

2021년도 군산대학교 문화사상연구소 1차 세미나

2020학년도 새만금종합개발연구원 「지역현안 문제 해결을 위한 정책 연구」

전통 시대 군산지역의 토산물 관련 자료 조사 및 정리

2021. 1. 21(목) 10:00 ~ 12:00

- ☐ 장소 : 군산대학교 인문관 1227호
- ☐ 주최 : 군산대학교 문화사상연구소

식 순

10:00~10:10

개회식

10:10~11:00

발표 박학래(군산대 역사철학부)
김형섭(군산대 해양생물응용과학부)
전통시대 군산 지역의 토산물 관련 자료 조사

11:00~11:10

휴식

11:10~12:00

논평 및 토론
설주희(전주대 한국고전학연구소 연구교수)

12:00~13:00

폐회 및 오찬

전통시대 군산 지역의 토산물 관련 자료 조사

발표 : 박학래 (군산대 역사철학부 교수)

김형섭 (군산대 해양생명응용과학부 교수)

토론 : 설주희 (전주대 HK 연구교수)

2020학년도 새만금종합개발연구원 「지역현안 문제 해결을 위한 정책 연구」 관련
군산대학교 문화사상연구소

전통시대 군산 지역의 토산물 관련 자료 조사

2021. 01.

박 학 래 / 김 형 섭
(군산대학교 문화사상연구소)

프로그램 개요

■ 프로그램 개요

- 2020학년도 새만금종합개발연구원 「지역현안 문제 해결을 위한 정책 연구」의 일환
- 전통 시대에 군산지역에서 산출된 토산물을 관련 문헌자료를 통해 확인하고 정리하여 군산을 대표하는 특산물 개발의 밑거름을 만들고자 하는 것이 이 연구의 1차 목적
- 군산 지역을 대표하는 여러 토산물에 역사적 전통성과 의의를 부여하여, 군산 지역의 토산물의 경쟁력을 높이고자 하는 것이 2차 목적
- 과거 전통 시대에 군산을 대표하는 토산물이었음에도 그 명맥이 사라진 토산물을 발굴하여 지역의 토산물로 재활성화하는 것이 부수적인 목적
- 이 연구의 목적은 전통 시대의 문헌자료를 통해 과거 군산지역에서 생산된 토산물을 조사 정리하여 그것의 현대적 의의를 제시하고, 나아가 전통 시대 군산의 토산물을 재확인, 향후 군산 경제의 활성화에 일익을 담당하고자 하는 것.

프로그램 개요

■ 조사 대상 자료

- 『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』 (15세기)의 옥구현 및 임피현의 토산물 자료
- 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』 (16세기)의 옥구현 및 임피현의 토산물 자료
- 『여지도서』(18세기)의 옥구현 및 임피현 토산물 자료
- 『공선정례』, 『춘관통고』(18세기)의 전라도 진상품 자료
- 사토 사카에다(佐藤榮枝)가 편찬한 『(朝鮮の特産)どこに何があるか』(조선의 물산, 1933)의 군산 지역 특산물 자료
- 『群山府史』(1935) 에 담긴 군산부의 특산물 관련 자료
- 『내 고장 전북의 뿌리』(1984)에 실린 군산의 특산물 관련 자료
- 군산시 운영 인터넷 홈페이지 (2020)에 담긴 군산의 특산물

2

지역 특산물의 이해

지역특산물 조사의 필요성

- 최근 우리나라 각 지방 정부는 지역특산물, 지역축제, 지역관광을 통해 지역문화와 지역경제의 활성화를 꾀하고 있으며, 이에 대한 각 지방정부의 노력은 개별적인 접근보다는 지역축제를 통한 지역특산물 판매와 지역관광을 연계하는 등의 통합적인 접근으로 적극 실천되고 있음
- 지역특산물은 전통시대의 지리지 내용 중 주요 항목으로 구성되어 올 정도로 오래전부터 지역성을 뚜렷하게 반영해 오고 있음
- 뿐만 아니라 오늘날 각 지역의 지역특산물은 지역생산물로서의 경제적 가치뿐만 아니라 지역이미지 홍보의 적극적 도구로 활용되고 있음.
- 지역특산물은 말 그대로 ‘어떤 지역의 특별한 산물’을 가리키며, ‘특별한 산물’은 ‘어떤 지역의 특성 혹은 특정 지역의 지역성을 바탕으로 생산된 것’이라는 의미를 담고 있지만, 그동안 관련 연구에서 이루어진 정의는 제각각.

3

지역 특산물의 이해

: 지역특산물은 단순하게 특정 지역에서 생산되는 역사적 전통을 가진 상품이나 품질에서 타지방의 산물보다 경쟁우위에 있는 상품으로 보기도 함

: 하지만, 특정 지역의 자연환경과 인문환경을 바탕으로 한 지역성과 역사적 전통성을 가진 생산물로 정의하는 것이 일반적.

- 이러한 일반적인 정의를 바탕으로 지역특산물을 인식함에 있어서, 특산물(特産物)과 특산품(特産品)을 구분하는 경우도 있지만 대부분 '지역특산물'과 '지역특산품'이 혼용되고 있음
- 조선 후기까지 지역특산물은 지리지에 주로 토산물이라 불리는 농림 수산물이 대부분이듯, 지역특산물을 '특정 지역의 기후조건, 환경에 의해 형성된 자연조건에 따라 재배와 수렵의 방식을 통해 획득할 수 있는 산물'로, 특산품은 '지역의 특산물을 전통적이고 특별한 가공과정을 통해 처리한 가공품'으로 정의할 수 있음.

4

지역 특산물의 이해

◦ '영동의 건조오징어'와 같이 특산품이 그 지역의 특산물과 일치하지 않는 경우가 증가하고 있어 특산품을 '지역의 특산물을 가공한 것'으로 한정할 수는 없음

: 즉, 특산물이 기후와 토양 등 자연환경의 영향이 큰 1차적 생산물이라면, 특산품은 그 지역의 고유한 문화, 기술, 의식주, 역사 등 인문환경의 영향이 큰 2차 가공품으로 볼 수 있음.

: 앞으로 우리나라는 지역 환경과 경제적 인식의 변화에 따라 1차 생산물인 특산물보다는 2차 가공품인 특산품이 증가할 것으로 예상.

◦ 이러한 점을 고려하여, 본 연구에서는 지역특산물을 '특정 지역의 자연환경과 인문환경을 바탕으로 한 지역성과 역사적 전통성을 가진 생산물과 생산품'으로 정의하고 조사하였음.

5

전통 시대의 인문지리지

- 조선시대 이전에 편찬된 주요 지리지로는 『삼국유사(三國遺事)』, 『삼국사기(三國史記)』와 『고려사(高麗史)』 「지리지」가 있음. 이 지리지들은 역사서의 부록으로 포함된 것으로 지리지의 내용이 주로 행정구역과 지명의 변천이나 고증에 치중하고 있어 지역의 생산품을 파악하는데 적절하지 못하다고 할 수 있음.

- 이에 본 연구에서는 국가 통치 자료 파악을 목적으로 독자적인 지리지 가 편찬된 조선시대 이후의 지리지 해당 조항(條)을 대상으로 군산 지역(옥구현, 임피현)의 생산품을 분석.

- 군산 지역 토산물의 유형을 시기별로 구분하여 정리.

: 15세기, 『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』

: 16세기, 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』

: 18세기, 『여지도서』(18세기)의 옥구현 / 19세기, 『임피읍지』

: 일제강점기, 『朝鮮の特産』(조선의 물산, 1933) 및 『群山府史』(1935)

6

『세종실록지리지』와 군산 지역의 토산

- 『세종실록지리지』는 조선 전기 세종대의 대표적인 지리지

- 「호구(戶口)」, 「전결(田結)」, 「군정(軍丁)」, 「토의(土宜)」, 「토공(土貢)」 등 12가지 조항에 걸쳐 경제, 군사, 행정적인 측면을 상세히 기록

- 지역 생산 품목을 가장 자세하게 기록하고 있는 세종실록지리지에서는 각 지역의 생산물이 각 도의 총론에는 「부세(賦稅)」와 「토공(土貢)」 조항에, 각 고을에는 「토의(土宜)」, 「토공(土貢)」, 「토산(土產)」 등의 조항에 수록

- 이 중 토공에는 약재가, 토산에는 자기소, 도기소, 철장 등이 포함되어 있는 경우가 일반적

*토의(土宜) : 어떤 지방에서 고유하게 나는 물건

*토공(土貢) : 토산물을 공물로 바치는 것

*토산(土產) : 본디 그 지역에서 생산되거나 나는 물건

7

『세종실록지리지』와 군산 지역의 토산

◎ 옥구현(沃溝縣)

- 땅이 기름지며, 간전(墾田)이 4천 4백 44결이요, 【논이 10분의 7이 넘는다.】

- 토의(土宜) : 오곡, 뽕나무, 삼[麻], 닥나무, 왕골, 밤, 차[茶].

- 토공(土貢) : 여우가죽, 삼괭이가죽, 잘, 족제비털[黃毛], 상어, 자리, 모시

- 약재 : 호라비쭈뿌리[天門冬], 겨우살이풀뿌리[麥門冬], 방풍(防風), 오징어뼈, 도아조기름[島阿鳥油], 대추

* 염소(鹽所)가 1이다. 【현의 서쪽 독도(禿道)에 있다.】

* 염창(鹽倉) 【현내(縣內)에 있다. 공사 염간(公私鹽干)이 모두 37명인데, 봄·가을에 바치는 소금은 3백 5섬이다.】

8

『세종실록지리지』와 군산 지역의 토산

◎ 임피현(臨陂縣)

- 땅이 기름지고 메마른 것이 반반이며, 간전(墾田)은 6천 4백 47결이요, 【논이 10분의 7이다.】

- 토의(土宜) : 오곡, 뽕나무, 삼[麻]

- 토공(土貢) : 여우가죽, 삼괭이가죽, 족제비털[黃毛], 자리, 모시, 대추, 석류

- 약재(藥材) : 겨우살이풀뿌리[麥門冬], 호라비쭈뿌리[天門冬], 도아조기름[島阿鳥油], 애기풀[遠志], 검화뿌리껍질[白蘇皮], 샷갓나물[皂休], 흰바꽃[白附子]

9

『신증동국여지승람』과 군산 지역의 토산

- 성종대 지리지를 대표하는 『신증동국여지승람』
- 조선 전기 지리지의 집성편으로, 이후 조선 지리지의 규범이 되어 조선 후기까지 지대한 영향을 끼침
- 세종 때의 지리지가 지녔던 장점인 토지의 면적·조세·인구 등 경제·군사·행정적인 측면이 약화되고, 인물·예속·시문 등이 강화
- 군현에 따라 다소 차이는 있으나, 특히 강조된 내용은 연혁·성씨·산천·역원·고적·인물 등
- 인물, 예속(禮俗), 시문(詩文) 등에 치중한 문화적 성격이 강한 지리지로서 세종실록지리지에 비해 경제 관련 조항이 매우 축소
- 「토산」 조항에 지역 생산품이 기록되어 있음

10

『신증동국여지승람』과 군산 지역의 토산

◎ 옥구현(沃溝縣)

◦ 동쪽으로 임피현(臨陂縣)의 경계에 이르기까지 15리, 남쪽으로 같은 현 경계에 이르기까지 13리, 북쪽으로 충청도 서천군(舒川郡) 경계에 이르기까지 19리, 서쪽으로 해안에 이르기까지 27리, 서울과의 거리는 5백 23리이다.

【토산】

대하(大蝦), 대게[大蟹], 곤쟁이(紫蝦), 조기[石首魚], 조개[蛤], 토화(土花), 굴[石花], 전어(錢魚), 홍어, 송어[秀魚], 준치[眞魚], 붕어[鯽魚], 부레[魚鰓], 웅어[葦魚], 차, 생강.

11

『신증동국여지승람』과 군산 지역의 토산

◎ 임피현(臨陂縣)

- 동쪽으로 전주부 경계에 이르기까지 15리, 남쪽으로 만경현 경계에 이르기까지 20리, 서쪽으로 옥구현(沃溝縣) 경계에 이르기까지 20리, 북쪽으로 함열현(咸悅縣) 경계에 이르기까지 11리, 충청도 한산군(韓山郡)의 경계에 이르기까지 17리, 서울과의 거리는 4백 89리이다.

【토산】

가시연밥, 게[蟹], 붕어[鯽魚], 뱀어[白魚], 정어(釘魚), 준치[眞魚].

12

『여지도서』와 옥구 지역의 토산

- 『여지도서』는 18세기 전국 각 지역 읍지의 종합적 성격을 대표
- 『여지도서』는 신증동국여지승람의 항목에 사회·경제적인 항목들을 추가 수록
- 각 고을에서 작성한 읍지를 각 도의 감영을 통해 수거하여 합책한 것
- 「물산」 조항도 각 고을에서 올려 보낸 것을 그대로 전제한 것. 이것은 여지도서의 「물산」 조항이 각 고을의 토산물을 더 잘 반영하고 있었을 가능성이 높음을 알려주는 것
- 『여지도서』의 「물산」 조항은 대동법으로 진상 물자를 감영·병영·수영에 책정하고 이들 감영·병영·수영이 다시 관할 고을에 책정하여 상납하게 할 때, 책정의 기준으로 삼기 위해 만든 토산물자료라고 할 수 있음
- 당시 해당 고을에서 생산되지 않는 토산물도 상당수 수록되어 있지만, 해당 품목 아래에 “지금은 나지 않는다.”는 뜻의 ‘今無金무’를 별도로 표기하여 당시에 생산되었던 토산물과 분명하게 구분하고 있음.

13

『여지도서』와 옥구 지역의 토산

◎ 여지도서- 옥구현(沃溝縣)

- 전주(全州) 진관(鎭管)이다.
- 동쪽으로는 임피현(臨陂縣)과의 경계까지 15리이며, 서쪽으로는 해안(海岸)까지 15리이다. 남쪽으로는 만경현(萬頃縣)과의 경계까지 20리이며, 북쪽으로는 충청도(忠淸道) 서천군(舒川郡)과의 경계까지 20리이다. 북쪽으로 서울까지 5백 20리 거리로, 옛새 가는 거리이다. 동쪽으로 감영(監營)까지 1백 10리 거리로, 하루 가는 거리이다. 남쪽으로 병영(兵營)까지 4백 20리 거리로, 닷새 가는 거리이다. 동남쪽으로 좌수영(左水營)까지 4백 50리 거리로, 닷새 가는 거리이다. 남쪽으로 우수영(右水營)까지 5백 리 거리로, 닷새 가는 거리이다. 동쪽으로 통영(統營)까지 7백 20리 거리로, 여드레 가는 거리이다.

14

『여지도서』와 옥구 지역의 토산

【물산(物産)】

민어(民魚), 송어[秀魚], 농어[鱸魚], 홍어(洪魚), 갑오징어[烏賊魚], 준치[眞魚], 왕새우[大蝦], 참새우[中蝦], 조개[蛤], 굴[石花]

【진공(進貢)】

마른 송어[乾秀魚], 비늘 벗긴 조기 굴비[洗鱗石秀魚九乙非], 송어알[秀魚卵], 새알처럼 생긴 돌[石卵], 갑오징어[烏賊魚], 마른 왕새우[乾大蝦], 참새우[中蝦], 날 노루고기[生獐], 날 꿩고기[生雉], 마른 꿩고기[乾雉], 꽃감[乾柿], 홍시(紅柿), 맑은 술[淸], 날 밤[生栗], 햅쌀[新稻米], 보리[大麥], 참밀[小麥], 백첩선(白貼扇), 칠별선(漆別扇)

15

『여지도서』(보유)와 임피 지역의 토산

◎ 『여지도서』(보유) - 임피현읍지 (1871)- 임피현

- 전주진관(全州鎭管) 소속이다.
- 동쪽으로 함열현(咸悅縣)과의 경계에 이르기까지 15리이며, 동남쪽으로 전주(全州) 후영(後營) 속읍(屬邑)과의 경계까지 10리이다. 남쪽으로 만경현(萬頃縣)과의 경계에 이르기까지 20리이며, 서쪽으로 옥구현(沃溝縣)과의 경계에 이르기까지 20리이다. 북쪽으로 충청도(忠淸道) 한산군(韓山郡)과의 경계에 이르기까지 20리이며, 북쪽으로 서울까지 4백 60리로 닳새가는 거리이다. 동남쪽으로 감영(監營)까지 80리로 하루 가는 거리며, 남쪽으로 병영(兵營)까지 3백 70리로 나흘 가는 거리이고, 남쪽으로 수영(水營)까지 4백 90리로 닳새 가는 거리이다. 동쪽으로 후영(後營)까지 60리로 하루 가는 거리이며, 동쪽으로 통영(統營)까지 7백 20리로 이레 가는 거리이고, 서쪽으로 해문(海門)까지 20리이다.

16

『여지도서』(보유)와 임피 지역의 토산

【물산(物産)】

해(蟹)[게], 즉어(鯽魚)[붕어], 백어(白魚)[뱅어], 정어(鯢魚)[가물치], 진어(眞魚)[준치]

【진공(進貢)】

- 삭진상(朔進上[초하루 진상])

건수어(乾秀魚)[말린 송어], 세린(細鱗)석수어(石首魚), 차상(次箱), 조솔(條所乙), 백포(白布)[흰 베], 수어란(秀魚卵)[송어알], 석수어굴비(石首魚屈非)[조기굴비], 초석(草席)[짚자리], 대맥미(大麥米)[보리쌀], 소맥매(小麥米)[참밀], 백저포(白苧布), 대상(大箱), 생리(生梨)[싱싱한 배], 소상(小箱), 건치(乾雉)[말린 꿩고기], 청(淸)[꿀], 건대하(乾大蝦)[말린 왕새우], 신도미(新稻米)[햅쌀].

17

『여지도서』(보유)와 임피 지역의 토산

- 정조물선(正朝物膳)[정월 초하루 물선] 진상
건수어, 초석, 조술, 대상, 차상.
- 단오(端午) 진상
건수어, 건치, 대상, 초석, 조술, 칠첩선(漆貼扇), 칠별선(漆別扇), 백유별선(白油別扇), 난염(卵鹽), 석수어굴비.
- 탄일(誕日)[탄생일] 진상
건수어, 대상, 초석, 조술, 백포.
- 납육(臘肉)[납일(臘日)에 바치는 고기] 진상
생치(生雉)[날 꿩고기], 생장(生獐)[날 노루고기]. 한 해 걸러 바친다. 초석 1립, 조술 1거리.

18

『여지도서』(보유)와 임피 지역의 토산

- 동지(冬至) 진상
건수어, 건치, 홍시(紅柿), 차상, 대상, 조술, 초석, 백포.
- 도계(到界)[감사가 새로 부임했을 때의 몫] 진상
건수어, 건치, 백청(白淸)[흰 꿀], 초석, 조술, 차상, 백포 20척. 한 해 걸러 바친다.

19

『대동지지』와 군산 지역의 토산

- 『대동지지』는 조선 전기 전국 지리지 편찬과 조선 후기 읍지 편찬의 맥락을 계승
- 『대동지지』는 19세기 조선 각 지역의 모습을 재현하고 복원할 수 있는 풍부한 자료집
- 『대동지지』의 경제 관련 조항으로는 「토산」 조항이 유일하다고 할 수 있으며, 다만 「제언」과 「장시」를 작은 글씨로 보충하여 기록
- 『대동지지』는 18세기 후반과 19세기 초반에 각 군·현에서 직접 작성한 「물산」 조항을 종합해 놓은 것이기 때문에 실질적으로 각 군·현에서 생산되었던 토산물을 기록해 놓은 것으로 볼 수 있으며 당시의 상황을 가장 잘 반영한 것이라고 할 수 있을 것. (상대적으로 소략)
- 책의 내용을 통해 전국의 군·현별 인구, 호구, 전답, 군보의 통계수치를 파악할 수 있고, 토산품을 통해 전국의 자원 분포를 파악할 수 있어 조선 후기의 상황을 파악하는데 매우 중요한 자료

20

『대동지지』와 군산 지역의 토산

◎ 옥구현(沃溝縣)

【토산】

모시[苧], 대[竹].

◎ 임피현(臨陂縣)

【토산】

대[竹], 닥종이[楮], 봉[桑], 게[蟹].

21

『공선정례』 및 『춘관통고』의 진상품

『貢膳定例』

- 정조가 1776년에 각종 공선 진상품의 종류 및 수량과 진상방법을 감축, 개정된 내용을 기록한 역사서.
- 공선 물종을 비롯, 액수를 규정한 것으로, 봉진(封進)하는 관아(의정부·육조·선혜청)와 지방(도·부·영)별로 상납처(대전·왕대비전·혜경궁·중전·세자궁·빈궁)에 따라 구분, 규정되고 있음.
- 명일물선의 경우 정조(正朝)·입춘·단오·추석·동지·탄일·납일(臘日)별로 적고, 삭선일 경우 상납처별로 달마다 분류하여 적고 있음.
- 이 책은 조선 후기의 진상문제 연구에 주요한 자료임
- 이 책 중에서 진상물 분정의 기준이 되는 토산물조를 조사 정리 (전라도 부문)

22

『공선정례』 및 『춘관통고』의 진상품

『貢膳定例』의 전라도 진상품

황죽순(況竹筍) / 홍합(紅蛤) / 홍시(紅柿子) / 호도(胡桃)
해삼(海蔘) / 표고(蓂古) / 죽순(竹筍) / 종강(種薑) / 조기알젓(石魚卵醃) /
조곽(早藿) / 전복(全鰓) / 장인복(長引鰓) / 잣(柏子) / 작은 김(小海衣)
유자(柚子) / 염은구어(鹽銀口魚) / 송어알(秀魚卵) /
세린석수어(細鱗石首魚) / 석류(石榴) / 생치(生雉) / 생죽순(生竹筍)
생저(生猪) / 생장(生獐) / 생은구어(生銀口魚) / 생강정과(生薑正果) /
생강(生薑) / 산 사슴(生鹿) / 백산(白齧) / 미역(粉藿) / 다시마(多土麻)
꿀(淸蜜) / 구이용굴비(炙仇非石首魚) / 꽃감(乾柿子)
건오징어(乾烏賊魚) / 건송어(乾秀魚)

23

『공선정례』 및 『춘관통고』의 진상품

『春官通考』

- 조선후기 문신 유의양이 왕명으로 예조(禮曹)에서 관장하는 예제와 예무를 총정리하여 편찬한 예서
- 『춘관통고』는 예조에 소관되는 각종 예제와 연혁 등을 조선 초부터 정조 초까지 서술하고, 이에 관한 고실(故實)·의주(儀註)·도설·도식·원의(原儀)·속의(續儀)·보의(補儀)·증의(增儀) 등을 포괄적으로 각각 붙여서 조선시대에 시행된 모든 예제를 일목요연하게 이해할 수 있게 하고 있음.
- 禮曹 소관의 제반 업무에 관한 事例와 儀節을 鮮初-正祖初까지에 걸쳐 會通하여 정리한 책으로 朝鮮朝의 禮樂文物을 살피는데 중요한 참고 자료가 됨.
- 물선진상과 방물진상이 기재되어 있는데, 이 중에서 물선부분을 조사 정리하였음.(전라도 부문)

24

『공선정례』 및 『춘관통고』의 진상품

『春官通考』의 전라도 진상품

건승어(乾秀魚) / 건오징어(乾烏賊魚) / 꽃감(乾柿子) /
구이용굴비(炙仇非石首魚) / 꿀(清蜜) / 다시마(多土麻) / 미역(粉藿) /
백산(白齧) / 산 사슴(生鹿) / 생강(生薑) / 생강정과(生薑正果) /
생은구어(生銀口魚) / 생장(生獐) / 생저(生猪) / 생죽순(生竹筍) /
생치(生雉) / 석류(石榴) / 세린석수어(細鱗石首魚) / 석류(石榴) /
송어알(秀魚卵) / 염은구어(鹽銀口魚) / 유자(柚子) / 작은 김(小海衣) /
잣(柏子) / 장인복(長引鰻) / 전복(全鰻) / 조곽(早藿) /
조기알젓(石魚卵醃) / 종강(種薑) / 죽순(竹筍) / 표고(藁古) /
해삼(海蔘) / 호도(胡桃) / 홍시(紅柿子) / 홍합(紅蛤) / 황죽순(況竹筍)

25

『朝鮮の特産』(1933)에 나타난 군산의 특산

◦ 쌀

“...쇼와 6년(1931) 조선에서 이출한 쌀 8백만 섬 가운데 약 190만 섬이 군산에서 이출되었다. 이 수치만 보더라도 군산의 번영을 짐작할 수 있다. 하지만 꼭 이 수치를 보지 않더라도 군산 부두에 가득 쌓여있는 쌀과 비료를 보면 그 변화함이 느껴진다. 이처럼 군산은 미곡 상업이 대단히 왕성하다. ... 군산 공업 제1위는 정미업이다. 연간 190만 섬이 이출되는 군산은 호남평야와 인접해 있어 정미업이 발달할 수밖에 없다. 군산 정미업의 대규모화는 메이지 43년(1910)에 시작되었다. 세계대전 직후 호경기로 쌀값이 크게 올랐던 시기부터 쌀값이 절정이었던 쇼와 2년(1927), 3년(1928)에 이를 때까지 정미업은 계속 발전하였다. 요즘 지방 영농자 사이에서 소규모 정미업이 유행하여 기존 정미업의 발전이 더딘 경향을 보이고 있지만, 그래도 여전히 군산을 먹여 살리는 업종은 바로 정미업이다. 정미업은 대규모 공장만 해도 십여 개이며, 공장 총 마력이 1,555마력에 이르고, 설비된 정미기 89대의 1일 생산력은 약 3천 섬에 달한다.”

26

『朝鮮の特産』(1933)에 나타난 군산의 특산

◦ 냉동어

“...뱅어, 새우, 잉어, 고등어, 넙치, 조기, 대구, 전갱이, 대서양 고등어, 동갈민어 등의 어류가 분류되어 있는 이 곳. 생선들이 마치 대리석 조각이나 유리 커팅 제품처럼 보이는 이곳은 냉동업 공장이다. 냉동업은 침묵 속에 공정이 이루어지지만 최첨단을 달리고 있다. ... 냉동어의 대부분은 회사 소속 선박을 이용해 일본으로 이출된다. 선박은 냉장 장치가 설비된 디젤 엔진 3백톤급 소형선이며, 가장 먼저 시모노세키 공장에 발송된다. 이후 철도성(鐵道省) 냉장차나 회사의 소형 냉장장치 선박을 이용해 오사카, 고베, 도쿄로 발송된다. 수입된 미국산 민물새우에 대적하여 상권을 넓혀가고 있다. ... 조선 철도 상에서는 보이지 않지만 냉동 공장은 군산 외에 청진과 전라남도 나로도(羅老島)에도 있다. 경성에서도 드라이아이스를 활용한 탄산 냉동 회사를 설립할 움직임이 보인다. 철도국은 기차 1량 당 9천 5백 엔을 들여 냉장차 5량을 제작하려 한다. 냉동업 발전 조건이 준비되어 가고 기운이 점차 무르익는다. 시대에 성장하라. 새로운 화물을 위해.”

27

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

◦ 수산업

- 예부터 군산 근해 어업은 청일전쟁 전후부터 일본인 어업인들에 의해 개발된 이후 해를 거듭할수록 출어자가 증가해 오늘날의 발달을 이루었다고 전해지고 있다. 성어기는 봄·가을의 두 계절인데, 그 중 봄에 어업이 가장 왕성하다.
- 3월 말 무렵부터 연안에서 꼴뚜기, 뱀어, 새우 등의 어획을 시작으로 6월 무렵까지 조기, 도미, 삼치, 가자미, 광어, 숭어, 양태, 갑오징어 등이 잡힌다. 먼 바다의 어청도 근해에서는 고등어, 전갱이 등의 어획이 많다. 이 시기에는 다른 도와 일본 방면으로 오고 가는 출어선수가 100척에 이를 정도이다.
- 특히 죽도, 연도 부근이 가장 활발하다. 7~8월 무렵이 되면 어청도에서 정어리 어업이 한창이다. 연안에서는 농어, 민어의 어획이 있다. 이어 삼치, 도미, 붕장어, 갯장어, 새우, 성대, 전갱이 등의 어획량은 봄과 비교하면 적은 편이다. 12월부터 이듬해 3월 무렵까지는 어청도 부근에서 고등어 어획에 종사하는 이들이 있고, 겨울 농한기에 어업이 가장 적당하다.

28

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

어명	어기	성어기	어장 위치	어법	주된 배송지
조기	4월 중순~5월	4월 중순~5월	고창군 앞바다 고군산 근해 연도 서쪽 앞바다	안강망	전주, 광구, 김천, 대구, 대전, 영동, 남원
새우	4월 중순~7월 중순 5월 하순~9월 하순	4월 중순~7월 중순 5월 하순~9월 하순	고창군 연안, 출포항 계화도, 오식도, 죽도 앞바다	새우 자망, 미중선, 영내 안강, 새우 통발	시모노세키, 한신 방면, 경성, 봉천
도미	5월~7월 6월~10월	5월~6월	죽도, 연도 근해, 직도, 십이동파도, 어청도 근해	기선 저인망 주낙 낚시, 일본낚시	위와 같음
삼치	5월 상순~5월 하순	5월 상순~5월 하순	죽도, 오식도, 앞바다	삼치 유망, 삼치 끝낚시	위와 같음
민어	4월 중순~8월 하순	5월	고군산도, 십이동파도, 연도	안강망, 중선망, 주낙 낚시, 주목망	전주, 광주, 김천, 대구, 대전, 영동, 남원

29

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

어명	어기	성어기	어장 위치	어법	주된 배송지
가오리	12월 ~이듬해 3월	11월~2월	어청도 앞바다	주낙 낚시	위와 같음
준치	6월 상순~6월 하순	6월 상순~6월 하순	금강강내, 강입구, 죽도 근해	준치 유망	위와 같음
문어	5월 중순~8월 6월 중순~10월	6월	고군산, 연도, 어청도 근해	안강망 갈치 주낙 낚시	위와 같음
고등어 전갱이	6월 상순~7월 중순	6월 상순~7월 중순	어청도 근해	고등어 유망	위와 같음
※큰상어	11월 상순~3월 12월 하순~4월	11월~12월	어청도 앞바다	주낙 낚시	위와 같음
대구	12월 중순~1월 이듬해 4월~5월	1월~2월	어청도 앞바다	주낙 낚시	위와 같음
넙치	4월 중순~8월 중순 5월 하순~10월 중순	4월~5월	부안군 산내면 앞바다 고군산 근해 개야도 오식도 부근 어청도 근해	소수조망 어업	위와 같음

30

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

어명	어기	성어기	어장 위치	어법	주된 배송지
낙지	4월 상순~5월 중순	4월	연안 곳곳	문어 줄낚시	위와 같음
농어	5월 중순~8월 하순	7월	고군산, 십이동파도, 죽도, 오식도 부근	주낙 낚시	전주, 광주, 삼례, 이리, 남원, 김제, 대전
오징어	5월 중순~6월 상순	5월	고군산 연해, 출포항, 고군산 죽도 근해	오징어 통발	위와 같음
뱅어	4월 상순~5월 하순	4월 중순	금강 강내	미중선	시모노세키, 한신 방면, 경성, 대전, 대구, 전주, 이리, 남원

31

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

개항 35주년 기념사업

“1934년은 군산 개항 35주년에 이르는 해. … 35주년 기념사업 협찬회를 설치하는 등 수많은 기념사업을 시행했다.”

전라북도 수산물평회

“전라북도 수산회와 도내 어업조합이 주최한 전라북도 수산물평회는 10월 11일 오전 11시부터 부청 뒷뜰에서 거행되었다. 먼저 아베(阿部) 회장(전라북도 내무부장)의 식사, 다카모토 도지사의 고사, 식산국장(대리) 사토 부윤을 시작으로 내빈의 축사가 있었고 출품 대표의 축사로 폐회했다. 출품작의 수는 1,800점으로 규모가 크지 않다. 하지만 장내의 정비, 진열의 배합, 출품물의 우수성을 볼 때 보기 드물게 훌륭한 전람회라 할 수 있다.”

32

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

전북특산물 선전 즉매장(卽賣場)

“10월 13일부터 15일까지 3일간 부립직업장려관에서 개최되었다. 즉매품은 가구류, 목재기구, 건어물, 수예품, 편물, 세공물, 기타 여러 특산품이었다. 부내는 물론 다른 지방에서 온 고객이 쇠도했다.”

전선산미품평회(全鮮産米品評會)

“히시쿠곡물협회가 주최한 전선산미품평회는 13일부터 15일까지 3일간 명치정(明治町) 상업회의소 터에서 개최되었다. 조선 각 지방의 쌀을 진열하고 있어 때맞추어 열린 전선미곡상연합대회에 출석한 일본, 조선의 미곡관계자에게 많은 관심을 받았다.”

33

『군산부사』(1935)를 통해 본 군산 특산물

□ 명물과 명산

“특산물인 쌀을 제외한 군산의 명물과 명산품으로는 미어(味魚), 새우강정(海老あられ), 생선 이리(魚の精), 어묵 채(鯛の花), 제과 쇼트(製菓ショット) 등이 있다.

군산부 직업장려관의 죽세공 제품, 등세공제조(藤細工製造), 버들고리짜세공(杞柳細工) 등도 공진회에서 우등상 내지 1등상을 수상하여 호평이 자자하다.”

34

『내 고장 전북의 뿌리』(1984)의 군산 특산물

□ 옥구 숯돌 돛자리

- 군산에서 동북쪽으로 약 10km 지점에 돛자리 생산으로 농가 소득을 올리고 있는 7개 마을이 있다. 돛자리 마을로 유명한 곳은 나포면 부곡리 대동새마을 등 7개 새마을로서 이들 7개 마을은 금강을 끼고 있고 해발 3백m의 산등성이에 이어진 양지바른 곳에 형성되어 있다.

- 이들 마을의 돛자리는 이조 말엽 대동마을에 선비들이 모여 살면서 자가 사용품으로 생산하면서 황에 진상하기도 한 것으로 알려졌고, 1967년 이후부터 돛자리를 상품화시켰다.

- 시장에 내다 파는 돛자리는 질이 우수하여 차츰 인기를 얻게 되자 전국 각지의 상인들이 대동마을에 몰려들게 됐다. 여느 상품에서나 마찬가지로 품질과 값은 시장 개척에 있어 중요한 역할을 한다. 그런데 대동마을 등지에서 생산된 돛자리는 첫째로 품질이 우수하여 전국 방방곡곡에 대동마을 돛자리가 인기를 끌고 있다.

35

『내 고장 전북의 뿌리』(1984)의 군산 특산물

□ 옥구숫돌 돛자리

- 돛자리 재료인 완초는 보통 4월 말에서 5월 초순에 파종, 8월 초순에 베어내는데 생산비는 거의 들지 않고 재배 과정서 도복만 방지하면 실패하는 확률이 거의 없다. 논에서 벤 완초를 잘 잘라서 집으로 운반, 온 가족이 총동원되어 껍질을 벗기고 햇볕에 말렸다가 추수가 끝난 후 농한기를 이용, 돛자리를 짜기 시작한다.

- 부부간에 2인 1조로 구성돼 하루에 2장은 무난히 짜내며 숙달된 기술자는 3장 정도 짜낼 수 있다. 각 농가마다 평균 3백 평 정도 완초를 재배, 2백분의 완초로 돛자리 1장 정도를 생산한다.

- 또 완초로 요, 베개, 자동차 시트 등도 생산, 가구당 연평균 2백만 원의 소득을 무난히 올리고 있다. 대동마을의 경우 48가구서 9천6백만 원의 소득을 올리고 7개 마을서 농한기에 총 3억6천만 원을 벌어들이고 있는 고소득 작목이다. 대동마을 돛자리는 품질면에서도 강화도 화문석을 능가하고 있어 판로 개척에 어려움이 없다고 한다.

36

『내 고장 전북의 뿌리』(1984)의 군산 특산물

□ 군산뱅어

- 1960년대 초반까지만 해도 군산 앞바다에서 잡혔던 뱅어는 군산의 명물 중의 명물이자 진키품으로 평가받았다. 전국 각지에 널리 알려진 뱅어는 부안의 계화도 앞바다에서도 잡혔으며 임금께 진상하기도 했으나 1960년대 중반부터 불기 시작한 공업화의 물결에 따라 각종 공장이 들어서면서 폐수로 인해 이제는 거의 멸종되다시피하여 어군魚群을 찾아보기 힘들다.

- 매년 4~6월 사이 찾아드는 뱅어는 길이가 보통 7cm 내외로 몸전체가 흰색갈을 띠고 있다. 뱅어조리법으로는 술꾼들의 속풀이 등 여러 가지가 있으나 특히 장기저장용으로 담그는 뱅어젓은 별미중의 별미로 옛날 서울, 평양 등 명사, 대가집의 기호식품으로 인기를 독차지하기도 했다.

- 나이가 연만한 분들은 지금도 옛날의 뱅어요리맛을 못잊어 하는데, 지금의 국도극장에서 선양(先陽)으로 넘어가는 고개의 30여개 초가집에서는 주로 뱅어해장국으로 톡톡히 재미를 보았으며, 군산을 찾는 사람이라면 으레 이곳을 찾았다 한다. 이 고장 출신 작가 채만식(蔡萬植, 1902~1950)은 그의 대표작 「탁류(濁流)」에서 '뱅어요리'의 일미를 극찬하기도 했다.

37

한국민족문화대백과사전의 군산 특산물

□ 전라북도 전주시의 경우 미나리 · 복숭아 · 배 · 장미 · 호박 등이,
장수군은 오미자 · 석기 · 사과 · 화훼 · 오이 · 고추 · 표고버섯 · 느타리
버섯 · 고로쇠약수 · 방울토마토 · 흑보 · 꿀 등이, 완주군은 생강 · 배 · 감
· 표고버섯 · 수박 · 대추 · 포도 · 딸기 등이,

군산시는 대하 · 멸치액젓 · 꽃새우 · 울외 · 가물치 등이,

정읍시는 고추 · 쌀 · 방울토마토 · 백합 · 사과 · 배 · 포도 · 흑향미 · 둥
글레 · 치커리 · 북분자 · 느타리버섯 · 아가리쿠스 · 유황달 · 오리 · 양송
이버섯 등과 가야금 · 거문고 · 북 · 아쟁 등을 생산해 내고 있다.

남원시는 고로쇠약수 · 한봉 · 송이 · 딸기 · 배 · 복숭아 · 복령 · 도라지
· 당키 · 지초 등이, 순창군은 고추장 · 한과 · 자수 · 오이 · 매실 · 팽이버
섯 · 느타리버섯 · 감 · 한봉 · 장미 · 밤호박 · 고추 등이, 김제시는 팽이버
섯 · 백합 · 파프리카 · 포도 · 감 · 화훼 · 배 · 딸기 · 장고 · 필방 · 도예
등이, 부안군은 사과 · 배 · 감자 · 딸기 · 김 · 꽃새우 · 꿀두기 · 건멸치 ·
멸치액젓 · 까나리액젓 · 쌀 · 장미 · 황석어 · 어리굴 · 벤딩이굴 · 꿀두기
· 바지락 등이 유명하다.

【논평문】

「전통시대 군산 지역의 토산물 관련 자료 조사 정리 및 활용 방안」에 대한 제언

설주희 (전주대학교 한국고전학연구소)

이 사업은 전통시대 군산에서 생산된 토산물을 정리하여 지역 개발 자원으로 삼기 위한 유의미한 작업이다. 이 작업은 지역 개발을 넘어 사라진 문화자원을 발굴할 뿐만 아니라 발굴된 문화자원의 재흥을 통해 과거 군산지역의 문화 향유 형태를 밝혀낼 수 있다는 데 큰 의의가 있다. 더불어 다종다양한 지역 문화 축제의 홍수 속에서 군산의 정체성을 되찾고, 자원을 산업화하여 경제 활성화까지 견인할 수 있기에 지역민 간의 교류가 단절된 COVID-19 사회의 좋은 대안이 되리라 생각한다.

필자는 농촌진흥청에서 주관한 <전통 농산업 지식정보를 활용한 지역마케팅 활성화 방안 연구>에 참여하여 전근대와 근대에 유통된 농산물 관련 지식정보를 DB화하고, 본 사업에 주자료로 사용된 『朝鮮の特産どてに何があるか』를 번역한 바 있다. 문외한과 다름없는 소략한 경력이지만 본 사업에 자그마한 보탬이 되고자 몇 가지 제안을 더한다.

1. 데이터 정리에 관한 제언

- ① 데이터는 메타데이터를 세분화할수록 활용도가 높아진다. 예를 들어 ‘수산물’을 대분류로 하였을 때 중분류로는 어류/젓갈류/해조류/소금류/약재류/패류/갑각류/두족류/해삼류/기타 등으로 나눌 수 있으며, 어류는 다시 대구/수어/연어/청어 등으로 소분류 할 수 있다. 데이터를 세분화하여 입력하는 작업은 지난하고 수고로움이 배가되는 작업이다. 하지만 입력 이후 활용도가 매우 높아질 수 있기에 메타데이터를 세분하여 입력하는 바를 조심스럽게 제안해본다.

- ② 추후에는 토산물 종류 및 생산량 정리에서 한발 더 나아가 토산물별 소비 형태, 예를 들어 판매소, 판매 방식, 가공 방식, 유통 현황, 소비 방법 등에 대한 내용 역시 데이터화 할 필요가 있다.

현재 역사학계에서는 ‘사회사(社會史)’에 대한 관심이 높아지고 있지만 사회상을 증명할만한 데이터 가공이 협소하여 사회사 진흥이 쉽사리 이루어지지 않고 있다. 본 사업 결과물에 담긴 토산물 소비 형태는 역사 속 군산의 사회상을 내포하고 있기에 사회사 진흥과 인문학 확산에 큰 역할을 할 것이라고 여겨진다.

2. 데이터 활용에 관한 제안

토산물은 농업, 임업, 어업 지식이 담긴 총체이다. 때문에 본 사업에서 축적된 군산지역 토산물 데이터와 현재 군산에서 생산되고 있는 토산물 데이터를 비교하는 연구는 매우 유의미하다. 기후변화로 인해 불과 100년 전에 생산되었던 토산물이 현재는 전혀 생산되지 않는 사례가 있기 때문이다.

사라진 토산물이 많기에 역사 자료 속 토산물 데이터는 날로 그 중요성이 더해지고 있고, 농촌진흥원, 산림청, 해양수산부 등에서 이 데이터에 상당한 관심을 나타내고 있다. 본 사업의 결과물은 유관기관과의 협업을 통해 다양한 형태로 재가공될 수 있어 OSMU(One Source Multi Use) 측면에서 활용 가치가 높다. 본 사업과 데이터가 단편적이고 비연속적인 사업에 그치는 것이 아니라 향후 지속적인 지원과 협업을 통해 콘텐츠화되어 다양하게 활용될 수 있길 기대해본다.

고되지만 훌륭하게 사업을 이끌어오신 군산대학교 문화사상연구소의 박학래 선생님과 김형섭 선생님께 지역 문화 연구자로서 감사와 존경의 인사를 드리고 싶다.

【부록】

「전통시대 군산 지역의 토산물 관련 자료」

1. 『세종지리지』의 군산 지역 토산물

◎ 임피현(臨陂縣)

땅이 기름지고 메마른 것이 반반이며, 간전(墾田)은 6천 4백 47결이요, 【논이 10분의 7이다.】

토의(土宜)는 오곡、뽕나무、삼[麻]이다.

토공(土貢)은 여우가죽、삼괭이가죽、족제비털[黃毛]、자리、모시、대추、석류요, 약재(藥材)는 겨우살이풀뿌리[麥門冬]、호라비쭈뿌리[天門冬]、도아조기름[島阿鳥油]、애기풀[遠志]、검화뿌리껍질[白蘇皮]、삿갓나물[皂休]、흰바꽃[白附子]이다.¹⁾

◎ 옥구현(沃溝縣)

땅이 기름지며, 간전(墾田)이 4천 4백 44결이요, 【논이 10분의 7이 넘는다.】

토의(土宜)는 오곡、뽕나무、삼[麻]、닥나무、왕골、밤、차[茶]이다.

토공(土貢)은 여우가죽、삼괭이가죽、잘、족제비털[黃毛]、상어、자리、모시오, 약재는 호라비쭈뿌리[天門冬]、겨우살이풀뿌리[麥門冬]、방풍(防風)、오징어뼈、도아조기름[島阿鳥油]、대추이다.

염소(鹽所)가 1이다. 【현의 서쪽 독도(禿道)에 있다.】

염창(鹽倉) 【현내(縣內)에 있다. 공사 염간(公私鹽干)이 모두 37명인데, 봄、가을에 바치는 소금은 3백 5섬이다.】²⁾

1) ◎ 臨陂

厥土肥瘠半之, 墾田六千四百四十七結° 【水田十分之七°】

土宜五穀, 桑° 麻°

土貢, 狐狸皮° 黃毛° 席° 苧° 棗° 石榴° 藥材, 麥門冬° 天門冬° 島阿鳥油° 遠志° 白鮮皮° 皂休° 白附子°

2) ◎ 沃溝縣

厥土肥, 墾田四千四百四十四結° 【水田十分之七強°】

土宜五穀, 桑° 麻° 楮° 莞° 栗° 茶°

土貢, 狐狸山獺皮° 黃毛° 沙魚° 席° 苧°

藥材, 天門冬° 麥門冬° 防風° 烏魚骨° 島阿鳥油° 棗°

鹽所一° 【在縣西禿道】

鹽倉° 【在縣內, 公私干并三十七名, 春秋所納鹽, 三百五石°】

2. 『신증동국여지승람』의 군산 지역 토산물

◎ 임피현(臨陂縣)

동쪽으로 전주부 경계에 이르기까지 15리, 남쪽으로 만경현 경계에 이르기까지 20리, 서쪽으로 옥구현(沃溝縣) 경계에 이르기까지 20리, 북쪽으로 함열현(咸悅縣) 경계에 이르기까지 11리, 충청도 한산군(韓山郡)의 경계에 이르기까지 17리, 서울과의 거리는 4백 89리이다.

【토산】 가시연밥、게[蟹]、붕어[鯽魚]、백어[白魚]、정어[釘魚]、준치[眞魚].



◎ 옥구현(沃溝縣)

동쪽으로 임피현(臨陂縣)의 경계에 이르기까지 15리, 남쪽으로 같은 현 경계에 이르기까지 13리, 북쪽으로 충청도 서천군(舒川郡) 경계에 이르기까지 19리, 서쪽으로 해안에 이르기까지 27리, 서울과의 거리는 5백 23리이다.

【토산】 대하(大蝦)、대게[大蟹]、곤쟁이(紫蝦)、조기[石首魚]、조개[蛤]、토화(土花)、굴[石花]、전어(錢魚)、홍어、송어[秀魚]、준치[眞魚]、붕어[鯽魚]、부레[魚鰾]、웅어[葦魚]、차、생강.



3. 『여지도서』의 군산 지역 토산물

◎ 옥구현(沃溝縣)

전주(全州) 진관(鎭管)이다.

동쪽으로는 임피현(臨陂縣)과의 경계까지 15리이며, 서쪽으로는 해안(海岸)까지 15리이다. 남쪽으로는 만경현(萬頃縣)과의 경계까지 20리이며, 북쪽으로는 충청도(忠淸道) 서천군(舒川郡)과의 경계까지 20리이다. 북쪽으로 서울까지 5백 20리 거리로, 옛새 가는 거리이다. 동쪽으로 감영(監營)까지 1백 10리 거리로, 하루 가는 거리이다. 남쪽으로 병영(兵營)까지 4백 20리 거리로, 닷새 가는 거리이다. 동남쪽으로 좌수영(左水營)까지 4백 50리 거리로, 닷새 가는 거리이다. 남쪽으로 우수영(右水營)까지 5백 리 거리로, 닷새 가는 거리이다. 동쪽으로 통영(統營)까지 7백 20리 거리로, 여드레 가는 거리이다.

【물산(物産)】

민어(民魚)
송어[秀魚]
농어[鱸魚]
홍어(洪魚)
갑오징어[烏賊魚]
준치[眞魚]
왕새우[大蝦]
참새우[中蝦]
조개[蛤]
굴[石花]

【진공(進貢)】

마른 송어[乾秀魚]
비늘 벗긴 조기 굴비[洗鱗石秀魚九乙非]
송어알[秀魚卵]
새알처럼 생긴 돌[石卵]
갑오징어[烏賊魚]
마른 왕새우[乾大蝦]
참새우[中蝦]

날 노루고기[生獐]

날 꿩고기[生雉]

마른 꿩고기[乾雉]

곶감[乾柿]

홍시(紅柿)

맑은 술[淸]

날 밤[生栗]

햐쌀[新稻米]

보리[大麥]

참밀[小麥]

백첩선(白貼扇)

칠별선(漆別扇)

◎ 임피현(臨陂縣) 읍지(邑誌)³⁾

전주진관(全州鎭管) 소속이다. 동쪽으로 함열현(咸悅縣)과의 경계에 이르기까지 15리이며, 동남쪽으로 전주(全州) 후영(後營) 속읍(屬邑)과의 경계까지 10리이다. 남쪽으로 만경현(萬頃縣)과의 경계에 이르기까지 20리이며, 서쪽으로 옥구현(沃溝縣)과의 경계에 이르기까지 20리이다. 북쪽으로 충청도(忠淸道) 한산군(韓山郡)과의 경계에 이르기까지 20리이며, 북쪽으로 서울까지 4백 60리로 닷새가는 거리이다. 동남쪽으로 감영(監營)까지 80리로 하루 가는 거리며, 남쪽으로 병영(兵營)까지 3백70리로 나흘 가는 거리이고, 남쪽으로 수영(水營)까지 4백 90리로 닷새 가는 거리이다. 동쪽으로 후영(後營)까지 60리로 하루 가는 거리이며, 동쪽으로 통영(統營)까지 7백 20리로 이레 가는 거리이고, 서쪽으로 해문(海門)까지 20리이다.

【물산(物産)】

해(蟹)[게]

즉어(鰈魚)[붕어]

백어(白魚)[뱅어]

정어(鯿魚)[가물치]

진어(眞魚)[준치]

【진공(進貢)】

○ 삭진상(朔進上[초하루 진상])

건수어(乾秀魚)[말린 송어] 11미(尾), 세린(細鱗)석수어(石首魚) 14속(束), 차상(次箱) 9부(部), 조술(條所乙) 12거리(巨里), 백포(白布)[흰 베] 96척(尺), 수어란(秀魚卵)[송어알] 2부, 석수어굴비(石首魚屈非)[조기굴비] 4속, 초석(草席)[짚자리] 11립(立), 대맥미(大麥米)[보리쌀] 3승(升) 4홉(合), 소맥매(小麥米)[참밀] 3승 4홉, 백저포(白苧布) 33척, 대상(大箱) 1부, 생리(生梨)[싱싱한 배] 8개(箇), 소상(小箱) 3부, 건치(乾雉)[말린 꿩고기] 2수, 청(淸)[꿀] 3승, 건대하(乾大蝦)[말린 왕새우] 1두름 10개, 신도미(新稻米)[햅쌀] 3승이다.

○ 정조물선(正朝物膳)[정월 초하루 물선] 진상

건수어 3미, 초석 2립, 조술 1거리, 대상 1부, 차상 1부이다.

○ 단오(端午) 진상

건수어 3미, 건치 1수, 대상 1부, 초석 1립, 조술 1거리, 칠첩선(漆貼扇) 1병, 칠별선

3) 동치(同治) 10년(1871, 고종 8) 11월 임피현(臨陂縣)읍지(邑誌)

(漆別扇) 8병, 백유별선(白油別扇) 19병, 난염(卵鹽) 8승, 석수어굴비 15속이다.

○ 탄일(誕日)[탄생일] 진상

건수어 1미, 대상 1부, 초석 1립, 조술 1거리, 백포 20척이다.

○ 납육(臘肉)[납일(臘日)에 바치는 고기] 진상

생치(生雉)[날 꿩고기] 7수, 생장(生獐)[날 노루고기] 1구(口)를 한 해 걸쳐 바친다.
초석 1립, 조술 1거리이다.

○ 동지(冬至) 진상

건수어 3미, 건치 2수, 홍시(紅柿) 15개, 차상 1부, 대상 1부, 조술 1거리, 초석 1립,
백포 10척이다.

○ 도계(到界)[감사가 새로 부임했을 때의 몫] 진상

건수어 3미, 건치 1수, 백청(白淸)[흰 꿀] 1승, 초석 2립, 조술 1거리, 차상 1부, 백
포 20척인데 한 해 걸쳐 바친다.

4. 『조선의 물산』의 군산 지역 토산물

◎ 군산(群山)

쌀

군산은 ‘쌀의 군산’이라는 이름으로 유명하다. 메이지 32년(1899)에서야 비로소 도시다운 면모를 갖추었으니 진남포보다 2년 늦은 셈이다. 옛 한국 정부가 지정한 개항지였기 때문에 감리서, 경무서, 세관, 우체사, 전보사, 제국정부 목포영사관분관 등 행정 기관이 한일병합 이전부터 들어서 있었다.

개항 당시 군산은 갈대가 무성한 금강, 목포와 강경에서 넘어온 80여 명의 일본인, 초가집 십 수개가 흩어져 있는 산기슭이었을 뿐이다. 가난하고 쓸쓸한 모습이 마치 가을비 내리는 그림 같았다. 하지만 개항으로 새로운 문화 유입의 첫 관문이 된 이후에는 나날이 발전하였다. 현재 군산 인구는 2만 5천여 명. 부제도 실시되고 상업 활동도 활발하여 목포, 원산을 뛰어넘는 발달 수준을 보이고 있다.

여기서 잠시 군산의 경제 지리 정세를 살펴보자. 군산은 호남의 보물인 전주평야, 김제평야, 강경평야와 인접해 있다. 또한 금강, 만경강, 동진강 하구와 7리 정도 떨어져 있기 때문에 많은 배가 모여든다. 특히 금강은 3천 톤급 선박도 드나들 만큼 수심이 깊다. 일본과 가까워 예부터 상업지로서 좋은 조건을 구비하고 있었고, 철도가 놓이면서 상업적 이점이 한 단계 더 상승하였다. 경제 지리상 군산은 상업 도시일 수밖에 없다.

쇼와 6년(1931) 조선에서 이출한 쌀 8백만 섬 가운데 약 190만 섬이 군산에서 이출되었다. 이 수치만 보더라도 군산의 번영을 짐작할 수 있다. 하지만 꼭 이 수치를 보지 않더라도 군산 부두에 가득 쌓여있는 쌀과 비료를 보면 그 변화함이 느껴진다. 이처럼 군산은 미곡 상업이 대단히 왕성하다.

그렇다면 공업은 어떠할까? 군산의 근대 도시 풍경은 쌀과 비료로 가득한 부둣가와 매연을 내뿜는 큰 굴뚝이 증명한다. 높은 곳에서 군산을 내려다보면 매우 큰 굴뚝이 눈에 띈다. 이 굴뚝은 군산전기회사(群山電氣會社)의 굴뚝이며, 크기 때문인지 존재감이 확실하다. 현재 군산에는 동력 산업인 전기와 가스 공장, 공정 산업인 양조와 냉동 공장이 운영되고 있다. 어느 곳이나 공장 지대는 매연과 소음으로 가득하지만 특이하게도 군산은 맑고 조용하다. 도시 공업 발전이 매연 농도와 정비례한다고 할 때 군산 공업은 앞으로 발전할 여지가 충분하다.

군산 공업 제1위는 정미업이다. 연간 190만 섬이 이출되는 군산은 호남평야와 인

접해 있어 정미업이 발달할 수밖에 없다. 군산 정미업의 대규모화는 메이지 43년(1910)에 시작되었다. 세계대전 직후 호경기로 쌀값이 크게 올랐던 시기부터 쌀값이 절정이었던 쇼와 2년(1927), 3년(1928)에 이를 때까지 정미업은 계속 발전하였다. 요즘 지방 영농자 사이에서 소규모 정미업이 유행하여 기존 정미업의 발전이 더딘 경향을 보이고 있지만, 그래도 여전히 군산을 먹여 살리는 업종은 바로 정미업이다. 정미업은 대규모 공장만 해도 십여 개이며, 공장 총 마력이 1,555마력에 이르고, 설비된 정미기 89대의 1일 생산력은 약 3천 섬에 달한다.

대표적인 공장은 건설비 6만 엔을 들여 다이쇼 15년(1926) 11월 혼마치도리[本町通]에 세운 조선정미주식회사공장(朝鮮精米株式會社工場), 건설비 7만 엔을 투자하여 쇼와 5년(1930) 5월 메이지초[明治町]에 설립한 구로다정미소공장[黒田精米所工場]이다.

조선정미주식회사는 정미업계 원로 격으로, 공장인원이 130여 명이다. 최근 연간 원료 소비량은 벼 1만 2천 톤(10만 섬), 현미 1천 3백 톤(8천 섬), 석분 250톤이다. 생산액은 백미 6천 4백 톤(4만 1천 섬), 쌀겨 1천 톤이다. 한편 구로다정미소의 공장인원은 150여 명이고, 연간 원료소비량은 벼 1만 9천 톤(16만 섬), 석분 700톤이다. 생산량은 백미 1만 4천 톤(9만 2천 섬), 쌀겨 2천 4백여 톤이다. 두 공장 모두 동력으로 전기, 목탄 가스, 왕겨(粃殼) 가스를 사용한다. 기존 정미 공정은 벼에서 현미로, 현미에서 백미로 공정하는 단계적 방식이지만, 이 두 공장은 벼를 바로 백미로 도정한다. 다른 정미공장은 소규모 정미업의 유행으로 인해 발전이 더디나, 이 공장은 이출 전문 공장이라 여전히 왕성하게 운영되고 있다.

군산은 공업 원료로 쌀을 선택하여 지리적 이점이 있다. 도희(稻姬)를 주 원료로 삼은 양조량이 2천 섬에 달하는 청주도 생산되고 있다. 조선의 도시에는 공통적으로 있는 고무신 공장도 있다. 이와 더불어 군산의 색다른 점은 일본 시모노세키 마루바[丸葉]에서 경영하는 군산냉동공장(群山冷凍工場)과 가마솔 제작 권위자 장전신(張殿臣)이 경영하는 가마솔 공장이 있다는 것이다. 그 외에 인쇄업체도 여러 곳 있으나 정미업이 압도적으로 왕성하다.

쌀, 쌀, 쌀. 쌀과 군산은 하나이다. 조선 산업계는 쌀에 대한 관심이 높다. 조선총독부터 외판 시골 사람까지 모두가 늘 쌀과 마주하며 산다. 개념 배열에 바쁜 문명비평가, 기자, 통신업자, 부르주아와 프롤레타리아, 샐러리맨과 한량, 사업가 모두 쌀을 주목하고 있다.

쌀에 대한 높은 관심은 널리 퍼져있다. 일본이 예전에 경험했던 과거를 지금에서야 겪고 있는 조선은 정미업 발전의 기본 조건을 지니고 있다. 군산에는 순수한 원재료 쌀이 많다. 군산은 지금 쌀과 함께 기분 좋은 발걸음을 맞춰 걷고 있다.

‘이 좋은 군산으로 오라
 항구에는 가득 쌓인 쌀
 가을바람에 황금빛 파도치는 전북
 기름진 땅에는 울벼와 늦벼가 끝없고
 잘 여문 키한 은방주가
 모여 있는 군산은 쌀의 산’

이 노래처럼 군산은 완연한 쌀의 도시이자 쌀의 완벽한 파트너이다. 군산 주위에는 수산물과 쌀 외에는 공업 자원이 없다. 동력 원료인 석탄도 없다. 물론 선박 운임 1엔을 지불하면 일본 큐슈의 석탄을 얻을 수 있다—일본과 가까운 지역은 자본과 기술이 우수한 일본 상품의 공급이 용이하다—. 하지만 운임비가 들어 군산 공업은 쌀에만 의존하고 있다.

군산은 쌀로 성장한 도시이다. 군산은 도청 이전 문제가 없고, 사단이 있어 병력도 충실하며, 학교 시설도 좋다. 이따금씩 부둣가 하역이나 축항 문제가 불거지는 정도이다. 이처럼 도시가 안정된 이유는 군산의 도시 발전은 오로지 쌀로만 이루어졌기 때문이다. 주지하였다시피 군산은 쌀로 손쉽게 발전하였다.

다른 도시들이 발전을 위해 필사적으로 노력할 때 군산은 비교적 편안하게 있었다. 하지만 시대가 변해 군산도 위협을 느끼는 상황이 되었다. 경남철도 충북선의 연장과 금강 연안 장항항의 출현, 경전북부선 연장으로 전북과 가까워진 여수항은 군산에 위협을 가할 만하다. 전라북도와 충청북도의 유일한 문호로 성장해 온 군산은 여수항과 장항항에게 손님을 빼앗길 수도 있다. 때문에 하루 빨리 축항을 완성하고 부둣가 하역비를 합리화시켜야 한다.

냉동어

그리스 신화 속 술의 신 바커스는 프리지아의 왕 마이다스의 소원을 들어주었다. 이 소원으로 마이다스 손에 닿는 모든 물체는 황금이 되었다. 또 중국 전설 속 목동 초평(初平)이 지팡이를 휘두르면 양이 돌로 변했다.⁴⁾ 이 두 이야기는 신선에 대한 전설이라 과학의 눈으로 보면 현실감이 없다.

뱅어, 새우, 잉어, 고등어, 넙치, 조기, 대구, 전갱이, 대서양 고등어, 동갈민어 등의 어류가 분류되어 있는 이 곳. 생선들이 마치 대리석 조각이나 유리 커팅 제품처럼

4) 저자는 초평이 지팡이를 휘두르면 양이 돌로 변했다고 하였다. 진나라 갈홍(葛洪, 283~343)이 쓴 『신선전(神仙傳)』에는 ‘초평이 소리를 치면 흰 돌이 양으로 변하였다’고 기록되어 있다. 저자와 『신선전』의 내용이 상이하기 때문에 부연하여 둔다.

보이는 이곳은 냉동업 공장이다. 냉동업은 침묵 속에 공정이 이루어지지만 최첨단을 달리고 있다.

쌀과 비료가 쌓여 있는 군산은 금강 연안이다. 하역으로 분주한 부둣가 인근에 위치한 경장리(京場里)에 이 냉동업 공장이 있다. 이 공장은 작은 신탁회사 같은 모습을 하고 있다. 고요하여 '사정상 휴업합니다'라는 종이가 붙어 있을 것 같다. 이 공장의 이름은 하야시카네 상점[林兼商店]이며, 시모노세키에 본점이 있다. 자본금 1천만 엔, 납입금 7백 5십만 엔을 지닌 큰 주식회사이다. 니치로어업[日魯漁業] 같은 일본 유수 기업이다. 냉동, 제빙, 통조림, 배에서 쓰는 기구, 고기잡이에 쓰는 기구까지 판매하는 이 큰 회사의 냉동 공장이 군산에 있다.

이 공장은 소음이 없다. 암모니아 액체를 환원하기 위해 돌리는 압착 동력 40마력의 전기 모터 2대의 가동 소리와 암모니아 실린더 냉각용수 소리만 들린다. 공장 외부 벽으로 코르크를 끼운 두꺼운 7인치짜리 방열벽을 사용하였다. 밖에서 보면 군함의 옆모습처럼 보이는 냉동 공장이다. 공장 안쪽에는 암모니아를 냉한재로 사용한 직관식(直管式) 프라인 쿨러(prein cooler)가 있다. 이곳의 생산능력은 1일 10~20톤이며, 하루에 10톤을 생산할 수 있는 제빙 시설과 저빙고(貯氷庫)를 갖추고 있다. 면적은 수십 평밖에 되지 않지만 건설비는 무려 20만 엔이다. 복잡한 장치들을 단순화 시킨 듯한 공장이다.

영하 30~40도 사이인 냉동고 안에서는 입김이 나온다. 코일(coil), 천장, 바닥이 모두 하얗게 얼어 있어 마치 시베리아의 겨울 경치 같다. 냉동고 바깥은 하얗고 빨강고 노란 백일초가 햇빛을 받아 눈부시게 빛나고, 봉선화가 연신 튀어오를 듯 꽃핀 한여름 같다. 하지만 냉동고에서 일하는 사람들은 두건에 장갑, 100% 방한 외투까지 입고 다닌다.

이 회사는 황해와 다도해의 어류를 포획한다. 다른 곳에서 잡은 어류들도 냉동 처리를 위해 이 공장으로 모인다. 4월이 되면 서해안 어획이 활기를 띤다. 이때가 되면 가장 먼저 주꾸미와 뱀어가 잡힌다. 5월에는 새우, 도미, 고등어, 넙치, 조기가 잡힌다. 7월은 농어와 동갈민어 철이며, 8월, 9월은 비수기이다. 10월과 11월 두 달은 새우가 한창이다. 이 공장은 당초 새우 잡이를 위해 설립되었다. 이 시기는 서해안 일대가 모두 물고기가 많이 잡히기 때문에 매우 활발하게 운영된다. 12월부터는 비수기이다. 냉동 순서는 앞서 기술한 포획순서로 생각하면 된다. 어종별로 보면 가을 새우가 냉동량의 절대 다수를 차지한다. 최근 새우 생산액은 2만 7천 판이다.

냉동어의 대부분은 회사 소속 선박을 이용해 일본으로 이출된다. 선박은 냉장 장치가 설비된 디젤 엔진 3백 톤급 소형선이며, 가장 먼저 시모노세키 공장에 발송된다. 이후 철도성(鐵道省) 냉장차나 회사의 소형 냉장장치 선박을 이용해 오사카, 고

베, 도쿄로 발송된다. 수입된 미국산 민물새우에 대적하여 상권을 넓혀가고 있다.

조선 내 냉동어 수송은 거의 없다. 부산에서 경성까지, 원산에서 경성까지 생선이 수송되기는 한다. 하지만 생선 박스에 얼음을 가득 채우거나, 트롤(trawl) 상자로 염수 냉각을 하는 방법을 사용한다. 이 회사의 의견에 따르면 이동거리 1천 km까지는 냉동이 필요 없다고 한다. 냉동 생선을 철도로 수송한 경우가 한 번 있었다. 몇 년 전 천황 즉위식 사찬(賜餐)⁵⁾ 재료였던 도미를 시모노세키의 하야시카네 상점에서 각 도로 보냈을 때이다.

냉동은 저장 방법으로 아주 좋다. 최근 맘모스가 극지방 빙하 안에서 생육 상태로 발견되었다. 냉동은 이 정도의 유지력을 가지고 있다. 영하 30~40도 냉동 상태에서는 어떠한 세균도 움직이지 못해 변질과 변형이 제한된다. 시간과 공간 2차원으로 이루어진 세계가 마치 공간만 있는 1차원 세계로 축약된 모습이다.

신선한 육질이 유지되기 때문에 통조림, 건어물과 비교할 수 없다. 냉동 고등어를 잘라 바로 먹는다면 창자 통조림만큼 부드러워도 않고, 햄 같은 응결력도 없다. 잇몸에 살짝 자극이 갈 만큼 약간 녹았을 때의 식감이 가장 좋다. 빵이나 맥주에 곁들이면 더욱 맛있다. 완전 해동 후에는 부패할 가능성이 급속도로 높아지니 이 점에 주의하여야 한다. 해동하면 회나 안주용 구이로도 먹을 수 있기 때문에 생선과 다름없다.

세계적으로 번영한 농업국인 미국은 생선과 고기 수요가 많고, 수요량의 절반은 냉동육이다. 냉동고가 여러 지역에 있어 철도와 선박으로 냉동어, 냉동육을 활발하게 운반하고 있다. 영국과 독일, 일본 또한 마찬가지니 세계 문화국의 보편적인 경향일 것이다. 하물며 조선만 이 경향 속에서 자유로울 수 있을까.

조선 철도 상에서는 보이지 않지만 냉동 공장은 군산 외에 청진과 전라남도 나로도(羅老島)에도 있다. 경성에서도 드라이아이스를 활용한 탄산 냉동 회사를 설립할 움직임이 보인다. 철도국은 기차 1량 당 9천 5백 엔을 들여 냉장차 5량을 제작하려 한다. 냉동업 발전 조건이 준비되어 가고 기운이 점차 무르익는다. 시대여 성장하라. 새로운 화물을 위해.

5) 천황이 신하를 초대하여 음식을 대접하는 연회이다.

4. 『군산부사』의 군산 지역 토산물

제25장 수산업

전라북도는 지리적으로 조선 남부 서해안에 위치하였고, 해안선 연장 2,400리, 군산, 옥구, 김제, 부안, 고창의 1부 4군이 황해를 마주보고 있다. 해안은 간만의 차가 심하고, 간조 시에는 해저가 노출되어 광대한 갯벌을 형성한다. 난류는 전라남도 제주도⁶⁾의 서쪽을 지나 전라북도 연안을 북상해 남하하는 한류와 교차하기 때문에 어류의 서식이 많아서 실로 천혜의 어장이라 할 수 있다. 또한 산란장으로도 유명하다. 근해에 산재하는 60여 개의 도서 중에 주요한 섬을 꼽자면 계화도(界火島), 비응도(飛鷹島), 내초도(內草島), 오식도(莫菴島), 고군산열도(古群山列島), 개야도(開也島), 죽도(竹島), 어청도(御靑島), 연도(煙島), 십이동파도(十二東波島), 유인도(有人島) 등이 있다.

예부터 군산 근해 어업은 청일전쟁 전후부터 일본인 어업인들에 의해 개발된 이후 해를 거듭할수록 출어자가 증가해 오늘날의 발달을 이루었다고 전해지고 있다. 성어기는 봄·가을의 두 계절인데, 그 중 봄에 어업이 가장 왕성하다.

3월 말 무렵부터 연안에서 꼴뚜기, 뱀어, 새우 등의 어획을 시작으로 6월 무렵까지 조기, 도미, 삼치, 가자미, 광어, 숭어, 양태, 갑오징어 등이 잡힌다. 먼 바다의 어청도 근해에서는 고등어, 전갱이 등의 어획이 많다. 이 시기에는 다른 도와 일본 방면으로 오고 가는 출어선수가 100척에 이를 정도이다. 특히 죽도, 연도 부근이 가장 활발하다. 7~8월 무렵이 되면 어청도에서 정어리 어업이 한창이다.⁷⁾ 연안에서는 농어, 민어의 어획이 있다. 이어 삼치, 도미, 붕장어, 갯장어, 새우, 성대, 전갱이 등의 어획량은 봄과 비교하면 적은 편이다. 12월부터 이듬해 3월 무렵까지는 어청도 부근에서 고등어 어획에 종사하는 이들이 있고, 겨울 농한기에 어업이 가장 적당하다.

러일전쟁 직전 사가(佐賀), 후쿠오카(福岡), 구마모토(熊本) 등에서 안강망(鮫鱧網) 어선,⁸⁾ 연승(延繩) 어선⁹⁾으로 전라북도 밖에서 어업자들이 들어 왔고, 야마구치(山口),

6) 전라남도 제주도는 일제강점기 제주도의 행정구역은 전라남도였다. 제주도(濟州道)로 분리된 것은 1946년 8월 1일이다.

7) 일제강점기 어청도는 군산지역 어업 근거지로 일본인들에 의해 주목을 받았고, 대중국 전진기지로 군사 거점화를 염두에 두고 축항공사도 진행되었다. 어청도는 1930년대까지 서해안 굴지의 어장과 항만으로 기능하였다. 그러나 어장과 항만도는 다케베 시즈오(武部靜雄) 가족이 입도하여 사실상 섬을 지배한다고 해도 과언이 아니었다. 그는 등대 설립, 학교 설립, 어업조합 설립 등에 관여하면서 어청도 주민들에게 엄청난 영향력을 행사했다(이기복, 「1910~1930년대 어청도의 수산업과 다케베 시즈오(武部靜雄)」, 역사민속학 24, 2007).

8) 안강망 어선은 조류가 빠른 곳에서 어류가 조류의 힘에 의해 강제로 자루에 밀려들어가게 하여 잡는 방법으로 말뚝으로 어망을 고정하는 것에 비해 목망을 이동시킬 수 있다는 편리함이 있다.

9) 연승 어선은 1개의 줄에 다수의 줄을 달고 끝에 바늘을 붙인 형태의 줄을 다시 넓게 여러 가닥으로 묶어서 도르레를 이용하여 끌어올리는 어구이다. 이 어구를 갖춘 어선을 연승어선이라고 한다. 어업

히로시마(廣島), 가가와(香川)의 어선들도 점차 어획하였다. 이외에도 경기, 황해, 경남, 전남의 어민들도 증가하였기 때문에 전라북도 어민들도 이들에게 자극을 받아 점차 증가하게 되었다.

어로 방법은 안강망, 각종 주낙¹⁰⁾ 낚시[延繩釣], 미중선망(尾中船網)¹¹⁾, 각종 자망(刺網)¹²⁾, 유망(流網)¹³⁾, 건수망(建手網), 어살[魚箭]¹⁴⁾, 저인망[小手繰網]¹⁵⁾, 각종 낚시대(一本釣) 등이다. 또한 전라북도 연안의 어획량은 1911년 무렵 겨우 12만 원에 지나지 않았지만, 최근에는 150만 원에 달할 정도로 급증했다. 더욱이 도내 통어자의 어획량은 외부의 어업자와 비교해 봤을 때 아직까지 손색이 있어 최근 1년간 어획량 150만여 원 중에 도내 어업자의 어획량은 60만 원이며, 통어자의 어획량은 86만 8천 원에 달하고 있다.

다음으로 이들 어획물을 이용하는 수산제품은 어청도 멸치[煎子], 군산 어묵[蒲鉾], 뱅어포[白魚ほまれ干], 미어(味魚), 사쿠라보시[さくら干], 새우 강정[蝦あられ]¹⁶⁾, 장어, 뱅어, 꿀뚜기, 전복 등의 통조림류, 기타 해삼, 벗긴 새우, 말린 해라[晒海羅], 미역 등 매해 증가하고 있다. 이중 새우, 뱅어 등은 냉동되어 멀리 일본으로도 반출되고 있다.

자동화의 계기가 되었다고 한다.

- 10) 주낙은 긴 낚시줄에 여러 개의 낚시 바늘을 달아 늘어뜨려 고기를 잡는 도구를 의미한다.
- 11) 미중선은 긴 주머니 모양으로 생긴 안강망을 배 뒤쪽에 매달고 물고기를 잡는 배를 말하며 콩댕이배라고도 한다.
- 12) 자망은 떼 지어가는 물고기의 길목에 쳐 놓아 고기를 잡는 그물을 말한다.
- 13) 유망은 물고기 통로를 가로 막아 고기가 그물에 끼거나 물리면 잡는 그물이나 그 방법의 고기잡이를 말한다.
- 14) 어살은 싸리, 참대, 장목 등을 강이나 바다에 날개 모양으로 둘러 쫓고 그 가운데 그물을 달아 고기가 들어가서 잡히도록 하는 고기잡이 방법을 말한다.
- 15) 저인망[小手繰網]은 소형기선을 이용하는 저인망 어업으로 고테구리라고 불린다. 일제강점기 일본인들이 연안에서 자행한 어업으로 동력선 등장으로 어업생태계 파괴 주범으로 알려져 있다.
- 16) 새우 강정은 찹쌀을 건조시켜 가루로 빻은 후 새우를 넣어 반죽해 만든 일종의 샌비이다(빵의 백년사, 함한희, 오세미나, 2013, 흐름).

<표 77> 수산물 어획 상황

어명	어기	성어기	어장위치	어법	주된 배송지
낙지	4월 상순~5월 중순	4월	연안 곳곳	문어 줄낚시	위와 같음
농어	5월 중순~8월 하순	7월	고군산, 십이동파도, 죽도, 오식도 부근	주낙 낚시	전주, 광주, 삼례, 이리, 남원, 김제, 대전
오징어	5월 중순~6월 상순	5월	고군산 연해, 줄포항, 고군산 죽도 근해	오징어 통발	위와 같음
뱅어	4월 상순~5월 하순	4월 중순	금강 강내	미중선	시모노세키, 한신 방면, 경성, 대전, 대구, 전주, 이리, 남원

*표시는 간사이 지방에서 큰 상어를 부르는 말을 의미한다.

<표 78> 어획량 (단위: 관(貫), 원)

연 번	어획물별	일본인		조선인		합계	
		수량	가격	수량	가격	수량	가격
1	고등어	4,266	2,133	7,114	3,557	11,380	5,690
2	정어리	1,150	173	2,066	223	3,216	396
3	대구	13,695	5,478	54,458	21,783	68,153	27,261
4	조기	118,308	35,492	352,668	105,800	470,976	141,292
5	삼치	86,236	103,483	93,882	112,658	180,119	216,141
6	도미	16,996	50,988	42,482	127,446	59,478	178,434
7	갈치	50,718	19,215	148,755	48,626	199,473	67,841
8	큰 상어*	21,135	10,568	51,988	25,995	73,123	36,563
9	청각채	4,380	1,752	10,930	4,372	15,310	6,124
10	가자미	33,705	20,223	74,725	44,835	108,430	65,058
11	전갱이	3,886	1,943	6,071	3,046	9,957	4,989
12	해삼	3,440	3,440	5,290	5,290	8,730	8,730
13	새우	10,065	13,085	69,739	90,661	79,804	103,746
14	미역	4,806	1,442	7,906	2,372	12,712	3,184
15	숭어	5,304	3,182	10,079	6,044	15,383	9,226
16	넙치	13,168	7,901	69,028	35,417	82,196	43,318
17	민어	36,388	39,110	75,896	60,716	112,284	89,826
18	전복	2,350	4,230	4,460	8,028	6,810	12,258
19	갯장어	4,485	2,243	22,372	11,187	26,857	13,430
20	가오리	49,215	29,529	94,660	56,796	143,875	86,325
21	낙지	2,510	2,761	21,064	13,170	23,574	25,931
22	뱀장어	780	1,014	7,876	10,239	8,656	11,253
23	스도키	10,698	9,628	34,388	30,949	45,086	40,577
24	붕장어	3,376	2,026	9,151	5,491	12,527	7,517
25	게	5,337	1,067	10,867	2,173	16,204	3,240
26	서대	9,775	2,934	52,241	15,674	62,016	18,608
27	오징어	7,408	4,445	40,486	24,292	47,894	28,737
28	준치	46,831	23,416	101,318	56,660	148,149	80,076
29	달강어	12,645	5,058	47,893	19,157	60,538	24,215
30	불락	2,101	1,261	14,343	8,606	16,444	9,867
31	소키요[そきよ]	880	364	6,155	1,847	7,035	2,111
32	대합	-	-	3,560	1,780	3,560	1,780
33	번데기[蛹]	7,303	2,921	20,359	9,449	27,662	12,378
34	뱅어	4,936	2,962	34,340	20,604	39,276	23,566
35	학꽂치	377	264	1,037	726	1,414	990
36	가리맛	-	-	1,865	1,119	1,865	1,119
37	바위 김	3,150	945	1,100	3,300	14,150	4,245
38	긴맛조개	-	-	1,270	762	1,270	762
39	굴	-	-	8,846	5,308	8,846	5,308
40	잡어	39,490	19,730	82,850	41,050	122,340	60,780
	합계	641,293	436,406	1,705,578	1,047,208	2,356,772	1,482,892

제34장 가정공업 장려 좌담회와 금융좌담회

군산부에서는 도시진흥책의 중요안건으로 1934년 8월 가정공업장려좌담회와 금융좌담회를 각각 개최했다.

□ 가정공업장려좌담회

1934년 8월 13일 오후 1시부터 군산부청 누상(樓上)에서 가정공업장려좌담회가 개최되었다. 출석자는 가정공업 조사위원 및 신문통신 관계자 40여 명이었고, 사토 부윤이 좌장석에 앉아 1934년도 예산에 계상, 가결된 신영사업(新營事業)에 대해 말하였다. 신영사업은 직업장려관에서 실시하려고 하는 사업으로 등나무세공제조(藤細工製造), 버들고리짜¹⁷⁾ 제조(柳行李製造), 모난풀솜¹⁸⁾ 제조(眞綿製造), 견모사제조(絹毛絲製造), 죽세공제조(竹細工製造) 등이었다. 이에 대한 원안을 제시한 뒤 좌장은 다음의 말을 덧붙였다.

도시진흥책은 여러 방책이 있습니다. 하지만 이를 유효하고 적절하게 하려면 부업 및 가정공업을 장려하여 생활의 안정을 도모해 사람들 마음을 평화롭게 해야 합니다. 1934년도 예산에서 실시하려고 하는 직업장려관은 이 취지를 바탕으로 계획되었습니다. 이 사업은 실습 이외에도 수신, 강화(講話), 주산, 국민체조 등을 연습하고 아침저녁으로 청소하며 나아가 보은감사의 날을 두어 국민정신을 단련하는 데에도 목적이 있습니다. 이와 동시에 정신과 물질의 교화를 가정에 이르게 하고 사회에 보급하여 공존공영의 열매를 맺도록 하는 것이 취지라 할 수 있습니다. 이상에서 열거한 사업 중에 실행 불가능하거나 생산, 거래, 판매 등에 대해 기탄없는 의견을 해주었으면 좋겠습니다. 나아가 이 사업 이외에 도움이 될만한 사업이나 부(府) 내외 특산품 개량에 필요한 점이 있다면 거리낌 없이 의견을 개진해 주시기 바랍니다.

이에 따라 각종 의견과 희망이 속출했으나 빠른 시일 내에 착수할 수 있는 간단한 사업이 앞서 서술한 사업이었기에 이부터 개시하기로 하였고, 이 결과를 끝으로 의미 있었던 회의를 산회했다.

17) 버들고리짜는 버드나무 가지를 엮어 만든 상자를 말한다

18) 모난풀솜은 쌍고치를 가성소다 용액에 삶은 다음 사각틀 위에 고치층을 깔아 만든 풀솜으로 수방사의 원료가 된다(네이버, 농업용어사전)

제35장 개항 35주년 기념사업

1934년은 군산 개항 35주년에 이르는 해이다. 과거의 존키하고 빛나는 역사를 회상·재인식하고, 나아가 장래의 진흥 발전을 준비하기에 매우 감격스럽고 뜻깊은 해이다. 군산부는 1934년 10월 신량(新涼)의 계절을 맞이하여 개항 35주년기념제 및 축하회를 성대하게 거행하고, 이어 35주년 기념사업 협찬회를 설치하는 등 수많은 기념사업을 시행했다. 이는 군산의 새로운 35주년을 위한 첫걸음이라고 할 수 있다. 뒤로 물러서지 않는 열의와 노력으로 가득한 신흥 군산은 희망으로 가득찬 빛나는 장래를 향해 힘차게 한 발짝 내딛을 것이다.

□ 전라북도 수산품평회

전라북도 수산회와 도내 어업조합이 주최한 전라북도 수산품평회는 10월 11일 오전 11시부터 부청 뒷뜰에서 거행되었다. 먼저 아베(阿部) 회장(전라북도 내무부장)의 식사, 다카모토 도지사의 고사, 식산국장(대리) 사토 부윤을 시작으로 내빈의 축사가 있었고 출품 대표의 축사로 폐회했다. 출품작의 수는 1,800점으로 규모가 크지 않다. 하지만 장내의 정비, 진열의 배합, 출품물의 우수성을 볼 때 보기 드물게 훌륭한 전람회라 할 수 있다.

□ 전북특산품 선전 즉매장(即賣場)

10월 13일부터 15일까지 3일간 부립직업장려관에서 개최되었다. 즉매품은 가구류, 목재기구, 건어물, 수예품, 편물, 세공물, 기타 여러 특산품이었다. 부내는 물론 다른 지방에서 온 고객이 쇠도했다.

□ 전선산미품평회(全鮮産米品評會)

히시쿠곡물협회(311)가 주최한 전선산미품평회는 13일부터 15일까지 3일간 명치정(明治町) 상업회의소 터에서 개최되었다. 조선 각 지방의 쌀을 진열하고 있어 때맞추어 열린 전선미곡상연합대회에 출석한 일본, 조선의 미곡관계자에게 많은 관심을 받았다.

제39장 기타

□ 명물과 명산

특산물인 쌀을 제외한 군산의 명물과 명산품으로는 미어(味魚), 새우강정(海老あられ), 생선 이리(魚の精), 어묵 채(鯛の花), 제과 쇼트(製菓ショット) 등이 있다. 군산부 직업장려관의 죽세공 제품, 등세공제조(藤細工製造), 버들고리짜세공(杞柳細工) 등도 공진회에서 우등상 내지 1등상을 수상하여 호평이 자자하다.