불어 조선 후기 15대 장사의 하나로 발전하면서 마산을 남해안 최대의 상업도시로 변모시켰다.

마산포장은 매월 음력 5·10일장으로, 새강(현 경상남도 창원시 마산합포구 오동동 어시장 부근)과 구강(현 창원시 마산합포구 산호동 용마산 앞바다)에서 장이 열렸다. 1800년대 말 마산 선창의 객주는 130여 호였고, 1890년에는 어물과 곡물을 실은 수백 척의 상선이 출입하여 해안에 빈 곳이 없을 정도로 마산포장은 크게 번성하였다.

일제강점기인 1914년 마산부로 승격되고 철도가 부설되면서 마산포장은 또 한번 획기적으로 발전하는



진동골목 어시장 간판



진동골목 어시장



횃집골목



남성공판 종매인 상회

계기를 맞았다. 통영 등 인근 어촌의 수산물이 마산 철도를 통해 전국으로 유통되면서 마산포장의 주요 물품으로 수산물이 차지하게 된 것이다. 어종은 대구·청어·정어리·멸치·갈치·새우·명태·문어·해삼·성게 등이었으며, 대부분 말리거나 염장된 수산물이 거래되었다.

일본인이 신마산에 신시가지지를 형성하면서 한국인이 살고 있는 구시가지에 있는 시장이라는 뜻으로 ‘구마산시장’으로 개칭되었다. 구마산시장은 마산부의 부정富町(부림동), 수정壽町(수성동), 원정元町(남성동), 만정萬町(동성동), 석정石町(창동)에 걸쳐 있으며 도로에 수많은 난전이 형성되었다. 장의 면적은 대략 폭이 3칸 반에 도로 길이는 200칸 내외였다. 구마산시장은 『조선의 시장朝鮮の市場』(1924)과 『마산항지馬山港志』(1926)에 의하면 이 시기에 ‘구장’장은 폐쇄되고, ‘새장’장에서 5·10일장이 선 것으로 추정된다.

구마산시장은 1924년 부정에 공설시장이 들어서면서 상설시장이 되었다. 5일장이 열리는 구마산시장의 공간 일부에 부정공설시장 건물이 들어선 것이다. 부정공설시장 주변에는 평일에도 수많은 노점상인으로 붐볐고, 5일과 10일 장날에는 인근 5리에 있는 장꾼과 사람들로 대성황을 이뤘다. 거래 품목은 농산물·해산물·공예품과 기타 일용잡화 등이고 이를 취급하는 점포는 120여 개이며, 화물은 경상도뿐만 아니라 조선 내는 물론이고 일본과 만주 방면에서도 집산되었다.

수산물을 취급하는 어시장은 마산수산주식회사, 마산전온판매조합, 구마산어선창 등이 있었다. 1924년 4월에 건어물을 경매하기 위해 40여 명의 조합원이 ‘마산전온판매조합馬山煎鱈販賣組合’을 설립하였다. 여기서 경매되는 어종은 멸치·볼락·새우 등이 주 품목이었다. 1944년에는 마산수협이 전신인 마산어업조합이 설립되었다. 마산어업조합에는 위판 시설을 기반으로 하는 74명의 중매인과 30여 명의 객주가 자금 선대업을 하였다. 위탁판매제도를 실시하는 마산수산주식회사와 마산전온판매조합이 있었지만, 일본인이 경영하는 어시장은 주로 일본인 어업자의 어획물을 취급하였으며, 한국인은 여전히 객주와 거래를 하였다.

마산포의 네 군데 선창 중 구마산어선창은 구마산시장의 일부로 수산물거래가 이뤄지는 선창 시장이었다. 구마산시장에는 객주가 21호 있었는데 모두 연안

에 있었다. 당시 조선의 어물유통을 담당하였던 객주를 통해 명태와 대구가 대구모로 거래되었으며, 어업조합과 기선권현망조합의 공판장 및 객주상회 등이 자리하고 있어 어시장의 중심지였다.

1960~1970년대 마산지역은 한일합성, 한국철강, 임해공업단지 등과 창원 대단위 기계공업단지가 조성되면서 인구성장률과 경제성장률이 급상승하였다. 마산의 경제성장률과 함께 구마산시장은 마산어시장으로, 부정공설시장은 부림시장으로 이름을 바꾸며 경남 서부지역의 중심 시장이 되었다. 합포로의 개통으로 부림시장은 일용잡화·식품·의류·채소·과일·과자·식기·도자기 등을 파는 종합시장으로, 마산어시장은 생선·건어(멸치)·과일·식품 등을 파는 수산물시장으로 분화되었다.

1973년과 1978년 두 차례 발생한 부림시장 화재로 인해 마산어시장의 공간은 변화하게 되었다. 우선 부림시장에 있던 마산청과주식회사가 어시장으로 이전하였다. 청과조합이 내려오기 전 마산어시장에는 큰 판장이라고 하는 마산어업조합 근처의 건어물상과 작은 판장인 산고기조합 근처의 생선가게 그리고 돼지골목 정도가 형성되어 있었다. 어업조합과 청과조합이 어시장의 양단에 위치하면서 부림시장의 식품가게도 어시장으로 이전하였다. 마산어시장의 양 끝에 어물전과 청과물전이 자리를 잡은 뒤 골목시장이 형성되면서 짜임새 있는 모양새를 갖추기 시작하였다. 대풍골목·진동골목·홍콩바·충무야채골목 등이 형성되고, 어시장 내 도로 중앙에 좌판이 상설로 자리 잡았다. 홍콩바를 제외하면 지금까지도 그대로 유지되고 있다.

1992년 구항 매립과 더불어 수협공판장이 이전하고 대우백화점(현 롯데백화점) 건축으로 마산어시장 공간의 중심축이 바뀌었다. 수협공판장이 이전하면서 해안도로를 중심으로 어시장이 양분화되었고, 어류·패류·멸치 등의 위탁이 이뤄지는 수협공판장과 기선권현망·남성공판소·잠수기수협 등의 이전은 부속 상회의 이전을 동반하였다. 이에 따라 신어시장(신판장)은 도매중심 시장으로, 구어시장(구판장)은 소매중심 시장으로 자리 잡았다. 양분 이후 가장 큰 변화는 과거 건어물상과 공판장을 중심으로 형성된 어시장의 중심축이 횡집 골목으로 바뀌었다는 점이다. 활어를 판매하는

횃집이 급속히 증가하면서 형성된 횃집 골목을 중심으로 2000년부터 마산어시장축제(전 마산어시장 전어축제)를 개최하였다.

일제강점기의 선창 시장인 구마산어선창이 확대·발전한 것이 현재 마산어시장이다. 2005년 12월 조례가 통과되기 전까지 마산어시장은 시장으로 분류되지 않고, 경매가 이뤄지는 수협공판장만이 어시장으로 분류되었다.

특징 및 의의 250여 년 전에 형성된 마산어시장은 조선시대부터 현재까지 어류 생산지보다는 집산 및 유통지로서의 역할을 하였는데, 이는 다양한 교통 발달과 관련이 있다.

18세기 후반 조선술·항해술·선박건조기술과 지리 인식 등의 발달로 인해 포구를 중심으로 한 장시가 발달하였고, 마산포장은 부산의 동래포·부산포나 김해의 칠성포와 더불어 경상도 해상 유통의 중심지였다. 특히 서해의 강경, 동해의 원산과 더불어 남해의 주요 어류집산지였으며 동해안과 서해안을 연결하는 원격지 상업의 중심지였다. 함경도 원산 등지에서 생산된 북어·염어·건어 등이 마산포장을 통해 창원 인근과 서해로 유통되었다.

일제강점기 구마산시장은 경부선과 마산선 철도가 부설됨에 따라 거제와 통영 등의 수산물산지로부터 어류집산지가 되었다. 구마산시장에 모인 수산물은 철도를 통해 전국 각지로 이송되었다. 이때 거래된 품목은 멸치와 대구, 북어포 등이었다. 대구는 한 해 300만~500만 마리가 생산되는데, 이 중 120만 마리가 구마산시장을 통해 전국으로 유통되었다.

8·15광복 이후 마산어시장은 수산물과 건어물 등의 판매 시장과 유통거래지로 발전하였다. 1960년대 이후 남해고속도로와 구마고속도로의 건설과 한일합섬, 수출자유지역, 현대양행, 창원기계공단 등이 조성되면서 집산지와 전국단위의 유통중심지 역할을 하였다.

하지만 대진고속도로와 남해고속도로 창원우회로 등 도로망 확충으로 인한 유통 중심축의 역할 상실, 마산만 매립으로 인한 지나친 공간 확장, 대형할인점 등장에 따라 마산어시장은 전통 어시장으로서의 기능

이 축소되었다.

마산어시장 활성화를 위해서 지역사회에서는 환경개선사업을 비롯해 어시장 전체 상인회를 결성하였다. 상인회에서는 상인대학 등을 통한 교육뿐만 아니라 마산어시장축제 개최와 성신대제星辰大際(경상남도 창원시에서 해상 안전과 풍어를 기원하며 지내는 민간신앙이면서 민속축제)를 복원하는 등의 노력을 하고 있다.

참고문헌 萬機要覽, 수산물유통방식의 변화와 상인의 존재양식(이경미, 영남대학교 박사학위논문, 2005), 일제하 시장제도 변화와 마산어시장(이경미, 역사민속학22, 한국역사민속학회, 2006), 조선후기 서울상업발달사연구(고동환, 지식산업사, 1998), 朝鮮水産開發史(吉田敬市, 朝水會, 1954), 朝鮮の市場經濟(善生永助, 朝鮮總督府, 1928), 馬山港志(諏方史郎, 朝鮮史談會, 1926), 朝鮮の市場(朝鮮總督府, 1924), 한국향토문화전자대전(grandculture.net).

필자 이경미(李敬美)

마을어장

정의 마을 사람들이 해안에 연접한 일정한 수심 이내의 수면을 전용하거나 배타적으로 이용하고 관리하는 어장.

내용 전통적으로 마을어장을 관리하고 운영한 주체는 어업공동체인 마을이었다. 어촌 주민들이 관행적으로 이용하고 관리하던 마을어장은 근대적인 제도가 도입되면서 전용어업, 공동어업, 제1종 공동어업, 마을어업 등을 영위하는 어장으로 변천되었다. 1908년 <어



마을어장 | 충남 태안 | 2007 | 김준



마을어장 | 충남 태안 | 2020 | 김준



마을어장 | 전남 완도 | 2005 | 김준

업법)과 1911년 <어업령>이 제정되자 마을어장은 제도적으로 통제·관리되기 시작하였다. 1908년 제정된 <어업법>에서는 어업권을 면허어업·허가어업·신고어업으로 구분하였고, 면허어업은 제1종부터 제5종까지로 세분하였다. 여기에서 제2종 면허어업을 ‘일정한 수면에 포채捕採·채조採藻 또는 양식을 하는 어업’으로 규정하였다.

1911년 <어업령>은 1908년 <어업법>에서 규정한 제2종 면허어업 중에서 채취어업과 양식어업을 구분하여 채취어업을 제6종 면허어업으로 분리하였다. 제6종 면허어업은 ‘수면을 전용하여 행하는 어업’, 즉 전용어업으로 신설되었다. 1911년 <어업령> 제정으로 전용어업의 면허는 어업공동체만이 취득할 수 있게 되었으며, 마을어장은 해당 어업공동체가 소유하는(總有總有) 어장이 되었다. 1929년 1월 조선총독부는 <조선어업령>을 제정·공포하고 1930년 5월 시행하였다. <조선어업령> 제6조 제1항 제6호에 전용어업을 ‘일정한 수면을 전용하여 전 각호에 해당하는 이외의 방법에 의하

여 행하는 어업’이라고 정의하였다. <조선어업령>은 광복 이후 1953년 <수산업법>이 제정·공포되고 시행될 때까지 효력을 유지하였다.

1953년 9월 제정·공포되고 동년 12월부터 시행된 <수산업법> 제8조 제1항 제6호에 전용어업은 ‘공동어업’으로 명칭만 변경되고 <조선어업령>과 같이 “일정한 지역 내에 거주하는 어업자의 어업 경영상 공동이익을 증진하기 위하여 필요한 때 한하여 면허한다.”라고 규정하였다. 1962년 <수산업협동조합법>이 제정되면서 지구별 수산업협동조합(이하 ‘수협’)이 발족하였다. 지구별 수협 발족과 동시에 어촌계가 설립되었다. 어촌계는 관습적인 어업공동체와 달리 법률상의 공식 조직으로 성립되었기에 마을어장 전체를 주도하고 관리하는 법률상의 주체로서 확고한 지위를 획득하게 되었다. 결과적으로 관습적인 어업공동체가 형식상으로 어촌계에 편입되었다. 어촌계가 설립되면서 전통적인 어업공동체가 아닌 어촌계가 마을어장의 소유권자로서 어업공동체를 대표하게 되었다. 어촌계는 기존 어업공동체가 수행하였던 역할을 대신하면서 마을어장을 유지·관리하는 실질적인 조직으로 기능하고 있다.

1963년 4월 <수산업법> 개정에서 공동어업을 제1종 공동어업, 제2종 공동어업, 제3종 공동어업으로 확대 개편하였다. 제1종 공동어업은 최고조 시 수심 7m 이내(강원도는 15m 이내)의 수면이 면허를 받고자 하는 수면의 2/3 이상을 차지하는 때에만 면허하고, 제2종 공동어업은 최고조 시 해안선으로부터 500m 이내, 제3종 공동어업은 최고조 시 해안선으로부터 1,000m 이내의 수면만 면허하였다. 1974년 12월 시행령 개정에서 제1종 공동어장의 수심 한계를 강원도뿐만 아니라 경상북도도 15m로 확장하였다. 1975년 12월 <수산업법>이 개정되면서 지구별 수협 소유 공동어장이 어촌계로 이양되기 시작하였으며, 어촌계가 양식어장과 정치어장의 면허까지 취득할 수 있게 되었다. 또한 어촌계가 향유하는 어업권은 어촌계의 총유로 한다고 규정하면서 어촌계가 민법상으로 공동어장의 확실한 소유 주체가 되었다. 1976년 7월 시행령 개정으로 인하여 제1종 공동어장의 수심 한계를 강원도와 경상북도뿐만 아니라 제주도로도 15m로 확장되었다. 1990년 8월 <수산업법>을 개정하면서 기존의 제1종 공동어업을 다

시 ‘공동어업’으로 변경하고, 제2종 공동어업 및 제3종 공동어업을 구획어업이라는 새로운 허가어업으로 재편하였다. 1995년 12월 공동어업이 이용하는 어장 수심 한계로 실제 지선 어업인이 이용·관리할 수 있는 수심 5m(강원도, 경상북도 및 제주특별자치도는 7m)까지의 공동어장 수면을 ‘마을어업’으로 정의하였다. 그리고 수심 5m 초과 10m 이내(강원도, 경상북도 및 제주특별자치도는 7m 초과 15m 이내)의 수면은 협동양식어업이라는 명칭으로 구분하였다.

관습적 성격이 강한 마을어장이 ‘마을어업’으로 제도화되면서 그 범위와 활동이 제한되었다. 마을어업은 일정한 지역에 거주하는 어업인의 공동이익을 증진하기 위하여 어촌계나 지구별 수협에만 면허하는 어업이다. 어업방식은 일정한 수심 이내의 수면을 구획하여 패류, 해조류, 정착성 수산동물을 관리·조성하고 이를 포획하거나 채취한다. 마을어장에서 사용할 수 있는 도구는 낚, 호미, 칼, 썰, 팽이, 삽, 해조틀이, 갈퀴류, 통발, 문어단지 그리고 추진 장치가 없거나 고무줄을 이용하는 작살류로 한정된다. 어장구역의 수심이 깊어 법으로 지정한 도구로 수산동식물을 포획 또는 채취하기가 불가능한 곳에서는 지역에 따라 포획 및 채취 방법이 다르게 적용된다. 전통적으로 마을어장은 우뭇가사리, 미역, 톳, 청각, 파래, 김 등 해조류가 주요 생산 품목이었다. 마을어장을 구획하여 구성원들에게 할당하거나 구성원들이 공동으로 작업하여 분배하기도 하였다. 수심이 깊은 곳은 해녀들과 채취 계약을 맺어 생산하기도 하고, 외지 채취업자에게 채취권을 팔기도 하였다. 해양 환경변화로 마을어장의 주요 산물이었던 해조류의 생산이 저조해지면서 마을어장의 주요 생산물은 점차 패류 중심으로 바뀌었다. 2000년대 이후 전복, 해삼, 소라, 멍게, 성게, 문어, 홍합 등이 경제성이 높은 수산물로 자리를 잡았다.

어촌 주민들은 수산업법 및 시행령 개정과 관계없이 마을어장을 공동어장 혹은 지선어장으로 부르고 있다. 제도적으로 마을어업의 면허 주체는 어업공동체가 아니라 어촌계이다. 어촌계는 법률적 혹은 형식적으로는 <수산업협동조합법>에 따라 설립된 수협의 하부 조직이다. 즉 어촌계는 수협 조합원이 구성하는 경제적 단위체이다. 따라서 어촌계원이 되려면 먼저 수협의

조합원으로 가입해야 한다. 어촌계는 입호제도를 통해 어촌이라는 특정한 행정구역에 거주하는 어업인만 가입할 수 있다. 하지만 마을 단위에서 입호주민과 어촌계원이 항상 일치하는 것은 아니다. 어촌계의 설립은 동일 지구 내에 거주하는 지구별 수협의 조합원 10명 이상이 발기인이 되어 설립 준비위원회를 구성하고, 어촌계 정관을 작성하여 창립총회의 의결을 거쳐 시장·군수·구청장의 허가를 받아야 한다. 어촌계가 취득한 어업권은 그 어촌계의 총유로 하며 어촌계원의 지분권을 인정하지 않는다.

특정 및 의의 마을어장의 이용권은 관습적으로 마을 자체의 입호제도로 통제되고 관리된다. 반면 마을어업은 그 범위와 어업권을 정부에서 결정하고 있다. <수산업법>에는 마을어업을 ‘일정한 지역에 거주하는 어업인이 해안에 연접한 일정한 수심 이내의 수면을 구획하여 패류·해조류 또는 정착성 수산동물을 관리 조성하여 포획·채취하는 어업’으로 정의하고 있다(제8조). 마을어업은 일정한 지역에 거주하는 어업인의 공동이익을 증진하기 위하여 어촌계나 지구별 수협에만 면허하는 어업으로, 시장·군수·구청장의 면허를 받아야 한다(제9조). 어업면허의 유효기간은 10년이지만 때에 따라 10년 이내로 할 수 있으며, 어업권자의 신청에 따라 면허 기간이 끝난 날부터 10년의 범위에서 유효기간의 연장을 허가하여야 한다. 여러 차례 연장 허가를 한 경우에도 총연장 허가 기간은 10년을 초과할 수 없다. 어업권은 면허의 유효기간이나 연장 허가 기간이 끝남과 동시에 소멸된다(제14조). 어촌계가 취득한 어업권은 그 어촌계의 총유로 한다(제16조). 어촌계나 지구별 수협이 가지고 있는 어업권은 함부로 이전·분할·변경할 수 없다(제19조). 마을어업권은 어촌계원이 아닌 관행적인 입어자도 행사할 수 있다(제37조). 마을어업권은 담보로 제공할 수 없으며(제21조), 임대차의 목적으로 사용할 수 없다(제33조). 마을어업은 면허를 받아야 어업권이 보장되며, 어업권의 유효기간은 10년이다. 어업권은 연장신청을 통해 기간을 연장할 수 있다. 정부로부터 면허를 취득해야 어업권이 보장되는 마을어업은 마을주민들이 관습적으로 이용하고 있는 마을어장과 개념적으로 간혹 상충되기도 한다. 마을주

민들의 관행적 어로 공간인 마을어장과 달리 마을어업은 어장의 수면은 물론 채포採捕할 수 있는 수산물의 종류나 수면의 이용 관리까지도 법적 제약이 있다.

참고문헌 20세기 마을어장의 변동과 전통적 어업공동체 품의 지속(송기태, 남도민속연구33, 남도민속학회, 2016), 마을어업의 변천에 관한 연구(최치훈, 한국도서연구31-4, 한국도서학회, 2019), 마을어장의 위기와 가치의 재인식(김준, 도서문화38, 목포대학교 도서문화연구원, 2011).

필자 박정석(朴正石)

□

만

만

정의 바다가 육지 안쪽으로 오목하게 들어온 지형.

개관 육지 쪽으로 깊숙이 바다가 들어와 있는 곳을 ‘만’이라고 한다. 하구나 육지 깊숙이 들어간 만은 ‘포浦’라고 불리기도 한다. 그와 반대로 바다 쪽으로 육지가 튀어나와 있으면 ‘곶串’이라 한다. 해안선이 구불구불한 곳에서는 만과 곶이 반복해서 나타나는 경우가 많은데, 우리나라의 서해안이나 남해안에서 흔히 볼 수 있는 지형이다.

내용 만은 여러 가지 요인에 의해 형성된다. 땅이 꺼지면서 만들어진 만을 함몰만陷沒灣이라 하는데, 화산 분출구가 가라앉아서 만들어진 분화만噴火灣이 여기에 속한다. 지표의 함몰이 주기적으로 일어나 바닷속에 계단 같은 지형이 형성된 만을 계단만階段灣이라 하며 알래스카만이 여기에 속한다. 낮은 지대의 땅이 천천히 가라앉으면서 생겨난 만을 침수만沈水灣이라 하는데, 우리나라의 서해와 남해의 대부분 만과 일본 동경만이나 중국 발해만 등이 여기에 속한다. 그 외 빙하의 침식으로 생긴 협만峽灣(피오르Fjord만), 큰 강의 하구에 발달하는 하구만河口灣, Estuary 등이 있다. 우리나라의 영일만과 일본의 동경만 그리고 미국의 샌프란시스코만은 규모가 작은 편이며, 중동의 페르시아만과 북미 멕시코 만은 규모가 매우 큰 편이다.

우리나라 만은 남해안의 다도해 해역과 서해안에

서 많이 발달하였고, 해안선이 단조로운 동해안에서는 적게 발달하였다. 서해안에는 경기만·남양만·아산만·천수만·가로림만·비인만·곰소만·함평만이 있으며, 남해안에는 득량만·가막만·여자만·광양만·순천만·진주만·고성만·마산만, 동해안에는 울산만·영일만 등이 대표적이다. 또한 신의주에서 다렌을 거쳐 산둥반도까지에 이르는 규모가 큰 발해만도 있다.

특징 및 의의 만 입구에 작은 규모의 방파제를 건설하면 큰 토목공사 없이 선박들이 정박할 수 있는 항구로 활용할 수 있기에 예로부터 바다와 육지를 잇는 관문으로 공업단지를 낀 항구 도시나 무역이 발달한 항구도시로 발달해 온 곳이 많다. 부산·통영·여수·목포 등은 천혜의 만을 끼고 발달한 도시들이다. 항구지형 특성상 만 내에는 둘러싼 육지로 인해 바람이 막히고 파도가 잔잔하여 항구로 개발되어 있지 않은 곳도 태풍이나 폭풍우 시 선박들의 피항 장소로 이용되어 왔다.

만은 수심이 얕고 앞바다보다 파도나 바람의 영향을 적게 받는다. 이는 계절에 따라 수산 자원의 산란장 그리고 어린 새끼들의 성육장으로서의 주요한 생태적 기능을 가진다. 남해안의 진주만·고성만·여자만·가막만·득량만 등은 봄에 감성돔의 산란장으로서 중요하며, 가을과 겨울에는 농어의 산란장으로서도 유명하다. 또한 양식장 시설이 비교적 안전하게 유지되어 우리나라 남해안에서는 잘 발달한 만 내에서 굴, 진주담치, 가리비, 미더덕, 미역, 다시마 등 수산양식 산업이 크게 발달하였다.

향후 해양관광 적지로서 만의 이용과 개발 그리고 보전에 큰 노력이 필요하다. 만은 대부분 내만으로 깊숙이 들어가 있는 지형과 주변의 크고 작은 도시나 공단으로 인해 민감한 환경 문제를 불러일으키기도 한다. 특히 내만으로 들어온 만 주위에 배후 도시들이 크게 발전한 곳에서는 심각한 오염 문제가 생기기도 한다. 남해안의 마산만은 연안에서 육지 쪽으로 깊숙이 들어온 만 형태의 특성상 해류의 소통이 좋지 않아 여름이면 적조가 자주 발생하는 등의 환경 문제가 많았다. 따라서 큰 도시나 항구를 낀 만은 관리, 즉 환경보전에 따른 특별한 관심이 요구된다. 이처럼 만은 지형의 특성상 수질오염·유류오염과 같은 환경오염에 매우

취약해서 한번 오염되면 회복하는 데 많은 시간과 비용이 든다. 따라서 만든 세밀한 보전 계획을 세워서 관리할 필요가 있다. 깨끗한 환경 유지 보전, 해양관광 분야의 가치 보전, 해양수산자원의 보전과 관리, 예부터 사람과 가까운 연안의 값진 인문학적 유산의 보전 등으로 보다 더 세심한 관리 체계가 필요하다.

참고문헌 수산해양학(노홍길·김동수·김상현, 제주대학교 출판부, 2004), 진해만의 편모조적조의 발생과 환경특성(김학균, 부산수산대학교 박사학위논문, 1989), 부산역사문화대전(busan.grandculture.net), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 명정구(明正求)



망둥이 | 인천 용진 | 2017 | 국립민속박물관

를 신문지로 싸서 냉동실에 보관하였다가 포 또는 찜으로 조리하여 먹는다.

망둥이잡이

정의 낚시나 그물로 망둥이를 잡는 일.

개관 망둑어과에 속한 망둥이는 수심이 얕은 연안에 서식하는 어종이다. 우리나라에 알려진 종류는 말뚝망둥어를 비롯하여 문절망둑·짱뚱어·밀어 등 42종이다. 망둥이는 물이 고인 갯벌 주변에 무리를 지어 서식하는데, 잡식성으로 게·갯지렁이·곤충 따위를 먹이로 삼는다. 간조 때는 갯고랑이나 웅덩이에서 먹이활동을 하다가 만조가 되면 해변의 돌담·말뚝 등에 달라붙는다. 산란기는 2~3월이다. 알에서 부화한 새끼는 성장속도가 매우 빨라서 7월 중순이 되면 손바닥만 한 크기로 자란다. 가을에는 20~30cm 크기로 씨알이 굵어져 낚시꾼의 표적이 된다.

성장기의 망둥이는 성질이 급하고 조심성이 없다. 게다가 먹이활동이 왕성하여 낚시를 놓자마자 미끼를 무는 습성이 있다. 낚시꾼들을 이러한 성질을 역이용하여 한 번의 낚시질로 보통 1~2마리를 낚고, 노련한 낚시꾼은 3~4마리를 잡는 경우도 흔하다. 제철로 접어드는 8~9월에는 3~4시간의 낚시질로 100마리 내외를 잡는다. 10월 중순 이후에는 입질이 뜸해지다가 찬바람이 부는 11월에는 잘 물지 않는다. 가을에 잡은 망둥이는 내장을 제거한 다음 햇볕에 3일 정도 말린다. 이

내용 망둥이잡이는 갯벌이 발달한 서해 연안에서 두루 포착된다. 충청남도 서산 가로림만과 인천광역시 그리고 경기도 화성 일대의 갯벌에는 망둥이낚시로 알려진 명소가 여럿 있다. 화성 백미리 포구와 서산 중왕리 왕산포 및 대산읍 오지리 등이 대표적이다. 망둥이는 포획하는 방법에 따라 크게 낚시질과 그물을 이용한 어법이 있다. 낚시는 릴낚시와 대낚시가 있고, 그물은 족대의 일종인 사두질과 V자로 그물을 쳐서 조수 간만의 차를 이용하는 건강망 등이 있다.

망둥이낚시는 썰물 때 갯고랑에서 유행하는 망둥이를 대상으로 한다. 채비는 하나의 낚싯줄에 바늘이 1개·3개·5개를 매단 릴낚시를 선호한다. 미끼는 갯지렁이를 2~3cm 크기로 잘라 쓰고, 기타 고기를 담는 어망 따위를 준비한다. 물때는 조수의 흐름이 강하지 않은 조금이 적기이다. 사리 때도 가능하지만 물이 멀리 빠지기 때문에 어려움이 있다. 낚싯대와 릴을 사용하지 않는 대낚시도 있다. 이는 미끼를 쥔 낚싯줄을 가지고 직접 물에 들어가서 망둥이를 잡는 어법이다. 낚시꾼은 긴 장화를 신고 해수면이 가슴에 이르는 갯고랑에서 대낚시를 하는데, 입질하는 순간의 짜릿한 손맛을 느낄 수 있어 경험이 풍부한 낚시꾼들이 즐긴다.

전통어법으로는 사들과 건강망이 있다. 사들은 밀물 때 갯벌로 나아가 바닷물이 들어오는 방향으로 어구를 대고 있으면 조류를 따라 밀려온 망둥이가 걸려든다. 인천·화성 일대의 어촌에서는 이를 사두질이라



망둥이 낚시 | 경기 화성 | 2020 | 강성복

한다. 가로림만에서는 ‘사닥’ 혹은 ‘사들’이라 하는데, 어로 방식은 다소 차이가 있다. 썰물 때 망둥이가 다니는 길목에 사닥을 몇 분 정도 담가 놓는다. 이때 사닥 안에는 망둥이가 먹이로 삼는 작은 소라(일명 민챙이)를 미끼로 쓴다. 소라를 목걸이처럼 주렁주렁 꿰어 그물의 가장자리에 늘어뜨려 유인한다. 그런 다음 사닥의 손잡이를 나뭇가지로 때려 소리를 내면 놀란 망둥이가 사닥 안으로 들어간다. 건간망은 갯벌에 V자로 말장을 박고 그물을 쳐서 망둥이를 잡는데, 어살과 마찬가지로 밀물과 썰물을 이용한 어법이다. 드물게는 투망을 사용하기도 한다. 썰물 때는 망둥이가 노니는 곳에 투망을 던져 포획한다.

특징 및 의미 망둥이는 어촌에서 누구나 손쉽게 낚을 수 있는 흔한 고기로, 한때는 생선 취급도 못 받는 천덕꾸러기였다. 그러나 최근 여가선용에 나서는 사람들이 크게 늘면서 망둥이잡이가 인기를 끌고 있다. 어획한 망둥이는 조림, 매운탕, 포, 튀김, 회 등으로 먹는다. 특히 제철인 가을에 낚아 햇볕에 건조한 망둥이 포는 별미로 친다.

서남해안 갯벌에서는 망둥이낚시와 유사한 ‘홀치기’가 있다. 이는 갯벌에 구멍을 파고 서식하는 쟁쟁어가 어획 대상이다. 바늘이 4개 달린 낚시를 줄에 매달아 미끼 없이 빙빙 돌리다가 쟁쟁어가 있는 갯벌 위에 던져 몸 일부를 꿰어 잡는 어법이다. 이처럼 전문성이 요구되는 홀치기와 달리 망둥이낚시는 경험이 없는 초보자도 어린이도 손쉽게 할 수 있어 가족 단위의 여가 활동으로 안성맞춤이다.

참고문헌 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-서울, 인천 및 경기지역 1·2(국립목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서1·2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강성복(姜成福)

망사리

정의 해녀가 채취한 해산물을 넣는 테왁 밑에 달린 그물주머니.

개관 망사리는 해녀들이 딴 해산물을 넣거나 테왁과 같이 묶어서 그물처럼 짚 큰 주머니를 말한다. 크기는 채취한 해산물의 양에 따라 달라질 수 있는데, 양이 많아지면 달린 망사리도 커지고 테왁도 큰 것이 필요하다.

용도에 따라서 소라나 전복 등 ‘헛물’에 작업할 때 사용하는 ‘헛물망사리’와 미역이나 우뚝가사리(천초), 톳 등의 해조류 작업할 때 사용하는 굵고 엉성하게 짚 ‘미역망사리’가 있다. 이 외에도 ‘잔망사리’가 있는데, 작지만 값어치가 있는 해산물인 오분자기·전복·문어 등을 다른 채취물과 분리해서 보관하는 것으로 이를 ‘조락’ 또는 ‘그물수대’라고도 한다.

또한 망사리를 짜는 재질에 따라 역새의 속대를 이용해서 짜는 ‘미망사리’, 신서란을 이용한 ‘신서란망사리’, 나일론 끈을 사용한 ‘나일론망사리’ 등으로 구분된다.

내용 테왁에는 해녀들이 잡은 해산물을 넣는 그물주머니인 ‘망사리’가 달린다. 현재는 주로 나일론으로 짚 나일론망사리를 만들지만, 과거에는 역새꽃이 피기 전에 속대를 짚 껍질인 ‘미’라는 식물성 재료를 이용해서 만들었다.

망사리는 ‘도렛줄나무’(다래)로 둥근 테인 ‘에움’을 두르고 여기에 그물 망사리를 묶어서 늘어뜨린다. 대개는 위쪽 지름이 40~50cm, 길이가 70cm 내외의 원통형으로 아래쪽이 넓게 되어 있다.

물질하러 갈 때는 자연적인 닻돌이나 쇠로 된 닻을 망사리 안에 넣어 간다. 물질하는 동안에는 닻줄로 매달아 바다 깊은 곳에 있는 바위나 해초에 닻이 걸리게 해서 테왁과 망사리가 조류에 휩쓸리지 않도록 하였다.

테왁에는 항상 망사리가 달려 있어서 하나의 도구처럼 여겨졌다. 다만 테왁은 물 위에 떠 있는 반면 망사리는 물속에 내려져서 해녀들이 잡은 해산물을 안전하게 보관할 수 있도록 하였다. 특히 전복처럼 귀한 것은 망사리 안에 넣어 둔 작은 망사리인 ‘조락’에 넣어서 물질작업 중 잃어버리는 일이 없도록 하였다.

또 미역을 채취할 때 사용하는 ‘미역망사리’는 다른 망사리에 비해 크고 열기설기 짜여 있어서 많은 양을 담고 이동하기에 효과적이었고, 툇이나 우뭇가사리 등의 해조류를 담을 때도 사용하였다. 이 외에 테왁 없이 큰 망으로 엮어서 사용하던 ‘걸망’과 같은 것도 있다.

해녀들은 망사리 속에 ‘본조갱이’나 ‘본’을 넣고 다녔다. 이것은 작은 전복 껍데기나 소라 껍데기를 허리에 차고 다니다 물 밑에서 반짝거림을 이용하여 표지標識로 삼는 것이다. 물질작업 도중에 깊은 물 속에서 전복을 발견하였으나 숨이 짧아 캐지 못하고 수면으로 솟구쳐 오를 때 전복이 있는 곳에 ‘본’을 놓아서 잘 알아볼 수 있도록 하였는데, 이 본을 보고 기술이 뛰어난 해녀가 대신 채취해 주기도 한다.

제주도의 일부 해녀마을에서는 여성들이 시집오면 시아버지가 제작해서 테왁과 망사리를 주기도 하였다. 결혼 후 새로운 해녀 도구를 장만하였다는 것은 가정경제를 담당하는 여성의 삶에서 결혼 시작과 동시에 물질이 차지하는 비중이 얼마나 컸는지를 잘 말해 준다.

특징 및 의의 해녀가 물질 도구를 만들고 이를 활용하던 지혜가 망사리에서도 충분히 나타난다. 망사리 제작을 위해 역새나 신서란과 같은 식물성 재료를 활용하여 끈을 꼬고 바닷물에 담가 사용하면 망사리는 더욱 강해져서 오랜 시간 사용이 가능하였다.

육지로 출항 간 해녀들이 며칠씩 섬을 이동해 물질하는 ‘난바르’를 하여 잡은 해산물을 망사리에 넣어 뱃전에 묶어 두면, 채취한 많은 해산물을 가지고 이동할



테왁과 망사리 | 지름36 | 국립민속박물관

때 살아 있는 채로 축양이 가능하였다. 그리고 망사리 속의 해산물은 작업 기간 내내 바닷물 속에 있어서 해산물이 바닷속에 살아 있는 효과가 있었다.

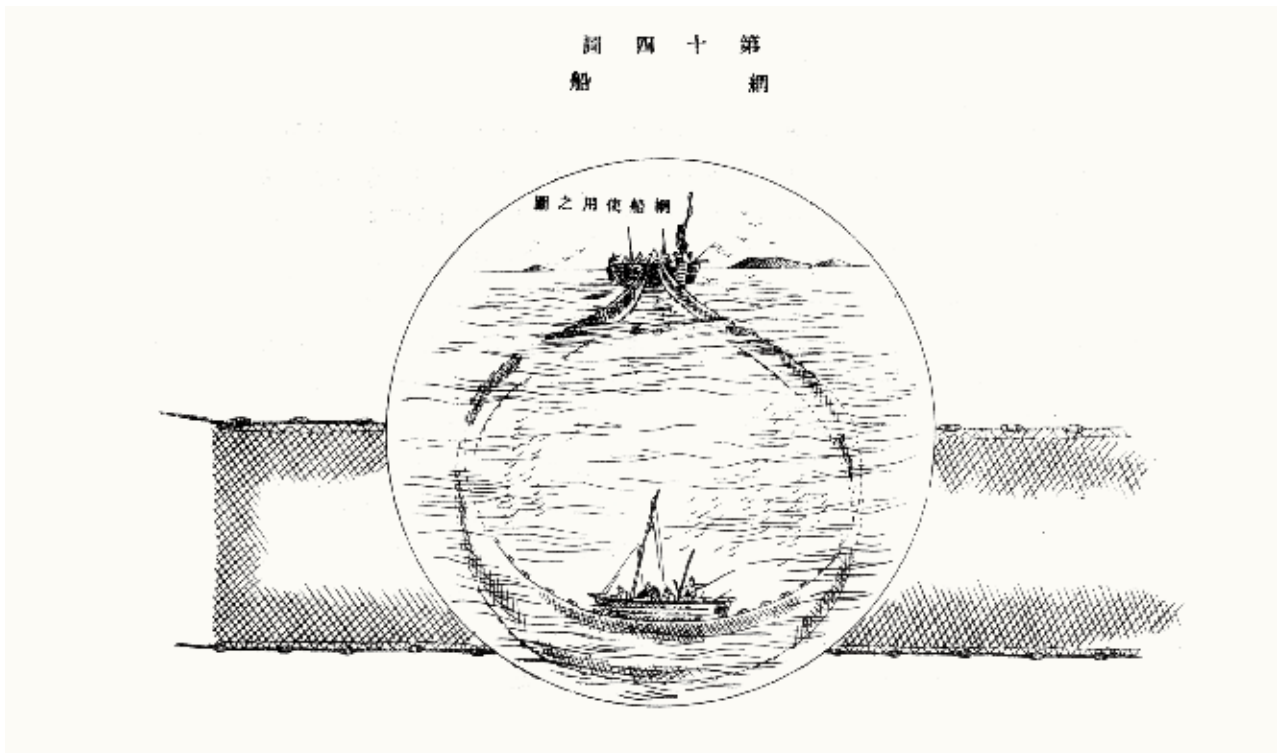
참고문헌 제주의 해녀(김영돈, 제주도, 1996).

필자 좌혜경(左惠景)

망선 網船

정의 조선 후기 서해에서 발달한 선망旋網 어업에 사용되던 어선.

역사 조선에서 망선이 사용된 것은 늦어도 18세기 전 반 이전이라고 추정된다. 『균역청사목均役廳事目』(1752)에 따르면 당시 망선은 바다 한가운데서 많은 어민이



망선 | 1908 | 한국수산지

그물을 끌어 올려 물고기를 잡던 경상도에서 청어나 대구를 어획하던 양중거처조洋中去處條와 양중거휘리洋中擧揮羅나 황해도에서 사용되던 양중입선휘리洋中入船擧羅에 가까웠을 것으로 추정된다.

정문기(1939)는 30년 전, 즉 1900년대까지 서해의 주요 조기 어구는 조류가 약한 곳에서 사용하는 30인 내지 40인이 탑승하는 망선이었다고 보고하였다. 『한국수산지』 권1(1908)에 따르면 망선어업은 대형 그물을 실은 망선이 보조선(상고선)과 함께 어군을 쫓아가 그물로 둘러싼 뒤 다수의 선원이 인력으로 끌어 올려 어획하는 일종의 선망 어업이었다. 이와 같은 어법은 중국 발해만에서도 사용되었으나 장진동·양금삼(1983)에 따르면 대개 동일한 크기의 어선 두 척을 이용하는 쌍선어업이었고, 조선처럼 큰 배와 작은 배를 함께 사용하는 단선 어업은 1930년대 이후 도입되었다고 한다.

오창현(2010)에 따르면 1930년대 이후까지 충청남도 서천군 일대에서 망선이 널리 사용되었다. 망선은 대형 어선과 많은 선원이 필요한 어법이다. 그런데 기존 주요 어획 대상이던 청어가 어획되지 않게 되었

고, 조기 어군의 크기도 감소하면서 점차 쇠퇴하게 되었다. 서해 조기 어업에서 주요한 역할을 담당하던 망선은 20세기 전후 일본에서 도입되어 서해 조기 어업에 맞게 개량된 안강망 어법에 자리를 내주었다.

내용 망선 어법에 대한 가장 오래된 기술은 『한국수산지』 권1에서 찾을 수 있다. 이에 따르면 망선은 강원도 북부, 함경도, 전라도 등지에서 조기·민어·준치·갈치·달강어·망어 등을 어획하는 데 사용하던 대형 어망 어선이다. 망선에는 12명 그리고 보조선에는 3~4명이 탑승하고, 길이 약 120말(약 170m)에 폭 18말(27m)의 그물을 싣고 조업에 나간다. 어군을 발견하면 돌을 던져 물고기를 그물 한가운데로 몰며 그물로 둘러싼 뒤 끌어 올린다. 이 보고서는 망선망을 두고 “조선에서는 이례적으로 적극적인 어법”이라고 평가하였다.

『한국수산지』 권1에서 기술한 망선은 조선 재래 어선과 어망을 개량해 승선 인원을 줄인 형태라고 추정된다. 19세기 말 망선은 사용하는 30인 내지 40인이 한 배에 탑승할 정도로 크기가 컸다. 1930년대까지 충청남도 서천군 서면에서 사용되던 망선은 22~23명이 탑

승하였다. 망선은 봄철에 조기 어기가 시작되면 전라남도 칠산바다에서 조업한 뒤에 평안도 어영도 근해로 이동해 조업하였다. 망선은 삼베와 칩으로 만든 길이 200~300발의 큰 그물을 싣고 상고선과 함께 조업하였다. 조기 어군을 발견하면 큰 그물의 한쪽 끝을 상고선이 잡고 망선이 어군을 둘러싼 뒤에 닻을 놓고 그물과 함께 물고기를 끌어 올렸다. 양망揚網과 동시에 조기를 상고선에 실어 가까운 육지 포구로 운반해 객주에게 판매하였다.

특징 및 의의 한국 어업사 연구에서 한국 어업 기술은 조선시대 저발달한 상태로 유지되다가 일제강점기에 일본 어민이나 어업 기술에 자극받아 개발되거나 수탈된 것으로 그려지는 경우가 많았다. 그러나 망선 어업과 같이 늦어도 조선 후기부터 20세기 초반까지 서해에서 상당히 규모가 큰 어선과 어망이 어군을 쫓아 어획하는 적극적인 선망 어법이 존재하였던 것을 알 수 있다. 자본이 많이 필요한 망선 어법이 유지될 수 있었던 것은 당대 시장 상품성이 높아 아무리 많이 잡아도 판매가 가능한 어종, 즉 청어나 조기가 짧은 어기 동안 한반도 연근해를 대량 회유하는 어종이었기 때문이다. 아울러 상고선이 내륙 포구를 오가며 물고기를 운반하는 유통 체계가 갖추어져 있었기 때문이기도 하다. 20세기 이후 망선이 안강망 어선으로 빠르게 대체된 것은 서해에서 조기잡이 어업 기술이 규모의 경제를 유지하면서 노동생산성을 높이는 방향으로 전개되었음을 말해 준다.

참고문헌 20세기 전후 서해안 대형 어선어업의 존재양상과 전개과정(오창현, 도서문화35, 목포대학교 도서문화연구원, 2010), 조선석수어고(정문기, 조선일보사출판부, 1939), 中国海洋渔业简史(张震东·杨金森, 海洋出版社, 1983).

필자 오창현(吳昌炫)

망쟁이

정의 전통 어로법인 송어들이에서 배를 타지 않고, 해

안에 있는 망수대에서 물색 변화와 바람·물때 등을 살펴 효율적으로 고기를 잡아 올리도록 총괄 지휘하는 사람.

개관 송어들이는 육수장망으로 송어를 잡는 전통 어로법이다. 『어업의 길잡이漁のしるべ』에서 와다 조조和田長三는 육수장망에 대해 “이 망은 조선 재래의 것으로 그 기원은 약 60년 전 통영군·산양면·평림리·거제도·칠천도 등지에서 시작하였고, 그것이 가덕도로 건너가 현재는 창원·통영·남해군에 있다. 가덕도의 망수와 어부는 우수한 기량으로 타의 추종을 불허한다.”라고 기록하였다. 송어들이를 하는 장소를 육수어장 또는 송어어장이라고 하는데, 주로 남동해안에 밀집해 있다. 2000년대에는 거제도의 양화과 도장포의 이양조, 학동의 봉기미, 가덕도 대항마을의 초등과 솔섬에 육수어장이 남아 있었다. 육수어장을 세는 단위는 ‘틀’이라고 하며, 거제도 도장포마을은 두 틀로 조업하는 게 특징이다.

내용 망쟁이는 송어들이에 참여한 전체 어선을 통솔하는 사람으로 ‘육손통수’라고도 한다. 송어들이와 관련된 모든 일을 책임진다. 망쟁이는 물때, 바람, 육수어장의 조건에 맞춘 기술과 물색 변화 등을 통해 고기가 들어오는 것을 예측하고 고기가 들어오면 효율적으로 고기를 잡아 올리도록 총지휘한다. 망쟁이는 출어하기 전에 승선할 선원 25명을 선정하고 개인적 차이를 파악하여 적절히 배치한다. 송어들이에는 해안 쪽으로는 안목선·안장등·안귀잡이 등이, 바닷가 쪽으로는 박목선·박장등·박귀잡이 등 육손, 즉 6척의 배가 참여한다.

망쟁이는 물색 변화를 재빨리 판단해서 송어가 그물 안으로 들어오면 송어가 도망가지 못하도록 “박목선 나가라” “안목선 나가라” 등의 명령을 제대로 내려 배가 즉시 움직이도록 ‘벋놀음’을 해야 한다. 망쟁이는 이처럼 전체적인 지시를 하는 원망과 원망의 지시에 따라 ‘망바’를 당기는 부망이 있다. 원망은 큰망쟁이로, 부망은 작은망쟁이로 불리기도 한다. 부망은 원망과 같은 일을 하면서 원망을 돕는 역할을 한다. 원망 1명에 부망이 1~3명까지 있는 곳도 있다. 조업할 때 원망이 있는 위치에 따라 안목선이 보이지 않을 때도 있기



물색을 살피는 원망과 부망



망수대에서 식사하는 선원들

망쟁이 | 경남 거제 | 1994 | 이경미

에 부망이 이를 보조한다. 부망이 망을 보다가 고기가 나타나면 부망은 망대로 내려가서 망바를 당길 준비를 한다. 원망이 “당겨라!”하고 신호를 하면 당긴다. 한편 부망은 쌀·담배·석유 등 승어들이에 관계되는 물품을 구입하여 분배하는 역할도 한다. 원망과 부망은 수직적 관계이면서도 수평적인 관계를 맺고 협업한다.

망쟁이는 승어 떼가 들어오는 것을 보기 위해 아침부터 안목선에서 아침밥을 먹고 망수대에 돌아가 대기한다. 망수대 또는 망통이라고 부르는 이 공간은 승어 떼가 들어오는 것을 보기 위해 망쟁이가 머무는 높은 곳이다. 망수대는 지역에 따라 여러 형태가 있다. 가덕도 대항마을에서는 망집과 움막 형태이고, 거제도 학동마을의 봉기미는 자연암반과 망대, 이양조는 망대 형태이다. 봉기미에서는 원망과 부망이 자연암반인 망통이에서 고기가 들어오는 것이 보이면 부망이 아래 망대로 내려가 원망의 지시에 따라 망바를 당긴다. 이양조에서는 산이 낮기 때문에 망대를 높게 제작한다.

망쟁이는 바다의 기본 물색인 ‘흑조’ ‘청수’ ‘적조’ ‘황토물’ ‘조갯물’ 등을 나눠 인지한다. 이러한 바다의

기본색에 고기가 지나가면 물색이 달라지는데, 어종과 고기양에 따라서 또 시간대와 월별에 따라서 물색이 달라진다. 보통 사람의 육안으로는 그 변화를 알아내기 어려운 특수한 어로기술이다.

승어는 감자줄빛 또는 검은빛으로 물색이 비쳐 보인다. 보통 승어가 흩어져 올 때는 불그스름하고, ‘청수’에 올 때는 승어가 해금해금 반짝거린다. ‘흑조’에는 고기양이 많으면 검은빛을 띠고 200마리 내지 300마리일 때는 누런빛을 띤다. 구름이 잔뜩 끼면 고기는 붉은빛을 띠면서 온다. 승어는 2월과 3월에는 수심이 깊은 곳으로 다니기 때문에 물색으로 살핀다. 4월과 5월이 되면 승어는 아침 무렵에는 몸이 가라앉아 빛깔은 검고 붉다. 낮에는 승어가 물 위로 떠올라 몸 전체가 드러나므로 멀리서도 볼 수 있어 물색을 쉽게 살필 수 있다.

특징 및 의의 망쟁이는 망수대에서 승어가 그물망으로 들어오는 것을 별다른 도구 없이 육안으로 뱃놀음하여 승어를 잡는 사람이다. 망쟁이는 물색의 변화를 인지하고 응용하여 승어를 잡는다. 승어들이는 어탐기 등의 기계를 사용하지 않고 망쟁이가 맨눈으로 물색의 변화를 인지하여 승어를 잡는 대표적인 한국의 전통 어업기술이다. 물색 변화는 설명한다고 당장 습득되는 기술이 아니므로 망쟁이의 어로기술은 오랜 경험에서 나온다. 또한 승어들이에서 6척의 배가 한 번 움직였다가 제자리로 돌아가서 정비하는 시간 때문에 전통 어로기술에서 망쟁이의 능력과 역할은 매우 중요하였다.

참고문헌 경남어촌민속지(국립민속박물관, 2002), 어민의 환경인지와 적응 전략(이경미, 영남대학교 석사학위논문, 1994) 漁のしるべ(和田長三, 協同印刷社, 1938).

필자 이경미(李敬美)

망주
網主

정의 대규모 어업이 발달하면서 등장한 어업에 필요한 자본을 부담하는 사람.

내용 어업은 어업활동이 이루어지는 장소에 따라 강, 호수, 저수지 등에서 행해지는 내수면 어업과 바다에서 행해지는 바다어업으로 분류된다.

원시사회에서 고령시대에 이르기까지는 대부분 내수면 어업이 행해졌으며, 조선 전기에 이르러 바다어업으로 확장되었다. 조선 후기에 배 만드는 기술 및 어망 제조기술과 어획법이 발달하면서 바닷고기를 중심으로 어획량이 많이 증가하여 바다어업의 비중이 높아졌다.

조선 전기의 어업은 주로 연안에서 행해지는 어살이 중심이었으며, 근해어업이나 원양어업은 엄격히 금지되었다. 여기에 어업의 이윤을 세금으로 수취하였기 때문에 어로와 관련된 기술 및 지식이 연안어업에 적합하게 발달하였다.

18세기에 들어 대규모 어업이 크게 발달하였다. 대규모 어구를 바탕으로 한 어업[어전 어업, 방렴 어업, 망 어업에 속하는 어장 어업, 중선망 어업, 후릿그물(회리망) 어업 등]이 성행함에 따라 더 이상 소자본으로는 어업을 행할 수 없게 되었고 큰 자본이 필요하게 되었다.

대규모 어구는 개인보다 마을 단위나 협업 체제로 운영하였으며, 이를 설치하고 운영하는 데 노동력과 돈이 많이 소요되었다. 이를 마련하기 위하여 외부의 자본을 끌어들여야 하였으며, 이를 주선하고 자금을 대던 사람을 망주의 시초라고 볼 수 있다.

1883년 일본 어민들이 우리나라 해역에서 물고기 잡는 것을 합법적으로 보장한 <조일통상장정> 이후 일본 어민들이 조선으로 이주하였으며, 이들은 기계그물을 통한 근대적 어로방식으로 막대한 어획고를 올렸다. 일본 어선의 어획량이 우리나라 어민들보다 3~5배 많았기에 생계에 위협을 느낀 우리나라 어민들은 근대 어로도구를 마련하기 위하여 더 많은 자본을 필요로 하였다.

지역별로 어촌의 형태가 조합형식으로 전환되었으며, 자본을 동원하여 근대 어로도구를 마련하고자 하였다. 마을의 신용 있는 주민을 앞세워 도가都家 또는 소임所任이라는 직책을 주어 외부 자본을 끌어오는 일을 맡겼다. 주로 지주와 객주 그리고 일본인의 자본이 투입되었으며, 이들은 어획고에 관계없이 어획물을

4:6이나 5:5로 분배받는 짓나누기[步合割] 방식으로 이익을 쟁겼다.

시간이 지나 기존의 도가나 소임들도 자본을 대기 시작하였으며, 이들을 망주라 부르게 되었다. 1908년 <어업법>이 시행되면서 기존 관행으로 행해지던 어업이 법제화되고, 조선인과 일본인 모두 어업권을 소유할 수 있게 되었으며, 일본 어민이 조선의 법률을 위반하더라도 일본 영사의 재판을 받을 수 있는 특권이 허용되었다. 이는 일본이 조선을 침탈하는 과정에서 맺은 일종의 조약으로, 일본이 조선의 정치어장을 비롯한 연안 어업권을 탈취하는 것이 목적이었다. 여기에 일본 정부가 일본 어민의 조선 이주를 장려하면서 일본 어민이 급격히 증가하였으며, 조선 연해의 주요 어장은 합법적으로 일본 어민이 장악하게 되었다.

이 시기부터 어촌의 어로 경영 형태가 자본가인 망주와 단순노동자인 어민으로 분화되었다. 초창기에는 정치성 어장에만 자본을 대었으나 점차 연근해 어업을 하는 어선에도 자본을 대기 시작하였다. 망주는 직접 어로행위를 하지는 않았고, 어로 도구나 노동자의 임금 등 자본을 대는 대신 어획물의 절반을 가져갔다.

특징 및 의의 망주는 시기적으로 개항기 객주와 비교할 수 있는데, 이들은 큰 틀에서 비슷하지만 서로 다른 역할을 하였다.

객주는 지역 내에서 특정 물품에 대해 독점 매매할 수 있는 ‘주인권’을 가지고 있어 이를 통해 유통이나 거래에 적극적으로 참여하여 이득을 취하였다. 특히 조선 후기에 개항기 객주는 국제 무역에서 주요한 역할을 하며 많은 이득을 취할 수 있었다. 하지만 외국 상인의 내지 행상(일정한 장소에 머물지 않고 지역을 옮겨가며 물건을 사고팔던 상인)이 허용되고, 일본의 적극적인 지원을 받은 일본 상인들이 등장하면서 객주들은 크게 위축되어 일제에 종속되거나 축소되었다.

반면 망주는 조선 후기 근대적 어로방식이 도입되면서 함께 등장하였다. 자본을 바탕으로 지역 주민들에게 금전을 빌려주고 이익을 얻는 것은 객주와 유사하지만, 지역의 어촌 조합에 국한하여 활동하였으며, 유통이나 거래에는 참여하지 않았다.

또한 일제강점기에 들어서면서 객주는 쇠퇴한 반

면 망주는 어업 기술의 발달 및 근해어업·원양어업의 활성화와 함께 성장하였다는 점에서 차이가 있다. 현대에 이르러 어업 자체가 조직화 및 시스템화되면서 기업이 참여하기 시작하였으며, 지금은 망주라는 단어 대신 품삯을 주고 선주를 부리는 사람이나 기관을 뜻하는 용선주로 대체되어 이어지고 있다.

참고문헌 개항장객주의 변모 양상과 성격 고찰(김연지, 한일관계사연구44, 한일관계사학회, 2013), 조선후기 어업에 대한 연구(이영학, 역사와 현실35, 한국역사연구회, 2000), 젓가림제의 관이론적 성격에 시론(공용식, 수산경영론집 12, 한국수산경영학회, 1981), 통감부의 어업 이민 장려와 어업법 제정(이영학, 한국학연구52, 인하대학교 한국학연구소, 2019).

필자 정명훈(鄭明勳)



망잡이

정의 앞은 넓고 뒤는 좁은 부채 모양의 손그물.

내용 망잡이는 원(석방렴, 지역에 따라 ‘개’라고도 부름)에서 고기를 잡는 어구漁具이다. 왕대나무 줄기 두 대를 자루로 삼고 한쪽 끝을 철사로 고정하여 V자 형태로 만들어 사용하였다. 그물은 끈으로 양쪽 자루에 엮고, 그물 아래에는 그물추를 달았다. 왕대 자루의 길이는 3m 내외이며, 펼친 그물의 폭은 약 2m 80cm이다.



망잡이 | 너비213 길이266 | 광복 이후 | 제주해녀박물관

자루 한쪽에는 Y자 형태의 막대기를 매달아 뒀다. 그물을 펼칠 때 자루 사이에 끼워서 지지대 역할을 한다. Y자형 막대기의 길이는 약 95cm이다. 그물 밑 한쪽에는 고기를 보관할 수 있는 긴 그물주머니가 별도로 있다. 평상시에는 두 왕대 자루를 가지런히 접고 그물을 감아 보관한다.

원(또는 개)은 조수 간만의 차가 커서 물고기가 잘 드는 곳에 있다. 주로 조간대의 만漚을 이루는 곳에 돌담을 쌓아 만든 어로 시설이다. 멸치나 작은 물고기들은 큰 고기에 쫓겨 조간대로 밀려왔다가 원에 갇힌다. 썰물이 시작되면 마을 사람들은 망잡이나 ‘죽바지’(뜰채)로 고기를 뜬다. 물고기들은 주로 봄·가을에 많이 잡히며 겨울에는 거의 없다. 원에서는 멸치가 가장 많이 잡히며 전갱이나 송어 새끼도 더러 있다.

망잡이는 두 사람이 짝을 이루어 사용한다. 한 사람이 자루와 지지대를 잡고 앞으로 밀면서 고기를 뜬다. 물은 그물 아래로 빠지고 그물 위에 남은 고기는 그물주머니에 담거나 통에 퍼 담는다. 제주특별자치도 제주시 화북동에서는 미끼용 새우를 거릴(잡을) 때 망잡이와 같은 어구를 사용하였다고 한다.

오늘날에는 망잡이를 사용하는 모습이 거의 사라졌고 ‘죽바지’만 남아 있다.

참고문헌 어구(고광민, 제주대학교박물관, 2002), 제주 해양문화 콘텐츠(주강현 외, 제주특별자치도, 2013), 현지조사자료(○○○, 제주 제주시, 2021.6.2.).

필자 강수경(姜受庚)

매생이양식

정의 매생이의 종자를 자연채묘하거나 인공적으로 종자를 생산한 다음 양성지로 옮겨 바다에서의 적응 기간과 성장 과정을 거쳐서 식용이나 기타 목적으로 이용할 수 있는 상품 크기로 키워 채취하는 과정으로, 종자생산과 양성을 통틀어 말함.

역사 매생이란 ‘생생한 이끼를 바로 뜯는다’는 뜻의 순

우리말로 기록은 『세종실록지리지世宗實錄地理志』에는 매산이蔘山伊로 되어 있으며, 전라도에서만 난다고 한다. 『자산어보茲山魚譜』에서는 매생이를 매산태蔘山苔라고 하였다. 전라남도 지역에서만 옛날부터 매생이가 식용으로 널리 이용되었을 뿐 다른 지방에서는 상품 가치가 낮아 양식 대상에 들지 못하였다. 『동국여지승람東國輿地勝覽』에서는 장흥 지역의 진공품進貢品으로 기록되어 있다. 『자산어보茲山魚譜』에서는 매생이를 “누에 실보다 가늘고, 쇠털보다 촘촘하며 길이가 수척에 이르고 빛깔은 검푸르며, 국을 끓이면 연하고 부드럽고 서로 엉키면 풀어지지 않는다. 서식하는 수층은 자채紫菜(김) 위에 있다.”라고 설명하였다. 매생잇국은 아무리 팔팔 끓여도 김이 나지 않는 특징이 있다. 그런 까닭에 멋모르고 덥석 입안으로 삼켰다가는 입천장을 데기 일쑤이다. 그래서 남도지역에서는 ‘미운 사위에 매생잇국 준다.’는 속담이 있다.

1992년부터 전남 완도 고금면 냇도에서 최초로 매생이를 양식하였으며 1999년 해남수산기술관리소에서 매생이 육상인공채묘기술을 개발하였다.

내용 매생이*Capsosiphon fulvescense*는 녹조식물문의 매생잇과에 속하는 일년생 해조로 전 세계적으로 널리 분포하며, 우리 바다에는 한 종이 보고되어 있다. 우리 바다에서는 해안선이 단조로우며 외해의 영향을 잘 받는 동해안이나 제주도 해안에서는 매우 드물고 내만성 환경이 우세한 남해안이나 서해남부해안에서 흔하게 볼 수 있다. 자연 서식처에서는 밀생된 매트 형태로 서식하고 10월 중순 무렵부터 출현하기 시작하여 2월경 최대 성장을 나타내고, 3월부터 퇴색되기 시작하여 4월에 소실되는 것으로 보이며, 11월부터 유주자에 의한 번식이 계속해서 이루어져 4월 초순 천연개체군에서 소멸할 때까지 번식을 계속하는 계절적 소장을 보인다. 매생이의 부착은 자연 서식지에서는 다양한 부착 기질에 착생하고 부착 수층은 수온과 일조량에 따라 변화한다. 매생이 염체는 수온 14℃ 전후에 쇠퇴하기 시작하므로 지속적인 생장을 위해 그 이하의 온도가 필요하고, 5~10℃의 기간이 길수록 양호하며 최적 수온은 8℃ 전후이다. 매생이는 자연채묘 또는 인공채묘를 통하여 양식할 수 있다.



매생이 양식발 설치



매생이 채취

매생이양식 | 전남 완도 | 2015 | 완도군

매생이 자연채묘는 바다 수온이 17℃ 내외가 되는 10월 중순 이후에 하는 것이 좋으며, 자연채묘는 매생이 자연 군락지의 간석지 자갈밭 더미 위에 3~5겹 대발(채묘발)을 펼쳐두는데, 7시간 노출 선을 유지할 때 부착 순수율이 높다. 자갈 더미 위에 대발을 만들어 갈아두면 자갈 틈에 있던 매생이 포자가 대발에 달라붙게 되는데, 이것을 10월 중순쯤 바다로 옮겨서 본 양성을 한다. 본 양성은 11월 중순에 맨눈으로 채묘발의 표면이 연녹색으로 변하여 채묘 확인이 되면 양성지로 옮겨 1장씩 펼쳐 양성한다. 긴 장대로 바다에 말뚝을 박아 그 대발을 고정하고 간만의 차로 일어나는 수위를 조절해 주면 찬 바닷물 속에서 매생이의 생장이 시작된다. 본양성 중 잎 길이가 5cm 내외로 성장하거나 부착 밀도가 높아지면 채취 시기에 맞추어 2~3시간 노출 선으로 조정한다. 수확은 주로 12월부터 이듬해 2월까지 하는데, 조기 채묘 시 2회까지 채취할 수 있다.

인공채묘는 냉동 보관된 매생이 잎을 종묘로 사용하는데, 이는 12월 하순에서 다음 해 1월 상순경 매생이 모조를 채취하고 실내에서 1~2일 그늘에서 말린 후

스티로폼 상자에 넣어 냉동 보관한 것이다. 그물발 10척을 채묘하는 데 필요한 모조는 말린 중량으로 3kg으로 한다. 인공채묘 시기는 10월 중·하순경에 하는 것이 좋으며, 채묘장은 광을 조절할 수 있는 전복 종묘생산 시설을 활용할 수 있다.

인공채묘 방법은 ①모조의 해동 및 세척 ②모조의 수용(20×40cm의 양파 주머니에 100g 정도씩 넣어서 채묘 수조에 고르게 분산되도록 깔아 놓는다.) ③공기 공급(채묘 수조 전체에 해수의 교반을 위하여 강하게 공기를 공급한다.) ④채묘발의 수용(유주자의 방출이 확인되면 채묘할 그물망을 수조에 담근다. 이때 매생이 유주자의 방출량은 현미경 100배 1시야당 100개체 이상이면 채묘가 가능하다.) ⑤매생이 유주자 발아 관리(채묘된 그물 발을 유수식으로 1~2일 관리한다.) 순으로 진행한다.

본양성은 자연채묘에 의한 양식과 같다.

특징 및 의의 매생이는 몸의 굽기가 머리카락 정도로 가는 데다 윤기가 있을 뿐만 아니라 색깔이 검푸르다. 이때문에 몸이 약간 거칠고 색깔은 선녹색이며 다소 뾰뾰한 결을 지닌 파래류와 구별된다. 사는 곳의 환경에 따라서도 약간씩의 차이를 보여서 갯벌에서 자라는 것들은 윤기가 있지만, 모래나 자갈밭에 자라는 것들은 결이 조금 거칠며 윤기도 적다. 아울러 매생이와 모양이 매우 흡사한 녹조류인 초록실은 외해성인 곳에서도 잘 자라며 형태적으로 길이가 짧은 것이 매생이와 다르다.

매생이는 자라는 곳이나 시기가 김과 비슷하여 김 양식장에서는 종종 천대받아 왔는데, 이는 매생이가 김양식을 방해하는 훼방꾼이었기 때문이다. 소비자들이 검고 윤기 나는 김을 좋아해서 매생이가 김발에 붙으면 김 농사를 망쳤다고 하였다. 하지만 이제 그 김양식은 먼바다로 보내고, 그 자리에서 매생이양식을 한다. 그렇다고 어느 바다에서나 할 수 있는 것은 아니다. 전남 강진·완도·장흥·고흥·해남 지역 연안 등 지형적으로 후미진 곳이어야 하며, 바닷물과 햇볕에 의지해 자라기 때문에 조류가 거칠지 않고 소통이 잘되는 청정바다여야 한다. 일단 자라기 시작하면 왕성한 생명력을 보여서 주변에 널리 있는 단단한 것이면 무엇에

든 붙어 아주 빠른 속도로 자란다.

참고문헌 우리나라 수산양식의 발자취(국립수산과학원, 2016), 한국동식물도감8-식물(해조류)(강제원, 문교부, 1968), 한국의 조류2-2-해산 갈조류2(부성민 외, 국립생물자원관, 2010), 해양수산 용어사전(해양수산부, 2013), 해조양식(강제원·고남표, 태화출판사, 1977).

필자 공용근(孔龍根)

맨손어업

정의 물이 빠진 갯벌이나 갯바위에서 맨손 또는 호미·삽·갈고리와 같이 간단한 어구를 이용하여 바지락, 낙지, 고둥, 소라, 게, 미역 등의 해조류를 포획 및 채취하는 어업.

역사 맨손어업의 역사는 선사시대로 거슬러 올라간다. 그 기원은 수렵·채집 단계의 인류가 식량을 획득하는 과정에서 비롯되었다. 신석기·청동기시대에는 농경과 더불어 간단한 도구를 이용하여 해산물을 채취하는 맨손어업이 성행하였다. 해안이나 도서지역에서 두루 분포한 패충유적에서 발견되는 굴껍데기나 조개껍데기 등은 맨손어업이 선사시대 이래 오랜 어로문화의 산물임을 뒷받침한다. 이로써 바닷가에 정착한 선사인들에게 갯벌이나 갯바위에 서식하는 해산물이 주된 식량자원이었음을 알 수 있다.

맨손어로에 대한 역사의 기록은 흔치 않다. 조선시대 편찬된 『세종실록지리지世宗實錄地理志』 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』 『여지도서輿地圖書』 등에 지방의 토산물인 해산물을 공물貢物로 바쳤다는 기록이 있다. 그중에서 낙지, 굴, 미역, 김, 세모細毛(참풀가사리) 등은 백성들이 맨손어로로 포획하고 채취한 것이다. 충청남도 서산의 옛 읍지인 『호산록湖山錄』에는 가난한 어민들이 관청에 바치기 위하여 얼음을 깨고 굴(석화)과 낙지를 잡는 모습이 생생하게 묘사되어 있다. 이에 따르면 “맨발로 언 갯벌에 들어가서 천만번 죽을 고생을 하여 관청에 헌납하면, 관리는 인정이 없어 해산물을 더 배정하고, 겨울철 사용할 것이 부족하다는 핑계로 독



굴캐기 | 충남 서천 | 2009 | 국립민속박물관



낙지잡이 | 충남 보령 | 2021 | 강성복



해루질 | 충남 보령 | 2021 | 강성복



미역채취 | 강원 삼척 | 2013 | 국립민속박물관

축한다. 또 별도로 차사差使를 보내어 크고 작은 추위에 시달림을 따지지 않고 혹독하게 볶아대니 고생은 이루 말할 수가 없다.”라고 하였다. 곧 바다와 접한 고을의 어민들은 관청의 토산물 상납과 독촉에 엄청난 고통을 겪었던 것이다.

오늘날 맨손어업은 〈수산업법〉 제29조에 의해 나잠어업裸潛漁業과 함께 신고어업으로 되어 있다. 또한 동법에서 맨손어업은 “낚·호미·해조틀이 및 갈고리류 등을 사용하여 수산동식물을 포획·채취하는 어업”으로 규정되고 있다. 이에 따라 신고어업을 하려는 자는 어업신고서를 신고인의 주소지 및 조업장소를 관할하는 시장·군수 또는 구청장에게 제출하여 어업신고증명서를 발급받아야 한다. 또한 조업구역은 어업신고를 수리한 시·군·구 관할연안 일원으로, 밀물 때는 물에 잠기고 썰물 때는 물 밖으로 드러나는 갯벌이나 암석지대 등이다. 양식어장 또는 마을어업 어장에서는 조업할 수 없으나 예외적으로 어촌계의 승낙을 받은 경우 어촌계원이 아닌 사람도 조업이 가능하다.

내용 어촌의 모든 어로활동이 그러하듯 맨손어업은 일정한 주기성을 띤다. 보름을 한 주기로 하는 물때와 그 하위 물때인 조수간만에 의해 규정된다. 즉 ‘한사리’를 기준으로 만조를 이룬 해수면이 낮아지는 간조에 어로가 이루어진다. 그렇기 때문에 조차潮差가 크지 않은 조금에는 어로가 쉽지 않고, 평소 물에 잠겨 있던 넓은 갯벌이나 갯바위가 드러나는 사리 때가 최적기이다. 맨손어업이 이루어지는 해양공간은 갯벌과 갯바위이다. 따라서 조수간만의 차가 큰 서해안·남해안 일원의 포구와 도서지역에서 폭넓게 전승되고 있다. 맨손어업으로 포획하고 채취하는 해산물의 종류는 바지락·꼬막·가무락·고동·소라·굴·맛조개 등의 조개류와 갑각류에 속한 돌게(박하지) 그리고 낙지·홍합 따위의 연체동물과 개불 등의 의충동물이 있다. 해조류 중에서는 돌김·돌미역·참풀가사리·감태·툇 등이 채취의 대상이다.

맨손어업은 해양의 생태환경에 따라 포획하고 채취하는 해산물의 종류가 다양하다. 서해안 어촌에서 마을어업의 형태로 이루어지는 바지락 채취는 그 전형

이다. 예컨대 경기만 일대의 갯벌과 충남 태안반도 아산만·당진만·서산만·가로림만·천수만 등을 비롯하여 그 주변 해역에 위치한 충남 안면도·황도·원산도·효자도·고대도 등에서는 어촌계와 부녀회가 주관하는 바지락 채취가 맨손어업의 중심이 된다. 지역별로 볼 때 전라남도 무안과 신안의 갯벌낙지와 보성 벌교의 여자만 꼬막은 빨배(널배)를 이용한 어로활동으로 널리 알려져 있다. 특히 무안과 신안의 갯벌낙지는 2018년 국가중요농업유산 제6호로 지정되었으며, 포획방법으로 ‘가래낙지’ ‘팔낙지’ ‘햇불낙지’ 등이 있다. 가래낙지는 일반 삽보다 작고 끝이 뾰족한 갯삽으로 갯벌을 파서 잡는 것이고, 팔낙지는 도구를 사용하지 않고 맨손으로 포획하는 방식이다. 그런가 하면 햇불낙지는 야간에 햇불을 켜고 펄 밖으로 나와 있는 낙지를 손으로 주워 담는 어법이다. 이밖에 충남 서산·태안의 가로림만 세발낙지와 감태, 보령 외연열도의 담치(홍합), 동해안과 남해안의 미역 채취 등은 맨손어업의 비근한 사례이다.

맨손어업은 오랜 기간 축적된 어로지식의 산물이다. 갯벌에 서식하는 해산물은 특유의 구멍으로 흔적을 나타낸다. 이를 ‘눈구멍’ 또는 ‘숨구멍’이라고 한다. 어민들은 갯벌에 뚫려 있는 미세한 구멍의 크기와 형태를 보고 조개의 종류 및 위치를 포착하여 호미나 갈고리로 해산물을 포획한다. 가령 바지락은 4~5월이 되면 눈을 뜬다. 갯벌에 눈구멍이 촘촘하게 나타나면 바지락이 많이 들어 있다는 방증이다. 이를 보고 바지락을 캐는 어민들은 본능적으로 호미질의 깊이를 결정한다. 반면 11월 중순 이후가 되면 더 이상 눈구멍이 보이지 않아 채취가 어려워진다. 이를 두고 바지락이 ‘눈을 감는다’고 인식한다.

모래갯벌에 서식하는 조개류는 맛조개가 대표적이다. 속칭 ‘대맛’과 ‘홍맛’이 그것이다. 대맛은 대나무처럼 길쭉하면서 누런색을 띠고, 홍맛은 조갯살이 붉은색을 띠는데 껍데기보다 알맹이가 더 크다. 이 때문에 살이 차오르면 무른 껍데기가 터져 속살이 빠져나온다. 대맛과 홍맛은 갯벌의 숨구멍을 보고 숨어 있는 위치를 포착한다. 가을에 주로 채취하는 대맛은 입이 하나이고 숨구멍도 하나이다. 그 구멍에 꼬챙이로 찔러서 잡는다. 홍맛은 입이 2개이고 숨구멍도 2개가 뚫려 있다. 호미나

삽으로 모래 속을 20~30cm 깊이로 파서 캐낸다. 겨울철에 나는 조개로는 말조개와 살조개 등이 있다. 말조개는 보통 크기가 어린이 주먹만 하고, 조가비는 잿빛을 띤다. 어민들은 말조개의 숨구멍이 갯벌에 나타난 것을 보고 호미질을 한다. 살조개 역시 갯벌에 숨구멍이 있다. 펄과 모래 그리고 자갈이 적당히 섞인 갯벌에 서식하는데, 그 흔적을 찾아내어 10cm 정도 깊이로 호미질을 하면 1~2마리씩 살조개가 나온다.

해루질은 맨손어업의 특징을 극명하게 보여주는 전통어로로, 밤에 물이 빠진 갯벌이나 간출지(干出地)에서 햇불을 밝혀 어패류나 해조류 등을 포획하고 채취하는 어법이다. 지역에 따라 ‘해리질’ ‘화력질’ ‘해로질’ ‘해낙질’ ‘화루질’ ‘화로질’ ‘더듬이질’ 등 다양한 이름으로 불리는데, 모두 햇불을 들고 어획을 한다는 의미가 담겨 있다. 조수간만의 차가 크고 수심이 얇은 서해안은 해루질에 최적의 어로환경을 갖고 있다. 즉 해루질은 간조 때 낮아진 해수면을 최대한 이용하여 야간에 먹이 활동을 하거나 쉬고 있는 어패류·갑각류·해조류·연체동물 등을 주로 잡는다. 이처럼 해루질은 낮에 채취하기 어려운 해산물을 야음을 틈타 잡는 어로 관행이다. 가령 야행성인 연체동물이나 갑각류는 밤에 천적의 눈을 피해 얇은 물로 나와 활동한다. 해수면에 불을 비추면 무리를 지어 올라온 참소라나 고동 등을 볼 수 있다. 이때를 노려 맨손으로 줍기만 해도 손쉽게 많은 해산물을 포획할 수 있다.

특징 및 의의 맨손어업은 선사시대 인류의 문명사와 함께 하는 어로문화의 산물이다. 따라서 그것은 가장 원초적인 어로형태로 간주되지만, 해산물을 포획하고 채취하는 어법은 예나 지금이나 큰 차이가 없다. 물때의 주기성과 조수간만의 차를 이용하면 맨손이나 간단한 어구로 손쉬운 어획이 가능한 것이 특징이다. 그런 점에서 갯벌과 갯바위를 어로공간으로 하는 맨손어업은 어촌생활의 근간이라 할 수 있다. 최근 맨손어업은 도시민을 위한 ‘그린투어리즘(green tourism)’으로 널리 성행하고 있다. 각 지역의 어촌계에서 주관하는 갯벌체험이나 바지락 캐기, 낙지잡기, 해루질 체험 등이 좋은 본보기이다.

참고문헌 世宗實錄地理志, 新增東國輿地勝覽, 輿地圖書, 湖山錄, 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-서울, 인천 및 경기지역2(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-전라지역 최종보고서1~3(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민속종합조사보고서-충청남도(문화공보부 문화재관리국, 1975), 황금담치 외연열도 사람들(강성복, 민속원, 2019).

필자 강성복(姜成福)

멍텅구리배

정의 서해안지역에서 그물로 갯새우를 잡았던 무동력 새우잡이배.

개관 ‘멍텅구리배’라는 명칭은 자체적 동력이 없어서 다른 배가 조업 장소까지 끌어다 주어야 하므로 붙여진 이름이다. 이 명칭은 1980년대부터 부르기 시작하였고 경기도 지역에서는 ‘갯배’ 또는 ‘갯배’, 충청도 지역에서는 ‘실치잡이배’, 전라도 지역에서는 ‘갯중선’ 또

는 ‘멍텅구리배’ 등으로 부른다. 행정적인 용어로는 해선망어선(海線網漁船)이라고 한다. 멍텅구리배는 주로 갯갈을 담는 갯새우를 잡았다.

해선망어선은 그물을 어느 위치에 설치하는가에 따라 ‘중선’ ‘옆치기배’ ‘뽕대이배’ 등으로 구분된다. 어선의 중앙 부분에 설치된 수해와 물속에 잠기는 암해에 의해 그물을 배 가운데 부분에 펼쳐서 작업하는 배를 중선이라 하고, 조업 시 그물을 배 옆으로 끌어 올리고 이동할 때도 선박의 측면에 그물을 달고 다니는 배를 옆치기배라고 부른다. 뽕대이배는 그물이 배 끝부분부터 펼쳐져 조업하기 때문에 붙여진 이름이다.

『임원경제지(林園經濟志)』에 해선망을 이용하여 새우를 잡았다는 기록이 있다. “서남해 어부들이 매년 5월부터 8월까지 어선을 이용하여 새우를 잡아 갯갈을 담근다. 닻을 내려 한 곳에 배를 고정된 후 조류를 이용하여 고기를 잡는다고 하여 어부들은 이 배를 중선(中船)이라 부르고 그물을 중선망(中船網)이라 부른다.”라는 내용이다.

해선망이라는 명칭은 1911년 『한국수산지(韓國水産誌)』에 처음으로 등장하고 중선망이라는 이름과 함께 사용되었다. 오랫동안 서해안 일대에서 새우잡이와 실치잡



새우잡이 멍텅구리배 | 전남 목포 | 국립해양문화재연구소

이 등에 이용된 멩텅구리배는 정부의 연근해 어업구조 조정사업이 시작되면서 1995년을 기점으로 낙월도落月島에 남아 있던 22척이 모두 폐선 조치되며 사라지게 되었다.

내용 멩텅구리배의 일반적인 형태는 이물(船首)과 고물(船尾) 부분이 유선형이 아니고 반듯하여 전체적으로 보면 사각형의 상자 모양으로 생겼다. 이는 밀물과 썰물의 센 조류를 잘 견디고 부력을 유지하기 위함이다.

멩텅구리배의 주요 장치는 돛대, 수해(드룻)·암해(질), 닻, 큰호룽, 글리사데통, 이물사데통(이물호룽), 아드레사데통(아드레호룽), 선실 등이다. 돛대는 배의 중앙에 설치되어 있다. 돛을 달기 위한 것이 아니고, 수해의 양 날개를 줄로 묶어 잡아 주는 기둥 역할을 한다. 또한 그물을 끌어 올리거나 물건을 옮겨 실을 때 쓰는 기둥 막대의 버팀대 역할을 한다. 수해는 그물 윗부분을 고정하는 장치로 배의 중앙에서 가로질러 좌우로 길게 설치하고, 암해는 그물 입구를 아래로 펼치게 하는 장치이다. 이물에는 닻을 감아올리기 위한 큰호룽이 있고, 암해를 감거나 풀어주는 이물사데통이 좌우에 한 개씩 설치되어 있다. 선미 부분은 그물을 감아올리는 아드레사데통이 좌우로 한 개씩 있다. 중앙의 수해와 아드레사데통 사이에는 선실이 있고, 선실 내부에는 갑판 밑으로 통하는 통로가 마련되어 있다. 윗선실은 선장의 공간이며, 아랫선실은 선원들이 숙식을 해결할 수 있도록 꾸며져 있다. 닻은 일반 배보다 훨씬 크고 무겁다. 조류의 흐름이 센 곳에 그물을 치기에 배와 그물이 조류에 버틸 수 있도록 만들었기 때문이다. 보통 닻의 무게는 2t이 넘으며, 닻줄은 150m 정도의 길이로 만든다.

그물은 긴 자루처럼 생겼는데, 입구는 넓고 뒤로 갈수록 좁아진다. 배 좌우로 각각 1개씩 두 개인데, 그물의 꼬리 부분은 잡힌 새우 등을 털어내기 위해 개폐開閉가 가능하다. 그물은 삼이나 면사로 만드는데, 찰넝쿨 껍질이나 왕골로 만든 실로 그물을 짜기도 하였다. 그물 입구가 수해와 암해에 연결되어 있으며 길이는 약 70m이다.

멩텅구리배는 견인선이 배를 어장에 끌어다 주면 닻을 내려 배를 고정한 후 조류가 흘러오는 쪽으

로 이물을 향하게 하고 어로를 시작한다. 암해를 배 밑으로 15m 정도 내려 물속에서 그물 입구가 벌어지도록 한다.

특징 및 의의 그물을 친 후 조류의 흐름이 바뀌는 시점에 서 그물을 끌어 올려 잡힌 어획물을 털어내는데, 6시간마다 그물을 들어 올려 하루에 4번의 작업을 할 수 있다. 멩텅구리배에 타는 작업자는 선장(사공), 영재(영자), 수동무, 동무, 화장火長 등이다.

참고문헌 林園經濟志, 서남해안 멩텅구리배의 어로신앙에 관하여(박종오, 한국민속학38, 한국민속학회, 2003), 전통한선과 어로민속(국립해양유물전시관, 1997), 한국의 해양문화(해양수산부, 경인문화사, 2002), 해선망어업에 관한 사적고찰(김수관, 수산업사연구3, 수산업사연구소, 1996), 韓國水産誌(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911), 朝鮮多島海旅行覺書(洪沢敬三, 丸善株式會社 三田出張所, 1939).

필자 박종오(朴宗吾)

메기잡이

정의 낚시나 맨손 등으로 메기를 잡는 일.

개관 메기는 메기과에 속하는 민물고기로, 우리나라 뿐만 아니라 중국·일본 등지에 분포한다. 하천이나 호수 등 유속이 느린 곳, 연못의 모래, 진흙 바닥 등에 서식한다. 오염에 민감하지 않아 우리나라 전 지역에 분포한다. 몸이 긴 편이며, 몸의 뒤쪽은 알파하다. 머리는 넓적하며 눈은 작고 입은 크다. 몸은 비늘이 없이 점액으로 뒤덮여 있으며, 두 쌍의 입수염이 있다. 지역이나 개체에 따라 몸 색깔의 변화가 심한데, 보통 배 부분은 연한 노란빛을 띤다. 지역에 따라 ‘미오기’ ‘머여기’ ‘메사귀’ ‘매사귀’ ‘미유기’ ‘머여이’ 등으로 불린다.

낮에는 바닥이나 돌 틈에 숨어 있다가 주로 밤에 나와 활동한다. 새우, 게, 수서곤충, 작은 동물 등을 잡아 먹는다. 산란기는 5~6월인데, 짙은 초록색의 알을 물풀이나 자갈에 붙인다. 8~10월 후에 부화하고, 3~5개월이 지나면 다 자란 메기와 같은 형태를 갖춘다. 4년 정도 자라면 몸길이가 60cm에 이른다.

내용 메기는 주로 낚시로 잡는데, 미끼로는 지렁이·거머리·개구리와 산 미꾸라지 등을 사용한다. 미끼를 목구멍 깊숙이 삼키는 경우가 많으므로 바늘을 뺄 때 주의하여야 한다.

주낙을 이용한 메기잡이는 보통 4~6월에 이루어진다. 주낙은 원줄에 약 60cm 간격으로 아릿줄을 달아 만드는데, 20개 간격으로 약 2kg의 돌을 매달아 바닥에 가라앉도록 만든다. 물의 흐름이 약한 하천이나 수심이 얕은 호수에 미꾸라지를 미끼로 하여 설치하는데, 해 질 무렵에 집어넣었다가 다음 날 아침에 걷어 올린다. 메기, 가물치, 동자개 등이 주된 어획물이다.

하천 건너편에 철고리가 달린 말목을 두 개 박고, 모릿줄을 철고리에 통과시켜 맞은편에 있는 말목에 걸어 놓았다가 메기가 걸리면 모릿줄의 연장줄에 묶어 놓은 방울이 울리도록 만든 주낙도 있다. 이때 바늘이 하천 바닥에 닿도록 바늘 4~5개 간격으로 낚을 달며, 하천의 폭에 따라 바늘 수를 조정한다. 걸린 물고기를 떼어내고 산 미꾸라지, 지렁이, 거머리 등의 미끼를 갈아 끼워 계속 조업한다. 3~5월과 8~9월 중에 주로 사용하며 메기, 뱀장어, 동자개 등이 주된 어획물이다.

릴낚시로 메기를 잡기도 한다. 대낚시는 낚싯대와 낚싯줄의 길이가 한정되어 있어 낚시를 할 수 있는 범위와 수심이 제한적이다. 릴낚시의 경우 낚시를 멀리까지 던질 수 있고, 릴에 감겨둔 낚싯줄의 길이에 따라 어느 정도 깊은 수심에서도 어획을 할 수 있다. 릴낚시는 낚싯대의 손잡이 부근에 낚싯줄이 감긴 릴을 고정하고, 낚싯대에 설치된 여러 개의 원형 가이드에 따라 낚싯줄을 낚싯대 끝으로 빼낸다. 그 끝에 어획하고자 하는 대상생물에 따라 추(봉돌)와 낚시를 단다. 메기 릴낚시 미끼로는 주로 지렁이를 사용한다.

낚시뿐만 아니라 그물 끝에 직사각형의 통그물을 설치하여 그물을 따라 통그물 안으로 물고기를 유도하여 잡는 방식의 각망^{角網}도 있다. 각망에는 다양한 물고기가 잡히는데, 쏘가리나 동자개와 함께 메기도 많이 잡힌다. 대나무나 그물로 만든 통발에 잡히기도 하는데, 낮에는 돌 틈이나 수초 사이에 숨어 있는 것을 손으로 잡기도 한다.

무리 지어 다니는 어군에 투망^{投網}을 던져서 잡기도 한다. 요즘은 가짜 미끼를 이용하는 루어낚시^{lure fishing}로 메기를 잡기도 한다.

특징 및 의의 우리나라 각 하천에 설치된 보^水아랫부분에는 대부분 메기가 있다고 봐도 무방하다. 그만큼 메기의 분포지가 넓다. 메기과에는 메기와 이름과 생김새가 비슷한 미유키가 있다. 미유키는 메기보다 색이 밝고 얼룩이 없는 우리나라 고유종이다. 경기도와 함경도 지방에서는 모두 ‘메기’라고 부르지만 메기와 구별할 필요가 있다. 메기를 주 대상으로 한정하여 잡기도 하지만, 대부분은 다른 종과 함께 포획한다. 지금도 메기잡이는 꾸준히 이루어지고 있다.

참고문헌 내수면어구어법도감(국립수산물과학원 중앙내수면연구소, 2018), 영산강 중하류 지역의 어족자원과 음식문화(선영란 외, 전남발전연구원 영산강연구센터, 2010), 한강수로와 어로문화(우승하·황무원, 국립민속박물관, 2018), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2002), 한국어도보(정문기, 일지사, 1991).

필자 박종오(朴宗吾)

면허어업

免許漁業

정의 일정한 어장에서 특정 어업을 독점적으로 행할 수 있는 면허를 부여받은 특정인이 종사하는 어업.

내용 면허어업은 행정관청에서 어업 행위를 해도 좋다는 허락을 받고 행하는 어업으로 일정 수면에서 배타적이고 독점적으로 이루어지는 어업을 말한다. 면허어업은 시장·군수 또는 자치구 구청장의 면허를 받아서 하는데 <수산업법> 제8조에 정치망어업과 마을어업이 규정되어 있고, 2019년에 제정된 <양식산업발전법> 제10조에는 해조류양식업·패류양식업·어류등양식업·복합양식업·협동양식업 등이 규정되어 있다.

정치망어업은 일정한 수면에 지주와 자갈 등으로 망 또는 기타 어구를 고정·부설하여 어업자원 생물을 채포^{採捕}하는 어업이다. 즉 일정한 수면을 구획하여 대부망·대모망·개량식대모망·낙망·각망·팔각망·소대

망·죽방렴 등과 같은 정치성 어구를 고정·설치하여 어업자원 생물을 채포하는 어업을 말한다. 정치망어업은 어업자원 생물이 이동하는 곳에 이와 같은 정치성 어구를 설치해 놓고 어구 속으로 들어오는 자원생물을 어획하는 소극적 어법으로, 우리나라 동해·서해·남해 전 연안 해역에서 이루어지고 있다. 그중에서도 수심이 비교적 얇고 조류가 강한 남해안과 서해안에서 많이 행해지고 있다. 특히 빠른 조류를 이용하여 멸치와 같은 연안성 자원생물을 주로 잡는 죽방렴은 남해안 일대에서 많이 이루어지는 소규모의 전통적인 어법으로서 보존 가치가 있다. 또한 수심이 깊은 동해안에서는 살오징어, 방어, 청어 등 회유성 자원생물을 주로 어획하는 규모가 큰 정치망이 많다.

해조류양식업은 일정한 수면을 구획하여 그 수면의 바닥을 이용하거나 수중에 필요한 시설을 하여 해조류를 양식하는 사업으로, 양식 방법에 따라 수하식과 바닥식으로 분류한다. 또 패류양식업은 일정한 수면을 구획하여 그 수면의 바닥을 이용하거나 수중에 필요한 시설을 하여 패류를 양식하는 사업으로, 양식 방법에 따라 가두리식·수하식·바닥식 등으로 구분한다. 남해안의 통영 연안에서 성행하는 굴양식은 대표적인 수하식양식 방법이다. 참가리비는 수온이 낮은 곳에서 잘 자라기 때문에 동해안에서 수하식을 이용하여 양식한다. 또한 새꼬막, 피조개, 개조개, 바지락 등은 해저 바닥에 어린 종패를 살포하여 바닥식양식을 한다.

그 외에 어류 등의 양식업은 일정한 수면을 구획하여 그 수면의 바닥이나 수중에 필요한 시설을 하거나 기타의 방법으로 패류 외의 수산동물을 양식하는 사업이다. 복합양식업은 양식어장의 특성을 고려하여 해조류, 패류, 어류 등 서로 다른 양식 대상 품종을 둘 이상 복합적으로 양식하는 사업이다. 단 여기에서 해조류, 패류, 어류 등 단일품종 양식업과 협동양식업은 제외된다. 협동양식업은 일정한 수심 범위 안의 수면을 구획하여 해조류, 패류, 어류 등을 복합 및 협동 방식으로 양식하는 사업을 말한다. 마을어업은 일정한 지역에 거주하는 어업인이 해안에 연결한 일정한 수심 이내의 수면을 구획하여 패류·해조류 또는 정착성 수산동물을 관리·조성하여 포획·채취하는 어업을 말한다.

특징 및 의의 바다에서 누구나 어업자원을 잡을 수 있고 양식을 할 수 있다면 큰 혼란이 발생할 수 있다. 우리나라에서 어업을 경영하고자 하는 사람은 어업자원의 고갈, 어장을 둘러싼 분쟁, 바다 생태계의 파괴 등으로 이어지지 않도록 수산업법이 정하는 바에 따라 행정관청으로부터 어업면허 또는 허가를 받거나 신고를 하게 되어 있다.

연안어장의 어업 질서 유지와 어업의 안정적 경영을 보장하기 위하여 행정관청이 일정한 수면을 구획 또는 전용하여 어업에 종사할 수 있는 사람을 지정하고, 일정 기간 그 수면을 독점하여 배타적으로 이용할 수 있는 권리를 부여하는 것을 어업의 면허라 한다. 면허를 받아 어업에 종사할 수 있는 권리를 어업권이라고 하고, 면허를 받아야 영위할 수 있는 어업을 면허어업이라고 한다.

어업 면허를 받은 사람은 그 어업권을 등록하여야 하며, 어업권자는 면허된 범위 안에서 어업 활동을 할 수 있다. 어업면허의 유효기간은 10년이며, 연장이 가능하다. 그러나 유효기간 만료 전이라도 허위나 부정한 방법으로 면허를 받았을 때, 법이 정하는 결격 사유가 있을 때, 사전 신고 없이 1년 이상 휴업할 때, 다른 사람에게 어업을 사실상 지배하게 하거나 어업권을 임대할 때, 국가 또는 공익상 필요한 때에는 면허를 취소하거나 그 권리를 제한할 수 있다. 어업면허는 다른 사람에게 팔거나 살 수도 있게 되어 있고, 물건처럼 은행에 담보물로 제공될 수 있는 효력을 지니고 있다. 한 번 면허를 받으면 유효기간이 경과하더라도 다시 면허를 우선적으로 받을 수 있으므로 지속해서 어업권을 행사할 수 있기에 새로운 기술의 도입이나 어업경영의 발전을 저해하는 등 문제점을 안고 있다.

참고문헌 수산관계법령집1·2(해양수산부 어업정책과, 2019), 수산일반(부경대학교 국정도서편찬위원회, 2007), 어업-상(부경대학교 국정도서편찬위원회, 2003), 해양수산용어사전(해양수산부 기획재정담당관실, 2020), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 박종화(朴鍾和)

멸치액젓

정의 멸치에 소금을 넣고 발효·숙성되면 걸러서 국물을 내린 것.

개관 멸치액젓이라는 용어는 1970년에 등장하였다. 주부클럽 바자회에서 하선정이 ‘액체육젓’이라는 상품명으로 새우젓국을 선보였으며, 그 후 상품화하는 젓국에 ‘어패류+액젓’이라는 명칭을 붙이기 시작하였다. 젓국이라는 용어는 조선시대에 이미 사용되었다.

내용 멸치는 잡히는 동시에 상한다. 가공할 수 있는 시간이 매우 짧기 때문에 잡자마자 바로 삶아서 말리거나 소금에 절여야 한다. 말린 멸치는 건멸이라고 하며, 염장한 멸치가 멸치젓이다. 큰 멸치로 담근 젓갈은 살을 발라 밥반찬으로 먹기도 하지만 멸치젓은 젓국 형태의 액젓을 의미한다.

현재는 액젓이라는 용어를 광범위하게 사용하지만, 액젓이라는 명칭은 1970년 처음 등장하였다. 주부클럽 바자회에서 하선정이 ‘액체육젓’이라는 상품명으로 새우젓국을 처음 선보였으며, 그 후 까나리와 멸치로 만든 젓국을 상품화하면서 까나리액젓과 멸치액젓이라는 용어를 사용하였다. 이전에는 젓국이라고 하였는데 정약용(丁若鏞)(1762~1836)의 『여유당전서(與猶堂全書)』에 한글로 ‘젓국’이라는 명칭이 나온다.

멸치액젓은 주로 김장할 때 사용하지만, 서남해안의 멸치 산지에서는 간장 대용으로 사용하기도 한다. 액젓은 봄에 멸치젓을 담그고 김장하기 전에 내려서 사용한다. 봄에 멸치젓을 담그는 것은 어느 지역에서나 공통된 일이다. 멸치와 소금의 비율은 1:1부터 3:1까지 집집이 다양하다. 멸치젓을 삭히는 기간도 다양하여 그해 가을에 내리기도 하고 3년 동안 삭혔다 내리기도 한다. 오래 삭히면 삭힐수록 좋다고 말하지만 3년을 넘기는 경우는 드물다.

액젓을 만드는 과정은 기본적으로 다음과 같다. 가장 먼저 멸치와 소금을 버무려 젓갈을 만들어 보관한다. 살이 물러질 정도로 삭힌 젓갈을 천에 받쳐 국물을 내리면 액젓이 된다. 이러한 기본적인 방식은 비슷하



멸치액젓 거르기 | 강원 삼척 | 2013 | 국립민속박물관

지만, 자세한 젓은 지역마다 집마다 차이가 있다. 살이 물러질 정도로 삭히며 기간은 짧게는 6개월가량 길게는 3년 동안 삭힌다.

천 위로 젓국을 내리면 멸치젓이 남는데 여기에 물을 붓고 달여서 다시 내리기도 한다. 이것에 대한 명칭은 대부분 조사되지 않았으며, 전라남도 여수 섬지역에서는 ‘찌그리기’ ‘건덕지’라고 부른다. 찌꺼기나 건더기의 의미로, 그대로 버리거나 비료로 사용하기 때문에 특별한 명칭은 없다.

물을 넣고 달인 후 내린 액젓은 상온에서 보관하면 상하기 때문에 냉장 보관을 하거나 그해 김장할 때 먼저 사용한다. 멸치액젓은 김장할 때 가장 많이 사용하며 나물을 무치거나 국의 간을 맞출 때도 사용한다.

특징 및 의의 멸치액젓은 우리나라에서 가장 많이 사용하는 액젓이다. 지금은 액젓 상품의 다변화로 까나리액젓, 새우젓, 참치액젓 등의 상품이 유통되고 있으나 아직도 많은 집에서 멸치액젓을 직접 담근다. 멸젓·멸장·어간장 등의 다양한 명칭으로 인해 전혀 다른 조미료로 인식되고 있지만, 제조법을 보면 멸치액젓인 경우

가 대부분이다.

여수 거문도의 사례는 매우 흥미롭다. 거문도는 멸치가 많이 잡히던 곳으로 거문도뱃노래가 전라남도 무형문화재 제1호로 지정되었다. 거문도뱃노래는 거문도 지역의 어로요로 챗배를 이용해 멸치잡이를 할 때 부르던 노래이다. 멸치잡이할 때 부르는 노래가 무형문화재로 지정될 정도로 거문도는 멸치가 많이 잡히던 곳이었으나, 멸치가 잡히지 않고 갈치가 많이 잡히자 멸치액젓 대신 갈치액젓을 담그기 시작하였다. 현재 거문도 어물전에서는 멸치젓 대신 갈치젓을 내리는 모습을 볼 수 있다. 액젓의 재료는 고정되어 있지 않고 어획량에 따라 유동적인 것이다.

멸치액젓은 해안지역뿐만 아니라 구례나 무주처럼 내륙지역에서도 직접 담그는 사례가 아직도 보고되고 있다. 단순히 멸치액젓이라는 큰 분류가 아니라 만드는 방법에 따른 분류와 그에 따른 활용법을 기록할 필요가 있다. 더 나아가 세계문화권에서 한국 액젓의 위치를 파악해야 할 것이다.

참고문헌 與猶堂全書, 식품과학기술대사전(한국식품과학회, 광일문화사, 2008), 액체육젓으로 담그는 새로운 장(동아일보, 1975.12.6.).

필자 편성철(片成哲)

멸치잡이

정의 멸치를 비롯한 눈통멸, 샛줄멸, 까나리(공멸) 등의 멸치류를 잡기 위한 어법.

개관 한국에서 멸치는 좁게는 멸치(학명 *Engraulis japonicus*, 영명 Japanese anchovy)만을 지칭하지만, 넓게는 눈통멸·샛줄멸·까나리(공멸) 등을 포함한다. 멸치는 매일 먹는 반찬 재료 중 하나로 한국인에게 아주 친숙한 어종 중 하나이다. 남해안 일부 지역에서는 생멸치로 찌개를 끓여 먹기도 하고, 일부 지역에서는 회로 먹기도 한다. 그러나 멸치회는 상하기 쉬워 매우 제한적인 지역에서만 소비된다. 대개 삶아 말린 뒤 볶아 먹

거나 조려 먹거나 국물의 맛을 내기 위한 재료로 사용한다. 또한 상당량은 멸치젓으로 담가 감칠맛을 내는 재료로 사용한다. 식용 이외에 낚시 미끼와 비료 등에도 이용한다.

한국에서 매우 익숙한 어종인 멸치는 일본 규슈 서부와 한반도 남부에서 월동하며 계절 변화를 따라 회유한다. 한반도 남안에는 3~4월부터 접근하기 시작하여 서해와 동해를 회유하고 8월 이후 남하해서 제주도 남부 해역에서 월동한다. 일반적으로 동해가 서해보다 북상하는 시기가 약간 빠르다. 한반도 대부분 지역을 회유하기 때문에 각 지역에서 멸치를 부르는 말이 각기 다르게 발달하였다. 멸치의 명칭은 매우 다양하다.

정문기(1974)는 “서울 경기도 여주 및 함경도 일부 지방에서는 메르치 혹은 메레치라고 부르고 강원도 장전 및 고저(庫底) 지방에서는 멧치, 황해도 몽금포 지방에서는 돛자래기, 초도에서는 열치라고 부른다. 전남과 제주도에서는 멸, 또는 행어라고 부르며, 거문도에서는 멧(기어)이라고 부른다. 그리고 강원도 고저에서는 시화, 함남 차호에서는 잔사리라고 부른다.”라고 하였다. 정문기는 멸치라는 명칭이 주산지인 경상남도과 전라남·북도 지방에서 부르는 명칭으로서 멸치가 물 밖으로 나오면 빨리 죽어 버린다는 점에서 붙여진 이름이라고 한다.

멸치의 수명은 보통 2~3년이다. 생후 1개월째에 3cm에서 3개월에는 4~6cm가 되었다가 6개월 만에 8.3cm가 되고 1년이면 10cm까지 자라며, 2년째인 다자란 성체는 거의 12cm의 크기가 된다. 멸치는 수심 20m 이내의 대륙붕 해역에서 분포하며 아침에는 5m 층 내외, 낮에는 10m 층 내외, 저녁에는 거의 표층에서 생활한다. 멸치의 어획 시기는 5월에서 7월까지로 수온이 20℃에서 25℃ 사이가 되는 시점이다. 보통 1년에 두 번 봄과 가을에 산란하는데, 산란장은 대륙붕의 수심 20~30m 층에서 한밤중에 산란한다. 즉 산란기 한밤중에 연안에 접근하는 습성이 있는 것이다. 다음 항목에서 상술하겠지만 이러한 멸치의 습성을 이용하는 어법이 남해에서 발달한 챗배어업과 들망어업이다.

내용 국가통계포털에 따르면 2015년 기준으로 멸치는 약 21만 1,574t을 어획해 전체 어획량인 105만 8,317t

가운데 약 20%를 차지하였다. 이중 기선권현망이 14만 1,571t이고 이어 정치망 1만 5,400t, 근해안강망이 1만 4,632t, 연안선망 1만 541t, 그리고 근해자망이 6,373t이며 낱장망은 3,387t을 차지한다. 여기서는 멸치잡이 어법인 챗배어업과 이를 개량한 들망어업, 지인망地引網과 이를 개량한 기선권현망을 중심으로 멸치어업에 대해 살펴보기로 한다.

멸치어업과 관련한 기록으로는 19세기 초반 이규경李圭景이 『오주연문장전산고五洲衍文長箋散稿』에서 〈온어변증설溫魚辨證說〉을 통하여 멸치를 멸어蔑魚 혹은 며어跡魚라고 부르며 한 번에 대량으로 어획되는데 바닷가 주민들이 건조하지 못해 부패한 것은 비료糞田로, 생어는 탕으로, 건어는 늘 먹는 반찬거리로 사용한다고 적고 있다. 또한 멸치의 소비가 북어가 나라에 넘쳐나는 것만은 못하다고 언급然不若北魚之遍溢一國也하고 있지만, 멸치가 동북지방에서 그물로 대량 어획되었고 북어 소비와 비교할 수 있을 정도로 이미 광범위하게 소비되고 있었음을 알 수 있다.

이규경은 멸치를 동북해 어족으로 기술하였지만, 남해와 서남해에서도 멸치 어획과 소비가 있었다. 1800년경 경남 진해만의 어족을 기록한 『우해어보牛海異魚譜』는 〈증얼말자어蒸藥末子魚〉 항목에서 정어리를 설명하며 정어리와 유사하지만 매우 작은 ‘말자어末子魚’와 멸치에 대해 소개한다. 말자어는 ‘여타의 연해 지방과 서울’에서 건어물로 소매되는 ‘멸이鱚兒’와 유사하다. 이 지방에서도 ‘멧幾’이라고 부르는 ‘멸鱚’을 생산하고 있는데 말자어와 마찬가지로 생선이나 건어물로 소비한다고 기록하였다.

비슷한 시기인 19세기 초 서유구의 『임원경제지林園經濟誌』 전어지佃漁志에서도 ‘이추鯰鱈, 멧’에 대해 기술하며 동해산과 서남해산 멸치를 서로 비교한다. “동해의 멸치는 방어에 쫓겨 오기에 방어를 보고 잡아 모래사장에 늘어놓고 햇볕에 말려 팔거나 비를 맞아 썩으면 거름으로 쓴다. 서남해에서도 멸치가 나지만 동해만큼 많지 않다. 멸치는 나라 안에 유통되어 시골에서도 먹을 수 있다(然亦有溢國中, 爲野人腥口之者).”라고 적고 있다.

멸치 어법에 대한 구체적인 기술은 19세기 초반 정약전의 『자산어보玆山魚譜』의 ‘멸치’ 항목을 통해 알 수 있다.



그물 들어올리기

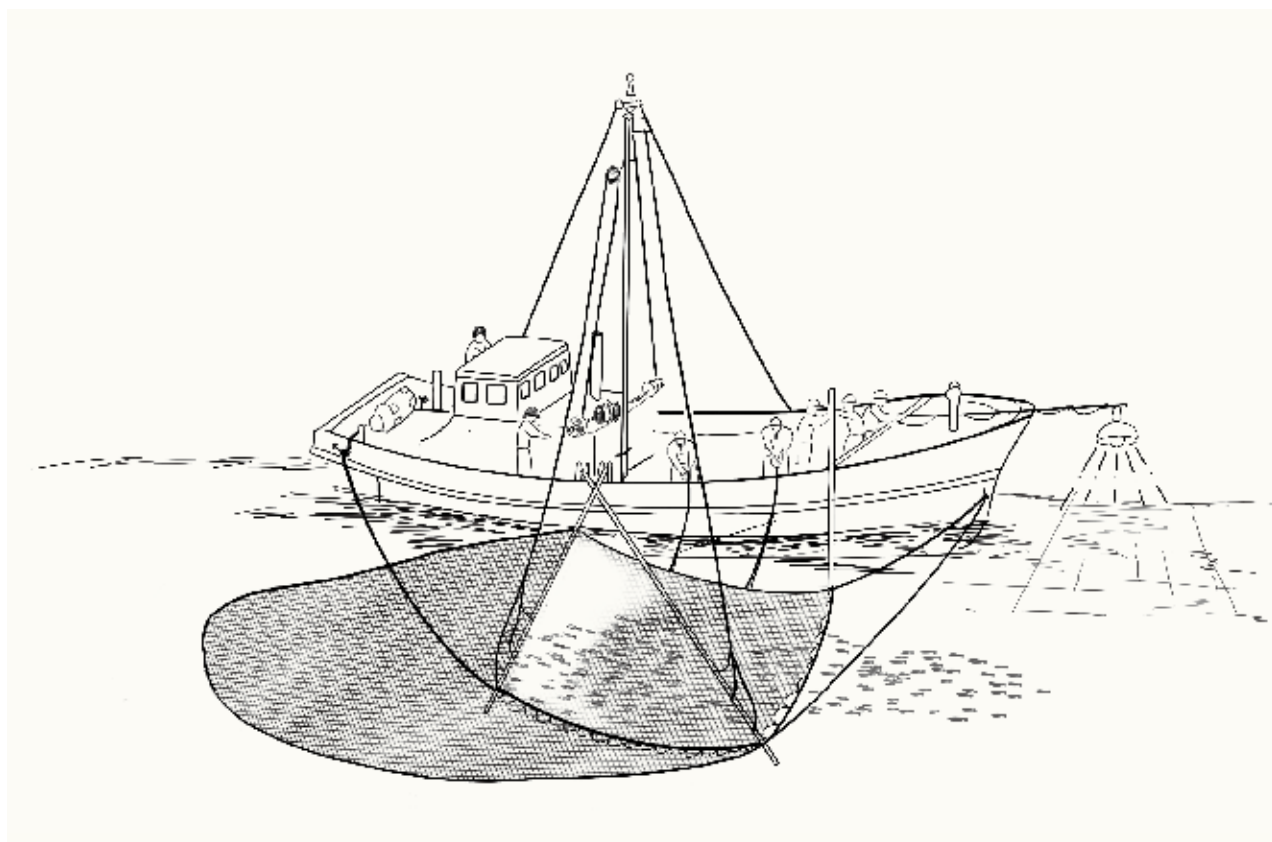


멸치털기

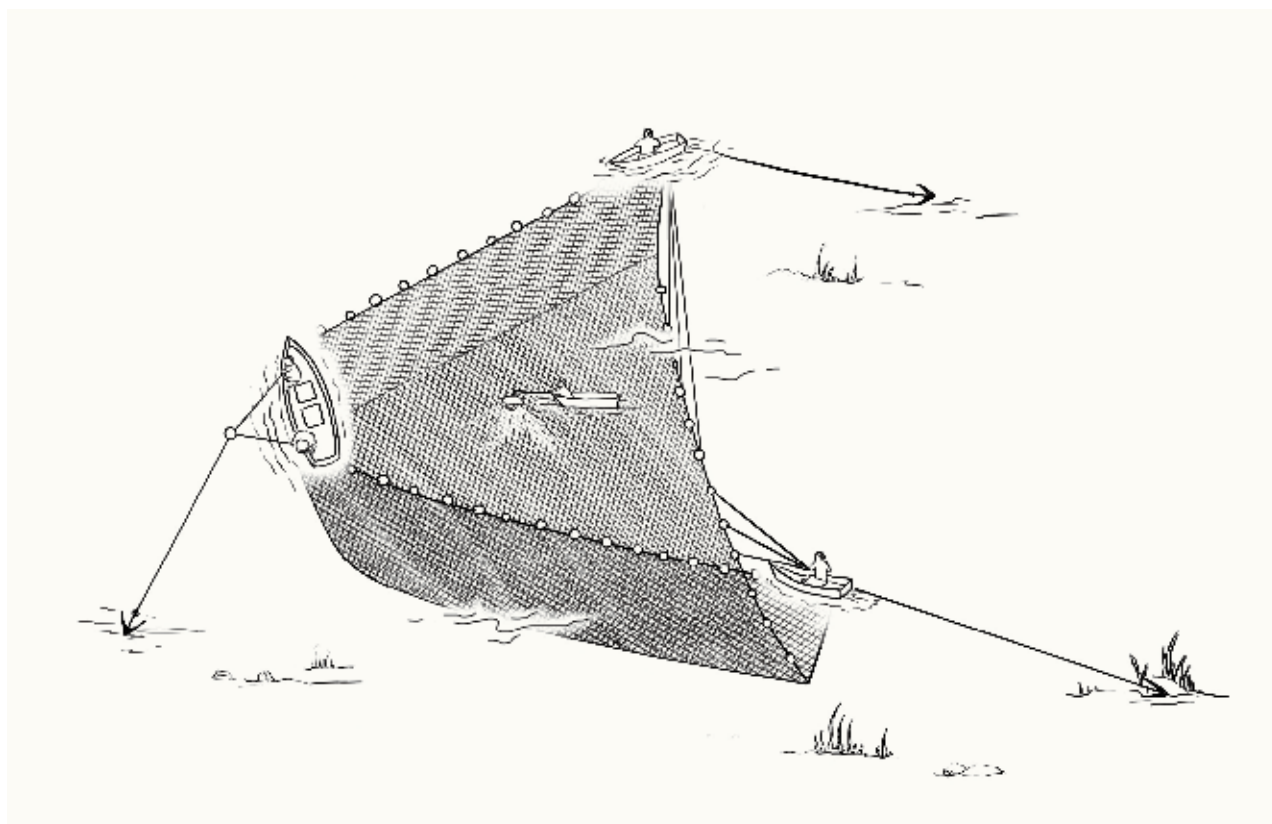
멸치잡이 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관

“6월 초에 연안에 나타난 뒤 서리 내릴 때 물러간다. 성질은 밝은 빛을 좋아한다. 밤에 어부들은 불을 밝혀 멸치를 유인하고 함정에 이르면 손그물로 떠서 잡는다. 이 물고기로는 국이나 젓갈을 만들며 말려서 포로 만든다(感羹感醢感腊感爲魚餌). 때로는 말려서 고기잡이의 미끼로 사용하기도 한다. 가거도에서 잡히는 놈은 몸이 매우 클 뿐만 아니라 이곳에서는 겨울철에도 잡힌다. 그러나 관동의 것보다는 양호하지 않다(然都不如關東者之良). 살피건대 요즈음 멸치는 서민들이 젓갈이나 건어脯로 만들어 서민들이 반찬으로 먹는 값싼 물고기이다(今之蔑魚醢之腊之充於庶羞膳品之賤者也).”

위의 『자산어보』 기사로부터 19세기 초반 전남 신안 흑산도에서 소규모의 챗배어업, 소위 분기초망焚寄抄網 어업이 이루어지고 있었음을 알 수 있다. 이처럼 육지에서 멸치를 떠내기도 하였지만, 선수船首에서 불을 이용해 멸치를 유인하여 뱃전에서 챗그물로 건져 올리는 어법도 있었다. 챗배어업은 규모가 매우 다양하였는데 비교적 큰 어선을 사용한 전남 신안 가거도나 제



멸치잡이 젃배 | 국립수산물과학원



멸치잡이 삼척들망 | 국립수산물과학원

주시 추자도의 챗배어업이 많이 알려져 있다. 챗배어업과 관련해서는 전남 무형문화재 거문도뱃노래와 가거도멸치잡이노래가 지정되어 있다.

낭망장이 도입되기 전까지 들망, 즉 분기부망焚寄敷網어업도 남해 도서지방에서 이루어졌다. 들망어업은 챗배어업과 원리가 같지만, 규모가 크고 연안에서 이루어진다. 불배가 만 내에서 여러 척의 배가 벌려 놓은 큰 그물 위로 멸치 떼를 유인해 오면 그물을 빠르게 들어 올려 멸치를 어획하는 어법이다. 챗배어업이나 들망어업은 전남 서남부해역뿐만 아니라 갯바위가 발달한 경남 남부 도서지방까지 광범위하게 사용되었다. 전남 흑산도에서는 1960년경까지 챗배어법이 사용되다가 점차 낭망망으로 대체되었다.

남해안에서는 4월경이면 산란을 위해 연안 근처로 접근하는 대멸을 대상으로 어장이 형성된다. 봄철 산란을 위해 연안에 근접하는 대멸이 남해안 챗배어업이나 들망어업의 주요 어획 대상이 된다. 남해안에서 산란을 마친 멸치는 동·서해로 북상하는데, 동해에서는 이를 5월 이후 어획할 수 있다. 앞서 사료에서도 살펴 보았듯이 조선 후기 멸치의 최대생산지는 동해안이었다. 섬이 많고 갯바위가 발달한 서남해·남해안과 달리 모래사장이 발달한 동해안에서는 육지로 근접하는 멸치를 거대한 그물로 감싼 뒤 해안에서 끌어 올리는 방식의 지인망 어업이 발달하였다. 강원도에서는 멸치가 북상하는 봄철보다 건조가 용이한 가을철에 남하하는 멸치를 많이 어획하였던 것으로 보인다. 동해안의 지인망, 즉 후릿그물은 규모가 크고 많은 노동력이 필요하기에 마을 주민들 간의 집단적인 협업이 필요하였다. 지인망어업과 관련하여 부산광역시 무형문화재로 다대포후리소리와 제주시 무형문화재 멸치후리는소리가 지정되어 있다.

한편 현재 가장 많은 멸치를 생산하고 있는 기선권 현망은 일종의 지인망을 개량한 것이다. 권현망은 일본 히로시마 어민이 삶아 말린 멸치, 즉 자건鰯 멸치를 생산해 일본으로 수출하기 위해 20세기 전후 한국에 가져온 것으로 알려져 있다. 앞서 설명하였듯이 남해안은 갯바위가 많아 모래 해변이 발달한 동해안과 달리 지인망을 사용하기 어려웠다. 따라서 야간에 햇불로 멸치를 유인해 그물로 떠내는 분기초망이나 분기

부망 어법이 발달하였다. 이에 권현망은 지인망과 조업 형태는 유사하지만, 육지가 아닌 두 척의 배 위에서 거대한 그물을 끌어당기는 방식의 어법이다. 갯바위가 많은 남해안 어장에 적합하게 개량된 어법이라고 할 수 있다. 권현망의 도입에 따라 남해안의 멸치 어획량은 비약적으로 증가하였다. 또한 어선과 그물이 개량되고, 특히 건조가 용이해지면서 주요 어획 대상도 봄철 산란하는 작은 멸치로 바뀐 것으로 보인다.

특징 및 의의 멸치잡이는 한국에서 어획량이 가장 많은 어업 중 하나이다. 늦어도 조선 후기에는 건조되거나 젓갈로 가공된 멸치가 일상음식 중 하나로 널리 소비되었다. 어기가 되면 어획량이 적지 않았기에 말에 비료로 사용하기도 하고, 낚시어업이 발전한 남해안에서는 미끼로도 많이 사용되었다. 19세기 개항 이후 말린 멸치가 일본으로 수출되기 시작하면서 조선 내 멸치 생산량은 빠르게 증가하였다. 특히 20세기 전후 조선에서 자건 멸치가 생산되기 시작하면서 남해안의 멸치어업이 빠르게 성장하였다. 자건 멸치는 일제강점기 때 대부분 일본으로 이출되어 소비되다가 광복 이후 국내에서도 소비되기 시작하여 이제는 한국인의 식생활에서 빠질 수 없는 식재료가 되었다.

참고문헌 五洲衍文長箋散稿, 牛海異魚譜, 林園經濟誌, 茲山魚譜, 근대의 멸치 제국의 멸치(김수희, 아카넷, 2015), 어류박물지(정문기, 일지사, 1974), 한국 멸치 소비 문화에 관한 일상의 민속학(오창현, 한국문화인류학51-3, 한국문화인류학회, 2018).

필자 오창현(吳昌炫)

멸치젓

정의 멸치를 소금에 절여 숙성시킨 젓갈.

개관 멸치는 우리나라 전 연안에 서식하며 봄에 연안으로 들어왔다가 가을에 남쪽 바다로 이동하여 겨울을 보내는 작은 어종이다. 정약전丁若鏞이 쓴 『자산어보茲山魚譜』(1814)에는 멸치를 멸어蔑魚라 하였으며, 서유구徐



멸치젓 | 부산 기장 | 2011 | 김준

■

멸치젓

有渠가 쓴 『임원경제지 林園經濟志』(1827)는 멸치를 이추鰵라 기록하고 있다. 멸치는 어업기술의 발달로 19세기 초부터 우리나라 연안에서 대량으로 어획되면서 멸치젓과 마른멸치로 가공되고 있다. 우리나라 모든 연안에 서식하나 주산지는 남해안으로 경상남도 통영, 전라남도 여수, 부산광역시 기장군, 제주특별자치도 제주시 추자면 추자도 등에서 90% 이상이 기선권현망과 소형정치망으로 어획되며 멸치젓의 주산지도 이와 비슷하다. 멸치의 어획 시기는 4월부터 12월까지 비교적 고른 어획량을 보이고 있다. 멸치젓을 담그는 시기는 지역마다 다소 차이가 있으나 남해안은 대략 4~6월경이고, 동해안은 5월과 8~9월이다. 2019년 우리나라 멸치젓 생산량은 총 1만 7,300t이며 지역별 생산비율을 살펴보면 경상남도 52.2%, 전라남도 18.0%, 경상북도 8.5%, 울산광역시 6.7%, 부산광역시 6.4%, 전라북도 3.8%, 제주특별자치도 2.3%, 경기도 1.6%, 충청남도 0.5%이다.

내용 멸치젓은 어획한 멸치를 물로 씻어서 물기를 뺀 후 20~30%의 소금을 균일하게 묻혀서 용기나 탱크에 담아 3~6개월 동안 숙성시키는 방법으로 만들어진다. 이때 맨 위에는 소금을 하얗게 얹어 멸치가 보이지 않도록 하고 공기와 접촉하지 못하게 잘 밀봉한다. 소금의 첨가량은 숙성장소에 따라 다르게 정하는데 기온이 서늘한 냉암소 冷暗所의 경우에는 20~25%, 온도가 높은 노지 露地의 경우에는 30%가 적당하다. 숙성기간은 멸치육젓의 경우 2~3개월 정도가 적당하고, 멸치액젓은 6개월 이상 숙성이 필요하다.

멸치젓의 숙성과정 중 미생물의 분포에 대하여 조

사한 연구결과에 의하면 호염성이면서 호기성 또는 편성 혐기성인 조건에서 잘 자라는 슈도모나스 *Pseudomonas* 등 11종의 미생물이 발견되었다. 숙성기간별로는 1개월째에 슈도모나스와 할로박테리움 *Halobacterium* 속이 우세하게 나타났고, 2개월째는 페디오코커스 *Pediococcus*와 살시나 *Sarcina*가 왕성하게 번식하였으며, 2.5개월 이후에는 효모가 다량으로 검출되었다고 보고되었다. 멸치는 적색육과 지방이 많아 부패하기 쉬운 대표적인 소형 어류로 어획 후 선도관리가 품질에 중요한 역할을 한다.

멸치젓은 오랜 세월 동안 전라도와 경상도에서 김장할 때 필수적으로 첨가하는 김치의 부재료로 활용되어 왔으나 현대에 이르러서는 김장에 멸치액젓을 전국적으로 애용하고 있다. 경상남도에서는 멸치육젓의 뼈를 제거하고 양념한 것을 밥반찬으로 먹거나 찻고추·파·마늘 등을 잘게 다져 넣고 찜장을 만들어서 여름철 별미로 먹기도 한다. 제주도에서는 멸치젓을 방언으로 ‘멜젓’이라 한다. 여름에는 콩잎과 함께 찜을 싸 먹고, 겨울에는 데친 배추에 찍어 먹었으며, 돼지고기 삼겹살 구이에 멸치젓을 넣고 찜을 싸서 먹기도 한다. 그리고 경북 영일·포항·경주와 남해안 일부 지역에서는 멸치젓을 제사나 결혼식에 필수적인 품목으로 활용하고 있다.

특징 및 의의 멸치젓은 숙성과정 중에 핵산 관련 물질인 유리아미노산·트라이메틸아민옥사이드·트라이메틸아민·베타인·크레아틴 등 질소화합물이 다량 생산되어 특유의 감칠맛을 낸다. 특히 유리아미노산의 함량은 숙성과정을 통해 원료보다 2배로 증가하는데, 류신·이소류신·페닐알라닌·라이신·타이로신·글루탐산·알라닌 등은 정미성분뿐만 아니라 필수아미노산 공급원으로서 중요한 역할을 한다. 그리고 멸치젓은 칼슘과 철분 등 무기질 함량이 높아 식품영양학적으로도 큰 가치가 있다고 할 수 있다.

참고문헌 한국 수산물 명산품 총람(해양수산부, 수산업협동조합중앙회 수산경제연구원, 2000), 한국의 수산발효식품(이철호, 유림문화사, 1989), 한국의 젓갈(김영명·김동수, 한국식품개발연구원, 1990), 해양수산통계연보(해양수산부, 2020), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 박희연(朴喜鍊)

멸치채반

정의 삶은 멸치를 건져내서 건조할 때 사용하는 도구.

내용 멸치는 잡히는 즉시 죽는 습성이 있다. 기선권현망으로 잡은 멸치는 어부들이 잡자마자 배에서 ‘멸치판’으로 멸치를 떠서 끓는 바닷물에 잠시 담그고 삶는다(경상남도 통영). 삶은 멸치는 가공선으로 항·포구 멸막으로 옮겨서 해풍으로 건조한다. 멸치판은 멸치를 얹은 채 가지런히 늘어놓는다. 멸막은 삶은 멸치를 말리는 곳이다.

삶은 멸치를 건져서 건조할 때 사용하는 도구로는 채반이 있다. 채반은 둥근 채그릇 윗면에 그물망을 씌운 형태이다. 끈을 달지 않은 채반은 어민이 두 손으로 채반 양쪽 테두리를 잡고서 대형 솥에서 삶아진 멸치를 건져낸다. 끈이 달린 채반은 일정한 간격으로 두 개의 줄을 배치한다. 어민은 한 손으로 끈을, 다른 한 손으로 채반 테두리를 잡고서 삶은 멸치를 담은 후 두 줄을 잡고 건져내서 물을 빼고 한 손으로 줄을 잡고 멸막으로 가져간다. 그들은 채반을 화덕 옆에 가지런히 쌓아놓고 하나씩 가져다가 작업한다. 일련의 작업은 한 명 또는 3~4명이 한 조를 이루어서 진행한다.

멸치는 기선권현망 외에 낭장망으로도 잡는다. 낭장망은 입구가 크고 끝은 좁은 사각뿔 모양의 자루그물로, 조류가 빠른 협수로에 설치해서 멸치를 잡는 어구이다. 낭장망으로 잡은 멸치는 작업장에 화덕을 설치한 후에 대형 솥을 걸고 바닷물을 끓이면서 멸치를

데치고 채반으로 건진 채 멸막에서 해풍으로 일주일 정도 말린다(전라남도 완도). 예전에는 나무를 때서 가마솥에 멸치를 삶았지만, 지금은 자동화로 1여 분 남짓이면 삶아낼 수 있다.

멸치판도 채반과 같은 역할을 한다. 멸치판은 각목을 장방형으로 놓은 후 그물을 배치한다. 크기는 어민들이 상황에 맞춰서 제작하기 때문에 제각각이다. 채반은 망을 배치해서 바닷물이 자연적으로 아래로 빠지도록 만든다. 최근에는 작은 구멍을 낸 장방형 플라스틱 채반도 생산되어 어촌에서 멸치 말리기 용도로 사용하고 있다.

멸치를 말리는 시기는 지역에 따라 다르다. 경상북도 영덕은 겨울 어군이 형성되는 12월 초부터 1월 말까지, 부산광역시 기장은 7월에도 멸치를 말린다. 멸치 맛은 잡는 방법보다 삶아 말리는 방법에서 결정된다. 갓 잡은 멸치를 바닷물로 삶고 해풍에 말린 멸치는 배가 터지지 않고, 빛깔이 고우며 맛이 뛰어나다.

특징 및 의의 멸치는 말리기로 맛이 좌우된다. 바다에서 갓 잡은 싱싱한 멸치를 바닷물로 삶은 후 해풍으로 건조한 멸치 맛이 제맛이다. 삶은 후 멸치를 담고 이동하고 말리는 도구가 바로 채반이다. 채반은 양질의 멸치 생산에 일정 부분 역할을 할 뿐만 아니라 필수적인 도구이다.

참고문헌 경남 어촌민속지(국립민속박물관, 2002), 멸치 처리가공의 현황과 개선방안(오광수, 수산과학연구소보고2, 경상대학교 해양산업연구소, 1990), 한국 멸치 소비 문화에 관한 일상의 민속학(오창현, 한국문화인류학5-3, 한국문화인류학회, 2018), e뮤지엄(emuseum.go.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)

명태잡이

정의 낚시나 그물로 명태를 잡는 어로 행위.

개관 명태는 어획 방법과 어획 시기, 명태 크기 등에 따라 여러 가지 이름으로 불린다. 어획 방법에 따라 망태網太(자망이나 수조망 등 그물로 잡은 명태)와 조태釣太



멸치 삶기 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관



명태잡이배 | 강원 고성 | 2016 | 국립민속박물관



명태잡이 시연 | 강원 고성 | 2016 | 정연학

(연승으로 잡은 명태)로 구분하고, 어획 시기에 따라 겨울에는 동태바리, 봄에는 춘태바리라고 하는데, ‘바리’는 ‘잡이’란 말 대신에 쓰인다. 또한 은어바지(음력 10월 은어를 잡아먹으려고 몰려오는 명태), 동지바지(동지를 전후하여 몰려오는 알밴 명태), 선달바지(음력 12월 초 열흘부터 몰려오는 명태), 막물태(마지막 끝물 명태)라고 한다. 크기에 따라서는 왕태(아주 큰 명태)·애태(애기태, 작은 명태)·막물태(마지막 어획 시기에 잡은 작은 명태)라고 하며, 명태 새끼를 노가리라고 한다.

전통적인 명태잡이 어구는 자망과 연승이다. 자망은 물고기의 진행 방향을 막아 치는 그물로, 물고기들이 그물코에 낚인다. 그물코가 크면 작은 물고기들은 그냥 빠져나갈 수 있다. 연승, 즉 주낙은 길게 이어진 낚시이다. 기다란 줄에 낚싯바늘이 여러 개 달려 있다.

내용 명태는 동해안 한류가 흐르는 추운 지역에서 잡는 물고기라서 예전에는 ‘북어北魚’라고 불렸다. 북쪽의

추운 지방에서 잡는 물고기라는 의미인데, 이 명칭은 이제 말린 명태를 가리키는 용어로 바뀌었다.

명태잡이 어구인 자망과 주낙은 각각 장단점이 있다. 통상적으로 주낙으로 잡은 명태는 어망으로 잡은 것보다 신선하여 생태로 사용하는 데 적합하다. 자망으로 잡은 명태는 일정한 그물코에 걸렸기에 크기가 일정하다. 또한 걸린 후 며칠 뒤 수거되기에 그 사이 명태가 죽어 육질이 부드러워지고 체내에 다량의 수분을 함유하게 된다. 더불어 파도를 통해 자연적으로 세척되므로 북어(건태) 제조에 유리하다. 주낙으로 잡은 생태가 자망보다 가격이 비싸지만 정어리 등의 잇감(미끼)을 달아야 해 불편한 반면 자망으로는 명태 떼를 다량으로 잡을 수 있다.

주낙과 자망은 설치 장소와 수심 도달 정도에서도 차이를 보인다. 주낙이 주로 물고기 움직임이 없는 명태 산란장에 설치된다면, 자망은 명태가 지나는 통로에 설치된다. 또한 주낙을 이용하면 바다 수심 최대 500m까지 내려갈 수 있기에 명태 위치에 따라 수심의 깊이를 조절하여 설치할 수 있지만, 자망은 수심 100m 이상이 되는 곳에는 설치하지 않는다. 주낙은 설치한 후 바로 건지기에 명태가 살아 있을 확률이 높고 몸통에 손상이 적은 반면 자망은 2~3일마다 그물을 건지기에 죽은 명태를 건져 올리게 되며 자망에 걸린 명태를 떼어내는 과정에서 명태가 상처를 입기도 한다.

명태조업은 지역에 따라 선원 규모와 미끼 등에서 약간의 차이를 보인다. 강원도 고성의 경우 명태 주낙 어선은 보통 새벽 3시경에 출항하여 일출 직전에 주낙을 내린다. 주낙어선은 10~15t 규모로 보통 선장을 포함하여 7~8명이 승선하는데, 그물 어선보다 더 먼바다로 나가고 겨울철에 조업하기 때문에 배의 규모가 어느 정도 되어야 한다. 주낙어선은 우선 명태의 이동경로·분포·수심 등을 탐지한 후 부표줄의 길이를 조정하고, 어선 뒤쪽인 ‘고물’에서 숙련된 어부가 해류를 따라 일직선으로 내린다. 낚시 잇감으로는 염장을 한 양미나리 전어 등을 잘게 썰어 사용하는데, 주로 양미리를 쓴다. 잇감 양미리는 싱싱한 것을 골라서 대가리와 내장을 빼내고 다듬어서 주낙에 다는데, 그 양은 가져가는 주낙통의 숫자에 따라 달라진다. 강원도 고성의 경우 통상 250개의 바늘이 달린 주낙통 6~7개를 가져

가기에 1,500~1,750개의 낚시에 걸 양이 필요하다. 끌어 올린 명태는 바늘을 그대로 둔 채 줄만 끊고 20마리씩(1두름) 상자에 담는다. 고성과 달리 강릉 지역에서는 주낙의 미끼로 오징어를 달았다. 가을철에 잡은 오징어의 껍질을 벗기고 소금으로 염장을 해두었다가 사용하는데, 겨울철에는 별다른 미끼를 마련하기 힘들다. 그래서 주로 양미리를 소금에 간해 두었다가 사용하기도 하였지만, 양미리보다 먼저 사용한 것이 오징어이다.

주낙어선에는 어민 7명이 한 조가 되어 승선한다. 선장과 기관장을 제외하고, 낚시 놓는 기술이 있는 낚시사공 1명, 낚싯줄 당기는 사람 2명, 명태 떼어내는 사람 1명, 떼어 낸 명태를 정리하는 사람 1명 등이다. 7명 모두 각자 주낙을 챙겨오지만 각자의 역할이 있어 낚시 사공은 자신 것은 물론 다른 사람들의 주낙을 바다에 풀어주고, 낚싯줄을 당기는 사람도 다른 사람의 주낙을 당겨주었다. 풍선(風船) 시절에는 노를 젓거나 줄을 당기는 일이 힘이 들기 때문에 서로 교대로 주고받았다. 포구로 돌아오는 동안에는 명태를 20마리씩 칠줄로 엮었는데, 6~7명이 하더라도 힘이 드는 작업이었다.

강원도 속초 지역의 명태잡이 모릿줄의 길이는 70~100m이며, 열 타래를 ‘한발’이라고 부른다. 어선의 규모에 따라 약간씩 다르지만 속초 지역 명태잡이 어선의 경우 10~15발의 주낙을 준비한다. 미끼는 오징어·양미리·청어·가자미 등을 사용하고, 선장을 포함한 10명 내외의 선원이 포구에서 2~3시간(20~30km) 떨어진 어장에 나가서 작업하였다. 선장은 매년 명태의 이동경로를 파악하고 있어서 어군이 형성되는 길목에 낚시를 내려 명태를 낚아 올린다. 따라서 어군을 찾는 선장의 역할이 매우 중요하였으며, 일반 선원보다도 깃반을 더 받았다.

강원도 명태 조업의 특징은 한동안 선원들이 어구를 각각 마련하고 조업을 하였다는 점이다. 그 대신 배임자인 선장에게는 명태 입찰금액의 약 25%를 어선 이용료로 주었다. 또한 선장도 자신의 주낙으로 명태를 잡았다. 자망의 경우도 마찬가지인데, 영세한 어민들을 중심으로 개인 및 공동 조업이 복합적으로 이루어진 셈이다.

명태를 낚시로 잡는 어법은 조선시대부터 근자까지 전승되어 왔다. 주낙으로 잡은 명태를 고성 지역에서는 ‘낚시태’라고 하는데, 선원들이 각자의 주낙을 챙겨 명태를 잡고 일부분을 선주에게 뱃삿으로 지불하였다. 이러한 어업운영은 조선시대에도 마찬가지로 영조 때 명태를 잡기 위해 7명의 선원들이 각자 낚시도를 가지고 갔다는 기록을 통해서도 알 수 있다. 또한 함경도의 어업을 정리한 홍양호(洪良浩, 1724~1802)의 『북새기략(北塞記略)』도 명태(無泰魚)를 낚시로 잡았다고 적고 있다.

조선 후기부터 일제강점기까지 명태어업은 한국에서 가장 많은 어획고를 올리는 어업이었다. 어기(漁期)는 음력 10월부터 12월까지가 가장 성어기이지만, 함경남도 단천군(端川郡)에서는 회유하는 명태를 잡기에 늦은 시기인 1~3월에 어획을 한다. 명태의 주요 산지는 함경남도 홍원군(洪原郡) 전진(前津) 이북, 함남 북청군(北淸郡)과 이원군(利原郡)에서 단천군 이호(利湖)에 이르는 연해 대략 30리 사이이며, 그중 북청과 이원 사이의 연안에 위치한 신포(新浦)·신창(新昌)·차포(遮浦) 세 마을의 명태 어획량이 가장 많다. 그런데 이들 지역에서 조업하는 어민들이 함경북도 길주(吉州)와 경성(京城), 함남 단천(端川)·함흥(咸興)·홍원(洪原)·영흥(永興)·안변(安邊) 그리고 강원도 강릉·삼척 등지에서 왔다는 것을 보면 서해안의 조기처럼 어장을 따라 어선들이 이동하였음을 알 수 있다. 이처럼 다른 지역의 어장에 가서 조업하는 것을 ‘남바리’라고 한다.

1910년대 명태 어획량은 『수산편람』(1919)에 근거하면 함북이 1,198만 7,379관(貫)(1,000마리)으로 가장 많고, 이어 함남 1,066만 7,587관과 강원도 134만 1,690관 순이다. 함북의 어획량이 가장 많은 것은 남쪽으로 내려갔다가 다시 올라 온 명태를 잡기 때문이다. 그러나 판매금액은 오히려 함남의 102만 9,000엔(圓)보다 적은 41만 4,397엔이다. 이것은 함북이 함남에 비해 질이 떨어지는 춘태(春太)를 어획한 반면 함남에서는 동절기에 알이 찬 질 좋은 명태를 잡았기 때문이다. 함남은 1925년 일본인 기선저인망이 등장하면서 한국 내 명태 어획량으로 최고의 자리에 오르게 된다. “함남의 명태어나 명태어의 함남이야”라는 말이 1930년대에 유행할 정도로 함남은 명태어업의 중심지였다.

1920~1930년대 도별 명태 생산량은 함남이 함북

을 역전하여 우위를 점하였고, 1930년대를 기점으로 대폭 상승하여 최고 15만 건(1건 2,000마리)까지 어획함으로써 한국 명태 총생산량 약 17만 건 중 절대다수를 차지하였다. 즉 1930년 2만 5,000건이 4년 만에 15만 건으로 급증하는 추세를 보였다.

1939년 가을부터 1940년 1월까지 우리나라 해안에서 잡은 명태의 어획량은 5억 3,000마리에, 금액은 1,982만 3,238엔⁹에 이른다. 평균 하루에 520마리, 금액으로는 18만 7,274엔이다. 어구별 잡은 명태 어획량은 기선저인망(機船底引網), 저각망(底角網), 자망(刺網), 주낙(延繩), 정치망(定置網), 흘치기망(忽致網) 순이다. 과거 7만 건 정도의 명태를 잡았으나 1939~1940년 사이에 26만 건으로 어획량이 급증하였다.

광복 이후 남한의 명태 어획량은 1만~8만t에 불과하였다. 그것은 그간 명태의 주생산지가 북한의 함경도 지역임을 고려하면 당연한 결과이다. 1972년 전까지 명태 생산량은 3만t을 넘기기 힘들었는데, 1976년에는 8만t, 1980년대에는 연평균 13만t, 1981년엔 16만t의 상당한 어획고를 올렸다. 그 수치로 보아서는 명태 생산량이 증가한 것으로 보이지만, 이는 명태 새끼인 노가리의 무차별적인 어획에서 기인한 결과이다. 1963년 <수산자원보호령> 제10조에서는 길이가 27cm 이하의 명태는 포획을 금지하였으나 정부는 1971년 <수산자원보호령>을 개정하여 명태의 어획금지체장에 대한 조항을 삭제하여 노가리를 대상으로 하는 소형명태 어업을 합법화하였고, 1975년부터 1997년 동안에 성어인 명태와 소형명태(노가리)로 구분하여 명태 생산량을 이분화하였다. 이 기간에 수많은 노가리가 어획되었고, 심지어 1970년대 후반에는 노가리의 어획량이 전체 명태 어획량의 85~94%를 차지하여 명태자원의 남획이 예견되었다. 그 결과 1980년대 말부터 어획량이 곤두박질하여 1990년대엔 1만여t 수준에 불과하다가 2000년대엔 1,000t을 넘기지 못하였고 이후 2008년 명태의 공식 어획량이 '0'을 기록하기에 이르렀다. 노봉(老峯) 민정중(閔鼎重)(1628~1692)이 “300년 뒤에 이 고기가 지금보다 귀하게 될 것이다.”라고 말한 대로 된 것이다. 현재 우리가 먹는 명태는 모두 러시아·미국·일본·노르웨이산이다.

이런 사태를 심각하게 여긴 정부는 2009년 말부터

국립수산물과학원 동해수산연구소에 명태의 자원회복을 위해 종묘생산이 가능한 활어 명태 성체(2kg 이상)를 잡아 오면 어시장 도매금액의 10배에 달하는 금액(20만 원)을 포상금으로 주었다. 2014년에는 마리당 포상금이 50만 원으로 책정되었다. 이는 사라진 명태를 되살리기 위한 절박함을 드러낸 것이다. 이러한 노력 끝에 드디어 2014년에 죽은 어미 명태에서 치어 생산에 성공하였으나 60일 만에 모두 폐사해 버렸다. 그러나 다음 해인 2015년 자연산란까지 성공하여 12월 18일 명태 치어 2만 마리를 방류하였고, 2016년 10월에는 세계 최초로 명태 완전양식 선언을 하게 되었다. 2016년 고성 화진포 생태박물관에서는 2월에 ‘명태 특별전’을 거행하였는데, 전시 내용이 2015년 2월 고성군 오호리 소재 강원도 해양심층수 수산자원센터에서 국산 명태 자원회복을 위한 ‘명태 되살리기 프로젝트’로 종묘생산에 심혈을 기울여 성공한 명태 성어(20cm) 몇 마리가 전부였다. 과거 흔한 물고기가 이제 전시 대상이 될 정도로 희귀품이 된 것이다.

2018년 4월 10일 고성군 죽왕면 공현진 앞바다에서 200마리의 명태가 잡혔고, 강원도 환동해본부는 5월과 12월에 총 100만 마리의 명태 종자를 방류하였다. 그러나 명태는 우리나라로 돌아오지 않아 2019년 한 해 동안은 포획을 금지하였다.

특징 및 의의 서해 조기, 남해 대구(멸치), 동해 명태라는 말이 있듯이 명태는 한국인이 가장 즐겨 먹는 물고기이자 각종 종교·의례에 등장하는 제물이기도 하다. 그뿐만 아니라 ‘명태(明太)’라는 명칭은 일본, 중국, 러시아 등의 국가에서 그대로 인용하여 부를 정도로 한국의 상징적인 물고기라고 할 수 있다. 또한 명태는 20세기 중반까지 한국 제1의 생산량과 어획고를 올린 생선으로, 조제삼(趙在三)(1808~1866)은 “명태는 자원이 많아 깊은 산골과 먼 읍이라도 마음껏 먹고 있다.”라고 하였다.

명태는 10년 전부터 지구온난화와 무분별한 어획으로 인해 개체 수가 급격하게 줄어 현재 남한의 동해안에서는 사라졌다. 명태는 이제 백성의 물고기가 아니다. 현재 우리가 먹고 있는 명태는 대부분 러시아산으로, 우리 바다에 명태는 거의 존재하지 않는다.

참고문헌 五洲衍文長箋散稿, 林園經濟誌, 동해안 어촌의 민속학적 이해(권삼문, 민속원, 2001), 동해의 명태잡이에 대한 한일 갈등과 명태문화의 확산(정연학, 민속학연구48, 국립민속박물관, 2021), 명태와 황태덕장(국립민속박물관, 2017), 일제시기 함경남도 명태어장의 분쟁(강재순, 대구사학96, 대구사학회, 2009), 조선명태어(정문기, 조선지수산128·129, 1936), 조선북어명태(정문기, 조선273, 1938), 朝鮮/明太(朝鮮殖産銀行 調査課, 1925), 朝鮮のナソタイ漁業に就て(和邇及, 朝鮮總督府 水産試験場, 1943), 朝鮮總督府統計年報(朝鮮總督府, 1942), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911).

필자 정연학(鄭然鶴)

모자반양식

정의 모자반의 종자(수정란 또는 유배)를 자연채묘하거나 실내에서 인공적으로 종자를 생산하여 사육한 다음 양성지로 옮겨 바다에서의 적응 기간과 성장 과정을 거쳐 식용이나 기타 목적으로 이용할 수 있는 상품 크기로 키워 채취하는 과정으로, 종자생산과 양성과정을 통틀어 말함.

역사 모자반과의 식용 해조류는 다양한 형태만큼이나 그 이름도 지역에 따라 제각각이다. 남해안에서는 ‘참물’, 제주도에서는 ‘뭍’ ‘먹는 물’이라고 이른다. 정약전 丁若銓(1758~1816)이 『자산어보(茲山魚譜)』에서 모자반 무리를 해조海藻라 부르고 외형을 천사만루千絲萬縷(천 갈래 또는 만 갈래로 복잡하게 얽혀 있음)로 표현한 것으로 보아 가히 그 모양새의 다양함을 짐작해 볼 수 있다. 말稜이라는 이름이 가장 흔하게 쓰였지만, 『본초강목本草綱目』에서는 낙수落首·해라海羅·대엽조大葉藻 등 시대와 지역에 따라 여러 가지로 불렸다.

우리나라에서 최초의 모자반양식은 1970년대 중반 국립수산물진흥원(현 국립수산물과학원)이 연구 사업으로 수행하였다. 상업적인 모자반의 양식은 1990년대 이후 주로 서남해안 진도군 지역에서 이루어지고 있다. 생산된 모자반은 대부분이 국내에서 소비되고 있으며, 주로 부산광역시와 경상남도 지역으로 판매되고 있다.

내용 우리나라 연안 해역의 암초지역에서 바다숲(해중림)을 구성하는 모자반류는 총 28종으로 알려져 있는데, 이 가운데서도 수산업상 중요한 종은 모자반

Sargassum fulvellum (Turner) C. Agardh 외 10여 종이다. 모자반은 대부분의 해조류 생식 방법인 포자생식(무성생식)을 하지 않고 암수 배우자에 의한 유성생식만을 하므로, 잘 분화된 체제와 함께 해조류 중에서 가장 진화된 무리로 인식된다. 모자반은 자웅이체雌雄異體이고 다년생이며 난과 정자의 수정에 의한 유성생식과 뿌리(匍匐莖)에 의한 영양번식으로도 증식된다. 2~3월 중 모자반 자연 서식처에서 성숙한 모조를 채취하거나 양식 중인 모조를 채취하여 암수 비율이 3 : 1 정도가 되도록 확보한 후 배양실에서 직사광선을 피하고 유수 및 공기를 공급하면서 관리하면 난 방출이 일어난다. 자연 상태에서의 난 방출은 자정부터 해 뜨기 전까지 이루어지며, 방출된 난은 생식기 가지(生殖器枝)로부터 탈락하고 내려앉는다. 이때 탈락한 알의 크기는 300 μ m 정도로 육안 확인이 가능하다.

생식기 가지에서 방출된 난의 난할이 완료되고, 1차 가근假根이 형성될 때 모조에서 암컷을 선별하여 광주리에 넣고 가볍게 흔들어 주면 유배幼胚로 발생하여 탈락한다. 이 탈락한 유배를 모아 현미경 100배율 1시야당 7~10개가 되도록 유배액을 만든다. 제조 완료된 유배액 속에 채묘틀을 1~2개씩 넣어 유배를 충분히 묻힌 다음 건져 올리는데, 가이식이나 본양성 초기 관리하는 동안 대량폐사와 해적생물에 의한 식해 피해를 고려하여 가능한 한 농밀하게 채묘하는 것이 좋다. 건져 올린 채묘틀은 배양 수조에 넣어 관리한다. 종자배양 시 수온은 20℃ 이하로 유지하는데, 25℃ 이상에서 조도 과다 시 생육 억제 또는 고사한다. 조도는 3,000~6,000 lx이고 밝은 쪽이 성장이 좋으나 직사광선은 생육을 저해·탈락·고사시킨다. 종자배양 시 종사틀을 주 1회 상하 교체하고, 고동류와 요각류Copepoda의 식해 방지를 위해 수시로 제거한다.

채묘 후 수조 배양을 통해 잎의 길이가 3~5mm 정도 되면 채묘틀을 바다로 옮기는 가이식을 실시하여 바다 적응 기간을 거친다. 가이식은 본양성을 시작하기 전 엽체를 단련시켜 건강한 종묘로 키우는 데 목적이 있다. 가이식은 수온 13~17℃인 시기에 하며, 수심은 투명도에 따라 다른데 투명도가 2m일 경우 채묘틀의 깊이도 수심 2m 깊이에서 관리하는 것이 생장에 좋다.

가이식 채묘틀의 종사에서 모자반의 잎 길이가 1cm

정도 되면 밧줄에 종사를 감아서 본양성을 한다. 본양성은 봄과 가을로 나누어 할 수 있다. 양성 기간에는 어미줄 수심 조절, 부착 및 식해성 해적생물 구제, 펄 곱수시 제거 외에도 태풍 등 재해대비 시설물의 안전관리에 철저하여야 한다. 친승관리 수층은 투명도에 비례하여 관리하는 것이 좋은 결과를 나타내었으며, 투명도가 좋은 어장은 깊은 곳까지 관리한다.

11월 이후에는 채취를 할 수 있는데 어장별 해황 여건에 따라 다르겠지만, 업체의 생식기가 성숙하고 계속되면 부드럽지 못하여 상품 가치가 떨어지므로 시장성을 고려하여 채취하고 출하하는 것이 좋다.

특징 및 의의 모자반이 번성하는 시기에 우리나라에서 가장 흔하게 발견되는 종은 (참)모자반(*Sargassum fulvellum*)이었으나, 수년 전부터 팽생이모자반(*Sargassum horneri*)으로 대체되는 등 모자반 식물상이 바뀌고 있는 것이 종종 관찰된다. 이는 환경 변화와 관계있다. 모자반류는 겨울에 자라서 이른 봄에 최대 군락을 형성하고 여름이 되면 포자를 남기고 녹는데, 최근 지구온난화로 우리나라의 해수온이 약간씩 상승한 이후부터 제주 바다에 모자반 군락이 사라지기 시작한다는 안타까운 소식이 들린다. 과거 제주도에서 한살이를 다 마친 모자반이 큰바람에 떨어져 나와 해안선에 밀려오면 갯마을에서는 이를 거두어 밭에 뿌리고 갈아엎는 등 거름으로 쓰기도 하였다.

『자산어보』에서는 “흑산도 바닷사람이 새끼를 허리에 매고 물에 들어가 이것을 따다. 정월 이후에는 큰 물고기가 사람을 해치는 일이 생기므로 이때 따서는 안 된다.”라고 하였다. 현재는 지역에 따라 자유롭게 채취하는 때가 있고 일정 기간 금禁하였다가 해금解禁하여 채취하는 때도 있다.

모자반은 저조선 부근에서 점심대漸深帶 상부에 걸쳐 돌 위에 뿌리를 내려 큰 군락을 이루며 자라는 해조류로, 서남해안에 있는 섬인 진도군의 해안은 이러한 지리적 조건을 갖추고 있어서 모자반양식에 적합하며 모자반 주요 생산지이기도 하다. 채취 시기는 음력 정월과 2월 사이이다. 모자반은 우리 식탁에서 사랑받고 있는데, 갓 자란 몸의 위쪽 줄기를 잘라서 그대로 데쳐 나물로 먹거나 잘 말려 두었다가 채소가 귀한 철에 내

어 먹기도 한다. 특히 제주도와 남해안에서는 모자반을 넣어 국을 끓이거나 해장국을 만들어 먹는데, 그 맛이 가히 일품이다.

참고문헌 우리나라 수산양식 주요 어종별 발자취(국립수산과학원, 2016), 한국동식물도감8-식물(해조류)(강제원, 문교부, 1968), 한국의 조류2-2-해산 갈조류2(부성민 외, 국립생물자원관, 2010), 해양수산 용어사전(해양수산부, 2013), 해조양식(강제원·고남표, 태화출판사, 1977).

필자 공용근(孔龍根)

몰잇그물

정의 어군을 그물 안으로 몰아서 잡는 어법 혹은 그 그물.

내용 몰잇그물류는 우리나라의 전통어법으로 근래에는 상업적으로 사용하는 것을 찾아보기 힘들다. 일정한 해역에 어구를 미리 설치하고 어군을 어구 속에 몰아넣어서 얹히게 하거나 어구의 입구를 차단하여 잡는 어구와 어법이다.

어군을 몰잇그물에 몰아넣는 방법은 매우 다양한데, 전통적으로는 사람이 물속에서 직접 몰아넣거나 불빛으로 유인하기도 하고 몰잇줄을 끌어서 위협하기도 하는 등 목표 어종에 따라 적합한 방법이 발달되었다.

어구는 엽에 몰잇그물류, 쓰레받기형 몰잇그물류, 속 몰잇그물류, 불빛 몰잇그물류 등으로 분류된다.

이 중 엽에 몰잇그물류는 엽애그물을 일정한 장소에 부설해 놓고 어군을 그물 쪽으로 몰아 그물코에 얹히도록 하는 어구이다. 대부분 자망처럼 직사각형 그물의 한쪽 끝단을 육지 쪽에 부설하여 우리 형태로 어구를 부설하고, 나머지 한쪽 끝을 배로 잡아 그물 안쪽으로 끌면서 어군을 그물 쪽으로 몰아 그물코에 얹히도록 하여 잡는다. 육지가 아닌 바다 한가운데에서 조업할 때는 선망어업처럼 큰 부이(부표)나 작은 어선에 육지를 대신하여 그물의 한쪽 끝을 연결하여 고정한다. 다만 이 어업에서는 선망어업과 달리 어군이 그

물코에 얹히도록 하여 잡기 때문에 선망어업처럼 밭줄(그물에서 그물추를 매다는 줄)을 모으는 과정이 없다.

쓰레받기형 물잇그물류는 일정한 장소에 말뚝을 박아 쓰레받기 모양의 그물을 부설한다. 부설된 그물 뒤쪽에 배를 그물과 같은 방향으로 나란히 고정하여 선미와 선수에 각각 물잇줄을 연결한다. 이 물잇줄은 그물 입구에 박은 말뚝을 통과하여 입구 앞쪽을 둘러싸고 있으며, 입구 앞쪽의 물잇줄에는 해초·덤불·폐그물 등을 달아 어군을 물기 좋게 구성한다. 어군을 그물 속으로 물기 위해 그물 뒤쪽에 배치한 어선에서 물잇줄을 당기며 어군이 쓰레받기 형태의 어구 안쪽으로 들어오면 그물 입구를 차단하여 어획한다.

속 물잇그물류는 날개가 달린 자루그물을 일정한 해역에 부설하고 어군을 자루그물에 몰아넣어 입구를 차단하는 방식의 어구이다. 어구의 구조는 날개그물과 자루그물로 구성되어 후릿그물과 유사하며 날개그물의 높이는 수심보다 높게 구성하여 수면에서 해저 면까지 닿도록 제작한다. 주로 어선으로 물잇줄을 이용하여 어군을 자루그물로 모는 방식으로 어획한다.

불빛 물잇그물류는 한쪽만 열려 있는 사각형 모양의 그물을 바닥에 설치하고 불빛으로 어군을 유도하며, 어군이 사각형 그물 안에 들어오면 입구를 차단하여 어획한다. 불빛으로 한쪽 입구만 열려 있는 어구 속으로 어류를 유집하는 방식에서는 3척들망과 유사하나 현재 상업적으로 사용되는 들망어업에 비해서 원시적인 방법이다.

특징 및 의의 근래에는 물잇그물류의 어업을 쉽게 찾아보기 어려운데, 어업이 발달하면서 물잇그물류의 어업보다 어획효율이 높은 어업을 선호하기 때문이다. 우리나라에서는 주로 멸치나 도미류를 어획하기 위해 사용하였다.

참고문헌 한국어구도감(해양수산부 국립수산물과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 조삼광(趙三光)

정의 한반도 서남해 도서지역에서 특별한 기계적 장비 없이 바닷속으로 잠수하여 전복과 해삼 등의 해산물을 채취하는 사람.

개관 무레꾼이란 제주도의 잠녀(해녀)처럼 해산물을 채취하는 잠수어업인으로 남녀 구분 없이 잠수하는 이들을 일컫는 말로 전라남도에서 주로 사용하는 말이다. 무레꾼의 의미는 ‘물(바다)에서 일하는 사람’이라는 뜻이며, 무레꾼이 하는 바닷일을 “무레질”이라 한다. 이 외에 “잠질”, “봉채질”이라고도 한다. 봉채질은 전라남도 신안군 흑산군도에서 비교적 얕은 곳에서 남자가 하는 무레질을 말하는데 이를 무레꾼이 하는 무레질은 아니라는 시각도 있어 무레질을 보다 전문적인 잠수어업으로 인식되고 있음을 볼 수 있다. 남자 무레꾼은 전남 신안군과 완도군 일대에서 1950~1960년대까지 존재하였던 것으로 보고되었으며, 여자 무레꾼들과 함께 일하였던 것으로 알려지고 있다.

전국의 해안과 도서지역에는 인간이 특별한 기계적 장비 없이 바닷속으로 들어가 해산물을 채취하였던 역사가 전해지고 있다. 이들에 대한 명칭도 지방의 문헌들과 어민들의 구술을 통해 전해지고 있다. 2000년대 들어 제주도를 중심으로 한 잠녀(해녀)들의 어업, 즉 “물질(물에서 하는 일)”이 국내외에서 알려지기 시작하면서 각 지역의 잠수어업인들에 대한 관심도 높아졌다. 그러나 무레꾼들 또한 고령화의 길을 걷고 있다. 무레꾼은 바닷속이 인간의 생산 활동이 일어나는 사회경제적 공간임을 보여주는 전통적 어업기술자라고 할 수 있다.

내용 한반도 주변 해역에서 인간의 수중 어로는 신석기시대부터 이뤄져 온 것으로 알려지고 있다. 전남 안도, 경상남도의 욕지도와 연대도, 부산의 가덕도 등에서 외이도 골종을 가진 인골이 출토되었고, 제주도를 비롯한 남해안 일대 패총에서 나온 유물들이 사실을 증명하고 있다. 조선시대에는 ‘포작鮑作’ ‘포작간鮑作干’ ‘포작인鮑作人’이라는 남성 잠수부가 제주도에 있었고,

경상도 지역에도 ‘해부海夫’ ‘침군沈軍’이라 불리는 남성 잠수부가 있었다. 『조선왕조실록朝鮮王朝實錄』은 제주도에서 전복을 잡아 진상하던 부역군인 포작인이 남해안으로 출륙하였다고 하며, 울산에서는 제주도에서 이주한 두모악頭毛岳, 頭無岳으로 불린 제주도민들이 바닷일에 종사하였다는 기록이 전해지고 있다. 이들이 남해안의 무레꾼과 어떠한 역사적 상관성이 있는지는 아직 불명확하다.

서유구徐有渠(1764~1845)의 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에는 “전복과 홍합 그리고 해삼을 잡을 때 잠수어법으로 행하였다.”라는 기록이 있다. 전복잡이에 대해서는 “매월 상하현에 바람이 잔잔하고 날씨가 따뜻해지면 바닷가의 단호蟹戶에서는 부녀자들이 복어를 채취”하였다고 하며, 해삼 역시 “단호蟹戶에서는 송곳을 가지고 헤엄쳐 물속으로 들어가 쑤셔서 잡는데 담채를 채취하는 법과 같다.”라고 하였다. 홍합(담채)은 “7·8월 사이에 어부들은 헤엄쳐 바닷속 돌이 많은 곳에 들어가 채취하는 데 복어를 채취하는 법과 같다.”라고 하였다. 이 일을 한 사람들을 단호와 어부라고 지칭하였다. 전복과 해삼을 잡은 단호는 중국 남부의 단민蠻民·단가蟹家와 일본의 단부蟹夫·단인蟹人처럼 잠수부를 일컫는 한자어이다. 일본에서 단은 단蟹과 단蟹의 두 한자를 모두 사용하였다. 이들이 중국에서는 선상생활을 하는 수상민으로 알려졌으며, 일본에서는 해녀海女·해사海士 등과 같이 모두 “아마”로 불렸다. 따라서 전어지에 기록된 단호가 본래 토박이인지 이방인인지는 명확하지 않으나, 이들이 수면 위의 바가지(통)와 자신의 허리에 연결된 줄을 이용하는 잠수법을 행하였다는 것으로 미뤄볼 때 이는 일본의 아마에게서 흔히 볼 수 있는 양상이어서 이들 간에 유사성이 보인다.

현재 “무레꾼”이라 불리는 잠수어업을 하는 여성들은 전남 완도군 금일읍 평일도와 신안군 흑산면의 가거도·홍도·태도 등지에 있으며, 오늘날 한국의 전통적 잠수어법을 행하고 있는 ‘해녀’는 제주도의 “잠녀”潛女, 潛嫂와 깊은 연관성이 있다. 그 이유는 제주도에서 일제강점기부터 1970년대까지 전국 각지로 이주 정착한 잠녀들의 영향이 지금의 한국 해녀 형성에 큰 영향을 미쳤기 때문이다. 하지만 서남해 도서지역의 무레꾼은 제주도 해녀의 직접적 영향을 받았다고 보기 어렵다.

가거도의 경우 어장 일부를 대부하기 전인 1980년대 이전까지 가거도의 무레꾼은 이미 다른 지역의 해녀들과 무관하게 무레질을 했었기 때문이다.

무레꾼이 사용하는 채취 도구는 기본적으로 해나가 쓰는 것과 유사하다. 이전에도 제주의 잠녀와 비슷한 면으로 된 “잠뱅이”를 입었었는데, 현재는 고무잠수복을 입으며 수경과 부이 역할을 하는 “두름박”과 “홍서리”(그물자루) 그리고 허리에 매는 연철을 사용한다. 무레꾼은 고무잠수복을 착용한 이후부터 추위에 오래 견딜 수 있게 되어 모여서 불을 쪼던 “공도”(불턱의 역할)가 없어지고 더 장시간 일을 하게 되었다. 그 결과 작업능률이 올라가 어획량이 증가하였다. 한편 잠수어업인에게 있어 작업능률을 높이는 또 하나의 수단은 오리발이다. 그러나 가거도의 무레꾼은 오리발을 사용하지 않는다. 잠수 능력을 용이하게 하는 보조 수단을 쓰지 않음으로써 자원의 남획을 방지하는 것이다.

무레꾼이 채취하는 것들 가운데에는 굳이 자맥질하지 않더라도 채취할 수 있는 것인데, 물속으로 들어가는 이유는 더욱 질이 좋은 해산물을 얻기 위해서이다. 무레꾼은 한꺼번에 여러 가지를 채취하지 않고, 미역·우뭇가사리·홍합 등 채취할 해산물을 정하여 무레질을 한다. 미역을 채취할 때 무레꾼들은 한 배에 5~6명씩 승선해 갯바위(갯밭)로 이동하여 무레질을 하고, 배의 선주船主는 분배에서 한몫을 차지한다. 선주와 무레꾼은 가족, 친인척, 이웃의 관계에 있는 이들로 구성된다.

무레꾼이 일하는 어장은 갯바위가 있는 바다이다. 갯바위는 조수의 차에 의해 물속에 잠기거나 드러나기도 하여 다양한 해양생물의 서식지가 되며, 어민에게는 자산資產 가치가 있는 곳이다. 가거도의 무레꾼은 갯바위를 생산 토대로 공유하는 갯밭공동체를 형성하고 있으며, 여기에 가입하기 위해서는 마을 내 자가 소유의 집을 가진 자이면서 공동채취 작업을 할 수 있는 노동력을 지닌 사람이어야 한다. 실질적으로 생산 활동에 참여함으로써 자산의 가치가 발휘되도록 하는 것인데, 가입 조건 중 하나의 조건만을 충족하였을 때에는 분배율을 조정하여 공평성을 기한다. 무레질로 얻은 소득이 마을 내의 고령자와 집은 없으나 노동력을 가

진 이에게도 분배되는 것 등은 어촌의 도덕경제를 보여주는 것이다. 최근 어촌의 거주 인구가 감소하고 산업도 다변화되면서 기존 공유 자산의 이용과 분배 형태에도 변화가 일어나고 있다.

특징 및 의의 무례꾼의 수중 잠수 어로법은 제주도의 잠녀(해녀)와 기본적으로 다름이 없으나 일반적으로 알려진 해녀와 달리 무례꾼은 용어에서 여성에 한정되지 않으며, 다도해로 이뤄진 우리나라 서남해역의 여러 도서지역에서 전승되어 온 전통적 어로법을 행하는 어민이라는 점에서 큰 의의가 있다. 고고학적 유물들은 한반도의 잠수어로가 고대로부터 제주도만이 아니라 남해안 일대에서 폭넓게 이뤄져 왔음을 보여주고 있기에, 무례꾼의 존재는 어로 기술의 다양성과 함께 한국 수중 잠수부의 역사적 존재 방식이 지역마다 다르게 전개되었음을 보여준다. 특히 다도해 특성을 반영하는 갯바위를 공유한 공동체의 운영은 어민들에 의해 전승되는 공유자원의 이용법에 대한 시사점이 있다. 아울러 세계적으로 수중 어로는 남성 잠수부에 의해 이뤄지고 있는 반면 한국에서는 여성 무례꾼과 해녀처럼 전통적 수중 어로가 여성에 의해 전승되고 있다는 점이 한국 어업 활동의 큰 특징이다.

참고문헌 佃漁志, 가거도의 갯발공동체와 무례꾼 연구(이유리, 목포대학교 석사학위논문, 2013), 두모약고(한영국, 한우근박사정년기념 사학논총, 지식산업사, 1981), 서남해 무례꾼 전통의 변화와 지속(송기태, 실천민속학연구25, 실천민속학회, 2015), 역주 경상좌병영 관련 문헌 집성(성범중 외, 울산광역시 중구, 2014), 해녀(국립해양유물전시관, 2003).

필자 안미정(安美貞)

무안·신안 갯벌낙지 맨손어업

정의 갯벌에서 맨손 혹은 호미나 가래(삽) 등으로 낙지를 잡는 일.

개관 〈농어업인 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법〉 제30조의3(국가중요어업유산의 보전·활용)과 〈시행규칙〉 제2조의12 제3항 및 제4항에

따라 2018년 무안·신안 갯벌낙지 맨손어업이 국가중요어업유산으로 지정되었다.

낙지는 갯벌에 서식한다. 물이 들면 물속을 유영하지만 물이 빠지면 갯벌 구멍 안으로 들어가 산다. 갯벌 어로의 가장 전형적인 어종 중 하나로, 잡는 방법도 다양하다. 대규모의 포획 방식에는 연승, 통발, 덩장, 건강망, 고대고리 등이 있다. 전통적으로 전라북도 무안과 신안 그리고 전라남도 해남과 진도를 포함한 서남해안 전역의 갯벌에서 낙지 맨손어업이 성행하였다. 그런데 이 중에서 무안과 신안의 갯벌 낙지가 유명해진 것은 다른 지역이 간척으로 인하여 갯벌 면적이 줄어든 이유도 있지만, 다른 지역보다 낙지가 서식하기에 좋은 환경을 지녔기 때문이다.

낙지는 갯벌을 파서 잡거나 주낙이라는 낚시로 잡기도 하는데, 기본적으로 뿔(뿔) 구멍을 손으로 헤집어 잡는 방식을 맨손어업이라 한다. 낙지가 뿔 속에서 숨을 쉬면서 불어 내놓는 물 때문에 표면이 흡사 젓꼭지처럼 둥그렇게 솟아올라 있다. 이것을 ‘부룻’이라 한다. 부룻 주위에는 위치를 위장하기 위한 구멍들이 여러 개 연결되어 있다. 부룻은 숨구멍이고, 다른 구멍들은 위험에 닥쳤을 때 도망가기 위한 구멍이라고 할 수 있다. 부룻을 잘못 건드리면 연결된 구멍 속으로 낙지가 숨어 버린다. 부룻을 얼마나 잘 찾아내고 빨리 헤집느냐가 낙지 맨손어업의 관건이다.

서남해 어민들뿐만 아니라 대부분의 남도 지역 사람들에게 쓰러진 소도 일으켜 세운다는 낙지의 효용은 상식처럼 회자된다. 이 지역 사람들은 소가 새끼를 낳거나 더위 먹어 쓰러졌을 때 낙지를 호박잎에 싸서 먹이는 사례들을 소개하며 “낙지 한 마리를 먹으면 쓰러진 소도 벌떡 일어난다.”라고 말한다. 정약전(丁若銓, 1758~1816) 또한 『자산어보(茲山魚譜)』를 통해 마른 소에게 낙지 서너 마리를 먹이면 곧 강한 힘을 갖게 된다고 설명하였다. 이는 흑산도나 서남해 어민들의 말을 듣고 기록한 것으로 보인다. 정약용이 지은 〈탐진어가(耽津漁歌)〉에도 남도의 어촌에서 모두 낙지로 국을 끓여 먹는다고 하였다. 이어서 붉은새우와 맛조개는 맛있다고 여기지도 않는다고 부연하였다. 다른 어종이나 해물에 비해 그만큼 낙지가 좋다는 뜻이다.



가래낙지 | 전남 무안 | 2020 | 무안군



물음낙지 | 전남 신안 | 2017 | 김준



햇낙지 | 전남 신안 | 2013 | About전남의 섬



부룻 | 전남 무안 | 2006 | 김준

내용 구멍을 손으로 헤집어 잡는 것이 기본이다. 도구 없이 낙지구멍에 팔을 쭉서 넣어 잡는 낙지를 ‘팔낙지’라고 한다. 주로 여성들이 애호하는 방식이다. 낙지를 유인해서 잡는 방식도 있다. 낙지구멍 주위에 약간의 깊이로 구멍을 파고 둔덕을 만들어 둔다. 조수 간만의 차에 의해 물이 빠지게 되면 낙지가 슬그머니 이 공간으로 나온다. 이때 순식간에 낙지를 낚아채서 잡는다.

낙지가 뿔 속에서 숨을 쉬면서 불어 내놓는 물 때문에 봉긋하게 솟아오른 뿔 두덩, 즉 부룻이 만들어진 것이다. 뿔흙을 뿔어 올려 생성된 것이다. 낙지가 숨어 있는 구멍을 찾기 위해서는 먼저 주위 구멍들을 발로 밟아보아야 한다. 그렇게 해서 ‘부룻’과 연결된 구멍을 찾으면 순식간에 가래(낙지구멍을 파는 삽)나 호미로 파 내려가야 한다. 그렇지 않으면 사람 키 정도로 파 들어가도 낙지가 끊임없이 도망가 버린다.

낙지를 낙지로 유인하는 방법도 있다. 잡은 낙지를

실로 묶어서 구멍 속으로 들여보낸다. 어느 정도 시간이 지나 살그머니 빼내면 구멍 속의 낙지가 붙어서 나온다. 서해안 특히 경기만에서 행하던 손가락 어법도 있다. 손가락을 가만히 넣고 기다리면 낙지가 손가락을 타고 올라온다.

그물을 이용하는 방법도 있다. 주로 덩장이나 개막이(개막이) 그물을 활용하는 방식이다. 개막이는 남도 외 지역에서 건간망(수건처럼 둘러친다는 뜻)이라 부르기도 한다. 낙지만을 대상으로 하는 어법이 아니기 때문에 숭어 등의 다른 물고기도 함께 잡는다.

햇불을 이용하여 잡기도 한다. 이를 흔히 ‘햇낙지(햇불낙지)’라고 한다. 가래와 햇불이 필수이다. 조수 간만의 차에 의해 물이 들고 날 때 물을 따라가면서 잡는다. 여기서 말하는 ‘가래’는 삽의 이칭인 ‘가래’가 아니라, 대나무나 싸리나무로 만든 작은 울타리 형태의 어구를 말한다. 원뿔 모양으로 만들어 위에서 안쪽으로

로 팔을 넣을 수 있도록 고안된 어구이다. 근대 이후에는 손전등을 이용하기도 한다. 무릎 높이 정도의 바닷물을 따라 내려가면 낙지들이 물속에 곳곳이 서 있다. 이때 가래로 낙지를 덮어 잡는다.

가장 많이 쓰는 방식은 낙지 주낙이다. 낙지 연승이라고도 한다. 긴 줄에 사기그릇 조각을 매고 계를 묶어 던져 놓으면 낙지가 달라붙는다. 통발을 이용하는 방법도 있다. 원통형의 그물 통을 만들어 긴 줄에 줄줄이 달아놓은 방식이다. 계를 집어넣고 펼쳐 놓으면 통발 안으로 낙지가 들어간다. 함정이기 때문에 한번 들어가면 나올 수 없는 구조이다. 한편 ‘고대고리’라 부르는 저인망식 방법은 불법이다. 갯벌 바닥을 그물로 훑고 지나가는 까닭에 치어 등 거의 모든 고기가 잡힌다. 그래서 금지하는 방법이다.

특징 및 의의 낙지는 1년생이다. 한 해를 넘기는 경우가 거의 없다. 한평생인 1년 동안 낙지가 하는 일은 새끼를 낳아 기르는 활동이다. 그래서인지 낙지는 왕성하게 먹이를 섭취한다. 낙지가 못 먹는 것은 없다고 한다. 크고 작은 갑각류를 집어삼키고 잘게 찢꺼기를 내뱉는 것을 보면 이를 알 수 있다. 갑각류뿐만이 아니다. 조개, 소라, 바지락은 물론 송어 등의 물고기까지 구멍에 걸리는 것들은 모두 먹어치운다. 낙지가 힘이 좋은 것은 이 때문이라고 할 수 있다. 낙지 한 마리로 쓰러진 소를 일으켜 세운다는 말도 있다. 이러다 보니 낙지가 낙지를 잡아먹는 경우도 흔하다. 어떤 경우에는 자기 다리를 잘라 먹기도 한다. 웬만해서는 죽지 않고 생명을 이어갈 수 있는 어종이다.

낙지 알의 부화 기간은 약 100일이다. 봄·가을 두 차례에 걸쳐 알을 낳기 때문에 흔히 봄낙지·가을낙지라고 부른다. 예컨대 늦봄에 잡히는 낙지는 전년 가을에 짝짓기를 통해 생겨난 새끼들이다. 성숙한 개체로 성장하기까지는 약 4개월에서 7개월이 걸린다. 짝짓기는 4개월 반 정도 자라면 가능하다. 낙지의 수컷과 암컷은 짝짓기를 하고 나서 새끼들의 양육에 전념한다. 수컷은 새끼를 보호하고 죽을 때까지 합해서 5개월에서 7개월을 산다. 암컷은 새끼의 부화 때까지 10개월을 조금 넘기는 일생을 산다. 새끼가 부화할 때까지 알의 보호를 위해 총력을 기울인다. 마치 기계가 작동하

는 것처럼 한 발 혹은 두 발로 발을 바꾸어가며 알을 어루만져 준다. 산소를 공급해 주기 위해서이다. 쌓이는 분비물을 치우기 위한 활동이기도 하다. 알이 부화하고 나면 어미 낙지는 기진맥진하여 구멍 안이나 밖에서 죽거나 다른 물고기들에게 잡아먹힌다. 사람들에게 잡히는 경우도 많다. 알려진 바로는 갯 부화한 새끼들이 어미의 육신을 뜯어먹고 산다고 한다. 그래서 서남해 어민들은 낙지가 조상을 보지 못하는 어종이라고 한다. 남도지역에서 흔히 운조리라고 하는 망둥이 어종도 이와 유사하다.

어미는 구멍을 크기에 따라 60~70cm가량 판다. 그 안에 알을 낳기 위해서 입에서 뱉어낸 ‘질’을 골고루 바른단. 구멍의 천장에 대개 마리당 70개에서 100개 정도의 알을 낳아 붙인다. 많을 때는 170개 정도까지 낳기도 하고, 적을 때는 20개 남짓 낳기도 한다. 알을 낳은 어미는 여덟 개의 다리로 끊임없이 알들을 어루만진다. 알과 알 사이를 한순간도 쉬지 않고 어루만져 주기 때문에 알들이 성장하고 부화할 수 있다. 이른 봄이나 늦가을에 산란하게 되면 날이 추울 뿐만 아니라 행여 늦은 장마라도 겹치면 부화한 새끼들이 구멍을 탈출하기 어렵다. 낙지 새끼들이 구멍 속에서 버틸 수 있는 기간은 보름 정도다. 그 구멍을 탈출해야 개체로 성장할 수 있다.

참고문헌 한국의 해양문화(해양수산부, 2002), 이윤선의 남도인문학(전남일보, 2017.5.5.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 이윤선(李允先)

무자위

정의 논과 염전에서 낮은 웅덩이의 물을 퍼 올리는 수차水車.

개관 무자위는 ‘물을 자아올리는 기구’로, 물을 끌어 올리는 수차를 지칭하는 순우리말이다. 이것을 물자이(『방언유석方言類釋』, 1778), 물즈이(『한청문감漢淸文鑑』, 1779), 물즈애(『물보物譜』, 1820), 물즈의·물자새·무자



태평염전 무자위 | 전남 신안 | 2016 | 신안군

애(『재물보才物譜』 『사류박해事類博解』), 물자새(『훈몽자회訓蒙字會』), 자애(〈농가월령가農家月令歌〉)라고 하였고, 한자로는 水車(『재물보』 『물명고物名攷』), 翻車(『물보』 『사류박해』)로 표기하였다. 무자위는 지역에 따라 무자세(경상남도), 자세(전라남도 보성), 자새(전라북도 봉동), 물자새(전라도), 수리차(충청남도 서산) 등으로 다양하게 불리었다. 즉 무자위는 16세기 이전부터 다양하게 불렸으며, 일제강점기에 도입된 답차 형태의 수차만을 의미하는 것이 아니다.

무자위는 사람이 차륜 위에 올라서서 물을 밑에서 위로 끌어 올리는 답차로, 전답 가까이에 마련된 물광·물웅덩이 또는 관개수로에 설치하여 활용할 수 있는 이동식 수차이다. 사용방법은 차륜과 바퀴 집 하부를 물에 잠기도록 고정한 뒤 한 사람이 차륜에 올라고 무래를 밟아 내림으로써 차륜을 회전시키면 물에 잠겨 있던 차륜의 하부가 바퀴집 홈통을 지나는 과정에서 물을 퍼 올리게 된다. 무자위는 차륜과 축대(바퀴집 포함)로 분리하여 이동할 수 있다. 그러므로 많은 양의 농수가 필요한 경우에는 여러 대의 무자위를 설치하고 운영할 수도 있을 뿐만 아니라 아래 논에서 위 논으로

단계적 농수를 공급할 수 있다는 것이 장점이다.

내용 무자위의 재료로는 주변에서 구하기 쉬운 소나무를 주로 이용한다. 소나무는 습성濕性이 강해 가공이 쉬우나 나이트 간격이 좁고, 잔가지로 인하여 웅이진 부분이 많아 무자위의 나무살을 제작하는 과정에서 쉽게 쪼개지는 단점이 있다. 특히 바퀴집을 비롯한 차륜의 하부가 하천이나 웅덩이에 잠긴 채 회전하여야 하므로 오랜 시간 물에 접촉되고, 마르는 과정이 반복되면서 목재가 썩거나 뒤틀리는 한계가 있다. 이를 극복하기 위해 진흙에 묻어 두거나 소금물에 찌서 사용하였다고 한다.

무자위는 차륜車輪과 굴대軋로 이루어져 있다. 차륜을 구성하는 총 68개의 나무살은 하나의 바퀴살에 세 개의 부챗살이 겹쳐지도록 제작되었다. 무자위 바퀴살과 30°의 엇각을 이루고, 사람의 무게와 물의 무게를 지탱하는 부챗살은 고무래에 고정된 쪽 외에 나머지 한쪽이 무자위 바퀴 내부에서 나선형을 이루며 또 하나의 원을 형성하게 된다. 이 원형은 무자위에 올라탄 사람의 무게와 밧로 고무래를 밀어내는 힘점에 가해지

는 운동력 그리고 물을 퍼 올릴 때 하나의 우근관에 담기는 물의 무게를 각각 한 쌍의 바퀴살과 부챗살에 견디게 하는 한편 차륜 전체 총 68개의 나무살이 분담하도록 무게를 분산시키는 기능을 한다.

굴대는 무자위의 중심축으로, 차륜의 중심을 이루기 때문에 균형과 중심을 잘 맞추어서 제작해야 한다. 예전에는 목재 사용하였으나 근래에는 굴대에 얇은 철판을 두른다. 차륜이 회전할 때 축대의 구멍과 굴대가 부딪치면서 축대 구멍이 변형을 일으키거나 부서질 수 있기 때문이다. 이를 방지하기 위하여 굴대 표면을 쇠로 감아서 외부에서 가해지는 힘이나 수분으로 말미암아 목재가 변형되거나 차륜의 회전에 문제를 일으키는 일을 방지하기도 한다.

무자위는 논에서 사용하기도 하였지만, 주로 천일염전에서 많이 사용한 수차이다. 논에서는 물을 퍼 올리는 간단한 도구인 용두레와 맞두레를 즐겨 사용하였다. 그런데 천일염전에서 사용하는 무자위는 개항 이후 일본에서 도입된 족담식 수차이다. 염전에서는 비가 갠 뒤 간수 구덩이의 함수를 무자위를 돌려서 염전으로 퍼 올리는데, 염도가 높은 함수일수록 무겁다. 따라서 무자위에 달린 긴 막대를 잘 잡고 균형을 맞춰야 하고 2명이 함께 밟기도 하지만, 초보자들은 요령이 없어 무자위를 밟다가 빠지기도 한다. 염전마다 무자위가 있는 것이 아니기에 무자위를 두 사람이 들고 다니면서 함수를 퍼 올렸다. 나중에 경운기가 등장하면서 동력을 이용해 간수를 퍼 올리게 되자 무자위를 사용하지 않게 되었다.

특징 및 의의 무자위는 바퀴살(34개)과 부챗살(34개)을 조립하여 만든 기구이다. 이 나무살들은 다양한 원리에 의해 조립되면서 낮은 지형에 있는 물을 높은 곳으로 퍼 올려서 공간을 이동시키는 역할을 한다. 무자위는 차륜 내부의 작은 바퀴에 해당하는 굴대가 축대에 고정되어 차륜을 구성하는 각 삼각뿔의 꼭짓점에 해당하는 고무래에 힘이 가해짐에 따라 함께 회전함으로써 적은 힘으로 차륜을 회전시키는 ‘지렛대 원리’, 사람이 일을 많이 할수록 회전속도가 빨라져 관성에 의하여 무자위 바퀴가 잘 돌아가는 ‘역학적 에너지법칙’, 바퀴살과 부챗살 사이에 연결되어 있는 트리스트 구조로

사람의 무게를 분산시키는 ‘힘의 분산과 트리스 구조’ 등이 반영되었다.

참고문헌 무자위고(김광언, 한국의 농경문화4, 경기대학교, 1994), 무자위에 담긴 조상들의 지혜 탐구(김영진·김승환·백만기, 46회 전국과학전람회-물리, 국립중앙과학관, 2000), 무자위의 구조와 원리 연구(신영순, 역사민속학58, 한국역사민속학회, 2020), 용두레질소리(김순제·김혜정, 민속원, 2009), 조선 후기 수차(문중앙, 한국문화15, 서울대학교 규장각한국학연구원, 1994), 한국의 물레방아(이춘녕·채영암, 서울대학교출판부, 1986), 한국의 전통농기구(농촌진흥청, 휴먼컬처아리랑, 2015).

필자 정연학(鄭然鶴)

문어단지

정의 문어를 잡기 위해 단지를 이용하여 만든 어구.

개관 문어는 문어과 팔완류의 연체동물이다. 몸 색깔은 일반적으로 붉은 갈색을 띠지만 상황에 따라 색깔을 바꿀 수 있으며, 위급할 때는 먹물을 뱉고 도망간다. 산란 시기는 4~6월이다. 암컷은 알을 낳은 후 부화할 때까지 보호하는데, 그동안 먹이를 먹지 않는다. 수명은 3~5년 정도로 알려져 있다.

가장 흔한 참문어(왜문어)는 크기가 60cm 정도로, 다리의 길이는 머리처럼 보이는 몸통의 약 3배이다. 물문어(대문어)는 크기가 3~5m, 무게가 10~50kg에 달할 정도로 대형 종이다.



웅기 문어단지 | 국립해양문화재연구소



플라스틱 문어단지 | 2017 | 한국교육방송공사·공유마당

내용 문어는 외줄낙시나 문어단지 등을 이용하여 잡는다. 외줄낙시는 한 가닥의 줄에 낙싯바늘을 하나만 달아 고기를 낚는 도구를 말하고, 문어단지는 모릿줄에 여러 개의 단지를 매달아 해저에 투입하여 문어를 잡는 어구를 말한다.

문어단지를 바다 밑에 놓아두면 문어가 단지 안으로 들어가는데, 이는 문어가 어둡고 구석진 곳을 좋아하는 습성을 이용한 것이다. 토기로 만든 단지나 플라스틱 단지를 사용한다. 단지를 이용하여 문어를 잡는 방식은 오래전부터 이어져 온 전통어로 방식이다. 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에는 『화한삼재도회和漢三才圖會』를 인용한 ‘투호취장어법投壺取章魚法’이 소개되어 있다. 즉 ‘단지를 던져 문어를 잡는 법’인데, 그 내용을 보면 “대저 장어章魚(문어)를 잡으려면 새끼를 이용하여 항아리를 엮어매어 수중에 던져두고 오래 있으면 문어가 스스로 들어온다. 대소 관계없이 항아리 한 개에 문어 한 마리가 들어 있다.”라고 되어 있다. 호壺는 아가리가 좁고 복부가 벌어진 항아리를 말하는데, 현재 행해지는 문어단지 어로 방법과 별 차이가 없다. 우리나라에서도 1960년대 이전에는 옹기 단지를 이용하여 문어단지를 만들었다.

전라남도 여수시 돌산읍 신기마을에서 사용한 옹기 문어단지는 높이가 20cm 내외이고 입구의 지름은 10cm 정도이며, 밑바닥에는 3cm 정도의 구멍이 뚫려 있다. 옹기 단지를 묶은 아릿줄은 ‘목새미’라고 하며, 목새미를 연결한 모릿줄은 ‘단지줄’이라고 부른다. 단지줄은 목새미보다 더 굵은 새끼줄을 사용한다. 단지줄 맨 앞부분과 맨 마지막에는 ‘디미’라고 하는 발돌을 ‘힛

줄’에 달아 쉽게 물에 가라앉도록 만들었다. 문어단지 줄을 넣어 놓고는 ‘부표’를 달아 물 위에 띄웠는데, 부표는 오동나무나 유리를 공 모양으로 만든다. 유리는 대나무나 명사로 만든 ‘에리’ 등으로 감싼다. 이 부표를 보고 단지의 주인을 알아볼 수 있다. 단지를 묶을 때는 단지줄에 세 발 간격으로 한 개씩 묶었다. 한 줄에 50~60개 달았는데, 제일 긴 줄에는 100개 정도까지 묶었다고 한다. 단지는 ‘단지배’라 부르는 목선을 이용하여 바다에 넣는다. 단지배는 노로 저어 다니는 배였기 때문에 마을 근처 어장을 다녔고, 배가 작았기 때문에 많은 양의 단지를 실을 수도 없었다. 문어는 주로 밤에 활동하므로 오후에 문어단지를 바다에 넣고, 그다음 날 아침에 단지를 걷어 올려 문어를 잡는다. 이때 서로 줄이 엉키면 엉킨 줄은 잘라내야 한다.

1960년대 후반부터 플라스틱 문어단지가 사용되기 시작하였다. 지금은 대부분 옹기가 아닌 플라스틱 문어단지를 사용한다. 플라스틱으로 만든 단지는 가벼워 물에 쉽게 가라앉지 않는다. 따라서 단지 안에 일정한 무게가 나가는 돌 등을 따로 넣어 주어야 한다. 지금은 공장에서 단지 안에 시멘트를 반쯤 넣어 굳혀 가지고 온다. 시멘트는 안정감을 주기 위해 문어와 비슷한 색깔인 암갈색으로 만든다. 문어가 들어갈 수 있는 충분한 공간을 비워 두고 단지 내부를 채우는 것이 중요하다. 이렇게 하면 무게가 3.5kg 정도 된다. 어부들은 이렇게 만들어진 단지를 사서 줄에 묶기만 하면 된다. 단지 입구는 아랫줄로 묶고, 5~7m 간격으로 모릿줄에 단다. 단지를 투하한 후에는 양 끝을 닳과 부포로 고정한다. 오전 5~6시경 출하하여 전날 부설해 놓은 어구를 걷어 올린다. 단지 속에 들어 있는 문어를 잡아낸 후 다시 그 자리에 던져 넣거나 어장을 이동하여 설치한다. 어선 규모에 따라 사용하는 단지 수는 다르지만, 보통 1t 내외의 어선에서는 1,500~2,000개, 5t 내외의 어선에서는 2,000~3,000개를 사용한다. 이를 200~300곳씩 분산하여 설치한다.

요즘은 플라스틱으로 된 문어단지 입구에 여단을 수 있는 문을 달아 일단 단지에 들어간 문어가 문이 닫혀 되돌아 나올 수 없도록 한 것도 있다. 이른바 ‘개폐식 문어단지’로, 투하 때에는 문의 중간에 미끼 줄을 매고, 이 줄을 단지 밖으로 해서 후면에 있는 구멍을 통해

단지 안쪽으로 잡아당긴다. 잡아당긴 줄 끝에 조개나 소형 게를 묶어 문이 열려 있는 상태로 만든다. 고무줄로 문과 단지 입구를 함께 걸어 놓아 문어가 단지에 들어가 미끼를 먹으면 미끼 줄이 벗겨지면서 입구에 있는 고무줄에 의해 문이 닫히게 되는 구조이다. 문어단지보다 어획을 확실하게 할 수 있을 뿐만 아니라 미끼에 의한 유인 효과도 크다. 하지만 조업 때마다 미끼를 장치해야 하는 번거로움이 있으며, 미끼도 살아 있어야 하므로 구하기 어려운 경우가 많다. 따라서 일시에 많은 단지를 사용할 수 없다는 단점이 있어서 널리 사용되지는 않는다. 조업 방법은 문어단지와 같으며 사용 단지 수는 문어단지의 약 1/3인 500~1,000개이다.

특징 및 의의 단지를 이용하여 문어를 잡는 방식은 옛날부터 내려오는 전통 어법으로 문어가 어두운 곳을 좋아하는 습성을 이용한 것이다. 예전에는 웅기 단지를 사용하였지만, 지금은 플라스틱 단지를 사용한다. 사용하는 단지는 달라졌지만, 문어를 잡는 방식은 차이가 없다. 즉 여전히 문어를 잡는 전통어로 방식이 전승되고 있다.

참고문헌 佃漁志, 한국민속종합조사보고서-어업용구(문화재관리국 문화재연구소, 1992), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서 2(목포대학교 도서문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2002), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 경인문화사, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

문에 돌문어로 불리기도 하며, 참문어라고도 한다. 대문어는 트롤 어선으로 잡고, 왜문어는 통발·연승·단지나 해녀 물질 등으로 잡는다. 문어는 4월 중순에 해안으로 들어왔다가 수온이 오르는 여름에 수심이 깊은 바다로 나간다.

내용 『임원경제지(林園經濟志)』 전어지(佃漁志)에 언급된 문어 잡는 방식에 따르면 “끈으로 단지를 묶어매어 물속에 던져두면 문어가 단지에 들어가는데, 단지의 크고 작음에 관계없이 한 마리씩 들어간다.”라고 하였다. 이것으로 보아 문어단지는 조선시대에도 유용하게 이용된 어법이라 할 수 있다. 문어단지는 웅기처럼 흙으로 빚은 것을 사용하였으나 요즘에는 파손되기 쉬운 단점을 보완하여 플라스틱으로 바뀌었다. 어민들은 플라스틱 문어단지를 구입하여 내부에 약간의 시멘트를 채워서 바닥에 쉽게 가라앉을 수 있도록 한다.

요즘은 문어단지보다는 주낙과 그물망 통발을 많이 사용한다. 특히 동해의 어민들은 연승으로 문어를 많이 잡는다. 연승은 줄낚시를 이용하여 문어를 낚는 어업 방식이다. 현지에서는 지가리 혹은 종택이라고 부른다. 긴 줄에 20~30개의 낚시를 매달아서 바다에 던져둔다. 낚시와 연결된 부표가 가라앉거나 옆으로 살짝 기울어지는 신호를 기다렸다가 건져 올리는 방식이다. 어선의 규모가 1t 내외로 소형이고, 주로 홀로 조업하기에 인건비와 유류비가 적게 드는 장점이 있다. 미끼로는 청어·정어리·도루묵·명태·꽁치 등을 주로 사용하였으나 잘 부패하고 자주 갈아야 하는 번거로움이 있어서 요즘에는 물에 오래 건디면서 경제적인 돼

문어잡이

정의 통발, 연승, 단지, 해녀 물질 등으로 문어를 잡는 일.

개관 문어는 두족강 문어목 문어과에 속하는 연체동물이다. 4쌍 여덟 개의 다리가 있다. 동해 깊은 바다에 서식하는 대문어(*Enteroctopus dofleini*)는 피문어, 꽃문어, 백문어, 물문어, 빨문어 등으로도 불린다. 50kg까지 자라는 것으로 알려져 있다. 남해안과 동해안의 얕은 바다에 서식하는 왜문어(*Octopus vulgaris*)는 돌 틈에서 서식하기 때



주낙 문어잡이 | 강원 삼척 | 2017 | 국립민속박물관



통발 문어잡이 | 강원 삼척 | 2013 | 국립민속박물관

지비계를 사용하는 어민이 늘고 있다. 돼지비계를 냉동실에 얼려두었다가 사용하기 며칠 전에 소금에 절여 두면 오래 사용할 수 있다. 가짜 미끼를 이용하는 어민도 증가하는 추세이다. 가짜 미끼를 이용하면 비용을 절감하는 것은 물론 미끼를 준비하고 갈아주는 번거로움을 덜 수 있다.

낙시 도구는 어민이 직접 제작한다. 바늘 네 개가 연결된 갈퀴처럼 생긴 낙시바늘, 나일론으로 된 낙시줄, 스티로폼으로 만들어진 네모난 찌로 구성된다. 철사를 휘어 갈퀴 모양으로 네 가닥을 만들어서 문어를 쉼 수 있도록 만든다. 흰색 계열의 밝은색을 좋아하는 문어의 특성을 이용하여 은박지로 둘러싼다.

통발은 스프링통발과 북통발을 사용한다. 통발 미끼는 저렴하면서 냄새를 많이 풍겨서 문어를 유인하는데에 유리한 정어리를 사용한다. 통발어업을 하는 어민은 연승업을 하는 어민보다 연간 수익이 대체로 높은 편이다. 반면 육지에서 통발 수선 등의 작업량이 연승업보다 많고 통발 유실 비율이 높다. 파도에 의해 유실되기도 하지만 통발이 엉키게 되면 상대방의 줄을 잘라내는 경우가 빈번해서 경제적 손실이 연승업보다 많다.

동해안은 해녀 물질에 의한 문어잡이가 활발하다. 해녀들에 의하면 문어가 좋아하는 바위가 있다고 한다. 물질을 해서 문어를 잡은 후 며칠 뒤 같은 장소에 가서 보면 또 다른 문어가 붙어 있는 경우가 많다고 한다. 해녀 물질을 통한 수익에서 문어가 차지하는 비중은 동해안의 남부보다 북부 해안이 높은 편이다.

특징 및 의의 문어는 살아 있을 때 판매해야 제값을 받을 수 있다. 수온이 상승하면 폐사율이 높아진다. 따라서 통발이나 연승으로 문어잡이를 하는 어민들은 개별적으로 수족관을 갖추고 있다. 잡은 문어들을 판매할 때까지 수족관에 넣어둔다. 문어는 좁은 공간에 여러 마리가 함께 있으면 주변에 있는 문어 다리를 뜯어 먹는 습성이 있다. 따라서 망에 한 마리씩 넣어서 수족관에 보관한다.

참고문헌 미역바위를 가꾸며 살아가는 울산 구유동 제전마을(김창일·변윤희, 국립민속박물관, 2017), 큰섬이 지켜주는 갈남마을(김창일·이승형, 국립민속박물관, 2014).

필자 김창일(金昌一)

물꼬망치

정의 천일염전에서 물꼬를 여닫을 때 사용하는 도구.

내용 천일염은 바닷물을 염전에 끌어와서 증발지에서 단계적으로 증발하여 결정지에서 염도 25~28도가 되면 소금을 낸다. 천일염전의 구조는 제1증발지, 제2증발지, 결정지, 저수지, 함수지鹹水地, 소금창고 등으로 구성되어 있다. 저수지는 바닷물을 저장해 놓는 곳이고, 함수지는 비가 올 때 소금물을 보관하는 곳으로 전라남도 지역에서는 주로 '해주'라고 부른다.

바닷물을 받거나 염전의 증발지에서 결정지 또는



흑 물꼬막이 | 전북 부안 | 2010 | 이해연

해주로 소금물을 이동시킬 때 물꼬막이를 사용하여 물꼬를 여닫는다. 제1증발지는 4칸 또는 6칸의 구조로 지역마다 차이가 있다. 한 칸씩 내려가면서 바닥을 낮게 만들어서 물꼬를 터주면 바닷물 또는 소금물이 아래 칸으로 흘러내려 간다.

물꼬막이는 예전에는 짚으로 만든 가마니 속에 흙을 넣어 만들었다. 그러다가 흙을 형짚이나 비닐로 싸서 쓰기도 하고 나무판으로 만들기도 하였으나 최근에는 플라스틱 제품을 이용하는 등 시대별로 변천해 왔다. 전라북도 부안군 진서면 진서리의 구진마을에서는 물꼬막이를 ‘물코막이’라고 부른다.

물꼬망치는 ‘물꼬’와 ‘망치’의 합성어인데, 나무 망치가 끝부분에 고리를 박아서 만들었다. 전북 부안군의 구진마을에서는 형짚 또는 비닐로 싸 흙을 물꼬막이로 사용하였고, 긴 쇠로 된 갈퀴리(갈고리)를 사용하여 물꼬를 여닫았다.

나무판자로 만드는 물꼬막이는 사각형이나 사다리꼴로 만들었는데, 사다리꼴은 넓은 쪽이 위로 오게 한다. 나무판자 물꼬막이는 물꼬망치의 방망이 부분으로 두들겨 박아서 물꼬를 막았다. 그래서 나무판자 물꼬막이를 쓸 때는 방망이 모양의 물꼬망치가 필요하였다.

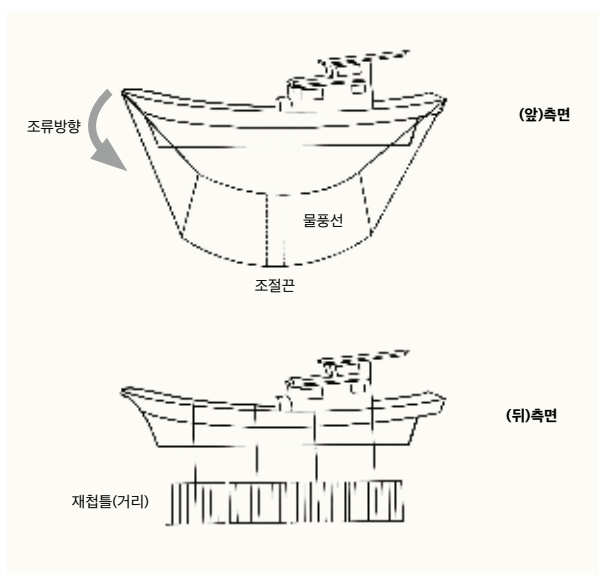
참고문헌 소금꽃이 핀다(국립민속박물관, 2011), 소금의 민속지(정연학·박혜령·최호식, 국립민속박물관, 2016), 한국 서민 생활사의 전개1(이혜연, 민속원, 2014), 현지조사자료(박성창, 전남 신안, 2021.7.8.).

필자 이혜연(李惠燕)

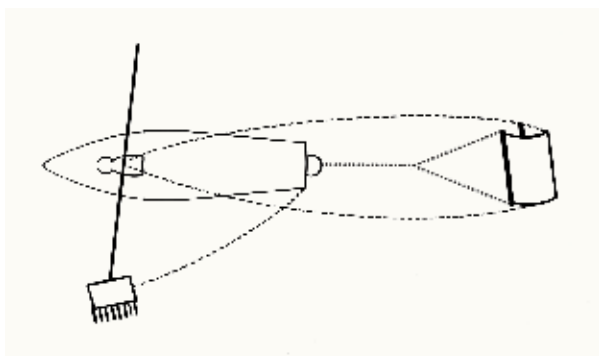
물뚝배

정의 배의 측면에 물받이 천을 매달아 수력(水力)으로 움직이도록 한 배.

개관 물뚝배는 1950년대 초중반 낙동강과 섬진강에서 재첩잡이를 목적으로 만든 배로, 낙동강 동쪽 강변 마을 어민들로부터 시작하여 이후 낙동강 전역과 섬진강으로 확대되었다. 물뚝배의 등장은 1950년대 낙동강



물뚝배 | 황경숙



일본의 물뚝배 | 日本のシジミ漁業 | 中村幹雄・たたら書房

과 섬진강 강변마을 사람들의 재첩국 행상이 본격화되어 재첩 수요량이 급증한 시대적 배경과 밀접한 관련이 있다. 재첩의 상품성이 높아지면서 보다 효율적인 어로방식이 요구되었던 것이다. 종래의 손틀어업은 한 사람이 하나의 거리로 재첩을 채취하는 반면 물뚝배 재첩잡이는 3~4개의 재첩틀(재첩잡이에 사용하는 갈퀴 형태의 손틀방)을 배의 측면에 매달아 배의 움직임으로 재첩을 채취하기에 노동시간 대비 재첩 채취량이 많아 주목받았다. 물뚝배 재첩잡이는 1960년대 목선(木船)에 오토바이나 자동차 엔진을 장착한 동력선이 등장하여 형망어업이 시작되면서 서서히 사라져 갔다.

내용 물뚝배는 배의 한 측면에 물뚝을 달아 수력을 발생시켜 조류의 흐름에 따라 운행하도록 만든 배이다. 물뚝은 주로 직사각형 형태의 면직물인 광목으로 만드

는데, 초기에는 밀가루 포대를 이어 만들었다고 한다. 물돛의 크기는 배의 측면보다 조금 작은 크기로 천의 네 모서리에 끈을 달아 배에 매다는데, 물돛 중앙에는 끈을 달아 조류의 세기에 따라 물을 받는 면적을 조절할 수 있도록 하였다.

낙동강 어민들은 물돛배를 ‘물풍선배’ ‘물뽕배’ ‘물뽕배’라고 칭한다. ‘물풍선배’는 낙동강에서 돛을 달리 풍선이라 불렀기 때문에 붙여진 이름이며, ‘물뽕배’ ‘물뽕배’는 물돛이 물을 받으면 물돛의 중앙 부분이 붕긋하게 솟아오르기 때문에 붙여진 이름이다. 섬진강에서는 물돛을 ‘물뽕’라 칭한다. ‘물뽕’은 ‘물보’의 경상도식 발음으로 물 보자기라는 의미이다.

물돛배 채첩잡이는 물돛을 단 배의 반대 측면에 3~4개의 채첩틀을 끈으로 매달아 배의 움직임으로 강바닥을 긁는 방식으로 이루어진다. 이때 배에 매다는 채첩틀의 수는 정해져 있지 않지만, 배의 균형을 맞추기 위해 주로 4개를 매단다. 물돛배 채첩잡이를 낙동강에서는 거리를 네 개 달아 조업한다고 하여 ‘네거리’라 칭하며, 섬진강에서는 물돛을 달아 조업한다고 하여 ‘물뽕작업’이라 칭한다. 물돛배는 수력水力으로 운행하기에 물때에 맞춰 배를 띄워야 한다. 들물(밀물) 때는 강의 하류에서 상류 방향으로, 날물(썰물) 때는 상류 방향에서 하류 방향으로 배를 띄운다. 아울러 바닷물이 가장 많이 들어오고 나가는 사리에는 들물 때, 반대로 바닷물이 가장 적게 들어오고 나가는 조금에는 날물 때에 맞춰 배를 띄운다.

물돛배 채첩잡이는 손틀어업과 달리 여러 개의 채첩틀을 동시에 사용하기 때문에 사람이 직접 채첩틀로 강바닥을 긁는 손틀어업보다 채첩 채취량이 많으며, 배의 움직임으로 거리를 끌기에 노동의 강도도 적었다. 그러나 물돛배 채첩잡이는 강바닥의 토양이 모래이거나 모래와 펄이 적절하게 섞여 있는 곳에서만 가능하다는 한계가 있었다. 강바닥의 토양이 펄로 이루어진 곳이나 돌이나 짝이 많은 곳에서는 거리가 강바닥에 박혀 훼손되어 조업이 중단될 수도 있고, 심할 때는 배가 전복될 수 있기 때문이다. 강바닥 토양이 모래층으로 이루어진 섬진강과 달리 강바닥 토양이 다양한 낙동강에서는 강바닥의 토양과 지형에 따라 물돛의 방향을 조절하는 등 보다 섬세한 기술이 요구된다.

특징 및 의의 물돛배는 바닷물과 민물이 나고 드는 강 하구의 지리적 특성을 활용한 배로, 해면어업에서는 볼 수 없는 내수면어업의 특징을 잘 보여주는 어선이다. 물돛배는 우리나라뿐만 아니라 1950년대 중후반 일본에서도 나타난다. 양국은 물돛배 채첩잡이가 이루어진 시기가 비슷하나 물돛을 만드는 방법, 물돛을 조종하는 방식 및 채첩틀을 사용하는 방식에는 차이가 있다. 물돛배와 물돛배 채첩잡이는 향후 한·일 양국 채첩잡이의 차별성과 문화적 교류 양상을 파악할 수 있는 사례로 주목된다.

참고문헌 낙동강 하구 채첩마을과 채첩잡이(황경숙, 국립민속박물관, 2020), 日本のシジミ漁業(中村幹雄, たたら書房, 2000), 현지조사자료(김석만, 경남 하동, 2021.5.25; 2021.5.27.).

필자 황경숙(黃京淑)

물때

정의 조수潮水의 승강운동과 수평운동이 만들어내는 바닷물의 주기적인 변화와 관련된 특정한 물의 상태 및 그것과 관련된 때.

개관 조석潮汐이란 지구에 대한 태양과 달의 인력으로 발생하는 해면의 규칙적인 승강운동을 가리키며, 이렇게 조수가 오르내릴 때 발생하는 바닷물의 수평운동을 조류潮流라고 한다. ‘물때’는 이 조석과 조류 현상으로 발생하는 바닷물의 주기적인 변화를 포괄적으로 일컫는 민간의 명칭이다. 서해에서는 3m 이상의 큰 조차가 나타나는 반면 울산광역시 이북의 동해에서는 0.3m 정도로 미약하게 나타난다. 따라서 우리나라에서 물때 체계는 조석의 유무(강약)에 따라 서해안과 남해안에서 발달하였다.

기록상 우리나라 최초의 조석표는 고려 후기의 이규보가 지은 시 한 수에 전하는데, 한강 하류 조강祖江의 조석(특히 만조시간)을 관찰하여 압축된 시의 형태로 기록하였다. 조선시대 실학자들의 문헌인 『하곡집霞谷集』 『여암전서旅庵全書』 『오주연문장전산고五洲衍文長箋散

稿』 등에 기술된 18세기 초반과 18세기 후반 그리고 19세기 초중반경의 보름 주기 물때 명칭은 오늘날 우리 어촌 사회에서 사용되는 물때 명칭이 최소한 200~300년 전에도 사용되었음을 보여준다. 15세기 초 『태종실록太宗實錄』에 이미 ‘육수+水’와 ‘십수+水’ 같은 표현이 출현하고 있어 물때 명칭의 형성 시기는 역사적으로 훨씬 더 소급해 올라갈 수 있다.

내용 전라북도 부안군 곰소만 어민들은 조수의 변화를 “물이 하루에 두 번 들고 쏜다.”라고 표현하는데, 바닷물의 움직임이 하루의 관점에서 밀물과 썰물로 일차적으로 지각되고 있음을 뜻한다. 이 6시간 주기의 물에 기초하여 조수의 변화를 다양한 물때로 구분한다. “지금 물때가 어떻게 되는가?”라고 묻고 “지금 들물(밀물)이다.” 또는 “지금 참(만조)이다.”라고 답하는 것은 하루 중 물때와 관련된다. “오늘 물때가 어떻게 되는가?”라고 묻고 “오늘 일곱물(7물)이다.” 또는 “오늘 조금이다.”라고 답하는 것은 보름을 주기로 하는 물때와 관련된다. 어민들은 바다에서 조업 시간이 얼마나 걸리는지를 ‘한 물때 쏜다’ 또는 ‘두 물때 쏜다’고도 말하는데, 여기서 ‘한 물때’는 하나의 썰물 또는 하나의 밀물을 의미하는 것으로 6시간을 뜻하고, ‘두 물때’는 12시간을 뜻한다. 반면 보름 주기 물때에서 ‘한 물때’는 하루를 가리키고, ‘두 물때’는 이틀을 가리킨다. 민간 명칭 ‘물때’는 물의 상태를 알려 주면서 동시에 그 물과 관련된 시간이나 날짜를 가리킨다.

하루 중 물이 썰거나 든 정도 또는 상태를 가리키는 물때의 구분법을 보면 전라남도 조도에서 물이 제일 많이 든 상태인 만조를 가리키는 ‘참바지’, 물이 제일 많이 썰 상태인 간조를 가리키는 ‘가셋물, 그리고 참바지와 가셋물의 중간 정도 상태를 가리키는 ‘중물’로 구분한다. 경상남도 사량도에서는 ‘다들물—다난물—반물’로 구분한다. 전북 곰소만에서는 ‘참—감탕—중물’ 외에 ‘초물’을 구분한다. 그리고 만조 상태에서 잠깐 멈추었던 물이 썰물로 바뀌는 것을 ‘추어지(한다)’라고 하며, 간조 상태에서 잠깐 멈추었던 물이 밀물로 바뀌는 것을 ‘소화지(한다)’라고 한다. 그래서 하루 중 12시간 주기로 밀물과 썰물, 즉 만조와 간조가 한 조가 되는 조수의 변화를 ‘참—(추어지)—초(썰)물—중물—

물때의 구분 명칭

일련 번호	날짜	물때 명칭			
		서해안		남해안	
		경기 강화도	전북 곰소만	전남 조도	경남 사량도
1	(음)25일·10일	한매	한마	한물	두물
2	(음)26일·11일	두매	두마	두물	서물
3	(음)27일·12일	서매	서마	서물	너물
4	(음)28일·13일	너매	너마	너물	다섯물
5	(음)29일·14일	다섯매	다섯마	다섯물	여섯물
6	(음)30일·15일	여섯매	여섯마	여섯물	일곱물
7	(음)1일·16일	일곱매	일곱마	일곱물	여덟물
8	(음)2일·17일	여덟매	아홉마	아홉물	아홉물/ 아홉물꺼움
9	(음)3일·18일	아홉매	아홉마	아홉물	열물/열물꺼움
10	(음)4일·19일	열매	열마	열물	열한물
11	(음)5일·20일	한게끼	한게끼	(한)게끼	열두물
12	(음)6일·21일	다게끼/두게끼	대게끼	대게끼	열서물
13	(음)7일·22일	아침조금	아침조금	아침조금	아침조금/ 열너물
14	(음)8일·23일	조금	한조금	(한)조금	조금/막조금
15	(음)9일·24일	무시	무심	무수	한물



물때식이 표기된 달력 | 조숙정

썰물—감탕—(소화지)—초(들)물—중물—들물—참’으로 순환하는 것으로 세분하여 인지한다. 과거 풍선배로 당일치기 조업을 한 곰소만 어민들은 초썰물 무렵에 출어해야 조업하기 적당한 물 상태에 맞춰 어장에 도착하여 감탕을 전후로 썰물과 밀물에 고기를 잡고 들물에 회항할 수 있었다. 풍선어업 시절 당일치기 어로활동은 대개 썰물 ‘한 물때’와 밀물 ‘한 물때’를 이용하는 방식이었다.

한 달의 관점에서 보면 조수의 상태가 매일 똑같은 것은 아니지만 15일을 주기로 한 달에 두 번 비슷한 물의 상태가 반복된다. 이 조수의 범주가 조석표와 관련하여 일반적으로 알려진 보름 주기 물때이다. 서해안의 경우 강화도에서는 ‘한때—두때—서때—너때—다섯때—여섯때—일곱때—여덟때—아홉때—열때—한계끼—다계끼—아침조금—조금—무시’로 구분하고, 곰소만에서는 ‘한마—두마—서마—너마—다섯마—여섯마—일곱마—야덥마—아홉마—열마—한계끼—대계끼—아침조금—한조금—무심’으로 구분하고, 조도에서는 ‘한물—두물—서물—너물—다섯물—여섯물—일곱물—야덥물—아홉물—열물—(한)계끼—대계끼—아침조금—(한)조금—무수’로 구분한다. 남해안의 사랑도에서는 ‘한물—두물—서물—너물—다섯물—여섯물—일곱물—여덟물—아홉물—열물—열한물—열두물—열서물—아침조금—조금’으로 구분한다. 15개의 물때 이름은 각각 음력의 특정 날짜에 고정되어 있는데, 해역과 지역에 따라 차이가 있으며 크게 두 종류의 물때 체계가 있다. 서해안 물때는 ‘한물(1물)’의 시작일이 음력 10일과 25일이고, 남해안 물때는 음력 9일과 24일로 하루 빠르게 물때를 센다. 전자를 ‘서해안 모델’, 후자를 ‘남해안 모델’이라고 부른다. 또는 음력 1일의 물때 명칭을 기준으로 서해안 물때는 ‘일곱물때식(7물때식)’, 남해안 물때는 ‘여덟물때식(8물때식)’이라고 부른다.

15개 물때 명칭은 물의 상태가 비슷한 날끼리 묶어서 다시 4개의 상위 범주로 구분된다. 인천광역시 강화도에서는 이 4개의 상위 범주를 ‘산짐—사리(때)—거움—조금(때)’으로, 전북 곰소만에서는 ‘산짐—사릿발—계끼—조금’으로, 경남 조도에서는 ‘산짐때—사리때—계끼질—조금질’로 구분하여 부른다. 남해안의 사랑도에서는 ‘산물—씨—질물—조금때’로 부른다. 간단

히 말해서 보름 동안의 물의 변화를 ‘물이 살아나는 단계—물이 가장 산 단계—물이 죽어가는 단계—물이 가장 죽은 단계’의 네 가지 순환적 변화로 구분한다. 4개의 상위 범주는 다시 2개의 큰 범주로 묶이는데, 대체로 ‘사리(때)’와 ‘조금(때)’의 포괄적인 범주로 나타난다. 이와 같은 물때의 민속분류법은 음력 일자에 맞춘 15개의 개별 명칭만으로 구성된 것이 아니라 바닷물의 주기적 변화를 경험적 지각에 따라 체계적으로 이해하려는 민간지식의 핵심 부분을 보여준다.

곰소만 어민들의 말을 빌리면 ‘어장일’이나 ‘갯일’은 아무 때나 하는 것이 아니라 “물때 따라 하는 물때일”이다. 곰소만 어민들이 고기잡이를 나가는 물때는 ‘서마’에 시작하여 ‘대계끼’까지 ‘열 물때’(10일간)를 이용하고 ‘아침조금’부터 ‘두마’까지 ‘다섯 물때’(5일간)는 바다에 나가지 않는 방식으로 물때를 이용해 왔다. 상대적으로 물살이 센 사리 때를 이용하여 어로활동을 하는 것인데, 물살이 약한 조금 때보다 어획량이 많기 때문이다. 물론 포획 어종이나 어구와 어법에 따라 이용하는 물때에 차이가 있다. 수중을 활발하게 수영하는 어종보다 얇은 물가나 해저 가까이 붙어 서식하는 어종을 잡는 경우 조금 때가 더 선호된다. 예컨대 곰소만 여성 어민들이 7월부터 8월까지 갯가에서 젓죽대로 하는 젓새우잡이는 주로 조금 때를 이용하는 반면 8월부터 9월까지 주목망으로 하는 젓새우잡이는 ‘다섯물’부터 ‘열세물’까지 물이 썰 때 조업하고 ‘조금’부터 ‘네물’까지 물살이 약할 때는 조업하지 않는다.

특징 및 의의 물때는 조수 간만의 차가 발달한 서해안 및 남해안의 해양 환경과 어민 문화의 관계를 이해하는데 중요한 요소이다. 조석은 이미 조선시대에도 주목받은 자연현상이었다. 조석으로 인한 바닷물의 변화는 어업·염업·농업 등 민생과 관련된 생산활동, 해상 운송, 군사활동 등에 영향을 미쳤기 때문이다. 특히 해안가 백성들에게는 생산활동에 큰 영향을 미치는 바다 환경으로서 일찍부터 중요하게 인식되었고, 물때의 명칭체계와 지식체계는 서해안 및 남해안 어촌 사회의 특징적인 문화로 오늘날까지 전승되고 있다.

참고문헌 旅菴全書, 五洲衍文長箋散稿, 太宗實錄, 霞谷集, 바다 생태환경의 민속구분법(조숙정, 서울대학교 박사학위논문, 2014), 조선시대 조수 구분 계열어의 의미 대립관계(이건식, 한민족어문학64, 한민족어문학회, 2013), 조선 후기 조석론과 동해무조석론(구만옥, 동방학지111, 연세대학교 국학연구원, 2001), 한국의 물때 체계(왕한석, 한국문화인류학51-3, 한국문화인류학회, 2018).

필자 조숙정(趙淑晶)

물메기잡이

정의 안강망, 그물, 통발, 낚시 등을 이용하여 물메기를 잡는 일.

개관 물메기는 쏨뱅이목 쏨치과의 바닷물고기이다. 쏨치과 어류 가운데 식용으로 이용되는 것은 동해안 전역에 있는 물메기와 아가씨물메기, 동해에 서식하는 미거지(동해안 중부 이북에 서식) 그리고 우리나라 전역에 서식하는 쏨치가 있다. 쏨치와 물메기는 지역에 따라 혼용되어 불린다. 서해안과 남해안에서는 ‘물메기’라 부르고, 경상남도 창원과 진해 등지에서는 ‘물미거지’ 또는 ‘미거지’라 부른다. 동해에서는 ‘쏨치’ ‘물곰’ 등으로 부르는데, 보통은 쏨치와 물메기를 통칭하여 ‘물메기’라고 일컫는다.

물메기는 우리나라와 동중국해 등 온대 수역에 분포하며, 주로 수심 50~80m에 서식하다가 겨울이 되면 알을 낳기 위해 연안으로 이동하는 것으로 알려져 있다. 산란기는 12월부터 이듬해 3월까지이다. 매년 11월경이면 산란을 위하여 남해안으로 이동하여 해조류 줄기나 어망, 밧줄 등에 알을 덩어리로 부착하는 습성이 있다.

내용 물메기는 조류가 빠른 곳에 그물을 설치하여 조류에 밀린 물고기들이 그물 안에 들어오면 잡는 안강망을 이용하여 잡기도 하지만, 경남 통영 등지에서는 12월부터 2월까지 주로 통발을 이용하여 잡는다.

일반적으로 물고기를 잡는 통발에는 양쪽으로 물고기를 유도하는 입구가 있다. 하지만 물메기용 통발은 한쪽이 막혀 있고, 다른 한쪽에만 물메기가 들어갈 수 있는 입구가 있다. 또한 물메기를 잡기 위해 따로 미

끼를 쓰지 않기 때문에 물메기용 통발에는 미끼를 넣어두는 곳이 없다.

물메기용 통발은 대나무를 이용하여 만들었다. 대나무 세 개로 통발 테를 둥글게 만들고, 길은 그물로 감쌌다. 물고기를 유도하는 입구도 그물로 만들어 통발 안쪽으로 넣는다. 긴 대나무 두 개를 통발 테에 걸어 통발이 죽 펴지도록 한다. 나일론이 나오기 전(1960년대 이전)에는 통발 그물로 면사를 사용하였고, 나일론 그물이 나온 이후에는 고등어잡이 배에서 쓰다 버린 나일론 그물을 가져다가 통발의 그물로 사용하였다.

통발은 보통 약 100개씩 매다는데, 통발과 통발 사이가 20m인 것을 고려한다면 통발 한 줄의 길이는 약 2km가 넘는다. 부설된 통발이 물에 끌려 다른 곳으로 흘러가거나 수면에 뜨는 것을 막기 위해 통발을 묶은 줄의 양쪽에 나무로 만든 닻이나 큰 돌을 매달아 둔다. 또한 통발 5~6개 사이마다 돌을 매달아 두어 통발이 물에 뜨는 것을 이중으로 방지하였다.

지금은 통발을 부설하고 난 후 부표를 설치하여 위치를 확인하지만, 부표가 없던 때에는 산가늌을 통해 설치된 통발의 위치를 확인하였다. 산가늌이란 섬에 있는 특정 땅 위 물체를 기준으로 삼아 그 거리를 가늌해 위치를 확인하는 방법이다. 물속에 들어 있는 통발은 건지질로 건진다. 건지질은 건지를 이용하여 줄을 거둬 올리는 행위를 말한다. 건지는 한 줄기에 서너 개의 잔가지가 나 있는 나무를 말한다. 이 나뭇가지를 한 뼘 정도 길이로 잘라 만드는데, 수심을 생각하여 줄은



통발 물메기잡이 | 2017 | 한국교육방송공사·공유마당

50~60m의 길이로 만든다. 건지를 통발 줄이 있을 만한 위치에 넣고 바닥을 끌어 줄을 찾아 물 밖으로 들어 올리는데, 건지질을 하는 사람은 오랜 경험을 통해 바닷속 상태를 파악하고 통발 줄을 찾아낸다. 지금은 산가늌과 건지질 대신에 통발이 설치된 곳에 부표를 띄워 통발의 위치를 파악하고 있다.

특징 및 의의 물메기는 군집 회유성으로 부화한 후 만 1년이 되면 수컷은 몸길이 40cm, 암컷은 32cm 정도로 매우 빠르게 성장하여 다음 해에 바로 돌아오는 특성이 있다. 돌아온 물메기가 어망이나 밧줄 등에 알을 부착하는 습성을 이용하여 빈 통발로 물메기를 잡는다. 예전에는 직접 통발을 만들어 사용하였지만, 지금은 시중에 판매되는 통발을 사서 사용한다. 어떤 통발을 사용하든 간에 어망 등에 알을 부착하는 물메기의 습성을 이용하여 물메기잡이가 이루어지고 있는 것은 변함이 없는데, 이는 전승지식을 이용한 어로작업이다.

참고문헌 토속음식의 상품화와 어민들의 대응(박종오, 인문과학연구30, 대구가톨릭대학교 인문과학연구소, 2017), 한국무형유산종합조사 연구 용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-경상도 지역2(한국예술종합학교 아태전통연희연구소, 국립무형유산원, 2019).

필자 박종오(朴宗吾)

물옷

정의 제주해녀들이 물질 작업을 할 때 입는 옷.

개관 물옷은 해녀들이 물질 작업 때 입는 옷을 말한다. 무명으로 만든 ‘물소중이’와 그 위에 입는 ‘물적삼’을 통칭하여 일컫는 말이다. 물옷의 특징은 물소중이인 경우 옆트임이 되어 있어 입고 벗기에 편하며 몸의 체중 변화나 체격에 맞게 잘 조절할 수 있는 융통성을 보여준다. 이 옷들은 기능성이 뛰어나며 제작 방법이 합리적이고 착용이 실용적이라는 평을 듣고 있다.

제주해녀들은 거울에 주로 작업하였으므로 면으로 된 물소중이를 입고 30분~2시간 정도 작업하고 추우

면 바람막이 시설인 불턱에 나와 몸을 덥혀야 하였다. 그러나 1975년경부터는 검은 고무옷을 입고 오리발을 신었다.

내용 ‘소중이’는 ‘소중기’ ‘속옷’ ‘해녀복’으로 불렸으며, 주로 물에서 입는다는 의미로 접두어 ‘물’이 붙어서 ‘물소중이’ ‘물속옷’ 등으로도 불렸다. 물소중이를 처음 입은 시기는 확실하지 않으나 오래된 것으로 보인다. 조정철趙貞喆의 『정헌영해처감록靜軒瀛海處坎錄』(1824)의 한 시에 ‘소중이’[小中衣]가 처음 등장한다. 또 이형상의 『탐라순력도耽羅巡歷圖』(1702) 〈병담범주屏潭泛舟〉에는 물질하는 해녀들의 옷을 입은 모습이 그려져 있는 것을 확인할 수 있다.

물소중이는 어느 정도 보온이 되는데 물속에 들어갔을 때도 허리와 가슴을 감싸 주어서 따뜻하다. 주로 흰 무명이나 광목이 사용되었는데, 허리에 찬 전복을 따는 빗창이 녹이 슬어 천에 묻고 해초류의 얼룩 물이 들거나 여성의 생리에도 옷이 쉽게 더러워져 1930년 경부터는 짙은 감색 물감으로 염색해서 편리하게 입었다. 광복 후 옷감이 귀해졌을 때는 미군정의 원조물자인 밀가루 부대를 이용해서 만들어 입기도 하였다.

원래 소중이의 어깨끈은 입고 벗기에 편하도록 한 줄로 제작하였으나 파도가 센 곳에서는 어깨의 끈이 벗겨지는 경우가 많아 양어깨 끈을 맨 옷을 만들어 입어 보니 편하고 단단해서 좋았다고 한다.

소중이를 ‘속옷’으로 부르는 것은 천이 흔하지 않아 1960년대까지 속내의로 겸용해서 입었기 때문이다. 형태는 가슴을 덮어서 상체에 꼭 맞게 하고 하체의 밑바대는 바이어스가 겹으로 되어 신축성이 있으며, 옷의 이음매나 활동성이 많은 부분에 바대를 덧대서 견고하게 만들었다.

소중이는 장점이 많은 옷으로 재단할 때 옷감이 버려지는 것이 하나도 없이 전부 사용되어 제주 여성들의 검소함이 잘 나타난다. 또한 앞뒤가 똑같고 트임은 옆으로 되어 있어 입고 벗을 때 편리하였다. 이 외에도 임신하여 평소 입던 치수가 작아서 못 입을 때나 아이를 낳은 후 옷이 커졌을 때도 허리끈만 조절하면 입을 수 있었다.

추위를 막고 해파리 등 해충에 쏘이거나 피부가 햇



물적삼 | 국립민속박물관



물소중이 | 국립민속박물관

별에 타는 것을 막으며 노출된 나체를 감추고 몸을 보호하기 위해 해녀들은 1930년경부터 흰 무명으로 만든 윗저고리인 물적삼을 입었다.

물적삼은 옷감이 혼하지 않아서 1960년경에야 일반화되었다. 적삼은 일반적인 저고리보다는 길게 해서 허리까지 내려오도록 제작하였는데, 자맥질할 때 물이 스며드는 것을 막기 위해 소매나 도련에 끈이나 고무줄을 놓아 조이기도 하였다. 그리고 솜씨 있는 여성들은 깃마다 스티치stitch를 놓아 한껏 멋을 내기도 하였다. 물적삼은 소중이 안에 넣어서 입기도 하고 밖으로 내어 입기도 하였다.

해녀들은 대부분 머리에 물수건을 쓰는데, 이는 머리칼의 흠어짐을 막고 머리를 감싸 물속으로 들어갈 때 머리 흔들림을 방지하기 위함이다. 물수건은 대개 너비 30cm, 길이 80cm 정도의 수건 형태이다.

폭 5cm에 길이 1m 정도의 흰 천으로 된, 이마에 두

르는 머리띠인 ‘이명거리’가 있다. 이것은 머리카락의 흠어짐을 막고 상어 같은 위해(危害) 동물을 물리치는 데 사용되었다. 상어 같은 큰 물고기들은 자신보다 길고 크거나 하얀 물건에 놀라서 달아난다고 한다.

‘까부리’ 혹은 ‘물모자’라고 부르는, 머리에서 목덜미까지 내려오는 모자는 햇볕 가리개 등 주로 해녀들이 미용을 위해 썼는데, 1960년대 출항 물질을 간 해녀들에 의해 전해졌다. 목덜미 전체와 양 볼을 덮을 수 있어서 햇볕도 가려주고 잘 벗겨지지 않았으며 보온성이 있었다. 이러한 면으로 된 모자는 고무옷을 입으면서 고무모자로 바뀌었다.

이 외에도 방한용의 솔 형태인 ‘뚜데기’가 있다. 이것은 물질 갔다 온 후 불턱에서 불을 쬔 때 둘러서 추위를 막는 데 사용하였다. 보온을 위해 입었던 ‘물채’는 방한용으로 누벼 만든 ‘상의 옷’이다. 해산물을 채취할 때는 손가락에 ‘손복딱’을 장갑처럼 끼서 손가락이 다치는 것을 막았다.

한편 1970년대에는 전문 기술자들이 일본에서 수입한 검은 고무를 이용하여 고무 해녀복을 제작해 해녀들에게 팔았다. 이를 ‘잠수복’이라 하였다. 고무 재질로 방한 효과가 높아 해녀들의 작업시간이 늘어났으며, 수압에도 영향을 덜 받아 수심이 깊은 곳에서 작업이 가능하여 어획량은 종전보다 5배 이상 증가하게 되었다. 고무옷 착용은 1970년대 해산물의 채취량 증가와 함께 가격 호황을 누렸던 시기에 시작되어 해녀들은 선호하였으나 작업량의 증가로 인해 어족자원의 고갈을 초래하는 결과를 가져오기도 하였다.

2008년에는 ‘제주해녀의 물옷과 물질도구’가 제주특별자치도 민속문화재 제10호로 지정되었다. 이는 전통물옷과 도구가 지닌 과학적이며 실용적인 가치를 발견하고 작업을 효율적으로 진행한 해녀들의 문화를 지속적으로 보전하기 위함이다.

특정 및 의의 바다 환경에 적응해서 해산물을 수확하기 위해 해녀복을 고안해서 만들어 입었던 제주해녀들의 민속지식은 제주인의 의생활에서 중요한 의의를 지닌다.

제주 여성들은 의복을 제작할 천의 소모를 줄이기 위해 ‘소중이’라는 옷을 창안하였고, 물에서 작업할 때는 ‘물옷’으로 입고 그렇지 않을 때는 속옷(속내의)으



물소중이 | 제주해녀박물관



물옷을 입은 해녀 | 제주학연구센터

로도 입었다. 특별히 아이들에게 입힐 것이 없었던 제주 여성들은 성장할 때까지 여아들에게 입혀서 소중이는 제주 여성들의 의생활 면에서 한평생을 함께한 옷이 되었다.

제작이나 기능 면에서도 우수한 편인데, 특히 옆트임으로 인해 활동성이 강조되고 물속에서 물이 찼을 때 쉽게 빠져나와서 몸의 움직임이 자유로웠다.

여성들이 임신해서 배가 나왔을 때나 해산 후에도 입을 수 있도록 허리의 끈을 조절하고, ‘불모작’이라는 매듭을 이용해서 옷을 여미거나 입고 벗기에 수월하도록 하였으며, 물속에서 작업하다 옷이 벗겨졌을 때도 매듭을 구멍에 끼워 계속해서 작업이 가능하게 하였다.

제작에서도 남은 옷감이 한 조각도 버려짐이 없게 하였고, 활용 후에도 다시 천을 이용하는 등 여성들의 검소한 면이 소중이에 반영되기도 하였다.

제주해녀들이 일본 출항 물질 시 물소중이를 입는 것을 본 일본 아마(海女)들은 이를 ‘조센’이라고 부르면서 만들어 입었다고 한다. 곧 일본 아마들에게 제주해녀들의 옷은 조선을 대표하는 것이었다.

제주해녀의 물옷은 물속에서 작업할 때 입었던 노동복이지만 속옷으로도 입는 등 늘 제주 여성들과 같이하면서 기능성과 함께 아름다움을 추구한 여성들의 지혜가 담긴 옷이다.

참고문헌 靜軒瀛海處坎錄, 제주인의 옷(제주학개론, 제주학연구센터, 2017), 한국의 해녀(김영돈, 민속원, 1999).

필자 좌혜경(左惠景)

물질

정의 해녀들이 해산물을 채취하기 위해 바다로 들어가서 작업하는 것.

개관 제주해녀들의 물질 형태는 크게 ‘배물질’과 ‘뚝(가)물질’로 구분된다.

배물질은 배를 이용하여 먼 거리의 작업 장소에 가서 하는 물질이며, 뚝물질은 가까운 해안으로 직접 헤엄쳐 나가서 하는 물질을 말한다. 배물질은 배를 타고 바다에 가서 작업하는 형태로, 섬처럼 거리가 먼 곳은 배를 이용하였다. 과거에는 작업하는 장소로 풍선배를 이용하여 해녀들이 작업이 끝날 때까지 기다렸다가 어획한 해산물을 싣고 돌아오곤 하였다.

또한 해산물의 작업방식에 따라서도 물질을 구분하는데, 소라·문어·전복·오분자기 등 해산물을 잡아 개인소득을 인정하는 ‘헛무레’와 어촌계가 공동으로 톳·우뚝가사리·미역 등을 작업하여 공동 분배하는 공동 물질 형태인 ‘조문’이 있다.



물질 | 20세기 초 | 국립민속박물관



물질 | 제주 제주시 | 1990년대 | 제주학연구센터

내용 제주해녀들은 암초와 해산물의 서식지와 같은 바다 지형을 잘 인지하고 있다. 이는 오랫동안 반복한 물질 경험을 통해 습득한 일종의 ‘어장 지도’이다. 해녀들은 바닷속에서 자신의 위치를 가늠할 수 있고 조류나 바람에 대한 지식을 활용하여 물질하며, 깊은 물속에서 수압을 극복하기 위해 알맞은 기술을 활용하여 몸의 움직임으로 대처해야 한다. 한 지역의 바다에서 물질 기술을 익혔다 하더라도 시집을 가는 등 거주지를 옮겨 다른 지역에서 작업하려면 다시 새로운 마을 어장에 대한 지식을 익혀야 한다.

해녀들은 물질 역량에 따라 상군^{上軍}·중군^{中軍}·하군^{下軍}으로 구분하는데, 상군 해녀는 보통 40대 후반에서 60대 초반 나이의 물질 기량이 뛰어난 해녀이다. 이들은 암초에 서식하는 해산물의 생태에 대해서도 잘 알고 있어서 많은 양 혹은 값비싼 해산물을 채취하여 다른 사람들보다 더 많은 돈을 벌 수 있다. 또한 바람이나 조류, 날씨에 따른 물질의 가능 여부도 일기예보보다는 물질 경험이 오래된 상군 해녀의 결정에 따라 좌우되기도 하였다.

사냥과 어로 작업이 그리하듯 물질에 필수적인 지식은 명시적으로 배울 수 있는 것이 아니다. 직접적인 경험이 아니라면 바닷가 노천 양지에 세워진 ‘불턱’이나 현대식 탈의장에서 눈치껏 배울 수도 있다. 그리고 때때다 물질에 대한 경험담을 서로 나누면서 바닷속 ‘여’와 해산물에 대한 지식을 넓혀 나갈 수 있다.

다른 사람의 물질 경험을 귀담아듣고 눈치로 배웠다고 하더라도 바다에 들어가 반복적으로 연습하지 않는다면 해녀들의 물질작업은 많은 시간을 허비하게

될 것이다.

1970년대 ‘해녀배’라고 하는 발동선이 생긴 이후부터는 해녀들이 작업장소로 이동할 때 이 배를 사용하고 작업을 마친 후에도 배를 타고 돌아온다. 배는 어촌계가 관리하는데, 해녀들이 낸 이용료로 운영된다.

특징 및 의의 물질은 해녀들이 물속에 들어가서 해산물을 캐는 단순한 활동처럼 보일 수 있다. 하지만 이를 위해서는 해양생태계에 대한 방대한 지식과 물속에서의 경험이 필요하다. 이렇듯 오랜 시간에 걸쳐 체득한 바다에 대한 지식은 해녀문화가 갖는 무형유산으로서의 가치를 높인다. 또한 해녀들은 물질을 통해 바다 공유자원을 이용하는데, 공동 생산·분배·판매를 하기에 ‘서로 나누어 먹는다’는 호혜^{互惠} 정신에 입각한 바람직한 공동체 문화의 모범이 되기도 하였다.

참고문헌 해녀기술(김영돈, 제주의 해녀, 제주도, 1996), 제주해녀어업시스템 FAO 등재신청서(제주학연구센터, 2020).

필자 좌혜경(左惠景)

미거지잡이

정의 어탐기 등을 활용하여 600~800m 이상의 깊은 바다에서 심해 어종인 미거지를 어획하는 일.

개관 미거지 *Liparis ochotensis*는 쏜뱅이목 쏜치과 바닷물고기이다. 강원도에서는 ‘물곰’ ‘곰’ ‘곰치’ 등으로 부르고, 남해에서는 ‘물메기’라 부르며, 울진 인근에서는 ‘미거지’라 부르는 등 지역마다 호칭이 다르다. 남해에서 ‘물메기’는 수심 50~80m에서 어획되지만, 강원도의 ‘물곰’은 수심 600~800m에서 어획되므로 주민들은 둘을 다른 어종으로 인식한다. 심해 조업을 하지 않던 시절에는 미거지가 강원도 지역에서 드물게 어획되던 어종이었다. 명태 조업이 중단되고 어탐기 등 발달한 어구를 이용한 심해 조업이 가능해지면서 미거지잡이, 즉 ‘곰바리’가 본격화되었다.

조업이 본격화된 2000년대 초반부터 ‘물메기’와 구분하여 ‘곰치’(표준어로 쏜치)라 부르며, 환자들의 치료식이나 술국으로 상품화하였다. 지금은 강원도 내에서 가장 선호하는 생선으로 꼽힌다. 곰바리는 1년 중 산란기인 양력 8~9월만 빼고 언제든 가능하다.

내용 곰바리는 강원도 전역에서 자망을 이용해 이루어진다. 심해 어종을 잡기 이전에는 다망으로 연안에서 광어나 가자미 등을 잡았고, 강원도 고성에서 명태를 주로 잡았다. 초기에는 그물에 걸린 미거지를 뜯어 버렸으나 어획량이 늘면서 상인들이 주목하기 시작하였고, ‘곰국’이 유명해지면서 전문 어로활동으로 이어지고 있다. 심해에 사는 어종이라 5~7t 규모의 어선을 이용하며, 배들은 대부분 고성의 거진항을 비롯하여 속초항·동명항·기사문항·남해항·주문진항 등 큰 항구에 서 입출항한다.

미거지는 수심이 깊을수록 개체 수가 많으며 모래가 많은 바닥에 붙어서 서식하므로 그물을 깔그물로 쳐야 잡을 수 있다. 그물은 조류가 흐르는 방향으로 놓아야 몽치지 않고 바닥에 잘 깔린다. 6치 정도의 그물코로 만든 자망에 가는 줄을 한 가닥씩 늘어뜨린 줄자망을 이용해 잡으며, 그물이 닳아 걸려 찢어지는 것을 막기 위해 쇠땃 대신 돌을 묶어 만든 ‘둔땃돌’을 사용한다. 둔땃돌은 20~30kg의 무게로 만든다.

쳐 둔 그물은 당일 꺼내지 않고 1주일 내지 열흘 정도를 묵혀 어획량을 늘린다. 미거지는 하루에 7~10마리가 잡히지만 때때로 20마리가 걸리는가 하면 2마리만 걸리기도 하는 등 어획량이 일정하지 않다. 미거지

의 가격은 당일 어획량에 따라 다르게 책정된다. 미거지는 임연수어·광어·가자미·대구·홍게 등과 함께 잡히며, 수컷은 암컷보다 3~4배 크기로 맛이 좋아 가격도 높다.

특징 및 의의 미거지는 동해·남해·서해에서 어획되는 쏜치과의 어종으로 지역별로 부르는 이름이 다르다. 강원도에서는 미거지를 ‘곰치’라고 부르는데, 이는 강원도에서만 확인되는 특징이다. 심해어류로 간혹 그물에 걸리는 것만을 먹을 뿐, 원래 주요 어획 대상은 아니었다. 명태바리(명태잡이)가 중단되면서 대체 어물로 관심을 받았고, 어선 기계화로 인해 심해 조업이 가능해지면서 주요 어획 어물로 부각되었다. 아울러 연안에서 어획되는 ‘물메기’와 구분해 ‘곰치’라 부르며 차별화되고, 강원도의 대표 어물로 자리 잡았다. 이는 명태 어획 중단 이후 다양한 어물 어획으로 전환되어 가는 양상을 보여주는 것이다. 큰 고기는 외망으로는 어획할 수 없으므로 줄망으로 어획해야 하며, 바닥에 붙어서 서식하는 미거지의 특성을 고려하여 깔그물을 쳐서 어획하며, 움직임이 적은 미거지의 어획량을 늘리기 위해 여러 날 그물을 묵히는 등의 오랜 경험 속에서 터득된 어로 방식이 잘 남아 있다.

참고문헌 한국무형유산종합조사 연구용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-강원도 지역(한국예술종합학교 아태전통문화연구소, 국립무형유산원, 2019), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김효경(金孝慶)

미꾸라지잡이

정의 그물이나 통발 등을 이용하여 논이나 둠벙, 냇가 등에서 미꾸라지를 잡는 어로활동.

내용 미꾸라지는 잉어목 잉엇과의 민물고기이며, 미꾸라는 잉어목 기름종갯과의 민물고기로, 미꾸라지와 미꾸리는 다른 종의 물고기이다. 그러나 농가에서는 둘을 크게 구분하지 않고 지역에 따라 미꾸라지를 미꾸

리라고 부르거나 미꾸리를 미꾸라지라고 부르는 등 혼용하여 명칭을 사용하고 있다. 『고려도경高麗圖經』에는 새우·대합·굴·게 등과 함께 서민들이 주로 잡아 매운탕 등 요리를 해 먹는 물고기 중 하나로 꼽았고, 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에서는 “살에 기름기가 많아 맛이 좋다. (중략) 고깃국을 끓이니, 별미로 내세울 만하다.”라고 미꾸라지를 설명하고 있다. 그러나 두 문헌 모두 잡는 방법에 대해서는 특별히 기록해 놓지 않았다. 이로 보아 예전부터 서민들이 주변에서 쉽게 잡아 보양식으로 즐겨 먹던 물고기로, 본격적인 어로 대상이라기보다는 소일거리로 미꾸라지를 잡아 식용하였음을 알 수 있다. 그러다가 식량 자급이 가능해진 1960~1970년대 이후부터는 미꾸라지를 잡아 시장에 내다 판매함으로써 부수적으로 농가 수입원이 되기도 하였다.

미꾸라지는 전국적으로 물살이 세지 않은 하천 중 하류의 진흙 바닥이나 저수지, 도랑, 논 등의 고인 물에서 주로 서식한다. 요리조리 잘 빠져나가는 알미운 사람을 가리켜 ‘미꾸라지 같은 놈’이라고 부르는 우리말 관용구에서 알 수 있듯이 미꾸라지는 몸 표면에 점액이 분비되어 있어 손이나 작살 같은 도구로는 잡기가 쉽지 않다. 따라서 어레미(체), 뜰망, 족대 같은 촘촘한 그물로 잡거나 통발 등의 함정 어구를 이용하여 잡는다.

미꾸라지는 25℃를 전후한 수온에서 가장 잘 자라므로 초여름에 잡아먹기가 좋다. 장마로 물살이 세졌을 때 농수로의 물이 빠지는 길목에서 물이 어느 정도 줄어들기를 기다렸다가 뜰채, 족대, 어레미(체) 등으로 물살을 갈라 건져 올리면 미꾸라지를 잡을 수 있다. 1970년대 이후 등에 지고 다니는 전기 배터리가 보급되면서 이를 물속에 넣어 전기 충격으로 미꾸라지를 기절시켜 잡기도 하였으나, 현재는 <내수면어업법 시행령> 19조에 따라 전류를 사용한 어로활동은 유해어법으로 금지되었다.

한편 미꾸라지의 활발한 움직임과 점액질 성분 때문에 그물보다는 함정어구를 이용할 때 더 쉽게 미꾸라지를 잡을 수 있다. 통발 안에 갯묵이나 된장, 어분魚粉 혹은 지렁이 등의 미끼를 넣고 물살에 통발이 미끄러지지 않도록 끈을 이용하여 주변 지형 등에 묶어서



미꾸라지 통발 | 인천 강화 | 2017 | 국립민속박물관

고정해 둔다. 맑은 물보다는 수초 주변이 통발을 설치하기에 좋다. 미꾸라지는 밤에 주로 움직이므로 하루가 지난 뒤에 꺼내면 통발 안에 갇힌 미꾸라지를 한 번에 잡을 수 있다.

수온이 내려가면 미꾸라지가 진흙 속으로 파고드는 속성이 있어 가을 이후에 미꾸라지를 잡으려면 삼으로 논바닥이나 둠벙 바닥의 흙을 퍼 낸 다음 그 속을 파헤쳐야 하는데, 수고로움에 비해 어획량이 많지는 않다.

특징 및 의의 2019년을 기준으로 한 해 국내에서 소비되는 미꾸라지 양은 약 1만t에 이르는데, 이 중에서 국내 생산량은 820t(89억 원 상당) 정도이다. 소요량의 90% 이상을 수입에 의존하고 있는데, 미꾸라지 주요 수입국은 중국이다.

미꾸라지류 양식은 1970년대 말부터 기술개발이 시작되어 1990년대 이전까지 초창기 시험이 이루어졌고, 양식방법에 대한 연구와 노지 및 실내 양식장의 도입은 1980년대 말에서 1990년대 초 사이에 본격화되었다. 미꾸라지 양식은 대개 3월 중순부터 12월까지 하

는데, 동절기에는 수온 유지가 어렵기 때문에 보통 양식을 하지 않는다. 치어 같은 경우에는 초기 먹이 공급이 까다롭기 때문에 폐사율이 높아 수입을 하는 경우가 많았으나, 호르몬 주사에 의한 인공 채란과 인공 수정 방법이 점차 일반화되어 지금은 토종 미꾸라지의 치어 생산이 가능하다. 치어 입식 후 3개월 정도 사육하여 체중이 15g 전후가 되면 출하가 가능하다. 미꾸라지는 주로 낚시·원양어업 등을 위한 미끼로 많이 소비되고, 동물원이나 아쿠아리움 등에서 대형 조류나 대형 어류의 사료로 이용하기도 한다.

한편 추어탕 등 사람이 먹기 위한 식재료로 소비되는 양은 생각보다 그리 많지 않다. 미꾸라지는 양식의 경우 환경성과 회전성이 매우 좋은 어종이기 때문에 양식 기술의 고도화로 향후 생산량의 획기적인 확대를 기대할 수 있다.

참고문헌 高麗圖經, 佃漁志, 미꾸라지 양식(수산기술지39, 국립수산물진흥원 진해내수면연구소, 2000), 국가법령정보센터(law.go.kr), 국가통계포털(kosis.kr), 두피디아(doopedia.co.kr).

필자 이관호(李官浩)

미끼

정의 물속에 서식하는 어류와 두족류를 유인하는 먹이.

내용 미끼는 물속에 서식하는 어류나 두족류를 포획하기 위해서 낚싯바늘에 먹잇감을 꿰어 놓고 어류와 두족류가 먹기를 유인하는 것이다. 미끼는 생미끼와 인조 미끼로 나뉜다. 생미끼는 갯벌과 육지에 서식하는 동물성 미끼와 곡물·해조류 등 식물성 미끼를 가리킨다. 인조 미끼는 루어^{lure}라고 부르며, 타이라바(고무로 만든 루어 미끼)·메탈지그·에기^{エギ} 등을 가리킨다.

생미끼는 동물성과 식물성으로 구별된다. 동물성 미끼는 비린내가 많이 나는 어류와 갯벌에 서식하는 갯지렁이류(참갯지렁이, 청갯지렁이 등), 갑각류(새우류, 게류 등), 패류, 플랑크톤(크릴) 등이 주로 사용된다. 어민 혹은 낚시인들은 어류나 두족류의 생태환



인조미끼 | 국립민속박물관



문어통발 미끼 | 강원 삼척 | 2013 | 국립민속박물관

경에 맞춰 각종 미끼를 구별하여 사용한다. 부시리·방어 등을 포획하고자 할 때는 전갱이·자리돔 등의 살아있는 미끼를 사용하며, 갯바위 연안에 주낙을 놓을 때는 비린내가 많이 나는 고등어·꽂치·청어 등을 토막 내어 미끼로 사용한다. 도서지역의 어민들은 전통적으로 섬 연안에서 포획되는 노래미와 볼락 등과 같은 잡어를 토막 내어 미끼로 사용하였고, 최근에는 냉동 어류를 사용하기도 한다. 이 외에도 두족류인 낙지를 포획하기 위해 낙지 주낙에 칠게를 묶어 사용한다.

식물성 미끼는 곡물을 주로 사용하는데, 보리와 옥수수 등을 본래의 형태로 유지한 채 사용하거나 분말로 가공하여 떡밥으로 사용한다. 최근에는 곡물이나 감자 등에서 전분을 뽑아내어 글루텐으로 가공하여 떡밥을 만들기도 한다. 이들 곡물류 미끼는 주로 민물에서 잉어와 붕어 등을 낚는 데 이용한다. 여름에서 초겨울 사이 연안에 유어^{幼魚} 상태의 고등어·전갱이·용치놀래기 등이 많을 때는 주된 미끼인 크릴과 갯지렁이류를 사용하지 않고 식물성 미끼인 옥수수를 사용한다.

인조 미끼는 주로 바다에서 육식성 먹이활동을 하는 어류나 두족류를 대상으로 하며 형태가 다양하다. 민물에서는 공격성이 강한 가물치, 쏘가리, 꺾지 등을 대상으로 인조 미끼를 사용한다. 바다에서는 포획하고자 하는 대상물에 맞춰 인조 미끼를 사용한다. 대형어류인 방어와 부시리 등을 잡을 때는 메탈지그를 사용하고, 농어를 잡을 때는 플로팅 플러그, 미노 플러그 등의 루어를 사용한다. 또 삼치나 볼락류는 낚싯바늘에 반짝이를 붙여서 포획하고, 타이라바는 참돔과 광어 등 대형어류를 잡을 때 사용한다. 두족류인 오징어·문어·주꾸미 등을 잡을 때는 대부분 새우 모양을 한 에기를 사용하며, 오징어 채낚기 어업에도 사용한다.

특징 및 의의 어류나 두족류를 포획하고자 하는 어민 혹은 낚시인들은 우리나라 연안이나 하천에 서식하고 있는 이들의 생태환경과 습성을 파악하여 거기에 맞춰서 각종 미끼를 이용하고 있다.

참고문헌 낚시 미끼 대백과(낚시춘추 편집부, 예조원, 2009), 실전 예강&지강(낚시춘추 편집부, 황금시간, 2007), 두피디아(doopedia.co.kr), 바다낚시 미끼툽10(허기자TV, youtube.com/user/humangap1, 2021.5.31.).

필자 김건수(金建洙)

미역물주기

정의 전라남도 진도 조도군도 일대에서 음력 3~4월 사리 때, 어린 미역이 마르는 것을 방지하기 위해 물을 주는 일.

개관 미역물주기는 ‘물 끼얹기’라고도 하는데, 조도군도 지역에서만 행해지는 작업이다. 음력 3월에서 4월은 어린 미역이 성장하는 시기인데, 썰물로 인해 미역이 서식하는 조간대가 노출된다. 장시간 햇빛에 노출되면 누렇게 말라버리거나 죽어버리기 때문에 바닷물을 주어 미역의 성장을 돕는 것이다.

서남해지역의 자연산 미역은 서식 환경에 따라 가세미역과 떡미역 두 가지로 구분한다. 물살이 빠른 곳

에서는 얕이 가는 가세미역이 주로 자라고, 물살이 약한 곳에서는 얕이 넓은 떡미역이 주로 자란다. 가세미역을 상품^上품으로 취급하는데, 조도군도에는 물살이 센 곳이 많아 가세미역이 많이 자란다. 가세미역은 조도군도의 주요 소득원이다.

대부분 지역은 물속의 미역을 채취하지만, 조도군도는 썰물 때 드러나는 조간대의 미역을 관리하고 채취한다. 조도군도를 포함한 진도해역은 강한 조석 활동으로 인해 물살이 빠르고 저수온이 유지되어 물속의 미역을 채취하기 어렵기 때문이다.

내용 진도 지역은 물때 현황과 물주기 진행표를 만들어 순번을 통해 물때가 세물, 네물, 다섯물일 때 미역물주기를 하였다. 사리 기간인 여덟물을 중심으로 2~3일간 물을 주기도 한다. 물주기는 보통 음력 3월에서 4월에 2~4차례 한다. 물주기를 할 때 긴 장대에 바가지를 단 도구를 이용하여 바닷물을 담아 미역에 뿌려준다.

미역물주기는 물때와 기상 상황을 함께 고려하여야 한다. 사리 때라도 낮에 썰물이 되지 않으면 물주기를 할 필요가 없으며, 구름이 낀 날이나 비가 오는 날 역시 물주기를 하지 않아도 된다. 물때로 보면 조수 간만의 차가 가장 큰 시기는 음력 6월 8일부터 10일까지이다. 이 기간에는 오후 늦게 간조가 되기 때문에 물주기를 하지 않아도 된다.



미역 물바가지 | 너비17 길이145 | 국립민속박물관



미역물주기 | 전남 진도 | 2013 | 홍선기

지역사례 조도군도 지역에서 미역발을 포함한 해조류 채취구역을 갯번이라 하고, 해조류 채취조직은 재건(또는 해안수)이라고 한다. 2003년 당시 관매도의 관호마을 주민 56명이 5개의 재건에서 채취권을 소유하였고, 관매마을은 81명이 5개의 재건을 이루고 있었다. 갯번의 해조류 관리 및 채취는 ‘개강구’(또는 강구)라는 재건 관리자를 중심으로 이루어진다.

미역채취 작업은 ‘개강구 선출 및 갯번고사—갯닥이—물주기—채취와 분배’의 과정으로 진행된다. 전반적인 활동은 개강구의 지시에 의해 이루어진다. 개강구는 사리 때가 오면 해당 재건의 구성원들에게 작황을 설명하고 논의하여 물주기를 진행한다. 물주기는 재건에 속한 가구당 한 명씩 참여한다. 한편 미역의 성장이 느리고 예상 수확량이 저조하면 물주기를 포기하기도 한다.

특징 및 의의 동해안과 서해안·남해안은 각 바다 환경에 따라 다른 미역채취 방식이 발전해 왔다. 동해안은 밀물과 썰물이 30cm 차이에 그치기에 물속에 잠긴 미역이 외부에 드러나지 않아 잠수꾼과 관련 도구가 발달하였다. 반면 서해안과 남해안은 지역에 따라 6~8m 이상 조수 간만의 차이가 나고 물살이 매우 세기 때문에 물속의 미역을 채취하지 않고 조간대의 미역을 관리하는 차원에서 미역물주기가 행해졌다고 볼 수 있다. 지역마다 생태환경을 고려하여 미역 관리·생산방법을 창안하여 전승한 것으로, 생태환경에 적응한 미역채취의 결과로 볼 수 있다.

참고문헌 동해안 어촌의 민속학적 이해(권삼문, 민속원, 2001), 조도군도 자연산 미역발 경작(송○○, 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2, 목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2017), 진도의 수산업과 수산의례(박광순, 호남문화연구10, 전남대학교 호남학연구소, 1979).

필자 김도현(金道賢)

미역부름

정의 정월에 미역의 풍년을 기원하는 마을 제사.

내용 어촌지역에서는 마을 단위 또는 공동어장 단위로 바다에서 얻어지는 수확물에 대한 풍년을 기원하는 제사를 지냈다. 남해안 도서지역의 바닷가(갯밭)에서 행하는 공동제(共同祭)의 명칭은 크게 ‘갯제(鰾祭)’와 ‘개부름’으로 나눌 수 있다. 이 두 가지의 특성을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 갯제에는 켄매기가 없는 경우가 많고, 개부름은 켄매기가 있는 경우가 많다. 켄매기는 켄과리의 전라도 사투리인데, 켄매기를 친다는 것은 흥을 돋우며 축제 분위기로 이끈다는 것을 뜻한다.

둘째, 제를 올리는 형식에서 갯제는 제관 등에 의해 엄숙한 분위기에서 제사가 조용히 이루어지고, 개부름은 마을 주민 또는 공동체가 전부 참여하는 형태의 사례가 많다. 개부름의 개를 부르는 단계에서는 “매생아!”라고 ‘개’를 의인화하여 문답형식으로 진행하는 연희적 성격을 나타내는 형태가 많다.

셋째, 공동제를 올리는 때와 관련하여 갯제는 새벽이나 아침 일찍 제를 올리고, 개부름은 대부분 저녁에 진행한다.

넷째, 갯제는 주로 제사의 제물을 올리는데, 개부름에는 반드시 보리범벅을 제물로 놓아야 한다는 사례가 많다.

다섯째, 갯제는 풍어(豊漁)를 기원하는 포괄적 성격을 나타내며, 개부름은 김·매생이·미역 등 구체적인 해조류 또는 해산물의 풍년을 기원한다.

갯제와 개부름은 주로 전라남도 완도군 도서지역에 분포하는데, 미역부름은 전남 신안군 흑산군도에 분포하는 마을제사로 개부름의 일종으로 분류된다.

지역사례 전남 신안군의 흑산도 비리마을에는 상당(웃당)과 하당(아랫당)이 있고, 당제는 정월 초하루에 당에 올라가 모시고 초사흘에 내려온다. 당제가 끝나면 마을 사람들이 굿을 치며 당에 올라가 제관을 맞이하여 마을로 내려온다. 이때 마을을 돌면서 샘굿도 하고

갯가에서는 미역부름을 하였다. 동네 어르신들이 “미역아!”라고 부르면 옆에 사람이 “예!” 하고 대답을 한다. 이런 식으로 주고받으며 미역의 풍년을 기원하였다. 이를 ‘미역 부른다’고 하였다.

가거도 대리마을에서는 정월 초하루에는 마을 당제를 지냈고, 정월 보름에는 풍년제와 ‘멸치·갈치·미역부름’이 있었다.

대리는 가거도에서 가장 큰 마을로 ‘큰말’이라고 불렸다. 당은 상당과 하당이 있고, 당제는 정월 초하루 새벽에 모셨다.

정월 보름 저녁 무렵에 뒷산에 올라가 불을 피우고 제를 올렸다. 이 제사는 그 해에 마을에 가뭄이 들지 않고 풍년이 되게 해 달라고 기원하는 것으로 마을 사람들도 동참하였다.

뒷산에서 제를 지내고 마을로 내려와 마을 앞쪽지(갯가)에서 ‘멸치·미역을 부르는 소리’를 한다. 이때 동네 사람들에게 나무를 한 다발씩 가지고 오게 한다. 이를 ‘갯나무(적송)’라고 하였다. 나무를 전부 모아 불을 피우고 “흑산도·홍도·태도·만재도의 멸치야, 갈치야, 가거도로 전부 오너라! 미역·김도 가거도 바위에 붙어라”라고 동장이 소리친다.

특징 및 의의 미역부름은 전남 신안군의 흑산도와 가거도에서 분포하는 연희적 성격을 나타내는 마을 제사이다. 미역부름은 전남 완도군에 분포하는 개부름과 일맥상통하는 성격을 띤다.

어촌지역에서 지내는 마을 제사는 각 지역에 따라 다양한 이름으로 불린다. 예를 들면 백령도를 비롯한 인천광역시 옹진군 도서지역과 충청남도 태안반도의 도서지역에서는 ‘당제’를 지내는 곳이 많다. 동해안의 울진군과 영덕군의 어촌에서는 비교적 ‘할배제사’를 많이 지낸다. 한편 경상남도 통영시의 오비도에서는 정월에 ‘위당제’를 지냈다.

갯밭에서 미역을 중심으로 한 해조류의 공동채취와 공동분배가 활발히 이루어지는 서남해의 완도군과 신안군의 어촌지역에는 갯제와 개부름이 분포한다. 이곳 도서지역의 마을 제사는 주로 해조류의 풍년을 기원하기 위하여 행해졌으며, 마을 또는 해조류 공동채취의 조직 단위로 공동체가 형성되었다.

참고문헌 어촌사람들의 생산과 민속(이혜연, 민속원, 2013), 한국 섬사람들의 생활사(이혜연·고광민, 민속원, 2016).

필자 이혜연(李惠燕)

미역양식

정의 미역의 종자를 인공채묘하여 실내에서 수조 배양으로 성장시킨 다음 양성지로 옮겨 바다에서의 적응 기간과 성장 과정을 거쳐서 식용이나 기타 목적으로 이용할 수 있는 상품 크기로 키워 채취하는 과정으로, 종자생산과 양성을 통틀어 말함.

역사 미역은 한자어로는 곽藷 또는 감곽甘藷으로 표기하였다. 그러나 『본초강목本草綱目』과 『자산어보茲山魚譜』에서는 해대海帶, 『동의보감東醫寶鑑』에서는 해채海菜라고 기록하고 있다. 전라남도 진도의 미역을 진도곽珍島藷이라고도 하는데, 전남 진도군 조도면의 독거도와 슬도에서 주로 채취한다. 『고려사高麗史』에는 고려 26대 왕인 충선왕이 미역을 원나라 황태후에게 바쳤다는 기록이 전해진다. 『자산어보』에 “미역은 그 길이가 열 자 정도이고 잎은 옥수수 잎과 비슷하며, 1~2월에 뿌리가 나고 6~7월에 따서 말리며, 뿌리의 맛은 달고 잎의 맛은 담담하고, 임산부의 여러 가지 병을 고치는 데 이보다 나은 것이 없다.”라고 기록되어 있다.

우리나라의 미역양식은 1962년 국립수산진흥원

(현 국립수산과학원)에서 우리나라 최초로 인공채묘 시험에 착수하면서 시작되었다. 미역 수하식양식 시험에 성공하여 1968년부터 양식 업자들이 미역을 양식하기 시작하였고, 많은 종묘 생산업체도 생겨났다. 1970년에는 동해안 기장 해역의 미역 연승 수하식양식 기술이 국립수산진흥원에 의해 전남 완도와 고흥 일대까지 전파·확산되면서 서남해 해역에서도 미역 전문 양식 단지가 생겼는데, 이것이 오늘날 볼 수 있는 완도 지역의 미역양식 산업이다. 특히 1975년부터는 염장 미역 생산 기술이 보급되어 1970년대 후반부터 일본으로 미역 수출이 급증하는 등 미역양식 산업의 획기적인 발전을 이루었다. 미역은 1980년대는 20만t, 1990년대는 매년 30만t 이상을 수확하여 한때는 김과 함께 과잉생산이 우려되는 ‘안전 생산 품목’으로 지정되기도 하였다. 이때는 생산을 조절하였지만, 최근에는 다시마와 함께 전복 먹이로 소비가 늘어 생산이 다시 증가하고 있다.

내용 미역은 갈조식물의 미역과 미역속에 속하는 1년생 해조류이다. 미역속은 전 세계적으로 5종이 서식하는데, 우리나라에는 미역*Undaria pinnatifida*을 비롯하여 다실미역*Undaria crenata*과 넓미역*Undaria peterseniana* 3종이 분포한다. 미역은 우리나라 전 연안에서 자란다. 외해에 접한 바위나 돌에 착생하고 저조선 아래에 서식한다. 미역은 가을에서 겨울까지 자라고 봄에서 여름 동안에 유주자를 내어서 번식한다. 유주자는 즉시 발아하여 현미경적인 배우체로 여름을 지낸다. 배우체의 발아·생장은 17~20℃가 가장 적합하고, 23℃ 이상의 수온에서는 휴면한다. 가을이 되어 수온이 20℃ 이하로 내려가면 배우체가 성숙하여 정자와 수정된 후 아포체로 자란다. 아포체는 17℃ 이하의 수온에서 잘 자라고, 하나의 잎을 가지는 어린잎으로 자란다. 이 어린잎이 자라서 중륵과 빗 꼴의 엽상부가 생긴다. 포자체가 성숙하여 포자엽에서 유주자가 방출되기 시작하는 것은 봄철 수온이 14℃ 이상으로 될 때이며, 17~22℃일 때 가장 많이 방출한다. 유주자를 방출한 후 남은 잎은 녹아 없어진다.

미역의 양식에는 종자생산과 가이식—양성—채취 등의 과정이 있으며, 생활사에 따라 종자생산은 유주



미역양식 | 전남 완도 | 2009 | 완도군



미역 양식장 | 전남 완도 | 2015 | 완도군

자부터 배우체를 거쳐 아포체까지, 가이식은 아포체부터 유체(어린잎)까지, 본양성은 유체부터 성체(다 자란 잎)까지 구분되어 있다.

국내 미역양식에 사용되는 종자에는 남방형과 북방형이 있다. 남방형은 풍랑 및 파도가 적은 남해안 일대에서 주로 자라며, 잎의 길이가 길고 잎의 너비가 넓다. 북방형은 동해안 일대에서 자라며, 잎 길이와 잎 너비가 짧은 것이 특징이다. 미역 종자는 5월부터 8월까지 육상수조에서 배양과정을 거치며, 8~10월 사이의 달가랑 가이식 과정을 거친다. 가이식은 미역 채묘를 수평적으로 연결하여 바다에 일정 기간 시설하는 것을 뜻하며, 이는 본양성 전에 어린 미역이 영양분을 흡입하여 빨리 자라고 양식장의 해양환경에 잘 적응하도록 하기 위해 실시한다. 종자생산과 가이식은 대부분 종자생산업체에 의해 이루어지므로, 미역양식 어가에 의한 실제 양식은 본양성부터이다. 미역양식 어업인은 주로 9월 중순 이후 충청남도과 전남 등지에서 가이식이 완료된 채묘를 구매하여 종사를 밧줄에 감아 양성을 진행한다.

본양성 단계는 미역양식 어가들이 가이식 과정을

거친 종자들을 사들인 후 시작된다. 양식 어가에서는 사들인 종자들을 풀어서 일정 간격으로 잘라 양성하는 줄에 부착한다. 양성 줄 부착 방법은 끼우기식과 감기식으로 구분된다. 끼우기식은 종자들을 일정 간격으로 잘라서 양성하는 줄의 중간마다 끼워 넣는 방법으로, 가공용 미역을 생산할 때 주로 사용되는 방법이다. 감기식은 연승하는 줄에 종사와 종사의 풀림을 방지하는 줄을 함께 감아 종자를 이식하는 방법으로, 나물용 미역과 전복 먹이용 미역 생산 때 주로 쓰인다.

이와 같은 양식 시설 설치는 9월 중순부터 시작하는데, 9월 중순부터 11월 초까지 시설하는 미역을 조기산이라고 하고, 10월부터 12월 상순까지 시설하는 미역을 만기산이라고 한다. 미역 채취는 이르면 11월 초부터 시작되며, 2~4월에 집중적으로 이루어진다. 채취 종료 시기는 지역마다 다소 다르지만, 대부분 5월 전 종료된다. 조기산은 11월 초부터 이듬해 1월 중순까지 채취하는데, 부산광역시·울산광역시 지역에서는 시설을 여러 번 나누어 시설하여 2~3월에도 생산한다. 만기산은 보통 미역 가공업체가 가동되는 설 연휴 직후부터 채취를 시작한다. 만기산 미역채취는 4월에 대부분

분 완료되며, 일부 지역에서는 5월까지 소량 채취하기도 한다. 조기산은 주로 나물용 미역과 전복 먹이용으로 사용되며, 만기산은 가공용 마른미역 또는 전복 먹이용으로 상품화된다.

특징 및 의의 미역은 잎의 형태적 차이나 지리적 분포에 의해서 남방형과 북방형으로 나눈다. 남방형은 일반적으로 잎의 열각裂刻이 얇고 몸길이가 비교하여 잎몸 수가 많다. 남방형은 풍량 및 파도가 작은 남해안의 얕은 곳에 많다. 반면 북방형은 크기가 크며, 줄기가 길고, 잎의 열각이 깊고, 잎몸 수가 몸길이에 비하여 적다. 북방형은 동해안 북부 또는 깊은 곳의 물살이 빠른 곳에 많다. 뿌리는 나뭇가지 모양이며, 아래쪽에서 둘러난다. 줄기는 납작하며, 상부는 엽상부의 중륵으로 되고, 잎은 좌우에 깃털 모양의 열편을 낸다. 줄기의 양측에는 주름이 있는데, 이것이 포자엽이다.

양식미역은 종자 선택 단계부터 지역별로 차이가 발생한다. 먼저 전남 지역과 충남 지역은 남해안에서 주로 서식하는 남방산을 사용한다. 반면 부산·울산 지역에서 주로 쓰이는 미역 품종은 북방산이다. 주요 생산 제품 역시 전남은 가공용과 전복 먹이용 미역, 부산은 나물용 생미역과 가공용 미역 및 마른미역, 충남은 나물용 생미역으로 상이하다.

참고문헌 우리나라 수산양식의 발자취(국립수산물학원, 2016), 한국동식물도감8-식물(해조류)(강제원, 문교부, 1968), 한국의 조류2-2-해산 갈조류2(부성민 외, 국립생물자원관, 2010), 해양수산 용어사전(해양수산부, 2013), 해조양식(강제원·고남표, 태화출판사, 1977).

필자 공용근(孔龍根)

민물가재잡이

정의 맨손이나 미끼를 이용하여 민물에 서식하는 가재를 잡는 일.

개관 가재는 절지동물 십각목 가쟁과에 속하는 갑각류이다. 한자로는 석해石蟹·석차와石次蛙·석오石蟹 등으로

표기한다. 우리나라 전 지역에 분포한다. 다만 함경도와 평안북도, 제주도와 울릉도에는 희소한 것으로 알려져 있다. 주로 물이 흐르는 계곡이나 실개천, 개울 등지에 서식한다. 가재는 새우와 게의 중간 형태이다. 몸통은 짧고 꼬리는 길며, 크고 튼튼한 집게발을 갖고 있다. 몸길이는 5~6cm이고, 등을 뒤덮은 껍데기는 갈색·푸른색·붉은색 등을 띤다. 식용과 약용으로 두루 쓰이는데, 가재의 황黃(머리·가슴 속에 있는 누런색의 간과 이자)은 창저瘡疽(종기나 부스럼)가 오래 아물지 않을 때 바르면 효험이 있다는 기록이 있다. 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에는 “산골짜기 물속의 돌 틈에서 사는데 작고 껍데기가 단단하며 붉은 놈이 가재이다.”라고 묘사하였다. 『동의보감東醫寶鑑』에는 “방개는 옆으로 가는데 가재는 뒤로 간다. 이것은 또 이상하게 산골짜기의 물속에서 산다.”라고 하였다.

내용 민물가재잡이는 봄과 늦가을이 제철이다. 물이 결빙되는 겨울철은 포획이 어렵고, 여름에는 가재를 잡지 않는 것이 관습이다. 이와 관련하여 민간에서는 ‘여름 가재를 먹으면 탈이 난다’거나 심지어 ‘풀을 먹고 자란 가재(여름 가재)를 잘못 먹으면 죽는다’는 속설이 전한다.

여기에는 두 가지 이유가 있다. 하나는 여름철에 가재를 먹으면 식중독을 일으킬 우려가 있다. 실제로 민물가재는 상하기 쉬운 데다 폐디스토마의 중간숙주로 알려져 있다. 따라서 완전히 익혀 먹지 않으면 폐디스토마에 감염될 위험이 있다. 다른 하나는 가재의 포란기가 5~6월이다. 이 무렵의 가재는 살이 빠져 먹을 것이 없다. 여름철에 가재를 잘 먹지 않았던 이유가 이에 연유한다.

민물가재잡이는 밤과 낮에 따라 잡는 방식이 다르다. 야행성인 갑각류는 주로 밤에 먹이활동을 한다. 이러한 습성을 이용하여 밤에 햇불이나 등불을 냇물에 비춰 기어 나온 가재를 손으로 잡는다. 가재는 햇빛이나 천적의 눈을 피해 몸을 숨기는 습성이 있다. 따라서 대낮에 하는 가재잡이는 냇물을 거슬러 올라가며 돌을 뒤집는 방식으로 잡는다.

손이 미치지 않는 바위틈이나 구멍에 들어 있는 가재는 먹이로 유인하기도 한다. 가장 보편적인 미끼는 밥덩이이다. 찬밥을 싸 가서 가재가 숨어 있을 만한 장

소 앞에다 흩어놓고 숨어서 기다리면 가재가 기어 나온다. 이 외에도 개구리 뒷다리와 오징어 다리를 미끼로 사용한다. 가재가 숨어 있을 만한 곳에 개구리 뒷다리나 오징어 다리를 놓아두면 가재가 나와 집게발로 미끼를 잡는다. 이때 미끼를 당겨서 가재를 잡는다.

특징 및 의의 가재잡이의 가장 일반적인 방식은 손으로 잡는 것이었다. 가재가 비교적 차고 맑은 물에 서식하였기 때문에 도랑의 상류를 오르면서 가재잡이를 하였다. 곧 가재가 살만한 장소를 살펴가면서 손을 넣어 사로잡거나 가재굴을 파헤쳐 포획하였다. 먹이를 놓아 유인해 잡기도 하였다. 가재가 숨어 있을 만한 곳에 밥풀이나 개구리 뒷다리를 놓아두었다가 가재가 나타나면 이를 사로잡았다.

가재는 한국인에게 매우 친숙한 어류이다. 옛날 아이들은 잡은 가재로 싸움을 붙이며 놀았다. 전래동요에 등장하는 ‘가재잡이노래’나 사람과 가재가 문답식으로 주고받는 형식의 ‘가재타령’ 등은 지난날 성행하였던 가재잡이 모습이 잘 나타나 있다. 다른 한편으로 가재는 귀한 찬거리이기도 하였다. 보릿고개를 겪던 시기에 주린 배를 채워줄 수 있는 식재료였으며 천렵 때나 춘궁기에 맞볼 수 있는 별미였다.

1970년대를 전후해서 가재가 점진적으로 사라졌다. 이 무렵에는 식량증산이 활발하게 전개되고 농약이 과다 사용되면서 생태계가 크게 훼손되던 시기였다. 가재의 개체 수가 급격하게 감소한 것도 이에 따른 것으로 보인다. 아울러 먹거리가 점진적으로 많아지면서 가재잡이 또한 쇠퇴하기 시작하였다.

참고문헌 東醫實鑑, 한국구비문화대계(한국정신문화연구원, 1980~1988), 한국민간전설집(최상수, 통문관, 1984), 현지조사자료(강원석, 대전 동구, 2003.12.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박종익(朴鍾翼)

민물김채취

정의 강원도 삼척시 근덕면 소한천에 서식하는 민물김



민물김 | 강원 삼척 | 2019 | 민물김연구센터



소한계곡에서 채취한 민물김 | 강원 삼척 | 2020 | 민물김연구센터

을 매년 4월에서 5월 또는 10월에 손끝이나 손가락을 이용하여 뜯는 일.

개관 국내 민물김은 오카다岡田喜一에 의해 1939년 함경남도 문천군 지선리에서 자생한다는 것이 최초 보고되었다. 이후 강원도 영월 지역에서도 자생한다는 것이 알려졌으나 현재는 강원도 삼척 소한천의 민물김이 유일하다. 소한천 민물김은 1967년 삼척의 초등학교 교사들이 초당동굴 보고서를 전국과학전람회에 출품하면서 세상에 알려졌다. 초당동굴에서 발원한 소한천에는 600m 정도 민물김이 분포하여 자라고 있다.

민물김이 서식하기 위해서는 석회암으로 이루어진 곳에 용천수가 흐르는 조건이 필요하다. 1년 내내 서늘한 온도가 유지되고 약알칼리성을 띤 깨끗한 물이 빠르게 흐르는 계곡물이 좋으며, 수온은 약 17℃, 수위는 바위를 살짝 덮는 곳이 좋다.

민물김 포자는 거친 바위든 표면이 매끈한 바위든 상관없이 활착된다. 그러나 웅덩진 곳에서는 민물김이

잘 자라지 않기 때문에 햇볕이 잘 드는 곳이 좋다. 삼척 하맹방3리 초당마을에서는 ‘김을 바위에 붙인다’ ‘김이 바위에 붙는다’고 표현한다. 흐르는 계곡물에 김 포자가 이끼와의 자리다툼에서 이겨 바위에 안정적으로 활착되어야 민물김이 제대로 자라기 때문이다.

내용 민물김은 7cm 정도 자라면 채취한다. 주로 양력으로 봄(4~5월)과 가을(10월) 낮에 채취한다. 마을 주민들은 채취시기를 ‘민물김이 잡힌다’고 표현하는데, 민물김이 손에 잘 걸리면 본격적으로 채취를 시작한다. 채취할 때는 뿌리까지 채취하며 이를 ‘김을 뜯는다’고 한다. 평소 입는 옷 그대로 계곡물에 들어가 민물김을 담을 바구니를 한 손에 들고, 다른 손으로는 바위에 붙어 있는 민물김을 손끝으로 뜯거나 손바닥을 반대로 눌러서 손가락 사이로 잡아 뜯어내는 식으로 채취한다. 동해안 지역에서 자생하는 바위에 붙은 돌김을 숟가락이나 전복 껍데기로 긁어서 채취하는 데 비하여 민물김은 손끝으로 채취하는 사례가 많다. 특히 민물김을 뜯을 때 바위가 미끄러운 데다가 물이 차고 물살도 세기 때문에 집중력이 필요하다. 손끝으로 집중하여 뜯고, 채취한 김을 담은 바구니가 물에 떠내려가지 않도록 주의하여야 한다. 그렇게 한 달 정도 민물김을 채취하면 손톱이 남아나지 않는다고 한다.

상품으로서 품질이 좋은 민물김은 10월에 생산된 김이다. 10월에 민물김을 손끝으로 잡으면 ‘빠다빠다하다’ ‘쁘드쁘드쁘드하다’고 한다. 그리고 이때 채취한 민물김은 거무스름한데, 채취한 뒤 바구니에 담아도 색깔의 변화가 없다. 채취 시기에 물이 불으면 11월이나 12월에도 채취할 수 있으나 추위에 손이 곪아서 잘 채취하지 않는다. 채취 시기가 너무 늦어지면 민물김이 물렁물렁하고 미끄러워 잡지 못하는 상태가 되고 이후엔 녹아내린다고 한다.

이른 봄(4~5월)에 채취하는 민물김을 ‘봄김’이라 한다. 10월에 채취한 민물김과는 달리 바구니에 담은 민물김의 색깔이 갈색을 띠어서 좋은 품질로 보지 않는다. 9월 중에 일찍 자란 민물김을 채취하는 사례도 있다. 이때 채취된 김 역시 색깔이 갈색을 띠기 때문에 10월에 채취한 김과 비교하여 하품으로 구분된다.

채취한 민물김은 이물질 없이 깨끗하게 행구어 말

린다. 과거에는 켓바쿠(체)를 얹은 위에 민물김을 편평하고 고르게 펼쳐서 물기를 적당하게 뺀 뒤 장식이나 명석 또는 부들자리 등에 붙여서 말렸다. 그렇기에 초당마을에서 말린 민물김은 체의 둥근 모양 형태로 만들어졌다.

특징 및 의의 민물김은 국내에서 유일하게 삼척 소한천에서 자생하고 있다. 소한천을 따라 600m 정도의 구역에서 제한적으로 생산되기에 초당마을 주민들을 중심으로 채취 및 활용지식이 전승되었다. 주민들은 민물김을 귀한 식재료로 여겨 제사상에 올리거나 특별한 부식으로 활용하였고, 화상과 고혈압 치료 등 민간요법의 주요 재료로도 사용하였다. 1970년대부터 중간 상인들에게 판매하면서 정작 주민들이 이를 먹을 수 있는 기회는 많이 줄었다고 한다.

민물김은 자원으로서의 희귀성과 식품과 산업 분야에서 높은 활용가치를 인정받아 연구가 지속되고 있다. 2018년부터는 삼척 민물김연구센터가 설립되어 서식지 보호와 양식을 위한 노력을 기울이고 있다.

참고문헌 삼척지역 내수면 어업 민속 고찰(김도현, 박물관지27, 강원대학교 중앙박물관, 2021), 한국산 물김에 관한 연구(박만규 외, Journal of Plant Biology13-2, 한국식물학회, 1970), Screening of Functional Components Derived from Fresh Water Laver, Prasiola Japonica, and Its Pharmacological Properties(서다움 외, Journal of Biomedical Research14-2, 충북대학교 보건 의료과학연구원, 2013).

필자 김도현(金道賢)

민물새우잡이

정의 간단한 어구나 그물로 민물새우를 잡는 일.

개관 새우는 절지동물·십각목·장미아목을 통칭하는 어종이다. 옛 문헌에는 하鰍로 기록되어 있는데, 토하土鰍·소하小鰍·중하中鰍·대하大鰍·자하紫鰍에서 하鰍를 지칭하는 것이다. 새우류는 전 세계에 2,900여 종이 있는 것으로 알려져 있다. 우리나라에서는 90여 종이 서식한다. 민물새우에는 토하로 기록된 새뱅이와 몸집이

큰 징거리미새우 등이 있다.

민물새우는 하천이나 담수호에 주로 서식한다. 과거 농촌에서는 찬거리를 얻기 위해 잡았다. 동작이 굵고 느려서 물놀이 삼아 맨손으로도 잡았고, 수수목 따위를 물가에 놓아두었다가 건져 올리면 죽히 한 그릇은 나왔다. 통발과 그물을 민물새우잡이에 이용하면서 대량어획이 가능해졌다. 특히 1975년 <내수면어업법>의 공포와 함께 경제 성장에 따른 식생활의 향상은 민물새우잡이의 전성기를 가져왔다. 민물매운탕이나 토하젓이 도시인들의 입맛을 사로잡는 식재료로 각광받기 시작한 것이다. 최근에는 민물새우에 바다새우 양식기술이 도입되어 큰징거리미새우와 새뱅이를 양산하는 단계에 이르렀다.

내용 민물새우잡이는 어레미·죽대·통발 등을 어구로 사용한다. 이중 어레미는 곡식의 가루를 거르는 체의 일종이다. 찻불의 크기에 따라 어레미·중거리·가루체·풀체 등으로 나뉘는데, 민물새우잡이에 적합한 체는 구멍이 크고 철삿줄로 망을 뜬 어레미이다. 수초가 우거진 곳에 어레미를 대고 발로 밟아 훑으면 새뱅이와 작은 고기가 걸려든다. 간혹 죽대를 이용하기도 하는데, 새우뿐만 아니라 붕어·잉어·가물치와 같은 큰 물고기를 떠서 잡을 때 사용한다. 또한 민물통발에 떡밥이나 된장을 미끼로 넣어 유속이 느린 웅덩이에 묻어두면 냄새를 맡고 새우가 떼로 몰려든다.

오늘날 내수면어업에 종사하는 어부들은 좀 더 고도화된 통발을 쓴다. 이른바 ‘새우통발’과 ‘새우망’이 그것이다. 새우통발은 길이 40~50cm의 삼각형 어구이다. 새우를 유인하는 구멍이 뚫려 있으며, 어류의 체집망으로도 종종 사용된다. 새우망은 우산처럼 생긴 통발이어서 일명 ‘우산통발’로 불린다. 우산과 마찬가지로 원터치로 망을 펼 수 있는데, 새우를 유인하는 구멍을 기준으로 6구형과 8구형 등이 있다.

새우통발과 새우망은 9월 이후 약 2개월이 적기이다. 늦장마가 끝나고 가을이 도래하면 5~7월에 산란한 새끼가 자라나 먹이활동이 부쩍 왕성해진다. 이 시기를 기다려 어부들은 새우가 서식하는 공간에 통발을 설치한다. 농업용 저수지나 담수호가 민물새우잡이의 주요 어장이 된다. 이를 위해 먼저 새우를 유인하는



민물새우잡이 | 전남 강진 | 2016 | 강진군

정지작업이 필요하다. 술가지를 베어 물가에 군데군데 놓아 은신처를 만들어 주고 미끼로 떡밥을 뿌려둔다. 통발 속에도 미끼를 넣어 새벽에 투망 작업을 한다. 새우는 야행성이라 주로 밤에 활동하기 때문이다. 통발을 설치한 후 이튿날 새벽에 다시 건져 올린다.

특징 및 의의 민물새우는 예부터 식용과 약용으로 더러 쓰였다. 충청도에서는 민물새우탕을 뜻하는 ‘새뱅이탕’이 전통음식으로 인기가 높다. 전라도와 경상도에서는 새뱅이를 소금에 절여 숙성한 젓갈을 ‘토하젓’이라 하는데, 지역의 주민들이 즐겨 먹는 음식이다. 민간에서는 비상시 소화제와 중기 치료제로 쓰였다. 특히 속이 거북할 때 토하젓 한 숟가락을 먹으면 즉시 체증이 내려간다고 한다. 그래서 생겨난 별칭이 ‘소화젓’이다. 또한 성장기 어린이의 두뇌 발달에 좋을 뿐만 아니라 성인 병과 중풍 예방에도 효과가 있다. 게다가 특유의 키틴 올리고당·카이토산 등이 함유되어 있어 암세포 증식을 억제한다.

민어잡이

정의 조기와 같이 민어과에 속한 난류성 물고기인 민어를 여름철 사리 때에 유자망으로 포획하는 것.

내용 민어民魚는 이름 그대로 우리 민족이 좋아하는 물고기로, 그 어업의 역사도 깊다. 『세종실록지리지世宗實錄地理志』와 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』의 토산조에 민어는 경기도와 충청도의 여러 곳에서 잡혔고, 전라도·황해도·평안도에서도 잡힌 것으로 되어 있다. 영조 때 편찬된 여러 읍지에도 전라도·충청도·황해도·평안도 등지에서 잡힌 것으로 되어 있다.

근대 이후 민어의 주산지는 서남해안인데, 그중에서 전라남도 신안군 임자도와 영광군 칠산바다 일대가 가장 유명하다. 특히 신안군 태이도 역시 민어의 산지로 유명하였는데, 1906년 일본 규슈의 어부들이 무단으로 침입해 안강망으로 남획할 정도였다.

민어는 겨울철 남쪽 제주도와 추자도 일대에서 잡히지만, 봄이 되어 날이 따뜻해지면 서남해 연안으로 올라오기 시작한다. 민어의 산지로 알려진 임자도 일대에서는 여름이 민어를 잡는 제철이다. 물살이 센 사리를 이용하여 유자망으로 잡는다. 유자망은 밑에 무

거운 돌추를 달았기 때문에 그물이 바닥까지 닿는다. 민어는 주로 바닥에서 서식하기 때문에 그물이 바닥까지 닿아야 한다. 사리를 앞둔 다섯 물부터 조석이 빨라지면 물살이 세지면서 흙탕물이 일어 민어가 움직이기 좋은 조건이 되며, 이때를 놓치지 않고 어민들은 그물을 채겨 바다로 나간다.

이시필李時弼의 『소문사설謏聞事說』(1720)의 기록을 보면, “민어과인 조기[石首魚]가 매년 4월에 바다에서 오는데, 물고기 떼가 몇 리에 걸쳐 이어지며 그 소리가 우레와 같다. 어부들이 대나무 통을 바다 밑에 집어넣고 그 소리를 들으면 그물을 던져 물길을 막고 잡는다.”라는 대목이 나온다. 대나무 통을 사용해 소리를 듣는 오래된 어법은 현재까지도 민어를 잡는 데 이용된다. 실제 민어는 커다란 부레를 수축·팽창하면서 ‘구우 구우’하고 소리를 내는데, 마치 여름밤 개구리가 우는 소리와 비슷하다. 민어를 영어로 ‘croaker’라고 하는 것도 울음소리 때문에 지어진 이름이다.

어민들은 어장에 도착해도 곧장 그물을 내리지 않는다. 먼저 적당히 마른 2m 내외의 대나무 통을 꺼내 한쪽을 바닷속에 담그고 다른 한쪽에 가만히 귀를 갖다 댈다. 대나무 속의 칸막이를 제거하지 않았기 때문에 물속에서 민어가 우는 소리를 자세히 들을 수 있다. 칸막이를 제거하면 마치 긴 파이프를 물속에 넣는 것과 마찬가지로 물 흐르는 소리만 들린다고 한다.

이때 민어 울음소리가 들리면 어디에서 들려오는지 잘 판단한 후 유자망 그물을 어디에서 어느 방향으로 흘러보내는 것이 적당할지를 순간적으로 결정하여 그물을 내려야 한다. 먼저 깃발이 꽂힌 부표를 던지고 순차적으로 그물을 바닷물에 내린다. 250m 정도의 그물을 던져두고, 그물이 흘러가는 것을 따라 천천히 배를 이동한다. 비록 넓은 바다라고 하지만 인근에서 몰려든 배들이 모두 유자망 그물을 던져뒀기에 서로 엉키지 않도록 각별히 신경 써야 한다. 30분 정도 시간이 흐른 후 그물을 끌어 올리면 그물에는 민어는 물론 꽃게며 몇 가지 어종이 함께 올라온다. 보통 하루에 50kg에서 300kg까지 그날의 상황에 따라 민어를 잡는다.

초복 사리에는 민어가 적게 잡히기 때문에 값이 비싸지만, 중복 사리를 지나 말복에 가까우면 민어가 많이 잡혀서 값이 싸다.



민어잡이 | 전남 신안 | 2013 | 김경완



민어 말리기 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관

특징 및 의의 여름 삼복 중에 민어국으로 복달임을 하는 전통이 있어서 민어는 여름철 보신용으로 이용된다. ‘민어가 백 냥이면 부레가 구십 냥이다’라는 말이 있을 정도로 부레를 귀하게 여겼다. 민어 부레로 만든 부레 풀은 고급 장롱을 비롯하여 문갑이나 책상(문방구 등을 넣어두는 세간) 등 가구를 만드는 데 일품으로 목공들이 애용하였다.

참고문헌 世宗實錄地理志, 謏聞事說, 新增東國輿地勝覽, 도서문화유적지표 조사 및 자원화연구-암태면(목포대학교 도서문화연구원, 2013), 물고기의 세계(정문기, 일지사, 1997), 민어과 어류의 명칭에 관한 음향학적 특성(이경훈 외, 수산해양기술연구43-3, 한국수산해양기술학회, 2007), 소문 사설, 조선의 실용지식 연구노트(이시필 외 역, 휴머니스트, 2011), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김경완(金京完)

밀그물

정의 ‘∨’ 형태로 넓게 펼친 그물을 연안에서 밀고 다니며 물고기를 잡는 어로도구.

내용 경기만 일대에서는 ‘사두레’ 또는 ‘사둘’이라고 부르며, 북한에서는 ‘날금’이라고 부른다. 새우를 밀면서 잡아 ‘새우 밀대’라고도 한다. 경기도 화성에서는 사둘의 그물을 삼베실이나 칩줄로 만들었는데, 칩석 때 칩줄을 만들었다. 칩의 껍질을 벗겨 마디마디 잘라내고 물에 담가 섬유질만 빼서 손으로 꼬아 그물을 튼다. 음

력 3~4월에 산란을 위해 올라오는 새우를 잡는다. 화성시 제부도에서는 사리 때 작업을 한다. 썰물에서 밀물로 변화되는 순간부터 약 30분간이 새우밀질을 하는 적기이다. 제부도의 동남쪽 번개굴이라고 부르는 갯고랑에서 작업을 시작해 밀물이 들어옴에 따라 지대가 높은 제부도 남쪽 매바위 쪽으로 이동하면서 작업을 한다. 화성시 우정읍 고온리에서는 음력 4~5월 다섯물과 여섯물 때에 주로 한다. 썰물이 되면 허리까지 물에 담그고 참새우를 잡는다.

그물을 밀 때는 물이 흐르는 방향과 직각되게 밀고 다닌다. 그물을 들어 올려 새우를 퍼내는데, 이때는 바람을 등지고 작업해야 한다. 바람을 마주 보고 하면 바람에 그물이 넘어가면서 그 힘을 이기지 못하고 작업자가 넘어질 수도 있다. 새우가 많이 들어오면 그물을 움직여 바람을 옆으로 맞으면서 새우를 퍼내야 한다.

충청남도 태안군 이원면에서는 우두리라고 부른다. 8월 말부터 11월 초순까지 젓갈용 새우를 잡을 때 사용한다. 수심 1m 이내 지역에서 썰물 때 1시간에서 2시간 정도 작업을 한다. 한 번 작업 시 2~3cm 크기의 젓갈용 새우를 18~22kg가량 잡는다.

밀그물은 조립된 상태에서는 부피가 커서 혼자 이동하기 어렵다. 이 때문에 보관이나 운반 시에는 해체하였다가 작업하기 직전에 조립을 한다. 과거에는 지게로 짊어지고 다녔으나 경운기가 보급되면서 경운기로 운반을 한다.

어로작업 전에 조립을 끝낸 그물을 들고, 등에는 부게를 메고, 끈이 달린 바가지를 챙기면 준비가 끝난다. 플라스틱 바가지가 나오면서 플라스틱 바가지를 사용하게 되었고, 부게 역시 비닐과 화학섬유로 만든 끈으로 엮었지만, 그 형태와 기능은 과거의 모습과 다를 바 없다. 대나무를 쪼개서 만든 부게는 안에 그물망으로 만든 주머니가 있어서 새우를 담으면 물은 밀으로 빠지고 새우만 남는다. 바가지는 그물에 걸린 새우들을 퍼 담아서 부게에 옮길 때 사용한다. 부게를 등에 멘 채로 새우를 퍼 담기 때문에 요령이 필요하며, 부게 역시 등쪽보다 바깥쪽을 더 높게 만든다. 바가지는 모자처럼 머리에 쓰고 나가서 작업할 때도 계속 쓰고 있거나 물 위에 띄워 놓는다. 끈을 허리춤에 묶는 사람도 있고, 이로 물고 작업을 하는 사람도 있다.



밀그물 | 경기 화성 | 2016 | 편성철

바깥물질

바깥물질

화성시 우정읍 고온리에서 작업하는 황용재가 사용하는 밀그물은 다음과 같다. a는 개나리, b는 발채, c는 사두질가래 혹은 햇가래, d는 하니이다. 개나리는 1,106cm, 사두질가래는 355cm, 하니와 하니 사이의 간격은 380cm이다. 다른 지역에서도 그 구조나 크기는 비슷하다. 다만 충남 태안군 이원면에서는 a의 명칭에 대해 아는 제보자가 없었고, b는 그물, c는 지주, d는 밀판이라고 부른다. 하니 또는 밀판은 짚을 공처럼 만들어 사용하는 것이 기존 방법이며, 재료의 변화로 인해 스펀지를 끼우거나 섬유강화플라스틱FRP를 스키 모양으로 만들어 사용하기도 한다.

특징 및 의의 밀그물은 새우를 잡기 위한 어구로 우리나라뿐만 아니라 아시아와 유럽에서도 사용하는 그물로, 그 형태와 사용법은 대동소이하다. 우리나라에서는 서해안에 집중되어 나타나며, 현재도 이것을 사용하는 것을 목격할 수 있다. 밀그물로는 새우를 잡을 수도 있지만 경기만에서는 밀물과 함께 들어오는 숭어를 잡을 때도 사용한다. 숭어를 잡을 때는 그물을 밀어서 사용하는 것이 아니라 한자리에서 그물을 물속에 담갔다가 들어 올린다.

참고문헌 알기쉬운 한국의 어업(국립수산물학원, 2010), 한국어구도감2(국립수산진흥원, 1967), 화성시사5-어업과 염업의 변화(오창현 외, 화성시사편찬위원회, 2018), 화성시사6-제부도(오창현 외, 화성시사편찬위원회, 2018), 현지 조사자료(양광직, 경기 화성, 2016.6.15; 황용재, 경기 화성, 2016.3.27.).

필자 편성철(片成哲)

바깥물질

정의 해녀들이 돈을 벌기 위해 자신들의 고향인 제주도를 떠나 한반도 지역이나 일본·중국 등 외국으로 이동하여 행하던 물질.

개관 제주해녀들은 새로운 작업 장소를 찾아서 제주바다 외에 육지부 혹은 외국에까지 눈을 돌려 바깥물질을 떠나기에 이른다. 이러한 외부 물질의 직접적인 동기는 일본 잠수기 어선의 남획으로 인해 어획물이 줄어들었기 때문이다. 결국에는 돈벌이를 하기 위한 것으로, 이는 외부세계와의 연결망 형성에서 이루어진 것으로 보인다.

제주해녀들은 1895년 처음 경상남도로 출가하기 시작한 후, 국내는 경상도·강원도·다도해·함경도 등 그리고 외국은 일본의 도쿄와 오사카, 중국의 칭다오와 다롄, 러시아의 블라디보스토크 등 각지로 나가서 작업하였다. 1937년 통계를 보면 일본에 출가한 해녀 수는 1,591명, 육지부로 이동한 해녀 수는 2,801명에 이르렀다. 이들이 번 돈은 제주 근대기의 사회와 가정 경제의 밑받침 역할을 하였다.

내용 1876년 병자수호조약(강화도조약) 체결에 성공한 일본이 조선의 수산업에 눈을 돌리면서 일본 어민들이 조선어장에 출어하였는데, 특히 제주어장의 황폐화가 가속화되었다. 1880년대 초부터 일본의 잠수기 어선 137척이 전복을 200관씩이나 한꺼번에 채취해 갔는데, 해녀들의 전복채취는 일본 잠수기 어선의 1/10 수준이었다.

바깥물질은 일본인 잠수기업자의 조선 진출로 인해 채취할 해산물이 줄어들고 동시에 제주해녀들의 노동력을 이용하여 해산물을 채취하게 됨으로써 해녀들이 자신들의 노동력을 곧바로 경제적인 가치로 환원할 수 있다는 인식하에 이루어졌다.

특히 제주해녀들이 일본으로 대거 출향할 수 있었던 것은 일본 해녀 ‘아마(海女)’보다 높은 작업 능력을 인정받은 데다 노동 임금이 저렴하고 추위에 훨씬 강하였기 때문이다. 그래서 바다어장 개척에 나선 일본 어

업권자들은 작업 기술이 뛰어난 제주해녀들의 노동력을 이용하려고 제주에 와서 해녀들을 모집해 갔고, 그 결과 바깥물질을 나가는 해녀들의 수가 해마다 증가하였다.

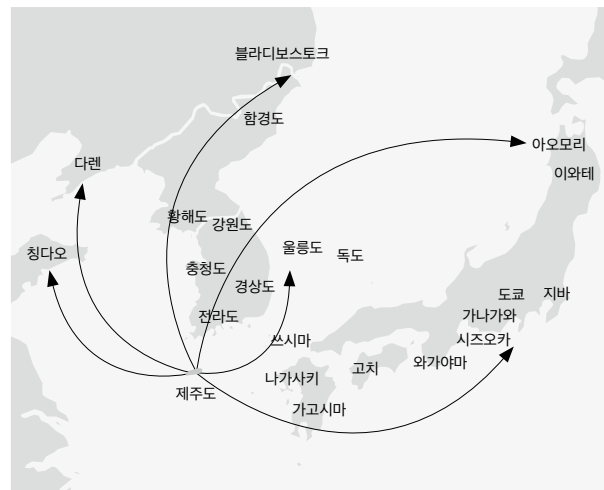
바깥물질 교통편으로 경상남도·경상북도·전라남도·전라북도·쓰시마 등지에는 대부분 5t의 범선을 이용하였다. 배에 보통 12~15명이 타고 갔는데, 해녀의 연령은 대부분 17세에서 30세 미만이었으며, 이들은 최고로 능력이 뛰어난 상군 해녀들이었다.

제주해녀들이 일본으로 갈 때는 쓰시마를 제외하고 대부분 기선汽船을 이용하였는데, 오사카大阪를 경유하였다. 1922년 오사카와 제주도 간 무역을 담당했던 여객선인 군대환君代丸의 개통과 더불어 일본과는 특별한 경제 관계가 유지되었다. ‘조선우선朝鮮郵船’ ‘니기기선尼崎汽船’ ‘가고시마 상선’ 등의 여객선도 운항되었다. 우선 기착지로 일본 오사카大阪에 도착한 후 지바千葉나 에히메愛媛 등 다른 지역의 목적지로 이동할 때는 기선이나 철도로 이동하였다.

1937년과 1939년에 바깥물질을 간 해녀가 많았는데, 그 수는 다음과 같다.

1937년				1939년			
한반도		일본		한반도		일본	
전남	408	쓰시마 (對馬島)	750	전남	367	쓰시마 (對馬島)	686
전북	19	고지 (高知)	130	전북	7	고지 (高知)	95
경남	1,650	가고시마 (鹿兒島)	55	경남	1,581	가고시마 (鹿兒島)	18
경북	473	도쿄 (東京)	215	경북	308	도쿄 (東京)	144
충남	110	나가사키 (長崎)	65	충남	141	나가사키 (長崎)	54
강원	54	시즈오카 (靜岡)	265	강원	60	시즈오카 (靜岡)	365
함경 남도	32	지바 (千葉)	51	함경 남도	106	지바 (千葉)	67
함경 북도	5	에히메 (愛媛)	10	함경 북도	-	에히메 (愛媛)	35
황해	50	도쿠시마 (徳島)	50	황해	14	도쿠시마 (徳島)	28
합계	2,801	합계	1,591	합계	2,584	합계	1,492

출처: 1937년과 1939년 통계수치는 『제주도세요람』의 표를 재작성.



바깥물질

1945년 광복 이후 일본 바깥물질이 중단되고 1950년 6·25전쟁 이후에는 북한으로 물질 가는 것이 중단되었다.

특징 및 의의 제주해녀들은 바깥물질을 통해 자신들 노동력의 경제적 가치를 스스로 깨달았고, 이는 돈벌이를 위해 육지부 및 동아시아 바다로 물질을 가게 되는 계기가 되었다. 해녀들은 바다를 개척하면서 물질 기술을 전파하였으며, 벌어들인 돈은 제주 근대기 사회와 가정 경제의 초석이 되었다.

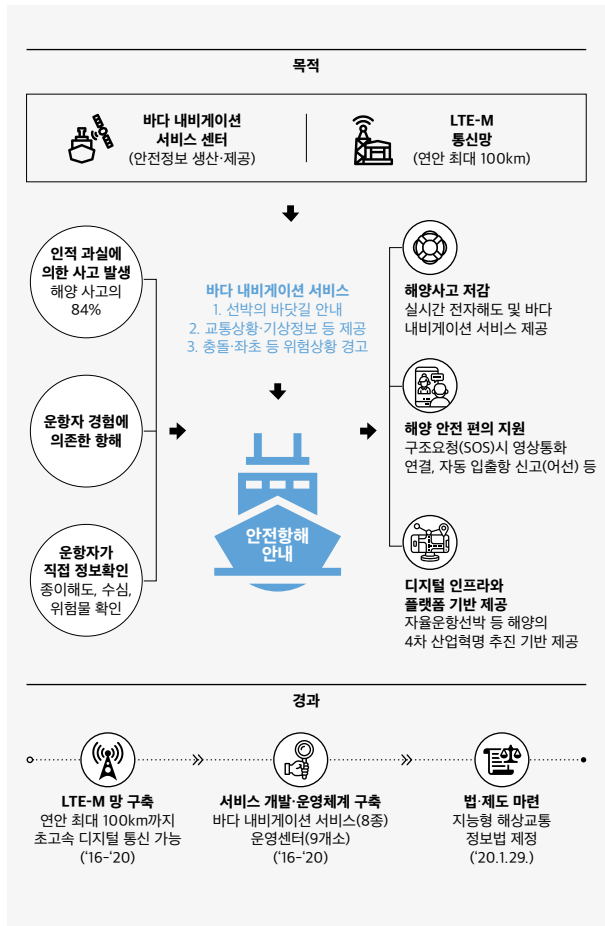
또한 외지로 이동하는 과정에서 자신들의 문화를 상당 부분 전파하였고, 다른 외부세계에서 얻은 문화를 수용하여 문화적 측면에서도 중요한 역할을 하였다.

참고문헌 제주의 해녀(김영돈, 제주도, 1996), 제주해녀와 일본의 아마(좌혜경 외, 민속원, 2006), 濟州島海女(樹田一二, 樹田一二地理學論文集, 弘詢社 1976).

필자 좌혜경(左惠景)

바다내비게이션

정의 과거 육안肉眼과 경험 등에 의존하여 항해하던 선박 운항자에게 자동차 내비게이션처럼 실시간으로 바



바다내비게이션 서비스 | 지능형 해상교통정보서비스, e-Navigation

닷길을 안내하고, 해상에서 교통상황과 사고정보 등을 제공하여 충돌·좌초 등 위험상황을 알려주는 서비스.

내용 해양수산부는 ‘한국형 e-내비게이션 구축사업 (2016~2020, 국가연구개발사업)’을 통해 연안에서 최대 100km 떨어진 해상까지 데이터 통신이 가능한 통신망을 구축하였다.

바다내비게이션은 선박이 출항지부터 목적지까지 안전하게 운항할 수 있도록 최신 전자해도를 사용하여 가장 안전하고 빠른 최적항로를 추천해 준다. 항해 중 충돌 및 좌초 위험이 있을 때나 교량을 통과하기 전에 위험 정도를 음성으로 안내하고, 주변의 사고 속보와 기상정보 등 다양한 안전정보를 제공한다. 또한 어선의 자동 입출항 신고 기능, 자동 관제구역 정보안내, 선박 간 휴대폰 통신방식 제공 등 해양안전 편의 서비스도 함께 제공한다.

2021년부터 바다내비게이션 서비스의 이용 범위는 모바일 애플리케이션을 통하여 연안 30km 범위에서 서비스를 제공하고, 연안으로부터 최대 100km 해상까지는 전용단말기를 통하여 제공한다.

해양수산부는 해상교통의 안전성과 효율성 증진에 기여하기 위해 <지능형 해상교통정보서비스의 제공 및 이용 활성화에 관한 법률>을 제정하였고, 2021년 1월 30일부터 동 법률이 시행되었다.

특징 및 의의 바다내비게이션은 인적과실에 의한 선박사고를 예방하기 위해 국제해사기구IMO에서 채택한 디지털 기반의 스마트 해상교통체계로, 우리나라가 2021년 1월 세계 최초로 상용화하였다. 신뢰도 높은 최신의 전자해도를 제공하고 사고 위험도 예측·경보하는 등 바다내비게이션 서비스를 제공하여 어선, 소형선박, 여객선의 충돌이나 좌초 등 해양사고를 예방하는 데 기여한다. 또한 해상 100km까지 디지털 문자나 음성·영상통신을 활용한 해상안전 복지 사각지대를 해소하고, 스마트 항만·물류 및 자율운항선박 도입 등 디지털 인프라와 플랫폼을 제공함으로써 해양 분야에서의 4차 산업혁명을 선도할 것으로 기대된다.

참고문헌 지능형 해상교통정보서비스 기본계획(해양수산부, 2021), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 서석준(徐碩浚)

바다목장

정의 일정한 해역에 수산자원 조성을 위한 시설을 종합적으로 설치하고 수산종자를 방류하는 등 수산자원을 조성한 후 체계적으로 관리하여 이를 포획·채취하는 장소.

개관 바다목장사업은 어장 생태계 개선, 어장조성 및 수산종자 방류를 통하여 수산자원을 조성하고 이를 체계적으로 이용·관리하는 것이다. 즉 바다목장사업은

수산자원 조성뿐만 아니라 조성된 수산자원을 지속적으로 이용 가능케 하는 자원관리 개념도 포함하고 있다. 따라서 기존의 인공어초, 수산종자 방류, 바다숲(해중림) 조성 및 수산자원 관리수단들이 종합적으로 활용하는 적극적인 수산자원 조성방법이다.

바다목장사업은 기존의 일방적으로 잡는 어업생산 시스템과 다르게 자원을 적극적으로 조성·관리하면서 이용하는 새로운 어업생산 시스템이다. 수산자원은 공유재이면서 자율적으로 갱신되는 생물자원으로, 관리하지 않으면 공유재의 비극이 발생한다. 우리나라뿐만 아니라 세계적으로 수산자원의 감소가 점점 심각해지고 규제만으로는 자원관리가 어렵게 되면서 바다목장과 같은 적극적인 방법이 구상되었다.

우리나라에서는 1998년 경상남도 통영 시범바다목장사업을 시작으로, 5개 시범바다목장사업과 2006년부터 시작한 50개의 연안바다목장사업이 추진되었다. 바다목장사업의 목적은 수산자원 조성을 통해 어업인 소득을 증대시킴과 동시에 부족한 수산식량 공급을 늘리고자 하는 것이다.

내용 일본에서는 바다목장을 해양목장이라고 한다. 해양은 크고 먼바다, 즉 대양의 의미가 크다. 하지만 세계적으로 바다목장은 가까운 연안에 조성되어 있으며, 우리나라에서도 모든 바다목장이 가까운 바다에 조성되고 있다. 따라서 1997년 정부가 바다목장사업 계획수립 시 ‘해양목장’을 우리말로 ‘바다목장’으로 하였고, 영어로는 ‘Marine Ranching’이라고 하였다.

바다목장어업은 기존의 어업과 수산자원 조성 및 양식업과 비교하면 다음과 같은 특징이 있다. 일방적으로 잡기만 하는 ‘잡는 어업’에서 길러서 잡는 ‘기르는 어업’으로 바뀌었다. 이는 자원약탈형 어업에서 환경친화형 어업으로 전환된 것이다. 기존의 인공어초나 수산종자 방류와 같은 수산자원 조성은 어획 통제가 불가능하였으나 바다목장어업은 어획 통제가 가능하다. 자원을 인위적으로 배양하는 측면에서 양식과 유사하지만, 기존의 양식은 울타리가 있는 반면 바다목장은 자연상태를 이용한 울타리 없는 양식이라는 차이가 있다.

잡는 어업	⇒	기르는 어업
자원약탈형	⇒	환경친화형
어획 통제 불가능	⇒	어획 통제 가능
울타리 양식	⇒	울타리 없는 양식

우리나라 바다목장사업은 1997년 정부계획을 수립하고 1998년부터 시범사업을 실시하면서 시작되었다. 사업의 추진배경은 첫째, 어업인들의 과도한 어획, 연안어장의 오염, 무분별한 연안개발에 따른 수산자원 고갈을 방지하는 것이다. 둘째, 우리나라 배타적경제수역EEZ 보전과 어장의 내연적 확대를 꾀하는 것이다. 셋째, 기존의 잡는 어업 중심에서 새로운 어업생산 시스템을 도입하여 수산물 수급 안정을 도모하고자 하는 것이다. 넷째, 날로 증가하는 일반 국민의 낚시나 바다 체험 등 바다 수요에 부응하는 것이다. 다섯째는 자연과학뿐만 아니라 사회과학을 포함한 수산과학기술을 종합화하여 기르는 어업을 실현하는 것이다.

바다목장은 조성되는 해역의 특성과 이용하는 목적에 따라 다양한 형태로 구분할 수 있다. 우리나라의 경우 해역특성에 따라 다도해형, 갯벌형, 내만형, 개방형으로 구분한다. 다도해형과 내만형은 리아스식 해안이 발달하고 섬이 많은 해역에 적합하며, 갯벌형은 서·남해안처럼 갯벌이 잘 발달된 해역에 적합하다. 개방형은 해안선이 단조롭고 섬과 갯벌이 없는 동해안에 적합하다. 이용특성에 따라 바다목장은 어로형, 수중체험형, 갯벌체험형, 유어낚시형, 체험어업형, 혼합형 등으로 구분될 수 있다.

바다목장 조성 기술은 크게 어장 생태계 조성 및 개선, 어장 조성, 자원첨가, 이용 및 관리로 구분할 수 있다. 해중림과 같은 시설은 어장 생태계를 조성하거나 개선하는 것이고 인공어초는 어장을 조성하는 것이며, 자원첨가는 수산종자를 방류하는 것이다. 그리고 마지막으로 바다목장해역을 수산자원관리수면으로 지정하여 자원량 및 어획량 조사와 엄격한 자원관리가 이뤄진다. 바다목장을 신도시 건설과 비교하면 기반조성, 아파트 건설·분양을 통한 입주, 사후관리의 과정과 유사하다고 할 수 있다.

우리나라의 바다목장사업은 시범사업과 연안바다목장사업으로 구분된다. 시범사업은 해역별 특성을 고



다도해형



갯벌형



내만형



개방형

바다목장 개념도 | 한국수산자원공단

려한 모델을 개발하여 전 연안으로 바다목장사업을 확대하는 기초를 마련하는 것이다. 시범바다목장사업은 국비 R&D 사업으로 1998년부터 2013년까지 16년 동안 5개소에 총 1,589억 원이 투자되었다. 즉 경상남도 통영(어로형, 1998~2006년, 240억 원), 전라남도 여수(다도해형, 2001~2011년, 307억 원), 경상북도 울진(관광형, 2002~2013년, 355억 원), 충청남도 태안(갯벌형, 2002~2013년, 337억 원), 제주특별자치도(체험·관광형, 2002~2013년, 350억 원)에 투자되었다.

연안바다목장은 시범바다목장사업에서 축적한 지식·기술·정보를 적용, 단기간(5년)에 바다목장을 조성하여 수산증대 및 어업인 소득을 증대시키는 사업이다. 2005년 50개 바다목장 조성을 목표로 사업계획을 수립하고, 2006년 4개 지역을 시작으로 사업비 50억 원(국비:지방비, 50:50)으로 5년간 사업을 추진하고 있다. 2020년 기준 40개가 완공되었고 2022년까지 50개를 완성할 계획이다.

바다목장사업은 경제성 측면에서 시범바다목장사업은 비용 편익 비율이 2.48~3.52, 연안바다목장사업은 1.52~2.79로 나타났으며, 경제성이 뛰어난 사업으로 평가받고 있다.

특징 및 의의 바다목장사업은 인류가 약탈적으로만 이용하던 수산자원을 인위적으로 조성·관리하면서 이용하는 새로운 어업생산 시스템이다. 우리나라는 세계에서 일본에 이어 두 번째로 바다목장사업을 실시하였고 상당한 효과를 거두고 있다. 최근 중국도 우리나라 바다목장사업을 모델 삼아 적극적으로 추진하고 있다.

수산자원은 우리가 어떻게 관리하면서 이용하느냐에 따라 고갈될 수도 있고 지속 가능한 자원이 될 수도 있다. 바다목장사업은 단순한 관리를 넘어서 적극적인 수산자원 조성을 기초로 하고 있다. 우리나라 전 연안이 바다목장화되면 안정적인 수산물 공급, 어업인들의 소득 증대, 공동화 위기에 있는 어촌지역 활성화 및 바다 레저관광을 통한 국민들의 행복 증가가 이뤄질 수 있을 것이다.

참고문헌 2017년 연안바다목장조성해역 경제성분석 및 사업성과 분석(한국 수산자원관리공단, 2018), 수산자원조성개론(한국수산자원관리공단, 2017), 시범바다목장사업 백서(류정곤 외, 한국수산자원관리공단, 2014), 연안바다목장 사업 추진매뉴얼(농림수산식품부·국립수산과학원, 2010), 우리나라 수산자원 연구(국립수산과학원, 2020), 제주 시범바다목장사업의 경제성 분석(한국수산자원관리공단, 2013), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 류정곤(柳廷坤)

바다숲

정의 햇빛이 들어가는 연안의 수심에서 바닷말(다시마 등 해조류)이나 해초류(잘피 등 종자식물류)가 무리 지어 육상의 숲처럼 무성하게 자라고 있는 지형 또는 연안 생태계 복원과 어업 생산성 향상을 위하여 해조류 등을 이식하여 복원 및 관리하는 장소.

개관 바다숲marine forest이라는 용어는 우거진 산림 개념에서 착안된 것으로, 바닷속에 해조나 해초가 무성하게 자라 군락을 형성한 것을 말한다. 이러한 바닷속

식물은 태양에너지, 이산화탄소(CO₂), 물 등을 이용하여 유기물을 생산한다. 바다숲은 수산생물에게 먹이를 공급할 뿐만 아니라 은신 및 산란·서식장의 기능을 하는 매우 중요한 연안 생태계이다.

바다숲을 인위적으로 조성하는 이유는 연안 암반 지역에 무절석회조류가 번성하여 대형 해조류가 사라지는 사막화가 발생하였기 때문이다. 바다숲이 조성되면 연안 생태계가 복원되어 건강해지고, 이로 인하여 수산생물의 산란·서식 기능이 되살아나 어업 생산성 향상에도 도움이 된다. 또한 탄소를 흡수하여 지구온난화에도 많은 기여를 한다.

우리나라에서는 2009년부터 기존의 해조장 조성사업을 바다숲 사업으로 확대하여 실시하고 있다. 또한 바다 사막화의 심각성과 바다숲 복원의 중요성을 알리기 위해 2012년 5월 10일을 ‘바다식목일’로 지정하여 2013년부터 매년 기념행사를 개최하고 있다.

내용 갯녹음barren ground이란 순수한 우리말로써 얕은 바다(갯)의 해조류가 녹아서 없어지는 것을 의미한다. 일본에서는 바다가 하얗게 변하여 백화현상이라고 하



바다숲 조성 | 한국수산자원공단



바다숲 내 돌돔 무리 | 한국수산자원공단

바다숲

바다숲

는데, 우리나라 학계에서도 초기에는 이 용어를 사용하였으나 현재는 갯녹음이 일반화되었다. 갯녹음은 연안 암반 지역에서 해조류가 사라지고 흰색의 석회조류가 달라붙어 암반 지역이 흰색으로 변하는 현상이다. 이는 기후변화, 과도한 연안개발, 해양 환경오염, 해조류를 먹는 조식동물 활동 등 다양한 원인에 의하여 발생한다.

우리나라에서 갯녹음이 처음 보고된 것은 1970년 말이었으나 1990년대 말부터 제주도를 시작으로 남해안과 동해안으로 확산되었다. 2020년 기준 우리나라 전국 연안의 약 1만 9,000ha가 갯녹음화되었고, 매년 여의도 면적의 4배인 1,200ha 정도가 갯녹음화되고 있다.

갯녹음 현상은 우리나라뿐만 아니라 일본, 미국, 캐나다, 유럽, 아프리카 등 남아메리카를 제외한 전 세계 연안에서 발생하고 있다. 미국과 일본 등 선진국은 이를 방지하기 위하여 1980년대부터 바다에 숲을 조성하는 사업을 추진하고 있다.

우리나라도 2002년에 연안의 갯녹음 방지와 수산자원 산란·서식장 조성을 목적으로 해중림 조성사업을 실시하였고, 2009년부터는 해중림 사업을 바다숲 사업으로 변경하여 추진하였다. 바다숲 사업의 목적은 연안 갯녹음 방지, 연안 생태계 회복, 산란·서식장 복원 및 탄소흡수원 확대 등이다. 2020년 기준 전국 연안 약 2만 6,644ha에 바다숲을 조성하였고, 정부에서는 2030년까지 5만 4,000ha 규모의 바다숲을 조성할 계획이다.

바다숲을 조성하는 방법으로는 갯녹음이 진행된 해역에 해조류나 해초를 이식하는 방법, 해조류를 부착할 수 있는 자연석이나 인공초를 설치하는 방법, 자연 암반을 개선하는 방법 등이 있다. 해조류를 이식하는 방법은 포자 주머니법과 수중 저연승법이 있다. 포자 주머니법은 성숙한 해조류를 주머니에 담아 갯녹음 발생지역에 넣으면 포자가 방출되어 해조류가 착생하는 방법이다. 수중 저연승법은 해조류를 줄에 매달아 설치하는 방법이다.

바다숲 사업에 힘입어 해저에 서식하는 저서생물 중수가 늘어났으며, 동해안에서는 도루묵 어획량이 증가하는 효과도 있었다. 바다숲을 조성한 해역의 생태계 건강성 지수가 2016년 2.712에서 2020년 2.922로 향상되었다는 조사결과도 있다. 또한 갯녹음 해소율은 2016년 9.828%에서 2020년 19.616%로 매년 개선되고 있다. 2009~2019년 바다숲 조성사업비는 2,809억 원이 투입되었는데 생산 유발 효과는 5,005억 원, 부가가치 창출 효과는 2,258억 원, 일자리 창출 효과는 5,224명으로 사업의 경제적 효과가 있는 것으로 보고되었다. 한편 바다숲 사업이 연안 생태계 회복에 크게 도움이 되지 못하며, 사업이 부실하게 추진되고 있다는 지적과 함께 투자에 비해 효과가 작다는 비판도 있다.

특징 및 의의 바다숲 사업은 연안의 생태계를 회복하는 사업이다. 바다숲이 조성되어 연안 생태계가 건강해지면 수산자원이 증가하여 어업인에게도 도움이 된다. 뿐만 아니라 바다숲은 중요한 탄소흡수원으로서의 기능을 하기 때문에 지구를 살리는 사업이기도 하다.

갯녹음을 자연적 현상으로 여기고 아무것도 하지 않는 것보다 적극적으로 대응하고자 하는 것이 바다숲 사업이다. 많은 비판에 대응하기 위해서는 우리나라 각 연안의 생태에 적합한 해조류와 해초류를 발굴하고 그에 맞는 조성기법을 개발하는 노력이 있어야 한다.

참고문헌 2016년 바다숲의 서비스 및 생태적·경제적 가치평가(한국수산자원공단, 2017), 수산자원조성개론(한국수산자원공단, 2017), 우리나라 수산자원 연구(국립수산물연구원, 2020), 해양수산 용어사전(해양수산부, 2020), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 류정곤(柳廷坤)

바다식목일

정의 5월 10일, 바다 사막화의 심각성을 알리고 바다 숲을 조성하여 해양생태계를 회복하자는 취지로 지정된 기념일.

내용 땅이 황폐해지면 사막화 현상이 나타나듯이 바다가 황폐화되면 백화현상 또는 갯녹음 현상이 나타난다. 갯녹음이란 바다 아래에 있는 바위나 돌 등이 흰색으로 변하는 것을 말한다. 해양오염, 기후변화, 조식동물(해조류를 먹는 동물)의 증가 등으로 인해 생물 다양성이 감소하고 해조류 등이 사라지게 되면 그 빈자리를 무절석회조류(시멘트 같은 탄산칼슘 성분의 조류)라 불리는 생물이 하얗게 뒤덮는다. 이러한 갯녹음 현상으로 인해 우리나라 동해와 남해에 자연적으로 조성

되어 있던 바다숲이 1990년대 이후 급격하게 줄어들었다. 바다숲이란 다시다·미역과 같은 해조류, 잘피와 같은 해초류가 군락을 이루며 해양생태계를 이루고 있는 지역을 말하는데, 해양생물들의 산란장과 서식지 역할을 하는 매우 중요한 지역이다. 따라서 바다숲이 훼손되면 해양생태계와 생물다양성의 균형이 무너지게 되고 수산자원 고갈과 어장황폐화로 이어지게 된다.

1980년대 제주도와 남해안 해역에서 갯녹음 현상이 처음 나타난 것을 시작으로 지금은 동해 북부 해안까지 확산되고 있으며, 매년 약 1,200ha 해역에서 갯녹음 현상이 발생하고 있다.

갯녹음의 심각성을 인식한 정부는 2000년대에 들어서면서 바다숲 조성 사업을 시작하였고, 2009년부터는 대규모 조성사업을 전국 연안으로 확대하고 있다. 정부는 2030년까지 260개소 5만 4,000ha의 바다숲을 조성하겠다고 발표하였다. 또한 바다숲 조성도 식목일처럼 기념일로 만들어 전 국민이 관심을 가지고 참여할 수 있도록 5월 10일을 바다식목일로 선포하였다. 2013년 제1회 바다식목일 행사가 개최된 이후 연례행사로 현재까지 이어지고 있다.

특징 및 의의 바다식목일을 통해 조성된 바다숲은 이산화탄소를 흡수하여 지구 온실가스를 제거하고 광합성을 통해 산소를 공급하는 바다의 허파 같은 역할을 한다. 또한 바다숲은 질소나 인 등 영양염을 흡수하여 오염 물질을 정화하고 바다를 깨끗하게 유지하는 역할을 한다. 따라서 바다숲이 많이 조성되면 바다가 붉게 변하는 적조현상도 효과적으로 줄일 수 있다.

육지에서 산림이 파괴되거나 사막화가 되면 눈으로 확인할 수 있기 때문에 사람들은 문제의 심각성을 곧바로 인식한다. 그래서 식목일이 되면 사람들은 직접 산에 가서 나무를 심거나 사회적 책임을 완수하기 위해 기업들은 대규모 숲을 조성한다. 하지만 바다 밑에서 이루어지는 갯녹음과 백화현상은 눈에 보이지도 않을 뿐 아니라 일반 사람들이나 기업들의 동참도 쉽지 않다. 이와 같은 이유로 한국수산자원공단 같은 전문기관들이 프로젝트를 통하여 바다숲을 조성하고 있다. 바다숲을 인공적으로 조성하기 위해서는 해조류를 붙인 구조물이나 로프 등을 바닷속에 설치해야 하므



바다식목일 | 한국수산자원공단

로 높은 수준의 전문기술이 필요하다. 또한 비용과 시간이 많이 투입되기 때문에 최적의 대상지를 선정하는 것이 중요하다. 따라서 바다숲 대상지 선정을 위해서는 사전에 해양환경과 생태계 등에 대한 조사가 철저히 이루어진다.

한편 최근에는 지역자치단체 중심으로 일반 시민들을 대상으로 한 바다숲 만들기 체험행사도 많이 열리고 있다. 잘피 같은 해초류는 바닷가나 얕은 바다에서도 비교적 쉽게 심을 수 있어서 전문적인 기술이 없는 일반인들의 참여가 가능하기 때문이다.

참고문헌 어업의 품격(서종석, 지성사, 2020), 제주연안 갯녹음(백화)지역의 해수에 분포하는 세균군의 분자생물학적 분석(강봉조 외, 미생물학회지38-2, 한국미생물학회, 2002), 한국 연안의 바다숲 평가 및 관리방안(최옥인, 전남대학교 박사학위논문, 2020), 한국의 갯녹음 실태연구(유혜민 외, 응용지리33, 성신여자대학교 한국지리연구소, 2016), 한국수산자원공단(fira.or.kr).

필자 서종석(徐鍾石)

바다휴식년제

정의 바다 환경이나 양식어장을 보호하기 위하여 환경오염이 심한 어장을 일정 기간 이용하지 못하도록 하는 제도.

내용 바다휴식년제는 바다 환경을 보호하기 위하여 환경오염이 심한 어장에 대해 일정 기간 어장 경영을 정지하는 제도이다. 여기서 어장이란 수산업법에 따른 면허나 허가를 받아 어업을 하는 일정한 수면^{水面}과 면허를 받아 양식하는 수면을 말한다. 따라서 바다휴식년제를 어장휴식년제라 하는데, 환경오염으로 인하여 어장의 생산성이 떨어지고 양식수산물의 품질이 낮아지는 것을 방지하기 위하여 마련된 제도이다.

어장휴식년제는 어장환경이 심하게 오염되어 병해^{병害}가 자주 발생하고 생산성이 떨어진 어장에 대하여 그 어업 또는 양식업을 일정 기간 쉬게 하는 것을 말한다. 어장환경이란 어장에 서식하는 생물체와 이를 둘러싸고 있는 바닷물이나 해저지형 등 비생물적 환경 및 어장에서의 인간의 행동양식을 포함하는 것으로,

어장의 자연 및 생태를 말한다.

바다휴식년제인 어장휴식년제는 어장관리법에 따라 특별시장·광역시장·도지사 또는 시장·군수·구청장은 어장휴식 대상 해역 안에서 어업면허 또는 양식업면허를 받은 자와 미리 그 시기·기간·방법 등에 관하여 협의하여 어장휴식에 관한 계획을 수립하고 추진한다. 이러한 어장휴식계획은 10년마다 1년씩 실시하도록 규정되어 있는데, 휴식계획을 새로 수립하거나 수립된 계획을 변경할 때는 해역 안에서 어업면허를 받은 자와 시기·기간·방법 등에 관하여 사전에 협의하여야 하며, 그 내용을 고시하여 관계인이 열람할 수 있도록 하여야 한다. 그리고 어장휴식계획에 따라 어장휴식을 시행하는 어장의 휴식기간에 어장정화·정비를 먼저 실시하여야 한다.

어장 정화·정비란 환경오염으로 인하여 발생하는 어장의 피해를 막고 어장을 효율적으로 이용하며 지속 가능한 어업과 양식업생산의 기반을 조성하기 위하여, 어장의 퇴적물이나 어장에 버려진 폐기물을 수거 및 처리하는 일, 어장의 바닥을 갈거나 어장의 바닥에 흙이나 모래를 새로 까는 일, 어장에 설치된 시설물을 다시 배치하는 일 가운데 어느 하나에 해당하는 일 또는 그와 유사한 것을 말한다.

특별시장·광역시장·도지사 또는 시장·군수·구청장은 어업면허 또는 양식업 면허 유효기간에 어장휴식을 시행하지 아니한 어장에 대하여는 그 어업면허 또는 양식업 면허 유효기간이 지난날부터 2년 동안 어장휴식을 시행한 후 새로운 어업면허 또는 양식업 면허를 내주어야 한다. 그리고 환경오염이 급속도로 진행되어 인근 어장에 피해를 줄 우려가 있는 어장을 어장관리해역으로 지정할 수 있다.

어장관리해역에 대해서는 국립수산물학원이 5년마다 수질과 퇴적물 오염도, 어장 관리실태 등을 종합 점검하는 어장환경조사를 시행한다. 조사한 후에 특히 환경오염이 심하여 어장휴식이나 신규 어업면허 금지 등의 조치가 필요한 것으로 판단된 어장에 대해서는 어장관리 특별해역으로 지정한다. 어장 외에도 바다 생태계를 지키기 위하여 골재채취 휴식년제, 마을 어장 휴식년제를 도입하는 등의 노력을 시행하고 있다. 이러한 어장휴식년제는 환경오염이 심각한 해역에 대

해 어민들과의 협의를 거쳐 어장을 폐쇄하는 제도로, 미국·캐나다·노르웨이 등 선진국에서 이미 많이 시행하고 있으며 우리나라에서도 일부 지역에서 자율적으로 실시하고 있다.

바다휴식년제와 유사한 자연휴식년제(自然休息年制)는 자연의 생태계를 보존하기 위하여 훼손의 우려가 있는 지역을 지정하여 일정 기간 출입을 통제하는 제도이다. 오염상태가 심각하거나 황폐화가 우려되는 국·공립공원 또는 등산객의 잦은 이용으로 훼손이 심한 등산로·정상부·계곡 또는 보호할 필요성이 있는 희귀 동식물 서식지에 대하여 일정 기간 출입을 통제함으로써 자연환경을 보호하고 파괴된 생태계를 복원하려는 제도이다. 이에 따라 정부에서는 자연휴식년제를 지속적으로 실시하는 한편, 자연휴식년제가 적용되는 구간에 대한 객관적이고 과학적인 조사를 병행하고 있다. 즉 자연휴식년제의 적용으로 생태계가 어떻게 변화하고 있으며, 인위적 복원조치로 어떤 효과가 나타나는지를 확인하기 위하여 주요 구간별로 모니터링을 시행하고 있다.

또한 하천휴식년제를 도입하여 하천의 수질을 개선하고 일부 지역의 등산로를 폐쇄하여 식물과 조류의 서식 분포지를 보호하기도 한다. 그리고 일부 강이나 호수 등 내수면의 붕어·쏘가리·뱀장어 등의 토속어류와 빙어를 방류하는 한편, 불법 어구를 이용한 외지인들의 지나친 남획과 호수 주변 환경오염이 날로 심해져 어족자원이 고갈되는 것을 막기 위하여 내수면휴식년제를 도입하기도 한다.

특징 및 의의 급격한 연안 육지의 도시화 및 산업화로 오염물질 유입량이 늘어나면서 대부분 연안에 있는 어장이 심각하게 오염된 상태로 장기간 운영되고 있으며, 좁은 해역에 지나치게 많은 어패류나 해조류를 양식한 탓에 생산성이 크게 떨어져 바다휴식년제의 적용이 절실하다. 특히 오래된 어장의 경우 바닷물의 정화능력이 크게 저하되고 유기물질 농도의 균형이 깨져서 바다휴식년제를 통해 이를 회복시켜 줄 필요가 있다.

참고문헌 어업관리학(이상고·장창익, 세종출판사, 2002), 어장관리법(해양수산부, 2020), 해양환경영어업론(이상고·장창익, 아르케, 1999).

필자 이상고(李相高)

정의 얕은 바다나 간석지의 바닥에 바지락·꼬막·전복·굴·해삼 등의 유용 수산생물의 종자를 뿌린 후 해적생물의 구제 등 관리를 통하여 상품 크기까지 키우는 전통적인 패류 양식 방법.

역사 『태종실록(太宗實錄)』에 의하면 전라남도 광양만 내의 섬진강 하구에서는 굴을, 여자만 내의 대포와 하대진포 등지에서는 꼬막을 각각 양식하였다고 전한다. 배수환은 『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』(1454)에 굴을 도공물로 바치는 어장이 있어 일종의 축양(畜養)이 이루어졌다고 주장하였다. 그리고 『자산어보(慈山魚譜)』(1814)에도 꼬막류의 양식이 언급되어 있는 것으로 보아 조선시대부터 바닥식 양식의 하나인 살포식 양식을 한 것으로 추정된다.

『수산기술지』에 의하면 1897년에 동해안 원산만과 송정만 부근에서 굴양식 사업으로 살포식을 처음 시작하였으며, 전남에서도 1907년 종묘 살포식 등이 시도되었다고 기록하고 있다. 오늘날에도 주요 양식 패류인 바지락·꼬막·전복·새조개·백합 등은 여전히 바닥에 종자를 뿌려서 키우는 방식으로 양식하고 있다.

한편 바닥식 양식에는 말목과 망으로 울타리를 만들어 양식장을 둘러싼 형태의 양식 방법도 있는데, 이를 조위망식 양식이라고 하며 백합 및 꼬막 양식에 활용되고 있다. 2000년대에 와서는 패류의 인공종자를 생산하여 양식장에 살포하고 있다.

내용 바닥식 양식은 천해(淺海)와 썰물에 노출되는 간석지 지역에서 바지락·굴·꼬막 등을 뿌리고 먹이를 주지 않는 무급이 방법 또는 약간의 먹이를 주면서 자연환경에 의존하여 키우는 오랜 역사를 가진 전통적인 양식 방법을 말한다. 바닥식 양식의 명칭은 살포식·투석식·패각식·우산식·침하식·송지식 등 여러 명칭을 거쳐서 사용된 포괄적인 법률 용어이다. 2004년 <수산업법> 8조의 양식어업의 종류 및 양식 방법으로 바닥식 양식에는 살포식·투석식·침하식의 양식 방법이 속한다 하였다(최정윤, 2012). 살포식과 씨뿌림은 패류 중



투석식 굴양식장 | 전남 완도 | 2021 | 국립민속박물관



송지식 굴양식장 | 충남 홍성 | 1995 | 국립민속박물관

자를 양식장의 바닥에 뿌린다는 의미이며, 조위망(調衛網)식은 양식장에 울타리를 쳤다는 뜻이다. 그리고 양식장 바닥에 굴과 가리비 패각을 넣어 주면 패각식, 큰 돌을 넣어 주면 투석식, 소나무를 꽂아 주면 송지식이라 불렀는데, 모두 바닥식 양식의 종류에 속한다.

지역사례 바닥식 양식의 대표적인 품종은 바지락이다. 바지락의 주산지인 전라북도 부안군과 고창군의 곱소만(구 줄포만), 충청남도 서산·태안 등의 간석지에 살포식 양식장이 펼쳐져 있다. 전남 벌교 지역이 주산지인 꼬막 양식장도 썰물 시에 노출되는 연한 펄이 펼쳐진 곳에 살포식 양식장이 있고, 주변을 망으로 둘러싼 조위망식 양식장도 있다. 조위망식 양식장은 전라북도 부안의 백합 양식장이 대표적이다.

새꼬막의 주산지인 전남 순천만의 양식장은 바닥식 양식으로 수심이 10m 전후의 얕은 바다에 새꼬막 종자를 뿌려서 키운다. 경상남도 마산만과 남해 강진만에서도 피조개를 바닥식 양식으로 키운다.

특징 및 의의 바닥식 양식은 천해나 간조 시 노출되는 갯벌, 사니질, 암반 지역 등의 자연환경을 활용하여 개방적으로 하는 양식 방법으로 시설비 등이 거의 들지 않는다. 대부분 무급이로 양식하기 때문에 친환경적이라 할 수 있다. 다만 양식은 양식 생물의 생태적·생리적 요구에 맞는 적합한 장소를 선택해야 한다. 이 방식은 조선시대 이전부터 행해진 것으로 보이는 전통적인 양식 방법이다. 바닥식 양식 장소는 대부분 바닷가에 인접해 있어서 어촌에 거주하는 어업인에게 육지의 텃밭과 같은 중요한 역할을 한다.

참고문헌 갯벌 주요 양식생물 관리방안 연구(국립수산물과학원, 2007), 수산기술-패류(수산업협동조합중앙회·국립수산진흥원, 1976), 수산기술지(국립수산진흥원, 1969), 수산통계연보(해양수산부, 2018), 양식어업의 어장이용제도변천에 관한 연구(최정윤, 수산업협동조합중앙회, 수산경제연구원, 2012), 우리나라 꼬막양식업의 발상과 발달과정(배수환, 한국수산물과학회지19-1, 한국수산물과학회, 1986), 천해양식(유성규, 새로출판사, 1979), 천해양식어업발달과정에 관한 연구(최정윤, 수산경영론집14-2, 한국수산경영학회, 1983).

필자 오봉세(吳捧世)

바당밭

정의 해녀의 마을공동어장으로 지역에 거주하는 어업인이 해안에 연접한 수심 이내의 수면을 구획하고 패류·해조류 또는 정착성 수산동물을 관리·조성해서 포획·채취할 수 있는 구역으로, 면허를 받아 어업활동에 참여할 수 있는 수면.

개관 마을어장은 만조 시 바닷물에 잠기고 간조 시에만 드러나는 곳인 ‘조간대’와 그보다 수심이 깊은 ‘조하대’로 나뉜다. 제주에서는 조간대를 ‘갯뜸’ 혹은 ‘웃밭’이라 부른다. 조간대에는 다양한 해조류·패류·어류 등이 서식하고 있어 잠수하지 않고도 채취할 수 있다. 그러나 조간대를 벗어난 지대인 조하대에서는 해녀들의 잠수를 통해서만 해산물을 채취할 수 있다.

조하대인 ‘겉바당’에는 ‘여’라고 하는 수많은 암초가 있다. 이곳은 해산물의 서식지로, 해안의 생물 다양성을 만들어 내고 유지하여 준다.

내용 해녀들의 일터인 ‘바당밭’은 마을어장이다. 어촌계장은 마을어장을 행정시장에게서 10년간 임대한 후 마을 해녀들과 계약해서 사용한다. 주로 해안가에 위치한 마을어장은 어촌계가 관리하며, 제주도 내 102개의 어촌계가 관할하는 마을어장의 넓이는 1만 4,306ha이다.

일제강점기에는 어업조합이 어장 관리를 맡으면서 해녀들의 권익을 해쳐서 해녀 항일운동이 일어나는 원인이 되기도 하였다. 그 결과, 어장 이용자인 해녀와 관리주체인 어업조합 간의 공동판매제도가 도입되었다.

일반적으로 마을어장의 수심 한계는 연중 해수면이 가장 낮은 때인 평균 수심 5m 이내로 정하고 있으나 제주도의 경우에는 7m 이내이다. 해녀공동체 또한 관습과 규약에 따라 마을어장을 관리하는데, 어촌계별로 마을어장의 경계, 해산물 채취 자격, 채취 방법 및 기간 등을 규약으로 정해 놓고 엄격하게 지키고 있다. 이는 바다 생태계를 보호하고 공유 자원을 관리하기 위한 약속이라 할 수 있다.

과거 마을어장의 독특한 관리방식은 ‘할망바당’ ‘학교바당’ ‘이장바당’ 등의 명칭에서도 나타난다. ‘할망바당’은 해녀공동체가 서로 배려하는 정신적 산물이다. 나이가 들어 물질하지 못하는 고령의 해녀들이 힘들지 않고 해산물을 채취할 수 있도록 하기 위하여 젊은 해녀들은 조하대의 해산물을 잡아다 조간대의 수심이 얕은 어장에 뿌려서 이들이 키우면서 작업하도록 하였다.

‘학교바당’과 ‘이장바당’은 마을공동체의 발전을 위하여 특정 어장을 구획하고 그곳에서 나오는 소득을 학교 재건 혹은 마을 이장 봉사료로 기부하는 것이다. 1950~1960년대 가정경제가 어려웠던 해녀들은 학교바당을 마련하고 미역이나 해산물로 벌어들인 소득으로 마을에 학교를 세우거나 학교 발전을 지원하였다. 지정 바당에서 미역을 채취하면 공동으로 말리고 공동으로 보관하였고 판매한 돈은 학교 측에 전달하였다.

‘이장바당’은 해녀들이 딴 미역을 팔아 마을을 위해 일하는 이장의 봉사료를 지불하여 더욱 마을 발전에 이바지하도록 하였다.

특징 및 의의 마을어장인 ‘바당밭’은 해녀들의 생존 터전이다. 공동작업과 공동관리를 통해 생태환경을 지켜오고 있다.

1970년대에는 마을 어장의 일정 구역을 지정하여 미역의 공동생산과 판매로 공공사업에 투자하였으며, 도로포장과 전기가설 등 사회 발전에 이바지하였다.

해녀공동체에서 제정한 어장과 관련한 규약에는 서로 협동하고 배려하는 해녀의 정신이 잘 나타나 있고 구속력도 정확하게 명시되어 있는 편이다.

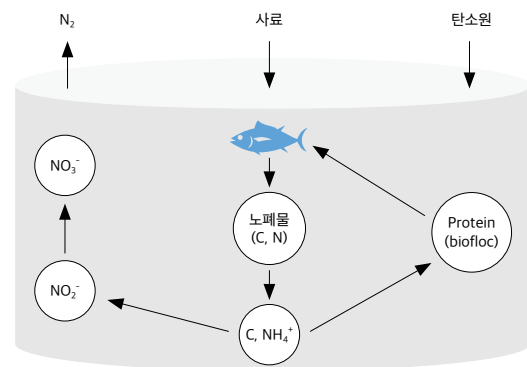
참고문헌 제주의 해녀(김영돈, 제주도, 1996), 제주해녀어업시스템 FAO 등 재신청서(제주학연구센터, 2020), 제주해녀와 일본의 아미(좌혜경 외, 민속원, 2006), 제주해녀의 생업과 문화(좌혜경 외, 제주해녀박물관, 2009).

필자 좌혜경(左惠景)

바이오플락

정의 수산양식 기술의 하나로 미생물을 활용하여 수산물을 양식하는 기술.

개관 바이오플락(biofloc)은 식물플랑크톤, 양식생물의 배설물, 사료 찌꺼기, 원생동물과 세균성 미생물 등이 결합한 미세 유기물 덩어리를 말한다. 바이오플락은 수중의 아질산 같은 질소산화물을 제거하는 역할을 한다. 이러한 특성을 이용하여 어류의 배설물이나 사료 찌꺼기에서 발생하는 오염물을 분해하여 사육수를 재활용하며, 분해 과정에서 생성되는 단백질을 양식생물



바이오플락 질소처리 과정 | 국립수산물학원



바이오플락 대하 수조 | 국립수산물과학원

이 추가로 섭취하기 때문에 경제적이고 친환경적인 양식 기술로 평가받고 있다.

내용 바이오플락biofloc은 식물플랑크톤, 양식생물의 배설물, 사료 찌꺼기, 원생동물과 세균성 미생물 등이 결합한 미세 유기물bio 덩어리floc를 말한다. 사료를 공급해야 하는 어류 등 양식에서는 배설물과 사료 찌꺼기가 발생한다. 배설물과 사료 찌꺼기는 양식생물에 유해한 질소산화물을 발생하게 하는데, 바이오플락은 미세 유기물 덩어리를 이용하여 질소산화물을 제거한다.

기존의 양식 방법인 가두리식·유수식·지수식 양식 등은 사육수가 주변 환경으로 바로 유출되기 때문에 수질 오염 문제가 발생할 가능성이 있다. 따라서 수질 오염을 최소화하면서 수익성도 높일 수 있는 안정적인 양식 기술 개발이 필요하였다. 바이오플락 기술은 이러한 필요에 의해 1980년대에 이스라엘과 미국에서 틸라피아와 새우 양식을 위해 개발되었다.

바이오플락 기술은 기존의 양식 방법에 비해 몇 가지 장점이 있다. 첫째, 기존 양식 방법에 비해 친환경적이다. 기존의 유수식과 지수식 양식 방법은 양식에 사용된 사육수를 배출하고 새로운 사육수를 계속해서 공급하는 방식이다. 따라서 양식생물의 배설물과 사료 찌꺼기 등을 별도의 침전조를 거쳐 정화한 후 방출한다. 침전조는 부유물질을 제거하는 데 효과적인 방법이지만, 질소산화물 같은 물질 정화에는 효과가 떨어진다. 바이오플락을 구성하는 미생물 중 유기물인 배

설물과 사료 찌꺼기를 구성하는 탄소와 수질 내 독성이 있는 암모니아성 질소를 먹이로 증식하는 세균인 타가영양(다른 생물이 만든 유기물에 의존하는 영양 섭취 양식) 세균을 활용하여 질소산화물을 정화할 수 있다. 기존의 양식 방법에서 발생하는 사육수의 유출로 인한 환경오염을 예방할 수 있으며, 정화된 물을 사육수로 재활용하기 때문에 양식에 사용되는 물의 양을 최소화할 수 있다.

둘째, 기존 양식 방법보다 에너지가 절약된다. 사육수를 재사용하기 때문에 사육수 공급을 위해 사용되는 에너지를 절약할 수 있다. 새로 추가하는 사육수의 양을 최소화함으로써 사육수가 공급될 때 함께 유입되는 병원성 세균이나 바이러스로 인한 어류 질병 발생 위험을 줄일 수 있다. 어병 치료를 위해 드는 비용과 어병 폐사로 인해 드는 비용도 줄일 수 있다.

셋째, 기존 양식 방법에 비해 경제적이다. 바이오플락을 구성하는 미생물 중 타가영양 세균이 수질을 정화하는 과정에서 미생물과 함께 덩어리 형태인 플락을 이루는데, 이것이 양식생물의 추가적인 먹이원이 된다. 따라서 기존의 양식 방법보다 사료 효율이 높아진다.

바이오플락 기술은 수질관리에 대한 전문적인 지식과 경험을 가지고 운영해야 하고, 바이오플락 양식 시스템을 유지하기 위한 부가적인 부유물 제거 및 고형물 침전 방지 시스템을 갖춰야 하는 단점이 있다. 기존의 양식 방법과 동일하게 용존산소 등을 관리해야 한다. 특히 바이오플락을 관리하기 위해 수소이온농도 pH를 적절한 수준으로 유지해야 하므로 매일 수질을 측정하고 관리해야 하는 단점도 있다. 바이오플락이 암모니아성 질소를 분해하기 위해 추가적으로 필요한 당밀·설탕과 같은 유기탄소원을 계속해서 공급해 주어야 한다.

바이오플락 기술은 기존의 양식과 달리 사육수를 재활용한다는 측면에서 순환여과식 양식 기술과 비교되기도 한다. 순환여과식 양식은 사육수조와 여과조가 분리되어 있고, 질소 노폐물을 여과조에서 정화하거나 슬러시 형태로 제거한다. 하지만 바이오플락 기술은 사육수조 내에서 수질이 정화되며, 질소 노폐물을 정화할 때 미생물과 함께 덩어리 형태인 플락을 이루어 양식생물의 먹이로 활용된다는 점에서 차이가 있다.

특징 및 의의 기존의 양식과 달리 사육수를 재활용하기 때문에 양식에 사용되는 물의 양을 최소화할 수 있으며, 이로 인해 새로운 사육 수와 함께 유입되는 병원성 세균과 바이러스 또한 줄어 어병 예방에도 효과가 있다. 바이오플락을 구성하는 미생물이 수질을 정화하는 과정에서 발생하는 세균 단백질이 플락을 이뤄 양식생물의 먹이로 공급되기 때문에 사료 효율을 높일 수 있는 새로운 양식 방법으로 평가된다. 그러나 바이오플락 기술은 수질관리에 대한 전문적인 지식과 운영 경험 같은 추가적인 기술이 필요하다는 단점이 있다.

참고문헌 바이오플락기술을 적용한 동자개의 성장과 수질환경 특성(김형수 외, 한국환경기술학회지22-1, 한국환경기술학회, 2021), 친환경 바이오플락 양식 수질관리 매뉴얼(국립수산과학원, 2021), 친환경 바이오플락을 이용한 빌딩 양식 기술(김수경, 해바라기, 국립수산물품질관리원, 2017, 여름.), 고부가가치 내수면 바이오플락 양식 기술(국립수산과학원 공식 유튜브, 2018), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 류정곤(柳廷坤)

바지락양식

정의 자연산 바지락 종자를 채취하여 3~5시간 노출되는 간석지 양식장에 살포한 후 불가사리 및 종뱀 등의 해적생물 구제와 서식밀도 조절 등의 관리를 통하여 상품 크기까지 키우는 일련의 과정.

역사 『천해양식』에 의하면 바지락의 살포식 양식은 1912년부터 경기도 연안의 간석지에서 시작되었다고 한다. 그러나 1814년 『자산어보(茲山魚譜)』에도 언급되어 있는 것으로 보아 오래전부터 자연스럽게 형성되어 이어져 온 방법으로 볼 수 있다.

바지락 양식은 1932년 3t의 바지락을 생산한 것에서 출발하였다. 1956년 이후에는 서해안과 남해안의 간석지에서 생산이 본격화되었고, 그 결과 1989년에는 6만t을 넘어서는 최대 양식생산량을 기록하였다. 그러나 서해안 갯벌 매립과 서산방조제와 같은 대단위 간척사업으로 인해 바지락의 양식장 면적이 급격히 감소하였다. 이러한 양식면적의 급감과 환경변화, 해양 오염 등으로 생산량이 급감하여 현재는 매년 1만 t전후를 생산할 뿐이다. 지금까지 바지락 양식 방법은 변화하지 않았지만, 양식장 바닥을 경운하거나 바지락을 채취할 때 펌프나 채취기 등을 사용하는 기계화가 부분적으로 도입되었다. 국립수산과학원 남해수산종묘배양장에서는 2003년 인공 종자 생산기술을 개발하였다. 그 후 경상남도 수산연구소 등 지자체 연구소에서 인공종자를 생산하기도 하였으나 양식용 종자로 활용되지 못하고 있다.

내용 바지락 종자 확보는 7~8월 자연 발생한 바지락 유생이 물속 바닥으로 잘 가라앉도록 나뭇가지를 간석지에 꽂아 해수의 흐름을 완만하게 하여 착생시킨다. 그리고 자연적으로 간석지 바닥에 형성된 물골로 인하여 물의 흐름이 완만해지는 곳에도 많은 부유 유생이



바지락 종패 운송 | 전북 고창 | 1996 | 국립민속박물관



바지락 종패 뿌리기 | 전북 고창 | 1996 | 국립민속박물관

가라앉는다. 이와 같은 곳에 가라앉은 유생은 1년 정도 지나면 각장 1cm 전후의 종자로 성장하는데, 이를 채취하여 양식에 사용한다. 바지락 종자의 유명 생산지역은 경기도 선재도, 충청남도 천수만·근소만·가로림만, 전라북도 곰소만(구 줄포만), 전라남도 강진만, 경상남도 사천만, 울산광역시 태화강 하구 등이다.

확보된 종자는 봄과 가을 서해안과 남해안의 3~5시간 노출되는 조간대의 사니질(沙泥質) 지역 양식장에 살포하는데, 주로 봄철에 많이 살포한다. 살포량은 1ha당 3~5t의 비율로 고르게 뿌려서 1~2년 양성하면 각장 3.5cm 전후의 상품 크기로 자라는데, 7~9월 여름철과 비만도가 낮은 기간을 제외하고는 연중 채취하여 판매한다.

바지락의 양식과정 중에서 종자의 생존율은 폭풍우, 홍수, 혹서, 혹한 그리고 양식장 바닥의 저질 온도 등에 많은 영향을 받는다. 오리, 큰구슬우렁이, 빨고둥 등 바지락을 먹어 피해를 끼치는 해적생물도 생존율에 영향을 준다. 또한 바지락이 모래 속에 잘 잠입할 수 있도록 바닥을 갈아주는 경운 작업을 하고, 태풍 및 폭풍과 강한 물살에 살포한 종자가 한쪽에 몰려 있으면 이를 재살포하여 적절한 분포 밀도를 유지해야 한다.

지역사례 바지락은 서해안·남해안·동해안의 전 연안에 걸쳐 서식하고 있지만 양식장이 밀집된 지역은 전라북도 곰소만, 충청남도 천수만·근소만·가로림만, 경상남도 사천만, 경기도 선재도 지역 등이다. 특히 바지락 전체 생산량의 80%가 전라북도 곰소만과 충청남도 지역에서 생산되고 있다. 곰소만의 간석지는 썰물 때 넓은 갯벌에 어업인들이 줄지어 경운기를 몰고 양식장으로 이동하는 모습이 인상적인 곳이다.

특징 및 의의 바지락은 양식장에 종자를 뿌려서 무급이로 자연환경에 의존하여 양식한다. 양식장 시설비가 없지만 종자의 구입·운반·살포·채취에 많은 경비가 든다.

바지락 양식은 영세업에 속하지만 매일 물매에 맞추어 바지락을 캐서 판매하여 어촌 소득에 많은 보탬이 되고 있다. 한편 연중 수심 10~20m 전후의 물속에 서식하여 ‘물바지락’이라 불리는 가는줄바지락의 양식은 종패의 살포와 채취 모두 어선을 이용하는 어느 정

도 규모가 있는 사업이다. 물바지락의 육질이나 맛은 바지락에 비해 다소 떨어지기 때문에 판매가가 낮다.

국내 바지락의 연간 유통량은 7~8만t으로 추정되지만 국내 양식 생산량이 1만t 전후이며, 나머지는 중국 등 외국에서 수입하고 있다.

참고문헌 茲山魚譜, 수산기술-패류(수산업협동조합중앙회·국립수산진흥원, 1976), 수산통계연보(해양수산부, 2018), 우리나라 수산양식의 발자취(해양수산부·국립수산물연구원, 2016), 천해양식(유성규, 새로출판사, 1979), 패류방언조사(양한춘, 중앙수산시험장, 1957), 한국근세과학기술 100년사 조사연구-수산분야(정문기 외, 한국과학재단, 1991), 한국동물명집(한국동물분류학회, 아카데미서적, 1997), 한국산 연체동물 목록(이준상·민덕기, 한국패류학회지18-2, 한국패류학회, 2002), 朝鮮總督府統計年報(朝鮮總督府, 1918~1942).

필자 오봉세(吳捧世)

박신장 剝身場

정의 양식 또는 자연산 굴을 채취한 뒤 껍데기를 제거하여 알굴을 생산하는 작업 공간.

개관 굴(어패류) 껍데기를 벗겨내는 작업장인 박신장(剝身場)은 주로 바다와 면한 곳에 있다. 박신장의 기본 구조는 일반 창고와 유사하며 조립식 건축자재를 사용하여 지어진 방형의 건조물이다. 바다와 육지 양쪽으로 출입구가 있으며, 바다 쪽으로는 뗏목과 크레인이 설치되어 있고 육지 쪽으로는 분쇄기 등이 놓여 있다. 박신장 천장에는 외부에서 내부로 굴을 운반하기 위한 호이스트가 설치되어 있으며, 중앙에는 굴이나 껍데기를 이동시키는 컨베이어 벨트가 있다. 벽면으로는 식당·휴게실·화장실 등 부속공간이 있으며, 육지 출입구 근처에는 알굴을 세척하고 포장하는 작업공간이 마련되어 있다.

내용 굴은 여름이 끝나가는 9월부터 이듬해 5월까지 채취하는데, 우리나라 최대 굴 생산지인 경상남도 통영에서는 대략 300곳의 박신장에서 굴 까기 작업이 이루어진다. 한 작업장에서 굴 까기 작업에 종사하는 노동자 수는 박신장의 크기에 따라 차이가 있지만



박신장 | 2017 | 국립수산물과학원



반각굴 박신 | 2017 | 국립수산물과학원

30~40명의 노동자가 작업하며, 노동형태는 성별 분업 구조를 이루고 있다. 먼저 3~5명의 남성 노동자들은 뗏목에서 크레인을 이용하여 박신장 안으로 굴이 담긴 그물을 이동시키고, 다시 박신장 안에서 컨베이어 벨트를 따라 굴을 분배한다. 이 남성 노동자들을 제외한 여성 노동자들은 컨베이어 벨트 양옆에 횡대로 서서 칼을 이용하여 굴을 까는 역할을 담당한다.

굴 까기 작업은 새벽부터 시작되는데, 노동자들은 박신장에서 아침과 점심을 해결하며 오후 4시 정도까지 작업을 한다. 남성들이 굴을 옮기면 여성들은 굴을 까서 플라스틱 바구니에 담아 놓는다. 그리고 일정 정도의 알굴이 모이면 무게를 달아 자신이 작업한 분량을 측정한다. 최근에는 전자저울과 개인 식별 카드 등을 이용하여 자동으로 일일 작업량을 계산하는데, 여성 한 명의 하루 생산량은 50~60kg이다. 무게를 측정한 굴은 세척 작업을 거친다. 세척 작업은 여성 1~2명이 담당하는데, 큰 수조나 대야 등에 바닷물을 담아서 굴을 넣어 껍데기와 불순물 등을 제거하고 10kg 단위

로 비닐봉지에 포장하여 출하한다. 대부분 알굴은 굴 수확식수협 위판장의 경매를 거쳐 유통된다.

임금은 일일 작업량에 따라 책정하는 도급제 형태이지만, 굴 수확철인 9월부터 이듬해 5월까지 주 5일에 걸쳐 지속적으로 작업이 이루어지기 때문에 매월 지급된다. 따라서 노동자가 한 박신장에서 작업을 시작하면 굴 수확이 종료되는 시점까지 동일한 박신장에서만 작업을 하는 것이 특징이다. 최근에는 이주노동 여성들이 박신장에서 굴 까기 작업을 하는 사례가 늘고 있다.

특징 및 의의 우리나라의 굴은 알굴 형태로 유통·소비되고 있으며, 수출 또한 알굴을 가공한 형태로 이루어지고 있다. 이에 따라 경남 통영·전라남도 여수 등 남해안에서 매년 28만여t의 굴 껍데기가 배출되는데, 현행 법상 굴 껍데기는 산업폐기물로 규정되어 있어서 처리가 곤란한 실정이다. 그래서 박신장 앞에서는 굴 껍데기 부피를 최소화하기 위해 분쇄기를 이용하여 잘게 부수는 작업을 한다. 분쇄된 굴 껍데기는 비료 및 사료 등으로 사용되기도 하지만, 수요가 많지 않아서 어민들이 비용을 들여 폐기해야만 한다. 이러한 문제를 해결하기 위해 최근에는 패각을 제거하지 않은 채 굴을 판매하는 등 유통방식을 다각화하고 있으며, 굴 껍데기를 다양하게 재활용하는 방법을 찾고 있다.

참고문헌 굴 수확식 양식업의 발전과정에 관한 연구(한성미, 경상대학교 석사학위논문, 2005), 굴 양식어업의 발전과정에 관한 연구(서현주, 경상대학교 석사학위논문, 2020), 남해안 어업기술 문화(국립해양박물관, 2020), 현지조사 자료(지○태, 경남 통영, 2020.10.12; ○○○, 경남 통영, 2020.10.12~22.), 서부발전, 굴 껍데기 재활용기술 사업화 결실(연합뉴스, 2021.3.30.), 폐기물 굴 껍데기, 버릴 곳 없어 골칫거리로(경향신문, 2020.3.16.), 굴수확식수협(oyster-suhyup.co.kr).

필자 전경호(全京浩)

반농반어
半農半漁

정의 바닷가 마을의 생계 방식을 가리키는 말로 농사를 지으면서 어업도 함께 하는 일.

개관 반농반어는 바닷가 마을, 즉 어촌 또는 해촌의 특징적인 생계 방식을 가리킨다. 촌락을 생업 기능에 따라 분류할 때 어촌漁村은 어업을 주 생업으로 삼는 바닷가 마을로, 농업을 기반으로 하는 농촌農村과 대조를 이룬다. 또 촌락의 생태적 위치를 기준으로 분류할 때 해촌海村은 바닷가에 위치한 마을을 가리키며, 평야촌平野村이나 산촌山村 등과 대조를 이룬다. 농업과 어업을 겸할 수 있는 생업활동은 바닷가에 위치한 해촌에서 가능하다. 어업은 바닷가에 사는 사람들이 하는 일이므로 어촌은 곧 해촌이지만, 그렇다고 모든 해촌이 어촌은 아니다. 예컨대 경상북도 영덕군 창포마을의 경우 바다를 끼고 있음에도 1960년대까지는 기본적으로 농촌이었으나 1980년대부터 어촌이 되었다.

내용 우리나라 바닷가 마을들은 예로부터 반농반어 생활이 많았다. 그 이유는 몇 가지 측면에서 이해해 볼 수 있다. 첫째는 한국인의 식생활 구조이다. 한국인은 쌀·보리 등 곡식을 주식으로 하는 식생활을 갖고 있었다. 이 때문에 오늘날처럼 곡식 등의 상품 유통이 발달하기 전만 해도 농업 중심의 식량 생산은 촌락의 생태적 위치와 상관없이 필수적인 생계활동이었다. 둘째는 어업의 교환 경제적 성격이다. 어업 생산물은 주로 기호성 부식물로 이용되는 것으로, 미맥*麥과 같은 농업 생산물처럼 필수품이 아니다. 그런 만큼 어업 생산자의 자기 수요도 적다. 즉 어업 생산은 농업에 비하여 교환의 목적이 크다. 하지만 대규모 상품 유통 및 화폐 교환 경제가 발달하기 전까지 어업 생산은 제한된 생업활동일 수밖에 없었다. 셋째는 어업 생산물의 부패성이다. 수산물은 쉽게 부패하기 때문에 보관 및 저장법의 기술 발달이나 수산물 소비·유통체계가 발달하기 전까지는 아무리 많이 잡아도 소득 증가로 이어지는 데 한계가 있었다. 따라서 바닷가 마을에서 어업과 함께 생필품인 식량 확보를 위해 농업을 병행하는 것은 적응적 전략이었다.

‘반농반어’가 글자 그대로 농업과 어업이 반반씩 이루어지는 생계 방식으로 해석되어서는 안 된다. 상황에 따라 농사에 중심을 두고 어업을 겸업하는 반농반어 또는 어업에 중심을 두고 농사를 겸업하는 반농반어 등 다양한 적응 양상이 있을 수 있다. 우리나라 해촌

은 대략적으로 반농반어촌에서 어업 중심의 순어촌으로 변화해 온 것으로 이해할 수 있다.

반농반어촌 주민들은 토지와 해양 자원을 상호보완적으로 이용하지만, 일차적으로 마을 내의 생태적 조건에 따라서 농업과 어업 중 어느 것을 주 생산활동으로 할 것인지를 결정한다. 해양 자원의 경우 이용성은 높지만 생태적 변화에 민감하고 기술과 자본의 조건에 따라서 한계 상황을 쉽게 드러내기 때문에 상대적으로 안정적인 토지 자원에 대한 의존성이 높은 것이 일반적인 현상이었다. 그런데 한국 사회의 발전 과정에서 영세한 농업과 소규모의 어업에 기반한 반농반어촌의 자원이용 방식은 판매를 위한 상품생산경제에 점차 편입되었고, 이후 수산물 수요가 증가하면서 수산물이 농산물보다 상대적으로 높은 소득원이 되었다. 따라서 반농반어촌 주민들은 토지 자원보다 해양 자원에 점차 크게 의존하게 되었고, 반농반어적 성격을 지닌 해촌들이 어업 중심의 어촌 사회로 전환되어 왔다.

특징 및 의의 우리나라 바닷가 마을들은 예로부터 토지와 해양 자원을 모두 이용하는 적응적 전략을 사용하는 반농반어촌의 성격이 강하였으나 점차 어업 중심의 순어촌으로 전환되는 경향을 보인다. 오늘날 반농반어촌의 감소는 해양 자원이 중요한 소득원이 되는 사회경제적 구조의 변화에 따른 해촌들의 적응 전략의 변화를 의미한다.

참고문헌 농사짓다 고기 잡는 창포마을의 민속(안동대학교 민속학연구소, 민속원, 2008), 반농반어촌 자원이용방식의 변화과정에 관한 연구(김세건, 서울대학교 석사학위논문, 1993), 한국어업사(박구병, 정음사, 1975), 한국민족문화대백과(encykorea.aks.ac.kr).

필자 조숙정(趙淑晶)

반지잡이

정의 인천광역시 강화도 일대에서 낭장망과 안강망 어법으로 ‘반지’ ‘풀반지’ ‘풀반댕이’를 잡는 일.

개관 반지는 우리나라 서·남해 일대와 일본 홋카이도 이남, 남중국해, 타이완 등지 해역에서 서식한다. 내만성 어류이며 연안과 강 하구 모랫바닥에 무리 지어 다닌다.

인천 강화도 지역에서 뱀뱀이로 불리는 어종은 실제로 뱀뱀이가 아니라 ‘반지’ ‘풀반지’ ‘풀뱀뱀이’이다. 일반명에 따른 실제 뱀뱀이는 청어과에 속하며, 남해안 일대에서 흔히 디포리 혹은 뒤포리라 불리는 어종이다. 사람들이 강화도에서 잡히는 뱀뱀이(반지)와 실제 뱀뱀이(디포리)를 구별하지 않고 혼동하는 경우가 많다. 강화도 어민들은 반지를 뱀뱀이·빈주리·자구리 등으로 부른다.

내용 강화도 지역에서 뱀뱀이라고 불리는 반지·풀반지·풀뱀뱀이는 멸치과에 속한다. 주로 봄과 여름 사이에 서해에서 어획한다. 잡자마자 죽기 때문에 활어회 대신 선어회 혹은 구워 먹거나 젓갈을 담는다. 뱀뱀이와 달리 건조하지 않는다. 반지는 겨울에는 깊은 바다에 있다가 수온이 올라가면 연안으로 들어와서 먹이활동을 한다. 성어기는 3월에서 6월까지이다.

명칭	반지	뱀뱀이
생물 분류	멸치과(Engraulidae)	청어과(Clupeidae)
방언	뱀뱀이	뒤포리(혹은 띠포리, 디포리), 뱀뱀이
특징	· 위턱이 아래턱보다 길다. · 등은 회청록색, 배는 은백색을 띤다. · 가슴지느러미의 가장 윗줄기가 실처럼 길다. · 길이는 15~20cm · 회·구이·젓갈용	· 아래턱이 위턱보다 길다. · 등은 청록색, 배는 은색을 띤다. · 배 중앙선 위에 날카로운 비늘(모비늘)이 발달하였다. · 길이는 10~15cm · 우리나라 서남해, 일본 홋카이도 이남에서 동남아시아까지 분포한다. · 건조하여 국물용으로 사용하거나 젓갈로 만들어 먹는다.

선주들은 ‘오뉴월 뱀뱀이’라는 표현을 사용한다. 5월과 6월에 반지 어획이 많은데, 이때 살이 올라서 맛이 좋다. 가장 맛있는 시기는 단오 무렵으로 ‘오사리 뱀뱀이’라고 부른다. 강화도 북단의 조류가 센 해역에서는 주로 낭장망과 안강망으로 잡는다. 낭장망은 자루 모양의 그물 날개와 자루 끝을 닳으로 고정하는 함정 어법이다. 안강망 역시 물살이 센 수역에 큰 자루 모양의 그물을 설치하는 정치성구획어업의 한 가지 방식이

다. 반지잡이의 중심지는 강화도이다. 강화도 선수포구(후포항)와 외포에 반지잡이 어선이 많으며, 교동도·남산포·죽산포 등지의 어선들도 반지를 잡는다.

강화도에서 잡히는 반지를 과거에는 반당어라고 하였다. 반당어는 5월경 강화도의 강 하구와 한강 부근에서 많이 잡혔다. 경기도 안산에 설치되어 있던 소어소(蘇魚所)에서는 왕실의 사옹원 관리가 상주하며 반당어를 잡아 상납하였다. 반당어는 주로 젓갈로 먹었는데, 새우젓과 함께 경기권을 대표하는 젓갈이었다. 젓갈용으로 인기가 많았기 때문에 수요에 비해 늘 공급이 부족하였다. 강화도 어민들이 등푸르레기라 부르는 디포리(뱀뱀이)는 강화도에서 어획되기는 하지만 소량이 잡히고, 찾는 사람도 없어서 판매하지 않는다.

특징 및 의의 『규합총서(閩閩叢書)』는 반당어젓을 넣은 김치를 소개하고 있다. “반당어젓은 뼈까지 삭히고 그 녹아난 맛이 향기롭다.”라고 적혀 있다. 반면 남해안에서 잡히는 뱀뱀이는 주로 삶아서 말린 건어물을 조림으로 먹거나 국물을 내는 데 사용한다. 젓갈을 담가서 먹기도 하지만 회로는 먹지 않는다.

반지와 유사하게 생긴 뱀뱀이는 분류상 청어목 청어과에 속한다. 남해안에서는 뒤포리·띠포리·디포리·뒤포리·반뱀이·빈지어·순뱀이·누수퍼리·납시구·빈지매·반전어·자구리·순정이·반담이 등 지역에 따라 다양한 이름으로 불린다. 형태상 특징은 아래턱이 위턱보다 길다. 등은 청록색, 배는 은색을 띤다. 배 중앙선 위로 날카로운 모비늘이 발달하였다. 크기는 10~15cm이다.

참고문헌 낚시꾼을 위한 우리바다 어류도감(장호일, 21세기사, 2014), 물고기를 찾아가는 강화 여행(황선도, 강화군·콘티고, 2010), 바닷물고기 나들이도감(명정구, 보리, 2016), 식용 바닷물고기(최윤, 교학사, 2007), 우리바다 어류도감(명정구, 예조원, 2016), 잡어의 어장과 인천어보(이세기, 인천광역시·국립민속박물관, 2018), 한강과 서해를 잇는 강화의 포구(김창일, 국립민속박물관, 2018).

필자 김창일(金昌一)

발막

정의 멸치 가공과 임시로 기거하기 위하여 지은 초막草幕.

개관 발막은 기둥을 세우고 짚으로 지붕을 이고 사방 둘레를 대밭이나 이엉으로 둘러막은 막幕 형태의 집이다. 벽면의 이엉은 개폐 방식으로 발막 내부로 바람이 잘 들어오게 해준다. 날씨가 좋으면 이엉을 걷어 올려 통풍을 하고, 비가 오거나 바람이 불면 이엉을 내려 비 바람을 막는다.

발막은 생멸치를 삶고 건조하고 포장하기 위해 사용되는 공간, 멸치잡이에 쓰는 도구를 보관하는 장소, 어민들이 임시로 머무는 공간 등으로 다양하게 활용된다. 일반적으로 신선한 생멸을 바로 삶고 건조하기 위하여 멸치 정치망이나 죽방렴을 설치한 곳과 가까운 바닷가에 설치한다. 현재는 발막에 멸치 선별기나 건조기·저온창고 등의 설비가 설치되어 과거 발막보다

규모가 커졌고, 벽돌 혹은 조립식 패널 구조에 슬레이트 지붕을 얹은 형태로 바뀌었다. 따라서 전통 발막의 사방에 설치한 대밭은 사라졌고 건조기 도입으로 벽면은 폐쇄적인 구조로 바뀌었다.

내용 전통 발막에는 술과 삶은 멸치를 건조하는 ‘간대’를 설치하였다. 간대는 양쪽 벽면에 말뚝을 박고 대나무를 엮어 몇 개의 층을 만들고 대나무로 만든 ‘산대미(삼태기)’를 층층이 올려 멸치를 말렸다. 현재 발막 내부는 구획이 없는 개방형으로 멸치를 삶아 가공하는 공간, 건조 공간(온·냉풍건조기), 보관 공간(저온창고), 어구 보관 공간 등으로 구성되어 있다. 가공 공간에는 멸치를 삶는 솥과 삶은 멸치를 휘젓고 퍼내는 주걱과 갈퀴, 잔여물을 퍼내는 쪽지, 햇볕에 말리기 위한 산대미·미수리·그물·비닐포장 등이 있다. 건조 멸치의 포장재로는 종이로 만든 멸치 포대나 상자 등이 있다. 어구 보관 공간에는 멸치를 포획하는 후릿그물, 뜰채, 물웃, 등우리 등이 있다. 발막 천장에는 대나무



발막 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관



발막 내부 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관



멸치 삶는 화로 | 경남 남해 | 2000 | 국립민속박물관



멸치 작업장 | 경북 포항 | 2002 | 국립민속박물관

와 철근 지지구조물이 있고, 일부 공간에는 발통 대발 보수용으로 길이가 10m에 이르는 대나무 자재가 쌓여 있다. 요즘은 대발 모양으로 제작된 플라스틱 발을 사용한다.

발막에서 가장 중요한 작업은 멸치를 삶고 건조하는 일이다. 과거에는 아궁이에 대형 가마솥을 걸어놓고 장작불로 삶았으나, 현재는 아궁이가 콘크리트로, 가마솥이 백철 솥으로 바뀌었고, 장작 대신 경유를 사용한다. 멸치를 삶는 시간도 장작불일 땐 30분이 걸렸으나 경유를 사용하면서 20분으로 단축되었다. 어장에서 어획한 어류에는 멸치 이외에도 다른 생선이 섞여 있어 멸치를 삶기 전에 선별작업을 한다. 그다음 멸치를 솥에 넣고 끓이는데, 이때 생멸치를 적당량 넣어 멸치끼리 부딪쳐서 비늘이 벗겨지는 것을 막는다. 생멸치는 물속으로 가라앉지만 삶기면서 차츰 수면 위로 올라온다. 상당량이 올라오면 쪽지로 퍼내어 산대미에 올려둔다. 산대미는 멸치 운반 도구로 이용되는데, 과거에는 대나무 산대미를 사용하였지만 현재는 플라스틱 산대미를 사용한다. 퍼낸 멸치는 한동안 물을 뺀 다음 건조장으로 옮겨진다. 삶은 멸치는 건조 후 모양이 곧고 비늘이 보존되어 은빛 색깔을 유지해야 상품으로 간주된다. 따라서 멸치를 삶을 때는 제때 건져내야 한다. 그렇지 않으면 등이 구부러지거나 배가 튀어나온다.

삶은 멸치는 그물이나 ‘미수리’라고 부르는 짚 돛 자리에 넣어 햇볕에 말린다. 건조 과정에서도 이물질과 잡어 선별작업을 하는데, 이웃 사람까지 동원하여 작업한다. 지금은 건조기의 보급으로 단시간에 멸치를 건조한다. 기계 건조방식은 온풍 건조와 냉풍 건조 두 가지 방식을 사용하는데, 냉풍 건조가 온풍 건조보다 품질 유지에 양호하다. 그러나 냉풍 건조기는 가격이 온풍 건조기보다 네댓 배 비싸고, 작은 멸치는 양호한 빛깔을 내기가 어렵다는 단점이 있다.

특징 및 의의 전통적 구조의 발막은 현재는 사라졌지만, 중요 역할인 멸치 삶기와 건멸치 선별과정은 지금도 계속하고 있다. 시대 변화에 따라 대나무로 만든 산대미나 짚으로 만든 돛자리, 멸치를 말리던 간대 등은 옛 기억으로만 남았다.

참고문헌 경남 남해군 지족해협 축방럼에 관한 연구(조용순, 경상대학교, 석사학위논문, 2005), 경남어촌민속지(국립민속박물관, 2002), 남해안 축방럼 어업과 물질·물건의 전통지식(박경용, 갯벌의 어민생활과 어로활동, 해양수산부, 2021), 축방럼 관련 의례에 나타난 어로관념(박종오, 남도민속연구22, 남도민속학회, 2001).

필자 정연학(鄭然鶴)

방렴 防簾

정의 물고기를 잡기 위하여 대나무나 갈대, 갯벌흙, 갯돌, 강돌, 나뭇가지 등으로 엮은 발.

내용 방렴에는 여러 형태가 있다. 사전에서는 “물고기를 잡기 위하여 대나무나 갈대 따위로 엮은 발”이라고 설명한다. 하지만 실제로는 돌, 흙, 개펄, 나무 등 다양한 소재가 활용되었다. 이들을 통칭하여 어살(漁簾)이라고 한다. 어살의 ‘살’은 한자의 전筋에 해당하는 것으로 순우리말로 추정된다. 한자로만 풀이하면 화살에 해당한다. 사전에서는 어살을 “물고기를 잡는 장치. 싸리·참대·장나무 따위를 개울·강·바다 따위에 날개 모양으로 둘러치거나 꽃아 나무 울타리를 친 다음 그 가운데 그물을 달아 두거나 길발·깃발·통발과 같은 장치를 하여 그 안에 고기가 들어가서 잡히도록 한다.”라고 설명한다. 이를 ‘어살을 매다’ ‘어살을 지르다’ ‘살을 맨다’ ‘살을 막는다’ 등으로 표현하기도 한다. 비슷한 말로 살, 어진, 어장, 살막, 어살막, 살막이, 개막이 등이 있다.



만들리 축방렴 | 전북 고창 | 1996 | 국립민속박물관



도두리 독살 | 충남 서천 | 2009 | 국립민속박물관

『한국의 해양문화』에서 밝힌 바에 의하면, 전라북도 해안을 기점으로 북쪽은 어살을 사용하는 ‘살권’으로, 남쪽은 대발을 사용하는 ‘발권’으로 나눌 수 있다. 어전과 방림이라는 별도의 용어를 이해하기 위하여 이러한 지역 사례를 인지하여야 한다. 예컨대 해태양식(김양식)을 살권인 북쪽에서는 ‘김살’이라 하고, 발권인 남쪽에서는 ‘김발’이라고 한다. 고기를 잡는 것이 아니라 해조류를 양식하는 그물이지만 대나무로 엮어 만들거나 후대에 나일론으로 엮어 만들거나 동일한 개념이다. 이처럼 살권과 발권에 관한 고찰은 문화적 맥락에서 접근하였다는 데 의의가 있으며, 북쪽 지역의 ‘살’이나 남쪽 지역의 ‘발’이 같은 의미임을 뜻한다.

방림은 어살이나 발장 등과 유사한 용어로, 조수 간만을 이용해서 물과 함께 들어 온 고기가 도로 나가지 못하도록 막아서 고기를 잡는 원초적인 형태의 그물(돌그물, 흙그물, 대나무그물, 나뭇가지그물)에서부터 칩그물—면사그물—나일론그물 등으로 진화한 모든 그물을 지칭하는 말이라고 할 수 있다. 방림은 물을 막는다는 뜻으로, 특히 조수 간만의 밀물과 썰물을 활용

한다는 의미가 강하다. 또 림(簾)은 〈심청가沈淸歌〉의 ‘산호주림珊瑚珠簾’에서 알 수 있듯이 주림(구슬 따위를 꿰어 만든 발), 발, 발장 등의 뜻으로 이해할 수 있다. 흙으로 쌓은 방림은 토방림土防簾 혹은 토전발이라 하고, 돌로 쌓은 방림은 석방림石防簾 혹은 독발·독살·쭈기땀이라고 하며, 대나무 등 나무를 이용하여 만든 것을 죽방림竹防簾이라 한다.

석방림은 인류가 만든 최초의 그물이라 할 수 있다. 그래서 지역에 따라 돌그물, 독살, 독발, 독다물, 석방림, 쭈기땀, 돌발 등으로 불렸다. 대나무·갈대·싸리 대신 돌담을 쌓아서 들물에 들어온 고기가 썰물에 돌담 안에 갇히는 구조로 되어 있다. 대나무그물이나 면사그물처럼 중앙이나 귀통이에 돌구멍 등으로 구성된 임통(甬桶(쭈기통·들망))을 두기 때문에 삼각망이나 사각망 등 후대에 발전된 그물과 구조는 같다고 볼 수 있다. 전라북도 부안지역에서는 등복성독살·할끼미독살·죽막동독살·사자바위독살이라고 하고, 곰소만에서는 두리두리살·옆바우살·이정부살·석포살·나룻등살이라고 하는 등 지역이나 장소의 이름으로 부른다. 독살이나

돌밭 등으로 ‘돌’을 강조하기도 하고, ‘-살’ 등으로 지역이나 장소만 수식어로 호명하는 경우도 있다. 이렇듯 명칭은 다르지만, 맨손어업이나 연안어업에서 포획할 수 있는 대부분의 고기들이 잡히는 어로이자 어구인 것은 같다.

죽방렴은 방렴 혹은 어렴이라는 용어에 가장 알맞은 형태의 나무그물이다. 방렴이라는 어의가 생긴 이유가 원초적인 돌살·흙살·나뭇가지살에서 대나무를 엮어 만든 ‘밭’이라는 그물의 형태로 발전한 이후였을 것이기 때문이다. 경상남도 남해의 죽방멸치가 유명해진 것도 죽방렴, 즉 대나무어살이 가지는 전통적인 풍경과 이 같은 생태적인 인식들이 한몫하였다. 남해 죽방렴처럼 돌살과 마찬가지로 지역이나 장소의 이름으로 호명하는 경우가 많다. 형태는 매우 다양한데, 주로 ㄱ자 형태를 기본으로 삼고 있다. 이 모서리에 고기가 모이는 임통을 설치하기 때문이다. 이와 마찬가지로 갯벌 흙을 이용하여 흙담을 쌓으면 토전밭 혹은 토방렴이라고 한다. 구조나 어획의 방식은 석방렴, 죽방렴 등과 유사하다.

특징 및 의의 임경업과 조기잡이 신화는 방렴이나 어살에 대해 중요한 시사점을 제공한다. 어로 관련만 언급하면, 임경업이 중국으로 가던 중 식량이 떨어졌는데, 바다에 가시나무를 던졌더니 그 가시나무에 조기가 걸려 식량을 해결하였다는 것이 골자이다. 가시나무를 세웠더니 그 가시나무마다 조기가 걸렸다고 한다. 이 신화에서 말하는 가시나무와 가시눈은 어살과 방렴의 소재 및 구조, 어획 방식 등을 상징한다. 실제로 오징어잡이에 소나무 가지를 활용하거나 장어잡이에 나뭇가지를 활용하는 등 함정어구로 사용되는 그물 이전의 소재들은 많았다. 이 중 돌·흙(갯벌)·대나무 등이 가장 많이 활용되었고, 이 구조를 그물로 발전시키고 이를 다시 다양한 포획구조로 발전시켜 왔다고 말할 수 있다.

참고문헌 대부도 흙곳 마을 돌살(이세나, 어항어장77, 한국어촌어항협회, 2006), 돌살의 문화적 종다양성과 전 지구적 분포(주강현, 역사민속학22, 한국역사민속학회, 2006), 섬진강 유역의 어살연구(강성복·박종익, 한국민속학64, 한국민속학회, 2016), 전통 어렵 돌살에 대하여(정연학, 비교민속학11, 비교민속학회, 1994), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 2002), 살아있는 인류의 화석이자 비밀 간직한 황금그물(이윤선, 전남일보, 2017.8.10.).

필자 이윤선(李允先)

정의 높은 파도나 쓰나미 등으로부터 파랑을 막아 내부 수면을 평온하게 유지하게 만들 목적으로 항만이나 해안 등에 설치하는 구조물.

내용 파도는 강력한 에너지로 암석도 부수는 힘이 있다. 이러한 파도의 힘을 상쇄하는 방파제는 항구나 연안을 보호하는 데 매우 중요한 역할을 한다. 방파제는 특성상 자연재해로 인해 피해가 발생할 수 있으며 그 때마다 긴급하게 복구된다.

방파제는 우리가 흔히 보는 돌제, 육지와 떨어져 바다에 만든 도제, 수중에 설치한 잠제潛堤 등이 있다. 돌제는 해안에서 바다로 돌출해 가늘고 길게 만든 방파제이다. 도제는 이안 방파제라고도 부르며, 해안선을 따라 흐르는 조류를 막지 않아 항 내 수질오염이나 표사漂砂(파도나 흐르는 물의 작용으로 바다 기슭과 강기슭을 따라 유동하는 토사)의 적체積滯가 적다. 도제와 돌제를 응용해 만든 방식이 혼합식 방파제와 중복식 방파제이다. 잠제submerged waterbreak는 수중 방파제라고 하는데, 해안으로부터 먼바다 쪽으로 떨어져 해안과 거의 수평으로 만들며 상부가 평균 수면보다 낮은 수중에 위치한다. 강한 파도 에너지를 한 번 감쇠減衰하여 해안에 밀려오게 만든 구조물로 해안의 방파제는 약화된 파도 에너지를 받게 된다.

방파제는 구조형식에 따라 경사제, 직립제, 혼성제 등으로 구분한다. 경사제 방파제는 지반이 약한 곳이나 수심이 얕고 파도가 적은 곳에 축조하는 방식이다. 필요 부지가 넓어 항구 내부의 수역이 좁아지며 재료가 많이 필요한 단점이 있다. 축조할 때 콘크리트 블록(테트라포드)이나 석재 등을 사용한다. 직립제 방파제는 미리 제작된 콘크리트 블록이나 케이슨 등을 이용해 해저 면부터 바로 수직 상태로 축조하기 때문에 부지와 재료비가 절감된다. 지반이 약하거나 설계 한도를 넘는 파도가 오면 침식·침하되거나 방파제가 무너질 수 있어서 주로 내해의 방파제로 사용된다. 혼성제 방파제는 경사식과 직립식의 장단점을 융합해 만든 방식이다.

해빈海濱은 해안선을 따라 평행하게 발달한 사질이다. 해빈은 육지 배후의 사구砂丘나 바닷속의 사퇴砂堆와 상호 밀접하게 영향을 주고받는 구조이다. 해빈은 바다와 육지로부터 동시에 영향을 받는 전이지역으로 파랑 및 조류와 같은 수력학적 에너지 조건에 의해 퇴적작용이 영향을 받는다. 특히 해빈은 중립사와 세립사 같은 사질 퇴적물로 구성되어 작은 외력에도 퇴적물이 쉽게 부상하거나 이동하는 등 퇴적 환경이 불안정하다.

최근에는 간척과 방조제 및 방파제 건설 등 인위적인 요인에 의해 해안지형 변화가 가속화되어 해빈 퇴적물의 이동이 매우 빠르게 일어나 과퇴적과 과침식이 지질재해로 대두되고 있다. 또한 지구온난화에 기인하여 점진적인 해수면 상승과 초대형 태풍으로 인한 폭

풍해일의 잦은 내습 및 겨울철 너울성 파랑 등의 원인으로 연안 침식도 가속화되고 있다. 해안선 보호와 더불어 파랑으로부터 해안구조물을 보호할 수 있을 뿐만 아니라 환경적 측면과 미관적 측면을 모두 수용할 수 있는 친자연적인 연안 구조물 개발이 필요하다.

특징 및 의의 방파제는 항구와 연안을 보호하기 위한 구조물인데, 방파제 때문에 오히려 연안의 아름다운 해빈이 유실되거나 다른 곳에는 퇴적물이 과도하게 쌓이기도 한다. 경사제 방파제에 사용되는 테트라포드의 삼각뿔 모양은 무게중심이 매우 안정적이어서 시공과 유지에 편리해 주로 사용된다. 하지만 수십 톤의 테트라포드도 강력한 태풍에는 속수무책일 때가 있다. 오랜 기간 유지된 테트라포드는 굴이나 따개비는 물론 물고기들이 서식하는 인공어초의 역할을 하여 이 근처로 낚시꾼들이 몰려들기도 한다.

참고문헌 잠제 주변의 파고분포 및 흐름의 3차원 특성(허동수·이동우, 대한토목학회논문집28-1, 대한토목학회, 2008), 조간대성 해빈 퇴적물의 이동양상에 관한 연구(류상욱 외, 한국지구과학회지27-2, 한국지구과학회, 2006), 해안공학(김도삼·이광호, 구미서관, 2013), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 김경완(金京完)

배목수

정의 배를 만드는 목수.

내용 배목수가 되는 방법은 배를 만드는 기술을 습득하는 과정부터 시작된다. 배 만드는 기술을 습득하기 위해 처음에는 배 연장 심부름을 하며 어깨너머로 배 만드는 일을 조금씩 습득한다. 어깨너머로 배운 눈썰미로 배 만드는 작업에 참여하다 보면 기술이 자연스럽게 늘게 되고, 배목수로서 뒀을 해낼 수 있다고 인정을 받을 때 급여를 받는다.

배목수의 자녀가 대를 이어 배목수가 되는 것은 아니다. 배목수가 장인匠人이라 하지만, 매우 힘든 일이기 때문에 대를 이으려는 자손이 많지 않다. 배목수 일이



물건항 방파제 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관



방파제 테트라포드 | 경남 거제 | 2000 | 국립민속박물관

힘든 것은 배를 만드는 기술을 배우기도 어렵고, 배 건조 주문이 들어오면 가족과 몇 달씩 떨어져 타지에서 지내야 하기 때문이다. 19세기 말 철도와 자동차의 발달, 도로와 다리의 개설로 배의 효용성이 쇠퇴한 것도 원인이다.

배목수의 역량에 따라 만들 수 있는 배의 종류가 정해진다. 배를 만든 경험이 많고 역량이 뛰어난 목수는 바다를 오가는 대형어선이나 군선 같은 큰 배를 만든다. 배 만든 경험이 적고 역량이 부족한 목수는 강을 오가는 소형어선이나 늘배(강에서 짐을 나르는 데 쓰던 돛단배)처럼 간단하게 만들 수 있는 배를 짓는다.

배목수가 사용하는 연장은 재기(긋기), 자르기, 깎기(다듬기), 파기, 때리기(박기), 갈기, 조이기(고정), 뽑기 등 용도에 따라 구분한다. 재기용 연장은 나무의 치수를 재거나 나무를 다듬을 때 금을 긋는 용도로 사용한다. 자르기용 연장은 배를 만드는 나무나 함석 등을 자를 때 쓴다. 깎기용 연장은 나무를 깎거나 다듬을 때, 파기용 연장은 나무에 구멍을 팔 때 사용하며 때리기용 연장은 배에 못을 박을 때 쓴다. 갈기용 연장은 쇠나 나무의 결을 갈 때 사용한다. 조이기용 연장은 배의 밑판과 외판을 제작하는 과정에서 나무를 연결하여 조일 때 쓰며, 뽑기용 연장은 배에 박힌 못을 뽑을 때 사용한다.

배의 효용성이 줄어들면서 배를 만드는 일도 줄어들었다. 배를 만들던 목수들은 팀을 꾸려 집 장수를 따라다니며 집을 짓는 목수로 바뀌었다. 건조 의뢰가 들어오는 배목수 일보다는 일당은 적지만 계속 의뢰가 들어오는 건축 현장의 목수가 수입이 더 좋기 때문이다. 노동의 강도도 배목수보다 약하다. 배목수들 사이에서는 ‘배를 만드는 목수는 집을 지어도, 집을 짓는 목수는 배를 못 만든다.’라는 말이 있을 정도로 배를 만드는 일은 어렵고 힘든 일이다.

배목수의 능력을 가늠하는 것은 ‘거듬이’를 만드는 재주이다. 거듬이는 이물비유의 굵은 정도와 형태를 의미하는데, 굵은 정도가 클수록 배의 순발력과 파도를 헤쳐 나가는 힘이 좋다. “거듬이를 잘 만들어야 으뜸 배목수가 된다.”라는 말이 있을 정도이다.

배목수들 사이에는 ‘대명에 찍기’라는 속설이 전해진다. 대명에 찍기는 배를 만드는 중에 선주가 배목수



배목수 | 20세기 초



배목수 | 국립해양문화재연구소

를 소홀히 대하거나 연장사고가 자주 나면 하는 행위이다. 돛대가 부착된 명에를 도끼로 세 번 찍어서 자신들의 불만과 원망을 배에 전달하는 것이다.

특징 및 의의 현재 전통 한선韓船을 만드는 배목수의 수는 많지 않다. 경기도, 전라남도, 부산에서 각각 1명씩 조선장으로 지정하여 관리하고 있다. 서울시는 박정옥 씨를 조선장으로 지정하였으나 1994년에 사망한 후 기능보유자가 없어 현재 단절된 상태이다. 배의 효용성이 감소하면서 배를 만드는 목수도 없어지는 상황이다.

참고문헌 마포 범섬의 조선문화 연구(이동아, 한양대학교 석사학위논문, 2009), 숨어사는 외톨박이(윤구병, 뿌리깊은나무, 1995), 한국민중미술열전27-이일용(20세기민중생활사연구단·이동아, 눈빛출판사, 2007), 우리배 용어사전(seamuse.go.kr), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 이동아(李東娥)

배연신굿

정의 해안지방에서 배를 가진 선주가 배와 선원의 안전 그리고 풍어를 기원하기 위해 주로 정월에 여는 굿.

개관 어촌에서 배는 가장 큰 자산이자 생업 수단이다. 어종을 쫓아 바다를 떠돌며 고기를 잡는 어업에서는 인간의 노력 못지않게 자연의 도움이 있어야 풍어가 가능하다. 이에 따라 어민들은 고기잡이를 관장하는 절대적인 신령에 대한 믿음이 높아서 한 해 한 번씩 신령에게 풍어와 안전을 기원하는 굿을 열었다. 이를 일러 배연신굿 또는 연신굿이라 하는데, 신령을 맞이하는 영신迎神의 와음訃音으로 보기도 하지만 어원은 정확하지 않다. 국가무형문화재 제82-2호 서해안배연신굿 및 대동굿이 있어서 배연신굿을 황해도굿으로 인식하지만 전라북도 고창과 부안, 인천광역시 강화 등 바닷가 여러 지역에도 연신굿이나 배연신굿이 있어서 배연신굿은 서해안을 중심으로 전역에 분포하는 사례라 할 수 있다. 대부분의 배연신굿에는 당에 올라 신령을 맞아오는 당맞이, 배에서 신령을 모셔 풍어를 기원하는 배서낭굿, 선주들에게 한 해의 복을 점쳐주는 뱃기내리기 등이 있는데 당을 수호하는 신령을 배를 지켜주는 배서낭과 함께 모셔 풍어를 기원하는 굿이라는 공통점이 있다. 인천의 소래포구와 강화도 부속도서 일원에도 연신굿이 있었다고 하지만 전승이 단절되었고, 현재 남아 있는 곳은 국가무형문화재로 지정된 서해안 배연신굿뿐이다.

내용 배연신굿의 대표적 사례인 서해안 배연신굿을 보면 배연신굿의 일반적인 흐름을 알 수 있다. 서해안 배연신굿은 황해도 지역에 전승되던 굿으로, 월남한 무녀들에 의해 전승·보전되고 있다. 서해안 배연신굿은 다음 순서로 진행된다. ①신청울림 ②당맞이 ③부정거리 ④초부정 초감흥거리 ⑤영정물림 ⑥소당제석거리 ⑦면산장군거리 ⑧대감거리 ⑨영산할아밤할맘거리 ⑩송거주는 거리 ⑪다릿발 용신거리 ⑫강변 용신거리 순이다. 이러한 굿거리의 첫 번째는 준비 과정으로 부정을 물리치고 당신을 맞아들이는 부분이다. 신청울림부



부정 물리기 | 인천 동구 | 2015



영산할아밤할맘거리 | 인천 동구 | 2015



영산할아밤할맘거리 | 경기 김포 | 2011



영산할아밤할맘거리 | 경기 김포 | 2011

서해안 배연신굿 | 홍태한

터 영정물림까지이다. 두 번째는 여러 신령을 모셔 풍어를 기원하고 무사태평을 기원하는 거리로, 대부분의 굿거리가 여기에 해당한다. 세 번째는 고기잡이를 직접 재현하는 거리로, 쏙겨주는 거리이다. 네 번째는 모든 잡신을 물려 굿덕이 고루 퍼지고 한 해 동안 풍어와 소망이 이뤄지기를 바라는 거리로, 다릿발 용신거리와 강변 용신거리가 여기에 해당한다. 그리고 이러한 과정에서 부정을 물리는 부산띄우기를 한다. 부산은 짚으로 둥글게 엮은 것으로 불을 붙여 먼바다로 액을 물리는 것이다. 불을 붙인 산이라는 뜻의 불산이 원래 명칭으로, 부산이라 불린다. 이러한 사례를 볼 때 배연신굿은 당신을 맞아 좌정시키고 여러 신령을 청하여 풍어와 안전을 기원한 후 실제 풍어가 들기를 바라는 마음에 고기잡이를 재현하고 잡신을 물리는 구조로 되어 있다. 모든 굿이 그러하듯 굿의 주신령을 모시고 굿덕이 들기를 기원하면서 다양한 의례를 연행한다. 서해안 배연신굿에서는 임경업 장군을 존중하여 받든다. 조기잡이를 처음 알려준 신격으로 임경업 장군을 받드는데, 임경업에 대한 신앙은 배연신굿 전승 지역에서 공통적으로 발견된다. 아울러 굿 진행 중간에 풍물에 맞춰 ‘돈 벌러 가자 돈 벌러 가잔다 연평 바다로 돈 벌러 가잔다’고 부르는 배치기를 연행하는데, 배연신굿이 전승되는 모든 지역에 배치기가 있다. 굿거리 짜임의 동질성, 배치기의 연행, 임경업 장군에 대한 인식으로 배연신굿의 전승 지역은 하나의 무속 권역으로도 묶을 수 있다.

지역사례 전북 고창과 부안 지역에 배연신굿이 전승되었다. 고창 동호리에는 영신당이 있어서 영신할머니를 주신으로 모시는데, 정월에 신을 모셔 배의 안전과 풍어를 기원하는 연신굿을 연행하였다. 정월에 여는 굿은 재수굿의 성격이 있지만, 사고가 생겨서 여는 경우에는 4·5월 등 날을 가리지 않았다. 배 위에서 여는 굿으로 선주가 중심이 되는 개인굿이지만, 규모가 크거나 마을의 선주가 여러 힘을 모아 여는 굿은 마을굿의 성격을 띠기도 한다. 한창때는 고창 동호리굿이 전북에서 가장 거창할 정도의 규모였지만, 현재는 전승되지 않는다. 부안 위도의 원당제도 명칭은 다르지만 배연신굿의 성격이 있다. 원당에 올라 신령들에게 제를

올린 후 갯가로 내려와 용왕을 모시고 띠배를 띄워 액을 물려 풍어를 기원하는 원당제도 배연신굿의 또 다른 모습이다. 인천 강화도 일대에도 배연신굿이 있었다. 마을의 선주들이 모두 힘을 모아 날을 잡은 후 무당을 불러 마을 주민 모두가 참여하는 큰굿을 열어 무사태평을 빌었다. 현재 인천광역시 무형문화재 제27호 교동굿 보유자인 주정자 만신은 교동도·서검도 등 강화도 부속도서에서 배연신굿을 연행하였다고 증언한다. 국가무형문화재 제82-2호 ‘서해안배연신굿 및 대동굿’ 보유자 김금화(1931~2019)는 “황해도 해안 지역인 해주·웅진·연평 지역 도처에 배연신굿이 열렸고, 임경업 장군이 조기잡이를 처음 알려주어 배연신굿을 하게 되었다.”라고 전한다. 전장에서 돌아오던 장병이 먹을 것이 없다고 투정을 부리자 임경업 장군이 가시나무를 꺾어 오게 하여 이를 갯골에 꽂자 가시에 조기가 걸려 굶주림을 면하였다는 이야기도 인천 웅진 연평도부터 전북의 부안 앞바다까지 전승되고 있다. 배연신굿은 임경업 장군 신앙과 배치기가 공통된 굿으로 조기잡이 권역과도 밀접한 관련이 있다. 이로 미루어 볼 때 배연신굿은 바닷가 마을에서 선주가 여는 굿의 대표적인 사례임을 짐작할 수 있다. 강화도 외포리에 전승되는 고창굿도 선주들이 풍어와 안전을 위해 여는 굿으로, 배연신굿과 맥락적으로 통한다. 당에 올라 당신에게 풍어를 기원하고 뱃기내림으로 만선을 점치는 거리가 지금도 남아 있다. 비록 명칭은 다르지만 배연신굿과 동일한 성격의 굿이 전국 바닷가 마을에 전승되고 있었다는 것을 의미한다.

특징 및 의의 배연신굿은 어민들이 공동체를 이루고 살아가며 생업으로 고기잡이에 의지하였다는 것을 말해 준다. 마을을 수호하는 당신을 배에 모셔 배를 지키는 배서낭과 함께 주된 신령으로 받들며 풍어를 기원한 굿으로, 개인굿이면서도 마을굿의 성격도 띠고 있다. 선주가 무당을 불러 굿을 여는 순간 마을 주민 모두가 참여하는 굿이 되며, 여러 선주가 함께 힘을 모아 배연신굿을 열면 대동의 잔치가 되었다. 고기잡이의 과정을 바다와 자연에 의지하던 어업문화에서 배연신굿은 기원의 의례이자 축제였다. 어업의 과학화가 이루어지고 잡는 어업에서 기르는 어업으로 변모하면서 배연신굿

의 존재 기반이 약화되었다. 현재는 대부분 명칭만 남아 있으며, 국가무형문화재로만 겨우 명맥이 이어지고 있다.

참고문헌 김금화의 무가집(김금화, 문음사, 1995), 서해안배연신굿 및 대동굿(하효길, 화산문화, 2002), 서해안 풍어굿의 분포 양상과 특징(홍태한, 실천민속학연구30, 실천민속학회, 2017), 에라 만세 놀구나요(김금화, 국립무형유산원, 2017).

필자 홍태한(洪泰漢)

배타적경제수역

배타적경제수역

배타적경제수역

排他的經濟水域

정의 영해의 바깥쪽에 있는 기선으로부터 200해리(약 370km) 범위의 수역.

내용 배타적경제수역exclusive economic zone은 줄여서 EEZ라고 하며 영해와 공해 사이에 위치하는 수역이라 할 수 있다. 배타적경제수역은 영해 밖의 해양자원에 대한 연안국의 요구에 부응하는 한편 수역 내 해양자원의 최적 이용을 목표로 1982년 국제연합UN해양법회의에서 제도화되었다. 그러다가 1994년 12월 발효한 〈UN해양법협약〉에서 받아들여졌다. 이 협약에 따라 영해가 기존의 3해리(약 5km)에서 12해리(약 22km)로 늘어났으며, 200해리 배타적경제수역까지 인정하여 한 국가가 관리할 수 있는 바다의 영역이 이전보다 훨씬 넓어졌다.

〈UN해양법협약〉에는 배타적경제수역을 선포한 연안국의 권리와 의무를 다음과 같이 규정하고 있다. 첫째는 천연자원(생물·비생물 불문)의 탐사·개발·보존·관리를 위한 주권적 권리와 이 수역의 경제적 탐사·개발에 관한 주권적 권리를 갖는다. 둘째는 인공섬 설비 및 구축물의 설치 및 이용, 해양의 과학적 조사, 해양환경의 보호 및 보존에 관한 관할권을 갖는다. 모든 국가는 배타적경제수역에 해저 전선과 파이프라인 부설의 자유를 누린다. 배타적경제수역은 항행의 자유, 상공비행의 자유를 방해할 수 없다는 것을 제외하면 사실상의 영해라 볼 수 있어서 각국은 배타적경제수역을 주

권적 차원에서 관리한다. 연안국의 배타적경제수역의 권리에는 어족자원과 심해저 밑의 광물자원까지 포함된다. EEZ는 배타적 어업수역과 대륙붕을 포함하는 지역이다. EEZ를 선포하는 국가는 대부분이 일정 사항을 제공하는 조건에서 자국의 EEZ 내에서 어로 행위를 허용하는 양자조약을 체결하고 있다.

배타적경제수역을 선포한 연안국은 이 수역 내에서 생물자원의 보존과 최적의 이용을 촉진할 의무가 있다. 또, 연안국은 이 수역 내에서 생물자원의 어획량을 결정하고, 자국이 어획할 능력이 없는 경우 그 자원의 잉여분에 대해서는 어업협정에 기초하여 타국에 입어 기회를 주어야 한다. 내륙국이나 지리적 불리국은 동일 지역 연안국의 배타적경제수역에서의 생물자원 잉여분 개발에 형평의 기초 아래 참가할 권리를 갖는다. 입어를 인정받은 다른 국민은 입어료, 어획 할당량, 어업규제 등 연안국이 정하는 조건을 준수하여야 한다. 또한 연안국은 이 수역의 생물자원 관리를 위해 제정한 법령 준수를 확보하기 위하여 외국 어선에 대해 승선 검색이나 나포 등의 조치가 가능하다. 무엇보다 외국 어선의 선원에 대한 처벌은 벌금형에 한정되어 공탁금을 지급하면 선박과 선원을 신속하게 석방하여야 한다.

배타적경제수역에서 해양 과학적 조사를 실시하는 나라는 연안국의 동의를 받아야 한다. 연안국은 배타적경제수역을 항행하는 외국 선박이 국제규칙 및 기준을 위반하는 배출을 하여 연안국의 영해 또는 배타적경제수역의 자원에 대하여 중대한 손해를 발생시킨 경우 그 외국 선박에 대하여 해양환경을 보호하기 위하여 일정한 조치를 취할 수 있다. 2020년 160개국이 배타적경제수역을 설정하고 있으며, 한국도 1996년 2월 〈UN해양법협약〉을 비준한 후 1996년 8월 〈배타적경제수역법〉을 제정하고 일본·중국과 경제수역의 경계 획정을 위한 협상을 추진하였다. 한국의 주변 수역은 중국·일본과 국가 간의 거리가 가까워 각각 200해리의 배타적경제수역을 설정하면 중복 수역이 발생한다. 따라서 중복되는 해역에서의 경계획정 문제가 점점 중요하게 되었다. 〈UN해양법협약〉 제74조에는 인접국과의 배타적경제수역의 경계는 국제사법재판소ICJ 규정 제38조에 규정된 국제법을 기초로 합의에 따라 정하도

록 하였으며, 만일 상당한 시간이 지나도 합의가 이뤄지지 않으면 <UN해양법협약> 제15부에 규정된 절차에 따라 회부하도록 하였다.

특징 및 의의 한국은 주변국인 일본·중국과 배타적경제수역의 경계선을 완전히 확정하지 못하고 있는데, 그 이유는 경계선 획정 원칙에서 다소 차이가 있기 때문이다. 한국은 <배타적경제수역 및 대륙붕에 관한 법률> (이하 <배타적경제수역법>) 제2조에서 국제법을 기초로 관계국과의 합의에 따라 확정한다고 규정하고 있으며, 일본은 중간선 원칙, 중국은 국제법 기초 위에서 공평 원칙에 따라 합의할 것을 규정하였다. 자국에 유리한 방식으로 경계획정을 체결하려는 주변국의 첨예한 이해 대립으로 인해 해양경계획정의 체결은 당분간 어려울 것으로 전망된다. 이를 관리하기 위하여 한국은 일본·중국과 어업협정을 체결하여 겹치는 수역을 중간수역으로 설정하고 공동으로 관리하고 있다.

참고문헌 국제해양법(박찬호·김한택, 지인북스, 2009), 독도사전(한국수산업발전원, 2011), 유엔해양법협약(한국해양연구원, 1995), 현대국제해양법(최종화, 두남출판사, 2006), Fisheries Issues in Maritime Boundary Delimitation(Robin. R. Churchill, Marine Policy17-1, Elsevier, 1993).

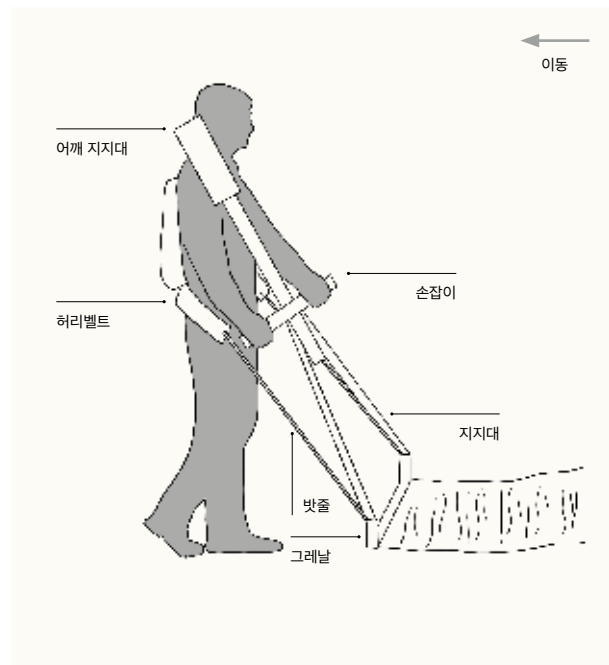
필자 조윤수(趙胤修)

백합그레

정의 'ㄷ'자 형태의 철판을 백합이 서식하는 모래 속으로 넣은 뒤 부딪치는 소리를 들으면서 잡는 어구.

내용 백합그레는 주로 서해안 갯벌에서 사용하며, 'ㄷ'자 형태의 철판을 모래 속으로 넣어 백합이 부딪치는 소리를 들으며 잡는 어구이다. 백합은 백합과의 조개로 길이 8.5cm, 높이 6.5cm, 폭 4cm가량이며, 흰빛을 띤 갈색에 붉은 갈색의 세로무늬가 있다. 식용이 가능하며 껍데기는 바둑돌이나 물감 따위의 재료로 쓴다.

백합은 조간대(만조의 해안선과 간조의 해안선 사이 부분) 중간지점의 모래밭에서 서식한다. 서해안 어



백합그레

민이 백합을 채취하는 방식은 크게 두 가지이다. 허리를 굽혀 채취하는 방식과 서서 채취하는 방식이다. 허리를 굽혀 채취할 때는 호미와 갈퀴를 사용하고, 서서 채취할 때는 그레를 사용한다.

어업 초기에는 호미를 사용하였으나 자세가 불편하고 갯벌을 일일이 손으로 파내면서 채취해야 한다는 단점이 있었다. 이를 보완하기 위하여 갈퀴가 등장하였다. 갈퀴로 갯벌을 긁은 뒤 호미를 사용하면 좀 더 수월하게 백합을 채취할 수 있다.

백합그레는 굽개, 손잡이, 버팀목(손잡이와 굽개를 연결하는 부분) 등으로 구성되어 있다. 백합을 전문적으로 채취하는 어민이 사용하는 도구로 굽개와 버팀목 양쪽에 있는 끈을 허리띠에 묶어서 백합그레와 몸을 결합한 뒤 허릿심으로 그레를 끌면서 작업한다. 허리띠에 묶은 끈을 이용하여 그레를 끌고 손잡이로 깊이를 조절해 가며 백합을 찾는다. 굽개로 깊이를 조절할 수 있어서 큰 힘을 들이지 않고 오랜 시간 조업할 수 있다.

지역사례 전라북도 부안군 계화도는 어업이 주요 생계수단이였다. 남성은 바다에서 조업하고 여성은 갯벌에서 백합그레를 사용하여 백합을 채취하며 생계를 이어나



백합 캐기 | 전남 신안 | 신안군

갔다. 이러한 조건 속에서 무사안전과 높은 어획고를 올리기 위하여 풍어제, 당산제, 봉화제 등을 1970년대 까지 지냈다.

1968년 새만금방조제 건설의 일환으로 계화도 간척이 완공되면서 육지와 섬이 연결되었고, 자연생태계와 생업 환경에 변화가 일어났다. 패류의 수요가 늘어나고 물류 유통이 활성화되면서 패류 채취가 활발해졌다. 특히 백합은 일본으로 수출되면서 백합 채취는 어민의 주요 생계원이 되었다.

간척사업으로 인하여 조수간만이 사라지고 배수갑문에 따라 조업시간이 변경되면서 백합그레를 이용하는 어민과 백합형망배를 이용하는 어민 사이에 갈등이 일어나기도 하였으나, 2000년대 중반에 접어들면서 방조제 내부가 민물로 변화하자 백합을 채취하는 일도 거의 사라졌다.

특징 및 의의 백합그레는 앞그레와 뒷그레로 나뉜다. 앞그레는 어업 초기에 사용하던 어구로, 폭이 30cm 정도로 좁기 때문에 등 뒤에 백합그레를 두고 앞으로 걸어가

면서 끈다고 하여 앞그레라 불렸다. 백합의 수요와 가격이 상승하면서 백합 채취량을 늘리기 위해 앞그레를 변형한 것이 뒷그레이다.

뒷그레는 백합그레를 몸 앞에 두고 뒷걸음질을 하면서 끌어 백합을 채취하는 어구이다. 앞그레에 비하여 날의 폭이 넓고, 이동이 좀 더 편리하다. 동그랗게 생긴 날을 이용한 앞그레와 달리 넓은 일자형의 날을 이용하여 백합을 찾기 쉽게 제작되었다.

앞그레는 백합그레를 들고 앞이나 옆으로 이동하면서 백합을 찾아야 하였기 때문에 노동력이 많이 들어가지만 뒷그레는 그레를 몸에 부착하여 뒤로 이동하면서 백합을 찾기 때문에 노동력이 적게 들어가며, 백합 채취량도 앞그레를 사용하였을 때보다 많다.

참고문헌 개발에 의한 생업환경의 변화와 공동체신앙의 적응(강현정·구혜경, 실천민속학연구19, 실천민속학회, 2012), 새만금 지역의 바다생태계와 어로작업의 상관관계 연구(함한희 외, 환경사회학연구ECO15, 한국환경사회학회, 2011).

필자 정명훈(鄭明勳)

밴댕이잡이

정의 낭장망, 안강망, 건간망 등의 그물을 이용하여 밴댕이를 잡는 어법.

개관 밴댕이는 한반도 서·남해 일대와 남중국해, 타이완 등지 해역에서 서식하는 내만성 어류이다. 밴댕이는 따뜻한 물을 좋아하여 봄부터 가을까지 물이 얇은 만이나 강어귀에 서식하다가 겨울이 되면 깊은 물 속으로 들어가서 생활한다. 밴댕이는 한자로 소어蘇魚, 한글로 ‘반당’이라고 하였다.

밴댕이는 분류상 청어목 청어과Clupeidae에 속한다. 아래턱이 위턱보다 길며, 등은 청록색, 배는 은색을 띤다. 크기는 10~15cm이며, 기름기가 많아 건조하기 힘들어 회나 구이용으로 주로 애용된다. 조선시대 『난호어목지蘭湖漁牧志』, 『자산어보茲山魚譜』, 『증보산림경제增補山林經濟』 등에도 회나 구이로 즐겨 먹은 물고기라고 적혀 있다. 『증보산림경제』에서는 “밴댕이가 탕과 구이 모두 맛이 있고, 회로 먹으면 준치보다 낫다.”라고 하였다. 또한 밴댕이는 왕실에 상납되었기에 경기도 안산에 소어소蘇魚所가 설치되어 사육원 관리가 상주하였다.

밴댕이는 잡자마자 죽기 때문에 젓갈로 주로 담근다. 『규합총서閩閩叢書』에는 밴댕이젓을 넣은 김치를 소개하고 있는데 “뼈까지 삭히고 그 녹아난 맛이 향기롭다.”라고 하였다. 인천광역시 강화도에서 밴댕이젓은 순무김치 등 김장 젓갈로 많이 사용하였으나, 횡감이나 구이용으로도 부족하여 김치에 밴댕이를 넣는 사례는 줄었다. 현재 강화도 밴댕이가 유명해져서 찾는 이들이 많아지자 전라도 지역의 냉동 밴댕이로 부족한 생산량을 채우고 있다. 강화도 주변에서 잡는 싱싱한 밴댕이는 주로 회로 판매되고, 전라남도 신안·목포의 밴댕이는 크면서 팻팻해 구이용으로 판매된다.

내용 강화도 해역은 한강에서 흘러든 물과 바닷물이 만나는 곳이며, 모래펄이 발달하여 플랑크톤이 풍부하고 젓새우 어장으로 유명하다. 플랑크톤이나 새우를 잡아먹기 위해 밴댕이, 숭어, 장어, 황복, 오징어 등 다양한 어류들이 몰려든다. 『강화사江華史』에 따르면 밴댕이는 1970년대 강화도의 주요 어획 어종 중 하나였으

며, 서도·삼산·교동·화도·길상 등 각 해역에서 주로 잡았다. 깊은 바다에서 생활하던 밴댕이는 5~6월 산란기에 강화도 인근 얇은 바다로 몰려드는데, 이때 주로 잡는다.

밴댕이는 낭장망과 안강망으로 주로 잡는다. 낭장망은 고정된 장소에 닻으로 그물을 설치하고 어선이 물때마다 그물을 건져 올렸다가 다시 바다에 담그는 것을 반복하는 반면, 안강망은 배를 이동하면서 원하는 곳에 그물을 설치한다는 것이 큰 차이점이다. 낭장망은 보통 여름에 설치하고 겨울에 건어가는 것이 일반적이지만, 지선어장의 경우는 그물의 영구 설치를 허용한다. 이는 작은 섬에 사는 어민들의 생계를 보호하기 위한 조치이다.

밴댕이는 조류가 센 곳에서 ‘낭장망’으로 잡는다. 낭장망은 자루 모양의 그물로 날개와 자루 끝을 닻으로 고정하고 조류에 밀려오는 물고기를 잡는다. 어부는 그물에서 물고기를 거두고 다시 바다에 그물을 넣는 과정을 되풀이한다. 안강망의 어망은 원통(외통)과 양통(쌍통)으로 구분되며, 전자는 20m 길이의 철봉에 각각 9m 폭의 그물을 2개 단 것이다. 인천 강화 선두4리 등의 일부 안강망 어선은 외통 어망을 단다. 낭장망으로 고기를 잡는 어선을 ‘지양배’라고 하는데, 안강망 어선은 선미 쪽에 그물을 설치하기에 ‘꽂당배’라고 하며 물고기가 모이는 그물 부분을 ‘밥통’이라고 한다.

꽂당배는 크게 두 가지 방식의 그물을 사용한다. 밴댕이 등 잡어를 잡을 때는 큰 그물 하나를 사용하고, 젓새우를 잡을 때는 작은 그물 두 개를 사용한다. 쇠로 된 원통형 쇠대 2개가 그물의 입구가 되며, 상하 입구에 그물을 매단다. 입구 쪽의 그물코는 길이가 30cm이고,



밴댕이 | 정연학



개량 안강망 밴댕이잡이 어선 | 정연학

물고기가 최종적으로 담기는 ‘밥통(어포부)’은 25mm이다. 첫대를 내리고 물이 흐르는 방향으로 입구를 벌리고 기다렸다가 물의 흐름이 멈추는 정조 시에 양망기를 돌려서 입구를 닫고, 밥통을 줄로 묶어서 선상으로 끌어 올려 갑판 위에 쏜다.

콩당배의 기원은 중선이라 할 수 있다. 『한국수산지 韓國水産誌』 권1 「수산일반」 제7장에서는 “중선中船 자루 모양의 그물 2개를 어선漁船의 양현측兩舷側에 매달고 주목망柱木網과 마찬가지로 조류潮流를 따라 내유來由하다가 그물에 들어오는 어류魚類를 잡는 어망漁網이었다. 서남연안西南沿岸에서 많이 사용되었다. 이 어망漁網은 2종이 있었는데, 하나는 조기 또 하나는 새우를 잡는 데 주로 사용하였다.”라고 한다. 즉 어법은 같으나 조기를 잡을 때와 새우를 잡을 때 그물을 바꾸어 달았다. 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志 권3에서는 어조망漁條網에 대해 “물고기가 왕래하는 데는 시후時候와 조로條路가 있고, 어부들은 시후를 살펴보고 큰 배를 타고 닻을 던져서 조로에 세운다. 그물을 배 밑에 달고 고기를 잡기 때문에 어조망이라 부른다고 하였다.”라고 적고 있다. 즉 어부들이 물고기가 오가는 시간과 물길을 알아서 그물

을 설치했다는 의미이다. 또한 그물을 배 밑에 설치하는 것은 지금의 콩당배도 다를 바가 없다. 콩당배는 하루에 4번 어획할 수 있다는 장점이 있으며, 밴댕이는 물살이 센 사리에 많이 잡힌다.

밴댕이는 갯벌에 그물을 설치하여 잡기도 한다. 강화도 외포리 선착장에서 1시간 30분 정도 거리의 불음도에서는 고기가 다니는 길목에 V자 형태로 말장을 박고 그물을 걸어 잡는다. 이것을 ‘건간망’이라고 하는데, 밴댕이는 주로 5월과 6월에 많이 잡히고, 숭어·새우 등 기타 잡어도 걸린다. 건간망의 길이는 800~900m이며, 건간망 중간 갯고랑 부분에 물고기가 모이는 장소에 안강망과 같은 그물을 설치해서 그곳의 밴댕이를 건어들이면 된다. 간혹 그물에 걸린 물고기가 있으면 뜰채로 잡는데, 이를 ‘해질한다’고 한다. 조업을 마치면 그물코가 망가진 부분을 손질해 둔다. 보통 하루에 두 번 물때에 맞춰 밴댕이를 잡는데, 주간보다 야간에 많이 잡는다. 잡은 밴댕이는 선별하여 상품성 있는 것만 포장해서 아침 배에 강화도 본도로 실어서 보낸다.

강화 밴댕이는 3~6월에 불음도·교동도·석모도 주변 해역에서 어획하나 주로 5~6월에 어획하고, 이때

잡히는 뱀뎡이가 살이 올라서 맛이 있다. 특히 단오 무렵의 뱀뎡이는 가장 맛이 좋아서 5월에 잡히는 뱀뎡이를 ‘오사리 뱀뎡이’라고도 한다. 7월 중순에 산란기가 시작되면 뱀뎡이잡이 금어기에 들어가며, 산란 후 뱀뎡이는 기름과 살이 다 빠져 맛이 없다.

강화도 선수포구(후포항)와 외포, 창후 포구, 교동도 남산포의 어선들이 주로 뱀뎡이를 잡는다. 특히 후포와 외포 등지에는 선주가 직접 뱀뎡이 식당을 운영하며, 대부분 자신의 어선 이름을 상호로 걸고 장사를 한다. 뱀뎡이 주요 어장은 강화도 북단이다. 보통 강화도에서 3시간 정도 이동하여 6시간 조업을 한다. 저녁에 나간 어선은 다음 날 아침, 새벽에 나간 어선은 오후에 들어온다.

특징 및 의의 뱀뎡이는 성질이 급해 어선 위에 오르자마자 죽는다. 그래서 활어회는 없고 냉장고에 하루 정도 숙성하여 먹는 것이 가장 부드럽고 고소하다. 그렇다고 가을 전어처럼 아주 기름져 고소함이 너무 강한 것도 아니며, 쪼치나 웅어처럼 힘없이 입안에서 허물어지는 것도 아니다. 비늘은 살이 연해 칼로 긁으면 상할 수 있어서 그냥 물에 씻어 털어낸다. 생선이 작다 보니 큰 것은 두 점, 작은 것은 한 점의 회를 발라내는데 그 크기가 10cm 정도이다. 남은 회는 회덮밥을 만들어 먹는다. 뱀뎡이는 구워서도 먹는데, 큼직할수록 살이 깊어 맛이 있다.

뱀뎡이와 관련된 속담도 존재한다. ‘뱀뎡이 소갈딱지’는 속 좁고 너그럽지 못한 사람을 흉보는 말이다. 뱀뎡이가 성질이 급해 잡는 즉시 파르르 떨다 죽기 때문이다. 그런데 뱀뎡이가 잡은 즉시 죽는 이유는 작은 내장 때문이다. ‘오뉴월 뱀뎡이’는 평소에는 변변치 않지만 때를 잘 만나 대접받는 것을 빗대는 말로, 뱀뎡이가 작고 볼품없는 생선이지만 제철인 음력 5월과 6월에는 맛이 좋아 후한 대접을 받는 데서 생겨난 비유이다. 현재는 냉동기술의 발달로 뱀뎡이가 사시사철 귀한 물고기로 판매되고 있다. 뱀뎡이회, 구이, 무침 등은 (2021년 현재) 2인분에 2~3만 원 정도로 비싸게 팔린다.

뱀뎡이 조업 방식은 현재도 과거처럼 이루어지고 있다. 뱀뎡이철인 5·6월이 되면, 뱀뎡이 어선은 밀물과 썰물을 이용하여 하루에 네 번 그물을 걷고 다시 그물

을 펴서 바다에 담그는 과정을 반복하며 바쁜 시간을 보낸다. 보통 본도에서 1시간 떨어진 바다에서 하루종일 조업하고, 잡은 뱀뎡이는 운반선을 통해 강화도로 보낸다. 뱀뎡이는 숭어·새우 등과 마찬가지로 바닷물과 민물이 섞이는 장소를 좋아하는데, 강화도는 한강·임진강의 민물이 내려오는 하구에 입지하여 예전부터 뱀뎡이를 많이 잡았다.

냉동시설이 발달하지 않은 시절에 뱀뎡이는 뱀뎡이철인 5·6월에 현지에서 한시적으로만 회나 구이로 먹었으며, 많은 양의 뱀뎡이는 통째로 넣어 김치 젓갈로도 많이 사용하였다. 최근에는 뱀뎡이의 신선도를 최대한으로 유지하기 위해 잡은 즉시 얼음을 채워 넣는다. 싱싱한 뱀뎡이는 주로 찢개로 쓰는데, 머리와 뼈만 제거하고 통째로 먹는 것이 특징이다. 그러나 최근에는 강화도 인근에서 뱀뎡이 어획량이 감소하면서 전라남도 신안 앞바다에서 잡힌 뱀뎡이를 냉동해서 강화도에 공급하고 있는 실정이다.

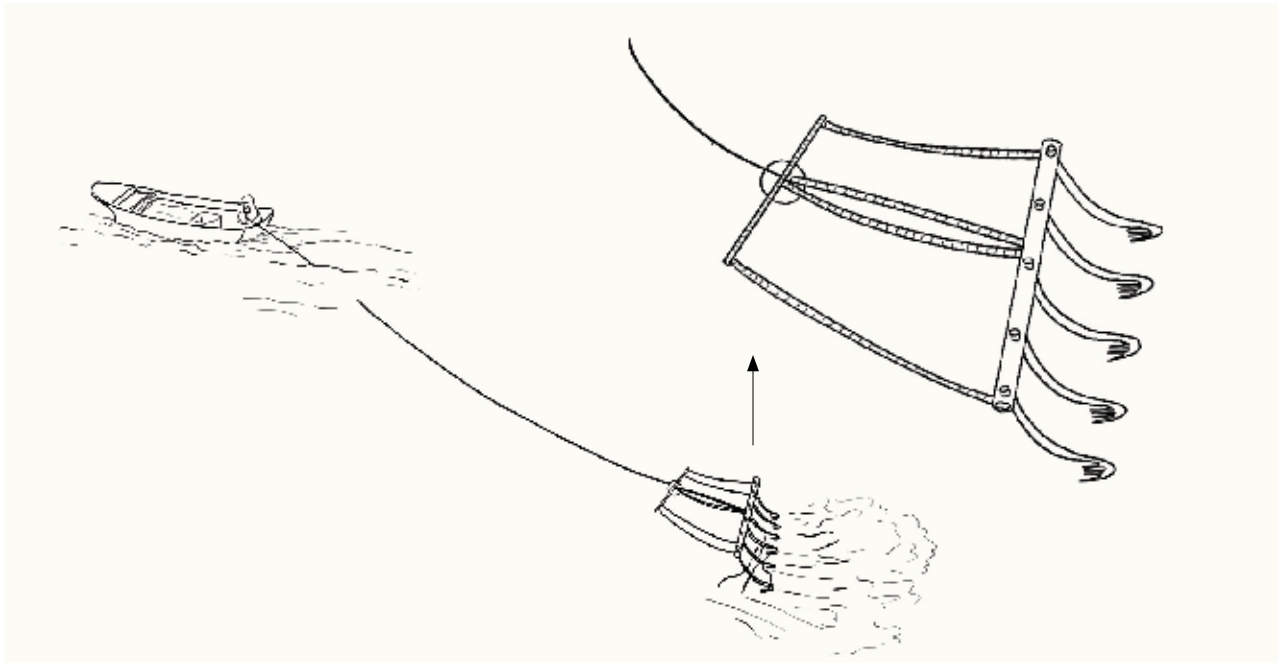
참고문헌 강화사(강화문화원, 1983), 강화의 포구(김창일, 국립민속박물관, 2018), 물고기를 찾아가는 강화 여행(황선도, 콘티고, 2010), 우해이어보(김려, 박준원 역, 다문샘, 2004), 자산어보(정약전, 정문기 역, 지식산업사, 1992), 잡어의 어장고 인천어보(이세기, 국립민속박물관, 2018), 한국어구도감(국립수산과학원, 2002), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911).

필자 정연학(鄭然鶴)

뱀장어씨레

정의 목제나 철제 틀에 여러 개의 갈퀴를 부착하여 물 밑바닥을 끌어 뱀장어가 걸리게 하여 잡는 도구.

개관 낚시씨레류는 나무나 철로 된 틀에 여러 개의 갈퀴를 장착한 도구를 끌고 가면서 펄이나 모래 속에 서식하는 대상물이 갈퀴에 걸리도록 하여 잡는 도구이다. 대상물의 몸통을 걸어 잡기 때문에 보통 갈퀴에는 미늘이 없다. 우리나라에서는 씨레류를 많이 사용하지 않지만 하천에서 뱀장어를 잡는 때는 뱀장어씨레를 사용한다.



뱀장어씨레 | 국립수산물과학원

내용 영산강 유역에서 이뤄진 뱀장어씨레 방식을 일명 ‘씨레낚시’라고도 한다. 뱀장어씨레는 목재나 철제 틀에 여러 개의 갈퀴를 부착하여 물 밑바닥을 끌고 다니다가 뱀장어가 걸리도록 하여 잡는 방법이다. 철판과 철판으로 된 사각형 틀에 5~6개의 갈퀴를 부착하고, 틀 양측에는 스키를 부착하여 만든다. 씨레를 선미船尾에 1~2개를 달아 끌고 가면서 바닥에 묻혀 있는 뱀장어가 갈퀴에 걸리도록 하여 잡는다.

영산강 유역에서는 중·하류 구간 수심 10~20m의 사니질沙泥質(모래와 진흙이 섞인 토질) 또는 모래 갯벌에서 작업한다. 목선 1t급 10마력 내외의 어선에 1~2명이 승선하여 작업한다. 어장에 도착하면 선미에서 씨레를 투하하고, 끌줄을 고정한다. 배를 1~2노트의 느린 속도로 약 200m 운항한 후 씨레를 끌어 올린다. 갈퀴에 걸린 뱀장어를 어획한 다음 다시 투하하여 같은 방법으로 조업한다. 주로 낮에 조업하고, 하루에 10여 회 조업한다. 보통 3~7월과 11~12월에 조업한다.

특징 및 의의 영산강에서 뱀장어를 잡는 방법으로는 들망을 이용하는 방법과 씨레를 이용하는 방법 그리고 장어굵개를 이용하는 방법 등이 있다. 이 중에서 뱀장어씨레는 목선을 이용해 뱀장어만을 잡는 방법이다. 이

를 영산강 지역에서는 ‘소살가끼(소)’라고 부르는데, 지금은 보기 힘든 어법이다.

참고문헌 영산강 유역 뱀장어 어로와 식문화의 변화(박종오, 비교민속학71, 비교민속학회, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교도서문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국어구도감(해양수산부 국립수산물과학원, 2002), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

뱀장어잡이

정의 맨손, 그물, 낚시, 통발, 개막이, 작살 등의 방법으로 뱀장어를 잡는 일.

개관 뱀장어는 뱀장어목 뱀장어과에 속하는 민물고기로, ‘민물장어’라고도 부른다. 장어류 가운데 유일하게 바다에서 태어나 강으로 올라가 생활하는 회유성어류回遊性魚類이다. 평소 따뜻한 민물에서 살며, 주로 밤에 움직인다. 뱀장어는 유생 때 강으로 올라와 5~12년 생활한 후 산란을 위해 바다로 떠난다. 수심

2,000~3,000m의 심해에 알을 낳고 수정을 마친 후 생을 마감한다. 지역에 따라 ‘짚어’ ‘민물장어’ ‘배암장어’ ‘참장어’ ‘먹장어’ 등으로 불린다.

내용 뱀장어를 어획하는 방법은 맨손, 들망, 굽게, 주낙, 통발, 개막이 등 다양하다. 뱀장어가 먹이활동을 시작하는 봄에는 낚시로, 여름에는 그물로 어획하며 물이 차가운 가을과 겨울에는 뱀장어가 진흙으로 들어가기 때문에 장어 갈퀴를 사용하여 어획한다.

주낙은 외가닥의 긴 줄에 일정한 간격으로 100여 개의 낚싯바늘을 매달고 미끼를 끼워 강 밑바닥에 드리운 다음 미끼를 문 장어를 잡는 방법이다. 미끼로는 거머리, 지렁이, 귀뚜라미 등을 사용한다. 개막이는 어군이 이동하는 강 중심부에 그물을 놓아 움직이는 뱀장어를 포획하는 방법이다. 보통은 9~10월에 산란을 위해 바다로 내려가는 장어를 잡기 위해 그물을 친다. 물때에 맞춰 어군이 이동하는 길목에 그물을 쳤다가 이튿날 아침에 배를 타고 가서 그물을 건져 올린다. 통발을 이용해 뱀장어를 잡는 방법도 있다. 낙동강 등지에서는 스프링식 그물 통발 400~500개를 투망한 후 5일 정도 지나 건져 올린다. 사두를 이용해 뱀장어를 잡기도 한다. 한강 유역에서는 추석 사리 무렵부터 11월까지 한강 상류에서 바다로 내려가는 ‘내림장어’를 잡았다. 강가에서 물이 흐르는 반대 방향으로 사두를 받치고 있으면, 하류로 내려가는 장어가 자연스레 사두 그물에 걸려드는 방식이다.

영산강 유역에서는 뜰망을 이용해 뱀장어를 잡기도 하였다. 뜰망은 폭이 3~6m 되는 사각형의 그물인데, 이것을 배 뒷부분에 장착한 후 물속에 집어넣었다가 밀물이 되어 고기가 들 때쯤 들어 올려 망에 갇힌 고기를 잡는 방법이다.

물이 빠진 갯벌에서 장어를 잡을 때는 쇠로 만든 갈퀴로 훑어 잡는다. 장어갈퀴(혹은 뱀장어걸이)는 긴 자루로 손잡이를 만들고 그 아래 철제 걸이를 부착한다. 뱀장어가 숨어 있을 것으로 예상되는 펄 속에 넣고 갯바닥을 긁어 장어를 잡는다.

이 외에도 낮에는 돌 틈이나 갯벌에 몸을 숨기며 지내다 밤에 나와 먹이활동을 하는 장어의 습성을 이용해 돌무더기를 쌓아 놓고 그 안에 숨어 있는 장어를 잡



장어독다물 | 전남 강진 | 2017 | 이윤선



뱀장어임통 | 너비14 길이61 | 국립민속박물관

는 방법도 있다. 전라북도 고창 선운강 유역의 장어얼과 전라남도 강진 탐진강 유역의 장어 독다물이 그것이다. 조류가 급하지 않고 바닥이 단단한 곳에 1m 남짓한 돌무더기를 만들어 장어를 유인한 후 잡는 방식이다. 물이 많이 빠지는 사리에 나가 잡는데, 독다물을 그물로 감싼 후 돌을 하나씩 그물 밖으로 던지면 돌무더기에 숨어 있던 장어가 놀라 그물에 설치된 ‘임통(쭈기통)’으로 들어간다.

특징 및 의의 뱀장어는 들망, 굽게, 통발, 주낙, 돌무더기 등의 다양한 방법으로 잡는다. 강을 거슬러 오르던 뱀장어는 1980년대 하구둑 축조 등 대단위 토목사업이 진행되면서 더 이상 강을 거슬러 오르지 못하게 되었다. 지금은 강을 오르던 뱀장어를 대신해 실뱀장어를 잡아 인공 양식 시설에서 먹이를 주고 키운다. 다 자란 뱀장어를 어획하는 대신 실뱀장어를 잡아 키우는 또 다른 어로 방법이 등장한 것이다.

참고문헌 영산강유역 뱃장어 어로와 식문화의 변화(박종오, 비교민속학기, 비교민속학회, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-서울, 인천 및 경기지역 최종보고서2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국 어도보(정문기, 일지사, 1991).

필자 박종오(朴宗吾)

뱃길

정의 바다나 강을 따라 정기적으로 배가 지나다니는 길.

내용 뱃길은 원칙적으로 두 지점 사이의 거리가 가장 짧아야 하지만, 지형·조류·기상·해상·경제·항해 기술 등 여러 조건을 고려하여 가장 안전하고 운항하기 쉬운 길이 뱃길로 지정된다. 우리나라는 지형상 평지보다 산이 많아 육상을 통해 화물을 운송하기 불편하였기에 육로보다 강과 바다를 통한 뱃길이 활성화되었다.

뱃길은 육지로부터 떨어진 거리에 따라 강안뱃길,

연안뱃길, 해양뱃길 등으로 구분된다. 강안뱃길과 연안뱃길은 원시시대부터 존재하였으며, 해양뱃길은 삼국 시대에 해외교역을 시작하면서 활성화되었다. 고려시대에 이르러 지방에서 거둔 세금을 배에 실어 뱃길을 통해 수도로 보내는 조운제도漕運制度가 정착되었다. 국가가 뱃길을 관리하기 시작하면서 관선官船과 사선私船이 등장하였다. 관선은 곡물로 걷은 세금을 서울로 운반하기 위하여 국가에서 운영한 선박이며, 사선은 개인이 관에서 위임받아 국가 세금을 운반하거나 중국·일본 등과 교역한 선박이다.

조선시대에 조운제도는 국가의 중요한 정책이었다. 조선시대 세금은 현물現物이었으며, 수레에 싣고 한양으로 이동하는 과정에서 많은 인력과 수레가 필요하였기 때문에 대부분 뱃길을 이용하였다. 이 시기 연안뱃길은 전라남도 영광 법성창~전라북도 군산 군산창, 전북 군산 연도~인천 영흥도, 경기도 김포~서울 용산을 잇는 뱃길 등이 있었으며, 강안뱃길은 영산강·금강·한강 등 밀물이 밀려오는 큰 강들이 주를 이루었다. 특히 강안뱃길은 수심이 깊기 때문에 조수간만의 영향을 받아 밀물 때 강의 중·하류까지 바닷물이 들어와 대형 선박도 정박할 수 있어 큰 장이 형성되었다.

한편 육로를 통해 물건을 싣고 한양으로 가는 길은



육지도 내·외항 뱃길 | 경남 통영 | 2013 | 김준

한강과 임진강 등 큰 강을 건너야 하였으며, 이 때문에 강을 가로지르는 나루터가 중요한 교통시설이 되었다. 나루터를 중심으로 상인들의 교역이 활발하게 이루어져 조선 후기에는 나루터에 장시場市가 형성되었다. 20세기에 들어 한강을 비롯한 큰 강에 다리와 철도가 놓이고 증기기관선이 도입되면서 나루터와 강안벚길은 쇠퇴하였으며, 벚길은 ‘항로’라는 단어로 대체되었다.

1950년대 들어 지역과 지역을 잇는 정기항로는 50여 개가 존재하였으며, 지역에 따라 용도가 달랐다. 전라도 지역은 목포를 중심으로 서남해안 도서 지역을 잇는 여객 항로가 발달하였으며, 경상도 지역은 부산을 중심으로 해외교역 항로가 발달하였다.

현재 해양항로는 국내수로와 국제수로로 구분된다. 국내수로는 국내 선박이 다니는 벚길이며, 국제수로는 국제적으로 통일된 벚길로 공해·영해·국제하천·국제운하 등이 포함된다.

국내수로는 해양수산부에서 관리하고 있으며, 항로표지법을 통해 배가 다니는 항로상에 표지를 설치하여 항로를 효율적으로 관리하고 있다. 국제수로는 1957년 설립된 ‘국제항로표지협회IALA’에 의해 지정되었으며, 우리나라는 2000년에 회원국으로 가입하였다. 선박 안전, 경제적 항해 지원, 환경보호를 위한 표준권고 등을 제정하여 운영하고 있다.

지역사례 전남 담양군에서 발원하여 서해안으로 빠져나가는 영산강 유역은 조수간만의 영향을 받아 밀물과 썰물이 오가는 감조하천感潮河川으로, 강 하구에서 내륙으로 약 60km까지 바닷물이 들어와 이른 시기부터 벚길이 발달하였다. 고려시대에는 해릉창, 조선 전기에는 영산창이 존재하여 조운의 기능을 수행하였다. 1512년 법성포창으로 통합되면서 조운의 기능은 사라졌지만 벚길을 통한 항해와 무역은 지속되었다.

영산강 강안벚길의 항해 방법, 무역 양상, 전통지식, 신앙의례 등과 관련하여 다양한 기록이 남아 있다. 조선시대『택리지擇里志』에는 한강은 용산까지, 금강은 부여까지, 영산강은 영산포(현 나주시)까지 바닷물이 올라오므로 장상배가 모인다고 기록되어 있다.

영산강 벚길은 대부분 돛단배로 운행하였으며, 조수간만의 영향을 받아 밀물 때에 상행하고, 썰물 때에

는 하행하였다. 즉 밀물 때에는 서해에서 영산강으로 올라가는 조류를 타고 내륙으로 운항하였으며, 썰물 때에는 서해안으로 내려가는 조류를 타고 해안가 방향으로 운항하였다.

영산강의 강안벚길은 단순히 조류의 흐름뿐만 아니라 수심, 바람, 바위, 강물의 세기 등 자연환경에 대한 지식을 바탕으로 형성되었다. 영산강 하류는 바람이 세게 불고, 상류는 바람이 약하게 불기 때문에 상류로 올라갈수록 배의 속력이 낮아졌으며, 조류를 타고 이동 중에 역풍이 불면 돛단배가 앞으로 나아가지 못하였다. 또한 운항 중 거센 바람이 불면 강가로 대피해야 하였기에 영산강 유역에는 피항을 위한 중간 기착지가 있었으며, 이를 중심으로 장터나 나루터가 형성되었다.

중간 기착지 인근에는 안전을 기원하는 암자나 절 등과 관방진寬邦鎭 등이 있었다. 과거에 벚길 운항은 생명의 안전을 장담하지 못하였기 때문에 반드시 출발 전 무사 항해를 기원하는 의식을 치렀으며, 관방진은 조운선이 안전하게 운항할 수 있도록 호위하는 역할을 하였다.

1960년대에 들어 육상교통이 발달하면서 영산포는 점차 쇠퇴하였고, 1981년 영산강 주변 농작물의 바닷물 피해를 예방하고자 하굿둑이 건설되면서 감조하천으로서의 기능을 잃고 강안벚길도 사라졌다.

특징 및 의의 선사시대부터 현재까지 벚길은 물건을 운반하거나 사람을 태우는 가장 주요한 교통수단이다. 우리나라는 육로가 험준할 뿐만 아니라 20세기에도 도로 체계가 원활하지 않았기 때문에 육상교통보다는 벚길을 이용한 대규모 수송이 주를 이루었다.

조선시대까지는 연안벚길보다 강안벚길을 더 중요하게 여겼으며, 동해보다는 서해에서 발달하였다. 이는 조수간만의 차와 연관이 있다. 서해의 4~5km에 이르는 조수간만의 차는 밀물 때 강을 통해 길게는 내륙 80km까지 바닷물이 올라와 강의 수심이 깊어져서 조류를 활용한 강안벚길이 형성되었다. 대부분 돛단배를 이용하여 운항하였으며 선주는 조류, 수심, 바람, 지형 등에 관한 전통지식을 가지고 있었다. 물때에 따라 벚길의 상·하행 시간이 정해졌으며, 평상시에는 수심이 낮

은 지역임에도 밀물에는 대형 선박이 정박할 수 있었기 때문에 정박지에는 큰 장터가 형성되었다.

서해안 어부들은 ‘바람을 본다’라는 표현을 사용한다. 시기와 계절에 따라 바람의 방향이 다르기에 이를 어업에 적극 활용하는 것이다. 배를 모는 선주도 바람을 예측하고, 지형에 따라 운행 방법을 달리하면서 뱃길에 대한 지식을 전승하였다.

20세기에 들어 선박·항해기술·육상교통의 발달과 더불어 주요 강의 하구에 하굿둑이 설치되면서 강안뱃길은 사라졌으며, 연안뱃길도 해상항로가 발달하면서 사라져 수 세기에 걸친 뱃길에 대한 전통지식은 단절되어 사라졌다.

참고문헌 고려의 뱃길과 섬 최근의 연구 동향(윤용혁, 도서문화42, 목포대학교 도서문화연구원, 2013), 영산강 중·하류 뱃길 환경과 뚝단배 항해술(변남주, 지방사와 지방문화14-1, 역사문화학회, 2011).

필자 정명훈(鄭明勳)

보성 빨배어업

정의 빨배를 이용해 꼬막을 채취하는 지역성과 역사성을 갖춘 전통어로 방식.

개관 보성 빨배어업은 전라남도 보성의 여자만(汝自灣) 갯벌에서 빨배를 이용해 꼬막을 채취하는 어업 방식을 말한다. 빨배는 한쪽 무릎을 판자에 대고, 다른 한쪽 다리로 필을 밀면서 갯벌을 이동하는 기구이다.

갯벌은 연안 습지의 일부분으로, 조석의 차이로 인하여 드러나는 ‘갯가의 넓고 평평하게 생긴 땅’을 말한다. 일반적으로 갯벌은 육지의 하천 등에서 유입되는 토사와 해안에서 해수 침전물질 등이 침전·퇴적되어 형성된다. 여자만의 미세한 갯벌 진흙은 얇으면 깊게 빠지는 특성이 있는데, 빨배는 갯벌에서 꼬막이나 맛조개 등을 채취하거나 혹은 채취한 수산물을 옮기는 데 필요한 이동 수단이다. 또한 빨배는 그물 손질 작업부터 맨손어업의 어획까지 다양하게 쓰인다.

보성 빨배어업은 전통 어업문화 계승을 위한 정책

노력과 빨배어업의 지속가능성, 국가유산으로서의 가치성 등을 높게 평가받아 2016년에 국가중요어업유산으로 지정되었다.

내용 빨배는 하나의 큰 나무판자와 부속들로 만들어졌는데, 물 위를 떠다니도록 만든 배가 아니라 물기가 있는 갯벌 위를 미끄러지듯 나가면서 이동이 편리하게 만든 것이다. 따라서 기계 장치를 이용해 움직이는 일반적인 배와는 달리 갯벌 바닥을 밀며 이동한다. 한쪽 다리를 나무판에 올려 고정하고 동력원 역할을 하는 나머지 한쪽 발을 빨배 우측 10cm 부근에서 약 1m 길이로 필을 힘차게 밀어 앞으로 나아간다. 빨배는 후진할 수 없기 때문에 원을 그리며 방향을 바꿔야 한다.

빨배 제작에 사용되는 나무는 소나무·나왕·삼나무 등인데, 빨배를 이용하는 사람의 체형이나 빨배를 사용하는 목적에 따라 크기나 형태가 조금씩 다르다. 빨배는 오래전부터 어로작업에 이용된 것으로 보인다. 『비변사등록(備邊司謄錄)』에 보면 “제방을 쌓을 때 마땅히 돌로 쌓아야 하는데 진흙 바닥으로 돌을 운반하기가 매우 어려우니, 반드시 판자를 깎 연후에야 그 위로 돌을 운반할 수가 있습니다.”라는 기록이 있다. 이를 통해 갯벌에 빠지지 않기 위해 널판자를 이용하는 방법은 오래전부터 사용된 것으로 보인다. 빨배는 갯벌 조업에서 주로 조개류나 낙지 등을 채취하는 데 이용하거나 수확물을 이동하는 데 사용한다.

별고 갯벌은 보성군 별교읍 해안가 일대의 35.5km²의 갯벌을 말한다. 우리나라에서 갯벌의 질이 가장 좋은 2등급 판정을 받았으며, 생물종 다양성과 생태적 가치가 국가적 자연자산으로 충분하다고 인정되어 2003년 12월 31일 연안습지보호구역으로 지정되었다. 2003년 12월에 습지보존지역으로 지정되어 관리되었고, 2004년에는 동북아 두루미 보호 국제네트워크에 가입하였다. 2006년 1월 20일 <람사르협약>에 연안습지로는 전국 최초로 등록되었다.

여자만은 고흥반도와 여수반도가 좌우로 감싸고 있는 전남 보성군 별교 앞바다를 말한다. 경사가 완만하고 밀물과 썰물의 차이가 큰 여자만의 갯벌은 어류와 갑각류 등 다양한 바다생물이 서식하는 생물 다양성의 보고(寶庫)로 알려져 있다. 이곳에는 약 2,640만m²의



빨배 | 전남 보성 | 2021 | 보성군

갯벌이 있는데, 모래보다는 미세하고 점토보다는 거친 퇴적토silt와 찰흙clay이 80% 이상을 차지하는 아주 미세한 갯벌 진흙mud으로 구성되어 있다. 갯벌에 사람이 들어가면 매우 깊게 빠지기 때문에 빨배를 이용한 어업이 발달하였다. 이곳에서는 빨배와 그물을 이용하여 꼬막·바지락·맛·백합·고동 등의 조개류와 낙지·칠게·전어·숭어·짬뽕어 등 다양한 종류의 수산물을 채취하고 있다. 이곳의 갯벌들은 대체로 바닷가에서 1.5km 거리에 이르고 경사도가 거의 없어 도구를 이용한 이동 수단이 필요하다.

여자만에 자리잡은 벌교읍 대포마을은 이웃한 장암마을과 함께 대표적인 꼬막 양식지로 꼽힌다. 일제강점기에 장도, 대포, 장암의 아랫나루 등에서는 꼬막 양식을 하였다. 『한국수산지韓國水産誌』에 보면 “꼬막(양식)은 여자만 내의 장도獐島·대포大浦·하진포下津浦 등지이다.”라는 기록이 있다. 즉 일제강점기부터 여자만 일대에서 꼬막 양식이 이뤄진 것이다.

1960년대 들어와 우리나라 수산업은 ‘잡는 어업에서 기르는 어업’으로 방향을 전환하면서 본격적으로 양식 산업을 확대하게 된다. 1969년 국립수산진흥원이

중심이 되어 총 9개 시·도, 64개 시·군을 대상으로 천해 간석지에 대한 기본조사를 하였다. 이 조사로 보성군 여자만과 득량만 일대에는 꼬막 양식업을 본격적으로 시작하게 되었다. 일제강점기부터 시작된 이 지역의 양식 산업이 지금도 지속되고 있다.

꼬막은 보통 참꼬막·새꼬막·피꼬막(피조개) 등을 이르는데, 이들은 자라는 환경이 각기 다르다. 갯벌 속 4~5cm 아래 서식하는 참꼬막은 손으로 잡으며, 새꼬막이나 피꼬막은 깊은 수심에서 자라기 때문에 그물 입구에 틀이 있는 형망을 이용해서 잡는다. 꼬막을 채취하기 위해서는 꼬막을 양식하고 있는 양식장까지 나가야 한다. ‘꼬막밭’이라 부르는 이곳에 빨배를 타고 나가 손으로 채취하는데, 이때 필요한 것은 ‘기계’라고 부르는 도구이다. 기계는 판자에 철사를 여러 개 붙여 만든 것으로, 판자에 구멍을 뚫어 철사를 달아 꼬막이 철사 끝에 걸려 올라오게 만든다. 이것을 펄 속에 집어넣어 꼬막을 모아 잡는데, 1960년대 이후 꼬막 양식장이 운영되면서 사용하였다.

1960년대 <수산업협동조합법>이 개정되면서 어촌계가 만들어졌다. 아울러 관행적인 어업 활동에 대한



꼬막 캐기 | 전남 보성 | 2015 | 보성군



꼬막 운반 | 전남 보성 | 2016 | 보성군

면허제도가 도입되었다. 면허제도 이전에도 갯벌에서 꼬막 채취는 이뤄졌으나 자금력과 일할 능력을 갖춘 사람들이 주로 채취하였다. 꼬막 양식이 어촌계에 허가되면서 마을 주민 모두가 꼬막 양식에 참여할 수 있게 되었다.

꼬막 채취는 9월(음력 8월)부터 이듬해 4월(음력 3월)까지 이루어진다. 꼬막은 산란기(7~8월)에는 미끄럽고 맛이 없다. 이는 일반적으로 생선이 알을 배면 더 맛있어지는 것과는 반대이다. 꼬막은 산란기가 끝나가는 추석을 전후해 차츰 맛이 들기 시작하여 음력 12월과 이듬해 1월 무렵에 제일 맛이 좋다. 꼬막 채취는 수요나 가격 등을 고려하여 1년에 보통 20여 차례 작업한다.

옛날에는 자연적으로 꼬막이 서식하였는데, 현재는 종패를 사들여 뿌리는 경우가 많다. 태풍이 불면 종패를 뿌리지 않아도 꼬막이 서식한다. 태풍이 종패를 이동시키기 때문이다. 꼬막 종패에서 출하까지는 5년 정도가 소요된다.

해양수산부 장관은 어업인이 해당 지역의 환경·사회·풍습 등에 적응하면서 오랫동안 형성한 유형·무형의 어업자원 중에서 보전할 가치가 있는 어업자원을 국가중요어업유산으로 지정할 수 있다. ‘보성 빨배어업’은 남해안 여자만의 갯벌에서 꼬막 채취를 위한 유일한 어업활동 이동 수단이며, 지역성과 역사성을 갖춘 전통적인 방식이 인정되어 국가중요어업유산으로 지정되었다.

특징 및 의의 벌교 앞바다 여자만의 갯벌은 미세한 ‘참빨’로 모래가 섞이지 않고 오염되지 않아 꼬막이 서식하기에 최적의 조건을 갖추고 있다. 이곳의 주민은 빨배를 이용해 꼬막·바지락·낙지·칠게 등 다양한 종류의 수산물을 채취한다.

1960년대 이후 꼬막 양식업의 발달로 생산량이 증가하면서 보성 벌교 꼬막이 널리 알려지게 되었다. 양식 기술과 어장관리 기술 등이 보급되면서 이 지역에서는 맛이 좋고 영양이 풍부한 꼬막을 대량으로 생산하고 있다. 또한 전국적으로 맛 좋고 영양이 풍부한 보성 벌교 꼬막을 소개하여 우수성을 널리 알리기 위해 ‘보성 벌교 꼬막 축제’를 개최하고 있다. 이러한 노력의 결과로 ‘보성 빨배어업’은 해양수산부 주관 국가중요어업유산으로 지정되어 전통어로 방식의 우수성을 유지하고 있다.

참고문헌 備邊司謄錄, 김준의 갯벌이야기(김준, 이후, 2009), 국가중요어업유산 지정신청서(보성군청, 2015), 널배를 이용한 갯벌어로 관행과 공동체(박종오, 도서문화50, 목포대학교 도서문화연구원, 2017), 순천지역 갯벌에서만 이용되는 빨배의 구조적 특성 탐구(이우진·정현수, 제54회 전국과학전람회, 국립중앙과학관, 2008), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 2002), 韓國水産誌(朝鮮總督府農商工部, 1908~1911), 생태계의 보고 전남 갯벌을 세계유산으로7-보성 벌교 갯벌(무등일보, 2017.9.12.), 국가중요어업유산(국가중요어업유산.kr).

필자 박종오(朴宗梧)

불락잡이

정의 10t 미만의 동력 어선으로 유자망 또는 고정자망을 사용하여 불락을 어획하는 연안자망어업.

내용 볼락은 난태생(암컷의 배에서 알이 아닌 새끼가 부화하여 밖으로 나오는 것) 어종으로 솜뱅이목 양볼락과에 속한다. 동해안과 남해안에 분포하며, 특히 경상남도 해안지역의 해조류 군락에 무리 지어 서식한다.

볼락은 『우해어보 牛海異魚譜』에 보라어[浦停魚]라는 이름으로 기록되어 있다. “생선의 모양이 서해안에서 나는 참조기와 유사하나 크기가 작고 열은 자주색을 띠고 있으며, 지역 주민들은 보락 또는 볼락어라고 칭하였다.”라는 기록이 있다. 또한 “진해의 어부는 때때로 그물로 잡으나 많이 잡지는 않으며, 매년 거제도 사람이 볼락을 잡아 짓갈로 담근 것을 수백 단지나 배에 싣고 와서 팔고 생삼(삶지 않은 삼)과 바꾸어 간다.”라고 기록되어 있다.

볼락잡이는 연안자망어업으로 주로 12월에서 2월 사이에 10t 미만의 동력선을 사용하여 조업한다. 자망어업은 유자망·저층고정자망·삼중자망 등 어구의 설치 방법에 따라 구분되며, 이 중 유자망과 고정자망이 가장 널리 사용된다.

유자망을 이용한 볼락잡이는 그물을 수직으로 펼친 뒤 고정하지 않고 해·조류를 따라 흘러가도록 하여 볼락을 잡는 조업 방식이다. 그물이 고정되어 있지 않기 때문에 중간중간에 부표나 부표등燈을 달아 놓아 수시로 위치를 확인한다. 투망할 때부터 양망할 때까지 예상 이동 거리 내에 장애물이 없어야 하므로 주로 근해에서 뜬 흘림걸그물을 사용한다.

고정자망을 이용한 볼락잡이는 그물 위쪽에는 뜬(그물이 수면에 뜰 수 있도록 해주는 부품)을, 아래쪽에는 발돌(그물이 수면 아래에 고정할 수 있도록 해주는 부품)을 달아 수직으로 펼쳐서 잡는 조업 방식이다. 크게 바닥 고정걸그물과 뜬 고정걸그물로 구분한다. 바닥 고정걸그물은 수면 저층에 어구를 설치하고, 뜬 고정걸그물은 표·중층에 어구를 설치한다. 바닥 고정걸그물은 발돌을 무겁게 하여 그물을 저층에 고정하며, 뜬 고정걸그물은 발돌을 가볍게 하여 표·중층에 그물을 고정한다. 어구구조와 조업 방법은 큰 변화 없이 유지되고 있으며, 어선의 대형화로 인해 어구 규모와 한 척당 사용하는 어구의 수가 증가하였다.

볼락잡이 과정은 어선에 그물을 실은 뒤 어장으로

이동하는 것으로 시작한다. 어장에 도착 후 저속으로 천천히 전진하며 어선의 뒷부분에서 그물을 내린다. 그물을 모두 내린 후 일정 시간이 지나면 양망기를 이용하여 그물과 볼락을 어선에 실은 뒤 육지로 이동한다. 도착 후에는 그물에서 볼락을 분리하여 판매한다.

특징 및 의의 볼락은 제주도에서는 모래밭이 낀 바닷가 암초지대에 주로 서식하며, 여름 전후에 태어난 볼락은 가을이나 겨울이 되면 성체로 성장한다. 몸체는 작지만 한겨울에는 다른 물고기가 잘 잡히지 않아 제수용으로 요긴하게 사용된다. 제주도 여러 마을에는 ‘락여’라는 바다발(어민들은 물고기가 주로 서식하는 지역을 밭이라고 칭한다) 이름이 제법 많다. 연근해에서 잡히는 볼락은 검은볼락, 황볼락, 점배기볼락 등 세 가지가 있다. 갯가에서 낚시로 잡기도 하지만 대부분 어선을 타고 나가서 어획한다.

참고문헌 牛海異魚譜, 국립수산물과학원(nifs.go.kr), 한국세시풍속사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 정명훈(鄭明勳)

붕기

鳳旗

정의 만선滿船을 하여 귀향歸港하거나 마을 제의와 배고사 등의 의례 과정에서 사용하는 기旗.

내용 붕기라는 명칭을 언제부터 사용하였는지, 본래 어떠한 의미를 지니고 있는지는 정확히 알기 어렵다. 다만 이 기가 널리 사용되었던 서해안 일대에서는 풍어豐漁, 만선, 물고기를 많이 잡은 어부 등을 상징하는 도구로 알려져 있다. 지역에 따라 붕기, 붕죽기, 붕죽, 대어기, 풍어기, 만선기 등 다양한 이름으로 부른다.

지역마다 조금씩 차이가 있으나 2~3m의 대나무로 중심대를 만들고, 여러 색의 한지와 어사화御史花 등을 달아 장식하는 것이 붕기의 일반적인 모습이다. 붕기는 일련의 재료가 준비되면 종이 물들이기—지화 만



황도리 당제 붕기 | 충남 태안 | 1985 | 국립민속박물관



위도 파장금 붕죽 | 전북 부안 | 1983 | 국립민속박물관

들기—어사화 만들기—대나무에 준비해 둔 내용물 꽃기 등의 순서를 거쳐 완성된다. 붕기의 상단부에 어사화가 있는 것은 물고기를 많이 잡게 해 달라는 의미이다. 단순해 보이지만 붕기 제작에는 여러 사람의 도움이 필요하고 오랜 시간이 소요된다. 그중에서도 각양각색의 한지를 준비하여 하나씩 중심대에 부착하는 일이 제일 어렵다.

오늘날까지 전해오는 모습을 토대로 정리하면 붕기는 크게 두 가지 용도로 나뉜다. 하나는 조업을 나가는 어선에 실린 경우이고, 다른 하나는 의례를 행하는 과정에서 사용된 경우이다. 전자는 다시 두 가지로 나눌 수 있다. 첫 번째는 조업 과정에서 붕기를 배에 꽂아 뒤편에 있는 상선商船에 물고기를 받아 가라는 의미로 쓰였다. 두 번째는 만선하여 어부들이 고향으로 돌아오는 과정에서 많은 양의 어획고를 올렸음을 표시하는 의미로 쓰였다. 후자는 붕기가 대어기大漁旗와 풍어기豐漁旗로 사용되었음을 의미한다.

붕기가 의례에 사용된 경우는 서해안 일대의 마을

제의에서 확인할 수 있다. 대표적인 곳이 충청남도 태안군 안면도의 황도이다. 이 마을 주민들은 ‘황도붕기 풍어제’가 행해지기 전에 붕기, 즉 붕기를 만들어 놓은 다음 제의 당일 그것을 당집(신을 모셔 두는 집)으로 운반한다. 당집으로 옮겨진 붕기는 신이 내려오는 신간神竿(서낭당에 세워 신이 내리기를 비는 막대)으로 사용되었는데, 이런 모습은 충남 당진의 안섬에서도 확인이 가능하다.

우리나라에서는 주로 서해안 지역에서 붕기의 흔적을 엿볼 수 있다. 그런 점에서 붕기는 서해안의 문화적 특성을 보여주기에 적합한 문화이다. 오늘날에는 충남 해안 지역을 중심으로 전승되고 있으나 과거에는 황해도를 비롯하여 전라북도 해안 지역 주민들이 출어를 나가거나 혹은 의례를 진행하는 과정에서 붕기를 제작하여 사용하였다.

특징 및 의의 붕기는 어촌지역에서만 볼 수 있는 깃발로 조업과 의례 과정에서 사용되며, 서해안 지역에 집중

적으로 분포하고 있다. 실제로 붕기의 흔적이 남아 있는 곳은 경기도·충청도·전라도 해안 지역이다. 다양한 어로문화가 소멸되는 과정에서 충청도 일부 지역(태안 황도붕기붕어제와 당진 안섬 당제)을 제외하면 흔적을 찾기 어려우나 오래전부터 서해안 지역의 문화적 특성을 엿볼 수 있는 대표적인 물질문화로 자리매김해 왔다.

참고문헌 당진 안섬 당제(오석민·최진아, 충청남도역사문화연구원, 2010), 당진붕어굿(송봉화, 당진문화원, 2003), 황도붕기붕어제(이필영, 민속원, 2010), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 서종원(徐鍾源)

붕수망

棒受網

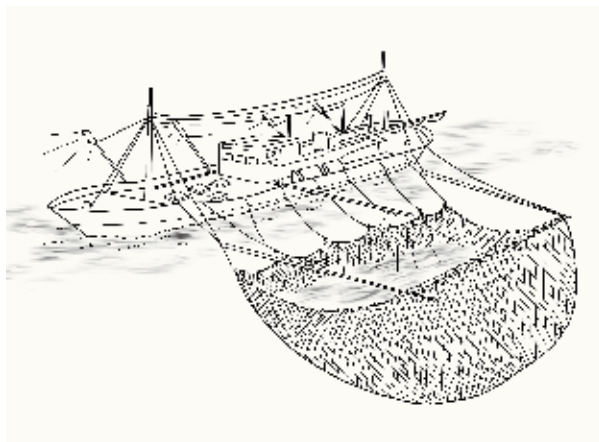
정의 한쪽 현측(舷側)에 그물을 내리고 나머지 현에 집어등으로 어류를 끌어모은 후 그물을 내린 현에 있는 유도등을 켜서 어군을 유도하여 어획하는 어구 및 어법.

내용 붕수망은 채들망류의 일종으로, 어선의 현측에 부착된 뜰대(지름 10cm 이상의 대나무)에 보자기 모양의 그물감을 부착한다. 부착된 그물의 하부에는 발돌(늪시의 미끼나 그물을 가라앉히기 위해 사용하는 여러 가지 형태의 붕돌)과 돛줄(안강망의 암해를 물에 떨어뜨리거나 배로 올리는 데 쓰는 밧줄)을 달고, 양옆에는 조임줄(견착망 조임 장치의 하나)이 들어간 조임고리를 단다. 그물을 바다에 투망하면 그물이 뜰대와 발돌에 의해 수직으로 전개되며, 그물을 올리면 돛줄과 조임줄이 당겨져서 수면에서 아래로 오목한 모양을 이룬다.

붕수망으로는 주로 꿩치를 어획한다. 꿩치가 빛을 잘 따르는 어종이기에 조업은 주로 야간에 행하며, 주간에는 육안으로 어군을 탐색한다. 야간에 어군이 발견되면 집어등을 켜고 배를 천천히 전진하여 어군을 모은다. 어군이 충분히 모이면 어선을 정지하여 어군이 모인 반대쪽 현에 그물을 투망하는데, 일반적으로 어선의 오른쪽에서 어군을 모으고 반대쪽에서는 투

망한다. 투망을 마치면 불빛을 이용해 배의 앞쪽을 통해 그물이 투망된 어선의 반대편으로 그물과 배 사이로 어군을 이동시킨다. 어군이 투망한 그물 가운데 모이면 내려놓았던 돛줄과 조임줄을 감아 그물을 들어 올려 어군을 어획한다. 한편 5월과 8월 사이 산란하기 위해 동해안으로 올라오는 꿩치는 불빛을 잘 따르지 않기에 과거에는 일본 동부해역에서 조업하기도 하였으나, 근래에는 정치적 상황과 후쿠시마 원전 사태 등으로 일본 동부해역에서의 조업은 이루어지지 않고 있다. 그대신 5월부터 12월 초까지 북태평양해역에서 조업을 한다.

우리나라에서 붕수망 어업은 비교적 역사가 짧은 어업으로 1960년대 후반에 국립수산물학원이 실시한 북태평양 꿩치 붕수망 시험어업이 그 시초이다. 꿩치 붕수망 어업은 1990년대 초반이 절정기로 연간 4만t 이상의 꿩치가 어획되었으나 2000년대 초반부터 어획량이 급속히 줄어서 현재는 명맥만 유지하는 정도이다. 현재 우리나라에서 꿩치는 주로 유자망으로



붕수망



꿩치 붕수망 어선 | 차봉진

어획하고 원양어업에서는 주로 원양선망어업으로 어획한다.

참고문헌 연근해어업개론(이병기 외, 태화출판사, 1983), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 차봉진(車奉眞)

봉절망 縫切網

어구

봉절망

정의 선망류 중에서 유낭망有囊網의 한 종류로, 2척의 배가 사발 모양의 몸그물 양쪽 끝에 날개그물을 연결한 어망漁網을 사용하여 어군魚群을 둘러싸서 잡는 어구漁具.

개관 일제강점기에 연안에서 멸치 등을 어획하기 위해 도입된 어구였으나 좀 더 효율적인 건착망으로 바뀌면서 현재는 어업현장에서 거의 볼 수 없다.

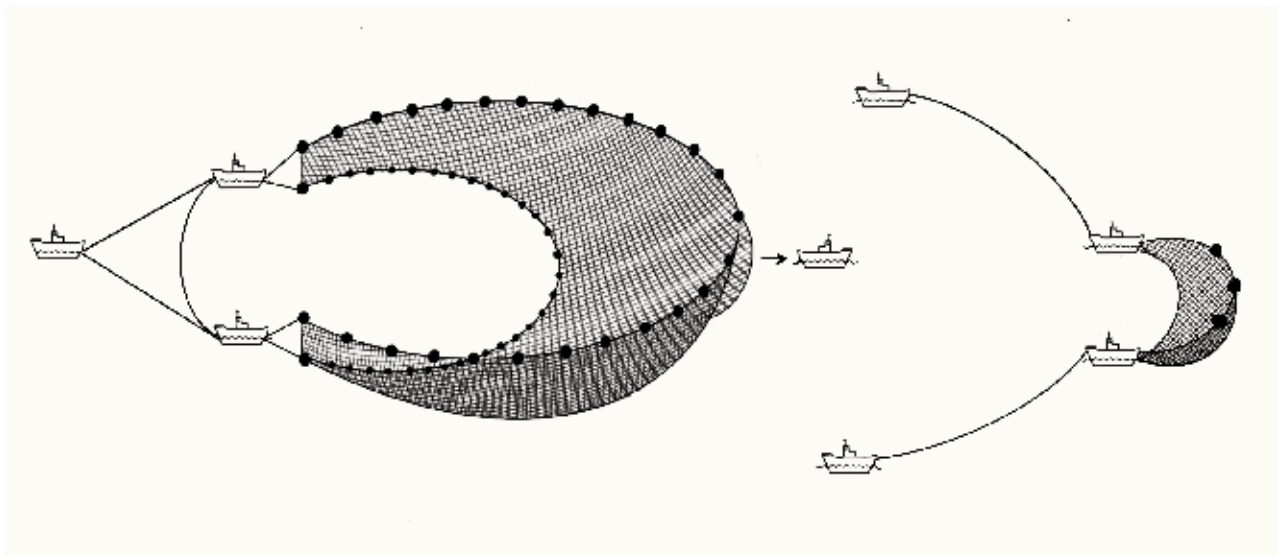
내용 봉절망은 선망 중에서도 유낭망에 속하는 그물 어구의 일종으로, 사발 모양의 몸그물과 몸그물 양쪽 끝에 연결된 날개그물로 이루어져 있다. 몸그물 중앙에는 최종적으로 고기를 모으는 반디 부분[魚肺網]이 있

다. 남해 연안에서 멸치 등을 어획하였으나 현재는 거의 볼 수 없다.

봉절망은 그물 위쪽에 뜸을 달고, 아래쪽에는 발들을 달아 그물이 상하로 펼쳐지게 한 어망漁網으로 2척의 배가 어군을 둘러싼 다음 양쪽 날개를 끌고 가면서 어군을 반디그물로 들어가게 하여 어획한다. 봉절망은 멸치를 어획하기 위한 그물이므로 최종적으로 고기가 모이는 반디그물의 그물코[網目]는 매우 작은 여자망子網地(씨날그물감) 120경(약 4.2mm)을 사용하고, 어군을 모으는 역할을 하는 날개그물의 그물코는 주로 50mm를 사용한다. 어선은 주선 1척, 종선 1척, 등선燈船(불 배) 1척, 보조선 1척 등이 1개의 선단으로 구성된다.

조업 방법은 해가 질 무렵 배가 어장에 도착하면 등선이 어군을 모으며, 주선과 종선은 어군을 둘러싸도록 어구를 투망하고, 낮은 속도로 끌고 가면서 어군을 몸그물 쪽으로 가게 한다. 어군이 몸그물 위로 유인되면 주선은 종선으로부터 날개그물에 연결된 줄을 넘겨 받아 양 날개부터 배로 끌어 올려 반디그물로 몰아넣는다. 어군이 반디그물에 갇히면 족대로 퍼서 배 위로 올린다. 1회 조업에 20~30분이 소요되며, 하루에 약 10회 조업한다.

특징 및 의의 봉절망은 우리나라에서 사용하였던 선망류 중에서 불완전한 자루그물이 있는 유일한 유낭망으로,



봉절망 | 신종근

불빛을 이용하여 멸치를 한곳으로 모으고 그물을 이동하여서 멸치를 대량으로 잡을 수 있는 어구이다. 봉절망은 주로 6~10월까지 경상남도 연안 수심 10m 내외에서 조업하였다. 멸치 약 60%, 숭어 약 30%, 전어 등 기타 약 10%를 어획하였다.

참고문헌 어구분류 및 각부명칭(국립수산진흥원, 1987), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2008), 日本漁具・漁法圖說(金田禎之, 成山堂, 1978).

필자 신종근(辛鍾根)

부게

정의 바다에서 잡거나 거둔 수산물 등을 담아서 등에 젖서 나르는 어구.

내용 부게는 잡은 물고기와 채취한 패류를 담아서 옮길 때 주로 남자 어부들이 사용하는 어구이다. 어부가 지게처럼 양어깨에 메고 다니는 바구니이다. 어부들은 부게를 어깨에 멘 상태로 갯벌에서 채취한 조개·바지락 등 패류와 돌살에 든 숭어 등 어류를 뜰망으로 잡아서 바로 부게 안으로 넣은 후에 물으로 나른다(경기도 화성, 경기도 안산 대부도, 인천광역시 영종도 등지).

부게는 대체로 두 가지 형태이다. 첫째는 바구니 중앙에 양어깨에 멜 수 있는 멜빵을 걸고 바닥에 홈통을 붙인 부게이고, 둘째는 지게형 나무 받침대 위에 대나무 등으로 엮은 바구니를 엮은 부게이다. 바구니의 기본 형태는 바닥이 좁고 위가 벌어져 있다. 대오리·싸리·닥나무 등으로 밑에서 위로 올라가면서 벌어지도록 통으로 엮는다. 입구의 테두리는 짚 등으로 감싸서 마무리한다. 밑바닥에는 굵은 대나무를 쪼개서 물받이를 붙인다. 젖은 어패류에서 떨어지는 물은 바닥으로 흘러 물받이 홈에 된다. 이 물은 좌우 양쪽으로 흘러서 바닥으로 떨어진다. 등을 대는 안쪽 가운데에는 멜빵을 걸고 널찍을 대어서 등태로 삼는다. 따라서 어부는 부게를 짊어져도 물이 등에 덜 젖는다. 부게는 지게의 경우처럼 ‘지는(부魚) 연장(게)’이라는 의미에서 온 것으



부게 | 너비68 높이73 | 광복 이후 | 국립민속박물관

로 판단된다.

서해안 한 지역의 부게는 고르게 쪼갠 땃살을 사잇줄로 등글게 엮어 만들었다. 등을 대는 부분의 땃살은 다른 부분보다 길게(8cm) 만들고, 바닥 부분은 오목하게 쇠시리를 댄 통대를 끼워 마감하였다. 땃살에는 초록색 멜빵 두 개를 걸고, 멜빵 윗부분 등태에는 장방형 판목(14×50.5cm)을 부착하였다. 내부에는 그물이 매여 있다.

특징 및 의의 주로 남성 어부들이 사용하는 어업 도구로 어패류 채취와 돌살에서 잡은 어류들을 운반하는 데 사용된다. 물과 어획 현장 사이의 거리가 멀어서 오래 걸어야 할 뿐만 아니라 갯벌을 걸을 때 힘이 많이 드는데, 부게는 어깨에 멜 수 있고 대나무와 싸리 등으로 만들어서 물기를 일정 부분 뺄 수 있으므로 운반에 편리한 어업 도구이다.

참고문헌 문어포 마을 이야기(통영문화원, 2007), 화성군의 역사와 민속(경기도 화성군·경희대학교중앙박물관, 1989), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr), e뮤지엄(emuseum.go.kr).

필자 박종민(朴鍾珉)

부안 곰소 천일염업

정의 전라북도 부안군에서 염전으로 바닷물을 끌어 들여 햇볕과 바람으로 수분을 증발시켜 천일염을 생산하는, 국가중요어업유산 제10호로 지정된 전통염업 방식.

개관 국가중요어업유산은 <농업인의 삶의 질 향상 및 농어촌지역 개발촉진에 관한 특별법>(약칭 <농어업인의 삶의 질법>) 제30조(농어촌 경관의 보전)의 3(국가중요어업유산의 보전·활용, 2015.2.3. 신설)에 의거하여 지정한다. 법령에 따르면 해양수산부 장관은 어업인이 해당 지역의 환경·사회·풍습 등에 적응하면서 오랫동안 형성해 온 유형·무형의 어업자원 중에서 보전할 가치가 있는 어업자원을 국가중요어업유산으로 지정할 수 있다. 지정 대상은 유·무형자원 복합체이며, 유형적 요소는 어업활동과 관련된 어업기반시설·가공시설·경관 등이고, 무형적 요소는 어업활동과 관련된 어업기술문화·사회조직 등이다. 단 어업활동이 현재에도 지속적으로 이루어지고 있어야 한다는 단서가 달린다.

2015년 12월 21일 ‘제주 해녀어업’이 제1호 국가중요어업유산으로 지정된 것을 시작으로 2021년 11월 현재까지 총 11건의 어업이 지정되었다. 지정 현황은 1호부터 11호까지 순서대로 제주 해녀어업, 보성 뽕배어업, 남해 죽방렴, 신안 갯벌 천일염업, 완도 지주식 김 양식업, 무안·신안 갯벌낙지 맨손어업, 하동·광양 채취잡이 손틀어업, 통영·거제 견내량 돌미역 채취어업, 울진·울릉 돌곽 떼배 채취어업, 부안 곰소 천일염업, 신안 흑산 홍어잡이 어업 등이다.

내용 전라북도 부안군 진서면 곰소리 일원에 5.4km² 면적의 염전이 위치해 있다. 이는 축구장 70여 개의 규모로 이곳에서 연평균 1,630t의 천일염이 생산된다. 곰소 지역은 천일염 생산에 좋은 조건을 갖추고 있다. 일조시간이 연간 2,100~2,350시간으로 전국 최고 수준이며, 변산반도 국립공원과 습지보호지역 그리고 람사르 습지로 관리되는 청정해역에 위치해 있다.

곰소 천일염업은 1946년부터 현재까지 전통방식을 그대로 이용하여 소금을 만들고 있는 우리나라의 대표적인 천일염지이다. 특히 간수를 여러 번 사용하지 않아 소금 특유의 쓴맛이 적고 단맛이 나는 것으로 알려져 있다.



곰소 천일염전 | 전북 부안 | 부안군

천일염 생산과정은 저수지(염분농도 약 1~2%인 바닷물을 저수지로 유입시켜 보관)—수로(저수지에 저장한 바닷물을 수로를 이용하여 증발지로 보냄)—증발지(해수를 증발시켜 염분 농도 20~25%로 농축함)—함수창고(우천 등 대비 농축된 바닷물을 임시 보관)—결정지(염분농도 약 27% 이상에서 소금이 생성됨)—채염(결정지에서 채취한 소금을 모아 수분 제거)—운반(채염 단계를 거친 소금을 소금창고로 운반)—소금창고(소금창고에 보관된 소금의 간수를 빼 유통) 순으로 이루어진다.

바둑판 모양의 경관을 가진 곰소염전은 전북 지역의 유일한 염전으로 연간 50만 명 이상이 방문하고 있으며, 곰소염전에서 나는 천일염은 인근의 곰소젓갈마을에 공급되고 있다. 곰소 천일염업은 70년이 된 소금 보관창고를 사용하는 등의 전통방식을 보존함과 동시에 염전 바닥에 세라믹타일을 활용하는 현대적인 시설 또한 접목하여 지속적으로 발전해 나가고 있다.

특징 및 의의 곰소 천일염업은 국가중요어업유산 지정의 유무형적 요소를 종합적으로 충족하고 있음을 확인할 수 있다. 유형적으로는 어업기반시설과 가공시설인 염전이나 소금창고 등이 유지되고 있으며, 경관으로는 바둑판 모양의 염전과 변산반도 국립공원을 배경으로 펼쳐진 특유의 경관 등이 있다. 무형적 요소인 어업기술문화로는 염전과 관련한 지역 지식과 민속 지식 등이 반영된 천일염 생산기술 그리고 자연환경을 이용하는 문화가 있으며, 사회조직으로는 소금생산에 참여하는 지역의 주민 공동체와 생산한 천일염을 사용하여 담근 젓갈을 판매하는 곰소젓갈마을이 있다. 이러한 점이 인정되어 곰소 천일염업은 전통 방식의 생산성, 주변 생물·식품 다양성, 역사성 등에서 높은 평가를 받았다.

참고문헌 어업유산 실태조사 및 발전계획 마련 연구(해양수산부, 2018.12.), 제10호·제11호 국가중요어업유산은(해양수산부 어촌어항과, 2021.9.9.), 4대째 가업 천일염을 일군다... 국가 어업유산 된 곰소염전(조선일보, 2021.10.8.), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강경표(姜景杓)

정의 내장과 알을 제거하고 말린 명태.

개관 '북어'는 겨울철 동해안 한류가 흐르는 추운 지역에서 잡는 물고기라서 붙여진 명칭인데, 후에 말린 명태를 지칭하는 용어로 바뀌었다. '말린 명태'라는 뜻의 '북어'는 서유구徐有楸(1764~1845)의 『난호어목지蘭湖漁牧志』에서 처음 등장한다. 여기에서는 '명태明鮐'가 속칭이라 하였으며 날 것을 '명태明太', 건조한 것을 '북어北魚', 건어물을 '북고어北麁魚'라고 설명하였다. 이 같은 해석을 통해 오늘날과 같은 명태와 북어의 개념이 적어도 19세기에 설정된 것으로 추정된다.

북어는 말리는 장소에 따라 간태杆太[강원도 간성杆城(현 고성)에서 말린 북어], 북태北太(일본 홋카이도에서 말린 북어)라고 한다. 또한 건조 과정과 관련하여 건태乾太(말린 북어), 북고어北麁魚(바짝 말린 명태), 더덕북어(최상품 말린 북어. 명태보푸라기 원료로 활용), 황태(얼렸다 녹였다를 반복해서 노랗게 말린 북어), 노랑태(황태의 다른 이름), 바람태(추운 바람에 수분이 빨리 증발하여 뻏뻏하게 마른 북어), 무두패(머리를 잘라내고 몸통만을 걸어 말린 것), 무두태無頭太(건조 과정에서 머리가 떨어져 나간 북어), 낙태落太(건조 과정에서 눈·비를 맞고 떨어진 북어), 백태白太(건조 과정에서 눈·비를 맞아 겉껍질이 흰색으로 변한 북어), 먹태(건조 과정에서 겉껍질이 검게 마른 북어), 골태(눈·비를 맞아 속살이 녹아 뼈만 앙상하게 남은 북어), 백태(기온차가 커서 하얗게 마른 북어), 깡태(건조 중 수분이 빨리 증발하여 딱딱하게 마른 북어) 등으로 불린다. 그 밖에 포장과 관련하여 관태貫太[한 두름(북어 20마리)을 싸릿대로 꿰어 한 채를 만든 북어], 짹태[30채(600마리)를 한 짹으로 묶은 상태의 북어]라고 한다.

내용 명태는 17세기 중엽부터 20세기 중엽까지 동해 지역을 중심으로 많은 양이 어획되었다. 또한 북어로 대량으로 가공되어 전국적으로 유통되었는데, 일상식과 제수용으로 사용되었다. 서유구는 "말린 명태인 '북고어北麁魚'는 1월에 만든 더부룩한 것이 상품上品이고,



북어 | 정연학

H

북
어

2~3월에 만든 것은 2등급, 4월 이후는 살이 여물어 하품下品이다. 그리고 북어의 유통 중심지는 원산元山이고, 사방의 장사꾼이 몰려드는데, 배에 싣고 동해를 돌고, 말에 싣고 이령鰐嶺(철령)을 넘어 팔도로 팔려나간다.”라고 설명하였다. 북어가 전국적으로 팔려나가고 있음을 표현한 것이다.

또한 이규경李圭景(1788~1856)은 “북어가 전국에 유통되며 1마리의 가격이 수문數文으로 그 값은 사방이 같고, 매일 반찬으로 삼고 일반 빈민과 유가儒家의 가난한 자는 제수용으로 사용하여 천하게 쓰면서도 귀하다. 북쪽 바닷가 사람들의 말에 의하면, 추석부터 이 고기가 많이 내유하여 한 번에 만선하고 산더미처럼 쌓인다.”라고 하였다. 성해옹(1760~1839)도 당시 덕장에 걸린 명태 모습을 “철령 이남에서 풍경처럼 줄줄이 재갈을 물려 걸어놓은 모습이 끝없는데 이들 모두가 명태이다.”라고 밝혔다. 이러한 내용만 보아도 300년 동안 북어 생산량이 상당히 많았음을 짐작할 수 있다. 또한 서유구는 「북쪽 바다 어중에 대한 기록」이란 글에서 북어의 쓰임을 “깊은 산속 험한 골짜기나, 궁벽하고 후미진 시골이라도 손님을 대접하거나 조상에게 제사 지낼 때 꼭 북어를 쓴다. 시원하게 뚫린 큰 도로나, 율타리가 뻑뻑한 골목일지라도 술안주나 반찬으로 꼭 북어를 마련해 둔다. 서울과 시골, 빈부와 귀천 등에 관계 없이 북어를 쓰지 않음이 없다.”라고 밝혔다.

북어를 운반하는 상선은 지역 어민들의 생계에 큰 영향을 미쳤다. 함경도 은진현恩津縣 강경포江景浦에서는 북어를 운반하는 상선이 정박하면 수천 명의 포호浦

戶가 북어에 힘입어 살아갔다. 북어를 실은 배가 내도來到하면 북어를 판매하거나 혹은 상선을 끌어당겨 주고 품삯을 받아서 산 것이다. 일제강점기에 함경도의 북어가 주로 경성·평양·원산·부산 등 대도시로 이동하였지만 강원도 북어는 부산·원산 및 강원도 내에서 소비되었다. 그리고 명태 어획량이 적은 경상도 지역은 아예 주요 판매처가 없었다. 과거 북어는 한국 내에서만 식료로 이용되었지만, 1932년에는 중국에까지 수출되어 판로가 확대되었다. 1930년대 전반기로 접어들면서 전국적으로 철도와 자동차 도로망이 연결되어 누구나 북어를 쉽게 접할 수 있었지만, 어획량에 비해 시장 판로가 확대되어 가격이 뛰어오르면서 고급 식품으로 인식되기도 하였다.

북어는 각종 의례에 제물로도 쓰인다. 그 이유는 누구나 손쉽게 구할 수 있는 보편적이고 대중적인 물고기여서 각종 의례에도 사용하였기 때문이다. 즉 일상적인 물고기가 제례에서는 신성한 제물로 승화된 것인데, 이러한 전통은 이미 조선시대에 시작하여 오늘날까지 전승되고 있다. 북어에 여러 가지 신성성을 부여하기도 한다. 특히 의례품으로 명태를 사용하는데, 그 이유로 내구성과 북어가 가지고 있는 벽사의 의미를 들 수 있다. 명태를 주로 통북어나 포의 형태로 제물로 사용하기 때문에 언제든지 장만할 수 있고, 늘 ‘눈을 뜨고 있는 모습’이라 ‘지킴이’의 역할을 한다는 의미를 부여한 것이다.

실제로 고사나 굿이 끝나고 대문 위나 성주, 어선, 자동차에 걸어 둔 북어는 10년이 되더라도 상하지 않고 떨어지지도 않는다. 또한 북어는 말린 상태에서 제 모습을 잃지 않고 비린내가 나지 않기 때문에 제물로 사용하기에 적합하다.

북어는 액막이용으로도 많이 사용된다. 흔히 새로 구입한 집터에 기가 세거나 못자리를 잡은 후 가묘를 할 때도 북어를 몰래 묻는 풍습이 있다. 그리고 전염병이 돌 때는 북어 3마리를 삼줄로 7번 묶어 상가喪家의 추녀 밑에 감추었는데, 여기서 북어는 사람을 대신하여 액을 당하는 매개물로, 무속에서는 대수대명代數代命이라고 한다. 그런데 북어를 사용한 이유는 건조 후에도 머리와 눈이 온전하게 있다는 점, 즉 북어의 단단함과 뜯은 눈이 액을 물리칠 수 있다는 벽사적 존재로 여겼

기 때문이다. 귀중한 물건을 보관하는 함의 열쇠를 물고기 모양으로 만든 것도 지킴이 역할을 바라는 데서 비롯되었다.

특징 및 의의 북어는 한국인이 가장 즐겨 먹는 물고기이자 각종 종교와 의례에 등장하는 제물이기도 하다. 따라서 일제강점기에 한국의 명태 어획량이 부족하면 일본 홋카이도 등지로부터 북어를 수입하기도 하였고, 최근에는 한국에서 명태가 잡히지 않으면서 러시아산 명태를 수입하여 강원도 인제 등지에서 황태로 건조하고 있다. 한때 고성 어민들도 잡은 명태를 바닷가에서 건조하였으나 명태가 사라지면서 바닷가에서 건조한 북어는 사라졌다.

참고문헌 五洲衍文長箋叢稿, 林園經濟誌, 備邊司謄錄, 日省錄, 北邊雜議, 昆侖集, 고성군 명태어로민속지(장정룡, 고성문화원, 2009), 동해의 명태잡이에 대한 한일 갈등과 명태문화의 확산(정연학, 민속학연구48, 국립민속박물관, 2021), 명태덕장연구(김의숙, 강원민속학13·14, 아시아강원민속학회, 1998), 명태와 황태덕장(국립민속박물관, 2017), 임연수어·도루묵·명태의 한자표기와 실화에 대한 고증(김양섭, 민속학연구38, 국립민속박물관, 2016), 조선북어명태(정문기, 조선273, 1938), 황태덕장 고찰(김의숙, 강원민속학28, 아시아강원민속학회, 2014), 韓海通漁指針(葛生修吉, 黑龍會, 1903).

필자 정연학(鄭然鶴)

불턱

정의 ‘불을 피우는 장소’라는 의미로, 해녀들이 옷을 갈아입고 몸을 덥혀서 바다로 들어갈 준비를 하는 곳이며, 나온 후에도 차가운 몸을 불에 쪼고 덥히면서 휴식을 취하는 장소.

개관 불턱은 초기에는 해안가의 암반 밑이나 바람이 불지 않는 곳 한구석에 땀감을 가져다 쌓아두거나 물질 갈 때 땀감을 가지고 와서 불을 때는 장소였다. 해녀들은 이곳에서 옷을 갈아입었으며, 바다에 다녀왔을 때 불을 피워서 언 몸을 녹이고 배고픔을 달래며 해산물물을 구워 먹었다.

이후 불을 피울 때 바람의 영향을 덜 받게 하고 지나가는 사람이 보지 못하도록 사람의 키 높이로 돌을

쌓아서 통로를 트고 가운데에는 화롯불을 피워 몸을 덥힐 수 있도록 하였다.

1985년을 전후하여 불턱에서 해녀들이 옷을 갈아입는 모습이 미관상 좋지 않을 뿐만 아니라 해녀를 보호하는 차원에서 마을마다 제주 돌을 붙인 건물로 된 탈의장을 설치하였다. 이 탈의장은 더욱 현대화되어서 온수 목욕 시설, 휴식 시설, 노래방 기계 등을 갖춘 곳도 있다.

내용 불턱은 해녀공동체를 상징한다. 우선 옷을 갈아입는 장소라는 기능과 목적이 있지만, 이곳은 선·후배가 서로 소통하고 배려하면서도 엄격한 위계가 있는 장소였다. 여기서 마을 안의 모든 소식이 전달되고 정보가 소통되었다. 물질에 대한 것뿐만 아니라 해녀들 간의 경조사를 공동으로 치르기 위해 회의를 개최하고 의사결정을 하였다. 또한 물질에 대한 지식, 물질 요령, 바다밭의 위치 파악 등 물질 작업에 필요한 정보와 기술을 전수하고 습득하는 물질 전수의 공간이 되기도 하였다.

어떤 마을에는 해녀들이 한꺼번에 같이 사용하는 불턱이 있는가 하면, 자연부락인 각 동 마을마다 동별로 사용하는 불턱도 있다. 불턱은 제주도 동쪽 해안인 구좌읍 하도리, 성산읍 고성리·신양리·신평리 등에 잘 남아 있다.

성산읍 고성리와 신양리에는 현대식 탈의장이 네 곳 있고, ‘오등애’ 불턱을 비롯하여 총 다섯 곳에 불턱이 현재 남아 있다. 구좌읍 하도리 마을어장은 해안선이 길어서 예전부터 7개 동에 각기 한곳씩 7곳에 불턱



해녀탈의실 | 제주 제주시 | 2014 | 좌혜경

을 만들어 사용하였으며 그 형태가 잘 남아 있다. 1990년대 말까지 성산읍 온평리에서도 현대식 탈의장과 함께 불턱을 이용하였는데, 해녀 수가 많을 때는 상·중·하군이 각각 나뉘어 다른 불턱을 사용하기도 하였다. 지금도 해녀문화 전승사업의 일환으로 불턱을 복원하여 관광자원화하고 있다.

특징 및 의의 불턱은 선·후배 간의 인간적인 질서와 배려가 깃들여 있는 해녀들의 의사소통과 정보 전달의 장소이며, 의사결정 등이 대부분 이곳에서 이루어지므로 마치 원시적인 회의 장소와도 같다.

후배 해녀는 덕 있는 상군 해녀가 연기가 덜 나는 곳으로 앉을 수 있도록 좋은 위치의 좌석을 양보한다. 해녀들 불턱회의 결정은 대개 ‘만장일치제’이다. 이는 그동안 불턱 동아리와 함께 살아오면서 습득한 상군 해녀의 여러 경험과 지식에서 나온 결정에 복종한다는 의미이다.

또한 불턱은 물질 학습의 장소이면서 사회 조직에 적응하는 방법을 배울 수 있는 장소로서 의의가 있다. 해녀 사회에서는 누구도 물질에 대한 정보를 가르쳐주지 않는데, 하군 해녀는 눈치로 상군 해녀가 알고 있는 물질에 대한 지식을 배울 수 있었고 상군에게 좋은 자리를 양보함으로써 공동체 내의 일원으로 성장할 수 있었다.

참고문헌 물질하는 것도 머리싸움(유철인, 한국문화인류학31-1, 한국문화인류학회, 1998), 제주의 해녀(김영돈, 제주도, 1996), 제주해녀와 일본의 아마(좌혜경 외, 민속원, 2006), 제주해녀의 생업과 문화(좌혜경 외, 제주해녀박물관, 2009).

필자 좌혜경(左惠景)

붕어잡이

정의 낚시·그물 등을 이용하여 하천에 서식하는 붕어를 잡는 일.

개관 붕어는 잉어목 잉어과의 민물고기이다. 옛 문헌

에는 죽어鰮魚·부어鰮魚·부鰮 등으로 기록되어 있다. 『산해경山海經』에 이르기를 “붕어가 물에서 헤엄쳐 다닐 때 하나는 앞세우고 둘은 뒤세우기 때문에 일명 비첩婢妾 혹은 첩어妾魚라 한다.”라고 하였고, 『동의보감東醫寶鑑』은 청의어青衣魚라 칭하고 있다.

붕어는 우리나라 전역에 두루 분포하는 대표적인 담수어이다. 토종인 참붕어와 외래종인 떡붕어로 분류된다. 유속이 완만한 강, 저수지, 호수, 웅덩이, 시냇물 등에 서식한다. 환경에 대한 적응성이 매우 뛰어나 한강 하류처럼 수질오염이 심각한 생태환경에서도 무리를 지어 살아간다. 금강 최상류인 금산의 적벽강 일대에서 하류인 부여 백마강에 이르기까지 참붕어가 관측된다. 겨울에는 깊은 물로 들어가 먹이를 거의 먹지 않고 움직임도 둔해진다. 수온이 상승하는 봄이 되면 산란을 위해 얕은 물로 이동하여 왕성한 먹이활동을 한다. 바로 이 시기에 붕어잡이가 시작된다.

내용 붕어는 식용의 역사가 매우 오래된 민물고기이다. 붕어잡이의 연원 또한 식용의 역사만큼이나 깊다. 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』을 비롯한 조선시대의 관찬지리지에는 지역의 토산물로 붕어가 거의 빠짐없이 등장한다. 하천에 설치한 어漁살에서 산출되는 어종으로 은어와 함께 기록되어 있다. 『조선요리학朝鮮料理學』에는 “전라남도 순천 지방에서는 작은 것은 짜리붕어, 큰 것은 왕붕어라 하고, 함경북도 경원 두만강 부근과 수원 서호산 붕어가 진상품으로 유명하였고, 전라북도 전주 덕진 붕어도 이름나 있다.”라고 하였다. 『난호어목지蘭湖漁牧志』에는 “강천江川에 사는 것은 빗갈이 금처럼 누르고 맛이 좋으며, 지택池澤에 사는 것은 검고 맛이 좋지 못하다.”라고 기록되어 있다.

원시적인 방식의 붕어잡이는 맨손으로 잡는 것이다. 산란기를 전후하여 시내나 강가의 수초에 붕어가 모여든다. 이때 수초 속에 손을 넣어 붕어를 잡는다. 하지만 맨손으로 붕어를 잡는 일은 그 나름대로 축적된 경험이 필요하다. 보통은 어구를 사용하여 붕어를 잡는다. 가장 일반적으로 사용하는 어구가 족대이다. 한 사람이 족대를 펼쳐놓고 대기하면서 다른 사람이 풀숲이나 돌 속의 붕어를 몰아서 족대에 들게 한다. 그러면 대기자가 족대를 들어 올려 붕어를 잡는다. 이 외에 낚

시·그물·통발 등이 붕어잡이에 사용된다. 이 중에서 민물낚시는 낚시꾼이 가장 선호하는 어법이다. 민물낚시는 봄철에 하는데 이때는 붕어가 얕은 물로 올라오는 시기이며, 알을 품고 있어서 기름지고 가장 맛이 좋다. 붕어낚시는 1980년대 이후 여가문화의 확산과 함께 저변이 확대되었다. 이처럼 낚시꾼들이 늘어나면서 전국 각지에 방갈로와 좌대를 대여해주는 유료낚시터가 생겨났다.

담수호와 저수지 등에서 내수면어업에 종사하는 어부들은 작은 어선을 타고 그물을 놓아 붕어를 잡는다. 이들은 붕어가 이동하는 길목에 자망(刺網)과 같은 그물을 놓아서 대량으로 붕어를 잡는다. 가령 한강 하류의 행주나루와 전류리 포구 일대에서는 자망의 일종인 속칭 ‘초크그물’로 붕어를 잡는다.

어업에 종사하는 주민은 어촌계를 중심으로 배타적인 어업권을 행사한다. 남한강과 북한강의 물줄기가 만나는 팔당호 주변의 한 어촌에서는 어업허가를 받은 50여 명의 어부가 붕어를 잡는다. 매년 어획이 절정을 이루는 5월에는 붕어찜 축제를 개최한다. 이곳에서 포획되는 붕어는 대부분 떡붕어이거나 참붕어와의 교잡종이다. 떡붕어는 1970년대 일본에서 들어온 어종으로, 번식력이 왕성하여 현재 토종 붕어를 밀어내고 우세종이 되었다.

특징 및 의의 붕어는 우리나라 전국의 하천에 폭넓게 분포한다. 대개 5월 전후 산란철이 지나면서 붕어의 개체수가 급격히 증가한다. 하지만 성장 단계에서 먹이사슬과 여러 환경적인 영향으로 성체에 이르는 수는 제한적이다.

붕어잡이는 족대나 낚시를 통해 주로 이루어진다. 맨손으로 붕어를 잡는 경우도 있지만 이는 드문 사례이다. 족대를 사용한 붕어잡이는 1980년대까지만 해도 전국 어디에서나 볼 수 있었다. 그러나 오늘날엔 거의 찾아볼 수 없다.

근래의 붕어잡이는 크게 두 가지로 나뉜다. 하나는 낚시를 통한 것이고 다른 하나는 정치망을 통한 붕어잡이이다. 전자는 낚시를 취미로 하는 이들의 고기잡이이고, 후자는 내수면 어부들이 생업의 일환으로 하는 고기잡이이다.

참고문헌 山海經, 新增東國輿地勝覽, 朝鮮料理學, 蘭湖魚牧志, 閨閣叢書, 本草綱目, 금강 유역의 어로문화(강성복, 금강 수로와 식문화, 국립민속박물관, 2019), 섬진강 유역의 전래어법과 어로기술·어로유산(강성복, 무형유산4, 국립무형유산원, 2018), 한국무형유산종합조사 농경·어로분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박종익(朴鍾翼)

빈매

濱賣

정의 어장에 대한 이용, 관리, 채취권 등을 특정인에게 일정 기간 임대(賃貸)하는 행위.

개관 우리나라의 마을 어장은 어촌계(漁村契)에서 관리하면서 이용한다. 어촌계 성립 이전부터 마을 해안가, 즉 지선어장(地先漁場)은 인접 마을에 의해 이용된 마을의 재산과 같은 것이었다. 1908년에 제정된 <어업법>은 그간 관행적으로 행한 어업 등을 인정하여 촌락공동체의 지선어장 이용 관련 권리를 어업권으로 법제화하였다. 지선어장의 이용을 영위하던 어업단체, 즉 어촌 마을에 어업권을 부여해 준 것이다. 1911년에 공포된 <어업령>에 따라 어촌사회는 어업조합을 중심으로 조직되고 관리되었다. 1953년에 제정된 <수산업법>에도 지선어장을 이용한 과거 관행적 어업을 인정하였다. 그러다가 1962년 <수산업협동조합법>이 제정되면서 공동어업의 행위 주체를 ‘어촌계’로 명확히 규정하였다. 어촌계란 기존 어업사회의 어업공동체를 중심으로 만들어진 어업인 단체를 말한다. 마을어업권에 대한 면허를 일반적으로 어촌계에 부과함으로써 지선어장의 독점적 이용권을 승계하는 자치단체의 성격을 띠게 한 것이다. 따라서 지선어장은 개인이 소유할 수 없는 공유수면이며, 개인이 사고팔 수 없다. 어촌 마을도 어촌계를 통해 이용권만 가지고 있다. 어촌계가 공동으로 점유해 운영하는 공동소유 체계인 셈이다.

특정인에게 어촌계 소유의 지선어장에 관한 이용, 관리, 채취권 등을 일정 기간 임대하는 행위가 빈번하게 행하여졌다. 이를 빈매(濱賣)라 하는데, 1953년 <수산업법>이 제정될 당시 불법으로 규정되었다.

내용 빈매는 어장 관리정책이 수립되기 전 관행적으로 이루어져 왔다. 빈매의 대상은 마을공동어장과 마을공동양식장이다. 마을어업은 만조에 해안선에서 500m(서해안의 경우 1,000m) 내의 수면에 면허를 주는데, 조간대 갯벌 대부분은 마을어업 영역이라 할 수 있다. 일부 마을 어장은 조개류·해조류 등 자연산 수산물을 단순 포획·채취하는 등의 소극적인 이용으로 생산성이 저하되고 있다. 이에 따라 특정인에게 마을어업권을 인정해 주는 대신 임대료를 받는 불법 빈매 행위가 이뤄진 것이다.

양식 면허는 어업을 경영할 수 있는 권리이다. 유효기간은 최대 20년이며, 해당 어장에서 유효기간이 만료된 자에게 1순위로 어장 면허를 재발급한다. 이로 인해 배타적·영구적 양식장 이용에 따른 비효율적 이용이 관행화되고 있으며, 젊은 신규인력의 진입이 어려운 실정이다. 이러한 점을 이용하여 마을 공동면허를 특정인에게 임대하는 현상이 발생하였다. 특정 지역에 대한 빈매뿐만 아니라 특정 어종을 대상으로 한 빈매 행위도 이뤄진 것이다.

빈매는 일반적으로 임대자가 특정 구역을 특정 기간 임대하여 어로 행위를 취하는 형태이다. 어종에 따라 해녀나 잠수기 어로인 등의 채취인을 고용하여 어로 행위를 취하기도 하고, 본인이 양식업에 종사하기도 한다. 이 방식 외에도 특정 어종을 대상으로 한 빈매도 있다. 즉 특정 어장을 임대하되 특정 어종만 어로 행위를 행하는 방식이다.

이렇게 빈매를 통해 얻은 이익은 보통 어촌계에 귀속되어 공공자금으로 사용된다. 어촌의 인구 노령화와 어족자원 고갈 등으로 인해 어장 이용에 한계가 있는 어촌계로서는 한정된 자원을 효율적으로 이용해 공생을 추구하는 하나의 방안이 될 수 있다. 그렇지만 무분별한 채취로 인한 자원고갈이나 생태환경 파괴 등의 부작용도 있다.

특정 및 의의 특정 지역을 빈매한 임차자는 계약 기간 내 최대 수익 창출을 위해 자원남획과 환경파괴를 자행할 수 있다. 종패가 다 자라기도 전에 조개류를 무분별하게 채취한다든지 기계 등을 이용해 남획할 가능성이 크다. 생산량 증대에 집중하여 과도한 연안 양식장 개

발과 밀식양식 등이 행해질 수도 있다. 이로 인한 어장 환경의 악화와 어장 이용 효율성의 저하는 다시 어업 공동체의 뿔뿔로 되돌아오게 된다.

참고문헌 마을어장의 위기와 가치의 재인식(김준, 도서문화38, 목포대학교 도서문화연구원, 2011), 어촌 마을의 공유재산과 어촌계(박정석, 농촌사회11-2, 한국농촌사회학회, 2001), 청산도 마을어장의 확장과 어업공동체의 적응(송기태, 남도민속연구36, 남도민속학회, 2018), 어업관리제도 개선 방안1(어업인수상, 2012.4.26.).

필자 박종오(朴宗吾)

빗창

정의 해녀들이 전복을 따는 데 쓰는 도구.

내용 조선시대 제주의 대표적 진상품은 전복이었다. 물론 생복生鰯으로도 관아에 바쳤지만 조복(말려서 쥔 전복), 추인복(말려서 두드려 늘린 전복), 인복(늘린 전복), 추복(두드린 전복) 등 전복을 이용한 가공품도 함께 진상하였기에 많은 양의 전복이 필요하였다.

역사적으로 볼때, 해녀들이 전복을 따기 이전에는 남성들이 전복을 따서 진상품으로 바쳤다는 기록이 있다. 잠녀潛女라는 용어가 처음 등장하는 이견李健의 『제주풍토기濟州風土記』(1635)에도 물에 들어가서 전복을 따는 남성 포작인鮑作人이 나오는 것으로 보아 17세기 이전에는 남성들이 물질하였음을 알 수 있다. 포작인이 관가에서 요구한 전복의 수량을 채우지 못하면 아내가 관가에 불려가서 매를 맞곤 하였기 때문에 포작인에게 시집을 가려는 여자가 없어서 홀로 불쌍하게 살다 죽는 자가 많았다고 전하고 있다.

전복을 제주어로 ‘빫’이라고 하는데, 빫창은 ‘전복을 따는 창’이라는 의미이다. 첼로 제작한 막대로 길이는 약 30cm 내외이다. 전복은 바위에 붙어 있기 때문에 손의 힘만으로는 떼 수가 없어서 전복을 떼 때는 빫창을 이용한다. 전복과 빫창은 밀접하게 관련되어 있어서 마치 실과 바늘 같다.

해녀들의 대표적 물질 도구인 ‘빫창’은 쇠를 두들겨서 막대처럼 만든 후 빫창의 머리 부분은 동그랗게 말



빗창 | 제주해녀박물관

아 손목에 걸 줄을 묶는 구멍을 낸 형태이다. 머리 반대 쪽은 전복의 육질을 해치지 않고 들어갈 수 있도록 창 처럼 끝이 날카로우면서도 단단하게 만들었으며, 그렇기 때문에 바위에 붙어 있는 전복을 쉽게 캐낼 수 있다.

빗창의 크기는 작업하는 장소에 맞게 제작되었다. 빗창의 크기가 마을마다 다른 것은 전복 먹이인 해조류가 잘 자라는 암초가 있는 생태 환경이 지역에 따라 다르기 때문이다.

빗창을 사용할 때 해녀들은 고무줄로 만든 손잡이 끈을 손에 두르는데, 고무줄이 없을 때는 사람의 머리카락이나 나일론으로 손잡이 끈을 만들어 사용하기도 하였다. 전복이 워낙 힘이 세서 손목을 빗창 손잡이에서 빼내지 못해 결국은 물숨을 먹고 죽는 일도 있었으나 지금은 고무줄을 사용하여 이 문제를 해결하였다.

또한 철기가 없던 시절에는 날카로운 짐승의 뼈가 암반에 단단히 붙어 있는 전복을 떼어내는 빗창으로 사용되었다. 이 때문에 화석에서 골각기 빗창이 나오곤 한다.

해녀들은 빗창을 망사리에 두지 않고 허리에 찼다. 전복을 발견하면 한 손으로 빗창을 잡고 다른 손으로 곧바로 전복을 딸 수 있도록 하기 위함이다. 전복은 대부분 깊은 물속에서 자라는데, 수심이 깊으면 수압은 강하고 호흡은 짧아질 수밖에 없어 캐기가 쉽지 않다. 이때는 망사리에 들어 있는 전복 껍데기를 물속에 내려놓고 올라와서 다시 입수하여 전복을 캔다. 전복은 물속에서도 빛을 받아 반짝이기 때문에 바로 그 위치를 찾아서 쫓을 수 있다. 이것을 ‘본조갱이’ 혹은 ‘본’이라고 한다.

해녀 사이의 속신(俗信) 중 하나로, 빗창에 노란 녹이 슬면 그날은 재수가 좋아 전복을 많이 잡을 수 있다고 여겨졌다. 전복이 값나가는 해산물이므로 노란색의 녹을 황금으로 연상한 것이다. 또한 빗창이 무디면 개날(庚日)에 대장간에 가서 갈고 오면 전복을 많이 딸 수 있다는 속신이 있다. 해녀들은 길몽을 꾸거나 거북이와 같은 동물을 보면 좋은 징조라고 여기고 많은 전복을 딸 수 있다는 희망을 품었다.

특징 및 의의 전복의 문화는 해녀문화를 대표한다고 해도 과언이 아니다. 해녀들이 캔 해산물 중 가장 귀중한 것은 전복이고, 빗창을 사용하지 않으면 전복을 쫓 수가 없었다. 전복을 따는 일은 가장 큰 행운이지만 해녀들의 목숨을 위협하는 일이기도 하였다. 지금은 빗창을 사용하여 자연산 전복을 따는 일이 거의 없어지고 전복 양식장에서만 사용되고 있다. 전복이 살 수 있는 바다 어장 생태 환경이 복원되면 빗창을 허리에 찬 전사와 같은 해녀의 모습을 재현할 수 있을 것이다.

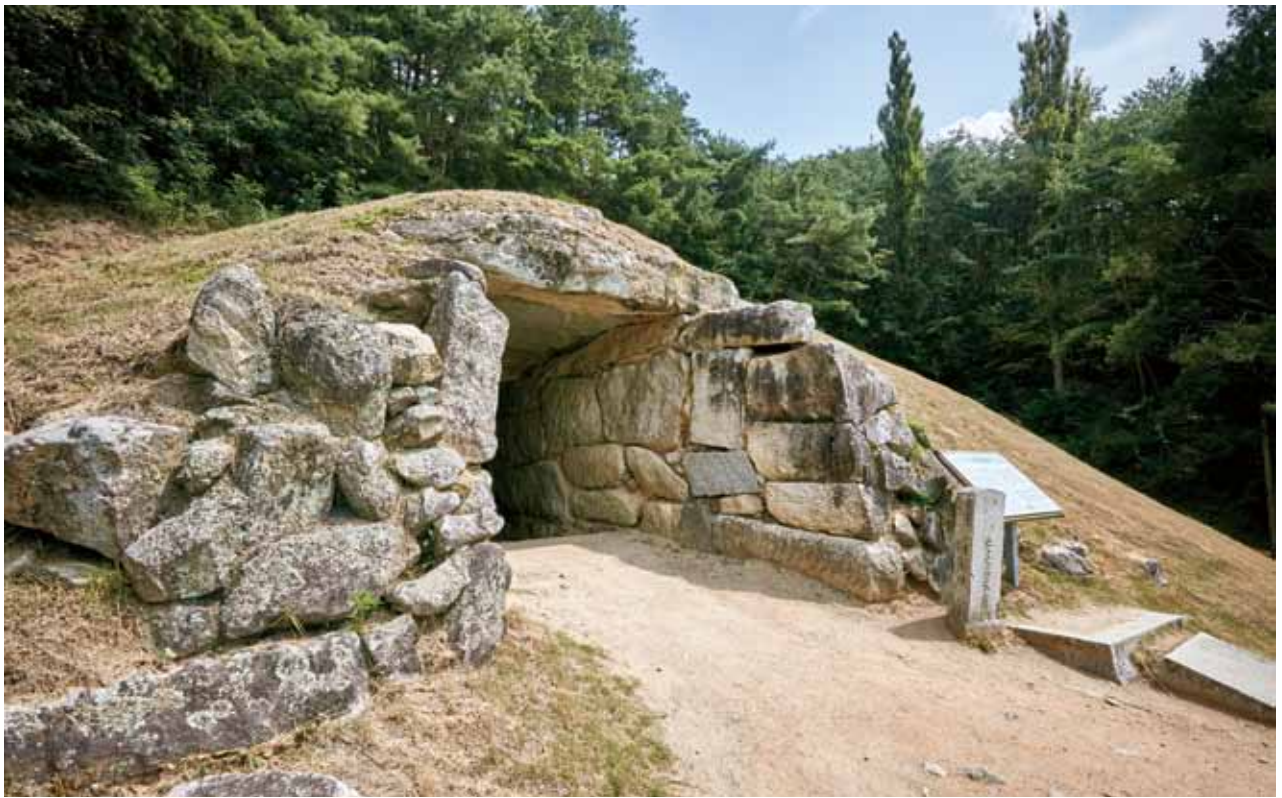
참고문헌 제주의 해녀(김영돈, 제주도, 1996).

필자 좌혜경(左惠景)

빙고 氷庫

정의 겨울철에 강이나 호수에서 채취한 얼음을 저장하는 창고.

내용 『삼국유사(三國遺事)』에는 서기 28년(신라 유리왕 5)에 장빙고(藏氷庫)를 만들었다는 기록이 있고, 『삼국사기(三國史記)』에는 505년(지증왕 6) 11월에 처음으로 소사(所司)에 명하여 얼음을 저장케 하였다는 기록이 있다. 이를 통해 한반도에서 빙고가 기원 전후부터 이용되었음을 알 수 있다. 고려시대에도 관에서 빙고에 얼음을 저장하였다가 입하절(立夏節)을 계기로 왕실이나 관청 또는 귀족에게 나눠주었다. 조선왕조에서도 한양 천도 이후 고려의 빙고제도를 본받아 빙고를 건설하였다.



석빙고 | 경북 안동 | 2016 | 한국관광공사

조선시대 한양에는 관청에서 설치한 동빙고·서빙고·내빙고 등이 있었고, 지방의 각 군현에도 각종 물품의 진상이나 상례喪禮에 쓰기 위해 빙고를 건설하였다. 한양의 동빙고는 두모포(현 서울특별시 성동구 옥수동에 있었던 조선시대 나루터)에 소재하여 국가 제사용 얼음을 저장하였으며, 봉상시奉常寺(조선시대 제사와 시호에 관한 일을 맡아보던 관아)에서 관할하였다. 서빙고는 한강 하류 둔지산 기슭에 있었는데, 왕실용과 함께 문무 정2품 이상 관리에게 나눠줄 얼음을 저장하였다. 궁궐 안에 있는 내빙고 2곳의 규모는 확인되지 않았지만, 왕실의 상례나 음식료품의 보관 용도로 얼음을 보관한 것으로 보인다. 서빙고의 규모는 시기에 따라 달랐는데 6채에서 8채가 보통이었으며, 동빙고는 14칸이 1채로 한 칸의 규모가 서빙고보다 2배 정도 컸다. 동빙고에 저장하는 얼음은 제사에 쓰일 얼음이기 때문에 얼음의 채취와 운반, 저장에 이르기까지 매우 까다로운 검사를 거쳐야 하였으므로 얼음의 품질은 서빙고보다 훨씬 좋았다.

『장빙등록藏氷臚錄』과 『한국수산지韓國水産誌』 등의 기

록을 토대로 채빙採氷, 저빙貯氷, 만빙頒氷의 과정을 살펴보면 다음과 같다. 11월 초에 예조禮曹에서 장빙사목藏氷事目을 반포하여 장빙에 필요한 모든 조치를 취한다. 장빙에 앞서 한강의 수신水神인 현명玄冥에게 사한제司寒祭(장빙藏氷할 때와 개빙開氷할 때 사한신司寒神에게 행하던 국가의례)를 지낸다. 사한제를 지낸 뒤에 두모포와 저자도(현 서울특별시 금호동과 옥수동 사이에 있었던 섬) 사이 한강에서 두께 20cm 내외, 길이 45cm, 폭 30cm의 크기로 얼음을 채취한다. 얼음 1덩어리[丁]의 무게는 20kg 정도이며, 채취한 얼음은 지게나 소달구지에 싣고 빙고까지 운반한다.

빙고에 얼음을 채워놓는 방법은 얼음을 차례로 쌓은 다음 각 배열에 따라 벗짚으로 이를 구분하고, 맨 바깥쪽의 접합부 틈에 얼음조각을 삽입하여 조그마한 틈도 없게 만든다. 빙고 전체를 하나의 커다란 얼음덩어리로 만든 후 그 위에 빈 거적 여러 장을 덮어 외부의 공기가 들어오지 못하게 막아 얼음이 녹는 것을 방지하였다. 이처럼 철저하게 보온을 하였다고 해도 춘분이 지나 빙고를 개방할 때는 겨울철 저장한 얼음의 양

이 1/3만 남았다. 빙고에서는 춘분이 지난 이후 빙고를 열어 문무 정2품 이상의 고위 관료에게 얼음을 배급하였다.

원래 조선왕조에서는 민간이 사사로이 얼음을 저장하는 장빙藏氷을 금지하였다. 그러나 1454년(단종 2) 사대부에게 장빙을 허용한 이후 민간이 건설한 사빙고私氷庫가 한강 연안에 출현하였다. 성종 연간에는 성종의 친형인 월산대군月山大君이 양화진에 사빙고를 설치하였고, 진산군晉山君 강희맹姜希孟도 합정 지역에 사빙고를 설치하였다. 이로 인해 양화진과 합정 지역은 민간장빙업의 중심지로 부상하였다. 빙고의 설치와 얼음 채취 그리고 저장 과정에는 막대한 자본이 투입되어야 하였으므로 월산대군이나 강희맹처럼 종실이나 고위 관료, 부상대고富商大賈와 같은 자본력과 권력이 있어야만 사빙고를 운영할 수 있었다.

18세기 후반 서울 인구가 늘면서 얼음 수요가 급증하자 한강 연안에는 사빙고가 30여 곳에 달할 정도로 민간장빙업이 성행하였다. 18세기 후반 한양에서 저장된 얼음의 양은 관영빙고와 사빙고를 합하여 대략 200만 정에 달하였다. 겨울철 저장량의 1/3만 남은 얼음을 여름철에 판매하여 남기는 이익은 여름철 얼음값에 따라 달랐지만 2~10배에 달하였다. 민간장빙업은 당시로는 엄청난 이익을 남기는 장사였다.

현존하는 빙고는 경주 석빙고(보물 66호), 안동 석빙고(보물 305호), 창녕 석빙고(보물 301호), 청도 석빙고(보물 323호), 현풍 석빙고(보물 673호), 영산 석빙고(사적 169호) 등 6곳이 있는데, 모두 석빙고이다. 지금은 흔적을 찾을 수 없지만 한양에 있었던 동빙고·

서빙고와 궁궐 안에 있었던 내빙고 2곳 등은 모두 목조木造였다.

특징 및 의의 우리나라의 빙고 운영은 기원 전후부터 시작되었다. 신라부터 조선왕조에 이르기까지 모든 왕조는 국가의 주도하에 얼음을 저장하여 여름에 왕실과 고위 관료에게 나눠주었다. 관 주도의 빙고 운영은 18세기 후반에 이르러 민간장빙업자가 한강 연안에 사빙고를 설치하여 얼음을 상품으로 유통하였다. 민간장빙업자가 얻는 이익은 매우 컸기 때문에 한강 연안의 사빙고는 30여 곳에 달할 정도로 성행하였다. 18세기 후반 한양에서 저장된 얼음의 양은 관영빙고와 사빙고를 합하여 대략 200만 정에 달하였다.

참고문헌 藏氷臚錄, 조선시대 서울도시사(고동환, 태학사, 2007), 조선시대 얼음의 문화사(고동환, 물질문화와 농민의 삶, 태학사, 2009), 조선 후기 장빙역의 변화와 장빙업의 발달(고동환, 역사와현실14, 역사비평사, 1994), 한국의 석빙고(문화재관리국, 1994), 韓國水産誌1~4(農商工部 水産局刊, 1908~1911), 두피디아(doopedia.co.kr), 문화콘텐츠닷컴(culturecontent.com), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 고동환(高東煥)

빙어선 氷魚船

정의 조선 후기 서해 어장에서 포획한 생선을 냉장 상태로 한강의 마포나 서강 지역으로 운송하던 냉장선.

내용 제빙製氷 기술이 발명되기 이전 어장에서 포획한 어류를 유통하는 방법은 소금에 절이거나 말려서 유통하는 것이 일반적이었다. 생선의 특성상 오래 두면 부패하기 때문이다. 조선 후기 민간장빙업이 성행하여 한강 연안에 30여 곳에 달하는 사빙고私氷庫가 생긴 이후 선박에 얼음을 싣고 서해 어장에 나가 포획한 어물을 냉장 상태로 한강까지 운송하는 빙어선이 출현하였다. 『한국수산지韓國水産誌』에서는 빙어선의 출현 시기를 ‘중선어법中船漁法の 발달에 따라 어획물이 증대한 결과 출현한 것’으로 추정하였다. 중선어법이 본격적으로 도입된 시기가 대체로 임진왜란 후라고 본다면 빙어선



석빙고 | 경남 창녕 | 2015 | 문화재청

의 출현도 임진왜란 후로 볼 수 있다.

빙어선은 망원·합정 지역의 사빙고에 저장된 얼음을 배에 싣고 서해 어장에서 생선을 냉장 상태로 선적한 다음 소비지인 마포나 서강으로 운송하는 선박이다. 빙어선은 일반 선박에 빙실^{氷室}을 갖춘 선박으로 빙실에는 일본 도량형으로 5말^斗 크기의 얼음덩어리를 300개 정도 실었다. 빙어선에는 수사공^{首沙工}(선장), 사공^{沙工}, 사격^{沙格}(사공과 그 옆에서 일을 도와주는 걸꾼), 동모^{同謀}, 격군^{格軍}(걸꾼) 등 8명에서 10명이 승선하였다. 만약 물주^{物主}가 있어 빙어선에 생선 운송만을 위탁한 경우 이를 감독하는 자가 동승하였는데, 이 사람을 선임자^{船任者}라고 불렀다.

19세기 말부터 20세기 초까지 서해 어장에서 소비지인 한강의 마포·서강 등지를 오가는 운반선은 총 160척이었는데, 이 중 90척이 냉장선인 빙어선이었다. 초기 운반선은 전체 90척 중에 20척만이 빙어선이었다. 초기 운반선 중에 빙어선의 비율이 낮은 이유는 연평도 조기어장이 경강과 가까워 냉장하지 않은 채 운송해도 여름철이 아니면 부패하지 않았기 때문이다. 초기 운반선과 달리 도미·준치·민어 운반선은 전부 빙어선으로 도미 빙어선 22척, 준치 빙어선 18척, 민어 빙어선 30척 등이었다.

빙어선의 운항 시기는 매년 음력 3월부터 9월까지였다. 빙어선이 왕래하는 곳은 황해도의 장산곶 이남과 전라도의 칠산탄에 이르는 어장으로, 생선의 종류와 계절에 따라 장소가 달랐다. 빙어선이 어장을 왕래하는 횟수는 원근에 따라 다르지만 대개 한 달에 4~5회가 보통이었다. 도미, 민어, 준치 어장에서 한강까지 수송하는 데 걸리는 시간은 2~3일에 불과하였다. 그럼에도 빙어선을 활용하여 운송한 까닭은 포획 시기가 대부분 여름철이었기 때문이다.

어장에서 생선을 선적하는 방법은 싣고 간 얼음을 잘게 부숴 두께 15cm(5촌^寸)로 바닥에 깔 다음 그 위에 생선을 늘어놓고, 생선 위에 얼음을 깔고 다시 생선을 늘어놓는 과정을 반복하는 것이다. 이렇게 얼음과 생선을 차곡차곡 쌓아서 운송한 어류는 3~4월 무렵에는 15~20일이 지나도 변하지 않지만 6~8월에는 13~14일이 지나면 얼음이 녹으면서 변질되었다.

어장에서 생선을 선적한 빙어선은 한강의 마포와

서강 등지에 하역하였다. 이곳에서는 자본력이 큰 객주가 생선 유통을 중개하였는데, 전체 객주 44곳 중에서 10곳에서 생선을 취급하였다.

특징 및 의의 빙어선의 출현으로 서울에서는 어류가 생선 형태로 유통될 수 있었다. 17세기 후반 절인 생선이나 말린 생선을 취급하는 시전인 어물전이 있었지만 새롭게 생선^{生鮮}이 생겨났다.

오늘날 어업에서 운반선이 냉장 시설을 갖추는 것이 매우 일반적이지만, 이는 제빙^{製氷} 기술의 출현 이후에나 가능한 일이었다. 자연빙 채빙 단계에서 냉장 시설을 갖춘 운반선을 운영하였다는 것은 조선 후기 문명의 성숙도를 가늠케 하는 사례이다.

참고문헌 18~20세기 서해의 조기어업과 어민문화(오창현, 서울대학교대학원 박사학위논문, 2012), 상고선 운영에 관한 일고찰(김수관, 군산대학교 수산과학연구소 연구논문집2, 군산대학교 수산과학연구소, 1994), 조선수산물개발사(吉田敬市, 박호원·김수희 역, 민속원, 2019), 조선시대 서울도시사(고동환, 태학사, 2007), 조선후기 경강의 냉장선 빙어선 영업과 그 분쟁(고동환, 서울학연구 69, 서울시립대학교 서울학연구소, 2017), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 고동환(高東煥)

빙어잡이

정의 건지^{干地}나 그물을 이용해 빙어를 잡는 일.

내용 빙어^{氷魚}는 공어·맹어·동어·괘어 등으로 불리며 맑고 차가운 물에서 서식하는 어류이다. 빙어라는 이름은 『임원경제지^{林園經濟志}』 전어지^{佃漁志}에서 “동지가 지난 뒤 얼음에 구멍을 내어 그물이나 낚시로 잡고 입춘 이후에는 푸른색이 점점 사라지기 시작하다가 얼음이 녹으면 잘 보이지 않는다.”라고 하여 빙어라고 불여졌으며, 괘어는 오이 맛이 난다고 하여 그렇게 이름을 붙였다고 한다. 조선시대에는 천신용^{薦新用}으로 나라에 바치는 어종이었다.

빙어는 수온이 높은 계절에는 수심이 깊은 곳에서 살다가 수온이 낮아지는 11월 무렵이면 수심이 얕은



빙어잡이 | 2018 | 국립수산물과학원

곳으로 이동한다. 겨울철 왕성한 활동을 하다가 봄이 오기 전에 알을 낳고 죽는다. 대부분 1년생이다. 빙어 서식지로는 강원도 춘천시 소양호와 춘천호, 충청북도 제천시 의림지 등이 유명하다.

빙어는 수온이 내려가면 잡히기 시작하는데 낚시와 그물을 이용하여 잡는다. 낚시는 견지낚시 방법으로 잡는다. 견지낚시는 얼레와 같은 기구를 이용하는데, 얼음구멍에 미끼를 끼운 낚싯바늘을 넣고 줄을 감았다 풀었다 하면서 빙어가 잡히기를 기다리는 방법이다. 낚싯줄에는 작은 바늘이 여러 개 달렸고, 그 아래는 봉돌을 묶고 위에는 찌를 끼워 달았다. 미끼는 동물성 미끼를 사용한다. 견지낚시는 ‘얼음끝’을 사용하여 얼음구멍을 뚫는 것으로 시작한다. ‘얼음끝’은 끝을 일자一字로 날카롭게 날을 세운 철제를 장대에 박은 형태이다. 얼음 구멍을 뚫는 용도 이외에 비상시 깨어진 얼음에서 빠지지 않게 걸치거나 벗어나는 용도로도 사용한다.

빙어는 무리를 지어 다니는 습성이 있어서 유영층游泳層이 있기 때문에 입질상태에 따라 줄의 길이를 조절하면서 유영층을 찾아야 한다. 수심 5m 이내가 적당하며 온도가 올라갈수록 유영층이 위로 올라온다. 이른 아침에 잘 잡힌다.

그물을 이용한 빙어잡이는 주로 대량 어획을 위해 합정어법 어구인 빙어장망(덩장)을 설치하여 잡는다. 빙어장망은 자루그물과 그 입구 양측에 날개그물이 있는 어구로 일정한 장소에 설치해서 들어가기 쉬운

나 되돌아 나오기는 어렵도록 장치한 어구이다. 얼음이 얼기 전 미리 그물을 치고 부표로 그물이 어디에 있는지 표시해 둔다. 두껍게 언 얼음은 도끼(최근엔 전기톱)를 이용하여 사각형 모양으로 자른 후 그물을 걸어 올린다. 일주일에 1회 아침에 그물을 걸어 올려 자루 끝에 모인 빙어를 던져낸다. 양망 후에는 다음 조업을 위해 그물을 다시 내린다. 이는 ‘얼음치기’라고 불리는데, 사각구멍을 통해 그물을 내리고 지름 10cm 정도의 얼음 구멍을 30개 정도 뚫어서 그물이 잘 퍼지게 잡아 준다.

빙어잡이는 1~2명의 소규모 인원으로 작업하며 음력 보름에 가까울수록 수확량이 많아진다고 한다.

특징 및 의의 빙어가 전국적으로 서식하게 된 것은 1923년 3월 부산수산시험장이 빙어증산정책을 펴면서 함경남도 용흥강에서 빙어알을 채집하여 충청북도 제천 의림지 등지에서 육봉화陸封化에 성공하면서부터이다. 이후에 빙어잡이도 성행하였고 칼슘과 비타민이 풍부한 빙어를 활용한 요리도 개발되었다. 회·튀김·조림·무침 등 다양하게 요리할 수 있으며, 훈제 등으로 대량 상품화하여 일본으로 수출하면서 주민 소득에도 기여하였다. 강원도 인제지역을 비롯한 전국 서식지에서는 빙어잡이를 주제로 한 겨울축제들이 운영된다. 전국적인 축제를 기점으로 빙어의 개체 보존을 위하여 치어 방류사업을 실시하고 있으며, 이를 통해 단순히 잡는 어업에서 기르는 어업으로 전환된 점은 어업기술사적 측면에서 큰 의의라고 할 수 있다.

참고문헌 현지조사 자료(심영인, 강원 인제, 2021.6.28.), 국립수산물과학원(nifs.go.kr), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 권태훈(權泰勳)

빙장선
氷藏船

정의 천연 얼음을 이용하여 어획물을 어장으로로부터 소비지 포구까지 장거리 운송하는 출매선出買船의 일종.

개관 조선시대에 수산물의 부패를 막기 위해 태운(駝運)에 빙장기술을 이용한 기록은 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』에 다수 나타난다. 하지만 선운(船運)에 빙장기술을 이용한 빙장선에 대한 기록은 많지 않다. 조선시대 수산물의 수운에 이용된 선박은 빙장선 이외에도 염어선(鹽魚船)과 출매선(出買船) 등이 있으며, 빙장선의 도입 시기는 대형 선박 건조 기술과 얼음의 원활한 공급 가능성과 연관이 있다. 구한말에는 100척 내외의 빙장선이 수산물 유통 분야에서 활약하였다.

내용 빙장선은 조선시대의 수산물 해상운송용 선박으로, 운반 거리는 어종별 어장과 소비지 포구 간의 거리에 따라 차이가 있다. 빙장선의 출현 시기에 대해서는 정확한 기록이 없지만 얼음의 이용 가능성을 통해 간접적으로 추론할 수 있다. 『비변사등록(備邊司謄錄)』 권 168(1787)에 “성종(재위 1469~1494) 때 사빙고(私氷庫) 설치를 허가하여 고깃배와 푸줏간에서 어육(魚肉)이 썩고 상하지 않게 되었다.”라는 기록과 『일성록(日省錄)』(1786)에 적힌 강희맹(1424~1483)의 합정 지역 사빙고 설치 기록을 통해 1469~1483년에 강희맹이 사빙고를 설치한 것으로 추정되기 때문에 빙장선도 이 무렵부터 도입되었을 것으로 보인다. 구한말 주요 빙장선 운영자는 경성의 마포(麻浦·현석리(玄石里·석호(石湖), 전라남도의 법성포(法聖浦, 충청남도의 강경(江景, 평안남도의 진남포(鎭南浦) 등에 있는 객주나 선주였다. 이들이 사용한 얼음은 한강이나 대동강 등에서 채빙한 천연 얼음이었으며, 얼음 채빙은 관리가 두모포에서 장빙제를 지내고 난 후부터 가능하였다.

빙장선 운영자는 직접 소빙고(小氷庫)를 설치하여 자체적으로 얼음을 조달하거나 전문 장빙업자로부터 얼음을 구입하여 사용하였다. 어부들은 내빙고 저장용 얼음채취(伐氷)에 자주 동원되어 얼음채취 및 저장 기술을 갖추고 있었다. 조선시대에 빙장선의 주요 운송 어종은 얼음 가격이 비쌌기 때문에 고가이면서 어획량이 많고 늦은 봄부터 이른 가을까지 어획되는 어종이었다. 1908년 출간된 『한국수산지(韓國水産誌)』에 따르면 빙장선이 당시 서울 마포로 운반한 어종별 해상 매매 가격이 마리당 조기는 1전, 도미와 민어는 12~13전, 준치는 6전이었으며, 어획시기도 조기와 도미는 음력

3~4월, 민어는 음력 6~8월, 준치는 음력 5월로 더운 계절에 어획되었다. 이로 인해 당시 2~3년간 서울 마포로 운반된 생선 중 가격이 비싼 도미·준치·민어 등은 모두 빙장선으로 운반되었으며, 그 척수는 각각 22척, 18척, 30척이었다. 하지만 상대적으로 가격이 저렴한 조기는 90척의 운반선 중 20척만이 빙장선이었다. 조기의 빙장선 이용률이 낮은 이유는 빙장하지 않고 조기를 운반하면 빙장하였을 경우보다 운반량이 2~2.5배로 늘어나는 반면 빙장하지 않은 조기의 소비지 가격이 빙장 조기 가격의 75%쯤으로 큰 차이가 나서 않아서 이익이 더 컸기 때문이다.

특징 및 의의 현재에도 연근해 어장에서 어획된 생선은 신선도 유지 및 높은 가격을 받기 위해 냉동 방식보다는 얼음을 이용한 빙장 방식을 이용하여 어획지로부터 수산물 위판장까지 운반되고 있다. 조선시대 빙장선과 현재 어선의 빙장 방식의 차이는 사용되는 얼음이 천연 얼음이 아닌 인공 얼음이라는 것뿐이다. 구한말 『한국수산지』에 기록된 빙장선의 운영과정을 살펴보면 빙장선은 먼저 정박지 포구에서 방형(方形) 빙실에 얼음 약 300가마니를 밀폐·저장하여 어장으로 가며, 어장에 도착하면 어선으로부터 어획물을 인도받아 빙장한다. 어류의 빙장 방식은 먼저 준비해 간 얼음을 분쇄한 후 빙실 바닥에 얼음을 5촌 정도 높이로 깔고 그 위에 생선 머리를 위로하여 줄지어 놓고 다시 생선이 안 보일 정도로 얼음을 덮는다. 이 작업을 반복하면서 2~3층마다 어획물을 발로 충분히 밟아서 견고하게 쌓아 올리고 만제가 되면 현 거적 같은 것으로 사방을 몇 겹 싸서 얼음이 녹는 것을 최대한 막는다. 빙장선이 소비지 포구에 도착하면 사전 계약된 객주를 통해 어류를 판매한다. 빙장선에 저장된 어류는 음력 3~4월경에는 15~20일 동안 변색(變色·변미(變味)되는 일이 없었으나, 음력 6~8월에는 보통 13~4일이 지나면 얼음이 용해되기 시작하고 어류의 변미·변태(變態)도 발생하였다. 빙장선이 전라도 칠탄산에서 서울로 오는 운항일수는 순풍 때는 5~6일, 기후가 불순하면 14~15일이 소요되었기 때문에 음력 3월에 칠탄산에서 조기를 빙장선으로 운반하면 기후가 불순한 경우에도 상품성이 크게 훼손되지 않은 채 운반이 가능하였다.

참고문헌 우리나라 빙장선 도입 시기에 관한 소고(김진백, 해양정책연구 33-2, 한국해양수산개발원, 2018), 조선수산개발사(吉田敬市, 박호원·김수희 역, 민속원, 2019), 韓國水産業調査報告(下啓助·山脇宗次, 農商務省 水産局, 1905), 韓國水産誌1(朝鮮總督府 農商工部, 1908).

필자 김진백(金鎭白)

빨배

정의 갯벌에서 사람이 이동하거나 물건을 운반할 수 있도록 만든 배.

개관 빨배는 물 위를 떠다니도록 만든 배가 아니라 물기가 있는 갯벌 위를 미끄러지듯 나가면서 물건을 운반할 수 있도록 만든 배이다. 돛이나 기계 장치를 이용해 움직이는 배와 달리 한쪽 다리를 나무판에 올리고 나머지 한쪽 다리로 갯벌 바닥을 밀며 이동한다.

빨배가 언제부터 사용되었는지는 정확히 알 수 없지만, 『비변사등록備邊司謄錄』(1706)에 ‘갯벌에 빠지지 않기 위해 판자를 이용하는 방법’이 기록된 점을 볼 때 일찍부터 갯벌에서 물건을 옮길 때 판자板子를 이용하였을 것으로 추정된다.

빨배를 이용한 대표적인 갯벌 어로는 ‘꼬막’이나 ‘맛’ 등의 조개류 채취이다. 이 외에 건강망에 걸린 칠게를 털어 운반하는 데 사용되거나(전라남도 순천 일

원), 홀치기 낚시로 쟁뚱어를 잡기 위해 갯벌을 이동하는 데(전남 순천, 해남 등지)도 사용된다.

내용 빨배는 하나의 큰 판자와 부속품으로 구성되어 있는데, 그 형태는 다양하며 부속물을 부르는 명칭이 다르다. 전남 순천시 별량면 마산리 거차마을에서 사용하는 빨배의 구조는 다음과 같다. 빨배는 큰 판자 하나가 기본 틀을 이루며 이를 ‘널’이라고 한다. 빨배의 앞부분은 판자가 갯벌에 박히지 않도록 스키처럼 위로 구부러져 있는데, 이 부분을 ‘이망’이라 부른다. 이망의 반대 부분은 ‘꼬리’라고 불러 앞뒤를 구별한다. 널 주위로 판자가 휘는 것을 방지하고 해산물 채취에 편리하도록 작은 나무판을 덧대는데, 이를 ‘띠장’이라 한다. 빨배를 이용해 갯벌을 이동할 때는 널 위에 한쪽 발을 얹는데, 이 부분에 쪼이나 형겔으로 ‘또가리’라 부르는 다리 받침대를 만든다.

빨배는 주로 소나무로 만들었으며, 예전에는 산에서 직접 구하였다. 지금은 제재소에서 필요한 목재를 구매하는데, 주로 삼나무를 사용한다. 소나무로 만든 빨배는 싸지만 무겁기 때문에 배의 속도가 느려서 작업 능률이 낮다. 반면 삼나무로 만든 빨배는 비싸지만 속도가 빨라서 작업 능률이 높다. 삼나무는 건조가 빠르고 수축이 없으며 습기에 강한 원목이다. 따라서 삼나무로 만든 빨배는 소나무로 만든 빨배에 비해 수명도 긴 편이다.

빨배를 만든 판자는 보통 3m인데, 목재를 구하면



빨배 | 너비35 길이298 | 국립민속박물관



빨배 끌기 | 전남 보성 | 2008 | 김준

사 들

민물에 열흘 정도 담가 둔다. 이렇게 하면 목재 속 수분이 빠져나가 건조가 빠르고, 목재가 뒤틀리는 것을 방지할 수 있다. 아울러 목재를 구부리기 쉬운 상태로 만들 수 있다. 물에 담가 둔 목재는 한쪽에 40~50cm 부분을 15° 정도 휘게 만든다. 돌 사이에 목재를 끼우고 구부릴 부위를 불로 지저가며 작업을 한다. 구부러진 부분이 다시 펴지는 것을 방지하기 위해 휘어진 정도에 맞게 삼나무 각목을 오려 붙인다. 이를 띠장이라 부른다. 띠장을 붙이고 나면 필요에 따라 또가리나 밧줄 등 여러 가지 부착물을 단다.

빨배는 빨배를 사용하는 사람이나 목적에 따라 크기나 모양이 모두 다르다. 꼬막 채취용 빨배는 꼬막을 채취하는 기계 사용을 쉽게 하기 위해 띠장을 길게 덧댄 형태를 지닌다. 신는 물건이 무거울 경우 움직임이 수월하도록 빨배의 길이나 두께를 줄인 형태로 만든다. 사람의 체형이나 힘에 맞게 빨배의 길이나 무게 등도 달라진다. 잡는 수산물의 어종이나 무게, 개인의 특성 등에 맞게 빨배를 만들기 때문이다.

빨배는 한 집에 한 개 정도를 보유하는 것이 보통이다. 그러나 일하는 사람의 수에 맞게 보유하거나, 빨배가 낡았을 때 미리 새것을 준비하는 경우도 있다.

빨배는 평상시 바닷가에 있는 돛병 근처에 보관한다. 돛병은 갯벌에서 일하고 나와 빨배와 사람 몸에 묻은 진흙을 씻는 물웅덩이이다. 갯벌 어로를 행하기 어려운 겨울철에는 빨배를 집에서 보관한다.

특징 및 의의 빨배는 진흙 갯벌을 이동하거나 그 위에 올라타 움직이며 행하는 어로 활동에 최적화된 도구이

다. 빨배는 꼬막 등 조개류 채취와 짱뚱어 낚시나 정치망 등의 어망 관리에 주로 사용된다. 빨배는 같은 형태로 제작되는 것이 아니며, 필요에 따라 또는 잡는 어획물에 따라 크기·길이·모양 등이 각기 다르다. 나이가 들어 일을 할 수 없거나 이주하는 사람이 늘어서 빨배로 어로 행위를 하는 사람은 점차 줄어들고 있다. 그러나 빨배는 갯벌 어로를 수행하는 전승 도구로 여전히 사용되고 있다.

참고문헌 備邊司謄錄, 김준의 갯벌이야기(김준, 이후, 2009), 널배를 이용한 갯벌어로 관행과 공동체(박종오, 도서문화50, 목포대학교 도서관문화연구원, 2017), 순천지역 갯벌에서만 이용되는 빨배의 구조적 특성 탐구(이우진·정현수, 제54회 전국과학전람회, 국립중앙과학관, 2008), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관문화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국의 해양문화1~5(해양수산부, 2002).

필자 박종오(朴宗吾)

사 들

정의 장대 끝에 테를 두르고 그물을 달아 고기를 잡거나 풀 때 사용하는 어로도구.

내용 사들은 철사나 나무로 테를 만들고 주머니 모양의 그물을 달아놓은 것으로, 지역에 따라 여러 이름으로 불린다. 테는 원형이거나 'Y'형으로 되어 있다. 북한에서는 원형은 옥후, 'Y'형은 활치로 명칭을 구분하지만 활치 역시 옥후의 한 종류이다. 내수면에서는 고기를 몰아와 사들로 떠내기도 하고, 숭어철이 되면 전라남도 해남 울돌목 좁은 해협 사이를 지나는 숭어를 퍼 올리기도 한다. 독살이나 덩장 등 갯벌에 설치한 어구와 연계해 물이 빠지고 난 후 일정한 곳에 모여 있는 물고기를 퍼 올릴 때도 사용한다. 사들은 사용하는 사람과 지역에 따라 길이와 그물 크기가 다르다.

지역에 따라 물고기뿐만 아니라 전복, 패류, 성게 등을 채취할 때도 사들을 이용한다. 제주도에서는 국자사들이라 하여 이름처럼 국자 모양의 사들을 자리돔을 잡을 때 이용한다. 국자사들은 직경이 3m 이상이 될 정도로 큰 크기를 자랑한다.



사들 | 너비74 길이120 | 국립민속박물관

경기도 화성과 충청남도 당진 일대에서는 새우를 잡을 때 사용하는 밀그물을 사들이라고 부른다. 하지만 화성과 당진에서 말하는 사들은 여기에서 말하는 사들과 명칭만 동일한 뿐 전혀 다른 어구이다.

특징 및 의의 사들은 물고기를 직접 잡는 어구인 동시에 독살과 같은 어구에서 물고기를 퍼내는 데 쓰는 어구이다. 길이와 장대의 길이, 그물코를 각각의 용도에 맞게 변형하여 사용하고 있어서 어업이 이뤄지는 곳이라면 쉽게 찾아볼 수 있다.

참고문헌 어구(고광민, 제주대학교박물관, 2002), 조선의 민속전통4(과학백과사전종합출판사, 1994), 한국민속종합조사보고서-어업용구(문화공보부 문화재관리국, 1992).

필자 편성철(片成哲)

사리

정의 만조와 간조의 수위 차이가 최고로 크고 물의 흐름이 센 물때.

개관 조석潮流이란 지구에 대한 태양과 달의 인력으로 발생하는 해면의 규칙적인 승강운동을 가리키며, 조차가 큰 우리나라의 서해안에서는 만조와 간조가 대체로 하루에 두 번씩 12시간 25분 간격으로 일어난다. 이렇게 조수가 오르내릴 때 발생하는 바닷물의 수평운동을

조류潮流라고 한다. 조류는 대략 6시간 12분마다 물이 흐르는 방향이 바뀌며 밀물과 썰물이 교대로 하루에 네 번 반복한다. 조석과 조류 현상으로 발생하는 바닷물의 주기적인 변화를 포괄적으로 일컫는 명칭이 ‘물때’이고, 이 물때 중 하나가 ‘사리’이다. 『여암전서旅庵全書』에 ‘여섯물’을 가리키는 ‘육수애六水挨’ 다음 ‘호생이號生伊’라는 기록이 있는데, ‘생이生伊’는 ‘살+이’ > ‘사리’의 차자 표기이다.

내용 서해안 물때 체계에서 ‘사리’는 보름 주기 물때의 15개 명칭 중에 음력 15일과 30일에 해당하는 ‘여섯물(6물)’을 일컫는 말이며, ‘한사리’라고도 한다. 날짜에 따라 ‘보름 여섯물’ 또는 ‘보름 사리’와 ‘그물 여섯물’ 또는 ‘그믐 사리’ 두 종류로 구분한다. 이와 달리 남해안 사량도에서는 사리를 ‘씨’라고 부르고, ‘보름씨’와 ‘그믐씨’로 구분한다.

의미가 확장되어 ‘사리’는 6물을 포함하여 ‘물이 가장 산 단계’에 해당하는 물때를 가리킨다. 인천광역시 강화도에서는 ‘다섯매(5물)’부터 ‘아홉매(9물)’까지, 전라북도 곰소만에서는 ‘여섯매(6물)’부터 ‘아홉매(9물)’까지, 전라남도 조도에서는 ‘너물(4물)’부터 ‘아홉물(9물)’까지, 경상남도 사량도에서는 ‘일곱물(7물)’부터 ‘열물(10물)’까지를 ‘사리’로 본다.

‘조금’과의 이분법적 구분에서는 ‘물이 살아나는 단계’와 ‘물이 가장 산 단계’의 물때를 합쳐 ‘사리’(강화도, 곰소만)로 보기도 하고, ‘물이 가장 산 단계’와 ‘물이 죽어가는 단계’의 물때를 합쳐 ‘사리’(사량도)로 보기도 한다.

보름 주기 물때가 한 달에 두 번 반복될 때 ‘조금’과 구분되는 상위 범주로서 ‘사리’의 물 상태는 매번 다르다. 전북 곰소만에서는 상대적으로 물이 많이 들어오고 많이 썰는 사리를 ‘애사리’ 또는 ‘대사리’라고 부르고, 물이 적게 들어오고 적게 썰는 사리를 ‘쪽사리’라고 부른다. 여기서 ‘애사리’는 ‘왜倭사리’의 변음으로 ‘왜倭-’는 크다는 뜻으로 ‘대大사리’와 함께 큰 사리를 뜻한다. 전남 조도에서는 ‘신살’과 ‘족살’로 구분한다. 애사리보다 쪽사리가 어민들에게는 어로활동에 상대적으로 나쁜 물때이다. 예컨대 애사리 때는 갯벌에서 조개를 캐는 시간과 날수가 길지만, 쪽사리 때는 작업 시간



곰소만의 사리 만조 때 선착장 | 전북 정읍 | 2008 | 조숙정

人

사
재
감

과 일수가 짧아지기 때문이다.

1년 중 물이 가장 많이 들어오는 사리는 ‘칠월 백중 사리’이다. 여름 더위에 물이 활동력을 잃었다가 음력 7월 중순에 들어서면 아침저녁으로 서늘한 바람이 불어 물이 차가워지고, 그 결과 물이 활동력을 회복하여 물발이 세다. ‘칠월 백중사리에 오리 다리 부러진다’라는 속담은 백중사리 물의 특성을 잘 보여준다.

특징 및 의의 한국 어민의 물때 지식 체계는 사리와 조급을 중심으로 구조화되고 인지된다. 어로활동의 가능여부와 관련되기 때문이다. 어종 및 어구와 어법에 따라 선호되는 물때에 차이가 있는데, 곰소만 어민들은 주로 사리에 어로활동을 하고 조급에 쉬는 방식으로 물때를 이용해 왔다.

참고문헌 旅菴全書, 바다 생태환경의 민속구분법(조숙정, 서울대학교 박사학위논문, 2014), 한국의 물때 체계(왕한석, 한국문화인류학51-3, 한국문화인류학회, 2018), 한국의 언어 민속지-경상남도(왕한석, 서울대학교출판문화원, 2012), 한국의 언어 민속지-전라남도(왕한석, 서울대학교출판문화원, 2010), 한국세시풍속사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 조숙정(趙淑晶)

사재감 司宰監

정의 어랑漁梁과 산택山澤의 관리 등을 담당하던 수산분야 관아.

역사 『삼국사기三國史記』 권22 668년(보장왕 27) 기록에 사재소경司宰少卿이라는 궁중의 선식膳食을 담당한 관직이 언급된 것으로 보아 사재감의 기능을 담당한 관아는 오래된 것으로 추정된다. 하지만 구체적으로 관련된 관아는 981년(성종 원년)에 최승로崔承老가 올린 ‘시무時務 28조’에 처음 나타나며 당시의 명칭은 광록시光祿寺이다. 983년(성종 2)에 3성省·6조曹·7시寺의 행정조직을 만들면서 광록시는 사재시司宰寺로 명칭이 변경된 것으로 추정된다. 『고려사高麗史』 권76 기록에 사재시는 어랑과 천택川澤을 담당하는 관아이며, 고려시대 문종 때 당시 관제를 정하면서 소속 관원에 대해 판사判事의 관품은 정3품, 경卿 1인은 종3품, 소경少卿 1인은 종4품, 승조 2인은 종6품, 주부主簿 2인은 종7품으로 정하였다. 1298년에 충선왕忠宣王이 사진감司津監으로 개칭하고 관원을 줄였으나 얼마 후 명칭이 사재시로 환원하였다. 1308년에도 충선왕은 사재시를 도진사都津司로 개칭한 후 관원을 조정하였으며, 얼마 후 명칭은 사재시로 재환원하였다. 사재감이란 명칭은 1369년(공민왕 18)에 처음 사용되었으나 1372년(공민왕 21)에 명칭은 또다시 사재시로 환원되었다.

조선시대에는 태조가 건국 후 문무백관의 관제를 정하면서 고려의 제도를 본받아 사재감을 설치하고, 어랑과 산택의 일을 맡게 하였다. 1392년 조선 건국 당시의 사재감 조직 구성은 판사判事(정3품) 2인, 감監(종3품) 2인, 소감少監(종4품) 2인, 주부主簿(종6품) 2인, 겸주부兼主簿(종6품) 1인, 직장直長(종7품) 2인이었다. 하지만 그 후 1414년(태종 14), 1423년(세종 5), 1460년(세조 6)에 감원이 되었으며, 그 과정에 담당 직무도 일부 변화되었다.

『경국대전經國大典』에는 사재감의 직무가 어물魚物·육류肉類·식염食鹽·소목燒木·거화炬火 등을 맡은 것으로 기록되어 있어서 직무가 건국 초기와 다소 차이가 있었던 것으로 보인다. 그리고 『경국대전』에 사재감의 조직 구성이 제조提調(종2품) 1인, 정正(정3품) 1인, 부정副正(종3품) 1인, 첨정僉正(종4품) 1인, 주부主簿(종6품) 1인, 직장直長(종7품) 1인, 참봉參奉(종9품) 1인 등으로 규정되어 사재감은 건국 원년 때보다 품계가 낮은 관아가 되었다. 『경국대전』에 사재감 관원 중 주부 이상 1명은 구임久任토록 하여 담당관리가 바뀌더라도 관아

업무가 정상적으로 유지되도록 하였다. 『속대전續大典』 기록에서는 정·부정·참봉을 감원하고 봉사奉事 1인을 증원하여 조직을 더욱 축소하였으며, 서원書員은 11명으로 하였다.

『전록통고典錄通考』에서는 사재감의 직무와 조직 구성이 『경국대전』과 동일하게 기록되어 있다. 『전록통고』에도 『경국대전』에 사재감 관원 중 주부 이상 1명은 구임久任토록 하여 관아 업무가 정상적으로 유지되도록 하였다. 『대전통편大典通編』에서도 사재감의 직무는 『경국대전』과 동일하지만 『속대전』의 감원 내용과 남은 조직의 구성은 제조提調 1명(종2품), 첨정 1명(종4품), 주부 1명(종6품), 직장 1명(종7품)과 증원된 봉사奉事 1명(종8품)이라고 기록되어 있다. 그리고 주부 이상 1명을 구임久任토록 한 기록도 그대로 있다. 사재감은 1882년(고종 19)에 관제개혁으로 폐지될 때까지 조선시대에는 그 명칭이 변경되지 않았다.

내용 사재감의 위치는 조선 초기에는 북부 의통방義通坊에 있었으나 나중에 순화방順化坊으로 이전하였다. 1392년(태조 원년)에 관제를 정하면서 사재감의 담당 분야를 어량漁梁과 산택山澤으로 정하였다. 어량은 수심이 얕은 곳에 설치되는 정치어구定置漁具이다. 조선 초기에는 조선造船 기술 수준이 낮아서 어선 어업이 발달하지 않았다. 따라서 어량은 조선 초기의 주요 어업수단이었다. 또한 산택이 사재감의 담당 분야에 포함되었다는 것은 강과 저수지 등에서의 내수면어업과 조선시대 전오제염법煎熬製鹽法하의 소금 생산비 중 가장 많은 비용을 차지하는 뽕감 공급처인 산림도 사재감이 관리하였다는 것을 의미한다. 사재감은 1394년(태조 3)에 의염창 폐지로 인해 염업 관련 업무도 담당하였다. 1403년(태종 3) 6월에는 전함戰艦의 영조營造 및 수리, 군량 운반 등의 일을 관장하던 사수감司水監도 사재감에 통합되었다가 1432년(세종 14)에 재분리되었다. 따라서 사재감은 조선시대 수산업 전반을 관리 대상으로 하던 관아였다.

사재감에서는 궁중의 일상생활과 각종 의식에 필요한 물품뿐만 아니라 뽕감과 햇불 등도 공급하였다. 사재감이 조달한 뽕나무와 싸리나무 햇불은 경역리京役吏로부터 징수하였다. 또한 『대전통편』 호전戶典에 의

하면 세염稅鹽은 사재감에서도 받지만 군자감軍資監과 염창鹽倉에도 제공되어 군자미와 구휼미 용도로도 사용되었다.

조선 후기 대동법 시행 이후부터 현물로 수취하던 어물 등의 공물을 미포米布로 받은 뒤 공인貢人을 통해 대가를 지급하고 필요한 물품을 공급받았다. 이로 인해 대동법 실시 이후 사재감의 재정財政은 선혜청宣惠廳에 편입되어 조달되었다. 사재감은 선혜청에서 1년에 쌀 8,538석, 군역청 등의 3청에서 포布 8동 41필을 배정받아 이를 사재감 소속 공인에게 지급하고 필요한 물품을 조달하였다. 영조 때 공인貢人 문서에 기록된 납부 공물이 가장 많았던 도는 황해도였으며, 다음으로는 전라도·경기도·충청도·경상도·강원도 순順이었다. 공인을 통해 사재감에 공급한 물종의 수가 가장 많았던 도는 강원도로 대구어大口魚, 청어靑魚, 석어石魚, 진어眞魚, 소어蘇魚, 백하白蝦 등 6종이다. 이 외에도 사재감은 민어民魚, 난해卵醢, 소목燒木, 말린 돼지고기乾猪 등을 다른 도의 공물로 공인을 통해 납공 받았다. 『고종실록高宗實錄』 권19(재위 19년 12월 29일 4번째 기사 1882년)에 따르면 사재감이 폐지된 이유는 어선御膳을 담당하는 사옹원司饔院이란 관아가 있는데 각사各司에서 공상供上하는 관서官署를 따로 두는 것이 번거롭다는 것이었다. 이로 인해 당시에 사재감을 비롯하여 사도시司藥寺, 내섬시內贍寺, 내자시內資寺, 의영고義盈庫, 장원서掌苑署, 사포서司圃署 등 7개 관서가 혁파되었다.

특징 및 의의 사재감에서 담당한 공물은 어염류魚鹽類와 소목燒木 외에도 말린 돼지고기도 있었다는 것이 영조 때의 공인貢人 문서에 나타난다. 1866년(고종 3) 12월에 완성된 『육전조례六典條例』에는 사재감에서 담당한 공물이 총 11종이었으며, 소목燒木을 제외하면 모두 어염류魚鹽類이다. 어염류의 세부 종류로는 어류가 대구어大口魚·석수어石首魚·청어靑魚·진어眞魚·민어民魚 등 5종, 식해食醢가 백하白蝦醢·소어蘇魚醢·난해卵醢 등 3종, 염류鹽類가 소금鹽·간수良水 등 2종이었다. 사재감은 어염류·소목 외에도 더 많은 물종의 조달을 담당하였으며, 실제로는 궁내 생활과 관혼상제 등에 필요한 중포中脯·쾌포快脯 등 각종 포脯 종류도 담당하였다.

참고문헌 고려시대 어량천택의 존재와 수취구조(홍영의, 한국학논총34, 국민대학교 한국학연구소, 2010), 국가 기록으로 본 조선 500년 수산업 연구-수산물 유통과 수산업 조세제도(김진백·장수호·김철희, 국립수산물과학원, 2018), 영조조 공인문서에 관한 서지학적 연구(이현주, 이화여자대학교 석사학위논문, 1990).

필자 김진백(金鎭白)

산가늌

人

산가늌

정의 바다에서 산과 섬을 육안으로 가늌하여 어장의 위치나 항해의 목표지점을 찾는 전통 어로지식.

내용 가늌이란 목표나 기준에 맞고 안 맞음을 헤아려 보는 기준을 말한다. 바다의 어로에서는 그 기준점을 산으로 삼는 까닭에 ‘산가늌’ 혹은 ‘산가림’이라 한다. 연안에 위치한 어촌의 경우 마을을 기준으로 가늌하기도 하는데, 이를 ‘동가늌’이라 한다. 산가늌은 바다에서 어장의 위치를 포착하는 전통적인 어로지식인 동시에 항해의 목표지점까지 배를 안전하게 운항하는 항해술이기도 하다.

풍선으로 고기를 잡던 전통시대 어로활동은 오랜 경험에서 축적된 지식에 주로 의존하였다. 산가늌은 어로기술과 장비가 열악하던 시기에 어군의 이동경로와 서식지를 찾아가는 유용한 어로지식이었다. 구체적인 방법은 해상에 떠 있는 어선에서 산과 산의 연결고리를 만들어 육안으로 각도를 측정하고, 여기에 바다에서 거리와 시간 그리고 태양의 위치 및 그림자 등을 헤아려 어로의 포인트와 항로를 택하는 것이다. 바다에서 그물을 놓을 위치를 찾거나 낚시를 드리워 고기를 낚으려면 산가늌이 필수적이었다.

이처럼 전통시대 어부들은 해역마다 산가늌의 기준이 되는 어로지식을 갖고 있었다. 먼바다의 경우 섬과 섬이 겹치는 각도와 거리를 따져 어로 포인트를 정하였고, 이를 위해 절기마다 가늌해둔 여러 조건을 기억해 두었다가 어로에 임하였다. 그렇기 때문에 계절에 따라 어획량이 많은 지점이나 특정 어군이 형성되는 어장의 위치를 낱낱이 기록으로 남기기도 하였다.

산가늌은 선대로부터 내려온 전통지식이 기초가

된다. 여기에 개인의 경험을 더하여 자신만의 지식체계를 형성하게 된다. 그래서 풍선으로 고기를 잡던 시절에도 노련한 어부들은 오랜 경험지식만으로도 연안의 지형·지세와 물고기의 경로를 꿰뚫고 있었다. 여기에 조류의 흐름을 대입하여 물때에 따라 시시각각으로 바뀌는 어군의 이동루트를 포착하였다. 해무가 짙은 날이나 산이 잘 안 보이는 곳에서는 산가늌이 용이하지 않지만, 여러 악조건에서도 어부들은 배의 속력과 방향 그리고 조류의 흐름을 동물적인 감각으로 헤아려 어장에 부표를 띄우고 그물을 쳐서 고기를 잡았다.

요컨대 산가늌은 매번 고정되어 있지 않다. 봄과 여름이 다르고, 같은 어기漁期에도 아침과 저녁이 다르기 마련이다. 또한 동일한 어종일지라도 물때의 주기와 계절에 따라 회유하는 루트가 바뀐다. 그뿐만 아니라 어로 당일 바람의 세기와 방향, 날씨 등이 산가늌에 영향을 미친다. 그런 까닭에 전통시대의 어로에서 산가늌은 무엇보다도 중요하였고, 이를 어떻게 습득하고 활용하는가에 따라 어획량에서 상당한 차이가 있었다.

특징 및 의의 산가늌은 바다를 생업의 터전으로 살아온 사람들이 오랜 경험을 통해 축적한 어로지식의 산물이다. 전통시대의 어부들은 해가 뜨고 지는 것, 별자리의 위치와 움직임, 구름의 모양, 바람의 세기까지도 세세하게 포착하여 어로활동의 기준으로 삼았다. 조석표潮汐表가 따로 없어도 미세한 물때의 흐름을 정확하게 읽어냈다. 따라서 산가늌은 단순히 과거의 흘러간 지식이 아니라 오늘날에도 여전히 지속가능한 무형유산이다. 어군탐지거나 항법장치와 같은 첨단장비를 사용하지 않고 전적으로 산가늌에 의지하여 고기를 잡거나 이를 적절히 병용하는 어민의 어획고가 높다는 조사보고는 어로지식으로서 산가늌의 중요성을 일깨워준다. 물론 산가늌에도 한계가 있다. 가늌의 기준이 어부의 주관이나 감각에 의존하기 때문이다. 게다가 어로조건과 계절에 따라 위치가 얼마든지 달라질 수 있다. 이러한 이유로 산가늌의 지식을 계량화하기 어려운 측면이 있다. 그러므로 이를 어로활동에 적극 활용하려면 지역별로 세세한 산가늌의 방법과 조건을 체계적으로 기록하는 작업이 필요하다.

참고문헌 서해 도서지역 전통어로지식의 전승양상과 변화(강성복, 섬과 바다의 전통지식, 목포대학교 도서문화연구원, 2020), 어촌사회 항법지식에 나타난 지식주권(김준수, 안동대학교 석사학위논문, 2014), 전통항해술과 전통지식(이경엽, 섬과 바다의 전통지식, 목포대학교 도서문화연구원, 2020), 황금담치 외 연열도 사람들(강성복, 민속원, 2019).

필자 강성복(姜成福)

산천어잡이

정의 낚시를 이용해 산천어를 잡는 일.

내용 산천어는 연어과에 속하는 냉수성 민물고기이다. 우리나라의 토종 민물고기로 바다로 나가 산란기에만 돌아오는 송어가 생활 습성이 바뀌어 강에서만 생활하는 육봉형(陸封型) 어류로 변한 어종이다. 육봉형이란 바다와 민물을 왕래하는 종인 민물에 적응하여 일생을 민물에서만 살아가는 어류 유형을 일컫는다. 송어의 육봉형인 산천어는 서로 생김새가 비슷하다. 몸길이는 20~30cm 크기로 아름답고 몸에 검은색 타원형 무늬를 일생동안 갖고 있는 것이 특징이다. 낚시 대상으로 인기가 높고 수명은 3년 정도이다.

산천어는 수온이 20℃를 넘지 않고 산소가 풍부한 동해로 흐르는 계곡이나 강 상류의 맑은 물에 분포하는 희귀어종이다. 경상북도 수산자원연구원 민물고기 연구센터가 토종산천어 서식지로 확인된 비무장지대(강원도 고성군 오소동·고진동·송현천 계곡)에서 채집한 치어를 사육하여 2017년 처음으로 토종산천어를 인공 부화하는 데 성공하였다. 현재 전국의 하천에서 발견되는 산천어는 하천 특성을 고려하지 않고 치어를 방류한 이후 자연 번식하여 늘어난 것이지만, 대부분 외래종 산천어이다. 육식성으로 동물성 플랑크톤, 갑각류, 물속 곤충이나 작은 물고기 등을 먹고 산다.

산천어잡이는 낚시를 이용한 방법으로 생업보다는 취미로 하는 것이 보편적이다. 낚시 방법은 대낚시와 루어 낚시가 대표적이다. 대낚시는 장대에 낚싯줄을 연결하고 찌를 달아 고기를 잡는 방식이다. 민낚싯대에 1.5~1호 정도의 가는 원줄과 0.8~0.6호 목줄에 계류낚시용 바늘을 사용하며, 바늘로부터 10~20cm 높이

에 녹두봉돌을 한 개 단다. 그 위에 소형 구슬찌나 부표를 달면 된다. 루어 낚시는 루어라고 불리는 가짜미끼를 사용하여 물고기를 낚는 방식으로 1990년대 초부터 성행하였다. 루어는 형태에 따라 스폰, 스피너, 웜, 플러그, 지그, 내추럴 이미테이션, 콤비네이션 등으로 나뉜다. 동작에 따라서는 톱워터 플러그, 서피스 플러그, 딥 다이빙, 웨트 플러그, 러스터 플러그, 포퍼 등으로 나눌 수 있다. 루어대의 휨새와 흔들림의 차이에 따라 울트라 라이트 액션, 미디엄 라이트 액션, 미디엄 액션, 라이트 액션, 미디엄 헤비 액션, 하드 헤비 액션 등으로 구분된다. 미끼는 지렁이 등의 생미끼나 금속이나 플라스틱, 고무 등으로 만들어진 가짜 작은 물고기나 곤충 미끼를 사용한다.

특징 및 의의 산천어잡이 방식은 2003년 화천산천어축제를 계기로 크게 바뀌었다. 이전에는 동호인들이 자연하천을 찾아 낚시하는 계류낚시가 주를 이루었다면 산천어축제가 전국적인 명성을 얻은 이후로는 축제 기간에 인위적으로 조성된 축제장 일대에서 얼음낚시, 루어 낚시, 맨손잡기 등 다양한 방식의 산천어잡이를 즐길 수 있게 되었다. 따라서 산천어를 공급하는 전문 양식업자들이 축제기간에 사용되는 약 80만 마리의 산천어를 전국의 양식장에서 키운 후 공급하고 있으며, 축제기간 행사장에서 잡힌 산천어는 회·구이·매운탕 등으로 요리되어 소비되고 있다. 산천어 축제는 자연생태계 파괴와 환경오염 등의 우려에도 불구하고 주민소득 증대와 관광객 증가 등의 명분으로 전국의 대표축제로서 그 명성을 이어가고 있다.

참고문헌 우리바다 어류도감(명정구, 예조원, 2016), 명정구 박사의 조어 박물관-산천어(낚시광장, fishingseasons.co.kr.), 두피디아(doopedia.co.kr).

필자 권태훈(權泰勳)

삼달리 어업요
三疋里 漁業謠

정의 제주특별자치도 무형문화재 제21호로 지정된, 성

산읍에서 삼달리 제주의 전통배인 테우의 노를 저으면서 부르는 ‘테우네젓는소리’와 바다에서 갈치를 낚으면서 부르는 ‘갈치낚는소리’를 일컬음.

개관 제주 서귀포시 성산읍 삼달리에서 전해지는 삼달리 어업요는 제주도 전통배인 ‘테우’를 이용하여 자리돔을 잡거나 혹은 거름용 해초를 싣고 이동할 때 노를 저으면서 부르는 ‘테우네젓는소리’와 갈치를 낚을 때 부르는 ‘갈치낚는소리’로, 두 노래는 제주의 대표적 어업노동요이다.

이 노래들은 2013년 10월 17일 제주특별자치도 무형문화재 제21호로 지정되었으며, 삼달2리에 사는 강성태 씨(남, 90세)가 보유자이다. 그는 어렸을 적부터 노래 부르기를 좋아하였으며 같은 마을에서 어업에 종사하던 고 이배근 씨에게서 배웠다고 한다.

내용 제주도 동부 바닷가에 인접해 있는 마을인 성산읍 삼달2리는 반농반어를 주업으로 한다. 과거에는 잡히는 물고기가 많은 곳이라고 하여 마을 지명도 ‘주어동’이라고 하였다.

바다 조업 활동에서 제주의 전통배인 ‘테우’를 사용하였는데, 이 배는 바다 고기잡이뿐만 아니라 해초를 운반하는 이동 수단이 되기도 하였다. 특히 ‘테우네젓는소리’는 테우의 노를 저으면서 갈치잡이를 위해 이동할 때 한가롭게 흥얼거리면서 불러서 음정이나 선율 형식이 길고 유장한 편이다. 순풍이 불 때는 노 젓는 동작이 여유가 있어서 어부의 한가로운 심정이 잘 포출되므로 ‘선유가’라고도 불렀다.

가창 방법은 테우의 노를 젓는 사람이 선·후창으로 부르기도 하고 혼자서 독창으로 부르기도 한다. 노래는 노를 저으면서 이동할 때 힘을 북돋우거나 긴 시간 동안 반복적으로 이루어지는 노동의 지겨움을 극복하는 노동 기능성이 강하다.

한라산 동령하에 백년 묵은
구상나무 베여다가 떼배를 무어 놓고(제작하고)
에헤에에에 어기여 뒤기여
어기야차 소리로 우겨나줍서
존날존택일 받아근에(좋은 날을 택해서)

넓은 바닷 한가운데
신구선 떼배나 띄워놓고
에헤에에에 어기여 뒤기여
어기야차 소리로 우겨나줍서
동해바다에 요왕님전 이내 소원들어 줍서
석달 열흘 백일정성 들었쑤다
에헤에에에 어기여 뒤기여
어기야차 소리로 우겨나줍서

‘갈치낚는소리’는 특별히 고기를 낚을 때 부르는 소리가 없는 제주에서 소중한 어업노동요라 할 수 있다. ‘가창 형식 없이 자유롭게 흥얼거리는 소리’라는 의미로 ‘흥생이소리’라고도 한다. 가사 내용은 갈치를 낚는 노동 기능을 표현하거나 자신의 신세 한탄이 중심이다. 노래 사설 중 ‘나 낚썬 두 낭’의 의미는 한 번에 낚시줄 둘을 이용하여 갈치를 낚는 방법을 말하고, ‘썩은 칩술’은 갈치가 미끼에 걸리더라도 줄이 약해서 끊어져 도망갈 수 있다는 것을 암시하는 표현이다.

강남바다에 강갈치야 가다나(가다가)징긔 오다나(오다가) 징긔 걸려나지라
나 낚썬(낚시는) 두낭 멍게낭 설이 되어지고, 나 술은 썩은 칩술이 되는구나
어질같은 서낭님아 빼어진(홀어진) 갈치 썩 일로 모아나 줍서 앵-에- 너도 징긔 나도 징긔 걸려나지라.

갈치 낚는 소리 악보 | 제주민요

특징 및 의의 테우의 노를 젓고 갈치를 낚으면서 부르는 두 노래는 환해천험(環海天險)의 환경조건 속에서 바다를 생업의 터전으로 삼아 살아가는 섬사람들의 대표적인 어업노동요이다. 노래 사설 속에는 노동 현장이 구체적으로 잘 묘사되고 있으며 노동에 함몰되지 않고 흥을 돋우면서 노래하는 개인적 정서가 잘 나타나 민요 본연의 맛을 느낄 수 있다.

참고문헌 제주민요를 지키는 명창들(좌혜경, 민속원, 2012).

필자 좌혜경(左惠景)

삼봉낙시

정의 낚으로 만든 하나의 봉돌에 바늘이 세 개 달려 있어 미끼 없이 물고기를 낚아채는 어로행위.

내용 삼봉낙시는 바늘 위를 지나가는 잉어를 낚아채서 잡는 낙시 방법으로 미끼를 사용하지 않으며, 간혹 오봉이라 하여 바늘을 다섯 개 달기도 한다. 견짓대와 연결해서 쓰며, 주로 한강과 대동강에서 사용하였다.

삼봉낙시란 삼봉낙시 바늘과 이 바늘을 사용하는 견짓대 그리고 이것을 이용해 낙시하는 행위를 아우르는 말이다. 주로 물이 언 얼음 위에 구멍을 뚫고 잉어를 잡기 위해서 사용하지만 배를 타고 할 수도 있다. 삼봉낙시 바늘은 활석으로 틀을 만들고 납을 녹여 봉돌을 만든 다음 거기에 바늘 세 개를 꽂아서 납이 식으면 완성된다. 여름에 사용하는 바늘과 겨울에 사용하는 바늘은 무르기가 다르다. 겨울에는 수온이 낮아 바늘이 딱딱해지고 잡힌 잉어가 몸을 비틀 때 강한 바늘은 부러질 수 있어서 무른 바늘을 사용하며, 여름에는 강한 바늘을 사용한다.

겨울에는 얼음구멍에 낙시를 내린 후 수면에 띄운 썰을 통해 잉어의 움직임을 확인하고, 여름에는 자개 눈으로 잉어의 움직임을 확인한다. 자개 눈은 중앙에 구멍이 뚫린 원판을 말하는데, 자개로 만들었다. 이것을 삼봉낙시의 봉돌 위에 얹어 사용한다. 잉어는 물 위



삼봉 낙시 삼지법 | 충북 단양 | 2018 | 국립민속박물관



삼봉 낙시 사지법 | 충북 단양 | 2018 | 국립민속박물관

에서 보면 흙색과 비슷해서 쉽게 구별이 되지 않는데, 잉어가 자개 눈 위로 지나가는 순간 봉돌 위에서 반짝이던 자개 눈이 보이지 않으면 그때 삼봉낙시를 낚아채서 고기를 잡는다.

특징 및 의의 삼봉낙시는 서유구徐有榘(1764~1845)의 『임원경제지(林園經濟志)』 전어지(佃漁志)에 ‘삼봉조법(三鋒釣法)’이라고 소개된 유래 깊은 낙시법이다. 20세기 후반까지 한강 일대에서 겨울철 흔하게 볼 수 있는 낙시법이지만 지금은 몇몇 노조사老釣士에 의해 전승되고 있을 뿐이다. 또한 독특한 낚싯바늘 모양으로 알려져 있지만 조법이나 제작법 등에 관한 학문적 접근은 거의 이뤄지지 않고 있다.

참고문헌 佃漁志, 한강 얼음낙시의 특성과 어로조직(편성철, 민속학연구40, 국립민속박물관, 2017), 현지조사자료(강우규, 경기 일산, 2020.2.4; 서병원, 경기 일산, 2020.2.4; 손낙기, 경기 하남, 2004.4.28.).

필자 편성철(片成哲)

정의 어선이 포획한 어물을 어장에서 매집^{買集}하여 육상까지 운송한 다음 객주에게 넘기는 선박.

내용 조선시대 어류의 유통기관으로 바다에서 어선이 어획한 어물을 매집한 뒤 육지의 객주에게 다시 판매하여 이익을 보는 선박을 일컫는다. 일제강점기에는 출매선^{出買船}으로도 불렸다.

상고선은 서해의 조기 어업을 중심으로 발달하였다. 초기는 어획량이 풍부하고 어장이 넓을 뿐만 아니라 소비지에서의 수요도 매우 높았다. 다만 어획기가 짧았기 때문에 서해 어민들은 출항한 이후 육지나 섬의 포구로 다시 입항하지 않고 어기^{漁期} 내내 바다 위에서 조업을 계속하였다. 이때 어선에서 어획한 어물을 소비지까지 운반하는 운반선이 필요하였다. 운반선 중에서 운송 역할만이 아니라 어선으로부터 어물을 구매하고, 육지에 도착한 후에 육지의 객주에게 어물을 넘기는 역할을 하는 것이 상고선이다. 상고선이 매집한 어류는 한강의 마포·서강 외에도 금강의 강경과 영산강의 목포·나주·법성포·광천 등지의 객주에게 판매되었다.

서해에서 상고선이 성행한 까닭은 어민의 자본력이 취약하였기 때문이다. 영세한 어민은 상고선 선주나 객주에게 전도금^{前渡金}을 미리 받고, 전도금을 지불한 상고선 또는 객주에게만 판매하는 어획물 매매 특약 관계를 맺었다.

상고선은 바다 위에서 조업하는 어선에서 물고기를 매입해 운반하기도 하였지만, 어선이 필요로 하는 물자를 공급하기도 하였다. 조기 어업에서 시작한 상고선은 점차 민어, 도미, 준치, 새우 등의 어장에서도 활용되었다. 짧은 어획기에 최대한의 어획량을 올리려면 상고선 시스템이 훨씬 효율적이었기 때문이다.

조선 후기에 얼음을 채워 서해 어장에서 어획된 어물을 냉장 상태로 한강의 마포 등지로 운송한 빙어선^{氷魚船}도 상고선의 한 형태였다. 오늘날까지도 널리 행해지고 있는 이와 같은 어류 유통시스템은 조선 후기 중선어법^{中船漁法}이 도입되어 대량으로 어물을 포획할 수 있는 어획 능력이 갖춰지면서 시작된 것으로 추정된다. 일제강점기에 상고선은 선박의 종류에 따라 범선^{帆船}·기선^{汽船}·석유발동기선·부선^{駁船} 등이 있었으며, 어획물을 염장·냉장·활어 형태로 운송하였다.

상고선은 어선에 출어자금을 미리 지불하여 어선의 어획물을 독점적으로 구매하는 형태와 출어자금을 미리 지불하지 않고 어장에서 불특정 어선을 대상으로 어물을 구매하여 육지의 객주에게 판매하는 형태로 구분된다. 1919년 통계에 의하면 전국에 2,738척의 상고선과 운반선이 운항하였으며, 이 가운데 조선인이 운영하는 상고선은 전라남도가 621척으로 압도적으로 많았다. 이어 경기도 282척, 경상남도 264척, 충청남도 196척, 황해도 154척 순이었다.

특징 및 의의 상고선은 조선 후기 이후 서해 어장 특성에서 비롯된 바다 어장과 소비지를 매개하는 운반선으로 단순한 운송기능에 머물지 않고 어선으로부터 어



상고선 | 강원 삼척 | 2013 | 국립민속박물관



상고선 | 전북 군산 | 1996 | 국립민속박물관

획물을 구매한 뒤 육지의 객주에게 어획물을 판매하는 선박이다. 조선 후기 어류의 대량 포획이 가능한 중선어법이 도입된 이후 이러한 어류 유통시스템이 시작되었다.

참고문헌 18~20세기 서해의 조기어업과 어민문화(오창현, 서울대학교 박사학위논문, 2012), 상고선 운영에 관한 일고찰(김수관, 군산대학교 수산과학연구소 연구논문집2, 군산대학교 수산과학연구소, 1994), 조선수산물(吉田敬市, 박호원·김수희 역, 민속원, 2019), 조선후기 경강의 냉장선 빙어선 영업과 그 분쟁(고동환, 서울학연구69, 서울시립대학교부설 서울학연구소, 2017), 韓國水産誌(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911), 朝鮮總督府統計年報(朝鮮總督府, 1919).

필자 고동환(高東煥)

상앗대

정의 배를 육지에 가까이 댈 때, 육지에서 물로 나갈 때, 얇은 물에서 배를 밀어 나갈 때 사용하는 긴 막대.

내용 상앗대는 사람이 배에 서서 물이 얇은 강이나 호수 바닥을 막대 끝으로 밀어내어 그 반동으로 배가 움직이게 하는 도구이다. 또한 배를 육지에 가까이 대거나 물로 나갈 때도 사용한다. 겨울이 되어 강물이 얼어 배가 이동할 수 없을 때는 상앗대 아래쪽에 단단한 쇠를 부착하여 얼음을 깨 뱃길을 만든다.

상앗대는 지역에 따라 명칭이 다양하게 전승된다. 충청남도에서는 삭대와 사웃대라고 하며, 경상북도에서는 배창이라고 한다. 전라남도에서는 사엇대·사웃·살대·제추선 등이라고 하며, 제주도에서는 곱대·사울대·사울쪽·사울대·사우작·사울대·상울쪽·상울쪽·열랫대 등이라고 한다. 함경남도에서는 뱃장대와 뱃지개라고 한다.

상앗대의 종류에는 계장, 난장, 도 등이 있다. 계장桂槳은 계수나무로 만든 상앗대이며, 난장蘭槳은 물의 깊이가 낮은 곳에서 배를 밀어낼 때 사용하는 긴 상앗대이다. 도에는 여러 가지가 있다. 도樑는 규모가 큰 배에서 사용하는 상앗대이고, 도舳는 거룻배나 규모가 작은 배에서 사용하는 상앗대이다. 도櫓는 규모가 큰 배에서

방향을 전환할 때 사용하는 노櫓 모양의 긴 막대로 뱃목을 운행할 때 배의 앞쪽에 꽂아 노처럼 사용한다.

상앗대는 나룻배와 뱃목에 반드시 필요한 도구이다. 나룻배는 진선이라고도 하는데, 큰 강이나 수심이 깊어 사람이 건널 수 없는 물가를 건널 때 사용하는 배이다. 나룻배의 크기는 몇 명의 사람만 태울 수 있는 소형에서부터 100여 명을 태울 수 있는 대형선까지 다양하며, 나룻배에 사람 외에도 가축이나 짐을 함께 실어 이동할 수 있다. 나룻배가 출발할 때는 상앗대를 육지 쪽으로 대어 밀어내 배가 육지에서 멀어지게 한다.

뱃목은 때배·뱃배·테우라고도 불리며, 통나무·대나무·갈대·때 등의 재료를 엮어 만든 원시적인 형태의 배이다. 뱃목은 물의 흐름을 이용하여 물 위로 이동하지만 물의 흐름이 여의치 않을 때는 상앗대 끝으로 물 바닥을 긁어 밀어내며 이동한다. 뱃목은 물의 수심이 얕거나 강을 거슬러 올라갈 때 상앗대를 배 위에 두고 고디 방법으로 배를 이동한다. 고디는 강 상류로 거슬러 올라가거나 수심이 얕을 때 사람의 힘으로 배를 이동하는 방법으로, 동원되는 사람 수는 배의 크기에 따라 정해진다. 고디질을 할 때는 고디줄의 한쪽은 돛대에 걸고 다른 한쪽은 사람의 이마나 어깨와 가슴에 걸고 끈다. 고디질을 할 때 배가 빗각으로 끌리면 돛과 키를 조종한다. 고디는 매우 힘들고 고되어 뱃사공 사이에서는 ‘고디질하는 사람의 똥은 개도 안 먹는다’라는 우스갯소리가 있다.

상앗대로 배를 밀어서 움직이는 것을 샷대질이라고 하며, 이 일을 하는 사람을 샷대잡이라고 한다. 상앗대는 단단한 나무로 만드는데 지름은 한 손에 들어올 정도이며, 길이는 배보다 짧게 만든다.

특징 및 의의 상앗대는 키·돛과 함께 배에 추진력을 주는 도구이다. 돛과 키는 배에 부착되어 바람을 이용하여 추진력을 얻거나 물속에서 방향을 전환하며 추진력을 얻는다. 이에 비해 상앗대는 배와 분리되어 사람의 힘을 이용하여 추진력을 얻는다. 상앗대는 배를 육지에서 물가로 밀어내거나 육지로 다가갈 때 필요한 도구이다. 상앗대에 대한 연구나 자료가 매우 부족한 상태이다.

상어잡이

정의 낚시나 주낙, 그물 등을 이용해 상어를 잡는 일.

개관 상어는 연골어류이며, 한국 해역에 약 40종이 서식한다. 상어는 한자로 사어沙魚·사어鯨魚·교어鮫魚 등으로 쓰였고, 『자산어보茲山魚譜』(1814)에는 18종의 사어鯨魚가 기록되어 있다.

한반도에서는 신석기시대부터 상어를 식용한 것으로 추정된다. 울주 대곡리 반구대 암각화(국보 제285호)에는 다양한 고래 사이에 상어로 추정되는 그림이 있으며, 선사 유적에서는 상어의 척추뼈와 이빨로 만든 장신구가 출토되었다. 4세기에 조성된 경상북도 경산의 임당 고분에서 출토된 토막 낸 상어 고기 흔적은 우리나라 제사음식의 전통이 1,500년 전의 고대 사회로까지 거슬러 올라갈 수 있는 증거로 해석된다.

우리나라에서 가장 오래된 상어 관련 기록은 충청남도 태안군 마도 해역에서 발견된 것으로, 13세기 침몰한 고려시대 선박에서 상어 뼈와 함께 발견된 사어沙魚라고 적힌 목간木簡이다. 조선 초기에는 상어는 많이 지역의 토공·토산물이었고, 상어 가죽은 조선의 특산물로 명이나 왜와 교역하였다.

오늘날에도 상어는 경상도와 전라도 지역을 중심으로 제사음식으로 사용되고 있다. 한국인의 상어 식용 및 이용의 역사는 상어잡이가 오래된 어로활동임을 보여주지만, 의외로 상어잡이와 관련된 한국 어민문화에 대한 기록은 드물다.

내용 19세기 초 흑산 바다의 다양한 상어 종류 및 상어잡이, 상어 이용 등을 기록한 『자산어보』의 배경이 된 흑산도 사리 마을에서는 20세기 중반까지 상어잡이를 주요 어업으로 전승해 왔다. 크기가 1.6m인 ‘기름상어’



홍어 주낙에 혼획된 곱상어 | 전남 신안 | 2017 | 조숙정



돔배기 | 경북 영천 | 2019 | 조숙정

라고 부르는 곱상어와 1m 내외의 ‘돔발이’라고 부르는 돔발상어나 모조리상어 같은 소형 상어를 주로 잡았고, 3m까지 크는 중대형 상어인 ‘으낙’이라는 칠성상어도 잡았다. 가장 흔하게 잡힌 상어는 곱상어로, 음력 6~8월에 많이 잡혔다.

어기는 음력 4월부터 11월까지이며, 1950년대 전후까지 겨울에는 홍어를 잡고 봄부터 가을까지는 상어를 잡았다. 어장은 전라남도 흑산도를 기점으로 홍도와 만재도에 걸친 해역이지만, 주로 태도—고깔섬—홍도를 잇는 바다에서 행해졌다. 배의 규모에 따라 4~6명이 9고리에서 16고리의 상어주낙으로 상어를 잡았다. 상어주낙의 한 고리는 원줄 길이가 130발 정도에 40~42개의 낚시를 달았고, 평균 40발 정도의 깊이로 주낙을 놓았다. 미끼로는 붕장어·갈치·고등어·삼치 등을 썼다. 상어잡이는 물살이 센 사리를 피해서 하였다.

잡은 상어는 배를 따고 내장을 뺀 다음 곱상어는 염장하여 간상어를 만들고, 돔발이는 건조하여 건상어를 만들었다. 상어 고기는 회나 찜·구이·포 등 반찬으로도

먹었고, 상어포는 ‘제상에 일등 제숙(생선)’으로 이용하였다.

전기가 들어오기 전까지 호롱불을 켜는 데 상어의 간을 끓여 얻은 상어 기름을 사용하였다. 또한 간상어와 건상어를 전남 나주 영산포나 영암 도시포 등 육지에 내다 팔았는데, 특히 제사가 많은 가을 추석과 시제 무렵이 대목이었다.

제주도의 상어잡이는 제수인 빅게적-돔을 마련하기 위해서 1m 내외의 작은 상어인 ‘빅게’를 잡는 것인데, 빅게는 수염상어의 제주어이다. 옛 기록에는 “6월부터 10월까지 제주도 앞바다의 물이 깊은 곳에서 어민들이 배를 타고 낚시를 던져서 상어를 잡는다. 낚싯줄 길이는 140~150말이 된다. 줄 끝에는 2개의 낚시를 매달고 낚시 위 2자쯤 되는 곳에 크기가 박만한 둥근 돌을 엮어맨다. 고등어 또는 망어^{망어}를 미끼로 한다.”라고 하였다.

특징 및 의의 제사문화가 발달한 한국에서 상어 고기는 선사시대부터 제사음식으로 이용되었다. 이에 상어잡이를 행하여 왔으나 오늘날 상어의 소비 및 어획량 감소 등으로 거의 사라진 것으로 보인다. 하지만 경상도 지역에서는 ‘돔배기’라고 불리는 상어 고기가 제사음식으로서 여전히 소비되고 있으며, 경북 영천에는 청상아리·귀상어·참상어 등의 상어 고기를 파는 돔배기시장이 있다.

참고문헌 茲山魚譜, 상어 그리고 돔배기(국립대구박물관, 2015), 한국의 세시풍속2(국립민속박물관, 1998), 흑산도 상어잡이(조숙정, 도서문화55, 목포대학교 도서관화연구원, 2020), 한국세시풍속사전(folkency.nfm.go.kr).

필자 조숙정(趙淑晶)

새우젓

정의 새우를 소금에 절여 숙성시킨 젓갈.

개관 새우젓은 오랜 옛날부터 우리민족이 즐겨 먹어온 대표적인 수산 전통식품 중 하나이다. 1429년(세종

11) 명나라에 각종 수산물을 보냈는데, 그중 새우젓 7병이 포함되었다는 기록이 있다. 조선시대 유희춘(柳希春, 1513~1577)이 쓴 『미암일기(眉巖日記)』에 새우젓(蝦蟇, 白蝦蟇, 細蝦蟇)과 곤쟁이젓이 기록되어 있다. 1820년경 서유구(徐有渠)의 『난호어목지(蘭湖漁牧志)』에는 “새우를 소금에 담가서 젓을 만들어 팔역(八域)에 흘러넘치게 하는 것은 모두 서해의 당하이며 속칭 세하라 한다.”라고 기록되어 있다.

같은 저자가 쓴 『임원십육지(林園十六志)』에는 어망으로 젓새우를 잡는 법을 설명하고 있으며, 출어할 때 배에 독과 소금을 미리 싣고 가서 새우를 잡는 즉시 젓갈을 담그는데, 전국에 넘치고 있는 것은 모두 서남해산이라고 하였다. 그리고 황해남도 해주 앞바다에서 나는 것이 더욱 잘고 연하여 맛이 좋다고 하였다. 오늘날에도 새우젓은 전라남도 신안과 인천광역시 강화도 부근 바다에서 주로 생산된 것을 전남 목포, 인천광역시, 충청남도 홍성 광천읍과 논산읍 강경 등지에서 숙성시켜 전국적으로 유통되고 있다. 2019년 우리나라 새우젓 생산량은 약 3만 8,000t이며, 금액으로는 220억 원 정도이다.

내용 새우젓은 어획하는 시기에 따라 다양한 명칭으로 불린다. 음력 기준으로 1~2월 동백하젓, 3~4월 춘젓, 5월 오젓, 6월 육젓, 7~8월 자젓, 9~10월 추젓이라고 한다. 새우젓의 주요 품종인 오젓과 육젓의 원료는 젓새우(*Acetes japonicus*)와 중국젓새우(*Acetes chinensis*)이며, 춘젓·자젓·추젓의 원료는 돛대기새우(*Leptochela gracilis*)이다. 젓새우는 주로 연근해 안강망에 의해 어획되는데, 어획 시기에는 어부들이 해상에 계속 체류하면서 하루에 두 번씩 어획을 한다. 젓새우는 체장이 작고 유연하여 부패하기 쉽기에 어획시기와 어체의 크기에 따라 그 양을 조절한다. 또한 어획 즉시 어선에서 선별·세척하여 염장한다. 염장 시 소금은 젓새우 양의 30~40%를 첨가하여 다른 젓갈보다 비교적 많은 양의 소금을 사용한다. 포장은 철재드럼통에 폴리에틸렌 포장지를 넣고 새우젓을 약 200kg 단위로 포장하여 왔으나, 최근에는 식품안전성 향상을 위해 포장용기가 플라스틱 재질의 드럼통으로 교체되고 있다. 새우젓은 보통 전용 운반선을 이용하여 항구에 있는 경매장에 도착 후 숙성지

로 이동한다. 13~20℃의 지하저장고, 토굴, 저온숙성고 등에서 4~5개월 동안 숙성된다. 숙성이 완료된 새우젓은 대부분 1~5kg 단위로 폴리프로필렌 병에 담겨서 소매시장에 유통된다.

특징 및 의의 새우젓은 숙성과정에서 글루탐산, 글리신, 라이신 등 감칠맛과 단맛을 내는 유리아미노산이 크게 증가한다. 따라서 새우젓은 무침, 계란찜, 돼지고기 수육 등 각종 요리의 조미소재로 사용되고 있으며, 대부분이 김치의 첨가재료로 소비된다. 특히 서울·경기·충청권에서는 김치를 담글 때 새우젓을 전통적으로 애용하는데, 새우젓을 첨가하면 유산균의 발육을 촉진하여 김치의 맛을 더욱 좋게 한다는 연구결과도 있다. 그리고 새우젓은 숙성과정에서 새우 껍질에 존재하는 불용성 키틴이 인체의 면역력을 증강시켜 주는 키토올리고당으로 분해되며, 인체에 용이하게 흡수되므로 건강식품으로서도 의의가 크다고 할 수 있다.

참고문헌 새우젓 중 키토올리고당의 면역분석 및 함량극대화(손동화, 해양수산부, 2003), 젓갈의 종류 및 첨가수준에 따른 배추 김치의 발효기간 중 특성 변화(김광욱·김원희, 한국식품과학회지26-3, 한국식품과학회, 1994), 한국 수산물 명산품 총람(수산업협동조합중앙회 수산경제연구원, 수협문화사, 2000), 한국의 젓갈(김영명·김동수, 한국식품개발연구원, 1990), 해양수산통계연보(해양수산부, 2020), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박희연(朴喜鍊)

선망 旋網

정의 표층 가까이 있는 어군魚群을 기다란 사각형의 그물로 둘러싸서 가둔 후 그물을 점차 좁혀서 잡는 어구.

개관 일제강점기에 우리나라 연안에서 조업하기 위해 선망류 중에서는 유낭망류의 일종인 봉절망이 그리고 무낭망류 중에서는 양조망이 도입되었으며, 근해에서 조업하기 위해 선망 중에서는 가장 발달한 고등어 및 정어리 건착망이 도입되었다. 근해에서 조업하는 어선은 동력선이었기에 이를 기선건착망어업이라고 하였

다. 1953년 제정된 <수산업법>에서는 장관 허가어업에 속하는 기선건착망어업과 도지사 허가어업인 선망어업 등 두 가지로 분류하였으나 이후 <수산업법>이 개정되면서 현재는 법적으로 건착망이라는 명칭을 사용하지 않고 선망이라는 명칭만 사용한다. 어구는 대부분 선망류 중에서 가장 발달된 건착망을 사용한다.

원양에서 조업하는 다랑어 선망은 1979년 우리나라 최초로 헬리콥터 탑재식 중고 다랑어 선망선인 코스타 데 마필Costa de Marfil호를 인수하여 조업하면서 시작되었다.

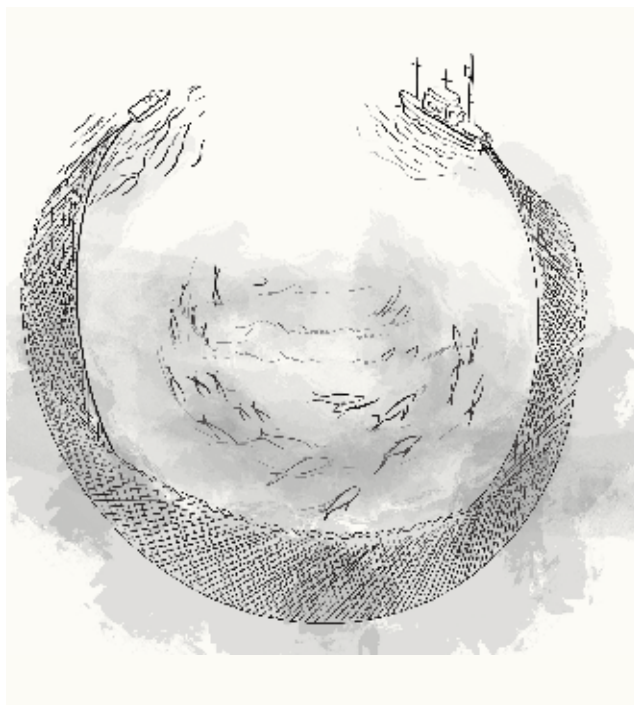
내용 선망은 어군의 존재를 확인하고 이를 포위하여 그 퇴로를 차단하면서 포위망을 축소하여 잡는 모든 어구를 총칭한다. 선망은 어군을 한 번에 대량으로 잡는 데 매우 효과적이어서 오늘날 세계 각국에서 널리 쓰이고 있다. 대상이 되는 수산동물은 군집성群集性이 크거나 집어등集魚燈에 모이거나 어떤 부유물에 모이는 습성이 있는 경우가 많다.

선망은 그물의 구조에 따라 완전한 자루그물 형태는 아니지만, 자루그물이 있는 유낭망有囊網과 자루그물이 없는 무낭망無囊網으로 나뉘며, 그물로 어군을 둘러칠 때 사용하는 그물배의 수에 따라 쌍두리와 외두리로 나눌 수 있다. 유낭망은 반드시 부분(일명 어포부魚脯部)이 불완전한 자루그물 모양을 하고 있으며, 그 양쪽에 날개가 있어서 후릿그물과 비슷하다. 세계적으로 대표적인 유낭망은 람파라그물lampara net이고, 우리나라에서는 봉절망이 유일하다.

무낭망은 그물 전체가 기다란 사각형이거나 사각형이 변형된 형태이다. 초기에는 사각형의 그물로 어군을 둘러싸고 아랫자락을 죄지 않은 양조망이 쓰였으나 이후에는 발줄 쪽에 줍고리를 달아 줍줄을 찢어 그물의 아랫자락을 기계적으로 죄는 건착망purse seine으로 발달하였다. 오늘날 어업에 사용되는 두릿그물은 대부분 건착망이며, 보통 선망이라고 부르기도 한다.

그물배의 수에 따라 2척의 그물배로 그물을 반씩 나누어 싣고 다니면서 어군을 둘러싸는 것을 쌍두리라고 하며, 1척의 그물배가 그물 전체를 싣고 다니면서 고기 떼를 둘러싸는 것을 외두리라고 한다.

어군을 빨리 둘러쌀 수 있다는 측면에서 쌍두리가

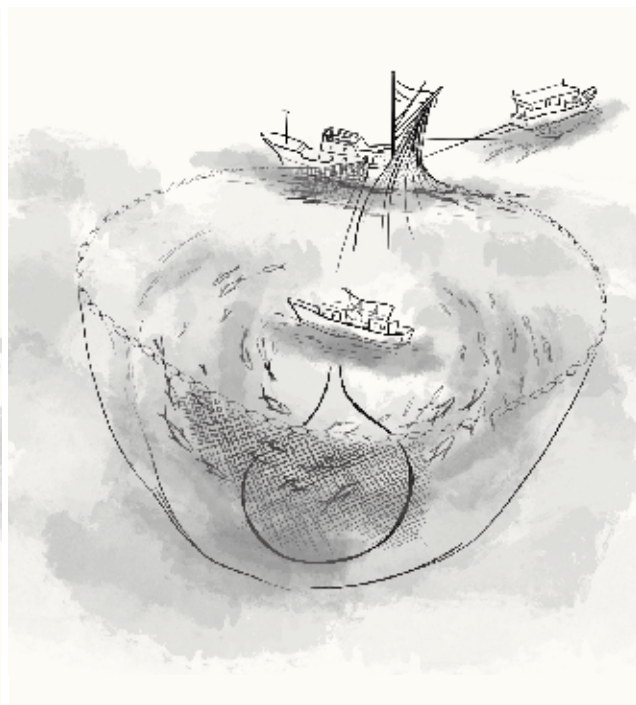


연안선망 | 국립수산물과학원

외두리보다는 유리하지만, 쌍두리는 2척의 배가 1통의 그물을 반씩 나누어 신기 때문에 항상 2척을 붙여서 항해해야 하고 투망이나 양망 작업도 공동으로 해야 하므로 거친 바다에서는 위험이 크다. 어선의 발달로 어장이 점차 먼 바다로 나가게 되면서 어군을 빨리 둘러싸기보다는 안전에 더 유리한 외두리 방식으로 조업하게 되었다. 따라서 현재 연근해나 원양에서 조업하는 우리나라 선망 어구는 건착망이며 조업방식은 대부분 외두리 방식이다.

쌍두리 방식은 보조선에 한쪽 고삐줄을 넘겨주고 그물배는 어군의 앞을 가로질러 거의 직선에 가깝게 투망한다. 투망이 완료되면 보조선과 그물배는 각기 고삐줄을 잡고 그물이 원형으로 되도록 5분 정도 끌어서 어군을 완전히 포위한 다음 두 배를 선수가 그물 안쪽을 향하도록 나란히 붙이고 각기 줍줄을 감아올린다. 줍줄이 모두 모이면 두 배는 인력 또는 양망 크레인으로 각각 날개그물부터 양망하여 고기받이에 어군을 모아 족대로 운반선에 퍼 올린다.

외두리 선망은 그물배에서만 어구를 양망하므로 최종적으로 고기가 모이는 고기받이가 긴 사각형 그물의 한쪽 끝에 있지만, 쌍두리식 선망은 그물배와 보조

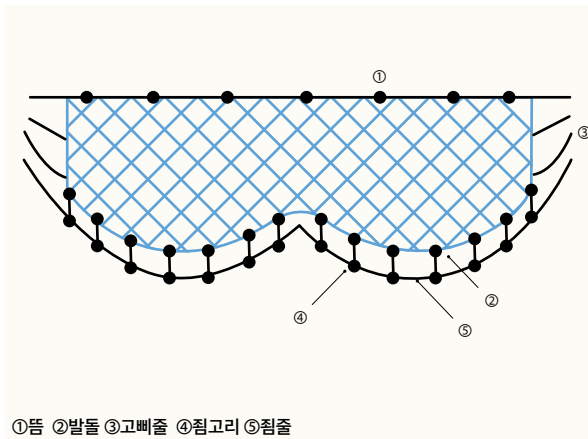


선단식 근해선망 | 국립수산물과학원

선에서 나누어 양망하기 때문에 고기받이가 그물 가운데 뜰 쪽에 있다.

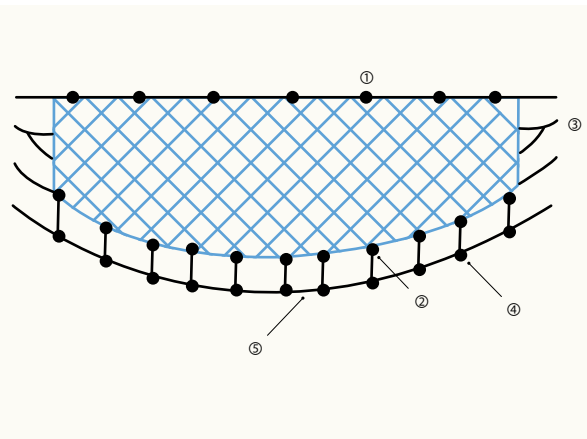
연안 선망은 양조망을 사용하도록 허가된 것도 있으나 오늘날의 그물 형태는 대부분 건착망이다. 연안에서 멸치나 전어 등을 어획하는 연안 선망의 어구 형태는 모두 건착망이며, 어획 대상 어종에 따라 그물의 규모와 그물코의 크기 등이 다르다. 완성된 어구의 길이는 주로 조업하는 어장 수심이나 대상 어종에 따라 약간의 차이가 있으나 멸치잡이는 길이가 약 200m이고 깊이(설이라고도 함)가 약 20m이며, 전어잡이의 경우 길이가 400~500m 그리고 깊이가 약 30m이다. 멸치를 잡는 선망은 그물코가 매우 작은 모기장과 같은 여자망지를 사용하지만, 전어를 잡는 선망은 그물코가 30~35mm인 그물감이다.

연안선망은 해가 뜰 무렵 출항하여 어군탐지기를 이용하거나 갈매기 등을 관찰하여 어군을 발견한 다음 어군이 진행하는 앞쪽 좌측에서 보조선에 한쪽 고삐줄과 줍줄을 넘겨주고 그물배는 어군의 앞을 가로질러 거의 일직선에 가깝도록 투망한다. 투망이 완료되면 보조선과 그물배는 각기 고삐줄을 잡고 그물이 원형이 되도록 5분 정도 끌어 어군을 완전히 포위한 다음 두



①돛 ②밧줄 ③고삐줄 ④침고리 ⑤침줄

쌍두리 건착망 | 신종근



외두리 건착망 | 신종근

선망

배를 선수가 그물 안쪽을 향하도록 나란히 붙이고 각기 침줄을 감아올린다. 그물을 끌어 포위할 때부터 침줄을 완전히 조일 때까지 어군의 도피를 방지하기 위하여 돌을 던지거나 뱃전을 두드리기도 한다. 침줄이 모두 조여지면 두 배는 인력 또는 양망 크레인으로 각각 날개그물부터 양망하여 고기받이에 어군을 모아 족대로 운반선에 퍼 올린다.

근해에서 고등어·전갱이·삼치·오징어 등을 어획하는 근해 선망의 어구 형태는 모두 건착망이다. 어구 규모는 길이가 800~1,500m, 가장 깊은 곳의 깊이가 약 300m이다. 근해 선망은 선단을 이루어 조업한다. 1개의 선단은 투망과 양망 작업을 하는 그물배 1척과 집어등을 사용하여 어군을 찾고 모을 뿐만 아니라 투망할 때 그물배를 보조하는 역할을 하는 등선燈船(또는 어탐선) 2척 그리고 어획물을 운반하는 운반선 2~3척 등 모두 5~6척으로 구성되어 있다. 각 배에는 선장이 있으나 선단을 총지휘하는 어로장이 그물배에 승선하여 모든 배를 지휘한다. 1개 선단의 선원은 70명 내외이다. 조업시간은 저녁 8시부터 다음날 오전 8시까지이며, 1회 조업에는 약 3시간이 소요된다.

어군탐지기가 설치된 그물배와 등선燈船에서 어군을 발견하면 주등선主燈船은 어군의 가장자리에 불을 밝히고 부등선副燈船이 그물배의 선미에 와서 앞 고삐줄과 침줄을 넘겨받아 고삐줄을 부등선 선수에 맨 다음 예인한다. 투망 시작과 함께 부등선은 본선에서 분리되고, 본선은 어군을 중심으로 우현으로 원을 그리듯 투망하면서 부등선이 있는 시작점까지 가서 부등선이 잡

고 있던 고삐줄과 침줄을 되돌려 받는다. 이 고삐줄과 침줄을 원치로 끌어 올리면서 양망기와 파워블록을 이용하여 그물을 양망한다. 어군을 고기받이에 가둔 다음 운반선 2~3척이 교대로 그물에 갇힌 어획물을 퍼 올려 어창에 보관하여 위판장까지 운반한다.

근해 선망에서는 불빛에 모여드는 습성이 있는 고등어 등을 주로 잡기 때문에 매월 월명기인 음력 14~19일은 달빛이 밝아서 어군이 잘 모이지 않으므로 조업하지 않는다. 최근에는 겨울철에 동해안으로 올라오는 참다랑어도 어획한다.

주로 가다랑어와 황다랑어를 어획하는 원양 다랑어 선망은 본선에 앞잡이배 1척과 어군의 퇴로를 막기 위한 쾌속정 2~3척을 싣고 있으며, 어군을 탐색하기 위해 헬리콥터를 싣는 배도 있다. 완성된 어구의 길이는 약 2,000m, 깊이는 300m 내외이며 밧줄이나 침줄이 체인으로 구성된 중장비이다. 다랑어 선망은 고도로 기계화되어 있어서 18명 전후의 소수 인원으로도 조업이 가능하다. 다랑어 서남아 어선의 선미에는 슬립웨이slipway가 있어서 항해할 때 앞잡이배를 싣고 다니다가 투망 시 간단하게 투입하여 앞잡이배에 연결된 그물이 쉽게 끌려 나가도록 한다. 다랑어선망은 원양에서 조업하므로 어군탐지거나 소나와 같은 다양한 장비를 쓰는 것은 물론 유목流木, 바닷새의 행동, 바다표면의 파동과 색깔 등을 육안으로 보고 판단해야 하므로, 선수 마스트의 망통에 사람이 올라가서 멀리까지 바라보며 어군을 찾는다. 따라서 다랑어 선망에서는 고성능 망원경과 바닷새를 감시할 수 있는 해조 레

이더가 대단히 중요한 장비이다. 또한 멀리 있는 어군을 발견하기 위해서는 높이 올라갈수록 유리하고, 기동성이 요구되므로 헬리콥터를 이용하기도 한다. 다랑어 선망은 어군을 불빛 등으로 집어하지 않고 자연 상태의 어군을 포위하여 잡으므로 주로 주간에 조업한다. 때로는 유목과 같은 부유물 주위에 모여 있는 어군을 어획하는데, 주간에 발견한 유목을 시간이 흐른 뒤에도 찾을 수 있도록 유목에 라디오 부이^{radio buoy}를 부착해 두었다가 야간에 배를 유목 주위로 이동하여 배의 모든 등을 밝혀 집어하였다가 해가 뜨기 전에 어획한다.

특징 및 의의 선망은 어군을 탐색하기 위해 원양에서는 헬리콥터를 이용하기도 하는 등 첨단 장비를 보유한 기계화된 어업이다. 우리나라 근해 및 원양에서 조업하는 선망은 모두 외두리식이고 건착망 어구를 쓰고 있다. 조업방법은 근해에서는 등선을, 원양에서는 앞잡이 배를 투망 보조선으로 사용하는 것 외에 큰 차이가 없다. 다만 원양에서의 어획물은 배에서 급속 냉동하여 어창에 보관하였다가 입항 후에 하역하거나 운반선으로 운반한다.

참고문헌 고등학교 해양생산기술-상·하(경상남도교육청, 창원종합인쇄, 2011), 어구보류 및 각부명칭(국립수산진흥원, 태화출판사, 1987), 어업-상·하(부경대학교 국정도서 편찬위원회, 대한교과서, 2002), 한국어구도감(국립수산과학원, 2008), 朝鮮の水産業(朝鮮總督府 水産局, 1926), 대형선망수산업협동조합(sunmang-suhyup.co.kr), 동원산업(dwml.co.kr).

필자 신종근(辛鍾根)

선원 船員

정의 배에서 일하는 사람들로 전통적으로는 뱃사람·뱃동무·동사 등으로 불리던 사람들.

역사 『비변사등록備邊司謄錄』에 당시 선원들의 이름과 이들의 역할이 기록되어 있다. 배를 모는 선원들의 명칭은 매우 다양하다. 단순히 사공과 노군으로 나누어 부르거나 전선처럼 큰 배에서는 아래와 같이 자세히

나누었다.

1. 선직船織: 『만기요람萬機要覽』에서는 선고직船庫直이라고 한다.

2. 무상無上: 역할은 확인할 수 없으나 『동사일기東槎日記』에서는 무상요수 또는 무상정수라고도 한다.

3. 타공舵工: 타의 조절을 전담한다.

4. 정수碇手: 닻줄을 들고 놓는 것을 전담한다.

5. 요수纜手: 돛대의 줄을 전담한다.

6. 노군櫓軍: 노를 젓는 일을 전담하며, 노수櫓手·격군格軍 또는 능로군能櫓軍이라는 명칭도 사용한다.

일반 행상선에서는 사공의 우두머리를 나타내는 도사공과 선인으로만 나누어 부르고 선원들의 세부적인 구분에 대한 자료는 없으나 위의 예에 따라 임무가 주어졌을 것으로 보인다.

내용 풍선배 선원들은 직능별로 나뉜다. 배의 주인인 선주, 항해와 어로작업을 지휘하는 사공(선장), 이물을 통제하고 관리하는 이물사공, 고물을 관리하고 통제하는 고물사공, 조류와 수심 등을 관찰하는 물사공, 어획물을 관리하는 이자, 식사와 먹거리를 담당하는 화장, 나이 많고 경험이 풍부한 영자(영좌), 노를 젓는 노잡이(노꾼) 등이다.

조기잡이 일중선의 선원은 사공, 영좌, 화장, 원장, 이물사공, 고물사공, 물사공, 동사로 구성된다. 일중선은 일제강점기 중선을 개량한 어선이며, 규모가 큰 중선에 비해 중소규모의 중선이다. 사공은 총지휘관이다. 고물의 키 있는 곳이 사공의 자리이다. 사공이 되려면 쇠(나침반)를 잘 봐야 하고, 풍향·풍속 계산을 잘해야 하며, 각종 어류의 고유한 습성이나 조류의 동향과 진행 시간 등 물때를 잘 알아야 된다. 그리고 주어진 조건을 이용하여 위치를 잘 파악하여야 한다.

이물사공과 고물사공은 그물을 관리한다. 이물사공은 이물 쪽 그물 일을 지휘하고 앞 닻 관리와 조정을 지휘한다. 고물사공은 선장과 같은 장소에 있으며 암애를 들어 올려붙이는 일이 주된 임무이다. 암애를 배 위로 올리는 일이 중요하기 때문에 망개를 돌려 그물 올리는 일을 지휘한다.

물사공은 물이 돌아가는 것을 본다. 또한 고기가 많이 들어서 그물이 물 위로 뜨는지 안 뜨는지를 관찰한



조업 준비 | 제주 | 국립민속박물관



멸치 조업 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관

다. 예를 들어 1분에 100마리 들어갈 것으로 계산하였는데 한 시간이 지났을 때 1분에 200마리 또는 300마리 들어간 경우 그물이 용량을 초과하기 때문에 문제가 생긴다. 이때 물사공이 상황을 파악하고 사공에게 보고한다.

영좌는 선원 중 최고령자이다. 주로 배의 뒷설거지를 담당한다. 그물 작업 후 닻줄을 정리하고 배를 단속하는 일을 한다. 또 귀항 후 배를 청소하고 삼에 붙은 해초를 그슬리는 일을 하며 선원들이 술 마시고 놀 때 배를 지키는 일을 한다.

이자는 어획한 고기를 저장하고 관리하며 어획량의 숫자를 파악하고 기록하는 일을 한다. 배의 사무장으로 서기와 같다.

원장은 어리지만 할 일이 많은 화장을 보조하는 선원이다. 화장을 하였던 사람이 나중에 원장을 하므로 화장을 도와주는 사람이지만 화장보다 지위가 높다.

화장은 황해도에서는 고무장이라고도 한다. 주방장 같은 역할을 하며 가정에서 어머니 같은 노릇을 한다.

일중선에서는 선원으로 들어가면 제일 처음 맡는 일이 화장이다. 선주택을 드나들면서 선주와 선원들 사이의 연락병 역할을 한다. 화장은 대체로 나이가 어리다. '사공이 되려면 화장 때부터 배 탄 놈이라야 자격이 있다'는 말이 있을 정도로 화장 일을 지혜롭게 잘해야 빨리 선장이 된다.

지역사례 조도 닻배에서는 선원을 뱃동무라고 한다. 선원에는 선주, 사공, 앞동, 화장, 뱃사람(뱃동무)이 있다. 선주는 배와 출어비용 일체를 담당하는 배의 주인이다. 재력이 있는 사람으로, 조기잡이 이력이 있고 서해 일대의 어업환경을 잘 알고 있으며 쉰 살 이상인 경우가 많다.

사공은 경험과 지식으로 항해하기 때문에 아는 것이 많다. 풍선배 시절 사공들은 나침반 하나만 가지고 항해하였다. 밤이나 안개가 낀 경우에도 다녀본 경험과 물길을 아는 지식으로 다닌다. 그러므로 풍선배 선장들은 항해해 본 바다의 상황을 정확하게 기억하여야 한다. 그물을 놓을 때도 마찬가지로이다. 먼저 쇠(나침반)를 놓고 그 밑에 한 발 정도 되는 실에 작은 돌을 달아서 물에 띄우면 실이 물 흐르는 방향으로 움직여 조류의 움직이는 방향과 속도를 정확히 측정하고 그물을 놓는다. 이때 실로 된 물술을 띄워 물술의 흐르는 속도와 방향을 살펴보고 그물을 놓는다. 이를 '물 상정을 한다'고 한다.

앞동은 그물에 돌로 된 닻을 채우고 그물을 투망하는 일을 지휘한다. 그 일이 중요하고 힘들기 때문에 힘이 좋은 젊은 사람이 뱃동무들을 데리고 한다. 앞동이 무거운 그물을 들어 올리면 뱃동무들이 그물을 받아 투망한다.

밥하고 음식을 만드는 화장이 한 사람 있다. 화장은 중년쯤 되는 나이가 많은 사람이 한다. 요리하고 거주하는 화장칸이 별도로 있으며, 이곳은 누구도 출입할 수 없다. 여기에는 14명의 뱃동무들이 75일 동안 먹을 식재료와 술이 저장되어 있다. 나이 많은 고참 뱃동무는 영장이라고 하며 고사를 지낼 때 비나리를 한다.

가거도 멸치잡이배 뱃동무는 모두 12~14명이다. 몽둥이잡이, 해잡이, 밑노꾼, 절노꾼이 있다. 몽둥이잡이는 1명으로, 몽둥이를 들고 있으며 해잡이와 함께 이

물 낚시에 앉아서 바닷물을 살피고 뱃동무 전체를 지휘한다. 해접이는 이물에 타고 햇불을 관리·운영하고 햇불을 돌려 멸치 떼를 유인하며 몽둥이잡이와 함께 상황을 판단하고 지휘한다. 밑노꾼과 절노꾼도 있다. 밑노는 6명이 젓고, 절노는 양쪽에 2명씩 모두 4명이 젓는다. 밑노를 젓는 고참은 노왕지, 두 번째 서는 사람은 중착, 마지막에 서는 사람이 노궁댕이다. 양쪽 3명씩 모두 6명이 밑노를 젓는다. 조업을 할 때는 노꾼들이 해접이, 몽둥이잡이의 지휘를 받아 가며 멸치잡이를 한다.

전라남도 고흥군 도덕면 용동리 전어배 뱃동무는 선주, 이물사공, 사공뇌, 젓거리뇌, 걸장뇌, 무장뇌, 아릿발, 다불, 화장이며 선주와 이물사공을 겸하기 때문에 여덟 명이다.

전어배 선주는 이물사공을 겸한다. 용동리는 대대로 전어잡이를 해왔기 때문에 전어잡이에 능숙하다. 이물사공이 배의 이물에 자리 잡고 조업을 지휘한다. 사공뇌는 전어 떼를 관찰하는 역할을 한다. 젓거리뇌는 배를 이동할 때 사용하고 걸장뇌와 무장뇌는 바람이 심하게 불거나 그물을 재빨리 거두어들일 때 등 유사시에 사용하는데, 돛줄이 배 밖으로 돌출된 형태를 하고 있다. 아릿발은 그물을 펼칠 때 그물의 아랫배리를 담당하고 다불은 그물의 윗배리를 담당한다. 화장은 식사를 담당한다.

특징 및 의의 지역에 따라 차이가 있지만 풍선배 선원에게는 공통된 역할이 있다. 항해와 어로 등 전체를 지휘하는 사공과 그물을 관리하는 이물사공과 고물사공, 조류의 물이 돌아가는 것을 보는 물사공, 주방을 책임지는 화장 등 역할이 나뉘어 있으며, 위계가 정해져 있어서 바다에서의 어업환경에 적절하게 적응하도록 훈련되어 있다.

한반도의 서해와 남해는 수심이 낮은 천해로서 천해의 어장을 이루고 있다. 그렇지만 천해에서 항해하거나 조업하려면 세심한 주의와 정밀한 항해 그리고 조업 기술이 필요한데, 풍선배 선원들의 역할과 기능을 볼 때 선원들의 수준이 매우 높음을 알 수 있다.

풍선배 선원들은 각기 고유한 직능이 있었으며, 그 직능들을 유기적으로 결합하여 풍어의 현장을 구현하

는 기술자들이었다. 농민들과 달리 풍선배 시절 선원들은 대부분 일확천금의 꿈을 갖고 살아가는 사람들이었다. 특히 짓가림으로 분배되는 소득의 분배 방식은 농업사회의 분배와는 완전히 다른 것이다. 선원들의 내면에는 대부분 황금어장에서 한 물때에 만선하여 일확천금을 얻고자 하는 욕망이 있었고, 그 욕망을 구현하기 위해 몸이 녹아내리는 노동의 강도를 이겨내는 동력을 내면화하였다.

풍선배 선원들의 조업기술과 항해술 그리고 황금바다에서 한 물때에 일확천금을 얻고자 한 노력이 한국이 해양강국이 되는 밑거름이 되었다.

참고문헌 東槎日記, 萬機要覽, 備邊司謄錄, 목법선 시대 연평도 조기잡이 망어로 민속지(나승만, 서해와 연평도, 민속원, 2011), 한국의 해양문화1-서남해역상·하(해양수산부, 2002), 현지조사자료(정득수·정복연·정양주·주종만·한백민, 전남 고흥, 2002.9.1~2.).

필자 나승만(羅承晩)

선자망 旋刺網

정의 그물로 어군을 둘러싸서 놀란 어군이 그물코에 끼히거나 얽히도록 하여 잡는 어구.

내용 일반적으로 자망刺網(어획하고자 하는 고기의 몸둘레體周보다 작은 망목을 한 그물)을 쳐서 고기가 끼어들게 하여 잡는 방법은 어군이 지나가는 해역에 고정자망처럼 자망 어구를 길게 부설하거나 유자망처럼 해류나 조류에 흘러가도록 하여 어군이 얽히거나 끼히도록 하여 어획한다. 선자망은 유영 속도가 빠른 표층과 중층에 방추형 어류의 어군을 자망 어구로 둘러쳐서 돌이나 소리 등으로 위협하여 놀란 어군이 달아나다 그물코에 끼히거나 얽히도록 하여 어획한다. 선자망어업은 자망 어구로 어군을 둘러친다는 점에서 두리걸그물류로 분류한다.

어구의 구조는 일반 자망어구처럼 상부에는 뜸(물에 띄워서 그물·낚시 따위의 어구를 위쪽으로 지탱하는 데에 쓰는 물건)을 배치하고 하부에는 발돌(낚시의

미끼나 그물을 가라앉히기 위해 사용하는 여러 가지 형태의 봉돌)을 달아 어구가 상하로 전개되도록 구성되었다. 과거에는 한 종류의 그물로 어구를 구성하였으나 근래에는 대상 어종에 따라 그물망의 그물코 크기와 굵기를 달리한다. 대상 어종의 목표 수심에 해당하는 부위의 그물감은 대상 어종에 맞는 그물코의 크기와 굵기를 사용하고, 그 외의 부위는 어군이 도망가는 것을 막고 어구의 형태를 유지할 수 있도록 그물 크기가 크고 그물실이 굵은 그물을 사용한다.

특징 및 의의 우리나라에서 선자망으로 어획하는 어종은 숭어와 감성돔이 대표적이다. 숭어 선자망은 밤낮으로 가능하나 어군을 찾기 쉬운 주간에 주로 조업한다. 어군을 탐색하기 위해 수면에 이는 물결이나 갈매기 등을 관찰한다. 어군을 찾으면 주로 어군이 진행하는 방향의 좌측에 부이(부표)를 투하하고 전속력으로 어군 앞을 가로질러 원형으로 그물을 둘러쳐 처음 설치한 부이가 있는 곳을 조금 지나쳐 어선을 멈춘다. 어선이 잡은 그물과 부이에 매단 끝단이 서로 만나도록 그물을 둘러치면 그물이 맞닿은 틈으로 어군이 빠져나가기 때문에 어선이 부이를 지나쳐서 그물이 일부 포개지도록 하고 멈춘다. 그물로 어군을 둘러치면 숭어가 그물에 꽂히거나 얹히도록 그물 안쪽으로 돌을 던지거나 뱃전을 두드려 요란한 소리로 어군을 위협한다. 그물에 어군이 충분히 걸렸다고 판단되면 맞닿은 그물의 양 끝을 풀어 투망한 순서와 반대로 그물을 양망揚網(던지거나 친 그물을 걷어 올림)한다. 남해안과 서해안에서 숭어 선자망이 주로 이뤄지며, 특히 서해안에서는 썰물 때 연안에서 빠져나가는 숭어를 대상으로 조업한다.

감성돔 선자망도 자망을 사용한다는 점에서 숭어 선자망과 비슷하나 조업 방법은 차이가 있다. 감성돔 선자망은 주로 야간 정조停潮(만조나 간조 때에 물의 높이가 변하지 아니하는 시간)에 자망을 둥글게 치거나 조류가 약할 때 조류 방향에 수직이 되도록 자망을 부설한 후 선박을 기동하면서 위협 도구를 손으로 돌리고 해수면을 두드려 어획물이 자망에 꽂히게 하는 방법이다. 감성돔 선자망은 주로 남해안에서 행해진다.

예전에는 남해안과 서해안에서 전어를 선자망으로

어획하는 경우가 많았으나 근래에는 주로 연안선망으로 어획한다.

참고문헌 한국어구도감(국립수산물과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988), 韓國水産誌1~4(朝鮮總督府 農商工部, 1908~1911), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 조삼광(趙三光)

설망 축원굿

정의 배를 만들어 처음 출어할 때 무사고와 풍어를 기원하던 축원굿.

내용 ‘설망’은 배를 만들어 처음으로 바다에 내리는 진수식進水式을 말한다. 이를 ‘배내린다’고도 하는데, 설망하는 날을 좋은 날로 택일한다. 배를 다 조성하면 선주는 제물을 준비하여 도사공과 ‘허리도리’라는 선소리꾼을 불러 고사를 지낸 다음 든대질로 설망을 하게 된다. 배를 바다에 내리기 위해서는 여러 사람이 참나무로 둥근 든대를 만들어 배를 들어 옮기는 ‘든대질’을 한다. 든대를 받쳐주는 괴꾼과 든대꾼 수십 명이 힘을 합하여 든대소리를 하면서 항구가 있는 ‘개안’이나 항구가 따로 없는 ‘날바리’ 모래사장에서 바다로 이동한다. 든대질 하는 소리는 허리도리의 선소리에 맞추어 든대꾼들이 소리를 받는다.

“자자—자자, 이럴 적에 기운을 내고, 이럴 적에 용기를 써라. 자기항이 황금출이오 개문항이 만복래라, 우리 배를 내리다보니, 모진 강풍이 불어온다, 이리저리 하다보니 이내 손발이 다얼었구나…보고 보고 암만 봐도 보배인들 배이어라, 자자—자자”

새로 조성한 배에는 ‘성주기(만선기)’를 매다는데, 빨강·초록·노랑의 삼색 천을 옆으로 길게 이어 붙인다. 성주기의 가장 끝에 술가지를 묶고 태극기를 달고 짚으로 만든 ‘삼재막이’를 매다는데, 이를 ‘설망대’라고 부른다.

다음으로 성주에게 ‘메 지어 올린다’라고 하면서 뱃머리, 즉 이물에 향초를 장만하여 피우고 주과포, 시루

떡, 돼지머리나 소머리를 진설한다. 제관은 선주가 되고 허리도리도 같이 절을 하고 고사를 올린다. 배가 오래가고 무사고를 비는 뜻으로 정성을 다한다. 액막이라고 하여 짚으로 만든 포막대에 불을 붙여 배의 앞뒤를 다니며 부정을 쫓는다.

액막이와 고사가 끝나면 선원들은 모두 배에 오르고, 선주가 재수를 많이 달라고 빌며 한지에 실을 묶어 배성주신을 모신다. 배성주신은 여성주신과 남성주신이 있어서 두 신을 모두 모실 때는 메를 두 그릇 놓지만, 남성주신만 모실 경우에는 메를 한 그릇만 상에 올린다. 무녀는 배성주에 가서 고사를 지내며 남녀신의 성별을 말해 준다. 배성주는 배를 지켜주는 신령으로, 그 표상은 한지를 한쪽 변이 10cm 정도로 모나게 여러 겹으로 접어서 돈과 청홍실을 그 안에 넣어 어부들이 잡자는 ‘방장’이나 선장실과 고기를 잡아 담아 두는 ‘큰대명’에 모신다. 제물을 사용할 때는 어물을 쓰기도 하고 육류를 놓기도 하는데, 두 가지를 병용하지는 않는다고 한다. 선주가 제주祭主가 되고 선장, 즉 도사公都沙公이 제관이 된다.

고사가 끝나면 무녀가 징을 치며 축원굿을 한다. 무녀는 꾀자를 입지 않고 흰색 한복을 입는다. 성주기를 쫓고 드리는 고사가 끝나면 선원들은 도사공의 선소리에 맞추어 든대질을 하며, 배가 물에 닿으면 선원이 노를 저어 떠나게 되고 ‘따리(키)’를 잡는 도사공이 방향을 잡는다. 노를 저어 항포구를 떠나 바람을 만나면 돛을 올려 노 젓기를 중단하고 짚단에 불을 붙여 뱃전을 돌고 뒷고물을 휘두른 뒤 바다에 던져 버린다. 이것은 일종의 액막이로 벽사辟邪의 의미가 있는데, 삼재三災를 예방하기 위함이라고 한다. 바다를 돌고 포구로 돌아오면 주민들과 선원들은 선주가 장만한 음식을 먹고 놀면서 풍어와 무사고를 빈다. 마지막으로 농악기를 치면서 배걸립을 할 때 무녀와 함께 춤을 추며 만선과 무사조업을 빈다. 농악기들은 도가에서 보관하고 배걸립을 할 때만 사용한다.

동해안의 설망은 몇 가지 절차로 진행되는데, 먼저 성주기(만선기)를 달고 난 후 선주의 고사와 액막이, 무녀의 비나리 등으로 진행된다. 설망 축원굿 사설은 다음과 같다.

“우리동무 열한명, 상고로 위엄하여, 조수타고 경세

경년에. 포박서남 다니더니, 오늘날 속초시 각성받이 어부들은, 소원성취 비나이다. 동해신 아명이며, 남해신 축음이며, 서해신 거승이며, 북해신 웅강이며, 강한 지종과 일체동감 하옵신 후, 비렴으로 바람주고. 해약으로 인도하여, 백천금 되로내게, 소망이뤄 주옵소서.”

특징 및 의의 설망 축원굿은 동해안에서 나무로 배를 만들어 첫 출어를 하기 전 행하는 축원굿이다. 어민들이 배성주신을 모시고 나서 무녀들이 무사고와 풍어를 기원하는 굿을 한다.

참고문헌 속초 민속예술 이야기마당(장정룡, 속초문화원, 2019), 속초시 어로민속지(장정룡, 속초문화원, 1997), 한국민속종합조사보고서(문화공보부 문화재관리국, 1969~1981).

필자 장정룡(張正龍)

섬

정의 만조 때 수면 위로 노출이 되며, 사면이 물로 둘러싸여 있는 육지.

개관 우리나라 〈섬발전촉진법〉은 “섬이란 만조滿潮 시에 바다로 둘러싸인 지역”이라고 정하고 있다. 또한 〈유엔해양법협약〉(1982)이 정의한 바에 따르면 섬은 ‘만조 때 수면 위로 올라와 있으며, 물에 의해 둘러싸여 있는 자연스럽게 형성된 육지’이다. 이에 국제적으로 오스트레일리아 이상의 육지는 대륙, 그린란드 이하의 육지는 섬이라 부른다.

지질적인 구분에 의하면 섬은 육도陸島와 양도洋島로 나뉜다. 육도는 대륙에서 떨어져 나가 형성된 섬으로 대륙과 지질 구성 성분이 같다. 양도는 화산섬과 산호섬 등 대륙과 관계없이 형성된 섬이다. 인구 거주에 따라 분류하면 섬은 주민이 사는 유인도와 주민이 살고 있지 않은 무인도로 나뉜다.

내용 우리나라에 있는 섬은 행정안전부와 해양수산부의 자료에 의하면 2020년 기준 총 3,343개이며 이 중



선재도 목섬 | 2020 | 인천시

유인도는 465개(13.9%), 무인도는 2,878개(86.1%)이다. 유인도 면적은 3,790.9km²이며, 인구는 84만 2,864명이다. 면적별로는 거제도·진도·남해도·강화도 순이고, 인구별로는 거제도·강화도·남해도·진도 순이다. 섬 수의 도별 순위는 전라남도(2,020개), 경상남도(566개), 충청남도(270개), 경기도(151개), 전라북도(105개) 순이다. 섬별 인구 규모를 보면 경상남도(32만 6,948명), 인천광역시(18만 1,993명), 전라남도(17만 1,856명), 부산광역시(11만 8,671명), 충청남도(1만 5,734명) 순이다.

우리나라 섬 대부분은 해수 침수작용에 의해 육지의 높은 부분이 섬으로 분리되었기 때문에 대개 섬의 경사가 급하며 평지는 협소하다. 해안에 조류 및 해류의 퇴적작용으로 형성된 넓은 간석지가 서남해안 섬 주변에 많이 나타난다. 섬지역 기후는 해양의 영향으로 연중 기온 차가 적으며, 강수량이 비교적 많은 것이 특징이다. 남해안 섬 지역은 연평균 기온이 13~14℃로 따뜻하다. 우리나라 서남해안 섬 지역에는 난대림인 동백나무·붉가시나무·가시나무·녹나무·참식나무·감탕나무·팽나무 등의 상록활엽수림이 자생한다.

섬에 있는 고인돌과 패총 등 여러 유적을 통해 선사시대부터 인간이 거주하였음을 알 수 있다. 역사시대에 섬은 해로상의 주요 기항지이자 해상 활동의 근거지로, 국방상 중요 방어 지역의 역할을 하였다. 14~16세기에 걸쳐 왜구의 침입으로 공도空島정책에 의해 여러 섬에 주민이 살지 않게 되었다. 고려시대 삼별초가 강화도와 진도를 기반으로 몽골군에 저항하여 결전을 펼치기도 하였다. 조선시대 임진왜란 당시 이순신 장군은 한산도, 고금도, 고하도 등 섬을 기반으로 왜구를 물리쳤다.

섬은 유배지로 많이 이용되었다. 추자도, 흑산도, 보길도, 진도 등 유배지에서 학식을 갖춘 유배인이 교육과 문화예술 활동에 기여하였다. 공도정책에 의해 비어 있던 섬에 현재 섬 주민의 입도조가 들어간 시기는 17세기부터이다. 이때부터 서남해 연안 섬에 사람들이 서서히 들어가기 시작하였다.

섬은 해상에 있기 때문에 교통이 불편하고 농토가 부족하여 식량자급이 원활하지 않았다. 전체적으로 교육과 문화 등 혜택이 낮은 지역으로 인식되었다. 정부에서는 섬 발전을 위한 여러 정책을 시행하고 있다. 유



영종도 | 2020 | 인천시

인도는 행정안전부가, 무인도는 해양수산부가 관리한다. 국회는 1986년 섬의 생산, 소득 및 생활기반 시설의 정비, 확충으로 생활환경을 개선함으로써 섬 지역 주민의 소득증대와 복지향상 도모를 목적으로 하는 〈도서개발촉진법〉을 제정하였다. 이 법에 근거하여 제4차 도서종합개발 10개년 계획이 2018년부터 2027년까지 시행된다. 2018년 3월 20일에는 섬의 가치와 중요성에 대한 국민의 의식을 고취하기 위하여 매년 8월 8일을 국가기념일 ‘섬의 날’로 제정하였다. 또한 2020년 12월 22일 섬 지역에 대한 종합적이고 체계적인 조사·연구, 정책수립, 진흥 등을 위하여 한국섬진흥원 설립을 〈섬발전촉진법〉에 명시하였다.

이와 별도로 해양수산부는 2007년 〈무인도서의 보전 및 관리에 관한 법률〉을 제정하고 무인도를 체계적으로 관리하고 있다. 해양수산부는 2005년 독도와 독도 주변 해역의 이용과 보전·관리 및 생태계 보호를 위하여 〈독도의 지속가능한 이용에 관한 법률〉을 제정하였다. 2010년 북한의 군사적 위협으로 피해를 본 서해 5도 주민의 소득 증대를 비롯한 생활안전과 복지향상을 위해 〈서해5도 지원특별법〉을 제정하여 시행하고 있다.

우리나라의 섬지역에는 많은 자원이 산재해 있다. 주요 자원으로는 섬 인근에 분포하는 갯벌과 바다, 섬에 있는 규사·고령토 등 광물자원, 대파·시금치·땅콩 등 특용작물 등이 섬 경제활동의 주가 된다. 주민들은 양식업, 수산업, 염전업, 농업 등에 종사한다. 바다에서는 김·다시마 등 해조류와 우럭·전복 등 어패류를 양식하여 소득을 올리고 있다. 서남해안지역의 섬에는 대규모 염전이 조성되어 천일염을 생산한다.

특징 및 의의 섬에는 육지에서 사라진 전통 문화원형과 다양한 문화유적 등 문화자원이 남아 있다. 해수욕장·기암절벽 등 수려한 자연 관광자원과 훼손되지 않은 해양생태자원 등이 섬에 보존되어 있다. 또한 우리나라 서해, 서남해, 남해, 동해 등의 끝 섬은 영토의 기점으로서 중요한 역할을 하고 있다.

참고문헌 섬을 읽는 15가지 열쇠말(전라남도·목포대학교 도서문화연구원, 2020), 국가법령정보센터(law.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 곽유석(郭儒皙)

정의 섬의 가치와 중요성에 대한 국민 의식을 고취하기 위해 국가기념일로 정한 날로, 매년 8월 8일.

내용 섬의 날 제정은 2016년 1월 목포대학교 도서관문화연구원 홍선기 교수가 처음으로 신문에 기고하면서 시작되었다. 같은 해 8월 16일에는 목포MBC가 섬의 날 제정을 주제로 특집 뉴스를 보도하였고, 8월 23일에 토론회를 개최하였다. 이 문제가 공론화되자 이낙연 전라남도지사는 9월 5일 전국시도지사총회에서 섬의 날 제정을 안건으로 상정하였고, 만장일치로 채택되어 정부에 건의하였다.

이에 유인도를 관장하는 행정안전부가 2017년 1~2월 대국민 공모를 거쳐 섬의 날을 8월 8일로 확정하였다. 같은 해 3월 8일에는 국회 공청회를 열었고, 2018년 박지원 의원이 <도서개발촉진법 일부개정법률안>을 대표로 발의하여, 이 법이 2월 28일 국회 본회의를 통과함으로써 8월 8일이 ‘섬의 날’ 국가기념일로 제정되었다. 이는 해양영토 수호의 거점이자 생태자원과 전통문화자원의 보고이며 해양관광의 한 축인 섬의 가치에 대한 국민적 공감대를 형성하는 계기가 되었다. 이후 2019년 8월 8일에는 제1회 ‘섬의 날’ 국가기념식이 목포 삼학도에서 개최되었다. 행사는 전국에서 섬이 가장 많은 신안군과 섬의 관문이자 섬의 수도인 목포시가 공동으로 주최하였다.

특징 및 의의 국가 차원에서 섬의 날을 제정한 것은 우리나라가 세계 최초이다. 섬의 날 제정에 맞춰 행정안전부 장관은 “섬을 국가 성장 동력으로”, 대통령은 “섬을 국가 미래자원으로”라고 선언하여 섬의 날 제정은 국가가 섬에 대한 인식 전환을 가져오는 계기가 되었다.

참고문헌 국립섬발전연구진흥원 설립을 위한 정책 토론회 자료집(국회도서관발전재단·전라남도·경상남도, 2019), 섬을 읽는 15가지 열쇠말(전라남도·목포대학교 도서관문화연구원, 2020), 섬의 날 국가기념일 제정 기념 글로벌 토론회 자료집(목포MBC·전라남도·목포대학교 도서관문화연구원, 2018).

필자 박유석(郭儒哲)

정의 전라북도 고창 등지에서 자염(煮鹽) 생산을 위해 만든 거름 장치.

개관 우리나라는 바닷물을 이용하여 자염과 천일염(天日鹽) 등 소금을 생산하였다. 자염은 바닷물을 끓여서 만든 소금이고, 천일염은 해수를 끌어들인 뒤 수분을 증발시켜 결정한 소금이다. 서해안 일대에서는 염도(鹽度) 3도 정도의 바닷물을 농축해 17~19도의 염도를 갖는 함수(鹹水)를 만든 후 이를 가마에 끓여 자염을 만들었다.

지역별로 함수를 만들기 위한 거름 장치를 만드는 방식이 조금씩 다르다. 전라북도 고창 등지에서 행하였던 ‘씻구덩이’ 방식은 간조에 며칠 동안 물이 들어오지 않은 갯벌에 거름 장치를 만들어 놓았다가 만조에 바닷물이 들어오면 함토(鹹土)를 거름 장치 위에 올려 두어 함수를 얻는 방법이다. 이렇게 얻은 함수를 끓여 자염을 생산하였다.

내용 자염을 생산하기 위해 가장 먼저 하는 일은 염전(鹽田)을 만드는 것이다. 염전은 소금을 생산할 목적으로 며칠 혹은 바닷물이 거의 들어오지 않을 때 갯벌을 논처럼 만든 것이다. 음력 8월과 23일은 조금인데, 이때는 바닷물의 움직임이 거의 없고 조수 간만의 차이가 별로 나지 않기 때문에 육지 가까이에 있는 갯벌에 바닷물이 들어오지 않는다. 이 시기에 소를 이용해 갯벌을 썰레질하여 건조하는데, 과정을 여러 번 반복하면 개흙에 소금 알갱이가 많이 달라붙는다. 이렇게 염분을 많이 함유한 흙을 함토라고 한다.

염전 갈기가 어느 정도 진행이 되면 갯벌을 삽으로 파서 함수를 받을 ‘씻구덩이’를 만든다. 그 옆에는 염정(鹽井)을 판다. 염정 벽은 판자로 만들고 밑 부분은 구멍을 뚫어 씻구덩이와 연결한다. 이곳에 농축된 함수가 모이게 된다. 염정을 만든 후에는 씻구덩이 안에 염정을 향해 사선으로 끈을 내고 안으로 소나무를 넣는다. 그 위에는 나뭇잎 등 잡목(일명 ‘물거리’)을 엮고, 맨 위에는 짚을 엮어 만든 마람을 엮는다. 마람은 함수를 만들기 위한 여과 및 거름 장치 역할을 한다.



셋구덩이 파기



함토 덮기

셋구덩이 | 문화재청

셋구덩이에 바람 등을 채워 넣은 후에는 잘 말린 함토를 모아 셋구덩이 위로 올리는 작업을 한다. 소에 거래(혹은 가래)를 묶어 함토를 모은다. 거래는 썩어 나무판자를 붙인 것으로, 잘 닳지 않는 귀목나무(느티나무)로 밑에 판을 댄다. 염정 입구도 판자로 막은 다음 흙으로 덮는다.

보통 네 마나 다섯 마부터 바닷물이 들어오기 시작하는데, 염전에 바닷물이 들어와 셋구덩이에 닿았다가 빠지면 막아 두었던 염정 입구 흙을 파내고 함수를 떠낸다. 셋구덩이를 통해 걸러진 진한 염도의 함수가 염정으로 들어온다. 처음 염정에 모인 함수는 염분이 25~26도 되는데, 소금을 내리기 위해서는 17~18도의 염분 농도가 적당하다. 이렇게 염정에 모인 소금물은 ‘무지게(물지게)’를 이용하여 벌막으로 옮긴다. 벌막은 염분鹽盆을 걸어 놓고 소금을 굽는 곳이다.

함수를 가마에 옮겨 부은 다음 아궁이에 불을 지피고 소금을 만든다. 처음에는 가마 크기의 80% 정도로 함수를 붓고 불을 지피는데, 12시간 정도 지나면 소금이 생기기 시작한다. 이후 화력을 낮춰 12시간 정도 끓이

면 온전한 소금이 만들어진다. 아궁이에 첫 불을 지피기 전에 소금이 잘 만들어지기를 바라는 간단한 고사를 지내기도 한다.

특징 및 의의 서해안 일대에서 행하였던 자염 생산방식이 지역별로 차이가 나는 것은 갯벌 성분의 차이 때문으로 보인다. 모래가 섞인 갯벌은 물 빠짐이 좋아 한 번 바닷물이 함토를 지나는 것만으로도 농축된 함수를 얻을 수 있지만, 펄이 많은 경우에는 함토 위에 바닷물을 계속 끼얹어 줘야만 농축된 함수를 얻을 수 있다. 고창 등지는 혼합 갯벌이 많아서 모래 갯벌과 진흙 갯벌의 중간 형태를 취하고 있다.

막대한 양의 펄감과 많은 인력이 필요한 셋구덩이 방식은 천일염 생산방식에 밀려 1960년대 이후 사라지게 되었다. 하지만 자염 생산에 필요한 전승지식은 천일염 방식으로 소금을 생산하는 지금도 유용하게 사용되고 있다.

참고문헌 18~19세기 줄포만의 자염(홍금수, 대한지리학회지53-1, 대한지리학회, 1994), 근대시기 낙동강 하구의 염장과 자염 생산(유승훈, 민속학연구19, 국립민속박물관, 2006), 셋구덩이를 이용한 자염생산방식 고찰(박종오, 도서문화31, 목포대학교 도서문화연구소, 2008).

필자 박종오(朴宗吾)

셋등

정의 자염煮鹽을 만들 때 갯벌 바닥을 다지고 가장자리를 둘러막아 시루처럼 만든 속에 경그레를 놓고 양편에 구멍을 내어 소금물을 받아 내는 장치.

내용 천일염 생산 이전의 우리나라 전통 소금 생산 방식은 흔히 자염이라고 하였으며, 현지에서는 화염이나 화렴 등으로 불렸다. 이처럼 자염을 생산하는 곳에는 셋등이 많이 구축되어 있는데, 일종의 여과 농축설비로 볼 수 있다.

셋등은 조수 간만의 차이가 큰 대다사리에만 가끔 바닷물이 들어오는 곳에 만들며, 한 번 만들면 보수를

하면서 계속 사용한다. 섯등은 직경이 15m 이상인 큰 것부터 4~5m의 작은 것까지 다양하다. 이러한 구별은 용도상의 차이를 반영한다. 대등(큰 섯등)은 가을 김장철 수요가 많을 경우에 대비하여 염토를 매년 누적할 때, 중등은 장을 담그거나 성어기에 잡힌 어물을 염장할 소금을 만들 때, 소등은 자기 수요나 판매를 위해 일상적으로 이용하였다. 특이하게 쌍섯등이라 하여 두 개의 섯등이 하나의 염수통으로 연결되는 유형도 있다.

섯등을 축조하기 위해서는 먼저 요뿔자형으로 지반을 파낸 후 바닥 면을 고르되 농축된 염수가 한곳으로 모일 수 있도록 경사를 주는 작업이 필요하다. 즉 바닥면은 경사진 선형이 되고 최저지점에 연해서 염정鹽淨(소금을 얻기 위하여 바닷물을 모아 두는 웅덩이)으로 통하는 대롱이 연결된다. 이후 바닥 면에 소나무를 촘촘하게 배열하고, 그 위에 잡목과 짚을 촘촘하게 깐다. 이것을 경그레라고 하는데, 경그레는 떡이나 생선 등을 찢 때 떡이나 생선 등이 물에 젖지 않도록 받침으로 넣는 것을 말한다. 이렇게 해서 섯등 내부 설비가 구축되면 소를 이용해 갯벌을 쓰레질하고, 다시 바닷물을 뿌려 말리기를 5~6회 반복한 후 함토를 덮어 반원형의 작은 구멍을 이뤄 하나의 섯등을 완성한다.

염토鹽土를 모아 섯등을 만든 후에는 농축된 염수를 추출한다. 즉 바닷물을 물통에 담아 함토 위에 붓는다. 바닷물은 흠에 붙어 있는 염분을 씻어 경그레를 통해 아래로 떨어진다. 이를 우물이라고 한다. 이때 주의할 사항은 당그레(고무래)로 섯등을 고르면서 섯등이 꺼지거나 해수가 염분을 씻어 내리지 않고 그냥 쏟아져 염수통으로 들어오지 못하도록 해야 한다. 섯등을 진압한 다음 가선을 두르고 해수를 주입한다. 해수는 사리 때 섯등 근처에 파 놓은 웅덩이에 저장된 것을 이용하여 맞두레(함지나 되 따위의 네 귀퉁이에 줄을 매어 두 사람이 마주 서서 두 가닥씩 쥐고 물을 푸게 만든 농기구)로 올려서, 멀리 떨어진 해수 저장지(둔병, 외얏, 매기)의 것은 뜰집·작살·흙대(흙통) 등을 활용하여 물틀로 주입한다. 보통 이틀이면 섯등 내의 염분을 용탈溶脫시킬 수 있으나 규모가 큰 대등의 경우 3일간 염수를 추출한다.

섯등 옆에 따로 우물을 만들어 함수를 받기도 한다.

염도를 측정하기 위해 송진으로 염도 측정기를 만드는데, 이를 송진·고니·대롱이라 하였다. 송진 안에 녹두나 쌀을 넣어 만들기도 하였으며, 계란을 띄워 염도를 가늠하기도 하였다. 대롱이 잘 뜨면 함수가 잘 만들어진 것이며, 계란은 물 밖으로 동전 크기 정도가 노출되면 적당하다. 이렇게 만든 함수 염도는 17도 정도이다.

이렇게 갈무리한 함수는 끓이기 위해 염벗으로 보내진다. 움막 형태로 지어진 염벗은 안에 대형가마, 함수저장 우물, 땀감이나 소금 등을 보관하는 곳으로 구성되어 있다. 가마의 크기는 장방형으로 10m, 높이는 10cm 정도이다. 가마에 함수를 넣고 불을 지피 물을 증발시키는데, 이때 함수가 줄어들면 간수 통에서 함수를 보충하면서 불과 물을 조절한다. 가마에 불을 붙일 때 염막에서 고사를 지낸다. 소금이 만들어지면 대나무나 짚으로 만든 그릇에 담아 간수를 뺀다.

특징 및 의의 섯등은 우리나라의 전통 소금인 자염을 생산하는 데 매우 중요한 제염시설의 하나로, 지역별로 차이가 있는 갯벌의 특성을 고려하고 지역 전통지식을 활용하여 만들었다.

참고문헌 18~19세기 줄포만의 자염(홍금수, 대한지리학회지29-1, 대한지리학회, 1994), 한국어촌사학회(김준, 민속원, 2010), 표준국어대사전(stdict.korean.go.kr).

필자 김경완(金京完)

소금가마

정의 소금 제조 과정에서 함수를 받아 끓이는 가마솥.

개관 채함採鹹 과정으로 모은 함수를 받아 끓여서 소금의 결정을 얻는 가마는 소금의 제조 과정에서 가장 중요한 생산도구이다. 소금가마는 만드는 재질에 따라 토부土釜, 석부石釜, 철부鐵釜 등으로 나뉜다. 토부는 조개회 또는 패류를 분쇄한 뒤 간수間水와 혼합하여 만든 가마이고, 석부는 조약돌을 가지고 회를 칠하여 만든 것이다. 철부는 철로 만든 것으로 원형과 방형이 있다.

방향은 인천·부산·목포와 같은 개항장 부근에서 제작되었고, 원형은 전라도와 제주도 일부 지역에서 제작되었다.

조선시대 동해안 지역에서 철부가 사용된 것에 비해 서남해안 지역에서는 토부가 주로 사용되었다. 이는 자염의 제염법과 밀접한 관련이 있다. 동해안의 제염법이 채합 작업을 생략한 채 바닷물을 곧바로 끓이는 직자식直煮式이기 때문에 흙보다 열에 강한 철제를 이용한 것이다. 철부로 소금을 만들기 위해서는 온종일 달여야 하였는데, 토부를 사용할 경우 하루에 두 번 생산이 가능하였다. 따라서 토부를 사용하는 서남해안의 염전이 연료비의 부담이 적어서 동해안에 비해 두 배에 달하는 수익을 올릴 수 있었다. 반면에 토부는 내구성이 좋지 않아서 수시로 새 가마로 교체하여야 하는 불편함이 있었다.

내용 우리나라에서 소금가마가 언제부터 등장하였는지는 정확하지 않다. 다만 선사시대에 바닷물을 빗살 무늬토기에 넣고 끓여서 소금을 채취하는 제염토기 방식을 사용하다가 인구의 증가와 농경의 발전 등으로 제염도구가 발달하면서 제염토기에서 토부로, 토부에서 다시 철부로 발달하는 경로를 취하였을 것으로 추정된다. 이웃나라인 일본에서는 조몬시대의 제염토기가 발견되었고, 8세기 초에 철부를 사용하였다는 기록이 있다.

조선시대 소금가마는 토부, 석부, 철부가 함께 사용되었다. 토부는 조개회나 패류를 분쇄한 뒤 간수와 혼합하여 구워서 만든 것이고, 석부는 조개회 대신 조약돌을 가지고 회를 칠하여 고정해 만든 것이다. 이와 달리 철부는 무쇠[水鐵]로 만들었다. 또한 소금가마는 그 크기와 무게에 따라 대부大釜, 중부中釜, 소부小釜로 나뉘기도 하였다. 길이·너비·둘레가 7파把이면 대부, 4파이면 중부, 2파이면 소부로 구분하였다. 무게로는 10량兩이면 대부, 7량이면 중부, 4량이면 소부, 2량이면 소소부, 1량이면 협부狹釜라고 하였다.

이처럼 소금가마를 세분화한 것은 염세鹽稅의 부과 기준을 만들기 위해서였다. 조선 초기에 염세는 각 염전의 비척(비옥함과 척박함)과 염정鹽井의 크기에 따라 차등을 두었지만, 1750년 균역법 실시 이후로는



소금가마 | 전북 고창 | 2008 | 김준

소금가마의 재질 또는 크기에 따른 구분법으로 바뀌어 부과되기 시작하였다. 이러한 염세 징수는 이전보다는 공평해졌다고 하지만 여전히 지역적 편차가 커서 많은 반발을 야기하였다. 특히 다산 정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 경상도 지역보다 전라도 지역에서의 염세 부담이 과중한 사례를 들며 균역청의 염세 부과 방식을 신랄히 비난하였다. 전라도의 경우 소금가마의 크기는 물론 지역적 특성부터 장시場市의 원근遠近까지 세분화하여 염세를 부과하였다.

조선시대 소금가마는 강원도를 제외하고 전반적으로 토부가 사용되었다. 토부의 재료는 점토와 조개회를 간수로 반죽한 것이 일반적이었는데, 지역에 따라 여기에 조약돌을 혼합한 경우도 있었다. 전라남도의 서남부지역에서 사용된 석부는 가마 밑에 평석을 깔아 늘어놓고 그 틈새와 표면을 회반죽으로 칠하였다. 평석을 대신하여 대형 굴 패각을 사용하는 경우도 있었다. 한편 강원도, 함경도의 중앙 이북, 전남 진도 등지에서는 철부가 사용되었다. 철부에는 주형을 만들어 주물을 붓는 주물가마와 여러 개의 철판조각을 연결하

여 만든 철판가마가 있었다. 토부의 사용기간이 30~40일인 것에 비해 철부는 약 3년을 사용할 수 있었다.

특징 및 의의 우리나라의 소금가마는 바닷물을 제염토기에 넣고 가열하는 방식에서 시작하여 토부, 석부, 철부로 발달하는 과정을 겪었다. 다만 조선시대에는 철부의 탁월한 내구성에도 연료의 낭비와 산림자원을 보호하는 차원에서 강원도 이외의 지역에서는 철부의 사용을 일부 제약하기도 하였다. 그러나 개항 이후 소금의 대량생산과 효율적인 작업을 위해 일본식 철부가 도입되어 인천, 부산, 목포 등 개항장을 중심으로 보급되기도 하였다. 이러한 일본식 철부는 우리나라의 전통적인 원형 철부와 달리 1~2푼의 철판을 연결하여 방형 또는 장방형으로 제작한 것이었다. 또한 불을 세게 받았을 때 요철이 생기는 것을 방지하기 위해 20~30개의 쇠고리를 연결하여 줄을 매달아 두기도 하였다.

그 이후 재제염再製鹽의 보급 확산과 천일함수전오법과 같은 새로운 제염법이 출현함에 따라 여러 가지 개량형 철부도 도입되었는데, ST식 전오평부煎熬平釜가 대표적인 예이다. ST식 전오평부란 일본의 발명가인 다나카 신고田中新吾의 영문 이니셜을 따서 만든 것이다. 메이지유신 이후 1883년 독일인 오스카 코르셀트Oskar Korschelt의 염업개선 보고서인 『일본해염제조론日本海鹽製造論』에 자극받아 각종 서양식 철부가 고안되어 보급되었는데, 1913년 미타지리 시험장에서 개발한 ‘개량가나와식’ 철부를 시험장장인 다나카가 소규모 염전에 알맞게 개량한 것이다. 우리나라에는 1920년대 주안염전과 조선염업주식회사에서 처음으로 도입하였다. ST식 평부의 특징은 평부 1단에 웅덩이를 설치하여 석출된 함수를 그 속에 모아 전열傳熱 효율을 높임과 동시에 그곳에 있는 석고石膏를 제거하여 소금의 품질을 높였다. 그 이후 가나와식보다 더 원형으로 생각되는 유럽의 밀폐식 철부도 참고하여 1925년에 증기이용 ST식 제염장치도 만들었다.

참고문헌 19세기 후반 정부의 염세징수와 그 성격(이영학, 한국학연구26, 인하대 한국학연구소, 2012), 식민지기 인천의 근대제염업(류창호, 보고서, 2017), 우리나라 제염업과 소금민속(유승훈, 민속원, 2012), 조선시대 소금 생산방식(고광민 외, 신서원, 2006), 韓國水産誌1(朝鮮總督府 農商工部, 1908), 朝鮮の在來製鹽法について(村上正祥, 日本鹽業の研究21, 日本鹽業研究会, 1992).

필자 류창호(柳暢浩)

소금빌레

정의 제주도에서 소금을 만드는 장소로 활용한 해안가의 암반 면.

개관 소금빌레는 ‘소금’과 ‘빌레’의 합성어로, 소금을 제조하던 장소를 가리키는 해안가 지명이다. 마을에 따라 소곰빌레, 소곰밭, 소금밭, 돌염전으로 부르기도 한다. 『제주어사전』에 따르면 ‘빌레’란 “지면地面 또는 땅에 넓적하고 평평하게 묻힌 돌”을 의미하는데, 지질학적으로는 점성粘性이 낮아 비교적 멀리 흐르는 성질이 있는 묽은 용암(파호이호이 용암pahoehoe lava)에 의해 형성된 지형을 말한다. 다시 말하면 화산 폭발로 솟아 나온 묽은 용암이 지표면을 흐르면서 해안까지 이르게 되는데, 이때 해안가의 넓은 지역을 비교적 평평하게 뒤덮어 형성된 암반 지구를 ‘빌레’라고 한다.

제주도는 화산섬으로서 바다로 둘러싸인 도서지역이지만 예로부터 소금을 구하기가 매우 어려웠다. 그래서 제주도의 여러 해안마을에서는 해안가에 널따랗게 펼쳐진 용암 암반 위에 바닷물을 떠다가 소금을 만들었다. 이러한 배경은 제주도의 해안이 용암이 흘러 들어가 형성된 암석 해안이어서 육지부의 서해안이나 남해안과 달리 간석지干潟地의 분포가 매우 적었음을 말해 준다. 결과적으로 제주도 해안마을에서는 ‘빌레’라고 불리는 해안가의 넓은 암반지구를 활용하였는데, 주민들은 소금을 만들었던 암반지구를 가리켜 소금빌레라 부르게 된 것이다. 따라서 제주도 해안마을에는 소금빌레라 부르는 곳이 여러 군데 있었다.



구엄리 소금빌레 | 제주 제주시 | 2014 | 김지호·한국관광공사



구엄리 소금빌레 | 제주 제주시 | 2014 | 김지호·한국관광공사

내용 소금빌레는 제주도에서 소금을 제조하던 특정 장소를 가리키는 지명이기 때문에 동일한 지명이 여러 해안마을에 존재한다. 대표적인 예를 들면 제주특별자치도 제주시 용담2동과 외도동, 애월읍 하귀리와 구엄리, 서귀포시 대포동 등이다. 이 마을들에는 한때 해안가의 ‘빌레’ 지구에서 바닷물을 떠다가 소금을 제조한 역사가 있다. 이 마을 중에서도 구엄리가 규모가 가장 컸으며 제염 활동도 가장 오랫동안 지속한 것으로 알려져 있다.

소금빌레에서 제조하는 소금은 기본적으로 태양열만을 이용하는 천일염이었다. 소금빌레에서의 제염과정은 다음과 같이 요약·정리할 수 있다. ①제염할 장소인 소금빌레 청소하기(매년 음력 5월 중하순) ②소금빌레의 암반 면 틈새 막기 ③진흙으로 독(소제방) 쌓기(‘호갱이’ 만들기) ④바닷물을 ‘호갱이’로 운반하기 ⑤‘호갱이’에서 ‘곤물’(함수) 만들기(3단계에 걸쳐 곤물 완성) ⑥‘곤물’의 농도 확인하기 ⑦‘곤물’을 ‘물혹’(곤물의 임시 보관함)에 보관하기 ⑧고농도의 ‘곤물’을 최종적으로 증발시키기 ⑨소금 완성 순이다.

정광중·강만익의 연구에 따르면 제주도에서 소금

을 제조하기 시작한 시점은 마을마다 다소 차이가 있지만 대략 16~18세기부터로 추정된다. 그리고 소금빌레에서의 제염 활동은 이보다 다소 늦은 19세기부터 1950년을 전후한 때까지로 볼 수 있다. 따라서 소금빌레의 제염 역사는 150여 년 전후로 추정할 수 있다. 그러나 현재 제주시 애월읍 구엄리를 제외한 여러 해안마을의 소금빌레는 제염 역사를 뒤로한 채 방치되어 있다.

특징 및 의의 제주도에서 소금빌레를 활용하여 소금을 제조한 것은 소금을 구하기가 매우 힘든 시절에 제주 서민들 생활문화의 한 단면을 적나라하게 보여주는 사례이다. 궁극적으로 소금빌레에서 행하던 제염 활동은 궁여지책으로 탄생한, 제주 지역 선조들이 낳은 지혜의 소산이라 할 수 있다. 제주도의 선조들은 주어진 자연환경을 적극적이고 효율적으로 활용하여 일상생활에서는 거를 수 없는 소금을 만든 것이다. 이처럼 소금빌레에서 바닷물을 떠다가 소금을 만든 생활사는 전국적으로도 유례를 찾아보기 힘들며, 더불어 후대에 시사하는 바가 크다고 할 수 있다.

참고문헌 개정증보 제주어사전(제주특별자치도, 2009), 제주도 구엄마을의 돌소금 생산구조와 특성(정광중, 국토지리학회지32-2, 한국지리교육학회, 1998), 제주도 염전의 성립과정과 소금 생산의 전개(정광중·강만익, 탐라문화 18, 제주대학교 탐라문화연구소, 1997).

필자 정광중(鄭光中)

소금창고

정의 결정지에서 생산된 소금의 간수를 제거하고 자연 숙성시켜 출하하기 전까지 소금을 보관해 두는 시설.

내용 소금창고의 종류는 시설 자재에 따라 목조·석조·초가 창고로 구분되지만, 대부분은 소금의 보관과 위생에 적합한 천일염재를 사용하는 목재형이다. 기둥 역할을 하는 버팀목은 주로 낙엽송을 사용하고, 벽체는 거칠게 켄 소나무 판재를 덧대는 미늘판자형^[下見板] 방식을 사용하였다. 일부 창고는 바깥 벽체에 콜타르 칠을 하여 부식 방지 및 방수 기능을 높였다. 이러한 양식의 건물 구조는 1876년 개항 이후 일본인들에 의해 건축된 학교·관공서·창고 건물이 들어서게 되면서 널리 보급되었는데, 특히 소금창고에서 더욱 개성 있는 형태로 나타났다. 즉 창고 하부의 벽체를 상부보다 1m 정도 넓게 만든 ‘안솔림 구조’로 건조하였다. 이러한 구조는 비와 바람 등에 견딜 수 있게 함은 물론 창고 안에 쌓아놓은 소금의 무게로 인해 벽이 밖으로 밀리는

것을 방지하는 효과가 있었다. 따라서 소금창고는 비록 다른 용도의 건물에 비해 영성해 보일 수 있지만 나름대로 용도에 맞게 지어진 튼튼한 구조물이라고 할 수 있다.

특징 및 의의 우리나라의 천일염전에서 소금창고가 만들어진 것은 천일염전 축조 초기부터였다. 그러나 지금과 같은 ‘안솔림 구조’의 소금창고는 1915년 이후부터 개조된 것으로 보인다. 아울러 1940년대 이후로는 단순히 생산염을 저장하는 기능뿐만 아니라 천일염 생산의 최후 공정을 수행하는 기능까지 갖추게 되었다.

천일염의 생산 과정에서는 필연적으로 황산마그네슘이 석출된다. 흔히 ‘간수bittern’ 또는 ‘고즙苦汁’이라고 불리는 이 물질은 특유의 쓴맛이 있어서 소금 품질에 영향을 미치기 때문에 이를 제거해야 할 필요가 있었다. 그러기 위해 소금창고의 바닥을 벽체 쪽보다 중앙이 낮도록 15~20°의 경사를 주고 그 가운데에 홈통을 설치하였다. 이것을 ‘호무때’(흙대)라고 한다. 호무때에 고인 고즙은 다시 결정지로 흘러가도록 배수로가 연결되어 있고, 이것을 모아 고즙공장에 팔기도 하였다. 고즙은 두부의 재료가 될 뿐만 아니라 고체화하면 금속마그네슘의 원료가 된다.

참고문헌 2010년도 민족생활어 조사3(강정희 외, 국립국어원·한남대학교, 2010), 서해안 천일염전의 공간구조에 관한 연구(양항룡, 전북대학교 석사학위논문, 1991), 염전창고와 사택의 건축특성(김홍섭, 한국건축역사학회 춘계학술 발표대회 논문집, 한국건축역사학회, 1998), 천일염 생산시설의 변화(문홍일, 도서문화46, 목포대학교 도서관화연구원, 2015), 한국 근대염업의 네트워크와 그 특성(류창호, 인하대학교 박사학위논문, 2020).

필자 류창호(柳暢浩)

속초시 청호동 수살굿

정의 동해안에서 바다에 빠져 죽은 사람의 넋을 위로하는 굿.

개관 강원도 속초시 청호동 수살굿의 절차는 다음과 같다. 먼저 무녀·화랭이·사공 등이 상주를 배에 태우



소금창고 | 전북 부안 | 2019 | 대한민국역사박물관

고 바다로 나가 육지에서 어느 정도 멀어지면 가지고 간 닭의 다리를 끈으로 묶어 바다에 던진다. 이때 그릇에 밥을 담아 끈으로 묶어 같이 던진 다음 남자무당인 화랭이가 혼을 끌어 올리는 대나무 ‘인혼대’에 죽은 사람의 마른 속옷과 한지를 달아매고 빙글빙글 돌리면서 “금일영가 아무개, 금일영가 아무개, 금일영가 아무개”라고 망자를 세 번 부른다. 이는 초혼招魂의 무속적 행사로서 배에 있는 상주는 “예”라고 대답한다. 그러면 화랭이는 “젖은 옷을 벗어놓고 마른 옷을 갈아입고 육지 환생하옵소서.”라고 말한다. 인혼대를 몇 차례 더 휘두른 다음 내려놓고 바다에 던진 닭과 밥그릇을 끌어 올린다. 끌어 올린 닭이 죽지 않았을 때는 혼백을 끌어 올리지 못하였다고 한다. 화랭이는 끈을 당기면서 혼전 염불인 ‘대다라니경’을 외운다. “심오장년 대다라니, 나무야 다라야바로기세 세바라야 모지사마야.”라고 하면서 바다에서 건져낸 혼백을 담은 돛자리와 위패를 굿당으로 모시고 수살고혼이 된 망자의 혼백을 좋은 곳으로 천도한다.

내용 수살곳은 해원형解冤型 오구굿으로 사람이 바다에 나가 빠져 죽으면 망자의 혼을 불러서 하는 굿을 말한다.

먼저 ‘혼부름’을 한다. 사람이 죽어서 시체가 되어 돌아오거나 못 찾는 경우라 하더라도 물밑에 혼이 있으므로 용왕님한테 빈다. 아무개 김모씨, 최모씨 이름을 써서 살아 있는 닭에 매달고 그 사람 혼이 나와 달라고 말하면서 사해용왕님에게 육로로 환생하여 좋은 데 보내 달라고 빈다. 혼을 불러올 때는 닭을 넣는다. 닭을 넣지 않으면 혼이 나오지 않으므로 반드시 살아 있는 닭을 넣어야 한다. 밥그릇에다가 밥을 떠서 뚜껑을 덮은 뒤 꼬나풀을 길게 맨 다음 닭도 한쪽 발을 묶고 꼬나풀을 길게 해서 남자무당 화랭이들이 바다에 던진다. 그러면 무당들이 인혼대에 망자의 옷가지를 매달고 휘두르며 혼을 부른다. “용왕님 사해용왕님요, 내 명에 죽었는지, 남의 명에 죽었는지, 용왕님 앞에 벌 받았는지 모르겠으나, 이 불쌍한 중생 혼을 좀 육로로 환생시켜 주옵소서.”라고 빈다. 닭이 물에서 휘휘 뱅기다가 죽으면 그 혼이 온다고 한다. 바다에서 건져낸 혼백을 담은 돛자리와 위패는 해안가 굿당으로 모신다.

다음은 ‘수살잡귀구축’으로 죽은 닭은 곧 망자의 육신을 상징하며 여기에 혼백이 실려 있다고 본다. 물에 빠져 죽은 망자의 혼백이 강신이 되면 굿당에서 혼백을 건져 써서 가지고 온 돛자리를 남편을 여윈 부인에게 덮어준다. 무녀는 복숭아나무 가지를 가지고 돛자리를 때리면서 “온다. 귀신아. 물에 수살귀신, 귀신들 일척, 월척, 감척, 수구사자 귀신들, 한 많고 원 많은 귀신들아, 잡귀잡신들 물러가라.”라고 하며 수살잡귀를 내쫓는다. 전하는 말에 의하면 동쪽으로 뻗은 복숭아나무의 가지는 잡귀를 쫓는 데 효험이 있다고 한다. 이렇게 해와 남편을 여윈 부인이 제정신이 들고 아픈 몸이 낫는다고 한다. 부인은 비록 남편의 영혼이 안쓰럽지만 억울하게 죽어서 산 사람에게 해를 끼치게 되므로 몸에 붙은 수살고혼을 씻어내고 이를 잘 천도한다. 정신을 차린 부인이 기쁜 마음으로 혼백을 잘 보내고 자 한다.

다음 절차는 ‘길가름’으로 부인이 혼백을 길가름 하는데, 이는 죽은 사람의 혼백이 극락왕생하기를 바라는 뜻에서 하는 것이다. 상주와 친척들이 상복을 입고 광목천 옆에 길게 서면 무녀가 돛자리와 혼백상자를 안고 광목천을 가른다. 무녀가 천을 가르면서 길가름을 하며 혼백상자를 이끌고 나갈 때 상주들은 천 위에 노잣돈을 놓는다. 마지막으로 천이 갈라져 두 갈래가 되면 무녀는 천을 머리 위에 올려 붙잡고 극락춤을 춘다. 무녀가 춤을 추며 상여소리를 하는데, 선소리로 ‘어허님차 어허님차’라고 출상소리를 하면 상주들이 뒷소리를 따라 부른다. 이 극락춤은 상주뿐만 아니라 평소 망자와 친밀하였던 주민들이 한데 어울려 망자를 좋은 곳으로 천도하는 의식이다.

특징 및 의의 수살곳은 동해안 어촌굿으로 조업 중 해난사고를 당한 사람의 혼백을 건져 그 넋을 위로하는 굿이다. 이 굿은 해원굿 계통으로서 수증고혼의 혼령을 극락으로 천도하는 과정에서 행한다.

참고문헌 삼척의 어촌-어로민속(장정룡, 삼척시립박물관, 2012), 속초시 어로민속지(장정룡, 속초문화원, 1997), 속초 청호동의 민속과 언어(장정룡·김무림, 속초문화원, 1998), 수용포 수망굿(김인회·정진홍, 열화당, 1985), 한국민속신앙사전-무속신앙(국립민속박물관, 2009).

필자 장정룡(張正龍)

손꽁치잡이

정의 산란하기 위해 해초에 회유하는 꽁치의 특성을 반영하여 진저리 따위로 엮은 해초 틀을 이용해 손으로 잡는 ‘더듬질’ 방식의 유인형 전통 어법.

내용 손꽁치잡이는 1970년대까지 경상북도 울진·영덕·울릉 지역 등 동해 연안에서 왕성하게 전승되어 온 유인형 전통어법이다. 주로 꽁치가 산란을 위해 연안의 해초 더미로 몰려오는 4~5월에 행하여졌다. 진저리 따위의 해초에 몸을 비벼 산란하는 꽁치의 생태적 특성을 반영한 어법으로, 어민들은 대나무에 진저리를 엮어 만든 손꽁치 틀을 신고 수심 50~60m의 연안으로 나간다. 여기에서 배를 멈추고 준비해 온 손꽁치 틀을 10m가량의 끈으로 매달아 조류에 자유롭게 움직이도록 한다. 꽁치가 산란을 위해 손꽁치 틀로 몰려오면 조용히 배(배) 쪽으로 끌어당긴다. 이때 양쪽 새끼손가락과 넷째손가락 사이에 꽁치를 각각 한 마리씩 끼워 들고 조용히 손꽁치 틀 사이에 손을 넣어 흔들며 꽁치를 유인하면서 잡아 올린다.

손꽁치잡이는 유인형 고기잡이 방식이어서 숙달된 손놀림이 필요하며, 소리를 내거나 시끄러우면 꽁치가 모이지 않으므로 매우 조용해야 하기에 주로 혼자 잡는다. 조업 당시 새끼손가락에 꽁치를 끼우는 것은 손꽁치 틀에서 꽁치가 산란하는 모습을 연출해 꽁치 떼를 유인하기 위한 것이다. 꽁치는 기온이 오르거나 햇볕이 쨍쨍하게 쬘면 산란이 왕성해지며, 그늘을 선호한다. 울진 죽변항 인근에서는 꽁치 틀을 주로 꽁치 산란기인 4~5월 무렵 왕성하게 자라는 진저리를 뜯어 대나무에 엮어 만들었으며, 한 번 사용한 것은 버리고 매번 새로 만든다. 대나무에 진저리 따위의 해초를 엮어 만들기 전에는 구멍이 뚫린 가마니 밑에 진저리를 달아 사용하거나 긴 줄에 일정한 간격으로 진저리를 묶어서 사용하였다. 손꽁치 틀을 ‘뜸북’ 또는 ‘몰’이라고 부르기도 한다. 이 무렵 죽변항이나 봉수항에서는 큰 배(5t 이상)를 가진 어민은 정치망으로 꽁치잡이에 나서고, 0.5~1t급의 작은 배를 가진 어민은 손꽁치잡이에 나선다.

봉수항 앞바다에는 이 무렵 진저리가 무성하게 자라는데, 파도에 떠밀린 진저리 숲에 산란한 꽁치알을 보고 본격적인 손꽁치 조업에 나선다. 이때 진저리에는 흰빛이나 검은빛의 꽁치알이 붙어 있는 것이 육안으로 확인된다고 봉수항의 어민들은 말한다. 어민들은 약 ‘한 발(100~150cm 정도)’ 크기의 대나무를 반으로 쪼개고 한쪽 면에 진저리를 뜯어 일렬로 엮은 후 쪼개놓은 다른 쪽의 대나무를 위에 포개어 엮고 끈으로 단단하게 매어 엮는다. 이를 봉수항 어민들은 ‘손꽁치 틀’이라고 부르며 손꽁치잡이를 ‘꽁치 주우러 간다’고 표현한다.

손꽁치잡이는 배를 멈춘 채 조류에 떠밀리며 하루 종일 배 가장자리에 엮어 이워지는 작업이므로, 어민들은 봄철 손꽁치잡이를 하고 나면 가슴 통증으로 고생한다. 방학수 죽변어촌계장은 “손꽁치잡이에 정신이 팔리면 어떤 날은 조류에 배가 떠밀려 강원도 임원항 부근까지 떠내려가기도 하였다.”라고 말한다. 당시 죽변항의 어민들에게 손꽁치잡이는 주요한 소득원이었으며, 50여 척의 무동력 어선이 손꽁치잡이에 종사하였다. 꽁치는 산란을 마치면 생을 마감한다. 봉수항의 어민들은 ‘꽁치 몸에 일곱 개의 구멍이 나면 꽁치가 죽는다’고 여긴다.

손꽁치잡이는 4월 무렵 약 15일간 조업한다. 보통 오전 6시경 조업에 나가 4~5시간가량 조업한다. 손꽁치잡이는 1970년대 후반 무렵 배의 규모가 0.5t에서 1~3t 규모로 바뀌면서 점차 사라졌다. 죽변항에는 1975~1976년 무렵 소형선박이 출현하면서 무동력선에서 동력선으로 전환하고 인근 강원도에서 꽁치 유자망 어구가 죽변항에 도입되면서 점차 쇠퇴하였다. 동해 연안에서 손꽁치잡이가 언제부터 시작되었는지는 정확하게 알려지지 않았으나 19세기 말에 창안된 것으로 보고 있다.

특징 및 의의 손꽁치잡이는 회유하는 꽁치의 생태를 이용한 유인성 어법이다. 산란기의 꽁치는 몸이 근질근질하여 해초류에 몸을 비비는 습성이 있다. 특히 진저리 숲에 알을 낳는 습성을 이용해 조업하는 방식이다. 이렇게 손꽁치잡이 방식으로 잡는 꽁치는 정치망 등 그물로 잡은 꽁치에 비해 상처 없이 산 채로 꽁치를 잡을

수 있어서 높은 가격으로 매매된다. 손꽂치잡이가 성행하던 당시 하루에 100두름 이상(1두름은 20마리)을 포획하였다고 어민들은 증언한다. 죽변항의 어민들은 당시 손꽂치잡이로 많은 소득을 올렸으므로 “꽂치 잡는다.”라고 표현한다. 이렇게 잡은 꽂치는 손상되지 않은 선어鮮魚(말리거나 소금에 절이지 않은 상태로 식용하는 신선한 물고기) 상태이므로 고가로 위판되었다. 위판은 죽변수산업협동조합을 통해 이루어졌으며, 꽂치는 한 ‘마뚜리’(40kg 기준, 150마리 정도) 단위로 입찰되었다.

참고문헌 꽂치잡이(이상고, 한국세시풍속사전-여름, 국립민속박물관, 2005), 뱃볼 푸른 동해에서 피어나다(심일중·박재홍, 경상북도·국립민속박물관, 2009), 한국무형유산종합조사 연구용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-경상도 지역(한국예술통합학교 아태전통연구연구소, 국립무형유산원, 2019), 현지조사자료(방학수, 경북 울진, 2021.4.20.; 2021.6.15.), 김준의 맛과 섬-울릉도 손꽂치(김준, 조선일보, 2020.6.10.).

필자 남효선(南孝銑)

게 하거나 그물 바닥에 홍합이나 생선을 미끼로 성게나 전복이 그물 위로 모이게 한 후 어획한다.

우리나라에서는 남해안에서 주로 말쥐치를, 강원도와 제주 및 경상남도에서 성게와 전복 등을 손들망으로 어획한다. 수심이 다소 깊은 곳에 어구를 부설하거나 어구의 크기가 크면 손보다는 사이드 롤러를 이용하여 어구를 양망揚網한다. 근래에는 통발에서 들어온 어류가 빠져나가지 못하도록 입구의 깔때기를 제거하여 들망으로 개조하고 들망 안에 진주담치 등을 미끼로 넙치를 잡는 어법이 유행하고 있다. 또한 손들망은 대부분 상부의 입구가 개방되어 있어서 어획물이 양승시 도망가는 현상이 발생하는데, 이를 막기 위해 상부의 입구가 닫히도록 설계된 들망이 남해안에서 사용되고 있다.

참고문헌 연근해어업개론(이병기 외, 태화출판사, 1983), 한국어구도감(국립수산과학원, 2002), 한국의 어구어법(수산업협동조합중앙회, 성진사, 1988).

필자 차봉진(車奉眞)

손들망

정의 주머니 형태로 그물이 달린 고정된 틀에 목줄과 손잡이줄을 연이어 달아 두었다가 대상 생물이 그 틀 위에 오면 손으로 들어 올려 잡는 어구.

내용 손들망 틀은 원형 혹은 사각형으로 주로 만들고, 유영 능력이 좋거나 도피 행동을 많이 하는 어종을 대상으로 할 때는 그물 입구에 차단장치를 달기도 한다.

특히 제주도에서는 전통적으로 통나무를 엮어서 만든 테우(뗏목)를 타고 바다로 나가 대형 손들망으로 자리돔을 어획하였다. 테우를 이용한 자리돔 들망이 현재 제주도 특유의 자리돔 어업인 다척들망의 시초인 것으로 알려졌다.

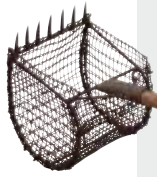
들망어업은 우리나라 전역에서 행해지던 어업으로, 특별한 기술을 필요로 하지 않는 단순한 어업방법이었다. 이 중 손들망은 주로 대상 어류의 서식 수심이 물 밖에서 충분히 보이는 해역에서 어류가 머무르는 길목에 뗏목이나 배를 띄워서 그늘을 만들어 어류를 모이

손들방

정의 자루그물 입구에 고정된 모양의 틀을 달아 쓰는 어구.

내용 손들방은 끌어구류의 틀방그물류에 속하는 어구이다. 끌어구는 주머니 모양으로 된 어구를 넓게 끌어서 대상 생물을 잡을 때 사용하는 어구류이다. 손들방은 자루그물 입구에 삼각형·원형·사각형·반원형 모양으로 생긴 틀을 달아 바닥을 끄는 면적을 넓히고, 이 틀에 긴 손잡이를 달아 강바닥이나 펄을 긁어서 조개류나 작은 갑각류를 채취할 때 사용한다. 틀로 긁어서 자루그물 안에 대상 어종이 들어가게 한 다음에 자루그물을 분리하여 잡는 방식이다.

틀에 대나무 등의 손잡이를 달아 사람이 직접 잡고 바닥을 긁으면 ‘손들방’이라고 하고, 배에 매달아 끌면 ‘배들방’이라고 한다. 배들방의 틀 모양은 주로 사각형



손틀방 | 길이184 | 광복 이후 | 국립민속박물관

이 많으며, 손틀방에서는 삼각형이나 반원형을 사용한다. 손틀방은 한 사람이 하나의 어구를 사용하여 채취하지만 배틀방은 배에 2~4개의 어구를 달아 사용한다.

초기 형태는 대나무 등으로 만든 갈퀴 형태의 모양이었을 것으로 보이나 현재는 철재로 된 것이 대부분이다. 틀에는 손잡이를 연결하는 부위가 따로 있고, 여기에 긴 막대기 등을 달아서 쓴다. 이 형태나 재질은 유사하지만 상황이나 잡는 어종에 따라 틀방의 크기는 다양하게 분화하였다. 그러나 대체로 넓은 변 혹은 지름 100cm 내외의 크기를 유지하였다.

이 손틀방으로 다양한 조개류를 채취하였다. 주로 수심은 2~3m의 깊지 않은 강이나 호수 같은 내수면에서 작업하는데, 바지락이나 재첩 같은 작은 조개류를 끌어서 잡는다. 배틀방으로는 이보다 깊은 연안에서 피조개, 가리비, 소라 등을 채취한다.

특징 및 의의 경상남도 하동 섬진강 일대에서는 대나무 막대기 끝에 부챗살 모양의 쇠갈퀴가 달린 도구를 손으로 잡고 강바닥을 훑어서 어종을 채취하는데, 일대에서는 이 도구를 ‘도수망’ 또는 ‘거랭이’라고 부르기도 한다. 현재 섬진강, 낙동강, 포항 형산강 등의 하구에서 널리 사용되고 있다.

참고문헌 낙동강 하구 재첩마을과 재첩잡이(황경숙, 부산광역시·국립민속박물관, 2020), 난봉꾼 할배도 재첩국 못 먹으면 허당(경남일보, 2013.2.13.), 국립수산물관리원(nifs.go.kr).

필자 은현정(殷賢貞)

송어잡이

정의 하천에서 송어를 잡는 어로행위.

내용 송어는 『세종실록지리지世宗實錄地理志』에는 함경도의 토산물로 나오며, 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』에는 강원도와 경상도 지역의 토산물로 등장한다. 『임원경제지林園經濟志』 전어지佃漁志에는 동북지역 강과 바다에서 잡히고 맛이 좋으며, 동해에 나오는 물고기 중에서 최상품이라고 하였다.

송어는 하천에서 태어나 바다에서 생활하다가 산란을 위해 다시 하천으로 돌아온다. 송어를 잡는 시기는 산란을 위해 강으로 돌아올 때이다. 무리를 지어 올라오기 때문에 올라오는 시기에 맞춰 작살로 찍어내거나 그물로 잡는다. 두만강에서는 8~9월에 작살로 잡았다. 함경도 경흥부사를 지낸 홍양호가 쓴 『북새잡 北塞雜錄』에는 <두강豆江>과 <송어松魚>라는 두 편의 시가 실려 있는데, 어부들이 두만강에 올라오는 송어를 잡기 위해 그물을 들고 물에 들어가는 장면이 언급되어 있다.

한강에서는 사슬낙을 이용하여 송어를 잡기도 하였는데, 송어가 진흙에서 먹이활동을 하고 있을 때 바늘을 바닥 쪽으로 하여 위에서 덮치는 ‘복치기’ 어법을 사용한다.

회귀성 어류가 바다로 가지 않고 담수에 머물러 있는 것을 육붕형이라고 하는데, 학자 중에는 송어의 육붕형이 산천어라는 의견도 있다. 오리낙은 송어를 잡을 때 주로 사용하지만, 산천어를 잡을 때도 사용한다.

최근 하천에서는 ‘무지개송어’를 플라이낚시fly fishing나 루어낚시lure fishing로 잡는 낚시꾼도 많다. 무지개송어는 앞서 사서나 기록에 언급된 송어와는 다른 어종인데, 1960년대에 양식용으로 들여온 미국산 송어이다. 1980년대부터 본격적으로 양식장이 늘어나기 시작하여 현재 강원도 평창을 중심으로 양식이 활발히 이뤄지고 있다. 이러한 무지개송어가 최근 하천에서 많이 보이는 이유는 1980년대 양식장이 늘어날 당시 관리 소홀이나 장마 때 물이 넘쳐 양식장을 탈출한 것과 지자체의 치어 방류 행사나 축제 때 유입된 것들이

번식하였기 때문이다.

특징 및 의의 송어는 강과 바다를 오가는 어종이지만 바다에서는 잡지 않고 강에서만 잡는다. 『도문대작屠門大嚼』에는 ‘바다에서 나는 것은 좋지 않다’고 언급되어 있다. 냉수성 어종으로 강원도와 함경도에서 많이 잡혔다. 현재 강원도에서 잡히는 것은 1960년대 도입된 미국산 무지개송어로 고유종과는 다른 어종이다. 식용으로도 사용되지만 낚시꾼의 손맛을 위해 송어를 전문으로 풀어놓는 유료 낚시터도 있다.

참고문헌 屠門大嚼, 北塞雜錄, 新增東國輿地勝覽, 佃漁志, 朝鮮王朝實錄, 고전과 설화 속의 우리 물고기(이하상, 목근통, 2013), 내수면 어구어법 도감(국립수산물연구원 중앙내수면연구소, 2018), 현지조사자료(강우규, 경기 일산, 2020.2.4; 서병원, 경기 일산, 2020.2.4; 손낙기, 경기 하남, 2004.4.28.).

필자 편성철(片成哲)

수륙제 水陸祭

정의 바다와 저수지 등에서 재난 사고로 죽은 고혼孤魂들을 위로하기 위해 연행되는 민속신앙.

내용 수륙제水陸齋는 불교에서 물과 육지를 헤매는 영혼과 아귀餓鬼를 달래고 위로하기 위해 불법을 강설하고 음식을 베푸는 종교 의례이다. 수륙제는 중국 양나라 무제武帝에 의해 처음 시작되었으며, 우리나라에서는 고려 광종 때 처음 설행되었다. 수륙제는 조선 전기에 국가와 왕실에서 적극적으로 개최하면서 특히 성행하였으며, 이후 민간화되고 의례집 간행이 활성화되면서 폭넓게 수용되었다. 수륙제는 영산齋靈山齋·예수재豫修齋와 더불어 대표적인 천도제로 꼽힌다.

한편 서해안의 섬과 해안지역에서 전승되는 무당굿 형태의 수륙제는 불교 수륙제와 이름이 비슷하지만, 내용과 형태가 다르다. 이 수륙제는 승려가 아닌 무당이 주재하며, 그 내용도 불교식 ‘제’와는 무관하다. 이처럼 무당이 전승하고 내용도 굿의 체제를 갖추고 있으므로 ‘수륙굿’이라고 해야 하겠지만, 전승자들이

‘수륙제(수륙제)’라고 부르고 있으므로 그대로 따르되 불교 수륙제와 구분하기 위해 ‘수륙제’ 또는 ‘무속 수륙제’라고 지칭한다.

수륙제는 억울하게 죽은 원혼과 수사水死한 사람들의 영혼을 천도하기 위해서 하는 굿이다. 서해안의 남부지역인 전라북도 군산, 부안, 고창, 정읍, 영광 등지에서 전승되고 있다. 수륙제는 불교 의례의 명칭을 차용해 만들어진 굿이라고 추정된다. 수륙제의 연행 내용이나 절차는 불교 수륙제와 별로 관련이 없는데도 이름을 차용한 것은 불교 수륙제가 오랫동안 유지해 온 종교적 권위를 빌리기 위한 것이라고 판단된다. 원혼을 위한 무속신앙의 전통은 다양하지만 고을 단위의 천도굿은 없으므로 그에 따른 명칭을 수용한 것이라고 할 수 있다. 따라서 내용과 관념은 기존의 무속 의례를 지속하면서 불교식 명칭을 사용하게 된 것이다. 그리고 대규모 천도굿을 무당굿 방식으로 연행하는 것이 익숙해지면서 수륙제라는 이름을 가진 무당굿 전승이 나름의 입지를 확보하게 된 것으로 보인다. 또한 이것이 전통성을 얻게 되면서 본래의 유래와 상관없이 수륙제가 하나의 민간신앙으로 수용·전승되었다고 추정된다.

수륙제의 절차는 무당굿의 기본 구성을 보여준다. 부안 줄포의 수륙제 절차는 ①유왕말이(영용신迎龍神) ②칠성굿 ③손님굿 ④서낭굿 ⑤축원굿 ⑥장자풀이 ⑦제석굿 ⑧조상굿 ⑨각택各宅 축원(ㄱ.생축원: 생존자의 길복축원 ㄴ.망축원: 망자의 위령) ⑩조상굿 ⑪길땃기 ⑫중천맥이로 구성되어 있다. ①~⑤까지는 신을 초칭해 축원하는 내용이고, ⑥~⑪은 망자를 원한을 풀어주고 천도시키는 내용이며, ⑫는 굿판에 몰려든 잡귀를 놀리고 배송하는 절차이다.

법성포에서는 2008년부터 단오제 기간에 수륙제를 수용하여 매년 연행하고 있다. 2008년에 연행된 절차를 보면 ①도량청정 ②부정풀이 ③용왕굿 ④성주굿 ⑤지신굿 ⑥당산·산신·손님·서낭 ⑦칠성풀이 ⑧초가망석 ⑨제석굿 ⑩배연신굿 ⑪씨끔굿(씻김굿) ⑫길땃음 ⑬장자풀이 ⑭중천맥이 ⑮내전 ⑯파장굿 등이다. 수륙제는 일반 씻김굿과 유사하면서도 다른 내용으로 구성되어 있다. ①도량청정과 ③용왕굿, ⑩배연신굿은 씻김굿에는 없는 절차이다. 수륙제를 야외 바닷가에서 하



초가망석



손님굿



제석굿



길뒤편



씨름굿



중천맥이

고 배를 부리는 선주들이 많이 참여하므로 이 굿거리들이 추가된 것이라고 할 수 있다. 또한 ⑪씨끔굿과 ⑫길땃음에서 여러 무녀가 여러 집의 씨끔(씻김)을 동시에 진행하는 것도 수록제에서만 볼 수 있다. 그리고 잡귀들을 풀어먹이는 ⑭중천맥이는 수록제의 핵심 절차 중 하나라고 할 수 있다. 씨끔굿에도 중천맥이가 있지만 수록제에서 의미를 더욱 강조한다. 이처럼 수록제에서는 용왕신을 청배하고 어로 안전을 빌고 풍어를 축원하는 용왕굿과 배연신굿, 망자의 원한을 씻겨주는 씨끔굿, 원혼들을 대접하는 중천맥이가 특히 중시된다. 흔히 호남지역에서는 씻김굿이 대표적인 큰굿이라고 하는데, 수록제는 그보다 더 많은 굿거리로 구성되어 있다. 이것으로 볼 때 수록제는 호남지역 무당굿 중에서 가장 규모가 크고 복잡한 짜임새를 갖고 있다고 할 수 있다.

지역사례 전북 정읍·전주 일대에서 활동하였던 무녀인 전금순(1927~2009)에 의하면 광복 직후에 정읍 칠보, 산외, 산내와 부안 격포 등지에서 행해진 수록제에 참여하였다고 한다. 수록제는 “여러 골골에서 악하게 억울하게 간 영혼들을 모셔서 대접하고 해원하는 굿”으로, 큰 사건과 변고를 겪고 난 후에 주로 하였다고 한다. 그리고 역사적으로 큰 변란이 있던 해에는 그 일로 인해 ‘시속時俗이 시끄럽게 되니까 수록제를 하였다’고 한다. 6·25전쟁 시기에 어수선한 상황과 이후 무속을 미신시하는 분위기 때문에 점차 줄어들었지만 1970~1980년대까지도 부안에서는 자주 수록제를 지냈다고 한다.

군산(구 옥구) 오식도(箕箕島)에서는 당제를 지낸 후 수록제를 연행하였다고 한다. 보고서에 의하면 오식도의 수록제는 공동제사의 한 형태이면서 개인 제의의 형태로도 수행되었다고 한다. 오식도의 수록제는 여성들이 주도하였으며, 육지를 오가며 수사水死한 사례가 많아 매년 음력 정월 중에 거행했다고 한다.

부안 위도 치도리의 수록제는 1925년에 주민 80여 명이 실종된 대형 조난 사건이 일어난 뒤 시작되었다고 한다. 수록제의 목적은 고혼을 위로하고 풍어를 기원하는 데 있으며, 처음에는 일본인들이 주관하다가 광복 이후 전라북도 수산과에서 주관하는 행사로 치러

졌다고 한다. 그리고 1965년 이후 풍어제로 이름을 바꾸고 4월에서 5월로 날짜를 바꾸어 매년 행사를 진행하였다고 한다.

부안 줄포에서도 수록제가 전승되었다. 1960년대 후반에 조사된 무형문화재 조사보고서에서 그 내용을 찾을 수 있다. 임석재는 수록제에 관해 “내륙의 당굿에 해당하는 일종의 부락제(마을 제사)”라고 언급하였다. 그리고 “특정의 당사堂祠가 없으므로 해안에 임시로 제단이 설정된다. 내륙인·어업인이 사령死靈을 위로하며 부락민(마을 주민)의 길복吉福을 축원하는 의례이다.”라고 기술하고 있다. 수록제가 어촌에서 전승되는 공동체 신앙의 일종이라고 파악한 것이다.

고창 동호리의 수록제는 음력 2월 1일에 당제와 더불어 지낸다. 이 마을의 수록제는 당제 후에 배를 타고 바다에 나가 수사한 영혼을 달래고 풍어를 빌기 위한 목적으로 지낸다. 마을에서는 오전에 영신당에서 당할머니에게 제를 모시고 오후에 배를 타고 나가 용왕에게 수록제를 지낸다. 동호리에서 모시는 신은 당할머니인데, 어로 안전과 귀환을 도와주는 존재라고 여겨진다. 안개가 끼고 바람 부는 어두운 밤이면 당할머니가 불을 밝혀서 항해를 도와주었다는 영험담이 전한다. 당제를 모실 때에는 무당이 굿을 하고 주민들은 풍물을 치며 성대하게 지냈다고 한다. 당제 후에는 배를 타고 바다에 나가 수록제를 지낸다. 바다에서 죽은 사람들을 위해 따로 제사를 지내지 않으므로 수록제를 연행할 때 밥을 넣어 주는 것이라고 한다. 수록제가 중요하므로 “동우 술을 받고 만단진수 장만해 갖고” 굿을 하고 바다에 넣어주고 축원하였다고 한다.

특징 및 의의 수록제는 사회적 성격이 짙은 의례로, 대형 인명 사고에 대한 지역사회의 종교적 대응 차원에서 연행되고 전승되었다. 연례적인 마을굿에서 잡귀를 위한 의례를 배치하고 있음에도 원혼들을 위해 별도의 의례를 성대하게 베푸는 것은 특별 상황에 대한 지역 공동체의 적극적인 대응이라고 할 수 있다. 여러 마을이 공동으로 참여하고 섬 전체나 면 단위에서 수행하며, 관련 기관에서 주관하였다는 사실을 통해 수록제가 사회성이 강한 공동체 의례라는 사실을 확인할 수 있다. 수록제의 연행내용을 보면 공동체 단위의 천도

굿답게 규모가 확대되어 있다. 용왕굿·배연신굿·씨름
굿·중천맥이 등이 강조되는 것은 수륙제 특유의 목적
에 따른 것이다. 그리고 현장성 있는 굿을 매개로 주민
들과 신명을 공유하고 있음을 볼 수 있다. 이런 점이 수
륙제의 특징이라고 할 수 있다.

참고문헌 법성포 단오제의 수륙제 수용 가능성(이영금, 한국무속학17, 한국
무속학회, 2008), 서해도서지역의 민속조사연구1(이세현, 논문집6, 군산교육대
학, 1973), 서해안 무속수륙제의 성격과 연행양상(이경엽, 한국민속학51, 한국민
속학회, 2010), 줄포무악(임석재, 문화공보부 문화재관리국, 1970), 호남 무속의
존재양상(이경엽, 한국무속학15, 한국무속학회, 2007).

필자 이경엽(李京燁)

人

수
망
굿

수망굿

정의 바닷물에 빠져 죽은 망자의 혼령을 건져서 위로하는 굿.

내용 수망굿에는 경상북도 포항 수용포의 ‘넋건지기’
와 강원도 속초 지역의 ‘수살굿’이 있다. 수망굿은 물에
빠져 죽은 망자의 영혼을 위로하기 위해 행하는 굿이
다. 망자를 극락으로 인도하는 ‘넋건지기’와 망자의 영
혼결혼식을 한다. 동해안 지역에서는 고기잡이를 나갔
다가 죽은 사람을 위한 굿을 하여 영혼을 위로하는데,
익사자의 넋을 건져 저승으로 보내 영생하도록 한다는
의미의 의례로서 영혼불멸관에 기반을 두고 있다.

수망굿은 부정굿—골매기서낭굿—넋건지기—문
굿—망자혼례식—배염불—조상굿—초망자굿—발원
굿—신무풀이—강신너름—세존굿—판염불—꽃노래·뱃
노래·등노래—화산—거리굿의 순서로 이어진다. 수망
굿의 특징은 망자를 극락으로 인도하는 ‘넋건지기’와
망자의 영혼결혼식으로 한을 풀어준다는 데 있다. 특
히 조상신이 되어 가족을 지켜주는 수호신으로 만드는
‘망자 혼례식’이 다른 굿에서 볼 수 없는 특징이다. 수
망굿의 굿당은 대개 망자의 집과 바닷가에 차리는데,
마루와 안방에 간단한 상을 차려 놓고 바닷가에는 천
막 안쪽에 오색의 여러 지화와 주과포 등의 제물, 넋광
주리인 신태집과 시신을 의미하는 넋자리도 놓는다.

수망굿은 먼저 용왕에게 익사자의 넋을 물에 보



수용포 수망굿 | 경북 영일 | 1981 | 국립민속박물관

내 달라고 빌어 넋을 건진 다음에는 일반적인 저승 천
도의식과 유사하게 진행된다. ‘넋건지기’는 먼저 죽
은 사람의 집 부엌에서 ‘조왕굿’을 하고 안방에서 ‘시준
굿’을 한 다음 망인이 빠져 죽은 물로 나가 ‘혼건지기’
를 한다. 무당은 죽은 사람의 넋그릇과 혼대·제물 등을
배에 싣고 바다로 나간다. 넋그릇은 죽은 사람이 생전
에 사용하던 그릇에 쌀을 가득 담고 그 위에 사람 모습
으로 만든 약 15cm 크기의 백지를 놓는다. 이것을 ‘넋’
이라고 하는데, 다시 쌀 한 줌을 놓은 다음 죽은 사람의
생생·시뻘와 주소·성명을 적은 종이를 맨 위에 두고 뚜
껍을 닫고 무명으로 싸서 긴 끈으로 잡아맨다. 혼대는
앞이 달린 채로 베어 온 대나무 꼭대기에 한지를 매단
다. 이것을 들고 바다 한가운데 이르면 무당은 사방에
절을 하며 소금을 뿌리고 화랭이들은 악기를 울린다.
갑판에 밥 세 그릇과 주과포 등으로 상을 차린 뒤 조무
가 배 앞머리에서 혼대를 잡고 무당은 징을 치며 축원
을 한다. 이어서 넋그릇을 바닷속에 넣어 그 끈을 죽은
사람의 유족 손에 잡혀주고 다른 한 손에는 죽은 사람
이 생전에 입던 속옷 한 벌을 쥐여 준다. 유족은 넋그릇

을 넣은 바닷속을 들여다보고 죽은 사람의 속옷을 흔들면서 혼을 부르고 통곡한다. 이때 장구·징·뽕과리를 울리고 무당은 용왕신에게 죽은 사람의 혼을 내보내 달라고 축원한다. 축원이 끝나면 ‘용왕밥’이라며 제물을 조금씩 한지에 싸서 바다에 던진다. 뉘그릇을 배 위로 건져 올린 다음 배는 다시 마을로 돌아온다. 뉘그릇과 혼대를 죽은 사람의 집으로 옮겨놓고 저승 천도굿을 진행한다. 뉘그릇을 바닷속에 담그는 것은 익사자의 혼이 들어오라는 의미인데, 굿을 끝낸 뒤 뉘그릇을 풀어보아 머리카락이 있으면 익사자의 것으로 믿는다.

망자혼례식은 ‘망자혼사굿’ 혹은 ‘저승혼사굿’이라고도 하는데, 혼인하지 못하고 죽은 사람에게 적절한 연령대를 찾아 혼인을 시켜 조상으로 전환하는 곳이다. 마당에 두 사람의 곁상 차림으로 혼례상을 차려 놓고 유교식으로 산 사람과 같은 순서로 진행된다. 절차상 홀기를 부르는 데 따라 신랑 인형을 든 남자와 신부 인형을 든 여자가 서서 절을 하는 대리 혼례식을 진행한다. 신랑·신부 인형을 건넌방에 꾸며 놓은 신방으로 옮기고 방 안에 깔아 놓은 자리 위에 나란히 눕혀 이불을 덮어준 다음 무당들이 망자의 뉘두리를 하면서 가족들에게 술잔을 권한다. ‘강신너름(너름받음)’은 망자의 뉘를 불러 마지막 이별을 고하는 곳이다. 무당이 망자 역할을 하지만 무당이 아닌 동네사람이 그 역할을 하기도 한다. 망자의 뉘가 내리면 무녀는 망자에게 신태집에 좌정하시라고 하고 극락에 가려는지 남은 가족들을 보살피며 재수있게 도와주려는지 등을 묻는다. 그리고 망자의 뉘두리로 대답을 하고 가족들과 작별인사를 한다. 망자는 뉘건지기굿을 해주어 고맙다고 인사한다.

속초 지역의 수망굿은 수살굿 혹은 오구굿(오귀굿)이라고 하는데, 망자의 영혼을 달래는 곳이다. 초망자굿—문열이—세존굿—군웅굿—뉘반내리기—오귀풀이—성주굿—조상굿—판염불—꽃노래—뱃노래—등노래 순으로 진행된다. 여기서 ‘초망자굿’은 망자의 혼을 불러오는 거리이다. 굿은 망자의 집에서 하는 것이 보통이지만 사망 지점에서 하기도 한다. ‘문열이’는 망자의 혼이 극락으로 가는 문을 여는 거리로서 염불과 축원을 한다. 세존굿은 무녀가 장삼을 입고 고깔을 쓰고 중타령을 부르며 ‘뉘반내리기’에서는 망자의 혼령을

내리고 ‘오귀풀이’는 사령천도신이라고 할 바리공주 서사무가를 구송한다. 성주굿은 망자의 가정에 행운이 지속되기를 비는 것이고 판염불은 장시간 염불을 외우는 것이며, 꽃노래는 극락세계로 가는 망자를 기쁘게 하는 것으로 무녀들이 다 나와서 제상 위에 놓았던 지화紙花들을 들고 춤을 추고 가창을 한다. 뱃노래는 종이에 물을 들여서 크게 만들어 정면 제상 옆에 달아놓은 용선龍船을 무녀들이 양쪽으로 나뉘어서 흰 비단 두 줄을 매고 잡아당기며 부르는 노래이다. 용선이 그네처럼 왔다 갔다 하는 것은 망령이 대해를 건너 무사히 극락에 닿아 왕생하라는 상징적 행위이다. 마지막으로 제당에 있던 탑등 등을 들고 돌면서 등노래를 가창한 다음 지화나 장식물들은 불에 태운다.

특징 및 의의 수망굿은 동해안에서 바다에 빠져 죽은 망자의 영혼을 위로하는 곳이다. 망자를 극락으로 인도하는 뉘건지기굿과 함께 망자가 미혼일 경우에는 적당한 대상을 찾아 망자혼례식으로 한을 풀어준다.

참고문헌 수용포 수망굿(김인희·정진홍, 열화당, 1985), 제주도 무혼굿(현용준·이부영, 열화당, 1985), 한국무속연구(김태곤, 집문당, 1981), 한국민속종합조사보고서(문화공보부 문화재관리국, 1969~1981).

필자 장정룡(張正龍)

수산물가공업

水産物加工業

정의 구입한 수산물 또는 포획·채취하거나 양식한 수산물을 원재료로 사용하여 가공·처리한 후 판매하는 산업 활동.

역사 바다에서 생산되는 수산물은 어획 즉시 섭취하기도 하지만 농산물보다 부패하기 쉽기 때문에 상당한 양이 가공처리를 통하여 소비자에게 유통된다. 우리나라는 삼면이 바다여서 수산물이 많이 채취되지만 교통수단과 저장시설이 발달하지 못하였던 조선시대에는 수산물을 내륙지방으로 유통하기 위해 햇볕에 말리거나 소금에 절이는 등 가공처리를 하는 것이 필수적



수협냉동창고 | 경북 영덕 | 2008 | 국립민속박물관



김 가공공장 | 충남 서천 | 2009 | 국립민속박물관



멸치액젓 공장 | 경남 남해 | 2012 | 국립민속박물관

이었다. 조선시대에 편찬된 『세종실록지리지世宗實錄地理志』와 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』 등에는 우리나라에서 생산되는 어류·패류·갑각류·해조류 등 각종 수산물이 기록되어 있는데, 수산가공품으로 건잉어·건숭어·건홍합·건백합·건전복·물고기젓·곤쟁이젓이 등재되어 있다. 특히 1429년(세종 11)에 명나라가 궁

중에 사용할 해물을 요구하여 준치 1,830미, 민어 550미, 상어 90미, 홍어 200미, 농어 100미, 연어 500미, 대구 1,000미, 잉어 200미, 숭어 440미, 문어 200미, 조기 1,000미, 청어 500근, 밴댕이 500근, 붕어 500근, 전복 700근, 오징어 200근, 대하 200근, 황어식해 6통, 잉어식해 1통, 가리맛조개식해 9병, 굴식해 3병, 생합식해 4병, 밴댕이식해 3병, 젓새우식해 7병, 곤쟁이식해 4병, 조기알식해 4병, 홍합식해 2병, 조해채(미역) 1,000근, 미역귀 300근, 다시마 400근, 김 100근, 감태 200근, 황각 300근 등을 보냈다는 기록이 있다. 명나라와의 지리적 거리를 고려할 때 이들 대부분이 수산가공품으로 유통되었을 것으로 추정된다. 영조 때 편찬된 『어제선혜청정례御製宣惠廳定例』(1724)와 정조 때 편찬된 『공선정례貢膳定例』(1776)에는 공선 진상품으로 건대구, 반건대구, 굴비, 구운굴비, 관목, 건도루묵, 건숭어, 건전어, 건넙치, 건가자미, 건가오리, 건연어, 건열목어, 건빙어, 건숭어알, 웅어, 가조기, 염은어, 염송어, 염연어, 건오징어, 건소문어, 건대문어, 반건문어, 건해삼, 건홍합, 건전복, 추복, 조복, 장인복, 인복, 건복단인, 건대하, 숭어젓, 고등어장해, 대구알젓, 조기알젓, 연어알젓, 대구이리젓, 청해젓, 게젓, 곤쟁이젓, 웅어식해, 밴댕이식해 등이 실려 있는데 이들 대부분이 수산가공품이다. 그러나 조선시대에 다양한 수산가공품이 존재하였지만 대부분 말리거나 소금을 첨가하는 단순가공품이기 때문에 산업적 의미에서의 수산물가공업이 존재하지는 않았을 것으로 추정된다.

한편 일제강점기에 들어서면서 수산물에 대한 가공처리가 다양해지고 그 양도 급속하게 증가하였다. 1922년 조선총독부 수산통계에 의하면 해조류를 제외한 총어획량 중 57.7%가 건제품·염장품·통조림 등으로 가공되었고, 그중 22.2%가 외국으로 수출되었다고 한다. 따라서 이때부터 점차 수산가공기술이 고도화되고 소비량도 증가하면서 본격적인 수산물가공업이 시작되었다고 볼 수 있다. 특히 한천, 마른김, 정어리 기름, 각종 통조림 등 고차가공품의 생산이 활발해짐으로써 내수 기반과 수출이 자리를 잡게 되어 수산물가공업이 독립적인 산업으로 발전하게 되었다.

현대에 와서 수산물이 건강식품으로 인식되어 국내외를 막론하고 소비·수요가 증가하고 관련 기술도

크게 진보하였다. 그러나 어획량 감소와 인건비 상승 등에 따른 기업 채산성 악화는 우리나라 수산물가공업이 해결해 나가야 할 큰 과제라고 할 수 있다.

내용 수산물은 생산되는 장소와 시기가 한정적이라는 점, 생산량의 변동이 심한 점, 수산물의 종류가 다양한 점, 성분의 차이가 큰 점, 부패하기 쉬운 점 등의 특성이 있다. 따라서 이러한 특성을 지닌 수산물을 효율적으로 이용하기 위해 다양한 가공기술을 개발하고 활용하는 수산물가공업을 운영해 오고 있다.

우리나라 <수산업법>에서 규정하고 있는 수산물가공업으로는 육상에서 수산동물을 원료로 하여 어유(간유)를 가공하는 어유(간유)가공업, 육상에서 수산동식물을 원료로 하여 냉동하거나 냉장하는 냉동냉장업, 법 규정에 따른 어업의 허가를 받은 어선에서 수산동물을 원료로 하여 어유(간유)를 가공하는 사업 또는 원양어업의 허가를 받은 어선에서 수산동식물을 원료로 하여 냉동품을 가공하거나 냉장하는 선상수산물가공업, 수산동물을 원료로 하여 가족을 가공하는 수산피혁가공업, 수산식물을 원료로 하여 비료용·호료(肥料)용·사료용으로 가공하는 해조류가공업 등 총 5개 업종이 있다.

이 외에도 수산동식물을 통째로 말리기, 찢서 말리기, 소금을 첨가하여 말리기, 연기 속에서 말리기, 열려서 말리기, 불가에 말리기 등을 통해 건조한 건제품가공업과 수산동식물에 소금을 첨가하여 제조하는 염장품가공업이 있으며, 또 수산동식물에 조미 소재를 첨가하여 건조하는 조미건제품가공업과 어패류를 깡통이나 병에 담아 살균하는 통조림가공업 그리고 어육을 갈아 어묵류·어육소시지·어육햄·어육버거 등을 만드는 연제품가공업 등이 있다. 이것들은 <식품위생법 시행령>에 규정되어 있으며 식품제조가공업에 속한다.

그리고 수산물 가공기술의 수준에 따라 수산물가공업을 분류하면 수산물을 건조기에 말리거나 소금에 절이거나 온도를 낮추어 냉동하는 1세대 수산물가공업, 가공 처리한 수산물을 깡통이나 폴리프로필렌포장지 등에 담아 살균 처리하여 상온에서 유통이 가능하고 즉석에서 섭취할 수 있는 2세대 수산물가공업, 수

산물의 건강기능 성분을 추출 정제하여 고부가가치 수산건강기능식품을 제조하는 3세대 수산물가공업으로 나눌 수 있다. 세대별 대표적인 수산물가공품을 열거할 때 1세대 수산물가공품으로 마른멸치·굴비·마른김·과메기·황태·멸치젓·새우젓·간고등어 등 각종 냉동수산물이 있으며, 2세대 수산물가공품으로 참치통조림·연어통조림·꽂치통조림·게맛살·포장어묵·전복죽 등 즉석가공식품이 있다. 그리고 3세대 수산물가공품으로는 체내 콜레스테롤과 중금속 등 유해물질을 배출하는 기능이 있는 갑각류에서 추출한 키토산, 고혈압 개선과 인지력 향상에 도움을 주는 기능이 있는 어류 지방에서 추출한 DHA, 관절건강에 도움을 주는 기능이 있는 상어 연골에서 추출한 콘드로이틴황산 등이 있다.

특징 및 의의 일반적으로 수산업을 분류하면 바다나 내수면에서 수산물을 그물이나 낚시로 어획하는 어업과 인공적인 기술로 길러서 채취하는 수산양식업 그리고 수산물을 유통 및 섭취하기에 편리하게 처리 및 포장하는 수산물가공업으로 분류할 수 있다. 산업 분류상 어업과 수산양식어업은 1차 산업으로, 수산물가공업은 2차 산업으로 분류할 수 있으나, 최근 정부에서는 1차 산업인 어업 및 수산양식업을 2차 수산물가공업 및 3차 서비스업과 융합(1차×2차×3차=6차)하여 어촌에 새로운 가치와 일자리를 창출하는 6차 산업으로 육성하는 신개념의 정책을 추진하고 있다. 특히 수산물가공업은 저부가가치의 수산물을 원료로 하여 건조·냉동·살균·조미·포장 등 각종 식품가공기술을 접목함으로써 고부가가치의 상품을 생산할 수 있다는 점에서 의의가 있으며, 수산업에서 아주 중요한 업종 중 하나이다.

따라서 해양수산부는 <수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률>에 의거하여 수산식품기업의 역량을 강화하고 미래 유망 수산식품을 개발하는 등 수산식품산업을 육성하기 위해 제1차 수산식품산업 육성 기본계획(2021~2025)을 수립하여 추진하고 있다. 본 계획은 2025년까지 수산식품 산업 규모 13.8조 원, 수산식품 산업 고용 5만 명, 국민 1인당 수산물 소비량 74.4kg, 수산물 수출 30억 달러를 달성하는 것을 목표로 하여 추진하고 있다.

참고문헌 수산가공학(박희열, 수학사, 1988), 수산식품산업 발전을 위한 실천방안 연구(한국해양수산개발원, 농림수산식품부, 2010), 제1차 수산식품산업육성기본계획(해양수산부, 2021), 제10차 개정 한국표준산업분류(통계청, 2017), 한국 수산물 명산품 총람(수산업협동조합중앙회 수산경제연구원, 수협문화사, 2000), 국가법령정보센터(law.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박희연(朴喜鍊)

수산물산지위판장

水産物産地委販場



정의 수산물의 위탁 판매가 이루어지는 시장.

역사 우리나라에서 근대적인 수산물 경매제도가 시작되기 이전에는 산지에서 수산물을 구매하고 소비지에 판매하는 상인자본인 객주가 수산물을 수집하고 분산하는 역할을 하였다. 객상주인客商主人(이하 객주)은 조선시대에 등장한 상인 집단으로, 물건을 대신 팔아주거나 매매를 주선하는 대가로 수수료를 받는 상품중개업 이외에도 창고업·위탁판매업·운송업·여관업·대부업 등 다양한 사업을 영위하였다. 수산물을 취급하는 객주는 생산지 객주와 소비지 객주로 나뉘었는데, 생산지 객주는 조선 후기부터 본격적으로 어업근거지를 중심으로 자본을 축적하였다.

수산물이 일시에 많이 생산되어 거래물량이 늘어날 경우 객주는 위탁 판매를 통해 판매자와 구매자 사이의 불확실성을 해소하는 역할을 하였다. 더 나아가 수산물을 취급하는 수산물 객주는 선주에게 위탁 판매를 조건으로 미리 돈을 지급하였는데, 이를 전도금前渡金이라 하였다.

1876년 개항 이후 객주들은 일본인 상인들로부터 피해받을 것을 예상하고 대한제국 정부의 지원 아래 그들의 상권을 유지하기 위해 일종의 객주 조합組合을 결성하였는데, 상회·상회사·객주상회소 등이 그것이다.

우리나라에 경매에 의한 수산물의 판매가 도입된 것은 구한말 일본인에 의해 창설된 수산주식회사(부산수산주식회사·마산수산주식회사·군산수산주식회사·인천수산주식회사)와 조합어시장(장승포조합어시장·

통영조합어시장)이 운영되면서부터이다. 이후 1914년 조선총독부령 136호 <시장규칙>이 공포되어 수산물 생산지에서 경매제도가 시작되었다.

1929년 제정된 <조선어업령>의 부속 규정으로 <어업조합에 대한 공동시설사업에 관한 규정>이 제정되어 1930년대에 어업조합의 위탁판매소 설립이 늘어나게 되었다. 일제강점기에는 어업조합이 일제의 지배 아래에 있었기에 우리나라에서 생산된 수산물이 어업조합의 위탁판매소를 통해 일본으로 많이 팔려나갔다. 태평양전쟁 말기인 1940년대에는 어업조합이 일본군의 군수물자 조달을 위한 수산물의 집하기관으로 지정되었으며, 어업조합의 위탁판매소는 군수물자 수송을 위한 집하장소로 이용되었다.

일제강점기에 어업조합의 위탁판매소와 경쟁하며 약화된 객주 세력은 광복 이후에 생산지 수산물 거래의 중심자로서 기능을 회복하였는데, 이 시기에는 객주 세력의 횡포가 극심해 위판기능이 마비되는 사례도 발생하였다.

내용 수산물은 일시에 대량으로 어획되고 쉽게 변질·부패되기 때문에 신속하게 분산해야 한다. 따라서 수산물의 양륙이 이루어지는 항포구에서는 오래전부터 대량의 수산물을 거래할 수 있는 도매상인이 활동하였다. 근대적 수산물유통체계가 도입된 이후 우리나라의 수산물 유통은 수산물산지위판장에서 중매인의 공개 경매에 의하여 가격이 결정된 후 소비지로 유통되는 구조를 유지하고 있다.

1962년 수협중앙회의 발족과 동시에 인천·마산·강경·울산 등 4개 지역에 직영위판장이 개설되고, 1963년에는 부산·목포·여수·영광으로 확대되었다. 이 8개 지역은 전국적으로 유명한 객주 세력의 본거지로 알려진 곳이다. 초창기 수협의 위판사업은 객주 세력의 존재기반을 무너뜨리는 것이 목적이었다.

이후 경제개발계획이 추진되면서 우리나라의 수산물 유통시장은 크게 발전하였다. 제1차 경제개발계획은 종합어시장·위판장·소규모가공공장 36개소 건립을 목표로 추진하였는데, 46개소를 건립하여 목표대비 130%의 실적을 달성하였다. 아울러 패류위판장 및 가공시설은 19개소 건립을 목표로 추진하여 19개소를 건



수산물 경매



수산물



수산물 집하



수산물 전처리 및 포장

수산물산지위판장 | 경북 포항 | 2013 | 류지형

립함으로써 목표대비 100%의 실적을 달성하였다. 그 후 현재까지 정부와 수협은 수산물위판장과 가공공장 및 보관시설 건립과 운영을 위해 노력하고 있다. 2019 년도를 기준으로 전국에 설립된 수산물산지위판장은 222개소이다.

수산물산지위판장은 지구별 수산업협동조합, 업종별 수산업협동조합 및 수산물가공 수산업협동조합, 수산업협동조합중앙회 등이 개설할 수 있다. 수산물산지위판장은 전통적으로 1차적인 수산물의 수집과 경매에 의한 가격결정 그리고 교환과 분산 기능을 담당해 왔으나, 시대가 바뀔에 따라 수산물 보관을 위한 동결·냉장·제빙·저빙시설과 수산물 전처리 및 포장 등 가공시설이 추가 설치되었다. 근래에는 관광객 편의를 위하여 활어회센터와 커피숍 등 상가가 조성되었고, 일부 위판장에서는 경매시설을 관람할 수 있는 시설도 도입하고 있다.

2020년 산지위판장을 통해 유통된 수산물은 약

149만t, 판매금액은 약 4조 5,000억 원이다. 지역별로 전라남도의 연간 위판실적이 55만t으로 가장 많았으며, 그다음이 경상남도(35만t)와 부산광역시(21만t) 순이었다.

지역사례 인천광역시 지역에서는 경매시장을 ‘깡’ 또는 ‘깡시장’이라고 하였는데, 지금도 수산물의 경매가 이루어지는 수산물산지위판장과 수산물공판장을 ‘깡’이라고 부르는 사람들이 있다.

원산객주, 강경객주, 마산객주 등 생산지 객주로 전국에 이름이 알려진 사례도 있다. 원산객주는 명태, 강경객주는 조기, 마산객주는 대구와 멸치를 주로 취급하였다.

특징 및 의의 냉동·냉장시설이 보급되기 이전에 수산물산지위판장은 선어의 대량 처리를 할 수 있다는 점에서 매우 큰 의미가 있었다. 양식수산물과 수입수산물이

증가하면서 수산물 유통구조가 다변화되고 냉장유통 시설이 보급됨에 따라 수산물산지위판장의 기능이 점차 축소되고 있다.

‘초매식’은 새해 첫 경매가 이루어지는 날에 한 해의 풍어와 어업인의 무사안녕을 기원하는 행사이다. 지방자치단체장과 지역 정치인, 수협조합장을 비롯한 지역 수협임직원, 중도매인 등이 참석한다.

2015년 3월 제정된 <수산물 유통의 관리 및 지원에 관한 법률>을 근거로 산지경매사 자격증제도가 시행되어 이 자격증이 있는 사람만 산지위판장에서 수산물 경매를 할 수 있게 되었다. 산지경매사는 생산된 수산물의 최초 가격을 설정하고 경매를 주도해 경락자를 결정하는 전문 경매사이다. 산지경매사 자격증을 취득하려면 한국해양수산연수원에서 시행하는 시험에 합격하여야 한다. 그 전에 수산물산지위판장에서 경매사로 임명되어 활동하던 사람들에게는 별도의 시험 없이 자격을 부여하였다. 2019년 제1회 산지경매사 자격시험을 실시하여 155명이 최종 합격하였다.

2017년 12월 우리나라 최초로 해남군수협 어란위판장에 전자경매시스템이 도입되었다. 전자경매시스템은 중매인 개인별 무선 응찰기를 이용하여 경락과 동시에 경락가가 전광판에 게시된다.

참고문헌 바다에서 일궈낸 희망 수협중앙회 50년사(수협중앙회, 2012), 수산물 유통개선에 관한 연구(김우성·김병호·진상대, 통영수산전문대 논문집21, 통영수산전문대학, 1986), 수협의 공판사업(이봉우, 통영수산전문대 논문집20, 1985), 수산정보포털(fips.go.kr), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 채동렬(蔡東烈)

수산물시전

水産物市廛

정의 조선시대 한양에서 어물·생선·소금·좌반 등 수산물을 취급하였던 시전.

내용 시전은 조선시대 한양에 있는 특권 상인들의 조합이다. 시전상인들은 도중都中이라는 동업조합을 결성하여 국역國役을 부담하는 대가로 특정 상품에 대한 독

점적 유통권을 행사하면서 상업이윤을 확보하였다. 조선 후기 한양에는 130여 종류의 시전이 있었는데, 이들 시전은 유분전有分廛과 무분전無分廛으로 구분되었다. 유분전은 국역을 부담하는 시전으로 규모에 따라 9분역에서 1분역까지 국역을 차등 부담하였다. 국역을 부담하지 않는 무분전도 특권 상인이 독점권을 행사하였기 때문에 국역 외에 시전이 부담하는 잡역은 부담해야 하였다.

조선시대 한양에서 영업한 수산물 취급 시전은 어물전, 생선전, 경염전 등을 제외하고 모두 영세한 무분전無分廛이었다. 내어물전內魚物廛과 외어물전外魚物廛은 육의전六矣廛의 하나로 막강한 영향력이 있는 시전이었고, 17세기 후반 민간장빙업民間藏氷業의 성행에 따라 출현한 생선전生鮮廛은 3분역, 경염전京鹽廛은 1분역을 부담하는 유분전이었다.

내외어물전에서 취급하는 상품은 주로 말린 생선이거나 소금에 절인 생선, 전복·소라, 미역·김 등을 판매했다. 생선전에서는 서해 어장에서 잡힌 생선을 냉장선인 빙어선氷魚船에 의해 냉장 상태로 한강 마포까지 운송하여 소금에 절이거나 말리지 않은 신선한 상태로 한양 도성 내외에서 판매하였다. 1844년(헌종 10) 한산거사가 지은 <한양가漢陽歌>에는 칠패의 생선전에서 유통되는 생선 종류로 민어, 석어石魚, 석수어石首魚, 도미, 준치, 고등어, 낙지, 소라, 오징어, 조개, 새우, 전어鱈魚 등을 언급하고 있다.

생선전 이외에도 조선시대 한양에서 수산물을 취급하던 시전으로 염전鹽廛, 좌반전佐飯廛, 해전醃廛, 간수전艮水廛, 합회전蛤灰廛 등이 있었다. 소금을 판매하는 염전은 숭례문 밖의 경염전과 남문외염전, 마포염전 등 세 곳이였다. 서해의 자염煮鹽을 판매하는 경염전은 1분의 국역을 부담한 유분전이었으며, 나머지 염전은 모두 무분전이었다. 소금에 절인 생선을 비롯해 젓갈과 젓국 등의 반찬을 판매하는 좌반전은 생선좌반전, 상미좌반전, 내어물좌반전, 외어물좌반전 등 4곳이였다. 좌반전 앞에 붙은 명칭은 생선전, 상미전上米廛, 내어물전, 외어물전 주변에 있었기 때문에 붙여진 것이다. 좌반전은 모두 무분전無分廛이면서 여인전女人廛이었다.

젓갈과 소금 등을 판매하는 염해전鹽醃廛은 마포염해전과 남문외해전南門外醃廛 등 2곳이였다. 두부 제조

시 사용되는 간수를 파는 간수전(良水廩)은 마포에 있었다. 굴 껍데기나 조개껍데기를 태워서 만든 석회의 일종을 합회(蛤灰)라고 하는데, 합회전은 3곳으로 이현(梨峴, 배오개), 광화문 앞 육조거리, 마포 등지에 있었다.

특징 및 의의 조선시대 한양에서 특권 상인으로 수산물을 취급하는 시전으로는 어물전, 생선전, 경염전, 좌반전, 염전, 해전, 간수전, 합회전 등이 있었다. 이들 시전 중에서 어물전, 생선전, 경염전을 제외한 수산물 판매 시전은 국역 부담을 면제받는 무분전으로 영세한 시전이었다.

참고문헌 各廳記事, 市民謄錄, 市弊, 18세기 서울에서의 어물유통구조(고동환, 한국사론28, 서울대학교 국사학과, 1992), 이조어물전연구(임인영, 숙명여자대학교출판부, 1977), 조선시대 시전상업연구(고동환, 지식산업사, 2013), 조선 후기 시전상인 연구(변광석, 해안, 2001), 조선 후기 어물의 유통(이영학, 한국문화27, 서울대학교 규장각한국학연구원, 2001).

필자 고동환(高東煥)

수산물 이력제

水産物履歷制

정의 수산제품의 공급사슬과정에 투입된 유무형의 요소들에 대한 전·후방향(backward and forward)으로 추적 기능을 제공하는 시스템.

내용 이력제(traceability)란 추적 가능성을 의미하는 용어로서 ISO 9000의 품질관리 절차(quality procedures) 부분에서 언급됨에 따라 주목을 받았다. 수산물 이력제(fisheries tracability)의 추적 기능에는 전방향(forward) 추적 기능과 후방향(backward) 추적 기능이 있다. 전자는 수산물 원재료가 누구에 의해 어떤 가공과정을 거쳐서 제품화되고 유통되었는지를 추적하는 기능이다. 후자는 수산제품이 누구에 의해 어떤 수산물 원재료 및 가공방법을 통해 생산 및 유통되었는지를 추적하는 기능이다.

해썹(Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)과 같은 품질관리 체계는 공급자, 특히 생산자가 준수하는 품질관리 시스템으로 수요자 측에게 공급과정의 세부내

용을 공개하지 않는다. 하지만 수산물 이력제는 수산물 공급과정의 세부내용을 공급사슬에 참여한 공급자와 수요자에게 공개하는 시스템이다. 따라서 수산물 이력제란 수산물 공급사슬과정에 투입된 유무형의 요소들에 대해 공급자에게는 전방향으로, 수요자에게는 후방향으로 추적 기능을 제공하는 시스템이다.

수산물 이력제의 도입 유형은 포함된 공급사슬단계의 수에 따라 크게 2가지로 분류된다. 첫 번째는 공급사슬 이력제(chain traceability)로, 다수의 공급사슬 단계가 이력제 구현에 포함된다. 두 번째는 내부 이력제(internal traceability)로, 공급사슬의 특정 단계를 담당하는 조직에서 내부적으로 수산물 처리과정을 정보시스템으로 구현하는 이력제이다.

특징 및 의의 수산식품은 소비자에게 도달하기까지 공급사슬단계별 발생순에 따라 수산물 생산이력제, 수산물 유통이력제, 수산물 물류이력제 등 3가지 이력으로 분류된다.

수산물 생산이력제란 수산물의 어획 및 가공 과정에 대한 이력제이다. 연근해 수산물에 생산이력제가 도입되면 이력시스템을 통해 추적 가능한 정보로는 어획물 종류, 어획자 및 어선명, 어획시기, 어획지역, 크기, 어획물 상태 등이다.

수산물 유통이력제란 수산물의 상적 유통과정에 대한 이력제이다. 연근해 수산물에 유통이력제가 도입되면 이력시스템을 통해 추적 가능한 정보로는 위판일자, 위판장소, 경매사, 판매자, 구매자, 위판량, 위판단위, 포장단위, 포장단위별 식별번호 등이다.

그리고 수산물 물류이력제란 수산물의 물적 유통과정에 대한 이력제이다. 연근해 수산물에 물류이력제가 도입되면 이력시스템을 통해 추적 가능한 정보로는 배송자, 배송차량번호, 배송일자, 배송량, 배송온도 등이다.

따라서 수산물 이력제가 공급사슬 전체 단계에 도입되면 수산물의 어획부터 운반, 보관, 가공, 유통, 판매 등 공급사슬의 전반에 걸쳐 상품의 취급단위(batch)와 생산, 유통, 물류 과정의 역사(history)를 추적할 수 있다. 이로 인해 자연산 수산물의 경우 어획단계에서부터 가공에 도달하기까지 전체 공급과정을 확인할 수 있어 소비자가 원산지 위반이나 식품안전성 기준을 위반한

참고문헌 RFID를 이용한 수산물 생산이력제 도입방안(김진백, 해양정책연구19-2, 한국해양수산개발원, 2004), A Framework for the Design of Lot-tracing Systems for the 1990s(John N Petroff·Arthur V. Hill, Production and Inventory Management Journal32-2, American Production and Inventory Control Society, 1991), Perspectives on Traceability in Food Manufacture(Tina Moe, Food Science and Technology9, Elsevier, 1998), Traceability in Manufacturing Systems(Cheng, M.J. & J.E.L. Simmons, International Journal of Operations and Production Management14-10, Emerald Publishing Ltd., 1994).

필자 김진백(金鎭白)

人

수산시험장

수산시험장
水産試験場

정의 일제강점기에 조선의 수산자원 수탈을 위한 목적으로 세워진 조선총독부 직속 수산 조사 연구기관으로, 국립수산물과학원의 전신.

개관 1921년 5월 조선총독부 수산시험장 관제官制가 공포됨에 따라 조선의 수산업 발전을 위한 연구와 조사가 필수적이라는 명목하에 지금의 부산광역시 영도구 남항동에 수산시험장이 설립되었다. 당시 시험장은 부지 약 3만㎡와 본관을 비롯한 건물 약 2,700㎡ 정도의 대규모 시설이며, 40여 명의 인력과 3척의 시험선, 각종 실험시설, 표본실, 도서실 등을 완비하였다. 수산시험장은 1949년 4월에 상공부 중앙수산물시험장으로

명칭이 변경된 이후 1955년 해무청 소속으로 이관되었다. 이후 1961년 각 부의 직제가 개정됨에 따라 농림부 중앙수산물시험장으로 변경되었다가 1963년 농림부 국립수산물진흥원으로 기관명을 새롭게 변경하였다. 이후 기관 명칭은 유지되었으나 1966년 수산청에 이어 1996년 해양수산부로 소속이 변경되었다. 2002년에는 국립수산물과학원(현 부산광역시 기장군)으로 개칭하여 지금에 이른다.

내용 1910년 이후 일제는 본격적인 조선의 수산 자원 수탈을 시작하였고 수산업 분야별 발전을 위해 연구 및 관리 기관이 필요하다는 이유로 수산시험장 설치의 필요성을 강조하였다. 이와 관련하여 조선총독부에서는 1920년부터 수산시험장 부지 매수 및 공사 계획 등을 수립하고 1921년 5월 7일 조선총독부 수산시험장 관제를 공포하였다. 조직은 서무계·어로계·제조계·양식계·기본조사계로 구성하였고, 1대 기관장은 일본인 어류분류학자 출신 교수인 와키야(脇谷洋次郎)가 임명되었다. 수산시험장 설치 후 조선의 수산물 관련 주도권은 일본에서 진행되는 특수시험을 제외하고 전적으로 이곳에서 수행하도록 조치하였다. 주요 기능으로는 수산에 관한 시험 조사와 분석 및 감정, 양식용 종묘의 배부, 수산에 관한 강습 등의 사업을 겸하도록 하였다. 또한 경상남도 진해와 경기도 청평에 양어장을, 전국에 출장소 및 도립수산물시험장을 부속시설로 설치하였다.

주요 사업 내용을 살펴보면 설립 초기 단계에는 명태 어업시험, 조기 어업시험, 조선의 전통 어선 조사, 선어鮮魚 저장시험, 해류 조사, 해양 관측 등을 실시하였다. 이후 1930년대에 정어리 어업이 전성기를 이루자 정어리를 대상으로 하는 제조시험을 본격적으로 시작하였고 주요 수산 생물의 생물학적 기초 조사, 담수 양식 강습 등 기존 조사 내용 이외의 사업도 진행하였다.

광복 전까지 일본인이 기관장을 맡았으며, 1945년 12월에 초대 한국인 기관장으로 정문기 박사가 임명되었다. 1948년 대한민국 정부가 수립된 이후 행정기구 정비에 따라 명칭을 중앙수산물시험장으로 변경하고 본격적으로 수산 관련 연구를 시작하게 되었다. 1963년 국립수산물진흥원, 2002년 국립수산물과학원으로 개칭하여 현재까지 이어지고 있다.



수산시험장 해류명 업서 | 1935 | 국립해양박물관



수산시험장 진해양식장 | 1920년대 | 한국저작권위원회·공유마당

특징 및 의의 조선총독부에 의해 설치된 수산시험장에서 조사된 조선의 수산물 연구 자료는 일본 자국의 이익을 극대화하는 수탈의 도구가 되었고, 당시에 나온 보고서의 내용 역시 조선 수산 어획물(명태, 정어리, 고등어 등)의 이용 실태와 근대 조선의 수산 침탈 과정의 상황을 파악하는 자료가 되었다. 또한 수산물의 운반 및 판매와 집약적인 생산 증가를 위한 방안들도 조사한 기록이 있는데, 이 역시 일본이 조선에서 생산되는 수산물 일체를 관리하려는 의도였음을 파악할 수 있다.

참고문헌 국립수산진흥원 80년사(국립수산진흥원, 2001), 조선수산개발사(吉田敬市, 박호원·김수희 역, 민속원, 2019), 한국향토문화전자대전(grandculture.net).

필자 권유리(權有利)

수산업협동조합

水産業協同組合

정의 어업인과 수산물가공업자의 사업 개선과 경제적·사회적·문화적 지위 향상을 위해 설립된 협력 조직.

역사 바다와 강 등 자연환경을 이용해 어업을 영위하는 사람들 사이에 어장의 이용과 공동 시설의 조성 및 물자 조달, 생산물의 판매 등을 위해 서로 협력이 이루어지는 것은 자연스러운 현상이다. 우리나라의 어촌에는 옛날부터 협동조합과 유사한 형태의 협력조직이 있

었다. 20세기 초 근대적 어민단체인 각종 조합이 설립되기 이전의 어민단체는 계협의 형태로 존재하고 있었는데 그 형태는 사교와 친목을 위해 조직된 어계漁契, 어업생산과 어업자 보호를 목적으로 조직된 어업계漁業契와 해업계海業契, 어구 제작을 위해 조직된 어망계漁網契와 선박계船舶契, 공물貢物인 어물魚物을 조달하기 위해 조직된 어부계漁夫契 등 10종 이상으로 다양하였다.

이처럼 자생한 어민들의 전통적인 협력조직이 20세기 들어 근대적 조합의 형태로 발전하게 되었는데, 1908년 7월 10일 구 한국정부 농공상부대신의 인가를 받아 현재의 경상남도 거제시에 설립된 거제한산가조어기조합巨濟閑山加助漁基組合과 거제한산모곽전조합巨濟閑山毛藿田組合이 우리나라 최초의 수산조합으로 알려져 있다. 1942년 조선어업조합중앙회에서 발행한『조선어업조합요람』에 거제한산가조어기조합이 우리나라 최초의 어업조합으로 기록되어 있다. 그 후 두 조합은 합병되어 1910년 8월 19일 거제군어기모곽조합巨濟君漁基毛藿組合으로 명칭이 변경되었다(어기漁基는 물고기가 이동하는 경로에 설치하는 시설이고 모곽전毛藿田은 우뚝가사리 및 가사리의 채취장이다).

일제강점기에는 조선총독부가 어업조합과 수산조합의 설립을 주도하였다. 1910년 한일합병조약에 따라 국권이 상실된 이후 일제에 의해 제정·공포된〈어업령〉시행으로 구 한국시대의 어업법이 폐지되었으며 이 어업령에 근거한〈어업조합규칙〉과〈수산조합규칙〉이 1912년 2월 23일 공포되었다. 이 규칙을 근거로 어업조합과 수산조합이 설립되기 시작하였다.

최초로 설립된 어업조합은 이전의 거제군어기모곽조합이 거제도의 9개 면을 구역으로 확대·개편되어 1912년 11월 3일에 설립된 거제어업조합이었다. 이후 1913년부터 남해안을 중심으로 어업조합의 설립이 확산되기 시작하여 1915년에는 약 50개의 어업조합이 설립되었으며, 1919년에는 그 수가 79개로 늘어났고 지역적 분포도 황해도를 제외한 전국으로 확산되었다. 당시의 어업조합은 조선인을 중심으로 한 어업조합이 대부분이었으나 조선인과 일본인이 합동으로 설립한 어업조합(남포어업조합, 히로시마정어리어업조합 등)도 있었다.

1929년 일제는 기존의〈어업령〉을 개정하여〈조선어

업령》을 제정하고 그 부속법령으로 <조선어업조합규칙>(1929년 12월 10일 제정, 조선총독부령 제114호)을 발표하고 이 규칙에 근거하여 이전에 설립된 어업조합의 조직을 개편하였으며, 각 도에 어업조합연합회를 설립하였다. 1937년에는 10개 어업조합연합회를 회원으로 한 사단법인 조선어업조합중앙회가 발족하였다. 1939년에는 동해 2개 도의 제조업수산조합을 회원으로 하는 단일업종인 조선수산조합연합회가 설립되었다. 1941년 말 전국에 설립된 어업조합의 수는 205개였으며, 이들 조합에 가입된 조합원 수는 16만 7,894명(1호 1명)이었는데 이 수치는 그 당시 총어업자 호수의 약 87%에 해당한다.

태평양전쟁이 절정에 달하던 1944년 일제는 군수식량 공급과 전쟁물자 생산에 필요한 수산물을 통제할 목적으로 ‘수산단체통합요강’을 발표하고 어업조합연합회와 수산조합 등 전국의 모든 수산업 관련 단체를 회원으로 하는 ‘사단법인 조선수산업회’를 설립하였다.

광복 이후에도 일제강점기의 <조선어업령>과 그 부속법령은 상당 기간 그 효력이 유지되었으며, 이에 따라 어업조합과 수산조합에 관한 규정도 이전과 같이 적용되었다. 1953년 <수산업법>이 제정되어 일제의 잔재인 <조선어업령>이 폐지되었으나 부칙에서 수산단체에 관한 규정은 새로운 수산단체법이 제정되어 시행될 때까지 <조선어업령>하의 <조선어업조합규칙>과 <조선수산조합규칙>의 모든 규정을 그대로 적용하도록 하였다.

내용 1962년 1월 20일 <수산업협동조합법>이 법률 제 1013호로 제정되면서 우리나라의 어업조합과 수산조합은 현재의 수산업협동조합으로 일원화되었으며, 현재까지 그 형태를 유지하고 있다. <수산업협동조합법>이 시행된 후 농림부는 ‘수산업협동조합 설립에 대한 운영지침’을 발표하였다. 이 지침에 따라 전국에 산재한 각종 어업조합과 수산조합이 각각 어업협동조합과 수산제조업협동조합으로 변경되었으며, 종전의 대한수산중앙회는 수산업협동조합중앙회로 발전하였다. 이 과정에서 일부 조합이 통폐합되어 어업조합은 152개에서 88개, 수산조합은 20개에서 13개만 남

게 되었다.

<수산업협동조합법> 시행일인 1962년 4월 1일을 창립기념일로 하는 수산업협동조합은 수산업협동조합중앙회와 그 회원조직인 지구별 수산업협동조합(약칭 지구별수협), 업종별 수산업협동조합(약칭 업종별수협), 수산물가공수산업협동조합(약칭 수산물가공수협)으로 구성되었다.

지구별수협의 구역은 기초자치단체인 시·군의 행정구역을 따르는 것이 일반적이지만 섬 지역 수협과 법인어촌계가 승격된 수협 등은 이를 따르지 않는다. 업종별수협과 수산물가공수협의 구역은 정관으로 정하는데, 구역의 범위는 행정구역과 상관없이 해당 업종이 행해지는 지역을 모두 포괄한다.

수산업협동조합중앙회는 1979년 3월 국제협동조합연맹International Cooperative Alliance에 가입한 이후 현재까지 수산업 분야 민간협력기구로서 주요 기능을 담당하고 있다. 2016년 12월 1일 수협중앙회의 신용사업 부문이 주식회사의 형태로 분리되어 수협중앙회가 지분의 100%를 소유한 수협은행이 출범하였다.

2021년 현재 지구별수협 70개, 업종별수협 19개, 수산물가공수협 2개 등 91개의 회원조합이 수협중앙회를 구성하고 있으며 지구별수협에 소속된 어촌계의 수는 2,000여 개에 달한다.

각 수협의 설립과 조합원 및 기관 운영에 관한 사항은 수산업협동조합법에 규정되어 있다. 수협의 조합원 가입 자격은 각 수협의 구역에 주소와 거소^{居所} 또는 사업장이 있는 어업인·영어조합법인·어업회사법인 등이며, 수협은 조합원의 경제적·사회적·문화적 지위 향상을 위하여 교육·지원사업, 경제사업, 신용사업, 공제사업, 후생복지사업, 운송사업, 어업통신사업 등을 수행한다.

수협중앙회는 경인·강원도·충청도·전라북도·경상북도·부산광역시·제주도·경상남도·전라남도 등 9개 지역본부를 운영하고 있으며 Sh수협은행, 수협개발, 수협노량진수산, 수협유통, 수협사료, 위해수협국제무역유한공사 등 6개의 자회사를 거느리고 있다.

특징 및 의의 우리나라 수산업협동조합의 뿌리가 된 최초의 어업조합은 일제의 영향을 받거나 행정관청의 강

제에 의한 것이 아니라 지역 어민들이 주축이 되어 자율적으로 조직한 근대적 협동조직이라는 점에서 의의가 있다.

수협중앙회는 수산업과 관련된 기록물을 발간하고 보관하기 위해 노력하고 있다. 창립 이후부터 우리나라에서 발간된 수산업·어촌 분야 주요 문헌자료를 보관하는 도서자료실을 운영하고 있으며, 1963년 12월에 수협중앙회가 창간한 월간『어민』은 전국의 수산업과 어촌 관련 정보를 수록한 종합교양지로 우리나라 수산업의 발자취를 알 수 있는 귀중한 기록물이다. 1976년 1월호부터『새어민』으로 명칭이 변경되었으며 1996년 5월호부터『우리바다』라는 이름의 계간지로 발간을 이어오고 있다.

2009년 11월 이종구 수협중앙회장이 ICA 수산위원회 위원장으로 선출된 이후 수협중앙회는 국제사회에서 수산업협동조합 운동을 이끌어가는 역할을 하고 있다. 2010년 6월 16일 수협중앙회와 ICA 수산위원회가 공동으로 개최한 국제심포지엄에서 수산업의 지속가능성과 발전을 위한 수협인의 협력의지와 ‘세계 수협의 날’ 제정을 결의한 ‘서울선언’을 채택하였다. 그 이후 2010년 9월 중국 베이징에서 열린 ICA 수산위원회 정례회의에서 ‘서울선언’이 채택된 6월 16일을 세계 수협의 날로 제정하였다.

참고문헌 군산시 수협 70년사(군산시수산업협동조합, 2004), 바다에서 일 귀난 희망 수협 50년사(수협중앙회, 2012), 바다와 사람이 어우러진 통영수협 백년사(통영수산업협동조합, 2014), 수산업협동조합의 성립과 그 발달과정에 관한 단계적 고찰(수산경영론집12-1, 한국수산경영학회, 최정윤, 1981), 한국수산업단체사(수협중앙회, 1980).

필자 채동렬(蔡東烈)

수산인의날

정의 수산인의 긍지와 자부심을 고취하고 수산업과 어촌의 소중함을 알리고자 지정한 법정기념일.

개관 수산인의 날은 〈수산업·어촌 발전 기본법〉 제5조에 근거하는 법정기념일로 해양수산부가 주관한다. 법

령에서 “수산업·어촌의 소중함을 국민에게 알리고 수산인의 긍지와 자부심을 고취하기 위하여 매년 4월 1일을 수산인의 날로 정한다.”라고 그 취지를 밝히고 있으며, 국가와 지방자치단체는 그 목적에 적합한 기념행사를 개최할 수 있다. 매년 다른 지자체에서 기념식을 열어 수산업 발전에 모범이 된 어업 종사자들에게 상을 주고 있다. 과거에는 ‘어민의 날’ 혹은 ‘어업인의 날’이라 하였으나 2015년부터 ‘수산인의 날’로 명칭을 바꾸어 부르고 있다.

내용 어민을 위한 기념일을 법정기념일로 정하려는 움직임은 1965년 평화선 사수를 위해 결성된 전국어민비상대책위원회로부터 시작된 것으로 보인다. 한일어업협정이 한창 진행 중이던 당시『경향신문』기사는 “전국어민비상대책위원회가 1952년 이승만 대통령이 평화선을 공포한 1월 18일의 뜻을 기려 ‘어민의 날’로 제정할 것을 정부에 건의하였다.”라고 기록하고 있다.

결과적으로 평화선은 폐지되었으나 수산청이 1968년 ‘어민의 날’을 고시함으로써 어민을 위한 기념일이 자리 잡았다. 이때의 ‘어민의 날’은 4월 1일로, 수산업협동조합의 창립기념일과 같다. 농림부와 수산청의 후원으로 수산업협동조합 중앙회가 기념식을 진행하였다. 수협 관계자와 장관 등이 참석한 가운데 ‘새어민상’ ‘종합상’ ‘개발상’ ‘협동상’ ‘여성상’ 등 어업의 발전과 어민의 소득향상에 기여한 전국 어민과 어촌계에 포상하였다.

그러나 1973년 정부의 〈각종 기념일 등에 관한 규정안〉이 의결되면서 어민의 날은 ‘목초의 날’과 함께 ‘권농勸農의 날’에 통합되었다. 〈각종 기념일 등에 관한 규정안〉은 정부의 행사 보조금을 절약하기 위한 것으로 당시 53개이던 정부기념일을 26개로 줄였는데, 여기에 어민의 날도 포함된 것이다.

1996년에는 권농의 날이 폐지되고 11월 11일 제1회 ‘농·어업인의 날’이 시행되었다. 그러나 1회 만에 해양수산부가 출범하면서 어업인의 날은 ‘농·어업인의 날’에서 따로 분리되어 새롭게 시작한 ‘바다의 날’에 포함되었다. ‘바다의 날’은 1994년 〈유엔해양법협약〉이 발효된 이후 도입된 기념일로 미국과 일본 등 각국이 해양자원 개발 확보에 대한 중요성을 강조한다. 이에

한국에서도 5월 31일로 법정기념일을 제정하였다. 한편 2008년 해양수산부 해체 이후 ‘바다의 날’을 국토해양부가 주관하면서 수산 분야가 소외되었다는 불만이 나오기도하였다.

권농의 날로 포함된 이후 수협에서는 ‘어민의 날’을 부활시키기 위해 꾸준히 건의해 왔다. 그 결과 2011년 〈수산업법〉이 개정되면서 농림수산식품부가 주관하는 ‘어업인의 날’이 39년 만에 다시 제정되었다. ‘어업인의 날’을 4월 1일로 지정한 것은 ‘어민의 날’ 부활이라는 의미와 함께 어촌에서 본격적인 어업 시기를 앞두고 풍어제를 지내는 시기를 고려한 것이라고 한다. 2015년에는 〈수산업·어촌 발전 기본법〉에 의해 해양수산부 주관으로 ‘수산인의 날’로 변경되었다. 지금까지 어업과 어촌 발전에 모범이 된 사례를 발굴하여 시상하는 등 각 지자체를 돌아가며 매년 행사를 열고 있다.

특징 및 의의 어민의 날은 어업의 중요성과 그 의의를 높이고 어민의 자긍심을 고취하기 위한 기념일이다. 그러나 농업과 더불어 매우 중요한 생업임에도 어업 종사자들을 위한 기념일은 주관 부처와 기념일의 잦은 변경으로 인해 한동안 지속되지 못하였다. ‘수산인의 날’은 오늘날 극심한 기후변화에 따른 수온변화로 어업환경이 열악해지고 있는 가운데 어민의 사기를 진작하고 어업에 대한 국민인식을 변화시킬 수 있는 중요한 역할을 하고 있다.

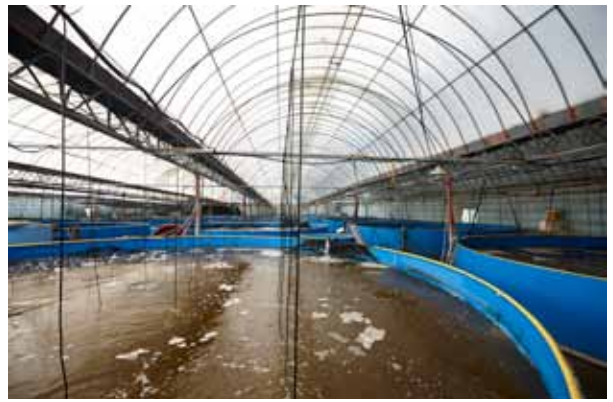
참고문헌 평화선에 관한 역사적·법적 연구(양재영, 한국해양대학교 석사학위논문, 2019), 1월 18일을 어민의 날로(경향신문, 1965.2.17.), 5월 넷째주 화요일 어민의날 제정 건의(경향신문, 1995.5.28.), 각의 의결 각종기념일 27개 축소(동아일보, 1973.3.24.), 어민의 날 부활 추진(경향신문, 1978.2.6.), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 한효주(韓孝宙)

수조

水槽

정의 양식생물의 종자 생산 및 사육이나 수산생물의 먹이 배양 등에 사용하기 위하여 물을 채우는 큰 통.



어류 양식 수조 | 인천 강화 | 2017 | 국립민속박물관



전복 치매 파란 사육 수조 | 전남 완도 | 2015 | 완도군

내용 양식 대상종의 종자 생산 및 사육 또는 수산생물의 초기 생활에 필요한 먹이 배양 등에 사용하는 큰 통을 말한다. 수조의 형태는 원형, 사각형(정사각형·직사각형), 팔각형 등이다. 물의 움직임과 환수율은 원형이 가장 좋고 장방형이 가장 나쁘다. 팔각형 수조는 사육수의 정체 구역을 최소화하기 위하여 모서리를 둥글게 제작하는 것이 좋다. 수조의 재질로는 FRP(fiber reinforced plastics)(섬유강화플라스틱), 콘크리트, 목재, 캔버스, 합성수지 등이 쓰인다.

대규모의 육상양식장에는 콘크리트 수조가 주로 사용된다. 철근콘크리트 수조는 내구성이 좋아 견고하고 오래가는 장점이 있지만, 시설비용이 많이 들고 한번 시설하면 개수나 변형이 어렵다는 단점이 있다. 콘크리트 벽돌을 쌓아 만들면 시설비는 적게 들지만 원형으로 만들기 어렵고 팔각형이나 사각형으로만 제작한다. 수조의 깊이는 1m 전후가 적당하며, 수조의 구배勾配(경사)는 사료와 배설물 찌꺼기의 배출과 배수를 고려하여 배수구 쪽이 완만하도록 설계하여

야 한다.

FRP 수조는 폴리에스터 수지에 유리섬유 등의 강화재료를 혼합하여 만든 수조이다. 사육 수조의 형태는 배설물과 먹이 찌꺼기 등이 물의 흐름에 의해 빠르게 배출될 수 있도록 중앙 배수식 원형 수조가 좋으며, 수조 크기는 0.3~100m²로 다양하게 만들 수 있다. FRP 수조는 내구성이 좋고 청소하기가 용이하지만 시설비가 많이 든다.

캔버스 수조는 수조를 지탱하는 틀을 값싼 재료로 만들면 시설비가 적게 들지만, 내구성이 좋지 않고 수조 바닥에 시트(sheet) 주름이 생긴다. 시트를 지탱하는 틀에는 목재·철판·FRP 등이 사용되는데, 목재가 가장 값싸고 FRP가 가장 비싸다.

합성수지 수조로는 폴리카보네이트, PP(폴리프로필렌), PVC(폴리염화비닐), ABS(acrylonitrile butadiene styrene) 수지 수조와 PE(폴리에틸렌) 내벽 수조 등이 있다. 합성수지 수조는 누수가 되지 않고 색상 선택이 자유로울 뿐만 아니라 내구성이 뛰어나고 사용 기간이 길다는 장점이 있다. 또한 어류에 미치는 독성이 전혀 없고 다양한 형태로 제작할 수 있다.

수조의 바닥은 가능한 한 평탄하고 안정적인 색채로 하며 배수구 쪽으로 약간 경사를 만들어 바닥에 가라앉는 배설물이 물의 흐름에 따라 흘러나가도록 시설한다.

특징 및 의의 대형 사육 수조는 대부분 철근콘크리트 수조를 사용하고 있으나, 콘크리트 수조에서는 친어(親魚, 어미)가 유영할 때나 먹이를 섭취한 후 저장할 때 양식 어류에 상처가 생길 수 있다. 이를 방지하기 위하여 수조에 에폭시 페인트나 FRP 처리 또는 비닐 시트 등을 피복하여 사용하는데, 표면을 매끄럽게 할 뿐만 아니라 콘크리트에 제독효과가 있어 좋다. 콘크리트 수조는 이동할 수 없고 작업의 불편함 등으로 인해 5t 이하 용량의 수조는 점차 합성수지 수조로 대체하여 사용하는 추세이다.

참고문헌 강도다리 양식 기술서(국립수산물과학원 동해수산연구소·동해특성화연구센터, 2009), 넙치 양식 표준 지침서(국립수산물과학원, 2006).

필자 박민우(朴民祐)

정의 일정한 수면을 구획하여 굴·홍합·가리비와 해조류 등의 수산동식물의 종자를 뗏목, 채룻, 연승 등의 방법으로 물속에 수하하여 상품 크기까지 키우는 방법.

역사 수하식 양식은 간이수하식, 우산식, 뗏목식 등으로 1958년에 개발되어 굴양식에 적용되었다. 1959년에는 뗏목수하식 면적이 2만 651m²였으며, 1959~1961년에는 간이수하식 면적이 1만 9,140m²에 달하게 되었다. 비슷한 시기에 국립수산물진흥원(현 국립수산물과학원) 등의 연구기관과 어업인 등 공동의 노력으로 수하식 양식 기술이 개발되었다. 그 결과 연승식 굴 수하 양식법 및 기존의 양식법인 간이수하식과 이를 개량한 우산수하식 방법이 개발되었다. 1960년대에는 개발된 여러 양식 방법이 사용되었다. 1965년에는 합성수지와 화학섬유의 대량생산에 힘입어 값싸고 내구성이 좋은 PE 로프, PVC, 스티로폼 부자, 굴 채묘용 코팅사 등이 널리 보급되었다. 대표적인 연승수하식 양식은 이러한 양식 기자재의 개발과 연구 개발에 대한 어업인 그리고 연구기관과 행정기관의 공동 노력으로 1970년대 개발되어 오늘날까지 널리 이용되고 있는 양식 방법이다.

내용 연승수하식(延繩垂下式) 양식은 뗏목수하식 양식 방법을 개량한 방식이다. 뗏목식 자체는 가격이 저렴하고 내구성이 약한 대나무와 내구성은 좋지만 비싼 아피통 나무를 이용하였다. 반면 연승수하식 양식은 석유화학제품으로 만든 로프, 부자, 닻 등을 사용하여 저렴하게 양식장 시설을 설치할 수 있다. 시설 방법을 보면 양식장 구역에 부자와 닻으로 친승(親繩, 시설에서 주된 지지 역할을 하는 중심 로프)을 연결하여 사각 형태의 어장 모습을 갖춘 후 안에 다시 일정한 폭으로 친승을 연결한다. 이 친승에 다시 일정 간격으로 부자를 묶고 패류 종자가 부착된 수하연이나 종자를 넣은 채룻 등을 수하연에 매달아 물속에서 상품 크기까지 키운다.

초기의 수하연은 로프와 더불어 방부제를 칠한 새

끼줄을 사용하였고, 소나무의 가지를 우산과 같이 세워 수하연을 매단 형태(우산식)로 양식하기도 하였다. 연승수하식은 뗏목수하식보다 시설이 유연하고 내파성이 좋아 수심 20~30m의 남해안뿐만 아니라 수심 30~50m의 동해안에서도 시설할 수 있다는 장점이 있다. 시설이 물 위에 뜨게 하는 부자浮子는 초기에 유리구(직경 36cm)나 드럼통을 사용하였으나 잘 깨지고 무거워 다루기가 힘들었다. 그 후 개발·보급된 스티로폼 부자는 저렴하고 가벼워 대량으로 사용하였으나 최근에는 스티로폼 부자가 해양환경오염의 원인으로 지목되면서 플라스틱 재질의 부자로 교체되고 있다.

수하식 양식의 대표인 굴 연승수하식은 1ha당 시설량은 10~20대이고, 1대는 친승 로프 길이 100m를 기준으로 하며, 친승 100m에 굴 종자가 부착된 수하연 142~200연을 매다는 방법으로 시설된다.

지역사례 대표적인 수하식 양식장인 굴 수하식 양식은 주산지인 경상남도 거제와 통영 부근의 해역에서 쉽게 볼 수 있다. 홍합 양식은 경남 마산과 전라남도 여수에서 많이 볼 수 있다. 전남 완도 부근 해역에서는 파란 바다 위로 끝없이 이어진 하얀 부자가 떠 있는 미역과 다시마 수하식 양식장을 볼 수 있다. 또한 동해안 강릉과 속초 해안에서도 가리비 수하식 양식장을 볼 수 있는데, 이곳 양식장의 시설 수심은 40~50m로 깊다.

특징 및 의의 수하식 양식은 시설비가 저렴하고 관리도 편리하며 고밀도로 양식이 가능한 획기적인 양식 방법이다. 특히 연승수하식 시설은 스티로폼이나 플라스틱 부자·종자가 부착된 수하연과 PE 로프, 시설고정용 닻 등으로 비교적 단순하게 구성되어 있다. 시설이 로프로 되어 있어 유연하고 내파성도 좋아서 시설 설치 장소의 한계를 극복하여 수심이 깊은 곳에도 설치할 수 있다. 시설비도 뗏목식에 비해 훨씬 저렴하다. 오늘날 수하식 양식은 굴, 홍합, 가리비, 미역, 다시마 등의 질 좋은 수산물을 대량생산하여 저렴한 가격으로 공급하는 데 한몫하고 있다. 수하식 양식은 바닥식 양식과 마찬가지로 먹이를 공급하지 않고 양식하는 자연친화적인 양식 방법이다. 수하식 양식장은 바다에 하얀 스티

로폼이나 플라스틱 부자가 끝없이 이어져 있는 모습이 특징이다. 부자가 촘촘히 연결된 양식장은 홍합 양식장이고, 성글게 연결된 양식장은 굴양식장이다. 동해안에서는 부자가 크고 여러 개를 묶어 사용하기 때문에 남해안보다 부자가 훨씬 적어 보이는데 이곳이 가리비 양식장이다.

참고문헌 양식어업의 어장이용제도 변천에 관한 연구(최정윤, 수산업협동조합중앙회, 2012), 우리나라 굴양식업의 발달과 발달과정(배수환, 한국수산과학회지 18-2, 한국수산과학회, 1985), 우리나라 수산양식의 발자취(국립수산과학원, 2016), 천해양식(유성규, 새로출판사, 1979), 천해양식어업발달과정에 관한 연구(최정윤, 수산경영론집14-2, 한국수산경영학회, 1983).

필자 오봉세(吳捧世)

순직선원위령제

殉職船員慰靈祭

정의 순직한 선원들을 추모하기 위한 위령제.

개관 1975년 9월 전국해원노동조합(현 전국해상선원노동조합연맹) 전국 대의원대회에서 순직 선원들을 위한 위령탑 건립 논의가 본격적으로 진행되었다. 이에 노동조합은 건립추진위원회를 설립하고, 전국해원노동조합의 지원금과 현직 선원들의 성금으로 1979년 4월 12일 부산광역시 영도구 동삼동에 순직선원위령탑 殉職船員慰靈塔을 건립하였다. 이 탑의 건립과 함께 시작된 추진위원회는 2,681개의 위패를 봉안奉安하였다. 이후 매년 음력 9월 9일 중양절重陽節에 이들을 추모하기 위한 위령제를 위령탑 앞에서 지낸다.

내용 1979년에 건립된 순직선원위령탑은 조업 시 불의의 사고로 인해 순직한 선원들의 위패를 봉안하고 추모하는 공간으로 조성되었다. 이 탑은 1876년에 개항한 부산항 100주년을 기념하기 위해 해발 100m 지점에 세워졌다. 탑 높이 46m, 하단 넓이 3.6㎡로 오각형의 탑과 원형 기단은 오대양과 육대주를 상징한다. 또한 건립 당시 박정희 대통령이 위령탑 회초桴초를 작성하였고, 위령탑 뒤에는 이은상 시인이 쓴 추모 시비를 세웠다. 이후 2006년 10월 노후화된 위패 봉안소를

철거하고 다시 준공하여 1만 4,200개의 위패가 봉안되도록 제작하였는데, 준공 당시 8,666개의 위패를 새롭게 봉안하였다.

한편 위령제는 죽은 사람의 혼을 위로하기 위해 지내는 제사를 뜻하는데, 사람들은 전통적으로 위령제가 열리는 중앙절을 길일吉日이자 양陽의 기운이 강한 날로 여겼다. 이에 이날 제사를 지내면 죽은 영혼이 쉽게 내려와 제사 음식을 먹고 쉴 수 있다고 믿어 이때 혼을 달래는 제사를 많이 지낸다.

특히 어떤 사고나 재난에 의해 발생한 죽음일 때는 위령제가 망자들의 혼을 위로하고 죽음을 기억하는 것뿐만 아니라 자연적 집단과 관계한 의례 차원으로 거행되는 경우가 많다. 따라서 순직선원위령제는 해난사고 등으로 순직한 선원들의 명복을 빌고 슬픔에 잠긴 유가족을 위로할 뿐만 아니라 같은 일을 하는 바다 사람들에게 상징적인 기능을 하고 있다. 이는 순직선원위령제가 진행될 때 부산항에 정박한 선박들이 30초간 뱃고동을 울리며 추모의 뜻을 전하는 의식을 통해서도 순직한 동료들에 대한 상징적인 의례가 행해지고 있다는 것을 알 수 있다.

매년 위령제가 시작되면 그해에 새롭게 추가된 위패 봉안과 묵념, 종교계 지도자 및 지역·정치계 인사의 추도사, 참가자들의 헌화 및 분향 등의 순으로 진행된다. 위령탑에 봉안된 위패는 2020년 12월 기준 총 9,252개이다.

순직선원위령제는 해양·수산 관련 단체인 전국해상산업노동조합연맹, 한국선주협회, 수협중앙회, 한국해운조합, 한국원양산업협회, 한국선박관리산업협회, 한국선원복지고용센터, 한국해기사협회 등 모두 8개 기관에서 공동으로 주관하고 이들 기관 중 각 기관에서 번갈아 제주祭主를 맡는다.

특징 및 의의 매년 순직선원위령탑에서 개최되는 위령제는 사고로 목숨을 잃은 선원들을 추모하고, 해난사고에 대한 경각심을 알리는 한편 참석한 사람들과 함께 가족을 떠나보낸 유족들의 마음을 위로하는 치유의 시간을 갖는 데 의의가 있다. 해외 선원 묘지에서 유해를 한국으로 이장한 일부 순직 선원들의 위패를 이곳 순직선원위령탑에 봉안하여 오랫동안 고국으로 돌아오

지 못한 순직 선원들의 넋이 고국에서 편히 쉬기를 기원하는 의미도 있다.

참고문헌 원양산업 60년 발전사(해양수산부, 2018), 한국민속신앙사전-마을신앙(국립민속박물관, 2010), 바다서 숨진 뱃사람 넋 기린다(한겨레, 1993.10.23.), 한국민속대백과사전(folkency.nfm.go.kr), 한국향토문화전자대전(grandculture.net).

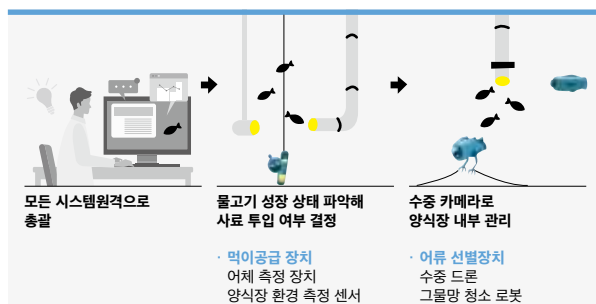
필자 권유리(權宥利)

스마트양식

정의 첨단 기술을 접목하여 자동화·지능화를 통한 생산 효율 극대화 및 규모화·친환경화가 구현된 양식 시스템.

개관 양식이란 수산동식물을 인공적인 방법으로 길러서 거둬들이는 행위 또는 사회경제적 편익을 위하여 통제되거나 선정된 환경하에서 수생생물을 증식하거나 기르는 것으로 정의된다. 전통적인 양식은 적합한 환경 조건에서 인공종자를 자연에 의하여 기르거나 기본적인 양식시설을 갖추고 먹이를 공급하여 인공적으로 기르는 것이다. 스마트양식 Smart Aquaculture은 양식 종자생산에서부터 양성 및 수확에 이르기까지 전 과정에 첨단 기술을 접목하여 생산의 효율화·규모화 및 친환경화를 꾀하는 새로운 미래 양식 시스템이다.

이러한 스마트양식이 각광받게 된 이유는 세계적으로 수산물 수요가 공급을 초과하여 수산물 생산력 증대가 필요하고, 전통적인 양식이 자연재해의 영향을 많이 받을 뿐만 아니라 노동집약적 생산으로 인하여



스마트양식 | 국립수산물과학원

생산 효율성이 떨어지기 때문이다.

우리나라에서는 2011년부터 빌딩양식업이라는 개념이 소개되면서 논의가 시작되었고, 2016년 다보스에서 열린 세계경제포럼에서 4차 산업혁명이 제창된 이후 스마트양식이라는 개념으로 발전하였다. 2018년 우리나라는 스마트양식 클러스터 조성사업을 정책으로 정하여 스마트양식을 위한 정책이 추진되고 있다.

스마트양식이 완전히 성공한 사례는 아직은 없고, 노르웨이 연어양식이 스마트양식에 가깝게 성공하였다고 볼 수 있다. 많은 전문가들은 양식 분야에 4차 산업혁명을 주도하는 기술 등 첨단기술을 도입하여 스마트양식 시스템을 개발한다면 양식생산량 증대뿐만 아니라 양식산업 또한 크게 발전할 것이라고 전망한다.

내용 스마트양식의 핵심기술은 세 가지로 나뉜다. 첫째는 디지털 유전체 분석을 기반으로 한 양식 수산물 전주기全週期 생산기술이다. 양식에서 가장 기초가 되는 종자를 디지털 생명공학 기술을 통해 생산한다. 둘째는 차세대 육상양식 시스템과 기자재 혁신기술이다. 최적의 양성 환경을 조성하고 관리하는 시스템을 비롯해 기자재 등을 만드는 다양한 첨단 기술을 접목한다. 마지막은 데이터 허브 및 신서비스 플랫폼이다. 양식 과정에서 얻은 각종 정보와 데이터를 분석하고 공유하여 문제를 해결하고 개선하는 데 정보통신 기술을 접목한다.

2018년에 착수한 우리나라 스마트양식 클러스터 조성사업은 양식에 ICT·AI 등 첨단기술 융복합을 통해 기존 노동집약적 성격의 양식산업을 기술집약적 지식산업으로 재편하기 위한 사업이다. 즉 테스트베드를 만들어 스마트양식 시스템을 개발하고, 이를 통해 우리나라 스마트양식을 발전·확산시킨다. 이러한 스마트양식 시스템이 개발된다면 기존의 바다 양식이나 바닷가에 위치한 육상 수조식 양식의 생산성이 향상될 뿐만 아니라 대도시 빌딩에서도 양식이 가능하게 된다. 나아가 양식산업이 단순히 수산물을 생산하는 1차산업을 넘어 융복합산업으로 발전할 수 있다.

특징 및 의의 스마트양식은 자연의존적·경험의존적·노동집약적인 전통 양식에 첨단 기술을 융복합하여 생산의

효율성과 규모의 경제를 달성하고자 하는 새로운 양식 기법이다. 세계 수산물 수요는 날로 증가하고 있으나 어업생산량은 자원감소로 더 이상 증가하지 않는 상황에서 양식을 통한 수산물 공급 증대는 세계적인 의제가 되었다. 전통적인 양식은 자연재해로 인한 생산 불안정성이 크고, 양식장의 확대는 자연환경을 악화시킬 우려가 크므로 새로운 수산물 수요에 부응할 수 없다. 따라서 스마트양식 시스템은 미래 수산물 공급 증대를 위하여 절대적으로 필요한 것이고, 이를 위하여 세계 각국은 기술개발과 정책적 지원을 늘리고 있다.

우리나라도 스마트양식을 위한 정책을 추진하고 있으나 실질적인 스마트양식 시스템을 개발하기 위해서는 더 많은 연구개발과 대규모 투자가 필요하다.

참고문헌 녹색 신성장동력 산업화를 위한 빌딩양식산업 도입 기초연구(류정곤 외, 한국해양수산개발원, 2011), 빌딩양식 시범사업 추진을 위한 경제성 분석 및 예비타당성 평가 연구(국립수산과학원, 2014), 빌딩형 양식의 산업화 기본계획 마련 연구(농림수산식품부, 2012), 스마트 양식산업의 현황과 향후과제(유제범, NARS현안분석89, 국회입법조사처, 2019), 스마트양식장 통합관리시스템 개발 기획연구 특허동향조사 보고서(특허청, 2016), 스마트양식 클러스터 조성사업 공모계획(해양수산부, 2018), 스마트양식 클러스터 조성사업 확대를 위한 조성방향(마창모 외, 한국해양수산개발원, 2019), 스마트 양식 클러스터 추진 방안 수립 연구(이상철 외, 한국해양수산개발원, 2020), 아쿠아팜4.0(이상길 외, 오션콘텐츠랩, 2020), 첨단양식기술의 산업화 연구(마창모 외, 한국수산개발원, 2015).

필자 류정곤(柳廷坤)

시선배

정의 조선 후기 경기도나 강원도 지역에서 채취한 뿔감을 한강 수로를 이용하여 마포나 용산 등지까지 운송하던 선박.

내용 조선시대 경기도나 강원도의 시장柴場에서 뿔감을 채취하여 한강 수로를 통하여 한양에 공급하는 선박을 시선柴船 또는 시선배라고 하였다. 조선시대 중앙관청 중에서 독자적인 시장을 가진 관청은 봉상시, 상의원, 사복시, 군기시, 예빈시, 내수사, 내자시, 내섬시, 사재감, 선공감, 소격서, 전생서, 사축서, 사포서 등이었다. 이 관청의 시장은 모두 강가에 있었다. 중앙관청 외에



멜나무 운반선

도 궁궐의 대전^{大殿}이나 세자궁을 비롯한 기타 처소에 필요한 난방 및 취사용 멜감도 상당하였다. 멜감은 난방과 취사 이외에 수공업용 연료나 햇불 등의 용도로도 사용되었다. 상의원에서는 염색할 때 멜감이 사용되었고, 와서^{瓦署}에서는 기와를 구울 때 많은 멜감이 필요하였으며, 햇불을 공급하는 사재감에서도 햇불용 소목^{燒木}이 필요하였다.

조선 후기에는 온돌이 궁궐은 물론 민간에도 널리 보급되면서 멜감 수요가 급증하였다. 이에 따라 도성 안팎의 산지가 멜감 채취로 황폐화되었다. 이에 따라 1666년(현종 7)에는 도성 안은 물론 도성 밖에 금표^{禁標}를 설치한 지역 내에서의 멜감 채취를 엄금하였다. 1690년(숙종 16)에는 금표 내에서 죽은 소나무 가지만을 베어도 장^丈 100대의 형벌을 가할 정도로 한양 지역에서 멜감 채취를 엄금하였다.

도성 주변에서 멜감 채취가 엄금된 반면 멜감 수요는 급증하였기 때문에 멜감은 한양에서 멀리 떨어진 경기도나 강원도 산지에서 공급받을 수밖에 없었다. 경기도나 강원도 산지에서 채취한 멜감은 육로가 아닌 수로를 통해 운반되었다. 이때 멜감운반용 배로 건조된 선박이 시선이었다. 멜감의 유통은 대부분 배를 통해 한양에 공급되었기 때문에 멜감을 판매하는 시목전^{柴木廛}도 용산, 서강, 마포의 흑석리^{黑石里}·토정, 두모포, 뚝섬^{蠓島} 등 한강 연안에 위치하였다. 이처럼 멜감 운송에 특화된 선박인 시선은 균역법^{均役法}의 선세^{船稅} 규정^規에 의하면 강화도, 개성, 충청도, 전라도 지역에도 존

재하였음을 알 수 있다.

시선배는 원래 멜감을 운송하는 배였으나 20세기 들어 멜감 운송의 필요성이 줄어들면서 점차 서해 어장에서 포획된 어물을 한강의 마포 등지까지 운반하는 운반선(상고선^{商賈船})으로 기능이 바뀌었다. 특히 강화도를 근거지로 한 시선배는 서해에서 잡힌 생선을 싣고 마포나루까지 내왕하곤 하였는데, 오늘날 ‘강화시선배’라고 일컫는 배가 이것이다.

현재 남아 있는 강화시선배를 토대로 배의 구조를 살펴보면 배의 전면이 뾰족하지 않고 넓적하며, 배의 밑바닥이 평면이고 넓은 것이 특징이다. 또한 골장이 배의 길이 방향으로 길게 깔린 것이 아니라 옆으로 필요한 곳만 깔았으며, 키는 다른 배와는 반대로 배 앞쪽을 향하여 꽂혀 있고 돛대는 높히고 세울 수 있도록 만들어졌으며, 쇠못이 아닌 나무못을 사용한 것이 특징이다.



멜나무 운반선

특징 및 의의 시선배는 조선시대에 경기도와 강원도 지역에서 채취된 뿔감을 한강 수로를 통해 마포나 용산 등지로 운송하는 배였으나 뿔감 운송의 필요성이 사라지자 어장에서 어획된 어물을 운송하는 운반선으로 사용되었다. 운반선은 시선과 동일한 배이기 때문에 오늘날 강화도 주변의 어민들은 이 배를 시선배라고 부른다.

참고문헌 萬機要覽, 受教輯錄, 典錄通考, 시선에 대한 고찰(김순제, 기전문화연구18, 인천교육대학교기전문화연구소, 1989), 조선시대 시선상업연구(고동환, 지식산업사, 2013), 문화콘텐츠닷컴(culturecontent.com).

필자 고동환(高東煥)

신고어업

申告漁業

정의 시장·군수 또는 자치구의 구청장에게 신고하여 어업 신고필증을 교부받아 행하는 어업.

내용 신고어업은 영세한 어업인도 면허나 허가 같은 절차를 거치지 않고도 할 수 있는 소규모 어업으로, 허가어업과 면허어업 이외의 어업을 말한다. 신고어업의 종류에는 맨손어업·나잠어업·투망어업 등이 있다. 또한 내수면어업인 어살어업·통발어업·외줄낚시어업·육상 양식업·관상어 양식업 등도 신고어업의 일종이다.

맨손어업은 손으로 호미, 낚, 갈고리 혹은 각종 해조류 채취 어구 등을 사용하여 수산동식물을 포획·채취하는 간단한 어업을 말한다. 서해와 남해 연안의 어촌마을에서는 주로 바닷물이 빠진 간석지에서 맨손어업을 한다. 보통 마을 단위로 어촌계를 구성하고 있으며, 어촌계원들이 간단한 도구를 사용하여 조개·소라·낙지·김·파래 등 수산동식물을 채취하는데 보통 어촌계 자율적인 규칙에 따라 채취 작업을 한다.

나잠어업은 사람이 산소공급 장비 없이 잠수해서 낚·호미·칼 등을 사용하여 패류와 해조류 등을 채취하는 어업으로, 보통 수심 10m 이내의 얕은 곳에서 잠수하여 전복·소라·해삼·다시마·미역 등을 채취한다. 해

녀어업이 대표적인 나잠어업이며, 주로 제주도 연안을 중심으로 울릉도와 남해안 그리고 동해 남부 연안에서 행해진다. 고려시대부터 행해져 온 우리나라 전통어업이다. 해저 바닥의 바위에 붙어 살거나 펄이나 모래밭에 정착해서 살아가는 생물이 해녀어업의 주 대상이다. 특히 제주도의 해녀 문화는 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었고, 2017년에는 국가무형문화재로 지정되었다. 최근 들어 해녀는 젊은 사람이 기피하는 직업이 되어 해녀의 노령화로 인해 그 수가 매년 감소하고 있기 때문에 관련 지방자치단체에서는 해녀어업 보호를 위한 지원사업도 진행하고 있다.

내수면에서 이뤄지는 투망어업·어살어업·통발어업·외줄낚시어업은 내수면에서 투망이나 소형통발과 낚시 등을 사용하여 수산 동물을 채포採捕하는 매우 작은 규모의 어업이다. 요즈음은 거의 없는 어업 유형이다. 육상 양식업은 육상에서 인공적으로 해수면을 조성하여 수산동식물을 양식하는 소규모 어업이다.

관상어 양식업은 실내에 일정하게 시설물을 갖춰 관상어를 양식하거나 종자를 생산하는 어업을 말한다. <관상어 산업의 육성 및 지원에 관한 법률>(법률 제 17020호)에 의거하여 해양수산부령으로 정하는 관상어 양식시설 기준에 적합한 시설을 갖춰 양식장 소재지를 관할하는 특별자치도지사·시장·군수·구청장 등에게 신고하여야 한다. 최근에 국내 연구기관에서는 관상어 양식 발전을 위해 우리나라 토종 관상어 개발 연구를 진행하고, 여러 지방자치단체에서도 농어업인 소득증대를 위해 관상어 양식 지원을 추진하고 있다.

특징 및 의의 신고어업은 면허어업이나 허가어업 외의 어업으로서 해양수산부 장관이 정하는 규모가 작은 영세한 어업이다. 신고어업을 하고자 하는 사람은 어선이나 어구 또는 각 시설에 대해 시장·군수와 자치구의 구청장에게 신고하여야 한다. 이 경우 신고어업 대상 생물의 종류나 기타 신고에 관하여 필요한 사항은 해양수산부령으로 정하게 되어 있다. 영세 어업인이 면허나 허가 같은 까다로운 절차를 밟지 않고 소규모 어업에 종사할 수 있도록 하는 제도이다. 신고어업의 유효기간은 5년이며, 어업 신고를 받은 행정기관은 신고인에게 어업 신고필증을 교부한다. 신고어업은 주소지

또는 조업 장소 안에서 연간 60일 이상 이루어져야 한다. 또 어업 행위가 제한되거나 금지된 수면에서 조업해서는 안 된다. 일반적으로 어촌마을 단위로 어촌계를 구성하여 어촌계 자율적인 규칙에 의하여 관행적으로 실시하는 경우도 많다.

참고문헌 수산관계법령집1·2(해양수산부 어업정책과, 2019), 수산일반(부경대학교 국정도서편찬위원회, 2007), 어업-상(부경대학교 국정도서편찬위원회, 2003), 해양과학(부경대학교 1차도서편찬위원회, 2002), 해양수산용어사전(해양수산부 기획재정담당관실, 2020), 국가법령정보센터(law.go.kr).

필자 박종화(朴鍾和)

신안 천일염업

新安 天日鹽業

정의 염전에 바닷물을 끌어 올려 태양과 바람 등을 이용해 수분을 증발시켜 얻어 낸 소금을 생산하는 방식.

내용 소금은 세포의 신진대사를 활발하게 해 주며 부

패와 변질을 막아주는 역할을 하기에 인류에게 물 다음으로 중요한 식품이다.

소금은 생산되는 방식에 따라 정제염, 재제염, 천일염, 암염 등으로 구분된다. 정제염은 바닷물을 정수한 후 이온교환막을 통해 나트륨(Na)과 염소(Cl) 성분만을 통과시킨 후 진공증발관에서 고압증기를 이용해 소금을 생산하는 방식이다. 염화나트륨(NaCl) 성분이 99%를 차지한다. 재제염은 천일염을 물에 녹여 끓인 다음 얻는 방식으로, 소금 모양이 눈송이와 비슷하다고 하여 ‘꽃소금’이라고 한다. 천일염은 염전에서 생산하는 소금으로 햇볕과 바람으로 바닷물을 증발시켜 만든 소금을 말하는데, 염화나트륨 성분이 85% 내외이며 나머지는 우리 몸에 필요한 미네랄로 구성되어 있다. 암염은 세계 소금 생산의 2/3를 차지할 정도로 그 양이 절대적으로 많다. 암염이 있는 광산은 수백만 년 전 바닷물이 증발하여 생긴 것이다. 땅속의 소금은 석탄과 마찬가지로 굴을 파고 내려가 암염을 부숴 캐내는 방법과 땅속으로 관을 내린 뒤 물을 넣어 소금을 녹여서 염수를 끌어 올린 후 건조하는 방법이 있다.

천일염전이 개발되기 이전 우리나라의 전통적인



태평염전 | 전남 신안 | 2017 | 신안군



천일염 수확 | 전남 신안 | 2015 | 신안군



염전 | 전남 신안 | 2015 | 신안군

소금은 바닷물을 끓여 증발시켜 얻은 자염이었다. 천일염전이 도입된 것은 1907년 인천 주안염전이 시초이다. 이후 일제강점기 천일염전 개발과 운영은 경기 이북 지역에 집중되었다. 광복 이후 남북이 분단되자 남한은 심각한 소금 부족 문제에 직면하게 되었고, 이를 극복하기 위해 민간 차원의 천일염전 개발이 진행되었다. 그 중심 지역이 전라남도 서남해의 섬지역이었다.

서남해는 일조시간이 긴 해양성 기후 지역으로 게르마늄 함량이 높은 갯벌이 넓게 분포하고 조석 간만의 차이가 크며, 만이 복잡해 손쉽게 제방을 만들어 만안쪽에 염전을 조성하기가 수월하였다. 서남해 섬과 연안에서는 바다에서 잡은 어획물을 부패하지 않게 보존하기 위해서 소금 생산이 절실하였다.

1946년 서남해안에 위치한 전남 신안군 비금도에 최초로 천일염전이 조성되었고, 그 영향으로 비금도는 현재도 가장 많은 천일염전을 보유한 지역이다. 평양의 대동강 하류에 있는 광양만 귀성염전에서 염전기술자로 활동하던 박삼만은 광복 직후 고향 비금도에 돌아와 손봉훈과 의기투합하여 첫 번째 천일염전을 조성하게 된다. 그들은 마을 청년과 함께 1946년 3월 13일 수림마을의 갯벌을 막는 축조공사를 시작하여 소금 생산에 성공하였다. 이후 주민 30명이 구립1호 천일염전 조합을 결성하여 5정 8반의 염전을 축조하였는데, 이것이 서남해 최초의 염전 구립1호이다. 이를 시작으로 구립2호와 지당1호 염전이 생겼다.

1947년에는 본격적으로 비금면을 비롯하여 도초도·자은도·지도·중도 등지에 염전이 조성되었다. 1948년에는 450가구 비금도 주민이 100ha의 대동염전을 조성하였다. 이렇게 염전이 확산된 데는 천일염 생산 기술을 보급하기 위해 설립된 기술자양성학교의 영향이 컸다. 이곳에서 양성된 기술자가 인근 섬으로 파견되어 염전을 조성한 것이다.

천일염전은 저수지와 증발지 높이의 차이에 따라 고지식高地式과 저지식低地式으로 나뉜다. 증발지 각 단에 담긴 바닷물의 흐름에 따라서 유하식과 급상식으로 나뉜다. 고지식 염전은 저수지의 높이가 증발지의 가장 높은 부분보다 낮아 바닷물이 자연스럽게 흘러내리지 못해 저수지의 바닷물을 수차나 펌프 등의 동력으로 퍼 올려 증발지로 보내는 염전이다. 고지식 염전의

장점은 저수지 면적을 줄이는 대신 그만큼 염전 면적을 늘릴 수 있다는 것이고, 동력이 없으면 물을 퍼 올릴 수 없는 것이 단점이다. 저지식 염전은 증발지의 가장 높은 부분이 저수지 높이보다 낮아서 저수지의 바닷물이 증발지로 자연히 흘러내리는 염전이다. 저지식 염전은 동력 없이도 자연스럽게 물을 내려보낼 수 있지만 저수지가 넓어야 하므로 염전 면적이 그만큼 줄어든다. 동력을 이용하기 전에 만들어진 염전은 모두 저지식이다.

최근 염전은 대부분이 저수지에서 해수를 염전에 공급하고, 공급된 해수가 난치(제1증발지)와 누테(제2증발지) 결정지로 이동하면서 소금이 생산되는 구조이다. 결정지는 증발지에서 농축된 함수를 넓게 퍼서 다시 농축하고 소금을 결정해서 채염하는 곳을 말한다. 이처럼 결정지에서 소금이 만들어지기 시작하는 것을 ‘소금이 온다’거나 ‘소금꽃이 핀다’고 한다.

난치는 염전 전체 면적의 20~30%, 누테는 40~60%, 결정지는 20% 정도를 차지한다. 하지만 이는 시대에 따라 변화되었다. 1980년대 이전에는 난치의 면적이 넓었으나 최근에는 누테와 결정지의 면적이 넓어졌다. 과거 노동력이 풍부하였던 시기에는 결정지에 투입할 물을 만드는 일을 중심으로 소금 농사를 지었지만, 지금은 결정지를 중심으로 가족 중심의 노동력으로 염전을 운영하기 때문이다.

소금 생성 시간은 바람과 일조량의 영향을 받기 때문에 지역마다 다르다. 비금도 염전은 난치에서 누테로 이동하는데 여름에는 2일, 봄에는 3~4일, 가을에는 5일 정도가 소요되며 결정지에서 하루가 경과하면 소금이 만들어진다. 서남해안의 바닷물 염도는 일반적으로 2도이며, 난치 상단에서 누테에 이르면 염도는 13~15도를 유지한다. 난치와 누테를 거쳐 결정지에 공급되는 함수의 염도는 22~25도이다. 바닷물이 소금이 되기까지 걸리는 시간은 25일 정도이다.

천일염을 생산하는 시기는 3월 초부터 10월 말까지이며, 소금의 양이 가장 많이 생산되는 시기는 7월부터 9월까지이다. 품질이 가장 좋은 소금은 최고 기온이 24~27도이고 바람이 서쪽에서 약하게 불어오는 5월 말에서 6월 초에 생산되는 소금이다.

소금은 알갱이가 크지 않은 중간 크기가 제일 좋다.

염판에서 하루를 넘기지 않은 소금이 쓴맛이 적고, 물이 잘 빠진 하얀 소금이 맛이 좋다. 천일염전에서 천일염이 생산되는 과정을 정리하면 다음과 같다.

1. 바닷물이 가장 많이 들어오는 날 염전에 있는 저수지의 수문을 열어 바닷물을 가둔다. 이것이 천일염을 만드는 원료이다.
2. 저수지에 보관 중인 바닷물을 염전 제1증발지(난치)로 옮긴다. 이곳의 염전은 3단계로 나누어 일주일 동안 염도를 6~8도로 높인다. 난치의 물은 제2증발지(누테)로 옮긴다. 이곳의 염전은 4단계로 일주일 동안 14~18도로 염도를 높여 해주(함수창고)에 보관한다. 해수에 보관되는 소금물은 23~25도에 이른다.
3. 날씨가 좋은 날 새벽에 결정지의 염전 바닥을 깨끗하게 청소한 후 염도가 높은 바닷물을 넣는다.
4. 점심시간이 지나면 염도는 27도에 이르고 가장자리부터 소금이 서서히 결정된다.
5. 고무래로 소금을 걷는다.

7. 모은 소금을 창고로 운반한다.

8. 간수가 잘 빠지면 포장하여 판매한다.

좋은 소금을 만들려면 11월부터 다음 해 3월 사이에 염전밭을 손질하고 난치나 누테에 해당하는 염전을 깊이 갈아엎어 토질을 풍부하게 해야 한다. 이렇게 경운과 써레질 작업을 하는 것은 소금 맛을 좋게 하기 위한 것으로 3년에 1회 정도 실시한다. 20여 년 전까지만 해도 이렇게 작업을 하였지만 시간이 흐르면서 경제상황과 노동력 때문에 횃수가 줄었다. 이 작업이 끝나면 바닥을 말리고 다지는 작업을 한다.

결정지에는 소금 생산량을 늘리고 깨끗하게 생산하기 위해 바닥재를 사용한다. 염전 바닥의 재질은 갯벌을 다진 상태(토판)에서 1970년대에는 옹편(옹기 파편)과 타일을 사용하다가 1980년 중반부터는 비닐장판 등으로 점차 변화하였다. 특히 장판은 소금 생산이 편한 검은색 재질로 간수 증발량이 많다. 염판 사이의 갯고랑도 갯벌에 널빤지를 덧대어 염수가 잘 빠지고 청소하기 편하게 하였다.

간수를 옮기는 동력도 무자위에서 자동펌프 양수로 바뀌었다. 소금 운반 도구는 목도에서 외발 차로 변화하였으며, 이제는 철도 레일 위에 플라스틱 통을 설치하여 편리하게 운반한다. 소금 창고도 못을 사용하지 않는 현대식 목조건물로 개조되었으며, 소금을 쌓는 것도 삽을 이용한 수작업에서 리프트를 이용한 자동화 작업으로 바뀌었다.

염전 경영은 지주가 직접 운영하는 '직접경영'과 빌려서 하는 '임차경영'이 있다. 가장 많은 직영 형태인 부부 중심의 가족경영은 3정까지 가능하지만 그 이상 일 때는 외부 노동력을 고용해야 한다. 염전의 1판은 3정(1정=3,000평), 2정, 1정 반 등 그 규모가 다양하며 대형은 5정을 1판으로 구성하기도 한다. 임차는 월급제나 '와리(나눠먹기)'가 있다. 지주의 처지에서 보면 소금값이 좋을 때는 월급제가 좋지만, 좋지 않을 때는 나눠먹기를 원한다. 나눠먹기는 통상 '와리ㄴ'이라고 하는데, 소금 생산량을 정해진 비율로 나누는 것이다. 생산자와 염전 주인의 비율은 3:7 → 4:6 → 5:5 → 6:4로 변화하였다. 생산자의 비율이 점차 높아진 것은 고령화로 인해 섬에 양질의 노동력이 부족해지고 시장 개방



염전 | 전남 신안 | 2015 | 신안군

으로 소금값이 떨어져 임차하려는 사람이 없기 때문이다. 그래도 농사를 짓는 것보다 한철 ‘소금농사’ 재미가 쏠쏠하기 때문에 부부노동이나 가족노동이 가능한 소규모로 염전 면적을 조정하여 소금을 생산하고 있다. 최근에는 외국인 노동자를 채용하기도 한다.

좋은 소금은 입자가 굵고 모양이 정육면체인 것으로, 비 온 뒤 처음 생산된 소금을 깨끗하고 좋은 소금으로 여긴다. 질 좋은 소금은 김장용으로 많이 사용하고, 10월 말에 생산된 질 나쁜 소금은 도로포장용이나 건축용으로 사용한다. 소금은 그 밖에도 다양한 용도로 사용된다.

정부는 한동안 천일염을 광물로 분류하여 식염으로의 사용을 제한하였다. 현실적으로 젓갈을 비롯하여 고추장이나 된장을 만들 때 모두 천일염을 사용하였지만 법적으로는 불법이었던 셈이다. 순창고추장을 만드는 장인이 정제염을 전시해 두고, 몰래 천일염을 사용한 것도 이런 이유 때문이었다. 다행히 2008년 3월 28일부터 천일염이 식품으로 인정받았다. 전라남도는 2008년을 ‘천일염 식품화 원년’으로 선포하고, 신안군의 천일염전을 세계적 명품으로 특화하는 작업에 전념하고 있다.

2007년은 신안 비금도 대동염전과 신안 중도 태평염전 등 두 곳이 근대문화유산 362호와 360호로 등록되었고, 1953년에 건립된 중도의 석조 소금창고도 근대문화유산 361호로 지정되어 현재 소금박물관으로 운영되고 있다.

2011년 후쿠시마 원전사고로 소금값이 치솟을 때를 제외하고는 가격이 낮아 염전을 포기하는 가구가 늘기 시작하였다. 또한 염전을 태양광발전으로 임대하면 경제적 이익이 10배 이상 높기 때문에 대거 태양광으로 바꾸고 있어 신안군의 천일염 생산량은 계속 줄어들고 있다.

특징 및 의의 신안군에서 천일염업은 중요한 경제적·문화적 자원이다. 천일염전을 만들기 좋은 곳은 조수 간만의 차이가 크고 모래질의 갯벌이 발달한 곳으로 신안군이 적지이다. 비금도 섬 주민들은 제방을 막기 원활한 만을 선택해 직접 돌과 흙을 날라 원(제방)을 막아 그 안쪽에 논이나 염전을 조성하였다. 즉 갯벌염전을

만들었는데, 이는 세계적으로 보기 드문 방식이지만, 신안군은 대부분 갯벌염전에서 천일염을 생산하고 있다. 우리나라는 소금 생산량의 86%가 갯벌에서 천일염으로 생산되고 있다.

천일염은 운반 기술이 발달하지 못해 상품성이 떨어지는 수산물을 보존하는 데 중요한 역할을 하였고, 소금으로 간이 된 ‘굴비’와 ‘새우젓’ 등 수산물에 기반한 다양한 음식문화가 발전하는 데 매우 중요한 역할을 하였다. 신안군 하의면 대리마을에는 당제를 지낼 때 소금을 올리는 특징이 있다.

참고문헌 광복이후 비금도 대동염전 개발과정과 사회적 가치(최성환, 한국민족문화61, 부산대학교 한국민족문화연구소, 2016), 소금꽃이 핀다(전라남도·국립민속박물관·국립해양문화재연구소, 2011), 염부의 생활세계와 일상의 정치(이경아, 목포대학교 박사학위논문, 2015), 전남의 민속문화(조광철 외, 전라남도·국립민속박물관, 2011), 한국어촌사회학(김준, 민속원, 2010), 문화재청(cha.go.kr).

필자 김경완(金京完)

신안 흑산 홍어잡이 어업

정의 전라남도 신안군 흑산군도黑山群島에서 주낙이나 걸낙을 이용하여 홍어를 잡는 지역성과 역사성이 있는 전통어로.

개관 신안 흑산 홍어잡이 어업은 신안군 흑산군도에서 주낙이나 걸낙을 이용하여 홍어를 잡는 어업 방식



홍어잡이 | 전남 신안 | 2021 | 신안군



홍어잡이 | 전남 신안 | 2021 | 신안군

을 말한다. 주낙은 한 가닥의 기다란 모릿줄(main line)에 일정한 간격으로 가릿줄(아릿줄branch line)을 내고, 그 끝에 낚시와 미끼를 매달아 대상물을 어획하는 어구이다. 걸낙은 모릿줄에 일정한 간격으로 가릿줄(아릿줄)을 내고, 그 끝에 갈고리(미늘)가 없는 낚시를 달아 대상물의 몸통이 걸리도록 하여 대상물을 어획하는 어구이다. 전라도 지역에서는 잔치 음식으로 빠지지 않는 것이 홍어인데, 전라도 지역에서 어획되는 참홍어는 대부분 흑산도 인근에서 어획된다. 신안 흑산 홍어잡이 어업은 전통 토착 지식이 내포된 어업 활동으로, 공동체 문화 형성에 기여하고 있는 점 등이 높게 평가되어 2021년 ‘국가중요어업유산’으로 지정되었다.

내용 흑산도黑山島를 주도主島로 하는 흑산군도에서는 홍도紅島, 대둔도大菴島, 영산도永山島, 다물도多物島 등지에서 홍어잡이 어업이 이루어지고 있다. 흑산군도의 홍어잡이는 1970년도 초까지 다물도를 중심으로 이루어

지다가 1970년대 중반부터 흑산도로 그 중심지가 옮겨졌다. 1990년도 중반에는 경제성 등의 문제로 인해 홍어잡이가 거의 중단되었다. 배 한 척으로 겨우 명맥을 유지해 오던 홍어잡이는 1990년대 후반부터 다시 부흥하기 시작하여 현재에 이르고 있다.

언제부터 흑산군도 일대에서 홍어잡이 어업이 시작되었는지 그리고 홍어를 어떻게 먹었는지 등에 관해서는 정확히 알 수 없다. 다만 김약행金若行(1718~1788)이 유배 생활 중 전염병을 피하고자 대흑산도를 유람하고 쓴 『유대흑기遊大黑記』에 “술안주로 홍어회, 전복, 김을 먹었다.”라는 내용이 등장한다. 『표해시말漂海始末』을 보면 문순득文淳得(1777~1847)이 우이도에서 대흑산도 인근 태사도로 출항한 이유가 홍어를 구하기 위함이라고 하였고, 정약전丁若銓(1758~1816)은 『자산어보慈山魚譜』에 흑산도에서 잡히던 홍어를 소개함과 동시에 ‘회, 구이, 국, 포, 삭힌 홍어’ 등 다양한 식용 방법에 대해서도 기록하였다.

흑산군도에는 크게 두 곳의 홍어 어장이 있다. 하나는 전남 흑산도와 홍도 사이에 있는 어장이고, 다른 하나는 전남 흑산도와 태도 사이에 있는 어장이다. 두 어장을 구분하기 위해 흑산도와 홍도 사이의 어장을 흔히 ‘웃바닥’이라고 부른다. 흑산군도에서는 1970년대 이전까지 음력 12월부터 이듬해 3월까지 주낙을 이용하여 홍어를 잡았다. 이는 수심 100m 내외에서 서식하는 냉수성 어종인 홍어의 습성 때문이다. 홍어는 여름철에 대청도 등지에서 서식하다 겨울철이 되면 흑산도 등지로 이동한다. 이러한 홍어의 습성 때문에 흑산군도에서는 겨울철에 주로 홍어잡이가 이루어진다.

당시 사용하던 주낙은 현재 흑산도에서 사용하는 우럭 주낙과 비슷하다. 다만 우럭 주낙이 한 발 길이에 바늘을 하나씩 달았던 것에 비해 홍어잡이 주낙은 두 발 길이에 바늘을 하나씩 매단다. 이는 홍어가 우럭보다 훨씬 크기 때문이다. 주낙의 몸줄을 ‘몰기’라 하는데, 몰기에는 낚시가 달린 아랫줄을 일정한 가격으로 묶는다. 아랫줄과 아랫줄 사이를 ‘간장’이라 하며, 약 100발의 몰기에 40여 개의 낚시를 매단다. 이 40여 개의 낚시가 매달린 줄을 사각 또는 원형 나무틀에 가지런히 정리해 넣는데, 이를 ‘바퀴’라고 한다. 한 번 조업을 나가면 보통 20여 바퀴를 사용한다.

기계배가 운영되기 이전인 1960년대 초반까지는 풍선(風船)을 이용하여 홍어잡이를 행하였다. 당시 선원은 적게는 3~4명, 많게는 5~6명이 승선하여 작업하였다. 이때는 주로 ‘웃바닥’으로 다녔는데, 오징어나 가자미 혹은 눈강달이(강다리)나 새우 등을 미끼로 사용하였다. 어로 장소에 도착하면 먼저 배의 난간에 ‘ㄱ’ 자형의 ‘낙대’(또는 ‘술대’)를 설치한다. 낙대는 나무로 만든 것으로, 주낙줄이 배 난간에 걸리지 않게 하려고 만든 도구이다. 미끼를 끼운 주낙을 물속에 던져 놓은 후 6~7시간 지나면 걷어 올린다. 잡힌 고기들은 따로 보관하고 새로운 미끼를 달아 넣는다. 물때에 따라 주낙을 넣는 시기가 다른데, 드는 물에는 주낙을 넣고 나가는 물에 걷어 올려야 한다. 따라서 물살이 쉼 때는 마지막 조금, 물이 약할 때는 첫조금 정도에 출조한다. 세 물이 넘으면 물살이 세지기 때문에 출조하지 않는다.

1960년대 초부터 흑산군도에서도 기계배가 만들어지기 시작하였다. 보통은 정미소에서 사용하던 발동기를 풍선에 설치하는 방식으로 제작하였다. 발동기는 전남 목포에 있는 철공소에서 구입하였는데, 이때 스크루 프로펠러(screw propeller)도 함께 주문하였다. 발동기와 스크루 프로펠러를 이어 붙인 다음 풍선에 장착하면 기계배가 된다. 이렇게 기계배가 만들어지면서 ‘웃바닥’뿐만 아니라 흑산도와 태도 사이, 인천광역시 백령도나 대청도 인근까지 홍어를 잡으러 갈 수 있게 되었다. 잡은 홍어는 전남 영산포 등지에 직접 팔거나 상고선(商賈船)에 팔았다. 초기에는 마릿수(암놈 1마리, 수놈은 2마리를 한 마리로 계산)로 팔았으나 이후에는 무게로 일괄 계산하였다.

그러다가 1970년대 초 정부에서 ‘소형기선 저인망식 어선(일명 고대고리)’을 단속하게 되면서 미끼를 구하지 못해 몇 년 정도 홍어잡이가 중단되었다. 1970년대 중반부터 대청도 사람들이 흑산도에 들어와 미끼가 필요 없는 ‘걸낙’을 이용해 홍어잡이를 시작하였다. 이로 인해 흑산군도 홍어잡이 어업에 큰 변화가 생겼다. 걸낙은 노랑가오리를 잡는 어구였는데, 1960년대 말경에 대청도에서 이를 홍어잡이에 이용하였다.

흑산군도에서 사용하는 ‘걸낙’ 한 고리(한 광주리)의 모릿줄 길이는 약 85m이고, 이곳에 약 25cm 길이로 가짓줄을 매단다. 가짓줄 끝에는 미늘이 없는 맨 바늘

을 묶어 매다는데, 가짓줄과 가짓줄 사이는 약 15cm 간격이다. 따라서 한 고리에는 450여 개의 낚시가 달린다. 모릿줄에는 다시 낚시가 바닥에서 약간 뜰 수 있도록 부자(浮子)(일명 아바)를 9개 정도 달고, 이 부자 밑에는 바늘이 바닥에 닿을 수 있도록 돌을 매단다. 이렇게 20여 광주리를 이으면 1마일(1.6km) 정도의 길이가 되는데, 이것이 1조이다.

현재 홍어잡이 배에는 보통 4명에서 6명 정도가 승선하는데, 미끼를 끼지 않기 때문에 물때와 상관없이 조업할 수 있다. 걸낙은 한 번 투척하면 5~7일 지난 후에 걷져 올리며, 한 번 조업을 나가면 보통 2~3일 소요된다. 잡은 홍어는 수협 정매를 통해 위판한다. 1990년도 초까지 흑산도에서는 10여 척의 배가 홍어잡이를 하였다. 그러나 중국 어선들의 남획 등으로 인해 홍어 어족자원이 줄어들어 홍어잡이를 포기하기에 이르렀다. 1993년경부터 1997년경까지는 ‘청신호’ 한 척만이 신안군의 지원을 받아 홍어잡이 명맥을 유지할 뿐이었다. 그러다가 조업 환경이 좋아지면서 다시 홍어잡이 어업이 재개되었고 지금에 이르고 있다.

현재 흑산도의 홍어잡이 어선은 배에서 어구를 정돈하지 않는다. 그 대신 다물도 등 인근 섬 주민들에게 주낙 정돈을 맡긴다. 홍어잡이 어선뿐만 아니라 지역 공동체 구성원이 홍어잡이에 함께 참여하고 있는 셈이다. 아울러 음력 정월 보름이면 풍요를 기원하는 풍어제를 지역 기관에서 주관하여 모시고 있다. 이런 점에서 신안 흑산 홍어잡이 어업은 지역민이 함께 참여하는 공동체 어업문화를 지속적으로 유지하고 있는 중요한 어업유산이다.

특징 및 의의 신안 흑산 홍어잡이 어업의 변화는 크게 두 가지를 들 수 있다. 하나는 기계배를 사용한 것이고, 다른 하나는 걸낙 방식을 도입한 것이다. 기계배의 도입은 홍어잡이 어업 권역을 넓히게 된 계기가 되었다. 흑산도와 홍도 사이의 어장뿐만 아니라 가까운 곳으로는 흑산도와 태도 사이 어장을 확보하게 되었고, 먼 곳으로는 대청도 근해까지 어로작업이 가능하게 되었다. 1970년대 중반부터 미끼가 필요 없고 물때의 영향을 별로 받지 않는 걸낙 방식을 도입하면서 금어기를 제외하고 일 년 내내 홍어잡이 어업이 가능하게 되었다.

그런데 현재 흑산군도의 홍어 어업권은 보통 홍도 기점 40마일(약 64km) 안팎에서 이루어진다. 이는 홍어 잡이의 어획량이 선장의 경험에 따라 결정되는 경우가 많기 때문이다. 홍어는 바닥으로 다니기 때문에 어군 탐지기도 잘 포착되지 않는 등 그 이동 경로를 파악하기가 쉽지 않다. 따라서 홍어잡이 어업은 전통 토착 전승지식과 축적된 경험지식 그리고 도구 등을 손질해주는 마을공동체의 협력들이 조화롭게 어우러지는 전통어로 방식이다.

참고문헌 遊大黑記, 漂海始末, 玆山魚譜, 남도의 잔치음식(박종오, 전남의 민속문화, 국립민속박물관 전라남도, 2011), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서2(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국어도보(정문기, 일지사, 1991), 홍어(윤형숙 외, 민속원, 2009), 홍어잡이 방식의 변천과 조업유지를 위한 제문제(박종오, 한국학연구28, 고려대학교 한국학연구소, 2008).

필자 박종오(朴宗吾)

신증동국여지승람

新增東國輿地勝覽

정의 조선 전기 중종 때 편찬된 전국 지리지.

개관 『신증동국여지승람』에서 ‘신증新增’은 『동국여지승람東國輿地勝覽』을 ‘새로 증보’하였다는 의미이다.

1478년(성종 9) 양성지에 의해 제작된 『팔도지리지

八道地理志』에 서거정이 편찬한 『동문선東文選』에 실린 우리나라 문인들의 시문을 첨가하여 1481년(성종 12) 『동국여지승람』이 완성되었다. 그러나 바로 간행되지 못하고 초고본 상태로 보존되었는데, 현재 실물이 전하지 않아 그 내용을 알 수 없다. 1486년(성종 17) 김종직 등에 의해 1차 수찬本修撰本이 완성되었고, 1499년(연산군 5) 성현·임사홍 등에 의해 2차 수찬본이 완성되었다. 1528년(중종 23) 이행·홍언필 등이 착수한 3차 수찬본은 1530년(중종 25)에 ‘신증’이라는 두 글자를 삽입하여 『신증동국여지승람』으로 간행되었다.

내용 『신증동국여지승람』은 크게 권수卷首, 본문 55권, 권말卷末로 구성되어 있다. 권수에는 이행 등이 작성한 『신증동국여지승람』의 진전문進箋文, 서문 및 찬수纂修를 담당한 관원의 직명과 성명이 수록되어 있다. 그다음에 노사신 등의 『동국여지승람』 진전문과 서거정의 서문 및 찬수를 담당한 관원의 직명과 성명을 기재하였다. 뒤이어 55권의 목차가 기재되어 있으며, 권수의 마지막에 팔도총도八道總圖가 실려 있다. 본문에는 경도·한성부·개성부에 이어 8도가 경기·충청·경상·전라·황해·강원·함경·평안도의 순서로 실려 있는데, 각 도의 맨 앞에 해당 도의 지도가 첨부되어 있다. 권말에는 3차 수찬을 담당하였던 홍언필·임사홍·김종직 등의 발문이 각각 실려 있다.

본문의 항목은 20여 조항으로 구성되어 있는데, 건치연혁建置沿革·진관鎭管·관원官員·군명郡名·성씨姓氏·풍속風俗·형승形勝·산천山川·토산土山·성곽城郭·관방關防·봉수烽燧·궁실宮室·누정樓亭·학교學校·역원驛院·창고倉庫·교량橋梁·불우佛宇·사묘祠廟·능묘陵墓·고적古跡·명환名宦·인물人物·제영題詠 등이다. 이러한 항목의 수록 순서는 대체로 일정하나 지역의 특성에 따라 가감하였다. 초고본 이후에 증보된 내용은 ‘신증’이라고 따로 표시되어 있다.

건치연혁은 대부분 삼국시대 이후의 유래를 기록하고 있다. 다만 평양부는 단군이 국가를 세운 내용을 담고 있다. 속현屬縣이 있는 지역은 건치연혁에 붙여 기록하였다. 진관鎭管 항목은 주진主鎭이 설치된 지역에 설정되어 있는데, 소관 거진巨鎭과 제진諸鎭의 고을을 목牧-도호부都護府-군郡-현縣의 순서로 기록하였다. 관원은



신증동국여지승람 | 국립민속박물관

행정관과 함께 군사를 담당한 관리도 함께 수록하였다. 이는 『세종실록지리지』와 달라진 점인데, 세조 때 진관체제의 성립과 함께 정비된 지방군사제도를 반영한 것이다. 군명은 변천된 군명을 연혁 순서에 따라 기재하였다. 성씨는 『세종실록지리지』와 달리 투화성投化姓·속성屬姓·내성來姓 등 기초적인 성씨의 분류만으로 간단히 기재하였다. 『세종실록지리지』 편찬 당시와 달리 향촌사회가 안정되었기 때문이다.

풍속은 『세종실록지리지』에서 찾아볼 수 없는 새로 등장한 항목이다. 중국이나 우리나라의 고서 중에 그 지역과 관계있는 문장을 소개하는 형식을 취하고 있으며, 풍속 항목이 있는 지역보다는 없는 지역이 많다. 중앙에서 지방을 효율적으로 파악하기 위하여 새로 포함한 것으로 보인다.

풍속 항목에 어업과 관련한 설명이 간혹 보인다. 제주목濟州牧의 풍속 항목에 “그물을 쓰지 않는다(산과 바다가 험악하여 그물을 쓰지 못한다. 고기는 낚고 짐승은 쏜다).”라고 한 것과 강원도 고성군高城郡에 “고기를 잡아 생업으로 삼는다(삼을 심어서 길쌈하지 않고 노를 쪼아 그물을 만들어서 고기 잡는 것으로 생업을 삼는다).”라고 표현한 것이 어업 기술에 대한 언급이라고 할 수 있다.

그 밖에 전라도 무장현茂長縣의 풍속 항목에 “고기잡이와 사냥을 숭상한다.”라거나 진도군珍島郡에 “백성들은 고기와 소금에 의존하고 있으며 그다지 농사에 힘쓰지 않는다.”, 황해도 웅진현興津縣에 “주민들은 어염魚鹽으로 생활을 한다.”, 은율현殷栗縣에 “소금과 쇠로 생계를 삼는다.”, 장연현長淵縣에 “누에치기, 고기잡이, 소금으로 생계를 삼는다.”, 강원도 통천군通川郡에 “어염魚鹽에서 나는 이익으로 무역하여 먹는다.”, 이첨李詹의 『상평보기常平寶記』에 “통주는 염분이 많은 땅이므로 농사를 지어도 굶주림을 면치 못한다. 이 때문에 백성들은 오직 어염의 이익으로써 무역하여 먹고 산다.”라고 단편적으로 서술된 정도이다.

형승은 사방의 경계나 산천의 내용 중 중요한 것을 역사 근거가 되는 고서를 인용하는 형식으로 기재하였다. 산천은 자연의 지형적 특색을 위치와 고사를 인용하여 자세히 묘사하고 있다. 이는 단순히 위치만을 파악하여 자연환경을 중요시한 『세종실록지리지』의 산천



신증동국여지승람 | 서울대학교 규장각한국학연구원

조항과 달리 인문지리 및 역사지리적 요소를 강화한 부분이다.

토산은 그 지방의 특산물을 파악하는 것으로 『세종실록지리지』보다 더욱 풍부한 내용이 기재되었다. 이러한 차이는 단순히 수효의 증가라기보다 파악 방식의 차이에서 비롯되었다. 『세종실록지리지』가 각 군현에서 정부에 상납하는 공물을 기재하였다면 『신증동국여지승람』은 해당 군현에서 생산되는 물산을 기재하는 것이 원칙이었기 때문이다. 『신증동국여지승람』에 어업과 관련하여 어업 기술 등이 따로 설명된 경우는 거의 없고 수산물만이 토산 항목에 포함되어 있는 정도이다. 수산물 종류는 『세종실록지리지』보다 증가하여 각 군현의 토산 항목에 훨씬 많은 어종이 소개되고 있다. 또한 수산물이 차지하는 비중이 야생동물이나 광산물 등 다른 물종物種보다 훨씬 높게 나타났다.

성곽은 있는 지역에 한하여 기재되었으며 성곽의 명칭과 위치, 축성 재료, 규모 및 창고와 해자 등 주요 시설을 기록하였다. 관방은 군사 및 방어 시설을 중심으로 영營·진鎭 단위로 담당 무관과 함께 기재하였으며, 관련 고사도 함께 인용하였다. 봉수는 『세종실록지리지』와 같이 이름과 위치를 기록하였다.

궁실은 왕실과 관련되어 있거나 객관과 같은 건물을 기록하였다. 위치는 물론 고사가 있는 경우 함께 인용하였다. 누정은 유명한 누각이나 정자를 기재하였다. 위치는 물론 관련 시문을 함께 실어 그 내용이 매우 풍부하다. 학교는 『세종실록지리지』에는 없는 항목으로,

성리학이 널리 보급되는 상황을 반영하였다. 역원은 중요한 교통·통신 기관인 역驛과 院을 파악하여 위치를 자세히 기록하였다. 창고는 조세를 저장하는 곳으로, 고을 관아 창고를 비롯한 그 지역 창고들의 명칭과 위치를 기재하였다. 교량 역시 교통에 중요한 시설이므로 명칭과 위치를 상세히 설명하였다.

불우는 사찰의 명칭과 위치를 기재하고 연혁과 함께 관련 시문을 함께 소개하였다. 성리학의 보급과는 별개로 사찰을 파악하였다는 것은 『신증동국여지승람』의 역사지리적 가치를 보여주는 대목이다. 사묘는 사직단, 향교의 문묘, 성황사 등 각종 제사 시설의 위치를 기록하고 있다. 능묘는 지역에 따라 총묘塚墓로 되어 있는데, 그 지역에 있는 역사적 인물들의 묘소를 기록하였다. 고적은 옛 성곽 등의 유적과 속현 및 향·소·부곡 등의 자취도 함께 기록하였다.

명환은 고위 관료, 인물은 그 밖에 기록할 만한 사람에 대해 기재한 항목이다. 인물 항목의 말미에는 열녀·효자·우거寓居 등의 인물을 구분하여 기록하였다. 제영題詠은 『신증동국여지승람』의 특징을 보여주는 대표적인 항목으로, 그 지역과 관련된 시문을 대폭 수록하였다.

완본은 현재 일본 교토대학 소장본이 유일하며, 1611년에 복간한 목판본이 규장각 등 국내에 소장되어 있다. 1906년 일본인 후치가미淵上貞助가 서울에서 활판본으로 간행한 데 이어 1912년 고서간행회古書刊行會 역시 활판으로 간행하였고, 1958년에는 동국문화사東國文化社에서 영인본으로 간행하였다. 1969~1970년에 민족문화추진회에서 국역본 7책으로 간행하였다.

특징 및 의의 이전 편찬된 전통적인 지리지 체계인 『세종실록지리지』와 비교할때 편찬 내용에서 큰 차이를 보인다. 물론 기존 지리지를 바탕으로 편찬되었지만, 각 분야에 시문詩文을 포함한 특별한 형태로 편찬되었다. 이는 일반적인 인문지리지적 성격보다는 역사지리지적인 성격을 강조하기 위한 것이었다. 또 구성상의 큰 차이는 권수에 조선전도에 해당하는 팔도총도가 수록되고, 도마다 해당 도의 지도가 삽입되었다는 점이다. 지도는 실측 지도와는 달리 단순한 형태이다. 그러나 지리지에 지도를 첨부함으로써 지리지에 수록된 내용

을 공간적으로 파악하고 정확하게 인식하려 한 점은 이전의 지리지에서 진전된 것이다.

『세종실록지리지』를 증보하는 형태로 편찬되지 않고 새로운 형태의 지리서로 『신증동국여지승람』이 편찬된 것은 당시의 역사적 배경과 관련이 있다. 성리학적인 질서가 보급되어 가는 상황에서 『세종실록지리지』가 중요하게 여긴 경제·군사적 요소의 파악보다 윤리적·문화적 요소의 파악을 중시하였기 때문이다. 이에 따라 각 항목에 선인들의 시문을 전거典據(말이나 문장의 근거가 되는 문헌상 출처)로 다양하게 인용하였고, 성리학적 윤리를 강조한 인물·열녀·효자 등을 대폭 수록하였다.

『신증동국여지승람』은 조선 전기의 지리지를 집대성한 것으로, 조선 후기 지리지의 편찬에 기준이 되었다. 단순한 지리서를 넘어 정치·경제·군사·행정·사회·민속 등 모든 방면의 종합적 성격을 지닌 백과전서이다. 따라서 조선 전기 사회를 이해하는 데 필수 자료이자 고전으로 꼽히는 책이다. 지리학과 역사학은 물론 한문학과 서지학 등 많은 분야의 학술적 연구가 이뤄지고 있으며, 각종 지역의 문화콘텐츠로 가공되는 중요한 소재가 되고 있다.

참고문헌 世宗實錄地理志, 新增東國輿地勝覽, 신증동국여지승람 토산 항목의 구성과 특징(소순규, 동방학지165, 연세대학교 국학연구원, 2014), 조선초기 지리지 연구-동국여지승람을 중심으로(서인원, 혜안, 2002), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 김우철(金友哲)

실뱀장어잡이

정의 봄철에 난류를 따라 하구로 올라오는 실뱀장어를 잡는 일.

개관 뱀장어는 장어류 가운데 유일하게 바다에서 태어나 강을 거슬러 올라와 살아가는 회유성 어종이다. 바다에서 서식하는 붕장어류와 구분하기 위해 흔히 민물장어로 부르기도 한다. 5~10년 동안 담수에서 자라 성

어가 되면 8~10월에 짝짓기를 위해 바다로 내려간다. 이 무렵에 생식기관은 발달하고 소화기관은 퇴화하면서 굵은 상태로 산란 장소를 찾아 이동한다. 필리핀 인근의 깊은 바다에서 짝짓기가 이뤄져 700~1,200개의 알을 낳고 일생을 마감한다. 알에서 부화한 유생은 버들잎 모양의 치어기를 거쳐 가느다란 실 모양의 뱀장어로 변한다. 따뜻한 남쪽에서 월동을 마치고 구로시오 해류를 따라 2~5월 사이에 무리를 지어 복상을 시작해 강을 거슬러 올라와 민물에서 생활한다. 2월에는 제주도와 호남지역에, 3월 초에는 당진 삼교호 부근에, 3월 중순 이후에는 한강 하류에 도착한다. 이때를 기다려 강 하구에서 실뱀장어를 잡는다. 우리나라에서는 1966년에 처음으로 양식이 시작되었으며, 보양식으로 인기가 높아 생산량이 꾸준히 증가하는 추세이다.

내용 실뱀장어잡이가 이뤄지는 곳은 민물과 바닷물이 만나는 기수역汽水域이다. 서해안 포구와 하구에서 주로 실뱀장어를 잡는다. 와탄천이 바다로 흘러드는 영광 법성포와 당진 삼교천을 비롯해 한강과 임진강이 만나는 강화도 동쪽 및 한강 전류리 포구와 행주나루 등에서 어획한다. 실뱀장어는 육안으로는 구별이 쉽지 않을 정도로 몸이 투명하고 작기 때문에 모기장처럼 촘촘한 어망을 사용하여 잡는다. 어법은 지역에 따라 다소 차이가 있다.

전라남도 영광에서는 실뱀장어를 잡을 때 동력이 없는 부선艇船을 이용한다. 흔히 바지선으로 불리는 작은 배인데, ‘아피통apitong’으로 불리는 목재로 건조하였다. 여기에 연안 안강망이 장착되어 있다. 간조 시에는 부선에 접근할 수 없기 때문에 물이 빠지기 약 2시간 전에 부선에 올라 실뱀장어를 잡는다. 그물에 걸린 실뱀장어는 유충은 골라내고 숟가락으로 떠내어 통에 담는다.

충청남도 당진 삼교천에서는 낭장망과 유사한 정치망으로 실뱀장어를 포획한다. 한 틀의 그물을 설치하는 데는 세 개의 닻이 필요하다. 여기는 3월 초에 시작되어 4월이 최적기이고, 5월 말이나 6월 중순 무렵에 끝을 맺는다. 이 외에 뜰채나 사들과 같은 간단한 어구를 이용하여 잡기도 한다. 삼교천과 서해가 합수되는 기수역이 어장이다. 이곳은 1979년 삼교천방조제가 건



실뱀장어 그물 | 전남 함평 | 김준



실뱀장어잡이 | 전남 함평 | 2005 | 김준

설되기 전까지 조기잡이가 풍어를 이루는 황금어장이었다. 어로 환경이 바뀌면서 실뱀장어 서식에 적당한 조건을 갖추게 되었고, 어민들의 소득에 큰 영향을 미치는 어종으로 자리를 잡았다.

인천광역시 강화도에서는 경기도 김포시와 바다를 사이에 두고 마주 보고 있는 여러 마을에서 실뱀장어잡이가 성행한다. 어로 기간은 3~5월 사이이며, 면허를 획득한 어촌계원에게만 어업권이 허용된다. 어로 방법은 크게 두 가지이다. 하나는 안강망 어선인 ‘꽁당배’로 어획하는 것이고, 다른 하나는 갯벌에 말뚝을 박고 그물을 걸어 조수간만의 차를 이용한 정치망이다.

강화도와 인접한 한강 행주나루의 실뱀장어잡이 또한 어촌계원이 중심이다. 이곳을 지나는 물줄기는 하류 지역인 경기도 김포시 전류리 포구에 비해 물의 흐름이 완만하기 때문에 실뱀장어잡이에 적합하다. 어구는 ‘모기장그물’이며, 그물코가 매우 촘촘한 것이 특징이다. 길이는 약 80m이고, 닻을 이용하여 실뱀장어가 올라오는 길목에 그물을 놓는 정치망이다. 어로 기

간은 실뱀장어가 한강 하류로 올라오는 3월 15일~5월 15일 2개월 동안이다. 물때는 조류의 흐름이 약한 조금 이 적기이다. 그물에 걸린 실뱀장어는 불순물과 잡티를 일일이 걸러내는 작업을 거친다. 실뱀장어는 행주 어촌계의 으뜸가는 수입원이지만 기상 여건에 따라 홍어와 풍어가 반복되기 때문에 가격은 해마다 등락 폭이 심한 편이다. 최근 끈벌레의 출현으로 커다란 위기에 봉착해 있다. 끈벌레는 입에서 강한 독소를 내뿜기 때문에 한 마리만 그물에 걸려도 실뱀장어가 뻗뻗하게 굳어 죽는다.

특징 및 의의 실뱀장어잡이는 뱀장어 양식이 본격적으로 이뤄지는 1970년대 이후에 형성된 어법이다. 민물장어는 단백질이 풍부하고 맛이 담백하여 예부터 자양·강장 식품으로 널리 알려져 있다. 특히 비타민과 미네랄을 골고루 함유하고 있어서 허약한 노인이나 어린이의 원기 회복에 좋다. 과거에는 양식이 불가능하여 하천에서 자연산을 포획하지 않으면 구하기가 매우 어려운 귀한 물고기였다. 실뱀장어잡이는 양식에 필요한 새끼의 수요를 원활하게 공급해 민물장어를 재료로 한 우리나라 식문화 발전에 크게 기여하고 있다.

참고문헌 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-서울, 인천 및 경기지역 1·2(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2020), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-전라지역 최종보고서1~3(목포대학교 도서관화연구원, 국립무형유산원, 2017), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서1·2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 강성복(姜成福)

쌍끌이기선저인망

정의 두 척의 어선이 긴 자루 모양의 그물 양쪽 끝에 날개그물을 연결한 어망漁網으로 해저海底를 끌어서 어류 등 수산동물을 자루그물 속으로 들어가게 하여 잡는 어구漁具.

개관 쌍끌이기선저인망은 1929년 〈조선 어업령〉이 제

정된 후 이 법령에 근거하여 일본 어업인들이 대규모의 동력 어선을 사용하여 우리나라의 연안과 근해에서 조업할 수 있게 되면서 유래되었다.

내용 쌍끌이기선저인망은 두 척의 동력 어선에 의해 사용된다. 즉 기선機船을 사용하여 긴 자루 모양의 그물을 끌어서 어류 등 수산동물을 어획하는 어구이다. 두 척의 어선이 한 쌍이 되어 같은 속도로 어구를 끌어야 하므로 일반적으로 선박의 형태나 기관의 성능 등이 같아야 한다.

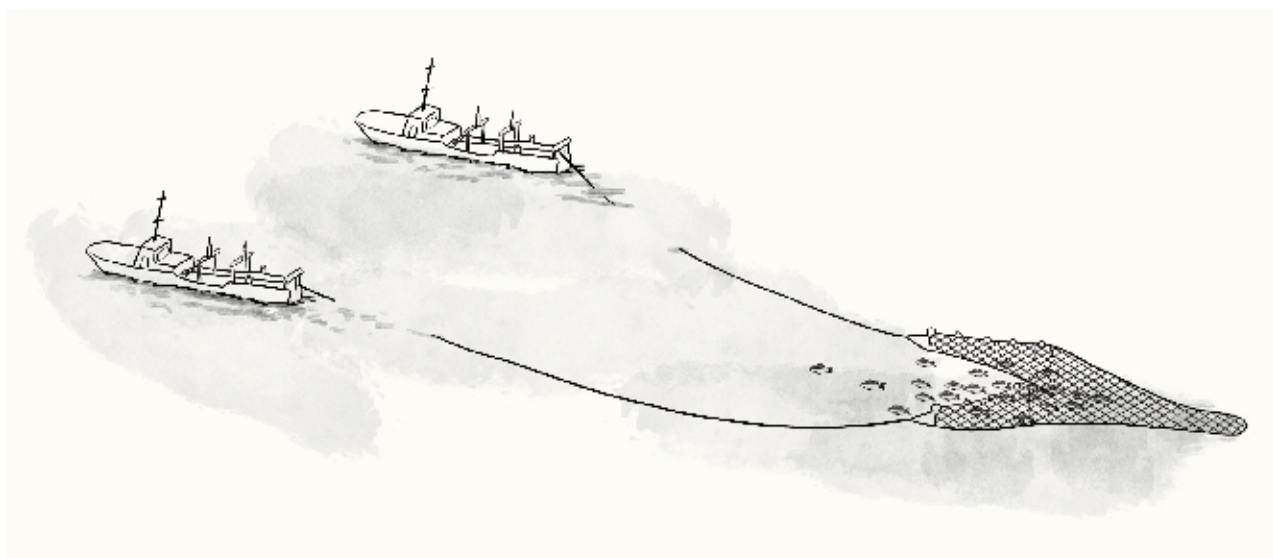
두 척의 어선은 역할에 따라 주선主船과 종선從船으로 구분된다. 그중 주선은 그물을 바다에 내리는 투망投網, 그물을 배로 끌어 올리는 양망揚網, 그물을 끄는 예망曳網 역할을 하는 그물배이다. 그리고 종선은 주선을 도와 그물을 끄는 인망引網 역할을 하는 보조선이다. 주선의 선장이 고기잡이를 총지휘한다. 투망과 양망, 어구를 끄는 방향[曳網方向]에 대해서 명령하고 종선을 통제하는 것이다. 현재는 그물을 내리고 올리는 투망과 양망을 선미船尾에서 하지만, 과거 초창기에는 현측舷側에서 하였다.

쌍끌이기선저인망의 그물은 자루 모양의 그물 양쪽 끝에 기다란 날개가 달려 있고, 끌줄이 연결된 구조이다. 어구로 해저를 끌기 때문에 이러한 구조만으로는 대상 생물을 어획하기에 충분하지 않다. 이와 같은 이유로 자루의 등판 앞쪽에 고기가 위로 도피하는 것을 막기 위한 천장망이 있고, 자루 속으로 들어갔던 고기가 되돌아 나오는 것을 방지하기 위한 혀그물이 있다.

날개와 자루 입구의 아랫자락에는 해저에 닿으면서 매끄럽게 끌려가도록 하기 위한 보빈bobbin 등을 단 발줄이 있고, 윗자락에는 그물을 위쪽으로 벌리면서 끌고 가기 위해 뜸을 단 뜸줄이 있다.

그물을 끌 때는 그물에 상당한 유체저항이 걸리며, 어획물을 배의 갑판으로 올릴 때 무게가 걸리게 되므로, 네 모서리에 힘줄을 넣어 그물감이 찢어지지 않도록 한다.

쌍끌이기선저인망은 해저를 끌어서 어류 등 수산동물을 어획하기 위해 개발된 그물이었으나, 어선의 마력이 커지고 보다 강력한 힘에도 견딜 수 있는 고강도 그물실이 개발되어 자루그물의 입구를 매우 크게



쌍끌이기선저인망 | 국립수산물학원

하여 끄는 것이 가능해지면서 중층에 있는 수산동물도 어획할 수 있게 개량되었다. 이 개량된 그물은 중층을 끌도록 고안되었기 때문에 쌍끌이중층망이라고 한다.

쌍끌이기선저인망의 조업방법은 다음과 같다. 주선이 선미에서 자루그물과 날개그물 순으로 투망하면서 종선은 한쪽 후릿줄의 끝을 주선에 넘겨주어 날개그물 끝에 연결하고, 연결이 끝나면 주선과 종선의 사이가 벌어지도록 전진하면서 후릿줄과 끌줄을 바다로 내려준다. 투망이 완료되면 주선과 종선은 끌줄 한 가닥씩을 잡고 일정한 거리를 유지하면서 저층 또는 중층을 일정 시간 끌고 간다.

그물을 올릴 때는 주선과 종선이 다시 접근하여 그물을 오므리고, 주선은 종선으로부터 그물의 다른 한 쪽과 연결된 줄을 넘겨받아 줄부터 끌어 올리기 시작하여 최종적으로 그물을 끌어 올린다. 그물의 마지막 부분이 올라오면 어획물이 들어 있는 끝자루를 어획물 처리 갑판 위로 이동한 다음 끝자루의 끝부분을 묶은 줄을 풀어서 어획물을 쏟아 내고, 어종별로 분류하여 어창에 보관하였다가 항구에 들어오면 위판한다.

특징 및 의의 두 척의 어선이 저층을 끌어서 대상 어종을 어획하는 대표적인 어업으로, 배의 성능과 구조는 거의 같아야 한다. 두 척이 저층을 끌기 때문에 해저가 평탄한 곳에서 조업하기가 좋다. 조업하는 시기는 9월 초

부터 다음 해 6월 말까지이며, 7~8월은 휴어기이다. 주로 잡는 수산동물은 갈치, 삼치, 고등어, 참조기, 병어류, 오징어, 전갱이, 가자미 등이다.

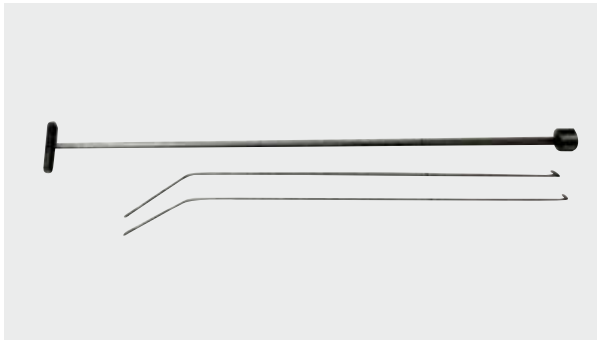
참고문헌 고등학교 해양생산기술-상·하(경상남도교육청, 창원종합인쇄, 2011), 어구분류 및 각부명칭(국립수산진흥원, 태화출판사, 1987), 어업-상·하(부경대학교 국정도서 편찬위원회, 대한교과서, 2002), 한국어구도감(국립수산물과학원, 2008), 대형기선저인망수협(ltfc-suhyup.co.kr).

필자 신종근(辛鍾根)

써개

정의 철사 끝을 구부려 갈고리 모양으로 만든 뒤 맛조개가 서식하는 구멍에 집어넣어 철사 끝의 고리로 맛조개를 걸어서 잡는 어구.

내용 주로 서해안 갯벌에서 사용하며, 긴 철사의 끝을 구부려 맛조개가 있는 구멍에 넣어서 잡는 어구이다. 어민들이 맛조개를 채취하는 방법은 크게 두 가지로 나뉜다. 맛소금을 이용하여 맨손으로 채취하는 방식과 전용 도구인 써개 또는 맛세를 이용하여 채취하는 방식이다. 맛소금을 이용한 방법은 맛조개가 서식하는



대맛꼬시개 정명훈

숨구멍에 맛소금을 뿌리면 자극에 의해 맛조개가 구멍 밖으로 튀어나오는데 이때 낚아채는 어법이다.

써개나 맛세는 맛조개를 잡기 위하여 고안되었다. 만드는 사람에 따라 차이는 있지만 60cm 내외의 길이에 3mm의 굵기이며, 강철로 된 철사의 끝을 구부려 갈고리 모양으로 제작한다.

맛조개는 갯벌 아래 10cm에서 50cm 사이에 서식하며, 타원형의 숨구멍이 수직으로 뚫려 있다. 어민들은 썰물이 되면 써개, 갈퀴, 망태 등을 쟁겨 맛조개 서식지로 이동한다. 이후 갈퀴로 갯벌 바닥을 긁어내면서 숨구멍을 확인한 뒤 써개를 집어넣어 맛조개가 걸리는 느낌이 들면 끝부분을 90도로 돌려서 조개의 구멍에 건 뒤 당겨 올린다. 맛조개를 채취할 때는 손끝의 감각이 매우 중요하다. 잘못 당겨 올리면 내장이 손상되어 상품 가치가 떨어지기 때문에 오랜 경험을 쌓은 사람이 감각을 이용하여 손상되지 않도록 주의하여 채취한다.

특징 및 의의 경제적인 이유로 써개를 이용한 맛조개잡이를 생업으로 삼는 어민의 수는 현저히 줄어들었으며, 대부분 어촌체험마을을 통해 맛조개잡이를 이어나가고 있다. 시간의 흐름에 따라 써개의 모양도 변화하였다. 사용자의 편의성을 위하여 화살 모양으로 개량되었으며, 명칭도 써개 대신 ‘대맛 꼬시개’나 ‘대맛 꼬챙이’ 등으로 불리고 있다.

참고문헌 일제강점기 송도 연안의 개발과 어촌주민들의 삶(유창호, 인천학연구21, 인천대학교 인천학연구원, 2014), 현지조사자료(어촌체험마을, 충남 태안, 2021.9.16.), 두피디아(doopedia.co.kr).

필자 정명훈(鄭明勳)

쏘가리잡이

정의 낚시·그물·투망 등을 이용하여 쏘가리를 잡는 일.

개관 쏘가리는 농어목 꺾깃과의 민물고기이다. 지역에 따라 강소까리·금잉어·쏘래기 등으로도 불린다. 한자로는 금린어鰕鱗魚 혹은 꺾어鰕魚·금문어金文魚·수돈水豚·자어滋魚 등으로 기록되어 있다. 쏘가리가 문헌에 처음 등장한 것은 조선 초기이다. 『신증동국여지승람新增東國輿地勝覽』에는 강원도·경기도·경상도의 토산으로 기록되어 있으며, 조선 후기 지리지에는 각 고을의 특산물로 금린이가 거의 빠지지 않는다. 『재물보才物譜』(1798)는 살맛이 돼지고기처럼 좋다고 하여 수돈水豚이라 하였고, 『본초강목本草綱目』(1596)은 대어臺魚와 석계어石桂魚로 적었다. 또한 『난호어목지蘭湖漁牧志』(1820)는 꺾어이라 적고 한글로 ‘소갈이’라 하면서, 황색 바탕에 검은 무늬가 있다고 하였다.

쏘가리는 하천 중상류에 물이 맑고 바위가 많은 큰 강에서 주로 서식한다. 육식성으로 작은 물고기나 새우 따위를 먹이로 삼는다. 바위 밑에 숨어 있다가 먹잇감이 나타나면 순식간에 튀어나와 삼키고 들어간다. 우리나라 전국에 분포하는데, 한강·대동강·금강·섬진강 등이 대표적인 서식처이다. 맛이 담백하고 좋아 민물어종 중에 최고의 횡감으로 친다. 또 크기가 작은 것은 매운탕, 조림, 구이 등으로 먹는다. 쏘가리를 잡는 데는 그물, 낚시, 투망, 작살 등 다양한 어구가 동원된다.

내용 쏘가리는 여울 근처의 수심이 깊은 소궤에 서식한다. 주로 여울에서 먹이활동을 하다가 바위틈으로 들어가 은신한다. 따라서 쏘가리잡이는 낚시·그물·투망을 막론하고 소가 있는 깨끗한 물에서 이루어진다. 아울러 하천의 바닥에 자갈 또는 암반이나 바위가 흩어져 있는 지형이 좋다. 투망을 던지거나 낚시질 또는 그물을 쳐서 잡는다. 다만 쏘가리는 민물고기 중에서 유일하게 금어기와 포획금지 체장이 정해진 어종이다. 금어기는 산란기와 맞물려 있으며, 지역에 따라 다소 차이가 있다. 호남지역과 영남지역에서는 4월 20일부

터 5월 30일까지이고, 중부지역은 5월 1일부터 6월 10일까지이다. 이에 대해 내수면어업에 종사하는 금강상류의 어부들은 “아카시아꽃이 필 무렵부터 쫄레꽃이 질 때까지 쏘가리는 못 잡는다.”라고 한다. 한편 포획금지 체장은 18cm로, 어린 고기를 잡는 것을 금하고 있으나 실제 어로현장에서는 잘 지켜지지 않는다.

쏘가리낚시는 미끼를 쓰지 않는 루어낚시가 일반적이다. 우리나라에서 민물 루어낚시의 원조는 쏘가리낚시이다. 1960년대 초에 처음 시작된 것으로 알려져 있으며, 민물낚시를 즐기는 인구가 늘어나면서 뿌리를 내렸다. 1974년에는 최초의 루어낚시 동호회인 ‘서울릴낚시회’가 결성되기도 하였다. 당시 주요 대상어는 쏘가리였다.

야행성인 쏘가리는 밤에 주로 활동한다. 특히 늦봄부터 초가을까지는 밤중에 움직임이 활발하다. 이 때문에 쏘가리잡이는 새벽녘이나 해 질 무렵이 좋고, 여름철은 밤낚시가 제격이다. 낮에 포획이 가능한 때도 있다. 수온이 떨어지는 시기이다. 햇살이 퍼져 수온이 오르는 시간대에 움직임이 있는데, 이때를 노린다. 투망을 이용한 쏘가리잡이 역시 낚시와 유사하다. 적기는 해 질 무렵이나 새벽녘이다. 미리 떡밥을 뿌려 유인한 뒤 투망을 던진다. 그물로 잡을 때는 쏘가리 전용 그물을 쓴다. 그물코가 다소 큰 편인데, 쏘가리가 먹이사냥을 하는 여울에 놓았다가 이튿날 새벽에 걸는다. 드물게는 작살이 쏘가리잡이에 사용된다. 물안경을 끼고 물속으로 들어가 바위 밑에 숨어 있는 쏘가리나 꺾지, 뿌구리(동사리) 등을 찍어서 잡는다. 또한 작살 중에는 석궁처럼 대나무와 고무줄을 이용한 발사 장치에 작살을 장전하여 쏘는 어법도 있다.

특징 및 의의 쏘가리잡이에는 여러 가지 어로도구가 동원된다. 족대로 특정 돌을 둘러싸고 사람이 돌을 들썩여서 포획하는 방법, 작살을 사용하여 포획하는 방법, 투망을 던져 사로잡는 방법 등이 있다. 드문 경우지만 사람이 물속에 들어가 맨손으로 잡기도 한다. 그런데 이 가운데 투망을 던져 사로잡는 방법은 단속 대상이 된다.

근래에는 낚시 인구가 늘면서 낚시를 통한 쏘가리잡이가 활발하게 이루어지고 있다. 쏘가리는 새우

나 거주 공간 주변의 다른 물고기를 먹고 사는 공격성이 강한 어종이다. 이러한 공격성을 이용하여 가짜 미끼(루어)로 쏘가리를 낚아내는 고기잡이가 대세를 이룬다.

참고문헌 新增東國輿地勝覽, 輿地圖書, 大東地志, 蘭湖漁牧志, 강 유역의 어로문화(강성복, 금강 수로와 식문화, 국립민속박물관, 2019), 루어낚시 첫걸음-민물(조흥식, 예조원, 2010), 섬진강 유역의 전래어법과 어로기술·어로유산(강성복, 무형유산4, 국립무형유산원, 2018), 한국무형유산종합조사 농경·어로 분야-충청지역 최종보고서2(충남대학교 충청문화연구소, 국립무형유산원, 2018), 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr).

필자 박종익(朴鍾翼)

썩잡이

정의 붓이나 펌프 등의 도구를 이용하여 썩을 잡는 일.

개관 썩은 십각목 썩과에 속하는 갑각류이다. 새우와 게처럼 다리가 열 개라서 십각류에 속한다. 서해안 일부 지역에서는 썩을 가리켜 ‘설게’나 ‘뽕설게’라고 부르며, 남해안 일부 지역에서는 ‘갯가재’라고 부른다.

지역에 따라 썩과 갯가재를 모두 썩으로 부르기도 하지만 썩과 갯가재는 전혀 다른 종이다. 썩과 갯가재는 서식지와 생김새 등이 다르다. 썩은 갯벌에서, 갯가재는 바다에서 서식한다. 썩은 조간대에서 얕은 바다에 이르는 모래진흙에 상부는 U자 모양으로, 하부는 긴



썩잡이 | 경남 남해 | 2021 | 국립민속박물관



쪽잡이 | 경남 남해 | 2021 | 국립민속박물관

막대 모양으로 굴을 파서 Y자 모양인 곳에서 서식한다. 두 개의 구멍을 가진 형태로 서로 연결되어 있어서 한 쪽을 밟으면 다른 쪽 구멍에서 물이 솟아오른다. 반면 갯가재는 갯벌로부터 수심 10~30m 부근 펄 바닥에서 얇은 U자형의 굴을 파고 생활한다. 쪽은 몸길이가 암수 모두 10cm 정도인 데 반해 갯가재는 최대 12cm로 쪽이 갯가재보다 작다. 생김새를 보면 갯가재는 입가에 커다란 앞발을 닮은 가슴다리를 가진 것이 특징인 반면 쪽은 갯가재보다 둥글고 새우와 비슷하다.

쪽은 12월부터 이듬해 4월까지가 산란기이고 5~7월까지가 채취 시기이다. 암컷이 복부에 알을 낳는다. 부화 후 2주 정도 지나면 유생이 되는데, 유생은 바닥에 닿으면 굴을 판다. 몸이 커가면서 굴의 지름도 넓히고 길이도 더 깊게 파 내려가는데, 다 자란 쪽의 굴은 2m가 넘기도 한다.

내용 쪽이 사는 구멍을 발견하면 썩이, 삽, 호미 등으로 펄을 간단히 걷어낸다. 그런 다음 구멍에 된장 물을 풀어준다. 쪽은 습성이 매우 배타적이기 때문에 자신의

서식지 구멍 속으로 적이 침입해 오면 밖으로 밀어낸다. 쪽이 서식하는 구멍 주변에 된장 물을 푼 후 붓대롱을 구멍에 집어넣고 흔든다. 붓대롱을 천천히 들어 올리면 쪽이 집게다리로 붓끝을 잡는데, 이때 쥔쥔하게 붓대롱을 꺼내 쪽을 잡는다. 붓대롱은 일반적으로 굴을 쓰는 붓을 사용하기도 하지만 주로 사람의 머리카락이나 개털·염소털 등을 이용해 만든다. 붓대의 손잡이는 주로 대나무로 만들며, 길이는 30cm 정도이다.

서해안 일부 지역에서는 붓대롱 대신 펌프를 이용해 쪽을 잡는다. 쪽은 서식지를 두 개의 구멍이 서로 마주 보고 있는 형태로 만든다. 한쪽 구멍에 고압의 물을 뿌리면 쪽이 반대편 구멍으로 밀려 나온다. 이는 두 개의 구멍이 서로 연결되어 있기 때문이다.

태안 지역에서는 소나무를 이용해 펌프 방식과 비슷한 형태의 쪽잡이를 행한다. 길이가 1m 정도 되는 소나무를 깎아 원뿔형의 쇠붙이를 붙인 도구를 만든다. 이 도구를 쪽이 사는 구멍에 삽입한 후 재빨리 빼내면 그 압력으로 구멍 속의 물과 쪽이 함께 튀어나온다.

이 외에도 쪽을 미끼로 사용하여 쪽을 잡는 방법도

있다. 즉 썩 한 마리를 썩이 살고 있을 법한 구멍 속에 넣고 천천히 넣고 빼기를 반복한다. 이렇게 하면 구멍 속의 썩이 입구에 있는 썩을 침입자로 간주하여 물리 치기 위해 문다. 이때 재빨리 미끼를 빼내고 구멍 속의 썩을 잡는다.

특징 및 의의 오래전부터 식용으로 또는 낚시 미끼로 사용하기 위해 썩잡이가 이뤄져 왔다. 썩은 새우나 게처럼 특유의 맛을 내기 때문에 튀김이나 전으로 만들어 먹기도 하고 된장국에 넣어 끓여 먹기도 한다. 지금도 남해 등지에서는 시장에서 썩튀김이나 썩전을 판다. 일부 지역에서는 썩으로 젓갈을 만들어 먹기도 하며, 도미 낚시의 미끼로 이용하기도 한다.

썩잡이는 간단한 도구를 이용하여 갯벌 아래 서식하는 썩을 포획하는 전통어로 방식이다. 간단한 도구를 이용하기 때문에 누구나 포획할 수 있을 것으로 생각하지만, 썩의 서식 환경이나 서식 특성 등 썩에 관한 전승지식을 알아야만 잡을 수 있는 어로 방식이다.

참고문헌 김준의 갯벌 이야기(김준, 이후, 2009), 한국무형유산종합조사 연구 용역 농경·어로 분야 조사결과보고서-경상도 지역(한국예술종합학교 아태 전통연구연구소, 국립무형유산원, 2019), 썩 빼담은 갯가재...하지만 갯가재는 썩 편이 아닙니다(경향신문, 2017.5.24).

필자 박종오(朴宗吾)

썰게

정의 미역밭에서 잡초를 제거하는 도구.

내용 미역밭에서는 양질의 미역을 수확하기 위하여 입동 무렵 농부가 논에서 김매기를 하듯이 잡초를 제거하는 일을 한다. 이를 ‘째매기’ ‘기세작업’ ‘개딱기’라고 한다. 이때 미역밭을 매는 도구가 ‘썰게’이다. ‘썰게’는 지역에 따라 ‘썰개’ ‘썰개’ ‘실겅대(실게)’ ‘썩가래’ ‘썰게호미’ ‘기세호미’ 등으로 부른다.

‘썰게’는 팽이를 곧게 펴놓은 형태의 끝이 무딘 철제 날에 긴 장대가 박혀있는 모양이며, ‘썰게호미’는 끝



썰게 | 길이25

기세호미 | 길이26

썰게 | 국립민속박물관

이 뾰족하지 않고 넓적한 철제 날에 목제 손잡이가 박혀있는 형태이다.

‘썰게’는 미역바위에 붙은 이끼류를 긁어내거나 조개 등을 떨어뜨리는 데 용이하며 수심이 깊은 곳에서 사용한다. ‘썰게호미’는 바위를 긁거나 파 후벼내어 잡초를 제거하는 데 용이하다. 조간대潮間帶의 미역밭에서 사용한다. 작업 시에는 단단한 바위 표면을 긁어내기 때문에 날이 무뎌져 수시로 날을 갈아야 한다. 잠수로 제조작업을 하는 해녀도 호미를 사용한다.

울산광역시 북구 구유동 제전마을에서는 썰게로 물 밖에서 얇은 바위를 1차로 긁어내면 2차로 썰게호미(기세호미)를 이용해서 깔끔하게 긁어낸다. 처음에는 밭에서 사용하는 넓적한 호미를 이용하다가 2010년 무렵부터 기세작업을 위해 특별히 제작된 째호미를 사용한다.

참고문헌 동해안 어촌의 민속학적 이해(권삼문, 민속원, 2001), 미역바위를 가꾸며 살아가는 울산 구유동 제전마을(김창일·변윤희, 국립민속박물관, 2017), 어구(고광민, 제주대학교박물관, 2002)

필자 권태훈(權泰勳)

한국생업기술사전
어업

Encyclopedia of
Korean Livelihood Systems

FISHERY

부록

I. 색인 II. 필자

색인



지역



가거도멸치잡이노래	028
가공	375
가늌	619
가다랑어	030
가두리	034, 082, 607
가두리양식	608
가두릿그물	616
가락시장	168
가래소리	480
가래질소리	095
가로림만	045
가리	036, 728
가시파래	044
가오리	763
각망	477, 746
각염제	533
간고등어	377
간석지	041, 193, 364
간척	040
간통	591, 713
갈고리	100
갈치	042
갈퀴	044, 370, 761
감태	045
개닭기	754
개막이	050, 477, 745
개막이그물	144
개부름	065
개불	053
개흙	542, 590
객주	225, 378, 621, 694
갯녹음	058, 285, 287
갯바위	061, 556, 765
갯벌	061, 622, 671, 674
갯제	064, 271
갱번	056, 061, 210, 480, 660
거랭이	731
거룻배	559

거북선	727
건간망	050, 219, 250
건어물	325, 485, 657
건조	661
건착망	465
겉낙	399
견지	077, 150, 154, 521, 684
견지낚시	035, 335
결정지	045
경성수산시장	167
고등어	038, 079
고래	637
고려	036
고리테그물	053, 082
고무래	362
고정자망	319
골갱이	749
공동분배	069
공동어업	499
공동어장	070, 601, 658, 660
공업	615
공유자원	479
공해	497
과메기	688
곽세	103
곽암	088, 672
곽전	089
교통수단	028
구덕	059
구석기시대	623
국가중요어업유산	324, 731
국제해사기구	282
굴	046, 097, 098, 100
굴양식	632
궁선망	105
권현망	661
균역법	504
그물	467, 617, 745
그물감	677
그물내리는소리	094

그물당기는소리	095, 480
그물추	475, 482, 715
금기	473
금어기	616
기계동력 어선	495
기선권현망	029, 237, 239, 241, 481
기선권현망어업	730
기선저인망	134
기세	674
기세작업	409
기수역	403, 564, 570, 609, 714
길그물	033, 053, 084, 142, 616
김양식	065, 121, 122
깡	379
꼰사	043
꽁당배	310, 403
꽁지배	477
끌그물	105
끌낚시	493, 554

니은



나루터	137, 167
나룻배	137, 138, 347
나일론	468
나잠어업	392, 468
낙망	033, 106, 616
낙지가래	066
낚시	030, 035, 135, 147, 152, 467, 611, 650
난류	755
난치	685
난호어목지	349, 611, 728
낭장망	241, 297, 309, 477, 655, 746
낭장망류	105
내수면어업	329, 604
냉장	379
노동요	046

노젓는소리	094
누테	685

디글



담치	765
당그레	362
당신양	478
닷	261
닷배노래	480
닷자망	134
대낚시	493
대망류	084, 106, 142
대모망	033, 106
대부망	033, 106
대파	046, 085
덕장	076, 769
덕판배	477
덤장	250, 338, 477, 745
독다물	300, 598
독도	742
독살	064, 338, 477, 599, 744
돌림낚시	575
돌미역	057, 091, 114, 562, 710
돌살	679
돔보낚시	546, 547
동국여지승람	227
동죽호미	067
돛	727
두릿그물	105
들그물	105, 676
들망	204, 690
등대	640
떼배	477, 563
땃목	477
뚝	658, 660
뜰채	658, 680, 732, 743
뜸복	368

리을



람사르습지	063
루어	035, 149, 343

미음



마을어장	291, 327, 579
망둥이	647
망사리	220, 619, 701, 749
망쟁이	223
맞잡이	646
매생이	044
매생이제	065
맨손어업	054, 057, 068, 695
머구리	595
멍에고사	740
멍텅구리배	049, 132, 231, 477, 610
면허어업	463, 500, 639, 738
멸치잡이	028
멸치젓	377, 614
명태	325, 769
명태잡이	152, 242
모릿줄	233
목도	530
무동력선	050, 602
무레꾼	247
무자위	253, 396
무주물선점	498
문어단지	616
물돛	054
물때	059, 258, 339, 399, 610, 619, 628, 629, 747
물소종이	749
물웃	749
물적삼	749
물질	059, 140, 264, 618, 619, 701, 750
미끼	195

미역	072
미역바위	057, 089, 091, 191, 409, 672
미역밭	409
민물낙시	407
밀물	159, 229

비읍



바다숲	045
바닷길	724
바이오폐락	574
바지락호미	066
반구대 암각화	081
반두	730
밭돌	321, 322, 355, 585
밭막	157, 298
밭통	156
방렴	688
방조제	040
배	049
배고사	124, 645, 668
배목수	048
배무이	740
배서낭	473
배연신굿	123, 631
배타적 경제수역	283, 567, 742
배후리	679
벧사공	137
벧사람	604
범선	725
법성포	696
별신굿	514
보메	528
보조선	351
보합법	096
봉기	477
봉절망	202
부게	647

부정치기	474
부표	255, 553
불법 어구	289
빚창	749, 765
빙어선	346, 380, 559
빨배	130, 316, 676, 695, 774

시웃



사니질	294, 312
사들	646, 680
사리	269, 339, 646
산가람	494
산호초	756
살망	714
살살이	547
삼봉낙시	516, 526, 684
상고선	391, 527, 559, 719
상군 해녀	328
상품화	661
새만금	041, 308
새우잡이	049
새우젓	614, 702
생선젓	460
서유구	248
서해안배연신굿 및 대동굿	631
석방령	300, 486
석수어	629
선망	108, 466, 636
선세	103
선원	049, 617, 664, 668
선장	232
설망	105
세종실록지리지	227, 376, 629, 647, 719
소금	036, 045, 085, 459
소금가마	528
소금 전매	037
소금창고	045, 325

소나	470
소중이	753
소파	046, 085
속신	473
손틀어업	602
송지식	290
수경재배	456
수산물산지위판장	380
수산시험장	635, 757
수산조합	500
수온	161
수조	574
수질오염	292
수협	378, 657, 659
송어	690
습지보호지역	063
승망류	082, 106, 143
시장	096
신고어업	738
신석기시대	624, 644
신증동국여지승람	376, 666, 719
썰물	159, 229
썰리질	575

이용



아귀	458
안강망	043, 131, 132, 468, 477, 611, 630, 655, 663, 746
암각화	721
액젓	127, 235
양반돌	090
양식어업	031, 476
양식업	377
양식장	390

양조망	203
양화진	645
어간장	460
어구	105, 616, 635, 650, 663, 676
어군	030, 322, 350, 482, 515
어군탐지기	352, 482, 571
어기	342, 346
어량	104, 105, 467, 498, 536
어레미	277
어로문화	658
어로요	085
어망	104
어망추	110, 561
어민	256, 479
어보	152
어살	225, 299, 467, 616, 630, 679, 736
어선	635, 649, 652, 653, 668, 670
어세	103
어시장	700
어업	377
어업권	173, 234, 672, 737
어업노동요	344
어업령	502, 639, 672
어업법	498, 638, 738
어업전관수역	741
어업조합	500
어염세	103, 534
어유	615, 635
어장	105, 616, 619, 652
어전	050, 104, 105, 468, 475, 655
어족자원	618, 658
어초	506, 507
어촌	162, 296, 672
어촌계	216, 329, 476, 659, 673, 754
얼음	332, 334, 335, 516
얼음끌	335
엄망	186
여지도서	228
연안어업	476
연평어장	664
연평파시	719

염간	577
염도	183
염막	540
염세	103, 363, 505, 576, 577
염전	085, 169, 665, 684
염호	534, 535, 536
영유권	742
오리	370
오주연문장전산고	237
오징어	652, 727
외출낙시	035, 493, 630
용신제	138
용왕굿	374, 749
용왕밥	375
용왕제	071
우해이어보	612, 614
운반선	391, 694
원양	636
원양어선	030
원양어업	476, 497, 758
위어	564, 568
위판장	657
유네스코	620
유령어업	709
유어	187
유엔해양법	567
유엔해양법협약	385
유영층	335
유자망	688, 769
유적	623, 677
인공어초	283, 302, 508
인공종자	289
임경업	301, 305
임원경제지	231, 237
임통	051, 300
입어권	507, 754
입호권	511



자동선별기	731
자루그물	053, 761
자리돔	690
자망	035, 105, 242, 477, 617
자무질	487
자산어보	227, 289, 348, 545, 612, 614, 632, 647, 678
자염	360, 485, 528, 537, 540, 590, 713
작살	370, 407, 525, 584, 611, 677
작살잡이	560
잠녀	748
잠수굿	749
잠수기	642
잠수복	620
잠수부	047, 673
장생포	722
장아찌	666
장어잡이	646
재첩국	734
저수지	040
저온유통	697
저인망	108, 486, 716, 717
적조	287, 574, 604
전복	331, 606, 607
전어	093, 465
전어지	152, 661, 663, 678
전오염	537
전오제염법	341
전통어로	318
젓갈	459, 613, 657, 660
젓중선	477
정선망	178
정약용	249
정어리	465
정치망	033, 084, 142, 403, 457, 477, 746
제방	040
제빙	334
제염	687

제염법	364
조간대	050, 290, 307, 409, 491, 555, 679, 705, 770
조개무지	074, 632
조경수역	506
조금	339
조기	719
조기심리	632
조기잡이	670
조류	159, 205
조새	100
조석	258, 339, 622
조석 간만	657
조선어업령	096
조업	159
조운선	645
조일통상장정	578, 637, 641, 737
조일통어장정	578, 638
조창	213
조청상민수륙무역장정	641
죽대	267, 277, 407, 681, 714, 730
주꾸미소호	616
주낙	035, 146, 171, 398, 492, 599, 644, 653, 764
주머니그물	664
주목망	105, 458, 475, 477, 630
주벽망	657
죽방렴	154, 477, 486, 488, 616, 660, 744
중선	662
중선망	105, 458, 630
증발지	045
지도군총쇄록	719
지선어장	329, 511
지인망	105, 772
지족해협	154
진수고사	740
집어등	080, 321, 350, 681
짓가림제	597
짬	056, 549, 562, 660
짬매기	563

쪽대	052, 646, 680
찌르개	467

치



창경바리	499, 724
창골뚜기	742
채그물	676, 745
채낚기	043
채롱	607
채집수렵	466
챠낚	078, 684
챠배	689
천도굿	371
천일염	046, 169, 256, 366, 395, 469, 485, 529, 538, 665
천일염업	325
천일염전	045, 256
청동기시대	624, 644
초음파	470
초크그물	329
총유	491, 512
출매선	346
촉심기	471
치어	343, 526
칠산어장	197, 664
칠산파시	719
칠패시장	167

티



테왁	619, 749
테우	207
토방렴	301
통구민배	477
통그물	033, 142, 616

통나무배	712
통발	051, 132, 267, 277, 369, 611, 679, 707, 728, 746
통발계	526
통자락	591
투망	105, 617
투석식	290
특산물	472
틀방	370
틀방그물	628
틀잇대	710

피



파시	484, 494, 631, 634, 718
판옥선	727
패각식	290
패총	358, 561, 593, 623
평화선	501
폐어구	569
포경	081
포경선	722
포경업	592, 594
표주록	722
표해시말	722
풍선배	093, 670
풍어	319
풍어제	071, 119, 123
피시펌프	029

하



하멜표류기	722
학공치	465
한국수산지	222, 662
한선	663, 699, 712, 726

한일어업협정	502, 578, 600, 638
한일통상장정	621
함수	365, 714
함수지	169
함정어법	488
함정어업	616
함지박	044
항로	726
해녀	045, 058, 059, 124, 139, 617, 621, 666, 673, 701
해녀회	752
해루질	230
해류	205
해수	161
해수면	160
해양수산부	282
해주	686
해태	189
허가어업	464, 639, 738
형망	172, 584, 603
홍합창	765
화살꿀뚜기	742
황금어장	355
황태	185, 377
회유성	312, 570, 614, 644, 650, 662
후리질	086
후릿그물	087, 486, 611, 661

필자



강경표 姜昞杓	국립대한민국임시정부기념관
굴양식	098
부안 곰소 천일염업	324

강성복 姜成福	충청민속문화연구소
굴밭	097
굴캐기	100
덤장	185
망둥이잡이	219
맨손어업	228
민물새우잡이	276
산가늌	342
실뱀장어잡이	402
어로문화	475
웅어잡이	564
전복따기	606
족대	646
주박배	657
토굴새우젓	702
툃채취	706
피라미잡이	728
함정어업	744
홍합따기	765

강수경 姜受庚	제주연구원
맛잡이	226
한치잡이	742

고동환 高東煥	카이스트
경강선	078
나룻배	137
빙고	331
빙어선	333
상고선	346
수산물시전	380
시선배	390
어물전	483
운반선	559

고우진 高又鎭	국립수산물과학원
해양조사연보	756

공용근 孔龍根	전 국립수산물과학원
다시마양식	173
매생이양식	226
모자반양식	245
미역양식	272
툃양식	704

곽유석 郭儒皙	한국섬재단
가거도배	028
강진 웅기배	048
강화 곳배	049
공댕이배	132
노두	166
떼배	207
섬	357
섬의 날	360
통영 통구민배	712
포경선	721

구선희 具仙姬	전 국사편찬위원회
조청상민수륙무역장정	642

권유리 權裕利	국립해양박물관
수산시험장	382
순직선원위령제	388
어촌지도소	514
조선수산공진회	635
해외선원묘지	758

권태훈 權泰勳	인제군문화재단
빙어잡이	334
산천어잡이	343
썰게	409

김건수 金建洙	목포대학교
미끼	268
어망추	482
작살	592
조침	643
찌르개	677

김경옥 金京玉	목포대학교
조행일록	644
지도총쇄록	667
표해록	722

김경완 金京完	목포대학교 도서관문화연구원
간척지	040
민어잡이	278
방파제	301
섯등	361
신안 천일염업	393

김도현 金道賢	문화재청 문화재위원회
돌김채취	189
뜰채	210
미역물주기	269
민물김채취	275
연어잡이	525
은어잡이	575
주문진수산시장	656
짬	672

김우철 金友哲	경희대학교
신증동국여지승람	400
여지도서	522

김준 金準	광주전남연구원
감태채취	044
개트기	055
갯것	056
갯닭기	057
갯발	061
갯벌	062
갯살림	067
김양식	117
입호제도	579
통영·거제 건내량 돌미역 채취어업	709
홀치기낚시	774
김진백 金鎭白	동명대학교
빙장선	335
사재감	340
수산물이력제	381
위어소	568
의염창	577
출매선	694
김창일 金昌一	국립제주박물관
고등어잡이	079
기선권현망	115
대구잡이	180
돌미역채취	190
문어잡이	255
반지잡이	296
연평도 조기어장	527
울진·울릉 돌락 떼배 채취어업	562
김효경 金孝慶	한남대학교 중앙박물관
낙시함지	152
도루묵잡이	187
미거지잡이	265
지누아리채취	665

나승만 羅承晩	목포대학교 명예교수
광양 진월 전어잡이 소리	093
선원	353
어로요	479
중선배	663
짓가림	670
풍선배	725
남효선 南孝銑	뉴스핌통신
건오징어	076
뜸북	212
손꽂치잡이	368
오징어잡이	546
오징어채낚시	547
집어등	669
푸름	724
피데기	727
류건욱 柳建旭	국립민속박물관
나침반	140
노량진수산시장	167
류정곤 柳廷坤	한국해양수산개발원
냉수대	160
바다목장	282
바다숲	285
바이오플락	291
스마트양식	389
아쿠아포닉스	456
어초	508
유령어업	568
유영층	570
적조	604
콜드체인	697
피쉬펌프	729

류창호 柳暢浩	인하대학교박물관
고무래	085
소금가마	362
소금창고	366
연안부두어시장	524
염막	528
염부두	532
증발지	665
해주	759
명정구 明正求	한국해양과학기술원
만	218
어항	515
해류	754
문혜진 文慧珍	동서대학교
자갈치시장	582
청어잡이	687
박민우 朴民祐	수진회 한국수계산업연구소
가두리식양식어업	031
수조	386
양식업	461
육상수조식양식어업	573
채롱	681
채묘장	682
축제식양식어업	692
혼합식양식어업	762
박정석 朴正石	목포대학교
강굴캐기	046
꽃게잡이	132
마을어장	215
어로장	481
우뭇가사리채취	555
이주어촌	578
잠수기어업	594
잠수부	596

장어잡이	599
통발	707
박종민 朴鍾珉 충청북도 무형문화재위원회	
갯바구니	059
굵개	112
김발틀	117
김재단기	120
김조리	121
김틀	122
까꾸리	124
낫대	158
멸치채반	241
부게	323
젓독	613
태안어시장	700
통자락	713
박종오 朴宗福 전남대학교	
가물치잡이	035
갈치잡이	042
꼬막캐기	129
꿀뚜기잡이	131
꿀낚시	135
낙지가래	144
낙지잡이	145
낙지주낙	146
멍탕구리배	231
메기잡이	232
문어단지	253
물메기잡이	261
뱀장어씨레	311
뱀장어잡이	312
보성 뽕배어업	316
빈매	329
뽕배	337
섯구덩이	360
신안 흑산 홍어잡이 어업	397
쏙잡이	407
액젓	459
여수수산시장	520
조개씨레	627
주꾸미소호	648

죽방멸치	660
짬뽕어잡이	674
참게잡이	678
홍어잡이	763
박종익 朴鍾翼 한밭대학교	
다슬기잡이	171
동자개잡이	195
민물가재잡이	274
붕어잡이	328
쏘가리잡이	406
우렁이잡이	554
자라잡이	583
박종화 朴鍾和 전 국립수산물과학원	
다랑어주낙	170
면허어업	233
신고어업	392
어업	496
원양어업	565
주낙	650
주낙배	653
허가어업	760
박희연 朴喜鍊 전 국립수산물과학원	
건어물	074
멸치젓	239
새우젓	349
수산물가공업	375
어장 魚醬	507
배봉성 裵俸晟 국립수산물과학원	
고리테그물	082
그물	104
낙망	142
두릿그물	201
쪽지그물	676

배영동 裵永東 안동대학교	
간고등어	038
서석준 徐碩浚 해양수산부	
바다내비게이션	281
서종석 徐鍾石 부경대학교	
바다식목일	287
해양보호구역	755
서종원 徐鍾源 도봉학연구소	
넛건지기굿	162
붕기	319
안강망	457
어구	466
주목망	654
초망	689
칠산 조기어장	696
손정수 孫正洙 국립민속박물관	
덕장	183
황태	769
송화섭 宋華燮 중앙대학교	
고래잡이	081
동호리 동호 영신당제	197
울주 대곡리 반구대 암각화	560
신종근 辛鍾根 전 국립수산물과학원	
그물감	106
덮그물	186
봉절망	322
선망	350

쌍끌이기선저인망	404
양조망	465
어군탐지기	470
어탐선	515
외끌이기선저인망	551

심재옥 沈在昱	재일제주인센터
정어리잡이	614

안덕임 安德任	한서대학교
조개무지	623

안미정 安美貞	국립한국해양대학교
무레곤	247
햇바리	770

오봉세 吳捧世	디케이해양
꼬막양식	128
바닥식양식어업	289
바지락양식	293
수하식양식어업	387
전복양식	607
종자채묘	647
홍합양식	766

오창현 吳昌炫	목포대학교
낭장망	159
망선	221
멸치잡이	236
조기잡이	629
중선망	661

우승하 禹承河	국립민속박물관
여울견지	521

유승훈 柳承勳	부산시
염업	536
염전	539
자염업	590

윤경식 尹璟植	국립민속박물관
완도 지주식 김 양식업	549

은현정 殷賢貞	국립민속박물관
손틀방	369
조개방	626

이경미 李敬美	전 20세기민중생활사연구단
마산어시장	213
망쟁이	223

이경엽 李京燁	목포대학교
수륙제	371
파시	718

이관호 李官浩	국립민속박물관
미꾸라지잡이	266

이근우 李根雨	부경대학교
조선국원산출장복명서	633
조선수로지	634
조선어업협회순라보고	636
조선통어사정	636
조일통상장정	640
한국수산지	734
한해통어지침	743

이동아 李東娥	문화살림연구원
노	164
닷	175
돛	199
배목수	302
상앗대	347
키	699
한선	739

이란섭 李蘭燮	국립민속박물관
적도제	604

이상고 李相高	부경대학교
금어기	113
바다휴식년제	288
총허용어획량	690

이영학 李永鶴	한국외국어대학교 명예교수
어업령	500
조일통어장정	641
한국어업법	737

이윤선 李允先	서남해향토문화연구원
무안·신안 갯벌낙지 맨손어업	249
방렴	299
장어갈퀴	598
칠게잡이	694

이정신 李貞信	한남대학교
곽소	088
어량소	472
염소	535

이중구 李重九 안동대학교

건미역	072
노반계	168
대게잡이	179
어촌계	510

이혜연 李惠燕 목포대학교 도서관화연구원

강고	045
갯벌떠오기	065
깡번	069
거문도 풍어제	071
곽암	089
곽전	091
다대기	169
대름	183
돌비	209
뚝	209
물꼬망치	256
미역부름	271
어민	485
염도계	527
염바가지	529
염부삽	533
재건	601
조선다도해여행각서	633
주비	658

장정룡 張正龍 강릉원주대학교

고성 어로요	085
나룻배싸움놀이	138
설망 축원굿	356
속초시 청호동 수살굿	366
수망굿	374
제따먹기	617

전경호 全京浩 국립해양박물관

박신장	294
조새	632

전우홍 全遇泓 미해군해상수송사령부

관천망기	092

정광중 鄭光中 제주대학교

소금빌레	364

정명현 鄭明炫 임원경제연구소

난호어목지	152
오주연문장전산고	543
우해이어보	556
자산어보	587
전어지	610

정명훈 鄭明勳 고흥분청문화박물관

가공선	029
개불잡이	053
갯마중	058
군산수산물종합센터	096
글그물	134
냉장선	161
망주	224
백합그레	307
뱃길	314
볼락잡이	318
써개	405
어선	492
유자망	572
전어잡이	608
정치망	615
트롤망	715
트롤선	717
틀방그물	717
하동·광양 섬진강 재첩잡이 손틀어업	731
형망	761
후릿그물	772

정연식 鄭演植 서울여자대학교

각염법	036
균역법	101
어염선세	503
염세	533
의염색	576

정연학 鄭然鶴 국립민속박물관

갯벌호미	066
까나리잡이	125
남해 죽방렴어업	154
동죽캐기	196
명태잡이	241
무자위	251
발막	298
밴댕이잡이	309
복어	325
어로금기	473
염부	530
진수식	668
천일염업	684

조삼광 趙三光 국립수산물과학원

몰잇그물	246
선자망	355
엷애그물	518
자망	584

조숙정 趙淑晶 서울대학교

물때	258
반농반어	295
사리	339
상어잡이	348
어장 漁場	506
조간대	622
조금	628

조윤수 趙胤修 동북아역사재단

배타적경제수역	306
어업전관수역	501
한일어업협정	741

좌혜경 左惠景 문화재청 무형문화재위원회

나잠어업	139
동김녕 잠수굿	194
망사리	220
물웃	262
물질	264
바깥물질	280
바당발	290
불턱	327
빗창	330
삼달리 어업요	343
제주 해녀어업	617
제주도해녀어업조합	620
테왁	701
해녀	747
해녀회	753

주강현 朱剛玄 정발학연구소

가두릿그물	033
개막이그물	050
그물어업	109
닷배그물	178
돌살	192
등대	205
어살	488
어살계	491
채그물	679

차봉진 車奉眞 국립수산물과학원

들그물	204
붕수망	321
손들망	369
채들망	681

채동렬 蔡東烈 경남연구원

수산물산지위판장	378
수산업협동조합	383
어업권	498

최병택 崔柄澤 공주교육대학교

조선해수산조합	637

최은수 崔銀水 국립민속박물관

해녀고무잠수복	751

최재성 崔在聖 청암대학교 재일코리아연구소

어업조합	502

편성철 片成哲 지역문화연구소

가다람어채낚시	030
거남	070
견지낚시	077
대낚시	181
멸치액젓	235
밀그물	279
사돌	338
삼봉낚시	345
송어잡이	370
얼음꿀	516
얼음낚시	517
오리	542
외줄낚시	553
잉어잡이	581
챤낚	683
투망	714
황복잡이	767

하응백 河應柏 한국지역인문자원연구소

낚시	147

한효주 韓孝宙 국립민속박물관

수산인의날	385

홍태한 洪泰漢 전북대학교

김포시 대곶면 대명리 풍어제	123
배연신굿	304

황경숙 黃京淑 부산광역시 문화재위원회

물돛배	257
재첩잡이	602

자문위원

곽유석(한국섬재단)
김도현(문화재청 문화재위원회)
김명자(안동대)
김문기(부경대)
김준(광주전남연구원)
김진백(동명대)
김창일(국립제주박물관)
박종오(전남대)
박진일(국립수산물과학원)
송기태(목포대 도서관문화연구원)
안미정(한국해양대)
오창현(목포대)
이귀영(전 국립해양문화재연구소)
정연학(국립민속박물관)
주용기(전북대)
홍순재(국립해양문화재연구소)

감수위원

김명자(안동대)
김진백(동명대)
정연학(국립민속박물관)
함한희(무형문화연구원)



Encyclopedia of Korean Livelihood Systems

FISHERY

