

조선시대 관찬 지리지에 기록된 주요 김 생산지 연구

김지회 · 박은정[†]

국립수산과학원(연구관) · [†]수산식물품종관리센터(연구관)

Laver Production Regions Recorded in the Official Geography Books of the Joseon Dynasty

Ji-Hoe KIM · Eun-Jeong PARK[†]

National Institute of Fisheries Science(senior researcher) · [†]Plant Variety Service Center, NIFS(senior researcher)

Abstract

The official geography of the Joseon Dynasty refers to a book compiled by the government. Since the geographies were recorded by each local authority, accurate information on laver production can be identified. In this study, we investigated the laver production areas recorded in the official geographies of the Joseon Dynasty, and considered the changes by period. The laver production areas recorded in the 'Gyeongsang-do Jiriji (1425)' and 'Sejong Sillok Jiriji (1454)', were several districts on the southeastern coast of the Gyeongsang Province, and Taean County, Chungcheong Province. In the 'Sinjeung Dongguk Yeoji Seungnam (1530)', a total of 37 laver production areas were recorded, and the number of the laver production areas increased nearly five times compared to the 'Sejong Sillok Jiriji'. The laver production areas have been greatly expanded to the south-central part of the Korean Peninsula. It can be assumed that spread of laver production and manufacturing techniques, development of aquaculture method, and/or detailed investigation of local fisheries affected this expansion at that time. The records of laver production areas in 'Yeojidoseo (1760)', were similar to those of 'Sinjeung Dongguk Yeoji Seungnam', but Hwanghae Province was newly added. These results are considered to be meaningful basic data for the study of the laver farming history in Korea.

Key words : Laver, Production region, Geography book, Joseon dynasty

I. 서론

김은 우리나라의 양식어업은 물론 수산업 전체에 있어서도 중요한 위치를 점유하는 품목이다. 2020년도의 김 양식생산량은 53만 6천 톤으로 국내 수산물 총생산량의 14.4%, 양식어업 생산량에서는 23.2%나 차지한다(MOF, 2021). 또한, 김 가공제품의 수출액은 2021년도에 6억 9천만 달러에 이르면서 김은 이제 우리나라에서 가장 많이 수

출하는 식품으로서 세계시장에서 독보적인 위치를 차지하고 있다(MOF, 2022).

김은 육상의 채소류와 마찬가지로 단백질, 지질, 탄수화물 등 일반 영양성분을 함유하는 것은 물론, 미네랄은 더 다양하고 풍부하게 함유하고 있다(Kim et al., 2005; Mok et al., 2011). 그 중 특히 칼슘, 마그네슘, 요오드, 철 및 아연 등 필수 미량원소의 함유량이 높은 것이 특징이다. 최근에는 생리활성을 나타내는 식이섬유를 비롯한

[†] Corresponding author : 061-280-5300, ejpark74@korea.kr

* 이 논문은 해양수산부 국립수산과학원 수산과학연구사업(R2023022)의 지원으로 연구되었음.

각종 유용성분을 함유하고 있다고 밝혀져 건강식품으로서도 주목받고 있다(Lee et al., 2010; Cho and Rhee, 2020).

한편, 한반도에서 김을 비롯한 해조류가 식품으로 이용된 역사는 수천 년 전으로 거슬러 올라갈 수 있다(Ahn, 1994; Kim, 2019). 삼국시대와 고려시대의 경우, 해조류에 관한 기록들이 일부 전해져오고 있으나, 김으로만 한정하면 그 기록을 찾기는 쉽지 않다. 다행스럽게도 조선시대의 많은 기록이 현재까지 전해져 오고 있으며, 그중에는 김에 관한 기록물이 다수 존재한다. 이러한 기록에 근거하여 조선시대 식품으로서 김의 이용에 대한 연구 성과도 보고된 바 있다(Sohn, 2009; Oh, 2011). 또한, 조선시대의 김 양식사(養殖史) 연구는 한국어업사의 일부분으로서 당시의 기록을 바탕으로 이루어졌다. Park(1975)은 김 양식 역사에 대해 개괄적으로 정리하면서 ‘조선시대 양식업으로서 거론할 만한 것이 있다면 그것은 해태(海苔) 양식업을 들 수 있다’고 하여 김 양식을 한국의 양식 어업사에서 대단히 중요하게 다루었다. Bae(1982; 1991)는 조선시대 김의 명칭, 용도, 생산지 등에 대해 잘 정리했지만, 고전에 기록된 내용을 소개하는 수준이었다. 그리고 이들 연구에서 조선시대의 주요 김 생산지는 대부분 조선 전기의 관찬(官撰) 지리지만 활용했거나, 후기의 사찬(私撰) 지리지가 추가되는 정도였다. 조선시대의 관찬 지리지는 국가통치에 요구되는 기초정보를 얻기 위해 편찬했으며, 지역 단위로 일정한 항목과 규칙을 적용하여 체계적으로 서술하고 이를 종합하여 나라 전체를 이해할 수 있도록 만든 것이다(NLK, 2016). 국가 영역 내 각 지역의 사정을 광범위하게 조사하였고, 정부(官)가 주도적으로 작성하여 정확성이라는 측면에서 사찬 지리지와는 크게 다르다 하겠다.

본 연구에서는 조선시대 김에 관한 연구의 일환으로 주요 생산지 변화를 알아보기 위해 조선 전기의 관찬 지리지인 경상도지리지, 세종실록지리지, 신증동국여지승람은 물론, 지금까지 김 관

련 연구에서는 거의 활용되지 않았던 조선 후기 관찬 지리지 여지도서(輿地圖書)를 활용하여 김 생산지를 파악하였다. 또한, 김 생산지를 나열하는 지금까지의 연구수준을 벗어나 각 지리지에 기록된 주요 김 생산지의 변동 요인을 고찰하였다.

II. 연구 방법

1. 연구 자료

본 연구에서 활용된 조선 지리지는 경상도지리지(慶尙道地理志, 1425), 세종장헌대왕실록지리지(世宗莊憲大王實錄地理志, 1454, 이하 세종실록지리지), 신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽, 1530) 및 여지도서(輿地圖書, 1760년경) 등 4개였다. 경상도지리지는 발간연대 미상의 등사 인쇄본이었고, 세종실록지리지는 조선총독부 중추원에서 발간한 ‘교정 세종실록지리지(校訂 世宗實錄地理志)’이었으며(CCGGK, 1937), 신증동국여지승람 역시 발간연대 미상의 인쇄본이었다. 위 3종의 지리지는 모두 국립중앙도서관에 소장되어 있으며, 전자책 형태로 인터넷으로 제공되고 있는 것이었다. 여지도서(輿地圖書)는 국사편찬위원회(N IKH, 1973)에서 한국사료총서 제20으로 영인본 간행하여, 한국사 데이터베이스 (<http://db.history.go.kr>)에서 인터넷으로 제공되고 있는 ‘여지도서 상·하(輿地圖書 上·下)’를 우선 활용하였다. 각 지리지에서 김 생산지역은 경상도지리지, 세종실록지리지, 신증동국여지승람의 경우에는 원문을 검색하였고, 여지도서의 경우에는 앞의 한국사 데이터베이스에서 색인어로 「해의(海衣)」를 입력하여 검색하였다. 또한, 기초학문자료센터(<https://www.krm.or.kr>)에서 인터넷으로 제공하는 ‘여지도서 번역 및 색인’도 참고하였다(Byeon, 2005).

2. 조사 방법

각 지리지에서 김 생산지방을 검색하여 취합하

고, 지리지 간의 비교를 통해 시대별 주요 생산지의 변동을 파악하였다. 대상 지리지 중 여지도서의 경우, 원본 자체에 일부 지방이 누락된 상태로 완성되었으나, 국사편찬위원회에서 영인본 간행 시 누락된 부분에 대해 찬술 연대가 원본에 가깝고 내용이 확실한 부분은 보완했으므로 이것을 함께 활용하였고, 완전 누락된 부분은 선행연구 결과에서 추가로 확인하였다(Lee, 2018). 이들 지리지는 각 도(道)의 부(府), 대도호부(大都護府), 목(牧), 도호부(都護府), 군(郡), 현(縣) 등 단위 지방별로 지리와 문화, 물산(物産), 지세(地勢) 등의 항목으로 세분하여 상세한 상황을 기록하고 있다. 김의 옛 이름인 ‘해의(海衣)’는 지리지에 따라 다르지만, 토산공물(土産貢物), 토산(土産), 토공(土貢), 물산(物産), 진공(進貢) 또는 균세(均稅) 등의 항목에 기록되어 있다.

고문헌에서 김은 해의(海衣), 자채(紫菜), 자태(紫苔), 해태(海苔), 감태(甘苔), 청태(靑苔), 적태(赤苔) 등 여러 이름으로 기록되어 있으며, 해태(海苔), 감태(甘苔), 청태(靑苔) 등은 다른 해조류 이름으로도 중복으로 사용되고 있어 그 단어만으로는 어떤 해조류인지 명확하게 알 수 없는 경우도 있다(SOHC, 2009). 그렇지만 조선왕조실록, 승정원일기 등의 국가기록물에는 대부분 ‘해의(海衣)’로 기록된 것으로 볼 때, 조선시대 김의 표준명은 해의(海衣)로 보는 것이 타당할 것이다. 다만, 비록 해의(海衣)보다는 낮은 빈도지만 국가기록물에 공식기록된 감태(甘苔)의 경우, 김(海衣)의 한 종류로 보아야 할지, 아니면 다른 종류로 구분해야 할지가 남은 문제였다. 그런데 신증동국여지승람의 전라도 일부 지방의 토산(土産) 항목에는 해의(海衣)와 함께 감태(甘苔)도 같이 기록되어 있고, 여지도서에서는 한 지방에서 해의전(海衣田)과 감태전(甘苔田)을 분명히 구분하고 있다. 또한, 전라도와 충청도 등의 해안지방에서는 지금도 가시파래를 ‘감태’라 부르는 점(Baek and Kim, 2019) 등을 고려하여 해의와 감태를 서로

다른 종류로 판단하였다. 따라서 본 연구에서는 지리지에 해의(海衣)가 산출되는 것으로 기록된 고을만 발췌 및 정리하였다.

Ⅲ. 연구 결과

1. 조선 초기의 경상도지리지와 세종실록지리지

조선시대에 편찬된 지리지에서 김이 생산된 것으로 기록된 지역을 지리지별로 구분하여 <Table 1>에 나타냈다.

경상도지리지(慶尙道地理志)의 각 지방 토산공물(土産貢物) 항목에서 김(海衣)이 특산물로 기록되어 있는 지역은 동평현(東平縣), 울산군(蔚山郡), 동래현(東萊縣), 기장현(機張縣), 장기현(長鬐縣), 영일현(迎日縣), 영해도호부(寧海都護府) 등 7개 고을이었다. 조선 초기 경상도 지방에서 김이 생산된 지역은 남쪽으로는 동평현에서 북쪽으로는 영해도호부에 이르는 동해 남부 연안이었다([Fig. 1]).

경상도에서도 섬이 많고 해안선이 복잡한 남쪽 지방보다는 해안선이 비교적 단조롭고 해양환경의 영향을 강하게 받는 동해안에서 김이 주로 생산된 것을 보면, 당시 조간대 바위 등에 부착하여 서식하는 돌김류가 주로 이용되었을 것으로 추정된다. 다만 경상도지리지가 조선시대 지리지 중 가장 오래된 것이지만, 현재 전해지는 것은 경상도 지방에만 국한되어 있어 다른 지방(도)의 사정은 알 수 없는 한계가 있다. Park(1975)은 경상도지리지의 편찬연대(1425년)를 기준으로 김을 채취하여 이용하기 시작한 역사는 최소한 이 시대까지 소급되는 것이 확실하다고 하였다. ‘해의(海衣)’가 기록된 정부(官) 기록물 중 경상도지리지는 가장 오래전에 편찬된 것이며, 이보다 먼저 편찬된 기록물은 아직 발견되지 않았기 때문이다.

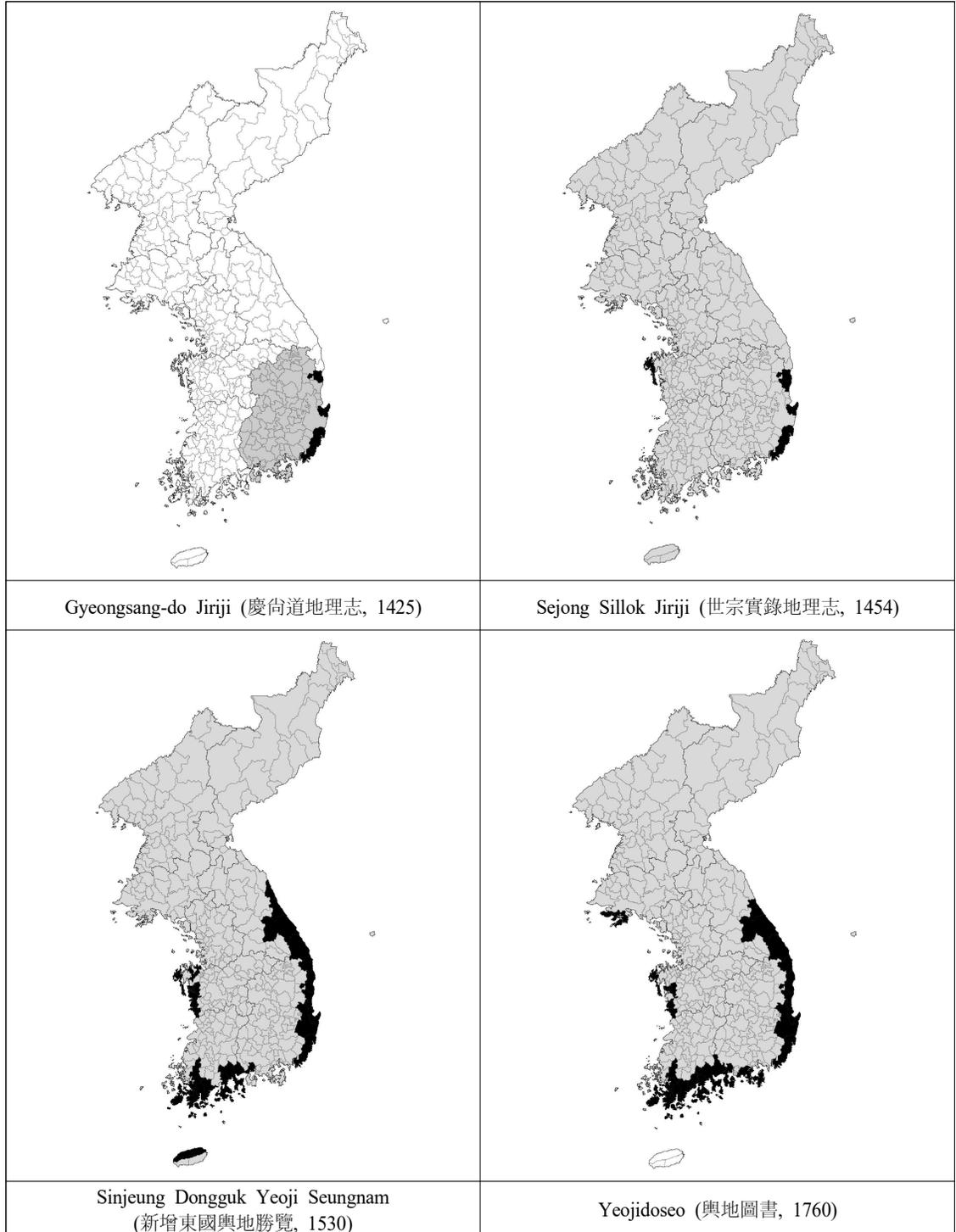
<Table 1> List of the laver production areas in the geography books of the Joseon dynasty

Province	Gyeongsang-do Jiriji (慶尙道地理志, 1425)	Sejong Sillok Jiriji (世宗實錄地理志, 1454)	Sinjeung Dongguk Yeoji Seungram (新增東國輿地勝覽, 1530)	Yeojidoseo (輿地圖書, 1760)
Gangwon (江原道)			Gangneung(江陵府, 土産) Samcheok(三陟府, 土産) Yangyang(襄陽府, 土産) Pyeonghae(平海郡, 土産) Ganseong(杆城郡, 土産) Uljin(蔚珍縣, 土産)	Gangneung(江陵府, 産)** Samcheok(三陟府, 産) Yangyang(襄陽府, 産) Pyeonghae(平海郡, 産/貢)
Gyeong -sang (慶尙道)	Dongpyeong(東平縣, 土産貢物) Ulsan(蔚山郡, 土産貢物) Dongnae(東萊縣, 土産貢物) Gijang(機張縣, 土産貢物) Janggi(長鬐縣, 土産貢物) Yeongil(迎日縣, 土産貢物) Yeonghae(寧海府, 土産貢物)*	Ulsan(蔚山郡, 土貢) Dongnae(東萊縣, 土貢) Gijang(機張縣, 土貢) Janggi(長鬐縣, 土貢) Yeongil(迎日縣, 土貢) Yeonghae(寧海府, 土貢) Yeongdeok(盈德縣, 土産)	Gyeongju(慶州府, 土産) Ulsan(蔚山郡, 土産) Heunghae(興海郡, 土産) Dongnae(東萊縣, 土産) Cheongha(清河縣, 土産) Gijang(機張縣, 土産) Janggi(長鬐縣, 土産) Yeongil(迎日縣, 土産) Yeonghae(寧海府, 土産) Yeongdeok(盈德縣, 土産) Gonyang(昆陽郡, 土産)	Gyeongju(慶州府, 産) Dongnae(東萊府, 産) Cheongha(清河縣, 産) Gijang(機張縣, 産/貢) Janggi(長鬐縣, 産) Yeonghae(寧海府, 産) Yeongdeok(盈德縣, 産) Gonyang(昆陽縣, 産/貢) Yeongil(延日縣, 産) Geoje(巨濟府, 貢) Goseong(固城縣, 貢) Namhae(南海縣, 貢) Ulsan(蔚山府, 産)*** Hadong(河東府, 貢)*** Heunghae(興海郡, 産)***
Jeolla (全羅道)			Naju(羅州牧, 土産) Yeongam(靈巖郡, 土産) Jangheung(長興府, 土産) Jindo(珍島郡, 土産) Gangjin(康津縣, 土産) Haenam(海南縣, 土産) Jeju(濟州牧, 土産) Suncheon(順天府, 土産) Boseong(寶城郡, 土産) Kwangyang(光陽縣, 土産) Heungyang(興陽縣, 土産)	Naju(羅州牧, 産/稅) Yeongam(靈巖郡, 産/貢/稅) Jangheung(長興府, 産/貢/稅) Jindo(珍島郡, 産/貢) Kangjin(康津縣, 産/貢) Haenam(海南縣, 産/貢) Suncheon(順天府, 貢) Boseong(寶城郡, 産/貢) Kwangyang(光陽縣, 貢) Heungyang(興陽縣, 産/貢/稅) Yeonggwang(靈光縣, 稅) Nagan(樂安郡, 貢)
Chung -cheong (忠淸道)		Tae'an(泰安郡, 土産)	Hongju(洪州牧, 土産) Seocheon(舒川郡, 土産) Tae'an(泰安郡, 土産) Myeoncheon(沔川郡, 土産) Biin(庇仁縣, 土産) Nampo(藍浦縣, 土産) Gyeolseong(結城縣, 土産) Boryeong(保寧縣, 土産) Haemi(海美縣, 土産)	Hongju(洪州牧, 産) Seocheon(舒川郡, 産) Tae'an(泰安郡, 産) Biin(庇仁縣, 産) Nampo(藍浦縣, 産) Gyeolseong(結城縣, 産)
Hwanghae (黃海道)				Gangnyeong(康翎縣, 産) Ongjin(瓮津府, 産)

* The word 'Bu(府)' attached after the place name refers to the 'Dohobu(都護府)'.

** 産, 物産; 貢, 進貢; 稅, 均稅

*** Although these regions were not reported in the original document, it was referred to this list because the National Institute of Korean History filled it up and included it in the publication of the photocopying book.



[Fig. 1] Laver production areas recorded in the official geography books of the Joseon dynasty.

1454년에 편찬된 세종실록지리지(世宗實錄地理志)의 지방별 토공(土貢) 또는 토산(土產) 항목에서 김(海衣)이 기록된 지역은 충청도(忠淸道)의 태안군(泰安郡), 경상도(慶尙道)의 울산군(蔚山郡), 동래현(東萊縣), 기장현(機張縣), 장기현(長鬐縣), 영일현(迎日縣), 영해도호부(寧海都護府), 영덕현(盈德縣) 등 8개 고을이었다. 세종실록지리지(世宗實錄地理志)가 편찬될 무렵, 조선에서 김이 생산된 지역은 동래현에서 영해도호부에 이르는 동해 남부 연안과 서해안의 충남 태안 연안으로 요약된다([Fig. 1]). 조선 초기 김의 주요 생산지에 대해 세종실록지리지와 경상도지리지를 비교해 보면, 경상도 지방에서는 큰 차이가 없이 경상도지리지에 있던 동평현(東平縣)이 삭제되는 대신 세종실록지리지에서는 영덕현(盈德縣)이 추가되었고, 그 외에는 충청도의 태안군(泰安郡)만 추가되는 수준이었다.

세종실록지리지(世宗實錄地理志)가 조선의 모든 지방을 망라한 전국 지리지라는 점을 고려하면 큰 변화는 아닌 것으로 보인다. 따라서 조선 초기에 김은 그 주요 생산지가 경상도의 동해 남부 연안지방과 충청도 태안 지방에만 국한되어 있는 것으로 보아 매우 귀한 수산물로 취급되었을 것이다. 조선 초기 김의 쓰임새를 알 수 있는 사례가 세종실록(世宗實錄)에 기록되어 있으며, 당시 명나라에 예물로 보낸 김(海衣)이 1429년(세종 11년) 100근(觔), 1430년(세종 12년)에는 150근에 달했다고 한다<(Sejong Sillok, July 19, Sejong 11(1429); Sejong sillok, May 4, Sejong 12(1430)>. 이렇게 소요되는 김을 채취하기 위해서는 기존의 생산지방 외에 공물을 부과할 새로운 군·현을 찾아야 했겠지만, 생산지역은 아직 전 연안으로 확대되지는 않았다.

한편, 전라도 지방에서는 이때까지 김(海衣) 생산지로 기록된 곳은 없었지만, 영암군(靈巖郡), 무안현(務安縣), 장흥도호부(長興都護府)에서는 ‘감태(甘苔)’를 생산하는 것으로 기록되어 있다. 이 감태가 해의(海衣)와 같은 종인지 다른 종인지는 논란이 있지만, 본 연구에서는 앞에서 언급

한 바와 같이 다른 종으로 간주하였다.

2. 조선 중기의 신증동국여지승람

신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)의 각 지방 토산(土產) 항목에서 김(海衣)이 기록된 지역은 충청도(忠淸道)의 홍주목(洪州牧), 태안군(泰安郡) 등 9개 고을, 경상도(慶尙道)의 경주부(慶州府), 울산군(蔚山郡) 등 11개 고을, 전라도(全羅道)의 나주목(羅州牧), 영암군(靈巖郡) 등 11개 고을, 강원도(江原道)의 강릉대도호부(江陵大都護府) 등 6개 고을 등 총 37개 고을로 나타났다(<Table 1>). 신증동국여지승람에서 주요 김 생산지를 종합하면 강원도 간성군(杆城郡)에서 경상도 동래현(東萊縣)에 이르는 동해안 지역, 충청도 면천군(沔川郡) 이남의 충청도 연안, 그리고 전라도 나주목(羅州牧)에서 경상도 곤양군(昆陽郡)에 이르는 남해안 등 한반도 중남부의 많은 연안 지역이 포함된 것을 확인할 수 있다([Fig. 1]).

신증동국여지승람(1530)에서 주요 김 생산지로 기록된 지역을 세종실록지리지(1454)와 비교해 보면 고을의 수는 거의 5배 가까이 늘어났고, 지역적으로도 전라도, 강원도 및 충청도 지방에서 새로운 고을들이 추가되면서 김 생산지는 경상도의 동해 남부 연안에서 한반도 중남부 연안으로 크게 확대되었음을 알 수 있다.

김의 주요 생산지가 확대된 가장 큰 이유로 연안 수온 변화에 따른 김 서식지의 확장을 생각할 수 있으나, 그 가능성은 그리 크지 않은 것으로 여겨진다. 왜냐하면, 세종실록지리지에서 김 생산지로 기록된 경상도 동해 남부 연안은 해양학적으로 동한난류의 영향을 받아 겨울철에는 비교적 온난한 지역으로(Seong et al., 2010; Park et al., 2015) 대부분 돌김류가 생산되었을 것으로 추정된다. 이 지역에서 다른 지역으로 서식해역이 더 확대되기 위해서는 돌김의 생육에 가장 큰 영향을 미치는 연안 수온(특히 겨울철)이 상승하는 환경이 조성되어야 할 것이다. 그런데 평균 기온

보다 추운 날이 많은 근세 소빙기(小氷期, 1500~1750년)가 1490년 무렵부터 이미 조선에서 시작되었다고 하며, 이 시기에는 전반적인 기온 강하와 자연재해가 잦아 오히려 돌김 서식지역 확대에 유리한 환경으로의 변화는 아니었을 것으로 보인다(Lee and Hong, 2012; Jeon, 2017).

자연환경의 변화보다는 오히려 인위적인 요인에서 그 원인을 찾아보면 ① 김 생산·제조 기술의 다른 지역으로의 전파, ② 김 양식기술 개발로 인위적 생산 및/또는 ③ 지방 수산업 현황의 정밀조사로 기존에 드러나지 않았던 김 생산 현황이 수면 위로 드러남 등을 생각할 수 있다.

먼저 첫 번째로 김 생산·제조기술의 다른 지역으로의 전파는 언제라도 가능했을 것으로 여겨진다. 신증동국여지승람에 김 생산지로 새롭게 추가된 지역 중에는 해안선이 암반 등으로 이루어져 돌김류가 자생할 수 있는 조건이 되는 강원도 지역이 포함되었으며, 기존 김을 생산하던 경상도 지방에서 인근 강원도 지방으로의 기술 전파는 충분히 생각할 수 있기 때문이다.

두 번째로 당시 김 양식기술의 개발 가능성 또한 전혀 불가능하지는 않은 것으로 여겨진다. 신증동국여지승람에서 새로운 김 생산지로 추가된 곳을 보면 간석지가 발달한 서해안(충청도)과 남해안(전라도)에 있는 지역들이 두루 포함되었는데, 어쩌면 이들 간석지가 발달한 지방에서 원시적인 김 양식기술이 발달했을 수도 있다. Chyung(1937; 1938)도 1530년에 편찬된 동국여지승람(東國輿地勝覽)에 ① 전라도 광양 지역의 토산(土産)인 김(海衣)이 귀하게 취급되어 기록되어 있고, ② 광양만은 주로 간석지로 이루어져 있어 돌김류(岩海苔)가 서식할 수 있는 환경이 아니었다는 점과, ③ 광양만의 섬진강 하구는 담수(淡水)와 염수(鹹水, 해수)가 잘 섞이는 곳으로 일본의 동경만(東京灣)에 형성된 김 양식장과 그 환경이 유사하다는 점에서 동국여지승람 편찬보다 더 이른 시기에 김 양식기술이 창시되었을 것으로 추측하였다. 또한, 조선 중기 인조시대

(1623~1649)에 광양 태인도의 김여익(金汝瀾, 1606~1660)이라는 선비가 바닷가에 표류한 나뭇가지에 김이 착생한 것에 암시를 얻어 간석지에 대나무를 꽂아 시험한 것이 싹양식(일본홍, 一本洪)의 시작이라는 설도 간석지가 많은 전라도와 충청도로 김 생산이 확대된 사실을 뒷받침한다고 볼 수 있다. 그러나 충청도와 전라도 지방에는 섬들이 많아 이들 섬에서 돌김류를 생산했을 가능성도 완전히 배제할 수는 없다.

마지막으로 지방 수산업 현황의 정밀조사로 기존에는 드러나지 않았던 김 생산 현황이 새롭게 파악되었을 가능성도 있다. 세종실록지리지 편찬 이후, 지방 읍지들을 지속적으로 보완하여 그 결과를 신증동국여지승람에 반영하면서 김 생산지가 늘어난 것이라고 충분히 생각할 수 있기 때문이다. 신증동국여지승람의 토산 항목이 실제 산물을 정확하고 상세하게 기록하고 있다는 분석은 다른 연구에서도 이미 보고된 바 있다(So, 2014).

3. 조선 후기의 여지도서

여지도서의 지방별 물산(物産), 진공(進貢) 또는 균세(均稅) 항목에서 김(海衣)이 기록된 곳은 강원도(4개소), 경상도(15개소), 전라도(12개소), 충청도(6개소) 및 황해도(2개소)에 걸쳐 총 39개 고을이었다. 이전에 편찬된 신증동국여지승람과 비교해 고을 수는 2개소 증가하였으며, 도(道)를 기준으로 보면 황해도가 새롭게 추가된 점이 특징이다.

신증동국여지승람과 세부 지역별로 비교하면 강원도에서는 새로 추가된 곳이 없으며, 간성군과 울진현은 삭제되었다. 경상도에서는 삭제된 곳 없이 거제부(巨濟府), 고성현(固城縣), 남해현(南海縣), 하동부(河東府)가 추가되었다. 여기서 울산부, 흥해군, 하동부는 여지도서 원본에서는 누락되었으나, 국사편찬위원회에서 영인본 간행시에 보완한 지방이다. 전라도에서는 영광현(靈光縣)과 낙안군(樂安郡)이 추가되었고, 제주목(濟州

牧)은 원본에 누락된 이후에 보완도 이루어지지 않아 그 사정을 알 수가 없다. 충청도에서는 새로 추가된 고을이 없이 면천군(沔川郡), 보령현(保寧縣), 해미현(海美縣)은 삭제되었다. 그리고 황해도(黃海道)에서는 강령현(康翎縣)과 웅진부(瓮津府)가 새로 추가되어 황해도에서도 조선 후기부터 김이 생산되었다는 사실을 본 연구를 통해 확인하였다. 이렇게 조선 후기 김 생산지역을 종합하면 동해안은 강원도 양양 이남, 서해안은 황해도 웅진 이남 그리고 남해안의 많은 지방으로 요약된다(Fig. 1).

지금도 북한의 황해도 웅진 연안에는 참김이 분포하고 있으며, 북한 당국은 천연기념물 제134호로 지정하여 보호하고 있다. 웅진 참김은 황해도 파도, 용호도, 신도 등의 주변에 분포하고 있으며, 보호구역은 참김 양식장으로 활용하고 있다고 한다(KINU, 2008). 또한, 일제강점기 황해도 연안에서는 김 양식도 성행했다는 보고가 있다(Yoshida, 1954). 이러한 사실들을 고려하면 조선 후기 황해도에서 생산된 김은 ‘참김’인 것으로 사료된다.

여지도서(輿地圖書)는 신증동국여지승람이 편찬되고 약 230년이 지난 1760년경 전국의 각 관읍(官邑)에서 편집 상송(上送)한 읍지(邑誌)를 종합하여 편찬한 것이다. 지금까지 김 관련 연구에서 여지도서를 분석한 한 사례는 드물지만 18세기 중반 지역사회의 실태를 보여 주는 중요한 자료로 평가받고 있다(Jeon, 2011).

한편, 각 지리지에서 김(海衣)이 수록된 항목을 보면 당시 지리지 편찬의 목적과 용도를 대략 짐작할 수 있다. 전국 지리지를 대상으로 살펴보면 세종실록지리지에서는 김이 토공(土貢) 또는 토산(土産), 신증동국여지승람에서는 토산(土産), 그리고 여지도서에서는 물산(物産), 진공(進貢) 또는 균세(均稅) 항목에 각각 기록되어 있다(<Table 1>). 이렇게 지리지에 따라 기록된 항목이 다른 이유는 세종실록지리지는 국가의 수취제도에 따라 물산 항목을 설정하였으나, 신증동국여지승람

은 지역의 공물과는 상관없이 실제 지역의 산물을 기록하였기 때문이다(So, 2014). 여지도서에서 김이 기록된 항목 중 물산 항목은 지역별 수산물 생산정보를, 균세와 진공 항목은 중앙재정으로의 조세 수취를 파악하는 자료로 활용되었다(Song, 2012). 따라서 여지도서의 경우, 진공 또는 균세 항목에 김이 기록된 지역은 그렇지 않은 지역보다 김 생산이 활발했던 것으로 여길 수 있다. Table 1의 여지도서 조사결과에서 진공 또는 균세 항목에 김(海衣)이 기록된 지역은 강원도와 경상도 일부를 제외하면 대부분 남해안과 서해남부의 간석지가 발달한 연안 지역이라는 사실을 알 수 있다. 해안선이 암반으로 이루어져 돌김의 부착 기질이 충분했던 지역보다 간석지가 잘 발달한 남해안 지역에서 김(海衣)의 진공이 많았다는 것은 이 지역에서 김의 생산량은 물론 품질도 우수했다는 점을 방증하는 것으로 생각할 수 있다. 또한, 간석지가 많은 남해안 지역에서는 우수한 품질의 김을 더욱 많이 생산하기 위해 양식이라는 수단을 이용했을 것으로 유추할 수 있다.

그런데 여지도서가 당시의 각 지방 읍지(邑誌)들을 종합하여 편찬하다 보니 지역에 따라 서술 방식에 다소 차이가 있었으며, 특히 전라도 지방에서는 균세(均稅) 항목을 따로 두고 지방에 따라 그 금액을 기록하는 독특한 방식이었다. 이중 해조류 생산(장)에 부과한 세금은 해조류 종류에 따라 균세 항목에 괄전세(藪田稅, 미역 어장세), 태전세(苔田稅, 파래 어장세), 해의전세(海衣田稅, 김 어장세) 등으로 세분하여 기재하고 있으며, 여지도서에 기록된 전라도 지방별 해조류 생산에 따른 세금의 납부 금액은 <Table 2>와 같다.

즉, 균세 항목에 해의전세(海衣田稅)가 기재되어 있는 지역과 금액을 보면 흥양(興陽)이 85냥으로 가장 많았고, 영암(靈巖)이 26.7냥, 영광(靈光)이 6냥, 장흥(長興)은 3냥이었다. 나주(羅州)는 괄감태해의전세(藪甘苔海衣田稅)를 통합하여 57.5냥을 부과하였기 때문에 해의전세의 규모는 따로 파악하기 어렵다. 그리고 강진(康津)에는 괄세(藪

<Table 2> The amount of the tax imposed on each seaweed culture farm in Jeolla-do region recorded in the Yeojidoseo (輿地圖書)

Region	Tax (Unit : Nyang/兩)			Total
	Sea Mustard Farm (藿田)	Sea Lettuce Farm (苔田)	Laver Farm (海衣田)	
Yeongam (靈巖)	63.3	19.0	26.7	109.0
Yeonggwang (靈光)	-	-	6.0	6.0
Heungnyang (興陽)	71.0	-	85.0	156.0
Naju (羅州)		57.5		57.5
Jangheung (長興)	18.0	4.0	3.0	25.0
Jindo (珍島)	162.0	-	-	162.0
Kangjin (康津)	115.0	118.0	-	233.0
Haenam (海南)	10.0	-	-	10.0

稅)와 태세(苔稅), 진도에는 곽세(藿稅), 해남에는 곽전세(藿田稅)를 각각 부과하였으나 해의전세는 부과하지 않았다. 해의전세가 부과된 지역은 그렇지 않은 지역에 비해 품질이나 생산성이 더 나은 김 여장(海衣田)이 있었을 것이라고 짐작할 수 있다. 이렇게 보면 여지도서 전라도 편에서 김의 주산지인 흥양, 영암이며, 다음으로 영광, 장흥, 나주 정도로 꼽을 수 있다.

일제강점기 이전 대한제국 시대(1908년)에 편찬된 한국수산지(韓國水產誌)에는 김이 많이 생산되었던 곳으로 울산만, 낙동강구, 하동강구(섬진강구), 장직로해(長直路海, 현재의 완도군), 완도, 임자도, 위도 및 여청도 등지라고 했으며, 김 양식으로 유명한 광양만 일대는 하동, 돌산, 광양, 곤양의 4군에 걸쳐 중요한 산업으로 성장했다고 했다(BFMACI, 1908). 그런데 여지도서 전라도 편에는 대한제국과 일제강점기를 통해 조선에

서 최고의 김 양식장으로 평가받던 광양 지방에서 해의전세를 부과한 기록이 없다는 사실은 꽤 의아한 점이다.

IV. 결론

조선시대에 편찬된 관찬 지리지에 기록된 주요 김 생산지역의 변화를 비교하였다. 조선 초기에 김은 경상도 지역에서만 주로 생산되는 동해 남부의 특산물이었다. 조선 중기에 편찬된 신증동국여지승람에서 주요 김 생산지는 조선 초기와 비교하면 동해 연안은 강원도 양양 이남, 서해 연안은 충청도 태안 이남 지역으로 크게 확장되었다. 해안선에 갯바위가 발달한 동해안 지역은 물론 간석지가 발달한 서해안·남해안 지역 모두가 추가되었다. 주요 김 생산지의 대규모 확대는 이 무렵에 김의 생산·제조기술의 전파, 양식 등 새로운 기술의 개발 및/또는 기존에도 행하고 있던 김 생산 현황이 지방 수산업 정밀조사로 새롭게 파악되었기 때문일 것으로 여겨진다. 조선 후기에 편찬된 여지도서에서는 조선 중기에 비하면 동해안은 김 생산지역이 거의 같았으나, 서해안에서는 황해도까지 확대되었다. 또한, 전라도에서는 당시 해조류 생산지에 세금을 부과하였으며, 김 생산지도 예외는 아니었다. 조선 후기 전라도를 대표하는 김 생산지는 고흥, 영암, 영광, 장흥 순이었으며, 대한제국 시절 최고의 김 생산지로 알려진 광양만 주변의 지방은 확인되지 않는다는 사실이 본 연구를 통해 처음 밝혀졌다. 관찬 지리지만으로 당시의 김 생산지를 정확하게 설명하기에는 분명히 한계가 있지만, 이용 가능한 자료가 한정된 현실을 고려한다면 본 연구결과는 조선시대의 김 생산지 변화를 이해하는데 매우 중요한 자료로 활용될 것으로 판단된다. 또한, 본 연구결과는 우리나라 수산업에서 중요한 위치를 차지하고 있는 김 양식산업의 역사 연구에도 유의미한 기초자료가 될 것으로 생각된다.

References

- Ahn, DI(1994). Molluscan remains from the Neolithic shell middens in the southern coast, Korea. *Korean J. Malacol.*, 10(2), 1~9.
- Bae SH(1991). The origin and development process of laver culture industry in Korea. 1. Laver culture history till the end of Chosun dynasty. *Bull. Korean Fish. Soc.*, 24(3), 153-166.
- Bae SW(1982). A history of fishery culture in Korea. 1. The condition and background on the origin of laver culture in Korea. *Bull. Gunsan Fish. J. Coll.*, 16(2), 19~26.
- Baek SY and Kim MR(2019). Comparison of quality characteristic and antioxidant activity of *Enteromorpha prolifera* from Seosan and Muan in Korea. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 48(10), 1070~1078.
<https://doi.org/10.3746/jkfn.2019.48.10.1070>
- BFMACI, Bureau of Fishery, Ministry of Agricultural Commerce and Industry(1908). *The Chronicle of Korea Fishery I*. Ministry of Agricultural Commerce and Industry, Seoul, Korea. 318-319.
- Byeon JS(2005). Translation and Indexing of Yeojidoseo(輿地圖書). *Korean Research Memory* (https://www.krm.or.kr/krmts/search/detailView.html?dbGubun=SD&category=Report&m201_id=10010613&local_id=10001447) visited on Jan. 1, 2023.
- CCGGK, Central Council of the Governor-General of Korea(1937). *Revised Sejong Sillok Jiriji*. Central Council of the Governor-General of Korea, Seoul. 1~367.
- Cho TJ and Rhee MS(2020) Health functionality and quality control of laver(*Porphyra, Pyropia*): Current issues and future perspectives as an edible seaweed. *Mar. Drugs* 18(1), 14
<https://doi.org/10.3090/md18010014>
- Chyung MK(1937). *Korean Laver (朝鮮海苔)*. Fisheries of Choseon (朝鮮之水産), 144, 31~74.
- Chyung MK(1938). *Korean Laver (朝鮮海苔)*. Dong-A Ilbo (March 8, 1938).
- Jeon JH(2017). A study on ocean awareness during Joseon little Ice Age and people care idea. Focused on Gangneung· Samcheok in the East Sea. *The J. of Korean Island*, 29(3), 1~29.
<https://dx.doi.org/10.26840/JKI.29.3.1>
- Jeon SW(2011). A study of Jingong (進貢) Bangmul (方物) provisions in Yoji Doseo (輿地圖書). *Munhwajae Korean Journal of Cultural Heritage Studies*, 44(3), 150~163.
<https://doi.org/10.22755/KJCHS.2011.44.3.150>
- Kim JB(2019). Seafood consumption by Busan residents in the Neolithic Age. *Ocean Policy Research*, 34(2), 139~194.
<https://doi.org/10.35372/kmiopr.2019.34.2.006>
- Kim JH, Mok JS and Park HY(2005). Trace metal contents in seaweeds from Korean coastal area. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutri.*, 34(7), 1041~1051.
<https://doi.org/10.3746/JKFN.2005.34.7.1041>
- KINU, Korea Institute for National Unification(2008). Report on Ongjin laver (Charmgim), a natural monument of North Korea. *Monthly North Korea Review*, 2(4), 143.
- Lee JD(2018). Reconstruction of the missing Eupjis and correction of inclusive order on Yeojidoseo. *Jeonbuk Sahak*, 54, 103~131.
<https://doi.org/10.28975/jha.2018.11.54.103>
- Lee JS, Lee MH and Koo JG(2010). Effects of porphyran and insoluble dietary fiber isolated from laver, *Porphyra yezoensis*, on lipid metabolism in rats fed high fat diet. *Korean J. Food & Nutr.*, 23(4), 562~569.
- Lee U and Hong Y(2012). Weather characteristics and efforts to reduce disasters during the reign of King Sejo in the Chosun dynasty. *Atmosphere. Korean Meteorological Society*, 22(2), 199~208.
<https://doi.org/10.14191/ATMOS.2012.22.2.199>
- MOF, Ministry of Ocean and Fisheries(2021). *Statistical Yearbook of Oceans & Fisheries*. MOF, 196~251.
- MOF, Ministry of Ocean and Fisheries(2022). Laver exports exceed US\$ 690 million. Press Release on May 17, 2022.
- Mok JS, Lee TS, Son KT, Song KC, Kwon JY, Lee KJ and Kim JH(2011). Proximate composition and mineral content of laver *Porphyra yezoensis* from the Korean coast. *Kor. J. Fish. Aquat. Sci.*, 44(5), 554~559.
<https://dx.doi.org/10.5657/KFAS.2011.0554>
- NIKH, National Institute of Korean History(1973). *Yeojidoseo(輿地圖書)*. Tamgudang. Seoul.

- NLK, National Library of Korea(2016). Joseon, the Nation of Geography Books. National Library of Korea, 95.
- Oh SD(2011). A literature review on the type of Joseon dynasty Jwabans. J. Korean Soc. Food Cult., 26(3), 239~248.
<https://doi.org/10.7318/KJFC.2011.26.3.239>
- Park KA, Park JE, Lee KY, Choi BJ, Lee SH, Kim YT and Lee EI(2015). An analysis of the change of secondary earth science teachers' knowledge about the East Sea's Currents through drawing schematic current maps. J. Korean Earth Sci. Soc., 36(3), 258~279.
<https://doi.org/10.5467/JKESS.2015.36.3.258>
- Park KB(1975). History of Korean Fishery (韓國漁業史). Jeongeumsa, Seoul. 136~141.
- Sejong Sillok (Annals of King Sejong), July 19, Sejong 11(1429). 45.
- Sejong Sillok (Annals of King Sejong), May 4, Sejong 12(1430), 48.
- Seong KT, Hwang JD, Han IS, Go WJ, Suh YS and Lee JY(2010). Characteristic for long-term trends of temperature in the Korean waters. J. Korean Soc. Mar. Environ. Saf., 16(4), 353~360.
- So SK(2014). The organization and characteristics of the documentation of local product in the Revised and Augmented Survey of the Geography of Korea(Sinjeung Dongguk Yeoji Seungnam, 新增東國輿地勝覽). A comparison with the geographical appendix to the Annals of King Sejong(Sejong Sillok Jiriji, 世宗實錄地理志). The J. Korean Studies, 165, 33~64.
- Sohn JW(2009). A study on Korean seaweed foods by literature review. Korean J Food & Nutri., 22(1), 75~85.
- Song KE(2012). A study on the local characteristics of marine products and sea tax during the King Yōngjo Era by analyzing Yōji Tosō. Korean Culture, 57, 53~87.
<https://doi.org/10.22943/han.2012..57.003>
- Yoshida K(1954). On the Development of Fishery of Korea. Chosuiikai, Shimonoseki, 314~326.
-

- Received : 09 January, 2023
- Revised : 31 January, 2023
- Accepted : 06 February, 2023