



日本醬油産業史考(Ⅲ) The Historical Study of Soysauce Industry in Japan(Ⅲ)

본 원고는 지난 2000년 2, 4월호
에서 이어지는 내용이며 이 원고를
끝으로 연재를 마칩니다.



글 | 川田 正夫* · 譯 | 李 漢 昌**

(Masao Kawata · Lee, Han Chang)

* 1911年 大阪生, 大阪工業大學(現大阪大學) 醸造科卒,
尼崎醬油釀造(株) 取締役, 川田工業(株) 社長,
尼崎商工會議所會頭, 1996년 서거.

** 농화학기술사, 식품기술사, 이학박사, 시조시인,
전 동덕여대 교수.
E-mail : hanchanglee@yahoo.co.kr

7. 本格醬油로의 길

다마리장유의 제조방법에서 제국은 味噌玉式이며 이것은 麴式에 속하며 곰팡이류의 자연발생에 의한 餅麴法이라 할 수 있다. 그리고 염수로 담금 후에는 밀으로 가라앉은 액을 퍼 올려서 위에 다시 뿌리는 작업을 계속한 연후에 장유를 뜨게 되는 특별한 양조기술이며 기계설비도 필요로 하지 않는 自然流이므로 家内영세규모라 할지라도 충분히 장사가 될 수 있는 구조의 것이다. 이를테면 寶永, 正徳연간(1704~1715)에는 京都市内라고 하는 극히 제한된 소지역에서 만든 다마리장유를 업으로 하는 자가 백수십가에 이르렀고 더욱이 寶歷年間(1753~1763)에는 그것이 185가에 이르기도 했다.⁵⁸⁾ 그러나 한편 江戸의 큰 소비도시 형성에 따라서 기업으로서 대량생산을 기도하는 분위기도 양성되어가고 있었다.

이미 伊丹을 중심으로 한 주조관계자들은 대량생산, 대량수송, 대량판매에 의한 막대한 자본의 축적이 있었고 반면 정부의 주조국세 강화때문에

매력 있는 새로운 기업 즉 주조기술 과 그 설비가 그대로 이용 가능한 본격장유의 생산은 위험성이 적은 새로운 기업으로서 각광받게 된 것은 자연스러운 경향이었다고 할 수 있을 것이다.

이 무렵에 이미 종래의 야생균 자연발생의 餅麴法에 대치해서 『고오지곰팡이』에 의한 散麴에 의한 본격장유에 관한 기록도 나타나게 된 점은 전향에서도 기술한바와 같다.⁵⁹⁾ 이들은 어느 것이나 17세기말에서 18세기의 문헌이므로 17세기에는 이미 『고오지곰팡이』에 의한 새로운 散麴의 제국법은 물론 발명되어 있고 일부에서는 고오지곰팡이에 의한 본격장유가 제조되고 있었을 가능성도 짐작이 간다.

散麴의 제국기술에 대해서는 주조에서 충분히 익혀져 있었으므로 기술적으로 하등 문제될 것이 없었고 友種에 의한 大豆와 밀을 포함한 麴원료는 소량씩 고오지상자에 취해져서 훌륭히 제국 했을 것이다.

이들 주조기술을 그대로 이용해서 본격장유의 제조는 간단히 성공할 수 있는 일이었다. 이것을



응용미생물학적 견지에서 생각하면서 장유양조의 산업사적 발전의 과정을 나타내면 다음과 같다.

제1기 리좁퍼스속에 의한 餅麴시대(湯淺장유)

제2기 고오지곰팡이를 이용한 병국시대(다마리장유)

제3기 고오지곰팡이를 이용한 散麴시대(本格장유)

以上과 같은 단계를 거쳐서 본격장유가 나타났다고 짐작하는 것이 합리적이며 또한 그것이 자연의 흐름일 것이다.

湯淺장유가 여러 가지 산업사적 단계를 거침이 없이 그대로 本格장유로 直結했다고 하는 종래의 산업사관에는 큰 모순이 느껴지는 것은 당연하다.

8. 本格장유의 출현(1)

본격장유와 다마리장유는 자연발생곰팡이를 이용하는 散麴식과는 전혀 다른 『고오리곰팡이문화』의 산물이다.

寶永15年(1708)伊丹万願寺屋酒醬油造傳은 坂口謹一郎선생의 『日本の酒』에서 소개하고 있다.⁶⁰⁾

그 내용은 당시의 주조에 관한 교과서라 할수 있지만 그 속에 본격장유의 제법에 대해서도 기술되어 있다. 그 책의 내용 대부분은 주조에 관한 것이고 장유에 대해서는 끝에서 간단히 설명하고 있다.⁶¹⁾ 거기에서 장유에 대한 항목을 보면

- (1) 飴(역자주 : 여기서는 콩 삶은 물을 뜻함) 장유의 제법, 콩 삶은 물이 식기 전에 한섬에 소금 4말을 넣는다. 大豆 두말 닳되, 밀 두말을 보통대로 제국해서 넣는다. 매일 교반하고 뚜껑을 하지 않고 50~70일에 완성한다. 그때까지는 매일 교반한다.

- (2) 착색법에 대한 설명
- (3) 식어졌을 때의 中和法을 설명
- (4) 不良장유의 구제법설명
- (5) 염분의 유지와 잡균의 방지에 대한 설명
- (6) 生장유 제법, 밀 한섬을 볶아서 빵는데 볶는 정도는 口傳이 있다. 콩 한섬 한말을 삶아서 밀 빵은 것에 합해서 제국 한다. 과량게 제국 한다. 거적에 펴서 하루 말리고 하루 재웠다가 통에 소금 한섬에 물 두 섬 두 말과 같이 넣고 젖는다. 매일 두 번씩 젖고 100일 후에 짜서 장유를 취한다.

이상이 『伊丹万願寺屋酒醬油造傳』의 장유항목의 내용이다. 이 속에서 직접 제법에 관계되는 것은 (1)과 (6)항목인데 (1)은 콩 삶은 물을 이용하는 특수제법을 설명하고 있다.

콩 삶은 물(역자주 : 흔히 콩물이라고도 함) 한섬에 소금 4말이라고 되어 있으므로 염분은 약 22.2%, Be 20.9° 정도 될 것 같다.

(6)항에서 설명하고 있는 제법은 오늘날의 기술과 거의 다름없는 거의 완전한 내용이다. 이 자료는 龍野장유의 개척자인 円尾家에서 소장한 것으로 그 집안의 조상인 円尾屋孫右衛門은 天文年間(1531~1549)에 술과 미소를 시작했다고 나와있다.⁶²⁾

그리고 元祿2年(1689)의 円尾家の 장부에 처음으로 『すみ醬油(맑은 간장)』라는 문자가 나타난다. 그리고 2대의 장유원료로서 대두나 밀의 이름이 나타나므로 다마리장유에 대신해서 『고오지곰팡이』에 의한 散麴으로 다마리장유에서는 볼수 없었던 맑은 장유가 얻어진 즐거움을 나타내고 있다.⁶³⁾

특히 주목되는 점은 『靑麴にしておよし(靑麴으로 돼서 좋다)』의 문구이며 4일麴이 연상되고 또 낫또균에 침범되지 않은 良麴이 눈에 보이는 듯하다.



또 元祿4年(1701) 6월에는 円尾家에서 大豆, 小豆, 보리, 술, 미소식초, 장유 등의 가격표가 藩(역자주 : 옛날 일본의 지방통치제도)에 제출되고 있다.⁶⁴⁾

그러나 위의 여러 사실을 상세히 조사해보면 『伊丹万願寺屋酒醬油造傳』은 寶永 15年(1708)에 출간되어 있지만 円尾家の 『すみ醬油』의 기록은 永祿2年(1689)이며 약 19년의 차이가 있으며 『万円寺屋記録』의 19년 전에 이미 『고오지곰팡이』에 의한 장유원료의 제국법이 완성되어 있었으며 본격장유가 양조되고 있었다는 것을 추측할 수 있는 것이다. 당시의 기술자사회는 사제간의 관계는 엄밀하여 위기록에도 있는 것처럼 구전만으로 전하고 기록을 금하고 門外不出의 원칙을 취하고 있었으므로 오늘의 상식으로 판단할 정도의 시간적인 모순은 없을 것으로 생각된다.

본격장유가 모두 주조업자나 그 관계자 계통에서 발상하고 있는 것을 볼 때 『고오지곰팡이』에 의한 우수한 고오지제법의 기술이 절대적으로 필요했기 때문이었으며 다마리장유업자에게는 그 기술이 없었으므로 본격장유에 참가할 수 있었던 것은 그 훨씬 후의 일이 된다. 여기에서는 『すみ醬油』라는 새로운 용어로 本格장유의 탄생을 논하였다.

9. 本格醬油의 출현(2)

본격장유의 출현은 상술한 바와 같이 주조기술에서 확립된 『고오지곰팡이』에 의한 제국기술을 뒤따라가는 것만으로서 발상된 것이며 대륙식의 조잡한 餅麴式 제국법과는 비교가 되지 않는 고도의 기술이 되는 것이다.

그리고 본격장유의 기술을 전해주는 다른 문헌도 있다.

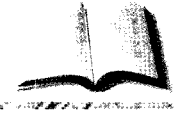
大正5年(1917)에 편찬된 『尼崎市制實施記念

尼崎市現勢史』이다.

京印醬油釀造元大塚本家商店이 가동하고 있을 시기에 본격장유로 짐작되는 『汁醬油』의 발상이 상세하게 기술되고 있다.⁶⁵⁾ 大塚本家は 高倉 天皇시대(1169)때부터 이어내려 온 집안으로 대대로 伊丹지방에 살면서 주조업을 해왔다. 1467년 경부터는 주조와 더불어 장유업도 겸했다. 그리고 당시의 장유는 美濃屋町지방의 다마리장유라고 일컬어지던 것으로 오늘날의 장유와는 전혀 그 품격이 다른 것이라며 확실하게 다마리장유와 본격장유의 차이를 설명하고 있는 것도 진기한 일이다. 그리고 그 가문에서는 元祿3年(1690) 운수의 편리를 도모하기 위해서 내륙지방인 伊丹에서 항구도시인 尼崎지방에 새로이 공장을 냈는데 그 공장이 술공장인지 본격장유공장인지는 확실치 않으나 당시의 상황을 다음과 같이 기술하고 있다. 즉, 이때(元祿3年)의 伊丹의 주조업자는 43戶로서 139,926槽(역자주 : 槽술이나 장을 담아 유통하는 통인데 최소단위가 1斗, 큰 것은 4斗들이도 있는데 여기서는 어느 것인지 확실치 않음)를 생산했다 한다. 그 중에서 大塚家만 장유를 생산했다고 한다.

寶歷元年(1751)에 그 집안은 伊丹에서 尼崎로 옮겼는데 본격장유의 발상에 대해서는 다음과 같이 설명하고 있다.

“탁주에서 청주를 발명한 방법을 응용해서 집안에 있는 우물물을 이용해서 다마리장유를 만들었는데 그 맛이 대단히 좋았으므로 더욱 개량해서 『汁醬油』를 양조했다. 주인이 대단히 즐거워 이것을 영주인 近衛家に 헌상했는데 이것을 진기한 발명품이라 하면서 받아들였다. 일본에 있어서 汁醬油의 발명자는 大塚本家이며 이것은 대단히 오래인 寛延의 때(1748)이지만 이어서 幕府(역자주 : 武臣정권의 최고권력기관)에 납품하게 되자 그 명성이 한층 높아지고 이렇게 되자 각지에



汁醬油의 양조가 성행하게 되어 우리나라 장유양조에 일대 혁명을 촉진했다”

라 기록하고 있다.

그러나 기록에 관한 한 龍野의 円尾家가 元祿2年に 『すみ장유』를 생산하고 있으므로 大塚家가 寛延의 시대라면 円尾家の 『すみ장유』에 비해서는 약 60년의 시대차가 있다.

그러나 大塚家가 元祿3年(1690)에 尼崎에 공장을 신설할 때에 이미 『汁장유』를 만들고 있었다면 円尾家の 『すみ장유』와 거의 동시에 본격장유가 발상된 것이 된다.

大塚本家は 원래 주조가였으므로 당시의 최신 예압착기는 다수 보유하고 있었을 것이므로 시험삼아 다마리미소를 이 기계로 짜서 효율 있게 다마리장유를 생산했음은 자연의 흐름이었을 것으로 짐작된다.

그러나 당시 다마리장유는 다수의 영세업자에 의해서 수급의 균형이 유지되어 있었으므로 특정의 지역이라 할 수 있는 江戸를 제외하고는 대량의 소비도 없었으므로 급히 주조를 장유쪽으로 전환해야 할 필요는 없었을 것으로 짐작되기도 한

다. 그러나 막부가 점차 주조에 강력한 세제를 가한 경과를 보면 다음과 같다.

주조업자는 이와 같이 가혹한 규제에도 잘 견디어 낸 것은 江戸에 장사해서 번 방대한 자본의 축적이 있었기 때문이었을 것이다.

大塚本家は 주조의 감량분을 점차 장유로 전환해서 寛延시대에 이르러 전환이 완료되었다고 볼 수도 있다. 그 집안이 汁장유의 발명원이라고 자랑하고 있지만 그러나 섭섭하게도 그 정체는 확실히 밝혀져 있지 않다.

그리고 다마리장유의 개선을 거듭해서 汁장유가 생겼다고 하지만 그 내용도 확실치 않는 점 또한 섭섭한 일이다.

尼崎가 伊丹에서 가까이에 있고 또한 주조업도 겸업하고 있었으므로 당연히 고오지곰팡이에 의한 제국법도 정통하고 있었을 것이므로 본격장유가 발상했다 하더라도 이상할 것이 없는 조건이 갖추어져 있었다는 것도 사실이다. 또한 尼崎는 『尼の生場げ, (아마가자끼의 생술)』이라 칭하는 청주 寒造(역지주 : 겨울철에 담그는 저온발효)의 기술을 그대로 배운 장유양조법이 전승되어 있었으며 伊丹의 주조기술과 극히 닮은 관계에 있었다는 증거로서 귀중한 전승이기도 한 본격장유의 발상에 가장 가능성이 많다고 보여지는 환경에 있었다는 것을 볼 때 금후의 연구에 더욱 기대할 점이 많다.

10. 맺음

종래 湯淺장유는 현재의 본격장유와 본질적으로 同根同質이며 누차 개량을 거듭해서 그 연장선상에 현재의 본격장유를 자리 매김하고 있었던 장유산업사에 응용과학적 시야에서 새로운 시점을 제공했다.

麴에 의한 餅麴의 식문화는 역사도 깊고 包啓

年代	감량의 상황
寶文5(1665)	이해의 생산량을 기준으로 함
寶文6(1666)	前年の 半(第一次株改)
延寶8(1680)	의의1/8
元祿10(1697)	第三次株改
元祿11	造石高 신고
元祿12	前年시고량의 1/5
元祿13	元祿11年の 1/2
元祿14	元祿11年の 1/5
元祿15	元祿11年の 1/5
元祿16	元祿11年の 1/5
寶永元(1704)	同 1/5
寶永2	同 1/5
寶永3	同 1/5
寶永4	同 1/5
寶永5	同 1/5
正徳5 (1715)	元祿調高 1/3



安씨에 의하면 중국의 商王시대 즉 BC12세기의 중엽에 이미 『술을 만듦에 麴을, 단술을 만듦에 麴(엿기름)을 쓴다』라 기술되어 있다.⁶⁶⁾ 원시형 장유라 할 수 있는 湯淺장유는 물론 麴법으로 만들어진 麴장유였으며 일본장유史의 제1기에 해당한다.

이어서 당시의 선진국이었던 조선반도에서 味噌玉式에 의한 발전한 장유재법이 도래해서 麴장유를 뒤엎고 味噌玉式, 즉 다마리장유의 황금시대를 누렸다.

이것은 대략 15~16세기였으며 장유산업의 제2기이다. 그리고 17세기초엽에 江戸에 徳川幕府가 설치되자마자 일대 소비도시가 형성되게 되는데 특히 청주의 수요는 방대한 양이었다. 그러나 우수한 양조기술은 여기에 잘 대응했었다.

그것은 일본의 고온다습이라는 독특한 환경을 잘 이용해서 고오지곰팡이 이용기술을 완성해서 청주라고 하는 培地위에 순란한 결실물로서 세계에 자랑하는 민속주로 태어나게 했다. 이와 같이 해서 고오지곰팡이 문화는 다시 발전해서 他國에 유례가 없는 액체조미료인 본격장유(일본장유)를 완성하는 제3기를 맞는다.

고오지곰팡이를 교묘히 이용하므로써 완성된 액체조미료인 본격장유는 일찍이 외국 특히 당시 동양에 세력을 뻗치고 있던 화란의 상인의 주목의 대상이 되어 1668년에는 12樽이 처음으로 수출되고 이어서 1670~1699에 걸쳐서 인도, 세이론, 베트남 등으로 선적되었다는 기록이 헤이그문서관에 남아있다.⁶⁷⁾ 또 安永4年(1775) 일본을 방문한 스웨덴 식물학자 Carl Peter Thunberg (1743~1815)가 쓴 일본기행문 속에 銅, 장뇌, 칠기, 면포 등과 더불어 달리 찾아볼 수 없는 훌륭한 조미료인 일본장유가 환란인에 의해서 바타비아, 인도, 유럽까지도 수출되어서 그 품질이 극히 맛이 좋을 뿐 아니라 오랜 수송기간 특히 식품

수송에 가장 힘들었던 인도양의 고온지대를 통과해도 하등 품질의 손상이 없었다며 극찬하고 있다.⁶⁸⁾ 또 여기에 사용된 용기가 伊万里燒(역자주: 이마리지방에서 생산된 도자기)인 곤프라병이었으며 곤프라란 폴트갈어로 Comprador이며 그 뜻은 “물품거간꾼”이고 병에다는 CPD라 略記했다고 한다.⁶⁹⁾ 그 장유는 화란상인에 의해 유럽으로 운송되고 당시에 세계 제일의 미식가로 알려진 루이14세의 식사 때 쓰는 소스의 맛을 높이는데 쓰였다고 한다.⁷⁰⁾ 이와 같이 일본장유가 그 우수한 조미료로서의 가치가 일본에서보다 외국에서 먼저 인정한 꼴이 된다. 한편에서는 본격장유가 나타난 것을 뒤라도 쫓는 듯 각지에서 담색장유가 출현하고 있는 일도 고오지곰팡이 문화와 무관한 것은 아닐 것이다.

일본장유라고도 부를 수 있는 본격장유가 언제 어디에서 누가 창조했는지에 대한 고증에 대해서는 조사연구부족과 비재 때문에 달성할 수 없었다. 관계되는 여러분의 차후의 조사연구에 기대하고 싶다.

(원고 접수일 1999. 10. 15)

참고문헌

- 58) 京都市社會課程第19號 醬油の話, 4, 大3(1915)
- 59) 小幡彌太郎: 釀學, 14, 333, (1936)
- 60) 坂口謹一郎: 日本の酒 107, 岩波新書, 昭39(1961)
- 61) 謙谷現吾: 酒史研究, 5, 31, 昭 62(1987)
- 62) 龍野醬油組合: 龍野醬油協組要欄, 1, 昭47(1972)
- 63) 龍野市史: 第2券 294, 296, 昭 56(1981)
- 64) 龍野市史: 第2券 294, 296, 昭 56(1981)
- 65) 富田重義: 前川佐雄: 市制實施記念尼崎市現勢史, 35, 大3(1915)
- 66) 包啓安: 釀協, 85, 34 (1990)
- 67) 河野友美: しょうゆの旅, 45 (1982)
- 68) 山田珠樹: ツンベルウク日本旅行, 46, 340, 463 東京駿南社 昭3(1928)
- 69) 大塚 滋: しょうゆ世界への旅, 70, 75 昭62(1987)
- 70) 大塚 滋: しょうゆ世界への旅, 70, 75 昭62(1987)