

# 우리 나라 굴 養殖業의 發祥과 發達過程

裴 樹 奩

群山水產專門大學 增殖科

(1985년 1월 10일 수리)

## Development of Oyster Culture Industry in Korea

Su-Whan BAE

Department of Aquaculture, National Kunsan Fisheries College,

Kunsan, 511 Korea

(Received January 10, 1985)

The author investigated the history of oyster culture in Korea through examining old books and reports dealing with the fishery.

Oysters have been produced in the all coastal areas in Korea, especially the center areas of production were the Hwangupo (Hamkyongbuk-do), Younghungman (Hamkyongnam-do), the estuary of Nakdong-gang (Kyongsangnam-do), Kwangyangman, Haechangman, the estuary of Yongsangang (Chollanam-do), Yonghoto (Hwanghae-do) and the estuary of Uprockgang, where the large size oyster (more than 40cm in shell height) inhabited in form of groups. It was called by nine different names in the old times, Gul, Seukhwa and Moryeo were the most common names. The oyster was used as 46 kinds of medicinal stuff. The habitat forms of natural oyster can be distinguished to two types; one is that oyster is exposed to the air during the period of low tide (A-type), another is that oyster is not (B-type). The first oyster culture by the old books in Korea was started about 530 years ago as the bottom culture method derived from the A-type of oyster. After long years, the hanging culture method might have been started from the hint of the habitat form of B-type.

The oyster culture in Korea developed based on the habitat forms of natural oyster at the beginning of 1900s. After World War II, the Korean government strongly recommended the laver farmers to culture oyster as relief measures. At that time, the stone culture method was mainly adopted. The quantity of oyster production is now about  $15 \times 10^6 \sim 19 \times 10^6$  %, and the half of oyster production including seed oyster is exported to the foreign countries.

### 序 論

굴과 김은 예부터 韓民族이던 누구나 즐겨먹는嗜好食品인 同時에 굴은 全世界人들의 嗜好物이기도 하다.

沿岸國의 다른 民族과 마찬가지로 우리 나라에서도 先史時代 때부터 굴은 많이 먹어온 痕跡이 뚜렷하다. 그만큼 우리 나라 周海에는 예부터 天然產굴

의 生産이 많았다는 點을 말해주는 것으로 김과는 달리 永久不變의 證據物인 “굴껍데기”가 남겨져 오기 때문이며, 우리 나라 沿岸 到處에서 發掘된 貝塚의 發掘物 造成比에 있어 굴껍데기가 壓到的인 比率로 調査 報告되고 있는 點에서 알 수 있다.

그러나 우리 民族이 굴을 食品으로 利用해 온 歷史나 嗜好度에 比하여 記錄上으로 남아있는 굴의 養殖狀況이나 養殖歷史에 關한 記述이 全無한 形便이라 한

우리나라 굴양殖業의 發祥과 發達過程

타깝기 이룰데 없다. 다만 우리나라의 굴양殖도 뚜렷하지는 않으나 그 紀元이 꽤 오래된 것으로 보이며, 김 다음가는 養殖品種임은 널리 알려진 事實이다.

片鱗의이고 概觀의이나나 過去 우리나라의 굴양殖에 關한 報告로는 舊韓末의 農商工部 水産局(1908)<sup>1)</sup>, 岡村(1913)<sup>2)</sup>, 松野(1924)<sup>3)</sup>, 小金丸(1924)<sup>4)</sup>, 吉田(1946)<sup>5)</sup>, (1954)<sup>6)</sup>, 水協中央會(1966)<sup>7)</sup>, 水産廳(1968)<sup>8)</sup>, 朴(1979)<sup>9)</sup> 등이 있으나 그중 7), 8), 9)는 같은 사람의 論述이기에 그 內容이 같고, 農商工部 水産局(1907)<sup>1)</sup> 報告는 비록 舊 大韓帝國政府의 報告이기는 하나 當時의 調査에 參與했던 者가 모두 日本人이고 日本語로된 報告이기에 結局 지금까지의 우리나라 굴양殖(이외의 모든 水産物養殖史는 같음)에 關한 探究는 日本人들의 獨舞台였다고 할 수 있다. 그 結果 日本侵略史의 必然化, 正當化, 功績化에 단 汲汲하였으며, 無識하고 愚昧한 韓國漁民들의 業績에 對하여는 每事 否定的이고 偏見의이며 先入觀的으로 處理되어 있다. 따라서 이와같이 歪曲된 點을 조금이라도 바로잡아 正當하고도 올바른 民族史의인 우리나라 水産養殖史의 定立을 目標로 本 調査 報告를 企圖하였다.

끝으로 本 報告書 作成에 있어 參考資料入手를 위하여 積極 協力해 주신 東京水産大學에 留學中인 朴鍾洙教授에게 紙面으로나마 深厚한 謝意를 表하는 바이다.

II. 韓國古典에 나타난 굴에 關한 記錄

(1) 우리나라의 굴産地에 關한 記錄

우리나라의 古典을 調査하고 그속에 記錄되어 있는 굴産地를 拔萃해 보면 다음과 같다.

① 世宗實錄地理<sup>\*1)</sup>에 記載된 굴産地

世宗實錄地理志로 알려져 있는 世宗莊憲大王實錄地理志(卷第148~第155)에 記錄된 굴産地는 다음과 같다.

京畿道;(6個所)

\*1) 世宗實錄地理志의 正確한 이름은 世宗莊憲大王實錄이며 總163卷 154冊으로 되어 있다. 端宗二年(1455)에 鄭麟趾 등이 編纂한 것이며 그중 卷 第一百四十八~卷 第一百五十五까지는 우리나라 八道의 地理書로서 地方의 沿革, 山水, 地勢, 古蹟, 土姓, 土産, 路程, 人物, 文廟, 孝子, 烈女 등에 關하여 詳細하게 記述된 가장 오래되고 最高로 잘된 地理書다.

\*2) 新增東國輿地勝覽은 成宗 12年(1481)에 盧思愼 등에 의하여 東國輿地勝覽의 名稱으로 編纂된 地理書로서 成宗 17年(1486). 燕山君 5年(1499). 中宗 25年(1530)에 訂正增補하여 新增東國輿地勝覽이라 부르고 있으며, 漁箭漁具나 土産物로서의 水産物名이 나옴. 단, 水産部門에 있어서는 增補된 痕跡이 보이지 않으며 原典과 똑같은 것으로 確信됨. 이보다 20餘年前에 編纂된 世宗實錄地理志와 함께 雙壁을 이루는 우리나라 最高의 地理志.

水原都護府(土貢物) 南陽都護府(土貢物) 安山郡(土貢物) 江華都護府(土産物) 金浦(表示區分없음) 喬桐縣(土産物)

忠清道;(4個所)

舒川郡(土産物) 瑞山郡(土産物) 海美縣(土産物) 唐津縣(土産物)

慶尙道;(1個所)

昌原都護府(土産物)

全羅道;(1個所)

務安縣(土産物)

黃海道;(없음)

江原道;(없음)

平安道;(2個所)

龍岡縣(土貢物) 龍川郡(土産物)

咸吉道;(4個所)

安邊都護府(土産物) 宜川郡(土産物) 龍津縣(土産物) 慶源都護府(土産物) 以上 總合計 18個所

② 新增東國輿地勝覽<sup>\*2)</sup>에 있어서의 굴産地

京畿道;(10個所)

水原都護府, 富平都護府, 南陽都護府, 仁川都護府, 安山郡, 金浦縣, 通津縣, 江華都護府, 豐德郡, 喬桐縣.

忠清道;(9個所)

洪州牧, 舒川郡, 瑞山郡, 泰安郡, 沔川郡, 結城郡, 保寧縣, 海美縣, 唐津縣.

慶尙道;(10個所)

蔚山郡, 東萊縣, 昆陽郡, 泗川縣, 河東縣, 金海都護府, 昌原都護府, 固城縣, 鎭海縣, 熊川縣.

全羅道;(15個所)

扶安縣, 沃溝縣, 羅州牧, 靈巖郡, 靈光郡, 咸平縣, 務安縣, 長興都護府, 珍島郡, 康津縣, 海南縣, 順天都護府, 樂安郡, 寶城郡, 興陽縣.

婁 樹 矣

黃海道; (4個所)

海州牧, 延安都護府, 瓮津縣, 康翎縣 .

江原道; (없음)

咸鏡道; (8個所)

咸興府, 永興大都護府, 安邊都護府, 德源都護府, 文川郡, 慶源都護府, 慶興都護府, 富寧都護府.

平安道; (15個所)

平壤府, 龍岡縣, 三和縣, 咸從縣, 甌山縣, 安州牧, 肅川都護府, 永柔縣, 鐵山郡, 龍川郡, 龜城都護府, 宣川郡, 郭山郡, 博川郡, 以上 總合計 71個所

③ 林園經濟志(16志)中の 兒圭志\*3) 卷3貨殖 八域物産에 記錄된 産地名

[京畿]—京畿道; (8個所)

水原, 金浦, 通津, 富平, 南陽, 豐德, 江華, 喬桐.

[湖西]—忠清道; (8個所)

洪州, 舒川, 泰安, 沔川, 結城, 保寧, 海美, 唐津.

[湖南]—全羅道; (14個所)

樂安, 寶城, 興陽, 扶安, 沃溝, 羅州, 靈巖, 靈光, 咸平, 高敞, 務安, 珍島, 康津, 海南.

[嶺南]—慶尚道; (8個所)

蔚山, 晉州, 泗川, 河東, 昆陽, 鎭海, 東萊, 固城.

[關東]—江原道; (없음)

[海西]—黃海道; (3個所)

延安, 瓮津, 康翎.

[關西]—平安道; (15個所)

平壤, 咸從, 龍岡, 甌山, 永柔, 肅川, 安州, 三和, 宣川, 博川, 鐵山, 龜城, 完州, 郭山, 龍川.

[關北]—咸鏡道; (8個所)

咸興, 永興, 安邊, 德原, 文川, 富寧, 慶源, 慶興. 以上 總合計 64個所

以上 列擧한 세가지 古典의 拔萃地名에서 알아 두어야 할 點은 世宗實錄地理志에서는 産地名마다 畵을 土貢物 또는 土産物이라 區別해서 적고 있는데, 그외의 두 古典에는 모두 土産이라는 條目下에 적혀 있는 點이다.

(2) 古典에 記載된 畵에 對한 呼稱名稱

① 茲山魚譜\*4)에 記載된 크기에 따른 畵의 呼稱 (名稱)

茲山魚譜에 記載된 原文을 들고 이를 解說하면 다음과 같다(丁若銓著, 鄭文基譯에 의함)

ㄱ. 蠓

牡蠣俗名掘 大者徑尺餘兩合如蛤其體無法成如雲片 甲甚厚若紙之合塗重重相外麤裏滑貼其色雲白一甲著石 一甲上覆在鹵泥者不貼而漂轉泥中味甚美磨其甲以爲碁子 ○晴案本草牡蠣一名蠓蛤別錄名牡蛤異物志稱古賁 即皆蠓也

호(蠓)

모려(牡蠣)속명굴은 큰놈은 지름이 한자 남짓하며 두쪽을 합하면 조개와 같다. 몸은 모양이 일정하지 않아서 구름조각같고, 껍질은 매우 두꺼워 증이를 겹겹이 발라 놓은 것 같다. 바깥쪽은 거칠고 안쪽은 미끄러우며 그 빛은 구름처럼 희다. 한쪽껍질은 돌에 붙어있고 한쪽껍질은 위를 덮고있으나 뿔속에 있는 놈은 붙지 않고 뿔속을 굴러 다닌다. 맛은 달다. 그 껍질은 같고 닻아 바둑알을 만든다. 본초(本草)에는 모려(牡蠣)를 일명 여합(蠣蛤), 별록(別錄)에는 모합(牡蛤)이라 부르고 있으며, 이물지(異物志)에는 고분(古賁)이라고 칭하였다. 모두 이 畵을 말한 것이다.

ㄴ. 小蠓

徑六七寸收類牡蠣而由薄上甲之背有麤區成行牡蠣産於大海水急之處小蠓産於捕口磨滑之石是其別也

잔굴(小蠓)

지름이 6~7치정도이고 모양은 굴과 비슷하나 껍질이 얇으며 위쪽껍질의 등에는 거친 가시가 줄지어 있다. 굴은 큰바다의 물이 급한 곳에 서식하나 이 잔굴은 포구의 파도에 마멸되어 미끄러워진 돌에 서식하는 것이 다르다.

ㄷ. 紅蠓

大者三四寸甲薄色紅

홍굴(紅蠓), 큰놈은 3~4치 정도이며 껍질은 얇고 색이 붉다.

\*3) 兒圭志 本書는 英祖6年(1730)부터 憲宗11年(1845) 동안에 徐有渠가 著述한 總 113卷 16志인 林園經濟誌에 屬하며, 兒圭志 卷3 貨殖 八域物産에는 全國의 各郡別 物産을 收錄하고 있어 畵의 産地名도 나온다.

\*4) 茲山魚譜, 丁若銓이 黑山島에 流配當時 1814年에 著述한 水産學上 貴重한 資料가되는 冊이다. 그 內容은 魚類 43種, 貝類 9種, 오징어, 문어 5種, 새우, 게 17種, 海藻類 35種에 對한 分類, 形態, 習性에 對하여 詳細하게 論述하고 있다.

ㄷ. 石華

石華仍俗名 大不過一寸許甲突而薄色黑裏滑에 白貼於巖石用鐵錐採取 ○晴案郭璞江賦上聞石華李善注引臨海水土物志曰石華附石生閒即此也又韓保昇云蛭蠣形短不入藥亦似指石華也

석화(石華) 흔히 불리워지는 속된 이름; 큰 것도 한치정도에 불과하며 튀어나온 접질은 엷고 검은색이다. 그 안쪽은 미끄럽고 희며 암석에 붙어 있으므로 쇠쪼개기로 이를 채취한다. 곽박(郭璞)의 「강부」(江賦)에는 석화(石華)가 나오는데, 이선(李善)의 주(注)에 “임해수토물지”(臨海水土物志)를 인용하여 말하기를 석화는 돌에 붙어 산다고 했으니 곧 이것을 말한 것이다. 또 한보승(韓保昇)은 말하기를 운터(蛭蠣)는 몸통이 짧고 약에 넣으면 안된다고 했는데, 역시 석화를 가리킨 것으로 짐작된다.

② 玆山魚譜에 記載된 形狀에 따른 굴의 名稱

玆山魚譜에는 크기에 따른 굴의 名稱外에 形狀에 따라서 獨特한 名稱을 붙이고 있으므로 以下 原文없이 이름을 듣고 簡單한 註釋만을 붙이겠다.

ㄱ. 통호 또는 통굴(桶蠔); 속명 굴통굴(屈桶蠔). 큰것은 접질의 지름이 한치정도\* 입이 둥글고 몸은 통과같이 생겼다. (以下省略)

ㄴ. 오봉호(五峯蠔); 속명 보살굴(寶刹掘). 큰것은 너비가 세치정도다. (中略) 소송(蘇頌)이 말하기를 굴은 모두 돌에 붙어 들두덩처럼 쌓여 있으며, 서로 이어짐이 방(房)과 같으므로 이를 여방(蠣房)이라고 부른다. 진안(晋安)사람은 이를 호보(蠔蒲)라고 한다. 맨 처음에는 주먹만 하다가 점차 사방으로 자라나 1~2걸(丈)정도로 되며 준엄하기가 바위산과 같아서 속담에 이를 여산(蠣山)이라고 한다. 각 방마다 안에는 고기살이 한덩이씩 있다. 큰방(大房)은 말발굽같고 작은방은 사람손가락만 하다(以下省略).

ㄷ. 석항호(石肛蠔); 속칭 홍말주알(紅末周軋). 모양은 오랫동안 이질을 많은 사람이 탈항(脫肛)한 것 같고, 빛깔은 검푸르다. 조수가 미치는 곳의 돌 틈에 서식한다(以下省略).

\*5) 佃漁志는 徐有槩가 著述한 林園經濟誌(16志)에 屬하는 冊. 佃漁志四 魚名考에는 魚類를 비롯하여 各種水産動物의 이름, 形態, 習性을 적음.

※ 佃漁志에는 魚名攷로 나오는데 攷는 考의 古字.

6) 才物譜는 萬物草라는 이름으로 불리워지는데, 著者는 李晚永 著作年代는 未詳이나 國文解說이 붙은 것으로 보아 오래된 著書는 아님. 春·夏·秋·冬의 4集으로 이루어졌으며, 三方萬物의 古名 또는 別稱을 收錄하고 解釋을 붙임.

\*7) 鼎俎志는 林園16志中の 하나이며, 食鑑撮要는 鼎俎志 卷一의 一部分으로서 음식의 맛에 대하여 說를 적고 있다.

③ 佃漁志\*5) 卷第4 魚名考에 記載된 굴의 呼稱

牡蠣굴조개 牡蠣一名嫁本草作蠣蛤或稱社蛤臨海異物志作古賁出海濱潮汐往來處附石生流磯相連如房謂之蠣房初生小如拳四面漸長往往有大如巖石者又呼蠣山肉充食品謂之蠣黃房可煨灰入藥之蠣粉

모려(牡蠣); 굴조개 또는 모려. 일명 호(嫁), 〈本草〉에는 여합(蠣蛤) 혹은 모합(牡蛤)의 명칭으로 실려있으며, 임해이물지(臨海異物志)에는 고분(古賁)으로 되어 있는데, 돌돌더기처럼 서로 엮히어 겹겹이 쌓여있기 때문에 여방(蠣房)이라 한다. 처음에는 작은 주먹처럼 생겨나서 점차 사방으로 자라 왕왕히 큰 바위처럼 된 것을 여산(蠣山)이라 하며, 살은 여황(蠣黃)이라 하여 식품으로 쓰고, 접질을 태운 재는 약에 넣는데 이를 여분(蠣粉)이라 한다.

④ 才物譜(萬物草)의 冬 卷之7 介虫譜에 記載된 名稱

蠣굴접질 ×牡蠣 牡蛤 蠣蛤 古賁 嫁. 〈本〉蠣房 附石而生流磯相連如房故曰蠣房. ×嫁山 蠣初生止如拳石四面漸長至一二丈者嶄巖如山故俗嫁山. ×蠣黃 蠣肉. ×石花 俗名蚌. 與蛤同類而異形長者通曰蚌 圓者通曰蛤조개.

여(蠣) 굴접질 ×모려(牡蠣), 모합(牡蛤) 여합(蠣蛤). 고분(古賁), 호(嫁), 〈本草〉여방(蠣房) 돌에 붙어 서로 연하여 겹겹이 쌓인 것이 방(房)처럼 되어 있으므로 여방(蠣房)이라 한다. ×호산(嫁山) 굴이 처음 생겨날 때는 주먹 크기 정도로 그쳐 있다가 점차 사방으로 길어나 한 두걸 크기에 이르면 바위산처럼 되는고로 이것을 호산(嫁山)이라 한다. ×여황(蠣黃) 굴의 살을 말한다. ×석화(石花), 속명으로는 방(蚌)합(蛤)조개와 함께 같은 종류이며 다만 모양이 다른데 긴 것을 통칭 방(蚌)이라 하고 둥근 것을 통칭 합조개라 한다.

(3) 굴의 利用 및 用途調査

① 정조지(鼎俎志) 卷第一(林園16志 41). 식감찰요(食鑑撮要)\*7)에 적혀 있는 내용은 다음과 같다.

牡蠣. (本草甘)溫無毒 (本草拾遺)煮食治虛損調中

止渴(圖經本草)炙食甚美令人細肥膚美顏色.

굴(牡蠣)은 本草學에서는 맛이 달고 性은 따뜻하며 無毒하다 했고, 本草拾遺에서는 삶아 먹으면 몸의 虛弱함과 상한 곳을 고쳐주고 渴症을 풀어준다 했고, 圖經本草에서는 구어먹으면 심히 맛이 좋을 뿐더러 살갓의 잔주름을 없애고 얼굴이 아름다워 진다고 했다.

② 東醫寶鑑\*8)에 실린 藥材로서의 굴.

굴은 營養이 豊富한 關係로 東醫寶鑑에서는 주로 補藥材로 많이 利用하고 있으며, 그 살(肉)이나 껍질(殼)이 모두 쓰이고 있는데, 熱病, 夢泄, 遺精, 帶下, 渴症, 盜汗 등을 다스리는 46가지 藥의 藥材로 利用되고 있다.

### Ⅲ. 舊韓末을 前後한 時期에 있어서의 國內의 天然産굴主産地와 養殖業의 擡頭

國家的으로는 黎明期로서 鎭國의 깊은 잠에서 아직 完全히 깨어나지 못하고 있을 때 었다. 奇異하게도 1883年 日本과 締結한 朝日通商章程<sup>9)</sup>의 實施를 奇貨로 日本人들은 異邦人이면서도 韓國의 坊坊曲曲을 아무런 抵抗없이 闊步하고 다니면서 一攫千金을 꿈꾸어 노른자위만을 고르고 다니다가 더러는 水産 養殖에도 손을 뻗었다.

① 咸鏡北道 造山灣의 黃魚浦漁場

[韓水誌]; 造山灣은 現在 雄基灣으로 불리워지고 있으며, 우리나라 最北東端 蘇聯과의 接境地帶이다. 黃魚浦는 一名 東番浦라고도 하는데, 이보다 큰 西番浦(面積 970餘町步)와는 長鼓形으로 連하여 一大 鹹湖의 形態를 이루며, 造山灣北東쪽 內陸에 깊이 陷入하여 좁은 水道의 開口로 造山灣에 連해지고 있으며, 豆滿江의 下流域 및 同 江口가 隣接하고 있다.

\*8) 東醫寶鑑은 宣祖 29年(1597)부터 光海君 3年(1611) 사이에 許浚이 完成시킨 醫書.

\*9) 朝日通商章程, 韓日國交는 1860年代 中葉까지도 杜絶되어 있었다. 그러나 1876年 3월에 韓日修交條約이 締結되면서 再開되었다. 그러므로 이때까지 日本人들이 韓海에서 한 漁業은 密漁였다. 따라서 日本人들이 韓海에서 合法的인 漁業을 하게 된 것은 1883년에 締結한 鮮日貿易規則 設定以後며, 그 中에서도 第41款의 條項履行以後였다.

[第41款], 日本國漁船은 朝鮮國 全羅, 慶尙, 江原, 咸鏡의 四道, 朝鮮國漁船은 日本國 肥前, 筑前, 長門, 石見, 出雲, 對馬의 海濱에 往來 捕魚함을 許諾하나 私的으로 貨物을 貿易할 수 없으며 違反者는 그 物品을 沒收키로 한다. 但 其所獲物인 魚介를 賣渡함은 例에서 벗어난다.(下略)

<吉田敬市(1954); 朝鮮水産開發史, p. 159~p. 167에 의함>

※ 以上과 같은 規則을 締結한 後도 우리 漁民은 한사람도 日本沿岸에 出漁한 者가 없었는데 反하여 많은 日本漁民은 우리沿岸에 몰려와 合法的으로 漁業을 하게 되었고 定着居住者도 있었고 우리國內을 闊步하게 되었다. (筆者 註)

黃魚浦나 西番浦가 모두 畵産地로서 有名하나, 黃魚浦는 유난히도 굴의 繁殖과 生長에 好條件을 갖추어 殼高40cm以上(1尺3, 4寸)의 大形굴이 普通이었다는 것이다. 黃魚浦의 周圍는 大略4km 程度로 面積은 約 160町步餘며, 水深은 안쪽의 淺은곳이 3.5m(두발一水深에 있어서의 淺은곳은 6尺), 最深部는 7m(너발) 程度로 傳한다.<sup>2)</sup> 이곳의 水色은 普通에는 淡黃色을 나타내나 때때로 淸澄해질 때가 있는데, 그럴때는 海底까지 透視할 수 있어 겹겹이 쌓인 굴의 棲息相을 汗눈에 볼 수 있었다고 한다. 이곳의 畵採取者는 모두 他鄕에서 畵採取目的으로 移住해 온 韓國人들로서 한때는 2,000名에 이르렀고 漁船數도 800餘隻에 達하였다. 採取期는 3, 4, 5, 6 및 9, 10의 6個月로서 7, 8의 2個月은 産卵期에 該當하여 乾製品으로 했을 때 收率이 淸히 떨어지는 關係로 採取하지 않으며, 11월부터 翌年 2월까지는 結氷때문에 休業할 때도 있으나 11월과 12월에는 아직 淸은 얼음이 아니라 이것을 깨고 採取할때도 있다고 한다. 採取方法은 한배에 3~4人이 타고 海底에 삿대를 꽂고 배를 固定시킨 다음, 긴 손잡이가 달린 쇠스랑이나 짐게로 집어올려 잡는다고 한다. 採取한 굴은 剥皮生굴 또는 煮乾굴 등의 加工品으로 만들어 買收次 出張은 日本 또는 淸國商人에게 팔아 넘긴다. 이곳은 옛부터 畵生産地로서 널리 알려진 곳이나, 本格的으로 採取하기 始作한 것은 光武8年(1904)頃부터라 한다.<sup>4)</sup> [水研誌]; 咸鏡北道 黃魚浦에는 畵養殖場이 3個所 있으며 다음과 같다.

黃魚浦漁業組合 所有養蠣場 黃魚浦所在  
西浦項洞漁業者 所有養蠣場 西浦口所在  
龍水洞漁業者 所有養蠣場 龍水湖口所在  
西浦項 및 龍水洞은 모두 黃魚浦에서 種子굴을 移殖하였으며, 어느程度까지의 生長을 기다려 採取해야 하므로 아직까지는 生産이 없다.

黃魚浦漁業組合의 畵養殖場에 있어서는 種貝付着器로서 畵껍질을 投下하는 外에 産卵期에는 採捕를

嚴禁하고 輪採法을 施行하여 永遠히 繼續되는 漁利를 노리고 있다.<sup>4)</sup>

[朝水]; 굴은 朝鮮의 全沿岸에 가장 널리 分布하며 最近의 年産額은 258,000圓에 達하였다. 그러나 그 大部分은 天然物을 採取한 것이고, 養殖에 의하여 生産되는 量은 少量이다. 只今까지 굴養殖이 行해지고 있는 主된 地方은 咸鏡南道 永興灣內, 全羅南道 高興郡 海蒼灣內, 咸鏡北道 黃魚浦等地에 數個所이다.<sup>3,4)</sup>

咸鏡北道の 養殖業으로서 現在 불만한 것은 慶興郡 黃魚浦에 있어서의 굴養殖業이다. 古來로부터 굴의 繁殖場으로 알려진 東蕃浦(黃魚浦)는 굴의 繁殖에 好條件을 갖추어 約20年前에 있어서 浦內一帶가 自然發生의 一大 蠣礁를 形成하여 一尺以上크기에 達하는 큰굴이 全海底에 密生하고 있었으나, 一(中略) 一世上에 알려지자 採取業者와 製造業者가 모여들어 甚한 濫獲을 한 結果 굴資源이 絶滅狀態에 이르렀으므로 1913년부터는 이곳 採取業者에게 굴養殖免許를 交付하고 輪番採取制度를 定하여 增殖保護方法을 施行한 탓으로 漁場의 現狀維持가 可能해졌으며, 1915년에는 漁業組合을 組織하여 保護繁殖策을 嚴密히 함과 同時에 採苗區域을 設定하고 付着器材를 投入해 주는 등 보다 積極的인 保護를 祈한 結果 現在 40戶의 漁民이 이것으로 衣食의 길을 解決하고 있다.<sup>4,9)</sup>

[朝水開史]; 黃魚浦에는 옛부터 3個所에 굴産地가 있었다. 日露戰爭當時에는 一尺以上크기의 큰굴이 同 浦口內 一帶의 海底에 桴 차 있었으며, 一大 蠣礁를 이루어 全國屈指의 産地였다.<sup>5)</sup>

② 咸鏡南道 永興灣內 松田灣漁場

[韓水誌]; 松田灣漁場은 的 繁殖區域이 大端히 廣闊한 漁場으로서 從부터 採取業者가 많았던 곳이다. 水深이 깊은 關係로 繁殖力이 減少됨이 없이 繼續的으로 相當量의 收穫을 올리고 있는 곳이다. 이곳에서 採收에 從事하는 者는 約 150人이며, 採取期는 4月~6月 및 9月~10月의 2季이고, 其他의 條項에 있어서 黃魚浦의 境遇와 거의 같다.<sup>1)</sup>

松田灣은 棲息에 恰適하여 그 分布區域의 넓음과 生産이 많은 點으로 보아 全國第一이라 손꼽을 수 있다. 特히 松田灣內에서도 西灣은 沿岸의 屈曲이 甚하여 聚落이 發達하고 海底에는 著名한 蠣礁가 生成되어 있으므로 隣近住民들은 元山居住의 日商(橫山喜太郎, 中村國太郎, 西島留藏), 清商(同豊泰號)들이 取扱하는 輸出用 加工 的(煮乾 的)의 原料需

給에 힘입어 生産이 高調되었다고 한다.

松田灣의 앞쪽에는 大猪島와 小猪島가 있는데, 이 두섬사이도 著名한 蠣礁를 이룬다. 只今은 그 生産이 從前과 같지 않으나 깊은곳은 아직도 相當量의 收穫이 있으며, 이것으로 生을 營爲하는 者가 많다.<sup>1)</sup>

隆熙2年(1908) 元山港의 貿易統計에 의하면 當年의 輸出用 的生産量은 30,521圓이고, 當年에 元山港에서 輸出된 水産物總額은 191,861圓이고, 主로 輸出되는 海産物은 海蔘, 的, 마른오징어의 3種이며, 每年 元山港에서 輸出되는 的의 大部分은 松田灣의 産出이라 한다.<sup>1)</sup>

[朝水]; 굴은 朝鮮의 全沿岸에 가장 널리 分布하며, 最近의 年産額은 25萬8千圓에 達한다. 그러나 그 大部分은 天然物을 採取한 것이고, 養殖에 의하여 生産되는 量은 少量이다. 只今까지 主로 養殖되고 있는 地方은 咸鏡南道 永興灣內, 全羅南道 高興郡 海蒼灣內, 咸鏡北道 黃魚浦等地에 數個所가 있으나 養殖方法은 모두 粗放的이다. 永興灣內 的의 採取에 關해서는 아무런 史蹟으로 傳해 오는데 없으나, 從來 沿岸住民들이 自家用으로 조금씩 採取하여 가을철의 的時期가 되던 採取한 的을 隣近都邑의 市場에 내다 파는것이 古적이었다고 한다. 그러나 1891년에 中村國太郎라는 日本商人이 渡來하여 元山에 자리잡고 的을 收集하여 煮乾 的로 만들어 淸國에 輸出하고 있으며 1903년에는 같은 日本人인 橫山喜太郎가 猪島에 製造工場을 設置하여 的製造에 着手하였으므로, 이로 因하여 늘어난 生 的原料의 需要에 應하여 濫獲이 恣行되어 漸次 生産量의 減少를 招來하게 되었다. 따라서 이에 對한 對策으로 空殼 的(空殼)其他의 付着器材를 海中에 投入하는 등의 增殖的인 方法을 쓰게 되었다는 것이다. 이 漁場은 潮汐干滿의 差가 僅少하여 的(蠣床)은 모두 水面下에 있으므로 的의 養殖法은 極히 簡單하여 的의 空殼을 適宜 撒布하여 稚貝의 付着材가 되도록 하고, 그대로 放置하여 成長을 기다려 採取하는 것에 不適當하다. 産卵時期는 水温其他 氣象狀態와 해(年)에 따라 多少의 遲速이 있으나, 6月初旬~8月下旬頃까지이며 採取는 産卵期間을 避한 9月中旬부터 翌年5월까지인데, 採取器具는 쇠스랑 또는 집게고, 採捕物은 煮乾 品, 的(鹽辛品), 的(佃煮) 등으로 만들거나 生 的 그대로를 販賣한다.<sup>3,4)</sup>

[朝水]; 옛부터 永興灣一帶에는 的의 棲息이 많아 無盡藏이라 믿어왔다. 그러나 當時의 朝鮮사람들은 漁業에 從事하는 것을 極度로 싫어해서 的한들마저도 따지않는 것을 자랑으로 했으며, 一般民은

全然 손을 대려 들지 않았다. 따라서 이것을 漁獲하고 販賣하는것은 負商이라 稱하는 階級에 屬한 者가 從事하고 있었다. 卽, 이때의 蠶採取業도 主로 負商의 權利에 屬해 있었기에 一般民은 손을 댈 수 없었고, 아울러 漁業을 賤視하는 社會的인 思潮마저 겹들어 天賦의 資源도 住民과는 無緣인 狀態로 負商만 살찌우는 形便이었다. 이와같은 時期인 1891년에 日本商人 中村國太郎가 渡來하여 文川의 蟾湖里에서 煮乾蠶를 만들어 淸國에 輸出하기 始作했다. 그러나 負商들의 미움을 받아 原料供給을 中斷당했을 뿐 더러 事業을 阻止당하고 暴力洗禮를 받는等 迫害가 甚했으나 그때마다 元山의 領事館의 保護를 받아가며 文川에 머물면서 事業을 繼續해 갔다. 차차 迫害가 緩和되자 原料供給을 負商에게 의지하지 않을 方法으로 그 地方居住의 朝鮮人에게 採取를 勸誘하여 겨우 順調롭게 되었을 무렵 淸日戰爭이 발발하여 輸出길이 막히는 關係로 休業하였다가 戰後 다시 開業하였다. 그동안에 朝鮮人은 勿論이요 日本人企業家도 늘어나 1897年頃부터는 橫山喜太郎, 西島留藏等の 日商도 이곳에 와서 乾蠶製造에 着手하였다. 이 무렵에 元山居住의 한 有力한 淸國商人이 乾蠶事業을 獨占할 計劃으로 負商勢力을 등에 업고 日本商人의 驅逐에 나섰으며, 이 鬭爭은 1899년부터 始作하여 5年間 繼續되었는데, 그동안 數없는 暴力迫害가 頻發하였는데도 日本商人들은 領事館의 庇護下에 對抗해 왔기때문에 淸國商人의 敗退로 끝나고 말았다. 그러나 鬭爭期間동안에 불어난 採取業者의 増員은 濫獲을 불러왔고, 蠶原料의 確保에도 새로운 打開策이 摸索되어야 할 地境에 이르렀다. 때마침 1907년에는 元山에 理事廳이 設立된을 契機로 中村 橫山의 두 日商은 永興灣一帶의 蠶밭을 단들이서 나누어 갖기위한 蠶養殖免許를 出願하였다. 그러나 國際問題이므로 일의 進陞이 잘되지 않고 있다고 1910년에 韓日合邦으로 漁業令發布와 함께 두사람에게도 免許가 주어졌다. 이所聞을 들은 蠶採取業者의 地先 朝鮮人들은 猛烈한反感을 나타내어 暴動化 하였으므로 軍隊의 出動에 의하여 겨우 鎮壓되었으되, 이로 인하여 日本人들의 既免許面積은 半減되었고, 以後 그때의 面積이 維持되면서 蠶養殖이 이루어지고 있다. 7)

[朝水開史]; 永興灣에 있어서의 初期의 蠶養殖은 空殼撒布式이 있으나, 뒤에는 潮汐干滿의 差가 적은 本水域에 適應하는 垂下式을 考案하였다. 本法은 水産試驗場의 指導에 의하여 橫山喜太郎가 처음으로 實施한 것이다. —(中略)— 이곳 蠶漁場의 開發이 늦어진 主理由는 消費關係나 輸送等の 諸點에서 生鮮

蠶의 商品化가 困難하였던 關係로 結局은 乾蠶과 같은 加工品으로 하는 以外에 方途가 없었기 때문이다. 8) —(後略)

### ③ 慶尚南道の 蠶漁場

[韓水誌]; 慶尚南道の 蠶漁場은 洛東江口와 慶尚南道·全羅南道界에 걸쳐있는 蟾津江口다. 1) —(後略). (前略)—洛東江口는 앞을 가로막는 加德島와의 사이에 海峽을 이루는데 참굴, 벗굴의 生産이 많아 沿岸 住民들은 옛부터 이것을 採取해 왔다. 1) —(中略)— 이곳의 蠶採取方法은 배를 타고 낚 손잡이가 달린 집게나 쇠스랑을 使用하여 건져 올린다. 採收期는 10月~翌年4月까지며, 24, 25인이 採取業에 從事한다. 1) —(後略). 採收한 蠶은 生鮮으로 팔거나, 乾製品, 鹽辛品으로 隣近에 판다. 1)

### ④ 全羅南道の 蠶漁場

[韓海通漁指針]; (前略)—木浦港 周邊 榮山江口에서 길이 1尺程度의 蠶蠶産出이 적지 않으며, 韓人은 桁網으로 이를 採取하는데 大部分 生食用이다. 18)

[韓水誌]; (前略)—우리나라에서 손꼽을만한 한 養殖業은 蠶養殖業 뿐이요, 그外에 蠶, 꼬막을 養殖하는 者가 있으나 規模가 작고 蓄養의 一種에 不過하며, 蠶은 光陽灣內의 河東江口(蟾津江口)에서 養殖된다. 1)

(前略)—全羅南道에 있어서의 蠶養殖場으로 有望한 곳은 光陽灣 順天灣(一名 如自灣) 寶城灣 康津灣 等地다. 1) —(後略)

(前略)—榮山江口는 강굴의 多産地다. 옛부터 蠶의 蓄殖이 좋기는 하나 水流가 빨라 地盤變動이 甚할 뿐 더러 採取者가 날로 增加하여 濫獲되어 온 關係로 資源이 크게 줄었다. 이곳에는 이미 日本人에게 交付된 蠶養殖免許(3件 8區域 50町9反3畝19步)가 있어 現在 3인의 日本人 蠶養殖業者가 事業에 着手하고 있다. 1) —(後略)

(前略)—榮山江口는 옛부터 蠶産地로서 널리 알려진 곳이고 靈巖 및 務安의 兩郡에서도 日本人들이 韓日合邦前(1908年)부터 蠶養殖免許를 얻어 養殖業에 從事하고 있으나 成績이 不振하였으되, 康津灣, 光陽灣 其他 數個所가 옛부터 蠶産地로 알려져 왔다. 1) —(後略)

[水研誌]; 蠶養殖業은 한때 光陽灣에서는 松枝를 세워서 採苗하여 養殖한 일도 있으나, 後廢絶되어 버렸으며, 榮山江에서 강굴의 試驗事業을 하고있는 外에는 蠶蠶라 稱할만한 한것이 없다. 다만 興陽郡(高興郡) 海蒼. 內羅老島와 興陽郡의 사이의 海峽에

는 干潟地에 굴·젓·젓갈을 撒布하여 여기에 苗貝를 附着시켜 養成하는것이 있다해도 그 人工的 施工으로 보아 아직 養殖이라 稱할 만 한 狀況에 있다고 볼수 없다. 참굴은 麗水에서 海南郡 海南角에 이르는 사이의 到處에서 朝鮮人은 天然產물을 採集하여 販賣하고 있다. —(中略)— 榮山江 夢灘附近은 강굴의 好適地로서 淡水의 注入도 많고 따라서 餌料도 많으므로 充分히 養殖業을 할만한 곳이다. 2) —(後略)

[靛水誌]; 海峽灣의 굴·젓·젓갈은 歷史가 깊은것으로 보인다. 그것은 옛부터 干潟地를 農土처럼 區劃하여 各自所有로 하고있는 까닭이다. 養殖方法은 浮泥가 沈積하는 干潟面을 利用하여 時期를 가리지 않고 區劃된 自己所有의 굴·젓·젓갈床에 굴·젓·젓갈을 撒布하여 굴의 稚貝를 附着시키며 種場과 養成場을 兼하고 있다. 굴은 모두 泥속에 埋沒되어 여러層이 重疊해서 生活한다. 産卵期는 6月中句~7月初旬이다. 採取는 漁船을 使用하지 않으며 干潮時에 干潟地를 걸어 다니며 各自의 所有養殖床에서 採取한다. 採取器는 “조시계”라 稱하는 一種의 굴·젓·젓갈까지 器具와 바구니를 使用하며 採取時期는 9月以降 翌年 4월까지고, 嚴寒期인 11月~2月까지는 추위때문에 休務하며 3~4月頃이 採收의 最盛期가 된다. 3)

[水研誌]; 海峽灣海域의 養殖은 浮泥가 堆積된 곳을 주로 利用하며, 時期에 關係없이 굴·젓·젓갈을 撒布하여 稚貝를 附着시켜 아무런 人工도 加하지 않고 그대로 放置함으로써 種苗場兼 成育場이 되는 까닭에 굴은 모두 泥中에 埋沒되어 여러層이 重疊해 있다. 4) —(後略)

[朝水開史]; 全南의 굴·젓·젓갈은 1907년에 靈巖郡 始終面과 昆二終面과의 사이의 内海에 日本 佐賀縣 韓海出漁組合 및 岡山縣 兒島養貝會社가 各各 養殖試驗을 試圖한것이 그 嚆矢라 할 수 있으며, 이무렵 木浦在住 石森敬治도 榮山江本流의 溪筋에서 같은 試驗을 하였으나 모두 보잘것 없는 成績을 올리고 끝났다. 다만 그와같은 곳은 모두 굴·젓·젓갈에는 最適地였기에 옛부터 鮮內屈指의 굴·젓·젓갈産地였으므로 그後도 生産額은 鮮內에서 가장 많았다. 5)

⑤ 黃海道の 굴·젓·젓갈場

[韓水誌]; 黃海道 釜津郡 南面に 屬해있는 龍湖島는 一名 龍威島라고도 하는데, 康翎江\*10)의 中央에

자리잡고 巡威島의 北方에 位置하는 周圍 1 mile 余의 小島다. 大小船의 繫泊이 容易하고 石首魚의 處理地로서 그 産地인 延平灘과 함께 이름난 곳이다. 비록 섬은 작으나 關係官署의 分所가 派遣設置되어 있고, 戶數138에 人口410餘名이나 되는데, 主로 漁業, 雇傭漁夫, 商業等に 從事하나 延平灘의 石首魚漁期가 되면 그 運搬과 處理까지 맡아본다. 1) —(中略)— 굴은 九竹浦에 많다. 지금부터 60餘年前(筆者註 1800年代中葉)에 龍洞宮의 所管에 들어갔으며, 漁化島의 上洲地浦와 함께 採取權을 特許받아 鹽辛굴 50독을 上納해 온 事實이 있으며, 지금 이 漁場에서 採取業에 從事할 權限을 附與받은 사람들은 本島民外에 對岸의 沙串浦 西場民들로서 從來는 勿論 現在까지도 他村民의 入漁를 許諾않고 있으며, 거의 三村民 共同의 所有漁場과 같은 慣行이 되고있다. 採取는 主로 婦女의 業으로서 干潮時를 利用하여 이를 行한다. 季節은 4, 5月 및 9~11月사이다. 한때는 1年の 産額이 7,000圓에 達했으나, 차차 減少되어 지금은 大體로 200圓程度다. 2) 이곳에 居住하는 日本人은 9戶인데, 그중 2戶는 1800年代末에 移住하여 10년이 넘은 者들로서, 韓國人이 採取한 굴을 買收하여 乾굴로 만들어 淸國에 輸出하고, 굴·젓·젓갈은 태워 白灰도 만들었으나 燃料代가 비싸서 中止하게 되었다고 한다. 3) —(中略)— 이무렵의 굴의 價格은 生굴의 境遇 큰독 가득히(石油罐三 통分) 채워 5圓이고, 乾굴은 100斤에 22, 3圓이었다. 4)

[朝水開史]; 黃海道 龍湖島 九竹浦의 굴·젓·젓갈場은 李朝 憲宗時代에 龍洞宮의 所屬으로 되고, 漁化島 上洲地浦의 漁民에게 그 採取權을 特許하였다. 浦民은 每年鹽辛(鹽辛굴) 50독을 租稅로서 上納했다. 5)

⑥ 其他地方의 굴·젓·젓갈場

[韓水誌]; 以上列擧한 굴·젓·젓갈産地外에 仁川沿岸, 平安北道の 鴨綠江口 및 鐵山半島沿岸, 新島列島沿岸에서 多産한다. 仁川地方에서 生産되는 굴은 生鮮굴 그대로 仁川이나 서울等地에 팔거나 鹽굴로 만들어 貯藏한다. 前述한 5個所의 굴·젓·젓갈産地를 除外한 곳·即 本項에서 舉論하는 굴·젓·젓갈産地에서는 굴·젓·젓갈採取를 專業으로 하는자가 없고, 모두 他業의 餘暇를 利用하여 採取하는 程度다. 1)

\*10) 康翎江, 黃海道の 瓮津(龜津)一帶는 큰 江이없다. 그러나 그 앞바다는 屈曲이 甚하여 内陸깊이 파고드는 細長한 리아스式 海岸을 이룬다. 그중에서도 有名한 것은 康翎邑에서 始作하여 巡威島의 南端에 이르는 바다인데, 干潮時가 되면 마치 長大한 江줄기처럼 되는 關係로 이곳의 細長한 江 줄기를 康翎江이라 부른다. 康翎江은 干潮時도 水深이 깊고 江의 兩側면에도 陂이 단단하여 짐을 실기에 알맞고 江을 利用하는 船便이 輿地까지 드나든다고 한다.



#### Ⅳ. 韓國內 굴양殖業의 産業的 推移

黎明期の 우리나라를 일찍부터 드나들던 日本人들 中에는 舊韓末에 韓國政府에 의하여 漁業法이 設定되고 養殖業이 第2種 免許漁業으로 公布되면서 日本人도 免許를 얻을 수 있게되자 몇몇 日本人들은 접싸게 各地方의 天然産 굴漁場을 免許對象地로 選定하여 獨占해 버렸다. 이렇게된 原因을 생각할때 그 當時의 우리 漁民은 모두가 無識하고 合法的인 節次方法도 모를 뿐 더러 免許가 갖는 意味조차 깨닫지 못한 탓이라 생각된다. 그러나 永興灣의 굴양殖場을 除外하고는 거의가 養殖에 失敗하여 初期의 意欲과는 달리 거의가 손을 떼고 말았다. 吉田(1954)<sup>5)</sup>는 그 原因을 氣候風土가 다른 韓國에서 日本式으로 養殖했기 때문이라 斷定하고 있다. 이와는 反對로 日本人들의 養殖漁場獨占이 刺戟劑가 되어 韓國漁民들의 養殖業에의 關心이 雨後竹筍처럼 머리를 들기 始作하였다. 따라서 日帝統治 中葉以後부터는 韓國에서의 거의 모든 養殖業이 韓國人에 의하여 經營되게 되었다.

Table 1. Areas of oyster farm in Korea in 1920s\*

Region	Area(m <sup>2</sup> )	Yield amount(Yen)
Yonghungman, Hamkyongnam-do	13, 134, 000	60, 000
Haechangman, Chollanam-do	3, 960, 000	13, 000
Hwangupo, Hamkyongbuk-do	1, 310, 100	28, 000
Total	18, 404, 100	101, 000

\* from statistic of the government-general of Choseun

Table 1은 1920年代初期의 韓國內主要 굴양殖漁場의 넓이와 生産高를 나타낸 表다.

朝鮮總督府는 水産部門의 産業振興策에 있어서는 나름대로의 善政도 있었다. 그 業績을 보면 1923年 朝鮮總督府水産試驗場(現 國立水産振興院 釜山本院)은 慶南 加德島에서 굴양殖試驗을 開始하였다.<sup>19)</sup> 그리하여 南海岸에 알맞는 方法으로 이랑을 만들고 들

을 뿌려 굴이 附着成育토록하는 方式을 採擇하여 獎勵한 結果 그 成績이 大端히 좋았다. 이곳은 옛부터 大口漁業의 中心地였으나 同漁業이 차차 衰微해 가는 까닭에 그 救濟策으로 本事業을 獎勵케 된 것이다.<sup>20)</sup> 그 後 이事業은 安定性이 있고 比較的 收益이 많은 點等으로 急速히 普及發達하였다. 그後 總督府에서는 굴양殖事業의 重要性을 考慮하여 金養殖과 함께 1927年度부터 補助金을 交付하여 斯業의 發達에 努力해 왔으며, 나아가서는 1936년부터는 10個年 繼續事業으로 하여 金 바지락等的 養殖과 함께 國庫補助金을 支給하여 그 開發助成에 힘썼다.<sup>5)</sup>

永興灣의 굴은 肉質 成長이 다함께 無類의 優良種으로서 全世界에 널리 알려졌다. 그 養殖方法으로는 空殼撒布式과 垂下式의 두方法이 쓰이고 있는데, 撒布式은 空殼을 바다에 投下함으로써 種苗의 自然着生과 生長을 기다리는 方法으로서 아마 앞으로는 繼續될 것 같다. 그 理由는 이곳海岸에는 굴을 까낸 껍질에 많은 種苗가 붙은채 山積되어 죽어가고 있으므로 이와같은 資源을 살리는 뜻에서도 繼續되어야 하고 또 現在 漁業組合는 組合員에게 空殼撒布補助費를 支給하면서 까지 獎勵하는 까닭이다. 그 方法은 5~6月頃에 坪當6~7升을 撒布하고 3年을 기다려 成貝가 되면 採取하도록 하는 方法이다.<sup>17)</sup>

垂下式養蠔法은 日本水産興業會社가 일찍부터 試驗施設하여 好成績을 올리고 있어 漁業組合員들이 이것을 본따는 者가 많이 늘어나고 있으며, 一定面積當의 生産量이 撒布式과는 比較가 안될 程度의 좋은 成績이라 앞으로 이方法에 의한 養殖이 漸増할 것으로 보고 있다.<sup>17)</sup>

吉田(1954)<sup>5)</sup>는 垂下式 굴양殖法이 永興灣에서 創案開發된 것으로 論하고 있으나 大泉 外(1971)<sup>30)</sup>의 주장대로 日本서 먼저 創案開發\*<sup>11)</sup>한 것임을 確認하였다.<sup>22, 23)</sup>

또 이무렵 永興灣의 굴을 原料로 開發된 製品에는 日本水産興業會社가 創案製造한 Smoked Oyster(燻製油漬굴통조림), “호스칼빈”(굴껍질을 原料로 하는 強壯劑) 등이 있으며, 비록 日本人들의 業績이기는 하나 우리나라産 養殖굴을 全世界에 널리알리고 輸出까지 하게 된 좋은 본보기다.<sup>17, 24)</sup>

\*11) 妹尾는 위回顧에서 말하기를 東京水講은 1909년부터 養蠔法의 改良 및 日本産굴을 산책로 米國에 輸出할 目的으로 굴껍질의 形態와 크기 및 肉身肥滿의 經濟的인 合致點을 알아내기 위한 實驗을 해 왔으며, 相當한 成果를 올리게 되었다 한다. 即, 種苗附着 및 成育은 干潟地에서 하고, 肉身肥滿은 水深處가 좋다는 點等이다. 매마침 1923년에 東京大震災로 實驗場이 荒廢되자 比較的 깊은 곳에다 試料로 쓰던 굴을 줄에다 달아 垂直으로 懸垂해 봤더니 意外에도 深淺의 差異없이 모두 肥育한 結果를 알았으며, 以後 이와같은 實驗이 거듭되어 垂下式養蠔法이 開發되었다.



淺淺海開發5個年計劃으로出發하여 몇차례의 名儀變更과 補整을 거치면서 3회의 5個年計劃이 完了된 때부터는 垂下式 蠶養殖場의 넓이나 生産高에 있어서 名實共히 우리나라의 全蠶養殖業을 代表하게 되었으며, 1980年을 基準으로 한 最近의 우리나라 總蠶生産量은 15萬~19萬%内外인데, 其中 折半程度의 量이 輸出되는 形便이다<sup>23, 29)</sup>

## V. 分析과 考察

### (1) 古典에 記載된 蠶産地의 分析과 考察

#### ① 世宗實錄地理志

世宗實錄地理志에 記載된 蠶生産地名을 各道別로 分析考察하면 다음과 같다.

京畿道; 먼저 總括的인 概說에서 蠶을 特産物의 하나로 列擧하고 있으며, 6個所의 蠶生産地名을 들고 있으나, 水原 南陽 安山의 3個處는 土貢物로, 江華와 喬桐은 土産物로 表示했으며, 金浦는 아무런 區分表示없이 産地로서의 이름만 올라있다.

忠淸道; 總括的인 概說에서는 忠淸道特産物에서 蠶의 이름이 빠져 있으나, 4個所의 蠶産地名을 들고 모두 土産物로 表示하고 있다.

慶尙道; 總括的인 概說에서 蠶을 慶尙道特産物의 하나로 列擧하고 있으나, 記載된 蠶産地名은 昌原의 1個所고 土産物로 表示되어 있다.

全羅道; 總括的인 概說에서 蠶을 全羅道特産物의 하나로 列擧하고 있으나 記載된 蠶産地名은 務安의 1個所 뿐이고 土産物로 表示하고 있다.

黃海道; 總括的인 概說에서 蠶을 黃海道特産物의 하나로 列擧하고 있으나 具體的인 蠶의 産地名의 記載가 없다.

江原道; 總括的인 概說에서 江原道特産物로도 除外되고 蠶産地名도 없다.

平安道; 總括的인 概說에서 蠶을 平安道特産物의 하나로 列擧하고 2個所의 産地名을 들고 있으나 龍岡은 土貢物로, 龍川은 土産物로 表示하고 있다.

咸吉道; 總括的인 概說에서 蠶을 咸吉道特産物의 하나로 列擧하고 있으며, 4個所를 蠶産地로 記載하되 모두 土産物로 表示하고 있다.

以上 全國的으로 總 18個所의 蠶産地中 土貢物로 表示된곳이 4個所인데, 3個所는 서울에서 가까운 京畿道內고, 나머지 1個所는 唯一하게 遠隔地인 平安道 龍岡으로 되어 있다.

#### ② 新增東國輿地勝覽

新增東國輿地勝覽에 記載된 蠶의 生産地數는 世宗實錄地理志보다 越等히 많은데, 이것을 各道別로 모아 보면 다음과 같은 數値가 나온다.

京畿道; 10個所, 忠淸道; 9個所, 慶尙道; 10個所 全羅道; 15個所, 黃海道; 4個所, 江原道; 없음, 咸吉道; 8個所, 平安道; 15個所. 合計; 72個所.

#### ③ 林圀經濟志(16志) 倪圭志 卷3

倪圭志 卷3의 貨殖 八域物産에 記錄된 蠶生産地數를 道別로 모아보면 다음과 같은 數値가 된다.

京畿(京畿道); 8個所 '湖西(忠淸道); 8個所, 湖南(全羅道); 14個所, 嶺南(慶尙道); 8個所, 關東(江原道); 없음, 海西(黃海道); 3個所, 關西(平安道); 15個所, 關北(咸鏡道); 8個所. 合計 64個所.

以上과 같이 옛 蠶産地名의 羅列에서 알 수 있는 것은 옛날이나 지금이나 우리나라의 蠶生産地는 江原道를 除外한 全國的이라는 것을 알 수 있다. 韓國 水産誌에 의하면 江原道에도 全沿岸에 걸쳐 岩礁에 蠶이 着生하나 形이 같고 品質의 劣等하다고 한다.<sup>1)</sup>

上記 3種의 古典에 收錄된 蠶産地를 比較할때 世宗實錄地理志의 蠶産地數가 懸隔하게 적은것은 調査 不充分에서 온것으로 생각되며, 新增東國輿地勝覽의 蠶産地名과 倪圭志의 蠶産地名中 그 一部가 엇갈리고 다른것은 蠶漁場의 可變性을 말해 주는것으로 생각된다' 天然産의 蠶漁場이란 既存蠶이 많다해서 漁場性이 繼續되는것이 아니고 새로운 稚貝附着이 繼續될때만 이루어지기 때문이다. 그것은 干潟地에서 자라는 蠶이 商品價値를 갖게 되고 採取對象이 될때까지는 2~3年을 要하기 때문이다. 따라서 한해 脚光을 받던 蠶漁場도 한해의 稚貝附着不實로 2~3年間은 漁場性을 잃게되고, 이와같은 現象이 繼續되는 境遇도 있기 때문이다.

### (2) 古典에 記載된 蠶의 呼稱(名稱)에 對한 分析과 考察

茲山魚譜와 才物譜에 의하면 蠶에關한 名稱에는 호(蠟), 모려(牡蠣), 굴(掘 또는 屈), 여합(蠣蛤), 모합(牡蛤), 고분(古賁) '석화(石華 또는 石花), 방(蚌), 운려(雲蠣)等 9種이 있고, 굴껍질은 여방(蠣房), 호보(蠟莆), 굴알은 여황(蠣黃)으로 불리우고 있음을 알 수 있다. 以上の 記錄으로 보아 우리나라 庶民層에서 널리 불리워진 蠶의 이름은 굴(掘 또는 屈)이고, 知識層에 널리 불리워진 蠶의 이름은 모려(牡蠣)와 석화(石華 또는 石花)고, 中國에서 널리 사용되는 이름은 호(蠟), 日本서 널리 사용되는 이

름은 牡蠣로 생각된다.

### (3) 굴의 利用 및 用途에 關한 分析과 考察

굴은 古今東西를 不問하고 어느 魚貝類보다도 일찍부터 人類의 食糧으로 利用해 왔으며, 우리民族의 境遇도 例外는 아니다. 特히 三國時代부터는 中國에의 貢納物이 바쳐짐을 알 수 있으며, 그中에는 水産物이 한몫을 하고있다.

李朝時代에서도 貢納이나 輸出이 끊이지 않았는데 品目은 魚, 蝦, 鹽物, 海味, 嘉魚, 海味餅, 甘醬, 紫蟹 등으로 되어있다. 이中 鹽物은 “갯갯”인데 그內容은 알 수 없다. 다만 西海岸의 “갯갯”은 硯이 새우 등의 갯과 함께 古來부터 韓半島의 名産物로서 中國人도 嗜好하는 바이나 아마도 그와같은 것이 아닐까 생각된다.<sup>5)</sup>

鼎俎志 食鑑撮要에 의하면 굴은 虛弱한 몸을 다스리고 損傷된 곳을 補償해 주는 營養食品일뿐만 아니라 얼굴을 아름답게 하는 美容食品이라 했으며, 東醫寶鑑에는 살(肉)이나 굴껍질은 46種의 湯藥材로 쓰고 있는데 主로 補藥劑다. 日帝治下에 元山에서 製造되어 全世界에 널리 販賣되던 食品통조림의 smoked oyster(燻製油과 굴통조림)와 굴껍질을 原料로 만든 強壯劑인 “호스칼빈”은, 굴의 利用面이나 商品價値를 높이는데 있어 그 役割이 컸으며, 오늘날 우리나라의 굴生産量을 더 以上 늘이지 못하는 理由가 製造加工分野의 未盡으로 굴에 對한 多樣한 商品開發이 이루어지지 못한데 起因한다고 보아 아쉬움을 느낀다.

### (4) 우리나라 天然産 굴漁場의 興件分析과 養殖業發祥에 對한 考察

前記한 우리나라의 天然産 굴漁場을 類型別로 나누어 보면 크게 二大別 할 수 있다. 即, 西海나 南海沿岸의 干潟地 갯벌위에서 平面爲主로 形成되는 굴漁場이 그 하나요, 咸鏡北道의 黃魚浦나 咸鏡南道 永興灣內的 굴漁場처럼 干滿潮差가 거의없는 깊은곳에서 立體의인 牡蠣를 形成하고 있는 漁場을 들켜라 할 수 있는데, 便宜上 前者를 「西海型 굴漁場」(또는 A type의 굴漁場), 後者를 「東海型 굴漁場」(또는 B type의 굴漁場)으로 假稱하여 說明하겠다. 이 두 類型의 漁場은 後日에 養殖漁場으로 탈바꿈할때도 特色 있는 養殖法을 開發하거나 導入하게 되어 經營方式에도 差異를 갖어 온다. 此外에 洛東江口나 榮山

江口와 같은 水深處에서 이루어 지는 굴漁場은 위 두 類型의 中間型이라 할 수 있으나 東海型 굴漁場과의 共通點이 더 많으므로 東海型 굴漁場과 一括해서 論述하겠다.

#### ① 西海型 굴漁場의 環境 및 漁場形成分析

이 類型의 漁場은 干滿潮差가 큰 關係로 激甚한 潮汐流가 發生하기 때문에 浮泥가 많이 일어 水質이 汚濁되기 쉬운 環境이라 할 수 있다. 漁場形成은 大體로 潮間帶이며 上潮帶에 稚貝付着이 잘되고 下潮帶로 갈수록 稚貝付着은 적어지나 逆으로 굴의 成育狀態는 좋아진다. 굴은 初期에는 붙어 살다가 生活力과 適應力이 強해지는 크기가 되면서 부터는 錨索이 埋沒되지 않는以上 個別的으로 땅에 떨어져서도 덩굴며 살 수 있다. 多年生인 굴은 그 漁場形成에 있어서 他處에서 種굴을 移殖해 오는 方法을 除外하고는 稚貝付着如何에 따라 그 場所가 漁場性을 갖기도 하고 喪失하기도 한다. 따라서 天然漁場의 造成에는 稚貝가 着生할 수 있는 固型基質의 付着器가 必要함은 물론이다. 아울러 干潮時에 露出되는 西海型 굴漁場은 그만큼 成長도 느려 商品價値를 갖는 크기로 자랄려면 2~3년이 걸리는지라 한해의 稚貝付着不實은 2~3年間의 漁場性喪失을 招來하게 된다. 따라서 깨끗하고 새로운 付着器를 繼續해서 投入해 주지 않는以上 끊임없는 浮泥의 防害로 永久토록 漁場性을 잃게되는 경우가 許多하다. 또 孳卵한 成貝굴이 많이 現存하는 漁場이라 하여 漁場性이 永續된다고 볼 수 없다. 그것은 鹽分과 水溫에 따라 差異가 있으나 굴알은 大體로 30日内外의 浮游期를 거쳐야 付着生活를 하게되므로 그동안에는 甚한 潮汐流에 및혀 어느 海域을 漂泊할런지 尙상조차 어려워지기 때문이다.

以上과 같은 點에서 西海型 굴漁場은 人工이 加해지지 않는以上 漁場으로서의 可變性이 커서 대단히 不安定한 漁場이라 할 수 있다.

#### ② 東海型 굴漁場의 環境 및 漁場形成分析

東海型 굴漁場의 環境의 特色을 들면 陸地에 둘러싸인 湖沼와 같은 곳으로서 干滿潮差가 거의없고(大潮時의 干滿潮差 30cm内外) 水深이 깊으면서도 風波의 影響을 全然 받지 않는다. 또 陸水가 흘러 들지 않는 大河가 없고 모두 細流를 이루어 굴漁場의 全海面에 고루 흘러들고 있다. 潮汐流가 없는 곳에 陸水의 細流가 고루 흘러든다는 것은 큰 意味를 갖는다. 即, 滲透壓 其他의 굴의 生理에 影響을 주지 않는 鹹度가 維持되면서, 陸地의 肥沃한 營養鹽類를

끊임없이 고루 供給해 주기 때문에 珪藻類와 같은 植物性 Plankton의 繼續的인 繁殖을 可能케 하고, 有機性懸濁物의 繼續的인 流入等으로 豊富한 먹이를 얻게 되어 굴의 成長이 比할바없이 좋은 漁場으로서 最高의 條件을 갖추었다고 볼 수 있다, 따라서 굴은 短時日에 大形으로 자라고, 水中에 放卵된 알은 潮汐流가 없는 關係로 流出됨이 없이 가까운곳에서만 浮游生活을 하다가 成體굴의 貝殼에 接쳐서 養生하게 되니 上層 底層 差別없이 붙게되어 蠟山을 이루게 되는것으로 推測된다.

③ 우리나라 굴양殖業 發祥에 對한 推理 및 考察

前記한 바와 같이 世宗實錄地理志에는 地方마다 生産物인 굴을 土貢物 또는 土産物로 區分하여 記載하고 있다. 土貢物과 土産物을 區分表示한 理由나 참뜻은 알수 없는 인이나, 土貢物이라는 語義로 따져볼때 土産物인 굴을 定期的으로 貢納하도록 義務化시킨 漁場이 바로 土貢物漁場이 아닌가 생각된다. 卽, 굴의 土貢物漁場은 王室直屬의 漁場으로서 生鮮굴이나 醃石花(鹽辛 굴)로 生産되어 定期的으로 貢納된것이 分明하기 때문이다. 그 證據를 들면 土貢物漁場으로 指定된 곳인 龍岡(平安道)을 除外하고는 모두 京畿道內에서도 서울에 極히 가까운 地域으로 限定되어 있는 點과 英祖 27年(1751)에 마련된 宣惠廳定例의 水産物進上品名中에 生石花貢納 2斗5升을 볼 수 있는 點 및 그보다 25年後에 만들어진 貢膳定例에 京畿道 朔膳貢物로 10月令에 貢納로록 되어 있는 八斗의 生貢納量(大殿 2斗, 王大妃殿 2斗, 惠慶宮 2斗, 中宮殿 1斗, 世子宮 1斗)으로 推定할 수 있다. 이와같은 굴의 貢物漁場에서 從事해온 漁夫들은 西海型 굴漁場은 번덕스러워 漁場性이 永續되지 못함을 잘알고 있었을 것이다. 만일 굴의 貢物漁場에서 굴이 生産되지않아 貢納할 수 없게 되었을 경우, 正尙참작이란 念頭도 못낼 當時의 稅制下에서는 當事者漁民의 生存이 左右되는 問題가 되므로 그와같은 경우에 對備한 充分한 措置를 取해 왔기때문에 貢物漁場으로의 永年存續이 可能했을 것으로 보인다. 그것은 養殖的인 方法에 의하여 굴漁場을 人工的으로 持續시켜 制定된대로 굴을 貢納해 왔을 可能性이 크다. 이와같은 예는 黃海道の 龍湖島에 있던 龍洞宮所屬의 굴漁場이 60餘年間 持續되어 온것에서도 찾아 볼 수 있다. 그 具體的인 方法으로 推測되는 것은 管理가 容易하고 諸般條件이 갖추어진 干潟地를 占有한다음 特權을 부여 隨時로 隣近海域의 耕作況을 探聞하여 生産이 좋은 곳에서 살아있는 굴을

運搬 備蓄하므로서 貢納도 하고 隣近都郡에 팔아 生計維持도 했을 것으로 생각된다. 이와같은 生굴의 備蓄은 原始的이나 養殖的인 行爲임에 틀림없다. 따라서 우리나라의 굴양殖의 紀元은 貢物漁場이 記錄된 훨씬 以前으로 생각되나 立證할 수 없으니, 約 530餘年前의 端宗二年(1454)에 編纂된 世宗實錄地理志의 著述年代를 紀元으로 해야 옳을것이다. 또한 이와아울러 看過해서는 안될 일은 舊韓末에서도 아득한 옛부터 光陽灣에서는 松枝를 窺아 굴을 採苗해왔고, 高興郡의 海蒼灣에서는 蜃바닥에 굴껍질(空殼)을 隨時로 넣어 地盤改良과 付着器投興의 二重效果를 나타내는 바닥養殖法의 開發이다. 最近까지도 널리 쓰여온 위 두가지 굴양殖法을 깊이 考察하고 그 合理性을 따져볼때 놀라지 않을 수 없다. 먼저 松枝建築式 굴양殖의 경우 設의 材料로서 소나무가 를 썼다는데 意義가 크며, 우리의 祖上들이 여러가지 나무가지집을 많이 써왔다는 것을 立證하는 것이다. 소나무가지로 設꽃이를 했을때 잔가지가 적다는 흠이 있으나 이를 補完해 주는것이 두꺼우면서도 꺼끄러운 表皮와, 어느나무잎보다 역시 꺼끄러우면서 잘떨어지지 않고 여러갈래로 되어있는 솔잎이 큰 役割을 한다. 그래서 어느나무가지보다 많은 굴의 稚貝가 붙게된다. 또 붙은 稚貝가 相當크기로 자란 滿1年後程度라야 잎도 떨어지고 껍질도 버겨져서 蜃위에 잘리게 된다. 잎과 껍질이 버겨진 뒤에는 木質部가 남아서 次年度의 付着器役割을 하게된다. 光陽地方의 古老들에 의하면 같은 松枝라도 松虫이먹은 가지가 질기고 굴이 잘붙는 關係로 옛부터 그러한 松枝를 主로 써왔다고 한다.

다음은 投殼式 바닥養殖에 對한 論述이 되겠는데 이역시 浮泥많은 西海型 굴漁場에 가장 合理的인 굴양殖方法이라 할 수 있다. 실제로 이와같은 養殖場의 둔덕을 파보면 表面은 많은 浮泥로 덮여 있으나 속에는 海水에 축축이 젖은 깨끗한 空殼이 겹겹이 쌓여 大小의 많은 굴이 붙은 채 커다란 굴덩어리를 이루고 있는 것을 볼 수 있다. 美國과같은 굴양殖의 大國도 아직까지 이와같은 養殖法을 버리지 못하는 點으로 보아 높이 評價해야 할것이다. 이같이 훌륭한 굴양殖法이 일찍부터 開發되었음에도 不拘하고 韓日合邦前까지의 우리나라 굴양殖業界는 보잘것이 없었다. 그原因은 當時의 形便으로 需要層의 未知, 輸送手段의 未備, 投資家의 殆無, 品質維持의 어려움, 加工方法의 未開發, 漁民 또는 水産業에 對한 賤視等이 複合된 原因이 되어 企業化 되지도 못하고 어느 一部地方에만 極限된 小規模養殖業으로 그치고

말았다. 또한 가지는 集團化된 需要者의 큰 聚落이 隣近에 發達하지 못한데에도 原因이 있다. 妹尾(1938)<sup>23)</sup>는 垂下式 굴·양·복法이 創案되기 前까지의 日本의 굴·양·복法으로는 3~4尺의 桴(靑竹)을 잘라 바다에 꽂아서 建築養殖했으며, 그러한 方法은 日本만이 해 온 獨特한 方法이 였다고 높이 評價하고 자랑스럽게 말하고 있으나, 筆者의 見解로는 우리나라의 松枝建築法이나 投殼式이 그보다는 越等히 合理的이고 効果的인 方法이 였다고 생각된다.

여기서 이와같이 合理的인 養殖法이 創出될때까지의 經路나 動機를 考察하고 推定해 보기로 한다. 먼저 이와같은 우리나라 獨特한 養殖法이 創出될때까지는 몇段階의 問題解決과 그로인한 確固한 認識 固定의 過程이 따랐으리라 본다. 그것은 첫째 굴의 種子는 물에 떠다니다가 固形物에 붙는데, 그중에서도 表皮가 꺼져서 더 잘붙는다는 事實(松枝를 꽂아 擇한 理由)을 알았고, 둘째 固形物에 붙은 굴의 種子는 붙어사는 것이 原則이나 어느크기에 이르면 鰓속이 깊이 묻히지 않는 以上 個別的으로 鰓위에 떨어져서 더 잘살 수 있다는 事實(바닥 養殖의 可能性)을 알았고, 桴(空殼)을 鰓위에 잘던 地盤改良도 되고 稚貝付着器도 되어 養殖上 二重效果를 갖어온다는 次要는 實(投殼養殖法의 創出)을 알아낸 點이다. 여기에서 疑問이 생기는 點은 누가 鰓위에다 適當한 크기의 굴·양·복種子를 뿌려서 生長이나 成長實態를 實驗해 봤으며, 그위에 空殼까지 뿌려 봤느냐 하는 點이다. 이點에 對한 合理的이고 妥當性있는 解明이 이루어져야 京畿道內 서울隣近의 貢物漁場에서의 桴蓄事業에 對한 推定도 可能해진다. 結論부터 말하면 桴蓄事業 開發目的이 아닌 自然的인 現象의 體驗의 蓄積에서 이루어 졌다고 생각되며, 그 產母는 桴蓄도 함께 漁箭漁具設置였다고 생각된다. 그와같이 생각하는 理由는 未開의 封建時代에 干潟地의 鰓위에다 굴이 붙을 수 있는 工作物이나 固形物設置는 漁箭漁具를 桴蓄하고는 桴蓄조차 할 수 없기 때문이다. 漁箭은 太古때부터 우리 桴蓄들이 물고기를 잡기 위하여 干潟地의 바다에서 陸地를 向하여 桴蓄를 設置하는 물고기잡이 漁具로서, 물고기를 誘導하는 道櫃(道櫃)와 물고기를 가두어 잡는 桴蓄(桴蓄)으로 되어있다. 그중 道櫃은 나무가지를 울타리처럼 一列로 꽂아 設置하는데, 大箭의 경우 한쪽 길이만도 數百m에 達하며 1回設置에 나무가지를 五, 六百把가 所要였다고 한다. 더구나 目的하는 漁獲物에 따라 春箭, 夏箭, 秋箭이 있었던 데, 春箭의 設置도 굴의 稚貝付着에 큰 役割을 했을

것으로 생각되나 특히 夏箭의 경우는 그 設置가 굴의 産卵期와 거의 같은 時期이므로 많은 굴의 稚貝가 붙었을 것이며, 生長과 함께 차차 밑바닥 鰓에 떨어져 自然産 桴蓄을 이루게 되었을 것으로 본다. 지금도 바닷가 아낙네들은 조개를 파다가 桴蓄속에서 自然産 桴蓄더러기를 發見하여 큰 재미를 보는 경우가 있다. 이와같은 狀況을 오래도록 體驗해온 漁夫들은 封建時代에 있어서도 바닥養殖을 始作해 보는것은 自然的인 歸結로 생각는다. 또 投殼을 하게 된 動機로 생각되는것은 굴을 桴蓄空殼에는 많은 稚貝가 붙어 있어 資源을 살리려는 心理와 桴蓄中인 굴의 埋沒을 조금이라도 防止하려는 二重心理의 作動이라고 본다.

## VI. 結論 및 要約

우리 나라 古典에 실린 굴에 관한 記錄과 開化期以後에 調査報告된 各種文獻을 分析한 結果 다음과 같은 結論을 얻었다.

1. 굴은 우리나라 全沿岸에서 産出하나 특히 옛부터 이름난 天然産 桴蓄의 生産地는 咸鏡北道의 黃魚浦 咸鏡南道의 永興灣, 慶尙南道의 洛東江口, 全羅南道의 光陽灣 海蒼灣 榮山江口, 黃海道의 龍湖島, 平安北道의 鴨綠江口였으며, 殼高40cm以上의 大型 桴蓄이 물속에 桴蓄이 쌓여 桴蓄을 이룰 程度로 多産하였다.
2. 韓國에서 불리워지는 桴蓄의 이름에는 9種이 있는데 그중 가장 널리 불리워지는 이름으로는 桴蓄, 石花(石華), 牡蠣의 세가지다.
3. 桴蓄은 藥으로도 많이 쓰이는데 특히 몸이 虛弱한 사람이 먹으면 健康을 되찾고 얼굴이 예쁘지며, 그 桴蓄(肉)이나 桴蓄질은 46種의 漢方藥材料로 쓰여왔다.
4. 韓國의 天然産 桴蓄場은 두가지 類型으로 나누어지는데, 한가지는 干滿潮差가 甚한 干潟地에서 桴蓄이 平面적으로 分布棲息하는 西海型 桴蓄場(A type)과 또 한가지는 水深이 깊고 干滿潮差가 桴蓄少하여 露出됨이 없이 水中에서만 立體的으로 附着棲息하는 東海型 桴蓄場(B type)으로 나누어지는데, 初期의 桴蓄場은 모두 이와같은 天然漁場爲主로 開發되었으며, 桴蓄方法으로는 西海型 桴蓄場에서는 桴蓄式과 建築式이 主로 採擇되고, 東海型 桴蓄場에서는 垂下式이 主로 採擇되었다.
5. 우리나라 桴蓄의 起源은 桴蓄의 貢物漁場으로 指定된 桴蓄이 漁場性을 잃었을 境遇, 貢物責任을 桴蓄漁民은 隣近海域으로부터 살아있는 桴蓄을 따다가 鰓

위에 갈아두고 備蓄하면서 貢納도하고 生計維持도 한데서 굴양殖이 始作된 것으로 推定되며, 그 紀元은 굴의 貢物漁場이 記錄上 남게된 530餘年前으로 본다. 또 일찌기 南海岸에서 開發된 松枝실꽃이에 의한 建築式굴양殖과 굴잡질을 墾위에 뿌려서 浮泥에 덮인채 양殖이 이루어지는 投殼式양殖法은 우리 祖上들이 開發한 獨創의인 양殖法이며, 우리의 氣候風土 및 海況條件에 알맞는 方法이라고 보아 높이 評價할만하다.

우리나라에서 開發된 以上과 같은 양殖方法들은 모두 干潟地의 墾위에서 이루어지는 方法들이며, 그 發祥源泉은 干潟地에 設置한 漁箭漁具에 自然着生한 굴이 커감에 따라 밑바닥의 墾위에 떨어지므로 해서 自然造成되는 굴양殖床이 본보기가 된것으로 推定된다.

5. 우리나라의 굴양殖은 1950年代까지도 김양殖다음가는 第2位의 양殖品種에 不過했으나 1960年代에 南海沿岸의 水深處를 垂下式 굴양殖漁場으로 開發하면서 부터 漁場이 크게 擴張되고 生産量이 크게 飛躍하여 第1位의 양殖品種으로 浮刻했으며, 우리나라의 굴양殖도 南海의 垂下式 굴양殖이 代表하게 되었다. 양殖方法을 볼때 全南海域은 rope式과 簡易垂下式이 慶南海域에서는 rope式과 罟式이 主로 採擇되고 있으며, 生産量은 1980年을 前後한 時期에는 年産 15萬%~19萬%内外인데, 그中 折半程度는 輸出되는 實情이다.

## 文 獻

1. 農商工部水産局編. 1908. 韓國水産誌, 第1輯~第4輯.
2. 岡村金太郎. 1913. 朝鮮全羅南北兩道養殖調査報告書. 水産研究誌(東京水講) 第8卷 第2號.
3. 松野二平. 1924. 朝鮮水産養殖業의 現況(2). 朝鮮之水産第2號.
4. 小金丸汎愛. 1924. 朝鮮に於ける養殖業, 水産研究誌(東京水講) 第18卷 第10號.
5. 吉田敬市. 1954. 朝鮮水産開發史, 朝水會.
6. 吉田敬市. 1946. 韓國末期의 朝鮮漁業, 第二報, 東亞人文學報(京都大學), 2卷 3號.
7. 水協中央會. 1966. 韓國水産發達史 民衆書館.
8. 韓國水産史編纂委員會. 1968. 韓國水産史, 水産廳.
9. 朴九秉. 1979. 韓國漁業史, 正音社.
10. 世宗實錄地理志. 1454. 卷第148—卷第 155.
11. 新增東國輿地勝覽. 1530. 卷1—卷55.
12. 林圀經濟志(十六志). 1730~1845. 倪圭志, 卷3. 林圀經濟志(十六志), 佃漁志4. 林圀經濟志(十六志), 鼎俎志卷1.
13. 丁若銓. 1814. 茲山魚譜.
14. 李晚永, 不明 才物譜(萬物草).
15. 許浚. 1611. 東醫寶鑑(全).
16. 樞田一郎. 1924. 咸鏡北道水産業の大勢(口), 朝鮮之水産, 第3號.
17. 朝水會. 1935. 元山社蠣漁業組合の卷, 組合行脚(7), 朝鮮之水産 第126號.
18. 葛生修亮. 1903. 韓海通漁指針, 黑龍會出版部.
19. 朝鮮總督府水産試驗場. 1928. 加德島のカキ養殖試驗, 朝鮮之水産 第34號.
20. 崔驪洙. 1927. 加德島의 養蠣事業に就て, 朝鮮之水産, 第28號.
21. 今井丈夫監修. 1971. 淺海完全養殖, 恒星社 厚生閣.
22. 妹尾 掘. 1927. 垂下式養蠣試驗報告, 水講試報 第22卷 第4冊.
23. 妹尾秀實. 1938. 本邦に於ける養蠣發達の回顧, 科學 第8卷 第6號.
24. 朝水會. 1934. 元山の燻製牡蠣, (業界時事), 朝鮮之水産, 第104號.
25. 農林省水産局. 1935. 世界水産統計(牡蠣漁獲高).
26. 朝鮮總督府. 1936. 朝鮮水産統計.
27. 婁樹奐. 1972. 韓國의 養殖業, 養殖 1972年度12月號.
28. 韓國水産振興會. 1980. 水産年鑑.
29. 농수산부. 1983. 수산통계연보.
30. 大泉. 1971. 今井丈夫監修, 淺海完全養殖中のカキ養殖の技術.