

발간등록번호

11-1543000-000103-01

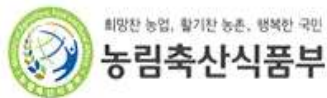
---

# 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축

한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 결과보고서 3  
근대문헌해제 (일제 강점기의 근대음식관련문헌)

---

2013. 7.





---

## II. 근대문헌 해제

---

---

---

## 2. 일제 강점기의 근대음식관련문헌

---

---



# 목 차

II. 근대문헌 해제 (2) .....	1
2. 일제 강점기의 근대음식관련문헌 .....	1
근대 식생활관련 문헌(일본어) 『구황서류』 .....	2
군미연혁일반(軍米沿革一斑) .....	2
조선의 구황식물(朝鮮의 救荒植物) .....	6
조선의 재해(朝鮮의 災害) .....	27
조선의 산열매와 산나물(朝鮮의 山果と山菜) .....	31
구황지남(救荒指南) .....	57
구휼국사(救恤國史) .....	74
조선사회정책사(朝鮮社會政策史) .....	79
조선의 구황식물과 식용법(救荒植物と其の食用法-野生食用植物) .....	84
근대 식생활관련 문헌(일본어) 『주서류』 .....	109
한국주류조사서(韓國酒類調査書) .....	110
한국국자균학적조사보고(韓國麴子菌學的調査報告) .....	117
조선술에 대해서(朝鮮酒に就いて) .....	123
조선소주양조법(朝鮮燒酎釀造法) .....	126
조선주개량독본(朝鮮酒改良讀本) .....	131
조선의 주조업과 그 설비(朝鮮に於ける酒造業と其の設備) .....	143
주세령의 개요(酒稅令の概要) .....	154
조선주제조법(朝鮮酒製造法) .....	163
조선의 술(朝鮮の酒) .....	170
조선술 제조 방법 .....	172
조선주조요체(朝鮮酒造要諦) .....	178
조선국자제요(朝鮮麴子提要) .....	187
조선주조사(朝鮮酒造史) .....	202
근대 식생활관련 문헌(일본어) 『농서류』 .....	214
한국농업론(韓國農業論) .....	216
한국의 농업(韓國之農業) .....	220

한국의 과수, 채소재배조사(韓國ニ於ケル果樹蔬菜栽培調査) .....	226
한국의 농사 경영(韓國ニ於ケル農事ノ經營) .....	232
한국농업시찰복명서(韓國農業視察復命書) .....	235
과수재배법(果樹栽培法) .....	241
조선농업개설(朝鮮農業概說) .....	245
조선의 침채당업(朝鮮の桴菜糖業) .....	253
조선농사시교(朝鮮農事示教) .....	296
조선농업요람(朝鮮農業要覽) .....	317
조선농정사고(朝鮮農政史考) .....	327
조선의 특용작물및 과수, 채소(朝鮮の特用作物並果樹蔬菜) .....	332
조선 주요작물분포 상황(朝鮮に於れり主要作物分布の狀況) .....	340
조선의 재래농구(朝鮮の在來農具) .....	344
조선농림축잡 대감(朝鮮農林畜蠶大鑑, 大正十五年版) .....	350
농가편람 1편 우량농구의 권(農家便覽第1編 優良農具の卷) .....	377
조선의 제분업 현재와 장래(朝鮮に於ける製粉業の現在及將來) .....	385
조선미곡경제론(朝鮮米穀經濟論) .....	399
조선농업론(朝鮮農業論) .....	410
체험을 바탕으로 한 채소, 과수, 농산가공농업법((體驗を基としに)る)蔬菜, 果樹, 農産加工農業法) .....	434
조선의 원예편람(朝鮮ニ於ケル)園藝便覽) .....	464
조선, 만주의 과수재배법(朝鮮、滿州の果樹栽培法) .....	467
주요식량조사(主要食糧調査) .....	474
조선의 농업계획과 농업확충문제(朝鮮の農業計畫と農産擴充問題) .....	496
조선농업발달사(朝鮮農業發達史) .....	525
한국의 농업조사(韓國ニ於ケル農業調査) .....	546
<b>근대 식생활관련 문헌(일본어) 『생활문화서류』</b> .....	<b>555</b>
조선요람(朝鮮要覽) .....	556
조선풍속화보(朝鮮風俗畫譜) .....	568
조선의 미신과 속설(朝鮮の迷信と俗伝) .....	572
정년익수(延年益壽) .....	579
동서의학요의(東西醫學要義) .....	593
현시의 조선(現時の朝鮮) .....	607
해동죽지(海東竹枝) .....	616

조선해어화사(朝鮮解語花史) .....	632
고적과 풍속(古蹟と風俗) .....	645
선한약물학(화학기본)(鮮漢藥物學) .....	660
조선의 풍속(朝鮮の風俗) .....	676
통속한의학원론(通俗韓醫學源論) .....	683
조선의 식물자원과 영양문제(朝鮮に於ける食物資源と榮養問題) .....	670
조선도시의 위생사정 약간연구(朝鮮都市の衛生事情に關する若干研究) .....	699
현대 조선의 생활과 개선(現代朝鮮の生活とその改善) .....	700
토막민의 생활·위생(土幕民の生活・衛生) .....	717
조선식물개론(朝鮮食物概論) .....	724
전전·전중기아시아연구자료1식민지사회사업관계자료집조선편1(戰前・戰中期アジア研究資料1 植民地社會事業關係資料集 朝鮮編1) .....	743
<b>근대 식생활관련 문헌(일본어) 『경제지리서류』</b> .....	<b>755</b>
한국 우역 및 기타 수역에 관한 사항조사 부명서(韓國牛疫其他獸疫ニ關スル事項調査復命書) .....	756
삼정사항조사서(參政事項調査書) .....	763
한국염무행정요령(韓國鹽務行政要領) .....	766
조선의 축우(朝鮮之産牛) .....	785
목우지남(牧牛指南) .....	789
홍삼전매법실시이후의 삼정시설요령(紅蔘專賣法實施以後ノ蔘政施設要領) .....	792
평안북도의 양봉(平安北道の養蜂) .....	800
조선의 중요수산물(朝鮮の重要水産物) .....	802
조선축산예규(朝鮮畜産例規) .....	807
조선의 특유산인 축우의 장래 및 이용공업(朝鮮の特有産たる畜牛の奨勵及之が利用工業) .....	832
조선총독부 부매국 제일년도 대정 십년도(朝鮮總督府專賣局第一年報 大正十年度) .....	834
조선수산양식업의 장래(朝鮮水産養殖業の將來) .....	838
조선의 명태(朝鮮ノ明太) .....	843
조선 수렵해설(朝鮮狩獵解説) .....	850
조선의 물산(朝鮮の物産) .....	860
인삼에 관한 조사보고(人蔘に關する調査報告) .....	876
인삼신초(人蔘神草) .....	880
어구도집(漁具圖集) .....	888

해태(김)지도요강(海苔指導要綱) .....	896
조선수산예규집(朝鮮水産例規集) .....	903
조선잠수기 어업연혁사(朝鮮潛水器漁業沿革史) .....	923
조선물산안내(朝鮮物産案内) .....	929
수산특품검사와 관계된 참고자료(水産製品検査ニ關スル參考資料) .....	938
경성부 생활 필수품 배급통제 실정(京城府ニ於ケル生活必需品配給統制ノ實情) .....	950
조선의 경제(朝鮮の經濟) .....	956
조선 물자 배급통제(朝鮮に於ける物資の配給統制と配給機構) .....	968
한국수산지(韓國水産誌) .....	976

■ 근대 식생활관련 문헌(일본어) 『구황서류』

연번	서지명	출판연대	편찬자	출판사	비고
1	군미연혁일반(軍米沿革一斑)	1908-1909	정부재정고문본부(政府 財政顧問本部)	정부재정고문본부 (政府財政顧問本部)	구황서
2	조선의 구황식물(朝鮮의 救荒植物)	1919	조선농회(朝鮮農會)	조선농회(朝鮮農會)	
3	조선의 재해(朝鮮의 災害)	1928	조선총독부(朝鮮總督府)	조선총독부(朝鮮總 督府)	
4	조선의 산열매와 산나물(朝鮮의 山果 と 山菜)	1935	경기도임업회(京畿道林 業會)	경기도임업회(京畿 道林業會)	
5	구황지남(救荒指南)	1943	-	본초영양연구회(本草 榮養研究會)	
6	구휼국사(救恤國史)	1946	신정언(申鼎言)	계몽구악부출판국 (啓蒙俱樂部出版局)	
7	조선사회정책사(朝鮮社會政策史)	1947	최익한(崔益翰)	박문출판(博文出版 社)	
8	조선의 구황식물과 식용법(救荒植物と其の食用法-野生 食用植物)	미상	림소치(林素治)	경도서적주식회사 (京都書籍株式會社)	

**【자료명】**

軍米沿革一斑；財務週報第七號附錄(군미연혁일반)

**【정의】**

군미란 어려운 주민을 구제하기 위해 설치된 민유재산인 사곡(社穀), 즉 사회 환원 쌀을 말한다. 이 제도는 세종 20년(1438년)에 창설되어 각도에 창고가 설치되었고, 잡곡을 축장해서 춘기에 인민에게 대여해서 쌀이 수확될 때 그 원수를 상납시키거나, 미곡의 가격변동을 방지하기도 했다.

이 글은 재무주보의 제7호의 부록으로서 정부재정고문본부가 편찬한 것이다. 제작 연대는 자료가 메이지 39년(1906년)의 것이며, 편찬된 때는 1908년이나 1909년 정도로 생각된다.

**【음식관련정의】**

쌀이나 보리를 취급하고 있으나, 사환미의 운영에 관한 조사보고서이기 때문에 주로 쌀에 관한 기록이 되어 있다.

**【서지】**

자료명: 軍米沿革一斑；財務週報第七號附錄(군미연혁일반; 재무주보제칠호부록)  
저자: 政府財政顧問本部 編(정부재정고문본부 편)  
발행사항: 京城, 政府財政顧問本部, 發行年不明(경성, 정부재정고문본부, 발행년불명)  
형태사항: 45p., 20cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝77  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

軍米沿革一斑 目次(군미 연혁 일반 목차)

第一 設置ノ起源(설치의 기원)

第二 配備ノ沿革(배비의 연혁)

第三 蒐集ノ方法(모집의 방법)

第四 制度ノ變遷(제도의 변천)

第五 改正ノ管見(개정의 관견)

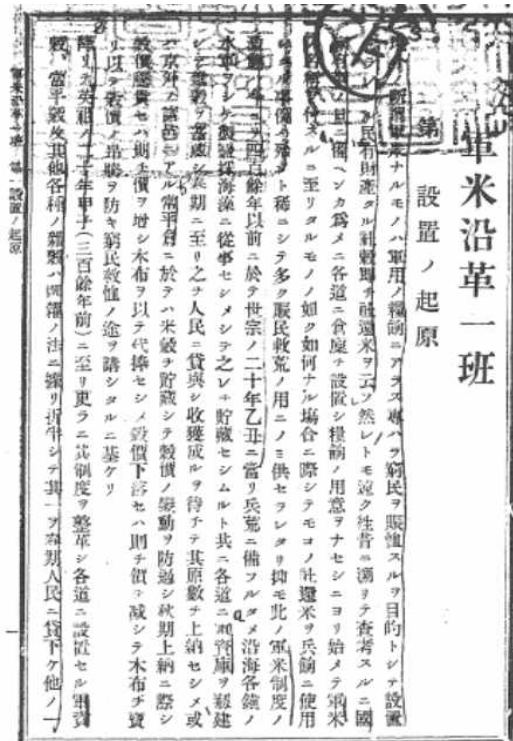
第六 各道ノ狀況(각도의 상황)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	곡물, 잡곡, 사환미

1. 설치의 기원



(그림1)

군미란 어려운 주민을 구제하기 위해 설치된 민유재산인 사곡(社穀), 즉 사회 환원 쌀을 말한다. 이 제도는 세종20년(1438년)에 창설되어 각도에 창고가 설치되었고, 잡곡을 축장해서 춘기에 인민에게 대여해서 수확될 때 그 원수를 상납시키거나, 미곡의 가격변동을 방지하기도 했다.

2. 수집방법

한국의 일반적인 조세는 예로부터 미곡 또는 목포(木布)로 징수하였다. 그 금납이 완전해진 것은 근 십수년의 일에 속하며 예로부터 각도에서 관창(官倉)을 설치하여 조세로 징수하여 미곡을 저장하였다. 또한 일부분을 용이하게 분할하여 군자창고 또는 상평(常平)창고에 수

집하였다. 이 잡곡은 원래부터 국가유사의 용도로 준비하는 것으로 충해 및 품질의 변화, 궁민구제(窮民救濟)의 주요한 뜻을 두고 매년 봄에 쓰지 않은 민간에게 빌려 주어 가을 수확에 수납하여 신구곡(新舊穀)을 교환하는 방법으로, 대곡법(貸穀法) 즉 환곡법을 행하여 영조개혁의 제신으로 충분히 쓰는 제정(制定)이다.

현재에 있어서의 사환미(社還米) 제도는 개국 504년 윤 5월 반포하는 사환조례에 준거하는 것으로, 어떤 것도 대동소이하여 군내의 각 면(面)으로부터 사수(社首)를 공선하고, 수창(守倉)을 두어 사환미에 대한 일절의 사무 및 출납을 관리하게 하였다. 군수는 그저 이것을 감독하며 사환미가 넘치면 사수는 사환미를 그 면(面)안의 사창(社倉)에 짚고 신용있는 소봉가(素封家)에 위탁하여 그것을 저장한다. 대출하는 방법은 매년 수확할 때에 빈부 등을 구분하여 곡물을 출하한다. 이 구분으로 다음해 3월(음력)쯤에 식물이 결핍하다고 고지될 때 곡물을 출하하여 등분으로 대출한다. 대출 받은 곡물의 반납이 가능하다는 것을 인정받아야 하므로, 부자는 다량의 곡물을 출하하며, 대출을 받은 빈자(貧者)는 곡물의 출하를 소량으로 한다. 그리하여 빈민에 대한 대출이 거절되고, 반대로 부자는 다액으로 빌려 얻으니 더욱더 고리(高利)가 된다. 빈자(貧者)는 부자에게 곡물을 다시 대여하여 가을에 수확할 때 그것을 반환하는 폐해가 일어나기 때문에 빈민구제의 제도는 오로지 공문(空文)에 흘러가 부자만 그 이익을 받는다.

빈민은 그 제도의 사혜(思惠)에 족하는 것에 그치고 있다. 그 제도를 시행하는 전라남도 광주군에서는 사환미의 분배액을 보면 가장 많은 것은 동남면 점산리로 1명에 5두, 적은 사람은 성내면 사정리에 4척에 지나지 않았으며, 그 소량의 분배액으로는 궁민구제의 바람이 달성되지 않아, 제도의 개선을 실시할 필요가 있다. 다량의 저리대출을 하여 부자에 집중된 대출을 분산시키고자 하였으나, 서민은 거의 효과를 보지 못하였다.

강원도는 축적의 분량과 위치, 관리의 방법, 출납의 상황, 이용의 경우 등에 대해 파악하고 있었다.



第三 蒐集ノ方法

韓國一般ノ租稅ハ古ヘヨリ米穀又ハ木布ヲ以テ徵收シ其金納ニ由ルモノハ全ク近十數年ノコトニ屬ス故ニ各道中便宜ノ地ニ官倉ヲ設ケ租稅トシテ徵收セシ米穀ヲ此ニ儲藏シタレハ容易ニ其一部分ヲ分割シテ軍資倉ニ又ハ常平倉ニ蒐集スルコトヲ得タルナリ此等雜穀ハ固ヨリ國家有事ノ用ニ備フルモノナレトモ一ハ虫害及品質ノ變化ヲ拒クト一ハ窮民救濟ノ主意ニヨリ年々歲々春季ニ於テ無耗ニ民間ニ貸與シ秋獲成ルヲ待ツテ之ヲ收納シ新舊穀ヲ輪換交陳スル貸穀法即チ還穀法ヲ行ヒシカ英祖改革ノ際新ニ十分ノ一耗ヲ取ルコトニ制定セリ

現今各道ニ於ケル社還米制度ハ開國五百四年閏五月朔布セル社還條例ニ準據シタルモノナレハ何レモ大同少異ニシテ郡内ノ各面ヨリ社首ヲ公撰シ守倉ヲ置キ社還米ニ關スル一切ノ事務及出納ヲ管理セシメ郡守ハ唯之ヲ監督スルニ過キス故ニ社首ハ社還米ヲ其面内ノ社會若クハ信用アル素封家ニ依托シテ之ヲ儲藏セリ而シテ其貸出シノ方法ハ每年收穫成ル時ニ於テ貧富等分ニ出穀セシメ之ヲ儲藏シ翌年三月(陰曆)ノ頃食物欠乏ヲ告クルノ際其出穀ニ應ジ等分ニ貸出セシカ近時貸出ノ分量ハ出穀ノ分量ニ相當スルコト、定メシタメ富者ハ多量ノ出穀ヲナシテ多量ノ貸出ヲ受ケ貧者ハ出穀少量ノタメニ貸出ヲ受クルニ至リ其返納スル能ハサルト認メタル貧民ニ對シテハ貸出シテ拒絶シ却テ富者カ多額ノ

(그림2)

한국의 조세는 일반적으로 미곡 혹은 목포를 징수하는 것으로 되어 있어서 쉽게 그 일부를 분할하여 국자창 혹은 상평창에 수집할 수 있다.

【참고문헌】

없음

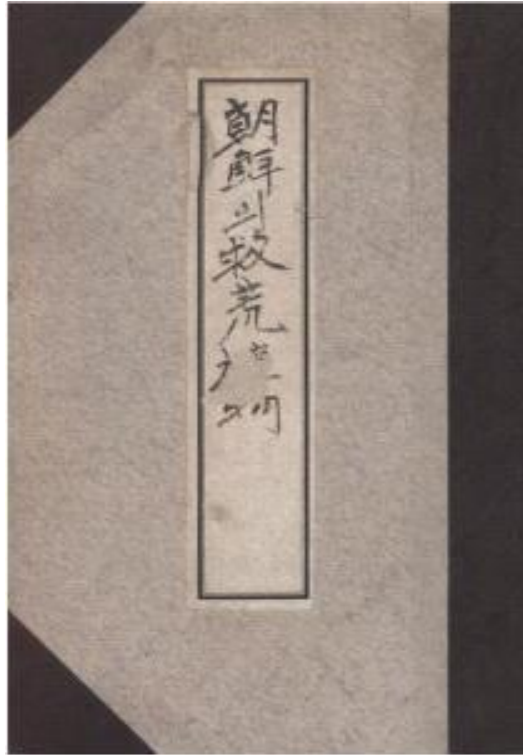
【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

【자료명】

朝鮮の 救荒植物(조선의 구황식물)

【정의】



(그림1)

집필 당시 조선의 밭에서 자라는 농작물에서부터 산야의 초목에 이르기까지 가뭄으로 인한 재해가 있었다. 조선 사람들의 굶주림을 염려하여 조선총독부에서 임시한해구제위원회가 설치되어 굶주리는 빈곤한 조선 사람들을 구제하기 위하여 노력하였다. 그 중에 한 방법으로 조선 식물에 대하여 수원농림전문학교 우에키 교수를 중심으로 각 지방별로 구황식물로 이용이 가능한 조선의 식물 100여 종을 서술하여 책으로 편찬하였다. 이 책이 발간되기 전 조선의 구황식물이 연구되어『산림경제(山林經濟)』와 『증보 산림경제(增補山林經濟)』와 같은 발행물이 있었으나 그 종류는 30여 종에 지나지 않아 100여 종의 구황식물을 서술한 이 책은 구황서로서 더욱 활용 가치가 있는 책이라고 설명할 수 있다. 본 책은 식물종과 식용법에 관해 일본과 중국까지 확대하여 서술하였으며, 조선의 식물 명칭은 지역에 따라 다름에도 불구하고 학술적으로 정리하지 못하여 당시 급하게 자료를 이용하려는 당시의 상황을 이해하는데 도움을 준다.

【음식 관련 정의】

이 책은 편찬된 목적이 구황을 위해 식용이 가능한 식물을 알리기 위한 것이므로, 모든 내용이 음식과 관련된 내용이라고 할 수 있으며, 특히 식물의 식용이 가능한 부위와 식용법,

영양성분 등에 대해 나타나 있다.

【서지】

자료명: 朝鮮의 救荒植物(조선의 구황식물)  
 저자: 朝鮮農會 編(조선농회 편)  
 발행자: 朝鮮農會(조선농회)  
 발행년도: 1919  
 발행사항: 水原, b朝鮮農會, c大正8[1919](수원, b조선농회, c대정8[1919])  
 분류기호: 조선총독부신서부 朝72 KDCP 1260 조선총독부고서부 古朝46  
 소장처: 국립중앙도서관

【목차와 구성】

본 책은 총 42장으로 구성되어 있으며, 양치류, 속새류, 은행나무과, 소나무과, 가래과, 화본과, 사초과, 나리과, 마과, 호도과, 자작나무과, 참나무과, 느릅나무과, 여뀌과, 명아주과, 비름과, 쇠비름과, 석죽과, 으름덩굴과, 십자화과, 범의귀과, 배과, 장미과, 콩과, 멀구슬나무과, 대극과, 포도과, 다래나무과, 제비꽃과, 두릅나무, 산형과, 진달래과, 감나무과, 매꽃과, 마편초과, 꿀풀과, 질경이과, 꼭두서니과, 지치파, 마타리과, 도라지과, 국화과로 식물의 종류 별로 구분하였으며, 산지, 생산량, 식용부위, 채취시기, 식용법, 비고 등으로 내용이 구성되어 있다.

朝鮮の救荒植物(조선의 구황식물)

目次(목차)

各論(각론)	10. 胡桃科(호도과)
1. 羊齒類(양치류)	11. 樺木科(자작나무과)
2. 木賊(속새류)]	12. 殼斗科(참나무과)
3. 銀杏科(은행나무과)	13. 榆科(느릅나무과)
4. 松柏科(소나무과)	14. 蓼科(여뀌과)
5. 眼子菜科(가래과)	15. 藜科(명아주과)
6. 禾本科(화본과)	16. □科(비름과)
7. 撈草科(사초과)	17. 禹齒□科(쇠비름과)
8. 百合科(나리과)	18. 石竹科(석죽과)
9. 薯蕷科(마과)	19. 木通科(으름덩굴과)

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 20. 十字花科(십자화과)  | 32. 石南科(진달래과)  |
| 21. 虎耳草科(범의귀과)  | 33. 柿樹科(감나무과)  |
| 22. 梨果(배과)      | 34. 施花科(매꽃과)   |
| 23. 薔薇科(장미과)    | 35. 馬鞭草科(마편초과) |
| 24. 荳科(콩과)      | 36. □形科(꿀풀과)   |
| 25. 棟科(멀구슬나무과)  | 37. 車前科(질경이과)  |
| 26. 大戟科(대극과)    | 38. 薯蓣科(꼭두서니과) |
| 27. 葡萄科(포도과)    | 39. 忍冬科(지치과)   |
| 28. □猴桃科(다래나무과) | 40. 敗醬科(마타리과)  |
| 29. 堇菜科(제비꽃과)   | 41. 桔梗科(도라지과)  |
| 30. 五加科(두릅나무)   | 42. 菊科(국화과)    |
| 31. 繖形科(산형과)    |                |

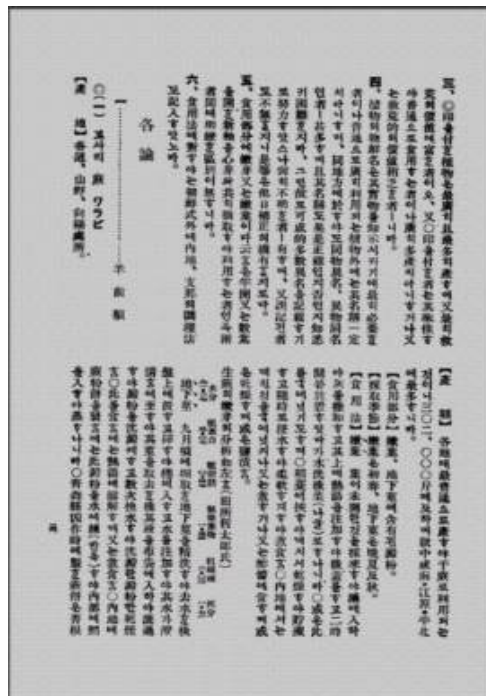
【음식관련내용】

표 1. 조선의 구황식물의 식용부위에 따른 식용법

식용부위	음식	식물	산지	채취시기	식용법
눈엽, 전분	나물 국 전분 떡 고사리 떡	고사리	산야, 양지	눈엽-이 른 봄 지하경- 늦여름, 가을	-물에 삶아 나물로 식용 -건조시켜 저장 -국에 넣거나 초장에 무침 -말리거나 소금절임 -전분, 전분 떡 -고사리 떡 : 순무 시레기, 전분과 섞어 찜 -콩을 삶아 혼식 -메밀싹 가루와 고사리 전분을 섞어 끓임
눈엽, 뿌리	나물 전분	동글레	산지	봄철	-눈엽을 데쳐서 나물로 먹음 -뿌리 : 물에 끓여 삶아 먹음 -전분의 원료
눈엽, 줄기	나물	수영(시 금치)	원야, 길가	봄철	-데쳐서 나물로 먹음 -껍질을 벗겨 소금을 쳐서 먹음
눈엽, 줄기	나물 죽	냉이	평지, 밭	봄철	-데쳐서 나물로 먹음 -죽을 끓일 때 섞음

줄기	떡 탕 순무죽 단자	벼	각 도	9월	-가루를 내어 떡을 만듦(쌀가루, 벼쪽정이 가루, 두부찌꺼기, 미강 혼합) -벼 짚을 잘라서 볶고 가루내어 탕으로 식 용 -순무죽 1. 외국쌀, 마른 짚, 쪽, 순무를 끓여 먹음 2. 벼쪽정과 순무로 끓임 3. 순무잎, 벼쪽정이 가루, 볶짚, 보리를 섞어 끓임 -벼쪽정이 가루와 채소의 줄기, 잎을 섞어 단자로 만듦
줄기	죽 떡	조	각 도	가 을 철 (9월)	-줄기를 가루내어 봄철의 풀을 섞어 죽을 끓임 -가루에 곡물을 섞어 떡으로 만듦
잎	나물	비름	평야지, 농경지	봄, 여름 철	-데쳐서 나물로 먹음
잎	국 떡 범벅 나물 죽	썩	산 야 , 밭, 길 가	봄, 여름 철	-쌀, 좁쌀, 피, 수수의 가루를 찌고 썩을 넣음 -썩과 밀가루를 푹 찜 -나물로 무쳐 먹음 -통을 찢어 썩을 넣거나 곡식가루를 넣어 삶음
잎, 뿌리	나물 미 나 리 회 담 금 물 장채	미나리	물가	봄, 여름 철	-데쳐서 나물로 먹음 -고추장에 절여 먹음 -담금물이나 장채를 만들어 먹음
과실	건포도 화주 브랜드	머루	산지	가 을 철 (9 ~ 10 월)	-날 것, 건포도 -짙어서 서양술통에 넣고 발효시켜 설탕을 첨가하여 증류함
종자	옛 사 탕 절 임 떡 찰 주 발 찜	은 행 나 무	각 도	가을철	-외피를 벗기고 꾸러미로 꽃아서 굽거나 찜 -옛 -사탕절임, 은행떡, 찻주발찜으로 만들어 식용 -속씨를 볶거나 찌서 절구로 찧어 먹음
종자	죽 포권 기름	잣나무	함 경 , 평 안 , 강원도, 경기도	가 을 철 하 9월 순	-생식, 볶음 -씨를 찧어서 쌀과 함께 끓임 -씨를 찧어서 떡소를 만들거나 건포로하여 속을 넣은 절인 생선 말이(포권)을 식용 -요리에 섞음 -씨를 짜서 기름으로 사용

종자	주먹떡 밤죽 밤떡	밤나무	각도	가을철 (9~10월)	-생식, 구이, 삶음 -노란 밤, 붉은 대추, 호도, 꽃감의 살을 떡으로 빚음 -밤알과 멧쌀을 섞어 죽을 끓임 -밤가루와 찹쌀가루를 섞어 찜 -도토리묵 1. 가루를 내어 즙액을 만들고 끓여서 식힘 2. 먹는 요령 1) 장·기름 및 참깨와 후추가루 뿌림 2) 참기름, 김, 파를 넣어 끓임 3) 설탕을 뿌림 -전분을 끓여 먹음 -좁쌀, 콩가루, 쌀을 넣고 떡을 만들
종자(도토리)	묵전분떡	참나무	중부, 남부의 산	가을철 (10월)	-도토리가루, 밀가루, 쌀가루, 멧우열 말린 잎, 벼쪽정이, 멧쌀과 남경쌀을 가지고 떡을 만들 -도토리가루, 팥가루로 경단을 만들
종자(도토리)	떡경단	떡갈나무	각도	-	-도토리가루, 밀가루, 쌀가루, 멧우열 말린 잎, 벼쪽정이, 멧쌀과 남경쌀을 가지고 떡을 만들 -도토리가루, 팥가루로 경단을 만들
뿌리, 잎	밥	달래	산야	가을철	-뿌리 : -날 것을 잘라서 장, 마늘, 초 등과 버무려 먹음 -잎 : 임 -잎과 함께 삶아 일본토장에 무쳐 먹음



(그림2)

<표 1>는 조선의 구황식물을 식용 부위에 따른 음식과 산지, 채취시기와 식용법에 대해 정리한 것이다. 이 내용의 텍스트 원문은 다음과 같다.

1. 양치류

1) 고사리

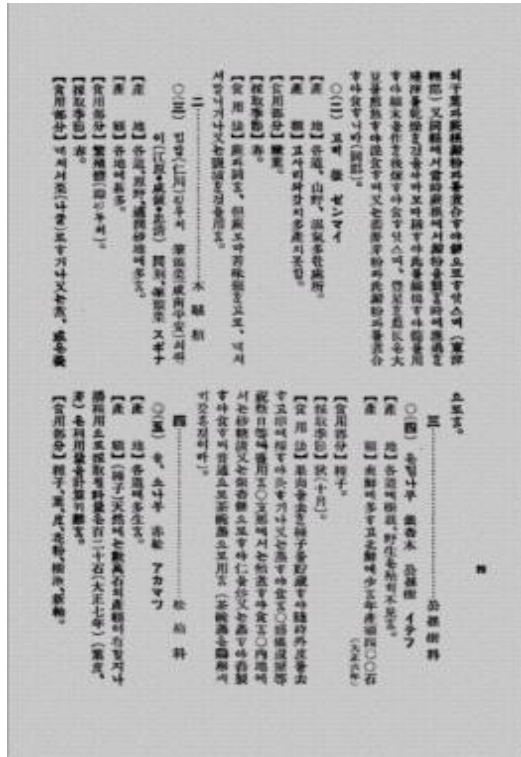
①산지 : 각 도의 산야, 양지 바른 곳

②생산량 : 각지에서 가장 보편적으로 생산되어 말린 고사리로 이용되는 것이다. 303,000근에 달하며 여니 곳보다도 한남, 장원, 강원, 평북에서 가장 많이 난다.

③식용부위 : 눈엽과 땅속줄기에 함유된 전분

④채취시기 : 눈엽은 이른 봄, 지하철은 늦여름 및 가을이다.

⑤식용법 : 눈엽은 잎이 아직 제대로 전개되지 않을 것을 꺾어다가 통에 넣고 재를 뿌려 뜨거운 물에 넣은 다음 그 위에 뜨거운 물을 넣는다. 뚜껑을 덮어 2시간쯤 방치하였다가 물로 씻어 나물로 만들어 먹는다. 또는 국에 넣어 끓여 먹는다. 벗짚에 묶어서 데쳤다가 건조시켜 저장하고 때때로 꺼내어 물에 담궜다가 부드러워지면 삶아 먹는다. 일본에서는 데친 것을 국에 넣거나 또는 삶거나 초장에 무쳐 먹으며, 또는 말리거나 소금 절임 하여 먹는다. 지하경은 9월경에 파낸 것을 깨끗이 씻어 물을 버린 뒤에 도마 위에 놓고 잘라서 통에 넣은 다음 물을 붓고 물이 맑아지기를 기다려 고사리 땅속줄기를 골라낸다. 그런 뒤에 남은 액분을 포대에 넣어 걸러서 전분을 갈았힌다. 이와 같이 여러 차례에 걸쳐 침전된 전분을 모아 건조시킨다. 이들 전분을 먹을 때에는 더운 물에 녹여 풀거나 또는 끓여 먹는다. 일본에서는 고사리 전분 떡을 만드는데 이들 전분을 물에 반죽하여 속에 떡소를 넣고 찐다. 아오모리 현에서는 흉년이 들었을 때에 고사리 떡을 만들어 먹는데 이 떡은 순무의 말린 잎과 순무 전분을 섞어 찌서 떡을 만들었으며 이 현의 경우 당시에 고사리 땅속 줄기에서 전분을 낼 때 여과한 찌꺼기를 건조한 다음 이것을 곱게 찢어 체에 걸러 고운 가루를 낸 다음 다시 반죽하여 먹었으며, 부유한 농민은 콩을 삶아 혼식하거나 또는 메밀 싹 가루와 고사리 전분을 섞어 먹었다고 한다.



(그림3)

2. 은행나무과

1) 은행나무

- ①산지 : 각 도에 나무로 심겨져 있으며 야생하는 것은 거의 볼 수 없다.
- ②생산량 : 남선에 많은 대신 북선에는 별로 없다. 일년 생산량은 400섬인 것으로 알려지고 있다(1917).
- ③채취시기 : 가을철(10월)
- ④식용법 : 과육을 제거한 종자를 갈무리하면서 때때로 외피(씨껍질)를 벗기고 꾸러미로 꽃아서 굽거나 또는 찌서 먹는다. 흔레나 귀환 따위의 축제(잔치)가 있는 경우에 주로 쓴다. 중국에서는 옻으로 고아 먹는다. 일본에서는 사탕절임 또는 은행떡으로 만들고 속씨를 볶거나 찌서 절구로 찜어 먹는다. 흔히 찻주발짐을 만들어 먹는다(찻주발짐은 계란짐 같은 먹거리이다.)

3. 소나무과

1) 잣나무

- ①산지 : 잣나무는 북방에 많고 경기도에도 다소 있다.
- ②생산량 : 종자로 대량 1000섬 정도



- ③식용부위 : 종자이며, 그 외는 적송과 같다.
- ④채취시기 : 가을철 9월 하순
- ⑤식용법 : 생식 또는 볶아서 먹는다. 잣씨를 죽으로 끓이는데 끓이는 방법은 씨를 찢어서 쌀과 함께 끓인다. 고서에 해송 자죽이라 한 것은 바로 이와 같은 것이다. 포권을 만들며 그 방법은 씨를 찢어서 떡소로 하여야 하는데 실제로 이것은 건포로 하여 속을 넣고 있다. 제 맛을 살리지 못하는 것도 바로 이런 때문이다. 씨를 짜서 얻는 기름은 식용유로 쓰여서 맛이 좋다. 1말의 종자를 써서 1되의 기름을 얻을 수 있다. 고려도경에 이른 바, 잣 씨는 많이 먹을 수 없는데 이는 사람들을 구토하여 쓰러지게 하는 탓이라는 것이었다. 옛날 사람은 잣씨를 먹으면 배고픔을 모른다고 하였다.
- ⑥ 비고 : 종자 1되는 200알, 중량은 280돈이며 1되 종자에서 무릇 80돈의 씨를 생산한다. 자연적으로 떨어지는 구과에서 종자를 채취하는데 솔방울 하나에는 80~90알의 종자의 껍질을 깨뜨려 씨를 빼 낼 때에 ‘잣짚게’ 라는 도구를 사용한다. 다른 소나무 류도 잎, 수피, 꽃가루, 종실 등을 이용할 수 있다.

#### 4. 화분과

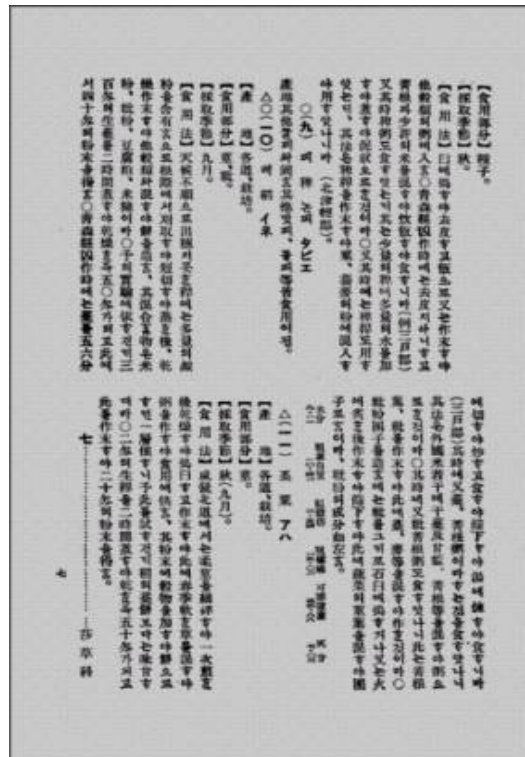
##### 1) 벼

- ①산지 : 각도에서 재배된다
- ②식용부위 : 줄기 및 벼쪽정이
- ③채취시기 : 9월
- ④식용법 : 일기, 기상이 온전하지 못하여 출수하지 못한 줄기에는 많은 양의 전분을 함유하게 되므로 출수하지 못한 줄기에는 많은 양의 전분을 함유하게 되므로 지제부에서 지상부를 베어다가 짧게 토막을 내어 끓인 뒤에 건조시키고 가루를 내어 다른 곡류와 섞어서 떡을 만들어 먹는다. 여기에 혼합되는 것들이란 쌀가루, 벼쪽정이가루, 두부찌꺼기, 미강 등을 이른다. 실험적으로 300돈의 생 짚을 2시간쯤 삶아서 건조시켰을 때 50돈 가량 되었으며 이로부터 40돈의 가루를 얻을 수 있었다.
- 아오모리현에서는 흉년에 벼 짚을 5~6푼 길이로 잘라서 볶고 가루를 내어 체질한 다음 탕으로 끓여 먹었다고 한다. 이 때에 짚이나 순무 죽이라 하는 것도 먹었는데, 그 방법은 외국 쌀 약간에 마른 짚 및 쪽, 순무 따위를 섞어 죽으로 끓여 먹었던 것이다. 당시에 또한 벼쪽정과 순무로 죽을 끓여 먹기도 하였는데, 이는 순무잎과 벼쪽정을 가루 내어 여기에 벼짚이나 보리 따위를 섞어서 끓인 것이었다. 벼쪽정을 가루 내어 여기에 벼짚이나 보리 따위를 섞어서 끓인 것이었다. 벼쪽정이 가루를 단자로 만드는 경우에는 벼쪽정을 그대로 돌절구에 찧거나 또는 불에 구운 다음 가루 내어 체질한 것이며, 여기에 채소의 줄기와 잎을 섞어서 단자로 만든 것이었다.

벼 쪽정이의 조성분은 다음과 같다.

표 2

단위(%)					
수분	조 단백질	조 지방	조 섬유	가용질소	회분
9.011	10.42	2.54	15.02	55.88	7.03



(그림4)

2) 조

①산지 : 각도에서 재배됨

②식용부위 : 줄기

③채취시기 : 가을철(9월)

④식용법 : 함경북도에서는 부드러운 줄기를 잘게 빻아서 우선 끓인 다음 건조하고 절구에 찧어 가루로 나타낸다. 여기에 봄철의 부드러운 풀을 섞어서 죽을 끓여 먹는다. 여기 가루에 곡물을 섞어서 떡으로 만들면 한결 좋다. 시험을 거친 결과, 벼의 짚이나 쪽정이 보다는 맛이 좋았다. 200돈의 생짚을 2시간 삶아서 건져 말린즉 50돈쯤 되었고, 이것으로 가루를 내니 20돈의 분말을 얻을 수 있었다.

5. 나리과

1) 달래

- ①산지 : 전국 각지의 산야
- ②생산량 : 많은 편이 아니다.
- ③식용부위 : 인경(鱗莖, 비늘줄기 즉 뿌리 부위)과 잎.
- ④채취시기 : 잎은 봄·여름철, 비늘줄기는 여름과 가을철에 채취한다.
- ⑤식용법 : 식물은 신선한 날것인 채로 잘라서 장·마늘·초 등과 섞어 버무려 먹는다. 또는 밥 지을 때 솥 안에 넣고 찐 다음 고추장을 곁들여 먹기도 한다. 잎과 함께 삶아 일본토장에 무쳐 먹으면 맛이 좋다(일본 사례).

2) 동굴레[菱蕒 : 수원·함남·강원, 독네평, 괴물꽃, 약새풀(강계·강릉)]

- ①산지 : 각 도의 산지(山地)
- ②생산량 : 널리 분포하므로 전국 도처에서 흔하게 생산된다.
- ③식용부위 : 근경(根莖 : 뿌리줄기) 및 눈엽(嫩葉 : 갓 나온 잎 부위)
- ④채취시기 : 봄철
- ⑤식용법 : 눈엽은 줄기와 봉오리 마찬가지로 꺾어 따다가 데쳐서 나물로 무쳐먹는다. 뿌리는 깨끗이 씻어서 끓여 삶은 다음 2~3일간 물에 담갔다가 재차 삶아 먹는다. 『구황본초』에 이른 바, 뿌리를 캐다가 물을 갈아가며 삶되 완전히 익힌 다음에 먹는다고 하였다. 전분을 만드는 원료가 된다.
- ⑥ 비고 : 뿌리를 말려서 강장제로 복용한다. 이들 종류로는 여러 가지의 비슷한 것들이 있으며 이들 모두 식용할 수 있다.

6. 마과

1) 마

- ①산지 : 중부와 남부의 산야
- ②생산량 : 각 도에서 보통 정도 난다.
- ③식용부위 : 괴경(塊莖: 뿌리줄기, 즉 뿌리 부위)과 주아(珠芽)
- ④채취시기 : 가을과 봄철
- ⑤식용법 : 껍질을 벗겨내고 삶아 먹거나 얇게 썰어 햇살에 말린 후 절구에 빻아 가루를 내어서 국수를 만들어 먹는다. 『산림경제』 전분 만들기 요령은 앞의 방법과 같으며 이렇게 얻은 가루를 뜨거운 물에 풀거나 끓여 먹는다.

7. 참나무과

1) 참나무

①산지 : 중부와 남부의 산에 나거나 심어서 생산한다.

②생산량 : 종자로 15,000섬 정도

③식용부위 : 종자(도토리)

④채취시기 : 가을철(10월)

⑤식용법 : 목의 제법은 우선 수집한 과실(도토리)의 겉껍질을 벗겨내는데 벗기는 방법에도 여러 가지가 있다. 한 알씩 손으로 까기도 하고 또는 멍석에 과실(도토리)을 흠어 펴고 그 위로 편평하고 거친 면을 가진 돌을 굴려서 껍질을 갈아 부수기도 한다. 또는 절구로 찧어서 겉껍질만 부숴내기도 한다. 이와 비슷한 방법으로 겉껍질을 벗겨내고 거칠게 부서뜨린 알맹이를 통 또는 분에 넣고 물을 가득 채운다. 자연스럽게 알맹이 속에 함유된 떫은 기미는 물속으로 침출되기 때문에 물은 갈색으로 변하게 된다. 이와 같이 여러 차례로 물을 갈아 대면 5~6일쯤 지나서 찧어 가는 작업으로 쉽게 담갈색 가루를 만들 수 있다. 이 가루를 목면 주머니에 넣고 짜면 여기에서 짜진 즙액만 통에 넣어 맑은 물을 섞어 부은 뒤 정치한다.

간이 지나기를 따라서 전분은 아래 바닥에 침전하게 된다. 위로 드는 물은 따라 버리고 침전물만 받는다. 이 침전물은 담갈색을 띠며, 그 색이 담백할수록 상품이 되는 바는 물론이다. 따라서 며칠 동안 윗물을 갈아대기 하면서 점차 그 색깔이 담하 것을 얻을 수 있다. 이와 같이 얻은 침전물에 약간의 물을 부어 솥에 넣고 휘저어 가면서 무려 40~50 분간 푹 끓이면 수분이 점차 줄어들면서 끈기가 강한 교질의 물질로 된다. 그 정도를 잘 살펴 가면서 솥의 불을 낮추고 교질물을 탄 그릇으로 옮겨 냉각시킨다. 완전히 냉각된 것은 담갈색의 반투명한 물체가 되며 이것이 곧 “도토리묵”이다.

가장 거칠게 만드는 방법으로는 도토리의 겉껍질을 벗겨내지 않고 만드는 것으로서 그 요령은 겉껍질대로 통에 넣은 후 물을 부어 가끔씩 물갈아대기를 7~8일 정도 한다. 이 정도로 떫은 맛은 완전히 빼낼 수 있다. 이것을 돌절구에 넣고 빻아서 주머니에 넣고 걸러내면, 그 다음 과정은 앞에 설명한 바와 같다. 시험삼아 해 본 경험으로 다음과 같은 결과를 얻을 수 있었다.

도토리(종자)	1말(2관 260돈)
껍질 벗긴 것	6되 7홉 9작(2관 910돈 : 10% 감)
묵	2관 30돈(원료의 62%)
거름 찌꺼기	7되 5홉(890돈, 건조제)

이 과정에, 돌절구로 2시간 찧어 부서뜨리고 주머니로 거른 시간은 1시간 반이며, 솥으로

삶은 시간은 30분이었다.

묵을 먹는 요령은, 조선의 경우, 장·기름 및 참깨와 후추가루 등을 뿌려 먹거나 또는 참기름·김·파 따위를 넣어서 끓여 먹는다. 일본사람들은 설탕을 뿌려 먹는다. 가격은 2치 네모 판에 3치 5푼 길이인 것이 5전 내외이다.

전분을 만드는 방법도 묵을 만드는 방법처럼 절구에 찧어서 주머니로 거르고 통에 넣어 물을 가하면서 침전시킨다. 여러 차례 윗물을 갈아 대고 다시 깨끗한 물에 2-3주간 두면 갈았은 침전물, 즉 전분은 그 색이 담하게 된다. 따라서 물은 버리고 침전물만 거둔다. 이 때에 침전한 알갱이는 그 크기에 따라 층을 이루며 침전하는데 각 층마다 특별히 긁어 받아야 구분 짓기에 편하다. 걸어 모은 전분은 편평한 바닥 용기에서 건조시킨다. 이렇게 하여 얻은 전분은 순백의 색깔을 띠지는 않지만 그 맛은 뛰어나다. 위쪽에서 받은 전분 알은 그 크기가 서로 같지 않아서 체질을 하여 일정한 품질의 전분으로 만들 수 있다. 종자에서 얻은 전분의 양은 경험상 다음과 같았다.

도토리~1말 5되(건조한 것)는 중량으로 6관 300돈임
전분량(上)~1되 4홉(350돈)
(中)~5홉 5작(150돈)
(下)~2홉 5작(77돈)
(합계)~2되 2홉(577돈)
즉 종자 용량의 14.7%, 중량의 9.2%임

도토리 전분은 약간 떫은맛이 있으나 정제한 것은 떫은맛이 거의 없고, 이것을 끓여 먹으면 갈분(葛粉: 침 전분가루)과 차이가 없다.

가장 간편한 먹거리 제조법은 껍질을 벗기고 끓여서 여러 날 동안 물에 담가 쓴맛을 우려낸 다음 절구질하여 소금을 넣어 먹는다. 또는 찜은 것에 담가 쓴맛을 우려낸 다음 절구질하여 소금을 넣어 먹는다. 또는 찜은 것에 콩가루·쌀 따위를 섞고 찌서 찜어 떡을 만든다. 떡을 만드는 법에도 여러 요령이 있다. 『본초』에 이르기를, 참나무 열매(도토리)는 껍질을 벗겨내고 삶아 떡을 만들면 가장 사람에게 유익하여 충만감이 들어 배고프지 않다. 즉 배고픈 때를 대비시켜 준다는 것이었다. 아오모리 현의 흥년에는 참나무나 떡갈나무의 도토리로 가루를 내고 좁쌀을 섞어 찜 다음 떡으로 만들고 토장즙에 곁들여 먹었다(삼호군(三戶郡) 사례). 또는 그 시절에 참나무나 떡갈나무의 종자를 잿물에 끓여 삶고 여러 차례 물갈아대기를 한 다음 절구에 찜어 부셔서 물을 붓고 갈았은 것을 취하였다. 이들을 뜨거운 물에 개어서 콩가루 약간 량을 섞고 떡을 빚어먹었다(同郡(동군) 사례).

⑥비고 : 『목민심서』에 이르기를, “숙종 을해년 교서에 써 있는바, 금년 큰 침해는 없었던 바이다. 흥년의 구급은 도토리 씨알과 같은 것뿐이다. 따라서 궐내에서 나누어 주어 일을

수습하여야 하는데 이것 역시 불실하여 얻은 량이 고작 20말이다. 그러나 구민할 뜻이 있다면 어찌 많고 적음을 탓하겠는가. 특별히 진흥청에 이를 내서……운운 하였다.” 껍질을 벗겨내고 말린 것은 참나무 열매(도토리)라 이름하여 약용(설사 멧는 약)으로 쓰이며, 떡갈나무의 종자(도토리)도 역시 마찬가지이다.

2) 떡갈나무[조리참나무·버레나무(제주)]

각도에서 난다. 이상의 떡갈나무 종류들은 종자(도토리)를 먹거리로 하며 그 생산량은 14,000섬 이상이다. 이들의 식용법은 참나무와 다를 바 없다. 일본 동북 지방의 흉년 때에는 만들어 먹었던 떡갈나무 도토리떡의 종류가 다음과 같았다.

- ①떡갈나무 도토리가루 6푼, 밀가루 2푼, 쌀가루 2푼을 섞어 찐 뒤 찜어 떡을 만든다.
- ②떡갈나무 도토리가루 5푼, 쌀가루 2푼, 멧우영의 말린 잎 3푼을 섞어서 찌고 찜어 떡을 만든다.
- ③떡갈나무 도토리가루 7푼, 쌀가루 3푼으로 하고 경단으로는 도토리가루와 팥 가루를 반반으로 섞어 쓴다.
- ④도토리가루 5푼, 멧쌀과 남경쌀 각 1푼, 메밀가루 약간, 그리고 멧우영의 말린 잎을 적당히 섞어서 찐 뒤 절구에 찜어 떡을 만든다.

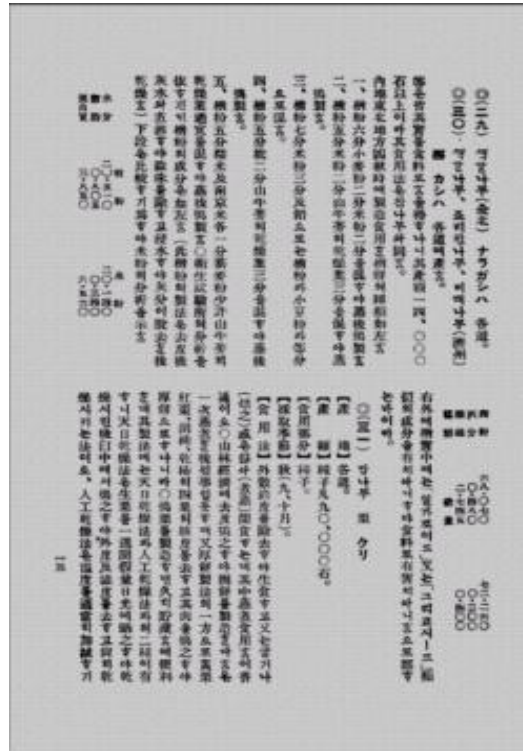
위생시험소의 분석 결과에 따르면 떡갈나무 도토리의 성분 구성이 다음과 같다(단, 떡갈나무 도토리가루의 조제는 껍질을 벗겨낸 후 잿물을 넣어 끓여서 떼은맛을 없애고 물에 담가 잿물기가 사라지게 하여 건조하는 방식에 따랐다). 다음은 비교를 위하여 쌀가루의 분석치를 병행하여 제시하였다.

표 3.

(단위 : %)

성분내용	떡갈도토리가루	쌀가루
수분	20.510	20.140
지방	0.805	0.340
단백질	3.850	6.560
전분	68.070	72.260
회분	0.480	0.300
섬유	7.745	0.400
포름산	미 량	-

그 밖에도 떡갈도토리 속에는 알칼로이드나 글리코사이드와 유사한 성분이 전혀 함유되지 않으므로 먹거리 재료로 유해하지 않음을 인정할 수 있다.



(그림5)

3) 밤나무

①산지 : 각도

②생산량 : 종자만으로도 무려 90,000섬에 이른다.

③식용부위 : 종자

④채취시기 : 가을철 9~10월

⑤식용법 : 겉껍질의 뚝은 층을 벗겨내고 생식하거나 굽거나 혹은 삶아서 간식으로 한다. 그 가운데서도 삶아서 먹는 방법이 보편적이다. 산림경제에 이르는 겉껍질을 벗겨내고 절구에 찼어서 주먹떡을 만들어 먹는다고 하였는데, 이 방법은 우선 삶아 찌서 앞의 방법처럼 하거나 또는 두툼한 떡을 빚는 한 방법으로서 노란 밤, 붉은 대추, 호도, 곱감의 4가지 과일의 씨와 껍질을 가려내고 그 살을 찼어서 두툼하게 떡으로 빚는 것이다.

짙은 밤을 만들어 두면 오래도록 갈무리하는데 편리하다. 만드는 방법으로는 천일건조법과 인공건조법의 두 가지 방법이 있는데, 천일건조법은 생밤을 일주일쯤 햇살에 쪼이며 건조시킨 다음에 절구로 찼어서 겉껍질과 뚝은 껍질층을 벗겨내고 서둘러 말리는 법이다. 또 인공건조법은 온도를 적당히 가감할 수 있기 때문에 품질이 뛰어난 짙은 밤을 얻을 수 있다. 인공건조를 시키기 위하여서는 배로(焙爐 : 불에 찌어 말리는 화로)가 있어야 하는데, 적당한 사례를 들어 말하자면 3자 폭에 6자 길이인 땅을 구획하고 그 가운데에 타원형의 잔구멍을 뚫으며 그 주위로 2자 5치 높이의 벽을 세우고 그 한 편에 1자 5치 가량의 4각형 분화구를

설치한다. 벽 위로는 대밭을 걸친 나무문을 세우며 그 깊이를 1자 가량으로 한다. 이 문 안에 밤을 집어넣고 아궁이 바닥에 목탄(숯)이나 그 밖의 연료를 때게 된다. 밤은 평탄하게 쌓지 말고 가운데를 파이게 하여 발효될 염려가 없도록 하여야 한다. 말리는 온도는 섭씨 50도 내외로 하고 때때로 뒤집어 주기를 4~5일쯤 하고 나서 밤알을 짓눌러 껍질이 부서질 정도에 이르면 아궁이 안에서 추려낸 직후 절구로 가볍게 짚어 겉껍질과 뚫은 껍질을 떨어낸다. 이런 것을 키로 까붙어서 조제하여 혼잡물을 털어낸 다음 상자안에 넣어 갈무리한다. 이런 제품을 원료의 양으로 볼 때, 큰 밤은 용량으로 40%, 작은 밤은 35% 가량 된다. 마른 밤으로 죽을 쑤는 방법에 관하여서는 『산림경제』에 기재되어 있다. 또한 이 책에는 생밤으로 밤죽을 끓이는 방법으로서 밤알 2되와 멥쌀 1되의 비율로 섞어 찐다고 하였다. 또 밤떡을 만드는 법이 이 책에 기술되어 있다. 이 방법은 마른 밤으로 가루를 내어 2/3 쯤 되는 찹쌀가루를 섞은 뒤 물로 이긴 것을 푹 찌는 것이다. 일본에서는 “긴동” 사탕조림, 또는 제과용으로 널리 쓰인다.

⑥비고 : 함종률, 일명 평양률이라는 것은 평안남도가 주산지인 작은 밤인데 단맛이 강하고, 뚫은 껍질층을 벗겨내는 데도 아주 쉽다.

## 8. 여뀌과

1) 수영(수원)[시금초(서울·강원·경남·함남) 시금치(서울·영동·길주·홍천)]

①산지 : 각 도의 원야나 길가

②생산량 : 각지에 보편적으로 난다.

③식용부위 : 눈엽 및 줄기

④채취시기 : 봄철

⑤식용법 : 데쳐서 나물로 만들어 먹는다. 새싹 줄기는 껍질을 벗겨낸 뒤 그대로 또는 소금을 쳐서 먹는데 신맛이 강하다.

⑥비고 : 독일에서는 전쟁 때에 이 식물을 야채 대용으로 급식하였다. 잎의 분석표는 다음과 같다(吉川榮 씨).

표 4.

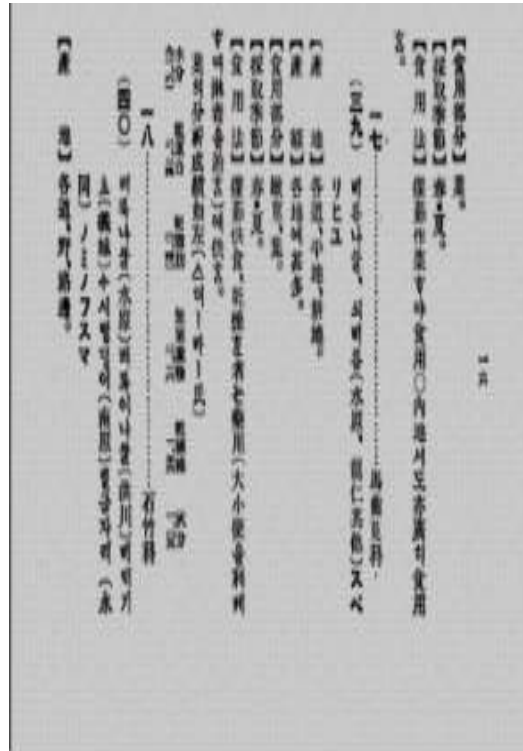
(단위 : %)

수분	조 단백질	조 지방	무질소물	조 섬유	회분
89.72	2.35	0.27	3.44	3.19	1.02

## 9. 비름과

1) 비름(수원, 용인, 기타)[野莧: 비름이(北靑)·비지리·참비름나물(전남)]





(그림6)

- ①산지 : 각 도의 평야지와 농경지
- ②생산량 : 각지에서 보편적으로 난다.
- ③식용부위 : 잎
- ④채취시기 : 봄·여름철
- ⑤식용법 : 데쳐서 나물로 무쳐 먹는다. 일본에서도 역시 널리 먹는다.

10. 십자화과

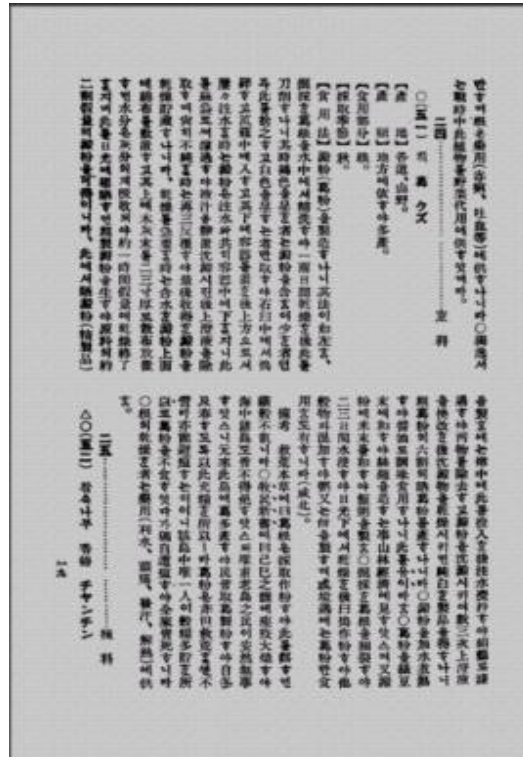
1) 냉이(수원)[薺: 나생이(경기·강원·충북·경북), 생이·나시풀(함남), 난장이풀(제주)]

- ①산지 : 각 도의 평지 및 밭
- ②생산량 : 각지에 흔하게 난다.
- ③식용부위 : 눈엽 및 줄기
- ④채취시기 : 봄철
- ⑤식용법 : 데쳐서 나물로 먹는 외에도 죽을 끓일 때 섞어 넣어 먹는다. 『산림경제』에, 이 풀을 넣어 끓인 죽은 거혈귀간(去血歸肝 : 피를 멎게 하여 간으로 돌림) 하며 눈 밝기를 좋게 하므로 채서산이 독서할 때는 늘 이 풀을 찾았다고 한다.

11. 콩과

1) 칩

- ①산지 : 각 도의 산야
- ②생산량 : 지방에 따라 많이 난다.
- ③식용부위 : 뿌리
- ④채취시기 : 가을철



(그림7)

- ⑤식용법 : 갈분(참 전분 가루)을 만들어 먹는다. 그 제조법은 다음과 같다. 캐어낸 칩뿌리를 물 속에서 깨끗이 씻고 1~2일 동안 말린 다음 칼로 잘라서, 그 때에 갈색을 띠는 뿌리 토막은 전분을 별로 많이 함유하지 않은 것이므로 골라낸다. 흰색을 띠는 것들만 가려서 돌절구에 넣고 찧는다. 이것은 대삼태기에 넣고 그 밑에 그릇을 놓은 뒤 뒤편 위쪽으로 층층이 물을 대개 되면 전분은 물과 함께 섞여 그릇 속으로 떨어진다. 이것을 포대로 여과하여 즙액을 정치 침전시킨 뒤 윗물을 버리고 불순물이 많아 보이면 서둘러서 앞의 과정을 세 차례 거듭 함으로써 가장 뒤에 수거된 전분을 얻어 건조하고 갈무리한다. 건조를 급히 해야 할 경우에는 물기를 머금은 전분 윗면에 면포를 깔고 그 위에 나무 재 가루를 1~3치 두께로 부려 두면 물기는 재 가루에 흡수되므로 약 1시간가량만 되어도 건조가 끝난다. 이것을 햇살에 쬐어 말리면 거친 전분을 얻게 되며, 원료의 약 20%정도 되는 전분을 얻을 수 있다. 여기에서 햇살에 말린 전분(정제품)을 만들 때에는 술 단지 안에 원료를 집어넣은 다음 물을 붓고 휘젓는데 이어 견체로 여과하여 오물을 제거하고 전분을 갈았힌다. 이런 과정을 수 삼차 하여 윗물을 갈아 댄 다음 침전물을 모아 건조시키면 새하얀 제품을 얻게 된다. 이로부터 거친 칩 전분의 60%쯤 되는 햇살말린 칩 전분이 나온다. 전분을 물에 끓여서 간장으로 간 맞추어 먹으며 이를 ‘응’이라 한다.

침가루를 녹두가루에 섞어서 실국수를 만드는 일은 『산림경제』에 나타난다. 또한 전분에 쌀가루를 섞어서 밥 죽을 만들기도 한다. 캐어낸 침뿌리를 가늘게 쪼개어 2~3일간 물에 담갔다가 햇살 아래 말리고 절구에 넣어 빵아 가루를 내면 다른 곡물과 섞어서 죽이나 떡을 만들 수 있다. 또 다른 경우에는 침 전분만 먹는 일도 있다(함복 사례).

⑥비고 : 『구황본초』에 이르기를, 침뿌리는 채취한 다음 가루로 내어 경단(단자)을 만들며, 이것을 먹으면 곡식을 먹지 않아도 배고프지 않다고 하였다. 『목민심서』에 이르기를, 기사년 굶주림 때에 만역이 크게 돌아 바다 가운데에 있는 여러 섬 지역에서도 한결같이 이를 피할 수 없었다. 그러나 유독 포로도의 백성들은 무사히 이를 넘길 수 있었다. 원래 이 섬에 침이 많이 나서 주민들은 모두 침가루를 만들고 겨울과 봄으로 이어지도록 이것들로 식량을 충당할 수 있었기 때문이라 한다. 침뿌리 가루는 비단 구황하였을 뿐 아니라 병 돌림을 막아낼 수도 있었기 때문이다. 함께 모여 있는 섬들 가운데서도 오직 한 사람이 곡식량을 넉넉히 갈무리한 덕택으로 침가루를 먹지 않고 있다가 유일하게도 병에 걸려서 한 집안 모든 식구가 죽음을 면하지 못하였다고 한다. 뿌리를 말린 것은 약용(이뇨·두통·발한·해열 등)으로 쓰인다.

## 12. 포도과

### 1) 머루(멧머루·완머루)

①산지 : 각 도의 산지

②생산량 : 북방에 아주 많이 나며 수십만 관을 따 모을 수도 있다.

③식용부위 : 과실

④채취시기 : 가을철(9~10월)

⑤식용법 : 검게 익은 과실을 날것으로 먹거나 말린 건포도로 만들어 먹는 일도 있다. 또 근래에는 이것으로 화주(火酒 : 증류주) 및 브랜디를 제조한다. 그 방법은 과실을 절구로 찧어 멧그려서 서양술통 가운데 넣어 두었다가 발효된 뒤에 약간의 설탕을 첨가하고 매일 위·아래로 뒤집어 저어 주기를 여러 날 동안하며 재차 설탕을 넣어 저어 주기를 1개월 가량 해 준다. 맑은 액체로 변하면 이를 증류하여 증류된 소주가 된다. 과실 10관을 가지고 소주 5되를 만들 수 있으며, 이를 술통에 넣어 갈무리하면 브랜디가 된다.

## 13. 산형과

### 1) 미나리

①산지 : 각 도의 물가

②생산량 : 야생종이 각지에 흔히 자라고 있을 뿐만 아니라 재배되는 것도 역시 많다.

③식용부위 : 잎·줄기·뿌리

④채취시기 : 봄·여름철

⑤식용법 : 잘 데쳐서 나물로 먹거나 또는 고추장에 절여서 먹는다. 이를 미나리회라 한다.  
또 담금물(김치)이나 장채 등으로 만들어 먹는다. 『산림경제』에 이르기를, 봄철에 연한 줄기를 잘라다 끓는 물을 부은 뒤 만초장(蠻椒醬)을 곁들여 먹는다.

#### 14. 도라지과

##### 1) 도라지

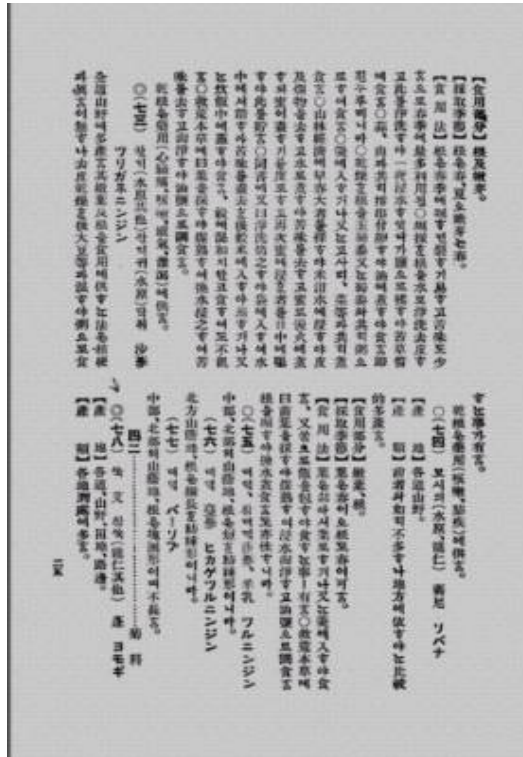
①산지 : 각 도의 산야

②생산량 : 각지에 많이 생산된다. 도라지 및 이와 비슷한 것들의 뿌리를 합산하면 매년 이용되는 물산량이 341000관에 달한다. 평안, 황해, 강원 3개 도에서 특히 생산이 많다.

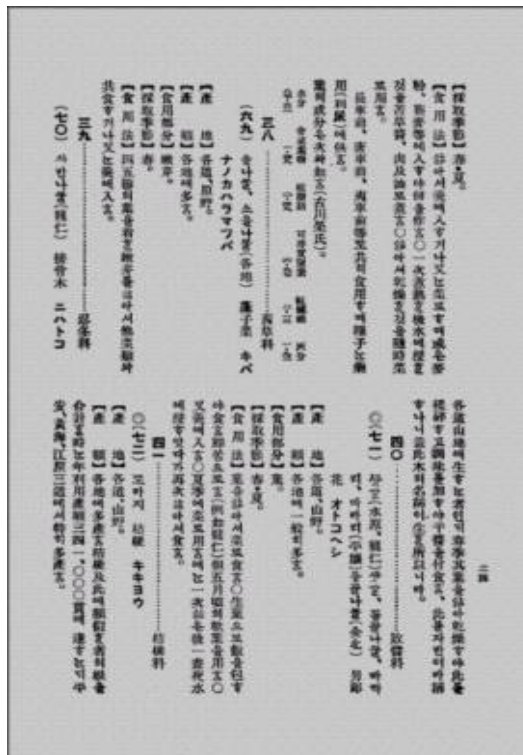
③식용부위 : 뿌리 및 눈아

④채취시기 : 뿌리는 봄과 여름철이며 눈 오는 봄철

⑤식용법 : 뿌리는 봄철에 캐면 갈라 찢기 쉽고 씹쌀한 맛도 적어서 봄철에 가장 많이 캐어 쓴다. 캐어낸 뿌리를 물로 깨끗이 씻어서 껍질을 벗기고 다시 씻어서 하룻밤 물에 담갔다가 소금을 넣고 손으로 주물러 고추장을 곁들여 먹는다. 마늘이나 고기 계란과 함께 댕가지에 꿰어서 기름에 지져 먹는다. 이것을 “흰 누루미”라고 부른다. 국거리로 넣어 먹거나 또는 고사리 및 다른 나물과 함께 삶아 먹는다. 산림경제에 기재된 내용으로는 이른 봄에 큰 것으로 골라서 미감수에 담갔다가 껍질이나 부스러기 잔재물을 떨어내고 물에 삶아 쓴맛을 없앤 다음 꿀로 완만한 불에 굽되 꿀이 말라 불을 정도가 되면 다시 꿀에 담근다. 이것을 낮 시간에 햇살에 말려 갈무리 해 두고 먹는다. 또한 이르기를, 깨끗이 씻어 절구로 자른 다음 자루에 넣어 물 속에서 밟아 쓴맛을 없앤다. 뒤에 곡물이나 쌀에 섞어 찌거나 또는 밥짓는데 넣어 찌서 먹는다. 곡물에 섞지 않고 먹어도 배고픔을 면할 수 있다고 하였다. 구황본초에 잎을 따서 데치고 물갈이하야 물에 담가 쓴맛을 빼며 깨끗이 씻어 기름 소금으로 간맞추어 먹는다고 하였다. 말린 뿌리는 심장통, 해수, 감기, 설사 따위의 탈이 났을 때 먹는 약용으로 쓰인다.



(그림8)



(그림9)

1) 쑥

①산지 : 각 도의 산야와 밭 및 길가

②생산량 : 각지의 도처에서 많이 난다.

③식용부위 : 잎

④채취시기 : 봄 및 여름철

⑤식용법 : 우선 삶거나 뜨거운 물에 담갔다가 다시 하룻밤을 물에 담가 두고 국거리로 쓰거나 또는 죽에 넣으며 또는 떡으로 빻어 먹는다. 떡은 쌀, 좁쌀, 피, 수수 따위의 가루를 찌고 여기에 쑥을 넣어 절구에 찜는다. 또는 데쳐서 말린 쑥을 사용하기도 한다. 삶은 쑥을 밀가루와 함께 푹 찌어 먹기도 하는데 이를 범벅이라 부른다. 나물로 무쳐 먹는다. 콩죽에 넣어 먹는데, 그 방법은 생 콩을 물에 담갔다가 절구에 찜어서 물을 붓고 쑥을 넣거나 곡식가루를 넣어 푹 삶아 먹는다. 아오모리 현의 흥년에 쓰였던 것은 쑥을 삶아 찜고 찐거나 쌀가루를 약간 넣어 삶은 다음 다시 찜어서 떡으로 만들어 먹었다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の災害(조선의 재해)

**【정의】**

조선총독부는 1928년 경성에서 조선의 재해를 간행하였다. 조선총독부는 이 책의 서문에 조선에서 산과, 산나물을 많이 이용하고 있으나 극히 일부이며 그대로 산야에 방치된 상태에 있어 보호, 증식을 피하고 이용, 후생의 길을 찾으려면 임리의 증진 뿐 아니라 현재 피폐의 밑바닥을 헤매는 농산부의 경제갱생에 도움이 된다고 나타나 있다. 본 책은 수많은 산열매, 산나물 중에서 특히 채취, 이용 등 용이한 61종을 설명하고 있다.

**【음식관련정의】**

특별히 음식과 관련된 자료는 없으나 산열매, 산나물 채취, 이용 등에 관한 설명이 언급되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の災害(조선의 재해)  
 저자: 朝鮮總督府 [編](조선총독부 [편])  
 발행사항: 京城, 朝鮮總督府, 昭和3[1928](경성, 조선총독부, 소화3[1928])  
 형태사항: 1冊(책), 地圖(地圖), 23cm  
 총서사항: 調查資料, 第24輯(조사자료, 제24집)  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝91  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 朝鮮總督府(조선총독부)이며, 1928년에 경성에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 5장으로 구성되어 있으며, 재해기상, 재해기록, 재해정도, 재해영향, 재해구제를 제시하고 있다.

## 第一章 災害と氣象(재해 기상)

地勢と氣象の關係(지세 기상관계)

各地氣象表(각지 기상표)

## 第二章 災害の記録(재해 기록)

旱害及び飢饉(한해와 기근)

洪水(홍수)

暴風(폭풍)

地震(지진)

霜害(상해)

雹害(박해)

火災(화재)

### 第三章 災害の程度(재해정 도)

農作物被害(농작물 피해)

水害(수해)

林野被害(임야 피해)

船舶遭難(선박 조난)

旱害(한해)

火災(화재)

### 第四章 災害の影響(재해 영향)

荒地面積(황지 면적)

災害費(재해비)、災害救濟費(재해구제비)

地方土木費(지방 토목비)

地方土木費國庫補助(지방 토목비 국고보조)

損害保險(손해보험)

災害と貧困者(재해빈곤자)

### 第五章 災害の救濟(재해 구제)

災害救濟制度(재해 구제 제도)

大正八年の旱害救濟(대정팔년 한해구제)

大正十四年の水害救濟(대정십사년 수해구제)

地図(지도)

高度及溫度(고도와 온도)

山系及河系(산계와 하계)

図表(도표)

最近五箇年間農作物被害見積額比較(최근 오개년간 농작물 피해 견적액 비교)



- 農作物被害見積額及被害種別(농작물 피해견적액과 피해종별)(昭和元年(소화원년))
- 最近十箇年間水害被害額酒類別及年次別比較(최근 십개년간 수해피해액 주류별 및 연차별 비교)
- 大正十四年水害被害額並に氾濫區域面積比較(대정십사년 수해피해액 병과 범람구역면적 비교)
- 昭和元年度酒類別森林被害高(소화원년도 주류별 삼림피해고)
- 最近五箇年間森林被害地較(최근 오개년간 삼림피해지교)
- 大正十三年旱害主要農作物被害面積(대정십삼년 한해 주요 농작물 피해 면적)
- 火災による損害見積額比較及び火災原因別(화재 손해 견적액 비교 및 화재원인별)
- 火災による損害見積額及び火災件數道別(손액 견적액 및 재건수도별)
- 月別火災件數損害見積額及び火災原因別(월별 화재건수 손해견적액 및 화재원인별)
- 朝鮮總督府特別會計歲出災害費及び災害救濟費累年比較(조선총독부 특별회계 세출 재해비 재해구제비 누년비교)
- 道地方費歲出災害費及び災害救濟費二箇年比較(도지방비 세출 재해비와 재해 구제비 이개년 비교)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	콩

조선의 재해

최근 5개년간 농작물피해 중에서 가장 컸던 것은 다이쇼 14년(1925년)에 37,446,637원으로 다이쇼 11년(1922년)의 21,263,617원을 넘는 수준이다. 자연재해 중 수해에 의한 피해가 가장 많았고, 해가 지날수록 다소 차이는 있으나 그 피해가 매년 줄지 않고 있다. 특히 다이쇼 14년과 다이쇼 11년, 이 두 해에는 그 피해가 극심했으며, 다이쇼 14년에는 36,791,675원에 다다를 정도였으며 같은 해의 농작물 피해액은 적어도 9할 8분을 넘어섰다. 다이쇼 11년에는 피해액이 21,263,617원이었으며, 총 농작물 피해액이 6할을 차지했다. 다이쇼 12년(1923년)에는 피해가 가장 많고 피해 총액의 6할을 수해가 차지함으로써 수해에 의한 피해의 극심함을 보여주었다. 다이쇼 13년(1924년)에는 수해가 약 6할, 병충해가 약 3할을 차지하였으며, 다이쇼 15년(1926년)에는 가뭄이 약 5할로, 수해가 약 4할에 다다랐다.

수해에 의한 농작물 피해를 각 도별로 보자면, 다이쇼 11년에는 황해도에서 8,012, 740원이 가장 많았고, 경기도, 평안남도의 경우도 마찬가지였다. 다이쇼 12년에는 평안남도가

제일 그 피해액이 극심하였고 경기도의 경우에는 5, 955, 414원이었다. 다이쇼 15년에는 충남이 2, 432, 898원으로 가장 피해가 컸고, 충청북도, 경기도가 그 뒤를 이었다. 이러한 피해 결과를 통해 매년 수해에 의한 농작물의 손실이 극심한 피해를 입는 곳은 경기도, 황해도로 피해 수치를 보면 경상남도에서 다이쇼 14년에 있었던 대수해에 의한 손해가 가장 크다는 것을 알 수 있다. 농작물의 피해는 주로 논농사로, 매년 총 피해수치의 8할에 가깝게 차지한다. 이를 뒤이어 콩류의 피해 수치는 약 1할 내외이다. 매년 조선 내의 각 지방에서 피해 정도는 다르며, 피해액은 점차 커져가고 있다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

정혜경(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の山果の山菜(조선의 산열매와 산나물)

**【정의】**

인구의 증가와 함께 점차 인류의 선조가 그러하였던 것처럼 의식주를 공급하는 것에 한계가 보이기 시작하였고, 또한 사람들의 지혜가 발달하면서 생활수준이 향상되어 생활지를 숲에서 평야 지대로 옮김과 동시에 농경법에 의하여 식물물을 생산하기 시작하였다. 이에 따라 우리들의 선조들은 늘상 먹는 음식으로 이용하여 온 산의 열매와 산나물을 인가 부근에서 재배하기 시작하였다. 그러나 자연에서 얻을 수 있는 음식은 중요하고, 사계절 내내 얻을 수 있으며, 맛과 영양적인 면에서도 훌륭하기 때문에 이들 산열매와 산나물의 이용에 대해 다시 기록하였고, 산열매와 산나물을 보호하고 증식하여 농산촌의 경제를 일으키고자 이 책을 쓰게 되었다. 책은 1책 122페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 사람이 먹을 수 있고 이용이 비교적 용이한 산열매와 산나물에 대해 전체적으로 다루고 있으며, 산열매에서는 대표적으로 살구, 은행, 감, 딸기, 밤, 보리수(수유), 다래, 무화과, 자두, 생강, 호두, 오미자, 잣, 배, 능금(사과), 머루, 앵두, 산열매로는 질경이, 찹, 구기자, 냉이, 부추, 머위, 파드득나물(참나물), 쑥, 고사리 등이 있다.

산열매와 산나물을 이용하는 음식과 그에 이용할 수 있는 양념장 및 재료들로는 신선로, 김치, 포도주, 소주, 커피, 홍차, 화주, 브랜디, 벌꿀, 잼, 소금, 술, 밀가루, 메밀가루, 떡, 고추장, 고기, 기름, 고춧가루, 마늘, 간장, 쇠고기, 파, 달걀, 고추장, 초장, 된장, 쌀, 죽, 육류, 생강탕, 가다랑어 등이 나와 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の山果と山菜(조선의 산열매와 산나물)

저자: 京畿道林業會 [編](경기도임업회 [편])

발행사항: 京城, 京畿道林業會, 昭和10[1935](경성, 경기도임업회, 소화10[1935])

형태사항: 2, 5, 122p., 插畫(삽화), 19cm

분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝82

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 크게 산열매와 산나물로 나뉘어져 있으며, 산열매 29가지, 산나물 32가지에 대한 설명으로 구성되어 있다.

目次(목차)

山果の部(산열매)

一

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| あんず(杏)(살구나무)         | 一六 だんかうばい(黃梅木)(생강나무)     |
| 二 あけび(木通)(으름덩굴)      | 一七 てうちぐるみ(胡桃)(호두나무)      |
| 三 いてふ(公孫樹)(은행나무)     | 一八 てうせんごみし(北五味子)(오미자나무)  |
| 四 かき(柿)(감나무)         | 一九 てうせんまつ(海松)(잣나무)       |
| 五 きいちご(懸鉤子)(나무딸기)    | 二〇 てうせんなし(梨)(배나무)        |
| 六 くり(栗)(밤나무)         | 二一 てうせんりんご(林檎)(능금나무)     |
| 七 ぐみ(胡頹子)(보리수나무)     | 二二 なつめ(棗)(대추나무)          |
| 八 くろよめのき(늘축나무)       | 二三 にはうめ(郁李)(산앵두나무)       |
| 九 くぬぎ(橡)(상수리나무)      | 二四 はしばみ(榛)(개암나무)         |
| 一〇 さんざし(山査子)(산사나무)   | 二五 もも(桃)(복숭아나무)          |
| 一一 さんしゅゆ(山茱萸)(산수유나무) | 二六 てうせん야まぶだう(山葡萄)(왕머루나무) |
| 一二 さるなし(獼猴桃)(다래나무)   | 二七 やまぐわ(山桑)(뽕나무)         |
| 一三 すもも(李)(자두나무)      | 二八 やまなし(山梨)(산베나무)        |
| 一四 すぐり(茶蘆子)(까치밥나무)   | 二九 ゆすらうめ(櫻桃)(앵두나무)       |
| 一五 ずみ(棠梨)(아그베나무)     |                          |

山菜の部(산나물)

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 一 あかざ(藜)(명아주)     | 一四 くきざ(海州常山)(자나무)    |
| 二 あざみ(薊)(영경귀)     | 一五すぎ나(間楸)(쇠뜨기)       |
| 三 いたごり(虎杖)(감제풀)   | 一六 ぜんまい(紫蕨)(고비)      |
| 四 うこぎ(五加)(오갈피나무)  | 一七 たらきの木(두릅나무)       |
| 五 うご(土當歸)(땅두릅)    | 一八 たんぼぼ(蒲公英)(민들레)    |
| 六 おほばこ(事前)(질경이)   | 一九 づりがねこんじん(薺口)(잔대)  |
| 七 おたからこう(곰취)      | 二〇 なづな(薺)(냉이)        |
| 八 をけら(蒼朮)(당삼주)    | 二一 いら(蕒)(부추)         |
| 九 をみなへし(女郎花)(마타리) | 二二 のぴる(野蒜)(달래)       |
| 一〇 かたく리(片栗)(열레지)  | 二三 ははこぐさ(鼠麴草)(떡쑥)    |
| 一一 きき야う(桔梗)(도라지)  | 二四 はまなす(玫瑰)(해당화)     |
| 一二 くだ(葛)(참)       | 二五 ふき(蓴)(머위)         |
| 一三 くだ(枸杞)(구기자)    | 二六 みつばせり(鴨脚板)(파드득나무) |




- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 二七 やぶまめ(口豆)(새콩)   | 三〇 よもぎ(艾)(쑥)      |
| 二八 やまのいも(薯蕷)(참마)  | 三一 わらび(蕨)(고사리)    |
| 二九 よめな(鶏兒腸)(쑥부쟁이) | 三二 わすれぐさ(萱草)(원추리) |






附表(부표)





【음식관련내용】


1. 산열매

표 1. 산열매의 종류와 음식


식재료	부재료	음식	조리법	사진
살구	소금 설탕	매실 장아찌 과자 잼 젤리	-소금에 절인다 -설탕에 재운다	 (그림1)
은행		신선로	-밤처럼 굽거나 삶는다	 (그림2)
감	소주	꽃감 수정과 백시 우린감	-말린다 -꽃감을 펄펄 끓여서 생강, 잣과 섞는다 -껍질을 얇게 하여 말린다 -더운 물에 땀감을 담아 우린다 -빈 술통에 땀감을 우린다	 (그림3)

딸기	설탕 주석산	잼 술	<p>-약한 불로 가볍게 저어가면서 오래 동안 끓인다.</p> <p>-잘 익은 과실의 즙액을 만들어 하루 동안만 밀폐하여 둔 후 같은 양의 물을 부어 주석산 3.8g, 설탕 1, 875g을 미지근한 물 1되에 녹여 섞어 향아리나 술독에 넣어 밀봉한다.</p>	
(그림4)				
밤	참쌀가루 벌꿀	단밤 밤양갱 밤 만두 밤단자	<p>-굽거나 삶는다.</p> <p>-참쌀가루를 찌서 달걀크기로 둥그런 떡을 만들어 삶은 밤을 이용하여 벌꿀을 바른단다.</p>	
(그림5)				
보리수(수 유)	수유술 차		<p>-잎을 말려 이것을 볶아 차로 사용한다.</p>	
(그림6)				
다래			<p>-말려서 저장한다.</p> <p>-통조림으로 한다.</p>	
(그림7)				
자두	소금 설탕	백리	<p>-반쯤 익은 과실을 따서 소금으로 비벼 즙을 내고 다시 소금을 넣어 햇볕에 쬐어 종자를 빼낸다.</p> <p>-말리거나 설탕에 재운다.</p>	
(그림8)				

생강	동백기름 차	-짜서 기름으로 이용한다.	
			(그림9)
호두	과자	- 호두의 열매는 두껍고 단단하여 깨기 아주 어려우므로 이것을 먹을 때에는 불에서 볶아 한 번 물에 넣어 두면 위쪽이 조금만 벌어지며 그 벌어진 곳을 작은 칼로 쪼개고 알맹이를 꺼내어 식용으로 한다. - 호두 1되의 껍질을 벗겨 이것을 비벼 으깨어 찹 3홉에 물 1되를 넣고 채로 걸러 여기에 은행, 목이버섯 등을 섞어 둥글게 만든 것을 참기름으로 튀기거나 삶는다.	
			(그림10)
오미자	화채 벌꿀	-붉게 익은 구과의 즙액에 꽃과 열매를 잘게 썰어 벌꿀을 섞는다.	
			(그림11)
잣	찰쌀 대추 밥 기름 꿀 간장	약밥 과자 김치 화채	-밥을 지어 대추, 밥, 기름, 꿀, 간장으로 찐 해송자로 요리한다. -채소절임의 조미료로서 배와 이용한다. -잣을 꿀물에 띄워 먹는다.
			
			(그림12)
배	잣 밥	김치	-김치의 향미료로 사용한다.
능금	과자 잼		

머루	설탕 물 소주	포도주 커피 홍차 화주 브랜디	-익은 열매를 절구로 짰어 독이나 향아리에 밀폐하여 두고 발효되기를 기다려 설탕을 넣고 한 달 동안 매일 저어준다.	
----	---------------	------------------------------	--	---

(그림13)

앵두	벌꿀 소금	잼 술 앵두화채	-벌꿀을 녹인 것에 씨를 제거한 살과 즙을 넣어 먹는다.	
----	----------	----------------	---------------------------------	---

(그림14)

<표 1>은 식재료로 이용되는 재료들과 그를 이용한 조리법, 음식 등에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

1) 살구나무 - 과실의 모양은 매실을 닮았으나 매실보다는 크고 더욱이 씨와 과육과는 떨어지기 쉽다. 맛은 달고 떫고 신 세 가지로 띠고 있으므로 생식용으로는 별로 환영받지 못하지만 이것을 소금에 절이면 매실장아찌 대용이 되고 말리거나 설탕에 재면 요리와 과자의 원료가 되며 잼과 젤리로도 손쉽게 만들 수 있다.

2) 은행나무 - 은행나무의 열매는 은행이라고 부르는데 중국에서는 밤처럼 굽거나 삶아서 먹고 한국에서는 신선로 등의 요리에 없어서는 안 되는 것이다. 일본에서도 찻종에 찌든가 또는 보기 좋게 찬합에 담거나 하는 요리에 쓰이고 있다. 은행은 자양이 풍부하고 그 영양가치는 오히려 육류보다 높다고 말하고 있으나 이것을 많이 먹으면 중독을 일으키는 일이 있다. 한국에서는 아이들이 이것을 많이 먹으면 현기증을 일으키고 굵은 사람이 배부르도록 먹으면 죽는다고 하는 말이 전해 내려와 많이 먹는 것을 경계하고 있을 정도이다.

### 3) 감나무

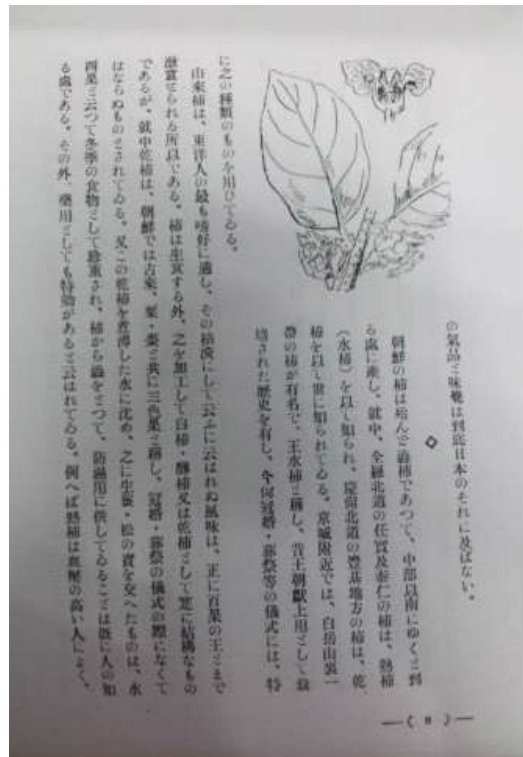
#### ① 감나무의 다양한 이름과 원산지, 한국의 산지

일본명으로 감의 유래는 “가래”이다. 또한 “붉게 구운”, 즉 색이 빨갛게 여문 것이라는 뜻으로 말하고 있다. 학명 Diospyros는 희랍어의 신 Dios와 알갱이 모양의 곡물 pyros에서 연유된 것으로 신이 먹는 음식, 즉 하늘이 준 과일이라고 하는 까닭이라고 말하고 있다. 과일 가운데 일본의 가을을 가장 잘 상징하는 것으로 감을 빼 놓을 수 없다. 동양의 원산으로



모양이나 색 계다가 맛에 있어서 일본이 외국에 자랑할 수 있는 대표적인 과일이다. 또한 1,200여 종에 이른다고 하는 품종이 풍부함도 세계에서 으뜸가는 것이다. 중국, 인도 거기에다 남양, 멀리는 아메리카에 이르기까지 생산되지만 그 기품과 맛은 일본의 그 것에 도저히 미치지 못한다. 한국의 감은 거의 뚝은 감을 중부 이남으로 가면 가는 곳마다 생산되며 그 중에서도 전라북도 임실과 태인의 감은 익은 감, 몰감으로 알려졌고 경상북도 풍기 지방의 감은 꽃감으로 세상에 알려져 있다. 서울 부근에서는 백악산 뒤편 일대의 감이 유명하여 왕수감이라고 하였으며 옛날 왕실의 헌상용으로 재배되었던 역사를 가지고 있다. 지금은 관혼상제 등의 의식에서 특별히 이 종류의 것만을 사용하고 있다. 원래 감은 동양인의 기호에 가장 알맞은 것으로 그 은근한 멋에서 대하여 말하면 형용할 수 없는 맛이 있어서 참으로 모든 과일 중에서 왕이라고 격찬받는 까닭이다.

② 감의 가공 - 꽃감



(그림15)

감은 생식하는 외에 이것을 가공하여 백시, 임시 또는 건시로서 참으로 좋은 것이다. 그 중에서 꽃감은 한국에서는 예로부터 밤, 대추와 함께 3색과로 불리어 관혼상제의 의식 때에 없어서는 안 되는 것으로 여겨졌다. 또한 이 꽃감을 펄펄 끓여서 물에 담가 이것을 생각, 잣과 섞은 것은 수정과라고 하여 겨울철의 음식물로서 진귀한 것이다. 감에서 뚝은맛을 빼고 방습용으로 사용하고 있는 것은 사람들이 이미 알고 있는 바이다. 그 외에 약용으로도 특효가 있다고 말하고 있다. 예를 들면 익은 감은 혈압이 높은 사람에게 좋고 중풍에는 꽃감과

강판에 간무를 섞어 먹으면 효능이 있다. 각기충심이 있는 사람에게는 준시가 좋고 또한 떡을 과식한 사람을 치료하며 생삼은 물에 데거나 불에 덴 상처 또는 뱀에 물린 자리에 바르면 탁효가 있다고 하는 등 그 약효도 이루 헤아릴 수 없을 정도이다. 한국의 꽃감제조법은 일본의 제조법과 달리 하고 있다. 즉 한국에서는 보통 껍질을 벗긴 감을 꽃받침 조각에서 화호까지 세로로 싸리나무 가지에 꿰어 열 개씩 한 줄로 엮어 말리는 것이다. 따라서 취급은 편리하지만 감의 가운데에 상처를 만들어 맛을 푹 떨어뜨릴 염려가 있다.

### ③ 감의 가공 - 백시

일본에서 하고 있는 백시의 제조법은 먼저 딸 때에 적당한 길이로 가지를 붙여 두고 껍질이 남지 않을 정도로 아주 얇게 하며 새끼줄에 꿰어 말린다. 손질은 날씨가 계속해서 좋아 보이는 날을 골라 앞뒤로 두 번 정도하는데 첫 번째는 과일 속의 수분이 줄어 주름이 생기는 때 쯤, 두 번째는 그 후 일주일 지나서 하는 것이다. 두 번째 손질 후 5~6일이 지나 건조장에서 가져와 모양을 가지런히 하여 놓아두는 것이다. 그 목적은 과일 표면에 흰 가루가 끼는 것과 동시에 건조를 다시 충분히 하기 위하여 가지런히 놓아둔 후 흰 가루에 충분히 생겨 마무리한 것을 밀폐된 상자에 넣어 저장하면 훌륭한 백시가 완성되는 것이다.

### ④ 감의 가공 - 우린 감

우린감의 제조법은 보통 더운 물에 땡감을 담아 우리는 법이 이뤄지고 있으나 이렇게 하면 더운 물에 잠겨서 단 맛이 줄고 감 껍질이 손상되는 결점이 있으므로 오히려 빈 술통 안에다 땡감을 우려내는 것이 좋다. 이 방법은 술을 빈 그대로의 술통에 넣어서 뚜껑을 덮고 2주 동안 그대로 놓아두면 완전히 떫은맛이 없어지는데 이보다 간단한 것은 석유 상자 안쪽에 신문지를 세 겹으로 하여 바닥과 한 층마다 짚을 넣어 감꼭지와 꼭지가 합치도록 채워 한 층마다 소주를 한 쪽에 뿌려 준다. 소주는 한 상자에 대하여 1홉 내지 1.5홉을 사용하는 것이 보통이다. 제일 위에도 신문지 3~4장을 잘 덮고 뚜껑을 덮어 둔다. 대체로 1주일에서 열흘이 지나면 완전히 떫은 기가 빠져 훌륭한 우린 감이 된다.

### ⑤ 감의 재배

감을 재배하는 데에는 반드시 접목을 하지 않으면 안 된다. 대목은 실생의 묘목을 사용하지만 파종하여 2~3년이 지나서 새끼손가락 굵기가 되었을 때 절접에 의하여 거접을 하는 것이 좋다. 또 한 가지 방법으로는 실생 감 또는 고욤나무의 대목을 약간 굵게(주위가 21~24츠) 키워 할접법으로 고접을 하면 성공을 할 수가 있다. 적지로는 바람을 막고 별 쪼임이 좋은 양토가 좋은 것 같으므로 서북쪽을 막는 남쪽의 산기슭이나 골짜기 밑과 같은 곳을 고르는 것이 좋다. 봄에 사방 5.4cm에 한 그루의 비율로 심고 퇴비 등을 주는데 약간 깊게 심는 것이 좋으며 묘목은 지상 45~60cm정도가 되도록 잘라 가운데가 높게 자란 가지를 짧게 자

르고 배상형으로 한다. 성과기가 되면 그 해에 꽃눈이 붙은 가지의 기부에 4~5눈을 남기고 겨울에 전정하며 기부의 눈이 자라면 다음해에 결과지가 되도록 해마다 반복하는 것이다. 감나무는 그대로 두면 결과가 불량해지므로 따뜻한 지방에서는 주의하여 전정을 빠뜨리지 않도록 하지 않으면 안 된다. 옛날 속담에 ‘복숭아와 밤나무는 3년, 감나무는 8년’ 이라고 말하여서 심은 후 7~8년에 결실을 보는 것이 보통이지만 접목을 한 것은 빠르면 5~6년째 쯤에 결실을 볼 수 있다.

4) 나무딸기 - 과실은 6~7월경 익어 약간 신 맛을 띠지만 달고 즙이 많아 산촌에서는 아이들의 식용이 된다. 드물게는 시골의 가게에서 팔고 있는 것이 눈에 띄이는 일도 있다. 이것을 따서 우유와 설탕을 뿌려서 먹으면 장딸기와 다르지 않고 또한 잼이나 젤리 등을 간단하게 만들 수 있으며 술에 담그면 이것 또한 꽤나 맛이 좋은 것이다. 나무딸기로 잼을 만드는 일은 잘 익은 열매를 따서 물에 잘 씻어 꽃받침을 떼어 버리고 과육 1, 500g에 대하여 흰설탕 225g의 비율로 섞어 냄비에 넣고 약한 불로 원형이 손상되지 않도록 가볍게 지어가면서 오래 동안 끓이는 것이 좋다. 또한 산딸기 술을 만드는 일은 잘 익은 과실의 즙액을 만들어 하루 동안만 밀폐하여 둔 후 같은 양의 물을 부어 주석산 3.8g, 설탕 1, 875g을 미지근한 물 1되에 녹여 섞어 항아리나 술독에 넣어 밀봉하고 6~7주 동안 놓아두면 좋다. 날이 지남에 따라 향기와 단맛이 증가한다.

#### 5) 밤나무

##### ① 밤의 형상

토쿠토미 로카 는 그의 저서 자연과 인생에 “밤은 야인이 되어 나무껍질은 꺼칠꺼칠하고 아무리 생각해도 어눌하고 말재주가 없어 어떠한 알랑거림도 싫어하며 가시돋친 걸썩데기의 가시나무 울타리, 두꺼운 갑옷, 더구나 그 위에 감물을 들인 갑옷까지 입고 심오하고 달콤한 마음을 감추는 것은 잘 되지 않더라고 너무나도 밤을 사랑하게 된다.” 고 하여 밤의 형상을 사람에게 비유하여 말하고 있으나 상당히 재미있는 관점이다.

##### ② 밤의 종류

밤의 종류에는 일반적으로 양주밤이라고 하는 한국밤과 평양밤이라고 하는 중국밤의 두 종류가 있다. 양주밤은 알이 크고 일본종에 비하여 짧은 껍질을 벗기기 쉬우며 단맛도 많아 경기도 내에서는 의정부, 안양, 수원, 가평 등에서 가장 많이 생산되어 예로부터 유명하다. 평양밤은 옛날 중국에서 가져다 심은 것으로 현재에는 평안남도 함종과 성천 지방을 중심으로 생산된 것인데 함종밤이라고 말하면 주로 평양을 중심으로 하여 집상되고 있다. 잎은 폭이 넓고 가지 끝은 잎 뒤쪽과 함께 많은 털을 가지고 있으며 알은 작고 둥글며 대부분 흑갈

색을 띠고 있다. 밑 부분이 붙어 있던 곳은 가늘고 위의 뾰족한 부분에 부드러운 털이 많으며 시장에서의 값은 양주밤보다 비싼 것이 보통이다. 밤은 물기가 적은 반면 전분이 많고 거기가 비타민 A와 B도 갖추어져 있어 영양적으로는 가을의 과일 중 으뜸이다.

### ③ 밤의 가공



(그림16)

한국의 명물로서 유명한 단밤은 평양밤을 가공한 것으로 한국밤은 주로 굽거나 삶아서 가정의 간식용으로 쓰이고 있다. 또한 밤 양갱, 밤 만두 등의 과자류에 이용되며 금단이나 그 외의 가정 요리용으로서도 수요가 많다. 한국의 각 가정에서는 중양절에 만든 밤단자는 찹쌀가루를 찌서 달걀 크기로 둥그런 떡을 만들어 삶은 밤을 이용하여 벌꿀을 바른 경단이다.

### ④ 밤의 재배

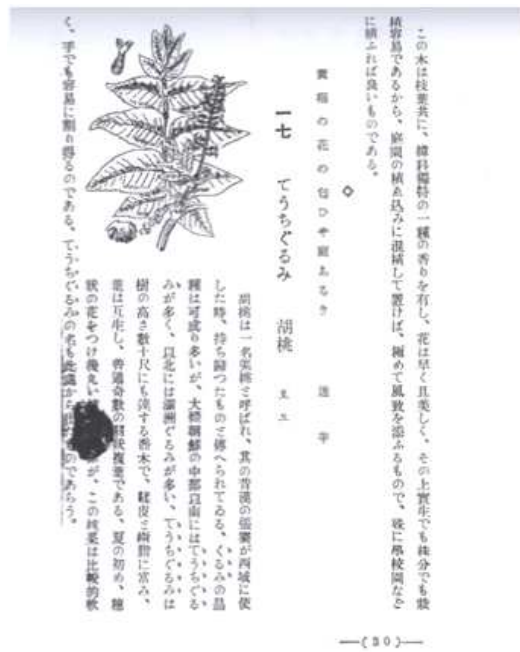
세시기에 “이사중양밤(二社重陽栗)으로 차린다.”고 하였으므로 이 품종은 상당히 오래전부터 해왔던 것이라고 생각된다. 이것을 재배하는 데에는 표토가 깊고 습기가 적당하여 배수가 좋은 사질양토땅을 고르는 것이 좋으며 번식은 보통 실생묘를 쓰지만 우량종은 접목묘로 하는 것이 좋다. 한국에서는 예로부터 종자용 밤은 떨어진 것을 쓰는 것이 좋다고 하였다. 또한 한 송이에는 밤톨이 3개가 들어있기 때문에 가운데 것을 고르는 것이 좋다고 말하여 왔는데 오늘날에도 그 이치에는 변함이 없다. 우선 봄에 심는 구멍을 파서 거기에 퇴비를 충분히 깔아 넣고 흙을 넣은 다음 그 위에 가는 뿌리를 사방으로 퍼서 흙을 덮는데 덮은 흙은 약간 높게 하는 것이 좋다. 심은 후에는 일반적으로 추비를 하지 않지만 인분뇨, 콩깍묵 등

을 적당히 줄 때에는 더욱 좋은 결과를 얻는다. 전정은 묘목을 60cm로 잘라 거기에서 튼튼한 가지 3~4개가 나오면 그 해 겨울에 45cm 정도로 자르고 되도록 바깥쪽으로 널리 뻗게 하고 도장지를 전정하여 일광의 직사와 공기의 유통을 좋도록 하는 것이 필요하다. 복숭아와 마찬가지로 심은 후 3~4년째에 빨리 결실을 볼 수 있다.

6) 보리수나무 - 수유나무의 열매는 식용으로 할 뿐만 아니라 이것을 빻어 수유술을 만들 수도 있으며 또한 잎을 말려 이것을 볶아 차 대신으로 하면 버릴 수 없는 맛이 있는 것이다.

7) 다래나무 - 이들 열매는 어느 것이나 생식을 하며 또한 말려서 저장하는 외에 통조림으로 하면 무화과와 비슷하게 좋은 것이 된다.

8) 자두나무 - 반쯤 익은 과실을 따서 소금으로 비벼 즙을 내고 다시 소금을 넣어 햇볕에 쬐어 종자를 빼낸 것을 백리라고 말하며 술안주로 좋다. 또한 마른 과일이나 설탕에 쯤 것도 좋고 어린잎은 따서 기근 때 먹는데 이용하는 등 이용방법이 꽤 넓은 것이다.



(그림16)

9) 생강나무 - 일명으로는 우공하나, 야마쓰키라고도 하며 숲속도처에 자생하고 잎은 큰 달걀 모양으로 세 갈래로 갈라지며 뒷면에는 담갈색의 긴 털이 밀생하고 있는 식물로 높이는 보통 3~6m에 달한다. 꽃이 피는 것으로 한국에서는 가장 빠르고 이른 봄 다른 나무가 아직 싹도 나오지 않은 황량한 숲속에서 일찍이도 노란색의 꽃을 피우며 봄이 오는 것을 고하는

것이다. 열매는 식용으로 되지는 않지만 이것을 짜서 나온 기름은 소위동백기름 이라고 부르며, 한국에서는 동백기름의 대용으로 부인들 사이에 애용되고 있다. 또한 기계유로서도 괜찮아 수요가 많고 한 편으로는 이 나무의 새싹을 따서 차 대용으로 하는 곳도 있다. 이 나무는 가지와 잎 모두 장과의 독특한 일종의 향을 가지고 있으며 꽃은 빠르게 피고 또한 아름답다. 거기에다 실생으로나 가지나누기로도 재배가 쉽기 때문에 정원에 심을 때 섞어 심어 두면 풍치가 아주 더할 나위 없는 것으로 특히 학교 정원 등에 이것을 심으면 좋은 것이다.

#### 10) 호두나무

##### ① 호두의 유래와 품종

호두나무는 일명 유도라고도 부르며 그 옛날 한나라의 장건이 서역에 사신으로 갔을 때 가지고 돌아온 것이라고 전해지고 있다. 호두의 품종은 상당히 많지만 대체적으로 한국의 중부 이남에는 왕가래나무가 많고 이북에는 만주 호두가 많다. 왕가래나무는 나무의 높이가 수미터에 달하는 교목으로 유피와 수지가 풍부하고 잎은 마주보며 나 있고 보통 홀수의 날개 모양 복엽이다. 초여름에 이삭 모양의 꽃이 피고 후에는 핵과 나무를 만드는데 이 핵과는 비교적 연하고 손으로도 쉽게 쪼갤 수 있어 왕 가래나무의 이름도 붙여졌고 다른 곳에서 유래한 것이 아닐는지?

##### ② 호두의 영양과 이용

열매는 영양이 아주 풍부하고 두 개의 영양가는 우수하여 우유 1홉에 필적한다고 말할 정도이다. 예로부터 각종 요리나 과자를 만드는데 사용하였으며 근년에는 가정에서나 산책 때에 간식으로 귀한 것이다. 기름은 올리브유 대용으로 가치가 많은 것이다. 근년에 핵과를 이용하여 조각에 이용하는 사람도 있고 또한 재목은 여러 가지 기구재가 되며 껍질은 염료, 흰머리 염색용으로 되는 등 이용 방법이 아주 넓다.

##### ③ 호두를 먹는 방법과 조리법

호두의 열매는 두껍고 단단하여 깨기 아주 어려우므로 이것을 먹을 때에는 불에서 볶아 한 번 물에 넣어 두면 위쪽이 조금만 벌어지며 그 벌어진 곳을 작은 칼로 쪼개고 알맹이를 꺼내어 식용으로 하는 것이 좋다. 요리법은 상당히 많지만 먼저 간단한 방법을 말하면 호두 1되의 뚝은 껍질을 벗겨 이것을 비벼 으깨어 찹 3홉에 물 1되를 넣고 채로 걸러 여기에 은행, 목이버섯 등을 섞어 둥글게 만든 것을 참기름으로 튀기거나 또는 삶으면 맛이 있고 요리로서도 손색이 하나도 없는 좋은 것이다.

##### ④ 호두의 재배 방법

호두를 재배하기에는 표토가 깊고 적당히 습한 점질양토를 고르는 것이 좋고 알칼리성 토

양에는 적당치 않은 것 같다. 번식은 보통 실생묘에 의하지만 우량종과 접목하여 품종의 개량을 할 수도 있다. 뿌리가 널리 퍼져 왕성하기 때문에 심을 때에는 적어도 직경 60cm, 깊이 75cm 정도의 구멍을 파서 심기 전에 미리 주변을 갈아 둘 필요가 있다. 재식거리는 약 12m의 사각형으로 심되기비로는 퇴비, 목회, 과린산석회 등을 주는 것이 좋다. 전정은 보통 하지 않지만 처음 1대의 줄기가 자라면 지상 약 180cm 되는 곳을 잘라 주고 여기에서부터 가지가 나오도록 한다. 이 때에 자른 곳이 말라 들어갈 염려가 있으므로 자른곳에 매끄럽게 밀랍을 바르면 안전하다. 성장함에 따라 실생 부분의 가지를 제거하고 햇볕의 직사, 공기의 유통을 좋도록 하는 것이 필요하다. 심은 뒤 10년이 지나면 결실하여 1그루에서 보통 1말 정도의 수확은 쉽게 거둘 수 있는 것 같다.

11) 오미자나무 - 대화본초에 ‘오미자는 요오미자, 당오미자, 화오미자 등이 있지만 한국오미자가 좋고 중국오미자는 일본오미자보다 약간 좋으나 한국오미자만은 못하다. 한국오미자는 맛이 쓰고 시며 껍질은 달고 시지만 껍질과 열매, 눈이 모두 짹짹하여 한 가지로 다섯 가지 맛을 갖춘 초본이다’ 라고 함으로써 오미자 중에서도 북오미자가 가장 좋다고 여겨지고 있다. 오미자는 그 이름처럼 예로부터 5가지의 다른 맛을 가지고 있다고 말하며 식물이 짹짹 지니게 되는 현상 등은 참으로 진귀한 일이다. 북오미자는 감능중기성 식물로 여름 썸에 흰색의 작은 꽃이 가늘고 긴 꽃자루 끝에 피고 꽃이 진 뒤에는 붉은 색 구슬 모양의 장과가 생겨 방상으로 처지고 뜯 앞 등에 심어 두면 풍치가 더할 바 없는 것이다. 한국에서는 통상 이것을 북오미자라고 부르며 예로부터 함경도에서 많이 나오고 그 열매와 뿌리, 중기는 건위 또는 강정제로 널리 약용으로 쓰인다. 또한 화채라고 불러 붉게 익은 구과의 즙액에 꽃과 열매를 잘게 썰어 벌꿀을 섞으면 간식용이 되기도 한다.

일본에서 말하는 것은 소위 남오미자로 이것은 한국에는 제주도에만 있을 뿐이다. 일본에서는 옛날에 이 줄기와 잎의 즙액을 제지용 풀로 쓰거나 머리카락을 김에 씌어 바로 잡는데 쓰거나 두발을 부드럽게 하는데 사용하였다. 더욱 요염하게 하기 위하여 사용했던 것으로 별명을 이것을 덩굴풀이라고 불렀던 것이다. 이것을 뜯 앞이라도 심을 때에는 되도록 울타리 밑을 골라 90cm에 한 그루의 비율로 심고 가지는 곧바로 세우고 덩굴을 울타리로 유인하여 겨울 동안 비료를 주면 다른 것은 관리가 거의 필요치 않다.

## 12) 잣나무

### ① 잣의 종류

잣나무는 옛날에 고려과송 이라든가 신라송 등으로 불리어 왔으나 오늘에는 그 잎이 5개씩 한 군데서 뭉쳐서 생기기 때문에 조선잣이라는 통칭으로 되어 있다. 한국의 특산물로서 인삼과 함께 유명한 잣은 그 종자이다. 한국부터 북만주에 걸쳐 널리 분포하고 일본에서도

이와테 현이나 목증산 중에 자생하고 있다고 말하는데 그 일부는 아마도 옛날 스님이 수호사로 가져온 종자를 심은 것이 남아 있는 것이 아닐런지? 구과는 일본산 소나무과 가운데 가장 크고 길다. 보통 1개의 구과에서 약 5작의 종자를 거둘 수 있다.

② 잣의 영양과 관습, 요리법



(그림17)

고서에산에 사는 신선은 솔잎과 잣을 상식하여 나이가 수백 년이 된다는 전설이 있다. 현재 금강산에 사는 최 모라는 사람은 솔잎과 잣을 상식하여 이미 백 수 십 살이 되었고 지금도 힘든 일을 하는 데는 장정을 능가하는 원기를 가지고 있다고 말한다. 이럴 정도로 잣은 많은 정력소를 가지고 있으며 영양가가 높으므로 예로부터 한국에서는 불로장수의 영과로 귀하게 여겼다. 현재에도 관혼장제 의식에는 없어서 안 되는 것으로 되어 있다. 음력 1월15일 아침에는 귀밝이술이라고 불러 약주 또는 소주를 마시고 약밥을 써서 밤, 호두와 같이 잣을 씹으면서 건강을 기원 했던 것은 아직까지 일반적으로 행해지고 있는 관습이다. 그 약밥에 대하여 ‘동국세시기’ 에는 <참쌀로 밥을 지어 대추, 밥, 기름, 꿀, 간장으로 찢 해송자로 요리하면 이름은 약밥이 되고 상원의 훌륭한 요리로서 제사된다> 아마도 신라의 옛 풍습으로 ‘동경잡기’ 에 기록에 신라의 소지왕 10년 1월 15일 천천정에 거동하였을 때 날으는 까마귀가 있어 임금님께서 경고하기를, ‘나라의 풍습인 상원날이 까마귀의 기일이기 때문에 찰밥을 지어 까마귀에게 제사 하고 이 때에 먹게 하라’ 라고 한 것처럼 약밥의 역사는 상당히 오래된 것 같다. 근년에는 엿, 구운 과자, 양갱 등에 잣을 이용하여 과자를 만들고 또는 채소절임의 조미료로서 배와 함께 김치담는 가을에는 없어서 안되는 것으로 되어 있다. 특히 잣을꿀물에



떡볶이 먹는 화재 등은 한국 요리 중의 일품으로 그 맛을 빼놓을 수 없는 것이다.

### ③ 잣의 산지와 재배

잣의 산지로 유명한 곳은 경기도의 경우, 먼저 포천군 청산면을 꼽을 수 있다. 이 곳은 아주 오래된 역사를 가지고 있어 부자손손 내려온 가업으로서 자연생의 어린나무를 인공적으로 심어 갱신하여 온 것인데 현재 약 800정보의 집단지가 있다. 수령 20~30년부터 70~80년생의 젊고 늙은 나무가 섞인 숲으로 드물게 보는 숲의 경관을 이루고 있으며 잣의 연간 생산량은 800섬이라고 하며 해마다 국내 각지는 물론 일본과 중국으로 많이 출하하고 있다. 근년 각지에서 잣 수확과 목재 검용으로 많이 조림하고 있는 것 같으나 이것을 심을 때에는 되도록 유기질이 풍부하며 표토가 깊은 사질양토를 고르는 것이 좋다. 만약 잣 수확을 목적으로 하면 처음에 1정보 당 1,500주나 2,000주를 심고 점차 간벌하여 700~800주를 재배하며 햇볕 쬐임과 통풍이 좋도록 힘쓰는 것이 필요하다. 또한 관상용으로써도 잎의 짙은 녹색과 호쾌하고 장엄한 나무의 자태에 의하여 우상목이나 그 밖의 정원수로서 떨어지지 않고 풍치가 더할 나위없는 것으로 최근 특히 이 방면의 수요가 많게 되었다.

13) 배나무 - 이 나무는 한국재래종으로 농가에서는 정원에 한 두 그루가 없는 집이 없을 정도로 심겨져 있으나 그 가운데 황해도의 봉산배, 함남의 함흥배, 원산배, 평북의 의주배 등이 가장 이름나 있다. 과일의 맛을 개량종에 비하면 과육이 거칠고 단단하며 단맛도 적고 품질도 떨어진다. 산촌에서는 일반적으로 생식하며 혹은 관혼장제 때의 제물용으로 중요하다. 특히 김치의 향미료로서 잣, 밤과 함께 없어서는 안 될 것이다. 배나무의 번식은 아접 또는 절접법으로 하는 것이 좋고 대목은 실생 배가 적당하다. 접목하여 1~2년이 지나면 이것을 정식하는데 그 경우에는 되도록 얇게 심는 것이 필요하고 재배법은 경사지라면 배형이나 원추형이 좋으며 보통 1단보 당 70~80주의 비율로 심는다. 비료는 기비로서 퇴비, 과린산석회 등을 주고 추비로서는 인분노나 목회 등을 주면 생육과 열매 맺힘이 좋다. 또한 이식은 사질양토가 가장 좋으며 강기슭의 충적토 같은 곳은 최적의 장소로 결실에는 12~13년 걸리는 것이 보통이다.

14) 능금나무 - 중국이 원산으로 서울 부근에는 백악산 뒤쪽 일대가 예로부터 그 산지로 유명하였다. 이 곳은 조선조 제 19대 숙종대왕 때 산성을 만들다가 살핀 바, 부근 일대에 복숭아나 사과 꽃이 많고 봄별이 쪼이게 되면 꽃이 일시에 피어 누구도 말할 수 없는 아름다운 지경이 된다고 말하였다. 그 산성을 탕춘대성이라고 이름붙였다는 곳이기도 하다. 나무의 높이는 보통 3m 남짓으로 잎은 타원형이며 입하때쯤 담홍색의 꽃이 피고 제법 아름다운 경관을 띠는 것이다. 열매는 보통 사과 정도 크기의 모양이 아니고 또한 단맛도 적지만 직경은 약 3cm정도가 되어 선홍색을 띠는 독특한 맛이 있어 한국에서는 예로부터 이것을 식용으로

하고 있다. 한 과자나 잼의 원료로 쓰더라도 보통 사과와 하등의 차이가 없다. 아주 쉽사리 만들수 있기 때문에 시험삼아 집에서 만들어 보면 재미있다고 생각된다. 이것을 재배하려면 되도록 북쪽을 향한 경사지로 배수가 좋은 모래와 자갈이 섞인 산지 등을 고르는 것이 좋다. 묘목은 실생이나 접목 어느 것도 좋고 먼저 얼음이 녹은 후 퇴비, 과린산석회, 목회 등을 기비로 주어 두고 1.8~3.6m의 간격으로 묘목을 이식하는 것이다. 처음에는 주로 질소 비료를 주지만 결실할 때쯤 되어 칼리비료를 위주로 주고 질소와 인산질 비료를 섞어주면 좋은 성과를 얻을 수 있는 것 같다. 전정은 3~4월경에 하고 점차 원추형으로 재배하는 것이 좋으며 심은 후 5~6년째 쯤부터 결실하여 상당한 수확을 할 수 있다.




15) 왕머루나무 - 왕머루로 포도주를 만드는 것은 먼저 익은 열매를 정선하여 절구로 찧어 독이나 항아리에 넣고 밀폐하여 두며 발효되기를 기다려 약간의 설탕을 넣고 매일 저어주기를 한 달 동안 하면 맑고 깨끗한 즙액이 되는데 원료 1말에서 약 1되의 즙이 나온다. 가정에서 마실 때에는 이것을 약간의 물과 소주를 첨가하여 따뜻하게 하여 마시는 것이 좋고 커피나 홍차의 향미제로서도 아주 좋은 것이다. 또한 그대로 저장하여 두면 화주 또는 브랜디 등으로 될 수 있다고 한다.

16) 앵두나무 - 과일은 다른 것이 앞서 가장 빨리 익고 심홍색으로 아주 맛있는 살과 즙이 풍부하며 입에 넣으면 단맛을 사랑할 수 밖에 없는 것이다. 한국에서는 앵두화채라고 부르며 벌꿀을 녹인 것에 씨를 제거한 살과 즙만을 넣어서 먹는다. 상당히 좋아하는 맛을 가지고 있으며 초여름의 식탁을 장식하기에 알맞은 것이다. 또한 이것으로 잼이나 소금에 절인 것도 좋고 이것으로 빚은 술을 만들면 향기가 높고 맛이 좋아 떠내면 좋은 술이 된다.

## 2. 산나물

표 2. 산나물의 종류와 음식

식재료	부재료	음식	조리법	사진
질경이	밀가루	떡	-데쳐서 즙을 그대로 넣거나 또는 나물을 만든다.	
	메밀가루	나물	-밀가루, 메밀가루 등에 넣어서 떡을 만든다.	
	고추장			
	고기		-데친 후 하루 동안 물에 담가 둔 것을 고추장, 고기와 기름으로 익힌다.	
	기름			

<p>도라지</p>	<p>기름 고춧가루 마늘 간장 쇠고기 파 달걀 고추장</p>	<p>화양적(누름적)</p>	<p>-그 뿌리를 햇볕에 말려 저장하여 두고 필요한 때에 꺼내어 더운 물에 담가 쓴 맛을 없애고 이것을 짜서 적당하게 잘라 기름과 고춧가루, 마늘 등을 발라 구워서 먹는다.</p> <p>-작게 찢어 기름으로 한 번 튀겨 마늘과 간장에 넣어 끓여 먹는다.</p> <p>- 쇠고기와 파 등을 썰어서 도라지 뿌리와 섞어 꼬챙이에 꿰어 달걀 등을 씌우고 번철에 지진다.</p> <p>=고추장 속에 넣었다 먹는다.</p>	 <p>(그림18)</p>
<p>침</p>	<p>녹말 침가루</p>		<p>-뿌리를 잘 씻어 절구에 넣고 짚어 부순 것을 통에 넣고 물로 행구어 꺼낸 회백색의 즙액을 고운 소쿠리로 걸러 그 액을 그대로 놓아 두면 찌꺼기가 가라앉는다. 위에 뜬 액을 취하여 걸러서 자루에 넣고 이것을 짜서 다시 통에 넣어 물을 더하면 반나절 정도에 다시 가라앉게 된다. 그 위에 뜬 액을 버리고 밑의 액과 가라앉은 것을 다른 통에 넣어 물을 더하고 저어 주며 다시 가라앉은 것을 버리고 여기에 물을 넣는다. 이렇게 하기를 4~5회 하여 최후의 침전물을 가지고 햇볕에 말려 건조시킨다.</p>	 <p>(그림19)</p>
<p>구기자</p>			<p>-데쳐서 요리에 쓴다.</p> <p>-구기차로 마신다.</p>	 <p>(그림20)</p>

냉이	소금	나물밥	-어린 싹일 때 따서 담근 푸성귀로 반찬을 한다.  -소금을 넣어 데친 것을 짧은 맛을 우려내고 가늘게 썰어 소금물에 담가두었다가 이것을 밥할 때 위에다 섞는다.
----	----	-----	--



(그림21)

부추	초장 고추장 고춧가루 된장 쌀	죽	-데쳐서 초장, 고추장, 고춧가루, 된장으로 요리하거나 튀긴다.  -쌀을 넣어 죽을 만든다.
----	------------------------------	---	---



(그림22)

머위	별꽃 가다랑어	된장국 머위 된장 생강탕	-새순은 그대로 불에 쪄어 으깨어 된장국에 넣는다.  -절구로 찜어 술지게미 1홉에 빨간 된장 조금을 넣고 껍질 벗긴 호두를 갈아서 섞고 고추로 가미하여 만들면 머위 된장이 된다.  -이것을 살짝 구워 나리의 뿌리와 같은 양으로 찜어 유발로 충분히 갈아 별꽃을 넣어 하루에 3~4번 생강탕으로 마신다.  -머위 잎은 어린 것을 따서 씻어 뜨거운 물에 넣어 살짝 삶아 짜고 가늘게 썰어 냄비에 넣고 간장을 잔뜩 넣는다. 삶아지면 가다랑어를 찌서 말린 포를 비벼 넣고 약한 불에서 물기가 없어질 때까지 삶아 조린다.
----	------------	---------------------	--



(그림23)

파드득나물 (참나물)	생선회	-맑은 즙에 넣거나 생선회에 넣는다.
	전골	-기름으로 튀기거나 전골의 양념으로 한다.



(그림24)

쑥	소다	쑥떡	-쑥을 데쳐 찹쌀과 섞어 쑥떡을 만든다.
	참기름	쑥탕	-쑥의 새 잎을 따서 소다를 조금 넣고 뜨거운 물에 넣어 데쳤다가 물에 담가 충분히 뚫은 맛을 우려내고 참기름 간장과 섞어 먹는다.
	간장	범벅	-겨울 쑥의 어린 잎을 따서 쇠고기나 달걀과 함께 국으로 끓인다.
	쇠고기 달걀		-데친 쑥을 밀가루에 묻혀 찢것을 먹는다.



(그림25)

고사리	참기름	고사리밥	-이삭이 부드러운 것을 골라 굳어진 것을 버리고 쇠붙이가 아닌 그릇에 넣어 한 쪽에서 숯불을 지펴 더운물을 넣고 뚜껑을 덮는다. 더운물이 식기까지 놓아두고 몇 차례 물을 갈면서 두세 시간 동안 행구고 뚝은맛을 우려낸 다음 물을 짜서 참기름과 간장을 곁들여 먹는다.
	간장		
	설탕		
	유부		
	흰쌀		

-고사리밥을 만드는 데에는 앞에서와 마찬가지로 뚝은 즙을 뽑아내고 15cm 정도로 잘라 냄비에 넣은 다음 끓인 물과 설탕, 간장으로 단맛을 낸다. 유부를 세로로 자른 곳으로부터 가늘게 썰고 살짝 데쳐 빠져나오게 하여 고사리 삶은 물로 삶는다(고사리에 같이 삶아도 좋음) 흰쌀을 갈아 솥에 담고 물을 짜서 고사리의 삶은 물에 넣은 다음 간장에 술을 알맞게 섞어 밥을 짓는다. 불을 지필 때 고사리와 유부를 넣어 같이 찌서 밥통으로 옮길 때 섞이게 되는 것이다. 또한 이것을 데쳐서 말리거나 소금에 절여 저장하면 계절에 관계없이 반찬으로 하기에 좋다.



(그림26)

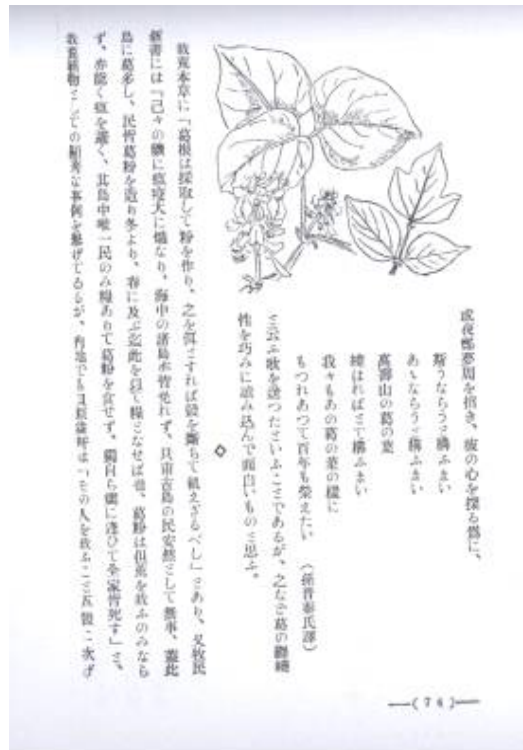
<표 2>는 산나물의 종류와 그 조리법과 음식 등에 대해서 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

1) 질경이 - 부드러운 잎은 이른 봄에 캐어 데쳐서 즙을 그대로 넣거나 또는 나물이 되기도 하고 혹은 밀가루, 메밀가루 등에 넣어서 떡을 만들고 있다. 또한 일단 데친 후 하루 동안 물에 담가 둔 것을 고추장, 고기와 기름으로 익힌 것은 다른 산나물에 떨어지지 않는 풍미를 가지고 있는 것이다.

2) 도라지 - 도라지는 한국에 없어서 안 될 산나물로 그 요리법도 여러 가지가 있다. 우선 그 뿌리를 햇볕에 말려 저장하여 두고 필요한 때에 꺼내어 더운 물에 담가 쓴 맛을 없애고 이것을 짜서 적당하게 잘라 기름과 고춧가루, 마늘 등을 발라 구워서 먹는다. 또한 작게 찢어 기름으로 한 번 튀겨 마늘과 간장에 넣어 끓여 먹는다. 고상한 요리로는 화양적(누름적)이라고 하여, 쇠고기와 파 등을 썰어서 도라지 뿌리와 섞어 꼬챙이에 꿰어 달걀 등을 씌우고 번철에 지진 음식이다. 특히 고추장 속에 넣었던 것은 비길 데 없는 맛이 있다.

3) 칙 - 칙뿌리로 만든 녹말은 녹말 중에서도 품질이 가장 좋은 것이라고 알려져 있다. 제조

법은 먼저 뿌리를 잘 씻어 절구에 넣고 찼어 부순 것을 통에 넣고 물로 행구어 꺼낸 회백색의 즙액을 고운 소쿠리로 걸러 그 액을 그대로 놓아 두면 찌꺼기가 가라앉는다. 위에 뜬 액을 취하여 걸러서 자루에 넣고 이것을 짜서 다시 통에 넣어 물을 더하면 반나절 정도에 다시 가라앉게 된다. 그 위에 뜬 액을 버리고 밑의 액과 가라앉은 것을 다른 통에 넣어 물을 더하고 저어 주며 다시 가라앉은 것을 버리고 여기에 물을 넣는다. 이렇게 하기를 4~5회 하여 최후의 침전물을 가지고 햇볕에 말려 건조시킨 것이 대강 만든 찜가루이다. 겨울동안에는 이것을 세말 정도 통에 넣고 물을 가하여 잘 저어 주고 말총제로 걸러 찌꺼기를 버리고 반나절 정도 방치하여 위에 뜬 액을 버리고 표면에 부착된 흑회색 부분을 제거한 다음 다시 물을 더하여 저어 준다. 이렇게 8~9회하게 되면 순백색의 찜가루가 되는데 소위 한쇄 또는 백갈이라고 하여 상등품이다.



(그림27)

4) 구기자 - 구기자는 한국에서 중부 이남의 산과 들에서 생산되는데 그 양이 적지 않고 꽃도 열매도 모두 고추와 닮은 관목으로 뜰에 심거나 생 울타리로 재배하여도 풍치가 있는 것이다. 열매는 빨갭게 익어 단맛이 있기 때문에 아이들이 잘 먹는 것으로 이를 구기자라고 하며 강장제로서 탁효가 있어 한방약으로 옛날부터 중요시되어 왔다. 또한 뿌리와 줄기껍질은 지골피라고 하여 해열제가 되고 입과 혀의 창란을 치료하며 특히 머리카락의 버릇을 바로잡는 묘한 효과가 있다고 한다. 잎은 데쳐서 요리에 쓸 뿐만 아니라 구기차로서 마시면 정기를 보호하고 눈을 밝게 한다고 하는데 단맛이 있어 아주 좋은 것이다.

5) 냉이 - 이 풀은 이른 봄 어린 싹일 때에 따서 담근 푸성귀로 하면 아주 좋은 반찬이 될 뿐만 아니라 소금을 넣어 데친 것을 떼은 맛을 우려내고 가늘게 썰어 소금물에 담가둔다. 이것을 밥할 때 위에다 섞는 것을 나물밥이라고 말하며 색채가 곱고 맛도 있는 것으로 그 것에 도통한 사람은 좋아하고 있다.

6) 부추 - 예로부터 부추는 보온에 특효가 있다고 알려져서 허약자에게 애용되었으며 각기, 통기, 설사의 치료제로서 귀하게 여겨져 왔다. 먹는 방법은 한국과 중국에서는 데쳐서 초장이나 고추장, 고춧가루, 된장으로 요리하거나 튀긴 것을 즐기거나 아니면 쌀을 넣어 죽을 만든다. 구미에서는 부추 특유의 향내를 이용하여 육류의 이상한 냄새를 막고 향미를 조화시키는데 사용하고 있다.

7) 머위 - 머위의 새순은 이것을 따서 그대로 불에 찌어 으깨어 된장국 등에 한 쪽을 넣으면 독특한 향미를 더한다. 또한 절구로 찧어 술지게미 1홉에 빨간 된장 조금을 넣고 껍질 벗긴 호두를 갈아서 섞고 고추로 가미하여 만들면 머위 된장이 된다. 이것을 살짝 구워 나리의 뿌리와 같은 양으로 찧어 유발로 충분히 갈아 벌꿀을 넣어 하루에 3~4번 생강탕으로 마시면 천식 등가래를 동반하는 병에는 신기한 효과가 있다고 알려져 있다. 보통 버리게 되는 머위 잎은 어린 것을 따서 씻어 뜨거운 물에 넣어 살짝 삶아 짜고 가늘게 썰어 냄비에 넣고 간장을 잔뜩 넣는다. 삶아지면 가다랑어를 찌서 말린 포를 비벼 넣고 약한 불에서 물기가 없어질 때까지 삶아 소위 졸이는 등으로 하면 진미가 있고 술안주로서 팬찮은 것이다.

8) 파드득나물 - 보통 단순하게 파드득나물이라고 말하며 현재에는 들나물로서 채소밭에 재배하는 사람이 많다. 한국에서는 중부 이남의 산림 그늘에 자생하는 것으로 금강산의 대삼엽, 낭림산, 지리산과 서울 부근의 가는 참나무 등이 있는데 어느 것이나 생산량이 적다. 이 풀은 잎과 줄기를 따서 식용으로 하는 것이지만 미나리와 마찬가지로 아주 맛이 좋고 맑은 즙에 넣거나 생선회에 넣으며 기름으로 튀기거나 전골의 양념으로 하는 등 이용법이 많아 각 가정에서 잘 쓰이고 있다. 옛날에는 이것을 먹는 일이 없었으나 근래에 먹고 시장에서 파는 것을 보면 이 물건은 자생하고 있는 것이 분명하지만 옛날에는 식용하지 않았다.

9) 쭈

① 절기에 이용되는 국화

산과 들, 길가 도처에 자생하며 다년생 풀로서 잎은 국화와 흡사하고 꽃은 노란색으로 가을에 피우며 열매는 겹겹으로 가지에 가득한 것이다. 예로부터 삼월 삼짇날 상사의 절기나 오월 오일 단오의 절기에는 없어서 안 되는 것이다. 즉 상사의 절기에는 쭈를 데쳐 찹쌀과

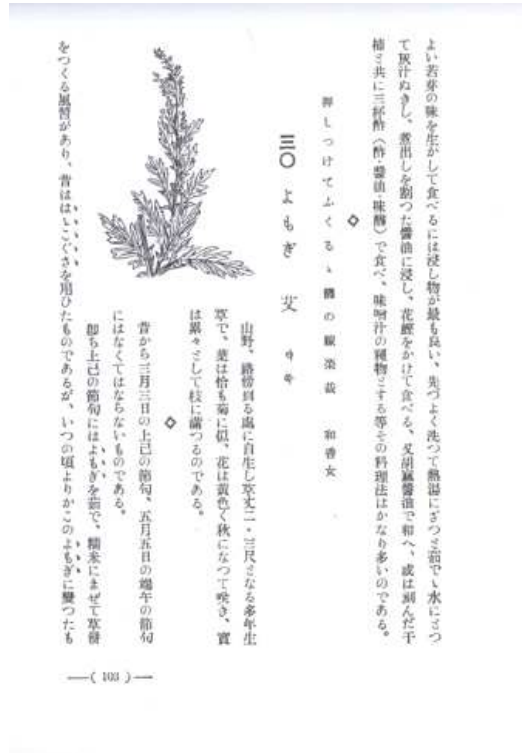


섞어 썩떡을 만드는 풍습이 있고 옛날에는 떡썩을 이용하는 사람이 있었으나 언제부터인가 이 썩으로 바뀐 것이다. 절기는 5월로 알려져 있으며 창포와 썩 등의 향으로 머리 감는 것도 이상하지만 구중 안에서 시작된 일을 잘 알지도 못하는 백성들의 삶터에 까지 어떻게 옮겨져서 우리들에게 전승되었고 또 계승되었는지 아직도 이상하다. 그러나 언젠가는 그럴 법한 풍습으로 삼을 일이다. 라고 하였다. 방법의 차이가 적어 단오의 절기에 썩을 이용하여 경축하는 풍습은 일본과 마찬가지로 하겠다. 이처럼 썩은 경사스러운 절기에 바치는 것일 뿐만 아니라 반찬으로서도 좋은 것이다.

## ② 썩의 조리와 가공 방법

먼저 썩의 새 잎을 따서 소다를 조금 넣고 뜨거운 물에 넣어 데쳤다가 물에 담가 충분히 뿔은 맛을 우려내고 참기름 간장과 섞어 먹으면 시금치처럼 일종의 향기가 있어 맛이 좋다. 한국요리의 썩탕은 겨울 썩의 어린 잎을 따서 쇠고기나 달걀과 함께 국으로 끓여 겨울에 먹는 음식으로 중히 여기고 있다. 경기도 용인 부근에서는 범벅이라고 하여 데친 썩을 밀가루에 묻혀 찐 것을 먹는다. 잎은 인주를 만드는 재료가 되고 또한 말려서 약썩으로 이용되기도 한다. 삼월 삼짇날 뜯은 것을 상품으로 하고 단오에 뜯은 것은 중품으로 하고 있으나 줄기가 지나치게 자란 것은 가치가 없다고 하여 원료로 쓰지 않는다. 줄기가 짧고 어린 것이 가장 좋고 잎을 따서 씻어 하루 동안 햇볕에 말린 후에 다시 그늘에 말려 자루에 넣어 놓고 건조한 곳에 걸어 둔다. 충분히 말랐을 때 돌절구에 찧고 체로 걸러 지스러기를 버리는데 색깔이 흰수록 상품이라고 말하고 있다.

읍내 긴 장구의 먼 소리에 썩을 뜯는구나 도황  
떡을 만들거나 굽거나 여하를 썩을 뜯는구나 자규



(그림28)

10) 고사리

① 고사리의 형상과 고사리를 끓여 먹는 조리법

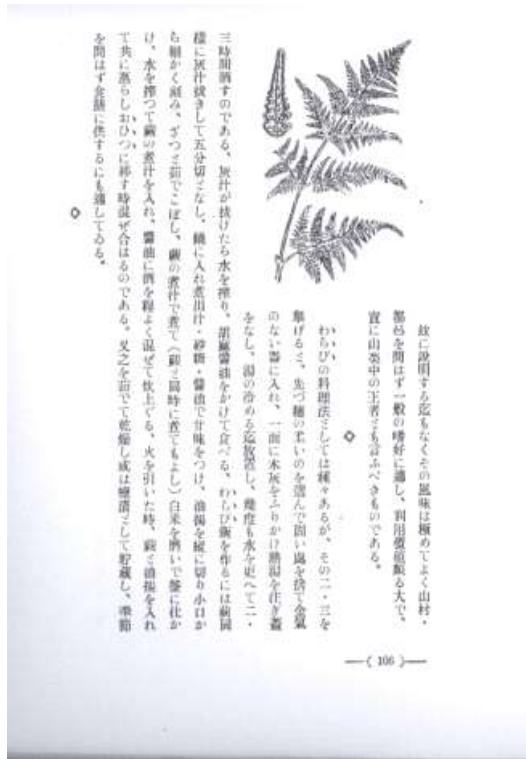
고사리는 봄철, 들에서 많은 풀 가운데 앞서 싹이 트고 그 모양은 마치 어린 아이의 손바닥처럼 꼭대기는 말려서 총생하는 다년생 은화식물이며 땅속을 기는 뿌리로 번식한다. 여기에 설명할 필요도 없이 그 맛은 아주 좋다. 산촌이나 도회지를 불문하고 사람들의 기호에 알맞아 이용가치가 참으로 크고 실로 산나물 중의 왕자라고 말할 수 있는 것이다. 고사리의 요리법으로는 여러 가지가 있으나 두세가지를 들어 보면 먼저 이삭이 부드러운 것을 골라 굳어진 것을 버리고 쇠붙이가 아닌 그릇에 넣어 한 쪽에서 숯불을 지퍼 더운물을 넣고 뚜껑을 덮는다. 더운물이 식기까지 놓아두고 몇 차례 물을 갈면서 두 세 시간 동안 행구고 뚝은맛을 우려낸 다음 물을 짜서 참기름과 간장을 곁들여 먹는다.

② 고사리밥과 고사리 가루 만드는 방법

고사리밥을 만드는 데에는 앞에서와 마찬가지로 뚝은 즙을 뽑아내고 15cm 정도로 잘라 냄비에 넣은 다음 끓인 물과 설탕, 간장으로 단맛을 낸다. 유부를 세로로 자른 곳으로부터 가늘게 썰고 살짝 데쳐 빠져나오게 하여 고사리 삶은 물로 삶는다(고사리에 같이 삶아도 좋음) 흰쌀을 갈아 솥에 담고 물을 짜서 고사리의 삶은 물에 넣은 다음 간장에 술을 알맞게 섞어 밥을 짓는다. 불을 지필 때 고사리와 유부를 넣어 같이 찌서 밥통으로 옮길 때 섞이게 되는 것이다. 또한 이것을 데쳐서 말리거나 소금에 절여 저장하면 계절에 관계없이 반찬으로 하기에 좋다. 또한 고사리의 뿌리와 줄기로부터 고사리 가루라고 하는 좋은 녹말을 만들 수

있으나 이것은 식용하는 외에 점착력이 강하고 습기에 대한 저항력도 크기 때문에 우산, 초 롱, 직용물 풀의 재료로 사용되고 있다. 더욱이 그 줄기는 세공물의 재료로 이용되어 섬유 끈으로 그럴듯한 멋이 있어 종려끈의 대용으로도 귀하게 여겨지고 있다.

③ 날 고사리의 약성과 고사리의 구황



(그림29)

카이바라 에켄은 고사리의 날 것은 약성으로 수신후기에 날 고사리를 먹으면 가슴과 배의 동통이 일고 그 후 한 마리의 붉은 뱀을 토하여 뱀은 하루 밤이 지나 고사리가 되어 병을 고친다고 기록하였다. 소금에 절이거나 말린 것은 괜찮고 말린 고사리는 오주출우에서 생산된 것을 상품으로 여기며 아주 부드럽고도 다른 곳의 생산품에 비하여 뛰어나다 라고 기록하여 고사리의 생식을 경고하고 다시 본초에서는 몇 년 동안 굶은 시골 사람이 캐서 구황하였다고 기록되어 있으며 또한 황상의 고사리 캐기라는 시에는 “황천은 백성들의 산에 고사리를 나게 하며, 굶기 않게 돌보시고 고사리 뿌리에는 가루가 있어서 백성들이 다투어 캐는데 아침부터 밤늦도록 다투어 캐므로 산이 무너지려 할 지경이다. 목숨을 지키는 방식은 어찌 알고 있는 함을 다 쏟겠는가?” 중국이나 일본에도 나고 있어서 기근 때에는 가난한 백성이 산으로 들어가 오두막집을 짓고 처자를 데려가서 하루 하루 고사리와 칩뿌리를 캐어 떡을 만들어 양식 삼아 먹었다. 백성을 도운 공이 있고 백성을 이롭게 한 것을 어찌 다섯 가지 허물로 몰아 혈 뜯겠는가 라고 말하고 있다. 이처럼 고사리는 구황식물로서의 가치가 높고 기근의 해에 백성들이 다투어 뜯어서 굶어 죽는 것을 면했다는 이야기는 한국이나 일본에서 모두 많은 사례를 듣는 바이다.

④ 고사리의 영양과 재배

일설에 의하면 고사리는 섬유질이 있기 때문에 소화가 잘 안 되고 따라서 위와 내장에 남아 있는 시간이 길어 허기진 것을 멎게 하는 바, 이전에서는 칩보다 뛰어나다고 하는 말도 전해지고 있다. 산과 들이 많은 지방에서는 따로 재배할 필요가 없지만 척박한 땅에서도 재배가 잘 된다. 따라서 비료도 그다지 필요치 않고 작업도 귀찮지 않기 때문에 산과 들이 적은 지방에서 시험 삼아 재배하여 보는 것도 나쁘게 없다고 할 수 있다. 재배 적지로서는 알맞게 습한 숲 사이를 골라 그 곳에 퇴비나 초목회 등을 살포하고 얼음이 녹은 후 곧바로 포기 사이 30~60cm의 비율로 2~3분의 싹이 나온 정도의 작은 포기를 심는다. 심은 후에는 물은 인분뇨를 단보단 750~1, 125kg의 비율로 주면 4~5월 경에는 일찍 고사리가 나온다. 이것은 채취하지 않고 포기가 충분히 커서 충실해지기를 도모하여 다음 해 봄부터 식용으로 뜯는 것이 좋다.

【참고문헌】

농촌진흥청, 『구항방 고문헌집성 제 2권』, 2010

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

救荒指南(구황지남)

**【정의】**

당시(1940년대) 시대적으로 전쟁 상황에 직면하여, 부족한 식량과 전쟁에 나간 용사들의 식량지원이 중요한 문제 중 하나로 대두되었다. 그에 따라 식량 증산에 자연스레 관심을 가지게 되었고, 일본 정부와 각도에서 노력하고 있는 상황이었다. 그러나 식량의 생산은 자연적 조건에 좌우되는 부분이 있어, 재해에 대비한 식량에 대해 대비하기 위해 구황작물들에 대해 이 책에 서술해 두었다. 책에서는 구황작물이 단지 구황작물인 것이 아니라 평상시에 보조 식량으로 사용되어졌음을 말하고 있어, 당시의 식량 사정에 대해 알 수 있다. 이 책의 분량은 1책 37페이지이다.

**【음식 관련 정의】**

이 책은 곡식이 부족할 때 먹을 수 있는 구황작물에 대해 설명하고 있으며, 그 내용에서 일반구황방에 도라지, 마, 밤, 토란, 채소, 곡식, 밤, 대추, 호도, 꽃감, 쌀, 보리, 선가복식방에서 콩가루, 멥쌀, 찹쌀, 생동쌀, 순무씨, 들깨, 검은 참깨, 흰 참깨, 구황장에서 콩잎장, 더덕·도라지장, 뭍은장, 해독방에서 호도, 검은콩, 볶은 소금, 파 등 먹을 수 있는 재료들과 먹는 방법에 대해서 설명하고 있다.

**【서지】**

자료명: 救荒指南(구황지남)  
 발행사항: 京城, 昭和18[1943](경성, 소화18[1943])  
 형태사항: 37p., 23cm  
 주기사항: 본문은 일본어, 한국어 혼합 수록됨  
 소장처: 국립중앙도서관

**【목차와 구성】**

이 책은 총 4장으로 일반구황방, 선가복식방, 구황장, 해독방에 대한 내용이다. 일반구황방과 선가복식방에서는 각 구황음식이 설명되어 있으며, 구황장에서는 구황작물로 장류를 담그는 방법, 해독방에서는 음식을 먹고 중독이 되었을 때 해독시켜주는 음식과 방법들에 대해 설명하고 있다.

索引 目次(색인 목차)

第一章 一般救荒方(제 1장 일반구황방)

一、 松葉 其一(송엽 기일)

二、 同 其二(동 기이)

三、 同 其三(동 기삼)	二十一、 同 其四(동 기사)
四、 同 其四(동 기사)	二十二、 □菜(□채)
五、 同 其五(동 기오)	二十三、 羊蹄根(양제근)
六、 同 其六(동 기육)	二十四、 烏芋(오우)
七、 □皮 其一(□피 기일)	二十五、 百合(백합)
八、 同 其二(동 기이)	二十六、 何首烏(하수조)
九、 同 其三(동 기삼)	二十七、 □、 蓮子(□, 연자)
十、 穀葉花穀根 其一(곡엽화곡근 기일)	二十八、 □系子(□계자)
十一、 同 其二(동 기이)	二十九、 □□根(□□근)
十二、 同 其三(동 기삼)	三十、 四果(사과)
十三、 桔梗(길경)	三十一、 菱□(위□)
十四、 葛根(갈근)	三十二、 海草(해초)
十五、 薯□(서□)	三十三、 貧困將死人救濟法(빈곤장사인구제법)
十六、 栗(밤나무)	三十四、 米麥救荒方(미맥구황방)
十七、 芋(토란)	三十五、 百年□穀方(백년□곡방)
十八、 山菜、 樹實、 草木葉 其一(산나물, 수실, 초목엽 기일)	三十六、 食草方(식초방)
十九、 同 其二(동 기이)	三十七、 救飢民法(구기민법)
二十、 同 其三(동 기삼)	三十八、 大道丸(대도환)

第二章 仙家腹食方(제 2장 선가복식방)

一、 蜜□ 其一(밀□ 기일)	十三、 粳米(강미)
二、 同 其二(동 기이)	十四、 □米(□미)
三、 同 其三(동 기삼)	十五、 靑梁米(청량미)
四、 同 其四(동 기사)	十六、 蔓□子(만□자)
五、 同 其五(동 기오)	十七、 □(□)
六、 松脂 其一(송지 기일)	十八、 □子(□자)
七、 同 其二(동 기이)	十九、 黃□(황□)
八、 同 其三(동 기삼)	二十、 天門冬(천문동)
九、 同 其四(동 기사)	二十一、 胡麻(호마)
十、 黑豆 其一(흑두 기일)	二十二、 白脂□(백지□)
十一、 同 其二(동 기이)	二十三、 □□(□□)
十二、 大豆黃(대두황)	

第三章 救荒□(제 3장 구황□)

- 一、大豆□醬(대두□장)
- 二、沙參桔梗醬(사삼길경장)
- 三、太□(태□)
- 四、淸□(청□)
- 五、急□□(급□□)

第四章 解毒方(해독방)

- 一、千金木粥(천금목죽)
- 二、葵菜湯ト 葵子湯(규채탕과 규자탕)
- 三、胡桃(호도)
- 四、貫衆と黑豆(관중의 흑두)
- 五、一般的方劑(일반적방제)
- 六、黑大豆(흑대두)
- 七、燒鹽(소염)
- 八、苦參(고삼)
- 九、葱(총)
- 十、野薔薇(야장미)
- 十一、生蔬菜中毒(생소채중독)
- 十二、蕎麥の中毒(교맥의 중독)
- 十三、草木葉中毒(초목엽중독)
- 十四、菌の中毒(균 중독)
- 十五、木實、瓜類中毒(목실, 과류중독)
- 十六、一般魚の中毒(일반어 중독)
- 十七、河豚の中毒(하돈 중독)
- 十八、鷄卵の中毒(계란 중독)
- 十九、鷄鴨の中毒(계압 중독)

【음식관련내용】

1. 일반구황방

표 1.

주재료	부재료	음식	조리법
쌀	잡곡		쌀 1되를 찼어서 가루로 2되 5흙을 내어 보리 1되를 찼어 얻은 가루 2되를 섞는다. 다른 잡곡도 역시 찼어서 가루로 내면 1되로 2되 5흙을 얻고 만일 1되라면 2되로 5흙이 난다.
메밀	곡식	떡	메밀의 꽃, 콩 잎, 콩깍지를 갈아 가루로 내고 곡식의 가루를 적절히 섞어서 떡을 빚고 찼서 먹으면 더 바랄게 없이 맛좋다.
메밀의 꽃			메밀이 반 쪼여물기를 기다려 줄기와 잎이 유연기를 채 잃지 않은 때에 베어 말린다. 줄기와 씨알을 함께 잘게 썰어 충분히 볶아 절구에 찼고 체에 걸러 곱게 가루를 낸다. 이것을 물에 타서 먹는다.
콩잎	콩가루		- 콩깍지를 푹 삶아 익혀서 온돌에 펴 말리고 가루로 낸 다음 물에 담가 물을 걸러내기 하면서 맑은 물이 될 때까지 두 세 차례 반복하면 독기가 우려져 나온다. 이런 다음에 떡으로 빚어 먹으면 맛이 좋다.
콩깍지	참깨	대도환	
콩깍지	회초미 뿌리	단자	- 박달나무 잎, 느티나무잎, 자귀나무잎, 느릅나무잎, 쑥잎 따위는 봄철 일찍이 싹터서 눈엽(어린 싹잎)이 아직 노란 기를 벗지 못하고 있을 때에 따다가 깨끗이 씻고 물기가 채 마르기 전에 약간의 콩가루를 그 위에 끼얹고 키로 잘 까불어 섞은 다음 찼서
곡	자귀나	백복령	

			먹는다.
류 및 두류	무잎		- 누런콩 7말, 참깨 3말을 깨끗이 씻어서 3차례 삶고 3차례 그늘에서 말려 껍질을 골라 버린 다음, 또는 3차례 삶고 3차례 음지에서 말린 다음 힘껏 짚어서 호두씨만한 크기로 알약을 만든다.
	느릅나 무잎	아출	
	썩잎	육사인	- 검은 콩 1되를 물에 담가서 젖은 채 껍질을 벗겨 버리고 회초미뿌리(편마과의 여러해살이 초본식물) 감초 각각 10돈, 백복령·아출·육사인 각각 5돈 가운데 5종을 곱게 가루내어 검은콩가루에 섞어서 달인다. 다만 처음 불은 센불로 하고 나중 불은 약불로 조절하고 물기가 다 마르면 꺼내어 곱게 짚어서 진흙같이 만들며, 이것으로 단자를 만들어 계란 크기만 하게 하여 자리 그릇에 채워 넣은 다음, 즉시 뚜껑을 덮어 밀폐한다..
	누런콩		
	검은콩		
채 소류	채 소 , 산나물, 솔껍질, 박달나 무 잎	곡 식 , 쌀겨가 루	떡 죽
	냉이		채서산이 글을 읽을 때에 냉이를 통째로 먹고 배고픔을 달래었다고 한다.
근 채류	칩뿌리	쌀 녹 두 가루	밥 죽 국수
	마		국수
	토란		
	도라지		밥
	연뿌리		
	연밥		
	등글레		
과 실류		대추	단자
	밤	호도 곶감	떡 다식
	떡갈나 무 열매 (상수리 도토리)	소금 콩가루	
음 식			끓어 죽을 사람 구제법 - 찬물에 간장을 조금 타서 마시게 한다. 다음으로는 묽은 죽을 차갑게 만들어 먹게 하며, 천천히 죽을 먹어야 저절로 회복될 수 있다.
	죽	간장	끓은이 구하는 법 -뜨거운 죽을 솥에서 퍼 담아 그대로 주게 되면 끓주린 사람들은 급하게 먹고, 먹은 뒤에 채 백 발짝도 떼지 못한 채 넘어져 죽는 일이 가끔씩 있다. 만약에라도 밤중에 죽을 끓여서 큰 그릇에 옮겨 두었다가 이튿날 아침에 막자로 저어서 식혀 가지고 주게 되면 먹더라도 죽게 되지는 않는다.



<표 1>은 일반적으로 먹을 수 있는 구황작물에 대해 설명하고 있다. 우리가 흔하게 먹는 음식과 그 외에 식재료들의 이용 방법과 효능에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

1) 쌀보리 구황법 - 쌀 1되를 찧어서 가루로 2되 5흡을 내어 보리 1되를 찧어 얻은 가루 2되를 섞는다. 다른 잡곡도 역시 찧어서 가루로 내면 1되로 2되 5흡을 얻고 만일 1되라면 2되로 5흡이 난다. 1말을 가루 내어 250명이 살 수 있다. 이런 먹을거리를 한 사람의 식량으로 따진다면 능히 4개월 동안을 먹일 수 있어서 한 사람이 3말로 능히 1년을 구제받을 수 있다.

2) 곡류 잎·꽃·껍질·뿌리 - 메밀의 꽃, 콩 잎, 콩깍지를 갈아 가루로 내고 곡식의 가루를 적절히 섞어서 떡을 빚고 찌서 먹으면 더 바랄게 없이 맛좋다. 이와 같은 것들이 없을 경우에는 곡식의 뿌리를 잘게 갈아서 가루내어 떡을 빚어 먹어도 역시 허기를 면할 뿐만 아니라 얼굴이 붓지도 않는다.

3) 곡류 잎·꽃·껍질·뿌리 - 메밀이 반 쯤 여물기를 기다려 줄기와 잎이 유연기를 채 잃지 않은 때에 베어 말린다. 줄기와 씨알을 함께 잘게 썰어 충분히 볶아 절구에 찧고 체에 걸러 곱게 가루를 낸다. 이것을 물에 타서 먹으면 이 한 그릇으로도 충분히 밥 한 그릇에 버금한다. 충분히 아침, 저녁의 밥을 대신한다. 만일 가을 건이에 이르지 못한 때에 거두어들이게 되면 짙만 거두어다가 썰어 볶고 찧어 가루를 내어도 앞에 설명한 방법처럼 단식할 수 있다. 그러나 가급이면 곡식 가루에 섞어 먹는 것이 좋다.

4) 곡류 잎·꽃·껍질·뿌리 - 콩깍지를 푹 삶아 익혀서 온돌에 펴 말리고 가루로 낸 다음 물에 담가 물을 걸러내기 하면서 맑은 물이 될 때까지 두 세 차례 반복하면 독기가 우려져 나온다. 이런 다음에 떡으로 빚어 먹으면 맛이 좋다.

5) 산나물, 나무열매, 풀나무 잎 - 박달나무 잎, 느티나무잎, 자귀나무잎, 느릅나무잎, 썩잎 따위는 봄철 일찍이 싹터서 눈엽(어린 싹잎)이 아직 노란 기를 벗지 못하고 있을 때에 따다가 깨끗이 씻고 물기가 채 마르기 전에 약간의 콩가루를 그 위에 끼얹고 키로 잘 까불어 섞은 다음 찌서 먹는다.

6) 만년벽곡방 - 누런콩 7말, 참깨 3말을 깨끗이 씻어서 3차례 삶고 3차례 그늘에서 말려

껍질을 골라 버린 다음, 또는 3차례 삶고 3차례 음지에서 말린 다음 힘껏 찢어서 호두씨만한 크기로 알약을 만든다. 한 끼에 한 알씩 3일간 복용하면 허기를 면하는데, 이야말로 억만(모든) 사람을 구하는 비방이라 할 수 있다.

7) 대도환 - 검은 콩 1되를 물에 담가서 젖은 채 껍질을 벗겨 버리고 회초미뿌리(편마과의 여러해살이 초본식물) 감초 각각 10돈, 백복령·아출·옥사인 각각 5돈 가운데 5종을 곱게 가루내어 검은콩가루에 섞어서 달인다. 다만 처음 불은 센불로 하고 나중 불은 약불로 조절하고 물기가 다 마르면 꺼내어 곱게 찢어서 진흙같이 만들며, 이것으로 단자를 만들어 계란 크기만 하게 하여 자리 그릇에 채워 넣은 다음, 즉시 뚜껑을 덮어 밀폐한다. 이를 갈무리한 채로 하나씩 꺼내어 먹은 뒤라면 멋대로 온갖 풀을 먹어도 허기를 면할 수 있으며, 이름 모를 어떤 풀이라 하더라도 맛은 아주 좋게 느껴지며, 마치 곡식을 먹는 것과 다를 바가 없다.

8) 산나물, 나무열매, 풀나무 잎 - 2월 이후는 채소, 산나물, 솔껍질, 박달나무 잎일 수 있는 것들로서 민간의 누구라도 다 아는 일이지만 어떤 경우는 반드시 곡식의 가루와 섞어 먹어야 제대로 삶을 지탱할 수 있다. 곡식을 섞지 않고 먹게 되면 제대로 살아낼 수가 없다. 따라서 반드시 조금의 곡물이라도 여유가 있을 때에 미리 절약해서 우선적으로 잡물을 섞어 먹고 가을철 신곡이 나오기 전에는 곡식을 바닥내지 않도록 하여야 한다.

9) 솔껍질을 잘 삶아서 건져낸 것을 절구에 찢어 진흙같이 만들고, 이를 곡물가루나 쌀겨 가루에 섞어 떡을 만든다. 또는 죽을 끓여 먹는다.

10) 냉이 - 냉이는 성질이 따뜻하여 간기를 도우며 속을 온화하게 하고 오장을 도우며 죽을 쑤어 먹으면 혈기를 다스려 간을 돕는다. 채서산이 글을 읽을 때에 냉이를 통째로 먹고 배고픔을 달래었다고 한다.

11) 칩뿌리 - 칩뿌리를 정갈하게 씻고 겉껍질을 벗겨낸 다음 힘껏 찢어서 옹기나 나무통(구유)의 물에 담그며, 진흙같이 뭉그러진 것을 취하여 다시 뿌리와 잔사를 거두어낸 다음(말바닥에 가라앉은 칩가루를) 쌀과 섞어서 밥이나 죽을 끓여 먹는다. 간성에서 나는 칩뿌리가 가장 좋아서 녹두 가루에 섞어 국수를 만들어 먹으면 해갈(解葛 : 목마름)을 없게 하고 모래땅에서 난 것이 좋다.

12) 마 - 마의 뿌리를 캐다가 찢어서 먹거나 또는 가루로 내어 국수를 만들어 먹으면 흉년에도 양식 대신으로 배고픔을 면하는데 더없이 좋다.

- 13) 토란 - 토란을 삶아 먹으면 식량을 대신하여 배고픈 세월을 넘길 수 있다.
- 14) 도라지 - 도라지를 깨끗이 씻어서 폭 삶아 주머니에 넣고 물에 잠근 채 밟는다. 쓴맛을 완전히 우려내고, 몽그러져서 진흙같이 되거든 밥에 섞어 먹는다. 비록 곡식이 없이 먹어도 역시 배고픔을 면할 수 없다. 연의 뿌리를 삶아 먹으면 양식을 절약할 수 있을 뿐만 아니라 먹는 맛도 뛰어나게 좋다. 연밥을 껍질과 속을 버리고 찌서 가루를 내어 납밀로 알약을 짓고 하루에 39알 먹으면 허기를 면한다.
- 15) 둥글레 - 둥글레는 맛이 있고 독이 별로 없어서 허기져 피로한 증세를 도우며, 먹는 사람으로 하여금 솔껍질 따위를 삶아 먹는 것과 마찬가지로, 배고픔을 달래는데 가장 좋다.
- 16) 밤 - 밤을 구어서 먹으면 배고픔을 견딜 수 있다.
- 17) 네 가지 과일 - 밤, 대추, 호도, 곱감의 네 가지 과일은 씨와 껍질을 제거해 버리고 절구에 넣어 충분히 찧어서 단자나 두툼한 떡을 만든다. 또는 다식같이 박아내어 햇살에 말려 갈무리해 두었다가 때맞추어 허기를 메울 수 있다.
- 18) 산나물, 나무열매, 풀나무 잎 - 떡갈나무 열매(상수리 도토리)의 껍질을 벗겨내고 폭 삶아 물 속에서 뿜은 맛을 우려낸 다음 약간의 소금에 버무려 먹는다.(볶은 콩가루를 섞어 먹으면 맛이 뛰어나다)
- 19) 굶어 죽을 사람 구제법 - 굶어서 죽어가는 사람은, 만일에라도 뜨거운 먹을거리를 먹게 되거나 따뜻한 먹을거리를 많이 먹게 될 경우 자칫 죽을 수 있다. 이러한 일이 벌어지면 찬물에 간장을 조금 타서 마시게 한다. 다음으로는 묽은 죽을 차갑게 만들어 먹게 하며, 천천히 죽을 먹어야 저절로 회복될 수 있다.
- 20) 굶은이 구하는 법 - 무릇 흉년을 만나면 죽을 끓여서 굶주린 백성을 구하는 경우가 많다. 만약에라도 뜨거운 죽을 솥에서 퍼 담아 그대로 주게 되면 굶주린 사람들은 급하게 먹고, 먹은 뒤에 채 백 발짝도 떼지 못한 채 넘어져 죽는 일이 가끔씩 있다. 만약에라도 밤중에 죽을 끓여서 큰 그릇에 옮겨 두었다가 이튿날 아침에 막자로 저어서 식혀 가지고 주게 되면 먹더라도 죽게 되지는 않는다.

2. 선가복식방

표 2. 선가복식방의 종류

주재료	부재료	음식	조리법
콩가루			선방의 수제에 이르기를, 콩가루를 내어 먹으면 곡식을 절약하며 흉년을 건디게 한다고 하였다.
검은콩	대추살	떡	<p>- 검은콩을 잘 볶아서 대추살과 함께 찜어 보리떡처럼 만들어 먹으면 충분히 양식을 대신할 수 있다.</p> <p>- 검은콩 5되를 흐르는 물에 깨끗이 씻고 세 차례 찌서 말리며 껍질을 가려내고 가루로 낸다. 삼씨 3되(또는 5되)를 끓는 물에 하룻밤 담갔다가 꺼내어 햇살에 말린 다음 3차례 찌내어 껍질이 벌어지게 되면 껍질을 가려내어 가루를 낸다. 이들 두 재료를 찹쌀죽에 섞어 절구에 찜은 다음 주먹 크기의 단자로 빻는다. 이것을 다시 시루에 넣어 찌되 해질 녘부터 야반에 이르도록 불을 때고 인시에 꺼내어 사기그릇에 넣은 다음 뚜껑으로 밀봉하여 바람에 마르지 않게 갈무리한다. 만일에라도 다른 어떤 것을 먹게 될 경우라면 아욱탕을 먹어 속을 풀게 하거나 또는 아욱씨 3홉을 찜어 다려서 차게 먹어도 좋다.</p>
	찹쌀죽	단자 아욱탕 아욱씨	
곡류및두류			다른 한 방법으로는 흰 복령 5량에 삼씨는 마을 어귀에 심은 삼씨가 아닌 것으로 구하여 섞어 먹어도 된다.
	멥쌀	호도 밀초	<p>멥쌀 1되를 술 3되에 담갔다가 꺼내어 햇살에 말리거나 또는 그냥 담거나 햇살에 술기를 날리는 정도로 말려서 조금씩 먹는다. 또 다른 방법으로는 멥쌀 3홉을 볶아서 누런 밀초 2량에 녹인 냄비에 넣어 쌀을 다시 볶아 말린 다음 먹는다. 또한 호도 2개를 먹으면 즉시 식욕이 움솟게 된다.</p> <p>누런 밀초를 써서 멥쌀을 볶아 씹어 먹으며 허기를 충분히 면하고 배고프지 않은 채 벽곡 할 수 있다.</p>
	백반		전병
	찹쌀		<p>누런 밀초에 기름을 두르고 백반 1근을 넣어 전병을 만들고, 이로써 포식하면 석달 열흘이 되어도 배고프지 않다.</p> <p>찹쌀1말을 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 수없이 찌고 수없이 햇살에 말린 다음 빵아서 가루를 내어 하루에 한 차례씩 찬물에 타서 마시면 30일 쯤으로 모두 다 먹는다.</p>
생동쌀	고주 초		<p>생동쌀 한 말을 고주 한 말에 사흘 동안 담갔다가 건져서 여러 차례 삶고 여러 차례 햇살에 말려 잘 싸 두었다가 먹는다. 또 다른 방법으로는 생동쌀을 초에 섞어 휘저어서 여러 차례 찌고 여러 차례 햇살에 말려 먹는다.</p>
채소류	순무 씨		<p>순무 씨를 거둬다가 세 차례 물로 삶아 쓴맛을 우려내고 햇살에 말려 가루 되게 뺀다. 이를 물로 2돈이 되게 풀어 하루 세 차례씩 먹으면서 점점 먹는 양을 늘려 가면 충분히 곡식을 절약할 수가 있다. 또한 순무의 묘, 잎, 줄기, 뿌리를 얻어다가 네 계절 언제라도 복용하면 흉년에 대비할 수 있다.</p>
	묘		
	앞 줄기		
	뿌리		
복령	쌀 우유 술	아욱즙 술	<p>복령 먹는법</p> <p>집선방에 이르기를 복령만을 많이 먹는데 그 요령은 백복령 5근</p>

을 채취하여 검어진 껍질을 벗겨 버리고 찢어서 체질하여 치밀하게 짜여진 비단 주머니에 넣어서 쌀 2말을 깐 위로 걸러낸다. 쌀이 축 익으면 거르기를 그치고 햇살에 말리며 또한 찌기를 3차례 거듭한 다음 우유 2말을 구해다가 섞는다. 동기가운데 올려 약한 불로 삶고 액기스를 얻게 되면 이를 매일 먹는다.

밥을 먹고 싶으면 먼저 아욱즙을 끓여 마셔야 한다.

꿀

복령수법에 이르기를 백복령 30근을 끓는 물에 담가서 쓴맛을 우려낸다.(산의 음지에 나는 것은 맛이 특히 쓸 수 있다.)담갔던 즙이 단맛을 내게 되면 말려서 체질하여 가루로 낸다. 쓰기 전에 술 3섬과 꿀 3되를 섞어 큰 통에 넣고 수없이 휘저어 밀봉하며 밖의 기운을 들이지 않도록 겨울철 50일과 여름철 25일간 보살피면 타락이 스스로 술 위로 떠오르게 된다. 용수철을 박고 이를 걸러내면 맛이 더없이 달고 좋다. 이것을 손으로 주물러 큰 덩어리로 만들어 빈 방에서 음건하면 대추처럼 붉은 빛을 띠게 되며 이 술을 마실 때마다 한 덩어리씩 곁들여 먹으면 하루 종일 허기 지지 않는다.

또 다른 방법

복령을 쪼개어 대추 크기로 각진 덩어리를 만들고 동이 안에 잘 안치하면 좋은 술을 담게 된다. 종이로 한 겹을 봉해서 백일이 된 다음 열면 색깔이 엷과 다를 바 없고 능히 하루 끼니로 한 알이면 된다.

송진 내는 법

송진

술

① 도홍경이 이르기를, 송진을 채취하여 만드는 방법은 복식방 가운데 뽕나무 잣물이나 또는 술을 끓여 연하게 부쳐 냉수에 타서 수십 번 거듭 뒤섞은 다음 흰 색이 돌고 매끄럽게 보이면 쓸 수 있다.

② 큰 가마솥에 물을 붓고 시루를 얹은 다음 흰 띠풀을 시루 밑에 깔거나 또는 정갈한 모래를 띠풀 위에 1치 두께가 되도록 펴고, 그런 다음에 다시 그 위에 송진을 편다. 뽕나무 장작로 불을 지피 때면서 물이 줄어들면 자주 자주 뜨거운 물을 부어 가며 송진이 녹아서 가마솥 안으로 몽땅 스며들 무렵에 건져낸다. 이를 찬물에 넣어 굳어지면 또다시 찌기를 두 차례 반복한다. 그러면 옥같이 희게 되는데, 그런 연후에나 쓰도록 한다.

들깨

들깨를 먹어 곡식 먹기를 끊기, 들깨를 잘 찌서 열기를 식혀 뜨거운 양지 별에 말리면 껍질이 벌어지므로 찢어서 낱알을 얻어 먹을 수 있다.

깨류

검은 참깨

흰 콩  
대추

단자

검은 참깨를 아홉 번 찌고 아홉 번 별에 말린다. 이를 볶아서 절구로 찢어먹으면 곡식을 먹지 않고도 배고픔을 모른 채 오래 살 수 있다. 검은 참깨는 곡식을 대신하는데 중요하다. 또한 흰 콩과 대추를 합하여 섞어 찌고 햇살에 말려 단자를 빻어 먹으면 허기를 면하면서도 양식을 절약하게 한다

흰 참깨

흰 참깨는 삶아 햇살에 말려 먹으면 양식을 절약할 수 있다고 하였다.

<표 2>는 신선들의 집에서 먹는 음식이라 칭해질 만큼 허기진 배를 채워주고, 수명을 늘리며 기분이 좋아지는 등의 신비한 효과가 있는 음식들에 대해 설명하고 있다.

1) 콩가루 - 선방의 수제에 이르기를, 콩가루를 내어 먹으면 곡식을 절약하며 흉년을 견디게

한다고 하였다.

2) 검은콩 - 검은콩을 잘 볶아서 대추살과 함께 찼어 보리떡처럼 만들어 먹으면 충분히 양식을 대신할 수 있다.

3) 검은콩 - 검은콩 5되를 흐르는 물에 깨끗이 씻고 세 차례 찌서 말리며 껍질을 가려내고 가루로 낸다. 삼씨 3되(또는 5되)를 끓는 물에 하룻밤 담갔다가 꺼내어 햇살에 말린 다음 3차례 찌내어 껍질이 벌어지게 되면 껍질을 가려내어 가루를 낸다. 이들 두 재료를 찹쌀죽에 섞어 절구에 찼은 다음 주먹 크기의 단자로 빻는다. 이것을 다시 시루에 넣어 찌되 해질 녘부터 야반에 이르도록 불을 때고 인시에 꺼내어 사기그릇에 넣은 다음 뚜껑으로 밀봉하여 바람에 마르지 않게 갈무리한다. 먹을 때는 매번 한 두 덩이를 먹되 배부를 때까지 먹으며 다른 어떤 것도 먹어서는 안 된다. 처음 한 차례 돈복한 이레 동안 아무 것도 먹지 말고, 두 번째 돈복한 49일간도 먹지 말며, 세 번째 돈복한 뒤로는 100일간 먹지 않고 네 번째 돈복하면 오래도록 배고픔을 잊을 수 있을 뿐만 아니라 얼굴이 뛰어나게 고와지며 두 번 다시 초췌하지 않게 된다. 흑시라도 목이 마르게 되면 삼즙을 마셔서 오장육부를 살지고 윤택하게 한다. 만일에라도 다른 어떤 것을 먹게 될 경우라면 아욱탕을 먹어 속을 풀게 하거나 또는 아욱씨 3홉을 찼어 다려서 차게 먹어도 좋다. 다른 한 방법으로는 흰 복령 5량에 삼씨는 마을 어귀에 심은 삼씨가 아닌 것으로 구하여 섞어 먹어도 된다.

4) 멍쌀 - 멍쌀 1되를 술 3되에 담갔다가 꺼내어 햇살에 말리거나 또는 그냥 담거나 햇살에 술기를 날리는 정도로 말려서 조금씩 먹는다. 목이 마를 경우에는 냉수를 마신다. 이런 요령으로 30일을 충분히 절량하여 견딜 수 있으며 멍쌀을 1말 2되만 가지고도 한 해를 견딜 수 있다. 또 다른 방법으로는 멍쌀 3홉을 볶아서 누런 밀초 2량에 녹인 냄비에 넣어 쌀을 다시 볶아 말린 다음 원하는 때마다 편하게 먹으면 배고픔을 잊을 수 있다. 또한 호도 2개를 먹으면 즉시 식욕이 움솟게 된다.

5) 밀랍 - 누런 밀초에 기름을 두르고 백반 1근을 넣어 전병을 만들고, 이로써 포식하면 석달 열흘이 되어도 배고프지 않다.

6) 찹쌀 - 찹쌀1말을 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 수없이 찌고 수없이 햇살에 말린 다음 빵아서 가루를 내어 하루에 한 차례씩 찬물에 타서 마시면 30일 쯤으로 모두 다 먹게 되는데 한 평생을 먹지 않고도 살 수 있고, 배고픔을 모른다.

7) 생동쌀 - 생동쌀 한 말을 고주 한 말에 사흘 동안 담았다가 건져서 여러 차례 삶고 여러

차례 햇살에 말려 잘 싸 두었다가 먼 거리를 나설 때에 한 차례 먹으면 열흘을 굶주리지 않고, 두 차례 먹으면 90일을 굶주리지 않는다. 또 다른 방법으로는 생동쌀을 초에 섞어 휘저어서 여러 차례 찌고 여러 차례 햇살에 말려 먹으면 양식을 대신해서 절량 할 수 있다.

8) 순무씨 - 순무 씨를 거둬다가 세 차례 물로 삶아 쓴맛을 우려내고 햇살에 말려 가루 되게 뺀다. 이를 물로 2돈이 되게 풀어 하루 세 차례씩 먹으면서 점점 먹는 양을 늘려 가면 충분히 곡식을 절약할 수가 있다. 또한 순무의 묘, 잎, 줄기, 뿌리를 얻어다가 네 계절 언제라도 복용하면 흉년에 대비할 수 있다.

9) 복령 - 복령은 달고 평이하며 독이 없어서 오래 먹으면 혼을 편안하게 하고 정신을 돈군다. 또한 허기를 면하고 오래 살게 한다.

○ 먹는법

집선방에 이르기를 복령만을 많이 먹는데 그 요령은 백복령 5근을 채취하여 검어진 껍질을 벗겨 버리고 찢어서 체질하여 치밀하게 짜여진 비단 주머니에 넣어서 쌀 2말을 깐 위로 걸러낸다. 쌀이 축 익으면 거르기를 그치고 햇살에 말리며 또한 찌기를 3차례 거듭한 다음 우유 2말을 구해다가 섞는다. 동기가운데 올려 약한 불로 삶고 액기스를 얻게 되면 이를 매일 먹는다. 대나무칼로 쪼개어 가며 내키는 만큼 실컷 먹으면 양식을 줄여도 허기를 잊게 된다.

밥을 먹고 싶으면 먼저 아욱즙을 끓여 마셔야 한다.

복령수법에 이르기를 백복령 30근을 끓는 물에 담가서 쓴맛을 우려낸다.(산의 음지에 나는 것은 맛이 특히 쓸 수 있다.)담갔던 즙이 단맛을 내게 되면 말려서 체질하여 가루로 낸다. 쓰기 전에 술 3섬과 꿀 3되를 섞어 큰 통에 넣고 수없이 휘저어 밀봉하며 밖의 기운을 들이지 않도록 겨울철 50일과 여름철 25일간 보살피면 타락이 스스로 술 위로 떠오르게 된다. 용수철을 박고 이를 걸러내면 맛이 더없이 달고 좋다. 이것을 손으로 주물러 큰 덩어리로 만들어 빈 방에서 음건하면 대추처럼 붉은 빛을 띠게 되며 이 술을 마실 때마다 한 덩어리씩 곁들여 먹으면 하루 종일 허기지지 않는다. 이를 일컬어 신선도세지법이라 한다.

○ 또 다른 방법

복령을 쪼개어 대추 크기로 각진 덩어리를 만들고 동이 안에 잘 안치하면 좋은 술을 담게 된다. 종이로 한 겹을 봉해서 백일이 된 다음 열면 색깔이 엇과 다를 바 없고 능히 하루 끼니로 한 알이면 된다. 백일이 되면 몸새가 윤택해지고 1년이 되면 밤에 물체를 식별할 수 있으며 오래 복용하면 장이 변하여 살이 되며 수명을 길게 늘려서 늙지 않게 함으로써 마치 동안처럼 되게 한다.

10) 밀랍 - 누런 밀초를 써서 멍쌀을 볶아 씹어 먹으며 허기를 충분히 면하고 배고프지 않은 채 벽곡 할 수 있다.(다시 밥을 먹더라도)호도 살을 먹으면 즉시 문제가 해소된다.

11) 들깨 - 들깨를 먹어 곡식 먹기를 끊기, 들깨를 잘 찌서 열기를 식혀 뜨거운 양지 별에 말리면 껍질이 벌어지므로 찢어서 낱알을 얻어 먹을 수 있으며, 이로써 양식을 줄일 수 있다.

12) 검은 참깨 - 검은 참깨를 아홉 번 찌고 아홉 번 별에 말린다. 이를 볶아서 절구로 찢어 먹으면 곡식을 먹지 않고도 배고픔을 모른 채 오래 살 수 있다. 검은 참깨는 곡식을 대신하는데 중요하다. 또한 흰 콩과 대추를 합하여 섞어 찌고 햇살에 말려 단자를 빻어 먹으면 허기를 면하면서도 양식을 절약하게 한다

13) 흰 참깨 - 흰 참깨는 선가의 한 방법에 의한건데, 삶아 햇살에 말려 먹으면 양식을 절약할 수 있다고 하였다.

14) 송진 - 송진은 독이 없고 오장을 편하게 하며 열을 내림으로써 오래 먹으면 늙지 않고 살 수 있다.

송진 내는 법

- ① 도홍경이 이르기를, 송진을 채취하여 만드는 방법은 복식방 가운데 뽕나무 잣물이나 또는 술을 끓여 연하게 부쳐 냉수에 타서 수십 번 거둬 뒤섞은 다음 흰 색이 돌고 매끄럽게 보이면 쓸 수 있다.
- ② 큰 가마솥에 물을 붓고 시루를 얹은 다음 흰 띠풀을 시루 밑에 깔거나 또는 정갈한 모래를 띠풀 위에 1치 두께가 되도록 펴고, 그런 다음에 다시 그 위에 송진을 편다. 뽕나무 장작로 불을지피며 때면서 물이 줄어들면 자주 자주 뜨거운 물을 부어 가며 송진이 녹아서 가마솥 안으로 몽땅 스며들 무렵에 건져낸다. 이를 찬물에 넣어 굳어지면 또다시 찌기를 두 차례 반복한다. 그러면 옥같이 희게 되는데, 그런 연후에나 쓰도록 한다.

### 3. 구황장



표 3. 구황장의 종류

주재료구분	주재료	부재료	조리법
곡류및두류	콩	밀	뭉은장 - 콩 1말을 푹 삶고, 여기에 밀 5되를 정갈한 것들로 가려 볶고 뿔아 섞은 다음 온돌 위에 퍼 넣어 말린다. 색깔이 누르스름하게 되면 햇살 아래에서 바짝 말린다. 이렇게 된 데에다 소금 6되를 따뜻한 물에 풀어 섞어 안친 다음 햇살이 드는 양지에 두고 자주 자주 휘저어 주기를 대략 7일 정도 하게 되면 장이 얻어진다.
		소금	콩깍지장 - 콩깍지를 푹 삶아 적당량의 소금을 끼얹고 사이사이를 메주를 끼어 넣으면 장이 떠서 좋게 익는다. 만일에라도 메주가 없어서 넣지 못하면 독이 있어서 매우 위험하다.
	콩	밀	급조장 - 콩 1말을 푹 삶고, 여기에 밀 5되를 정갈한 것들로 가려 볶고 뿔아 섞은 다음 온돌 위에 퍼 넣어 말린다. 색깔이 누르스름하게 되면 햇살 아래에서 바짝 말린다. 이렇게 된 데에다 소금 6되를 따뜻한 물에 풀어 섞어 안친 다음 햇살이 드는 양지에 두고 자주 자주 휘저어 주기를 대략 7일 정도 하게 되면 장이 얻어진다.
채소류	콩잎	소금	콩잎장 - 콩잎을 잘 씻어서 푹 삶고 고아 즙액이 농축되기를 기다려 독에 가득 채우고 소금으로 적당히 간을 맞추어 섞어 주면 맑은 장이 되어 콩장보다 좋다.
근채류	더덕	메주	더덕·도라지장 - 더덕과 도라지의 노두(蘆頭 : 싹이 돋았던 머리 부위)를 잘라 내고 씻어 말려 뿔아서 가루를 내고 체로 친다. 이것을 물에 담가서 독을 우려내고 물기를 손으로 짰 뒤 짜낸 다음 독에 넣어 가루 양으로 10말에 메주를 1~2말 정도 되게 그 위로 넣는다. 적당량의 소금물을 넣어 두면 모두 잘 익어 장이 된다.
	도라지	소금	

<표 3>에서는 구황작물들로 담그는 장의 종류와 만드는 방법에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

- 1) 뭉은장 - 콩 1말을 푹 삶고, 여기에 밀 5되를 정갈한 것들로 가려 볶고 뿔아 섞은 다음 온돌 위에 퍼 넣어 말린다. 색깔이 누르스름하게 되면 햇살 아래에서 바짝 말린다. 이렇게 된 데에다 소금 6되를 따뜻한 물에 풀어 섞어 안친 다음 햇살이 드는 양지에 두고 자주 자주 휘저어 주기를 대략 7일 정도 하게 되면 장이 얻어진다.
- 2) 콩깍지장 - 콩깍지를 푹 삶아 적당량의 소금을 끼얹고 사이사이를 메주를 끼어 넣으면 장이 떠서 좋게 익는다. 만일에라도 메주가 없어서 넣지 못하면 독이 있어서 매우 위험하다.
- 3) 급조장 - 콩 1말을 푹 삶고, 여기에 밀 5되를 정갈한 것들로 가려 볶고 뿔아 섞은 다음 온돌 위에 퍼 넣어 말린다. 색깔이 누르스름하게 되면 햇살 아래에서 바짝 말린다. 이렇게 된 데에다 소금 6되를 따뜻한 물에 풀어 섞어 안친 다음 햇살이 드는 양지에 두고 자주 자주 휘저어 주기를 대략 7일 정도 하게 되면 장이 얻어진다.

4) 콩잎장 - 콩잎을 잘 씻어서 폭 삶고 고아 즙액이 농축되기를 기다려 독에 가득 채우고 소금으로 적당히 간을 맞추어 섞어 주면 맑은 장이 되어 콩장보다 좋다.

5) 더덕·도라지장 - 더덕과 도라지의 노두(蘆頭 : 싹이 돋았던 머리 부위)를 잘라 내고 씻어 말려 빵아서 가루를 내고 체로 친다. 이것을 물에 담가서 독을 우려내고 물기를 손으로 짰 뒤 짜낸 다음 독에 넣어 가루 양으로 10말에 메주를 1~2말 정도 되게 그 위로 넣는다. 적당량의 소금물을 넣어 두면 모두 잘 익어 장이 된다.

4. 해독방

표 4. 해독방의 종류

중독음식구분	중독음식	해독음식	일본 text
두류		검은콩	검은콩은 수종(水腫 : 붓는 병증)을 낮게 하고 어혈을 풀어내리며 백약(百藥 : 여러 종류의 약)의 독을 해소해 준다.
		검은콩 회조미 뿌리	회조미 뿌리 1근을 잘게 자르고 검은콩 1되에 섞어 함께 뒤집어가며 삶고 콩 냄새가 구수하도록 저어서 물기가 충분히 배어들도록 한다. 회조미 뿌리를 가려내고 검은콩을 꺼내어 날마다 공복에 35알씩 먹는다. 이렇게 복용한 뒤에는 아무 때나 어떤 초복을 자유로 먹어도 피해를 받지 않는다.
생선류	물고기	검은콩	일반 물고기 중독 - 검은콩을 물에 진하게 삶아서 틈날 때마다 마신다.
		굴	또는 굴 달인 물이나 갈대 뿌리 달인 물을 마셔도 역시 효험이 있다.
		차조기	또한 차조기의 줄기나 잎은 어떤 물고기의 중독증을 가릴 것 없이 해소시킨다.
육류 및 난류	복	참기름	복 중독 - 참기름을 많이 먹으면 토사와 동시에 즉시 좋아진다.
	계란	식초	계란 중독 - 식초를 조금 마신다.
채소류	거위	찹쌀	거위 중독 - 찹쌀로 솔에 밥을 지을 때에 나오는 물을 받아마신다. 무릇 해독제라는 것은 어떤 것이든 차게 먹어야 하며, 뜨겁게 하여 먹게 되면 오히려 독을 부추겨 해로울 염려가 있다.
		파	만일의 경우, 입이나 코에서 피가 나면서 가슴이 답답하여 고통스럽게 되면 파를 잘게 잘라서 물 1홉을 넣어 폭 달이고 찬 곳에 두었다가 때때로 나누어 마시면 피멧음에도 차도가 생긴다.
	나물	오가피 뿌리	날채소 중독 - 날채소 나물을 먹은 뒤에 얼굴색이 창백해지고 얼굴이 부속부속해질 경우에는 오가피 뿌리를 달여 먹는다.
초목잎	보리 미숫가루	미숫가루	초목잎 중독 - 보리를 볶아 만든 가루 즉 미숫가루를 따뜻한 맹물에 풀어서 때때로 먹거나 미음에 볶은 소금을 약간 쳐서 먹되, 서너 잔쯤 마시면 된다.
		미음	또는 생강즙을 마신다.

	소금	
	생강즙	
	계란 노른자	또는 계란 노른자를 많이 먹는다.
	침뿌리	또는 침뿌리를 날로 갈아 짜서 즙액을 내어 마신다.
	검은콩	또는 검은콩 2돈에 감초 1돈을 섞어서 달여 마신다.
	감초	
버섯	참기름	버섯중독 - 참기름을 많이 먹거나 또는 날연잎을 절구로 찧어 진흙 같이 만들고 물에 풀어 먹는다. 만일 연의 날잎이 없을 경우에는 마른 연잎을 달여 마시거나 자작나무 껍질을 달여 마신다.
	생강	버섯을 요리할 때에 생강 부스러기를 밥짓는데 몇 조각 집어 넣고 끓이되 색깔이 검게 변하면 독이 있는 것을 알아야 한다.
근채류	고삼 뿌리	고삼 뿌리 - 식중독에 걸려서 가슴이 답답하고 배가 부르며 통증이 심할 경우에는 고삼 뿌리를 푹 달여서 마시게 한다. 고삼 뿌리 9돈을 쌀로 만든 식초 1홉 반에 달여서 8작으로 되도록 달인다. 두차례에 걸쳐서 나누어 먹는다.
	쌀	
	식초	
과실류	호도	호도 - 앞의 절에서와 같은 경우, 호도를 두 세 개 먹으면 식욕이 되살아난다.
양념류	볶은 소금	볶은 소금 - 먹을거리로 비롯된 중독이 나서 고통스러울 경우에는 볶은 소금을 먹으며, 통증이 심할 경우에는 소금 간수의 물을 먹게 한다.
	간수	

<표 4>에서는 구황작물을 먹었을 때에 중독되거나 부어오르는 증상이 나타날 때에 해독과 소중 방법으로 해결할 수 있는 내용들에 대해 기술하고 있다. 그 원본 내용은 다음과 같다.

1) 검은콩 - 검은콩은 수종(水腫 : 붓는 병증)을 낮게 하고 어혈을 풀어내리며 백약(百藥 : 여러 종류의 약)의 독을 해소해 준다.

2) 회조미 뿌리와 검은콩 - 회조미 뿌리 1근을 잘게 자르고 검은콩 1되에 섞어 함께 뒤집어가며 삶고 콩 냄새가 구수하도록 저어서 물기가 충분히 배어들도록 한다. 회조미 뿌리를 가려내고 검은콩을 꺼내어 날마다 공복에 35알씩 먹는다. 이렇게 복용한 뒤에는 아무 때나 어떤 초복을 자유로 먹어도 피해를 받지 않는다. 그러나 물고기 살이나 과채류 및 열탕식은 피해야 하는데 이렇게만 잘 지킨다면 며칠 지나지 않아서 먹고 싶은 생각이 사라진다.

3) 일반 물고기 중독 - 검은콩을 물에 진하게 삶아서 틈날 때마다 마신다. 또는 굴 달인 물이나 갈대 뿌리 달인 물을 마셔도 역시 효험이 있다. 또한 차조기의 줄기나 잎은 어떤 물고기의 중독증을 가릴 것 없이 해소시킨다.

- 4) 복 중독 - 참기름을 많이 먹으면 토사와 동시에 즉시 좋아진다.
- 5) 계란 중독 - 식초를 조금 마신다.
- 6) 거위 중독 - 찹쌀로 솔에 밥을 지을 때에 나오는 물을 받아마신다. 무릇 해독제라는 것은 어떤 것이든 차게 먹어야 하며, 뜨겁게 하여 먹게 되면 오히려 독을 부추겨 해로울 염려가 있다. 만일의 경우, 입이나 코에서 피가 나면서 가슴이 답답하여 고통스럽게 되면 파를 잘게 잘라서 물 1홉을 넣어 푹 달이고 찬 곳에 두었다가 때때로 나누어 마시면 피땀음에도 차도가 생긴다.
- 7) 날채소 중독 - 날채소 나물을 먹은 뒤에 얼굴색이 창백해지고 얼굴이 부속부속해질 경우에는 오가피 뿌리를 달여 먹는다.
- 8) 초목잎 중독 - 보리를 볶아 만든 가루 즉 미숫가루를 따뜻한 맹물에 풀어서 때때로 먹거나 미음에 볶은 소금을 약간 쳐서 먹되, 서너 잔쯤 마시면 된다. 또는 생강즙을 마신다. 또는 계란 노른자를 많이 먹는다. 또는 칩뿌리를 날로 갈아 짜서 즙액을 내어 마신다. 또는 검은 콩 2돈에 감초 1돈을 섞어서 달여 마신다.
- 9) 버섯중독 - 참기름을 많이 먹거나 또는 날연잎을 절구로 찧어 진흙같이 만들고 물에 풀어 먹는다. 만일 연의 날잎이 없을 경우에는 마른 연잎을 달여 마시거나 자작나무 껍질을 달여 마신다. 버섯을 요리할 때에 생강 부스러기를 밥짓는데 몇 조각 집어 넣고 끓이되 색깔이 검게 변하면 독이 있는 것을 알아야 한다.
- 10) 고삼 뿌리 - 식중독에 걸려서 가슴이 답답하고 배가 부르며 통증이 심할 경우에는 고삼 뿌리를 푹 달여서 마시게 한다. 고삼 뿌리 9돈을 쌀로 만든 식초 1홉 반에 달여서 8작으로 되도록 달인다. 두차례에 걸쳐서 나누어 먹는다.
- 11) 호도 - 앞의 절에서와 같은 경우, 호도를 두 세 개 먹으면 식욕이 되살아난다.
- 12) 볶은 소금 - 먹을거리로 비롯된 중독이 나서 고통스러울 경우에는 볶은 소금을 먹으며, 통증이 심할 경우에는 소금 간수의 물을 먹게 한다.

**【참고문헌】**

『구황방 고문헌집성』, 농촌진흥청, 2010

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

救恤國史(구휼국사)

**【정의】**

이 책은 당시 구휼에 포함되지 않는 부분이 있고, 역사 중에도 그 구휼에 관한 내용이 있어 그 분야를 정리하기 위하여 이 책이 편찬되었다. 그 내용은 구휼의 경전, 재앙의 발동, 항구의 재앙(신라, 고구려, 백제, 고려, 이조의 수난, 신라, 고구려, 백제, 고려, 이조의 한흥), 대비의 문화, 구휼시설(대외대열법, 의장, 한미, 상평창, 구병보, 진휼청, 혜민청, 대비원, 진휼도감, 체위청, 체위도감, 실죽시), 왕의 위문(이웃사촌, 전화위복, 최초의 위문왕), 구휼의 교지(취지)(가락의 시작, 짐의 죄, 밤낮으로 가엾게 생각함, 완치의 쓸모없음, 3개월 급식, 대추상본, 책임관형벌, 일민아사도 불허, 구정을 위수, 서야로 걱정, 사주위민 소종시의 찬시), 구휼사신(애신의 국속, 점일점의 퇴영), 사공의 특전, 영급의 구휼신라, 고구려, 백제, 고려, 이조의 구휼), 조공의 감면(조세의 감면, 조정에 바치는 물건의 정지), 군입의 특전, 구휼의 대사령, 기후제(한재국, 왕우, 태종우), 금주와 금악이 있다. 이 책은 1책 121페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 구휼에 관한 내용이 정리되어 있어, 구휼을 위해 증정되는 음식이 나타나 있으며, 공물로 진상되는 음식에 관한 설명도 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명: 救恤國史(구휼국사) 저자: 申鼎言 著(신정언 저) 발행사항: 서울, 啓蒙俱樂部出版局(계몽구악부출판국), 단기4279[1946] 형태사항: 121p., 19cm 분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 2108 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨
--

**【목차와 구성】**

이 책은 상편 총론, 하편 구휼사료의 2편으로 나누어져 있으며, 1편 4장, 2편 10장으로 구성되어 있다. 그 내용으로는 구휼의 경전, 재앙의 발동, 항구의 재앙, 대비의 문화, 구휼 시설, 왕의 위문, 구휼의 교지, 구휼 사신, 사공의 특전, 응급 구휼, 조공의 감면, 군인의 특전, 구휼의 대사령, 기후제의 내용이 있다.

救恤國史 目次(구휼국사 목차)

上編 總論(상편 총론)

第一章 救恤의脛典(제1장 구휼의 경전)

一、마음의 그림자、二、이것이 내 福(복)

第二章 災殃의 發動(제 2장 재앙의 발동)

(1)洪水(홍수)、(2)旱凶(한흉)、(3)戰爭(전쟁)、(4)不和(불화)

第三章 恒久의災殃(제 3장 항구의 재앙)

一、水亂(수난)

(1)新羅의水亂(신라의 수난) 가、三百年供水(삼백년공수) 나、十七王의水亂(십칠왕의 수난) 다、一大의悲劇(일대의 비극) 라、百萬個山의崩壞(백만개산의 붕괴)

(2)高句麗의水亂(고구려의 수난)

(一)여섯가지怪變(여섯가지 괴변) 가、草木없는山野(초목없는 산야)、 나、室內에서새때(실내에서 새때)、 다、大小鼠의법석(대소서의 법석)、 라、血色의井戶(혈색의 정호)、 마、似烟非烟의怪氣(사연비연의 괴기)、 바、人々の神經質(인의 신경질)

(二)江山面目の大變(강산면목의 대변)

(3)百濟의水亂(백제의 수난)……가、四月에突然霜降(사월에 돌연상강) 나、漢江沿岸이廢墟(한강연안의 폐허) 다、有史後三大雨(유사후삼대우)

(4)高麗의水亂(고려의 수난)……가、三百年의水亂(삼백년의 수난) 나、黃鼠群의騷亂(황서군의 소란) 다、食人虫과葱汁(식인벌레와 총즙) 라、經□百□□가漂流(경□백□□가 표류) 마、赤雨와黑雨(적우와 흑우)

(5)李朝의水亂(이조의 수난)……가、明宗七月霜雨(명종칠월상우) 나、漂流木이山□(표류목이 산□) 다、丙子夏의血雨(병자하의 혈우)

二、旱凶(한흉)

(1)新羅의旱凶(신라의 한흉)……가、全國이赤地化(전국이 적지화) 나、万物의水分絶乏(만물의 수분절핍) 다、卽位雨(즉위우) 라、到處에日射病(도처에 일사병) 마、子女販賣市場(자녀판매시장) 바、長四十尺의大魚(장사십척의 대어)

(2)高句麗의旱凶(고구려의 한흉)……가、君主이滅□(군주이 멸□) 나、草木이皆枯(초목이 개고)

(3)百濟의旱凶(백제의 한흉)……가、拔木風의騷亂(발목풍의 소란) 나、人相食의慘狀(인상식의 참상) 다、雲龍이大激鬪(운룡이 대격투)

(4)高麗의旱凶(고려의 한흉)……가、貞觀政要를熱□(정관정요를 열□) 나、白亂□□의變(백제□□의 변) 다、德成併行을強調(덕성병행을 강조) 라、日月이無光(일월이 무광) 마、王이一日一食(왕이 일일일식)

(5)李朝의旱凶(이조의 한흉)……가、穀食被害가擴大(곡식피해가 확대) 나、大數字의慘狀(대수자의 참상)

第四章 對備의文化(제사장 대비의 문화)

一、壇君時代(단국시대) 二、三國時代(삼국시대) 三、天文의學術(천문의 학술)…(1)□星台(□성대)…(2)天文圖(천문도)…(3)遲刻(지각)…(4)書雲觀(서우관)…(5)八種의風(팔종의 바람)…(6)水標橋(수표교)…(7)窮術(궁술)…(8)窮標(궁표)

四、敎理의大發達(교리의 대발달)…(1)數學(수학)…(2)曆學(역학)…(3)西洋曆法(서양력법)…(4)名譽各極(명예각극)

下編 敎恤史料(하편 구휼사료)

第一章 救恤施設(제일장 구휼시설)

一、內外大悅法(내외대열법) 二、義倉(의창) 三、還米(환미) 四、常平倉(상평창) 五、救病實(구병실)…(1)賑恤廳(진휼청)…(2)惠民廳(혜민청)…(3)大悲院(대비원)…(4)賑恤都監(진휼도감)…(5)濟危廳(제위청)…(6)濟危都監(제위도감)…(7)施粥市等等(시죽시등등)。

第二章 王의慰問(제이장 왕의 위문)

一、□□四寸(□□사촌) 二、轉禍爲隔(전화위격) 三、最初의慰問王(최초의 위문왕)

第三章 救恤의敎旨(구휼의 교지)

一、歌樂의始作(가악의 시작) 二、朕의罪(짐의 죄) 三、風夜로惻然(풍야로 측은) 四、全治의務要(전치의 무요) 五、三個月給食(삼개월 급식)

六、待秋償本(대추상본) 七、責任官刑罰(책임관형벌) 八、一民餓死도不許(일민아사도 부허) 九、救政을爲首(구정을 위수) 一〇、晝夜로 걱정(주야로 걱정) 一一、賜酒慰民(사주위민) 一二、肅宗朝의讚詩(숙종조의 찬시)

第四章 救恤使臣(제사장 구휼사신)

一、愛氏의國俗(애씨의 국속) 二、漸一漸의退嬰(점일점의 퇴영)

第五章 四窮의特典(제오장 사궁의 특전)

第六章 應急의救恤(제육장 응급의 구휼)

一、新羅의救恤(신라의 구휼) 二、高句麗의救恤(고구려의 구휼) 三、百濟의救恤(백제의 구휼) 四、高麗의救恤(고려의 구휼) 五、李朝의救恤(이조의 구휼)

第七章 租貢의減免(제칠장 조공의 감면)

一、租稅의減免(조세의 감면) 二、貢物의停止(공물의 정지)

第八章 軍人의特典(제팔장 군인의 특전)

第九章 救恤의大赦令(제구장 구휼의 대사령)

第十章 祈雨祭(제십장 기후제)

一、旱災國(한재국) 二、王雨(왕우) 三、太宗雨(태종우)

第十一章 禁酒의禁樂(제십일장 금주의 금악)



【음식관련내용】

1. 공물의 정지

표 1. 공물의 금지를 통한 구휼

식품	종류	이야기
음료	술	시위가 백자인은 경주의 소산이 유명하니 그것을 공물로 받치기를 명령하였으나, 명종왕이 농사가 한창인 때에 일을 방해할 수 없으며 백자인을 만들지 말라하였다.
육류	새	백성이 새를 사냥하여 어찬으로 바쳤었는데 태종왕은 임금 한 몸을 위하여 백성을 수고시키는 일은 없어야 한다며 이를 금지하였다
곡류	곡물	세종대왕은 가뭄과 장마로 농사를 거두지 못하게 됨이 자신을 꾸짖는 재변이며 그 때문에 백성을 수고롭게 할 수 없다고 하여 곡물을 바치는 것을 금지하였다.

<표 1>의 내용은 왕에게 백성들이 바치는 공물을 금지시켜 백성의 노고를 덜어주고, 공물을 감소시켜 구휼을 하는 왕의 이야기들을 담고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

무릇 공물이란 것은 민간에서 식물과 특산물을 나라에 바치는 제도다. 이 공물의 제도는 고려의 제5대 임금 경종왕이 시작하였다. 그 뒤로부터 이조에 이르기까지 그 제도가 차례로 시작 되었다. 그러나 백성에게 폐단이 되는 것을 염려하여 간간히 공물의 진상을 중지시키는 일이 있었다. 예를 들어 고려의 제 19대 임금 명종왕께서 백자인주를 잡수셨다. 백자인주라는 술은 즉 실백자로 만든 술이다. 그런데 시위가 말하되 백자인은 경주의 소산이 유명하니 그것을 공물로 받치기를 명령하라 하였다. 그러나 명종왕께서는 이에 대해서 비답을 내려 가라사대 『이때는 농사가 한창이거늘 무지한 소인이 짐의 명령을 빙자하고 백성을 선동하여 농사를 방해할지니, 차라리 약을 그만 돌지언정 어찌 농사를 짓는 백성으로 하여금 그 업을 폐하게 하리요』하시고 드디어 백자인주를 다시 만들지 마라 하시였다.

또한 이조 태종왕 15년에 풍해 백성이 봄으로부터 가을까지 경기도에 머물며 새를 사냥하여 어찬으로 바치니 그것을 이언이라 칭하였다. 그런데 태종왕께서 그 내용을 아시고 그 진공을 금지하셨다. 예조판서 범계야가 장계하되 『전하께서 각도로부터 진상하는 어찬료를 금지하심에서 그 겸손한 성의는 지극하오나 성상의 한 몸은 억조창생을 부탁하는 바인지라 그 봉양을 마땅히 삼가지 아니할 수 없습니다.』하였다. 이에 대하여 태종왕께서는 교지를 내려 가라사대 『임금의 한 몸 봉양을 위하여 백성의 수고를 불이여 봉양하는 것은 말할 수 없는 일이니 그만 두어라』하사 기어코 금지 하시였다.

이상과 같이 백성의 수고를 염려하여 지존 지귀한 옥체를 위하여 쓰려는 약품을 금지하고 반찬을 거절하는 그 성은은 진실로 백성을 사랑하는 것이 절정에 이른 것을 감격할 수밖에 없다. 특별히 친재지변 등 나라의 큰 재앙이 생긴 때는 어떠한 사정을 묻을 것 없이 곡물의 진상을 단연코 금지하였다. 그것은 이조 세종대왕께서 더욱 강화 하시였다. 즉 세종대왕 7년에 큰 한재가 생기었으므로 이에 응하여 교지를 내려 가라사대 『가물로써 땅이 마르고

장마로써 홍수가 내게 되어 농사를 거두지 못하게 됨은 하늘이 이미 나를 꾸짖는 재변이거늘 어찌 백성을 수고롭게 하여 반찬을 얻게 하라.』하시고 단연코 금지하였다. 이와 같이 곡물의 진상을 금지하는 것도 백성의 수고를 염려한 일종의 구휼이었다.

## 2. 금주와 금락

<표 2> 금주와 금락

식품	종류	이야기
음료	술	재란 중에 술을 빚는 것은 식량을 아끼는 것이며 또한 술을 마시고 노는 것은 좋지 않다고 하여 백제 2대 왕부터 금지되었고, 고려의 충숙왕과 이조의 숙종, 이조의 성종왕이 재변 때에 금주령을 엄격하게 하였다.

<표 2>는 천재지변이 생기고 재민이 생긴 때에 직접적으로 구제하는 방법 이외에 술을 마시고 음약을 하는 것을 금지하여 식량을 아끼고, 동족의 아픔을 함께하도록 하는 임금의 명령을 기록하고 있다.

천재지변이 생기고 따라서 재민이 생긴 때에는 직접으로 구제하는 것은 물론이요 또한 편으로는 술을 마시고 음약을 하는 것을 금지하였다. 첫째, 금주를 하는 것은 조석으로 먹을 것이 부족한 그 재란 중에 술을 빚는 것이 식량의 관계를 해아릴 것도 있고 또 한편으로는 한편에서 헐벗고 굶주릴 동포가 있음을 불구하고 한편에서는 술을 마시고 노래를 하여 즐기는 것이 다 같은 동족으로 동고동락의 도리를 상하게 한다는 것이다. 그런데 그런 재변을 당하여 맨 처음으로 금주령을 내리기는 백제의 제 2대 임금 다루왕 10년(서기 10년)부터 시작되었다. 다루왕 11년(서기 11년)에 크게 가물어 재변이 많이 생김으로 직접으로 구휼을 시행하는 금주령을 내리게 되었으며 그것이 전례가 되어 근대(1940년대)에까지 이르게 된 것이다. 그 중 고려의 충숙왕 4년(1317년)에 크게 가물므로 엄하게 금주하였거니와 특이 이조의 숙종 영조(1724~1776) 당시에는 일반으로 금주한 것뿐이 아니요 종묘제향에는 제주를 폐하고 냉수를 대신 쓰게 까지 되었다. 그리고 음물을 금함은 이조 성종왕 7년(1476)에 매우 엄격하였다.

### 【참고문헌】

없음

### 【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮社會政策史(조선사회정책사)

**【정의】**

이 책은 자본주의사회가 산출한 사회정책을 조선의 과거에 존재한 방식으로 설명하기 위해 편찬된 것이다. 저자는 사회정책은 지배 계급이 피지배 계급의 반발을 피하기 위한 방법으로 베푸는 온정이라고 말하며, 이러한 의미에서 조선에서 종래에 있었던 구제제도를 사회정책이라 칭하였다. 그에 따라 그는 이 책에서 조선 종래 구제제도를 이 책에 서술하였다. 이 책이 집필될 당시에는 중일전(1937년)이 심화되었고, 황미화운동을 통하여 조선의 문화를 폭력적으로 억압하려 하였으므로 민족 고유의 문화를 담은 이 책이 편찬된 것은 의미가 있다. 이 책은 1책 155페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 조선사회의 정책에 대해 설명하고 있으며, 특히 과거 신라의 구제 제도부터 시작하여 조선의 구제 제도에 이르기까지 다양한 구제 제도에 대해 설명하고 있다. 그 중에서 구휼을 실시하는 내용 중에 음식과 관련된 내용이 있으며, 적당한 장소에서 음식을 제공하는 시식에서는 밥갱, 수재, 죽이 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮社會政策史(조선사회정책사)

저자: 崔益翰 著(최익한 저)

발행사항: 서울, 博文出版社(박문출판사), 1947

형태사항: 155p., 19cm

분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 5132

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 5편으로, 그 조선사회정책사계관, 조선구제제도발달사, 조선종래재해, 조선종래구제(신라의 구제제도, 고구려의 구제제도, 백제의 구제제도, 고려의 구제제도, 이조의 구제제도, 이조황정기관, 이조황정실적), 한재와 그 대책의 역사편으로 구성되어있다.

目次(목차)

はじめに(소개)

朝鮮社會政策史概觀(조선사회정책사개관)

朝鮮救濟制度發達史(조선구제제도발달사)

朝鮮從來災害(조선종래재해)

朝鮮從來救濟(조선종래구제)

新羅の救濟制度(신라의 구제 제도)

高句麗の救濟制度(고구려의 구제 제도)

百濟の救濟制度(백제의 구제 제도)

高麗の救濟制度(고려의 구제 제도)

李朝の救濟制度(이조의 구제 제도)

李朝荒政治機關(이조황정치기관)

李朝荒政實績(이조황정실적)

旱災とその對策の史片(한재와 대책의 역사)

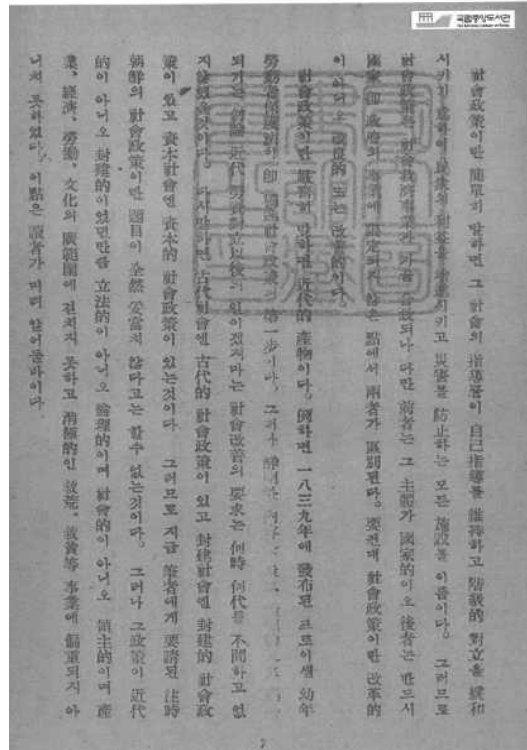
【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	밥갱, 죽

---

1. 머리말



(그림1)

위의 내용은 저자의 머리말 부분으로, 글쓴이는 사회 정책이 계급 대립이 있는 조선에서 지배계급이 피지배계급에게 혁명을 피하기 위해 베푸는 한 방법이라고 말하며 사회정책은 조선 종래 구제제도라고 말하고 있다. 이에 따라 이 책에서는 조선의 과거와 현재의 구제 제도에 대해 서술하고 있다.

## 2. 시식

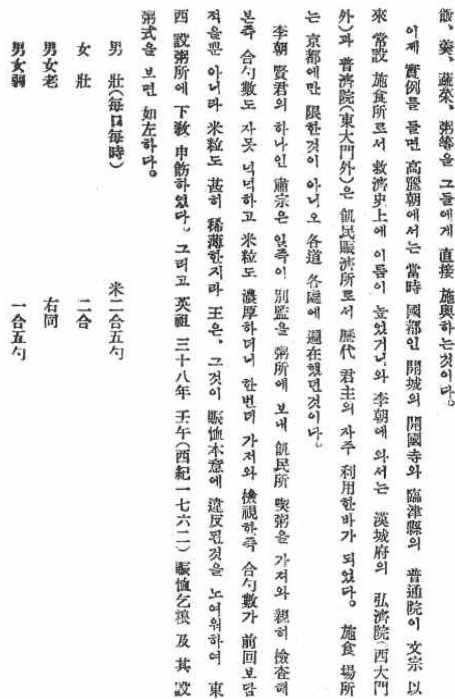
하되 一民의 餓死者를 내게 되면 罪주이 容恕치 않을것을 嚴敎하였으며 또 李朝法典인 經國大典 備荒條에 守令이 賑恤에 用意치 않고 飢民을 死亡케한者 또는 그것을 숨기고 報告치 않은者는 重罪한다 하였으니 李朝賑恤策의 強度를 이로써 넉넉히 짐작할수있다.

그後 仁祖時에 賑恤廳이 設置되어 八道邊陲의 利息으로 收入된 耗費를 該廳이 專管하여 飢民救濟의 資에 充用하였다. 이로부러 賑恤의 常例는 一層普及되어 災害와 凶荒을 當하면 流轉丐乞의 人民은 官府의 施恤을 公然히 要求하며 官府도 또한 飢民을 天定의 義務로 看做하였다. 賑恤普週의 結果는 人民의 情急徒食의 弊害를 助長치 아니치 못하였다. 李朝文化의 黃金時代인 正祖朝의 十年記錄에 依하면 賑恤米는 二十餘萬石이요 飢民總數는 三百餘萬이 었으니 當時總人口 七百三十餘萬에 比하여 거의半數의 多數에 達하였다.

## 二、施食政策

施食은 勿論 賑恤의 一種이다. 要컨대 賑濟의 救急方法이다. 卽 凶年窮節에 主로 貧民의 丐乞 及其 行旅者를 爲하여 寺院·驛院·其他 適當한 場所에서 每日 炊場과 食卓을 設置하여

(그림2)



(그림3)

위의 내용은 구휼 사상 중 특별응급 방법인 시식에 대해 설명하고 있다. 시식으로 제공되는 음식에는 밥갱, 수재, 죽이 제공되었음을 설명하고 있다. 지방으로의 구제소와 죽소의 확

대 편성에 대해서도 설명하고 있다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

救荒植物と其の食用法; 野生食用植物(조선의 구황식물과 식용법; 야생식용식물)』

**【정의】**

이 책에서는 흉년 때에 굶주림을 해결해 주는 야생식용식물들의 식물명(일본명, 조선명, 한자식물명)과 조선 안에서의 분포, 자라는 입지, 특징(식별기준), 식용법, 유사한 식용종 등에 대해 상세히 기술하였고, 식물 표본의 사진을 첨부하였다. 식물로는 야생식물 중에서 조선의 농산촌에서는 일반적으로 식용화하지 못하고 있지만, 국부적으로나 흉년 때에만 먹을거리로 삼는 것들을 문헌에서 발췌하였다.

이 책에서 구황식물을 알리는 이유는 첫째, 흉년에 들어 굶어 죽을 고비를 넘겨야 하기 때문에 먹거리로 이용 가능한 식물을 감별할 수 있도록 하여 스스로의 몸으로 시식하여 체험을 쌓게 하고, 독초를 먹어 뜻하지 않는 죽음을 면하게 하기 위함이며, 둘째는 일상에 보조 식량을 얻어서 식생활을 풍족하게 하려 함이다. 이 책은 1권 255페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책에서는 전체적으로 구황을 할 수 있는 식물들에 대해 기록하고 있어, 모두 식용이 가능한 식물에 대해 설명하고 있다. 특히 서언에서 채소 대용, 주식대용, 간식대용품, 기타의 식품, 구황의 깨달음(전해져 오는 구황법), 각론에서 각 식용이 가능한 식물들에 대한 설명이 있고, 식품과 식용법에 관한 내용 등이 상세히 설명되어 있다.

**【서지】**

자료명: 救荒植物と其の食用法; 野生食用植(조선의 구황식물과 식용법; 야생식용식물)
기타서명: 야생식용식물, 구황식물과 식용법
저자 : 林素治(림소치)
발행사항: 京都(경도), 京都書籍株式會社(경도서적주식회사), [발행년미상]
형태사항: 16,255, 19 p., 삽도, 20cm
총서사항: 朝鮮新書(조선신서)
일반주기: 색인 포함
DDC: 581.6 20
발행국: 일본
언어: 일본어
자료유형: 단행본(다권본)
소장기관: 중앙대학교 서울캠퍼스 중앙도서관

**【목차와 구성】**

이 책은 구황식물의 개괄적인 내용을 설명하는 부분과 서언 부분과 각 구황식물의 상세한



설명을 나타낸 각론으로 구성되어 있으며, 각론에는 총 304여종의 구황식물에 관한 설명으로 구성되어 있다.

救荒植物と其の食用法(조선의 구황식물과 식용법)

一名野生食用植物(일명야생식용식물)

朝鮮新書(조선신서)

目次(목차)

## 1. 緒言(서언)

\*救荒植物とは(구황식물이란)

\*救荒植物を知ることの意義(구황식물의 의의)

\*問題の範圍(문제의 범위)

## 2. 總說(총설)

\*救荒植物の種類・生地及分布(구황식물의 종류·생지 및 분포)

\*食用部及採食季節(식용부위 및 채식 계절)

\*食用法(식용법)

\*蔬菜代用となる野生食用植物の食用法(채소 대응의 야생식용식물 식용법)

- 燻菜(잡채)

- 陳菜(진채)

- 汁物(즙물)

- 菜粥(채죽)

- 生菜(생채)

- 菜卷飯(채권반)

- 味噌漬(미쟁지)

- 鹽漬(염지)

- 燒食(소식)・蒸食(증식)・煮食(자식) 一油炒及テンプラ(볶음과 튀김)

- 其の他の料理(그 밖에 요리)

\*主食物代用となる野生食用植物の食用法(주식 대응의 야생식용식물 식용법)

- 穀類代用(곡류대용)

- 混食適品(혼식적품)

- 澱粉原料(전분원료)

- 団子麵(단자와 국수)

\*間食代用品の食用法(간식대용품으로서의 식용법)

- ドングリ粉の餅及煮固め(도토리 가루로 만든 떡)
- 生果類(생과류)
- 乾果類(건과류)
- 菓子(과자)
- 餅(병)
- 花餅(화병)
- ジャム(잼)
- 少兒の(소아의 간식물)

\*其の他の食品(기타의 식품)

- 食用油(식용유)
- 酒(술)
- 果汁(과즙)
- 茶代用(차대용) - ユーヒ代用(커피대용)
- 鹽代用(소금대용)

\*成分及營養的価値(성분과 영양적 가치)

\*一般成分(일반성분)

\*食物の酒類及部分に依る成分含有率相違の例(식물의 주류에 따라 다른 각 성분의 함유율)

\*蔬菜代用野生食用食物と基□蔬菜成分の比較(채소대용 야생식물의 성분 비교)

\*野草とビタミン問題(야초와 비타민 문제)

\*貯藏・保護及増殖法(저장, 보호와 증식법)

\*貯藏法(저장법)

- 乾燥貯藏(건조저장)
- 鹽藏(염장)
- 酢藏(초장)
- 土砂□藏(토사□장) - □粉貯藏(분 저장)

\*保護・増殖法(보호·증식법)

\*有毒植物(유독식물)

有毒植物の識別法(유독식물 식별법) - 主たる有毒植物(주요유독식물)

\*趣味の□草(취미로 캐는 풀)

- 桔梗の□(도라지) · 上古の蒜摘(상고의 적출) · 萬葉の菜摘(만엽의 채적)
- 都會人と摘草(도회인의 적초)

\*救荒心得(구황심득)

凶年に對處する農家心得(흉년에 대처하는 농가의 마음가짐) - 斷穀に耐ゆる食物, 少量の菽類を以て飢を凌ぐ法(곡식을 끊어 주림은 견디게 하는 먹을거리, 최소한의 곡류를 먹으며 굶어죽지 않는 방법) - 救荒植物の食べ方(구황식물을 먹는 방법) - 飢寒を免る法(춥고 배고픔을 면하는 방법) - 浮腫治療法(부종을 치료하는 방법) - 瀕死の飢人蘇生法(굶어 죽어가는 사람을 일깨워 살려내는 방법) - 凶年に於ける味噌 · 醬油 · 酒の作り方(흉년에 된장, 간장, 술 만드는 방법) - 魚 · 鳥 · 獸肉の心掛け(물고기나 날짐승 살의 포) - 喰ひ合はせ(함께 먹지 말아야 할 것들)

3. 各說(각설)

ウラボシ科

- 一、カウイメシダ(개고비) 二、ヲシダ(회초미채) 三、カウヤワラビ(변종 고사리) 四、ワラビ(고사리) 五、ゼンマイ(고비)

イクセ科

- 六、スギナ(쇠뜨기)

イテフ科

- 七、イテフ(은행)

イチヂ科

- 八、イチヂ(주목)

マツ科

- 九、アカマツ(솔, 소나무) 一〇、テウセンマツ(잣나무)

オモダカ科

- 一一、オモダカ(벗풀)

タケ科

- 一二、ハチク(솜대) 一三、マダケ(왕대) 一四、チダケ(조릿대)

カヤツリグサ科

- 一五、クログワヂ(올방개)

サトイモ科

- 一六、アムールテンナンシウ(천남성) 一七、ザゼンサウ(얇은 부채)

ツユクサ科

一八、ツユクサ(개미자리) 一九、ツルツユクサ(덩굴담이장풀)

ユリ科

二〇、ヒメビル(달래) 二一、テウセンヤマラツキヤウ(산부추) 二二、サイシウヤマラツキヤウ(산달래)

二三、ギヤウジャニンニク(산마늘) 二四、키지카クシ(비짜루) 二五、ツバメオモト(나도옥잠화) 二六、키미카게사우(은방울꽃)

二七、ハウチャク사우(돌부채손) 二八、チゴユリ(애기나리) 二九、カタクリ(얼레지) 三〇、키스게(노랑원추리)

三一、エゾセンテイクワ(원추리) 三二、ツボミギ바우シ(참비비추) 三三、カウライヘ라ギ바우シ(비비추)

三四、イハギ바우시(산비비추) 三五、オニユリ(참나리) 三六、테우센카사유리(나리)

三七、쿨마바츝마바네사우(삿갓풀) 三八、미드리야우라크(통둥굴레) 三九、아마드유로(등굴레)

四〇、테우센날유리(진황정) 四一、츄르보(무릇) 四二、유키자사(솜대) 四三、살트리야바라(청미래덩굴)

四四、시호데(밀나물) 四五、타치시호데(선밀나물) 四六、야마가시유(청가시나무) 四七、테우센호토키스(감잎나물)

ヤマノイモ科

四八、야마노이모(참마)

アヤメ科

四九、히아프기(범부채)

ラン科

五〇、세이타카스스무시(키다리난초)

クルミ科

五一、만시우글미(가래나무) 五二、테우치글미(호두나무)

カンバ科

五三、오히요우하시바미(난티잎개암나무)

ブナ科

五四、테우센그리(밤나무) 五五、시나그리(약밤나무) 五六、시히노키(메밀жат밤나무) 五七、쿠누키(상수리나무) 五八、몽고리나라(신갈나무)

ニレ科

五九、무쿠에노키(푸조) 六〇、유바노테우센에노키(왕팽나무) 六一、에노키(팽) 六二、하리게야키(시무나무)

六三、ハルニシ(떡느릅나무) 六四、ケヤキ(느티나무)

クハ科

六五、カウゾ(닥나무) 六六、ハリグハ(꾸지뽕나무) 六七、カナムグラ(환삼덩굴) 六八、ヤマグハ(봉나무)

イラクサ科

六九、ユアカソ(거북꼬리)

タデ科

七〇、オホケタデ(노인장대) 七一、イシミカハ(머느리배꼽) 七二、ミゾズバ(고마리) 七三、ユバノイハタデ(좀쥐똥나무)

七四、オホオヤマソバ(싱아) 七五、ミチヤナギ(마디풀) 七六、スイバ(수영) 七七、ギシギシ(참소리쟁이)

アカザ科

七八、シロアカザ(흰명아주) 七九、ハハキギ(땀싸리) 八〇、ハママツナ(해홍나물)

ヒユ科

八一、キノコッチ(쇠무릎) 八二、イヌビユ(개비름)

ヤマゴバウ科

八三、ヤマゴバウ(자리공)

スベリヒユ科

八四、スベリヒユ(쇠비름)

セキチク科

八五、ノミノツヅリ(벼룩이자리) 八六、ミミナグサ(점나도나물) 八七、ヒゲネワチガヒサウ(큰개별꽃) 八八、ウシハユベ(쇠별꽃)

八九、ノミノフスマ(벼룩나물)

ヒツジグサ科

九〇、ジュンサイ(순채)

ウマノアシガタ科

九一、ツルウヅ(늦젓가락나물) 九二、ミヤマリウギンタワ(동의나물) 九三、フブキシヤウマ(눈빛승마) 九四、ボダンヅル(사위질빵)

九五、キンチャクヅル(종덩굴) 九六、ユマセンニンソウ(으아리) 九七、マンセンスハマサウ(콩제비꽃)

九八、ケヤマシヤクヤク(백작약) 九九、ユキツネノボタン(애기젓가락풀) 一〇〇、キンポウゲ (미나리아재비)

一〇一、カラムツサウ(꿩의다리)

メギ科

一〇二、テウセンメギ(매자나무) 一〇三、ルキエフボタン(가마귀밥나무)

아케비과

一〇四、아케비(으름덩굴)

쯔쯔라프지과

一〇五、아쯔쯔라프지과(댕댕이덩굴)

모클렌과

一〇六、테우센고미시(오미자)

쿠스과

一〇七、단쥬우바이(생강나무)

케시과

一〇八、쿠사노우(애기똥풀) 一〇九、야마즈키사우(피나무) 一一〇、미야마키케만(괴  
불주머니) 一一一、케만사우(금낭화)

나타네과

一一二、하타자호(장대나무) 一一三、나즈나(냉이) 一一四、타네쯔케바나(황새냉이) 一  
一五、에즈노지야닌진(짜리냉이)

一一六、윤론사우(미나리냉이) 一一七、이누나즈나(꽃다지) 一一八、히메겐바이나  
쯔나(다닥냉이)

一一九、스카시타고바우(속속이풀) 一二〇、이누가라시(개갓냉이) 一二一、쿠치라구사(재  
쭉)

펜케이사우과

一二二、호노바노키린사우(큰잎기린초) 一二三、쯔르만넝구사(돌나무)

유키노시타과

一二四、야부산자시(개당주나무) 一二五、오호모미치스구리(까치밥나무) 一二六、테우  
센이하부키(푼지나무)

시모쯔케과

一二七、호자키나나카마드(개쉬땅나무) 一二八、히토헤노시지미바나(조팝나무)

쿠와린과

一二九、오호산자시(산사나무) 一三〇、에즈노유린고(털야광나무) 一三一、아쯔키나  
시(팔배나무)

一三二、테우센마야나시(털산돌배나무)

바라과

一三三、킨미즈히키(짚신나무) 一三四、헤비치고(뱀딸기) 一三五、오호다이윤사우  
(큰뱀무)

一三六、카하라사이쿠(딱지꽃) 一三七、쯔치구리(솜양지꽃) 一三八、키즈무시로(양지꽃)

一三九、ヲヘビイチゴ(가락지나무)

一四〇、ノイバラ(찔레꽃) 一四一、トックリイチゴ(복분자나무) 一四二、エゾクマイチゴ(산딸기나무)

一四三、テウセンウラジロイチゴ(곰딸기) 一四四、ベニバナサナギイチゴ(수리딸기) 一四五、エ비가라이チゴ(호로딸기)

一四六、ナハシロイチゴ(명석딸기) 一四七、ワレモカウ(오이풀)

사쿠라科

一四八、テウセンヤマザクラ(개벚나무) 一四九、マンシウアンズ(참개살구) 一五〇、テウセンニハウメ(산앵두)

一五一、ケイゼウウハミヅザクラ(서울귀룽나무)

마메科

一五二、カハラケツメイ(차풀) 一五三、テロセンサイカチ(주엽나무) 一五四、イタチササゲ(활랑나무) 一五五、クズ(참)

一五六、ツルフヂバカマ(갈퀴나무) 一五七、クサフヂ(등갈퀴나무) 一五八、テウセンヨツバハギ(네잎갈퀴덩굴)

一五九、ナンテンハギ(나비나무)

フウロサウ科

一六〇、ゲンノシヤウコ(이질풀)

カタバミ科

一六一、タチカタバミ(선괭이밥)

ヘソルウダ科

一六二、テウセンゴシュ(수유나무) 一六三、イヌザンセウ(산초나무) 一六四、サンセウ(산후추나무)

タカトウダイ科

一六五、エノキグサ(들깨풀) 一六六、トウダイグサ(등대풀) 一六七、ヒトツバハギ(광대싸리)

センダン科

一六八、チャンチン(참중나무)

ヒメハギ科

一六九、ヒメハギ(영신초)

ガンカウラン科

一七〇、ガンカウラン(시로미)

ウルシ科

一七一、ヌルデ(뽕나무) 一七二、ウルシノキ(웃나무)

ツルウメモドキ科

一七三、ツルウメモドキ(노박덩굴) 一七四、マユミ(참빛살나무)

ミツバウツギ科

一七五、ミツバウツギ(고추나무)

アツカツツ科

一七六、フシバアハブキ(합다리나무)

ハウセンカワ科

一七七、ツリフネサウ(물봉선)

クロウメモドキ科

一七八、ケンボナシ(헛개나무) 一七九、ナツメ(대추나무)

ブダウ科

一八〇、テウセンヤマブダウ(왕머루) 一八一、サンカクヅル(새머루)

サルナシ科

一八二、サルナシ(다래나무)

ツバキ科

一八三、チャノキ(차나무)

オトギリサウ科

一八四、トモエサウ(물레나물)

スマイレ科

一八五、スマイレ(제비꽃) 一八六、エゾノタチツボスマイレ(졸방제비꽃)

グミ科

一八七、アキグミ(보리수나무) 一八八、オホバグミ(봄보리수나무)

ウリノキ科

一八九、ウチノキ(박쥐나무)

タラノキ科

一九〇、マンシウウユギ(오갈피나무) 一九一、マンセンウド(독활) 一九二、タラノキ(두릅나무) 一九三、ハリギリ(엄나무)

セリ科

一九四、ユエゾニウ(백지) 一九五、ノダケ(바디나물) 一九六、オニノダケ(참당귀) 一九七、テウセンオニウド(강활)

一九八、ヤマゼリ(맷미나리) 一九九、ソラネセンキウ(궁궁이) 二〇〇、オホホタルサイユ(개시호) 二〇一、ミツバゼ리(반디나물)

二〇二、ハナウド(어수리) 二〇三、イブ키바우フウ(털기름나물) 二〇四、セ리(미나리) 二〇五、シラ카하바우フウ(산기름나물)



- 二〇六、ミツバヒカゲセリ(참나물) 二〇七、オニカサモチ(노룩치) 二〇八、ウマノミツバ  
(참반디)
- 二〇九、タウヌマゼリ(개발나물) 二一〇、ヤブジラミ(사상자)
- ミヅキ科
- 二一一、ヤマボウシ(산딸나무)
- ツツジ科
- 二一二、カラゲンカイツツジ(진달래) 二一三、ナツハゼ(정금나무) 二一四、テウセンウス  
ノキ(물참대)
- 二一五、クロマメノキ(들쪽나무) 二一六、ユケモモ(월굴나무)
- サクラサウ科
- 二一七、ヲカトラノヲ(큰까치수염)
- カキ科
- 二一八、マメガキ(고욤나무)
- ウワタ科
- 二一九、ガガイモ(박주가리)
- アサガホ科
- 二二〇、ヒルガホ(메꽃)
- ムラサキ科
- 二二一、テウセンカメバサウ(참꽃말이) 二二二、イヌムラサキ(개지치) 二二三、キウリグ  
サ(꽃마리)
- クマツツラ科
- 二二四、クサギ(누리장 나무)
- オドリユサウ科
- 二二五、カハミドリ(배초향) 二二六、ホトケノザ(광대나물) 二二七、シロネ(넙사리) 二  
二八、ラシヤウモンカツラ(별개덩굴)
- 二二九、イヌカウジュ(들깨풀) 二三〇、オホバヤマハクカ(깨나물) 二三一、ヒキオユシ(방  
아풀) 二三二、ウツボグ(꿀풀) 二三三、クルマバナ(층층이꽃) 二三四、ユガネバナ(황금)
- ナス科
- 二三五、ク□(구기자나무) 二三六、ホホヅキ(짜리) 二三七、□□ホホヅキ(까마중)
- ゴマノハグサ科
- 二三八、トキハ□□(주름잎) 二三九、シホカマ□□(송이풀)
- オホバユ科
- 二四〇、オホバユ(질경이)
- アカネ科

二四一、ヤヘムグラ(갈퀴덩굴) 二四二、キバナノカハラマツバ(솔나물) 二四三、アカネ(꼭두서니)

スヒカツラ科

二四四、カウライツ□□□□(털댕강나무) 二四五、□□□□(댕강나무) 二四六、□□□ハトコ(넓은잎닥총나무)

二四七、ユバノガマ□□(달팽나무)

ヲミナハシ科

二四八、□□□(마타리) 二四九、□□□トコハン(뚜껑) 二五〇、□□□ウ(쥐오줌풀)

ウリ科

二五一、□□□□カラスウリ(하늘타리)

キキヤウ科

二五二、□□□(더덕) 二五三、□□□(모싯대) 二五四、ツルニンジン(양유) 二五五、ヤマツルニンジン(만삼)

二五六、□□□(염아자) 二五七、□□□□(도라지)

□□□科

二五八、□□□(툭풀) 二五九、ノブキ(멸가치) 二六〇、モミチハグマ(단풍취) 二六一、カハラニンジン(개사철쭉)

二六二、□□□(제비쭉) 二六三、イヌヨモギ(맑은대쭉) 二六四、ホソバヨモギ(참쭉) 二六五、□□□(비쭉)

二六六、□□□(물쭉) 二六七、□□□(까실쭉부쟁이) 二六八、ヤマヂノギク(개쭉부쟁이)

二六九、マンセンヨメナ(쭉부쟁이)

二七〇、□□□(참취) 二七一、□□□(개미취) 二七二、□□□(창출) 二七三、センダングサ(털도깨비바늘)

二七四、ヨブ□□(민박쥐나물) 二七五、□□□□가사(어리병풍) 二七六、ヤブレ가사(우산나물) 二七七、ヒレアザミ(지느러미영경귀)

二七八、ヤブ□□(담배풀) 二七九、□□□(삐쭉채) 二八〇、シマカンギク(감국) 二八一、テウセンヤナギ아자미(버들잎영경귀)

二八二、□□노아자미(영경귀) 二八三、テウセン아자미(솜영경귀) 二八四、オニタピラユ(보리뽕이)

二八五、センボンヤ리(솜나물) 二八六、テウセン우스ユキサウ(솜다리) 二八七、アキノチチユグサ(금떡쭉)

二八八、キツネ아자미(지칭개) 二八九、テウセン스이란(깨묵) 二九〇、ヤナギ탄포(조팝나물)

二九一、テウセンヤク시사우(고들빼기) 二九二、ニガナ(씀바귀) 二九三、アキノノゲシ(왕고

- 들빼기) 二九四、ヲタカラユウ(곰취)  
 二九五、カウゾリナ(쇠서나물) 二九六、ボクチクアザミ(은분취) 二九七、シラネアザミ(서덜취)  
 二九八、ヤナギバラモンジン(쇠채) 二九九、サハラダルマ(솜방망이) 三〇〇、タムラサウ(산비장이)  
 三〇一、ハチゼウナ(사데풀) 三〇二、アキノキリシマソウ(미역취) 三〇三、ヤマボクチ(수리취)  
 三〇四、マンセンタンポポ(민들레)

【음식관련내용】

1. 구황식물의 식용법

표 1. 구황식물의 식용법

음식	재료 분류	재료 종류	조리법
나물채	채소류	명아주, 밀나물, 질경이, 서울귀룽, 엉겅퀴류	-일본식 담금류 -물로 데쳐서 그대로, 물에 잠시 담갔다가 조미료를 뿌려 먹음
	조미료	간장, 후추, 참깨, 마늘, 식초	-쓴맛을 지닌 식물은 데친 다음 물에 담그고 물을 갈아 맛을 없앤 다음 조리 -데친 나물
묵은 나물	채소	부채, 사위질빵, 광대싸리, 자란	-독, 쓰고 떫은 맛이 있는 경우 잘 데쳐 오랜 시간, 여러 날 동안 독과 맛을 없앴
	육류	육류	-데쳐 먹는 채소를 국물로 이용
국물	채소류	장대나물, 엉겅퀴, 황원추리, 참소리쟁이, 달래, 산부추	-육류에 넣어서 국물을 냄 -치노미 : 짭짤하고 매운 맛을 내는 국물
	곡류	쌀, 보리	-나물류를 쌀이나 보리에 섞어서 죽이나 밥을 지음
나물죽	채소류	대추, 광대나물, 쑥	-쑥을 섞어 밥을 지음 : 영양식
	채소류	달래, 도라지, 미나리	-샐러드
생채	조미료	간장, 참기름, 파, 생강	-간장이나 조미료를 가하여 먹음 -도라지는 미리 물에 담구어 사포닌 성분 제거하여 가늘게 찢어 먹음
쌈밥	채소류	산싸리황기, 싹빵, 질경이, 참취, 곰취	-고추장(된장)을 얹어 밥을 채소앞으로 싸 먹음
	조미료	고추장, 된장	
장아찌	채소류	당근, 산기름, 도라지, 고추	-날뿌리를 반건조해서 고추로 양념

김치	채소류	달래, 돌나물, 주름잎	-김치로 담금
	채소류	고사리, 굴피나무 어린잎, 참쑥의 잎	-굽거나 찜
	근채류	나리(白舍)종류, 참마, 메꽃 등의 뿌리, 더덕, 도라지, 동글레 뿌리	-더덕 종류는 길이로 두드려 찢어서 고추양념을 발라 구워 먹음
	양념류	고추양념	-삶음 : 고사리 삶이, 도라지 싹눈 삶이, 굴피나무 어린잎 삶이 -자힐물(煮詰物) : 뿌리줄기를 잎과 함께 거두어 하루, 이틀 밤 동안 끈적끈적할 정도로 끓여 밀봉
볶음과 튀김	곡류	밀가루	
	육류 및 난류	고기류, 계란	-기름으로 볶아서 설탕이나 간장 양념
	채소류	쑥부쟁이, 큰 엉겅퀴, 쇠뜨기, 고사리 새싹잎, 도라지 뿌리, 파, 박고지, 감국의 꽃받침, 참당귀, 참죽나무, 미나리, 산초나무의 새싹	-밀가루나 계란을 입혀 유양으로 만들 -기름으로 튀김
	조미료	기름, 설탕, 간장	
	두류	청대두 가루	-도로로시루 : 참마를 갈아서 멸건 장국으로 묽게 한 요리
	채소류	머위, 별꽃, 금떡쑥, 산달래, 호장근, 민들레꽃, 메기, 바위취, 질경이, 구기자, 수박, 자금우	-죽
	근채류	참마의 뿌리	-머위 줄기 : 전요 -별꽃 : 차 끓이는 김받이 -금떡쑥 : 비스킷 -산달래, 호장근 : 전채 -민들레꽃 : 장국 메밀스프 -질경이의 잎을 넣은 고기통조림을 곁들인 구기자 밥 -민들레, 수박, 자금우의 샐러드를 새(鳥)의 등을 갈라 구울 때 첨가
	기타 요리	육류	고기통조림

<표 1>에서는 조리법(식용법)에 따라 이용되는 구황식물 재료들과 음식에 대한 설명을 표로 정리한 것이다. 조리법은 크게 나물채, 묵은 나물, 국물, 나물죽, 생채, 찜밥, 장아찌, 김치, 구이, 찜, 삶이, 볶음과 튀김, 기타 요리로 나눌 수 있다. 그 내용은 다음과 같다.

#### -나물채

이는 일본식으로 담금류에 해당하는 것으로서, 재료를 물(일본식으로는 쌀씻은 물이나 잿물을 사용)로 데쳐서 그대로 또는 잠시 동안 물에 담갔다가 꺼내어 물기를 짜내고 간장이나 그 밖의 조미료(후추, 참깨, 마늘, 식초 따위)를 뿌려 먹는 것이다. 재료를 데친 뒤에 말려 갈무리 하면서 때 맞추어 자주 먹을거리로 하는 것도 있다. 새싹이나 어린 잎줄기를 먹는 식물은 거의 전부가 이런 방식으로 이용된다. 살짝 데쳐서 그대로 또는 물로 행구어 널었다가 먹

는 것들은 주로 명아주·밀나물·질경이 따위와 같이 어느 정도 쓴맛을 지니는 식물은 데친 다음 한동안 물에 담가서 재차 뚫은 맛이나 뻘고 독한 맛을 지니는 것들은 먹는 사람의 입맛에 맞추어 장시간까지도 물에 담그고 물을 갈아 대었다가 흐르는 물에 씻어서 역겨운 맛을 충분히 우려내어 없앤 다음에 조리하여 먹는다. 이런 점이 재배채소와 야초의 식용법에 차이를 만든다. 미리 손질하였다가 조리하는 방식에 있어서는 양자간에 단계적 차이가 없다. 적당히 손질하면 된다. 일본인은 식초같은 데에 섞인 음식을 좋아하지만 조선인은 조미료를 첨가하여 푹 담근 것을 좋아한다.

#### -묵은 나물

데친 나물의 일종으로서 어느정도 독이 있거나 쓰고 뚫은맛이 강한 것들의 식용법이 있다.

잘 데친 다음 오랜 시간 내지는 여러 날에 걸쳐 물에 우려서 독성분이나 쓴맛을 없애면 아주 만족할만하다. 다시 상당한 시간에 걸쳐 말려두고 필요할 때마다 조리하여 먹는 것들이다. 앓은 부채·사위질빵·광대싸리·자란 따위의 약 10종류는 모두 이와같은 방법으로 먹는다.

#### -국물

데쳐 먹는 채소용의 야채는 모두가 국물로도 쓰이지만 그 가운데서도 장대나물·영경귀 따위의 약 10종류는 특히 대단한 것들이다. 나물국에는 육류를 넣어서 국물을 내는 것으로서 황원추리·참소리쟁이 따위가 전용으로 쓰인다. 치노미라 불리우는 짭짤하고 매운 맛은 끓여서 얻은 국물인데 달래·산부추 따위가 특히 애용된다.

#### -나물죽

보릿고개나 또는 흉년에 흔히 먹는 것으로서 데치는 채소의 재료는 모두가 같이 이용된다. 그 가운데 대추·광대나물은 아주 적절한 예이다. 나물류를 쌀이나 보리에 섞어서 죽이나 밥을 짓게 되면 주식물의 부족을 보충하여 먹는 방법이 되는데 일본의 동북지방에서는 옛날부터 이런것들까지 일러 먹을거리 식량이라고 불렀다. 흉년에 적절히 쓰일 수 있고 오늘날과는 같은 전시 아래서는 일반적으로 응용할 바가 있다. 특히 쑥으로 섞어 지은 영양식으로 삼기를 권장하여도 될만한 가치가 있다.

#### -생채

샐러드 감에 해당하는 것으로서 날것 자체도 간장이나 또는 다른 조미료(참기름·파·생강 따위)를 가하여 먹는다. 달래·도라지·미나리 따위가 좋은 사례의 하나이다. 도라지는 미리 물에 담갔다가 이용한다. 사포닌 성분을 제거하고 한층 펴연시켜서 가늘게 찢어 먹는다. 신선한 날것의 야초를 생식하는 것들은 비타민 보급이라는 점에서 특히 가치가 있다.

-쌈밥

고추장(된장) 따위를 얹어 밥을 채소 잎으로 싸 먹는 것인데 날잎으로 쓰이는 것으로는 산싸리황기, 나물로 직접 쓰이는 산뽕 및 질경이, 또는 한 차례 나물로 만들기 위하여 물에 우려서 먹는 참취·곰취 따위를 들 수 있다.

-장아찌

당근·산기름, 도라지 따위의 날뿌리를 반 건조해서 고추로 양념하여 담가두고 연중 반찬으로 먹는다. 조선 전반의 농가에서 소비하는 양은 막대하다.

-김치

달래·돌나물·주름잎 따위가 이런 용도로 이용된다.

-구이·삶이

나리 종류·참마·메꽃 따위의 뿌리는 굽거나 또는 찌서 먹는다. 더덕종류의 뿌리는 길이로 두드려 찢어서 고추양념을 발라 구어서 먹는다.(이런 것을 자반이라고 부른다). 벗풀·산마늘 종류의 뿌리는 구어 먹으며 그 밖의 데쳐 먹는 채소로서는 야채 가운데 찌 먹기 좋은 것들이 적지 않다. 고사리 삶이나 도라지 썩는 삶이, 굴피나무 어린잎의 삶이 따위가 그 사례이다. 삶이의 일종으로 자힐물이라 부르는 것이 있다. 무릇의 뿌리줄기를 잎과 참깨 거두어 하루·이틀 밤 동안 끈적끈적할 정도로 끓여 밀봉하는 것으로서 조선 사람들은 맛좋은 진품이 된다고 생각하여 봄철에는 계적식의 하나로 길가에서 판매하는 일도 있다. 등굴레의 뿌리나 참썩의 잎을 섞어 쓴 것도 있다.

-볶음과 튀김

썩부쟁이·큰 엉겅퀴·쇠뜨기 따위는 한 차례 기름으로 볶아서 설탕이나 간장으로 맛을 돋운다. 고사리의 새싹잎·도라지 뿌리로서 파·박고지·고기류와 함께 병환식으로 사용되며 밀가루나 계란을 입혀 유양으로 만들며, 또는 감국의 꽃밭침·참당귀·참죽나무·미나리·산초나무 따위의 새싹을 함께 기름으로 튀긴다.

-기타 요리

참마의 뿌리는 '도로로시루(참마 따위를 갈아서 멀건 장국 따위로 묽게 한 요리)'로 만들며, 물썩의 뿌리줄기는 청대두 가루를 끓여 만드는 '죽'과 섞어 먹는다. 특종의 야초는 채소와 다를 바 없이 같은 종류의 요리에 쓰인다. 일본에서도 머위의 줄기는 전요로, 별꽃은 차 끓이는 김밥이로 쓰이는 등으로 야초요리는 적지 않다. 야초로서 서양요리의 쓰임새를 시험해 본 때도 있다. 예를 들면 금떡썩으로 만든 비스킷이나 산달래·호장근으로 만드는 전체를 들

수 있다. 민들레꽃으로 장국 메밀스프를 만든다. 메기의 풍양과 바위취의 끼가 그럴듯하게 어울린다. 질경이의 잎을 넣은 통조림을 곁들인 구기자 밥(구기자의 순을 넣고 지은 밥)이나 민들레·수박·자금우의 샐러드를 새의 등을 갈라 구울 때 첨가하는 음식등을 들 수 있다. 생각을 달리하면 어떤 음식으로도 만들어 먹을 수 있을 것으로 판단된다.

## 2. 주식대용의 야생식용식물 식용법

표 2. 주식대용

이용 분류	재료 분류	재료 종류	조리법
곡류대용	채소류	-화본과 씨앗 : 강아지풀, 피, 조릿대	-조의 식용법과 같음
	과실류	밤나무, 호두나무, 개암나무, 잣나무의 열매, 상수리나무, 졸참나무의 열매로 만든 가루, 대추	-떡, 밥, 죽
	채소류	어린 잎, 어린 싹, 어린 줄기, 비비추 종류, 느티나무, 느릅나무, 쑥 종류, 산딸나무, 냉이, 광대나물, 뱀밥, 별꽃, 구기자나무, 산마늘	-물에 우려내어 쓰고 떫은 맛을 없앤 뒤 쌀, 보리에 섞어 죽, 밥을 지음 -떡, 밥, 전분 종류에 혼식
	근채류	도라지, 얼레지,	-물에 담가 떫은 맛을 우려내어 밥, 죽을 지음 -가루 내어 다른 곡분에 넣고 섞어 떡, 단자 만들
	기타	적송의 속껍질, 바늘잎	-찹쌀에 섞어 떡을 찜 -곡분에 섞어 단자를 만들
전분원료	종실	각두과 : 졸참나무 종류, 상수리나무 세(笹 : 가는대) 종류 : 조릿대, 잇대	-열탕으로 짐을 함 -밥, 단자, 죽
	나무껍질	적송, 산뽕나무, 초피나무, 느릅나무	-떡, 국수
	뿌리줄기, 덩이뿌리	-고사리, 얼레지, 나리 종류, 칩, 하늘수박, 부채마	-전분원료를 곱게 가루치고 물에 개어서 단자나 국수를 만들

<표 2>는 주식 대용으로 이용할 수 있는 구황식물들의 종류와 조리방법(식용법)에 대해서 설명하고 있다. 주식 대용으로 구황식물을 이용하는 방법으로는 곡류대용, 혼식, 전분을 원료로 사용하는 방법 등이 있다.

## 3. 간식대용품으로서의 식용법

표 3. 간식대용품

구분	재료 구분	재료 종류	식용법
생과류	과실류	딸기 종류, 수유나무 종류, 털야	-생과대용으로 날로 먹음

		광목, 산배, 산 벗나무 종류, 다래, 개웃나무, 산포도류, 산뽕나무, 으름, 들죽나무	
건과류	과실류	은행, 잣나무의 열매, 밤나무, 시비, 개암나무, 호두 종류의 열매	-날 것, 찜, 구이 -신선로 -과자의 원료
과자	기타	건과류, 적송의 화분, 제비꽃의 화분, 각종 식물의 전분	-과자 대용, 과자 원료
엿	기타	도토리 가루, 설탕, 동판지(돼지감자), 식초, 호도, 소나무, 밤나무의 열매	-뿌리를 삶아 통조림으로 만들 -탈삽(脫澁)한 도토리 가루에 설탕을 넣고 소금으로 간을 맞추어 통조림으로 만들 -동판지(돼지감자)를 끓인 것에 식초를 첨가하여 삶고 졸여 엿으로 만들
꽃떡	꽃잎	진달래참꽃	-꽃잎을 떡에 붙임
잼(Jam)	과실류	딸기종류, 구기자의 과실	-
	과실류	비짜루풀의 열매, 박주가리의 어린 열매, 까마중의 과실(독이 있음)	
어린이 식물	간 줄기, 싹눈	승마, 수박, 며느리배꼽, 꿩이밥, 찔레꽃의 어린 싹줄기나 싹눈	-
	꽃, 뿌리	진달래참꽃의 꽃, 솜양지꽃의 덩이뿌리, 더덕의 뿌리, 헛배의 과병(果柄)	

<표 3>은 간식대용품으로 이용될 수 있는 구황식물들의 종류와 간식 대용으로 식용하는 방법에 대해 설명하고 있다. 간식의 종류로는 생과류, 건과류, 과자, 엿, 꽃떡, 잼, 어린이 간 식물 등이 있다.



4. 기타의 식품(먹을거리)

표 4. 기타 먹을거리

식품	재료 종류	식품 제조법
식용기름	호두종류, 개암나무, 으름, 수유나무, 산초나무	-종자를 짜서 식용유를 얻음
술	산머루, 감국의 꽃잎	-술을 양조 -술에 띄어 마심
과즙	주목 종류, 모새나무, 들쭉나무, 땡땡이나물	-과육으로부터 과즙을 얻음
차대용	자귀풀, 차풀,	-해조(海藻)를 잘게 부서 넣어 맛을 좋게 함
커피대용	질경이, 광나무, 쥐똥나무, 오크라, 메귀리, 귀리	-씨앗을 충분히 다려 가루내어 이용
소금대용	불나무	-불나무의 과피에 생기는 하얀 크림 상태의 물질을 긁어모아 사용 -두부제조시 사용

<표 4>는 위의 내용 이외에 기타 먹을거리로 가공하여 먹는 식품의 종류와 구황식물의 종류, 식품의 제조법에 대해 설명하고 있다. 이 책에서 기타 먹을거리로는 식용기름, 술, 과즙, 차대용, 커피대용, 소금대용의 식품들을 설명하고 있다.

5. 구황의 깨달음

표 5. 예로부터 전해지는 구황




구황법	조리법
흉년에 된장 만드는 방법	1) 겨된장(糠味噌)만드는 방법 -쌀 쪽정이 1섬, 콩 1~2알, 소금 1말5되 -쌀 쪽정이 1섬, 콩 1~2알, 술지게미 1말 -쌀 쪽정이 1섬, 간장지게미 1말, 술지게미 1말
	2) 5말 된장 만드는 법 -콩 1말, 누룩 1말, 술지게미 1말, 쌀쪽정이 1말
간장을 담는 방법	2) 비탄된장 만드는 법 -콩 1말, 소금 3되 -콩, 쌀 쪽정이를 삶아 찌고 소금을 넣고 짬음
	-더덕, 도라지 뿌리를 가루내어 물에 담가서 나쁜 맛을 우려내고 말려 가루를 낸다. 가루 1말에 효모 1~2되를 섞는다. 옹기에 넣고 적당량의 소금물을 부워둔다.
	-콩깍지(또는 콩잎)을 물에 불려 나쁜 맛을 우려내고 충분히 삶은 다음에 소금물을 붓는다. 중간 중간에 효모를 뿌려 둔다. -볶은 소금 7홉에 밀가루 8홉을 섞어서 색깔이 변하도록 볶는다. 묵은 간장 3홉을 물 3되로 섞은 액체 안에 넣는다. 이들 모두를 합쳐 2되가 되도록 다려서 밀봉한다. -콩 1말을 잘 삶고 다린 다음 밀 5되를 함께 넣고 황변하기까지불을 땀다. 소금 6되를 적당량의 물에 풀어 단지에 넣고 잘 휘저은 다음 양지 쪽에 내어 놓는다. -콩 1말을 삶고 소금 4홉, 효모 3되를 섞어서 짬고, 적당량의 물과 함께 단지에 담는다.
술 띄우는 방법	-흰쌀 1되5홉을 가루 내어 죽을 쑤고, 식은 후에 효모가루를 섞고 단지에 넣어 담음
	-소나무 속눈을 다량으로 단지에 넣고 끓는 물을 부어 2~3일 만에 즙액을 걸러 다른 단지에 담고, 찹쌀 1말을 충분히 찌서 효모 1되와 함께 섞음 -찹쌀 벼 짚을 삶아 밀봉하고 붉나무 껍질을 섞어 삶아 끓인 다음 식혀 다른 단지에 담고 효모, 쌀 1되, 물 2말로 죽을 쑤어 술로 담음
물고기나 짐승 살의 포(心掛)	-소금절이 멸치, 말린 생선(생선포), 청어, 짐승의 고기(살)을 두께 2~3인치, 길이 6~7인치로 잘라서 충분히 찜질하여 기름끼를 빼고 재를 바른다. -새끼줄로 엮어 불에 말린 다음 천으로 쌓아 둔다. -먹을 때에 재를 털어내고 큰 가물치의 마디처럼 저며 먹는다. -소라도 껍질을 벗겨 데쳐 먹는다.

<표 5>는 예로부터 전해지는 구황법 중 식물을 조리를 하여 먹는 방법들에 대해 나타낸

것이다. 그 내용으로는 흥년에 된장 만드는 방법, 간장을 담는 방법, 술을 띄우는 방법, 물고기나 날짐승 살의 포가 있다. 저자는 예로부터 전해져 오는 문헌에서 필요한 내용을 설명함으로써 구황에 대한 마음가짐을 가질 수 있도록 하기 위해 위의 글을 썼다고 말하고 있다.

6. 각론

표 6. 각 식물의 식용법

종류	음식	조리법	사진			
고사리		-어린 줄기눈을 데치거나 삶아 먹음 -무치거나 초버무리로 먹음 -즙액, 양념즙, 기름을 섞어 볶음 -끓는 물을 붓거나 데친 고사리에 뺀 소금을 뿌림 -밥을 지어 먹음 -말렸던 것은 물에 불려서 볶음 -날 것 그대로 소금절임 -폭 삶아서 빠져 나온 즙액 2홉, 간장 2작 반, 설탕 차수저로 2개, 고사리, 참마를 장국으로 끓여먹음 -뿌리줄기로 전분을 얻어 물로 반죽하여 떡을 빚음 -소금을 뿌리고 콩가루를 덧섞어 먹음 -고사리 가루를 튀겨서 먹음 -전분의 제법 : 이른 봄 2~3월, 초가을 9월에 캐어낸 뿌리줄기를 물로 씻고 절구로 찧어서 포장용기에 넣어 물통 가운데에서 전분을 흔들어 우려 내어 이를 갈았힘	 <p>(그림1)</p>			
	은행	신선로		-과실을 볶아서 간식 대용으로 이용	 <p>(그림2)</p>	
		탕 전 백		-신선로에 이용		
		과		-중국요리에 쓰임		
	솔, 소나무	솔술		-어린 싹을 늦봄 무렵에 날로 먹거나 튀겨 먹음		 <p>(그림3)</p>
		과자(솔가루떡)		-술에 넣어 솔술을 만듦 -솔가루떡 : 꽃가루는 5월 경에 나온 것을 종이 봉투에		
		솔 껍질		모아 벌꿀, 설탕을 섞어 굳혀 과자로 만듦		
		떡		-솔가루를 탕에 넣어 먹음		
		탕		-솔가루술 : 찹쌀에 섞어 양조		
		솔 가루		-솔껍질떡의 제법		
솔		① 소나무 속껍질을 잿물(활엽수 재)에 담가 충분히 삶고				
솔 잎 가루단자		물에 담갔다가 씻어낸 다음 절구질로 가루내고 여기에 곡물가루를 30% 이상으로 섞어 찌냄				

- ② 거친 껍질을 골라내고 손질한 속껍질을 3일 정도 물에 담가 떼은 맛을 우려낸 후 햇살에 말려 가루 내고, 찹쌀과 섞어 한번에 찜
- ③ 찹쌀 1되, 솔껍질 가루 2홵을 섞어 떡을 만듦  
-솔잎가루 단자
- ① 솔의 바늘잎을 많이 거두어 찌고 말려 가루를 내고, 이 가루를 쌀, 보리, 메밀, 콩, 기타 곡물가루와 섞어 소금으로 간하여 끓는 물로 개어 단자를 만든 다음 찌거나 끓는 물에 삶아 먹음
- ② 기름이나 꿀을 곁들여 먹음
- ③ 솔잎량을 곡물가루의 비율은 10배에서 동량, 곡물가루가 많을수록 좋음
- 솔잎 죽  
솔잎 미  
숫가루
- ④ 단자를 엿으로 굳힘
- ⑤ 멥쌀 또는 찹쌀을 가루내어 콩가루, 솔잎가루를 엿으로 개어 단자를 만들고 찜  
-솔잎 죽
- ① 쌀가루 1, 솔잎가루 3, 느릅나무 껍질 침출액 약 1의 비율로 섞어서 죽을 끓임
- ② 솔잎을 가루내지 않고 충분히 찢어 곡물가루를 더하여 죽을 끓임  
-솔잎 미숫가루(볶은 쌀밥, 말린 밥)
- ① 잔반을 말려서 만든 먹을거리 쌀
- ② 솔잎가루 2, 콩가루 1의 비율로 찬물에 섞음  
-솔껍질 전분 : 솔의 속껍질 전분을 추출, 떡을 빻음(상등품)

잣나 신선로 -생식, 요리재료  
무 만두 -잣 씨의 만두(饅頭)와 마찬가지로 과자로도 섞여 쓰임



(그림4)

과자 -과자의 재료  
-엿에 섞음

호두 엿  
나무 청천백  
석차

-청천백석차(靑泉白石茶) : 호두와 잣나무, 열매 속의 종자를 밀가루에 섞어 조그만 덩어리를 만들어 차 속에 넣어 마심



(그림5)

밤 나무	과자		(그림6)
	옛		
	떡밥	-날 것, 말려서 굽거나 찜	
	신선로	-과자, 옛, 떡밥이나 신선로, 담금먹이(김치류)의 재료	
	담금먹이(김치류)	-말린 밤을 가루 내어 두 배의 찹쌀가루와 섞어 찜	



오미자	나물	-봄에 새싹 눈을 볶아 나물로 먹음	(그림7)
	자		



생강 나무	나물	-봄에 새싹 잎을 따다가 볶아 나물로 먹음	(그림8)
	작설차	-작설차 : 새로운 눈을 따 차대용을 씬	







냉이	나물	-어린잎을 데쳐 나물, 조미 즙을 만들	(그림9)
	나물죽	-나물죽이나 나물밥을 만들	
	나물밥	-소금절이를 만들	
	소금절이	-꼬투리를 말려 손으로 물속에 넣어 주무르면 씨만 갈았는데, 이것으로 죽이나 경단을 만들	
	경단국	-초간장을 만들거나 꿀에 풀어 회(膾)에 곁들임	







복분자 나무	과즙술	-여름철에 익은 열매는 날로 따 먹음	(그림10)
	건과	-과즙을 짜서 살균저장	
	과	-과즙술, 건과를 만들	



참	죽	-뿌리를 늦가을이나 이른 초봄에 파내어 전분을 얻거나
---	---	-------------------------------

	<p>먹거리로 사용</p> <p>-뿌리를 찌거나 삶거나 국수가루로 짙음</p> <p>-전분으로 정찬하여 죽을 쑸</p>	
나물 소금절 이 국수	<p>-침뿌리 국수의 제조방법 : 뿌리를 캐내어 찢어 얻은 즙을 여러 차례 물로 씻어 침전시킨 가루를 모은다. 이것을 단자(경단)나 죽이나 밥으로 짓는다</p> <p>-녹두 가루에 섞어서 실국수를 만들어 먹음</p> <p>-전분 만드는 방법 : 찹을 물에 담갔다가 찹이 가라앉았을 때 뜬 물을 버린다. 찹은 바닥에 하얗게 가라 앉고 검은 찹이 남는다. 검은 찹은 다로 두고 흰 찹에 물을 부어 하루 밤낮을 두면 찹은 물에 가라앉는다. 찹의 윗면에 남은 탁한 때는 천으로 걸어내고, 바닥의 검은 부분을 긁어 버리면 전분을 얻을 수 있다.</p>	 <p>(그림11)</p>
대추 나무	<p>-열매를 날로 먹거나 약간 말려서 먹음</p> <p>-떡이나 옛에 넣음</p> <p>-새싹 잎은 잘 삶아서 물에 담갔다가 노란색으로 우려내면 간장, 된장으로 무쳐서 먹음</p> <p>-늙은 잎은 다려서 가루내어 먹음</p> <p>-열매는 붉게 익기에 앞서서 따내어 삶아 먹음</p> <p>-빨갭게 익은 부드러운 대추는 대나무 발에 얹어 뜨거운 햇살로 말려서 솔에 넣고 다림-&gt;천주머리에 넣어서 흔들며 진한 즙액을 뜨거운 햇살에 바짝 말리거나 곱게 가루내어 쌀가루와 섞어 먹음</p>	 <p>(그림12)</p>
다래 나무	<p>-열매를 날것으로 먹음</p> <p>소금절임 -열매를 소금절임, 초절임</p> <p>초절임 -과즙을 내어 과일술, 잼, 시럽으로 만들</p> <p>과일술 -어린 싹은 초간장에 버무려 나물로 만들(매운 맛이 있으므로 없애려면 데쳐서 물에 불려 씻는다)</p> <p>잼 -밥에 넣어 지음</p> <p>나물 -소금, 간장으로 조리</p> <p>-늙은 잎을 다려서 가루로 만들</p>	 <p>(그림13)</p>
두릅 나무	<p>나물</p> <p>담금요리 -4월 하순부터 5월 상순 경까지 새싹을 데쳐서 나물로 먹음</p> <p>기름볶음 -초장을 만들</p> <p>-담금요리, 기름볶음, 참깨무침, 초장무침, 청즙을 만들</p> <p>참깨무침 -날것을 물에 담가서 쓴맛을 우려내어 무침</p> <p>초장무침 -뜨거운 재(灰) 속에 파묻어 숨을 죽임</p>	 <p>(그림14)</p>

청죽		-봄, 여름에 줄기, 잎을 따서 데쳐 나물로 먹음	
미나리	나물	-날것이나 담금물, 장국꺼리, 향신료로 산채 요리에 쓰임	
	장국	-4월 중순부터 야생의 눈을 따다가 즙액을 쓰는 무침이나 담금김치에 넣음	
	김치	-기름으로 튀김	
	칠초죽	-불끼를 짚어 초장으로 만들	
		-미나리, 양파, 고추를 섞어 김치 담금	
		-칠초죽을 쫄 대 미나리를 잘게 잘라서 섞음	(그림15)
		-봄철에 새싹을 꺾어다 데쳐서 나물로 먹음	
더덕	나물	-무치거나 삶아 먹음	
	국수	-뿌리는 이른봄, 늦가을에 캐어다가 굽거나 삶거나 나물, 날것으로 조리	
	소금절임	-갈아서 국수로 만들	
	국	-바짝 말리거나 소금절임	
		-새싹묘를 삶아서 국거리로 함	(그림16)
		-봄, 가을 뿌리를 캐어다가 날것으로 먹거나 삶아 양념장을 곁들여 먹음	
전골냄비		-전골냄비 재료	
		-김치, 된장박이	
도라지	김치	-새싹묘의 잎을 데쳐서 물에 담가 쓴맛을 우려낸 다음 무침	
	된장박이	-물에 담가 연해진 것을 가늘게 찢어서 간장이나 기타 조미료(참기름, 참깨, 마늘, 파, 고추, 생강, 식초, 고추장 등)로 버무리	
	무침		
	꽃이	-파, 박고지(또는 오가리), 고기류를 꽃이로 하여 곁에 밀가루, 계란을 입힌 다음 지지거나, 고기, 다시마를 넣어 끓이거나 물로 삶아서 설탕, 마늘을 섞어 만든 양념장(소스)에 찍어 먹음	
도라지밥		-도라지밥 : 뿌리를 잘 씻고 충분히 삶아서 자루에 담아 물에 담근 다음 발로 밟아서 쓴맛을 우려낸 것을 밥에 섞어 지음	(그림17)

<표 6>는 현재도 이용이 가능한 각 구황식물의 조리방법과 음식들에 관해 표로 정리하였다.

【참고문헌】

농촌진흥청, 『구황방 고문헌집성』, 2010.

**【집필자】**

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)



■ 근대 식생활관련 문헌(일본어) 『주서류』

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	한국주류조사서(韓國酒類調査書)	1908	조거엄차랑(鳥居嚴次郎)	도지부사세국(度支部司稅局)	주서
2	한국국자균학적조사보고(韓國麴子菌學的調査報告)	1908	도지부사세국(度支部司稅局)	도지부사세국(度支部司稅局)	"
3	조선술에 대해서(朝鮮酒に就いて)	1913	조선식산조성재단(朝鮮殖産助成財團)	재단법인조선식산조성재단(財団法人朝鮮殖産助成財團)	"
4	조선소주양조법(朝鮮燒酎釀造法)	1925	대우마차(黛右馬次)	협판문선당(脇坂文鮮堂)	"
5	조선주개량독본(朝鮮酒改良讀本)	1926	천정정영(淺井正英)	십촌영조우점(辻村榮助友店)	"
6	조선의 주조업과 그 설비(朝鮮に於ける酒造業と其の設備)	1928	좌전길위(佐田吉衛)	십촌영조경성지점(辻村榮助京城支店)	"
7	주세령의 개요(酒稅令の概要)	1928	조선재무협회(朝鮮財務協會)	조선재무협회(朝鮮財務協會)	"
8	조선주제조법(朝鮮酒製造法)	1929	전라북도조선주주조조합연합회(全羅北道朝鮮酒酒造組合聯合會)	전라북도조선주주조조합연합회(全羅北道朝鮮酒酒造組合聯合會)	"
9	조선의 술(朝鮮の酒)	1929	전선주류품평회(全鮮酒類品評會)	근택인쇄부(近澤印刷部)	"
10	조선술 제조 방법	1929	사단법인 일본생물공학회(社団法人日本生物工學會)	사단법인일본생물공학회(社団法人日本生物工學會)	"
11	조선주조요제(朝鮮酒造要諦)	1935	조선주조협회(朝鮮酒造協會)	조선주조협회(朝鮮酒造協會)	"
12	조선국자제요(朝鮮麴子提要)	1935	삼본암(森本巖)	십촌영조지점(辻村榮助支店)	"
13	조선주조사(朝鮮酒造史)	1935	조선주조협회(朝鮮酒造協會)	근택상점(近澤商店)	"

**【자료명】**

韓國酒類調査書；財務彙報第十號附錄(한국주류조사서; 재무회보제십호부록)

**【정의】**

이 책은 도리이(鳥居) 기자가 한국 주류를 조사하여 주세법을 시행할 때에 집무에 참고로 하기 위해 쓴 책이다.

술의 정의, 술의 원료와 여러 종류의 술의 제조방법, 그리고 주류의 가격과 거래에 관해서도 서술하였다. 이 책은 총 56페이지이다.

**【음식관련정의】**

주류에 관한 내용이기 때문에 전반적으로 술에 관한 내용이 나타나 있고, 특히 그중에서도 제3 양성주, 증류주 및 혼성주의 구별, 제4 한국의 주류 및 제조계절, 제7 주류 제조방법, 곡자의 종류 및 그의 제조방법, 제9 막걸리 제조방법, 제10 약주 제조방법, 제11 합술, 단술의 제조방법, 제12 과하주의 제조방법, 제13 소주제조법에 언급되고 있다.

**【서지】**

자료명: 韓國酒類調査書；財務彙報第十號附錄(한국주류조사서; 재무회보제십호부록)
저자: 鳥居嚴次郎 [著](조거엄차랑 [저])
발행사항: 京城, 度支部司稅局, 隆熙2[1908](경성, 도지부사세국, 융희2[1908])
형태사항: 2,56p., 24cm
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 13장으로 되어 있다.

- 第一 酒ノ定義(술의 정의)
- 第二 麴子菌ノ性質(곡자곰팡이의 성질)
- 第三 釀成酒、蒸留酒及混成酒ノ區別(양성주, 증류주, 및 혼성주의 구별)
- 第四 韓國ノ酒類並製造季節(한국의 주류 및 제조계절)
- 第五 製造家並販賣者ノ種類ト其集散狀況(제조가 및 판매자의 종류와 그 집산상황)
- 第六 酒類ノ價格及取引慣例(주류의 가격 및 거래관례)
- 第七 酒類製造方法、麴子ノ種類及其製造方法(주류 제조방법, 곡자의 종류 및 그의 제조방법)
- 第八 酒類製造用器具(주류제조용 기구)
- 第九 濁酒製造方法(막걸리 제조방법)

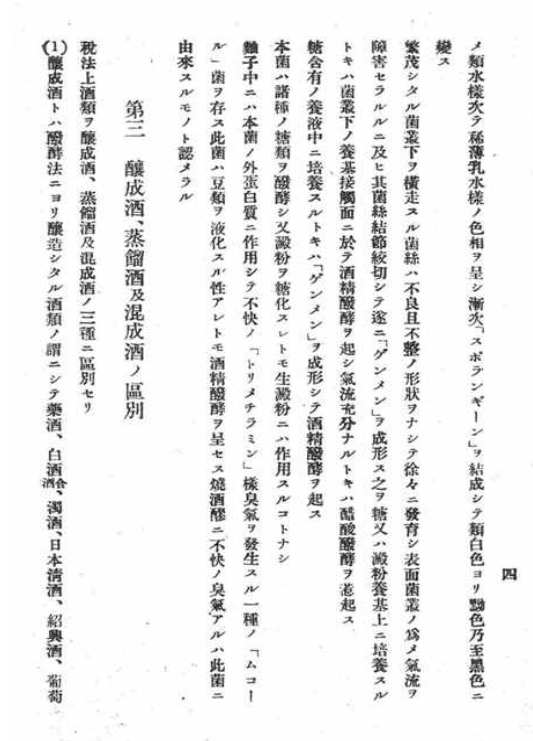
- 第十 藥酒製造方法(약주 제조방법)
- 第十一 合酒、白酒ノ製造方法(합술, 단술의 제조방법)
- 第十二 過夏酒ノ製造法(과하주의 제조법)
- 第十三 燒酒製造法(소주 제조법)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	쌀, 멥쌀, 찹쌀
조미료	누룩
음료	약주, 단술, 막걸리, 일본청주, 중국의 양조주, 포도주, 맥주, 소주

1. 양성주, 증유주 및 혼성주의 구별



(그림1)

세법상 주류를 양성주, 증류주, 혼성주의 3종류로 구별한다. 양성주는 발효법으로 양조된

주류이고 약주, 단술, 막걸리, 일본청주, 중국의 양조주, 포도주, 맥주 등이 양성주에 해당한다. 증류주는 양성주 등 주정 함유액을 증류시켜서 제조한 주류이고 소주 등이 해당한다. 혼합주는 별도의 주류를 혼합시킨 것을 말한다.

## 2. 막걸리 제조 방법

第九 濁酒製造方法

二八

濁酒ノ製造方法ハ極メテ簡單ニシテ且速成的ナリ即チ所用米ヲ「ハガリ」中ニ浸漬シ(多クハ洗滌セ  
 ス其儘浸漬スルコト大概一夜間)翌朝既ニ移シ蒸籠シ甑上ニ搗ケテ適度ニ放冷シ麴子末及水ト共ニ  
 小桶又ハ桶ニ仕込ムモノニシテ茲ニ使用スル麴子ハ普通ハ粗麴子ヲ使用スレトモ又粉麴ヲ供スルモ  
 ノアリ而シテ仕込ノ法ハ先ツ蒸米ノ一部分ヲ甑中ニ投シ次ニ麴子末ノ一部分ヲ加ヘ水ノ一部分ヲ注  
 キ能ク混和シ更ニ蒸米麴子粉及水ノ一部ヲ加ヘ混和シ斯ノ如クシテ仕込ノ大小ニヨリ數回ニ蒸米、  
 麴子及水ヲ加ヘ季候ニ應ジ適宜ノ蓋ヲ施シ醱酵セシム仕込後ハ大概其儘放置スレトモママ混和ヲ行  
 フモノアリ即チ充分粉碎セサル麴子ヲ仕込タルモノハ一日又ハ隔日一二回醱ヲ徐力ニ手ニテ攪拌シ  
 崩壊セスシテ存スル麴子塊ヲ揉碎スルモノトス

蒸成ハ普通仕込後五日目ナレトモ麴子ノ割合原料米ノ梗ナルト糯ナルトノ關係又ハ室内溫度、季節  
 等ニヨリ多少ノ遲速アルヲ免レス或ル地方ニ於テハ十日ノ長キヲ要スルモノアリ是等ハ主トシテ氣  
 候ノ寒冷ナルト梗米ヲ使用スルト汲水ノ量多キ等ニ原由スルモノニシテ否ラサルモノハ蒸成早シ  
 原料米ハ梗米又ハ糯米ヲ專用スルモノト兩者ヲ混用スルモノト地方ノ狀況ニヨリ一定セサレトモ大  
 邱管内ニ於テハ粘米ヲ使用スルモノ多ク其他ハ梗米ヲ專用スルモノ多シトス

(그림2)

막걸리의 제조방법은 극히 간단하고 빠르다.

원료가 되는 쌀은 멥쌀 또는 찰쌀을 전용하는 경우와 양쪽을 혼용하는 경우가 있고 그 지역  
 의 상황에 따라 결정된다.

대구관 내에서는 찹미를 사용하는 경우가 많고 그 외로는 멥쌀을 전용할 경우도 많다.

3. 약주 제조 방법

濁酒醱酵ヲ了レハ「ト」チヤベキ。又ハ「ト」ハガリシニ隨橋ヲ架シ之ニ輪ヲ置キ大約一益ノ醱ヲ汲ミ込ミ手エ  
 ナ攪拌揉混シテ漉過シテ促シ其大部瀉出スルヲ待チ適宜ノ水ヲ注キ再ヒ揉相シツ、漉過シ殘滓ハ充分  
 握搾シテ濁酒ヲ分離シ之ニヨリ其製造ヲ終了ス  
 漉過ニ當リ添加スル水量ハ一定シタルモノニアラサレトモ普通ハ仕込水ノ二三倍トス  
 仕込方及各歩合ハ別表ノ如シ

第一〇 藥酒製造方法

藥酒ノ原料ハ麴子、稻米及水ニシテ麴子ハ普通粉麴ヲ使用シ米ハ糯又ハ糯ヲ使用ス大概ハ兩者ヲ混  
 用スレトモ大邱管内ニ於テハ濁酒ト同シク粘米ヲ使用スルモノ多ク京城附近ニ於テハ酒母ニハ糯米  
 ヲ使用シ本仕込ニハ粘米ヲ使用スルヲ普通トス

藥酒ノ仕込方及各歩合ハ別表ノ如シ

一 酒母ノ製造

藥酒製造ニハ酒母ヲ製造スルモノト否ルモノトアレトモ普通ハ之ヲ製造ス

酒母製造ニ當リ麴子米及水等仕込ノ順序方法ハ全ク濁酒ト同一ナレトモ藥酒ノ製造家ニヨリテハ瓶  
 米ヲ數時間浸漬後之ヲ粗ク搗碎シテ供用スルモノアリ然レトモ是ハ多クハ小仕込ノ製造家ニシテ一

二九

(그림3)

약주의 원료는 곡자, 쌀 및 물이다. 곡자는 보통 분곡을 사용하고 쌀은 멥쌀 또는 찹쌀을 사용한다. 대개는 양자를 혼용한다.

하지만 대구관 내에 있어서는 막걸리에 경우와 같이 점미를 사용하는 것이 많고 경성부근에서는 술의 원료(주모)로 멥쌀을 사용하고 본격적으로 빚을 때는 점미를 사용하는 것이 보통이다.

4. 과하주의 제조법

三三

レトモ合酒ハ主シテ粉麴ヲ使用シ且其用量濁酒ヨリ多ク較々藥酒ニ近接セルニアリ熟成日數ハ濁酒ヨリ較々長ク殆ト藥酒ニ一致ス穆ヨリ合酒製成ノ方法ハ濁酒ト同一ニシテ篩過法トス即チ合酒ハ藥酒ト濁酒ノ中間物ナリ

第一一 過夏酒ノ製造法

過夏酒ニ二種アリ一ハ金泉産ノモノニシテ一ハ京城附近ニ於テ製造セララルモノ是ナリ甲ハ單製法ニシテ正當ナル釀成酒ナレトモ乙ハ恰モ日本ノ味淋酒ト同シク燒酒ニ麴子ト糯米トヲ加ヘ製造スル複成法ニシテ他ノ釀成酒ニ伍列スヘキモノニアラス

一 金泉過夏酒製造法

此過夏酒ニ供用スル麴子ハ他ト異ナリ全ク紙皮ヲ去リタル小麥粉ノミヲ以テ造リタルモノニシテ形狀ハ圓盤狀又ハ方形ヲ成シ其一箇ハ小麥粉五升(大約一貫二百匁ヲ有スト云ヘリ)ヲ以テ製セラレ大略九百八十匁ヲ有ス

過夏酒ノ仕込法ハ同上麴子二箇ニ糯米六升(地辨十二杯ニシテ斗量ノ方法ニヨリ七升二合ニ達スルコトアリ)ノ割合ニテ仕込水ヲ使用セサルヲ法トス

之ヲ製スルニハ粘米ヲ一夜間水ニ漬シタル後較々過度ニ蒸熟シ餅搗盤ニ取り熱ニ乘シ豫メ粉末トナ

(그림4)

과하주에는 두 종류가 있다. 하나는 금천에서 제조되는 것이고 또 하나는 경성부근에서 제조되는 것이다. 각각의 과하주의 제조방법의 설명이 있다.

5. 주류별 가격표 1

光州	全州	忠州	大邱	晉州	海州	寧邊	平壤	春川	水原	支名		備考
										酒	酒	
										濁	酒	(壹升平均單價) 一六 飲食店カ ルモノ類 ノハルヲ 以テ製造 ス供 段トナシ 卸賣直 從行ヲ 行ハルヲ 卸賣直 從行ヲ 行ハルヲ 卸賣直
										卸賣	燒	
										小賣	酒	
										卸賣	藥	
										小賣	酒	
										卸賣	清	
										小賣	酒	
										卸賣	過夏酒	
										小賣	酒	
										卸賣	酒	
										小賣	酒	
										卸賣	酒	

(그림5)

6. 주류별 가격표 2

壹箇年ノ造石高	全州	平壤	元山	大邱	釐部	計	鏡城	咸興	公州	
	一五〇	〇〇〇	一〇〇〇			〇〇〇				
		〇〇〇	〇〇〇			〇五〇			〇五〇	
	二〇〇	〇〇〇	〇〇〇			〇〇〇	〇五〇			
	三〇〇	一〇〇〇				五〇〇	〇〇〇		五〇〇	
										二〇〇
										〇五〇

一七

算モル一  
 シノナ以又  
 計算セリ價却  
 ハハ格買ナ  
 換ルナ  
 卸賣ハ酒  
 店ニ分賣  
 ヲリ他  
 ノ酒ニシ  
 ヲ始ス  
 至トサ  
 賣モノナ  
 リ

(그림6)

주류별 가격표1과 이어지는 내용이다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)



**【자료명】**

韓國麴子菌學的調查報告(한국곡자균학적 조사보고)

**【정의】**

이 책은 한국의 누룩에 대해 세균학의 측면에서 조사를 실시해, 그 결과를 정리한 보고서이다.

누룩은 술을 양조하는데 중요한 재료로, 그 품질의 좋고 나쁨이 술의 질에 직접 영향을 미친다. 하지만 한국의 누룩 제조는 위생적으로 관리되고 있지 않으며, 일정한 품질을 유지시키는 것이 어렵다고 기록되어 있다.

이 책에서는 한국의 발효공업을 개선, 촉진시키기 위해 학술적 조사와 연구가 필요하다고 주장하고 있다. 누룩에서 효모균을 분리, 배양해서 각 효모의 특징에 대해 조사, 연구하여 상세히 기록하였다.

**【음식관련정의】**

이 책에서는 누룩에 대한 세균학의 측면과 효모균에 관한 내용을 다루고 있으며, 이를 이용하여 만드는 술에 대한 언급이 음식과 관련되어 있다.

**【서지】**

자료명 : 韓國麴子菌學的調查報告(한국곡자균학적 조사서)  
 저자 : 度支部司稅局(도지부사세국)  
 발행사항 : 度支部司稅局、明治41年[1908年](도지부사세국, 명치41년[1908년])  
 형태사항 : 1冊(책)  
 소장처 : 京都大學圖書館(경도대학도서관)

**【목차와 구성】**

- 麴子(국자)
- 供試麴子(공시국자)
- 麴子中ノ酵母菌分離(국자중의 효모균 분리)
- 麴子A酵母菌(국자A 효모균)
- (一)形態及孢子形成(형태와 포자형성)
- (二)液体培養基中ノ發育模樣(액체배양기중의 발육모양)
- (三)割線培養(할선배양)
- (四)穿刺培養(천자배양)
- (五)扁平培養(편평배양)

(六)巨大聚落(거대취락)

(七)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

(八)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)

(九)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)

(十)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)

(十一)寒冷ニ對スル抵抗力(한랭에서 저항력)

(十二)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)

(十三)本菌ノ榮養(본균의 영양)

(十四)發酵度(발효도)

(十五)酵母收穫量、酒精生産量、酸生成量(효모수확량, 주정생산량, 산생성량)

麴子B酵母菌

(一)形態及孢子形成(형태와 포자형성)

(二)液体培養基中ノ發育模樣(액체배양기중의 발육모양)

(三)劃線培養(획선배양)

(四)穿刺培(천자배)

(五)扁平培養(편평배양)

(六)巨大聚落(거대취락)

(七)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

(八)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)

(九)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)

(十)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)

(十一)寒冷ニ對スル저항력(한랭에서 저항력)

(十二)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)

(十三)本菌ノ榮養(본균의 영양)

(十四)發酵度(발효도)

(十五)酵母收穫量、酒精生産量、酸生成量(효모수확량, 주정생산량, 산생성량)

麴子C酵母菌(국자C효모균)

(一)形態及孢子形成(형태와 포자형성)

(二)液体培養基中ノ發育模樣(액체배양기중의 발육모양)

(三)劃線培養(할선배양)

(四)穿刺培養(천자배양)

(五)扁平培養(편평배양)

(六)巨大聚落(거대취락)

(七)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

- (八)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)
- (九)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)
- (十)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)
- (十一)寒冷ニ對スル抵抗力(한랭에서 저항력)
- (十二)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)
- (十三)本菌ノ榮養(본균의 영양)
- (十四)발효도(발효도)
- (十五)酵母收穫量、酒精生産量、酸生成量(효모수확량, 주정생산량, 산생성량)
- 清酒酵母菌(청주효모균)
- (一)形態及孢子形成(형태와 포자형성)
- (二)液体培養基中ノ發育模樣(액체배양기중의 발육모양)
- (三)割線培養(할선배양)
- (四)穿刺培養(천자배양)
- (五)扁平培養(편평배양)
- (六)巨大聚落(거대취락)
- (七)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)
- (八)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)
- (九)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)
- (十)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)
- (十一)寒冷ニ對スル抵抗力(한랭에서 저항력)
- (十二)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)
- (十三)本菌ノ榮養(본균의 영양)
- (十四)發酵度(발효도)
- (十五)酵母收穫量、酒精生産量、酸生成量(효모수확량, 주정생산량, 산생성량)

麴子中ノ絲狀菌分離(국자중의 사상균분리)

麴子A絲狀菌(국자A사상균)

- (一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)
- (二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)
- (三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)
- (四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)
- (五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)
- (六)寒冷ニ對スル抵抗力(한랭에서 저항력)
- (七)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)

(八)酒精生産量(주정생산량)

(九)酸ノ生成量(산의 생성량)

麴子B絲狀菌(국자B사상균)

(一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)

(二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

(三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)

(四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)

(五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)

(六)寒冷ニ對スル抵抗力(한랭에서 저항력)

(七)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)

(八)酒精生産量(주정생산량)

(九)酸ノ生成量(산의 생성량)

麴子C絲狀菌(국자C사상균)

(一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)

(二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

(三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)

(四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)

(五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)

(六)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)

(七)酒精生産量(주정생산량)

(八)酸ノ生成量(산의 생성량)

麴子D絲狀菌(국자D사상균)

(一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)

(二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

(三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)

(四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)

(五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)

(六)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)

(七)酒精生産量(주정생산량)

(八)酸ノ生成量(산의 생성량)

麴子E絲狀菌(국자E사상균)

((一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)

(二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)

(三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)

- (四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)
- (五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)
- (六)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)
- (七)酒精生産量(주정생산량)
- (八)酸ノ生成量(산의 생성량)
- 麴子F絲狀菌(국자F사상균)
- (一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)
- (二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)
- (三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)
- (四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)
- (五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)
- (六)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)
- (七)酒精生産量(주정생산량)
- (八)酸ノ生成量(산의 생성량)
- 麴子G絲狀菌(국자G사상균)
- (一)形態及繁殖模樣(형태와 번식모양)
- (二)炭水化合物ニ對スル關係(탄수화합물에서 관계)
- (三)酒精ニ對スル抵抗力(주정에서 저항력)
- (四)溫熱ニ對スル抵抗力(온열에서 저항력)
- (五)乾熱ニ對スル抵抗力(건열에서 저항력)
- (六)酸ニ對スル抵抗力(산에서 저항력)
- (七)酒精生産量(주정생산량)
- (八)酸ノ生成量(산의 생성량)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
조미료	누룩
음료	술

조선의 술을 만드는 누룩에 관해 연구한 내용을 기록.

【참고문헌】

없음

**【집필자】**

모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮酒に就いて(조선술에 대해서)

**【정의】**

이 책은 조선식산은행의(재)조선식산조성재단에 의해 출판되었다. 조선 식산 은행원이었던 이와사키 이쿠사(岩崎行雄)씨에 의해 쓰인 책이며, 비매품으로 만들어졌다. 조선특산물 소개의 일조하기 위해 쓰인 책으로 조선의 재래 술에 관해 간단히 설명하고 있다.

주세법을 시행한 후 조선술(탁주, 약주)의 품질 향상을 도모하기 위해 누룩 등 원 재료의 개량 및 제조 공정의 공업화가 진행되었다. 그 과정에서 원래 가내공업적으로 제조되고 있던 재래술의 품질은 일정 수준이 되었으나 다른 한편으로는 약주는 그 다양성을 잃게 된 문제점이 있었다. 조선술의 제조법 외에 주조합, 사업자금, 주세제도에 대해서도 소개하고 있다.

**【음식관련정의】**

책이 전반적으로 조선의 특산물인 재래 술에 대해 서술하고 있으며, 술의 재료인 누룩 등의 개량 및 제조 공정의 공업화, 조선술의 제조법 등에서 음식관련내용이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮酒に就いて(조선술에 대해서)  
 저자 : 朝鮮殖産助成財團(조선식산조성재단)  
 발행사항 : 京城, 財團法人朝鮮殖産助成財團(경성, 재단법인조선식산조성재단)  
 형태사항 : 1冊(책)

**【목차와 구성】**

- 一、はしがき(머리말)
- 二、朝鮮酒の製法(조선주의 제법)
  - 麴子(국자)
  - 濁酒(탁주)
  - 藥酒(약주)
- 三、斯業の組合統制(사업의 조합통제)
  - 酒造組合(주조합)
  - 麴子組合並に販賣組合(국자조합병에서 판매조합)
  - 道單位の酒造団体 - 朝鮮酒造協會(도단위의 주조단체 - 조선주조합회)
- 四、朝鮮酒と金融(조선 주와 금융)

五、酒稅制度(주세제도)

【음식 관련 내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	현미, 증미, 주모(술밑; 누룩을 섞어 버무린 지에밥), 누룩
음료	탁주, 약주, 막걸리, 냉수

1. 국자(麴子(こうじ))

누룩은 조선술양조의 중요한 원료 중 하나이다. 누룩 품질이 술의 질을 좌우한다. 누룩은 소규모 주조가에서 각자 만들고 있었다. 자연 발효에 의존하기 때문에 연중 온도 관리 등이 어려워, 품질을 일정하게 유지하기가 힘들었다.

조선술의 품질을 향상시키기 위해서는 누룩의 품질을 먼저 향상시키는 것이 필수적이다. 쇼와2년(1928년)부터 김천누룩조합 및 상주누룩조합에서 동절기제조에도 견디는 개량누룩제법이 완성되었다. 개량누룩제법이 완성되면서 누룩생산의 공업화가 진행되었다.

2. 탁주(濁酒)

조선에서 탁주는 원래 설비가 구비되지 않은 가옥의 한쪽 구석에서 제조되었다. 주세법 시행 후, 면허제도를 채택해 주조기술관을 배치하는 등 노력을 거듭한 결과, 다이쇼(大正) 말부터 쇼와(昭和)(1920년대)에 걸쳐 진전을 보였다.

또한 종래에는 사용하지 않았던 주모(酒母)를 사용함으로써 발효가 좋아지고, 여름철에는 부패하기 어렵다는 것을 알게 되었다. 따라서 탁주를 제조할 때 주모의 사용이 증가하고 있다.

탁주사입의 배합과 제성주량(濁酒仕込み配合と製成酒量)



표 2.

	사입배합(仕込配合)			숙성료량 (熟成醪量)	후수석수 (後水石數)	제성주량 (製成酒量)
	현미(粳米)	국자(麴子)	물(水)			
제일예 (第一例)	400습	140습	400습	783습	626습	1,284습
제이예 (第二例)	400습	140습	440습	814습	651습	1,416습

3. 약주(藥酒)

약주는 전통술 중에서도 고급품이다. 중산층 이상의 가정에서 소비되고, 잔치나 제사에 빠지지 않는다. 제조는 막걸리와 마찬가지로 경성이남지역에 한정되어 있다.

원래는 자가용(自家用)제조에 한정되어 있었지만, 점차 공업화가 진행되어, 경영의 대규모화가 진행되었다. 반면에, 각 가정의 비전(秘傳)의 자가용(自家用)술은 사라지고 전문 주조업이 발전했다.

표 3.

	주모사입배합할합(酒母仕込配合割습)			요사입배합할합(醪仕込配合割습)			
	증미 (蒸米)	국자 (麴子)	냉수 (冷水)	주모 (酒母)	증미 (蒸米)	국자 (麴子)	냉수 (冷水)
제일예 (第一例)	50습	20습	45습	9습	520습	240습	520습
제이예 (第二例)	60습	30습	60습	12습	550습	330습	660습

【참고문헌】

없음

【집필자】

모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學)), 김은지(호서대학교)

【자료명】

朝鮮燒酎釀造法(조선소주양조법)

【정의】

이 책은 대우마차에 의해 1925년에 평양에서 발간되었다. 내용은 총론, 미생물, 주조관계 이화학대의, 누룩, 수수쌀 및 좁쌀, 막걸리, 소주(소주저장 및 할수법, 소주의 중량으로서 석수를 아는 방법, 주질이정법), 청결법, 잡에 대해 서술하고 있다.

【음식관련정의】

제 1장 총론, 제 5장 부자에서 제 1절 밀/찬정, 제 2절 밀/분쇄, 제 3절 썬자 제조 조작, 제 5절 아자 원료에 두류 배합, 제 6장 당미와 소미에 제 1절 당미, 제 2절 소미에서 음식 관련 내용이 나타난다.

【서지】

자료명: 朝鮮燒酒釀造法(조선소주양조법)  
저자: 黛右馬次 著(대우마차 저)  
발행사항: 平壤, 協坂文鮮堂, 大正14[1925](평양, 협판문선당, 대정14[1925])  
형태사항: 1冊(책), 20cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 黛右馬次(대우마차)이며, 1925년에 평양에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 10장 41절로 구성되어 있다.

第一章 總論(총론)

第二章 微生物(미생물)

第一節 釀造業ト微生物(양조업과 미생물)

第二節 醱酵(발효)

一、糖醱酵(당발효)

二、酒精醱酵(주정발효)

三、酸醱酵(산발효)

四、腐敗(부패)

五、麴子中ノ菌ニ就テ(국자중의 균의 채취)

第三章 酒造關係理化學大意(주조관계 이화학대의)

- 第一節 度量衡(도량형)
- 第二節 寒暖計(한난계)
- 第三節 酒精計(주정계)
- 第四節 酒精計使用法(주정계 사용법)

第四章

- 第一節 水ノ性狀(물의 정상)
  - 一、水ノ硬度(물의 경도)
  - 二、永久硬度ト一時硬度(영구경도와 일시경도)
- 第二節 釀造用水加工法(양조용수가공법)
  - 一、加工劑ノ種類(가공제의 종류)
  - 二、人工硬度增進法(인공 경도 증진법)
  - 三、盛釀散(성양산)
  - 四、食鹽使用法(식염사용법)
  - 五、「マユガン」
- 第三節(제삼절) 水質試驗(수질 시험)
  - 一、試驗用水採酌法(시험 용수 채작법)
  - 二、水質試驗ノ酒類(수질시험과 주류)

第五章 麴子(국자)

- 第一節 小麥の撰定(소맥의 찬정)
- 第二節 小麥ノ粉碎(소맥의 분쇄)
  - 一、小麥粉碎上ノ注意(소맥분쇄상의 주의)
- 第三節 麴子製造操作(국자제조조작)
- 第四節 試驗製麴成績(시험제국성적)
  - 一、試驗製麴經過表(시험제국경과표)
  - 二、試驗製麴數量的調査成績(시험제국 수량적 조사성적)
- 第五節 麴子原料へ豆類配合(국자원료의 두류 배합)
- 第六節 製麴上一般注意(제국상 일반주의)
- 第七節 麴子室(국자실)
- 第八節 麴子ノ鑑定(국자의 감정)
- 第九節 麴子貯藏法(국자 저장법)

第十節 麴子使用上注意(국자 사용상 주의)

第六章 糖米及小米(당미와 소미)

第一節 糖米(당미)

- 一、糖米ノ撰定(당미의 찬정)
- 二、糖米煮炊(당미자취)
- 三、挽碎糖米(만쇄당미)

第二節 小米(소미)

- 第三節 挽碎糖米及小米ノ浸漬(만쇄당미와 소미의 침지)
- 第四節 挽碎糖米及小米ノ蒸溜(만쇄당미와 소미의 증류)

第七章 醪(료)

第一節 醪製造ノ一般學理(요제조의 일반학리)

第二節 仕込室(사입실)

- 一、仕込室ノ溫度(사입실의 온도)

第三節 原料配合(원료배합)

- 一、仕込配合量實例(사입 배합양 실례)

第四節 三段仕込ニ於ケル配合割合(삼단사입과 배합할합)

- 一、仕込配合量實例(사입 배합양 실례)

第五節 醪製造及蒸溜操作(요제조 급증류 조작)

- 一、第一次仕込(제일차 사입)
- 二、踊(용)
- 三、第二次仕込(제이차 사입)
- 四、第三次仕込(제삼차 사입)
- 五、仕込後ノ經過(사입후의 경과)
- 六、權入法(도입법)
- 七、熟成(숙성)
- 八、蒸溜(증류)
- 九、燒酎簡易濾過器(소주간역 여과기)
- 十、蒸溜器(증류기)

第六節 醪ノ腐造救濟(요의 부조구제)

- 一、醪ノ冷込(요의 냉입)
- 二、苛沸(가비)

第七節 各種步合算出法(각종 보합 산출법)

- 一、醪配合步會算出方(요 배합보회 산출방)
- 二、燒酎蒸留步合算出方(소주 증류보합 산출방)
- 三、燒酎酒精度數換算方(소주 주정도 수환산방)

第八節 試釀醪實績(시양료 실적)

- 一、試驗ノ種類(시험의 종류)
- 二、配合量及配合步合(배합양과 배합보합)
- 三、製成(제성)々績及步合(적급보합)
- 四、分析成績ニ就テ(분석성적에 관하여)

第九節 醪經過表(요경과표)

第八章 燒酎(소주)

第一節 燒酎貯藏及割水法(소주저장과 할수법)

- 一、貯藏法(저장법)
- 二、割水注(할수주)

第二節 燒酎ノ重量ヲ以テ石數ヲ知ル法(소주의 중량에서 석수를 아는 법)

第三節 酒室釐正法(주실리정법)

- 一、燒酎ノ除酸法(소주의 제산법)
- 二、除濁法(제탁법)
- 三、除臭及除色法(제취와 제색법)

第九章 清潔法(청결법)

第一節 室內清潔汰(실내 청결태)

第二節 容器器具ノ清潔法(용기기구 청결법)

第三節 「フォルマリン」殺菌法(살균법)

第十章 雜(잡)

第一節 原料類類分析成績表(원료류류분석성적표)

- 一、糖米ノ分析成績表(당미의 분석성적표)
- 二、小米及小麥ノ分析成績表(소미와 소맥의 분석성적표)

第二節 澱粉量を酒精ニ換算成績(전분량에서 주정과 환산성적)

第三節 「グリウサツク」氏酒精容疊換算表(씨주정용첩환산표)

附錄(부록)

酒稅令(주세령)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	소맥, 밀가루, 면, 당미, 소미
음료	소주

다음의 내용은 소주를 양조하는데 필요한 소맥과 쌀 등의 재료와 이용 방법 등에 대해 설명하고 있다.

제1절 소맥의 선정

1. 소맥가루 갈 때 주의

제3절 면 제조 조작

평양지방에서는 소맥가루를 꺼내 반죽해서 밀가루에 물을 뿌리고 잘 반죽해서 발로 밟아 원모양을 만든다.

제 4절 시험 면 성적

제 5절 면 원료 곡류배합

제 6절 제면상 일반의 주의

제 6장 당미와 소미

제 1절 당미

당미의 선정

2. 당미취사

소주를 제조할 때에 당화되기 좋게 전분으로 변화시키기 위해 완전히 취사할 필요가 있다. 전기밥솥을 이용하면 시간과 연료를 절약할 수 있다.

1. 내지식 솥에

## 2. 절반성 취사기

### 제 2절 소미

소주를 만들 때 백미, 소미를 사용하면 질이 좋다.

### 제 3절 담미소미의 담그기

물에 담그는 시간과 온도와 수질이 중요하다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

정혜경(호서대학교 식품영양학과), 모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學))

【자료명】

朝鮮酒改良讀本(조선주개량독본)

【정의】

조선의 주류양조업은 중요하나 제조 방법은 없고, 전통적 습관대로 만들어지고 있었으며, 부녀자의 부업으로만 여겨져 따로 제조방법은 연구되지 않았었다. 그래서 원래 술의 제조방법은 조선에서 일본으로 전해졌는데도 불구하고 현저하게 발달한 일본과 달리 조선 술은 발달이 미비한 상태였다. 다이쇼(大正)15년(1926년) 당시에는 일반학문의 진보와 전문기술자의 연구로 인해서 다른 사업보다 늦게 그 제조과정이 알려지기 시작했다. 그러나 술 제조업에 대한 적당한 서적이 없었다. 그래서 주조업의 지도자로 10년간 재직하고 있던 저자가 조선주 제조업의 발달에 도움을 주기 위해 긴 세월의 현장과 이론의 변화에 대응한, 그리고 현장에 있는 당업자들이 참고로 할 수 있는 이 책을 편찬하였다.

【음식관련정의】

음식관련내용으로는 제7장 주모제조법 총론 중 주모의 원료쌀, 주모수의 사용상의 주의, 곡자의 사용상의 주의, 원료의 배합에 관하여 부분에 나타나 있다.

【서지】

자료명: 朝鮮酒改良讀本, 前編(조선주개량독본, 전편)

저자: 淺井正英 著, 德田義郎, 尹元赫, 鄭樂弼 共譯(천정정영 저, 덕전의랑, 윤원혁, 정락필 공역)

발행사항: 京城, 辻村榮助友店, 大正15[1926](경성, 십촌영조우점, 대정15[1926])

형태사항: 1,252p., 19cm

분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

【목차와 구성】

이 책은 총 26장으로 구성되어 있다.

目次(목차)

第一章

第一節 總論(총론)

第二節 微生物ノ存在(미생물의 존재)

一、微生物ノ植物學的位置ト分類(미생물의 식물학적위치와 분류)

二、微生物ノ榮養分(미생물의 영양분)

第三節 微生物ト釀造(미생물과 양조)

一、醱酵及腐敗ノ意義(발효 및 부패의 의의)



第四節 微生物(미생물)

- 一、バクテリア(박테리아)
- 二、乳酸菌(유산균)
- 三、酢酸菌(초산균)
- 四、酪酸菌(락산균)
- 五、粘性菌(점성균)
- 六、腐敗菌(부패균)
- 七、火落菌(화락균)

第二章 酵母類(효모류)

- 一、繁殖法(번식법)
- 二、榮養分(영양분)
- 三、酒精醱酵(주정발효)
- 四、フーセル油生成(유 생성)
- 五、藥酒酵母(약주효모)

第三章 麴子ノ種類及用途(곡자의 종류 및 용도)

- 一、小麥及麴子ノ重量(밀 및 곡자의 중량)
- 二、麴子製造法(곡자제조법)
- 三、麴子ノ良否(곡자의 양부)
- 四、麴子ノ處理(곡자의 처리)
- 五、麴子ノ貯藏(곡자의 저장)
- 六、麴子ノ保存方法(곡자의 보존방법)
- 七、麴子ノ菌學的研究(곡자의 균학적연구)
- 八、麴子ノ試驗二就イテ(곡자의 시험에 관하여)

藥酒用麴子製造試驗成績表(약주용 곡자제조시험 성적표)

第四章 醱酵(발효)

- 一、糖醱酵(당발효)
- 二、酒精醱酵(주정발효)
- 三、酸醱酵(산발효)
- 四、腐敗(부패)

第五章 酒類製造型式(주류제조형식)

- 一、混製法(혼제법)
- 二、蒸溜法(증류법)
- 三、醱酵法(발효법)
- (甲)單醱酵法(단발효법) (乙)復醱酵法(복발효법)

## 第六章 原料(원료)

### 第一節、水ノ性質(물의 성질)

- 一、水ニ硬水ト軟水トアリ(물에는 경수와 연수가 있다)
- 二、水使用上ノ注意(물 사용상의 주의)
- 三、加工水(가공수)
- 四、加工水ノ作方(가공수를 만드는 방법)

### 第二節 原料米(원료미)

- 一、米ノ品質選定(품질선정)
- 二、水質ノ硬軟ニ付キ(수질의 경연에 관하여)
- 三、害虫、疿等有害菌關係(해충, 징등 유해균관계)
- 四、米質ト水質ノ關係(미질과 수질의 관계)
- 五、米ノ搗白(쌀의 도백)
- 六、精米機(정미기)
- 七、洗淨及浸漬(세정 및 침지)
- 八、蒸強(증강)强자로 표현했으나 실제로는 변이 食자 방이 强자임
- 九、玄米、白米ノ貯藏法(현미, 백미의 저장법)

## 第七章 酒母製造法總論(주모제조법총론)

### 第一節 在來■(재래원)

- 一、酵母ノ來源(효모의 래원)
- 二、糖化ノ適度(당화의 적도)
- 三、酒母室(주모실)(酒母醱酵室(주모발효실))
- 四、容器及器具(용기 및 기구)
- 五、酒母ノ原料米(주모의 원료미)
- 六、酒母水ノ使用上ノ注意(주모수의 사용상의 주의)
- 七、麴子ノ使用上注意(곡자의 사용상 주의)
- 八、原料ノ配合ニ就テ(원료의 배합에 관하여)

### 第二節 仕込方法(사입방법)

- 一、仕込ノ溫度(담금의 온도)
- 二、仕込後溫度ノ經過調節(담금후온도의 경과조절)
- 三、手■(수원)
- 四、山卸(산사)
- 五、■搔折込■寄(원소절입원기)
- 六、打瀨(타뢰)
- 七、暖氣操作(난기조작)

- 八、水■(수원)
- 九、添加■(첨가원)
  - 第三節 酒母ノ良否鑑定(주모의 양부감정)
    - 一、經過(경과)
    - 二、熟成酒母ノ香味及狀貌(숙성주모향미급상모)
- 第八章 速釀■(속양원)
  - 一、乳酸應用速釀■(유산응용속양원)
  - 二、乳酸速釀實施上ノ注意(유산속양실시상의 주의)
  - 三、第一号酒母經過表(제1호 주모경과표)
  - 四、第二号酒母經過表(제2호 주모경과표)
  - 五、乳酸馴養速釀法(유산순양속양법)
  - 六、原基母料(원기모료)
  - 七、醪元添(료원첨)
- 第九章 原料ノ配合(원료의 배합)
  - 一、仕込ノ量(담금의 량)
  - 二、仕込室溫(사입실온)
  - 三、酒母使用量(주모사용량)
  - 四、麴子使用量(곡자 사용량)
  - 五、汲水量(급수량)
  - 六、仕込ノ配合(담금의 배합)
  - 七、醪釀造操作(료양조 조작)
  - 八、初添(초첨)
  - 九、初添ノ仕込(초첨의 사입)
  - 十、擻入(탁입)
  - 十一、踊(용)
  - 十二、仲添(중첨)
  - 十三、留添(류첨)
- 第十章 留後(류후)ノ經過(경과)
  - 一、技打(기타)
  - 二、擻入(탁입)
  - 三、熟成(숙성)
  - 四、藥酒釀造收支計算實例(약주양조 수지계산실례)
- 第十一章 腐造救濟法(부조구제법)
  - 一、冷込(냉입)

二、イキリ(뜸들기)

第十二章 添段省畧(첨단성략)

一、仲添省畧(중첨성략)

二、仲添及初添省畧(중첨급초첨성략)

第十三章 醪ノ搾揚及滓引(료의 착양 및재인)

一、壓搾器(압착기)

二、滓引(재인)

第十四章

第一節 濁酒(막걸리)

一、濁酒ノ性狀(막걸리의 성상)

二、濁酒ノ組成(막걸리의 조성)

三、濁酒ノ製造方法(막걸리의 제조방법)

四、濁酒製造ノ順序方法(막걸리제조의 순서방법)

五、仕込後ノ手當方法(담금후의 수당방법)

六、濁酒ノ和水方法(막걸리의 화수방법)

七、釀造ノ實例(양조의 실례)

八、撥酵經過表(발효경과표)

九、醪醱酵中ノ變化(요발효중의 변화)

十、醪醱酵經過ニ就テ(요발효경과에 관하여)

第二節 合酒(합주)(母酒(모주))

一、合酒ノ分析成績(합주의 분석성적)

第十五章 火入(화입)

第一節 貯藏(저장)

第二節 清潔ト貯藏(청결과 저장)

第三節 容器ト貯藏(용기와 저장)

第十六章 火落酒救濟法(화락세구제법)

一、除酸(제산)

二、曇下(담하)

三、酒質釐正法(주질리정법)

第十七章 壘詰殺菌法(담힐살균법)

一、壘撰擇及洗淨法(담찬택급세정법)

二、キルク(코르크)(栓ノ撰擇及處理法(전의 선택 및 처리법))

三、罐詰及栓打(관힐 및 전타)

四、バステリゼーション(배스테리제이션)

第十八章 機械(기계)

- 一、原動機械(원동기계)
- 二、製造機械(제조기계)
- 三、熱力機關(열력기관)

第十九章 熱學ニ關スル事項(열학에 관한 사항)

- 一、熱(열)
- 二、膨脹(팽창)
- 三、氣化及液化(기화 및 액화)
- 四、熱ノ傳播(속의 전파)

第二十章 化學ニ關スル事項(화학에 관한 사항)

- 一、化學作用(화학작용)
- 二、メチールアルコール(메틸 알코올)
- 三、エチールアルコール(에틸 알코올)
- 四、フーゼル油(퓨젤유)
- 五、グリセリン(글리세린)
- 六、アルデヒート類(알데히드류)
- 七、フォルムアルデヒート(포름알데히드)
- 八、アセトアルデヒート(아세트알데히드)

第二十三章 酸類(산류)

- 一、醋酸(초산)
- 二、酪酸(락산)
- 三、硫酸(유산)
- 四、琥珀酸(호박산)
- 五、酒石酸(주석산)
- 六、枸橼酸(구연산)
- 七、サリチール酸(시트르산)
- 八、エステル酸(아세트산)
- 九、炭水化物(탄수화물)

第二十四章 糖類(당류)

第一節 單糖類(단당류)

- 一、ブドウ糖(포도당)
- 二、果糖(과당)

第二節 二糖類(이당류)

- 一、蔗糖(자당)

二、麥芽糖(맥아당)

第三節 多糖類(다당류)

一、澱粉(전분)

二、潮精(조정)

三、纖維素(섬유소)

四、蛋白質(단백질)

第二十五章 藥酒ノ成分(약주의 성분)

一、酒精分(주정분)

二、糖分(당분)

三、グリセリン(글리세린)

四、酸(산)

五、水分(수분)

六、窒素化合物(질소화합물)

七、芳香質物(방향물질)

第二十六章 酒造工場ノ設備(주조공장의 설비)

一、工場地ノ選定(공장지의 선정)

二、工場ノ廣狹(공장의 광협)

三、仕込庫(사입고)

四、供帳ノ位置(공장의 위치)

五、仕込室(담금실)

六、構造(구조)(仕込室(담금실))

七、保溫ノ方法(보온의 방법)

八、甕(옹)

九、土室(토실)(土間(토간))

十、整頓(정돈)

十一、蒸米冷却(증미랭각)

十二、竈(조)

付録(부록)

第二十七章 酒類製造業者ノ常ニ心得置ベキ事項(주류제조업자가 늘 알아두어야 할 사항)

一、申請ヲ要スル事項(신청을 필요로 하는 사항)

二、檢定ヲ受クヘキ事項(검정을 받아야 할 사항)

三、承認ヲ受ベキ事項(승인을 받아야 할 사항)

四、帳簿ノ整理(장부의 정리)

五、其他ノ事項(기타의 사항)

第二十八章 度量衡(도량형)

第二十九章 寒暖計其他熱ニ關スル件(한난계 기타 열에 관한 건)

- 一、寒暖計(한난계)
- 二、標準寒暖計(표준한난계)
- 三、比重計(비중계)
- 四、酒精計(주정계)(ゲーリュサツク氏(게이류사크 씨))
- ◎酒造用語解(주조용어해)

【음식관련내용】

<표 1> 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	쌀, 주모
음료	일본주

1. 주모의 원료미 쌀

九四

室間的可成コンクリート打キトナシ隨時水洗ニヨリ洗濯トナシ得ル機設備シ冬季ハ八石内外  
 의에 卷을 하며 施仕込總量ヲ大キクスルトキハ室溫ノ如キモ攝氏五度内外ニテ足ルモノ  
 有하니 燃料經濟トモナルヲ以テ大イニ活用スヘキデアアル。

四、容器及ヒ器具  
 酒母製造用ノ容器即チ從來ノ儘ノ製造者ニ在リテハ斐、改良酒製造ノ場合ニ在リテハ半切  
 桶又ハ五、六石容ノ桶、暖氣樽、帚、蕭等一切ノ器具ハ成ルベク清潔ニシ斐又ハ桶ハ使用  
 前必ズ熱湯又ハ蒸氣ヲ以テ充分沈澱殺菌シ、攪及帚類ハ一日一回必ズ之ヲ取換ヘ熱湯殺菌  
 及ヒ日光乾燥ヲ施スノデアアル。

五、酒母ノ原料米  
 米ハ飯トシテ粘リ氣カアツテ甘ク蒸セ易キ軟質ノモノヲ撰フコト。

(그림1)

주모의 원료가 되는 쌀은 밥의 상태에서 찧기가 있고 달고 찌기 쉬운 연질의 것으로 선택한다.

2. 주모의 원료미로서는 연질의 쌀이 좋다

良好ナル酒母ヲ製造スルニハ米質ノ適當ナルモノヲ得ルコトガ最重要ナル條件デアリ、適  
 當ニ精白、洗滌、浸漬蒸餾セラルルコトガ條件デアアル。  
 米質ノ硬キモノ殊ニ豊年時ニ於ケル過熟米ノ如キハ酒母用トシテ不適デアアル即チ硬質米ハ  
 溶解糖化ノ作用鈍キ爲メ酒母カ早湧ニ陥リ易イ恐アルカラデアアル。若シ斯様ナトキ萬己ム  
 得已然境遇ニハ軟質ノ米ヲ使用シタルトキニ比ベ左ノ諸件ニ注意スルノデアアル、  
 (一) 比較的精白ヲ行ハスル  
 (二) 浸漬時間ヲ適度ニ長クスル  
 (三) 浸米ノ水切リヲ比較的稍不充分ニスル  
 (四) 蒸米ヲ甑ニ置クトキハ釜ノ湯ノ沸騰シタ後ニ於テ行ヒ蒸氣ヲ甑中ニ噴出セシメテ  
 蒸米ヲ甑ニ置クトキハ釜ノ湯ノ沸騰シタ後ニ於テ行ヒ蒸氣ヲ甑中ニ噴出セシメテ  
 蒸米ヲ甑ニ置クトキハ釜ノ湯ノ沸騰シタ後ニ於テ行ヒ蒸氣ヲ甑中ニ噴出セシメテ  
 蒸米ヲ甑ニ置クトキハ釜ノ湯ノ沸騰シタ後ニ於テ行ヒ蒸氣ヲ甑中ニ噴出セシメテ

(그림2)

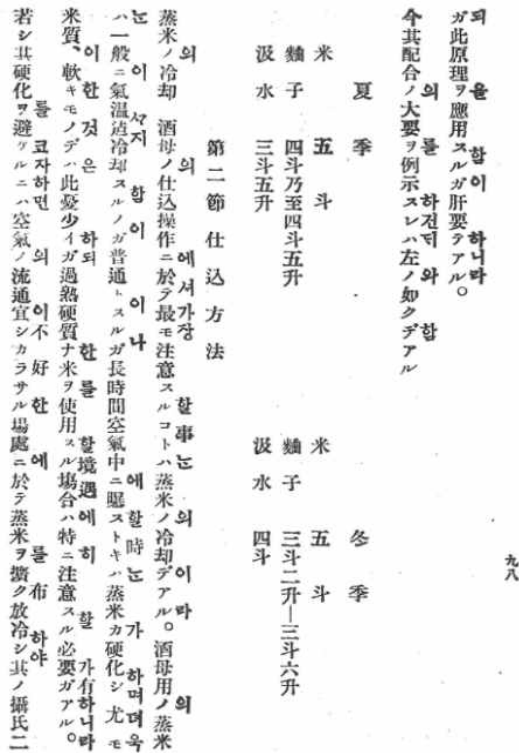
좋은 주모를 제조하기 위해서는 미질이 적당한 것을 선택하는 것이 중요한 조건이고 또 적당하게 정미, 세정, 침지, 증강하는 것이 조건이다. 혹시 주모용으로 부적당한 경질미를 사용할 수밖에 없는 경우 다음의 내용에 주의해야 한다.

- (1) 비교적으로 정백을 잘한다.
- (2) 침지시간을 길게 한다.
- (3) 담근 쌀의 물기를 덜 뺀다.





4. 원료의 배합에 관하여



(그림4)

주모의 원료 배합량은 일본주처럼 일정하지 않지만 항상 품질을 일정하게 하기 위해서는 배합량을 확정해야 한다. 담글 때의 기온의 고저와 원료의 성질 등을 고려해야 한다. 원료의 배합의 대요를 예시하자면 위와 같이 된다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮に於ける酒造業と其の設備(조선의 주조업과 그 설비)

**【정의】**

이 책은 조선술의 양조 공업이 확실한 발전을 이르고 주조경영의 기초를 확고히 하고자 필요한 설비의 완성을 위해 주조장의 설비를 어떻게 해야 하는지 그 개념을 알리기 위해 이 책을 편찬하였다.

이 책에는 주조장의 설계, 설비 등에 관해서 이론과 실천의 양 방면에서 상세하게 설명되어 있는 것은 물론이고 양조용 기구, 기계에 이르기까지 다양하게 설명하고 있으며, 그 내용은 간단하게 설명되어 있다. 조선의 주조업과 설비는 총 362페이지이다.

**【음식관련정의】**

음식관련 내용으로는 제1절 총론과 제4절 공장의 설계(조선주의 특수한 발효현상에 관하여)에 나타나 있다.

공장의 모습을 담은 사진에도 술을 제조하는 과정이 있어 참고할 수 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮に於ける酒造業と其の設備(조선의 주조업과 그 설비)  
 저자: 佐田吉衛 著(좌전길위 저)  
 발행사향: 京城, 辻村榮助京城支店, 昭和3[1928](경성, 십촌영조경성지점, 소화3[1928])  
 형태사항: 13, 362p., 插畫(삽화), 23cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 11절로 구성되어 있다.

目次(목차)

第一節 總論(총론)

第二節 釀造業と設備との關係(양조업과 설비와의 관계)

第三節 釀造技術と設備との關係(양조기술과 설비와의 관계)

(-)不良の設備(불량의 설비)

(二)良好の設備(양호의 설비)

第四節 工場の設計(공장의 설계)

甲 工場の選定(공장의 선정)

工場位置選定の基準(공장위치선정의 기준)

乙 都市と田舎(도시와 시골)

丙 工場の配置廣狹並構造(공장과 배치광협 및 구조)

(一)工場の廣狹(공장의 광협)

仕込室廣さ決定の方法(담금실 넓이결정의 방법)

(二)工場の配置(공장의 배치)

(イ)工場の方向(공장의 방향)

(ロ)工場の高低と乾濕(공장의 고저와 건습)

(ハ)擴張予定地の有無(확장예정지의 유무)

(三) 構造(구조)

朝鮮酒の特殊なる釀酵現象に就て(조선주의 특수한 양효현상에 관하여)

(一) 仕込室(담금실)

(1)溫突式仕込室(온돌식 담금실)

(2)地室(지실)

(3)半岡室及岡室(반강실 및 강실)

仕込室設備上の注意(담금실 설비상의 주의)

仕込甕の据付方洗(담금옹의 설치방세)

(二) 洗場(세장)

(三) 蒸米放冷室(증미 방랭실)

(四) 麴子貯藏室(곡자 저장실)

(五) 井戸(우물)

井戸の構造(우물의 구조)

酒造用水の簡單なる試験(주조 용수의 간단한 시험)

酒造用水適否標準(주조 용수 적부표준)

(四)酒造工場設計の良否(주조공장설계의 양부)

第五節 酒造場の建築(주조장의 건축)

甲 建築の種類(건축의 종류)

(一)木造建築(목조건축)

(二)煉瓦石造建築(연와석조 건축)

(三)鐵骨造建築及鐵骨鐵筋コンクリート造建築(철골조 건축 및 철골철근 콘크리트조 건축)

(四)鐵筋コンクリート造建築(철근 콘크리트조 건축)

乙 建築設計(건축설계)

丙 基礎工事(기초공사)

(一)普通基礎(보통기초)

(イ)玉石地形(옥석지형)

(ロ)コンクリート脚層(콘크리트 각층)

(二)杭打基礎(항타 기초)

(1)木杭(목항)

(2)鐵杭(철항)

(3)コンクリート杭及鐵筋コンクリート杭(콘크리트항 및 철근 콘크리트항)

丁 建築材料(건축재료)

(一)アスファルト(아스팔트)

(二)石灰(석회)

(三)セメント(시멘트)

(四)モルタル(박격포)

(五)コンクリート(콘크리트)

(六)煉瓦(연와)

第六節 器具機械(기구기계)

電動機(전동기)

(一)分捲電動機(분권 전동기)

(二)直捲電動機(직권 전동기)

(三)複捲電動機(복권 전동기)

(四)同期電動機(동기 전동기)

(五)誘導電動機(유도 전동기)

汽罐(기관)

(一)ランカシャー型汽罐(랭커셔형 기관)

(二)ユルニツシュ型汽罐(코르니쯔슈형 기관)

(三)水管式汽罐(수관식 기관)

(四)火管式汽罐(화관식 기관)

汽罐撰擇上の要点(기관 선택상의 요점)

汽罐の購入に就ての注意(기관의 구입에 관한 주의)

汽罐の主なる附屬品(기관의 주된 부속품)

(一)暖水器(난수기)

(二)給水ポンプ(급수펌프)

(三) インゼクター(인제쿠타)

汽罐の据付(기관외 거부)

汽罐取扱上の注意(기관 취급상의 주의)

蒸氣機關(증기기관)

内燃機關(내연기관)

煙突(연돌)

(一) 鐵筋コンクリート製煙突(철근콘크리트제 연돌)

(二) 煉瓦煙突(연와 연돌)

(三) 鐵製煙突(철제 연돌)

釜(부)

(イ) 釜の材料(솔의 재료)

(ロ) 用途の上より見たる釜の形(용도상에서 본 솔의 형)

(ハ) 蒸機源としての釜の設備(증기원으로서의 솔의 설비)

籠(롱)

精米機(정미기)

(一) 在來式(재래식)

(二) 機械搗(기계도)

(三) 摩擦搗(마찰도)

洗米器(세미기)

浸漬桶(침지통)

米及麴子粉碎機(쌀 및 곡자 분쇄기)

甌(시루)

仕込容器(담금용기)

(一) 木製仕込容器(목제 담금용기)

(二) タンク仕込容器(탱크 담금용기)

(イ) 煉瓦タンク(연와탱크)

(ロ) 鐵筋コンクリートタンク(철근콘크리트탱크)

暖氣樽(난기준)

權(노)

壓搾機(압착기)

(イ) □杆機(□간기)

(ロ) 螺旋式(나선식)

(ハ) 水壓式(수압식)

酒槽()

- (一)酒槽の材料の種類及特質(주조의 재료의 종류 및 특질)
- (二)酒槽の大きさ(주조의 크기)
- (三)酒槽の附属品(주조의 부속품)
- (四)袋の積み方(자루를 쌓는 방법)
- (五)酒袋の澁の引き方及手入(술자루의 감물을 먹이는 방법 및 손질)
- (六)柿澁の作り方(감물을 만드는 방법)
- (七)新しき酒槽の手入(새로운 주조의 손질)
- 滓引桶(재인통)
- 唧筒(즉통)
- 濾過器(여과기)
- 塚詰及樽詰器(담힙 및 준힐기)
- 打栓器(타전기)
- 塚詰火入器(딴힐화입기)
- 御猪口(어저구)
- 酒造用器具器械(주조용 기구기계)

第七節 燒酎蒸餾器(소주 증류기)

- (一)燒酎の試験蒸溜餾器(소주의 시험증류기)
- (二)粕取蒸餾器(박취 증류기)
- (三)直火式蒸餾器(직화식 증류기)
- (四)單餾式蒸餾器(단류식 증류기)
- (五)連續式蒸餾器(연속식 증류기)
- (イ)イルゲス式蒸餾器(이루게스식 증류기)
- (ロ)ギョーム式蒸餾器(기욀름식 증류기)

第八節 黑麴室(흑부실)

- (一)麴室の種類(부실의 종류)
- (二)黑麴室の具備すべき條件(흑부실의 구비할 조건)
- (三)黑麴室の築造法(흑부실의 축조법)
- (四)黑麴室の設計例(흑부실의 설계례)

第九節 麴子の製造設備と器械(곡자의 제조설비와 기계)

- (一)井戸及濾過器(우물 및 여과기)
- 水の清淨法(물의 청정법)

- (イ)濾過法(여과법)
- (ロ)沈澱法(침전법)
- (ハ)化學的殺菌法(화학적 살균법)
- (ニ)紫外線殺菌法(자외선 살균법)
- (二)麴子製造室(곡자 제조실)
  - (イ)四季製造室(사계 제조실)
  - (ロ)夏季製造室(하계 제조실)
- (三)器具器械(기구기계)
  - (イ)精選機(정선기)
  - (ロ)研磨機(연마기)
  - (ハ)粉碎機(분쇄기)
  - (ニ)其の他の器械(기타 기계)
- (四)小麥及麴子貯藏庫(밀 및 곡자 저장고)

第十節 寒暖計、濕度計並浮秤(한난계, 습도계 및 부칭)

- (一)寒暖計(한난계)
  - (1)無留點寒暖計(무류점 한난계)
  - (2)留點寒暖計(류점 한난계)
  - (3)最高寒暖計(최고 한난계)
  - (4)最低寒暖計(최저 한난계)
  - (5)最高最低寒暖計(최고최저 한난계)
  - (6)自記寒暖計(자기 한난계)
- (二)濕度計(습도계)
- (三)浮秤(부칭)
  - (1)比重計(비중계)
  - (2)ポーム氏重液畢液比重計(뽀메씨 중액 필액 비중계)
  - (3)ポーム氏輕液比重計(뽀메씨 경액 비중계)
  - (4)ポーリング氏比重計(폴링씨 비중계)
  - (5)ゲールサック氏酒精計(게루삿쿠씨 주정계)

第十一節 酒造場並器具機械の殺菌清潔法(주조장 및 기구기계의 살균청결법)

- (一)室内の清潔(실내의 청결)
- (二)室内の換氣(실내의 환기)
- (三)仕込容器の消毒(담금용기의 소독)



- (イ)石灰消毒(석회소독)
- (ロ)硫黄消毒(유황소독)
- (ハ)藁火消毒(고화소독)
- (ニ)蒸氣消毒(증기소독)
- (四)室内及器具機械の消毒(실내 및 기구기계의 소독)
  - (イ)フォルマリン殺菌法(포르마린 살균법)
    - (1)噴霧法(분무법)
    - (2)蒸發法(증발법)
  - (ロ)硫黄薰蒸法(유황 훈증법)
  - (ハ)加熱殺菌法(가열 살균법)
  - (ニ)日光殺菌法(일광 살균법)
- (五)日常清潔法(일상 청결법)
- (六)定期清潔法(정기 청결법)
- (七)貯藏小麥の燻蒸法(저장밀의 훈증법)

附錄(부록)

- 市街地建築取締規則(시가지건축취체규칙)
- 原動機取締規則(원동기취체규칙)
- 朝鮮度量衡令(조선도량형령)

附表(부표)

- (一)度量衡比較表(도량형비교표)
- (二)「ボーマー」「ポーリング」氏度數比重對照表(「보메」「폴링」씨 도수 비중 대조표)
- (三)寒暖計華氏、攝氏溫度比較表(한난계 화씨, 섭씨온도 비교표)
- (四)「ゲールサック」氏の酒精容量百分率及比重表(「게루삿쿠」씨의 주정용량 백분율 및 비중표)
- (五)度數別酒精一升重量表(도수별 주정 한되 중량표)
- (六)酒精稀釋表(주정 희석표)
- (七)溫度による酒精容量百分率換算表(온도에 따른 주정용량 백분율 환산표)

酒造用器具機械圖譜(주조용 기구기계 도보)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	멥쌀, 밀, 황누룩
음료	술, 청주, 조선주

1. 공장의 모습 1

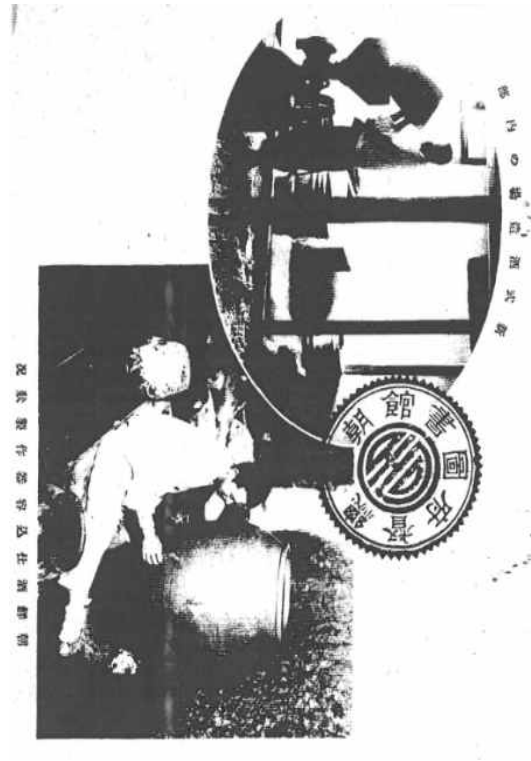


(그림1)

위쪽 사진---혁신시대의 주조장

아래쪽 사진---혁신시대의 곡자제조장

2. 공장의 모습 2

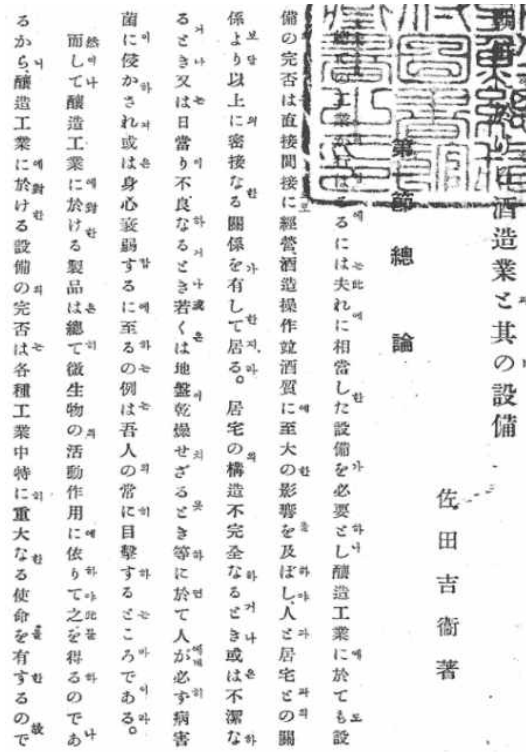


(그림2)

위쪽 사진---신식 주조장의 내부

아래쪽 사진---조선주 담금용기 제작 상황

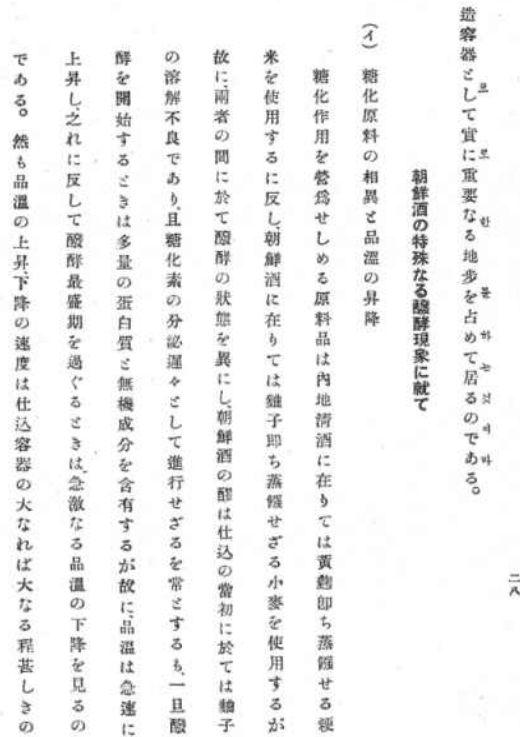
3. 주조업과 그 설비



(그림3)

모든 공업에 있어서 그의 상당한 설비가 필요하다. 양조공업에 있어서도 설비의 수준은 직접, 간접적으로 경영, 주조조작 및 술의 품질에 큰 영향을 미친다. 양조업의 제품은 모두 미생물의 활동작용에 의존하고 있어서 각종 공업 중에서도 특히 설비의 완전성이 요구된다.

4. 조선주의 특수한 발효현상



(그림4)

당화작용을 일으키는 원료품으로 내지의 청주는 황누룩 즉 증강한 멥쌀을 사용한다. 그것과 달리 조선주는 곡자 즉 증강하지 않는 밀을 사용함으로써 두 술은 발효의 상태가 다르다. 그래서 제조방법이 달라진다.

【참고문헌】

『工業常識(공업상식)』, 中村 虎之助 編著(중촌 호지조 편저)  
 工業讀本(공업독본), 中村 虎之助 著(중촌 호지조 저)  
 『機械設計及製図(기계설계급제도)』, 工學博士 田中不二、工學博士 内丸最一郎 共著(공학박사 전중부이, 공학박사 내환최일랑 공저)  
 『有機製造工業化學(유기제조공업화학)』, 工學博士 田中芳雄、工學博士 喜多源逸 著(공학박사 전중방웅, 공학박사 희다원일 저)  
 『釀造設備と建築機械設計(양조설비랑건축기계설계)』, 山岡 長則 著(산강 장칙 저)  
 『酒造設備要論(주조설비요론)』, 花岡 正庸 著(화강 정용 저)

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

酒稅令の概要(주세령의 개요)

**【정의】**

이 책은 당시(1928년경)에 세정을 민중화시켜 납세를 완납시키고, 세정의 개념을 이해시키고자 발간된 책이다. 특히 주세령을 정의하고 기록한 책이다. 책의 내용으로는 주세의 성질과 주세의 조세 세입상에 있어서의 지위, 주세의 연혁, 과세 물건, 과세의 범위, 주세의 정의, 납세 의무자와 세율, 조석수의 사정과 납기, 주세의 면제와 려세의 의의, 원인, 조건과 방법, 재정 감독과 제조 면허, 납세 보증, 기장, 신고, 검사 및 승인을 받을 의무, 물적 재정 명령, 재정 강제, 재정벌, 자가용 술 제조 면허제도와 자가용 술 제조 면허자에게 적용하지 않는 규정, 재정 형법의 성격과 제재규정에 대해 기록하였다. 이 책의 분량은 1책 57페이지이다.

**【음식 관련 정의】**

이 책은 주세령에 대한 의의와 세부적인 방법에 대해 기록한 책으로 법에 대한 설명이기 때문에 음식과 관련된 내용이 상세히 기록되어 있지 않다. 그러나 술에 대한 금지 사항과 세법에 대해 상세히 기록되어 있고, 당시 일본 사람들이 가했던 식품의 세법을 통한 약탈의 모습을 볼 수 있다.

**【서지】**

자료명 : 酒稅令の概要(주세령의 개요)
저자 : 朝鮮財務協會 編(조선재무협회 편)
발행사항 : 京城, 朝鮮財務協會, 昭和3[1928](경성, 조선재무협회, 소화3[1928])
형태사항 : 57p., 23cm
총서사항 : 稅政パンフレット(소책자), 1
분류기호 : 조선총독부신서부분류표, 朝36
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 1편 3장, 2편 7장으로 구성되어 있으며, 서론에서 주세의 성질, 조세 세입상에 있어서의 지위, 주세의 연혁, 주세령에서 과세 물건, 주세의 부과, 주세의 면제 및 려세, 재정감독, 자가용 술 제조 면허제도, 재형 형법, 잡칙으로 구성되어 있다.

稅政パンフレット 第一輯 酒稅令ノ概要(세정의 무서움, 제1집 주세령의 개요))

第一編 緒論(서론)

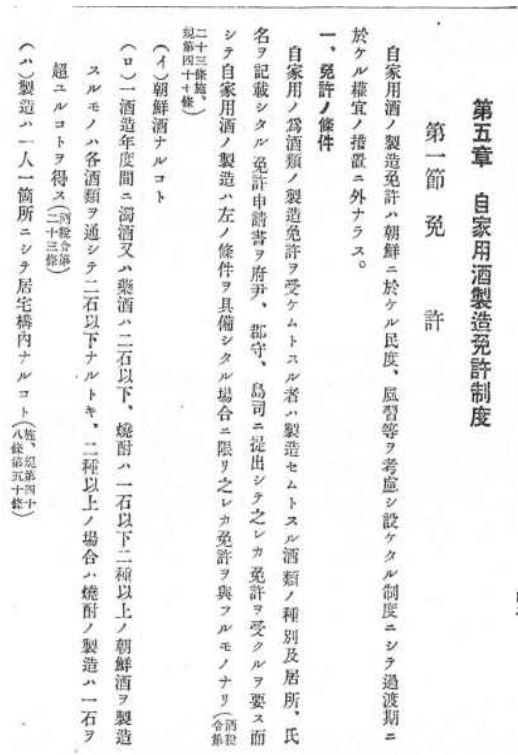
- 第一章 酒稅ノ性質(주세의 성질)
- 第二章 酒稅ノ租稅歲入上ニ於ケル地位(주세의 조세세입상에 관한 지위)
- 第三章 酒稅ノ沿革(주세의 연혁)
- 第二編 酒稅令(주세령)
  - 第一章 課稅物件(과세물건)
    - 第一節 課稅ノ範圍(과세의 범위)
    - 第二節 酒稅ノ定義(주세의 정의)
  - 第二章 酒稅ノ賦課(주세의 부과)
    - 第一節 納稅義務者及稅率(납세의무자의 세율)
    - 第二節 造石數ノ査定(조석수의 사정)
    - 第三節 納期(납기)
  - 第三章 酒稅ノ免除及戻稅(주세의 면제와 태세)
    - 第一節 免稅、戻稅ノ意義(면세, 태세의 의의)
    - 第二節 免稅、戻稅ノ原因(면세, 태세의 원인)
    - 第三節 免稅、戻稅ノ條件及方法(면세, 태세의 조건과 방법)
- 第四章 財政監督(재정감독)
  - 第一節 財政監督ノ意義(재정감독의 의의)
  - 第二節 製造免許(제조면허)
  - 第三節 納稅保証(납세보증)
  - 第四節 記帳、申告、檢査及承認等ヲ受クルノ義務(기장, 신고, 검사 실천 승인 등에서의 의무)
  - 第五節 物的財政命令(물적 재정 명령)
  - 第六節 財政强制(재정 강제)
  - 第七節 財政罰(재정벌)
- 第五章 自家用酒製造免許制度(자가용주 제조면허제도)
  - 第一節 免許(면허)
  - 第二節 稅率(세율)
  - 第三節 納期(납기)
  - 第四節 自家用酒製造免許者ニ適用セサル規定(자가용주 제조면허자에게 적용되는 규정)
- 第六章 財政刑法(재정형법)
  - 第一節 財政刑法ノ性質(재정형법의 성질)
  - 第二節 制裁規定(제재규정)
- 第七章 雜則(잡칙)

【음식 관련 내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
음료	자가용술, 조선술, 탁주, 약주, 소주, 술

1. 자가용술 제조 면허조건



(그림1)

위의 내용은 자가용술 제조 면허 제도의 편성 의도와 면허를 받을 수 있는 조건에 대해서 설명하고 있는 내용이다. 그 내용은 다음과 같다.

제 5장 자가용술 제조 면허제도

제 1 절 면허

자가용 술의 제조 면허는 조선에서의 민도, 풍습 등을 고려해서 마련한 제도이며, 과도기에 권의의 조치와 다름없다.

1) 면허의 조건

자가용을 위한 주류의 제조 면허를 받으려고 하는 사람은, 제조하려고 하는 주류의 종별



및 거처, 이름을 기재한 면허 신청서를 부윤(府尹), 군수, 도사(島司)에 제출한다. 이것이 면허를 받기 위해서 필요하고, 자가용 술의 제조는 아래와 같은 조건을 구비했을 경우에 한해서 면허를 주는 것이다.(주세령 제23조 시, 규(施, 規) 제 45조)

(ㄱ) 조선 술이란

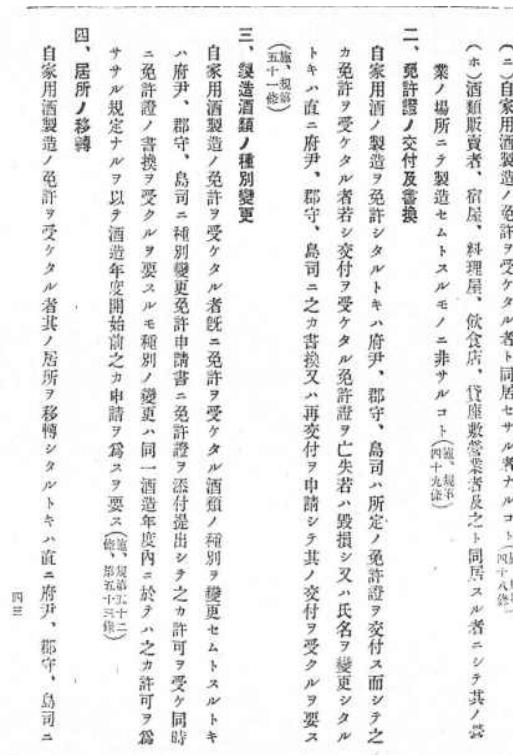
(ㄴ) 연간 탁주 또는 약주는 2石(석) 이하, 소주는 1석 이하, 2종류 이상의 조선술을 제조하는 것은 각 주류 2석 이하일 때, 2종 이상의 경우는 소주의 제조는 1석을 넘어도 된다.(주세령 제 23조)

(ㄷ) 제조는 한 사람당 한 개 업소에서, 주택 구내인 것.(시, 규 제 48조 제 50조)

(ㄹ) 자가용 술 제조의 면허를 받은 사람과 동거하지 않는 사람일 것.(시, 규 제48조)

(ㄹ) 주류 판매자, 여인숙, 요리집, 음식점, 임대방 영업자 및 영업자와 동거하는 사람으로, 그 영업의 장소에서 제조하려고 하는 사람이 아닐 것.(시, 규 제49조)

2. 면허증 교부와 갱신, 제조주류 변경, 거처 이전에 관한 사항



(그림2)

위의 내용은 면허증의 교부와 갱신, 제조 주류의 종류를 변경할 경우, 거처를 이전할 경우에 필요한 사항에 대해 설명하고 있다.

2) 면허증의 교부 및 갱신

자가용 술의 제조를 면허(허가)할 때는 부윤, 군수, 도사는 소정의 면허증을 교부한다. 그리고 면허를 받은 사람 혹은 교부를 받은 면허증을 분실 또는 파손, 혹은 이름을 변경했을 때는 직접, 부윤, 군수, 도사에 갱신 또는 재교부를 신청해, 교부를 받지 않으면 안 된다.(시, 규 제 51조)

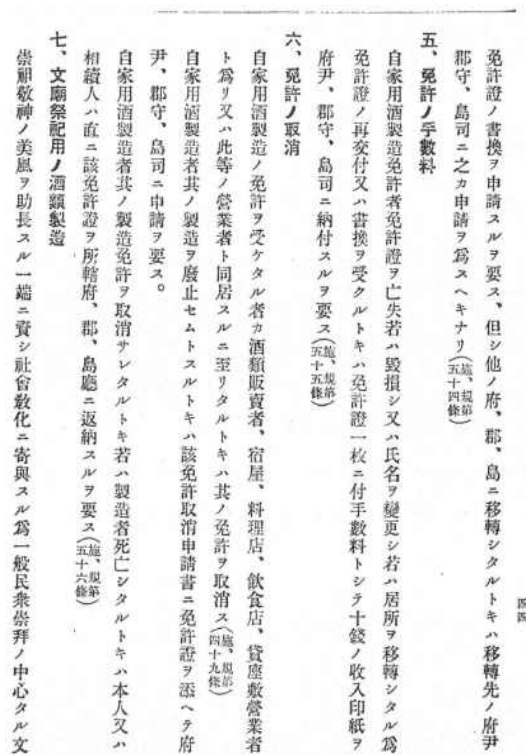
### 3) 제조 주류의 종별 변경

자가용 술 제조의 면허를 받은 사람이 이미 면허를 받은 주류의 종류를 변경하려고 할 때는 부윤, 군수, 도사로 종별 변경 면허 신청서에 면허증을 첨부, 제출해서 허가를 받고, 동시에 면허증의 갱신을 받을 필요가 있다. 그러나 종류의 변경은 술을 제조하는 연도 별로 허가되는 규정이므로, 주조 연도 개시 전에 신청을 해야한다.(시, 규 제52조, 제53조)

### 4) 거처의 이전

자가용 술 제조의 면허를 받은 사람이 그 거처를 이전할 때는 즉시 부윤, 군수, 도사에 면허증의 갱신을 신청할 필요가 있다. 다만, 다른 부, 군, 섬에 이전할 때에는 이전의 부윤, 군수, 도사에 신청해야 한다.(시, 규 제54조)

## 3. 면허의 수수료와 취소



(그림3)

위의 내용은 면허를 재교부할 때 생기는 수수료와 면허가 취소되는 때, 취소를 할 때 면허를 반납하는 방법에 대해 설명되어 있다.

5) 면허의 수수료

자가용 술 제조 면허자가 면허증을 분실 또는 훼손하거나 이름이 변경되거나 거처를 이전해서 면허증을 재교부 또는 갱신해야 할 때는, 면허증 한 장에 대해 수수료로 10전(錢)의 수입인지를 부윤, 군수, 도사에 납부해야 한다.(시, 규 제55조)

6) 면허의 취소

자가용 술 제조의 면허를 받은 사람이 주류 판매자, 여인숙, 요리점, 음식점, 임대방 영업자가 되거나 또는 이러한 영업자와 동거하게 되었을 때는 그 면허를 취소한다.(시, 규 제49조)

자가용 술 제조자가 제조업을 폐지하려고 할 때는 해당의 면허 취소 신청서에 면허증을 첨부해서 부윤, 군수, 도사에 신청해야 한다.

자가용 술 제조자의 제조 면허가 취소되었을 때 혹은 제조자가 사망했을 때에는 본인 또는 상속인이 즉시 해당 면허증을 관할의 부, 군, 도청에 반납해야 한다.(시, 규 제56조)

4. 문묘 제사용의 주류 제조와 세율, 납기

<p>廟祭祀ニ供スル目的ヲ以テ製造スル酒類ニ對シテハ特別ニ取扱フノ要アルヲ以テ前年ノ酒稅令改正ニ於テ文廟ノ祭祀用トシテ朝鮮酒ヲ製造セムトスル者ニハ自家用酒製造ニ關スル規定ヲ準用スルト共ニ一酒造年度間ノ製造石數一石以下ノ場合ハ課稅ヲ爲ササルコトトナレリ(酒稅令第二十五條)</p>	<p>第一節 稅 率</p> <p>自家用酒ノ製造免許ヲ受ケタルモノハ每酒造年度左ノ酒稅ヲ課セラレ(酒稅令第二十四條)</p> <p>濁 酒 六 圓</p> <p>藥 酒 二十 圓</p> <p>燒 酎 十 圓</p> <p>二種以上ノ朝鮮酒ヲ製造スル場合ハ藥酒ノ稅ニ同シ。</p>	<p>第二節 納 期</p> <p>自家用酒ノ酒稅納期ハ十月一日ヨリ同三十一日限トス但シ納期後免許ヲ與ヘタルトモハ直ニ酒稅ヲ徵收スルモノナリ(酒稅令第二十五條)</p>
---	---	--

(그림4)

위의 내용은 문묘 제사용으로 쓰이는 주류를 제조할 때 사회 교화에 기여하는 부분을 높  
이 사 과세를 실시하지 않는다는 설명과 주세의 세율에 관한 설명을 담고 있다.

#### 7) 문묘 제사용(文廟祭祀用)의주류제조

송조경신(崇祖敬神)의 미풍을 조장하는 일환으로써 사회 교화에 기여하기 위한 일반 민  
중 숭배의 중심인 문묘 제사에 제공하는 목적으로 제조하는 주류에 대해서는 특별히 취급하  
는 것이 필요하기 때문에, 전년의 주세령 개정에 대해 문묘의 제사용으로서 조선술을 제조하  
려고 하는 사람에게는 자가용 술 제조에 관한 규정을 준용함과 함께, 주조 연도간의 제조석  
수가 1석 이하의 경우는 과세를 실시하지 않는 것으로 한다.(주세령 제25조 시규 제56조의  
2)

#### 제2절 세율

자가용 술의 제조 면허를 받은 사람은 주조를 하는 연도별로, 아래와 같은 주세를 부과  
된다.(주세령 제2)

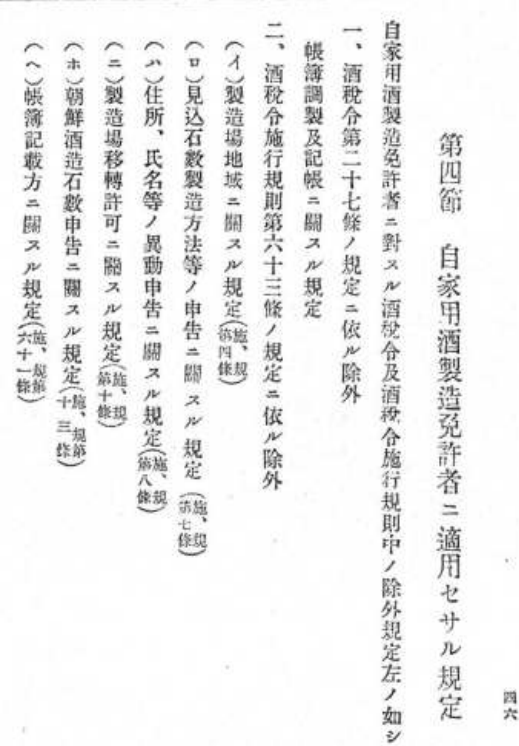
탁주	6엔
약주	20엔
소주	10엔

2종 이상의 조선술을 제조하는 경우는 약주의 세와 같다.

#### 제3절 납기

자가용 술의 주세 납기는 10월 1일부터 10월 31일까지로 한다. 다만, 납기 후 면허를 주  
었을 때에는 즉시 주세를 징수한다.(주세령 제 25조)

#### 5. 자가용 술 제조 면허자에게 적용하지 않는 규정



(그림5)

위의 내용은 자가용 술을 제조하는 면허를 가진 사람들에게 제도의 규칙에서 제외되는 부분에 대해 설명하고 있다.

제4절 자가용술제조 면허자에게 적용하지 않는 규정

자가용 술 제조 면허자에 대한 주세령 및 주세령 시행 규칙 속에서 제외가 되는 것은 아래와 같이

- 1) 주세령 제 27조의 규정에 의한 제외  
장부 조제 및 기장에 관한 규정
- 2) 주세령 시행 규칙 제63조의 규정에 의한 제외
  - (ㄱ) 제조장 지역에 관한 규정(시, 규 제4조)
  - (ㄴ) 예상 석수 제조 방법 등의 신고에 관한 규정(시, 규제7조)
  - (ㄷ) 주소, 이름 등의 이동 신고에 관한 규정(시, 규제7조)
  - (ㄹ) 제조장 이전 시 허가에 관한 규정(시, 규제8조)
  - (ㅁ) 조선술 제조 석수의 신고에 관한 규정(시, 규 제13조)
  - (ㅂ) 장부 기재 방법에 관한 규정(시, 규제61조)

【참고문헌】

없음

**【집필자】**

김은지(호서대학교), 모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學))

**【자료명】**

朝鮮酒製造法(조선주제조법)

**【정의】**

이 책은 조선의 술 제조법에 관한 책이다. 처음에 총론에서 발효의 여러 종류와 발효에 영향을 주는 미생물에 관한 설명을 충분히 하고 안전하게 술을 제조할 수 있도록 저자가 배려하고 있다. 책의 내용으로는 술의 분류에 관한 내용을 논하고 본론으로 들어가고 있다. 본론에서는 원료, 곡자, 주모, 그리고 조선의 전통적인 술 막걸리 제조법, 저장에 관한 내용이 있다. 조선주제조법은 총 38페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 술의 제조에 관한 책으로 전반적으로 술에 관련된 내용이다. 특히 제1장 3절 술의 분류와 제5장 막걸리 그리고 제6장 저장의 내용에 나타나 있다.

**【서지】**

표제: 朝鮮酒製造法(조선주제조법)  
 저자: 全羅北道朝鮮酒酒造組合聯合會 [編](전라북도조선주주조조합연합회 [편])  
 발행사항: 全州, 全羅北道朝鮮酒酒造組合聯合會, 昭和4[1929](전주, 전라북도조선주주조조합연합회, 소화4[1929])  
 형태사항: 38p., 23cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 6장 11절로 되어 있다.

目次

第一章 總論(총론)

第一節 醱酵(발효)

- 一、糖醱酵(당발효)
- 二、酒精醱酵(주정발효)
- 三、酸醱酵(산발효)
- 四、腐敗(부패)

第二節 微生物(미생물)

- 一、「バクテリア類」(“박테리아 류”)

二、酵母類(효모류)

三、微類(미류)

第三節 酒ノ分類(술의 분류)

第二章 原料(원료)

第一節 水(물)

一、水ノ性質(물의 성질)

二、硬水及軟水(경수 및 연수)

三、硬度劑(경도제)

第二節 米(쌀)

一、米ノ撰定(쌀의 선정)

二、米ノ成分 搗白、洗淨、浸漬、蒸強(쌀의 성분 도백, 세정, 침지, 증강)

第三章 麴子(곡자)

第一節 麴子ノ分類(곡자의 분류)

第二節 麴子ノ撰定(곡자의 선정)

第三節 麴子製造上ノ注意(곡자 제조상의 주의)

第四節 麴子製造操作(곡자 제조 조작)

第四章 酒母(주모)

第一節 酒母使用ノ目的(주모사용의 목적)

第二節 酒母ノ味ノ變化(주모의 맛의 변화)

第三節 酒母原料仕込配合(주모원료 담금 배합)

第四節 酒母ノ製造操作(주모의 제조 조작)

第五節 水■(수원)

第六節 速釀■(속양원)

第五章 醪(막걸리)

第一節 醪仕込配合(막걸리 담금 배합)

第二節 醪仕込溫度(막걸리 담금 온도)

第三節 醪仕込後操作(막걸리 담금후 조작)

第四節 醪ノ搾揚(막걸리의 착양)

第六章 貯藏(저장)

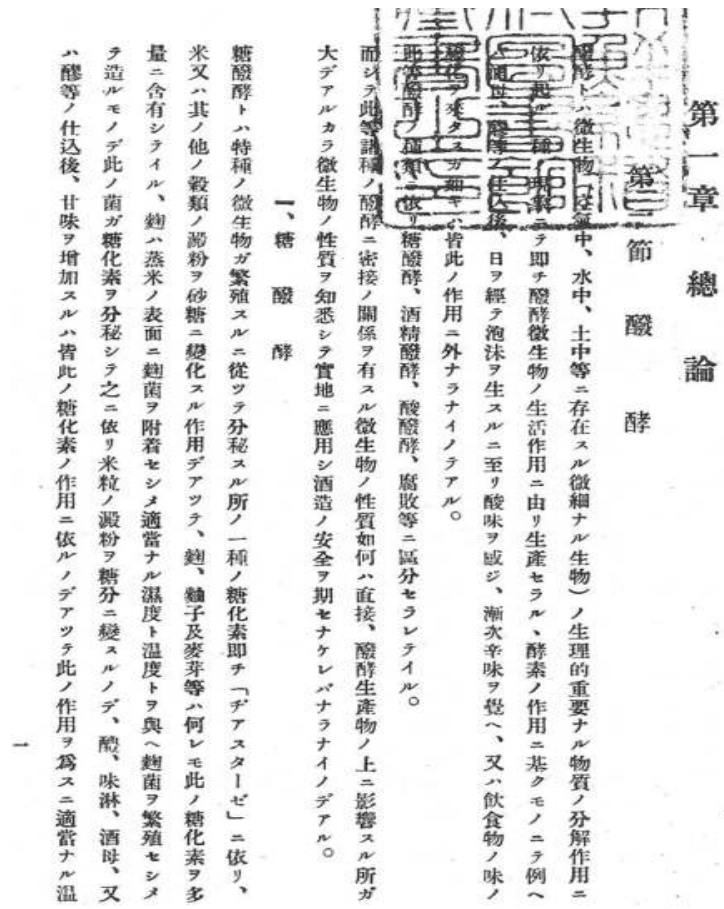


【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	주모
조미료	누룩
음료	술, 양조주, 증류주, 재제주, 막걸리, 물

1. 발효



(그림1)

발효에는 당발효, 주정발효, 산발효, 부패가 있고, 발효와 관련된 미생물에는 박테리아류

(혹산균, 낙산균, 부패균) 와 효모류와 미류(누룩균, 포성곡균, 청미, 모미, 거미줄미)가 있다.

## 2. 술의 분류

(○) 泡盛麴菌

泡盛麴菌ハ泡盛酒ヲ醸造スルニ使用セラル、主要菌ニテ俗ニイフ黒麴ハ此ノ菌ノ發育シタルモノデ、其ノ孢子ハ白色ヨリ生育スルニ從ヒ黒褐色トナリ、澱粉ヲ糖化シ膠質ヲ液化スル酵素ヲ分泌スルノデアアル最適溫度ハ攝氏三〇―三五度(華氏八六―九五度)デアツテ多量ノ枸橼酸ヲ生産シ糖化力強キヲ以テ燒酎製造ニ賞用セラレタイル。

(ハ) 青黴、毛黴、蜘蛛ノ臭黴

青黴ハ餅、糊、其ノ他腐敗セル果實等ニ繁殖シ繸子等ニモ見ラル、モノニテ、初メハ白色ナルモ漸次青綠色ヲ呈スル。

毛黴ハ肉、野菜、馬糞等ニ繁殖シ、黑色ヲ呈シ、蜘蛛ノ果實ハ果實「パン」等ニ蜘蛛ノ網狀ニ繁殖シ初メ白色ヨリ黃褐色又ハ暗褐色トナリ黑色ニ變スルモノニテ、何レモ微弱ナル酒精醱酵ヲ營ムモ此等ノ麴、又ハ繸子ニ發生シタルモノハ酒造上良シク無イノデアアル。

第三節 酒ノ分類

酒類ハ釀造酒、蒸餾酒、再製酒ニ分類セラレタイル。

一、釀造酒ハ清酒、藥酒、濁酒、麥酒ト稱スル類ニテ、醱ヤ其ノ他ノ醱酵液ヨリ製成シタルモノデア  
ル。而シテ釀造酒ハ次ノ如ク方法ヲ異ニシタイル。

七

(그림2)

술의 종류는 양조주, 증류주, 재제주에 분류된다.

3. 막걸리

一晝夜間位ニシテ大低ハ沸付トナリ酵母ヲ加ヘザルモノハ稍遲キモ仕込後二十時間内外運クモ二晝夜位  
 セバ沸付ヲ呈スル此時ノ糖分ハ「ボーリング」檢糖計ノ二十八、九度ボーミー比重計ノ十五、六度ガ適當  
 デアル、沸付後品溫ガ上昇スル悉アルモノハ時々攪入ヲ行ヒ可成二十五、六位度ニ保タセル事ニ努メ二  
 十七度以上ニ急ニ昇ヌ様注意シ斯ノ如クシテ甘味ハ減シ次第ニ辛味ノ増加スルノヲ待テ最高溫度ハ二  
 十七度内外ニ留メ漸次熟成ニ至ラシムル事ニ努メネバナラス、普通米麴ヲ使用スル場合ノ如ク最高溫度  
 ヲ三十二、三度ニ高メテ甘味ノ喰切ヲ良クシ又酵母ノ鍛練ヲ計リ不純菌ノ壓迫ヲ爲シテ配分ヲ爲ス必要  
 ガ無イトモ限ラナイノデアアルガ品溫二十五、六度ノ溫度ヲ保クシタル間ニ味ノ進ミ方ガ早クテ糖分ノ喰  
 切モ良ク且ツ苦味ヲ感シ易イモノガ多イノデ之ハ勿論氣溫ノ高イ時トカ水ノ硬度ガ高イ場合、米ガ粗白  
 デアル場合ハ早イ方ガ多イノデアアルガ特ニ麴子ノ製造方法ヤ其ノ品質ニ原因スルトコロガ大デアアルカラ  
 斯ル傾向ノアルモノハ醱酵ノ最盛期以後ニ於テ品溫ヲ高メル事ハ慎ミ最高溫度ハ二十五、六度高クモ二  
 十七、八度位ニ止メテ漸次味ノ進ミ方ヲ待ツテ熟成ニ至ラシメタ方ガ遙ニ良イノデアアル。

第五章 醪

第一節 醪仕込配合

從來酒母ノ使用割合ハ(醪一仕込ニ於ケル總米及總麴子ノ和ニ對スル酒母ノ米及麴子ノ和ノ割合)少キ  
 ハ二三割、多キハ三割以上ノモノガアルガ之レ從來酒母ノ品質ガ在來麴子ノ品質ノ不揃ナルガ如クニ上

三一

(그림3)

막걸리를 제조하는 때에 주모와 곡자와 물의 비율에 대해 설명하고 있다. 주모, 곡자의 품질과 기후 등에 따라 그 비율은 달라진다.

4. 막걸리의 착양

糯米ヲ添掛シタル場合等ニ於テハ攪入ヲ殆ント行フ必要ガ無イノデアアルガ、從來ノ如ク多クハ麴子ヤ酒母ノ品質、配合法、蒸米ノ調理方法、水ノ關係、仕込溫度等ノ如何ニ依ル糖化ト醱酵トノ關係ヲ考慮セズ只仕込後ハ辛口ニナルカ、又ハ甘口ニナルカ、醱ガ酸ガ出來テ臭クナルカハ熟成後ノ結果ニ俟ツテ初メテ其ノ成績ヲ知ル様デハ誠ニ危險千萬デ心細イ次第デアアル。即チ適當ナル攪入ニ依ツテ仕込後ノ溶解糖化ト醱酵ノ權衡ヲ執リ醱中ニ酸素ヲ供給シテ炭酸瓦斯ヲ逸散シ酵母ノ發育繁殖ヲ計リ初メテ目的トスル酒質ヲ得ラル、ノデアアルカラ攪入操作ノ強弱程度方法等ニ就テハ十分ニ經驗ヲ積ム必要ガアルノデアアル。尙冬期ナド室溫等ノ關係ニ依リ醱品溫ノ上昇セサル場合等ニ於テハ容器ノ周圍ハ簾卷トナシ時期ヲ見テ暖氣樽ヲ投入シ品溫ヲ高ムル事ハ相當効果ノアルモノデアアル。醱ノ最高溫度ハ二十度位、高クモ二十一度位ニ止メ仕込後二、三日目ニ品溫三十度以上ニ及フモノハ到低良質ノ酒ハ得ラレナイノデアアル。

三六

第四節 醱ノ搾揚

醱ノ熟成後搾揚時期ヲ失セバ酒質ヲ劣下スルノデ搾揚時期早ケレバ甘ク、晚ケレバ辛クナルモ多クハ苦味ヲ伴ヒ且ツ味ニ一種ノ不快ナル感ヲ呈スルノデアアルカラ可成遲レナイ様ニ搾揚スル事ガ肝要デアアル。若シ不得止搾揚時期ノ遅ル、恐アルトキハ早クヨリ冷暗ナル室ニ醱ヲ運ビテ品溫ヲ稍低下セシメテ置ク方ガ良イノデアアル。搾揚時期ヲ定メルニハ醱ノ濾液ニ付ボーリング檢糖計ニテ一度乃至五、六度位ガ一般ノ嗜好ニ適當シテ居ルヤウデアアルカラ甘口ヲ好ム處デハ稍早日ニ即チ「ボーリング」ノ五、六度ノトキ、

(그림4)

막걸리의 숙성 후 착양 시기를 잘못하였을 경우 술의 품질은 떨어진다. 착양 시기가 이르면 달고, 늦으면 술 맛이 독해지기 쉽다.

5. 저장

辛口ヲ好メバ〇度又ハ一度位ニ搾揚スレバ宜シイノデアアル。尙本來ノ甘口酒ヲ選ク搾ルモノト、辛口的ニ造リタルモノヲ早ク搾リタルモノトハ比重ガ同一デアツタモ、製成後酒質ノ變化ノ狀態ガ異ナルノデ前者ハ割合ニ甘味ハ減シナイガ後者ハ貯藏後辛口ニナル素質ヲ持ツテ居ルノデアアルカラ貯藏期間ヲ考慮シテ搾揚時期ヲ定メル事ガ必要デアアル。搾揚時期ガ定マラハ酒槽デ壓搾シテ製成スルノデアアルガ酒槽ハ豫メ熱湯ニテ内籠ヲ爲シ十分ニ洗ツテ置ク必要ガアル又酒精ニ用エル酒袋ハ澁染ニシタルモノハ永ク使用ニ堪ヘルノデアアルガ此ノ袋ノ洗方ガ惡ルイト酒ニ色ヲ附スルノミナラズ、澁香ヤ袋ノ臭氣ヲ酒ニ附スルノデアアルカラ使用前一週間位前カラ毎日本水ヲ取り換ヘ浸水シテ十分ニ澁抜ヲナシ然後日光ニ當テズニ室内風通シ良キ所ニ掛ケ半乾キトナリタル頃ニ使用スルヤウニセネバナラナイノデアアル。

第六章 貯藏

酒母、醪ノ仕込中ハ常ニ仕込室ヤ容器、器具類ヲ清潔ニ爲スベキハ勿論デアアルガ貯藏上ニ於テモ亦此ノ点ニ深ク注意シ、貯藏室ハ勿論容器並之ニ用ユル蓋ハ必ズ殺菌消毒ヲ爲シ、且ツ貯藏室ハ可成濕氣ノ少キ低温ノ場所ヲ選ビ、貯藏酒ハ後水ヲ加ヘズ搾揚後五、六日間又ハ一週間位靜置シテ沈澱シタル滓ト上清液トヲ分離シナケレバナラナイ、此ノ操作ヲ滓引ト稱スルノデアアルガ滓引ヲ爲スニハ豫メ容器ノ下ノ方ニ穴ノアルモノヲ使用シ此ノ穴ヨリ酒ヲ出シテ清澄液ノミヲ分離スルノデアアルガ滓引ハ一回ヨリモ二回施シタル方ガ良ク又濾過器ヲ使用シテ透明ナラシムレバ一層安全デアアル。而シテ此ノ清澄シタル酒ハ十

三七

(그림5)

주모, 막걸리를 담그는 중에는 항상 방이나 용기, 기구류를 청결하게 해야 하며 저장할 때도 그 점을 주의해야 한다. 사용하는 방이나 도구는 반드시 소독을 하고 저장실은 가능한 습기가 적고, 저온인 장소를 선택한다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學))

**【자료명】**

朝鮮の酒(조선의 술)

**【정의】**

이 책은 1929년 경기도주회의 전국조선주류품평회에 의해 출판되었다. 1929년 당시의 조선의 공산품은 3억 2, 800만엔 남짓으로, 그 중에 주류는 6,000만엔에 이르는 중요한 품목 중 하나라고 설명하였다. 책의 내용으로는 주류의 생산량, 소비량 및 제조장의 수, 주류 세액, 원료인 쌀, 보리의 생산량 등이 수집, 수록되어 있다.

**【정의】**

책이 조선의 주류에 대한 내용을 담고 있기 때문에 전반적으로 술에 대한 언급이 있고, 특히 주류의 생산량, 주류의 원료인 쌀과 보리에 대한 기록에서 음식과 관련된 내용이 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の酒(조선의 술)  
저자: 全鮮酒類品評會(전선주류품평회)  
형태사항: 京城, 近澤印刷部, 昭和4年[1929년](경성, 근택인쇄부, 소화4년[1929년])  
소장처: 京都大學圖書館(경도대학도서관)

**【목차와 구성】**

- 第一 全鮮工産額表(전선 공산액 표)
- 第二 淸酒生産石數調(청주 생산석수조)
- 第三 淸酒移輸入石數調(청주 이수입석수조)
- 第四 淸酒移輸出石數調(청주 이수출석수조)
- 第五 鮮內淸酒消費石數調(선내 청주 소비석수조)
- 第六 朝鮮燒酎生産石數調(조선 소주 생산석수조)
- 第七 非朝鮮燒酎生産石數調(비조선 소주 생산석수조)
- 第八 非朝鮮燒酎移輸入石數調(비조선 소주 이수입석수조)
- 第九 鮮內燒酎(朝鮮燒酎及非朝鮮燒酎)消費石數調(선내 소주(조선 소주와 비조선 소주)소비 석수조)
- 第十 朝鮮濁酒生産石數調(조선 탁주 생산석수조)
- 第十一 朝鮮藥酒生産石數調(조선 약주 생산석수조)
- 第十二 府郡島別酒類生産石數調(부군 도별 주류 생산석수조)

- 第十三 麥酒移輸入石數調(맥주 이수입석수조)
- 第十四 朝鮮濁酒製造場數調(조선 탁주 제조 장수조)
- 第十五 朝鮮藥酒製造場數調(조선 약주 제조 장수조)
- 第十六 朝鮮燒酎製造場數調(조선 소주 제조 장수조)
- 第十七 朝鮮ニ於ケル酒造稅額調(조선에서 주조세액조)
- 第十八 米收穫高調(쌀 수확 고조)
- 第十九 小麥收穫高調(소맥 수확 고조)
- 第二十 淸酒釀造用水水質調(청주 양조용 수수질조)

**【음식관련내용】**

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	쌀, 소맥
음료	청주, 소주, 탁주, 약주

주류의 생산량, 소비량, 제조장의 수, 재료들의 생산량 등에서 음식관련내용이 나타나 있다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

조선술 제조 방법

**【정의】**

이 책은 경상북도에서 1929년에 출판되었다. 조선의 양조가를 위해, 먼저 술의 당화(糖化)발효의 원리에 대해 설명한 후, 재래술, 특히 약주의 품질 향상에 필요한 주모(酒母) 개량, 수원(水■) 및 속양원(速釀■) 만드는 방법, 요(醪) 담그거나 착취 방법 및 시기, 약주의 저장 방법 등에 대해 구체적인 수치로 설명하고 있다.

이 책의 배경에는 당시(1929년) 약주는 소규모 가내 생산에서 대량 생산으로 옮겨가고 있으며, 과학적 근거에 의해 뒷받침된 방법으로, 일정 수준의 품질 좋은 약주를 제조하고, 위생적으로 보존하고 판매하는 것이 요구되었다. 소비자가 계절을 불문하고 안심하고 약주를 마실 수 있게 됨으로써, 더욱 약주에 대한 기호가 높아지는 것은 제조자에 있어서도 바람직한 것이라고 말하고 있다.

**【서지】**

자료명 : 조선술 제조 방법
발행사항 : 社団法人日本生物工學會, 昭和4年[1929年](사단법인일본생물공학회, 소화4년 [1929년])
형태사항 : 釀造學雜誌 所收, 493-512頁(양조학잡지 소수, 493-512혈)
소장처 : 國立國會圖書館(국립국회도서관)

**【목차와 구성】**

- 第一章 總論(총론)
- 第二章 酒母(주모)
  - 第一節 酒母の改良(주모의 개량)
  - 第二節 水■(수원)
  - 第三節 速釀■(속양원)
- 第三章 醪(요)
  - 第一節 仕込(사입)
  - 第二節 原料の配合(원료의 배합)
  - 第三節 仕込溫度(사입온도)
  - 第四節 仕込後の操作(사입 후의 조작)
  - 第五節 醪熟成(요숙성)
  - 第六節 醪の搾取と滓引(요의 착취와 재인)



第七節 濁酒の篩過(탁주의 사과)

第四章 藥酒の貯藏方法と耐久(약주의 저장방법과 내구)

第五章 酒類製造場建築上の注意と設備(주류 제조장 건축상의 주의와 설비)

第六章 結論(결론)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	주모, 쌀, 멥쌀, 찹쌀, 누룩
음료	약주, 물, 수원, 술, 탁주

1. 第二章 第一節

從來藥酒には酒母を使用することが普通になっているけれども在來の酒母は殆ど仕込放しで、何等の釀技を施すことなく、粳白米を粗粉として仕込をなす等却て余計な手数を要して、其の割合にできた酒母の品質は、概して酒母としての価値少なきものの様である。夫故に藥酒の品質を改善向上せしむるとするには第一に、酒母の改良を期せねば到底初期の目的を達することは不可能であると思う。然らば、如何にせば釀造智識乏しき現在の朝鮮酒造家に最も簡單で且つ解り易き方法を會得せしむることが最も捷徑であろうか・・・先卯ずさし当り、平素獎勵しつつあるところの最も簡單にして間違の無い水■の製造を指導獎勵し同時に乳酸を応用して、麴子使用の速釀■を造る事を能く能く教え込んだならば、い何時の間には藥酒々母の問題だけは解決する事と信じている。

약주의 품질 향상을 위해서는 주모 개량이 필수적이다. 현재 조선의 양조가 상황을 생각하면, 먼저 가장 간단하고 확실한 수원(水■) 제조를 지도, 장려하고 동시에 젓산을 응용하여 누룩 사용의 속양원(速釀■)를 만드는 방법을 가르치는 것이 좋다.

其の原料の配合は左記の通りであって、如何なる少量の酒母でも容易に育成することのできるのが藥酒の応用に最も便利な處である。之が實際の手續としては先ず白粳米一斗を以て酒母を育成せむとするには小箆と水甕の各一個及仕込み要する小甕一個にて足るのである、白米は能く洗淨して水甕中に一斗の水で浸漬して箆の中には一握りの飯を入れて、米の浸水中に浸し一日に數回手にて飯を揉み潰す時は氣温が攝氏の十二-三度乃至十五-六度位の時であれば四、五日の後には浸米や浸水には、一種の臭氣を發するに至り、又浸水の表面には、黴類や種々の細菌類も發生して白色の被膜を造り浸水の味は乳酸的酸味と澁味とを生ずるか普通である。又此の際誠に甕の縁を強打するときは浸水中より小氣泡を生ずる様になった時が即ち浸水が酒母仕込に使用すべき最好適な時期と定むるのである、

第二節 水■

수원(水■) 만드는 방법은 다음과 같다. 멍쌀 한 말을 잘 씻어, 같은 양의 물과 함께 항아리에 담근다. 소쿠리에 한줌의 밥을 넣고, 멍쌀을 넣은 항아리에 넣고, 하루에 여러 번, 손으로 밥을 주물러 으갠다. 이 때, 기온이 섭씨 12 ~ 3내지 15 ~ 6도 정도면 4~5 일 후에는 발효를 시작한다. 항아리의 물에는 젖산에 의한 신맛과 떫은맛이 있다. 항아리의 가장자리를 강하게 두드렸을 때 작은 기포가 생기게 되면, 그 때가 수원(水■)을 주모(酒母)담그는데 사용하기에 최적의 시기이다.

수원(水■)의 특징은 안전하고 초보자도 실패하지 않는다는 것이다.

速醸法は水■と全く同様の原理を応用したものであって薬品代は要するけれども水■の水を造る丈けの時日が經濟になり急の間に合ふのと不良■の出来ないと云う事が速醸■の特長である。

之が仕込の實際の順序としては先づ仕込水(普通の水で飲料に適する水ならば如何なる水でも宜しい)一斗に對して乳酸市販品七十五%のもの一〇〇C.C.乃至一二〇C.C.を加へ同時に麴子を混じて水添を爲すことは前に述べた水■の場合と全く同じことである。(水添は仕込前二、三時間前に行ふを宜しとす)而して一方には前日浸漬し置きたる白粳米一斗を蒸\*(食へんに強)して廿七、八度乃至三十度(氣温の如何に拘らず)に仕込上ぐる目的で蒸し米を一寸冷して仕込を爲し前記水■と同様に操作を行うときは水■より以上且つ健全な酒母を容易に育成することが出来る。

### 第三節 速醸■

속양법(速醸法)은 수원(水■)과 똑같은 원리를 응용한 것이다. 약품비는 들지만, 시간 절약과 함께 급하게 필요할 때에 즉시 만들 수 있고, 불량■가 생기지 않는 것이 특징이다.

담그는 순서는 다음과 같다. 물 한 말에 시판 유산(75 % ) 100 ~ 120cc와 누룩을 섞는다. 멍쌀 한 말을 찌서 조금 식힌 후, 27~8도에서 30도(기온에 관계없이)가 되면 담근다.

## 第三章 醪

醪仕込と云えば酒母と蒸米と水の原料を適当な容器の中で能く混和して仕込容器に移入するか又はサ原料の幾分宛を交互に仕込容器に混入して充分に攪拌混合せしめ置く事が醪の仕込である。

### 第一節 仕込

### 第二節 原料の配合

요(醪)담그기는 주모와 찐 쌀, 물을 넣어 용기 안에서 충분히 저어준다. 초류(初溜)도 유첨(留添)할 경우는, 초류와 유첨에 사용하는 쌀의 총량의 2 분의 1 이내를 초첨에 사용하고, 나머지는 유첨에 사용한다. 그러나, 사용량은 기온에 따라 적절히 조정해야 한다. 한중(寒中)에서 2, 3월은 초첨은 유첨의 절반 정도가 좋으나, 5월이면 초첨에 사용하는 쌀은 총량의 3 분의 1로 하고, 주모도 약간 줄여 준다.

쌀은 초첨도 유첨도 둘다 멍쌀이 좋지만, 유첨에는 보통 찹쌀을 사용한다. 국자의 비율은 쌀을 기준으로 20 ~ 24.5 %이며, 초첨에는 유첨보다 많이 사용하는 것이 좋다.

仕込みの際注意せねばならぬ事は仕込温度である。仕込温度は酒母と同様に矢張り氣温(室温)の高低によって想定しなければならぬ、室温が十度乃至十五、六度の時であったならば出来る丈氣温と同じくらいの温度に仕込がよいけれども可也低い温度に仕込上げて置いた方が後の経過がよい事になる、・・・尙仕込の際心得て居らねばならぬ事は左記計算方法である  

$$\{ \text{仕込想定 温度} - (\text{水添温度}) \} \times 4.0 + \text{水添温度} = \text{蒸米冷却温度}$$

### 第三節 仕込温度

담글 때 주의해야 할 것은 온도이다. 담그기 온도는 기온(실온)에 따라 바뀌어야 한다. 가능한 한 기온과 비슷한 온도가 좋지만, 매우 낮은 온도에 두는 것이 나중에 경과가 좋다.

初溜と留添とを行ふ場合には初添と留添との合計石數即總米の二分の一以内を初添として仕込其の残りを留添とすれば宜しいが、氣温の高低によりて適当に加減しなければならぬ。即ち寒中から二、三月の氣温には初添は留添の半分くらいでよい様であるけれどもし、五月の氣温であると(秋も之に準ず)初添は總米の三分の一として酒母の使用量も幾分減した方が適當な様である、・・・米は初添、留添共粳米で宜敷けれども留添には糯米を使用するを普通とす、麴子の割合は米に對し二割乃至二割四、五分、即ち米一石に對して麴子二斗乃至二斗四、五升の割合に初添にも留添にも使用すれば宜しいが何れかと言へば初添には留添より割合が多い方が宜しい。

또한, 담그는 동안 알아둘 것은 다음 계산 방법이다. {담그기 상정 온도 -(수첨온도)} × 4.0 + 수첨온도 = 증미 냉각 온도

### 第四節 仕込後の操作

醪の仕込温度や経過に応じて相当入糶攪拌しなければならぬ事は醸造上の原則であって朝鮮酒と雖も時と場合に依りては最必要の醸技である、・・・攪拌の程度は如何と云へば冬と春秋は其の時々の室温並に醪の状態に依りて相当加減す可きは勿論であるが、兎に角春か秋の仕込なら(夏は勿論)必ず仕込後、六時間目か十二時間目には荒糶を入れて充分に攪拌して置かなければ、イラ湧に陥り易いものである、・・・此の攪拌操作の加減と酒母の品質及酒母の使用量等に依りて酒は旨くもなり、辛くもなり苦くもなるのである。

요를 담근 후에는 담그기 온도 및 경과에 따라 잘 저어주어야 한다. 저어주는 정도는 계절에 따라 다르다. 봄부터 가을에 담근 경우, 담근 후 반드시 6 시간 또는 12 시간 후에는 충분히 저어 준다. 저어주는 작업의 가감과 주모의 품질 및 주모의 사용량에 따라 술의 품질

이 좌우된다.

醪の醱酵が止めば無論熟成には間違いないが、多くの場合醱酵が止んだときは、幾分搾取の最好期を過ぎて居るから適当な搾取時期を見定めることを知らなければ折角上出來の醪も酒に旨味を失い、反對に苦みを生ずることになるから、此の搾取時期を誤らぬ様にすると云うことが、製成上最も注意しなければならぬことである。

#### 第五節 醪熟成

요 숙성 후에는, 착취하는데 최적의 시기를 정하는 것이 중요하다. 착취 시기를 잘못하면, 술의 맛이 떨어지게 된다.

#### 第六節 醪の搾取と滓引

醪が熟成して搾取時期を見定めたならば、一刻も猶予することなく清酒と同様に酒糟や壓搾機を使って熟成醪其の儘のものを搾取しなければならぬ、在來法の醪は清酒と同様に搾取し様としても醪が濃厚な爲容易に袋から液が出て來ないから余儀なく酒籠で濾過しなければならぬ事になるけれども改良した醪であれば、斯る心配も無く、清酒と同様容易に搾取することが出来る、而して醪を全部搾取したならば酒は予め清洗した容器に集め暫時放置して滓の沈殿するのを待ち(五、六日 - 一週間後)上澄液と滓とを分離しなければならぬ、此の滓と上澄液と分離する作業を普通滓引と称して居る、

착취 시기가 결정되면 주조(酒糟) 및 압착기를 사용하여 착취한다. 재래 방법으로 만든 요는 주룽(酒籠)으로 여과해야 하지만, 개량한 요의 경우, 그럴 필요가 없다. 요를 착취 한 후, 술은 다른 용기에 넣어 어느 정도 방치하여, 위에 고인 맑은 술과 찌꺼기로 분리시킨다. 이 작업을 재인(滓引)이라고 한다.

#### 第七節 濁酒の篩過

濁酒の篩過時期は藥酒の様に一刻を争う程の必要もない。・・・而して濁酒は藥酒と異って寧ろ幾分過熟した方が・・・需要者の受けがよい様である。

탁주 거르는 시기는 약주처럼 예민할 필요는 없다. 탁주는 오히려 약간 숙성시킨 편이 소비자가 좋아한다.

#### 第四章 藥酒の貯藏方法与耐久

藥酒は・・・混濁の儘では貯藏に耐へ難いのと近來藥酒の需要者は嗜好の程度が余程進んで來て正宗(清酒)の如き清澄した而して比較的辛口のものが良いと云う様になって來て居るから需要者の要求に應ずるには自然藥酒の醸造方法を改良し且つ出來上がった藥酒は清澄せしめねばならぬ事となつて來た

・・・最も行ひ易き貯藏の方法は、地下室を設くる事である、・・・設備の完全と云うことが何より肝要な條件であらねばならぬ、・・・容器は桶であらうと甕であらうと消毒殺菌の意を以て出來得る限り清洗しなければならぬ、・・・藥酒を取り出すには予め用意し置きたる容器の底部の穴に打ち込まれた二重飲み口から採集することにし絶対に容器の蓋を開けて上部より汲取らないと言う事としなければならぬ。

가장 간단한 저장 방법은 지하실에 보존하는 것이다. 용기는 소독 살균, 세척해 두어야 한다. 또한 약주를 꺼낼 때에는 용기의 밑바닥에 있는 맛보는 구멍을 통해서 꺼낸다. 절대로 용기의 뚜껑을 열어서 꺼내면 안 된다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學)), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮酒造要諦(조선주조요체)

**【정의】**

주조의 원리와 실제에 대해서 그 개요를 습득시키기 위해 만들어낸 책이며. 조선의 술에 대해서 기술했다. 그런데 조선에서 주조는 나날이 발전되고 있었기 때문에 지방에 따라 상당한 격차가 있었다. 따라서 이 책에서는 술 중에 대표적인 것으로 인정되는 것에 대해서 기록하였다.

**【음식관련정의】**

이 책은 술의 제조에 관한 책이다. 술에 관한 일반적 지식과 주조 공장설비, 원료 및 원료의 처리, 주모와 기타 분석법 등이 소개되고 있다. 주류로는 약주, 탁주, 청주, 맥주, 소주, 포도주 등이 소개되었다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮酒造要諦(조선주조요체)  
저자: 朝鮮酒造協會 編(조선주조협회 편)  
발행사항: 京城, 朝鮮酒造協會, 昭和10[1935](경성, 조선주조협회, 소화10[1935])  
형태사항: 192p., 插畫(삽화), 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 7장 45절로 되어 있다. 제1장 술에 관한 일반적 지식, 제2장 주조 공장설비, 제3장 원료 및 원료의 처리, 제4장 주모, 제5장 전국, 제6장 기타 주류, 제7장 분석법이다.

이 책 안에서 [곡자(麴子)]라는 단어가 나오는데 한자는 잘못 표기한 글자이다. 이는 그 당시 일본의 술과 구별하기 위해 한국의 술에 대해서만 사용하는 한자로 만들어졌기 때문에 표기할 수 없다. 여기서의 편의상 한자로 [麴子]를 사용하지만, 정확한 한자는 보리 맥(麥) 오른쪽의 한자가 국(菊)이 아니고 곡(曲)이어야 한다.

目次(목차)

第1章 理化學大意(이화학 대의)

第 1節 度量衡(도량형)

第 2節 顯微鏡(현미경)

第 3節 理化學器械(이화학 기계)

第 4節 殺菌法(살균법)

- |                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| 第 5節 無機物(무기물)           | 第 8節 細菌(醱酵微生物)(세균(발효미생물))      |
| 第 6節 有機物(유기물)           | 第 9節 製造法に依る酒の分類(제조법에 따른 술의 분류) |
| 第 7節 酵素並酵素作用(효소 및 효소작용) |                                |

第2章 工場設備(공장설비)

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| 第 1節 酒造場(주조장) | 第 3節 器具機械(기구기계) |
| 第 2節 井戸(우물)   |                 |

第3章 原料及原料處理(원료 및 원료처리)

- |            |             |
|------------|-------------|
| 第 1節 水(물)  | 第 5節 麴子(국자) |
| 第 2節 米(쌀)  |             |
| 第 3節 小麥(밀) |             |
| 第 4節 麴(국)  |             |

第

4章 酒母(주모)

- |              |                    |
|--------------|--------------------|
| 第 1節 普通甎(보통) | 第 3節 水甎(수)         |
| 第 2節 速釀甎(속양) | 第 4節 酒母の老若(주모의 노약) |
|              | 第 5節 酒母の救濟(주모의 구제) |

第5章 醪(주류)

- |             |                        |
|-------------|------------------------|
| 第 1節 藥酒(약주) | 第 3節 腐造の予防救濟(부조의 예방구제) |
| 第 2節 濁酒(탁주) |                        |

第6章 其の他の酒類(기타 주류)

- |               |                  |
|---------------|------------------|
| 第 1節 淸酒(청주)   | 第 4節 黑麴燒酎(흑국 소주) |
| 第 2節 濁酒(탁주)   | 第 5節 麥酒(맥주)      |
| 第 3節 再製酒(재제주) | 第 6節 葡萄酒(포도주)    |

第7章 分析法(분석법)

- |                              |             |
|------------------------------|-------------|
| 第 1節 分析に關する注意事項(분석에 관한 주의사항) | 第 3節 穀類(곡류) |
| 第 2節 水(물)                    | 第 4節 麴子(국자) |
|                              | 第 5節 黑麴(흑국) |

第 6節 淸酒(청주)	第11節 葡萄酒(포도주)
第 7節 藥酒(약주)	第12節 麥酒(맥주)
第 8節 濁酒(탁주)	第13節 酒粕(이화학 대의)
第 9節 燒酎(소주)	第14節 淸涼飲料(청량음료)
第10節 白酒及味醂(단술과 미림)	

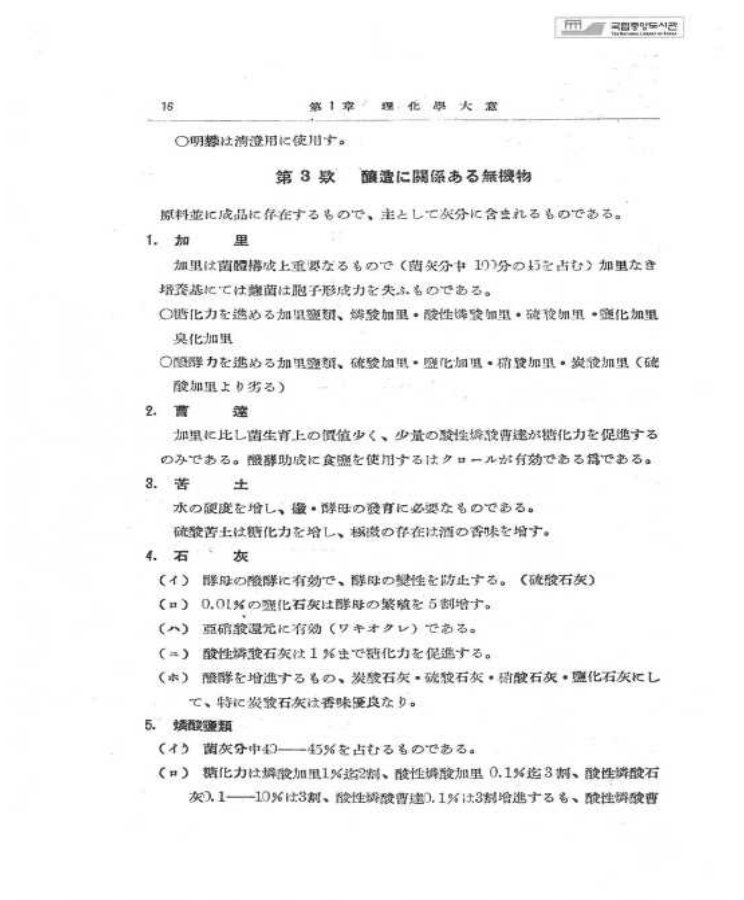
【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	쌀
과실류	과일
조미료	효모
음료	술, 양조, 일본술, 소주, 사케, 아와모리, 조선술, 물, 경수, 연수



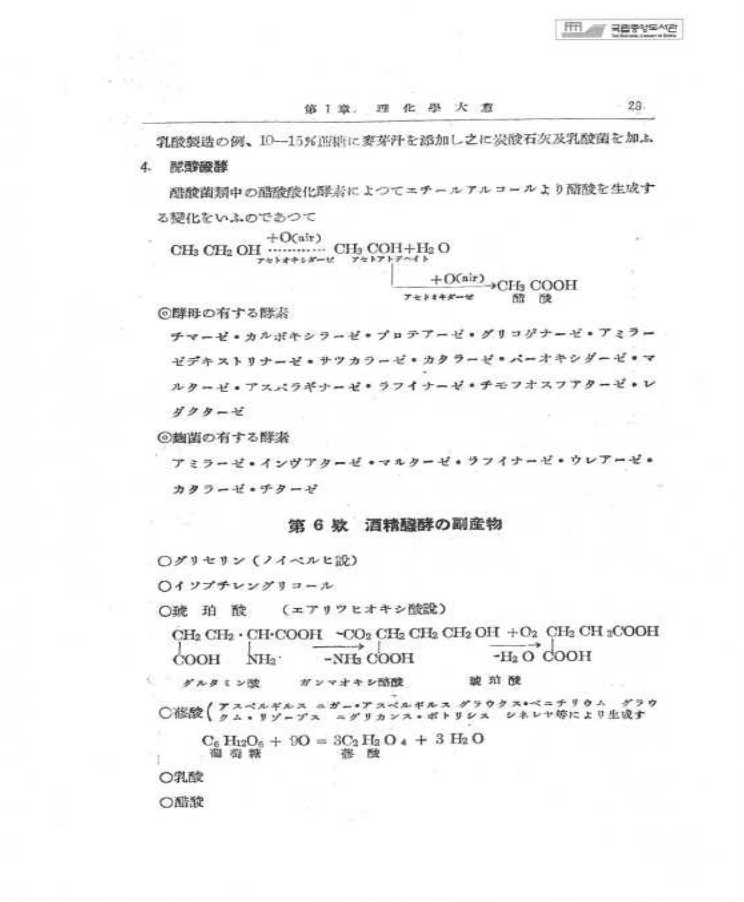
1. 제조에 관계가 있는 무기물



(그림1)

제1장 [이화학대의]에서는 일반적 과학적 관점에서 술에 대해서 설명하고 있다. 그 중에서도 이 페이지는 양조에 관계하는 무기물로 가리, 조달, 고토, 석회, 인산염류, 초산염 등을 소개하면서 술의 생성과정인 당화나 발효의 기능에서 설명하고 있다.

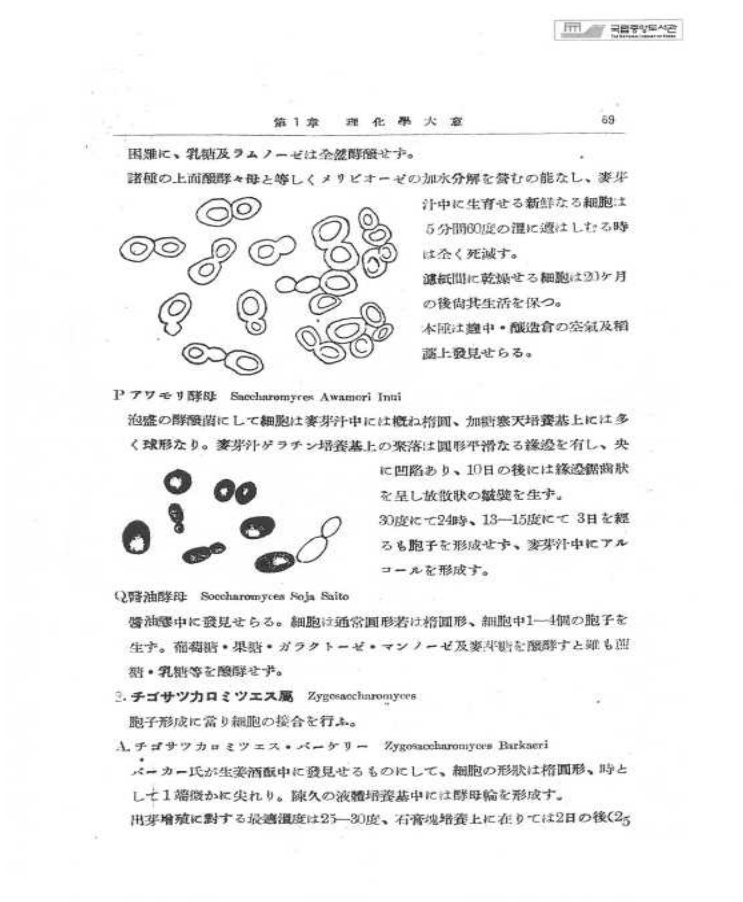
2. 주정발효의 부산물



(그림 2)

일반적 과학적 관점 볼 때, 부패균이나 낙산균이 단백질이나 당에서 낙산에틸을 생산하는 과정에서 과일과 같은 방향이 발생하게 되거나 그 과정에서 발생하는 부산물에 대해서 설명.

3. 일본술과 소주의 효모



(그림3)

<그림 3>은 일본술 [사케]와 [아와모리]라는 일본 소주를 생성하는데 이용되는 효모의 그림이며 특징이나 적합한 온도 등이 설명되고 있다.

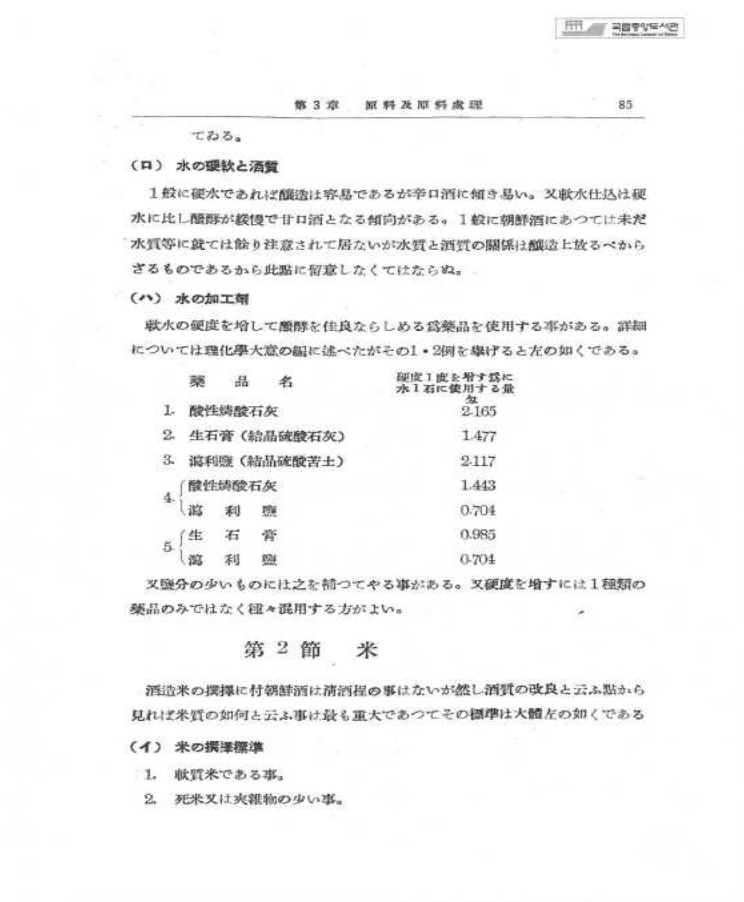
4. 세미(洗米)기



(그림4)

조선 술의 제조에서는 보통 손으로 씻고 있지만 그 세미 방법이 불안전하고 불충분해서 제품에 내구성이 충분하지 않다. 그래서 최신식의 세미가 사용되기 시작했다.

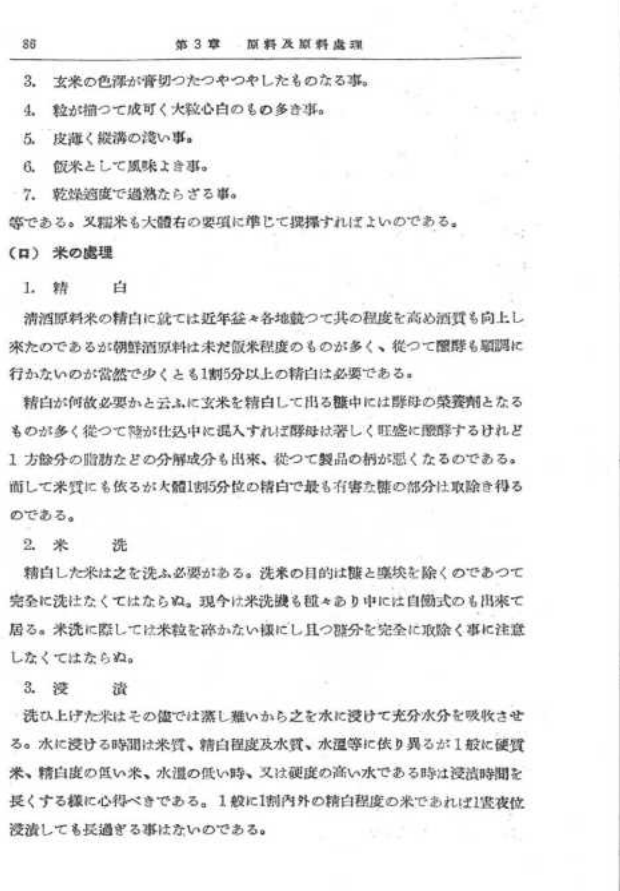
5. 물의 경연(硬軟)과 술의 품질, 그리고 물의 가공제



(그림5)

일반적으로 경수이면 양조는 쉽지만 쓴 맛이 되기 쉽고, 반대로 연수이면 발효가 완만해서 단 맛이 되기 쉽다. 그러나 조선 술은 수질에 대해서는 고려하지 않는다. 연수의 경도를 늘리기 위해서는 약품을 사용하는 방법이 있다.

6. 쌀의 선택기준과 처리



(그림6)

물에 이어서 쌀의 선택기준, 쌀의 처리 등에 대해서 자세하게 설명하고 있다. 이후 술의 제조 과정 전반에 걸쳐서 관련되는 내용에 대해서 자세하게 설명하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮麴子提要(조선국자제요)

**【정의】**

조선의 주조업은 쇼와(昭和) 3, 4년쯤(1928, 1929년)에 과소주조장의 정리와 주조장의 집 중합동이 이루어져서 한 개의 주조장 당 수천석에서 1만석을 생산하는 주조장이 곳곳에 설립되었고 분포도 지방에 사정에 맞추어서 주류의 수급이 원활해지고 획기적인 발전을 했다.

하지만 조선주의 주요원료의 하나인 국자(麴子)의 연구는 크게 진행되지 않고 있었다. 그 이유로는 여러 사정이 있었으나, 첫째로는 주조업자가 국자의 자가 생산을 해왔기 때문이다. 그래서 국자의 생산을 사업적으로 한다면 생산면의 개선발달을 촉진하고 새로운 이용방법을 개척할 수도 있다고 여겨져, 쇼와(昭和)원년(1926년) 경남 창녕군을 기점으로 국자생산조합을 설립하여 유량국자의 조직적인 생산이 이루어지도록 하였다.

이 책은 조선개량국자의 초기부터 대구, 평택, 인천 등 에서 제조담당자였던 저자가 조선 주조계의 발전을 위해 이바지하고자 제국(製麴)의 자료로 제공하는 것이었다.

**【음식관련정의】**

이 책은 술의 원료인 국자에 관한 책이다. 음식관련부분으로는 특히 제5장 국자의 제조 중 제1절 원료의 선정, 제2절 조선의 밀의 생산과 수요, 제5절 밀의 품질의 내용에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮麴子提要(조선국자제요)

저자: 森本巖 著(삼본암 저)

발행사향: 京城, 辻村榮助支店, 昭和10[1935](경성, 십촌영조지점, 소화10[1935])

형태사항: 1冊(책), 插畫(삽화), 23cm

분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 13장으로 구성되어 있다.

目次(목차)

第一章 朝鮮麴子の沿革(조선국자의 연혁)

第一節 酒の由來(술의 유래)

第二節 麴子が生れたと思考する点(국자가 생겼다고 생각되는 점)

第三節 在來麴子製造業者(재래 국자제조업자)

第四節 在來麩子製造場の面影(재래 국자제조장의 모습)

第一項 平壤麩子(평양국자)

第二項 元山麩子(원산국자)

第三項 京城孔德里麩子(경성공덕리 국자)

第四項 廣州山城麩子(광주산성 국자)

第五項 溫陽、平澤地方の麩子( 온양, 평택지방의 국자)

第六項 慶北愉川麩子(경북유천 국자)

第七項 善山麩子(선산국자)

第八項 慶南東來麩子(경남동래 국자)

第九項 其他の麩子(기타의 국자)

第五節 改良麩子製造工場の實現(개량국자 제조공장의 실현)

第一項 金泉改良麩子組合の出現(금천 개량국자조합의 출현)

第二項 尙州麩子組合の設立(상주 국자조합의 설립)

第三項 大邱朝鮮麩子製造合名會社の實現(대저조선 국자제조 합명회사의 실현)

第四項 増築工事と株式組織(증축공사와 주식조직)

第五項 金泉麩子株式會社(금천 국자주식회사)

第六項 麩子製造工場視察と麩子製造工場の亂立

(국자 제조공장 시찰과 국자 제조공장의 난립)

第七項 麩子生産過剩(국자 생산과잉)

第六節 忠淸北道麩子製造組合連合會の顯現(충청북도 국자제조조합 연합회의 현현)

第七節 京畿道麩子製造組合の設立(경기도 국자제조조합의 설립)

第一項 建物の構造及製造方法(건물의 구조 및 제조방법)

第二項 粉麩製造(분국제조)

第三項 製造方法及特徴(제조방법과 특징)

第四項 麩子製造講習會(국자제조 강습회)

第五項 京畿道麩子製造組合の近況(경기도 국자제조조합의 근황)

第六項 醱酵室平均麩子製造高調(발효실 평균국자제조 고조)

第七項 醱酵室數及職工使用表(발효실수 및 직공 사용표)

第八節 江原、全羅道の麩子界(강원, 전라도의 국자계)

第二草 麩子製造工場の位置(국자제조공장의 위치)

第一節 原料及製品の需要供給關係の良否(원료 및 제조의 수요공급관계의 양부)

第一項 交通關係(교통관계)

第二項 通信關係(통신관계)

第二節 醱酵室本意(발효실본의)



- 第一項 天然の地の利を占むべき事(천연의 지의 이를 점쳐야 할 것)
- 第二項 地盤高き所を選ぶ事(지반 높은 곳을 택할 것)
- 第三項 風向及採光(풍향 및 채광)
- 第三節 使用原料水(사용원료수)
- 第四節 金融機關の便(금융기관의 편)
- 第五節 昔時の麴子名産地に就て考究すべき事象  
(옛날의 곡자명산지에 관해서 고구해야 할 현상)
- 第一項 東來山城麴子(동래산성 국자)
- 第二項 廣州山城麴子(광주산성 국자)
- 第三項 楡川麴子(유천국자)
- 第六節 昨今に於ける新設麴子製造工場の位置(옛날과 지금의 신설 국자제조공장의 위치)
- 第一項 京城麴子製造組合(경성 국자제조조합)
- 第二項 廣州麴子製造組合(광주 국자제조조합)
- 第三項 人工的位置の改造(인공적 위치의 개조)
- 第三章 麴子製造工場建築物の配置(국자제조공장 건축물의 배치)
- 第一節 原料倉庫(원료창고)
- 第二節 製粉機械室(제분 기계실)
- 第三節 作業室(작업실)
- 第四節 醱酵室(발효실)
- 第一項 醱酵室と乾燥室(발효실과 건조실)
- 第五節 乾燥室(건조실)
- 第六節 製品倉庫(제품창고)
- 第七節 事務室(사무실)
- 第八節 井戸又は水道(우물 또는 수도)
- 第九節 技術員の舍宅(기술원의 사택)
- 第十節 其他の建物の配置(기타의 건물의 배치)
- 第四章 麴子製造工場建物の構造(국자 제조공장 건물의 구조)
- 第一節 地盤の基礎工事(지반의 기초공사)
- 第二節 原料倉庫(원료창고)
- 第三節 製粉機械室、作業室、製品倉庫(제분기계실, 작업실, 제품창고)
- 第一項 製粉機械室(제분기계실)
- 第二項 製品倉庫(제품창고)
- 第四節 中廊下(가운데 복도)
- 第五節 醱酵室(第一醱酵室)(발효실(제1발효실))

- 第一項 周壁(주벽)
- 第二項 外壁(외벽)
- 第三項 内壁(내벽)
- 第四項 踏込とフェルト張り(신발을 벗어놓는 곳과 펠트 깔기)
- 第五項 天井(천정)
- 第六項 屋根(지붕)
- 第七項 建物及室の高さ(건물 및 방의 높이)
  - 一 室の高低比較(방의 고저비교)
- 第八項 室の廣さ(방의 넓이)
- 第九項 採光窓(채광창)
- 第十項 換氣窓(天窓)(환기창(천창))
- 第十一項 地窓(지창)
- 第十二項 保溫裝置(보온장치)
- 第十三項 出入口扉(출입구 문짝)
- 第十四項 建築材料(건축재료)
- 節十五項 柵(책)
- 第十六項 間仕切(칸막이)
- 第六節 乾燥室(第二醱酵室)(건조실(제2발효실))
  - 第一項 柵式(책식)
  - 紡二項 階段式(계단식)
- 第七節 製粉機械室と機械設備(제분기계와 기계설비)
- 第八節 事務室、會議室、宿直室(사무실, 회의실, 숙직실)
- 第五章 麴子の原料(국자의 원료)
  - 第一節 原料の選定(원료의 선정)
    - 第一項 小麥(밀)
    - 第二項 小麥の需給關係(밀의 수급관계)
    - 第三項 小麥の生産と價格(밀의 생산과 가격)
    - 第四項 小麥の取引單位(밀의 거래단위)
  - 第二節 朝鮮に於ける小麥の生産と需給(조선의 밀의 생산과 수급)
    - 第一項 黃海道小麥(황해도 밀)
    - 第二項 京畿道小麥(경기도 밀)
    - 第三項 製粉工場の勃興(제분공장의 발흥)
  - 第三節 小麥の買入時期(밀의 매입 시기)
    - 第一項 小麥相場調(밀 시가조)

- 第二項 小麥の格差(밀의 격차)
- 第三項 黃海道小麥集散狀況(황해도 밀 집산 상황)
- 第四節 小麥の種類(밀의 종류)
- 第五節 小麥の品質(밀의 품질)
- 第六節 小麥の檢査と鑑定(밀의 검사와 감정)
  - 第一項 小麥の見分法(밀의 분별법)
  - 第二項 朝鮮穀物檢査令(조선 곡물 검사령)
  - 第三項 黃海道小麥檢査規則(황해도 밀 검사 규칙)
- 第七節 原料小麥の精選(원료밀의 정선)
  - 第一項 在庫品の保管取扱上の注意(재고품의 보관 처리상의 주의)
  - 第二項 精選(정선)
  - 第三項 研磨機の使用(연마기의 사용)
  - 第四項 壓扁(ローラー)(압편(몰러))
  - 第五項 粉碎(분쇄)
  - 第六項 唐箕(당기)
  - 第七項 小麥製粉の細粗(밀제분의 세조)
  - 第八項 小麥重量並製粉歩合一覽表(밀중량 및 제분비율일람표)
- 第六章 麩子(국자)
  - 第一節 麩子菌(국자균)
  - 第二節 麩子の種類(국자의 종류)
    - 第一項 麩子の種類(국자의 종류)
      - 一 地方色に依る區分(지방색에 의거하는 구분)
      - 二 形態に依る區分(형태에 의거하는 구분)
      - 三 用途に依る區分(용도에 의거하는 구분)
      - 四 製造方法に依る區分(제조방법에 의거하는 구분)
    - 第二項 機械製麩子(기계제국자)
    - 第三項 麩子製造時期に依る區分(국자제조시기에 의거하는 구분)
      - 一 南鮮地方(남선지방)
      - 二 中鮮地方(중선지방)
    - 第四項 トリーバー麩子(트리바국자)
- 第七章 麩子製造方法(국자 제조방법)
  - 第一節 麩子製造順序(국자 제조순서)
    - 第一項 麩子捏水の配合(국자 날수의 배합)
    - 第二項 麩子粉の捏合(국자분의 날합)

- 第三項 捏水の多寡比較(날수의 다과 비교)
- 第四項 麴子の成型(국자의 성형)
  - 一 麴子のマーク(국자의 마크)
- 第五項 麴子型比較表(국자형 비교표)
- 第二節 醱酵室の操作(발효실의 조작)
  - 第一項 醱酵溫度(발효온도)
  - 第二項 麴子が自力醱酵に移る迄の溫度調節  
(국자가 자력발효에 옮겨질 때까지의 온도조절)
    - 第三項 麴子が自力醱酵開始後の調節(국자가 자력발효개시후의 조절)
    - 第四項 溫度調節方法(온도 조절방법)
    - 第五項 麴子の品溫と焦げ筋(국자의 품온과 탄 근)
- 第三節 積替作業(적체작업)
- 第四節 麴子引出(移室)と乾燥室の操作(국자인출(이실)과 건조실의 조작)
- 第五節 麴子製造經過表(국자 제조 경과표)
- 第六節 製麴中の注意事項(제국중의 주의사항)
  - 第一項 清潔(청결)
  - 第二項 麴子の敷筵及覆筵(국자의 부연 및 복연)
  - 第三項 乾濕計の取扱注意(건습계의 처리주의)
  - 第四項 檢溫時刻(검온 시각)
  - 第五項 外氣溫の狀況(외기온의 상황)
  - 第六項 建物の修理(건물의 수리)
  - 第七項 麴子の貯藏(국자의 저장)
  - 第八項 麴子の重量と乾燥(국자의 중량과 건조)
- 第七節 粉麴製造(분국제조)
  - 第一項 製造法(제조법)
  - 第二項 藥酒用粉麴製造經過表(약주용 분국제조 경과표)
- 第八節 麴子の肉眼的鑑識方法と貯藏上の注意(국자의 육안적 감식방법과 저장상의 주의)
- 第九節 消毒方法(소독방법)
  - 第一項 醱酵室消毒法(발효실 소독법)
  - 第二項 製品倉庫、原料倉庫の消毒方法(제품창고, 원료창고의 소독방법)
- 第八章 麴子製造工場經營方法(국자 제조공장 경영방법)
  - 第一節 工場の組織(공장의 조직)
    - 第一項 個人經營(개인경영)
    - 第二項 株式組織(주식조직)

- 第三項 組合組織(조합조직)
- 第二節 職員と經費(직원과 경비)
  - 第一項 工場資金(공장자금)
  - 第二項 麴子の生産費(국자의 생산비)
  - 第三項 職員(직원)
- 第三節 製造工場の大小(제조공장의 대소)
  - 第一項 麴子製造工場生産量(국자 제조공장 생산량)
- 第四節 業務經理(업무경리)
- 第五節 製造法の研究(제조법의 연구)
- 第六節 麴子原料粉に對する將來の考察(국자 원료분에 대한 장래의 고찰)
- 第九章 麴子製造工場設立手續(국자 제조공장 설립수속)
  - 第一節 株式會社(주식회사)
    - 第二節 發起人會と定款の作成(발기인회와 정관의 작성)
    - 第三節 會社設立の種類(회사설립의 종류)
      - 第一項 株式の募集(주식의 모집)
      - 第二項 株式申込人(주식신청인)
      - 第三項 株金拂込金額の制限(주금 불입금액의 제한)
    - 第四節 創立總會(창립총회)
      - 第一項 會社の成立並登記(회사의 성립 및 등기)
    - 第五節 株式會社の機關(주식회사의 기관)
      - 第一項 株主總會(주주총회)
      - 第二項 取締役(중역)
      - 第三項 監査役(감사역)
    - 第六節 會社の計算(회사의 계산)
    - 第七節 組合組織(조합조직)
      - 第一項 組合組織設立例(조합조직 설립예)
  - 第十章 麴子製造工場に對する諸規程(국자 제조공장에 대한 제규정)
    - 第一節 指導監督規程(지도감독 규정)
    - 第二節 麴子製造組合定款(국자 제조조합 정관)
      - 第一項 京城麴子製造組合定款及業務規定(경성 국자제조조합 정관 및 업무규정)
      - 第二項 仁川麴子製造組合業務規程(인천 국자제조조합 업무규정)
  - 第十一章 事業予算及決算(사업예산 및 결산)
    - 第一節 麴子製造組合予算(국자 제조조합 예산)
      - 第一項 平澤麴子製造組合予算(평택 국자제조조합 예산)

- 第二項 仁川麩子製造組合予算(인천 국자제조조합 예산)
- 第二節 事業決算報告(사업 결산보고)
  - 第一項 畿南麩子製造場(기남 국자제조장)
  - 第二項 仁川麩子製造組合(인천 국자제조조합)
- 第十二章 麩子製造工場の諸帳簿様式(국자 제조공장의 제장부양식)
  - 第一節 稅令に基く麩子製造帳(세령에 기인하는 국자 제조장)
    - 一 原料受拂帳(원료수불장)
    - 二 麩子製造帳(국자제조장)
  - 第二節 會計簿冊(회계부책)
    - 一 主要簿(주요부)
    - 二 補助簿(보조부)
- 第十三章 工場建築設計(공장 건축설계)
  - 第一節 建築設計仕様書實例(건축설계 사양서 실례)
    - 第一項 京城麩子製造組合工場建築設計仕様書(경성 국자제조조합 공장건축설계 사양서)
    - 第二項 設計図面(설계도면)
    - 第三項 仁川麩子製造組合工場建築設計仕様書(인천 국자제조조합 공장건축설계 사양서)
    - 第四項 設計図面(설계도면)
  - 第二節 製粉機械設備(제분 기계설비)
    - 第一項 製粉機械設備費(제분 기계설비비)
      - 一 製麩一万石製粉機械(제국1만석 제분기계)
      - 二 製麩四千石製粉機械(제국4천석 제분기계)
    - 第二項 製粉費用(제분비용)
  - 第三項 仁川麩子製造組合 製粉機械据付工事設計書  
(인천 국자제조조합 제분 기계 거부 공사 설계서)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	밀(소맥), 신곡, 과자, 호밀, 밀가루, 누룩
장류	간장, 된장
음료	물

제5장 누룩의 제조

제1절 원료의 선정

제1항 밀(소맥(小麥))

누룩의 원료는 물 또는 밀이지만, 그 중에 밀의 좋고 나쁨은 바로 누룩의 품질에 큰 영향을 주므로, 원료인 소맥의 선정을 소홀하지 않아야 한다. 그러므로 우수한 원료를 구입, 사용하기 위해서는 밀에 대한 지식을 함양해야 한다.

밀은 화본과(禾本科)에 속하는 1년초 혹은 월년초(越年草)로써 학명은(Triticum) 이라고 하는 식물의 종자이다. 미국과 유럽 여러 나라에 있어서도 주로 제분(면포용(麵包用) 소맥분을 제조)의 원료에 사용되고, 우리나라에서도 제분의 원료로 사용되며, 그 외 간장, 된장, 과자, 설탕, 누룩 등의 제조 원료로도 사용된다. 또한 가축의 사료로 사용된다. 소맥은 4000년 전에 재배되어 처음에는 이탈리아, 다음으로 유럽, 아시아, 미국 등에 전해졌다.

제2항 밀의 수급(需給)관계(關係)

밀의 수급관계에 있어서 먼저 세계적인 움직임을 알 필요가 있다. 이 방면의 통계가로서 저명한 영국의 브룸 볼씨가 1932년에 발표한 사항을 참고하여 표를 제시하였다.

표 2. 지방별 생산량(단위: 천석(千石))

지방별	1930년	1931년	1932년
유럽	275, 803	289, 715	307, 658
북 아메리카	255, 642	244, 554	238, 304
기타 북반구	105, 644	100, 805	100, 402
계	637,089	635,074	646, 364

그리하여 1932년 8월 1일 현재 세계 밀의 지월(持越)수량은 2년의 평균량과 비교하여 1할3분6리가 증가하였다.

브룸 볼씨의 통계에 의하면 1932년 유럽(러시아를 제외)의 호밀생산예상은 173, 385,000 석(石) 남짓으로 전년보다 1할9분5리의 증가를 보였다. 이러한 정세(情勢)에 밀 수출국에 있어서는 시장을 찾아내는 것은 상당히 고심이 필요하므로 금후에 시장의 쟁탈하기 위해 짝 가격으로 내놓는 것도 어쩔 수 없다.

표 3. 밀 주산국(主産國)에 의한 수출실수(實數) 및 예상수량(단위: 천석(千石))

지방 명	1930~1931년 실수	1931~1932년 실수	1932~1933년 실수
미국	19,153	31,854	40,322
캐나다	52,217	41,732	80,644
아르헨티나	14,798	28,627	33,870
오스트레일리아	30,644	30,242	30,645
러시아	20,362	14,113	9,064
유럽	9,032	12,903	1,613
북미	4,032	3,226	3,226
총계	160,480	162,697	199,384

제3항 밀의 생산과 가격

최근의 통계는 자본주의농업국으로써 현저한 발전을 하고 있는 캐나다 합중국, 아르헨티나, 오스트레일리아 등의 여러 나라는 밀의 주산국(主産國)으로써 세계 시장이 대해 중요한 지위를 차지하고 있고, 그 나라들에 의해 밀의 풍작과 흉작은 시가의 폭락과 큰 관계가 있다.

표 4. 밀 주산국(主産國)에 있어서의 최근 밀 작부면적(作付面積) 및 수확량(단위: 천 정보(町步))

나라 명	작부 면적(作付面積)	연 수확량
캐나다	9,302	34,703,025
미국	22,875	69,099,328
아르헨티나	7,389	18,414,640
오스트레일리아	4,628	13,486,808
계	44,194	135,702,801

표 5. 우리 나라의 최근 밀의 작부 면적 및 연 수확량(단위: 천 정보(町步))

구분	작부면적	수확량
본토(內地)	501	6,000,000
조선	346	1,865,000
계	847	7,863,151

우리나라의 생산 밀은 주로, 국내에 소비되며, 한편으로 국외 무역품(밀가루)으로 수출된



다. 그러나 근소한 국내의 생산량으로는 그들의 수요를 전부 충족할 수 없는 상황이다. 기세 좋게 밀의 공급에만 의존하면 그 수급이 원활하지 않은 것이 실제의 상황이다. 최근의 통계에 의하면 밀의 1년 수입량은 실히 480만석내외의 다량으로써 국내생산량의 약 6할 1분 정도에 상당하므로, 밀의 자족자급은 이루어 지지 않고 있다.

밀의 가격은 국내의 작황(作況)의 풍흉(豊凶)에 의한 것과, 또한 세계 각국의 풍흉의 여하에 의해 영향을 많이 받는다. 우리나라처럼 밀 수입국에 있어서는 수입세의 증률(增率)은 상당관계를 가진다. 1932년 6월 15일부터 실시되는 법률 제3호 관세 정률법에 의하면 종래의 밀의 수입세율은 매100근에 1엔50전을 2엔59전에 개정하여, 그 결과 차감하여 1엔 즉 6할6분6리의 세율이 올랐다.

#### 제4항 밀의 취급 단위

다음으로 밀의 취급 단위는 우리나라에서는 보통, 석으로 하지만, 외국에서는 주로 붓셀(붓셀은 영국식과 미국식이며, 영국식의 1붓셀은 우리의 2두1합611, 미국의 1붓셀은 우리의 1두 9척5합350에 달한다.) 또는 쿼터(1쿼터는 8붓셀)이다.

또한 수입밀의 포장은 황마(黃麻)에 넣어 미국의 것은 100봉 내외입(内外入), 오스트레일리아의 것은 224봉입을 보통으로 한다. 또 밀가루의 본국 수입도 꽤 많아 연간 약15만 비클에 달하지만, 본국에는 제분공장 20곳 정도, 제분량 8억만관(貫)의 거액이다.

#### 제2절 조선의 밀의 생산과 수요

우리나라에서 밀 소비량은 연간 1200만석으로 이의 약 반이 650만석이 본국 생산에 해당하며, 매년 500만석 이내를 외국 밀에 의존하고 있다. 정부는 매년 증가하는 외국 밀의 침입을 방지하는 동시에 농촌의 궁핍을 해소하기 위해 관세를 올리고 동시에 밀 생산을 장려하기 위해 농림성(農林省)에서는 밀 증산 5개년 계획을 수립하여 300만석의 증산을 목표로 진행하고 있다.

조선의 밀은 연생산량(年産高) 200만석으로 이중에 70만석은 주산지인 황해도로부터 생산된 것이며, 평안남도, 경기도, 함경북도, 충청북도의 순으로 생산되고 있다.

본국의 밀, 밀가루의 부족으로 관세의 인상, 외환의 저락(低落)등의 이유로 가격은 급등하여 수입곤란의 결과를 낳았으며, 제분업자는 이를 조선산 밀에 요구하고 있어, 종래 연 5~6천석 이내에 이출에 불과하였던 1932년에 들어서서는 5~6만석인 10배로 증가하여 1933년에는 전년보다 100배 증가하였다. 이러한 상황에서 밀의 시세도 당연히 호황하여, 조선총독부에서도 농림성을 만들어 조선내의 밀 작농 장려에 박차를 가하였다. 그 결과, 경기도에서는 신곡(新穀)으로부터, 황해도에서는 밀 검사를 실행하여 품질의 향상을 도모하였고, 또한 소비자의 편익을 위해 충청북도, 경상북도도 이러한 검사를 실행하였다.

경기도 내의 소비량은 제분용, 누룩용 및 농가의 자체용으로 그 부족량을 다른 도(道)로부

터, 또는 본국, 외국품의 수입하고 있는 상황이다. 그리고 외국품은 관세개정의 관계상 가격이 높아서 조선산 밀도 그에 따라 시장 가격이 급등할 것으로 기대된다. 경기도에서는 팜플렛 10000매를 발부하여 밀 재배를 장려하였다. 그 결과로 밀 재배에서 상당한 증가를 보였다. 또한 밀의 증산은 국가 경제적 관점에서 볼 때, 농가의 수입을 위해서도 필요하다. 1933년도는 경기도의 밀의 지도포(指導圃) 14군대를 설치하여 개량재배에 구체적 신장을 기대하고 있다. 또한 밀의 생산증가를 장려하는 것과 동시에 품질의 향상을 위해 1933년부터 주요 지역으로부터 반출품에 대해 검사를 행하여 면목(面目)을 일신(一新)하였다.

또한 각 도에서 경쟁하며 밀의 증산에 열심히 해야 하지만, 동시에 조선 내의 제분공장의 급증시키는 것 또한 중요하다. 지금까지는 조선의 제분 공장은 2곳밖에 없었으나, 조선 내에 밀 또는 밀가루 업계는 주목을 받아, 밀 시세는 제분업자에 의해 좌우되고 이러한 동세(動勢)를 누락 업자는 잘 관찰하여 원료 구입을 신중히 하여야 한다.

### 제3절 밀의 구입시기

밀은 세계적 식료 원료로써, 그 가격의 급락도 세계적으로 움직이고 있다. 조선에서는 출하기는 대체로 7월 중순부터 시작하여, 9월 초순까지는 매년 시가가 낮다. 농가의 생활 관계상 판매를 급하게 하는 것도 많아, 조금씩 높아지다가 다음해 봄부터는 점점 더 높아지고, 1928년과 같이 단경기(端境期) 즉, 5월 이후는 석당 18엔부터 24엔 내외까지 폭등하였다. 이것은 조선 밀이 각 방면으로부터 수요가 많아졌기 때문이다.

밀은 같은 검사품이라도 상표, 산지에 따라 시세가 달라진다. 조선 내에서는 사리원의 밀이 제일이고, 그를 기준으로 하여 시세가 정해진다. 또한 같은 황해도산의 1등품이라도 신막(新幕)의 물건은 사리원의 물건보다 석당 20전이 싸고, 남천, 신주는 신막보다 20전이 더 싸고, 남천은 그것보다 20전이 더 싸므로, 같은 등품이라도 품질의 차이가 있다. 밀의 격차에 있어서 한 가지 주의할 것은 불합격품으로 그것은 3등 밀보다 석당 20전 차이가 보통 있으나, 근래, 상인이 정선(精選)하지 않고 건조가 불충분한 것을 검사를 해서 불합격하여 20전의 격차가 생기고, 이와 같은 싼값으로 이익을 보려고 하는 경우가 많아졌다. 불합격이라고 하면 검사 표준에 대해 작은 결함이 있는 것과 매우 불량한 것이 있으므로 되도록 불합격품은 사용하지 않는 것이 안전하며 신용이 있는 상인으로부터 구입을 하는 것이 바람직하다.

### 제4절 밀의 종류

세계에서 밀의 종류는 수 종류로 갈리지만, 우리가 보통 밀이라고 하는 것은 보통 밀(커먼 휘트)로 불리는 것으로 수확량이 많아 인류의 식용으로 널리 사용되고 있다. 밀의 종류는 시기에 따라, 또는 까끄라기의 유무, 외피의 색, 종자의 경연(硬軟), 산지에 따라 구분된다. 밀의 양품(良品)은 유리처럼 투명하고 딱딱하며 점성이 뛰어나다. 또한 한냉지(寒冷地)에서

많이 생산되고, 낱알이 연하고, 내부가 흰색을 띄며, 가루가 많고, 전분질이 많다.

조선에서는 주로 재래종이 재배되고 있고, 소량이나 캘리포니아 종도 생산되고 있다. 이 캘리포니아 종은 낱알이 크고 수확률은 크나, 외피가 두껍고 백색을 띄며 점도는 별로 없어 혼합하면 퍼석퍼석하여 누룩 제분으로서는 부적합하다. 최근 수원농사시험장에서 개량장려를 하고 있는 수원13호라는 품종은 캘리포니아 종보다도, 재래종과 다른 점이 많아 누룩에 사용하지 못한다.

#### 제5절 밀의 품질

밀은 그 종류, 풍흉, 건조의 정도에 따라 보는 방법이 달라지나, 대부분 1승당 중량과 330돈으로부터 360돈의 범위로 그 성분은 수분, 단백질, 지방, 전분, 섬유, 회분 등이 있으며, 다른 잡곡들과 비교해 현저하게 단백질의 함유가 풍부하다.

누룩의 원료로써 밀의 선정표준 사항은 다음과 같다.

1. 건조가 양호하고 중량이 무거운 것.
2. 성숙이 좋은 것.
3. 외피가 얇고 색택(色澤)이 양호 한 것.
4. 조목(條目)이 적은 것.
5. 형태가 균일하고 내용이 충실하며 유리질인 것.(성인(成因)이 불량한 밀은 제외한다.)
6. 벌레 먹은 것, 파손이 적은 것.

우수한 밀은 낱알이 가지런하고 유리질이 풍부하며, 껍질이 얇고 광택이 있고 건조가 양호한 것을 조건으로 한다. 품질은 붉고 검은 것보다 흰색을 띤 엷 색으로 소위 밀 색을 하고 있는 것이 좋은 것이다.

#### 제6절 밀의 검사와 검정에 대해서

수년전부터 밀의 검사를 실행하여 검사를 하지 않은 것은 일체 도외에 나가지 못하도록 하여, 품질을 개선하였다. 보통 농가가 밀을 수확해서 그 것을 건조시키고 선별하여 검사 수수료를 지불하고 최후의 검사를 받아 합격한 밀은 평균 석당 2엔20전보다 2엔30전의 비용이 든다.

밀의 검정은 조선 곡물 검사령에 규정되어있는 검사 표준에 따르면 가장 확실하고 간단한 방법으로 밀알선정이 있다. 밀주양조용의 밀알 선정기를 사용하는 것으로, 완전한 낱알과 불완전한 낱알로 분류되므로 표준 낱알을 정할 수 있다. 또는 조선곡물검사령과 황해도밀검사 규칙을 참고한다.

#### 제7절 원료 밀의 정선(精選)

원료인 밀의 보관취급상 가장 주의할 점은 건조이다. 검사품과 신곡은 수분이 많이 함유

되어 있어, 여름에는 습기를 흡수하여 품질의 악화를 초래하며, 해충이 발생할 수 있다. 재고 품의 변화에 영업자는 주의를 기울여 경우에 따라서 중간에 다시 건조를 하거나 다시 채워 넣어야 한다.

원래 누룩업자는 비교적 소량생산이므로 자본의 관계보다 농가와 비슷하게 체나 풍구에 직접 돌려가며 정성껏 하였으나, 지금은 각지의 공업이 발달하여 주로 전력을 이용하며 대량 생산이면 자연 동력을 이용하여 기계를 개조를 하게 되었다.

풍구의 개조는 누룩공장에 완전히 되어 있는 곳이 많지만, 연곡기(研穀機)의 준비는 최근의 일이다. 그러나 경기도의 누룩제조장은 거의 연곡기를 준비하여 실시하고 있으며, 충청도에도 신설된 곳이 생기고 있다. 이 연곡기는 다량의 먼지와 티끌을 제거해주는 역할을 한다.

연곡(研穀)이 끝난 밀은 건조시켜 딱딱한 밀알을 한 번에 분쇄하면 고열을 내서 밀가루를 타게 하므로, 밀알을 잘라 외피를 잘게 한다. 이러한 작업을 돕기 위해 압편기(壓扁機)를 사용해야 한다. 압편기는 종류에 따라 구조가 다르지만, 롤러가 회전하여 밀을 압축시켜 크게 내부의 가루를 상하게 하지 않도록 꺼내는 것이 목적이다.

이러한 설비에 의해서 완전하게 된 밀알은 마지막으로 분쇄를 통해서 누룩의 원료로 만들어 진다. 소량업자는 돌 절구를 이용해서 압착과 분쇄를 겸용하지만, 대량생산에는 적합하지 않아, 현대적인 기계가 여럿 개발되었다. 밀의 잘은 정도는 누룩의 품질, 수요자의 기호에 따르며, 제조의 비율도 유의하여 분쇄해야 한다. 약주용, 누룩용을 밀의 좋고 나쁨에 따라 달리 쓰며, 검사한 것 중에 상등의 밀은 1석에 4두 보통의 밀은 1석에 3두정도의 분량이 된다.

#### [제조법연구]

누룩제조법의 교拙(巧拙)이 공장의 운명을 지배하고, 주조의 근본이 잘못되는 것에 대해 담당자는 항상 연구를 게을리 하지 않아야 한다. 경기도에서는 때때로 강습회, 연구회, 좌담회를 개최하여 의견을 교환하며, 각지의 공장을 시찰하여 견학하고, 신지식을 부양해야 한다.

#### [누룩 원료 가루에 대한 장래의 고찰]

재래의 누룩은 밀기울만을 쓰고, 현재의 누룩은 밀가루 그대로를 쓰는 경우가 많다. 당연하게도 밀기울의 누룩은 전분이 별로 없고, 근래의 누룩은 전분이 많아 발효가 완전히 되지 않는다. 혹은 발효의 차이가 없어도 약주용 이외의 고가의 가루를 다량 함유하는 것을 필요로 한다.

조선 내에 누룩 원료를 통제하여 무의미하게 매장시킨 식료용 가루를 시장에 보내서, 술 제조 원료를 저렴하게 하면 실로 국가경제에 도움이 될 것이라고 생각하므로, 이를 빨리 실행해야 할 것이다.

제분 공장에서도 빨리 이것을 실행하면, 싼 가격에 판매하는 밀기울을 처분하지 않고, 누

죽제조공장을 병행 경영하는 것으로 합리적인 사업을 하게 될 것이다.

조선 내에 누룩원료 밀을 연 사용석수는 20만석이며, 그 중 누룩용 가루는 약 30여만석으로 원래 밀가루 석당 4엔을 평균으로 해도 200~수십만엔의 거액에 달하니, 이는 차액이 엄청나다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮酒造史(조선주조사)

**【정의】**

일한병합 이후 조선반도의 산업계는 모든 부분에서 발전이 보였다. 그 중에서도 특히 술 산업의 발달은 현저하고 타 산업과는 비교도 안 될 정도였다. 병합당시 술 산업은 설비도 제조 작업도 완전히 원시적인 상태였고 규모도 작고 여자들의 부업꼬리에 불과했다.

그래서 병합이후 총독부는 술 산업이 산업상 중요하고, 술의 품질의 좋고 나쁨은 국민보건 위생상에 미치는 영향이 크다는 이유로 지도계발을 위해 힘을 쓰기로 했다. 그래서 총독부에서는 연구 기관을 창설하고 각종 조사연구를 시행하고, 그 결과를 공표하여 참고로 할 수 있게 하였다. 또한 따로 지도기관을 설치해 주사업자들에게 조직, 제조설비, 기술, 공업사상 등에 관한 교육을 함으로써 타 산업보다 먼저 근대적 규모의 주조공장이 생기게 되었다. 획기적인 약진을 기념하는 뜻으로 이 책 『조선주조사』가 편찬되었다.

**【음식 관련 정의】**

이 책은 술에 관한 책이므로 전반적으로 음식에 관련된다고 할 수도 있으며, 특히 제2장 술의 종류와 제조법(종류와 품질, 제조방법)에 음식관련내용이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮酒造史(조선주조사)
저자: 朝鮮酒造協會 編(조선주조협회 편)
발행사항: 京成, 近澤商店, 昭和10[1935](경성, 근택상점, 소화10[1935])
형태사항: 542p, 삽도, cm
분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 8882
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 6장으로 되어있다.

朝鮮酒造史 目次(조선주조사 목차)

口繪(권두화)

宇垣總督閣下題辭(우원 총독각하 제사)

林財務局長閣下(임재무 국장각하)

歷代度支部長官財務局長閣下(역대도 지부장관 재무국장각하)

初代酒造技術官等(초대주조기술관등)

第一章 沿革(연혁)

第一節 朝鮮酒の濫觴(조선주의 암상)

酒の起源(술의 기원)

朝鮮酒の濫觴(조선주의 암상)

日本内地と朝鮮との酒造上の交渉(일본내지와 조선과의 주조상의 협상)

酒に關する伝説其の他(술에 관한 전설 기타)

第二節 時代に依る変遷(시대로 인한 변천)

統監府時代(통감부시대)

併合以後酒稅法施行時代(병합이후 주세법 시행시대)

酒稅令發布以後大正時代(주세령 발표이후 다이쇼시대)

昭和時代(쇼와시대)

第二章 酒の種類と製造法(술의 종류와 제조법)

第一節 種類と品質(종류와 품질)

第二節 製造方法(제조방법)

清酒(청주)

朝鮮藥酒(조선약주)

朝鮮濁酒(조선막걸리)

朝鮮合酒(조선합주)

麥酒(맥주)

葡萄酒(포도주)

黃酒(황주)

燒酎(소주)

ブランデー及ビウキスキー(브랜디 및 위스키)

高粱酒(고량주)

白酒(단술)

味淋(미림)

新清酒(신청주)

過夏酒(과하주)

甘紅露(감홍로)

松筍酒(송순주)

梨薑酒(리강주)

五味酒(오미주)  
杏實酒(행실주)  
再製葡萄酒(재제포도주)  
再製ウイスキー(재제위스키)  
リキュール類(리큐르류)  
冷用清酒(냉용청주)

### 第三章 酒の生産と需給(술의 생산과 수급)

#### 第一節 酒類の生産高(주류의 생산고)

酒類の造石高(주류의 조석고)

酒稅法施行時代の造石高及び造石高表(주세법 시행시대의 조석고 및 조석고표)

酒稅令施行以後造石高及び累年比較表(주세령 시행이후 조석고 및 누적년수비교  
표)

酒類別地方別年度別造石高表(주류별 지방별 연도별 조석고표)

酒數の生産價格(주수의 생산가격)

酒類生産価額表(주류생산가격표)

#### 第二節 酒類の輸移出入高(주류의 수이출입고)

酒類輸移入高(주류수이입고)

酒稅法施行時代酒類輸移入高表(주세법시행시대 주류 수이입고표)

酒稅令施行後酒類輸移入高表(주세령시행후 주류 수이입고표)

酒類輸移出高(주류 수이출고)

酒稅令施行以後輸移出酒類免稅石高及び酒稅相当金額交付石高表

(주세령시행이후 수이출 주류면세석고 및 주세상당 금액 교부석고표)

#### 第三節 酒類の消費高(주류의 소비고)

酒稅法施行時代酒類消費高表(주세법시행시대 주류소비고표)

酒稅令發布以後の酒類消費表(주세령 발표 이후의 주류소비표)

### 第四章 酒類の取引(주류의 거래)

#### 第一節 酒類販賣取引方法(주류 판매 거래방법)

酒類別取引狀況(주류별 거래상황)

最近に於ける各道朝鮮酒の取引狀況(최근의 각도조선주의 거래상황)

#### 第二節 酒類販賣店分布狀況(주류 판매점 분포상황)

大正五年以降酒類製造場數表(다이쇼5년 이후 주류제조장수표)



大正八年以降酒類販賣店分布狀況表(다이쇼8년 이후 주류 판매점 분포 상황표)

第五章 酒造業の改善に對する施設(주조업의 개선에 대한 시설)

第一節 改善に對する政府の施設(개선에 대한 정부의 시설)

研究機關(연구기관)

指導機關(지도기관)

第二節 酒造団体の組成(주조단체의 조성)

府郡島單位の酒造団体(부군섬 단위의 주조단체)

道單位の酒造団体(도단위의 주조단체)

其の他の酒造団体(기타 주조단체)

第三節 品評會(품평회)

朝鮮總督府主催(조선총독부 주최)

財団法人朝鮮酒造協會主催(재단법인 조선주조협회주최)

各道府郡島並に管内酒造団体主催(각도부군섬 및 관내주조단체 주최)

第四節 講習會(강습회)

財団法人朝鮮酒造協會主催(재단법인 조선주조협회 주최)

各道府郡島並に管内酒造団体主催(각도부군섬 및 관내주조단체 주최)

第六章 酒造法の変遷(주조법의 변천)

第一節 清酒(청주)

統監時代(통감시대)

概況(개황)

今西式酒母製造方法に關する研究報告抄録(금서식 주모제조방법에 관한 연구보고  
초록)

併合以後酒稅法施行時代(병합 이후 주세법시행시대)

概況(개황)

釀造試驗所試驗成績(양조시험소 시험성적)

酒稅令發布以後大正時代(주세령 발 포이후 다이쇼시대)

概況(개황)

仕込經過一覽表(담금경과 일람표)

分析成績表(분석성적표)

昭和時代(쇼와시대)

製造の方針(제조의 방침)

釀造經過(양조경과)

第二節 朝鮮酒(조선주)

統監時代(통감시대)

藥酒(약주)

京城に於ける製造狀況仕込方法分析成績表(경성에 있어서의 제조상황 담금방법 분석성  
적표)

全州に於ける製造方法(전주에 있어서의 제조방법)

主なる地方別製造方法(주된 지방별 제조방법)

義州府に於ける製造方法(의주부에 있어서의 제조방법)

濁酒(막걸리)

京城に於ける釀造方法(경성에 있어서의 양조방법)

主なる地方別濁酒製造方法(주된 지방별 막걸리제조방법)

併合以後酒稅法施行時代(병합이후 주세법시행시대)

各地藥酒仕込配合の歩合表(각지 약주 담금 배합의 비율표)

各地濁酒仕込配合の歩合表(각지 막걸리 담금 배합의 비율표)

酒稅令發布以後 大正時代(주세령 발표 이후 다이쇼시대)

酒稅令施行当初に於ける藥酒製造法(주세령 시행 당초에 약주제조법)

大正時代に於ける酒造法の変遷(다이쇼시대에 있어서의 주조법의 변천)

藥酒分析表(약주분석표)

濁酒分析表(막걸 분석표)

藥酒仕込經過の實例(약주 담금 경과의 실례)

昭和時代(쇼와시대)

製造設備の充實(제조설비의 충실)

製造方法の変遷(제조방법의 변천)

濁酒地方別製造標準(막걸리 지방별 제조표준)

濁藥酒年度別生産表(막걸리 약주 연도별 생산표)

第三節 麴子(곡자)

統監府時代(통감부시대)

主要地に於ける麴子製造狀況(주요지에 있어서의 곡자제조상황)

併合以後酒稅法施行時代(병합이후 주세시행시대)

大正五年に於ける各地麴子製造狀況(다이쇼5년에 있어서의 각지 곡자제조상황)

酒稅令發布以後 大正時代(주세령 발표이후 다이쇼시대)

年度別免許人員製造石數表(연도별 면허인원 제조 석수표)

昭和時代(쇼와시대)

各道に於ける麴子製造狀況(각도에 있어서의 곡자제조상황)

昭和八酒造年度に於ける麴子製造場數並製造數量(쇼와8주조연도에 있어서의 곡자 제조장수 및 제조수량)

改良麴子製造表(개량 곡자 제조표)

#### 第四節 燒酎(소주)

統監府時代(통감부시대)

古里(고리)

各地に於ける燒酎製造狀況(각지에 있어서의 소주 제조 상황)

併合以後酒稅法施行時代(병합이후 주세법시행시대)

元山試釀所指導法(원산시양소지도법)

咸興に於ける酒造法(함흥에 있어서의 주조법)

平南に於ける燒酎(평남에 있어서의 소주)

酒稅令施行前大正初期に於ける國境地方の融酒製造法(주세령 시행 전 다이쇼초기에 있어서의 국경지방의 용주 제조법)

酒稅令發布以後大正時代(주세령 발표 이후 다이쇼시대)

技術的改善の要点(기술적개선의 요점) - 燒酎の銅分含有問題(소주의 동분함유문제)

昭和時代(쇼와시대)

製造場の集約と蒸留器其他設備の改善(제조장의 집약과 증류기 기타설비의 개선)

黑麴燒酎と麴子燒酎(흑누룩 소주와 누룩소주)

燒酎總石數に對する黑麴燒酎石數割合(소주 총석수에 대한 흑누룩 소주 석수비율)

黑麴燒酎製造大要(흑누룩 소주 제조대요)

新式燒酎(신식소주)

年度別朝鮮燒酎製造石數查定石數 一場当製造石數(연도별 조선소주 제조석수 사정 석수 1장당 제조석수)

#### 第七章 酒に關する法令(술에 관한 법령)

##### 第一節 酒稅法(주세법)

統監府時代(통감부시대)

酒稅令發布の趣旨(주세령 발표의 취지)

酒稅法(주세법)

併合以後酒稅法施行時代(병합이후 주세법시행시대)

酒稅法施行當時における酒稅課稅狀況(주세법 시행당시에 있어서의 주세과세상황)

第二節 酒稅令の發布(주세령의 발표)

大正五酒造年度に於ける酒稅額(다이쇼5주조연도에 있어서의 주세액)

第三節 酒稅令の改善(주세령의 개선)

酒稅令發布後大正時代(주세령 발표 후 다이쇼시대)

大正八年三月の改正(다이쇼8년3월의 개정)

大正九年八月の改正(다이쇼9년8월의 개정)

大正十一年四月の改正(다이쇼11년4월의 개정)

昭和時代(쇼와시대)

昭和二年三月の改正(쇼와2년3월의 개정)

昭和九年六月の改正(쇼와9년6월의 개정)

付 酒稅令(부 주세령)

大正五年七月制令第二号(다이쇼5년7월제령 제2호)

大正八年三月制令第五号(다이쇼8년3월제령 제5호)

大正九年八月制令第二十三号(다이쇼9년8월제령 제23호)

大正十一年四月制令第六号(다이쇼11년4월제령 제6호)

昭和二年三月制令第九号(쇼와2년3월제령 제9호)

昭和九年六月制令第二十二号(쇼와9년6월제령 제22호)

第四節 徵稅方法の变革(징세방법의 변혁)

朝鮮酒製造場の集約(조선주 제조장의 집약)

檢査監督の充實(검사감독의 충실)

朝鮮燒酎非朝鮮燒酎の區分撤廢(조선소주 비조선소주의 구분철폐)

自家用酒製造免許の整理(자가용주 제조 면허의 정리)

密造酒取締の勵行(밀조주단속의 여행)

第五節 稅額(세액)

酒類別累年比較(주류별 누적 년수 비교)

酒稅法當時の酒類別稅額(주세법당시의 주류별 세액)

酒稅令發布以後に於ける酒類別稅額及び酒稅令實施以降酒類別稅額 並に輸移入酒稅額表(주세령 발표 이후에 주류별 세액 및 주세령 실시 이후 주류별 세액 및 수이입주 세액 표)

他の租稅との比較(타 조세와의 비교)

酒稅の租稅收入上に於ける地位(주세의 조세수입상에 있어서의 지위)

第六節 酒類の關稅(주류의 관세)

移入稅及び稅率(이입세 및 세율)

輸入稅及現行酒類輸入稅率(수입세 및 현행주류수입세율)

出港稅及び稅率(출항세 및 세율)

第七節 衛生上の取締(위생상의 단속)

衛生取締關係法規(위생단속관계법규)

第八章 財団法人 朝鮮酒造協會(재단법인 조선주조협회)

第一節 沿革(연혁)

創立當時の朝鮮酒造協會會則(창립당시의 조선주조협회회칙)

役員並に會員の異動(임원 및 회원의 이동)

第二節 寄付行爲並に處務細則(기부행위 및 사무처리 세칙)

寄付行爲の要領(기부행위의 요령)

財団法人朝鮮酒造協會寄附行爲並に處務細則(재단법인 조선주조협회기부행위 및 처무세칙)

第三節 役員並會員(임원 및 회원)

朝鮮酒造協會時代の役員並に會員(조선주조협회시대의 임원 및 회원)

財団法人朝鮮酒造協會設立後の役員並に會員(재단법인 조선주조협회설립후의 임원 및 회원)

年度別會員の消長(연도별회원의 소장)

最近地方別會員數(최근 지방별회원수)

第四節 事業(사업)

機關雜誌の發行(기관잡지의 발행)

品評會の開催(품평회의 개최)

酒造業者大會(주조업자대회)

鮮産酒披露會(조선산술 피로회)

酒造視察團(주조시찰단)

酒造講習會(주조강습회)

酒造懇談會(주조간담회)

支部の事業(지부의 사업)

第九章 酒造の將來に關する名士の意見(주조의 장래에 관한 명사의 의견)

第十章 特殊關係者の略歴(특수관계자의 약력)

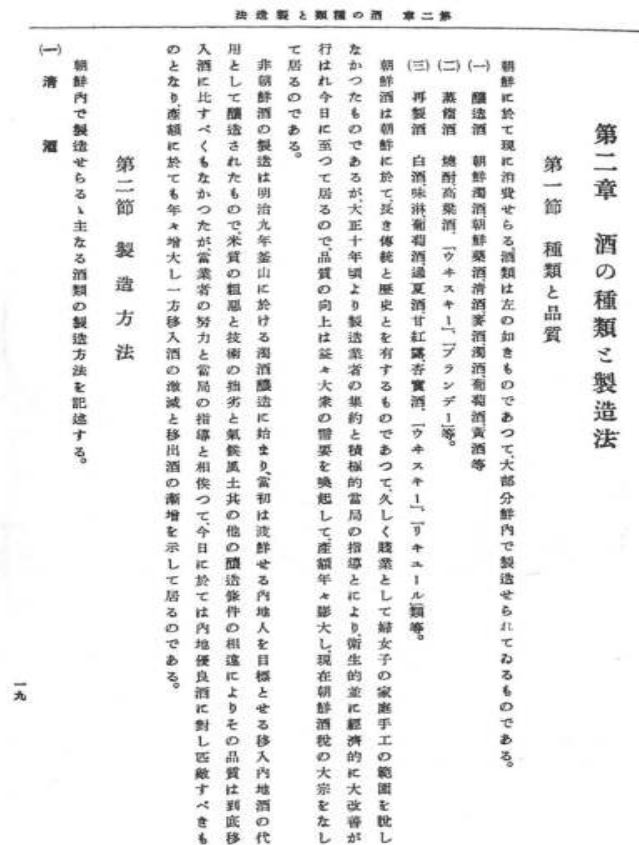
第十一章 主なる酒造場の概況(주된 주조장의 개황)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
음료	쌀알, 술, 조선막걸리, 조선약주, 청주, 맥주, 막걸리, 포도주, 향주, 소주, 고량주, 위스키, 과일주, 단술, 미림, 포도주, 과하주, 감홍로, 행실주, 리큐르류, 일본막걸리

1. 술의 종류



(그림1)

조선에서 당시(1935년) 소비된 술의 종류는 다음과 같고 대부분은 조선에서 제조되고 있

었다.

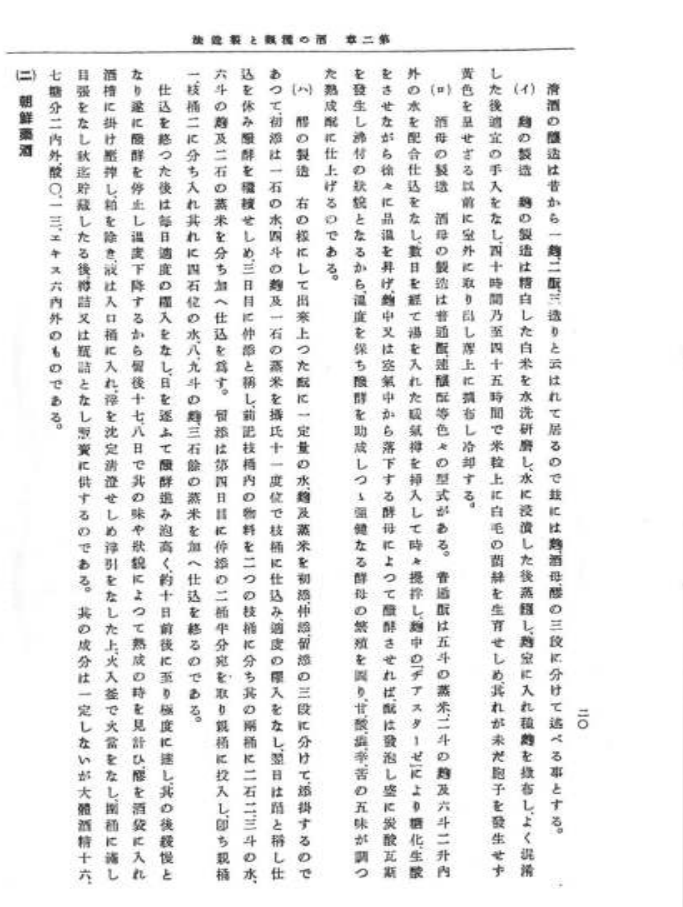
양조주(조선막걸리, 조선약주, 청주, 맥주, 막걸리, 포도주, 황주 등)

증류주(소주, 고양주, 위스키, 과실주 등)

재제주(단술, 미림, 포도주, 과하주, 감홍로, 행실주, 위스키, 리큐르류 등)

조선주가 아닌 술의 제조는 메이지(明治)9년(1876년) 부산의 막걸리양조부터 시작되었다. 당초에는 내지인을 위한 이입내지주의 대응으로 양조되었으나 미질이 좋지 않고 양조기술이 부족하며 기후풍토 등 여러 양조조건이 맞지 않아서 그 품질은 이입주과는 비교도 안되었다. 그러나 당업자의 노력과 일본의 지도의 결과로 내지우량주에 필적하게 되었다. 생산액도 해마다 늘고, 이입주는 격감하고 이출주는 급증하고 있다.

2. 제조방법



(그림2)

여기서는 조선에서 제조된 주류의 제조방법이 설명되고 있다. 청주, 조선약주를 비롯한 23종류의 술의 제조방법이 있다.

3. 조선막걸리의 제조방법

法 造 製 と 類 種 の 酒 章 二 第

帶濁淡黄色清酒様の透明なるものであるが多少濁濁して居るものであつて一種の芳香を有し清酒より其酸味共に強く十二乃至十八%の酒精分を含有するものである。

製造方法は種々あるが普通は梗米の粉末粉麴及水を以て蒸に酒母を仕込み十四五日で酒母が熟成し其れに糯米粉麴及冷水を以て添掛をなし二十日内外で醗を製成するものであるが此の外酒母に粗麴を使用し醗仕込に麴子を使用せざるもの酒母を使ひ醗に梗米を使用するもの酒母を使用せず糯米粗麴及水を以て一段仕込をなすもの等がある。

而して醸酒製造の原理順序は清酒と同様であるが凡て一二石の蒸に小仕込をなし又一般に醗入も少なく粗雑である。近來清酒に準じ製法が改善され其の品質も非常に昂上されたのである。

(三) 朝鮮濁酒

日本濁酒に比べ米粒の潰れた様な汚白色の濁液であつて酸の臭味共に強く酒精分六乃至七%を含有しが普通である。

其の製造方法には種々あるが代表的のものは梗米粗麴及水で醗を仕込十日内外で製成するものである。此の外梗米の代りに糯米を使用するもの醸酒を液み取つた醗醗から製成するもの等がある。近頃は設々改良され醸酒と同様酒母を使用し其れに添掛するものが増加して來た。

其の仕込は蒸米に五割位の麴子と十割位の水を加へよく混濁して二十度内外で仕込み仕込後は全く攪拌せず放置し五乃至十日で醗が熟成すれば所製容器に篩槽を架け之に篩を破せ醗で醗を液み篩の中で手で揉み潰して濾過し大部分濾出したる上後水と言つて水を加へよく汁を揉み出すのである。水を加へざる濾液を全酒といふ。

(四) 朝鮮合酒

汚白色の濁液で濁酒の一種である。濁酒より白く酸の臭味少く甘辛味共に強く酒精分一―一二%を含有し外製香味共に濁酒醗酒の中間に位するもので其の製法も濁酒や醗酒の夫に類したものである。

(그림3)

여기서는 23종류의 술 중의 하나인 조선막걸리의 제조방법이 설명되고 있다.

조선막걸리는 일본막걸리에 비해 쌀알이 부서진 것 같은 오백색(汚白色)의 탁액(濁液)이고, 산의 냄새와 맛이 강하고 주정분(酒精分)을 6~7% 포함하는 것이 보통이다.



4. 포도주의 제조방법



(그림4)

위 표는 경북 포항 삼륜농장에서 제조되는 포도주의 제조순서를 나타내고 있다. 당시 이 농장에서는 레이디워싱턴, 콩코드, 하이랜드, 브라이튼, 이사베라 등의 품종을 재배하고 그 양조를 하고 있었다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

■ 근대 식생활관련 문헌(일본어) 『농서류』

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	한국농업론(韓國農業論)	1904	가등말랑(加藤末郎)	상화방(裳華房)	일반농서
2	한국의 농업(韓國之農業)	1905	소도희작(小島喜作)	김항당서적(金港堂書籍)	일반농서
3	한국의 과수, 채소재배조사(韓國ニ於ケル果樹蔬菜栽培調査)	1906	은전철미(恩田鐵彌)	발행자부명	일반농서
4	한국의 농사 경영(韓國ニ於ケル農事ノ經營)	1906	통감부농상공무부(統監府農商工務部)	통감부농상공무부(統監府農商工務部)	일반농서
5	한국농업시찰복명서(韓國農業視察復命書)	1908	향천정일ほか(香川靜一ほか)	-	일반농서
6	과수재배법(果樹栽培法)	1909	금진초(金鎭初)	보성사(普成社)	일반농서
7	조선농업개설(朝鮮農業概說)	1910	금진초(金鎭初)	보성사(普成社)	일반농서
8	조선의 침채당업(朝鮮の淸菜糖業)	1910	삼택비:지전귀도(三澤巖:池田貴道)	발행자부명	일반농서
9	조선농사시교(朝鮮農事示教)	1911	도원을병:향판기삼랑(稻垣乙丙:向坂幾三郎)	대일본농업■려회(大日本農業■勵會)	일반농서
10	조선농업요람(朝鮮農業要覽)	1911	식전청삼(式田淸三)	일한서방(日韓書房)	일반농서
11	조선농정사고(朝鮮農政史考)	1921	서향정부(西鄉靜夫)	조선농회(朝鮮農會)	일반농서
12	조선의 특용작물및 과수, 채소(朝鮮の特用作物並果樹蔬菜)	1923	조선총독부식산국	경성조선총독부식산국(京城朝鮮總督府殖産局)	일반농서
13	조선 주요작물분포 상황(朝鮮に於ける主要作物分布の状況)	1923	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	일반농서
14	조선의 재래농구(朝鮮の在來農具)	1925	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	일반농서
15	조선농림축잠 대감(朝鮮農林畜蠶大鑑, 大正十五年版)	1926	조선급조선인사(朝鮮及朝鮮人社)	조선급조선인사(朝鮮及朝鮮人社)	일반농서
16	농가편람 1편 우량농구의 권(農家便覽第1編 優良農具の卷)	1927	남조선농사협회(南朝鮮農事協會)	남선농사협회(南鮮農事協會)	일반농서
17	조선의 제분업 현재와 장래(朝鮮に於ける製粉業の現在及將來)	1934	조선공업협회(朝鮮工業協會)	조선공업협회(朝鮮工業協會)	일반농서
18	조선미곡경제론(朝鮮米穀經濟論)	1935	동전정일, 대천일사(東畑精一, 大川一司)	발행자부명(發行者不明)	일반농서
19	조선농업론(朝鮮農業論)	1935	이훈구(李勳求)	여강출판사(驪江出版社)	일반농서
20	체험을 바탕으로 한 채소, 과수, 농산가공농업법((體驗を基としに)る)蔬菜, 果樹, 農産加工農業法)	1935	장곡부정태(長谷部政態)	충청북도농도실전소(忠淸北道農道實錢所)	일반농서
21	조선의 원예편람(朝鮮ニ於ケル)園藝	1936	부천성일:삼택범평(富川成日:三澤範平)	등전제삼랑약포농업	일반농서

한국 근대 한식문헌 아카이브 구축사업

	便覽)		誠一;三澤範平 )	약품부(藤田悌三郎 藥鋪農業藥品部)	서
22	조선, 만주의 과수재배법(朝鮮、滿州 の果樹栽培法)	1939	금자일(金子一)	문화시보사(文化時 報社)	일반농 서
23	주요식량조사(主要食糧調査)	1940	조선농회(朝鮮農會)	조선농회(朝鮮農會)	일반농 서
24	조선의 농업계획과 농업확충문제(朝 鮮の農業計畫と農産擴充問題)	1943	소야사이랑(小野寺二 郎 )	조선신서(朝鮮新書)	일반농 서
25	조선농업발달사(朝鮮農業發達史)	1944	조선농회(朝鮮農會)	조선농회(朝鮮農會)	일반농 서
26	한국의 농업조사(韓國ニ於ケル農業 調査)	1973	-	-	농업

**【자료명】**

韓國農業論(한국농업론)

**【정의】**

이 책은 1904년 상화방이 간행하였으며, 저자는 가등말랑이다. 저자는 1908년에 겨울에 북청에 갈 때 한국 땅을 밟았으며, 1900년 봄에 경익철도의 예정선로를 따라 내지를 보았고, 그 해 봄 남부를 답사하였다. 본서는 그 전후의 조사를 종합한 것이다.

이 책에서 한국지질도 및 토성에 대한 설명은 저자가 한국에서 채집한 토양 30여 종의 조사에 의하여 소등(작은등나무) 박사, 석정 학사 및 그 밖의 여러 사람의 책을 참조하고 학우 농학사 소림방차랑과 상의하여 추정한 것이며, 특히 이에 대한 설명이 적다.

한국은 농사에 관한 통계 및 그 밖의 자료가 적어 농사상 각반의 조사가 쉽지 않았다. 그리고 본 책은 정확히 기록하였지만 마무리와 수정이 필요해 보인다.

**【음식관련정의】**

이 책은 한국을 답사하면서 한국농업에 대해 조사한 것으로 대부분 농산물에 대한 내용이며, 특히 한국 중요 농산물에서 쌀, 대두 등에 대한 설명이 나타나있다.

**【서지】**

자료명: 韓國農業論(한국농업론)  
저자: 加藤末郎 著(가등말랑 저)  
발행사항: 東京, 裳華房, 明治37[1904](동경, 상화방, 명치37[1904])  
형태사항: 8,282p., 插畫(삽화), 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)

이 책의 저자는 加藤末郎(가등말랑)이며, 1904년에 동경에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 19장으로 구성되어 있으며, 서설, 일한교통연혁, 한국대외무역부한국세관, 한국통임, 한국교통운수, 한국지조세입, 한국호구, 한국경지미경지, 한국기후, 한국지질급토성, 한국농법한국가축급양천, 한국지주소작관행, 한국금융급료?, 한국부단급풍습, 한국경지매매, 한국중요농산물, 한국농법개량, 한국의 농업 진흥 본방인<sup>1)</sup>의 농업 경영 방법을 제시하고 있다.

目次(목차)

1) 일본인을 포함하여 일본 제국주의의 통치 범위 안에 드는 일본인, 중국, 대만, 한국인 등을 말함.

- 第一章 序說(서설)
- 第二章 日韓交通の沿革(일한교통연혁)
- 第三章 韓國對外貿易附韓國稅關(한국대외무역부한국세관)
- 輸出貿易(수출무역)
- 輸入貿易(수입무역)
- 韓國稅關(한국세관)
- 第四章 韓國の通貨(한국통임)
- 第五章 韓國の交通運輸(한국교통운수)
- 第六章 韓國の地租と歲入(한국지조세입)
- 第七章 韓國の戶口(한국호구)
- 第八章 韓國の耕地と未耕地(한국경지미경지)
- 耕地の種別(경지종별)
- 耕地の區畫(경지구화)
- 耕地未耕地の面積(경지미경지면적)(附河川の氾濫(부하천범람))
- 落、耕、頃、結(락, 경, 경, 결)
- 第九章 韓國の氣候(한국기후)
- 第十章 韓國の地質及土性(한국지질급토성)
- 第十一章 韓國の農法(한국농법)
- 栽培(재배)
- 調製(조제)
- 收穫(수확)
- 病虫害(병충해)
- 灌溉排水(관개배수)
- 農具(농구)
- 第十二章 韓國の家畜及養蚕(한국가축급양천)
- 第十三章 韓國の地主と小作慣行(한국지주소작관행)
- 第十四章 韓國農業上の金融及勞銀(한국금융급료?)
- 第十五章 韓國農民の負擔及風習(한국부단급풍습)
- 第十六章 韓國耕地の賣買(한국경지매매)
- 第十七章 韓國重要農産物(한국중요농산물)
- 米(미)
- 大豆(대두)
- 大小麥(대소맥)、粟(속)、黍(서)(甘藷、馬鈴薯、蕎麥、甘蔗)감저, 마령서, 첨채, 감자)
- 煙草(연초)

人參(인삼)  
 棉花(면화)  
 苧麻其他(저마기타)  
 果樹蔬菜(과수소채)

第十八章 韓國農法の改良(한국농법개량)

耕鋤(경서)  
 種子(종자)  
 播種疊(파종첩)  
 插秧(삽질)  
 肥料(비료)  
 調製(조제)  
 病虫害(병충해)  
 灌溉排水綠肥用作物の栽培(관개배수록비용작물재배)

第十九章 韓國農業の振興と本邦人の農業經營(한국농업진흥<sup>2)</sup>본방인농업경영)

韓國の農政(한국농정)  
 我邦人の土地所有及内地の居住(아방인토지소유국내거주)  
 耕地賣買の狀況(경지매매상황)  
 耕地購入の時期(경지구입시기)  
 農地の管理(농지관리)  
 農業經營の規模(농업경영규모)  
 米作の收支(미작수지)  
 農業經營地方の選定(농업경영지방선정)

【음식관련내용】

<표 1> 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 대두

한국 중요 농산물

1. 쌀

한국에서 가장 중요한 생산물 중 하나인 쌀은 생업으로 쌀을 재배하는 경우가 많은 고로, 경작 면적이 약 백만 정보 정도로 추정된다. 1단보에서 약 1석 2두를 평균적으로 수확할 수 있

2) 일본인뿐 아니라 일본 제국주의의 통치 범위 안에 드는 중국·대만 그리고 한국인까지도 포함

다고 한다면 연 총 생산액은 1,200만석 정도로 농민 인구 1,200만 명을 나눈다면 각 한 사람당 평균 수확하는 양은 한 사람당 1석 2상당으로 생각된다. 한 사람 당 1년의 수요량이 9 두 6승 5합 정도가 되므로 한국에 수입하는 쌀은 연간 약 35,000석 내외 정도가 된다. 이로 보아, 한국의 쌀 생산액은 1,200만석 이상이 될 것이라 추정된다.

한국의 수출 무역은 쌀을 주축으로 하여 연간 40만석의 보급 외에도 수출을 통한 한국 경제의 맥을 쌀이 유지해 주고 있다 보아도 과언이 아니다. 우리들은 연간 1,000,000만 석 정도의 보급 쌀을 외국에서 들여오고 있는데, 그런고로 한국의 쌀 생산액을 증가하도록 하여 우리들의 쌀 부족을 한국에서 해결토록 하는 것이 현 시점이다. 이는 지금처럼 영국령, 프랑스령 등의 지역 등에서 들여오는 불편함을 줄이고 한국 쌀 생산액의 증가도 경제적으로 그 나라에 도움이 되도록 할 수 있기에 양 국가가 편리해 질 수 있는 까닭에 한국 쌀농사의 발달은 생산 부흥의 제일 중요한 것으로 볼 수 있다.

## 2. 대두

쌀에 다음가는 중요한 생산물로 수출 연 금액이 35만석 내외 정도다.

벼농사에 있어서의 모종의 성질 강화를 위해 무모종은 쌀의 품질 뿐만 아니라 수확량과 함께 개화하는 시기를 잘 맞출 필요가 있다. 일반 밭이나 논에서 재배할 경우에는 특히 교접시킨 모종을 필요로 하지 않는다.

### 【참고문헌】

없음.

### 【집필자】

정혜경(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

韓國之農業(한국의 농업)

**【정의】**

이 책은 한국의 농업에 기여하려고 경상도, 전라도, 충청도를 직접 찾아가서 조사하여 펴낸 한국의 농업 일반에 대한 소개 책이다.

**【음식관련정의】**

한국의 농업에 관한 책으로 작물의 재배 상황, 축산 및 잠업, 농업의 이익 등에 식재료로 이용되는 작물과 축산물의 내용이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 韓國之農業(한국의 농업)
저자: 小島喜作 著(소도희작 저)
발행사항: 東京, 金港堂書籍, 明治38[1905](동경, 김항당서적, 명치38[1905])
형태사항: 1권, 23cm
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨.

**【목차와 구성】**

이 책은 4장으로 되어 있으며, 이 책은 한국농업에 관해 기록된 책으로 제1장에서는 절기 문안드림 및 토양, 작물 및 그 재배, 축산 및 잠업, 산림, 하천 및 황무지, 농업상의 노력 및 농구에 관해 나와 있고 제2장에서는 논밭제도, 지가 및 지조, 지주와 소작, 토지의 매매, 교통, 운수 및 운임, 금리에 관해 나와 있다. 제3장에서는 농지의 선정, 영농법, 농민의 이주, 시설 및 개량이 있으며, 제4장에서는 일본인의 경영, 농업의 이익, 농지의 매수가 있다. 부록에는 농산물, 축산물, 임산물, 그 외의 물가표와 목포항의 무역 조사표로 구성되어있다.

目次(목차)

第1章

第1節 氣候および土壤(기후 및 토양)

第2節 作物およびその栽培(작물 및 그 재배)

第3節 畜産および蚕業(축산 및 잠업)

第4節 山林(산림)

第5節 河川および荒地(하천 및 황무지)

第6節 農業上の勞力および農具(농업상의 노동력 및 농구)

第2章



- 第1節 田畑制度、地価および地租(논밭제도, 땅값 및 지조)
- 第2節 地主と小作(지주와 소작)
- 第3節 土地の賣買(토지의 매매)
- 第4節 交通、運輸および運賃(교통, 운수 및 운임)
- 第5節 金利(금리)

第3章

- 第1節 農地の選定(농지의 선정)
- 第2節 營農法(영농법)
- 第3節 農民の移住(농민의 이주)
- 第4節 施設および改良(시설 및 개량)

第4章

- 第1節 本邦人の經營(일본인의 경영)
- 第2節 農業の利益(농업의 이익)
- 第3節 農地の買收(농지의 매수)

付録(부록)

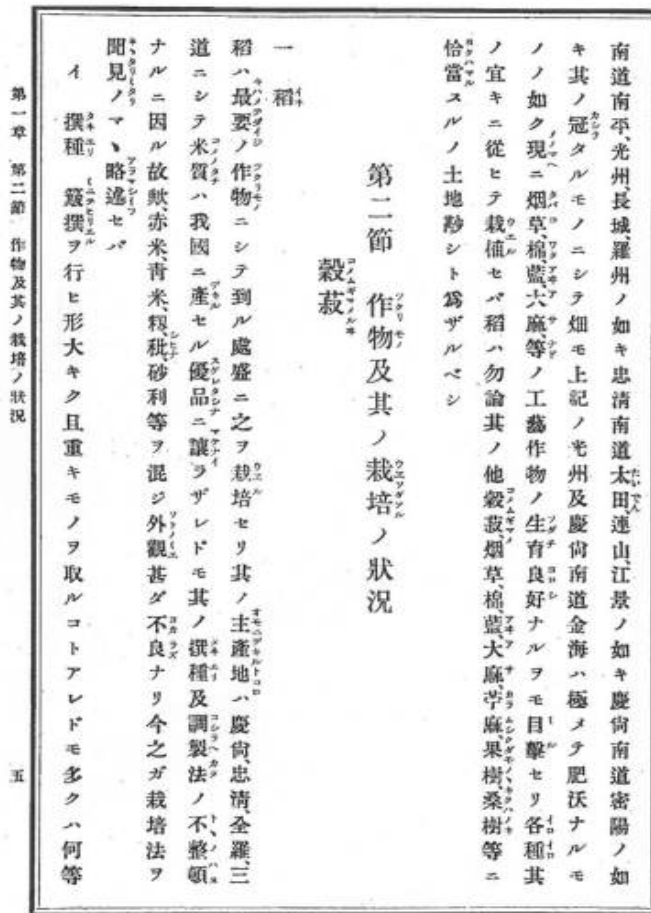
- 農産、畜産、林産、その他の物価表(농산, 축산, 임산, 기타 물가표)
- 木浦港の貿易調査表(목포항의 무역조사표)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 서류	쌀, 백미, 보리, 현미, 밀, 팥, 감자
채소류	파, 무, 마늘, 오이, 단무지
육류	소, 말, 토끼, 염소, 돼지, 개, 닭
당류	꿀
유지류	참기름

1. 작물 및 그 재배 상황



(그림1)

제1장 제2절에는 주로 쌀, 보리, 콩에 관해서 상황이 보고되고 있다. 주 생산지는 경상도, 전라도, 충청도이며, 쌀의 품질은 좋으나 종자의 선별이나 조제법이 제대로 정립되어 있지 않아서 여러 종류의 쌀이 혼합되어 좋지 않다. 재배법, 파종, 모내기, 경작, 비료, 제초, 관수, 수확, 등의 상황에 대해서 쌀, 보리, 콩 등 각각 보고되고 있다.

그 뒤에는 여러 채소에 관해서도 상황 보고가 되고 있으며, 과일에 대해서나, 공예작물로써 면이나 담배, 뽕나무 등에 대해서까지 언급되고 있다.

2. 축산 및 잠업

密陽ニ於テ我葡萄ヲ移植シタルアレドモ管理上注意ヲ缺キシノ形跡アリテ成跡宜シカラズ我邦人ノ光州ニ植エシモノハ結果佳良ナリ

八 柘榴アザミ柘榴ニハ甘酸ノ二種アリ慶尙北道最モ多シ

第三節 畜産及蠶業

畜産

一 牛ウシ牛ハ畜産中最要ノ地位ヲ占ムルモノニシテ到ル所之ヲ飼育シ農耕ニ仰グ畜力ハ一ニ之ニ頼レリ又其ノ肉ハ食用ニ供セラレ其ノ皮ハ主要輸出品ノ一タルハ普ク人ノ知ル所ナリ飼牛蕃殖ノ方法ハ牧場等ヲ設ケテ一所ニ多數ヲ飼育スルモノナク多クハ積ヲ小作人ニ貸附ケ其ノ生長ヲ待テ之ガ還附ヲ求メ或ハ其ノ貸牛ヨリ初メテ産スル所ノ積ハ貸主ニ納レ次回ノモノハ借主ニ與ヘ三次ハ又貸主ニ納レシメ更ニ之ヲ他ニ貸附シ斯クシテ蕃殖育成スルヲ慣行トス其ノ飼

(그림2)

제1장 제3절. [축산 및 잠업]에서는 조선에서는 소, 말, 당나귀, 노새, 염소, 돼지, 개, 닭 등이 사육되고 있고, 소는 운반이나 논지의 경작, 말이나 당나귀는 타거나 운반용으로 사용되고, 염소나 돼지, 개, 닭은 주로 식용으로 사육된다고 한다.

3. 부록. 농산물, 축산물, 임산물 기타 물가표

品名	附錄	
	代價備考	備考
白米	1,000	一石
大麥	2,000	一石
小麥	1,500	一石
大豆	1,000	一石
小豆	1,000	一石
葉烟	1,000	一担
綿烟	1,000	一担
馬鈴薯	1,000	一担
群山	1,000	一石
仁川	1,000	一石
京城	1,000	一石
木浦	1,000	一石

(그림3)

부록. [농산물, 축산물, 임산물 기타 물가표]에서는 백미, 현미, 보리, 밀, 콩, 팥, 담배, 면, 감자, 파, 무, 마늘, 오이, 자뽕, 단무지, 소, 말, 토끼, 돼지, 닭, 소고기, 소뼈, 꿀, 참기름, 목탄 등등의 여러 제품의 가격이 부산, 밀양, 대구, 군산, 인천, 경성, 목포의 지역별로 표시되고 있다.

4. 부록. 농산물, 축산물, 임산물 기타 물가표

品名	數		價格	
	單位	年	年	年
籐大櫛	個	三十五年	三十五年	三十六年
豆	斤	九,二六二	一六,七七八	六,七七九
大	個	一,二一五	六,九〇一	二〇
櫛	斤	二二三,四九五	四四四,二八九	四,三七六
綿	斤	九五六,六八六	九七四,七七五	四九四,六一八
棉	擔	一三三,三九〇	一八〇	四六八,五九九
繰	同	一九,五一三	二二,四四二	六,五七六
扇	個	九三,五六九	六八,二三六	五,六七三
魚類肥料	斤	一〇,二〇〇	三五,一〇〇	七,三〇七
				二八〇

(그림4)

부록. [농산물, 축산물, 임산물 기타 물가표]에서는 지역별 상품 가격뿐만 아니라 수출품 가격이나 수입품 가격도 메이지(明治)35년(1903) 및 36년도 통계가 수록되고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

韓國ニ於ケル果樹蔬菜栽培調査(한국의 과수, 채소 재배조사)

**【정의】**

한국에는 과수나 채소에 관한 기록이 별로 없고, 당사자에게 질문해도 막연한 대답밖에 없어서 파악하는데 어려움이 있다. 그래서 조사를 하여 기록을 남기는 것으로 과수, 채소 재배에 기여하기로 했던 것이다. 이 조사에서는 과수나 채소를 재배하는 도회지 및 개항장을 주로 방문하여 조사하고, 시간이 있을 때에는 저명한 산지도 조사했다. 과수나 채소의 생산액 등에 관해서는 조사하지 못했지만 많지 않은 것으로 보인다고 말하고 있다. 기후나 토지에 관해서는 단임 기사가 조사할 것으로 생략했지만, 개량방법에 대해서는 언급했고, 결론으로 한국은 기후나 토성 등 과수 및 채소 재배에 적합하지만 개량해야 할 필요가 있고, 일본이나 한국정부는 신속하게 시설투자를 할 것이 매우 중요하다고 말하고 있다.

**【음식관련정의】**

이 책에서는 각 지역의 과수와 채소를 조사한 내용을 서술하고 있다.

**【서지】**

자료명: 韓國ニ於ケル果樹蔬菜栽培調査(한국의 과수, 채소 재배조사)  
저자: 恩田鐵彌 著(은전철미 저)  
판사항: 刊本(간본)  
발행사항: 發行地不明, 發行者不明, 明治39[1906](발행지부명, 발행자부명, 명치39[1906])  
형태사항: 68 p., 26cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 43장으로 되어있다.

目次(목차)

- 一、 仁川に於ける果樹(인천의 과수)
- 二、 同 蔬菜(인천의 채소)
- 三、 何 市場(인천의 시장)
- 四、 同 日清輸入果實(일본이나 청나라에서 수입되는 과일)
- 五、 素砂に於ける果樹(소사의 과수)
- 六、 富平郡石川面深谷里に於ける果樹及蔬菜(부평군 석천면 심곡리의 과수 및 채소)
- 七、 京城付近に於ける果樹(경성 부근의 과수)

- 八、京城に於ける芹田(경성의 미나리 논)  
 九、同 蔬菜(경성의 채소)  
 一〇、毒縣島の大根(독현도의 무)  
 一一、同 市場(독현도의 시장)  
 一二、安養驛に於ける栗林(안양역의 밤 숲)  
 一三、水原に於ける果樹(수원의 과수)  
 一四、開城に於ける果樹(개성의 과수)  
 一五、開城白菜(개성의 배추)  
 一六、平壤に於ける果樹(평양의 과수)  
 一七、同 蔬菜(평양의 채소)  
 一八、咸從栗(함종의 밤)  
 一九、鎭南浦に於ける蔬菜(진남포의 채소)  
 二〇、大邱に於ける果樹及蔬菜(대구의 과수 및 채소)  
 二一、天安驛に於ける柿(천안역의 감)  
 二二、三浪津に於ける果樹及蔬菜(삼랑진의 과수 및 채소)  
 二三、密陽に於ける果樹及蔬菜(밀양의 과수 및 채소)  
 二四、釜山に於ける市場(부산의 시장)  
 二五、同 蔬菜(부산의 채소)  
 二六、同 果樹(부산의 과수)  
 二七、木浦に於ける果樹(목포의 과수)  
 二八、同 蔬菜(목포의 채소)  
 二九、同 市場(목포의 시장)  
 三〇、高下島の夏橙(고하도의 여름 밀감)  
 三一、榮山浦に於ける果樹(영산포의 과수)  
 三二、元山津に於ける果樹(원산진의 과수)  
 三三、同 蔬菜(원산지의 채소)  
 三四、韓國に於ける果實及蔬菜の相場(한국의 과일 및 채소의 시세)  
 三五、淸人の蔬菜栽培(청나라 사람의 채소재배)  
 三六、品挿の單純なること(품종이 단순하다는 것)  
 三七、移住民故國の氣候と韓國氣候との關係(이주민 출신국의 기후와 한국기후와의 관계)  
 三八、外人の經營に係る果樹園(외국인이 경영하는 과수원)  
     附試驗的果樹園(부록 시험 과수원)  
 三九、試驗的模範的果樹園(시험 모범 과수원)  
 四〇、現在の果樹改良(현재의 과수 개량)

四二 栗及柿を栽植すること(밤 및 감을 제식하는 것)

四二、柑橘(감귤)


四三、韓人果樹栽培の將來如何(한국인의 과수재배의 미래는 어떻게)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 서류	감자
채소류	배추, 무, 파, 가지
과실류	배, 감

1. 인천의 과수



韓國ニ於ケル果樹蔬菜栽培調査  
 農事試驗場技師 恩田鐵彌

川多所面長川里苹果園  
 於ケル果樹栽培  
 一里ニシテ皇室ニ屬シ皇泊ト稱ス今ヨリ七年前ニ於テ仁川管理徐相齋ナルモノ李容煥命令ノ下ニ  
 栽培シタルリ  
 日當可ナリ

反別 約一町五六反歩位ニシテ本數ハ九百餘アリ  
 栽植年度 今ヨリ七年前ニ栽植シタル云フ  
 種類 悉ク外國種ナルモ品種ノ名稱ハ未タ明カナラス紅巖、柳玉、祝ト認ムヘキモノ多シ  
 栽植距離 二間乃至二間半位ヲ普通トシ成ハ此レヨリ近キアリ或ハ此レヨリ遠キアリテ一定セス  
 樹勢 七年前ニ栽植シタルモノトスレハ成長ニ過キタルノ感アリ普通九年乃至十年ヲ經タルモノ、如ク見エ太キ徒長枝  
 ヲ生レ結果枝少ナシ  
 樹姿 所謂高木仕立ノ自然形ニシテ剪定ヲ行ハサルモノナリ  
 結實 栽植後或ハ三四年ヨリ結果シタルアリ或ハ今日ニ至ルマテ尙ホ未タ結實セサルモノアル等一體ナラス其最モ多ク



(그림1)

이 책의 큰 항목 1부터 33까지는 각 지역별의 과수 및 채소의 재배상황에 대해서 보고하고 있다. 예로 여기 큰 항목 1에서는 인천에서의 재배상황에 대해서 보고하고 있는데, 한국인이 운영하는 과수는 배와 감이 대부분이며 성장 및 결실이 양호하다. 한편 채소에 관해서는 밭이 경사 등으로 불규칙한 상황이며, 배추, 무, 파, 가지, 감자 등을 재배하고 있다. 재배 종자, 방법 등에도 언급하고 있으며, 재배 외로는 특히 인천에 경우 시장 상황이나 수출상황에 대해서도 보고하고 있다.

2. 한국에서의 과수 및 채소의 시세

位ニ見ユ櫻桃李モ亦豊産ナリ洋梨ハ其場所濕潤ニシテ成長度ニ過キ結果枝ノ成生充分ナラサリキ葡萄ハ皆米國種ニシテ  
 病害ナク成長頗ル可ナリ此レ余カ韓國ニ於テ見タル果樹園中最モ行届キタルモノナリトス

元山ニ於ケル蔬菜

此地韓國蔬菜栽培地中最良ノ土性ナリ故ニ日清人ノモノハ勿論韓人ノ栽培セルモ亦生長良好ナリ  
 邦人ニテ多ク栽培セルハ愛知農園ニシテ其景況前述ノ如シ清人ハ專ラ鑄球白菜、葱ヲ栽培シ向ホ外ニ胡蘿蔔、菠薐草等  
 ヲ栽培シ成育良好ツ平壤ニ次ク作況ナリ

韓國ニ於ケル果實及蔬菜ノ相場

韓國ニハ果實及蔬菜ノ完全ナル市場ナキヲ以テ其實際ニ近キ相場ヲ知ルニ由ナシ故ニ或ハ小賣商店ニ就キ購入シ或ハ卸  
 賣ニ就キ其價格ヲ問ヒ或ハ邦人ノ自ラ作リ自ラ販賣セルモノニ質ス等種々苦心セシモ遂ニ能ク其眞ノ相場ヲ知ルコト能  
 ハナリキ是レ永ク同地ニアリテ其局ニ當ルニアラサレハ到底調査スルコト能ハサルヘシ然リト雖モ韓國ニ於ケル果實及  
 蔬菜ハ之ヲ我國ニ比スレハ非常ニ高價ナリ而シテ其品質ヲ對照シテ其差ヲ加算スレハ尙ホ一層高貴トナルモノナリ其然  
 ル所以ノモノハ想フニ左ノ原因ナランカ

一、交通不便ニシテ運搬費ヲ要スルコト

二、需要ニ對シ供給少ナキコト

三、輸入スルモノハ運賃高ク且ツ途中腐敗ノ虞アルコト

右ノ外多少ノ理由アルヘキモ先ツ此三項ヲ主要ノ原因ト認ムルヲ得ヘシ

(그림2)

한국에는 완전한 시장이 없기 때문에 과일이나 채소의 시세를 알아내려고 해도 어려웠다고 하면서 결론으로는 일본과 비교해서 대단히 비싸다고 보고하고 있다. 그 원인으로는 1)교통이 불편해서 운반비가 들어간다, 2)수요에 대해서 공급이 적다, 3)수입하는 것은 운반비가 비싸고 도중에 부패하는 경우가 있기 때문으로 분석하고 있다.

3. 원산, 목포, 개성에서의 과수 및 채소의 시세

京 城		開 城		元 山		木 浦		大 邱		小 賣 相 場		
柿	白 菜	茄 子	白 菜 (上)	葱	牛 蒡	胡 瓜	甘 藍 (三三三)	梨	葱	茄 子	白 菜	蔬 菜 種 類 名
		一 個	一 株	百 目	一 斤	小 大 五 本 本	百 目 (一 個)	一 個				百 目
六 七 厘	七 錢 乃 至 十 錢	一 錢	二 十 錢	五 錢	四 錢	三 錢	四 錢	四 乃 至 十 錢	四 錢	五 錢	六 錢	小 賣 相 場
梨 大 根			梨 (日 本 產)	菜 豆	爪 哇 薯	胡 蘿 蔔	南 瓜	大 根	牛 蒡	燕 薯		蔬 菜 種 類 名
一 本			一 個	百 目	一 斤	一 斤	百 目					
三 錢 乃 至 五 錢	五 六 錢		十 錢 乃 至 十五 錢	三 錢 乃 至 五 錢	四 五 錢	五 錢	五 六 錢	三 錢	四 錢	五 錢		小 賣 相 場

四十六

(그림3)

각 지역에서의 과일이나 채소의 소매가격을 보고하고 있다.

4. 외국인 경영에 의한 과수 재배

清人ノ蔬菜栽培

茄	葱	大	日本	茄	平	大	茄
子	根	根	菜	子	壤	根	子
一個	百目	百目	百目	百目	大一個	小一本	一個
一錢	四錢	二錢	二錢	三錢	一錢	八厘乃至一錢	一錢
葱	栗	燕	牛	清人ノ白菜	柿	梨(韓國產)	葱
百斤	一升	百目	百目	百目	一個	一個	百斤
四五錢	六七十錢	二錢乃至五錢	六錢	四錢	一錢	三錢乃至五錢	四五錢
	三四十錢						

(巧ニ購入スレハ)

韓國ニ於ケル蔬菜栽培中最モ注目スヘキノ價値アルハ清人ノ蔬菜栽培ニアリトス清人ハ圃場ノ一隅又ハ中央ニ豚舎ニモ劣レル小屋ヲ建テ之レニ住居シ專心蔬菜ノ栽培ニ從事セリ彼レ清人ハ利ヲ得ンカ爲メニハ肉體ノ苦痛ノ如キ更ニ意トスル所ニアラス是レ世人ノ熟知スル所ニシテ其利ヲ射ルヤ實ニ執著ナリ韓國ニ於ケル彼等ノ蔬菜栽培ハ全ク此方法ニ依リ面積ノ小ナルハ只一人其大ナルハ三人位ノ組合ニテ蔬菜栽培ヲ專業トシ且ツ彼等ハ既ニ故國ニ在リテ蔬菜栽培ニ經驗アルモノナルカ故ニ其栽培ノ術ヲ願ル熟練ナリ而シテ其生産品ヲ販賣スルヤ根氣能ク叮嚀ニ荷造リヲナシテ搬出シ其價ノ掛引ノ如キ亦頗ル巧妙ヲ極ム而シテ彼等ノ栽培スル種類ハ場所ニヨリ一定セザルモ價格貴クシテ專ラ需要アルモノノミヲ撰ヒ他ト競争ノ虞アルカ若シクハ其價格ノ卑キモノハ之レヲ避ケテ栽培セサルカ如キ傾向アリ余カ親シク觀察シタル

四十七

(그림3)

한국에 이주해 온 중국사람, 일본사람, 그 외 외국인들이 운영하는 과수원이나 농장에 대해서도 언급하여 품종이나 재배방법, 경영상황, 특징 등에 대해서도 보고하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學))

**【자료명】**

韓國ニ於ケル農事ノ經營(한국의 농사 경영)

**【정의】**

본 서적은 1906년 통감부농상공무부(統監府農商工務部)에서 출판되었다. 통감부(統監府)의 설치 이후에, 일본에서 농사시찰로 방문하는 시찰관이 증가하였다. 그들의 관심은 한국의 농사경영에 있고, 본서적은 그것에 답하는 형식으로 엮어져 있다.

한국의 농사경영을 행하는데 있어서의 기본적인 정보 및 주의사항이 「토지의 선정」에서 재배작물의 종류와 재배상의 유의 사항 등이 순서에 따라 설명이 되어있다.

예를 들면, 「한국의 농법」에서는 조선의 1인당 경작면적은 일본보다도 넓고, 가축의 노동력 및 기계의 이용이 널리 이루어져 있다고 한다.

「농사의 경영」의 유의 사항으로는, 작물의 종자를 일본으로부터 수입하는 경우, 비교적 고위도의 지방에서 수입한다고 하고 있다.

재배작물은 배추, 오이, 부추 등의 수는 많지 않고, 근년에 일본에서 양파, 고구마, 감자 등의 수입이 적지 않다.

**【서지】**

자료명 : 韓國ニ於ケル農事ノ經營(한국의 농사 경영)
저자 : 統監府農商工務部(통감부농상공무부)
발행사항 : 統監府農商工務部, 明治39年[1906년](통감부농상공무부, 명치39년[1906년])
형태사항 : 1冊(책)
소장처 : 岩手大學圖書館(암수대학도서관)

**【목차와 구성】**

- 第一 土地ノ選定(토지 선정)
  - イ. 未耕地(미경지)
  - ロ. 既耕地(기경지)
  - ハ. 未耕地ト既耕地(미경지와 기경지)
- 第二 土地ノ價格(토지의 가격)
- 第三 土地ノ購買(토지의 구매)
- 第四 韓國ノ農法(한국의 농법)
- 第五 日本人ノ移住(일본인의 이주)
- 第六 農事ノ經營(농사의 경영)
  - イ. 普通農事(보통농사)

ロ. 養蚕、製糸(양천, 제사)

ハ. 園芸(원운)

二. 副業(부업)

參照(참조)

一 韓國ニ於ケル勸農機關(한국권농기관)

二 韓國ノ輸出入農産物(한국의 수출입농산물)

補遺(보유)

一 韓國水害地ニ於ケル農事ノ經營(한국수해지 농사 경영)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 서류	고구마, 감자
채소류	배추, 무, 오이, 마늘, 고추, 양파, 파
과실류	복숭아, 살구, 사과, 배, 감, 앵두, 포도, 체리, 참외, 굴, 대추
견과류	밤, 호두

ハ 園芸

果樹

養蚕製糸ノ韓國ニ適スル如ク果樹ノ栽培ハ最適スルモノノーナリ・・・京城市場ニ於ケル果實ハ桃、杏、林檎、梨、柿、梅桃、棗、栗、胡桃等アレ共柿、棗、栗、胡桃ノ外ハ品質ノ劣惡ナル爲殆ンド食スルニ耐ヘサルニ反シ一ノ外國人ノ栽培セル苹果、葡萄、櫻桃ノ如キハ品質頗ル佳良ナルモノアリ今後日本人ノ増加ト韓人ノ生活ノ程度ノ進歩トハ果實ノ需要ヲ著シク増加スルノ見込アルヲ以テ今ニシテ適當ノ土地ヲ選定シ果樹ノ栽植ヲナスニ於テハ好結果ヲ疑ナカアルヘシ近時日本國ヨリ梨、苹果、夏橙、蜜柑類又清國芝罘ヨリ梨、葡萄ノ輸入少カラス

일예

과수

양잠과 제사(製絲)가 한국에 적절한 것처럼, 과수재배는 최적의 것 중 하나이다. 경성(京城)시장의 과일은 복숭아, 살구, 사과, 배, 감, 앵두, 대추, 밤, 호두 등이 있으나, 대추, 밤, 호두 이외에는 품질이 나빠서 도저히 먹을 수가 없다. 이에 비해 외국인이 재배하는 사과, 포도, 체리 같은 것은 품질이 매우 좋은 것이 있다. 향후 일본인이 증가하고, 한인(韓人)의 생활수준이 좋아지면, 과일의 수요가 늘어날 것으로 예상된다. 지금 같은 때에 적당한 토지를 골라서, 과일 나무를 심으면, 좋은 결과가 나오는 것은 의심할 것도 없다. 요즘 일본에서 배, 사

과, 하등(夏橙), 귤 종류 등을, 청나라에서 배, 포도를 수입하는 것이 적지 않다.

#### 蔬菜

韓人ノ栽培スル蔬菜ノ種類ハ白菜、蘿蔔、栝瓜、胡瓜、蒜、蕃椒等ニシテ其ノ數多カラス・・・近時日本國ヨリ玉葱、葱、甘藷、馬鈴薯等ノ輸入少カラス

#### 채소

한인(韓人)이 재배하는 채소는 배추, 무, 참외, 오이, 마늘, 고추이며 종류는 많지 않다. 최근에 일본에서 양파, 파, 고구마, 감자 등의 수입이 적지 않다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學))

**【자료명】**

韓國農業視察復命書(한국농업시찰복명서)

**【정의】**

본서적은 당시의 교토부지사 대삼종일(大森鐘一)에 대해 제출된 복명서이다. 교토부 사무차관보 및 교토부 기사(技師)들이 한국의 농업에 대한 조사를 명을 받아 주요한 지역을 답사, 견문한 사항 및 이주의 장려에 관한 견해를 정리하고 있다. 판권장은 없지만, 복명서의 날짜는 1908년 3월 15일로 되어 있다.

한국의 농업에 대해 풍토와 농민의 실정, 농작물의 현황 등에 관한 보고, 그리고 일본인이 한국인으로 이민을 염두에 둔 한국의 토지소유권의 취득방법, 농업분야에서 일본인이 경영해야 할 사업의 종류 등에 대해 소개하고 있다.

**【서지】**

자료명 : 韓國農業視察復命書(한국농업시찰복명서) 저자 : 香川靜一ほか(향천정 외) 발행사항 : 明治41年[1908年](명치41년[1908년]) 형태사항 : 1冊(책) 소장처 : 京都大學圖書館(경도대학도서관)
---

**【목차와 구성】**

- 第一章 韓國ノ位置ト農業ノ關係(한국의 위치와 농업의 관계)
  - 第一 韓國南部ニ於ケル農業ノ狀態(한국 남부 농업의 상태)
  - 第二 韓國北部ニ於ケル農業ノ狀態(한국 북부 농업의 상태)
  - 第三 韓國中部ニ於ケル農業ノ狀態(한국 중부 농업의 상태)
  - 第四 韓國東部ニ於ケル農業ノ狀態(한국 동부 농업의 상태)
- 第二章 韓國ノ氣候ト農業ノ關係(한국 기후와 농업의 관계)
  - 第一 韓國ト京都府トノ氣溫ノ比較(한국 경도부의 기온 비교)
  - 第二 韓國ト京都府トノ降水量ノ比較(한국 경도부의 강수량 비교)
- 第三章 韓國ニ於ケル土地ノ狀勢ト農業ノ關係(한국 토지의 상세와 농업의 관계)
- 第四章 韓國ノ農民ト農業ノ關係(한국 농민과 농업의 관계)
  - 第一 韓國農民ノ戶口(한국 농민의 호구)
  - 第二 韓國農民ノ位置(한국 농민의 위치)
  - 第三 韓國農民ノ性格(한국 민의 성격)

第四 韓國農民生活ノ狀態(한국 농민 생활의 상태)

第五章 韓國ニ於ケル農作物ノ現況及將來ノ見込(한국 농작물의 현황 및 장래 예상)

第一 米(쌀)

第二 麥(보리)

第三 大豆(대두)

第四 綿花(면화)

第五 蕎麥(사탕무)

第六 煙草(담배)

第七 大麻(대마초)

第八 園芸(원예)

第九 畜産(축산)

第十 養蚕(양잠)

第六章 韓國ニ於テ土地所有權ヲ取得スル方法(한국 토지 소유권 취득 방법)

第一 土地ノ類別(토지의 유별)

第二 土地面性ノ表示(토지 면성 표시)

第三 賣買ニ依リテ土地所有權ヲ取得スル方法(매매 토지 소유권 취득 방법)

第四 耕地賣買ノ價格(토지의 가격)

第五 典當ニ依リテ土地所有權ヲ取得スル方法(전당 토지 소유권의 취득 방법)

第六 權賣ニ依リテ土地所有權ヲ取得スル方法(권매 토지 소유권의 취득 방법)

第七 韓國ニ於テ土地所有權ヲ取得スル難易(한국 토지 소유권 취득의 어려움)

第七章 韓國ニ於ケル小作慣行(한국 소작 관행)

第八章 韓國ニ於ケル交通機關(한국의 교통기관)

第九章 韓國ニ於ケル勸農諸機關(한국의 권농제기관)

第一 農商工部勸業模範場(농상공부권업모범장)

第二 農商工部勸業模範場木浦出張所(농상공부권업모범장목포출장소)

第三 農商工部園芸模範場(농상공부원운모범장)

第四 模範林及林苗圃(모범임 및 임묘포)

第五 大韓婦人會付屬養蚕伝習所(대한부인회부속양천전습소)

第六 農林學校(농림학교)

第七 農工銀行(농공은행)

第十章 在韓日本人ノ狀態(재한일본인의 상태)

第十一章 農業上韓國ニ於ケル邦人ノ經營スベキ事業ノ種類(농업상한국 방문자의 경영 사업 종류)

第一 未開墾地開拓事業(미개간지 개척사업)



第二 既開墾地利用事業(기개간지 이용사업)

第三 推理改良事業(추리 개량사업)

第四 農産製造事業(농산 제조사업)

第十二章 韓國移住ノ利害及其勸奨方法(한국 이주의 이해 및 기권장방법)

第一 細農(세농)

第二 小自作農業者(소자작 농업자)

第三 大資本家及會社団体等(대자본가 및 회사 단체 등)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 보리(대맥), 밀(소맥), 대두, 두부, 엿
채소류	콩나물, 배추, 무
과실류	단감, 감, 복숭아, 수밀복숭아, 대추, 사과, 포도, 앵두, 밤
육류	소, 말, 돼지
장류	간장, 된장
음료	청국백차
장아찌류	장아찌

第五章 韓國ニ於ケル農作物ノ現況及將來ノ見込

第一 米

韓國ニ於ケル米作反別ハ七十萬町歩ニシテ其收穫五百萬石價格五千萬円ニ過ギズ而シテイ一反歩ノ平作收穫量ハ僅カニ七斗三升ナリ・・・耕種栽培ノ方法ニシテ改良セラレンカ其收穫量ヲ倍蕪セシムルコト決シテ難事ニアラザルナリ

제5장. 한국의 농작물의 현황 및 장래의 전망

제1. 쌀

한국의 벼농사는 70만 정보쯤으로, 수확은 500만석, 가격은 5,000만 엔에 지나지 않는다. 1만보의 수확량은 겨우 7말 3되이다. 경작, 재배방법을 개량하면 그 수확량을 배로 하는 것은 어렵지 않다.

第二 麥

韓國ニテハ大麥及小麥ヲ産シ大麥ハ食用及飴製造用ニ供セラレ小麥ハ製粉セラレ種々ノ用途ニ充テラルル外麴ノ原料トシテ釀造用ニ供セラル

## 제2. 보리

한국에서는 대맥 및 소맥을 생산하고 있다. 대맥은 식용 또는 엿의 제조에 사용된다. 소맥은 제분되어 여러 가지 용도에 공급되며, 누룩의 원료로 양조용으로 공급되기도 한다.

### 第三 大豆

韓國農産物中米麥二次キテ産額ノ多キモノ之を大豆トス・・・韓國ニ於ケル其用途ハ米ニ混ジテ食用ニ供シ又豆腐味噌醬油ノ原料ニ用ヒ或ハ豆芽菜として副食物トナス

## 제3. 대두

한국의 농산물 중에 쌀, 보리 다음으로 생산액이 높은 것은 대두이다. 한국에서의 용도는 쌀에 섞어서 식용으로 하거나, 두부, 된장, 간장의 원료로 사용한다. 또는 콩나물로 해서 반찬으로 친다.

### 第八 園芸

#### (一)白菜

韓國ニ於ケル秋季蔬菜ノ大部分ハ白菜ニシテ其發育佳良ニシテ成績ノ見ルベキハ我ノ遠ク及バザルトコロナリ

## 제8. 원예

### (1) 배추

한국의 가을 채소의 대부분은 배추이다. 발육은 양호하며, 수확성적을 보면 우리 일본은 한국에 많이 못 미친다.

### (2)청국백차(淸國白菜)

專ラ在留淸國人ノ栽培スルトコロニシテ品質良好味甚ダ佳ナリ

오로지 재류 청국인이 재배하며, 품질도 양호하고 맛도 좋다.

### (三)萊菔

各地之ヲ栽培シ漬物トナス外煮物トシテ日常之ヲ用フ

### (3) 무

각지에서 재배되며 장아찌 또는 조림으로 해서 일상적으로 이용한다.

### (四)果樹

韓國ニハ見ルベキノ果樹ナク梨ハ北方ニ産シ咸興ニ産スル者ハ形小ナレドモ味美ナリ柿ニハ甘柿ナク澁柿ハ脱澁法不完全ナルヲ以テ味宜シカラズ桃ニハ水蜜桃ニ類スルモノアリト雖モ剪枝栽培等其法ヲ得ザルニヨリ品質不良ナリ開城付近ニ九十月ノ交成熟スル一種ノ桃アリ形小ニ外觀美ナラザルモ味頗ル佳良ナリ棗ハ各地ニ良好ナルモノアリ形大ニシテ甘味ニ富ム栗ハ平壤付近ニ産スルモノ著名ニシテ形狀小ニシテ本邦ノ柴栗ニ類スレドモ外皮薄ク澁皮ハ剝落シ易ク果肉ハ甘味ニ富ム之レヲ平壤栗ト称シ世ニ称セラル華菓葡萄櫻桃等ハ近來外國人ノ栽培スルアリ品質佳良ナルモノヲ産ス

### (4) 과수

한국에는 별다른 과수가 없고, 배는 북부에서 생산하며 함흥산이 모양이 작아도, 맛은 좋다.

감은 단감은 없고, 뚝은 감은 뚝은맛을 빼는 방법이 불완전하므로, 맛이 좋지 않다. 복숭아는 수밀복숭아의 종류는 있지만, 전지재배법이 아닌 것으로, 품질이 좋지 않다. 개성근처에 9~10월에 성숙하는 복숭아가 있지만, 이것의 형태는 작고 불품도 없지만, 맛은 매우 좋다. 대추는 각지에 좋은 것이 있다. 모양은 크고 단맛이 풍부하다. 밤은 평양부근에서 생산하는 것이 유명하다. 모양은 작고, 일본의 산밤나무와 비슷하지만, 겉껍질이 얇고, 속껍질은 벗겨지기 쉬우며, 단맛이 풍부한 것을 평양 밤이라고 한다. 사과, 포도, 앵두는 최근 외국인이 재배하고 있어 품질이 좋다.

## 第九 畜産

### (一)牛

牛ハ韓國ニ於ケル農耕上耕牛トシテ重要視セラルルノミナラズ其肉ハ以テ韓人ノ嗜好スルトコロタリ且牛ハ外國貿易上重要ナル位置ヲ占メ日韓貿易ニ於ケル生牛及牛皮ノ價格決シテ小ナリト云フヲ得ズ

## 제9. 축산

### (1) 소

한국에서 소는 축우로 중요시하고 있을 뿐만 아니라, 이 고기는 한국인이 좋아하는 것이다. 또한 소는 외국과의 무역상 중요한 지위를 차지하여, 한일무역에 있어서 소와 소가죽의 가격은 결코 싸지 않다.

### (二)馬

韓國畜産上重要ナル位置ニアリ然レドモ馬匹ハ一般ニ体格矮小背丈三尺五六寸ニ過キス即チ我對馬産隱岐産ノ者ニ類ス

### (2) 말

말은 한국 축산 상으로 중요한 지위를 차지하고 있다. 말의 체격은 일반적으로 작고, 키는 3척5~6치에 불과하다. 일본의 대마도, 오키산의 말과 비슷하다.

### (三)豚

豚ハ其數明ラカナラザルモ毎戸に飼養スルヲ以テ其頭數ハ頗ル大ナルモノアルベシ種類ハ劣等體軀矮小ナレドモ飼育シ易ク且多産ニシテ一回ニ五六乃至十頭ヲ産スレバ自家常食用トシテハ却テ都合宜シキヤノ感ナキ能ハズ

### (3) 돼지

돼지는 각 가정에서 사육하고 있다. 그 마리 수는 굉장히 많다. 종류는 열등하고 체격도 작지만, 사육하기 쉽고 또한 다산을 해서 한 번에 출산하면 5~6마리 내지 10마리를 낳으므로, 집안의 상식용으로 매우 좋다.

## 【참고문헌】

없음

**【집필자】**

모리야 아끼히코(守屋亞記子)(여자영양대학(女子榮養大學)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

果樹栽培法(과수재배법)

**【정의】**

농학자·농촌계몽운동가인 김진초는 농업기술에 관해서 조림, 양돈, 양계, 과수 등 각 분야에 걸쳐 논문을 발표하였고, 1909년에 <과수재배법>을 간행하였다.

이 책은 제 1편 총 론에는 과수의 종류, 과수원의 설치, 제정법, 번식법 및 비재배법을 수록하고 있으며, 제 2편 각 론에는 사과, 배, 감, 감귤류, 복숭아, 자두, 앵두, 살구, 매실, 석류 대추, 포도, 수구리, 무화과, 딸기, 밤 등의 토질, 비료, 수확, 유해동물, 질병, 종류 등이 수록되어 있다.

**【음식관련정의】**

이 책은 과수재배법에 대한 설명으로, 거의 모든 내용이 과수관련내용이며 과수의 종류, 과수원의 설치, 제정법, 번식법 및 비재배법이 나타나있다. 그리고 과수의 종류에 사과, 배, 감, 감귤류, 복숭아, 자두, 앵두, 살구, 매실, 석류 대추, 포도, 수구리, 무화과, 딸기, 밤 등의 토질, 비료, 수확, 유해동물, 질병, 종류 등이 나타나있다.

**【서지】**

자료명: 果樹栽培法(과수재배법)  
 저자: 金鎮初 著(김진초 저)  
 판사항: 鉛活字本[更紙](연활자본[갱지])  
 발행사항: 京城, 普成社, 1909(경성, 보성사, 1909)  
 형태사항: 1冊(책)(76張(장)), 四周雙邊(사주쌍변), 片面全郭(편면전곽), 17.6 x 11.8 cm, 13行(행)28字(자), 22.3 x 15.5cm  
 주기사항: 序, 大韓隆熙三年[1909]...朴殷植(서, 대한융희삼년[1909]...박은식)  
 분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 9250  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 金鎮初(김진초)이며, 1909년에 경성에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려우며, 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스에 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 2편 23장 18절로 구성되어 있다.

果樹栽培法(과수재배법) 目次(목차)

第一編 總論(총론)

第一章 果樹の種類(과수종류)

第二章 果樹園の設置(과수원설치)

第一節 果林創設法(과림창설법)

第二節 果園創設法(과원창설법)

第三節 果樹園に適當な位置の選擇(과수원적당위치선택)

第四節 氣候(기후)

第五節 土質(토질)

第六節 園地の廣狹(원지광협)

第七節 園?(원?)

第八節 地味の改良(지미개량)

第一項 排水法(배수법)

第二項 園地の膨?(원지팽?)

第三項 客土(객토)

第四項 肥料(비료)

第九節 栽嚮法(재준법)

第一項 苗木の求法(적목구법)

第二項 苗木と尊樹園土質の關係(묘목과수원토질관계)

第三項 樹齡の關係(수령관계)

第四項 長成果樹の移植(장성과수이식)

第五項 栽植の時期(재식시기)

第六項 苗記の掘採仮植及矯飾(묘기굴채가식급교식)

第七項 栽穩法戴其控洩(재은법대기공설)

第三章 剪定法(전정법)

第一節 剪定法の種類(전정법종류)

第一項 高木植立剪定法(고목식립전정법)

第二項 中位植立剪定法(중위식립전정법)

第三項 矮性植立剪定法(왜성식립전정법)

第四項 円錐形植立剪定法(엔추형식립전정법)

第五項 主根剪定法(주근전정법)

第二節 枝梢剪截法(지초전재법)

第三節 剪定の時期(전정시기)

第四節 剪定の器具(전정기구)

第五節 枝梢誘引法(지초유인법)

第一項 水車植立法(수차식립법)

- 第二項 ?? 植立法(??식립법)
  - 第三項 扇狀植立法(선상식립법)
  - 第四項 尖塔形植立法(첨탑형식립법)
  - 第五項 缺脚形植立法(협각형식립법)
  - 第六項 架棚植立法(가봉식립법)
  - 第七項 直植立法(직식립법)
  - 第四章 繁殖法及び肥培法(비배법)
    - 第一節 實生繁殖法(실생번식법)
    - 第二節 壓條繁殖法(압조번식법)
    - 第三節 挿插繁殖法(배삽번식법)
    - 第四節 嫁接繁殖法(가접번식법)
      - 第一項 接穗と砧木(접수침목)
      - 第二項 嫁接の期節(가접기절)
      - 第三項 接木器具と接蠟(접목기구접랍)
      - 第四項 嫁接の種類(가접종류)
  - 第五節 肥培法(비배법)
- 
- 第二編 各論(각론)
    - 第一章 苹果(평과)(洋林檎)(양림금)
    - 第二章 梨(리)
    - 第三章 柿(시)
    - 第四章 柑橘類(감귤류)
    - 第五章 桃(도)
    - 第六章 李(리)
    - 第七章 櫻桃(앵도)
    - 第八章 杏(행)
    - 第九章 梅(매)
    - 第十章 溫樗(온저)
    - 第十一章 枇杷(비파)
    - 事十二章 柘榴(자류)
    - 第十三章 棗(조)
    - 第十四章 阿利襪(아리말)
    - 第十五章 葡萄(포도)
    - 第十六章 須具利(수구리)

第十七章 無花果(무화과)

第十八章 莓(매)

第十九章 栗(릅)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
과실류	사과

과수재배법

온대에서 성장하는 과수에 대한 내용. 과수의 종류를 분류하기 위해서는 해당 과수의 과실을 확인할 필요가 있다. 사과는 근래에 들어 우리나라에서도 많이 재배하게 되었다. 나무 자체가 촘거나 서늘한 지역에서 잘 자랄 뿐만 아니라 온난한 지역에서도 그 생산량이 많다. 하지만 건조한 지역에서는 부적합하다. 사과 재배에 있어서의 토지: 비옥한 토지에서 잘 자람. 그러나 회색빛갈의 토양 등에서는 잘 자라지 아니한다. 사과의 수확은 7월 10월 11월에 주로 수확한다.

【참고문헌】

없음.

【집필자】

정혜경(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)



**【자료명】**

朝鮮農業概說(조선농업개설)

**【정의】**

이 책은 조선농업의 연구의 자료로 하기 위해 농업의 전반에 걸쳐서 개괄적으로 정리해서 편찬되었다.

조선의 지리적인 상태와 경지미개간지와 농민, 그리고 농산물의 종류별의 내용을 조사결과를 인용하면서 충분히 설명하고 나서 무역의 현상, 척식, 개량, 그리고 일본내지에서 농작물의 시험, 종모종의배부, 농업토지조사, 이주농민의 장래 등이 이루어진 내용도 있다.

조선농업개설 이 책은 모두 141쪽이다.

**【음식관련정의】**

음식과 관련된 내용으로는 제3장 조선의 중요 농산물 중의 쌀, 보리, 콩, 조, 인삼, 축산의 항목과 제4장 조선에서의 전 제3장에 기재된 것 외 장래에 특히 주의해야 할 농산물 중의 과실, 감채, 맥아용 대맥, 포도주의 항목에 나타나 있다. 그리고 제5장 조선의 농산물 무역, 제9장 조선에서의 농산물 수출입 및 이출입 관세율의 항목에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮農業概說(조선농업개설) 저자: 農商務省農務局 [編](농상무성농무국 [편]) 발행사항: 東京, 農商務省生産調査會, 明治43[1910](동경, 농상무성생산조사회, 명치 43[1910]) 형태사항: 4, 142p., 23cm 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨
---

**【목차와 구성】**

이 책은 9장으로 되어있다. 제1장 조선의 지리적 상태, 제2장 조선의 경지미개간지 및 농민, 제3장 조선의 중요 농산물, 제4장 조선에서 전 제3장에 기재되어 있는 것 외의 장래 특히 주의해야 할 농산물, 제5장 조선의 농산물 무역, 제6장 조선의 척식 사업, 제7장 조선에서의 농사개량시설의 개요, 제8장 조선 농업에 관하여 일본내지의 부현에서 시설된 사업, 제9장 조선에서의 농산물 수출입 및 이출입 관세율 이다.

目次(목차)

第一章 朝鮮の地理的狀態(조선의 지리적 상태)

第一節 位置境界および面積(위치 경계 및 면적)

第二節 氣象(기상)

第三節 人口(인구)

第二章 朝鮮の耕地未墾地および農民(조선의 경지 미간지 및 농민)

第一節 耕地(경지)

第二節 未墾地(미간지)

第三節 農民(농민)

第三章 朝鮮の重要農産物(조선의 중요 농산물)

第一節 米(쌀)

第二節 麥(보리)

第三節 大豆(콩)

第四節 粟(조)

第五節 蚕糸(명주실)

第六節 棉花(면화)

第七節 煙草(담배)

第八節 人參(인삼)

第九節 畜産(축산)

第四章 朝鮮に於いて前第三章に記載せるものの外將來特に注意すべき農産物

(조선에서 위 제3장에 기재한 것 외 중에서 앞으로 특히 주목할 만한 농산물)

一、果實(과일)

二、作蚕(잠업)

三、甘菜(감채)

四、麥芽用大麥(맥아용 보리)

五、葡萄酒(포도주)

第五章 朝鮮の農産物貿易(조선의 농산물 무역)

第一節 外國貿易概說(외국무역 개설)

第二節 農産物貿易(농산물 무역)

第六章 朝鮮の拓殖事業(조선의 척식사업)

第七章 朝鮮に於ける農事改良獎勵施設の概要(조선에서의 농사개량장려시책의 개요)

甲 勸農機關(권농 기관)

乙 その他主なる施設計畫事項(기타 주된 시설계획사항)

第八章 朝鮮農業に關し日本内地府縣に於いて施設せる事業

(조선농업에 관해서 일본 지방자치체가 실시하는 사업)

- (一)岡山縣(오카야마 현)
- (二)石川縣(이시카와 현)
- (三)和歌山縣(와카야마 현)
- (四)島根縣(시마네 현)
- (五)大分縣(오이타 현)
- (六)香川縣(가가와 현)
- (七)長野縣(나가노 현)
- (八)福岡縣(후쿠오카 현)
- (九)高知縣(고치 현)
- (十)滋賀縣(시가 현)

朝鮮農事に關し内地府縣の保護獎勵狀況の概括

(조선농사에 관해서 일본 지방자치체의 보호장려 상황의 개괄)

第九章 朝鮮に於ける農産物輸出入および移出關稅率

(조선에서의 농산물 수출입 및 이출입 관세율)

甲 輸入および移入の部(수입 및 이입의 부문)

乙 輸出および移出の部(수출 및 이출의 부문)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	쌀

1. 조선의 중요농작물 - 쌀

府道別	作付反別	收穫高	一反步平均收穫高
漢城府	六,五〇六,二六二	五,四一六,一	七九〇
京畿道	七,二五五,五〇二	四,六三三,七五〇	六三七
忠清北道	三,五三三,九〇〇	二,九七二,〇〇〇	八六六
忠清南道	三,〇六八,〇〇〇	二,六三三,三六〇	九〇三
全羅北道	二,〇〇八,〇〇〇	一,六〇二,七七〇	一,九七
全羅南道	二,〇〇八,〇〇〇	一,六〇二,七七〇	一,九七
全道	二〇,〇〇〇,〇〇〇	一六,〇〇〇,〇〇〇	二七七

田ハ灌水ノ便アル地ハ勿論天水ニ依ルノ外ナキ地ニ於テモ田ヲ見ルコト多シ田ノ主作物ハ稻ニシテ殆んど各道ニ亘リテ米ヲ産出セラルナク品質亦惡シカラス只咸鏡、江原二道ニ於テハ道内ノ産米ヲ以テ其需要ヲ充スニ足ラス大部分ハ他ノ地方ヨリ移入米ヲ仰クノ狀勢ニアリトス朝鮮全土ニ於ケル水田面積ハ約八十七萬町步一反步ノ平均收量凡ソ九斗内外ニシテ平年ノ作柄ニ於テ産米總額七百七十五萬石即チ日本内地ノ平年産米額ノ約一割五分ニ相當ス今各道ノ作付反別及收穫高ヲ示セハ左ノ如シ

第二章 朝鮮ノ重要ノ農産物

第一節 米

(그림1)

조선의 중요한 농작물의 첫 번째 종목은 쌀이다. 쌀의 조선 각 도의 작부 필(反)별 및 수확고를 나타낸 표이다.

2. 조선에서의 쌀 수출 및 이출액

備考  
本表ハ韓國農務總局ニ依リタルモノニシテ四十二年ノ統計トス  
米ヲ輸出若クハ移出スル主ナル港ハ仁川、釜山、群山、鎮南浦及木浦等ニシテ其年々ノ輸出及移出數量並ニ價額ヲ示セハ左ノ如シ

年次	輸出		日本内地へノ移出額	
	數量	價額	數量	價額
明治三十五年	三六,一〇〇	三五,四六九	三,七〇〇	三,六三二

道	數量	價額
全羅南道	五,八六六	五,三三〇
慶尙北道	七,四六六	六,九一七
慶尙南道	二,〇四九	一,五六一
黃海道	七,八六六	七,一五六
平安南道	三,〇〇〇	二,九〇〇
平安北道	四,〇〇〇	三,九〇〇
江原道	四,〇〇〇	三,九〇〇
咸鏡南道	五,〇〇〇	四,九〇〇
咸鏡北道	五,〇〇〇	四,九〇〇
計	八四,一〇〇	七九,六三三

二八

(그림2)

앞 쪽에서 표가 이어져 있다.

쌀을 수출 혹은 이출하는 주요한 항구에는 인천, 부산, 군산, 진남포 및 목포 등이 있다. 해마다 의 수출 및 이출수료 및 가격을 나타낸 표가 시작한다. 이출은 일본내지에 출하하는 것을 뜻한다.

3. 수출시의 경비

今朝鮮仁川及釜山ヨリ内地神戸港ニ至ル米一石ニ對スル運賃及諸掛ヲ示セハ左ノ如シ(但シ米價ハ一石十圓トシテ計算セリ)

項目	出荷港		備考
	仁川	釜山	
運上保險料	〇・五七〇	〇・五七〇	全三十九年 一四〇 全四十年 一四〇 全四十一年 一四〇 全四十二年 一四〇 最近三ヶ年平均 一四〇
移出諸掛(輸出税)	〇・二五〇	〇・二五〇	
移出諸掛(其他)	〇・五〇〇	〇・五〇〇	
融費	〇・一四五	〇・一四五	
移出検査費及斗量場使用料	〇・〇〇五	〇・〇〇五	
合計	一・二八五	一・二八五	
運賃	四九	四九	
諸掛	三三	三三	
合計	八二	八二	
備考	三三	三三	

本表ハ左記明治四十二年十一月韓國農商工部農務局ニ依頼シテ調査セラルル朝鮮仁川、釜山港ヨリ神戸港ニ至ル穀類等ノ運

(그림3)

당시 메이지(明治)42년 조선 인천 및 부산에서 내지 고배항까지 쌀 1석(石)에 대한 운임과 여러 경비를 나타낸 표이다. 다음 쪽에도 이어져 있다. 다음에는 조선 주요 쌀 산지의 벼농사의 수지경제를 나타낸 표가 있다. 이렇게 해서 타 종목도 설명되어 있다.

4. 조선의 농산물 무역

年 度	輸出品價額	輸入品價額	輸出入總額	輸入超過額
明治三十三年	九,五八六	一一,〇九一	二〇,六七七	一,五〇五
全 三十四年	八,五〇〇	一四,七三七	二三,二三三	六,二三三
全 三十五年	八,四八六	一三,六三三	二二,一一九	五,一四三
全 三十六年	九,六六九	一八,四四二	二八,一一一	八,七七三
全 三十七年	七,五五二	二七,四四三	三四,九九五	一九,八九一
全 三十八年	七,九七七	三三,九三三	四一,九一〇	二五,九三三

朝鮮ノ農産物貿易ヲ述フルニ先チ朝鮮ノ貿易概況ニ就キ少シク述フル所アラントス  
 朝鮮ノ貿易總額ハ最近ニ於テ五千二百萬圓乃至五千八百萬圓ニシテ輸入ハ常ニ輸出ニ超過ス殊ニ  
 近年貿易額ノ増加スルニ從ヒ益々輸入超過ノ傾向ヲ呈シ去ル明治三十七年以來二千萬圓乃至二千  
 六百萬圓ノ輸入超過額ヲ見ルニ至レリ最近十ヶ年間ニ於ケル朝鮮貿易品ノ價額左ノ如シ

第五章 朝鮮ノ農産物貿易  
 第一節 外國貿易概説

(그림4)

조선의 농산물 무역의 내용에 들어가기 전에 조선의 무역개항에 관한 설명이 있고, 조선 무역표가 실려 있다.

5. 조선에서의 농작물 수출 및 이출총액

品名	明治四十年		明治四十一年		明治四十二年	
	數量	價額	數量	價額	數量	價額
玄米	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
精米	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
其他米	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
大麥	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
小麥	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
大豆	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
其他豆	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
粟	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
其他	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111
其他穀物	11,111	1,111	11,111	1,111	11,111	1,111

朝鮮ニ於ケル農産物輸出及移出總額

(그림5)

이 표는 3쪽에 이어져 있고, 그 뒤에는 수입에 관한 표가 4쪽 있다. 농업을 주요산업으로 하는 조선에 있어서는 수출무역의 대부분은 농작물이지만 수입무역에 있어서는 공업제품이 그 중요부분을 차지하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)



**【자료명】**

朝鮮の糖菜糖業(조선의 첨채당업)

**【정의】**

당시 몇 차례의 대 전쟁에서 한국의 병합으로 형식상, 군사상의 목적은 달성하였으나 국민들에게는 충심을 가지게 하여야 할 방법이 필요했다. 따라서 시설을 증가시키고 부의 근원을 개발하여 그 복리를 공유하는 것이 정신적으로 가장 적절한 방법이라고 생각하여 그 방법에 대해 연구하였다. 특히 그 부의 근원은 천연적인 자원으로 하여 과거의 문명을 이용하여 직접 물리적인 복수를 향수시키는 것이 적절하다고 판단하여 몇 년에 걸쳐 각지를 돌아다니며 이용 가능한 천연 자원을 조사하였다. 그 자원을 이용한 사업으로 수산업, 면화재배업, 제마업, 양잠업 및 제지업, 사탕무 제당업 등이 있었다. 그리고 기후, 지형, 지질, 그 외의 여러 요소의 관계상, 수산, 섬유 음식 및 제지 사업 등은 이미 보편적인 사업이며, 남부 조선에서의 면화 사업, 전 조선에서의 양잠업, 북부 조선에서의 첨채 설당업은 한반도에서 가장 전도 유망한 사업이다. 그 중에서도 면화 사업과 양잠업은 조사와 개발이 이루어지고 있으나, 첨채설당업은 홋카이도에서 실패의 역사만을 가지고 있다. 이 책에서는 조선에서 첨채설당업은 세계에서 경쟁력 있는 첨채당업이 가능할 것이라 판단되어 다른 나라와 비교를 통하여 그 이야기를 하고자하였다. 이 책은 1책 71페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 조선과 세계의 설당업에 대해 비교를 하여 조선의 설당업이 미래 유망한 사업이라는 내용을 담고 있다. 음식에 대해서는 설당에 관한 사업적인 이야기가 계속적으로 이어지고 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の糖菜糖業(조선의 첨채당업)  
 저자: 三澤巖, 池田貴道 [共著](삼택비, 지전귀도 [공저])  
 발행사항: 京城, 發行者不明, 明治44[1911](경성, 발행자부명, 명치44[1911])  
 형태사항: 1冊(책), 24cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 11개의 큰 제목으로 구성되어 있으며, 세계에서의 설당, 첨채당업의 역사와 특징, 일본의 설당, 동양에서의 세계적 설당 시장, 조선에서의 설당업, 조선 사탕무의 병충해, 세계 주요산설당국의 생산비, 조선 설당업에 대한 반대설, 설당생산국으로서 장래에서의

일본의 위치, 결론으로 구성되어 있다.

目次(목차)

緒言(머리말)

世界における砂糖(세계에서의 설탕)

- (1)各國の砂糖消費率(각국의 설탕 소비율).....5
- (2)甘蔗、甜菜兩糖の分野(사탕수수, 사탕무 양 설탕의 분야).....5

甜菜糖業の小史(첨채설탕업의 역사)..... 6

甜菜糖業の特徴(첨채설탕업의 특징).....8

- (1)含糖分(함당분).....8
- (2)製糖歩留(제당보류).....10

日本の砂糖(일본의 설탕)

- (1)日本における砂糖の需給(일본에서의 설탕의 수급).....13
- (2)台湾糖の生産力(대만설탕의 생산력).....16
- (3)内地における産糖額(내지에서의 산 설탕 액수).....21
- (4)日本における總産糖額(일본에서의 총산설탕 액수).....22

東洋における世界的砂糖市場(동양에서의 세계적 설탕 시장).....23

朝鮮における糖業(조선에서의 설탕업)

- (1)甜菜糖の天然要素と新半島(첨채설탕의 천연 요소와 신 반도).....25
  - (1)氣温、雨期、雨量(기온, 우기, 우량).....25
  - (2)土囊(토양).....27
- (2)甜菜試作の結果(사탕무 시범재배의 결과).....27

朝鮮甜菜の病虫害(조선 사탕무의 병충해).....30

- (1)褐斑病(갈반병).....30
- (2)害虫(해충).....33
- (3)甜菜の価格(사탕무의 가격).....34
- (4)朝鮮糖の生産費(조선설탕의 생산비용).....39
- (5)朝鮮糖の販路(조선설탕의 판로).....40
- (6)朝鮮糖の收支(조선설탕의 수지).....40

世界主要産糖國の生産費(세계 주요산설탕국의 생산비)

- (1)獨逸甜菜糖(독일 첨채설탕).....47
- (2)北米合衆國の甜菜糖(북미 합중국의 첨채설탕).....47

(3)ジャワ島の甘蔗糖(자와섬의 감서설탕).....48

(4)ジャワ島の甘蔗糖(자와섬의 감서설탕).....48

(5)台湾の甘蔗糖(대만의 감서설탕).....49

(6)朝鮮の舘菜糖(조선의 침채설탕).....49

(7)各國生産費の比較(각국 생산비용의 비교).....50

朝鮮糖業に對する反對說(조선 설탕업에 대한 반대설)

(1)台湾糖生産過剩を論據とする反對說(대만설탕생산과잉을 논거로 하는 반대설).....51

(2)生産分配論にもとづく反對說(생산 분배론에 의거하는 반대설).....54

(3)舘菜糖業の歴史を基礎とする反對說(침채설탕업의 역사를 기초로 하는 반대설).....56

(4)病虫害を顧慮した反對說(병해충해를 고려한 반대설).....57

産糖國として將來における日本の位置(설탕생산국으로서 장래에서의 일본의 위치).....60

結論(결론).....63

目次 終(목차 끝)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	보리, 밀, 대두
채소류	사탕수수, 사탕무
조미료	설탕, 오이무츠미설탕
음료	물

세계 각국에서 설탕 소비, 침채설탕업의 역사와 특징

1. 世界における砂糖

(1) 各國の砂糖消費率

文明の進歩と砂糖消費率は共に正比例して増加している。すなわち、(リヒト氏の統計による) であり、我が日本の如きは僅かに10斤弱に過ぎず、三等國である葡國と比べても尙1斤半の下位にある。そして、全世界での砂糖消費總量は一ヶ年で約1500万噸にいたる。

(2) 甘蔗、舘菜兩糖の分野

上記の1500萬噸の砂糖の原料は實に甘蔗、舘菜の二者であり、時には多少の消長があるけれども、大体、その半分ずつを生産しており、下に最近6カ年の生産額を表示した。

(甘蔗はウレット及びグレー會社、舘菜はリヒト氏の統計による)

## 1. 舘菜糖業の小史

朝鮮舘菜糖業を記述する前提として、舘菜糖業の小史を説明するのは、即ち無用の業ではない。舘菜糖業は、1747年、普國化學者マルグラフ創めた舘菜根中に多量の糖分があることを發見して、これを公表した。そして、等發見のフランス人に知られているのは、1780年頃であり、マルグラフの門弟あいやるも、私費をもってその業の研鑽に従事し工業上の成功が確實であることを立証するや、甘蔗糖業者の恐慌を惹起し、アヒヤルド氏が買収を企畫したが、遂にその目的を達することはできず、そして1806年ナポレオン1世が大陸封鎖の政策を實行すると、從來英領植民地の供給に仰ぎつつあった歐洲大陸の砂糖は、並びに全く輸入杜絶したため、糖の価値は暴騰し、底止するところを知らなかった。於是乎ナポレオンは舘菜糖業に對して多大な保護獎勵を加えて、これが發達を促した。結果、1819年には、800個工場が設立され、漸次今日の隆盛を致したのは、實はナポレオンの賜物であったと斷言できる。ドイツにおいては1834年來、隣邦フランスの刺戟を受けて、漸次偉大な發展を成し遂げ、單に自國の需要を満たすにとまらず、盛んに國外に輸出するという盛況を示した。遂に世界産糖國の第1位を占め、年々200万噸以上を産出するに至った。1891年以來、歐洲大陸、北米合衆國およびカナダなど、各所で經營され、まさに甘蔗糖と拮抗するほどに發展した。

### 1. 舘菜糖業の特徴

#### (1) 含糖分

製糖上、舘菜の甘蔗に勝る特徴は、含有糖分および製糖歩留が多量であることである。舘菜はその發見当時(160余年前)における含糖分はわずか6%以内であったが、學理の応用によって漸次改良を加え、現在では26%のものもあり、舘菜に曉通するブリーム博士は更に30%以上に到達させられると言っている。1881年頃の製糖場の平均糖分11%に過ぎなかったが、1890年頃には13%を超え、1908年頃には16%以上に達し、1「セントナー」の砂糖製造に要する菜根の數量は10「セントナー」より6「セントナー」に減った。下記にその1例を示そう。

(ブリーム博士の報告)

以上、24年間に糖分35%を増加し、したがって1「セントナー」の砂糖を製造するために必要な舘菜根の數量約40%を減らしたのは、上表から明瞭であり、實に感嘆せざるをえないところである。原料のこのように著しく遞減した原因はもとより製糖術および機械の進歩に関連していることは勿論であるが、原料の改良進歩が最も顯著な原因である。それは氣候および土地が適當である地方で舘菜は人為的に糖分を増加することができたのは、明らかな事實であり、そして朝鮮の自然力はこれに適切であったので、糖分減却の心配がないだけでなく、後來益々増加すべきであるのは、わずかな疑いがある。轉眼一瞥甘蔗界においても改良法としてジャワ島、その他の氣候が適切な地方においては、舘菜改良法と相似の方法をもって實行しつつあるが、未だに、これによって舘菜のようにはすることができず、殊にこれを台湾で行うことはできないのは、私たち甘蔗界における千秋の憾である。

#### (二) 製糖歩留

製糖の歩留は蔗莖あるいは菜根中の結晶糖分の外非糖分および不結晶糖分(舘菜には皆無ということもある)の量に關係して甘蔗は莖中に含有される糖分が充分であるも、氣候の關係上、製糖期間の平均保留との間に大差が生じる。台湾においては1月および2月で成熟の絶頂となり、以後日を経るに従い、漸次氣候の影響を受けて歩留を減少することが大である。即ち、甘蔗糖業につき、豊かな經驗を有する有名な學者として崇拜されつつあるジャワ島の甘蔗試験場長ゲーリヒス氏および南米英領ギアナ試験場長ハリソン氏が公表している意見によれば、甘蔗はもはや肥料および耕作等の方法で蔗莖の實質(糖分および純糖率)を高上させることができない。獨りの收穫高を増加する以上に、兩氏の所見のごとく、甘蔗の實質を高上させることにおいては、生産費を安くする上に、最大の影響を有する歩留の増進または甚だ困難であるため、従って著しく生産費を安くすることはできない。そのため、舘菜に

は普通、このような大差が生じることは稀であり、製糖の歩留が多ければ、従って生産費を遞減する歐州の舘菜糖業上、生産費が安くなるのは實にこのためであり、即ち甘蔗は糖分を増加することが難しくても、舘菜は種子および耕作の改良進歩に伴って増進することが著しく、その増加するに従って分毛の費用も増す必要はなく、砂糖の製造出來高を増加することによって生産費は著しく減少する。これは舘菜糖業の特徴であり、容易に甘蔗糖業を企畫することができない理由である。今、各産糖地の製糖歩留を示せば、

であり、いかにその差が大きいかは一目瞭然である。甘蔗糖の低廉な労働賃金および無燃料費に對して歐州における舘菜糖業はその數倍の高価な労働賃金と燃料費とを拂つてもなお、生産費が低廉であり、甘蔗糖業と相拮抗する所以である。なお、次に1、2會社における數年間の糖分と製糖歩留との關係を示して參考として提供したい。

ペルピン製糖所

ウミスラウ製糖所

上の數表で比較するように、甘蔗糖業においては、いずれも製糖期間の平均歩留が多く、10%に止まるも、舘菜糖業はほとんど含有糖分の全量を抽出するというのも不可能ではない状態であり、その製糖業におよぼす經濟的影響がいかに優秀であるかを証明するに足りるものではない。

위의 내용은 세계 각국의 설탕 소비량을 보며 문명이 진보함에 따라 증가함을 설명하고 있으며, 첨채설탕업의 발견과 역사, 첨채설탕업의 특징으로 함당분과 제당보류를 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

1. 세계에서의 설탕

(1) 각국의 설탕 소비율

문명의 진보와 설탕 소비율은 모두 정비례 해 증가하고 있다. 즉, (리히트씨의 통계에 의한다)

표 2.

國名(국명)	人口1人の1 カ年消費率 (인구1명의 1개년 소비율)	國名(국명)	人口1人の1 カ年消費率( 인구1명의 1개년 소비율)	國名(국명)	人口1人の1 カ年消費率(인구1명의 1개년 소비율)
イギリス(영국)	69斤(근)72	ドイツ(독일)	32斤(근)70	デンマーク(덴마크)	53斤(근)73
アメリカ(미국)	58斤(근)73	フランス(프랑스)	27斤(근)29	ベルギー(벨기에)	25斤(근)02

이며, 우리 일본과 같은 불과에 10근 약에 지나지 않고, 삼등국인 포국과 비교해도 상 1근반의 하위에 있다. 그리고 전 세계에서 설탕 소비 총량은 1년에 약 1, 500만 톤에 이른다.

(2) 사탕수수, 사탕무 양설탕의 분야

상기의 1, 500만 톤의 설탕의 원료는 실로 사탕수수, 사탕무의 양자이며, 가끔 다소의 소장이 있지만, 대개, 그 반씩을 생산하고 있어, 아래에 최근 6개년의 생산액을 표시했다.

(사탕수수는 우렛트 및 그레이 회사, 사탕무는 리히트씨의 통계에 의한다)

표 3.

年次(연차)	甘蔗糖(單位：噸)(사탕수수설탕(단위：톤))	甜菜糖(單位：噸)(첨채설탕(단위：톤))	合計(單位：噸)(합계(단위：톤))
1902-3	6,055,725	5,672,735	11,818,460
1903-4	6,186,791	6,102,868	12,271,659
1904-5	6,820,676	4,932,907	11,753,583
1905-6	6,735,081	7,224,461	13,959,542
1906-7	7,360,172	7,260,163	14,520,335
1907-8	7,233,477	6,996,897	14,230,374

1. 첨채설탕업의 소사

조선 첨채설탕업을 기술하는 전제로서 첨채설탕업의 소사를 설명하는 것은, 즉 쓸데없는 업은 아니다.

첨채설탕업은, 1747년, 보국 화학자 마르그라후창 사탕무근중에 다량의 당분이 있는 것을 발견해, 이것을 공표했다. 그리고 그것을 발견한 프랑스인에 알려져 있는 것은, 1780년경이며, 마르그라후의 문하생 사랑하는 것도, 사비를 가지고 그 사업의 연구에 종사해 공업상의 성공이 확실한 것을 입증했더니, 감서설탕업자의 공황을 야기해, 아히야르드씨가 매수를 기획했지만, 결국 그 목적을 달성하지 못하고, 그리고 1806년 나폴레옹 1세가 대륙봉쇄의 정책을 실행하자, 종래 영국령 식민지의 공급에 의지하고 있던 구주 대륙의 설탕은 완전히 수입이 두절됐기 때문에, 설탕의 가치는 폭등해 멈출 줄을 몰랐다. 나폴레옹은 첨채설탕업에 대해서 다대한 보호 장려를 더해, 이것이 발달을 재촉했다. 결과, 1819년에는 800개 공장이 설립되어 점차 오늘의 융성을 한 것은, 실은 나폴레옹의 덕분이었다고 단언할 수 있다. 독일에 있어 1834년간, 인방 프랑스의 자극을 받아, 점차 위대한 발전을 완수해 단지 자국의 수요를 채우는 것에 멈추지 않고, 활발히 국외에 수출한다고 하는 성황을 나타냈다. 결국 세계산설탕국의 제1위를 차지해 해마다 200만 톤 이상을 산출하기에 이르렀다. 1891년 이래, 구주 대륙, 북미 합중국 및 캐나다 등, 각처에서 경영되어 확실히 사탕수수설탕과 경쟁할 정도로 발전했다.

1. 첨채설탕업의 특징

(1) 함유 설탕분

설탕 생산상, 사탕무가 사탕수수보다 우수한 특징은, 함유 설탕분 및 제설탕보류가 다량인 것이다. 사탕무는 그 발견 당시(160여 년 전)에서의 함유 설탕분은 불과 6%이내였지만, 과학의 응용에 의해 점차 개량을 더해 현재는 26%의 것도 있어, 사탕무에 정통하는 브림 박사는 더욱 30%이상으로 도달할 수 있다고 한다. 1881년경의 제설탕장의 평균 당분은 11%에 지나지 않았지만, 1890년경에는 13%를 넘어 1908년경에는 16%이상에 이르러, 1 「센트나」의 설탕 제조에 필요로 하는 채근의 수량은 10 「센트나」에서 6「센트나」로 감소했다. 아래와 같이 그 예를 나타내겠다.(브림 박사의 보고)

표 4.

年度(연도)	糖分(당분)	1「セントナー」の砂糖を製造するのに要する原料の數量(1「센트나」의 설탕을 제조하는데 필요로 하는 원료의 수량)
1884年(년) - 85年度(년도)	11.99%	10.50セントナー(센트나)
1890年(년) - 91年度(년도)	13.32%	8.32
1895年(년) - 96年度(년도)	13.54%	7.70
1900年(년) - 01年度(년도)	14.64%	7.32
1905年(년) - 06年度(년도)	14.82%	7.16
1908年(년) - 09年度(년도)	16.24%	6.10

이상, 24년간에 당분 35%를 증가해, 따라 1 「센트나」의 설탕을 제조하기 위해서 필요한 사탕무뿌리의 수량 약 40%를 줄인 것은, 상표로부터 명료하고, 실로 감탄하지 않을 수 없는 곳이다. 원료의 이와 같이 현저하게 체감한 원인은 원래 제설탕방법 및 기계의 진보에 관련하고 있는 것은 물론이지만, 원료의 개량 진보가 가장 현저한 원인이다. 그것은 기후 및 토지가 적당한 지방에서 사탕무가 인위적으로 당분이 증가할 수 있던 것은 분명한 사실이며, 그리고 조선의 자연력은 이것에 적절했고, 당분이 줄어드는 것의 걱정이 없을 뿐만 아니라, 장래 더욱 더 증가할 것은 의심 없을 것이다. 눈을 돌려 사탕수수 계에 있어도 개량법으로서 자와섬, 그 외의 기후가 적절한 지방에서는, 사탕무 개량법과 상사의 방법을 가지고 실행하고 있지만, 아직도, 이것에 의해 사탕무와 같이는 하지 못하고, 특히 이것을 대만에서 실시할 수 없는 것은, 우리 고구마계의 천추의 감이다.

(2) 제설탕보류

제설탕의 보류는 자경 혹은 채근중의 결정 당분의 외비당분 및 불결정 당분(사탕무에는 전무라고 하는 일도 있다)의 양에 관계해 사탕수수는 경중에 함유되는 당분이 충분한 것도, 기후의 관계상, 제설탕 기간의 평균 보류와의 사이에 큰 차이가 생긴다. 대만에 있어 1월 및 2월에 성숙의 절정이 되어, 이후 일을 거치는 것에 따라, 점차 기후의 영향을 받아 보류를 감소하는 것이 크다. 즉, 사탕수수 설탕업에 대해, 풍부한 경험을 가지는 유명한 학자로서 송

배되고 있는 자와섬의 사탕수수 시험장장 게이리히스씨 및 남미 영국령 기야나 시험장장 하리손씨가 공표하고 있는 의견에 의하면, 사탕수수는 이미 비료 및 경작 등의 방법으로 자경의 실질(당분 및 순설탕율)을 향상시킬 수가 없다. 하나의 수확고를 증가하는 이상으로, 두 사람의 소견처럼, 사탕수수의 실질을 향상시키는 것에 있어서는, 생산비를 싸게 할 뿐만 아니라, 최대의 영향을 가지는 보류의 증진 또는 매우 곤란하기 때문에, 따라서 현저하게 생산비를 싸게 할 수 없다. 그 때문에, 사탕무에는 보통, 이러한 큰 차이가 생기는 것은 드물고, 제설탕의 보류가 많으면, 따라서 생산비를 체감하는 유럽의 첨채설탕업상, 생산비가 싸지는 것은 실로 이 때문이며, 즉 사탕수수는 당분을 증가하는 것이 어려워도, 사탕무는 종자 및 경작의 개량 진보에 수반해 증진하는 것이 현저하고, 그 증가함에 따라 분모의 비용도 늘어날 필요는 없고, 설탕의 제조 거래총액을 증가하는 것에 의해 생산비는 현저하게 감소한다. 이것은 첨채설탕업의 특징이며, 용이하게 사탕수수 설탕업을 기획할 수가 없는 이유이다. 지금, 각 설탕 생산지의 제설탕보류를 나타내면,

표 5.

台灣(대만)	ジャワ島(자와섬)	キューバ(쿠바)	オーストラリア(오스트레일리아)
1898-1907(9カ年平均)(9개년 평균)	1898-1907(9年間平均)(9년간평균)	1903-1907(4年間平均)(4년간 평균)	1903-1908(5年間平均)(5년간평균)
10.58%	10.52%	10.02%	10.16%

표 6.

	ドイツ(독일)	オーストリア(오스트리아)	ベルギー(벨기에)	スウェーデン(스웨덴)	ロシア(러시아)	フランス(프랑스)
1898-1907(9年間平均)(9년간 평균)	15.13	14.64	13.8	14.14	13.73	12.79
1907-1908年度(년도)	15.86	16.59	14.5	14.45	14.33	13.06
1908-1909年度(년도)	17.30	17.60	15.0	-	14.96	13.35

이며, 얼마나 그 차이가 큰가는 일목요연하다. 사탕수수설탕의 저렴한 노동 임금 및 무연료비에 대해서 유럽에서의 첨채설탕업은 그 수배의 고가의 노동 임금과 연료비를 지불해도 아직도 생산비가 저렴하고, 사탕수수 설탕업과 경쟁할 수 있는 이유이다. 덧붙여 다음에 1, 2 회사에서의 몇 년간의 당분과 제설탕 보류와의 관계를 나타내 참고로 제공하고 싶다.

펠핀 제당소



표 7.

	1908-1909 9年(년)	1907-1908 8年(년)	1906-1907 7年(년)	1905-1906 6年(년)	1904-1905 5年(년)	平均(평균)
糖分(당분)	18.31%	15.80	17.18	16.06	17.26	16.94
歩留(보류)	17.51	15.05	15.48	14.47	16.10	15.72
差(차)	0.80	0.75	1.70	1.59	1.16	1.21
菜根量(채근량)	5.71	6.64	6.46	6.91	6.21	6.36

우미스라우 제당소

표 8.

	1908-1909 9年(년)	1907-1908 8年(년)	1906-1907 7年(년)	1905-1906 6年(년)	1904-1905 5年(년)	平均(平均)
糖分(당분)	15.05%	16.39	16.54	16.01	-	16.00
歩留(보류)	14.50	14.50	15.12	14.43	-	14.64
差(차)	0.55	1.89	1.42	1.58	-	1.36
菜根量(채근량)	6.896	6.896	6.61	6.93	-	6.83

위의 표로 비교하듯이, 사탕수수 설당사업에 대해서는, 모두 제설당 기간의 평균보류가 많아, 10%에 그치는 것도, 첨채설당업은 거의 함유 설당분의 전량을 추출한다는 것도 불가능하지 않는 상태이며, 그 제설당업에 미 경제적 영향이 얼마나 우수인가를 증명할 만하는 것은 아니다.

일본의 설당, 조선의 설당업과 동양에서의 세계적인 설당시장

1 日本の砂糖

(1)日本における砂糖の需給

一方、日本での砂糖消費の趨勢を稽查したところ、明治34年の一人1年の消費率が13斤8歩を最高として、最近數年間の平均消費率は9斤78歩を昇降しており、(農商務省統計による)

前表から考えると、消費税の増徴は消費率の減退を立証している事實であることが明らかであると言えるが、なお、毎年約5億斤を消費しているにも関わらず國內における生産額はわずかにその一部分に過ぎず、約3.4億斤は半ば海外の輸入に頼っている。即ち(農商務省統計による)

年次

であり、年々海外に流出する正貨は實に3000万円に達しようとする。まさに輕々しく見過ごすべきものではない。だから、27~28年戰の結果、台湾島が日本に歸屬するようになったのは、總督見玉伯爵閣下ならびに時の民政長官である後藤男爵閣下は同島が甘蔗糖業に好適の天然要素を有していることに着目され、帝國産業政策上、また新領土開發統治の大方針から打算し、台湾をもって一大砂糖生産地とすることに決意し、明治35年臨時台湾糖務局という特設機關を設置して、極力該業の有利になるように、社會に紹介すると同時に、あらゆる保護政策を講じて、資本の流入を勸奨した結果、事業家や資本家の企業心を喚起し、母國の資本は翁然として流入し、近く明治45年において、會社數が1

8、新式製糖工場36機械能力一晝夜26570噸、拂い込み資本總額3832万6525円を計上し、單に國內の需要を滿たすに留まらず、進んで海外に輸出する過剩を生ずる機運に到達しようとした。長足の進歩である。

(2)台湾糖の生産力

上述のように、短い歲月の間で、偉大な發展を遂げた台湾糖が果してどれくらいの生産があるのか、稽查すると、昨43年10月13日付をもって台湾總督府はいま設立認可を与えている前掲36工場以外に、今後新設増設とも認可しない主旨の論告を出しており、したがって分蜜糖や精白糖は下記の各工場(明治45年 製糖季において) (台湾總督府調査による)

全部が120晝夜全能力で作業するものとして、製糖歩留りの平均は現在15%と仮定すれば、

を産出することになる。これに改良糖廊で生産の含蜜糖を加算すれば、台湾島における全産額を得ることができる。そして現在の改良糖廊84工場の機械能力7490噸の一期間の製糖量8471万69斤のうち、新式製糖工場設立に伴う取り拂われるべき (台湾總督府調査による)

を除いた、3587万8318斤が含蜜糖總生産額となる。よって明治45年以後においては、

分蜜糖および稀白糖：589,216,320斤

含蜜糖：35,878,318斤

合計：625,094,638斤

をもって、近き將來における最高限度とする。

(3)日本における産糖額

日本内地における製糖業は漸次低廉な外國糖に壓迫されて萎微衷頼に傾きつつあると言えども、なお、毎年(農商務省統計による)

の産出を示しているのので、將來も約8000万斤と計上すれば、大きな誤解はないと信じる。

(4) 日本における總産糖額

に記述したように、

台湾産額：約6億2000万斤

内地産額：約8000万斤

計：7億斤

は國內における總産額であるとする。これにより明治46年において(人口および消費率を現在のまま底止めするものと仮定し)國內消費量約5億斤を供給した殘額の約2億斤は國外に販路を求めなければならない。よって台湾糖生産超過の聲がでているわけである。

1 東洋における世界的砂糖市場

砂糖消費率は文明の進歩とともに増加するのは、世界各國における實例が立証するところである。もって、日本における消費率もまた漸次増進することは明瞭であるとしても、仮に國內の消費量を現在の約5億斤に底止めするものとして、台湾糖生産が前記のように、最高限度に達するものとなれば、自然の理として剩餘額約2億斤は当然、これを海外市場に放出しなければならない。よって海外市場選擇の必要があるゆえんである。一方、清國の情勢を考慮すると、廣大であるのは勿論であるが、實に4億有余の民衆を有している。清國內における砂糖生産額は約4億斤であり、なお毎年輸入されるもの

(農商務省糖業改良事務局調査による)

であるので、一カ年の總消費量は約10億斤であり、一人僅か22斤半に過ぎないと言えども、その消費率は五斤である。この總量が20億斤に達する從來の増加率(平均1カ年約20%の増加率を示す)に照らし合わせてみると、決して遠い將來ではないことを信じる。その時機においての國內生産を現在の倍額である8億斤に發展するものと仮定するが、實に12億斤の輸入を行わなければならない。これは世界的第一大市場として各産糖國が極力これが開拓に努力している所以である。

特に現在であっても約6億斤の輸入を行っている清國に對して、一衣帶水の間にある台湾糖の超過額2億斤を處分すれば、蓋し容易な事業であると言っても、未だに清國に向かつて輸出されていない理由は、ひとつは内國の需要を滿たす域に達していないということと、もうひとつは、清國においてはジャワ島の糖との競争上、國內消費のような多大な利益を獲得することができない原因といえども明治46年以後には必ず消費市場において一大競争を覺悟しなければならない。この時機に到達すれば、生産費が低廉な産糖國は遂に最後の優者であることは、また多くを語る必要はない。残りは生産費に關して更に項を分けて説明しようと思う。

#### 1. 朝鮮における糖業

##### (1) 舘菜糖の天然要素と新半島

##### (1) 氣温、雨期、雨量

製造工業の成功か否かは經營者の手腕によるということは異論はないと言えども、舘菜糖業の成否は、天然的な要素、即ち氣温、雨期、雨量に左右されるものであり、播種、發芽ならびに成育期においては相當の雨量を必要とし、成熟および收穫期はかなり晴朗乾燥であることが必要。即ち、理想的な氣温および雨量は、

とする。そのため、朝鮮半島北緯38度以北、即ち黃海道、平安南北道、咸鏡南北道における氣温および雨量の平均は(平壤、元山、京城、仁川)

であるため、最も理想的な氣温および雨量に近い。天与の恩恵を遺憾なく有しているものと言える。

##### (3) 土質

舘菜栽培に最も適した土質は、砂質壤土および粘質壤土である。砂質壤土は糖分が豊富であり優れており、粘質壤土は收穫量が多いのが自慢であるが、要するに舘菜は死水が停滯していない地域で、大麥、小麥、大豆等が成育する土質であれば充分であるといえる。ですから、北部朝鮮における畑地の耕作物は、大豆を主要産物とし、麥類がこれに續く状態に加えて、土囊もまた砂質、粘質が半々であるから全く不安に値するものはない。

##### (2) 舘菜試作の結果

韓國勸業模範場および、その出張所の監督のもとで試作した成績の2, 3を例示すれば、

であり、水原においては糖分および收穫量ともに少なく、廣州、平壤は成績良好であった。要するに、僅か3、4年間の試作において上記のような成績を示しているのであれば、將來的には耕作上の經驗を重ねていけば、平均含糖分17%以上、收穫3噸以上を得ることができるようになるだろうことは、容易な事業であると信じて疑わない。であるため、一般の人にさせる場合は、舘菜の栽培は集約的性質を帯びており、耕作、施肥、肥料など、悉く緻密を要するので、粗放な性格の朝鮮人が克服できるところではないと言う人がいるとしても、昨年度の廣州付近において26箇所(1ヶ所1反歩)の試作のなかで、朝鮮人の耕作によるものが、内地人の成績と異なる所がないことを見れば、上記のような心配は一片の杞憂に他ならないものであることを証明するものである。廣州付近の菜根は、その平均糖汁100分中16.20%であり、1反歩の收穫高6903貫230匁である。これを該26か所について區別すれば、

以上のごとく、糖分は15ないし17%のものが最も多く、13%以下が全くないのは大いにやる氣を高めさせるものであり、これを大規模に栽培しても、比較的、劣等の菜根は少ないと信じる事が十分できる。ただし、その收穫高に關しては2噸半であり、僅か少量の感がないわけではないが、他國に比べて敢えて大きく劣っているとは言えない。これは、廣州地方は地層が頗る厚いので、充分に深く耕すのに力があるので、菜根は深く地底に生長し、そのためベルギー、ドイツと同じく優に800貫に達することができ、糖分もまた増加することができるだろうと信じるものである。

위의 내용은 일본의 설탕의 수급과 생산되는 설탕의 액수에 대해 설명하고 있으며, 각국의 생산량에 대해 이야기하며 동양에서의 세계적 설탕 시장에 대해 설명하고 있다. 또한 조선의 설탕업 중 첨채설탕의 기온, 우기, 우량, 토양 등의 천연 요소와 사탕무의 시범재배의 결과에 대해 설명하고 있다.

## 1 일본의 설탕

### (1) 일본에서의 설탕의 수급

한편, 일본에서의 설탕 소비의 추세를 계사했는데, 메이지 34년(1901)의 한 사람 1년의 소비율이 13근 8보를 최고로서 최근 몇 년간의 평균 소비율은 9근 78보를 승강하고 있어, (농상무성 통계에 의한다)

표 9.

年次(연차)	消費總量(소비 총량)	消費率(소비율)
明治31年(메이지31년)	577,884,142斤(근)	13.2斤(근)
32年(년)	424,320,719	9.6
33年(년)	550,443,672	12.3
34年(년)	623,487,656	13.8
35年(년)	412,493,898	9.0
36年(년)	515,840,166	11.1
37年(년)	544,839,255	11.5
38年(년)	342,180,648	7.2
39年(년)	481,175,327	9.9
40年(년)	475,218,378	9.7
41年(년)	483,173,229	9.7

앞 표로부터 생각하면, 소비세의 증정은 소비율의 감퇴를 입증하고 있는 사실인 것이 분명하다고 말할 수 있지만, 덧붙여 매년 약 5억 근을 소비하고 있는 것에도 불구하고 국내에서의 생산액은 조금 그 일부분에 지나지 않고, 약 3, 4억 근은 거의 해외의 수입에 의지하고 있다. 즉(농상무성 통계에 의한다)

표 10.

年次(연차)	國內生産額(국내 생산액)	輸入額(수입액)
明治31年(메이지31년)	163,705,468斤(근)	414,178,674斤(근)
32年(년)	168,161,838	256,158,881
33年(년)	145,695,642	404,748,030
34年(년)	140,454,723	483,032,933
35年(년)	165,612,219	246,881,697
36年(년)	123,040,446	392,799,720
37年(년)	134,548,678	410,290,577
38年(년)	160,782,443	191,398,205
39年(년)	189,846,772	291,328,554
40年(년)	170,851,677	304,366,710
41年(년)	179,825,340	303,347,889

이며, 해마다 해외에 유출하는 정화는 실로 3,000만 엔에 이르려고 한다. 확실히 경솔하게 간과해야 할 것은 아니다. 그러니까, 27~28년 전의 결과, 대만섬이 일본에 귀속하게 된 것은, 총독 고다마 백작 각하 및 당시의 민정 장관인 고토 남작 각하는 동섬이 사탕수수 설 탕업에 적합한 천연 요소를 가지고 있는 것에 주목되어 제국 산업 정책상, 또 신 영토 개발 통치의 대부분 바늘로부터 타산 해, 대만을 가지고 일대 설탕 생산지로 하는 것에 결의해, 메이지 35년 임시 대만설탕무국이라고 하는 특설 기관을 설치해, 극력 해업의 유리하게 되도록, 사회에 소개하는 것과 동시에, 모든 보호 정책을 강의(강구)해, 자본의 유입을 권장한 결과, 사업가나 자본가의 기업심을 환기해, 모국의 자본은 용연으로서 유입해, 근처 메이지 45년에 있어, 회사수가 18, 신식 제설탕 공장 36 기계 능력 일주야 26570톤, 납입 자본 총액 3,832만 6,525엔을 계산해, 단지 국내의 수요를 채우는 데 머물지 않고, 진행되어 해외에 수출하는 과잉을 일으키는 기운에 도달하려고 했다. 장족의 진보이다.

(2) 대만설탕의 생산력

위에서 설명한 바와 같이, 짧은 세월의 사이로, 위대한 발전을 이룬 대만설탕이 과연 어느 정도의 생산이 있는지, 계사 하면(자), 작 43년 10월 13 일자를 가지고 대만 총독부는 지금 설립 인가를 주고 있는 전술 36 공장 이외에, 향후 신설 증설과도 인가하지 않는 주지의 논고를 내고 있어 따라 분밀설탕이나 정백설탕은 아래와 같은 각 공장(메이지 45년(1912) 제설탕계에 대해) (대만 총독부 조사에 의한다)

표 11.

工場名(공장명)	能力(單位：噸)(	小計(單位：噸)(
	능력(단위 : 톤))	소계(단위 : 톤))
台灣製糖會社(대만 제당 회사)	第 1 工場(제1 공장)	650
	第 2 工場(제2 공장)	400
	後壁林	1,000
		6,490

	工場(후벽림공장)		
	公館庄	60	
	工場(공관장공장)		
	灣裡 工場(만리공장)	180	
	社路乾 工場(사 로건공장)	1,200	
	阿椒 工場(아 하지카미 공장)	3,000	
東洋 製糖會社(동양 제당 회사)	第1工場(제 1공장)	1,000	1, 750
	第2工場(제 2공장)	750	
明治製糖會社(메이지 제당 회사)	第1工場(제 1공장)	750	3,010
	麻頭 工場(마두 공장)	60	
	第2工場(제 2공장)	1,100	
	第3工場(제 3공장)	1,000	
	維新 工場(유신 공장)	100	
塩水港製糖會社(소금물 항 제당 회사)	第1工場(제 1공장)	550	3,250
	第2工場(제 2공장)	1,000	
	第3工場(제 3공장)	700	
	高砂 工場(타카사고 공장)	1,000	
FSD會社(회사)	工場(공장)	850	850
大日本製糖會社(다이니 혼 제당 회사)	第1工場(제 1공장)	1,200	2,200
	第2工場(제 2공장)	1,000	
新興製糖會社(신흥 제당 회사)	工場(공장)	500	500
林本源(슌 근본)	製糖工場(제당 공장)	750	750
北港製糖會社(호쿠코우 제당 회사)	工場(공장)	1,000	1,000
ペイン製糖所(페인 제당소)	工場(공장)	300	300
苗栗製糖會社(모를제당 회사)	工場(공장)	350	350
新高製糖會社(신고 제당 회사)	彰化工場(창화 공장)	750	2,750
	第1工場(제 1공장)	1,000	
	第2工場(제 2공장)	1,000	
賀田組製糖(가타조제당)	工場(공장)	60	60
台北製糖會社(타이베이 제당 회사)	工場(공장)	500	500
中央製糖會社(중앙 제당 회사)	工場(공장)	750	750
斗六製糖會社(두6 제당 회사)	工場(공장)	500	500

畢顯榮製糖(필현영제당)	工場(공장)	500	500
帝國製糖會社(제국 제당 회사)	第1工場(제 1공장)		1,050
	第2工場(제 2공장)		
總計(총계)			26,570

전부가 120 밤낮 전 능력으로 작업하는 것으로서 제설탕 yield의 평균은 현재 15%라고 가정하면,

一晝夜原料消費總量(일주야 원료 소비 총량)	44,637,600斤(근)
一製糖期間原料消費總量(1 제당 기간 원료 소비 총량)	5,356,512,000斤(근)
分蜜糖精白糖生産總額(분밀설탕정백설탕생산 총액)	589,216,320斤(근)

(을)를 산출하게 된다. 이것으로 개량설탕량으로 생산의 함밀당을 가산하면, 대만섬에서의 전 산액을 얻을 수 있다. 그리고 현재의 개량설탕과 84 공장의 기계 능력 7490톤의 한평생간의 제설탕량 8471만 69근 가운데, 신식 제설탕 공장 설립에 수반하는 철거해져야 함 (대만 총독부 조사에 의한다)

표 12.

所在地(소재지)	工場數(공장수)	一期間の製糖量(한평생간의 제설탕량)
台北廳下(타이베이청하)	5	3,8475,318斤(근)
台中廳下(타이중청하)	13	13,797,803斤(근)
嘉義廳下(요시노리청하)	14	17,077,732斤(근)
台南廳下(대남청하)	7	8,003,732斤(근)
阿候廳下(아후청하)	2	1,583,366斤(근)
南投廳下(난터우청하)	5	4,523,802斤(근)
計(계)	46	48,831,741斤(근)

(을)를 제외한, 3587만 8318근이 함밀설탕총 생산액이 된다. 따라서 메이지 45년(1912) 이후에서는,

분밀당 및 희흰 설탕 : 589,216, 320근  
 함밀당 : 35, 878, 318근  
 합계 : 625,094, 638근

(을)를 가지고, 근 나무 장래에서의 최고 한도로 한다.

(3) 일본에서의 산 설탕액

일본 내지에서의 제설탕업은 점차 저렴한 외국설탕에 압박받아 위미충뢰에 기울고 있다고 말할 수 있고 들, 덧붙여 매년(농상무성 통계에 의한다)

표 13.

年次(연차)	産糖(산 설탕)
35年(년)	82,302,293斤(근)
36年(년)	105,674,567
37年(년)	68,603,353
38年(년)	63,507,869
39年(년)	84,602,605
40年(년)	87,925,939
41年(년)	74,723,336

의 산출을 나타내고 있으므로, 장래도 약 8,000만근과 계상하면, 큰 오해는 없다고 믿는다.

(4) 일본에서의 총산설탕액

위에 기술한 것처럼,

대만 산액 : 약 6억 2,000만 근

내지 산액 : 약 8,000만 근

합계 : 7억 근

(은)는 국내에서의 총 산액이라고 한다. 이것에 의해 메이지 46년(1913)에 있어(인구 및 소비율을 현재인 채 같게 하는 것과 가정해) 국내소비량 약 5억 근을 공급한 잔액의 약 2억근은 국외에 판로를 요구하지 않으면 안 된다. 따라서 대만설탕생산 초과의 소리가 나오고 있다.

1 동양에서의 세계적 설탕 시장

설탕 소비율은 문명의 진보와 함께 증가하는 것은, 세계 각국에서의 실례가 입증하는 중에 있다. 일본에서의 소비율도 또 점차 증진 하는 것은 명료하다고 해도, 만일 국내의 소비량을 현재의 약 5억 근에 달하는 것으로서 대만설탕생산이 앞에서 본 것 같이, 최고 한도에 이르는 것이 그렇다면, 자연의 이익으로서 잉여액수 약 2억 근은 당연, 이것을 해외시장에 방출해야 한다. 따라서 해외시장 선택의 필요가 있는 근거이다. 한편, 청나라의 정세를 고려하면(자), 광대해요는 물론이지만, 실로 4억 유여의 민중을 가지고 있다. 청나라 내에서의 설탕 생산액은 약 4억 근이며, 더 매년 수입되는 것(농상무성 설탕업 개량 사무국 조사에 의한다)

표 14.

年次(연차)	輸入糖量(斤)(수입설탕량(근))
1905年(년)	328,670,500
1906年(년)	658,644,800
1907年(년)	573,275,5000



이므로, 1개년의 총 소비량은 약 10억 근이며, 한사람이 불과 22근반에 지나지 않는다고 말할 수 있고, 그 소비율은 5근이다. 이 총량이 20억 근에 이르는 종래의 증가율(반년 1개년 약 20%의 증가율을 나타낸다)에 대조해 보면, 결코 먼 장래가 아닌 것을 믿는다. 그 때 기에 대한 국내 생산을 현재의 배액인 8억 근으로 발전하는 것으로 가정하지만, 실로 12억 근의 수입을 실시하지 않으면 안 된다. 이것은 세계적 일대 시장으로서 각 산 설탕국이 힘을 다해 이것의 개척에 노력하고 있는 까닭이다.

특히 현재여도 약 6억 근의 수입을 실시하고 있는 청나라에 대해서, 일의대수의 사이에 있는 대만설탕의 초과액 2억 근을 처분하면, 뚜껍 해 용이한 사업이라고 해도, 아직도 청나라로 향해 수출되어 있지 않은 이유는, 하나는 내국의 수요를 채우는 역에 이르지 않다고 하는 것이고, 또 하나는, 청나라에 있어 자와섬의 설탕과의 경쟁상, 국내소비와 같이 다대한 이익을 획득할 수가 없는 원인이라고 해도 메이지 46년(1912) 이후에는 반드시 소비 시장에 있어 일대 경쟁을 각오해야 한다. 이 시기에 도달하면, 생산비가 저렴한 산 설탕국은 결국 마지막 우수자인 것은 또 말할 필요는 없다. 나머지는 생산비에 관해서 더욱 항을 나누어 설명하려고 생각한다.

## 1 조선에서의 설탕업

### (1) 첨채설탕의 천연 요소와 신반도

#### (1) 기온, 우기, 우량

제조 공업의 성공인가 아닌가는 경영자의 수완에 의한다고 하는 것은 이론이 없다고 말할 수 있고 들, 첨채설탕업의 성공 여부는, 천연적인 요소, 즉 기온, 우기, 우량에 좌우되는 것이어서, 파종, 발아 및 성육기에 있어 상당한 우량을 필요로 한다. 즉, 이상적인 기온 및 우량은,

표 15.

適用/季節(적용/계절)	發芽期(발아기)	生育期(생육기)	成熟期(성숙기)
氣溫(기온)	10.0度以上(도 이상)	18.0度以上(도 이상)	15.0度以上(도 이상)
雨量(우량)	97mm內外(내외)	114mm內外(내외)	100mm內外(내외)

(으)로 한다. 그 때문에, 한반도 북위 38번 이북, 즉 황해도, 반안산 북도, 함경 남·북도에서의 기온 및 우량의 평균은(평양, 원산, 경성, 인천)

표 16.

季節(계절)	月(월)	氣溫(기온)	平均(평균)	雨量(우량)	平均(평균)
發芽期(발아기)	5月(월)	15.0度(번)	15.0度(번)	117.6mm	117.6mm
	6月(월)	19.7		49.2mm	
成育期(성육기)	7月(월)	23.8	22.9	119.5mm	125.6mm
	8月(월)	25.2		208.1mm	
成熟期(성숙기)	9月(월)	20.3	16.9	26.5mm	42.5mm
	10月(월)	13.6		58.5mm	

이기(위해)때문에, 가장 이상적인 기온 및 우량에 가깝다. 천부의 혜택을 유감없이 가지고 있는 것이라고 말할 수 있다.

(3) 토질

사탕무 재배에 가장 적합한 토질은, 모래질양토 및 점질양토이다. 모래질양토는 당분이 풍부하고 뛰어나 점질양토는 수확량이 많은 것이 자랑이지만, 요컨대 사탕무는 마지막 물이 정체하고 있지 않는 지역에서, 보리, 밀, 대두 등이 성육하는 토질이면 충분하다고 말할 수 있다. 그러니까, 북부 조선에서의 밭이 돼 있는 땅의 코사쿠물은, 대두를 주요 산물로 해, 맥류가 이것에 계속되는 상태에 가세해, 흙 부대도 또 모래질, 점질이 반반이기 때문에 완전히 불안하게 상당하는 것은 없다.

(2) 사탕무 시작의 결과

한국 권업모범장 및, 그 출장소의 감독의 아래에서 시작한 성적의 2, 3을 예시하면,

표 17.

		40年(년)			41年(년)			42年(년)			43年(년)		
試作地(시작지)	1の本重量(1의 본중량)	糖分(당분)	1反歩(반보)	1の本重量(1의 본중량)	糖分(당분)	1反歩(반보)	1の本重量(1의 본중량)	糖分(당분)	1反歩(반보)	1の本重量(1의 본중량)	糖分(당분)	1反歩(반보)	
													량
水原(수원)	132.3匁(문)	13.85%	708.48	58.04	15.59	750.00	103.75	13.107	821.27	101.00	12.56	506.00	
廣州(광저우)	59.7	19.53		89.25	19.25	-	127.50	15.27	800.00	293.23	15.80	670.00	
平壤(평양)				13.56	21.86	1.043.50	121.51	16.02	902.31	189.00	14.16	920.94	

(이어)여, 수원에 대해 당분 및 수확량 모두 적고, 광저우, 평양은 성적이 양호했다. 요컨대,

불과 3, 4년간의 시작에 대해 상기와 같은 성적을 나타내고 있다면, 장래에는 코사쿠상의 경험을 거듭해 가면, 평균 함유 설탕분 17%이상, 수확 3톤 이상을 얻을 수 있게 될 것이라(일)것은, 용이한 사업이라고 믿어 의심하지 않는다. 이기(위해)때문에, 일반의 사람에게 시키는 경우는, 사탕무의 재배는 집약적 성질을 띠고 있어 코사쿠, 시비, 비료 등, 실구치밀을 필요로 하므로, 영성한 성격의 조선인을 극복할 수 있는 곳은 아니라고 말하는 사람이 있다고 해도, 작년도의 광저우 부근에 있어 26개소(1개소 1 반보)의 시작 속에서, 조선인인 코사쿠에 의하는 것이, 내지인의 성적과 다른 곳이 없는 것을 보면, 상기와 같은 걱정은 한 조각의 기우와 다름없는 것으로 있는 것을 증명하는 것이다. 광저우 부근의 채근은 그 평균설탕 국물 100분 중 16.20%이며, 1 반보의 수확고 6903관 230문이다. 이것을 해 26이나 곳에 도착해 구별하면,

표 18.

糖分(당분)	收穫高(수확고)
17%以上のもの(이상의 것)4	800貫以上のもの(관이상의 것)5
16%以上のもの(이상의 것)9	700貫以上のもの(관이상의 것)6
15%以上のもの(이상의 것)9	600貫以上のもの(관이상의 것)5
14%以上のもの(이상의 것)3	500貫以上のもの(관이상의 것)6
13%以上のもの(이상의 것)1	400貫以上のもの(관이상의 것)3
以下、なし(이하, 없음)	300貫以上のもの(관이상의 것)1
	以下、なし(이하, 없음)
平均(평균) 16.20%	平均(평균) 693.230

이상과 같이, 당분은 15내지 17%의 것이 가장 많아, 13%이하가 전혀 없는 것은 많이 의지를 높이게 하는 것이어서, 이것을 대규모로 재배해도, 비교적, 열등의 채근은 적다고 믿는 것이 충분하다. 다만, 그 수확고에 관해서는 2톤 반이며, 불과 소량의 감이 없는 것은 아니지만, 타국에 비해 감히 크게 뒤떨어지고 있다고는 말할 수 없다. 이것은, 광저우 지방은 지층이 꽤 두껍기 때문에, 충분히 깊게 경작하는데 힘이 있으므로, 채근은 깊게 땅 밑에 생장해, 그 때문에 벨기에, 독일과 같이 우아하게 800관에 이를 수가 있어 당분도 또 증가할 수가 있을 것이라고 믿는 것이다.

표 19.

地名(지명)	收穫高(歐州 1「ヘクタール」(約 1 町)、札幌と朝鮮は 1 町步)(수확고(유럽 1「헥타르」(약 1정), 삿포로와 조선은 1정보))
ベルギー(벨기에)	8026貫(관)300
ドイツ(독일)	7896貫(관)500
札幌(삿포로)	7026貫(관)700
スウェーデン(스웨덴)	6938貫(관)700
朝鮮(조선)	6932貫(관)300
フランス(프랑스)	6651貫(관)600
オーストリア(오스트리아)	6452貫(관)600

조선 사탕무가 입는 병충해와 가격, 생산비용, 판로

1 朝鮮蛄菜の病蟲害

(1) 褐斑病

勸業模範場の報告および、直接聞いた話によれば、水原においては6月下旬に發生し、7月に入って最も猛威を極め、8月は新葉が生ずればすべて病に侵され、9月に入り、氣候が漸く冷氣を帯びて降雨も減り、はじめて病勢が衰えた次第であった。廣州および平壤付近においては8月中旬に發生して漸く蔓延したが、9月の雨期が終わると共に病害もまた終息し、再び新葉が成長して繁茂した。これによれば、水原には6月下旬から9月上旬にわたって約80日間、病害が續いたが、廣州および平壤付近においては約1箇月の被害に過ぎなかった。つまり、この病害は南部に至るにつれてその勢いが猛烈となる。

褐斑病は夏期の過濕高熱の氣候により毎年多少、發生するものであり、その病菌に適した氣候が襲來すれば、その蔓延が早くなる。ドイツにおいては1871年に種子用蛄菜によって起こり、アメリカにおいては年々多少、東部、中部の兩部に發生したものであったが、1901年度において、一つとして被害の畑とならなかったのはものはなく、勢力が猛烈を極めた。そして、病害は概して輕松土に多く、粘土質の菜葉は比較的この病害を受けることが少ないという。水原模範場の試作地は砂質土であり、廣州附近においては傾斜地が固結し易いき粘質土に起こり、作物の生育は中位から下劣等の地に多く、平地で軽い。そして平地における菜根の生長状態は、傾斜地よりも良く繁茂し、病害を被ることは少なく、また、これを被る場合も至って輕微である。

元來、作物の病害は地力に關係していることが大きいですが、この病害もまた、一般を綜合すれば、一つは地力に關し、一つは作物生長の状態に關連していることは明白である。

蛄菜糖業の經營を行う地域として最も適切な廣州および壤地方において、この病害を被った程度は、水原に比べて遙かに継承であった。その原因は、氣候との關係から發生が約50日遅れたために、被害が短く、なお菜根は相当生長した後であったので、再び新葉が生じて、根部に充分な糖分を貯藏し、收穫高も約700貫に及んだ。これは、外國における被害の状態と狀況が異なるところである。廣州菜根の糖分は10月8日より11月6日に至る10回の分析によれば、根中糖分が平均15.06、純糖率87.1、收穫高670貫(興業會社の分だけ)平壤の糖分は10月5日より11月9日に至るまでの10回の分析により、根中糖分13.91、純糖率89.0、收穫高902貫940を示すに、徴するならば、菜根の實質上、糖の原料として使用することに充分な価値があることは勿論、この病害の予防法としては前述のように生長が旺盛であるものは、病害に對する抵抗力があり、おのずと強大となるので、よって耕作上、予防の第一としてこれを利用することが必要である。例えば、地力が脆弱な個所ではかなりの速効肥料および手入れを施し、成長を旺盛にさせ、種子は殺菌法を行い、作物の輪作法を勵行することは難しく、風の方向および日光の透寫などを考えて、畦の方向に注意し、平地においては排水を完全にし、堆肥においては常に多少の生石灰を混ぜて殺菌法を施し、收穫後は直ちに被害の菜葉を地中に鋤き込むこと。もし、經濟上可能なら、發病前に殺菌劑を撒布すべきである。

(二) 虫害

朝鮮において發生した害虫は、ユミゾシロおいであり(幼蟲は長約25mmの青蟲)葉の全部を食べつくし、僅かに莖筋を残すだけであり、そのため、糖分の構成が難しいため、含糖分は非常に少量であり、この害虫が僅か2, 3の畑に發生したり該蟲發生の原因をまとめると、土地が豊穡であり、無肥料で充分な收穫があるべき畑であるかに関わらず、なお普通畑と同様

に多量の肥料を施すのは結果として、菜葉が非常に繁茂したためである。出来過ぎの畑であり、これを日光の透射と風通が不完全であるためである。亡き花井技師の説によれば、この被害は全く不注意から生じたものであり、少し注意を拂って、害虫を驅除していれば、下の表のような害を被らないで済んだであろう。要するに病虫害がその猛威を増した原因は主に氣候にあると言っても、彼ら、害の發生は、両者が全く反對の場合にあることは明瞭である。これに対する予防法は自ら異なるものがあるとともに、ある面では、共通の方法があつて、これを施すのは、ただ、蛄菜の栽培上のみでなく、一般農業の進歩開發上、最も必要な事柄であり、朝鮮農民が今日まで、その耕作法およびこれらの病虫害を顧みない習慣をして漸く一変させることができる。

### (三)蛄菜の価格

蛄菜製糖事業を經營しようとするにあたって、採算上最も至大な關係を有する者は、原料である蛄菜根の価格がどうであるかは瞭乎である。しかし、蛄菜の価格を推定するならば、ほかの農作物との比較を考慮しなければならず、そのため、朝鮮の畑地での主要農産物は麥および大豆とする。下にその收穫量を表示すれば(農商務省報告による)

となるので、平均一反歩あたりの收穫は、

麥 6斗1升5合  
大豆 4斗8升6合

となる。ですから、朝鮮における麥および大豆の価格は明治42年においてである。上は市場における相場なので、農民はこれが運賃および口錢を負担しなければならない。故に、これを控除すれば、

麥 3,000以内  
大豆 5,000以内

と、ならざるをえない。仮に麥3円、大豆5円としても、一反歩に於ける農民の總収入金は僅か、

麥作 1円84錢5厘  
大豆作 2円43錢

であり、さらに公租、勞賃、その他を支出すれば、多大な損失を出しつつあるものであるため、蛄菜栽培と比較すべきではない。よって理想的な耕作をなし、豆麥類の收穫を増加させた場合における實際の收支を比較すれば、

#### 一反部の收支の比較表

(もし、蛄菜1噸5円で賣却すれば3円83錢7厘の利益となる)

上表のごとくなるので、以って大麥、小麥はともに欠損であり、農民は自身の勞賃の一部で生活するに過ぎず、大豆にあつては純益89錢7厘なので、蛄菜の純益2円68錢7厘に比べて、僅かに3分の1に満たない。言い換えれば蛄菜は最も収入が多い大豆に比べて3倍の純益を得るわけである。もし、蛄菜の收穫が3噸とすれば、實に6円43錢3厘の純益であり、7倍以上の利益を上げることができた。これに加えて、蛄菜栽培は地味を肥沃にさせる結果、ほかの輪作物の收壤を増加させるのは、当然の事理であるため、その間接の利益を加算すれば、更に

多大なものがある。ゆえに甜菜糖業を朝鮮で經營するのにおいては、新附農民が受ける幸福が甚大なるものがあるべきだ。特に朝鮮甜菜、1噸4円50銭ないし5円はドイツの8円ないしは12円。北米合衆國の10円ないし12円に比べれば、實に屑土壤も畜ならざる懸隔であり、これの本業の朝鮮で成功すべき一大要素とする。即ち、その一例として、彼我勞賃の二、三を下に比較しよう。

#### (4) 朝鮮糖の生産費

上述のように、朝鮮甜菜は1噸4円50銭で買收することが容易であり、かつ農民の利益が多であるものもあると言えども、彼等農民をして耕作上に熟達させ、喜んで栽培するに至るべき過渡的な時代は多少これを高価に買收するものとし、石炭、石灰、その他、諸消耗品および勞賃などの約10%の余裕を見込んで、その生産費を計上するにおいて、ゆえに、裕に生産することができる。

#### (5) 朝鮮糖の販路

朝鮮糖は後段説述するように、世界中で他に比べるできない低廉な生産費で生産することができるため、東洋市場においてはいずれの産糖國と競争しても恐れることはなく、實に無敵糖である。そのため、その販路について何の心配もないとは言えども、予等は第一期計畫として先ず、一晝夜での原料消費能力が500噸の機械を設備して、朝鮮における現消費量、約1200万斤を供給し、第2期計畫において滿州および北清の需用を満たし、第3期に至っては内地(明治52年内地朝鮮間 關稅撤廢後)および中南部支那に向かつて一大飛躍を試みよう并希望する。

#### (六) 朝鮮糖業の收支

文明的工業の特長として、その規模が大きいほど、生産費を節約できると言えども、我々が理想上の小規模な500噸能力の工場を設備するものとすれば、概算は

で十分である。それで、これが收支を資出するにあたって

收支予算  
初年(初年は作業日數90日 原料45,000噸 平均含糖分14% 製糖歩留11% 製品8,316,000斤)

(糖蜜および殘りかすなどは收入に計上しない。以下すべて同じ)

差引 139,116 純益

第2年(第2年は作業日數100日、原料50,000噸 平均含糖分14%製糖歩12% 製品10,080,000斤)

差引 218,880純益

第3年(第3年は作業日數100日、原料55,000噸、平均含糖分15% 製糖歩留13% 製品12,012,000斤)

差引 315,612 純益

以上のとおりであって、株式組織で經營するものとし、純益の中から固定資本の償却および諸積立金などを控除しても、初年8朱、第2年10%、第3年15%の利益配当をなすので、しゃくしゃくとして余裕あり。どんなに有利な事業であろうか。

特に原料代金は前項に記述したように、農民が耕作上に熟達した時には反歩收穫3噸以上、含糖分17%以上に達することが容易である。この場合においては原料代が4円に低下しても、農民はなんら利益を殺がることがないので、砂糖100斤につき、

原料代 1円536 1噸4円000、糖分17%、歩留155%  
 運賃 0円1535 1噸0.400  
 製糖費 0円800  
 營業費 0円700  
 販貸費 0円400  
 計 3円5895

即ち、精白糖100斤が3円58錢9厘で生産販賣することができる。  
 위 내용은 조선 사탕무의 병충해의 종류인 갈반병과 충해에 대해 설명하고 있으며, 사탕무의 가격, 조선설탕의 생산비용, 조선설탕의 청 등으로의 판매 가능성과 조선설탕의 수지의 장래에 대해 설명하고 있다.

## 1. 조선 사탕무의 병충해

### (1) 갈반병

권업모범장의 보고 및, 직접(들)물은 이야기에 의하면, 수원에 대해 6월 하순에 발생해, 7월에 접어들어 가장 사나운 위세를 떨치고 8월은 신바가 질질 끌면 모두 병에 침범되어 9월에 접어들어, 기후가 점차 냉기를 띠어 강우도 줄어들어, 병세가 쇠약해진다. 광저우 및 평양 부근에 있어 8월 중순에 발생해 점차 만연했지만, 9월의 우기가 끝남과 동시에 병해도 또 종식해, 다시 신바가 성장해 번무 했다. 이것에 의하면, 수원에는 6월 하순부터 9월 초순에 걸쳐서 약 80일간, 병해가 계속되었지만, 광저우 및 평양 부근에 있어 약 1개월의 피해에 지나지 않았다. 즉, 이 병해는 남부에 이르는 것에 따라 그 기세가 맹렬하다.

갈반병은 하기의 다습고열의 기후에 의해 매년 다소, 발생하는 것이어서, 그 병균에 적절한 기후가 내습하면, 그 현상이 빨리 나타난다. 독일에 있어 1871년에 종자용 사탕무에 의해 일어나, 미국에 있어 해마다 다소, 동부, 중부의 양쪽 부분에 발생한 것이었지만, 1901년도에 있어, 모든 지역이 피해를 입었고, 세력이 강하였다. 그리고 병해는 대체로 경마츠도에 대부분, 점토질의 채엽은 비교적 이 병해를 받는 것이 적다고 한다. 수원 모범장의 시작지는 모래질흙이며, 광저우 부근에 있어 경사지가 고결하기 쉬운 나무점질흙에 일어나, 작물의 생육은 중위로부터 비열 등의 땅에 많아, 평지에서 가볍다. 그리고 평지에서의 채근의 성장 상태는, 경사지보다 자주(잘) 번무 해, 병해를 입는 것은 적고, 또, 이것을 입는 경우도 경미하다.

원래, 작물의 병해는 지력에 관계하고 있는 것이 크지만, 이 병해도 또, 일반을 종합하면, 1개(살)는 지력에 관계되어, 1개(살)는 작물 성장 상태에 관련하고 있는 것은 명백하다.

첨채설탕업의 경영을 실시하는 지역으로서 가장 적절한 광저우 및 양지방에 있어, 이 병해를 입는 정도는, 수원에 비해 아득하게 계승이었다. 그 원인은, 기후와의 관계로부터 발생이 약 50일 지각했기 때문에, 피해가 짧고, 더 채근은 상당 성장 한 다음에 있었으므로, 다시 신바가 생겨, 근부에 충분한 당분을 저장해, 수확고도 약 700관에 이르렀다. 이것은, 외국

에서의 피해 상태와 상황이 다른(곳)중에 있다. 광저우 채근의 당분은 10월 8일부터 11월 6일에 이르는 10회의 분석에 의하면, 근중 당분이 평균 15.06, 순설탕을 87.1, 수확고 670관(흥업 회사의 분만큼) 평양의 당분은 10월 5일부터 11월 9일에 이를 때까지의 10회의 분석에 의해, 근중 당분 13.91, 순설탕을 89.0, 수확고 902관 940을 나타내는데 비추어 본다면, 채근의 실질상, 설탕의 원료로서 사용하는 것에 충분한 가치가 있는 것은 물론, 이 병해의 예방법으로서는 전술과 같이 생장이 왕성한 것은, 병해에 대한 저항력이 있어, 저절로 강대가 되므로, 따라서 코사쿠상, 예방의 제일로서 이것을 이용하는 것이 필요하다. 예를 들면, 지력이 취약한 곳에서는 속효 비료를 주어 성장을 왕성하게 시키고, 종자는 살균법을 실시해, 작물의 윤작법에 힘쓴다. 바람의 방향 및 빛의 투사 등을 생각해, 방향을 주의하고 평지엔 배수를 완전하게 한다. 퇴비는 생석회를 혼합해 살균법을 이용하고, 수확 후는 즉시 채엽을 땅에 간다. 만약, 경제적으로 가능하면, 발병 전에 살균제를 살포해야 한다.

## (2) 충해

조선에 발생한 해충은, 코미조시로 와 있는(유충은 장약 25 mm의 청충) 잎의 전부를 다 먹어 치워, 경근만 남기기 때문에 당분의 구성이 어렵고 함유된 당분은 매우 소량이다. 이 해충이 불과 2, 3의 밭에 발생하거나 해충발생의 원인을 정리하자면, 토지가 풍양이며, 무비료로 충분한 수확이 있어야 할 밭인 것에 관계없이, 더 보통 밭과 같게 다량의 비료를 베푸는 것은 결과적으로, 채엽이 매우 무성했고 풍통이 불완전하기 때문이다. 망 나무 하나이 기사의 설에 의하면, 이 피해는 완전히 부주의로부터 생긴 것이어, 조금 주위를 기울여 해충을 구제했다면 아래의 곁(표)과 같은 해를 입지 않고 끝났을 것이다. 요컨대 병충해가 그 범위를 늘린 원인은 주로 기후에 있다. 이것에 대한 예방법은 스스로 다른 것이 있는 것과 동시에, 어느 면에서는, 공통의 방법이 있어, 이것을 베푸는 것은, 다만, 사탕무의 재배상 뿐만 아니라, 일반 농업의 진보 개발상, 가장 필요한 일이며, 조선 농민이 오늘까지, 이러한 병충해를 돌아보지 않는 습관을 해 점구일변 시킬 수가 있다.

## (3) 사탕무의 가격

사탕무 제설탕 사업을 경영하려고 하기 즈음해, 재산상 가장 지대인 관계를 가지는 사람은, 원료인 사탕무뿌리의 가격이 어떨지는 모호하다. 그러나, 사탕무의 가격을 추정한다면, 다른 농작물이라는 비교를 고려하지 않으면 안 되기 때문에, 조선의 밭이 돼 있는 땅에서의 주요 농산물은 보리 및 대두로 한다. 아래에 그 수확량을 표시하면(농상무성 보고에 의한다)



표 20.

道名 (도명)	麥(맥)			大豆(대두)		
	作付反別(작 부논을 1단보씩으로 나눔)	收穫量(수확량)	1反步當たりの收穫(1반보 설당의 수확)	作付反別(작 부논을 1단보씩으로 나눔)	收穫量(수확량)	1反步當たりの收穫(1반보 설당의 수확)
黃海道 (황해도)	152, 363町(정)	931, 168石(석)	0.617	32, 496	176, 899	0.544
平安南道 (평안남도)	18,219	80, 665	0.465	23, 724	106,020	0.447
平安北道 (평안북도)	931	6, 375	0.684	22, 108	103, 915	0.470
咸鏡南道 (함경남도)	30,062	172, 774	0.575	26,025	150, 603	0.579
咸鏡北道 (함경북도)	28, 865	211, 707	0.733	18, 531	71, 931	0.388

되므로, 평균 1단(거리 약 10.9m, 면적 300평)보 근처의 수확은,

맥 6두 1승 5합

대두 4두 8승 6합

된다. 그러니까, 조선에서의 보리 및 대두의 가격은 메이지 42(1909)년에 있어

표 21.

	麥(맥)	大豆(대두)
釜山(부산)	3円(엔) 329	5円(엔) 573
仁川(인천)	3円(엔) 229	5円(엔) 131
京城(경성)	3円(엔) 722	5円(엔) 302
元山(원산)	-	6円(엔) 108
平均(평균)	3円(엔) 426	5円(엔) 528

이다. 위는 시장에서의 시세이므로, 농민은 이것이 운임 및 구전을 부담해야 한다. 고로, 이것을 공제하면,

맥 3,000 이내

대두 5,000 이내

라고 되지 않을 수 없다. 만일 보리 3엔, 대두 5엔이라고 해도, 1단(거리 약 10.9m, 면적 300평)보 에서 농민의 총수입금은 불과,

맥작 1엔 84전 5리

대두작 2엔 43전

(이어)여, 또한 공조, 노임, 그 외를 지출하면, 다대한 손실을 내고 있는 것이기 때문에, 사탕

무 재배와 비교해서는 안 된다. 따라서 이상적인 코사쿠를 이루어, 두맥류의 수확을 증가시켰을 경우에서의 실제의 수지를 비교하면,

1단(거리 약 10.9m, 면적 300평)부의 수지의 비교표

표 22.

科目/種別(과목/종별)	大麥(보리)		小麥(밀)		大豆(대두)		蕎麥(사탕무)	
	金額(금액)	適用(적용)	金額(금액)	適用(적용)	金額(금액)	適用(적용)	金額(금액)	適用(적용)
公課(공과)	380	地租、付加稅とも(지조, 부가세라고도)	380		380		380	
種子代(종자대)	240	6升@4錢(6승@4전)	60	6升@6錢(6승@6전)	330	5升5合@6錢(5승5합@6전)	1200	5封度@24錢(5봉도@24전)
肥料(비료)	600		600	大麥と同じ(보리와 같다)	-		3450	
支 出(지출)						大小麥と同じ(대소보리와 같다)		
鋤起(파출)	400		400	同(동)	400		800	
播種(파종)	333		333	同(동)	333	同(동)	333	
中耕除草(중경제초)	1660		1660	同(동)	1660		2000	間引きを畝む(숙아냄을 포함한다)
刈取收穫(예취수확)	400	農夫一人(농부 한사람)	400	同(동)	350		400	
運搬(운반)	500	距離15町(거리 15정)	500	同(동)	450		600	
調整(조정)	1000		800	打ち手二人始末一	900		-	

			人(치는 것손두 명 시말 한사람)					
包装費(포장비)	500	400	大麥と同じ(보리와 같다)	500		-		
頭部斬取(머리부분참취)	-	-		-		400		
支出合計(지출합계)	013	833		302		9563		
穀または菜根(고 또는 채근)	4800	900	7斗@7 엔(석@6 엔)	6000	1石@6 円(1석@6엔)	11250	2噸半@4円50錢(2톤반@4엔50전)	
收入(수수입)	200	300	稈(간)	200	稈(간)	1000	葉120貫 殘滓250貫(잎잔재250관)	
收入合計(수입합계)	5000	200		200		12150		
差し引き損益(차감손익)	1013	損失(손실) 633	損失(손실) 633	897	益(익) 2678	2678	益(익) 2678	

(만약, 사탕무 1톤 5엔으로 매각하면 3엔 83전 7리의 이익이 된다)

위의 표와 같이 되므로, 이는 보리, 밀은 함께 결손이며, 농민은 자신의 노임의 일부에서 생활하는데 지나지 않고, 대두에서는 순익 89전 7리이므로, 사탕무의 순익 2엔 68전 7리에 비해, 불과에 3분의 1에 못 미친다. 바꾸어 말하면 사탕무는 가장 수입이 많은 대두에 비해 3배의 순익을 얻는 것도 있다. 만약, 사탕무의 수확이 3톤이라면, 실로 6엔 43전 3리의 순익이며, 7배 이상의 이익을 올릴 수가 있었다. 이것에 가세해, 사탕무 재배는 수수함을 비옥하

게 시키는 결과, 다른 윤작물의 수량을 증가시키는 것은, 당연한 사물의 이치이기 때문에, 그 사이 접의 이익을 가산하면, 더욱 다대한 것이 있다. 그러므로 첨제설탕업을 조선에서 경영 하는데 두어서는, 신부농민이 받는 행복이 심대 되는 것이 있어야 한다. 특히 조선 사탕무, 1톤 4엔 50전내지 5엔에는 독일의 8엔, 하지는 12엔, 북미 합중국의 10엔이고, 하지에는 12 엔이며, 도시가 실로 현격하게 높다. 이것을 조선에서는 성공하기 위한 중요한 요소로 여겨 야 한다. 그 일례로서 아래의 표를 보도록 한다.

표 23.

名称(명칭)	ドイツ(독일)	朝鮮(조선)
製糖職人(제설탕 직공)	1円ないし5엔(1엔인 있고 해 5엔)	40錢ないし1円(40전내지 1엔)
農夫男(농부남)	1回ないし1円3錢(1회내지 1엔 3전)	35錢ないし40錢(20전내지 25전)
農夫女(농부녀)	60錢ないし80錢(60전내지 80전)	20錢ないし25錢(20전내지 25전)

#### (4) 조선설탕의 생산비

위에서 설명한 바와 같이, 조선 사탕무는 1톤 4엔 50전으로 매수하는 것이 용이하고, 한편 농민의 이익이 많아졌다. 농민들이 사탕무 재배에 속달되도록 하는 과도기 시대에 다소 이것 을 고가로 매수하고, 석탄, 석회, 그 외, 제소모품 및 노임 등에서 약 10%의 이익을 전망하 여 그 생산비를 계산한다.

原料費(원료비)	2,290	1噸 5円00 歩留13%(精白糖100斤につき) (1톤 5엔 00 보류 13%(정백설탕 100근에 대해))
同運搬費(동운 반비)	198	同(동) 0.400
製造費(제조비)	800	
營業費(영업비)	600	
計(계)	3, 888	

#### (5) 조선설탕의 판로

조선설탕은 후단설술 하도록(듯이), 온 세상에서 비교할 수가 없는 저렴한 생산비로 생산할 수가 있기 때문에, 동양 시장에 있어 어느 산 설탕국으로 경쟁해도 무서워할 것은 없고, 실 로 무척설탕이다. 그 때문에, 그 판로에 도착해 아무 걱정도 없다고 말할 수 있고, 예등은 제 1기 계획으로서 먼저, 일주야에서의 원료 소비 능력이 500톤의 기계를 설비해, 조선에서의 현소비량, 약 1,200만근을 공급해, 제2기 계획에 대해 만주 및 북 청의 수용을 채워, 제3기 에 이르러 내지(메이지 52년(1919) 내지 조선관세 철폐 후) 및 중남부 중국을 향해 일대 비 약을 시도하려고 희망한다.

(6) 조선 설탕업의 수지

문명적 공업의 특장으로서 그 규모가 큰 만큼, 생산비를 절약할 수 있다고 말할 수 있고, 우리들이 이 이상의 소규모의 500톤 능력의 공장을 설비하는 것이라면, 계산은

振込資本(입금 자본)	1,250,000
内譯(내역)	
用地買收費(용지 매수비)	5,000
土工費(토공비)	6, 500
機械代金(기계 대금)	500,000
工場建築材料(공장 건축재료)	55,000
運賃および關稅(운임 및 관세)	60,000
機械組立費(기계 조립비)	35,000
工場建築費(공장 건축비)	150,000
原料倉庫建築費(원료 창고 건축비)	80,000
製品および種子倉庫建築費(제품 및 종자 창고 건축비)	20,000
工場用水設備費(공장 용수 설비비)	15,000
事務所建築費(사무소 건축비)	8,000
社宅その他附屬舍建築費(사택 그 외 부속사건축비)	25,000
井戸整備費(우물 정비비)	3, 500
電燈その他備品費(전등 그 외 비품비)	15,000
外塀構築費(외벽구축비)	2,000
韓鐵布設費(한철부설비)	35,000
道路整備費(도로정비비)	5,000
創立費(창립비)	10,000
予備費(예비비)	50,000
運轉資金(운용자금)	170,000

충분하다.

수지 예산

초년(초년은 작업 날짜 90 니치하라료 45,000톤 평균 함유설탕분 14% 제설탕보류 11% 제 품 8, 316,000근)

		225,000	製品100斤につき
	原料代(원료대)	1噸5円替(1톤 5엔체)	2.707(제품 100근에 대해 2.707)
支出(지출)	同運賃(동운임)	18,000 同40錢(동40전)	同(동) 2.16
	製造費(제조비)	83, 180	同(동) 1.000
	營業費(영업비)	74, 844	同(동) 0.900
	販賣諸費その他(판매 제 비용 그 외)	41, 580	同(동) 0.500
	計(계)	442, 584	同(동) 5.323
收入(수입)	砂糖賣上代(설탕매상 대)	581, 700	製品(제품) 8, 316,000斤

(당밀 및 찌꺼기 등은 수입에 계상하지 않는다. 이하 모두 같다)

차감 139, 116 순익

제2년( 제2년은 작업 날짜 100일, 원료 50,000톤평균함당분 14%제설탕보 12% 제품 10,080,000근)

	原料代(원료대)	250,000	1噸5円 製品 100斤につき2.483(1톤 5엔 제품 100근에 대해 2.483)
支出(지출)	同運賃(동운임)	20,000	同40錢 製品100斤につき 1.983(동40전 제품 100근에 대해 1.983)
	製造費(제조비)	90, 720	製品100廳につき 0.900(제품 100청에 대해 0.900)
	營業費(영업비)	80, 640	同(동) 0.800
	販賣諸費その他(판매 제 비용 그 외)	45, 360	同(동) 0.450
	計(계)	486, 700	同(동) 4.83131
收入(수입)	砂糖賣上代(설탕매상 대)	705, 600	製品(제품) 10,080,000斤(근) 100斤(근)7円(엔)0000替(체)

차감 218, 880 순익

제3년( 제3년은 작업 날짜 100일, 원료 550,000톤, 평균 함유 설탕분 15% 제설탕보류 13% 제품 12,012,000근)

	原料代(원료대)	275,000	1噸5円 製品 100斤につき2.290(1톤 5엔 제품 100근에 대해 2.290)
	同運賃(동운임)	22,000	同40錢 製品100斤につき 0.1835(동40전 제품 100근에 대해 0.1835)
支出(지출)	製造費(제조비)	96,096	製品100廳につき 0.800(제품 100청에 대해 0.800)
	營業費(영업비)	84,084	同(동) 0.700
	販賣諸費その他 (판매 제 비용 그 외)	48,048	同(동) 0.400
	計(계)	525,228	同(동) 4.374
收入(수입)	砂糖賣上代(설 탕매상대)	840, 840	製品(제품)12,012,000斤(근) 100斤(근) 7,000替(제)

차감 315, 612 순익

이상, 주식 조직으로 경영하는 것으로 하여, 순익 중에서 고정 자본의 상각 및 모로즈미 타츠가네 등을 공제해도, 초년 8주홍, 제2년 10%, 제3년 15%의 이익 배당을 이루므로, 여유가 있는 유리 사업이다.

특히 원료 대금은 전항에 기술한 것처럼, 농민이 코사쿠상에 숙달 했을 때에는 반보 수확 3톤 이상, 함유 설탕분 17%이상에 이르는 것이 용이하다. 이 경우에 대해 원료대가 4엔으로 저하해도, 농민은 아무런 이익이 될 일이 없기 때문에, 설탕 100근에 대해,

원료대 1엔 536 1톤 4엔 000, 당분 17%, 보류 155%

운임 0엔 1, 535 1톤 0.400

제설탕비 0엔 800

영업비 0엔 700

판학자금 대여 0엔 400

계 3엔 5, 895

즉, 정백설탕 100근이 3엔 58전 9리로 생산 판매할 수 있다.

#### 세계 주요산설탕국의 생산비

##### 1 世界の主要産糖國の生産費用

以上、朝鮮糖に對する大体を説明したので、更に世界の主要な各産糖國の100斤当たりの生産費用を列擧することとし、よって朝鮮糖の世界的な位地を決定することで、讀者の了解に役立てようとおもう。

(市場までの諸経費を含む)

(1)ドイツ의 舘菜糖

ドイツにおける最近五ヶ年の平均生産費用は、

(2)北米合衆國の舘菜糖(最近の米國のダイヤー會社より得た報告による)

(3)ジャワ島甘蔗糖(最近11工場の計算による)

(4)ジャワ島 甘蔗糖 (最近接取したエワ工場の生産費用)

原料代 1.940

租糖

收穫運搬費用 0.468

製造費用 0.496

營業および販賣費用 1.340

計 3.812

上の粗糖生産費に精白費55錢を加算すれば、

精白糖 4円362

(五)台湾甘蔗糖

台湾糖は目下過渡時代にあるため、生産費不廉であることを免れられない。そのため將來、幾分節約できるだろうことを予想して、その生産費を上乗せすれば、

(六)朝鮮舘菜糖

(七)各國糖の價格の比較

第1位 朝鮮糖 4円288

第2位 ジャワ島糖 4円362

第3位 台湾糖 4円730

第4位 ジャワ島糖 4円770

第5位 米國糖 6円400

第6位 ドイツ糖 6円683

上記のごとく、北米合衆國およびドイツは最も劣等の位地にあるので、競争能力がないのは勿論のこと、ジャワ島と言えども運賃の關係上、到底霸權を東洋で争う資格はなく、要するに朝鮮、瓜唾、台湾の競争となる。だから、朝鮮糖は生産費において最優勝の位地を占有する以上は、天下無敵という評価が甚だしい過当の贊辭ではない。殊に朝鮮糖の採算方法は極めて安全に見積ったものであるので、これ以上、生産費を増加するようなことは絶無であると斷言して憚らないだけでなく、收支計算の末項において述べたように、收穫の3噸以上が糖分17%平均に達すれば100斤の生産費は僅かに3円18錢9厘5毛であり、これに40錢の販賣費用を加算しても、なお3円58錢9厘5毛に至らず、實に生産費用が低廉である。一驚に値するものである。

위의 내용은 주요 설탕 생산국인 독일, 북미 합중국, 자와섬, 대만, 조선의 설탕 생산비용을



설명하고, 각국의 생산비용을 비교하였다. 각 나라들과 비교하였을 때 가장 저렴한 생산비용으로 설탕을 얻을 수 있는 나라가 조선이라고 설명하고 있다.

1 세계의 주요산설탕국의 생산비용

이상, 조선설탕에 대한 대강을 설명했으며, 세계의 주요한 각 산 설탕국의 100근 설탕의 생산비용을 열거한 것이 조선설탕의 세계적인 지위를 독자들이 알 수 있도록 하는데 도움이 될 것이라고 생각된다.

(시장까지의 제경비를 포함한다)

(1) 독일의 첨채설탕

독일에서의 최근5년의 평균 생산비용은,

原料糖(원료 설탕)	最高(최고)	5, 658
	最低(최저)	4,048
	平均(평균)	5,259
精白糖(정백 설탕)	最高(최고)	7,221
	最低(최저)	5, 682
	平均(평균)	6, 683

(2) 북미 합중국의 첨채설탕 (최근의 미국의 다이어-회사에서 얻은 보고에 의한다)

精白糖 原料費(정백설탕원료비)	4, 600
製造および營業費(제조 및 영업비)	2, 800
計(계)	6, 400

(3) 자와섬사탕수수설탕(최근 11 공장의 계산에 의한다)

粗糖(정제하지 않은 설탕)	最高(최고)	5, 168
	最低(최저)	3,272
	平均(평균)	4, 375
精白糖(정백설탕)	最高(최고)	5, 768
	最低(최저)	3, 772
	平均(평균)	4, 770

(4) 자와섬사탕수수설탕 (최근 섭취 한 예와 공장의 생산비용)

원료대 1.940

조당

수확 운반비용 0.468

제조비용 0.496

영업 및 판매비용 1.340

계 3.812

위의 정제하지 않은 설탕 생산비에 정백비 55전을 가산하면,

정백설탕 4엔 362

(5) 대만 사탕수수 설탕

대만설탕은 아랫사람 과도 시대에 있기(위해)때문에, 생산비불림인 것을 면할 수 없다. 그 때문에 장래, 약간 절약할 수 있을 것이다 일을 예상해, 그 생산비를 추가하면,

	原料費(원료비)	2円(엔)300
	同運搬費(동 운반비)	0円(엔)230
精白糖	製造費(제조비)	1円(엔)200
(정백설탕)	營業費(영업비)	0円(엔)600
	販賣諸經費その他(판매 제경비 그 외)	0円(엔)700
	合計(합계)	4円(엔)730

(6) 조선 첨채설탕

	原料費(원료비)	2円(엔)290	1噸(톤)5円(엔)400替(체)
	同運搬費(동 운반비)	0円(엔)198	1噸(톤)0円(엔)400替(체)
精白糖	製造費(제조비)	0円(엔)800	
(정백설탕)	營業費(영업비)	0円(엔)600	
	販賣諸經費その他(판매 제비용 그 외)	0円(엔)400	
	合計(합계)	4円(엔)288	

(7) 각국 설탕의 가격의 비교

제1위 조선 설탕 4엔 288

제2위 자와도 설탕 4엔 362

제3위 대만 설탕 4엔 730

제4위 자와섬 설탕 4엔 770

제5위 미국 설탕 6엔 400

제6위 독일 설탕 6엔 683

위와 같이, 북미 합중국 및 독일은 가장 열등의 지위에 있으므로, 경쟁 능력이 없는 것은 물론, 자와섬이라고 해도 운임의 관계상, 도저히 동양에서 경쟁할 자격은 없고, 요컨대 조선, 과타, 대만의 경쟁이 된다. 그러니까, 조선설탕은 생산비에 대해 최우승의 지위를 점유 하지 않는 이상, 천하무적이라고 하는 평가가 심한 과당의 찬사는 아니다. 특히 조선설탕의 채산

방법은 지극히 안전하게 견적을 낸 것이므로, 더 이상, 생산비를 증가시키는 것 같은 일은 잘못이라고 단언해 꺼리지 않을 뿐만 아니라, 수지 계산의 말항에 대해 말한 것처럼, 수확의 3톤 이상이 당분 17%평균에 이르면 100근의 생산비는 불과 3엔 18전 9리 5탈이며, 이것에 40전의 판매비용을 가산해도, 3엔 58전 9리 5탈에 이르지 않고, 실로 생산비용이 저렴하다. 깜짝 놀람에 적합한 것이다.

## 조선 설탕업에 대한 반대설과 설탕 생산국으로써 일본의 미래

### 一朝鮮糖業に對する反對說

#### (1) 台湾糖生産過剩を論據とする反對說

讀者曰く、現時点でも既に台湾糖生産過剩のためにその販路に關して益々天下の耳目を聳動させる状態であるにも拘らず、更に朝鮮に糖業を經營すれば、さらに需給の平衡を失い、遂に台湾糖業とともに非常に悲觀的状況に沈むだろうと、我らにこれを評価させれば、事理に通曉していない愚論と斷定することを躊躇しない。さらには台湾糖に對して厚い保護奨勵を加えて、これの發展を促すのは、單に内國の需要の充足で満足するような姑息な方針ではないので、唯一強敵な瓜陸糖と角逐させるべき覺悟があるのは、我らが信じて疑わないところである。よって台湾糖が生産過剩の趨勢を示しつつあるのは、まさに大市場である清國に向けて一大飛躍を試すべき時機の到來を示すものであり、國家前途の瑞兆といわなければならず、更には、およそ100の産業は自國內の需要を充實した過剩を國外に搬出し、初めてその富を増やすものがある所以であり、單に自國の需要を満たすだけで、十分であるとするのは、邦家は遂に衰滅に歸すだろうことは自明の理である。試しに考えてみれば、世界の文明國は殆んど生産物の全部が生産過剩であると斷言できる状況にはない。我が帝國のように不幸にして綿布、綿糸、銅、生糸など、數種の生産超過があるに過ぎず、これは軍事上において一等國の伍件に列しながらも富においては二等國の後に位置しなければならない理由である。なので、台湾糖が生産超過問題に煩悶苦惱しているような、なんらかの醜態は、要するに台湾糖は甚大なる保護の恩典に頼って惰眠を貪りつつ、成長した不健全な思想を持つ青年のような雰圍氣がないとはいえない。これらの青年をして、獨立自營の域に到達させるには、生存競争場裡における苦い經驗を譽める必要がある。しかも、もしその生産超過は實に好個の刺激劑であり、しかも良藥である。須らく從來の依頼心を抛擲して奮樹の精力を傾注することにより、その生産費を低廉にさせ、支那市場における優者の地位を獲得することに努力しなさい。いわゆる、窮すれば通ず、という諺はこれに始めて応用することを得るべき。我が邦における紡績事業の経過は、適切な良き教訓であって、即ち、帝國內における綿糸の需要は約560万鍾で充分であるにも拘らず、紡績會社勃興の結果、100万余鍾に到達するや、各社とも非常に悲觀的状況に沈み、遂には生産制限説を唱導する有力者が族出する状態となったのが、現在では170万余鍾に激増したにもかかわらず、その生産過剩品は支那は勿論、印度、南洋方面に、その販路を開拓し、相当の成績を収めつつあるではないか。この一つのことをみても、台湾糖生産が過剩であるというようなことは、實に慶すべき一大發展であり、なんら悲觀すべき痕跡は認められない。

#### (2) 生産分配論に基づく反對說

説着曰く、帝國産業の政策上、台湾潛糖を保護奨勵し、今日の發展を成し遂げさせた以上は、これと利害が相衝突する同一事業を同じように新領土である朝鮮で經營させるのは、政

策の矛盾であり、宜しく台湾島は砂糖生産地として朝鮮は棉査國とするべきだと、これを陳腐な産業分配論者の亞流として、殆んど一顧の値もない。何となれば、時と所によって推移すべき政治の本能である。即ち帝國領土内において他に好適地がない時代に、台湾糖業を奨励したのは、時の当局者が「ベスト」を盡くしたものであり、我らは今日であっても、これに向かつて賛辭を送るのをおしまない。なので、更にそれ以上の好適地を新たに発見した場合においては、これに同一事業經營の結果、前の産糖地が壓迫を被るのは、これを奨励した当局者の罪ではないので、時代の推移にもとづく自然の數理である。そのような事理が明白であるにも拘わらず、なお井の中の蛙のような政策論を唱えるのは、その意図がどこにあるのか、理解しがたい。試しに將來、帝國が他の産糖國を領有することがあると想像してみれば、その場合にも、なおこれらの新領土の糖業を台湾糖のために犠牲にするという蛮勇があるだろうか。特に緒言において説明したように、朝鮮新領土を開発するには、自然が与えた恩恵に文明の科學を応用して、これの開発に努力することは、母國民の当然の責務であるにもかかわらず、あえてこれを抑壓しようとするような發言を行うに至っては、新附1200有余万の民衆の腦裏に朝鮮産業は同一新領土である台湾のためにまったく犠牲にされるものであるという觀念を起こさせ、その統治におよぼす悪影響に至っては甚だしいであろうことが想像に余る。できる限り冷靜に考慮し、万遺が漏れないようにしなければならない。もし、朝鮮糖のために台湾糖業は全て廢滅となってしまうとすれば、同情の極みであるとしても、結局敗者であるものを当局者の手加減によって、これを存續させようとするのは、自然に逆行する一時的な慰めに過ぎず、決して永遠の策ではない。ゆえに、我らは下記の警告を与えて、台湾糖の奮勵を促し、合わせて反對論者が猛省することを願う。

朝鮮糖が母國に移入されるのは、關稅の關係上、明治53年以後であり、なお9カ年の余裕がある。ゆえに、台湾糖は今から、あらゆるより精力を傾注して、生産費の低廉に努力し、その9カ年の間に精氣を蓄え、銳氣を養って朝鮮糖と實力競争に耐えることができる土台を作るとともに、對岸の支那における外國糖を驅逐して覇權を天下に唱うべき奮闘力を蓄積することを要望する。

### (3) 舘菜糖業の歴史を基礎とする反對說

歐州における舘菜糖業が保護政策の結果、今日のように發展した歴史があることをもって、朝鮮糖もまた厚い政府の保護がなければ到底存立できるものではないと主張する者もいる。これもまた、時と所とを理解していない迂愚の弁論である。なぜならば、歐州では土地価格、勞賃その他が不廉であると特にその業奨励の当初では、なんらの経験もない事業であり、しかも含糖分が大變少量であるなどの關係から、舘菜根1噸につき、8円ないし12円で賣却するのでなければ、農民經濟上、耕作するものがなく、そのため、大陸封鎖が解かれた後においても、生産費が多額に上り、甘蔗糖との競争に耐える事ができなかった。そのため、政府の保護もしくは「ダンピング」により、初めてその存立を維持することができたに過ぎなかったが、これに反して朝鮮においては土地価格および勞賃などが非常に低廉であるため、歐州のそれに比べて、半額未滿、即ち、1噸5円以内で買い取ることができ、生産費を低廉であり、世界中で最も優勝者としての資格を有することは、前段これを詳説した。すると、盲目的な歴史論を提唱するように、世を愚かにすることが甚だしいと言わざるを得ない。

### (4) 病害蟲害を根據とする反對說

舘菜糖業は朝鮮における有望事業であることに相違はないと言えども、試作の成績を見てみると、連年病、蟲害に侵されないものがないので、先ずはこれを撲滅および予防法を安全

に講究した後でなければ、朝鮮開發の一大産業として、これを勸奨することができないことを遺憾すると主張するものがある。確かに、ある面、正当な理由であると言えども、我らは不幸にして、これに同意することはできない。なぜならば、既往朝鮮において發生した病害は、1871年ドイツに、1891年アメリカにおいて猛烈に發生し、当時非常に悲觀的な狀況に陥った。これの予防および撲滅法に關して多大に苦心した結果、すでに確定的な方法を發見することができた。今日においては、杞憂となった。特に朝鮮における試作の結果は、病害、虫害を被った舘菜といえども、相当の收穫(1反歩約2噸半)があったのは勿論のこと、相当の糖分(16%)を有していた。もし病、蟲被害の結果、その收穫量および含糖分に非常な減量を示す場合においては、採算上營利事業の條件に反すると斷論することができるのだが、前述のように收穫および含糖分にほとんど何の影響もなかったので、更に心配するに値しない。即ち、病蟲害は雨期(水原附近は6月末から、平壤附近は7月末から)に發生し、乾燥期(北部においては8月末、水原においては7月末)に入って漸次、その勢力が衰え、更に新葉が發生して盛んに生育した。そして、病蟲害の發生前15%の糖分を有していたものが、その被害が猛烈な時期にあっては13%ないし11%に減少したのは事實であるが、乾燥期に入って新葉が發生して以來、盛んにこれを回復し、ついに15%ないし17%の糖分を含有するようになったことから、反對論は更にその根底を有していないことが分かる。しかしながら、もし、病、蟲の被害がなければ、その收穫量および含糖分は更に増大していただろうことは勿論であることから、予防法および撲滅法を施すならば收穫3噸以上、糖分平均17%以上に到達するだろうことが非常に容易な事業である。すでに病、虫害があるもと仮定して、採算しても、營利事業として十分に確實である以上は、当然、朝鮮開發の一大産業として、当局者が大いに奨励すべき資格があることを信じて疑わないところである。そして、朝鮮勸業模範場長の本田博士および豊永博士の意見を参考にすれば、歐州大陸などで1度病蟲害に侵された舘菜は全く製糖に適した糖分を有していないので全てこれを焼き捨てるほかはないにも拘わらず、ただ朝鮮においては、その特殊な現象として、實に氣候、即ち天与の恵みによるものであることを認識した。即ち、病蟲害の發生は雨期、即ち6、7月(所により時期を異にする)の頃、猛烈に慘禍を呈し、8月末ないし9月の乾燥期に入って、病勢は衰え、全滅した。糖菜葉は新しく發生して、更に生育して、再び根部が發達、糖分も増加した。ところが、歐州大陸においては、一度病害に侵されて再び新葉を發生する乾燥期(9月)に入るとは、氣温が急轉直下して非常に大差が生じるので、僅かに既に有する糖分を保有するに留まり、絶対に新たに糖分を製造蓄積することはできないのに反して、朝鮮においては乾燥期である9月から10月下旬に至る約50日間は、歐州大陸のように氣候に激変がなく、十分に舘菜が生育する温度を保つことができるので、一旦、病氣や虫害のために減少・摩耗した糖分を新たに蓄積することができる次第であり、天与の恵みが尋常一様でないことを言明する。その甚大な天恵を具有する以上は、實に朝鮮開發上、一日も無駄にすべきではない。一大産業にしよう。

#### 一 産糖國として將來における日本の位置

上記の反對論は、ほとんど、これを反駁したので、どんなに頑強な反對論者と言えども、釋然として了解されることと信じる。於是朝鮮糖業が發達する將來において日本帝國が産糖國として世界的にどのような位地を獲得するかどうかを推論するのもまた、一種の興味でないことはない。北緯38度以北の畑地は、  
であり、畑地40万町歩および1反歩3円ないし6円の開墾費を投ずれば良好な畑地とすることができる未墾地52万町歩、合計93万町歩の舘菜栽培適地がある。もし、該当する面積の約3

分の1、即ち30万町歩に甜菜を栽培し、1町歩の收種を30噸とすれば、900万噸の原料を得るとして(糖分17%、製糖歩留15.5%とすれば)、約140万噸の砂糖を生産し、これに内地および台湾の産額、約50万噸を加えれば、帝國の總産額190万噸を生産することになる。一方、世界の主要産糖國の生産額を調査すると、

ドイツ 2, 130,000噸

イギリス領インド 2, 100,000

オーストリア 1, 460,000

ロシア 1, 410,000

キューバ 1,200,000

ジャワ島 1, 150,000

となるので、我が日本は、世界のなかで3位の産糖國となることのできるのは、荒唐無稽や暴論ではない。

#### 一 結論

前項で推論したように、朝鮮糖の生産額は150万噸に達するというのは遠い將來の話とは言えども、過程として、20カ年の歲月をもってすれば、少なくとも45万噸を生産するのは容易な事業であると信じる。はたして、そうであるならば、100斤7円で賣却するものとしても、約3千万円の正貨が流入することとなり、邦家の慶事、これに如くものはないであろう。

以上、朝鮮甜菜糖業に關しては、その概要を説明した。要するに、本業は新領土開發および統治上、最も適切な有望事業であるので、当局者は熱心にその業を勸奨するとともに、穩健な實業家が勇氣を奮ってその經營に臨もうとすること、せつに望む次第である。

明治 44年6月

위의 내용은 대만에서 설탕이 많이 생산되고 있어 조선의 설탕이 수출되기 어렵다는 의견, 생산 분배에 의거해 대만이 곧 설탕 생산에서 생산비용을 줄여 경쟁력이 있을 것이라는 의견, 조선의 설탕업의 역사가 없어 정부의 지원이 필요하다는 의견, 병해충해를 없애지 않으면 첨채 당업이 어려울 것이라는 의견 등에 대해 설명하고 있으며, 설탕 생산국으로써 일본의 위치의 미래를 설명하였고, 조선의 첨채 당업은 유망 사업이라는 결론을 내리고 있다.

#### 일조선설탕업에 대한 반대설

##### (1) 대만설탕생산과잉을 논거로 하는 반대설

독자 가락사대, 현시점에서 이미 대만설탕생산과잉을 위해서(때문에) 그 판로에 관해서 더욱 더 천하의 이목을 집중 시키는 상태에도 구애받지 않고, 계속 조선에 설탕업을 경영하면, 한층 더 수급의 평형을 잃어, 결국 대만 설탕업과 함께 매우 비관적 상황에 가라앉을 것

이다. 우리들에게 이것을 평가시키면, 사물의 이치에 통효 하고 있지 않는 우론이라고 단정하는 것을 주저하지 않는다. 또 대만설탕에 대해서 두꺼운 보호 장려를 더해, 이것의 발전을 재촉하는 것은, 단지 내국의 수요의 충족으로 만족하는 것 같은 고식적인 방침은 아니기 때문에, 유일 강적인 오이무츠미설탕을 각축 시켜야 할 각오가 있는 것은, 우리들이 믿어 의심하지 않는 것이다. 따라서 대만설탕이 생산과잉의 추세를 나타내고 있는 것은, 확실히 대시장인 청나라로 향해 일대 비약을 시험해야 할 시기의 도래를 나타내는 것이며, 국가 전도의 상스러운 조짐이라고 하지 않으면 안 되어, 더욱은, 대략 100의 산업은 자국 내의 수요를 충실한 과잉을 국외에 반출해, 처음으로 그 부를 늘리는 것이 있는 까닭이며, 단지 자국의 수요를 채우는 것만으로, 충분하다고 하는 것은, 국가는 결국 쇠멸에 둘러보낼 것이다(일)것은 자명한 이치이다. 시험 삼아 생각해 보면, 세계의 문명국은 대부분(거의) 생산물의 전부가 생산 과잉이라고 단언할 수 있는 상황에는 없다. 우리 제국과 같이 불행하게 면포, 면사, 동, 생사 등, 여러 종류의 생산 초과가 있는데 지나지 않고, 이것은 군사상에 있어 일등국의 조건에 참석하면서도 부에 대해 2등 국의 뒤에 위치해야 하는 이유이다. 그래서 대만설탕이 생산 초과 문제에 변민 고뇌하고 있는 것 같은, 하등의 추태는, 요컨대 대만설탕은 심대 되는 보호의 혜택에 의지해 허송세월하면서, 성장한 불건전한 사상을 가지는 청년과 같은 분위기가 없다고는 해도 않다. 이러한 청년을 해, 독립 자영의 역에 도달시키려면 생존 경쟁장리에서의 씩씩한 경험을 칭찬할 필요가 있다. 게다가, 만약 그 생산 초과는 실로 호개의 자극제이며, 게다가(좋은 약)양약이다. 수등구종래의 의뢰심을 포척 해 분 이츠키의 정력을 경주 하는 것으로써, 그 생산비를 저렴하게 시켜, 시나 시장에서의 우수자의 지위를 획득하는 것에 노력해 주세요. 이른바, 궁 하면 통않다, 라고 하는 속담은 이것에 시작해 응용하는 것을 얻어야 함. 우리 방에서의 방적 사업의 경과는, 적절한 좋은 교훈이며, 즉, 제국내에서의 면사의 수요는 약 560만추로 충분하기에도 구매받지 않고, 방적 회사 발흥의 결과, 100 일만여 추에 도달하는이나, 각사 모두 비상의 비관적 상황에 가라앉아, 마침내는 생산 제한설을 창도하는 유력자가 족출 하는 상태가 되었던 것이, 현재는 170 일만여추에 격증했음에도 불구하고, 그 생산과잉품은 시나는 물론, 인도, 남양 방면으로, 그 판로를 개척해, 상당한 성적을 거두고 있지 아니겠는가. 이 하나의 일을 봐도, 대만설탕생산이 과잉이다라고 하는(일)것은, 실로 경해야 할 일대 발전이며, 아무런 비관해야 할 흔적은 인정되지 않는다.

## (2) 생산 분배론에 근거하는 반대설

설착가라사대, 테이코쿠 산업의 정책상, 대만잠설탕을 보호 장려해, 오늘의 발전을 완수하게 한 이상은, 이것과 이해가 상충돌하는 동일 사업을 똑같이 신영토인 조선에서 경영시키는 것은, 정책의 모순이며, 잘 대만섬은 설탕 생산지로서 조선은 면사국으로 해야 한다고, 이것을 진부한 산업 분배 논자의 아류로서 대부분(거의) 일고의 값도 없다. 뭐라고 되면, 때와 곳에 의해 추이해야 할 정치의 본능이다. 즉 제국 영토내에 있어 그 밖에 적합지가 없는 시대

에, 대만 설탕업을 장려한 것은, 때의 당국자가 「베스트」를 다한 것이어서, 우리들은 오늘로 있어도, 이것으로 향해 찬사를 보내는 것을 아까워하지 않는다. 그래서, 더욱 그 이상의 적합지를 새롭게 발견했을 경우에 대해서는, 이것에 동일 사업 경영의 결과, 전의 산 설탕지가 압박을 입는 것은, 이것을 장려한 당국자의 죄는 아니기 때문에, 시대의 추이에 의거하는 자연의 수리이다. 그러한 사물의 이치가 명백하다에도 관계없이, 더 우물 안 개구리와 같은 정책론을 주창하는 것은, 그 의도가 어디에 있는지, 이해하기 어렵다. 시험삼아 장래, 제국이 다른 산 설탕국을 영유 하는 일이 있으면(자) 상상해 보면, 그 경우에도, 더 이러한 신영토의 설탕업을 대만설탕을 위해서(때문에) 희생한다고 하는 만용이 있을까. 특히 머리말에 대해 설명한 것처럼, 조선 신영토를 개발하려면 자연이 부여한 혜택에 문명의 과학을 응용해, 이것의 개발에 노력하는 것은, 모국민의 당연한 책무인 것에도 불구하고, 굳이 이것을 억압하려고 하는 것 같은 발언을 실시하기에 이르러서는, 신부 1200 유여만의 민중의 뇌리에 조선 산업은 동일 신영토인 대만을 위해서(때문에) 완전히 희생으로 되는 것이라고 하는 관념을 일으키게 해 그 통치에 미 악영향에 이르러 심할 것이다 일이 상상에 남는다. 할 수 있는 한 냉정하게 고려해, 만유가 새지 않게 해야 한다. 만약, 조선설탕을 위해서(때문에) 대만 설탕업은 모두 폐멸이 되어 버렸다고 하면, 동정의 극한이라고 해도, 결국 패자인 것을 설탕국자의 손대중에 의해, 이것을 존속 시키려고 하는 것은, 자연스럽게 역행하는 일시적인 위로에 지나지 않고, 결코 영원의 책은 아니다. 그러므로, 우리들은 아래와 같은 경고를 주어, 대만 설탕의 분발을 재촉해, 맞추어 반대론자가 맹성할 것을 바란다.

조선설탕이 모국에 이입 되는 것은, 관세의 관계상, 메이지 53년 이후이며, 더 9개년의 여유가 있다. 그러므로, 대만설탕은 지금부터, 모든보다 정력을 경주 해, 생산비의 저렴하게 노력해, 그 9개년의 사이에 정기를 길러 강한 성질을 길러 조선설탕과 실력 경쟁에 참을 수가 있는 토대를 만드는 것과 동시에, 대만의 시나에서의 외국설탕을 구축해 패권을 강림나에 창나무 분투력을 축적하는 것을 요망한다.

### (3) 첨채설탕업의 역사를 기초로 하는 반대설

유럽에서의 첨채설탕업이 보호 정책의 결과, 오늘과 같이 발전한 역사가 있는 것을 가지고, 조선설탕도 또 두꺼운 정부의 보호가 없으면 도저히 존립 할 수 있는 것은 아니라고 주장하는 사람도 있다. 이것도 또, 때와 곳을 이해하고 있지 않는 어리석고 우둔함의 변론이다. 왜냐하면, 구주에서는 토지 가격, 노임 그 외가 불럼이라고 특히 그 업 장려의 당초로는, 아무런 경험도 없는 사업이며, 게다가 함당분이 몹시 소량인 등의 관계로부터, 사탕무뿌리 1톤에 대해 8엔인 있고 해 12엔으로 매각하므로 없으면, 농민 경제상, 코사쿠 하는 것이 없고, 그 때문에, 대륙봉쇄가 풀린 후에 있어도, 생산비가 고액에 올라, 감서설탕과의 경쟁에 참을 수가 없었다. 그 때문에, 정부의 보호 혹은 「덤핑」에 의해, 처음으로 그 존립을 유지할 수가 있던 것에 지나지 않았지만, 이것에 반해 조선에 있어 토지 가격 및 노임등이 매우 저렴하기



때문에, 구주의 거기에 비교해, 반액 미만, 즉, 1톤 5엔 이내에서 매입할 수가 있어 생산비를 저렴하고, 온 세상에서 가장 우승자로서의 자격을 가지는 것은, 전단 이것을 상세 해설 했다. 그러자(면), 맹목적인 역사론을 제창하도록(듯이), 세상을 어리석게 하는 것이 심하다고 말하지 않을 수 없다.

#### (4) 병해충해를 근거로 하는 반대설

첨채설탕업은 조선에서의 유망 사업인 것에 상위는 없다고 말할 수 있고 들, 시작의 성적을 보면(자), 연년병, 충해에 침범되지 않는 것이 없기 때문에, 먼저는 이것을 박멸 및 예방법을 안전하게 강구 한 다음이 아니면, 조선 개발의 일대 산업으로서 이것을 권장하지 못하는 것을 유감으로 한다고 주장하는 것이 있다. 확실히, 어느 면, 정당한 이유이라고 말할 수 있고 들, 우리들은 불행하게 해, 이것에 동의 할 수 없다. 왜냐하면, 기왕 조선에 있어 발생한 병해는, 1871년 독일에, 1891년 미국에 있어 맹렬하게 발생해, 당시 매우 비관적인 상황에 빠졌다. 이것의 예방 및 박멸법에 관해서 다대하게 고심한 결과, 벌써 확정적인 방법을 발견할 수가 있었다. 오늘에서는, 기우가 되었다. 특히 조선에서의 시작의 결과는, 병해, 충해를 입은 사탕무라고 해도, 상당한 수확(1 반보 약 2톤반)이 있던 것은 물론, 상당한 당분(16%)을 가지고 있었다. 만약 병, 충피해의 결과, 그 수확량 및 함당분에 대단한 감량을 나타내는 경우에 대해서는, 재산상 영리사업의 조건에 반하면(자) 단론 할 수가 있지만, 전술과 같이 수확 및 함당분에 거의 아무 영향도 없었기 때문에, 더욱 걱정하는 것에 적합하지 않다. 즉, 병충해는 우기(수원 부근은 6월말부터, 평양 부근은 7월말부터)에 발생해, 건조기(북부에 있어 8월말, 수원에 대해 7월말)에 접어들어 점차, 그 세이리키가 쇠약해져 더욱 신바가 발생해 활발히 성육했다. 그리고, 병충해의 발생 전 15%의 당분을 가지고 있던 것이, 그 피해가 맹렬한 시기에서는 13%없고 11%에 감소한 것은 사실이지만, 건조기에 접어들어 신바가 발생한 이래, 활발히 이것을 회복해, 마침내 15%이루어 있고 17%의 당분을 함유 하게 된 것으로부터, 반대론은 더욱 그 근거를 가지지 않은 것이 밝혀진다. 그렇지만, 만약, 병, 충의 피해가 없으면, 그 수확량 및 함당분은 더욱 증대하고 있었을 것이다(일)것은 물론인 것으로부터, 예방법 및 박멸법을 베푼다면 수확 3톤이상, 당분 평균 17%이상으로 도달할 것이다 일이 매우 용이한 사업이다. 벌써 병, 충해가 있는 것도와 가정해, 재산 해도, 영리사업으로 해서 충분히 확실한 이상은, 당연, 조선 개발의 일대 산업으로서 당국자가 많이 장려해야 할 자격이 있는 것을 믿어 의심하지 않는 곳이다. 그리고, 조선 권업 모범장장의 혼다 박사 및 토요나가 박사의 의견을 참고로 하면, 유럽 대륙등에서 1번병충해에 침범된 사탕무는 전혀 제설탕에 적절한 당분을 가지지 않기 때문에 모두 이것을 구워 버릴 수 밖에 없는에도 관계없이, 다만 조선에서는, 그 특수한 현상으로서 실로 기후, 즉 대천부의 은혜에 의하는 것인 것을 인식했다. 즉, 병충해의 발생은 우기, 즉 6, 7월(곳에 의해 시기를 달리한다)의 무렵, 맹렬하게 참화를 나타내, 8월말내지 9월의 건조기에 접어들어, 병세는 쇠약해져 전멸 했다. 설

당채업은 새롭게 발생해, 더욱 생육해, 다시 근부가 발달, 당분도 증가했다. 그런데 유럽 대륙에서는, 한 번 병해에 침범되어 다시 신바를 발생하는 건조기(9월)에 접어들어서는, 기온이 급전 직하 해 매우 큰 차이가 생기므로, 불과에 이미 가지는 당분을 보유하는에 머물어, 절대로 새롭게 당분을 제조 축적할 수 없는데 반해, 조선에 있어 건조기인 9월부터 10월 하순에 이르는 약 50일간은, 구주 대륙과 같이 기후에 격변이 없고, 충분히 사탕무가 생육하는 온도를 유지할 수가 있으므로, 일단, 병이나 충해를 위해서(때문에) 감소·마모한 당분을 새롭게 축적할 수가 있는 대로여, 천부의 은혜가 평범하지 않은 것을 언명 한다. 그 심대한 천혜를 구유하는 이상은, 실로 조선 개발상, 하루도 쓸데없게 해서는 안된다. 일대 산업으로 하자.

일산설탕국으로서 장래에서의 일본의 위치

상기의 반대론은, 거의, 이것을 반박 했으므로, 아무리 완강한 반대론자라고 말해도, 역연으로서 이해되는 것으로 믿는다. 어시조선 설탕업이 발달하는 장래에 있어 일본 제국이 산 설탕국으로서 세계적으로 어떠한 지위를 획득할지 어떨지를 추론하는 것도 또, 일종의 흥미가 아닌 것은 없다. 북위 38번 이북의 밭이 돼 있는 땅은,

표 24.

道名(도명)	既開墾地(기존 개간지)			未開墾地(미개간지)	畝計(합계)
	國有(국유)	民有(민간소유)	計(계)		
黃海道(황해도)	8, 750	107, 968	116, 718	118, 352	235,070
平安南道(평안남도)	2, 849	107, 139	109, 988	86, 500	196, 488
平安北道(평안북도)	8,278	52, 654	60, 932	110, 505	171, 437
咸鏡南道(함경남도)	3, 366	72, 591	75, 957	85, 804	161, 761
咸鏡北道(함경북도)	1, 669	41, 329	42, 998	123, 643	166, 641
計(계)	24, 912	381, 681	406, 593	524, 804	931, 397

(이어)여, 밭이 돼 있는 땅 40만 정보 및 1 반보 3엔인 있고 해 6엔의 개간비를 투 질질 끄면 양호한 밭이 돼 있는 땅으로 할 수가 있는 미개간지 52만 정보, 합계 93만 정보의 사탕무 재배 적지가 있다. 만약, 해당하는 면적의 약 3분의 1, 즉 30만 정보에 사탕무를 재배해, 1정보의 수종을 30톤 그렇다면, 900만톤의 원료를 얻는다고 하여(당분 17%, 제설탕보류 15.5%그렇다면), 약 140만톤의 설탕을 생산해, 이것에 내지 및 대만의 산액, 약 50만톤을 더 하면, 제국의 총산액 190만톤을 생산하게 된다. 한편, 세계의 주요산설탕국의 생산액을 조사하면(자),

독일 2, 130,000톤

영국령 인도	2, 100,000
오스트리아	1, 460,000
러시아	1, 410,000
쿠바	1,200,000
자와섬	1, 150,000

되므로, 우리 일본은, 세계 속에서 3위의 산 설탕국이 될 수가 있는 것은, 황당 무계나 폭론은 아니다.

#### 결론

전항에서 추론한 것처럼, 조선설탕의 생산액수는 150만톤에 이른다는 것은 먼 장래의 이야기라고는 말할 수 있고 들, 과정으로서 20개년의 세월로 하면, 적어도 45만톤을 생산하는 것은 용이한 사업이라고 믿는다. 과연, 그렇다면, 100근 7엔으로 매각하는 것이라고 해도, 약 3천만엔의 정화가 유입하게 되어, 국가의 경사, 이것에 여거미의 것은 없을 것이다.

이상, 조선 첨채설탕업에 관해서는, 그 개요를 설명했다. 요컨데, 본업은 신영토 개발 및 통치상, 가장 적절한 유망 사업이므로, 당국자는 열심히 그 업을 권장함과 함께, 온건한 실업가가 용기를 분발해서 그 경영에 임하려고 하는 것, 설에 바라는 대로이다.

메이지 44년 6월

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮農事示教(조선농사시교)

**【정의】**

조선은 풍토가 각종 농업에 적합하고 그 종류가 다양하나 농촌이 황폐해지고 한계에 달하였다. 따라서 조선이 개발되기 위해서는 우선적으로 농업의 발전이 중요하다는 의견이 많으며 그것을 실현하기 위해서는 전문 지식을 양성하는 것이 가장 시급한 문제였다. 조선은 기후와 풍토의 관계와 농업 일반 사항들이 일본과 크게 다르지 않으나 전문적인 저서가 없어 일본 농학 박사의 학문적 경험을 토대로 하여 이 책을 편찬하게 되었다. 이 책은 1권 553페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책에서 음식과 관련된 부분으로는 작물과 가축에 대한 총설과 벼, 맥류, 화곡류, 대소두, 속곡류, 잡곡류, 근채류, 엽채류, 과채류, 첨채(사탕무)와 기타 특용작물, 과수, 소, 닭과 페루국 닭(칠면조), 오리와 게우(거위), 밀봉(꿀벌) 등에 설명되어 있다. 음식으로는 벼, 보리, 서숙, 콩, 사탕수수, 제, 보리, 밀, 서숙, 수수, 옥수수, 콩, 팥, 녹두, 완두, 잠두, 낙화생, 메밀, 고구마, 감자, 인삼, 무, 뽕나무, 소채, 마늘, 숫무, 배추, 미나리, 감람, 과수, 호과, 감과, 호박, 가지, 사과, 소, 개, 돼지, 염소, 토끼, 양, 닭, 집오리, 게우, 칠면조, 연어, 준어, 잉어, 꿀벌, 누에 등이 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮農事示教(조선농사시교)  
저자: 稻垣乙丙, 向坂幾三郎 共著(도원을병, 향판기삼랑 공저)  
발행사항: 東京, 大日本農業獎勵會, 明治44[1911](동경, 대일본농업장려회, 명치44[1911])  
형태사항: 1冊(책), 插畫(삽화), 23cm  
주기사항: 한일대역본임  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 3편으로 되어 있으며, 1편 총설에는 사람의 생업, 농업, 농민, 농지, 토양, 작물 등 농사의 작업과 농사와 관련된 환경적인 영향에 대한 내용으로 구성되어 있으며, 2편 종예에는 벼, 맥류, 화곡류, 대두류, 근채류, 엽채류, 과채류 등 재배되는 작물에 대한 설명으로 구성되어 있고, 3편 양축에는, 소, 돼지, 개, 닭, 오리, 양잠 등 가축의 사양과 설명으로 구성되어 있다.

朝鮮農事示教 目次(조선농사시교 목차)

第一編 總說(총설)

人の生業(사람의 생업)

農業(농업)

農民(농민)

農地(농지)

土壤(토양)

作物(작물)

家畜(가축)

氣候(기후)

季節(계절)

方位(방위)

用水(용수)

肥料(비료)

飼料(사료)

農具(농구)

度量衡(도량형)

種苗(종묘)

選種(선종)

播種(파종)

輪作(윤작)

作物の害敵(작물의 해적)

益鳥及益蟲(익조와익충)

花及果實(꽃과 과실)

風(바람)

洪水(홍수)

雪及霜(눈과 서리)

寒暖(한난)

乾濕(건습)

日光(일광)

收穫(수확)

收支計算(수지계산)

日誌(일지)  
簿記(부기)  
年中行事(연중행사)

第二編 種藝(종예)

稻(벼)  
稻の選種(선종의 벼)  
水田及其整地(논과 기정지)  
稻の播種及移植(벼의 파종과 이식)  
本田の灌溉及除草(본전의 관개와 제초)  
稻の收穫及調製(벼의 수확과 조제)  
稻の害敵及其防除(벼의 해적과 기방제)  
陸稻(육도)  
麥類(맥류)  
大小麥の栽培(대소맥의 재배)  
麥の害敵(보리의 해적)  
禾穀類(화곡류)  
大小豆(대두류)  
菽穀類(속곡류)  
雜穀類(잡곡류)  
根菜類(근채류)  
蘿蔔の栽培(라도의 재배)  
甘藷の栽培(감저의 재배)  
馬鈴薯の栽培(마령서의 재배)  
葉菜類(엽채류)  
果菜(又□菜)類(과채류)  
茄子的栽培(가자의 재배)  
促成栽培(촉성재배)  
□艸(牧草)(목초)  
□草の栽培(□초의 재배)  
桑(상)  
特用作物(특용작물)  
棉(면)  
大麻(대마)

煙草(연초)  
人蔘(인삼)  
蕎麥及其他の特用作物(침채와 기타 특용작물)  
果樹(과수)  
果樹の蕃殖(과수의 번식)  
果樹の移植(과수의 이식)  
果樹の培養(과수의 배양)  
果樹の剪定(과수의 전정)  
果樹の患害(과수의 환해)  
果實の採收(과실의 채수)  
林樹(임수)  
造林(조림)  
林樹の育苗(임수의 육묘)  
森林の保護(임수의 보호)  
森林の伐木(임수의 벌목)  
種藝汎論(上)(종예범론 상)  
種藝汎論(中)(종예범론 중)  
種藝汎論(下)(종예범론 하)

第三編 養畜(양축)

牛(소)  
牛の飼養(소의 사양)  
牛の蕃殖(소의 번식)  
馬(말)  
馬の飼養(말의 사양)  
馬の蕃殖(말의 번식)  
豚(돼지)  
犬(개)  
犬の飼養及蕃殖(개의 사양과 번식)  
緬羊·山羊及兎(면양, 산양과 토끼)  
家畜の疾患(가축의 질환)  
鷄及白露國鷄(七面鳥)(닭과 백로국 닭[칠면조])  
鷄の飼養(닭의 사양)  
鷄の蕃殖(닭의 번식)

鶩及鶩(오리와 거위)  
家蠶(가잠)  
養蠶の設備(양잠의 설비)  
養蠶第一(양잠제일)  
養蠶第二(양잠제이)  
養蠶第三(양잠제삼)  
養蠶第四(양잠제사)  
家蠶の患害(가잠의 환해)  
蠶病の消毒(잠병의 소독)  
柞蠶及天蠶(작잠과 천잠)  
蜜蜂(밀봉)  
養魚(양어)  
養畜汎論(上)(양축범론 상)  
養畜汎論(下)(양축범론 하)  
結尾(결미)



【음식관련내용】

작물

표 1. 작물의 정의와 재배술 및 종류

식재료	종류	원문
곡류 및 두류	벼, 보리, 서속(조), 콩, 사탕수수, 곡숙, 제(겨), 보리, 밀, 서속(기장, 조 등), 수수, 옥수수, 콩, 팥, 녹두, 완두, 잠두, 낙화생, 메밀	
근채류	고구마, 감자, 인삼	
채소류	무, 뽕나무, 소재, 마늘, 숫무우, 배추, 미나리, 감람(양배추)	
과채류	과수, 호과(물의), 감과(참외), 호박, 가지, 서과(수박)	

(B109.jpg)

<표 1>은 작물의 정의, 작물의 재배 시 고려해야 할 사항과 작물의 종류와 품목에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

작물이라 함은 농민의 재배하는 식물을 말함이니 작물은 야생한 식물과 그 형용과 성질이 다른 것이니, 대개 수요 하는 그 부분이 특별이 잘 발육한다. 이 좋은 형체성질은 다년간 인공을 다 하여 개량한 결과이니, 인공을 더 하지 아니하면 다시 퇴화하여 이전 형태성질로 변화한다. 고로 농민은 작물에 있어서 잘 보고하고 인공을 더 하여 진화함을 계획하여야 한다. 인공을 더 하여 작물을 보호하며 잘 배양하는 기술을 재배술 또는 종예라 한다.

작물은 토양의 비척에 인할 뿐 아니라, 기타 기후에 의해 그 생육에 현저한 차등이 있다. 고로 작물은 재배할 시는, 먼저 제1, 토양과 기후의 적당함을 선택하여야 한다. 이것을 작물의 선택이라 하는데, 선택이 잘못되면 수고가 헛되게 되어 얻는 효력이 작다.

작물은 대개 보통 작물과 특용작물의 2류로 구별한다. 보통작물은 사람과 육축의 식료로 하기 위해서, 널리 각지에 재배하는 작물이고, 벼, 보리, 서속, 콩, 무, 감자, 뽕나무 등이 있다. 특용 작물은 특별한 용도에 쓰기 위해서 특별히 그 적당한 때에만 재배하는 것으로, 면화, 삼, 담배, 사탕무, 인삼 등의 종류가 있다. 작물은 또 곡숙, 소재, 추초, 과수, 공예 작물 등으로 다른 것과 다르다.


곡숙은 열매를 취하는 작물이니, 제, 보리, 밀, 서속, 수수, 옥수수, 콩, 팥, 녹두, 완두, 잠두, 낙화생, 메밀 등이 이에 속한다. 소재는 부식물로서 사람의 반찬에 공급하는 것으로서, 나복(무), 마늘, 숫무, 고구마, 감자 등의 근채류와 배추, 미나리, 감람 등 엽채류와 호과(물의), 감과(참외), 호박, 가지, 서과(수박)등의 과채류도 포함되었다.

추초라 함은, 가축의 식료를 공급하기 위해서 재배하는 풀 등의 이름인데, 이것이 화본과에 속한 물과 두과에 속한 풀로 두 가지의 큰 차이점이 있다. 과수라 함은, 과실을 얻기 위해서 재배하는 수목을 뜻한다.

공예작물은 즉, 특용작물이니, 공예제조의 원료를 취한 것이 많다. 이러한 작물 등의 수확물은 다른 작물의 수확물에 비해서 항상 비싸고 거리가 멀어 운전해서 무역하는 일이 많기 때문에 무역작물의 명칭이 있다. 이상 여러 가지 작물의 재배술은 제 2편에서 이를 설명하겠다.

가축

표 2. 가축의 정의와 종류, 사양 이유와 사육 시 고려사항

식재료	종류	원문
짐승류	소, 말, 개, 돼지, 염소, 토끼, 양, 고양이	
조류	닭, 집오리, 계우(거위), 칠면조(페로국닭)	
어류	연어, 준어, 잉어	
충류	꿀벌, 누에	

(B110.jpg)

<표 2>는 가축의 정의와 종류, 그에 따른 이용 방법과 사양 시 고려해야 할 사항 등을 설명하고 있다.

농가에서 기르는 동물을 가축이라 한다. 보통은 짐승의 종류만 가축이라 칭하지만, 넓게 해석하면 새, 벌레, 어류 등 까지 보통 길들인 것을 다 가축이라 한다. 가축은 그 원래 야생의 동물을 길들인 것이니, 가축과 야생동물의 관계는 마치 작물과 야생식물의 관계와 같다. 가축의 중요한 것은 소, 말, 개, 돼지, 염소의 다섯 종류이고 말은 부리기 위해 기르며, 개는 그 고기를 먹거나 밤을 지키기 위해 기르며, 돼지는 그 고기를 취하기 위해 기르며 염소는 그 젖과 고기를 취하기 위해 기른다. 소는 그 용도가 가장 넓은 가축인데, 그 힘이 세서 무거운 노역에 잘 견디며, 그 고기도 맛이 좋아 사람의 반찬에 오르며, 그 젖에는 영양분이 많아 좋은 음료가 된다. 이상 5종류의 가축을 5축이라 명칭하나니라.

이외 짐승의 종류에 기를만한 것은 토끼, 양, 고양이 등이며, 조류에 기를만한 것은 닭, 집오리, 계우, 칠면조(페로국닭) 등이며, 어류 중에 기를만한 것은 연어, 준어, 잉어 등이며, 충류 중에 기를만한 것은 누에와 꿀벌 등이다. 누에 중에는 가잠과 야잠 등의 구별이 있다.


가축을 사육하는 목적은 세 가지로 구별된다. 1은 고기, 털, 가죽, 기름, 젖, 알, 고치 등의 생산물을 얻기 위함이며, 1은 일을 시켜 인력을 돕기 위함이며, 1은 작물의 비료를 얻기 위함이다.

농가는 전문의 목축농이 되지 못하는 사람이라도, 많은 적든 얼마간에 가축을 기르는 것이 좋으니, 가축은 헛되게 폐물이 되어 버릴 것이라도, 이를 이용하여 귀중한 생산물을 얻을 수 있다.

사육하는 가축은 특별히 사랑하는 마음으로써 잘 관리하여야 한다. 가축은 인류와 같이 언어로써 그 불평함을 말하지 못하나 늘 꾸짖고 채질하여 혹독히 부리다 보면 마침내 그 행실이 고약해져서, 일부러 사람의 명령을 어기거나 혹은 일찍 죽어 반드시 손해 보게 된다. 가축의 사육, 관리, 번식 등의 법은 뒤 제 3편에 설명하겠다.

벼

표 3. 벼의 종류와 용도

구분	종류	특징	원문
이용 방법	멥쌀	-약간 투명 -밥, 풀	
	찹쌀	-흰빛, 투명하지 않음 -떡, 과자, 엿	
재배 방법	수도	-논에 심음 -내임이 많음 -품질이 좋음	
	육도	-밭에 심음	
재배 장소	올벼	-찬 지방 -쌀의 내임 적음 -생장기간이 짧음	
	중벼		
	늦벼	-더운지방	

(B111.jpg)

벼는 쌀을 만드는 식물이니, 쌀은 우리 사람의 상식에 맞는 것이다. 그러므로 벼는 중요한 작물이라 하여, 동양 각지에서 쌀을 다 재배하며, 전쟁 중에 서양에서도 이를 재배하기도 한다.

벼에는 메벼와 찰벼의 두 가지가 있다. 이 두 가지는 그 외형으로는 분별하기 어려우나, 메벼의 쌀은 약간 투명하고, 찰벼의 쌀은 흰빛이 나고 투명하지 않은 것이 일반적이다. 멥쌀은 밥을 짓고 풀을 만들며 술을 만들고, 찹쌀은 떡을 만들고 과자를 만들며 엿을 만드는데 쓴다.

벼는 통상수전(논)에 재배하나, 간혹은 육전(밭)에도 재배할 때가 있다. 논에 심는 벼를 수도 또는 벼라 이르며, 밭에 재배하는 것을 육도(밭벼)라 칭한다. 육도는 쌀을 생산하는 것이

수도보다 적고, 그 쌀의 품질도 수도만 못 한다.

벼에는 또 올벼, 중벼, 늦벼의 구별이 있다. 찬 지방에서는 올벼를 많이 심고, 더운 지방에서는 늦벼를 많이 심는다. 올벼는 늦벼보다 포기(뿌리를 단위로 한 초목의 날개를 세는 단위.)를 버리는 것이 적으므로, 따라서 쌀을 만드는 것이 적으나, 그 생장기간이 짧아서 천재에 걸리는 걱정이 항상 적다. 그러나 올벼, 중벼, 늦벼의 구별은 지방의 한란에 말미암아 서달는 것이니, 더운 지방의 벼를 찬 지방에서 심을 때는 반 년 늦게 자라며, 찬 지방의 벼를 더운 지방에 옮겨 심을 때는 반 년 벼가 되는 경향이 있는 것이니라.

맥류

표 4. 맥류의 종류와 재배법

종류	특징	원문
대맥	-이각맥, 소각맥, 급률각맥 - 대맥은 갈거나 또는 누르거나 하여 밥을 지음 -맥아(엿기름)로 하여 맥주와 엿, 된장, 장유 등 제조.	
소맥	-백소맥, 적소맥 -가루로 하여 우돈, 국수, 부, 급면 포, 자장유 등의 원료	
흑맥	-가루로 하여 면포를 만듦	
연맥(귀밀)	-한지, 척지에서 자람	

(B112.jpg)

<표 4>는 보리의 종류인 대맥과 소맥, 흑맥, 연맥에 대해 설명하고 있으며, 보리를 재배하는 방법에 대해서 설명하는 부분이다. 그 내용은 다음과 같다.

보리에 대맥과 소맥(밀)의 두 종류 있으며, 또 소맥과 흡사한 흑맥(라이)이라 칭하는 것도 있다. 모두 벼에 해당되는 중요한 곡물을 나타내는 것이다.

대맥은 크게 구분하여 이각맥, 소각맥, 급률각맥의 세가지로하고 소맥은 그 곡실의 빛을 따라서 백소맥, 적소맥의 두가지로 나눈다. 예로부터 내려오면서 조선에서 재배한 것은 대개 육각대맥과 절소맥이라고 하나, 요즘에는 서양 종류의 이각맥을 심는 것이 점점 많아지고, 또 백소맥도 짓게 되었다.

대맥소맥이 서양에는 좋은 품종이 많아서, 그 품질이 예전부터 내려오던 것의 품종보다 낫다. 즉 알이 굵고 충실하여 저울로 단 무게가 무겁고 골이 얇고(곡실에 있는) 껍질이 얇아서 줄기를 죽게 한다. 다만 그것이 열매가 늦게 익고 약간 추위에 약하고, 추운 것에 적당하

지 않은 것이 유감이다.

대맥은 갈거나 또는 눌러서 밥을 지으며, 맥아(엿기름)로 하여 맥주와 엿을 만드는데 사용되거나 된장, 장유 등의 제조에도 쓴다. 소맥은 거의 가루로 하여 우돈, 국수, 부, 급면 포 등을 세탁하며 기타 자장유 등의 원료로 쓴다. 대소맥은 지방을 잇고 혹은 엮어서 모자, 조리 등을 만들어 얻으며, 축소에 깔았다가 비료로 쓸 수 있다.


흑맥도 역시 가루로 하여 면포를 만들며, 그 집은 모자자리 등을 제조함에 쓴다. 이 밀은 추위에 강해 추운 날씨에 재배해야 수확이 많다.

대소맥 급흑맥 외에 1종 연맥(귀밀)이라 하는 보리가 있다. 이도 역시 추운 곳에 적당하여 추운 곳에서도 수량이 적지 않다.

보리는 가을 또는 봄에 파종해서, 여름에 수확하는 것이라. 그 파종은 지방을 따라 이리저리 맞추어 보아 알맞게 고려하는 것이 필요 하다. 가을은 9월 하순부터 10월 상순까지를 보통으로 하며, 봄은 대개 3월 춘분 경이다. 다만 밀은 대맥보다도 약간 이르게 심는다.

화곡류

표 5. 화곡류의 종류와 특징

종류	특징	원문
조		
패(파)	-척박한 때에 성육 -성질이 완건하며 한습충우에 상함이 적고, 병충의 해가 적음 -다른 작물이 천재 등에 말라죽은 뒤 따라 심으면 유익	
기장		
수수	-가물과 수습을 견뎌 -당분이 많아 사탕과 당밀 제조	
옥수수	-가물과 다습에 견뎌 -품종이 많음 -인축의 식료에 공함이 좋으니라.	
울무	-단백질이 많음 -척박한 토량에도 생육 -수확이 많음	

(B113.jpg)

<표 5>는 화곡류의 전반적인 특징과 종류에 따른 특징에 대해 설명하고 있다. 그 내용의 본문은 다음과 같다.

위에 말한 벼와 보리는 화곡류에 속하는데, 화곡류에는 이외에도 또 유용한 작물이 많다. 즉 조, 파, 기장, 수수, 옥수수, 울무 등이 속한다. 이런 작물들은 각각 크고 작게 그 성질이 다르고, 재배의 방법이 동일하지 않다. 그러나 어느 것이든지 다육전에 심을 것이고, 정디,

파종, 시비중경, 제해, 수확 등의 행사가 있어 보리와 밭벼에 기준하여 알지니라.

화곡류는 다 그 열매를 얻기 위하여 심는 것이니, 이 열매는 다 전분이 많아서 인축의 식료로 하는데 심히 귀중한 것이다. 또 가축의 사료로 하거나, 작물의 비료로도 쓸 것이다.

화곡류는 뿌리가 얇은 작물이니, 전혀 지표에서 양분을 빨아들이는 것이 많아서, 이를 연작하면 차례로 기력을 소모한다. 따라서 번갈아서 콩과식물과 돌려짓기 하는 것이 좋다.

콩과식물은 양분을 지표에 모으는 성질이 있다. 그것은 또 다음 장에서 설명하겠다.

조에는 두 가지가 있다. 두 가지로 차조와 메조의 구별이 있다. 척박한 땅에 능히 성육하는 성질이 있고 능히 가뭄에 견디며 여러 해에 견딘다.


파도 또 능히 척박한 땅에 성육하는 것이다. 성질이 완근하며 한습충우에 상함이 적고 병충의 해도 적다. 고로 다른 작물이 천재 등에 말라죽은 뒤 심으면 유익하다. 고량은 다른 말로 수수라고 이른다. 능히 가뭄에 견디며 또 수습에 견딘다. 수수의 일종으로 속이라 이르는 것이 있는데 함유한 당분이 많아서 그 줄기를 짜서 사탕과 당밀을 제조 한다. 또 1종에 비수수라 이르는 것이 있는데 그 이삭으로써 소제용의 비를 만드는데 마땅하다.

옥수수도 능히 가뭄과 다습에 견디며, 그 빛에 흑, 백, 적, 황풍이 있으며 그 알의 병열에 8열 12열 16열 등이 있어서 품종이 꽤 많다. 그 곡립은 알을 떨어내기에 곤란하므로 특별한 탈립기(옥수수의 낱알을 속대로부터 떨어내는 기계.)를 쓰고, 그런 후에 이를 분쇄해서 인축의 식료에 쓰는 것이 좋다.

울무는 생각보다 단백질이 많은 화곡이니, 그 성질이 완건하며 능히 척박한 토량에도 생육하며 그 수확이 매우 많다. 다만 이 작물에는 그 곡식의 성숙기가 길지 못한 손실이 있다.

대소두, 속곡류, 잡곡류

표 6. 대소두, 속곡류, 잡곡류

종류	특징	원문
대두	-자양분(단백질, 지방)이 많음 -미중(된장)장유, 두부, 납두의 원료	
소두	-품종이 다양, 단천황주, 적각 등 -쌀에 섞어 밥을 지음, 과자 제조	
속곡류	-낙화생, 완두, 잠두, 채두, 흥두(봉두) -낙화생 : 기름함량이 많아 기름의 원료로 사용, 온난한 기후를 좋아함	

대두(B114.jpg)

잡곡류      -교맥(모밀), 호마  
              -교맥 : 추위에 견디며 생육기가 짧음, 곡분을 난국수에 사용



낙화생(B115.jpg)

<표 6>은 대소두, 속곡류, 잡곡류의 종류와 대표적인 작물의 특성 및 이용 방법, 재배 방법에 대해서 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

제 13장 대소두

대두는 자양분(단백질물급유분)의 많음이 다른 곡류에 비교할 수가 없으니, 미중(된장)장유, 두부, 납두 등의 원료로 하여, 널리 동양 여러 나라에 재배되어 만주에서 난 것으로 기름을 짰다. 조선에서도 역시 대두는 제 1의 발작물로, 예로부터 많이 산출하여, 각 지에 여러 가지 품종이 있다. 즉 그 알이 둥근 것이 있고, 편평한 것이 있고, 그 빛이 황백색 되는 것과 흑색 되는 것, 갈색 되는 것이 있으며 녹색 되는 것이 있다. 유명하고 좋은 종류는 단천황주, 적각 등이다.

소두도 역시 대두에 다음으로 귀중한 것이니, 쌀에 섞어서 밥을 짓고, 소로 하여서 과자로 제조하는 등 여러 가지의 용도가 있다. 크게 구별해서 적소두, 녹두, 해안두(만소두)의 삼종으로 하는데, 가장 많이 재배되는 것은 적소두이니, 특히 수원종의 성적이 좋다.

제 14장 속곡류

대두와 수두 외에 낙화생, 완두, 잠두, 채두, 흥두(봉두)등은 다 속류(또는 두속류, 속곡류)

에 속한다. 모든 속류에는 그 뿌리에 근류라는 다수의 소류(자근혹)가 생기니, 낙화생은 꽃 위에 열리고, 꽃이 진 후에 꼬투리를 따니, 그 형상이 누에고치와 같고, 가운데 2, 3개의 열매가 있으니 함유한 기름이 다량이었어서 기름 짜는 원료로 쓰며, 또 볶아서 식용에 쓴다. 그 성질이 온난한 기후를 좋아하며, 석회를 함유한 사질양토에 적합하며 복경종, 파립경종의 두 종류가 있다.

제 15장 잡곡류


곡류이지만 화곡류나 속곡류에 속하지 않은 것을 잡곡류라 한다. 교맥(모밀)

과 호마, 두 가지가 있다. 다만 세상에서 쌀 이외의 모든 곡류를 잡곡이라 했으니, 소위 잡곡이라 하면 그 뜻이 서로 다르다.

교맥은 추위에 견디는 작물이라 그 생육기도 극히 짧고, 재배하는데 노력이 적고, 병에 걸리면 보통 죽는다.(다만 간혹 야도충(늑)의 해침이 있다). 그 곡분은 흔히 난국수를 해 먹으며, 줄기와 입새는 소와 말에게 먹이며, 또 작물의 비료로 쓴다.

근채류의 종류와 특징

표 7. 근채류의 종류와 특징

종류	종류	원문
무	-품종이 다양 : 가을무(자라복), 여름무(무시라복) -가을무의 품종이 가장 좋음 -익힘, 침채, 말림, 신훈(즙) -궁중, 방령, 연마, 앵도, 수구 등의 품종이 가장 유명	
숫무	-식용, 가축의 먹이 -식용으로 이용되는 종 : 근강 천왕사성호원 등	
감자 마령서	-다량의 전분 포함, 쌀과 보리 대용, 전분 제조하여 풀을 만듦 -감자는 대개 난지에서 심고, 마령서는 대개 한지에서 심음 -감자는 원기, 마령서는 편마운텐, 스노후렉의 품종이 좋음	
기타	-호라복, 우방, 청후(토련)서예, 마늘, 파, 옥총(양파), 부추, 생강, 백합, 구약, 자고, 연근, 산규	

(B116.jpg)

<표 7>은 근채류의 종류와 대표적인 작물인 무, 숫무, 감자와 마령서의 특징과 이용 등에 대해서 설명하고 있다.

근채는 지하의 부분을 수용하는 작물이니, 나복(내복, 대근, 무) 무청(숫무), 감자, 마령서(감자) 등이 있다. 근채는 대개는 해를 넘기는 식물이니, 그 초년에는 양분을 뿌리거나 대한 즙음에 저장하고 이르러, 꽃피고 결실하는데 쓴다. 근채 재배의 목적은 양분을 많이 저장하여 꽃피고 결실하기 전에 채취하여 우리의 식용 등에 쓴다.



근채는 대체로 깊은 사양토를 좋아하니 땅 갈기를 정밀히 하여, 토양을 평평하게 해야한다. 비료에는 퇴비, 구비(두엄), 겨, 과린산 석회 등을 사용함이 좋으며, 마령서외에는 재거름을 쓰는 일이 적다. 이는 근채의 성질로 가리를 흡수하는 힘이 강하기 때문에, 그 흙 중에 있는 가리를 충분히 이용하는 까닭이다.

무에는 품종이 꽤 많으니 크게 구별하면 가을무 2년 자라복, 여름무 무시라복의 네가지로 한다. 가을무는 가장 널리 심는 것이고 또 그 품질도 가장 좋은 것이다. 그러는 그중에도 품종이 꽤 많아 익혀먹기에 적당한 것이 있고, 침채로 하기에 마땅한 것이 있고, 또 오려서 말리기에 좋은 것도 있으며, 신료(즙내는 것)로 쓰는 것도 있다. 궁중, 방령, 연마, 앵도, 수구 등의 품종이 가장 유명하다. 솟무에는 사람이 식용하는 것과 가축에게 먹이는 것이 있으나 동양에서는 대체로 사람이 식용하는 품종만 심는다. 유명한 것은, 근강 천왕사성호원 등이다.


감자와 마령서는 다량의 전분을 포함하고 있어, 쌀과 보리의 대용으로 할 만하고, 또 전분을 제조하여 풀을 만드는데 쓴다.

감자는 대체로 따뜻한 지방에서 심고, 마령서는 대개 차가운 지방에서 심는다. 조선에서 시작한 결과의 양호한 감자에는 원기 마령서에는 편마운텐, 스노후렉 장기적인 품종이 있다.

이것 외에 근채류에 속하는 것이 많으니 호라복, 우방, 청후(토련)서예, 마늘, 파, 옥총(양파), 부추, 생강, 백합, 구약, 자고, 연근, 산규 등이 있다. 이 작물들은 각기 재배법에 특이한 점이 있으나 이 적은 여백에는 일일이 말할 수 없으니 이다음 장에서 나복, 감자, 마령서의 재배법을 설명하겠다. 무청의 재배는 나복의 재배 기준과 비슷하다.

엽채류와 과채류의 종류와 특징

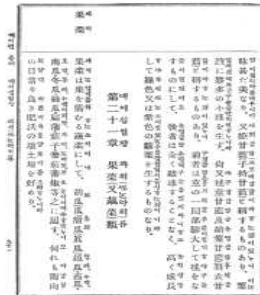
표 8. 엽채류와 과채류의 종류와 특징

구분	종류	특징	원문
	배추	-백채테채, 산등채 -8월에 뿌려서 11월에 거둠 -김치, 익힘	
엽채류	감람	-하야채, 희감람(고모까감람), 우의감람(구경감람급축엽감람), 축엽감람	 <p>(B117.jpg)</p>
	기타	-미나리, 상추, 썩갓, 시금치, 자소, 야축규	



(B118.jpg)

호과	-작간을 삼척내외로 하고, 직선상 일척이삼촌의 거리로 심고, 결실을 맺는 대로 채취
참외	-참외는 작간을 사철 가랑으로 하고 작 선상에 삼척마다 구멍을 파고, 비료와 흙을 섞어서, 평지보다 조금 높게 하고, 이에 6, 7립씩 씨를 뿌린 후 얇게 흙을 덮고, 싹이 나온 후 솟아서, 강한 것 한, 두개만 남겨, 한포기에 대하여 대략 열 개씩 열리도록 함
월과	-재배법은 참외와 같음 -서파에는 백피, 황피, 놀피가 있고, 속이 누른 것과 붉은 것이 있음 -일 평마다 사방이 척, 깊이 사오촌 되게 구멍을 파고 이에 비료를 주고서 흙을 덮고 대싹을 심었다가 뒤에 솟아서 한 대싹으로 함 -한포기마다 3, 4개씩의 열매를 맺게 만하고 그 나머지 암꽃은 다 따 버림
과채류	-급동과는 작간과 주간이 모두 차모이보다 약간 넓게 하고, 포기에 대하여 3, 4과를 익게 함 -미숙한 과실 식용으로 함
호박	-숙과에서 섬유를 이용하기 위해 재배 -작간급주간은 기둥을 세워 높이 5, 6척의 시렁을 만들어 그 덩굴을 오르게 함 -고초는 모를 길러서, 작간 척주간 1척 내지 1척 5촌으로 심음
수썸이	들깨, 참깨, 피마자, 운대, 앵자동 등의 열매로 기름 제조
유료류	-대두, 낙화생으로 기름 제조
속곡류	-인삼, 박하, 회향, 대황, 용담, 사푸란, 가밀레, 곶초, 제충국
약초화향료류	



(B119.jpg)

<표 8>은 엽채류와 과채류의 종류와 재배법에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

제 20장 엽채류

엽채라 함은 배추, 감람, 미나리, 상추, 썩갯, 시금치, 자소, 야축규 등의 종류를 말한다.

모두 입새를 취하는 작물이니, 그 중 배추는 가장 널리 각지에 심으며 수용이 많고, 감람과 미나리도 또한 수용이 많다.

배추에 여러 가지 품종이 있으니. 그 유명한 자는 백채테채, 산등채 등이다. 모두 8월에 뿌려서 11월에 거두어, 김치를 담아서 평일의 반찬으로 하거나 익혀 먹기도 한다.

감람의 일종에 하야재라 하는 것이 있는데, 이는 꽃송이가 구슬모양으로 발육하는 것이다. 그 꽃 봉우리를 먹는 것이다. 그 품질이 유연하며 그 맛이 심히 아름답다. 또 희감람(고모까 감람)이라하는 것이 있는데, 이는 구슬을 많이 만든다. 또 구경 감람급축엽감람(우의감람)이라 하는 것이 있는데, 구경감람은 줄기의 한부분이 팽창하여 구슬 같이 된 것이고, 축엽감람은 구슬을 맺지 않고, 높이 성장하여 녹색 또는 자주빛이 있는 주름 잡힌 입새를 만든다.

#### 제 21장 과채(또는 나채)류

과채는 열매를 취하는 조채이니, 참외, 월과, 수박, 호박, 동과, 수썸이, 박, 가지, 토마토, 고추 등이 이에 속한다. 모두 남향의 양지 바른 비옥한 양지를 좋아한다.

호과는 작간을 삼척내외로 하고, 직선상 일척 이, 삼촌의 거리로 심고, 결실을 맺는 대로 채취한다. 모든 외등속은 그 3, 4 내지 4, 5입새가 생긴 때에, 끝 눈을 따버려서 가지가 나는 것을 재촉한다. 그 중에 2, 3개를 남기고 나머지를 제거함이 유리하다고 하나, 다 만호과 중에 절성이라는 한 품종이 있는데, 이 종류는 마디마다 열매 맺는 성질이 있어, 그 자연의 성장대로 두는 것이 좋다.

참외는 작간을 사철 가량으로 하고 직선상에 삼척마다 구멍을 파고, 비료와 흙을 섞어서, 평지보다 조금 높게 하고, 이에 6, 7립씩 씨를 뿌린 후 얇게 흙을 덮고, 싹이 나온 후에 가서, 강한 것 한, 두개만 남기고, 한포기에 대해 대략 열 개씩 열매가 맺도록 한다.

월과는 작간 급주간을 참외와 같게 하고, 씨를 뿌린 후 갓 난 것도 대개 참외에 의존한다.

서파에는 백피, 황피, 놀피의 구별이 있고, 또 속이 누런 것과 붉은 것이 있다. 일 평마다 사방이 척, 깊이가 사, 오촌 되게 구멍을 파고 이에 비료를 주고서 흙을 덮고 모두 대싹을 심었다가 후에 솟아서 한 대싹으로 한다. 한포기마다 3, 4개씩의 열매를 맺게만 하고 나머지 암꽃은 다 따 버리는 것이 좋다.

호박 급동과는 작간과 주간이 모두 차모이 보다 약간 넓게 하고, 포기에 대하여 3, 4과를 익게 함이 좋다.



수썸이는 그 미숙한 과실을 취하여 식용으로 하기도 하나 원래는 그 숙과에서 섬유를 취하기 위하여 재배하는 것이다. 작간급주간은 참외에 의존하며, 기둥을 세워 높이 5, 6척의 시령을 만들어 그 덩굴을 오르게 하는 것이 보통 쓰는 방법이다. 고추는 가지와 같이 모를 길러서, 작간이 척 주간 1척 내지 1척 5촌으로 심는다.

유료류에는 들깨, 참깨, 피마자, 운대, 앵자동 등이 있다. 모두 그 열매에서 기름을 얻는데, 속곡류 중의 대두, 낙화생 등도 기름을 얻기 위하여 심기도 한다.

약초와 향료류에는 인삼, 박하, 회향, 대향, 용담, 사푸란, 가밀레, 고추, 제충국 등으로 꽤 많다.

첨채, 기타 특용작물과 과수

표 9. 첨채, 기타 특용작물과 과수

구분	종류	특징	원문
첨채와 기타 특용작 물	첨채	- 첨채는 그 뿌리에 당분을 많이 함유하여 제당작물로 이용 - 이 작물은 북부조선의 풍토에 적당	 <p>(B120.jpg)</p>
	기타 특용작물	- 아마, 청마(어저귀)왕골, 제충국	
과수	핵과류	- 복숭아, 외얏, 살구, 매실, 대추, 서양맹두	 <p>(B121.jpg)</p>
	인과류	- 배, 감, 능금, 사과, 비파, 올밭, 밀감, 오렌지	
	장과류	- 밤, 비자, 호도, 개암	
	견과류		

<표 9>는 첨채, 기타 특용작물과 과수의 종류에 대해 간략히 설명하고 있는 부분이다. 그 원문 내용은 다음과 같다.

제 12장 첨채(사탕무)급 기타의 특용작물

이상에 기술한 것 이외에, 조선에서 재배할만한 특용 작물로 중요한 것은, 첨채, 아마, 청마(어저귀)왕골, 제충국 등이 있다.





첨채는 그 뿌리에 결정생의 당분을 많이 함유한 것으로, 제당작물로 구주에 재배되어서, 첨채당의 산액이 지금은 감서당을 이기려함에 이르렀다. 이 작물은 북부조선의 풍토에 적당하여, 장래 유망한 작물이 될 것이다.

제 13장 과수

과물을 취할만한 수목은 심히 많으나, 일반적으로 그 과물의 종류로 나뉘서 핵과류 인과류, 장과류, 견과류의 네 종류로 한다. 핵과라 함은 복숭아, 외얏, 살구, 매실, 대추, 서양앵두 등을 말하는 것이고, 인과라 함은 배, 감, 능금, 사과, 비파, 올밭, 밀감, 오렌지 등을 말하는 것이며, 장과라 함은 밤, 비자, 호도, 개암 등을 일컫는다.

가축과 밀봉

표 10. 가축의 종류와 특징, 밀봉의 방법

구분	종류	종류	원문
	소	<ul style="list-style-type: none"> <li>-뿔에 의한 분류 : 장각, 종, 중각종, 단각종, 무각종</li> <li>-산지 : 산악종, 평원종, 계곡종</li> <li>-용도 : 녹용종, 유용종, 역용종</li> </ul>	
가축	돼지	<ul style="list-style-type: none"> <li>-살이 찌기 쉽고, 고기가 부드러운 것들</li> <li>기름</li> <li>-체격은 체구가 원통형이 되고, 머리와 다리가 비교적 적고 살이 부은 것이 좋음</li> <li>-유명 품종 : 백샤야, 옥샤야, 체스트 화이트 지나 돼지 등</li> <li>-부드럽고 양분이 많음</li> <li>-잘 지져 먹으면 기생충 염려 없음</li> <li>-소금절이, 훈제</li> </ul>	 <p>(B122.jpg)</p> <p>(B123.jpg)</p>
가금(육금)	닭	<ul style="list-style-type: none"> <li>-가금 중 가장 중요</li> <li>-널리 세계에 사육</li> </ul>	
	페루국 닭(칠면조)	-맛이 아름다운 고기와 알을 생산	
가금(수금)	집오리(가압) 와 계우(거위)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-못, 웅덩이, 내천가에서 기르면 수익이 많음</li> <li>-오리 고기는 기름이 많고, 알도 식용</li> <li>-거위는 알을 많이 낳지 않고 고기는 조금 강하나 간장은 귀중한 식품</li> </ul>	<p>(B124.jpg)</p>
밀봉	꿀벌 꿀	<ul style="list-style-type: none"> <li>-밀봉한 꿀을 취하기 위함, 부산물로 납이 있음</li> <li>-봉왕이 날아다니는 것을 막는 방법 : 금속판에 폭이 일분오리장이 5, 6분 되는 구멍을 두어 뚫고 통문을 덮음</li> </ul>	 <p>(B125.jpg)</p>

<표 10>은 가축과 가금류의 종류와 특징, 밀봉에 대한 방법 등을 설명한 부분이다. 그 내용은 다음과 같다.

## 제 1장 소

소에는 품종이 꽤 많아서 이것을 분류하는 것은 그 뿔에 의하여 장각, 종, 중각종, 단각종, 무각종의 네 가지로 하며, 또는 그 산지에 따라서 산악종, 평원종, 계곡종의 세 가지로 하며, 또는 그 용도로 나눠 녹용종, 유용종, 역용종의 세 가지로 하니 여기에는 용도로 분류한 것에 대해 설명한다.

## 제 7장 돼지

돼지는 대개는 먹기 위하여 기르는 것이다. 그러므로 아무쪼록 살찌기 쉽고, 또 그 고기가 부드러운 것을 기른다. 그 체격은 체구가 원통형이어야 하고, 머리와 다리가 비교적 작고, 또 살이 부은 것이 좋다. 유명한 품종은 백샤야, 옥샤야, 체스트 화이트 지나 돼지 등이다.

돼지는 신체를 씻기 위하여, 더러운 흙 가운데에 구르는 성질이 있어 심히 더러운 가축인 것 같으나, 사실은 그렇게 더러운 것이 아니므로 소재에 주의하여 청결히 길러야 한다. 사료에는 술찌검이, 장유백, 비지등의 조백류, 잡풀, 초주의 잔재 등 전부 폐물로 돌릴 것을 이용함이 옳다.

돼지고기는 부드럽고 영양분이 많다. 사람 중에 기생충(조충)을 걱정하는 자가 있다고 하나 잘 지져 익혀서 먹으면, 결코 이런 걱정이 없고, 소금절이로 하거나, 훈제로 하는 것도 괜찮다. 고기 외에 그 기름으로는 식용과 공예용에 쓰고, 털로써는 쇠모(솔)를 만드는 데 쓸 수 있으며, 기타, 가죽, 뼈, 내장까지도, 하나도 버릴 부분이 없다.

## 제 12장 닭과 페루국 닭(칠면조)

가금에 육금과 수금으로 두 가지 큰 구별이 있다. 육금 중에서 기를 만한 것은 닭과 페루국 닭, 두 종류이다. 특히 닭은 가금 중에 가장 중요한 것으로 그 주산물은 고기와 알이나 그 외에 깃털과 뼈, 똥 등의 부산물이 있으며, 그 용도가 용이하고, 번식도 역시 좋다. 그러므로 닭은 널리 세계에 사육되어, 각지도처에 거의 닭의 울음을 듣지 못하는 지방이 없다. 페루국 닭도 역시 맛이 아름다운 고기와 알을 생산하나니라.

## 제 15장 오리과 계우

집오리(가압)와 계우는 다수금(물새)에 속하고 수상에 유영하여 소어, 총류 등 음식물로 쓰고, 그 성질은 감히 습윤함을 싫어하지 않으니, 못, 웅덩이, 내개천등에서 기르면 노비가 적고, 수익이 많다.

오리의 고기는 좋은 맛이며 기름이 많고 또 그 알도 식용에 좋다. 계우는 알을 낳는 것이 많지 않고 그 고기도 조금 강하나, 그 간장은 귀중한 식품이 되고, 그 부드러운 털은 야구의 전료로 하여 값이 많이 나간다. 그러므로 계우는 대체로 털을 얻기 위하여 기르며, 오리는 대개 알, 고기를 얻을 목적으로 사육한다. 그러나 오리에서도 부드러운 털을 얻을 수 있다.

제 25장 밀봉(꿀벌)

밀봉은 대개 꿀을 취하기 위하여 기르는 것이니, 그 낱 같은 것은 단지 그 부산물이 되는 것에 불과하다.

봉왕이 날라 다니는 것을 막으려면, 금속판에 폭이 일본오리장이 5, 6분 되는 두어 구멍을 뚫고 그 통문을 덮어 두면, 동봉은 자유로이 구멍으로 출입하나, 봉왕은 그 몸이 큰 까닭에 나오지 못하여, 통 안에 갇히니, 갇힌 후에는 이 금속판을 씌운다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)



**【자료명】**

朝鮮農業要覽(조선농업요람)

**【정의】**

이 책은 1911년 경성에서 식전청삼이 간행하였고, 농업의 요약, 조선농사조사 요람, 작물 통법, 조선에 있어서 작물재배법, 조선에 있어서 비료의 요의, 조선에 있어서 농작물의 병충해 예방 및 구제법, 조선의 누에 사육법을 설명하고 있다.

**【음식관련정의】**

이 책에서는 작물의 재배법에서 보리, 좁쌀, 기장, 옥수수, 메밀, 작물의 이용에서 대두, 향신료에서 생강, 고추, 양파, 미나리, 자소, 고추냉이, 고추냉이무가 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮農業要覽(조선농업요람)  
 저자: 式田淸三 著(식전청삼 저)  
 발행사항: 京城, 日韓書房, 明治44[1911](경성, 일한서방, 명치44[1911])  
 형태사항: 1冊(책), 插圖(삽도), 23cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 式田淸三(식전청삼)이며, 1911년에 경성에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스에 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 6편 59장으로 구성되어 있다.

第一編 農業の要義<sup>3)</sup>(농업의 요의)

第一章 農業振興の必要(농업진흥의 필요)

第二章 農業者は先つ農事經濟の意義を重ぜよ(농업자선농사경제의의중?)

第一節 生産(생산)

第二節 生産の増加(생산증가)

第三節 勞力(로력)

第四節 勞力の得失(로력득실)

第五節 資本(자본)

第三章 農業金融機關(농업금융기관)

第四章 土地の生産力増加及整理(토지생산력증가급정리)

3) 요약한 뜻.

第五章 農業組織方法(농업조직방법)

第一節 農業の管理方法(농업관리방법)

第二節 農産物の販賣方法(농산물판매방법)

第三節 農業の純益と蓄積(농업순익축적)

第六章 朝鮮農業改良の急務(조선농업개량급무)

第七章 朝鮮に於ける農事經營方法(조선어농사경영방법)

第八章 朝鮮に於ける農事經營予算(조선어농사경영예산)

朝鮮農事調査要覽(조선농사조사요람)

第一章 緒言(서언)

一、朝鮮の氣候と作物の關係(조선기후작물관계)

二、朝鮮の土質と作物の關係(조선토질작물관계)

第二章 朝鮮農業狀態(조선농업상태)

一、耕地及未墾地面積並びに開墾方法(경미간지면적별개간방법)

二、朝鮮に於ける農家の戸數及主要産物(조선어농가호수급주요산물)

(附)各道に於ける農作物作付反別及び種類(각도어농작물작부반별급종류)

耕牛貸借法(경우대차법)

農民の實情(농민실정)

地主小作人の關係と弊害(지주소작인폐해)

第三章 農産物の改良と旧慣改廢の得失(농산물개량구관개폐득실)

一、朝鮮に於ける米作(조선어미작)

(附)貯水池輕便開?法(저수지경편개?법)

南朝鮮に於ける水田の二毛作(남조선어수전이모작)

二、朝鮮に於ける麥、大豆、粟作(조선어 맥, 대두, 속작)

三、朝鮮に於ける桑樹と養蚕(조선어 상수 양천)

四、朝鮮風土と果樹類(조선풍토 과수류)

五、朝鮮農家の副業として適應する手工(조선농가부업적응수공)

六、日本内地人の移住は朝鮮農家の利益(일본내지인이주 조선농가이익)

第四章 土地の価格及賣買方法(토지가격급매매방법)

(附)朝鮮土地に關する用語(조선토지관용어)

第五章 農事經營上勞力の供給便否(농사경영상로력 공급편부)

第六章 朝鮮農業記入機關の實情(조선농업기입기관 실정)

(附)産業組合組織上に利用すべき朝鮮の旧慣例(산업조합조직상이용구관례)

第七章 朝鮮に於ける内地人の農事經營の現況及び農業上の注意(조선어내지인농사경영현황병

농업상주의)

第二編 作物通法(작물통법)

第一章 作物分類(작물분류)

第二章 選種(선종)

第三章 整地(정지)

第四章 施肥(시비)

第五章 播種(파종)

第六章 移柄及びに培養(이병급배양)

第七章 障害(장해)

第八章 收穫調整および貯藏(수확조정저장)

第九章 輪裁(륜재)

第三編 朝鮮に於ける作物栽培法(조선어작물재배법)

第一章 禾穀類(화곡류)

第一節 稻作(도작)(水稻)(수도)

(附)水稻作實驗七ヵ年の成績表(수도작실험칠?년성적표)

改良種と在來種との優劣比較表(개량종재래종우열비교표)

稻作肥料試驗成績表(도작비료시험성적표)

耕鋤季比較試驗成績表(경서계비교시험성적표)

稻苗移植期對本數比較成績表(도묘이식기대본수비교성적표)

第二節 陸稻(륙도)

第三節 麥(맥)

第四節 粟(속)

第五節 黍(서)

第六節 玉蜀黍(옥촉서)

第七節 蕎麥(교맥)

第二章 荳菽類(두숙류)

第一節 大豆(대두)

第二節 豌豆(완두)

第三節 蚕豆(천두)

第四節 菜豆(채두)

第三章 根菜類(근채류)

第一節 菜服(채복)

- 第二節 蕪菁(무청)
- 第三節 胡蘿蔔(호라포)
- 第四節 牛蒡(우로)
- 第五節 里芋(리우)
- 第六節 瓜哇薯(과와서)(馬鈴薯)(마령서)
- 第七節 甘藷(감저)
- 第八節 薯蕷(서예)
- 第九節 慈姑(자고)
- 第十節 蓮(런)
- 第十一節 百合(백합)
- 第十二節 葱頭(총두)
- 第十三節 黍菜及火焰菜(서채급화염채)
- 第十四節 亞米剎加防風(아미찰가방풍)
- 第四章 葉菜類(엽채류)
- 第一節 甘藍(감람)
- 第二節 子持甘藍(자지감람)
- 第三節 羽衣甘藍(우의감람)
- 第四節 花椰菜(화야채)
- 第五節 若菘(약거)
- 第六節 ■菘(고거)
- 第七節 菘類(송류)(漬菜)(지채)
- 第八節 壬生菜及京菜(임생채급경채)
- 第九節 菠薐(파릉)
- 第十節 野蜀葵又鴨兜芹(야촉규우압두근)
- 第十一節 塘蒿(당호)
- 第十二節 土常歸又獨活(토상귀우독활)
- 第十三節 石刀柏(석도백)
- 第十四節 葱(총)
- 第十五節 菲葱(구총)
- 第十六節 蔞又穎冬(로우영동)
- 第十七節 水芹又水(수근우수?)
- 第十八節 同蒿(동호)
- 第五章 瓜果類(과과류)
- 第一節 茄子(가자)

- 第二節 南瓜(남과)
- 第三節 胡瓜(호과)
- 第四節 西瓜(서과)
- 第五節 栝瓜(침과)
- 第六節 越瓜(월과)
- 第七節 蕃茄(번가)
- 第八節 冬瓜(동과)
- 第九節 扁蒲(편포)
- 第十節 若瓜(약과)
- 第十一節 糸瓜(떡과)
- 第六章 香辛料類(향신료류)
  - 第一節 生薑(생강)
  - 第二節 蕃菽(번숙)
  - 第三節 蓑荷(사하)
  - 第四節 旱芹菜(한근채)
  - 第五節 紫蘇(자소)
  - 第六節 山?菜(산?채)
  - 第七節 ワサビ大根(???대근)
- 第七章 飼料類(사료류)
  - 第一節 桑樹栽培法(상수재배법)
- 第八章 糖料類(당료류)
  - 第一節 甘蔗及栝菜(감자급침채)
- 第九章 嗜好斜類(기호사류)
  - 第一節 煙草(연초)
- 第十章 紡績械織料類(방적계섬료류)
  - 第一節 草棉(초면)
  - 第二節 大麻(대마)
  - 第三節 亞麻及靑麻(아마급청마)
  - 第四節 苧麻(저마)
- 第十一章 製紙料類(제지료류)
  - 第一節 三椶(삼아)
  - 第二節 楮(저)
- 第十二章 疊表、筵席料類(연석료류)
  - 第一節 繭(견)

第二節 ? ?(??)

第十三章 染料類(염료류)

第一節 蓼藍(료람)

第十四章 油料類(유료류)

第一節 蕓苔(운태)

第二節 胡麻(호마)

第三節 落花生(락화생)

第十五章 雜類(잡류)

第一節 除虫菊(제황국)

第二節 桐樹栽培法(동수재배법)

第十六章 朝鮮に於ける果樹栽培法(과수재배법)

第一節 果園設置法(과원설치법)

第二節 苗木の育成と接木法(묘목접목법)

第三節 苗木の撰別と剪定法(묘목전정법)

第四節 栽植法(재식법)

第五節 整枝と施肥法(정지시비법)

第六節 採取及貯藏(채취급저장)

第七節 病虫害(병해)

第八節 草蓐栽培法(초매재배법)

第四編 朝鮮に於ける肥料の要義(조선어비료요의)

第一章 緒言(서언)

第二章 動植物性肥料(동식물성비료)

第一節 人糞尿(인분뇨)

第二節 廐肥と堆肥(퇴비)

第三節 綠肥と苗肥(묘비)

第四節 ■旱類(고한류)

第五節 米糠(미강)、豆類(두류)

第六節 油粕類(유박류)

第七節 粕類(박류)

第八節 魚肥(어비)

第九節 蚕沙及蚕踊(천사급천용)

第十節 草木灰(초목회)

第三章 鉱物性肥料(광물성비료)

第一節 窒素肥料(질소비료)

第二節 磷酸肥料(린산비료)

第三節簡 石灰(석회)

第四章 肥料施用法(비료시용법)

第五編 朝鮮に於ける農作物病虫害予防驅除法(농작물병해예방구제법)

第一章 緒言(서언)

第二章 殺菌劑調製法(살균제조제법)

第三章 病害の種類及予防法(종류급여방법)

第一節 穀類の病害(곡류병해)

第二節 蔬菜病害(소채병해)

第三節 特用作物類の病害(특용작물류병해)

第四節 果樹類の病害(과수류병해)

第四章 害虫驅除に對する一般の注意(해충구제대일반주의)

第五章 殺虫劑調製法(살충제조제법)

第六章 害虫の種類及驅除法(해충종류급구제법)

第七章 益虫(익충)

例外(一)日朝淸作物名称録(일조청작물명칭록)

(二)蔬菜栽培一覽表(소채재배일람표)

附 蔬菜類價格表(소채류가격표)

(三)洋種草花栽培秘訣(양종초화재배비결)

第六編 朝鮮に於ける家畜飼育法(조선어가축사육법)

第一章 總說(총설)

第一節 蚕室(천실)

第二節 蚕具(천구)

第三節 蚕種(천종)

第四節 蚕種の保護(천종보호)

第五節 蚕種養蚕の準備(천종양천준비)

第六節 養兒の催青(양아최청)

第七節 蚕兒の掃立(양아소립)

第八節 給桑(급상)

第九節 除沙分箔(제사분박)

第十節 眠起の注意(면기주의)

第十一節 上族(상족)

第十二節 收繭(수견)

第二章 夏秋蚕飼育(하추천사육)

第三章 蚕病(천병)

第四章 沒踊乾燥(몰용건조)

第五章 製糸(제맥)

第六章 蚕業と組合(조합)

第七章 朝鮮における蚕業の成績家(조선천업성적가)

例外 家禽の成績(가금성적)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 백미, 밥, 좁쌀, 현미, 곡물, 두부, 물엿, 과자, 옥수수, 수수, 떡, 경단, 전분, 메밀, 대두, 기장
장류	된장, 간장
향신료	생강, 양파, 미나리, 고추냉이, 고추냉이 무

작물의 재배법

제 3편 작물재배법

제 1장 곡류

제 3절 보리

유럽 제국에서는 보리는 귀중한 식료이지만 그 제배는 종류가 많다.

일본에서는 쌀을 항상 먹고 보리는 부식 및 가축사료로 사용된다.

그 위에 된장, 간장, 물엿, 과자 등 수요도 많다.

쌀 다음에 귀중한 양식용 작물이 되고 특히 조선은 보리술 양조용에 대보리 제배에 적당하고 앞으로 유망산물 중에 하나이다.

제 4절 좁쌀

좁쌀은 쌀보리다음에 식용으로 많이 쓰인다.

이것으로 밥도 하고, 떡, 사탕을 만들고 술도 만들고 새의 먹이에도 쓰인다.

줄기와 잎은 건조해서 가축에 사료에도 쓰인다.

제 5절 기장

기장은 밤에 비교해 약하고 수확량도 많지 않다.



밥, 떡, 경단 등 만들어서 식용으로 쓰인다.

수수는 기장에 껍질색깔은 흑, 백, 적, 노랑 등이 있다.

#### 제 6절 옥수수

술, 전분을 만드는 원료이고 누룩을 만드는 원료이다.

#### 제 7절 메밀

메밀은 넓은 세계에서 재배 할 수 있다. 전분이 많고 메밀국수를 만들고 식용한다. 꽃은 꿀벌에 사료에 쓰이고 줄기와 잎사귀는 가축사료에 쓰인다. 메밀은 여름작물이고 감기를 치료한다. 건조한 기온을 좋아하고 생장기간은 2~3개월이다.

위의 내용은 곡류 중 보리, 좁쌀, 기장, 옥수수, 메밀의 재배 방법에 대해서 설명하고 있다.

### 작물의 이용

#### 제 2장

##### 제 1절 대두

대두는 동양 특유의 산물로써 수용이 많고

사람 가축에 식용으로 쓰이고 된장, 간장 등 원료 및 필요로 쓰이는 것도 많다.

대두는 영양이 풍부하고 사람과 가축에 영양상 효과가 높고 단백질이 풍부하고 사료 및 비료로 쓰인다.

종류는 넓적한 것과 동그란 것이 있다.

위의 내용은 대두의 이용과 영양, 종류에 대해 설명하고 있다.

### 향신료

#### 제 6장 향신료

##### 제 1절 생강

생강은 인도가 원산지이고 뿌리를 소금에 절이고 간 생강으로 사용한다.

향이 상쾌해서 신맛을 잊고 풍미가 좋다.

##### 제 2절 고추

고추는 남미 열대지방이 원산지이다.

과실의 대소현상이 있고 성장하면 빨갱게 되고 주황색도 있다.

맛은 작은 것은 신맛이 강하고 큰 것은 단맛이 있다.

생으로 먹거나 절여서 먹고 갈아서 양념으로 쓰인다.

제 3절 양하

양하는 생강을 닮아서 향이 있고 지상에서 적보라색 이고  
꽃봉오리는 향이 있고 끓여서 먹거나 생선, 고기와 같이 쓰인다.  
제배법은 뿌리를 오십육순 길이에 잘라서 심는다.

제 4절 미나리

미나리는 유럽남부가 원산지이다.  
줄기에 향기가 있고 생선, 고기와 얼려서 먹거나 뿌리도 조리하기도 한다.  
첫 봄부터 초여름 까지 씨를 뿌린다.

제 5절 자소

동양이 원산지  
익은 향이 있고 소금 절임한 매실, 생강을 저장할 때 쓰인다.  
썩은 생선고기와 같이 쓰인다.

제 6절 고추냉이

숙근초 계곡에 자생하고 향기가 있고 매운맛이 있다.  
뿌리는 갈아서 생선, 고기와 같이 쓰인다, 연한줄기는 절임으로도 상미한다.  
본래에 습지에 서식하고 겨울에는 따뜻하고 여름은 시원한 데에서  
서식한다. 3월경 뿌리에서 나온 줄기를 분리해서 재배하면  
2년째에 수확한다.

제 7절 고추냉이 무

고추냉이 무는 숙근초이고 유럽이 원산지이고 뿌리는 매운맛과 향이 있다.

위의 내용은 향신료에 대해서 설명한 부분으로 생강, 고추, 양하, 미나리, 자소, 고추냉이, 고  
추냉이 무에 대해 설명하고 있다.

【참고문헌】

없음.

【집필자】

김미혜(호서대학교), 守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학))

【자료명】

朝鮮農政史考(조선농정사고)

【정의】

저자는 메이지(明治)40년(1907)부터 10년 동안 조선에서 근무하였다. 원래 일본에 문화를 이입한 선진국인 조선 농촌 모습은 뜻밖에도 비참했다. 당시에 비경에 동정하고 조선의 농업의 변천에 관심을 가져 과거의 농업관련자료(역사, 외교관계, 기후, 역병 등)를 알아보고 당시에 농업 상태를 추측하기도 하고 농민생활의 안부를 물어보기도 하면서 기록한 내용을 편년체의 농사의 형태로 편찬하였다. 당시의 첫 조선의 농사 책이다. 조선농정사고 이 책은 모두 341쪽이다.

【음식관련정의】

음식관련 부분으로는 제1장 제4절 원시적 민족의 경제적 가치와 제4장 제5절 이조 농정사 개론에 나타나 있다.

【서지】

자료명: 朝鮮農政史考(조선농정사고)  
 저자: 西郷靜夫 著(서향정부 저)  
 발행사항: 京城, 朝鮮農會, 大正10[1921](경성, 조선농회, 대정10[1921])  
 형태사항: 1책, 22cm  
 분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 9110  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

【목차와 구성】

朝鮮農政史考(조선농정사고)

目次

第一章 朝鮮農業の起源(조선농업의 기원)

第一節 緒論(서론)

第二節 地理及び地勢(지리 및 지세)

第三節 人種の移動(인종의 이동)

一、漢民族の半島交通(한민족의 반도교통)

二、大和民族の半島交通(일본민족의 반도교통)

第四節 原始的民族の經濟的価値(원시적민족의 경제적가치)

一、檀君時代(단군시대)

二、素戔鳴尊時代(소잔명존시대)

三、箕子遷封時代(기자천봉시대)

四、三韓時代(삼한시대)

五、結論(결론)

第二章 三國時代(삼국시대)

第一節 新羅(신라)

第二節 高句麗(고구려)

第三節 百濟(백제)

第四節 三國時代の災異表(삼국시대의 재이표)

第五節 三國時代の氣候と旱災(삼국시대의 기후와 한재)

第六節 三國時代の蝗害(삼국시대의 황해)

第七節 三國時代の農政史觀論(삼국시대의 농정사관론)

第三章 高麗(고려)

第一節 梗概(경개)

第二節 高麗農政史概論(고려농정사개론)

第四章 李朝(이조)

第一節 梗概(경개)

第二節 史上に現はれたる朝鮮の馬匹並びに馬政の変遷に就て(사상에 나타난 조선의 마필 및 마정의 변천에 관하여)

第三節 朝鮮に於ける養蠶の起源と其歷朝の勸奨事蹟に就而て(조선에 있어서의 양잠의 기원과 그 역조의 장려사적에 관하여)

第四節 朝鮮の林業史論(조선의 임업사론)

第五節 李朝農政史概論(이조농정사개론)

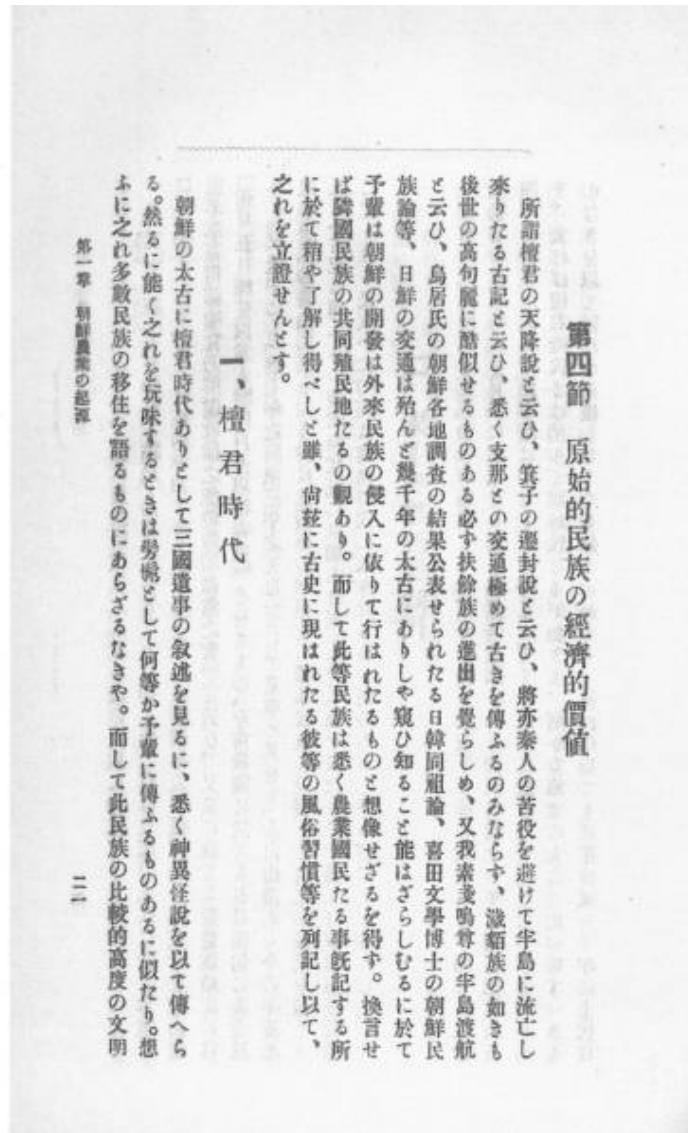
付録(부록) 農事直說(농사직설)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	오곡, 벼
채소류	뜸썩, 마늘

1. 단군시대



(그림1)

조선의 아주 먼 옛날에 단군시대가 있었다는 서술이 삼국유사에 있다. 그때 다수민족의 이주가 있었고 비교적 고도의 문명이 있었다. 그리고 “뽕싹”과 “마늘”을 알고 있다는 것으로 보아 농경시대였다고 할 수 있다.

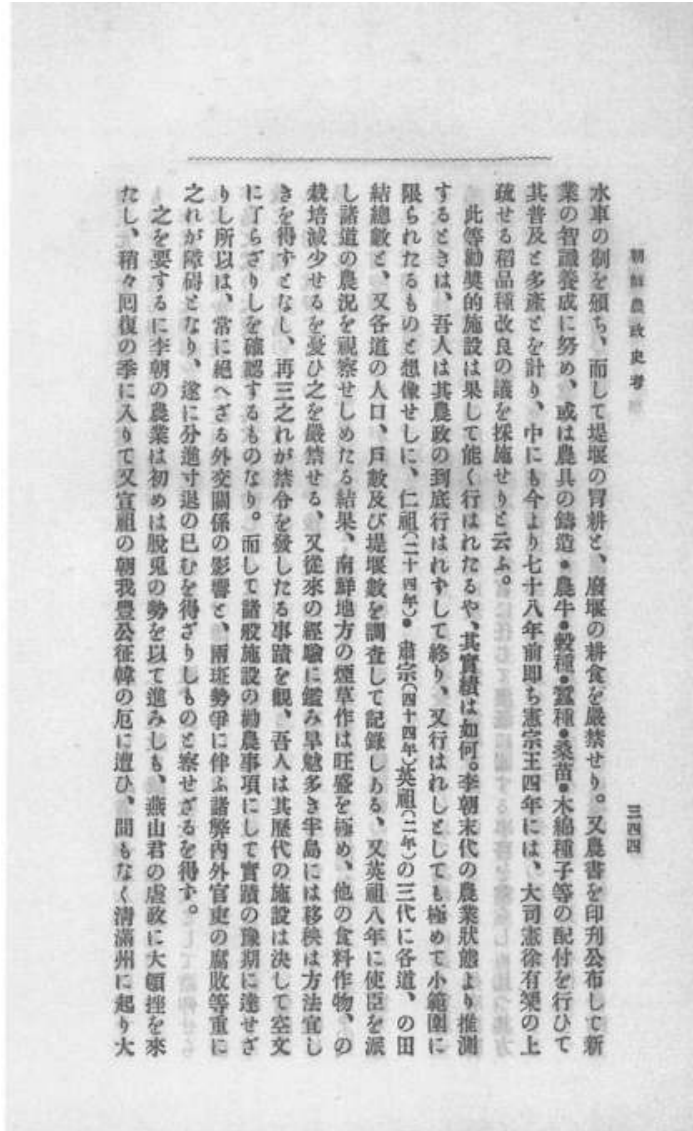
2. 삼한시대



(그림2)

삼한은 시봉류설에서는 경기, 충청, 황해의 삼도를 마한이라 하고, 전라도를 변한이라 하고 경상도를 신한이라고 했다. 삼국사를 보면 마한은 토지가 부족하고 오곡 및 벼의 이종에 적당하고 누에를 기르는 것도 번성했다고 나와 있다. 동국통감에도 같은 내용이 있다.

3. 이조 농정사 개론



(그림3)

양왕 4년에는 우선 제방의 신축과 개량을 하고 관개설비에 힘을 썼다. 그리고 농서를 공포하고 신업의 지식양성을 추진하거나 또는 농구의 주조, 농우, 곡종, 잡종, 뽕나무모종, 목면종자 등에 배부를 하고 보급과 생산량 증가에 노력했다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학))

**【자료명】**

朝鮮の特用作物並果樹蔬菜(조선의 특용작물 및 과수. 채소)

**【정의】**

면화를 중심으로 사탕무, 대마, 닥나무, 깨 등의 특용작물에 대해서 그 재배의 기원이나 연혁, 조선의 풍토와의 관계, 현재의 생산 및 판매 상황 등의 개요를 소개하고 있다. 그리고 과수와 채소에 대해서도 마찬가지로 개요를 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

특용작물 중 면화에 관해서 설명하고 있는 제1편과 제2편의 대마, 모시풀, 닥나무 등을 제외하고 나머지 특용작물이나 제3편 과수, 제4편 채소에 관한 부분에 음식에 대한 언급이 나타난다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の特用作物並果樹蔬菜(조선의 특용작물 및 과수. 채소)  
저자: 조선총독부식산국  
출처정보: 京城朝鮮總督府殖産局(경성조선총독부식산국), 1923  
형태정보: 텍스트파일TIFF & JPG5, 101p., 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 4편으로 되어있다. 제1편에서는 특용작물인 면화에 대해서 설명하고, 제2편에서 면화 외의 기타 특용작물에 대해서 설명하고 있다. 이어서 제3편에서는 과수, 제4편에서는 채소에 관해서 설명하고 있다.

朝鮮の特用作物並果樹蔬菜 目次(조선의 특용작물병과수채 목차)

第一編 朝鮮の棉花(조선의 면화)

緒言(서언)

第一章 棉花栽培の沿革並實績(면화 재배의 연혁 및 실적)

第一節 朝鮮在來棉の起源(조선 재래 면의 기원)

第二節 陸地棉試作時代(육지면 시작시대)

第三節 第一期擴張時代(제1기확장시대)



第二章 第二期獎勵施設(제2기장려시책)

第一節 作付擴張(재배확장)

第二節 栽培法の改良(재배법의 개량)

第三章 棉花と朝鮮の風土並他作物との關係(면작과 조선의 풍토 및 기타 작물과의 관계)

第一節 朝鮮の風土と棉花(조선의 풍토와 면작)

第二節 棉花栽培法(면화 재배법)

第三節 他作物との關係(기타 작물과의 관계)

第四節 陸地棉と在來棉との比較(육지면과 재래면의 비교)

第五節 陸地棉栽培の成績(육지면 재배의 성적)

第四章 棉花の生産移出及消費(면화의 생산이출 및 소비)

第一節 生産狀況(생산상황)

第二節 販賣成績(판매성적)

第三節 輸移出額(수이출액)

第四節 各開港地別輸移出狀況(각개항지별 수이출상황)

第五節 朝鮮に於ける棉花消費狀況(조선에서의 면화소비상황)

第六節 棉實の生産及消費(면실의 생산 및 소비)

第五章 棉花に關する工業(면화에 관한 공업)

第一節 繰棉工業(조면 공장)

第二節 棉實製油業(면실 제유업)

第三節 紡績工業(방직공장)

付屬表(부속표)

第二編 棉以外の朝鮮に於ける特用作物(면 이외의 조선에서의 특용작물)

第一章 蕎麥(사탕무)

第二章 大麻(대마)

第三章 苧麻(모시풀)

第四章 楮(닥나무)

第五章 莞草(동관 잔디)

第六章 荳(깨)

第七章 胡麻(참깨)

第八章 杞柳(기류)

第九章 其の他の特用作物(기타 특용작물)

第三編 朝鮮の果樹(조선의 과수)

第一章 朝鮮の氣候風土と果樹(조선의 기후풍토와 과수)

第二章 在來果樹(재래의 과수)

第三章 優良果樹の栽培獎勵(우량과수의 재배장려)

第四章 果樹栽培獎勵施設(과수재배장려시설)

第一節 試驗調查機關(시험조사기관)

第二節 優良品種の普及(우량품종의 보급)

第三節 指導獎勵(지도장려)

第四節 病虫害の驅除予防(병충해의 구제예방)

第五節 果實の貯藏獎勵(과일의 저장장려)

第六節 販路の開拓(판로의 개척)

第七節 果樹組合(과수조합)

第八節 講習講和(강습강화)

第五章 果樹栽培の現況及生産(과수재배의 현황 및 생산)

第六章 輪移出狀況(수이출 상황)

第四編 朝鮮の蔬菜(조선의 채소)

第一章 蔬菜と氣候との關係(채소와 기후의 관계)

第二章 朝鮮の在來蔬菜(조선의 재래 채소)

第三章 優良蔬菜栽培(우량채소재배)

第四章 蔬菜栽培に對する施設獎勵(채소재배에 대한 시설장려)

第五章 蔬菜の生産地消費狀況(채소의 생산지소비상황)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
과실류	사탕무, 참깨, 배, 사과, 복숭아, 감, 대추, 호두, 포도, 살구, 은행, 유자

1. 사탕무

第二編 棉以外の朝鮮に於ける特用作物  
第一章 甜 菜

朝鮮の風土は甜菜の栽培に有望なるを認められ明治三十九年より勸業模範場は全鮮各地に亘り之が栽培に關する試験を行ひ西鮮地方は其の成績最も良好なりしを以て漸次世人の注目する所となり大正六年には小境に朝鮮製糖株式會社創立せられしか本府は大正七年甜菜糖業助長の目的を以て甜菜に關する技師一名技手一名を平安南道廳に配置し之に黃海道在勤を兼務せしめ以て平安南道種苗場に於て専ら甜菜に關する試験調査を行ひ且南道農民に對し栽培上の指導をなさしめ之に要する経費を右二道に補助し其他農民の所製種子に對し其半量を給與せしむるため兩道を合せ七萬五千圓の種子代補助を交付し甜菜栽培の奨勵をなせり

大正八年に至り朝鮮製糖株式會社は大日本製糖株式會社と合併し其の工場を大同江岸船橋里に設置し大正九年より製糖作業を開始するに至れり

會社は平安南道及黃海道の兩道に亘り農民と一定の契約を締結し栽培者に金肥の全部及種子の半量を無代給與し且不作の際には事情に應じ一定の補償をなすことゝせり大正八年迄は單に試作に止まりしも大正九年には其の作付前記兩道に亘り二千五百町歩に達し同年産の原料を以て同冬期より最初の製

第二編 棉以外の朝鮮に於ける特用作物 第一章 甜 菜 五一

(그림1)

조선의 풍토는 사탕무의 재배에 유망하여 실적도 양호해서 조선제당주식회사가 설립되었다.

2. 참깨

**第七章 胡 麻**

胡麻は食用油の原料として古來廣く各地に栽培せらる大正十年に於ては八千六百五十三町歩に達せし  
も胡麻のみ單作を行ふこと少く多くは棉其他の作物と混作せられ火田に栽培することも亦少なからず  
其の生産胡麻は鮮内に於て消費する外種子の儘主として内地に向て移出す其の數量大正九年に於ては  
八百六十石に達せり製油は殆んど輸出なし

生産及輸出の狀況は別表第一號乃至第三號に示すが如し

**第一號表 累年胡麻作付反別及收穫高**

第七章 胡 麻	年次	作付反別	收穫高	年次	作付反別	收穫高
	大正五年	六,八〇〇	三,五〇〇	大正八年	七,四〇〇	三,六〇〇
	同 六年	六,八〇〇	三,八〇〇	同 九年	七,七〇〇	三,九〇〇
	同 七年	七,〇〇〇	三,九〇〇	同 十年	八,〇〇〇	四,一〇〇

六三

(그림2)

참깨는 식용유의 원료로써 예부터 널리 각지에서 재배되어왔다. 생산된 참깨는 조선 내에서 소비될 뿐만 아니라 일본으로도 수출되었지만 종자 상태로서의 수출이며 제유는 거의 없었다.

3. 재래의 과수

林檎 一名來禽とも稱しクラブ林檎と同一系統にして形小く品質劣等にして全鮮に亘り分布せり  
 桃 廣く各地に産するも品質概して劣等なり  
 柿 概ね畿柿にして北は咸鏡南道、西は平安南道に亘りて産するも主として京畿道以南の各道及江  
 原道の海岸に沿ひたる南部地方に産し就中慶尙北道産は品質優良なり  
 栗 各道到る所に産出せざるなきも京畿道及平安南道には集産地少からず一般に害蟲少く品質良  
 好なり就中咸從栗は小形なるも澁皮容易に剝離し味又佳良なり本種は平壤を中心とし江西、咸從、  
 龍岡、咸川、順安等の四周にあり  
 梨 京畿道、忠清北道に多く産出し味佳なり形は支那産に比すれば小なるも内地産より大なり生梨  
 又は乾梨として食用に供せらる  
 胡桃 朝鮮各地に産すと雖も就中忠清南道天安郡廣德面産は他地方産に比し皮薄く肉厚き特長を有  
 し品質頗る優良にして珍重せらる  
 葡萄 支那在來種に類似し支那より輸入せられたるものゝ如し其の分布廣きも産出多からず又山葡  
 萄は西北鮮の山野に自生しラウセンヤブダウと稱し酸味強烈にして利用價値に乏し  
 柑桔類 氣候の關係上柑桔類は自生のものゝありては南鮮の暖地に根柢あり果實として濟州島に柑  
 橙子ある外南部に柚の栽培せらるゝあるも品質優良ならず

第二章 在來果樹

六七

(그림3)

과수는 예부터 재배되어 배, 사과, 복숭아, 감, 대추, 호두, 포도, 살구, 은행, 유자 등이 있지만 감을 제외한 대부분의 재배법이 거의 자연에 맡겨지는 상황이라 품질이 우수하지 않다.

4. 과실의 저장 장려

鮮内に産する苗木の取締は病虫害の取締上より之れが必要を認められたるも未だ法令を發布するに至らず

第五節 果實の貯藏獎勵

果樹の獎勵品種は輸移出用を主とするを以て貯藏用品種に重きを置きたり然れども尙需要に比し供給尠く從て價格低廉ならざるを以て栽培者に於ては秋期悉く之を放賣するも相當の利潤を得つゝあると小資本の栽培者が資本回収の爲賣意をなすとに依り未だ意を貯藏に用ふる者少く且幼稚なる栽培者は品種に依り果實採取後成る時日を經過したる後初めて成熟期に達し其の美質を發揮するものなるを知らず需要者も亦之を需要するの適期を知らざるの狀態にあるを以て貯藏の方法未だ進歩せざるも購買者の嗜好次第に増進するに從ひ貯藏は極めて重要なを以て貯藏法の試験を行ひ實用に適する方法を研究し之か實行を獎勵し又果實の採收方法に付ても指導をなせり

第六節 販路開拓

果樹の増殖と共に之か生産物に對し販路の研究を行ふは果樹栽培獎勵の目的を達する所以なるを以て明治四十五年來内地、滿洲、西比利亞、上海、香港等に於ける果物の需要供給狀況に付調査を行ひ大

第四章 果樹栽培獎勵施設

七九

(그림4)

과수의 장려 품종은 수출용이 주가 되기 때문에 저장용 품종에 무게를 두지만, 수요에 비해서 공급이 대단히 적어서 가을에 수확되면 다 팔려서 그런대로 이익이 올라가기 때문에 더욱더 저장방법이 발달되지 않는다.

5. 채소 기후의 관계, 조선의 재래 채소, 우량 채소 재배

第四編 朝鮮の蔬菜

第一章 蔬菜と氣候との關係

朝鮮の氣候は概ね春季降雨少く乾燥に失する爲め蔬菜の下種發芽に不利を來し又各種害蟲の發生を旺ならしめ時に蔬菜の栽培に損害を與ふることあるも夏季は高温多濕なる爲め時に過度の生長に陥らしめ柔軟多汁なる蔬菜は爲めにその品質を害し且つ諸病害の發生を誘致することあるも日照多きを爲め夏季産果類の如きは優良なるものを産す、秋季の乾燥にして冷涼なる氣候は各種の蔬菜類栽培に好適し、秋季産の葉菜類、根菜類等成績良好にして就中白菜の如きは頗る優品を産す、冬期は寒氣強烈なるを以て南部の一部を除く外は蔬菜類の圃場に於ける越冬不可能なる爲め貯藏により之か供給の調節を圖りつゝあり

第二章 朝鮮の在來蔬菜

古來栽培せられたる蔬菜は蘿蔔、蕪、葱、大蒜、蒿苣、白菜、菠薐草、冬菜、芹、西瓜、甜瓜、胡瓜、南瓜、茄子、蕃茄等にして其の種類多からず其の中最も多く栽培せらるゝものは蘿蔔、白菜、大蒜、

第四編 朝鮮の蔬菜 第一章 蔬菜と氣候との關係 第二章 朝鮮の在來蔬菜

九一

(그림5)

조선의 기후는 봄에 강우량이 적어서 건조되기 때문에 발아에 불리하며 여름의 고온다습은 병충해의 발생을 야기하지만 일조량이 많아 좋은 채소가 재배된다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮ニ於ケル主要作物分布ノ狀況(조선 주요 작물 분포 상황)

**【정의】**

조선총독부권업모범장인 가등목보차는 1921년에 주요농작물의 작부면적비를 연구하여 1923년에 <조선 주요작물분포 상황>을 간행하였고, 이 책은 조선 주요작물인 개살, 미(쌀), 대맥(보리), 소맥(밀), 과맥(쌀보리), 대두(콩), 소두(팥), 녹두, 속(조), 패(피(벼과의 한해살이 풀), 서(기장), 축서(수수), 옥축서(옥수수), 연맥(귀리), 교맥(메밀), 면(목화), 대마, 저마, 저(닥나무), 호마, 임(들깨), 완초(왕골), 감자, 마령서(감자), 평과(사과), 이(배나무), 포도 등의 분포 상황을 설명하고 있다.

**【음식관련정의】**

이 책에서는 조선의 주요작물들의 분포상황과 재배되는 작물들에 대해 설명하고 있으며, 쌀, 대맥, 소맥, 나맥, 대두, 대두, 팥, 녹두, 좁쌀, 피, 수수, 옥수수, 메밀, 깨, 들깨, 고구마, 감자, 사과, 배, 포도 등이 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮ニ於ケル主要作物分布ノ狀況(조선 주요 작물 분포 상황)  
저자 : 朝鮮總督府勸業模範場 [編](조선총독부권업모범장 [편])  
발행사항 : 水原, 朝鮮總督府勸業模範場, 大正12[1923](수원, 조선총독부권업모범장, 대정 12[1923] )  
형태사항 : 2, 60p. 插畫(삽화), 26cm  
분류기호 : 조선총독부신서부분류표, 朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책은 1923년에 수원에서 朝鮮總督府勸業模範場(조선총독부권업모범장)이 발행하였다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스에 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

概說(개설)

- (1)米(쌀)
- (2)大麥(대맥)
- (3)小麥(소맥)
- (4)裸麥(나맥)
- (5)大豆(대두)
- (6)小豆(소두)



- (7)綠豆(녹두)
- (8)粟(조)
- (9)稗(피)
- (10)黍(기장)
- (11)蜀黍(촉서)
- (12)玉蜀黍(옥촉서)
- (13)燕麥(연맥)
- (14)蕎麥(교맥)
- (15)棉(면)
- (16)大麻(대마)
- (17)苧麻(저마)
- (18)木者(목자)
- (19)胡麻(호마)
- (20)荏(들깨)
- (21)莞草(완초)
- (22)甘藷(감저)
- (23)馬鈴薯(마령서)
- (24)苹果(평과)
- (25)梨(배)
- (26)葡萄(포도)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 서류	쌀, 대맥, 소맥, 대두, 팥, 녹두, 피, 수수, 옥수수, 메밀, 깨, 들깨, 고구마, 감자, 좁쌀, 기장, 보리, 감자, 녹두, 밥
과일류	사과, 배, 포도

다음에서는 조선의 주요작물의 분포상황과 재배되는 작물에 대해서 설명하고 있다.

조선의 주요작물은 분포상황

작물은 남한에 좁쌀, 기장, 보리, 감자, 녹두, 밥이 있고

북한에 대두, 소맥, 메밀, 포도, 배추, 오이가 있다.

1. 쌀

쌀은 충청남도 복두 지방에 중심으로 많이 재배한다.

2. 대맥

쌀 다음으로 많이 재배한다.

경상남북과 전라남도에서 북쪽에 갈수록 많이 재배한다.

함경북도, 황해도, 강원도 이북에서 많이 재배한다.

3. 소맥

조선에서 5째 작물이다.

4. 나맥

남한 각 도에 재배하고 있다.

5. 대두

대두는 조선 최상위 작물이고 경기도, 충청도, 경상북도에서 많이 재배한다.

6. 팔

조선 육위에 황해도, 평양남도로 많이 재배하고 조선 중부 이북 서해안에 비교적 많이 재배하고 있다.

7. 녹두

북한 각 도에 재배한다.

8. 좁쌀

좁쌀은 조선에서 주요 식량이다. 황해도, 평양남도에서 많이 재배하고 북쪽으로 갈수록 줄어든다.

9. 피

8위에 제작한다. 황경남도, 평양북도에서 많이 재배한다.

10. 수수

수수는 북한에서 많이 재배한다.

11. 옥수수

조선의 북부지방에서 많이 재배한다.

12. 옥수수

북한에서 많이 재배한다.

조선의 11번째 작물이다.

14. 메밀

조선의 14번째 작물이다.

19. 깨

북한에서 많이 재배한다.

20. 들깨

남한에서 많이 재배한다.

21.

남한에서 많이 재배한다.

22. 고구마

남한에서 많이 재배한다.

23. 감자

북한에서 많이 재배한다.

24. 사과

남한에서 비교적 많이 재배한다.

나무 수 : 111만 2천9백82그루

25. 배

남한에서 많이 재배한다.

나무 수 : 86만2천35그루

26. 포도

남한에서 많이 재배한다.

나무 수 : 16만223그루

【참고문헌】

없음.

【집필자】

守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학)), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の在來農具(조선의 재래농구)

**【정의】**

이 책은 1925년에 조선총독부권업모범장이 간행하였으며, 우리나라 각종 재래농구의 형태, 용도, 공정, 사용기간 및 가격에 대하여 서술하고 있다.

저자는 각종 재래농구인 경서용구(쟁기, 쇠시랑, 가래, 광이), 파쇄용구(쓰레, 나무쇠시랑, 나레), 진압용구(고문네, 공방이), 파종용구(재박, 새갓통), 시비용구(오좁통, 오좁장군, 개동삼태, 잠태기, 거름잠태기), 중경제초용구(호미, 칼게매, 후치), 관개용구(고리두레, 용두레), 짚을 거두는 수양용구(낫, 전지), 만드는데 쓰이는 조제용구(붓두, 개상, 비, 구멍어리, 디림부채, 채, 키, 품구, 도래밤석, 명석, 도리끼, 그네, 말, 섬, 매방석, 독, 나무매), 깨끗이 쓸거나 곱게 가는 정곡 및 정분용구(절구 및 절굿공이, 맷돌, 돌절구, 연자매, 방아, 체다리), 운반용구(돛발채, 베걸채, 지게 및 바소거리, 들것치, 온구, 거름지게, 고오지게, 우차), 축산용구(닭의 등이리, 소귀용, 길마, 작도), 농산제조용구(기름채, 베틀, 물네, 밥망태, 섬틀, 신틀, 씨야), 잡용구(이함박, 박아지, 도롱이, 박망이, 삭갓, 갈키, 함지, 솟가래) 등을 형태, 용도, 사용기간, 가격에 따라 자세히 나타내고 있다.

**【음식관련정의】**

이 책은 조선의 재래농구에 대한 설명으로, 각종 재래농구의 형태, 용도, 사용기간, 가격에 대한 내용이다. 특히 식생활과 관련된 내용으로는 정곡 및 정분용구인 절구와 절굿공이, 맷돌, 돌절구, 현자매, 방아 등이 나타나있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮ノ在來農具(조선의 재래농구)
저자: 朝鮮總督府勸業模範場 [編](조선총독부권업모범장 [편])
발행사항: 京畿道, 朝鮮總督府勸業模範場, 大正14[1925](경기도, 조선총독부권업모범장, 대정14[1925])
형태사항: 1冊(책), 插畫(삽화), 27cm
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 朝鮮總督府勸業模範場(조선총독부권업모범장)이며, 1925년에 경기도에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스에 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 14장과 99절로 구성되어 있다.

一、耕鋤用具(경서용구)

一、(· · ·)……第1図、第2図、第3図、第4図、第5図、第6図、第7図(1도, 2도, 3도, 4도, 5도, 6도, 7도)

二、(· · ·)……第8図、第9図(제8도, 제9도)

三、(· · ·)……第10図、第11図、第12図の(イ)、第13図の(ニ)、第14図、第15図(제10도, 제11도, 제12도의(이), 제13도의(니), 제14도, 제15도)

四、(· · ·)……第16図、第17図、第18図、第19図のイ、ニ、ホ(제16도, 제17도, 제18도, 제19도의 이, 니, 호)

五、(· · ·)……第20図、第21図(제20도, 제21도)

二、耙碎用具(파쇄용구)

六、(· · ·)……第22図、第23図、第24図、第25도(제22도, 제23도, 제24도, 제25도)

七、(· · ·)……第26図、第27图(제26도, 제27도)

八、(· · ·)……第28图、第29图(A)(제28도, 제29도(A))

九、(· · ·)……第30图、第31图(제30도, 제31도)

三、鎮壓用具(진압용구)

一〇、(· · ·)……第32图、第33图(イ)(제32도, 제33도의(이))

一一、(· · ·)……第34图、第35图(C)(제34도, 제35도(C))

四、播種用具(파종용구)

一二、(· · ·)……第36图(제36도)

一三、(· · ·)……第37图、第38图の(イ)(제37도, 제38도의(이))

五、施肥用具(시비용구)

一四、(· · ·)……第39图、第40图、第41图、第42图(제39도, 제40도, 제41도, 제42도)

一五、(· · ·)……第43图、第44图、第45图(제43도, 제44도, 제45도)

一六、(· · ·)……第46图、第47图の(A)(제46도, 제47도의(A))

一七、(· · ·)……第48图、第49图(イ)(ハ)(제48도, 제49도의(이)(하))

一八、(· · ·)……第50图、第38图の(ロ)(제50도, 제38도의(로))

六、中耕除草用具(중경제초용구)

一九、(· · ·)……第51图、第52图(제51도, 제52도)

二〇、(· · ·)……第53图、第54图(제53도, 제54도)

二一、(· · ·)……第55图、第56图、第57图(제55도, 제56도, 제57도)

七、灌漑用具(관개용구)

二二、(· · ·)……第58図、第59図、第60図(제58도, 제59도, 제60도)

二三、(· · ·)……第61図、第62図、第63図(제61도, 제62도, 제63도)

八、收穫用具(수확용구)

二四、(· · ·)……第64図、第65図、第66図(B)、第12図ノ(口)、第13図の(イ)

二五、(· · ·)……第67図

九、調製用具(조제용구)

二六、(· · ·)……第68図、第69図(B)(제68도, 제69도(B))

二七、(· · ·)……第70図(제70도)

二八、(· · ·)……第71図、第33図の(ハ)(제71도, 제33도의(하))

二九、(· · ·)……第72図、第73図の(イ)(제72도, 제73도의(이))

三〇、(· · ·)……第74図、第75図(제74도, 제75도)

三一、(· · ·)……第76図、第66図の(A)(제76도, 제66도의(A))

三二、(· · ·)……第77図、第78図の(イ)(제77도, 제78도의(이))

三三、(· · ·)……第79図、第80図(제79도, 제80도)

三四、(· · ·)……第81図、第82図(イ)(제81도, 제82도(이))

三五、(· · ·)……第83図の(一)、第82図の(口)(제83도의(1), 제82도의(로))

三六、(· · ·)……第83図の(二)、第84図の(口)(제83도의(2), 제84도의(로))

三七、(· · ·)……第85図、第86図、第87図、第88図(제85도, 제86도, 제87도, 제88도)

三八、(· · ·)……第89図、第78図の(口)(제89도, 제78도의(로))

三九、(· · ·)……第90図、第91図、第92図(제90도, 제91도, 제92도)

四〇、(· · ·)……第93図、第47図の(B)(제93도, 제47도의(B))

四一、(· · ·)……第94図、第95図、第96図(제94도, 제95도, 제96도)

四二、(· · ·)……第97図、第98図、第99図(제97도, 제98도, 제99도)

一〇、精穀及精粉用具(정곡급정분용구)

四三、(· · ·)……第100図、第101図の(C)(D)(제100도, 제101도의(C)(D))

四四、(· · ·)……第102図、第101図の(E)(제102도, 제101도의(E))

四五、(· · ·)……第103図、第104図(제103도, 제104도)

四六、(· · ·)……第105図、第106図(제105도, 제106도)

四七、(· · ·)……第107図、第108図(제107도, 제108도)

國人、(· · ·)……第109図(제109도)

一一、運搬用具(운반용구)

四九、(· · ·)……第110図、第111図、第112図(제110도, 제111도, 제112도)

五〇、(· · ·)……第113図、第114図、第115図の(イ)(제113도, 제114도, 제115도의(이))

五一、(· · ·)……第116図、第117図、第118図(제116도, 제117도, 제118도)

五二、(· · ·)……第119図、第120図(A)(제119도, 제120도(A))

五三、(· · ·)……第121図、第115図の(ハ)(제121도, 제115도의(하))

五四、(· · ·)……第122図、第123図の(B)(제122도, 제123도의(B))

五五、(· · ·)……第124図、第123図(A)(제124도, 제123도(A))

五六、(· · ·)……第125図、第126図、第127図、第128図(제125도, 제126도, 제127도, 제128도)

一二、畜産用具(축산용구)

五七、(· · ·)……第129図、第130図、第131図、第133図の(B)(C)(제129도, 제130도, 제131도, 제133도의(B)(C))

五八、(· · ·)……第132図、第133図(A)(제132도, 제133도(A))

五九、(· · ·)……第134図、第135図(제134도, 제135도)

六〇、(· · ·)……第136図、第123図(C)(제136도, 제123도(C))

六一、(· · ·)……第137図、第138図(제137도, 제138도)

一三、農産製造用具(농산제조용구)

六二、(· · ·)……第139図、第140図、第41図(제139도, 제140도, 제41도)

六三、(· · ·)……第142図、第143図、第144図、第145図、第146図、第147図、第148図、第152図の(A)(제142도, 제143도, 제144도, 제145도, 제146도, 제147도, 제148도, 제152도의(A))

六四、(· · ·)……第149図、第150図(제149도, 제150도)

六五、(· · ·)……第151図、第152図(B)(제151도, 제152도(B))

六六、(· · ·)……第153図、第155図(B)(제153도, 제155도(B))

六七、(· · ·)……第154図、第155図の(A)(C)(제154도, 제155도의(A)(C))

六八、(· · ·)……第156図、第157図、第158図(제156도, 제157도, 제158도)

六九、(· · ·)……第159図、第160図、第161図(제159도, 제160도, 제161도)

一四、雜用具(잡용구)

- 七〇、(· · ·)……第162図、第101図の(B)(제162도, 제101도의(B))  
 七一、(· · ·)……第163図、第164図の(D)(E)(F)(제163도, 제164도의(D)(E)(F))  
 七二、(· · ·)……第165図、第164図の(A)(제165도, 제164도의(A))  
 七三、(· · ·)……第166図、第35図の(A)(B)(제166도, 제35도의(A)(B))  
 七四、(· · ·)……第167図、第69図の(A)(제167도, 제69도의(A))  
 七五、(· · ·)……第168図、第169図の(イ)(제168도, 제169도의(이))  
 七六、(· · ·)……第170図、第171図(제170도, 제171도)  
 七七、(· · ·)……第172図、第33図の(ロ)、第84図の(ホ)(제172도, 제33도의(로), 제84도의(호))

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 조, 현미
두류	두부

정백 등 정분용구

절구와 절굿공이.

형태: 내지의 절구와 절굿공이의 모양과는 조금 다르게 주로 자연 목재의 내부를 파낸다. 절굿공이는 하나의 길쭉한 막대기로 가운데의 잡는 부분을 얇게 파내어 만든다. 절구의 경우 소나무를, 절굿공이는 상수리나무를 많이 사용하곤 한다.

용도: 주로 인간의 힘을 이용하는 정분용구로써 정백까지 가능한 것은 물론이요, 도정도 가능하며 또한 세탁물을 넣어 절굿공이로 내리치며 세탁할 수도 있다.

사용기간: 보통20년 내외로 사용한다.

가격: 절구-7원 내외 / 절굿공이-50전 내외

맷돌

형태: 내지의 면제조용 돌과는 그 모양이 조금 다르게, 보통 철제로 된 손잡이를 위에 놓고는 위와 아래의 돌이 비교적 평평한 것을 사용한다. 마찰 면을 조면으로 하여 그 중심부를 높게 하고 위의 중심점을 낮게 회전할 수 있도록 하여 가운데 중심에 물체가 떨어질 수 있도록 한다. 보통은 한 사람이 사용하는 것도 있고, 큰 것의 경우는 두 사람 혹은 세 사람이 사용할 수 있는 크기도 있다.

용도: 주로 쌀 등의 곡물의 정분용으로 사용될 뿐만 아니라 농산제조 즉, 조 혹은



두부의 제조 등에도 사용된다.

사용기간: 보통 15년

가격: 大-2원50전, 中-2원, 小-1원50전

돌절구

형태: 형태구조는 보통 목제의 그것과 다를 바가 없는 것으로 재료는 전부 돌(화강암)로 하여 절굿공이를 제외한 모든 것을 돌 또는 목제의 것으로 한다.

용도: 주로 정백할 때 사용하며, 많은 양을 한 번에 정백할 경우 자주 사용된다.

사용기간: 영구적

가격: 돌절구-10원 내외 / 절굿공이-1원50전 내외

현자매

용도: 보통 정미에 사용된다. 개인단위로 소유하고 있는 것이 아닌 부락 공동의 설비로 현재에 있어 재래농구 중 가장 우수한 것으로 알려져 있다. 작업의 경우 한 사람이 소를 쫓도록 하고 또 다른 한 사람이 곡류 등을 위에 올리는 동시에 소의 뒤를 쫓아가는 방식으로 사용한다.

사용기간: 목제 부분은 2~30년 정도 사용되며 다른 부분은 영구적으로 사용될 수 있다.

방아

용도: 정백용기구의 한 종류로 백미 또는 현미 정백에 주로 사용된다.

**【참고문헌】**

없음.

**【집필자】**

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

【자료명】

大正十五年版; 朝鮮農林畜蠶大鑑(대정십오년판; 조선농림축잠대감)

【정의】

조선이 어떤 나라이고 민족인가에 관한 연구가 중요하지만 동시에 조선의 국토를 어떤 방법으로, 어떤 방향으로 개척할 것인가라는 문제 또한 중요하다.

조선은 농업국 임업(林業)국으로서 아무도 부정하지 못할 만큼 독자적 위치를 단단하게 해 왔다. 시대의 추세의 변화가 급격하고 농업도 임업도 그 형태가 많이 바뀌었다. 그 변천을 따라가고 지금의 이 모습이 된 이유를 알 수 있도록 이 책이 편찬되었다.

풍부한 자료도 게재하고 부분적인 설명도 보완해서 이 책을 읽으면 조선의 농림축잠업을 파악할 수 있다. 농업편, 임업편, 축산편, 잠산편으로 나누어져 있고 조선경제현상과의 밀접한 관계에 관해서도 언급하였다.

조선농림축잠대감 이 책은 465쪽이다.

【음식관련정의】

음식관련내용으로는 제2 농업편중, 제8장 쌀 및 그의 생산 가치, 제9장 콩 및 그의 생산 가치, 제11장 보리 및 그 외의 작물 및 생산가치 제4 축산편중, 제3장 소, 제5장 돼지 및 닭, 제6장 양, 제8장 축산물에 나타나 있다.

【서지】

자료명: 大正十五年版; 朝鮮農林畜蠶大鑑(대정십오년판; 조선농림축잠대감) 저자: 朝鮮及朝鮮人社 編(조선급조선인사 편) 발행사항: 京城, 朝鮮及朝鮮人社, 大正15[1926](경성, 조선급조선인사, 대정15[1926]) 형태사항: 465p., 23cm 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝80 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨
---

【목차와 구성】

朝鮮農林畜蠶大鑑(大正十五年版)

目次

緒言(서언)

第一 總說(총설)

第一章 面積(면적)

第二章 現住人口(현주인구)

第三章 職業別人口(직업별인구)

第四章 現住内地人(현주내지인)

第五章 歲計(세계)

- 各道面積及行政区画表(각도면적 및 행정구각 표)
- 各道現住戶口數表(각도 현주호구수 표)
- 各道戶口比例表(각도호구 비례 표)
- 現住人口職業別表(현주인구 직업별 표)
- 現住内地人戶口本籍別表(현주내지인 호구 본적별 표)
- 朝鮮總督府特別會計歲入歲出表(조선총독부 특별회계 세입세출 표)
- 歲入歲出予算比較表(세입세출 예산비교 표)

第二 農業編(농업편)

第一章 農業の概況(농업의 개황)

- 沿革(연혁)
- 土地(토지)
- 氣象(기상)
  - 一 氣溫(기온)
  - 二 降雨量(강우량)
  - 三 日照時間(일조시간)
  - 四 暴風雨(폭풍우)
- 農事獎勵方針(농사장려방침)
- 農業現勢(농업현세)

第二章 耕地(경지) 附、驛屯土及水利組合(부, 역둔토 및 수리조합)

- 概說(개설)
- 土地制度の沿革(토지제도의 연혁)
- 耕地分布狀況(경지 분포상황)
  - 一 耕地の地方的分布(경지의 지방적 분포)
  - 二 耕地に対する水田の割合(경지에 대한 수전의 비율)
  - 三 民有地(민유지)
- 未墾地(미개간지)
  - 一 國有未墾地(국유 미개간지)
- 驛屯土(역둔토)
  - 一 驛屯土の分布(역둔토의 분포)
  - 二 驛屯土の貸付(역둔토의 대부)
  - 三 驛屯土の貸付料(역둔토의 대부료)

水利灌溉(수리관개)

一 堤堰及淤(제언 및 복)

水利組合(수리조합)

第三章 農業者(농업자)

農業者戶口(농업자 호구)

地主自作農及小作農民の消長(지주자작농 및 소작농민의 소장)

第四章 農業經營の概況(농업경영의 개황)

農業組織(농업조직)

第五章 小作慣習(소작관습) 附、小作負擔(부, 소작부담)

小作の種類(소작의 종류)

一 定租法(정조법)

二 執租法(집조법)

三 打租法(타조법)

小作契約の形式(소작계약의 형식)

小作料の割合(소작료의 비율)

畝音(사음)

小作地の諸負擔(소작지의 서부담)

一 地稅(지세)

二 用水料(용수료)

三 種子(종자)

四 金肥代(금비대)

五 土地の修繕(토지의 수선)

六 堤堰及淤の修理(제언 및 복의 수리)

七 灌溉排水設備(관개배수설비)

八 小作人の雜負擔(소작인의 잡 부담)

第六章 農家の収支及負擔(농가의 수지 및 부담) 附、地價(부, 지가)

農家收益と土地の時價(농가수익과 토지의 시가)

農家収支狀況(농가 수지상황)

農家轉業狀況(농가 전업상황)

地稅(지세)

其の他の諸稅(기타 서세)

第七章 農法の大要(농법의 대요)

農具(농구)

肥料(비료)

一 綠肥の栽培(녹비의 재배)

- 二 金肥の施用(금비의 시용)
  - 斤肥生産消費及供給(근비 생산소비 및 공급)
- 第八章 米及其の生産価値(쌀 및 그 생산가치)
  - 米の生産(쌀의 생산)
    - 十四年度実収高(14년도 실수고)
    - 米の品種改良(쌍의 품종개량)
      - 一 水稻優良種の普及(물벼 유량종의 보급)
    - 二 優良品種種子更新(유량품종 종자갱신)
      - 三 陸稻栽培の改良(육벼재배의 개량)
  - 粃穀の消費(밭곡의 소비)
  - 米の輸移出(쌀의 수이출)
    - 十四年度輸移出状況(14년도 수이출상황)
    - 米の取引(쌀의 거래)
- 第九章 大豆及其の生産価値(콩 및 그의 생산가치) 附、其他の豆類(부, 기타의 콩류)
  - 大豆の生産(콩의 생산)
    - 消費状況(소비상황)
    - 大豆の輸移出(콩의 수이출)
    - 小豆(팥)
      - 十四年豆類実収状況(14년 콩류 실수상황)
- 第十章 棉花及其の生産価値(면화 및 그의 생산가치)
  - 概況及計画(개황 및 계획)
    - 生産(생산)
    - 需要及貿易(수요 및 무역)
- 第十一章 麦及其他の作物及生産価値(보리 및 그외의 작물 및 생산가치)
  - 麦類(맥류)
    - 一 小麦(밀)
      - 十四年実収高(14년 실수고)
    - 雜穀(잡곡)
      - 一 粟(조)
      - 二 其の他の雜穀(그 외의 잡곡)
  - 甘藷及馬鈴薯(고구마 및 감자)
  - 麻類及甜菜(마류 및 침채)
    - 一 麻類(마류)
    - 二 甜菜(침채)

果樹(과수)

第十二章 農業金融(농업금융)

地方金融組合(지방 금융조합)

朝鮮殖産銀行(조선 식산은행)

一 組織(조직)

二 業務(업무)

三 政府の保護(정부의 보호)

東洋拓殖株式会社の資金貸出(동양척식주식회사의 자금대출)

一 定期償還貸付(정기상환 대부)

二 年賦償還貸付(연부상환 대부)

第十三章 東拓の農事經營(동척의 농사경영)

概說(개설)

土地經營(토지경영)

農事改良(농사개량)

金肥配給(금비배급)

山林經營(산림경영)

竹林經營(죽림경영)

殖民事業(척민사업)

第十四章 内地人の農事經營(내지인의 농사경영)

附、移民及農場農業者分布(부, 이민 및 농장 농업자 분포)

不二興業株式会社の移民計画(부이흥업주식회사의 이민계획)

一 移住計画概要(이주계획 개요)

二 讓渡土地の概況(양도토지의 개황)

三 建築及營農資金の貸付(건축 및 영농자금의 대부)

第十五章 勸農機關及農業団体(권농기관 및 농업단체) 附、朝鮮農食(부, 조선농식)

勸業模範場(권업 모범장)

道種苗場(도종묘장)

道原蠶種製造所(도원 잠종제조소)

道蠶業取締所(도잠업 단속소)

農業技術員の配置(농업기술원의 배치)

地主会又は地主組合(지주회 및 지주조합)

棉作組合(면작조합)

繩叻組合(새끼줄가마니 조합)

勸業關係經費(권업관계 경비)

第十六章 朝鮮産米増殖計画概要(조선산미 증식계획 개요)

朝鮮産米増殖計画の堂望なる所以(조선산미 증식계획이 당망하는 이유)

- 一 到る所米作に適す(가는 곳마다 벼농사에 적당하다)
- 二 耕地改良拡張の余地多し(경지개량 확장 여지가 많다)
- 三 耕種法の改良に依り増収の余地多し(경종법의 개량으로 인해 증수의 여지 많다)
- 四 産米増殖事業に要する費用低廉(산미증식사업의 요하는 비용저렴)
- 五 國家の助成費は少額に(국가의 조성비는 소액으로)

朝鮮産米に対する従來の施設(조선산미에 대한 종래의 시설)

- 一 耕地拡張改良に関する基本調査(경지 확장개량에 관한 기본조사)
- 二 土地改良事業に対する補助金の交付(토지개량사업에 대한 보조금의 교부)

三 事業の指導及監督の職員配置(사업의 지도 및 감독의 직원배치)

- 四 水稻品種の改良(물벼품종의 개량)

朝鮮産米増殖更新計画(조선산미 증식갱신계획)

- 一 土地改良事業(토지개량사업)

- (イ)土地改良施行面積(토지개량 시행면적)
- (ロ)資金の供給方法及政府の支出金額(자금의 공급방법 및 정부의 지출금액)
- 二 農事改良(농사개량)
- (イ)販売肥料資金供給(판매비료 자금공급)
- (ロ)自給肥料其他農事改良資金供給(자급비료 기타 농사개량자금공급)
- (ハ)資金貸付方法(자금대부방법)
- 三 本計画の效果(본계획의 효과)

第十七章 火田及火田民(화전 및 화전민)

耕作面積(경작면적)

耕作者戸口(경작자 호구)

火田増減趨勢(화전 증감추세)

耕作者種類(경작자 종류)

火田の収穫(화전의 수확)

付、間島及琿春地方の農業(부, 간도 및 군춘지방에 농업)

作付総反別(작부 총 반별)

農作狀況(농작상황)

反當収穫高(반당수확고)

府県別反當収穫(부현별 반당수확)

総収穫高(총수확고)

家畜の分布状態(가축의 분포상태)

- 河川及流域面積表(하천 및 유역면적 표)
- 朝鮮降霜雪表(조선 강상설 표)
- 累年氣溫及雨雪表(누년기온 및 우설 표)
- 内地朝鮮の氣溫比較率(내지조선의 기온 비교율)
- 内地朝鮮の日照時數比較表(내지조선의 일조시수 비교표)
- 耕地面積內訳累年表(경지면적내역 누년 표)
- 各道面積の組成別表(각도면적의 조성별 표)
- 各道耕地面積表(각도 경지면적 표)
- 民有地所有者面積表(민유지소유자 면적 표)
- 國有私有未墾地面積表(국유사유 미개간지 면적 표)
- 國有未墾地處分面積表(국유미개간지 처분 면적 표)
- 驛屯土面積表(역둔토 면적 표)
- 水利組合名稱及區域一覽表(수리조합 명칭 및 구역 일람표)
- 各道農業者戶口表(其の一)(각도 농업자 호구 표(1))
- 各道農業者戶口表(其の二)(각도 농업자 호구 표(2))
- 地主自作農並小作農家別表(지주자작농 및 소작농가별 표)
- 主要作物一反步收穫高對内地比較表(주요작물 1단보 수확고 대내지 비교표)
- 大正十四年農產物生産額表(다이쇼14년 농산물 생산액 표)
- 重要農產物生産高累年比較表(중요농산물 생산고 누년 비교표)
- 農家收益と土地の時價表(농가수익과 토지의 지가 표)
- 農家の轉業狀況表(其の一)(농가의 전업상황 표(1))
- 農家の轉業狀況表(其の二)(농가의 전업상황 표(2))
- 朝鮮水田平均價格表(조선수전 평균가격 표)
- 農家の公課負擔表(농가의 공과부담 표)
- 稻扱製筵機普及狀況表(탈곡기 제연기보 및 상황표)
- 綠肥生産累年比較表(其の一)(녹비생산 누년 비교표(1))
- 綠肥生産累年比較表(其の二)(녹비생산 누년 비교표(2))
- 各道別綠肥作付反別及收穫高表(其の一)(각도 별 녹비 작부단별 및 수확고 표(1))
- 各道別綠肥作付反別及收穫高表(其の二)(각도 별 녹비 작부단별 및 수확고 표(2))
- 綠肥反當收穫高地方別表(녹비 단당 수확고 지방별 표)
- 綠肥反當收穫高累年比較表(녹비 단당 수확고 누년 비교표)
- 販売肥料の生産及消費高(판매비료의 생산 및 소비고)



○道別販売肥料生産及消費高並販売業容販売高表

(도별 판매비료 생산 및 소비고 및 판매업용 판매고 표)

- 米生産額累年比較表(其の一)(쌀 생산액 누년 비교표(1))
- 米生産額累年比較表(其の二)(쌀 생산액 누년 비교표(2))
- 米作各道別収穫高表(벼농사 각도 별 수확고 표)
- 米作各道別一反歩當収穫高比較表(벼농사 각도 별 1단보당 수확고 비교표)
- 各道に於ける主要なる稻の優良品種表(각도에 있어서의 주요한 벼의 우량품종 표)
- 水稻優良品種普及狀況(물벼 우량품종 보급상황)
- 水稻優良品種在來品収量比較表(물벼 우량품종 재래품 수량비교표)
- 水稻優良品種種子更新計畫表(其の一)(물벼 우량품종 종자 갱신계획표(1))
- 水稻優良品種種子更新計畫表(其の二)(물벼 우량품종 종자 갱신계획표(2))
- 陸稻品種の普及狀況(육벼품종의 보급상황)
- 稻扱製筵機普及及狀況表(탈곡기 제연기보급 및 상황표)
- 陸稻優良品種収穫高表(육벼 우량품종 수확고 표)
- 陸稻優良品種栽培反別表(육벼 우량품종 재배단별 표)
- 米總消費額種類別表(쌀 총 소비액 종류별 표)
- 一人當消費量表(1인당 소비량 표)
- 大正十四年中朝鮮米輸移出仕向地方別表(다이쇼14년중 조선미 수이출발송지방별 표)
- 米輸移出數量累年表(쌀 수이출수량 누년 표)
- 米輸移出價格累年表(쌀 수이출가격 누년 표)
- 米輸移出先國別累年表(其の一)(쌀 수이출지 나라별 누년 표(1))
- 米輸移出先國別累年表(其の二)(쌀 수이출지 나라별 누년 표(2))
- 米輸移出數量價格港別表(쌀 수이출 수량 가격 항구별 표)
- 米輸移出種類別港別表(其の一)(쌀 수이출 종류별 항구별 표(1))
- 米輸移出種類別港別表(其の二)(쌀 수이출 종류별 항구별 표(2))
- 米輸移入數量國別累年表(쌀 수이입수량 나라별 누년 표)
- 米穀移入價格國別累年表(미곡 이입가격 나라별 누년 표)
- 穀物商組合狀況表(곡물상조합 상황 표)
- 穀物商組合市場玄米取引數量表(곡물상조합 시장현미 거래수량 표)
- 朝鮮米輸移出貿易の月別數量表(조선미 수이출무역의 월별 수량 표)
- 鮮米の阪神向移出諸費用概算表(선미의 Hansihn행 이출 제비용 개산표)
- 粳價格表(年別)(벼(뉴) 가격표(연별))
- 粳價格表(月別)(벼(뉴) 가격표(월별))
- 玄米價格表(年別)(현미 가격표(연별))

- 玄米價格表(月別)(현미 가격표(월별))
- 精米價格表(年別)(정미 가격표(연별))
- 精米價格表(月別)(정미 가격표(월별))
- 鮮内精米工場調べ表(선내 정미공장 조사표)
- 最近五箇年間の米消費量表(최근5개년간의 쌀 소비량 표)
- 内地に於ける米の用途別表(내지에 있어서의 쌀의 용도별 표)
- 世界に於ける五大米産國表(세계에 있어서의 5대 쌀 생산국 표)
- 大正十三年米價格調査表(다이쇼13년 쌀 가격 조사표)
- 世界各国に於ける米の播種期及收穫期表  
(세계각국에 있어서의 쌀의 파종기 및 수확기 표)
- 大豆作付及收穫累年表(콩작부 및 수확 누년 표)
- 反當大豆作収支概況表(단당 콩작수지 개황 표)
- 朝鮮大豆の鮮内需要高表(조선콩의 선내 수요고 표)
- 大豆輸移出貿易表(콩 수이출 무역 표)
- 大豆の港別輸移出狀況表(콩의 항구별 수이출상황 표)
- 仕向地別表(발송지별 표)
- 大豆月別輸移出表(콩 월별 수이출 표)
- 内地に於ける大豆の需給表(내지에 있어서의 콩의 수급 표)
- 大豆の輸移入貿易表(콩의 수이입무역표)
- 豆類作付反別及收穫高表(其の一)(콩류 작부단별 및 수확고 표(1))
- 豆類作付反別及收穫高表(其の二)(콩류 작부단별 및 수확고 표(2))
- 豆類作付反別及收穫高表(其の三)(콩류 작부단별 및 수확고 표(3))
- 棉花生産額累年表(면화생산액 누년 표)
- 棉花生産額種別表(면화생산액 종별 표)
- 道別棉花生産表(도별 면화생산 표)
- 陸地棉の反當収支計算表(육지면의 단당 수지계산표)
- 朝鮮に於ける棉花需給狀況表(조선에 있어서의 면화 수급상황표)
- 棉花輸移出貿易表(면화 수이출 무역 표)
- 棉花輸移出額港別表(면화 수이출가격 항구별 표)
- 棉花輸移出貿易の繁閑表(면화 수이출 무역의 번한 표)
- 朝鮮輸移出棉花の仕向地別表(조선수이출 면화의 발송지별 표)
- 棉花の内地仕向狀況表(면화의 내지발송 상황 표)
- 木浦より大阪へ繰綿移出諸費用表(목포에서 Oosaka로 조면 이출 제비용 표)
- 棉花總移入貿易表(면화 총이입 무역 표)

- 繰綿輸入額港別表(조면 수이입액 항구별 표)
- 打綿輸入額港別表(헌솜 수이입액 항구별 표)
- 棉花取扱会社表(면화 취급회사 표)
- 繰綿工場及内容表(조면공장 및 내용 표)
- 朝鮮棉花の特質表(조선면화의 특질 표)
- 在來棉及陸地棉の作付消長表(재래면 및 육지면의 작부소장 표)
- 棉実産額並に消費狀況表(면실 산액 및 소비상황표)
- 棉花共同販賣狀況表(면화 공동판매 상황 표)
- 共同販賣道別成績表(공동판매 도별 성적 표)
- 朝鮮總督府鐵道局綿花輸送狀況表(조선총독부 철도국 면화수송 상황 표)
- 朝鮮總督府鐵道局線月別棉花輸送狀況表  
(조선총독부 철도국선 월별 면화수송 상황 표)
- 朝鮮繰綿相場表(조선조면 시가 표)
- 実棉及繰綿價格表(실면 및 조면 가격표)
- 輸入繰綿相場表(수입조면 시가 표)
- 打綿相場表(헌솜 시가 표)
- 浦圍綿及中入綿相場概況表(포포면 및 방한용 솜 시가개황 표)
- 來棉對朝鮮棉(繰綿)相場表(래면 대 조선면(조면)시가 표)
- 内地に於ける棉花消費狀況表(내지에 있어서의 면화 소비상황 표)
- 世界に於ける棉花の産額表(세계에 있어서의 면화의 생산액 표)
- 麦水田田別作付反別及收穫高累年表(보리 논 밭별 작부별 및 수확고누년표)
- 麦生産累年表(보리 생산 누년 표)
- 麦水田田別作付反別各道別表(보리 논 밭별 작부단별 각도별 표)
- 麦水田田別一反別當收穫高表(보리 논 밭별 1단별당 수확고 표)
- 粟生産額及輸入額累年表(조 생산액 및 수입액 누년 표)
- 各道別雜穀作付反別表(각도별 잡곡작부 단별 표)
- 各道別雜穀收穫高表(각도별 잡곡수확고 표)
- 各道別雜穀一反步當收穫表(각도별 잡곡1단보당 수확 표)
- 甘藷及馬鈴薯生産額累年表(고구마 및 감자 생산액 누년 표)
- 大麻及苧麻生産額累年表(대마 및 저마 생산액 누년 표)
- 果樹生産額累年表(과수 생산액 누년 표)
- 金融組合事業概要累年表(其の一)(금융조합사업 개요 누년 표(1))
- 金融組合事業概要累年表(其の二)(금융조합사업 개요 누년 표(2))
- 各道別金融組合事業概況表(각도별 금융조합사업 개황 표)

- 殖産銀行農業資金貸出高累年表(식산은행 농업자금 대출고 누년 표)
- 東拓農事資金貸付累年比較表(동척농사자금 대부 누년 비교표)
- 大正十三年度末東拓貸付高表(다이쇼13년도말 동척 대부고 표)
- 東拓事業概況累年表(동척 사업 개황 누년 표)
- 東拓經營土面各道別面積表(동척 경영 토면 각도별 면적 표)
- 東拓山林經營分布狀況表(동척 산림 경영 분포 상황 표)
- 東拓移民業績累年表(동척 이민업적 누년 표)
- 東拓移民分布狀況表(동척 이민 분포 상황표)
- 東拓移民割當地面及価額表(其の一)(동척 이민할당 지면 및 가격표(1))
- 東拓移民割當地面及価額表(其の二)(동척 이민할당 지면 및 가격표(2))
- 東拓移民割當地反當価額表(동척 이민할당지 단당 가격표)
- 内地人農業者所有土地面積表(내지인 농업자 소유토지 면적 표)
- 内地人農業者戸口累年表(내지인 농업자 호구 누년 표)
- 内地人農事經營者調表(내지인 농사경영자 조사표)
- 國費及地方費技術員總數表(국비 및 지방비 기술원 총수 표)
- 國費に依る農業奨励施設費表(국비로 인한 농업장려시설비 표)
- 地方費に依る農業奨励施設費表(지방비로 인한 농업장려시설비 표)
- 産米増殖計画總括表(산미 증식계획 총괄 표)
- 土地改良施行面積表(토지개량 시행면적 표)
- 事業資金所要額表(사업자금 소요액 표)
- 政府斡旋資金使途区分表(정부 알선자금 사도구분 표)
- 政府斡旋資金利率表(정부 알선자금 이율 표)
- 産米増殖計画完成に依る米の増収見込表
- (산미 증식계획완성으로 인한 쌀의 증수전망 표)
- 火田耕作狀況調表(화전경작상황 조사표)
- 火田面積及耕作戸口數調表(화전면적 및 경작호구수 조사표)
- 火田面積の大なる郡一覽表(화전면적이 큰 군 일람표)
- 大正十三年火田收穫高表(다이쇼13년 화전수확고 표)
- 火田作物收穫一覽表(화전작물수확 일람표)
- 森林山野火入願處理表(삼림산야화입원 처리표)
- 間島琿春地方作付總反別表(간도군춘지방 작부 총 단별 표)
- 大正十三、十四年作物作付反別比較表(다이쇼13, 14년 작물작부별 비교표)
- 間島琿春地方反當收穫高表(其の一)(간도군춘지방 단당 수확고 표(1))
- 間島琿春地方反當收穫高表(其の二)(간도군춘지방 단당 수확고 표(2))

○農戶數土地所有の比及び地主自作小作農別表

(농호수 토지소유의 비 및 지주 자작 소작농별 표)

○間島琿春地方家畜分布表(간도군춘지방 가축분포 표)

朝鮮土地売買價格表(参考)(조선 토지매매가격 표(참고))

農作物と耕種(参考)(농작물과 경종(참고))

○第一、播種及肥料(파종 및 비료)

○第二、手入及收穫(손질 및 수확)

○第三、品種(품종)

(甲)普通及特用作物(보통 및 특용작물)

(乙)蔬菜(소채)

(丙)果樹(과수)

朝鮮内繩呷筵製造狀況(조선내 새끼줄 가마니 명석 제조상황)

○繩呷筵製造高表(새끼줄 가마니 명석 제조고 표)

○繩呷筵製造高累年比較表(새끼줄 가마니 명석 제조고 누년 비교표)

○繩呷筵輸出入累年比較表(새끼줄 가마니 명석 수출입 누년 비교표)

第三 林業編(임업편)

第一章 總說(총설)

地勢(지세)

氣候(기후)

一 氣溫(기온)

二 風(바람)

三 雨(비)

四 霜(서리)

五 蒸發量(증발량)

六 霧(안개)

七 雪(눈)

林野の現状(임야의 현상)

林業上より觀た朝鮮(임업상에서 본 조선)

第二章 林政(임정)

林政の現状(임정의 현상)

一 沿革(연혁)

二 林政及機關統一(임정 및 기관통일)

國有林經營の方針(국유림경영의 방침)

- 一 國有林野の存廢区分調査並処分(국유림야의 존폐구분조사 및 처분)
  - 二 施業案の編成及檢訂(시행안의 편성 및 검정)
  - 三 造林(조림)
    - (イ)普通植栽(보통식재)
    - (ロ)砂防植栽(사방식재)
  - 四 森林産物の処分(삼림산물의 처분)
    - (イ)立木売却(입목매각)
    - (ロ)官行斫伐(관행작벌)
    - (ハ)官當製材(간연제재)
      - (ニ)漂流木生理(표류목생리)
  - 五 火田の整理及森林の保護(화전의 정리 및 삼림의 보호)
    - (イ)火田整理(화전정리)
    - (ロ)森林保護(삼림보호)
  - 民有林の奨励方針(민유림의 장려방침)
    - 一 造林補助(조림보조)
    - 二 病虫害駆除補助(병충해 구제보조)
    - 三 森林組合補助(삼림조합 보조)
    - 四 砂防事業(사방사업)
  - 林業試験場の整備(임업 시험장의 정비)
  - 地方廳職員の増置(지방청 직원의 증치)
  - 朝鮮山林會の補助其他の計画事業(조선산림회의 보조 기타 계획사업)
- 第三章 木材の需給狀況(목재의 수급상황)
- 概説(개설)
- 木材の種類(목재의 종류)
  - 木材の需要(목재의 수요)
    - 一 鐵道枕木(철도침목)
    - 二 鋤山用材(광산용재)
    - 三 燐寸軸木(인촌축목)
    - 四 電柱(전주)
    - 五 土木用材(토목용재)
    - 六 新聞用紙及洋紙類(신문용지 및 양지류)
    - 七 木材工業原料(목재 공업원료)
  - 木材の貿易(목재의 무역)
    - 一 輸移出(수이출)

二 輸移入(수이입)

第四章 既往の林業施設(기왕의 임업시설)

沿革(연혁)

林野調査(임야조사)

一 林野整理調査(임야 정리조사)

(イ)道知事の査定(도지사의 사정)

(ロ)林野調査委員會の裁決(임야 조사의원회의 재결)

二 国有林区分調査(국유림 구분조사)

(イ)要存不要存の区分標準(요존 불요존의 구분표준)

(ロ)調査機關及方法(조사기관 및 방법)

(ハ)事業完成期(사업완성기)

(ニ)実績(실적)

三、国有林野の処分(국유 임야의 처분)

(イ)不要存林野の処分(불요존 임야의 처분)

(ロ)特例に属する要存予定林野の処分(특례에 속하는 요존예정 임야의 처분)

森林保護施設(삼림 보호시설)

一 森林被害(삼림피해)

(イ)病蟲害(병충해)

(ロ)火災(화재)

(ハ)盜伐(도벌)

(ニ)濫伐暴採(남벌폭채)

二 森林警察(삼림경찰)

三 林業団体(임업단체)

営林監督及造林奨励(영림감독 및 조림장려)

一 営林監督(영림감독)

(イ)造林命令(조림명령)

(ロ)営林方法の指定(영임방법의 지정)

(ハ)開墾の禁止及制限(개간의 금지 및 제한)

(ニ)使用収益の制限(사용수익의 제한)

(ホ)保安林(보안림)

二 造林奨励(조림장려)

(イ)養苗事業(양묘사업)

(ロ)私営苗圃(시영묘보)

(ハ)造林(조림)

- 三 防砂事業(방사사업)
  - (イ)既往の施設(기왕의 시설)
    - (ロ)水源涵養造林調査(수원 함양 조림조사)
    - (ハ)治山事業(치산사업)
  - (ニ)現況並将来の計画(현황 및 장래의 계획)
    - 河川江運利用狀況表(하천강 운이용 상황표)
    - 林相別表(임상별 표)
    - 林産物生産額表(임산물 생산액 표)
    - 地方別林相概況表(지방별 임상 개황표)
      - 要存予定國有林林相別面積調査表(요존예정 국유림 임상별 면적조사표)
      - 要存予定國有林蓄積及利用可能材積調査表(요존예정 국유림 축적 및 이용가능 재적조사표)
        - 要存予定國有林野内火田面積及耕作戸口数調査表(요존예정 국유 임야 내 화전면적 및 경작호구수 조사표)
          - 民有林野及将来民有となすべき国有林野面積調査表(민유 임야 및 장래민유로 해야 할 국유 임야면적 조사표)
            - 林野年次別事業面積表(임야 연차별 사업면적 표)
            - 人工植栽面積表(인공식재 면적 표)
              - 要補助人工植栽面積調査票(요보조 인공식재면적 조사표)
            - 年次別捕植面積表(其の一)(연차별 보식면적 표(1))
            - 年次別補植面積表(其の二)(연차별 보식면적 표(2))
            - 年次別成林撫育面積表(연차별 성림 무육면적 표)
            - 防砂年次別事業面積表(방사년차별 사업면적 표)
            - 今後十箇年間伐採予定量年次別表(금후10개년간 벌채예정량 연차별표)
            - 今後十箇年間立木當分數量年次別表(금후10개년간 입목당분수량 연차별표)
            - 今後十箇年間行析伐數量年次別表(금후10개년간 행석벌수량 연차별표)
            - 今後五箇年間製材數量年次別表(금후5개년간 제재수량 연차별표)
            - 森林保護職員配置表(삼림보호직원 배치표)
            - 造林補助面積年次別表(조림 보조면적 연차별 표)
            - 民有林野松蝨被害調査表(민유림야 송점사피해 조사표)
            - 森林組合補助年次別表(삼림조합보조 연차별 표)
            - 十四年度以降防砂事業の年度割表(14년도이후 사방사업의 연도할 표)
            - 木材三箇年消費量表(목재 3개년 소비량 표)
            - 木材輸移出貿易表(목재 수이출 무역 표)



- 木材輪移入貿易表(목재 수이입 무역 표)
- 民有林及緣故林々相別表(민유림 및 연고림 임상별 표)
- 各奨勵施設表(각 장려시설 표)
- 林野調査濟並に査定公示濟累年表(임야조사제 및 사정공지제 누년 표)
- 要存予定林野及不要存林野面積表(요존예정 임야 및 불요존 임야면적 표)
- 不要存林野年度別処分表(其の一)(불요존 임야 연도별 처분표(1))
- 不要存林野年度別処分表(其の二)(불요존 임야 연도별 처분표(2))
- 不要存林野種類別処分表(불요존 임야 종류별 처분표)
- 林野造林貸付年度別処分表(其の一)(임야조림대부 연도별 처분표(1))
- 林野造林貸付年度別処分表(其の二)(임야조림대부 연도별 처분표(2))
- 林野讓與処分表(其の一)(임야 양흥 처분표(1))
  - 林野讓與処分表(其の二)(임야 양흥 처분표(2))
- 林野売却年度別処分表(임야매각 연도별 처분표)
  - 公用又は公益事業のためにする処分種類別表  
(공용 또는 공익사업을 위한 처분종류별 표)
- 民有林野被害累年表(민유 임야 피해 누년 표)
- 松姑蜥発生及駆除状況表(송점사발생 및 구제상황 표)
- 森林火災原因別表(삼림화재 원인별표)
- 森林組合調表(삼림조합 조사표)
- 保安林編入状況表(보안림 편입상황표)
- 苗圃一覽表(묘보 일람표)
- 種苗下付數量表(其の一)(종묘 하부 수량 표(1))
- 種苗下付數量表(其の二)(종묘 하부 수량 표(2))
- 明治四十三年以降植栽面積及本數表(매이지43년 이후 식재면적 및 본수표)
  - 年度別地方費造林面積一覽表(연도별 지방비 조림면적 일람표)
  - 道地方費模範林一覽表(도지방비 모범림 일람표)
  - 面模範林及御大禮記念造林成績表(면 모범림 및 대체기념조림 성적표)
  - 記念植樹成績累年表(기념식수 성적 누년 표)
  - 民當造林実績表(민영조림 실적 표)
  - 林産物輪移入表(参考)(임산물 수이입 표(참고))
  - 林産物輪移出表(参考)(임산물 수이출 표(참고))
  - 国有林野貸付処分表(参考)(국유림야 대부 처분 표(참고))
  - 造林貸付処分表(参考)(조림 대부 처분 표(참고))
  - 林産物生産額表(参考)(임산물 생산액 표(참고))

- 地方別造林表(参考)(지방별 조림 표(참고))
- 営林署の名称、位置及管轄区域表(영림서의 명칭, 위치 및 관할구역 표)
- 国有林の保護機關調査表(参考)(국유림의 보호기관 조사표(참고))

#### 第四 畜産編(축산편)

##### 第一章 畜産概況(축산개황)

##### 第二章 畜産同業組合及連合會(축산동업조합 및 연합회)

組織(조직)

事業及經營(사업 및 경영)

組合數(조합수)

##### 第三章 牛(소)

沿革(연혁)

分布(분포)

飼養管理(사양관리)

利用(이용)

売買及市場(매매 및 시장)

輸移出(수이출)

預託(예탁)

施設(시설)

##### 一 改良(개량)

二 増殖(증식)

三 牛種保存(우종 보존)

四 保護牛規則(보호우 규칙)

五 資料充實(자료충실)

##### 六 牧野の保護利用(목야의 보호이용)

七 年契(연계)

(イ)購牛契(구우 계)

(ロ)殖牛契(식우 계)

(ハ)種牡牛契(종수소 계)

#### 第四章 馬(말)

沿革(연혁)

現況及施設(현황 및 시설)

(イ)蘭谷牡馬支場(란곡 수마지장)

(ロ)咸鏡北道種馬所(함경북도 종마소)

(ハ)馬匹輸入税撤廃及鉄道運賃低減(마필수입세 철폐 및 철도운임저감)

第五章 豚及鶏(돼지 및 닭)

養豚(양돈)

養鶏(양계)

第六章 羊(양) 付、蜜蜂(부, 밀봉)

緬羊(면양)

蜜蜂(꿀벌)

第七章 獣疫予防及輸移出入経費(수역예방 및 수이출입 경비)

獣疫と予防(수역과 예방)

一 獣疫血清製造所(수역 혈청제조소)

二 予防注射(예방주사)

三 移出牛検疫所(이출우 검역소)

移出牛経費(이출우 경비)

一 輸送費(수송비)

(イ)汽車輸送費率(기차수송비율)

(ロ)汽船運賃及其他の費用(기선운임 및 그 외의 비용)

(ハ)元山検疫所入検より敦賀及下関に至る移出諸経費

(원산검역소입검에서 Atsuga 및 Simonoseki로 이르는 이출 제경비)

第八章 畜産物(축산물)

牛皮(소가죽)

牛脂牛骨其他(우지 우골 기타)

一 牛脂(우지)

二 牛骨(우골)

蜂蜜及蜜蠟(벌꿀 및 밀랍)

○家畜家禽数表(其の一)(가축 가금수표(1))

○家畜家禽数表(其の二)(가축 가금수표(2))

○家畜家禽数累年比較表(가축 가금수 누년 비교표)

○朝鮮及内地に於ける畜産組合数比較表(조선 및 내지에 있어서의 축산조합수 비교표)

○朝鮮及内地畜産組合経費比較表(조선 및 내지축산조합 경비비교표)

○各道組合及聯合會数表(각도조합 및 연합회수표)

○屠牛頭数累年表(도우두수 누년표)

○畜牛現在数と農家及耕地との比較表(축우 현재수와 농가 및 경지와 비교표)

○蓄牛壳買数表(축우매매수표)

○生牛輸移出累年表(생우 수이출 누년표)

- 生牛輸移出港別頭數價額表(생우 수이출 항구별 두수가격표)
- 預託年數及預託期間並預託料表(예탁연수 및 예탁기간 및 예탁료표)
- 種牝牛種付表(씨항소 교배표)
- 種牛年齡別頭數表(씨소 연령별 두수표)
- 乾草採取量表(건초 채취량표)
- 牧野面積表(목야 면적표)
- 牛契道別表(소계 도별표)
- 畜牛出產壞死撲殺及屠殺數表(축우출산 괴사 박살 및 도살수표)
- 畜牛生產壞死撲殺及屠殺頭數累年表(축우생산 괴사 박살 및 도살두수누년표)
- 種牛年齡年表(씨소 연령연표)
- 乳用牛種類別表(유용소 종류별표)
- 種牝牛種付表(其の一)(씨항소 교배표(1))
- 種牝牛種付表(其の二)(씨항소 교배표(2))
- 馬種類別頭數表(말 종류별 두수표)
- 各道別馬匹頭數累年表(각도별 말마리두수 누년표)
- 馬生產壞死頭數表(말생산 괴사 두수표)
- 馬匹現在數と人口土地耕地農家戶數比較表  
(말마리 현재수와 인구 토지 경지 농가호수 비교표)
- 豚現在數と改良種及雜種との歩合並土地人口農家戶數比較表  
(돼지 현재수와 개량종 및 잡종과의 비율 및 토지인구 농가호수 비교표)
- 豚總數及土地人口農家との累年比較表(돼지총수 및 토지인구농가과의 누년 비교표)
- 鷄總數に対する改良種及雜種の歩合及農家土地人口に対する歩合累年比較表  
(닭 총수에 대한 개량종 및 잡종의 비율 및 농가토지인구에 대한 비율 누년 비교표)
- 鷄と土地人口農家戶數との比較表(닭과 토지인구농가호수와의 비교표)
- 各道緬羊育成成績概要表(각도면 양육성 성적 개요표)
- 蜜蜂飼養業數並累率年表(밀봉 사양업수 및 누률연표)
- 獸疫發生頭數累年表(수역발생두수 누년표)
- 大正十三年中獸疫發生頭數道別表(다이쇼13년중 수역발생두수 도별표)
- 畜牛價格表(축우가격표)
- 畜牛(平壤又は鐵原より釜山に至る)汽車輸送運賃表  
(축우(평양 및 철원에서 부산으로)기차수송운임표)
- 主要畜產物產額表(其の一)(중요축산물 산액표(1))
- 主要畜產物產額表(其の二)(중요축산물 산액표(2))
- 牛皮輸移出累年表(우피수이출 누년표)

- 屠場及屠畜表(도살장 및 도축표)
- 蜂蜜、蜜蠟生産額表(벌꿀, 밀랍 생산액표)
- 牛脂輸移出累年表(우지수이출 누년표)
- 牛骨輸移出累年表(우골수이출 누년표)
- 内地畜産各種統計(參考)(내지축산각종통계(참고))
- 家畜現在數(가축 현재수)
- 家畜生産數(가축 생산수)
- 種牡牛馬數(씨항소말수)
- 搾乳戶數乳牛頭數及牛乳生産額(착유호수 젖소두수 및 우유생산액)
- 家畜屠殺數(가축 도살수)
- 成牛屠殺數と屠肉量及價格(성우 도살수와 도육량 및 가격)
- 豚屠殺數と屠肉量及價格(돼지 도살수와 도육량 및 가격)
- 牛馬羊豚の屠肉量と人口との比較(소 말 양 돼지의 도육량과 인구와의 비교)
- 厩肥生産額(구비생산액)
- 耕用牛馬數(경용 소말수)
- 牛馬耕を爲す耕地面積(소나 말로 경작을 하는 경지면적)
- 農家戶數と耕用牛馬數(농가호수와 경작을 하는 소나 말의 수)
- 耕地面積と耕用牛馬數(경지면적과 경작을 하는 소나 말의 수)
- 牛馬耕を爲す耕地面積と耕用牛馬數  
(소나 말이 경작을 하는 경지면적과 경작용 소나 말의 수)
- 大正十三年末畜産組合及同聯合會地方別現在數表(다이쇼13년말 축산조합 및 동연합회 지방별 현재수표)

## 第五 蠶業編(잠업편)

### 第一章 蠶絲業概況(잠사업 개황)

沿革(연혁)

氣候(기후)

一、溫度(온도)

二 湿度(습도)

三 風其の他(바람 기타)

### 第二章 栽桑狀況(뽕나무의 재배상황)

品種(품종)

桑苗(뽕나무 모종)

桑田(뽕밭)

- 肥培(비배)
- 病虫害(병충해)
- 凍害(동해)
- 第三章 蠶種製造(누에씨제조)
  - 蠶種(누에씨)
  - 一 奨励(장려)
  - 蠶種製造(누에씨제조)
- 第四章 養蠶狀況(양잠상황)
  - 概況(개황)
  - 飼育法(사육법)
  - 蠶室蠶具(잠실 잠구)
- 第五章 産繭處理(누에고치 생산처리)
  - 殺蛹乾繭(살용 마른 누에고치)
  - 繭販賣方法(누에고치 판매방법)
    - (イ)共同販賣所の位置(공동판매소의 위치)
    - (ロ)共同販賣の斡旋者(공동판매의 알선자)
    - (ハ)共同販賣方法の種類(공동판매방법의 종류)
- 第六章 製絲狀況(제사상황)
  - 機械製絲(기계제사)
  - 其他製絲(기타 제사)
- 第七章 施設と機關(시설과 기관)
  - 指導奨励及試驗機關(지도장려 및 시험기관)
  - 取締機關(단속기관)
  - 補助事業(보조사업)
  - 稚苗の配布(어린 모종의 배부)
  - 講習會(강습회)
- 第八章 農業と養蠶業の關係(농업과 양잠업과의 관계)
  - 戸口比較(호구비교)
  - 桑園耕地比較(뽕밭경지비교)
  - 生産額比較(생산액비교)
- 第九章 農家經濟上の養蠶業(농가경제상의 양잠업)
- 第十章 貿易に於ける蠶業生産物の地位(무역에 있어서의 잠업 생산물의 지위)
- 第十一章 大正十四年度各種蠶業狀況(다이쇼14년도 각종 잠업상황)
  - 柞蠶狀況(작잠 상황)

家蠶繭販売狀況(집잠견 판매상황)

産繭実収高(산견 실수고)

桑田反別(뽕밭반별)

- 朝鮮内地降雨日数比較表(조선내지 강우일수 비교표)
- 朝鮮内地主要都市湿度比較表(조선내지 주요도시 습도비교표)
- 桑接木苗生産需給調第三回報告表(뽕나무 접목 모종 생산수급조사 3회보고표)
- 桑田反別累年比較表(뽕밭 반별 누년비교표)
- 大正十四年桑田段別道別表(다이쇼14년 뽕밭 단별도별표)
- 桑田反別内訳累年比較表(뽕밭 반별 내역 누년 비교표)
- 蠶種製造高累年表(잠종 제조고 누년표)
- 大正十三年度蠶種製造高道別表(다이쇼13년도 잠종 제조고 도별표)
- 大正十四年養蠶戸数及収繭額表(다이쇼14년 양잠호수 및 수견액표)
- 大正十四年地方別養蠶飼育戸数及掃立枚数表  
(다이쇼14년 지방별 양잠 사육호수 및 소립 매수표)
- 養蠶戸数累年表(양잠호수 누년표)
- 蠶種掃立枚数累年表(잠종 소립 매수 누년표)
- 稚蠶共同飼育表(其の一)(어린 누에 공동 사육표(1))
- 稚蠶共同飼育表(其の二)(어린 누에 공동 사육표(2))
- 繭産額累年表(누에고치 생산액 누년표)
- 乾繭設備狀況表(마른 누에고치 시설 상황표)
- 乾繭場(器)収容力別箇所總数表(마른 누에고치장(기) 수용력별 개소 총수표)
- 繭の等級表(누에고치의 등급표)
- 繭販売狀況累年比較表(누에고치 판매상황 누년 비교표)
- 大正十四年品種別繭販売数量価額及単価  
(다이쇼14년 품종별 누에고치판매수량 가격 및 단가)
- 大正十四年繭販売の数量及価額単価表  
(다이쇼14년 누에고치판매의 수량 및 가격단가표)
- 大正十四年共同販売繭の数量及価額単価表  
(다이쇼14년 공동판매 누에고치의 수량 및 가격단가표)
- 大正十四年個人販売繭の数量及価額単価表  
(다이쇼14년 개인판매 누에고치의 수량 및 가격단가표)
- 主なる繭取扱業者表(주된 누에고치 취급업자표)
- 主なる繭集中地箇所数及春繭出廻高表  
(주된 누에고치 집중지 개소수 및 봄누에고치 출회고표)

- 繭集中地繭出廻數量及同上集中地箇所總數道別表(其の一)
- (누에고치 집중지 누에고치 출회수량 및 동상 집중지 개소총수 도별표(1))
- 繭集中地繭出廻數量及同上集中地箇所總數道別表(其の二)
- (누에고치 집중지 누에고치 출회수량 및 동상 집중지 개소총수 도별표(2))
- 産繭輸移出額四箇年統計表(산견 수이출액 4개년 통계표)
- 鮮内器械製絲工場一覽表(선내 기계제사공장 일람표)
- 蠶業講(伝)習所調査票(잠업 강(전)습소 조사표)
- 桑苗配布累年表(뽕나무 모종배포 누년표)
- 座繰器配付數量累年表(좌조기 배부수량 누년표)
- 蠶種配布累年表(잡종 배포 누년표)
- 農家戶數對養蠶戶數表(농가호수 대 양잠호수표)
- 耕地及田對桑段別比較表(경지 및 논 대 뽕나무 단별 비교표)
- 農業生産價格總括表(농업생산가격 총괄표)
- 家蠶絲生産及同上移出額表(집 잠사 생산 및 동상 이출액표)
- 家蠶生産額道別表(집누에 생산액 도별표)
- 大正十三年蠶絲業生産品數量及價格表(다이쇼13년 잠사업 생산품수량 및 가격표)
- 家蠶繭移出額累年比較表(집잠견 이출액 누년 비교표)
- 柞蠶統計累年比較表(작잠통계 누년 비교표)
- 繭販賣の収量及価額単価表(누에고치판매의 수량 및 가격단가표)
- 家蠶繭販賣狀況累年比較表(집잠견 판매상황 누년비교표)
- 大正十四年地方別家繭産額石數表(다이쇼14년 지방별 집누에고치생산액 석수표)
- 大正十四年桑田反別表(다이쇼14년 뽕밭 반별표)
- 大正十三年度蠶業取締所業務成績概要(參考)
- (다이쇼13년도 잠업 단속소 업무성적개요(참고))
- 桑苗生産業者及生産數道別表(뽕나무 모종 생산업자 및 생산수량 도별표)
- 桑苗生産業者及生産數累年比較表(뽕나무 모종 생산업자 및 생산수량 누년비교표)
- 朝鮮養蠶狀況表(조선양잠상황표)
- 内地大正十三年繭産額(參考)(내지 다이쇼13년 누에고치 생산액(참고))
- 内地繭産額府県別表(내지 누에고치 생산액 부현별표)
- 内地乾繭能力並乾繭數量表(내지 마른 누에고치 능력 및 마른 누에고치 수량표)

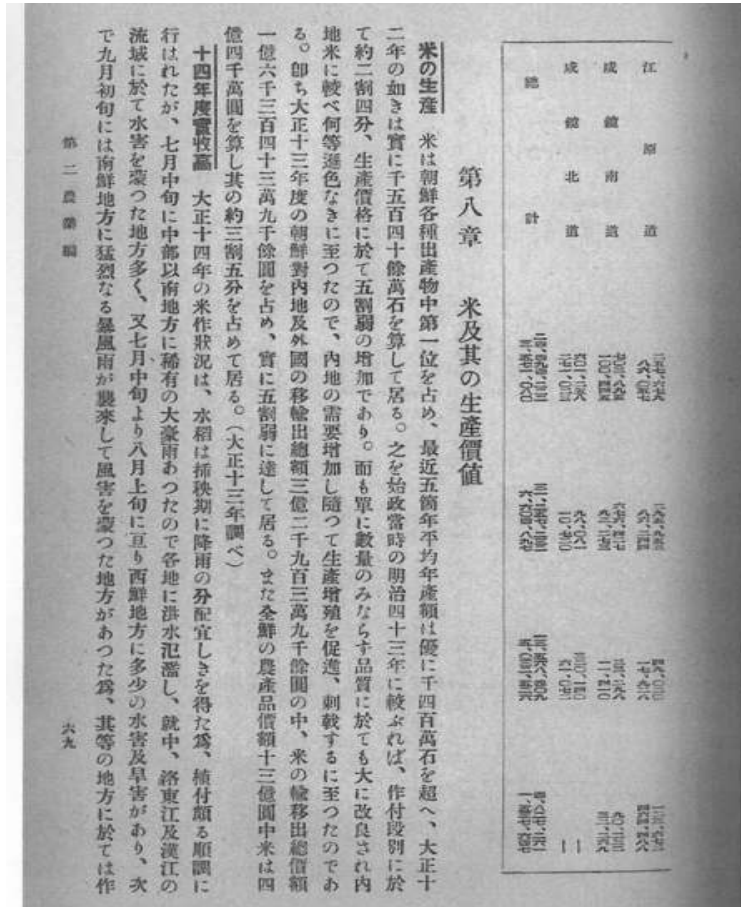
【음식관련내용】



표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	벼, 콩
육류	소

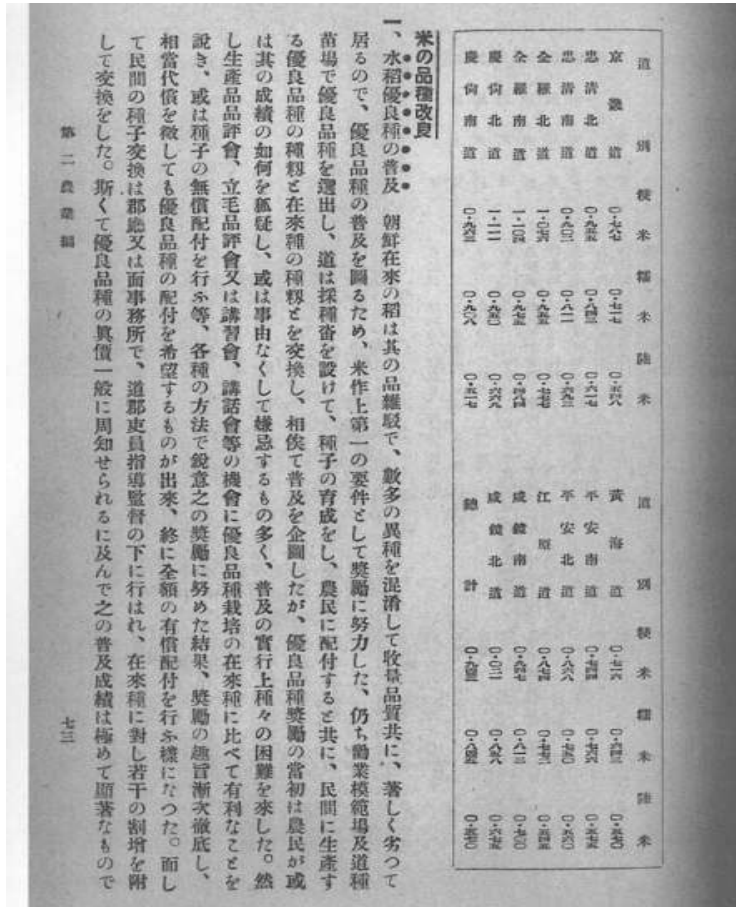
1. 쌀 및 그의 생산가치



(그림1)

쌀은 조선 각종 출산물 중에서 1위이다. 시정당시에 비해 생산수량이 증가하고 품질도 크게 개량되어 내지의 쌀과도 뒤지지 않게 되었다. 수출도 활발하다.

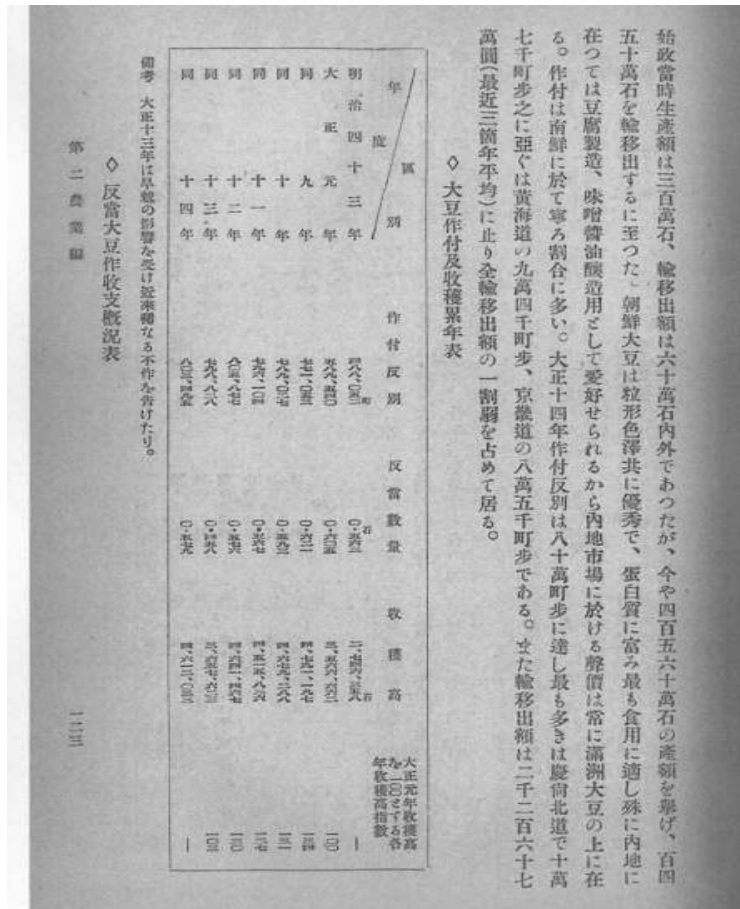
2. 쌀의 품종개량



(그림2)

조선 재래의 벼는 품질이 떨어져 있어, 우량품종의 보급을 장려했다. 처음에는 의심하고 혐오하는 자도 있었으나 차차 우량품종의 배부를 희망하는 자가 늘어나 우량품종의 진가를 인정받게 되었다.

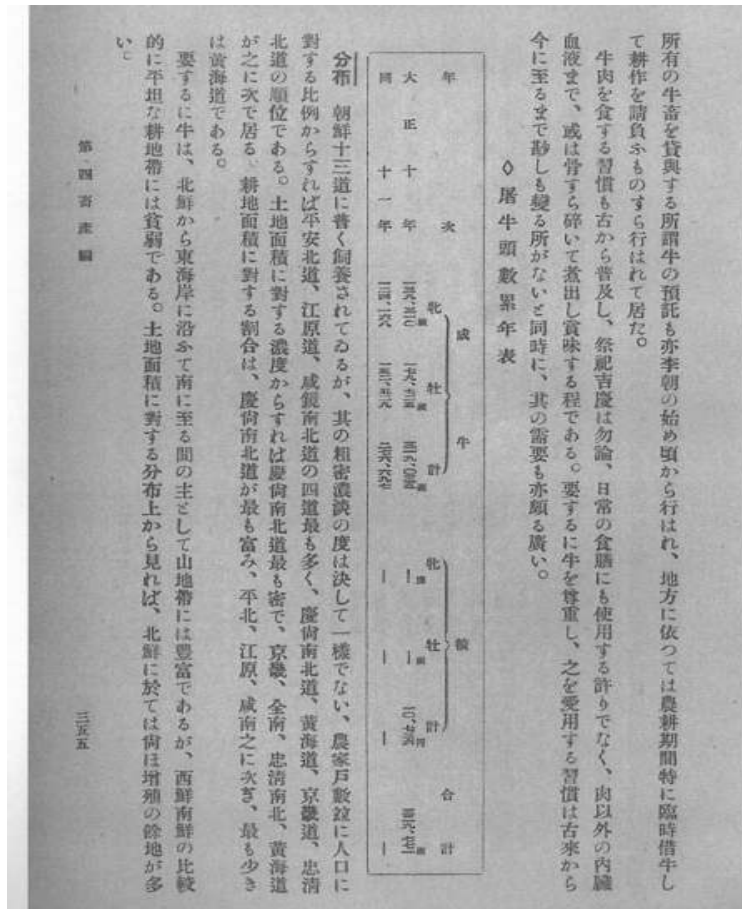
3. 콩 및 그의 생산가치



(그림3)

콩은 조선의 풍토에 적합하고 비료를 사용할 필요가 많지 않다. 시정당시에도 비교적으로 우량한 품종을 생산하고 있었고 지금은 수량도 품종도 일본 것과 차이가 없다. 내지를 능가하는 품종을 산출하는 지역도 있다. 위는 콩 작부 및 수확 누년표이다.

4. 소



(그림4)

소는 경작을 위해 쓰이기도 하고 음식으로 쓰이기도 했다. 고기 이외의 내장, 혈액까지 사용하고 또는 뼈도 부수고 삶아서 맛을 우려내서 먹을 정도이다. 그만큼 소를 존중하게 여기고 애용하는 습관이 예로부터 지금까지 변함이 없고 수요도 많다.

【참고문헌】

- 『朝鮮の農業事情(조선의 농업사정)』
- 『朝鮮の米(조선의 쌀)』
- 『朝鮮の主要作物(조선의 주요작물)』
- 『朝鮮の農業(조선의 농업)』
- 『朝鮮の林業(조선의 임업)』

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

農家便覽第1編 優良農具の卷(농가편람제1편 우량농구의 권)

**【정의】**

개량된 농업기구가 판매되어 있지만 토지의 상황, 농사경영의 상태, 농가의 생활수준, 지식수준을 고려해서 농업기계를 적절하게 선택하고 나서 도입해야 하고, 그 기구에 관한 지식을 갖추어서 이용해야 만이 그 효과를 얻을 수 있다.

이 책은 농업경영에 밀접한 관계를 가지고, 농가의 생계에 중요한 관계를 갖고 있는 오늘의 농업 기구업계의 현상을 조사하여 농업관계자가 참고로 할 수 있도록 편찬되었다.

개량된 농업기계의 관한 구체적인 설명이 풍부하다.

우량농구의 권 이 책은 87쪽이다.

**【음식관련정의】**

음식관련내용으로는 제4장 수확 조제용 기구 기계 중의 정미맥기(주된 정미기, 시미즈(清水)식, 초토모에(超巴)식, 오꾸무라(奧村)식, 스톤식), 제분기(주된 제분기, 마루로끄(丸六)식제분기, 스톤식, 인터네셔널, 오가미(尾上)식), 제5장 그 외 중의 대두박 삭기(오가미(尾上)식)에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 優良農具の卷(우량농구의 권)  
 저자: 南朝鮮農事協會 編(남조선농사협회 편)  
 발행사항: 釜山, 南鮮農事協會, 昭和2[1927](부산, 남선농사협회, 소화2[1927])  
 형태사항: 87p., 23cm  
 총서사항: 農家便覽; 第1編(농가편람; 제1편)  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 5장으로 되어있다. 제1장 개량농구의 보급 및 사용에 관하여, 제2장 원동력기, 제3장 경종용기구기계, 제4장 수확조제용기구기계. 제5장 그외.

農家便覽 第一編 優良農具の卷(농가편람 제1편 우량농구 편)

目次(목차)

第一章 改良農具の普及並に使用に就いて(개량농구의 보급 및 사용에 대해서)

## 第二章 原動力機(원동력 기기)

### 一、農工用小型發動機(농공용 소형 발동기)

◇發動機構造上の種類(발동기구조상의 종류)

◇小型發動機選上の注意(소형발동기선택상의 주의)

◇主なる小型發動機(주요 소형발동기)

◇クボタ石油發動機(쿠보타 석유발동기)

◇トバタ不油發動機(토바비 기름발동기)

◇インターナショナル石油發動機(국제 석유발동기)

◇ヤンマー石油發動機(안마 석유발동기)

◇超ディーゼル石油發動機(슈퍼 데제루 석유발동기)

◇ゼット石油發動機(제트 석유발동기)

◇ストーバァ石油發動機(스토바 석유발동기)

### 二、畜力機(축력기)

◇主なる畜力機(주요 축력기)

◇旭式畜力機(옥식축력기)

## 第三章 耕種用器具機械(경종용 기구기계)

### 一、犁(리)

◇主なる牽(주요 견) · 高北式(고북식) · 深見式(심견식) · 磯野式(기야식) · 岩城式(암성식) ·  
チャータヌーガ(차타누가) · チルドブラオ(찌루도부라오)

### 二、自動耕転機(자동경전기)

◇主なる耕転機(주요 경전기)

### 三、馬耙(마파)

### 四、畜力用除草機(축력용 제초기)

### 五、人力用耕除草機(인력용 경제초기)

◇主なる中耕除草機(주요 중경제초기)

◇佐藤式中耕除草機(좌등식중경제초기)

## 第四章 収獲調製用器具機械(수확조정용 기구기계)

### 一、人力用脱穀機(인력용 탈곡기)

◇主なる種類(주요 종류) · 輪転稻扱機選上の注意(륜전도급기선택상의 주의) · セイノー式(세이노식) · サト一式(사토식) · 福王式(복왕식)

### 二、動力用脱穀機(동력용 탈곡기)

三、入力用粳摺機(입력용 벼 접기)

◇井川式(정천식)

四、主なる動力用粳麦摺機(주된 동력용 벼 보리 접기)

◇福山式(복산식) · 渡辺式(도변식) · 冷齒式(냉치식) · 井川式(정천식) · スギハラ式(스기하라식)

五、唐箕 普通唐箕(원동력 기기)

◇主なる普通唐箕(주요 보통당기) · 石拔撰穀機(석발찬곡기) · タービン式(터빈식) · 上田式(상전식) · 馬山式(마산식) · 笹田式(세전식)

六、萬石灯(만석등)

◇主なる萬石(주요 만석)

◇三徳萬石(삼덕만석)

七、精米麦機(정미맥기)

◇主なる精米機(주요 정미기)

◇清水式(청수식)

◇超巴式(초파식)

◇奥村式(오촌식)

◇ストーン式(석 식)

八、製粉機(제분기)

◇主なる製粉機(주요 제분기) · 丸六式製粉機(환륙식제분기) · ストーン式(석 식) · インターナショナル · 尾上式(미상식)

第五章(제오장) 其他(기타)

一、大豆粕削機(콩깻묵 절삭기)

◇尾上式(미상식)

二、揚排水機(양폐수기)

◇西島特許型(유도특허형)

◇ぬのくち式A1型渦巻

三、製繩機(끈 제작기)

◇主なる製繩機(주요 제승기)

◇本庄式(본장식)

◇田所式(전소식)

四、製筵機(연 제작기)

◇主なる製筵機(주요 제연기)

◇岡崎式(강기식)

五、其他(기타)

◇サト一式 夫婦大黒印(사토 부부대흑인) 煉炭暖炉(연탄난로)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	밀가루, 굽게 간 밀, 메밀가루, 쌀가루, 옥수수가루, 콩, 과자류

1. 정미맥기

七、精米麥機

兵庫縣に米穀検査を施行したのは十九年前である。當時農家は米穀の調製には皆番式萬石を使用して居た爲め當局と營業者の間に圓滑を缺ぐ事實が頻發した。當時農具の製造に従事して居た本機考案者金田氏は萬石の改良に努力し研究する事十餘年にして米、粳、小米の三種を手早く選別出来る三德萬石を考案し遂に今日の名聲を博するに至つた。二三馬力用定價四十圓、大動力用金五十圓である。

精米麥の種類も近時頗る増加して居るが今日迄優良と認定されて居るものも十種に餘り、優秀なるものは内地鮮滿は勿論海外にも普及する盛況を呈して居る。而して此等は多くは精米業者用として考案せられて居るが最近家庭用小形精米機の發明あり少動力に依つて自家精米をなす事も出来る様になつた。今農林省の調査(大正十四年頃迄)により優良として挙げられたものは左の五種である。然るに其の後の發明改良に係るものにして優良なものもないではない。

主なる精米麥機

六五

(그림1)

정미맥기의 종류 중에 유량하다고 인정된 것이 10종류 정도 있고 그 중 다수는 정미업자 용이지만 가정용 소형정미기도 발명되어 자가 정미도 가능해졌다.



2. 주된 정

미맥기 중 시미즈식 청미기

六六

農林省農務課の調査により主なるものを擧ぐれば左の通である。  
 清水式無砂精米麥機(大阪) ナショナル精米機(大阪) 國益式一號精米麥機  
 (東京) 唐箕付ナショナル精米麥機(東京) 須藤式上廻式精米機である。  
 而して朝鮮に普及して居る重なるものは、清水式、小澤式、エンゲル式、奧  
 村式、ナショナル式、竹内式、ストーン式等である。

專賣  
 特許  
 清水式精米機(動力用)

製造元 東京 清水商會

代理店 關西總代理店(大阪市九條廣瀬商會) 釜山代理店(加藤商會機械部)

製造の沿革 本邦に於ける精米機界の元祖たる清水商會の製造に係り、發賣  
 以來數十年の年月を閲し、内地は勿論鮮滿各地に普及し斯界に於ける最高  
 の權威と稱せらる。

特 徴 △絶対無砂精米、△撿減最も僅少(二分乃至五分) △發熱皆無△馬  
 力僅少精白量多大△取扱簡單据付容易△主要磨減部分品特別堅牢にして磨  
 減する事極めて少し。

(그림2)

농림성 농무과의 조사를 바탕으로 정미맥기 중의 주된 것이 몇 가지 있지만 그 중에서도  
 조선에서 보급되어 있는 것으로 시미즈식, 고자와식, 엔겔식, 오프무라식, 나쇼날식, 다께우  
 치식, 스톤식 등이 있다. 첫째로 선매특허를 받은 시미즈식 청미기의 설명이 있다.

3. 주된 청미맥기 중 오푸무라식 청미맥기

類 種 と 價 定

種類	特大型	特號	壹號	貳號	最小型
新製馬力	電力七、半馬力	三馬力弱	二馬力	一馬力	四分、一馬力
本機定價	四三九、〇〇	二五五、〇〇	一九九、〇〇	一四八、〇〇	八五、〇〇
白粉昇降機	十一張	九張	七張	五張	三張
價	二八〇、〇〇	一八〇、〇〇	一五〇、〇〇	一〇〇、〇〇	六〇、〇〇
混砂機	一八、〇〇	一八、〇〇	一五、〇〇	一五、〇〇	一〇、〇〇

碎米を生ぜず搗減僅少、發熱の憂殆んどなし。△メタル特大號より二號まで軸承部には英國ホフマン會社製鋼球メタル(ヲジャール、ボールベアリング)を使用するためロールの回轉は殊に輕快であり、注油は極少量で足り、他のメタルの三分の一乃至五分の一にて充分で動力を節約するを主眼とした。○二號機及最小型機には鉋金自動注油メタルを用ひ居るも特殊の配合金「ブロンズ」で鑄造してあるため他の鉋金メタルに比し數倍の耐久力がある。本機は無砂搗精米にて完全に搗精する事が出來、砂を用ふる場合も極少量の混砂で迅速に良白米を得られる。

七〇

(그림3)

오푸무라식 청미맥기의 종류와 가격표이다. 크기나 쓰이는 소재 등으로 인해 가격도 차이가 있다.

4. 제분기

二〇〇圓、特號機(三馬力) 二五〇圓、特大號機(五馬力) 四二五圓	七二
本機の精白量(十時間電動機使用として)	
種類 精米量(四斗入) 精麥量(五斗入) 精稈量(五斗入)	
特大號機 一二五俵 九〇俵 一五〇俵	
一號機 七五〇 六〇〇 九〇〇	
二號機 五〇〇 四〇〇 六〇〇	
三號機 一五〇 一〇〇 一五〇	

尙ほ本機の豫備品各機共別々に何時にても供給し得る様定價を定め豊富に準備せらる(省略)

八、製粉機

主なる製粉機

製粉機は穀類に於ては小麦粉、そば粉、米粉、もちこし粉、大豆、菓子種其他挽割麥、晒粉等に使せられ化學工業用として薬用品其他の粉砕用と使用せらるゝものであるが、朝鮮に於ては農家の副業として本機を使用する數極めて

(그림4)

제분기는 곡류에 있어서 밀가루, 메밀가루, 쌀가루, 옥수수가루, 콩, 과자류, 그 외 굵게 간 밀 등에 사용되고, 화학공업용으로는 약용품, 그 외의 분쇄용으로 사용되지만, 조선에서는 농가의 부업으로는 거의 사용되지 않고 있다. 하지만 앞으로 점차 농업제조장 수용이 증가할 것이다.

5. 대두박 삭기

本機は構造極めて堅牢且つ簡單であつて魚肥大豆粕、棉實粕、落花生粕等を粉末となすに好適し下部に裝置した受機は廣狹自在に取換が出来るから粉末、細粉任意に使用する事が出来る。種類は特號(五馬力)八五〇圓、壹號三馬力五三五圓、貳號三五〇圓の三種である。

第四章 其 他

(一) 大豆粕削機

大豆粕削機にも人力用及動力用の兩種があるが、一般農家向としては人力用が歡迎せられ其の種類も亦頗る多い其の價格は種類に依り差異はあるが八九圓より十二三圓程度のもが多い。然るに近來大農家又は農事組合に於ては人力用の勞力と、農家の經濟より打算して動力用豆粕削機の需要が著るしく増加し之を製作する者も相當の數に達したが其の重なるものを擧ぐれば次の通りである。尾上式大豆粕粉碎機(名古屋)菅野式大豆粕削機(福島)旭式金網大豆粕粉碎機(大坂)元澤式大豆粕粉碎機(廣島)ライオン號大豆粕粉碎機(岡崎市)濱田式大豆粕粉碎機(名古屋)等の種類がある。

七七

(그림5)

대두박 삭기에도 인력용과 동력용, 두 종류가 있고 일반농가에서는 인력용이 많이 사용되고 있다. 하지만 근래 대농가 및 농사조합에서는 노동력과 경제를 고려하여 동력용이 현저하게 증가하고 있다.

【참고문헌】

『유량용 농기관에 관한 조사』, 농림상농무과, 1926.

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

## 【자료명】

朝鮮に於ける製粉業の現在及將來(조선의 제분업 현재와 장래)

## 【정의】

당시에 조선의 제분업은 현저한 발달을 이루어 조선의 공업계에서 상당히 중요한 위치에 있었다. 게다가 조선의 밀 생산과 잉여 소맥분은 청나라에 수출하고 있어 그 현황과 장래에 관한 충분한 연구가 필요로 하다고 판단되었고, 그에 따라 이 책을 편찬하게 되었다. 조선의 제분업은 타이쇼 8년(1919) 5월 만주 제분회사의 진남포 공장이 처음 설립되었고, 그 다음으로 토요쿠니 제분회사가 창설이 되었다. 이 공장은 고도로 발달한 내지 제분업의 영향을 받아 부진하였다. 그러나 수출의 증가와 이입품이 패퇴되면서 제분업의 발달을 재촉하였고, 업자들이 늘어나 공장을 설립하고자 하는 업자들이 증가하게 되었다. 조선은 소맥분을 수입하는 나라이며 점차 수입은 감소하고 있지만, 수출은 증가함에 따라 문제가 되고 있다. 조선 내에서 생산 능력은 점차 증가하고 있지만 수출 또한 증가하고 있어 생산량이 더욱 증산되어야 한다. 따라서 이에 대한 문제를 해결하여 조선 산업을 발전시키고자 하였다. 이 책은 1책 55페이지이다.

## 【음식관련정의】

이 책은 제분업에 관한 사항과 밀, 맥분 등에 관한 사항에 대해 설명하고 있으며 생산과 그 장래에 관한 내용이 나타나 있다.

## 【서지】

자료명: 朝鮮に於ける製粉業の現在及將來(조선의 제분업 현재와 장래)  
 저자: 朝鮮工業協會 [編](조선공업협회 [편])  
 발행사항: 京城, 朝鮮工業協會, 昭和9[1934](경성, 조선공업협회, 소화9[1934])  
 형태사항: 1冊(책), 23cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝85  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

## 【목차와 구성】

이 책은 6장으로 되어있으며, 그 내용은 선내 제분업의 연혁, 제분업의 현상과 소맥분 수급, 원료 밀의 생산과 그 장래, 조선 내에 밀 및 맥분의 수급, 맥분의 대만주 수출의 장래, 제분업의 장래로 구성되어 있다.

朝鮮に於ける製粉業の現在及將來(조선의 제분업 현재와 장래)

1934

朝鮮工業協會 [編](조선공업협회 [편])

昭和九年四月(소화구년사월)

朝鮮に於ける製粉業の現在及将来

朝鮮工業協會

朝鮮に於ける製粉業は最近顯著なる発達を見、半島工業界に於て相常重要な地位を占め来らんとしてゐる。而も斯業に就ては朝鮮に於ける原料小麦の生産と、余剰小麦粉の対清出荷等の實際問題があり、其の現状と将来とに関しては篤と研究を要するものと思われる。本書は右の趣旨に基き、此度朝鮮銀行調査課川合彰武氏に委嘱し之を調査したものであるが、幸に関係業者其の他各位に対し、何等か御参考ともならば本懐の至りである。

昭和九年四月

社団法人 朝鮮工業協會

筆者例言

一、鮮内製粉業は環境の良化に眞因を置くとは云いながら、躍進顯著なるものあり、正に朝鮮の工業の一シンボルと觀ぜられ、その将来は注視するに足る。

二、製粉業が朝鮮に現出したのは、大正八年五月満州製粉会社の鎮南浦工場を以て嚆矢とする、次で、豊国製粉会社の創設となり、一重要工業となったが、高度に発達せる内地製粉業の側圧を受けて、爾来不振沈退を余儀なくせられてゐた。

三、然るに對滿輸出の好調と、移入品の敗退傾向は俄然製粉業の発達を促し、既存業者の増設相踵ぎ、更に最近は内地業者の工場進出、及地元有力者の新設計画が喧伝されてゐる。

四、朝鮮は往時より小麦粉輸入地にして多し年には百八十五万余袋の輪移入超過を見たが、最近は需要の停頓と鮮内業者の活躍とにより、輪移入高は漸減しつつある反面、輸出は漸増してゐる。鮮内消費高は米、大麦及粟等と相関性を有し、一定の標準は見出し難いが、大体二百萬袋内外である。

五、現在生産能力は八百パーレルであるが、近く一千四百パーレルに達し、年百四十萬袋程度の生産が可能となる、然し輸出は漸増するを以て移入は相当に上らざるを得ぬ。

六、小麦の生産高は最近余り増加せず、一、七六二千石であつて、製粉原料の不足を齎してゐる、当局の増産計画は三百四十二萬余石の生産高たらしめんとするを以て、必ずや生産増加はあらうが、増産計画を強行し、是非三百五十萬石程度の生産に達せしめねばならぬ。

七、斯くて、小麦及小麦粉は、自給自足されると豫想されるが、製粉業は近き将来四千パーレルの生産能力を有し、地元消費たる二百萬乃至二百五十萬袋に対し完全に供給し、余剰は對滿輸出に振向けしめ得ると思う。

八、本書は右の解明をなしたものであるが、轉換期に於ける朝鮮産業の進路を見出し、且、満洲工業の躍進を控えて之に対する朝鮮の対策という点をも考慮した心算であり、又、朝鮮經濟

を如何にすべきかの重大問題の一断片的回答たるを期したが、素より充分ではない。切に大方の高教を仰ぐ次第である。

조선에 있어서의 제분업의 현재 및 장래

1934

조선 공업 협회 [ 편 ]

쇼와9년 4월

조선에 있어서의 제분업의 현재 및 장래

조선 공업 협회

조선에 있어서의 제분업은 최근 현저한 발달을 이루어 반도 공업계에 있어 상당히 중요한 지위를 차지하게 되었다. 게다가 그 산업에 대해서는 조선에서의 원료 밀의 생산과 잉여 소맥분의 대청나라 출하 등의 실제문제가 있어, 그 현상과 장래에 관해서는 충분한 연구를 필요로 한다고 생각된다. 본서는 취지에 따라, 조선 은행 조사과의 카와이 아키라 타케시씨에게 위촉해, 이것을 조사하였지만, 관계 업자와 여러분에게 어떠한 참고가 되길 바랄 뿐이다.

쇼와 9년 4월

사단법인 조선 공업 협회

필자 일러두기

1. 선내 제분업은 환경이 좋아졌던 것에 원인이 있다고 말하고 있지만 현저하게 좋아진 것이 있어, 확실히 조선의 공업의 1 심볼로 보인다. 따라서 그 장래가 유망하다.
2. 제분업이 조선에 출현한 것은, 타이쇼 8년 5월 만주 제분회사의 진남포 공장이 처음이다. 그 다음에, 토요쿠니 제분회사의 창설이 되었고 고도로 발달한 내지의 제분업의 영향을 받아, 이후 부진, 심퇴를 피할 수 없게 되어 있었다.
3. 그런데 , 대만수출의 호조와 이입품의 패퇴 경향은 갑자기, 제분업의 발달을 재촉해, 기존의 업자의 증설이 잇따랐고, 더욱 최근에는 내지 업자의 공장 진출 및 현지 유력자의 신설 계획이 늘어나고 있다.
4. 조선은 옛날부터 소맥분 수입지이며, 많은 해에는 185 일만여봉투의 수입 초과를 보았다. 그러나 최근에는 수요의 정돈과 조선 내 업자의 활약에 의해, 수입고는 점점 감소하고 있는 반면, 수출은 증가 하고 있다. 조선내의 소비고는 쌀, 보리 및 조 등과 상관성을 가져, 일정한 표준은 찾아내기 어렵지만, 대개 200만대 내외이다.

5. 현재의 생산 능력은 800 배럴이지만, 약 1400 배럴에 이르러, 연 140 만대 정도의 생산이 가능해진다. 그러나 수출은 점증하므로, 수입은 상당히 오르지 않을 것이다.
6. 밀의 생산고는 최근 증가하지 않고, 1,762 천석에서 머무르며, 제분 원료의 부족이 없다. 당국의 증산계획은 342 일만 여석의 생산고이므로, 반드시 생산 증가는 있겠지만, 증산계획을 강행해, 350 만석 정도의 생산에 도달시켜야만 한다.
7. 그렇게 해서, 밀 및 소맥분은, 자급 자족될 것으로 예상되지만, 제분업은 가까운 장래 4000 배럴의 생산 능력을 가져, 현지에서의 소비의 200만 내지는 250만대를 완전하게 공급해, 잉여는 대만주에 수출을 할 수 있을 것으로 생각 된다.
8. 본서는 해명을 이룬 것이지만, 전환기의 조선 산업의 진로를 찾아내고, 동시에 만주 공업의 약진에 대한 조선의 대책이기도 하다. 또 조선 경제에 대한 중대한 문제의 단편적인 해답이 되기를 바라지만 충분하지는 않다.

目次(목차)

- 一、鮮内製粉業の沿革(선내제분업의 연혁)
- 二、製粉業の現状と小麦粉需給(제분업의 현상과 소맥분수급)
- 三、原料小麦の生産と其の将来(원료소맥의 생산과 그의 장래)
- 四、鮮内に於ける小麦及麦粉の需給(선내에서 소맥과 맥분의 수급)
- 五、麦粉の対滿輸出の将来(맥분의 대만수출 장래)
- 六、製粉業の将来(제분업의 장래)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	밀, 제분, 맥분, 조선보리, 일본보리

제분업의 장래



袋の年生産が可能となる。鮮内消費麥粉は年二百萬袋内外なるを以て、需要を満足し能はぬ、況して、昨年は二十五萬袋の輸出あり、今後増大見込なる故に、當分は自給自足が不可能である。鮮内製粉業者が、創業以來の永き不振を脱し、増設に轉ずる好調となり、又右以外に、日清製粉會社の進出及地元有力者の起業計畫があり、愈製粉業は有望化し、發展が確實となつて來た。然し此の好調を招來した原因は、専ら他動的であり、一般工業經營に觀られるやうな經濟技術の改善に基因するものでない。從て、再び環境が悪化すればそれに捲込まれて、往時の不振に戻るやも保し難い。何を環境の變化と謂ふか。我國製粉業の八五%を支配する日清及日本製粉兩會社が、カルテル統制を實行する爲、販賣數量及價格協定を目的とする製粉共販組合を結成したのは、昭和五年四月であつた、之に依り粉界の統制は期せられ、競争の弊は跡を絶ち、業界は一路安定に邁進したのであつたが、局外の有力者たる日本製粉會社の實力は輕視すべからざるものがあり、之のカルテル加入を企圖し、それが昭和六年五月に成功した、此のカルテル補強工作に依り、粉界の統制は完全となり、加之、再禁止に依る外粉の輸入採算難、外麥粉關稅の高率化、及滿洲向輸出の激増は、統制をより強固にし、業界は驚異的に良好化して來た。斯かることは、在來重視した朝鮮市場を幾分閑却する傾向を生じた。他方鮮内業者は對滿輸出の激増あり、輸出粉生産の増加は、必然的に地元における同品の生産費を低下せしめ、内地品との對抗が容易となつた。されば、内地製粉カルテルの今後動向の如何に依つては、躍進せん

(그림1)

四二

とする鮮内製粉業もその實現を見るに到らないかもしれぬ。然らば、製粉カルテルたる共販組合の將來如何と云ふに、内地に於ては局外者が漸次有力となり、大仕向地たる滿洲に於て濠洲粉のダンピングがあり、樂觀は許さないが、カルテルが破綻するやうなことはあり得ない。とは雖、統制の一地域たる朝鮮に對し、何等かの態度に出で、延て、鮮内製粉業に影響を及ぼすこともあり得る、即ち、朝鮮市場へのダンピング化も全然ないとは云へない。斯様なことに對し、鮮内業者が如何程に對抗出来るかそれはダンピング化の程度にも依らうが、カルテルが、三萬バーレル近い能力を以て、鮮内業者を撲滅せんとすれば不可能ではないが、その如きことは殆どあり得ず、危懼する必要はない。そこで現状より判斷して、ノーマルな状態が持續するものとして、鮮内製粉業の將來を觀たい。此の際注意して置きたいのは、共販―日清―豊國製粉の連繫に依り、鮮内製粉業者と内地のそれとが、或る程度の統制を保持してゐることである、之は、絶對的な自給自足の困難なることを暗示するが、然し、日清製粉の工場進出となれば、自ら異なる結果となる、而してそれは實現性を有するは、前に觸れた通りである。要するに、鮮内製粉業の將來は、内地品をノック・アウトする程度を限界とし、他方、地理的に有利な安奉線以南の滿洲輸出を以て、輸出生産の極限とせられると謂へる。然らば、之を決するは、

イ 製粉業が租工業であり、原料價格が業態を支配し

ロ 製粉貯藏が長期的に困難であり

(그림2)

위의 내용은 조선의 국내 제분 생산 능력과 이후 생산이 될 것으로 예상되는 양에 대해 설명하고 있으며, 점점 생산량이 증대되는 상황에 대해 설명하고 있다. 또한 만주 수출에 영향을 주는 요인에 대해서도 설명하고 있다.

조선 국내의 생산 능력은 현재 800 배럴이지만, 풍국제분회사 및 만주 제분회사가, 각 300 배럴의 증설을 실시해, 가까운 시일 내에 완성할 예정이므로, 머지않아 1400 배럴의 생산 능력에 이를 것이다. 이것을 연 300일 조업의 경제적 운전인 팔괘 운전으로 해, 1석에서 4봉으로 할 때는, 141만 1,200봉의 연간 생산이 가능해진다. 조선 국내의 소비 맥분은 연 200만 후쿠로우치외이므로, 수요를 만족할 수 없다. 더구나, 작년에는 25만 봉의 수출이 있어, 향후 증대가 전망되기 때문에, 당분간은 자급자족이 불가능하다. 조선 국내의 제분 업자가, 창업이업의 긴 부진을 탈출해 증설로 전환하는 순조가 되고 그 이외에, 닛세이 제분회사의 진출 및 현지 유력자의 기업 계획이 있어, 유제분업은 발전이 확실히 되어 왔다.

그러나 이 순조를 장래한 원인은 오로지 타동적이며, 일반 공업 경영에 보여 지는 것 같은 경제 기술의 개선에 의하는 것은 아니다. 따라서 다시 환경이 악화되면, 거기에 말려 들

어가, 지난날의 부진에 돌아올 가능성도 크다. 무엇을 환경의 변화라고 말할까. 우리나라의 제분업의 85%를 지배하는 일청 및 일본 제분의 두 회사가 카르텔 통제를 실행하기 때문에, 판매 수량 및 가격협정을 목적으로 하는 제분 공판조회를 결성한 것은 쇼와 5년(1930) 4월이었다. 이것에 의해 제분 업계의 통제는 실현되어 경쟁의 폐해는 아주 없어져, 업계는 안정되어졌지만, 국외의 유력자인 일본 제분 회사의 실력은 경시 방법으로부터 바꾸니의 것이 있어, 이 카르텔에의 가입을 기획하여, 그것이 쇼와 6년(1931) 5월에 성공했다.

이 카르텔 보강 공작에 의해 제분 업계의 통제가 되어 재금지에 의한 외국 가루의 수입 재산난, 외국 맥분의 관세의 고율화 및 만주주용의 수출의 격증은 통제를 보다 강경하게 하여 업계는 경이적으로 매우 좋아졌다. 그것은 그것까지 중시해 온 조선 시장을 약간 방치하는 경향을 일으켰다. 한편, 조선 국내 업자는 대만주 수출의 격증에 의해 수출가루 생산의 증가는 필연적으로 현지에 있어서 같은 제품의 생산비를 저하시켜, 일본 내의 제품과의 대항이 쉬워졌다. 그 때문에, 일본 내의 제분 카르텔의 향후의 움직임 여하에 따라서는, 빠르게 발전하려고 하는 조선 국내의 제분업도 그 꿈을 볼 수 없게 될지도 모른다.

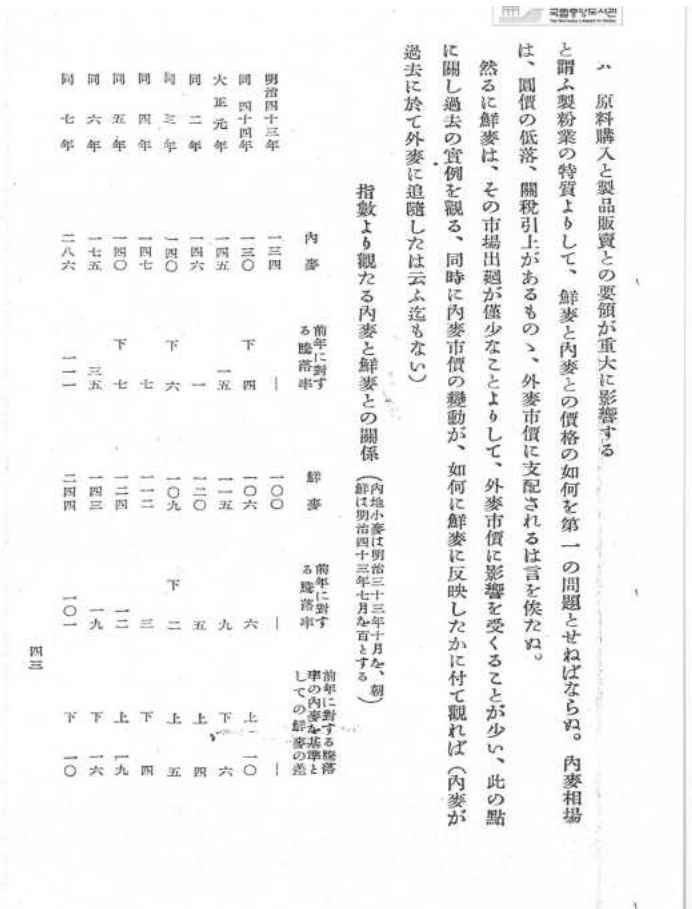
제분 카르텔인 공판 조합의 장래는 어떻게 되는가 하면, 일본 내에 있는 국외자가 점차 유력해져, 대발송지인 만주에 대해 호주 가루의 혈값 판매가 있어, 낙관은 용서되지 않지만, 카르텔이 파탄하는 것과 같은 일은 있을 수 없다. 이렇게 말해도, 통제의 1 지역인 조선에 대해서, 어떠한 태도로 나오는지에 따라 조선 국내의 제분업에 영향을 미치는 일도 있을 수 있다. 즉, 조선 시장의 혈값 판매도 전혀 없다고는 말할 수 없다. 이와 같은 일에 대해서, 조선 국내 업자를 얼마나 대항할 수 있는지, 그것은 혈값 판매의 정도에도 카르텔이 3만 배럴에 가까운 능력을 가지고, 조선 국내 업자를 박멸하려고 하는 것은 가능하지만, 그러한 일은 거의 없으니 두려워 할 필요는 없다. 거기서 현상보다 판단해 정상적인 상태가 지속하는 것과 상정해, 조선 국내 제분업의 장래를 보고 싶다.

이 때 주의해 두고 싶은 것은, 공판-일청-토요쿠니 제분의 제휴에 의해, 조선 국내 제분 업자와 일본 내의 그것이, 흑정도의 통제를 보관 유지하고 있는 것이다. 이것은 절대적인 자급자족이 곤란한 것을 암시하지만, 닛신 제분의 공장 진출이 되면, 스스로 다른 결과가 된다. 그리고 그것이 실현성을 가지는 것은 전에 접한 대로이다. 요컨대 조선 국내 제분업의 장래는, 일본 내의 제품을 노크 행위 하는 정도를 한계로 하는 한편, 지리적으로 유리한 안봉선 이남의 만주 수출을 가지고, 수출 생산의 극한으로 여겨진다고 말할 수 있다. 그렇다면 이것을 결정하는 것은,

제분업이 결점 공업이며, 원료 가격이 영업이나 사업의 실태를 지배해, 제분 저장의 장기

적으로 곤란하고, 원료 구입과 제품 판매와의 요령이 중대하게 영향을 준다.

조선 보리와 일본 보리의 시장가격



(그림3)

위의 내용은 조선 보리와 일본 보리의 시장가격에 대한 설명을 하고 있다. 일본 보리는 외국 보리의 시장가격에 영향을 받으나 조선의 보리는 외국 보리의 시장가격에 영향을 적게 받는다고 설명하고 있다. 위의 표는 메이지 43년(1910)부터 동 08년까지 일본 내의 보리, 전년에 대한 등락율(물가 따위가 오르고 내림.), 조선 국내의 보리, 전년에 대한 등락율, 국내 보리에 대한 조선 보리의 전년에 대한 등락율 차이를 나타내고 있다.

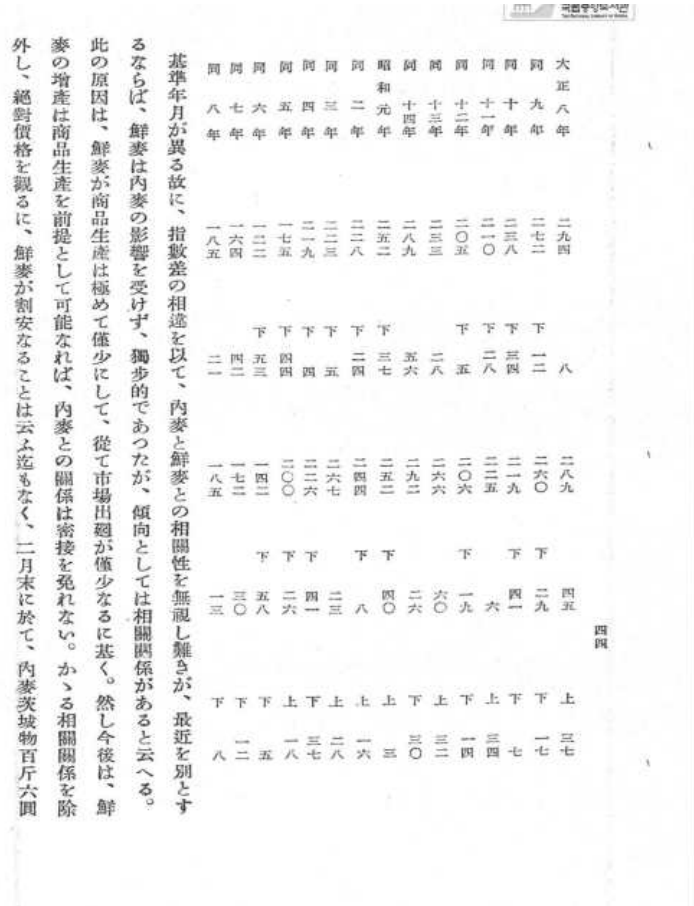
이렇게 말하는 제분업의 특징으로부터 조선보리와 일본 내 보리와의 가격절구가 제일의 문제이다. 일본 내의 보리 시세는, 엔의 가치의 하락, 관세의 인상이 있고, 외국의 보리의 시장가격에 지배된다고 하는 것은 말할 필요도 없다.

그렇지만 조선 국내의 보리는 그 시장 출하가 근소한 것 외에도, 외국의 보리의 가격에 영향을 받는 것이 적다. 이 점에 관해서, 과거의 실제 예를 보면 동시에 국내 보리의 시장가격의 변동이 어떻게 조선의 보리를 반영했는지를 알 수 있다.(일본 내의 보리가 과거에 있어

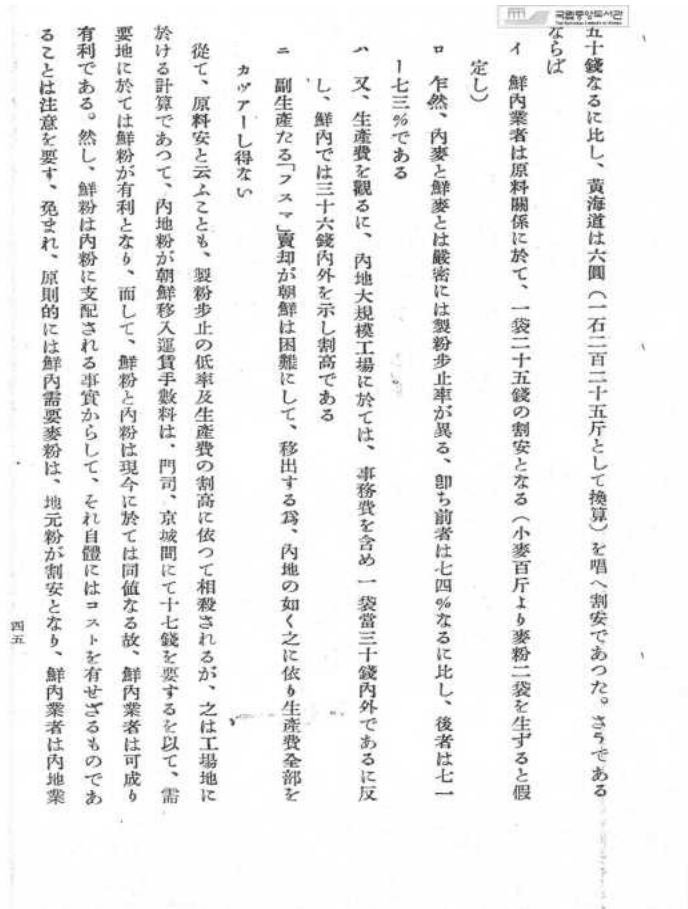
외국의 보리를 추종했던 것은 말할 필요도 없다),

(지수로부터 보는 일본 내 보리와 조선보리와의 관계(일본 내 밀은 메이지 3년(1870) 10월을, 조선은 메이지 43년(1910) 7월을 100으로 한다)

조선 보리와 일본 보리의 상관성



(그림4)



(그림5)

위의 내용은 표에 나타난 자료를 바탕으로 조선 보리와 일본 보리의 상관관계에 대해 설명하고 있다. 또한 조선 보리가 비교적 저렴하다고 설명하고 있다.

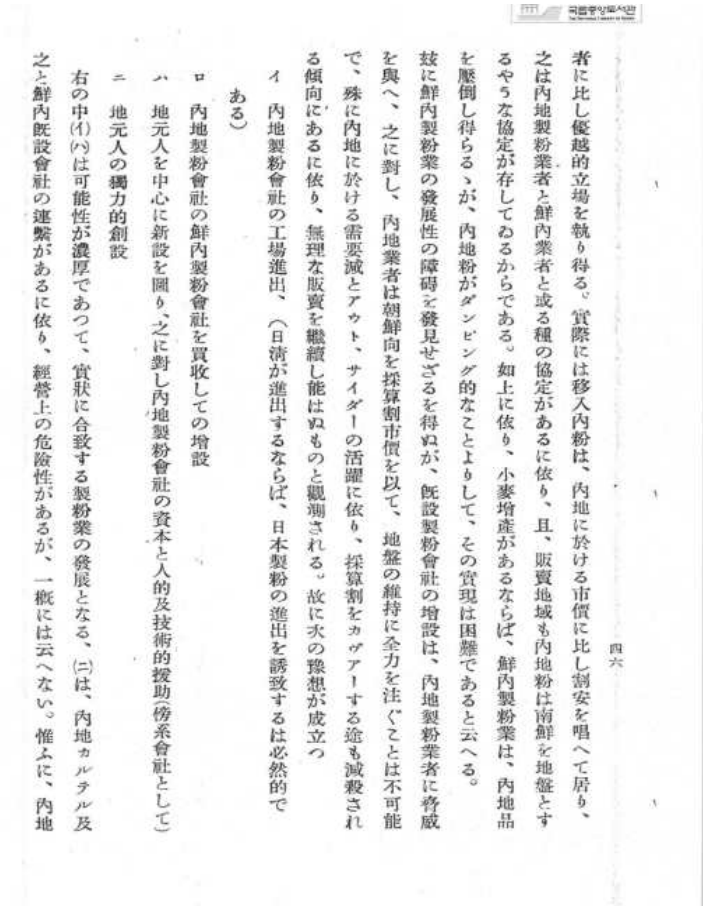
기준 연월이 다르기 때문에, 지수 차이의 상위를 가지고 일본 내 보리와 조선보리와의 상관성을 무시하는 것은 어렵다. 하지만 최근을 제외하면, 조선보리는 일본 내 보리의 영향을 받지 않고 독보적이었지만 경향으로서는 상관관계가 있다고 말할 수 있다. 이 원인은, 조선 보리가 상품의 생산이 지극히 근소이며, 따라서 시장 출하가 근소인 것에 기초를 둔다. 그러나 향후는, 조선보리의 증산은 상품 생산을 전제로 해서 가능하면, 일본 내 보리와 밀접한 관계가 되는 것을 면할 수 없다. 그러한 상관관계를 제외하고, 절대가격을 보면, 조선보리가 비교적 싼 것은 말할 필요도 없다. 2월말에 있어 일본 내 보리의 이바라키물이 100근에 6엔 50전인데 비해, 황해도는 6엔(1석 225근으로서 환산)이며, 비교적 싼다.

그러면, 조선 내 업자는 원료 관계에 대해, 1봉 25전의 비교적 저가가 된다. 밀 100근으로부터 맥분 2봉을 일으키는 과정으로 일본 내 보리와 조선보리와는 엄밀하게는 제분보지율이 다르다. 즉 전자는 74%인데 비교해 후자는 71~73%이다.

또, 생산비를 보면, 일본 내의 대규모 공장에 있어서는, 사무비를 포함해서 1봉 당 30전 내외인데 반해, 조선 내에서는 36전 내외를 나타내서 비교적 비싸다.

부산물인 「후스마」매각이 조선은 곤란하고 이출 하는 내지와 같이 이것에 의지해 생산비의 전부를 커버할 수 없다.

조선 보리와 일본 보리의 가격 차이에 따른 예상 결과



(그림6)

위의 내용은 조선 보리와 일본 보리의 가격에 대한 이야기를 계속 하고 있으며, 그에 따라 일본 제분 공장에서 실행할 것으로 예상되는 상황에 대해 설명하고 있다.

따라서 원료가 싸다고 하는 일도, 제분보지의 낮은 생산비는 비교적 비싸게 상쇄되지만, 이것은 공장지에 있어서 계산된다. 일본 내 가루의 조선 이입 운임 수수료는 모지-경성간에서 17전을 필요로 하므로, 수요지에 있어 조선가루가 유리하다고 되어 있다. 그러니까, 조선 가루와 일본 내 가루는 현금에 있어 같은 값어치가 되어 선내 업자는 꽤 유리하다. 그러나 조선가루는 일본 내 가루에 지배되는 것이 사실이며, 그 자체에는 코스트를 갖지 않도록 주의 필요로 한다. 원칙적으로는 조선 내 수요점 맥분은 현지가루가 비교적 저가가 되어, 조

선 국내 업자는 일본 내지 업자에 비해 우월적 입장을 받을 수가 있다.

실제로는 이입 내분은, 일본 내에 있어서의 시장가격에 비해 비교적 싼 것을 선전하고 있어, 이것은 일본 내 제분 업자와 조선 국내 업자와 혹독한 정치의 협정이 있기 때문에 있었고, 한편, 판매 지역도 일본 내 가루는 남조선을 기반으로 할 것 같은 협정이 존재하고 있기 때문이다.

그 때문에, 밀의 생산이 증가된다면, 조선 국내의 제분업은 일본 내의 제품을 압도할 수가 있지만, 일본 내의 가루가 혈값 판매인 것은 곤란하다고 말할 수 있다. 여기에서 조선 내 제분업의 발전성의 장애를 발견하지만, 기설의 제분회사의 증설은 일본 내 제분 업자에게 위협을 준다. 일본 내의 업자는 조선향의 채산을 나누는 시장가격으로 지반의 유지에 전력을 따르는 것은 불가능하며 특히 일본 내에 있어서의 수요감과 아웃사이더의 활약에 의해, 채산을 나누는 것을 커버하는 길도 감쇄 되는 경향에 있기 때문에, 무리한 판매를 계속할 수 없는 것이라고 생각된다. 고로 다음 일이 예상된다.

일본 내의 제분회사의 공장 진출(닛세이가 진출한다면, 일본 제분의 진출을 유치하는 것은 필연적이다)

일본 내의 제분회사는 조선 국내 제분회사를 매수한다.

현지인을 중심으로 신설을 꾀해, 이것에 대해서 일본 내 제분회사의 자본과 인적 및 기술적 원조(방계 회사로서)가 필요하다.

현지인의 독립적인 창설이 필요하다.



제분업의 밀 증산 방법과 자급자족

製粉業が内需内麥時代を現出し、所謂「山の工場」が得策化したことは、鮮需鮮麥時代を招來せしめ、原料地工場となるは必然的で此の趨向を人為的に阻止することは不可能であつて、此の見地から小麥増産と併行し、近き將來鮮内製粉生産能力が、四千パーレル程度に達し、麥粉の自給自足を齎すと觀られる。四千パーレルと想定する所以は

イ 年三百日操業の經濟的なる七掛運轉とし、年約三百五十萬袋生産となり

ロ 之に對し、鮮内需要は、二百萬乃至二百五十萬袋で餘剰生産物は對滿輸出を圖る

ハ 對滿輸出は、昨年二十五萬袋なるも、今後百萬袋内外迄は輸出可能を見込まれる

と云ふに基く。而して、鮮内製粉業は内地の如く工場設置を内需向と輸出向とに判然と區別すること不可能で、同時的生産を行はねばならぬ。鮮麥の集散便利にして、且、小麥輸入に便利な地であらねばならぬ。尙、此の際一言するが、輸出粉は戻稅制度がある爲、輸入小麥を原料とする、之は濠洲小麥が沖値百斤四圓五、六十錢にして、内麥は勿論、鮮麥に比し割安なるからで、圓價の騰貴を見込まれざる現今としては、此の狀勢は續くであらう。而して製粉業の工場單位は三百パーレル以上とされてゐたが、最近は五百パーレル以上が經濟的單位化したもの、如くである。對滿輸出は前述の如くにして朝鮮の製粉業の將來は有望であり、相當の發展性が豫見されるが、之は、小麥増産を前提とするもので、その小麥増産は、最非決行せねばならぬ所である。

四七

(그림7)

위의 내용은 제분업의 밀 증산을 위한 방법과 유망한 조선의 제분업의 장래에 대해 희망적으로 서술하고 있으며, 그에 따라 밀의 자급자족이 가능하게 될 것이라 기대하고 있는 내용이다.

이것은 가능성이 다분하여, 실정에 일치하는 제분업의 발전이 된다. 이것은 일본 내 카르텔 및 이것과 조선 국내 기설 회사의 연계가 있는 것으로 경영상의 위험성이 있지만, 한 마디로는 말할 수 없다. 생각하건데, 일본 내의 제분업이 내수·내맥시대를 출현해, 이른바 「산의 공장」이 유리하게 꺾을 내었던 것은 선수선맥시대를 초래시켜, 원료지 공장이 되는 것은 필연적이다. 이 취향을 인위적으로 막는 것은 불가능해, 이 견지로부터 밀의 증산과 병행하여, 가까운 장래, 조선 국내의 제분 생산 능력이 4000 배럴 정도에 이르러, 맥분의 자급자족을 실현한다고 보여진다. 4000 배럴과 상정하는 이유는, 연 300일 조업의 경제적인 7괘 운전으로 하여, 년 약 350만 봉의 생산이 된다.

이것에 대해 조선 국내의 수요는 200만 내지 250만 봉으로, 잉여 생산물은 대만주 수출

을 피한다.

대만주 수출은, 작년 25만 봉이지만, 향후, 100만 후쿠로우치외까지 수출 가능성이 전망된다.

그렇다고 하는 것에 기초를 둔다. 그러므로 조선 국내 제분업은 일본 내와 같이 공장 설치를 내수전용과 수출전용으로 구별하는 것이 불가능해, 동시에 생산을 실시하지 않으면 안된다. 조선보리가 집산이 편리하지만 밀수입에도 편리한 땅이어야 한다. 덧붙여 한마디 말하면, 수출가루는 여세제도가 있기 때문에, 수입 밀을 원료로 한다. 이것은 호주산의 밀이 총치 100근 4엔 5, 60전이며, 일본 내 보리는 물론, 조선보리에 비해도 비교적 싼 가격들로, 엔의 가치의 증가가 전망되지 않는다. 그리고 제분업의 공장 단위는 300 배럴 이상으로 되어 있지만, 최근에는 500 배럴 이상이 경제적 단위로 바뀐 것이다. 대만주 수출은 전술과 같아서, 조선의 제분업의 장래는 유망하고, 상당한 발전성이 예견되지만, 이것은 밀의 증산을 전제로 해서 그 밀 증산은 꼭 변함없이 실행하는 곳이다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김은지(호서대학교), 金居 修雀(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

조선미곡경제론(朝鮮米穀經濟論)

**【정의】**

조선과 대만에서 생산하여 일본내지로 이입하고 공급된 미곡을 외지미(外地米)라고 부른다. 외지미의 생산 및 이입의 증가는 그것을 국민 식량 정책적으로 생각할 때와 미가(米價)정책적으로 생각할 때에 차이가 생긴다. 1931년에는 내지의 풍작과 외지미의 증가로 미가폭락으로 인한 풍작기근이 일어나기도 했다. 그래서 외지미에 관한 근본적인 연구가 미곡정책을 수립하고 실행하는 데 있어 대단히 중요하다고 할 수가 있다.

조선과 대만의 미작 농업이 어떻게 발전하며, 그 발달은 어떤 조건하에 일어났으며 그리고 어떤 부수현상을 동반하고 있으며 전도는 어떤지 등 여러 사정을 아는 것은 지금 이 시점의 미곡문제의 진상을 잡기 위해 반드시 필요하다고 여겨 이 책이 편찬 되었다. 대만 미곡경제에 관한 속편도 있다. 조선미곡경제론 이 책은 131쪽이다.

**【음식관련정의】**

음식관련의 내용으로는 제5장 미곡소비량의 격감 중의 미곡 소비량의 감퇴, 잡곡과 쌀과의 소비 대체성, 최근의 조 소비의 감소, 식료소비의 지방적 차이 와 제6장 상업자본주의 중의 조선미의 상품으로서의 우월성에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮米穀經濟論(朝鮮米穀經濟論)  
 저자: 東畑精一, 大川一司 共著(동전정일, 대전일사 공저)  
 발행사항: 東京, 發行者不明, 昭和14[1939](동경, 발행자불명, 소화14[1939])  
 형태사항: 冊(책), 19cm  
 총서사항: 米穀經濟の研究: 1(미곡경제의 연구: 1)  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 9-12  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 7장 79절로 되어있다. 서언, 제1장 미곡경제의 상태와 동태, 제2장 미곡생산기구의 광란, 제3장 생산량과 이출량과의 불균형화, 제4장 미곡상품화의 과정, 제5장 미곡소비량의 격감, 제6장 상업자본주의, 제7장 미가문제 이다.

目次(목차)

緒言(서언)

第一章 米穀經濟の靜態と動態(미곡경제의 정태와 동태)

- 一、朝鮮農業の靜態的実状(조선농가의 정태적 실상)
- 二、農業發展の指導者(농업발전의 지도자)
- 三、産米増殖の計画と実績(산미 증식의 계획과 실적)

第二章 米穀生産機構の攪乱(미곡 생산기구의 교란)

- 四、自然の恒常化 - - 農業資本主義(자연의 항상화--농업자본주의)
- 五、内地需要への適應(일본내 수요에 대한 적응)
- 六、生産の集約化(생산의 집약화)
- 七、地域的觀察(지역적 관찰)
- 八、量的觀察(양적 관찰)
- 九、總括(총괄)

第三章 生産量と移出量との不均衡化(생산량과 이출량의 불균형화)

- 一〇、増産の態様(증산의 양태)
- 一一、生産力と移出力との対比(생산력과 이출력과의 대비)
- 一二、優良品種の生産と移出(우량품종의 생산과 이출)

第四章 米穀商品化の過程(미곡상품화의 과정)

- 一三、貨幣經濟の滲透(화폐경제의 침투)
- 一四、小作制度 - - 分益小作(조작제도--분익소작)
- 一五、粃小作料への統一(벼 소작료의 통일)
- 一六、小作田と小作人(소작 논과 소작인)
- 一七、小作契約の不安定性(소작 계약의 불안정성)
- 一八、産米の分配 - - 地主への集中(산미의 분배)
- 一九、農家の現物負債(농가의 현물부채)

第五章 米穀消費量の激減(미곡소비량의 격감)

- 二〇、米穀消費量の減退(미곡소비량의 감퇴)
- 二一、雜穀と米との消費代替性(미곡과 쌀과의 소비 대체성)
- 二二、最近に於ける粟消費の減少(최근의 조 소비의 감소)
- 二三、食料消費の地方的差違(식료 소비의 지방 차이)
- 二四、消費生活の暗黒面(소비생활의 암흑면)

第六章 商業資本主義(상업자본주의)

- 二五、生産の諸段階と其の担当者(생산의 여러 단계와 그 담당자)
- 二六、米の工場生産(쌀의 공장 생산)
- 二七、粃摺・将来工業の資本主義的發展(벼 접 미래공업의 자본주의적 발전)
- 二八、粃摺業と精米業との競争(벼 접업과 정미업의 경쟁)

- 二九、朝鮮米の商品としての優越性(조선쌀의 상품으로서의 우월성)
- 三〇、流通過程に於ける其他の發展 - - 倉庫設備と検査制度(유통과정에서의 기타 발전)
- 三一、内地に於ける朝鮮米の消費地(일본내에서의 조선쌀의 소비지역)

第七草 米価問題(미가 문제)

- 三二、市場の拡大 - - 内地市場への編入(시장의 확대-일본내 시장에의 편입)
- 三三、商品段階に於ける價格差(상품단계에서의 가격차이)
- 参考表(1-3)(참고표 1-3)

統計表(통계표)

目次

- 第一表 内地人土地所有の集中表(내지인사지소유 집중표)
- 第二表 産米増殖更新計画に依る土地改良事業資金実績表(산미증식경신계획 토지개량사업자 김실적표)
- 第三表 農事改良低利資金貸出実績表(농사개량저리자김대출실적표)
- 第四表 昭和六年度農事改良低利資金用途別貸出実績表(소화륙년도농사개량저리자김용도별대출실적표)
- 第五表 産米増殖計画に依る土地改良施行面積実績表(산미증식계획의 토지개량시행면적실적표)
- 第六表 水利組合一覽表(수리조합일람표)
- 第七表 水利組合所有面積別組合員数(수리조합 소유면적별 조합원수)
- 第八表 水利組合地域内の收穫の恒常化(수리조합 지역내 수확 향상화)(一)總收穫高に就いて(총수확고에 취유)
- 第九表 前表続(전표속)(二)反当収量(반당수량)に就て
- 第一〇表 普通田と乾田との收穫高此鍵(보통전하면 건전과 수확고차건)(反骨(반골))
- 第一一表 水稻品種改良の計画並に実績面積(수도품종개량의 계획병에 실적면적)
- 第一二表 優良品種普及狀況(우량품종보급상황)(水陸兩田合計(수륙량 전합계))
- 第一三表 水稻優良品種の品種別收穫高(수도우량품종의 품종별수확고)
- 第一四表 肥料改良増施実績表(비료개량 증시실적표)(一)堆肥(퇴비)(二)綠肥(록비)
- 第一五表 耕地一反歩当肥料消費高(경지 일반보당비료 소비고)
- 第一六表 朝鮮に於ける販売肥料消費高累年表(조선 판매비료 소비고루년표)
- 第一七表 内地朝鮮の肥料消費比較(내지조선의 비료소비비교)
- 第一八表 生産費の各項目の比較(생산비 각 항목 비교)
- 第一九表 道別の田面積(도별 전면적)

- 第二〇表 各作農別農家一戸当耕地面積(각작농별농가 일호당 경지면적)
- 第二一表 道別農家一戸当耕地面積表(도별농가일호당경지면적표)(昭和六年(소화륙년))
- 第二二表 田面積の南北別増加(전면적의 남북별증가)を示す表
- 第二三表 地域別優良品種作付反別(지역별우량품종작부반별)(水陸稻計(수륙도계))
- 第二四表 道別米作付反別(도별미작부반별)(昭和三年度(소화삼년도))(水陸兩稻(수륙량도))
- 第二五表 道別米作付反別(도별미작부반별)(昭和七年度(소화칠년도))(水陸兩稻(수륙량도))
- 第二六表 水利組会地区水田作付面積(수리조합지구수전작부면적)
- 第二七面 農家一戸当田面積(농가일호당전면적)
- 第二九表 道別水利安全田(도별수리안전전)、不安全田面積(부안전전면적)(昭和七年十二月末現在(소화칠년십이월말현재))
- 第三〇表 優良品種と在來品種の反當収量の比較(우량품종과 재래품종의 반당수량 비교)
- 第三一表 水稻(수도)の植付狀況(식부상황)と收穫高(수확고)との關係(수도와 식부상황과 수확고 관계)
- 第三二表 稻作豊凶調(도작풍흉조) - - 最凶年(최흉년)を一(일)〇〇とせる総收穫高指數(총수확고지수)
- 第三三表 同(동) - - - - - 最凶年(최흉년)を一(일)〇〇とせる反當収量指數(반당수량지수)
- 第三四表 内地(내지)、朝鮮(조선)に於(어)ける米(미)の生産増加趨勢(조선 미생산증가추세)
- 第三五表 朝鮮米輸出高の狀態(조선미수출고의 상태)
- 第三六表 優良及在席品種の生産量の比較(우량급재석품종의 생산량 비교)
- 第三七表 優良品種生産及輸出高の狀態(우량품종생산급이출고 상태)
- 第二八表 農家の米販売収入の重要度(농가 미판매수입 중요도)を示す表
- 第三九表 道別小作料の形態(도별소작료 형태)
- 第四〇表 田小作地の増加表(전소작지 증가표)
- 第四一表 道別田小作地面積の増加(도별전소작지면적 증가)
- 第四二表 農家階級別増減比較表(농가계급별증감비교표)
- 第四三表 全羅北道五水利組会に於ける土地所有の集中(전라북도오수리조합 토지소유 집중)
- 第四四表 道別一(도별일)ヶ年間小作權移動件数(년간소작권이동건수)(自昭和四年十月至五年九月(자소화사년십월지오년구월))
- 第四五表 自小作農別田面積及割合(자소작농별전면적급할합)
- 第四六表 産米(산미)の各階級間(각계급간)への分配係數(분배계수)
- 第四七表 産米(산미)の各階級間(각계급간)への分配量(분배량)
- 第四八表 米(미)の鮮内消費量(선내소비량)の減少(감소)
- 第四九表 鮮人一人当米消費量(선인일인당미소비량)
- 第五〇表 明治初期(명치초기)に於(어)ける内地(내지)の米一人当消費量(미일인당소비량)

- 第五一表 食糧中(식량중)に占(점)める米(미)の地位(지위)(人口一人当年消費量(인구일인당년소비량))
- 第五二表 米(미)、粟(속)鮮人一人当消費量の対比(속선인일인당소비량 대비)(石)
- 第五三表 粟(속)の供給高(공급고)
- 第五四表 粳(인)價と粟(속)價との比較(인가 속가비교)
- 第五五表 全羅南道農民一人当穀物消費量(전라남도농민일인당각물소비량)(昭和七年(소화칠년))
- 第五六表 地方別粟(지방별속)の輸移入表(수이입표)
- 第五七表 平安南道に於ける米(평안남도 미)、粟(속)一人当階級別年消費量(속일인당계급별년소비량)
- 第五八表 一人当米消費量(일인당미소비량)の季節的差異(계절적차이)
- 第五九表 道別春窮農家(도별춘궁농가)(昭和五年調査(소화오년조사))
- 第六〇表 産米増殖計画直前五(산미증식계획직전오)ヶ年平均一人当三年米消費量(년평균 일인당 삼년미소비량)〇.七〇七一石が其儘後年に維持されたとしたる場合の移出量の計算(칠월칠일석 기진후년에 유지한 장합 이출량 계산)
- 第六一表 農家(농가)の粳(인)・白米別販賣割合(백미별 판매할합)
- 第六二表 粳(인)摺及精米工場(인접급정미공장)
- 第六三表 朝鮮(조선)の工場統計より見たる粳(인)摺及精米工場(공장통계 인접급정미공장)
- 第六四表 粳(인)摺及精米工場の規模(인접급정미공장규모)
- 第六五表 粳(인)摺及精米工場の發達数(인접급정미공장 발달수)
- 第六六表 粳(인)摺及精米工場の経営主体(인접급정미공장 경영주분)
- 第六七表 粗摺及精米工業への投資(조접급정미공업 투자)
- 第六八表 検査米に於ける玄米・白米の割合(검사미 현미 백미 할합)
- 第六九表 朝鮮輸移出米中に於ける白米の割合(조선수이출미중 백미 할합)(曆年(력년))
- 第七〇表 朝鮮米の倉庫設備計画(조선미 창고설비계획)
- 第七一表 倉庫の能力(창고능력)(昭和八年(소화팔년))
- 第七二表 倉庫利用狀況(창고이용상황)(昭和八年(소화팔년))
- 第七二表 朝鮮米の内地への仕向地別數量(조선미 내지사향지별수량)
- 第七四表 大阪に於ける内鮮米價格の比較(대판 내선미가격비교)(一石建(일석건)、單位(단위)円(엔))
- 第七五表 東京に於ける内鮮米の正米市場價格比較(동경 내선미 정미시장가격비교)
- 第七六表 東京標準米(동경표준미)に対する鮮米格差表(동경표준미 미격차표)
- 第七七表 朝鮮玄米百石当東京迄運賃諸掛((조선현미백석당동경흘 운임제괘))
- 第七八表 粳(인)の庭先價格と中心市場價格(인 정선가격 중심시장가격)(一石)
- 第七九表 内地に於ける庭先相場と標準相場比較(내지 정선상장과표준상장 비교)

朝鮮全圖(조선전도)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	벼, 미곡, 쌀, 잡곡, 곡물, 조, 보리, 대두

제5장 미곡소비량의 격감(激減)

20. 미곡소비량의 감퇴(減退)

우리는 조선의 미곡 생산량의 증가를 조사하여 더욱더 나아가 조선 쌀의 내지이출량(內地移出量)의 격증(激增)의 상태와 배경을 나타내었다. 이출량은 생산량에 비하여 완만하게 증가하였다. 그 반면 조선 내에서 쌀 소비량이 감퇴하였다. 관점을 바꾸어 다시 소비의 문제에 보는 것은 사태의 진상을 한층 명료하게 하는 것이라고 생각한다. 먼저, 표를 나타내었다.

표 2. 쌀의 조선내소비량의 감소

연차 5년간의 평균	조선 내 총 소비량 단위: 석	인구총수(4월말현 재) 단위: 인	일인당 연소비량 단위: 석	A의지수 단위: %
1915년~1919년	11, 777, 211	16, 657, 835	0.7071	100
1920년~1924년	11, 185, 987	17, 541, 922	0.6379	90
1925년~1929년	9, 726, 557	18, 987, 184	0.5124	72
1930년~1933년 4개월간 평균	9,072, 556	20,234, 303	0.4486	63

참고)一. 총 소비량은 생산총량에서 수이출총량(輸移出總量)을 뺀 것이다.

二. 표에서는 끼니용 쌀 이외의 소비량을 포함한다. 그 중 크게 차지하고 있는 것은 술 제조 원료 약50만석이다.

三. 조선총독부는 조선미곡요람에 의하여 계산하였다.

이 통계가 진실을 나타내는 것이라면 산미증식계획(産米增殖計劃)의 실시 전에는 약 1200만석의 쌀이 연마다 조선 내에서 소비되었는데, 최근에 있어서는 그것이 약 900만석 정도로 감퇴(減退)하였다. 이러한 15년간의 경과를 쌀의 소비에 있어서 중요한 변화를 가져왔다.

표에서 나타내는 것처럼 그 동안 조선 내의 인구는 점차적으로 증가하고 있다. 여기서 전



조선 인구의 일인당 소비량을 산출해서 보면, 현저한 변화가 보인다. 일인당 소비량은, 계획을 진행하는 동안 차례로 감소하여, 약 2/3이 격감하는 것을 알 수 있었다.

표 3. 조선 1인당 쌀 소비량(단위: 석)

연차	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932
일인당 소비량	0.887	0.723	0.612	0.649	0.630	0.613	0.567	0.457	0.462	0.450	0.527	0.387	0.428	0.489	0.398

이것을 일본과 비교해 보면 메이지 초기의 일본의 1인당 쌀 소비량은 결코 현재처럼 1석 이상이지는 않았다.

표 4. 메이지 초기의 일본의 쌀 1인당 소비량(단위: 석)

연차	1974	1975	1976	1977	1978	평균
일인당 소비량	0.661	0.732	0.676	0.711	0.691	0.698

농림청, 미곡요람에 의한다.

일본은 이후에 연마다 소비량이 증가하여 그 후 십 수년 동안 거의 1.5배가 증가하여 1석이나 되었지만, 반대로, 조선은 연마다 감퇴하여 반대로 2/3가 되어 현저한 대조를 나타내었다.

주식물소비량의 감소는 생활 정도의 향상을 의미하는 통념을 가지는 현대에 있어서, 너무나 안타까운 사실이 아닌가. 우리는 더욱더 별개의 점을 분명하게 하여 미곡소비량감퇴의 의미를 추구하려고 한다.

### 21. 잡곡과 쌀의 소비대체성

조선에 있어서 주요한 식료는 물론 쌀만이 아니다. 쌀 이외에도 식료품은 쌀을 대신하여 쌀의 부족을 보충한다. 그 의미에 있어서는 주 식료로서 쌀이 가지고 있는 의미는 일본에서 그 이상으로 다르다. 여기서 그 점을 검토하기 위해 잡곡의 소비를 조사한 것을 나타내었다.

표 5. 식량 중 차지하고 있는 쌀의 지위(인구일인당소비량)(단위: 석)

연차	쌀	조	보리	대두	기타	계(計)
1915-1919의 평균(A)	0.7071	0.3034	0.4296	0.1896	0.4016	2.0313
1930-1933의 평균(B)	0.4468	0.3254	0.4109	0.1422	0.3426	1.6697
비례수(%) (A)	34.8	14.9	21.2	9.3	19.8	100
비례수(%) (B)	27.0	19.0	24.7	8.6	20.7	100

참고)一. 본 표는 「조선미곡요람」에 의한다.

二. 각종 곡물을 전체 합계를 비교하여, 그 동안 소비충족도의 차이를 무시하였다.

즉, 주식물 중에 차지하는 쌀의 비율은 계량실시전의 5년 평균으로 약 3할5분(2석에 대해 7두) 이고, 물론 다른 식물에 비해 가장 중요성이 있는 지위에 있지만, 그 이외로 보리가 2할, 조가 1할5분, 대두가 1할 소비하고 있었다.

우리는 쌀뿐만 아니라 다른 식료(조를 제외한다)의 소비량도 또 같이 감소하고 있는 것을 발견하여, 사태의 불가사의한 것에 놀랐다. 물론 그 감소의 템포는 쌀과 비교하면 완만하지만, 그 상대적 지위가 보다 중요하고, 쌀은 2할7분을 차지하고 있기 때문이다. 그러나 쌀 소비량의 감퇴량을 다른 잡곡에 의해 보충되고 있는 보완적 관계나, 통계에 나타내는 것은 불가능 하였다.

## 22. 최근의 조 소비량의 감소

이러한 식료의 감퇴는 결국 무엇에 의하여 보충하여야 할까. 조선 농가는 쌀을 팔고 그 대신에 만주의 조를 구입해서 식료로 하는 것이 일반적인 상식으로 자리 잡고 있다. 하지만, 조의 증가수량은 결코 쌀 소비감소량을 충분히 보충하는 정도는 아니다. 그 것은 그 일부분을 보충하고 있을 뿐이라는 것을 다음 표가 제시하고 있다.

표 6. 쌀, 조의 조선인 1인당 소비량의 대비(단위: 석)

	제1기(1918-1922)	제2기(1923-1927)	제3기(1928-1932)
쌀	0.657	0.510(△0.147)	0.446(△0.064)
조	0.341	0.376(0.035)	0.331(△0.045)

즉, 제2기는 1기에 비하여 쌀 소비량 1두4승7합이 감소하였는데, 조의 소비량은 3되5합만 증가하였다.

그러므로 최근에 조는 그 일부분적인 보충의 역할을 하고 있긴 하지만, 1인당 소비량은 계속 감소하고 있다. 전표에 있어서 제2기와 제3기의 5년간 평균 숫자를 대비해보면, 최근에 조의 소비량은 감소하는 것이 현저하다. 그것은 쌀의 이출량이 현재의 반에 이르지 않았기에 제1기의 소비량과 비교해서 감소하는 것이라고 생각된다.

조선의 공급은 조선 내의 생산보다 만주의 수입에 의한 것이지만, 조의 소비량의 증감은 그 수이입(輸移入)량의 증감에 따른다는 것을 알 수 있었다. 즉, 조선 내 생산량은 연년 거의 일정한 것에 비하여, 수이입(輸移入)량은 다이쇼(大正) 말년(1925년경)까지 급격하게 증가하여, 쇼와(昭和)2년(1927년)에는 최고 260만석에 달하였지만, 그 후에는 년마다 다소 변화가 있지만, 감소 경향이 있었다.

조의 유이입(輸移入)량은 감소하는 이유에 대해 조사하였다. 즉, 조의 가격에 비교하여 벼의 가격은 상대적으로 하락을 하였다. 최근에는 1926년에 비하여 동일량의 조를 수입하기 위해 벼의 양은 3할 정도 증가하였다.

표 7. 벼 가격과 조 가격의 비교

미곡 년도	벼(단위: 円)	만주(滿洲) 조(단위: 円)	조 1석을 얻는데 필요한 벼의 양(단위: 석)
1924	13.86	18.48	1.33
1925	16.51	21.73	1.32
1926	15.18	17.33	1.14
1927	14.00	15.70	1.14
1928	11.78	16.23	1.38
1929	12.08	17.60	1.46
1930	10.99	15.04	1.37
1931	6.46	9.27	1.44
1932	8.56	12.48	1.46
1933	8.91	14.13	1.59

참고: 집산지 시세의 비교이므로, 생산지 시세의 비교를 할 때에는 비율은 벼가 더 불리한 것은 물론이다. 그러나 상대적 변화를 나타낼 가치가 있다고 생각한다.

조의 수입량의 감소의 원인으로 벼와 조의 가격차에 대해 축소에 박차를 가하는 것은 조의 수입관세에 있다. 100근에 1엔의 종량세는 대략 1석에 2엔40전의 과세가 부여되어, 조선처럼 조에 대한 수요가 많은 곳에서는, 가격 상승에 영향을 주고 있다.

원래 조선의 조 수입관세는 일본의 미곡 정책 수행상 하나의 수단이었다. 일본에 쌀의 수출의 증가를 방지하기 위해, 조 가격을 높게 하여야 했지만, 이것은 논리상에 불과 하였다. 소비상, 쌀과 조는 대체성이 있다. 쌀도 조도 같이 그 소비가 줄어들어, 이러한 논리는 조선에서 효과를 보지 못하였다.

최근 보도에 따르면, 올해 만주의 조의 소비는 격감하였다. 즉, 만주조의 흉작과 은고(銀高)현상의 영향으로 조선의 집산지에 있어서 조의 가격은 폭등하여, 흰 쌀과의 차액도 10엔 정도로 축소하였다.(도쿄니치니치신문, 1935년2월20일)

### 23. 식료소비의 지방적 차이

전 조선의 평균 식료소비의 조사를 끝내고, 나아가 그 지방적 차이를 언급하지 않으면 안 된다. 우선, 쌀의 소비량부터 시작한다. 벼에 대한 이동 검사가 없고, 그 통계를 얻는 것이 불가능 하므로, 도별(道別)에 의한 쌀의 소비량을 계산하였다. 그러나 일반적으로 쌀의 주요 생산지는 남쪽 지방이며 소비가 크고, 매우 적게 서북쪽 지방의 밭에서 만드는 곳이 있다.

조선 농회(農會)의 농가경제조사를 보아도 알 수 있지만, 객체가 너무 적었고, 전체를 계량하는 것은 무리였다.

운이 좋게도, 전라남도에 대해서는 1932년에 농가 34, 643호의 경제조사를 행하였다. 이 결과를 6,221호에 한하여 집계한 보고서에 의하면 쌀 소비량은 전 조선 평균보다 3두 많은 7두4승이었고, 보리는 거의 비슷한 반면에 조, 대두는 거의 문제가 되지 않았다. 그리하여 전라북도가 미작(米作)지방을 대표하는 전라칠도(全羅七道)에서의 주식물은 쌀과 보리이고, 그 외에는 거의 섭취에 부족함이 없다고 한다.

하지만, 조선총독부의 통계에 의하면 조의 지방별 수입수량 및 비율은 대략 수입액의 35%정도가 남조선의 미작(米作)지방에 수입되었고, 나머지 65%는 서북조선에 수입이었다. 이러한 이입총계에서 1인당 소비량은 지방적으로 극히 차이가 있었다고 할 수 있었다.

대두에 대해서는 어쩌면 조와 같은 사정이라고 할 수 있다.

#### 24. 소비생활의 암흑면

조선의 쌀이 일본 시장에 수입되면서, 그 가격은 일본과 비슷하게 되었다. 특히 최근에는 조선 쌀 가격은 급등하였다. 이러한 경우, 경제적 합리주의에 훈련을 받은 사람은 가격이 높은 쌀을 팔고, 소비대체성이 있는 다른 잡곡을 소비할 것이다. 특히 일본사람이 쌀의 소비에 집착하여 소비의 탄력성이 적은 반면에, 조선농민은 그 집착이 적고 용이하게 쌀 대신에 조와 다른 곡물로 대체 한다.

#### 29. 조선 쌀의 상품으로써의 우월성

생산기구의 변혁에 의해 조선 쌀은 소수의 통일된 품종에다가, 유통장 뒤에는 일본 쌀에 비해 우위(優位)에 있다. 지금은 그 최종생산단계에 있고 자본주의적 대규모생산의 기구를 논하는 것에 있어서, 다시 그 상품으로써의 우월성에 대해, 상품으로써 조선 쌀이 가지는 특질을 분명하게 하여야 한다.

소규모 농민의 생산방법으로, 각각 분립하여 극히 소규모로 생산한 곳의 벼는 한번 그들의 손에서 벗어나면 각종의 경로를 통해 순차대로 합류하여, 도시의 정미공장에 들어간다. 각각의 벼는 하나로 되어 쌓아진다. 그 벼는 껍질을 벗겨 근대적인 통일된 대량취급에 맞는 상품으로써 시장에 나온다. 그 근대적 대규모 생산에 필요한 비용이 일본의 농민적 소매상인의 소규모 생산의 경우에 비해 저렴하고, 이익도 당연히 있다. 그리고 그 생산 행정에 대해 합리적 유리성(有利性) 뿐 만 아니라, 원료취득에 의한 그들의 정미업자의 농민에 대한 우위성 또한 조선 쌀의 현재 생산비를 저렴하게 하는 요소라고 할 수 있다.

또 조선 쌀이 일본에 이출(移出)되는 양의 반은 백미인 것이 일본시장을 압박하는 원인이 되었다. 백미는 저장이 불가능하여 즉시 소비되어야 한다. 그러므로 자본주의적 대량생산에 의하여 균 가격에 비해 생산비가 저렴해지는 조선 쌀의 특징은 벼에서부터 직접 정백(精白)

하는 백미생산의 방법 있어서 가장 현저하다. 저가의 백미는 시장 압박력이 대단히 크다고 할 수 있다.

표 8. 조선 수이출(輸移出) 쌀 중의 백미의 비율

년도	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932
비율	48.0	46.9	37.7	48.5	48.5	38.7	34.1	37.2	36.1	42.4	41.9	37.6	44.1	43.7	45.6

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교 바이오산업학부), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮農業論(조선농업론)

**【정의】**

이 책은 한성도서주식회사에서 1935년에 간행하였으며, 이훈구가 태평양회의국제연구위원회의 위촉을 받아 <조선의 토지이용과 농촌경제>를 조사 연구하여 제출한 보고서를 다시 국문으로 고쳐 쓴 것이다.

이 조사는 1931년 여름부터 겨울까지 조사원들이 전국 13개 도, 48개 군, 133개 리에서 1, 556호의 농가를 호별로 방문해 필요한 사항을 조사하여 정리한 것이다.

이 책은 서론, 조선 농촌경제에 영향을 끼치는 일반적 조건, 조선농업의 특징, 조선 토지이용론, 조선 소작문제, 농사용지 이외 토지의 이용과 그로부터 미치는 농촌경제에의 영향, 토지 이외의 각종 농업투자, 농업노동문제, 농촌금융의 조직, 농산물의 매매 및 매각, 농가의 수입과 그 출처, 부록으로 조선 농지령이 수록되어 있다.

**【음식관련정의】**

이 책은 조사 연구를 통하여 조선의 토지이용과 농촌경제에 대해 서술한 것으로 거의 모든 음식이 조선농촌경제와 관련되어 나온다. 특히 조선 농업의 특징에서 잡곡류(벼, 쌀, 보리, 밀, 쌀보리, 수수, 귀리, 조), 콩류(대두, 팥), 공예작물(목화, 대마, 감자, 고구마, 왕굴), 들깨, 가축류(소, 말, 노새, 산양, 개, 닭, 집오리, 돼지, 집토끼, 매, 꿀벌), 채소류(곤약), 과일(복숭아, 사과, 배, 감, 대추, 호두, 밤, 잣, 포도), 양잠업(누에), 담배, 제충류, 박하, 첨채 등이 나타나있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮農業論=Rural economy in Korea(조선농업론)
저자: 李勳求 著(이훈구 저)
판사항: [영인판]
발행사항: 서울 驪江出版社(여강출판사), 1986
형태사항: 464, 7p 19cm
주기사항 원본출판사항: 京城, 漢城圖書株式會社, 昭和10 [1936](경성, 한성도서주식회사, 소화10 [1936])
분류기호: 한국십진분류법, 522 / 듀이십진분류법, 338.1
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 李勳求(이훈구)이며, 이 책의 원문은 1935년에 발행되었으며, 인용된 책은 개정판으로 1986년에 서울에서 발행되었다. 이 책은 국립중앙도서관에 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 11장 52절 110개의 표로 구성되어 있다.

序論(서론)

第1章 緒論(서론)

第1節 研究動機の胚胎(연구동기 배태)

第2節 研究する機會の到来(연구기회 도래)

第3節 研究の方法(연구방법)

第2章 朝鮮農村經濟に影響をおよぼす一般的條件(조선농촌경제영향의 일반적조건)

第1節 總説(총설)

第2節 自然的環境(자연적환경)

(1)第1表 朝鮮行政区別表(조선행정 구별표)

第3節 朝鮮の気温(조선의 기온)

(1)第2表 朝鮮気温配置表(조선기온 배치표)

(2)第3表 月別蒸発量表(월별 증발량표)

(3)第4表 年溫度と日照時間數(일조시간수)

(4)第5表 朝鮮内の初終霜起日表(초종상기일표)

第4節 朝鮮の地質(조선의지질)

第5節 朝鮮の土壤(조선의토양)

(1)第6表 朝鮮土壤の科学的反応状態(과학적반응상태)

(2)第7表 朝鮮土壤の科学的性質(과학적성질)

(3)第8表 土壤成分の国別比較(토양성분 국별비교)

第6節 朝鮮自然資源(조선자연자원)

第7節 商工業の現状(상공업현상)

(1)第9表 所有および經營別朝鮮内工業企業比較(경영별조선내공업기업비교)

(2)第10表 商工業会社數とその資本額(상공업회사수 자본액)

(3)第11表 朝鮮對外貿易表(조선대외무역표)(1929年)

(4)第12表 朝鮮重要貿易品價格(조선중요무역품가격)

第8節 朝鮮の交通と運輸組織(교통 운수조직)

(1)第13表 朝鮮に船籍をおく船舶數とその噸數(선적 선박수 톤수)

第9節 社会的狀況(사회적상황)

(1)第14表 年代表(년대표)

(2)第15表 最近朝鮮人口増減表(최근조선인구증감표)

- (3)第16表 每平方哩人口密度の順序から見た??の状況(매평방리인구밀도 순서 견 상황)
- (4)第17表 朝鮮人口出産および死亡表(조선인구출산 사망표)
- (5)第18表 朝鮮農業者数変化傾向表(조선농업자수변화경향표)
- (6)第19表 朝鮮農業者人種別百分比増加表(농업자인종별백분비증가표)
- (7)節20表 48郡内1249戸、7366人の農業者文盲率調査表(48군내 1249호 7366농업자문맹률 조사표)

### 第3章 動鮮農業の特徴(동선농업 특징)

#### 第1節 総説(총설)

#### 第2節 朝鮮農業の主要作物(조선농업 주요작물)

- (1)第21表 米作面積、収穫高および反当たり収穫高表(미작면적 수확고 반당 수확고표)
- (2)第22表 在来および改良種稲作面積の百分比増減表(재래 개량종도작면적 백분비증감표)
- (3)第23表 大麦の作付面積とその収穫高表(대맥 작부면적 수확고표)
- (4)第24表 小麦の作付面積および収穫高表(소맥 작부면적 수확고표)
- (5)第25表 48郡1066戸、水稻耕作の面積および反当たり収穫高(48군 1066호 수도경작 면적 반당 수확고)
- (6)第26表 10地方60戸の陸稻耕作面積およびその収穫高表(10지방 60호 육도경작면적 수확고표)
- (7)第27表
- (8)第28表 5カ年の平均粟作表(년평균속작표)
- (9)第29表 532戸農家の粟栽培面積とその収穫高表(호농가 속재배면적 수확고표)
- (10)第30表 稗、?、玉濁?、???および??の5年間の平均表(패? 옥탁? 년간평균표)
- (11)第31表 5カ年平均の棉作面積および生産額表(년평균 면작면적 생산액표)
- (12)第32表 大麻、芋麻、??および莞草の栽培面積および生産額表(대마 우마 ?완초 재배면적 생산액표)
- (13)第33表 朝鮮蔬菜栽培面積、収穫高および価格表(조선소채재배면적 수확고 가격표)
- (14)第34表 重要果樹の栽植株数とその産額表(중요과수 재식주수 산액표)
- (15)第35表 緑肥用作物の栽培面積と収穫高表(록비용작물 재배면적 수확고표)

#### 第3節 家畜および養蚕(가축 양천)

- (1)第36表 道別畜牛??表(도별축우 ?표)
- (2)第37表 5カ年平均栽桑面積表(년평균재상면적표)
- (3)第38表 5カ年平均養蚕月数および繭生産表(년평균양천월수 견생산표)

#### 第4節 朝鮮農業の地法的特徴(조선농업 지법적특징)

- (1)第39表 南北朝鮮の分布した主要作物の栽培面積の百分比表(남북조선 분포 주요작물 재배



면적 백분비표)

第5節 耕作方法(경작방법)

第6節 農場と農用地の機構(농장농용지기구)

(1)第40表 耕地と農家との距離表(경지농가거리표)

(2)第41表 13道の調査区?数とその各?地の平均面積(13도조사구?수각토지평균면적)

第4章 朝鮮土地利用論(조선토지리용론)

第1節 土地の分類(토지 분류)

(1)第42表 英祖時代の土地結数表(토지결수표)

(2)第43表 太宗4年(1404)田畑の總結数(태종4년 1404전전총결수)

(3)第44表 各種地目別の土地面積表(각종지목별 토지면적표)

第2節 耕地面積およびその増減(경지면적 증감)

(1)第45表 朝鮮耕地面積の増減表(조선경지면적 증감표)

(2)第46表 朝鮮農家の毎月当たり、および農業者一人当たりの耕地増減表(조선농가 매월당 농업자일인당 경지증감표)

第3節 耕地利用の頻度(경지이용빈도)

(1)第47表 朝鮮土地利用頻度表(조선토지리용빈도표)

第4節 土地利用の支障(토지리용 지장)

(1)第48表 自然の暴力により被害を受けた土地面積(積)とその損害額(자연 폭력 피해 수 토지면적손해액)

(2)第49表 1931年(년)の各種災害により被害を受けた作物別面積(각종재해 피해 작물별면적)

第5節 土地利用の手段として未開墾地の開拓と干潟地の埋め立て(토지이용수단 미개간지 개척 간석지 매 립)

(1)第50表 農業に利用できる土地面積表(농업 리용 토지면적표)

第6節 土地改良と水利??(토지개량 수리?)

(1)第51表 朝鮮水利組合の一覽表(조선수리조합 일람표)

(2)第52表 水利組合費と増加する生産量表(수리조합비 증가 생산량표)

第7節 土地價格と地稅(토지가격 지세)

(1) 第53表 平均土地價格表(평균토지가격표)

(2) 第54表 地目別にみた土地騰落の趨勢表(지목별 토지등락 추세표)

(3) 第55表 各種土地の等級賃貸價格表(각종토지 등급임대가격표)

(4) 第56表 土地登記による各種登記稅額(토지등기 각종등기세액)

(5) 第57表 免稅地面積および價格(면세지면적 가격)

第5章 朝鮮小作問題(조선소작문제)

第1節 土地所有權に関する諸問題(토지소유권 관?제문제)

- (1) 第58表 10町歩以上の農地所有者の人数(정보이상 농지소유자 인수)
- (2) 第59表 内鮮人間の農地所有面積表(내선인간 농지소유면적표)
- (3) 第60表 122水利組合内の土地所有者数表(수리조합내 토지소유자수표)
- 第2節 小作条件(소작조건)
  - (1) 第61表 朝鮮内の耕地面積表(조선내 경지면적표)
  - (2) 第62表 各道別の耕地百分比分布表(각도별 경지백분비분포표)
  - (3) 第63表 農家階級別の耕地面積表(농가계급별 경지면적표)
  - (4) 第64表 道別自作および小作耕地の百分比(도별자작 소작경지 백분비)
  - (5) 第65表 農業および林業、牧畜業の人口表(농업 림업 목축업 인구표)
  - (6) 第66表 階級別農家戸数表(계급별농가호수표)
  - (7) 第67表 農家階級からみた農業用土地面積の多少表(농가계급 농업용토지면적 다소표)
- 第3節 小作慣行上いくつかの重要なことについて(소작관행상 중요?)
  - (1) 第68表 各種貸借料の支払い方法の百分比表(각종대차료 지불 방법 백분비표)
  - (2) 第69表 小作料額の多少表(소작료액 다소표)
- 第4節 土地を所有した地主の利得問題(토지 소유 지주 이득문제)
  - (1) 第71表 1928年度水田ごとの1反の価格と1反ごとの小作料額の表(1928년도수전 1반가격1반소작료액표)
  - (2) 第72表 1928年度の畑ごとの1反の価格と1反ごとの小作料額の表(?소작료액표)
  - (3) 第73表 5年毎の地価上昇と小作料騰貴の比較(5년매지가상승 소작료등귀 비교)
- 第5節 小作人の生活状態(소작인 생활상태)
- 第6節 小作争議問題(소작쟁의문제)
  - (1) 第74表 朝鮮小作争議増加表(조선소작쟁의증가표)
  - (2) 第75表 原因別にみた小作争議表(원인별 소작쟁의표)
- 第6節 農用地以外の土地の利用とそれによる農村經濟への影響(농용지이외 토지이용 농촌경제 영향)
  - 第1節 林地利用と農村經濟(림지리용 농촌경제)
    - (1) 第76表 林野整理調査実績表(림야정리조사실적표)
    - (2) 第77表 朝鮮林野各種林相別の面積表(조선림야각종림상별 면적표)
    - (3) 第78表 朝鮮林野材積概算表(조선림야재적개산표)
  - 第2節 鉦山利用と農村經濟(광산리용 농촌경제)
  - 第3節 都会地利用と農村經濟(도회지리용 농촌경제)
    - (1) 第80表 朝鮮市街地の拡大面積表(조선시가지 확대면적표)
  - 第4節 道路鉄道などの利用と農村經濟(도로철도이용 농촌경제)
    - (1) 第81表 朝鮮内鉄道事業發展表(조선내철도사업발전표)

第5節 国有地の利用(국유지이용)

第7章 土地以外の各種農業投資(토지이외 각종농업투자)

第1節 總說(총설)

第2節 農業用建物と工作物(농업용 건물 공작물)

第3節 農業用器具と機械(농업용 기구 기계)

(1) 第82表 農業用器具および機械類表(농업용 기구기계류표)

第4節 肥料施用に関する費用(비료시용관비용)

(1) 第 83表 朝鮮の肥料生産および消費量表(조선비료생산소비량표)

(2) 第84表 農家の生産購買、販売および治消費肥料量表(농가생산구매판매치소비비료량표)

(3) 第 85表 施肥料および農産物産額の増加の対照表(시비료 농산물산액증가대조표)

第5節 農業用資のうち、いくつかについての研究(농업용자 연구)

(1) 第86表 調査農家の種子取得量表(조사농가 종자취득량표)

(2) 第87表 飼料費表(사료비표)

(3) 第88表 各種農業生産費表(각종농업생산비표)

第8章 農業労働問題(농업노동문제)

第1節 農業用労働力の供給減(농업용노동력 공급감)

第2節 農家に必要な労働量(농가필요 노동량)

(1) 第89表 各種農業労働者が1249戸で労役した日数(각종농업노동자 1249호 노역일수)

第3節 農業労働の能率(농업노동 능률)

(1) 第90表 農業作業の能率表(농업작업 능률표)

(2) 第91表 耕牛の労働能率表(경우 노동능률표)

第4節 農業労働の費用(농업노동 비용)

(1) 第92表 1930年度の農業労働者の賃金表(농업노동자 임금표)

(2) 第93表 1930年の1249戸を調査した農家の労働總費用(1930년 1249호 조사 농가 노동총비용)

第9章 農村金融の組織(농촌금융 조직)

第1節 農村借用と農家の負債(농촌자용 농가부채)

(1) 第94表 1930年度の1249戸の農家の負債額(1930년도 1249호 농가부채액)

(2) 第95表 5道10郡31里の農家の負債額表(5도 10군 31리 농가부채액표)

第2節 農業金融の利率(농업금융 리율)

(1) 第96表 各種金融機関で受ける利率表(각종금융기관수 리율표)

(2) 第97表 1930年の利子で983戸の農家が支払った金額(농가 지불금액)

(3) 第98表 1930年の農家負債額の変化表(농가부채액 변화표)

(4) 第99表 貸金業者および借用種類別の負債農戸数表(대금업자 차용종류별 부채농호수표)

第3節 農村信用機關(농촌신용기관)

- (1) 第100表 朝鮮金融組合業務の狀況表(조선금융조합업무 상황표)
- (2) 第101表 各種利率で借用した金組員の負債額調査表(각종리율 차용 금조원 부채액조사표)
- (3) 第102表 用途別にみた金組員の負債額(용도별 금조원부채액)
- (4) 第103表 金組利率(금조 리율)

第10章 農産物の売買および價格(농산물 매매가격)

第1節 市場の組織(시장 조직)

第2部 農産物の売買(농산물 매매)

- (1) 第104表 穀物検査の成績(곡물검사 성적)
- (2) 第105表 各種市場で売買される農産物の價格(각종시장 매매 농산물가격)

第3節 市場での売買の方法(시장 매매방법)

第4節 農産物の價格(농산물 가격)

- (1) 第106 表 主要穀物の1石当たりの平均價格表(주요곡물 1석당평균가격표)
- (2) 第107表 朝鮮内の主要農産物の價格(조선내 주요농산물 가격)の5カ年間(1928-1930)の平均月別變動表(평균월별변동표)

第11章 農家の収入と支出(농가수입지출)

第1節 農家の収益と損失(농가수익손실)

第2部 農家の収入に關(관)する政府(정부)の調査結果(농가수입관 정부조사결과)

- (1) 第108表 全朝鮮の農家一戸当たりの収支の平均表(전조선 농가일호당 수지평균표)
- (2) 第109表 農家(농가)の収支狀況表(농가 수지상황표)
- (3) 第110表1931年度(년도)の1249戸(호)の農家(농가)の収支狀況(193년도 1249호 농가 수지 상황)

附録(부록)

- 1、索引(색인)
- 2、朝鮮農地令(조선농지령)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류, 서류 및 두류	잡곡류-벼, 쌀, 보리, 밀, 쌀보리, 수수, 귀리, 현미, 콩류-팥, 대두, 콩나물, 두부, 들깨, 감자, 고구마
견과류	밤, 호두, 잣
채소류	무, 배추, 고추, 마늘, 호박, 가지, 나물

어패류	왕굴
과일류	참외, 수박, 감귤류, 복숭아, 사과, 배, 감, 대추, 포도
목류	곤약
당류	꿀
음료	양잠술
육류	매, 집토끼, 돼지, 돈육가공품-베이컨, 햄, 리온, 나귀, 당나귀, 말, 노새, 개, 닭, 집오리, 양, 산양

잡곡류(벼, 쌀, 보리, 밀, 쌀보리, 수수, 귀리)

벼

벼는 조선 내 농작물 중에 제일 중요한 것이다. 이 사실은 조선 내에서 상공업은 물론 기타 각종 산업을 포함한 전생산액의 약 1/4를 쌀이 점령하고 있는 것만 보아도 알 수 있다. 즉, 바꾸어 말하면 전 조선 내 인구의 전 생산 활동량의 1/4는 이 쌀의 생산에다가 소비하고 있는 것이라고 볼 수 있는 것이다. 그러므로 조선에 있어서 쌀농사가 비단 농업 경제뿐만 아니라, 기타 각종 경제생활의 근간을 형성하는 것이라고 하여도 과언이 아닐 것이다. 이것은 조선 생산 쌀의 약 40%가 내지 및 기타지방으로 수출되고 또 그 금액이 수출 물량액의 약 40%를 점령하고 있는 것만 보아도, 쌀농사가 농업뿐만 아니라 상업에 있어서도 얼마나 중요한가는 말할 필요도 없는 것이다. 그러므로 이론상 또는 사실상 벼농사는 조선농업의 기초를 형성하는 것이다. 벼농사의 풍흉(풍년과 흉년)은 직접적으로 조선 농민의 경제생활상, 막대한 영향을 미치는 것으로 일반 경제에 파급되고, 또 이 쌀농사 생산물의 쌀 가격의 높고 낮음은 직접적으로 농촌의 번영을 좌우하는 것이다.

쌀농사의 기술적 방면에 대해서는 이곳에서 길게 언급하지 않거니와 원래 벼는 수도(논 경작)와 육도(밭 경작)로 크게 나눌 수 있고, 또 수도 중에 무수한 품종이 있는 것은 물론, 육도 중에서도 많은 변종이 있다. 또 그 뿐만이 아니라, 수육도가 다 섞여있는 품종으로 나누어 있는 것도 우리가 잘 아는 사실이다. 원래 벼 종은 인도차이나 지방의 열대 원산이라고 하나 북미한대기후에서도 그 야생종이 발견된다. 어쨌건 오늘날 우리가 재배하는 벼 종은 인공과 자연이 병행하여 이와 같이 많은 품종 및 변종을 형성한 것이다. 조선에서 수경작의 시작은 백제 다루왕 6년에 “명국남주군시작 도전(命國南州郡始作 稻田)”이라는 것이 그 기원이고, 그 때에는 많은 품종이 있었으리라고 생각되지 않으나, 지금 조선 내에서 재배되는 품종만 하여도 수십에 달한다. 더욱이 근대에 개량종이 계속 보급되어서 품종 수는 더욱 많아지고 있다. 1927년부터 1931년까지 5년간 쌀농사 면적 <수득고급반부: 수득고>를 보면 수도의 수종량은 증가되는 경향이 있다.

## 쌀

쌀의 수확량이 증가한 것은 경지 면적이 증가하여 그렇다기보다는 차라리 반부수확량의 증가에 의하여 된 것이요, 또 이 반부수확량은 강압적 태도의 부국자장려로 대부분 기인된 신품종의 채용 및 비료 사용 증가 등, 개량 농법에 의한 결과라고 아니할 수 없다. 어쨌든 조선 농부가 비료 사용이 유리한 것 및 개량품종이 재래품종보다 유리한 것을 알게 된 때에 물줄기가 저지대로 흐르도록 하는 재래품종을 버리고, 개량품종을 재배하게 되었다. 이 점에 있어서 조선의 벼농사는 가치가 있어 장족발전을 본 것이라 하여도 과언이 아닐 것이다.

개량종 수도의 보급은 1912년부터 1925년까지의 사이에 급속한 속도로 나타났다. 그와 반대로 재래종은 수도에 있어 1912년~1914년 평균 94로부터 1930년의 26.5%로 감소하였고, 육도에 있어 같은 기간에 96.8%로부터 66.9%로 감퇴하였다. 육도는 전 벼농사 면적으로 보면 비교적 적은 퍼센트를 점령하였으나 재래종으로부터 개량종으로 변해가는 경향이 수도와 같이 빠르지는 못하였다.

쌀농사 면적이 증가하고 특별히 반부수확량의 증가로 인하여 증가된 쌀 생산량은 조선 농촌 경제에 대하여 얼마만큼 도움이 되었는가는 지금은 그 비판을 내리기 어렵다. 그 이유는 이와 같이 증가된 수확량은 필연적으로 조선농민들의 부력을 증진하였을 것인데, 조선 농촌은 갈수록 곤궁하고 조선농민의 경제생활은 갈수록 피폐해가는 상황이기 때문이다. 그러나 그 반면에 있어 이와 같은 증가는 일본내지에 식량문제를 해결하는 데에 막대한 공헌을 한 것이다. 이것은 1910년도에 근 약 50만석을 일본에 향하여 수출하던 양이 1931년도에 달하여 약 9백 만석이 된 것만 보아도 넉넉히 알 수 있다.

## 보리

보리는 쌀농사에 다음가는 중요한 곡식의 하나이다. 보리는 비단 그 재배면적으로 보아 쌀농사에 다음가는 중요 작물일 뿐 아니라 그 대부분이 조선농민의 식량으로, 특히 가난한 소농계급의 식량으로 소비되는 것으로도 또한 중요성을 가진다. 남조선 지방에서는 가을 파종이 성행하지만 북조선에서는 봄 파종이 성행한다. 그 이유는 물론 북조선 지방의 겨울철이 추운 까닭이다. 이 보리는 남조선 지방에서 특히 이모작의 작물로 농부들 사이에 호평이 있다. 누구나 다 잘 아는 바와 같이, 보리는 수도를 수확한 후에 제 2작물로 재배하다가 춘기에 수도에 종을 심기 전에 수확하기에 가장 적당한 작물의 하나이다. 보리의 재배 상의 기술 문제는 이곳에 길게 언급하지 않을 것이다. 그러나 다른 나라에서 보는 바와 같이 조선에서도 많은 품종이 있다. 즉, 춘맥추맥간의 구분은 물론이거니와, 두 재래종, 계량종 등이 그것

이다. 게다가 이 여러 가지 가운데에도 또 각 종의 품종이 있다. 그러므로 보리의 품종은 꽤 복잡하며 많다.

보리의 작부면적과 수확량은 근래에 그 양에 있어 증가하였다. 그러나 반부수확량은 정지 상태를 유지하였고, 금액은 근래 농산물 가격의 하락에 영향을 받아 감소하는 경향을 보이고 있다.

## 밀

밀은 조선 내에서 재배되는 곡류 중에 어느 정도 중요한 것이다. 이것은 일반적으로 잘 아는 바와 같이 식료로 사용되기 위해 재분작업을 경유하여 소비된다. 밀은 가축의 사료로 사용되지만 보리의 원료로 일본에 수출되고 있다. 밀은 보리와 같이 재래종과 개량종을 합하여 많은 품종이 있다. 개량종 중에는 ‘골든 메른’이라고 하는 것이 좋다고 한다. 이 작물도 보리와 같이 남조선 지방에서는 가을에, 북조선 지방에서는 봄 수확이 성행하는데, 보통은 가을철 수확이며, 또 이 작물도 2모작의 전작물로 사용된다. 그러나 보리와 같이 보편적은 아니다. 그 이유 중 하나는 아마 이 작물이 보리보다 조금 재배기간이 길기 때문에 이후 작물이식에 지장이 있는 까닭인 듯하다.

밀이 작부 면적에 대해 역사적으로도 연구해 보면 1910년부터 1920년까지는 증가 추세를 나타내었으나, 1921년부터 1930년까지는 변화가 없이 정지 상태를 유지해 왔으며, 더욱이 최근 5개년간은 감소하는 경향을 나타냈다. 반부수확량은 과거 20년 간 동안 보리와 마찬가지로 감소의 경향을 보였다. 그러나 최근 5개년 간에는 증가를 보였다. 밀의 가치는 과거 20개년 간보다 배로 증가하였으나, 근래에는 일반 농산물 가격의 하락과 보조를 같이하여서 절반 이상으로 감소하였다.

## 쌀보리

쌀보리도 또한 곡류 가운데 중요한 것 중 하나이다. 이것은 보급 식민 계급의 식 재료로 소비되는데, 그 작부 면적은 1931년도에 8만3천여 정보(町步)로 수확량은 606만5천여 석에 달하였고, 반부수확량은 8두였으며 그 가격은 470만여 원에 달하였다. 작부 면적은 증가하는 경향을 보였고, 따라서 수확량도 증가의 경향을 보여 주었다.

위 논술한 바, 각종 곡류의 반부수확량을 약간의 중요한 나라들과 비교, 연구 하였다.

조선의 집약 농업으로도 보리와 밀의 반부수확량은 위 나열된 나라들 중 10위를 차지하였고, 쌀의 반부수확량은 4위를 차지하였으며, 쌀보리의 반부수확량을 보면 놀랄 만한 차이가 있는 것을 알 수 있다. 즉, 일본의 반부수확량은 조선의 것에 비해 굉장히 많은 것을 볼 수 있다. 한 가지 예를 들면, 일본에서는 한 영지에 대해 평균 쌀의 수확량이 32붓셀<sup>2</sup> 인데, 조선에서는 16붓셀<sup>9</sup>에 불과하였다. 매 영지에 대한 보리의 평균 수확량은 더욱 그러하여, 일본에서는 301붓셀을 생산하는데 조선에서는 16붓셀<sup>6</sup>에 불과하여 일본의 약 1/2밖에 되지

않는다. 물론 조선 내의 농업 생산 방식이 일본의 그것에 비해 조방적인 것은 일반적으로 관찰할 수 있는 사실로써, 일본의 반부수확량이 조선의 그것에 비해 많을 것으로 추측하기 쉽다. 그러므로 이 점에 대하여 나는 조선의 농업자들이 더욱 분발하여 집약적 농업을 빠르게 실행할 필요가 있다는 것을 강조하거니와, 이와 같이 큰 차이가 있다는 것은 발표된 통계표에 대해 다소의 의문이라면 너무도 큰 숫자 같다. 이와 같은 의문의 여지가 있으므로 나의 조사에 있어 이 점에 대해 특별히 유의하고 실제로 허위가 없는 사실을 얻기 위해 노력하였다. 책에서는 48군 지방에 1,066호 농가에 대하여 조사하였다. 이 조사에는 육도를 포함하지 않았으므로 이를 곧 관청 통계와 비교해 볼 수가 없다.

이 조사에서 쌀 경작지로 사용된 면적은 수륙도를 합해 2, 576에이커였고, 이 토지로부터 수확되는 정조의 양은 141, 557 붓셀이었다. 그러므로 매 에이커의 평균 수확량은 43, 9붓셀이다.

우리가 보통 잘 아는 바와 같이 정조(正租)를 추가하면 약 60가량으로 감소한다. 물론 정조의 품질에 따라 현미 산출량이 크게 차이가 나지만 보통 60%를 잡으면 평균 상 큰 차이가 없을 것이다. 그러므로 43, 9붓셀의 정조를 현미로 조제하면 약 28붓셀 정도가 된다. 이 숫자는 지난 결과에서 지적한 바의 숫자에 비교해 약 11붓셀이 크고 또 일본 평균 매 에이커 당, 부 수확량에 비해 약 2붓셀이 적다. 원래 관부통계는 쌀농사 수확량이 추측을 기초로 한 것이기 때문에 부정확할 것을 짐작할 수 있으며 더욱이 그 소득세 호별 등 세액을 축소하려 하는 심리상 실 수확량보다도 적게 보고되었던 것도 추측할 수 있다. 그러므로 관부 통계의 숫자는 실질 수확량과 차이가 제법 있는 것으로 보는 것이 옳다고 본다. 나의 조사에 있어 보리, 밀, 쌀의 평균 반부수확량에 대해서도 벼농사와 같이 각 농가의 실질 수확량을 조밀하게 조사해보았다. 그 결과를 숫자로 종합하고 분석하여 보았지만 이곳에선 여백이 많지 않으므로 전부 제시하지 못하기에 비교연구에 필요한 숫자만을 인용해 보겠다. 내가 강조한 범위 내에서 보리를 1930년에 재배한 농가의 호수는 1249호 중, 839호요, 그들의 보리 재배 면적은 895 에이커 즉, 365 정보였는데, 수확량의 합계가 23, 885 붓셀 즉, 약 4500여석 이었다. 그러므로 평균 매 에이커 부수확량은 25, 6 붓셀에 불과하는 것이다. 그 중에 38, 6 붓셀이 최대로 전남에서 산출하였고 또 18.3붓셀은 최소로 경북에서 산출하였다. 이 숫자를 가지고 관부통계의 숫자와 비교해 보면, 전자는 후자보다 상당히 큰 것을 알 수 있다. 즉, 평균 상 약 9붓셀 가량이 많은 것이다. 그러나 이 매 에이커 당 25.6 붓셀이란 것은 일본의 그것보다 5.8 붓셀 적으며 영국의 그것보다 8.6 붓셀이 적다. 그러나 인도의 그것보다는 6.4 붓셀, 미국의 그것보다는 0.8 붓셀이 많았다. 또 프랑스와는 동일했다. 그러므로 경작 방식의 집약화로 인해 수확량을 늘릴 가능성이 충분히 있는 것이다.

또 밀을 재배한 농가의 호수는 현저히 적기 때문에 114호에 불과했고, 따라서 재배면적 또한 41 에이커로 그 수확량도 1,220 붓셀에 불과하였다. 그러나 매 에이커 당 평균 수확량은 29 붓셀 7 이었다. 이 매 에이커 당의 최대 수확량은 함북에서 32.2 붓셀이었고, 최소 수



확량은 전남에서 15.0 붓셀이었다. 이 숫자는 관부통계의 숫자보다 꽤 큰 편이다. 그러나 밀 재배를 주로 하는 타국에 비교해보면 꽤 적은 편이었다.

또다시 밀을 재배한 농가 호수를 보면, 313호에 불과했는데, 재배지 면적은 266 에이커였고, 또 그로부터 수확한 수확량은 2,732 붓셀이었으므로 매 에이커 당 수확량은 10.2 붓셀에 불과했다. 이 숫자를 구미의 밀농사를 주로 하는 나라들에 비교하여 보면 매우 적은 것으로 매우 차이가 난다.

수수와 귀리와 보리 등의 작물도 조선에서 흔히 재배되는 것은 사실이다. 그러나 이 종류의 작물은 조선 농업의 전체로 보아서 그다지 중요한 작물로 판단되지 않는 관계상, 또한 이곳에 여백이 많지 않은 관계로 자세한 기술은 하지 않도록 한다. 다만 차등작물의 경제 경종을 파악하기 위해 좌측 표를 언급해둔다.

위에 기록된 종류의 작물을 통칭 잡곡이라고 한다. 이 잡곡류의 재배면적 및 생산액은 최근에 증가해가는 편이다. 만일 우리가 1910년을 기준 년 즉, 100으로 잡으면 잡곡류 재배면적의 수치는 1930년에 185에 도달하였고, 또 생산액은 같은 해에 162에 도달하였다. 이것은 면적이나 생산액이 다 과거 20년간에 있어 50% 이상이 증가하였다. 이는 아마도 잡곡에 대한 수요가 해가 지날수록 증가해가기 때문에 어쩔 수 없이 재배면적이 늘어가고, 또한 재배면적이 늘어감에 따라 생산액도 함께 증가한 것으로 생각된다.

#### 콩류(대두, 팥)

##### 대두

콩류는 조선농업상 중요한 작물로, 이곳에서 길게 말할 필요도 없다. 각 종의 콩류가 재배되지만 그 중에서 대두가 제일 중요하다. 그 뿐만 아니라, 조선 농업 중 밭농사에 있어 이 대두는 수작(輸作)의 1작물로 가장 중요한 것이다. 그 이유는 이 작물이 토양에 산소를 공급하는 특수한 성질을 갖고 있기 때문이다. 황색종이 보통이지만, 흑색종과 청색종도 꽤 흔한 편이다. 대두의 용도는 극히 광범위하여, 이곳에서는 일일이 설명할 여백이 없다. 그러나 조선 내에서는 주로 식료품으로 예를 들어 간장 제조의 원료로, 또 콩나물, 두부 등의 원료로 많이 사용되고, 또 가축의 사료와 비료로도 사용된다. 그러나 대두가 공업상에도 각종 용도가 있으니, 제유 원료로도 사용되는 것이 그 예이다. 더욱이 근래에는 대두의 영양치가 보편적으로 구미 각국에 알려져 대두는 국제무역상 중요한 물품이 되게 되었다.

1926년도부터 1930년도까지 5개년 간 평균 매년 콩류 생산의 가격은 약 3,400만원에 달하는데, 대두의 그것은 약 2,600만원으로 총가격의 약 76%를 차지했다. 이 관부 통계의 매 반부 수확량은 꽤 적은 편이다. 나의 조사에 있어 1930년도에 대두를 재배한 농가 호수가 822호였고, 이 농가가 779에이커를 경작하여 10,330붓셀을 산출하였다. 그러므로 매 에이커 당 수확량은 약 13 붓셀 즉, 1단보에 약 0.5석이라는 것이다. 이 숫자 만해도 만주에서의 산출량과 비교하면 꽤 적은 것인지라, 내가 조사한 바에 의하면 만주에서는 1929년도에

매 에이커에 18.4 붓셀을 수확하였다.

### 팥

팥도 콩류 중에서 중요한 작물의 하나인 것은 언급할 필요도 없다. 내 조사로 보면, 1930년도에 이 작물을 재배한 농가 호수는 267호였고, 재배면적은 141에이커(약 37 정보)였고, 또 수확량은 1, 397붓셀(약 300석)이었다.

이 콩류의 재배 면적 및 수확량은 증가하는 경향이 있다. 1910년을 표준 년으로 하고, 100으로 잡으면 1926년~1930년의 평균 5개년간의 수치는 재배면적으로 157을, 수확량으로 148을 나타내었다. 이것은 바꾸어 말해, 과거 20년간에 재배 면적이나 생산액이나 다 약 50%의 증가치를 보인 것이다.

근래 조선에서 소비되는 밤의 양은 실로 궁핍해졌다. 이는 조선의 빈궁한 농민이 어려운 경제생활 가운데 도리어 계속 하락하는 생활수준의 한 실질적 증거라 볼 수 있는 것이다. 즉, 가난해질수록 쌀을 피하고 조로된 밥을 먹게 되는 것이다. 그러나 이 작물은 조선 내에서 많이 재배하지 않고, 그 대부분이 만주에서 수입되는 것인지라 이 사실은 상식적으로 주지하는 바임으로 새삼스럽게 이곳에서 언급할 필요가 없다 생각도 없다. 그러나 조선에서도 여러 가지의 품종이 재배되며, 또 그 생산액도 또한 농업 경제에 한 중요성을 느끼게 한다.

조선 내 생산 밤의 가격은 대략 대두와 비슷하다. 우리 쪽에도 532호의 농가가 이 작물을 1930년도에 재배하였다.

반부 수확량은 관부 통계의 것보다 크다. 그러나 그 숫자를 가지고 1929년도에 매 에이커에 28.7 붓셀을 산출한 만주와 비교해보면 꽤 적은 것을 할 수 있다. 또 그 뿐만 아니라, 지방에 따라 그 규모의 차이가 있어, 밭농사를 주로 하는 농업지대가 논농사를 주로 하는 지대보다 더 많은 것을 알 수 있다.

### 공예작물(목화, 대마, 감자, 고구마, 왕굴)

#### 목화

공예작물도 많은 종이 재배되고 있는 것 역시 사실이다. 이 공예작물 중에 중요한 것으로 말하자면, 목화, 대마, 감자, 고구마, 왕굴 등인 것도 잘 알려진 바이다. 조선의 기후와 토양은 목화재배에 가장 적당하여, 오래 전부터 이 작물이 많이 재배되어 왔다. 최근에 와서, 이 작물의 생산품이 방직의 원료로 일본의 방직공장에 많이 수용되는 것은 물론이요, 또 국방상 군용 원료로 절대적으로 필요한 관계상 이 작물 재배는 적극적으로 장려되어왔다. 어느 정도까지 강력히 목화재배를 장려하였는지 어느 농민은 종자를 삶아 심었으나 나질 않았다고 했다. 이러한 우스운 사실까지 있는 지역도 있었을 정도이다. 이와 같은 일은 목화농사가 다른 작물의 농사에 비해 경제상 유리하지 않은 것에 기인한 것도 있겠지만, 예전에 프랑스에서 목화 재배의 역사가 기담적인 것과 같이 강력히 장려됨에 농민이 피하게 되는 한 예로도 볼

수 있다. 그러나 어찌하였던 전 조선 중 특히 남조선 지방에서 이 작물의 재배면적은 근래에 크게 조장되었다. 신품종으로 육지목화 등이 또한 수입되어 시험 삼아 경작해 보았는데 그 중에 육지목화는 성적이 극히 양호하였고, 특히 기후가 비교적 온난하고 성장기간이 긴 남조선 지방에서 우수한 성적을 거두었다. 또 재래종은 서북조선 지방에서 상당히 많이 재배된다.

1911년~1915년을 기준 년 100으로 잡으면 재배 면적과 생산액 및 가격이 나온다. 놀랄 정도의 증가이기에 면적은 약 3배, 생산액은 약 4배, 가격은 약 7.5배의 급증함을 과거 20년간에 볼 수 있었다. 그러나 이 목화재배는 더욱 장려하는 중이므로 그 결과는 증가가 있을 것이다. 그러나 한 가지 주의할 것은 이 목화재배가 과연 타 작물을 재배하는 것보다 농가 경제를 더 이윤 있게 할 수 있겠느냐 없겠느냐는 문제이다.

우리 조사에 있어 1,249호 중 단, 294호가 이 작물을 재배하였다. 재배면적은 38정보요, 수확은 88,000 파운드 이었으므로, 1 에이커에 565.6 파운드 씩 생산된 셈이다. 그러나 이는 그저 목화일 뿐 조면(縲綿)은 아니었다. 또 우리 조사 지역 중에서 함경남북도와 강원도는 육지면이나 재래종이나 목화를 재배하는 농가를 발견하지 못했다.

#### 섬유작물(대마, 닥나무, 우마, 왕굴)

다른 섬유작물에 관해서는 오죽 대마, 닥나무, 우마(苧麻), 왕굴만이 관부통계에 올려져 있을 뿐이다. 비등 섬유용 공예작물이 실제로 보통 재배되는 중요한 것이기 때문인 듯하다. 물론 왕굴은 보통으로 재배되지만 이것은 누구나 다 아는 바와 같이 섬유용 공예 작물이라는 것보다도, 차라리 장례식에 사용되는 특수 작물인데, 이 작물은 세계 중, 다른 나라에서는 재배되는 곳이 없다고 하여도 과언이 아니다. 대마는 마포와 비등작물의 원료로 사용되는 것은 물론이요, 기타 끈삭(줄이나 끈) 제조의 원료로 넓이 사용되는 것은 주위에 잘 알려진 사실이다. 우마는 그 섬유가 굉장히 양호하여 우포라는 특수 섬유의 원료로 사용되고, 또 이 섬유를 표백하면 거의 순백색이 되는 고로 여름철 옷으로 넓이 사용되는 것 또한 잘 알려진 사실이다.

#### 식품조미료(들깨)

식품조미료 및 등유원료로 사용되는 들깨가 널리 재배되는 것은 이곳에서 길게 서술할 필요도 없는 바이다. 최근에 와서 석유가 들깨기름을 대신한 것은 농가 경제에 많은 영향을 끼치게 되었다. 그러나 들깨는 아직도 널리 사용 되고 있는 바이다. 그래서 1931년도에 들깨의 재배면적은 13.496정보로 52, 420석의 수확을 내었다. 과거 20여년 간의 자료를 보면 들깨는 면적과 수확이 동일하게 정지 상태에 있는 경향을 보였다.

#### 담배

담배는 그 경작 역사가 상당히 먼 것으로, 1919년에 담배 전매법이 제정되기 전에는 도처에서 재배되었다. 그러나 1919년도 이후에는 담배 재배의 지역이 한정되었고, 따라서 농민 중 누구든지 이 작물을 비밀리에 재배하는 사람은 엄벌에 처하게 되었다. 특용작물로 담배 이외에 전매제도 아래에 있는 것은 인삼이다. 이 인삼은 만능약으로 중국인 중에 호평을 해왔고, 따라서 이 인삼 뿌리는 중국으로의 수출무역에 중요한 항목 중 하나였다. 이 작물이 특징은 조선에서도 도처에서 재배할 수 없고, 어떠한 특정 지방에서만 재배할 수 있었다. 예컨대 개성부근과 금산지방 및 기타 몇몇 지방에서만 재배가 가능한 것이다.

이 작물은 오랜 기간 재배해야하는 식물이므로 짧으면 4년, 길면 7년 이상의 시간을 경과해야만 비로소 수확할 수 있고 또 이 성장 기간 중에는 용의주도하게 재배하여야만 실패를 면할 수 있다. 1926년도로부터 1930년도까지 매년 평균으로 보아, 담배 재배지 면적은 약 17,000정보로 수확량은 약 500만석으로 순수 금액이 650만 원 이상에 달하였고, 또 인삼은 수확량이 약 65만근으로 그 판매액이 약 250만 원에 달하였다.

이상 기술한 특용작물 이외에도 제충국(除蟲菊), 박하, 첨채 등이 재배되나 그 재배면적과 수확량이 비교적 적으므로 조선농업 경제에 많은 영향을 끼치지 않는다. 따라서 이곳에서 길게 언급할 필요는 없다고 생각된다. 다만 첨채만은 1931년도에 재배면적으로 약 1,000정보 수확량으로 3, 500만근, 금액으로 176,000원이었다.

#### 채소(무, 배추, 참외, 수박, 고추, 마늘, 호박, 가지, 곤약)

소채(蔬菜)로는 북온대지방에서 재배되는 각종을 조선에서 볼 수 있다. 그러나 그중 중요한 것은 감자(甘藷)와 마령서(馬鈴薯)와 무 그리고 배추, 참외, 수박, 고추, 마늘, 호박, 가지 등이다. 비등 채소에 대해 자세히 기술할 여백이 없거니와

우리 조사에 있어 조사구역내에 1,249호가 37종류의 나물을 1930년에 재배하였다. 그러나 같은 종류의 채소류에 이용된 토지 면적은 너무도 적어서 이곳에서 적을 가치가 없었다. 사실상 채소재배지는 농가의 정원 정도가 일반적이지요, 그 면적은 수평으로부터 수십 평에 이르는데 불과하고 게다가 이것이나마 여러 가지 종류의 나물을 심기 위해 적은 구역으로 구분되어있다. 이와 같이 되는 것은 농가부녀자들의 부역에 필요한 재료를 제공해야 하기 때문이다. 그러나 도심지역에서는 채소밭이라 부를만한 재배지가 있는데 이는 도시 주민이 찾는 채소를 제공하기 위해 만들어진 것으로 농촌의 채소배양과는 그 성질이 매우 다르다. 또 근년에는 이 도심지의 채소밭의 대부분이 중국인 전용 채소상점의 경제에 속한 것이다. 한 가지 토지 이용 상으로 보아 특이하지 않을 수 없다. 이 채소 재배지의 이용 가치가 매우 높은 것이다. 즉, 다시 말하면 작물 성정이든지, 밭에서 발견되는 것이 보통이요 남조선 지방에서는 북조선 지방에서 보다는 이 이용지역의 수가 높은 것을 알 수 있다.

채소 재배가 조선농가 경제상에 받는 영향은 재배면적과 생산량 및 그 금액으로 보아 알 수 있는 것이라 한다.

이 책에서는 채소의 그 재배 면적과 수확량이 너무도 적어서 일일이 기술할 가치가 없다고 여겨 기록이 적다. 따라서 우리는 이곳에서 추측할 재료가 없다. 그러나 제외된 채소류의 재배면적 및 그 수확량도 상당히 큰 숫자가 될 것으로 추측된다. 이 책에는 채소재배로 들어온 금액량은 약 5, 500만원에 달하고, 따라서 계산해보면 한 농가당 평균 수입은 약 연간 3원 정도인 것을 알 수 있다.

과일(감귤류, 복숭아, 사과, 배, 감, 대추, 호두, 밤, 잣, 포도)

조선의 기후는 과수재배에도 이상적이기 때문에 여러 가지 과일이 재배되어있다. 사실상 감귤류 및 기타 종류의 과일류를 제외하고는 거의 다 수출한다. 그러나 그 중 주요한 것은 복숭아, 사과, 배, 감, 대추, 호두, 밤, 잣, 포도 등이다. 또 이 중에도 배와 사과는 품질이 극히 좋은지라 판매되는 영역은 내지와 만주를 왕복할 뿐만 아니라 중앙아시아, 상하이, 홍콩 지역 등까지 이르렀다. 사실 사과로 말하면 미국 캘리포니아 산의 좋은 것을 상하이 시장에서 완전히 압도할 정도였다. 또 그것의 주요 생산지는 인천 구릉 지대, 황주 등의 지역이요, 재배 기술도 놀랄 만큼 진보되어있다. 또 판매방법도 어느 정도까지 근대 협동조합의 형식이 발달되려고 하고 있다.

과수 종의 생산 약은 약 650만원에 달하는데 이 금액은 근래에 더 증가하는 추세를 보이고 있다. 조사 내용 중에 포함되어 있지 않은 것도 상당히 많고 또 이 각 과수류의 숫자라든지 생산량은 감소한 것도 있다. 그러나 이것 또한 농가 수입의 항목으로 상당한 지위를 점령하고 있다. 예를 들어 말하면 밤만 하여도 1920년도에 600여 만주요, 수확량으로도 2, 600만근이요, 순 금액이 170만원에 달하였다. 감과 같은 것은 대개는 농가의 정원에서 몇 개씩 혹은 1그루씩 심어두기 때문에 딱히 토지를 재배하기 위해서만 쓰는 경우도 드물다. 더욱이 이 식물은 북조선 지방에서 잘 자라지 않고, 남조선 지방에 한해서만 산출된다.

퇴비용 작물은 조선 농업에서 불가분의 관계를 갖고 있다. 비교적 집약적 농업이 수 천년을 통해 실행되어온 농업을 행한 토양의 비옥성을 기대하려면 불가분 비료를 사용하지 않을 수 없다. 이와 같은 특수한 이유 아래, 비료작물이 자고로 재배되었다. 그러나 토지가 귀한 관계상, 비료작물을 재배한 토지에 다시 주 작물을 재배하지 않으면 안 되었고 따라서 될 수 있는 한 토양의 비옥성을 잃지 않고 또 주작물을 재배하는 데에 방해가 없도록 금방 자랄 수 있는 작물이 아니면 안 되었다. 이러한 까닭에 콩류 식물이 이상적이다. 즉, 이 콩류는 공기 중에 있는 산소를 토양에 고정하는 특성이 있고 또 콩류는 번식력이 상당히 크기에, 개화기에 달한 콩류는 잎의 분량이 많은지라 따라서 수확하여서 토지에 비료로 사용하면 비료성 양분뿐만 아니라 토양 중에 유기질을 증가하게 하므로 어떤 종류의 토양은 그 화학적 또는 과학적 성질을 개량하는 경우가 많다. 이러한 이유 아래, 콩류는 비료용으로 남조선 지방과 같이 기후가 겨울철에 그다지 춥지 않은 지방에서 비료작물로 콩류를 많이 재배한다. 그렇다면 콩 비료 작물이 농가 경제에 있어서 어떤 영향을 끼치는지 보기 위해 좌측의 표를 제시한

다.

1931년도에 콩 비료의 총 수확량은 2억9,200만의 거액에 달하고 또 그 가격으로는 실로 584만 여석에 달하였다. 이것을 평균으로 보면 매 농가에 18여정도가 되는 셈이요, 또 위 숫자 중에는 잡초로 들어가는 비료 등이 포함되지 않기 때문에 사실상 농가 평균 비료량은 이보다 훨씬 더 큰 숫자를 나타낼 것은 당연한 사실이다. 이와 같이 조선농가는 Liebig 법칙의 작용을 면하기 위해 노력하고 있는 것이 사실이다.

그러나 이 비료 작물은 기후 관계로 인해 전라남북 및 경상북도에서 많이 재배되어있다.

역사상으로 쫓아보면 조선에서 가축의 사육 및 양계업은 꽤 유원한 것이다. 이는 천년 동안에는 가축업의 흥망과 상태가 있었기에 우리가 잘 알 수 있는 것이다. 그러나 현 시점에는 가축업이 부업으로 행해지기에 점점 그 가치가 떨어지고 있다.

가축과 양계(소, 말, 노새, 산양, 개, 닭, 집오리, 양, 산양, 돼지, 집토끼, 매, 꿀벌)

가축과 양계의 종류는 상당히 많아, 북온대지역에서 발견할 수 있는 것은 거의 다 양육되어 있다. 그 중에 소, 말, 노새, 산양, 개, 닭, 집오리 등이 보통 발견된다. 조선의 기후는 비교적 가축 등의 사육에 적당하므로 상당한 관리와 사육의 방법을 연구하기만 하면 번식에 용의하다.

조선의 가축 사육업의 특수한 특징으로 말하자면, 1. 가축류에 비교하여 목장용지로 사용하는 토지 면적이나 사용할 토지가 없다는 것이다. 미국에서 보통 발견되는 중서부 지방의 초원지대의 광대한 목장이나 또 서남부 지방의 소위 '랜취' 방목장과 같은 것은 도저히 생각도 해볼 수 없는 것이다. 조선의 가축 사육은 사실상 농가 부녀자 및 아동의 손에 달린 것으로 그 양육의 대부분 경지에 함께 기르거나 산양의 작은 초생지에서 사육되는 소의 양육이 우리가 잘 아는 사실이다.

2. 또 조선의 가축 사육은 소의 사육이 제일 중요한 것이다. 그 이유는 농가에서 경작을 도울 소를 길러 소의 노동력을 이용하고 또 소고기를 얻기 위한 두 가지 목적에 의한 것이라고 한다. 그러나 각 농업은 보통 농민 간에는 알지도 못하는 것이요, 또 우유의 사용은 농민들에게 놀랄만한 것이라고 해도 과언이 아니다. 이 점은 조선의 가축 사육에 있어, 특히 소의 사육이 그 근본목적에 있어 구미각국과 판이한 것이라고 하지 않을 수 없다. 빵, 버터가 구미 사람들에게 주식이라면 대다수의 농민은 호기심을 자아낼 정도이다. 그러므로 각종 소의 생산물품은 말할 것도 없이 보통 농가에 알려지지 않은 것이다.

조선 소는 조선 농민 경제의 조직에 있어 한 중요한 성분이다. 사실 조선의 소는 농장 경작에 사용되는 것 및 소고기를 위해 아주 이상적인 것이다. 전문가들은 아라비아에서 말이 긴 세월 간에 조성되어 나온 것과 같이 조선에서 조선 소가 긴 세월 간에 인공적으로 탄생한 것이라 한다. 약육약용의 소로는 비단 극동뿐만이 아니라 전 세계를 보아도 조선소가 극히

우수한 지위를 점령하고 있는 것이다. 또 조선 농업 경제 조직에 있어서 틀림이 없을 것이다. 이와 같이 경작을 위해 소를 부리어 왔으므로 소 또한 경작과 환인 등 작업에 가장 적당한 골격을 구비하게 되었다. 또 소고기 생산자로서의 조선소는 그 크기는 작지만 훌륭한 고기를 생산한다. 소의 가죽도 또한 튼튼하여 각종 가죽 공업의 원료로도 가장 적당한 것이다.

이와 같은 모든 장점이 있으므로 농가가 이 가축을 사육함으로써 얻는 이익이 막대한 것은 두말할 필요도 없는 것이요, 따라서 경제적 또는 기타 사정이 허락만 하면 농가는 계속 소만을 사육할 것이다. 그러므로 소 사육은 조선 중 어느 것에서든지 발견하지 않는 곳이 없다. 다만 소 사육수의 다소는 각 도를 따라서 차이가 난다.

## 소

위 표에 의거하면 농부 수로나 농가 수로 비교해보면 북조선 지방이 남조선 지방보다 소 사육 수가 많고 이에 반해 경지면적으로 보면 남조선 지방이 북조선 지방보다 많은 것을 알 수가 있다. 이러한 현상의 원인은 아마도 북조선 지방이 남조선 지방보다 인구 밀도가 희박한 것과 또 산지가 많은 관계상 소를 사육하기가 남조선보다 쉬운 것에서 기인된 것인 듯 보이고, 또 경지 경작 면적에 비해 남조선이 북조선보다 많은 것은 아마도 소로 경작할 경지 및 집약도가 남조선이 북조선보다 큰 것으로 원인을 찾을 수 있을 것이다.

소 사육의 사료는 대부분이 농가의 부산물로 되어있다. 겨울철에는 짚 등의 말린 식물을 혼합하여 한번 열에 삶은 후에 사료로 먹이고 여름철에는 꼴 뿐인데 최근에 이르러 겨울철의 화식(火食)을 버리고 냉식(冷食)을 시키는 것이 장려되어 가며 또 사역기간에는 대두와 기타 작물의 소량을 먹이나, 이 역시 보편적인 것은 아니다. 이와 같이 비교적 조식에 잘 견디는 것은 또한 조선 소의 한 장점이라고 할 수 있다.

조선소는 매우 순하여 6, 7세의 아동이 잘 제제할 수 있으며 놀랄만한 인내력을 가졌다. 그러므로 농사용 소는 참 이상적인 것이다. 경작에 북조선 지방에서는 두 마리를 사용하지만 남조선에서는 한 마리 소를 사용하는 것이 보통이다. 골격이 튼튼하고 키는 평균 약 4척 반이요, 또 평균 체중은 약 2,000파운드나 된다. 그러나 250파운드~500파운드의 짐을 운반할 수 있으며 평균으로는 약 350파운드를 부양할 수 있는 것이다.

가축용 소 사육은 경제적 가치에 대해 1930년(5월 1일로부터 그 다음해인 4월 30일까지) 도에 평북에서 조사 연구 하여 보았다. 그 조사연구의 목적은 농업용 소 사육의 비용과 수입을 알아보기 위한 것이었는데 그 연구의 결론을 보면 다음과 같다.

한 마리 당 평균 순수 이익은 99원 47전인데 농가 계급별로 쫓아보면 소작농의 131원 62전을 최고로 하고 자작소작농의 109원 19전 그것에 다음가고 자작농의 51원 59전이 가장 적었다.(정주군 자작농은 늙은 소를 사육하기 때문에 소의 털이 많이 빠진지라, 가격이 하락하여 3원 82전의 손실을 보았다.) 다시 그 중요한 수치항목의 내용을 보면 수입에 있어서 사역 환산년액의 00원 74전, 생산 비료의 환산 연금 17원 24전의 생산 및 소를 기르는데 들어

가는 금액 31원 58전이요, 지출에 있어서는 소 가축사(舍) 및 사육 기구 등의 비용으로 108원 19전, 소 한 마리 1개년에 소요 사육비용 평균 급여량은 노새류 662, 혹은 3석 4두인데 그 환산액은 소작농의 89원이 최고요, 자작소작농의 79원이 그 다음에 가고 자작농의 73원이 최소였다. 또 농사용 소 한 마리의 평균 노동일의 수는 151일, 실상 130일인데 사역이 수의 최다월은 4, 5~10, 11월이요 최소월은 2, 7, 8월이었다. 그리고 농가 계급별을 쫓아 그 사역 상태를 보면 자작농 108일, 자작소작농 160일, 소작농 130일인데 하급 농가가 가축의 노동력 사용을 가장 많이 차지하였다. 그 다음 경지 반부농작에 소요된 사역 평균일수를 고찰하건데 가축에는 0.8마리 밭에는 2.0마리를 필요로 하였다. 용천군 장서면과 같은 쌀 경작 시대에서는 반부 사역일 수가 최소임에 반하여 사료비는 최다 금액을 지출한 것만 보아도 종래 쌀 생산지대에서 소 사육의 계절적 사육은 농업 조직상의 합리화를 실현한 것으로 인정할 것이다. 후에는 사육을 장려하여 사료비를 줄일 수 있도록 함을 요한다.

이와 같은 것이 소 사육의 경제적 이익이므로 농가는 누구나 물론하고 소를 사육하고자 원하는 것이다. 또 돈이 없던지 넉넉하지 못할 경우에는 농가는 부자의 집 옆에 가서 일정 금액을 내고 소를 내가는 것 역시 보통으로 행해지는 것이다. 이 경우에는 물론 일정한 금액을 지불하지 않으면 안 된다. 조합을 조작하여 구입대금을 유통하는 방법도 예전부터 실행하여 왔는데 이 방법은 경작 소 구입을 원하나 대금이 충분하지 못한 농가들이 서로 동맹을 맺어 각기 제 호를 일정한 기일에 내고 계산을 거쳐 빠지는 사람이 먼저 소를 구입하여 장원 전부가 다 소를 구입할 때까지 연계해 가는 것이다.

가축용 소의 매매는 보통 시장에서 행해지는데 이에 관해서는 후에 자세히 기술하려고 한다. 소의 수출은 최근에 한 중요한 소의 수출은 근래에 한 중요한 수출항목이 되기까지 이르렀는데 1929년도에는 수출된 수의 마리수가 4만8천 마리 이상에 달하였고 또 그 금액도 350만 원 이상이었다. 또 소가죽 수출액도 같은 해에 500만 파운드 이상이요, 그 금액도 270여 만 원에 달하였다. 뿐만 아니라 소고기, 소 지방 및 소뼈 등 수출액도 또한 31만 여 원이었고 비등소에서 나온 것을 수입해가는 곳은 물론 일본이 정무를 점령하였다.

29, 30년도에 수출 수는 35만6천여마리였고 또 모든 소의 마리 수 중 1만6천 마리는 폐사하였고 또 21만6천여 마리는 도축되었다. 이 도살된 소의 총 판매액은 1, 650여 만 원의 거금에 달하였다.

우리 조사의 결과로 보면 조사농가 1,249호 중에 605호가 1930년에 737마리의 가축소를 사육하였다. 이것은 전 조사 농가 수의 48%요, 또 매 100명 농업자에 대하여 18.7마리의 소를 산 셈이다. 이 605호가 경작하는 경지 면적은 약 1, 700 정보에 달하였고 따라서 매 한 마리 당 경지 면적은 약 2정보나 되었다. 또 이 농작 소의 금액은 조사 당 시 시장 가격으로 환산하여서 37, 933원이었으므로 매 한 마리 평균 가격은 51원 47전이였다. 사실 이 매 마리당 평균 가격은 너무도 적은 것 같으나 그 가운데에는 늙은 소들도 포함되어 있으므로 결코 적은 것은 아니라고 볼 수도 있는 것이다. 즉, 매 농가 당 경작 소의 사육 농가의



매 호당 마리 수는 1.2마리요, 또 매 10호 당 즉 전 농가 수의 매 호 당 소 사육률은 59였는데 이것은 우연이겠지만 관부 통계가 지적하는 바가 거의 동일하다.

## 말

말의 사육 역사는 상당히 먼 것 같으나 조선 말은 사실 잘 발전되지 못하였다. 이 말의 질이 잘 전개되지 못하여 체격이 왜소한 것은 특별히 이유가 있을 것이다. 그러나 초원의 말 종류는 오래전부터 기원된 선종인데 성질이 말하자면 다루기 힘들고 난폭한 편이다. 그러나 그 반면에 있어 노동력 및 인내력이 강하며 또 조식을 사용하는 곳에 잘 견디는 특성을 가졌다. 이전에는 목장용 말 사업이 군용 목적으로 정부직영에 속하여서 이씨 왕조 초기에만 보아도 국립 사육 마장이 대규모로 10개소나 설치되어 있었다. 그러나 이씨 왕조 말기에 이르러서는 비등 사육 마장은 전부 폐지되어버렸다. 현재에는 제주도가 말 생산지로 유명한데, 이곳에는 예전에 국립 마장이 있던 곳이다.

말의 힘을 농업에 이용하는 것도 잘 발전하지 않았다. 근래에 와서 앵그로놀만 종과 아라부 종 등의 신종 말이 수입되었는데 이것은 말 종류를 개량할 목적으로 한 것이지만 아직까지 눈에 보일만한 성적을 나타내지 못하였다. 사육 말의 수는 1930년도에 전 조선을 통해 55, 544마리가 보고되었다. 근래에 마차교통과 운송이 발전하여 감에 따라 다양한 말 종류가 수입되고 있는 상태로 1920년도에만 500마리 이상에 달하였으나 경제적 불황으로 인해 근래에는 이 수입 마리수가 격감되었다. 중요 도시에서는 승마구락부가 조직되고, 또 경마 대회도 법령으로 인정되었다. 이것은 승마 사육에 대한 일반의 흥미를 이끌어내기 위한 정책이지만 또 한 가지는 강원도에 종마시험장을 설치하고 말의 사육 및 번식에 대해 시험하기 위해서 일반인에게 모범을 보여주고 있다.

말과 같이 노새 및 당나귀 등도 잘 발달되지 않았다. 이 노새나 나귀의 체격은 왜소하고 보잘 것이 없다. 대부분은 탈 목적으로 기르기도 하지만 종종 매매로도 사용하지 않는 것은 아니다. 1930년도의 통계로 보면 5, 900마리의 노새와 1, 700여 마리의 나귀가 전 조선을 통해 사육되어 있었다. 우리가 조사한 바에 의하면 1,249호 중에 말 사육 농가의 수는 겨우 32호로 전 농가 수의 2%밖에 되지 않았다. 말 수는 45마리로 시장 가격으로 평가하여서 1, 471원에 불과하였다. 또 조사지역에서 나귀는 발견된 것이 겨우 3마리로 농가가 이것을 사육하였다. 노새는 두 농가가 사육할 뿐이었다. 이로 쫓아 보아도, 말과 나귀와 노새가 조선 농가 경제 조직에 있어서 얼마나 낮은 비율을 차지하고 있는가를 충분히 짐작할 수가 있는 것이다.

역사상 기록으로 쫓아보면 여진족의 손을 거쳐 많은 수의 산양이 조선에 들어왔던 것이 사실이다. 그러나 양의 사육은 조선 가축계에 한 중요한 지위를 점령하지 못하였다. 그리고 이씨 왕조 말에 와서는 양은 보급농가에서는 도무지 사육되지 않았다. 다만 작은 규모의 양이 정부 직영으로 경성에서 사육되었을 뿐이다. 1912년도에 관동으로부터 9마리의 메리노

종이 기증되어 시험하여본 결과 장래가 촉망되므로 1914년에 97마리와 1917년에 220마리가 같은 곳으로부터 수입되었다. 때마침 세계 대전이 발발하였고 또 양모의 자작자급의 필요성을 본 정부는 조선에서 30만 마리의 양을 사육하도록 하였다. 그때 당시에 조선에서 70만 마리의 양을 사육할 가능성이 있다고 하여 강원도 선포에 근업규범장의 목장용 양지장을 설치하고 시험과 번식을 꾀하였다. 그러나 1924년도 정부 예산이 삭감되어버리고 따라서 이 시험사업은 자동적으로 중지되고 말았다.

그러나 그동안에 시험한 결과로는 일반적으로 보면 조선에 면양의 사육이 장래 유망한 것은 98%요 성장률은 86%나 되었다. 그러나 곤란한 것은 일반 농가가 면양의 사육기술에 대해 미숙치 못할 뿐만 아니라 계산상 과연 유리한가 하는 점이다. 1930년도에 전 조선을 통해 보고된 양의 수는 1, 561마리에 불과하였다. 그러나 이와 같이 유익하고 또 양모생산은 절대로 필요한 관계상 근래에 다시 이 면양의 사육 장려를 계획하는 중에 있다.

우리 조사구역에서는 5호의 농가가 단 6마리의 양을 사육하였는데 매 마리 평균 가격은 4월 50전에 불과하였다. 또 양과 아울러 산양도 사육되어있었는데 그것은 17호의 농가가 26마리를 사육하였다. 원래 산양은 조선에서 사육된 역사도 길고 또 양보다는 널리 사육되어 있다. 1931년에 통계숫자에 오른 산양 수는 25, 601마리로 이것을 1만 7천여호의 농가가 사육하였다. 산양은 보통 산양 고기 및 그 젖을 생산하기 위해 사육되어 있는 것이다.

## 돼지

돼지도 조선에서 사육된 역사가 길고 따라서 사육업의 흥망의 자취도 복잡하다. 약 반세기 전에는 현재보다 많은 수의 돼지가 사육되어왔다. 그러나 조선 재래종은 순흑색의 피부로 체격이 왜소하여 약 50파운드 밖에 되지 않는다. 입과 코 부분은 조밀하고 길게 돌출되어있고, 또 면숙성이다. 체중이 적으므로 지방함량도 펍 적다. 그러나 체질은 극히 건강하고 또 생식력이 왕성하다. 돼지고기는 비교적 맛있으므로 육질이 지방질에 비교하여 많다. 근래에 박사와육사 종이 다수 수입되어서 교배종을 생산하였으나, 비등 양종의 순혈종이 일반적이기에 처음에는 환영받지 못하였는데, 그 이유는 비교적 다량의 사료가 들고 또 지방질이 많아서 고기가 맛있지 않은 까닭이었다. 그러나 이 양종의 경제적 가치가 시일을 따라 널리 알려지고 따라서 양돈가간의 수요가 급증하였다. 일반 농촌에서는 다량의 사료를 얻기 곤란하고 또 판매 시장도 극한 되어 있는 이유로 경성, 인천, 평양, 마산, 원산, 신의주 등 대도시 부근이 양돈업의 중심 지점을 형성하여가는 상황이다. 양돈수는 해가 갈수록 증가하는 경향이기에 1914년에는 약 1만 마리의 양종과 및 약 74만 마리의 재래종이 있을 뿐이었으나, 1931년도에는 약 59만 마리의 양종과 75만 마리의 재래종이 있었다. 그러나 이 양돈업은 몇 사람이 대규모로 하는 것이 아니라, 보통 농가에서 폐물을 이용하기 위해 복업적으로 경영하는 것인데 매 100호 당 돼지 수는 37마리 정도였다. 또 지방으로 쫓아보면 북조선 지방이 남조선보다 양돈가가 많다.

우리 조사의 결과로 보면 1,249호 농가 중에서 466호가 돼지를 키웠고 전 농가의 약 37.3%가 양돈을 하는 것이요 또 총 돼지 수는 907마리였으므로 매 농가 당 돼지 수는 1.9마리요 전 가격은 5,830.96원 이었으므로 매 마리 당 가격은 7.67원이었다.

### 개

관부통계로 쫓아보면 1930년에 도살된 돼지 수는 24만5천 마리를 경과하였다. 또 그 가격은 332만 7천여원에 달하였다. 그러나 돈육 가공품으로 베이컨, 햄, 리온 등 생산품은 극소량에 불과하였고 돼지털 생산은 약 34만 파운드로 그 가격은 38,000여 원이었고 또 지방 생산은 백만 파운드를 초과하였는데 가격은 19만 7천여원에 달하였다. 개는 축산으로 간주하기는 좀 무리가 있다. 그러나 조선 농촌의 현상으로 보면 거의 일반적으로 사육되는 것이 결코 돼지에 지지 않는다. 조선 개는 그 골격이 거대하여 구미에서 사육되는 것 이상으로 크다. 근래에 이르러 개가죽이 구미 각국으로 수출되는데 그 분량이 상당한 금액에 달한다. 우리 조사구역에서는 1,249호 중 492호가 633마리의 개를 1930년도에 키웠다. 대강 말하면 매 3호당 한 마리씩의 개를 사육하는 셈이 되는 것이다. 매 사육 호 수에는 1.3마리였다. 또 이 개 값의 총 금액은 929.90원이었으므로 한 마리 평균 가격은 1.47원이었다. 관부 통계에는 이 사육 개들의 수에 대하여 기재된 것이 없다. 이것은 개를 가축으로 간주하지 않기 때문인 듯 보인다. 어쨌든 가난한 조선 농가 경제로 보면 개의 사육이 또한 가축의 돼지와 같이 상당하는 수입의 항목이 되어 있다. 관부에서는 공수병의 위험을 예방하기 위해 매년 들개를 사살토록 하는데 사실은 들개가 아니라 집개들이 도살을 당하여 농가의 원망이 상당히 컸다.

### 집토끼

집토끼도 사육되나 이것은 사실 근래에 비로소 수입 된 것이므로 아직 개나 돼지와 같이 보통 농가에서 사육되지 않는다. 우리 조사에는 1930년에 6호의 농가가 39마리를 길렀었다. 매 호당으로는 6.5마리였고 또 금액은 약 55.50원이다.

### 양계

사육하는 규모는 작은 것이라 하더라도 양계업은 농가 경제에 있어 상당히 중요한 역할을 한다. 사실은 한 농가의 부업으로도 그 농가에 상당히 큰 수입 항목으로 된 것은 양계이다. 조선 재래종 닭은 상당히 용맹하고 활발하고도 건강한 편이다. 특별히 닭은 산란술이 기묘하다. 이와 같은 여러 점은 조선 닭종이 야생에 가깝다는 것을 말하는 것이다. 무게는 평균2~3척이요, 또 산란능력은 평균 연 70개를 넘기지 못한다. 이와 같은 모든 결점을 보완하기 위해 근래에는 개량종이 많이 수입 되었다. 이 여러 가지 중에서 백색 레구혼, 나고야 코친푸리마우스력 및 로드 아일랜드가 조선 기후에 잘 적응되는 편이어서 우수한 성적을 나타내었

다. 관부 통계로 쫓아보면 1930년도 닭은 6, 146, 643 마리였는데 그 중에는 222만 마리의 개량종이 포함되어 있다.

내 조사 결과는 1,240호 중에 699호가 닭을 사육하였는데 닭 수는 4, 911마리였으므로 매 호 평균 8.2마리였다. 또 이것의 총 가격은 6, 608원이었으므로 평균 한 마리 당 가격은 53전이였다. 산란의 총 수는 14만 3, 913개로 가격은 3, 177원 76전에 달하였다. 관부 통계에 의하면 1930년도 산란수는 1억 8천 7백여만 개였고 이것 외 가격은 520여만 원에 달하였다.

집오리 등도 조선 농가에서 사육되어 있는 것은 잘 알려진 사실이다. 그러나 그 사육되는 마리 수는 적은 편이다. 관부 통계에는 이 가축업에 대해 기록이 없는데 그 이유는 아마도 수가 적은 까닭인 것이 있는 듯하다. 우리 조사로 보면 1930년도에 비등 가축류를 사육한 농가 수는 20이요, 가축류는 41마리로 총 금액은 31.10원이였다. 그러므로 한 농가 평균 마리 수는 2요, 매 마리 당 가격은 75전이 되었고 또 산란의 가격은 60원에 달하였다.

우리가 조사한 농가 중에는 집오리를 사육하는 집이 있었고, 또 단 한집에서는 매를 사육하였다. 그러나 다른 것으로는 농가 수입을 내기 위해 기르는 가축용이라기보다, 애호용으로 보는 것이 적당하겠다. 토끼 또한 한 종류의 농가 수입을 돕는 경우가 있는데 우리 조사에서는 한 농가가 사육 토끼로 100원의 수입을 본 사람이 있었고 또 전남에서도 한 농가가 사육 토끼를 기르는 것을 발견하였는데 이 두 사육 토끼의 총 숫자는 5천 마리 이상에 달하였다.

## 벌

농가에서 벌을 부업으로 키우는 것은 상당히 잘 알려진 사실이다. 우리 조사지역 내에서는 경기도 구역을 빼놓고는 각 도에서 모두 양봉하는 농가를 발견하였다. 1930년도에 22호가 52상자의 꿀벌을 사육하였고 또 그것의 가격은 559원에 달하였다. 조선 재래의 벌은 동양종인데 유럽 종에 비하면 그 경제적 가치가 꽤 적은 편이다. 그러므로 최근에 운태이종과 독면종이 수입되었는데 전자보다는 후자가 조선 기후에 대해 적응력이 강하고 따라서 좋은 성적을 나타내고 있다. 생산된 벌꿀은 조선 내 수요에 한 부분을 차지한다. 양봉은 수출되는데 1929년도에 4만 3천 근 3만 7천원의 가치가 해외로 수출되었다.

## 양잠업(누에)

양잠업은 조선 농가 경제에 중요한 지위를 점령하고 있다. 양잠은 농가 간에 가장 보편적으로 실행되어있는 부업일 뿐 아니라 뽕나무 재배에도 가장 이상적이라고 하지 않을 수 없다. 그것은 공기 중 온도가 누에충이 사육기간 중에 너무 커서 일본과 같이 자양분이 너무 많지도 않고 또 너무 건조하여 북, 중 지방과 같이 불량한 결과를 내보내지도 않는다. 일광과 온도가 또한 뽕나무 재배와 누에충의 성장에 적당하다. 이와 같은 이유가 있으므로 양잠업은 고대부터 성행하였던 것이다.

원래 양잠술은 중국의 역사 이전 황제의 후궁인 서후씨가 발견하였다는 것으로 고대 중국인은 이 양잠술을 비밀리에 두고 부근 민족에게 전술하기를 피하였던 것이다. 그러나 조선에 전래하기는 3한시대의 이전인 듯하여 '석양잠상'이라는 기사만 보아도 이 사실을 증명하여준다. 또 조선 사람이 한번 양잠술을 습득한 후에는 그것을 일본 사람에게 가르쳐 주기를 조금도 피하지 않았던 것은 역사 상 여러 기술에 의해 명확히 알 수가 있는 것이다. 어쨌든 이와 같이 무구한 세월을 지나는 동안에는 조선 양잠업이 흥망과 성쇠가 많았다. 지금 이 곳에선 여백이 없으므로 그 자세함에 대해 논술하지 못거니와 19세기 말 즈음에 이르러서는 이 산업이 대단히 쇠퇴되었던 것은 가릴 수가 없는 사실이다. 근래에 와서 관부에서는 이 양잠업을 강력히 장려하는 중이요, 따라서 과거 20여 년간에 미약한 진보가 있는 것도 사실이다. 그러나 근래에 와서는 인조섬유가 비단 조선 시장뿐만 아니라 동양시장을 덮쳐 직물 생산물의 가격은 다시금 떨어지고 있다. 특히 1929년과 1930년 두 해에는 가격과 생산액이 이전에 보인 적 없는 하락세를 거듭하였다. 따라서 잠업에 대한 타격이 막대하였다. 농가 중 비단 생산자들은 원가가 총 생산비에 터무니없이 떨어져서 큰 곤경에 빠졌다.

재상과 양잠의 기술방면에 대한 것은 여백이 많지 않으므로 생략하려 하거니와 재상, 양잠 둘 모두 합해 한 개의 생산업을 형성하는 것이기에 양쪽 중 한 가지가 없이는 다른 한 가지를 도저히 실행할 수가 없는 것이다. 뽕나무의 잎은 물론 상품화 되어 매매가 되지만 보통 농가에 재상치 않고 양잠하는 것은 극히 위험성을 가진 기업이라 말하지 않을 수 없다. 이러한 이유로 어떤 농가에서든지 양잠을 하려하면 반드시 뽕나무 밭을 가져야 한다.

누에 유충의 사육기간은 약 29일간인데 유충이 4량에 달하면 다량의 노동과 또 부단한 주의와 보호가 절대적으로 필요한 것이다. 따라서 사육자는 며칠 동안 잠을 자지 못하고 그 주위를 지켜야만 한다. 이와 같은 관계로 재상과 잠충의 사육은 상당히 많은 노동을 필요로 하는 것이다. 그러므로 노동비가 저렴하고 노동량이 막대한 지방에서 가능한 부업이다. 이것이 곧 세계 중 어느 지방보다도 극동이 맨 먼저 발전된 큰 이유라고 생각된다.

조선 농촌 경제 및 잠업의 영향이 어떠한가를 보기 위하여 쓸 수 있는 통계를 해부분석하면 우선 제1로 재상의 현상에 대해 조사검사해보겠다.

조사 내용을 보면 뽕나무 밭의 면적은 과거 16년간에 약 3배로 증가되었다. 이것은 왜 그렇게 되었는가 하면 즉, 뽕나무 잎의 수요량이 증가하였기 때문이요, 또 뽕나무 잎의 수요량의 증가는 양잠하는 농가 호수가 많아진 까닭일 것이다. 그러므로 지금 다시 5개년 평균 호를 검토해보기로 한다.

조선 생산량은 과거 6년간에 약 4배 정도 증가되었고, 또 금액은 약 3배가 약간 증가되었다. 그러나 매 호 평균 산출량이라든지 또는 매 호당 가격은 알 수가 없다.

그 이유는 누에를 치는 농가가 여름 가을 즈음에 중복하여 치기도 하기 때문에 결국 위표 중의 숫자도 그것을 구하여본다 할지라도 결국 무의미한 까닭이다. 어쨌든 가난한 조선 농가의 경제이므로 연 총 금액이 800만원~900만원 이라면 그것은 막대한 영향을 조선 농촌

경제에 끼치는 것이므로 물가의 고저가 농업생산물의 가격의 낮고 높음은 직접으로 그 영향을 농촌 경제에 파급 시키는 것이 의심할 수 없는 사실이다.

재상면적과 잠업생산물의 수량 및 가격 간에 직접 상관현상이 있는 것은 역측으로도 알 수 있거니와 위에 기록된 두 표로 보면 더욱 그것이 사실로 증명된 것을 알 수 있다. 또 5개년 평균 뽕나무의 반부 수확량은 그 가격으로 보아서 상당히 큰 것인 것도 위의 두 표로 확인 할 수가 있는 것이다.

상기 75만 7천석의 고치 중 약 35만석은 명주와 향나와 기타 직물류의 원료로 농가에서 소비되고 기타는 매각하는데 약 30만석은 제실원료로 조선 내에서 소비되고 기타는 일본으로 수출된다. 1931년 통계에 의해보면 가내 수공업으로 제실 하는 것과 및 공장 조직으로 제실 하는 것을 합하여 총 제실업자의 수는 264,272로 제실량은 262,768개였고 또 생산량은 382,107개로 그 가격은 12여 만원에 달하였다.

누에 종의 제조업도 상당히 발전의 경로를 밟아왔다. 원래 누에 종은 그 산란 중에 병균이 포함되기 쉽고 또 이 특분자병은 한번 발병하면 누에충 전체에 영향을 미치게 되어 누에충 사육이 완전히 실패하게 되는 것이므로 특별한 주의를 요하는 것이다. 그러므로 누에종을 제조한 후에 모체를 면밀히 검사하여 병균의 유무를 심사 결정하는 규칙이 되어 있다. 즉, 1919년 4월에 조선 잠업령이 발표되었고 또 그 후에도 여러 가지 같은 법령이 발표되어서 잠업의 보호와 및 수호를 하고 있다. 또 뽕나무의 품종도 개량되어가고 증식에 대한 시험도 많이 해왔는데 우수종이 계속 보급되는 지라 그 중 교배종으로 통칭 일대잡종이 우수한 성적을 보이게 되었다. 또 유충의 공동사육 생산의 공동 판매 등 방법도 실행 중에 있다. 이런 것은 상인들의 부정수단에 의한 피해가 없지 않지만 대체로 보아 양호한 것으로 보인다.

**【참고문헌】**

없음.

**【집필자】**

김미혜(호서대학교), 守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학))

**【자료명】**

(體驗を基としにる)蔬菜, 果樹, 農産加工農業法(체험을 바탕으로 한 채소, 과수, 농산가공농업법)

**【정의】**

이 책은 쿠마모토현 쿠마모토 농학교를 졸업하고 쿠마모토현 우츠군 아미츠 마을을 경제 계획 지정마을로 만드는데 기여한 하세베씨가 저자이다. 하세베씨는 마을 경제발전 공로를 인정받아 쿠마모토현 농회로부터 포상을 받고 경제계획 위원회 간사로 추대되어 활동하였다.

저자는 서(序)에서 조선의 농가재생계획을 세워 피폐되었던 농가에 빛을 내고 재생을 목적으로 본인이 일본에서 체험하고 쌓아온 경험이 참고가 되길 바란다고 하였다. 충청북도 농도 실천소 개소를 계기로 사업발전에 기여하며 도장의 학생들에게 참고가 되길 바라는 마음으로 책을 집필한다고 하였다. 책의 내용은 일본에서 경험을 토대로 한 채소, 과수, 농산물 재배 및 가공품 등 선진농법에 대해 자세히 설명하였다. 특히, 유리 미단이와 기름종이 미단이를 이용한 채소 온상 재배법과 병충해를 위한 살균살충용 약제의 조제법도 자세히 설명되었다. 책의 분량은 1책 151페이지이다.

**【음식관련정의】**

음식과 관련된 내용은 농산제조법편이 주로 해당된다. 단무지, 간장, 꽃감, 건조 무, 토마토 가공품 등의 제조 방법이 그림과 함께 자세히 표현되었다.

**【서지】**

자료명:(體驗を基としにる)蔬菜, 果樹, 農産加工農業法(체험을 바탕으로 한 채소, 과수, 농산가공농업법)  
 저자: 長谷部政態 著(장곡부정태 저)  
 발행사항: 淸州, 忠淸北道農道實錢所, 昭和 10[1935](청주, 충청북도농도실전소, 소화 10[1935])  
 형태사항: 1 冊(책), 23cm  
 분류기호: 조선총독부 신서부 분류표, 朝 81  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)

**【목차와 구성】**

이 책은 총 5판, 6편으로 구성되어 있으며, 채소 온상 재배편, 채소 재배법 각론, 병충해 예방, 구제, 포장, 판매와 농산 제조법, 과수 재배편, 농산 제조편의 내용으로 구성되어 있다. 蔬菜温床栽培篇(채소 온상 재배편)

第一編 總論(제 1편 총론)

- 第一章 經營論(제 1장 경영론)
- 第二章 栽培論(제 2장 재배론)
- 第一節 適地適作と集團栽培(제 1절 적지적작과 집단 재배)
- 第二節 品種(제 2절 품종)
- 第三節 溫床栽培と肥料(제 3절 온상 재배와 비료)
- 第四節 溫床と育苗(제 4절 온상과 육묘)
- 一、溫床栽培の目的(1, 온상 재배의 목적)
- 二、溫床栽培の種類(2, 온상 재배의 종류)
- 三、溫床の位置(3, 온상의 위치와 □)
- 四、溫床の構造(4, 온상의 구조)
- 五、作物の種類と踏込み量(5, 농작물의 종류와 답포함량)
- 六、床土(6, 상토)
- 七、間引および移植(7, 간인 및 이식)
- 八、育苗中の管理(8, 육묘중의 관리)
- 九 地中計(9, 지중계)
- 第五節 定植ならび栽植距離(제 5절 모심기 대열재식거리)
- 第六節 本田定植の肥料(제 6절 본전 모심기의 비료)
- 第四章 販売法(제 4장 판매법)
- 第一節 園芸組合(제 1절 원예조합)
- 第二節 荷造り(제 2절 포장)
- 第三節 園芸組會規約準則(제 3절 원예조합 규칙)
- 第二編 結論(제 2편 결론)
- 溫床栽培の収支決算表(온상 재배의 수지 결산표)
- 溫床蔬菜栽培要綱(온상 채소 재배 요강)
- 釀熟物踏込み分量および床土の探さ標準(양열물답포함 분량 및 상토의 깊이의 표준)
- 溫床踏込の水加減(온상답입의 물 양)
- 發熱を最も早くする方法(발열을 가장 빨리 하는 방법)
- 反当フレーム(框)概算(단당 프레임(틀) 개산)
- 早熟蔬菜栽培一覽表(조숙 채소 재배 알림표)
- 溫床と育苗期間(온상과 육묘 기간)
- 溫床栽培の計量の方法(온상 재배의 계량 방법)
- 蔬菜栽培法各論(채소 재배법 각론)
- 病虫害 予防駆除荷造販売篇(병 충해 예방 구제 포장 판매편)
- 第二版 第一編 栽培各論(제 2판 제 1편 재배 각론)



第一章 果菜類の作り方(제 1장 과채류를 만드는 방법)

第一節 茄子(제 1절 가지)

第二節 蕃菽(제 2절 번숙)

第三節 胡瓜(제 3절 오이)

第四節 南瓜(제 4절 호박)

第五節 西瓜(제 5절 수박)

第六節 甜瓜(제 6절 메론)

第七節 甘藷(제 7절 사탕수수)

第八節 馬鈴薯(제 8절 감자)

第九節 葡萄(제 9절 포도)

第十節 結球白菜(제 10절 결구 배추)

第十一節 土当帰(제 11절 흙미나리과의 다년초)

第二編 蔬菜病虫害 主要殺菌殺蟲用 藥劑の調製法(제 2편 채소 병충해를 위한 주요 살균살충  
용 약제의 조제법)

一、石灰ボルドー液(1, 석회 보르도액)

二、銅石鹼液(2, 동(구리)비누액)

三、除虫菊石鹼液(3, 제충국 비누액)

四、砒酸鉛および亜砒酸(4, 비산연(비산납) 및 아비산)

五、除虫菊木炭(5, 제충국 목탄)

六、ネオトン(6, 네오톤)

七、ケラン(7, 겔랑)

八、砒酸鉛液(8, 비산연액)

第三編 荷造法並販売法(제 3편 포장법 보통 판매법)

第一節 胡瓜の荷造法(제 1절 오이의 포장법)

第二節 南瓜の荷造法(제 2절 호박의 포장법)

第三節 西瓜の荷造法(제 3절 수박의 포장법)

第四節 白菜の荷造法(제 4절 배추의 포장법)

第五節 甘藷の荷造法(제 5절 사탕수수의 포장법)

第六節 馬鈴薯の荷造法(제 6절 감자의 포장법)

第四編 蔬菜栽培の秘訣(제 4편 채소 재배의 비결)

イ、秋蔬菜普通栽培要綱(이, 가을 채소 보통 재배 요강)

ロ、夏蔬菜普通栽培要綱(로, 여름 채소 보통 재배 요강)

農産製造法(농산 제조법)

第三版 第一編 総論(제 3판 제 1편 총론)

- 第一章 加工法(제 1장 가공법)
  - 第一節 沢庵漬の製造(제 1절 단무지의 제조법)
  - 第二節 醤油の製造法(제 2절 간장의 제조법)
  - 第三節 火力乾燥干し柿の作り方(제 3절 화력 건조로 말린 곱감을 만드는 방법)
  - 第四節 大根切干製造法(제 4절 무 절건 제조법)
  - 第五節 トマト加工品の製造方法(제 5절 토마토 가공품의 제조 방법)
- 果樹栽培篇(과수 재배편)
  - 第四版 第一編 総論(제 4판 제 1편 총론)
    - 第一章 経営論(제 1장 경영론)
      - 第一節 地勢及氣候風土(제 1절 지세 및 기후 풍토)
        - 第二節 交通(제 2절 교통)
        - 第三節 資本(제 3절 자본)
        - 第四節 技術(제 4절 기술)
        - 第五節 勞力(제 5절 노동력)
    - 第二章 栽培論(제 2장 재배론)
      - 第一節 適地適作と集團栽培(제 1절 적지적작과 집단 재배)
      - 第二節 土地改良(제 2절 토지 개량)
      - 第三節 果樹と苗木(제 3절 과수와 묘목)
      - 第四節 果樹種類別適土(제 4절 과수 종류별적토)
      - 第五節 果樹栽培に最適の地勢(제 5절 과수 재배에 최적의 지세)
      - 第六節 優良苗木の特徴(제 6절 우량 묘목의 특징)
      - 第七節 果樹の栽培距離(제 7절 과수의 재배 간격)
      - 第八節 果樹の結果年齡(제 8절 과수의 결과 연령)
      - 第九節 栽植の方法(제 9절 재식의 방법)
      - 第十節 果樹の整枝剪定法(제 10절 과수의 가지 다듬기 전정법)
        - 一、梨(1, 배)
        - 二、苹果(2, 사과)
        - 三、桃(3, 복숭아)
        - 四、柿(4, 감)
        - 五、葡萄(5, 포도)
- 筋十一節 肥料の施用法(제 11절 비료의 시용법)
- 第十一節 果樹病害の予防法(제 11절 과수 병해의 예방법)
  - 第一、柿の病害(제 1, 감의 병해)
    - 一、黒星病(1, 패배병)

- 二、落果病(2, 낙과병)
- 三、落葉病(3, 낙엽병)
- 四、炭疽病(4, 탄저병)
- 第二、梨の病害(제 2, 배의 병해)
  - 一、赤星病(1, 적성병)
  - 二、黒星病(2, 패배병)
- 第三、苹果の病害(제 3, 사과의 병해)
  - 一、斑点病(1, 반점병)
  - 二、褐斑病(2, 갈반병)
  - 三、黒星病(3, 패배병)
  - 四、胴枯病(4, 동고병)
- 第四、桃の病害(제 4, 복숭아의 병해)
  - 一、炭疽病(1, 탄저병)
  - 二、縮葉病(2, 축엽병)
- 第五、葡萄の病害(제 5, 포도의 병해)
  - 一、ベト病(1, 베토병)
  - 二、黒痘病(2, 흑두병)
- 第十二節 果樹虫害と駆除法(제 12절 과수충해와 구제법)
  - 第一、梨の虫害(제 1, 배의 충해)
    - 一、心喰虫(1, 심식충)
    - 二、シリアケ毛虫(2, 시리아게 모충)
    - 三、軍配蟲(3, 군배충)
    - 四、梨の実蜂(4, 배의 실봉)
  - 第二、葡萄の害虫(제 2, 포도의 해충)
    - 一、トリハガ(1, 트리하가)
    - 二、ドウガネブブン(2, 드우가네분분)
  - 第三、柿の害虫(제 3, 감의 해충)
    - 一、柿実虫(1, 시실충)
  - 第四、桃の害虫(제 4, 복숭아의 해충)
    - 一、象鼻虫(1, 상비충)
    - 二、葉卷芽虫(2, 여송연아충)
  - 第五、苹果の害虫(제 5, 사과의 해충)
    - 一、クロサガメ(1, 크로사가매)
    - 二、あぶら虫(2, 기름충)

三、綿虫(3, 면충)

四、カキカイガラ蟲(4, 감 조개 무늬충)

第十三節 藥劑の製造(제 13절 약제의 제조)

一、石灰ボルドー液(1, 석회 보르도액)

二、カゼイン石灰加用ボルドー液(2, 카제인 석회 가용 보르도액)

三、砒酸鉛加用ボルトー液(3, 비산연 가용 보르도액)

四、石灰硫黃合劑(4, 석회 유황합제)

五、ネオトン(5, 네오톤)

六、硫酸ニコチン(6, 황산 니코틴)

七、除蟲菊石鹼液(7, 제충국 비누액)

第十四節 果樹栽培年中行事(제 14절 과수 재배 연중 행사)

第十五節 果実の荷造の方法(제 15절 과실의 포장의 방법)

一、梨(1, 배)

第三章 販売論(제 3장 판매론)

第二編 結論(제 2편 결론)

特輯 第五版 農産製造篇(특집 제5판 농산 제조편)

第五節 食パンの製造法(제 5 절식 빵의 제조법)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀겨, 밀, 식빵, 소맥분(밀가루), 대두, 노랑대두
채소류	양파, 단무지, 무, 무말랭이, 고추, 서양, 송이버섯, 대파, 토마토
음료	식염수, 물
조미료	식염, 소금, 사카린, 설탕, 미림, 겨자가루, 이스트
장류	간장, 된장
과실류	감, 꽃감
기타	토마토 가공품 - 쥬레, 소스, 페이스트, 시럽, 잼, 젤리, 채소절임, 피클

1. 단무지의 제조법

단무지는 우리의 일상생활에 필수 빠뜨려서는 안 될 것으로, 일반 가정의 매일의 밥상에 올라오고 있는 것 외, 도시락 속에도 이것이 들어가 있지 않은 것은 없을 정도로, 수요가 많은 것은 예상되지 않는 정도라도, 일반 가정에서도 만들고 있지만, 이것의 제조는 판로가 넓

고 장래 매우 유망하다. 현재 도시의 시장에 내면 100문(匁)6전(錢)내지 8전(錢) 정도까지 팔리고 있는 것을 봐도 장래 얼마나 유망한가가 엿바진다. 단무지를 대량 제조해 생산과잉이 되는 우려는 없을까 말하는 사람도 있다. 단무지가 아직도 100匁6錢 이상 하는 동안은 생산 부족의 증거이다. 저자는 100문(匁)2전(錢)으로 판매해도 이익은 충분하다고 생각하고 있다.

단무지는 담글 정도라면 누구라도 담글 수 있지만, 일반 가정에서 제조하고 있는 것은 판매용으로는 적합하지 않다. 즉, 품질이 뛰어나 상품 가치가 있는 것이 아니면 안 된다. 즉, 상품으로서 단무지를 담그기 위해서는 용이하지 않는 기술이 있다. 저자도 이것의 연구에 착수한 이래 8년이 되지만, 처음 2년 정도는 몇 차례 실패를 반복했던 것이다. 몇 번이나 담가 보는 것이 가장 잘 알 수 있게 된다. 처음부터 우량품을 생산하려고 해도 꽤 어렵다. 충분히 연구해 담그는 방법의 요령을 아는 것이 가장 중요하다.

### 第一節 沢庵漬の製造

沢庵漬は吾人の日常生活に必須欠くべからざるもので、一般家庭の毎日の食膳に供せられている他、お弁当のなかにもこれが入っていないのはいくらで、需要の多いことは予想がつかぬくらいでも一般家庭で造っているが、これが製造は販路が広く将来非常に有望である。現在都会の市場に出せば百匁六錢ないし八生くらいまで売れているのを見ても将来、如何に有望であるかが、窺われる。渾庵漬を大量製産して生産過剰になる憂はないかと言う人もいる。沢庵漬が未だ百匁六錢以上する間は生産不足の証拠である。著者は首匁二錢で販売しても利益は充分と思っている。

沢庵漬は漬けるくらいなら誰でも漬けられるが、一般家庭で製造しているのでは販売用には不向きである。即ち、品質が優れ、商品価値のあるものでなければならず、即ち、商品として沢庵漬を漬けるには容易ではない技術がいる。著者もこれの研究に着手して以来八年になるが、初めのうちの二年くらいは数回失敗を繰り返したのである。何回も何回も漬けてみるのが一番良くわかる。初めから優良品を造り出そうとしても中々難しい。充分研究して漬け方のコツを知ることが最も大切である。

#### 一、原料

沢庵漬の原料はどんなものかということは言うまでもなく、大根と米糠・食塩・調味料(サッカリンまたは砂糖)着色材料(ウコンまたはオーミラン)である。

販売用沢庵漬がどんな原料を選択すべきか、先ず大根より述べよう。

- 一、生大根の甘みのあるもの
- 二、首および胴、尻の同じ太さのもの
- 三、一本の重量二〇〇匁より三〇〇匁くらいまでのもの
- 四、水分が少なく、肉質が堅く、締まったもの
- 五、根部が全て白色のもの

次に、米糠は如何なるものを用いるべきかと言えば、左の通り

- 一、糯米糠は長く貯蔵が出来ない
- 二、碎米混糠は長く貯蔵が出来ない。三月までのものに使用するのがよい。
- 三、新糠色澤良く、芳香のあるもの。五月までしか貯蔵ができない。

四、古糠粳米糠で、石の粉および碎米の混入していないものは使用してよい。

五、混砂鶉糠色繹悪く、苦味あり。

六、醜酵糠の臭気を発し色沢が悪いもの。

七、理想の糠粳米糠にして、石の粉および碎米の混入していないもの

次に、食塩の適当なものを述べれば次の通り。

食塩の成分量で塩分九六%に苦汁塩分四%が良く、一口に言えば高価なものほど品質が良いのであるから沢庵漬用には高価なものでもなくては製品が良くない

#### 1) 원료

단무지의 원료는 어떤 것인가는 말할 필요도 없이, 무와 쌀겨·식염·조미료(사카린 또는 설탕) 착색 재료(우콘 또는 오밀란)이다.

판매용 단무지가 어떤 원료를 선택해야 할 것인가, 먼저 무에 대해서부터 말하자.

- (1) 생 무의 단맛이 있는 것
- (2) 목 및 몸통, 엉덩이가 같은 굵기의 것
- (3) 한 개의 중량 200문(匁)부터 300문(匁) 정도까지의 것
- (4) 수분이 적고, 육질이 딱딱하고, 꼭 죄인 것
- (5) 뿌리 부분이 모두 백색의 것

다음에 쌀겨는 어떤 것을 이용해야 할 것인가 라고 말하면 다음과 같다.

- (1) 쌀겨는 오래 저장을 할 수 없다.
- (2) 부수러진 쌀이 혼합된 쌀겨는 오래 저장을 할 수 없다. 3월까지의 것에 사용하는 것이 좋다.
- (3) 새 쌀겨는 색과 광택이 좋고, 방향이 있는 것. 5월까지 밖에 저장을 할 수 없다.
- (4) 현 쌀겨로 돌의 가루 및 부수러진 쌀이 혼입되고 있지 않는 것은 사용해도 좋다.
- (5) 모래가 혼합된 쌀겨는 색과 광택이 나쁘고, 쓴 맛이 있다.
- (6) 발효 쌀겨 중 악취를 발해 색과 광택이 나쁜 것.
- (7) 이상의 쌀겨 중 돌의 가루 및 부수러진 쌀이 혼입하고 있지 않는 것

다음에, 식염의 적당한 것을 말하면 다음과 같다.

식염의 성분량으로 염분 96%에 쓴 즙 염분4%가 좋고, 한마디로 말하면 고가의 것일수록 품질이 좋은 것이기 때문에 단무지용으로는 고가의 것이 아니면 제품이 좋지 않다.

#### 2) 무의 수확기 및 건조

무의 수확기는 종류에 따라 차이가 나지만, 조생종은 파종 후 75일 정도가 적당하고, 중생종은 파종 후 80일 내지 90일 정도, 만생종은 파종 후 100일 정도가 적당하고, 조생종은 조금 절임으로서 꽤 빨리 시장에 출하하는 것이다.

다음에 중생종으로 저장용으로는 만생종이 아니면 안 된다. 수확기를 잘못하면 납품이 늦

을 경우는 외피가 딱딱하지 않고, 섬유가 많아져, 육질에 공동이 생기기 때문에 판매용으로서는 품질이 나빠지는 것이다.

건조의 방법은 무를 다발로 해 빗물이 닿지 않는 곳으로, 바람이 부는 곳에 말린 장대를 마련해 이것에 순서 좋게 늘어놓아 거는 것이다. 다발의 굵기는 무의 대소에 의해 다르지만, 대형은 4개를 한 다발로 하고, 중형의 것은 6개를 한 다발로 하고, 소형은 8 개를 한 다발로 하여, 뿌리부분부터 3촌(寸) 정도 위쪽의 앞의 부분을 짚으로 결속하는 것이다.

二、大根の収穫期ならびに乾燥

大根の収穫期は種類により異なっているが、早生種は播種後七十五日くらいが適当であり、中生種は播種後八〇日ないし九〇日位、晩生種は播種後一〇〇日くらいが適当であり、早生種は、浅漬および当座漬としてかなり早く市場に出荷するのである。

次に中生種で貯蔵用には晩生種でなければならない。収穫期を誤れば収納が遅れた場合は外皮が硬くなく、繊維が多くなり、肉質に空洞を生ずるので、販売用としては品質が悪くなるのである。

乾燥の方法は大根を束にして雨水のかからないところで良く、風の当たるところに干し竿を設け、これに順序良く並べて掛けるのである。束の太さは大根の大小により異なるが、大型は四本を一束とし、中型のものは六本を一束とし、小型は八本を一束とし、根部より三寸くらい上方の葉の部分の葉で結束するのである。

乾燥の程度を示せば、下記の通り。

건조의 정도를 나타내면 아래와 같다.

표 2.

말리는 방법	날짜	중량보감	손대중
생으로 말린 것	5 일 이내	20%	조금 주름이 생겼을 때
하 말린 것	2 주간	30%	활과 같이 구부러질 때
중 말린 것	30 일 이내	40%	고리와 같이 되었을 때
상 말린 것	30 일 이상	65%	연결될 때

上	中	下	生	干
干	干	干	干	方
三〇日以上	三〇日内外	二週間	五日内外	日數
六割五分	四割	三割	二割	歩重減量
				干加減
結バレルトキ	輪ノ如クナラタルトキ	巧ノ如ク曲ルトキ	少シクワノ出来タルトキ	備考

(그림1)

(그림 2)

3) 단무지에 소금을 가하는 방법

단무지를 제조하려면 간 맞추기를 틀리지 않게 해야 한다. 오래 저장할 때 신 맛이 나오는 것은 간 맞추기를 잘못했던 것이다. 아래에 간 맞추기를 적어 둔다.

三、沢庵漬の塩加法

沢庵漬を製造するには塩加減を間違わないようにしなければならない。長く貯蔵するとき酢味がでるのは塩加減を誤ったのである。今、下に塩加減を記しておくことにしよう。

표 3.

말리는 방법 구별	저장 기간	염	쌀겨	우콘 또는 오라민	사카린	비고
생 으 로 말린 것	2 월까지	2 승(升)	8 승(升)	30 문(匁)	소병의 1/3	설탕 이 라 면 800 문(匁)
하 말린 것	4 월까지	3 승(升)	7 승(升)	25 문(匁)	전술	전술
중 말린 것	6 월까지	3 승(升) 5 합(合)	6 승(升) 5 합(合)	20 문(匁)	소병의 1/2	설탕 이 라 면 1 관 ( 貫 ) 200 문(匁)
상 말린 것	7-12 월까 지	6 승(升)	4 승(升)	20 문(匁)	소병의 1/2	설탕 이 라 면 1 관 ( 貫 ) 200 문(匁)

4) 담그는 방법

담그기에는 대량 제조해서 판매용으로 하는 경우는 폭9척(尺), 깊이 6척(尺), 길이 2간(間)의 콘크리트제의 탱크를 만들어, 이것에 담근다. 탱크 한 개에는 2000관(貫)을 담그는 것이다. 탱크를 이용한 담그기 방법은 생 담그기 라면 생 무30관(貫)에 대해서 소금 1승(升)3합



(습), 오라민 4문(匁)을 담고, 누름돌은 생 무와 동량의 것, 즉, 30관(貫)의 생 무에는 누름돌도 30관(貫)이다. 누름돌로 하룻밤 두면, 물이 오르는 것이다. 이것을 꺼내고, 다음에 본격적으로 담그는 것이다. 본 담그기는 4두(斗)통을 이용해 소금 한 승(升)500합(合), 우콘20승(匁), 설탕 1관승(貫匁)(사카린3문(匁)), 짚겨6승(升)으로 담그는 것이다. 담그고 나서 8, 9일로 완성되는 것이다. 이것을 포장 해 시장에 출하하는 것이다.

다음에 건조한 무를 4두(斗)통에 담그는 방법을 말하겠다. 이것이 보통 일반적으로 행해지고 있는 방법이다. 담그는 순서를 말하면, 먼저 4두(斗)통과 마른 무, 그 외의 원료를 준비해, 소금에 우콘을 혼합해, 다음에 사카린 또는 백설탕을 혼합하는 것이다. 그것에 짚겨를 혼합하는 원료의 배합이 끝나면 다음에 노송나무의 밑판에 소금 1합(合), 부엌 밑의 주위 도랑에 더욱 소금 1합(合)을 뿌리고 소금 짚겨 혼합물을 6, 7습 뿌려, 무를 틈새 없게, 또 높낮이가 없도록 늘어놓아 담근다. 무와 무의 사이에는 소금 짚겨 혼합물을 채워 더욱 무가 안보이게 소금 짚겨 혼합물을 뿌려, 그 위에 무를 일렬로 늘어놓아 그 위에 소금 짚겨 혼합물처럼 교대로 한층 한층 늘어놓고 쌓아 가면, 대략 4두(斗) 통 한 개에는 12단 내외가 줄서는 것이다.

통 가득하게 담그게 되면, 그 위에 무 마른 잎을 늘어놓아 이것에 소금 1합(合)을 뿌려, 다음에 소금 돛자리를 한 장 덮어, 그 위에 누르는 판을 두어, 누름돌 30관(貫)으로 누르는 것이다.

주의

누름돌은 반드시 담그는 무의 중량과 동량으로 하는 것.

마른 무

20관(貫)에서 30관(貫) 정도 담근다.

1반(反)의 생 무는 위의 그림처럼, 담글 때는 25~30통이 되는 것이다. 단무지 1관문(貫匁) 당의 가격은 일 년 내내, 최저 30전(錢), 최고50전(錢) 정도가 보통이다.

#### 四、漬込みの方法

漬込みには大量製造して販売用とする場合は、巾九尺、深さ六尺、長さ二間のコンクリート製のタンクを作り、これに漬込む。タンク一個には二〇〇〇貫を漬込むのである。タンク漬の漬込方法は生漬けであれば生大三〇貫に対して塩一升三合、オラーミン四匁を入れ、漬込み、押し石は生大根と同量のもので、即ち、三〇貫の生大根には押し石も三〇貫である。押し石で一夜おけば、水が上がるのである。これを取りあげて、次に本漬けを行うのである。本漬けは四斗樽を用い、塩一升五合、ウコン二〇匁、砂糖一貫匁(サッカリン三匁)、米糠六升で漬込むのである。漬込み後八、九日で出来上がるのである。これを荷造して市場へ出荷するのである。

次に乾燥した大根を四斗樽に漬込む方法を述べよう。これが普通一般に行われている方法である。漬込の順序を述べれば、先ず四斗樽と干大根、その他の原料を用意し、塩にウコンを混合し、次にサッカリンまたは白砂糖を混合するのである。それに、また米糠を混合する原料の配合が済めば次に檜の底板に塩一合樽開底の周囲の溝に更に塩一合を撒布し、更に塩糠混合物を六、七合撒布し、大根を隙間ないように、また高低がないように並べ、踏付ける。大根と大根の間には塩糠混合物を詰め、更に大根が見えないように塩糠混合物を撒布し、その上に大根を一行に並べ、その上に塩糠混合物と交互に一段一段と並べ踏み付けて行けば、凡そ四斗樽一本には十二段内外が並ぶのである。

樽一杯に漬込みが終われば、その上に大根の干葉を並べ、これに塩一合を散布して、次に塩菰を一枚覆せ、その上に押板を置き、押石三〇貫を以って押付けるのである。

磯菰一枚

大根干葉

塩糠混合物

注意

押石は必ず漬込み大根の重量と同量とすること。

乾大根

二〇貫位より三〇貫くらい漬込む

一反歩の生大根は上の図の通り、漬込むときは二五~三〇樽となるのである。沢庵漬一貫匁当たりの価格は一年中を通じ、最低三〇銭、最高五〇銭くらいが普通である。

## 5) 담근 후의 관리

담그는 데까지는 보통 주의하지만, 담근 후의 관리로 자주 실패하는 사람이 많다. 담근 후의 관리는 어떻게 해야 하는가, 아래에 그 방법을 말하겠다.

- (1) 담그기의 날부터 3일째에 압판 아래에 국물이 오른다.
- (2) 담그기의 날부터 5일째에 압판 위에 국물이 오른다.
- (3) 담근 후 9일째에 압석을 20관(貫) 줄이는 것이다.
- (4) 담근 후 14일째에는 압판 위에 국물이 조금 있을 정도이다.

왜 누름돌을 줄이는가 하면, 누름돌로 무의 즙액을 밀어내 무의 국물, 쌀겨의 염분, 조미료, 착색제의 혼합한 것을 다시 흡수시키기 때문이다.

- (5) 담근 후 35일로 단무지가 완성 된다.

## 五、漬込み後の管理

漬込みまでは普通注意をするが、漬込み後の管理でよく失敗する人が多い。漬込後の管理は如何にすべきか、左にその方法を述べよう。

- 一、漬込の日より三日目に押板の下に汁が上がる
- 二、漬込の日より第五日目に押板の上に汁が上がる
- 三、漬込後九日目に押石を二〇貫減らすのである
- 四、漬込後十四日目には押板の上に汁が少しあるくらいである

何故、押石を減らすかといえは、押石で大根の汁液を押し出して大根の汁米糠の塩汁、調味料、着色剤の混合したものを再び吸収させるためである

- 五、漬込後三十五日にして沢庵漬が出来上がる

## 2. 간장의 제조법

간장의 제조법에는 사람들에 따라 만드는 방법이 다르지만, 저자의 제조 방법은 도쿄 농

업대학 교수 스미에 박사의 연구 결과 발표된 제조법으로 은사 및 간장 양조가로부터 가르침을 받았던 방법을 편성해 만든 방법으로, 초보자에게도 용이하게 만들 수 있는 방법이다.

#### 1) 원료

간장의 원료는 말할 필요도 없이, 대두, 밀, 식염수이다. 이것이 보통 간장으로, 상점에서 판매하려면 위 원료 외에, 조미료, 미림, 글리세린, 백설탕, 착색 원료(캐러멜), 방부제, 사르치르산, 붕산, 겨자가루 등의 원료를 더해 맛을 낸 것이다. 원료의 분량을 나타내면 다음과 같다.

##### (1) 보통 간장의 원료 및 분량

대두 : 1두(斗)

밀 : 1두(斗)

식염 : 20근(斤)

수 : 2두(斗) 2근(升)

##### (2) 판매 간장의 원료 및 분량

대두 : 1두(斗)

밀 : 1두(斗)

식염 : 9승(升)

수 : 1두(斗) 8승(升)

미림 : 간장 1석(石)에 대해 5승(升) 내지 2승(升)

글리세린간장 1석(石)에 대해 2승(升)

백설탕 : 간장 1석(石)에 대해 2관(貫) 내지 1관(貫)

착색제 캐러멜 : 간장 1석(石)에 대해 5문(匁)

붕산 : 간장 1석(石)에 대해 5문(匁) 이내

겨자가루 : 간장 1석(石)에 대해 1개 내지 3합(合)

대두에도 파랑 대두, 흑대두, 노랑 대두의 3종류가 있지만, 파랑 대두와 흑대두는 제품의 색과 광택이 나쁘고, 생산량도 적은 것이다. 노랑 대두는 성분 36%를 포함해, 사용하면 품질이 좋은 것을 만들 수 있는 것이다. 원료 가운데, 식염의 분량은 물의 분량의 반이 좋고, 식염 및 물의 분량의 적은 것이 간장의 품질이 좋다. 착색제는 품질이 좋은 것에는 적게 이용되고 있어 품질이 낮은 것에는 많이 사용되고 있다. 조미료는 적을수록 품질이 우량한 것을 만들 수 있다.

#### 第二節 醬油の製造法

醬油の製造法には人々によって作り方の流儀が異なるのであるが、著者の製造している方法は東京農業大学教授の住江博士の研究の結果発表された製法に恩師および醬油醸造家より教えられた方法を組合わせて作った方法で、初心者にも容易に作れる方法である。

##### 一、原料

醤油の原料は言うまでもなく、大豆、小麦、食塩水。これが普通の醤油で商店で販売しているものには右の原料の他に、調味料、味醂、グリセリン、白砂糖、着色原料(カラメル)、防腐剤、サルチルサン、ホウ酸、芥子粉などの原料を加え、味をつけたものである。今、原料の分量を示せば、次の通りである。

一、普通醤油の原料および分量

大豆：一斗  
小麦：一斗  
食塩：二十斤  
水：二斗二升

二、販売醤油の原料および分量

大豆：一斗  
小麦：一斗  
食塩：九升  
水：一斗八升  
味醂：醤油一石につき五升ないし二升  
グリセリン：醤油一石につき二升白砂糖、醤油一石につき二貫ないし一貫  
着色剤カラメル：醤油一石につき五匁  
ホウ酸：醤油一石につき五匁以内  
芥子粉：醤油一石につき一本ないし三合

大豆にも青大豆、黒大豆、黄大豆の三種類があるが、青大豆と黒大豆は製品の色沢が悪く、生産量も少ないのである。黄大豆は成分三六%を含み、使用すれば品質の良いものが出来るのである。原料のうち、食塩の分量は水の分量の半分が良く、食塩および水の分量の少ない方が醤油の品質が良い。着色剤は品質の良いものには少なく用いられており、品質が下等のものには多く使用されている。調味料は少ないほど、品質が優良なものが出来る。

2) 간장메주 만드는 방법

대두를 물에 담가, 솥에 넣어 익히는 것이지만, 불을 피우는 방법은 처음 한 번 끓일 때까지 강한 불로 익혀 끓인 후는 솥 안의 온도가 냉각하지 않도록 문어, 불 정도로 해서 위로 부터 돛자리로 덮어, 이튿날 아침까지 두면, 포동포동한 익혀 있을 것이다. 한편에서는 밀을 냄비로 볶는 것이다. 볶는 것은 꽤 강한 화력으로 볶고, 향이 나오고, 툭툭 털 정도까지 볶는다. 볶아낸 밀은 맷돌로 부수고, 덧 문짝 위에 부순 밀과 익힌 대두를 혼합해, 이것에 종국을 넣어(분량8문(匁)) 잘 섞이도록 혼합하는 것이다. 이것을 온돌 안에 깔아, 익힌 대두 및 부순 밀의 혼합물을 싸서, 그 위에 깨끗한 돛자리를 씌워 먼지가 안에 들어가지 않게 해 두고, 4 두(斗) 통이 있으면, 안에 넣는 온도는 37도 내지 40도로, 인간의 체온보다 좀 뜨거울 정도로 해 두면 4, 5일간으로 종국이 되는 것이다.

## 二、醤油麴の作り方

大豆を水に浸し、釜に入れ、煮るのであるが、火の焚き方は初め一度ふきあげるまで強い火で煮て噴いた後は釜の中の温度が冷却しないように埋め、火位にして上から箆で覆い、翌朝まで置けば、ふっくらと煮えている一方には小麦を鍋で炒めるのである。炒めるのはかなり強火で炒り、芳香がして、パチパチ弾ける位まで炒める。炒り上げた小麦は石臼で引割り、戸板の上に引割小麦と煮大豆を混合して、これに種麴を入れて(分量八匁)よく混ぜり合うよう掻き混ぜるのである。これを箆を温度炉のなかへ敷き、煮大豆および引き割小麦の混合物を包み、そのうえに綺麗な箆か戸板を被せ、塵埃の中には入らないようにしておくか、四斗樽があれば、中へ入れて置く温度は三十七度ないし四十度で、人間の体温に一寸熱いくらいにしておけば、四、五日間にして、麴になるのである。

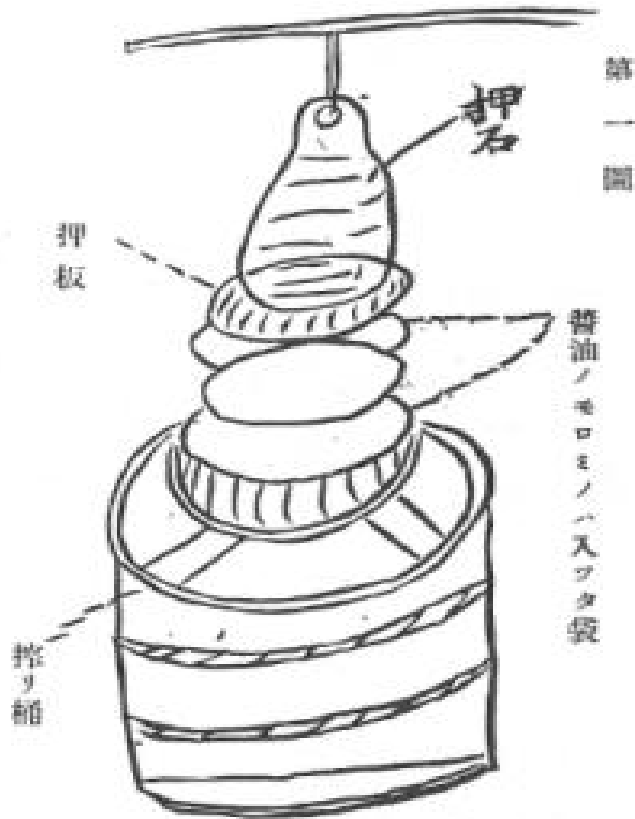
### 3) 간장의 숙성 작업

종국이 완성되면, 다음에 4두(斗) 통에 물을 넣어 위에 소쿠리를 끼워, 그 소쿠리 안에 식염을 넣고 위로부터 물을 끼얹고, 녹여서 식염의 덩어리가 침전물이 되어 들어가지 않도록 여과하는 것이다. 식염수가 생기면 종국을 그 안에 넣는 것이지만, 덩어리인 채 넣으면 그 부분이 부패하기 때문에 부수어 넣는 것이다. 종국이 떠오르는 것은 붓으로 쳐넣어, 가라앉히는 것이 좋다. 그 후는 매일 붓의 끝부분으로 각반하면 된다. 이 기간은 판매용이라면 10개월, 자가용이라면 1년 이상이 좋다. 꽤 오래 두는 편이 좋은 간장을 만들 수 있는 것이다.

### 三、醤油の仕込み

麴が出来上がったら、次に四斗樽に水を入れ、樽の上に箆をはさみ、その箆の中へ食塩を入れ上から水をかけて、溶かし込み、食塩の塊が沈澱物となって入らないように濾すのである。食塩水が出来たら麴をその中へ入れるのであるが、塊りのまま入れればその部分が腐敗するから壊し砕いて入れるのである。麴の浮き上がるのは棒で突込み、沈めるのが良い。その後は毎日棒の先で掻き混ぜ撥絆すればよい。この期間は販売用なら十ヶ月、自家用なら一ヶ年以上。かなり長く置いた方が上等の醤油が出来るのである。

### 4) 간장의 짜는 방법



(그림3)

작업 후, 10개월 후 짜기 시작하는 것이지만, 먼저 하얀 면의 옷감으로 부대를 만들어, 4두(斗) 통내의 간장을 넣어, 별도로 4두(斗) 통을 준비해, 통 위에 십자형에 2촌(寸) 각의 봉을 깨어 그 위에 원형의 판을 두어, 그 위에 간장이 들어간 부대를 두어, 부대 위로부터 누름돌을 걸어 압착하는 것이다. 짜낸 간장은 솥 중에 넣어 불로 끓여, 70도 정도 따뜻하게 하는 것이다. 이 때 조미료, 방부제, 착색제를 전술의 분량만 넣어 끓이는 것이 끝나고 나서 통이나 항아리, 병에 채워 저장하면 좋다.

상술한대로 하면 간장이 다 되는 것이다. 이것을 첫째 간장이라고 말하는 것이다. 다음에 첫째 간장을 짠 찌꺼기 2관(貫)400문(文)에 대해서 식염 500문(文), 물 1두(斗)의 식염수를 더해 짰던 것이 2번째 간장이라고 하고, 2번째 간장에 전술의 식염수를 가해, 더 짠 것이 3번째 간장이며, 그 깻묵 사료는 돼지의 사료나 그 외에 사용하는 것이다. 것처럼 첫째 간장 2두(斗)5승, 2번째 간장 1두(斗), 3번째 간장 1두(斗)로, 합계 4두(斗)5승(升)의 간장을 만들 수 있는 것이다. 이처럼 하여 간장 원료비 1두(斗)에 대해서 1엔(円) 정도로 충분히 만들 수 있는 것이다.

직경 1척(尺)5촌(寸)의 원통형의 죽제통



(그림4)

제2그림의 짜는 방법은 종래의 농가에서 행해지고 있는 방법으로, 원통형의 대나무를 이용하여 만든 가마 안에 짜내는 간장을 받는 방법이다.

#### 四、醤油の搾り方

仕込み後、十ヶ月して搾り出すのであるが、先ず白木綿の布で袋を作り、四斗樽内の醤油を入れ、別に四斗樽を用意し、樽の上に十字形に二寸角の棒をはさめ、その上に円形の坂を置き、その上に醤油の入った袋を置いて、袋の上から重石を掛け、压榨するのである。搾り出した醤油は、釜の中へ入れ、火で焚き、七〇度くらいに温めるのである。このさい、調味料、防腐剤、着色剤を前述の分量だけ入れ、火入れが済んでから樽詰め、または甕、瓶に詰めて貯蔵すれば良いのである。

前述の通りにして、醤油が出来上がったのである。これを一番醤油と言うのである。次に一番醤油を搾った粕二貫四〇〇匁に対して食塩五百匁、水一斗の食塩水を加え、搾ったのが二番醤油といい、二番醤油の搾り粕に前述の食塩水を加用して、更に搾ったものが三番醤油であり、その搾粕は豚の飼料、その他に使用するのである。そのように一番醤油二斗五升、二番醤油一斗、三番醤油一斗で、合計四斗五升の醤油が出来るのである。そのようにして醤油原料費一斗に対して一円くらいで充分できるのである。

#### 醤油の搾り方の図解

直径一尺五寸の円筒形の竹製の籠

第二圖の搾り方は従来の農家で行われている方法で、円筒形の竹籠の中へ浸し出す醤油を汲み取る方法である。

### 3. 건조 곶감 만드는 방법

곶감은 어떤 것이 품질이 좋은 것인가 하면, 감미가 많아서 육질이 쫄깃하고 부드럽고 섬유가 적어서, 형태가 훌쭉한 것이 시장에서 환영받는 것이다. 중량은 한 개 10문(匁) 내지 15문(匁) 정도의 것이 좋다. 품질이 좋은 곶감을 만들려면 곶감에 적절한 감이 아니면 안 된다. 적합한 감은 어떤 것인가 하면, 대형의 것으로, 생시 한 개의 중량이 60문(匁) 내지 80문(匁) 정도의 것으로, 형태는 훌쭉하고 핵자가 가능한 한 적은 것이 가장 적합하다.

#### 1) 채취의 방법

11월 초순 무렵에 채취한 것이 양호한 곶감으로 생기는 것이다. 그리고 채취는 반드시 감의 가지를 1촌(寸) 정도 정(丁)의 자형처럼 붙여두고, 매달리게 할 경우에 형편이 좋다. 채취한 감은 4, 5일, 토방에 방치해 두어, 돛자리를 씌워두면 박피가 용이하게 되는 것이다.

#### 第三節 火力乾燥干柿の作り方

干柿はどんなものが品質が良いものであるかと言えば、甘味が多くて、肉質がしまった軟かく繊維が少なく、形が細長いものが市場で歓迎されるのである。重量は一個十匁ないし十五匁くらいのものである。品質の良い干柿を作るには干柿に適した柿でなければならない。適した柿はどんなものであるかと言えば、大形のもので、生柿一個の重量が六〇匁ないし八〇匁くらいのもので、形は細長く核子になるべく少ないものが最も適している。

#### 一、採取の方法

十一月月上旬頃に採取したものが良好な干柿ができるのである。そして採取は必ず柿の枝を一寸くらい丁の字形につけておけば、吊るす場合に都合が良い。採取した柿は四、五日、土間に放置しておいて、箆を被せておけば剥皮が容易になるのである。

#### 2) 박피

감의 껍질을 벗기려면 니켈제의 창칼이나 또는 대나무 비가 좋다. 박피 후는 천으로 감을 싸는 것이다. 박피에서 주의해야 되는 점은 꼭지부위 주위와 배꼽 부분에 껍질을 약간 남겨 두는 것이지만, 너무 많이 열매껍질을 남기면 외관이 나빠지므로 주의해야 한다.

#### 二、剥皮

柿の皮を剥くには、ニッケル製の小刀か、または竹ペラが良い。剥皮後は本線布で柿を布くのである。剥きかたで注意しなければならない点は、蒂部の周囲と臍の部に果皮を少しだけ残しておくことで、余り多く果皮を残せば外観が悪くなるので注意しなければならない。

#### 3) 매다는 방법

박피가 끝나면 길이 1척(尺) 정도의 끈을 두개로 잡아 묶은 것을 줄의 양단에 각 한 개씩 매달아 거는 것이다.

#### 三、吊し方

剥皮が終われば長さ一尺くらい的小繩を二つ折にして掬い、先端を結んだもので繩の両端に各一個ずつ吊して掛けるのである。

#### 4) 건조 상자를 만드는 방법

우선, 1촌(寸) 각의 목재로, 길이 5척(尺) 5촌(寸)의 것 4개, 길이 3척(尺)의 것 8개를 준비



하여, 아래 그림처럼 사각형의 상자를 구축한다. 그것에 3방면만 판으로 쳐, 전방은 아래 그림처럼 상하2단의 여달이문을 붙이는 것이다. 천정에는 중앙에 3촌(寸) 각, 네 구석에는 2촌(寸)각의 배기 구멍을 마련한다.

그리고 좌우의 상자 안의 벽에는 적들을 꽂아 넣기 위해 5단의 문창살을 마련해 문창살 위에 틀이 끼우는 것이다. 적들은 두께 5분(分), 폭1촌(寸) 정도의 판으로 3척(尺) 사방의 틀을 만들어 거기에 4촌(寸) 3분(分)마다 두께5분(分), 폭 1촌(寸)의 판을 6개 고정시키는 것이다. 적들은 5단이기 때문에 5개가 필요하다. 화력 설비는 초별구이의 화로에 목탄을 넣어도 좋다. 또 직경6촌(寸)의 연탄이 있으면 석유 깡통을 반으로 자른 것의 안에 넣는다. 그렇게 해서 저부의 토방에 두어, 그 위에 2척(尺)사방의 함석판을 적해 둔다.

이 건조 상자에 19관(貫) 정도의 생시가 한 번에 들어가는 것이다. 그렇게 해서 제품이 약 5관(貫) 정도 완성되는 것이다.

건조 상자가 완성되면, 불을 넣어 상내의 온도를 110도 정도로 해서 감을 넣는다. 감 한 개에 50문(文)정도의 것은 건조 기간 및 온도를 다음과 같이 한다.

제1 일째 100도~90번

제2 일째 90번~85번

제3 일째 85번~80번

제4 일째 80번~70도

감 한 개에 100문(文)정도의 것은 계속해서 건조하지 말고, 화력을 중지하고 손으로 비비며, 부드럽게 해서 감의 중심으로부터 수분이 배어 나오는 것을 기다린 후 다시 건조한다. 그 표준은 다음과 같이

제1 일째 100도~90번

제2 일째 100도~90번

제3 일째 중지 손으로 비빈다.

제4 일째 90번~80번

제5 일째 80번~70도

건조 중은 매일 2회, 위로부터 제일단의 적들, 제3단의 적들, 제5단의 것을, 건조의 평균으로 하도록 틀의 교환을 한다. 건조가 끝나면 꺼내서 천일에 건조를 한다. 꺼내는 것은 맑은 날씨의 날에 실시해, 만약 우천에 해당되었을 경우는 꺼내지 말고 온도 70도로서 건조 상자에 넣어두어, 맑은 날씨를 기다려 꺼내는 것이다. 건조 상자에서 꺼낸 감은 이틀간 천일로 건조를 실시한다. 아침은 오전 9시부터 10시 무렵, 일출 후 1시간 정도 지나서 밖으로 꺼내고 햇빛에 쬐여, 저녁은 일몰 1시간 전에 집안에 들여다 놓는다. 그 사이에 3번 비벼서, 부드럽게 하여 수분을 침출시켜, 더 육질이 부드러워지도록 감의 어깨부분으로부터 비벼서 완화시키는 것이다.

천일 건조가 끝나면, 다음에 실내에 선반을 걸어놓고 감과 감이 접촉하지 않게 걸어 두

면, 점차 날짜를 거치는 것에 따라 열매 표면에 하얀 가루가 붙는데 이 때, 감의 형태가 똑 같이 되도록, 또 형태가 크게 보이도록 전면은 인지로 후면은 중지로, 엄지는 감의 한가운데 근처를 누르는 것이다. 다음에 잠상에 건조한 짚을 5분(分) 정도의 두께로 늘어놓고 깔고, 그 위에 감을 접촉하지 않을 정도로 간격을 두고 늘어놓고 그 위에 또, 짚을 씌워 겹쳐 쌓아 두면 과면에 하얗게 가루가 생기는 것이다.

감은 습기가 없는 곳에 두는 것이 가장 필요하고, 건조한 곳에 두는 것이 좋다.

전술의 곳감 화력 건조는 제가 고향에서 1932년부터 현의 장려에 의해 활발히 제조되고 있던 방법이지만, 현에서 장려되고 있는 건조 상자는 폭3척(尺), 안쪽 길이2척(尺)5촌(寸), 높이5척(尺)5촌(寸)의 것이지만, 실제로 제조해 보면 위에서 소개한 상자보다 커도 좋고, 작아도 좋다. 온도를 가지고 같은 방법으로 만들면 되기 때문에, 담배의 상자를 이용해도 되고, 틈새가 있으면 상자의 외측을 종이로 막아도 되는 것이다. 앞에서 기술한 대로 해서 만들면 각 농가에 있어도 수제로 만들 수 있는 것이다.

다음에 온도를 높이기 위해서 이용하는 연탄은 간단한 연탄 제조기가 있으므로, 원료는 연탄가루에 점토수를 혼합해서 연탄 제조기에 채워 데려서 굳혀 틀에서 꺼내는 것으로, 만드는 방법은 간단하고 용이하게 할 수 있다. 그렇게 하면 구입하는 것보다 현저하게 염가로 되고, 연탄은 온도의 변화가 적고, 일정하기 때문에 화력 건조 곳감 제조에는 가장 적합한 것이다.

#### 四、乾燥箱の造り方

まず、一寸角の木材で、長さ五尺五寸のもの四本、長さ三尺のもの八本を用意し、左記図のように四角形の箱に組合せる。それに三方だけ板で張り、前方は左記図のように上下二段の開き戸をつけるのである。天井には中央に三寸角、四隅に二寸角の排気孔を設けるのである。

そして左右の箱の内の壁には吊框を挿込むため五段の棧を設け、棧の上に框がはさまるのである。吊框は厚さ五分、巾一寸くらいの板で三尺四方の框を拵え、それに四寸三分ごとに厚さ五分、巾一寸の板を六本釘付けするのである。吊框は五段であるから、五個必要である。火力設備は素焼の七輪に木炭を入れても良い。また直径六寸の煉炭があればそれを石油空缶を半分に切ったもの、中へ入れる。そうして底部の土間に置き、その上に二尺四方のトタン板を吊るしておく。

この乾燥箱に十九貫余りの生柿が一度に入るのである。そうして製品が約五貫くらい出来上がるのである。

#### 第三図 乾燥箱

乾燥箱が出来上がれば、火を入れて箱内の温度を百十度くらいにして柿を入れる。柿一個五〇匁くらいのももの乾燥期間ならびに温度は次の通り。

第一日目 一〇〇度～九〇度

第二日目 九〇度～八五度

第三日目 八五度～八〇度

第四日目 八〇度～七〇度

柿一個一〇〇匁くらいのものは続けて乾燥しないで、火力を中止して手で揉み、やわらげ、柿の中心から水分が染み出てくるのを待って、再び乾燥する。その標準は次の通り

第一日目 一〇〇度~九〇度

第二日目 一〇〇度~九〇度

第三日目 中止 手で揉む

第四日目 九〇度~八〇度

第五日目 八〇度~七〇度

乾燥中は毎日二回、上から第一段の吊框、第三段の吊框も第五段のものとを、乾燥の平均とするよう框の差し替えを行う。乾燥が終われば取出して天日乾燥をする。取出しは晴天の日に行い、もし雨天に当たった場合は取出さないで温度七〇度として、乾燥箱に入れておき、晴天を待って取りだすのである。乾燥箱から取り出した柿は二日間天日で乾燥を行う。朝は午前九時から十時頃、日の出後一時間くらい経て外に出し、日に当て、夕方は日の入り一時間前に家のなかへ取り込むのである。その間に二回手で揉み、やわらげ、水分を浸出させ、なお肉質が軟らかくなるように柿の肩部から揉み和らげるのである。

天日乾燥が終われば、次に室内に蚕棚をかけ、柿と柿が接触しないように掛けておけば、次第に日数を経るにつれて果面に白粉が付くので、この時、柿の形が同に型になるように、また形が大きく見えるように前面を人差指と中指の後面を親指で柿の真ん中あたりを押さえるのである。次に、蚕箱に乾燥した藁を五分位の厚さに並べて敷き、そのうえに柿を接触しないくらいに間をおいて並べ、その上に又、藁を被せ、積み重ねておけば果面に真っ白く白粉が付くのである。

柿は湿気のないところにことが最も必要で、かなり乾燥するところに置くのが良い。

前述の干柿火力乾燥は著者が郷里で昭和七年より県の奨励により盛んに製造していた方法であるが、乾燥箱は県より奨励されているのは、間口三尺、奥行二尺五寸、高さ五尺五寸のものであるが、実際、製造して見れば右箱より大きくてもよく、小さくてもよい。温度を以って同じ方法で造ればよいのであるから、煙草の箱を利用して出来ると、隙間があれば箱の外側を紙で貼ればよいのである。前述の通りにして造れば各農家においても手製で出来るのである。

次に温度を高めるために用いる煉炭は、簡単な煉炭製造器があるので、原料は練炭粉に粘土水を混合し煉炭製造器に詰めて打ち固めて型から取り出すのであって、造り方は簡単で容易に出来るのである。そうして購入するのより著しく安価で出来て、煉炭は温度の変化が少なく、一定しているので火力乾燥干柿製造には最も適しているのである。

#### 4. 무말랭이 제조법

말랭이의 종류에 5가지 있지만, 각 종별로 그 제조법을 말하겠다.

##### ① 채침 말랭이

말랭이 중에서 가장 가늘고, 폭 곡척<sup>4)</sup> 3촌(寸) 7분(分) 속에 45일간 담그고 높이 1분(分)3리(厘)의 그릇을 이용해 제조한 것이다. 제조가 간단하고 용이하게 할 수 있으므로, 가장 대량 생산할 수 있어 판매용으로서 이상적인 것이다.

##### ② 상절 말랭이

4) 곡척 : 경척(鯨尺)의 여덟 치를 한 자로 함.

경척 : 곡척(曲尺)의 1자 2치 5푼(37.88cm)에 해당하는 재봉용 자

채침보다 약간 굵은 편이 것으로, 폭 곡척 세촌(寸) 7분(分)에 25 날짜, 목문의 높이 2분(分)의 그릇을 이용해 제조한다. 이것은 소비 범위가 좁기 때문에 가정용으로서 제조하는 것이 좋다.

③ 뿌리 말랭이

가장 굵은 것으로, 곡척 3촌(寸) 7분(分)에 18일 담그고 목문 1분(分)5리(厘)의 그릇을 사용해서 제조한 것으로, 뿌리 말랭이는 시장에 환영되는 곳과 부적합한 곳이 있으므로, 제조 전에 상품이 팔리는 방면을 조사해서 제조하는 것이 좋다.

④ 화환절 말랭이

홀쭉한 무를 곡척 3촌(寸) 7분(分)에 문물의 사이, 일인분을 3리(厘)로 목문을 심는 그릇으로 제조하는 것이다. 이것도 시장에 따라 기호가 다르다.

⑤ 윤절 마르고

화환절 마르고의 일종이지만, 제조 방법이 다르므로, 그 다른 점을 말하자. 충기는 화환절 말랭이와 같은 것을 이용해 얇은 수절로서 건조하는 것이지만, 건조하기 전, 찬바람에 맞춰 동결시키고 나서 건조한다. 동결한 무는 백색보다 갈색 반투명이 되어, 4일간 건조한다.

다음에 무 가공용 기구 재료류의 판매점은 아래쪽에 쓴 대로이기 때문에, 한 부락씩 공동으로 해서 제조하는 경우는 공동 구입하는 것이 좋다.

1) 대파를 채친 것

(ㄱ) 아이치현 고을 읍내 쌀가게에서 대파를 채친 것은 일인분에 돈 구십 오전(錢)

(ㄴ) 무 말린 것의 일인분에 대해 돈 1엔(円)50천(賤) 아이치현 이치노미야시 덴마쵸 모리 상점

2) 무를 짤게 찢어 채친 것

가격5엔(円) 정도 아이치현 이나사와초 시모츠 진산조합

무말랭이 충기에는 충상기에 칼이 한 개 붙어 있는 한 자루들과 2개 붙어 있는 2자루 돌, 3개 붙어 있는 3자루 돌의 3종류가 있지만, 3자루들이 단시간에 대량으로 만들 수 있어 편리하지만, 가격이 비싸다. 말랭이의 제조는 미리 수확한 무를 잘 세정해 전술의 말랭이 충기를 4두(斗) 통 또는 상자 위에 끼고 받아주는 그릇을 아래에 두어, 오른손으로 무의 꼬리 부분을 잡고, 비스듬하게 충기에 맞춰 잘라진 면이 길어지도록 잘라내고, 폭6척(尺), 길이 5척(尺) 정도의 대나무로 된 대발 또는 단책을 40도의 각도로 남향으로 하여 1간(間)마다 베개를 치고, 이것에 통나무를 옆으로 놓힌 다음 대발에 햇빛이 잘 쬐도록 기대어 세워 놓은 것에, 잘

라넨 말랭이를 한 장에 7관(貫)정도 넣어 건조하는 것이다. 건조 중에 하루 2회 섞어, 햇빛이 잘 투사되도록 하는 것이 필요하다. 건조 중에 강우가 있는 경우는, 즉시 집안에 거두어들여 건조하는 것이다. 그리고 비가 그친 후, 다시 꺼내서 건조하는 것이다.

#### 第四節 大根切干製造法

切干の種類に五種類あるが、各種別にその製造法を述べよう。

##### (一)千切干

切干のなかで最も細かく、巾曲尺三寸七分のなかに四十五日つけ、目刃の高さ一分三厘の衝器を用い、製造したものである。製造が簡単で容易に出来るので、最も多量生産でき、販売用として理想的なものである。

##### (二)上切干

千切干より幾分太目のもので、巾曲尺三寸七分に二十五日付け、目刃の高さ二分の衝器を用いて製造する。これは消費範囲が狭いので家庭用として製造するのがよい。

##### (三)角切干

最も太いもので、曲尺三寸七分に十八日つけ、目刃一分五厘の衝器を用ひて製造したもので、角切干は市場に歓迎されるところと、不向きのところとがあるので、製造前に販路を調べて製造するのが良い。

##### (四)花丸切干

細長い大根を巾曲尺三寸七分に刃物の間、合一分三厘で目刃を植えざる衝器で製造するのである。これも市場により、嗜好が異なる。

##### (五)輪切干

花丸切干の一種であるが、製造方法が異なるので、その異なる点を述べよう。衝器は花丸切干と同様のものを用い、薄く輪切りとして、乾燥するのであるが、乾燥する前、寒風に当って凍結させてから乾燥する。凍結した大根は白色より褐色半透明となり、四日間乾燥する。

次に大根加工用器具材料類の販売店は左記の通りであるから、一部落共同して製造する場合は共同購入するのがよい。

#### 一、大破千切角切衝器

(イ)千切衝 一丁につき金九十五銭 愛知県 中島郡 稲澤町 大米商店

(ロ)角切干衝 一丁につき金壹円五拾銭 愛知県 一宮市 伝馬町 森商店

#### 二、大根白髪千切器

価格 五円くらい 愛知県 稲澤町 下津進産組合

大根切干衝器には衝詳器に刃物が一個付いている一挺突と二個付いている二挺突、三個付いている三挺突の三種類があるが、三挺突が短時間で大量にできて便利であるが、価格が高い。切干の製造は予め収穫した大根を良く洗浄して前述の切干衝器を四斗樽または箱の上にはさめ、受器を下に置いて、右手で大根の尾部を握り、斜めに衝器に当て、切手の長くなるように突落し、巾六尺、長さ五尺くらいの竹箆または段箆を四十度の角度で南向きにして一間毎に枕を打ち、これに丸太を横たえ、これに箆を日光が良く直射するように立て掛けたものに、突落した切干を一枚に七貫ぐらい入れて乾燥するのである。乾燥中は一日二回攪拌し、よく日光の透射を良くすることが必要である。乾燥中に降雨がある場合は、直ちに家のなかに取り入れ、乾燥するのである。そうして雨が止んだ後、更に取り出して乾燥するのである。

## 5. 토마토 가공품의 제조 방법

토마토는 7월중까지 판매하면 고가로 팔리지만 8월이 되면 매년 가격이 싸진다. 저자도 8월 초순 무렵의 출하에서는 운임을 배면 남지 않았던 것이 몇 번이나 있었다. 또, 가을 토마토를 재배하면 10월 하순 무렵 성숙하지 않고 푸른 것이 많다. 그러한 경우에 아래와 같은 가공품을 제조해 팔면 몇 배에도 고가로 팔리는 것이다. 또, 일반 가정에서도 토마토가 싸지고 나서 대량으로 매입하여 토마토 가공품을 만들어 두면, 연중 요리나 여름의 음료 등으로 자급할 수 있어, 상점에서 사는 것보다 경제적이다. 그러므로, 가공품의 제조도 용이하지 않은 기술이 필요하다. 처음인 사람이나 아마추어는 잘 못하지만, 충분히 제조법을 알게 되면, 이 정도로 간단하게 만들기 쉬운 것은 없을 것이다.

아래에 저자가 제조하고 있는 제조법을 적기로 하자.

### 1) 토마토 가공품의 종류

토마토 가공품의 종류에는 다음의 것이 있다.

- ① 퓨레 ② 펄프 ③ 케첩 ④ 소스 ⑤ 페이스트 ⑥ 시럽 ⑦ 잼 ⑧ 젤리 ⑨ 채소 절임 ⑩ 피클

#### トマト加工品の製造方法

トマトは七月中迄販売すれば高価に売れるけれども八月になれば毎年価格が安くなる。著者も八月上旬頃の出荷では運賃を引けば残らなかったことが何度もあった。また、秋トマトを栽培すれば十月下旬頃成熟しないで青いものが多い。そのような場合に下記の加工品を製造して売れば何倍にも高価に売れるのである。また、一般家庭でもトマトが安くなってから大量に買い入れてからトマト加工品を造っておけば、年中料理や夏季の飲物などの自給ができる。商店で買うより経済的である。ですから、加工品の製造も容易でない技術が必要である。初めての人や、素人には上手にできないのであるが、充分な製造法が分れば、これほど簡単に造り易いものはないのである。

今、下に著者が製造している製造法を記すことにしよう。

#### 1. 토마토 가공품의 종류

토마토 가공품의 종류에는次のものがある。

(一)ピューレ

(二)パルプ

(三)ケチャップ

(四)ソース

(五)ペースト

(六)シロップ

(七)ジャム

(八)ゼリー

(九)漬物ピクルス漬け

2) 제조법

우선, 성숙한 토마토를 2개로 자르고, 청색을 한 채 부분을 제거하는 것이다. 그것을 찜 통바구니에 넣어 30분간 정도 찌면 토마토의 표면에 주름이 생긴다. 다음에 그것을 바구니 또는 대나무로 된 통 또는 금속제의 쌀 씻는 그릇 같은 큰 것에 넣어 가죽만으로 될 때까지 비벼서 부수어, 주걱을 이용해서 국물을 내서 그 국물은 냄비 안에 또는 통 안에 떨어지도록 설치해 두어야 한다.

다음은 냄비 또는 통 안에 들어온 과육이나 과즙을 체(1촌(寸) 사방으로 30의 구멍이 있는 것)에 걸쳐 여과한다. 체 아래에는 냄비 또는 통을 두는 것이다. 체로 여과하면 과육 및 과즙이 통 안에 떨어진다. 그 떨어진 육즙과 종자를 펄프라고 칭하며, 육즙을 쥘레라고 말하는 것이다. 펄프의 달콤함의 정도는 각자의 취향대로 적당히 설탕을 더해 이중 냄비로 졸일 때는 잼이 되는 것이다. 그리고 쥘레를 또 다시 1촌(寸) 사방으로 50구멍의 체로 쳐서 여과하면, 그 때는 체 위에 과육이 남아 통 안에 떨어지는데 그것이 과즙이다. 체 위에 남은 과육에 설탕을 더해 이중 냄비로 졸여 교반하면 페이스트가 완성되는 것이다. 더욱 통 안에 여과된 과육과 과즙을 플란넬 및 면포의 2매로 여과하면 고기와 국물 2개로 분리된다. 과즙에 설탕을 더해 졸이면 시럽이 되는 것이다. 이 시럽에 분유 및 벌꿀을 더하고 살균하여 병에 담아두면 여름의 자양강장제 식료로서 훌륭한 상품이 완성된다. 음료로 제공할 때는 5배정도 희석해서 마시면 좋다.

다음에 토마토케첩의 제조를 말하겠다. 원료는 플란넬면포 위에 남은 과육과 같은 양의 양파를 고추냉이 내림 기구로 갈아서 부순 것에 양파 중량의 10%의 식염을 더해 비벼서 부순 것을 혼합해, 거기에 설탕을 소금의 1.5배로 줄이고, 분말 양파 1관(貫)에 대해 5문(文), 정향유 동3문(文), 초산 동10문(文)을 더해 이중 냄비로 삶는 것이다.

다음에 토마토소스의 제조 방법을 말하겠다.

전술의 면포 및 플란넬로 여과했을 때에 남은 토마토 과육에 같은 양의 양파를 고추냉이 내림 기구로 부수어, 이것에 식염과 등량의 설탕을 더해 더욱 양파 1관문(貫文)에 대해 조림의 분말10문(文), 정향유 3문(文), 초산10문(文), 샐러드 소량, 코시요우틴키 소량을 더해, 혼합해 삶는 것이다.

완성된 토마토소스, 토마토케첩은 살균해 병조림으로서 상표를 붙여 판매하는 것이다.

토마토 피클의 제조법

원료 및 분량

1. 미숙 토마토
2. 양파.....모두 같은 분량으로 하는 것이 좋다

제조법

원료를 미숙 토마토 및 양파를 4촌(斗) 통 1개분으로 하면, 먼저 양쪽 모두 두께 2분(分) 정도로 얇게 자른다. 그리고 통과 식염(원료의 무게의 10%)을 준비하고, 임시 담그기의 순서

는 다음과 같이 한다. 통의 바닥에 소금 한 합(습)을 뿌려, 그 위에 토마토를 자른 것을 소량 넣어 그 위에 소량의 식염을 뿌려, 그 위에 양파를 자른 것과 토마토를 같은 양 넣는다. 그렇게 해서 그 위에 소량의 식염을 뿌린다. 것처럼 토마토와 양파를 교대로 담그고, 식염을 그 때마다 뿌려서 임시 담그기가 끝나면 단무지를 담그고 마찬가지로 압판을 씌워 그 위에 통 안의 원료의 무게와 동량 정도의 무게의 누름돌을 실어 하룻밤만 누르면, 다음날 국물이 압판 위에 올라가므로 즉시 통 안에서 꺼내 깨끗한 물로 잘 씻어내고, 물을 제거해 초산, 미림, 식염, 고추 등의 조미료로 담그는 것이다. 담그는 용기는 통보다 용기를 이용하는 것이 좋다.

#### 製造法

まず、成熟したトマトを二つに割り、青色をした梗の部分を取除くのである。それを蒸籠に入れて三十分間位蒸すときはトマトの果皮に皺が生じる。次にそれをザルまたは竹製の籠または金網製米洗器の大きな物に入れ、皮だけになるまで揉みつぶして、しゃもじを用いて時々汁を出し、その汁は鍋の中または桶の中へ落ちるように設備しておかなければならない。

今度は鍋または桶の中へ入った果肉や果汁を篩(一寸四方に参拾の目があるもの)にかけて濾す。篩の下には鍋または桶を置くのである。篩で濾せば果肉および果汁が桶の中へ落ちる。その落ちた肉汁と種子をパルプと称し、肉汁をピューレと言うのである。パルプに甘さの程度は各自の好みで適当な砂糖を加え、二重鍋で煮詰めるときはジャムが出来上がるのである。それから、ピューレをまた再び一寸四方に五〇目の篩にかけて濾す。その時は篩の上に果肉が残り桶の中に落ちるものは果肉の小さなものと果汁である。篩の上に残った果肉に砂糖を加え、二重鍋で煮詰めて攪拌すればペーストが出来上がるのである。更に桶の中へ濾された果肉と果汁をフランネルおよび綿布の二枚で濾せば、肉と汁の二つに分離される。果汁に砂糖を加え、煮詰めればシロップができて上がるのである。このシロップに粉ミルクおよび蜂蜜を加えて殺菌し、壘詰めしておけば夏季の滋養強壯食料として立派な商品が出来上がる。飲料に供する際は五倍くらいに薄めて飲むと良い。

次にトマトケチャップの製造を述べよう。原料はフランネル綿布の上に残った果肉と等量の玉葱をワサビ下ろしですりつぶしたものへ玉葱の重量の二割の食塩を加え、すりつぶしたものを混合して、それに砂糖を塩の一.五倍につけ、粉末葱頭一貫に対して五匁、チョージ同三匁、酢酸同十匁を加え、二重鍋で煮るのである。

次にトマトソースの製造方法を述べよう。

前述の綿布およびフランネルで濾した際に残ったトマト果肉に等量の葱頭をワサビ下ろしで摺りつぶして、これに食塩と等量の砂糖を加え、更に葱頭一貫匁に対して煮つけの粉末一〇匁、チョーデ三匁、酢酸十匁、シャウチンキ少量、ユシヨウチンキ少量を加えて、混合し、煮るのである。

出来上がったトマトソース、トマケチャップは殺菌して瓶詰めとして、レッテルを貼りつけ、販売するのである。

#### トマトピクルス漬の製造法

##### 原料および分量

- 1.未熟トマト
- 2.タマネギ.....いずれも同じ分量でよろしい

##### 製造法

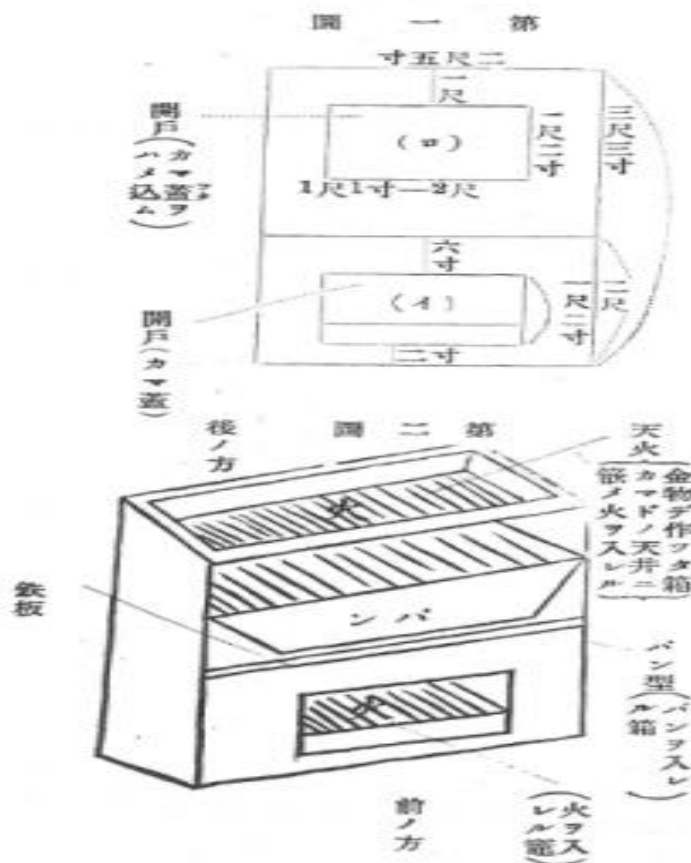
原料を未熟トマトおよび玉葱を四斗樽一本分とすれば、先ず両方とも厚さ二分くらいに薄く切る。それから桶と食塩(原料の重さの二割)を用意し、仮漬込みの順序は次の通り。



桶の底に塩一合を撒布し、そのうえにトマトの切ったものを少量入れ、その上に少量の食塩を撒布し、その上に玉葱の切ったものとトマトを等量入れる。そうしてその上に少量の食塩を撒布する。そのようにトマトと玉葱を交互に漬込み食塩をその度ごとに撒布して仮漬込みが終ったところで沢庵漬けと同様に押板を被せ、そのうえに桶の中の原料の重さと等量くらいの重さの押石を乗せて一夜だけ押せば、翌日汁が押板の上にあがるので直ちに桶の中から取り出して清水で良く洗い、水を切って酢酸、味醂、食塩、トウガラシ等の調味料で漬込むのである。漬込容器は樽より甕を用いるのが良い。

6. 식빵의 제조법

본편은 조선의 농가에서 필요하지 않다고 생각되지만, 장래에 있어 필요한 시기가 반드시 도래할 것이라고 믿기 때문에 여기에 기술하였다. 식빵의 제조에 대해 먼저 빵 가마를 만드는 방법으로부터 말하자.



(그림5)

1) 빵 가마 만드는 방법

제1 그림대로, 가마의 내부가 높이 3척(尺)3촌(寸), 폭 2척(尺)5촌(寸), 깊이 2척(尺)5촌(寸)에 벽돌을 쌓아올려 아래 부분부터 2촌(寸) 위부터 높이 1척(尺)2폭, 1척(尺)1촌(寸)의 가마의 뚜껑이 붙은 금속제의 가마를 끼워 넣는다. 다음에 바닥부터 2척(尺)(혹은 6촌(寸)) 상부의 곳에 배열판(철판)을 끼워 넣어, 그 상부에 폭 1촌(寸)(없으면 2척(尺)) 높이 1척(尺)2촌(寸), 벽돌을 쌓지 않고 비워놓고, 이것에 가마의 뚜껑을 설치한다. 이 입구에서 빵을 넣고 꺼낸다. 다음에 천장은 벽돌로 되어 있어서, 붙일 필요는 없다. 천장에는 세로 2척(尺)4촌

(寸), 옆 2척(尺)4촌(寸), 깊이3촌(寸)의 금속제의 상자를 실어, 이 안에 불을 넣는다. 이것을 천화(天火)라고 한다. 제1그림의 것의 빵을 넣고 꺼내는 곳의 여닫이문은 공기가 새지 않도록 딱 맞는 여닫이문이어야 한다. 이것이 빵을 제조하는 가마이다. 제2그림은 내부의 도해이다.

다음에 순서를 따라 빵을 만드는 방법을 말하겠다.

## 2)원료

빵의 원료는 말할 필요도 없이, 밀가루, 효모(이스트), 설탕, 소금, 물로 5가지이다.

## 3) 제조 방법

상기의 5종류를 혼합하여 빚어 빵 소재를 만든다. 다음에 빵 소재를 발효시킨다. 이 발효 시간은 제1회는 1시간30분, 제2회는 45분간이다. 다음에 발효가 끝나면 빵 소재를 분리해 빵 소재를 쉬게 한다. 다음에 쉬게 한 빵 소재를 굽는 틀에 넣는다. 이것을 성형이라고 한다. 다음에 틀에 넣은 채로, 다시 발효시킨다. 그렇게 해서 원래의 형태의 2배에 부풀면, 가마에 넣어 굽는다. 그리고 제1회 발효, 제2회 발효가 끝난 무렵에서, 빵을 젓가락 또는 손가락으로 찢지만, 이것은 발효에 의해 생긴 탄산가스를 내쫓아 소재에 새로운 산소를 넣어 효모균의 생활력이 왕성하게 하기 위해서 실시하는 것이다. 다음 빵을 분리하는 것은 빵을 일정한 크기에 만들기 위해서 실시하는 것이고, 분리한 빵을 쉬게 하는 것은 빵의 절단면이 압박된 곳을 사뿐하게 원 상태로 되돌리기 위해서 실시하는 것이다. 그리고 성형은 완성된 빵을 일정한 크기로 하기 위해서 실시한다. 다음에 굽는 경우, 가마 안에 빵을 넣어 굽는 것이지만, 가마 안의 온도는 화씨로 약한 불 300도에서 센 불 400도이다. 다음에 빵 제조로 주의를 필요로 하는 것은, 재료의 혼합으로부터 발효까지의 적당한 온도이다. 빵이 부풀러지는 것은 효모를 넣기 때문이고, 효모 안에는 효모균이 생존하고 있다. 이 효모균은 화씨 20도의 온도 안에서 활발하게 살고, 탄산가스를 발생시키는 것이기 때문에, 빵 제조 중에 화씨 80도의 온도가 없으면 빵은 결코 부풀러지지 않는다. 즉, 소맥분의 팽창은 효모균의 활성화 작용을 이용한 것이기 때문에, 빵 제조는 화씨 80도의 온도 내에서 제조해, 여름에는 보통 물로도 좋지만, 여름 이외에는 좀 따뜻하게 한 미온수가 아니면 만들 수 없다. 또 설탕은 효모가 발육할 때 가장 필요한 양분이며, 소재의 팽창과 탄산가스를 발생시키는데 없으면 안 되는 것이다. 다음으로 소금은 왜 필요한가 하면, 소재의 색을 희게 하고, 전체의 맛을 내기 위해서이다.

이것으로, 빵 구조의 개요는 끝났지만, 제조의 조작에는 요령이 있어, 용이한 기술을 필요로 하기 때문에, 백문이 불여일견이다. 독자 제현 중에서 상세하게 알고 싶은 분은 충청북도 농도 실천소에 와서 실습하는 것이 좋다. 그 외, 부업으로서의 짚세공, 서양 송이 버섯의 재배, 된장의 제조법, 사탕수수의 가공품, 엿 및 무말랭이 제조법, 그 외, 지금부터 더욱 더 농촌에 필요한 농산 제조법은 지면상의 관계로 기술하지 않고, 본서에서는 생략한다.

후에 제2권으로 상세하게 기술한다.

식빵의 원료의 조제 비율

소맥분(밀가루) 1관문(貫匁)

효모(이스트균) 10문(匁)

설탕 40문(匁)

식염 20문(匁)

이스트는 빵점에서 살 수 있다. 지방에 좋은 가게가 없는 경우는 과자점, 식료점에 주문해 구매하는 것이 좋다. 그러나 이스트균은 품질의 좋고 나쁨이 있으므로, 부디 식빵 제조상인으로부터 사는 것이 좋다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

(朝鮮ニ於ケル)園藝便覽(조선의 원예편람)

**【정의】**

종래 조선반도에서는 쌀, 보리의 단일 농업경영이었다. 하지만 최근 농업경영은 시대의 향상에 따라 다각화해서 재배종류가 급속도로 늘어났다. 그래서 원예 분야에서 누구나 이해할 수 있는 쉽고 간단하여 조선에 알맞은 농민들의 참고자료가 필요한 상황에 도움이 되도록 이 책이 편찬되었다. 이 책에서는 조선의 과수, 채소, 화초 중에서도 극히 통속적인 것만을 기술하였다. 더 좋은 실적을 위해 농약에 관한 내용도 있다. 조선의 원예편람 이 책은 모두 242쪽이다.

**【음식관련정의】**

음식에 관한 내용으로는 제1편 과수 중의 주요 과수재배 개요, 과수재배 연중행사와 제2편 채소 중의 채소재배 개요, 특별 채소류 재배 개요에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명:(朝鮮ニ於ケル)園藝便覽(조선의 원예편람)  
저자: 富川誠一; 三澤範平 [共編](부천성일; 삼택범평 [공편])  
발행사항: 釜山, 藤田悌三郎藥鋪農業藥品部, 昭和11[1936](부산, 등전제삼량약포농업약품부, 소화11[1936])  
형태사항: 242p., 插畫(삽화), 20cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 5장으로 되어있다.

朝鮮における 園藝便覽(조선의 원예편람) 目次(목차)

口絵(권두화)

はしがき(머리말)

凡例(범례)

第一編 果樹(과수)

一、主要果樹栽培概要(주요 과수재배 개요)

二、果樹栽培年中行事(과수재배 연중행사)

三、果樹施肥三要素(과수 시비 3요소)

第二編 蔬菜(채소)

- 一、蔬菜栽培概要(채소재배 개요)
- 二、特別蔬菜類栽培概要(특별 채소류 재배개요)
- 三、促成並早熟栽培法(촉성 및 조숙재배법)
- 四、促成並早熟栽培表(촉성 및 조숙재배표)
- 五、軟化栽培法(연화 재배법)
- 六、優良種子の特徴(우량종자의 특징)

第三編 花卉(화초)

- 一、花卉栽培表(화초재배 표)
- 二、花卉栽培法(화초재배법)
- 三、溫室花卉栽培表(온실화초재배 표)

第四編 園芸作物病虫害(원예작물 병충해)

- 一、果樹(과수)
- 二、蔬菜(채소)
- 三、園芸用主要藥劑の調製及使用法(원예용 주요약제의 조제 및 사용법)

第五編 園芸作物種苗生産者名(원예작물 종묘 생산자명)

- 一、園芸作物種苗生産者名(원예작물 종묘 생산자명)

付録 主要肥料成分並苗量表(부록, 주요비료성분 및 모종량 표)

【음식관련내용】

과수재식거리와 배, 사과, 복숭아, 포도, 밤, 딸기, 무화과 등의 품종, 땅의 질과 크기에 대해 수록되어 있다. 그리고 과수재배 연중행사에 대해 월별로 수록되어 있어, 표로 정리하였다.

표 1. 월 중 과수 재배상의 연중행사

월	과수 재배 항목	주요 내용 및 특징
1월	가지치기	- 일반 과수원의 중경은 뿌리 부분은 얇게, 수관의 벌어짐은 되도록 깊게 뿌리를 조금 자르는 정도로 행하고, 흙 속에 바람과 비를 썩

	박피	도록 해 둔다. 단, 한기가 강하고 표면의 땅이 얼어서 중경이 불가능한 지방은 초겨울 혹은 빠른 봄에 행한다.
	수선(修繕)	- 저장과실은 과실저장고의 점검을 행하여, 피해 과실은 제거 한다. 동시에 창문, 통풍구의 개폐에 주의한다.
	중경(中耕)	- 접목의 준비는 이삭을 채취하고, 봄에 사용 할 비료, 약제원료 등의 구입, 조절, 배합 등에 대해 계획해 둔다. 또한 1년의 계획은 금월에 계획하고 실행 또는 차질이 생길 위험도 고려하여, 그 해의 연중행사에 대해 계획은 굉장히 중요하게 수립하여, 그 자본, 노력의 여하, 과부족 등에 대하여 고려를 해야 한다.
	저장과실의 손질 준비	
2월	가지치기	- 낙엽과수의 가지치기는 월초부터 월말 각각 실행한다. 시령 <sup>5)</sup> 의 수선은 금월 중에 끝낸다.
	수선(修繕)	- 시령을 유인하는 것은 가지다듬기, 울타리 설치 등 각각 행하는 것이다.
	유인(誘引)	
	시비(施肥)	- 시비 <sup>6)</sup> 는 금월 중순부터 시작해 늦어도 다음 달 중순까지 끝내도록 한다. 출고, 눈이 아직 녹지 않은 지역은 3월 이후에 한다.
	저장과실의 손질 약제의 조정(調整)	- 석회유황합제(石灰硫黃合劑)는 금월 중에 필요한 양을 조정해, 저장하여 저장 중은 공기에 닿지 않도록 한다.
3월	재식(栽植)	
	가지치기	- 감과 밤의 가지치기는 금월 초부터 시작하여 개회기까지 연속해서 행한다.
	시비(施肥)	- 각종 패각충구제, 일반적 병해의 예방을 위해 석회유황합제(石灰硫黃合劑)의 5도액 살포.
	약제 살포	- 낙엽과수의 접목과 삽목(插木)은 금월 중순부터 시작하여, 특히 접수(接穗)를 빨리 채취해 두어 대목에 비해 발육을 늦추도록 주의한다.
	접목(接木)	
	삽목(插木)	- 온도의 상승과 함께 여러 가지 잡초도 발아를 하므로, 되도록 빠른 시기에 행한다. 부패도 현저하게 빨라지므로, 손질은 게으르게 하지 않는다.
	제초	
	저장과실의 손질	
4월	재식(栽植)	
	시비(施肥)	- 복숭아와 배등에 약제를 살포한다.
	약제 살포	- 배의 꽃 선발을 실시하여, 꽃에 무언가 부착되어 있어 보이는 것은 해충의 피해를 받은 것이므로 제거하여, 한 번 개화 했을 때 솟아 낼 것.
	꽃 선발	
	저장과실의 손질 기타	- 간작(間作)을 행하고 공간 이용을 계획 할 것. 과수원의 개작으로써 적당한 것은 참외, 파, 토란, 풋콩, 호두, 땅콩 등이 있다.
5월	적과(摘果)	- 복숭아, 배의 적과(摘果)를 행한다.
	붕지 씌우기	- 복숭아는 금월 중으로 붕지를 씌워준다.
	약제 살포	- 배, 사과, 포도, 서양배 등에 해충을 피하기 위하여 약제를 살포한다.
	하계 전정(夏季剪定)	- 복숭아, 배, 포도는 가지치기를 실시한다.
	수확	- 앵두는 수확을 시작한다.
		- 잡초를 주의하고, 이번 달부터 과수원의 일이 급증하므로 가지치기, 해충 제거 등의 적기(適期)를 놓치지 않도록 주의하여야 한다.

6월	하계 전정(夏季剪定)	- 포도는 품종에 따라 알맞은 방법으로 금월 내로 새순을 따내는 것을 완료한다.
	새순을 따내고, 순을 자른다.	- 복숭아, 배, 발육 부진한 각종과수와 춘계 접목을 한 것들은 금월 말까지 비료를 뿌린다.
	덧거름	- 배, 사과는 적과(摘果)를 행하고 동시에 봉지를 씌워 둔다.
	적과(摘果)	- 앵두는 수확 적기를 맞이하여, 그 운반과 포장에 주의한다. 매실도 이달 말부터 수확을 시작하므로, 그 대부분은 절임으로 쓰이므로, 원거리 수송은 거의 소금에 절여 판매한다.
	봉지 씌우기	- 때마침 장마에 들어가니(조선은 일반적으로 일본보다 조금 늦게 장마가 시작된다.) 잡초 제거에 주의하고, 과수원 내의 청결을 유지하는 것은 물론이고, 공기와 일광(日光)의 흐름을 좋게 한다.
7월	약제 살포	- 때마침 장마에 들어가니(조선은 일반적으로 일본보다 조금 늦게 장마가 시작된다.) 잡초 제거에 주의하고, 과수원 내의 청결을 유지하는 것은 물론이고, 공기와 일광(日光)의 흐름을 좋게 한다.
	수확	- 배, 사과는 웃거름을 행하고, 포도, 배, 복숭아는 새순을 솎아낸다.
	웃거름	- 복숭아는 채집 4~5일 전에 봉지를 제거하여 일광을 짙게 하고 색택(色澤)을 좋게 한다.
	봉지 씌우기	- 곱은 저번 달 말부터 수확을 시작하여 이번 달 까지 행한다.
	약제 살포	- 복숭아의 경제적 가치는 대부분 금월 중으로 결정되므로, 복숭아를 재배하는 사람에게는 매우 중요한 달이 된다.
8월	봉지 제거	- 매실, 살구, 자두 등은 금월 중으로 수확을 끝내고, 복숭아처럼 포장, 운반에 주의한다.
	수확	- 무화과도 수확을 시작하고, 배, 포도도 말부터 시장에 나타나게 되며, 과수원에 있어서는 제일 바쁜 시기가 된다.
	시비(施肥)	- 배는 추가로 비료를 주고, 흑서에 의해서 시비에 뿌리를 상하지 않게 하기 위해 관수를 행하고, 관수가 불편한 곳에서는 수비(水肥) 시작해 뿌리가 해를 보지 않도록 주의한다.
	약제 살포	- 금월 중하순에는 새싹을 접목시키기 좋은 시기이며, 매실, 자두, 살구, 복숭아의 순서로 행한다.
	아접(芽接)	- 포도는 품종에 따라 이번 달에 수확이 끝나거나 다음 달에 수확 적기를 맞기도 한다.
9월	수확	- 밤도 금월 말부터 시장에서 보이기 시작한다.
	시비(施肥)	- 금월은 일 년 중에 가장 고열 건조하므로, 배, 사과, 포도에 해가 가지 않도록 관수를 행한다.
	수확	- 금월은 각종 과수의 수확이 동시에 판매해야 하므로, 판매는 되도록이면 동시에 출하하여, 포장, 선별에 주의해 일정한 상표를 붙여, 상품으로써의 신용을 잃지 않도록 노력해야 한다.
	시비(施肥)	- 배는 수확 성수기를 맞이하며, 금월 말까지 수확의 반은 끝난다.
	수확	-포도도 수확을 맞이하여 운송은 물론 포장에도 신경을 쓰며, 도중에 파손을 입지 않도록 주의한다.
10월	수확	-사과는 금월부터 수확이 시작되어, 밤도 중순부터 수확된다.
	수확	-무화과는 중순부터 성숙이 되고, 감은 말부터 시장에 나온다.
		-배는 수확 후 회복을 위해, 보비(補肥)를 행한다.
		-금월 말이면 과수원, 작업실 등을 정리한다.
10월	수확	-각종 배, 감, 사과가 수확되며, 시기를 놓치지 않도록 주의한다.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-밤도 중하순부터 수확되며, 이외에 가공하여 저장용을 선별해 소독하여 적당한 곳에 보관한다.</li> <li>-배, 복숭아 등에 씌운 봉투째 가지에 남은 것은 따로 제거하여 태운다. 잡초를 제거하고, 과수원 내를 청결하게 한다.</li> </ul>
11월	수확	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 각종 감은 금월 중순부터 성숙이 시작되어 우수품이 생산된다. 사과도 우수품종이 수확되며, 저장 판매되는 낙엽과수의 대부분은 금월에 끝난다.</li> <li>- 춘계 접수용 접본(接本)과 낙엽과수를 심는 것은 말부터 행한다. 다만, 조선에 있어서는 기후적으로 온난한 지방 이외에는 경계가 필요하다.</li> </ul>
12월	중경(中耕) 저장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 낙엽과수의 일은 정리하여 금월부터 시기를 계획해 과수원내의 중경을 행한다.</li> <li>- 사과, 밤 등은 각각 저장하기 위해 선과(選果)를 행하여, 일정하게 구별하여 창고에 넣는다. 저장은 되나 외부 온도를 느끼지 못하는 장소를 골라, 실내 공기의 환기에 주의하며 온도의 조절도 자유롭게 할 수 있도록 한다.</li> <li>- 각 과수의 종류에 따라 그 저장의 적법은 다르므로, 사과, 배에 있어서는 되도록 대량 저장을 하는 것이 품질을 좋게 한다.</li> <li>- 연말이 되면 실적을 생각해 연초에 계획했던 것들이 실행이 되었는가를 되돌아보고, 다음 해의 계획을 수립할 때 참고한다.</li> </ul>

또한, 야채의 재배에 대해 상세히 파악하여 정리하였다.

표 2. 기재되어 있던 야채의 재배 개요

항목	야채종류
적요(摘要), 적토(適土), 우량 품종, 재배기, 가식(假植) 횟수, 정식기(定植期), 규폭주간(畦幅株間)(본수(本數)), 수확기, 수량, 번식량, 밭아 일수, 주요관리, 시비(施肥)의 예(횟수), 병충	가지, 토마토, 오이, 호박, 동과, 고추, 딸기, 풋콩, 완두콩, 땅콩, 파, 백합, 고구마, 감자, 토란, 마, 생강, 연근, 쇠귀나물, 인삼, 우영, 순무, 무, 배추, 시금치, 양배추, 셀러리, 시소, 파드득 나물, 두릅, 아스파라거스, 양파 등

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

5) 시령 : 물건을 얹어 놓기 위하여 방이나 마루 벽에 두 개의 긴 나무를 가로질러 선반처럼 만든 것.

6) 시비 : 거름주기.



【자료명】

朝鮮、滿州の果樹栽培法(조선, 만주의 과수재배법)

【정의】

저자 김자일(金子一)은 선성전문학교(善成專門學校) 농장교수이다.

저자에 의하면, 조선은 남만주와 같이 과수재배에 적합한 기후와 풍토라고 한다. 특히 중부지방부터 남부지방에 걸쳐서는 배, 복숭아, 포도, 감 등, 상당히 좋은 우량품을 산출한다.

하지만 아직도 조선, 만주에는 과수재배의 지침이 될 만한 재배서적이 없다. 그러므로 영터리 재배를 하거나, 기후와 풍토가 다른 일본의 재배서적에 의지하여, 잘못된 과수원 경영을 행하고 있어, 뜻밖의 실패를 보고 있는 예가 많다.

본서적은 이러한 현상에 있어서 조선과 만주의 과수재배의 지침이 되기 위해 저술되었다. 사과, 배, 복숭아, 포도에 대해서 재배에 적합한 기후와 토질, 병해충의 관리, 채취와 포장까지 상세하게 기술되어 있다.

【서지】

자료명 : 朝鮮、滿州の果樹栽培法(조선, 만주의 과수재배법)  
 저자 : 金子一(김자일)  
 발행사항 : 文化時報社, 昭和14年[1939년](문화시보사, 소화14년[1939년])  
 형태사항 : 1冊(책)  
 소장처 : 国立国会図書館(국립국회도서관)

【목차와 구성】

第一篇 總論(총론)

第一章 朝鮮滿州の氣候と果樹(조선 만주의 기후와 과수)

第二章 果樹園の土質及び地形(과수원의 토질 및 지형)

第二篇 各論(각론)

第一章 苹果(평과)

一 氣候(기후)

二 地性と土質(지성의 토질)

三 採植距離(채식거리)

四 苹果園の經營面積(평과원의 경영면적)

五 品種(품종)

六 品種の選択(품종의 선택)

- 七 苗木(묘목)
- 八 苗木の求め方(묘목을 구하는 방법)
- 九 開園及び栽植(개원 및 재식)
- 十 整枝剪定法(정지전정법)
- 十一 果樹の老衰及び其の善後策(과수의 노쇠와 그 선후책)
- 十二 摘果及び袋掛(적과 및 대괘)
- 十三 肥料(비료)
- 十四 耕耘と除草(경운과 제초)
- 十五 病虫害(병충해)
- 十六 其他の管理(기타 관리)
- 十七 主要薬剤の調製法(주요약제 조제법)
- 十八 採収及び貯蔵(채수 및 저장)
- 十九 選果及び荷造(선과 및 하조)
- 二十 苹果園の収支計算(평과원의 수지계산)

## 第二章 梨(배)

- 一 氣候(기후)
- 二 地性と土質(지성의 토질)
- 三 品種(품종)
- 四 開園及び栽植(개원 및 재식)
- 五 整枝剪定法(정지전정법)
- 六 肥料(비료)
- 七 除草及び中耕(제초 및 중경)
- 八 病虫害(병충해)
- 九 摘花、摘果及び袋掛(적화, 적과 및 대괘)
- 十 其他の管理(기타 관리)
- 十一 採収、貯蔵及び荷造(채수, 저장 및 하조)

## 第三章 桃(복숭아)

- 一 氣候(기후)
- 二 地性と土質(지성의 토질)
- 三 品種(품종)
- 四 開園及び栽植(개원 및 재식)
- 五 整枝及び剪定(정지의 전정)

- 六 肥料(비료)
- 七 中耕及び除草(중경 및 제초)
- 八 摘果及び袋掛(적과 및 대괘)
- 九 病虫害(병충해)
- 十 採収及び荷造(채수 및 하조)

第四章 葡萄(포도)

- 一 氣候(기후)
- 二 地性と土質(지성의 토질)
- 三 品種(품종)
- 四 開園及び栽植(개원 및 재식)
- 五 整枝及び剪定(정지 및 전정)
- 六 管理(관리)
- 七 肥料(비료)
- 八 病虫害(병해충)
- 九 採収及び荷造(채수의 하조)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
과일류	사과, 배, 포도, 복숭아, 체리, 자두, 무화과, 감귤류, 딸기, 구즈베리

氣候に適する果樹の種類及び品種

朝鮮は、大陸氣候の影響を受けて、寒暑共に激烈であるから、栽培果樹の種類は少ないが寒氣に対する抵抗力強き果樹は、実によく出来る、苹果、梨最も適し、葡萄、桃之に次ぐ。

其の他の果樹類としては桜桃は、南鮮地方に、最もよく適し、西北鮮地方にも、園の位置に注意し、西北風を避ける処には、可成よく出来る。李も全鮮各地に、よく出来る。

柿は南鮮から、京畿までに適する。西北鮮地方にも、海岸に沿ふた、暖い処には、可成よく出来る。

枇杷、無花果は、南鮮地方の南端及び濟州島にしか生育しない。

柑橘は、古來濟州島に産するが、在來種は、果皮厚粗で、酸味強く、甘味に乏しい。

莓、須具利、小果樹類は、各地に、よく出来る。

기후에 적합한 과수의 종류 및 품종

조선은 대륙성 기후의 영향으로 더위, 추위가 심하므로, 재배과수의 종류가 적다. 하지만 추위에 대한 저항력이 강한 과일은 아주 잘 자란다. 사과, 배가 가장 적합하며, 포도, 복숭아가 그 뒤를 잇는다.

기타 과일로, 체리는 남부지방이 가장 적합하고, 서북지역에서도 장소에 주의하면, 서북풍을 피한 곳에서는 꽤 잘 자란다. 자두도 전 지역에서 잘 자란다.

감은 남부지방에서 경기지방까지가 적합하다. 서북지역에도 해안이나 따뜻한 기후에서는 잘 자란다.

비파, 무화과는 남부지방의 남단 및 제주도밖에 자라지 않는다.

감귤류는 예부터 제주도에서 생산하지만, 재래종은 껍질이 두껍고, 신맛이 강하며, 단맛이 떨어진다. 딸기, 구즈베리 등의 작은 과일은 각지에서 잘 자란다.

水原の農事試験場に於て、調査したる、朝鮮の氣候風土に適する、品種は、左の通りである。

苹果 祝、旭、紅玉、国光、ゴールデン・デリシャス、白龍、ステーマン・ワインナップ、ワインナップ。

梨 長十郎、廿世紀、明月、今村秋、晚三吉、早生赤、バートレッド、ローレンス、ジュセス・ダングレーム、ホワइट・ドワイアンネ。

桃 日月桃、箸、傳十郎、離核、カールマン、白桃、上海水蜜。

葡萄 キャンベルス・アイーリー、ブラック・ハムブルグ、マスカット・ハムブルグ、デラウエア、シャスラーローズフォンテンブロー、シャスラー드レーフォンテンブロー、グローユールマン、甲州。

桜桃 エルトン、ブラックタータイアン、ナポレオンビガロー。

李 寺田、サンタローザ。

수원의 농사시험장에서 조사한, 조선의 기후풍토에 적합한 품종은 다음과 같다.

사과: 축(祝), 옥(旭), 홍옥(紅玉), 국광(国光), 골든 딜리셔스, 백룡(白龍), 스테만 와인애플, 와인애플

배:(장십랑)長十郎, 염세기(廿世紀), 명월(明月), 금촌추(今村秋), 만삼길(晚三吉), 조생적(早生赤), 버틀렛, 로렌스, 쥬세스 단그램, 화이트 드와이안네

복숭아: 일월도(日月桃), 저(箸), 전십랑(傳十郎), 이핵(離核), 칼만, 백도(白桃), 상해수밀(上海水蜜)

포도: 캠벨스 아이리, 블랙 함불그, 무스카트 함불그, 데라웨어, 샤스라 로즈 폰텐블로, 셔스라도레폰텐블로, 구로콜맨, 갑주(甲州)

체리: 엘튼, 블랙타타이안, 나폴레옹 피가로

자두: 사전(寺田), 산타로저

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

主要食糧調査(주요식량조사)

**【정의】**

이 책은 조선 전체적 군별, 농가 계급별로 주요 식량의 소비량을 알아보고자 쇼와 13년도(1938)에 전 조선 각지에서 농가별로 주요 식량의 소비 상황을 개괄적으로 조사 실시하였다. 국부적인 조사로 인해 조선 전체를 설명하기 어렵지만 자료로써 참고할 것을 당부하며 이 책을 편찬하였다. 이 책의 내용은 주요 식량 조사의 방법과 조사 결과를 집계한 방법, 조사 결과를 바탕으로 한 식량 소비량, 논과 밭의 분포와 주요 식량 소비량, 계급별 주요 식량 할비량에 대해 나타나 있다. 이 책은 1권 48페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 조선의 주요 식량 소비에 관해 조사한 내용을 서술한 것이며, 주요 식량으로 쌀, 맥류, 조, 빨간 콩, 대두, 수수 등이 조사되었다. 각 군별, 논, 밭의 분포, 계급별로 그 소비량을 집계하였다.

**【서지】**

자료명: 昭和十三年度: 主要食糧調査(소화십삼년도: 주요식량조사)  
저자: 朝鮮農會 [編](조선농회 [편])  
발행사항: 京城, 朝鮮農會, 昭和15[1940](경성, 조선농회, 소화15[1940])  
형태사항: 48p., 插畫(삽화), 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

目次(목차)

- 一 調査方法(조사방법)
- 二 集計方法(집계방법)
- 三 主要食糧消費量(주요 식량 소비량)
- 四 水田、田の分布と主要食糧消費量(논, 밭의 분포와 주요 식량 소비량)
- 五 階級別に依る主要食糧消費量(계급별 주요 식량할비량)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 서류	미곡, 백미, 밀, 맥류, 소맥분, 감자, 빨간콩, 양파수수, 수수, 대두, 조

주요 식량의 조사 방법에 관한 사항

一 調査方法

一 調査期間

昭和十三年五月一日より昭和十四年四月三十日に至る一ヶ年。

二 調査地及調査農家数

調査農家

本調査を行った地方は大体に於て米産地である。京畿道、忠清南道、慶尙北道、全羅北道における各調査地は勿論、忠清北道および江原道の山間部である調査地もまた其の地方に於いては米の産地であり、殊に咸鏡北道の調査地である城津郡鶴中面のごとき一萬七千石を産し、一個面としては南鮮の主要産米地方にも劣らぬ状況である。

三 調査者

農業補習学校 生徒 若干名。何れも嘗該学校にその指導を依頼した。

四 調査法

主要食糧消費調査表を各戸別に配布し、生徒をして日々各戸に就いて實際消費量を聴取記入せしめ、半ヶ月分ずつ取纏めて、本會に送付せしめた。

위의 내용은 조사기간, 조사 대상 농가 수, 조사자, 조사방법 등 주요 식량을 조사한 방법에 관하여 서술하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

1 조사방법

1 조사기간

쇼와 13년(1938) 5월 1일부터 쇼와 14년(1939) 4월 30일에 이르는 1년.

2 조사지급조사 농가 수

표 2. 조사 농가

	自作農(자작농)	自作兼小作(자작겸소작)	小作農(소작농)	地主(지주)
京畿道 水原郡 城湖面 外三美里 (경기도 수원군 성호면 외삼미리)	2	6	3	

京畿道 金浦郡 金浦面 北辺里 (경기도 김포군 김포면 북변리)
京畿道 楊平郡 楊平面 公興里 (경기도 양평군 양평면 공흥리)
忠淸北道 槐山郡 槐山面 大寺里 (충청북도 괴산부 괴산면 대사리)
忠淸北道 沃川郡 沃川面 三靑里 (충청북도 옥천군 옥천면 삼청리)
忠淸南道 牙山郡 新昌面 杏木里 (충청남도 아산군 신창면 행목리)
慶尙南道 河東郡 辰橋面 冠谷里 (경상남도 하동군 신교면 관곡리)
慶尙北道 醴泉郡 醴泉邑 淸福里 (경상북도 양천군 양천읍 청복리)
全羅南道 海南郡 海南面 壽町 (전라남도 해남군 해남면 수정)
全羅北道 完州郡 參禮面 參禮里 (전라북도 완주군 참례면 참례마을)
江原道 寧越郡 酒泉面 酒泉里 (강원도 영월군 주천면 주천리)
平安北道 厚昌郡 厚昌面 月灘洞 (평안북도 후창군 후창면 월탄동)
咸鏡南道 永興郡 耀德面 坪田里 (함경남도 영흥군 요덕면 평전리)
咸鏡北道 城津郡 鶴中面 臨溟里 (함경북도 성진군 학중면 임명리)

본 조사를 실시한 지방은 대체로 미곡 생산지이다. 경기도, 충청남도, 경상북도, 전라북도에 있어서의 각 조사지는 물론, 충청북도 및 강원도의 산간부인 조사지도 또 다른 지방에 있어서는 미의 산지이며, 특히 함경북도의 조사지인 성진군 학중면과 같은 일만7천돌을 나, 한 개면으로서는 남선의 주요 산미 지방에도 뒤떨어지지 않는 상황이다.

### 3 조사자

농업 보습 학교 학생 몇 명에게 상해학교에 그 지도를 의뢰했다.

### 4 조사법

주요 식량 소비 조사표를 각 호별로 배포해, 학생들을 각 호에 들어가 실제 소비량을 청취 기입 하게 하고 반개월분씩 모아, 본증에 송부 하게 했다.

## 2. 조사 내용의 집계 방법



## 二 集計方法

一 右十四郡のうち調査報告中に記入事項の欠如したもの、および記帳不明瞭なものを除き、十郡に就いてこれを集計した。

二 各月における一ヶ年を通じ、この食料消費員は、他家との往来等のため、必ずしも実際の家族人員とは一致しないけれども、一人当たり平均消費量については、両者間に殆んど認めるべき差がないから、實際家族人員に基いて平均消費量を算出することとした。

三 地方によっては馬鈴薯を多量に消費しているけれども(江原道 寧越郡 清泉面、咸鏡北道 城津郡 鶴中面)、集計には之れを控除することとした。

四 小麦粉の小麦換算(容量)は次の標準に拠った。

製粉歩合七七・〇%とし、小麦五〇疔より小麦粉三八・五疔を得ることになり、小麦一升三七〇匁・小麦粉一升二三〇匁とし、これを計算すれば小麦一升より小麦粉一升三合四勺を得るから、小麦粉よりの小麦換算歩合を八〇・〇%とした。

위 내용은 조사한 내용을 집계한 방법에 대해 서술하고 있다. 가족 인원 에 따라 평균 소비량을 산출하였으며, 소맥분의 밀 환산 방법에 관해서도 설명하고 있다.

## 2 집계 방법

일우 14군중 조사 보고 중에 기입 사항의 결여 한 것 및 가장 불명료한 것을 제외해, 10군에 들어 이것을 집계했다.

2 매월에 있어서 1년을 통해 이 식료 소비원은 남의 집과 왕래이기 때문에, 반드시 실제 가족 인원과는 일치하지 않지만, 일인당 평균 소비량에 대해서는, 양자 사이에 대부분(거의) 인정해야 할 차이가 없기 때문에, 실제 가족 인원 에 따라 평균 소비량을 산출하는 것으로 했다.

3 지방에 따라서는 감자를 다량으로 소비하고 있지만(강원도 영월군 청천면, 함경북도 성진군 학중면), 집계에는 지를 공제하는 것으로 했다.

4 소맥분의 밀 환산(용량)은 다음의 표준에 의거한다.

제분 수수료77.0%로 하고, 밀50천보다 소맥분38.5천을 얻게 되어, 밀 한 되3칠0문·밀분한 되 약간 0문으로 해, 이것을 계산하면 밀 한 되보다 소맥분 한 되 4작을 얻기 때문에, 소맥분에서의 밀 환산 수수료를 80.0%로 했다.

## 3. 주요 식량 소비량

### 三 主要食糧消費量

全調査の平均に就いて、主要食糧の一人当たり平均消費量を見るに、白米一石三斗四合五勺(玄米に換算すれば一石四斗九升四合四勺となる)麦類四斗九升四合七勺、その他穀菽二斗五升三合三勺(う

ち、粟一斗六升四合、大豆五升六合八勺、小豆二升四合三勺、高粱三合八勺、玉葱黍七勺、黍三合七勺)であって、これを会計したる消費量二石五升二合五勺に対比すれば、白米は六三・六%、麦類は二四・一%、其他穀菽は一・三%(うち、粟八・〇%、大豆二・八%、小豆一・二%等、粟の消費が最も多い)の割合となっている。

## 二 集計方法

一 右十四郡中調査報告中記入事項の欠如したもの、及記帳不明瞭なものを除き、十郡に就いてこれを集計した。

二 各月に於ける一ヶ年を通じこの食糧消費人員は、他家との往来等のため必ずしも実際家族人員とは一致しないけれども、一人当たり平均消費量については、両者間に殆んど認められるべき差がないから、実際家族人員に基いて平均消費量を算出することとした。

三 地方に依っては馬鈴薯を多量に消費しているけれども(江原道寧越郡酒泉面、咸鏡北道城津郡鶴中面)、集計には之れを控除することとした。

四 小麦粉の小麦換算(容量)は次の標準によった。

製粉歩会七七・〇%とし、小麦五〇疋よも小麦粉三八・五疋を得ることになり、小麦一升三七〇匁、小麦粉一升二三〇匁とし、之れを計算すれば小麦一升よも小麦粉一升三合四勺を得るから、小麦粉よりの小麦換算歩会を八〇・〇%とした。

## 三 主要食糧消費量

各調査の平均に就いて、主要食糧の一人普平均年消費量を見るに、白米一石三斗四合五勺(玄米に換算すれば一石四斗九升四合四勺となる)麦類四斗九升四合七勺・其他穀菽二五升三合三勺(内粟一斗六升四合、大豆五升六合八勺、小豆二升四合三勺、高粱三合八勺、玉葱黍七勺、黍三合七勺)であって、之を其盡会計したる総消費量二石五升二合五勺に対比すれば、白米は六三・六%、麦類は二四・一%、其他穀菽は一・三%(内粟八・〇%、大豆二・八%、小豆二・二%等粟の消費が最も多い)の割合となっている。

## 全調査農家年一人当たり平均消費量表

更にこれを郡別に観察すれば次の通りである。(後掲 地方別主要食糧消費量表)

米の消費は、京畿道金浦郡金浦面に於ては一石七斗五升八合三勺であって、主要食糧全消費量二石一升一合二勺に対して七七・四%を示し、其割合は調査部落中最も多く、咸鏡北道城津郡鶴中面は八斗六升八合六勺であって、全消費量二石一斗四升九合二勺の四〇・四%、忠清北道沃川郡沃川面は九斗六升五合五勺であって、全消費量一石八斗七升四勺の五一・六%を示しているのを少い部類として、其他の郡に於ては殆んど六〇・〇%以上を示している。

麦類の消費は忠清南道牙山郡新昌面は六斗九升二合であって、全消費量一石八斗九升一合二勺の三六・六%を示し調査部落中最も多く、忠清北道沃川郡沃川面の六斗八升九勺、全消費量一石八斗七升四勺の三六・四%、全羅北道完州郡参禮面の六斗六升三合三勺、全消費量二石一斗九升三合六勺の三〇・二%等之に次ぎ最も消費割合の少いのは京畿道金浦郡金浦面であって二斗一合六勺、全消費量二石一升一合二勺の一〇・〇%に過ぎない。

その他穀菽中粟の消費について見れば、咸鏡北道城津郡鶴中面の八斗五升二合二勺、即ち全消費量二石一斗四升九合二勺の三九・六%を以て最多とし、忠清北道槐山郡槐出面の三斗一合、即ち全消費量二石一升四合八勺の一四・四%、慶尚北道醴泉郡醴泉邑の二斗四升七合一勺、即ち全消費量二石四斗三升九合八勺の一〇・一%之に次ぎ、消費の最も少いのは京畿道金浦郡金浦面であって、八合七勺に過ぎず、全消費量二石一升一合二勺に対して其割合は極めて低いのである。

大豆は京畿道水原郡城湖面に於て一斗三升三合五勺、全消費量二石二斗二升四合六勺の六・〇%を示すを最多とし、咸鏡北道城津郡鶴中面は九升七合九勺、即ち全消費量二石一斗四升九合二勺の四・六%、京畿道楊平郡楊平面は九升七合一勺、即ち全消費量二石一斗一合二勺の四・六%を消費し、其他の郡に於ても多少とも消費しているが、特に掲記する程度のものではない。

小豆は京畿道水原郡城湖面の六升一合九勺・即ち全消費量二石二斗二升四合六勺の三・〇%及江原道寧越郡酒泉面の五升五合六勺、即ち全消費量一石六斗九升四合の三・三%を最多とし、其他の郡に於ても消費はしているが極めて僅少に過ぎない。

玉葱黍は咸鏡北道城津郡鶴中面、京畿道水原郡城湖面、忠清北道沃川郡沃川面、京畿道金浦郡金浦面において少量ながら消費しているが、其他の郡に於ては消費されていない。

高粱は京畿道金浦郡金浦面、京畿道楊平郡楊平面、忠清北道沃川郡沃川面、江原道寧越郡酒泉面、咸鏡北道城津郡鶴中面に於て多少消費しているに過ぎず、最も多く消費する鶴中面に於ても僅に二升六合九勺、即ち全消費量二石一斗四升九合二勺の一・三%である。

黍は江原道寧越郡酒泉面、忠清南道牙山郡新昌面、全羅北道完州郡参禮面、京畿道金浦郡金浦面の外各郡に於て消費しているが之亦何れも少く、最も多き京畿道水原郡城湖面に於ても二升二合二勺であって、全消費量二石二斗二升四合六勺の一・〇%に過ぎない。

又主要食糧全体として消費量の長も多いのは慶尙北道醴泉郡醴泉邑であって二石四斗三升九合八勺を示し、江原道寧越郡酒泉両の一石六斗九升四号三勺、忠清北道沃川郡沃川面の一石八斗七升四勺、忠清南道牙山郡新昌面の一石八斗九升一合等を消費の少い地方として、其他の地方は何れも二石以上を消費している。

尤も江原道寧越郡清泉面の消費量の少いのは馬鈴薯の消費が多いのを計上してないからであり、又同様に咸鏡北道城津郡鶴中面における二石一斗四升九合二勺の消費も、之以外に馬鈴薯を多く消費している件である。

又主要食糧の月別消費状況を各月の消費百分比について之を見るに次の如し。

米の消費の割合は、五月に於て六三・五%、六月に於て六一・三%と漸減の傾向を示しているが、其後は米高の漸減傾向と、他面麦類の収穫との影響を受けて、消費急減し、七月には四二・五%、八月には二八・九%、九月には三一・八%となっているに対し、麦類は五月に一九・三%、六月に二八・四%であったものが、其後急増して七月には五〇・八%、八月には六二・六%九月には五七・一%の消費割合を示している。然しながら其後は麦類の消費割合は急激に減少して十月には一六・一%となり、以後は四月に於て一二・二%を示せる外は各月何れも一〇・〇%に達せず、十一月の如きは五・〇%に及ばざる状況である。之れに反して秋季漸く米の収穫期に入り米の消費割合は増加し、十月には急遽七〇・一%を示し、爾後十一月の八一・七%を最高として、四月迄は各月共に七五・〇%以上の消費状況を示している。只四月に於て消費割合の減少の傾向を現わし始めている様である。

其他穀菽については、五月の消費割合一七・二%を最高として、六月、七月と漸減傾向をとり一〇・〇%以下に降り、八月から稍上向趨勢をとって、九月に一〇・〇%以上に昇り、爾後幾分の伸縮を示しつつ、二月に一六・〇%に達し、三月、四月と下向傾向を示している。

#### 全調査農家一人当たり月別主要食糧消費量表

家族数 100  
平均家族人員 1.3人  
(単位 合)

#### 全調査農家一人当たり月別主要食糧消費高割合図

更に進んで之れを地方別に観察することにしよう。

#### 水原郡 一人当たり月別主要食糧消費高割合一覽図

##### 京畿道 水原郡 城湖面

米の消費割合は五月に於て五九・六%であったものが六月には五六・五%、七月には四二・四%と漸減し八月の三七・四%を最少として九月には稍上向き、三八・七%を示し、十月に至り米の収穫と共に急増して七四・四%に達し爾後翌年二月までは七〇%乃至七五%の間を上下し、三月の八五・二%を最高として四月には八〇・五%に下っている。

麦類の消費は五月に二七・〇%、六月に二四・四%と漸減傾向を示すが、麦類の収穫と共に七月には急増して四九・八%となり、八月には五六・五%、九月は五五・六%を示している。然し十月に入り一六・四に急減し、十一月には更に九・五%に下り、十二月以後は三月が六・一%であったのを除き、稍増加の傾向を辿っている。

其他穀菽の消費は六月の一九・一%を最高として爾後漸減し、九月には五・七%となり其後一月迄は漸増の傾向を示しているが、二月以後再び漸減の足取を示し四月には僅かに四・〇%となっている。

#### 京畿道 水原郡 城湖面 一人当たり月別 主要食糧消費量表

家族数  
平均家族人員  
(単位 合)

#### 金浦郡 一人当たり 月別主要 食糧消費高割合一覽図

##### 京畿道 金浦郡 金浦面

米の消費状況が一年を通じて比較的変動のないだけに麦類、その他穀菽の消費状況は甚だ振るわないのを見る。即ち五月の米の消費割合八六・六%から、各月とも漸減の傾向を示しているけれども、最低の八月においてなお五九・四を示し、九月には六七・五%、また十月には九六・一%となり、爾後常に九五%以上を示して、二月の如きは九九・八%に達している。

之に対して麦類を消費する期間は五月から十一月までの七ヶ月間になっているけれども、十月及十一月は夫々〇.五%および〇.四%と極めて微々たるものであり、また五月、六月も一〇%内外であって、只麦類收穫直後の七月に二七.二%、八月に三九.九%、九月に三一.一%を示している程度である。

其他穀菽についてはその消費割合が極めて少く、特に説述するの必要を認めない。

京畿道 金浦郡 金浦面 一人当たり月別主要食糧消費量

(家族数

平均家族人員

(単位 合)

楊平郡一人当月別主要食糧消費高割合一覽図

京畿道 楊平郡 楊平面

米の消費割合は本部に於ては五月の八二.七%から六月の七四.八%となり、更に七月には三四.一%に急減し、八月に於て最少の二二.〇%を示しているが、九月には三八.五%に、又十月には八一.一%に急増し、爾後各月九〇%以上を示している。

麦類は全く之を消費しない月があり、他の月に於ても六月の一九.八%、七月の六三.五%、八月の七六.三%、九月の五三.一%、十月の一六.三%を除けば、其の消費割合甚だ微々たるものである。

其地穀菽に就いては大体米と同様の傾向をとっているが、其割合極めて少い為、ここには之を省略する。

京畿道 楊平郡 楊平面 一人当たり月別 主要食糧消費量

家族数

平均家族人員

(単位 合)

槐山郡 一人当たり月別主要食糧消費高割合一覽図

忠清南道 槐北郡 槐山面

米の消費割合は各月とも概して多くなく、また月による変動の状況もまた余り著しくない。

即ち五月の六二.三%から六、七、八月と次第に減じ、八月の三八.一%を最低として爾後増加の傾向をとり、翌年三月最高の七九.一%に達し、大凡上記諸郡と同様の傾向を有してはいるが、その変動の差の少いのが目立っている。

従って麦類の消費割合も他郡と稍趣を異にし五月の二四.四%から漸次増加して九月には五七.一%に達し、爾後減少して十月には一四.六%、十一月には七.八%、十二月には七%に下り一月以降は全然消費していない。

其他穀菽消費の割合は五月に一三.三%であったもの、麦類の消費期間六、七、八、九月には極めて少量となり、十月には増加して二一.四%を示し、爾後漸増して一月には四一.五%にして最高となり、其後は下って二月は三八.五%、三、四月は二〇.〇%内外になっており、概して其他穀菽の消費は比較的多いものと看做すことが出来る。

忠清北道 槐山郡 槐山面 一人当たり月別主要食糧消費量

(家族数

平均家族人員

(単位 合)

沃川郡 一人当たり月別 主要食糧消費高割合一覽図

忠清北道 沃川郡 沃川面

本郡もまた米の消費は比較的小であって、麦類、其他の穀菽の消費が割合に大である。即ち米の消費割合は五月の六〇.七%から漸減して八月に九.五%となり、九月に一四.六%と稍回復し、十月以後漸増したが十二月の八五.六%を最高として再び漸減し、四月には四六.八%となっている。

麦類の消費は五月の一〇.五%から漸増して、八月には九〇.三%となったが爾後減少し、一月にはついに四.四%となり、その後再び増加し四月には三二.四%を示している。

其他穀菽の消費は七月乃至十二月の間は一.三%以下を示し、月別変動は大体米と同様である。

忠清北道 沃川郡 沃川面 一人当たり 月別 主要食糧消費量

(家族数 19  
 平均家族人員 5.9人  
 (単位 合)

牙山郡 一人当たり月別主要食糧消費高割合一覽図

忠清南道 牙山郡 新昌面

米の消費割合は五月の七三.一%から六月には六八.二%となり、七月には更に急減して二八.〇%となり、此の状勢は九月に及んで遂に一三.九%と最低を示し、十月には二二.七%に増加し、更に十一月には急増して八六.一%、一月には最高の九七.〇%を示し其後次第に減じ四月には七二.八%となっている。

麦類の消費割合は五月の二四.三%から次第に増加して、九月には八六.一%と最高を示しているが、十月には減じて六三.一%となり、更に十一月には僅か〇.三%を示すに過ぎない。十二、一、二月には全然消費せず、三月に五.九%、四月に二五.-%を消費している。

其他穀菽については十月及十一月に一三.〇%乃至一四.〇%を消費している以外、見るに足る消費をしていない。

忠清南道 牙山郡 新昌面 一人当たり月別主要食糧消費量

(家族数 9  
 平均家族人員 7.9人  
 (単位 合)

完州郡 一人当たり月別主要食糧消費高割合一覽図

全羅北道 完州郡 参禮面

米の消費割合は五月の六四.一%から漸減して、九月の一.二%を最低とし、十月以後は十二月に稍減少した以外は漸増の一途を辿って四月には九一.四%に達している。

麦類の消費に就いては殆んどこれと逆の状況を呈し、五月の二八.五%から次第に増加して九月は八八.八%と最高を示し、十月以後は十二月に二八.九%に増加した以外は、大体漸減の足取を示し、四月には六.二%となっている。

その他穀菽はその消費量が極めて少いから之を省略する。

全羅北道 完州郡 参禮面一人当たり月別主要食糧消費量

(家族数 9  
 平均家族人員 4.7

(単位 合)

醴泉郡 一人当たり 月別主要食糧消費高割合一覽図

慶尚北道 醴泉郡 醴原邑

米の消費割合は五月の五二.二%から漸減して八月には三三.〇%と最低を示し、九月は亦三三.六%に過ぎないが十月には六二.三%となり、爾後漸増して十二月には九一.九%と最高を示し、其れ以後漸減して四月には六五.〇%になっている。

麦類の消費割合は五月の三一.七%から次第に増加して七月には五〇.九%、八、九月に於ては五〇.〇%内外となったが、十月以後減少して十二月には僅かに三.六%内外に過ぎない。一月以後稍増加して四月には二〇.五%を示している。

其他穀菽は十一、十二月に於て五.〇%に達しない程度である外は、各月共に一一.〇%乃至一七.〇%を消費している。

江原道 寧越郡 醴面 一人当たり月別主要食糧消費量

(家族数 10  
 平均家族人員 6.2人

(単位 合)

このほか、馬鈴薯の消費が多く、全消費量が少ないのはこれによる。

城津郡 一人当たり月別主要食糧消費高割合一覽図

咸鏡北道 城津郡 鶴中面

米の生産地でないだけにその消費の割合も多くなければ、その月別変動もあまり大でないのは当然と  
いうべきであろう。即ちその消費割合は五月の三一.三%から六月に五四.二%に増加し、七月、八月と  
減少した後は各月共に大体その消費状況は著しい変化がない。

麦類の消費に就いても同様に九月、十月の二ヶ月に於て特に小額であったほかは、月により余り変化  
を認めない。

その他穀菽の消費割合は土地柄多いのは当然である。即ちその最低の六月の三〇.〇%から次第に増  
加して、十月には五八.一%に達しその後漸減しているが、二月には五〇.七%に増加し再び減少の傾向  
を示している。しかし米麦類と同様、月による消費の変動は余り大でない。

咸鏡北道 城津郡 鶴中面 一人当たり月別主要食糧消費量

(家族数 11

平均家族人員 5.5人

そのほか、馬鈴薯の消費が多い

위의 내용은 조사 결과에서 전체적인 일인당 평균 식량 소비량에 대한 설명과 주요 식량에  
따라 군별로 소비되는 양에 대해서 상세히 설명하고 있다.

### 3 주요 식량 소비량

전조사의 평균에 올라, 주요 식량의 일인당 평균 소비량을 보는데, 백미 일석3두4합5작  
(현미로 환산하면 일석4두9승4합4작이 된다) 맥류4두9승4합7작, 기타 곡식과 두류 2두5승3  
합3작(처, 조한 말6승4합, 대두5승6합8작, 빨간 콩2승4합3작, 수수 3합8작, 양파수수7작, 수  
수 3합7작)이며, 이것을 회계인 소비량2석5승2합5작에 대비하면, 백미는 63.6%, 맥류는  
24.1%, 기타 곡식과 두류는 12.3%(처, 조8.0%, 대두2.8%, 빨간 콩1.2%, 조의 소비가 가장  
많다)의 비율이 되고 있다.

전조사 농가 일인당 평균 소비량

더욱 지를 군별로 관찰하면 다음과 같다.

미의 소비는, 경기도 김포군 김포면에 어라고는 일석7두5승8합3작이며, 주요 식량 소비량  
2석 한 되 한 홉2작에 대해서 87.4%를 나타내, 그 비율은 조사 부락 중 가장 많아, 함경북  
도 성진군 학중면은 하츠토6승8합6작이며, 전소비량2석 한 말4승9합2작의 40.4%, 충청북도  
옥천군 옥강수면은 쿠토6승고고우5작이며, 전소비량 일석 하츠토7승4작의 51.6%를 나타내고  
있는 것을 적은 부류로서 기 다른 군에 어라고는 태음

일석4두9승4합4작이 된다. 맥류4두9승4합7작·기외고속25승3합3작(내속한 말6승4합, 대두  
5승6합8작, 빨간 콩2승4합3작, 수수 3합8작, 옥도서7작, 수수 3합7작)이며, 지를 기진회계인  
총 소비량 2석5승2합5작에 대비하면, 백미는 63.6%, 맥류는 24.1%, 기타 곡류와 두류는

21.3%(내속8.0%, 대두2.8%, 빨간 콩2.2%등 조의 소비가 장도 많다)의 비율이 되고 있다.

더욱 이것을 군별로 관찰하면 다음과 같다.

쌀의 소비는, 경기도 김포군 김포면에 어라고는 일석7두5승8합3작이며, 주요 식량전소비량2석 한 되 한 홉2작에 대해서 87.4%를 나타내, 그 비율은 조사 부락 중 가장 많아, 함경북도 성진군 학중면은 8두6승8합6작이며, 전소비량2석 한 말4승9합2작의 40.4%, 충청북도 옥천군 옥천면은 9두6승5합5작이며, 전소비량 일석 8두7승4작의 51.6%를 나타내고 있는 것을 적은 부류로서 기 다른 군에 어라고는 대부분(거의)60.0%이상을 나타내고 있다.

맥류의 소비는 충청남도 아산군 신창면은 6두9승2합이며, 전소비량 일석 8두9승한 홉2작의 36.6%를 나타내 조사 부락 중 가장 많아, 충청북도 옥천군 옥천면의 6두8승9작, 전소비량 일석 8두7승4작의 36.4%, 전라북도 완주군참예면의 6두6승3합3작, 전소비량2석 한 말 9승3합6작의 30.2%등에 뒤이어 가장 소비 비율이 작은 것은 경기도 김포군 김포면에서 만나며 2두1홉6작, 전소비량2석 한 되 한 홉2작의 10.0%에 지나지 않는다.

그 기타 곡물과 두류와 조의 소비에 대해 보면, 함경북도 성진군 학중면의 8두5승2합2작, 즉 전소비량2석 한 말4승9합2작의 39.6%로 최다로 해, 충청북도 괴산군 괴산면은 3두 한 홉, 즉 전소비량2석 한 되4합8작의 14.4%, 경상북도 예천군 예천읍의 2두4승7합1작, 즉 전소비량2석4두3승9합8작의 10.1%에 뒤이어, 소비가 가장 적은 것은 경기도 김포군 김포면에서 만나며, 8합7작에 지나지 않고, 전소비량2석 한 되 한 홉2작에 대해서 그 비율은 지극히 낮은 것이다.

대두는 경기도 수원군 성호면에 있어서 한 말 3승3합5작, 전소비량2석2두2승4합6작의 6.0%의 표시를 최다로 하고 함경북도 성진군 학중면은 9승7합9작, 즉 전소비량2석 한 말4승9합2작의 4.6%, 경기도 양평군 양평면은 9승7합1작, 즉 전소비량2석 한 말 한 홉2작의 4.6%를 소비하여 그 다른 군에 이러한 까닭으로 약간은 소비하고 있지만, 특별히 정식기록으로 올리는 정도의 것은 아니다.

빨간 콩은 경기도 수원군 성호면의 6승한 홉9작, 즉 전소비량2석2두2승4합6작의 3.0% 및 강원도 영월군 주천면의 5승5합6작, 즉 전소비량 일석 육두9승4합의 3.0%를 최다로 하여, 그 다른 군에 소비는 하고 있지만 지극히 하찮은 사례에 지나지 않는다.

옥도섬은 함경북도 성진군 학중면, 경기도 수원군 성호면, 충청북도 옥천군 옥천면, 경기도 김포군 김포면에 있어 소량으로 소비하고 있지만, 그 다른 군에 소비되어 있지 않다.

수수는 경기도 김포군 김포면, 경기도 양평군 양평면, 충청북도 옥천군 옥천면, 강원도 영월군 영월면, 함경북도 성진군 학중면에 다소 소비하고 있는 데에 지나지 않고, 가장 많이 소비하는 학중면에 2승육합9작, 즉 전소비량2석 한 말4승9합2작의 1.3%이다.

수수는 강원도 영월군 영월면, 충청남도 아산군 신창면, 전라북도 완주군 참예면, 경기도 김포군 김포면의 외각 군에 활비 하고 있지만 지역 어느 쪽도 적고, 가장 다나무 경기도 수

원군 성호면에 2승2합2작이며, 전소비량2석2두2승4합6작의 1.0%에 지나지 않는다.

또 주요 식량이 전체적으로 소비량의 장도 많은 것은 경상북도 예천군 예천읍이며 2석4두3승9합8작을 나타내, 강원도 영월군 영월면의 일석 6두9승4호3작, 충청북도 옥천군 옥천면의 일석 8두7승4작, 충청남도 아산군 신창면의 일석 8두9승한 홉 등을 소비의 적은 지방으로서 그 다른 지방은 어느 쪽도 2석 이상을 소비하고 있다.

우도 강원도 영월군 영월면의 소비량의 적은 것은 감자의 활비가 많은 것을 계상하지 않기 때문에, 다음과 같이 함경북도 성진군 학중면에 있어서의 2석 한 말4승9합2작의 소비도, 지 이외에 감자를 많이 소비하고 있는 것이다.

다음 주요 식량의 월별 소비 상황을 매월의 소비 백분비는 다음과 같다.

미의 소비의 비율은, 5월에 63.5%, 6월에 61.3%로 점차 감소하는 경향을 나타내고 있지만, 그 후는 남아 있는 쌀이 점차 감소하는 경향과 다른 맥류의 수확의 영향을 받아, 소비 급감하여, 7월에는 42.5%, 8월에는 28.9%, 9월에는 31.8%가 되고 있는데 대해, 맥류는 5월에 19.3%, 6월에 28.4%인 것이, 그 후 급증해 7월에는 50.8%, 8월에는 62.6%, 9월에는 57.8%의 소비 비율을 나타내고 있다. 그러나 그 후에는 맥류의 소비 비율은 급격하게 감소해 10월에는 16.1%가 되어, 이후 4월에는 12.2%로 나타낼 수 있는데 매월 어느 쪽도 10.0%에 이르지 않고, 11월은 5.0%에 이르는 상황이다. 그에 반해 가을 쌀의 수확기에 접어들어 쌀의 소비 비율은 증가해, 10월에는 갑자기 70.1%를 나타내, 그 후 11월의 81.7%를 최고로 4월까지의 매월 모두 75.0% 이상의 소비 상황을 나타내고 있다. 다만 4월에 소비 비율의 감소의 경향을 나타내기 시작하고 있다.

기타 곡류와 두류에 대해서는, 5월의 소비 비율은 17.2%를 최고로서 6월, 7월은 점차 감소하는 경향을 띠고 10.0%이하로 내려 8월부터 최고 상향 추세를 취해, 9월에 10.0%이상으로 올라, 그 후 약간의 신축을 나타내면서, 2월에 16.0%에 이르러, 3월, 4월에 하향 경향을 나타내고 있다.

#### 경기도 수원군 성호면

쌀의 소비 비율은 5월에 59.6%인 것이 6월에는 56.5%, 7월에는 42.4%로 점차 감소하여 8월의 37.4%를 최소로 9월에는 많이 향상되어, 38.7%를 나타내, 10월에 이르러 쌀의 수확과 함께 급증해 74.4%에 이르러 그 후 다음 해 2월까지의 70% 내지 75%의 사이를 왔다 갔다 하여, 3월의 85.2%를 최고로 4월에는 80.5%로 감소하고 있다.

맥류의 소비는 5월에 27.0%, 6월에 24.4%로 점차 감소하는 경향을 나타내지만, 맥류의 수확과 함께 7월에는 급증해 49.8%가 되어, 8월에는 56.5%, 9월은 55.6%를 나타내고 있다. 이번 해 10월에 접어들어 16.4%로 급감해, 11월에는 9.5%로 나와 12월 이후로는 3월이 6.1%인 것을 제외해, 증가의 경향을 보이고 있다.

기타 곡류와 두류의 소비는 6월의 19.1%를 최고로서 그 후 점차 감소하여, 9월에는



5.7%가 되어 그 후 1월까지의 점차 증가의 경향을 나타내고 있지만, 2월 이후 다시 점차 감소하는 경향을 나타내며 4월에는 불과 4.0%이 되었다.

경기도 김포군 김포면

쌀의 소비 상황이 일 년을 통해서 비교적 변동이 없는 만큼 맥류, 곡류와 두류의 소비 상황은 매우 좋지 않은 것을 보여준다. 즉 5월의 쌀의 소비 비율 86.6%로부터, 매월 모두 점차 감소하는 경향을 나타내고 있지만, 최저의 8월에 59.4%를 나타내고, 9월에는 67.5%, 또 10월에는 96.1%가 되어, 그 후 항상 95% 이상을 나타내, 2월과 같은 99.8%에 이르고 있다.

그러나 맥류를 소비하는 기간은 5월부터 11월까지의 7개월간 이지만, 10월과 11월은 각각 0.5% 및 0.4%로 지극히 미미한 것이며, 또 5월, 6월도 10% 내외이며, 맥류 수확 직후의 7월에 27.2%, 8월에 39.9%, 9월에 31.1%를 나타내고 있는 정도이다.

기타 곡류와 두류에 대해서는 그 소비 비율이 지극히 낮고, 특히 설명하여 말할 필요를 인정하지 않는다.

경기도 양평군 양평면

쌀의 소비 비율은 5월의 82.7%로부터 6월의 74.8%가 되어, 7월에는 34.1%에 급감해, 8월에 최소 22.0%를 나타내고 있지만, 9월에는 38.5%에, 다음 10월에는 81.1%로 급증해, 그 후 매월 90% 이상을 나타내고 있다.

맥과는 전혀 소비하지 않는 달이 있어, 그 다른 달에 있어서도 6월에 19.8%, 7월에 63.5%, 8월에 76.3%, 9월에 53.1%, 10월에 16.3%를 제외하면, 다른 소비 비율 매우 미미한 것이다.

곡류와 두류에 올라 대개 쌀과 같은 경향을 취하고 있지만, 그 비율이 지극히 낮기 때문에, 여기에는 그것을 생략 한다.

괴산군 일인당 월별 주요 식량 소비량 고비율 일람도

충청남도 괴산군 괴산면

쌀의 소비 비율은 매월 모두 대체로 많지 않고, 또 달에 의한 변동 상황 또한 그다지 현저하게 없다.

즉 5월의 62.3%로부터 6, 7, 8월로 점차 줄어 8월의 38.1%를 최저로서 그 후 증가의 경향을 취해, 다음 해 3월 최고의 79.1%에 이르러, 대체로 상기제군과 같은 경향을 가지고는 있지만, 그 변동의 차이가 작은 것이 눈에 띄고 있다.

따라서 맥류의 소비 비율도 다른 군과 모양을 다르게 하여 5월에 24.4%로부터 점차 증가해 9월에는 57.1%에 이른 후 감소해 10월에는 14.6%, 11월에는 7.8%, 12월에는 7%로 감

소하여 1월 이후에는 전혀 소비하고 있지 않다.

기타 곡류와 두류의 비율은 5월에 13.3%인 것, 맥류의 소비 기간이 6, 7, 8, 9월에는 지극히 소량이 되어, 10월에는 증가해 21.4%를 나타내고 그 후 점차 증가하여 1월에는 41.5%로 연 최고가 된 후에는 감소하여 2월은 38.5%, 3, 4월은 20.0% 내외가 되므로, 대체로 곡류와 두류의 소비는 비교적 많은 것으로 볼 수 있다.

#### 충청북도 옥천군 옥천면

또한 쌀의 소비는 비교적 적으며, 맥류, 모두 다른 곡류와 두류의 소비에 비해서는 크다. 즉 쌀의 활비 비율은 5월의 60.7%로부터 점차 감소하여 8월에 9.5%가 되고, 9월에 14.6%로 회복하여, 10월 이후 점차 증가 했지만 12월의 85.6%를 최고로 다시 점차 감소하여, 4월에는 46.8%가 되고 있다.

맥류의 소비는 5월의 10.5%로부터 점차 증가하여, 8월에는 90.3%가 되었지만 그 후 감소해, 1월에는 마침내 4.4%가 되고, 그 후 다시 증가해 4월에는 32.4%를 나타내고 있다.

기타 곡류와 두류의 소비는 7월 내지 12월 사이에 11.3% 이하를 나타내고, 월별 변동은 대개 쌀과 같다.

#### 충청남도 아산군 신창면

쌀의 소비 비율은 5월에 73.1%로부터 6월에는 68.2%가 되어, 7월에는 더욱 급감해 28.0%가 되어, 이 정세는 9월에 이르러 결국 13.9%로 최저를 나타냈지만, 10월에는 22.7%로 증가하고, 11월에는 급증하여 86.1%, 1월에는 최고의 97.0%를 나타내 그 후 점차 감소하여 4월에는 72.8%가 되었다.

맥류의 소비 비율은 5월의 24.3%로부터 점차 증가해, 9월에는 86.1%으로 최고를 나타내고 있지만, 10월에는 줄어 63.1%가 되고, 11월에는 불과 0.3%를 나타내고 있다. 12, 1, 2월에는 전혀 소비하지 않고, 3월에 5.9%, 4월에 25. - %(을)를 소비하고 있다.

기타 곡류와 두류에 대해서는 10월과 11월에 13.0% 내지 14.0%를 활비하고 있지만, 충분한 소비를 하고 있지 않다.

#### 전라북도 완주군 참예면

쌀의 소비 비율은 5월에 64. 1%로부터 점차 감소하여, 9월에 11. 2%를 최저로 해, 10월 이후에는 12월에 감소한 후 점차 증가하여 4월에는 91. 4%에 이르고 있다.

맥류의 소비에 올라 대부분(거의) 이것과 역의 상황을 나타내, 5월에 28. 5%로부터 점차 증가해 9월은 88. 8%로 최고를 나타내, 10월 이후 12월에 28. 9%로 증가한 후에는, 대개 점차 감소하는 경향을 나타내, 4월에는 6. 2%가 되고 있다.

기타 곡류와 두류는 그 소비량이 지극히 적기 때문에 생략 한다.

경상북도 예천군 예원읍

쌀의 소비 비율은 5월의 52.2%로부터 점감해 8월에는 33.0%로 최저를 나타내, 9월은 33.6%이지만, 10월에는 62.3%가 되어, 그 후 점차 증가하여 12월에는 91.9%로 최고를 나타내지만 이후 점멸하여 4월에는 65.0%가 되었다.

맥류의 소비 비율은 5월의 31.7%로부터 점차 증가해 7월에는 50.9%, 8, 9월에는 50.0% 내외가 되었지만, 10월 이후 감소해 12월에는 불과 3.6% 내외에 지나지 않는다. 1월 이후 많이 증가하여 4월에는 20.5%를 나타내고 있다.

그 외 기타 곡류와 두류는 11, 12월에 5.0%에 이르는 정도이고, 매월 모두 11.0% 내지 17.0%를 소비하고 있다.

함경북도 성진군 학중면

쌀의 생산지가 아닌 만큼 그 소비의 비율도 많지 않으며, 그 월별 변동도 너무 크지 않은 것은 당연한 일일 것이다. 즉 그 소비 비율은 5월에 31.3%로부터 6월에 54.2%로 증가해, 7월, 8월은 감소한 후는 매월 모두 대체로 그 소비 상황에 비해 현저한 변화가 없다.

맥류의 소비도 똑같이 9월, 10월의 2개월에 특히 소액인 것 외에는, 달에 의해 나머지 변화가 별로 없다.

기타 곡류와 두류의 소비 비율이 높은 것은 당연하다. 즉 최저 6월의 30.0%로부터 점차 증가해, 10월에는 58.1%에 이르러 그 후 점멸 하고 있지만, 2월에는 50.7%로 증가해 다시 감소하는 경향을 나타내고 있다. 그러나 쌀, 맥류와 같이, 달에 의한 소비의 변동은 별로 크지 않다.

그 외, 감자의 소비가 많다

4. 논과 밭의 분포와 주요 식량 소비량

四 畑、田の分布と主要食糧消費量

農家の一人当たり耕地反別状況を見るに、各調査の平均に於て一反九畝二三歩のうち畑一反一畝二九歩、田七畝二四歩で、畑六割五厘、田三割九分五厘となっており、各郡とも概して畑の割合が大なる傾向を有しているが、就中やや特色あるものを左に挙げよう。

京畿道金浦郡金浦面に於ては二反一畝一歩のうち畑一反八畝二九歩、田二畝一二歩、即ち畑八割八分八厘、田一割一分二厘、又全羅北道完州郡参禮面に於ては、一反五畝一〇のうち畑一反二畝六歩、田三畝四歩、即ち畑七割九分六厘、田二割四厘、忠清南道牙山郡新昌面に於ては一反五畝二〇歩のうち畑一反二畝二歩、田三畝一八歩、すなわち畑七割七分、田二割三分、京畿道楊平郡楊平面に於ては一反二三歩のうち畑七畝二一歩、田三畝二歩、即ち畑七割一分五厘、田二割八分五厘と、いずれも畑面積の割合が極度に多さを示して

いる。

北鮮地方が田地櫛であるのは云ふまでもないこととして、咸鏡北道城津郡鶴中面に於ては四反一畝二八歩のうち畑一反七畝八歩、田二反四畝二〇歩、即ち畑四割一分二厘、田五割八分八厘を示し、田面積の割合が畑に比して大である。

食糧の消費状況が一人当たり畑、田の分布状況により左右されることは、家族的農業経営に於ては当然のことではあるが、本調査によって概観するも、畑反別割合が耕地面積の約九割を有する京畿道金浦郡金浦面に於ては、米の職費割合は八七.四%であって、麦類は一〇.〇%、其他穀菽は二.六・%を消費しているに過ぎない。

又反対に咸鏡北道城津郡鶴中面に於ては田反別の割合が五割八分八厘を示しているだけに、米の消費は四〇.四%に過ぎず、粟の消費の如きは三九.六%の消費を示し殆んど米と相伯仲している。

#### 調査農家平均一人当たり耕地反別表

自作兼小作農

小作農

#### 地方別主要食糧消費量表

京畿道 水原郡 城湖面

京畿道 金浦郡 金浦面

京畿道 楊平郡 楊平面

忠清北道 槐山郡 塊山面

忠清北道 沃川郡 沃川面

忠清南道 牙山郡 新昌面

全羅北道 完州郡 參禮面

慶尚北道 醴泉郡 醴泉邑

江原道 寧越郡 酒泉面

咸鏡北道 城津郡 鶴中面

위의 내용은 논과 밭의 분포에 따른 주요 식량 소비량을 나타내고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

#### 4 밭, 논, 논지 분포와 주요 식량 소비량

농가의 일인당 경지 논을 1단보씩으로 나누는 상황을 보는데, 각 조사의 평균에 1단(거리 약 10.9m, 면적 300평) 9밭 두세 걸음 중 밭1단(거리 약 10.9m, 면적 300평) 1묘29보, 논7밭두둑 24보로, 밭6할5리, 논3할9푼5리가 되고 있어 각 군 모두 대체로 밭의 비율이 큰 경향을 가지고 있지만, 이중에 약간 특색 있는 것을 왼쪽으로 올리자.

경기도 김포군 김포면에 2반1묘1한보중 밭1단(거리 약 10.9m, 면적 300평) 8밭29보, 논2밭 12보, 즉 밭 8할 8분 8리, 논 일할 1분2리, 또 전라북도 완주군 참예면에, 1단(거리 약

10.9m, 면적 300평)5발 10중 발1단(거리 약 10.9m, 면적 300평) 2발6보, 논3발4보, 화랑밭 7할9푼6리, 논2할4리, 충청남도 아산군 신창면에 어라고는 1단(거리 약 10.9m, 면적 300평)5발두둑20보중 발1단(거리 약 10.9m, 면적 300평)2발두둑 2보, 논3발18보, 즉 발7할 7분, 논2할 3 분, 경기도 양평군 양평면에 반약간보중 발7발두둑2일보, 논3발두둑 2보, 즉 발 7할 1분5리, 논2할8푼5리로 모두 밭 면적의 비율이 극도로 다나무를 나타내고 있다.

북조선 지방이 논밭인 것은 필요 없는 것으로서 함경북도 성진군 학중면에 4반1묘 2월과 8월보중 발1단(거리 약 10.9m, 면적 300평)7발두둑8보, 논2반4발20보, 즉 발4할 1분2리, 논5할8푼8리를 나타내, 다른 논바닥의 비율이 밭에 비교해 크다.

식량의 소비 상황이 일인당 밭, 논, 논포 상황에 의해 좌우되는 것은, 가족적 농업 경영에 당연한 일이지만, 본 조사에 의해 개관 하는 것도, 밭 논을 1단보씩으로 나눈 비율이 경지 면적의 약 9할을 가지는 경기도 김포군 김포면에 쌀의 일자리 비율은 87.4%이며, 맥류는 10.0%, 기타 곡류와 두류는 2.6%를 소비하고 있다.

또 반대로 함경북도 성진군 학중면에 논을 1단보씩으로 나눔으로서 5할8푼8리를 나타내고 있는 만큼, 쌀의 소비는 40.4%에 지나지 않고, 조의 소비와 같은 39.6%의 소비를 나타내 대부분(거의) 쌀과 맞먹고 있다.

경기도 수원군성호면

경기도 김포군 김포면

경기도 양평군 양평면

충청북도 괴산군 괴산면

충청북도 옥천군 옥천면

충청남도 아산군 신창면

전라북도 완주군 참예면

경상북도 예천군 예천읍

강원도 영월군 영월면

함경북도 성진군 학중면

## 5. 계급별 주요 식량 소비량

### 五階級別に依る主要食糧消費量

階級別に食糧消費の状況を見るに、消費総量に於て地主は二石八斗六升、自作農二石三斗八升七合、自作兼小作農二石八升二勺、小作農一石九斗一升八合一勺であって、地主階級に於て最も多く、自作農、自作兼小作農、小作農と漸次減少している。

更に之を食糧種類別について見れば、米の消費量は地主に於て最も多く、一石五斗九升八会三勺を示し、自作農は一石五斗八升五合一勺、小作農は一石二斗三升一合七勺であって、自作兼小作農に於て最も少く一石二斗二升七合一勺となっている。

麦類の消費量は自作兼小作農に於て最も多く五斗七升一合五勺を示し、小作農、自作

農、地主の順序を以て夫々四斗八升三合二勺、四斗六升九合一勺、三斗五升八合二勺を消費している。

其他穀菽は全体として、地主の消費が最も多く九斗三合五勺を示し、自作農、自作兼小作農、小作農の順序に漸減して、夫々三斗三升二合八勺、二斗八升一合六勺、二斗三合二勺となっている。而して其他穀菽のうち粟が最も重要な位置にあるのは云うまでもなく、その消費量は地主に於て八斗五升七合、自作農に於て一斗九升九合二勺、自作兼小作農に於て一斗九升一合、小作農に於て一斗二升一合五勺を示し、其他穀菽の消費高の夫々九割五分、五割九分、六割七分、五割六分を占めている。

階級別主要食糧消費高表 (カッコ内は一人当たり消費量)

(1)地主消費高

水原都 城湖面  
金浦郡 金浦面  
楊平郡 楊平面  
塊山郡 塊山面  
沃川郡 沃川面  
牙山郡 新昌面  
完州郡 参禮面  
醴泉郡 醴泉邑  
寧越郡 酒泉面  
城津郡 鶴中面  
計

平均一人当たり消費量  
百分比

(三)自作兼小作農家の消費量

沃川郡 沃川面  
牙山郡 新昌面  
完州郡 参禮面  
醴泉郡 醴泉邑  
寧越郡 酒泉市  
城津郡 鶴中面  
計

平均一人当たり消費量  
百分比

(四)小作農家消費高

金浦郡 金浦面  
楊平郡 楊坪面

槐山郡 槐山面  
沃川郡 沃川面  
牙山郡 新昌面  
完州郡 参禮面  
醴泉郡 醴泉邑  
寧越郡 酒泉面  
城津郡 鶴中面  
計

平均一人当たり消費量  
百分比

京畿道 水原郡 城湖面 農家別 一人当たり 月別 白米消費高調査  
(単位 合)

京畿道 金浦郡 金浦面 農家別一人当たり月別 白米消費高調査  
(単位 合)

京畿道 楊坪郡 楊平面 農家別 一人当たり月別 白米消費高調査  
(単位 合)

忠清北道 槐山郡 槐山面 農家別 一人当たり月別 白米消費高調査  
(単位 合)

忠清北道 沃川郡 沃川面 農家別 一人当たり 月別 白米消費高調査  
(単位 合)

忠清南道 牙山郡 新昌面 農家別 一人当たり 月別 白米消費高調査  
(単位 合)

全羅北道 完州郡 参禮面 農家別一人当たり月別白米消費高調査  
(単位 合)

慶尚北道 醴泉郡 醴泉面 農家別 一人当たり 月別 白米消費高調査  
(単位 合)

江原道 寧越郡 酒泉面 農家別 一人当たり 月別 白米消費高調査  
(単位 合)

咸鏡北道 城津郡 鶴中面 農家別 一人当たり 月別 白米消費高調査  
(単位 合)

昭和十五年七月一日 印刷  
昭和十五年七月五日 発行

昭和六年四月八日

京城府 □金町 二丁目  
發行者 朝鮮農會 八田 吉平

印刷所  
京城府 □松町二七  
鮮光印刷株式會社

위의 내용은 조선 사람들의 계급층에 따라 소비하는 주요 식량의 양을 알아보고자 하였다. 계급층은 지주, 자작 겸 소작농, 소작농으로 구분하여 소비량을 살펴본 내용은 다음과 같다.

#### 5. 계급별로 의주요 식량 소비량

계급별로 식량 소비의 상황을 보는데, 소비 총량에 지주는 2석 8두6승, 자작농2석3두8승7합, 자작승소작농2석8승2작, 소작농 일석 9두 한 되8 합 일작이며, 지주계급에 가장 많아, 자작농, 자작 겸 소작농, 소작농과 점차 감소하고 있다.

식량 종류별에 대해 보면, 쌀의 활비는 지주에게 있어 가장 많아, 일석5두9승8회3작을 나타내, 자작농은 일석5두8승5합 일작, 소작농은 일석2두3승한 홉7작이며, 자작 겸 소작농은 가장 적고 일석2두2승7 합일작이 되고 있다.

맥류의 활비량은 자작 겸 소작농에게 있어 가장 많은 5두7승한 홉5작을 나타내고, 소작료, 자작농, 지주의 순서로 각각 4두8승3합2작, 4두6승9 합일작, 3두5승8합2작을 소비하고 있다.

기타 곡류와 두류는 전체적으로, 지주의 활비가 가장 많이 9두3회5작을 나타내, 자작농, 자작소작농, 소작농의 순서로 점차 감소해, 각각 3두3승2합8작, 2두8승한 홉6작, 2두3합2작이 되고 있다. 이 해 기타 곡류와 두류중 조가 가장 중요한 위치에 있는 것은 말할 것도 없이, 그 소비다다미는 지주에게 있어 8두5승7합, 자작농에게 있어 한 말9승9합2작, 자작 겸 소작농에게 있어 한 말9승한 홉, 소작농에게 있어 한 말2승일회5작을 나타내, 기타 곡류와 두류의 소비고는 각각9할5푼, 5할9푼, 6할 7분, 5할6푼을 차지하고 있다.

계급별 주요 식량 소비표 (괄호 안은 일인당 소비량)

(1) 지주 소비  
수원군 성호면  
김포군 김포면



양평군 양평면  
아산군 괴산면  
옥천군 옥천면  
아산군 신창면  
완주군 참예면  
예천군 예천읍  
영월군 쇠천면  
성진군 학중면  
계

평균 일인당 소비량  
백분비

(3) 자작 겸 소작농가의 소비량

옥천군 옥천면  
아산군 신창면  
완주군 참예면  
예천군 예천읍  
영월군 쇠천시  
성진군 학중면  
계

평균 일인당 소비량  
백분비

(4) 소작농가 소비

김포군 김포면  
양평군 양평면  
괴산군 괴산면  
옥천군 옥천면  
아산군 신창면  
완주군 참예면  
예천군 예천읍  
영월군 쇠천면  
성진군 학중면

계

평균 일인당 소비량

백분비

경기도 수원군 성호면 농가별 일인당 월별 백미 소비고 조사  
(단위합)

경기도 김포군 김포면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

경기도 양평군 양평면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

충청북도 괴산군 괴산면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

충청북도 옥천군 옥천면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

충청남도 아산군 신창면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

전라북도 완주군 참예면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

경상북도 예천군 예천면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

강원도 영월군 채찬면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

함경북도 성진군 학중면 농가별 일인당 월별 백미 소비 조사  
(단위합)

쇼와 15년(1940) 7월 1일 인쇄

쇼와 15년(1940) 7월5일 발행

,

쇼와6년(1931) 4월8일

경성부 □ 카나마치 니쇼메  
발행자 조선 농회 핫타 요시다이라

인쇄소

경성부 □ 마츠마치27  
선히카리인쇄 주식회사

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の農業計畫と農産擴充問題(조선의 농업계획과 농업확충문제)

**【정의】**

이 책의 저자인 소야사이랑(小野寺二郎)은 오랫동안 농사시험기관에서 연구조사의 일을 맡아 했으나, 농정문제의 전문가가 아니었다. 제2차 세계대전이 시작되고, 식량 확보의 문제가 관심사로 등장하며 농업 현장에서 일한 저자의 경험을 바탕으로 이 저서를 쓰게 되었다. 이때에 조선농촌 재편성 문제는 일제의 한국 농업 정책에 중요한 문제였으며, 저자는 이에 대해서도 이미 1편을 글을 남겼다. 저자는 농업기술이 발달하고 있으나 그에 따른 생산량 증가가 없음을 문제로 삼고, 이를 극복하기 위한 방안을 마련하고자 이 글을 쓰게 되었다. 다시 말하면 일본이 전쟁에 참여하는 동안 군사들의 전투력 향상을 위하여 한국의 농업 생산력을 향상시켜 군사 식량을 지원하고자 하였다. 이것을 위해서 농촌 재편성과 조선 농업의 특수성을 극복하고 농업을 발전시키고자 하였다. 생산성을 늘리고자 하는 농업의 영역은 벼농사 기술, 밭농사 기술, 축산업, 양잠업 등 농업의 전 영역을 포함하고 있다. 또한 기술과 정책의 조화를 통한 황국신민으로서 농민의 농업 기술을 향상시켜야 한다.

이 책의 내용으로는 한국의 농업 발달사를 개관하여, 그것을 작물·경지·농업 기술의 측면에서 논하고 있으며, 한국 농업의 생산성이 낮기 때문에 농가의 식량 생산 책임이 증가해야 한다. 그리고 한국농업의 생산성을 지적하며, 농가의 식량 생산 책임의 증가를 말하고 있다. 그에 따라 농지문제의 새로운 관점, 농촌 생산 계획 사례 등에 대해 설명하고 있다.

조선의 농업계획과 농산확충문제 이 책은 236쪽이다.

**【음식관련정의】**

음식에 관련된 내용으로는 제2장 조선농업 발달사 개관 제1절 작물의 종류변천, 제3장 조선농업의 생산성 중의 제1절 조선농가의 식량생산책임의 증가, 제6장 농업생산확충계획에 중점에 물벼생산 개선기준, 밭농사, 가축농업 및 가축사양 개선기준에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の農業計畫と農産擴充問題(조선의 농업계획과 농업확충문제)  
저자: 小野寺二郎 著(소야사이랑 저)  
발행사항: 京城, 朝鮮新書, 昭和18[1943](경성, 조선신서, 소화18[1943])  
형태사항: 1冊(책), 19cm  
총서사항: 朝鮮新書: 1(조선신서: 1)  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝90  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 7장으로 되어 있다.

目次(목차)

第一章 総説(총설)

第二章 朝鮮農業發達史概觀(조선농업발달사개관)

第一節 作物の種類変遷(작물의 종류변천)

第二節 耕地の發達過程(경지의 발달과정)

第三節 農業技術の進歩過程(농업기술의 진보과정)

第四節 朝鮮農業發達史上に現れた朝鮮農業の性格(조선농업발달사상에 나타난 조선농업의 성격)

第三章 朝鮮農業の生産性(조선농업의 생산성)

第一節 朝鮮農家の食糧生産責任の増加(조선농가의 식량생산책임의 증가)

第二節 作物の反当收量に現れた低位生産(작물의 단당수량에 나타난 저위생산)

第三節 肥料消費に現れた技術の欠陥(비료소비에 나타난 기술의 결함)

第四節 耕地の土性と施肥技術(경지의 토성과 시비기술)

第五節 気候的災害(기후적 재해)

第六節 米穀生産に現れた労働力節減(미곡생산에 나타난 노동력 절감)

第四章 朝鮮に於ける農地問題の新観点(조선에 있어서의 농지문제의 새로운 관점)

第一節 自作農没落の主要原因(자작농몰락의 주요원인)

第二節 豊作と自作農の増加(풍작과 자작농의 증가)

第三節 豊作と自作兼小作農の増加(풍작과 자작 겸 소작농의 증가)

第四節 小作農家戸数は凶作と農業恐慌即ち農作飢饉によって増加す  
(소작농가호수는 흉작과 농업공황 즉 농작기근으로 인해 증가함)

第五節 農耕地の細分化と農地の移動(농경지의 세분화와 농지의 이동)

第六節 農業經營面積の推移(농업경영면적의 추이)

第七節 内地人農場經營が朝鮮農業の生産増加に及ぼせる効果

(내지인 농업경영이 조선농업의 생산증가에 미치는 효과)

第五章 農村再編成問題と朝鮮農村の特殊性(농업 재편성문제와 조선농촌의 특수성)

第一節 農村が再編成を要する理由(농촌이 재편성을 필요로 하는 이유)

第二節 国家意志の实行方法(국가의지의 실행방법)

第三節 再編成に直面した朝鮮農村(재편성에 직면한 조선농업)

第四節 再編成遂行上執るべき方策の朝鮮的特殊事項  
(재편성수행상 취해야 할 방책의 조선적 특수사항)

第五節 農村再編成問題の結論(농촌 재편성문제의 결론)

第六章 農業生産補充計画例(농업생산 확충 계획예)

第一節 趣旨(주지)

第二節 農業生産の地帯別指導実施(농업생산의 지대별 지도실시)

第三節 地帯別生産改善規準(지대별 생산 개선규준)

- 一、水稻生産改善規準(물벼 생산개선규준)
- 二、畑作(밭농사)
- 三、有畜農業並に家畜飼養改善規準(가축농업 및 가축사양 개선규준)
- 四、養蚕改善規準(양잠개선규준)
- 五、藁工品生産改革規準(짚공품 생산개혁규준)
- 六、農業貨幣収入の調査計画(농업화폐수입의 조사계획)

第七章 技術と政策の調和(기술과 정책의 조화)

第一節 農業奨励政策の効果(농업장려정책의 효과)

第二節 農事試験成績も宝の持腐れ(농사 시험성적도 활용하지 못하고 썩는다)

第三節 増産技術の分類の要(증산기술의 분류의 요점)

第四節 勤勞技術の昂揚(근로기술의 고양)

第五節 皇国農民道確立による勤勞技術の昂揚(황국 농민도도 확립으로 인한 근로기술의 고양)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류, 서류 및 두류	귀리, 보리, 쌀보리, 밀, 조, 벼, 호밀, 흑맥, 기장, 피, 아마(亞麻), 들깨, 참깨, 수수, 울무, 메밀, 팥, 녹두, 콩, 메주, 완두, 옥수수, 고구마, 감자
음료	술의 재료 - 곡물, 조, 보리, 밀

□ 머리글

일본의 대동아전쟁 완수 태세는 외적과 싸운 그 어떤 전쟁에서도 볼 수 없었을 정도로 강력했으며, 농촌에 대해서도 대단한 관심을 가졌다. 이것은 일본의 식량자급의 필요에 의해 농촌을 바꾸자는 공리적인 정책에 따라 시작된 것이 아니고, 최근 팽배하게 일어난 일본정신의 복고운동이라고 말할 수 있다. 사상적 배경을 갖춘 강력한 운동이다. 이 열의는 조선에도 영향을 주어야 하므로 조선 농촌에 관심을 갖는 누군가가 주의해서 봐야할 문제가 되었다. 저자는 원래가 농사 시험 기관에서 연구조사 일을 수년간 해 왔지만 농정문제 등에 대해서는 거의 생각해 보지도 않았다. 그러나 현재의 일본 농촌이 깊어져야 할 식량과 농산물의 증산

문제를 생각했을 때, 명치(明治), 대정(大正), 소화(昭和)의 3대에 걸쳐 진보한 일본의 농학이 있다지만, 농촌의 생산부면이 이에 추종하지 못하는 원인에 대해서 몇 번을 반성 하게 되었다. 경보지조(鏡保之助)의 「농학의 연구를 왕성하게 해서 농촌의 나날을 이끌어야 한다.」라는 말은 특히 조선의 농업에 대해 극히 절실함을 느끼게 되었다. 우연히 조선농촌 재편성 문제점이 조선 농정의 큰 당면 문제가 되고 있음을 알았고 이에 대해 기술적 입장에 대해 한편의 질문이나마 작성을 작성하게 되었다. 농정문제에 대해 많은 선배들의 도움을 받아 감히 독필을 듣게 되었다. 다년간 농학을 연구한 입장에서 본 농민은 농민이 농학의 진보에 따라가지 못하는 이유에 대해 생각하게 한 것이 한두 번이 아니다. 같은 농사시험기관에 종사하더라도 타의 농업기술자보다도 비교적 장기간 농촌에 거주했고, 농촌의 실정을 안다는 점에서 현시의 농업생산 확충 문제에 대해 무언가 도움이 되지 않을까 하는 가벼운 자신감을 얻었기 때문이다. 글 중에 경상북도의 농업생산계획은 저자가 일본에서 농무과장으로 있을 때 우연히 뜻을 같이한 동지와 함께 안건을 정리하였고, 일부는 고교(高橋)지사가 과학농업건설계획으로 실행에 옮긴 것이다. 전체적으로 아직 초안에 불과 했던 것을 여기에 게재하게 된 것으로 이에 관여한 대부분의 동지들은 현재 경상도(該道)를 떠나고 없다. 결국 본 계획이 전부 실행되지 못하고 중지되었지만 정도(丁度)조선의 숙원의 상태인 경상도의 농업생산계획이 다른 도에 참고가 될 것이라고 생각하고 초고를 정리해서 게재하게 되었다. 같은 생각을 가졌던 급천군(及川君)은 농업지대의 분류 및 기후 부분을, 강본군(岡本君)은 지질 과 땅의 성질 및 비료를, 증자군(增子君)은 벼농사를, 신변군(神邊君)은 화전 및 경영관계를, 송포군(松浦君)은 축산을, 시택군(矢沢君)은 잠업 및 경제 계획에 대해 도움을 주어 완성한 것으로 여기에 이분들의 노고에 대해 감사의 마음을 전하는 바이다.

소화 18년(1943) 3월 기년제(풍년을 비는 제사)즈음에 정송암에서 소야사이랑(小野 寺二郎)

## □ 제 2장 조선농업의 발달사에 대한 개관(概觀)

### ■ 제1절 작물의 종류 변화

#### □ 조선농업의 기원

조선 농업의 기원은 일반 교과서에 실려 있는 경제 발달사와 같이 논술할 수 있을까 하는 자못 의문시 하는 의견들이 있다. 이는 고고학자적으로 수렵시대 혹은 유목시대를 입증할 만한 것이 발견 된 것이 없다. 석기시대의 유적으로 안정된 농경문화가 있었다는 것을 입증하는 석포정(오늘날의 낮에 해당하는 수확용 농기구) 혹은 돌 저울이 남아 있는 중국문화처럼 고고학적 사실을 증명할 수 있는 농경문화 이전 생활에 대한 확증 할 수 있는 물건 들이 부족하다. 예전 조선의 농업기원은 유럽 보다 아득히 먼 옛날부터 있었다고 생각할 수 있다. 조선 농업의 기원은 일본의 농업기원과 같다. 수렵시대 및 유목시대를 경과해서 발달한 것이 아니라 어로시대에서 곧바로 농경문화로 변화해 왔다고 보는 것이 타당하다고 생각한다. 그

러나 사실적으로 나타난 문화에서 보면 삼한시대는 이미 농업이 상당히 발전해 있었다고 생각 할 수 있다. 후한서에 따르면 5월 농사가 끝난 후 또는 10월 농공이 끝난 후는 주야로 술을 마시고, 모여서 가무를 즐겼다고 기록되어 있는 것을 보면 이미 술의 재료인 곡물, 특히 조, 보리, 밀 등이 상당히 수확되고 있었다는 것을 의심할 나위 없이 알 수 가있다.

또한 진한은 잠상(蠶桑:누에와 뽕)을 이용해 무명 직물을 만들고 음주를 했다는 것은 뽕 나무를 심고, 대마를 재배 하는 등 공예작물의 재배를 했다는 것이 분명 하다. 삼국시대의 역사적 사실로도 식용작물의 재배가 발달했음을 알 수 있다.

#### □ 삼국시대 초기 작물

당시의 반도는 신라, 백제, 고구려로 각각 나뉘어져 있었지만 한반도 전체적으로 보아 초기 작물로는 보리, 밀, 조, 콩류 등이 주요 곡물이었고 의료(衣料)작물로 뽕, 대마가 있었다. 기록 중에는 보리 모종에 자주 재해를 입은 것으로 보인다. 기근 시에 구휼을 위해 나누어 준 곡물은 조였다는 점을 추측할 수 있다. 풍년에는 보리 이삭에 찢렸다는 등의 기록이 남아 있는 점을 보아 조선 농업의 초기 작물은 보리, 조, 콩 등 주로 밭작물인데 비해 일본 농업은 벼라는 수전 작물이었다는 것으로 재미있는 대조 관계를 보이고 있다. 이것으로 보아 조선에서는 벼 작물은 한참 후대가 되어서 시작되었고, 재배 확장도 일본과는 다르게 꽤 후세에 이루어 졌다는 것은 의심할 여지가 없다. 어떤 사람은 삼국지에 진한은 토지가 비옥하여 5곡 및 벼의 옮겨심기에 적당하고, 잠상(蠶桑)재배에 적당하다고 기술되어 있다고 한다. 벼도 이미 삼한시대에 있었다고 할지 모르지만 진한이라고 한 점은 시대를 말한 것이 아니고, 진한의 지역을 가리킨 것이라고 해석해야 할 것이다.

만약 벼가 재배 되었었다고 한다면, 중국(支那(지나):중국의 다른 이름)의 어느 시대와 같이 벼가 5곡 중에 포함되었다고 하여야 할 것인데 밭작물을 주로 한 5곡 외에 따로 벼에 대해 기록은 없다. 게다가 이종(모종을 옮겨 심음)에 알맞다는 곳은 기후지세가 벼를 심어서 새로운 작물로서 장려하는데 알맞다는 의미로 지금의 이식(移植)이라고 보기는 어렵다. 지금의 옮겨심기의 의미라면 이양(移秧)이라고 기술해야 한다. 예전 조선의 농업 역사상 작물의 발달이 초기에는 보리류, 조, 콩 등이었다고 생각한다.

#### □ 벼농사의 발달

벼가 조선에 어디로부터 들어 왔는가에 대해 역사적으로 근거할 만한 것이 없다.

벼가 조선에서 재배하였다는 기록은 기원 693년 수인천황62년에 백제의 다루왕 원년에 국남주군에서 벼농사를 재배하였다는 것이 처음이다. 이 시대에 일본의 주된 농업이 벼농사였던 것을 보면 아마도 일본의 벼가 일본에서 백제로 들어간 것이라고 생각한다. 중국에서 벼가 백제로 들어왔다는 것보다는 확실성을 띠고 있다. 백제의 국남주군은 어쩌면 지금의 금강 부근이라고 생각이라고 생각한다. 이 지방이 일본과의 교류가 빈번했다는 것도 내 생각에



확신을 갖게 한다. 백제가 벼농사에 적합하다는 것은 인정하지만, 적극적으로 개간을 해서 벼를 생산하기 시작한 것은 213년 후로 기원 906년 신공황후 섭정 46년쯤으로 백제 고이왕 13년 때이다.

#### □ 김제의 벼농사

벼농사 지역이 점차 남하해서 전라북도에 들어와 지금의 김제평야에 재배하게 된 것은 벽골지의 공사가 기록되어 있는 시대로 볼 수 있다. 즉 기원 990년 인덕천황 18년, 신라의 흘해왕 21년에 벽골지를 열었다라고 한다. 백제에 처음으로 벼농사를 시작한 후 300년 지난 때이다. 신라의 벼농사가 백제로부터 들어온 것이냐 아니면 신라 인근의 임나(임나)로부터 들어왔느냐에 대해서는 명확한 경로가 기록 되어져 있지 않다.

삼국시대의 역사 실록에 따르면 백제로부터 들어온 것이 맞을 것이지만, 남쪽 지방의 패총(경주 월성 과 김해 회견리 패총)에서 볍씨가 발견된 사실을 보면 신라의 세력이 미치지 않은 시대에 임나(任那) 지방에서는 이미 벼농사를 짓고 있었다고 생각할 수 있다. 다만 그 지방에 미생식토기(기원전 4세기경에서 기원 후 3세기경까지의 농경 시대의 토기) 중에는 일본에서 볼 수 있는 것처럼 나락의 발견 흔적이 보고되어 있지 않은 점을 보면, 배가 왕래 하던 시대에 일본의 볍씨가 건너 왔다고 생각 할 수 있다. 또한 줄(菰) 같은 것에 벼이삭이 남아 있어 버려진 것이라고 생각 할 수 있다. 하여튼 임나(任那)의 주요 지점인 김해에 벼가 있었다는 것은 신라에 벼농사가 들어 왔다고 생각하는 것은 자연스러운 것이다. 또한 진서(晉書)에 따르면 [진한은 벼농사에 적합하다]라고 기록 되어 있으므로 임나(任那)에서는 예전부터 벼농사를 지었다는 것이다.

그러나 임나(任那)가 일본에 조공을 바치기 시작한 것은 기원 628년이고, 다음해 629년에는 일본의 임나부로 지정 되었다. 그보다 먼저 일본에는 벼농사가 이미 발달해 있었고, 기원 625년에는 하내국(河內國) 지방에 저수지를 만들었다고 기록 되어 있기 때문에 임나(任那)의 벼농사는 아마도 일본에서 한반도에 건너간 것이라고 생각할 수 있다.

따라서 미생식의 영농문화가 한반도의 북부까지 뻗어있다고 해도 반드시 벼농사가 서북 지방부터 남하했다고 생각할 수만은 없다. 예를 들어 화북(北支)에서 건너왔다고 해도 그것은 남쪽 지방 특히 김해 부근으로 들어왔고 그리고 나서 일본으로 건너왔다는 것과, 곧장 북진해서 백제에 들어왔다는 두 가지 설이 있다고 이해해야 하고, 신라는 여정이 늦어 벼가 임나(任那) 지방인 지금의 전라북도에 들어왔다고 생각할 수 있다.

#### □ 벼농사가 없던 고구려

고구려는 농업 발달사에 특이할 만 한 기록이 남아있지 않지만, 기원 701년 수인천황 70년「대무신왕 24년」에 이른 추위로 곡물이 해를 입었다고 기록되어져 있다. 다음으로 기원 881년「산상왕 25년」의 기록에 우박으로 콩과 보리가 상했다라고 되어 있다. 기원932년「서용

왕 3년」의 기록에는 보리가 냉해를 입었다라고 기록되어 있다. 고구려에서 보리가 많이 재배된 것은 아마도 기원 880년 신공황후 섭정20년「산상왕 25년」 전후로 그 이전에는 조가 주요 작물이었고, 고구려 역사기록에는 벼농사의 기록이 남아있지 않다. 그렇다면 벼농사가 가령 화북(北支)으로 부터 한반도에 건너왔다는 설이 유력하다고 하더라도 그 경로는 육로로 전달된 것이 아니라고 확신할 수 있다. 그 후의 기록을 보더라도 벼농사는 금강하류 지역부터 북진의 기록이 남아 있을 뿐이고 서북지역으로 부터 남하했다는 형적을 찾는 것은 불가능하다. 기원1424년 칭덕천황 신호3년 신라 해공왕 3년의 기록에 김포의 벼 열매는 모두 쌀이다(禾實皆米)라고 기록 된 것을 보면 금강 부근에서 만든 벼가 점차 이 시대에 북진해서 수원 서쪽 지방까지 보급된 것을 알 수 있다. 이것을 보면 금강부터 남쪽의 김제까지는 300년에 걸쳐 확대된 것이지만, 북쪽의 김포까지는 512년이라는 세월이 필요했다.

삼국시대의 주요 작물은 보리, 조, 콩이라고 생각하는 것은 기록에 재해 작물이 보리나 조에 대한 것이 대부분이고 조가 아니면 곡(穀)이라고 기록되어 있는 것을 보더라도 조를 지칭한 것이라 생각 할 수 있다. 왜냐하면 오늘날에도 만주에서는 조를 곡자(穀子 또는 谷子)라고 하기 때문이다. 이것은 말소리로 흔적을 알 수 있는 것이다. 그리고 봄여름의 가뭄에 피해를 입는 것은 보리이고, 가뭄과 냉해에 피해를 입은 것은 곡(穀)과 콩이라고 기록되어 있다. 황해(蝗害:메뚜기로 말미암아 입는 해)는 대부분 곡(穀)에 한정 된 것을 보면, 곡(穀) 조이고 황(蝗)은 아마도 조의 야도충(夜盜虫:밤나방의 어린 벌레)을 가리키는 것이라 생각한다. 비행(飛蝗:메뚜기)은 특이하게 비행이라고 부르고 있다. 또 재해의 구휼에 사용된 기록의 곡물 중에도 조가 많고, 때로는 곡(穀)이라고 일컬어 진 것을 보면 이 생각이 그다지 틀리지 않다고 생각 한다. 벼농사가 상당히 보급되어 쌀 곡식이 경제적 지위를 얻는 수단으로 된 것은 기원 1580년경 고려 때부터이다. 기원 1578년 고려 태조 왕건 원년의 기록에는 “비단1필은 쌀 5되”라고 되어 있다.

이때의 일본은 제호천황 연희 18년(255)쯤으로 조선의 쌀농사가 시작되고 885년이 지났을 때다. 이 시대 일본에서는 이미 미곡은 경제계에 중요한 지위를 가졌다. 그 보다 약 70년 전 인명천황 가상 2년에 이미 곡식의 가격개정의 칙서가 발간된 것에 비교해 조선의 벼농사가 얼마나 늦어 있었는지 짐작하여 알 수 있다. 벼가 이렇게 중요시 되었고, 여러 기록이 남아있는 것은 고려 이 후로 태조 10년에 벽진군의 쌀이 불탄 기록도 남아 있다.

서기 1646년 성종5년에는 그때까지 저장했던 곡물은 조였지만 이때 처음으로 미곡을 저장하고 의창이라고 이름을 붙였다. 이것이 태조 이후 68년 만이고, 백제에서 처음 벼가 재배되었다는 기록으로부터 953년 지난 때였다. 이쯤에는 벼농사가 상당히 보급되어 있었다. 그래서 조세로 수납하는 곡물도 쌀과 조이었던 것 같다. 왕이 창고를 열어 구휼하는 곡식은 쌀 아니면 조였다는 등의 다수 기록으로 추측할 수 있다.

미곡이 이렇게 경제적인 물건으로서 발달해 온 것과 함께 콩도 자급의 영역을 탈피해서 조세의 대상이 되어 국고로 거두어 들였다는 것을 알 수 있다.

서기 1712년 문종 6년의 기록에 [쌀, 조, 조금, 메주를 하사하여 구휼 하였다]라고 되어 있는 것을 보면 메주는 콩으로 만들기 때문에 이때에 이미 조세의 대상이었다는 것을 알 수 있다. 서기 1766년 경종 원년의 조서에 의하면 쌀에 모래를 섞어서 파는 악덕상인이 있다는 것을 지적하고 있는 것을 보면 이때에 시장에서 쌀이 매매되고 있었다는 것을 알 수 있다. 기원 1803년 인종 21년에는 벼농사의 중요성을 점차로 인식하여 이해에 구 제방을 수리했다고 기록되어져 있다. 1806년 인종 26년에는 신라시대 때 축성한 벽골제에 새롭게 댐을 쌓았다는 등 관개(농사를 짓는데 필요한 물을 논밭에 대는 것)시설을 생각 했다. 경제적으로 자기 위치를 가지지 못했다는 것은 작물의 발달사에서 주목할 만한 점이라고 볼 수 있다. 원나라가 일본을 공격하기 위해 조선을 전진기지로 하고, 군량을 조사했을 때 쌀은 주요한 양식이었다. 기원 1930년 원나라 군이 대마도에 습격해 왔을 때, 다시 말해 고려 원종 15년(1274)의 기록에 따르면 원나라는 비단 3만 3천 필을 각지에 보내서 백성들로부터 쌀을 구입했다는 한다.

충렬왕 3년(1277)에는 공사(公私)의 전조(田租:논밭에 대한 조세)를 정해 1결에 수전(水田)은 벼 30두(2석), 한전(旱田:밭)은 1결에 잡곡 30두로 하고, 국고로 쌀을 거둬들이는 것을 적극화 했다. 따라서 농민은 좋은 싫든 간에 저온지에서 벼를 심기 시작했다고 추정 된다. 충렬왕 15년(1277)에는 원의 세력이 아직 조선에 남아있어 요동의 기근에 대해 군량 15만석을 요구했기 때문에 백관 이하 공사의 노비에 이르기 까지 미곡을 강제 징수 당했다. 이때 쌀은 현저히 중요시 되어 온 것 같다. 충렬왕 22년(1284)에 좌중찬 홍자번의 상서인 사민 18사의 제1항에 [미곡을 집집마다 감사해서 거두어 들여 흉년에 대비해야한다] 라고 했다. 이 후 기록에 구제를 위해 미곡이 나누어 졌다는 것은 너무 많아 일일이 기재할 여유가 없었다.

쌀이 이렇게 중요시되기 까지 이르게 되었고, 벼농사의 기술적 개량에 힘쓴 사람이 나타난 것은 고려의 말기로 기원 2022년 공민왕 11년 직제학 백문보의 상서에 중지(中支:화중)방면의 사정을 보고 관개용 농기의 채용에 대해 건언(관청이나 윗사람에게 전하는 의견을 적은 서류)했다. 고려말기의 국력은 피폐하고, 원나라의 압박으로부터 벗어나기 위해 각종 산업정책으로 양식 있는 인사의 생각이었다고 생각한다. 농정 문제는 진지하게 논의 되었고, 식량과 옷감 등의 자원 확보가 절실했던 것이다.

따라서 논밭에 대한 제도가 왕성하게 논의 되었고, 뽕, 대마의 재배가 계획적으로 이루어 졌다. 원나라에서 사용했던 목화씨를 남지(南支:남중국)에서 문익점이 처음으로 가지고 들어온 것도 이시대의 일이다. 고려를 망하게 한 이성계가 한반도를 통일하기 위한 일환으로 농업용의 시설을 한 단계 비약시켰다. 특히 벼농사에 대한 시설은 가장 적극화 했다. 또 작물의 종류의 기재도 많이 남아 있는 것은 중앙부의 백관이 농업에 관심을 가졌다는 것을 알 수 있다. 고려가 망한 신우 8년(1382)에는 점차로 옷기장(黑黍:흑서), 팥, 메밀 추가되기에 이르렀다. 또한 기원 2058년 이태조 7년에는 적전(藉田:임금이 몸소 농민(農民)을 두고 농사(農事)를 지어, 거둬들인 곡식(穀食)으로 신에게 지사를 지내던 제전의 한 가지)을 설치하였고

여기에 재배한 작물은 다음과 같이 종류가 많았다. 벼, 기장(梁, 黍), 피, 수수, 콩(豆, 大豆, 黃豆), 보리(麥, 春牟), 밀, 조, 울무, 팥, 녹두 태종 때에 들어서면서 한층 더 농사에 전념하게 되었고, 작물의 지방적 분포도 좀 더 넓어 졌다. 기원 2069년 태종 9년의 기록에 의하면 지금의 함경남북도에는 보리를 재배하지 하지 않았다. 그랬기 때문에 이 시대에 보리 재배를 권장하였고 한다. 기원 2089년 세종 11년에 조선 최고의 농서인 농사직설이 간행되었다.

이 농서는 대체로 제민요술(齊民要術: 일반백성에게 필요한 기술)로 지나(支那)의 농서를 모방한 것으로 보이지만 그중에 기록된 작물의 종류는 마(麻), 논벼, 밭벼, 기장, 조, 수수, 피, 콩, 녹두, 보리, 밀, 참깨, 호밀 이다. 그 후는 거의 지난 세대의 벼농사 재배에 관한 시설, 개간 등을 장려하고 있고, 그 외 작물의 개량 생산을 위한 업적은 없다.

#### □ 목화의 증식

고려말기에 유입된 목화는 조선에 들어 많은 증식을 했고 2255년 선조 28년의 기록에 따르면 목화 한필 값이 3~4두 인 것을 보면 목화 유입 후 약 200년경에는 목화가 시장에서 판매하기 까지 이르게 되었다고 생각한다.

#### □ 일본농업의 영향

풍신수길의 조선유군은 조선의 농업발달에 상당한 영향을 미쳤다고 생각한다.

중앙정부가 통제세력을 잃어 지방의 호족들이 저수지의 제방을 잘라 저수지 자리에 농경을 하는 자들도 나타났다. 또한 일본에 있던 작물이 조선에 새롭게 소개된 것도 있었고, 벼 이모작 등도 이 시대에 일부 이루어 졌다.

일본에서 건너온 작물 중에는 고구마(甘藷:감저), 고추(著椒:번초)는 가장 중요한 것이었다. 이것들은 임진왜란 후 기원 2280년 경 일본에서 수입되었다고 기록되어 있다. 감자(馬鈴薯:마령서)도 어찌면 이때쯤 들어오지 않았나 생각된다. 그 이유는 일본에서는 그때쯤 이미 감자는 고와서(呱哇薯)라고 해서 수입되어 있었다. 조선에서는 이것을 한자의 음을 따서 감자로 불리우고 있었다. 남쪽 지방에서는 감자를 고구마라고 하는데 이것은 효행서(孝行薯)의 의미라고 한다.

#### □ 콩의 경제적 진출

콩이 경제적으로 중요하게 된 것은 임진왜란 이 후로 기원 2263년 선조36년의 전적(田籍)조사 결과를 다음과 같이 기록하고 있다. 「전 국 8도의 전결 151만 5천 5백여 결, 세미 황두 30여 만석」

#### □ 이모작의 시작

조선에서 이모작 작물로 보리를 심은 것은 어제쯤 이었는지는 확실한 기록은 없지만, 일

본에서는 이미 가마쿠라시대(기원 1924년)에 보리의 이모작을 하고 있었다. 또한 무로마치시대 초기(기원 2025년경)에 일본에 건너간 고려의 사절 송희경은 일본의 보리 이모작에 대해 기록 했다. 그리하여 그 후에 만들어진 농사직설은 원나라의 제민요술(齊民要術)을 모방한 것이지만, 한편 지방의 전통적 농사법을 기재하였다고 기록하고 있다. 이 책에는 이모작에 대해서는 한마디도 다루고 있지 않다. 그러나 기원 2333년 현종15년에 간행한 산림경제에는 보리 이모작에 대해 다루고 있다. 그때 까지 백성들의 중요한 식용 작물이긴 했지만, 국고에 저장했다는 등 혹은 구휼에 사용했다는 등 또는 시장에서 판매했다는 등의 기록에 전혀 없던 보리가 기원 2308년 인조 25년에 전라도부터 경기도 방면에 반출되었다는 기록을 보면, 일본의 보리 이모작 기술이 기원 2300년 이전에 아마도 광해군 때부터 인조시대에 남쪽 지방에 보급되어 종래는 보리의 생산이 증가해 국고로 저장도 되고, 구휼에도 사용됐다고 해석할 수 있다.

보리의 이모작 재배는 당연히 벼의 이모작을 동반 한다. 벼의 이식재배는 이씨 조선 중기 이후에 문제가 되어 나타났기 때문에 아마도 임진왜란 이전까지는 직파재배가 대부분이었을 것이다. 기원 2498년 현종4년에 이지연의 상서문에 의하면 벼의 이식법을 금지하는 이유 중에 이앙은 옛날부터 없었다고 적혀 있다. 그러나 일본에서 조선에 건너온 다수의 농사의 숙련된 농민으로 부터 이모작 벼농사 법을 전수받았다. 또한 포로의 귀환 등에 따라 일본 농업의 우수한 점이 전수되었다. 그것은 이지연의 글 중에 [우리나라는 역사상 처음으로 남쪽에서부터 짓기 시작하여 지금은 일반화 되었다]는 것으로 보아 알 수 있다.

따라서 벼 재배법의 개량은 보리 이모작의 발달과 함께 급속히 진화하여 남쪽지방의 미곡 생산은 급속하게 증가하였다. 그리하여 기원2319년 효종10년에는 전에 없이 전남의 쌀 10만 석을 가져다 구휼했다는 기록이 남아있다.

일본의 풍신수길이가 일으킨 임진왜란이 여러 가지로 조선과 일본의 교보를 깊게 하였다. 특히 농업상에 미친 영향은 실로 크다. 이와 같은 것이 먼 옛날로 거슬러 올라가 보면 원나라 군사가 고려를 정복했을 때 대륙의 농업문화의 영향을 받았다고 생각한다. 이것은 풍신수길이가 정복 후에 미친 영향에 비하면 적으나 곳곳에 그 자취를 남겼다. 그 작물 중에 특이할 만한 것은 귀리, 옥수수, 완두 등이 있다. 이 3종의 작물은 고려말기의 기록은 물론, 이조 태조의 적전에 재배한 작물명과 그 후 기원 2089년에 편찬한 농사직설에도 기록되어져 있지 않다. 기원 2333년에 발행한 산림경제에 처음으로 기록되었다.

#### □ 귀리(燕麥:연맥)

그 중에서 귀리는 일본에서 건너왔다고 생각하지 않는다. 귀리는 지극히 최근에 들어온 것이다. 옥수수가 일본에서 들어온 것은 경장년 이라고 되어있지만, 그 당시에 일본에서 건너왔다고는 생각하지 않는다. 남쪽 지방에서 재배는 거의 없었고 만주 접근 지방에서 많이 재배하였기 때문이다. 완두는 산림경제에 따르면 함경도에 재배했다고 하는 것으로 보아 이

3종의 작물은 원나라 군사가 고려를 침입했던 시기에 농경 기술과 함께 수입된 것이라 할 수 있다. 다른 자료에는 원구(元寇)의 난 직전에 왜구(倭寇)가 가지고 간 것 중에 오연(烏鳶)이라고 적혀있는 것도 있다.

이것을 보면 원군이 말의 먹이는 물론이고, 몽고인의 식량으로도 귀리를 재배하고 있었다고 생각 할 수 있다. 이를 보면 고려에 주둔 중 재배 했었다고 볼 수 있다.

오늘 날 귀리는 북쪽지방 및 강원 경기의 산간부에 주로 남아 있지만, 충남 서산군에도 조금 남아 있다. 또한 경기도 이북의 평탄지에 재배된 보리 중에는 점점 귀리와 혼생 하는 것을 볼 수 있다. 명치 39년(1906)의 조사에 따르면 경기도 지방에는 귀리가 상당히 많이 재배 되고 있었다. 명치 43년(1910)의 통계에 따르면 1200정보(町步)를 넘었다. 압하송(鴨下松) 지사의 조사에 따르면 이 지방에서는 귀리를 잘라 절구에 찌어 분말로 만든다라고 기재되어져 있다.

또한 귀리의 먹는 방법이 몽고의 풍속과 닮아있다는 것도 흥미 있는 사실이다.

그러나 산림경제에는 귀리[燕麥:연맥]라고 하는 이름은 없고 귀리[耳麥]라고 적혀 있다. 이것은 조선에서는 귀리(燕麥:연맥)를 [구오리]로 말하다가 [귀리]를 동음인 귀로 맞혀서 [귀리]가 된 것이라고 생각할 수 있다. 재배법, 지의(地宜), 용도 등이 모두가 지금의 귀리와 같은 것이다.

옥수수에 대해 산림경제에서는 옥수수와 수수로 명확하게 구별하고 있다, 농사직설에 적혀 있는 당서(唐黍:수수)에 대해 촉서(蜀黍:수수)를 붙이고 있다.

또한 재배법, 지의(地宜)로부터 추측한 당서(唐黍:수수)는 옥수수(玉蜀黍:옥촉서)와 다르다. 지금의 고량인 것은 확실하다. 이것 또한 원나라 군에 의해 수입된 것으로 그 분포가 서쪽지방에 밀집된 것은 당연한 것으로 수긍(首肯)할 수 있다.

완두를 함경북도에서 재배했다는 것은 그 지방의 농사법이 만주 농법과 너무 닮아있다는 사실이다.

조선에서 농업이 한창 발달한 것은 기원 2310년 효종 때이다. 이때의 농산물 특히 쌀의 생산은 비약적으로 늘어났다. 이는 임진왜란 이 후에 수입이 늘어났고, 효종 자신이 근농에 힘을 쏟았기 때문이다. 예를 들면 기원2310년 효종이 즉위한 해에 수차(관개용구)를 제조해 견본을 만들어 팔도에 보냈고 곡식의 씨앗도 배포하였다. 군사가 전포(田圃:채소밭, 채소를 심어 가꾸는 밭)에 들어가 작물을 유린하는 자는 엄벌에 처했다. 농경의 어려움을 왕세자에 알게 하였고, 전제를 완비해 각도의 경지 상태를 명확히 파악하게 하는 등 농사의 기틀을 다졌다. 또한 농가집성의 간행으로 농업기술의 보급 및 개량을 꾀하였다. 그리하여 창고(倉庫:창품)가 충만해지고, 창고를 열어 구휼에 사용한 쌀의 수량은 전대에 없을 정도로 많은 양이었다. 이 시대 이후 콩은 수납이 많아져서 기원 2321년 현종2년에는 경성의 창고에 상당한 양을 저장했다고 다음과 같이 기록에 남아 있다. 「경창의 대두 1만5천석을 씨앗으로 경기도 고을에 나누어 주고 가을 추수 후에 거두어 들였다」 이 후 밭작물이 조세의 대상이 된 것은

콩 외는 볼 수가 없었고, 또한 장려의 대상도 콩이었다. 이 전까지는 조가 구휼에 상당히 사용되었다고 기록되어 있었는데 이 후로는 조가 구휼에 사용된 것은 횡수도 적고 양도 적었다. 전조(田租:논밭에 대한 조세)로 해서 수납된 기록이 없다.

보리는 대흥년에 전조가 아닌 통제 대상으로 생산한 것에 반을 공출 하는 안이 있었다. (기원 2338년 숙종 4년) 이때는 남쪽지방에 보리의 이모작이 상당히 보급되었던 때이기 때문에 보리는 아직 구제에 사용할 만큼 여유가 있었다고 생각한다.

그 후 이모작은 북쪽으로 전파되어 기원 2446년(정종 10년)에는 보리의 조세가 면해졌다는 기록이 있다. 그 다음해에 보리의 납세가 면제된 지방에 3남기전관동이라는 동성이남 지방에 보리의 생산이 많이 진 것도 이모작이 있었기 때문이라고 생각 한다. 이 시대 이후의 농업 장려는 거의 벼농사에 집중되어 세수의 기본도 변했다. 따라서 방제축조의 문제도, 관개의 문제도 끝내는 직파이식의 논쟁과 같은 기술상의 문제를 조당에서 까지 논의 한 것 같다. 이 사이 벼농사의 북진도 관심을 갖게 되었다. 기원 2110년 문종 때에는 아직 서쪽지방에는 수전 농작의 장려에 따르지 않는 백성들도 있었지만 그 후 150년 기원 2264년 인조3년의 전적개량의 기록에 따르면 함경도내 수전은 7천6백7십5결로 전 총결수의 약 7%가 될 정도로 상당한 속도로 보급되었다.

그 후 약 60년 지난 기원2321년 현종 2년에는 함경도의 쌀 1만석을 내어 영남의 기근을 구제하였다고 하고, 강원도에서도 쌀의 여유가 많았다고 한다.(강원도는 쌀1천석, 세3천석) 이 후 15년 숙종 원년(1096)의 기록에 따르면 평안도의 기근에 대해 강계 등의 20도읍도 수미세두(收米稅豆)를 감해 줬다고 한다. 기원 2330년경에는 벼농사를 평안도 까지 보급된 것이 확실하고, 동 10년에는 [안주, 박천, 정주, 의주에는 낡고 무너진 제방이 많아 백성들은 혜택을 보지 못했다]라는 것을 보면 벼농사는 잦은 냉해가 있었고, 저수지 등은 밭으로 되어 안전한 밭작물이 재배되고 있었다는 것을 추정할 수 있다.

이 시기에 평안남도 서부의 함종, 증산에는 저수지가 확실히 보존되어 있었다는 것이 기록되어 있다.

#### □ 대체 작물의 시작(메밀)

벼농사 재배법이 보급됨과 같이 한해(旱害:가뭄으로 말라 죽는 재해)대책도 적기에 이루어지는 것은 당연한 것이다. 한해 대책으로는 이미 기원 2360년 숙종 때 이식과 직파의 우열, 득실이 신중하게 논의 되었지만, 그 후 80년 만인 기원2443년 성종7년에는 대체 작물의 문제점이 발생했다. 이 시대의 대체 작물로 사용된 작물은 무엇이었는지 기록에는 없다. 그러나 그로부터 15년 후의 22년에 한해로 호남지방에 메밀을 대신해서 파종했다라고 한다. 메밀이 척박한 땅과 보리 대신 심어졌다. 이 시대에 처음으로 논농사의 대신해서 등장한 것이다.

이때에는 논농사 재배가 더욱 왕성해졌고, 대체작물의 재배와 함께 저수지의 축조도 많아

졌다.

수원의 복지, 축만제(서호)의 공사도 이때의 일이었다.

기원 2406년 순조 이후 한일합병까지 110년간은 작물의 변천사 상에 불만한 것이 없었다. 겨우 목화가 남쪽에서 북쪽으로 진출하였고 황해도를 중심으로 확대되었다는 것에 불과하다고 생각한다. 한일합병 후의 작물의 추이는 통계적으로 명확했기 때문에 이를 추적하는 것은 고대의 작물의 추이를 아는 것 보다 굉장히 쉬운 일이다. 그 중에 특히 두드러진 부분에 대해 기술해 본다.

### 재배면적이 증가한 작물

#### 1. 벼

합병 당시 약135만 정보의 농사가 해를 거듭할수록 증가하고, 소화(昭和) 초기에는 약 12%가 증가 되었고, 최근에는 최고로 170만 정보에 달했다. 이렇게 확대된 것은 주로 서해안 방면의 간척지에 진출했기 때문이다.

#### 2. 보리(大麥:대맥)

합병 당시는 약 57만 정보에 불과했지만 소화(昭和) 초기에는 약65만 정보로 증가했다. 최근은 85만 정보를 전후해서 약 15%나 증가 되었다. 그 이유로 중요한 것은 면적의 증가와 이모작의 증가 때문이다. 이것은 증가면적만으로도 약 13만 정보를 증가하였고, 그 외에 중부 이북의 귀리의 대체 작물이 되었다. 밭농사는 소화(昭和)5, 6년경에는 일시적으로 67만 정보 전후였지만, 최근은 쌀보리(裸麥:라맥)로 이를 대신하는 경향이 강해져서 밭농사는 감소하였지만, 그런대로 60만 정보는 확보하였다. 재배 지역으로 서쪽 지방은 대체적으로 평안남도 까지 이고, 산지대로는 평안북도에도 짓는 곳이 있다. 북쪽지방은 평탄지 및 고지대에 분포했고, 고지대에는 귀리 대신 증가하는 추세이다.

보리(大麥:대맥)에는 춘파(春播:봄에 씨를 뿌리는 일)와 추파(秋播: 가을에 씨를 뿌리는 일)가 있다. 춘파는 대부분 황해도 이북 및 북쪽지대로, 일부 경상도에서도 일부분 이루어지는 곳이 있다.

#### 3. 쌀보리(裸麥:쌀보리)

합병 이전의 기록에 따르면 남쪽지방에서의 재배도 극히 드물었다. 중부이외에서는 열매가 별로 열지 않았다고 한다. 병합 당시의 농사는 4만 정보에 불과 했지만, 소화(昭和) 초기에는 6만 정보에 가까워 졌고, 최근에는 급속도로 증가해서 약 30만 정보가 되었다. 이것은 남쪽 지방에서 보리로 대체 되었고, 특히 전라남도에서는 보리농사가 감소하였고 쌀보리 농사의 증가와 상반되고 있다.



4. 밀(小麥:소맥)

합병 당시 재배면적이 약 2만 정보 정도였지만, 소화(昭和) 초기까지는 약50% 증가한 36만 정보로 증가하였다. 합병 후 농사는 작물이 필두였다. 그러나 그 후 판매 작물에서 사라지는 운명이 되어 소화농업공황시대에는 농사가 감소해서 32만 정보대로 떨어졌다. 최근 다시 증가하는 추세로 35~6만 정보를 유지되고 있고, 최근에는 서쪽지방 및 북쪽 고지대의 춘파지대에서 볼 수 있다.

5. 흑맥(黑麥:라이맥 :흑맥) 조선명: 호맥(胡麥:호밀), 장소맥(長小麥: 밀)

합병 이전에 강원도 철원 지방에서 흑맥을 닮은 밀이 있다고 보고된 것이 있었지만, 아마도 노병(露兵)이 수입한 것 일지 모르겠다. 그러나 일반적으로 알 수 있도록 된 것은 대정(大正)10년(1921)경 강원도 회양군 난곡에 독일인이 재배한 것이 시초가 되었다. 그것을 중심으로 남북으로 전파되었지만, 특히 남쪽으로 보급이 빨랐다. 금강, 낙동강 등의 수해지역에서 많이 재배되었고, 최근에는 강원, 경기 등 두 곳이 주요 산지이고 농사는 1만4천 정보에 이른다.

6. 귀리(燕麥:연맥)

합병 당시에는 남쪽지방을 제외한 각도에서 다소 재배 되었지만, 농사 면적이 점차 증가하였다. 중심지는 북쪽 고지대로 이동하였고, 평야지대에서는 특히 가축사료로 재배하지 않으면 현무암지대, 토지가 척박한 지대에 이동하던가, 고랭지 혹은 화전에 한정하여 재배 되었다. 병합당시 전국의 3만 정보에 불과했던 재배가 소화 5, 6년경에는 4배의 12만 정보를 넘어 섰지만, 최근에는 관수병(冠銹病)의 발생에 따라 농사가 감소하여 약 7만 정보 전후이고, 그 대부분이 북쪽의 고지대에 한정 되었다.

7. 감자(馬鈴薯:마령서)

합병 이전의 감자 재배는 주로 함경남북도에서 있었지만 대정(大正) 원년(1912)의 통계에 따른 농사 면적은 약 2만 정보로 그 후 조금씩 증가하였고, 최근에는 보리 고개 시기에 보충양식으로 논농사 후 이모작으로 재배하거나, 냉한지방의 안전 작물로, 또는 조리의 편리성에 따른 동해안 방면, 함경남북도, 강원도의 산지대에 많이 재배되어 약 13만 정보에 달하고 있다.

8. 고구마(甘藷:감저)

종래는 독농가(篤農家)에서만 많이 재배해 왔던 고구마는 대정(大正) 초기의 통계로는 겨우 2천 정보에 불과했다. 그러나 묘 양성의 어려움에도 불구하고 해마다 재배 면적은 증가하였고, 특히 최근에는 시국산업의 원료로서의 중요성에 따라 증가했기 때문에 4만 정보를 넘

는 재배 면적을 유지하고 있고 함경도를 제외한 각 도에 분포되어 있다.

#### 9. 옥수수(玉蜀黍:옥축서)

남만주 접경지 및 서쪽 중부지방의 산지대에 많이 재배된 이 작물은 합병 당시보다 해마다 재배가 증가하고, 감소할 줄 모르는 작물의 하나이다. 병합 당시 5만 정보 정도였던 것이 최근에는 3배나 되는 15만 정보 정도로 증가하였다. 서쪽지방에서는 조와 수수 재배지에 심어지고 있다.

#### 10. 메밀(蕎麥:교맥)

메밀은 조선의 농업이 시작될 때부터 있었지만 통계에 올라온 것은 대정 2년(1913) 이후의 것에 불과 하다. 당시 약 7만 정보의 재배가 이루어 졌지만 해를 거듭할수록 증가해서 밭의 재배 면적은 11 ~ 12만 정보나 되었다. 게다가 가뭄으로 인해 논농사가 망친 해는 대체 작물로 급작스럽게 증가 하는 경우도 있다. 전국적으로 분포하고 있지만, 서쪽지방에서는 윤작 작물 중에도 포함되어 재배 면적은 변함이 없지만 산지에서는 휴한기에 들어가기 전 최후의 작물로 재배되고 있다.

#### 11. 목화(棉:면)

처음 재배하기 시작해서 약 5백년간에 남쪽의 산청군으로부터 확대되어 결국에 북쪽의 함경북도를 제외한 12개도에서 재배하게 되었다. 목화 재배는 합병 당시에 겨우 5만 정보에 불과 했지만 정부의 농후한 장려 정책으로 해를 거듭할수록 재배가 증가하여 남쪽 지방에서는 콩 대신 재배를 하였고 서쪽 지방에서는 각종 잡곡을 대신해서 재배 면적을 늘렸으며 지금은 더 이상 재배면적이 증가할 여지가 없을 정도로 많이 재배 되고 있어 농업경영의 중요소가 되었다. 또 재배종류 면에서도 큰 변화가 있어 소위 재래면(棉)이라고 하는 동아면은 소화 13, 4년(1938, 1939)의 서쪽 지방에서 대대적인 품종개량을 하였고, 일부 남아있는 것은 육지면이다.

#### 12. 아마(亞麻)

아마는 소화 6년까지는 재배 작물로 실용 가치가 전혀 없었던 새로운 작물이다.

이것은 북쪽 고지대 개발 시 농사시험의 결과에 따라 심기 시작한 것으로 전쟁 시에 중요 자원적 작물이 되었다. 소화 8년부터 함경남도 고지대에서 재배 장려로 심기 시작하여 그 후 함경북도의 일부와 평안 남북도의 일부에서 재배하게 되었다. 면적은 약 8천 정보에 달하고, 소화 20년에는 대마의 현재 면적에 필적할 정도로 확장될 것으로 보인다.

B. 경지면적의 소장(消長:쇠하여 사라짐과 성(盛)하여 자라감)에 지배되었던 작물.

예로부터 내려오는 작물 중에는 경제적 가치가 적기 때문에 경지면적의 소장에 따라, 재배면적의 변화하는 작물은 많지 않다. 병합 후 급속하게 재배 면적이 증가한 작물은 어떤 것이든 경제성 높은 작물이다.

아래에 기술한 작물은 농가의 자급 작물의 범위를 벗어나지 않는 작물이기 때문에 그 소장은 재배지의 변동에 지배되고 있다. 재배지의 변동은 넓은 면적으로는 밭이 논으로 된 경우도 있고, 근래는 주택, 공장, 기타의 건조물의 증가가 현저하고, 농지로서의 이용가치보다도 부지로 해서 이용가치가 높았기 때문에 밭의 면적이 현저히 감소하는 등의 경우도 있다.

### 1. 조(粟:속)

조선의 잡곡 중에 최고라고 할 수 있는 조는 합병 당시에는 모든 맥(麥)류의 밭농사 면적보다도 많았다. 게다가 해를 거듭하면서 밭의 면적 증가에 따라 재배 면적도 증가했지만 곡류의 재배 증가에는 영향을 주지 못하였다. 소화 3년 전후의 재배 면적은 최고 약 81만 정보였고 그 후는 점차 재배 면적의 감소와 함께 재배 도 감소하고 있지만, 경지의 감소 이외에 옥수수의 재배 증가와 과수원의 진출 혹은 화전산전의 황폐 등에 따라 재배 면적도 해를 거듭해 서서히 감소하는 경향이다. 현재는 약 68만 정보로 대정4, 5년(1915, 1916)경과 비슷하게 되었다. 그러나 가뭄이 드는 해는 메밀과 같이 대체 작물로 같이 재배되기 때문에 급속하게 재배 면적이 증가하기도 한다.

### 2. 수수(蜀黍:축서)

서쪽 지방에서 주로 재배되는 수수 또한 조와 같은 추이이다. 합병 당시 약 4만 정보 정도를 재배 했지만 소화의 초기에는 약 10만 정보에 달했다. 그 후 점차로 감소하여 지금은 7만 정보 정도로 명치 말기 상태로 돌아갔다.

### 3. 피(稗:패, 稷:직)

벼농사의 증가와 함께 쇠멸의 운명을 같이하는 피는 명치 43년(1910)까지는 점점 증가하는 기미가 보였지만 이해를 기점으로 재배가 감소하여 현재 약 6만 정보로 되었다. 명치43년(1910)에 없어졌다.

### 4. 콩(大豆:대두)

보리, 쌀보리 혹은 조의 각 작물과 같이 콩의 소장(消長:쇠하여 사라짐과 성(盛)하여 자라감)은 어느 시기까지는 이 작물들의 증가에 따라 달라졌다.

합병 당시 28만 정보 정도의 재배지가 대정 10년(1921)경부터 소화 10년(1935)경까지는 80만 정보의 대 면적을 유지했다. 그러나 그 후 목화의 장려 확장에 따라 재배 면적이 해를 거듭하면서 감소하였고, 최근에는 65만 정보 내외로 재배되었다. 대정2, 3년(1913, 1914)경

의 재배 정도까지 쇠퇴 했다. 지역적으로 말하면 판매용의 콩은 남쪽 지방에서는 소멸 했고, 중부부터 서북부 지방에 주로 재배되었다. 이는 옥수수의 재배와 같이 증가하였고, 목화와 보리의 간작으로는 없어졌다.

#### 5. 팥(小豆:소두)

밀, 보리, 조의 재배에 끼어 심는 팥은 합병 당시 약 14만 정보였지만, 밭 면적의 증가 대세에 반하여 대정12년(1923)에는 26만 정보를 전후하는 면적을 점유했다. 그 후 점차로 감소해서 현재 22만 정보 정도로 떨어졌다.

#### 6. 녹두(綠豆)

녹두도 역시 밭 면적의 증가에 따라서 변동이 있는 작물이다.

처음으로 통계에 오른 대정 4년(1915)에는 2만5천 정보에 재배 했지만, 밭 면적이 최고에 달한 대정 4, 5년(1915, 1916)에는 4만 4천 정보까지 재배를 하였고, 그 후 점차 감소하였지만 콩과 조와 같이 대량 감소는 하지 않았다. 최근은 3만 6천 정보 정도로 볼 수 있다.

#### C. 거의 변동이 없는 작물

많은 종류의 작물에 어떤 방법이든 간작을 시키거나 혹은 적작(跡作), 혹은 공지로 이용할 수 있는 작물은 시세에 따라 소장(消長:쇠하여 사라짐과 성(盛)하여 자라감)은 적다. 기장(黍:서)등이 이 종류이다.

#### 1. 기장(黍)

합병당시 1만 5천 정보 정도였지만 때에 따라 다소의 소장은 있어도 1만 9천 정보는 아니며도 지금은 늘 1만 5천 정보 내외로 재배를 유지하고 있다.

#### 2. 들깨(荳:임)

1만 정보에서 1만 오천 정보로 전국 각지에서 재배되고 있고, 밭의 주위에 심거나, 콩밭에 드문 정도이고 주로 자가용이다.

#### 3. 참깨(胡麻:호마)

들깨만의 순수한 재배지는 거의 없고, 타 작물의 사이에 섞어서 재배한다. 면적으로 계산해서 1만 정보 이내이다

#### D. 전매 작물

전매 작물로는 연초와 조선인삼이다. 연초가 조선에 들어온 것은 기원 2280년경 광해군

때였고, 당시는 공지 등에 재배하는 작물에 불과 했지만, 세상의 기호가 왕성해짐에 따라 매수매각도 높아졌기 때문에 남쪽 방면에는 지미의 가장 양호한 토지에 재배하게 되었고, 식량의 생산에도 우려될 정도로 되었기 때문에 기원 2392년 영조8년에 이것의 재배를 금지 했다고 한다.

그러나 재배는 변함없이 계속되어 합병 당시에는 2만 정보가 넘었고, 명치43년에는 28,674정보였다. 그 후 대정 10년(1921)에 전매령을 실시하였고, 소화 40년(1965)에는 자가용 연초의 경작을 금지하였고, 소화13년(1948)에는 재배 면적이 19,704정보였다. 재배품종은 조선종, 일본종 및 미국종 등 3종류이다.

■ 제2절 경작지의 발달 과정

농산물이 생산되는 토지가 경지의 형태를 구비해온 과정으로 보아 일본농업과 조선농업에 큰 차이점이 있다. 일본농업은 저온지의 농경으로부터 시작되어 벼농사를 지었다는 것은 거의 정설이지만 조선의 농업은 이와 반대로 비교적 건조한 토지에서 시작되었다는 것은 고고학적으로 실증 할 수조차 없다.

그 후 수전 농은 해를 거듭할수록 증가하였고, 특히 쌀 생산의 증식 계획에 따라 간척사업이 확충되어 최근까지 해마다 1만5천 정보내외를 증가시켰다. 그 결과 최근에는 약 176만 정보나 되었다. 밭의 증가는 수전보다는 적었고, 특히 소화 10년(1935) 이후에는 역으로 감소되어 최근에는 약 276만 정보였다. 그러나 이중에 10만 정보나 되는 휴한지가 포함되어 있음을 알아야 한다. 대전이 통계에 들어온 것은 대정 7년(1918) 이후이고, 점차 증가하여, 소화13년(1938)을 기점으로 이후에는 감소하였다.

■ 제3절 농업기술의 진보 과정

조선의 농업의 기술적 진보의 과정을 알고자 하는 것은 오늘의 생산력 증가를 어떤 방향으로 끌고 가야 하느냐 하는 문제 해결 상에 의의가 있다.

1. 조선의 농경 기술의 특수성

조선 농업이 일본 농업에 비교해 특히 다른 점은 경기(耕起:곡식을 심기 위하여 땅을 파 일으킴)와 함께 밭의 제초 중경(中耕:사이갈이) 및 토기(土寄)에 소를 사용하는 것이다. 일본에서는 지금은 이경(犁耕)도 성행하고 있지만, 긴 기간 인력으로 경기를 하였고 지금도 밭을 집약적으로 경영하는 경우에는 적든 많은 가축의 힘에 의한 경작은 하지 않았다. 최근의 농림통계를 보더라도 일본 전체를 봐도 마경을 하는 경지는 6할 정도에 지나지 않고, 그 중에서 마경이 많은 북해도를 제외하면 5할 5분정도이다. 그 중에 논이 많아 8할 정도이고 밭의 경우는 5할도 되지 않고, 북해도를 제외하면 2할도 안 된다.

가축 없이 농사는 불가하다는 것은 조선은 비료를 얻을 수 없는 것보다도, 정지가 불가하

다는 것이다. 예나 지금이나 어떤 영세한 농업경영, 예를 들면 조선 전체의 농가 호수의 2할을 점유하고 있는 3단보(反步)미만의 경영을 하는 사람이라도 소에 의지해서 농업을 하고 있다. 만약 집에 소가 없으면 우경은 아무리 임금이 비싸다고 해도 청부로 빌리거나 혹은 노동력을 바꾸어서 소 대신 사람이 노동을 한다. 정지를 위해 소를 이용 한다. 이렇게 정지를 위해 영세한 농가가 비싼 임금을 지불하고, 그것도 주도되지 않은 정지를 한다고 하는 것은 소가 없으면 농업은 할 수가 없다. 인력으로 농기 등이 불가하다고 하는 것처럼 일종의 마술이라도 홀린 것 같은 관념이 있는 것이 조선의 나쁜 특징이라고 말 할 수 있다.

이런 경영자 정신의 틀에 박힌 정지가 토지의 생산력을 충분히 발휘해도 얻는 것이 없다고 하는 것은 농촌의 실정을 주위해서 본 사람에게는 곧 알 수 있는 것이다.

그렇다면 이 뿌리 강한 조선농가에 전통적인 우경 농의 시작은 기록으로 보아 기원 1162년 무열천황 4년 신라 지증왕 3년경이다 이는 한반도에 벼를 재배하기 시작하고 나서 약 470년이 지나 신라 전라북도에서 저수지를 축조하고 약 140년 후쯤이다.

당시의 우경에 쓰인 쟁기(犁:리)에는 철을 사용했는지는 명확하게 기록되어 있지는 않지만 부여(夫餘)의 박물관소장의 백제 발굴의 이선(犁先)이라는 농기구는 철제이다. 다만 그것은 현재의 것보다 훨씬 폭이 좁고, 길이도 짧다. 저자 소장인 같은 모양의 고대 쟁기에 대해 크기를 측정해 보면 다음과 같다. 쟁기의 폭 7.5cm, 길이 23.5cm, 두께 3.3cm 그런데 백제의 기록에는 우경에 대한 기록이 전혀 없다. 그렇다고 하면 백제의 영유지방에는 그 이전부터 우경이 일반적인 것으로 당시 산업정책을 적극화 한 신라만이 이 때 처음으로 우경을 혹은 백제로부터 들여와서 장려한 것일 것이다. 이는 백제 멸망의 약 160년 전에 해당 한다. 그렇다면 신라가 우경을 장려한 이전은 어떠한 농구가 사용되었는지 생각해 보면 아마도 그 이전은 인구도 적고 경지도 토지가 좋은 곳을 선택했을 것이라고 생각할 수 있으므로 목제 또는 석제로 끝이 뭉뚱한 농구라던가 혹은 호미라는 것에 앞부분만 철을 붙였다. 모종을 심기위해 구멍을 파는 농기구를 사용했을 수도 있다. 이것들은 농구가 되고 경우에 따라서는 무기가 되는 기구로 농경이 가능했다. 그 증거로는 신라의 기록에 대풍년의 기록이 많았고, 토지가 좋은 곳이 많아 농구가 발달하지 않아도 농경이 가능했다. 또한 토지가 좋다는 것만으로 풍년의 횟수가 많았다는 것이다.

## 2. 우경의 발전과 근로성의 후퇴

신라가 우경을 처음으로 장려한 해를 보면 그 이전에는 대풍년이라고 기록된 것이 5회지만 그 후에는 한 번도 없다. 우경을 했다는 것은 축력에 의하지 않으면 간경(墾耕)이 불가하다.

무거운 토양의 경지가 많아졌다고들 한편에서 이야기 하지만 다른 면에서 보면 우경을 깨달은 농민은 우경을 몰랐을 때와 같이 인력으로 밭을 가는 근로가 없어서 자연적으로 편안하게 농업경영을 하려고 하기 때문에 작물생산에 쏟는 근로성이 점차 약해 졌다는 것이 그 후

대풍년이 없어진 것이라고 생각 할 수 있다.

건국시대에 이미 우경을 알고 있었던 백제에서는 687년 31년간 대풍년이라고 기록된 해는 겨우 동성왕 4년에 1회, 신라가 우경을 장려한 해 보다도 20년 전이고, 그렇다 하더라도 이는 벼농사가 풍년이었을 뿐 그 외는 기록은 볼 수 없다. 고구려에 있어서의 대풍년은 705년간의 치세 중 장수왕 12년에 단 1회 의 기록만이 남아있을 뿐이고 우경의 기록 또한 없다. 어쨌든 농업장려를 그다지 중요하게 생각하지 않았다는 나라의 특징도 있지만 신라의 우경 장려의 기록보다도 80년 앞선 일이었다.

우경의 기술이 보급됨과 같이 농기구의 예리한 것이 좋다고 일반적으로 알려졌고, 종래는 경작이 불가했던 토지도 경지로 활용되어 농업생산이 늘어났기 때문에 보다 나은 농기구에 대한 욕구가 자연적으로 생겨났다. 고려조 태조 왕건은 건국 이래 농업에 뜻을 가졌고, 후세의 왕들도 근농책을 순조롭게 계승하였다. 기원 1647년 성종 6년에는 군현의 병기를 모아 농기구를 만들었다고 기록되어있으므로 이 시대 이 후는 철제 농기구의 수가 급증했다는 것을 알 수 있고, 그것은 아마도 쟁기였을 것이다.

그 후 기원2297년 조선의 인조15년의 기록에 따르면 다음과 같이 기록 되어 있다. 『소 없이 농사를 짓는데 있어 철로 만든 가래(耒:뢰)를 이용하면 긴요하게 쓰이고 충청도 내포에 이것을 잘 만드는 사람이 있어 전일에 이것을 만들어 보냈다. 즉시 이것을 황해도 감사에게 보내 사용하게 했다』 이와 같이 소에 의존하여 경작하고 소가 없으면 인력에 의해 경기(耕起)를 하려고 한다는 것은 역축(役畜) 부족을 극복하려고 하는 정신력이 부족하다는 것이다. 일본에서는 인력으로 경기(耕起)를 위해 각 종의 농기구가 발달 하였고, 중국(支那)에서도 각 종의 농기구 즉, 곡괭이 등이 발달한 것과 그다지 차이가 없어 별로 놀랄 것이 없다.

### 3. 이웃나라 농업기술의 영향

고려 중기 이 후에 농기의 발달은 쟁기(犁:리) 이외에 관개용기 외에는 볼 수가 없다. 이것은 이때부터 논농사가 특히 증가한 관계도 있다. 원나라가 고려를 정복하고, 일본 진공을 꺾고 있을 때 상투적 수단인 둔전병제도를 채용한 것이 틀림이 없고, 고려 후기에는 중국(支那)의 농경기술이 상당히 들어왔던 것이다. 조선의 쟁기 폭이 넓게 변해 들어온 것도 그 시대 이후가 아닌가 생각할 수 있다. 왜냐 하면 쟁기의 폭은 북쪽으로 갈수록 넓고 발토판(撥土板)은 거의 서쪽지방의 쟁기가 일반적이고, 남쪽은 대체로 『모쯔타테 쟁기』인 사실로 보면 서쪽 지방에는 중국의 양식이 그대로 들어온 것을 알 수 있다.

기원 1931년 원종12년 원나라 군의 둔전소(屯田所)에 소와 농기구를 보낸 기록으로 보면, 아마도 이 사이에 원군에 의해 밭농사용의 농기구는 상당히 개량되었음을 의심할 여지가 없다. 이에 영향을 받은 조선의 농업의 기술이 눈을 떠서 영구적으로 그 기법의 혜택을 받아온 것이다. 쟁기하나만을 보더라도 그 기술은 자발적이라고 보다도 타국의 침입에 의해 일어난 것이다.

이처럼 조선의 농업은 강력한 변혁이 없는 한 기술상의 진보를 얻을 수 없다고 말할 수 있다.

앞 절에서 말한 것처럼 농기 종류의 변혁도 마찬가지로 원나라에 정복된 이 후는 풍실수 길에 의한 임진왜란처럼 나라를 흔드는 사건 후에는 반드시 농업 기술의 진보가 있었다는 것이다.

#### 4. 농기구 개량에 나타난 조선 농업의 성격

조선의 농업발달사 상 벼농사의 진보는 특이할 만한 것이지만, 이 발달은 비교적 평화로운 기간에 이루어 졌다. 이는 어느 정도 강제도 있었지만 국내적인 문제였다. 벼농사는 외부 세력에 의해 발전되었다고 볼 수 있어도 그 중요한 관개 기술 및 용구의 발달은 실질적으로 인근 국가에 따른 것이다. 관개(灌漑) 기구로 양수기(揚水機)의 장려는 기원2023년 고려말기의 공민왕 12년에 백문보로부터 만들어졌다. 이는 중국 중부지방의 논농사를 보고 만든 것으로 중국 중부지방의 양수기 일종으로 조선에 보급되었다. 이것은 먼 훗날 서기 2310년 효종 원년에 농업 진흥에 관심이 깊은 효종에 의해 수차 10개를 만들어 전국 8도에 보급하였다. 하지만 어떠한 양수기 인지는 알 수가 없다.

이 시대에는 서북에는 이미 명나라의 문화도 들어와 있었고, 남쪽에는 일본의 농업기술도 들어와 있었기 때문에 상당히 진보한 양수기가 들어와 있었을 것이다.

현재 일본인의 농장을 제외하고는 일반적으로 가장 많이 보급되어 있다는 토쯔레온 즈레(トツレーヨンヅレ) 또는 코리즈레(コリヅレ) 라는 양수기는 인도의 재래농업에 쓰이는 양수기와 전혀 차이가 없는 유치한 것으로 일본과 중국 중남부지역의 벼농사 지대에서는 찾아볼 수가 없는 물건이다. 이렇듯 진화한 농기구가 없는 이유에 대해 사람들은 경제력의 박약, 제작자 기술의 결핍이라고 할지 모르겠다. 그 예로 이미 기원 2400년 영조 16년에 왕명으로 새롭게 만들어 반포하려 하였으나, 향민의 능력으로 만들 수 있는 것이 아니어서 완수하지 못한 결과 반포를 하지 못하였다. 그래서 양수기와 같이 근로를 필요로 하는 농기구의 보급이 저지 되었다.

하지만 인력이 필요 없는 석유발동기 등의 양수기는 농지를 저당 잡히거나, 생산비가 얼마가 드는지도 생각하지 않고 자기 땅이 다른 사람에게 넘겨지는 것도 모르고 이것을 사들여 사용하였다. 일본인의 이주농가는 답차(踏車:발로 밟아 돌려서 논에 물을 푸는 수차)로 열심히 양수를 해서 훌륭하게 자가 농사를 경영하고 있다. 그러나 조선 농민은 형세 좋게 석유발동기를 걸어놓고 담배연기를 뿜어대며 만족스럽게 바라보고 있는 것도 좋지만 가을엔 소작농으로 전락하고 만다.

관개용구의 하나만 보더라도 조선에서는 많은 노력을 필요로 한다. 즉 근로에 동반하는 농업기술의 발달은 볼 수가 없었다. 경기 농기구인 쟁기만 하더라도 소라는 가축이 있어야만



가능하다는 것으로 발달해 왔다. 그러나 우경을 하고 있는 소채전(蔬采畑)은 어딜 보더라도 빈약한 야채만 생산되고, 도저히 곡괭이 혹은 팽이로 힘에 의한 경작되는 원포(園圃: 과목·채소(菜蔬) 따위를 심는 뒤란이나 밭. 울안밭)에서 생산되는 것은 나물과 채소에 불과하다.

5. 개량농기구 보급으로 나타난 근로 절약성

오늘의 개량 쟁기의 보급은 심경(深耕: 땅을 깊게 갈)장려의 일환으로 국고보조까지 주면서 열심히 장려하고 있지만, 농가가 능숙하게 사용하기 까지는 상당히 애로가 따랐다. 중대한 이유로 개량 쟁기는 재래 쟁기보다도 인간의 힘이 필요로 하는 점 때문이다. 재래 쟁기는 유저(有底)로 안정되어 있다. 신체에 붙여 쉽게 쟁기질이 가능한 반면 개량 쟁기는 늘 양손을 써야하고, 신체의 자세, 마음의 배분 방법,

1분의 틈도 주지 않는다. 그러나 이 점을 몸에 잘 적응하면 개량 쟁기는 좋은 공정으로 불필요한 힘을 들이지 않고, 깊고 정갈하게 갈 수 있다. 이 쟁기를 능수능란하게 사용하기 까지는 고된 노력이 필요하다. 이 개량 쟁기를 사용한 조선 농민의 불만이 많아 보급되지 않은 하나의 원인이 되었다.

개량 쟁기를 사용하면 소가 더 힘들어 한다고 하지만, 힘든 것은 소가 아니고 사람이다. 인간이 빨리 익숙해 질 수 있도록 숙련하는데 인내가 부족하기 때문이다.

이와 반대로 근로를 많이 필요로 하지 않고 효과를 높일 수 있는 농기구의 보급은 현저하게 나타났다.

예를 들어 근래 탈곡기의 보급 속도가 빠른 것은 놀라울 뿐이다. 조선의 탈곡 방법은 종래는 때려 터는 방법으로 지금도 곡류는 도리깨(連枷: 연가)로 떠는 것이 대부분이다. 벼도 원래는 때려 털었고 카산(キャーサン)이라는 탈곡상(脫穀床)을 사용했는데 이것은 보리보다 털기 쉽기 때문에 도리깨는 사용하지 않았던 모양이다. 그러나 이 카산(キャーサン)의 타곡상(打穀床)은 남양지방의 토착민이 사용한 탈곡기와 유사한 것이다. 일본에서의 탈곡은 이 종류보다도 진화한 것으로 힘은 필요하지만 천치급[千齒扱]이 긴 세월 사용되었고, 현재에도 오히려 이것을 사용하는 곳이 적다. 그러나 조선에는 재래 농구로 천치에 상당하는 농구가 없다. 현재 곳곳에서 볼 수 있는 것은 호리티(ホリテー)라고 하는 것으로 일본에서는 고케나카세(ゴケ泣かせ)라고 한다. 원록시대(元祿時代)의 농서에 실려 있는 것이다.

족담회전식(足踏回轉式) 탈곡기가 한 차례 조선에 들어왔는데 그 것은 힘이 필요 없이 일이 빨리 끝날 수 있는 점이 굉장히 환영받아 그 보급은 아무런 보조가 없어도 높은 비율을 나타낸다.

표 1.

년도	개량쟁기 수	회전탈곡기 수
소화 7년	91, 616	115, 487
소화 8년	116, 753	127, 676
소화 9년	147, 449	145, 117

소화 10년	180, 194	164,023
소화 13년	288, 538	238, 657

이와 같은 현상은 조선 특유로 일본으로 말하면 원록시대 부터 소화시대까지로 250년을 단숨에 발전한 것이 된다. 이것은 개량농기구의 보급이 나쁘다는 의미는 아니다.

조선에는 근로를 필요로 하는 기술의 보급은 매우 힘들었지만, 근로가 따르지 않고, 효과를 높이는 기술의 보급은 어느 나라보다도 빨랐다. 국민의 사정과 생활 형편이 근로를 기쁘게 하는 생각이 매우 희박한 것이 하나의 증거이다.

보리 베기가 왜 늦어지는지에 대한 이유의 하나로 이 근로회피를 생각해 볼 필요가 있다. 비를 자주 맞아 벼짚이 쓰러지거나 까락이 물러져야 작업이 수확이 이루어지기 때문에 수확이 감소하더라도 꺼리지 않는 게으른 농사가 일반적이었기 때문이다.

#### 6. 서쪽 지방에서의 근로 기술의 발달

그러나 조선의 어느 지방이든 앞에서 기술한 것과 같이 근로를 필요로 하는 기술이 발달되어 있는가 없는가를 말할 필요가 없다. 중앙에서 멀리 떨어진 게다가 근방의 근로성이 풍부한 농업기술의 영향이 강한 지방에서는 범위조차 좁지만 옛날부터 놀라울 정도로 근로를 동반한 농업기술이 엄연히 존재하는 곳이 있다. 평안남도 용은군 지방에 목화의 재배기술은 안주, 평원, 강서, 용은 각 군에 건답경종 기술과 같은 아마도 북중국(北支)의 근로성이 총만한 기술의 영향을 받았다고 생각 한다.

목화의 시비(施肥:거름주기), 정지(整地:평탄작업), 작휴(作畦:논두렁 작업), 파종(播種:씨뿌리기), 파종 후의 잡손질, 솟아내기부터 제초(除草:잡초제거), 중경(中耕:사이갈이), 토기(土寄:흙 붙이기)까지의 근로성 풍부한 농경기술은 조선 전체의 모범이라 할 만하다. 그 한지(旱地:가문 땅) 농업의 이론에 적절한 방법은 동아 세계최고의 농업기술서인 제민요술(濟民要術)에서 이르고 있는 데로이고 혹은 그이상일 것이다. 일찍이 토리가와(鳥川)가 황해도 지사였던 시기에 이 지방의 목화밭(棉圃)을 시찰하였을 때 자신들의 정원보다도 청결한 것을 보고 탄복하여 크게 칭찬하였던 적이 있었다.

이 지방에서는 목화 재배와 같이 노력을 아끼지 않고 일을 하기 때문에 목화의 수량이 300근 이하라면 목화 농사라고 볼 수 없을 정도다. 또한 안주, 평원, 강서, 용강의 각 군 및 평안북도의 일부 군에 분포하고 있는 건답지대에 있어 마른 벼

재배 기술은 벼를 직파재배를 하는 것이지만, 그 근로의 제1의 방법은 벼 재배법의 1위권이다. 그와 같이 강수량이 적어 연간 강우량이 700mm ~ 1000mm, 7, 8월의 우량이 300mm ~ 500mm 정도이고, 게다가 무리의 편리성도 없다. 경지는 아직 염분이 남아있는 지대에 힘을 다해 벼 재배를 가능하게 하였다. 이 재배 기술이야 말로 2천년에 기원을 있게 한 것이다. 동아시아 독특한 가뭄을 견디는 경종법(耕種法:논밭을 갈고 씨를 뿌리는 법)의 진수(神髓:신수)를 전달하는 것으로 인력이 자연력을 혹은 정도를 극복할 수 있는 것을 실증하

는 좋은 예이다. 이 재배기술은 아마도 중국(北技)이던가 아니면 고려시대에 침입했던 몽고의 둔전의 군사가 전달한 한지 농법을 조선에 있던 벼농사에 동화하여 개량한 것으로 중국(北支) 농업의 풍부한 근로성에 대해 많은 영향을 주었을 것이다. 서쪽 지방에 이와 같은 기술이 있다는 것은 유목작과 벼의 직파법 만으로 일반 밭작물과 벼 이식재배의 한해(旱害) 대응법에 응용되지 못한 것은 유감스러운 일이다. 그 이유는 일반해의 밭농사에 대해서는 그와 같이 근로 기술이 없어도 자급정도의 생산을 할 수 있었기 때문이고, 또한 벼농사에 있어서도 수확이 적으면 소작료를 면제해 주었기 때문에 안일한 기분의 근로를 기쁘게 생각하지 않는 민정(民情: 국민의 사정과 생활 형편)이 있었기 때문이다.

## 7. 남쪽 지방의 근로 기술

눈을 남쪽으로 돌려 보면 경상북도 지방에서는 이모작의 재배기술의 근로성은 실로 모범적이다. 이른 보리는 보리 고랑이 굳어져서 두둑해진 흙덩이를 「곰베」라고 하는 것으로 긁어서 자디잘게 부수어 복돋우기를 한다. 이는 일본의 이모작에 대한 경작법이 건조지의 경작법으로 변한 것뿐으로 근로적인 점에서는 변함이 없다. 이 시기에 보리 재배를 한 지방을 돌아 보면 덩어리를 깨고, 복돋우기할 때 일어나는 흙먼지가 자욱하게 일어난다. 이 광경은 다른 지방에서는 볼 수 없는 정경이다. 이 지방은 알다시피 조선 제일의 건조지대로 이모작을 하는 것과 같이 농가의 활동력에 영향을 주는 지역이다.

이 지방의 이모작은 아마도 아시카가시대(足利時代) 이후 및 임진왜란 이후 일본의 이모작 기술의 깊은 영향을 받은 곳이다. 또 옛날부터 이모작에 대해서는 특히 관심을 가지고 재배 기술에 근로성이 풍부하게 성행한 것은 이미 약 480년 전 기원 2118년 세조 3년경의 기록으로 볼 수 있다. 경기도 관찰사 김 연기가 말하기를 「영남의 습성을 들어보면 근검하게 추수 후 가을, 겨울에 논갈이를 하고 봄이 되면 또 논갈이를 한다. 인분과 소똥 그리고 제초를 사용한 것을 상농이라고 한다. 그런데도 경기 지방은 한번 경작에 두 번 김매기를 하고, 밭에 똥을 뿌려 지력을 돕는 등 풍습의 기호는 같다」 이 기록으로 이미 500년 전부터 경상북도 지방의 농업은 우수한 근로성을 바탕으로 한 기술을 가지고 있었고 지금도 변함없이 지속되고 있다. 경기 지방을 보면 의연하게도 500년전 과 별로 변함이 없고, 논농사 후 가을농사를 짓는 사람도 적고 논농사의 제초 횟수도 500년전 과 비교해서 얼마나 달라진 것일까 생각해 볼 정도다.

한마디로 말하자면 중부 지방의 농업기술은 비료 특히 판매 비료의 사용과 작물의 품종을 제외하면 500년전 과 그다지 달라진 것이 없다고 할 수 있다. 이 정도로 농업은 구습에 대한 고수성이 강하다. 또한 관의 지시를 따르는 사람과 실제 논밭에 들어가서 일하는 사람과는 다르다. 지도와 실천의 동떨어짐을 느끼게 하는 것이다. 그러나 같은 500년간에 일본의 농업을 보면 그간의 근로적 기술의 발달에 놀랄 수밖에 없다. 현재 일본의 경영경지의 적정규모가 창도할 수 있을 정도로 된 주요인은 같은 생산을 하더라도 기울이는 노력이 너무 많다.

즉 과도한 노력을 들이더라도 이것을 어떻게 쓸 것인가 생각 하는 점이다.

그렇지만 조선은 동일한 면적의 경지에 쏟는 노력은 많지만 아직 부족하다. 옛날에는 비료가 부족하거나, 물이 부족하더라도 노력을 더 하면 증산을 얻을 수 있는 여지가 있고, 특히 밭농사 방면에는 근로기술을 사용하면 증산을 얻을 여지가 남아 있다.

#### 8. 수도이식(모내기)금지론에서 나타난 근로기술의 쇠퇴론

조선의 벼농사의 발달과 함께 종래 직접재배 방법에서 이식론으로 바뀌어 왔다

이식으로 바뀐 이유는 임진왜란 이후 일본의 이모작 재배법이 전파 되었고, 남쪽지방의 벼 농사법은 일본인이 가르쳐 준 것이 많았다. 진위 정도는 알 수가 없지만, 논농사의 관개 수로의 설치법은 가토(加藤清正)로 부터 전파되었다는 말이 전해질 정도이다.

그러나 조선의 벼농사 발달사에서 기이하다고 생각하는 점은 조선 중기 이후에 벼에 대한 이식법을 금지했다는 것이 여러 차례 기록되었다는 것이다.

이는 오늘날에 와서 생각해 보면 참으로 신기할 수밖에 없는 점이다. 당시 논농사가 확장 되었고, 벼의 한해(旱害)를 자주 입어 국고의 수입도 위협을 받는 일이 드물지 않게 일어났다. 국고 수입을 최우선 적으로 안전을 기하기 위해 이러한 의논도 이루어 졌다고 생각한다. 기원 2497년(헌종 3년)에 이 지연의 논 중에 「논농사의 가뭄의 재해만을 걱정하는 어리석은 자는 직파법을 폐지하고, 전적으로 이앙을 해야 한다고 하지만 옛날부터 이앙 법이 없다. 우리 조선역사 이래 처음으로 남중국으로부터 받아들였고, 지금은 일반적인 것이 되었다. 생각 건대 직파는 4, 5번의 김메기를 해야 곡식을 얻을 수 있지만 이앙은 2, 3번의 김메기로 수확 할 수 있다. 이런고로 이앙은 농민을 게으르게 한다. 그러므로 이앙을 금지하는 것이 마땅하다.

이 기록에 따르면 벼의 이식은 게으른 농민이 하는 것이고, 그 결과는 한재(旱災)를 입는 원인이라는 논리이다. 이런 방향으로 보는 것은 한번 생각해 볼 가치가 있다. 이것은 사실로부터 추론해서 이식법이 금지된 것이지만, 이 근본 문제는 역시 근본기술의 결여를 우려한 것이다. 이 논리는 한해의 논리로서는 전폭적으로 지지를 얻지 못하겠지만 최소한 이식이 일세의 바람을 일으켰다라고 말하는 원인을 근로를 꺼려해서 그랬다는 위정자로서의 일견식이다.

#### 9. 이모작 보급의 어려움.

조선에서의 이모작이 시작된 것은 아마도 기원 2300년경으로 추정되고 지금까지 약300년을 경과하였다. 그리고 한일합병 당시는 논농사 면적의 12% 이내로 인지했지만 그 후 점차 증가해서 지금은 전국의 약 30%가 된다. 하지만 남쪽지방에서 기후적으로 아무런 지장이 없으면서 전국의 논농사 면적에 대해 비울적으로 도달하지 못하는 지역이 있다. 또 전국에서 가장 온화한 지역이면서 이것보다는 낮은 북쪽 정도이고 한기의 정도가 강한 지방조차도

80~90%의 이모작을 실시하는 지방보다도 떨어진다.

오히려 30~60%의 이모작에 불과한 군(郡)도 상당히 있다. 이 이유는 논에 물이 남아있어 보리의 재배가 불가하다는 것이다. 이것도 일본의 시마네현 지방의 이모작의 방법을 본 사람한테 들어보면, 불가한 것이 아니고, 실행하지 않는 것이라고 한다. 조선 농민은 논밭을 가는데 인력으로 하는 것을 싫어한다. 땅은 소가 가는 것으로 생각하고 있다. 그래서 수전(水田)이든 건조하여 쟁기가 들어가기 쉬운 곳이라면 비료만 있으면 기후가 허락한다면 논을 갈아 보리를 파종할 수 있다고 하지만, 습기가 있는 논에 들어가 고랑을 만들고 보리를 파종하듯이 많은 근로를 필요로 하는 경작법에는 먹을 것이 따르지 않는다. 인력으로 정지를 해야 한다면 먹는 것을 줄이고, 경우에 따라서는 곡식을 먹지도 말고 증산을 그만두는 것이 좋다고 생각하는 자와 같이 구습에 적어있는 것이 많다. 그러므로 아무리 우수한 기술이라도 이것이 근로를 필요로 하는 사대(事大)적인 기술이라서 보급성이 충분하지 못했다. 따라서 일본의 농사에 경험이 많고 열심히 일하는 농민이라면 스스로 팽이를 든다. 노력의 계산으로는 벌어들이는 것이 적을지 모르지만, 단보 당 수확량이 많은 재배법은 자랑스러운 것이지만, 이러한 사정으로 조선의 농가에는 농사에 경험이 많고 열심히 일하는 농민은 기대하기 어렵다.

#### 10. 자급비료 생산에 나타난 근로성.

조선의 비료 소비량은 합병 후 해를 거듭할수록 수량이 증가하고 있다. 농산물 특히 쌀 생산량과 대체로 비례 한다. 그러나 판매 비료의 총량으로는 상반된다. 자급비료 특히 퇴비의 사용량에 있어서 이렇게 말하는 것이 불과하다. 특히 한심하기 짝이 없는 것은 근래 비료의 사용량은 침체 내지는 감소하고 있다는 것이다. 이것은 자급비료가 전반적으로 나타내고 있는 현상이다.

관청이 어떻게든 증산을 장려하더라도 현금 수입이 많아진 농촌은 영구적으로 많은 노력이 필요한 비료의 제조와 노임과 비료대금을 피상적으로 환산해 보면 뜻거름의 생산과 비교가 되지 않는 판매 비료로 기우는 것이 종래는 판매 비료를 의존하지 않고 자급비료를 중시하는 지방이나 소농가에 까지 젖어들어 생산량을 높이기 위해 필요한 정농(精農)의 정신을 회피하는 바람은 황국 농촌의 건전한 발달사에서 배제되어야 함이 논할 필요도 없는 명백한 것이다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮農業發達史: 發達編, 政策編(조선농업발달사: 발달편, 정책편)

**【정의】**

이 책은 일제 강점기에 농업 행정을 보조하는 단체로 설립된 조선농회에 의해 1944년 경성에서 발간된 것으로 발달편과 정책편으로 나누어져 서술한다.

발달편에는 총론, 생산의 추이, 농산물의 상품화, 농업경영의 동향, 또 [부록]에 농업에 관한 통계에 대하여 이야기 하고 있으며, 정책편에는 총론, 농업발달의 제 1기(농업발달에의 태동기, 농업발달에의 전개기), 농업발달의 제 2기(농업발달에의 약진기, 농업발달에의 전진기), 또 [부록]에는 농업연표(명치 27년(1894)부터 소화 11년(1936)까지)에 대해 알려준다.

**【음식관련정의】**

제 3장 농산물의 상품화에 쌀, 대두, 보리, 밀, 콩, 고기, 어류, 인삼, 홍삼 등의 음식 관련 내용이 나타난다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮農業發達史(조선농업발달사)  
저자: 朝鮮農會 編1-2(조선농회 편1-2)  
발행사항: 京城, 朝鮮農會, 昭和19[1944](경성, 조선농회, 소화19[1944])  
형태사항: 2책, 26cm  
주기사항: 참고문헌수록  
분류기호: 한국십진분류법, 520.911 듀이십진분류법, 630.9519  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 朝鮮農會(조선농회)이며, 1944년에 경성에서 발행되었다. 이 책은 원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

1. 發達編(발달편)

第一章 緒論(서론)

第二章 生産の推移(생산추이)

第一節 農業者(농업자)の數(수)·質及社食的構成(질급사식적구성)の變遷(변천)

第二節 農地利用(농지리용)の增進(증진)

第三節 技術(기술)の進展(진전)

第一項 總說(총설)

第二項 生産(생산)の數量的觀察(수량적관찰)

第三項 生産(생산)の質的觀察(질적관찰)

第四項 生産技術(생산기술)の進歩(진보)

第三章 農産物(농산물)の商品化(상품화) :

第一節 農産品(농산품)の貿易(무역)

第二節 農産品(농산품)の移動(이동)

第四章 農業經營(농업경영)の動向(동향)

第一節 農業組織(농업조직)の変遷(변천)

第二節 生産立地(생산립지)の移行(이행)

第三節 經營經濟(경영경제)

付録(부록)

農業(농업)に關(관)する諸統計(제통계)

政策編(정책편)

第一章 緒論(서론)

第二章 農業發達(농업발달)の第一期

第一節 農業發達(농업발달)への胎動期(태동기)

第二節 農業發達(농업발달)への展開期(전개기)

第三章 農業發達(농업발달)の第二期

第一節 農業發達(농업발달)への躍進期(약진기)

第二節 農業發達(농업발달)への轉進期(전진기)

附録(부록)

農業年表(농업년표)

主要参考文献(주요참고문헌)

政策編 目次(목차)

第一章 緒論(서론)

序說(서설)(1) 經濟的封建制度(경제적봉건제도)(1) 田制(전제)의不完(부완)と徵稅機關(징세기관)의不備(부비)(2) 高麗朝田制(고려조전제)의郎脉(랑맥)(3) 李太祖(리태조)의田制改革(전제개혁)(3) 李朝土地制度(리조토지제도)의紊亂(문란)(4) 李朝(리조)의勸農(권농)と土地制度(토지제도)(7) 李朝時代農民(리조시대농민)의窮狀(궁상)(8) 官吏(관리)의誅求(주구)と國王輸吉(국왕수

길)(12) ビショップ夫人(부인)の朝鮮農業觀(조선농업관)(13) 李朝末期(리조말기)の農民生活狀態(농민생활상태)(14) 農民解放(농민해방)の曙光(서광)(17) 農業施設(농업시설)の經濟的根拠(경제적근거)(20) 日本能郷(일본능향)の移植(이식)による開發政策(개발정책)(20) 強力(강력)なる農業指導(농업지도)の必要(필요)(22) 財政(재정)の貧困(빈곤)(23) 少額(소액)なる農業施設費(농업시설비)(24) 農業發達(농업발달)の時期的区分(시기적구분)(28)

## 第二章 農業發達(농업발달)の第一期(제일기)

序說(서설)(29) 農業發達(농업발달)の二区分(이구분)(29)

### 第一節(제일절) 農業發達(농업발달)への胎動期(태동기)

序貌(서모)(31)

保護政治前(보호정치전)の施設(시설)(33) 韓國農商工部訓令(한국농상공부훈령)(33) 日本人(일본인)의農事改良意見(농사개량의견)(34) 日本人(일본인)의農業關係施設(농업관계시설)(36) 鹿監府(록감부)의農業施設(농업시설)(40) 農商務省韓國土地農産調査事業(농상무성한국토지농산조사사업)(41) 農業振興(농업진흥)の大眼目(대안목)と實施四大要綱(실시사대요강)(41)

勸業模範場長(권업모범장장)의農業改良意見(농업개량의견)(42) 伊藤統監農業所見(이등통감농업소견)(44) 農業行政機關(농업행정기관)(47) 勸業模範場(권업모범장)(48) 棉花採種圃(면화채종포)(49) 種苗場(종묘장)(57) 臨時恩賜授産事業(임시은사수산사업)(58) 教育制度(교육제도)의刷新(쇄신)(61) 官立農商工學校(관립농상공학교)(62) 水原農林學校(수원농림학교)(64) 農業學校(농업학교)(66) 實業補習學校(실업보습학교)(67) 普通學校(보통학교)と農業教育(농업교육)(67) 寺內總督(사내총독)의實業教育方針(실업교육방침)(68)

一般金融制度(일반금융제도)(72) 農業金融狀況(농업금융상황)(75) 官營倉庫(관영창고)(76) 農工銀行條例(농공은행조례)(77) 農工銀行(농공은행)의短所(단소)(80) 小農金融問題(소농금융문제)(80) 小農金融機關要項(소농금융기관요항)(81) 地方金融組合令(지방금융조합령)(83) 地方金融組合(지방금융조합)의重大使命(중대사명)(85) 東洋拓殖株式會社金融事業(동양척식주식회사금융사업)(87)

土地(토지)의利用開發(리용개발)(89) 水利組合條例(수리조합조례)(90) 坡堰(파언) · ? 修築獎勵(수축장려)(93) 國有未墾地利用法(국유미간지리용법)(94)

土地建物證明並典當規則(토지건물정명병전당규칙)(96) 韓國末期土地移轉狀況(한국말기토지이전상황)(97) 土地建物所有權證明規則(토지건물소유권정명규칙)(99)

土地調查委員會(토지조사위원회)(104) 地稅(지세)に關(관)する法律(법률)(104) 韓國土地調查局官制(한국토지조사국관제)(107) 取調局官制(취조국관제)(109)

宮庄土(궁장토)의整理(정리)(109) 國有土地官吏(국유토지관리)의統一(통일)(109) 驛屯土管理規程(역둔토관리규정)(111) 驛屯土實地調查施行(역둔토실지조사시행)(112)



度量衡制度(도량형제도)の改善(개선)(113)

農業団体(농업단분)(114) 韓國中央農會(한국중앙농회)の使命(사명)(116)

東洋拓殖株式会社設立(동양척식주식회사설립)の経緯(경위)(118) 内地(내지)に於(어)ける朝鮮(조선)への移民施設(이민시설)(120) 東洋拓殖株式会社(동양척식주식회사)の使命(사명)(122)

東洋拓殖株式会社移民施設(동양척식주식회사이민시설)(124)

初(초)て農業統計(농업통계)を徴(징)す(128) 農業技術官會議(농업기술관회의)(132) 韓國皇室(한국황실)と農業(농업)(134) 種苗(종묘)・?種(종)・種禽(종금)・農具配布(농구배포)(135) 農業技術員數(농업기술원수)(136) 危險且困難(위험차곤난)であつた農業奨励(농업장려)(137) 講習會(강습회)・品評會(품평회)(138) 緊要(긴요)なる食糧(식량)の充實(충실)(140) 産米改良(산미개량)(142) 内地(내지)に於(어)ける外米輸入稅率引上問題(외미수입세율인상문제)(144) 輸出穀物荷造改良(수출곡물하조개량)(144) 繩叻(승척)の特定運賃協定(특정운임협정)(144) 米質検査施行(미질검사시행)(146) 米及雜穀取引斤量建問題(미급잡곡취인근량건문제)(147) 陸地棉栽培擴張上(육지면재배확장상)の苦心(고심)(150) 棉花採種圃増設(면화채종포증설)(154) 棉作資金(면작자금)の調達(조달)(157) 陸地棉自由販賣拘束時代(육지면자유판매구속시대)(158) 棉花検査規則(면화검사규칙)(159) 陸地棉(육지면)の密売買(밀매매)(159)

蠶業停習所(잠업정습소)(160) 推蠶共同飼育奨励(추잠공동사육장려)(160) 女子養蠶思想(여자양잠사상)の鼓吹(고취)(161)

獸疫頻發(수역빈발)す(161) 獸醫(수의)の地方廳配置(지방청배치)(163) 輸出牛檢疫法(수출우검역법)(165) 畜牛(축우)の改良方針(개량방침)(168) 種牛所及保護種牝牛制度(종우소급보호종모우제도)(169) 畜産組合(축산조합)(171)

## 第二節 農業發達(농업발달)への展開期(전개기) 自173頁 至359頁

序詮(서전)(173) 經濟界(경제계)の大勢(대세)(173) 市場規則制定(시장규칙제정)(174) 朝鮮重要物産同業組合會(조선중요물산동업조합령)(176) 民情安定(민정안정)(179) 寺內總督(사내총독)の勸農方針(권농방침)(180) 遠方駐在技術官(원방주재기술관)の整備(정비)(182) 米作(미작)・棉作(면작)・養蠶(양잠)・蓄牛(축우)の改良増殖(개량증식)に關(관)する重大訓示(중대훈시)(183)

米作(미작)の改良奨励(개량장려)に關(관)する訓示(훈시)(183) 米(미)の奨励品種指定(장려품종지정)(184) 赤米(적미)の混淆防止(혼효방지)(184) 系統的採種水田設置(계통적채종수전설치)(185) 乾燥調製(건조조제)の改良(개량)(191) 靱石扱唐箕(인석급당기)の考案(고안)(192) 米販賣問題(미판매문제)(192) 地方金融組合(지방금융조합)の倉庫保管事業(창고보관사업)(195) 地方金融組合(지방금융조합)の倉荷証券制度(창하정권제도)(196) 地方金融組合(지방금융조합)の委託販賣事業(위탁판매사업)(197)

穀物商組合(곡물상조합)(198) 朝鮮米(조선미)の移出問題(이출문제)(199) 輸移出米(수이출미)の検査(검사)(202) 米穀検査規則發布(미곡검사규칙발포)(205) 米穀検査規則改正(미곡검사규칙개

정)(206) 小規模灌溉施設(소규모관개시설)(210) 水利組合實施狀況(수리조합실시상황)(212) 朝鮮水利組合令發布(조선수리조합령발포)(212) 施肥問題(시비문제)(214) 各道水稻施肥施設(각도수도시비시설)(217)

陸地棉(육지면)の栽培奨励(재배장려)に關(관)する訓示(훈시)(217) 第一期棉作奨励計畫(제일기면작장려계획)(218) 棉作奨励計畫(면작장려계획)の實績(실적)(220)

棉作奨励施設(면작장려시설)(221) 陸地棉種子更新計畫(육지면종자경신계획)(222) 棉作組合(면작조합)(223) 棉花取引上(면화취인상)の弊害(폐해)(224) 陸地棉花自由販賣及混棉問題(육지면화자유판매급혼면문제)(225) 棉花取締規則(면화취체규칙)(225) 棉花檢査規則改正並廢止(면화검사규칙개정병폐지)(226) 棉作協議會開催(면작협의회개최)(227) 棉作組合規約改正(면작조합규약개정)(227) 指定共同販賣制度(지정공동판매제도)(228) 競爭入札共同販賣制度用(경쟁입찰공동판매제도용)(229)

第二期棉作擴張計畫(제이기면작확장계획)(230) 蠶葉(잠엽)の改善奨励(개선장려)に關(관)する訓示(훈시)(232) 蠶種奨励品種(잠종장려품종)の指定(지정)(233) 原蠶種製造所創設(원잠종제조소창설)(233) 優良蠶種(우량잠종)の普及(보급장려)(234) 蠶種製造業者(잠종제조업자)の養成(양성)(235) 粗製麒麟種(조제기잠종)の取締(취체)(236) 朝鮮蠶業令(조선잠업령)(237) 稚蠶共同飼育奨励強化(치잠공동사육장려강화)(238) 養蠶奨励施設事例(양잠장려시설사례)(239) 優良桑樹(우량상수)の普及(보급)(241) 桑樹奨励品種指定(상수장려품종지정)(241) 桑樹栽植奨励施設事例(상수재식장려시설사례)(241) 蠶繭處理(잠견처리)(243) 乾繭設備(건견설비)(244) 製糸業勃興(제면업발흥)の機運(기운)(245) 繭(견)の販賣問題(판매문제)(246)

畜牛改良増殖(축우개량증식)の奨励(장려)に關(관)する訓示(훈시)(249) 朝鮮牛改良方針確立(조선우개량방침확립)(249) 道有種牡保護種牡牛(도유종모보호종모우)(250)

道有牝牛無償貸付制度(도유빈우무상대부제도)(251) 劣惡牛(렬악우)の去勢實施(거세실시)(252) 畜牛預託(축우예탁)の奨励(장려)(252) 牛契(우계)의設立(설립장려)(253) 妊牛(임우)·牝牛(빈우)濫殺取締(빈독람살취체)(254) 飼料問題(사료문제)(254) 畜産組合(축산조합)(256) 畜牛(축우)의生産適地増殖方針(생산적지증식방침)(257)

保護牛規則(보호우규칙)(275) 保護牛壳買取締(보호우매취체)(258) 畜牛壳買問題(축우매매문제)(260) 移出檢疫規則(이출검역규칙)(262) 牛皮(우피)의改良(개량)(262) 獸疫發生狀況(수역발생상황)(264) 獸疫予防令(수역여방령)(264) 鮮人牛医(선인우의)의利導(리도)(265) 獸疫血清所官制(수역혈청소관제)(265)

勸業模範場(권업모범장)(266) 種苗場(종묘장)(266) 田作物優良品種(전작물우량품종)의奨励(장려)(267) 田作試驗機關(전작시험기관)의必要(필요)(269) 大豆(대두)의販賣問題(판매문제)(271) 大豆種子(대두종자)의粒選(립선)(273) 大豆檢査規則(대두검사규칙)(274) 小麥檢査規則(소맥검사규칙)(276) 輸移入果樹縷樹檢査消毒府令(수이입과수루수검사소독부령)(278) 害蟲驅除予防

規則(해충구제여방규칙)(278) 農家(농가)の副業稟細工(부업고세공)(281) 内地式叭生産(내지식척생산)の濫觴(람상)(281) 叭(척)の粗悪品問題劬(조악품문제려)(283) 優良繩(우량승)·筵(연)·叭製造監督(척제조감독)(284) 繩(승)·筵(연)·叭原料稟手當(척원료고수당)(285) 稟叭檢査(고척검사)(286) 始政五年記念朝鮮物産共進會(시정오년기념조선물산공진회)の效果(효과)(287) 大嘗祭獻穀者(대상제헌곡자)(288) 勤農十項目(근농십항목)(289) 甜菜糖業(첨채당업)の創始(창시)(290) 甜菜栽培(첨채재배)の本格的試驗開始(본격적시험개시)(291)

綿羊飼育業(면양사육업)の台頭(태두)(294) 綿羊飼育獎勵計畫(면양사육장려계획)(295)

產馬改良問題(산마개량문제)(298) 勸業模範場牧馬事業開始(권업모범장목마사업개시)(299) 李王職水原牧場(리왕직수원목장)(299) 赤星成驪牧場(적성성한목장)(299) 種馬所設置(종마소설치)(299)

農民(농민)の保護(보호)(300) 自作農保護(자작농보호)に關(관)する訓令(훈령)(302) 自作農保護(자작농보호)に對(대)する動向(동향)(302) 模範農里實行事項(모범농리실행사항)(304) 農業小團體(농업소단분)(307) 農家(농가)に關(관)する統計(통계)(310) 畝音農事講習會(사음농사강습회)(311)

東洋拓殖株式會社(동양척식주식회사)の事業擴張(사업확장)(311) 東拓移民規則改正(동척이민규칙개정)(313) 第一種移民(제일종이민)(313) 第二種移民(제이종이민)(313) 農業教育(농업교육)の發達(발달)(315) 水原農林專門學校設置(수원농림부문학교설치)(316) 農業學校長會同(농업학교장회동)(317) 實業學校規則改正(실업학교규칙개정)(318)

農業學校用農業教科書編纂(농업학교용농업교과서편찬)(319) 農業教育(농업교육)の效果(효과)(319)

農業金融施設(농업금융시설)(320) 農業銀行令(농업은행령)(322) 農工銀行(농공은행)の經營難(경영난)(323) 朝鮮殖産銀行令(조선식산은행령)(324)

朝鮮殖産銀行(조선식산은행)の業務(업무)(326) 地方金融組合(지방금융조합)の發展(발전)(329) 地方金融組合令(지방금융조합령)(330) 金融組合令(금융조합령)(331)

地方金融組合(지방금융조합)の欠陷(흠함)(332) 金融組合道連合會設置(금융조합도련합회설치)(332) 金融組合(금융조합)と朝鮮殖産銀行(조선식산은행)(333) 東拓金融業務(동척금융업무)の發展(발전)(334)

驛屯土特別處分令(역둔토특별처분령)(335) 固有未墾地利用增進(고유미간지리용증진)(335) 結數連名簿規則施行(결수련명부규칙시행)(336) 朝鮮不動産登記令(조선부동산등기령)(338) 朝鮮不動産證明令暫定施行(조선부동산정명령잠정시행)(38) 地稅令(지세령)(339) 地稅令改正(지세령개정)(342)

土地調查事業完了(토지조사사업완료)(345) 土地調查事業沿革(토지조사사업연혁)(345) 韓國土地調查會令(한국토지조사회령)(348) 臨時土地調查局(림시토지조사국)(349) 土地調查令(토지조사령)(349) 高等土地調查委員會(고등토지조사위원회)(350) 土地所有權(토지소유권)に關(관)す

る紛争(분쟁)(351)

万歳騒乱事件(만세소란사건)(353) 大正八年(대정팔년)の大旱魃(대한발)(355) 臨時旱害救済委員會(림시한해구제위원회)(356)

### 第三章 農業發達(농업발달)の第二期(제이기)

序説(서설)(361) 画期的農業施設(화기적농업시설)の計画(계획)(361) 戦後(전후)の經濟情勢(경제정세)(362) 朝鮮(조선)の經濟情勢(경제정세)(363) 産業朝鮮(산업조선)の台頭(태두)(364) 農業情勢(농업정세)(365) 農業發達(농업발달)の二区分(이구분)(365)

#### 第一節(제일절) 農業發達(농업발달)への躍進期(약진기) 自367頁 至543頁

序説(서설)(367) 産業調査委員會(산업조사위원회)(368) 産業調査委員會(산업조사위원회)の農業計畫要項(농업계획요항)(369)

農業行政機關(농업행정기관)(372) 朝鮮地方待遇職員令(조선지방대우직원령)(373)

第二期棉作拡張計畫(제이기면작확장계획)の実績(실적)(373) 他雜(타잡)なる棉作拡張(면작확장)(374) 棉作拡張施設(면작확장시설)(375) 陸地棉種更新方法(육지면종경신방법)(376) 棉作奨励(면작장려)의部分的退却(부분적퇴각)(377) 棉花販賣問題(면화판매문제)(378) 繰棉検査実施経緯(조면검사실시경위)(379) 繰棉検査規則(조면검사규칙)(380)

甜菜(첨채)の本格的栽培奨励(본격적재배장려)(381) 甜菜栽培上(첨채재배상)의障碍(장애)(382) 甜菜栽培奨励施設(첨채재배장려시설)(383) 製糖会社(제당회사)と甜菜栽培者(첨채재배자)(383)

緬羊飼養(면양사양)의實際的成績(실제적성적)(389) 緬羊改良増殖更新計畫(면양개량증식경신계획)(390) 緬羊増殖計畫(면양증식계획)의廢棄(폐기)(391)

産馬改良施設(산마개량시설)(391) 軍馬補充部支部設置(군마보충부지부설치)(392) 産馬施設(산마시설)의改廢(개폐)(392) 朝鮮馬俱樂部開設(조선마구악부개설)(393) 大格馬(대격마)의增加遲(증가지)々(393)

畜牛(축우)と旱害(한해)(396) 育牛(육우)의肥育奨励(비육장려)(397) 保護牛制度(보호우제도)의強化(강화)(397) 原種牛生産地区設定(원종우생산지구설정)(398) 畜牛増産計畫樹立(축우증산계획수립)(399) 蕃殖牝牛設置(번식빈우설치)(399) 生産奨励技術員配置(생산장려기술원배치)(400) 畜牛(축우)의共濟制度(공제제도)(400)

獸疫依然頻發(수역의연빈발)(401) 獸疫予防令(수역여방령)의改正(개정)(402) 牛疫免疫地帶(우역면역지대)의設定(설정)(402) 朝鮮家畜傳染病予防令(조선가축전염병여방령)(402) 畜牛移出(축우이출)의殷盛(은성)(403) 獸疫發生(수역발생)と移出牛檢疫問題(이출우검역문제)(403)

生糸工業(생명공업)의躍進(약진)(406) 朝鮮蠶業令改正(조선잠업령개정)(407) 蠶種濫造取締(잠종잠조취체)(407) 産繭百萬石増収計畫樹立(산견백만석증수계획수립)(407) 桑田増殖及乾繭設備奨励(상전증식급견건설비장려)(409) 植桑奨励要項(식상장려요항)(409) 山桑需要增加(산상수

요증가)(410) 楊口式桑苗接木法(양구식상묘접목법)(411) 蠶種製造組合及中央會(잠종제조조합  
 급중앙회)(411) 蠶種需給投合施設(잠종수급투합시설)(412) 蠶種製造(잠종제조)の統制(통  
 제)(413) 乾繭場設置補助(건견장설치보조)(413) 蠶業低利資金(잠업저리자금)의融通(융통)(414)  
 朝鮮蠶系會(조선잠맥회)(414) 朝鮮製糸協會(조선제맥협회)(414) 蠶繭販賣問題(잠견판매문  
 제)(415)

産米増産計畫(산미증산계획)(418) 産米増産政策上(산미증식정책상)の一大轉換(일대전환)(420)  
 産米増産計畫(산미증식계획)の内容(내용)(422)

種子更新計畫(종자경신계획)의強化(강화)(426) 米穀檢査規則(미곡검사규칙)의改正(개정)(428)  
 内地米界事情(내지미계사정)(431) 全鮮輸移出穀物共進會(전선수이출곡물공진회)(432) 東京鮮  
 米協會設立(동경선미협회설립)(432) 内地(내지)に於(어)ける朝鮮米(조선미)(433) 産米増産計畫  
 (산미증식계획)の実績(실적)(434)

産米増産革新計畫樹立(산미증식혁신계획수립)(434) 全鮮大地主懇談會(전선대지주간담  
 회)(438) 東拓會社土地改良部(동척회사토지개량부)(438) 土地改良事業代行機關(토지개량사업  
 대행기관)의必要(필요)(439) 朝鮮土地改良株式會社設立(조선토지개량주식회사설립)(440) 朝鮮  
 土地改良令(조선토지개량령)(440) 水利組合(수리조합)의農事改良施設(농사개량시설)(442) 土地  
 改良補助規則改正(토지개량보조규칙개정)(442) 開墾干拓地移住獎勵施設(개간간척지이주장려  
 시설)(442) 耕地擴張改良基本調查完了(경지확장개량기본조사완료)(445) 小規模土地改良事業  
 獎勵(소규모토지개량사업장려)(445)

第二期種子更新計畫(제이기종자경신계획)(446) 指導(지도)의困難(곤란)(446) 農事試驗場米作  
 改良施設(농사시험장미작개량시설)(448) 農民日(농민일)의設定(설정)(448) 農事改良低利資金  
 (농사개량저리자금)(449) 肥料獎勵(비료장려)의三時期(삼시기)(449) 紫雲英栽培獎勵(자운영재  
 배장려)(451) 自給肥料改良増産十年計畫(자급비료개량증식십년계획)(452) 不正肥料(부정비료)  
 の横行(횡행)(455) 朝鮮肥料取締令(조선비료취체령)(455) 金肥購入斡旋(김비구입알선)(457) 米  
 穀檢査規則改正(미곡검사규칙개정)(459) 吶檢査規則(척검사규칙)(460) 吶檢査規則改正(척검사  
 규칙개정)(460) 内地(내지)に於(어)ける米穀對策(미곡대책)(461) 粃担保貸付(인단보대부)의激增  
 (격증)(463) 農業倉庫(농업창고)의試驗的建設(시험적건설)(464) 米穀倉庫建設計畫(미곡창고건  
 설계획)(465) 朝鮮米穀倉庫株式會社設立(조선미곡창고주식회사설립)(466) 米價對策協議會(미  
 가대책협의회)(468) 朝鮮農業倉庫業令(조선농업창고업령)(469) 東拓土地改良部廢止(동척토지  
 개량부폐지)(470) 水利組合(수리조합)의經營難(경영난)(471) 米穀(미곡)を介(개)しての内鮮相剋  
 (내선상극)(474) 帝國農會(제국농회)의朝鮮米對策(조선미대책)(476) 全鮮農業者大會(전선농업  
 자대회)의健議(건의)(476) 朝鮮米移入制限反對同盟會(조선미이입제한반대동맹회)(477) 政府(정  
 부)의朝鮮米對策(조선미대책)(477) 朝鮮米移出調節問題懇談會(조선미이출조절문제간담  
 회)(478) 米價暴落對策懇談會(미가폭락대책간담회)(478) 再(재)び全鮮農業者大會(전선농업자대  
 회)의建議(건의)(478) 米價對策懇談會(미가대책간담회)(479) 朝鮮農會(조선농회)의朝鮮粃政府

買上要望決議(조선인정부매상요망결의)(479) 全鮮農業者大会陳情事項(전선농업자대회진정사항)(480) 朝鮮米穀研究会設立(조선미곡연구회설립)(481)

産米第一政策(산미제일정책)の改変(개변)(481) 田作物改良増殖年次計画(전작물개량증식년차계화)(481) 麦類大豆増産計画(맥류대두증산계화)(482) 田作改良増産計画樹立(전작개량증산계화수립)(483) 田作改良増殖施設(전작개량증식시설)(483) トマトパルプ生産計画(생산계화)(485) 勸業模範場施設(권업모범장시설)の改廢(개폐)(485) 勸業模範場(권업모범장)を農事試驗場(농사시험장)と改称(개칭)(486)

各種農産物(각종농산물)の検査(검사)(486) 大豆検査規則(대두검사규칙)の改正(개정)(487) 飛(비)? の發生(발생)(487)

東拓移民(동척이민)の実績(실적)(488)

朝鮮農會令及朝鮮産業組合令(조선농회령급조선산업조합령)(490) 朝鮮農會令發布經緯(조선농회령발포경위)(490) 朝鮮農會令(조선농회령)の特異点(특이점)(492) 農會(농회)の實際的性格(실제적성격)(493) 朝鮮産業組合(조선산업조합)の目標(목표)(495) 信用事業(신용사업)を欠(흠)く産業組合(산업조합)(497)

教育(교육)の刷新(쇄신)(498) 臨時教育調査會(임시교육조사회)(498) 普通教育(보통교육)の前進(전진)・實業教育(실업교육)の後退(후퇴)(499) 水原高等農林學校(수원고등농림학교)(501) 臨時教育審議委員會(임시교육심의위원회)(501) 實業教育尊重(실업교육존중)の復活(복활)(501) 不健全思想(부건전사상)の潛入(잠입)(503) 全鮮的學生騷亂事件(전선적학생소란사건)(503) 普通學校(보통학교)の實科教育(실과교육)(504) 卒業生指導學校制度(졸업생지도학교제도)(505)

農業金融(농업금융)(505) 朝鮮殖産銀行令(조선식산은행령)の改正(개정)(506) 金融組合令(금융조합령)の改正(개정)(507) 農事改良低利資金貸付制度(농사개량저리자금대부제도)(508) 東洋殖産株式會社及朝時殖産銀行(동양척식주식회사급조선식산은행)の取扱(취급)ふ低利資金(저리자금)(508) 肥料購入(비료구입)に對(대)する施設(시설)(510) 購牛資金施設(구우자금시설)(510) 金融組合(금융조합)の取扱(취급)ふ低利資金(저리자금)(511) 少額生業資金貸付制度(소액생업자금대부제도)(511) 勸農共濟組合(권농공제조합)の組織(조직)(512) 臨時恩賜金(임시은사금)의利用(리용)(512) 驛屯土売払処分規則(역둔토매불처분규칙)(514) 驛屯土払下実績(역둔토불하실적)(516) 火田民問題(화전민문제)(517) 火田整理方針(화전정리방침)(521) 火田調査班(화전조사반)(522) 農政的(농政的)火田對策意見(농정적화전대책의견)(523) 火田調査委員會設置並對策實施(화전조사위원회설치병대책실시)(524) 農政的(農政的)火田對策意見(농정적화전대책의견)(523) 小作問題(소작문제)(525) 小作爭議發生(소작쟁의발생)の蓋然性(개연성)(526) 小作慣行上(소작관행상)の欠陥(흠함)(528) 小作爭議(소작쟁의)の概況(개황)(531) 小作制度慣行調査(소작제도관행조사)(537) 小作慣行改善緊急事項(소작관행개선긴급사항)(537) 小作官制度實施(소작관제도실시)(538)

第二節 農業發達(농업발달)への轉進期(전진기) 自545頁 至679頁

産業朝鮮(산업조선)の発程(발정)(545) 内地産業資本(내지산업자본)の誘致(유치)(546) 農業恐慌(농업공황)(549) 内地(내지)に於(어)ける多難(다난)なる米穀対策(미곡대책)(549)

朝鮮(조선)に於(어)ける米穀事情(미곡사정)(554) 朝鮮米穀調査組織(조선미곡조사조직)の提唱(제창)(555) 北海道精米取締規則(북해도정미취체규칙)と無砂(무사)?精(정)(556)

臨時朝鮮米穀調査委員會設置並(림시조선미곡조사위원회설치병)その答申(답신)(557) 朝鮮米政府買上(조선미정부매상)に對(대)する要望(요망)(558) 産米増殖計画(산미증식계획)の轉換(전환)(560) 朝鮮米穀統制要綱(조선미곡통제요강)(560) 社還米施設(사환미시설)(561) 在米高調査(재미고조사)(563) 米穀生産費調査(미곡생산비조사)(563) 粳長期貯蔵実施要綱(인장기저장실시요강)(564) 粳生産費論争(인생산비론쟁)(567) 米穀生産費調査會設置(미곡생산비조사회설치)(567) 米穀生産費調査要綱(미곡생산비조사요강)(567) 米穀統制官民懇談會(미곡통제관민간담회)(568) 産米増殖計画中止(산미증식계획중지)(569) 産米増殖計画(산미증식계획)の実績(실적)(570) 長期貯蔵粳(장기저장인)の解除(해제)(570) 米穀短期貯蔵(미곡단기저장)(571) 統制米數量比率(통제미수량비율)に對(대)する鮮米擁護期成會(선미옹호기성회)の要望(요망)(572) 不良水利組合(부량수리조합)の整理(정리)(573) 水利組合令施行規則改正(수리조합령시행규칙개정)(575) 更生水利組合連合會(경생수리조합연합회)(575) 朝鮮土地改良株式會社(조선토지개량주식회사)の解散(해산)(576) 稻作代作調査打合會(도작대작조사타합회)(576) 朝鮮米移出調節實施計畫(조선미이출조절실시계획)(578) 米穀自治管理法施行會社(미곡자치관리법시행회사)の解散(해산)(576) 稻作代作調査打合會(도작대작조사타합회)(576) につき保護奨励要項(보호장려요항)(581) 米穀(미곡)の三大調査(삼대조사)(583) 産米改良(산미개량)が進展(진전)(583) 第二次自給肥料増産計畫(제이차자급비료증산계획)(584) 金肥購入斡旋(김비구입알선)の徹底(철저)(585) 朝鮮農會販賣肥料配給五箇年計畫(조선농회판매비료배급오개년계획)(585) 土性調査實施(토성조사실시)(586)

穀物檢査(곡물검사)の国營(국영)(587) 穀物檢査制度(곡물검사제도)の概要(개요)(588) 粳檢査規則發布(인검사규칙발포)(592) 穀物檢査令施行規則改正(곡물검사령시행규칙개정)(592) 呷檢査(척검사)の国營(국영)(593) 呷配給機關(척배급기관)の統制(통제)(594)

田作方面(전작방면)への進出(진출)(596) 園芸業(원운업)의隆昌(융창)(596) 田作改良組合(전작개량조합)(596) 棉作改定増産計畫(면작개정증산계획)(597) 日滿棉花協會(일만면화협회)(598) 棉花増産計畫(면화증산계획)の扩充(확충)(599) 在來棉花共同販賣(재래면화공동판매)의實施(실시)(600) 棉花販賣問題(면화판매문제)(601) 指定共同販賣制度(지정공동판매제도)(602)

蠶業(잠업)의進展(진전)(603) 朝鮮製糸業令(조선제면업령)(605) 繭糸質檢査所(견역질검사소)(605) 養蠶小作(양잠소작)(605) 家畜傳染病(가축전염병)に關(관)する種(종)々の府令(부령)(608)

順調(순조)なる畜牛輸移出(축우수이출)(609)

畜産事業報告(축산사업보고)(610) 養豚養鷄施設(양돈양계시설)(610) 畜牛飼料問題(축우사료

문제)(611) 畜牛共濟事業(축우공제사업)(612)

朝鮮總督府種馬場設置(조선총독부종마장설치)(613) 産馬増殖計画(산마증식계획)(613) 朝鮮競馬會(조선경마회)(614) 朝鮮競馬協會設立(조선경마협회설립)(614) 馬政第一期計畫要綱(마정제일기계획요강)(615) 朝鮮馬政擴張計畫(조선마정확장계획)(616)

緬羊獎勵計畫(면양장려계획)(617) 日滿緬羊協會(일만면양협회)(619) 朝鮮緬羊協會(조선면양협회)(619) 朝鮮總督府種羊場新設(조선총독부종양장신설)(619) 洋種羊(양종양)의輸入(수입)(619)

農業行政機關(농업행정기관)の変遷(변천)(621) 農事試驗機關(농사시험기관)の変遷(변천)(621) 種苗場(종묘장)を道農事試驗場(도농사시험장)と改称(개칭)(622) 道農事試驗場事業改善案(도농사시험장사업개선안)(622) 朝鮮輸出入植物檢査規則(조선수출입식물검사규칙)(623)

農業団体(농업단분)(625) 産業組合(산업조합)の不振(부진)(625) 朝鮮農會(조선농회)の販賣斡旋事業(판매알선사업)(625) 朝鮮農會(조선농회)の肥料購入斡旋(비료구입알선)(626) 下級農會(하급농회)의活動(활동)(626) 農業少団体(농업소단분)(626) 殖産契設置(식산계설치)(627)

宇垣總督(우원총독)の教育方針(교육방침)(628) 職業科教育(직업과교육)의改善充實(개선충실)(629) 卒業生指導學校制度(졸업생지도학교제도)의強化(강화)(630) 師範學校(사범학교)의農業尊重(농업존중)(630) 實業學校(실업학교)의充實(충실)(631)

農業金融(농업금융)(631) 朝鮮簡易生命保險積立金運用規則(조선간역생명보험적립금운용규칙)(632) 朝鮮簡易生命保險事業諮問委員會(조선간역생명보험사업자문위원회)(632) 朝鮮不動產融資及損失補償會(조선부동산융자급손실보상령)(633) 朝鮮信託株式會社創設(조선신탁주식회사창설)(634) 金融組合(금융조합)의負債整理(부채정리)(635) 與施設資金(여시설자금)(636) 朝鮮金融組合連合會(조선금융조합연합회)(636) 農事改良低利資金利率引下(농사개량저리자김리솔인하)(638) 購牛低利資金融通方法(구우저리자김융통방법)의改正(개정)(638) 肥料低利資金對應策(비료저리자김대응책)(639)

土地問題(토지문제)(639) 土地改良施行地移住獎勵補助規則(토지개량시행지이주장려보조규칙)(640) 農地移住獎勵補助規則(농지이주장려보조규칙)(640) 自作農地設定事業計畫(자작농지설정사업계획)(641) 自作農地設定實施要項(자작농지설정실시요항)(642) 在滿州國朝鮮農民土着對策(재만주국조선농민토착대책)(646) 間島(간도)に於(어)ける自作農創定事業(자작농창정사업)(646) 農耕資金(농경자금)의融通(융통)(647) 鮮滿拓殖株式會社(선만척식주식회사)의使命(사명)(647)

小作爭謠(소작쟁요)의情勢(정세)(648) 委託耕作制度(위탁경작제도)(648) 朝鮮小作調停令(조선소작조정령)(650) 農林局長通牒(농림국장통첩)의府郡島小作委員會(부군도소작위원회)(651) 朝鮮小作調停令要旨(조선소작조정령요지)(652) 小作(소작)に關(관)する民事訴訟(민사소송)(653) 朝鮮農地令(조락농지령)(653) 府郡島小作委員會規程(부군도소작위원회규정)(653) 朝鮮農地令要旨(조선농지령요지)(654) 朝鮮農地令發布經緯(조선농지령발포경위)(657) 小作令制定打合會議(소작령제정타합회의)(658) 全農農業者大會(전농농업자대회)의紛糾(분규)(658) 小作令發布反



對運動(소작령발포반대운동)(659) 朝鮮小作令要綱(조선소작령요강)(632) 朝鮮小作調停令(조선 소작조정령)の改正(개정)(663) 小作關係法規實施後(소작관계법규실시후)の小作問題(소작문제)(664)

農村振興運動(농촌진흥운동)(667) 農村不況救濟土木事業(농촌부황구제토목사업)(667) 農家負債狀況(농가부채상황)(668) 御内(어내)? 金下腸(김하장)(669) 農村振興連動(농촌진흥연동)と字垣總督(자원총독)(669) 農村振興運動第一期工作(농촌진흥운동제일기공작)(670) 農村振興委員會(농촌진흥위원회)(671) 農村振興運動(농촌진흥운동)と学校(학교)の活動(활동)(672) 農村振興運動第二期工作(농촌진흥운동제이기공작)(673) 朝鮮(조선)の農村振興運動(농촌진흥운동)の特異点(특이점)(674) 農村更生計畫(농촌경생계획)の拡充(확충)(676) 農村更生計畫(농촌경생계획)の実績(실적)(677)

付録

農業年表(농업년표)

主要参考文献(주요참고문헌)

朝鮮農業發達史(조선농업발달사)

製作篇(제작편)

農業年表(농업년표) 目次(목차)

第一 農業總年表(농업총년표)

第二 主要種別農業年表(주요종별농업년표)

一 土地(토지)

二 金融(금융)

三 教育(교육)

四 米·叻·土地改良(미, 척 토지개량)

五 棉(면)

六 蠶業(잠업)

七 畜産·獸医(축산, 수의)

八 その他(타)

2. 發達編(발달편)

第一章 諸論(제론)

第二章 生産の推移(생산 추이)

第一節 農業者(농업자)の數(수)・質及社會的構成(질급사회적구성)の變遷(변천)

第二節 農地利用(농지리용)の增進(증진)

第三節 技術(기술)の進展(진전)

第一項 總說(총설)

第二項 生産(생산)の數量的觀察(수량적관찰)

第三項 生産(생산)の質的觀察(질적관찰)

第四項 生産技術(생산기술)の進歩(진보)

第三章 農産物(농산물)の商品化(상품화)

第一節 農産品(농산품)の貿易(무역)

第二節 農産品(농산품)の移動(이동)

第四章 農業經營(농업경영)の動向(동향)

第一節(제일절) 農業組成(농업조성)の變遷(변천)

第二節 生産立地(생산립지)の移行(이행)

第三節 經營經濟(경영경제)

付録(부록)

農業(농업)に關(관)する諸統計(제통계)

政策編(정책편)

第一章 緒論(서론)

第二章 農業發達(농업발달)の第一期

第一節 農業發達(농업발달)への胎動期(태동기)

第二節 農業發達(농업발달)への展開期(전개기)

第三章 農業發達(농업발달)の第二期

第一節 農業發達(농업발달)への躍進期(약진기)

第二節 農業發達(농업발달)への轉進期(전진기)

付録(부록)

農業年表(농업년표)

主要參考文獻(주요참고문축)

發達編(발달편) 目次(목차)

第一章 緒論(서론)

農業發達上(농업발달상)の特異相(특이상)(一) 自然的災害(자연적재해)(一(일)) 内地農業(내지

농업)の移植(이식)(六(륙)) 支那人農業經營者(지나인농업경영자)(一〇) 内地人農業經營者(내지인농업경영자)の功罪(공죄)(一二) 内地人(내지인)の来往(래왕)と農業改良(농업개량)(一四) 内地人地主(내지인지주)の農業開發(농업개발)(一七) 農場經營上(농장경영상)の苦心(고심)(二〇) 朝鮮人地主(조선인지주)の啓發(계발)(二五(이오)) 公益的農業施設(공익적농업시설)(二六(이륙)) 跛行的農業經濟組織(파행적농업경제조직)の展開(전개)(二七(이칠)) 米穀調製業(미곡조제업)の特異的發達(특이적발달)(三一(삼일)) 米穀調製業發達(미곡조제업발달)の徑路(경로)(三二(삼이)) 米穀調整業(미곡조정업)の企業化(기업화)(三五(삼오)) 穀物商組合(곡물상조합)(三六(삼륙)) 一般經濟界(일반경제계)の發達(발달)(三八(삼팔)) ビショップ夫人(부인)の記録(기록)(四三(사삼)) 農業發達(농업발달)の自主性(자주성)(四五(사오))

## 第二章(제이장) 生産(생산)の推移(추이)

### 第一節(제일절) 農業者(농업자)의 수·質及社會的構成(질급사회적구성)의 變遷(변천)

家族的農業(가족적농업)(四七(사칠)) 不正確(부정확)なる民籍(민적)(四七(사칠)) 農業者數(농업자수)의 漸增(점증)(四八(사팔)) 全戶口(전호구)에 對(대)する 農家戶口(농가호구)(四九(사구)) 農業者(농업자)의 過剩傾向(과잉경향)(五〇(오)) 耕地(경지)와 農業者數(농업자수)의 對照(대조)(五一(오일)) 農業者轉業狀況(농업자전업상황)(五二(오이)) 內(내)·鮮(선)·支(지)人別(인별) 農業者數移動狀況(농업자수이동상황)(五三(오삼)) 自作農漸減(자작농점감)·小農作漸增趨勢(소농작점증추세)(五四(오사)) 農業被傭者激增(농업피용자격증)(五六(오륙)) 土地兼併(토지겸병)과 不在地主(부재지주)(五六(오륙)) 地主(지주)의 都邑居住(도읍거주)의 原因(원인)(五九(오구)) 不在地主(부재지주)의 各道分布動向(각도분포동향)(六〇(이)) 耕地所有面積別農家數(경지소유면적별농가수)(六三(이삼)) 零細農增加趨勢(령세농증가추세)(六九(이구)) 耕地耕作別農家數(경지경작별농가수)(七一(이일)) 零細耕作農增加趨勢(령세경작농증가추세)(七二(이이)) 年齡別農村人口構成概況(년령별농촌인구구성개황)(七二(이이)) 農民離村(농민리촌)의 情勢(정세)(七九(이구)) 農業者(농업자)의 懶惰性(라타성)(八〇(이팔)) 勤勞精神(근로정신)의 鼓吹(고취)(八一(이팔)) 婦女子屋外勞働(부녀자옥외로동)의 增加(증가)(八一(이팔)) 農業者素質(농업자소질)의 向上(향상)(八二(이이)) 教育(교육)의 完備(완비)(八四(이사)) 普通教育(보통교육)의 發達(발달)(八四(이사)) 農業教育(농업교육)의 普及(보급)(八六(이륙))

### 第二節(제이절) 農地利用(농지리용)의 增進(증진)

大正七年耕地面積(대정칠년경지면적)(八九(이팔)) 不正確(부정확)なる量案(량안)(八九(이팔)) 耕地面積(경지면적)의 漸增(점증)(九四(이사)) 朝鮮總面積(조선총면적)에 對(대)する 耕地面積(경지면적)(九四(이사)) 農家一戶當耕地面積(농가일호당경지면적)(九四(이사)) 水田(수전)·田別耕地面積(전별경지면적)(九五(이오)) 水田(수전)·田(전)의 分布狀況(분포상황)(九六(이육)) 水田(수전)의 作付狀況(작부상황)(九八(이팔)) 水田作付不能面積(수전작부부능면적)(九九(이구)) 水稻作

付状況(수도작부상황)(一(일)〇一(일)) 道別水稻作付状況(도별수도작부상황)(一(일)〇三(삼)) 水田二毛作面積(수전이모작면적)(一(일)〇四(사)) 麦類(맥류)の水田裏作増進(수전리작증진)(一(일)〇五(오)) 田(전)の作付状況(작부상황)(一(일)〇九(구)) 作付(작부)せざる田面積(전면적)(一一二(일일이)) 耕地(경지)の拡張(확장)(一一四(일일사)) 漬地(궤지)その他耕地(타경지)の減少(감소)(一一五(일일오)) 耕地(경지)の改良(개량)(二八(이팔)) 水利施設(수리시설)(一一九(일일구)) 水利組合(수리조합)(一二一(일이일)) 坡堰(파언)・?の改修(개수)(一二二(일이이)) 自作耕地漸減(자작경지점감)・小作耕地漸増(소작경지점증)(一二四(일이사))

第三節(제삼절) 技術(기술)の進展(진전) 自一二九頁(자일이구혈) 至三五二頁(지삼오이혈)

第一項(제일항) 總說(총설) 自一二九頁(자일이구혈) 至一三七頁(지일삼칠혈)

韓国時代(한국시대)の生産統計(생산통계)(一二九(일이구)) 農業生産額(농업생산액)の漸増(점증)(一三一(일삼일)) 農業似外(농업사외)の生産額(생산액)と農業生産額(농업생산액)(一三二(일삼이)) 盛業生産(성업생산)の相對的位置下降(상대적위치하강)(一三二(일삼이)) 朝鮮經濟(조선경제)の堅實(견실)なる發達様相(발달양상)(一三三(일삼삼)) 農業生産(농업생산)の内容(내용)(一三三(일삼삼)) 農家一戸当及耕地一町步当農業生産額(농가일호당급경지일정보당농업생산액)(一三五(일삼오))

第二項(제이항) 生産(생산)の數量的觀察(수량적관찰) 自一三七頁(자일삼칠혈) 至一九六頁(지일구육혈)

植産部門(식산부문)(一三七(일삼칠)) 作付反別指數(작부반별지수)(一三八(일삼팔)) 米(미)(一三九(일삼구)) 麦類(맥류)(一四二(일사이)) 大豆(대두)(一四六(일사륙)) 粟(속)(一四七(일사칠)) 雜穀(잡곡)(一四七(일사칠)) 棉(면)(一四九(일사구)) 陸地棉(륙지면)(一四九(일사구)) 在來棉(재래면)(一五(일오)〇) 麻類(마류)(一五一(일오일)) 甘藷(감저)・馬鈴薯(마령서)(一五二(일오이)) 蔬菜類(소채류)(一五二(일오이)) 果樹類(과수류)(一五二(일오이)) 線肥作物(선비작물)(一五三(일오삼)) 主要作物生産高指數(주요작물생산고지수)(一五四(일오사)) 米(미)(一五五(일오오)) 米(미)の生産(생산)と氣象(기상)との關係(관계)(一五六(일오륙)) 麦類(맥류)(一六一(일륙일)) 麦類(맥류)の生産(생산)と氣象(기상)との關係(관계)(一六二(일륙이)) 水田(수전)・田別麦類生産高(전별맥류생산고)(一六六(일륙륙)) 大豆(대두)(一六七(일륙칠)) 粟(물)(一六八(일륙팔)) 雜穀(잡곡)(一六八(일륙팔)) 麻類(마류)(一七一(일칠일)) 甘藷(감저)・馬鈴薯(마령서)(一七二(일칠이)) 蔬菜類(소채류)(一七二(일칠이)) 果實類(과실류)(一七二(일칠이)) 綠肥(록비)(一七二(일칠이)) 堆肥(퇴비)(一七三(일칠삼)) 蠶業部門(잠업부문)(一七三(일칠삼)) 養蠶戶數(양잠호수)(一七三(일칠삼)) 桑田反別(상전반별)(一七四(일칠사)) 蠶種掃立枚數(잠종소립매수)(一七四(일칠사)) 産繭高(산견고)(一七五(일칠오)) 桑苗(상묘)(一七八(일칠팔)) 蠶種製造狀況(잠종제조상황)(一七九(일칠구)) 柞蠶(작잠)(一八(일팔)〇) 畜産部門(축산부문)(一八一(일팔일)) 畜牛(축우)(一八一(일팔일)) 畜牛

頭數增加趨勢(축우두수증가추세)(一八四(일팔사)) 耕地百町步當及農家百戶當畜牛頭數(경지백정보당급농가백호당축우두수)(一八八(일팔팔)) 乳牛(유우)(一九(일구)○) 豚(돈)(一九三(일구삼)) 緬羊(면양)(一九三(일구삼)) 鷄(계)(一九四(일구사)) 蜜蜂(밀봉)(一九四(일구사)) 農産加工品(농산가공품)(一九五(일구오))

第三項(제삼항) 生産(생산)의質的觀察(질적관찰) 自一九六頁(자일구륙혈) 至二九三頁(지이구삼혈)

品質(품질)と商品價值(상품가치)(一九六(일구륙)) 稻優良品種(도우량품종)의普及(보급)(一九六(일구륙)) 水稻優良品種(수도우량품종)의獎勵變遷(장려변천)(一九七(일구칠)) 韓國時代(한국시대)의稻品種(도품종)(二(이)○二(이)) 品種(품종)의統一(통일)(二一五(이일오)) 優良品種普及(우량품종보급)의數量的效果(수량적효과)(二一六(이일륙)) 棉(면)(二一七(이일칠)) 陸地棉作(륙지면작)의沿革(연혁)(二二(이)이)○ 棉花增産(면화증산)と日本商人(일본상인)(二二三(이이삼)) 陸地棉栽培(륙지면재배)의發端(발단)(二二四(이이사)) 若松領事(약송령사)의陸地棉試作(륙지면시작)(二二五(이이오)) 陸地棉(륙지면)의本格的試作(본격적시작)(二二八(이이팔)) 棉花優良品種普及效果(면화우량품종보급효과)(二三一(이삼일)) 不振(부진)であつた果樹栽培(과수재배)(二三二(이삼이)) 果樹栽培(과수재배)의躍進(약진)(二三九(이삼구)) 蘋果(평과)·梨優良品種普及狀況(리우량품종보급상황)(二四五(이사오)) 田作物改良遲(전작물개량지)々(二四八(이사팔)) 大麥(대맥)·小麥(소맥)·大豆優良品種普及狀況(대우량품종보급상황)(二四八(이사팔)) 田作物優良品種普及(전작물우량품종보급)의技術的困難(기술적곤란)(三五(삼오)○) 田作物獎勵品種由來(전작물장려품종유래)(二五一(이오일)) 蠶業部門(잠업부문)(二六四(이륙사)) 從來(종래)의桑樹(상수)(二六五(이륙오)) 劣等(열등)なる在來蠶種(재래잠종)(二七(이)칠)○ 獎勵蠶種(장려잠종)(二七(이)칠)○ 外國系蠶種(외국계잠종)(二七二(이칠이)) 優良蠶種(우량잠종)의獎勵變遷圖(장려변천도)(二七八(이칠팔)) 朝鮮牛種(조선우종)의保存(보존)(二七八(이칠팔)) 洋種牛(양종우)의試驗的飼養(시험적사양)(二八(이)팔)○ 豚(돈)(二八六(이팔륙)) 農家百戶當豚頭數(농가백호당돈두수)(二八七(이팔칠)) 鷄(계)(二八九(이팔구)) 緬羊(면양)(二九二(이구이))

第四項(제사항) 生産技術(생산기술)의進歩(진보)

生産技術(생산기술)의進歩(진보)를阻(조)む秘政(비정)(二九三(이구삼)) 幼稚(유치)なる農法(농법)(二九三(이구삼)) 水利施設(수리시설)의荒廢(황폐)(二九六(이구륙)) 水利施設(수리시설)의進歩(진보)(二九六(이구륙)) 農具(농구)と肥料(비료)(三(삼)○二(이)) 幼稚(유치)なる農具(농구)(三(삼)○三(삼)) 改良農具(개량농구)의採用(채용)(三(삼)○七(칠)) 使用獎勵農具(사용장려농구)(三一(삼)○三(삼)일일) 畜産用具(축산용구)(三一五(삼일오)) 養蠶用具(양잠용구)(三一五(삼일오)) 韓國時代肥料施用狀況(한국시대비료시용상황)(三一六(삼일륙)) 韓國時代肥料施用量(한국시대비료시용량)(三一八(삼일팔)) 朝鮮(조선)의土性概況(토성개황)(三一九(삼일구)) 肥料施用增加(비료시용

증가)의趨勢(추세)(三二一(삼이일)) 品種(품종)의改良(개량)と技術(기술)の進歩(진보)(三二四(삼이사)) 新品種(신품종)の學術的育成(학술적육성)(三二五(삼이오)) 種苗予措(종묘여조)の進歩(진보)(三二六(삼이륙)) 在來稻作法(재래도작법)の概要(개요)(三三二(삼삼이)) 學術的(학술적)·實驗的生產技術(실험적생산기술)(三三四(삼삼사)) 作物病蟲害(작물병충해)の狀況(상황)(三三五(삼삼오)) 作物病蟲害(작물병충해)の防除(방제)(三三七(삼삼칠)) 家蟲(가충)·桑樹病蟲害防除(상수병충해방제)(三三八(삼삼팔)) 無政府狀態(무정부상태)を呈(呈)した獸疫(수역)(三三九(삼삼구)) 家畜衛生(가축위생)に對(對)する農民(농민)の無智(무지)(三四一(삼사일)) 牛疫(우역)の在來治療法(재래치료법)(三四二(삼사이)) 獸疫發生(수역발생)と産業(산업)(三四三(삼사삼)) 獸疫對策(수역대책)の徹底(철저)(三四四(삼사사)) 新規作物(신규작물)の移入(이입)(三四六(삼사륙)) 現代的果樹園(현대적과수원)の造成(조성)(三四六(삼사륙)) 果實(과실)の加工(가공)(三四六(삼사륙)) 蔬菜栽培(소채재배)の進歩(진보)(三四七(삼사칠)) 蔬菜類需要(소채류수요)の激增(격증)(三五(삼오)○) 蔬菜促成栽培(소채촉성재배)の發達(발달)(三五(삼오)○)

### 第三章(제삼장) 農産物(농산물)の商品化(상품화)

農企業様相(농기업양상)の發端(발단)(三五三(삼오삼)) 租稅金納制(조세김납제)と輸出貿易(수출무역)(三五三(삼오삼)) 韓國時代農産物(한국시대농산물)の輸出貿易(수출무역)(三五四(삼오사)) 農業企業化(농업기업화)の二方面(방면)(三五七(삼오칠))

#### 第一節(제일절) 農産品(농산품)の貿易(무역) 自三五九頁(자삼오구혈) 至四一八頁(지사일팔혈)

韓國末期(한국말기)の農産品輸出貿易(농산품수출무역)(三五九(삼오구)) 總輸出額(총수출액)と農産品輸出額(농산품수출액)(三六(삼륙)○) 主要輸出農産品(주요수출농산품)(三六一(삼륙일)) 農業總生産額(농업총생산액)と農産品輸出額(농산품수출액)(三六六(삼륙륙)) 輸移出別農産品輸出狀況(수이출별농산품수출상황)(三六九(삼륙구)) 米(미)(三七四(삼칠사)) 貿易上(무역상)의重要性(중요성)(三七五(삼칠오)) 内地仕向(내지사향)의沿革(연혁)(三七六(삼칠륙)) 滿州及露領亜細亞輸出(만주급로령아세아수출)(三七八(삼칠팔)) 輸移出商品形態(수이출상품형태)(三七八(삼칠팔)) 移出玄米(이출현미)·精米(정미)の消長(소장)(三八(삼팔)○) 商品形態(상품형태)의地域的差異(지역적차이)(三八三(삼팔삼)) 内地志向港別玄米(내지지방향별현미)·精米(정미)の滑長(활장)(三八四(삼팔사)) 大豆(대두)(三九一(삼구일)) 菜豆(채두)(三九一(삼구일)) 苹果(평과)(三九二(삼구이)) 棉花及繭(면화급견)(三九三(삼구삼)) 牛皮(우피)(三九四(삼구사)) 生牛(생우)(三九六(삼구륙)) 輸移出(수이출)의沿革(연혁)(三九七(삼구칠)) 露領亜細亞輸出旺盛(로령아세아출왕성)(三九七(삼구칠)) 露領亜細亞輸出蹉跌(로령아세아수출차질)(四(사)○○) 露領亜細亞輸出復活(로령아세아수출복활)(四(사)○二(이)) 露領亜細亞輸出杜絶(로령아세아수출두절)(四(사)○三(삼)) 内地移出漸增(내지이출점증)(四(사)○三(삼)) 内地需要增加(내지수요증가)의原因

(원인)(四(사)〇四(사)) 内地分布狀況(내지분포상황)(四(사)〇四(사)) 農産品輸移入狀況(농산품수입입상황)(四(사)〇八(팔)) 農業總生産額(농업총생산액)と農産品輸移入額(농산품수입입액)(四一(사일)〇) 食糧品(식량품)の輸移入激増(수입입격증)(四一三(사일삼)) 農産資料輸移入狀況(농산자료수입입상황)(四一四(사일사)) 農産品輸移出入額(농산품수입출입액)の總括的觀察(총괄적관찰)(四一七(사일칠))

## 第二節(제이절) 農産品(농산품)の移動(이동)

定期開場(정기개장)の地方市場(지방시장)(四一九(사일구)) 地方市場集散(지방시장집산)の農産品価額(농산품가액)(四二一(사이일)) 団体(단분)の農産品販売額(농산품판매액)(四二二(사이이)) 農産品(농산품)の輸移出額(수출입액)(四二五(사이오)) 農産品(농산품)の鐵道移動(철도이동)(四二六(사이륙)) 農産品移動個別的觀察(농산품이동개별적관찰)(四三一(사삼일)) 米(미)の移動數量(이동수량)(四三一(사삼일)) 檢査米數量(검사미수량)(四三二(사삼이)) 穀物倉庫出入庫數量(곡물창고입출고수량)(四三四(사삼사)) 大豆及小麦(대두급소맥)(四三五(사삼오)) 棉花(면화)(四三六(사삼륙)) 果実(과실)(四四(사사)〇) 蠶繭(잠견)(四四四(사사사)) 畜牛(축우)(四四六(사사륙)) 農産品市場(농산품시장)の擴大(확대)(四四八(사사팔)) 農産品(농산품)の商品化傾向(상품화경향)の要因(요인)(四四八(사사팔)) 農業關係品(농업관계품)の檢査(검사)(四四九(사사구)) 輸出穀物荷造改良規則(수출곡물하조개량규칙)(四四九(사사구)) 棉花取扱規則(면화취급규칙)(四四九(사사구)) 穀物檢査(곡물검사)(四五(사오)〇) 檢査(검사)の普遍化(보편화)(四五(사오)〇) 米穀檢査(미곡검사)の実績(실적)(四五(사오)일) 大阪(대판)への米移出狀況變遷(미이출상황변천)(四五(사오)사) 農産品(농산품)の價格(가격)(四六一(사륙일)) 販売肥料(판매비료)の價格(가격)(四六七(사륙칠)) 肥料價格(비료가격)と農産品價格(농산품가격)(四六八(사륙팔))

## 第四章(제사장) 農業經營(농업경영)の動向(동향)

第一節(제일절) 農業組織(농업조직)の變遷(변천) 自四七一頁(자사칠일혈) 至五(지오)〇五頁(오혈)

農業(농업)の交換經濟化情勢(교환경제화정세)(四七一(사칠일)) 農業組織變遷(농업조직변천)의 全鮮的觀察(전선적관찰)(四七一(사칠일)) 部門別農業生産額(부문별농업생산액)(四七二(사칠이)) 耕種組織(경종조직)의 漸次的編成替(점차적편성체)(四七四(사칠사)) 作付反別(작부반별)より見(견)たる耕種組織(경종조직)(四七五(사칠오)) 田作式(전작식)의 動向(동향)(四七八(사칠팔)) 作付反別(작부반별)による作物分類(작물분류)(四七九(사칠구)) 主要農産物生産額異動(주요농산물생산액이동)(四八四(사팔사)) 主要田作物生産額異動(주요전작물생산액이동)(四八七(사팔칠)) 生産額(생산액)による作物分類(작물분류)(四八八(사팔팔)) 韓國末期(한국말기)의 耕種式(경종식)(四九四(사구사)) 水田作式(수전작식)(四九五(사구오)) 田作式(전작식)의 種類(종류)(四九五(사구오)) 第一式(제일식)(四九五(사구오)) 第二式及第四式(제이식급제사식)(四九九(사구구)) 第三式(제삼

식)(五(오)〇一(일)) 火田地帶耕種式(화전지대경종식)(五(오)〇三(삼))

第二節(제이절) 生産立地(생산립지)の移行(이행) 自五(자오)〇七頁(칠혈) 至五四(지오사)〇頁(혈)

農業生産分布變遷(농업생산분포변천)(五(오)〇七(칠))

個別的觀察(개별적관찰)(五一二(오일이)) 米(미)(五一二(오일이)) 麥類(맥류)(五一三(오일삼)) 大麥(대맥)(五一四(오일사)) ? 麥(맥)(五一四(오일사)) 小麥(소맥)(五一五(오일오)) 豆類(두류)(五一八(오일팔)) 大豆(대두)(五一八(오일팔)) 雜穀(잡곡)(五二(오이)〇) 粟及玉蜀黍(속급옥도서)(五二一(오이일)) 棉(면)(五二一(오이일)) 陸地棉(륙지면)(五二四(오이사)) 在來棉(재래면)(五二四(오이사)) 特用作物(특용작물)(五二五(오이오)) 大麻(대마)(五二六(오이륙)) 甘藷(감저)(五二九(오이구)) 馬鈴薯(마령서)(五二九(오이구)) 蘿蔔及白菜(라포급백채)(五三(오삼)〇) 甘藍(감람)(五三(오삼)〇) 果樹類(과수류)(五三二(오삼이)) 蘋果(평과)(五三二(오삼이)) 梨(리)(五三三(오삼삼)) 綠肥(록비)(五三五(오삼오)) 桑園(상원)(五三六(오삼륙)) 畜牛(축우)(五三七(오삼칠)) 豚(돈)(五三七(오삼칠)) 鷄(계)(五三七(오삼칠)) 緬羊(면양)(五三八(오삼팔))

道別農作物作付順位變遷(도별농작물작부순위변천)(五四(오사)〇)

第三節(제삼절) 經費經濟(경비경제) 自五四一頁(자오사일혈) 至六(지육)〇九頁(구혈)

自然經濟的農業生産組織(자연경제적농업생산조직)(五四一(오사일)) 全鮮的(전선적)に差異少(차이소)き土地利用狀況(토지이용상황)(五四一(오사일)) 韓國末期末墾地存在理由(한국말기미간지존재리유)(五四四(오사사)) 牧場(목장)의耕地轉換(경지전환)(五四四(오사사)) 經濟的啓發(경제적계발)に貢獻(공헌)せる來住內地人(래주내지인)(五四六(오사륙)) 朝鮮農業視察團農業經營調查(조선농업시찰단농업경영조사)(五四七(오사칠)) 危險(위험)であつた土地投資(토지투자)(五五四(오오사)) 韓國末期內地人農業經營狀況(한국말기내지인농업경영상황)(五五五(오오오)) 經營規模(경영규모)の變遷(변천)(五五七(오오칠)) 生産額(생산액)と生産費(생산비)(五六五(오륙오)) 報酬漸減(보수점감)の傾向(경향)(五六八(오륙팔)) 農業經營調查(농업경영조사)(五六九(오륙구)) 一家族人員及勞働者數(일가족인원급로동자수)(五七(오칠)〇) 耕地反別(경지반별)(五七(오칠)〇) 耕地利用狀況(경지이용상황)(五七三(오칠삼)) 農業收入(농업수입)(五七四(오칠사)) 作物別田作收入狀況(작물별전작수입상황)(五七六(오칠륙)) 農業經營費(농업경영비)(五七七(오칠칠)) 農業所得(농업소득)(五八(오팔)〇) 農家經濟(농가경제)(五八(오팔)〇) 窮迫(궁박)せる生活狀態(생활상태)(五八二(오팔이)) 生計債務額(생계채무액)(五八三(오팔삼)) 農家(농가)의預金(예금)(五八四(오팔사)) 農家(농가)의購買力(구매력)(五八五(오팔오)) 農業資本(농업자본)(586) 內地人(내지인)의農業的來住(농업적래주)의發端(발단)(586) 內地人(내지인)農業經營者來住(내지인농업경영자래주)의促進(촉진)(590) 內地人(내지인)의地主的經營傾向(지주적경영경향)의強化(강화)(593) 耕地利廻計算(경지리회계산)의好据(호거)(593) 農業資本(농업자본)의發展過程(발전과정)(596) 農業投



資額增加趨勢(농업투자액증가추세)(596) 農業資金融通額(농업자금융통액)(598) 初期(초기)의農業資金獲得難(농업자금획득난)(602) 金利(김리)の高率(고솔)(603) 利息制限令(리식제한령)(605) 農業資金利率變遷(농업자김리솔변천)(605)

付録(부록)

農業(농업)に關(관)する諸統計(제통계)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 미곡, 대두
어류	어류
약재류	인삼, 홍삼

농산물의 상품화

그간, 농산물의 상업화라는 단어가 사용되기 시작한 것은 얼마 되지 않은 일이다.

이는 농업생산 기술이 현대의 자본주의적 경제 구조를 구현하면서 즉, 농업의 기술적 능력이 화폐적 평가와 서로 결합하면서 유기적으로 일체화 된 것을 가르키며, 이와 같은 상태의 것을 우리는 농기업이라 일컫는다. 이것이 봉쇄경제 시대가 붕괴하면서 교환경제 시대로 이동하면서 만들어진 것임은 말할 것도 없다.

조선의 농업이 이러한 틀을 갖추기 시작한 것은 청일전쟁 후, 대원군에 의한 조세의 금납 제도가 확립된 이후로 보는 것이 적당하다고 생각한다. 원래부터 그 이전에 있었다 하더라도, 수출 무역 중, 대부분은 농산품이 차지하고 있었다고 보는 것은 당시의 무역의 박약한 동요 혹은 해가 지날수록 생겨나는 풍작과 흉작에 기반 하여 수출무역의 수입이 후에 이루어졌다고 보아야할 것이다.

농산품은 원래 용량이 큰 것이 되는 까닭에, 특히 교통 불편의 영향을 받는 경우가 가장 많이 좌우하곤 한다.’ 라는 사실에서 명확하게 알 수 있을 뿐더러, 취중 쌀 혹은 대두가 그 주체가 되고 있다. 하지만, 이러한 수출 농산품들은 개항지에 있는 상인들이 취급하는 곳에 있으므로, 농민들은 이러한 것에 참여하지 못한 채 그들은 예전부터 있는 물물교환적인 정기시방 시장에 가서, 그 유지한 유통경제 조직에 만족하고는 했다.

그러한 까닭에 갑작스럽게 실행되는 조세 금납 제도는 농촌경제의 여러 부분에서 충돌을 빚을 수밖에 없었음은 충분히 상상할 수 있을 거라고 생각된다. 예를 들면, “지세의 곡납제

도를 폐지하여 금납으로 바꾸기 위해 종래의 개성에 보내어 관청 창고에 넣어두곤 했던 막대한 쌀은 현재 남아도는 바람에 이를 수출시키게 되었으므로 수출무역에 한층 활기를 불어 넣게 될 지경이다”라고 “익산부터 인천에 일본의 자본(일부분은 미국의 자본도 있음)을 사용하여 정미소의 설립하게 되었다”라는 것이 기재되어, 좌측 좌표에서 가리키는 바와 같이 농산품의 수출무역은 지금도 촉진되고 있음을 알 수 있다.

즉, 조선에 있는 수출무역은 농산품을 가지고 그 대부분을 부담하며 표면적으로도 그 금액은 이 10년간 5배 이상으로 증가했다. 취중 쌀 또는 대두는 약 7할을 차지하였고 그 다른 농산품에 대해서도 한국 세관 보고에 의하면 보리, 밀, 콩 등 / 고기, 가죽 등 그 기타 가축 / 어류, 인삼, 홍삼, 생목화, 담배, 당 당시의 농업으로썬 적은 분량을 차지한 농산품도 있다. 그러한 까닭에 이를 외용적으로만 관찰하면 조선의 농업은 새로운 정부가 들어섬에 따라 순차적으로 그 모양새를 달리하게 된 것을 알 수 있다.

반면 농업자간에 있어서도 여러 측면에서 변화가 생겨야 함에도 불구하고, 이러한 정세 변화가 일어나지 않은 것은 가토 마츠로씨가 “외국 무역이 생겨남에 따라, 그 누구도 유래 한국 농법의 유지한 것 중 하나인 그것에 대한 개량을 필요로 하지 않는 것은 그것이 한국인들 사이에 자연스럽게 발달한 것이기 때문이다.”라고 지적한 것에 있어서도 충분히 알 수 있다. 그러한 까닭에 농업을 내용적으로 관찰하면 조세의 금납제도의 실시는 지금 조선의 봉쇄적 농업경제에 있어 현대 경제적 선체의 역할을 했을 뿐이라 간주하면 될 것이다. 당시의 정치 정세건 사회 정세건, 농업을 기업화하는 조건에 있어 많은 단점을 갖고 있었기 때문이다.

즉, 교통운송은 발달하지 않았을 뿐더러 통신 역시 발달하지 않고 신용 역시 유지한 수준에서 금융기관을 만들 수 있을 리가 없다. 대략 이러한 유통적인 면에 필요한 기관은 기술적으로도, 경제적으로도, 사회적으로도 불완비된 것뿐만 아니라 이러한 여러 부분들에 대해 발달하는 것을 허락치 않는 정치 정세가 존재했기 때문에 그 견실한 경제 발달을 기대하기 어려운 것은 말할 것도 없고. 물론 그 이환 중에 농업만이 현대 경제적으로도 발달해야만 하는 것도 아니다.

하지만, 농업은 현대 경제적 선체를 받고 있기 때문에 그 신농업 형태로써의 발달에 대하여 남겨진 것들은 지금 기회뿐이었다. 과연 통감정치가 배포하는 총독정치 시대에 들어와, 정치적, 사회적, 경제적 저반의 시설이 마련되는 것은 물론이요, 농업의 기업화 경향도 해가 지날 수록 그 정도가 발전할 수 있도록 되었다.

미곡의 수출량은 일본의 풍흉에 관하여 비교할 것이 아닌, 주요한 수요자인 일본의 수요가 어떻게 되는지 한국에서는 미곡의 자금을 확인토록 하는 것이 중요하다.

추가로 한민족은 아직도 교통기관의 그 어떤 것도 알지 못하는 고로, 그러한 까닭에 각 지방간의 사정을 서로 상통하지 못하는 것은 가까운 거리건 천리를 넘나드는 먼 거리이건 같을지라, 그 해의 흉작과 풍작을 전하는 길이 굉장히 어렵다.

그러나 지나보면 이는 한일 무역을 하고 있는 이후에도 계속 발달하지 않으면 안 된다고

생각되므로 가장 먼저 교통 기관의 구비를 피하며, 하천의 제방 상태를 다시 건축함으로 범람을 막고, 관개용 수도를 다시금 구비하여 농사에 가장 크게 개선할 수 있도록 함과 동시에, 산업의 발달을 만족시키고, 국산 종류를 증가시킬 수 있도록 수출을 장려하는 것은 훗날 미래를 위한 방침으로 사용하는 것이 옳다.

유래농업의 기업화를 장래 하는 요건은 기업이윤의 확보 즉, 그 증대를 강조하기 위한 생존경쟁임을 알고, 때문에 지금껏 나타나왔던 상태는 생산부면에 있어 기업 조직 그 자체의 규모 즉, 그 운영 등은 말할 것도 없이 유통부면에 있어서의 거래제도, 그 분량 역시 단순히 생산품만을 만드는 것에 그치지 말고, 자재와 관련된 것도 포함하여 또한 이것을 잘 관찰할 것만으로도 그 내용은 광범위하게 넓어지지 않으면 된다. 따라서 그 생산부면에 관한 것은 후에 이를 서술하고자 한다. 그러므로 이곳에 있어서는 그 유통부면에 대해 개요를 언급하는 정도로 하고자 한다.

### 제1장: 농산품의 무역

나카무라 박사의 조사에 따르면 한국말기 무렵의 농산품의 수출 상태는 이하와 같다.

농산품의 종류는 전장의 '가토 마츠로'씨의 조사와 거의 비슷한 18 종이며, 취중미곡 등 대두가 가장 중요한 위치를 차지하고 있다. 결국 조선의 수출무역은 농산품을 그 대종으로써만이 행한 것으로, 농산품이 조선 경제상에 있어 차지하는 위치는 극히 크다고 할 수 있다.

또한 당시에는 각 종의 통계조사의 종은 전무했던 관계로 이것 등의 수출 목적의 농산품의 금액이 농사 총 생산액에 대해 더욱이, 조선의 일반 산업계에 있어 갖고 있는 관계 위치를 알 수 없다. 그럼에도 불구하고, 그것은 그 이후의 산업 발전과 무역 진전과 관련하여 검토해본 이상, 큰 결함을 줄일 수는 있을 터이지만, 지금에 있어서 그다지 크게 바뀌지는 않을 것으로 판단되므로 여기에서는 통감정치에 들어선 후의 숫자에 대해 그 상황을 분석해보고자 한다.

먼저, 농산품의 수출액과 조선에 있어서의 총 수출액과의 관계를 보면, 총 수출액은 메이지 43년(1910)부터 쇼와 11년(1936)까지의 유럽 대 전쟁 후의 공황상태 이후 다이쇼 9년(1920)과 농촌공황과 쇼와 5년(1930)부터 6년(1931)을 제외하면, 해마다 그 금액이 2천만 원부터 5억 9천 3백만 원으로 기존보다 3배 이상 증가했음을 알 수 있다. 그리고 이 사이의 농산품의 수출액 역시 모두 같은 방식으로 1천 5백만 원에서 3억 2천 2백만 원으로 증가했으며, 그 총 수출액에 대한 비율은 7할 7분부터 5할 4분으로 다소 하향세를 보이기도 했지만, 그것은 지금 관계적 저하로 볼 수 있기 때문에 실제적으로는 21배 정도 증가하였다고 보는 것이 옳다. 농산품의 상업권내에서의 진출은 간과할 수 없는 것이기 때문이다. 즉, 이는 좌측의 표에서 확인할 수 있다.

즉, 쌀의 수출액의 농산품 총 수출액에 대한 비율은 이 사이에 4할 1분 정도부터 7할 8분 이상으로 상승했으며 조선의 총 수출액에 대해서도 3할 2분으로부터 4할 2분에 증가 경

향을 보였고, 미곡에 있어 조선의 진가를 발휘한 것이라 볼 수 있다.

이것에 대해 대두는 농산품 수출액의 관계 위치에 있어 3할 3분으로부터 7분으로 저하되는 경향을 보이고 있으나, 쌀은 아시아에 있어 중요한 수출품으로써 위치를 견지하고 있으므로, 쌀과 함께 농산품 수출액의 8할 6분에서 9할을 차지하고 있는 것이다.

그 외의 양잠은 전에 언급해둔 바와 같고, 특수한 예로써 사과 또는 비료에 있어서의 관계 위치상의 발전 경향이 있기는 하나, 다른 3품목은 일전일퇴의 상황을 보이고 있다. 이 가장 마지막의 3품목에 대해서는 전장과 같이 농산품 수출액이 전체로써 두드러진 증가추세를 보이고 있음에도 불구하고, 점점 그 수확이 좀처럼 이루어지고 있지 않은 점도 있기에 수출 절대액의 현저한 증진에 대해 새로이 여기에 언급해둘 필요는 없다고 본다.

위에 제시된 품목의 수출 금액의 이동 상황을 좌측의 표시된 표의 그 수출 수량 추이의 상황에 대조하여 그 증가 경향은 금액의 경우에 있어 크게 달라짐을 알 수 있기는 하나, 이곳에 그려진 곡선은 꼭 양자가 같은 진전 추세를 보이는 것은 아님을 미리 언급하고자 한다. 이는 가격을 중심으로 한 현대 경제 사회에 있어 당연한 소산이라 볼 수 있으며, 그것만으로 농산품의 상품화 상태가 계속된다고 입증하는 것이 가능하게 된다.

즉, 메이지 43년(1910)에 있어서는 수출액은 총 생산액의 7분에 지나지 않았으나, 쇼와 11년(1936)에는 2할 7분 그리고 비율에 있어서 역시 4배 이상이 되어 금액을 보면 농업 총 생산액의 3분의 1에 근접하다는 것이 수출 상품으로써 시전에 나타나기 시작했음을 알 수 있다.

수출액에 있어 보자면, 메이지 43년(1910)부터 쇼와 11년(1936)까지의 사이에 있어, 쌀은 그 생산액에 있어서의 비율 7분부터 크게 증가하는 경향을 보여 4할 7분이 되었다. 다시 말하자면, 최근에는 생산액의 5할 가까이가 상품으로써의 조선 외에 보내지는 것을 의미한다.

대두는 쌀과는 다르게 해가 갈수록 그 수출액이 많이 변했음을 알 수 있다. 사과는 조선에 있어서 말하자면 신상품이라 말할 수 있을 정도로, 그 수출면을 보자면 다음과 같이 농산품 중 가장 그 역사가 새롭다고는 하여도 그 생산이 원래의 상품에 들어가 있을 경우(여기에서는 아마 기존에 존재는 했으나 그다지 많이 생산하지 않았던 것이 근래에 들어 많이 생산되게 되었다는 것을 말하는 것 같습니다) 그 생산액에 대한 수출액의 비율도 초기의 5분 5리는 어쩔 수 없다고는 해도 그 후에는 급속히 증가하여, 4할 6분이 되었음을 확인할 수 있는 것은 당연한 것이다.

수량에 대해서는 이를 보면 그 비율 증가의 곡선이 금액의 경우보다 더 적을 뿐만 아니라, 동행선상에 놓여 지지 않은 것은 어쩔 수 없는 것으로 또한 지금껏 걸려온 현상 등의 측면에서 상업권내의 흥미를 끄는 것은 그다지 없다고 본다. 그러나 수량의 방면에서 바라본 생산고에 대한 수출고의 비율이 상기의 주요 농산품에 있어 최근 정지경향을 보이고 있는 것에 대해, 이를 간과해서는 아니 된다.

단순한 소가죽에 있어서는 다른 품목과 비교하여 어느 정도 다른 경향을 보이고 있음을

인정하지 않을 수 없다. 즉, 수량에 대해 말하자면 그 생산고에 대한 비율은 격감하는 경향을 보이며, 메이지 43년(1910)의 9할 4분은 쇼와 11년(1936)에 있어 6할 1분이 되어, 가격적인 측면에서 보자면, 한시적으로 조선 내의 생산액 이상의 가격을 수출하고 있음에도 불구하고 쇼와에 접어든 이후에는 생산액에 대한 비율이 줄어들고 있음은 수량적인 측면에 있어서도 동일하다. 이는 조선 내에 있어 소비의 증가에 의한 현상으로 보여 진다.

**【참고문헌】**

없음.

**【집필자】**

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

【자료명】

韓国ニ於ケル農業調査(한국의 농업조사)

【정의】

【음식관련정의】

【서지】

자료명: 韓国ニ於ケル農業調査(한국의 농업조사)

소장처: 國立國會圖書館(국립국회도서관, 일본)

【목차와 구성】

目次(목차)

第一章 地理(지리)

位置及面積(위치 및 면적)

地勢(지세)

氣候(기후)

河川(하천)

第二章 地質区分及土性分類(지질 구분 및 토성 분류)

第三章 土性概說(토성개설)

一 花崗岩土性(화강암토성)

二 玄武岩土性(현무암토성)

三 結晶片岩土性(결정편암토성)

四 片麻岩土性(편마암토성)

五 古生層土性(고생층토성)

六 中生層土性(중생층토성)

七 第三紀層土性(제삼기층토성)

八 第四紀古層土性(제사기고층토성)

九 第四紀新土性(제사기신토성)

第四章 未耕地(미경지)

原野及其面積(원야 및 기면적)

丘陵(구릉)

曲江及入海地及其面積(곡강 및 입해지와 기면적)

水害地(수해지)

第五章 農制(농제)

田制(전제)

地租(지조)

小作慣例(소작관례)

土地壳買例(토지매매례)

量器(양기)

第六章 農産(농산)

米作地及其面積(미작지 및 기면적)

普通作物(보통작물)

稻作(도작)

水稻(수도)

陸稻(육도)

麦作(맥작)

大麦(대맥)

小麦(소맥)

燕麦(연맥)

粟作(속작)

蜀黍(촉서)

玉蜀黍(옥촉서)

大豆(대두)

小豆(소두)

特有作物(특유작물)

煙草輸入ノ狀況(연초수입의 상황)

煙草製造ノ狀況(연초제조의 상황)

紙卷煙草購買ノ狀況(지권연초구매의 상황)

煙草產地(연초산지)

其面積及産額(기면적 및 산액)

地形及土性(지형 및 토성)

煙草ノ耕作反別、集散高、喫煙量、栽培法及其損益表(연초의 경작반별, 집산고, 깃연량, 재배법 및 기손익표)

大麻作(대마작)

地形產地(지형산지)

栽培法及損益(재배법 및 손익)

農家一戶ノ耕作反別(농가일호의 경작반별)

養蚕業(양천업)

桑樹栽培地及面積(상수재배지 및 면적)

養蚕製糸ノ方法(양천제사의 방법)

畜産業(축산업)

養牛(양우)

養豚(양돈)

養鷄(양계)

養蜂(양봉)

第七章 園芸植物(원운식물)

果樹(과수)

蔬菜(소채)

第八章 農具(농구)

附記(부기)

各開港場及都會穀物小売相場(각개항장 및 도회곡물소매상장)

各開港場ヨリ日本ヘノ運賃(각개항장 일본 운임)

摘要(적요)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 보리, 대맥, 소맥, 조, 콩, 두류
육류	소, 말, 당나귀, 노새, 돼지, 개, 염소, 닭, 계란
과실류	배, 감, 복숭아, 밤
채소	배추, 무, 미나리

第六章 農業

韓國輸出品ノ主タルモノハ農産物ニシテ殊ニ米ヲ首位トシ次ハ豆、麥等トス・・・米ハ重要輸出品中其數量及金額ニ於テモ第一位ニアル・・・米産地ハ忠淸、全羅、慶尙等ノ三道即チ三南地方ニシテ次ハ京畿、黄海、平安南道ニシテ江原、咸鏡、平安北道ノ如キハ粟、大小麥、豆類ヲ産スルコト少ナカラスト雖トモ米穀ノ産額ハ割合少量ナリ

제6장 농업

한국의 수출품 중에 주된 것은 농산물이다. 첫 번째로 쌀, 다음으로 콩, 보리가 이를 잇는다. 쌀은 중요한 수출품이며, 수량, 금액과 함께 1위이다. 쌀의 산지는 충청, 전라, 경상 등의 삼도, 즉 삼남지방이다. 경기, 황해, 평안남북도, 함흥, 강원은 조, 대맥, 소맥, 두류의 생



산이 적지 않다. 미곡의 생산액은 비교적 적다.

#### 畜産業

韓國家畜ハ牛、馬、驢、騾、豚、犬、山羊、鷄等ナリ就中牛ニ関スル輸出額ハ貿易上重大ノ關係ヲ有スルモノニシテ當國稅關年報ニ微スルニ三十一年ヨリ三十六年迄既往六カ年間ニ於ケル牛ニ関スル輸出價格ハ一カ年平均七十七萬八千余円ニシテ全輸出貿易ハ平均額七百七十三萬三千余円ニ比スレハ約一割ヲ占ム

#### 축산업

한국의 가축은 소, 말, 당나귀, 노새, 돼지, 개, 염소, 닭 등이다. 그 중에서도 소는 그 수출액의 양에서부터 무역상 중요하다. 세관연보에 의하면, 1898년부터 1903년까지 6년간, 연평균 77만 8천엔 남짓으로, 전 수출 평균액의 약 1할을 차지하고 있다.

#### 産地

牛ノ産地ハ咸鏡道ニシテ黃海道新溪山郡如雲橋、平安南道報平洞、殷山郡、成川郡、長林里等ノ如キ咸鏡道ニ接近シタル地方及全羅北道南原郡、淳昌郡、赤面院村店、全羅南道光州郡西倉等ニ於テモ亦多少之ヲ産ス然レトモ只農家戸々飼養スルノミニテ各地皆牧場ノ如キモノヲ見ズ比較的養牛進歩セル地方ニヲモ大抵三戸ニ付キ一頭ノ割合ヲ示セリ

#### 산지

소의 산지는 함경도(咸鏡道)이다. 황해도 신계산군 여운교(黃海道新溪山郡如雲橋), 평안남도 보평동(平安南道報平洞), 은산군(殷山郡), 성천군(成川郡), 장림리(長林里) 등, 함경도(咸鏡道)에 가까운 지방 및 전라북도 남원군(全羅北道南原郡), 순창군(淳昌郡), 적면원촌점(赤面院村店), 전라남도 광주군 서창(全羅南道光州郡西倉) 등에서도 다소는 자란다. 하지만, 각 농가에서 사육할 뿐이며, 목장 같은 것은 볼 수 없다. 비교적 양우가 발달하고 있는 곳에서도 대체로 3채에 1마리의 비율이다.

#### 養豚

京畿、黃海、平安南北道、江原ノ各道ニ於テハ大抵農家一戸ニ付キ少ナキハ三頭多キハ仔豚相合シテ十二、三頭ヲ飼養ス

#### 양돈

경기, 황해, 평안남북도, 강원 의 각 도에서는 대체로 농가 1호에 대해, 적은 경우는 3마리, 많은 경우는 새끼 돼지까지 합쳐 12~13마리를 사육하고 있다.

#### 養鷄

韓國ニ於ケル鷄ハ其外形我地鷄ノ如ク・・・各地自家用トシテ多少飼養スル・・・韓人等ハ鷄ヲ愛スル念甚タ深ク之ヲ食スルコト極メテ稀ナリトモ其卵ニ至リテハ盛シニ食料トナシ主ニ煮テ食スルモノトス

## 양계

한국 닭의 외형은, 일본의 것과 비슷하다. 각지에서 자가용으로 다소 사육하고 있다. 한인(韓人)은 닭을 사랑하는 마음이 매우 깊고, 이를 먹는 것은 극히 드물다. 하지만, 계란은 식료로 하며, 주로 삶아서 먹는다.

## 第七章 園芸植物

### 果樹

果樹園トシテ別ニ見ルヘキモノナシト雖トモ氣候及土性ヨリ觀察スルニ各河川沿岸ノ沖積地及片麻岩、花崗岩ヨリ成ル土地ハ最モ適地ニシテ其面積少ナカラス故ニ果樹栽培ハ將來有利ナル事業ノ一ニ加フルヲ得ヘシ

## 제7장 원예식물

### 과수

과수원이라고 해도 특별히 볼 것은 없다. 하지만 기후 및 토질에 따라, 하천연안의 충적지(沖積地) 및 편마암(片麻岩), 화강암(花崗岩)으로 구성된 땅은 가장 과수재배에 적합하다. 과수재배는 장래가 유망한 사업의 하나가 될 것이다.

### 梨

梨樹ハ到ル所多少栽植セラルルモ其最モ著名ナル産地ハ咸鏡道咸興安邊黃海道鳳山等ナリトス・・・元山領事館ニテ咸興梨ヲ栽培セシモノハ表皮薄ク其味甚タ佳良ナリ

### 배

배나무는 곳곳에 다소 심어져 있다. 가장 유명한 산지는 함경도 함흥안변 황해도 봉산(咸鏡道咸興安邊黃海道鳳山) 등이다. 원산영사관에서 함흥 배를 재배한 것은 표피가 얇고, 맛은 매우 좋다.

### 柿

柿樹ハ主トシテ渋柿ニシテ忠清道ノ如キ南部地方に産スルモノ多ク又渋を除クニハ柿実ヲ箱ニ入レ藁ヲ以テ覆ヲナシ溫突室内ニ入レ置キ甘味ヲ生スレハ販売スルモノトス

### 감

감은 주로 뚝은 감이다. 충청도 같은 남부지방에서 많이 생산한다. 뚝은맛을 빼려면, 감을 함에 넣어서, 짚으로 덮개를 하고, 온돌방에 넣어둔다. 달아 지면 판매한다.

### 栗

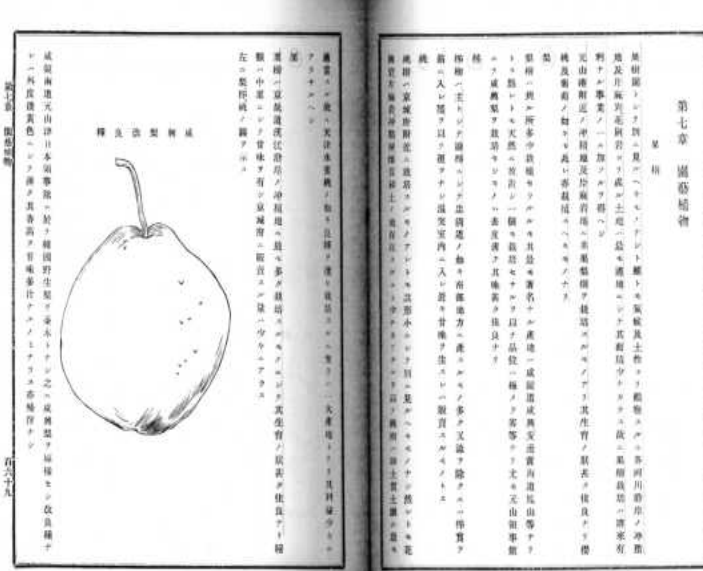
栗樹ハ京畿道漢江沿岸ノ沖積地ニ最モ多ク栽培スルモノニシテ其生育ノ状甚タ佳良ナリ

밤

밤은 경기도 한강연안의 충적지(沖積地)에서 가장 많이 재배되고 있다. 그 생육현황은 매우 좋다.

아래는 조선 각 지역의 배 그림과 간단한 설명이다.

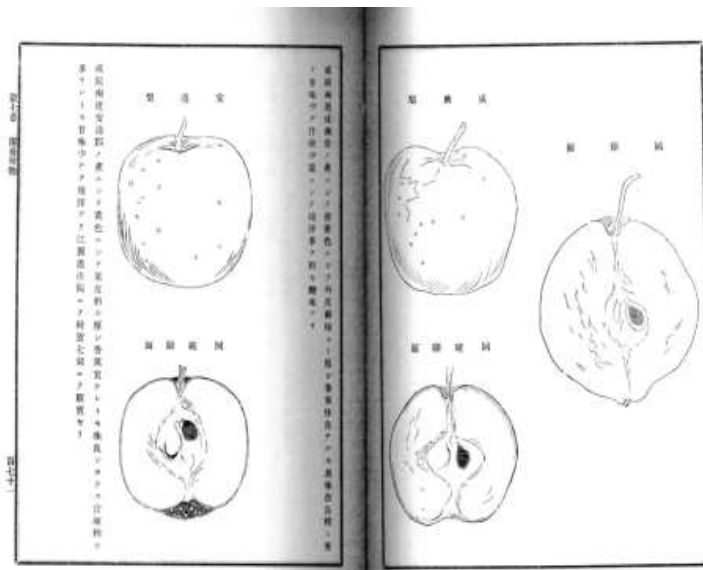
함흥 배 개량종



(그림1)

오른쪽 페이지 : 함흥 배

왼쪽 페이지 : 안변 배



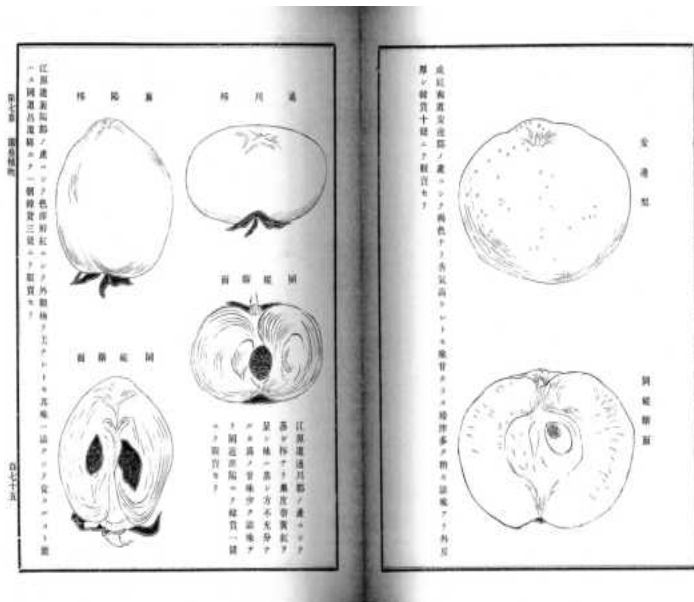
(그림2)

오른쪽 페이지 : 안변 배

왼쪽 페이지 : 금화 배

오른쪽 페이지 : 안변 배

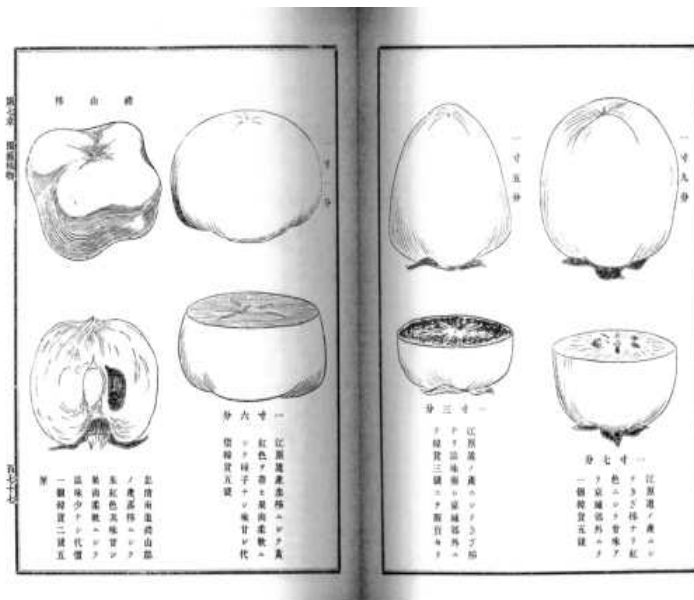
왼쪽 페이지 : 통천감, 양양(襄陽) 감



(그림3)

오른쪽 페이지 : 강원도산 감

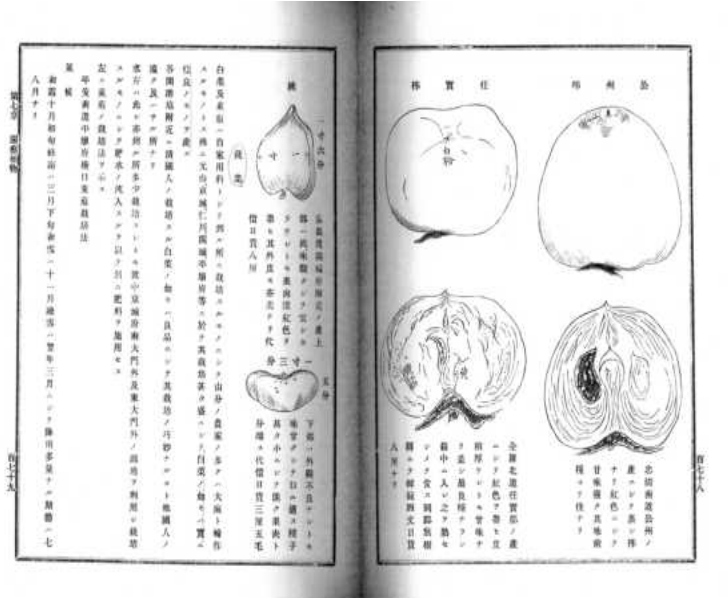
왼쪽 페이지 : 강원도산 및 충청남도 예산 감



(그림4)

오른쪽 페이지 : 충청남도 공주 감, 전라북도 임실 감

왼쪽 페이지 : 경기도 개성산 복숭아



(그림5)

蔬菜

白菜及萊菔ハ自家用料トシテ到ル所ニ栽培スルモノニシテ山分ノ農家ノ多クハ大麻ト輪作スルモノトス殊ニ元山、京城、仁川、開城、平壤府等ニ於テ其栽培甚タ盛ニシテ白菜ノ如キハ実ニ佳良ノモノヲ産ス

各開港場附近ニ清國人ノ栽培スル白菜ノ如キハ良品ニシテ其栽培ノ巧妙ナルコト他國人ノ遠ク及ハサル所ナリ

水芹ハ此れ亦到ル所多少栽培スレトモ就中京城南大門外ノ湿地を利用シ栽培スルモノニシテ肥水ノ流入スルヲ以テ別ニ肥料ヲ施用セス

채소

배추 및 무는 자가용으로 곳곳에서 재배되고 있다. 산간의 농가 대부분은 대마를 돌려짓기한다. 특히, 원산(元山), 경성(京城), 인천(仁川), 개성(開城), 평양부(平壤府) 등에서는 매우 활발하게 만들어지고 있어, 배추 등은 아주 품질이 좋다.

각 개항지 근처에서 청국인(淸國人)이 재배한 배추는 품질이 좋고, 재배가 잘되어서, 다른 나라의 사람은 전혀 못 미친다.

물 미나리도 역시 도처에서 재배되고 있지만, 그 중에서도 경성남대문(京城南大門) 밖의 습지에서 재배하는 것은 비옥한 물이 유입되어 특별히 비료를 주지 않는다.

【참고문헌】

없음

**【집필자】**

守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학)), 김은지(호서대학교)

■ 근대 식생활관련 문헌(일본어) 『생활문화서류』

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	조선요람(朝鮮要覽)	1910	농상공부(農商工部)	조선총독부(朝鮮總督府)	조선건문 안내서
2	조선풍속화보(朝鮮風俗畫譜)	1910	중촌금성(中村金城)	부리승진당(富里昇進堂)	풍속서
3	조선의 미신과 속전(朝鮮の迷信と俗伝)	1913	유목말실(楡木末實)	신문사(新文社)	풍속서
4	정년익수(延年益壽)	1924	시조사편집부(時兆社編輯部)	시조사(時兆社)	양생, 영 양
5	동서의학요의(東西醫學要義)	1924	동서의학연구회, 도진우(東西醫學研究會, 都鎭羽)	아세아출판사(亞細亞出版社)	종합 의 서
6	현시의 조선(現時の朝鮮)	1925	내등팔십팔(內藤八十八)	조선사업급경제사(朝鮮事業及經濟社)	조선건문 안내서
7	해동죽지(海東竹枝)	1925	최영년(崔永年)	장학사(獎學社)	시문서
8	조선해어화사(朝鮮解語花史)	1927	이능화(李能和)	한남서림(翰南書林)	풍속서
9	고적과 풍속(古蹟と風俗)	1927	내등팔십팔(內藤八十八)	조선사업급경제사(朝鮮事業及經濟社)	풍속서
10	선한약물학(화학기본)(鮮漢藥物學)	1931	한도준, 금수만 공편(韓道濬, 金壽萬 共編.)	행림서원(杏林書院)	약물전문 서
11	조선의 풍속(朝鮮の風俗)	1933	환인곡물협회(丸仁穀物協會)	발행자부명(發行者不明)	풍속서
12	통속한의학원론(通俗韓醫學源論)	1934	조헌영(趙憲泳)	동양의약사(東洋醫藥社)	종합 의 서
13	조선의 식물자원과 영양문제(朝鮮に於ける食物資源と榮養問題)	1938	좌등강장(佐藤剛藏)	량식연구회(糧食研究會)	양생, 영 양
14	조선도시의 위생사정 약간연구(朝鮮都市の衛生事情に關する若干研究)	1938	경성부(京城府)	경성부(京城府)	양생, 영 양
15	현대 조선의 생활과 개선(現代朝鮮の生活とその改善)	1939	손정규(孫貞圭)	녹기연맹(綠旗聯盟)	풍속서
16	토막민의 생활·위생(土幕民の生活・衛生)	1942	경성제국대학위생조사부(京城帝國大學衛生調査部)	암파서점(岩波書店)	양생, 영 양
17	조선식물개론(朝鮮食物概論)	1944	풍산태차(豊山泰次)	생활과학사(生活科學社)	일반조리
18	전전·전중기아시아연구자료1 식민지 사회사업관계자료집 조선편1(戰前·戰中期アジア研究資料1 植民地社會事業關係資料集 朝鮮編1)	1999	근현대자료간행회(近現代資料刊行會)	근현대자료간행회(近現代資料刊行會)	사회사업

**【자료명】**

朝鮮要覽(조선요람)

**【정의】**

조선반도는 일본제국의 보호권에 들어온 후에 시정의 개선이 잘 되어서 수년전과는 전혀 다른 모습이 되었다. 그래서 수년 전에 발간된 한국에 관한 저작 편찬물들은 시대에 뒤떨어지게 되어 이 책을 편찬하였다고 한다.

일본인이 한국에 대해서 알고 하는 여러 분야가 있으나 그 중에서도 급한 내용은 한반도의 부원개척, 경제적 시설, 실업적경영의 자료와 지식이라서 이 책에서는 실제 업적 자료와, 재한 방인이 조선을 개척하는 상세를 자세하게 묘사했고 또 각종통계와 법령을 최대한 많이 게재함으로써 실용적이고 편리할 수 있게 했으니 본서를 한국 실업요람이라고 명했다.

이 책은 그 당시 가장 새롭고 정확한 조사보고를 모은 것을 근거로 편집되었다.

**【음식 관련 정의】**

음식 관련 내용으로는 제3장 농업 중의 농산물, 제4장 공업 중의 주류의 제조, 제8장 수산업 중의 수산업, 염업에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮要覽; 及附錄 明治43-昭和8年(조선요람; 과부록 명치43-소화8년)
저자: 農商工部, 朝鮮總督府 [共]編.1-2, 4-11(농상공부, 조선총독부 [공]편.1-2, 4-11)
발행사항: 京城, 朝鮮總督府, 明治43[1910]-昭和7[1932](경성, 조선총독부, 명치43[1910]-소화7[1932])
형태사항: 11冊(책), 19cm
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝23
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책은 조선총독부가 경성에서 1910~1932년 동안의 글을 모아 편찬한 것으로 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 14장 10절로 되어있다.

目次(목차)

第一章 地理(지리)

一 位置(위치)



- 二 面積(면적)
- 三 区画(구획)
- 四 戶数及人口(호수 및 인구)
- 五 諸官衙所在地(觀察府理事庁警察憲兵隊裁判所郵便局)  
(제관아소재지(관찰부 이사청 경찰헌병대 재판소 우체국))

## 第二章 官制及予算(관제 및 예산)

- 一 官制(관제)
  - 政務機構(정무기구)
  - 司法及監獄事務(사법 및 감옥사무)
  - 統監府及所屬官署分課(통감부 및 소속관서분과)
  - 韓國政府僱聘本邦官吏(한국정부 용병 본방관리)
  - 韓國政府職員(한국정부 직원)
  - 統監府及所屬官署(통감부 및 소속관서)
- 二 予算(예산)
  - 歲入予算(세입예산)
  - 歲出予算(세출예산)
- 三 國債(국채)

## 第三章 農業(농업)

- 一 耕地の面積(경지의 면적)
- 二 慶山道の平野(경산도의 평야)
- 三 全羅道の平野(전라도의 평야)
- 四 田制(논제)
- 五 田畑の種類(논밭의 종류)
- 六 小作制度(소작제도)
- 七 田地売買價格(논지매매가격)
- 八 農産物(농작물)

## 第四章 工業(공업)

- 一 綿布(면포)
- 二 絹布(비단)
- 三 苧麻布(저마포)
- 四 華筵(화연)

五 染色(염색)

六 金属器(금속기)

七 木竹製品(목죽제품)

八 編細工(편세공)

九 製紙(제지)

一〇 陶磁器(도자기)

十一 酒類の製造(주류의 제조)

一二 日本及び欧米人の経営に係る工業(일본 및 구미인의 경영에 관한 공업)

十三 官営としての工業(관영으로의 공업)

#### 第五章 商業(상업)

一 韓国の外国貿易(한국의 외국무역)

二 日韓貿易(일한무역)

三 商事関係(상사관계)

四 税関(세관)

五 金庫(금고)

六 貨幣(화폐)

七 銀行(은행)

八 度量衡(도량형)

九 商事 一覽表(상사 일람표)

#### 第六章 林業(임업)

一 森林の種類(삼림의 종류)

二 森林植物の分布(삼림식물의 분포)

三 政府施設の林業一斑(정부시설의 임업 일반)

四 韓国の現存森林(한국의 현존삼림)

五 鴨綠江沿岸の森林(압록강연안의 삼림)

六 森林の経営(삼림의 경영)

七 成林地の保護(성림지의 보호)

八 營林(영림)

#### 第七章 交通通信(교통통신)

一 道路(도로)

二 鐵道(철도)

三 海運(해운)

四 江運(강운)

五 航路標識(항로 표지)

六 通信(통신)

七 主要地の距離(주요지의 거리)

第八章 水産業(수산업)

一 水産物(수산물)

くぢら(고래) すけとうたら明太(명태) たひ(도미) いわし(정어리) たら(대구)

えび(새우) いか(오징어) 水産物養殖(수산물양식) 水産物製品(수산물제품)

捕魚輸送及販売(포어 수송 및 판매) 国内各地魚市場(국내각지 어시장)

主要漁業經營狀態(주요어업 경영상태) 移住漁村(이주어촌) 漁業の保護取締(어업의 보호 단속) 保護奨励(보호장려)

二 塩業(염업)

製塩の方法(제염의 방법) 京畿道(경기도) 全羅南道(전라남도) 全羅北道(전라북도)

慶山南道(경산남도) 咸鏡南道(함경남도) 咸鏡北道(함경북도) 平安南道(평안남도)

平安北道(평안북도)

第九章 鉱業(광업)

一 全羅慶尙兩道の鉱産(전라경상양도의 광산)

金鉱(금광) 銀鉱(은광) 銅鉱(동광) 鉄鉱(철광) 石墨(석묵) 石炭(석탄)

二 中央東部の鉱産(중앙동부의 광산)

金鉱(금광) 砂金地(사금지) 鉄鉱(철광)

三 中韓四道の鉱産(중한4도의 광산)

金鉱(금광) 殷山の金坑(은산의 금갱) 雲山の金坑(운산의 금갱) 鉄鉱(철광)

石炭(석탄) 平壤の炭鉱(평양의 탄광)

四 咸鏡の鉱産(함경의 광산)

金鉱(금광) 砂金(사금) 銀鉛鉱(은연광) 銅鉱(동광) 鉄鉱(철광) 褐産(갈산)

五 砂金の採集法(사금의 채집법)

六 黒鉛の有望(흑연의 유망)

七 朝鮮鉱産地(조선광산지)

八 鉱産物輸出価格(광산물 수출가격)

九 鉱業許可件数(광업 허가건수)

一〇 同 鉱種及鉱区(동 광종 및 광구)

一一 欧米人の經營せる鉱山(구미인이 경영하는 광산)

第十章 日本人团(일본인단)

- 一 京城日本人团(경성 일본인단)
- 二 仁川日本人团(인천 일본인단)
- 三 釜山日本人团(부산 일본인단)
- 四 鎮南浦日本人团(진남포 일본인단)
- 五 群山日本人团(군산 일본인단)
- 六 平壤日本人团(평양 일본인단)
- 七 木浦日本人团(목포 일본인단)
- 八 元山日本人团(원산 일본인단)
- 九 馬山日本人团(마산 일본인단)
- 一〇 大邱日本人团(대구 일본인단)
- 十一 龍山日本人团(용산 일본인단)
- 十二 新義州日本人团(신의주 일본인단)
  - 各居留民团歳出入予算(각 거류민단 세출입 예산)
  - 同 特別合計歳出入予算(동 특별합계 세출입 예산)
  - 在留日本人戸数人口(재류일본인 호수 인구)
  - 在留日本人府県別人口(재류일본인 부현별 인구)
  - 日本人集落地(일본인 집단지)
  - 各居留民团人口(각 거류민단 인구)
  - 各居留民職業別調(각 거류민 직업별 조사)
  - 各理事庁管内外国人(각 이사청 관내 외국인)
  - 居留民团(거류민단)
  - 日本人会(일본인회)

第十一章 衛生(위생)

- 医薬機關(의약기관)
- 大韓医院(대한의원)

第十二章 教育(교육)

- 高等教育(고등교육)
- 普通教育(보통교육)
- 私立学校及学会数(사립학교 및 학회수)

日本人教育(일본인교육)

本邦人設立小学校(본방인 설립 초등학교)

同 各種學校教員及生徒(동 각종학교 교사 및 학생)

同 幼稚園(동 유치원)

同 圖書館(동 도서관)

外国人學校(외국인학교)

### 第十三章 宗教(종교)

宗教別信徒及布教者數(종교별 신도 및 포교자수)

朝鮮寺院(조선사원)

神社(신사)

本邦人經營新聞雜誌(본방인경영 신문 잡지)

### 第十四章 重なる條約及諸法令(거듭되는 조약 및 제법령)

日韓協約(일한협약)

日韓新協約(일한신협약)

居留民團法(거류민단법)

統監府事取扱令(통감부사 취급령)

裁判上共助に關する制(재판상 공조에 관한 제)

韓國特許令(한국 특허령)

同 意匠令(동 의장령)

實用新案令(실용신안령)

同 商標令(동 상표령)

同 商號令(동 상호령)

同 著作權令(동 저작권령)

關東州及帝國が治外法權を行使することを得る外國に於ける特許權、意匠權、及著作權の保護に關する件

(관동주 및 제국이 치외 법권을 행사하는 권리를 얻는 외국에서의 특허권, 의장권 및 저작권의 보호에 관한 건)

土地建物證明規則(토지 건물 증명규칙)

土地建物所有權證明規則(토지 건물 소유권 증명규칙)

東洋拓殖會社法(동양척식회사법)

同 貸付規則(동 대부규칙)

韓國鈹業法(한국 광업법)

- 同 砂鉱採取法(동 사광채취법)
- 同 漁業法(동 어업법)
- 同 土地建物證明規則(동 토지건물증명규칙)
- 同 土地建物所有權證明規則(동 토지건물 소유권 증명규칙)
- 同 国有未墾地利用法(동 국유 미개간지 이용법)
- 同 森林法(동 삼림법)
- 同 家屋稅法(동 가옥세법)
- 同 酒稅法(동 주세법)
- 同 煙草稅法(동 담배세법)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류, 서류 및 두류	물벼, 옥벼, 보리, 쌀보리, 연보리, 밀, 피, 메밀, 밤, 콩류, 대두, 팥, 녹두, 고구마, 토란, 감자
어류	명태
주류	막걸리, 소주, 약주, 과하주, 청주, 연주, 감로주, 백감, 리강주, 합주

1. 농산물 1

		大邱		山元		
		善山郡	清道郡	咸興郡	德源府	臥牛洞
禾穀類	水稻	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	陸稻	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	大麥	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	小麥	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	裸麥	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	燕麥	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
蔬菜類	大豆	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	小豆	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	綠豆	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	蠶豆	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	菜豆	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	紅豆	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
根菜類	甘藷	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	里芋	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	馬鈴薯	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
飼料類	桑	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
二、特用作物	纖維料類	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	大麻	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	苧麻	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	棉	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	青麻	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	苧苧	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	檜	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
嗜好類	唐辛子	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	烟草	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	蒜	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
藥用類	人參	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000
	枸杞子	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000

八 農 產 物

朝鮮にては日本にて産出する農作物は大概適せざるは無しと雖も從事韓人の最も多く栽培せる所は左の如し

一、普通作物  
禾穀類 水稻 陸稻 大麥 小麥 裸麥 燕麥  
蔬菜類 大豆 小豆 綠豆 蠶豆 菜豆 紅豆  
根菜類 甘藷 里芋 馬鈴薯

二、特用作物  
飼料類 桑  
纖維料類 大麻 苧麻 棉 青麻 苧苧  
嗜好類 唐辛子 烟草 蒜  
藥用類 人參 枸杞子

(그림1)

조선에서 일본에서 산출되는 농작물과 대부분은 비슷하며, 한국인이 제일 많이 재배하는 농산물에는 다음과 같은 것이 있다. 보통작물중의 벼·곡류(물벼, 육벼, 보리, 밀, 쌀보리, 연보리, 밤, 피, 메밀 등) 콩·곡류(대두, 팥, 녹두 등) 뿌리야채류(고구마, 토란, 감자) 사료류(뽕나무) 이다.

2. 농산물 2

<p>油料類 藜麥 荳 苧麻 胡麻 染料類 藍 紅花</p> <p>三、園藝作物</p> <p>果樹類 柿 梨 栗 棗 杏 林檎 李 銀杏 葡萄 桃 柚 梅 櫻 橙 蔬菜類 菜 大根 南瓜 瓠瓜 瓠 西瓜 越</p>	<p>瓜 冬瓜 茄子 葱 生姜 牛蒡 燕 青 掌 蕪 韭 蓮 根 慈 姑 筍 茗 荷 紫 蘇 葛 苳 夕 顏 水 斬</p> <p>四、雜類</p> <p>花卉類 櫻 牡丹 芍 藥 菊 花 蓮 花</p>
--	--

就中米は韓國農産物中第一に位する所の重要品にして人民上下の別なく米を主なる常食物となすこと日本と異なるなし其の中流以下の人民日常の生活を見るに米を消費する程度は寧ろ我國よりも大なるものあらんと想像す斯の如く米は人民の糧食として必要なるのみならず輸出品として第一位にあり韓國の外國貿易の權衡は米穀輸出によりて支持せらるゝの狀況なり即ち年々約一千萬石内外の産出なり目下實行されつゝある農事改良策に依りて次第に米穀の増收を見るは自然の結果にして近き將來に於て約三百萬石の増收を見るは容易の事なり

韓國農産物中に次ぐものは大豆なり

第三章 農産

五

(그림2)

보통작물에 이어 특별작물(섬유과류, 기호류, 약용류, 유과류, 염료류), 원예작물(과수류, 채소류, 화훼류), 잡류가 있다. 쌀은 한국의 농산물 중에서 가장 중요한 품목이고 신분의 상하의 구별 없이 쌀을 주된 상식물이라는 점은 일본과 같다. 하지만 쌀을 소비하는 정도는 일본보다 크다고 보고 있다. 그리고 쌀은 국민의 식량으로 필요할 뿐만이 아니라 수출품으로도 1위이고 한국의 외국무역은 미곡수출로 인해 유지되었다. 농사개량책으로 인해 미곡의 산출이 차츰 증가하고 있다.



3. 주류의 제조

韓 國 要 覽

韓國の酒類は約十種あり其名稱を擧ぐれば  
 濁酒 燒酎 藥酒 過夏酒 清酒 紅酒 甘露酒 白甘 梨薑酒 合酒

其製法及び性狀の大意を掲ぐれば左の如し  
 一 濁酒は小麥粉及粗麴を蒸し又は煮たる糯米粃米及水を加へて處理し釀造したるものを揉潰して濾過せる汚穢なる白濁液にして其酒精分の含量は約三乃至八を有し酸臭味甚だ強し  
 其品質に等級あり之れ原料の異なるに従て差あり即ち糯米と粉麴にて製したるものを上等品とし糯米と粗麴を用ひたるものを第二品とし粃米及粉麴を用ひたるものを第三品とし粃米及粗麴を用ひたるものを第四品となせり尙ほ最下等と稱するものは藥酒粕過夏酒粕清酒粕等に水を加へ揉潰し濾過したるものなり  
 一 燒酒の原料は普通小麥粗麴粃米糯米及黍等なれども濁酒清酒白酒又は其粕若くは藥酒粕を蒸留するものあり又近來京城水原仁川釜山等にありては輸入酒精を混用する者あり燒酒の香味は我國の泡盛に稍類似し白濁するものあり又清澄なるものあり其酒精の含量は二十八乃至三十八にして元山地方は他の地方より酒精の含量は稀薄にして

(그림3)

한국의 주류는 약10종이 있다. 그 명칭을 들자면, 막걸리, 소주, 약주, 과하주, 청주, 연주, 감로주, 백감, 리강주, 합주이다.



5. 수산물제품

水産物製品

從來朝鮮人の製品には乾製品鹽藏品醃藏品肝油等あれども孰れも粗製にして乾製品中明太を除きては他に製品として見るべきものあらず

乾製品には素干、煮干、凍干、鹽干の四種ありて素干品には石首魚、鯛、エイ、鱈、ハゼ、牛舌、魚、河豚、鰻、火魚、鱧、鰻、烏賊、蝦、螺、海苔、海藻等を重なるものとし、煮干品には鱈、蝦、海鼠、鮑、牡蠣、蛤、蜆、蛸、白魚等とし、凍品には明太とし、鹽干品には石首魚、鱧、鯖、大刀魚、火魚、蝦、鱈、卵等あり、醃藏品は韓人の殊に嗜好するものにして是に供せらるゝは、蝦、小烏賊、牡蠣、蛤、鮑、明太、卵、其他雜膾等とし、鹽藏品には石首魚、太刀魚、鯖、鱧、河豚、鯛、牡蠣、蛤等多し、肝油は主として鰹及び鰵より搾取せられ、點燈用として需要あり

凍干製は朝鮮特有のものに係り、就中明太の製品は外觀備はり且つ其製造の盛なる各種製品中の主位を占め、咸鏡道に於ける新浦、遼湖の如きは殊に盛なり、蓋し斯業の發達せ

第三章 水産

(그림5)

원래 조선인의 수산물제품에는 건제품, 염장품(醃藏品), 간유 등이 있으나 모두 조잡하고, 건제품중의 명태를 제외하고는 제품으로 볼 수가 없을 정도이다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮風俗画譜(조선풍속화보)

**【정의】**

이 책은 개국 그리고 병합 후, 현저하게 변화하고 있던 조선의 풍속을 후세에 전하고자 엮었다. 서문중에서 오쿠마 시게노부(大隈重信)는 동화(同化)를 추진시키는 것에 있어서 조선의 풍속에 대한 이해가 필요하다고, 본서적의 유용성을 설명하고 있다.

결혼에 얽힌 풍습과 세탁 등의 일상의 생활풍경, 음식점과 여행지에서의 식사풍경 등의 여러 가지 풍속을 화가 중촌 김성(中村金城)씨가 상세히 그렸다. 각 풍속화에 대한 해설은 없다.

**【음식관련정의】**

음식과 관련된 내용으로는 일상의 생활풍경, 음식점과 여행지에서의 식사풍경 등에서 그 내용과 풍속화로 표현되어 있다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮風俗画譜(조선풍속화보)
저자 : 中村金城(중촌김성)
발행사항 : 富里昇進堂, 明治43年[1910年](부리승진당, 명치43년[1910년])
형태사항 : 1冊(책)
소장처 : 鹿兒島大学図書館(녹아도대학도서관)

이 책은 중촌 김성씨가 쓴 글로 부리승진당에서 1910년에 편찬하였다. 책은 일본의 녹아도대학도서관에 보관되어 있다.

**【목차와 구성】**

- 文官(문관)
- 武官(무관)
- 戎衣(용의)
- 進士(진사)
- 内侍(내시)
- 官女(관녀)
- 官妓(관기)
- 玉貌仙姿(옥모선자)

- 一 納幣(납폐)
- 一 新婦婚行(신부혼행)
- 一 結婚(결혼)
- 一 新郎迎婦(신랑영부)
- 一 洗衣(세의)
- 一 喫飯(끼반)
- 一 杼臼(서구)
- 一 宴會(연회)
- 一 緯度汲水(위도급수)
- 一 紡車(방차)
- 一 裁縫(재봉)
- 一 織女(직녀)
- 一 搗衣(도의)
- 一 漁樂(어악)
- 一 女兒賭嬉(녀아도희)
- 一 步絃(보현)
- 一 妓生劍舞(기생검무)
- 一 彈琴(탄금)
- 一 歌曲訓長(가곡훈장)
- 一 音樂(음악)
- 一 骨牌(골패)
- 一 將棋(장기)
- 一 雙陸(쌍륙)
- 一 仮面舞蹈(가면무답)
- 一 挑板(도판)
- 一 紙鳶(지연)
- 一 掩目遊戲(엄목유희)
- 一 簫笙相和(소생상화)
- 一 鞦韆(추천)
- 一 圍碁(위기)
- 一 角力(각력)
- 一 蹴鞠(축국)
- 一 養蠶(양천)
- 一 塗糊(도호)

- 一 紬絲紡績(주사방직)
- 一 麻絲紡績(마사방직)
- 一 耕餐(경찬)
- 一 納付搬籩(납부반엽)
- 一 採桑(채상)
- 一 播種(파종)
- 一 插秧(삽앙)
- 一 耕耘(경운)
- 一 耕田(경전)
- 一 田畝芸鋤(전무운서)
- 一 刈禾歸圃收穫(예화귀포수확)
- 一 打稻(타도)
- 一 簸穀(파곡)
- 一 去核(거핵)
- 一 博物商(박물상)
- 一 賣鷄(매계)
- 一 賣糖(매당)
- 一 裨商(보상)
- 一 支揚車(지양차)
- 一 開市(개시)
- 一 露肆(로사)
- 一 笠房(립방)
- 一 草鞋匠(초혜장)
- 一 磨石(마석)
- 一 冶匠(야장)
- 一 木鞋匠(목혜장)
- 一 巾工(건공)
- 一 挽工(만공)
- 一 彈木花(탄목화)
- 一 靴匠(화장)
- 一 簾匠(염장)
- 一 木工(목공)
- 一 村夫子(촌부자)
- 一 醫師(의사)

- 荷車(하차)
- 汲水(급수)
- 鷹獵(응렵)
- 夜中行步(야중행보)
- 婦女旅行(부녀여행)
- 雨中步行(우중보행)
- 婦女外出(부녀외출)
- 旅行(여행)
- 旅舍(여사)
- 飲食店(음식점)
- 座像(좌상)
- 少女鬻身(소녀죽신)
- 釋徒舞躍(석도무약)
- 巫女(무녀)
- 孝子蘆墓(효자로묘)
- 處士乞食(처사걸식)
- 盲人問道(맹인문도)
- 盲人誦經(맹인송경)
- 求山(구산)
- 里程票(리정표)
- 秋浦夜泊(추포야박)
- 田舍風景(전사풍경)
- 故山退致(고산퇴치)
- 乘轎(승교)

**【음식관련내용】**

일상의 생활풍경, 음식점과 여행지에서의 식사풍경 등이 확보로 구성된 내용이다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학)), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の迷信と俗伝(조선의 미신과 속설)

**【정의】**

속설이라고 하면 시시하고 보잘것없는 것이라고 생각하기 쉽지만 상세하게 생각하다 보면 상당히 가치 있다.

속설을 통해서 그 국민의 윤리관이나 종교적 신념, 그 외의 사회사상과 같은 국민성을 짐작할 수 있다. 또 그 분포지역으로 인해 고대민족의 교통이동 해석 자료로 쓸 수도 있고, 그 분야의 학자에게 유익한 재료를 제공할 수가 있다.

조선의 관한 재료를 제공하고자 하는 생각으로 이 내용을 연구하고 이 책을 편찬하였다. 이 책은 모두 187쪽으로 구성되어 있다.

**【음식 관련 정의】**

음식 관련 내용으로는 당시 식사에 대한 미신과 속설로서 식생활문화에 대한 이야기가 대부분이다. 임신, 출산, 의례행사 시 식사 금기 상황도 소개되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の迷信と俗伝(조선의 미신과 속설)  
저자: 檜木末實 著(유목말실 저)  
발행사항: 京城, 新文社, 大正2[1913](경성, 신문사, 대정2[1913])  
형태사항: 1冊(책), 插畫(삽화), 19cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝67  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책은 1913년에 경성에서 편찬한 책으로 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 3장 10절로 되어있다.

朝鮮の迷信と俗伝 目次(조선의 미신과 속설 목차)

天変地異(천변지이)

期節(기절)

鳥獸(새와 짐승)

魚介(어류와 조개류)



昆虫(공충)  
 草木(초목)  
 金石(금석)  
 山川(산과 하천)  
 衣服(의류)  
 家屋及家具(가옥 및 가구)  
 食事(식사)  
 夢(꿈)  
 人体(인체)  
 墓地、葬式(묘지, 장례식)  
 神仙(신불)  
 結婚及出産(결혼 및 출산)  
 疾病(질병)  
 雜(잡)

付録 迷信物語(부록 미신이야기)

賤民総角(チョンガー)一夜の中に大臣の子となる(천민총각 하루 밤 중에 장관의 아들이 된다)  
 老母桃の木で嫁を撲殺する(노모 복숭아나무로 며느리를 때려 죽인다)  
 情婦に生血を吹きかけた黄書房(내연관계에 있는 여자에게 생피를 내뿜은 황서방)  
 城隍堂の因縁(성황당의 인연)  
 小便を飲んだ郡守(소변을 마신 군수)  
 一族五十余名で一家を喰ひ潰す(일족 50여명으로 한집을 탕진한다)  
 粥一碗を与へて名墳墓を得る(죽 한 그릇을 주고 명무덤을 얻는다)  
 虹は仙女の沐浴の雫といふ理由(무지개는 선녀의 목욕의 물방울이라고 하는 이유)  
 廁鬼の話(변소귀신의 이야기)  
 十三代の富は猛虎のお蔭(13대의 부는 맹호의 덕택)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	떡, 콩, 죽, 팥죽, 밥
육류 및 해산물류	까마귀고기, 참새 고기, 문어

과실류	호두
음료	술

조선의 미신과 속설에 대한 내용이다.

식사

- 一. 식사 중에 청소를 하면 가난하게 된다.
- 二. 까마귀 고기를 먹으면 기억력이 저하된다.
- 三. 여자아이가 참새고기를 먹으면 기물을 부순다.
- 四. 식사 중 수저가 휘어지면 해를 만난다.
- 五. 정월 1일에 떡의 귀통이를 임산부가 먹으면 틀림없이 남자 아이를 낳는다.
  - 一. 정월 15일에 술을 마시면 귀가 밝아진다.
  - 二. 시월 무오일(戊午日)에 떡을 쳐서 먹으면 부자가 된다.
  - 三. 타인의 곡물을 훔쳐서 먹으면 사후에 후생(後生)하면 그 훔친 집의 소가 된다.
  - 四. 말린 밥만 먹으면 장수한다.
  - 五. 식사를 할 때 밥에 따뜻한 물이나 물을 넣어 먹지 않으면 집의 수전이 말라간다.
- 주: 조선인은 꼭 국물이 있는 밥을 하는 풍습이 있어, 국물이 없으면 술을 씻은 국물을 따뜻하게 한 국물이나 냉수를 넣어서 먹는다.
  - 一一. 얼굴을 씻지 않고 식사를 하는 사람은 출세를 못한다.
  - 一二. 중요한 연회 때, 여자 손님이 제일 먼저 오는 것은 불길하다.
  - 一三. 술을 따를 때에는 마지막 술잔을 받은 사람은 남자아이를 낳는다.
  - 一四. 호두나 밤을 정월 15일 밤에 먹으면 운이 좋다.
    - 주: 정월 13, 14일 쯤에 호두의 판매가 많아진다.
  - 一五. 전염병이 유행할 때는 콩으로 죽을 쑤면 병에 걸린다.
    - 주: 콩의 죽은 팔죽을 말한다.
  - 一六. 임산부가 문어를 먹으면 뼈 없는 아이가 태어난다.
  - 一七. 임산부가 오리나 기러기를 먹으면 물새 같은 물갈퀴를 가진 아이가 태어난다.
  - 一八. 정월 15일에 매운 것을 먹으면 1년 중 피부병에 걸린다.
  - 一九. 땅에 떨어진 밥을 주어먹으면 병어리가 된다.
  - 二〇. 술집에 아침 일찍부터 상중(喪中)의 사람이 술을 마시러 가면 그 날은 술이 많이 팔린다.

주: 조선인은 상은 정중히 하고 부모가 죽으면 삼 년, 조부모는 몇 년도 꼭 엄중히 이것을 지키는 것 같아도, 오로지 형식의 상중의 머리두건(머리두건이라고 하는 것은 필히 상중에 쓰는 것으로 본토의 머리두건과는 다른 것이다.) 또는 상중의 샷갓을 써서 상중인 것을 나타

내며, 술을 마시면 싸움을 하는 꼴이라 해서 술집에 출입하는 정도는 아무렇지도 않게 행해진다.

二一. 식사를 할 때 처음에 수저를 떨어뜨리면 재앙이 있다.

1. 식사에 관한 미신과 속설 1~3



(그림1)

식사에 관한 조선의 미신과 속설은 1부터 21까지 있다. 1. 식사 중에 청소를 하면 가난해진다. 2. 까마귀의 고기를 먹으면 기억력이 떨어진다. 3. 여자가 참새의 고기를 먹으면 기물을 부순다.

2. 식사에 관한 미신과 속설 4~10

朝鮮の迷信と俗傳

合

朝鮮人食事ノ奇習慣

四、食事中匙が折れると害に逢ふ。

五、正月一日に餅の角を妊婦が食べると必らず男の子を産む。

六、正月十五日に酒を飲むと耳が聴くなる。

七、十月戊午の日に餅を搗いて食べると金持ちになる。

八、他人の穀物を盗んで食べると死後後生にはその盗んだ家の午どなる。

九、乾いた飯のみ食べると長生する。

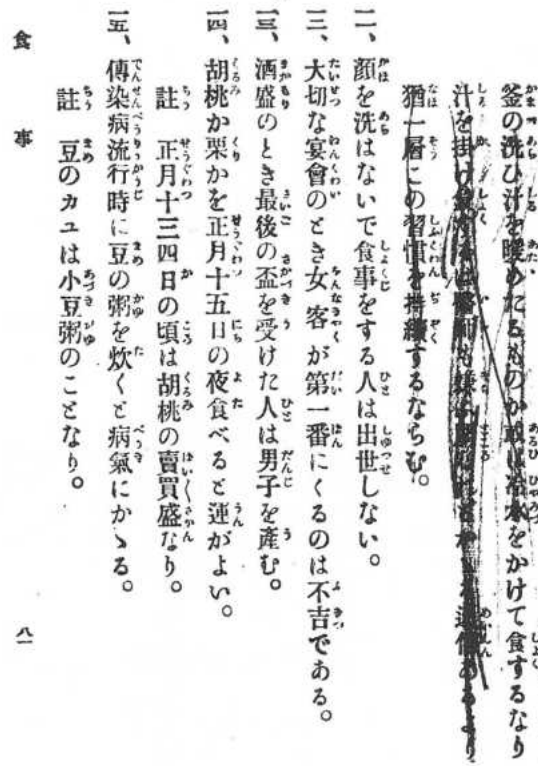
一〇、食事をするととき御飯に湯か水かをかけて食べないとその家の水田が乾いて来る。

註 朝鮮人は必らず汁かけ飯にする習慣あり、汁なきときは

(그림2)

4. 식사 중에 숟가락이 부러지면 손해를 입는다. 5. 정월1일에 떡의 모서리부분을 임부가 먹으면 반드시 아들을 낳는다. 6. 정월15일에 술을 먹으면 귀가 밝아진다. 10. 식사할 때 밥에 뜨거운 물이나 찬 물을 말아서 먹지 않으면 그 집의 수전의 물이 마른다. 주의사항으로 조선인은 반드시 국에 밥을 말아서 먹는 습관이 있다. 국이 없을 때는 가마솥을 씻은 물을 따뜻하게 데운 것 혹은 찬 물을 말아서 먹는다고 적혀 있다.

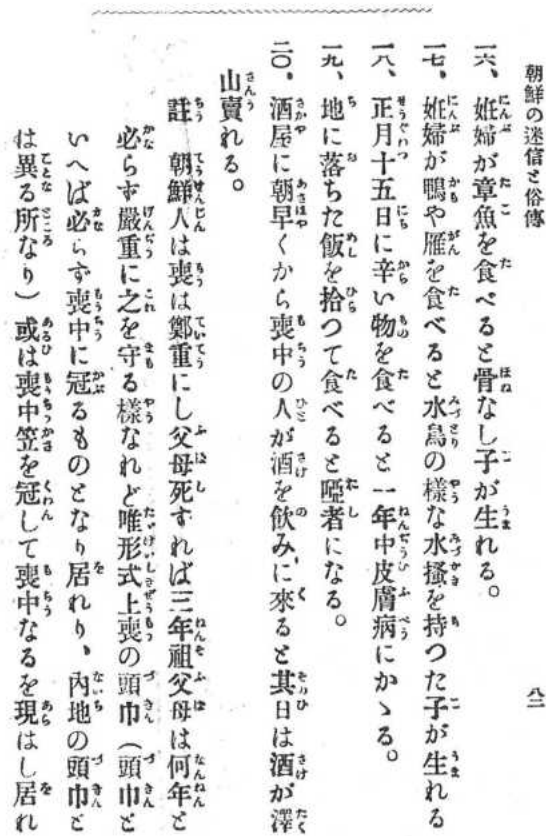
3. 식사에 관한 미신과 속설 11~15



(그림3)

14. 호두 또는 밤을 정월15일에 먹으면 운이 좋다. 주의사항으로 정월13, 14일쯤에 호두의 매매가 번성하다. 15. 전염병이 유행하고 있을 때 콩죽을 끓이면 병에 걸린다. 주의사항으로 콩죽이라고 하는 것은 팥죽을 뜻한다.

4. 식사에 관한 미신과 속설 16~20



(그림4)

20. 술집에 아침 일찍부터 상중에 있는 사람이 술을 먹으러 오면 그 날은 술이 많이 팔린다.

주의사항으로, 조선인은 정중하게 거상을 입는다. 부모가 죽으면 3년 조부모는 몇 년이라고나, 반드시 엄중하게 지키고 있다. 하지만 그냥 형식상 머리카락이나 얼굴을 가리는 쓰개(상중에 쓰는 것. 일본 내지 것과는 다름), 혹은 상중용 삿갓을 쓰고 상중임을 표시하고 있으면 술을 마시기도 하고 싸움을 하기도 한다. 그래서 술집에 출입하는 것은 당연한 일이었다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 守屋亞記子(모리야 아끼히코)(女子榮養大學(여자영양대학))

**【자료명】**

延年益壽(정년익수)

**【정의】**

이 책을 간행하는 목적은 사람들이 육체상의 건강을 유지하는 법칙을 이해했으면 하는 것이며, 결코 이 책을 의사 대신으로 제공하려고 하는 것이 아니다. 모든 질병의 침해를 사전에 방지하는 것으로 의사에게 의지 할 횟수를 줄이는 노력을 해 주었으면 하는 것에 목적이 있었다.

그래서 책에서는 약품의 응용방법을 중심으로 삼지 않고, 가능한 한 자연요법으로도 건강을 유지할 수 있다는 것을 말하고 있다. 이것은 대부분의 약이 환자의 통증을 일시적으로 느끼지 못하게 하는 것에 비해 생리적 작용의 천연적 요법은 그 통증을 배제하려고 하는 것이다. 그러기 위해서 사람들이 인체의 조직을 이해하고, 각 조직의 기능을 알게 하려 하였다.

내용을 단순하고 편리한 치료와 응급처치로 구성했기 때문에 가정에서의 의학서로서 일반인에게 의학상의 지식과 이해를 제공하여 일반인들이 건강하길 바라는 마음에 저자는 이 책을 편찬하였다.

**【음식 관련 정의】**

신체와 질병에 관한 책으로 질병의 원인, 음식이나 각 기관이 필요로 하는 영양소, 그리고 위생에 대해서 설명되어 있다.

**【서지】**

자료명: 延年益壽(정년익수)

저자: A. C. Selman 著(저), 時兆社編輯部 譯(시조사편집부 역)

발행사항: 京城, 時兆社, 大正13 [1924](경성, 시조사, 대정13 [1924])

형태사항: 9, 318, 3 p.

소장처: 건국대학교 상허기념도서관

이 책은 A. C. Selman에 의해 쓰여진 글이며 총 318페이지이다. 책의 원본은 건국대학교 상허기념도서관에 보관되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 53장으로 되어있다. 1장과 2장, 그리고 22장은 건강 전반에 관한 것. 3장부터 15장까지는 신체의 각 기관에 관해서 설명. 16장과 17장은 술과 담배의 해에 대해 설명. 18장부터 20장까지는 치료법. 23장과 24장은 임신과 출산에 관해서. 25장부터 27장은 어린이

의 건강과 위생에 관해서. 28장부터 49장까지는 각종 질병에 관한 증상이나 치료법 등에 대한 설명 등으로 구성되어 있다.

延年益壽 目次(연년익수 목차)

第一章 健康의 價値(건강의 가치)

病的 原因, 病原의 微生物(병의 원인, 병원미생물)

第二章 身體와 健康의 要訣(신체와 건강의 요결)

健康의 要訣, (건강의 요결)

第三章 食道와 消化(식도와 소화)

食物은 반드시 消化해야 함, 消化管, 胃, 小腸, 大腸, 消化된 食物은 血液에 吸收됨,

(식물은 반드시 소화해야 함, 소화관, 위, 소장, 대장, 소화된 식물은 혈액에 흡수됨)

第四章 齒牙와 保護法(치아의 보호법)

齒牙의 功用, 朽損하고 不潔한 齒牙가 健康에 有害함, 齒牙腐敗의 原因, 齒牙를 保護하는 法

(치아의 공용, 후손하고 부결한 치아가 건강에 유해함, 치아부패의원인, 치아를 보호하는 법)

第五章 食物과 食用하는 方法(식물과 식용하는 방법)

肉類의 食物, 食物의 烹飪, 進食性, (육류의 식물, 식물의 팽임, 진식성)

第六章 呼吸과 呼吸器(호흡과 호흡기)

呼吸器, 呼吸, 坐身함에 身體를 곧게 할 것, 口로하는 呼吸, 空氣中の 塵埃가肺에 有害함, 酒草가 呼吸器에 有害함, 呼吸衛生의 摘要, 住屋의 正當한 制度,

(호정기, 호흡, 좌신함에 신분을 곧게 할 것, 입으로 하는 호흡, 공기 중의 진애가 폐에 유해함, 주초가 호흡기에 유해함, 호흡위생의 적요, 주옥의 정당한 제도)

第七章 血液과 循環器(혈액과 순환기)

心臟과 血管, 生命이 血液中에 存在함

(심장과 혈관, 생명이 혈액 중에 존재함)

第八章 腎臟(신장)

第九章 皮膚(피부)

衣服, 皮膚의 毛及油腺, 禿頭, 觸覺, 指甲,

(의복, 피부의 모급유선, 독두, 촉각, 지갑)

第十章 骨과 筋肉(뼈와 근육)

筋肉, (근육)



第十一章 運動(운동)

第十二章 神經系(신경계)

腦와 脊髓, 神經細胞와 神經線維, 腦와 脊髓의 功用, 神經系の 衛生, 習慣,  
(뇌와 척수, 신경세포와 신경선유, 뇌와 척수의 공용, 신경계의 위생, 습관, )

第十三章 眼과 耳의 研究(눈과 귀의 연구)

眼의 衛生, 耳의 衛生, 耳를 保護하는 要訣,  
(안의 위생, 이의 위생, 이를 보호하는 요결)

第十四章 男子의 生殖器衛生(남자의 생식기 위생)

男子의 生殖器와 其生理, 遺精, 節慾, 手淫, 男女姦淫의 害, 克慾의 道,  
(남자의 생식기와 기생리, 유정, 절욕, 수음, 남녀간음의 해, 극욕의 도)

第十五章 女子의 生殖器衛生(여자의 생식기 위생)

女子生殖器의 解剖와 生理, 女子의 春機發動期와 月經, 女子의 衛生,  
(여자 생식기의 해부와 생리, 여자의 춘기발동기와 월경, 여자의 위생)

第十六章 飲酒의 害(술의 해)

酒의 種類, 酒은 食物이 아님, 酒은 筋肉力을 助치 못함, 酒의 影響이 記憶力 에  
及함, 酒의 影響이 品行에 及함, 飲酒는 致病의 原因, 酒가 能히 人의 生命 을 短促케  
함, 酒가 有益한 藥品인가, 如何히 酒를 戒할가,

(주의 종류, 주은 식물이 아님, 주은 근육력을 조치 못함, 주의 영향이 기억력 에 급함,  
주의 영향이 품행에 급함, 음주는 치병의 원인, 주가 능히 인의 생명 을 단축케 咸, 주가  
유익한 약품인가, 여하히 주를 계할가, )

第十七章 吸煙의 害(흡연의 해)

烟草는 有害함, 世人이 왜 吸煙하는가, 吸煙人이 다 中毒致死치 아니함은  
何故인가, 吸煙은 飲酒의 導火線, 吸煙者의 呼吸短促, 烟毒性心臟病, 吸煙은  
身體의 發育을 阻止함, 吸煙이 人의 壽命을 短促케 함, 吸煙의 影響이 精神力 에 及  
함, 如何히 吸煙을 戒絶할가,

(연초는 유해함, 세인이 왜 흡연하는가, 흡연인이 다 중독치사하지 아니함은  
하고인가, 흡연은 음주의 도화선, 흡연자의 호흡단축, 연독성심장병, 흡연은  
신분의 발육을 조지함, 흡연이 인의 수명을 단축케 함, 흡연의 영향이 정신력 에 급함,  
여하히 흡연을 계절할가, )

第十八章 廣告專賣하는 藥品(광고 전매하는 약)

第十九章 療病能力의 發源(요병능력의 발원)

病을 治療하려면 먼저 其原因을 除去할 것, 天然의 警告, 人體를 創造하신 者가  
能히 그 身體를 醫治하심,

(병을 치료하려면 먼저 원인을 제거할 것, 천연적 경고, 인체를 창조하신 자 가능히 그

신분을 의치하심, )

第二十章 各樣의 治療法(각양의 치료법)

天然的療病法, 日光, 新鮮한 空氣, 水, 如何히 水를 用해야 疾病을 治療할가,  
溫器法, 熱水濯足法, 坐浴法, 冷水摩擦法, 灌陰道法, 熟冷水浸法, 灌腸法, 熱 水袋, 不  
用氷의冷罨法  
(천연적료병법, 일광, 신선한 공기, 수, 여하히 수를 용해야 질병을 치료할 가, 온기법, 열  
수탁족법, 좌욕법, 랭수마찰법, 관음도법, 속랭수침법, 관장법, 열수대,  
부용빙의랭엄법)

第二十一章 疾病의 原因은 細菌(질병의 원인은 세균)

病原菌, 細菌이 如何히 疾病을 誘發하는가, 病菌의 來路, 體內에 侵入하는 病菌의  
入口, 病菌의 傳染을 避하는 方法,  
(병원균, 세균이 여하히 질병을 유발하는가, 병균의 경로, 체내에 침입하는 병 균의 입  
구, 병균의 부염을 피하는 방법, )

第二十二章 百歲享壽의 方法(백세 형수의 방법)

凡事에 節制가 있을 것, 食物과 運動, 寒氣의 感觸을 避할 것, 長壽의 法則,  
(범사에 절제가 있을 것, 식물과 운동, 한기의 감촉을 피할 것, 장수의 법칙, )

第二十三章 懷孕과 分娩(임신과 분만)

交孕, 胎兒의教育, 孕期, 懷孕의徵候, 孕婦의 衛生, 產褥의 豫備, 産時用品의  
豫備, 分娩,  
(교잉, 태아의교육, 잉기, 회잉의 징후, 잉부의 위생, 산육의 예비, 산시용품의  
예비, 분만, )

第二十四章 産中, 産後의 異症(출산중 출산후의 이상증상)

産兒의 呼吸不能, 分娩時의 出血, --療法, 産後熱症, --療法  
(산아의 호흡불능, 분만시의 출혈, --요법, 산후열증, --요법)

第二十五章 嬰兒와 兒童의 衛生(영아와 아동의 위생)

正常한嬰兒, 嬰兒의看護, 小兒의 食物, 乳母, 人工的營養物, 嬰兒의 便秘症,  
(정상한영아, 영아의 간호, 소아의 식물, 유모, 인공적영양물, 영아의 편비증)  
嬰兒의 瀉痢症(영아의 사리증)

第二十六章 嬰兒와 小兒의 泄瀉症(영아와 아동의 설사 증상)

泄瀉症의 豫防法, --居處의 不潔, 蠅은 泄瀉症을 傳播하는 媒介物, 牛乳와  
哺乳瓶의 不潔, 不適宜한 食物과 食時의 不規則, 小兒泄瀉症의 療法,  
(설사증의 예방법, --거처의 부결, 승은 설사증을 부파하는 매개물, 우유와  
포유병의 부결, 부적합한 식물과 식사시간의 불규칙, 소아설사증의 치료법, )

第二十七章 嬰兒와 小兒의 普通疾病(영아와 아동의 보통 질병)

口瘡, 疔痛, --療法, 驚風, --療法, 佝僂病, --療法, 咳嗽と威氣, 威氣, --療法, 遺尿症, --療法

(구창, 산통, --요법, 경풍, --요법, 구루병, --요법, 해수와 위기, 위기, --요법, 유노증, --요법)

第二十八章 喉사와 猩紅熱과 麻疹과 水痘와 耳下腺炎(후사와 성홍열과 마진과 수두와 이하선염)

喉사, --症候, 療法, 猩紅熱, 麻疹, --療法, 水痘, 耳下腺炎,

(후사, --증후, 요법, 성홍숙, 마진, --요법, 수두, 이하선염)

第二十九章 消化不良과 便秘와 痔疾(소화불량과 변비와 지질)

消化不良의 症状과 原因, --療法, 便秘症, --療法, 痔疾, --療法,

(소화부량의 증상과 원인, --요법, 편비증, --요법, 지질, --요법)

第三十章 泄瀉와 痢疾(설사와 이질)

泄瀉, --療法, --療法, 泄瀉症과 痢症의 豫防,

(설사, --요법, --요법, 설사증과 이질의 예방)

第三十一章 瘍室扶斯(양질부사)

療法, 瘍室扶斯의 豫防法, (요법, 양질부사의 예방법, )

第三十二章 虎列刺(호렬자)

症状, 診断, 小兒의 虎列刺病, --療法, 看護者의 必知할 要項, 虎列刺病의 傳染에 關한 個人的豫防,

(증상, 진단, 소아의 호렬자병, --요법, 간호자의 필지할 요항, 호렬자병의 부염에 관한 개인적 예방)

第三十三章 發疹室扶斯와 骨痛熱과 再歸熱(발진질부사와 골통열과 재귀열)

發疹室扶, --症状, 療法, 豫防, 骨痛熱, --療法, 再歸熱, --療法,

(발진질부, --증상, 요법, 예방, 골통숙, --요법, 재귀숙, --요법)

第三十四章 黑死病과 肺疫(흑사병과 배역)

黑死病, --症状, 療法, 豫防法, 個人的 應用한 豫防法, 肺疫, --症状,

(흑사병, --증상, 요법, 예방법, 개인의 응용한 예방법, 폐역, --증상)

第三十五章 脚氣症(각기증)

脚氣症의 原因, 嬰兒脚氣의 症状, 脚氣症의 豫防, 療法,

(각기증의 원인, 영아각기의 증상, 각기증의 예방, 요법)

第三十六章 腸蟲과 旋毛蟲(장충과 선모충)

蛔蟲, --療法, 豫防法, 十二脂腸蟲, --症状, 傅인과 豫防, 療法, 蟯蟲, --療法,

(회충, --요법, 예방법, 십이지장충, --증상, 부인과 예방, 요법, 요충, --요법, )

소충, --療法, 旋毛蟲, --療法, (소충, --요법, 선모충, --요법)

第三十七章 扁桃腺腫感大, 腺樣腫, 感冒, 喉痛, 氣管支炎, 流行性感冒

(편도선 종감대, 선양종, 독감, 후통, 기관지염, 유행성독감)

扁桃腺腫大와 腺樣腫, --療法, 感冒, --豫防法, 療法, 喉痛, 氣管支炎, --療法, 流行性感冒, --療法,

(편도선종대와 선양종, --요법, 감모, --예방법, 요법, 후통, 기관지염, --요법, 유행성감모, --요법)

第三十八章 肺炎과 肋膜炎(폐염과 늑막염)

肺炎, --豫防法과 療法, 小兒의 肺炎, 肺炎症後의 脚結核을 豫防, 肋膜炎, -療法, (폐렴, --예방법과 요법, 소아의 폐렴, 폐렴증후의 각결핵을 예방, 늑막염, -요법)

第三十九章 肺結核(폐결핵)

症狀, --結核菌의 侵入, 結核病의 防止, 結核病의 傳染을 避함, 療法, (증상, --결핵균의 침입, 결핵병의 방지, 결핵병의 부염을 피함, 요법)

第四十章 瘧疾(말라리아)

瘧疾의 豫防, 瘧疾의 症狀, 療法, (학질의 예방, 학질의 증상, 요법)

第四十一章 天然痘와 種痘(천연두와 종두)

症狀, 療法, 種痘, 種痘法, (증상, 요법, 종두, 종두법)

第四十二章 淋疾과 梅毒(임질과 매독)

淋疾, --症狀, 療法, 婦女의 淋疾, --症狀, 療法, 梅毒, --症狀, 療法, (림질, --증상, 요법, 부녀의 임질, --증상, 요법, 매독, --증상, 요법, )

第四十三章 婦女의 疾病(부녀의 질병)

月經不行, --療法, 月經過多症, --療法, 行經疼痛, --療法, 白帶下症, (월경부행, --요법, 월경과다증, --요법, 행경동통, --요법, 백대하증) 處女血? 症, --療法, 生殖器外部의 疾病, --療法, 婦女의 子宮病과 卵巢病, 婦女의 不妊症, (처녀혈? 증, --요법, 생식기외부의 질병, --요법, 부녀의 자궁병과 난소병, 부녀의 부임증)

第四十四章 皮膚病(피부병)

疥癬, --症狀, 療法, 虱蟲, 頭虱, 床蟲, 小疹과 黑痒痣, 熱癬, --療法, 濕疹, --療法, 金錢癬, --療法, 頭皮輪癬, --療法, 皮膚瘡과 潰瘍, --療法, (개선, --증상, 요법, 슬층, 두슬, 상층, 소진과 흑양지, 열욕, --요법, 습진, --요법, 김전선, --요법, 두피륄선, --요법, 피부창과 궤양, --요법)

第四十五章 癩病(라병)

症狀, 療法, (증상, 요법)

第四十六章 各種眼疾(각종 눈병)

眼中에 塵埃가 入한 時, 眼皮邊의 炎症, 腫瘡, --療法, 結膜炎, --療法,  
 (안중에 진애가 입한 시, 안피변의 염증, 첩창, --요법, 결막염, --요법, )  
 眼瞼粒炎症, 近視眼과 遠視眼과 眼痛, (안검립염증, 근시안과 원시안과 안통)

第四十七章 耳病(이병)

耳聾, 蟲類나 其他塵埃가 耳內에 入한 時, 耳痛, --療法, 耳漏症--療法,  
 (이롱, 충류나 기타진애가 이내에 입한 시, 이통, --요법, 이루증--요법, )

第四十八章 應急治療(응급치료)

包帶, 跌撲傷, --療法, 裂傷과 割傷, 出血이 頗多한 重傷, 頭部에 受傷한 出血,  
 面部와 頸部の 出血, 肩과 腋의 出血, 傷處에 毒素가 襲入한 時, 紐筋, 折骨,  
 脫臼, 火傷, 湯傷, 釘或무삼碎片이手足에 鑽入한 時, 狗或地獸의 咬傷, 蛇咬,  
 蠍螫과 蜈蚣咬, 日射病, 毒物을 誤呑한 時, 石炭酸中毒, 砒毒, 溺者를 救하는 法,  
 齒痛,

(포대, 질박상, --요법, 렬상과 할상, 출혈이 파다한 증상, 두부에 수상한 출혈,  
 면부와 경부의 출혈, 견과 액의 출혈, 상처에 독소가 흡입한 시, 뉴근, 절골,  
 탈구, 화상, 탕상, 정혹무삼碎片이手足에 찬입한 시, 구혹지수의 교상, 사교, 갈석과 오공교,  
 일사병, 독물을 오탄한 시, 석탄산중독, 비독, 닉자를 구하는 법, 치통)

第四十九章 雜病(기타 병)

口瘡, --療法, 吃逆, 衄血, 疝症, 膀胱石, --療法, 黃疸, 關節痛과 背痛, 癩疾,  
 雜物의 誤呑, 瘤腫,  
 (구창, --요법, 흘역, 녹혈, 산증, 방광석, --요법, 황달, 관절통과 배통, 간 질, 잡물의 오  
 탄, 류종)

第五十章 看護術과 消毒法(간호술과 소독법)

患者의 食物, 病室, 患者의 沐浴, 體溫을 試하는 法, 脈搏, 呼吸, 消毒法,  
 (환자의 식물, 병실, 환자의 목욕, 체온을 시하는 법, 맥박, 호흡, 소독법, )

第五十二章 蠅이 人을 殺함(파리가 사람을 죽인다)

蒼蠅의 侵害을 어떻게 免할가,

第五十二章 造物主(조물주)

第五十三章 本書中에 歷述한 各種處方(본서에 역술한 각종 처방)

一, 硼酸水, 二, 沃度丁幾, 三, 아지롤水, 四, 硼酸末, 五, 硫黃膏,  
 六, 리소-신水, 七, 處方, --成人用, 小兒用, 八, 烘白末, 九, 含瀨料,  
 十, 含漱料, 一一, 石炭酸膏, 十二, 處方, 一三, 配合劑, 一四, 齒磨紛,  
 十五, 處方, 一六, 肋膜炎用, 十七, 處方, 一八, 乾咳用, 十九, 處方, 二〇, 불나드氏丸  
 藥, 二十一, 處方, 二十二, 處方, 二十三, 處方, 二十四, 處方,  
 (일, 봉산수, 이, 옥도정기, 삼, 아지롤수, 사, 봉산말, 오, 류황고,

륙, 이소-신수, 칠, 처방, --성인용, 소아용, 팔, 홍백말, 구, 함뢰료,  
 십, 함수료, 일일, 석탄산고, 십이, 처방, 일삼, 배합제, 일사, 치마분,  
 십오, 처방, 일륙, 늑염용, 십칠, 처방, 일팔, 견해용, 십구, 처방, 이오, 弗那드씨환약,  
 이십일, 처방, 이십이, 처방, 이십삼, 처방, 이십사, 처방, )  
 附錄(부록)

第一, 焦麥麩粥製法(초맥부 죽제조법), 第二, 米湯製法(죽 제조법),  
 第三, 卵白水(난백수), 第四, 熟粉水(숙분수),  
 第五, 鷄蛋白湯(닭 단백질), 第六, 凝鷄卵(응 계란),

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	오곡
음료	우유, 모유, 음료수

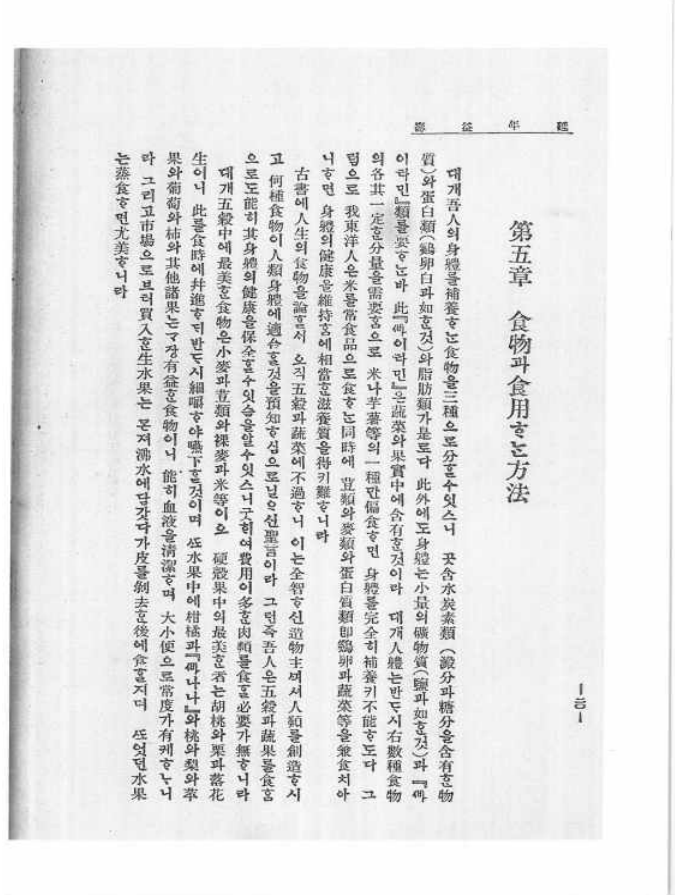
1. 소화된 음식의 흡수



(그림1)

음식은 반드시 소화되어야 하며 소화된 영양소는 위장을 거쳐 혈액에 흡수된다.

2. 음식과 식용하는 방법



(그림2)

3대 영양소와 기타 영양소에 대한 설명과 오곡과 채소만 먹으면 되는 것이 아니고 영양소를 골고루 섭취해야 건강하게 되며, 위생을 잘 관리해야 한다.

3. 진직법

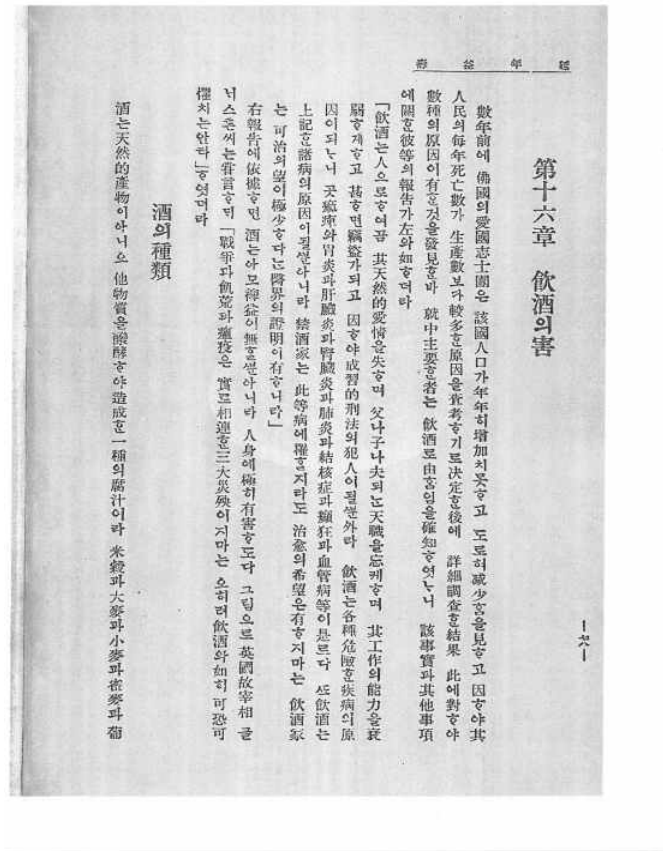


(그림3)

식당이나 식탁, 상의 위생에 신경 쓰고 가족 모여 담소하면서 식사하면 맛도 좋아지고 소화도 잘된다. 급히 먹는 것은 좋지 않고, 밥그릇 등을 공유하는 습관은 위험하다.



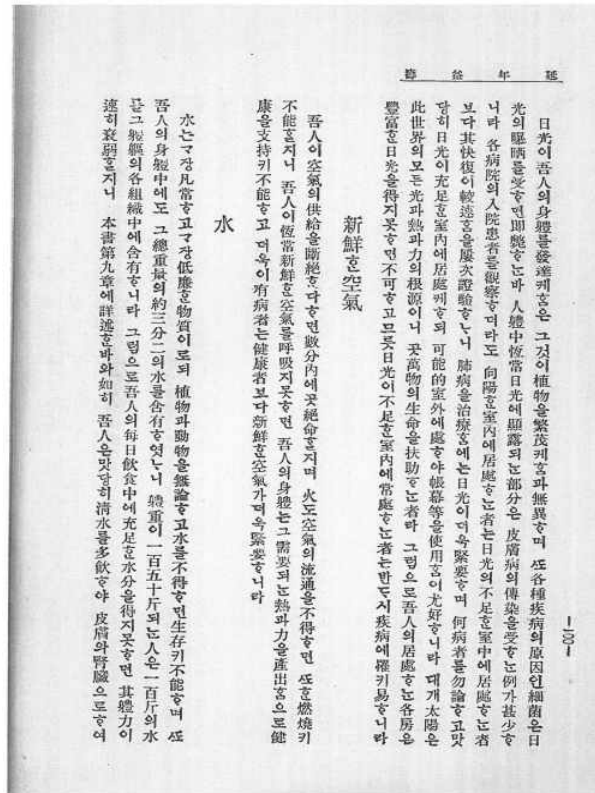
4. 음주와 흡연의 해



(그림4)

음주의 해로써 근육을 약하게 하며 기억력도 안 좋게 한다. 또한 신체의 각 기관을 망가 지게 하여 병에 이르는 원인이 되고 생명을 단축시킨다. 품행도 안 좋게 된다고 설명하며 금주 방법도 소개하고 있다. 담배에 대해서도 마찬가지로 설명하고 있다.

5. 천연적 요방법



(그림5)

제19장과 20장은 치료법에 대해서 논하고 있는데 제20장에서는 천연적 요방법으로 일광, 신선한 공기, 물의 중요성을 말하며 아울러 찜질이나 족탕, 좌욕, 냉수마안법 등을 소개함.

6. 모유를 대신하는 인공적 영양물

在箱의 乳兒의 飼養 章五廿第

乳罐을 開封을 前에 온저 熱水를 罐頂에 注下키 後 一小孔을 穿키 且 每 次에 需要되는 牛乳를 倒出을 後  
 에는 空器로써 罐頂을 復舊야 塵埃의 侵入을 防止할 事니라 炎天을 當키야는 開封을 甘乳를 一日以上

의 瓶中에 入키고 此에 養過은 水를 注滿키고 栓塞을 止키니 此 瓶中의 清水는 炭石灰水(一名 炭開灰水)니라  
 牛乳를 購得키 難은 境遇에는 罐詰牛乳를 代用을 可키 有스니 罐詰乳도 二種이 有스니 甘乳와 不甘乳라  
 甘乳는 巢標와 鷹標와 金章標의 三種이 有스니 其中에 含有은 糖分이 較多키고 不甘乳는 天然熊標와 高山  
 標와 鹿女標와 花標의 四種이 有스니 其中에 含有은 糖分이 較少키니라 그러나 小兒의 食料를 作高에는 右  
 甘乳와 不甘乳를 混用을 可키니 其法은 左에 列舉키 醫師 韋廉士(氏)가 育兒指南中의 罐乳配製表를 標準  
 함이 宜好키니라

年 齡	甘乳의 配分	不甘乳의 配分	沸過水의 配分	未湯의 配分	每 回의 當 食量	食後 相 距 的 回 數
第 一 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 二 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 三 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 四 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 五 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 六 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 七 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 八 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 九 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 十 日	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 一 週 至 三 週	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 二 週 至 四 週	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 三 週 至 六 週	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 四 週 至 九 週	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次
第 五 週 至 一 年	分 三	分 三	分 三	分 三	〇 七 五 勺	二 時 間 八 次

上 勺 半 至 三 勺 三 時 間 半 七 次  
 兩 勺 半 乃 至 六 勺 二 時 間 半 七 次  
 三 勺 半 至 五 勺 三 時 間 半 七 次  
 四 勺 半 至 七 勺 三 時 間 半 七 次  
 五 勺 半 至 九 勺 三 時 間 半 七 次  
 六 勺 半 至 一 一 勺 三 時 間 半 七 次  
 七 勺 半 至 一 三 勺 三 時 間 半 七 次  
 八 勺 半 至 一 五 勺 三 時 間 半 七 次  
 九 勺 半 至 一 七 勺 三 時 間 半 七 次  
 一 〇 勺 半 至 一 九 勺 三 時 間 半 七 次  
 一 一 勺 半 至 二 一 勺 三 時 間 半 七 次  
 一 二 勺 半 至 二 三 勺 三 時 間 半 七 次

(그림6)

영아에 대해서 모유를 주는 것이 최선이나 어려운 경우에는 신선하고 청결한 우유가 좋다.

7. 설사와 이질의 예방



(그림7)

설사와 이질의 증상이나 치료법을 설명하고, 그 예방방법에 대해서 비위생적인 음료수, 세균을 포함한 음식물, 불결한 식기, 파리, 불결한 손 등을 조심하는 것을 설명하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

東西醫學要義(동서의학요의)

**【정의】**

이 책은 동서 의학의 요령을 모아서 편집한 것이다. 1편에는 동서의 생리학 개론, 2편에는 진찰법, 3편 및 4편에는 실제로 치료해야 할 각 병에 대해서 동서의 의학을 대조하면서 원인, 증상, 진찰, 감별, 예후, 요법, 영법, 침구, 단방을 병기했다.

병명을 계통적으로 분류하기 위해 전염병, 소화기, 호흡기, 순환기, 비뇨기, 생식기, 신경계 및 오관기, 전신병, 운동기, 부인과, 소아과, 외과, 중독, 약학, 침술로 분류했다. 동의학과 서의학의 각 전문에 있으면서 상대방의 병명을 모르는 사람을 위해 [동]과 [서]라고 표에 표기했다.

**【음식 관련 정의】**

의학에 관한 책이라 음식에 관한 부분은 주로 제1장 제6절의 소화기 및 소화 작용에 관한 부분과, 음식으로 인하여 신체 기관이 상하는 경우에, 예를 들어 술의 과음이나 혹은 소주의 중독의 사례가 나타난다.

**【서지】**

자료명 : 東西醫學要義(동서의학요의)  
 저자: 東西醫學研究會, 都鎮羽 著(동서의학연구회, 도진우 저)  
 발행사항: 서울, 亞細亞出版社(아세아출판사), 1975  
 형태사항: 662 p., 삽도, 21 cm.  
 소장처: 단국대학교 율곡기념도서관(천안)

위 책의 원본은 1923년에 출판되었으며, 1975년에 개정이 되었고 이를 인용하였다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 3편 18장으로 되어있다.

東西醫學要義 目次(동서의학요의 목차)

例言(사례)

第一編 東西生理概論(동서생리개론)

第一章 (西) 生理解剖圖說(서)(생리해부도설)

第一節 總論(총론)

第二節 身體外部之名稱(신체외부 명칭)

第三節 骨及其作用(뼈 및 그 작용)

第四節 筋及其作用(근육 및 그 작용)

第五節 皮膚及其作用(피부 및 그 작용)

第六節 消化器及消化作用(소화기 및 소화작용)

第七節 呼吸器及呼吸作用(호흡기 및 호흡작용)

第八節 循環器及血行作用(순환기 및 혈행작용)

第九節 泌尿器及生殖器作用(비뇨기 및 생식기작용)

第十節 神經系及其作用(신경계 및 그 작용)

第十一節 五感器及其作用(오감기 및 그 작용)

第二章 (東)全身構造及作用事各論(동)(전신구조 및 작용 사 각론)

第一節 身形、精、氣、神、血、津液、言語、聲音、夢(체형, 정, 기, 신, 혈, 진액, 언어, 성음, 꿈)

第二節 頭、面、眼、鼻、口舌、齒(머리, 얼굴, 눈, 코, 입과 혀, 이)

第三節 咽喉、頸項、背胸、腹臍、脇(인후, 경항, 등과 가슴, 배와 배꼽, 겨드랑이)

第四節 皮、肉、髮、筋、骨、脉、頸絡(피부, 근육, 머리카락, 힘줄, 뼈, 영, 경락)

第五節 五臟六腑(오장육부)

第六節 手、足、小便、大便、前陰、後陰(손, 다리, 소변, 대변, 전음, 후음)

第二編 診察(진찰)

第一章 脉法及生死候(영법 및 생사후)

第一節 緒脉主病(서영주병)

第二節 緒脉體狀(서영체상)

第三節 緒脉主病(서영주병)

第四節 死脉聰訣(사영총결)

第五節 東西診論(동서진론)

第六節 王叔和生死候歌(왕숙화생사후가)

第三篇 傳染病學(전염병학)

第一章 九種傳染病(구종전염병)

(東)(동)

(西)(서)

傷寒瘟疫(상한온역)

.....

.....

痢疾(리질)

.....

流行性咽喉(유행성인후)

.....

陽毒(양독)

痘瘡(두창)

腸室扶斯(장질부사)

바라지扶斯(바라지부사)

發疹室扶斯(발진실부사)

赤痢(적리)

虎列刺(호렬자)

實布垚里亞(실포질리아)

黑死病(흑사병)

猩紅熱(성홍열)

痘瘡(두창)

## 第二章 諸種傳染病(여러 전염병)

(東)(동)

紅疫(홍역)

破傷風(파상풍)

丹毒(단독)

疫癘(역해)

瘧疾(학질)

時行感冒(시행감모)

霍亂(곽란)

(西)(서)

麻疹(마진)

破傷風(파상풍)

丹毒(단독)

瘰癧(경해)

麻拉尼亞(마랍니아)

流行性感風(유행성감모)

霍亂(곽란)

水痘(수두)

時行腮腫(시행시종)

脚氣(각기)

脚痠(각위)

狂犬咬(광견교)

馬毒(마독)

產後發熱(산후발열)

疫黃(역황)

水痘(수두)

流行性耳下腺炎(유행성이하선염)

脚氣(각기)

.....

狂水病(광수병)

馬疫(마역)

產褥熱(산욕열)

와이루氏病(와이루씨병)

## 第三章 (東) 傷寒論(상한론)

## 第四章 (東) 六氣(육기)

## 第四編 雜病(잡병)

### 第一章 消化器病(소화기의 병)

(東)(동)

內外傷辨(내외상변)

勞倦傷(로권상)

食傷(식상)

酒傷(주상)

(西)(서)

.....

.....

胃加答兒(위가답아)

.....

.....  
 嘔吐(구토)  
 噎膈反胃(열격반위)  
 黄疸(황달)  
 心痛(심통)  
 胃癰(위옹)  
 腹痛(복통)  
 吞酸嘈噯噯氣(탄산조잡애기)  
 肝癰(간옹)  
 脹滿(창만)

酒客譫妄症(주객섬망증)  
 神經性嘔吐(신경성구토)  
 胃擴張(위확장)  
 黄疸(황달)  
 胃痛(위통)  
 胃癌(위암)  
 膈加答兒(장가답아)  
 肝臟硬化症(간장경화증)  
 肝臟腫瘍(간장종양)  
 腹水(복수)

虫病(웬병)  
 蛔虫(회웬)  
 寸白虫(촌백웬)  
 蟯虫(요웬)  
 .....  
 六爵(륙작)  
 積聚(적취)  
 泄瀉(설사)

.....  
 蛔虫(회웬)  
 絲虫(조웬)  
 蟯虫(요웬)  
 十二指腸虫(십이지장웬)  
 .....  
 .....  
 .....

第二章 呼吸器諸病(호흡기의 병)

(東)(동)  
 咽喉(인후)  
 乳蛾(유아)  
 吃逆(흡역)  
 哮喘(효천)  
 咳嗽(해수)  
 肺痿肺鼓癰(폐위폐고류)  
 勞瘵(로찰)  
 肺脹(폐창)

(西)(서)  
 喉頭加答兒(후두가답아)  
 扁桃腺炎(편도선염)  
 吃逆(흡역)  
 氣管枝喘息(기관지천식)  
 氣管枝加答兒(기관지가답아)  
 肺壞疽(폐괴저)  
 肺結核(폐결핵)  
 肺氣腫(폐기종)

第三章 循環器諸病(순환기의 병)



(東)(동)  
 心動病(심동병)  
 脉病(맥병)  
 陶仲(도중)  
 健忘(건망)  
 驚悸(경계)  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

(西)(서)  
 .....  
 .....  
 心悸亢進(심계항진)  
 .....  
 .....  
 心內膜炎(심내막염)  
 心臟瓣膜炎(심장변막염)  
 心囊炎(심낭염)  
 心臟痙攣(심장경련)  
 動脈硬化症(동맥경화증)

(東)(동)  
 陰痿(음위)  
 下焦病(하초병)  
 .....  
 小便不禁(소편부금)  
 夢遺(몽유)  
 精滑(정활)  
 下疳瘡(하감창)  
 尿多(뇨다)  
 尿血(뇨혈)  
 淋疾(림질)  
 浮腫(부종)  
 疝病(산병)  
 狐疝(호예)  
 .....  
 .....  
 便毒(편독)  
 小便不通(소편부통)  
 關格(관격)  
 赤白濁(적백탁)  
 .....  
 大便燥結(대편조결)  
 脫肛(탈항)

(西)(서)  
 陰痿(음위)  
 畢丸炎(필환염)  
 副睪丸炎(부고환염)  
 遺尿症(유뇨증)  
 遺精(유정)  
 精液漏(정액루)  
 下疳(하감)  
 尿崩(뇨붕)  
 血尿(혈요)  
 淋疾(림질)  
 腎臟炎(신장염)  
 .....  
 歇婁尼亞(혈루니아)  
 膽石疝痛(담석산통)  
 風氣疝痛(풍기산통)  
 橫痃(횡헌)  
 .....  
 .....  
 .....  
 尿毒症(뇨독증)  
 常習便秘(상습편비)  
 脫肛(탈항)

第四章 泌尿器及生殖器諸病(비뇨기 및 생식기의 병)

痔疾(치질)

痔核(치핵)

第五章 腦脊髓神經緒病(뇌 척추 신경의 병)

(東)(동)  
 氣不足(기부족)  
 頭風(두풍)  
 頭痛(두통)  
 眩暈(현훈)  
 痛風(통풍)  
 下體痛風(하체통풍)  
 背痛風(배통풍)  
 中風(중풍)  
 .....  
 .....  
 .....  
 風痺(풍비)  
 麻木(마목)  
 脇痛(협통)  
 口眼喎斜(구안괘사)  
 胃風面腫(위풍면종)  
 癱瘓(탄탄)  
 乳痛(유통)  
 臟燥(장조)  
 癲癇(전간)  
 癲狂(전광)  
 .....  
 .....  
 緒氣(서기)

(西)(서)  
 神經衰弱(신경쇠약)  
 偏頭痛(편두통)  
 .....  
 眩暈(현훈)  
 痛風(통풍)  
 坐骨神經痛(좌골신경통)  
 背肋間神經痛(배늑간신경통)  
 .....  
 腦出血(뇌출혈)  
 腦貧血(뇌빈혈)  
 腦充血(뇌충혈)  
 麻痺(마비)  
 .....  
 .....  
 顏面神經麻痺(顏面神經麻痺)  
 顏面神經痛(안면신경통)  
 脊髓癆(척수로)  
 乳房神經痛(유방신경통)  
 歇私帝尼(혈사제니)  
 癲癇(전간)  
 .....  
 躁鬱狂(조울광)  
 鬱憂狂(울우광)  
 .....

第六章 耳科(귀의 병)

(東)(동)  
 耳病(이병)  
 聾耳膿耳(정이농이)  
 .....

(西)(서)  
 .....  
 外聽道炎(訂誤)耳垢堆積  
 (외청도염(정오)이구퇴적)  
 急性中耳炎(급성중이염)

第七章 眼科(눈의 병)

(東)(동)  
 眼疾(眼疾)  
 雀目(작목)  
 漏睛(루청)  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

(西)(서)  
 .....  
 夜盲(야맹)  
 膿漏性結膜炎(농루성결막염)  
 白內障(백내장)  
 綠內障(록내장)  
 弱視及黑障(약시급흑장)  
 亂視(란시)

.....	麥粒腫(맥립종)
.....	加答兒性結膜炎(가답아성결막염)
.....	도라호무
.....	實布的里性結膜(실포적리성결막)
.....	水泡性結膜炎(수포성결막염)
.....	角膜炎(각막염)
.....	.....
視遠近視(시원근시)	.....
.....	限瞼線炎(한검록염)

第八章 口舌及齒科(구설급치과)

(東)(동)	(西)(서)
口瘡(구창)	口腔炎(구강염)

驚口瘡(경구창)	驚口瘡(아구창)
日疔(일감)	潰瘍性口內炎(궤양성구내염)
日唇舌病問答(일진설병문답)	.....
齒痛(치통)	齒痛(치통)
.....	齒齦炎(치간염)
.....	齒槽膿漏(치조농루)
齒壅(치옹)	齒齦息肉(치간식육)

(東)(동)	(西)(서)
鼻病(비병)	.....
傷風鼻感(상풍비감)	鼻感冒(비감모)
鼻痔(비치)	鼻茸(비용)
衄血(늑혈)	鼻衄(비늑)
鼻口(비□)	酒口(주□)
鼻淵(비연)	惡臭鼻漏(악취비루)

第九章 鼻科(코의 병)

第十章 皮膚緒病(피부의 병)

(東)(동)  
 癩風(전풍)  
 發□(발□)  
 癢痛(양통)  
 □疹(□진)  
 疥癬(개선)  
 ……  
 ……  
 ……  
 ……  
 ……

……  
 毛落(모락)

(西)(서)  
 癩風(전풍)  
 紅□(홍□)  
 皮膚癢痒(피부소양)  
 寄生性匍行疹(기생성복행진)  
 ……  
 疥癬(개선)  
 頑癬(완선)  
 黃癬(황선)  
 苔癬(태선)  
 乾癬(건선)

濕疹(습진)  
 頭髮脫落(두발탈락)

第十一章 全身病(전신에 걸친 병)

(東)(동)  
 亡血(망혈)  
 吐血(토혈)  
 虛勞(허로)  
 ……  
 ……  
 ……  
 龜□龜背(구□구배)  
 消渴(소갈)  
 癩癩(라력)  
 言語(언어)  
 聲音(성음)  
 津液(진액)  
 痰(담)  
 流住痰(류주담)  
 ……  
 咯血(각혈)  
 便血(편혈)  
 舌衄、九竅出血(설늑, 구구출혈)  
 齒衄(치늑)

(西)(서)  
 急慢性質血(급만성질혈)  
 ……  
 ……  
 惡性貧血(악성빈혈)  
 壞血病(괴혈병)  
 白血病(백혈병)  
 佝僂病(구루병)  
 糖尿(당뇨)  
 腺病(선병)  
 ……  
 ……  
 ……  
 ……  
 肋膜炎(늑막염)  
 咯血(각혈)  
 ……  
 ……

第十二章 運動諸器病(운동기관의 병)

(東)(동)  
肩臂痛(견비통)  
風濕骨痛(풍습골통)

(西)(서)  
.....  
關節痿麻質斬(관절루마질참)

鶴膝風(학슬풍)  
轉筋(전근)  
腰痛(요통)

膝關節炎(슬관절염)  
腓腸筋痙攣(비장근경련)  
.....

(東)(동)  
月經不調(월경부조)  
血閉(혈폐)  
崩漏(붕루)  
赤白帶下(적백대하)  
惡阻(악조)  
求嗣(구사)  
下乳汁(하유즙)  
子癇及褥風(자간급육풍)  
半產(반산)  
陰門緒病(음문서병)  
.....  
.....  
.....  
產前十三症(산전십삼증)  
產後十五症(산후십오증)

(西)(서)  
月經困難(월경곤난)  
月經閉止(월경폐지)  
子宮出血(자궁출혈)  
白帶下(백대하)  
妊婦嘔吐(임부구토)  
.....  
乳汁過小及過多(유판과소급과다)  
妊婦及產婦急癇(임부급산부급간)  
流產(류산)  
.....  
陰門癢痒症(음문소양증)  
陰門炎(음문염)  
膾加答兒(질가답아)  
.....  
.....

第十三章 婦人科(부인과 병)

(東)(동)  
看形察色(간형찰색)  
臍風(제풍)  
吐瀉(토사)  
急驚風(급경풍)

(西)(서)  
.....  
臍炎(제염)  
嬰兒虎列刺(영아호렬자)  
腦膜炎(뇌막염)

第十四章 小兒科(소아과 병)

慢驚風(만경풍)  
慢脾風(만비풍)  
天吊驚風(천적경풍)  
口瘡(□경)  
子兒癲癇(자아전간)  
食積(식적)

.....  
.....  
.....  
.....  
小兒急癇(소아급간)  
消化不良(소화부량)

疔病(감병)	.....
.....	脚氣(각기)
小兒病問答(소아병문답)	.....
(東)(동)	(西)(서)
癰疽(옹저)	癰疽(옹저)
大風瘡(대풍창)	癩病(라병)
楊梅瘡(양매창)	全身□毒(전신□독)
軟□(연□)	□瘍(□양)
□疽(□저)	□疽(□저)
湯火傷(탕화상)	火傷(화상)
凍傷(동상)	凍傷(동상)
金刀傷及折傷(김도상급절상)	創傷(창상)
瘰癧(좌비)	尋常性瘰癧(심상성좌창)

第十五章 外科(외과 병)

第十六章 中毒(중독)

(東)(동)	(西)(서)
蟲毒(고독)	.....
燒酎中毒(소주중독)	酒精中毒(주정중독)
水銀中毒(수은중독)	水銀中毒(수은중독)
肉毒(육독)	腐肉中毒(부육중독)
河豚中毒(하돈중독)	河豚中毒(하돈중독)
砒霜中毒(비상중독)	砒石中毒(비석중독)
毒蛇中毒(독사중독)	毒蛇中毒(독사중독)
蕈菌中毒(심원중독)	蕈菌中毒(심균중독)
藥物中毒十四種(약물중독십사종)	.....

第十七章 東西藥學(동서 약학)

(東) (동)	(西)(서)
毒藥及劇藥區別(독약급극약구별)	西藥用量(서약용량)

(東)(동)  
針術及仰伏人圖(침술급양복인도)

(西)(서)  
皮下注射及用量主治(피하주사급용량주치)

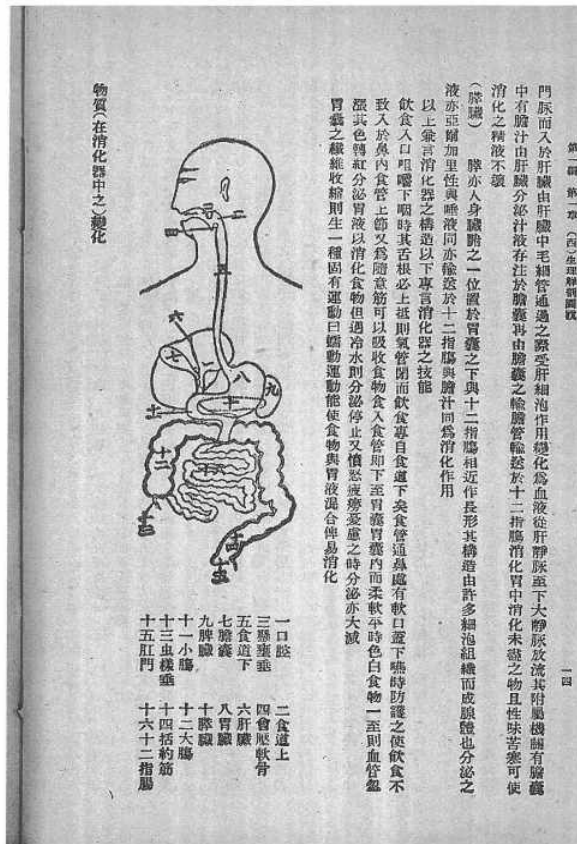
第十八章 東西針法(동서 침법)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
주류	술, 소주

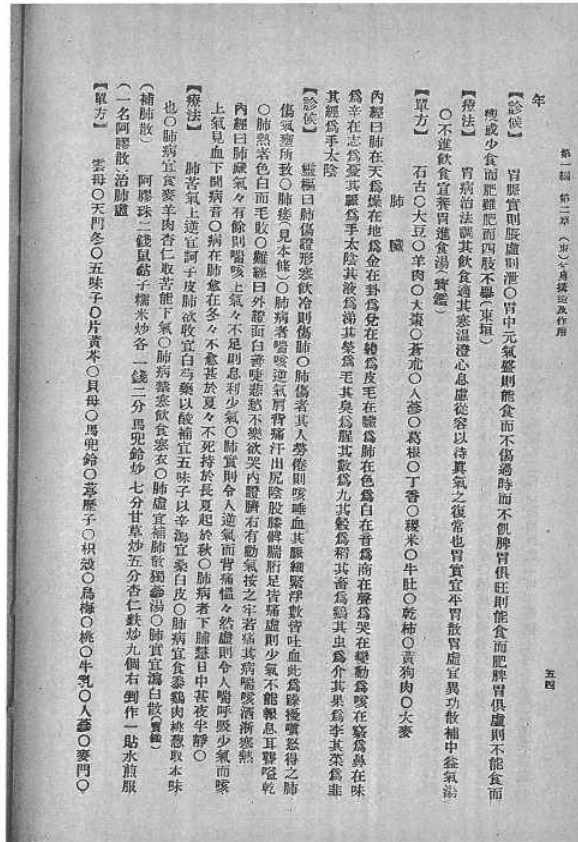
1. 음식물의 변화



(그림1)

몸 안의 소화기관을 설명하면서 먹은 음식이 어떻게 변화되어 가는가를 말하고 있다.

2. 요법

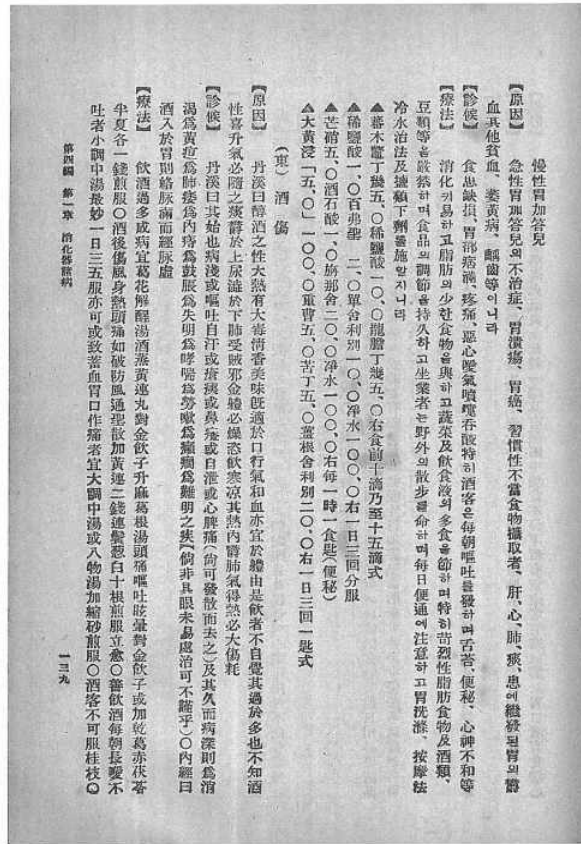


(그림2)

신체의 각 기관이 병에 걸렸을 때의 증상을 설명하면서 그 요법과 적합한 한약, 그리고 그 기관에 좋은 음식들을 소개하고 있다.



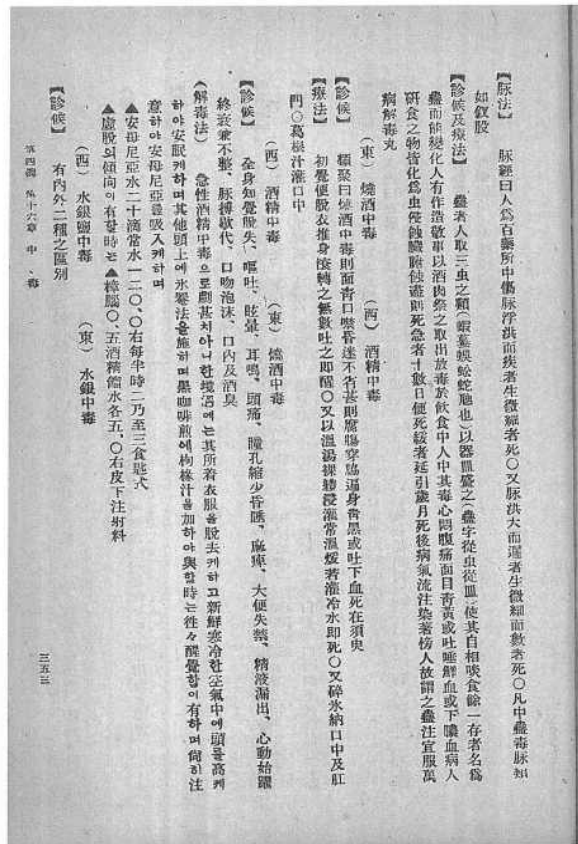
3. 주상



(그림3)

술을 마시는 것으로 인하여 일어나는 병에 대해서 설명하면서 치료법을 소개하고 있다.

4. 중독



(그림4)

소주에 의한 중독의 증상과 요법을 소개하고 있다. 그리고 해독법고 소개하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

現時の朝鮮(현시의 조선)

**【정의】**

이 책의 저자는 나이토 야소하치(内藤八十八)라는 사람으로 조선에서 활동하거나, 조선을 대상으로 연구하는 사람들에게 도움이 되고자 편찬한 것이다. 저자는 일본이 조선을 지배하는 목적 중에서 일본인들의 생명과 재산을 보장받는 것이 가장 중요하다고 생각하고 있었다. 이에 따라 대륙의 개발이 필수적이라 말한다. 저자는 식민지 개척을 서둘러야 한다고 주장하였다. 그 이유는 공업화가 급속히 진행되면 농업 노동자가 과잉이 된 일본의 사회적 문제를 해결할 수 있다고 생각했기 때문이다. 따라서 이를 위해 조선의 실상을 정확히 소개할 필요가 있었다.

저자는 조선의 실상을 교육, 금융, 시장, 교통, 통신, 전매, 미곡, 광업, 무역으로 나누어 조사하였다. 금융 분야에서는 중심 금융기관인 조선은행, 조선식산은행, 보통은행, 금융조합, 동양척식주식회사의 주요 업무와 영업현황을 소개하고 있다. 교통 분야에서는 철도와 관부연락선을 설명하고, 통신 분야에서는 각종 통신사업과 전기사업을 설명하였다. 전매상품인 연초, 인삼, 소금에 대해서도 간략히 언급되어 있으며, 주요 산업인 쌀은 다시 조선 쌀의 산지와 일본 내 주요 소비지, 수확고 등을 기록하였다. 광업에 대해서는 광업으로의 투자현황, 광구(鑛區), 광산, 채굴 등이 기록되어 있으며, 무역에서는 일본과 그 외 지역에 대해 설명하였다. 이 책은 1책 321페이지이다.

**【음식관련내용 정의】**

음식관련 내용의 정의로는 제4장 조선의 시장(일반상업과 시장거래, 주요시장, 특수시장), 제7장 전매(담배, 인삼, 소금), 제8장 조선의 쌀(산미, 종류와 미질, 조선미의 가치, 쌀·보리 수확고통계)에 내용이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명 : 現時の朝鮮(현시의 조선)

저자: 内藤八十八 著(내등팔십팔 저)

판사항: 2版(版)

발행사항: 京城, 朝鮮事業及經濟社, 大正14[1925](경성, 조선사업경제사, 대정14[1925])

형태사항: 2, 4, 321p, 19cm

분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝60

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 글은 나이토 야소하치가 1925년에 쓴 책으로 조선사업과 경제사에서 출판하였으며 원본은 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 10장으로 되어있다.

現時の朝鮮 目次(현시의 조선 목차)

第一章 朝鮮併合の顛末(조선병합의 전말)

第二章 教育(교육)

第一節 朝鮮人教育の沿革(조선인 교육의 연혁)

第二節 内地人教育の沿革(내지인 교육의 연혁)

第三章 金融機關(금융기관)

第一節 朝鮮銀行(조선은행)

第二節 朝鮮殖産銀行(조선식산은행)

第三節 普通銀行(보통은행)

第四節 手形交換所(어음교환소)

第五節 金融組合の沿革(금융조합의 연혁)

第六節 金融組合の現況(금융조합의 현황)

第七節 金融組合連合會(금융조합 연합회)

第八節 東洋拓殖株式會社の經營事業(동양척식 주식회사의 경영사업)

第四章 朝鮮の市場(조선의 시장)

第一節 一般商業と市場取引(일반상업과 시장거래)

第二節 主要市場(주요시장)

第三節 特殊市場(특수시장)

第五章 交通(교통)

第一節 鐵道(철도)

第二節 閔釜連絡船(관부연락선)

第三節 私設鐵道の概況(사설철도의 개황)

第六章 通信(통신)

第一節 通信事業(통신사업)

第二節 電氣瓦斯事業(전기와사사업)

第七章 專売(전매)

第一節 煙草(담배)

第二節 人參(인삼)

第三節 塩(소금)

第八章 朝鮮の米(조선의 쌀)

第一節 産米(산미)

第二節 種類と米質(종류와 미질)

第三節 朝鮮米の価値(조선미의 가치)

第四節 米麦収穫高統計(쌀 보리 수확고 통계)

第九章 朝鮮の鉱業(조선의 광업)

第一節 併合以來の鉱業狀況(병합이후의 광업상황)

第二節 出願(출원)

第三節 鉱区(광구)

第四節 鉱産(광산)

第五節 操業(조업)

第六節 四大鉱業の狀況(4대 광업의 상황)

第十章 貿易(무역)

第一節 輸出品(수출품)

第二節 輸入品(수입품)

第三節 移出品(이출품)

第四節 移入品(이입품)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	쌀, 조선미, 산미

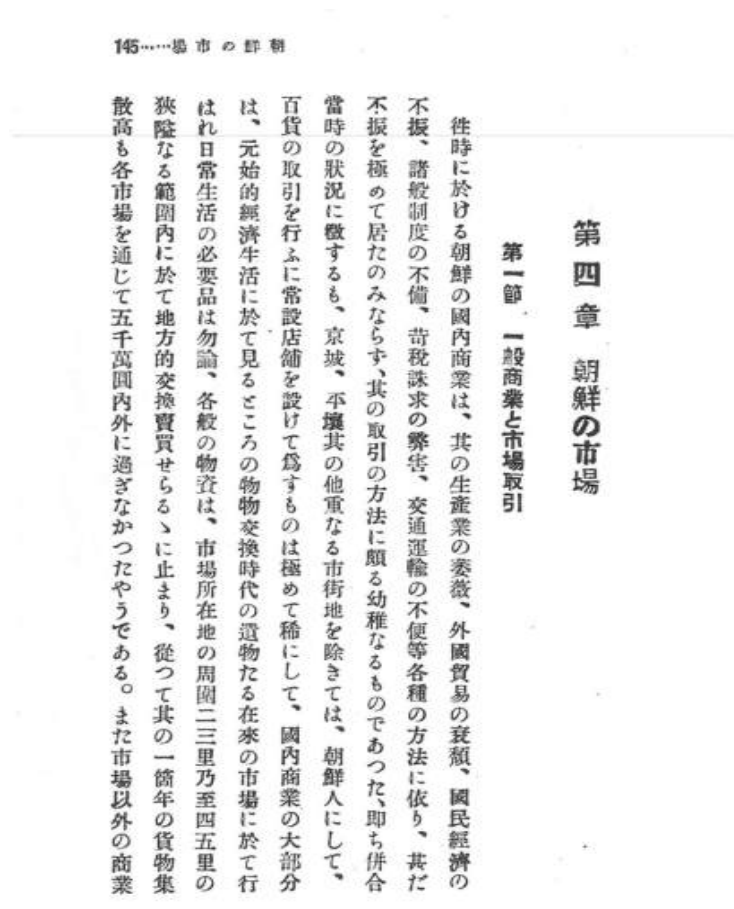
한일병합(日韓併合)의 패업(覇業)은 과거의 역사가 되고, 가장 중요한 생명재산의 안전과 견고함은 보장되는 시기가 와서 우리는 급히 대륙개발에 종사하여 동아시아 선진국으로써의 사명을 다해야 할 것이라고 보았다.

최근 조선의 실상은 붓으로, 입으로 내외에 소개되었지만, 그 요점을 잃는 것을 유감으로 하여, 자신이 그것의 천학비재를 소망하여 본서를 편집하는 것으로 책 안에 계기(揭記)한 사항은 원고를 고쳐 제2, 제3편으로 편집할 것이다.

본 서적의 목적은 이미 반도의 실상인 대부분을 바로잡는 것과 동시에 우리는 조선반도에서 활약하거나 실상을 연구하여 제사(諸士)에 바쳐야 한다.

조선의 문제는 더욱더 절실한 지금 이 책이 다른 경영의 일단(一端)에 도움이 되었으면 좋겠다고 설명하고 있다.

1. 일반상업과 시장거래



(그림1)

병합 당시 조선의 국내 상업은 극히 미숙한 상태였다. 경성, 평양 등의 시가지를 제외하

고는 조선인이 거래를 하기 위해 상설점포를 설치하여 운영하는 곳은 극히 드물었다. 국내 상업의 대부분은 원시적 경제생활에서 보이는 물물교환시대의 현재 모습인 재래시장에서 이루어지고 있었다.

## 2. 시장규칙의 발포



(그림2)

총독부 설치 이후 시장에 대한 종래의 풍습이 새로 바뀌었다. 시장에 감독을 엄격하게 할 필요가 있어 시장의 설치, 변경 등에 관해서는 지방장관이 본부에 보고를 하고 처리하게 되었다. 더 다이쇼(大正)3년 9월(1914년)에는 새로운 부령으로 인해 시장규칙을 제정해서 시장에 종류를 3가지로 분류하고 시장에 관한 중요한 사항은 모두 도(道)장관에 권한으로 맡기게 되었다. 다이쇼 9년(1920년)에는 동 규칙의 일부를 개정하고 현재 시장에 관한 규정을 마련하여 유가증권 국물거래시장을 공인하게 되었다.

위 사진은 인천미두거래소의 당시의 모습이다.

3. 인삼

227.....頁

專

政府の專賣に係る紅蔘原料産地以外に於ても相當の人蔘産額あり大正十三年に於ける人蔘圃坪數一四八、五九九坪收穫水蔘八四、七六八斤に達せり。

大正十三年度	年	圃坪數	收穫水蔘	紅蔘製造高
		一四八、五九九坪	八四、七六八斤	四六、〇三三斤

人蔘は古來高麗蔘と稱し世に貴重せられ夙に政府の專賣に屬したるものなり併合の際舊韓國政府の制定したる紅蔘專賣法を繼續し來りしか大正九月十月之を廢して紅蔘專賣令を公布あり事業の亦大に見るべきものあるに至れり。  
大正十三年度に於ける掘採坪數收納水蔘斤數、及紅蔘製造高は左の如し。

第二節 人蔘

切	李王家用	二〇、〇三三斤
計	總計	一、三三、三三三斤
	總合計	一、三三、三三三斤
		二、九、〇四三、〇三五斤

(그림3)

인삼은 고려 삼으로 칭했고 세상에서 귀하게 여겨져, 정부의 전매에 속하고 있었다.

병합되고도 한국정부가 제정한 홍삼전매법을 계속 따랐지만 다이쇼9년 10월에 그 법을 폐하고 홍삼 전매령을 공포하고 사업이 확대되었다.



4. 종류와 미질 1

米の部 朝鮮……232

**第二節 種類と米質**

從來朝鮮の米は倭租、毛租、中租、正租、京租、愛達及び其の他種々の在來品種の栽培に過ぎざりしも併合以來總督府農務當局の優良品種獎勵に依り、尙全百五拾萬町歩の三分の二即ち百萬町歩は殆んど優良品種の栽培地となつたのである、即ち京城を中心として、南部地方と西部地方とは氣候地質に於て自然の相違ある故其の栽培種類も自ら異つて居る、今各道栽培の改良品種を列記して見れば、 ▲印は在來種

慶尙南道(南部地方)早神力、穀良郡、都、中神力、多摩錦 ▲倭租  
 慶尙北道(同) 早神力、穀良郡、日の出 ▲倭租  
 全羅南道(西南部地方)早神力、穀良郡、高千穂、多摩錦、非町、中熟勝力 ▲倭租  
 全羅北道(同) 早神力、穀良郡、高千穂、多摩錦、石白 ▲石山租 ▲倭租  
 忠清南道(中南部地方)早神力、穀良郡、多摩錦、石白  
 忠清北道(同) 早神力、穀良郡、多摩錦、日の出、錦、大橋  
 江原道(中東部地方)多摩錦、日の出、岡山、龜の尾、伊勢珍子  
 京畿道(中部地方)早神力、穀良郡、多摩錦、日の出、石白

(그림4)

종래 조선의 쌀은 외조, 모조, 중조, 정조, 경조, 애달 및 기타 의 재래품종의 재배에 지나지 않았지만 병합 이후 총독부 농무당국의 우량품종의 장려로 인해 수전전체의 3분의2는 거의 우량품종의 재배지가 되었다. 지방마다 기후와 지질의 차이가 있어 재배되는 종류도 다르다. 각도(道) 재배의 개량품종은 위와 같다.

5. 종류와 미질 2

233 米 の 鮮 朝

黄海道(西部地方)日の出、ハツ頭。▲毛租 ▲中租 ▲正租  
 平安南道(西北部地方)日の出、龜の尾。  
 平安北道(同) (日の出、龜の尾、岡山、▲京租 ▲大邱 ▲受連  
 咸鏡南道(東北部地方)日の出、龜の尾、早生大野。  
 咸鏡北道(同) (并頭早生、廿日早生、小田代。▲實租 ▲多々租  
 以上の如くにして、神力、穀良、日の出等は南部地方に適し、西部北部に至つては日の出龜の尾等が氣候地質に適合して居る。  
 米の品質としては、神力は早生種として又栽培場所に依りては中生種となるが粒は小粒にして甘味及粘着力に富み米飯用として美味なれば、鮮内は勿論東京方面にて、内地米同様に歓迎せられ、出荷時期に於ては東京、横濱に多く陸上げせらる、穀良都も早生種なるが、場所によりて中生種となり、粒は大粒にして食用としてよりも、其の風味及含有成分に於て清酒醸造用に適良なりとて攝津灘及び其の他酒造家に愛用せらるゝを以て、穀良都の移出は主として大阪神戸に陸上げを見る、多摩錦、高千穂其

(그림5)

전 쪽에 이어 각도(道) 재배의 개량품종을 나타내고 있다. 신력(神力), 곡량(穀良), 해돋이 등은 남부지방에 적합하고, 서부 북부에서는 해돋이, 거북꼬리 등이 기후 지질에 적합하다.

6. 조선미의 가치

米の朝鮮朝……234

第三節 朝鮮米の價値

他の種類に至つては一般食用として普偏的に需用せられて居るのである。

近年に於ける朝鮮の産米は全耕地の三分の二は内地各府縣にて獎勵しつゝある改良品種即ち、神力、穀良、日の出、多摩錦、又は石臼、雄町、龜の尾等にて、此の種の米が其の形狀、風味、粘着力及び其の色澤等に於て優秀品なることは云ふまでもなく内地九州の米産地たる肥後熊本縣に於ては神力、雄町、近畿大阪府の神力、雄町、日の出東海道愛知縣の神力、雄町、北陸道福井縣の神力、多摩錦、新潟縣の石臼、龜の尾等を栽培せられて、一般食用として、歡迎せられつゝあるに對比せば、朝鮮米が劣等であるとか、又は味い不味であるとか云ふ理由はないのである。

種類に變りなく然も氣候地質共米作に適良なる地に栽培したる朝鮮米が、同種類の米を常食として不足なき内地に於て、特に朝鮮に於て生産するが故に之れを嫌ふと云ふ理由は發見に苦しむも、之れが原因としては朝鮮を諒解せぬ人が理由なくして、俗

(그림6)

다이쇼 13년(1924년)쯤 당시 조선의 산미는 전 경지의 3분의 2는 내지에서 장려하는 개량 품종이었고, 형상, 품미, 점작력 및 그 선택 등을 봐도 우량품인 것은 틀림없었다. 하지만 조선을 오해하거나 조선미의 품질은 열등하다는 상상·추측이 내지에서의 조선미 발전을 막고 있었다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

【자료명】

海東竹枝(해동죽지)

【정의】

조선 후기의 교육자이자 언론인이며 문인인 최영년(崔永年)이 짓고, 1925년에 송순기(宋淳夔)가 편집 출간한 한시집이다.

【음식관련 정의】

우리나라의 역사와 풍속을 한시로 표현하는 가운데 중편의 풍속유희와 명절풍속, 그리고 음식명물 부문에서 전래 음식에 관해 유래와 전승지역을 상세히 기록하고 있다. 문헌기록과 대중들의 평가를 근거로 제시하고 간혹 자신의 경험까지 첨부하여 출판 당시까지 전승되는 음식과 사라진 음식 등을 기록하고 있어 전국적인 음식지(飲食誌)로서의 가치를 지니고 있다.

【서지】

자료명: 海東竹枝(해동죽지)  
편저자: 崔永年 編著(최영년 편저)  
발행사항: 京城, 獎學社, 1925(경성, 장학사, 1925)  
형태사항: 3卷1冊(3권1책), 22.7×15.2cm  
소장처: 국립중앙도서관(한古朝45-가328), 고려대학교도서관, 성균관대학교 존경각, 한국학 중앙연구원

이 책은 불분권 1책의 신활자본으로 1925년 송순기(宋淳夔)가 편집하고, 김병채(金炳采)가 교주(校註)한 것이다. 상·중·하 3편으로 나누어져 있고, 권두에 윤희영(尹喜永)의 서문과 아우 만조(萬朝)가 쓴 제사(題辭), 송순기의 기언(記言)이 실려 있으며, 권말에 조면형(趙冕衡)의 발문이 있다. 상편에 68수, 중편에 111수, 하편에 128수의 한시를 수록하고 있다.

저자인 최영년(崔永年, 1856(철종 7)~1935)은 교육자이자 언론인과 문인으로 활동한 인물로 본관은 경주(慶州). 자는 성일(聖一), 호는 매하산인(梅下山人)이다. 경기도 광주에서 출생했으며 신소설『추월색(秋月色)』의 작가인 최찬식(崔瓊植)의 아버지이다.

갑오경장 후인 1897년 고향인 광주에 시흥학교(時興學校)를 설립하여 신교육에 앞장섰으며, 제국신문(帝國新聞)을 맡아 민족의 자주정신 배양과 계몽에 힘썼다.

설화집으로 실사총담(實事叢譚)(1918)과 악부시집으로 해동죽지(海東竹枝)(1925)를 통해서 암울한 시대에 처한 당시의 민중에게 민족적 자긍심을 고양시키려고 애썼다.

【목차와 구성】

이 책의 제목에서 ‘해동’이란 우리나라를 뜻하는 말이며, ‘죽지’란 중국 악부인 죽지사에서 따온 말이다. 중국의 죽지사는 경치, 인정, 풍속 따위를 노래한 민요에 바탕을 두고 창작

된 7언 연작 한시로 가창을 위한 시형식이다.

해동죽지도 우리나라의 역사를 내용으로 기문(奇聞) 이담(異談)과 풍습 등을 모아 기록하고 있다. 항목별로 음식명을 한자로 적은 후에 음식의 전승 지역과 유래를 간략하게 설명하고, 이어서 해당 내용을 7언의 한시로 표현했다.

이 책의 서두에는 윤희구(尹喜求)의 해동죽지서(海東竹枝序)와 동생인 최만조(崔萬朝)의 해동죽지제사(海東竹枝題辭), 그리고 최영년의 재자인 송순기의 해동죽지기언(海東竹枝紀言)이 수록되어 있다.

본문은 상중하 모두 3편으로 구성되어 있다. 상편에는 단군조선, 기자조선, 신라, 고구려, 백제, 가락(駕洛), 고려, 조선에 이르는 역사적 내용을, 중편에는 속악 유희(俗樂遊戱), 명절 풍속(名節風俗), 음식명물 등에서 전래놀이와 음식에 대해 소개하고 있다. 하편은 누대(樓臺), 정각(亭閣), 전묘(殿廟), 사묘(祠墓), 단소(壇所), 사형(祠亨) 등에 관해 한시로 노래했다.

【음식관련 내용】

표 1.

출처	원문	번역
중 편 속 악	86쪽 禳鬼粥 舊俗 民家有感冒病 則煮粥潑棄 (俗樂 于道上 稱曰 얼음심 遊戱)	양귀죽(禳鬼粥, 귀신을 위한 죽) 옛 풍속에 민가에서 병아 들었다고 생각되면 죽을 쑤어 길 위에 뿌렸는데 이를 가리켜 ‘얼음심’이라고 하였다.
	93쪽 祀餅湯 舊俗 有節祀之禮 名曰茶禮 每於 元朝獻白餅湯 且閤家食之 稱之曰 떡국차례	사병탕(祀餅湯, 제사 지내는 떡국) 옛 풍속에 명절 제사를 가리켜 다례라고 한다. 새해 아침에 흰 떡국을 올리고 모여 이를 먹는다. 이것을 ‘떡국차례’라고 하였다.
중 편 명 절 풍 속 (名節 風俗)	94쪽 白醞酬 舊俗 元朝高麗宮人 以白柿沈薑 湯和蜜 稱白柿醞酬 至今家家尚傳 名之曰 수전과	백제호(白醞酬, 꽃감 제호탕) 옛 풍속에 원나라 때 고려의 궁녀가 백시(白柿, 꽃감)를 생강 끓인 것에 담가 꿀을 넣어 백시제호(白柿醞酬)라고 했다. 지금도 집집마다 아직까지 전해오는데 이것을 ‘수전과(수정과)’라고 한다.
	95쪽 消瘴果 舊俗 上元嚼胡桃海松子 預防瘡 腫 自宮中頒賜戚里 市街設火大賣 家家購入 傳爲盛風 名之曰 부름	소종과(消瘴果, 부스럼 없애는 열매) 옛 풍속에 상원(上元, 음력 대보름)에 호도(호두)와 해송자(잣)를 깨물면 피부의 부스럼을 예방한다고 했다. 궁중에서는 왕실에 내려 주었고 시가에서는 불을 밝히고 큰 소리로 팔아 잡잡마다 사갔다. 이것이 전해져 유행하는 풍습이 되었는데 이를 ‘부름’이라고 한다.
	95쪽 祭藥飯 舊俗 有新羅照智王 以糯米飯祭	제약반(祭藥飯, 제사지내는 약밥) 옛 풍속에 신라 소지왕 때에 찹쌀밥으로 가

<p>烏 古事而誤爲祭品 名之曰 약밥</p>	<p>마귀에게 제사를 지냈다고 하는데 이 고사가 와전되어 제수품이 되었다. 이를 ‘약밥’이라고 한다.</p>
<p>95쪽 固齒炙 舊俗 上元 家家炙肉食之 名之曰 이긋치산적</p>	<p>고치적(固齒炙, 이를 굳게하는 산적) 옛 풍속에 정월 대보름에 집집마다 고기를 구워먹는데 이를 ‘이긋치산적’이라고 한다.</p>
<p>95쪽 聰耳酒 舊俗 上元 人人飲酒 名之曰 귀 발기술</p>	<p>총이주(聰耳酒, 귀를 밝게하는 술) 옛 풍속에 정월 대보름에 사람마다 술을 마셨는데 이를 ‘귀발이술’이라 하였다.</p>
<p>96쪽 食陳蔬 舊俗 上元家家 取前歲蔬菜食之 消却一年疾病 名之曰 무근나물</p>	<p>식진소(食陳蔬, 오랜된 나물 먹기) 옛 풍속에 정월 대보름에 집집마다 작년의 나물을 먹으면 한해의 질병을 물리친다고 하는데 이를 ‘묵은나물’이라고 한다.</p>
<p>99쪽 祭陳同 舊俗 家家置扶婁缸 充新穀以祈 年豐 帝釋囊供白飯 以祝妊娠 二 月初吉 設陳同祭以祈福祿穰穰 一 曰 부루단지, 一曰 제석주머니, 一曰 진동항아리</p>	<p>제진동(祭陳同, 진동항아리 제사) 옛 풍속에 집집마다 부루단지를 모시고 새 곡식으로 채워 한해의 풍년을 빌고, 제석주머니에 흰쌀밥을 올려 임신을 축하하며, 2월 초 갈알에는 진동을 모시고 복록이 곡식처럼 불어날 것을 빌었다. 이를 각각 ‘부루단지’, ‘제석주머니’, ‘진동항아리’라고 하였다.</p>
<p>99쪽~100쪽 煮花會 舊俗 三月三日 煎花餅于茶禮 且 於園林之間 煎花餅以爲賞春之遊 名之曰 화전놀이</p>	<p>자화회(煮花會, 꽃을 부쳐먹는 모임) 옛 풍속에 삼월삼짇날에는 다례에서 꽃으로 전을 부치고 정월이나 숲에서 꽃으로 부친 전을 가지고 봄을 감상하는 놀이를 삼았다. 이를 ‘화전놀이’라고 하였다.</p>
<p>101쪽 麥水團 舊俗 五月端五(sic午)日 薦新麥 于家廟 麥飯和以蜜水 名之曰 보 리수단</p>	<p>맥수단(麥水團, 보리밥과 꿀물) 옛 풍속에 오월 단오날에 햇보리를 가묘에 올리는데 보리밥과 꿀물을 이음하여 ‘보리수단’이라고 한다.</p>
<p>101쪽 薦櫻桃 舊俗 端午 櫻桃初熟 薦之太廟 頒之百官 人民亦薦祠堂 而後乃食 名之曰 앵두천신</p>	<p>천앵도(薦櫻桃, 앵두 올리기) 옛 풍속에 단오에 앵두가 처음 익으면 태묘(太廟, 종묘)에 올리고 모든 관리들에게 나누어주는데 백성들도 또한 사당에 올린 다음에 먹었다. 이를 ‘앵두천신’이라고 한다.</p>
<p>102쪽~103쪽 食狗臠 舊俗 伏日食狗羹 名之曰 복놀이</p>	<p>식구확{食狗臠, 개고기국 먹기} 옛 풍속에 복날에는 개고기국을 먹었는데 이를 ‘복놀이’라고 했다.</p>
<p>103쪽~104쪽 七夕飲 舊俗 七月七日 牽牛織女相逢之 日 稱以七夕 文人詩士納涼于山亭 水榭 大酌高飲 名之曰 칠석놀이</p>	<p>칠석음(七夕飲, 칠석에 술 마시기) 옛 풍속에 7월 7일은 견우와 직녀가 서로 만나는 날이라고 해서 칠석이라고 한다. 문인과 시사가 산의 정자와 물가의 누각에서 더위를 피하며 큰 술잔에 많이 마신다. 이를 ‘칠석놀이’라고 한다.</p>

<p>104쪽 新松餅 舊俗 八月十五日 謂之中秋 新羅以中秋謂嘉俳日 家家作餡餅隔松葉蒸之 上墓祭祀 名之曰  추석송편</p>	<p>신송병(新松餅, 새로운 송편) 옛 풍속에 8월 15일을 중추라고 하는데 신라에서는 중추를 가배일이라고 불렀다. 집집마다 떡을 만들어 솔잎을 깔고 삶아 성묘하여 제사에 올린다. 이를 '추석송편'이라고 한다.</p>
<p>104쪽~105쪽 黃花飲 舊俗 九月九日 謂之重陽 文人詩士大樽泛菊 登高作詩 名之曰 國화주</p>	<p>황화음(黃花飲, 국화술 먹기) 옛 풍속에 9월 9일을 중양절이라고 하는데 문인과 시사가 큰 술동이에 국화를 띄우고 높은 곳에 올라가 시를 지었다. 이를 '국화주'라고 한다.</p>
<p>105쪽 菜陳藏 十月立冬近節 家家淹漬菁菘謂之 進장</p>	<p>채진장(菜陳藏, 김장 담그기) 10월에 입동이 가까운 시기가 되면 집집마다 무와 배추를 절이는데 이를 '진장(김장)'이라고 한다.</p>
<p>106쪽 戊午餅 舊俗 十月戊午 是檀君降世之日 家家以豆餅祈福 名之曰 무오마날</p>	<p>무오병(戊午餅, 무오 시루떡) 옛 풍속에 10월 무오일은 단군께서 세상에 강림하신 날이라 하여 집집마다 팔로 시루떡을 만들어 복을 빌었다. 이를 '무오말날'이라고 한다.</p>
<p>106쪽 撒豆粥 舊俗 冬至日 煮赤豆粥塗門戶 祓降不祥 爲亞歲祝福之事 名之曰 동지팥죽</p>	<p>살두죽(撒豆粥, 파죽 뿌리기) 옛 풍속에 동짓날 붉은 팥죽을 쑤어 문에 뿌리는 것은 불길한 것을 없애 아세(亞歲, 동지)에 복을 빌기 위함이다. 이를 '동지팥죽'이라고 한다.</p>
<p>106쪽~107쪽 頒煎藥 舊俗 冬至日 自內局煉白蜜和桂薑屑大棗肉入于明膠 稱之煎藥 頒于戚里大臣 以爲冬至節祀之用 人民亦私造 爲贈與之物 名之曰 煎藥</p>	<p>반전약(頒煎藥, 전약 하사하기) 옛 풍속에 동짓날 궁중의 내국(內局, 내의원)에서 벌꿀·계피·생강가루·씨를 뺀 대추 등을 명교(明膠)에 넣고 고아 전약이라는 것을 만들어 왕실과 대신들에게 하사하는데 동짓날 재사용품으로 사용한다. 백성들도 역시 사사로이 만들어 주고받는 선물로 사용한다. 이를 '전약'이라 한다.</p>
<p>107쪽 食臘肉 舊俗 發砲兵獵臘猪於深山 臘享日 頒于百官 且民家亦食肉 名之曰 臘肉</p>	<p>식납육(食臘肉, 납육 먹기) 옛 풍속에 포수를 뽑아 깊은 산에서 산돼지를 사냥하여 납향날에 모든 관리들에게 하사한다. 또한 민간에서도 이날 고기를 먹으니 납육이라고 한다.</p>
<p>108쪽 頒臘藥 舊俗 自內局製各種丸藥 臘享頒于官吏軍民 名之曰 臘藥</p>	<p>반납약(頒臘藥, 납약 하사하기) 옛 풍속에 궁중의 내국(내의원)에서 여러 종류의 환약을 만들어 납향날에 관리와 군인과 민간에 하사한다. 이를 '납약'이라고 한다.</p>
<p>108쪽~109쪽 賣繭餅</p>	<p>매견고(賣繭餅, 고치떡 팔기)</p>

<p>舊俗 元朝茶禮用繭饊爲佳品 盖 做高麗 尙佛之俗 珍用油果因 以 爲例商人每於除夕前 行賣者 稱之 曰강정장사</p>	<p>옛 풍속에 원나라 조정의 다례에서 사용하 는 고치떡을 좋은 품질로 여겼는데 대개 고 려를 모방한 것이다. 고려는 불교 풍습을 숭 상하여 유과(油果, 유밀과)를 귀한 것으로 여 겼기 때문에 많은 상인들이 매년 설달 전에 돌아다니며 팔았는데 이를 ‘강정장사’라고 한 다.</p>
<p>109쪽 贈歲饌 舊俗 歲除將近 自郡邑而至京 自 閭巷而至鄉 互相贈物 名之曰 세 찬</p>	<p>증세찬(贈歲饌, 세배 음식 주고받기) 옛 풍속에 세밀이 가까워오면 지방의 군읍 에서부터 서울까지, 민가에서 시골까지 서로 음식을 주고받았는데 이를 세찬이라고 한다.</p>
<p>109쪽 打餅聲 舊俗 做高麗 造白餅之俗 每於除 夕 家家打作白餅聲滿城市 鄉谷亦 然 名之曰 흰떡 친다</p>	<p>타병성(打餅聲, 떡치는 소리) 옛 풍속에 고려를 모방하여 흰떡을 만들었 는데 매년 설달 그믐날이 되면 집집마다 흰 떡을 치는 소리가 성시에 가득하고 시골에도 역시 마찬가지였으니 이를 ‘흰떡 친다.’고 했 다.</p>
<p>110쪽 南原芹 南原郡南門外誕報廟前 有芹田纔 數畝虛 他芹皆莖空如葱 此是充腴 味亦甘香 爲絕品云</p>	<p>남원근(南原芹, 남원 미나리) 남원군 남문 밖의 탄보묘(誕報廟, 관왕묘) 앞에 미나리밭이 있는데 겨우 몇 이랑에 불 과하다. 다른 곳의 미나리는 모두 줄기가 파 처럼 비었지만, 이곳의 미나리는 밑둥이 알차 고 맛 또한 달고 향이 있어 아주 뛰어난 채 소라고 한다.</p>
<p>111쪽 藥果 水原郡龍珠寺 精造此果 供陵寢 祭享之需品 爲極嘉</p>	<p>약과(藥果) 수원군의 용주사는 이 과자를 매우 훌륭하 게 만들어 능침의 제수품으로 바치고 있는데 품질이 매우 좋다.</p>
<p>중 편 음 식 명물</p>	<p>효종갱(曉鍾羹) 광주성 안에서는 이 국을 잘 끓인다. 배추 속대·숙아(菽芽, 콩나물)·표고·소갈비·양지머리 뼈·해삼·전복에 토장을 넣어서 종일토록 끓인 다. 밤에 국항아리를 솜에 싸서 서울로 메고 가면 시간이 재상가에 도착하여 새벽종이 울 릴 때가 되는데 국항아리가 아직 따뜻하여 술 마신 후에 국을 마시면 달콤하고 담백하 며 향기가 짙어 이름이 세상에 알려졌다. 어 떤 사람은 이 국을 보고 북촌의 장국으로 보 기도 한다.</p>
<p>112쪽 再蒸餅 全州府內名物 一回作白餅 猛打</p>	<p>재증병(再蒸餅, 두 번 찐 떡) 이 떡은 전주부 안의 명물로 먼저 첫 번째</p>



<p>二回作坎入猪鷄香蔬 作曼頭形三 回蒸熟味極佳</p>	<p>로 흰떡을 만들어 강하게 친 다음에, 두 번째로 돼지고기·닭고기·향기 있는 채소 등을 소로 넣어 만두 모양으로 빚고, 세 번째로 찌서 익히면 맛이 매우 좋다.</p>
<p>112쪽 引切味 出於古之延安郡(今之延白郡)者 最美 糯米性甚珍佳 作餅一無頑疥 及其灸之潤和如糜和蜜食之 世稱 絕品</p>	<p>인절미(引切味) 옛 연안군(지금의 연백군)에서 생산되는 것이 가장 좋다. 찹쌀의 성질이 매우 좋아 떡을 만들면 거친 덩어리가 하나도 없고 떡을 불에 지지면 부드러워져 마치 된죽처럼 되어 꿀에 찍어 먹는다. 세상에서 뛰어난 음식이라고 한다.</p>
<p>112쪽 桃李湯 此是鷄臙 產於平壤城內帶 骨寸 切雜和藥葷 半日烹飪肉 甚腴軟 世稱頂上之名產</p>	<p>도리탕(桃李湯) 이것은 닭고기국으로 평양 성안 일대에서 생산된다. 뼈마디를 잘라 표고버섯과 훈채와 함께 종일토록 고아 고기를 익히면 살이 매우 연해져 세상 사람들이 패강(대동강) 상의 명산물이라고 칭한다.</p>
<p>112쪽 魚粥 產平壤府內名產 以鮮魚和粥 作 之 味甚甘膩</p>	<p>어죽(魚粥) 평양부 안에서 생산되는 명산물이다. 신선한 물고기로 죽을 쑀면 맛이 매우 달고 기름지다.</p>
<p>113쪽 栗餅 每秋暮時 賣於長湍郡高浪里店頭 甘潤極佳 傳爲名品 賣糕時 每有 蝦湯亦名物也</p>	<p>율병(栗餅, 밤떡) 매번 가을 저녁이면 장단군 고량리 가게 머리에 파는데 단맛이 매우 좋아 이름난 음식으로 전한다. 밤떡을 팔 때 마다 새우탕이 있는데 이것 역시 이름난 음식이다.</p>
<p>113쪽 冷麪 自開城以西 皆爲善調至於平壤 最爲名產</p>	<p>냉면(冷麪) 개성의 서쪽에서부터 심지어 평양에 이르기까지 대개 잘 만드는 것으로 가장 이름난 음식이다.</p>
<p>113쪽 紅米飯 產於寧邊郡 古之西面水田不過十 斗種 而米甚精白 至於造飯其色淡 紫如梁亦荳 水味甚腴香 傍田只隔 一珪 皆不若是</p>	<p>홍미반(紅米飯) 영월군에서 생산되는데 옛 서면의 논은 불과 십마지기에 지나지 않으나 쌀이 매우 깨끗하고 심지어 밥을 지으면 그 색이 담자색이어서 마치 수수나 팥과 같다. 곁의 논은 단지 1규를 떨어져 있지만 모두 이와 같지 않다.</p>
<p>113쪽 雪裏灸 此是開城府內古來名物 作法牛肋 或牛心油葷 作灸灸至半熟沈于冷 水 一霎時熾炭 更灸至熟 雪天冬 夜 爲下酒物肉甚軟 味甚佳</p>	<p>설리적(雪裏灸) 이 음식은 개성부 안에 예전부터 전해온 이름난 음식이다. 만드는 법은 소갈비 또는 소염통·기름·훈채로 반숙이 될 때까지 구워 냉수에 담근다. 잠시 후에 솥이 타오르면 다시 완전히 익을 때까지 굽는다. 눈 온 겨울밤 술</p>

	종류에 담그면 고기는 더욱 부드러워지고 맛이 매우 좋아진다.
114쪽 勝佳妓 此是海州府內名物 恰似京華之도미국수 而十分絶佳 以勝佳妓爲名	승가기(勝佳妓) 이 음식은 해주부 안의 명물이다. 마치 서울의 도미국수와 흡사하지만 훨씬 뛰어나서 예쁜 기생보다 낫다는 이름이 생겼다.
114쪽 白魚 通身潔白 味且淡香 康命吉先生濟衆書采出於漢江水中者 佳果若是言	백어(白魚, 뱀어) 몸 전체가 깨끗하고 희며 맛 또한 담백하고 향기가 있다. 강명길 선생의 제중서(『제중신편(濟衆新編)』)에 한강의 얼음 속에서 탄다고 했던 맛좋은 과일은 이것을 말한 것이다.
114쪽 葦魚 出於高陽郡之杏洲者最佳 昔以司養院官吏出館于此 四月進上于大內	위어(葦魚, 웅어) 고양군의 행주에서 나는 것이 가장 좋다. 옛날 사옹원의 관리가 이곳 관사에 나와서 4월에 대궐에 진상하였다.
114쪽 松魚 出於公州之錦江 形似黃鮎而大味極甘膩爲絶品	송어(松魚) 공주의 금강에서 잡히는데 모양이 누런 메기와 흡사하나 더 크다. 맛이 매우 달고 기름져서 뛰어난 음식이다.
115쪽 遊魚 出於江陵鏡浦臺淡水中 形似鰍魚而少異 乘冰采之 味甚甘香 特爲異産	유어(遊魚) 강릉 경포대의 민물에서 잡히는데 모양이 흡사 마꾸라지 같지만 약간 다르다. 얼음이 얼었을 때 잡는데 맛이 매우 달고 향이 있어 매우 특이한 산물이다.
115쪽 杏花魚 此出於廣州斗尾江下流者 味極甘香 世稱絶品 俗謂供旨	행화어(杏花魚) 이것은 광주 두미강 하류에서 잡히는 것으로 맛이 매우 달고 향기가 있어 세상 사람들이 뛰어난 음식이라고 칭하는데 민간에서는 임금님께 진상되던 것이라고 말한다.
115쪽 玉河菘 産出於晉州郡玉河臺 一根之大直徑六七寸極軟 誤若落地則片片爲水 此是稀種 牧使閔某欲進上大內 居民泣告 以此爲權貴家誅求 則産土極少 不能支活云乃止	옥하송(玉河菘, 옥하 배추) 진주군 옥하대에서 생산되는데 한개 뿌리의 크기가 직경 6~7촌인데 매우 부드러워서 잘 못하여 만일 땅에 떨어뜨리면 조각조각 물이 되고 만다. 이것은 희귀한 품종으로 목사인 민 아무개가 대궐에 진상할 욕심이 있었으나 그곳의 백성이 울며 고발하였다. 이 배추는 권력 있는 귀족집의 가혹한 수탈로 인해 생산지가 매우 적어지고 생활을 유지할 수가 없게 되었다고 하는데 곧 생산이 그치고 말았다.
115쪽~116쪽 海州交飯 海州名物 如俗所謂汨董飯(비빔)	해주교반(海州交飯, 해주비빔밥) 해주의 이름난 음식으로, 골동반(비빔밥)으

<p>밥) 調味甚良 堪稱奇品</p>	<p>로 부르는 것과 비슷한데 맛을 아주 잘 내어 감히 기이한 음식이라고 칭한다.</p>
<p>116쪽 龍仁菘菹          菘出於龍仁郡 和葷作菹(김치) 不          過尋常調製瓜 軟汁清味甘且冽 世          稱名產 水原好事者移菘而爲菹不          及 本郡之所產亦異常也</p>	<p>용인고저(龍仁菘菹— 용인 줄김치)          고(菘, 줄)는 용인군에서 생산되는데 훈채와 섞어 김치를 담는데 오이로 만드는 법과 다르지 않다. 연하고즙이 많으며 맛이 달고 또 차가워 세상 사람들이 이름난 음식으로 칭한다. 수원의 호사자가 고(菘)를 옮겨 심어 김치를 담갔으나 용인군에서 생산한 것에 미치지 못했으나 역시 이상하다.</p>
<p>116쪽 木頭菜          產於深山谷地 惟楊根龍門山所產          絕佳</p>	<p>목두채(木頭菜, 두릅나물)          깊은 산골짜기에서 생산되는데 오직 양근의 용문산에서 생산된 것이 가장 좋다.</p>
<p>116쪽 荇菜          出於懷德郡蘇堤 莖如芹葉 如蘇          香味絕品 少若有風格</p>	<p>행채(荇菜)          회덕군의 소제에서 나는데 줄기가 미나리같고 잎사귀는 차조기와 같다. 향과 맛이 뛰어난 음식으로 작지만 풍격이 있다.</p>
<p>116쪽~117쪽 南江鰾          出於驪州郡南江清心樓前者最佳</p>	<p>남강궤(南江鰾, 강남쏘가리)          여주군 남강의 청심루 앞에서 잡히는 것이 가장 좋다.</p>
<p>117쪽 開城食醢          此是開城名物 處處非不有之 皆          不若蟻浮 而汁清味甘而香生 便是          佳品</p>	<p>개성식해(開城食醢)          이것은 개성의 이름난 음식으로 곳곳 마다 없는 곳이 없지만 모두 잘 익은 것 같지 않은데, 이것은즙이 많고 맛이 달아 향기가 있으니 곧 좋은 음식이다.</p>
<p>117쪽 紫玉菜          出於長城郡白羊山 有紫玉青玉之          名 味淡香清 嫩(sic嫩)軟無比</p>	<p>자옥채(紫玉菜)          장성군 백양산에서 나는데 자옥과 청옥의 이름이 있으니 맛이 담백하고 향기가 맑으며 어린 순은 부드러워 비할 데가 없다.</p>
<p>117쪽 柚子清          擇康津海南之所產柚子之大 且完          者 納于蜜甕中 經年至夏月 調其          清爲花菜 則清香絕佳 此是全州府          內所產 而納于大內</p>	<p>유자청(柚子清)          강진과 해남에서 나는 유자 중에서 크고 완전한 것을 골라 꿀항아리에 넣고 해를 넘겨 여름달이 되면 그 맑은 액으로 화채를 만드는데 맑은 향이 매우 좋다. 이것은 전주부 안에서 생산되어 대궐에 바치는 것이다.</p>
<p>117쪽~118쪽 竹露茶          出於長城郡之竹露山 味淡香清          可供詩品 朝鮮所產 黃梅香片 以          後爲第一品</p>	<p>죽로다(竹露茶)          장성군 죽로산에서 나는데 맛이 담백하고 향이 맑아 시의 품격을 높일 만하다. 조선에서 나는 것은 황매향편 이후에 첫 번째 상품이 된다.</p>
<p>118쪽 水柿          任實郡葛潭村 泰仁郡內村 獨有          此種 其大如拳皮薄無核 汁清如水</p>	<p>수시(水柿)          임실군 갈담촌과 태인군 내촌에만 유독 이 품종이 있는데 그 크기는 주먹만하고 껍질이</p>

味甘如蜜 爲天下絶品	얇고 씨가 없는데 즙이 맑고 물과 같으며 맛이 꿀처럼 달아 세상에서 맛있는 과일이 되었다.
118쪽 梅棗 出於青山郡 棗一顆長二寸 核細如針 味極甘潤 其名曰매조 蓋一種奇産	매조(梅棗) 청산군에서 나는데 대추 한 알의 길이가 2촌이며 씨가 바늘처럼 가늘고 맛이 매우 달아 그 이름을 매조라고 하였으니 대개 일종의 기이한 열매이다.
118쪽~119쪽 豊躑 此卽豊基郡之躑柿 剝皮精乾 腴軟甘美 世稱佳品 ○二晦堂輯成云 英廟朝 進一箱于乾隆皇帝 嘆曰 老人知老人之情	풍준(豊躑, 풍기곶감) 이것은 풍기군의 준시(躑柿, 꼬챙이에 꿰지 않은 곶감)인데 껍질을 벗겨 깨끗이 말려 살이 부드럽고 달아 세상에서 좋은 상품이라고 한다. 『이회당집성』에 따르면 영조 때에 건륭 황제에게 한 상자를 진상했는데 탄식하기를 “노인이 노인의 마음을 안다.”고 하였다.
119쪽 枳花茶 此於公州一村落 枳樹不過十數株 菜花亦不過十斤 而年年誅求太甚 不堪其苦 斫其樹而絶其弊 朝鮮物産之不能展進 皆類是也	지화다(枳花茶, 탕자꽃 차) 이 차는 공주의 한 마을에서 난다. 탕자나무가 심여 그루에 지나지 않고 채취한 꽃도 열근에 지나지 않지만 해마다 가혹하게 거두는 것이 매우 심하여 그 고통을 견디지 못해 나무를 베어내고서 폐단이 끊어졌으니 조선의 산물이 발전하지 못하는 것은 모두 종류가 이러하다.
119쪽 瓶橘 濟州名産 出柚之屬 有三五種 而瓶橘最奇	병귤(瓶橘) 제주의 이름난 과일로 유자의 일종으로 3~5종이 있지만 병귤이 가장 기이하다.
119쪽 苦草醬 爲淳昌郡名産 其色軟紅 其味甘香 其氣清冽 爲饌需之絶品 淳昌人來到京城 手調此醬味色 俱不及本土之産	고초장(苦草醬, 고추장) 순창군의 이름난 산물이 되었는데 그 색이 연한 홍색이고 그 맛이 달고 향기가 있으며 기운이 맑고 시원하여 반찬 중에서 뛰어난 것이 되었다. 순창 사람이 서울에 와서 직접 이 장의 맛과 색을 냈는데 모두 순창 본토의 것에 미치지 못했다.
120쪽 柏子餅 金剛山諸寺有一種(잣박산) 名品以蜜和海松子 卽俗之實栢子 爲餅山中珍品 每以松花蜜水栢子餅 爲疑客之供	백자병(柏子餅, 잣떡) 금강산의 여러 절에 잣박산이라는 일종의 이름난 음식이 있는데 꿀과 해송자(민간의 실백, 잣)로 떡을 만드니 산속의 진귀한 음식이다. 매년 송화·꿀물·잣박산으로 절을 찾는 길손들의 공양을 삼았다.
120쪽 石榴清 玄風郡多産石榴 大而甘者 納于蜜瓮中 經年調和花菜 不用五味子水 而其色淡紅 芳潔味甘 帶酸清	석류청(石榴清) 현풍군에는 석류가 많이 생산되는데 크고 단 것을 꿀항아리에 넣고 한 해가 지난 뒤에 호체로 만들면 오미자물을 쓰지 않아도 그

<p>冽極佳 世稱絕品</p>	<p>색깔이 담홍색이 되는데 향이 깨끗하고 맛이 달며 신맛이 맑고 시원하여 매우 좋다. 세상 사람들이 뛰어난 음료라고 칭한다.</p>
<p>120쪽 小蜜杏 産于廣州郡唐亭島 花紅如桃實 少如椽 箇箇如蜜 甘香滿口 可謂 絶品 而世多不知</p>	<p>소밀행(小蜜杏) 광주군의 당정도에서 나는데 꽃의 붉기가 복숭아 같고 작기는 상수리 같은 데 하나하나가 꿀과 같아 달콤함과 향기가 입에 가득하여 뛰어난 열매라 이를 만한데 세상에 많이 알려지지 않았다.</p>
<p>120쪽~121쪽 西屯鮒魚 出於水原府西屯池 其大盈尺 鱗 出金色 藥餌可供 極爲絶品</p>	<p>서둔부어(西屯鮒魚, 서둔붕어) 수원부의 서둔지에서 나는데 크기는 한 자 가 되고 비늘에서는 금빛이 난다. 약용 음식으로 바치는데 매우 뛰어난 품질이다.</p>
<p>121쪽 軟薑煎果 此是全州府鳳翔面所産 每六月新 薑初色時 擇其無絲者 剝皮納于蜜 甕經冬 其色通明 香味絶佳 通於 朝鮮唯一無二</p>	<p>연강전과(軟薑煎果) 이것은 전주부 봉상면에서 나는 것으로 매년 6월 새로 생강의 색깔이 나오면 수염이 없는 것을 골라 껍질을 벗기고 꿀향아리에 넣어 겨울을 지내면 색깔이 전체적으로 투명해지고 향과 맛이 매우 좋아지는데 조선을 통틀어 유일무이한 것이다.</p>
<p>121쪽 九月桃 出於京城南門外桃花洞灼灼洞等 地 八月始大表碧裡紅 九月經霜紫 氣配頰 大於拳子 味甚甘冽 至今 斫其樹 無復佳種</p>	<p>구월도(九月桃) 서울의 남문밖 도화동과 작작동 등지에서 나는데 8월에 처음으로 붉은 열매가 크게 나타나고 9월에 서리를 맞으면 자줏빛의 취한 불처럼 변하고 크기는 주먹 만해지고 맛이 매우 달고 시원하다. 지금은 그 나무를 베어 내 다시는 아름다운 품종을 볼 수 없다.</p>
<p>121쪽 蓮子 産於延安南大池 采其子貢入于奉 常司 以供祭享 尙州孔儉池亦産此</p>	<p>연자(蓮子, 연밥) 연안의 남대지에서 나는데 연밥을 따서 봉상사에 공물로 바피면 제향에 사용하였다. 상주의 공검지에서도 역시 이것이 생산된다.</p>
<p>122쪽 堤川蓴 生于堤川郡義林池 嫩滑清香 世 所稱奇</p>	<p>제천순(堤川蓴) 제천군의 의림지에서 나는데 어린 순이 부드럽고 맑은 향기가 있어 세상에서 기이한 것으로 칭한다.</p>
<p>122쪽 甘酒 此是大邱府內名物 味甘氣醇 冬 天暖飲 一椀感氣頓蘇</p>	<p>감주(甘酒) 이것은 대구부 안의 이름난 산물로 맛이 달고 기운이 진해서 겨울철에 따끈하게 마시면 한 주발에 감기가 꺾여 낫게 된다.</p>
<p>122쪽 虛祭飯 東俗祭之餽餘 作骨董飯 大邱府 內倣此 調味賣於市店 名曰 餳</p>	<p>허제반(虛祭飯, 헛제사밥) 우리나라 민간의 제사에서 음식이 남으면 골동반(비빔밥)을 만들었는데 대구부 안에서</p>

사밥	이를 모방하여 맛을 내어 시장의 가게에서 판매하였는데 이름을 헛제사밥이라고 했다.
122쪽 蜜冬瓜 宮中廚房名物 冬瓜作片 漬於蜜甕中 木瓜亦剝皮如上漬法 味香甜 例 最爲絶品	밀동과(蜜冬瓜, 밀동아) 궁중 주방의 이름난 음식으로 동과(冬瓜, 동아)를 조각내어 꿀항아리에 담고 목과(木瓜, 모과) 역시 껍질을 벗겨 위와 같은 방법으로 담그면 맛과 향기가 담고 시원해져 가장 뛰어난 음료가 된다.
123쪽 南川蟹 出於北靑郡南川者 臍大如楪 醬黑如漆 滿腹充滿 其甘如飴 第一奇品	남천해(南川蟹) 북청군 남천이란 곳에서 나는데 등딱지가 창문 크기 같고 된장이 칠과 같이 검어 배에 가득 채우면 그 달콤함이 옛과 같으니 제일 기이한 음식이다.
123쪽 細鰕醢 出於黃州 細如粟米 色白味甘 世稱佳品 ○二晦堂輯云 仁宗朝黃州海民負進于大內	세하해(細鰕醢) 황주에서 나는데 가늘기가 좁쌀 같고 색은 희고 맛은 달아 세상에서 좋은 음식으로 칭한다. 『이회당집』에 의하면 인종 때에 황주의 어민이 등에 지고 대궐에 진상했다고 한다.
123쪽 集醬 此是湖西諸郡之名産 合瓜茄蒜薑 醃爲醬 鼓蒸熟于草堆中	集醬(集醬) 이것은 충청도 여러 군의 이름난 산물인데 오이·가지·마늘·생강·절인 채소 등을 섞어 장을 담아 풀더미 속에 복돋아 넣어 익힌다.
123쪽 眞梨 出於鳳山郡者 眞味甘香清 最爲絶品 世稱爲眞(봉산참배)良 有所以命名也	진리(眞梨, 참배) 봉산이란 곳에서 나는데 매우 맛이 달고 향기가 맑아 가장 뛰어난 과실이다. 세상 사람들이 진실로 봉산참배를 좋다고 칭하는 데에는 이름 붙인 까닭이 있다.
124쪽 甘栗 出於咸從郡 小如橡實 皮薄肌黃 味絶甘潤 亦一奇品	감울(甘栗, 단밤) 함종군에서 나는데 크기는 상수리 열매 정도인데 껍질이 얇고 살이 노랑고 맛이 매우 달아 역시 하나의 기이한 열매이다.
124쪽 竹蛤 出於甕津康翎諸海間 形似竹節 剖出白肉 味淡香生 一種奇品	죽합(竹蛤, 대조개) 웅진과 강령의 여러 바다 사이에서 나는데 모양이 흡사 대나무 마디와 같고 쪼개면 흰살이 나오는데 맛이 담배 같고 향이 나니 일종의 기이한 산물이다.
124쪽 金色鶉 産於寧越清泠浦者 羽毛間間有金絲 極佳極美 醫家稱大補元陽云	금색순(金色鶉, 금빛 메추라기) 영월 청령포라는 곳에서 나는데 깃털 사이 사이에 금색 실이 있어 매우 아름다운데 의원들은 원양(신(腎)의 陽氣(양기))를 크게 보강해준다고 한다.
124쪽 膏雉	고치(膏雉)

<p>産於金城郡者最佳 體甚小 通身脂肪 味極甘軟</p>	<p>금성군이라는 곳에서 나는 것이 가장 좋은데 몸집이 작고 몸 전체에 지방 있어 맛이 매우 달고 부드럽다.</p>
<p>125쪽 蟹脚脯 出於沿海諸郡 而惟寧海所産 極佳 爲甘軟香腴 世稱絶品</p>	<p>해각포(蟹脚脯) 바닷가의 여러 군에서 나는데 오직 〻에서 나는 것이 가장 좋다. 달고 부드러우며 향기롭고 살이 많아 세상에서 뛰어난 음식이라고 칭한다.</p>
<p>125쪽 膽蛤 此産於寶城海中 如淡菜而小 色殷紅毛多 味小苦 大補氣元 病後鮓完 功似人蔘云 俗稱쓰래홍합</p>	<p>담합(膽蛤, 쓸개홍합) 이것은 보성의 바닷가에서 생산되는데 민물 채소 같지만 작고 은홍색이며 수염이 많다. 맛은 약간 씹쓸하지만 기력을 크게 보완하여 앓고 난 뒤에 회복시켜주어 약효가 흡사 인삼과 같다고 한다. 민간에서는 쓸개홍합이라고 칭한다.</p>
<p>125쪽 蓮房蛤 産於釜山及多大海中 形如栢子塔(갯송이) 頂有一竅 以指挑出 則一顆如包蓮子者出啖之 甘美少有異香 連挑連出四五十顆而殼空 世傳此物 大補陰陽 俗名(우구령송) 月之望後 有淡紅水出于竅者 眞得之不易</p>	<p>연방합(蓮房蛤) 부산과 다대해(多大海, 다대포)의 바다에서 나는데 모양이 백자탑(栢子塔, 갯송이)같고 정수리에 구멍이 하나 있어 손가락으로 자극을 하면 연방을 싸고 있는 것처럼 생긴 한 알이 그곳에서 나온다. 달콤하고 약간의 특이한 향이 나는데 계속 자극하면 계속 40~50개가 나와 껍질이 비게 된다. 세상에 전하기로는 이 조개가 음양을 크게 보강한다고 하고 민간에서는 우구령송이라고 한다. 망후(望後, 음력 보름)에 담홍색의 물이 구멍에서 나오는 것이 있는데 이를 얻으면 다른 것과 바꾸지 않는다.</p>
<p>126쪽 甘鮓 石决明俗稱全鮓 多産蔚山海 而別有甘鮓一種 甚小且厚 通明甘軟 世稱絶品</p>	<p>감복(甘鮓) 석결명(石决明)은 민간에서 전복이라고 칭한다. 울산 바다에서 많이 나는데 특히 감복이라는 종류는 매우 작고 두터우며 전체적으로 밝으며 달고 부드러워 세상에서 뛰어난 것으로 칭한다.</p>
<p>126쪽 石花醢 産于洪州(今洪城) 味爲絶品 而醬醢尤美</p>	<p>석화해(石花醢, 굴젓) 홍주(지금의 홍성)에서 나는데 맛이 뛰어나고 간장으로 젓갈을 담으면 더욱 맛이 좋다.</p>
<p>126쪽 醃梨 昔出於楊根(今楊平)之北面 紫芩大如苹 果色如金橘 味如美酒 啖數三顆微有醃氣 上面今絶其種云</p>	<p>타리(醃梨) 예전에 양근(지금의 양평)의 북면 자금리(紫芩里)에서 났는데 크기가 개구리밥만 하고 과일 색은 금귤과 같으며 맛이 좋은 술과 같아 3개만 먹으면 약간 술기운이 돈다. 위의 면에서는 지금 그 품종이 끊어졌다고 한다.</p>

<p>126쪽 翠香梨 此是咸興郡名産 而汁清甘冽異香 動人 無出其右者</p>	<p>취향리(翠香梨) 이것은 함흥군의 미음난 산물로 즙이 맑고 달아 시원하며 특이한 향기가 사람들의 관심을 끄는데 이것보다 나은 것은 없었다.</p>
<p>127쪽 老海衣 出於蔚山海 光澤玄潤 似有澁氣 而氣味鮮香 反勝於嫩</p>	<p>노해의(老海衣) 울산바다에서 나는데 광택이 검고 윤기가 있어 흡사 끈끄러운 느낌이 있으나 기운과 맛이 신선한 향내가 나므로 오히려 예쁜 것보다 낫다.</p>
<p>127쪽 神仙爐 二晦堂輯成云 虛菴鄭希良先生 嘗以水火既濟之理 作此爐 納蔬菜 于此 煮熟而食 朝夕飯時 唯此一 爐而已 及其仙去也 世人謂之神仙 爐云</p>	<p>신선로(神仙爐) 『이회당집성』에 의하면 허암 정희량 선생이 일찍이 물과 불만만을 사용하는 원리로 이 화로를 만들고 여기에 채소를 넣어 끓여먹었는데, 아침저녁 식사 때마다 오직 이 화로 하나뿐이었고 마침내 신선이 되어 갔다고 한다. 세상 사람들이 이를 가리켜 신선로라고 한다.</p>
<p>127쪽 人蔘果 開城 以蔘漬蜜作菓 味甘香溫 補 虛充飢 自中葉有之 世稱珍奇</p>	<p>인삼과(人蔘果) 개성에서는 인삼을 꿀에 담가 과자를 만드는데 맛이 달고 향기가 순하여 허약함을 보강하고 배고픔을 채워준다. 조선 중엽부터 있었으니 세상에서 진기한 것으로 칭한다.</p>
<p>127쪽~128쪽 醞酬湯 宮中內醫院 每夏月 作此湯 作法 煉白蜜 入大棗肉烏梅肉草果白檀 香細末再煉 頒賜大臣戚臣 爲滌暑 之方 閭巷隨力 而得之爲藥</p>	<p>제호탕(醞酬湯) 궁중의 내의원에서는 매년 여름달에 이 탕을 만든다. 만드는 법은 벌꿀을 달여 대조육(大棗肉, 씨를 뺀 대추), 오매육(烏梅肉, 훈연하여 씨를 뺀 매실), 초과(초두구 열매), 백단향 등의 가루를 넣어 다시 달인다. 대신과 왕실의 신하들에게 하사하여 더위를 식히는 방법으로 삼게 한다. 민가에서도 나름대로 이것을 얻어 약으로 삼는다.</p>
<p>128쪽 牛毛泡 南海沿岸産牛毛草 每於夏月 貢 人以牛毛作清泡 入貢大內 且有行 賣者 細切和醋醬冷湯 飲之 爽快 以滌暑渴 今以寒天草得名 以後更 不見於京城</p>	<p>우모포(牛毛泡, 우무목) 남해 연안에서는 우모초(牛毛草, 우뭇가사리)가 나는데 매년 여름달에 공인(貢人)들이 우모초로 청포(淸泡, 녹두목)처럼 만들어 대궐에 바치는데 또한 돌아다니며 판매하는 자들이 있다. 이 목을 잘게 자르고 냉탕에 초장(醋醬)을 넣어 먹으면 상쾌하여 더위와 갈증을 씻을 수 있다. 지금은 한천초(寒天草)라고 부르고 있어 이후에는 서울에서 다시 보지 못했다.</p>
<p>128쪽 甘紅露 平壤珍産 色紅香冽 味且峻烈 爲</p>	<p>감홍로(甘紅露) 평양의 진기한 산물인데 색깔이 붉고 향이</p>



一世所稱	시원한데 맛은 또한 매우 매우 것으로 세상에서 제일 가는 것으로 칭한다.
128쪽 竹瀝膏 羅州昌平等地所產名酒	죽력고(竹瀝膏) 나주와 창평 등지에서 생산되는 이름난 술이다.
128쪽~129쪽 杜鵑紅 東大門外清涼里 一老婆所造 味香絕勝 韵人競赴乃錫 名以此	두견홍(杜鵑紅) 동대문 밖의 청량리에서 한 노파가 만드는 것으로 맛과 향기가 매우 뛰어나 운치 있는 사람들이 다투어 찾아가서 먹기 때문에 이런 이름이 붙었다.
129쪽 橘香餅 京城金玉田女士新造品也 每冬月粳米粉和雪糖及蜜柑皮大棗生栗乾葡萄栝子等蒸熟 香味嶄新 消疾開胃 老弱尤爲補益 工費不多 超出諸餅 眞美品也	귤향고(橘香餅) 서울의 김옥전 역사가 새로 만든 음식이다. 매년 겨울달에 멥쌀가루에 설탕·밀감껍질·대추·생울(생밤)·건포도·잣 등을 섞어서 찌면 향과 맛이 새롭고 산뜻하며 병을 없애고 식욕을 도와주는데 노약자는 더욱 보강하여 도움이 된다. 만드는 비용이 많이 들지 않아서 여러 가지 떡보다 뛰어나니 진실로 좋은 것이다.
129쪽 川獵湯 水原名產也 每夏節 獵小儵魚和粉煎油 轉入鷄湯和藁葶葱薑 再烹味甚甘膩	천렵탕(川獵湯) 수원의 이름난 산물이다. 매년 여름철에 작은 조어(儵魚, 피라미)들을 잡아 밀가루에 기름으로 부치고, 이것을 닭국에 넣고 표고버섯·파·생강 등과 함께 다시 끓이면 맛이 매우 달콤하고 기름지다.
129쪽 鰾湯 延安多鰾 霜降時 作豆腐未潑時入鰾再壓成堅 細切入薑椒和粉烹熟 味甚甘滑	추탕(鰾湯, 추어탕) 연안 지역에는 추어(鰾湯, 미꾸라지)가 많이 있는데 서리가 내릴 때에 무두를 만들어 아직 굳기 전에 추어를 넣어 다시 눌러서 굳히고 잘게 잘라 생강·산초를 넣고 밀가루와 함께 익히면 맛이 매우 달콤하고 부드럽다.
129쪽~130쪽 八寶飯 鄭素湖書庄 夏月與詞客吟咏 每設潔饌中 有糯米和蜜棗蒸熟爲飯名之曰八寶	八寶飯(八寶飯) 정소호의 별장에서 매년 여름 달에 시인들과 시를 읊을 때마다 깨끗한 반찬을 내는 가운데, 찰벼에 꿀과 대추를 넣어 삶아 밥을 만든 것이 있는데 이름하여 팔보반이라고 한다.
130쪽 菊花煎 金西農山庄 每設詩宴 輒有此品 煎葉煎花 色香絕美 爲京城第一	국화전(菊花煎) 김서농의 산장에서 매년 시잔치를 열 때마다 문득 이 음식이 있었는데 잎과 꽃을 기름에 지져 향기와 색깔이 매우 예뻐서 서울에서 제일 뛰어났다.

해동죽지에는 중편의 속악 유희(俗樂遊戲)에 1항목, 명절 풍속(名節風俗)에 24항목, 음식

명산(飲食名山)에 72항목에 걸쳐 음식에 대한 내용이 수록되어 있다.

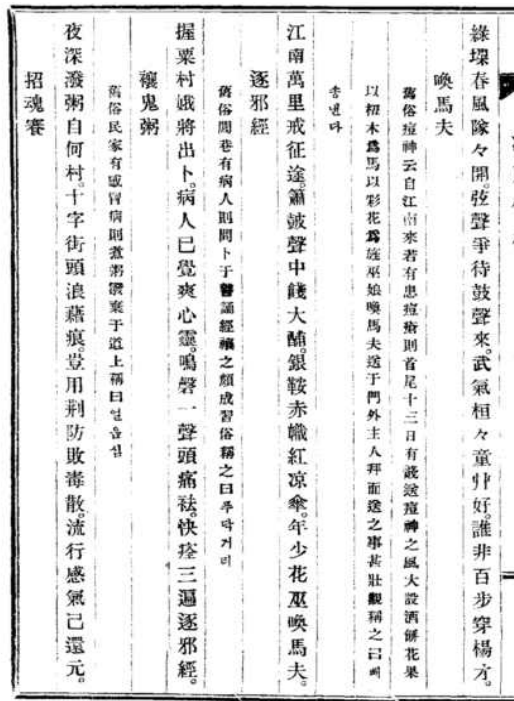
음식이나 식재를 항목명으로 제시하고, 이것의 산출지를 명기했으며, 역사적 유래가 있는 것은 그 근거를 함께 서술하였고, 다시 7언의 한시를 지어서 수록하였다.

항목명을 한자로 제시하여 잘 알기 어려운 것도 있으나 민간에서 사용하는 이름을 거의 모든 항목에 덧붙여 이해를 돕고 있다.

예를 들면 소종과(消腫果)에서 ‘부럼’을, 백제호(白醜酬)에서 ‘수전과(수정과)’, 고치적(固齒灸)에서 ‘이군히산적’, 총이주(聰耳酒)에서 ‘귀밝이술’같은 경우를 볼 수 있다.

음식이나 식재의 산출지는 1920년대 당시의 행정지명으로 수록하였으며, 역사적 유래도 충실히 탐색한 결과를 수록한 것으로 보인다.

하지만 간혹 저자의 주관적인 견해를 보여 주목할 부분도 있다.



(그림1)

예를 들면, 제약반(祭藥飯)에서는 “옛 풍속에 신라 소지왕 때에 찹쌀밥으로 까마귀에게 제사를 지냈다고 하는데 이 고사가 와전되어 제수품이 되었다.” 하여 풍속의 변화에 대한 의견을 간접적으로 제시하고 있다. 채진장(菜陳藏)이라는 항목명에서도 김장을 배추를 묵혀먹는 장을 담는다는 의미로 사용하여 저자의 의도를 알 수 있다.

이 책의 음식관련 항목들은 대개 옛날의 풍속과 민간에서 전하는 것을 근거로 제시하고 있으나, 4개의 항목에서는 이회당집(二晦堂集), 강명길의 제중신편(濟衆新編)을 인용하고 있

으며, 두견홍, 굴향고, 팔보반, 국화전 등은 저자가 직접 견문한 것을 바탕으로 삼고 있다.

**【참고문헌】**

국립민속박물관 편, 『조선대세시기』 I, 국립민속박물관, 2003.

김양수, 우리나라 최초의 배달 해장국 ‘효종갱’을 아시나요□ - 양반들 속내 달래주던 최고의 해장국으로 명성 자자해, 노컷뉴스, 2012.10.18.

양진조, 海東竹枝에 나타난 세시풍속 고찰, 文化財 35, 국립문화재연구소, 2002.

이현희, 해동죽지, 국회도서관보 7-1(‘70.1·2), 대한민국 국회도서관, 1970.

해동죽지(海東竹枝), 한국민족문화대백과사전, 한국학중앙연구원.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮解語花史(조선해어화사)

**【정의】**

이 책에는 이조기녀 설정목적, 여락, 의녀, 태종 6년 의녀시설, 삼남동녀선상교훈, 경국대전 의녀기사, 의녀치료술, 의녀종황 및 조유문제, 내시의녀, 의녀불허입내, 의녀입내간호왕비, 침비의녀명작풍류, 의녀궁액잔정제비, 의녀복식, 의녀서찬, 밤군정기이의장사, 열군정기 연대사객, 갈부서종, 기생, 화양유녀, 여사당패, 색주가(작부) 등의 내용이 기록되어 있다.

이 책은 1책 144페이지이다.

**【음식 관련 정의】**

기생들의 생활 모습에서 나타나는 문장 중에 ‘술을 들고 온다’ 등의 표현에서 간략하게 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮解語花史(조선해어화사)  
저자: 李能和 著(이능화 저)  
판사항: 鉛活字本(연활자본)  
발행사항: 京城(경성), 翰南書林(한남서림), 1927  
형태사항: 144張(장), 22.1 x 15.1 cm  
주기사항: 序, 丙寅(1926)...李能和  
분류기호: 조선총독부고서분류표, 古朝56  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 35장으로 되어 있다.

朝鮮解語花史 目次(조선해어화사 목차)

- 第一章 新羅時代已有娼女(신라시대 사유창녀)
- 第二章 高麗時代妓生起源(고려시대 기생 기원)
- 第三章 高麗女樂(고려 여악)
- 第四章 高麗君王之愛妓(고려 군왕지애기)
- 第五章 高麗人士之愛妓(고려 인사지애기)
- 第六章 高麗人香奩詩(고려 인향렴시)
- 第七章 高麗詩妓(고려 시기)

- 一 彭原妓動人紅(팽원기동인홍)
  - 二 龍城妓干咄(용성기간돌)
- 第八章 李朝妓女設置目的(이조 기녀 설치 목적)
- 一 女樂(여악)
  - 二 醫女·針婢(의녀·침비)
    - (一)太宗六年醫女始設(태종6년 의녀시설)
    - (二)三南童女選上教訓(삼남동녀 선상교훈)
    - (三)經國大典醫女記事(경국대전 의녀기사)
    - (四)醫女治療術(의녀 치료술)
    - (五)醫女從良及招遊問題(의녀종량급초유문제)
    - (六)内侍醫女(내시의녀)
    - (七)醫女不評入内(의녀 부평입내)
    - (八)醫女衣服依京妓例(의녀의복 의경기례)
    - (九)醫女入内。看護王妃(의녀입내. 간호왕비)
    - (十)針婢醫女。各占風流(침비의녀. 각점풍류)
    - (十一)醫女闕額。擇定諸扈(의녀궐액. 택정제읍)
    - (十二)醫女服飾(의녀복식)
    - (十三)醫女畫贊(의녀화찬)
  - 三 邊郡置妓。以慰將士(변군치기. 이위장사)
  - 四 列部置妓。宴待使者(열부치기. 연대사자)
    - (一)明使接待。用妓之例(명사접대. 용기지례)
    - (二)倭野人宴享。亦用女樂(왜야인연향. 역용녀악)
    - (三)淸使接待。房妓為例(청사접대. 방기위례)
- 第九章 君王宗朝。以妓為樂(군왕종조. 이기위낙)
- 一 成宗王好妓(성종왕호기)
  - 二 李宣傳官。為王所妬(이선전관. 위왕소투)
  - 三 燕山君納商山妓(연산군납상산기)
  - 四 讓寧大君。溺愛娼妓(양녕대군. 낙애창기)
  - 五 首陽大君。夜宿娼家(수양대군. 야숙창가)
  - 六 安平大君。聲妓風流(안평대군. 성기풍류)
  - 七 永川君伸成妓生(영천군신성기생)
  - 八 坡城令愛南原妓(파성령애남원기)
  - 九 王子之娼妓(왕자지창기)

第十章 奉使之入。以妓為樂(봉사지인. 이기위악)

- 一 崔漢良說奉使之樂(최한량설봉사지낙)
- 二 蔡翰林拒妓笑談(채한림거기소담)
- 三 李慵軒改妓名(이용헌개기명)
- 四 柳御史獨宿詠詩(유어사독숙영시)
- 五 宋福堅狎妓貽笑(송복견압기이소)
- 六 申相國眷大安妓(신상국권대안기)

第十一章 一般朝官。以妓為樂(일반조관. 이기위낙)

- 一 直宿郎官。帶月携妓(직숙랑관. 대월휴기)
- 二 禮曹堂郎。俱私京妓(예조당랑. 구사경기)
- 三 □老宴賜妓樂(□노연사기악)
- 四 沈舍人晒妓(침사인면기)
- 五 洪都令愛妓俞姬(홍도령애기유진)
- 六 樂院官携妓江上(악원관휴기강상)
- 七 慮注書心愛笑千金(여주서심애소천김)
- 八 許朝官護府妓(허조관호부기)

第十二章 方伯守令。以妓為樂(방백수령. 이기위낙)

- 一 咸傳霖密携全州妓(함부림밀휴전주기)
- 二 河浩亭盡私醴泉妓(하호정진사례천기)
- 三 金垂使調笑順與妓(김아사조소순여기)
- 四 南止亭携來海西妓(남지정휴래해서기)
- 五 李相國命宴練練光亭(이상국명연련련광정)
- 六 許儒生掃輿浮碧樓(허유생소여부벽서)
- 七 按廉使為妓誑辱(안렴사위기광욕)
- 八 閔監司送妓遭劾(민감사송기조핵)
- 九 李從事以妓得生(이종사이기득생)
- 十 柳李丁三氏論妓弊(유이정삼씨론기폐)

第十三章 朝官率畜妓妾(조관솔축기첩)

- 一 明宗時朝官畜妓妾(명종시조관축기첩)
- 二 仁組時私夫畜妓(인조시사부축기)

三 英宗時朝官畜妓(영종시조관축기)

第十四章 朝官争妓(조관쟁기)

- 一 金何輿宗室争妓(김하여종실쟁기)
- 二 二李一妓(이리일기)
- 三 林尹争妓玉梅香(임윤쟁기옥매향)
- 四 成水使奪去林川妓(성수사탈거림천기)

第十五章 畜妓妾。必有後門客(축기첩. 필유후문객)

- 一 朝士愛妓。醫官診脉(조사애기. 의관진맥)
- 二 南監司妓斷指為誓(남감사기단지위서)
- 三 金兵使妓留情武倅(김병사기류정무취)
- 四 老海伯妓潛通府使(노해백기잠통부사)
- 五 尹斯文隨妓作舞(윤사문수기작무)
- 六 朴忠侃妓私愛錄事(박충간기사애록사)
- 七 金命元踰從妓(김명원유종기)

第十六章 國恤挾妓。自有法禁(국휼협기. 자유법금)

- 一 琴克和奸妓坐廢(금극화간기좌폐)
- 二 李克敦戟妓汚史(이극돈극기오사)
- 三 林健挾妓罷職(임건협기파직)

第十七章 校生曹郎。挾□怪俗(교생조랑. 협□괴속)

- 一 鄉校儒生。挾娼齋舍(향교유생. 협창재사)
- 二 六曹郎官。路上携妓(육조랑관. 노상휴기)
- 三 影殿齋郎。齋室伴妓(영전재랑. 재실반기)

第十八章 名妓生與名儒生(명기생여명유생)

- 一 盧植刮魚鮓妓(노식괏어괘기)
- 二 高靈峰得意公州妓(고제봉득의공주기)
- 三 權景裕計取玉膚香(권경유계취옥부향)
- 四 貧生取笑紅粉窟(빈생취소홍분굴)
- 五 慮玉溪賴德宣川妓(여옥부뢰덕선천기)
- 六 沈一松妓一朵紅(침일송기일타홍)

七 金字杭窮途遇妓(김자항궁도우기)

第十九章 遷客騷人。封妓之情(천객소인. 봉기지정)

- 一 任西河閱妓籍(임서하열기적)
- 二 金荷潭納北妓(김하담납북기)
- 三 尹孤山感禮娘(윤고산감례낭)
- 四 韓青原懷玉妓(한청원회옥기)

第二十章 儒學者輿妓生(유학자여기생)

- 一 金□畢却妓(김□필각기)
- 二 趙靜菴責人(조정암책인)
- 三 金河西對妓不動容(김하서대기부동용)
- 四 李晦齋眇妓有子(이회재면기유자)
- 五 李栗谷贈妓有詩(이률곡증기유시)
- 六 朴良齋不變關西妓(박간재부변관서기)
- 七 成年溪責鄭松江愛妓(성년부책정송강애기)
- 八 李東岳贈妓詩(이동악증기시)
- 九 林自湖題扇贈妓(임자호제선증기)
- 十 徐花潭封妓不撓(서화담봉기부요)
- 十一 李土亭踈濟州妓(이토정소제주기)
- 十二 鄭寒岡去永川妓(정한강거영천기)
- 十三 成東洲不犯西原妓(성동주부범서원기)
- 十四 宋麟壽輿扶余安妓(송린수여부여안기)
- 十五 金農巖手(김농암수)
- 十六 韓監司不犯妓(한감사부범기)

第二十一章 叛將愛妓(반장애기)

- 一 大金皇帝李澄玉。有妓皇后(대김황제리징옥. 유기황후)
- 二 李施愛敗走載妓(이시애패주재기)
- 三 洪景來檄說西妓(홍경래격설서기)

第二十二章 商客愛妓(상객애기)

- 一 □薑商自歡詩(□강상자환시)
- 二 燃薪者他笑語(연신자타소어)



三 兀孔金八字(울공김팔자)

第二十三章 痴男隻愛(치남척애)

- 一 盟山背約。忠州妓之冷答(맹산배약. 충주기지랭답)
- 二 足臺無信。申文忠之雅量(족대무신. 신문충지아량)
- 三 廣文善詩。詠雀帶於愚客(광문선시. 영작대어우객)
- 四 坡城浪泣。祭蛇屍於信人(파성랑읍. 제사시어신인)
- 五 手扇不棄。李知事之痴情(수선부기. 리지사지치정)
- 六 兵使把袖。背後安知掩面母(병사파수. 배후안지엄면모)
- 七 箕妓留巾。明朝亦有遠行人(기기류건. 명조역유원행인)
- 八 贈齒討還。□林妓之大笑(증치토환. □림기지대소)

第二十四章 禿頭之客。為妓所嫌(독두지객. 위기소혐)

- 一 禿頭人帽妓用盛桃(독두인모기용성도)
- 二 禿客戲妓。責通老僧(독객희기. 책통로승)

第二十五章 妓之難忘。五個資格(기지난망. 오개자격)

- 一 映山紅第其夫甲乙(영산홍제기부갑을)
- 二 紫雲兒辨其夫優劣(자운아변기부우렬)

第二十六章 愛別離苦(애별리고)

- 一 昇平妓碧玉(승평기벽옥)
- 二 西原妓一枝紅(서원기일지홍)
- 三 咸傳霖驛路別妓(함부림역로별기)
- 四 金斯文對密陽妓(김사문대밀양기)
- 五 安權兩士。忠州別妓(안권량사. 충주별기)
- 六 南止亭戀海州妓(남지정련해주기)
- 七 趙寓庵愛妓惜別(조우암애기석별)
- 八 羅州妓戀愛白髮客(나주기련애백발객)
- 九 姜晉川鍾情銀臺仙(강진천종정은대선)
- 十 沈聽泉到處愛妓(침청천도처애기)
- 十一 宋□庵贈詩西原妓(송□암증시서원기)
- 十二 申判官西京別妓(신판관서경별기)
- 十三 鄭湖陰驛亭別妓(정호음역정별기)

十四 尹判書別淸州妓(운판서별청주기)

十五 白評事鍾情關西妓(백평사종정관서기)

十六 金慕齋詩星山妓(김모재시성산기)

第二十七章 李朝人香奩詩(이조인향렴시)

第二十八章 妓女地方的特色(기녀지방적특색)

- 一 安東妓詞大學之道(안동기사대학지도)
- 二 關東妓唱關東別曲(관동기창관동별곡)
- 三 咸興妓誦出師表(함흥기송출사표)
- 四 永興妓唱龍飛御天歌(영흥기창룡비어천가)
- 五 濟州妓走馬之技(제주기주마지기)
- 六 義州妓馳馬舞劍(의주기치마무검)
- 七 平壤妓善唱關山戎馬詩(평양기선창관산용마시)
- 八 北靑妓馳鳥之技(북청기치조지기)

第二十九章 有才貌異彩之名妓(유재모이채지명기)

- 一 雪梅(설매)
- 二 江陵妓紅粧(강릉기홍장)
- 三 紫洞仙(자동선)
- 四 永興妓笑春風(영흥기소춘풍)
- 五 京妓笑春風(경기소춘풍)
- 六 上林春(상림춘)
- 七 京妓冠紅粧(경기관홍장)
- 八 晉州妓勝二喬(진주기승이교)
- 九 平壤妓玉梅香(평양기옥매향)
- 十 京妓星山月(경기성산월)
- 十一 松都妓黃真伊(송도기황진이)
- 十二 扶安妓桂生(부안기계생)
- 十三 安岳妓仙香(안악기선향)
- 十四 江界妓巫雲(강계기무운)
- 十五 濟州妓萬德(제주기만덕)

第三十章 能詩歌書畫之名妓(능시가서화지명기)

- 一、詩妓(시기)
- 一 松都妓黃眞伊(송도기황진이)
  - 二 扶安妓桂生(부안기계생)
  - 三 扶安妓福介(부안기복개)
  - 四 妓桂香(기계향)
  - 五 平壤妓溫亭(평양기온정)
  - 六 平壤妓竹香(평양기죽향)
  - 七 平壤妓竹西(평양기죽서)
  - 八 平壤妓蘆花(평양기로화)
  - 九 成川妓芙蓉(성천기부용)
  - 十 義州妓(의주기)
  - 十一 陽德妓小□(양덕기소□)
  - 十二 平壤醜妓(평양추기)
  - 十三 平壤牧國色(평양목국색)
  - 十四 平壤童妓(평양동기)
  - 十五 湖西妓秋香(호서기추향)
  - 十六 槐山妓(괴산기)
  - 十七 廣州妓(광주기)
  - 十八 羅州妓玉蟾(나주기옥섬)
  - 十九 南原妓桂月(남원기계월)
  - 二十 晉州妓勝二喬(진주기승이교)
  - 二一 成川妓一枝紅(성천기일지홍)
  - 二二 巨濟妓小玉(거제기소옥)
  - 二三 襄陽妓(낭양기)
  - 二四 義城妓楚玉(의성기초옥)
  - 二五 關北妓翠蓮(관북기취련)
  - 二六 妓一朵紅(기일타홍)
  - 二七 花山妓梅鶴(화산기매학)
  - 二八 宣坂妓史鳳姬(선판기사봉진)
  - 二九 妓翠仙(기취선)
  - 三十 妓錦紅(기금홍)
  - 三一 妓桃花(기도화)
  - 三二 失名妓(실명기)
  - 三三 収録湧上閨藻妓詩(수록렬상규조기시)

三四 別肘才媛吳小坡詩(별주재원오소파시)

二、歌妓(가기)

- 一 永興妓笑春風(영흥기소춘풍)
- 二 松都妓黃眞伊(송도기황진이)
- 三 平壤妓梅花(평양기매화)
- 四 古名妓松伊(고명기송이)
- 五 扶安妓桂生(부안기계생)

三、書畫妓(서화기)

- 一 京城妓吳虹月(경성기오홍월)

第三十一章 善講談之名妓(선강담지명기)

- 一 雪梅反諷裴政丞(설매반풍배정승)
- 二 將木調笑白書生(장목조소백서생)
- 三 武貞介之守節(무정개지수절)
- 四 無定價之善對(무정가지선대)

第三十二章 節妓·義妓·孝妓·智妓(절기·의기·효기·지기)

- 一 晉州妓論介(진주기론개)
- 二 咸興妓金蟾(함흥기김섬)
- 三 平壤妓桂月香(평양기계월향)
- 四 嘉山妓連紅(가산기련홍)
- 五 洪原妓洪娘(홍원기홍낭)
- 六 咸興妓晚香(함흥기만향)
- 七 晉州老妓(진주로기)

第三十三章 古今獵妓俗之比較(고금렵기속지비교)

- 一 三人相遇。必用妓樂(삼인상우. 필용기악)
- 二 妓家出入。惡少可畏(기가출입. 악소가외)
- 三 徐春輔(서춘보)

第三十四章 有夫妓·無夫妓(유부기·무부기)

- 一 中宗時醫女有夫(중종시의녀유부)
- 二 仁祖時妓有私夫(인조시기유사부)
- 三 □宗時公認妓夫(□종시공인기부)

- 四 英宗時公認妓夫(영종시공인기부)
- 五 近世妓夫。社会的階級(근세기부. 사회적계급)
- 六 無夫妓(무부기)

第三十五章 蝸甫諸種(갈보제종)

- 一 妓生(기생)
- 二 殷勤者或隱君子(은근자혹은근자)
- 三 搭仰謀利(탑양모리)
- 四 花娘遊女(화낭유녀)
- 五 女社堂牌(여사당패)
- 六 色酒家(酌婦)(색주가(작부))

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
주류	술

1. 이조에서 기녀를 설치한 목적



(그림1)

기녀 설치의 목적에 대해서 고려의 제도를 이조에서도 계승한 것으로 설명하고 있다.

2. 사진 오홍월 여사와 그녀가 묵으로 그린 난



(그림2)

기녀의 세계에서는 시가를 잘하는 사람, 이야기를 잘하는 사람, 미모의 사람, 모두를 갖춘 사람 등이 있다. 사진의 오홍월 여사는 연 이어서 미술전람회에 입선하기도 했다.

3. 색주가(작부)



(그림3)

한국에선 색주가라 불리는 여색으로 술을 팔았던 사람들이 항구나 탄광, 경기도 등에 있었다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)



**【자료명】**

古蹟と風俗(고적과 풍속)

**【정의】**

이 글의 저자인 나이토 야소하치(内藤八十八)는 당시에 조선의 정치, 경제, 산업 등이 크게 발전한 것으로 판단하였다. 당시(1920년대) 일본에는 산업화가 진행되고 있었고, 인구문제와 식량문제가 있어 그 문제의 해결책을 조선에서 찾을 수 있다고 생각하였다. 따라서 조선에 대한 이해가 선행되어야 한다고 보고, 조선의 경제 상황을 알 수 있는 현시의 조선(現時の朝鮮)(1925년)을 저술하였다. 그 후, 조선에서 활동하는 일본인과 조선의 풍물을 접하는 시찰자(視察者)를 위해 조선의 명소, 고적, 인정, 풍속과 습관 등을 기록한 고적과 풍속(古蹟と風俗)을 펴내었다. 지역선정이나 내용은 식민지를 이해하기 위한 내용으로 편찬 되었으므로 한계를 가지고 있다. 고적편의 첫 장에서 조선 진출의 관문이었던 부산을 소개하였으며, 그 외에 철도를 통해 이동이 가능한 지역을 위주로 경부선, 호남선, 경원선 각 노선별로 저술하였다. 풍속 편에서는 일본인의 눈으로 본 당시 조선의 모습을 볼 수 있다. 연중행사, 무속, 민간신앙 등 다양한 모습이 기록되어 있다.

**【음식관련정의】**

음식관련 내용으로는 풍속 중의 조선의 연중행사와 조선의 음식점의 내용에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 고적과 풍속(古蹟と風俗)  
 저자: 内藤八十八 編(내등팔십팔 편)  
 발행사항: 京城, 朝鮮事業及經濟社, 昭和2[1927](경성, 조선사업급경제사, 소화2[1927])  
 형태사항: 2, 10, 336p., 19cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝56  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 52개의 편으로 되어 있다.

古蹟と風俗(고적과 풍속) 目次(목차)

朝鮮の沿革(조선의 연혁)

釜山(부산)

古館(고관)

東來溫泉場(동래 온천장)  
梵魚寺(범어사)  
金海(김해)  
龜旨峯(구지봉)  
三浪津(삼랑진)  
密陽(밀양)  
嶺南樓(영남루)  
顧川寺(고천사)  
蔚山(울산)  
馬山(마산)  
晋州(진주)  
直(이 한자가 3개<위에 하나 아래에 둘> 붙어 있음)石樓(직□석루)  
義娘巖(의낭암)  
智異山(지이산)  
華巖寺(화엄사)  
巨濟島(거제도)  
閑山島(한산도)  
大邱(대구)  
達城公園(달성공원)  
安東(안동)  
慶州(경주)  
鷄林(계림)  
五陵(오릉)  
月城(월성)  
石氷庫(석빙고)  
芬皇寺(분황사)  
仙國寺(불국사)  
奉德寺の梵鐘(봉덕사의 범종)  
膽星台(담성태)  
迎日灣(영일만)  
日月池(일월지)  
金泉(김천)  
金鳥山城(김조산성)  
尙州(상주)

四仙山(사불산)  
善山(선산)  
太田(태전)  
儒城温泉(유성온천)  
淸州(청주)  
俗離山の奇勝(속리산의 기승)  
法住寺(법주사)  
忠州(충주)  
弹琴台(탄금대)  
天安(천안)  
温陽温泉(온양온천)  
成歡(성환)  
稗山(패산)  
水原(수원)  
水原神社(수원신사)  
孔子廟(공자묘)  
八達門(팔달문)  
城内(성내)  
華城將台(화성장대)  
華紅門(화홍문)  
訪花随柳亭(방화수류정)  
華寧殿(화녕전)  
華西門(화서문)  
長安門(장안문)  
烽燒台(봉소대)  
北池(북지)  
遲々台(지지대)  
西湖(觀業模範場)(서호(관업 모범장))  
花山の陵(화산의릉)  
龍珠寺(용주사)  
水原八景 - 八達의 晴嵐 - 光教의 積雪 - 西湖의 落照 - 北池의 賞蓮 - 花山의 躑躅 - 南堤의 長柳 - 華虹의 觀張 - 龍池의 待月  
(수원팔경-팔달의 청람-광교의 적설-서호의 낙조-북지의 상련-화산의 적축-남제의 장류-화홍의 관장-용지의 대월)

仁川(인천)

日本公園(일본공원)

各國公園(각국공원)

月尾島(월미도)

江華島(강화도)

湖南線(호남선)

公州(공주)

就利山(취리산)

扶余(부여)

思津の弥勒(사진의 미륵)

裡里(이리)

群山(군산)

全州(전주)

古阜(고부)

雲峰古戰場(운봉 고전장)

松汀里(송정리)

羅州(나주)

靈岩(영암)

光州(광주)

順天(순천)

珍島(진도)

濟州島(제주도)

木浦(목포)

京城(경성)

南山公園(남산공원)

漢陽公園と朝鮮神社(한양공원과 조선신사)

老人亭(노인정)

獎忠壇公園(장충단 공원)

訓練院(훈련원)

清涼里(청량리)

パユダ公園(빠코다 공원)

普信閣(보신각)

蘭丘壇(환구단)

昌慶苑(창경원)

昌德宮(창덕궁)  
景福宮(경복궁)  
慶熙宮(경희궁)  
慶運宮(경운궁)  
石坡亭(석파정)  
弘智門(홍지문)  
洗劍亭(세검정)  
菴養台城(온양태성)  
北漢山(북한산)  
獨立門(독립문)  
天然亭(천연정)  
梨泰院(이태원)  
濟川亭(제천정)  
漢江(한강)  
鷺江書院(노강서원)  
愍節書院(민절서원)  
驤州(양주)  
高峰山城(고봉산성)  
碧蹄館(벽제관)  
楊州(양주)  
大院君の墓(대원군의 묘)  
臨津江(임진강)  
積山(적산)  
春川(춘천)  
開城(개성)  
壽昌宮(수창궁)  
善竹橋(선죽교)  
杜門洞(두문동)  
朴淵の瀧(박연의 룡)  
沙里院(사리원)  
鳳山十二景(봉산 십이경)  
載寧(재녕)  
信川溫泉(신천온천)  
白妙汀(백묘정)

海州(해주)

黃州(황주)

兼二浦(경이포)

鎮南浦(진남포)

平壤(평양)

大同門(대동문)

乙密台(을밀대)

浮碧樓(부벽루)

箕子陵(기자릉)

練光亭(연광정)

牡丹古(모단고)

船橋里(선교리)

大同江(대동강)

肅川(속천)

淸川江(청천강)

定州(정주)

妙香山(묘향산)

宜川の東林城(의천의 동림성)

龍川(용천)

新義州(신의주)

義州八景(의주팔경)

統軍宮(통군궁)

鴨綠江(압록강)

峽中の仙鄉(협중의 선향)

高句麗好大王の碑(고구려 호대왕의 비)

京元線(경원선)

積王寺(석왕사)

元山(원산)

金剛山(금강산)

長箭浦(장전포)

松島(송도)

叢石亭(총석정)

東海岸の風致(동해안의 풍치)

李氏太祖誕生の地(이씨 태조탄생의 지)

咸興(함흥)

東陞の古蹟(동수의 고적)

北靑(북청)

肅愼の古都(숙신의 고도)

甲山の仙境(갑산의 선경)

南雲嶺の遠望(남운령의 원망)

惠山鎮(혜산진)

白頭山中森林(백두산중삼림)

大陣坪の瀑布(대진평의 폭포)

城津(성진)

吉州(길주)

羅南(나남)

鏡城(경성)

朱乙温泉(주을온천)

二王手の碑(이왕수의 비)

清津港(청진항)

雄基灣(웅기만)

赤島(적도)

慶興(경여)

幹東の野(간동)

赤池(적지)

慶源(경원)

雙嶺の奇勝(쌍암의 기승)

東林山城(동림산성)

甌山の展望(증산의 전망)

穩城(은성)

高麗の碑(고려의 비)

鍾城(종성)

會寧(회녕)

五国山城址(오국산성지)

間島富士(간도부사)

豆満江(두만강)

風俗(풍속)

朝鮮の年中行事(조선의 연중행사)

一月中の行事(1월중의 행사)

二月中の行事(2월중의 행사)

三月中の行事(3월중의 행사)

四月中の行事(4월중의 행사)

五月中の行事(5월중의 행사)

六月中の行事(6월중의 행사)

七月中の行事(7월중의 행사)

八月中の行事(8월중의 행사)

九月中の行事(9월중의 행사)

十月中の行事(10월중의 행사)

十一月中の行事(11월중의 행사)

十二月中の行事(12월중의 행사)

兩班の生活(양반의 생활)

下民の生活(하민의 생활)

鮮人との交際(선인과의 교제)

結婚(결혼)

葬式(장식)

墓所(묘소)

朝鮮の飲食店(조선의 음식점)

酒屋 - 飯屋 - 料理店 - 福德房 - 旅閣 - 客室 - 旅舎 - 舍所 - 舍館 - 歩行客主 - 毛織物 - 隅店 - 乾鞋店 - 床店 - 銅器店 - 鍮器店 - 金字家 - 喪頭都家 - 商店 - 木器店 - 刀子店 - 網中店 - 笠店 - 乾劑菓單 - 藥局 - 飯僕(사람 인변이 아니라 먹을 식변임) □ 仮家 - 銀房 - 笠房 - 冊店 砂器店 - 瓮店 - 藏(藏 자의 나무목변이 있음)店

(주옥-반옥-요리점-복덕방-여각-객실-여사-사소-사관-보행객주-모직물-우점-건혜점-상점-동기점-유기점-금자가-상두도가-상점-목기점-도자점-망중점-입점-건제약단-약국-반□가가-은방-입방-책점사기점-옹점-장점)

田舎旅行(전사려행)

芝居(지거)

売春婦(매춘부)

巫女(무녀)

地師(지사)

地客(지객)

ト者、古術(복자, 고술 )

チャンスン、天下大將軍(장승, 천하대장군 )



朝鮮人の服装(조선인의 복장)

冠もの(머리에 쓰는 것)

衣服(의복)

足の物(신발)

朝鮮の迷信(조선의 미신)

滿蒙の概要(만몽의 개요)

安東(안동)

五龍背(오룡배)

橋頭(교두)

鳳凰城(봉황성)

奉天(봉천)

鉄嶺(철령)

遼陽(요양)

千山(천산)

湯崗子(탕강자)

大石橋(대석교)

熊岳城(웅악성)

金州(금주)

大連(대련)

富家河子(부가하자)

旅順(여순)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	오곡밥, 떡, 밥
견과류	밤, 호두
주류	술
해조류	김
채소류	콩나물, 김치
육류	소고기

1. 조선의 연중행사-1월 1



牛 市 の 場

て居る、故に蛇を殺した時は必ず焼きて  
灰燼にする風がある、蛇は地球上何如の  
地でも餘り人に好かれない、人相の悪い  
ものは損である。

亥日、亥は日本では、イノシ、である  
が支那でも、朝鮮でも、猪の字は豕のこ  
とでイノシ、とは山猪と書かねば通用し  
ない、朝鮮人の此の日に商賣初めで市を  
開く、但寅の日に開く所もある、  
立春、此日は都會、田舎何れの家でも  
大なる短冊形の白紙に手蹟見事に墨黒々  
と種々の目出度き聯句を記し門の扉又は

—(168)—

(그림1)

해일(亥日) 조선인은 이날에 장사를 시작하고 장을 연다.

호의 날(寅의日)에 여는 곳도 있다. 위 사진은 소의 시장의 모습이다.

2. 조선의 연중행사-1월 2

に糶ると稱し、處容(或は制備)と云ふて、草にて作りたる人形の頭腹、の中に銅錢及飯少許を入れて四辻に捨てる、或は乞食の様な下等社會の小供が夜門を叩いて處容を呉れと喚めく、其時主人が内より之を擲け與ふれば小供等は争ふて之を取り、頭腹を破り銅錢を取出す、此れは厄攘ひである、或は不吉直星者は白紙を足形に二個切り抜き、之れに當人の姓名(男は乾命姓名女は坤命姓氏)を書き、尺餘の萩の枝に挟み屋上に投ず。又或は紙に人形を書き男は乾名庚午歲乙未丁寅日)(女は坤名同上)等記し金錢と飯を包み河川に投じ又は四辻に捨てて惡鬼を攘ふ。

田舎では百姓其が集つて索戦と云ふて繩牽を行ひ兩部落或は二村が東西に分れ鉦大鼓の鳴物を入れ盛んに勝負を試みる。其勝負に論つた方の村が豊年で負けた方の村が凶年とせらるゝ故、必死に争ひ闘死傷者を生ずることがある。

此日農家にては近隣の小作人に濁酒を振舞ひ又は五穀のめの或は餅を作り馳走

-(170)-

(그림2)

1월 14일에 농가에서는 동네 소작인에게 막걸리를 대접하고나 오곡밥 혹은 떡을 만들어서 대접하면 여름의 더위를 느끼지 않는다고 전해지고 있다. 또 떡갈나무의 잎이나 김에 밥을 싸서 먹으면 오곡이 잘 결실되고 섬(羨)이 쌓인다고 한다.

3. 조선의 연중행사-1월 3

すれば夏の炎暑を感せずと云ふ、又栢の葉か海苔にて飯を包み食へば五穀よく稔り俵山積すと云ふ。

望日(十五日)

此晨臥床に居乍ら栗、胡桃、松の實等憂然と齒音のする菓を嚼碎き食ふ、斯くすれば其歳一年中の腫物を嚼み潰し、肌に出來ものを生せずと云ひ之を嚼癩と云ふ、又一説に齒を固むる爲なりとも云ふ、日本のゴマノ敷の子等を齒固めの肴と稱すると、意味を同ふして居る。

此朝、燒酎又は藥酒一杯を飲用す、之れを耳明酒と稱す、耳がいづ迄も聰なるを希ふ爲めである。或は一年中最善き事を聞くとも云ふ。

此日一尾の生きたる鱒鮓を購ひ、自己の姓名、年月日干支時等を記したるものを其背に貼付し、自己の衣服にて包み、夜大川に放流する、之れは龍王の所へ使にやり、壽命の長からんことを允請せしめるのである、又一説に汝の生命を助け

-(III)-

(그림3)

1월 15일에 밤, 호두, 소나무의 열매 등 딸가닥하고 씹는 소리가 나는 과(菓)를 깨물어 먹으면 올 1년 중의 종기를 깨물어 바수어서 피부에 종기가 생기지 않는다고 전해지고 이것을 작절(嚼癩)이라고 한다. 또 이를 튼튼하게 한다고도 한다.

4. 양반의 생활

조선인에 접촉하는 일본인들이 알아야 할 것은 거주에 대한 몇 가지이다. 부부관계에 있어서나, 사회 계급에 있어서나. 최근의 문명의 흐름 그리고 이에 대한 개혁을 통하여 이 사회조직의 타파를 시도해본다 하더라도 그것이 하루 아침에 사라지는 것은 아니다. 더욱이 조선인의 일상에 접촉하는 이들은 이 계급을 고려해야만 한다.

조선에는 오래전부터 사회상 계급으로 구별되었다. 3개의 커다란 계급 분류가 있는데 이는 즉, 양반, 상민, 천민 3개로 나뉜다. 양반과 상민 사이에는 또 다른 하나의 계급이 포함되어 4계급으로 구분되는 경우도 있다.

1. 양반

각 문관의 경우 이에 해당한다. 일본의 메이지 초반의 토족과 사족을 합친 것이 이에 해당한다.

## 2. 중인

상민 중에서 지식을 갖고 있는 우수한 계급을 일컫는 것. 유신 전의 족경위에 해당하는 부분이다.

## 3. 상민

일반적인 농상공에 해당하는 사람들이다.

## 4. 천민

천한 직종에 종사하는 이들을 일컫는 말로, 백정 등 가족제공업 등에 종사하는 이들을 의미한다. 여기에는 배우, 창기, 노예 등이 이에 속한다.

양반이라는 이름은 고려시대에는 문무관을 용반호반으로 부른 것에서 비롯된다. 현재의 양반에 속하는 사람들은 의식에 있어 다음과 같은 생활을 하는 자들이나, 이전의 양반과는 조금 다른, 성향을 갖고 있다. 직위는 정23위정도의 이들로 지방관으로써는 관찰사 이상이어야 한다. 생활은 이전의 일본의 다이묘 등 정도로 주로 중앙 정부의 대신이기도 한 이들이나 지방에서 관찰사를 담당하는 이들로 구분된다.

양반의 집에는 아버지의 권력이 가장 크다. 그러므로 친아들이더라도 아버지에게 대해 직접적으로 발언하는 경우는 거의 드물다. 온돌의 밖에서 일을 하고 반드시 아침에는 각 가족이 얼굴을 씻은 후에 가장의 방에 문안을 드리도록 되어있다.

양반의 집에는 부부가 함께 자는 방이 없다. 자신의 방에서 자는 것으로 되어있다. 부부가 함께 사용하는 방이 일단은 존재하긴 하나, 일반적으로는 따로 생활한다.

## 5. 하민의 생활

조선에 있어 '하민'이라고 불리는 이들은 3 종류가 있다. 하나는 가장을 갖고 있으며 가장의 집의 일부로 있어 집안의 일을 전반적으로 돕는 이. 두 번째는 차를 운전하거나 또는 지계를 지고 걷는 이들로 집이 없이 떠도는 유랑민들이나 고아 혹은 빈민의 아이들이 이에 속한다. 세 번째는 거지들로, 집이 없이 생활함은 물론이요, 겨울에는 거리를 떠돌며 버려진 잔반을 받아먹는 이들을 일컫는다.

이 세 부류 중에서 가장 살만한 것은 양반의 집에서 생활하는 이들로 그들은 하층사회에서 일어나는 사건 등의 관리역을 맡는 경우가 종종 있다.

## 6. 조선의 음식점

### 1) 술집

조선인의 술집은 조선인의 생명이라고도 부를 정도의 것으로 술을 마시는(스리치비) 등은 집 뒷 쪽에 위치한다. 양반들은 절대 일반적인 술집에는 출입을 하지 않는다. 최근에 들어 일본에 의한 발전에 의해 이러한 영업자들도 일본인들을 환대하기 위해 바뀌었다고 하지만 이전에는 일본인들의 얼굴을 볼 때에는 문을 닫아두었다고 한다. 술은 조선병으로 한 잔당 5전정도로 비교적 싸다. 그러므로 근래의 조선인들은 자주 이곳을 찾는다고 한다.

2) 밥집

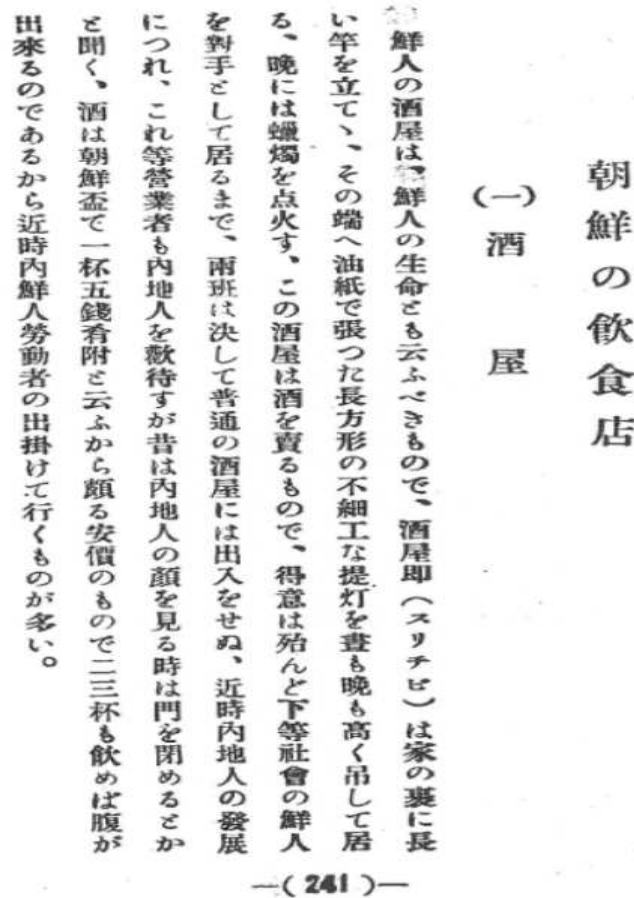
일본인들은 종종 이 술집을 밥집이라 착각하는 경우가 있다고 한다. 밥집은 그렇게 큰 곳은 없고, 조명이나 등을 걸어두지 않는다. 주로 시골에서 올라온 이들이 식사를 하는 집으로 밥에 반육을 넣고 우린 국을 곁들여 콩나물 등을 넣고 먹는다. 이 외에 김치가 나오기도 한다.

3) 요리점

조선에 있어서 요리점은 일본의 요리점과 그다지 별 다를 바가 없다. 식당원, 명월관 등 순 조선식 건축물이다.

이 외에도 복덕방 등도 음식점으로 간주됨.

<조선의 음식점 예시>



(그림4)

술집은 집의 뒤에 긴 장대를 세워서 직사각형의 등롱을 낮이나 밤이나 매달아 밤에는 촛불을 켜다. 이 술집은 술을 파는 곳으로 하등사회의 선인을 상대로 하고 양반은 보통의 술집에는 들어가지 않는다. 술은 싸게 먹을 수 있었다. 1잔 5전(錢)정도.

<밥집(飯屋)와 요리점(料理店)>

(二) 飯 屋

内地人は大抵酒屋と飯屋とをまちかへて居る、飯屋は餘り大きい家は無く、竿で高く灯燈をつるしてゐない、茲に一人あすこに一人と土間に立つて、重に擔軍や田舎者が食事をする家で、御飯に牛肉の汁をかけモヤシ其の他のものを入れ、他にキムチ(漬物)がある、其の他焼肉等もある、酒やに門を構へた大きい家もあるが、飯屋には門を構へたのは殆んど無い、飯は大茶碗で一抔十錢が相場である。

(三) 料 理 店

朝鮮に於ける料理店は日本の料理と略ぼ同じ如く建築とい、設備として何等孫色を見ず、食堂園、明月館、第一樓等にして、純朝鮮式の建築に致つては、赤白黃の紙で作つた、消防夫が持つ繩の様なのがぶら下つて其の脇に袋の長いやつが下つて居る

—(242)—

(그림5)

밥집은 술집과 달리 등롱이 없다. 주로 담군(擔軍)이나 시골사람들이 식사를 하는 집이다. 밥에 소고기의 국물을 부어서 콩나물이나 다른 것을 넣고 먹는다. 또 김치(절임)가 있고 기타 고기 등도 나온다. 밥은 큰 그릇으로 1그릇 10전(錢)정도이다. 요리점은 양반들이 음주·음식을 먹는 곳이다. 순수한 조선요리를 먹으려면 요리점에 가야 한다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

鮮漢藥物學(선한약물학)

**【정의】**

최근 서양의약이 조선에 수입되어 고려로부터 전해져 온 한약은 크게 영향을 받게 되어 사람들은 차츰 한약을 멀리하게 되었다. 그러나 다행히도 최근 우수한 사람이 나타나 빈번히 한약의 성분이 유효하다고 발표해서 아시아나 남미에서도 새로운 생약의 화학적 실험에 접할 수 있게 되었다. 그러나 여기 조선에서는 아직 이것에 관한 간행물이 없어서 한약에 대해서 새롭게 연구를 하려고 하는 사람이 있어도 이것에 입문할 길이 없어서 이번에 한약의 경험이 풍부한 약제사인 금수만(金壽萬)、한도담(韓道澹)이 동서고금의 학설을 종합하여 한약에 대해서 편집, 출판하게 되었다.

주요 한약에 대해서 기본, 상태, 성분, 산지, 이명 등을 상세하게 기록하고 있고, 한방약 종상(漢方藥種商)시험의 합격지도 목적으로써 편집되었다.

**【음식 관련 정의】**

책에 나오는 내용은 약에 관한 내용이므로 모두 음식과 관련되었다고 할 수 있다.

**【서지】**

자료명:化學基本; 鮮漢藥物學(화학기본; 선한약물학)  
저자: 韓道澹, 金壽萬 共編(한도준, 김수만 공편)  
판사항: 9版(판)  
발행사항: 京城, 杏林書院, 昭和15[1940](경성, 행림서원, 소화15[1940])  
형태사항: (21), 388, (23) p, 22 cm.  
소장처: 경희대학교 중앙도서관

**【목차와 구성】**

이 책은 총 5편으로 부록에 보충 내용을 더한 구성으로 되어 있다.

化學基本 鮮漢藥物學 目次(화학기본 선한약물학 목차)

附 漢藥種商試驗講本(부 한약종상시험강본)

第一編 毒藥, 劇藥及普通藥(극약 및 보통약)

第一章 毒藥(독약)

第二章 劇藥(극약)



第三章 劇性藥(극성약)

第二編 植物界の漢藥(식물계의 한약)

第一章 顯花植物(현화식물)

第一節 裸子植物(나자식물)

松杉科(소삼과)

杜松子, 松脂, 羅漢柏, 柏子仁, 側柏葉(두송자, 송지, 나한백, 백자인, 측백엽)

蘇鐵科(소철과)

蘇鐵, 白果(소철, 백과)

麻黃科(마황과)

麻黃(마황)

第二節 被子植物(속씨식물)

第一項 單子葉(단자엽)

棕櫚科(종란과)

椰子油, 大腹皮, 檳榔子, 西國米, 血竭(야자유, 대복피, 빈랑자, 서국미, 혈갈)

禾本科(화본과)

淡竹葉, 竹瀝, 竹茹, 天竺黃, 大豆黃卷, 豆豉, 白茅根, 蘆根, 麦芽, 浮小麦, 薏苡仁, 陳廩米

(담죽엽, 죽력, 죽여, 천축황, 대두황권, 두고, 백모근, 노근, 맥아, 부소맥, 의이인, 진름미)

沙草科(사초과)

勃臍, 香附子, 三稜, 浮萍草科, 浮萍(발제, 향부자, 삼릉, 부평초과, 부평)

天南星科(천남성과)

天南星, 半夏, 菖蒲(천남성, 반하, 창포)

菝葜科(아하과)

生薑及乾薑, 良薑, 鬱金, 菝葜, 山奈, 縮砂, 益智, 白豆蔻, 草豆蔻

(생강과 건강, 양강, 울김, 아출, 산내, 축사, 익지, 백두구, 초두구)

芭蕉科(파초과)

芭蕉(파초)

薑科(강과)

薑黃(강황)

鳶尾科(연미과)

射干, 馬蘭子(사간, 마란자)

藹蓯科(애여과)

山藥(산약)

石蒜科(석산과)

石蒜, 仙茅, 水仙(석산, 선모, 수선)

百合科(백합과)

百合, 大蒜, 葱, 韭, 天門冬, 麦門冬, 黄精, 貝母, 知母, 土茯苓, 萎蕤, 藜蘆, 山慈姑, 蘆薈, 菝葜

(백합, 대산, 총, 구, 천문동, 맥문동, 황정, 패모, 지모, 토복령, 위유, 여로, 산자고, 로회, 발계)

百部科(백부과)

百部(백부)

燈心草科(등심초과)

燈心草(등심초)

澤瀉科(택사과)

澤瀉(택사)

眼子菜科(안자채과)

眼子菜(안자채)

蘭科(란과)

石斛, 白及, 天麻(석곡, 백급, 천마)

穀精草科(곡정초과)

穀精草(곡정초)

香蒲科(향포사)

蒲黃(포황)

第二項 雙子葉(쌍자엽)

一, 離瓣花區(이변화구)

山茱萸科(산수유과)

山茱萸(산수유)

繖形科(치형과)

茵芋, 胡荽子, 蛇床子, 茴香, 獨活, 藁本, 當歸, 獨活, 白芷, 防風, 前胡, 阿魏, 川芎, 五加科

(인우, 호유자, 사상자, 회향, 독활, 고본, 당귀, 독활, 백지, 방풍, 전호, 아위, 천궁 오가과)  
오가피, 인삼, 죽절인삼(오가피, 인삼, 죽절인삼))

桃金讓科(도김양과)

丁香(정향)

柳葉菜科(류엽채과)

柳葉菜(류엽채)

- 使君子科(사군자과)  
 使君子, 訶子(사군자, 가자)
- 安石榴科(안석류과)  
 石榴(석류)
- 瑞香科(서향과)  
 瑞香, 沈香, 堯花, 莞花(서향, 침향, 요화, 완화)
- 椅科(의과)  
 大楓子, 龍腦香科, 龍腦(대풍자, 용뇌향과, 용뇌)
- 金絲桃科(금사도과)  
 藤黃, 弟切草(등황, 제절초)
- 山茶科(산다과)  
 茶(다)
- 獼猴桃科(미후도과)  
 木天蓼(목천료)
- 錦葵科(금규과)  
 蜀葵, 冬葵子(촉규, 동규자)
- 鼠李科(서리과)  
 鼠李子, 枳椇, 酸棗仁, 大棗(서리자, 지패, 산조인, 대조)
- 葡萄科(포도과)  
 烏斂莓, 白斂(조감매, 백감)
- 鳳仙花科(봉선화과)  
 鳳仙花(봉선화)
- 無患樹科(무환수과)  
 龍眼, 荔枝(용안, 여지)
- 漆樹科(칠수과)  
 乾漆, 白蠟, 楓香脂, 五倍子(건칠, 백랍, 풍향지, 오배자)
- 毒空木科(독공목과)  
 鈎吻(구문)
- 木戟科(목극과)  
 大戟, 巴豆, 甘遂, 續隨子, 澤漆, 杜仲, 烏臼, 蓖麻子  
 (대극, 파두, 감수, 속수자, 택칠, 두중, 조구, 비마자)
- 遠志科(원지과)  
 遠志(小艸, 靈神艸)(원지(소초, 령신초))
- 楝科(동과)

苦練子, 椿根皮(고련자, 춘근피)

橄欖科(감람과)

橄欖, 沒藥, 乳香(감람, 몰약, 유향)

芸香科(운향과)

芸香, 常山, 蜀漆, 黃蘗, 橙皮, 陳皮, 山椒, 吳茱萸, 枳實, 食茱萸  
(운향, 상산, 촉칠, 황벽, 등피, 진피, 산초, 오수유, 지실, 식수유)

蒺藜科(질리과)

蒺藜子(질리자)

牻牛兒科(방우아과)

牻牛兒(방우아)

薔薇科(장미과)

玫瑰花, 枇杷, 白桃花, 桃仁, 白梅, 烏梅, 郁李仁, 杏仁, 覆盆子, 山樅子, 榮實, 木瓜, 地榆, 水楊梅, 柴胡

(매괴화, 비파, 백도화, 도인, 백매, 조매, 옥리인, 행인, 복분자, 산로자, 영실, 목과, 지유, 수양매, 시호)

荳科(두과)

黑大豆, 綠豆, 白扁豆, 赤小豆, 刀豆, 決明子, 零陵香, 望江南, 山扁豆, 落花生, 補骨脂, 胡盧巴, 葛根, 苦參, 甘草, 黃耆, 槐花, 雲實, 皂莢, 蘇木, 山豆根, 阿仙藥, 合歡皮, 相思子  
(흑대두, 록두, 백편두, 적소두, 도두, 결명자, 령릉향, 망강남, 산편두, 낙화생, 보골지, 호로파, 갈근, 고참, 감초, 황기, 괴화, 운실, 조협, 소목, 산두근, 아선약, 합환피, 상사자)

金縷梅科(김루매과)

蘇合香(소합향)

虎耳草科(호이초과)

土常山, 升麻(토상산, 승마)

景天科(경천과)

景天草, 佛甲草(경천초, 불갑초)

罌粟科(앵속과)

阿片, 罌粟殼, 罌粟子, 麗春花, 白屈菜, 延胡索, 十字花科  
(아편, 앵속곡, 앵속자, 려춘화, 백굴채, 연호색 십자화과)

芥子, 萊菔子, 蕪薑, 葶藶(개자, 래복자, 운대, 정력)

芎藭科(모간과)

大蓼, 牡丹皮, 白頭翁, 白附子, 福壽草, 烏頭, 附子, 川島頭, 草烏頭, 射罔, 威靈仙, 芍藥, 黃連

(대료, 목단피, 백두옹, 백부자, 복수초, 조두, 부자, 천도두, 초조두, 사망, 위령선, 작약, 황

련)

樟科(장과)

樟腦, 肉桂, 桂枝, 烏藥, 烏樟(장뇌, 육계, 계지, 조약, 조장)

肉荳蔻科(육두구과)

肉荳蔻(육두구)

木蘭科(목란과)

辛夷, 大茴香, 莽草實, 五味子, 厚朴(신이, 대회향, 망초실, 오미자, 후박)

防己科(방기과)

防己(방기)

小檗科(소벽료)

南天燭, 伏牛花, 淫羊藿(남천촉, 복우화, 음양뢰)

木通科(목통과)

木通(목통)

睡蓮科(수련과)

蓮肉, 荷葉, 芡實, 川骨(연육, 하엽, 검실, 천골)

石竹科(석죽과)

橐麥子, 王不留行(즙맥자, 왕부류행)

馬齒莧科(마치현료)

馬齒莧(마치현)

商陸科(상륙과)

商陸(상륙)

莧科(현과)

鷄冠花, 靑箱子, 牛膝(계관화, 청상자, 우슬)

藜科(려과)

地膚子(지부자)

蓼科(료과)

藍實, 靑黛, 拳參, 紫參, 大黃, 土荊芥, 扁蓄, 杠板歸, 酸膜, 羊蹄, 何首烏, 虎杖

桑科(암실, 청대, 권참, 자참, 대황, 토형개, 편축, 강판귀, 산막, 양제, 하수조, 호장, 상

과)

桑葉, 桑椹, 桑白皮, 無花果, 麻仁, 楮實子, 葎草

(상엽, 상침, 상백피, 무화과, 마인, 저실자, 울초)

榆科(유과)

榆白皮, 蕪荑仁(유백피, 무이인)

殼斗科(각두과)

土骨皮(토골피)

胡桃科(호도과)

胡桃(호도)

楊梅科(양매과)

楊梅(양매)

楊柳科(양류과)

水楊(수양)

胡椒科(호초과)

胡椒, 草撥(호초, 초발)

三白草科(삼백초과)

葎菜…(十藥)(즙채…(십약))

馬兜鈴科(마두령과)

馬兜鈴, 杜衡, 細辛(마두령, 두형, 세신)

檀香科(단향과)

日檀(일단)

槲寄生科(해기생과)

桑寄生(상기생)

## 二, 合瓣花區(합변화구)

菊科(菊科)

菊花, 苦蕒, 紅花, 臙脂, 旋覆花, 劉寄奴草, 茨菰, 鼠麴草, 茵陳蒿, 澤蘭, 蒲公英, 艾葉, 藁朮, 青蒿, 蒼耳, 惡實, 鶴蝨, 欵冬花, 大薊(小薊), 木香, 牛蒡根, 紫菀, 蒼朮, 白朮, 土木香, 狼毒, 毒蒿書

(국화, 고의, 홍화, 연지, 선복화, 유기노초, 자렴, 서부초, 인진호, 택란, 포공영, 애엽, 고오, 청호, 창이, 악실, 학슬, 애동화, 대계(소계), 목향, 우방근, 자홍, 창출, 백출, 토목향, 랑독, 독호서)

桔梗科(길경과)

桔梗, 沙參, 薺芫(길경, 사참, 제니)

葫蘆科(호로과)

瓜蒂, 南瓜, 西瓜, 絲瓜, 王瓜, 栝樓(天花粉), 冬瓜, 木□子

(과체, 남과, 서과, 사과, 왕과, 팔루(천화분), 동과, 목□자)

茜草科(천초과)

茜根, 山梔子, 釣藤鉤(천근, 산치자, 조등구)

敗醬科(패장과)

敗醬, 甘松香, 纈草根(敗醬, 甘松香, 纈草根)

忍冬科(인동과)

忍冬, 金銀花, 接骨木(인동, 김은화, 접골목)

車前科(차전과)

車前(차전)

爵床科(작상과)

秦艽(진규)

列當科(열당과)

列當, 肉蓯蓉(열당, 육총용)

胡麻科(호마과)

胡麻, 胡麻油(호마, 호마유)

玄參科(현참과)

玄參, 漏蘆, 地黃, 黃芩, 胡黃連(현참, 루로, 지황, 황금, 호황련)

紫葳科(자장과)

凌霄花(릉소화)

茄科(가과)

枸杞子, 地骨皮, 莨菪, 曼陀羅華, 蕃椒, 煙草

(구기자, 지골피, 랑탕, 만타라화, 번초, 연초)

脣形科(순형과)

藿香, 丹參, 連錢草, 續斷, 鼠尾草, 夏枯草, 香薷, 益母草, 茺蔚子, 薄荷, 薄荷油, 紫蘇, 荊芥

(뢰향, 단참, 런전초, 속단, 서미초, 하고초, 향뢰, 분모초, 총울자, 박하, 박하유, 자소, 형개)

馬鞭草科(마편초과)

馬鞭草, 蔓荊子, 荊瀝(마편초, 만형자, 형력)

紫草科(자초과)

紫草(자초)

旋花科(선화과)

旋花, 牽牛花, 菟絲子(선화, 견우화, 도사자)

蘿摩科(라마과)

蘿摩(라마)

龍膽科(용담과)

龍膽, 當藥(용담, 당약)

馬錢子(마전자)

馬錢子, 密蒙花, 賓芫(마전자, 밀몽화, 빈두)

木屑科(목설과)

連翹, 茉莉, 女貞, 秦皮(연교, 말리, 여정, 진피)

夾竹桃科(협죽도과)

絡石(락석)

柿樹科(시수과)

柿蒂(시체)

安息香科(안식향과)

安息香(안식향)

石南科(석남과)

石南葉, 椶木(馬醉木), 白躑躅, □縷(석남엽, 침목(마취목), 백척족, □루)

鹿蹄草科(녹제초과)

鹿蹄草(녹제초)

基本未詳(기본미상)

卑薺, 巴戟天(비해, 파극천)

## 第二章 隱花植物(은화식물)

### 第一節 羊齒類(양서류)

卷柏科(권백과)

卷柏(권백)

木賊科(목적과)

木賊(목적)

薇科(미과)

狗脊(구척)

海金砂科(해김사과)

海金砂(해김사)

石韋科(석위과)

石韋(석위)

水龍骨科(수룡골과)

貫衆, 石長生(관중, 석장생)

### 第二節 藻類(모류)

褐藻類(갈조류)

海藻(해조)

紅藻類(홍조류)

海人草(해인초)

### 第三節 地衣類(지의류)



菘蘿(승라)

第四節 菌類(류)

落葉松茸, 雷丸, 馬勃, 茯苓, 豬苓, (낙엽송용, 뇌환, 마발, 복령, 저령)

第五節 釀母菌類(효모균류)

酒, 醋, 神麴, 飴糖, 砂糖(주, 초, 신부, 이당, 사당)

人類門(인류문)

靈天蓋, 髮灰, 乳汁, 人中白, 人中黃, 童便(령천개, 발회, 유즙, 인중백, 인중황, 동편)

第三編 動物界の漢藥(동물계의 한약)

第一章 脊椎動物(척추동물)

第一節 哺乳類(포유류)

食肉類(식육류)

虎骨, 熊膽, 靈猫香(호골, 웅담, 령묘향)

長鼻類(장비류)

龍骨(룡골)

有蹄類(유제류)

一, 奇蹄類(기제류)

馬糞石, 阿膠, 鹿茸, 鹿角, 鹿角膠, 犀角(마분석, 아교, 녹용, 녹각, 녹각교, 서각)

二, 偶蹄類(우제류)

牛黃, 牛膽, □香, 萬貞鹿, 羚羊角(우황, 우담, □향, 만정록, 령양각)

涉水類(섭수류)

一角, 龍涎香, 膾的臍(일각, 용연향, 울적제)

食虫類(식취류)

蝟皮(위피)

翼手類(익수류)

夜明砂(야명사)

貧齒類(빈치류)

穿山甲(천산갑)

第二節 鳥類(조류)

鳴禽類(명금류)

白丁香, 五靈脂(백정향, 오령지)

鷄類(계류)

鷄子(계자)

第三節 爬蟲類(파충류)

蜥蜴類(석척류)

蜥蜴(석척)

龜類(구류)

龜板, 龜甲, 瑤瑁(구판, 별갑, 대모)

蛇類(사류)

蝮蛇, 白花蛇, 烏稍蛇, 蛇退皮(복사, 백화사, 조초사, 사퇴피)

第四節 兩棲類(양서류)

無尾類(무미류)

膽蝾, 膽酥(담서, 담소)

有尾類(유미류)

黑魚(흑어)

刺鱗類(자기류)

矢柄魚(시병어)

第二章 節足動物(절족동물)

第一節 昆蟲類(곤충류)

鞘翅類(초시류)

斑猫, 芫青(반묘, 원청)

鱗翅類(린시류)

白殭蠶, 蠶砂(백강잠, 잠사)

膜翅類(막시류)

蜂蜜, 黃蠟, 露蜂房, 雙翅類, 五穀蟲(봉밀, 황랍, 로봉방, 쌍시류, 오곡충)

有吻類(유문류)

蟬蛻(선세)

脈翅類(맥시류)

孫太郎蟲(손태랑충)

直翅類(직시류)

桑嫫蚱, 螻蛄, 螳螂(상표소, 누르고, 당랑)

蟬尾類(선미류)

鼠婦(서부)

第二節 多足類(다족류)

蜈蚣(오공)

第三節 蜘蛛類(거미류)

蜘蛛, 全蝎(지주, 전갈)

第四節 甲殼類(갑곡류)

蜚蛄石(달고석)

第三章 軟體動物(연체동물)

第一節 頭足類(두족류)

烏賊骨(오적골)

第二節 腹足類(복족류)

有肺類(유폐류)

蝸牛, 蛞蝓(와우, 활유)

前鰓類(전새류)

石決明, 貝子, 貝甲(석결명, 패자, 패갑)

第三節 瓣鰓類(번새류)

眞珠, 牡蠣(진주, 모려)

第四章 蠕形動物(연형동물)

第一節 環虫類(환취류)

地龍, 水蛭(지룡, 수질)

其他動物性(기타동물성)

膽(담)

第四編 鉱物界の漢藥(광물계의 한약)

第一章 原始鉱物(원시광물)

白石英, 紫石英, 雲母, 陽起石, 滑石, 浮石  
(백석영, 자석영, 운모, 양기석, 활석, 부석)

第二章 沈澱鉱物(침전광물)

石膏, 方解石, 寒水石, 石灰, 鍾乳石, 消石, 無名異, 明礬, 綠礬, 膽礬, 蓬砂, 鹽  
瀉利鹽, 礪砂, 朴消, 水, 地醬水, 伏龍肝, 琥珀, 薰陸  
(석고, 방해석, 한수석, 석회, 종유석, 소석, 무명이, 명반, 록반, 담반, 봉사, 염  
사리염, 뇨사, 박소, 수, 지장수, 복룡간, 호박, 훈륙)

第三章 金屬鉱物(금속광물)

金, 銀, 密陀僧, 鐵粉, 鐵醬, 綠青, 水銀, 靈砂, 輕粉, 黃丹, 白粉, 生々乳, 辰砂  
硫黃, 信石(砒霜), 雌黃, 雄黃, 響石, 禹餘糧, 代赭石, 血石, 爐甘石, 慈石

(금, 은, 밀타승, 철분, 철장, 녹청, 수은, 영사, 경분, 황단, 백분, 생유, 진사  
류황, 신석(비상), 자황, 옹황, 예석, 우여량, 대자석, 혈석, 로감석, 자석)

第五編 藥品取扱上注意(약물 취급상 주의)

第一章 藥物の用量(약물의 용량)

フーフェラン容量表(후휘란용량표)

第二章 漢藥の處方(한약의 처방)

第一節 處方の實例(처방의 실 사례)

第二節 加減の實例(가감의 실 사례)

第三章 藥物の禁忌(약물의 금기)

第一節 配合禁忌(배합 금기)

第二節 妊娠禁忌(임신 금기)

第三節 服藥中食物の禁忌(복약중 음식의 금기)

第四章 藥物の和合(약물의 화합)

第五章 漢藥の製劑(한약의 제제)

第一節 煎劑(전재)

第二節 丸散劑(환 산재)

第三節 硬及軟膏劑(경고재 및 연고재)

第六章 服藥法(복약법)

第七章 藥品の貯藏(약품의 저장)

第八章 漢藥の炒製法(한약의 묘재법)

第九章 漢藥の採取及乾燥法(한약의 채취 및 건조법)

一, 採藥(채약)

二, 乾燥(건조)

第十章 十劑(10재)

第十一章 六陣良藥(육진양약)

附補編(부록 보완 편)

一, 引用語及熟語解釋(인용단어 및 속어 해석)

二, 化學及メートル法記號(화학 및 미터법 기호)

【附錄】(부록)

最新漢藥種商試驗讀本(최근 한약종상 시험 독본)

一, 藥品及藥品營業取締令(法令)(약품 및 약품영업단속령)

二, 全上施行規則(法令)(상기 시행규칙(법령))

三, 漢藥種商出願者の智識査考に關する件(警察法規)

(한약종상 출원자의 지식사고에 관한 건(경찰법규))

四, 參考書式(참고서식)

一, 藥種商許可願(약종상 허가원)

二, 藥種商營業所變更届(약종상 영업소 변경신고)

三, 藥種營業廢業届(약종영업 폐업 신고)

四, 履歷書(이력서)

五, 受験の要訣(응시 요결)

一, 受験準備の基礎的學習法(응시준비의 기초적 학습법)

二, 受験準備の直接學習法(응시준비의 직접 학습법)

三, 問題と答案(문제와 답안)

六, 試験問題及答案の實例(시험문제 및 답안의 실제 사례)

一, 實地試驗問題(全鮮各道)(실지 시험문제(전선 각도))

二, 實際の答案(全鮮各道)(실제 답안(전선 각도))

七, 漢藥種商試驗出題の傾向(한약 종상시험 출제 경향)

八, 模擬問題(모의 문제)

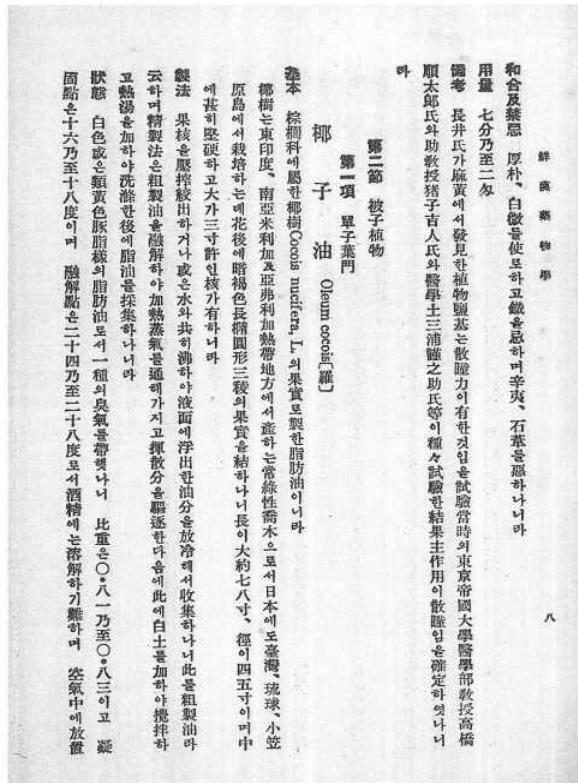
가나다순 색인

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
과실류	산수유

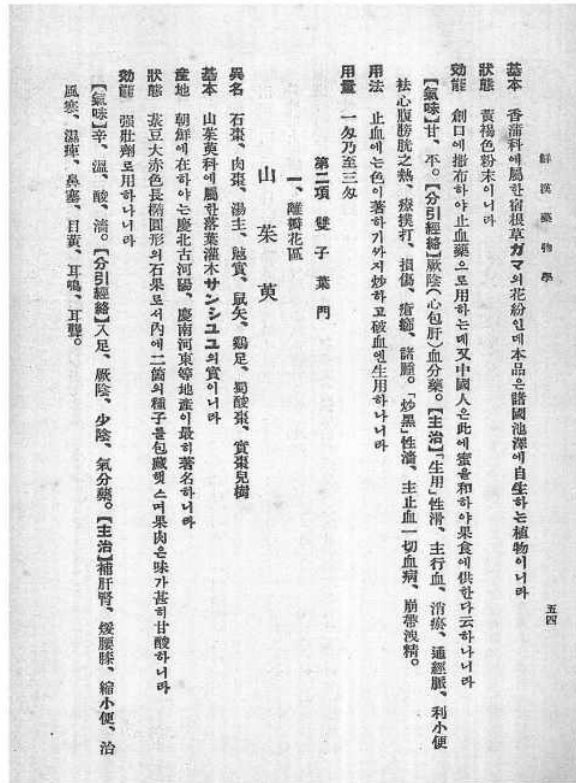
1. 속씨식물



(그림1)

분류되고 열거된 모든 한약에 대해서 다른 명칭, 기본, 제조방법, 용법, 상태, 종류, 맛, 성분, 효능, 화합 및 금기, 용량, 비고 등이 기록되고 있다.

2. 산수유



(그림2)

효능은 강장제로 사용된다. 주로 고치는 증상에 간장이나 신장의 보완, 소변을 단축한다. 눈황, 이명에도 효과가 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の風俗(조선의 풍속)

**【정의】**

이 책은 조선의 풍속의 관한 내용 22까지를 선택하여 짧은 글과 사진으로 이해하기 쉽게 설명, 소개하고 있다. 모두 33쪽이다.

**【음식 관련 정의】**

음식과 관련된 내용으로는 설날 아침, 부럼(작절), 약수, 시장, 채소 절임, 요리의 항목에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の風俗(조선의 풍속)  
저자: 丸仁穀物協會 編(환인곡물협회 편)  
발행사항: 仁川, 發行者不明, 昭和8[1933](인천, 발행자불명, 소화8[1933])  
형태사항: 1冊(책), 插圖(삽도), 19cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝67  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 33장으로 되어있다.

- 一、元旦(설날 아침)
- 二、立春(입춘)
- 三、紙鳶(연)
- 四、跳板(도약판)
- 五、嚼齧(작절)
- 六、春耕(봄갈이)
- 七、春耕(봄갈이)
- 八、鞦韆(구네)
- 九、弓術(궁술)
- 一〇、將棋(장기)
- 一一、パカチ(수세미)
- 一二、藥水(약수)
- 一三、洗濯(세탁)
- 一四、書堂(서당)



- 一五、收穫(수확)
- 二八、收穫(수확)
- 一七、收穫(수확)
- 一八、杵(지레)
- 一九、豊年祭(풍년)
- 二〇、驢馬(당나귀)
- 二一、樂器(악기)
- 二二、市場(시장)
- 二三、砧(다듬잇돌)
- 二四、漬物(김치)
- 二五、溫突(온돌)
- 二六、柴取(잡목집기)
- 二七、薪売(장작장수)
- 二八、鯉釣(잉어낚시)
- 二九、相見禮(상견례)
- 三〇、還甲(환갑)
- 三一、葬儀(장례식)
- 三二、料理(요리)
- 三三、張將(장승)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	떡
육류	고기
견과류	밤, 호두
생선류	어류, 생선
채소류	김치, 배추, 무, 고추, 생강
과실류	곶감
음료	약수(화강암의 틈 사이에서 솟아나온 물), 탄산수

1. 부럼(작절)

嚼 齧

正月十五日には一家打ち集めて栗、胡桃、松の實等齧  
音のする果實を嚼み碎いて食する。かくすれば一年中  
腫物が出来ず、又齒を固めると云ふ。之を嚼齧と云ふ。  
内地で數の子、ゴマメ等を齒固めの料理と稱して食す  
るに類する。

(그림1)

정월15일에는 온 가족이 모여서 밤, 호두 등 씹는 소리가 나는 과실을 씹어서 먹는다. 이렇게 하면 1년 내 내 종기가 생기지 않고 또는 이가 튼튼해진다고 전해지고 있다. 이것을 부럼(작절)이라고 한다.

2. 약수

藥 水

藥水を用ゐれば病氣を防ぎ、又は之を治療すると云ひ傳へてゐる。藥水とは花崗岩の隙より湧出する水のこととて、中に炭酸水やラジウムを含有することもある。盛夏には老若男女が群集し、殊更鹽魚を喫し、渴を促して多飲するものもある。急設の雜貨小賣店が附近に出来る。

(그림2)

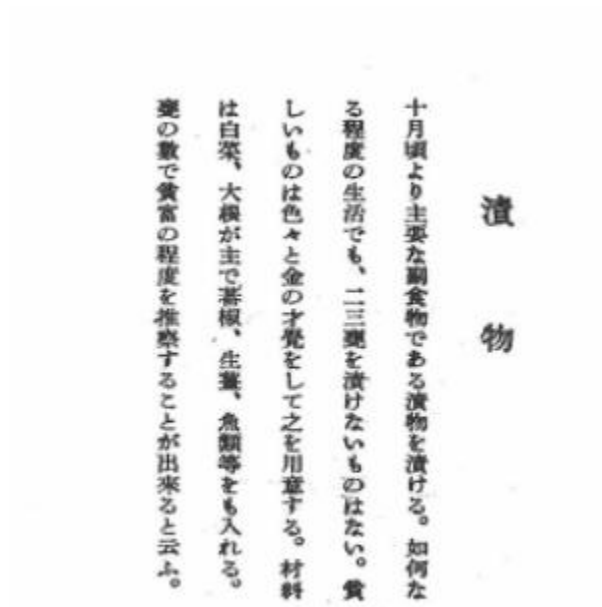


(그림3)

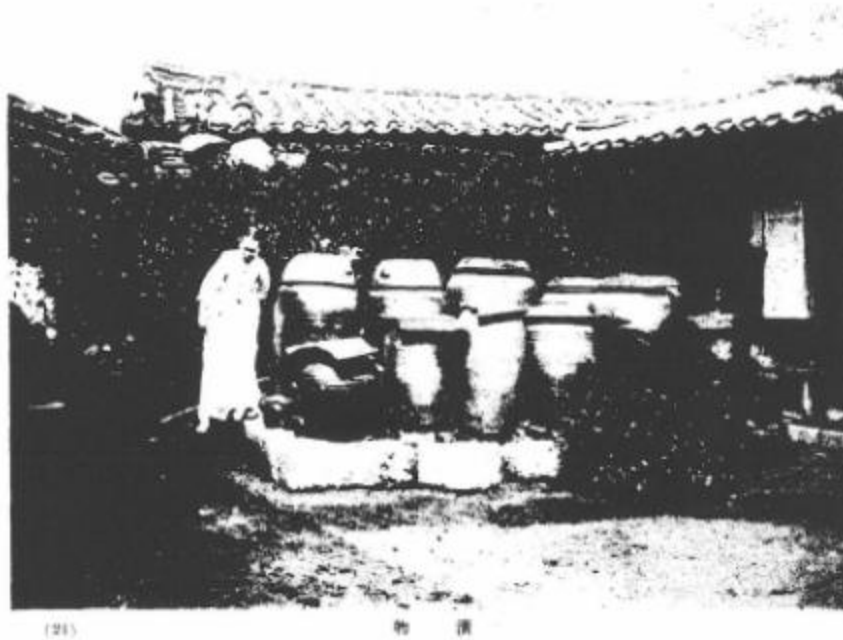
약수를 마시면 병을 예방하고 또는 병을 치료한다고 전해지고 있다. 약수란 화강암의 틈

사이에서 솟아나온 물을 뜻하고, 탄산수나 라뎀을 함유하는 것도 있다.

### 3. 김치



(그림4)



(그림5)

10월쯤부터 주요한 부산물인 김치를 담근다. 어떠한 생활수준이라도 2, 3 항아리를 담그

지 않는 집은 없다. 가난한 자는 여러 방법으로 돈을 마련해서 이것을 준비한다. 재료는 배추, 무를 주로 하고 고추, 생강, 어류 등을 넣는다. 향아리의 수로 빈부의 정도를 추측할 수가 있다.

#### 4. 요리

普通の家庭で祝日等に整へる料理である。材料は干柿、魚獸の内、餅の類で、好んで善椒蒜等の刺戟物を加へる。食器は陶器及び眞鍮製で匙と箸を併せ用ゐる。飯は山盛にし、幾碗も易へないので形は甚だ大きい。

料理人

(그림6)



(32)

料理

(그림7)

보통 가정에서 경축일 등에 준비하는 요리이다. 재료는 꽃감, 생선, 고기, 떡 등이고, 즐겨먹는 고추, 마늘 등의 자극물을 가한다. 식기는 도기 및 놋쇠제이고 숟가락과 젓가락을 함께 사용한다. 밥은 고봉으로 담는다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김은지(호서대학교 식품영양학과), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

應用自在: 通俗韓醫學源論(응용자재; 통속한의학원론)

**【정의】**

이 책은 조선일보 특간에 한방의학 부흥론에 대해서 [동양의학의 비교비판의 필요]라는 제목으로 쓴 논문이다.

당시 저자는 전 세계적으로 한의학 부흥론이 고조되고 있는데 조선에서는 아직까지 한방 치료를 많이 받고 있으니 '없어지고 있는 것들을 다시 일으킨다' 는 의미의 한의학 부흥론은 필요 없다고 밝혔다. 그러나 현재의 한의학을 더욱 발전·향상·개선해야 하는 것이 당연하다고 여겼으며, 한의학문제를 논할 때 먼저 필요한 것은 무엇보다 한의학 그 자체를 정당히 이해하는 것이라고 했으며, 한의학을 부흥시키든지 말살시키든지 한의학을 정확히 알지 못하고는 한 마디도 말할 수 없고, 한 보도 움직일 수 없는 것이라고 하였다.

그리고 한의학을 정당히 이해하는 데는 양의학과 비교비판을 하지 않으면 안 된다. 한의학 그것만 드러다 보고 한의학을 논해도 편견을 면치 못할 것이며 양의학도 마찬가지다.

그러한 관점에서 이 책은 한의학의 기본원리를 해득하도록 하기 위해 이 책을 편찬하였으며, 설명방법은 과학적 태도를 취하였다. 그리고 상식적이며 취미를 끌도록 간단히 해설하였다. 또한 한의학 각파의 학설을 비교비판 하였고, 논의는 실험을 토대로 하였으며, 그 이외에 한의학과 양의학을 비교·조화하였다.

**【음식 관련 정의】**

이 책은 한의학 책이므로 그와 관련된 한약재와 한약을 먹을 때의 식이방법에 대해 설명하는 부분에 음식과 관련된 내용이 기록되어 있다. 인삼과 인삼의 효과, 음식물, 한약과 식이에 대한 설명이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 應用自在: 通俗韓醫學源論(응용자재; 통속한의학원론)

저자: 趙憲泳 著(조헌영 저)

발행사항: 京城, 東洋醫藥社, 昭和9[1934](경성, 동양의약사, 소화9[1934])

형태사항: 428p., 19cm

분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 765

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 서언과 총 7편으로 되어있다.

應用自在 通俗漢醫學原論 目次(응용자재 통속한의학원론 목차)

緒言(서언)

一、東洋醫學과西洋醫學의任務(동양의학과 서양의학의 임무)

綜合治療醫術과局所處置醫術(종합치료의술과 국소처치의술)·自然治療醫術과人工治療醫術(자연치료의술과 인공치료의술)·細織醫學과現像醫學(세직의학과 현상의학)

靜體醫學과動體醫學(정체의학과 동체의학)·治本醫學과治標醫學(치본의학과 치료의학)·防禦醫術과養生醫術(방어의술과 양생의술)·內科醫學과外科醫學(내과의학과 외과의학)

·劃一主義와應變主義(획일주의와 응변주의)·貴族醫術과平民醫術(귀족의술과 평민의술)·官

官用醫術과民用醫術(관용의술과 민용의술)

二、東西醫學의接近(동서의학의 접근)

紫荷車와「POU호르몬」(자하차와「POU호르몬」)·産? 과沃度(산? 과 옥도)·童便과「男性尿호르몬」(동편과「남성뇨호르몬」)·牡蛎와銅分(모려와 동분)

·芳香性과殺菌性(방향성과살균성)·相火와「아도레나린」(상화와「아도레나린」)

三、共通性과特殊性(공통성과 특수성)

四、體質、營養分、消化、同化(체질, 영양분, 소화, 동화)

五、生命營為의玄妙(생명영위의 현묘)

六、漢醫學과内分泌調節(한의학과 내분필 조절)

七、現代醫學徒의게要望하는點(현대의학도에게 요망하는 점)

八、漢方醫學業者의通弊(한방의학업자의 통폐)

凡例(범례)

第一篇 陰陽(음양)

一、陰陽의概念(음양의 개념)

陰陽의生理學的考察(음양의 생리학적으로찰)·陰陽과心理現象(음양과 심리현상)·空氣의窒素酸素와陰陽(공기의 질소산소와 음양)○陰陽의生物理化學的考察(음양의 생물리화학적으로찰)

二、節候의陰陽과人體의健康(계절의 음양과 인체의 건강)

死亡統計와陰陽說(사망통계와 음양설)

三、時刻과症狀의變換(시각과 증상의 변환)

午後發熱(오후발열)·새벽泄瀉(새벽설사)



四、體質의陰陽(체질의 음양)

疾病과健康의限界(질병과 건강의 한계)·陽臟과陽症、陰臟과陰症(양장과 양증, 음장과 음증)

五、證狀의陰陽(증상의 음양)

表裏와陰陽(표리와 음양)·上下와陰陽(상하와 음양)·呼吸과陰陽(호흡과 음양)·氣血과陰陽·明暗과陰陽·便秘의陰症과陽症·(기혈과음양·명암과음양·편비의음증과양증)

精神病의陰症과陽症(정신병의음증과양증)

六、臟器의陰陽(장기의 음양)

臟器에對한洋醫와漢醫의見解의差異(장기에 대한 양의와 한의의 견해의 차이)○臟은陰、腑은陽(장은음, 부은양)

七、經絡의陰陽(경락의 음양)

腑의經絡은陽、臟의經絡은陰(부의 경락은 양, 장의 경락은 음)

八、脉動의陰陽(영동의 음양)

診脈의部位人迎와氣口(진맥의 부위인영와 기구)○浮、大、滑數은陽脈(부, 대, 활수는 양맥)○沈、微、?、遲는陰脈(침, 미, ?, 지는 음맥)

九、藥性의陰陽(약성의 음양)

氣味の陰陽(기미의 음양)·氣味論과洋醫藥物學(기미론과 양의약물학)·藥性の複合(약성의 복합)·漢藥效果의兩面性(한약효과의 양면성)

一〇、動作、形狀、數의陰陽(동작, 형상, 수의 음양)

動作의陰陽(동작의 음양)·形狀의陰陽 - 天圓地方說(형상의 음양 - 천원지방설)·曲線과直線、女性美와男性美 數の陰陽 - 奇數、偶數、循環小數(곡선과 직선, 여성미와 남성미 수의 음양 - 기수, 우수, 순환소수)

·圓形과方形(원형과 방형)·三(圓周率)と四(삼(원주율)와 사)○男女性生活期間과年齡의關係(남녀 성생활기간과 연령의 관계)

·女子의七과男子의八漠然性慾期와七歲不同席(여자의 칠과 남자의 팔막연성욕기와 칠세부동석)○二八青春(이팔청춘)

一一、陰陽의相對性(음양의 상대성)

一二、「호르몬」과神經(호르몬과 신경)

호르몬은무엇인가·호르몬과漢醫學

一三、眞陰과元陽(진음과 원양)

元神(원신)·元陽과眞陰의作用(원양과 진음의 작용)·治療學上の元陽과眞陰(치료학상의 원양과 진음)

一四、陰陽不調의原因(음양 부조의 원인)

先天的素質(선천적소질)·過勞(과로)·飲食物(음식물)·外氣 - 毒(病菌)(외기 - 독(병균))·溫度와濕度의不調 虛와邪、陰陽不調와回復作用(온도와 습도의 부조 허와 사, 음양부조와 회복작용)·

陰陽虛實과補瀉(음양허실과 보사)

第二編 臟腑學(장부학)

一、臟腑의職能(장부의 직능)

〔臟〕〔장〕·心(심)·肺(폐)·脾 - 脾의生理學上職能(비 - 비의 생리학상직능)·脾臟의職能(취장의 직능)·脾臟을脾에所屬식인理由(취장을 비에 소속시킨 이유)

·肝 - 肝臟의生理學上職能(간 - 간장의 생리학상직능)·鬪爭과肝(투쟁과 간)·肝臟血、(간장혈、)·腎〔腑〕(신〔부〕)·胃(위)·小腸(소장)·大腸(대장)·澹(담)·膀胱(방광)

·命門、三焦、心包 命門과內分泌系統(명문、삼초、심포 명문과 내분필계통)·上焦와運化作用 中焦와營養攝取(상초와 운화작용중초와 영양섭취)·下焦와排泄(하초와 배설)

二、臟腑五行說의學術的論據(장부오행설의 학술적 논거)

東西哲學의五臟觀(동서철학의 오장관)·五行의相生相克과臟腑의抑厭助長關係(오행의 상생상극과 장부의 억염조장관계)

火生土 - 心과脾(화생토 - 심과 비)·火克金 - 心과肺(화극금 - 심과 폐)

土生金 - 脾와肺(토생금 - 비와 폐)·土克水 - 脾와腎(토극수 - 비와 신)·甲狀腺과副腎과脾臟(갑상선과 부신과 취장)·脾臟別出과鐵分排泄量의增加(비장별출과 철분배설량의 증가)

金生水 - 肺와腎(김생수 - 폐와 신)·金克木 - 肺와肝酸過剩症(아치도-지스)(김극목 - 폐와 간산과잉증(아치도-지스))·憤怒과肺病(분서과 폐병)·秋節과感傷의氣分(추절과 감상적기분)

水生木 - 腎과肝(수생목 - 신과 간)·木生火 - 肝과心(목생화 - 간과 심)

水克火 - 腎과心(수극화 - 신과 심)·木生火 - 肝과心(목생화 - 간과 심)

木克土 - 肝과脾 - 胆汁과脾液(목극토 - 간과 비 - 단즙과 취액)·肝臟硬變症(간장경변증)·酸過剩症과糖尿病(산과잉증과 당뇨병)

第三篇 證候學(증후학)

一、味(맛)

味와그生理的影響(미와 그 생리적영향)○舌과味覺과五臟口中自覺味와健康狀態(설과 미각과 오장구중자각미와 건강상태)·味와그主管하는臟器(미와 그 주관하는 장기)

苦味와心(고미와 심)·辛味와肺(신미와 폐)·甘味와脾(감미와 비)·酸味와肝(산미와 간)·鹹味와腎(함미와 신)·淡味와腎(담미와 신)

二、色(색)

色과그關係된臟器(색과 그 관계된 장기)

赤色과心(적색과 심)·白色과肺(백색과 폐)·黃色과脾(황색과 비)·青色과肝(청색과 간)·黑色과腎(흑색과 신)

健康色과不健康色(察色法)(건강색과 불건강색)

有氣無氣有神無神(유기무기유신무신)·配合色の相生과相克(배합색의 상생과 상극)

感情과顏色(감정과 암색)

赤色과歡喜其他(적색과 환희기타)·白色과憂慮(백색과 우려)·黃色과思念(황색과 사념)·青色과憤怒(청색과 분노)·黑色과恐怖(흑색과 공포)

顏色以外的察色(암색 이외의 찰색)

三、感情(감정)

喜屬心 - 歡喜感과心臟의活動(희속심 - 환희감과 심장의 활동)·歡喜感과우슴(환희감과 우슴)·處女와우슴(처녀와 우슴)·精神病과우슴(정신병과 우슴)

憂屬肺(우속폐)·思屬脾(사속비)·怒屬肝(서속간)·恐屬腎(공속신)·臟의虛實과感情의兩面(장의 허실과 감정의 양면)·感情과診斷(감정과 진단)

感情과肉體(감정과 육체)·精神病과感情發露(정신병과 감정발로)

四、五體와五臟(오체와 오장)

心主血(심주혈)·肺主皮膚(폐주피부)·脾主肉(비주육)·肝主筋(간주근)·腎主骨(신주골)

五、節候(五旺과五臟)(절후(오왕과 오장))

節候와臟器(절후와 장기)·肝旺之節(간왕지절)·心旺之節(심왕지절)·脾旺之節(비왕지절)·肺旺之節(폐왕지절)·腎旺之節(신왕지절)

六、五氣、五方、五根、五聲、五臭、五液(오기, 오방, 오근, 오성, 오후, 오액)

七、人體器官의生理學的分類와그主管臟腑의證候論의配定

(인체기관의 생리학적 분류와 그 주관 장부의 증후론적 배정)

第四篇 經絡學(경락학)

第一部 正經(정경)

一、經絡은무엇인가(경락은 무엇인가)

二、經絡과「헤드」氏帶(경락과 헤드 시 대)

三、經絡의部位와그所屬臟器(경락의 부위와 그 소속된 장기)

手太陰肺經(수태음폐경)·手陽明大傷經(수양명대상경)·足陽明胃經(족양명위경)·足太陰脾經(족태음비경)·手小陰心經(수소음심경)·手太陽小傷經(수태양소상경)

·足太陽膀胱經(족태양방광경)·足小陰腎經(족소음신경)·手厥陰心包經(수궐음심포경)·手小陽三焦經(수소양삼초경)·足小陽膽經(족소양담경)·足厥陰肝經(족궐음간경)

四、經絡運行의順序(경락운행의 순서)

五、經絡의陰陽과筋肉의屈伸(경락의 음양과 근육의 굴신)

伸筋肉이發達될수록高等動物이다(신근육이 발달될수록 고등동물이다)

六、經絡과感情、動作、觸感(경락과 감정, 동작, 촉감)

得意時와恐怖時의姿勢와變動(득의시와 공포시의 자세와 변동)

·「간지람」은왜타는가 - 處女와간지람·간지람타는部位·陰經絡과간지람·간지람타는理由

七、疾病의反應이顯著한部位(질병의 반응이 현저한 부위)

組織이虛하고弱한部位(조직이 허하고 약한 부위)·末端에反應이顯著하다(말단에 반응이 현저하다)

## 第二部 奇經(기경)

八、奇經八脉(기경팔영)

陰維脈(음유맥)·陽推脈(양추맥)·陰蹻脈(음교맥)·陽蹻脈(양교맥)·衝脈(충맥)·任脈(임맥)·督脈(독맥)·帶脈(독맥)

九、奇經과正經의連絡關係(기경과 정경의 연락관계)

一〇、經絡과臨症(경락과 임증)

傷寒과經絡(상한과경락)〇六經證(륙경증)

太陽證(태양증)·陽明證(양명증)·小腸證(소장증)·太陰證(태음증)·小陽證(소양증)·厥陰證(궐음증)

經絡과一般病診斷(경락과 일반병 진단)

常習頭痛과經絡(상습두통과 경락)·肋間神經痛과經絡(늑간신경통과 경락)·經絡에依한疾病診查의實例(경락에 의한 질병진사의 실례)

## 第五篇 脈學(맥학)

一、脉이란 무엇인가(맥이란 무엇인가)

二、診病과脉(진병과 맥)

病은脉에나타나는가(병은 맥에 나타나는가)·脉으로病을診斷할수있는가(맥으로 병을 진단할수 있는가)·漢醫脈學의批判(한의맥학의 비판)

三、脉의部位(맥의 부위)

廣義의脈部位(광의의 맥부위)·氣口脈三部(寸關尺)部位의測定方法(기구맥삼부(촌관척)부위의 측정방법)〇人迎氣口에關한諸家의說(인영기구에 관한 제가의 설)

內經의人迎氣口(내경의 인영기구)·王叔和의左人迎右氣口說(왕숙화의 좌인영우기구설)·李東垣의左表右裏說(리동원의 좌표우리설)·張景岳의王李說論駁(장경악의 왕이설논어)

·著者の諸說批判(저자의 제설비판)

臟의脈部位(장의 맥 부위)

正確한部位(정확한 부위)·兩關為脾說(량관위비설)·男女脈部位顛倒說(남녀맥부위전도설)

腑의脈現部位(부의 맥 현 부위)

配臟同位說(배장동위설)·上候上下候下說(상후상하후하설)·著者の論評(腑脈不可獨取說)(저자의 논평(부맥부가독취설))

四、脉理(영리)

脉學의經絡(맥학의 경락)

上中下(상중하)·浮中沈(부중침)○三部九候(삼부구후)

脉動의五要因(맥동의 오요인)

健康脉(平脉)(건강맥(평맥))

病脉(병맥)

十二原脉(십이원맥)·複脉三百五十九(복맥삼백오십구)○在來脉名과 그複습의內容(재래맥명과 그 복합의 내용)·脉의陰陽(맥의 음양)

五、脉診(영진)

自家見을세우라(자가견을 세우라)

脉診의四段階(맥진의 사단계)

脉診은診病의一部分이다(맥진은 진병의 일부분이다)

四診(사진)·診斷의七要件(진단의 칠요건)·汪張兩氏의脉辨(왕장량씨의 맥변)

六、脉證(영증)

各脉動態及主病(각 맥 동태 및 주된 병)

浮、沈、遲、數、滑、濟、虛、實、洪、微、絃、緊、緩、結、促、代、伏、長、短、革、牢、濡、弱、散、細、動、大、小、疾、極、敗、損、脫(부, 침, 지, 수, 활, 제, 허, 실, 흥, 미, 현, 긴, 완, 걸, 축, 대, 복, 장, 단, 혁, 퇴, 유, 약, 산, 세, 동, 대, 소, 질, 극, 패, 손, 탈)

諸家脉法及脉論(제가 맥법 및 맥수)

六經脉體、四時脉體、胃氣、六變、脉色、脉從病反、寸口諸脉、諸脉證、眞臟脉、關格、陰陽呼吸、陰陽虛實、脉分臟腑、辨脉法、持脉、表裏虛實、脉貴有神、脉神、眞辨、從舍辨、逆順(륙경맥체, 사시맥체, 위기, 륝변, 맥색, 맥종병반, 촌구제맥, 제맥증, 진장맥, 관격, 음양 호흡, 음양허실, 맥분장부, 판맥법, 지맥, 표리허실, 맥귀유신, 맥신, 진판, 종사판, 역순)

第六篇 藥理學(本草學原理)(약리학(본초학 원리))

一、藥物의選擇(약물의 선택)

經驗的方法(경험적방법)·實驗的方法(실험적방법)·漢藥의選定方法(한약의선정방법)

漢藥은藥物인가(한약은 약물인가)·本草學原理의發見(본초학원리의 발견)·原理의實際的應用(원리의 실제적응용)·劇藥毒藥의實驗(극약독약의 실험)

二、「本草綱目」批判(본초강일 비판)

本草學과本草綱目(본초학과 본초강목)·本草綱目的學理的部分과非學理的部分(본초강목의 학리적부분과 비학리적부분)

三、漢藥研究的方法(한약연구의 방법)

分析科學的方法(분석과학적 방법)

有機化學이幼穉하다(유기화학이 유치하다)·分析의弊端(분석의 폐단)·有効成分抽出의不合理(유효성분추출의부합리)

綜合觀察的方法(종합관찰적 방법)

四、藥物の分類(약물의 분류)

化學的分類法·臟器的分類法·臨床的分類法·自然科學的分類法·氣味的分類法

五、氣味色論(기미색론)

氣(기)

藥의反應·嗅覺의刺戟·嗅神經刺戟療法(약의 반응·후각의 자극·후신경 자극요법)

氣の陰陽(기의 음양)

味(맛)

味覺의生理的措置·味感·味の陰陽·味(미각의 생리적 조치·미감·미의음양·미)

神經分布와五臟과經絡(신경분포와오장과경락)

色(색)

氣味論에色을加한理由·藥性和色의關係(기미론에 색을 가한 이유·약성과색의관계)

藥性的複合과臟器의相互關聯(약성의 복합과장기의상호관련)

附 (1)採取하는生體의部分과 그作用하는人體의部分

(採取하는生體의部分과 그작용하는인체의부분)

(2)諸家藥理論(제가약리론)

第七篇 處方學(처방학)

一、緒論(서론)

醫家와裁縫家·古方과既成服·秘方의不純性(의가와 재봉가·고방과 기성복·비방의 부순성)

二、臨證(임증)

診斷과治療·證候와配劑(진단과야료·증후와배제)

陰陽·寒熱·表裏·虛實·病變臟腑(음양·한숙·표리·허실·병변장부)

察證要領·病名과治療(찰증요령·병명과야료)

病名은治療에關係없다·風、火、痰、濕의新解釋

(병명은치료에관계없다·풍、화、담、습의신해석)

三、處方(처방)

處方의大綱(처방의 대강)

君臣佐使論·七方·十劑·諸證治藥·反佐論·陰不足論、陽不足論○小兒補腎論

夏月禁用溫熱藥論·痢疾皆濕熱說

(군신좌사론·칠방·십제·제증치약·반좌론·음부족론, 양부족론○소아보신론 하월금융온열약론·리

질개습열설)

有名古方の處方學的分釋(유명고방의 처방학적 분석)

四物湯○四君子湯○八物湯○十全大補湯(사물양○사군자탕○팔물탕○십전대보탕)

六味地黃湯·補中益氣湯(육미지황탕·보중익기탕)

處方の實際(처방의 실제)

肺病·神經衰弱·消化不良症(폐병·신경쇠약·소화부량증)

日用藥性本草(일용약성 본초)

一百六十四種解(일백륙십사종해)

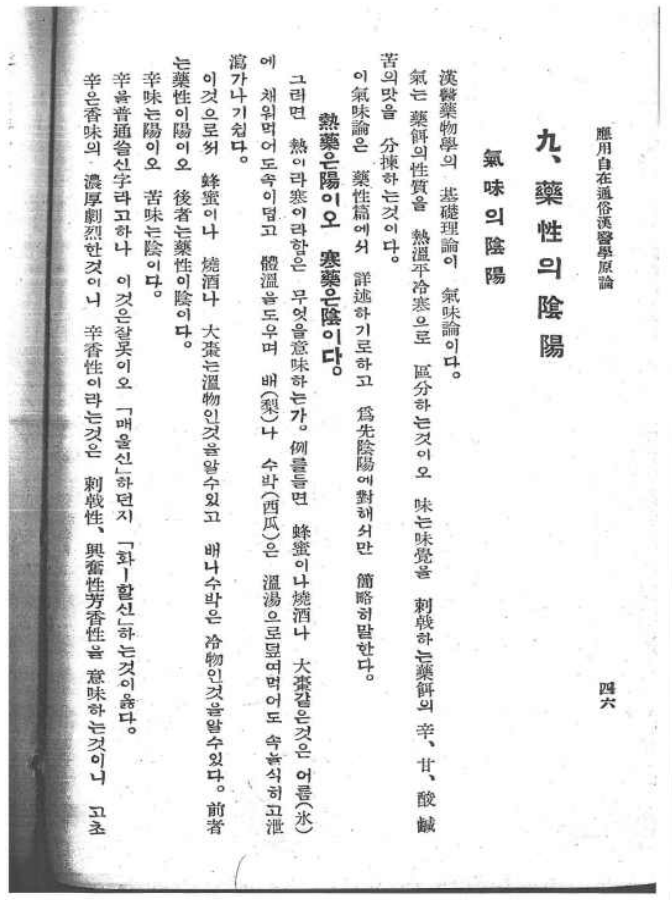
附 가나다索引(색인)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
조미료	꿀
과실류	대추, 배, 수박
음료	소주
근채류	인삼

1. 약성의 음양

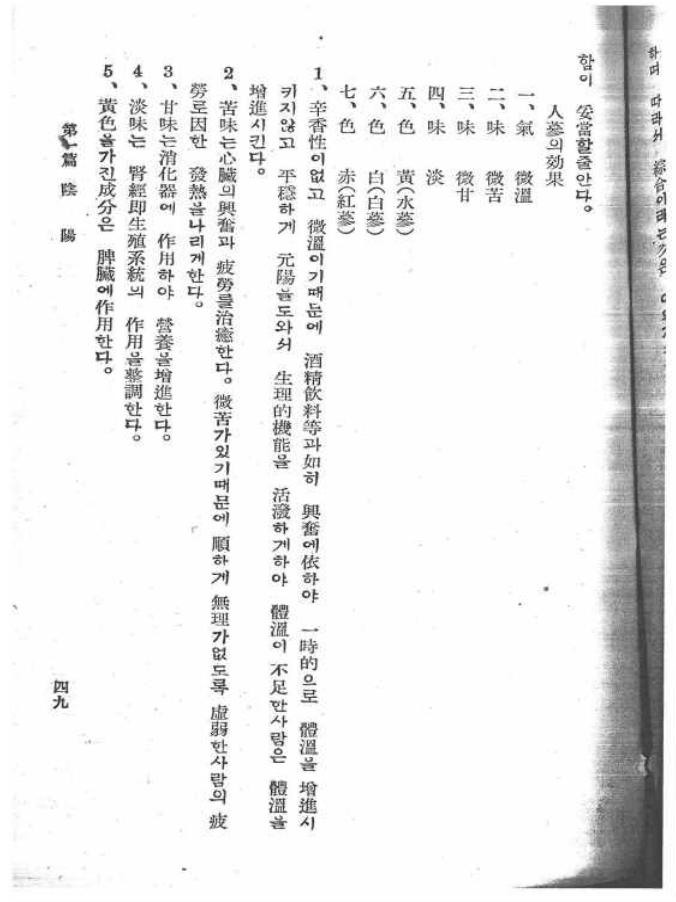


(그림1)

한의학물학의 기초이론은 기미론이며, 기는 약지의 성질을 열·온·평·냉·한으로 구분하는 것이요, 미는 미각을 자극하는 약지의 신맛, 단맛, 쓴맛, 짠맛을 분류하는 것이다. 꿀이나 소주, 대추는 온물이며 그 약성이 양이며, 배나 수박은 냉물이며 그 약성은 음이다.



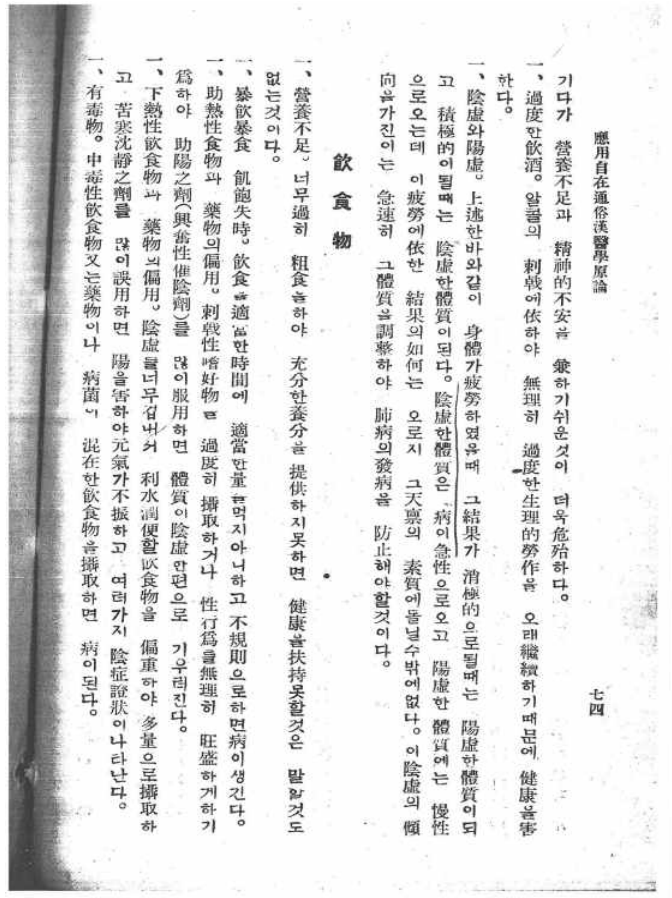
2. 인삼의 효과



(그림2)

인삼의 효과에 대해서 한의학의 기미론에 입각하여 설명하고 있다. 그리고 한약은 양근단의 반대되는 2가지 작용을 한다고 해서 예로 인삼은 열이 과한 사람은 열을 내리게 하고 열이 부족한 사람은 체온을 증진시킨다.

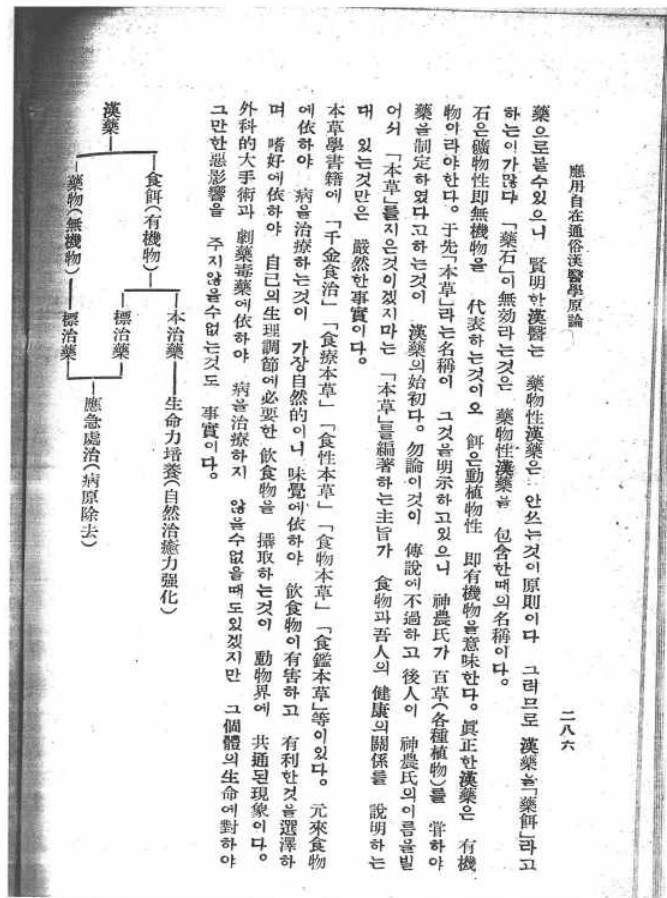
3. 음식물



(그림3)

과도한 음주의 문제점, 영양부족, 폭음·폭식의 문제들과 함께 조열성 음식과 약물의 편용, 하열성 음식과 약물의 편용에 대해서도 설명하고 있다.

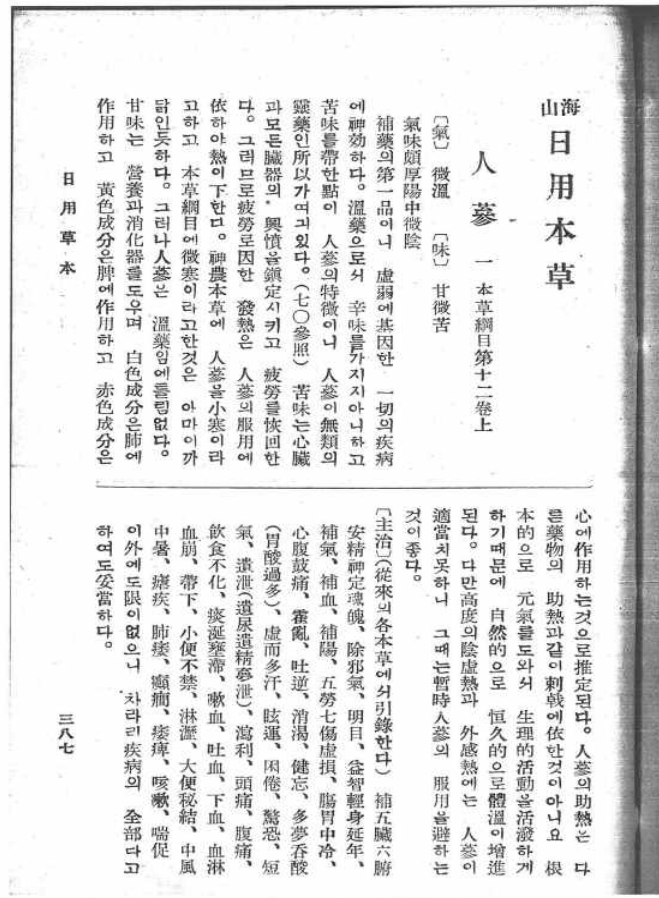
4. 한약과 식이



(그림4)

원래 음식물에 의해 병을 치료하는 것이 가장 자연적이니 현명한 한의사는 약물성 한약은 안 쓰는 것이 원칙이다.

5. 인삼



(그림5)

여기서부터는 대표적인 한약에 대해서 그 효능이나 효과가 있는 증상에 대해서 소개하고 있다. 이 페이지는 인삼에 대한 설명이며, 보약의 제일품이라고 설명하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮に於ける食物資源と栄養問題(조선의 식물자원과 영양문제)

**【정의】**

본 논문은 의학박사 좌등강장(佐藤剛藏)에 의한 것으로, 국방상 또는 국가안전의 견지에서 식량자원의 합리적 절약과 증산의 필요성, 식량문제를 경제적 견지에서만 아니라, 보건영양의 견지에서도 취급해야 할 문제라고 논하고 있다.

조선은 산미증식계획을 실시한 결과, 쌀의 생산량이 늘어난 것은 바람직하다. 하지만 조민주민이 지금까지 주식으로 해온 잡곡 대신에 흰쌀을 먹게 되는 것은 보건·영양적으로 우려가 되는 일이다. 일찍이 일본은 에도시대 이후 쇼와 초기(1600년대~1920년대)까지, 흰쌀을 주식으로 하여 각기병에 시달려왔다. 한편으로 잡곡을 주식으로 해온 조선에서는 지금까지 각기병은 볼 수 없었다.

조선에서 흰쌀이 상식화(常食化)되면 일본처럼 될 수 있어, 이를 막기 위해서도, 배아쌀을 강력하게 장려해야 할 필요가 있다고 말했다.

**【음식관련정의】**

음식 관련 정의의 내용으로는 식량자원의 문제와 조선의 산미증식계획과 관련된 내용으로, 흰 쌀과 잡곡, 배아 쌀의 영양성분, 흰 쌀의 지속적 섭취로 인한 질병 등의 내용이 나와 있다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮に於ける食物資源と栄養問題(조선의 식물자원과 영양문제)  
 변자 : 佐藤剛藏(좌등강장)  
 발행사항 : 糧食研究会, 昭和14年[1939年](양식연구회, 소화14년(1939년))  
 소장처 : 国立国会図書館ほか(국립국회도서관 외)

**【목차와 구성】**

정보 없음.

**【음식관련내용】**

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	흰 쌀, 배아 쌀, 잡곡

흰 쌀과 잡곡, 배아 쌀의 영양성분, 흰 쌀의 지속적 섭취로 인한 질병 등의 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮都市の衛生事情に関する若干研究(조선도시의 위생사정 약간연구)

**【정의】**

본 서적은 전국도시문제회의 제60총회(全國都市問題會議 第六回總會)가 경성부(京城府)에서 개최되어, 특별 의제인「사변과 도시의 후생대책」에 대한 참고문헌으로써 엮여졌다.

경성제국대학 의학부 및 그 분야에 권위자에 의하여, 조선 도시의 위생 사정에 대한 연구 보고를 정리한 것이다. 도시에 의한 적리(赤痢), 티푸스 등 전염병의 현상, 주민의 수명, 아동의 체격비교 등, 주제는 다방면에 걸쳐있다.

**【음식관련정의】**

음식관련정의의 내용으로는 조선 도시 내 음식섭취로 인한 주민들의 질병과 수명, 체격 등의 주제가 나와 있다.

**【서지】**

자료명:朝鮮都市の衛生事情に関する若干研究(조선도시의 위생사정 약간연구)  
 저자: 京城府(경성부)  
 발행사항: 京城府, 昭和13年[1938年], 非売品(경성부, 소화13년[1938년], 비매품)  
 형태사항: 1冊(책)  
 소장처: 九州芸術工科大学(구주예술공과대학)

**【목차와 구성】**

정보 없음.

**【음식관련내용】**

조선 도시 내 음식섭취로 인한 주민들의 질병과 수명, 체격 등을 서술하는 부분에 음식관련 내용이 나타나 있다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

現代朝鮮の生活とその改善(현대 조선의 생활과 개선)

**【정의】**

이 책은 손정규 저자에 의해 1939년 경성에서 발간된 것으로 1. 도회지에 있어서의 가정 생활의 개선과 2. 농촌에 있어서의 가정생활의 개선으로 나누어져 서술한다.

1. 도회지에서의 가정생활의 개선에는

의복, 식물, 주거, 거동, 예도, 교제 등에 대해 말하고 있다. 그 중 식물에 대한 것은 식사의 형식(한식을 성찬하는 습관은 그만두자, 늦은 아침의 식사에 변화를 주자), 조선가정요리에 대한 내용(식단을 짜자, 같은 재료를 되풀이 사용하지 말자, 조미료를 지나치게 쓰고 있다, 자극이 센 것을 줄이자, 새로운 채소도 먹자, 그릇에 아름답게 담자), 또 간식문제, 조선인이 즐기는 내지요리에 대해 알려준다.

2. 농촌에서의 가정생활의 개선에는

식물에 대한 것을 살펴보면 자급자족의 입장에서, 주식은 어떻게 할 것인가(백미를 폐지하고 반드시 혼식을, 호밀의 권장, 대용식으로 무엇이 좋은가), 부식물은 어떻게 할 것인가(여러 가지 채소를 재배하자, 민물고기를 먹자, 요리의 종류와 영양을 생각하자, 주부의 검소한 음식은 불행의 원인), 취반(밥을 지음)은 아침 한 번만, 술이나 연초의 해에 대해 알려주고 있다.

**【음식관련정의】**

도회지에서의 가정 생활에서는 식사의 형식과 조선 가정요리에 대한 내용과 요리법에 음식관련 내용이 나타나 있으며, 농촌의 가정생활에서는 백미와 잡곡의 혼식 등 주식에 관한 문제, 부식물에 관한 내용과 술에 관한 내용 등에서 나타나고 있다.

**【서지】**

자료명: 現代朝鮮の生活とその改善(현대 조선의 생활과 개선)  
저자: 孫貞圭 [等]著(손정규 [등]저)  
발행사항: 京城, 綠旗聯盟, 昭和14[1939](경성, 녹기연맹, 소화14[1939])  
형태사항: 1冊(책), 19cm  
총서사항: 今日の朝鮮問題講座(금일의조선문제강좌):5  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝90  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 孫貞圭(손정규)이며, 1939년에 경성에서 발행되었다. 이 책은 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.



【목차와 구성】

이 책은 도회가정생활개선 4편, 농촌가정생활개선 5편으로 되어있다.

今日の朝鮮問題講座(금일조선문제강좌)(5)

現代朝鮮の生活とその改善(현대조선생활개선)

都會に於ける家庭生活の改善(도회어가정생활개선)

京畿高等女学校(경기고등녀학교) 教諭 孫 貞圭(고유선정규)

誠信女学校(성신녀학교) 教諭(교유) 趙 圻(조기)

綠旗聯盟(록기련맹) 婦人部(부인부) 津田(진전) 節子(절자)

農村に於ける家庭生活の改善(농촌의 가정생활개선)

淑明女子專門学校(숙명여자전문학교) 教授(교수) 任 淑幸(임숙재)

序にかへて

一 衣服について(의복)

色服はもう常識です(색복상식)

形は割合よい

擬人服の一通り・在来式を改良式に・下着を簡単に・足袋(의인복 일통 재래식 개량식 하  
착 간단 족대)カバーを

切地は自由(절지 자유)に

労働服が入(로동복 입)ります

内地婦人も着(내지부인 착)たい

二 食物(식물)について

食事の形式(식사 형식)はどうでせう

朝食を重くする習慣は止(조식 중 습관 지)めたい・朝晝晩の食事に變化(조주만 식사 변  
화)をつけたい

朝鮮家庭料理(조선가정료리)とは

内容(내용)についてはどうでせう

献立を立てたい(헌립□립□)・同じ材料を用ひることを止めたい(동재료용지)・調味料を使ひ  
すぎる(조미료사)・刺戟の鋭いものを少くしたい(자극예소)・變つた野菜も食(변야채식)べさせ  
たい・盛り方を美(성방미)しく

お八つの問題…

朝鮮の人の好きな内地料理(조선인호내지료리)は

三 住居(주거)について

清淨清潔な風習(청정청결풍습)を

是非改めたい所は

暖房と炊事とを別(난방취사별)にしたい・台所の位置構造(태소위치구조)がわるい・台所内部の工夫(태소내부공부)・便所(편소)について・玄関(현관)、押入(압입)がほしい・中庭を生(중정□생)かしたい・お風呂(풍려)のこと・オンドルの窓を廣(창□광)く・□の部屋(부옥)もほしい

四 儀禮・交際等(의례교제등)について

冠婚葬祭を重(관혼장제□중)んじすぎる

誕生祝(탄생축)のこと・交際上困(교제상곤)ることは・男女交際(남녀교제)は

農村に於ける家庭生活の改善(농촌의가정생활개선)

一 前おき(전)

農村更生の運動(농촌경생운동)

夫婦の協力(부부협력)

生活に予算を持(생활여산지)て

教育の必要(교육의필요)

二 衣服(의복)について

色服の必要(색복의필요)

労働服(作業服)の必要(노동복(작업복)필요)

男子労働服(남자로동복)・女子労働服(녀자로동복)・平常服の下着の改良(평상복하착개량)・

子供(자공)のために・櫻児(앵아)のために

三 食物(식물)について

自給自足の立前(자급자족립전)で

主食(주식)はどうするか

白米を廃止して必ず混食(백미폐지필혼식)を・ライ麦(맥)のおすゝめ・代用食には何(대용식□하)がよいか

副食物(부식물)はどうするか

色々な野菜を作(색야채작)らう・川魚を食(천어식)べよう・料理の種類(요리종류)を・栄養を考(영양고)へる・主婦の粗食は不幸(주부조식부행)のもと

炊飯は朝一度(취반조일도)

酒や煙草の害(주연초해)

四 住居(주거)について

清潔整頓の精神(청결정돈정신)

頭と手足を働(두수족동)かせて

採光(채광)、換氣(환기)、掃除(소제)・蠅の退治は私達の手(승퇴치사달수)で・空箱で戸棚(공상호붕)を・臺所は働(대소동)きよく・味噌醬油は小出(미쟁장유소출)しにする・便所を作(편소작)らう

五 後書(후서)ㄱ

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류, 서류 및 두류	잡곡, 밥, 칠분도미, 카레라이스, 김초밥, 오야코동, 떡, 밀, 호밀, 보리, 참깨, 팥, 대두, 두부, 콩, 고구마, 감자
육류	고기, 소고기, 돼지, 계란말이
어패류	새우, 게, 소라, 오징어, 문어, 조개, 멸치, 가다랑어, 조기, 정어리, 민물고기, 생선튀김, 생선, 연어알, 연어, 명란젓
채소류	츠케모노, 야채, 나물, 산나물, 풀, 무, 미나리, 고추의 잎, 가지, 호박, 도라지뿌리, 곡식의 잎, 양배추, 시금치, 양파, 배추, 양배추, 마늘, 달래, 생강, 토마토
해조류	미역
장류	간장, 된장
과실류	대추
조미료	다시다, 고춧가루, 소금, 식초, 후추, MSG, 사탕, 설탕
유지류	참기름, 씨앗기름
음료	술, 무즙
국류	미소국, 호박된장국, 찌개
면류	가락국수, 우동, 유부우동
기타	구이, 장조림, 말린음식, 전골, 튀김

서론을 말하기 앞서(츠다 세츠코)

반도에 사는 조선인의 생활은 상당히 한 가지 방향으로 흘러가고 있습니다. 특히 근래에 들어 그러한 경향이 두드러짐을 잘 느끼곤 합니다. 그것에 대해 저는 '내선일체'로의 방향을 보곤 합니다. 대체로 일체감이라는 것은 이론이나 사상만으로는 얻을 수 없는 생활을 통해 생활의 일치를 느낄 수 있는 것이라 생각하기 때문입니다. 그 생활이 어떻게 맞물려 가는지 교류하면서 이루어지는 것인지 확실히 확인하며, 앞으로 어떤 방향으로 나아가야 하는가, 교류해나가면 되는가, 바르고 따뜻하게 생각해 보는 것이 가장 중요합니다. 내선일체의 입장에

서 바라보는 생활개선이라는 것은 내선양방의 가정생활을 가장 바르게 있는 그대로 강하면서 날카롭게 반성해 나가면서 황국신민으로써 적합한 생활을 만들어 나가는 것입니다. 조선인의 생활에 적합하도록 함과 동시에 실로 많은 개선할 점들은 물론 모순점을 갖고 있지만, 그것은 다른 기회에 보완토록 하며 이번에는 조선의 가정만을 중심으로 다루기로 했습니다.

조선의 가정생활을 개선하겠다고 하면 늘 그것은 조선인의 생활을 내지화 하는 것만으로 그만인 것이 아닌, 조선 본래의 것 그대로 하는 것 역시 아닙니다. 좋은 것은 취하고 좋지 못한 것은 버려 새로운 일본인으로써의 생활을 낳도록 하는 것이 가장 적합합니다. 모든 생활자들로 하여금 사랑과 힘의 정의를 천황의 이상 일본 국체로의 길로 이어질 수 있도록 생활자들을 만드는 것이 바로 그것입니다.

황국신민 서사를 주축으로 황국신민으로써의 정신적 파악을 하는 동시에 그것을 의식주 생활로써 바르게 이끌어가는 것입니다. 정신이 이어지면, 생활은 그 자체로 개선될 수 있습니다. 생활이 이어지면, 정신 그 자체가 부드러워지는 것이 가능한 것입니다.

「수천 개의 진심된 마음은 수천 개의 형식으로 돌아온다.」라고 말하는 경우가 있습니다. 「새로운 술은 옛 맛을 이끌어 낼 수 없다」라고도 말합니다. 쉽게 파괴된 것은 또 다른 정확한 설계가 동반되며, 좋은 설계에는 바른 파괴법이 있기 마련입니다. 모두가 염원하는 생활의 개선을 꾀하는 설계와 파괴가 되었으면 하는 마음입니다.

조선의 풍습, 생활 전부는 그것 나름의 존재 이유와 역사적인 연결을 통해 탄생한 것이기도 합니다만, 그 중 모든 것에 그 존재 가치가 있다고 보거나, 실질적인 의의 혹은 문제도 있다고 봅니다. 그것들 중에서 좋은 것은 길게 보전해야하며, 넓게 길게 일본 전 국토에도 보급하며, 그렇지 않은 것들은 단념하여 애착을 버릴 것, 새롭게 좋은 방향으로 개선해 나가야 한다고 생각합니다.

내선일체를 통한 양 국의 협동을 통해 좋은 생활방법이 고안되어, 더욱이 서로 가까워져 이곳 일본과 내선일체가 부흥할 수 있도록 할 수 있을 것이라 생각합니다.

사공농기 총 맹부 인부에서는 이 생활에 대해 알아보기 위해 좋은 교류와 향상은 대다수가 부인의 손으로 이루어질 수 있도록 한다고 생각하여, 될 수 있는 한의 힘을 사용하여 「내선일체의 구체적 실현은 부인의 손으로 이루어지도록」이라 믿으며 서로 노력하려 합니다.

총맹부 인부에서 관람회를 개최하면 향상 조선의 생활을 생각하여 그것에 대해 조사 연구를 하게 되었습니다. 조선의 식사는 어떤지, 의복은 어떤지, 조선의 장난감은, 아이들의 교육 환경 등을 보면 볼수록 생각할 것들이 많이 존재함을 저희들은 알게 되었습니다.

아직 많은 조선 사람들의 생활은 슬플 정도로 모순과 불합리적인 복잡함으로 둘러 쌓여 있습니다. 먼저 생활을 높이는 것을 하지 않으면 안 된다고 느꼈습니다만 저희는 그들의 생활을 직접 높일 수 없었습니다. 또한 서구적 생활에 가깝도록 한 후, 그것에 가깝도록 노력하는 것만도 아닙니다.

조금이라도 생활비를 줄일 수 있는 생활방법을 보유한 생활을 하며 거기에 행복함과 만족

을 느끼며, 뿐만 아니라 인생에 도움이 될 수 있도록 한다면 이것 이상으로 만족할 만한 것은 없으리라 생각합니다. 또한 현재의 조선 사람들의 생활수준이 낮은 것은 합리적인 낮음이 아닐 뿐만 아니라 절대로 간이하지도 않습니다. 이러한 것은 무지와 무자각의 흔재한 생활로 인한 것이기에 사람들을 구하는 것은 그 어느 것보다 긴급하다고 생각합니다. 저희는 함께 살아가는 이 많은 사람들을 생각하며 늘 이렇게 생각해왔습니다.

내선일체를 외칠 수 있게 된 오늘날, 같은 황국신민으로써의 반도인들의 생활을 함께 연구하고 함께 생각하며, 함께 그것을 높일 수 있도록 계산하는 것은 저희 일본 부인들에게 맡겨진 하나의 큰 중요한 일이라고 생각합니다. 문자를 아는 이들은 문자를 모르는 이들의 선생님이 되고, 잘 아이를 양육해 본 이들은 지금부터 자식을 기르기 위한 도움을 주던지, 우리는 서로 많은 조선 부인들의 언니로써 책임과 자각을 갖고 살아가도록 하겠습니다.

뿐만 아니라 그 생활 향상 작업은 우리 일본 부인의 손이 닿지 않는 부분: 우리로써는 할 수 없는 것도 있습니다. 그 때에는 가장 큰 힘이 되는 것은 조선 부인들 중에 자각인 있는 분들, 선각자, 교육자 분들의 힘이 필요합니다.

여기서 지난달, 조선 가정생활 개선의 요점과 급무나 방향에 대해 여러 가지 것들을 들을 기회를 만들어, 하루 동안 천천히 나눌 수 있었습니다. 그것은 하루 동안의 좌담이었으며 끝없이 이어지는 이야기들이 꼬리를 물고 이어져, 생각을 낳고 서로 마다하지 않은 채 끝없는 이야기를 교환할 수 있었으므로 순서를 정리하여 생활 일반에 다가가 이를 언급하라는 것이 아닌 우리 일본인들의 생각에 미치는 여러 사정들에 적용하여 얻은 것이므로, 많은 분들의 도움이 될 수 있을 것이라 믿으며 그 기록을 정리해본 것입니다만 이를 「그 첫 번째」라 언급해 둡니다.

그 다음은 주로 도심지, 경성을 중심으로 이야기를 서술하였기 때문에, 특히 농촌 교화 및 지방 지도를 위한 노력 연구부터 농촌을 다룬 생활개선에 대해 별도로 이야기를 물어 그것을 정리한 것을 「그 두 번째」로 적어두었습니다.

조선에 대한 조선인들의 유력한 교육 지도 관계를 위한 여러 방법, 그리고 조선의 실정을 알고 싶어 하는 사람들에게 도움이 될 수 있으리라 믿습니다.

## 제 2장: 음식에 대하여(음식의 형식은 어떻게 정해지는가)

손: 식사의 형식이 가장 어렵습니다. 조선에서는 가족 일동이 식탁에 모여 즐겁게 식사하는 것이 없습니다. 오래된 집: 격식을 중요시하는 집에서는 이것이 흔합니다. 이는 꼭 개선하여 가족 일동이 식탁에 모여 식사할 수 있도록 하고 싶습니다. 우리들은 예전부터 그것이 그렇게 되도록 제창해 왔습니다만 그것이 어째서인가 계속 실행이 어렵게 되어왔습니다. 종래의 방식은 먼저 7개, 9개의 반찬과 12개를 상에 올려 가장의 앞에 옮깁니다. 어차피 전부 먹을 수 없을 정도로 많이 두기 때문에 그만큼 많이 남기게 되므로 그대로 둡니다. 그것을 그 다음 가족이 먹습니다. 또한 그 남은 것들을 하인들에게 먹이는 경우가 많습니다. 물론 개량

된 가정도 있습니다만(제 7도)

츠다: 왜 그것을 바꿀 수 없는 걸까요. 역시 격식이 어렵기 때문인 걸까요.

손: 격식이 어렵기 때문이라기보다, 예전부터 예의가 강하게 지배하고 있기 때문에 부인이라는 것은 남편과 함께 식사하는 것은 절대로 허용될 수 없는 일입니다. 다른 가족: 대가족주의이기 때문에 남편의 남동생이라든지 어떤 사람이라든지 함께 집에서 살긴 합니다만 그 남편의 형제와는 절대로 함께 식사할 수 없습니다. 식사하는 중에 아침 인사 역시 절대로 불가능합니다. 하지 않는 것이 예의에 맞는 것입니다. 아이들도 그대로 노인들의 앞에서 받아 먹는 것 역시 안 되는 것은 물론, 담배를 피우는 것 역시 안경을 사용하는 것 역시 불량한 것으로 치부됩니다.

그러하기에 일족이 모여 즐겁게 식사하는 것 역시 거의 어려운 것이 되는 것입니다. 어느 정도 지식인 계급의 여러 부인들도 식사를 함께하는 것은 가장 어렵다고 말하곤 합니다.

츠다: 예전에는 일본에서도 장소에 따라 주부는 여종들과 함께 부엌에서 남은 음식들을 먹는 등의 풍습이 있었습니다만, 사회의 여러 발전과 각자의 자각을 통해 지금처럼 식사를 즐겁게 함께 할 수 있게 되었습니다. 조선에도 그 필요성을 말해 그 방향으로 인도할 수 있도록 반드시 좋게 개선토록 하지 않으면 안 되겠군요. 그렇다면 그 외에 외부에서 바뀌었으면 하는 건 무엇인가요.

손: 너무도 많아 무엇부터 이야기하면 좋을지 모르겠어요.

아침, 점심 식사를 중요시하는 식습관을 개선하였으면 좋겠다

조선에서는 식사 중에서도 아침 식사를 가장 중요시하는 습관이 있습니다만, 이것을 개선하여 일본처럼 저녁으로 바꾸었으면 좋겠습니다. 조선에서는 생일에도 아침 식사 시에 손님을 부르곤 합니다.

조선의 아침, 점심, 저녁 식사에 변화를 주고 싶다

아침과 점심 그리고 저녁의 식사는 내용면에서는 별다른 차이가 없습니다. 3번 모두 같은 내용으로 점심과 저녁은 아침보다도 접시의 수가 조금 줄어드는 정도입니다. 아침부터 고기 건 생선이건 반드시 넣곤 합니다. 점심도 저녁도 비슷하게 그것들을 내어놓곤 합니다. 그러하기에 조금이라도 변화가 없다는 것은 안 된다고 생각합니다.

지금은 조금씩 바뀌어 일본풍으로 조금씩 바뀌어 가는 가정들도 늘어, 미소국을 반찬으로 한다든지, 점심에는 간단한 것으로 때우고, 저녁에는 푸짐하게 먹도록 바뀌는 가정들도 있습니다. 저는 이것이 개인적으로 좋다고 생각합니다.

예를 들어 아침은 잡곡을 넣은 따뜻한 밥과 찌개 혹은 일본식 미소 된장국과 츠키모노 등의 간단한 것으로 하고는 점심은 아침에 먹은 음식정도로, 그다지 손이 많이 가지 않도록. 야채를 한 가지 정도 한 후에 아침에 둔 찌개를 데워 먹는 정도로 한 후 저녁에는 푸짐하게 밥과 찌개 나물 등 이외에도 구이, 장조림, 말린 음식 등으로 적당히 보내는 것이 좋다고 생각합니다.

조선 가정 요리라는 것은

그렇다면 조선 가정에서 만드는 요리에 대해 설명해 보기로 해요. 찌개라는 것은 일본의 전골과 미소 된장국의 중간 단계의 음식으로 소고기, 두부, 미역, 무 등이나 아무 것이나 넣습니다. 소고기는 장국의 다시다 역을 하기도 합니다만 그대로 그 안에 두는 정도로 합니다. 북쪽에서는 돼지를 주로 사용합니다. 일본풍의 멸치 혹은 가다랑어로 다시를 만들고, 부산물을 준비하여 먹습니다. 식사는 이 중에 넣어 시루카케로 먹는 습관이 있습니다.

\*는 새우, 게, 소라, 연어알, 명란젓 등의 다양한 종류의 어류 혹은 조개류를 생으로 넣어 만든 것입니다. 이것은 어느 집에서든지 만들어두어 가을철이 지나기 전에 츠키모노 안에 이것을 넣곤 합니다.

무침은 일본 내지와 마찬가지로 풀이나, 미나리 혹은 고추의 잎이나 가지나 조선의 호박 등 야채류를 데쳐 부드럽게 만든 것입니다. 주로 참깨를 넣습니다만 조미를 하기 위해 참깨 분이나 간장 외에 참기름, 고춧가루 등도 넣어 짬 간 것을 그 위에 뿌립니다.

츠다: 조선은 건물(乾物)이 많군요.

손: 그렇습니다. 역시 갓 잡은 생선 등을 손에 넣기 어렵기 때문에 말리는 것이 아닐까요. 조기, 명란, 오징어, 문어, 조개류, 육류 그 위에 여러 가지 것들을 간을 맞추어 건조하여 만드는 것이 일반적입니다. 그 밖에, 도라지의 뿌리라든지 야채나 산나물 등도 말려서 사용합니다.

날 생선은 거의 사용하지 않습니다만, 아예 사용하지 않는 것은 아니고 썩혀서 사용합니다. 조금 큰 연회 등에서는 힘을 들여서라도 생선을 반드시 준비해 둡니다.

그것을 소금과 식초로 간을 하여 고추 된장 혹은 식초 간장등과 함께 내어둡니다. 튀김 등의 중국음식과 많이 비슷한 튀김요리나 전골풍의 맛있는 음식 등도 많이 있습니다만, 아무래도 비울적으로 동물성 식품에 치우칠 수 있습니다. 이에 김치라는 가장 유명한 츠키모노에는 각종 야채를 생으로 사용하기 때문에 이것이 상당히 도움이 될 것이라 생각합니다.

내용물에 대해선 어떻게 하는 가

내용은 상당히 재미있는 것이 많습지만 식단이라 불릴 만한 것이 없습니다.

식단을 만들고 싶다

조선의 기존까지의 가정에서는 식사 문제만이 아닙니다만, 예정된 것이라는 것이 없습니다. 또한, 생각도 부족하기 때문에 어쩔 수 없었습니다만, 식사에도 식단이라는 것이 없습니다.

나중에도 말씀드리겠지만, 주부가 부엌에 서서 스스로 식사를 전부 생각 해낸다는 것은 좀처럼 쉬운 일은 아닙니다만 적어도 교육을 받은 주부들은 식단만이라도 자신 스스로 할 수 있었으면 좋겠다고 생각합니다. 종래에는 어쩔 수 없이 교육을 받지 못한 하인들에게 맡겨 습관적으로 음식을 조리하도록 하기 때문에 내용적으로 많은 결점이 나올 수뿐이 없을 것입니다.

츠다: 예를 들면 어떤 것을 의미하는 건가요.

같은 재료만을 사용하는 것을 그만뒀으면 좋겠다

손: 같은 재료를 아침, 점심, 저녁에 사용하는 것은 지극히 평범하게 받아들여집니다. 예를 들어 아침도 점심도 저녁도 콩나물을 계속 사용하거나 같은 생선을 계속 사용한다든지. 혹은, 저녁에는 저녁에 맞는 부식품에 접시 수만을 늘리기 위해 같은 고기를 굽거나 저미거나 등으로 하여 동시에 식탁에 내어놓는 경우가 있습니다. 이것 역시 7개나 9개 등의 형식적 의미의 상차림으로 접시 수가 많은 것을 기뻐하는 것에서 비롯되었다고 합니다만, 그다지 좋은 방법은 아니라 생각합니다.

조: 영양에 대한 상식도 없이 요리의 방법도 모른 상태로 식단의 기본마저 모르는 경우가 있다는 것은 폐해라고 생각합니다만 또한 이것은 소매상 분들에게 역시 문제가 있다고 생각합니다. 조금씩 판매하지 않은 채, 생선이라도 한 마리를 단위당 하여 판매하기 때문에 한 마리의 생선을 사면 그것을 하루 중에 모두 사용하게 되기 때문입니다.

계절 채소 역시 마찬가지입니다. 호박이나 고추 잎을 가장 많이 사게 되기 때문에 그것만을 준비하게 되는 것입니다. 이것은 꼭 소매상 분들에게 일본식으로 생선 한절에 5전, 7전 등으로 판매토록 했으면 좋겠습니다.

손: 시골 등에서는 호박이 열리는 시기가 되면, 아침과 점심 그리고 저녁때까지 호박이나 호박 된장국에 호박 무침, 밤에는 호박 튀김 등. 이런 식으로 되기 때문에 그것이 1주일 혹은 2주일까지 계속되는 곳도 있습니다. 한 번에 많이 사면 편한 때에 다른 것을 준비해 두지 않아도 매일 그것만을 사용할 수 있기 때문이죠.



츠다: 이걸로 알겠습니다. 우리 조직에서는 조선의 가정 요리에 대한 조사를 시작했을 무렵부터 아침도 점심도 저녁도 같은 콩나물을 무침으로 해먹는 것을 보고, 또한 그것이 고추 혹은 참기름을 뿌려 둔 것을 보았습니다. 이럴 경우 금방 질려 버려 먹지 않게 되는 경우도 생기지 않을까라고 생각했습니다.

손: 그렇습니다. 여기서 또 하나, 조미료에 대한 이야기를 해두고 싶군요.

조미료를 너무 많이 사용한다

조선의 조미료는 그 수가 많지는 않습니다만, 그것을 너무도 많이 사용한다고 생각합니다. 그렇기 때문에 어떤 요리에도 같은 맛이 나 버려 야채라도 그것 본래의 맛을 잃어버리는 경우가 많다고 생각합니다. 어떤 것을 먹어도 같은 맛이 난다는 것은 슬픈 일이라 생각합니다.

조선에서 사용하는 일반적인 조미료는 다음과 같습니다. :

간장, 참기름, 참깨 분말, 후추, 고춧가루, 마늘, 달래, 식초, 생강

이 조미료들을 이용하여 많은 요리에도 이 앞선 다섯 개는 거의 다 넣어 맛을 낸다고 보면 됩니다. 이것은 일본의 요리와 마찬가지로 연구해 본 결과, 담백한 것은 더더욱 담백하게, 기름진 것은 더욱 기름지게, 단호하게 조미료 사용법을 나누지 않으면 안 된다고 생각합니다.

자극이 강한 것은 줄이고 싶다

조: 누구나 말하는 것입니다만, 자극이 강한 것을 더 줄였으면 좋겠다는 것, 추위 관계로 많이 이렇게 한다고 생각됩니다만, 고춧가루 등은 부인들이나 어린 아이들에게 그다지 좋지 않기 때문에, 더욱 줄일 필요가 있다고 생각합니다. 마늘이라는 것은 조금만 넣어도 엄청나게 맛을 다양하게 만들어 주기에 맛있다고 하지만, 냄새가 강하기 때문에 너무 많이 사용하지 않았으면 좋겠다고 생각합니다.

다양한 야채도 먹어 보고 싶다

손: 토마토 등은 조선에서 일반 사람들은 먹지 않습니다. 이 영양가 높은 음식을 모두가 먹을 수 있게 되었으면 좋겠습니다.

츠다: 일본에서도 이 토마토를 일반 가정에서까지 먹게 된 것은 최근에 들어서입니다. 지금도 싫어하는 사람이 상당히 많습디다만, 아이들은 익숙해지기 시작하면서 모두 좋아하게 되었습니다. 요리의 방법이나 공부를 하면서, 부모가 어떠한 특정 음식을 싫어하는 것을 아이의 앞에서 표출하지 않도록 하는 것이 참 중요하다고 느꼈습니다.

식기나 음식 담는 방법을 예쁘게 하고 싶다

조: 음식물이란 보이는 것이 맛있어 보이도록 하는 것이 중요합니다. 조선에서는 그릇이나 이 음식물을 담는 방법에 대해 너무도 무관심한 관계로 같은 방법으로 만든 식기를 사용하여 조금도 배려하지 않습니다. 사치는 좋지 않습니다만, 장식에 조금이라도 신경을 쓰는 편이 좋다고 생각합니다.

손: 그렇습니다. 저도 그렇게 생각해요. 저는 세상에서 가장 맛있고 아름다운 것은 일본의 접시(국그릇을 내는 상 etc) 라고 생각합니다. 일식을 먹을 때 각 그릇을 열 때가 가장 기대됩니다. 무엇이 나올지, 어떤 색일지, 어떻게 가지런히 놓여 있는지 등등 생각하게 되기 때문에...

츠다: 저희 조직에서 조사했을 때 역시 마찬가지였습니다. 정말 그릇을 보고 서글퍼졌습니다. 정말 어떻게 했으면 좋겠군요.

손: 그릇 중에 '츠히발 츠발' (일본에서는 돈부리 그릇과 비슷한 모양으로 밥, 된장 등을 담는다)의 헌납운동(獻納運動)도 있을뿐더러, 앞으로 여러 방면에서 개선할 수 있었으면 좋겠습니다.

츠다: 이 외에 또 여쭙고 싶은 점 있으신가요?

조: 이걸 가볍게 신경 쓰였던 점입니다만, 조선 사람들은 대부분 MSG를 많이 사용합니다. 한번 MSG가 부족해지면 조선부 인간에선 큰 공포가 서리게 될 정도로, MSG(味の素)를 너무도 중요시 하는 사람들입니다. 그러하기에 너무 많이 사용하는 것은 아닌지 생각할 정도입니다. 고가인 것은 물론 영양적인 면에서 보아도 이건 무의미하다고 생각됩니다.

손: 조선에는 오래전부터 잡곡을 섞어 먹는 습관이 있었습니다만 이건 참으로 좋은 것입니다. 팥, 대두, 보리 등을 섞어왔습니다만 어째서인지 도심지에서는 이러한 습관이 줄어들었습니다. 어느 날 절미운동과 함께하도록 선전되고 있습니다만, 꼭 잡곡밥을 부활시켰으면 좋겠다고 생각합니다.

간식 문제는 어떻습니까?

손: 시간적인 부분을 고려해 간식 시간에 대해서 생각하는 곳은 없습니다. 아이들에게 적당히 주는 정도로 행해지고 있습니다만, 아이에게 주는 건 떡, 사탕, 밤, 대추, 은행, 고구마

등입니다.

츠다: 주는 것들의 내용으로 고려하자면 요즘 세간에서 판매하는 과자들에 비해 좋다고 생각합니다.

조: 그렇습니다. 일본과 일체가 되기 전까지 조선에서는 설탕기가 적은 것들이 주를 이었습니다만, 요즘에는 설탕이 많이 가미된 것들이 많아지고 있기 때문에, 이로 인해 아이들의 이빨 상태가 많이 나빠지게 되었습니다.

조선인들이 좋아하는 일본 요리는?

손: 아마 많다고 생각합니다. 어느 가정에서도 보통 사용하는 것은 일본의 미소된장과 간장, 일본식의 미소국, 단무지 그리고 나라츠크 등은 모두가 좋아합니다. 가락국수, 유부우동, 계란말이, 우동 등 정도는 누구나 다 좋아합니다. 카레라이스, 생선튀김, 김초밥도 좋아합니다만, 너무 식초가 많이 들어갈 경우 좋아하지 않는 사람도 있기 때문에 식초는 적게 사용합니다.

츠다: 어떤 조선분들과 회합 할 때, “손님분 에게 오야코동을 만들어드렸더니 좋아 하세요” 라고 말씀하시는 분들도 계셨습니다. 또한, 어떤 분께선 이미 “무즙은 참 좋은 것이다. 먹을 것이 아무것도 없을지언정, 무즙만이라도 있다면 이걸 사용한다. 조선에서는 기침약으로 무즙을 사용하지만, 부식물로써 사용하지 않는다.” 라고 말씀하셔서 재미있게 들었습니다.

조: 스키야키도 다들 좋아하네요.

### 3. 음식에 대하여

다음은 음식에 대해 말할 차례입니다만, 이것은 또한 농가에선 농가 나름대로 수많은 문제를 갖고 있기에 도심지와는 또 많이 다르다 봅니다. 농업을 생업으로 하는 것이기 때문에 이 음식들에 대한 직업인 농업에 아주 깊이 관계를 갖고 있죠. 식생활을 좋은 쪽으로 개선하는 것은 농업 그 자체를 개량하도록 요구하는 것이기 때문에 농업에 대한 개량이 좋게 진행된다면, 식생활이 더 좋게 개선될 수 있다고 봅니다.

자급자족하기 전에

먼저, 주식품도 부식품도 자급자족을 주체로 생각하지 않으면 안 되기에 여러 지방의 기후풍토 등에 따라 다양한 차이가 나타나곤 했습니다. 이를 다음과 같이 설명토록 하겠습니다.

주식은 어떻게 하는가.

쌀은 주식이 되기도 하지만, 반드시 칠분도미(七分搗米) 이하로 하여, 도분을 엄금할 것. 예전에는 흰 쌀을 먹은 적이 없었지만, 근래에 들어 도심지의 나쁜 습관이 옮겨가 농촌에서도 흰 쌀밥을 먹는 곳이 있습니다.

백미를 폐지하여 반드시 혼식(混食)을 하도록

잡곡을 섞는 것, 전에도 말했던 것처럼 농촌은 절박할 정도로 가난합니다. 끊임없이 빚을 지게 되는 경우가 많기 때문에 될 수 있는 한 쌀밥만을 늘 먹는 것보다 쌀을 먹는 경우에는 반드시 잡곡을 섞을 것. 만약 쌀이 생각 이상으로 많이 수확되었다고 하더라도 쌀만을 먹는 것은 반드시 피하도록 할 것.

호밀에 대한 추천

여러 잡곡들을 섞는 것도 좋지만, 영양을 생각해서라도, 또한 양에 대해 생각해서라도 가장 좋은 것은 보리류를 섞는 것이라 생각합니다. 그 보리에 대해서도 어떤 보리가 좋은지 생각하지 않으면 안 되겠죠. 보리, 밀은 질은 좋으나 호밀을 추천하고 싶습니다. 물론 토지가 비옥하고 기후가 좋은 곳이라면 어떤 보리류라도 좋습지만, 호밀은 여러 장점을 갖고 있습니다. 저는 육군양우회의 마루모토 소장이 가르쳐 준 대로, 여러 연구를 해보았습니다.

1. 호밀은 비료를 치지 않아도 오히려 수확량이 더 좋다.
2. 그다지 질이 좋지 못한 토지, 습지에서도 잘 자란다.
3. 손이 많이 가지 않는다.
4. 색이 조금 어둡고 알이 조밀한 것이 흠이긴 하지만, 밀 분에 비교해보면 색도 맛도 변하지 않을 정도로 좋은 곡식이다.
5. 그 줄기가 길고 품질이 좋아, 명석이나 다다미로 깔아도 좋음. 농가의 바닥에 까는데 적합하다.

(지금의 개량종은 줄기가 짧아 전혀 연료 외에는 사용하지 않게 됨)

그래서 제 고향에 있는 분들께 여쭙 본 결과, 모두 호평을 해주셨습니다. 토지에 들어가는 비료가 많은 곳에선 이처럼 호밀을 재배하는 것이 적합합니다.

대용식으로는 무엇이 좋은가?

잡곡을 섞은 것 외에도 대용식을 생각해내지 않으면 안 됩니다. 그것으로는 감자, 고구마, 밤, 콩 등이 있습니다. 이것을 앞세워 각 농가에서 자급하지 않으면 안 됩니다. 농가에서는 이처럼 음식 문제를 예로 들면 농사개량에 연관되는 것들이 많이 있습니다.

정부에서는 모든 조선 어디에서든지 이러한 다각형 농업을 추천하여 좋은 결과를 얻도록

하고 있습니다. 그러하기에 최근 각 농가에서도 쌀만을 재배한다던지, 보리만을 재배한다던지 하는 것을 그만두고, 여러 가지 것들을 재배하도록 바뀌어가고 있습니다. 산지가 있다면 반드시 밤농사를 짓고, 밤나무를 심을 것. 3년째가 되어 수확을 시작하면 훌륭한 대용식이 되어 있을 것으로 예상됩니다.

감자라는 것 역시 토지에 따라 오래전부터 재배된 곳도 존재합니다만, 조금도 재배하지 않는 곳도 있어, 일반적으로는 하지 않는 경향이 강했습니다. 경북 내륙지방에서 행해졌을 때, 놀랐던 것은 감자를 주식으로 하는 것이었습니다. 굉장히 맛있는 감자를 먹을 수 있었습니다. 살짝 찌내어 보리와 섞은 후 밥을 지어 그것을 짓이겨 먹습니다.

될 수 있는 한 콩도 많이 섞어서 먹을 것을 장려하고 있습니다. 지금은 ‘콩을 재배하지 말고 목화를 재배토록 해라’ 라고 말하는 이들도 있습니다만, 많은 농민들은 목화보다도 콩을 재배하고 싶어 할 겁니다. 목화가 잘 되면 그 값어치 역시 높아지기 마련입니다만, 재배하는 법이 번거로운 관계로 콩의 경우는 비교적 편안하다 생각됩니다. 콩이라면 2회에 걸쳐 잡초 제거를 하면 됩니다만, 목화의 경우는 그렇지 않습니다. 4, 5회 이상 잡초 제거 및 토양 관리를 해주지 않으면 재배가 어려워지기 때문입니다.

부식품은 어떻게 하는 것이 좋은가?

이것 역시 여러 가지를 재배하지 않으면 안 됩니다.

여러 야채를 재배토록 하기

무, 배추, 콩나물 등 보통 일반적인 것들은 예전부터 재배해 왔습니다만, 그 외의 것들인 토마토, 양배추, 인삼, 감자, 양파 등도 함께 재배할 것을 장려합니다. 재배하면 그것을 부식품으로 먹을 수 있게 됩니다. 시금치 등과 같은 것들도 지금까지 재배해 왔습니다만, 최저 봄 한 계절뿐이 재배하지 않아 왔습니다만, 이젠 몇 차례고 수확하도록 장려하고 있습니다.

민물고기를 먹도록

영양을 높이기 위해 동물성 식품의 양이 부족한 관계로 민물고기를 잡아먹도록 장려하여, 또한 토지에 있어선 정어리 등을 먹을 것을 추천하고자 합니다. 조미료로써 조선에서는 참기름, 씨앗 기름 등을 사용합니다만, 이것들도 지방분이 많은 관계로 추천하고자 합니다.

요리의 종류를

도심지에서 역시 그러합니다만, 특히 농민들은 요리의 방법을 모르는 경우가 많기 때문에 변화가 없는 된장국 등만을 만들어 매일 같은 것을 만들어, 변화가 없다고 합니다. 그러하기에 처음부터 가르치고 있습니다. 쉬운 것부터 맛있게 만들 수 있는 요리를 부인들이 배움으로써 가정생활도 화목해 질뿐 만 아니라, 여러 면에서 이는 반드시 개선되어야 하는 중요한

점이라 생각합니다.

#### 영양을 생각할 것

갑자기 그것마저 요구하기에는 어려울지 모르겠습니다만, 단순히 부인들의 지식이 더 나아질수록 개선될 수 있겠죠. 지금으로선 시금치 등의 푸른 것들을 색도 그 형체도 없어질 정도로 익혀 버리거나, 또한 고기, 어류 등 역시 씻은 후에 계속 물 속에 두는 바람에 영양분이 모두 사라져 버리는 경우가 발견되곤 했습니다. 이들을 합리화하기 전에 올바르게 영양을 포함토록 익히거나 흘러내려 가도록 씻기는 방법을 추천하고자 합니다.

조미료에 자극성이 강한 것을 조금 넣도록 하거나, 먹는 방법을 종래의 방법처럼 계속 같은 것을 내놓는 것을 줄여 식탁형식으로 바꾸도록 할 것이라든지, 또한 일반 습관 중에 아침 식사를 중요하게 하여 하루 중에 가장 푸짐하게 먹도록 하는 습관을 그만두어 아침에는 간단하게 하여 가족이 밖에 나가 일하여, 그 수확에 따라 저녁을 즐길 수 있도록 개선하는 것 등, 모두 중요한 것들이므로 도심지의 생각과 같다고 생각합니다.

#### 주부들의 조식(粗食)은 불행의 근본

그 중에서도 가장 중요한 것은 농가 주부들은 남겨진 음식을 먹는 바람에 영양 부족으로 인해 건강이 악화되는 경우가 많고, 태아 혹은 유아들의 건강과도 관계될 경우가 많기 때문에 이 점에서 부인들의 건강이 얼마나 중요한지에 대해 알려, 영양에 대한 지도를 할 필요가 있다고 생각합니다.

#### 밥을 짓는 것은 아침 한번만

다음으로 밥을 짓는 횟수에 대한 문제가 남아 있습니다. 이것은 또한 연료의 문제가 되기도 합니다. 식사를 위해 불을 덥히는 횟수를 줄일 것. 조선에서는 어디서든지 3식 3번 밥을 짓기 위해 불을 덥히지만, 농가의 농번기에는 반드시 하루에 3번식 불을 집히는 것이 일반적입니다.

추울 경우는 어찌 되었건, 더운 경우에조차 뜨거운 밥을 짓기 위해 불을 덥히는 행위. 이것을 개선하여 아침에 한번 불을 덥혀, 점심과 저녁을 찬밥으로 보내도록 하면 어떤 부인이라도 일손이 줄 것입니다. 적어도 농번기에만은 반드시 아침 1번 불을 덥히도록 하는 것이 필요하다고 생각합니다. 농사로 인해 바쁘지 않을 경우 혹은 추울 경우에는 아침과 밤 2번에 걸쳐 불을 덥히는데, 밤에는 시골에서는 따듯한 점심밥을 덥혀 행상인들이 모여 적어도 10명 이상에게 그 밥을 먹이는 것으로 알려져 있습니다. 그것이 당연한 것으로 되어 있을뿐더러, 행상인들은 식사를 먹기 위해 뜨거운 점심밥을 짓는 집에 모이는 것입니다.

그렇지 않더라도 하루에 3번씩 불을 덥힐 경우, 덥혀 지지 않은 이웃의 집에 가보던지 혹은 서로 교대로 이렇게 하도록 하는 습관도 있어, 그 경제적이지 못한 것을 계속 함에 따라

크게 힘들어 하는 곳도 있습니다. 혹시나 그 이웃의 집이 유복하더라도, 서로 빚으로 인해 힘들어 하는 와중에 그렇게까지 할 필요는 없다고 생각합니다.

뿐만 아니라, 하루에 3번씩 밥을 지을 경우 연료가 1년 중에 가장 큰 금액을 차지하게 됩니다. 농가는 집의 구조상 불을 덥히는 것으로 연기가 방 안의 온돌이 되어 돌아가는 경우도 있기 때문에 연료 낭비로 연결되기도 합니다.

겨울철은 그렇다 치지만, 봄에서 가을까지의 시기 중에 방 안이 뜨거워질 경우엔 곤란하겠죠. 아침에 한번 불을 피우는 것이 된다면 그 정도쯤은 견딜 수 있을 것이 분명합니다만, 점심도 저녁도 덥히기 때문에 너무도 더워서 방에서 잠을 잘 수 없을 지경에 이르기까지 합니다.

그래서 남편들은 밖을 나가 산에 가서 정자에서 잠을 잔다던가, 부엌이나 그다지 수면을 취하기 좋지 않은 곳에서 수면을 취하는 경우가 많습니다. 집에는 아이와 부인만이 남게 되어 자연히 집안의 평안도 사라지고, 아이가 밤중에 급사해 버려도 주인이 너무 늦게 발견하는 경우가 많이 있습니다.

특히, 봄철 저녁이나 여름철 중 연료로써 사용되는 것은 농작하면서 사용되는 소의 사료인 건초의 경우가 많습니다. 정부에서는 소를 기를 것을 장려하고 있으나, 이 사료 비용으로 인해 힘들어 하는 것이 현실입니다. 그러므로 무의미한 취사보다는 사료로 돌리는 것이 경제적인 면으로도 보다 합리적이라 생각됩니다.

물론 이렇게 될 경우, 그간 취사 시간 동안 보내 왔던 시간들 동안, 부인들이 제대로 된 복장으로 노동에 힘써 농업을 돕는다는 등의 행위도 될뿐더러, 부업으로 하는 양돈, 양계, 채소 재배, 바느질 등을 할 시간이 생깁니다. 각 방면에서 보아, 식사를 위해 불을 3번 덥히는 것은 반드시 그만두었으면 하는 바람입니다.

이것은 한 가지 실제로 있었던 예입니다만, 제가 조사하는 중에 일어난 일입니다. 같은 수입을 거두던 집에서 가족 수마저 같은 상황에 한 곳에선 빚으로 힘들어 하였으나, 한 곳에선 저축까지 할 여유가 생겨날 정도로, 이를 조사해 본 결과, 주식과 연료의 차이로 인해 저금이 가능해진 집은 주식을 대부분 보리로 보내어 하루에 한번만 취사를 위한 불을 덥히었고, 연료 역시 곡식의 잎 혹은 줄기로 사용했다고 합니다. 이 점만 보아도, 연료라는 것이 얼마나 큰 비용을 차지하는지 알게 되어 놀랄 뿐이었습니다.

#### 술과 담배로 인한 손해

더욱이, 식사 문제 이외로 통감했던 것은 음주였습니다. 나라는 지금 전쟁 중인 상황에, 조, 쌀이 부족한 오늘날, 술은 가장 자제해야하는 것임에도 불구하고, 술에 대한 폐해는 계속되고 있습니다. 농촌등지에서는 그것이 상당히 있는 것으로 추정됩니다. 술 없이 괜찮은 사람이라도, 한 번에 많이 마셔 버리는 사람도 있어, 결국 상황은 같습니다. 각각의 사람들이 이를 자각하지 않으면 안될 지경입니다. 부인들 중 흡연을 하는 사람이 매년 늘어 가고 있습

니다. 물론 이 역시 그만두었으면 하는 바람입니다.

**【참고문헌】**

없음.

**【집필자】**

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)



**【자료명】**

土幕民の生活・衛生(토막민의 생활·위생)

**【정의】**

본 서적은 경성제국대학 의학부 학생유지들이 1940년 4월부터 7월에 걸쳐 주최한 경성부 내의 토막민의 생활과 위생상황에 대해 조사한 결과를 정리한 것이다.

토막민이란 당국의 정의에 의하면 「하천부지 또는 임야 기타 관유지, 사유지를 무단 점거하고 거주하는 자」를 말한다. 경성에 토막민이 사회문제로써 다루어지게 된 것은 1925년 7월의 한강 대수해 이후의 일이라고 한다.

본서적은 토막민의 가족구성, 경제상황 등 이외로 의식주에 관해서도 다루고 있다. 토막민의 식생활에서 모든 수입을 차지하는 식비의 비중은 71%로 높다. 주식은 계층적 차이는 보이지 않고, 모두 쌀(주로 외미)과 보리(통보리 또는 압맥) 이었다. 한편, 부식은 계층적 차이가 현저하게 보였다.

**【음식관련정의】**

음식관련정의의 내용으로는 한강 대수해로 생겨난 토막민의 식생활을 다루고 있는데, 여기에서 주식과 부식 즉 쌀과 보리에 관해 나와 있다.

**【서지】**

자료명: 土幕民の生活・衛生(토막민의 생활·위생)  
 저자: 京城帝國大學衛生調査部(경성제국대학위생조사부)  
 발행사향: 岩波書店(암파서점)  
 형태사항: 1冊(책), 昭和17年[1942年](소화17년[1942년])  
 소장처: 横浜市立大学図書館(횡빈시립대학도서관)

**【목차와 구성】**

이 책은 총 3편으로 되어 있다.

第一編 總說(총설)

第一章 序論(서론)

第一節 序(서)

第二節 朝鮮人口の概観(조선인구의 개관)

第三節 朝鮮人口予測(조선인구여측)

第二章 朝鮮特殊細民の三樣態(조선특수세민의 삼양태)

第一節 春窮民(춘궁민)

第二節 火田民(화전민)

第三節 土幕民(토막민)

第三章 朝鮮農村の機構(조선농촌의 기구)

第一節 まへがき

第二節 耕地と戸口(경지의 호구)

第三節 生産力の問題(생산력의 문제)

第四節 農家標準耕地面積(농가표준경지면적)

第五節 自作農の激減(자작농의 격감)

第六節 小作料の問題(소작료의 문제)

第七節 農家經濟の実相(농가경제의 실상)

第八節 小作爭議(소작쟁의)

第九節 むすび

第四章 土幕の成立と其の現状(토막의 설립현상)

第一節 土幕の発生(토막의 발생)

第二節 土幕対策(토막대책)

第五章 土幕部落向上台の種々相(토막부락향상태의 종상)

第一節 特殊土幕地の不正介入(특수토막지의 불정개입)

第二節 向上臺瞥見(향상대별견)

第六章 むすび

第二篇 生活調査(생활조사)

第一章 緒言(서언)

第一節 土幕民とは(토막민)

第二節 調査方法(조사방법)

第二章 世帯と人口(세대인구)

第一節 土幕民人口(토막민인구)

第二節 家族構成(가족구성)

第三節 婚姻(혼인)

第四節 出産(출산)

第三章 土幕民の前歴、農村と土幕(토막민의 전력, 농촌의 토막)

第一節 原籍地(원적지)

第二節 前住地(전주지)

第三節 現住地に於ける居住年限(현주지의 거주년한)

- 第四節 前職業(전직업)
- 第五節 農村と土幕(농촌토막)
- 第四章 職業に於ける諸問題(직업에 관한 문제)
  - 第一節 職業(직업)
  - 第二節 一世帯当り有業者数(일세대당 유업자수)
  - 第三節 賃銀(임은)
  - 第四節 勤勞日数(근로일수)
  - 第五節 有業者年齡(유업자연령)
- 第五章 収支、貯蓄負債(수지, 저축부채)
  - 第一節 収入(수입)
  - 第二節 生活階層の区分(생활계층의 구분)
  - 第三節 支出(지출)
  - 第四節 負債(부채)
  - 第五節 貯蓄(저축)
- 第六章 住居(주거)
  - 第一節 土幕聚落(토막취락)
  - 第二節 住居の様式(주거의 양식)
  - 第三節 一世帯当居間数及び一人当坪数(일세대당거간수급 대 일인당평수)
  - 第四節 採暖方法(채난방법)
  - 第五節 照明(조명)
  - 第六節 便所(편소)
  - 第七節 入浴(입욕)
  - 第八節 住居の所有、賃借の關係(주거의 소유, 임차의 관계)
- 第七章 衣食に於ける諸問題(의식에 관한 문제)
  - 第一節 衣服、布団(의복, 포단)
  - 第二節 主食物(주식물)
  - 第三節 副食物(부식물)
  - 第四節 厨房(주방)
  - 第五節 酒と煙草(주된 연초)
- 第八章 教育(교육)
  - 第一節 教育程度(교육정도)
  - 第二節 国語理解力(국어리해력)
  - 第三節 児童就学率(아동취학률)
- 第九章 土幕民の将来(토막민의 장래)

第十章 結論(결론)

参考文献(참고문헌)

第三篇 衛生調査(위생조사)

第一章 体格(체격)

- 一 序(서)
- 二 資料並びに測定方法(자료병에 관한 수집방법)
- 三 測定成績(측정성적)
- 四 總括(총괄)
  - 文献(문헌)
  - 附表(부표)

第二章 疾病(질병)

- 一 序(서)
- 二 調査方法(조사방법)
- 三 調査成績(조사성적)
- 四 考按(고안)
- 五 總括(총괄)
- 六 文献(문헌)

第三章 ツベルクリン結核反応(マンツー氏反応)(투베르쿨린 결핵반응(만쯔씨 반응))

- 一 序(서)
- 二 検査方法(검사방법)
- 三 検査成績(검사성적)
- 四 黴毒反応陽性者の爾他性病合併率(미독반응양성자의 이타성병합병률)
- 五 黴毒反応陽性者の症状(미독반응양성자의 증상)
- 六 井出氏反応陽性者の生活状態、職業、居住地、感染源に関する考察(정출씨반응양성자의 생활상태, 직업, 거주지, 감염원자에 관한 고찰)
- 七 治療状態(치료상태)
- 八 考按(고안)
- 九 總括(총괄)
  - 文献(문헌)

第五章 寄生虫検査(기생충검사)

- 一 序(서)
- 二 検査材料並びに検査方法(검사재료병 및 검사방법)
- 三 検査成績(검사성적)

四 総括(총괄)

文献(문헌)

第六章 井水検査(정수검사)

一 序(서)

二 調査区域並びに方法(조사구역별 및 방법)

三 現場に於ける調査(현장에 관한 조사)

四 理学的試験(이학적시험)

五 細菌学的試験(세균학적시험)

六 総括(총괄)

文献(문헌)

絨(불)

あとがき(맺음말)

口絵図版(구회도판)

一 向上臺の遠望(향상대의 원망)

二 土幕家屋(甲)(토막가옥(갑))

三 土幕家屋(乙)(토막가옥(을))

四 水汲(수급)

五 便所(편소)

六 土幕民の子供たち(토막민의 자공우리)

七 不正介入者の家屋(불정개입자의 가옥)

八 厨房(주방)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류, 두류 및 서류	쌀, 보리, 통보리, 압맥, 서류, 두부
채소류	야채의 무침, 야채
국류	국
장류	고추장
해조류	김, 미역
장아찌류	장아찌

조미료	소금
어패류	건명태, 자반고등어, 조개의 젓갈, 생선수육, 새우젓

第七章 衣食に於ける諸問題(의식에 관한 문제)

第二節 主食物(주식물)

米は主として外米で、麦は丸麦又は押麦であった。米麦の比は米三五%に対し麦六五%の割合で、炊き上げた飯は純麦飯の如き外觀を呈し、米が外米である為、粘さが殆どない。・・・彼等の食事の不味さは加減は、想像に余りある。併し彼等にとっては、味の加減は兎も角、唯口腹を充す事がより切実な問題である。

쌀은 주로 외국산의 쌀로, 보리는 통보리 또는 압맥이었다. 쌀과 보리의 비율은 쌀이 35%에 비해, 보리는 64%로, 지은 밥은 순수한 보리밥과 같다. 외국산 쌀이므로 찰기는 거의 없다. 그들의 식사의 궁핍함은 상상하기 어렵지 않다. 다만 그들에게는 맛은 어쨌든 배를 충족하는 것이 무엇보다 절실한 문제인 것이다.

第三節 副食物(부식물)

副食物を調べた所、その概略は第七六表に示すごとくである。

上階層(二六戸)

平常の献立

汁物、野菜の和物、漬物、唐辛子味噌

時に平常の料理に添加するもの

薯類、若布、海苔、豆腐、乾明太

稀に平常の料理に添加するもの

塩鯖、貝の塩辛、生魚獣肉、小蝦塩辛

中階層(六〇戸)

平常の献立

漬物、汁物

時に平常の料理に添加するもの

野菜、薯類、唐辛子味噌、小蝦塩辛

稀に平常の料理に添加するもの

豆腐、若布、乾明太塩魚

下階層(一七戸)

平常の献立

漬物、汁物

時に平常の料理に添加するもの

汁物、野菜類、唐辛子味噌

稀に平常の料理に添加するもの

小蝦塩辛、豆腐

表について説明を加へれば、第一段の「平常の献立」とは、日常食膳に上す料理の名称である。第二段の「時に平常の料理に添加するもの」とは食料品の名称で、四、五日に一度位の割合で、此の段の食料品中の何れか一つが、汁物の実として、或は煮付として、或は其儘に平素の献立に添加されることを意味する。第三段の「稀に平常の料理に添加するもの」も

부식의 개략은 제76표에 나타내었다.

상 계층(26가구)의 「평상시의 식단」은 국, 야채의 무침, 장아찌, 고추장, 「때때로 평상시의 요리에 더하는 것」은 서류, 미역, 김, 두부, 건명태, 「드물게 평상시의 요리에 더하는 것」자반고등어, 조개의 젓갈, 생선수육, 새우젓이었다.

중 계층(60가구)의 「평상시의 식단」은 장아찌와 국, 「때때로 평상시의 요리에 더하는 것」은 야채, 서류, 고추장, 새우젓, 「드물게 평상의 요리에 더하는 것」은 두부, 미역, 건명태를 소금에 절인 것이었다.

하 계층(60가구)의 「평상시의 식단」은 장아찌와 국, 「때때로 평상시의 요리에 더하는 것」은 국, 야채류, 고추장, 「드물게 평상의 요리에 더하는 것」은 새우젓과 두부이었다.

「평상시의 식단」은 일상의 밥상에 오르는 요리를 말한다. 「때때로 평상시의 요리에 더하는 것」은 4~5일에 한번 정도의 비율로, 이중에 어느 것이든 1개가 국의 재료이거나 조림으로써, 혹은 그대로 평소의 식단에 더하는 식품을 말한다. 「드물게 평상의 요리에 더하는 것」은 그 중에 무엇이든 1개가 월 한 두 번 정도 평소의 식단에 더하는 식품을 말한다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮食物概論(조선식물개론)

**【정의】**

이 책은 숙명여자전문학교의 교수인 토요야마 타이지(豊山 泰次)가 [음식이론의 발견]과 [현지에서의 식량문제의 해결]이라는 2개의 목적으로 연구를 추진하다가 그 중간보고로 발간한 것이다.

[현지에서의 식량문제의 해결]이라는 것은 조선에서는 아직도 옛 습관을 고집하여 개선으로 향하고 있지 않은 점이 많다는 상황을 고려하여 지방마다의 특수한 음식 상태를 조사해서 개선해야 할 것은 개선하여 반도주민의 실제생활을 개선해야 한다는 것이 급무의 상황이었다.

그러나 현실에서 통 떨어진 음식학의 이론으로는 사람의 음식을 파악할 수가 없으며, 그래서 직접 산촌이나 농촌에 나가서 그 음식 문화의 실태를 조사하는 향토음식의 연구를 시작한 것이다.

그러한 과정에서 저자는 사람의 음식에 대해서 계속해서 생각했고, 그 속에서 [기후와 작물과 식량] 사이에 일관된 관계가 있는 것에 주목하게 되었던 것이다.

[재래식]이라든가 [습관적]이라는 지적을 받기 쉬운 부분도 있지만, 그러나 결코 [불합리]적인 것을 의미하는 것은 아니다. 물론 그 속에는 개선이 필요로 하는 것도 있겠지만, 더욱더 강조해 나가야 하는 것이 있다고 저자는 향토음식의 연구 속에서 생각한 것이다.

**【음식 관련 정의】**

책 자체가 음식관련 책이라 모든 페이지에 음식 관련 내용이 나타난다. 조선 각지에서 섭취된 식품 소재로서 쌀, 밀, 수수, 메밀, 콩, 땅콩, 보리, 조, 옥수수, 깨, 팥, 동부, 귀리, 기장, 피, 녹두, 완두와 같은 잡곡류와 배추, 시금치, 쑥갓, 부추 등의 잎채소, 무, 우엉, 고구마 등의 뿌리채소, 오이, 수박, 호박, 동아, 참외 등의 과실 채소뿐만 아니라 각종 산야초류, 해초류, 어패류, 육류까지도 자세히 소개되고 있다. 또한, 이들의 재래식 저장법도 소개되어 있다. 음식을 보존하여 저장하는 가공식품에 관한 정리도 눈에 띈다. 장류, 절임류, 묵류, 두부류, 젓갈류, 어란류, 자반류 등이 만드는 법까지도 자세히 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮食物概論(조선식물개론)
저자: 豊山泰次 著(풍산태차 저)
발행사항: 서울, 生活科學社(생활과학사), 1945
형태사항: 126p, 18 cm



소장처: 단국대학교 퇴계기념도서관(중앙도서관)

**【목차와 구성】**

이 책은 5장으로 구성되어 있으며, 제1장에서는 「조선의 식품」에 대해서 논하고, 제2장에 서는 「조선의 음식」을, 제3장에서는 「통상 음식」, 제5장에서는 음식학에 대한 새로운 과제를 제시함으로써 향토음식 연구의 한 시안을 제시하고 있다.

朝鮮食物概論 目次(조선식물개론 목차)

序文(머리말)

緒言(서언)

第一章 朝鮮の食品(조선의 식품)

一、素材食品(소재식품)

二、加工食品(가공식품)

第二章 朝鮮の食物(조선의 음식)

一、材料……利用法……処理法(재료…이용법…처리법)

二、調味料(조미료)

藩根(번근)

胡麻(참깨)

葱、大蒜(파, 마늘)

三、調理法一般(조리법 일반)

第三章 朝鮮の常食物(조선의 통상 음식)

一、農村食(농촌 식사)

二、山村食(산촌 식사)

三、都會食(도시 식사)

第四章 食物學の新課題(식물학의 새 과제)

一、朝鮮の地勢と氣候(조선의 지세와 기후)

二、朝鮮の食農産物(조선의 식농산물)

三、生産食品と食性(생산식품과 식성)

四、嗜好と食性(기호와 식성)

第五章 郷土食研究法の一試案(향토음식 연구법의 한 시안)

一、食物調査票(음식 조사표)

二、嗜好調査票(기호 조사표)

三、食物の栄養價計算票(음식의 영양가 계산표)

**【음식관련내용】**

제1장 조선의 식품

1. 소재(素材) 식품(食品)

지금까지 조선 각지에서 섭취되었던 소재 식품을 종류별로 나열하였다.

표 1. 조선 각지에서 섭취된 소재 식품

종류	재료명	
잡곡류	쌀(맷쌀, 찹쌀), 밀, 수수, 메밀, 콩, 땅콩, 보리, 조, 옥수수, 깨, 팥, 동부, 귀리, 기장, 피, 녹두, 완두,	
야채류	잎 채소	배추, 시금치, 쑥갓, 파, 생강, 토란, 갓, 근대, 아욱, 움파, 죽순, 미나리, 생추, 부추, 마늘, 감자
	뿌리 채소	무, 우엉, 순 무, 고구마
	과실 채소	오이, 수박, 호박, 동아, 참외
산야초류(山野草類)	<p>보리수나무, 수애똥, 꼭두선이, 둥굴레, 청나도나물, 매가리나물, 사고, 비름, 맷풀, 활나물, 반되나물, 가지골나물, 새바나무, 수채화, 들깨나물, 풀솜나물, 미역취, 땃대이덩쿨, 까마중, 말근대쑥, 꽃다지, 산무시풀, 나뭇잎, 야채, 옷나무, 원추리, 노인장때, 집신나물, 질경이, 삽주, 깨나물, 명태나물, 영경귀, 떡귀가리, 고사리, 한삼덩쿨, 비벙초, 곱새기, 피리풀, 쇠떡덩쿨, 싱아, 개시호, 누루치, 뿌리뱅이, 박조가리, 사철쑥, 쇠세나물, 닥, 얼레지, 깨나물, 자귀풀, 원추리, 밀풀, 기름오사리, 솔나물, 소루챙이, 깨나물, 구귀자, 재쑥, 칩, 느덕, 귀룽, 깨풀, 오아리, 식깨채, 물맹도 나무, 산과, 집신나물, 산마늘, 지치팡이, 개똥나무, 말맹덩쿨, 샷갓나물, 백작약, 쥐손이풀, 고상아때, 쇠미나리, 구릿대, 속석은풀, 분되, 배추나물, 명감나무, 기름나물, 산천궁, 호미취, 미나리쑥, 명아주, 오랑캐꽃, 쇠비름, 괴밭풀, 솜나물, 수리밭취, 모시대, 집신풀, 두릅, 풀솜나물, 개조박이, 미역취, 참취, 밀, 필두채, 황새냉이, 산비름, 고비, 명구지, 개발나물, 황새냉이, 꽃단지, 생강나무, 차나무, 당나귀나물, 명지풀, 무릇, 갈기나물, 동동이때, 곤드레, 강활, 산부취, 나리, 매지나무, 왕머루, 시금풀, 새밀, 참죽나무, 달루깨비, 미역취, 까막풀, 녹박덩쿨, 돌나물, 고들백이, 갑납나무, 둥굴레, 석상초, 오미자, 싸리나물, 말맹이, 우동초, 다비나물, 병풍쌈, 회납나무, 붉나무, 바대나물, 가지풀, 짚메나무, 벼룩나물, 음나물, 느릅나물, 나지, 꽃도지풀, 물레나물, 냉이, 딱주, 멸가치, 미역취, 조살나물, 애수리, 쇠구리, 시무나무, 솜대, 땃싸리, 방아, 법부채, 굻싸리, 말냉이, 합다리나무, 풀고비, 참쑥, 광대나물, 개수당나무, 문들레, 회납나무, 오갈피나무, 쑥부쟁이, 참나물, 애랑쑥, 차판나물, 영거지, 아기풀, 조밥나무, 승마, 집우지기, 실수리취, 왕대, 조가지나물, 땃두릅, 참나물, 고초입나물, 고만이때, 노가리초, 괴밭딱취, 가시랑쿠, 장녹, 까마귀밥여름나무, 산미나리, 담배나물, 우산나물, 녹약, 덩불깨나물, 가마귀밥, 알가지, 까막대, 물레나물, 산뽕, 청미래, 피나물, 배암도랏, 광절때, 조밥나물, 장구채, 수박풀, 쇠무릅, 가락지나물, 호라빛대, 똑갈, 곰취, 고사리, 호랑고비, 맛타리, 제비쑥</p>	
잎, 새순, 줄기를 먹는 것		
지하부(地下部)를 먹는 것	둥굴레, 나리, 얼레지, 도라지, 칩, 개조박이, 모시대, 물쑥, 텍사, 산마늘, 원삼, 하늘수박, 깨묵, 씩배, 매, 더덕, 산부취, 나태, 탁주, 말래, 마	
수피(樹皮)를 먹는 것	적송, 느릅나무	

화분, 꽃을 먹는 것	소나무, 철죽, 국화
과육을 먹는 것	어름, 팻배, 보리수, 적목, 팻나무, 호랑딸기, 봄보리동나무, 까지밥나무, 킨풀, 뜰죽, 호리깨나무, 월굴, 다래, 들배, 산앵도나무, 벗나무, 복분자, 까마중, 매주나무, 나무딸기, 아가위, 팽개나무, 새머루덩굴, 귀룽, 머루, 중급실, 구지뽕, 배암딸기, 팔리, 괴염, 팽나무, 산뽕, 명덕딸기, 개살구
종자(種子)를 먹는 것	굴참나무, 은행, 가얏, 비자, 상수리, 모밀잣밤나무, 을미, 분지, 물가얏, 실백, 주엽나무, 가래, 물암나무, 호두
해초류	다시마, 김, 청각, 미역, 돌김, 양장구, 파래, 우무
버섯 (菌蕈)	イワタケ(석이버섯), エノキタケ(팽이 버섯), クリタケ(밤버섯), マツタケ(송이버섯)
과실류	밤, 호도, 대추, 감, 포도, 굴, 배, 능금, 외앗, 앵도, 살구
고기(獸肉類) 및 난류(卵類)	소, 돼지, 멧돼지, 개, 노루, 닭, 꿩, 계란
어패류 및 어란류	석반어, 도요어, 꼬치고기, 돌바리, 아귀, 끈장어, 군평성어, 착재, 개상어, 낙지, 흥합, 곤어리, 가오리, 부세, 오도미, 은어, 전복, 모시조개, 양미리, 쥐가오리, 이민수, 대하, 서대, 뱀장어, 바다망성어, 윤어리, 웅어, 재방어, 한도상어, 평전광어, 멸치, 모래모지, 당멸치, 쥐치어, 고등무치, 강딸이, 황어, 진취치어, 바다장어, 우레기, 인상어, 저자상어, 달강어, 꼬치삼치, 가물치, 살치, 강준치, 흑돔, 새우, 굴, 갯게, 참조기, 우레기, 은상어, 복살, 조기, 감성돔, 잉어, 꺾지, 붕어지, 횡데기, 뽕뱅이, 살기, 어란, 황돔, 용치, 괴도라지, 황석반어, 꺾정이, 모재미, 양태, 전어, 복어, 연어, 공미리, 삼치, 공치, 고등어, 복아지, 뽕어, 부구치, 새우, 사능, 농어, 왕개, 물치, 두렁어리, 항알치, 망성어, 갈치, 철갑상어, 소라, 가재, 귀상어, 흰가오리, 부전조개, 명태, 차리, 쏘가리, 종개, 해마, 대구, 우렁, 곤어리, 조선웅어, 조선전어, 칼철갑상어, 개후치, 제비날치, 버들붕어, 까치상어, 매가오리, 메기, 금빙어, 민어, 먹장어, 팽상어, 출상어, 드리목, 조선모래모지, 조선뽕어, 조선금잉어, 믱구리, 말독망둥어, 자지복, 해삼, 청어, 돛양태, 반지, 갯장어, 준치, 나분지, 붕어, 성대, 점뽕어선대, 송어, 전광어, 정어리, 참치, 도미, 노랑가자미, 망둥이, 오중어, 짱뚱이, 대합, 평삼치, 넙치, 방어, 병상어, 멧렁구리, 봉장어, 가재미, 송어, 철갑둥어, 병어, 죽합, 갈고등어, 달기사티, 송사리, 명란, 참붕어, 밤귀, 침성장어, 열기, 열목이, 병어, 도다리, 뽕낙어, 범가재미, 실고기, 개소갱

특히, 버섯류와 산 야채류에 대해서는 번잡하지만, 한 가지씩 이름을 올린 것은 그것에 대해 일반의 주의를 환기시키기 위함이다. 또한 지금은 재배작물에만 의존하지 않고, 나아가 이것을 이용하는 것에 대해 전시(戰時)생활에 대비한 것이기도 하다. 이러한 채식(採食)의 장점은 산야초는 결코 야채에 떨어지지 않는 풍미를 가지고 있기 때문이다.

조선은 예부터 천재지변이 많아 불시(不時)를 위해 저장하는 방법을 마련하지만, 이것으로도 충분하지 않고, 약간의 종류뿐이며, 주로 건조저장법을 이용하므로, 더욱더 연구의 여지가 많이 남아있다.

이용하는 식품의 수는 매우 많으나, 같은 시기에 나오는 것이 많아 5월부터 10월까지 성

수기를 맞으며, 이 시기가 지나면 급격히 물품이 부족하게 되며, 가격도 높아진다. 야채류의 저장에 있어서는 한층 연구가 필요하므로, 재래의 수장(收藏) 법을 소개한다.

표 2. 재래의 수장법(收藏法)

야채명	방법
가지	7월쯤 가지를 넣어둔다. 표면에 상처를 가지 않게 정성껏 채취하며, 짙은 맛을 빼내기 위해 마른 목회와 서로 층을 만들어 땅 속에 묻고, 겨울에 파내어 사용한다.
참외, 수박	큰 단지에 물을 넣어, 녹(銅靑)을 조금 넣어두면, 색이 변하지 않고, 맛도 변하지 않는다.
무, 무청	안개가 낀 후에 뿌리를 채취하여, 머리와 꼬리는 분리하며, 꼬리는 지지고 땅에 넣어두면, 봄이 와도 발아 하지 않고, 바람이 들지 않으며, 맛도 변하지 않는다.
죽순	죽순은 껍질을 벗기고, 잘라서 뜨거운 물에 데쳐 말린다. 쓸 때는 쌀뜨물에 담그고, 불려서 쓴다.
송이버섯	건조시켜 저장하고, 쓸 때에는 진한 점토물물을 만들어 그 안에 하루 밤 담그고 조리한다. 또, 생것은 소금을 넣어 독에 넣고, 봄이 되면 소금을 제거하여 쌀 식초에 담그고 사용한다.
사과	100개 중에 20개를 빼서 물에 데쳐 식히고 80개에 이것을 넣어, 병의 입구를 밀봉하면, 오래 두어도 맛은 좋다. 과열한 것은 사용하지 않는다.
배	첫서리 후에 수확한다. 배의 성질은 추위에 약하므로, 따뜻한 곳에 둔다. 또한 매우 술기운을 꺼린다.

이러한 수장법은 일반에 보급되지 않고, 이용되지 않았다. 식품의 재배, 채취는 매우 중요하지만, 식품의 합리적 이용법 즉, 헛되지 않게 이용하기 위해 적절한 수장법을 연구하여 이를 일반인에게 보급하지 않으면 안 된다.

### 1. 가공식품

전술한 바와 같이, 소재의 식품 중에 약간은 간을 하는 것, 혹은 보존을 목적으로 만들고, 저장한 것은 수시에 이용하는 것으로, 이를 조리식물로 구분하여 가공식품이라고 하였다.

저장이라고 하면, 다시 조리하여 먹는 것이므로 식물(食物)과는 다른 점이다. 이 범위에 들어가는 것을 정리하면, 다음의 7종류와 같다. 그 조리법도 특이한 것이 있어서, 설명하였다.

#### (1) 장류(醬類)

된장, 간장, 고추장, 청국장 등으로, 그 양조 원리에 있어서는 변함이 없으나, 만드는 법은 특이하다.

#### [된장, 간장을 만드는 법]

① 콩은 몇 배의 물에 끓인다. 끓고 난 후 2시간 정도 두어, 2회 정도 더 끓으면 물을 버리고 콩이 손으로 으깨질 정도로 부드럽게 한다. 하루 밤 가마에 넣어두는 경우도 있다.

- ② 뜨거울 때 멧돌로 갈아서, 틀에 넣어 눌러서 굳힌다.
- ③ 2, 3일 건조시킨 것을 늘어놓고 짚을 깔아, 그 위에 한층 더 두어, 입구를 봉해서, 온도의 변화가 별로 없는 곳에 두어 4, 5일 마다 햇볕을 쏘이고, 이것을 반복한다. 이것이 메주가 된다.
- ④ 12월 정도에 이것을 만드는데, 10일 정도 지나서 담근다.
- ⑤ 콩 1석부터 20개의 누룩을 만든다.

[침장법(浸醬法)]

재료

누룩 10개

꽃소금 5두

물 1석4두

- ① 물을 계량하여 장독에 넣고, 정량의 소금을 넣어 하루 간 방치한다. 위에 뜨는 불순물은 떠내고, 한번 체에 친다.
- ② 1개의 누룩을 2개로 나누어 넣어, 뚜껑을 닫고, 3일정도 후에 매일 뚜껑을 열어 햇볕을 쏘인다.
- ③ 약 50일정도 후에 누룩을 꺼내어, 채치고, 다른 장독에 옮겨 뚜껑을 닫는다. 뚜껑 입구를 천으로 덮어 해충의 침입을 방지한다.
- ④ 간장을 빼둔 후에 누룩은 된장용으로 쓰는데, 간장을 빼지 않고 그대로 된장을 만드는 경우도 있다.
- ⑤ 간장에 미생물이 생길 수 있으므로, 한번 끓여서 저장한다. 간장독에는 빨간 고추와 목탄 2, 3개를 넣어둔다.
- ⑥ 침간장은 4월에 완성되어, 이 재료로 간장은 8두, 된장은 3두 만들어 진다.

참고: 재료는 콩만을 사용하며, 소금의 양도 비교적 많고, 또한 자연발효에 의해 단백질의 분해가 일어나며, 잡균 특히 낫또균의 혼입에 의해, 불결한 냄새가 난다. 개선의 일방책으로, 담근 콩에 잡균을 배양하여 발효의 초기에 낫또균의 침입을 막고, 36~37도 정도로 2~3일간 오로지 잡균의 발육을 촉진시키는 방법을 고하면, 조선된장, 간장의 특유한 맛을 보전하면서 불쾌한 냄새를 없앨 수 있다.

맛이 좋은 된장, 간장은 북조선지방에서 생산되며, 경기 또는 이남의 된장, 간장은 별로 인정하지 않는다. 그러나, 고추장을 만들어 된장과 병용하여 된장의 맛을 보충한다.

단시일에 만드는 방법도 있다. 주로 겨울에 만들며, 낫또균의 발생을 촉진시켜 발효하여 고춧가루에 식염을 넣어 짙어서 사용한다.

(2) 절임류

식단에 있어서 중요한 지위를 차지하며 수종의 절임이 연중 식단에 들어가 있다. 조선인은 다른 반찬이 없어도, 절임류나 김치만 있어도 식사를 할 수 있다.

그 대신 김치는 단순한 존재가 아니라, 상당히 복잡하게 만든다. 각 가정에 있어서 연중 행사 중에 중요한 것은 가을 말쯤에 한겨울을 낼 김치를 만드는 것과 초겨울이 되어 2, 3년간 쓸 된장 누룩을 만드는 것이다. 옛날에는 도시, 시골 관계없이, 민가에서 꼭 각자 만들었다.

[김치의 종류]

① 김치의 종류(소금 절임): 통김치, 동치미, 석박지, 비늘 김치, 보김치, 나박김치, 오이소배기, 가지 김치, 깍두기, 짬지

② 장 김치(간장 절임): 장김치

각각 특색 있는 맛이며, 절이는 방법도, 재료도 동일하지는 않지만, 김치라는 이름을 가지고 있는 점에서 약간의 공통점은 있어, 대표적인 김치는 통김치이며 제법, 영양 등을 조사하였다.

[통김치 절이는 방법]

재료(2인 한겨울 분)

주재료

배추 20관(貫) 50주(株)

굵은 소금 300돈 1승(升)

- ① 배추는 소금물에 절여 둔다.
- ② 1로부터 배추를 꺼내어 소금을 조금 뿌려둔다.
- ③ 배추가 잘 숨이 죽으면 물에 씻어서 물기를 빼둔다.

부(副)재료

무 3관

실고추 100돈

고추 가루 100돈

파 1관

부추 50돈(5주(株))

미나리 150돈

겨자 100돈

생강, 진두발 각 3돈

석수어 젓 2관(7마리)

건명태 5마리

소금 150돈(5합)

- ① 미나리, 겨자는 잘 씻어서 1촌(寸)의 길이로 잘라둔다. 파의 잎 부분은 남겨둔다.
- ② 무는 반만 채로 썰고, 반은 두 세 토막으로 잘라둔다.
- ③ 파, 생강은 잘게 썰거나, 다져둔다.
- ④ 석수어젓은 길이 1촌 정도의 것으로, 뼈를 발라낸다.
- ⑤ 건명태는 물에 불려서 잘게 찢어둔다.
- ⑥ 진두발은 씻어서 찢어둔다.

이상 준비가 되면, 석수어, 명태, 진두발, 파의 잎, 실고추를 제외한 다른 모든 재료를 단지에 옮겨 고추 가루와 소금을 뿌려 간을 한다.

[절임]

- ① 왼손에 배추를 들고 그 잎을 한 장씩 벗겨내면서, 준비해둔 부재료 중에 먼저 석수어와 명태를 끼운다.
- ② 1에 다른 부재료를 조금씩 잎 사이에 끼우고 그 재료가 넘치지 않도록 배추의 바깥 잎으로 싸준다.
- ③ 다음으로 준비해둔 장독에 무청을 깔고 소금을 조금 뿌린 다음 그 위에 2를 빈틈없이 채운다. 1, 2열이 끝나면 그 위에 무, 파의 잎, 겨자, 실고추, 소금을 조금씩 쌓는다. 이것을 계속 반복하여 절이며, 9번 반복하면 뚜껑을 닫아 2~3일 그대로 둔다.

[국물용]

석수어젓 국물 1승

새우젓 150돈

냉수 5승

[절임 국물 만드는 법]

- ① 절인 그 다음날, 새우젓 1승과 석수어젓의 머리와 뼈를 물 5승에 넣어 국물을 우려내서 1일간 방치한다.
- ② 다음날 소금으로 맛을 내고, 절인 배추가 전부 잠길 때까지 국물을 위에서부터 뿌린다.
- ③ 그 위에 무청 등을 올려 소금을 조금 뿌리고 뚜껑을 닫는다.
- ④ 온도의 변화가 적은 곳에 둔다. 일반적으로는 땅속에 묻는다.
- ⑤ 11월 초순에 절이면 12월 초순부터 먹을 수 있고, 다음 해 3~4월까지 쓴다.

[참고]

조선은 그 종류를 따지지 않고, 국물을 같이 먹는다. 그것이 단무지나 나라뜨케, 피클 등과 다른 점이며, 그 것에 가치를 둔다. 그 이유는 절이고 있는 중에 점점 당분과 염분, 수용성 비타민, 엑기스 성분이 침액(浸液) 중에 침출(浸出) 되기 때문이다. 또한, 조선의 절임에는 야채뿐 아니라 어류를 사용하기 때문에, 단백질의 급원(給源)으로써의 역할도 있다.

(1) 목 류의 만드는 방법

전분액(澱粉液)을 끓여서 식힌 것으로 녹두를 시작으로, 옥수수, 감자, 메밀, 울무, 도토리 등의 재료로 만드는 독특한 음식이다.

한천처럼 보이기도 하고, 곤약처럼 보이기도 하지만, 제법은 간단하여 전분액을 만들어 끓이기만 하면 된다.

재료

녹두 5승

물 1두

[조리법]

- ① 녹두는 잘게 쪼갠 것으로 물에 담그고 불린다.
- ② 씻으면서 껍질을 제거하고, 물과 같이 맷돌에 갈아 면포에 걸러서 체에 쳐둔다.
- ③ 녹두의 전분이 가라앉은 후 윗물만 제거한다.
- ④ 가라앉은 전분과 물 8승을 같이 중간 불에서 저어가면서 끓인다.
- ⑤ 끓으면 풀처럼 되므로 이것을 틀에 부어 식힌다.
- ⑥ 완성된 목의 색은 원래 연한 녹색이 되는데, 몇 번 더 물을 바꿔 주면 색은 하얗게 된다.
- ⑦ 끓기 전에 치자색을 내서, 노란색 목을 만들기도 한다.

[이용]

일반적으로 무침 요리에 쓴다.

파, 마늘, 기름, 미나리, 숙주, 양념된 소고기와 함께 무쳐서 먹는다.

(1) 두부 만드는 법

콩의 제품으로써 어느 곳에서도 공통적인 것이므로, 특별히 설명이 필요 없지만, 조선 재래의 방법, 즉, 일반 농가에서 즉시 조리하는 방법을 제시하였다.

재료



황대두(黃大豆) 5승

물 1두

간수 조금

[만드는 법]

- ① 대두는 반나절 정도 물에 담그고, 부드러워지면 으깨서 체에 쳐둔다.
- ② 큰 가마에 물을 넣어, 콩 물을 넣어 중간 불에서 저어주면서 끓인다.
- ③ 처음에는 넘치기 쉬우나, 물을 조금씩 더해 가면서 끓이는 중에 액체가 맑아져 온다. 이때 다른 통에 옮겨서 간수를 넣는다.
- ④ 간수를 넣으면 단백질이 응고하므로 면보에 옮기거나, 틀에 면보를 깔고 옮긴다. 위에 무거운 돌을 놓아 국물을 뺀다.

[이용]

조선에서는 두부를 가지고 유부나 두부를 얼렸다가 말린 코오리두부(冰豆腐)와 같은 제품을 만들지 않고, 두부 그대로를 조리하거나 먹는다. 비지는 쇠고기, 김치, 기름으로 끓이거나 밥에 넣어 짓는다. 두부를 만든 후에 생기는 국물은 된장이 말랐을 때 쓰거나 비단을 세탁할 때 사용한다.

(2) 젓갈류

젓갈은 소금으로 절인 것을 말하며, 어패류 및 어란으로 한정하여 그 이름을 붙인다. 주로 새우, 석수어, 명태란, 굴, 게, 방어, 조개, 대합, 등으로 만들며, 그대로 식탁에 올라가거나, 절임에 사용하기도 한다. 대부분은 단순히 소금을 다량으로 넣어 만든 것이고, 그 중에서 굴젓처럼 고추를 쓰기도 한다.

[굴젓 만드는 법]

[재료]

굴 1승

고춧가루 3합

소금 1합

파 20돈

마늘 2주

생강 2주

무 1개

[조리법]

- ① 굴은 잘 씻어서, 껍데기를 제거하고 물기를 제거해둔다.
- ② 단지에 넣어, 고추 가루를 뿌리고 잘 섞어준다.
- ③ 파, 마늘, 생강은 잘게 썰어둔다.
- ④ 무는 채 썬다.
- ⑤ 3, 4를 한데 모아 소금을 뿌려 잘 섞는다.
- ⑥ 2에 5를 넣어 잘 섞은 다음, 뚜껑을 덮고 3~4일 지난 후에 쓴다.

[이용]

밥의 반찬이나 술안주로 귀하게 여겨진다. 적절히 발효시키면 매우 맛있지만, 너무 매워 잘 먹지 못한다.

(3) 어란류

송어의 알을 소금에 절여 말린 것을 어란(漁卵)이라고 한다. 일반적으로 매우 귀하게 여겨지므로, 요리에서는 진품(珍品)으로 내어진다.

[만드는 법]

- ① 송어의 알에는 소금을 다량으로 쳐서 3일간 방치한다.
- ② 1에 물을 넣어 하루 정도 두고, 꺼내서 물기를 빼내고, 이틀간 해를 쬐여 말린다.
- ③ 2의 표면에 소금이 나오면, 다시 물에 불려 하루 정도 담근다.
- ④ 3을 씻고, 꺼내서 2일간 해를 쬐여 말린다.
- ⑤ 4에서 소금을 털어내고, 다시 물에 불려 2와 같은 방법으로 한다.
- ⑥ 이렇게 하여 소금을 털어내지 않아도 되면, 잘 눌러서 5일간, 그늘에서 말리면 좋은 색이 나는 기름진 어란이 된다.

[이용]

술안주로 귀하게 여겨지며, 매우 맛있다.

(4) 자반류

자반이나 포라고 하는 것은 건조식품을 말하며, 어류, 육류, 해산물을 가지고 만든 것으로, 매우 소금기가 강하고, 완전히 바람에 쬐여 말린 상태를 건조라고 하며, 한번 물에 담그고 기름을 발라 구워서 먹는다. 그대로 찢어서 먹는 경우도 있다. 재료로써 많이 사용되는 것은 민어, 대구, 갈치, 청어, 고등어, 대두, 미역, 김 등으로 자반으로써 유명한 것은 민어의 자반이 특히 암치라고 한다.

[만드는 법]

- ① 민어의 등과 배를 잘라, 내장을 제거하고, 소금을 잘 뿌려서 3일간 방치한다. \
- ② 1을 완전히 마를 때까지 해를 쏘이며 말린다.

[이용]

반찬용으로 술안주용으로 쓰인다. 손쉽게 잘라 찬물에 담그고 물기를 잘 짰 다음에 기름을 뿌려 구워서 먹는다.

제3장. 조선의 상식물(常食物)

식물 또는 식사습관에 대한 문헌은 거의 없는 상태여서, 현장에서 널리 조사하여 조선의 식(食)의 개념을 깨닫는 것에 불과한 상태이다. 조사의 결과 농촌, 산촌의 식(食)은 도회의 식(食)과 현저한 차이가 있었다. 같은 나라, 같은 시대임에도 불구하고 농촌은 문화적으로 도시보다 뒤쳐져 있는 것은 사실이지만, 조선만큼 농촌과 도시의 문화적懸隔(懸隔)이 심한 곳도 없다. 조선에서도 도시생활에서는 형식만으로도 세계의 문화를 흡수하고 있지만, 농촌은 생활적인 면에 있어서도 문화적인 것은 찾아 볼 수가 없다. 촌은 원시에 가까운 생활을 반복하고 있었다. 지금까지 문화적으로 뒤떨어진 농촌은, 지금의 시국에 증산보국(增産報國)이란 새로운 사명이 부여되어, 적극적으로 이것에 다가가서, 농촌 진흥과 그 발전을 위해 기여해야 할 것이다. 먼저, 생활을 아는 것은 그 것에 접근하는 첫걸음이 될 것이다.

1. 농촌의 식(農村食)

현재 조사한 결과로부터 농촌의 식(食)을 보면, 매우 간소하며, 비상식(非常食) 그 자체이었다. 예로부터 조선은 수리(水利)가 편리하지 않아, 비가 많은 때는 수해, 가뭄일 때는 한해(旱害), 충해에 해를 당하며, 때문에 계획적으로 농사를 진행하지 못하고, 항상 천운에 맡길 수밖에 없었다. 농민은 항상 곤궁에 처해있어 그 때를 대비하는 용의(用意)가 무의식적으로 되어있어, 논과 밭에 작물이 안 될 때도, 논과 산의 잡초에 의해 살아가는 방법을 터득하고 있다. 고사리 등을 축적해 놓지 않은 집은 없고, 이것은 1년 중 식용(食用)으로써 중요한 산나물(山野草)이다.

이렇게 산나물을 많이 이용하는 것은 조선의 식(食)의 한 가지 특징이라고 할 수 있다. 이러한 의미에서, 농촌의 식(食)은 비상시에 발전했다고도 할 수 있다.

잡곡은 물론이고, 감자, 비지, 술 지게미, 도토리는 쌀, 보리에 대신하는 중요한 주식물이다. 이러한 식량 사정을 배경으로 하여, 농민들은 조식(粗食)에도 견디고, 식사의 문제는 어렵게 생각하지 않았으며, 소박하고 원시에 가까운 식생활을 보내왔다. 특히, 식단이라고 하는 것도 없고, 조리법도 특별히 없다. 다만, 어느 곳에서도 밥을 짓고, 주식으로 하여, 이것

에 반찬으로써 모듬 냄비 같이 섞어서 조리는 것과, 무, 배추로 절인 절임으로 연중 생활하고 있다. 아무리 식사의 간소화라고 하여도 이 이상 간소화는 생각할 수가 없다.

현재의 농민의 식(食)은 그대로 비상식(非常食)이라고 말 할 수 있다. 이 중에서는 고기도 생선도 찾아 볼 수 없다. 지금 도시에서는 고기, 생선이 없다고 아우성이지만, 결코 농민의 얘기는 아니다. 조선의 농민은 토지에서 생산하는 것으로 만족하고 있었다. 특별히 맛있는 것을 먹으려고도 생각하지 않고, 한 집을 유지할 정도의 활동만 하기 때문이다. 예전부터 생활은 여유도 없으므로, 문화는 전혀 절연한 상태에 있었다. 그러나, 전쟁 아래 농산물증산의 영향을 받아, 조선의 농촌에 새로운 출발이 기대되고 있다.

이전의 이러한 간단한 식사로써는, 보건 활동상의 지장이 생길 것이다. 그들이 움직이지 않고, 게으른 것은 너무나도 변변치 못한 식사가 그 원인이라고 할 수 있다고 생각한다. 증산을 위해서라도 열심히 일하게 하기 위해서는, 질에 있어서도 양에 있어서도 충분히 일할 수 있을 만큼의 식사를 취하는 것은 무엇보다도 중요한 일이다.

말하자면, 단백질식품은 대두, 민물 생선, 메뚜기 같은 것을, 유지(油脂)식품은 돼지기름, 참기름을, 비타민 식품은, 푸른 식품 같은 것을 많이 섭취하도록 하게 하지 않으면 안 된다.

농민의 건강 상태에 대해 보면, 청장년층에 만성적 위장질환이 많고, 근골은 다부지지만 힘이 없고, 일찍 늙는 경향이 있다. 50살이 되면 논밭의 일은 젊은 사람에게 맡기고, 노인처럼 실내에만 있다. 이러한 노동하지 않는 자들을 동원하면, 증산을 기대할 수 있다고 생각한다.

청소년의 건강 상태를 보면, 수유기(授乳期) 중에는 도시의 아이들과 별 차이가 없지만, 점점 나이를 먹어 가면서, 위장 장애 때문에 자라지 않는 자의 수가 늘고 있다. 장애가 없는 자도 위장은 현저히 약하고, 전신적으로도 발육이 충분하지 않고, 활기차지 않다. 그 원인은 농촌의 식에서 지적한, 너무나도 간이하고 변변치 못한 식사가 건강을 파괴하고 있다고 할 수 있다.

지방도, 단백질도, 그 필요량을 밥으로 채우려고 한다. 이것은 지극히 간단하지만, 영양적으로 보면 불합리하며, 위장에 부담이 크다. 그들은 도시사람의 2배, 3배 밥을 먹는다. 고기도 생선도 없는 연중 밥과 된장국과 절임만으로 노인도 아이도 생활하고 있다. 이러한 식사의 간이화는 어느새 건강을 해치고, 위장 장애를 가져오며, 발육부진, 조기 노화, 사망률 증가 같은 사태를 초래하였다. 농촌을 구하는 길은 증산뿐만 아니라, 먼저 그 생활지도에 있다. 그 중에서도 식물 개선이 가장 긴급하게 필요하다. 구체적으로 이것을 나타내기 위해, 서북조선의 농가에 대해 조사 한 것을 예로 들었다.

이들이 주식으로 하는 것은 조, 팥, 보리, 흰쌀 등으로 일상식(日常食)에서는 거의 조와 팥을 섞은 밥이다. 부식물(副食物)중에서는 야채류는 배추, 오이, 파, 호박, 가지, 감자, 고사리 등으로, 해초류는 다시마, 그리고 달걀은 년 중 서너 회, 개고기는 여름에 한번이다.

이상의 식품을 조리하는 조미료는 그 종류가 적고, 된장, 간장, 소금, 참기름 등이 있다.

식품 가공품으로써는 두부, 비지 등을 만들어 먹는다.

이러한 식품을 이용하여 조리하는 것이, 주식으로는 조와 팥을 섞은 밥, 이것에 무청 또는 배추, 산나물 등을 넣은 된장국 또는 된장, 두부를 조려 이것과 간단한 김치 한 종류를 섭취한다. 이 김치도 경성이나 그 이남지방에서 먹는 것에 비할 수 없을 정도로 간단한 것으로, 무와 배추에 마늘, 파, 소금만으로 고추를 넣어서 절인 것으로, 풍미도 얇고, 국처럼 짜지 않았다.

특히 정월이나 단오의 절구, 8월의 추석, 축제, 결혼, 생일에는 조 떡을 만들거나, 국수나 두부를 만들고, 녹두나 옥수수 지짐을 굽거나, 삶은 생선이나 돼지고기, 유과, 사탕 등을 만들어, 동네 사람들에 나누지만, 번번이 있는 것은 아니다.

표 3. 성인 1일당 상식(常食) 1940년 5월 조사

음식명과 양	영양가 계산
조 팥밥 1800g	단백질 80g
된장 조림 100g	지방 40g
국(무청의 된장국) 800g	탄수화물(含水炭素) 558g
혹은 나물(푸른 채소)(300g)	
김치(무, 마늘, 소금) 120g	총 열량 약 3090kcal

거의 동물성식품을 섭취하고 있지 않는 것이 주목할 점이다. 농촌에는 거의 1년 중 조밥에 된장, 김치로 살아가고 있는 것이 불가사의할 정도로, 조식(粗食)이고, 또한 현저한 편식이다.

또한 소아의 식물의 건강상태에 주의 깊게 살펴보았다. 머리는 작고, 배는 크며, 머리카락은 얇은 아이가 대다수이다. 이 대부분이 영양 불량이 초래하는 전신적 장애, 즉 발육부전에 빠져있다. 그 원인은 말할 것도 없이 식물의 불완전에 있다.

젖이 안 나오면 아이는 자연스럽게 유방으로부터 멀어진다. 2살이 되어도 3살이 되어도 젖을 먹이고, 언제부턴가 식물(食物)에 옮겨 가는 것이지만, 바로 성인의 식물을 섭취하게 한다. 조밥을 물로 풀어서 간장이나 생선을 조금씩 준다. 이유식이나 육아에 대한 지식이 없어, 적당한 때에 이유(離乳)는 이루어 지지 않고 있다. 그 결과 소아의 위 장애를 초래하여, 사망하는 원인의 대부분을 차지하고 있다.

이상으로, 금후의 농촌지도에 있어서 식물문제는 가장 먼저 제기해야 할 것이다. 농촌의 부흥을 위해서도 농산물증산을 위해서도 먼저 식물에 대한 시책은 매우 중요한 사항이다.

### 1. 산촌(山村)의 식(食)

북조선 지방에 가면, 흔히 말하는 화전민이 아직 존재하고 있다. 그들은 문화와는 절연하

고, 전부 자급자족으로써, 생존을 위해 일하고 있다.

그들은 산 깊은 곳에 거주하며 남향의 조금 높은 언덕이나 산에 불을 지펴서 탄 곳에 비료는 하지 않고, 경작도 하지 않은 채, 보리나 조, 감자 등을 심는다. 무와 배추, 파도 심는다. 2~3년 연작(連作)하고, 수확이 생각처럼 되지 않으면, 다른 화전을 골라서 옮겨 다닌다. 겨울에는 도토리나 칩 분말을 식량으로 삼는다.

현지의 도토리의 조제 방법은, 먼저, 11월 초부터 도토리를 줍는다. 한번 삶아서 말려, 그대로 저장해 둔다. 이것을 것굴암이라고 한다. 필요할 때마다 내서, 껍질을 벗기고, 떫은 맛을 뺀다. 껍질을 벗긴 것은 굴암쌀이라고 한다. 5두(斗)를 넣은 큰 가마에 물을 넣어, 껍질 벗긴 도토리를 넣어, 가마의 중심부에 원형의 길쭉한 통을 세운다. 가마에 뚜껑은 하지 않고, 불을 지핀다. 이때 10회 정도 모아지는 물을 버리고, 새로운 물을 넣는다. 마지막에 떫은 물을 버리고 대두, 소금을 넣어 조려 낸다.

재료

마른 도토리 1두(斗)

대두 3승(升)

소금 1합(合)5작(勺)

이 비율로 조제하면 약1두5승의 굴암이 된다. 이것을 이대로 혹은 조, 감자와 섞어 주로 겨울에 식량으로 삼는다.

이것의 일반적인 조리법은

도토리밥(성인5인분)

예1) 조린 도토리 4000g, 흰 쌀밥 2000g

예2) 조린 도토리 4000g, 조 밥 2000g

예3) 조린 도토리 4000g, 부순 옥수수 2000g

예4) 조린 도토리 4000g, 감자 1500g

이렇게 2종류를 섞어서 1일 2식, 1그릇씩 섭취한다. 이것을 총칭하여 굴암밥이라고 하며, 이것의 부식물로 된장국 또는 짬지를 먹는다. 또는 조린 도토리만 6000g으로(성인 5인분) 식사하는 주민도 있다.

표 4. 이외의 산촌민(山村民)의 상식(常食)

요리 명	만드는 법 또는 재료
썩 밥 또는 썩떡	봄에 썩을 채취해, 데쳐서, 2일간 침수시켜 물기를 제거하고 절구에 넣어 한 시간 정도 찧는다. 이것을 밥 위에 올려 찌서, 밥과 섞어서 먹는다. 포만감이 오래가고 위장에 탈이 안 나게 한다.
산채죽	연한 산나물을 채취해, 데쳐서, 1~2일 물에 담그고, 떫은 맛을 제거한다. 이것을 잘게 썰어서 쌀 또는 조와 섞어 죽을 쑤다. 산채죽의 조리에는 기름류(주민

	들은 참기름을 사용하는 것이 제독(除毒)을 위해서라고 말한다.)
죽	(5인분) 조 3합(습), 된장 반 그릇, 말린 나물 1그릇, 물 7그릇
콩죽	(5인분) 조 3합(습), 대두 5합, 소금 조금, 물 약간 먼저 대두를 삶은 다음 맷돌에 넣어 갈아, 조를 넣고 죽을 쑀다. 소금으로 맛을 낸다.
콩 탕	(5인분) 대두 5합(습), 소금 조금, 물 약간 대두를 물에 담그고 충분히 불린 다음, 맷돌로 갈아, 물을 넣어 타지 않도록 잘 저어주면서 냄새가 나지 않을 때까지 조린다. 소금으로 맛을 내어 먹는다.

또한 산간주민이 좋아하는 것으로 찹 전분이 있다. 도시에서는 찹 물이라고 해서 환자, 유아용으로 먹지만, 산에 가면 상식(常食)으로서 맛있는 음식으로 인식하고 있다.

이것의 만드는 법은 다음과 같다. 찹을 채취하여, 돌 위에 놓고, 망치로 반일 정도 친다. 물을 넣어 잘 비비고, 그 물을 봉지에 넣고 체에 친다. 이 액을 그대로 방치하여 하루 밤 지나면 윗물만 버리고 전분을 얻을 수 있다. 이것을 천으로 덮어, 그 위에 목탄을 다량으로 올려서, 하루 밤 지나면 목탄을 제거한다. 이렇게 하면 위층이 검은 전분 층이 되고, 밑은 백분(白粉)층이 된다. 이러한 채취법은 간단하므로, 이렇게 만든 전분은 조금씩 손바닥에 꺼내 계속하여 뭉쳐서 뜨거운 물에 넣어 꺼내어, 대두가루를 뿌려서 먹는다. 반찬은 먹지 않고, 소금을 쳐서 먹는다. 그 이외에는 부침, 우동으로 만들어 먹거나, 뭉쳐서 찌서 먹는 경우도 있다.

산촌의 주민의 영양 상태는 극도로 불량하지만, 농촌의 경우와 다르게, 특히 병을 앓고 있는 사람은 별로 없다. 이렇게 건강을 유지하고 있는 것처럼 보이지만, 주민의 대부분은 무기력하고 연령에 비해 10살은 늙어 보인다. 전조 대대로의 식습관 그대로, 어떠한 불만도 얘기하지 않고, 당연하게 생활하고 있다. 농작물(農作物) 경종법(耕種法)의 개선지도, 식량의 저장법, 이용법 등을 지도하지 않으면 그들의 건강유지, 생산증강은 어렵다고 생각한다.

## 2. 도회(都會)의 식(食)

옛날, 수도를 중심으로 발전한 식물(食物)로, 궁가(宮家)에 근무하는 사람들에 의해 만들어져, 그 조리법과 두는 형식 등을 소규모 이지만 궁중의 형식과 방법이 같다. 반찬을 두는 작은 그릇의 수에 따라, 5첩 반상, 7첩 반상, 9첩, 12첩 반상 이라고 하지만, 양만가, 민간에 있어서는 9첩까지만 하고, 그 이상은 궁중에서만 사용되는 상식(常食)이다. 그 반첩의 밥상에 올리는 반찬의 종류는 매우 많고, 그 재료는 널리 산해(山海)에서 구하여 온다.

지금의 조선요리라는 것은 이러한 도회의 식이며, 지금처럼 일반인에게 보급이 된 것은 불과 30수년 전의 일이다. 그때까지 양반의 집(兩班家), 중인의 집(中人家)에 한정되어 상민이 이용하는 것은 없었다. 양반의 집끼리는 겨루며 진미를 만들고, 서로 향응을 대하는 것을 즐기고 있었으므로, 그 조리법은 비전(秘傳)이 되거나, 전해지지 않고, 특수한 성격을 가져서, 보급되지 않고 있었다.

그것이 사회 정세의 급격한 변동을 만나 융화되어 계층의 제도는 분산되고, 사민평등(四民平等)즉, 해방이 되었을 때 요리법도 같이 해방되어, 양반과 상민의 구별이 없고, 도시를 중심으로 하여 누가 전하는 것도 없이 점점 알려지게 되었다.

우연히도 자유주의 경제시대에 조우해, 영리의 목적으로 조선요리집이 경향(京鄕)각지에 나타나, 그 보급에 박차를 가하였다. 당연하게도 영리의 목적을 하는 요리집은 그 진미를 전하는 것이 아니라, 부질없게도 접객의 미각을 즐겁게 하기 위해 조미의 맛을 변화시켰다.

중국요리도 아니고, 서양요리도 아닌 그냥 손님의 취향에 따라, 그 것에 따를 근거도 찾아보기 힘든 지경이 되었다. 그러한 추이로, 그 본연의 모습은 없어지고, 사도(邪道)에 빠지지 않을 수 없게 되었다.

### 7첩 반상의 요리명

밥 : 흰밥 또는 팔, 콩이 혼입.(바리)

국: 쇠고기를 많이 이용한다.(탕기(湯器))

1. 전(튀김 요리)(첩)
2. 구이(구운 요리)(첩)
3. 건물류(乾物類)(첩)
4. 깍두기(첩)
5. 편육(소고기 삶은 것)(첩)
6. 젓갈류(첩)
7. 나물(무친 것)(첩)
  1. 조치(조림)(보(甫))
  2. 김치(절임)(보)
  3. 동치미(절임)(보)
1. 간장(종지)
2. 초간장(종지)
3. - 된장(종지)

오른쪽 안부터 바리, 탕기, 첩, 보, 종지 또는 식물을 담고 용기의 명칭에 첩을 담도록 하여 7종류를 놓으면 7첩, 5종은 5식(食)이라고 한다.

이러한 식물을 매일 만들어 다음과 같은 형식을 따라 밥상을 차리고, 윗사람부터 개별적으로 대접한다.(그림1 참조)

이러한 형식을 따라서 실제로 조리하여 그 영양가를 계산한 표가 다음과 같다.

표 5. 7첩 반상 식단(예) 저녁 1인분



요리명	재료	중량(g)	단백질(g)	지방(g)	열량(kcal)
밥(바리)	흰 쌀	200	15.08	2.0	716
	팥	10	2.20		
두부 완자국(탕기)	두부	35	2.13	1.05	247
	소고기	35	6.30	2.60	
	숙주	10	0.07	0.09	
	표고버섯	20	2.83	0.44	
	계란	20	2.90	2.32	
	밀가루	16	1.63	0.16	
굴 전(첩)	굴	200	19.90	1.78	309
	계란	35	5.08	4.06	
	밀가루	20	2.18	0.22	
	기름	10	-	9.90	
소고기 구이(첩)	소고기 조미료	100	18.00	6.00	120
건명태 무침(첩)	명태(말린 것)	11	6.00	0.20	70
깍두기(첩)	무 조미료	30			
편육(첩)	소고기	30	6.16	0.53	29
명란젓(첩)	명태의 알	30	3.90	0.33	25
시금치 무침(첩)	시금치 조미료	100	2.30	0.37	27
계란 찌개(보)	계란	26	3.60	2.90	59
	소고기	20	3.60		
	파	10	0.14	-	
김치(보)	배추 조미료	70			
합계			98.8	55.9	1725

이것은 특히, 의식하지 않고, 최소한도로 담아서 체재를 허물지 않은 정도의 소량으로 담았지만, 그 결과 상기처럼 단백질과 지방의 양은 1인1일 필요량을 훨씬 넘고 있다. 이는 국민식사 표준량에 비추어 보면, 단백질은 3인분, 지방은 6인분, 열량은 2인분에 상당한다. 즉, 정식의 조선의 7첩 반상은 단백질 식품 과용(過用)을 진행하고 있다. 이 습관이 어느새 도시인의 생활에 스며들어 있어, 이를 불합리하다고 말하지 않으면 안 된다.

이상으로 조선의 식물은 종류가 많고, 지방으로부터, 습관으로부터, 대략 일정한 식사형식이 되었다. 도회의 식은 쌀과 보리를 주식으로 하여 어패류, 계란, 야채 등을 재료로 하여 부식(副食)을 만들어 필요량 이상으로 담아서 차려진다. 여러 가지의 반찬을 갖추는 것은 영양적으로 보아도 유효하지만, 어패류, 계란, 고기요리에 치우쳐 불균등하다. 도회의 식(食)

은 그 원형을 남기고 흐트러뜨리지 않고 보다 간소한 것으로, 채식 적량 범위 내로 담으면 이상에 가까운 식사가 될 것이다.

역시 극도의 간소화된 식사로써 산촌의 식(山村食)을 들 수 있지만, 이것은 겨울기간에 도토리를 주식으로 하므로, 된장국, 무 소금 절임을 조금씩 많이 먹지는 않고, 반찬도 별로 없다. 그래도 주민은 큰 병을 가지고 있어 보이지 않으므로, 살아가는 것이 이상할 정도이다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교 바이오산업학부), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

戦前・戦中期アジア研究資料1 植民地社会事業関係資料集 朝鮮編1  
 (전전·전중기 아시아 연구자료1 식민지사회사업 관계자료집 조선편1)

**【정의】**

본 자료집은 일본의 지배를 받았던 아시아 옛 식민지 점령지의 사회정책 등, 지배구조의 전모를 새로운 관점에서 밝히는 시리즈 전쟁 전·전쟁 중의 아시아 연구자료의 제1집으로, 옛 식민지인 조선에서 열린 사회사업 및 관련분야에 대한 자료를 수록한 것이다.

병합부터 패전까지의 주된 옛 식민지의 조선에 공개된 기본 자료와 관련하는 중요자료를 사회사업을 중심으로 테마별로 분류, 편집, 수록하고 있다.

조선각도, 부, 군 임시 은사금의 유래 및 그 사업개요에서는 임시 은사금을 이용한 수산 산업으로써 과수나 고구마의 종묘를 배포하고, 수산교습소를 설치해 어로개선을 촉진하거나, 암컷 송아지를 배포하는 등 음식생업에 대한 수산사업이 소개되고 있다.

**【음식관련정의】**

음식관련정의의 내용으로는 전쟁으로 인해 임시 은사금을 이용한 수산산업으로 농업의 과수, 어업의 어로개선, 축산업의 암컷 송아지 배포 등 음식생업에 관한 수산사업 내용이 나와 있다.

**【서지】**

자료명: 戦前・戦中期アジア研究資料1 植民地社会事業関係資料集 朝鮮編1  
 (전전·전중기 아시아 연구자료1 식민지사회사업 관계자료집 조선편1)  
 저자: 近現代資料刊行会(근현대자료간행회)  
 발행사항: 京城, 朝鮮農會, 昭和19[1944](경성, 조선농회, 소화19[1944])  
 형태사항: 1冊(책)  
 소장처: 杏林大学社会科学部外国語学部図書館(행림대학사회과학부외국어학부도서관)

**【목차와구성】**

이 책은 총 3편과 부록으로 되어 있다.

朝鮮各道府郡臨時恩賜金由来及其ノ事業概要

(조선각도부군임시은사금유래급기의 대한 사업개요)

(朝鮮總督府・明治四十四年十一月(序))(조선총독부 명치 44년 11월)(서) )

第一編 總說(총설)

第一章 臨時恩賜金由来(임시은사금유래)

第二章 授産事業(수산사업)

第三章 教育事業(교육사업)

第四章 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第二編 各道(각도)

第一章 京畿道(경기도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 京城府恩賜授産蚕糸場(경성부은사수산천사장)

第一項 養蚕部(양천부)

第二項 製糸部及其ノ付屬事業(제사부급기와 부속사업)

第三款 果樹栽培奨勵(과수재배장려)

第四款 共同恩賜授産場(공동은사수산장)

第一項 養蚕及養鷄(양천급양계)

第二項 柞蚕(작천)

第五款 農業實習員要請委託(농업실습원요청위탁)

第六款 稻扱伝習(도급전습)

第二節 教育事業(교육사업)

第一款 学校補助(학교보조)

第三節 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第二章 忠清北道(충청북도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 普通農事(보통농사)

第一項 種苗ノ配布(종묘와 배포)

第二項 農具ノ貸付(농구의 배부)

第三項 種鷄ノ配布(종계와 배포)

第三款 甘藷苗圃(감저묘포)

第四款 蚕業(천업)

第五款 機業(기업)

第六款 巡回教師(순회교사)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第三章 忠淸南道(충청남도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 蠶業伝習所(천업전습소)

第三款 巡回教師(순회교사)

第四款 甘藷苗圃(감저묘포)

第五款 種粃、雜穀種及農具ノ配布(종인, 잡곡종급농구의 배포)

第六款 桑苗、蠶種、蠶具ノ配布(상묘, 천종, 천구의 배포)

第七款 機織具配布(기직구배포)

第八款 漁勞ノ改良(어로의 개량)

第九款 産業補助(산업보조)

第一項 稚蚕共同飼育所補助(치천공동사육소보조)

第二項 機織組合ノ補助(기직조합의 보조)

第三項 製紙組合ノ補助(제지조합의 보조)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉겸구제사업)

第四章 全羅北道(전라북도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 授産講習所(수산강습소)

第一項 短期講習(단기강습)

第二項 長期講習(장기강습)

第三款 巡回教師(순회교사)

第四款 種苗圃(종묘포)

第五款 水利事業補助(수리사업보조)

第六款 漁勞ノ改良(어로의 개량)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉겸구제사업)

第五章 全羅南道(전라남도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 養蚕伝習所(양천전습소)

第三款 巡回教師(순회교사)

第四款 漁勞改良及水産伝習(어로개량급수산전습)

第一項 水産伝習所(수산전습소)

第二項 塩乾鱻製造法(염건은제조법)

第三項 柴海苔養殖及製造(시해태양식급제조)

第五款 製麻伝習(제마전습)

第六款 莞筴繩叭製造伝習(완연승입제조전습)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第六章 慶尙北道(경상북도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概説(개설)

第二款 養蚕(양천)

第一項 養蚕奨励(양천장려)

第一目 桑苗配布(상묘배포)

第二目 桑園新設補助(상원신설보조)

第三目 蚕室改修補助(천실개수보조)

第四目 蚕具配布(천구배포)

第二項 養蚕伝習委託(양천전습위탁)

第三項 養蚕技術者養成委託(양천기술자양성위탁)

第四項 民間ノ産繭ニ對スル措置(민간의 산견에 관한 조치)

第三款 機業伝習所(기업전습소)

第四款 製糸伝習所(제사전습소)

第五款 製筴伝習所(제연전습소)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第七章 慶尙南道(경상남도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概説(개설)

第二款 晋州郡外二十五郡共同事業(진주군외이십오군공동사업)

第一項 実業伝習(실업전습)

第一目 養蚕、機業、製紙、繩叭、海苔製造伝習所(양천、기업、제지、승입、해태제조전

습소)

- 一 養蚕(양천)
- 二 機業(기업)
- 三 製紙(제지)
- 四 繩叭製造(승입제조)
- 五 海苔製造(해태제조)
- 第二目 漁勞伝習(어로전습)
- 第三目 造船工伝習(조선공전습)
- 第二項 実業巡回教師(실업순회교사)
- 第一目 農業教師(농업교사)
- 第二目 養蚕教師(양천교사)
- 第三目 機業教師(기업교사)
- 第四目 製紙教師(제지교사)
- 第三項 種苗種畜ノ配布(종묘종축 및 배포)
- 第一目 種苗ノ배포(종묘 및 배포)
- 一 桑苗(상묘)
- 二 楮苗(저묘)
- 三 桐苗(동묘)
- 四 甘藷苗(苗圃設置)(감저묘(묘포설치))
- 第二目 種畜ノ配布(종축 및 배포)
- 一 種鷄(종계)
- 二 種豚(종돈)
- 第四項 車輛貸付(차량대부)
- 第五項 産業補助(산업보조)
- 第二款 釜山府事業(부산부사업)
- 第一項 実業伝習(실업전습)
- 第三款 馬山府事業(마산부사업)
- 第一項 実業伝習(실업전습)
- 第二項 実業教師(실업교사)
- 第三項 種鷄配布(종계배포)
- 第四款 鬱島郡ノ事業(울도군의 사업)
- 第一項 養蚕奨励(양천장려)
- 第二項 甘藷苗圃(감저묘포)
- 第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉경구제사업)

第八章 黃海道(황해도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 巡回教師(순회교사)

第三款 養蚕伝習所(양천전습소)

第四款 林用苗圃(림용묘포)

第五款 模範田(모범전)

第六款 農蚕具貸与(농천구대여)

第七款 実業伝習(실업전습)

第八款 稚蚕共同飼育所及共同乾繭所(치천공동사육소급공동건건소)

第九款 苗圃(各郡設置)(묘포(각군설치))

第十款 産業補助(산업보조)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉경구제사업)

第九章 江原道(강원도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)

第二款 林用苗圃(림용묘포)

第三款 桑苗、蚕種、楮苗ノ配布(상묘、천종、저묘의 배포)

第四款 共同蚕業所(공동천업소)

第五款 巡回教師(순회교사)

第六款 実業伝習(실업전습)

第一項 漁業伝習委託(어업전습위탁)

第二項 機業伝習委託(기업전습위탁)

第三項 炭焼伝習所(탄소전습소)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉경구제사업)

第十章 平安南道(평안남도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概說(개설)



第二款 實業伝習(실업전습)

第一項 養蚕伝習所(양천전습소)

第二項 機業伝習所(기업전습소)

第三項 養蚕機業伝習所(양천기업전습소)

第四項 漁業改良実習(어업개량실습)

第三款 恩賜桑園(은사상원)

第四款 恩賜樹苗圃(은사수묘포)

第五款 巡回教師(순회교사)

第六款 産業補助(산업보조)

第一項 養蚕伝習所補助(양천전습소보조)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第十一章 平安北道(평안북도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概説(개설)

第一項 種苗場(종묘장)

第二項 巡回教師(순회교사)

第三項 模範農(모범농)

第四項 實業伝習(실업전습)

第五項 畜産(축산)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救濟事業(흉검구제사업)

第十二章 咸鏡南道(함경남도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概説(개설)

第二款 種苗圃(종묘포)

第一項 採種部(채종부)

第二項 桑苗部(상묘부)

第三項 樹苗部(수묘부)

第三款 畜産(축산)

第一項 牝牛預託(빈우예탁)

第四款 巡回教師(순회교사)

第五款 実業伝習(실업전습)

第一項 養蚕伝習委託(양천전습위탁)

第二項 漁労伝習委託(어로전습위탁)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救済事業(흉경구제사업)

第十三章 咸鏡北道(함경북도)

第一節 授産事業(수산사업)

第一款 概説(개설)

第二款 種苗配布(종묘배포)

第三款 農具配布(농구배포)

第四款 畜産(축산)

第一項 牝犢ノ配布(빈독의 배포)

第二項 種牝牛ノ配置(종빈우의 배치)

第五款 実業伝習(실업전습)

第一項 養蚕伝習委託(양천전습위탁)

第二項 漁労ノ改良伝習及漁具ノ製作配布(어로와 개량전습급어구 및 제작배포)

第二節 教育事業(교육사업)

第三節 凶歉救済事業(흉경구제사업)

第三篇 關係法令告示(관계법령고시)

第一章 府令(부령)

一 臨時恩賜金管理規則(임시은사금관리규칙)

第二章 訓令(훈령)

一 臨時恩賜金配与ニ関スル件(임시은사금배여에 관한 건)

二 臨時恩賜金ノ収支ニ関スル規程(임시은사금과 수지에 관한 규정)

三 臨時恩賜金収支事務取扱方ノ件(임시은사금과 수지 사무취급방의 건)

四 臨時恩賜金管理規則第三条ノ銀行

指定ノ件(임시은사금 관리규칙 제3조의 은행 지정의 건)

第三章 告示(고시)

一 臨時恩賜金ヲ各府郡ニ配与ノ件(임시은사금과 각부군의 배여에 관한 건)

附録(부록)

一 臨時恩賜金事業一覽表(임시은사금사업일람표)

二 臨時恩賜金予算表(임시은사금예산표)

大正五年度恩賜金予算及事業概要(대정 5년도 은사금여산급 사업개요)

(朝鮮總督府内務部)(조선총독부내무부)

臨時恩賜金配与額(임시은사금배여액)

同 予算歲入總括(동 여산세입총괄)

同 予算歲出總括(동 여산세출총괄)

授産費支出歩合(수산비지출보합)

職員調(직원조)

臨時恩賜金歲入歲出予算(임시은사금 세입세출예산)

臨時恩賜金事業概要(임시은사금 사업개요)

授産事業(수산사업)

京畿道(경기도)

忠清北道(충청북도)

忠清南道(충청남도)

全羅北道(전라북도)

全羅南道(전라남도)

慶尙北道(경상북도)

慶尙南道(경상남도)

黃海道(황해도)

平安南道(평안남도)

平安北道(평안북도)

江原道(강원도)

咸鏡南道(함경남도)

咸鏡北道(함경북도)

教育事業(교육사업)

凶歉救濟事業(흉검구제사업)

朝鮮衡平運動の梗概(조선형평운동의 경개)

(朝鮮衡平社總本部·昭和二年八月十八日·「朝鮮及朝鮮民族」第一集より)

(조선형평사총본부·소화 2년 8월 18일·「조선급조선민족」제 1집)

秘 昭和七年六月細民ノ生活狀態調査 第二報

(비 소화 7년 6월 세민의 생활상태조사 제2보)

(全羅北道警察部·昭和七年六月(表紙))(전라북도경찰부·소화 7년 6월(표지))

一 概說(개설)

- 一 細民ノ多数生ジタル原因(세민의 다수생에 관한 원인)
  - 一 勤勞貯蓄精神ノ欠乏(근로저축정신의 흠핍)
  - 二 土地並小作兼併ノ甚ダシキト小作制度ノ欠陥(토지병소작겸병의 심에 관한 소작제도의 흠함)
  - 三 營農方法ノ幼稚(영농방법의 유치)
  - 四 小作農民負擔ノ過重(소작농민부담의 과중)
  - 五 農業資金、金融機關ノ欠落(농업자금, 금융기관의 흠락)
  - 六 負債ニヨル農家ノ窮乏(부채로 인한 농가의 궁핍)
  - 七 世界的經濟不況ニ依ル結果(세계적 경제불황의 결과)
  - 八 農家耕地面積ノ不足ト不均衡(농가경지면적의 부족과 불균형)
  - 九 農業利益ノ寡少(농업이익의 과소)
  - 十 失業者ノ増加(실업자의 증가)
  - 十一 農産物ノ成分並管理上ノ欠陥(농산물에 대한 성분병관리상의 흠함)
  - 十二 人口ノ増加(인구의 증가)
  
- 一 細民ノ生活苦ガ治安ニ及ボセル影響(세민의 생활고와 치안의 급격한 영향)
- 一 細民ノ生活苦ガ各方面ニ顯ハレタル事象(세민의 생활고와 각방면에 대한 현재의 사상)
  - 一 細民ノ生活苦ヲ如實ニ察知シ得ル実話(세민의 생활고에 대한 여실과 찰지 및 득과 실화)
  - 二 生活困難ノ為細民ニシテ自殺又ハ餓死セル者ノ狀況(생활곤란한 위세민의 자살우, 아사자의 상황)
  - 三 普通学校授業料ノ滞納及滞納ニ因ル退学ノ狀況(보통학교수업료의 체납급체납으로 인한 퇴학의 상황)
  - 四 本年四月普通学校生徒入学ノ狀況(본년 4월 보통학교생도 입학의 상황)
  - 五 普通学校生徒ノ食携帯ニ顯ハレタル狀況(보통학교생도의 식휴대 현상황)
  - 六 本年一月以降四月末日迄生活困難ノ為離村流浪シ又ハ一家行方不明トナリタル者ノ狀況(본년1월강4월말일흘생활곤란의 위리촌류랑우일가행방불명에 관한 상황)
  - 七 納税ニ顯ハレタル狀況(납세에 관한 현재 상황)
  - 八 保健衛生ニ顯ハレタル狀況(보건위생에 관한 현재 상황)
  - 九 乞食及浮浪者ノ狀況(걸식급부랑자의 상황)
  - 十 其ノ他特異ノ事象(기타 특이의 사상)
    - 1 質屋ニ現ハレタル事象(1질옥의 현사상)
    - 2 雜件(기타의 건)
- 一 春窮ノ時期ニ際シ併合前及後ニ於ケル朝鮮人生活狀況ノ比較(춘궁의 시기, 제병합전급후

의 조선인 생활상황비교)

- 一 当面ノ救済実態ノ狀況(당면의 구제실태 상황)
- 一 細民救済ニ関スル对策(세민 구제에 관한 대책)
- 一 道ノ施設(도의 시설)
  - 1 自覚心ノ喚起(1 자각심의 환기)
    - イ 勤勞貯蓄精神ノ涵養(근로저축정신의 함양)
    - ロ 官庁指導奨励施設ニ対スル自覚(관청지도장려시설에 대한 자각)
    - ハ 模範部落ノ設置(모범부락의 설치)
      - a 中心人物養成(중심인물양성)
      - b 部落改良組合(부락개량조합)
      - c 指導部落(지도부락)
      - d 衛生模範部落(위생모범부락)
  - 2 地主ノ理解ト援助(지주의 이해 원조)
  - 3 産業ノ助長奨励(산업의 조장장려)
    - イ 當農方法ノ改善(영농방법의 개선)
      - a 集約的農法ノ奨励(집약적농법의 장려)
      - b 水田偏重主義ノ改善(수전편중주의의 개선)
    - ロ 副業ノ奨励(부업의 장려)
    - ハ 副用作物ノ奨励(부용작물 장려)
  - 4 備荒貯蓄(비황저축)
  - 5 教化主事ノ配置(교화주사의 배치)
  - 6 負擔ノ輕減(부담 경감)
    - イ 一般公課ノ輕減(일반공과 경감)
    - ロ 産業団体統制ニ依ル負擔ノ輕減(산업단체통제의 부담과 경감)
    - ハ 普通学校授業料ノ輕減(보통학교수업료의 경감)
- 一 本府ノ施設(본부의 시설)
  - 1 窮民救済事業ノ及拡張(국민구제사업의 급확장)
  - 2 小作制度ノ改善ト自作農ノ創定(소작제도의 개선 및 자작농의 창정)
    - イ 小作制度ノ改善(소작제도의 개선)
    - ロ 自作農ノ創定(자작농 창정)
  - 3 細民負債ノ整理(세민부채의 정리)
    - イ 金融組合ノ制度改善(금융조합의 제도개선)
    - ロ 勤農共濟組合ノ拡張(근농공제조합의 확장)
    - ハ

- 4 窮乏セル當農者ノ救濟(궁핍한 영농자의 구제)
- 5 滿蒙移民ノ斡旋(만몽이민 알선)
- 6 初等教育ノ改善(초등교육 개선)
- 7 社会教化施設ノ拡充指導(사회교화시설의 확충지도)

【음식관련내용】

없음

【참고문헌】

없음

【집필자】

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김미혜(호서대학교)

■ 근대 식생활관련 문헌 『경제지리서류』 목록

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	한국 우역 및 기타 수역에 관한 사항조사 부명서(韓國牛疫其他獸疫ニ關スル事項調査復命書)	1905	시중초태(時重初態)	발행자부명(發行者不明)	수의, 축산서
2	삼정사항조사서(參政事項調査書)	1908	탁지부(度支部)	탁지부(度支部)	인삼서
3	한국염무행정요령(韓國鹽務行政要領)	1910	임시재원조사국(臨時財源調査局)	임시재원조사국(臨時財源調査局)	경제, 지리서
4	조선의 축우(朝鮮之產牛)	1911	비총정태(肥塚正太)	유린당(有隣堂)	수의, 축산서
5	목우지남(牧牛指南)	1913	조선총독부(朝鮮總督府編)	동경조선총독부(東京朝鮮總督府)	수의, 축산서
6	홍삼전매법실시이후의 삼정시설요령(紅蔘專賣法實施以後ノ蔘政施設要領)	1915	조선총독부(朝鮮總督府編)	조선총독부(朝鮮總督府)	인삼서
7	평안북도의 양봉(平安北道の養蜂)	1916	평안북도조사(平安北道調査)	조선총독부(朝鮮總督府)	수의, 축산서
8	조선의 중요수산물(朝鮮的重要水産物)	1916	암원문일(庵原文一)	-	수산
9	조선축산예규(朝鮮畜産例規)	1917	길전 응차랑(吉田 雄次郎)	제국지방행정학회 조선본부조선축산회(帝國地方行政學會 朝鮮本部朝鮮畜産會)	수의, 축산서
10	조선의 특유산인 축우의 장래 및 이용공업(朝鮮の特有産たる畜牛の獎勵及之が利用工業)	1917	우야삼랑(중양시험소기사)(宇野三郎(中央試驗所技師))	조선총독부(朝鮮總督府)	축산
11	조선총독부 부매국 제일년도 대정 십년도(朝鮮總督府專賣局第一年報大正十年度)	1923	조선총독부전매국(朝鮮總督府專賣局)	조선총독부전매국(朝鮮總督府專賣局)	경제, 지리서
12	조선수산양식업의 장래(朝鮮水産養殖業の將來)	1923	조선총독부수산국(朝鮮總督府殖産局)	조선총독부수산국(朝鮮總督府殖産局)	수산서
13	조선의 명태(朝鮮ノ明太)	1925	조선수산은행조사과(朝鮮殖産銀行調査課)	조선수산은행조사과(朝鮮殖産銀行調査課)	수산서
14	조선 수렵해설(朝鮮狩獵解說)	1925	길전응차랑(吉田雄次郎)	조선축산협회(朝鮮畜産協會)	수의, 축산서
15	조선의 물산(朝鮮の物産)	1927	조선총독부(朝鮮總督府)	조선총독부(朝鮮總督府)	경제, 지리서
16	인삼에 관한 조사보고(人蔘に關する調査報告)	1930	조선총독부전매국개성출장소(朝鮮總督府專賣局開城出張所)	조선총독부전매국개성출장소(朝鮮總督府專賣局開城出張所)	인삼서
17	인삼신초(人蔘神草)	1933	금촌 軻 저(今村 軻 著)	조선총독부전매국(朝鮮總督府專賣局)	인삼서
18	어구도집(漁具圖集)	1934	關野正藏(관야정장)	평북어업조합연합	수산서

19	해태(김)지도요강(海苔指導要綱)	1934	전라남도 (全羅南道)	회 전라남도수산회(全羅南道水産會)	수산서
20	조선수산예규집(朝鮮水産例規集)	1935	조선수산회 저, 조선총독부식산국수산과 편 (朝鮮水産會 著, 朝鮮總督府殖産局水産課編)	제국지방행정학회 조선본부(帝國地方行政學會朝鮮本部)	수산서
21	조선잠수기 어업연혁사(朝鮮潛水器漁業沿革史)	1937	천야수지조 (天野壽之助 編)	조선잠수기어업수산조합(朝鮮潛水器漁業水産組合)	수산서
22	조선물산안내(朝鮮物産案内)	1940	조선급만주사 평정 천승 (朝鮮及滿洲社 平井 千乘)	조선급만주사(朝鮮及滿洲社)	경제, 지리서
23	수산특품검사와 관계된 참고자료(水産製品検査ニ關スル參考資料)	1941	조선총독부수산제품검사소(朝鮮總督府水産製品検査所)	조선총독부수산제품검사소(朝鮮總督府水産製品検査所)	수산서
24	경성부 생활 필수품 배급통제 실정(京城府ニ於ケル生活必需品配給統制ノ實情)	1942	경성부총무부국민총력과(京城府總務部國民總力課)	경성부(京城府)	경제, 지리서
25	조선의 경제(朝鮮の經濟)	1942	령목무웅 저(鈴木武雄 著)	일본평론사(日本評論社)	경제, 지리서
26	조선 물자 배급통제(朝鮮に於ける物資の配給統制と配給機構)	1943	경성상공회의소(京城商工會議所)	경성상공회의소, 소화18(京城商工會議所, 昭和18)	경제, 지리서
27	한국수산지(韓國水産誌)	1908-1911	한국농상공부수산국:조선총독부농상공부 공 (韓國農商工部水産局; 朝鮮總督府農商工部共編)	일한인쇄, 용희2 (日韓印刷, 隆熙2)	수산서



**【자료명】**

韓國牛疫其他獸疫ニ關スル事項調査復命書(한국 우역 및 기타 수역에 관한 사항조사 부명서)

**【정의】**

이 책의 저자는 수의학 박사이다. 메이지(明治) 25년(1892년)에 소의 역병이 일본에 들어온 이후 한국에 들어오는 축우에 때때로 소의 역병이 발견되며, 한국에서 역병이 유행하고 있다는 것이 알려져 있으나 소문도 많아 정확한 상황을 파악할 수 없는 상황이었다. 이에 저자는 그것을 밝히는 조사 명령을 받아 조사를 하게 되었다.

그러나 행정기관에서는 전담부서나 전문가가 없어서 조사가 어려웠고, 이에 따라 도축 등과 관련된 직업에 종사하는 한국인 중에 인터뷰를 하고자 하였으나, 물음에 대답할 수 있는 자가 없었다. 동물의 병과 치료, 소 잡는 일에 종사하는 자가 없지는 않지만 교육을 받지 못한 백성이라 불리는 천민이 이 일에 종사하고 있었다. 그들과의 인터뷰에서 참고할 만한 사항이 그리 많지는 않았지만 그들 이외에 조사할 사람이 없어 그들을 불러 인터뷰를 실시하였고 그 내용이 실려있는 책이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 한국의 소와 기타 수역에 대해 말하고 있어 소에 관련된 내용이 나와 있다. 이 중에서 특히 1장의 [한국에 있어서의 수역발생 유행의 연혁 및 그 상황]부분, 7장의 [축우와 축산물의 매매, 교환과 수출]부분에 축산물에 관한 내용이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 韓國牛疫其他獸疫ニ關スル事項調査復命書(한국 우역 및 기타 수역에 관한 사항조사 부명서)  
 저자: 時重初態 [著](시중초태 [저])  
 발행사항: 東京, 發行者不明, 明治38[1905](東京, 발행자불명, 명치38[1905])  
 형태사항: 2, 85, 4p., 26cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝83  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 총 7장으로 되어있다. 한국에서의 수역발생 유행의 연혁 및 그 상황, 수역과 교통운수와의 관계, 최근의 수역 예방방법, 일한 양국에 대한 방역 의견, 소와 기타 수역예방 접종법, 한국의 도축장의 현황에 관한 의견, 축우 및 축산물의 매매 교환 및 수출로 구성되고 있다.

目次(목차)

第1章 韓国における獣疫発生、流行の沿革およびその状況

(한국에서의 수역발생, 유행의 연혁 및 그 상황)

- 1、牛疫(우역)
- 2、炭疽(탄저)
- 3、氣腫疽(기종저)
- 4、流行性驚口瘡(유행성 독수리 입 궤양)
- 5、畜牛の衛生的狀態(축우의 위생 상태)
- 6、馬匹の衛生的狀態(말의 위생 상태)
- 7、豚病(돼지의 병)
- 8、狂犬病(광견병)
- 9、鷄疫(닭 구제역)

第2章 獣疫と交通運輸との關係(수역과 교통운수의 관계)

第3章 現在における獣疫の予防方法(현재의 수역의 예방방법)

第4章 日韓兩國に対する防疫意見(일한 양국에 대한 방역의견)

(甲) 韓国における獣疫予防法(한국에서의 수역예방법)

(乙) 本邦における輸入獣疫に対する防疫意見(일본에서의 수입 수역에 대한 방역의견)

第5章 牛疫、その他の獣疫予防接種法(우역 기타의 수역 예방 접종법)

第6章 韓国の屠場の概況に関する意見(한국의 도축장의 현황에 관한 의견)

第7章 畜牛および畜産物の売買、交換および輸出(축우 및 축산물의 매매 및 수출)

- 1、畜牛の売買および預託法(축우의 매매 및 예탁법)
- 2、畜牛の輸出(축우의 수출)
- 3、畜産物の輸出(축산물의 수출)

附録 旅程(부록 여정)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
육류	소, 말, 양, 돼지, 야생에서 포획된 고기

1. 한국에서의 수역 발생, 유행의 연혁 및 그 상황

二、同所居留民某ヨリ聞ク所ニ據レハ牛疫ハ隔年ニ流行シ義州方面ヨリ傳播シ來ルヲ常トス殊ニ大流行ヲ見シハ一昨年(三十六年)ニシテ當地附近十里四方ニ於テ牛疫ニ罹リシモノ數十萬頭ヲ數ヘタリ痘候ハ食慾缺乏、下痢或ハ血痢シ三日ニシテ既ニ斃ル、モノアリ斃死前ハ頻リニ咳嗽シタリ口部ヨリ異常ノ排泄物ヲ見ズ治療ヲ試ミシモノアリシモ多クハ無效ナリシカ業ヲ與ヘテ治療セシモノアリト云フ初發ハ閏五月ニシテ陰曆十一月ニ至ル迄流行シ農民ハ爭フテ其牛ヲ放賣セリ爲メニ牡牛ハ十貫文牝牛ハ八貫文ニ下落シ毎日平均二十四五頭ヲ屠殺セリ韓國鎮衛隊ノ兵士中五百文ヲ官府ニ上納シ許可ヲ得テ肉店ヲ開クモノ多ク平壤市中肉店軒ヲ比フルニ至レリ

昨年ハ春秋二季ニ於テ本年ハ一ヶ月以前ニ少數ノ病牛アリシノミ凡テ病牛ハ屠殺スルニ血液少量ナリ健牛ノ血液ハ四合入ノ井ニ約三十杯アルモ病牛ニアツテハ十三乃至十四杯ニ過キヌ且ツ肉ノ顏色(シラケル)スルヲ特徵トス或ハ黑赤色ノモノアリ韓人ハ病肉ヲ食スルモ嘗テ中毒セシヲ聞カス

三、平壤領事館ニ於テ韓國牛商ノ告タル所ニ據レハ牛疫ハ辛未ノ年(我明治四年)始メテ發生セリ流行季節ハ陰曆七月ヨリ九月迄トス牛病ニ二症アリ初ノ食慾減少第三日ニ至リテ絶食シ耳ヲ垂レテ震戰シ或ハ下痢スルモノハ死シ第三日ヨリ食慾ヲ生スルモノハ全治スルヲ得又死體ヲ解剖スルニ膽囊ノ腫脹スルモノト脾臟ノ腫脹スルモノアリテ後者ハ長ク健牛ノ二倍ニ達スルコトアリ脾臟ノ腫脹スルモノト膽囊ノ膨大スルモノト比ハ二ト八トノ如シ流行ノ年次ニ依リテ症狀ヲ異ニスルカ如キコトナシ

小官ハ更ニ口蹄病ノ有無ヲ問ヒシニ彼答テ曰ク牛蹄ニ乾燥スルモノト濕潤スルモノトアリ濕潤スル蹄病ニハ漆ヲ塗抹シテ偉效アリ蹄ノ外口部其他ニ異狀ナク凡テ外部ノ疾病ハ治シ易ク内部ノ疾病ハ治シ難シト又曰ク牛體ノ皮膚ニ痘瘡ノ如キ球狀ノ小腫瘍ヲ發シ膿ヲ泄ラスモノアリ肺ニハ異狀ノ腫瘍ヲ見ス頸骨ノ腫脹スル症モ未ダ之ヲ目撃セスト

(그림1)

이 페이지에서는 역병이 자주유행하고 있다는 것과 치료방법이 없다는 것, 그리고 소가 역병에 걸리면 어떤 증상을 나타내는가에 대한 내용이다. 여기서 주목되는 것은 한국인은 역병에 걸린 소의 고기를 먹어도 중독되었다는 이야기는 없다고 하며, 후에도 여러 번 그 표현이 나온다.

2. 한국에서의 수역 발생, 유행의 연혁 및 그 상황

炭疽病ハ汎ク韓國ニ蔓延スルモノ、如シ小官ハ釜山上陸後先其病徴ニ接シタリ釜山ニ上陸シタルハ四月二十二日午後九時ニシテ翌二十三日居留地獸醫某ヨリ左ノ報ヲ得タリ

釜山最近ノ牛疫ハ一韓人ノ小川屠場ニ牽來レル畜牛ニ殺シタリシカ他ニ蔓延セナリシ一昨二十一日(四月)居留地附近大新里ニ於テ更ニ疫牛ヲ出セリ該牛ハ居留民藤森某ノ所有ニ屬シ二十一日ニ斃レ他ニ一頭ノ病牛アリシカ恐クハ十九日頃發症セシモノナラン

現症、結膜ニ一種ノ水色ヲ帶ヒ口内充血藍赤色、腔粘膜ハ灰褐色ニシテ腹部ハ膨大セリ屍體ヲ檢スルニ血便、粘膜充血、脾臟腫脹等ヲ呈セリ依テ疑症牛疫ト診斷シ同厩舎ニアリシ四頭ノ畜牛ヲ一家里ニ隔離セシモ未タ何等ノ異狀ナシト

小官ハ更ニ隔離牛ノ體溫ヲ檢セシメタルニ牛疫ノ潛伏期ヲ經過シタル時日ナルニ更ニ異狀ナク且ツ斃死牛ノ脾臟ヨリ調製セル濾本ヲ鏡檢セシ結果全ク炭疽病タルコトヲ確認シタリ獸醫中尾祐作ノ告タル所ニ據シハ昨二十七年十一月頃東萊附近ニ流行セル牛疫ハ經過急性ナリシト云ヒ通譯川上春治ハ三年前牛疫草梁ニ流行シ韓人其肉ヲ食シテ病死セルモノ多ク其一人ノ死體ヲ見シニ皮膚ニ毒癩疹ノ如キ發疹ヲ呈セリト云フ是亦炭疽病ナルカ如シ釜山鎮居留ノ牛商杉本某ノ告タル所ニ據レハ該地方ニモ小官出張前性質稍々異ナル牛疫發生シ傳播蔓延ノ兆ナキモ病牛ハ著ルク發熱シ鼻端乾燥シテ斃死セリト釜山三圭堂醫院長藤信夫ハ明治三十年草梁ニ於テ炭疽病牛ノ肉ニ基因スル韓人ノ脾脫疽症ヲ實檢セリト云フ當時刊行ノ醫事新報上ニ登載セル同氏報告ノ要領ハ左ノ如シ

同年八月三十一日草梁ノ牛商朴吉和ナルモノ斃死牛肉ヲ販賣シ之ヲ食シタルモノ二三名ヲ經テ一齊ニ發病シ死者少ナカラヌ藤氏往診前四五人ノ患者アリテ内一名ハ已ニ絶命セリ九月六日ニハ患者四名隔八日ニハ十四名十三日ニハ總數二十七名ニ達シ死者八名ノ外ハ幸ニ恢復セリ主徵ハ脾腫、浮腫、淋巴腺腫脹、及腸膜ノ浮腫ニシテ或ハ高熱ヲ

二十九

(그림2)

이전의 내용과 다르게 이 페이지에서는 명치37년의 동내에서 유행한 역병은 탄저병이며, 역병에 걸려 죽은 소가 판매되고 이것을 먹은 한국인이 많이 병사했다 등의 보고가 있다.

3. 소 역병, 기타, 수역 예방 접종법

タルモノハ屠殺スルコトヲ禁止ス  
 肉質不良ナリト認定セラレタル獸肉ヲ販賣スルコトヲ禁止ス  
 販賣禁止ノ肉及ビ内臟ノ處置ハ警察官ノ指揮ニ從フヘシ  
 第十一條 屠殺セシ獸肉ニハ警察官ノ檢印ヲ受クルニアラサレハ屠場外ニ持出スコトヲ禁止ス  
 第十二條 屠殺禁止ニ係ル病獸ヲ讓渡シ若クハ其飼養地ヲ轉シタルトキハ三日内ニ警察署ニ届出スヘシ  
 第十三條 屠殺時間中ハ屠室ノ門戸ヲ閉鎖スヘシ  
 第十四條 本則ヲ犯シタルモノハ一日以上十日以下ノ拘留又ハ五錢以上壹圓九拾五錢以下ノ科料ニ處ス

附 則  
 本則ハ發布ノ當日ヨリ施行ス  
 館令第四號  
 賣肉取締規則左ノ通り定ム  
 明治三十五年十二月四日

賣肉取締規則  
 第一條 食用ニ供スル牛馬羊豚ノ肉ハ警察署ノ檢印アルモノニアラサレハ販賣スルコトヲ得ヌ野獸肉ハ狩獵捕獲ノ  
 モノニ限り販賣スルコトヲ得  
 第二條 獸肉ノ販賣營業ヲ爲サントスル者ハ開業ヨリ三日前ニ屬籍住所氏名并ニ賣肉ノ種類ヲ詳記シ警察署ヘ届出  
 テ其ノ鑑札ヲ受クヘシ

領 事 三 增 久 米 吉  
 五十五

(그림3)

위의 내용은 식용으로 제공되는 소, 말, 양, 돼지 및 야생에서 포획된 고기의 판매에 관한 단속규칙이 설명되어 있다.

4. 축우 및 축산물의 매매 교환 및 수출

者ルス屬ニ物産畜中此		輸出總額		明 治 三 十 五 年		同 三 十 六 年		同 三 十 七 年	
		價 格	數 額	價 格	數 額	價 格	數 額	價 格	數 額
活 牛	價 百 頭	二,一六〇	五二〇	一,九六四	六六三	一,六一九	一,三〇三		
牛 皮	價 百 斤	九六二	九六二	四,八七九	一八,九八一	六,九四四	一八,九八一		
牛 骨	價 百 斤	二九五	二九五	二,七五〇	二,七五〇	二,三〇五	二,三〇五		
牛 脂	價 百 斤	三〇七	三〇七	四,三三一	四,三三一	三,二八六	三,二八六		
牛 皮	價 百 斤	三〇七	三〇七	五,八一五	五,八一五	四,七四七	四,七四七		
牛 骨	價 百 斤	一〇六	一〇六	五,五二二	五,五二二	一,八二二	一,八二二		
牛 脂	價 百 斤	一〇六	一〇六	四,五三一	四,五三一	一,四八四	一,四八四		
牛 皮	價 百 斤	三,七六三	三,七六三			四,二二六	四,二二六		
牛 骨	價 百 斤	二,〇九七	二,〇九七			二,三三八	二,三三八		

(그림4)

이 페이지는 부산항에서 일본으로 수출되는 품목 중 소와 소 축산품의 수량, 가격 등의 연도(1903, 1904, 1905)별 표이다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교 바이오산업학부), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

參政事項調査書(삼정사항조사서)

**【정의】**

이 책은 국가재정의 전반을 담당하는 탁지부에 의해 1908년 경성에서 발간되었다. 내용을 살펴보면 경작허락의 상황, 인삼발검사, 수삼군만의 상황, 인삼발감시의 상황, 규칙단속의 상황, 범칙 검거자에 대한 상여, 금전교부에 관한 수속, 수납 및 제조 작업 순서, 제조기에 있어서의 종사원 인원수, 빙권장부(책을 맡기는 것을 적는 장부) 및 원계서식(차례서식)에 대해 설명하고 있다.

**【음식관련정의】**

이 책에서는 인삼에 대한 사항을 조사하여 그 내용을 담은 책으로, 경작 허가의 상황에 인삼의 음식 관련 내용이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 參政事項調査書(삼정사항조사서)  
 저자: 度支部 [編](탁지부 [편])  
 발행사항: 京城, 度支部, 隆熙2[1908](경성, 탁지부, 융희2[1908])  
 형태사항: 46p., 23cm  
 주기사항: 財務週報第58號附錄(재무주보제58호부록)  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝36  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 탁지부(度支部)이며, 1908년에 경성에서 발행되었다. 이 책은 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책은 총 9장으로 구성되어 있으며, 경작허가, 참단검사, 수참운반, 참단감시, 규칙취체, 범칙검거자 상여감교부관 수속, 수납급제조작업순서, 제조기 종사원개수, 빙권장부급원계서식을 제시하고 있다.

- 第一、耕作許可ノ狀況(경작허가의 상황)
- 第二、參團檢査(참단검사)
- 第三、水參運搬ノ狀況(수참운반의 상황)
- 第四、參團監視ノ狀況(참단감시의 상황)
- 第五、規則取締ノ狀況(규칙취체의 상황)
- 第六、犯則檢挙者ニ賞與金交付ニ関スル手續(범칙 검거자 상여금 교부에 관계된 수속)

- 第七、收納及製造作業順序(수납과 제조 작업 순서)
- 第八、製造期ニ於ケル(제조기와 종사원 개수)
- 第九、憑券帳簿及願届書式(빙권장부와 원계서식)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
약재류	인삼

삼정사공조사서

제1장: 경작허가의 상황

종래 인삼경작은 그 구역과 종자의 종류 등에 대한 제한이 있었다. 허가를 받지 않을 경우 경작할 수 없다고 규정되어있었던 까닭에 매년 그 수요에 비해 수량을 맞추지 못하였다. 이 수요 부족 상황에서 각 종류에 대한 조사 및 계산을 하기 위해서 이러한 기록을 하였다. 좌측에 경작에 관한 재래종의 취급, 관례 및 그의 양식 등에 언급한다.

1. 묘대(잔뿌리)의 재배에 대해서는 이를 기르고 캐는 것에 대한 허가가 필요하지 않도록 함. 자유롭게 묘대를 재배하도록 하며, 일반 인삼밭을 검사하여 경무서 순찰 실지에 묘대의 재배 숫자를 기록하고, 먼저 삼정과에 있는 순검의 검사 실적 보고에 알릴 것.

2. 경작인은 3뿌리 이하를 임의 처분할 수 있도록 할 것. 잔뿌리, 밀종, 3뿌리까지는 매매한도 없이 임의로 처분할 것.(외국인에게 판매하는 것은 금지토록 훈령하고 내국인에게 있어 3뿌리 이하 구매하는 것 역시 같다)

3. 경작불허가의 제한 없음. 묘대, 본포 둘 다 경작인에 대한 조사 없이 불허가 등의 제한을 없도록 함.

4. 산포의 검사. 매년 1회씩 경무서에서 선검을 파견하여 각 산포의 정기 검사를 실시토록 한다. 기타이식, 채굴 등의 사고가 있을 경우에는 해당 채출에 대한 임시 순검을 파견하여 조사토록 할 것임. 검사 성적 역시 마찬가지로 함.

5.



- (1) 순검에서 정기 검사 성적을 보고할 때에는 매년 경작 수첩을 조제하여 이에 대해 후의 경작인에게 청구하도록 사용함.
- (2) 본인의 청구에 의존하여 교부하는 것으로 경작인은 필요한 것에 관하여 청구하도록 할 것. 경작자수 후수치에 관해서 역시 이하의 것을 동일케 하도록 함. 지금으로부터 5년 후에 그 뿌리가 남아있도록 함.
- (3) 토지건물소유자에 대한 지권, 가권에서 같은 산포의 소유관리를 확실하게 증명토록 하여 유권서의 서류가 산포의 매매, 양도, 전당질권의 행사를 막도록 함.

제2장: 산포검사

1. 정기검사(매년1회)

- (1) 4월~5월 사이에 실시함.

【참고문헌】

없음

【집필자】

정혜경(호서대학교 식품영양학과), 金居 修雀(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

韓國鹽務行政要領(한국염무행정 요령)

**【정의】**

조선 천일 제염을 관업 전매로 하는 것은 당시(1910년) 조선의 소금의 소비 가격에 영향을 미치지 않고, 600만 엔 이상의 국고 순수익을 얻을 수 있다는 결론을 얻어 천일 제염을 관업으로 계획하는 내용을 담고 있는 책이다. 단순한 천일 제염의 관업 계획에 의해서도 많은 국고 순수익을 얻을 수 있지만 당시 실행 중인 계획에 의해 얻은 국고는 46만 엔 정도 밖에 되지 않아 조선 천일 제염의 관업은 조선 재정의 기초를 확립하는 것이 중요할 것으로 생각되어 졌고, 따라서 저자는 조선의 염무 행정 요령을 기록하게 되었다. 이 책은 1책 28페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 전반적으로 조선의 천일 제염에 관한 내용을 다루고 있다. 소금의 이용보다는 소금의 생산 상황과 장래, 생산 계획에 관한 내용들로 구성되어 있다.

**【서지】**

자료명: 韓國鹽務行政要領(한국염무행정 요령)  
저자: 臨時財源調査局 [編](임시재원조사국 [편])  
발행사항: 京城, 臨時財源調査局, 隆熙4[1910](경성, 임시재원조사국, 융희4[1910])  
형태사항: 2, 15p., 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝36  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 2장 11절로 구성되어 있다. 그 내용은 조선의 소금을 어떻게 해야할 것인가에서 소금의 분배 및 배급 상황, 천일 제염과 전오염과의 생산비의 비교 및 조선의 소금의 가격, 현재의 상황, 현재대로 추이하면 어떻게 될까, 조선에 있어서의 천일 제염을 자유롭게 제조시키면 어떻게 될까?, 결론과 천일 제염 관업 계획에서 염업 시험, 관업 계획, 광염만천일 제염전 축조의 경과 및 실적, 주안 천일 제염전의 확장, 천일 제염의 생산 실적으로 구성되어 있다.

韓國鹽務行政要領 目次(조선 염무 행정 요령 목차)

朝鮮總督府補 保轉(조선총독부보 보전)

第1章 韓国の塩をどうするべきか(한국의 소금을 어떻게 할 것인가)

第1節 塩の分配および配給状況(소금의 분배 및 배급 상황)

第2節 天日製塩と煎熬塩との生産費の比較ならび韓国における塩の価格(천일 제염과 전온염과의 생산비 비교와 한국 소금의 가격)

第3節 現在の状況(현재의 상황)

第4節 現在のままに推移すればどうなるか(현재대로 추이하면 어떻게 될까)

第5節 韓国における天日製塩を自由に製造させるのはどうか(조선에 있어서의 천일 제염을 자유롭게 제조시키면 어떻게 될까)

第6節 結論(결론)

第二章 天日製塩官業計画(천일 제염 관업 계획)

第1節 塩業試験(염업 시험)

第2節 官業計画(관업 계획)

第3節 広染湾天日製塩田築造の経過および実績(광염만천일 제염전 축조의 경과 및 실적)

第4節 朱安天日製塩田の拡張(주안 천일 제염전의 확장)

第5節 天日製塩の生産実績(천일 제염의 생산 실적)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
조미료	소금

1. 현재의 상황

韓國煎熬式鹽生産高ハ其消費高ノ三分ノ二即チ二億斤ニシテ各道沿海地ニ於ケル貳千ノ製鹽者八千ノ從業者カ三千五百町歩ノ鹽田

七

第三節 現在ノ狀況

備考 濱相場平均數一圓三十五錢八厘トシタルハ咸鏡南道文川郡以下七郡ヲ除外シタルモノナリ

仁京畿府道	龍同川郡	定同州郡	平安北道 蠶頭浦	安同州郡	咸同從
1,253	1,200	1,250	1,150	1,000	1,000
康同津郡	智同島郡	靈同光郡	務同安府	新同島	木全羅南道 浦道
1,101	1,050	1,101	1,150	1,000	1,200
鳴同湖	東同萊府	昆同陽郡	泗同川郡	益同尙南道 浦道	扶同安郡
1,750	1,550	2,200	2,100	1,200	1,550
		富同寧郡	咸鏡北道 慶興郡	端同川郡	洪同原郡
		4,571	5,570	2,800	2,800

(그림1)

八

規模狹小ナル煎熬法ニ依リ生産ス而シテ其生産費百斤平均一圓三十錢ノ多額ヲ要スルカ故ニ輸入鹽特ニ天日製鹽ノ價格低廉ナルモノニ競争シ得サルカ爲メ漸次鹽田ノ荒廢産額ノ減少ヲ見ルノミナラス勢ヒ鹽業ノ利益ヲ減殺サレツ、アルノ狀況ナリトス

**第四節 現在ノ儘ニ推移セハ如何**

韓國鹽業ハ現在ノ儘ニ推移セハ必スヤ十年ヲ出テスシテ輸入鹽ノ爲メ非常ノ衰退若クハ廢絶ヲ免レサルヘシ

今稅關統計ニ依レハ輸入鹽ハ光武九年ニ於テ二千六百萬斤餘ナリシモ翌十年ニハ四千萬斤餘ニ上リ更ニ翌隆熙元年ニハ五千四百餘萬斤トナリ隆熙二年ニ七千四百萬斤トナリ隆熙三年ニハ諸種ノ原因ニヨリ五千七百萬斤ナリシモ要スルニ年々千萬斤餘ヲ増加スル比例ナリトス故ニ此ノ傾向ヲ以テ進マハ輸入鹽ハ十年ヲ出テスシテ二億斤ニ増加スルヤ必セリ而シテ一面韓國鹽田ノ荒廢セル現狀

(그림2)

위의 내용은 조선의 소금의 현재 상황과 그에 따른 추이에 대해 설명하고 있는 내용이다. 그 이외에 소금의 분배 및 공급, 소금 가격 등의 내용이 있다. 그 내용을 포함한 본문은 다음과 같다.

제1장 조선의 소금은 어떻게 해야할 것인가

제1절 소금의 분배 및 공급의 개황

조선에 있어서의 소금의 소비량은 약 3억근으로써, 그 중 약 2억근은 조선 내지의 전오 제염으로 공급되는 것이지만, 약 1억근은 외국으로부터의 수입 소금 및 밀수입 소금에 의하는 것이며, 그 생산 소비 및 공급 산지별로는, 아래 표대로이다.

표 2. 소금 생산·소비고 및 공급 산지별 표

도명	생산 예상고(근)	소비 예상고(근)	공급 산지별의 예상			
			조선소금(근)	대만소금(근)	청나라소금(근)	일본소금(근)

일제강점기의 근대음식관련 문헌

경기도	27,500,000	32,000,000	15,000,000	-	17,000,000	-
충청북도	-	15,000,000	10,800,000	-	4,000,000	200,000
충청남도	7,900,000	20,000,000	15,000,000	-	5,000,000	-
전라북도	4,700,000	18,000,000	18,000,000	-	-	-
전라남도	57,400,000	26,000,000	26,000,000	-	-	-
경상북도	7,800,000	32,000,000	23,700,000	4,500,000	-	3,800,000
경상남도	32,100,000	38,000,000	28,700,000	5,200,000	-	4,100,000-
강원도	9,000,000	19,000,000	17,900,000	-	-	1,100,000
황해도	12,300,000	28,000,000	8,000,000	-	20,000,000	-
평안남도	13,200,000	24,000,000	11,000,000	-	13,000,000	-
평안북도	1,200,000	19,000,000	900,000	-	18,100,000	-
함경남도	24,900,000	18,000,000	17,700,000	-	-	300,000
함경북도	2,000,000	2,000,000	7,300,000	-	-	3,700,000
계	200,000,000	300,000,000	200,000,000	9,700,000	77,100,000	13,200,000

표 3. 침부 조선의 종래전열염의 생산 상황 조사표(응희 3년 1월 조사)

도명	생산 예상고(근)	염전예상 논을 1단보씩당(정)	제조사 인원(명)	종업원수(명)
경기도	27,500,000	292	382	1,372
충청북도	-	-	-	-
충청남도	7,900,000	158	71	213
전라북도	4,700,000	150	92	368
전라남도	57,400,000	880	887	4,122
경상북도	7,800,000	172	76	228
경상남도	32,100,000	381	359	1,027
강원도	9,000,000	193	129	378
황해도	12,500,000	258	147	441
평안남도	13,200,000	427	252	252
평안북도	1,200,000	50	69	539
함경남도	24,900,000	564	375	1,837
함경북도	2,000,000	52	191	124
계	200,000,000	2,578	2,143	8,158

제2절 천일 제염과 전오염과의 생산비의 비교 및 조선에 있어서의 소금의 가격

표 4.

(단위 : 리(厘)/100근 정답)

구별	바닷가 시세			도매 시세			소매 시세			
	최고	최저	평균	최고	최저	평균	최고	최저	평균	
조선소금	천일염	650	500	-	-	-	-	-	-	
	전오염	5,517	775	1,358	2,055	1,384	1,831	4,370	1,440	2,522
청나라소금	천일염	458	425	440	1,254		1,800	1,160	1,399	
대만소금	천일염	-	-	320	1,110		-	-	-	
일본소금	전오	1,360	1,150	1,150	1,390	1,280	1,225	4,370	1,500	2,925

표 5. 참조 조선소금 시세

산지	100근 당 바닷가 시세	산지	100근 당 바닷가 시세	산지	100근 당 바닷가 시세	산지	100근 당 바닷가 시세
평안남도 용강군	1,279	경기도 부평군	1,185	전라남도 해남군	1,321	함경남도 영흥군	1,810
평안남도 나가우라	961	경기도 통진군	1,303	전라남도 진도	945	함경남도 문천군	2,602
평안남도 산와	775	경기도 남양군	1,226	전라남도 완도	1,151	함경남도 정평군	2,681
평안남도	948	경기도 수원군	1,401	전라북도 군산	1,470	함경남도 함흥군	3,117

제3절 현재의 상황

조선의 전오식 소금생산고는 그 소비고의 3분의 2, 즉, 2억근이며, 각 도 연해지에서의 2천의 제염자, 8천의 종업원이나 3천 500정보의 염전은 규모가 협소한 전오법의 의해 생산하고 있었다. 그 생산비 100근의 평균은 1엔 30전의 고액을 필요로 하나, 가격이 저렴한 수입소금, 특히 천일 제염과 경쟁해야 하기 때문에, 점차 염전은 황폐해지고 생산액은 감소했다.

제4절 현재대로 추이하면 어떻게 될까

조선염업은 현재대로 추이하면 10년 이내에 수입소금 때문에 쇠퇴 또는 폐절을 면하지 못할 것이라 전망되었다. 세관의 통계에 의하면, 수입소금은 광무 9년(1905년)에 2600만근 남짓했지만, 다음 10년에는 4000만근으로 오를 것으로 예상되었다. 다음 해인 융희 원년(1907년)에는 5400여만근이 되어, 융희 2년(1908년)에 7400만근이 되었다. 융희 3년(1909년)에는 여러가지 원인에 의해 5700만근이 되었지만, 해마다 1000여만근이 증가하였다. 그러

므로 수입소금은 10년 이내에 2억근이 증가하는 것으로 생각되었다. 그러나 조선의 염전의 황허 현상이 가장 심한 평안, 황해 두 개의 도(수입소금이 최다의 지방)의 당시 상황은 더욱 나빴다. 이것은 가격상 저렴한 천일 제염에 조선 종래식 전오염은 도저히 경쟁하지 못하여 일어난 것으로, 이것에 대한 하나의 방책으로 일본에서의 전매제도와 같이 외국 수입소금을 금지하든지 혹은 고율의 수입세를 부과해 그것에 의해 조선전오염의 가격과 권익을 보호하는 방법이 있다고 설명하고 있다. 그렇지만 그러한 정책은 인위적으로 소금의 가격을 높여 일반 인민의 부담을 가중시키고, 경제상 불이익을 받게 하며, 그 때문에 조선염업을 유지하려고 한다면 결국 천일 제염의 관업으로 할 수밖에 없다고 말하고 있다.

제5절 조선에 있어 천일 제염을 자유롭게 제조시키면 어떻게 될까

(1) 종래식 제염업을 압도해, 자영업자를 비경에 바뜨리게 함

조선에 있어 천일 제염을 자유롭게 제조하는 것을 허락했을 경우에는 경쟁하듯이 천일 제염을 하려고 할 것이다(종래의 제염업자인 조선인은 천일 제염과 같은 비교적 고액의 고정 자본을 필요로 하려면 즉시 실행하기는 어렵다). 조선의 종래식의 전오염은 고가의 연료를 필요로 하므로(생산비 100근, 평균 1엔 30전 이상이다) 연료를 필요로 하지 않는 천일 제염(생산비 100근 20전 내외)에 대해서는 도저히, 가격으로 경쟁할 수가 없는 것은 물론이며, 또 천일 제염은 순염분을 함유 하고 있고(천일염은 대체로 80내지 90%이며, 전오염보다 우량), 채염은 방법을 개량해서 색채를 순백으로 해, 결정이 영성한 것은 이것을 분쇄하여 외관과 품질의 어느 쪽에서도 전오염보다 좋다고 할 수 있다. 따라서 종래식 전오염을 밀어내고 천연 제염이 시장을 구축해 나갈 것은 분명하다. 개인 기업의 폐해로 영리에 급급해서 구염전의 이용이나 종업원의 구조를 고려하지 않고, 대책없이 황폐해 질 경우에 유민을 구제할 방법이 없어진다.

(2) 국내의 염업이 통일되지 않을 경우 결과는 외국의 소금의 수입을 증진시키고, 국내의 염업의 쇠퇴를 가져온다.

현재, 조선에서 소금은 조선소금, 일본소금, 대만소금, 중국소금, 관동주염 및 중국 밀수입소금 등 혼잡하게 유입되고 있으며, 각 소금은 경쟁을 하고 있는 상황이다. 그리고 이러한 수입 소금들과 경쟁하게 되는 조선 소금은 점차 쇠퇴하게 될 것이다. 조선 염업이 쇠퇴하고 부진해지면 외국 소금은 더욱 더 박차를 가하여 수입이 증가될 것이라고 전망하였다.

(3) 정부의 재정을 도울 수가 없다

염업이 쇠퇴하면, 정부의 재정을 도울 수 없는 것은 물론, 수입 소금은 다소의 과세도 없을 수 있는 상황에 이를 것이라는 주장을 하였다.



2. 결론

現今韓國ニ於ケル鹽ハ韓鹽、日本鹽、臺灣鹽、支那鹽、關東洲鹽及支那密輸入鹽等紛糾錯綜シテ各販路ヲ競爭シ不統一ヲ極ムルニ尙ホ更ニ韓國天日製鹽ヲ加ヘハ競爭一層激烈トナルヘシ而シテ其競爭ノ結果ハ韓國舊煎熬鹽ノ衰退廢絶ヲ來スハ勿論韓國天日製鹽モ勢ヒ共ニ競爭上疲德衰頹スルニ至ラサルヲ保スヘカラス若シ果シテ韓國鹽業ニシテ衰退不振ニ至ラハ之レニ乘シテ外國鹽ハ更ニ一層ノ勢力ヲ以テ輸入ヲ增進シ來ルヘシ

(三) 政府ノ財政ヲ助ケルコト能ハス

前述ノ如ク鹽業ノ衰退ヲ來タサハ政府ノ財政ヲ助ルコト能ハサルハ勿論輸入鹽トノ對抗上少許ノ課稅ヲモ爲シ能ハサルニ至ルヤ知ル可カラサルナリ

第六節 結論

(一) 恰好ノ財源ト成ルコト

韓國ニ於ケル天日製鹽ヲ官營セハ單純ナル官業トシテ猶ホ優ニ

(그림3)

二

百二十餘萬圓ノ純益ヲ國庫ニ收メ得ヘク韓國ノ如キ財源ニ乏シ  
 キ國ニ在リテハ一朝國庫ノ急要ニ際シ販賣價格ヲ相當ノ程度ニ  
 高メテ以テ其需用ニ應スルコトモ亦容易ナリトス今韓國現時ノ  
 煎熬鹽ト略同一ノ價格ニ販賣スルモノトスレハ國庫ノ純收益ハ  
 裕ニ六百餘萬圓以上ヲ得ヘシ(此場合ニ於ケル國民ノ負擔ハ一人  
 一年七十五錢ニシテ一日一人ノ鹽ノ消費ニ對シ支拂フモノ僅カ  
 ニ金二厘強ニ過キス日本現時專賣制度ノ下ニ於ケル鹽ニ對スル  
 一人一年ノ負擔ハ八十五錢六厘ニシテ一人ノ一日ニ支拂フモノ  
 二厘四毛強ナリ)故ニ天日製鹽ノ官營ハ蓋シ最モ良好ナル財源ト  
 謂ハサルヘカラス

(二) 輸・入・鹽・ヲ・防・キ・經・濟・上・重・大・ノ・利・益・ア・リ

天日製鹽官營ノ曉ニ於テハ事實上輸入鹽ヲ杜絶スルニ至ルヘキ  
 ヲ以テ國家經濟上重大ノ利益アリ

(三) 他・日・相・當・ノ・時・機・ニ・於・テ・容・易・ニ・製・造・專・賣・ヲ・施・行・シ・得・ヘ・シ

(그림4)

天日製鹽官營ノ上ハ他日相當ノ時機ニ於テ國庫ノ必要ニ隨ヒ多大ノ經費何等ノ障礙ナク容易ニ製造專賣制ヲ實施シ得ヘシ

日本現時ノ如キ販賣專賣ハ地方及製鹽方法ノ異ナルニ依リテ生産費及鹽ノ品質ニ差異甚シキヲ以テ買上金額區々ニ滲リ之レカ統一均衡ヲ得ルコト難ク常ニ製造業者ノ苦情ヲ生スルコト多シ又生産額ノ過不足等ヲ調整シ難キカ爲メ理想的圓滿ナル專賣制ト謂フヘカラス之ニ反シ製造專賣制ハ如上ノ不便ナク民度ヲ計リ負擔力ニ應シテ適當ニ國庫ノ收入ヲ圖ルコトヲ得ヘキ最良ノ專賣制度ナリトス

(四) 他ノ天日製鹽官營ノ利益

(イ) 國庫ノ純收入ハ消費稅又ハ販賣專賣ニ依ルモノニ比シ遙ニ巨大ナルコト

(ロ) 最大ノ大企業ナルカ故ニ統一ヲ缺キタル個人ノ小組織企業ニ比シ大ニ鹽ノ生産費ヲ節約減少スルコト

(그림5)

一四

(ハ)個人企業ノ場合ノ如ク生産過不足等ノ産額ノ不同ナク生産額  
 ナ適當ニ按排整理シ得ヘキカ故ニ之ニ基ク企業ノ盛衰ナシ隨  
 テ一定ノ勞力ハ永久ニ且ツ安全ニ需用セラルヘシ

(ニ)鹽ハ消費ノ殆ント變化ナキ必需品ナルカ故ニ之ヲ精製改善シ  
 得ヘク消費者ニ一定ノ價格ヲ以テ安全ニ供給シ得ヘク從來ノ  
 如ク不當ニ一時的の高價ナルモノヲ需用セシムルコトナカルヘ  
 シ且ツ販賣ノ民業ハ確實ニシテ安全ナル價格ノ保證ヲ受クヘ  
 シ

(ホ)産業政策上ノ必要ニ應シ選種及肥料用鹽又ハ外國輸出鹽鑛業  
 用鹽海産物鹽藏用鹽皮革保存用鹽其他特殊ノ製造工業用鹽ハ  
 特別低廉ノ價格ヲ以テ販賣シ之ヲ保護獎勵シ得ヘシ

(ヘ)天日製鹽ノ如キハ適地ニ限ラレ殊ニ獨占ニ陥リ易キモノナル  
 ト同時ニ天惠ノ多大ナルモノナルカ故ニ個人企業トシテ少數  
 者ニ利益ヲ獨占セシムヘキモノニアラスシテ宜シク國家事業

(그림6)

위의 내용은 조선에서 소금 생산과 현재 상황을 통하여 조선의 천일 제염에 대한 장래에 대해 결론을 내리고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

제6절 결론

(1) 절호의 재원이 된다

(1) 조선에서의 천일 제염을 관영으로 하면 단순한 관업으로서 한층 더 여유있게 120여만 엔의 순익을 국고에 내게 되기 때문에, 조선처럼 재원이 부족한 나라에서는 국고가 급한 경우에 판매 가격을 상당한 정도로 높여 그를 수용하게 하는 것도 좋은 방법이다. 조선의 현시점의 전오염과 거의 동일한 가격으로 판매하면, 국고의 순수익은 여유있게 600여만엔 이상을 얻을 수 있다. 이 경우에 있어서의 국민의 부담은 한사람 1년 75전이며, 하루 한사람의 소금의 소비에 대해서 지불하는 것이 불과 2리(厘)강에 지나지 않고, 일본의 현재의 전매제도 아래에서 소금에 대한 한사람 일년의 부담은 85전 6리로 한사람이 하루에 지불하는 것 2리(厘) 4모(毛)강이다. 따라서 천일 제염의 관영은 양호한 재원이라고 할 수 있다.

(2) 수입소금을 막아, 경제상의 중대한 이익이 있다

천일 제염이 관영이 되었을 경우에는 사실상 수입소금을 두절 할 수가 있게 되므로, 국가경제상의 중대한 이익이 있다.

(3) 훗날에 적절한 시기에 용이하게 제조 전매를 시행할 수가 있다

천일 제염 관영하는 데, 훗날 국고를 필요하게 되면 전매제를 실시하여 막대한 경비를 얻을 수 있다.

판매 전매는 생산되는 지방과 제염 방법이 다르므로 생산비 및 소금의 품질에 차이가 심했다. 따라서 매상 금액이 각기 다르고 이것이 통일되기는 어려워 항상 제조업자의 불평을 이 생겼다. 또, 생산액의 과부족 등을 조정하기 어렵기 때문에 이상적이고 원만한 전매제라고는 할 수 없다. 이것에 반해, 제조 전매제는 위와 같은 불편은 없고, 백성의 법도에 따라 적당하게 국고의 수입을 꾀할 수가 있는 최선의 전매제도라고 설명하였다.

(4) 다른 천일 제염 관영의 이익

(ㄱ) 국고의 순수입은 소비세 또는 판매 전매에 의하는 것에 비해 훨씬 더 거대하다.

(ㄴ) 최대의 대기업이기 때문에, 통일되어있지 않는 개인의 작은 조직 기업에 비해, 소금의 생산비를 많이 절약 감소할 수 있다.

(ㄷ) 개인기업의 경우에 생기는 생산 과부족 등 생산액의 부동이 없고, 생산액을 적절히 안배, 정리할 수 있으므로, 기업의 성쇠가 없고, 안전하게 수용 할 수가 있다.

(ㄹ) 소금은 소비에 거의 변화가 없는 필요품이므로, 이것을 정제 개선하고 소비자에게 일정한 가격으로 안전하게 공급할 수 있어 이전의 부당한 공급이 이루어 질 필요가 없다. 한편, 판매의 민업은 확실하고, 안전한 가격을 보장할 수 있다.

(ㄹ) 산업 정책상의 필요에 따른 비료용의 소금, 또는 외국 수출소금, 광업용 소금, 해산물소금, 저장용 소금, 피혁 보존용 소금, 그 외의 특수한 제조 공업용소금은 특별히 저렴한 가격으로 판매해 이것을 보호 장려 할 수 있다.

(ㅂ) 천일 제염 등은 생산지가 한정되어 있어 독점에 빠지기 쉬운 것이기 때문에 개인기업을 통해 소수자에게 이익을 독점시키는 것이 아니고, 국가 사업으로서 일반 국민에게 그 혜택을 나누는 것이 필요하다.

(사) 소금은 필요품이며, 인생 하루도 빠뜨릴 수가 없다. 조선과 같이 교통이 불편한 곳에서 소금 가격의 변동이 격렬하고 각지 각처에서 가격의 높낮이가 다양한 나라는 관영을 통하여 자연 가격의 변동 및 다양함을 근절하는 큰 효과가 있을 것이다.

3. 천일 제염 관업 계획

第二章 天日製鹽官業計畫

第一節 鹽業試驗

トシテ一般國民ニ其惠ヲ分ツハ至緊ノ事ナリトス  
 (ト)鹽ハ必需品ニシテ人生一日モ缺クヘカラス韓國ノ如キ交通不  
 便ノ爲メ鹽價ノ變動甚シク且ツ各地各所價格ノ高低區々ナル  
 國柄ニ於テハ官營ハ自然價格ノ變動及區々ヲ根絶シ大ナル效  
 益アルヘシ

韓國現在ノ鹽業ハ煎熬式ニヨルカ故ニ其生産費極メテ高ク國家ノ  
 不利益頗ル大ナルヲ認メ隆熙元年朱安ニ天日製鹽ノ試驗鹽田ヲ龍  
 湖ニ煎熬製鹽ノ試驗鹽田ヲ設置シ其試驗シ得タル成績ニヨレハ煎  
 熬鹽ハ從來ノ韓國式煎熬鹽ニ對シ約四割ノ生産費ヲ減少シ得タリ  
 ト雖トモ尙其生産費鹽百斤ニ付八十錢ヲ下ラス而シテ一面天日製  
 鹽ノ試驗成績ハ頗ル良好ニシテ面積十町步ノ鹽田ニ於テ最低百二  
 一五

(그림7)

위의 내용은 천일 제염의 관업 계획에 대한 내용으로 천일염의 품질이 좋다는 내용을 담고 있으며, 그 외에 관업으로 적절하다고 판단되어 천일 제염의 계획하고 이를 기록한 내용이 있다. 자세한 내용은 다음과 같다.

제2장 천일 제염 관업 계획

제1절 염업 시험

조선의 현재의 염업은, 전오식이기 때문에, 그 생산비용은 지극히 높고, 국가의 불이익이 크기 때문에 융희1년(1907년)에 천일 제염의 시험 염전을, 용조에 전오제염의 시험 염전을 설치해 시험을 하였다. 그 시험으로 얻은 결과에 의하면, 전오염은 종래의 조선식전오염에 대해서 약 40%의 생산비용을 줄일 수가 있다는 가설에 비해 아직 그 생산비용은 소금 100근에 대해 80전을 밀돌았다. 그렇지만, 한편 천일 제염의 시험 성적은 매우 양호하고, 면적 10정보의 염전에서 최저 120만근(생산비 100근 당 약 20전고 하는 것이 확인되었다.

제2절 관업 계획

천일 제염의 시험 결과, 국내의 소비염량 3억근에 대해서는 천일 제염전 2500정보를 축조해야 함. 국내에 소금을 공급할 때는 최저가격 100근 당 50전내지 65전으로 팔아도 아직 세입 순익금 120여만 엔을 얻는 것은 확실하다.

지금은 조선의 재정 상황은 일본 제국의 보조 차입금도 향후 수년 내에 기한이 다 할 것이며 국무가 발전함에 따라 국비를 늘리는 것은 중요하다. 지금부터 재정의 기초를 세워 훗날의 수요에 대응하는 것은 중요한 일이다. 따라서 천일 제염을 관업으로 하는 것이 시기적으로 적합하다고 인정되어 소금의 소비 상태에 응해 그 분배 방법은 염전의 축조 작업의 진척과 국고의 자금 형편을 고려하여 2기 2분 계획을 했다.

제1기 염전 축조 면적 1000정보

평안남도 산와부 광량만에서 융희 3년(1909년)에 초공해, 동 5년에 준공하는 것으로 한다.

제2기 동 1500 정보

제1기 공사의 진전 및 제염 상태를 고려해 적당한 시기에 계획을 실행하는 것으로 한다. 그렇지만, 제1기 관업 계획은 융희 3년 2월로서 내각회의 및 통감의 인가를 거쳐 확정한다. 그 계획의 요령은 아래와 같다.

천일 제염 관업 제 1기 계획의 요항

- 제1. 광량만의 천일 제염전의 면적은 1000정보는 청사, 관사, 그 다른 부속의 건물과 함께 융희 3년부터 동5년까지의 3개년의 계속사업으로서 완성하는 것으로 한다.
- 제2. 건축물은 융희 3년~4년의 2연간에 완성하는 것으로 한다. 다만, 염고는 염전과 함께 3개년으로 건설한다.
- 제3. 염전의 준공에 따라 융희 4년(1910년)부터 소금의 제조 및 판매를 개시한다.
- 제4. 염전 축조, 건축, 그 다른 준비에 관한 비용 및 경상 비용의 비율은 다음과 같다.

표 6.

구분	융희 3년	융희 4년	융희 5년	합계
임시비(엔)	230,086	508,297	425,903	1,164,287
경상부(엔)	19,358	98,870	134,282	6년 이후 매년 204,364
합계(엔)	249,445	607,167	560,185	-

제5. 운전 자본은 경상 비용의 약 3분의 1, 즉 금6만 8천엔으로 한다

제6. 수입금의 연할액은 다음과 같이.

<표 7>

구분	융희 4년	융희 5년	융희 6년 이후
경상 수입(엔)	77,280	295,680	672,000

제7. 천일 제염 100근 당의 생산비용은 다음과 같이.

일금 17전(錢) 3모(毛) 100근(斤) 당 생산비

다만, 염전의 면적 1000 정보(100부)

1개년 제염고 1억 2 천만근

경비금 20만 4364엔

내역 사무비금 6만 7664엔

사업비 제염비금 12만 5100엔

그 외금 1만 1900엔

만일 자본의 공채 이자 6분(分)(총자본금 123만 2287엔, 이 이자연 6주금 7만 3937엔 22전)을 가산할 때는 100근 당의 생산비가 금23전 1리 9모가 된다.

제염비 설명

일금 1251엔 10정보(1부) 당 소금 생산액 120만근에 필요로 하는 제염 비용

내역

금 896엔 작업 인부삿

인부장 반인(2부 1명) 1개월 15엔 연액 180엔

인부 부장 1명 1개월 25엔 연액 300엔

인부 2명 200분(수리등을 포함한다) 1명 1일 50전, 연액 200엔

인부 3명 180일본 1명 1일 40전, 연액 216엔

금 305엔 염전 및 기구 수리

금 50엔 제잡비

제3절 광량만천일 제염논축조의 경과 및 실적

융희 3년 2월 확정의 천일 제염 관업 제 1기 계획에 따라 동년 5월 평안남도 진남포 부근 광량만에 1000정보에 걸치는 천일 제염전 축조에 착수해, 그 이후 예정대로 순조롭게 진행 중이며, 융희 5년(1911년)에 확실히 준공할 예정이라고 기록되어 있다. 당시의 공사의 진



행 상황은 다음과 같다.

광량만 천일 제염전 공사의 진행 개황(6월말)

제5구, 염전 면적 56정

결정연못의 마무리 공사의 일부분을 제외해, 그 외는 완성(전 공사에 대한 공정의 약 95%대, 올해 7월 완성의 예상)

제7구, 염전 면적 48정보

내부 마무리 공사에 착수중, 7월말까지는 완성된다(전공사에 대한 공정 약 80%대, 올해 8월 완성의 예상)

제4구, 염전 면적 150정보

제방 연장 3169간(1厘 16町여) 가운데, 200간을 제외해, 외는 실구모두 축조가 끝난 상태이며, 나머지의 200간을 축조 하면, 조수의 침입을 차단, 염전 내부 공사에 착수, 전공사에 대한 공정의 약 40%대, 올해 12월 완성의 예상)

제6구, 염전 면적 200정보

제방 연장 4887간(1리 33정여) 가운데, 200간을 제외해 외는 실구모두 축조가 끝난 상태이며, 나머지의 공사의 200간을 축조 하면, 조수의 침입을 차단해, 내부 공사에 착수할 수 있다(전공사에 대한 공정의 약 40%대. 올해 12월 완성의 예상)

제1구, 염전 면적 50정보

제방 연장 1850간(약 30정) 조수의 침입을 차단해야 할 공사 준공해, 내부 공사에 착수할 수 있다(전공사에 대한 공정의 약 30%대. 올해 10월 완성의 예상)

제2구, 제3구, 염전 면적 496정보

올해 8월 착수 용희 5년 11월 완성의 예상

합계 염전 면적 1000정보

#### 4. 천일제염의 생산실적

第四節 朱安天日製鹽田ノ擴張

隆熙元年朱安ニ築造シタル天日製鹽試驗鹽田ハ爾來漸次擴張シ竣功シタル現在鹽田左ノ如シ

- 第一區 鹽田面積一町步 完成
- 第二區 同 四町六反步 同
- 第三區 同 十町壹反步 同
- 第四區 同 十六町三反步 同
- 合計鹽田面積三十二町步

第五節 天日製鹽ノ生産實蹟

天日製鹽田ハ目今工事中ニ屬スルモノ多キヲ以テ鹽ノ生産ハ僅カニ試驗鹽田ヨリ採收スルモノ、外工事中ノ鹽田ヨリ生産セルモノニ過キササルカ故ニ其生産額モ亦多カラスト雖トモ今日迄ノ生産額

二三

(그림8)

5.

ヲ舉クレハ左ノ如シ

前表ニヨレハ天候ニ依賴シテ其産額ヲ支配セラルヘキ天日製鹽ハ其生産額年々増減ヲ免レスト雖トモ鹽田ノ老熟スルニ隨ヒ其生産額ヲ増加シ且品質ヲ可良ナラシムヘキハ勿論ナリ故ニ官業計畫ニ

廣 梁 海	朱 安				場 所
	隆 熙 四 年 六 月 迄	全 四 年 六 月 迄	全 三 年	全 二 年	
	六三〇交	四八八	二〇、六三	一三、五五	六九八
	工事中ノ鹽田五十六町步ノ一部分ニ於ケル 五月九日ヨリ六月迄ノ生産	完成鹽田五町六反步 工事中鹽田廿六町四反步ノ生産	一町步ノ全年生産二六、五五九斤四町六反 步ノ工事中生産七七、〇五四斤	一町步全年ノ生産	一町步九月以降ノ生産

二四

(그림9)

위의 내용은 천일 제염논 확장과 천일제염의 생산비용의 실적에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

제4절 주안 천일 제염논의 확장

융희원년 주안에 축조 한 천일 제염 시험 염전은 그 이후 점차 확장해, 준공한 현재는 염전은 다음과 같다.

- 제1구 염전 면적 1정보 완성
- 제2구 동 4정 6 반보 동
- 제3구 동 10정 1 반보 동
- 제4구 동 16정 3 반보 동
- 합계 염전 면적 32정보

제5절 천일 제염의 생산비용의 실적

천일제의 염전은 지금 공사 중에 속하는 것이 많기 때문에, 소금의 생산은 불과에 시험

논에서 채취되는 것과 외관 공사 중 염전에서 생산되는 것에 지나지 않기 때문에, 그 생산액도 또 많지 않지만 이번달까지의 생산액을 주면, 다음의 표와 같이 나타난다.

표 8.

장소	연별	채집염량(근)	비고
주안	융희 1년	6,988	1정보 9월 이후의 생산
	융희 2년	132,753	1정보 1년간의 생산
	융희 3년	202,613	1정보 1년간의 생산 126, 559근. 4정 6 반보의 공사중의 생산 77,054근의 합계 생산고
	융희 4년 6월까지	483,181	완성 염전 5정 6 반보 공사중 염전 26정 4 반보의 합계 생산고
광량만	융희 4년 6월까지	62,086	공사중의 염전 56정보의 일부분에서의 5월 9일부터 6월까지의 생산

위의 표에 의하면, 기후에 따라 그 외의 생산액이 지배되어야 할 천일 제염은 그 생산액이 해마다 증감을 면할 수 없다 해도 점차 그 생산액은 증가할 것이며 품질이 좋아지는 것은 물론이다. 그러므로 관업 계획에 대해, 1정보의 생산고 평균 12만근을 계상하는 것은, 이 실적에 근거해서 확실하다고 말하고 있다.

【참고문헌】

없음.

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修雀(가나이 노부요시)(호서대학교)

**[자료명]**

朝鮮之産牛(조선의 축우)

**【정의】**

이 책은 한일합병 이후의 조선반도의 산업 진흥에 공헌 할 수 있도록, 조선 축우의 현황과 개선책, 축우에 관한 여러 규칙에 대해 쓴 것이다. 저자는 수의사 코에즈카 쇼타(肥塚正太) 이다.

조선의 축우 및 그 생산물은 주요 물산의 하나일 뿐 아니라 중요한 수출품목이었다. 조선은 목우에 적합한 토지를 가지고 있으며, 향후 조선에 부를 가져올 가능성이 있다 생각하였고, 따라서 축우에 대한 연구를 충분히 하여 축우산업을 발전시키고자 연구를 한 것으로 보인다.

조선에서는 아직 유제품의 생산체제가 갖추어져 있지 않고, 공급뿐만 아니라 수요도 적었다. 이러한 가운데 한국축산주식회사에서 덴마크식 기기를 도입하여 버터의 제조가 시작되었다. 향후 착유사업이 발전하고, 조선에 일본의 문화가 침투해 일본인 이주자가 늘어나, 조선의 유제품의 수요도 서서히 증가해 갈 것이라 전망되었다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮之産牛(조선의 축우) 저자 : 肥塚正太(비총정태) 발행사항 : 有隣堂(유린당) 형태사항 : 1冊(책), 明治44年(명치44년)[1911年(년)] 소장처 : 滋賀県立大学図書館(자하현립대학도서관)
---

**【목차와 구성】**

이 글은 총 18장으로 조선소의 수요와 생산, 성능 및 체격, 착유사업과 유제품, 축우사업, 조선소와 생산물의 수출, 축산에 대한 제반 규칙 등으로 구성되어 있다.

- 一 畜牛家より見たる朝鮮(축우 집에서 본 한인 조선)
- 二 祖国と朝鮮との産牛問題(조국과 조선과의 산 소 문제)
- 三 朝鮮牛の需要(조선소의 수요)
- 四 朝鮮牛の生産(조선소의 생산)
- 五 朝鮮牛の性能及体格(조선소의 성능 및 체격)
- 六 朝鮮牛の飼養、管理法其他(조선 소의 사육 관리 방법)

- 七 朝鮮の畜牛預託(조선의 축우예탁)
- 八 朝鮮の獸疫(조선의 수역)
- 九 朝鮮の産牛事業(조선의 산우사업)
- 十 朝鮮の搾乳事業及乳製品(조선의 착유사업 및 유제품)
- 十一 朝鮮の畜牛市場(조선의 축우시장)
- 十二 朝鮮の畜牛事業(조선의 축우사업)
- 十三 朝鮮牛及生産物の輸出(조선소 및 생산물의 수출)
- 十四 朝鮮牛の現在数(조선 암소의 현재 수)
- 十五 朝鮮牛集散の経路(조선소 집산의 경로)
- 十六 畜牛及其生産物の輸出入税(축우 생산물의 수출입 세금)
- 十七 勸業模範場報告(권업 모범 장보고)
- 十八 畜産に関する諸規則(축산 관한 제반 규칙)

【음식관련내용】

<표 1> 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
음료	우유
유지류	버터

1. 十 朝鮮の搾乳事業及乳製品

之が需要は主として居留祖国人及外人なり朝鮮人は従来の習慣と財政上との關係によりて飲用するもの少なく僅かに貴族兩班の一部分に止まりて一般に普及せざるものとす

조선의 유제품의 수요는 주로 조선에 체류하고 있는 일본인과 외국인이었다. 조선인은 이전의 식습관과 재정상의 이유로 일부분의 양반계급만이 섭취하고 있으며, 따라서 일반적으로 보급되어 있지 않았다.

朝鮮における搾乳事業は仁川釜山等に於て最も早く開始せられ京城元山平壤等之に次ぎ其他も居留開始と共に漸次設置せられ現今にては祖国人の居留するもの稍や多き場所には殆ど設置さるる状態なりとす

조선의 착유사업은 인천, 부산 등에서 먼저 시작되었고, 이는 경성, 원산, 평양 등으로 이어졌다. 또한 일본인이 거주하기 시작하면서 수시로 착유를 하게 되었다. 따라서 일본인이

많이 거주하고 있는 장소에 대부분 착유사업이 이루어졌다.

明治四十年の孟秋韓国畜産株式会社の開業以來始めて生乳の信用大に揚り従來の趨勢一變して頓に需要を劇増し眞に京城搾乳界の一革命たるの感想あり

1907년 초 가을에 한국축우주식회사가 개업한 것은 경성착유계의 일대 혁명이라고 할 수 있었다. 생산되는 생유에 대한 신용도가 높아졌고 수요는 더욱더 증가하였다.

## 2. 乳製品の需要

朝鮮における乳製品の需要は未だ多額に上らざれども一般の生活程度に比すれば比較的需要は大なりと殊に一方關係せる搾乳事業の幼稚にして且つ普及せざるが爲め生乳の代用品として練乳の需要は少なからず然るに是等乳製品の供給は従來悉く輸入品に仰ぎ内地に於ける製造所としては皆無なりしが昨年の秋以來韓国畜産株式会社に於ては丁株(デンマーク)国式の器機を購入し始めて乳油(バター)の製造を開始せり之朝鮮に於ける乳製品製造の嚆矢とす左れど其産額は未だ少数にして広く一般の需要に應ずる場合に到らず要するに是等の需要は今後急激の増進のなかるべしと雖も搾乳事業の發展と等しく内地に於ける文化の浸潤と祖国移住民の増加と共に漸次増進するとなるべし

조선의 유제품의 수요는 많지는 않았지만, 일반의 생활 정도에 비하면 비교적 수요는 많은 것으로 보였다. 착유 사업이 유치, 보급되지 않았으므로 생유의 대용인 연유의 수요가 많은 편이었다. 이처럼 유제품의 수요가 낮았기 때문에 유제품은 대부분 수출에 의지할 수밖에 없었다.

작년 가을 이후(1910년)에 한국축산주식회사는 덴마크식 기기를 구입해 버터의 제조를 개시하였다. 이것은 조선의 유제품 제조의 시작이라고 할 수 있으나, 생산액은 적고 널리 일반적으로 수요를 충족할 수는 없었다.

유제품의 수요는 향후 급격하게 늘어나지는 않겠지만, 착유사업이 발전해, 조선에 일본의 문화가 침투해서 일본인 이주자가 늘어나면 서서히 증가해 갈 것이라고 전망되었다고 한다.

## 【참고문헌】

없음.

**【집필자】**

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김미혜(호서대학교)



**【자료명】**

牧牛指南(목우지남)

**【정의】**

이 책은 조선총독부에 의해 1913년에 동경에서 발간되었다. 책의 내용에는 총설, 소의 선택, 용도와 체격, 연령의 판단, 종의 선택, 번식 기간, 발정과 종부, 임신과 임신 중의 주의, 분만과 분만 중의 주의, 사료의 종류, 사료와 먹는 물의 충분한 공급, 방목과 번목, 송아지, 종우 및 역우의 사암법과 비육법(비교해서 기르는 법), 취급과 운동, 소사의 손질, 발굽과 코걸이, 거세의 효용, 병상의 주의, 소피의 개량, 조선총독부 훈령에 대해 서술되어 있다.

**【음식관련정의】**

이 책에서 음식과 관련된 내용으로는 식용으로 이용되는 소, 돼지, 닭, 양의 선택과 용도, 번식과 양육에 관하여 설명되어 있다.

**【서지】**

자료명: 牧牛指南(목우지남)  
 저자: 조선총독부  
 출처정보: 東京朝鮮總督府(동경조선총독부), 1913  
 형태정보: 전자자료(Image)TIFF2, 71, 60p., 16cm  
 주 기: 附, 豚, 鷄, 羊(부, 돈, 계, 양)  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝83  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 조선총독부이며, 1913년에 동경에서 발행되었다. 이 책은 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

**【목차와 구성】**

- 諸說(제설)
- 牛の選択(소의 선택)
- 用途と体格(용도와 체격)
- 年齡の判断(연령의 판단)
- 種牛の選択(소의 종류의 선택)
- 繁殖の期間(번식 기간)
- 發情と種付(발정의 종부)
- 妊娠と妊娠中の注意(임신과 임신 중의 주의)
- 分娩と分娩後の注意(분만과 분만 후의 주의)

- 飼料の種類(사료의 종류)
- 飼料と飲水の輿給(사료의 음수와 여급)
- 放牧と繁牧(방목과 번목)
- ?、種牛、役牛の飼養法(?、종우, 역우와 사양법)
- 肥育法(비육법)
- 取扱と運動(취급과 운동)
- 牛舎と手入(우사와 수입)
- 装蹄と鼻輪(장제와 비륵)
- 去勢の効用(거세의 효용)
- 病傷の注意(병상의 주의)
- 牛皮の改良(우피의 개량)
- 付記(부기)
- 朝鮮總督府訓令(조선총독부훈령)
- 付録(부록)
- 豚(돈)
- 鶏(계)
- 羊(양)

**【음식관련내용】**

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
육류	돼지, 장, 신장, 콩팥, 위, 방광(돼지고기로, 장은 순대로 사용), 닭, 양, 소
유지류	기름(돼지기름)

내용은 돼지, 닭, 양의 선택법과 번식, 양육 방법에 대해 서술하고 있다.

다이쇼 2년(1913년) 10월 목우지남부 돼지, 닭, 양

제설, 소의 선택, 용도와 제격, 연령을 판단, 수컷의 선택, 번식기간, 교배, 임신과 임신 중에 주의, 분만과 분만후의 주의, 사료와 음수에 공급, 방목, 각 종류의 소의 사육법, 취급과 운동, 외양간과 보살핌, 코걸이, 거세에 효능, 병의 주의, 소가족에 개량의 내용이 나타나 있다.

**돼지**

돼지의 고기는 식용, 기름은 약용 요리에 사용 장은 순대로 사용하고 간, 신장, 콩팥, 위,

방광 등 버릴 것이 없다.

닭

식용 닭과 산란 닭이 있다.

식용 닭 중 프리스마로쿠는 질이 연하고 맛이 좋다.

**【참고문헌】**

없음.

**【집필자】**

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

紅蔘專賣法實施以後の蔘政施設要領(홍삼전매법 실시 이후의 삼정시설요령)

**【정의】**

경제적 가치가 있는 홍삼을 둘러싸고 예부터 여러 가지 분규가 있었는데, 구 한국정부는 이것을 해결하고 아울러 국고의 한 재원으로 하고자 메이지(明治) 40년(1907년)에 그 이전 홍삼 전담기관인 삼정사무(參政事務)를 궁내부로 옮겨서 도지부(度支部)소관으로 하여, 다음 해 메이지(明治) 41년(1908년)에 홍삼전매법을 제정하도록 하였다. 또한 개성에 사세국 삼정과(司稅局 參政課)를 두고, 삼엽의 보호감독이나 홍삼 제조를 관리하게 하였고, 인삼재배를 장려하여 부흥, 개량을 도모하고자 하였다. 메이지(明治) 43년(1910년)의 한국병합 이후에는 조선은행부에서 이것을 계승하였다.

많은 발전을 보였고 홍삼을 통한 산액도 증가하였다. 이 책은 그 6년간의 홍삼 관련 정책의 개요와 실적을 기록하여 앞으로의 정책에 참고가 되도록 마련한 책이다. 이 책은 1권으로 되어있다.

**【음식 관련 정의】**

홍삼과 관련된 책으로 전반적으로 홍삼과 관련된 내용이 나타나 있으며, 삼에 관한 정책에 대해 설명하고 있고, 특히 책의 후반인 6장 홍삼의 제조 및 판매에 음식 관련된 내용이 나타나 있다.

【서지】

자료명: 紅蔘專賣法實施以後ノ蔘政施設要領(홍삼전매법 실시 이후의 삼정시설요령) 저자: 朝鮮總督府 編(조선총독부 편) 발행사항: 京城, 朝鮮總督府, 大正4[1915](경성, 조선총독부, 대정4[1915]) 형태사항: 3, 88p., 26cm 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝36 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨
--

【목차와 구성】

이 책의 구성은 7장 30절로 되어있다. 삼정기관의 변천, 삼엽의 장려에 관한 시설, 인삼 경작의 개량에 관한 시설, 인삼의 병해 및 충해의 방제에 관한 시설, 홍삼전매 단속, 홍삼의 제조 및 판매, 홍삼조합, 부록으로 구성되고 있다.

緒言(서언)

第一 蔘政機關ノ變遷(삼정기관)

第二 蔘業ノ奨励ニ関スル施設(삼엽의 장려에 관한 시책)

一 水蔘賠償金ノ先交(수삼배상금의 선교부)

二 蔘業資金ノ借入(삼엽자금의 조달)

三 水蔘賠償金ノ確定(수삼배상금의 확정)

四 人蔘耕作者ニ對スル褒賞(인삼경작자에 대한 포상)

第三 人蔘耕作ノ改良ニ関スル施設(인삼경작의 개량에 관한 시책)

一 人蔘特別耕作区域ノ指定(인삼특별경작구역의 지정)

二 人蔘耕作ニ関スル制限(인삼경작에 관한 제한)

三 人蔘ノ試作試驗(인삼의 시제 시험)

四 人蔘生産地ノ調査(인삼생산지의 조사)

第四 人蔘ノ病害及虫害ノ防除ニ関スル施設(인삼의 병해 및 충해)

一 人蔘ノ病害ニ関スル研究及試驗(인삼의 병해에 관한 연구 및 시험)

二 病害予防及治療ニ関スル施設(병해예방 및 치료에 관한 시책)

三 蔘種ノ選択(삼종의 선택)

四 蔘苗ノ檢査(삼 모종의 검사)

五 人蔘害虫ノ解除(인삼해충)

第五 紅蔘專売取締(홍삼전매 단속)

一 蔘政監視員ノ設置(삼정 감시원의 설치)

二 請願巡查ノ配置(청원순사의 설치)

三 蔘團ノ檢査及收穫査定(삼단의 검사 및 수확사정)

四 蔘團其ノ他各般事項ニ関スル取締(삼단 기타 각 항목사항에 관한 단속)

- 五 專賣取締ノ成績(전매 단속의 실적)
- 第六 紅蔘ノ製造及販賣(홍삼의 제조 및 판매)
  - 一 紅蔘原料タル水蔘ノ收納(홍삼의 원료인 수삼)
  - 二 紅蔘製造法ノ改良(홍삼 제조법의 개량)
  - 三 紅蔘販賣狀況調査(홍삼판매상황 조사)
  - 四 紅蔘ノ販賣(홍삼의 판매)
  - 五 人蔘製品及其ノ副産物ノ利用(인삼제품 및 그 부산물)
- 第七 蔘業組合(삼업조합)
  - 一 組合ノ組織(조합의 조직)
  - 二 組合ノ監督(조합의 감독)
  - 三 蔘業資金ノ借入及貸付(삼업자금의 차입 및 대부)
  - 四 蔘苗圃ノ經營(삼 모종 밭)
  - 五 白蔘共同製造場ノ經營(백삼 공동 제조장의 경영)
  - 六 蔘種及蔘團材料等ノ共同購買(삼종 및 삼단 재료 등의 공동구매)
  - 七 人蔘ノ博覽會出品(인삼의 박람회 출품)
- 付録(부록)
  - 一 蔘團間數(삼단간수)
  - 二 水蔘收納(수삼수납)
  - 三 紅蔘製造(홍삼제조)
  - 四 紅蔘拂下(홍삼매각)
  - 五 明治四十一年度(隆熙二年)以降收入表(經常部)(메이지41년도 이후 수입표(경상부))
  - 六 明治四十一年度(隆熙二年)以降支出表(經常部)(메이지41년도 이후 지출표(경상부))
  - 七 明治四十一年度(隆熙二年)以降支出表(臨時部)(메이지41년도 이후 지출표(임시부))

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
약재류	홍삼, 인삼, 수삼

1. 제정과정의 옛모습과 근대화된 모습



(舊) 造 製 精 參

위



(新) 上 同

(그림1)

사진은 구 한국정부 시대의 홍삼전매법 발포 전후의 상황(위 사진)과, 그 후 시설 개량한 현황(아래 사진)이다.

2. 삼엽의 장려



(그림2)

원래 삼엽은 이식부터 수확까지 5년에서 7년이 걸리기 때문에 수익이 많은 농업이기는 하지만, 자본금이 풍부한 사람이 아니면 어려운 농업이었다.



3. 인삼 경작자에 대한 포상

年次		年次		年次	
大正二年	明治四十四年	大正元年	明治四十五年	大正三年	明治四十四年
八	八	一	一	一	一
賞	賞	人	人	人	人
七	七	一	一	一	一
興	興	銀	銀	一	一
人	人	盃	盃	掛	掛
金	金	一	一	牛	牛
額	額	個	個	頭	頭
及	及	四	四	四	四
人	人	上	上	同	同
員	員	三	三	上	上
計	計	同	同	上	上
五	五	七	七	上	上
		張	張	上	上
		狀	狀	上	上

(그림3)

메이지(明治) 41년(1908년)의 도지령 제37호에 의해 인삼 경작자에 대한 포상제도가 마련되었다. 수삼의 품질이 양호하거나 수확량이 많은 사람, 법령 기타 명령을 준수하는 사람에게 준다고 한다.

4. 홍삼의 제조 및 판매

第六 紅蔘ノ製造及販賣

一、紅蔘原料タル水蔘ノ收納

採掘シタル水蔘ハ其ノ圃内ニ於テ孰蔘之ヲ選別秤量シ其ノ片級ト品質トニ依リテ區分シ之ヲ開城ニ運搬納付スルモノニシテ開城出張所ニ於テハ技術官之ヲ鑑定シ選別ノ不當ナルモノハ更選セシメタル上之ヲ收納シ病害品又ハ小片品ニシテ紅蔘原料ニ適セサルモノハ之ヲ納付者ニ還付ス是古來行フ所ト異ナラサルモ專賣法實施以後數年間ハ蔘業ノ最モ衰頽シタル時ニシテ紅ノ蔘數量極メテ少ク支那ニ於ケル需要ヲ滿タス能ハサルノ狀況ナリシカハ曾テ盛時ニ在リテハ收納不適當ト爲シシトハ片水蔘十八本ニテ一次二百匁ニ當ルモノ以下二十片級ノ小片品ヲモ收納シタルノミナラス明治四十二年隆熙三年九月新ニ等外品ノ賠償價格ヲ定メテ之ヲ公示シ同年ヨリ病害品ト雖喫蔘品質ノ不良ナル紅蔘ヲ喫蔘ト稱ス原料トシテ供用シ得ヘキモノハ之ヲ收納スルコトト爲シタリ

然ルニ大正二年以後水蔘ノ産額増加シ紅蔘ノ製造數量一萬斤以上ニ達シ同四年以後ハ豫定ノ如ク三萬斤以上ノ紅蔘ヲ製造シ得ヘキニ至リタルヲ以テ自カラ其ノ品質ヲ精選スルノ必要アリ隨テ從前多少寬ニセシ鑑定ヲ嚴ニシ形態ノ不整ナルモノモ亦排斥シテ收納セサルコトト爲シ且同年紅蔘製造所ノ新築ニ際シ同所内ニ特ニ選蔘場ヲ設備シ從前蔘圃ニ於テ水蔘ノ選別ヲ爲シシヲ自今製造所ニ於テ之ヲ爲サシムルコトトシ翌三年九月水蔘收納取扱手續ヲ定メ鑑定ノ公正ヲ保フタメ耕作者又ハ其ノ代人ノ鑑定ニ立會スルコトヲ止メ又十九片以下ノ小片品ハ收納セス等外品ノ收納ヲモ減少シタリ耕作者ハ數年來收納ノ寬裕ナリシニ悞レ自家收入ノ減

四九

(그림4)

홍삼의 원료가 되는 수삼의 감별방법, 수삼의 가격이나 수확량, 홍삼의 제조방법 그리고 그 개량 등에 대해서 설명하고 있다.

5. 인삼제품 및 그 부산물

六二

會香港、シソ、ガ、ホ、ル、及、南、洋、諸、島、ニ、シ、テ、北、京、天、津、等、ノ、北、支、那、地、方、ニ、ハ、需、要、極、メ、テ、僅、少、ナ、ル、カ、如、シ、其、ノ、南、方、ニ、多、ク、シ、テ、北、方、ニ、少、キ、ハ、朝、鮮、參、ハ、南、方、溫、暖、濕、潤、ノ、地、ニ、最、モ、適、シ、北、方、寒、冷、乾、燥、ノ、地、ニ、適、セ、ザ、ル、ニ、因、ル、ト、稱、ス、ル、モ、其、ノ、實、北、方、ハ、朝、鮮、參、ニ、類、似、セ、ル、滿、洲、參、ノ、廉、價、ニ、シ、テ、供、給、ノ、便、多、キ、ニ、因、ル、カ、如、レ、從、來、ノ、統、計、ニ、依、レ、ハ、支、那、ニ、於、ケ、ル、朝、鮮、紅、參、ノ、需、要、ハ、一、箇、年、半、均、三、萬、餘、斤、ナ、ル、ヲ、以、テ、三、萬、斤、ヲ、以、テ、製、造、ノ、制、限、ト、シ、數、年、來、計、畫、シ、來、リ、シ、モ、ナ、ル、モ、大、正、四、年、以、後、年、々、三、萬、斤、ヲ、生、産、ス、ル、ニ、至、ラ、ハ、從、前、ノ、如、ク、南、支、那、及、南、洋、諸、島、ノ、ミ、ノ、顧、客、ニ、テ、ハ、或、ハ、供、給、過、剩、價、格、低、落、ノ、顯、象、ヲ、見、ル、コ、ト、ナ、キ、ヲ、保、セ、ス、故、ニ、一、方、紅、參、ノ、品、質、ハ、益、改、良、ス、ル、ト、同、時、二、拂、下、人、タ、ル、三、井、物、産、株、式、會、社、ヲ、特、勵、シ、テ、大、正、四、年、ヨ、リ、北、方、支、那、及、楊、子、江、岸、ノ、各、都、會、ニ、新、販、路、ヲ、開、拓、セ、シ、ム、ル、コ、ト、ト、爲、シ、タ、リ、

**五、人參製品及其ノ副産物ノ利用**

一、參精ノ製造發賣

紅參ヲ製造スル爲メ水參ヲ蒸、厚、ス、ル、ニ、當、リ、鍋、中、ニ、凝、集、液、下、ス、ル、液、ハ、從、前、職、工、等、カ、溶、用、ニ、使、用、シ、又、更、ニ、火、熱、ヲ、加、ヘ、テ、之、ヲ、蒸、詰、メ、餡、狀、ト、爲、シ、タ、ル、モ、ノ、ヲ、人、參、膏、ト、稱、シ、朝、鮮、人、及、內、地、人、ハ、其、ニ、之、ヲ、藥、用、ニ、供、シ、タ、リ、專、賣、法、實、施、後、從、前、ノ、製、法、ニ、依、リ、テ、之、ヲ、製、造、シ、參、精、ト、命、名、シ、廣、ク、知、名、ノ、人、士、ニ、分、配、シ、テ、之、ヲ、試、用、セ、シ、メ、シ、種、々、ノ、病、症、ニ、對、シ、藥、效、ア、ル、ヲ、知、リ、購、買、希、望、者、續、出、セ、シ、テ、以、テ、其、ノ、製、造、法、ニ、改、良、ヲ、加、ヘ、テ、精、良、品、ヲ、製、造、シ、テ、大、正、元、年、京、城、井、上、宣、文、ニ、拂、下、ケ、廣、ク、販、賣、セ、シ、ム、ル、コ、ト、ト、爲、セ、シ、カ、同、三、年、ニ、至、リ、都、會、ニ、依、リ、テ、之、ヲ、解、約、シ、直、接、販、賣、ヲ、爲、シ、ニ、需、要、益、増、進、ス、ル、モ、生、産、數、量、自、ラ、制、限、ア、ル、ヲ、以、テ、一、般、ノ、需、要、ニ、應、ス、ル、能、ハ、サ、ル、狀、況、ナ、リ、

(그림5)

홍삼을 제조하는 과정에서 나오는 부산물을 활용해 인삼고나 삼정을 만들었더니 약효가 있어 구입 희망자가 속출하였다. 그 외 당삼(糖參), 옥용[불로초(不老草)]도 제품화하였다고 한다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

平安北道の養蜂(평안북도의 양봉)

**【정의】**

이 글은 조선휘보(朝鮮彙報) 1916년 11월호에 지방통신(地方通信)으로 수록되어 있다. 조선반도에서 양봉의 역사는 오래되었다. 예전에 산림이 남벌된 결과로, 토지가 황폐화 되고, 꿀의 채집지역은 감소하여 양봉은 쇠퇴하였다. 하지만 점차 다시 부흥의 기운이 들고 있어 이 글을 쓰게 되었다. 평안남도의 양봉이 농가의 부업으로써 유익하다고 설명하고 있으며, 벌통의 설치, 계절에 따른 사육관리방법, 꿀의 채취, 밀(蠟)의 채취 방법 등에 대해서 설명하고 있다.

**【음식관련정의】**

이 글은 전반적으로 양봉에 대해 설명하고 있으며, 꿀의 채취, 밀의 채취 방법 등에서 양봉에서 얻어지는 꿀과 밀이 나타나고 있다.

**【서지】**

자료명 : 平安北道の養蜂(평안북도의 양봉)

저자 : 平安北道調査(평안북도조사)

발행사항 : 朝鮮總督府, 大正5年[1916年](조선총독부, 대정5년[1916년])

소장처 : 国立国会図書館(국립국회도서관)

**【목차와 구성】**

이 글은 총 8장으로 바른 길에 있어서의 양봉업의 기원과 실천 성쇠, 재래 벌통의 구조, 설치 및 실천 취급 방법, 꿀벌 채취 및 실천, 사계절 사육 관리 방법, 채밀, 채택 밀랍시기 실천법과 채수량, 양봉에 의한 수지, 해충 및 다른 피해와 예방 및 구제법, 양봉에 대한 미신 전설로 구성되어 있다.

- 一 本道に於ける養蜂業の起源及盛衰(바른 길에 있어서 양봉업의 기원과 실천 성쇠)
- 二 在来巢箱の構造、据付及取扱方法(재래 벌통의 구조, 설치 및 실천 취급 방법)
- 三 蜂群採取及分封(꿀벌 채취 및 실천)
- 四 四季に於ける飼養管理の方法(사계절 사육 관리 방법)
- 五 採蜜、採蠟の時期及方法及其採収量(채밀, 채택 밀랍시기 실천 법 채수량)
- 六 養蜂による収支(양봉에 의한 수지)
- 七 害虫及其他の被害と其予防及驅除法(해충 및 다른 피해와 예방 및 구제법)

八 養蜂に関する迷信伝説(양봉에 대한 미신 전설)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
조미료	꿀
곡류	밀

꿀벌 채취 및 실천 방법과 밀을 채취하는 시기 등 양봉에 대한 방법들에서 꿀과 관련된 내용들이 나타나 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김은지(호서대학교)

【자료명】

朝鮮の重要水産物(조선의 중요수산물)

【정의】

이 글은 조선 연안에서 포획되는 중요한 수산물에 대한 내용으로, 생산 상황, 어구, 어법과 이용에 관한 설명이다. 1914년 통계상, 수산물의 생산액은 10만엔 이상이 잡히고 있다고 설명되어 있으며, 저자는 조선총독부의 기사(技師) 이하라 후미카즈(庵原文一)이다.

【음식관련정의】

이 글은 전반적으로 조선 연안에서 포획되는 수산물에 대해 설명하고 있다. 정어리류, 명태, 고등어, 조기, 도미, 삼치, 대구, 갈치, 청어, 가자미, 상어, 민어, 고래, 패류, 해조류 등이 서술되어 있다.

【서지】

자료명 : 朝鮮の重要水産物(조선의 중요수산물)

저자 : 庵原文一(암원문일)

【음식관련내용】

一 鰯(いわし)類

江原道、慶尚南道、全羅南道を其の主産地とす。・・・大部分は素乾、煮乾として製造し、又干鰯、搾粕として肥料に供し其の他塩乾、鮮食等需要頗る広し。

1. 정어리 류

주산지는 강원도, 경상남도, 전라남도였다. 대부분은 그대로 말리거나 찌서 말리고 또는 비료로 쓴다. 그 이외에 생으로도 먹는다. 수요는 매우 많은 편이었다.

二 明太魚(みんたい)

朝鮮においては江原道咸鏡南北道の特産にして、年産額百萬円乃至二百萬円に達す。・・・朝鮮にては此魚の需要甚だ盛にして、冠婚葬祭に欠く可からざるものたるのみならず、四季の常食として嗜好せり。・・・凍乾製を最上とし、日乾製之に次ぎ、塩蔵又は鮮食に用ふる部合甚だ少し。此魚は肉の利用のみならず、魚仔は所謂「みんたい卵」と称して産額十萬円以上に上り、肝臓は肝油を採り、臟腑及骨類は肥料を製し、殆ど利用せられざる部分なき有用の魚類なりとす。

2. 명태

강원도와 함경남북도의 특산물로 연 생산액 100만 엔부터 200만 엔에 달한다. 조선에서는 이 생선의 수요는 매우 많았으며, 관혼상제에 필요할 뿐만 아니라 사계절 내내 먹는다.

동결건조품을 최상품으로 하며, 그 다음으로는 햇볕에서 말린 것이다. 염장이나 생식으로 먹는 것은 매우 드물었으며, 살의 이용뿐만 아니라 어란인 명란은 생산액 10만 엔 이상에 달하였다. 간장(肝臟)에서는 간유(肝油)를, 내장과 뼈에서는 비료를 만든다. 이용되지 않는 부위가 없는 유용한 생선이다.

### 三 鯖(さば)

全羅南道、慶尚南北道、咸鏡南北道を以て多産地となす。主として塩漬として貯蔵販売し、鮮食之に次ぎ、缶詰其の他に利用すること多からず

### 3. 고등어

전라남도, 경상남북도, 함경남북도에서 많이 생산되었다. 주로 소금에 절여서 저장하고 판매되며, 생식하는 것이 그 다음으로 많았으며, 통조림 등의 기타 이용은 많지 않았다.

### 四 石首魚(ぐち)

明太魚と相並びて朝鮮人の最も嗜好するものとす。此魚は漁季中は生鮮のまま販売するも、需要者は多く塩漬として貯蔵し、・・・日常副食物として用ひ、又秋季漬物時季には野菜に混じて層層浸漬し相賞翫す。

### 4. 조기

명태와 함께 조선인이 매우 좋아하는 생선이라고 설명하고 있다. 제철에는 날것 그대로 판매하지만, 소비자의 대부분은 소금에 절여서 저장한다. 일상의 반찬으로, 김장할 때는 김치에 섞어서 먹었다고 한다.

### 五 鯛(たひ)

漁期は殆んど周年に亙れども、就中晩春の候より初夏の交を盛大とし、年産額百二十余萬貫、価格九十余萬圓に達し、主として生鮮の儘供給し、冷蔵氷蔵に依りて遠近に輸送し、上下貴賤を問はず尊重嗜好す、最も内地人の需要其大多分を占む。

### 5. 도미

잡히는 시기는 일년 내내 이지만, 그 중에서도 늦은 봄부터 초여름까지가 가장 많이 잡혔다. 연 생산액 120여만 엔, 가격 90여만 엔에 달한다. 주로 생으로 공급하였다. 냉장과 냉동을 해서 운송하였고, 신분의 상하, 귀천을 불문하고 선호되는 생선이었다. 일본인의 수요가 가장 많은 생선이었다.

六 鱒(さはら)

朝鮮に於いては周年に亙りて棲息し、年中供給を絶ちしことない状態を有す。・・・年産額二百萬貫、価格百二十萬円内外に及び鮮魚輸送を主と為せども又塩蔵販売に依ること少からず、十分の八は内地人の需要に属し、朝鮮人は比較的多く之を嗜まず。

6. 삼치

조선에서는 일년 내내 서식하고 있다. 연 생산액은 200만 엔, 가격은 120만 엔이다. 주로 살아있는 그대로 운송하지만, 염장 판매도 적지는 않았다. 수요의 8할이 일본인으로, 조선인은 그다지 선호하지 않는 생선이었다.

七 鱒(たら)

咸鏡南北道、江原道、慶尚南北道を主産地と為せども、其の産額の最も多きは慶尚南道なりとす。・・・古来より冬季漁業として生業の主なるものとせり。鮮魚、塩乾製相半ばし鮮人の需要甚だ多く、近時支那及内地に輸移出し販路日に拡張の状況あり。

7. 대구

주된 산지는 함경남북도, 강원도, 경상남북도였으며, 그 중에서도 가장 생산액이 많은 것은 경상남도였다. 예부터 겨울의 어업에서 주된 생업이었다. 날것과 소금에 절여서 말린 것이 반반이며, 조선인은 수요가 매우 많았고, 점차 중국과 일본에도 수출하여 판로가 날로 확대되었다.

八 鰺(にしん)

現今の産地は慶尚北道以北東海岸一帯なるも、往時は全沿海に及んで其棲息を見たりと云ふ。鮮魚の儘販売することあるも、十中の七は塩蔵して市場に售す。此の魚は鮮人の最も嗜好する所のものにして、其の常食用と為すは勿論冠婚葬祭に供して尊重す、国内の生産は其の供給を充たし得ざるが為め近時米国地方よりの輸入品多く、滔滔として侵入の状況あるは頗る塞心に堪えへざるなり。

8. 청어

경상북도 이북 동해안 일대에서 주로 생산되었으며, 그 이전에는 전 연해에 서식하고 있었다고 한다. 날것 그대로 판매하기도 하지만, 7할은 염장해서 판매했다. 이 생선은 조선인이 매우 선호하였고, 일상적으로 먹는 것은 물론, 관혼상제에도 이용한다. 국내의 생산은 수요를 충족하는데 부족하므로 미국에서 수입되기도 하였다.



九 太刀魚(たちうお)

朝鮮南西海に多く、・・・塩蔵として市場に上すも亦多少鮮魚の儘販売する者あり。朝鮮人支那人は最も之を嗜好し、

9. 갈치

조선 남쪽과 서쪽 바다에 많고, 염장해서 판매하지만, 날것 그대로 판매하기도 하였다. 조선인과 중국인이 매우 선호하였다.

十 鰈(かれい)

朝鮮沿海生産せざるの地なく、其分布甚だ広し。・・・鮮魚として販売し、又乾製して市場に上し、内外人共に需要す。

10. 가자미

조선연해전역에서 수확되었고 날것 그대로나 건조시켜서 판매하였다. 일본인과 같이 수요가 있는 생선이였다.

十一 鱻(ふか)

朝鮮沿海に棲息し、周年漁獲あり。此魚の肉は鮮食に供し又は塩乾製とし、又は蒲鉾、魚煎餅の材料に用ひ、鱻は乾製し、軟骨又湯煮乾製し共に支那輸出品として貴重せらる。

11. 상어

조선연해에서 서식하며 일년 내내 수확되고, 살은 날것 또는 소금에 절여서 말린다. 어묵과 어전병(魚煎餅)의 재료로 사용된다. 지느러미는 건조시키고, 연골은 데쳐서 건조시켜, 중국에 수출품으로 이용되었다.

十二 鮠(にべ)

専ら朝鮮西海沿岸に生息し、平南、黄海、忠南の三道最も多産す。・・・鮮食其他素乾、塩乾とし鮮人の最も嗜食する所なり。

12. 민어

오로지 조선 서해연안에만 생식하며, 평남, 황해, 충남의 3도(道)가 가장 생산량이 많았고, 날것, 말린 것, 소금에 절여 말린 것으로 해서 먹으며, 조선인이 매우 선호하는 생선이였다.

十三 鯨(くじら)

朝鮮沿岸に回遊せる鯨族は有鬚族の背美、座頭、長須、克鯨、鯨鯨等にして就中長須鯨最も多く、克鯨座頭鯨之に次ぐ。・・・赤肉、脂肉の食用となすは勿論脂肪、臟腑、骨よりの採油及肥料を作るが如き、鬚の各種細工に応用し、血の肥料に用ふるが如き其応用極めて広く、

13. 고래

조선연안을 돌고 있는 고래족은 참고래, 흑등고래, 긴수염고래 등으로, 그 중에 긴수염고래가 가장 많다. 붉은 살과 지방을 식용으로 하는 것은 물론, 내장과 뼈에서 기름을 채집하고 또 비료도 만들었다. 수염을 각종 세공에 응용하며, 피는 비료로 사용하는 등 사용 범위가 넓었다.

十四 貝類(各種)

朝鮮沿海生産の重要貝類は鮑、胎貝、牡蠣、蛤、蠔貝等十数種類の多きあり。・・・その大部分は煮乾製として専ら支那輸出品に供す。

14. 패류

조선연해에서 수확되는 주요 패류는 전복, 홍합, 굴, 대합, 맛조개 등 수십 가지이다. 그 대부분은 가열해서 건조시켜 거의 중국에 수출되었다.

十五 海藻類(食料及糊料各種)

朝鮮沿海生産の海藻類は石花菜、海苔、和布、昆布等を主なるものとし、其の他の雜藻類は甚だ多きも、要するに食料と糊料との二用途に過ぎず。

15. 해조류(식료 및 각종 호료)

조선연해생산의 해조류는 주로 우뚝가사리, 김, 미역, 다시마 등이 있다. 기타 잡조류(雜藻類)는 매우 많지만, 식료와 호료의 두 가지의 용도밖에 없다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학))

**【자료명】**

朝鮮畜産例規(조선축산예규)

**【정의】**

이 책은 쇼와(昭和)8년(1933년) 6월, 당시의 축산관련 법령, 예규와, 농업기술관, 축산기술관회의 등에서의 훈시, 지시, 협정사항 등을 분류 기록한 것이다.

**【음식관련정의】**

이 책 속에는 제1편 제1장 도축 및 식육위생에 관한 사항, 제8장 우유, 유제품에 관한 사항 등에서 육류와 우유 제품과 관련된 내용이 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮畜産例規(조선축산예규) 저자: 吉田 雄次郎 編(길전 응차랑 편) 판사항: 增補4版, 昭和8年[1933](증보4판, 소화8년[1933]) 발행사항: 京城, 帝國地方行政學會 朝鮮本部, 朝鮮畜産會, 初版 大正6年[1917](경성, 제국 지방행정학회 조선본부, 조선축산회, 초판 대정6년[1917] ) 형태사항: 1권, 19cm 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝83 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨
---

**【목차와 구성】**

이 책은 총 3편으로 구성되어 있으며, 법령예규에서 축우의 개량 증식에 관한 사항, 산업 단체에 관한 사항, 가축시장에 관한 사항, 가축전염병의 예방에 관한 사항, 이출우(소의 이동)의 검역에 관한 사항, 가검물검사 및 혈청·예방액에 관한 사항, 도축 및 식육위생에 관한 사항, 우유 및 유제품에 관한 사항, 말 및 경마에 관한 사항, 소가죽 개량 및 안상(안장에서 다치는 것)예방에 관한 사항, 수렵에 관한 사항, 관계 관제 및 잡부, 훈시·지시사항에서 도 농업기술관회의, 도 축산기술관회의, 도 경찰부수의무 촉탁주임타합회, 도지사 및 내무·경무 부장회의, 협의·협정 사항에서 축우의 개량 및 증식에 관한 사항, 가축 사료에 관한 사항, 우피개량에 관한 사항, 돼지·닭의 개량 및 증식에 관한 사항, 계약에 관한 사항, 잡부, 그리고 부록으로 조선 축산관계직원 명단, 조선 도·부·읍·명 일람표로 구성되어 있다.

朝鮮畜産例規 目次(조선 축산 예규 목차)

第一編 法令例規(법령예규)

- 第一章 畜牛ノ改良増殖ニ關スル事項(축우의 개량 증식에 관한 사항)
- 第二章 産業団体ニ關スル事項(산업단체에 관한 사항)
- 第三章 家畜市場ニ關スル事項(가축시장에 관한 사항)
- 第四章 家畜感染病予防ニ關スル事項(가축감염병 예방에 관한 사항)
- 第五章 移出牛ノ檢疫ニ關スル事項(소 이동시의 검역에 관한 사항)
- 第六章 可檢物検査及血清、予防液ニ關スル事項(가검물검사 혈청, 예방액에 관한 사항)
- 第七章 屠畜及食肉衛生ニ關スル事項(도축 및 식육 위생에 관한 사항)
- 第八章 牛乳、乳製品ニ關スル事項(우유, 유제품에 관한 사항)
- 第九章 馬及競馬ニ關スル事項(말 및 경마에 관한 사항)
- 第十章 牛皮改良及鞍傷予防ニ關スル事項(소가죽 개량 및 안상예방에 관한 사항)
- 第十一章 狩獵ニ關スル事項(수렵에 관한 사항)
- 第十二章 關係官制及雜部(관계관제도 및 잡부)
- 第二編 訓示、指示事項(훈시 지시사항)
  - 第一章 道農業技術官會議(도농업기술관 회의)
  - 第二章 道畜産技術官會議(도축산기술관 회의)
  - 第三章 道警察部獸醫務囑託主任打合せ(도경찰 수의무 의탁주임 회의)
  - 第四章 道知事及內務、警察部長會議(도지사 및 내무 경찰부장 회의)

第三編 協議協定事項(협의협정 사항)

- 第一章 畜牛ノ改良増殖ニ關スル事項(축우의 개량 증식에 관한 사항)
- 第二章 家畜ノ飼料ニ關スル事項(가축의 사료에 관한 사항)
- 第三章 牛皮改良ニ關スル事項(소가죽 개량에 관한 사항)
- 第四章 豚雞ノ改良増殖ニ關スル事項(돼지, 닭의 개량, 증식에 관한 사항)
- 第五章 牛契ニ關スル事項(소 계약에 관한 사항)
- 第六章 雜ノ部(기타)

附錄(부록)

- 朝鮮畜産關係職員抄(조선축산관련 직원명단)
- 朝鮮道府郡島名一覽表(조선도군도명 일람표)

朝鮮畜産例規 目次

第一編 法令例規

第一章 畜牛ノ改良増殖ニ關スル事項

○畜牛改良増殖ノ奨励ニ關スル件……………明治四十五年 總訓令第九

- 号
- 蓄牛ノ改良、増殖ニ關スル件……………大正二年 農第一〇六八号
- 畜牛改良増殖ニ關スル件……………大正三年 官通第二四六号
- 畜牛生産数調査ノ件……………大正三年 官通第四七〇号
- 朝鮮牛種保存ニ關スル件……………大正三年 總訓令第七〇号
- 洋種牛及雜種牛輸入ニ關スル件……………大正三年 官通第四六二号
- 種牡牛ノ配置及種付ニ關スル件……………大正四年 官通第一二六号
- 保護牛規則制定ノ件……………大正五年 農祕第三四号
- 保護牛規則……………大正五年 府令第五五号
- 保護牛規則ニ關スル件……………大正五年 官通第一三三号
- 保護牛飼賣買取締ニ關スル件……………大正六年 官通第七六号
- 種牛充實ニ關スル件……………大正十二年 官通第三八号
- 種牛生産地区設置竝同經費補助ニ關スル件……………大正十二年 殖第三八号
- 畜牛増殖奨励ニ關スル件……………昭和五年 殖産局長通牒
- 優良牛生産部落事業成績報告ニ關スル件……………昭和六年 殖産局長通牒
- 種牡牛充實ニ關スル件……………昭和六年 殖産局長通牒
- 種牡牛検査規則……………例、京畿道令
- 種牡牛規程……………例、黄海道

令

第二章 畜産團體ニ關スル事項

- 朝鮮重要物産同業組合令……………大正四年 制令第三号
- 朝鮮物産同業組合令施行期日ノ件……………大正四年八月 府令第八〇号
- 朝鮮重要物産同業組合令施行規則……………大正四年八月 府令第八一号
- 重要物産及密接ノ關係ヲ有スル業ノ種類ノ認定ニ關スル件……………大正五年五月 官通第七六号
- 同伴……………大正八年十一月 官通第一二八号
- 畜産同業組合定款作成方ノ件……………大正五年二月 農第一八八号
- 同伴……………大正五年六月農 第一八八号
- 畜産同業組合又ハ畜産組合ノ預算様式ニ關スル件……………大正六年五月 官通第八七号
- 畜産組合技術員ノ警察官署獸医務囑託ノ件……………大正七年 内第一〇四号
- 畜産同業組合定款例改正ノ件……………大正十年 農第七五一号
- 畜産同業組合役員ニ封スル慰勞金支給ニ關スル件……………大正十四年 殖産局長通
- 畜産同業組合設置条件解除ニ關スル件……………大正十四年 殖産局長通
- 畜産同業組合起債認可ニ關スル件……………大正十四年 殖農第二八号
- 畜産同業組合及同聯合会ノ起債認可ニ關スル件……………昭和三年 農第一百五十九号
- 耕牛資金融通狀況取得ニ關スル件……………昭和二年 殖産局長通
- 耕牛低利資金ノ融通ニ依リ貸付シタル牝牛生産狀況調査ノ件……………昭和三年 殖産局

長通

- 農事改良低利資金ニ依ル耕牛資金融通ニ關スル件……………昭和三年 農第二五二号
- 政府ニ於テ産業組合ヨリ物品ノ買入ヲ為ストキ隨意契約ニ為ルコトヲ得ル件明治三十八年勅令
- 第二〇一号
- 政府ニ於テ農會、畜産組合又ハ畜産組合聯合會ヨリ物品ノ買入ヲ為ストキ隨意契約ニ依ルコトヲ得ルノ件……………大正六年 勅令第一六二号
- 産業団体ノ統一整理ニ關スル件……………昭和七年 政第六三号
- 同伴……………昭和七年 農第一七七号
- 朝鮮農會令……………大正十五年 制令第一号
- 農會法……………大正十五年 法律第四〇号
- 朝鮮農會令施行規則……………大正十五年 府令第三号
- 府郡島農會ノ予算様式ニ關スル件……………大正十五年 殖産局長通
- 道農會予算様式ニ關スル件……………大正十五年 殖産局長通
- 府郡島農會ノ督促手数料ニ關スル件……………大正十五年 農第一一二号
- 朝鮮農會令第五条ニ規定スル公共団体ノ種別ニ關スル件……………昭和二年七月 殖産局長通牒
- 府郡農會會員ヨリ除外スルモノニ關スル件……………昭和二年 農第二二四号
- 朝鮮農會令第五条ニ規定セル公共団体ノ種別ニ關スル件……………昭和三年 殖産局長通牒
- 農會財政ノ整理緊縮ニ關スル件……………昭和二年 殖産局長通
- 郡(府、島)農會會則準則……………大正十年 殖産局長通
- 農會収支予算ノ追加及更正様式調整ニ關スル件……………昭和五年 殖産局長通
- 郡農會費ノ賦課ニ關スル件……………昭和五年 殖産局長通
- 道農會經費分賦收入方法ニ關スル件……………昭和五年 殖産局長通
- 道農會予算編成ニ關スル件……………昭和五年 殖産局長通
- 農會法第二十五条ニ依ル書面議決ニ關スル件……………昭和六年 殖産局長通
- 府都島農會監督規程準則……………昭和六年 殖産局長通
- 道農會諸規程ニ關スル件……………昭和六年 殖産局長通

第三章 家畜市場ニ關スル事

- 市場規則……………大正三年 府令第一三六号
- 畜産同業組合定款作成方ノ件……………大正五年 農第一八八号
- 重要物産同業組合ノ市場經營ニ關スル件……………大正五年 官通第一〇八号
- 家畜市場管理ニ關スル件……………大正五年 農一八八号
- 重要物産同業組合ニ依ラサル畜産組合經營市場整理ニ關スル件……………大正七年 内第一七五九号

- 牛市場ニ於ケル畜牛ノ賣買證明書ニ關スル件……………大正十四年 衛第一八七号
- 市場ノ面ニ於ケル使用料徴収ニ關スル件……………大正六年 内第一四四一号
- 市場使用料新設ノ件……………大正十年 内務局長
- 市場使用料ニ關スル件……………大正十三年 内務局長通
- 家畜市場ニ於ケル家畜仲介手数料徴収ニ關スル件……………昭和八年 内務局長通
- 畜牛取引狀況ニ關ル件……………昭和七年 殖産局長通

#### 第四章 家畜傳染病予防ニ關スル事項

- 朝鮮家畜傳染病予防令……………昭和五年 制令第六号
- 朝鮮家畜傳染病予防令施行期日ノ件……………昭和七年 府令第九三号
- 朝鮮家畜傳染病予防令施行規則……………昭和七年 府令第九四号
- 家畜竝ニ其ノ屍体及肉骨皮毛類等ノ輸入停止ニ關スル件……………昭和七年 府令第九五号
- 家畜竝ニ其ノ屍体及肉骨皮毛類等ノ輸入停止ニ關スル府令取締方ノ件…昭和七年衛第一九一七号
- 朝鮮家畜傳染病予防令ノ規定ニ依ル檢疫官吏ニ關スル件……………昭和七年 衛第一九一八号
- 鼻血予防上輸入馬ノ檢疫ニ關スル件……………昭和七年 府令第九六号
- 畜牛結核病予防ニ關スル件……………昭和七年 府令第九七号
- 畜牛結核予防ニ關スル府令改正ノ件……………昭和七年 衛第一九三七号
- 畜牛結核病検査施行ノ件……………昭和七年 衛第二一二〇号
- 家畜傳染病疑似症ノ取扱方ニ關スル件……………昭和七年 衛第九九七号
- 「マレイ」注射心得……………大正七年 警務總監部衛生課
- 家畜傳染病ノ病性、原因、症候等ニ關スル件……………昭和七年 告示第六三九号
- 家畜傳染病予防法……………大正十一年 法律第二九号
- 家畜傳染病予防法中改正法律施行期日ノ件……………昭和二年 勅令第七九号
- 家畜傳染病予防法ニ依リ交付スル手償金ノ最高金額ノ件……………大正十二年 勅令第八号
- 家畜傳染病及畜牛結核病予防ニ關スル費用負担賦分ノ件……………大正十二年 勅令第九号
- 家畜傳染病予防法施行規則……………大正十二年 農商務省令第1号
- 家畜傳染病檢疫規則……………大正十二年 農商務省令第2号
- 家畜傳染病予防上支那、西伯利ヨリ生牛輸入停止ノ件……………明治四十二年 農商務省令第33号
- 朝鮮ヨリ移入スル牛ノ家畜傳染病檢疫ニ關スル件……………大正十五年 農林省令第17号
- 食肉輸移入取締規則……………昭和二年 内務省令第四号

#### 第五章 移出牛ノ檢疫ニ關スル事項

- 移出牛檢疫規則……………昭和七年 府令第九八号



- 移出牛檢疫手数料ニ關スル件……………昭和七年 告示第五〇五号
- 移出牛檢疫制度改正方ニ關スル件……………昭和七年 衛秘第一一号
- 移出牛檢疫制度改正ニ伴フ北鮮牛ノ標徴ニ關スル件……………昭和七年 衛節一三九八号
- 肉用牛ノ檢疫ニ關スル件……………昭和七年 衛第一九三号
- 移出牛檢疫規則第一条第三項ノ規定ニ依リ檢疫港指定ノ件……………昭和七年 告示第五三四号
- 平安南北道ヨリノ移出牛檢疫港指定ニ關スル件……………昭和七年衛 第一九六九号
- 移出牛搭載船舶ノ寄港現認書發給ニ關スル件……………昭和七年 衛第二〇五一号
- 牛市場ニ於ケル畜牛ノ売買證明書ニ關スル件……………大正十四年 衛第一八七六号
- 移出牛ノ衛生状態通報ニ關スル件……………昭和二年 衛第一四衛第一四三八号
- 移出牛ニ封スル牛肺疫汽車檢疫竝補体結合試験成績ニ關スル件……………昭和三年 衛第八七二号

第六章 可檢物検査及血清、予防液ニ關スル事項

- 細菌検査及可檢物郵送方ノ件……………昭和三年 衛交第二九二二号
- 屠畜検査等ニ依リ発見シタル肺膿瘍ノ可檢材料送付方ノ件……………昭和四年 衛第七二五号
- 狂犬病可檢物送付方ニ關スル件……………昭和七年 衛第七二号
- 獸疫其ノ他ノ家畜傳染病症可檢物送付方ニ關スル件……………昭和七年 衛第三六六号
- 血清、予防疫販売規程……………昭和二年 告示第三〇一号
- 血清、予防疫等販売規程公示ニ關スル件……………昭和二年 衛第一五四五号
- 畜犬狂犬病予防剤使用心得……………警務局衛生課
- 恐水病予防剤使用心得……………警務局衛生課
- 血清及予防液類入空瓶返送方ノ件……………昭和五年 衛第七八三号
- 狂犬病予防剤請求ニ關スル件……………昭和六年 衛第三五二号
- 牛疫血清及予防液在庫量調査ニ關スル件……………昭和六年 衛第四九九号

第七章 屠畜及食肉衛生ニ關スル事項

- 孕牛屠殺制限ノ件……………明治四四年 衛發第二六一号
- 屠場規則……………大正八年 府令第一八四号
- 屠場規則売施ニ關スル件……………大正八年 衛發七二五二号
- 屠畜検査心得ノ件……………大正八年 衛第七二九二号
- 学校組合ノ屠場経営ニ關スル件……………大正三年 官通第四二九号
- 屠場規則中疑義ノ件……………大正九年 衛第七五八二号
- 豚ノ自由屠殺禁止指定地ニ關スル件……………大正十二年 衛第一〇八九号
- 屠畜検査成績表ニ關スル件……………大正十四年 衛第一四九八号
- 食肉輪移入取締規則執行ニ關スル件……………昭和二年 衛第一六六号

- 食肉輸移入取締規則執行ノ件……………昭和二年 衛第一六六号
- 移出食肉取締ニ關スル件……………昭和三年 衛第一〇九号

第八章 牛乳、乳製品ニ關スル事項

- 牛乳營業取締規則……………明治四十四年 府令七号
- 牛乳ノ比重及脂肪景ノ檢定方法……………明治四十四年 部令第八号
- 牛乳螢取締規則第八條ノ適用方ノ件……………明治四十五年 部訓令第二二号
- 山羊乳搾取業取締ニ關スル件……………大正十二年 衛第九三八号
- 牛乳營業取締規則中疑義ノ件……………大正十四年 衛第五二三号
- 牛乳營業取締規則第十五條ニ關スル件……………昭和六年 衛第九一八号
- 牛乳中移行スベキ毒藥、劇藥処方ニ關スル件……………治四十五年 警務總監部令第六号
- 搾乳營業ノ取締狀況並其ノ衛生狀態ニ關スル件……………昭和七年 衛第二二三号

第九章 馬及競馬ニ關スル事項

- 朝鮮馬匹ノ改良増殖ニ關スル件……………大正四年 官通第二六四号
- 馬匹去勢猶予ニ關スル件……………昭和二年 殖産局長通
- 朝鮮競馬令……………昭和七年 制令第三号
- 朝鮮競馬令施行期日ノ件……………昭和七年 府令第一二八号
- 朝鮮競馬令施行規則……………昭和七年 府令第一二九号
- 競馬施行規程準則
- 勝馬投票券ノ発売及払戻金支給規程準則
- 馬名登録規程準則
- 競馬俱樂部定款準則

第十章 牛皮改良及鞍傷予防ニ關スル事項

- 牛皮改良ニ關スル件……………明治四十四年 殖農發第一一〇六号
- 牛皮ノ改良ニ關スル件……………大正二年 農第一〇六八号
- 畜牛ノ鞍具ニ關スル件……………大正四年 官通第四四号
- 畜牛ノ鞍具ニ關スル件……………大正四年 官通第一六九号
- 牛皮調整法ノ改良ニ關スル件……………大正五年 官通第一〇四号
- 牛皮ノ荷造ニ關スル件……………大正九年 官通第四五号
- 牛皮取締規程……………大正八年 忠南道令第七号
- 畜産同業組合牛皮共同販売仲介規程準則……………例、忠清南道令
- 牛皮檢査規則……………例、慶尚南道

○牛皮改良ニ關スル件……………昭和七年 殖産局長通

第十一章 狩獵ニ關スル事項

- 狩獵規則……………明治四十四年 府令第四六号
- 狩獵規則取扱手續ニ關スル件……………昭和二年 訓令号二二号
- 密獵取締ニ關スル件……………大正十五年 農第一〇七号
- 明治四十五年法律第二十一号ヲ朝鮮、臺灣及樺太ニ施行スルノ件……………  
……………明治四十五年 勅令第一三五号
- 獵虎、体温獸獵獲禁止ニ關スル件……………明治四十五年 法律第二一号
- 本邦駐留外交官及其ノ隨員タル外交官吏達本邦駐在領事及其ノ隨員タル外交官吏ノ狩獵ニ關  
スル取扱方ノ件……………昭和二年 府内訓第一三号
- 王公族ノ狩獵ニ關スル取扱方ノ件……………昭和三年 内訓第一四号
- 狩獵取締ニ關スル諸通牒整理ノ件……………昭和三年 警八五八号
- 特別狩獵免狀受有者ノ普通狩獵ニ關スル件……………大正六年 保第三四四一号
- 狩獵規則中疑義ニ關スル件……………大正十四年 警第四一四号
- 禁獵區設置ニ要スル經費ノ件……………昭和七年 殖産局長通

第十二章 關係官制及雜部

- 朝鮮總督府設置ニ關スル件……………明治四十三年 勅令第三一九号
- 朝鮮總督府官制……………明治四十三年 勅令第三五四号
- 總督府事務分掌規程(抄)……………大正四年 令第二六号
- 朝鮮總督府地方官官制……………明治四十三年 勅令第三五七号
- 道産業部設置ニ關スル件……………昭和五年 總告二〇七号
- 朝鮮地方待遇職員令……………大正九年 勅令第五四一号
- 朝鮮地方待遇職員令ニ依ル判任官待遇職員ノ待遇相当等級ニ關スル件  
……………大正十年 總令第一〇号
- 朝鮮地方待遇職員ノ加俸及定員ニ關スル件……………大正十一年 總令第一三二号
- 朝鮮總督府農事試驗場官制……………明治四年 勅令第二七九号
- 朝鮮總督府農事試驗場事務分掌規程……………昭和五年 總訓令第七号
- 朝鮮總督府防疫血清製造所官制……………大正七年 勅令第三一号
- 朝鮮總督府種馬牧場官制……………昭和七月 勅令第三三〇号
- 朝鮮總督府及所屬官署執務時間……………大正十三年 府令第三七号
- 地方費ノ職員ニ国費ヨリ給料一部支給ノ件……………大正二年 地一第四四二号
- 地方費支辯技術員国ノ事務囑託ニ關スル件……………大正二年 第一、四四六号

- 地方費雇員ニ国費旅費支給ニ關スル件……………大正二年 地一第二四七号
- 牧野ノ保護及利用ニ關スル件……………大正三年 官通第八七号
- 家畜ノ巡回施療ニ關スル件……………大正四年 官通第二九号
- 自給肥料ノ生産ト飼料ノ改良ニ關スル件……………大正五年 官通第一〇四号
- 警察官署獸医務嘱託服務心得……………大正七年 總監令甲第二号
- 警察衛生ニ關スル諸費經理ニ關スル件……………大正九年 警第九八二号
- 嘱託員待遇ノ件……………明治四十五年底第二一九号
- 道技手其ノ他ノ技術員チシテ道三部ニ兼務セシムル件……………大正八年 衛第六九九二号
- 專任警察獸医調査ノ件……………大正十四年 衛第二〇七五号
- 畜犬取締規則……………大正十一年 京畿道令
- 羊毛売却ニ關スル件……………大正八年 通第一〇〇号
- 家畜伝染病予防上公務感染其ノ他ノ被寄ニ關スル件……………昭和三年 衛第八五一号
- 專任獸医務嘱託ノ昇給又ハ新規採用ニ關スル件……………昭和五年 衛第三二七号
- 檢疫委員及家畜防疫委員手当及放費支給規程……………大正十一年 府令第一三一号
- 補充費途ニ属スル經費ヲ以テ管外出張旅費支辯ニ關スル件……………昭和六年 衛第三〇〇号
- 豫備金支出ニ依ル旅費ニ關スル件……………昭和六年 衛第六四八号
- 獸医師免許及登録申請ニ關スル件……………昭和六年 衛第六〇一号

第二編 訓示、指示事項

第一章 道農業技術官會議

- 訓示……………大正元年十二月 總督 寺内正毅
- 指示事項……………同
- (一)種牡牛ノ選択ニ關スル件
- (二)種牡牛ノ配置及種付ニ關スル件
- (三)種牡牛ノ保護ニ關スル件
- (四)牝牛ノ貸付ニ關スル件
- (五)畜牛預託奨励ニ關スル件
- (六)飼料ノ供給ニ關スル件
- (七)姫牛屠殺ノ取締ニ關スル件
- (八)鷄豚飼養奨励ニ關スル件
- (九)獸疫ノ予防品ニ關スル件
- 訓示……………大正二年十二月 總督 寺内正毅
- 指示事項
- (一)種牡牛ノ種付ニ關スル注意ノ件

- (二)牛契ノ奨励ニ關スル件
- (三)畜牛飼料ノ供給ニ關スル件
  - 訓示……………大正三年十二月 総督 寺内正毅
  - 指示事項……………同
- (一)種牡牛ノ配置ニ關スル件
- (二)牛奨ヲシテ種牡牛を購入飼養セシムルコトニ關スル件
- (三)畜牛ノ濫売防止ニ關スル件
- (四)畜牛ノ生産及消耗統計ヲ明確ニスルコトニ關スル件
  - 訓示……………大正四年十二月 総督 寺内正毅
  - 指示事項……………同
- (一)畜産組合ノ設置ニ關スル件
- (二)野草刈取貯蔵奨励ニ關スル件
- (三)牛皮ノ改良製法普及ニ關スル件
  - 訓示……………大正五年十二月 総督 長谷川好道
  - 指示事項……………同
- (一)種牡牛ノ種付ニ關スル件
- (二)畜牛ノ利用増進ニ關スル件
- (三)獣疫予防ニ關スル件
- (四)畜産同業組合ノ指導ニ關スル件
  - 訓示……………大正六年十二月 総督 長谷川好道
  - 指示事項……………同
- (一)種牡牛ノ種付ニ關スル件
- (二)乾草貯蔵ニ關スル件
  - 訓示……………大正七年十二月 総督 長谷川好道
  - 指示事項……………同
- (一)畜牛ノ改良増殖ニ關スル件
- (二)種豚ノ供給ニ關スル件
- (三)養鶏ノ奨励ニ關スル件
  - 訓示……………大正九年五月 政務総監 水野鍊太郎
  - 指示事項……………同
- (一)畜牛ノ増殖ニ關スル件
- (二)飼料ノ供給ニ關スル件
- (三)綿羊ノ飼養ニ關スル件
- (四)豚鶏ノ改良普及ニ關スル件

- 訓示……………大正十年四月 政務總監 水野鍊太郎
- 訓示……………同 殖産局長 西村保吉
- 指示事項……………同
- (一)畜産組合ノ指導監督ニ關スル件
- 訓示……………大正十一年十二月 総督 齋藤實
- 訓示……………同 殖産局長 西村保吉
- 指示事項……………同
- 同
- (一)畜牛ノ飼料等ニ關スル件
- (二)豚鷄ノ飼養奨励ニ關スル件
- 訓示……………大正十三年五月 総督 齋藤實
- 訓示……………同 政務總監 下岡忠治
- 指示事項……………同
- (一)豚鷄模範部落及豚鷄生産組合ノ指導奨励ニ關スル件
- (二)乾草貯蔵及購牛契奨励監督ニ關スル件
- 訓示……………大正十四年七月 政務總監 下岡忠治
- 訓示……………同 殖産局長 池田秀雄
- 指示事項……………同
- (一)優良牝牛保護ニ關スル件
- (二)義豚奨励ニ關スル件
- 訓示……………昭和二年三月 總監 齋藤實
- 訓示……………同 殖産局長 池田秀雄
- 指示事項……………同
- (一)畜牛ノ改良増殖ニ關スル件
- (二)養豚ノ奨励ニ關スル件
- 訓示……………昭和三年三月 総督 山梨半造
- 訓示……………同 殖産局長 池田秀雄
- 指示事項……………同
- (一)自給肥料ノ増製奨励ニ關スル件
- (二)種牝牛ノ資質向上ニ關スル件
- 訓示……………昭和五年五月 総督 齋藤實
- 訓示……………同 殖産局長 松村松盛
- 指示事項……………同
- (一)購牛低利資金ニ關スル件

(二)農会ノ監督ニ關スル件

第二章 道畜産披術官會議

○訓示……………大正八年九月 殖産局長 西村保吉

○注意事項……………同 主任技師 野口次郎三

(一)畜産主任道技手ハ自ラ地方技術員ノ師表タル件

(二)地方技術員ノ効績ヲ紹介シ士氣ノ振作ニ資スル件

(三)畜産組合ノシ同ニ重ヲ置クノ件

○訓示……………大正十年二月 殖産局長代農務課長 篠原英太郎

○指示事項……………同

(一)一般執務ニ關スル件

(二)畜牛増殖ニ關スル件

(三)畜牛ノ改良ニ關スル件

(四)畜牛去勢試験ニ關スル件

(五)豚鷄ノ奨励ニ關スル件

(六)綿羊飼養ニ關スル件

(七)畜馬奨励ニ關スル件

(八)畜産組合ニ關スル件

(九)牛皮改良ニ關スル件

(十)獸疫予防ニ關スル件

○訓示……………大正十年十一月 殖産局長 西村保吉

○指京事項……………

同

(一)畜牛増殖ニ關スル件

(二)畜牛改良ニ關スル件

(三)飼料ノ供給ヲ潤澤ナラシムル件

(四)豚鷄ノ飼養奨励ニ關スル件

(五)緬羊試育ニ關スル件

(六)法規ノ制定等ニ關スル件

○訓示……………大正十一年十月 政務總監 有吉忠一

○訓示……………同 殖産局長 西村保吉

○指示事項……………

同

(一)種牡牛ノ充實及種付ニ關スル件

(二)家畜市場ニ關スル件

(三)家畜ノ利用売値増進ニ關スル件

(四)畜産組合ノ指導監督ニ關スル件

(五)緬羊飼養試験ニ關スル件

○訓示……………大正十二年七月 殖産局長 西村保吉

○訓示……………大正十三年十月 殖産局長 西村保吉

○指示事項……………

同

(一)畜産組合ノ事務ニ關スル件

(二)厩肥利用ニ關スル件

(三)畜牛肥育ニ關スル件

(四)飼料貯蔵ニ關スル件

(五)養豚養鶏ノ奨励ニ關スル件

○訓示……………大正十三年十月 殖産局長 池田秀雄

○指示事項……………

同

(一)畜産同業組合ノ目的及業務ニ關スル件

(二)畜産同農組合預算ニ關スル件

(三)厩舎ノ改造ニ關スル件

(四)種牡牛ノ能力向上ニ關スル件

(五)種牡牛ノ種付数竝ニ産犢率ニ關スル件

(六)家畜市場設備ニ關スル件

(七)養鶏ノ普奨励ニ關スル件

(八)養豚ノ普及奨励ニ關スル件

(九)畜産ト普通農事トノ聯絡提携ニ關スル件

○訓示……………昭和四年二月 殖産局長 今村武志

○指示事項……………

同

(一)予託ノ生産増進ニ關スル件

(二)牧野設定ニ關スル件

(三)家畜売買仲介ニ關スル件

(四)畜産同業組合及同聯合会ノ財務ニ關スル件

(五)畜産思想ノ普及ニ關スル件

○訓示……………昭和七年十二月 農林局長 渡邊忍



○打合事項……………  
同

第三章 道警察部獸医務囑託主任事務打合会

○訓示……………大正九年十二月 警務局長 赤池濃  
○指示注意事項……………  
同

- (一)執務上ノ連繫ニ關スル件
- (二)警察官ニ對シ獸畜衛生思想普及ニ關スル件
- (三)獸畜衛生思想普及ニ關スル件
- (四)獸疫預防及交通遮断圏域ニ關スル件
- (五)家畜市場、牛馬宿及牛医ノ取締ニ關スル件
- (六)獸畜死屍ノ慮置ニ關スル件
- (七)防疫用器具機械ノ整備ニ關スル件
- (八)屠獸取締ニ關スル件
- (九)屠畜作業補助者ニ關スル件
- (十)屠場ノ設備充實及清潔保持ニ關スル件
- (十一)斃獸死體取締ニ關スル件

○訓示……………大正十年十一月 警務局長 赤池濃  
○指示注意事項……………  
同

- (一)獸疫早期発見及伝染系統調査ニ關スル件
- (二)獸疫予防上消毒ニ關スル件
- (三)家畜市場牛馬宿牛商及牛医取締ニ關スル件
- (四)獸疫撲殺ニ關スル件
- (五)牛乳搾取所取締ニ關スル件
- (六)屠場及獸肉販売取締ニ關スル件

○訓示……………大正十三年四月 警務局長 丸山鶴吉  
○指示事項

- (一)牛ノ肺疫予防檢索ニ關スル件
- (二)交通遮断実施ニ當リ關係道ノ連絡ニ關スル件
- (三)警察官ノ指導教養ニ關スル件
- (四)獸畜衛生思想ノ普及啓發ニ關スル件
- (五)狂犬病予防ニ關スル件

- (六) 恐水病予防劑及狂犬病予防劑請求ニ關スル件
- (七) 獸疫月報々告ニ關スル件
- (八) 獸疫予防狀況報告ニ關スル件
- (九) 施設改善事項ニ關スル報告通報方ノ件
- (一〇) 屠場及屠畜ニ關スル件

國境牛疫免疫地帯構成打合会

- 訓示……………大正十五年九月 警務局長 三矢宮松
- 打合事項……………同
- 牛疫予防液応用上ノ注意
- 訓示……………昭和三年六月 警務局長 浅利三郎
- 打合事項……………同
- 訓示……………昭和五年四月 警務局長 浅利三郎
- 打合事項……………同
- 訓示……………昭和六年五月 警務局長 池田清
- 訓示……………昭和七年五月 警務局長 池田清

第四章 道知事及内務、警察部長會議

- 畜牛改良蕃殖ニ關スル件……………明治四十五年 内務部長會議
- 畜牛ノ改良増殖ニ關スル件……………明治四十五年 道長官會議
- 畜産ニ關スル件……………大正二年 内務部長會議
- 畜牛輸出ニ關スル件……………大正三年道長官會議
- 牛皮ノ改良ニ關スル件……………大正四年道長官會議
- 畜牛屠殺取締ニ關スル件
- 畜牛改良蕃殖ニ關スル件
- 平野地方ニ畜牛ヲ奨励スル件……………同
- 種牡牛ノ配置及移付ニ關スル件……………同
- 畜牛ニ關スル件……………大正五年 第一部長會議
- 畜牛改良増殖ニ關スル件……………大正五年 道長官會議
- 馬匹奨励ニ關スル件……………大正八年 第一部長會議
- 市民ニ於ケル養豚ニ關スル件……………大正九年 第三部長會議
- 牛皮乾燥取締ニ關スル件……………大正九年 第三部長會議
- 畜牛ノ改良増殖ニ關スル件……………大正九年 道知事會議
- 同 件……………大正九年 第一部長會議

- 種牛ノ充実ニ關スル件……………大正十年 道知事會議
- 家畜ノ改良増殖ニ關スル件……………大正十一年 道知事會議
- 畜産ノ奨励ニ關スル件……………大正十二年 道知事會議
- 獸疫予防ニ關スル件……………大正十二年 警察部長會議
- 牛ノ伝染性肋膜炎予防檢索ニ關スル件……………大正十三年 警察部長會議
- 畜犬狂犬病予防ニ關スル件……………同
- 牛疫予防ニ關スル件……………同
- 種牛ノ充実ニ關スル件……………大正十四年 道知事會議
- 養鶏ノ普及奨励ニ關スル件……………同
- 獸畜衛生上ニ關スル注意方ノ件……………大正十四年 警察部長會議
- 獸疫予防注射ノ励行ニ關スル件……………同
- 畜牛ノ改良増殖ニ關スル件……………大正十五年 道知事會議
- 農産物ノ販売ニ關スル件……………同
- 自給肥料ノ改善増殖ニ關スル件……………同
- 牛疫ノ豫防制遏ニ關スル件……………大正十五年 警察部長會議
- 牛ノ伝染性肋膜炎ノ予防ニ關スル件……………同
- 氣腫症ノ豫防制遏ニ關スル件……………同
- 採肥養豚ノ奨励ニ關スル件……………昭和二年 道知事會議
- 畜牛ノ改良増殖ニ關スル件……………昭和三年 道知事會議
- 專任屠畜検査員ノ増員ニ關スル件……………同
- 豚疫ノ予防制遏ニ關スル件……………昭和三年 警察部長會議三
- 農事改良低利資金ニ關スル件……………昭和三年 内務部長會議
- 畜牛ノ増殖儲奨励ニ關スル件……………昭和四年 道知事會議
- 氣腫症ノ予防ニ關スル件……………昭和四年 警察部長會議
- 無給獸医務嘱託年末慰勞金ノ支給ニ關スル件……………同
- 移出牛檢疫ニ關スル件……………昭和五年 道知事會議
- 畜牛ノ改良増殖ニ關スル件……………昭和六年 道知事會議
- 獸疫予防ニ關ルカ件……………昭和六年 警察部長會議
- 禁獵區取締ニ關スル件……………昭和六年 警察部長會議
- 馬産奨励ニ關スル件……………昭和七年 道知事會議
- 消毒方法ノ周知徹底方ニ關スル件……………昭和七年 警察部長會議
- 氣腫症予防ニ關スル件……………昭和七年 警察部長會議
- 牛皮ノ刀痕防止ニ關スル件……………昭和七年 警察部長會議
- 競馬令実施ニ關スル件……………昭和七年 警察部長會議

### 第三編 協議協定事項

#### 第一章 畜牛ノ改良増殖ニ關スル事項

- 畜牛審査方法ニ關スル……………大正二年道農業技術官會議協定 大正三年改正、大正五年追加
- 優良牛(牝、牡、犢)保存ノ方法竝其ノ選奨法ニ關スル件……………大正三年 道農業技術官會議協定
- 朝鮮牛毛色称呼一定ノ件……………大正五年 農業技術官會議協定
- 朝鮮牛カ牛疫ノ媒介者ナリトノ誤解ヲ解ク方法ニ關スル件…明治四十三年 農業技術官會議協定
- 普通農用牡牛ノ去勢実行及種牛取締ノ件……………明治四十三年 道農業技術官會議協定
- 牡牛去勢ニ關スル件……………明治四十三年 道農業技術官會議協定
- 同伴……………大正六年 道農業技術官會議協定
- 畜牛ノ特徴記載一定ノ件……………大正八年 道畜産技術官會議協定
- 畜牛移動ノ防止ニ關スル件……………大正元年 道農業技術官會議協定
- 妊牛屠殺禁止ノ件……………大正元年 道農業技術官會議協定
- 畜牛増殖ノ促進ニ關スル具体的方策ノ件…大正十一年十二月 農務課長農業技術官會同協定

#### 第二章 家畜ノ飼料ニ關スル事項

- 家畜ノ飼料ヲ豊富ナラシムル方法ニ關スル件……………大正三年 道農業技術官會議協定
- 牧草ノ栽培及貯蔵奨励ノ方法ニ關スル件…明治四十四年 道農業技術官會議協定大正元年修正
- 牧草栽培方法ニ關スル件……………大正三年 道農業技術官會議協定
- 畜牛ノ煮熟飼料ヲ廢止スルノ件……………大正六年 道農業技術官會議協定

#### 第三章 牛皮改良ニ關スル事項

- 牛皮ノ改良ニ關スル件……………明治四十四年 道農業技術官會議協定
- 鞍傷予防ニ關スル件……………大正二年 道農業技術官會議協定

#### 第四章 豚鶏ノ改良増殖ニ關スル事項

- 鶏豚ノ改良竝其飼育普及ニ關スル件……………明治四十三年十二月 道農業技術官會議協定大正九年五月修正追加
- 種豚種鶏及種卵ノ供給ニ關スル件……………大正六年 協同道農業技術官會議協定
- 種鶏種卵ノ配付及輸送ノ方法ニ關スル件……………大正三年 道農業技術官會議協定
- 鶏卵及豚毛ヲ蒐集シ其ノ販売ヲ容易ナラシムルノ件……………大正五年 道農業技術官會議協定
- 種鶏奨励種追加ニ關スル件……………大正十一年十二月 農務課長及農業技術官會同協定

- 鶏卵販売機關設置ニ關スル件……………大正十四年 道農業務課長協定
- 奨励種ノ鶏種名ヲ変更スル件……………同

第五章 牛契ニ關スル事項

- 牛契ノ組織ヲ普及セシムルノ件……………大正二年 道農業技術官會議協定
- 牛契ヲ活動セシムル方法ニ關スル件……………大正三年 道農業技術官會議協定
- 平野地方ニ於ケル最適當ナル殖牛契ノ經營方法如何ニ關スル件……………大正五年 道農業技術官會議協定

第六章 雜ノ部

- 鮮人獸醫講習會開設ノ件……………大正四年 道農業技術官會議協定
- 道種苗場成績報告事項ニ關スル件……………大正二年、三年 道農業技術官會議協定大正九年修正
- 朝鮮内ニ於ケル種子、種苗、蠶種、種畜、種禽ノ供給者ヲ互報スルノ件……………明治四三年道農業技術官會議協定
- 農業技術員指導及監督ノ統一ヲ期スルノ件……………大正六年 道農業技術官會議協定
- 各道ニ於ケル農業(蠶業、畜産、棉作等ヲ含ム)技術員會同ノ開催期日ニ關スル件……………大正九年 道農業技術官會議協定
- 緬羊ニ關スル件……………大正十一年十二月 道農務課長及農業技術官會議協定
- 作物ノ品種名ヲ一定スルノ件……………大正四年 道農業技術官會議協定
- 作物及家畜奨励種決定通報ニ關スル件……………大正四年 全北提出 大正十一年 修正協定
- 奨励スヘキ副業ノ種類及奨励ノ方法ニ關スル件……………大正十一年 道農務課長會議協定
- 病類別記載方一定ノ件……………大正十三年 道畜産技術官會同協定
- 畜牛統計ノ正確ヲ期スル件……………大正十四年 道農務課長會議協定
- 堆厩肥生産奨励事務ニ關スル件……………昭和二年 道農務課長會議協定

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
육류	소
우유 및 유제품	우유

이 책 중에서 음식과 관련한 부분은 제7장 도축 및 식육 위생에 관한 사항과 제8장 우유, 유제품에 관한 사항이다.

## 1. 도축 및 식육 위생에 관한 사항

7장에서는 가축 도축장의 위생에 관해서 규칙을 마련하고 있고, 건축신청시의 절차와 제출서류를 규정하면서, 위생에 관련시켜서 건물의 설계(장소, 도실, 검사실, 오수저장시설, 시설 장비의 구비, 급수, 폐수 등)나 자재로부터 오수의 관리, 검사 기준 등을 규정하고 있다.

다음에 원본 제7장의 일부를 게재한다.

### 第七章 屠畜及食肉衛生ニ關スル事項

#### ●屠牛屠殺制限ノ件(明治四十四年六月衛發第二六一号)

従来朝鮮ニ於テ孕年屠殺ノ制限ナク為ニ生産物中主要トシテ目セラルル畜牛ノ繁殖ニ及ホス影響頗ル大ナルモノ可有之思料セラレ候就デハ自今屠殺ノ場合ニ牛ト認ムルモノハ屠殺セサル様諭シ嚴重御取締相成度依命此段及通牒候也

#### ●屠場規則(大正八年十一月府令第一八四号)

##### 屠場規則

第一條 本令ニ於テ屠場ト稀スルハ食用ニ供スル目的的ヲ以テ獸畜ヲ屠殺スル場屋ヲ謂フ本令ニ於テ獸畜ト稱スルハ牛馬驢騾及豚ヲ謂フ

第二條 屠場ヲ經營セムトスル者ハ屠場ノ位置、敷地ノ坪數、建物坪數構造設備ヲ示シタ書類及図面並屠場附近ノ見取図ヲ具シ道知事ニ願出テ許可ヲ受クヘシ

屠場經營ノ許可ヲ出願スル者建物ノ新築、増築、改築又ハ大修繕ヲ為シタル後屠場ノ用ニ供セムトスル場合ニ於テハ願書ニ工事ノ著手及竣工期限ヲ記シ且構造仕様書及工費予算書ヲ添附スヘシ

前二項ノ規定ハ屠場ノ位置ヲ變更セムトスル場合昌之ヲ準用ス

第三條 屠場ノ増築、改築又ハ大修繕ヲ為サムトスルトキハ願書ニ工事ノ著手及竣工期限ヲ記シ且構造仕様書及工費予算書ヲ添附シ道知事ニ願出テ許可ヲ受クヘシ

第四條 屠場ノ位置ハ獸畜ノ牽入及給水排水ニ便ニシテ衛生上又ハ風教上支障ナキ地タルヲ要ス

第五條 屠場ニハ繫留所、生體檢査所、屠室、檢査室、汚水溜、汚物溜ヲ設ケ其ノ構造及設備ハ左ノ各号ニ依ルヘシ

一 繫留新ノ地盤ハ石、煉瓦、「コンクリート」又ハ厚板ヲ以テ築造シ汚水溝ヲ設ケ且牛馬ニ付テハ一頭毎ニ區劃ヲ為スコト

二 生體檢査所ノ地盤ハ石、煉瓦、「コンクリート」又ハ厚板ヲ以テ築造シ獸體保定ニ必要ナル設備ヲ為スコト

三 屠室ハ屠殺解体室、内臟取扱室及外皮取扱室ニ區劃スルコト

屠室ノ地盤ハ石、「コンクリート」其ノ他不滲透質ノ材料ヲ以テ築造シ其ノ内壁ハ金屬、石又ハ板ノ類ヲ以テ腰張ヲ為シ淨水排泄溝ヲ設ケ且屠肉懸吊器及内臟檢査臺ヲ備フルコト

屠室ノ周辺ニハ外部ヨリ見透シ得サル様設備ヲ為スコト

四 檢査室ニ檢査ニ必要ナル器具藥品ヲ備へ且檢査員詰所ヲ附設スルコト

五 汚水溜、汚物溜ハ屠室ヨリ適當ノ距離ヲ有シ不滲透質ノ材料ヲ以テ築造シ且雨水ヲ防ク装置ヲ為スコト道知事ハ土地ノ狀況ニ依リ前項ノ規定ニ拘ラス屠場ノ設置ヲ許可スルコトヲ得

第六條 新築、改築、又ハ大修繕ヲ為シタル建物ハ警察署長ノ檢査ヲ受ケ其ノ認可ヲ受クルニ非サレ之ヲ屠場トシテ使用スルコトヲ得ス

第七條 屠場ノ經營ハ相續ニ依リ之ヲ承繼スルコトヲ得此ノ場合ニ於テハ相續人ヨリ遲滯ナク之ヲ道知事ニ届出ツヘシ

第八條 左ノ場合ニ於テハ五日內ニ警察署ニ届出ツヘシ但シ第二号ノ場合ニ在リテハ戸主又ハ家族ヨリ其ノ手續ヲ為スヘシ

- 一 屠場經營ヲ開始シ、廢止シ又ハ休業シタルトキ
- 二 屠場經營者死亡シ又ハ所在不明トナリタルトキ
- 三 屠場經營者ノ本籍住所又ハ氏名ニ異動ヲ生シタルトキ

第九條 衛生上危害ヲ生シ其ノ他公益ヲ害スル虞アリト認ムルトキハ道知事ハ屠場ノ許可ヲ取消シ又ハ其ノ位置ノ變更若ハ使用ノ停止ヲ命スルコトヲ得

道知事ハ必要アリト認ムルトキハ屠場設備ノ變更ヲ命スルコトヲ得

第十條 食用ノ目的ヲ以テスル牛、馬、鹽及騾ノ屠殺解体ハ屠場以外ニ於テ之ヲ為スコトヲ得ス道知事ノ指定シタル地域內ニ於ケル豚ノ屠殺解体ニ付モ亦同シ

前項ノ規定ハ左ノ場合ニハ之ヲ適用セス

一 不慮ノ災害ニ因リ負傷シ若ハ救フヘカラサル状態ニ陥リ又ハ難産、産褥麻痺若ハ急性鼓脹等ニ因リ切迫屠殺ヲ必要トスルトキ

二 遠洋航路又ハ近海航路ヲ航行スル船舶內ニ於テ船員船客ノ食用ニ供スル為獸畜ヲ屠殺解体スルトキ

三 前各号ノ外土地ノ狀況ニ依リ警察署長ノ認可アリタルトキ

前項第一号ニ依リ屠殺シタルトキハ獸畜ノ種類、年齢、屠殺ノ事由、場所及日時ヲ具シ直ニ警察署又ハ警察官

駐在所ニ届出ツヘシ此ノ場合ニ於テ屠肉ヲ食用ニ供セムトスルトキハ屠場以外ニ於テ解体スルコトヲ得ス

第十一條 屠殺解体料ハ道知事ノ認可ヲ受ケ之ヲ定ムヘシ之ヲ變更セムトスルトキ亦同シ

第十二條 屠場經營者ハ定額以外ノ料金ヲ受ケ又ハ正當ノ事由ナクシテ屠殺解体ノ請求ヲ拒ムコトヲ得ス

第十三條 屠場ハ獸畜ノ屠殺解体ノ外他目的ニ使用スルコトヲ得ス但シ道知事ノ認可ヲ受ケタル場合ハ此ノ限ニ在ラス

第十四條 屠場ニ於テハ屠畜検査員ノ検査ヲ經サル教育ヲ屠殺解体スルコトヲ得ス

屠肉、内臟其ノ他食用ニ供スル部分ハ屠畜検査員ノ検査ヲ經ルニ非サレハ屠場外ニ搬出スルコトヲ得ス

第十五條 屠殺解体ヲ終リタルトキハ屠畜検査員ハ屠肉、内臟其ノ他食用ニ供スヘキ部分ニ檢印ヲ為スヘシ

第十六條 屠場ハ常ニ清潔ヲ保持シ屠室其ノ他ノ場所及業務上使用スル器具ハ屠殺終了後之ヲ洗淨シ汚物及汚水ハ屠畜検査員ノ指示ニ徒ヒ之ヲ虚置スヘル

第十七條 屠場經常者ハ結核、癩、微毒又ハ伝染性皮膚病アル者ヲシテ獸畜ノ屠殺解体ニ徒事セシムルコトヲ得ス

屠場經營者前項ノ疾病ニ罹レルトキハ屠畜ノ屠殺解体ニ從事スルコトヲ得ス

警察署長ニ於テ必要ト認ムルトキハ屠畜従業員ニ封シ健康診断ヲ行フコトヲ得

第十八條 道知事ハ食用ニ供スヘカラスト認メタル屠肉、内臟其ノ他ノ部分ニ關シ明治三十三年法律第十五号第一條ノ處分ヲ為スコトヲ得

第十九條 屠場經營者ハ第一号様式ノ屠畜臺帳ヲ備ヘ第二号様式ニ依リ毎月五日迄ニ前月中ノ屠畜表ヲ調製シ警察署ニ届出ツヘシ

第二十條 本令ニ依リ道知事ニ差出スヘキ書類ハ警察署ヲ經由スヘシ

第二十一條 第二條、第三條、第十條第一項、第十四條ノ規定ニ違反シタル者又ハ第九條ノ命令ニ反シタル者ハ二百円以下ノ罰金ニ処ス

第二十二條 第六條乃至第八條、第十條第三項、第十一條乃至第十三條、第十七條第一項、第二項、第十九條ノ規定ニ違反シ又ハ第十六條ノ命令ヲ履行セサル者(五十円以下ノ罰金拘留又ハ科料ニ処ス

第二十三條 第十一條及前二條ノ規定ハ屠場カ公共団体ノ經營ニ係ル場合ニ之ヲ適用セス

## 2. 우유, 유제품에 관한 사항

8장에서는 우유 및 유제품의 제조와 판매에 관한 설명을 하고 있다. 그 일련의 생산 공정에서 규격을 마련하고 있는데, 예로 소를 키우는 건물이나 소 운동자, 착취소, 우유 취급실 등의 시설, 그리고 주변민가와와의 거리, 제품의 규격, 관리상태, 용기, 취급자의 위생상태 등의 규격을 마련하고 있다.

다음에 원본 제8장의 일부를 게재한다.

### 第八章 牛乳、乳製品ニ關スル事項

●牛乳營業取締規則(明治四十四年五月府令第七号)(改正沿革)大正一四年九月府令第七号

第一條 本則ニ於テ牛乳ト稱スルハ販売ノ用ニ供スル全乳及脱脂乳ヲ謂ヒ乳製品ト稱スルハ販売ノ用ニ供スル煉乳及粉乳ヲ謂ヒ牛乳營業者ト稱スルハ牛乳ノ搾取、乳製品ノ製造又ハ牛乳、乳製品ノ買捌若ハ請買ヲ業ト為ス者ヲ謂ヒ營業場ト稱スルハ牛舎、牛乳取扱室(牛乳搾取場及置場ヲ含ム)運動場並其ノ附属建物及乳製品製造場、乳製品陳列場、貯蔵其ノ他營業ノ用品ニ供スル建物若ハ場所ヲ謂フ

第二條 牛乳ノ比重ハ摂氏十五度ニ於テ全乳ニ在リテハ1.028乃至1.034トシ、脱脂乳ニ在リテハ1.03乃至1.038トス

牛乳ノ脂肪量ハ全乳ニ在リテハ百分中2.7分以上、脱脂乳ニ在リテハ百分中0.5分以上トス

第三條 煉乳ハ水分ヲ除ク外全乳ノ諸成分ノ三倍以上ヲ含有スルモノトス

煉乳中ニ混和子スル白糖量ハ乳糖ヲ合算シテ百分中55.0分以上トス

第四條 牛乳ノ搾取又ハ乳製品製造營業ヲ為サムトスル者ハ左ノ事項ヲ具シ道知事野ニ願出テ其ノ許可ヲ受クヘシ 其ノ事項ヲ変更シ又ハ建築物ノ増築、改築若ハ修繕ヲ為サムトスルトキ亦同シ

一 營業者及管理人ノ本籍、現住所、姓名、生年月日、法人ニ在リテハ其ノ所在地、名称並代表者ノ本籍、現住所、姓名、生年月日

二 敷地ノ総坪数及附近ノ見取図

三 敷地ヲ距ル三十間以内ニ人家アルトキハ其ノ家主ノ承諾書但シ承諾ヲ得ルトキハ其ノ事由

四 建築物ノ設計、仕様書及断面

五 搾取所、牛舎其ノ他附属建物ノ各距離及乳牛運動場ノ位置並坪数

六 乳牛種牛及特牛ノ飼養定数若ハ予定数

七 營業ノ種類及製造品ノ種類並其ノ製造方法

八 建築物ノ落成期日

第五條 牛乳ノ取引販売營業ヲ為サムトスル者ハ道知事ニ届出ツヘシ營業者ニシテ別ニ販売店ヲ設ケムトスルトキ亦同シ

第六條 建築物ノ新築、増築、改築又ハ修繕落成シタルトキハ道知事ニ届出テ其ノ認可ヲ受クルニ非サレハ其ノ建築物ヲ使用スルコトヲ得ス

第七條 牛乳搾取所ノ位置及構造ハ左ノ制限ニ從フヘシ但シ道知事ハ土地ノ狀況ニ依リ之ニ徒ハシメサルコトヲ得



- 一 人家稠密ノ場所ヨリ少クトモ百二十間以上ヲ隔ツヘキコト
  - 二 鉄道、兵營、官衛、飲料河泉、社寺、廟宇、学校、公園、病院、化製所、製革所、火葬場、墓地、汚物處分場、屠場ヨリ少クトモ六十間以上タルコト
  - 三 飼畜場ノ周圍ニ高サ六尺以上ノ牆壁又ハ柵欄ヲ設クルコト
  - 四 牛舎ノ高サハ地盤ヨリノ軒桁マテ九尺以上トシ相当ノ換氣窓ヲ設クルコト
  - 五 牛房ハ一頭毎ニ幅五尺以上奥行八尺以上ニ区劃シ前方ニ四尺以上後方ニ二尺以上ノ予地ヲ存スルコト但シ牛房ヲ二列ニ設クルトキハ其ノ前方ハ雙方ヲ通シテ六尺以上ノ予地ヲ存スルコト
  - 六 牛房ノ地盤ハ不滲透質ノ材料ヲ以テ築造シ其ノ表面ニハ厚板ヲ張り若ハ之ヲ敷キ適當ノ勾配ヲ付スルコト  
但シ不滲透質材料ノ品質ニ依リテハ厚板ヲ省クコトヲ得
  - 七 牛房及搾取所ノ内面周壁ハ地盤ヨリ四尺以上煉瓦ヲ以テ築造スルカ又ハ厚板ヲ以テ腰張ヲ設クルコト
  - 八 牛房ニ沿フテ尿樋ヲ設ケ牛舎外ノ尿溜ニ排出セシムル装置ヲ為スコト
  - 九 尿樋及尿溜ハ不滲透質ノ材料ヲ以テ構造シ尿溜ニハ適當ノ覆蓋ヲ設クルコト
  - 十 糞溜及不潔物溜ハ不滲透ノ材料ヲ以テ構造シ適當ノ雨覆ヲ設クルコト
  - 十一 産室及種牛室ハ各別室トシ牛房ニ準シ築造スルコト
  - 十二 牛乳取扱室ハ特ニ清潔保持ニ便ナル構造ト為スコト
  - 十三 牛乳置場ハ日光ノ直射セサル位置ヲ選ミ牛房其ノ他ノ部分ト区割シ室内ハ洒掃換氣ニ便ナル構造ト為スコト  
十四 牛乳取扱室及牛乳置場ノ周圍ハ「カンレイ紗」其ノ他適當ノ材料ヲ以テ防蠅装置ヲ為シ且捕蠅器ヲ備フルコト
  - 十五 飼養調理場ハ牛房其ノ他ノ部分ト区割シ洒掃ニ便ナル構造ト為スコト  
十六 隔離室ハ他ノ建物ヨリ少クトモ十間ヲ隔テ牛房ニ準シ特ニ消毒ニ便ナル構造ト為スコト
  - 十七 運動場ハ乳牛一頭ニ付五坪以上トシ堅牢ナル柵欄ヲ設ケ適當ナル排水溝ヲ設クルコト  
十八 冬季ニ在リテハ牛房ニ適當ナル防寒ノ設備ヲ為スコト
- 第八條 乳牛カ左ノ各号ノ一ニ該当スル場合ニ於テハ販売又ハ飲用ノ目的ヲ以テ牛乳ヲ搾取スルコトヲ得ス
- 一 乳牛カ牛疫、炭痕、伝染性胸膜肺炎、流行性驚口瘡、狂犬病、結核、痘瘡黄膽痘瘡黄膽、「アクチノミゴーゼ」、氣腫痕、赤痢、乳腺病、膿毒症、尿毒症、敗血症、中毒、亞布答、腐敗性子宮炎其ノ他熱性諸病ニ罹レルトキ
  - 二 分娩後七日ヲ経サルトキ
- 三 獣疫發生地ヨリ牽入レタル牛ニシテ十日ヲ経サルトキ
  - 四 牛乳中ニ移行スヘキ毒藥劇藥服用中ナルトキ
- 前項各号ノ外当該官吏又ハ衛生技術員ハ必要アリト認ムルトキハ搾乳停止ヲ命スルコトヲ得
- 第九條 牛乳營業者ハ牛乳又ハ乳製品ノ為衛生上有害ノ材料ヲ以テ製シタル容器量器ヲ用ウルコトヲ得ス  
牛乳營業者ノ營業上使用スル器具、機械ハ汽熱若ハ煮沸消毒ニ適スル材料ヲ以テ製シタルモノニ限ル
- 第十條 牛乳營業者ハ左ノ牛乳ヲ販売シ又ハ販売ノ目的ヲ以テ運搬若ハ貯蔵スルコトヲ得ス
- 一 變敗シタルモノ
  - 二 粘稠ナルモノ又ハ異常ノ臭、色若ハ味アルモノ

三 他物ヲ混合シタルモノ

四 第八條ノ牛ヨリ搾取シタルモノ

五 第二條ノ規定ニ抱適合セサルモノ

第十一條 牛乳營業者ハ前條第一号乃至第四号ノ牛乳ヲ乳製品ノ原料ト為スコトヲ得ス

第十二條 牛乳營業者ハ左ノ乳製品ヲ販売ノ目的ヲ以テ陳列若ハ貯藏スルコトヲ得ス

一 變敗シタルモノ

二 有害的他物ヲ混合シタルモノ

三 有害ノ容器ヲ用キルモノ

四 第十條第一号乃至第四号ノ牛乳ヲ原料ト為シタルモノ

五 第三條ノ規定ニ適合セサル煉乳

第十三條 營業者ハ牛乳、乳牛用ニ充ツヘキ種牛、犢牛ノ外飼養スルコトヲ得ス

乳牛、種牛及犢牛ニハ毎日適當ノ運動ヲ為サシメ且其ノ体ヲ拭淨スヘシ

第十四條 搾取者ハ衣服及身体特ニ手ヲ清潔ニ白地ノ筒袖及胸掛ヲ用キ搾取ノ際ハ乳牛ノ乳房及其ノ周辺ヲ微温湯ヲ以テ洗淨シ牛乳ニ汚物ノ混入セサル様取扱フヘシ

牛乳營業者ニ於テ其ノ家族、同居人、雇人其ノ他ノ者ヲシテ牛乳、乳製品又ハ其ノ器具、機械ノ取扱ヲ為サシムルトキハ第十八條ニ關スル醫師ノ證明書を添ヘ五日內ニ其ノ姓名ヲ所轄警察署ニ届出ツヘシ其ノ異動セルトキ亦同シ

第十五條 乳製品ノ容器ニハ製造者ノ住所、氏名、製造場所及製造年月日其ノ内地製又ハ外国製ニ係ルモノハ取引人ノ住所、氏名ヲ標記スヘシ

第十六條 牛乳ノ容器ニ適當ナル覆栓ヲ為シ全乳又ハ脱脂乳タルコトヲ明記スヘシ

全乳ト明記シタル容器ニ脱脂乳ヲ、脱脂乳ト明記シタル容器ニ全乳ヲ容ルルコトヲ得스

第十七條 牛乳營業者ハ營業場及營業上使用スル器具、機械ヲ常ニ清潔ニスヘシ

第十八條 牛乳營業者ハ結核、癩病、微毒其ノ他伝染性疾病ニ罹レル者又ハ剥皮、化製、製革ニ従事スル者ヲシテ牛乳、乳製品若ハ其ノ容器、量器ノ取扱ヲ為サシメ又ハ營業場ニ立入ラシムルコトヲ得스

牛乳營業者ニシテ前記ノ疾病ニ罹リタルモノ亦同シ

第十九條 牛乳營業者ハ飼養ノ乳牛疾病ニ罹リタルトキハ獸医ノ診斷書ヲ添ヘ速カニ所轄警察署ニ届出ツヘシ

第二十條 牛乳營業者ハ伝染性ノ疾病ニ罹レル牛ハ隔離ヲ行ヒ直ニ當該官吏又ハ衛生技術員ニ届出ツヘシ但シ獸疫ニ罹レル牛ニ關シテハ隔離ヲ嚴重ニシ人畜ノ交通ヲ遮断シ速カニ當該官吏若ハ衛生技術員ノ指揮ヲ受クヘシ

第二十一條 病牛ヲ營業場外ニ移サムトスルトキハ當該官吏ノ承認ヲ受クヘシ

第二十二條 牛乳搾取營業者ハ別記様式ノ牛籍簿ヲ調製シ各事項ヲ相当欄ニ記入スヘシ但シ新調ノ帳簿ニハ所轄警察官署ノ檢印ヲ受クヘシ

各牛房ニハ牛籍簿ニ符合スル名札ヲ掲クヘシ

第二十三條 飼牛ニ増減アル場合ハ左ノ事項ヲ記シ三日內ニ道知事ニ届出ツヘシ

一 牛籍番号、用途、種類、産地、毛色、年齢及特徴

二 売買、讓與又ハ交換ノ場合ニ於テハ其ノ年月日及相手方ノ住所、氏名

三 斃死ノ場合ニ於テハ其ノ年月日及病名斃死又ハ新ニ牽入ルル牛ニ付テハ獸医ノ診斷書ヲ添付スヘシ

第二十四條 牛乳配達人ニハ左記様式ノ票札ヲ携帯セシムヘシ

第二十五條 牛乳營業者ハ左記第一号乃至第三号ノ事軍ハ其ノ事實ノ生シタル日ヨリ十日內ニ第四号ノ事項ハ每一月間ノ事實ヲ翌月五日迄ニ第五号及第六号ノ事項ハ一年間ノ事實ヲ翌年一月末日迄ニ道知事ニ届出ツヘシ但シ營業者ノ死亡ノ場合ハ相続人又ハ戶籍法若ハ戶籍法ノ義務者ヨリ之ヲ為スヘシ

- 一 廢業
- 二 營業者、代表者又ハ管理人ノ死亡、失踪
- 三 營業者、代表者又ハ管理人ノ本籍、任所、氏名ノ異動
- 四 牛乳ノ搾取高及放売高
- 五 乳製品ノ種類竝其ノ製造高販売高
- 六 内地製又ハ外国製乳現品ノ種類及取引高

第二十六條 牛乳營業ノ讓渡アリタルトキハ讓渡人、讓受人雙方連署シ五日內ニ道知事ニ届出テ其ノ認可ヲ受クヘシ

牛乳營業ノ相続アリタルトキハ相続人ヨリ届出ヲ其ノ認可ヲ受クヘシ

第二十七條 本則ニ依ル願、届ハ營業者無能力者ナルトキハ其ノ管理人ヨリ之ヲ差出スヘシ

第二十八條 道知事ハ当該官吏又ハ衛生技術員ヲシテ牛ノ檢診、營業者、從業者營業場所及器具機械ノ檢査ヲ盛サシムルコトアルヘシ

前項ノ檢査ハ必要ト認ムルトキハ期限ヲ定メ牛乳ノ搾取ヲ停止シ又ハ營業場及器具機械ノ清潔方法ノ施行ヲ命スルコトヲ得

第二十九條 牛乳營業者左ノ各号ノ一ニ該当スルトキハ道知事ハ營業ノ許可ヲ取消シ又ハ牛乳營業場ノ移轉ヲ命シ若ハ牛乳ノ搾取乳製品ノ製造ヲ停止スルコトアルヘシ

一 正当ノ事由ナクシテ落成期日ヲ經過シ竣工ノ見込ナシト認メタルトキ

二 公益ニ害アリト認メタルトキ

三 營業場ノ清潔方法施行ヲ命セラレ正当ノ事由ナクシテ之ニ応セサルトキ

第三十條 道知事ハ本則第九條ノ容器、器具、機械ヲ用キタル牛乳、乳製品第十億各号ノ牛乳第十二條各班ノ乳製品其ノ他事則ニ違反シタル營業者ニ關シテハ其ノ製造、搾取、販売、讓與若ハ使用ヲ禁止シ又ハ其ノ營業ヲ禁止若ハ停止スルコトアルヘシ

營業組合ニシテ不都合ノ行為アリト認ムルトキハ其ノ解散ヲ命スルコトアルヘシ

第一項ノ場合ニ於テハ物品ノ所有者若ハ所持者ヲシテ物品ヲ廢棄セシメ又ハ直接ニ廢棄シ其ノ他必要ノ虚分ヲ為スコトアルヘシ但シ所有者若ハ所持者ニ於テ衛生上危害ヲ生スル虞ナキ方法ニ依リ之ヲ配置セム請フトキハ之ヲ許可スルコトアルヘシ

第三十一條 牛乳營業者ニ於テ營業組合ヲ設ケムトスルトキハ取締人ヲ定メ道知事ニ届出テ認可ヲ受クヘシ異動アルトキ亦同シ

第三十二條 營業組合ニ於テ組合契約ヲ設ケムトスキハ前條ノ例ニ依リ道知事ニ届出テ認可ヲ受クヘシ

第三十三條 本則ニ依リ道知事ニ差出スヘキ書類ハ所轄警察署ヲ經由スヘシ

第三十四條 左ノ各号ノ一ニ該当スル者ハ五十円以下ノ罰金以下ニ處ス

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교 바이오산업학부), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の特有産たる畜牛の奨励及之が利用工業(조선의 특유산인 축우의 장래 및 이용공업)

**【정의】**

이 글은 1977년 발행의 조선휘보(4월호)에 수록되어 있는 우노 사부로(宇野三郎)의 논고이다.

조선은 양질의 축우를 많이 생산하고 있음에도 불구하고 그 이용법은 충분히 연구되지 않았었다. 새로운 이용법을 연구하는 것으로, 조선반도에 부를 가지고 올 수 있다고 여겨지기 때문에 그 연구가 필요하다고 설명하고 있다. 글의 내용은 축우의 증식 장려, 피혁 이용, 원피의 제조법 개량, 뼈와 소고기 지방 등의 폐물의 이용 제한 등을 담고 있다.

제 2차 세계대전이 촉발되어 화학공업의 기반을 굳건하게 해야 할 필요성이 생겼다. 그리하여 관민일체가 되어 과학, 경제 연구, 산업상의 신 계획을 만드는 것으로, 반도에 부를 가지고 올 노력을 하지 않으면 안된다고 주장하고 있다.

**【음식관련정의】**

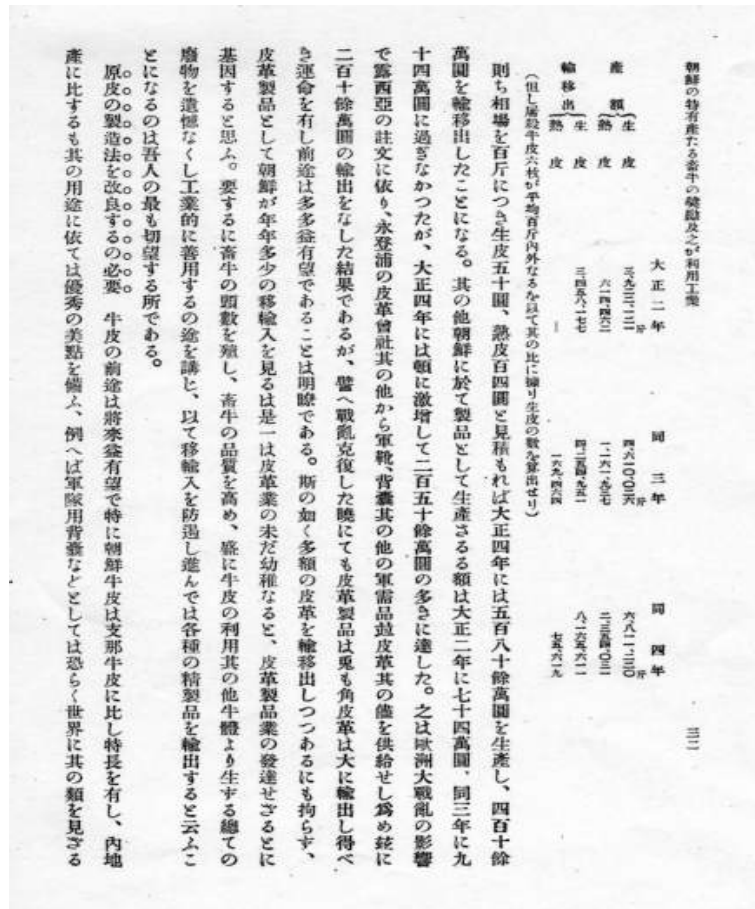
이 책은 전반적으로 축우에 관한 연구 내용을 서술한 것으로 축우의 증식 잘려 등에서 소에 관한 설명이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명 : 朝鮮の特有産たる畜牛の奨励及之が利用工業(조선의 특유산인 축우의 장래 및 이용공업)
저자 : 宇野三郎(中央試験所技師)(우야삼랑(중앙시험소기사))
발행사항 : 朝鮮彙報[大正六年]所収、朝鮮總督府、大正6年[1917年] , 30 - 36頁(조선휘보[대정6년]소수, 조선총독부, 대정6년[1917년] , 30 - 36월)
소장처 : 一橋大学図書館(일교대학도서관)

주목해야 할 조선축우계의 현상

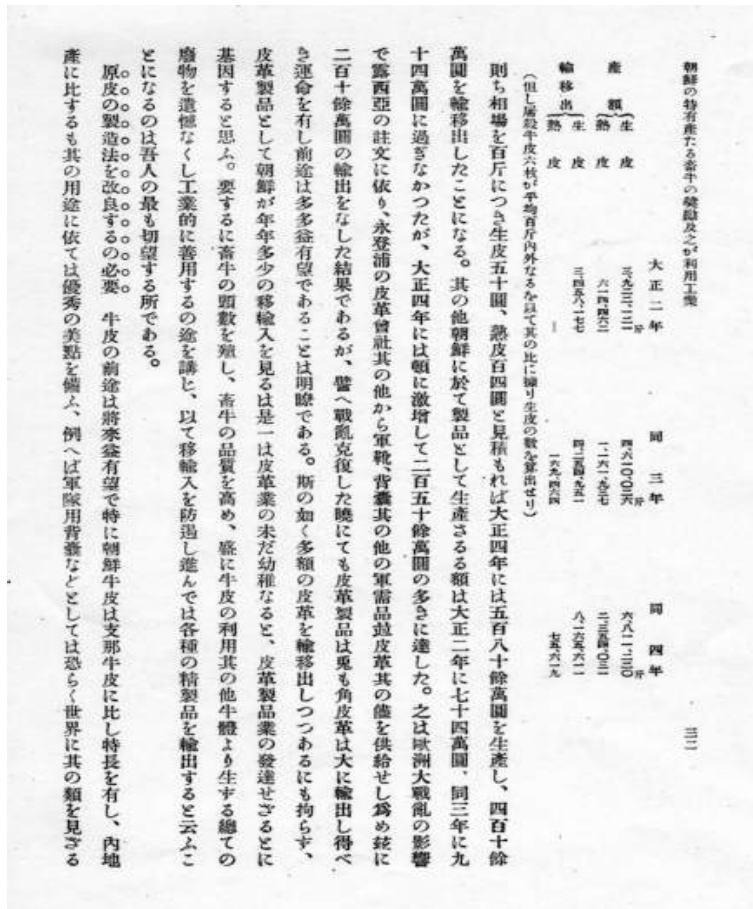
1913년 이후의 조선의 축우의 현재수, 도살수, 수출수는 합방 때에 비해 거의 배로 증가하고 있다.



(그림1)

피혁의 총 가격도 막대하다

축우의 날가죽, 속피의 생산, 수출액으로 보아도 조선의 피혁제품이 전도유망하다는 것은 분명하다. 축우의 마릿수를 늘리고 품질을 향상시켜 피혁제품뿐만 아니라 소 원래의 제품을 수출하게 되길 바란다고 말하고 있다.



(그림2)

【참고문헌】

없음

【집필자】

守屋壘記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학)), 김은지(호서대학교)

## 【자료명】

朝鮮總督府專賣局第一年報 大正十年度(조선총독부 부매국 제일년보 대정십년도)

## 【정의】

본서적은 1921년도의 조선총독부전매국의 연보이다. 전매품은 담배, 천일염, 인삼, 아편에 대해 수확과 생산상황, 수출입양 등에 대해 기록하고 있다.

조선에서 원래 생산되고 있던 전오염(煎熬鹽)은 생산비용이 늘어났기 때문에 1902년, 1903년부터 중국에서 천일염을 수입했다. 그 후 1907년 정부는 경상북도 용호에서 재래소금의 개선을 시도하고, 또한 경기도 주안에서 천일염을 시험적으로 제조하였다. 그 결과 양질의 천일염이 생산할 수 있게 되고 이후에는 계획적으로 염전을 정비하고 생산량을 늘려 왔다.

인삼 중에 정부 독점에 속하는 것은 홍삼이었다. 경기도 개성군 등 양질의 인삼이 나는 지역을 인삼경작구역으로 지정하고, 거기에서 수확된 수삼을 정부에 수납하였다. 홍삼의 주된 수출국은 중국, 일본, 삼(태국) 등이었다.

## 【음식관련정의】

이 책에서는 담배, 소금, 인삼 및 홍삼, 아편의 수출입 등의 판매와 관련된 내용을 담고 있다. 그 중에서도 소금과 인삼 및 홍삼에 대한 이출입과 경작 등에 대한 내용이 있다.

## 【서지】

자료명 : 朝鮮總督府專賣局第一年報 大正十年度(조선총독부 부매국 제일년보 대정십년도)

저자 : 朝鮮總督府專賣局(조선총독부전매국)

발행사항 : 朝鮮總督府專賣局(조선총독부전매국)

형태사항 : 1冊(책), 大正12年[1921年](대정12년[1921년])

소장처 : 一橋大學經濟研究所日本經濟統計文獻センター(일교대학경제연구소일본경제통계문헌중앙)

## 【목차와 구성】

이 글은 총 4편으로 구성되어 있으며, 담배, 소금, 인삼 및 홍삼, 아편 네 가지의 수량, 수납, 이출입, 경작 등에 대해 조사하여 기록한 내용으로 구성되어 있다.

## 第一編 煙草(담배)

## 第一章 煙草專賣(담배 독점)

## 第一節 煙草專賣令發布(담배 전매령 공포)

## 第二節 專賣官署設置(전매 관서 설치)

第三節 煙草製造用土地、建物、器具機械、原料材料ノ徵収(담배 제조용 토지, 건물, 기구, 기계, 원료 물자의 징수)

第四節 交付金ノ交付(교부금의 교부)

第二章 葉煙草(잎담배)

第一節 煙草耕作(담배 경작)

第二節 煙草植付檢査(담배 식부 검사)

第三節 煙草収量調査(담배 수량 조사)

第四節 煙草草収納(담배잎 수납)

第五節 煙草耕作組合(담배 경작 조합)

第六節 葉煙草輸移出入(담배잎 이출입)

第七節 葉煙草回送(담배잎 회송)

第三章 製造煙草(제조 담배)

第一節 專売実施前煙草製造ノ沿革(특허 실시 전에 담배 제조의 연혁)

第二節 專売実施後ノ煙草製造(특허 실시 후의 담배 제조)

第三節 煙草輸移入(담배 수출 이입)

第四節 煙草回送(담배 회송)

第五節 製造煙草販売(제조 담배 판매)

第六節 葉煙草販売(잎담배 판매)

第四章 煙草專売取締(담배 전매 단속)

第二編 塩

第一章 官塩製造(공식 소금 제조)

第二章 官塩販売(관 소금 판매)

第三章 在來煎熬塩及再製塩(재래전오염과 제제염)

第四章 塩輸移出入(소금 출입)

第三編 人參(인삼)

第一章 人參ノ耕作(인삼의 경작)

第二章 水參収納及紅參製造(인삼 수납 및 홍삼 제조)

第三章 紅參拂下(홍삼 불하)

第四章 人參輸移出入(인삼 수이출입)

第五章 紅參專売令取締(홍삼 전매령 단속)

第四編 阿片(아편)

第一章 罌粟ノ栽培(양귀비의 재배)



第二章 阿片ノ収納及分析(아편의 수납 및 분석)

第三章 収納阿片ノ賣下(수납 아편의 매하)

第五編 會計(회계)

第六編 雜(잡)

【음식관련내용】

없음

【참고문헌】

없음

【집필자】

守屋亜記子(모리야 아끼히코)(女子栄養大学(여자영양대학))

**【자료명】**

朝鮮水産養殖業の將來(조선수산양식업의 장래)

**【정의】**

이 책은 조선의 기후나 소지를 조사하여, 조선은 양식업에 적합하나 아직 활용하지 못하고 있는 현상을 설명하고, 앞으로 그 특성에 맞게 적당한 시설을 갖추고 양식업을 함으로 인해서 수확량은 현재의 수백 배에 이를 수 있다고 설명하고 있다. 조선은 양식을 하는데 있어 여러 면에서 좋은 조건을 갖추고 있으며 미래가 있다고 설명하였다. 해당업자와 기업이 양식업을 할 수 있도록 자료를 제공하고 격려하는 목적으로 편찬된 것이다. 조선 수산 양식업의 미래 이 책은 1책 28페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책에서 음식과 관련된 내용으로는 양식에 적합한 종류, 양식물의 판로, 결론 등에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮水産養殖業の將來(조선수산양식업의 장래)  
저자: 朝鮮總督府殖産局 [編](조선총독부식산국 [편])  
발행사항: 京城, 朝鮮總督府殖産局, 大正12[1923](경성, 조선총독부식산국, 대정12[1923])  
형태사항: 1, 4, 28p., 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝84  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 크게는 서언, 양식업상으로 본 조선의 풍토 및 그 밖의 요소, 결론의 3장으로 구성되어 있다.

양식업상으로 본 조선의 풍토 및 그 밖의 요소의 내용으로는 기후[기온, 강수량, 증발량, 서리, 강하결빙기간], 이용지[간석지, 호수지, 댐 및 항구, 얇은 바다, 논], 양식에 적합한 종류[간석지양식 또는 번식에 알맞은 것, 호지 또는 제언 등의 담수양식 및 번식에 알맞은 것, 천해양식 또는 번식에 알맞은 것, 해면방송에 알맞은 것, 인조지에 있어서의 집약적 양식에 알맞은 것], 용수[수량<지표수, 지하수, 수질>], 사료[천연사료, 인공사료], 번식물의 판로가 있다.

目次(목차)

一、緒言(서언)

二、養殖業上より見た朝鮮の風土およびその他の要素(양식업에서 본 조선의 풍토 및 기타 요

소)

(一)氣候(기후)

- イ、気温(기온)
- ロ、降水量(강수량)
- ハ、蒸発量(증발량)
- ニ、霜(서리)
- ホ、河川結氷時期(하천 결빙시기)

(二)利用地(이용지)

- イ、干潟地(간척지)
- ロ、湖池(호수)
- ハ、堤堰及沢(제방 및 댐)
- ニ、河川(하천)
- ホ、浅海(얕은 바다)
- ヘ、田(논)

(三)養殖適種(양식 적합 종)

- イ、干潟地養殖または蕃殖に適するもの(간척지 양식 혹은 범식에 적합한 것)
- ロ、湖池又は堤堰などの淡水養殖または蕃殖に適するもの

(호수 혹은 제방 등의 담수양식 혹은 범식에 적합한 것)

- ハ、河川放養に適するもの(하천에서의 방치 양식에 적합한 것)
- ニ、半鹹水池湖養殖または他に蕃殖に適するもの(반감수 호수 혹은 기타 범식에 적합한 것)
- ホ、浅海養殖または蕃殖に適するもの(얕은 바다에서의 양식 혹은 범식에 적합한 것)
- ヘ、海面放流に適するもの(바다에 방류하는데 적합한 것)
- ト、人造池に於ける集約的養殖に適するもの(인조 호수에서의 집약적 양식에 적합한 것)

(四)用水(용수)

- イ、水量(수량)
  - い、地表水(지표수)
  - ろ、地下水(지하수)
- ロ、水質(수질)

(五)餌料(사료)

- イ、天然餌料(천연 사료)
- ロ、人工餌料(인공 사료)

(六)養殖物の販路(양식물의 판로)

三、結論(결론)

付録(부록)

第1表 干潟貝藻類生産高(간척 조개 모류 생산고)

第2表 西、南兩海岸の干潟概算面積(서해안, 남해안의 간척 개산면적)

第3表 湖池の名称、所在およびその周囲面積(호수의 명칭, 소재지 및 그 주의 면적)

第4表 河川の名称、流路延長およびその他(하천의 명칭, 유로 연장 및 기타)

第5表 貝類支那および内地輸移出額(조개의 중국 및 일본 수이출액)

第6表 淡水魚類産額累年比較(담수어류 산액 누년비교)

附圖 干潟分布略図(부도 간척지 분포 간략 지도)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명	비고
어패류	진 굴, 스미노에 굴(住の江牡蠣)	
	맛조개(蠔), 죽정(竹蠔), 천리(淺蜆),	간척지양식 또는 번식에 적합한 것
	대합조개(蛤), 조취패(潮吹貝), 이순(泥荀), 김(海苔), 수장소(手長蛸)	
	잉어, 붕어, 장어, 송어, 가물치, 바지락, 펄조개	호수와 못 또는 제언 등의 담수양식 또는 번식에 적합한 것
	연어, 송어, 송어, 곤들메기, 잉어, 붕어, 장어, 쏘가리	하천 방양(河川放養)에 적합한 것
	송어, 농어, 가자미, 흑 도미, 공미리(公魚), 굴, 천리, 김, 새우(蝦)	반함수(半鹹水) 호수와 못 양식 또는 번식에 적합한 것
진 굴, 판보(板甫) 굴, 전복, 이패(貽貝), 옥요패(玉珠貝), 판량패(板良貝), 북기패(北寄貝), 적소라(赤螺), 해삼(海鼠), 해섬(海膽), 우뭇가사리(石花菜), 풀가사리(海蘿), 도포(摺布), 화포(和布)	천해양식 또는 번식에 적합한 것	
대구, 명태, 새우, 가자미, 광	해면방류에 적합한 것	

어

잉어, 금붕어, 거북이, 송어류, 인조 못에 집약적 양식에 적합한 것  
 송어, 장어

1. 양식적종(養殖適種)

현재 조선에서 나는 수족(水族)중에서 양식에 적합한 종류는 일본과 거의 비슷하며, 그 수는 40여종에 이른다. 지금부터 이용해야 할 종류를 수면의 종류별로 제시한다.

1) 간석지양식 또는 번식에 적합한 것

진 굴, 스미노에 굴(住の江牡蠣), 맛조개(蠔), 죽정(竹蠔), 천리(淺蜆), 대합조개(蛤), 조취패(潮吹貝), 이순(泥荀), 김(海苔), 수장소(手長蛸) 등

2) 호수와 못 또는 제언 등의 담수양식 또는 번식에 적합한 것

잉어, 붕어, 장어, 송어, 가물치, 바지락, 펄조개 등

3) 하천 방양(河川放養)에 적합한 것

연어, 송어, 송어, 곤들메기, 잉어, 붕어, 장어, 쏘가리 등

4) 반함수(半鹹水) 호수와 못 양식 또는 번식에 적합한 것

송어, 농어, 가자미, 흑 도미, 공미리(公魚), 굴, 천리, 김, 새우(蝦) 등

5) 천해양식 또는 번식에 적합한 것

진 굴, 판보(板甫) 굴, 전복, 이패(貽貝), 옥요패(玉珧貝), 판량패(板良貝), 북기패(北寄貝), 적소라(赤螺), 해삼(海鼠), 해섬(海贍), 우뭇가사리(石花菜), 풀가사리(海蘿), 도포(搗布), 화포(和布) 등

6) 해면방류에 적합한 것

대구, 명태, 새우, 가자미, 광어 등

7) 인조 못에 집약적 양식에 적합한 것

잉어, 금붕어, 거북이, 송어류, 송어, 장어 등

이외에도, 일본종으로 조선의 풍토에 적합한 양식종인 것에 대해서는 장래 적지를 조사하여 실행하고, 그 종류의 선별 및 이식(移植), 운반의 방법 등에 대해 조사와 연구가 필요하다.

2. 양식물의 판로

양식물의 판로. 조선은 지리적관계상 시나(중국)에 근접하고 있어 장래 직토항로가 열림으로 인해 일본 본토보다 시나(중국)무역에 유리한 위치에 있다. 그리고 수산물을 잡는 것에 비해 양식은 생산이 안전적이라는 등의 내용이 적혀있다.

적종(適種)의 각 종류 중에, 맛조개(蠔), 굴, 죽정(竹蠔), 회패(灰貝), 전복, 옥요패(玉珧貝), 해삼(海鼠) 등의 간석 및 천해의 양식 생물은 중국 수출품용으로 중요할 뿐만 아니라, 그 판로가 확대를 되어 무역연표에 의하면, 1921년의 제품의 총수출수량이 166만근, 가격155만

엔으로, 이를 1911년과 비교하면, 수량에 대해서는 약 2.4배, 가격은 약 10.8배 증가한 것을 알 수 있다. 그 외에 연어, 송어, 은어, 장어, 붕어처럼 하천, 호수, 못에서 양식하는 것과 각종 해초는 일본을 대상으로 하는 중요한 종류로, 지금은 천연인 것이 그 대부분을 차지하지만, 근래 양식 수용 증가의 결과로 점차 생산액이 증대하고 있다. 주로 최근에 왕성하게 대두되고 있는 양식수요문제 및 보건의료 문제를 생각하면, 우리가 인류의 육질의 단백질의 급원(給源)으로 가치가 큰 수산물의 수용(需用)이 급격히 늘어나야 하는 것은 확실하다. 또한 교통의 발달, 생활 정도의 향상, 해외무역의 활성화로 조선의 수출이 증가될 것을 고려해야 한다. 주로 조선은 지리적 관계상 일본과 비교하여, 중국에 근접하여 있어 장래에 직통항로(直通航路)를 열기에 유리하게 될 것이며 따라서 중국과의 교역도 증가할 것이라고 예상된다. 또한, 수산물의 공급이 증가함에 따라 생산과잉에 힘들어 하지 않도록, 양식을 증가시켜 강과 바다로부터 채취하는 보통어획물처럼 그 산출이 불안정하지 않고, 수용에 대해 수시에 소요 수량을 신선한 그대로 것이나 적당한 선도의 것으로 시장에 낼 수 있는 것이 편리하다.

한마디로, 이번 구주대전(歐洲大戰)의 실황에 귀감으로 삼아 양식업은 전시(戰時)에 어패류공급원으로써 매우 필요한 산업이 될 것이다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮ノ明太(조선의 명태)

**【정의】**

이 책은 조선식산은행 조사과에서 집무상의 참고로 제공하기 위해 편찬한 것이며, 그 자료는 주로 조선총독부, 기타 조사보고서나 통계서 및 영업자에 대한 인터뷰 내용에 근거를 두는 것이었다. 그러나 자료의 양에 차이에 따라 각 절의 상세도나 균형이 잡혀있지 않은 부분이 적지 않다. 그리고 이 책의 편찬은 조사과에 진구 신조(神宮 新三)군이 담당했다.

**【음식관련정의】**

책의 일부에는 명태에 대한 어업법의 설명 등도 있으나, 전체적으로 명태에 관한 일반적인 현황이나 지역별 생산량, 품질, 가격, 건태 제조에 관한 내용이나 인건비 등 명태에 관한 여러 내용이 기록되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮ノ明太(조선의 명태)  
 저자: 朝鮮殖産銀行調査課 [編](조선식산은행조사과 [편])  
 발행사항: 京城, 朝鮮殖産銀行調査課, 大正14[1925](경성, 조선식산은행조사과, 대정 14[1925])  
 형태사항: 54p., 插畫(삽화), 23cm  
 총서사항: 朝鮮商品誌, 第4編(조선상품지, 제4편)  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝33  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책은 경성에서 1925년에 조선식산은행 조사과에 의해 발간된 책으로 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 있다.

**【목차와 구성】**

朝鮮ノ明太 目次(조선의 명태 목차)

卷頭 明太刺網漁船帰帆ノ狀況(명태 자망어업선 귀포 상황)

明太凍乾及刺網修理ノ狀況(명태 동결건조 및 자망어업 수리 상황)

第一章 概說(개설)

第二章 種類(종류)

第三章 品質(품질)

第一節 漁期ト品質(어업 시기와 품질)

第二節 漁獲地ト品質(어업 수확 지역과 품질)

第三節 漁法ト品質(어업 방법과 품질)

第四節 乾太ノ品質(건태의 품질)

第四章 生産ノ状況(생산 상황)

第一節 漁獲(어업 수확)

(一)漁獲高(어업 수확량)

(二)地方漁獲高(지방 어업 수확량)

(三)漁獲ノ概況(어업 수확의 개략 상황)

第二節 製造(제조)

(一)乾太ノ製造(건태의 제조)

(二)卵子ノ鹽藏(난자의 염장)

(三)肝油ノ製造(간유의 제조)

(四)其ノ他副産物(기타 부산물)

(五)開乾太(개복한 건태)

第五章 取引状況(거래 상황)

第一節 取引(거래)

(一)漁業資金融通ノ附帶契約ニ基ツク取引(어업자금융통의 부대 계약에 따른 거래)

(二)商人筋ノ産地出張買付(상인에 의한 산지출장 구매)

(三)漁業者又ハ地元客室ノ搬出品取引(어업자 혹은 고장 고객의 반출품 거래)

(四)元山客主対消費地商人トノ取引(원산 객주에 대한 소비지역의 상인과의 거래)

第二節 出廻(유통)

(一)生産地ヲ背面トスル集散地(생산지역이 배후에 있는 집산지)

(二)消費地ヲ背面トスル集散地(소비지역이 배후에 있는 집산지)

(三)周廻期(유통시기)

第三節 相場(시세)

(一)鮮太相場(선태의 시세)

(二)乾太相場(건태의 시세)

(三)乾太相場ノ季節的移動(건태의 시세에 관한 계절적 변동)

(四)明太卵相場(명태란의 시세)

(五)其ノ他副産物相場(기타 부산물의 시세)



第六章 需要ノ狀況(수요 상황)

第一節 鮮太ノ需要(선태의 수요)

第二節 乾太ノ需要(건태의 수요)

第三節 鹽蔵卵子ノ需要(염장 알의 수요)

(一)朝鮮内ノ需要(조선 내의 수요)

(二)朝鮮外ノ需要(조선 외의 수요)

第四節 肝油ノ需要(간유의 수요)

第五節 其他副産物ノ需要(기타 부산물의 수요)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	쌀, 콩
어패류	고등어, 정어리, 대구, 조롱대구, 명태(복어), 건명태, 생명태
조미료	소금

제1장 개설(概說)

조선은 어족(魚族)이 풍부하며 연 수확이 백만 엔 이상에 달한다. 그 중 고등어가 1위를 차지하고 있고, 2위는 정어리, 3위는 명태이다.

명태는 남쪽의 경상북도 포항 앞바다부터 북쪽으로는 함경북도 두만강 입구까지 조선동북 해안 연장 89백리에 달하며, 매년 하계 10월말부터 다음 해 봄 2월까지 남쪽부터 북쪽에 연안 각지에서 어획을 한다. 어획량도 많은 순으로 함경남도 다음으로 함경북도 및 강원도가 뒤따른다. 이 생선은 잡은 그대로의 것을 생명태 또는 생태라고 하며, 건조한 것은 건명태, 건태, 복어 또는 단순히 명태라고도 한다. 조선인은 일반적으로 이것을 좋아하여, 일상의 식탁에 빼놓을 수 없고, 관혼상제의 공물(供物)로도 사용한다.

건태는 그 생산액이 10만태(1태에 2천 마리)이며, 원산을 중앙시장으로 조선 각지에 분포, 수급된다. 또한 명태의 알은 소금에 절여 조선 전도(全道)에 수용되며 외내지(外內地)시장 외의 이수출액(利輸出額)은 년 30~40만엔에 달한다.

명태의 제법(製法)은 원래 그대로 동결건조 시키거나, 벌려서 소금을 뿌려 건조시켜 대구의 대용품으로 수이출(輸移出)하므로 장래가 유망한 무역품이 되었다.

## 제2장 종류

명태는 그 형태가 대구와 닮았고, 길이는 1척(尺) 4~5촌(寸) 또는 2척이며 중국어로는 스키토 대구 또는 조종(祖宗)대구 등으로 불리어졌다.

상품으로써 취급되는 명태는 가공의 유무로 건태와 생태로 분류되며, 건태는 추운 날 동결시킨 것과 단순히 건조시킨 것이 있으나, 동결 건조시킨 것이 상품으로써 많이 보급 되었다. 생태 또는 단순히 건조시킨 것은 양이 많지 않다.

동결 건조시킨 명태는 물에서 건진 명태의 복부를 갈라 더러운 것을 제거하고 추운 날 말려 동결건조 한 것으로 보통 시장에서 명태라고 하는 것은 이것을 말한다. 선태는 잡은 그대로의 이른바 생명태이며, 동결 건조한 명태와 같이 널리 조선 각지에 수요가 되고 있으며, 생어(生魚)이므로 운반에 불편하면 보존보다도, 주로 결빙(結氷)기간에 한해 수요하고, 그 수요량도 많아지므로 선태로써의 수요액은 명태수확총액의 약 2할 이내이며 나머지의 대부분은 동결건조 명태로 제조되어 단순히 건명태이다. 이른바 계절 외의 어획(漁獲)품으로 강원도에서 생산되는, 이하 본기술(本記述)에 있어서는 단순히 건명태 또는 동건태(凍乾太)를 겸하여 건태 또는 명태라고 한다.

## 제3장 품질

### 제1절 어기(漁期)와 품질

명태의 품질은 산란기 또는 그 전후에 현저하게 달라진다. 즉 산란기 전의 것은 육질이 아직 충분히 충실하지 않고 산란기 후에는 체질이 조금 수척해지며, 산란기에 있는 생선의 육질은 풍만해진다. 이러한 관계상 어획은 3기에 나누어, 제1기는 산란기전이며, 제2기는 산란기, 제3기는 산란기 이후이다. 지금부터 각 어기(漁期)에 대한 생선의 특질에 대해 설명하겠다.

제1기의 생선은 명태라고 하며, 약 10월 말부터 11월까지 먹이를 찾아 연안근처로 오는 것으로 신장은 1척4~5촌이고 머리는 크고 등은 검은 특색이 있으며, 기후의 관계상 선어(鮮魚) 그대로 식용하거나, 건태로 제조한다.

제2기의 생선은 중명태라고 하여 약11월부터 다음해 1월 중순까지 산란을 위해 오는 것으로, 신장은 1척5~6촌이고 머리부분에 황색을 띠며, 뺨은 빨갛고, 성숙한 알을 가지고 있으며, 시급하게 추운 곳에 두어 동결 건조시켜 우수한 동건태(凍乾太)로 제조한다.

제3기의 생산은 약 1월 말부터 2월 까지 오는 생선으로, 골격이 크며 산란을 끝내도 알을 가지고 있는 것도 있어, 태아로써 골격이 빈약한 것도 있고, 한기가 수그러들 때에 동건태(凍乾太)를 만들면 품질이 좋다고 할 수 없다.

### 제2절 어획 외의 품질

명태는 경상북도 포항 앞바다의 심해에서 여름에 잡혀지거나 함경북도 앞바다에서 봄 4월에 잡히는 것이 있어 그 양은 많지는 않고, 어기(漁期)는 10월 하순부터 시작하여 다음 해 2월에 종료한다.

명태의 성어기(盛漁期)는 약 4개월이며, 어장은 해안선 연장(延長) 약5~6백리이지만, 지역에 따라 다르다. 제1기의 어획은 강원도 연안에서 시작하여, 제2기는 함경남도의 연안이며, 제3기는 함경북도 연안에서 끝난다. 그러므로 강원도 연안 어획의 명태는 육질이 충실하고 함경북도는 살이 수척하고 색이 있으므로, 함경남도 연안에서 잡은 것이 가장 우수하다.

### 제3절 어법(漁法)과 품질

명태는 그 어법이 다르기 때문에 품질이 현저하게 차이가 난다. 어법에는 여러 가지가 있으며, 크게 나누면 낚시와 그물 2종류로, 낚시로 잡은 것은 그물보다 신선하고 우수하며 선택 그대로 식용하기에도 적합하다. 건태에는 그물로 잡은 것도 뒤치지 않는다. 그 이유는 그물의 크기에 따라 일정하게 잡히고, 또 그물에 걸려 잡힐 때까지 파도에 부딪쳐 허우적거리다 죽어서 육질에 구멍이 생겨, 체내에 다량의 수분이 함유되면 파도에 의해 자연스럽게 세척되어, 건태를 만드는데 매우 유리한 조건을 가지게 된다.

### 제4절 건태의 품질

잡힌 명태의 약 2할은 선택으로 소비되고, 나머지 8할의 대부분이 건태로 제조된다. 건태의 제조는 생선의 세척과 건조에 관계된다. 세척은 취급하는 사람의 신념은 물론 수질의 선택과 염분 및 가용성 유기 무기물(可溶性有機無機物)을 함유하게 하고, 건조는 한기가 강하고 바람이 있을 때에 가능하다.

건태 제조 원료로서 명태는 산란기중이나 그 이전의 것이 좋다고 하며 산란기와 가까울 때, 자망(刺網)어법에 의하여 수확한다. 살이 많고, 체격이 큰 것을 우수하다고 하여 제조에 있어서 물에 충분히 씻고, 매우 추운 곳에서 말려 동결 건조 시킨 제품은 반투명하며 광택이 있고 엷 색깔을 띠며 육질의 향기가 있고 건조를 충분히 하여 형태가 정연한 것을 우량품이라고 한다. 이것에 비해 형태는 작으며 흑색을 띠고 육질이 딱딱하고 편평한 것을 조악품(粗惡品)이라고 한다. 특히 머리 부분이 떨어지지 않는 것은 건조가 불충분한 것으로 부패의 우려가 있으므로 가장 피해야 한다.

명태는 쌀과 콩처럼 품질을 검사해서 등급을 붙여 취급하지 않으므로, 보통 그 품질의 우열의 차로부터 상중하로 계급이 나뉜다. 보통 행해지고 있는 품위(品位)의 분류는 산지와 어획에 관련하여 3등(等) 9급(級)으로 나뉘어 그 개요는 다음과 같다.

1등급: 함경남도 생산품

2등급: 함경북도 생산품

3등급: 강원도 생산품

1등급을 다음의 3급으로 나눈다.

1급품: 전진(前津), 신창(新昌)방면으로 12월 중순부터 1월 하순까지 어획하여 순조롭게 제조를 마치고 형태가 크고 육질이 탄탄하며 광택이 있고 반투명하며 엷 색을 띠며 형태도 정연한 것.(단, 자망(刺網)어획품)

2급품: 신포(新浦), 전진(前津), 신창(新昌) 및 그 부근을 제외한 함경남도 연안에서 12월 중순부터 1월 하순까지 어획되어 순조롭게 제조를 마친 자망(刺網) 및 연승(延繩)어획품.

3급품: 함경남도에서 어기의 초기 및 말기에 수확된 것을 제조한 것.

2급품을 다음의 3급으로 나눈다.

1급품: 청진(淸津)이남의 함경북도 연안에서 11월 중순부터 2월 하순까지 어획한 것을 순조롭게 제조를 마친 것.

2급품: 청진(淸津)이남에서 3월 정도에 어획한 것 또는 부령(富寧)군 방면에서 3월 정도에 어획해서 제조한 것.

3급품: 청진(淸津)이북 및 기타 지방에서 4~5월 정도에 어획한 것을 제조한 것.

3급품을 다음의 3급으로 나눈다.

1급품: 12월 하순부터 1월 하순까지 강원도에서 어획하여 순조롭게 제조를 마친 것.

2급품: 11월 상순부터 12월 중순까지 강원도에서 어획한 것을 순조롭게 제조한 것.

3급품: 강원도에서 올린 어기(漁期)이외에 어획하고 제조한 것.

#### 제 4장 생산 상황

##### 제1절 어획(漁獲)

###### (1) 어획량

명태의 어획은 어군의 회유(洄游)의 다소(多少)와 기후의 좋고 나쁨에 영향을 받아 최근 3년의 평균 어획량은 1737만관(貫), 그 가격은 411만엔에 달하며 1914~1915년쯤에 어획량은 연차 증대하여 최근 수년간 거의 교착(膠着)하여 현저한 증감(增減)을 보인다.

표 2. 누년 명태 어획량 표

적요(摘要)	단위	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	이상 삼년 평균
수량	관(貫)	8,172,498	5,191,410	15,827,506	24,043,626	12,156,950	20,674,715	18,302,801	19,096,929	15,608,418	17,427,713	17,377,687

가격	엔(圓)	621,168	867,797	7,309.9	1,594.04	2,751.8	4,740.1	3,876.5	4,270.2	3,964.7	4,116.40	4,117.1
				16	8	90	57	06	40	87	1	43

(1) 지방별 어획량

명태의 어획(漁獲)하는 곳은 조선의 동북(東北)연해(沿海)제도(諸道) 즉, 경상북도, 강원도, 함경남도, 함경북도의 4도이며 이 중에 어획량이 가장 많은 곳은 함경남도이고 전 어획량의 7할 내외를 차지하며, 가장 적은 곳은 경상북도이다.

표 3. 도별 명태 어획량 표(단위 관(貫))

도명(道名)	1934	1935	1936	1937	이상 4년 평균	4년 평균에 의 한 도별 비율
경상북도	30,140	37,000	4,400	4,000	18,885	0.1%
강원도	1,866,224	1,592,517	1,276,323	1,835,138	1,642,550	9.3%
함경남도	14,411,224	14,831,282	10,352,883	12,057,724	12,913,457	73.4%
함경북도	2,268,205	2,362,423	3,974,812	3,530,851	3,034,073	17.2%
합계	18,576,508	18,823,222	15,608,418	17,427,713	17,608,965	1,000

(1) 어획의 개황(概況)

어획기(漁獲期)는 음력 10월 하순부터 다음 해 2월까지이며, 최성기(最盛期)는 음력 11월 중순부터 1월 초까지이다. 어장은 함경남도 신포, 신창의 연안 마양도(馬養島) 부근이 중심지이다. 어법은 낚시와 그물이 있으며, 낚시는 1본(本) 낚시와 연승(延繩)낚시가 있고, 그물에는 자망어(刺網漁), 거망어(擧網漁), 총치어(忽致漁)등이 있다. 가장 보급된 것은 연승어, 자망어, 거망어 순으로 이어진다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮狩獵解說(조선수렵해설)

**【정의】**

조선에서는 야생조수가 남획되어 그 번식이 우려되는 상황이었다. 이번에 수렵제도가 개정된 것을 계기로 수렵자와 당국의 제도 운영 및 단속을 담당하는 사람의 편의를 돌보기 위해, 수렵제도의 운영에 대한 이해를 도우면서 조수 중에서 수렵해도 되는 조수와 보호해야 할 조수를 누구든지 식별할 수 있도록 하기 위해 집필했다고 한다. 이 책은 1책 237페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책은 수렵의 남획을 방지하기 위해 수렵제도를 이해하며 아울러 보호조수와 수렵조수를 감별할 수 있도록 하기 위한 것으로 음식에 관련해서는 제1장과 2장에 개론적으로 간단하게 나타나고 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮狩獵解說(조선수렵해설)  
저자: 吉田雄次郎 著(길전웅차랑 저)  
발행사항: 京城, 朝鮮畜産協會, 大正14[1925](경성, 조선축산협회, 대정14[1925])  
형태사항: 1冊(책), 삽도, 18cm  
분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 5977  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 5장으로 되어있으며, 제1장 총설에서 수렵의 의의, 수렵의 역사적 발달, 수렵의 이해관계, 야생조류와 농임업, 조선에 있어서의 학과 두루미의 보호, 제2장 수렵규칙의 해석에서 야생조수의 포획, 수렵의 금지, 수렵면허, 조수포획의 특별허가, 사냥도구 및 사냥법, 수렵단속, 제3장 수렵조류의 감별에서 조류의 구조와 측정, 수렵조류의 설명(비둘기, 칠면조, 황도미, 봉황, 미장조, 독수리, 기러기, 오리, 까마귀, 까치, 박달나무새, 콩새, 메추라기, 거취압, 양계, 화계, 족새, 꿩, 참새 등)의 내용으로 구성되어 있다.

目次

第1章 總說(총설)

第1節 狩獵の意義(수렵의 의의)

第2節 狩獵の歴史的發達(수렵의 역사적 발달)

第3節 狩獵の利害關係(수렵의 이해관계)

第4節 野生鳥類と農林業(야생동물과 농림업)

第5節 朝鮮に於ける鶴の保護(조선에서의 학의 보호)

第2章 狩獵規則の解釈(수렵규칙의 해석)

第1節 野生鳥獸の捕獲(야생조수의 포획)

- 1、野生鳥獸(야생조수)
- 2、狩獵鳥獸(수렵조수)
- 3、巢、卵、雛の採取(둥지, 알, 병아리의 채취)

第2節 狩獵の禁止(수렵의 금지)

- 1、狩獵区の設定(수렵구의 설정)
- 2、狩獵禁止区域(수렵금지구역)
  - (1)公園(공원)
  - (2)社寺、陵、園、廟、または祠の境内(절, 능, 공원, 사원의 경내)
  - (3)公道(공도)
  - (3)銃獵禁止の場所(총에 의한 수렵금지의 장소)
  - (4)承許を得れば鳥獸を捕獲することができる場所(허가를 받으면 수렵을 할 수 있는 장소)

第3節 狩獵免許(수렵면허)

- (1)狩獵免許狀と狩獵期間(수렵면허증과 수렵기간)
- (2)狩獵免許狀を受ける資格のない者(수렵면허증을 받을 자격이 없는 자)
- (3)狩獵免許手数料(수렵면허 수수료)

第4節 鳥獸捕獲の特別許可(조수포획의 특별허가)

- (1)學術研究と有害鳥獸駆除(학술연구와 유해조수구제)
- (2)藥用材料採収と特別狩獵免許狀(약용재료채취와 특별수렵면허)

第5節 獵具獵法(도구를 사용한 수렵법)

- 1、銃器(총기류)
  - (1)裝藥銃(장약총)
  - (2)散弾を使用しうるべき空氣銃(산탄을 사용해야할 공기총)
  - (3)威力が強大な空氣銃および裝藥銃ではない他の銃器

(위력이 강대한 공기총 및 장약총이 아닌 기타 총기)

- (4)散弾と実弾(산탄과 실탄)

2、網(망)

- (1)罨罨(□□)
- (2)霞編(□□)

(3)その他の張り網(기타 □□망)

(4)突網(□□망)

(5)投げ網(□□망)

3、麩繩(떡 줄)

(1)流し麩(수채 떡)

(2)張麩繩(장떡 줄)

4、揆(색)

(1)高揆(고색)

(2)千本揆(천본색)

5、鷹(매)

6、自由な獵具獵法(자유로운 도구 수렵법)

7、禁止されたる獵具獵法(금지된 도구 수렵법)

(1)爆発物(폭발물)

(2)劇毒薬(독극물)

(3)据銃(총설)

(4)落とし穴(함정)

(5)危険な罠(위험한 함정)

8、諸外国の獵具獵法(외국의 도구수렵법)

第6節 狩獵取締(수렵단속)

1、狩獵警察(수렵경찰)

2、狩獵免狀および狩獵獲物の検査(수렵면허 및 수렵포획물의 검사)

3、罰則(벌칙)

第3章 狩獵鳥類の鑑別(수렵조수의 감별)

第1節 鳥類の構造と測定(조류의 구조와 측정)

1、鳥体外部の構造(새 체외부의 구조)

2、鳥体の測定(새 몸의 측정)

第2節 狩獵鳥類の説明(수렵 조류의 설명)

1、鳩(비둘기)

(1)きじばと(산비둘기)

(2)しらこ鳩(□□비둘기)

(3)高麗鳩(고려비둘기)

2、鶻(방)

(1)鶻(방)



(2)おほ鵜(□□방)

3、黄道眉(황도미)

(1)とうせん黄道眉(당선 황도미)

(2)みやま黄道眉(미야마 황도미)

(3)しろはら黄道眉(□ 황도미)

4、千鳥(물떼새)

(1)いかる千鳥(이카루가 물떼새)

(2)こ千鳥(이 물떼새)

(3)めだい千鳥(메다 물떼새)

(4)おほめだい千鳥(칭찬 해 제 물떼새)

(5)しろ千鳥(하라 물떼새)

5、尾長鳥(물 까치 새)

(1)尾長鳥(물 까치 새)

6、鷺(독수리)

(1)いぬわし(골든 이글)

(2)おじろ鷺(화이트 테일 독수리)

(3)大鷺(□)

(4)とうせん大鷺(당선 독수리)

(5)からふと鷺(사할린 독수리)

付記

はげわし(독수리)

髯鷺(수염 독수리)

7、雁(기러기)

(1)ま雁(기러기)

(2)ひしくい(큰 기러기)

(3)こかりがね(□□□)

(4)さかつら雁(옛 기러기)

(5)こく雁(□ 기러기)

(6)おおひしくい(큰 기러기)

(7)はしぶとひしくい(□□□)

8、鴨(오리)

(1)まがも(청둥 오리)

(2)かるがも(흰뺨 검둥 오리)

(3)よしがも(□□□)

(4)尾長鴨(물 까치 오리)

(5)しまあじ(홍□)

(6)こがも(청록)

(7)ともえ鴨(토모 오리)

(8)はしびろ鴨(하시비로 오리)

(9)ひとり鴨(□□□)

(10)つくし鴨(□□□)

(11)あかつくし鴨(아카 다해 오리)

付記

おしどり(원앙새)

かんむりつくし鴨(왕관 다해 오리)

9、鴉(까마귀)

(1)はしぶと鴉(□□□까마귀)

(2)はしほそ鴉(□□□젓가락 세 까마귀)

(3)まやま鴉(□□□마야마까마귀)

(4)こくまる鴉(□□□까마귀)

(5)ほし鴉(□□□호시노 까마귀)

(6)はしながほし鴉(□□□까마귀)

10、鵲(까치)

(1)鵲(까치)

11、カケス(어치)

(1)カケス(어치)

(2)みやまカケス(방)

12、鶯(개동 지빠귀)

(1)鶯(개동 지빠귀)

(2)はちじゅう鶯(□□□개동 지빠귀)

付記

とらつぐみ(□□□)

くろつぐみ(검은색 개동 지빠귀)

13、鶉(메추라기)

(1)鶉(메추라기)

(2)とうせんみ鶉(□□□메추라기)

14、鸞(□□□)

(1)鸞(□□□)

15、鋸嘴鴨(툽부리 오리)

(1)うみあいさ(□□□)

(2)かわあいさ(비오리)

(3)みこあいさ(□□□)

16、クルナ(□□□)

(1)クルナ(□□□)

(2)こうらいひクルナ(□□□)

(3)ヒメクルナ(□□□)

(4)シマクルナ(□□□)

(5)ツルクルナ(□□□)

17、アトリ(□□□)

(1)アトリ(□□□)

18、アオジ(□□□)

(1)アオジ(□□□)

(2)からアオジ(□□□)

19、雉(꿩)

(1)こうらい雉(고려 꿩)

(2)ほくまん雉(□□□)

20、鶇(□□□)

(1)タシギ(□□□)

(2)チウジシギ(□□□)

(3)ハリオシギ(□□□)

(4)ヤマシギ(□□□)

(5)タマシギ(□□□)

(6)アオシギ(□□□)

(7)ダイシャクシギ(□□□)

(8)ホウロクシギ(□□□)

(9)チュウシャクシギ(□□□)

(10)オオソリハシシギ(□□□)

(11)キアシシギ(□□□)

(12)イツシギ(도요새)

(13)クサシギ(□□□)

(14)キョウジョウシギ(□□□)

(15)ツルシギ(□□□)

(16)ハマシギ(□□□)

(17)オバシギ(□□□)

21、シメ(□□□)

(1)シメ(□□□)

22、ヒヨゴリ(□□□)

(1)ヒヨゴリ(□□□)

(2)エゾヒヨゴリ(□□□)

23、鶇(검은 방울새)

(1)マヒワ(□□□)

(2)ベニヒワ(□□□)

(3)ユカハヒワ(□□□)

(4)トウセンカハヒワ(□□□)

24、鶇(□□□)

(1)鶇(□□□)

(2)チゴ鶇(□□□)

(3)シマ鶇(□□□)

(4)おおから鶇(□□□)

25、雀(참새)

(1)雀(참새)

(2)ニウナイ雀(니우나이 참새)

付録(부록)

朝鮮狩獵規則(조선 수렵규칙)

狩獵免狀および特別許可に関する件(수렵면허 및 특별허가에 관한 건)

狩獵免狀および特別許可に関する取扱い手続(수렵면허 및 특별허가에 관한 취급)

鍋鶴捕獲禁止解除の件(□□□ 수렵금지 해제의 건)

害獸驅除に関する件(해수구제에 관한 건)

狩獵免狀下附統計表(수렵면허증 발급 통계표)

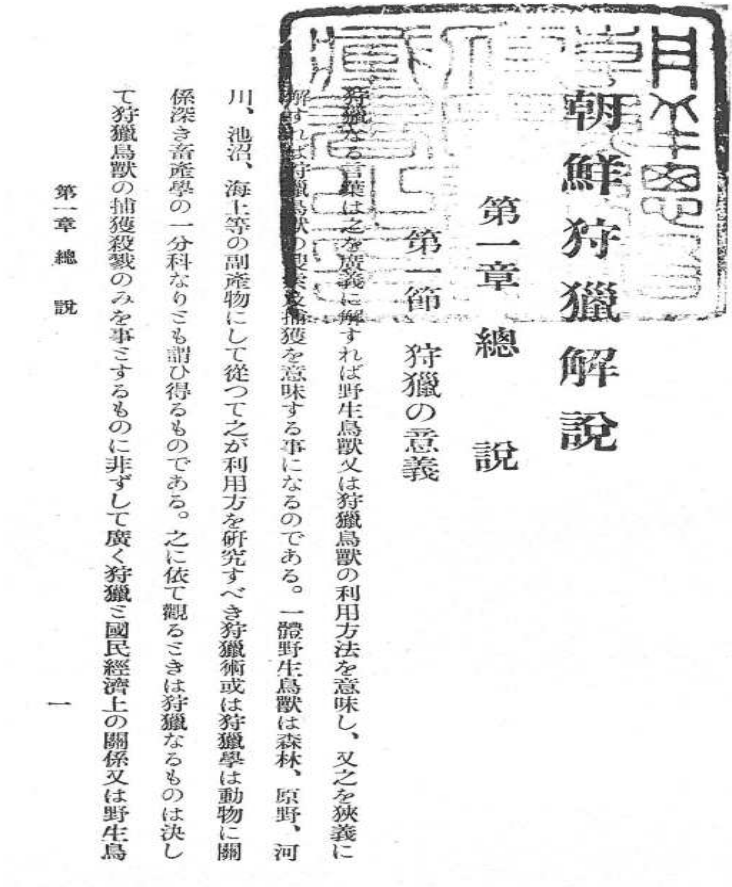
狩獵免狀下附累年統計表(수렵면허증 누년 통계표)

【음식관련내용】

표 4. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명	비고
육류	고기	새나 짐승의 고기

제1장. 수렵의 의의, 수렵의 역사적 발달



(그림1)

제1장 총설에서 사람은 옛날부터 새나 짐승의 고기를 먹고 그 가죽을 가공해서 의복으로 입고, 뼈나 뿔을 가공해서 기구로 활용해 왔다고 설명하고 있다.

2. 야생 조수의 고기의 이용가치

用 國產肉類

第一章 總說 六

野生鳥獸の肉の利用價値に付ては吾人の想像外に効果あるもので如何に食肉補給上重大なる關係あるかは左表を見ても略推察する事が出来る。

大正十年内地の狩獵免許者に依る鳥獸捕獲數 (農商務省調査)

種名	捕獲推定數	重 量	價 額
鳥類	一七,二九七,六八九計	七三〇,三二二計	四,二七三,四一九計
獸類	九五四,九五四計	七六九,一七二計	一,八一八,七五三計
計	一八,二五二,六四三	一,四九九,四九四	六,〇九二,一七二

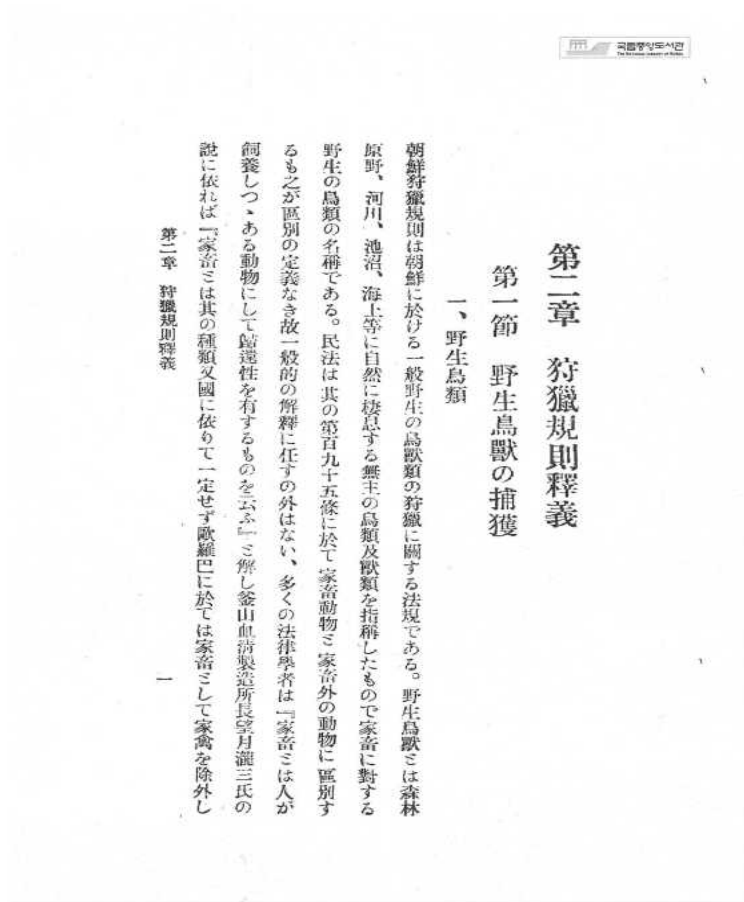
大正十四年朝鮮の狩獵免許者に依る鳥獸捕獲數 (殖産局農務課調査)

種名	捕獲推定數	重 量	價 額
鳥類	三,七五五,七五〇計	七五一,一五〇計	三,〇〇三,六〇〇計
獸類	二八,五〇五計	二二八,〇四〇計	六八四,一一〇計

(그림2)

이 표는 일본국내 및 조선에서의 수렵 면허자에 의한 조수포획수를 나타내는 것이며, 야생조수의 고기의 이용가치가 대단히 크다는 것을 이해시키기 위해 서술되었다.

3. 수렵규칙 해석



(그림3)

수렵조수는 수렵규칙이 야생조수 중 자유롭게 포획할 수 있는 조수라는 것과 수렵을 금지한 보호조수에 대한 명칭을 설명하고 있다. 수렵에 관해서는 면허를 받아야 하는 것과 가능한 기간, 장소, 기구, 그리고 수렵 가능한 조류와 짐승류를 제시하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の物産(조선의 물산)

**【정의】**

이 책은 조선에서의 물산의 종류, 성질, 분포, 생산, 무역, 거래 등의 상황을 밝히는 목적으로 선생 영조(善生永助)에게 부탁하여 조사 연구한 것이다. 본서의 편집에는 상당히 많은 자료를 각 방면에서 찾아, 수백권에 이르는 고금의 문헌을 검토하여, 본부 및 한 지방에 대한 각종 기록을 모으고, 내용에 정확성을 기하기 위해 노력하였다. 그러므로 본서는 조선에서의 물산에 관한 조사로서는 거의 신뢰할 수 있는 것이라고 말할 수 있다. 이 책에는 10장 700여 페이지의 본문과 60여장의 사진 외, 물산분포도 및 도표도 첨부되어 있다. 조선의 물산에 대한 개념은 시간에 따른 변화를 이해하여 거래에 참고하는데 도움이 될 뿐만 아니라 조선의 인문과 경제를 연구하는데도 크게 참고가 될 것이다. 이 책은 한 권으로 되어있다.

**【음식 관련 정의】**

물산의 종류와 각도의 특산품 중에 음식과 관련된 내용이 나타나 있다. 쌀, 현미, 대맥, 소맥, 대두, 소두, 우지, 우육, 우골 등의 음식들이 설명되어 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の物産(조선의 물산)
저자: 朝鮮總督府 編(조선총독부 편)
발행사항: 京城, 朝鮮總督府, 昭和2[1927](경성, 조선총독부, 소화2[1927])
형태사항: 1冊(책), 23cm
총서사항: 朝鮮總督府調査資料, 第19輯(조선총독부조사자료, 제19집)
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝91
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

조사자료 제19집(調査資料 第十九輯). 제1장은 총설이며, 제2장부터 제5장까지는 역사적 변천에 따라 조선의 물산에 대해서 설명하고 있으며, 제6장부터 제10장까지는 각 분야별료, 즉, 제6장 농산물, 제7장 임산물로 정리하여 설명하고 있다.

調査資料 第十九輯 朝鮮の物産(조사자료 제19집 조선의 물산)

目次

はしがき(머리말)

第一章 総説(총설)

第一節 物産に関する文献(물산에 관한 문헌)



第二節 物産名内鮮比較(물산명 일본/조선 비교)

第二章 李朝初期(이조 초기)

第一節 物産の分布(물산의 분포)

地方物産一覽表(지방물산 일람표)

第二節 物産の種類(물산의 종류)

海産種類一覽表(해산 종류 일람표)

第三章 李朝中期(이조 중기)

第一節 物産の分布(물산의 분포)

地方物産一覽表(지방물산 일람표)

第二節 物産の種類(물산의 종류)

物産種類一覽法(물산 종류 일람표)

市場出場主用品一覽表(시장 출장 주용품 일람표)

第四章 李朝末期(이조 말기)

第一節 物産の分布(물산의 분포)

地方物産一覽表(지방물산 일람표)

第二節 物産の種類(물산의 종류)

物産種類一覽表(물산종류 일람표)

第五章 併合以後(병합 이후)

第一節 生産の増加(생산의 증가)

各道特産品分布表(각도특산품 분포표)

第二節 貿易の変遷(무역의 변천)

貿易価額率(무역가액률)

国別貿易価額表(국가별 무역가액표)

陸接国境貿易価額表(육지인접국경 무역가액표)

港別貿易価額表(항구별 무역가액표)

第三節 市場の取引(시장의 거래)

市場統計累年対照表(시장통계누년 대조표)

市場一箇所當の面積、人口及び市場取引高(시장 한 개소당의 면적)

一人當市場取引額、生産物価額、貿易額、通貨流通見込額累年比較

(1인당 시장 거래액, 생산물가액, 무역액, 통화 유통 예측액 누년비교)

一人市場取引額、及び農産物価額累年比較

(1인시장거래액 및 농산물 가액 누년 비교)

第四節 消費の大勢(소비의 대세)

食料品一人當消費額(식료품 1인당 소비액)

嗜好品一人當消費額(기호품 1인당 소비액)

衣料品一人當消費額(의료품 1인당 소비액)

必需品一人當消費額(필수품 1인당 소비액)

原料品一人當消費額(원료품 1인당 소비액)

第六章 農産物(농산물)

第一節 主要農産品(주요 농산물)

耕地面積(경지면적)

内地人農事經營者調(내지인 농사경영자 조사)

主要農産物一段歩平均収穫高(주요 농산물 1단포 평균 수확고)

米, 大麦, 小麦, 大豆, 小豆, 粟, 林檎, 甜菜, 白菜, 家蠶繭, 製糸, 柞蠶繭, 棉花, 大麻, 寧麻, , 煙草, 人參, 繩呎筵, 莞草, 牛, 牛皮, 馬, 豚, 鷄, 蜂蜜

(미, 대맥, 소맥, 대두, 소두, 속, 임금, 첨채, 백채, 가잠견, 제맥, 작잠견, 면화, 대마, 영마, 연초, 인삼, 승척연, 완초, 우, 우피, 마, 돈, 계, 봉밀)

第二節 農産品産額(농산품 산액)

農産品産額統計(농산품 산액통계)

農産品道別産額表(농산품 도별 산액표)

第三節 農産品貿易(농산품 무역)

農産品輸移出統計(농산품 수이출 통계)

米, 玄米, 精米, 粳, 其他の米, 大麦, 小麦, 大豆, 小豆, 菜豆, 荏胡麻子, 棉子, 棉子油, 繰錦, 繭, 林檎, 葉煙草, 生牛, 牛皮, 牛脂, 牛肉, 牛骨, 藁呎, 糠

(미, 현미, 정미, 인, 기타 미, 대맥, 소맥, 대두, 소두, 채두, 임호마자, 면자, 면자유, 조금, 견, 임금, 엽연초, 생우, 우피, 우지, 우육, 우골, 고척, 강)

農産品輸移入統計(농산품 수이입 통계)

米, 粟, 小麦, 大豆, 小豆, 胡麻子, 柑橘類, 葉煙草, 繰錦, 打綿, 藁呎, 繩及び筵(藁製)

(미, 속, 소맥, 대두, 소두, 호마자, 감귤류, 엽연초, 조금, 타면, 고척, 승 및 연(고제))

第七章 林産物(임산물)

第一節 主要林産品(주요 임산품)

朝鮮産主要樹木分布表(조선산 주요수목 분포표)

木材, 木製品, 桐, 檀木, 煙竹, 楮, 漆, 木炭, 椎茸, 栗, 松の实, 銀杏, 山人參, 葛苧, 桂

皮, 楓葉及びエツキス, 漢葉, 毛皮, 救荒植物

(목재, 목제품, 동, 단목, 연죽, 저, 칠, 목탄, 추용, 룰, 송의 실, 은행, 산인참, 갈저, 계피, 풍엽 및 □□□, 한약, 모피, 구황식물)

第二節 林產品産額(임산품 산액)

林産物生産額(임산물 생산액)

林産額及び主要産地(임산액 및 주요산지)

林野所管別林産額(임야소관별 임산액)

道別林産額(도별 임산액)

種類別林産額(종과별 임산액)

第三節 林產品貿易(임산품 무역)

林産品輸出統計(임산품 수이출 통계)

木材、木炭、薪材、楓葉及びエツキス、栗(목재, 목탄, 신재, 풍엽 및 □□□)

林産品輸入統計(임산품 수이입 통계)

鐵道枕木、木材及び板、薪材、木炭(철도침목, 목재 및 보드판, 신재, 목탄)

第八章 鉱山物(광산물)

第一節 主要鉱山物(주요광산물)

鉱山物一覽表(광산물 일람표)

金, 鐵, 黒鉛, 石炭(금, 철, 흑연, 석탄)

其他の鉱山物(기타 광산물)

大理石, 高嶺土・珪砂(대리석, 고령토·규사)

第二節 鉱山物産額(광산물 산액)

鉱山物産額統計(광산물 산액통계)

金、砂金 金銀鉱、沙鉱、銀 銅鉱、粗銅、鉛鉱、組鉛、亜鉛鉱、水銀鉱、鉄鉱、銑鉄、タングステン鉱、水鉛鉱、金銀銅亜鉛鉱、砒鉱、雲母、黒鉛、石炭、石綿、高嶺土、珪砂

(금, 사금 김은광, 사광, 은 동광, 조동, 연광, 조연, 아연광, 수은광, 철광, 선철, 탕구스텐광, 수연광, 금은동아연광, 비광, 운모, 흑연, 석탄, 석면, 고령토, 규사)

鉱山別産額統計(광산별 산액통계)

第三節 鉱山品貿易(광산품 무역)

鉱山品輸出統計(광산품 수이출 통계)

石炭、金庫、鉄鉱、銑鉄、鉄条竿及板、黒鉛、珪砂

(석탄, 김고, 철광, 선철, 철조간급판, 흑연, 규사)

鉱山品輸入統計(광산품 수이입 통계)

石炭、鉄條及び竿、鐵(板)、銅、鈴、石油、揮発油、機會油、パラフィンワックス

(석탄, 철조급미간, 철(판), 동, 령, 석유, 휘발유, 기회유, 파라핀 왁스)

第九章 土産物(토산물)

第一節 立要工芸品(입요공예품)

種類別工場表(종류별 공장표)

綿布, 絹布, 麻布, 苧布, 紡績糸, 繰綿, 精米, 麥米, 砂糖, 朝鮮紙, 醸造品, 鉄工品, 金属品, 窯業製品, 皮革製品, 護謨靴, 燐寸, 漆器, 莞草製品, 杷柳製品, 扇子及び団扇, 梳櫛, 石鹼, 寒天, バテン細工, 其他の工産品

(면포, 견포, 마포, 저포, 방적면, 조면, 정미, 맥미, 사당, 조선지, 양조품, 철공품, 김속품, 요업제품, 피혁제품, 호모화, 인촌, 칠기, 완초 제품, 파류 제품, 선자급의 단선, 소즐, 석감, 한천, □□ 세공, 기타의 공산품)

主要工場一覽表(주요공장 일람표)

製綿、綿糸、生糸、染色、織物、布帛加工品、編組物、紙、紙製品、製革、皮革製品、製材、木製品、竹製品、漆工品、杷柳木通類細工品、石工品、石粉、銑鉄、精鍊、鉄工品、金属製品、金銀細工品、車両、船舶、畳表、纖維細工品、藁製品、陶芸品、土管、瓦、煉瓦、硝子、セメント、石灰、製油、石鹼、化粧品、製菓、蠟燭、燐寸及び軸木、染料、護謨靴、製粉、製麵、寒天、清酒・焼酎類、醬油・味噌、麴・麴子、菓子、清涼飲料、製氷、塩、砂糖、缶詰瓶詰、ボタン、肥料、印刷物、ユークス・煉炭、石炭、製墨

(제면, 면면, 생면, 염색, 직물, 포백가공품, 편조물, 지, 지제품, 제혁, 피혁제품, 제재, 목제품, 죽제품, 칠공품, 파류목통류세공품, 석공품, 석분, 선철, 정동, 철공품, 김속제품, 김은세공품, 차량, 선박, 첩표, 섬유세공품, 고제품, 도운품, 토관, 와, 련와, 초자, 시멘트, 석회, 제유, 석감, 화장품, 제약, 랍축, 린촌급축목, 염료, 호모화, 제분, 제면, 새천, 청주·소주류, 장유·미장, 부·부자, 과자, 청량음료, 제빙, 염, 사당, 부힐병힐, 버튼, 비료, 인쇄물, 코크스·련탄, 석탄, 제묵)

特産品製造家一覽表(특산품제조가 일람표)

特産品生産組合及び出荷組合(특산품 생산조합 및 출하조합)

第二節 工産品産額(공산품 산액)

工業産品産額統計(공업산품 산액 통계)

工産品道別産額表(공산품 도별 산액표)

第三節 工産品貿易(공산품 무역)

工産品輸移出統計(공산품 수이출 통계)

缶詰及び罐詰食物、蒲鉾、料酒、醬油、砂糖、紅參、生糸、柞蠶絲、麻布、棉布、毛皮、熟皮、皮革製品、紙卷煙草、朝鮮紙、製紙用パルプ、セメント、陶磁器、硫酸安母尼亞

(부힐 및 담힐식물, 포모, 요주, 장유, 사당, 홍참, 생면, 작잠사, 마포, 면포, 모피, 속피, 피

혁제품, 지권연초, 조선지, 제지용펄프, 시멘트, 도자기, 류산안모니아)

工産品輸移入統計(공산품 수이입 통계)

小麦粉、砂糖、菓子、茶、コンデンスドミルク、酒精、清酒、麦酒、醤油、清涼飲料、  
紙巻煙草、壳薬、苛性曹達、石鹼、硫酸アムモニウム、マッチ、爆発物、棉フランネル、  
生金巾及び生シーチング、晒金巾及び晒シーチング、綾金巾及び雲齊布、ジーンズ、天竺布、  
ポプリン、小倉織、棉繻子及び錦イタリアンス、木綿、色木綿、縞及び緋木綿、其他の綿布、  
絹布、支那麻布、紗及びセルデイス(毛製)、羅紗及びセルデイス(毛綿製)、アルパカ、オルレア  
ンス及びラストル、ブランケット及び旅氈、ガンニー囊、帽子、肌衣、洋服、靴足袋、ゴム  
靴、傘、漁網、綿織絲、綿縫絲、綿網絲、柞蠶絲、繩索、洋紙、和紙、書籍及び雑誌、陶磁  
器、セメント、窓硝子、石粉、鐵(電鍍板)、鐵(管及び筒)、鐵(故・屑)、鐵釘、  
軌條及び同附属品、鐵鍋及び釜、瑠璃鐵器、鐵道機關車、鐵道客車及び貨車、自轉車、自動  
車、汽船及び帆船、工匠具、農具、木製品、絶縁電線、熟皮、荳粕肥料、人造肥料

(소맥분, 사당, 과자, 다, 농축도 우유, 주정, 청주, 맥주, 장유, 청량음료, 지권연초, 매약,  
가성조달, 석감, 류산아무모니우무, 마츠치소, 폭발물, 면플란넬, 생김건급비생시팅, 쇠김건및  
쇄시팅, 릉김건급 운제포, 진스, 천축포, 포플린, 소창직, 면수자급비금이탈리아 스, 목면, 색  
목면, 호 및 병목면, 기타의 면포, 견포, 지나마포, 사급미 세루디스(모제), 라사급미 세루디  
스(모면제, 알파카, 오를레앙 스텍미 라스토루, 담요급비려전, 간니냥, 모자, 기의, 양복, 화족  
대, 고무화, 산, 어망, 면직사, 면봉사, 면망사, 작잠사, 승색, 양지, 화지, 서적급 잡지, 도자  
기, 시멘트, 창초자, 석분, 철(전도판), 철(관급 통), 철(고·설), 철정, 궤조급 동부속품, 철과  
급 부, 법랑철기, 철도기관차, 철도객차및 화차, 자전거, 자동차, 기선급 범선, 공장구, 농구,  
목제품, 절연전선, 속피, 두박비료, 인조비료)

## 第十章 水産物(수산물)

### 第一節 主要水産品(주요수산물)

養殖品(양식품)

製造品(제조품)

鯖, 鯧, 明太魚, 石首魚, 鱈, 鯛, 太刀魚, 鱻, 鹽, 海苔  
(청, 온, 명태어, 석수어, 설, 조, 태도어, 상, 염, 해태)

### 第二節 水産品産額(수산물 산액)

種類別漁獲高累年比較表(종류별 어획고 누년 비교표)

種類別製造高累年比較表(종류별 제조고 누년 비교표)

種類別養殖高累年比較表(종류별 양식고 누년 비교표)

漁獲高道別累年比較表(어획고 도별 누년 비교표)

製造高道別累年比較表(제조고 도별 누년 비교표)

養殖高道別累年比較表(양식고 도별 누년 비교표)

第三節 水産品貿易(수산물 무역)

水産品輸出統計(수산물 수이출 통계)

鹽、鮮魚、鯨肉、乾魚、乾蝦、乾貝、鹽魚、明太魚卵、鱻鱈、海蔘、石花菜、海蘿、海苔、乾魚(肥料)、魚糟(肥料)

(염, 선어, 경육, 건어, 건하, 건패, 염어, 명태어란, 상기, 해삼, 석화재, 해라, 해태, 건어(비료), 어조(비료))

水産品輸入統計(수산물 수이입 통계)

写真(사진)

群山港の米移出(군산항의 미이출)

木浦港の棉花移出(목포항의 면화이출)

水原の牛市場(수원의 우시장)

棉花の採取(면화의 채취)

棉花の乾燥(면화의 건조)

繭の共同販売(견의 공동판매)

同(동)

人蔘の選別(인삼의 선별)

人蔘畑(인삼전)

人蔘の日光乾燥(인삼의 일광건조)

忠州特産黄色煙草畑(충주 특산 황색 연초전)

土耳其種煙草畑(토이고종 연초전)

葉煙草の収納(엽연초의 수납)

大麻(대마)

苧麻(저마)

叭の販売(척의 판매)

鴨綠江材の運搬(압록강재의 운반)

同 編筏(동 편벌)

同 流筏(동 류벌)

同 伐採(동 벌채)

同(동)

新義州營林署の製材所(신의주영림서의 제재소)

南鮮の苦竹林(남선의 고죽림)

木炭の製造(목탄의 제조)

改良窯と製炭器具(개량요와 제탄기구)

兼二浦の三菱製鉄所(겸이포의 삼릉제철소)  
 黒鉛鉱の露天掘(흑연광의 로천굴)  
 製糸工場(제맥공장)  
 在来の紙漉場(재래의 지룩장)  
 朝鮮紙の製造(조선지의 제조)  
 朝鮮団扇と扇子(조선단선과 선자)  
 海苔漉込の巻紙と封筒(해태록입의 권지와 봉통)  
 綿布と紡績絲(면포와 방적사)  
 麻布(마포)  
 絹布(견포)  
 布木南店(포목남점)  
 眞鍮器店(진유기점)  
 同(동)  
 石鍋(석과)  
 大理石製品(대리석제품)  
 石製の茶器(석제의 다기)  
 石製の鋤焼鍋(석제의 서소과)  
 海州硯(해주연)  
 神仙爐(신선로)  
 右細工品(우세공품)  
 スレート(슬레이트)  
 竹籠(죽롱)  
 竹皮製の筵(죽피제의 연)  
 男子の冠物(남자의 관물)  
 女子の儀式用冠物(여자의 의식용관물)  
 鮮鞋(선혜)  
 莞草及天日製手提(완초 및 천일제수제)  
 同(동)  
 莞草及藁製品(완초 및 고제품)  
 莞草製の筵(완초제의 연)  
 莫蔴(오좌)  
 杞柳製バスケット(기류제 바구니)  
 杞御製の卓子と椅子(어제의 탁자와 의자)  
 螺鈿漆器の煙草入(아전칠기의 연초입)

螺鈿漆器の机と硯函(아전칠기의 궤와 연함)

朝鮮箏筥(조선단사)

同(동)

朝鮮膳(조선선)

家具製造場(가구제조장)

漆器(칠기)

漆器細工場(칠기세공장)

寒天(한천)

朝鮮菓子(조선과자)

陶磁器店及護謨靴店(도자기점 및 호모화점)

金銀細工場(금은세공장)

杞柳製品と金物(기류제품과 김물)

朝鮮釜(조선부)

金物店(금물점)

墨と筆(묵과 필)

筆店(필점)

高麗燒と李朝燒(고려소와 리조소)

釜山の硬質陶器(부산의 경질도기)

古陶磁器(고도자기)

釜山の硬質陶器(부산의 경질도기)

陶磁器(도자기)

朝鮮甕(조선옹)

北鮮産の毛皮(북선산의 모피)

無煙炭と練炭(무연탄과 련탄)

北鮮産の毛皮(북선산의 모피)

豚の放牧(돈의 방목)

漢藥店(한약점)

同(동)

在庫製絲法(재고제사법)

在來製絲用器具(재래제사용기구)

砧の製造(침의 제조)

頭飾品の立売(두식품의 입매)

養蜂(양봉)



養鷄(양계)  
 鱻鱻(상기)  
 牛骨(우골)  
 天然水の採取(천연수의 채취)  
 郊外の芹洗(교외의 근세)  
 塩田の作業状況(염전의 작업 상황)  
 朱安の塩田(주안의 염전)  
 魚類の水揚(어류의 수양)  
 旭水産株式会社 黄津漁場(옥수산주식회사 황진어장)  
 明太漁船(명태어선)  
 明太魚の整理(명태어의 정리)  
 塩鱻の包装(염준의 포장)  
 乾明太魚(건명태어)

図表(도표)

生産物価格累年比較表(생산물 가격 누년 비교표)  
 生産物価額及び貿易額一人当比較表(생산물가액 및 무역액 일인당 비교표)

地図(지도)

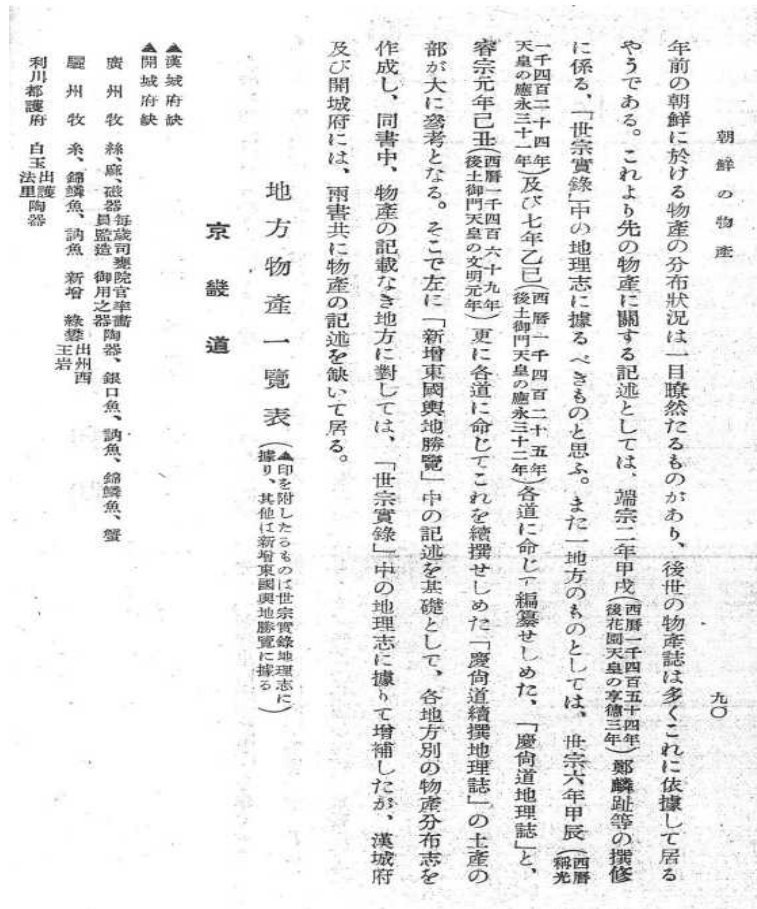
朝鮮物産分布図(조선물산 분포도)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	곡물, 과자
채소류	식물(식물의 씨앗, 잎, 뿌리, 나무껍질을 식용으로 이용)
과일류	과일
기타	채소류, 어패류, 조수류, 광물류, 공산류, 약류

1. 물산의 종류(이조 초기)



(그림1)

조선초기의 물산에 관한 대표적인 문헌으로는 신증동국여지승람이 있는데 각 지방에 걸쳐서 자세하게 기재하고 있으며 후세의 물산지의 대부분은 이것에 의거하고 있다.

2. 물산의 종류(이조 중기)

朝鮮の物産	
物産種類一覽表	一四八
果 菜 類	辛甘菜、蔥、葱、艾、蓮實、生薑、芥、青玉菜、蔘、蕪菁、紫草、海松子、柿、旱紅、棗、栗、胡桃、石榴、榴子、梅實、枸杞子、烏梅、柚、梔子、銀杏、梨、薔山、榛子、柑、橘
魚 介 類	白魚、鯉魚、鯖魚、鯽魚、鰱魚、鰻魚、鰻魚、鰻魚、鰻魚、石首魚、黃小魚、川魚、重唇魚、烏鱸魚、鯉魚、鱸魚、釘魚、余項魚、蟹、紫蟹、青蟹、螺、蝦、紫蝦、青角、烏海藻、海物
鳥 獸 類	羚羊、水獺、馬、牛、鹿子、麋鹿、獐、豬、獾、海獺、地獺、青鼠、貂、鹿、熊、土猪、山猪、山羊、狼、鷓鴣
鑛 物 類	玉、玉石、黃玉、青玉、白玉、磁玉砂、礬石、青礬石、滑石、青玉石、白玉石、瑪瑙、礬石、砒礬石、斑石、華斑石、碑石、水晶、烏水晶、水泡石、藍石、青礬石、烏石、石鱗、玉燈石、燈石、青石、紫硯石、硯石、燧甘石、磁石、鼎石、水礬石、淡青石、無名石、白土、赤土、朱土、青土、黃土、鐵、銅鐵、沙鐵、石鐵、銅、銀、鉛、雲母、綠礬、白礬、石硫黃、石雌黃、礬石、膏、白石英、石灰、白蠟、石鍾乳、自然銅

(그림2)

조선중기의 물산에 대해서 과일이나 채소류, 어패류, 조수류, 광물류, 공산류, 약류, 기타로 분류하여 소개하고 있다.

3. 생산물가액 누년 대조표

朝鮮の物産

100

生産物價額累年對照表

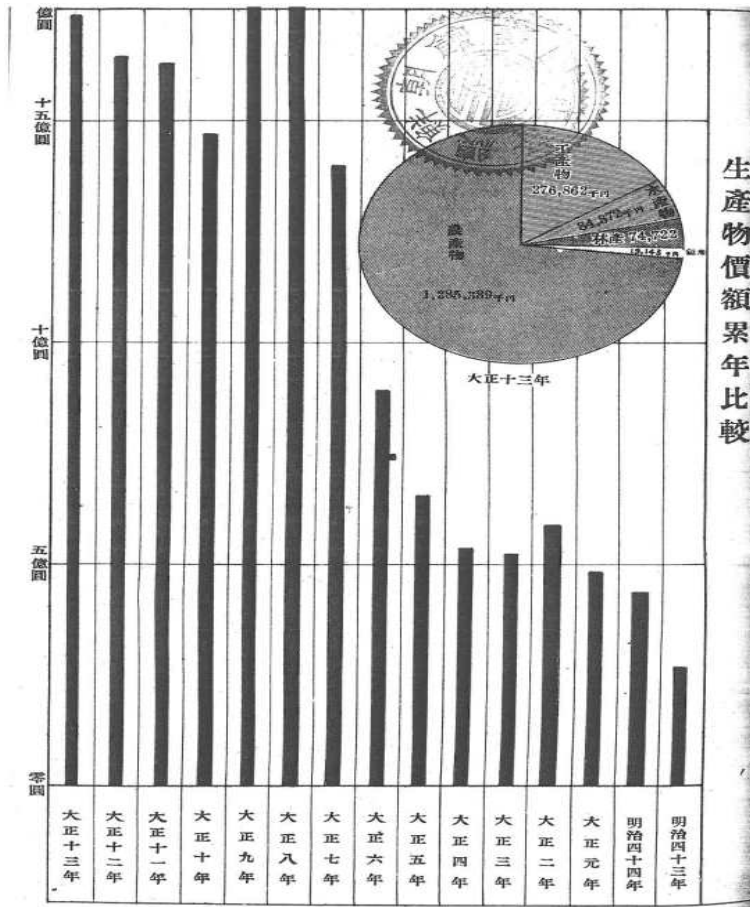
年 區	農産物	林産物	水産物	鑛産物	工産物	合 計
明治四十三年	二四二七二 <small>千圓</small>	一九二六六 <small>千圓</small>	九四八	六〇六七 <small>千圓</small>	一五六四五 <small>千圓</small>	一六七〇九五 <small>千圓</small>
同 四十四年	三五五二五 <small>千圓</small>	一九八七八	?	六、八五	一五、四四五	四〇、六三〇 <small>千圓</small>
大正元年	四三五二六	二〇、五三三	三、〇七二	六、八二五	一七、一五三	四九、二六〇 <small>千圓</small>
同 二年	五〇八一九	二二、五四八	一、六九二	八、一九七	二七、九〇〇	五三、三九七 <small>千圓</small>
同 三年	四、八九七	一三、三三八	一、八九八	八、五三二	二九、六三三	五九、三三九 <small>千圓</small>
同 四年	四、八七九	一三、四〇〇	二、〇〇〇	一〇、五二五	五九、二五一	五四、一九七 <small>千圓</small>
同 五年	五、〇二八	一四、八〇八	二、五七七	一四、〇七八	六八、一九二	六五、〇四四 <small>千圓</small>
同 六年	七、〇九三	一六、三三九	二、四一六	一七、〇五八	九七、二四八	八七、七六八 <small>千圓</small>
同 七年	一〇、三九七	二九、二四八	五、〇三三	二〇、八三三	一六、三二四	一三、八三七五 <small>千圓</small>
同 八年	一三、六二九	一〇、四二六	七、二四六	二五、四二四	二二、一三三	一七、八五一九 <small>千圓</small>

百八十六萬二千圓(一割五分九厘)、合計十七億四千九十八萬九千圓に達して居る。その増加の割合を見るに、併合當時に比し、農産物は約五十三割、林産物は約三十八割、水産物は約九十割、鑛産物は約三十一割、工産物は約百七十六割、合計に於て約六十五割の増加を示し、産業發達の跡頗る顯著なるを認めることが出来る。

(그림3)

메이지 43년(1910년) 이후 합병당시에 비해서 농산물은 5.3배, 임산물은 3.8배, 수산물은 9.0배, 광산물 3.1배, 공산물 17.6배 합계 6.5배로 증가했다.

4. 생산물가액 누년비교



(그림4)

생산물가의 연도별 비교표이다. 농산물의 4분의 3을 차지하고 있다.

5. 구황식물

朝鮮に於ては古來凶歲饑饉多く、これ等の年は勿論平年に於ても、窮民は主食物たる穀物の不足に際して、田野山林等に自生せる各種の植物の種實、芽、葉、莖、根、樹皮などを食用に供し、以て餓死を免れて居る。これ等の救荒植物を、林産品として擧ぐるは當を得ぬかも知れぬが、生活必需品たる關係上、茲にその種類と名稱を示して置くのは無用のことであるまい。

一、煮付、漬物又は汁として食するもの

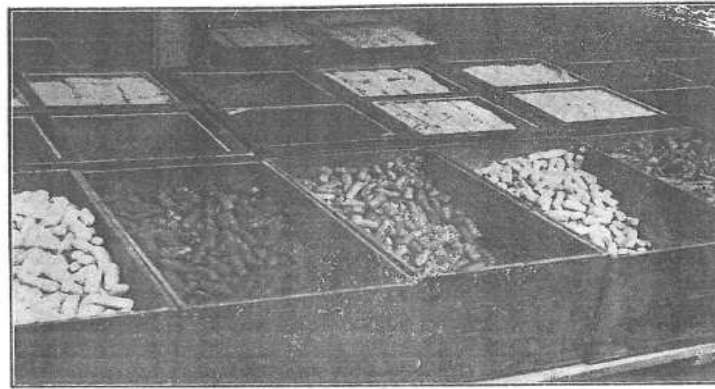
椎茸、松茸、栗茸、青頭菌、天花茸、松露、纒耳、ハハキダケ、ムラサキハハキダケ、キクラゲ、シロキクラゲ、石茸、カレハダケ、コアンズダケ、アキタケ、カラカサダケ、タマゴダケ、マツオブシ、若布、搗布、荒布、昆布、鹿尾菜、馬尾藻、天花菜、イギス、蕨、シヨリマ、薇、スキナ、エビモ、澤瀉、ミツオホバコ、苦竹、ハチク、ゴマダケ、クログワキ、ツユクサ、キバウシ、ワスレダサ、ユウスゲ、オニユリ、アカヒメユリ、コマユリ、ノヒメユリ、エゾスカシユリ、ノヒメユリ、テフセンカサユリ、ホンバユリ、ハカタユリ、車前葉、ツルボ、スズラン、タサギカヅラ、チゴユリ、ホウチヤクサウ、アマドコロ、クルマバツクバネサウ、シホデ、サルトリイバラ、ヤマカシユウ、ヤマノイモ、オニドコロ、ニガカシユウ、スカンボ、ヒメスイバ、キシギシ、ホンバナイタドリ、オホケタデ、ボンドクタデ、ニハヤナギ、ツルドクタミ、イブキトラノヲ、藜、ハハキギ、イスビユ、ホノコヅチ、ヤマゴボウ、ツルナ、

第七章 林産物  
四一三

(그림5)

조선에서는 옛날부터 흉작, 기근이 많아 어려운 백성들은 주식인 곡물이 부족하였기 때문에 논밭 임야 등에 자생하는 각종 식물의 씨앗, 잎, 뿌리, 나무 껍질 등을 식용으로 이용해서 기아를 면했었다.

6. 조선의 과자



朝鮮菓菓子



陶磁器及誼讓靴店

(그림6)

위 사진) 조선의 과자 가게

아래 사진) 도자기 가게와 구두 가게

【참고문헌】

『三國史記(삼국사기)』

『高麗史(고려사)』

『高麗古都徵(고려고도 징)』

『高麗圖經(고려도경)』

『世宗實錄地理志(세종실록지리지)』

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

人蔘に關する調査報告(인삼에 관한 조사보고)

**【정의】**

이 책은 쇼와(昭和) 4년 당시 조선총독부 전매국 개성출장소의 소장이자 기사였던 이모리 켄지(伊森 賢三)의 유럽과 미국 출장조사보고의 일부를 인삼업에 종사하는 자가 참고자료로 할 수 있도록 편찬된 것이다. 이 책은 총 2권중의 제1호이다.

인삼의 관한 조사보고 제1호 이 책은 모두 17쪽이다.

**【음식 관련 정의】**

이 책은 인삼에 관한 내용이라 전체가 음식에 관련된다고 할 수 있으며 특히 품종, 채굴과 건조, 수확량과 가격, 인삼업의 전도의 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 人蔘に關する調査報告.第1-2號, 亞米利加人蔘栽培法, 亞米利加人蔘の病害と其の豫防驅除法(인삼에 관한 조사보고, 제1-2호, 아미리가인삼재배법, 아미리가인삼의 병해와 그 예방 및 구제법)

저자: 朝鮮總督府專賣局開城出張所 [編](조선총독부전매국개성출장소 [편])

발행사항: 京城, 朝鮮總督府專賣局開城出張所, 昭和5[1930](경성, 조선총독부전매국개성출장소, 소화5[1930] )

형태사항: 1冊(책), 插畫(삽화), 27cm

분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝81

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 9장 8절로 되어있다. 이 1권은 아미리가인삼의 재배법으로, 선언, 인삼의 식물학적 설명, 품종, 적당한 토양, 재배, 나무나 풀을 심음, 일목, 비료, 배양, 복개(덮음), 배수, 삼림재배, 보호, 채굴과 건조, 병해, 수확량과 가격, 인삼업의 장래의 내용으로 구성되어 있다.

이 책의 2권에는 아미리가인삼의 병해와 그 예방 및 구제법에 관한 내용으로 서언, 반점병과 뿌리가썩는병(근부병), 위조병, 백부병, 흑부병, 모의 습기부병, 엽의 지장반점병, 약제사부의 해, 녹병, 근의 선충영(벌레로 인해 생기는 혹), 일소병, 비료와 병해와의 관계, 약제사부, 토양소독, 인삼밭의 배수로 구성되어 있다.

目次

一、緒言(서언)



- 二、人參の植物学的説明(인삼의 식물학적 설명)
- 三、品種(품종)
- 四、適當なる土壤(적당한 토양)
- 五、栽培(재배)
  - 1. 植付(심기)
  - 2. 日覆(차양)
  - 3. 肥料(비료)
  - 4. 培養(배양)
  - 5. 覆蓋(덮개)
  - 6. 排水(배수)
  - 7. 森林栽培(삼림재배)
  - 8. 保護(보호)
- 六、採掘と乾燥(채굴과 건조)
- 七、病害(병해)
- 八、收穫量と價格(수확량과 가격)
- 九、人參業の前途(인삼업의 전도)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
약재류	인삼

1. 인삼의 품종, 보호, 채굴과 건조

인삼의 모종은 초년에 약 두 치의 높이로 나고 자라, 줄기의 제일 위에 세 개의 작은 잎을 가지는 이년생식물이며, 다섯 내지 여섯 치로 자라 두 개의 잎을 가지고 각 잎은 특성을 가질만한 다섯 장의 작은 잎으로 자란다. 다음 해에는 보통 세 번째 잎을 증가시켜 그 때는 결실을 보게 되고, 그 다음 해에는 네 번째 잎이 나고 결실부분의 발육은 절정에 다다른다. 남부의 인삼은 시기적으로 한 그루에 300개의 종자가 생기고, 북부의 인삼은 백 개 정도의 종자가 생기는 것은 극히 드물다. 재배하는 것은 평균 40개를 넘는 것이 거의 없다.

2. 품종

미국 인삼에는 각각의 다른 지리적 특징을 가지고, 모두 재배상 같은 가치를 가지는 것이 아니라, 북부지방에서 생산하는 것 특히 뉴욕 주, 위스콘신 주산의 것은 특히 유용한 특

징을 가지고 있다. 번식용 원종으로 최우수의 기반을 형성하는 남부 산의 것은 월등히 크고, 형태도 양호한 뿌리를 가지고 있다. 북부지방에 심어서는 처음에는 잘 결실을 보지 않고, 수년 후 기후에 적응해서 안개가 끼기 전에 종자를 성숙시킨다. 서부 산의 형태는 길고 얇으며 뿌리가 바른 특성을 가지고 있다. 그 외의 지방의 것은 종자를 신용있는 상인으로부터 구입하여야 한다.

### 3. 보호

인삼은 비교적 고가여서, 동물들의 침입을 방지하기 위해 담을 설치하여 보호해야 한다. 또 도난을 방지하기 위해, 산림재배에서는 필수로 항상 보호 장치를 잡귀야 한다. 두더지, 생쥐로부터 보호하기 위해 덩을 설치하여, 충분한 감시를 해야 한다.

### 4. 채굴과 건조

조리할 뿌리는 크기와 숙성도에 따라 분류된다. 통상적인 연령의 최우수품은 꺾으면 부드럽고 광택이 있다. 얇은 뿌리가 건조하면 딱딱하게 되므로, 매우 작은 젊은 뿌리는 한 봉지에 1불 이하에 판매된다. 그러나 통상적인 크기와 품질을 가지는 것은 최고의 시가에 판매된다. 소형 혹은 발육불량은 연령통상이면 판매가 용이하며, 일반의 재배한 뿌리는 야생의 동년 뿌리보다도 커도 그 생장이 빠르므로 야생보다 딱딱해, 면도 짧고 5년생 이전의 것을 수확하면 향기와 품질이 떨어진다.

인삼은 드물게 6년생 이전에 채굴해서 판매하는 경우도 있어 이 경우에도 인삼은 남기지 않고 빼내는 소형의 즉, 발육불충분한 뿌리는 다시 심어 더 크게 생장을 시켜 이익을 남긴다. 양호한 뿌리는 길이 4척 이내 머리 부분 바로 밑의 직경을 반척으로 하여 수삼의 평균 중량 1온스정도 된다.

뿌리는 9월에 들어가서 생장이 휴지(休止)되면 몇 시라도 채굴하고, 시월 중순에 가장 적기가 되면 채굴한 뿌리는 주의해서 물에 씻어 부착한 토양을 전부 제거한다. 특유의 연령 흔적과 껍질의 열은 검은 색을 가지므로 서로 치거나 문지르지 말 것.

옛날 뿌리는 제일 좋은 실질(實質)을 가지어 조리에 적절하여 최고(最高)의 시가로 바뀐다. 최근 몇 년에 젊은 뿌리는 분말인삼으로써 시장의 수용에 응하여 딱딱한 수석질 조직을 가지고 있으므로 가루를 잘게 할 수 있게 되었다

건조하는 것은 난로나 아궁이에서 따뜻하게 하고, 환기가 되는 방에서 하면 좋은 결과가 있고 건조는 처음 화씨 60도에서 80도로 하여 90도 이상으로 올라가면 오랜 세월의 습관을 가진 경험가는 100도에서 110도사이의 온도에 착수하여 뿌리가 시들면 바로 90도 정도로 내려서 만든다.

뿌리는 격자 밑에 얇은 상자 혹은 철망을 붙인 장에 얇게 펴서 다시 건조하는 경우도 있다. 그 것을 뒤집어서 뿌리를 접어 또는 표면에 상처를 주지 않도록 항상 주의하며 취급한

다. 직경2척 이상의 뿌리를 말리는 것은 6주정도 필요하며 가는 뿌리는 단시일에 할 수 있고, 건조 진행 중, 구름이 낀 날씨에는 뿌리가 썩거나 산패(酸敗)하는 경우도 있어 특별히 주의를 해야 한다. 손해품은 매우 심하게 품질을 저하시기 때문에 일방 혹은 과도의 가열을 피하도록 하여 표피의 색이 상해 내부의 조직을 상처 주는 일이 없어야 한다. 한번에 적절한 온도에서 건조시켜 뿌리는 건조하기 좋은 통풍이 잘 되는 장소에 저장하여, 판매할 때 까지는 충해를 방지하여야 한다.

#### 5. 병해

재배 인삼은 주로 반점병(斑點病), 장마 곰팡이병, 혹은 부패병의 심한 침해로 피해를 본다. 이러한 병해는 인삼의 밀접한 토양의 과습에 이르는 적절한 온도와 통풍이 부족한 경우에는 특히 그 발생이 쉬워진다. 자연 상태의 일반적인 인삼은 수림의 밑에 얇게 뿌려져서 환기와 토양의 배수상태가 양호하여 병해를 발생하는 피해를 일극부에 한정시킨다. 재배를 밀집해서 하는 것은 병해 심하게 받을 수 있어 다시 거름이나 토양을 잘못 처리하여 피해의 원인을 모르고 병해의 침입에 대해 저항력을 크게 약하게 할 수 있다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김은지(호서대학교 식품영양학과), 金居 修雀(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

人參神草(인삼신초)

**【정의】**

이 책은 인삼에 관한 내용을 폭이 넓게 논하고 있다.

중국 한국 일본의 옛날 문헌에서 인삼의 기원에 관련된 내용을 찾았으며, 인삼의 관련된 신화 전설, 문예, 인삼의 명칭에 관한 이야기를 실어 인삼에 관한 지식을 얻을 수 있다. 그 뿐만이 아니라 인삼의 형태, 산지, 재배, 약효, 기타 사용방법 등 재배하거나, 사용하는데 있어서 유의한 내용도 그림과 함께 실어져 있다. 인삼신초 이 책은 모두 80쪽이다.

**【음식 관련 정의】**

이 책은 전체가 인삼에 관한 내용이지만 특히 음식 관련된 부분으로는 제1장 인삼의 형태와 제7장 인삼의 약효, 제8장 약제 외의 인삼사용 중 인삼주, 인삼과에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 人參神草(인삼신초)  
저자: 今村鞆 著(금촌병 저)  
판사향: 鉛印版(연인판)  
발행사향: 京城, 朝鮮總督府專賣局, 昭和8년[1933](경성, 조선총독부전매국, 소화8년[1933])  
형태사향: 1冊(책), 24.0cm  
분류기호: 한국십진분류표(박봉석편), 769  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 10장으로 인삼의 형태, 인삼의 인식기원, 인삼의 명칭, 인삼의 산지, 인삼의 재배, 인삼의 수제 저장, 인삼의 약효, 약제 외의 인삼사용, 인삼의 신화 전설, 인삼문예로 되어있다.

- 第一章 人參の形態(인삼의 형태)
- 第二章 人參の認識起原(인삼의 인식기원)
- 第三章 人參の名称(인삼의 명칭)
  - 人參という名称(인삼이라는 명칭)
  - 人參の異名(인삼의 이명)
  - 産地による名称(산지로 인한 명칭)
  - 形態色澤による名称(형태색택으로 인한 명칭)
  - 縁故による名称(연고로 인한 명칭)

参名を冒称せるもの(삼명을 모명칭으로 한 것)

第四章 人参の産地(인삼의 산지)

人参の天然分布(인삼의 천연분포)

人参の人工分布(인삼의 인공분포)

第五章 人参の栽培(인삼의 재배)

支那(지나)

日本(일본)

朝鮮(조선)

人参の栽培法(인삼의 재배법)

人参の獣害・虫害(인삼의 수해·충해)

人参の病害(인삼의 병해)

第六章 人参の修製貯蔵(인삼의 수제 저장)

第七章 人参の薬効(인삼의 약효)

付、動物の薬としての人参(부, 동물의 약으로서의 인삼)

第八章 薬劑外の人参使用(약제 외의 인삼사용)

人参酒・人参菓・化粧用・齒磨用等(인삼주, 인삼과, 화장용, 양치질용 등)

第九章 人参の神話伝説(인삼의 신화 전설)

人参を食って仙人となった話(인삼을 먹고 선인이 된 이야기)

人参を食って金剛力を得た話(인삼을 먹고 금강력을 얻은 이야기)

人参が美男に化けた話(인삼이 미남으로 둔갑한 이야기)

第十章 人参文芸(인삼 문예)

人参の詩(인삼의 시)

人参と川柳・俳諧(인삼과 천류·배해)

人参と稗史(인삼과 패사)

人参図譜(인삼도보)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
약재류	광동인삼(廣東人蔘), 서양인삼(西洋人蔘), 아메리카인삼, 회엽인삼(栞葉人蔘), 죽절인삼(竹節人蔘), 길야인삼(吉野人蔘), 세엽죽절인삼(細葉竹節人蔘), 상사양인삼(相思樣人蔘),

삼엽죽절인삼(三葉竹節人蔘), 광실(廣實)의  
죽절인삼(竹節人蔘)

음료

인삼차

제1장 인삼의 형태

인삼은 오가과(五加科)(Araliaceac)중 인삼속(人蔘屬)(Panax L)의 한 종류로써, 학명은 Panax Ginseng, C.A.Mey. 라고 한다.

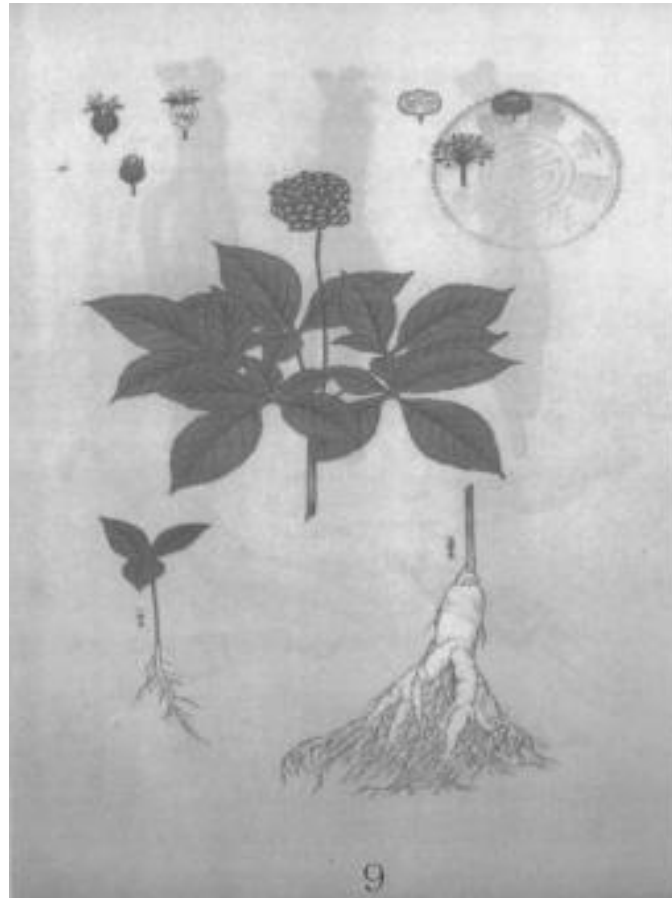
인삼은 다년생의 초목으로써 뿌리는 가늘고 황백색을 띠며, 약간의 방추형(方錐形)을 하고 있고, 살이 많으며, 뿌리가 가지를 많이 치고 있다. 낡은 것은 땅속의 줄기가 길며, 얇은 뿌리에 다른 한 종류의 뿌리가 붙은 것도 있다.

싹은 매년 4월 정도에 땅속 줄기로부터 발생하여 9~10월 정도에 말라 죽어 땅속의 줄기에 착생(着生)해서 흔적을 남기고, 그것을 본초(本草)에 노두(蘆頭)라고 칭한다. 대체로 연수(年數)를 감정하는 것으로 이익을 보며, 그 중에는 1년 또는 2년간 멈춰서 싹을 발생하는 것도 있어 그것을 휴면삼(休眠蔘)이라 한다.

줄기는 땅속줄기의 선단(先端)보다 곧장 자라며, 5~6년에 이르면 발육이 양호한 것은 길이가 2척 정도에 달한다. 그 색은 잎과 보통 같은 색을 하며, 때로는 자색을 띄기도 한다. 오출(五出)은 장상복엽(掌狀複葉)에 작은 잎은 긴 타원형으로 뾰족하고 가장자리가 톱니 같고 녹색이며, 초년은 3개의 작은 잎을 가지고, 2년은 가장귀가 3개, 복수의 잎을 가지며, 3년이 되면 가장귀가 3개, 4년이 되면 4개, 5년이 되면 5개가 되며 5년 이상이 되면 변화가 없어진다.

단, 그 중에는 5년 이상에 이르면 가장귀가 6개 이상이 되어 잎도 6개 이상인 것도 있고, 작은 잎이 2, 3개인 것으로 일부분의 변화를 보이는 것도 있다.

꽃은 줄기의 선단부터 바로 자라 산방화서(繖房花序)를 위해 6월쯤에 개화하여 녹색으로 꽃받침은 종 형태이다. 과실은 장과(漿果)이며, 보통 1과실에 2알의 종자가 나며, 처음엔 녹색, 7월 중하순부터 붉은색으로 성숙하며, 모양은 편구형(扁球形)으로 자연스럽게 떨어진다.



(그림1)

이상은 개성 재배 인삼(開城栽培人蔘)에 대해 대체적으로 서술하였고, 뿌리형이나 기타 미세한 점에 대해서는 만주내지(滿洲內地) 등 산지의 풍도 및 배양 방법 등에 의해 다소 차이가 있다.

또한 자연생의 인삼은 형태가 다르다. 원래 형태가 작고 뿌리 줄기가 발육이 충분하게 되지 않고, 잎의 수도, 가장귀의 수도 연수에 따라 변이(變異)가 규칙적인 재배인삼처럼 발육하지 않고, 과실의 수도 작고, 또 잎 뒤에 광택도 적으며 잎의 부착부의 부푼 정도도 크며 뿌리에 부착한 것도 많으며, 떨어진 잎이 낙엽에 의해 매몰되어 있어 투근(妬根)이 생기거나 한 줄기에 여러 뿌리가 형성되는 것도 많다.

인삼의 변종에 대해서는 원래 발견되지 않았으나 1929년부터 3년간 전국 개성출장소에서 1종류를 발견하여 현재 주재배 시험 중에 있으며, 그 중에 학계에 발표되어 식물지(植物誌)에 나오는 날이 있을 것이다. Panax속(屬)을 바탕으로, 지금까지 세계에 발견된 것은 다음과 같다.

(1) *Panax quinquefolia* L.

광동인삼(廣東人蔘), 서양인삼(西洋人蔘), 아메리카인삼

(2) P.Schinseng Nees vor Japonicum Nees(P.Ginseng vor Japonicum Mapins-P.repens Makino-P.Ginseng vor repens Makino)

회엽인삼(栝葉人蔘), 죽절인삼(竹節人蔘), 길야인삼(吉野人蔘)

(3) P.Schinseng nees. vor. Japonicum Nees f.angustatum Makino

세엽죽절인삼(細葉竹節人蔘)

(4) P.Schinseng nees. vor. Japonicum Nees f.dichrocarpum Makino(P.Ginseng vor Japonicum f. dichrocarpum Makino)

상사양인삼(相思樣人蔘)

(5) P.Schinseng nees. vor. Japonicum Nees f. trifoliolatum Makino(P.Ginseng vor Japonicum f.trifoliolatum Makino)

삼엽죽절인삼(三葉竹節人蔘)

(6) P.Schinseng nees. vor. Japonicum Nees f. xanthocarpum Maltino(P.Ginseng vor Japonicum f.xanthocarpum Makino)

광실(廣實)의 죽절인삼(竹節人蔘)

외근(外根)의 구형태를 가진 미국산 일종엽(一種葉)의 전혀 다른 인도산(印度產) 이종(二種)이 있으나 생략.

#### 제8장 약제 이외의 인삼사용

인삼을 약제 이외에 사용하는 것은 옛날에도 지금에도 상당히 많다. 그 만능의 위효(偉效)를 연장하는데 불과하다. 그 예는 다음과 같다.

##### (1) 기호음료 또는 위생음료로써의 인삼주

인삼을 다른 약초와 같이 술에 넣어 한가지의 음료로 만드는 것은 당나라 때부터 하고 있었으며, 그 처방은 외당비요(外臺秘要)에 나온다. 그러나 그것은 진귀했으며, 다른 책에는 인삼주의 양조법은 나오지 않고, 약제가 아니라 온전한 위생적 음료였다. 현재 민간에서는 각종 인삼주제조와 판매가 이루어지고 있다.

##### (2) 기호음료 또는 위생음료로써의 인삼차

인삼을 차 대신에 마시는 것으로, 위생음료 또는 고급 기호음료로 여겨진다. 그 음료를 삼차라고 하며, 삼차에는 원료를 차삼(茶參)이라고 하였다. 명나라 사대에 중국과 조선에서 행해졌던 정종실록(正宗實錄)에 명의 사절(使節) 창성(昌盛)이 삼차를 요구한 기록이 있다. 조선부(朝鮮賦) 에도 같은 사람이 근정전(勤政殿)에서 성조(成祖)왕에게 칙명을 말하기 전에 삼차를 1잔을 마셨다고 한다. 또 도쿠가와시대에 일본에서 향한 조선의 신사(信使)가 장로(長老)봉행(奉行)으로 삼차를 권한 것이 해행총재(海行總載) 등에 나와 있다. 중국에서 삼차도 또



한 차로 여기는 것은 순선산서지(脞仙山棲志)에 ‘삼차는 차를 마시는 것을 대신한다’ 라는 기록이 있었기 때문이다.

(3) 순 식료품(純食料品)로써의 인삼

인삼을 설탕에 절인 것은 인삼당(人參糖)이라고 하고, 인삼을 꿀, 설탕에 조린 것은 인삼정과라고 한다. 조선에서는 궁중 또는 상류의 양반, 부자 등이 조리하여 먹었으며, 또한 고급 요리로 쓰였다.

(4) 내기식료(耐飢食料)로써의 인삼

금낭지술전서(錦囊知術全書)에, 굶주림에 견디는 식료로써 처방이 나와 있다. 즉, 메밀가루(仙粉)과 멍쌀가루(壽延), 인삼 3개를 분말(粉末)하여 큰 환으로 만들어서 한 개를 먹으면 2~3일은 안 먹어도 버틸 수 있고, 이 방법은 황석공(黃石公)이 장량(張良)에 전한 것이라고 한다.

일본에서는 옛날에 낚시꾼들은 직물에 종사할 때, 전항(前項)처럼 식량을 휴대하였다. 메밀가루와 인삼 등을 섞어서 제조한 것으로 전해진다. 작년부터 육군량(陸軍糧)으로 연구 중이라고 한다.

(5) 화장품으로써의 인삼

전등제화(剪燈叢話)에 인삼의 꽃을 채취하여 분말로 만들어 섞어서 얼굴에 바르면 백일이 되면 광채인(光彩人)을 비춘다라는 기록이 있었다. 또한 실제로 전매국(專賣局)에서 발육한 인삼 엑기스를 열게 풀어서 백분을 바르기 전에 바르면, 백분이 잘 먹는다 하여, 이것을 실제로 하는 부인이 있다고 한다.

(6) 욕탕용(浴用)으로써의 인삼

도쿠가와 후기에 온천이 발달하여, 목욕탕의 일이 융성하였다. 손님을 오게 하기 위해 여러 가지의 궁리를 생각해, 소금탕, 약탕 등을 고안해 냈다. 그 중에 인삼탕도 나타나, 초기에는 인삼의 잎을 사용하였지만, 대체로 어떠한 인삼인지는 의심스러운 것을 사용하였다. 지금도 인삼탕은 삼도(三都)의 목욕탕에 존재하며, 약초를 공급하는 전문 상인도 있다고 한다.

현재 전매국(專賣局)에 발육하는 욕탕용 인삼의 엑기스는 추운 계절에 목욕 후 신체를 따뜻하게 하는 효능이 있으며, 그 평판이 좋다고 한다. 그리하여 민간에서는 마른 뿌리 등으로 만들며, 유사한 물건도 있다. 이를 감별하는 방법은 쉽다. 탕에 넣었을 때 진품은 무수의 기포가 수면에 뜨지만, 가짜는 그 거품이 적다.

(7) 방한용으로써의 인삼

후쿠시마현 아이즈 주변에서는 추운 눈 속을 여행할 때, 인삼의 부스러기를 버선에 넣어 움직이면, 동상에 걸리지 않는다고 한다. 이외에도 중국 선서(仙書)에 한무제(漢武帝)가 노인에게서 전해 받은 신침법(新枕法)으로써, 인삼 외에 31종류의 약제를 넣은 베개를 만드는 것으로, 이것을 항상 사용하면 늙지 않고, 백 살까지 산다고 했다. 또 광대화본초(廣大和本草)에서는 인삼과 밀의 싹 등으로 만든 것으로, 신장에 좋아 용수(湧水)와 같다고 하였다.

(8) 치약으로써의 인삼

신씨효방(神氏效方)에는 인삼분말을 석고에 섞어 매일 아침 이를 닦으면 치아를 튼튼하게 하므로, 행구고 삼켜도 된다고 하였다.

(9) 인삼사용의 이해

-전매국 제조 홍삼말(專賣局製造紅蔘末)

-전매국 제조 홍삼정(專賣局製造紅蔘錠)

복용법과 분량 등은 각 용기 안에 넣어져 있는 인쇄물에 자세한 설명이 있으므로 확인할 것. 홍삼말(紅蔘末)을 뜨거운 물에 넣어 마실 때는, 뚜껑이 있는 찻잔을 사용한다. 뚜껑을 닫아두고, 적당한 온도로 식으면 마신다.

-전매국 제조 삼정(專賣局製造蔘精)(액기스)

내용외용(內用外用)같이 그 용법, 분량 등 용기 안에 넣어져 있는 인쇄물에 자세한 설명이 있으니 확인할 것.

-전매국 제조 답용삼정(專賣局製造答用蔘精)(농축액(濃液))

용기용에 넣어져 있는 인쇄물에 설명이 있다. 조금 많이 쓴다 해도 지장은 없다. 뜨거운 물에 투입할 때, 잠시 뒤에 무수의 기포가 뜨는 것은 그것이 좋은 품질이라는 증거이다.

-백삼

약용의 경우는 5돈 또는 10돈에 물 5합을 넣어 불에 올려서 2시간을 1합 정도가 될 때까지 달여서 이것을 한번 또는 두세번 복용한다. 두번째로 달이는 것은 약 2배의 양으로 하고, 달인 찌꺼기를 먹어도 지장은 없다. 이는 어른의 양이며, 아이는 연령에 따라 반이나 1/4양(유아)로 감소시킨다.

강장제 또는 기호음료일 때는 3돈 내지 5돈에 물 3합을 넣어 불에 올리고 2시간 후에 반이 될 때까지 달이면 하루 한번 또는 3회를 복용한다. 달이는 용기는 꼭 알루미늄이나 도자기에 한하며, 철기는 피한다. 또한 설탕, 우유 등을 섞거나, 말린 대추나 한약 또는 볶은 쌀 등을 섞어서 달여도 지장은 없다.

이상은 개성산(開城産)의 양호한 인삼을 표준으로 하여 논한 것으로, 대체로 인삼은 산지에 따라 그 품질과, 안에 함유된 유효성분의 양이 차이가 있다.(모든 한방재료가 대체로 모두

그렇다.)또한, 품질이 떨어지는 것을 쓸 때는 효력이 약하므로, 되도록이면 양호한 것을 사용하는 것이 좋다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

漁具圖集(어구도집)

**【정의】**

이 책의 저자는 관야 쇼조(關野正藏)이며, 이 책에는 다른 비슷한 종류의 책보다 내용이 자세하고 풍부하며, 최신 정보를 담고 있다. 낚시 보트와 낚시 기어의 그림이 실려있다. 일본은 세계에서 가장 큰 어업 국가 중의 하나이며, 낚시 산업은 국가 경제에서 중요한 위치를 차지하고 있다. 그러나 일본 어업에 사용되는 낚시 기술과 장비, 방법은 복잡하고 전문성을 띠고 있어, 일반 대중들이 이해하기 어려운 것이 현실이다. 따라서 그러한 낚시 기술 및 장비를 자세히 설명함으로써 사람들에게 널리 알리고자 하였다. 또한 일본 내륙 바다에서부터 해안, 근해의 어업의 다양한 유형 등을 설명하였다.

**【음식 관련 정의】**

어업과 관련된 도구와 장비들에 대해서 상세히 나와 있으며, 음식과 관련된 내용으로는 어업과 관련된 도구들의 사용법 등을 나타내는 부분에 간략히 있다.

**【서지】**

자료명: 漁具圖集(어구도집)  
저자: 關野正藏(관야정장)  
발행사항: 평양, 평북어업조합연합회, 昭和 9年[1934]  
형태사항: p., 26cm.  
KDC: 529.41 3  
언어: 일본어  
자료유형: 일반단행본  
출판년: 1934  
소장처: 전남대학교 도서관(여수캠퍼스)

**【목차와 구성】**

이 책은 총 2장 172절로 되어있다.

日本漁船漁具圖集 目次(일본어선어구도집 목차) CONTENTS

序文(서문) Preface

第一部 漁船(어선) Part1 Fishing Boat

1 漁業取締船(어업취체선) Fishery Patrol Boat

2 漁獲物運搬船(大型)(어획물운반선(대형)) Fish Carrier of Large Type

- 3 漁獲物運搬船(中型)(어획물운반선(중형)) Fish Carrier of Medium Type
- 4 捕鯨母船(포경모선) Whale Factory Ship
- 5 カニ工船およびサケ・マス工船  
(게공선과 연어, 송어공선) Crab and Salmon Factory Ship
- 6 漁業調査指導船(어업조사지도선) Fishery Research and Guidance Vessel
- 7 漁業練習船(어업련습선) Fisheries Training Boat
- 8 トロール漁船(트롤어선) Otter Trawler
- 9 二そうびき底びき網漁船  
(이이렇게미키저미키망어선) Two Boat Trawler
- 10 二そうびき底びき網漁船(阿波型)  
(이이렇게미키저미키망어선(아파형)) Two Boat-Trawler of Japanese Style 'Awa-Type'
- 11 一そうびき底びき網漁船(以東底びき網漁船)  
(일이렇게미키저미키망어선(이동저비키망어선))  
Small Trawler of medium Type Operated East of 130. E Longitude
- 12 バッチ網漁船  
(배치망어선) Patchi Surrounding Net Boat
- 13 打瀬網漁船(타퇴망어선) Small Sailing Trawler
- 14 二そうまきまき網漁船  
(이이렇게장작장작망어선) Two Boat Seiner
- 15 二そうまきまき網漁船(あぐり網漁船)  
(이이렇게장작장작망어선(아ぐ리망어선)) Two-Boat 'Aguri' Seiner
- 16 一そうまきまき網漁船  
(일이렇게장작장작망어선) One Boat Seine Fishery Boat
- 17 米国式きんちやく網漁船  
(미국식세균을빠르게망어선) Purse Seiner
- 18 サケ・マス流う流網漁船  
(연어, 송어류 류강어선) Salmon Drift Net Boat
- 19 カニ刺網漁船(川崎船)  
(카니자망어선(천기선)) Crab Gill Net Fishing Boat(Kawasaki Boat)
- 20 サンマ棒受網漁船  
(꽁치봉수망어선) Pacific Saury Stick-held Dip Net Boat
- 21 マグロはえなわ漁船(大型)  
(참치 연승어선(대형)) Tuna Long Line Boat of Large Type
- 22 マグロはえなわ漁船(中型)

(참치연승어선(중형)) Tuna Long Line Boat of Medium Type

23 かつお一本釣漁船

(한편일본조어선) Skipjack Pole and Line Fishing Boat

24 サバー一本釣漁船

(고등어일본조어선) Mackerel Pole and Line Fishing Boat

25 イカ釣漁船(오징어조어선) Squid Pole and Line Fishing Boat

26 捕鯨船(포경선) Whale Catcher Boat

27 小型捕鯨船(소형포경선) Whaling Boat of Small Type

28 突棒漁船(돌봉어선) Harpoon Boat

29 白蝶貝採取漁船(백접패채취어선) Gold Lip Shell Fishing Boat

30 小型沿岸漁船(소형연안어선) Coastal Fishing Boat

31 無動力漁船(무동력어선) Non-Powered Small Fishing Boat

32 定置おこし船(정치부흥선) Set Net Bagging Boat

33 川船(천선) River Boat

日本漁船性能表(일본어선성능표) Characteristics of Japanese Fishing Bpat

日本漁船解剖図(일본어선해부도) Details of Japanese Fishing Boat

## 第二部 漁具(어구) Part II Fishing Gear

1 オッターとロール網(오테 및 역할망) Otter Trawl

2 ビームトロール網(빔 트롤망) Beam Trawl

3 機船底びき網(기선저미키망)

'Kisen Sokobiki Ami', Danish Seine Trawl(One Boat) or Bull Trawl(Two Boat)

4 打瀬網(타뢰망) 'Utase Ami', Small Trawl Net(Used by Sailing Boat)

5 桁網(항망) 'Keta Ami', Dredge Net

6 屠操網(도조망) 'Iguri Ami', Salmon Sailing Trawl

7 漕網(조망) 'Kogi Ami' Small Trawl

8 パッチ網(패치망) 'Patchi or Batchi Ami', Sardine Drag Net

9 船びき網(선미키망) 'Funabiki Ami', Hand-Operated Trawl by Boat

10 沖びき網(충미키망) 'Okibiki Ami', Boat Seine

11 巢びき網(소미키망)

Squid Seine Fishing with Aid of Artificial Fish Nests

12 地漕網(지조망) 'Jikogi Ami', Beach Seine Fishing with Scarefish

13 地びき網(지미키망) 'Jibiki Ami', Beach Seine

- 14 サケ留地びき網(연어류지미키망)  
 'Sake Tome Jibiki-Ami', Salmon Drag Net Fishing with Aid of Weir
- 15 氷下ひき網(빙하미키망)  
 'Hyoka Hiki-Ami', Drag Net Fishing in Frozen Lakes
- 16 二そうまき網(더블 레이어 장작망) 'Niso Maki Ami', Two Boat Purse Seine
- 17 一そうまき網(한번의 장작망) One-Boat Surrounding Net
- 18 タイしばり網(태국 기한망) 'Tai Shibari-Ami', Sea Bream Closing Seine Fishing
- 19 中高網(중고망) 'Chudaka-Ami', Seine Tapering at Ends
- 20 縫切網(봉절망) 'Nuikiri Ami', Eight Angle Lift Net with Wing Nets
- 21 八作網(팔작망) 'Hassaka'- Type Seine
- 22 浮刺網(부자망) 'Uki Sashi Ami', Floating Gill Net
- 23 中層刺網(중층자망) 'Chuso Sashi Ami', Mid water Gill Net
- 24 底刺網(저자망) 'Soko Sashi Ami', Bottom Gill Net
- 25 源式網(원식망) 'Genshiki' Drift Net
- 26 さんまい網(삼매망) 'Sanmai Ami', Trinal Gill Net
- 27 まき刺網(장작자망) 'Makisashi Ami', Surrounding Gill Net
- 28 棒受網(봉수망) 'Boke Ami', Stick-Held Dip Net
- 29 八田網(別名·逆張網(팔전망(별명·역장망)  
 'Hachida Ami', Exght Angle Net or Two Boat Lift Net
- 30 三そう張網(삼이렇게장망) 'Sanso Hari-Ami', Three Boat Lift Net
- 31 四そう張網(사이렇게장망) 'Shiso Hari-Ami', Four Boat Lift Net
- 32 八そう張網(팔이렇게장망) 'Hasso Hari-Ami', Eight Boat Lift Net
- 33 四ッ手網(사트윳수망) 'Yotsude Ami' Four Angle Dip Net
- 34 堰四ッ手網(연사트윳수강)  
 'Seki Yotsude-Ami', Four Angle Dip net Fishing with Aid of Barriers
- 35 袋網(대망) 'Fukuro or Kawahagi-Ami', Bag Net or Filefish Net
- 36 大敷網(대부망) 'Oshiki Ami', Large Set Net of Triangular Shape
- 37 大謀朗(대모랑) 'Daibo Ami', Large Set Net
- 38 片落網 片落網(편락망 편락망)  
 'Kataotoshi Set Net, or Tosa-Type Set Net with One-Sided Trap net
- 39 兩落網(량락망) 'Ryo-Otoshi' Set Net, or Set Net with Two Traps
- 40 角網(각망) 'Kaku-Ami', Herring Square Set Net
- 41 瓢網(표망) 'Hisago-Ami', Sardine Set Net
- 42 柵網(승망) 'Masu Ami', Pound Net or Small Set Net

- 43 底建網(저건망) 'Soko Tate Ami', Bottom Set Net
- 44 張網(장망) 'Hari Ami', Small Set Net
- 45 さで網(차이망) 'Sade Ami', Simple Dip Net
- 46 追さで網(추차이망) 'Oi-Sade Ami', Dip Net of Large Type
- 47 踏揚網(답양망) 'Fumiage Ami', Dip Net of Special Type
- 48 網戸(망호) 'Ami-Do', Triangular Dip Net
- 49 投網(투망) 'Toami', Casting Net
- 50 提灯網(제정망) 'Chochin Ami', Lantern Net
- 51 流し網(류치아망) 'Nagashi Ami', Drift Casting Net
- 52 沖繩式追込網(충승식추입망)  
'Okinawa-Shiki Oikomi Ami', Driving-in Net of Ryukyu Type
- 53 吾智網(오지망) 'Gochi Ami', Sea Bream Boat Seine
- 54 大徳網(대덕망) 'Daitoku', Hand Operated Trawl
- 55 サンゴ網(산호망) Coraling Net
- 56 イワシ中びき網(정어리중미키망) 'Iwashi Nakabiki Ami', Sardine Boat Seine
- 57 マグロはえ縄(참치비행거리승) 'Maguro Haenawa', Tuna Long Line
- 58 サケ・マス浮はえ縄(연어, 송어부비행거리승) 'Sake-Masu Haenawa', Salmon Long Line
- 59 スズキ流し釣(스즈키류시조) Sea-Perch Drifting Long Line
- 60 サバはえ縄(고등어 비행 거리승) 'Saba Haenawa', Mackerel Long Line
- 61 タラはえ縄(대구는 예승) 'Tara Haenawa', Cod Long Line
- 62 タイはえ縄(태국비행거리승) 'Tai Haenawa', Sea Bream Long Line
- 63 タコ空釣はえ縄(낙지공조비행거리승) 'Tako Karatsuri Haenawa', Octopus Long Line
- 64 ウナギはえ縄(장어는예승) 'Unagi Haenawa', Eel Lone Line
- 65 ひき縄(ひき승) 'Hiki Nawa', Trolling
- 66 立縄(립승) 'Tate Nawa', Vertical Long Line
- 67 カッオー一本釣(가다랭이일본조) 'Katsuo Ippon Zuri', Skip Jack Pole and Line
- 68 サバはね釣(고등어는군요조) 'Saba Hane Zuri', Mackerel Pole and Line
- 69 ブナ釣(너도밤조) 'Ftma Zuri', Crucian Carp Angling
- 70 アユ釣(아유조) 'Ayu Zuri', Ayu-Fish Angling
- 71 ウナギ穴釣(장어혈조) 'Unagi Ana Zuri', Angling of Eel in Holes
- 72 イカ釣(오징어조) 'Ika Tsuru', Squid Hand Line
- 73 タイ釣(타이조) 'Tai Tsuru', Sea Bream Line
- 74 イシナギ釣(이시나기조) 'Ishinagi Tsuru', Fat Bass Line



- 75 各種釣針(각종조침) 'Tsuribari', Fish Hooks
- 76 各種擬餌釣(海面用)  
(각종이조(해면용)) Jigs Used for Angling of Sea Fish
- 77 各種擬餌釣(内水面用)  
(각종이조(내수면용)) 'Giji Ban', Feather Hooks Used for Fresh-water Fisheries
- 78 各種浮子(각종부자) 'Uki', Floats for Angling
- 78 各為沈子(각위침자) 'Omori', Sinkers
- 80 各種天秤(각종천칭) 'Tenbin', Balances
- 81 各種浮票(각종부표) 'Uki or Fuhyo', Buoys
- 82 各種糸卷(각종막권) 'Ito-Maki', Spools or Reels
- 83 各種鉢(각종발) 'Hachi', Baskets
- 84 各種びく(각종꿈쩍) 'Biku', Creels
- 85 捕鯨砲(포경포) 'Hogei Ho', Harpoon Gun
- 86 突ン棒(돌바겐봉) 'Tsukin Bo', Dart
- 87 水車鉄砲(수차철포) 'Suichu Teppo'. Under-Water Bamboo Gun
- 88 各種やす(각종쉬움) 'Yasu', Spears of Various Types
- 89 針叩き(침고끼) 'Haritataki', Eel Fishing with Needle Comb
- 90 ヌソフ鎌(코소부검) 'Konbu Gama', Kelp Scythe
- 91 サケてんから釣(연어아예조) Salmon 'Tenkara' Hooking
- 92 藻採鉤(조채구) 'Motori-Kagi', Kelp Hook
- 93 サケ・マス鉤(연어, 송어구) 'Sake Kagi', Salmon Hook
- 94 タコ鉤(낙지구) 'Tako Kagi', Octopus Hook
- 95 アワビ鉤(전복구) 'Awabi Kagi', Abalone Hooks
- 95 文鎮漕釣(문진조조) 'Bunchin-Kogitsuri', Drag Combed-Hook Fishery
- 97 ごろ掛(경괘) 'Gorogake', Ayu Multiple Hooks
- 98 ウナギ搔(장어소) 'Unagi-Kaki', Eel Hook
- 99 ナマコ掛(해삼괘) 'Namako-Kake', Sea-Cucurabber Hooks
- 100 食用ガエル引掛釣(식용가엘인괘조) Bull-Frog Hooks
- 101 鋏具(헝구) Plucking Tools of Shell-Fish on Rocks
- 102 振具(렬구) Sea-Weed Twisters
- 103 搔具(소구) Rakes
- 104 把軋(파알) Shellfish Spatula for Diver's Use
- 105 大卷(대권) 'Omaki', Long-Handled Basket Dredge
- 106 腰卷(요권) 'Koshi-Maki', Shell-Fish Gathering with Rake

- 107 釜(전) 'Sen', Basket Trap
- 108 長袋網(장대망) 'Naga Fukuro Ami', Long Bag Set Net
- 109 籠網(룽망) 'Kago Ami', Basket Net for Cuttlefish Fishing
- 110 太鼓胴(태고동) 'Taiko Do', Drum Shaped Trap
- 111 タコ壺(낙지호) 'Takotsubo', Octopus Pot
- 112 石塚(석총) 'Ishizuka', Stone Mound
- 113 漬瓶·漬箱(지병·지상) 'Tsuke-bin and Tsuke-bako', Glass and Box Traps
- 114 建干網(건간망) 'Tateboshi-Ami', Set Net in Shallow Waters
- 115 築(랑) 'Yana', Common Fish Weir
- 116 壺築(호랑) 'Tsubo Yana', Weir with Bag Nets
- 117 樋築(통랑) 'Toi-Yana', Small Weir with Water Shoot
- 113 釜築(전랑) 'Ukeyana', Weir With Traps and Supplementary Barrier
- 119 かつとり築(한편 취랑) 'Kattori Yana', Weir with Kattori Trap
- 120 笕落(樋落, たんたん)  
(견락(통락, 담씨)) 'Kakei-Otoshi', Weir With Pipe Trap
- 121 えり(웃깃) 'Eri', Bamboo Screen Labyrinth
- 122 簣建(책건) 'Sudate', Bamboo Screen Pound
- 123 網代網(망대망) 'Ajiro Ami', Ajiro pound Net
- 124 もつぱ(가지는파) 'Moppa', Reed Screen Pound Net
- 125 貝漬(패지) 'Kaizuke', Fishing with Tea Cups
- 126 潜水服·アクアラング  
(잠수복·수중호흡기) 'Sensui Fuku', Diving Suit and Aqualung
- 127 潜水道具(소잠리、フンドン잠리)  
(潜水道具(소잠리、홍돈잠리)) Necessaries for Diving
- 128 ノリ養殖施設  
(김양식시설) 'Nori Yoshoku', Laver Culture(Spore Collectors)
- 129 カキ養殖施設(굴양식시설) 'Kaki Yoshoku', Oyster Culture
- 130 真珠養殖施設(진주양식시설) 'Shinju Yoshoku', Pearl Culture
- 131 サケ・マス孵化器  
(연어, 송어부화기) Salmon Incudators
- 132 シイラ漬(시이라지) 'Shiirazuke', Fishing of Dolphin in Shelters
- 133 飼付(ブリ)(사부(브리))  
'Kaitsuke', Fishery Yellow-Tail Angling by the Aid of Baiting
- 134 寄魚(기어) 'Yoriuo' Wintering Mullet Fishing

135 鳥付イカナゴ漕釣(조부까나리조조)

'Toritsuki', or Angling of Red Sea Breams with Sand-Lance Fish

136 築磯(魚礁)(축기(어초)) 'Tsuki Iso', Artificial Fish Shelter

137 鵜飼(제사) 'Ukai', Ayu ishing with Cormorant

138 鍬(초) 'Kuwa', Shellfish Forks and Spades

139(付)各種餌((부)각종이) Appendix. Baits Used for Angling

**【음식관련내용】**

음식관련내용에 조리법 등의 상세한 내용이 나타나 있지는 않으며, 어업을 위한 도구들을 설명할 때에 음식 재료로 이용되는 식품에 대한 언급이 나타난다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

가나이 노부요시(호서대학교), 김은지(호서대학교)

【자료명】

海苔指導要綱(해태(김) 지도 요강)

【정의】

점점 어장이 발전이 되고 있어 점차 확장되고, 양식 제조 등의 기술도 현저하게 발전하고 있었다. 그러나 더 개선해야 할 점이 많고, 이는 구체적이고 철저한 지도 등을 통하여 더욱 발전할 수 있다고 여겨져 그 발전을 이루고자 이 책을 편찬하게 되었다고 한다. 그림이나 표를 풍부하게 이용하고 글도 많은 부분이 조항 별로 쓰여 있어 쉽게 이해할 수 있다. 종사자가 거쳐야 할 과정, 알아야 할 내용이 실려 있는 지침서이다. 이 책은 1책 35페이지이다.

【음식관련정의】

음식관련부분으로 김의 제조에 관한 제2편과 관리 경영에 관한 제3편이 해당한다.

【서지】

자료명: 海苔指導要綱(해태지도요강)  
저자: 全羅南道 [編](전라남도 [편])  
발행사항: 光州, 全羅南道水産會, 昭和9[1934](광주, 전라남도수산회, 소화9[1934])  
형태사항: 8, 35p., 插畫(삽화), 17cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝84  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

【목차와 구성】

이 책의 구성은 3단원 15장으로 되어있다. 제1편 양식에는 어장정리, 어살제작, 어살설치, 어살유지보수, 제2편 제조에서는 김 경그래, 틀 및 되, 건장(건조하는 마당), 제조장, 적채·세척·원료저장, 절단·초제·초수, 건조·박리(벗겨짐)·결속(한 덩어리가 되게 묶음)·제품저장, 생김건조기, 제3편에서는 김장관측실시주의사항, 昭和9년(1934)도 김지도연락협의 타합회 결정사항, 김양식업 경영수지 경제조사요항의 내용이 있다. 그 외에 부록으로 전라남도 마른김 검사규칙발취, 昭和8년 뗏목설치상황표, 양식면적생산고표, 각 조합별 조별 위탁판매고표, 최근3개년 조별 김출회상황표, 최근5개년간 평균 각 조합별 위탁판매고표, 최근 10개년간 각 조합별 위탁판매고표, 기온·수온비중연변화표, 최근 3년간 각 조합등극평균단가표, 각 조합별 한집당 백평당 한권당 생산성적표, 마른김검사성적표로 구성되어 있다.

第一編 養殖(양식)

第1章 漁場整理(어장 정리)

漁場整理の要旨(어장 정리의 요지)

第1節 漁場整理区の標準(어장 정리 구역의 표준)

- 第2節 漁場整理施行の予備作業(어장 정리 시행의 예비작업)
- 第2章 筴製作(경그래 제작)
  - 第1節 筴製作標準(경그래 제작 표준)
  - 第2節 筴一冊の規格(경그래 한개의 규격)
  - 第3節 浮筴の編み方(□경그래를 만드는 방법)
  - 第4節 簾筴の編み方標準(□거그래를 만드는 표준적 방법)
- 第3章 筴立
  - 第1節 筴立の標準(경그래 설치의 표준)
  - 第2節 浮筴立込方法および注意事項(□경그래의 설치 및 주의사항)
  - 第3節 簾筴立込方法および注意事項(□경그래의 설치 및 주의사항)
  - 第4節 一本筴立込の注意事項(단독 경그래의 주의사항)
- 第4章 筴の手入れ(경그래의 유지보수)
  - 第1節 筴の手入れを要する事項(경그래의 유지보수가 필요한 사항)
  - 第2節 外敵の予防および駆除(외적의 예방 및 구제)
- 第二編 製造(제조)
  - 第1章 海苔簞(김 책)
    - 第1節 原料(원료)
    - 第2節 製法(제조방법)
    - 第3節 手入れ保存法(관리보존방법)
    - 第4節 葭簞と茅簞との優劣(□책과 □책의 우열)
  - 第2章 柶および柶(틀 및 칸)
    - 第1節 柶および柶の標準(틀 및 칸의 표준)
    - 第2節 柶および柶の製造上の注意事項(틀 및 칸의 제조상의 주의사항)
  - 第3章 乾場(건조장)
    - 第1節 乾場の選定(건조장의 선정)
    - 第2節 乾場の設備(건조장의 설비)
  - 第4章 製造場(제조장)
  - 第5章 摘採、洗淨、原料貯蔵(적채, 세정, 원료저장)
    - 第1節 摘採(적채)
    - 第2節 洗淨(세정)
    - 第3節 原料貯蔵(원료저장)
  - 第6章 切断、抄製、抄水(절단, 초제, 초수)
    - 第1節 切断の標準(절단의 표준)

第2節 切断の注意事項(절단의 주의사항)

第3節 抄製の標準(초제의 표준)

第4節 抄製(초제)

第5節 抄水(초수)

第7章 乾燥、剥離、結束、製品貯蔵(건조, 괴리, 결속, 제품저장)

第1節 乾燥(건조)

第2節 剥離(괴리)

第3節 結束(결속)

第4節 製品貯蔵(제품저장)

第8章 生海苔の乾燥機(생 김의 건조기)

第1節 生海苔乾燥機の必要とその特異性(생 김 건조기의 필요성과 그 특이성)

第2節 構造および使用書(구조 및 사용설명서)

第3節 生海苔乾燥機の建築工事設計書(생 김 건조기의 건축공사 설계서)

第4節 乾燥方法(건조방법)

第5節 収容量および乾終時間(수용량 및 건조시간)

第6節 燃料および経費(연료 및 경비)

第7節 設備費(설비비)

第8節 本機による製品の特色(본 기기에 의한 제품의 특색)

### 第三編

第1章 海苔場数観測実施上の注意事項(김 어장수의 관측실시상의 주의사항)

第1節 毎日観測(매일 관측)

第2節 潮間観測(썰물 때 관측)

第2章 昭和9年度 海苔指導連絡協議 打合せ会決定事項(1934년 김 지도연락협의 결정사항)

第1節 海苔指導に関する連絡方法(김 지도에 관한 연락방법)

第2節 指導事項(지도사항)

第3章 海苔養殖業経営収支 經濟調査要項(김 양식업 경영수지 경제조사 요항)

第1節 経営者に関する調査(경영자에 관한 조사)

第2節 収入(수입)

第3節 支出(지출)

第4節 経営資金(경영자금)

### 付録(부록)

附録一覽表(부록 일람표)

- 一、 全羅南道乾海苔の検査規則の抜粋(전라남도 김 검사규칙 발취)
  - イ、品質、形態、重量および結束標準(품질, 형태, 중량 및 결속 표준)
  - ロ、包装標準(포장 표준)
  - ハ、乾海苔の帯紙(마른 김의 무늬 티 종이)
- 二、 昭和8年築立状況表(1933년 경그래 설치 상황표)
  - イ、郡別(군 별)
  - ロ、漁業組合別(어업조합 별)
- 三、 養殖面積生産高表(郡別) (昭和8年12月より翌年5月に至る)
 

(양식면적생산고, 군별. 12월부터 다음 5월까지)
- 四、 各組合別 潮別 委託販売高表 (昭和8年12月より翌年5月に至る)
 

(각조합별 조류별 위탁판매고 표. 12월부터 다음 5월까지)
- 五、 最近3ケ年 潮別 梅苔出回り状況表(12月より翌年5月に至る)
 

(최근3개년 조류별 시장 현황. 12월부터 다음 5월까지)
- 六、 最近5ケ年間 平均各組合別 委託販売高表(12月より翌年5月に至る)
 

(최근5개년 평균 각 조합별 위탁판매고 표. 12월부터 다음 5월까지)
- 七、 最近10ケ年各組合別 委託販売高表 (12月より翌年5月に至る)
 

(최근 10개년 각 조합별 위탁판매고 표. 12월부터 다음 5월까지)
- 八、 気温水温比重 年変化表 (水産試験場 養殖試験地)
 

(기온 수온 비중 연간 변화 표. 수산시험장 양식시험지)
- 九、 最近3年各組合等級平均単価表(12月より翌年5月に至る)
 

(최근3년 각 조합 등급 평균 단가 표. 12월부터 다음 5월까지)
- 十、 各組合別1戸当たり100坪当たり1柵当たりの生産成績表(昭和8年12月から昭和9年5月まで)
 

(각 조합별 1호당, 100평당, 1경그래당의 생산성적 표. 12월부터 다음 5월까지)
- 十一、 乾海苔検査成績表(마른 김 검사 성적표)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
해조류	김

[적채(摘採), 세정(洗淨), 원료저장]

제1절 적채(摘採)

1. 새 김은 6~7척 길이인 것을 적채할 것.
2. 새 김은 손가락을 약 2촌 정도 떨어져서 잡을 것.
3. 김은 뜯어내어 남기지 않게 할 것.
4. 채취한 바구니는 그늘에 둘 것. 특히 새김은 그래야 한다.
5. 다음의 경우는 채집(摘採)을 나눌 것.
  - 1) 2월 이후에 난 김(ちりめん海苔)
  - 2) 잡초류(雜草類)
  - 3) 상한 것(濱腐)
  - 4) 갑자기 발생한 경우

주의: 김 제조에 대해서는 그 제법이 좋은 것만으로는 완벽하지 않다. 가장 영향이 큰 것은 적채기(摘採期)에 따는 것에 있고, 주로 새 김의 적채기의 연장은 바로 품질과 향미에 큰 영향이 있으므로, 주의해서 지도해야 한다.

제2절 세정(洗淨)

1. 바다에서 행하도록 할 것.
  2. 소쿠리를 씻는 것은 100매 내지 150매분의 생김을 옮겨 맑고 깨끗한 해수에서 휘저으면서 점토, 흙, 규조(硅藻) 등의 오물을 씻고 제거한다. 그 경우에는 소쿠리 중앙부분에 거품이 없어질 때까지 해야 씻어냈다고 할 수 있다.
  3. 「도타」(도타부패(どた腐病)라는 김 양식에 발생하는 병해의 이름으로 추정됨)에 해를 입은 김은 충분히「도타」를 제거한 후에 세정할 것.
- 주의: 세정하지 않고, 기계에서 자른 후에 씻는 것은 품질이 떨어지게 하므로, 이러한 보류를 개선하고 주의를 기울여야 한다.

제3절 원료 저장

1. 채취와 세정 후에는 바로 제조를 하기 어려운 경우에는 물기를 잘 제거하여 헛간에 저장할 것.
2. 저장의 방법으로는 마른 바자 위에 얇게 넓혀서 통풍을 좋게 하여 동결하지 않도록 유의할 것.

[건조, 박리(剝離), 결속, 제품저장]

제1절 건조



건장(乾場) 말림(도쿄 식), 테두리(柁) 말림(오사카 식) 이렇게 방법이 2가지가 있고, 양쪽 모두 이용할 수 있다.

[건조에 대한 주의사항]

1. 날씨가 좋고, 그날에 다 말리는 것은 뒤도 건조 잘 건조할 것.
2. 건조를 충분히 할 것.
3. 건장(乾場) 또는 김으로부터 나는 소리가 극하게 적어질 때를 건조 완료의 기준으로 하며, 건조가 과도하면 할당량이 생길 수도 있다.
4. 뒤를 말리다 앞으로 뒤집어 말릴 때는 뒷줄이 마를 때를 기준으로 한다.
5. 바자(簞)를 건장에 올릴 때는 오른쪽부터 말리고, 바자를 깊게 겹치지 않게 하고, 가늌자로부터 그늘에 두지 않을 것.
6. 테두리에 걸치는 경우는 바자의 휘어짐에 주의하고 바자가 옆으로 되었을 때는 말린다.
7. 오사카 식에서는 갈대 1개 분을 느슨하게 걸 것.
8. 오사카 식에서는 반만 말릴 때 위 아래를 뒤집을 것.
9. 비, 눈, 서리 등에 의해 건장이 습기가 많아지면 제일 밑의 단에서 말릴 것.
10. 강풍 기타에 의해 먼지와 티끌이 붙을 가능성이 있을 때는 건장 부근에 약간 물을 뿌려 둘 것.
11. 건장의 김은 항상 다 말려진 것이 조금이라도 얇게 뜯 것부터 걸어 낼 것.
12. 딱딱하고, 구멍이 있거나 줄어든 것이 생긴 김은 건조를 조금씩 시켜 날씨의 여하에 관계없이 뒤도 말릴 것.
13. 새 김을 뜨고 난 후에는 재빨리 말릴 것.

제2절 박리(剝離)

1. 다 말리면 바자에서 즉각 박리할 것. 다 마른 후에 저장을 하는 것이 바람직하며, 즉각 박리하지 않으면 결국 건조 불충분이 되어 비해가 상당히 클 것이다.
2. 박리는 김의 부착 면을 밑으로 하여 바자를 빼기 위해서고, 그렇지 않으면 잘린 김이 많이 생긴다.
3. 박리를 행하는 장소는 습기가 많은 곳을 피하고, 반드시 받침대나 명석 위에서 할 것.
4. 박리한 마른 김은 즉시 상자에 넣을 것.

제3절 결속(結束)

1. 당일 결속할 것. 잠시 저장할 때는 살살 쌓아 압력이 가지 않게 할 것.
2. 결속은 되도록 자연 그대로 접어서 10장을 1첩(帖)으로 하며 10첩을 쌓으면 1속(束)이라고 한다.

3. 부피의 표준은 1속에 4촌 이상으로 할 것.
4. 김의 머리, 발의 양단을 예쁘게 정돈하기 위해 접어 없애는 악습이 있지만, 이는 특히 지도하에 주의할 것.
5. 결속은 품질을 다른 것과 혼동하지 않을 것.
6. 결속의 내부는 불량품(줄어듦과 파손품)을 혼입하지 않을 것.
7. 겹옷(羽織)을 입지 않을 것.
8. 매수(枚數)에 주의 할 것.
9. 띠 종이에 기입할 사항은 반드시 실행하여야 할 것.

#### 제4절 제품저장

1. 제품은 즉시 상자에 넣어 습기 또는 악취가 있는 장소를 피해 격납(格納)할 것.
2. 되도록이면 양지에 나오지 않도록 주의할 것.
3. 저장상자의 보급을 도모할 것.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮水産例規集(조선수산예규집)

**【정의】**

이 책은 조선수산회에 의해 1931년에 경성에서 발간되었다.

먼저 제 1편 어업제도에는 조선어업령(명치 44년. 소화 4년), 조선어업령 시행규칙(소화 4년), 명치 44년 총고 제 245개의 개정에 따른 어업의 면허 및 어업권의 효과(소화 5년) 등과 관계법규에 대한 내용이고, 제 2편 어업처분은 조선어업령 시행규칙 제 9조 및 제 15조 제 2항의 어업의 명칭(명치 44년. 소화 4년), 포경어업의 조업구역 및 허락의 정현수(대정 6년. 소화 4년)등과 관계법규 2항, 제 3편 어업등록은 조선어업등록규칙 등과 관계법규, 제 4편 번식, 보호 및 어업단속은 조선어업보호단속규칙, 각도의 어업보호단속규칙, 부정어업자 처분에 관한 것, 청어의 번식보호에 관한 것 등과 관계법규에 대해 말하고 있으며,

제 5편 수산단체 및 어시장은 조선수산회령, 수산회법, 조선어업조합규칙, 어시장의 설정에 관한 건 등과 관계법규, 마지막으로 제 6편 수산제품 및 수산물에는 수산제품검사규칙, 수산제품검사소의 명칭과 위치, 포장에 표기할 산지명에 관한 건, 해삼밀제품에 관한 건, 수산물냉장장력보조규칙, 조선수산물탄림제조영업단속규칙, 경상남도 해류단속규칙, 함경남도 명태어알검사규칙, 전라남도 견해대검사소규정, 함경남도 간유검사규칙 등과 관계법규에 대해 서술하고 있다.

**【음식관련정의】**

이 책은 수산예규집으로 전반적으로 어업에 관한 내용이 나오고 있으며, 특히 제 4편 번식 보호 및 어업 단속, 제 5편 수산단체, 어시장, 제 6편 수산제품 및 수산물에 어류의 다양한 기록이 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮水産例規集(조선수산예규집)  
 저자: 朝鮮水産會 著, 朝鮮總督府殖産局水産課 編(조선수산회 저, 조선총독부식산국수산과 편)  
 발행사항: 京城, 帝國地方行政學會朝鮮本部, 昭和6[1931](경성, 제국지방행정학회조선본부, 소화 6[1931])  
 형태사항: 25, 892p., 17cm  
 분류기호: 한국십진분류법, 529.0911 듀이십진분류법, 639.09519  
 주제명: 韓國水産業(한국 수산업)  
 소장처: 국립중앙도서관 보존용자료

이 책의 저자는 朝鮮水産會(조선수산회)이며, 1931년에 경성에서 발행되었다. 이 책은

원본을 구하기 어려워 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

책은 총 6편으로 나뉘어있으며, 제 1편은 어업제도, 제 2편은 어업처분, 제 3편은 어업등록, 제 4편은 번식, 보호 및 어업단속, 제 5편은 수산단체 및 어시장, 제 6편은 수산제품 및 수산물이다.

總目次(총목차)

第一編 漁業制度(어업제도)

第二編 漁業處分(어업처분)

第三編 漁業登錄(어업등록)

第四編 蕃殖保護及漁業取締(번식보호 및 어업단속)

第五編 水産團體、魚市場(수산단체, 어시장)

第六編 水産製品及水産物(수산제품 및 수산물)

第七編 雜(잡)

各編目次(각편 목차)

第一編 漁業制度

○朝鮮漁業令(조선어업령)

昭和四(소화사)、一制令一

○朝鮮漁業令施行規則(조선어업령시행규칙)

昭和四(소화사)、一二總令令一 ○七

○明治四十四年總告第二百四十五號ノ改正ニ伴フ漁業免許及漁業權ノ効果(명치 사십사년 총고 제이백사십오호의 개정과 어업면허 및 어업권의 효과)

昭和五(소화오)、一總令七

○朝鮮漁業令施行規則第三十條第一項ノ規定ニ依ル漁業ノ指定(조선 어업령 시행 규칙 제 삼십조 제일항 규정에서 어업의 지정)

昭和四(소화사)、一二總告四八一

○外国人ノ漁業ニ關スル規程(외국인어업관 규정)

昭和四、一二總令一一

○第六種免許漁業入漁慣行疑義ノ件(제육종 면허어업 입어 관행 의의의 건)

昭和四、七殖産局長通牒(소화사, 칠식산국장 통첩)

○新漁業令ニ依ル漁業ノ免許ト河川其他(신어업령의 어업의 면허와 하천 기타)ノ公有水面占用許可等ノ關係ニ付取扱方ノ件(공유 수면 점용 허가등의 관계와 취급방의 건)

昭和五、五政務總監通牒(소화오, 오정무총감통첩)

關係法規(관계법규)

○沿岸貿易又ハ漁業ニ從事スル支那形日本船舶ニ關スル件(연안무역차 어업에 종사하는 지나 형일본선박에 관한 건)

大正二、九總令九二

○條約ニ依リ居住ノ自由ヲ有セサル外国人ニ關スル件(조약에서 거주의 자유와 외국인 이관에 대한 건)

明治四三、八統監府令五二

○條約ニ依リ居住ノ自由ヲ有セサル外国人勞働者ノ指定(조약에서 거주의 자유와 외국인 노동자의 지정)

明治四三、一〇總令一七

○朝鮮河川令拔萃(조선 하천령 발취)

昭和二、一制令二

○朝鮮河川令施行規則拔萃(조선 하천령 시행 규칙 발취)

昭和二、五總令四六

○朝鮮河川令第一條第一項ノ河川ノ名稱及區間指定(조선 하천령 제일조제일항의 하천의 명칭 및 구간 지정)

昭和二、五總告一三九

○朝鮮河川令第十條第一項ノ河川指定(조선하천령 제십조제일항의 하천지정)

昭和二、五總告一四〇

○朝鮮河川令施行規則第二條第二項ノ規定ニ依ル特別準用河川設定ニ關スル件(조선 하천령 시행 규칙 제이조제이항 규정의 특별 준용 하천 설정에 관한 건)

昭和三、七總告二六五

○朝鮮公有水面埋立令(조선 공유수면 매립령)

大正一二、三制令四

○公有水面埋立法(공유수면 매립법)

大正一〇、四法律五七

○朝鮮公有水面埋立令施行規則(조선 공유수면 매립령 시행규칙)

大正一三、六總令三六

○朝鮮公有水面取締規則(조선 공유수면 취체 규칙)

昭和二、五總令四七

○朝鮮公有水面取締規則第三條ニ規定スル港灣ノ指定(조선 공유수면 취체 규칙 제삼조 규정 항만 지정)

昭和二、五總告一四二

○同伴(동건)

昭和五、四總告一八一

○公有水面埋立ニ關スル取扱方ノ件(공유수면 매립관 취급방의 건)

大正一三、七官通牒六二

○朝鮮公有水面埋令ニ依ル願書ノ取扱方ニ關スル件(조선 공유수면 매립의 원서취급방관 건)

大正一三、八官通牒六三

○朝鮮公有水面埋立令ニ依リ朝鮮總督ノ權限ニ屬スル事項中地方長官ヲシテ行ハシムルノ件(조선 공유수면 매립령의 조선 총독 권한속 사항중지방장관행 건)

大正一三、一二總令七七

○朝鮮河川令第二十二條及朝鮮公有水面埋立令ニ於テ依ルコトヲ定メラレタル公有水面埋立法第十四條ノ立入ニ關スル件(조선 하천령 제이십이조 및 조선 공유수면 매립령의 공유수면 매립법 제십사조 이입에 관한 건)

昭和五、六官通牒三〇

○要塞地帶法ノ一部ヲ朝鮮ニ施行ノ件(요새지대법 일부 조선 시행의 건)

大正二、九勅令二八四

○要塞地帶法拔萃(요새지대법 발취)

明治三二、七法律一〇五

○要塞地帶法施行規則(요새지대법 시행 규칙)

明治三三、六陸軍省令一四

○要塞地帶法施行規則(요새지대법 시행 규칙)

明治三三、六海軍省令一六

○明治二十三年法律第二號及同年法律第八十三號ヲ朝鮮ニ施行スルノ件(명치 이십삼년 법률 제이호 및 동년 법률 제팔십삼호 조선시행 건)

明治四三、一二勅令四五五

○軍港要港ニ關スル件(군항요항관 건)

明治二三、一法律二

○軍港要港規則違犯者處分ノ件(군항요항 규칙 위범자 처분 건)

明治二三、九法律八三

○軍港要港規則(군항요항규칙)

明治三三、海軍省令七

○鎮海要港境域(진해요항경역)

大正十二、三勅令五八

○朝鮮土地改良令拔萃(조선 토지 개량령 발취)

昭和二、一二制令一六

○朝鮮土地改良令施行規則抜萃(조선 토지 개량령 시행 규칙 발췌)

昭和三、五總令二九

第二編 漁業處分(어업처분)

○朝鮮漁業令施行規則第九條及第十五條第二項ノ漁業ノ名稱(조선 어업령 시행규칙 제구조 및 제십오조제이항의 어업의 명칭)

昭和四、一二總告四七七

○捕鯨漁業ノ操業區域及許可ノ定限數(포경어업의 조업 구역 및 허가의 정한수)

昭和四、十二總告四七八

○工船漁業ノ操業區域及許可ノ定限數(공선어업의 조업구역 및 허가의 정한수)

昭和五、四總告一七八

○機船底曳網漁業ノ操業區域及許可ノ定限數(기선저예망어업의 조업구역 및 허가의 정한수)

昭和四、一二總告四七九

○潛水器漁業ノ操業區域及許可ノ定限數(잠수기어업의 조업구역 및 허가의 정한수)

昭和四、一二總告四八〇

○朝鮮漁業令施行規則ニ依リ行政官廳ニ差出スベキ漁業ニ關スル願書(조선 어업령 시행 규칙의 행정관청 차출 어업이관 원서)、申請書(신청서)、届書及圖面ノ調製心得竝ニ其ノ書式及圖式(계서 및 도면의 조제심득병에서의 서식 및 도식)

昭和四、一二總告四八二

○漁業ニ關スル手数料規程(어업에 관한 수수료 규정)

昭和四、一二總令一一二

○朝鮮漁業令施行規則第十九條及第二十四條ノ規定ニ依リ交付スベキ許可狀及鑑札ノ樣式(조선 어업령 시행 규칙 제십구조 및 제이십사조 규정의 교부 허가 상급 감찰 양식)

昭和四、一二總告四八三

○道水産主任技術官會同決定事項ノ件(도수산 주임기술관 회동 결정 사항 건)

大正一一、四水三六通牒

○沿岸漁網等ニ關スル件(연안 어망 등에 관한 건)

大正一一、一〇官房三五四二ノ二照會

○沿岸漁網等ノ通報ニ關スル件(연안 어망 등의 통보에 관한 건)

大正一一、一一水第六七七照會

○沿岸漁網等ニ關スル件(연안 어망 등에 관한 건)

大正一二、二水第八八通牒

○鎮海軍港境域内ニ於ケル漁場ノ漁具撤収ニ關スル件(진해군 항경역내에 어장의 어구철수에 관한 건)

大正一一、四水第一四九通牒

○漁場測量出願ニ關スル件(어장 측량 출원에 관한 건)

大正一三、五照會

○漁業免許事項變更取扱ニ關スル件(어업 면허 사항 변경 취급에 관한 건)

昭和二、七殖産局長通牒

○第四種許可漁業ノ取扱ニ關スル件(제사종 허가 어업의 취급이관에 관한 건)

昭和二、一二水第四八一通牒

○裸潛漁業許可処分ニ關スル件(아잠 어업 허가 처분 이관에 관한 건)

昭和五、七殖産局長通牒

○里洞漁業者名義ノ漁業權ニ關スル件(이동 어업자 명의의 어업권에 관한 건)

昭和四、五水第二四九通牒

○里洞漁業者名義ノ漁業權ニ關スル件(이동 어업자 명의의 어업권에 관한 건)

昭和四、五水第二四九通牒

○里洞漁業者名義ノ漁業權ニ關スル件(이동 어업자 명의의 어업권에 관한 건)

昭和四、九水第二四九通牒

○里洞漁業者又ハ之ニ準ズベキ名義ノ漁業權讓渡許可願ノ件(이동 어업자 또는 명의의 어업권 양도 허가원의 건)

昭和四、一二殖産局長回答

○機船ヲ用ヒテ為ス船曳網漁業取扱ニ關スル件(선예 망어 취급관의 건)

昭和五、六殖産局長回答

○漁業取扱疑義ニ關スル件(어업 취급 의의에 관한 건)

昭和五、一二殖産局長通牒

○官廳ニ於テ為ス水産動植物ノ採捕又ハ養殖ノ試験又ハ調査等ノ許可ニ關スル件(관청에서의 수산동식물의 채포우 양식의 시험우 조사등 허가에 관한 건)

昭和五、六官通牒二八

○漁業ノ免許其ノ他ノ処分ニ關スル取扱心得ノ件(어업 면허 기타 처분에 관한 취급 심득의 건)

昭和五、六殖産局長通牒

○漁業ノ免許其ノ他ノ処分ニ關スル取扱心得ノ件(어업 면허 기타 처분에 관한 취급 심득의 건)

昭和五、七殖産局長回答

○漁業ノ免許其ノ他ノ処分ニ關スル取扱心得ノ通牒ニ關スル件(어업 면허 기타 처분에 관한 취급 심득 통첩에 관한 건)

昭和五、一〇殖産局長通牒記



○朝鮮漁業令及其ノ附属法規ノ疑義ニ關スル件(조선 어업령 및 그 부속법규 의의에 관한 건)

昭和五、八殖産局長回答

○漁業許可狀返納ノ件(어업 허가상 반납의 건)

昭和六、一殖産局長通牒

○入漁料徴収認可申請ノ件(입어로 징수인가 신청의 건)

昭和六、三殖産局長通牒

### 關係法規(관계법규)

○朝鮮總督府ニ提出スル願届書經由ニ關スル件(조선총독부 제출 원계서경유에 관한 건) 明治四三、一〇總令五

○收入印紙消印ノ件(수입인지소인 건)

明治四四、五總訓四二

### 第三編 漁業登録(어업등록)

○朝鮮漁業登録規則(조선 어업 등록 규칙)

昭和四、一二總令一〇八

○朝鮮漁業登録規則ニ依リ登録官廳ニ差出スベキ漁業ニ關スル登録申請書ノ調製心得及書式(조선 어업 등록 규칙의 등록 관청 차출 어업에 관한 건)

昭和五、總告一八五

○朝鮮登録稅令拔萃(조선 등록 세령 발취)

明治四五、三制令一六

○朝鮮登録稅令施行規則拔萃(조선 등록 세령 시행 규칙 발취)

大正五、三總令一八

○漁業ニ關スル登録取扱方ノ件(어업에 관한 등록 취급방의 건)

昭和五、三殖産局長通牒

○漁業登録ニ関スル件(어업등록에 관한 건)

昭和五、四殖産局長通牒

○漁業ニ關スル登録申請ノ件(어업에 관한 등록신청 건)

昭和五、四通知

○漁業權ノ持分ノ抛棄ニ關スル件(어업권의 분포 기관에 관한 건)

昭和五、五殖産局長通牒

○漁業ニ關スル登録取扱方ノ件(어업 등록 취급방의 건)

昭和五、六殖産局長通牒

○漁業登録ニ關スル件(어업 등록에 관한 건)

昭和五、九殖産局長通牒

【關係法規】(관계법규)

○印紙稅令(인지세령)

大正八、三制令六

○印紙稅法(인지세법)

明治三二、三法律五四

○印紙稅令ニ依ル稅印押捺申請方ノ件(인지세령의 세인압날 신청방의 건)

大正八、三總令三六

○稅印ノ押捺ヲ申請スヘキ府郡島指定(세인압날 신청 부군도 지정)

大正八、一〇總告二八八

第四編 蕃殖保護及漁業取締(번식 보호 및 어업 취체)

○朝鮮漁業保護取締規則(조선 어업 보호 취체 규칙)

昭和四、一二總令一〇九

○咸鏡北道漁業保護取締規則(함경북도 어업 보호 취체 규칙)

昭和五、一二道令七六

○咸鏡南道漁業保護取締規則(함경남도 어업 보호 취체 규칙)

昭和六、三道令四

○江原道漁業保護取締規則(강원도 어업 보호 취체 규칙)

昭和六、一道令二

○慶尙北道漁業保護取締規則(경상북도 어업 보호 취체 규칙)

昭和六、一道令一

○慶尙南道漁業保護取締規則(경상남도 어업 보호 취체 규칙)

昭和六、二道令一

○慶尙南道漁業保護取締規則第四條許可漁業ノ許可定限數(경상남도 어업 보호 취체 규칙 제 사조 허가 어업의 허가 정한수)

昭和六、五道告三九

○全羅南道漁業保護取締規則(전라남도 어업 보호 취체 규칙)

昭和六、一道令二

○全羅北道漁業保護取締規則(전라북도 어업 보호 취체 규칙)

昭和五、一二道令一五

○忠清南道漁業保護取締規則(충청남도 어업 보호 취체 규칙)

昭和五、一二道令一二

○忠清北道漁業保護取締規則(충청북도 어업 보호 취체 규칙)

昭和五、一二道令一〇

○平安南道漁業保護取締規則(평안남도 어업 보호 취체 규칙)

昭和五、一二道令一七

○平安北道漁業保護取締規則(평안북도 어업 보호 취체 규칙)

昭和六、一道令一

○漁業監督官吏ニ關スル規程(어업감독관리에 관한 규정)

昭和四、一二總令一一一

○朝鮮間接國稅犯則者處分令(조선 간접국 세범칙자 처분령)

大正三、八制令二四

○間接國稅犯則者處分法(간접국 세범칙자 처분법)

明治三三、三法律六七

○朝鮮間接國稅犯則者處分令施行規則(조선 간접국 세범칙자 처분령 시행 규칙)

大正三、八總令一二二

○漁業ノ取締及調査ヲ行フ朝鮮總督府所屬船舶ノ旗章(어업의 취체 및 조사하는 조선총독부 소속 선박의 기장)

昭和三、一總告二五

○漁業監督官吏證票ニ關スル件(어업 감독 관리 증표에 관한 건)

昭和五、六殖産局長通牒

○不正漁業者處ニ關スル件(부정 어업자 처분에 관한 건)

昭和五、九殖産局長通牒

○不正漁業者處分ニ關スル件(부정 어업자 처분 이관의 건)

同上

○「トロール」漁業取締ニ關スル件(어업 취체에 관한 건)

大正二、八水第二三〇六

○同件(동건)

大正二、八水第二三〇六

○同件(동건)

大正二、九水第二三〇六

○同件(동건)

大正三、四水第一三〇二

○同件(동건)

大正三、四關庶第八一八ノ二

○潜水器漁業取締ニ關スル件(잠수기 어업 취체에 관한 건)

大正九、三水第六六四通牒

○漁業取締ノ勵行ニ關スル件(어업 취체 여행에 관한 건)

大正七、八水第二六四〇通牒

○漁業取締ニ關スル件(어업 취체에 관한 건)

大正一五、一二水補第三五七回答

○漁業取締ニ關スル件(어업 취체에 관한 건)

昭和三、八殖産、警務局長通牒

○漁業取締規則中改正ニ關スル件(어업 취체 규칙 중 개정관 건)

大正十二、五殖産局長通牒

○漁業ニ關スル取締規則ノ件(어업에 관한 취체 규칙의 건)

昭和三、三殖産局長通牒

○朝鮮漁業保護取締規則第九條第一項ニ依ル指定ノ件(조선 어업 보호 취체 규칙 제구조 제일항의 지정의 건)

昭和三、四殖産局長通牒

○朝鮮漁業令及其ノ附属法規ノ疑義ニ關スル件(조선 어업령 및 그 부속법규 의의에 관한 건)

昭和三、八殖産局長回答

○朝鮮漁業保護取締規則中改正ニ關スル件(조선 어업 보호 취체 규칙 중 개정에 관한 건)

昭和三、四殖産局長通牒

【關係法規】(관계법규)

○明治四十五年法律第二十一號ヲ朝鮮、臺灣及樺太ニ施行スルノ件(명치 사십오년 법률 제이십일호 조선대만 및 화태의 시행의 건)

明治四五、六勅令一三五

○臘虎膾肭獸獵獲禁止ニ關スル件(압호 올눌 수렵획 금지에 관한 건)

明治四五、四法律二一

○海底電信線保護萬國聯合條約罰則(해저 전신선 보호만국 연합 조약 벌칙)

大正五、三法律二〇

第五編水産團體(수산단체)、魚市場(어시장)

○朝鮮水産會令(조선수산회령)

大正一二、一制令

○水産會法(수산회법)

大正一〇、四法律六〇

○朝鮮水産會令施行規則(조선 수산 회령 시행 규칙)

大正一二、二總令

○道水産會業務執行竝之カ監督ニ關スル件(도수산회 업무 집행 병지 감독에 관한 건)

大正一二、一一水補第一七九八

○道水産會其ノ他ニ關スル件(도수산회와 기타에 관한 건)

大正一二、三水第六七通牒

○水産會經費滯納處分ニ關スル件(수산회 경비 체납 처분에 관한 건)

大正一二、三九殖産局通牒

○道水産會費滯納處分ニ因(因)ル漁業權差押ニ關スル件(도수산회비 체납 처분 어업권 차압에 관한 건)

昭和二、九水第三八九通牒

○道水産會委員會ノ權能等ニ關スル件(도수산회 위원회의 권능등에 관한 건)

大正一二、一二殖産局長通牒

○道水産會經費又ハ過怠金徴収ニ關スル件(도수산회 경비우와 과태금 징수에 관한 건)

大正一三、三水補第四〇七通牒

○水産會役員及議員改選ニ關スル件(수산회役員 및 의원 개선에 관한 건)

大正一四、一二水第九一四通牒

○道水産會議員選舉人ニ關スル件(도수산 회의원 선권인에 관한 건)

大正一五、三水第四八通牒

○道水産會議員ノ選舉人ノ數ニ關スル件(도수산회의원에 관한 건)

昭和四、三水第六九通牒

○水産會特別議員ノ任期ニ關スル件(수산회 특별의원 임기에 관한 건)

大正一五、六水補第三四一通牒

○朝鮮漁業組合規則(조선 어업 조합 규칙)

昭和四、一二總令一一四

○朝鮮漁業組合業務規程(조선 어업 조합 업무 규정)

昭和四、一二總令一一五

○朝鮮漁業組合登記規則(조선 어업 조합 등기 규칙)

昭和五、三總令一八

○朝鮮漁業組合規則第十五條第三項ノ規定ニ依ル漁業組合(조선 어업 조합 규칙 제십오조 제삼항의 규정과 어업 조합)

昭和四、一總告一

○朝鮮漁業組合規則第十五條第三項ノ規定ニ依リ朝鮮總督ノ指定シタル漁業組合ノ理事竝

○漁業組合聯合會ノ理事長及理事ノ身元保證ニ關スル件(조선 어업 조합 규칙 제십오조 제삼항 규정의 조선 총독 지정 어업 조합 어업 조합 연합회의 이사장 및 이사 신원 보증에 관한 건)

昭和六、五總令六一

○朝鮮漁業組合補助規則(조선 어업 조합 보조 규칙)

大正一一、四總令七四

○漁業組合補助規則中改正ノ件(어업 조합 보조 규칙 중 개정의 건)

大正一四、七官通牒五〇

○漁業組合國庫補助ニ關スル件(어업 조합 국고보조에 관한 건)

大正一四、七殖産局長通牒

○漁業組合ノ金融組合聯合會加入等ニ關スル件(어업조합의 금융 조합 연합회 가입 등에 관한 건)

昭和二、一殖産、財務局長通牒

○漁業組合ノ區域内ニ漁業者ヲ以テ組織スル産業組合ノ設立ニ關スル件(어업 조합 구역 내 어업자의 조직 산업 조합 설립에 관한 건)

昭和三、一殖産局長通牒

○漁業組合ノ常務ニ關スル件(어업 조합의 상무에 관한 건)

昭和四、五官通牒一五

○漁業組合ノ代表ニ關スル件(어업 조합 대표에 관한 건)

昭和四、五殖産局長通牒

○漁業組合ニ於ケル漁業資金貸付額限度ノ件(어업 조합 어업자 김 대부액 한도의 건)

昭和五、二殖産、財務局長通牒

○漁業組合ノ設立認可申請書進達ニ關スル件(어업조합의 설립 인가 신청서 진달이관의 건)

昭和五、三水第一九三通牒

○漁業組合ノ理事ノ任命ニ關スル件(어업조합의 이사 임명에 관한 건)

昭和五、三水第二一七通牒

○漁業組合ニ於ケル預リ金ノ取扱ニ關スル件(어업조합에서 김의 취급에 관한 건)

昭和五、三水第二四一通牒

○漁業組合規約例改正ノ件(어업 조합규약례 개정의 건)

昭和五、四官通牒一三

○漁業組合ノ基本財産ニ關スル件(어업 조합의 기본 재산에 관한 건)

昭和五、四殖産局長通牒

○漁業組合監督規程(準則)ニ關スル件(어업 조합 감독 규정(준칙)에 관한 건)

昭和五、四水第三〇六

- 漁業組合聯合會ノ設立方針ニ關スル件(어업 조합 연합회 설립 방침에 관한 건)  
昭和五、六指示事項
- 漁業組合ノ規約變更ニ關スル件(어업조합의 규약변경에 관한 건)  
昭和五、六指示事項
- 朝鮮漁業令及其ノ附属法規ノ疑義ニ關スル件(조선 어업령 및 그 부속 법규의 의의에 관한 건)  
昭和五、八殖産局長回答
- 漁業組合ノ登記申請書式ニ關スル件(어업조합의 등기신청서식에 관한 건)  
昭和五、九殖産局長通牒
- 漁業組合聯合會給與規程ニ關スル件(어업 조합 연합회 급여 규정에 관한 건)  
昭和五、一二殖産局長通牒
- 漁業組合ヲ合併シ又ハ分割()セントスル場合(장합)ニ於(어)ケル認可申請ニ關スル件(어업 조합 합병 분할 장합 인가신청에 관한 건)  
昭和五、一二殖産局長通牒
- 朝鮮漁業令第四十五條ノ解釋ニ關スル件(조선 어업령 제사십오조 해석에 관한 건)  
昭和六、一殖産局長通牒
- 漁業組合聯合會ニ對スル貸付取扱ノ建(어업 조합 연합회의 대부 취급의 건)  
昭和六、三殖産局長通牒
  
- 漁業組合聯合會ノ預ケ金ニ關スル件(어업 조합 연합회의 예 김에 관한 건)  
昭和六、四殖産局長通牒
- 朝鮮水産組合規則(조선 수산 조합 규칙)  
昭和四、一二總令一一七
- 水産組合ノ設立方針ニ關スル件(수산조합 설립 방침에 관한 건)  
昭和五、六指示事項
- 市場規則(시장규칙)  
大正三、九總令一三六
- 市場稅ニ關スル件(시장세 관 건)  
大正四、五地一第五三四回答
- 市場規則中疑義ニ關スル件(시장 규칙 중 의의의 관한 건)  
昭和三、四官通牒二二
- 魚市場ノ設置ニ關スル件(어시장 설치에 관한 건)  
昭和四、一一水第五四七通牒

【關係法親】(관계법규)

○不動産其ノ他ノ登記簿ノ謄本、抄本ノ請求等ニ關スル手數料及私署證書確定日附ノ手數料ニ關ス

ル件(부동산 기타 등기부등본, 초본, 청구 등 이관, 수수료 및 사서 증서 확정 일부 수수료에 관한 건)

明治四五、三總令三八

○金融組合令第九十三條ノ二第二項ノ規定ニ依ル産業ニ關スル法人指定ノ件(금융 조합령 제구십삼조 제이항 규정의 산업에 관한 법인지정의 건)

大正八、七總告二〇〇

第六編水産製品及水産物(제육편 수산 제품 및 수산물)

○水産製品検査規則(수산 제품 검사 규칙)

大正七、五總令五六

○水産製品検査所ノ名称及位置(수산 제품 검사소의 명칭 및 위치)

大正一三、一二總告二七八

○水産製品検査心得ニ關スル件(수산 제품 검사 심득에 관한 건)

昭和二、四官通牒二一

○水産製品検査ノ件(수산 제품 검사의 건)

大正七、八水第二七四三通牒

○水産製品検査心得ノ件(수산 제품 검사 심득의 건)

大正七、八第二七七九通牒

○鯨骨肥料検査ニ關スル件(경골비료 검사에 관한 건)

大正七、一二水第四一六六通牒

○検査不合格食用品ノ肥料ニ關スル件(검사 부합격 식용품 비료에 관한 건)

大正七、指示事項

○同伴(동건)

大正九、決定事項

○包袋ニ表記スベキ産地名ニ關スル件(포대 표기 산지명에 관한 건)

大正七、指示事項

○包装ニ表示スベキ製品ノ名稱ニ關スル件(포장 표시 제품 명칭에 관한 건)

大正七、指示事項

○海參未製品ニ關スル件(해참미제품에 관한 건)

大正八、一二水第二八四四回答

○水産製品検査月報様式ノ件(수산제품 검사 월보 양식의 건)



昭和二、決定事項

○あをさ、あをのりノ混入 シタル乾海苔 ニ關 スル件(혼입 건해태에 관한 건)

昭和二、決定事項

○動物飼料 トナルベキ水産製品ノ検査 ニ關 スル件(동물 사료 수산 제품 검사에 관한 건)

昭和二、決定事項

○水産製品検査規則第七條但書ノ規定ニ依ル許可申請書様式ノ件(수산 제품 검사 규칙 제칠조 단서의 규정이의 허가신청서 양식의 건)

昭和二、一二殖産局長通牒

○水産製品包装取扱方ニ關スル疑義ノ件(수산제품 포장 취급방에 관한 의의의 건)

昭和三、六殖産局長通牒

○水産製品検査ニ關スル件(수산제품 검사에 관한 건)

昭和三、一一殖産局長通牒

○大羽鰻ノ処理製造ノ改善 ニ關 スル件(대우온의 처리제조 개선에 관한 건)

昭和四、二指示事項

○水産製品検査規則 ニ關 スル件(수산제품 검사 규칙에 관한 건)

昭和四、六殖産、財務局長通牒

○水産製品検査規則 ニ關 スル件(수산제품 검사 규칙에 관한 건)

昭和四、八殖産局長回答

○水産製品検査 ニ關 スル件(수산제품 검사에 관한 건)

昭和五、四殖産局長通牒

○水産製品検査規則第八條但書ノ規定ニ依(의)ル許可申請様式(허가신청양식)ノ件(수산 제품 검사 규칙 제팔조 단서의 규정에서 허가 신청 양식의 건)

昭和五、一一殖産局長通牒

○水産製品検査 ニ關 スル件(수산제품 검사에 관한 건)

昭和五、一二殖産局長通牒

○水産製品検査規則第八條第一項但書ノ規定ノ適用 ニ關 スル件(수산 제품 검사 규칙 제팔조 제일항 단서의 규정 적용에 관한 건)

昭和五、指示事項

○火災遭難魚肥無検査移出 ニ關 スル件(화재조난어비무 검사 이출에 관한 건)

昭和六、二殖産局長通牒

○仁川税關水産製品検査所ノ検査區域(인천 세관 수산 제품 검사소의 검사 구역)

昭和四、七達三

○全羅南道乾海苔検査規則(전라남도 건해태 검사 규칙)

昭和五、一〇道令一四

○全羅南道乾海苔檢查手數料徵收規則(전라남도 건해태 검사 수수료 징수 규칙)

昭和五、一〇道令一五

○全羅南道乾海苔檢查規則第一條ニ依ル指定地域及乾海苔檢查所ノ名稱、位置(전라남도 건해태 검사 규칙 제일조의 지정지역 및 건해태 검사소의 명칭, 위치)

昭和五、一〇道告二四二

○全羅南道乾海苔檢查所規程(전라남도 건해태 검사소 규정)

昭和五、一〇道告二四三

○水産物冷蔵奨勵補助規則(수산물 냉장 장려 보조 규칙)

昭和二、八總令七九

○水産物冷蔵奨勵補助規則ニ依ル願届書ノ取扱ニ關スル件(수산물 냉장 장려 보조 규칙 원계서의 취급에 관한 건)

昭和四、二注意事項

○朝鮮水産物缶詰製造營業取締規則(조선 수산물 부hil 제조 영업 취체 규칙)

昭和五、九總令七九

○朝鮮水産物缶詰製造營業取締規則發布ノ件(조선 수산물 부hil 제조 영업 취체 규칙 발표의 건)

昭和五、九殖産局長通牒

○慶尙南道海藻取締規則(경상남도 해조 취체 규칙)

大正一〇、四道令七

○平安南道水産物取締規則(평안남도 수산물 취체 규칙)

昭和二、六道令一八

【關係法規】(관계 법규)

○朝鮮肥料取締令(조선 비료 취체령)

昭和二、九制令一四

○朝鮮肥料取締令施行期日ノ件(조선 비료 취체령 시행 기일의 건)

昭和二、一一總令一一一

○肥料取締法(비료취체법)

明治四一、四法律五一

○朝鮮肥料取締令施行規則(조선 비료 취체령 시행 규칙)

昭和二、九總令八七

○朝鮮肥料取締令()ニ依ル肥料又ハ製造原料ノ収去、分析及鑑定方ニ關スル件(조선 비료 취체령의 비료와 제조원료의 수거, 분석 및 감정방에 관한 건)

昭和二、一二總訓三七

○朝鮮總督府農事試驗場肥料又ハ製造原料分析及鑑定規則(조선총독부 농사 시험 장비료와 제조 원료 분석 및 감정 규칙)

昭和三、二總令六四

○原動機取締規則(원동기 취제 규칙)

大正一四、九總令八三

○朝鮮官有財産管理規則(조선관 유재산 관리 규칙)

明治四四、七勅令二〇〇

○朝鮮官有財産管理規則ニ依ル重要物産及製造業者、造船業者ノ資格ニ關スル件(조선관유 재산 관리 규칙의 중요 물산 및 제조업자, 조선업자의 자격에 관한 건)

大正七、五總令五八

### 第七編雜(제칠편잡)

○漁船建造補助(=關())スル件(어선 건조 보조에 관한 건)

大正一五、六水第一七二通牒

○漁船建造補助ニ關スル件(어선 건조 보조에 관한 건)

昭和三、一二殖産局長通牒

○沖合漁船補助ニ關スル件(충합 어선 보조에 관한 건)

昭和四、二指示事項

○海苔牡蠣(해태모려)ノ養殖奨勵補助ニ關スル件(양식 장려 보조에 관한 건)

大正一五、一一殖産局長通牒

○水産増殖奨勵補助ニ關スル件(수산 증식 장려 보조에 관한 건)

昭和二、四殖産局長通牒

○のり、かき増殖奨勵ニ關スル件(증식 장려에 관한 건)

昭和四、二指示事項

○のり、かき増殖奨勵補助金豫算配付申請(=關())スル件(증식 장려 보조 김 예산 배부 신청에 관한 건)

昭和四、二注意事項

○水産ニ關スル重要事項通報ニ關スル件(수산 관련 중요사항 통보에 관한 건)

昭和四、二指示事項

○水産業者ノ指導ニ關スル件(수산업자의 지도관에 관한 건)

昭和四、二指示事項

○水産試験船ニ章旗掲揚ノ件(수산시험선 장기계양의 건)

大正二、六官通牒一八二

○水産ノ調査試験ニ關スル件(수산의 조사 시험 이관에 관한 건)

大正四、八水第二四六通牒

○漁撈試驗調査ニ關スル件(어로 시험 조사 이관에 관한 건)

昭和三、一一水第五〇九照會

○同伴(동건)

昭和四、三水第五八二七回答

○水産ノ試驗調査ニ關スル件(수산의 시험 조사관에 관한 건)

昭和四、五指示事項

○水産動物ノ採捕試驗許可申請ニ關スル件(수산 동물 채포 시험 허가 신청에 관한 건)

昭和六、一水第一三

○水産動物ノ採捕試驗許可申請ニ關スル件(수산 동물 채포 시험 허가 신청 이관에 관한 건)

昭和六、二水第一三

○漁業税及船税新設(어업세급선세신설)ニ伴フ地方税賦課規則改正ニ關スル件(어업세 및 선세 신설 지방 세부과 규칙 개정에 관한 건)

大正九、一二内一第一〇八六

○地方税賦課規則中漁業税ニ關スル件(지방 세부과 규칙 중 어업 세관에 관한 건)

昭和五、一内務局長通牒

○地方税賦課規則中漁業税ニ關スル件(지방세 부과 규칙 중 어업세 이관에 관한 건)

昭和五、二殖産局長通牒

○朝鮮漁業令施行規則ニ依ル鑑定人、事實參考人及利害關係費手當支給規程(조선어업령 시행 규칙이의 감정인, 사실참고인 및 이해 관계 비수당 지급 규정)

昭和四、一二總令一一三

關係法規(관계법규)

○船舶法第一條等)ノ日本船舶不開港出入ニ關スル件(선박법 제일 조등 일본 선박부 개항 출입에 관한 건)

大正一二、三總令六三

○國有未墾地利用法(국유미간 지리용법)

光武二、七法律四

○國有未墾地利用法施行規則(국유미간 지리용법 시행 규칙)

明治四四、六總令八一

○農民又ハ漁民ノ居宅寸トシテ貸付スベキ國有未墾地ノ制限ニ關スル件(농민차 어민 거택촌 대부 국유미간지 제한에 대한 건)

明治四五、一官通牒九

○朝鮮官有財産管理規程(조선관 유재산 관리 규정)

明治四四、七勅令二〇〇

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	밀
해조류	김, 건김
어패류	건대구, 건오징어, 건새우, 보리새우, 해삼, 전복, 건전복, 상어

다음 내용은 수산 제품의 검사 규칙과 품질 등에 대해 설명하고 있다.

제 6편 수산 제품 및 수산물

수산제품 검사규칙

품질결과 중량 및 제관표준

1. 식용건제품

품질

원료로 적당하고 고유의 식탁이 있음

형태는 건김은 대방은 길이 칠순오부 넓이 육순

성전은 대소의(상호 건대구, 건오징어, 건새우, 보리새우, 김제거)

염분(건오징어, 김제거)적당한 협작물(해삼, 건, 전복, 상어, 건오징어, 건대구를 제거) 적은것

결속

건오징어, 김, 밀은 적정 된 것

김은 열 장을 한 묶음을 열 묶음마다 종이로 묶어 하는 것

중량

건전복에 조종류는 한 알로 1돈 이상

마다카 : 4돈 이상

그 이외 전복 : 2돈8부 이상

해삼 : 2돈 이상

홍합 : 1돈 이상

건문어 : 1부3리 이상

건김 대 100장 65돈 이상

소 : 50돈 이상

이하 같아

제 2호 양식 등

연구사항

**【참고문헌】**

없음.

**【집필자】**

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

## 【자료명】

朝鮮潛水器漁業沿革史(조선 잠수기 어업 연혁사)

## 【정의】

이 책에서는 잠수기 어업, 조업 구역도, 잠수기 어업선, 잠수부 장비 착용, 조선 잠수기 어업 수산 조합장 등의 내용을 포함하고 있으며, 조선에서 일본식 어업을 실시하는 선구자로 조선 반도의 수산을 발전시키고자 펴낸 책이다.

저자 아마노(天野)는 조선잠수기어업수산조합(朝鮮潛水器漁業水産組合)으로부터 위탁을 받아 잠수기 어업에 관한 연혁사를 편찬하게 되었다. 조선에서의 잠수기 어업은 메이지(明治) 12년(1879년)에 창업된 비교적 새로운 어업이나, 그것에 관한 자료는 단편적인 것밖에 없어서 저자는 잠수기 어업의 창업지인 제주도와 회사들의 소재지에서 인터뷰를 통해서 자료를 수집했다. 이 책은 1책 216페이지이다.

## 【음식관련정의】

이 책에서 음식과 관련된 내용으로는 조선의 잠수기 어업, 잠수기 어업의 경제 등의 부분에 관련이 나타나 있다.

## 【서지】

자료명: 朝鮮潛水器漁業沿革史(조선 잠수기 어업 연혁사)

저자: 天野壽之助 編(천야수지조 편)

발행사항: 京城, 朝鮮潛水器漁業水産組合, 昭和12[1937](경성, 조선잠수기어업수산조합, 소화12[1937])

형태사항: 1冊(책), 插畫(삽화), 23cm

분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝84

소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

## 【목차와 구성】

이 책은 총 10장이며, 그 내용은 서언, 조선의 잠수기어업(총설·창업시대·번성시대·현대), 잠수부의 양성, 잠수병과 그 조치, 잠수기어업선원의 임무, 잠수기어업의 경제, 잠수기어업에 관한 미담·일화 및 어요, 잠수기어업과 그 밖의 어업과의 관계, 잠수기어업의 장래, 본방의 잠수기어업, 부록에서 각 구 잠수기어업주식회사의 정관(회사의 목적, 근본규칙), 조선잠수기어업수산조합규약 및 제규정, 잠수기어업종업자의 약력으로 구성되어 있다.

目次(목차)

第一章 緒言(서언)

第二章 朝鮮の潜水器漁業(조선의 잠수기 어업)

第一節 総説(총설)

第二節 創業時代(창업시대)

一、潜水器漁業創業者(잠수기 어업 창업자)

二、創業当時の漁場と漁獲物(창업 당시의 어장과 어획물)

三、創業当時の製品(창업 당시의 제품)

四、創業当時の起業費と事業費及実収入(창업 당시의 창업비용과 사업비 및 실제 수입)

第三節 繁盛時代(번성시대)

一、潜水器漁業の北進及西移(잠수기 어업의 북쪽 진출 및 서쪽 이동)

二、貽貝採捕の開始(태조 채취의 개시)

三、漁期、漁場及製品(어업시기, 어장 및 제품)

四、潜水器漁業の経営法(잠수기 어업의 경영법)

五、裸潜水夫の来漁(잠수기를 사용하지 않은 잠수부의 어장)

第四節 現代(현대)

一、潜水器漁業の制限(잠수기 어장의 제한)

二、制限後の漁獲物と製品(제한 후의 어획물과 제품)

三、潜水器漁業の漁獲物解説(잠수기 어장의 어획물 해설)

四、潜水器漁業の統制(잠수기 어업의 통제)

A、潜水器漁業株式会社(잠수기 어업 주식회사)

B、潜水器漁業水産組合の設立(잠수기 어업 수산조합의 설립)

第三章 潜水夫の養成(잠수부의 양성)

第四章 潜水病と其手当(잠수병과 그 치료)

第五章 潜水器漁業船員の任務(잠수기 어업선 승원의 임무)

第六章 潜水器漁業の經濟(잠수기 어업의 경제)

第七章 潜水器漁業に関する美談と逸話および漁謡(잠수기 어업과 관련된 미담과 일화, 노래)

第八章 潜水器漁業と他の漁業との関係(잠수기 어업과 기타 어업과의 관계)

第九章 潜水器漁業の将来(잠수기 어업의 미래)

第十章 本邦の潜水器漁業(일본의 잠수기 어업)

一、潜水器の歴史(잠수기의 역사)

二、潜水器の種類(잠수기의 종류)

三、潜水器漁業(잠수기 어업)

四、朝鮮の潜水器漁業の伝来地(조선의 잠수기 어업의 전래지)

付録(부록)

(1)各区潜水器漁業株式会社定款ならびに朝鮮潜水器漁業水産組合同約およびに諸規程



(각 구역 잠수기어업 주식회사의 정관 및 조선 잠수기어업 수산조합의 규약 및 여러 규정)

(2)潜水器漁業従業者略歴

(잠수기 어업 종업원 약력)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
어패류	전복, 해삼, 기타 여러 해산물, 생태

1. 조선의 잠수기 어업

里までの間に參集して混入操業するを常とした。

所安島に根據地をもつ竹内組の漁場は全羅及慶尙兩南道の沿岸で季節を逐ふて各地を涉漁した。特に黒山列島の紅島又は苔島近海は主なる漁場であつた。

採取高は鮑は一箇月一臺で生肉八百斤、海鼠は六百斤を普通とした。

漁期は鮑は九月より十二月まで、海鼠は一月より三月までの期間で、濟州島に於ては夏季七、八、九月の三箇月は此業を休止するを通例とした、南鮮沿岸に在りては殆んど周年に涉りて操業する處もあつた。

參者

〔八〕所安島(ソアム)、莞島の南方に浮ぶ東西一里九町、南北二里十六町にして面積約二方里あり、狹頸地によりて南北二部に分たる、北部は面積小にして東西に stretched 東邊に高さ一千百十六呎に達する一峰あり之れを清邊峰と名づけ北部に於ける最高點と爲す、其東端を清邊角と稱し險崖甚だし、北角をクムナヨンニヨと稱し亦甚しく險崖を爲せり、其北方一里に孤立岩あり、海圖に之を隱岐と名づけ高潮に没す、本島は所安港北口外の中央に位せるを以て夜行警戒を加ふべし、隱岐の南方露兒島東角との間に浮べる一小島は則ち船島なり。

〔九〕孟仙里(맹선리)所安西面に屬し所安港の南口内、東側に位す、其南方に教岩角突出して甫吉島の巒岩角と相對し所安港の南口を扼す、其前面は所安港の南灘地にして沿岸回航寄港し又た時々汽船避泊することあり、海濱は砂灘にして遼淺なれども無碍なり、人家は山麓の傾斜地に在りて海濱に防風林を環とす。戸數六十、人口三百と稱す、平地狭小で耕地少なし。兩竹内組の根據地であつた。〔韓國水産誌〕

(그림1)

이 페이지에는 소안도(所安島)에 근거지를 두는 다케우치(竹内)조의 어장의 사례가 소개되고 있으며, 그들의 어장은 전라남도 연안이고 흑산도 등이 주 어장이었다. 수획은 전복은 1개월 1대당 생육으로 800근, 해삼은 600근이 보통이었다고 기록되고 있다.

2. 잠수기 어업 창업 당시의 제품

三 創業當時の製品

漁獲物の製品は創業當時に於ては鮑はもこ灰鮑を主として製したが、後には明鮑を製した、海鼠は海參とした。何れも粗製品で一旦長崎に送りて此處にて精製して支那に輸出した。

鮑は四斗樽に鹽藏し置くこと三日間で之を取出し、籠に入れて濱邊に持ち行き、海水に浸し、足にて踏み、汚物を去り之を洗滌して釜中に投じ熟煮したる後日乾する、若し雨天で製造に着手することが出来ない場合は、鹽藏すること十日許りにも及べば、之を淡水にてよく洗ひたる後前述の操作をする。

海鼠は漁場附近の海岸に於て海參に製した、其製法に藍製と炭製の二法があつた。

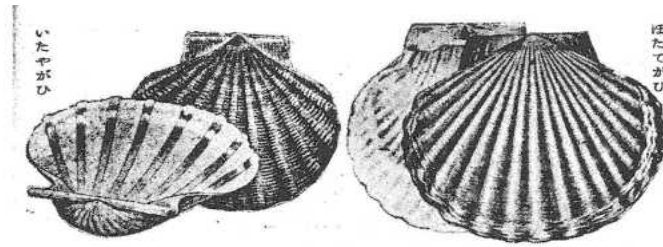
(一) 藍製 漁船漁場より根據地に歸るや納屋番は漁船より海鼠を受取り直ちに煮熟す、煮熟は前後二回で、最初に脱腸(肛門部を庖刀にて縦に徹き)したものを沸騰淡水中に投入し、時々攪拌して煮沸七分目の程度に於て抄ひ上げ、水分を切り、食鹽を撒加し、一晝夜乃至二晝夜放置する。加鹽の量は海鼠一樽(四斗樽)に付夏季は二升五合、冬季は二升七合の割合にて鹽漬し、後樽より取出し水を注ぎて汚物を去り、更に水一斗に綠礬五匁及「ロクサンド」七匁を溶解して沸騰せしめたる中に約十五分間煮沸して抄ひ出して日乾する。

(二) 炭製 腸を脱したる海鼠を海水の沸騰中に投入し、攪拌煮沸すること七分目に抄ひ上げて、一樽に付食鹽六升の割合を以て四五日間漬け置き、後其鹽汁と共に再び釜中に入れて煮沸し度を計

(그림2)

이 페이지에는 수획한 전복이나 해삼을 가공해서 상품화하는 방법을 소개하고 있다. 이 가공법의 소개는 4페이지에 걸치고 있으며, 뒤에도 여러 차례 나온다. 전복이나 해삼 외에도 기타 여러 해산물에 대해서도 언급되어 있으며 가공방법 외에 가격 등에 대해서도 기록되어 있다.

3. 수획되는 해산물



る。此類の貝糸は絹糸様の光澤をもつてゐるから外國では往時之を以て手套等を製したといふ。

5、帆立貝 ホタテガビは殻の兩片の不同なるはカキに似るが、此貝は右片を下に、右片深く、左片は扁平である、往々兩片を開閉して海中を跳躍することがあるといふ、殻面に三十餘條の射出脈を持ち、殻頂の前後には耳形の突起がある、蝶番線は直線をなし其中央に大いなる靱帶を容るゝ穴がある、殻の表面は淡紅褐色を彩り内面は白い、中央に一大柱痕をもち、殻徑往々七寸に達するものがある、其肉柱は頗る美味である、殻は小なるものは小皿とし、大いなるものは小鍋に代用する。

6、板屋貝 イタヤガビは本業者は美女貝といつて居る、ホタテガビに似て小さく稍々楕圓形をし、長徑四寸餘りある、殻面の放射脈は十三條に過ぎない、肉は美味なることホタテガビにゆづらない、往々ホタテガビと誤解誤稱されるが、一殻片は扁平で却て中央部凹み、他片は甚しく脹らみ、且つ殻面の放射が尠いから直ぐ識別することが出来る、殻は古來貝杓子に造らるる故に俗には杓子貝ともいつてゐる。

五四

(그림3)

이 페이지도 해산물에 대한 소개이며, 생태나 특징뿐만 아니라, 맛이나 가공법, 조리법 등을 소개하고 있다.

4. 잠수기 어업의 경제

(1) 製造品價額變動表

品名	自明治十二年 創業時代至同三十年 約二十年		自明治三十七年 繁榮時代至昭和四年 約三十年		現代 自昭和五年 同十年	備 考
	價額	指數	價額	指數		
明鮑(百斤)	五〇圓	六〇圓	七〇圓	一〇〇圓	三〇〇圓内外	現今は多く製品とはせず大概 罐詰工場などに賣却す 生賣は大正五年頃より開始す
灰鮑(百斤)	四〇圓	五〇圓	六〇圓	七〇圓	三〇〇圓内外	
生賣(一貫)	七、八圓	十二、三圓	十七、八圓	二〇圓内外		
第一區						
海參(百斤)	三五圓	江原物	二四圓	五十圓一號品		
	八〇圓	咸南物	一七〇圓	一八〇圓一號品		
	一〇〇圓	咸北物	一五〇圓	三等品(江原)		
第二區						
	三〇圓	咸北物	五〇圓	七〇圓	八〇圓	一〇〇圓

九七

て三時代を區分して見れば大いなる喰込もあれば、大いなる喰込も出来て、編者が考案してゐたやうなものでは得られなかつた。甚だ遺憾の至りである。

前にいふ通り記録もなく、唯記憶をたぐる調査には今回の如き短日月で多くの項目について調査しようといふのが抑々無理であつたかも知れぬ、今回のやうな多方面に渡る調査でなく唯一、二項の調査ならば大分正確なるものが得らるゝと思はれる。尤も經濟事項の如きは其一項目につきエツクリ調査したものであれば、理想と迄はゆかなくても稍々正確なる調査を遂げて、本漁業の將來の經濟方面にして好資料となるべきものを編み得らるゝであらう、かやうなものが得たいものである。

(그림4)

이 페이지는 전복이나 해삼 등을 가공한 제품들의 가격변동표이다.

【참고문헌】

- 『潜水之友(잠수지우)』
- 『韓國水産誌(한국수산지)』
- 『海の大日本史(바다의 대일본사)』

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

## 【자료명】

朝鮮物産案内(조선물산안내)

## 【정의】

조선 산업은 최근(1930년대) 현저한 발전을 보이고 있다. 즉, 메이지 44년(1911년)의 생산총액은 불과 4만 3410여 엔에 지나지 않았던 것이 쇼와 8년(1933년)에는 15억2058만 엔으로 격증하고 있었다. 그러나 그 동안 조선 개발을 위해 정부나 민간에서 투하된 일본내지의 자본은 실로 30억2500여만 엔이라는 놀라운 거액이었으며, 총감독부 및 각종 산업의 조장 장려에 전력을 다한 결과가 나타난 것이라 할 수 있다. 이것들의 수자를 통해서 볼 때, 조선의 산업은 그 생산액에 있어서도 혹은 인구에 비해서도 일본내지는 물론 북해도나 대만과 비교해도 대단하다고 할 수 있었다. 이러한 발전과정을 보았을 때 조선 산업은 더욱 발달할 것이라고 생각되었다. 따라서 총감독부에서는 산업의 발전을 기대하여 생산을 장려하였으며, 동시에 판매시스템을 완비하여 양자를 병행하여 추진해야함을 느꼈다.

조선의 각종 물산의 상권 확립, 판로의 확장 등을 위해 일본 혹은 청주의 주요도시에 조선 물산의 견본시를 개최하거나 혹은 박람회나 전람회 등에도 참고 출품을 실시하거나, 혹은 일본 또는 만주의 주요 도시에 물산의 상설진열을 위탁하는 등 정책에 노력하였다. 이에 따라 조선 상품의 진가도 많이 알려졌고, 일본, 만주는 물론 중국, 남양공, 기타에까지 상당히 진출하게 되었다. 그러나 날로 발전하고 있는 조선의 산업의 현상에 맞춰서 생각해보면 물산의 선전, 판로의 확장 등에 대해서 더욱더 새로운 정책이 필요하다고 생각하였다.

이러한 배경과 시정 25주년기념을 맞이하여 도쿄에 완성된 총감독부 출장소에 일층을 개방해서 조선 물산 진열관으로 사용하게 되어 이 책을 간행하여 선전하고자 했다고 기록되어 있다.

## 【음식관련정의】

음식과 관련된 부분은 제1류 농산품, 제2류 임산품, 그리고 제4류 수산품에서 나타나고 있다. 각 분야별로 생산되는 물산에 대해서 설명하고 있다.

## 【서지】

자료명: 朝鮮物産案内(조선물산안내)  
 저자: 朝鮮及滿洲社 [編] 平井 千乘(조선급만주사 [편] 평정 천승)  
 발행사항: 京城, 朝鮮及滿洲社, 昭和10-15[1935-1940](경성, 조선급만주사, 소화 10-15[1935-1940])  
 형태사항: 3冊(책), 插畫(삽화), 19cm  
 분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝80  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 3권 265페이지이다.

5장(5류)로 분류 구성되어 있어서 제1류 농산품, 제2류 임산품, 제3류 광산품, 제4류 수산품, 제5류 공산품으로 되어 있다. 각 분야별로 해당 물산을 자세하게 설명하고 있다.

朝鮮物産寮内 目次(조선물산안내 목차)

第一類 農産品(농산품)

米(쌀), 麦(보리), 大豆(콩), 雜穀(잡곡), 棉(면), 繭(누에 집), 甘藷(옥수수), 馬鈴薯(감자), 葉煙草(담배), 果實(사과), 梨(배), 葡萄(포도), 桃(복숭아), 柿(감), 櫻桃(앵두), 大麻(대마), 苧麻(모시풀), 亞麻(아마), 莞草(동관잔디), 蜂蜜(꿀), 畜牛(축우), 牛皮(소가죽), 綿羊(면양), 繩(밭줄), 叭(가마스), 蕙(경연), 藥用植物(약용식물)

第二類 林産品(임산품)

紅松(붉은 소나무), 杉松(삼나무), 落葉松(낙엽송), アカマツ(소나무), 赤柏松(적박송), 檀木(단군 나무), ポプラ(포플러), ハンノキ類(알더장치), ニセアカシヤ(니세아카시아), アベマキ樹皮(굴참나무 껍질), 五味子(오미자), 木炭(숯), 栗(밤), 松の実(잣), 胡桃(호두), 松茸(송이 버섯), 漆(옷칠), 椎茸(표고 버섯), 野生藥草(야생약초)

第三類 鉱産品(광산품)

金(금), 石炭(석탄), 鐵(철), 黑鉛(흑연), 銅(동), 鉛(납), 黃鉄鉱(황철광), タングステン(텨스텐), 高嶺土(고령토), 硅砂(규사), 明礬石(명반석), 螢石(형석), 重晶石(중정석), マグネサイト(마그네사이트), ニッケル(니켈), 石綿(석면)

第四類 水産品(수산품)

鮮魚(선어), 水産物缶詰(수산물 통조림), 雲丹(성게), 蟹雲丹(게 성게), 乾海苔(마른 김), 寒天(한천), 海藻(해초), 乾貝類(건조 조개류), 乾鰓(건조 다랑어), 海參(해삼), 煮干鰓(멸치 정어리), 乾明太魚(건조 명태), 乾玉筋魚(소금 정어리), 塩乾鱈(소금 건조 다랑어), 塩鱈(소금 정어리), 塩石首魚(소금 굴비), 明太魚卵(명태알), 塩(소금), 魚油(어유), 魚肥料(물고기 비료), フィッシュニール(피쉬 니), 鯨肉(고래 고기), 生塩(소금)

第五類 工産品(공산품)

生糸(생사), 絹布(견포), 棉布(순면 직물), 苧布及麻布(오천 및 마천), 靴下(양말), 人絹織物(인견직물), 陶磁器(도자기), 硝子製品(유리제품), セメント及同製品(시멘트급동제품), 石鹼(비누), 人參(인삼), 硫安(황산 암모늄), 硫磷安(류린안), 植物性油脂(식물성 유지), 動物性油脂(동

물성 유지), 硬化油(경화유), 護謹製品(호근제품), 紙(종이), 皮革製品(피혁제품), 煉炭(연탄),  
 コークス(코크스), 木製品(목제품), 酒類(주류), 麥酒(맥주), 小麥粉(밀가루), 澱粉(전분), 砂糖  
 及菓子(설탕 및 과자), 麵類(면 종류), 麩子(국자), 金屬製品(금속제품), ??嚙鉄品(???철품),  
 竹製品(대나무 제품), 杞柳製品(기류제품), 莞草製品(??제품), 螺鈿漆器(나전칠기), ハム(햄),  
 ソーセージ(소시지)

附表

貿易価額表(무역가액표)

港別貿易価額表(항구별 무역가액표)

工場数及従業員数五年対照(공장수 및 종업원수 5년대조)

道別水力地点表(도별 수력지점표)

輸出貿易手續(수출무역 절차)

商工会議所及商品陳列館(상공회의소 및 상품진열관)

重要物産同業組合一覽表(중요물산 동업조합)

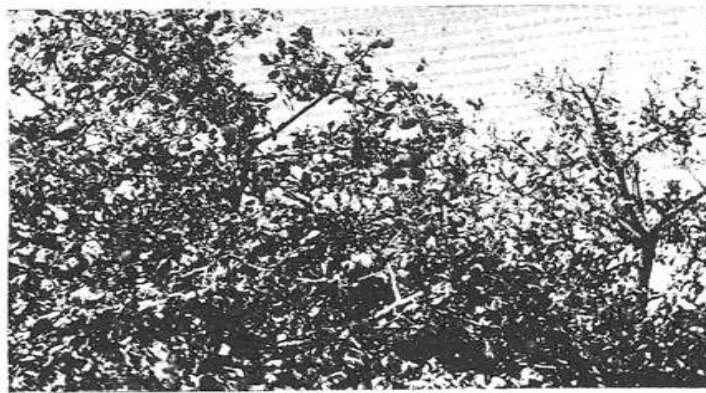
産業組合一覽表(산업조합 일람표)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 서류	쌀, 옥수수, 감자
과실류	사과, 배, 포도, 복숭아, 감
조미료	꿀

1. 사진



園 楡 林 る け 於 に 浦 南 嶺



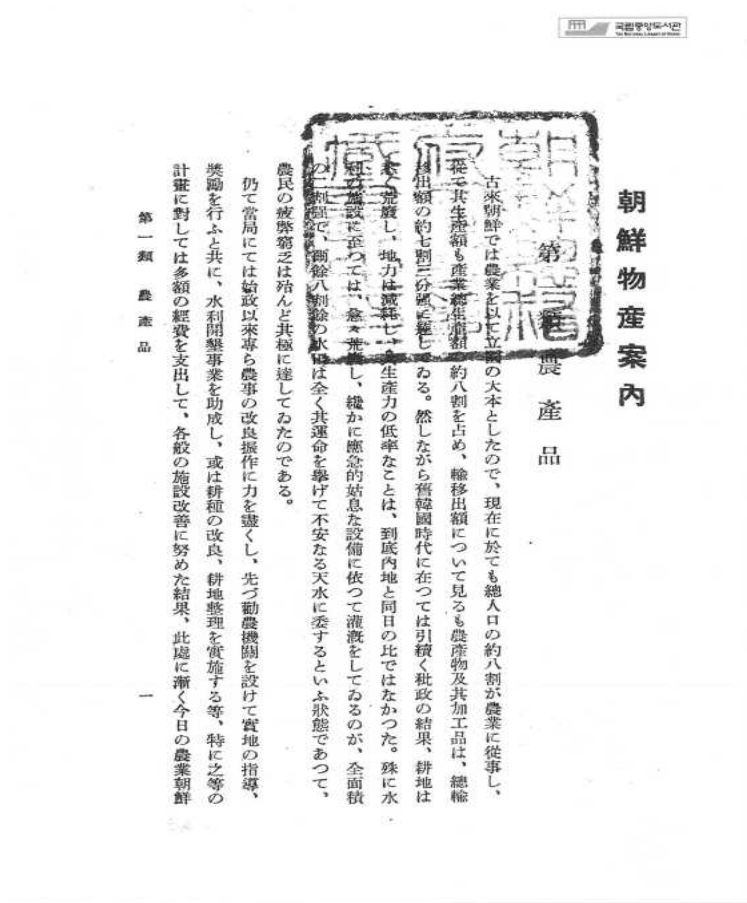
況 狀 出 移 輸 の 米 る け 於 に 港 川 仁

(그림1)

(위) 진남포의 사과 농원, (아래) 인천항의 쌀의 수이출 상황



2. 농산품



(그림2)

조선에서는 농업은 입국의 근본이며 총인구의 약 80%가 농업에 종사하여 그 생산액도 산  
 업 전체의 약 80%를 차지한다. 수이출액도 농산물 및 그 가공물은 73%를 차지하고 있다.

3. 쌀



第一類 農産品

米の收穫及乾燥

は、約六百三十萬石の増加である。尙輸出高については昭和九年に於ては九百四十五萬餘石、此價額二億二千四百二十六萬餘圓に達し、始政當時の輸出高五十四萬石に比すれば、實に十七倍強の増加となるのである。

米の現在品種は穀良郡、銀坊主、多摩錦、陸羽一三三號、龜尾、錦、赤神力等最も多く、昭和九年に於ける之等内地系優良種の作付面積は、總作付反別の八割二分即ち一百三十七萬餘町歩に普及され、種子の更新、乾燥調製の改善と一面米穀検査の實施と相俟つて、今や鮮米の品質、聲價は頗る向上し、内地に於ける需要は年々増加しつつあるのみならず、最近滿洲方面へも輸出せらるゝに至り、鮮米需要の前途は逐年増大の趨向を示してゐる。

七

(그림3)

쌀은 조선에서 가장 중요한 경제 산품일 뿐만 아니라 무역품으로써도 제1위를 차지하고 있다. 사진은 쌀의 수확 및 건조의 풍경이다.

4. 옥수수, 감자



(그림4)

옥수수는 종래 조선에서는 거의 생산되지 않고 남부에서 일부 재배될 뿐이며, 품질 또한 열악하다. 한편 감자는 전 조선 각지에서 재배되고 특히 북부에서 비교적 보급되어 왔다.

5. 배, 포도, 복숭아, 감

日本經濟年報

第一類 農産品

二六

□ 出廻期 自九月 至翌年一月

□ 包装荷造 各紙包とし種類にて諸合はせ、正味量三貫入、三貫五百及四貫入との三種あり、木箱詰

□ 取引方法 現物相對賣買に依り現金取引を主とするも、大口市場、問屋等の取引には委託販賣をなすことあり、此場合最低價格を指定することになつてゐる

平果生産高及輸移出高

年	樹 數	收 獲 高	平均取價	同 價 額	輸 移 出 額
昭和五年	一五七六九九八	六五〇三九六	四八	三二九四三〇四	七五七六三三
昭和六年	一七二六七三三	一一〇七四二一	三三	三五二二六六	一六七〇二六六
昭和七年	一八六八六四三	一二七七〇七	三三	四三二二八七	一七〇一八七六
昭和八年	一九九、六五九	一一九七二五三	三三	四六四九三九一	二五四八三三三
昭和九年	二〇八七二四	一四四四〇〇〇	三三	四七四九二八四	二四八三九七七

梨、葡萄、桃、柿

□ 梨 は内地種の二十世紀や長十郎等が植栽されて、内地品に劣らぬ優良なものが産出されてゐる。其主要地は慶尙南道の三浪津(龜浦、金海、鎮海)を始め、京畿道の安養、全羅南道の羅州等で、

(그림5)

배는 일본내지 품종인 이십세기나 장십량 등이 재배되어 일본과 비교해도 우수한 것이 산출되고 있다. 주요 산지는 경상남도 구포, 김해, 진해, 경기도 안양, 전라남도 나주 등이다.

6. 꿀

蜂 蜜

朝鮮の養蜂は古くから行はれ、其品種は内地在來種に酷似し、形状、色彩、習性並其生産價値に於ては外國種に比し著しく劣つてゐるが、未だ嘗て之れが改良獎勵の行はれたことはなかつた。併し朝鮮人は蜂蜜を嗜好し、蜜に藥用、嗜好品としてののみならず、上流家庭にあつては日常之れを調味料として賞味した關係から、鮮内に於ても相當の需要があるので、始政後養蜂に關する調査を行つてゐるが、果して朝鮮の風土が改良種の飼育に適するや否については、尙明確な結論に到達してゐない、從て一般に獎勵施設を講ずるに至つてゐないが、民間では近年伊太利種の「カニオラン」種が移入せられ、平安北道、江原道、平安南道、京畿道を主として漸次各道に普及し、現在に於ける飼育戸數九萬戸、其の巢箱二十萬箱にして、採收量は蜂蜜百六十萬斤、蜜蠟十六萬斤、此總價額八十五萬圓に達し、蜜蠟は軍需品として需要多く、輸移出額は五萬斤内外價額約六萬圓に上つてゐる。

京元線の洗浦から北進して高山に至るまでの間に三防といふ高原がある。此處は蜜蜂の放養地で、七月初めに萩の花が開き始めると、京城方面の養蜂家がこゝに蜜蜂の放養を始める。蜜蜂は萩の花が唯一の糧であるから、その期間は八月下旬まで萩の花がしぼんで仕舞ふと其大半は京城方面に引上げ、残りの半數は陸路蕎麥の花を追つて洗浦方面に行くが、それも蕎麥の花が凋落すると全部が引揚げでしまふ。此方面は冬季嚴寒なため養蜂には適しないが、放養地としては有名で、こ

第一類 農産品

三七

(그림6)

조선의 양봉은 옛날부터 실시되어 왔고 그 품종은 일본 재래종과 닮았고, 형상, 색채, 습성 및 생산 가치에 관해선 외국종과 비교해서 현저히 떨어져 있다. 그러나 지금까지 개량장려가 실시된 적이 없었기 때문에 개량 장려가 필요하다. 조선인은 꿀을 기호하여 약용이나 기호품뿐만 아니라 상류가정에서는 일상에서 이것을 조미료로 사용하였다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

水産製品検査ニ關スル參考資料(수산특품검사와 관계된 참고자료)

**【정의】**

수산제품검사에 관한 참고자료이다. 이 책은 검사과장인 오노 코이치(小野功一)가 검사에 관한 이론, 기술, 연혁 및 업태조사 등, 전반의 사항에 걸쳐서 다년 집무를 여가를 이용해서 써 놓은 것을 편집한 것이며, 검사관계자에도 참고가 되도록 사진도 첨부되었다.

**【음식 관련 정의】**

토마토와 토마토로 절인 정어리 통조림에 관한 자료이다. 음식에 관련해서는 제2장에서 제5장까지, 제7장부터 제14장까지, 검사의 대상이 된 동태나 게, 새우 등이 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 水産製品検査ニ關スル參考資料(수산특품검사와 관계된 참고자료)  
저자: 朝鮮總督府水産製品検査所 [編](조선총독부수산제품검사소 [편])  
발행사항: 京城, 朝鮮總督府水産製品検査所, 昭和16[1941](경성, 조선총독부수산제품검사소, 소화 16[1941])  
형태사항: 2, 3, 346p, 23cm  
총서사항: 調査研究資料, 第4輯(조사연구자료, 제4집)  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝84  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 4책이다. 목차는 14장으로 구성되어 있다.

目次

第一 水産製品検査事業ニ就テ(수산제품검사 사업에 대해서)

一、緒言(머리말)

二、検査機関ノ機能ニ就テ(검사기관의 기능에 대해서)

三、組合検査ト官行検査ノ可否ノ問題(조합검사와 관행검사의 가부의 문제)

四、検査効果ノ帰着(검사효과의 취착)

五、生産地検査ト輸移出検査(생산지 검사와 수이출검사)

六、検査ノ目的(검사의 목적)

七、検査等級ニ就テ(검사등급에 대해서)

(イ) 検査等級ノ意義(검사등급의 의의)

(ロ) 検査機関ノ特色ト検査等級(검사기관의 특색과 검사등급)

- (ハ) 見方ニ依ル検査等級(견해에 따른 검사등급)
- (ニ) 等級取引ノ必要(등급거래의 필요)
- (ホ) 等級設定ノ利益(등급설정의 이익)
- (ヘ) 検査等級査定方法(검사등급 사정방법)
- (ト) 検査等級標準品ノ意義(검사등급 표준품의 의의)
- (チ) 検査等級標準品査定主義(검사등급 표준품 사정주의)
- (リ) 検査等級標準品査定方法(검사등급 표준품 사정방법)
- (ヌ) 検査等級ノ数(검사등급의 수)
- (ル) 検査等級ノ名称(검사등급의 명칭)
- (オ) 検査等級ノ表示(검사등급의 표시)
- (ワ) 予備等級ト理想等級(예비등급과 이상등급)
- 八、 不合格ニ就テ(불합격에 대해서)
- 九、 検査ノ正確ト嚴格(검사의 정확성과 엄격성)
- 十、 検査方法ニ就テ(검사방법에 대해서)
- 十一、 集合検査ト出張検査ニ就テ(집합검사와 출장검사에 대해서)
- 十二、 検査ト包装ニ就テ(검사와 포장에 대해서)
- 十三、 検査原則ニ就テ(검사원칙에 대해서)
- 十四、 検査理論ニ就テ(검사이론에 대해서)
- 十五、 水産製品検査所ノ事務範圍ニ就テ(수산제품검사소의 사무범위에 대해서)

第二 乾無頭開鱈ノ大小別ニ関スル調査

(건조되고 머리를 없애고 배를 연 동태의 크기 구별에 관한 조사)

- 一、 乾無頭開鱈ニ関シ大小別規定ヲ設定スル主ナル理由

(건조되고 머리 없애고 배를 연 동태에 관해서 크기의 구별에 따라 규정을 설정하는 주된 이유)

- 二、 釜山ニ於ケル大小別送別指導狀況(부산에서의 크기별 선별 지도상황)
- 三、 釜山ニ於ケル大小別検査実績表(부산에서의 크기별 검사 실적표)
- 四、 現在受検品ノ寸法調(一包装内ノ一部)(현재 수검품의 크기 조사(한 포장내의 일부))
- 五、 北海道ニ於ケル鱈ノ大小別規定(홋카이도에서의 동태의 크기별 규정)
- 六、 重量ト寸法ノ比較(중량과 크기의 비교)
- 七、 大小別ノ標準ノ基準(크기별 표준의 기준)
- 八、 釜山ニ於ケル無頭乾開鱈相場(부산에서의 건조 무두 개봉 동태의 시세)
- 九、 大小別仕向地(크기별 발송지)
- 十、 大小別ニ関スル釜山問屋仲買ノ意見(크기별에 관한 부산 도매업자의 의견)

- 十一、神戸ニ於ケル意見(고베에서의 의견)
- 十二、規則改正様式(규격 개정 양식)
- 十三、各検査所開鱈検査高表(각 검사소 개복동태의 검사고표)

第三 満州仕向乾蝦検査省略ニ就テ(만주 출하용 건조새우 검사 생략에 대해서)

第四 「トマト」並ニトマト漬鱈罐詰ニ関スル文献

(토마토 및 토마토조림 정어리 통조림에 관한 문헌)

第五 検査並ニ取引上ヨリ見タル鱈トマト漬罐詰ノ改善策

(검사 및 거래에서 본 정어리 토마토 통조림의 개선책)

一、総説(총설)

二、根本的対策(근본적 대책)

(一)検査所ヲ一箇所トスルコト(검사소를 한 군데로 할 것)

(二)脱水操作ヲ強行セシムルコト(탈수조작을 강행시킬 것)

(三)生産監督ヲ行フ方法ヲ講ズルコト(생산감독을 행하는 방법을 마련할 것)

(四)朝鮮ニ於ケル「トマト」ノ品種改良並「トマトソース」製法ノ改善

(조선에서의 토마토의 품종개량 및 토마토 소스 제법의 개선)

三、応急的対策(응급적 대응)

(一)検査ノ統一方法ヲ講ズルコト(검사의 통일방법을 마련할 것)

(二)各検査所ニ温室検査器ヲ備フルコト(각 검사소에 온실검사기를 갖추어 줄 것)

(三)各工場ニ自記温度計、最高温度計ヲ使用セシムルコト

(각 공장에 자동기록온도계, 최고온도계를 사용하게 할 것)

(四)殺菌加熱温度及時間ヲ各工場統一スルコト(살균가열온도 및 시간을 각 공장 통일할 것)

(五)工場ヲ清潔ニセシムルコト(공장을 청결하게 할 것)

(六)「スプリンガー」ニ対スル対策([스플링거]에 대한 대책)

(七)検査上ノ着眼点(검사상의 착안점)

(八)製造後検査迄一定ノ期間ヲ放置スルコト(제조 후 검사까지의 일정기간 방치할 것)

四、膨張原因ニ関スル考察(팽창원인에 관한 고찰)

附(부록)

一、各検査所ノ意見ニ基ク製品中色沢、形態不良トナルモノノ原因

(각 검사소의 의견에 따른 제품 중 색과 광택, 형태가 불량인 것의 원인)

二、各検査所ノ意見ニ基ク膨張ノ原因(각 검사소의 의견에 따른 팽창의 원인)

三、各工場製法一覽(각 공장의 제조법 일람)



第六 水産肥料鑑定ニ就テ(수산비료 감정에 대해서)

- 一、緒言(머리말)
- 二、水産肥料ノ意義(수산비료의 의의)
- 三、肥料トシテ具備スベキ性質(비료로써 갖춰야 할 설질)
- 四、水産肥料ノ成分ニ就テ(수산비료의 성분에 대해서)
- 五、飼料鑑定法ニ就テ(사료 감정법에 대해서 )
- 六、原料ノ鮮度(원료의 신선도)
- 七、乾燥(건조)
- 八、挟雜物(협잡물)
- 九、塩分(염분)
- 十、煮熟(삶음)
- 十一、脂肪(지방)
- 十二、色沢(색과 광택)
- 十三、形態(형태)
- 十四、臭氣(냄새)
- 十五、発微(발미)
- 十六、虫害(충해)
- 十七、検査鑑定上ノ注意(검사 감정상의 주의)

第七 朝鮮ノ抄海蘿製造業ト寒天製造者ニ就テ(조선의 김 제조업자와 한천 제조업자에 대해서)

- (一)南鮮沿岸ニハ海藻ガ豊富デアル(남선 연안에는 해초가 풍부하다)
- (二)朝鮮全体ノ海藻検査高(조선 전체의 해초 검사고)
- (三)抄製海蘿製造業概況(김 제조업자 개황)
  - (イ)沿革(연혁)
  - (ロ)海蘿ノ産地(김의 산지)
  - (ハ)朝鮮ノ最近三個年ニ於ケル抄海蘿製造数量、価格  
(조선의 최근3년간의 김 제조수량, 가격)
  - (ニ)製造設備及製造用器具(제조설비 및 제조용 기구)
  - (ホ)製造法(제조법)
  - (ヘ)内地品トノ比較(일본과의 비교)
  - (ト)製品ノ歩留、寸法、重量、荷造方法(제품의 불량비율, 크기, 무게, 포장방법)
  - (チ)生産費、価格變動ノ狀況(생산비, 가격변동의 상황)

- (リ)仕向先、販売方法、販売時期(발송지, 판매방법, 판매시기)
- (四)寒天製造業概況(한천제조업 개황)
  - (イ)内地ノ寒天製造業概況(일본의 한천제조업 개황)
  - (ロ)朝鮮ノ石花菜生産地(조선의 우뭇가사리 생산지)
  - (ハ)朝鮮ノ寒天製造業沿革(조선의 한천제조업 연혁)
  - (ニ)朝鮮ハ角寒天ノ製造ハ不適當デアアル(조선은 각한천의 제조는 적절하지 않다)
  - (ホ)製造時期(제조 시기)
  - (ヘ)製造場位置(제조장 위치)
  - (ト)製造順序(제조 순서)
  - (チ)荷造、製造高、生産費、人夫(포장, 제조고, 생산비, 인부)
- (五)抄海蘿製造業ト寒天製造業ノ發展策(김제조업과 한천제조업의 발전책)

第八 水産製品検査事務取扱手續(参考)(수산제품 검사 사무취급 절차(참고))

第九 昭和九年六月五日付府令第六十四号水産製品検査規則改正中蟹罐詰ニ関スル改正規定並蟹罐詰検査取扱方針ニ就テ(1934년6월5일자 부명령 제64호 수산제품검사 규칙개정 중 게통조림에 관한 개정규정 및 게통조림 검사취급방침에 대해서)

- 一、水産製品検査規則中蟹罐詰ニ関スル規定ヲ改正シタル理由(수산제품 검사규칙중 게통조림에 관한 규정을 개정한 이유)
- 二、蟹罐詰ニ関スル改正規定中疑義ヲ生ズル点ニ就テ(게통조림에 관한 개정규정 중 擬議가 생길 점에 대해서)

第十 蟹罐詰検査取扱方針(参考)(게통조림 검사 취급방침(참고))

第十一 蟹罐詰ノ統一検査ニ就テ(게통조림의 통일검사에 대해서)

第十二 罐詰ノ受檢前ノ手入特ニ打檢手入ニ就テ(통조림의 검사 전 관리, 특히 침검사에 대해서)

- 一、罐詰受檢前ノ手入(통조림 검사 전 관리)
- 二、眼識ニ依ル罐詰ノ手入(육안 식별에 의한 통조림의 관리)
- 三、打檢ニ依ル罐詰ノ手入(탐검사에 의한 통조림의 관리)
  - (一)打檢不良缶ノ種類(침검사 불량 통조림의 종류)
  - (二)打檢ニ依ル濁音缶ノ選別ハ脱気缶ニ就テ有効デアアル(침검사에 의한 탁음 통조림의 선별은 탈기 통조림에 대해서 유효하다)

(三)打檢ニ依ル濁音缶ノ選別ハ荷口毎ニ特別ノ考慮ヲ払ハナケレバナラス  
 (침검사에 의한 탁음 통조림의 선별은 포장마다 특별히 고려를 해야 한다)

(四)虫音缶ノ原因(충음 통조림의 원인)

(五)打檢ニ依ル不良缶ノ選別ハ非科学的ニ非ズ  
 (팀검사에 의한 불량통조림의 선별은 비과학적이 아니다)

四、結論(결론)

第十三 朝鮮検査済罐詰ノ内地ニ於ケル認証取扱ニ就テ  
 (조선검사완료 통조림의 일본에서의 인증취급에 대해서)

一、 認証扱ノ意義(인증취급의 의의)

二、 認証扱ヲ受クルニ至レル経過ノ概要(인증취급을 받게 되는 경과의 개요)

三、 輸出水産物取締法ニ基ク検査ニ関スル規則類ノ構成  
 (수출수산물 단속법에 따른 검사에 관한 규칙류의 구성)

四、 結論(결론)

第十四 海蘿検査ノ概要(김 검사의 개요)

(一) 海藻検査ノ沿革(해초검사의 연혁)

(二) 検査ヲ行フ海藻ノ品種(검사를 하는 해초의 종류)

(三) 海藻検査ニ於ケル検査事項ト鑑定方法(해초 검사에서의 검사사항과 감정방법)

(四) 検査海藻ノ用途(검사해초의 용도)

(五) 海藻ノ生産地(해초의 생산지)

(六) 海藻ノ志向地(해초의 발송지)

(七) 海藻ノ取引経路(해초의 거래 경로)

【음식관련내용】

본 표는 정어리와 토마토 절임 통조림에 대한 조사여행 중에 참고하고 도움이 되었던 1931년 이전의 문헌집이다.

표 1. 토마토와 토마토로 절인 정어리 통조림에 관한 문헌

제목	기제 서적 및 잡지
정어리와 토마토 소스 절임 통조림 시험	나가사키 수산 시험장 보고(1914년도, 1916년도)
「토마토 펄프」의 감정	Canning age. Jan. 1225(18)
「비타민」을 상징하는 「토마토」통조림의 제법	Industrial and engineering chemistry

통조림제조용「토마토」재배	Canning age 3 1925(329)
정어리「토마토」소스」절임 통조림 제조 시험	1923년도 관동청수시(關東廳水試)(45) 14년 3월
「토마토」가공의 연구와 「완두콩」착색시험	중앙음식료품상보(中央飲食料品商報) 제260호(5)
북미 「토마토」재배 상황	중앙음식료품상보 제257호(6) 5.1
프랑스와 이탈리아 식 「토마토」통조림 제조법	통조림시보 제4권 제5호(9)
캘리포니아의 통조림「토마토」의 종류	The canner Vol 61 No.6(19)8.1925
「토마토」제품제조법	Die konserven - industrie 12 jahrg Nr 25(s, 341) Jun. 1925
「토마토」에 대해	Die konserven - industrie 12 jahrg Nr 35(459) Aug 1925
「토마토 정어리」의 장래	중앙음식료품상보 제273호(1) 9.20
「토마토 소스」연구회에 대한 소감	중앙음식료품상보 제277호(1) 11.1
토마토연구회	오사카건물(乾物)통조림신문 제292호(13)
1천만엔에도 오르지 않는 정어리 「토마토」통조림 생산(製産)	오사카건물통조림신문 제294호(6)
「토마토 펄프」「토마토 케첩」등 토마토 제품의 산소원인에 의한 세균의 성질과 그 예방법	기- 키타로역수산연구지 제20권 제10호(347) 2410
캘리포니아 정어리 통조림 제조소의 계량방법	Pacific fisherman 2. 1926
「토마토」품질의 연구 계획	Canning age convention digest 1926 p.182
「토마토」의 냉각과 탈기(脫氣)	Canning age convention digest 1926 p.25
토마토	중앙음식료품상보 제305호(6)
「토마토」의 색	Canning age 1926 June(571)
미국에 있어서의 「토마토」가공사업	進藤 義輪씨 중앙음식료품상보 제303호(2) 7.20
「토마토 페이스트」제조요점	The canner Vol 63 No.12(19) Sept 1926
통조림「토마토」와 국민 보건 식품	Ditto No.14(19) Sept 1926
「토마토」에 대해	Die konserven - industrie 13 Janhrg. Nr. Sn(s.389) 1926 Sept
「토마토 펄프」의 비중 측정	The canner 1926 Vol 63 No13(19) Sept 1926
「토마토 펄프」의 저장	Die konserven - industrie 13 Jahrg Nr(472) 1926
「토마토 펄프」의 비중 측정	The canner 1926 Vol 63 No.22(25) Cannig age 12 1926(991)
「토마토」의 가공	제국음식료신문 제621호(7) 2.1
청어「토마토」절임의 제조 시험	아오모리현 수산시험장 수산 제15권 제3호 3.31

영양이 풍부한 「토마토」	木村 金太郎씨 통조림시보 제6권 제3호
「토마토」 저장중의 중량감소와 온도	The canner 1927 Vol 64 No.15, 23
「토마토」 통조림 이태리로부터 수출	Die konservens - industrie 1927. 14 Jahrg
「토마토」를 많이 드십시오. 싫으면 약이라고 생각하고 섭취하면 그 흥미가 어떤 보건상의 효과를 크게 볼 수 있을 것입니다.	제국음식료신문 제628호(29) 2, 3, 27
「토마토 소스」의 원조	오사카건물통조림신문 제365호(3)
토마토 페이스트의 시제(試製)	중앙음식료품상보 제334호(1) 2.61
새롭게 「토마토」부를 마련하여 가공품의 개량을 도모하다.	아이치현 채소 가공 연구회 일본해산물산신문 제96호(3)
「토마토 케첩」제조에 대해	통조림시보 제6권 제6호(96) 2.6.20
「토마토 펄프」의 비중측정(1)	중앙음식료품상보 제236호(1) 2.6.20
「토마토」절임의 --	동석 제139호 2, 7, 20
「토마토 케첩」제조시험	히로시마현 공장시험장 1926년도 사업보고서(12) 2.6.30
토마토제조법의 통일	일본해산물산신문 제99호(1)
「케첩」의 맛을 개조하라	중앙음식료상보 제246호(1) 2.10.1
「토마토 케첩」의 제조와 병조림에 관한 요점	The canner Vol 65 No 9 23 August 1927
조선 청어「토마토 소스」절임 통조림	오사카건물통조림신문 제385호(15) 2.10.1
「토마토 케첩」의 제법 및 통조림상의 요점	岡屋 忠治씨 역 통조림시보 제6권 제10호(2) 2.10.20
미국의 1927년도「토마토」작부단(作付反)별 수확 예상	동석(64)
「토마토」저장중의 온도와 득률(歩留)	木村 金太郎 역 전석 제2호(33)
「토마토 소스」의 이름을 「토마토 퓨레」로 개칭하라	중앙음식료품상보 제353호(1) 2, 12, 10
「토마토」의 생산상황	동석(4)
「토마토」제품연구	동석 제354호(2) 2.12.20
「토마토」작물의 해충예방	The canner Vol 66 No(15)
아이치(愛知) 「토마토」제조회사공장	제국음식료신문 제679호
캘리포니아에 의한 「토마토」통조림 제조시험	The canner 1927 66, 17
정어리「토마토 소스」절임 통조림 제조시험	홋카이도수산시험장사업순보
청어「토마토」통조림	아오모리현 수산시험장 사업개요 1929년도(4) 1928년 4월 3일

영토마래(英領馬來)의 「토마토 정어리」통조림	통조림시보 제7권 제6호(91)
「토마토 펄프」의 감정	Journal of the society of chemical industry Vol 47 No.25(463) June 19
가다랑어「토마토」절임 통조림 시험	1927년도 사업보고 후쿠시마수시(水試)(42)
「토마토」의「펙틴」성분 이외 또는 통조림품의 함유량	Journal of the society of chemical industry Aug 3 1928(586)
「토마토」의 유기산에 대해서	Die konservten - industrie15 Jahrg No 40(592) oht 1928
「토마토」의 유기산	Die konservten - industrie 15 Jahrg No 40(592) oht 1928
가천「토마토」의 성분의 2.3의 관찰	The canner Vol 67 No 18(17) Oct 1928
정어리「토마토 소스」통조림	이시카와현수산시험장 사업보고서(4) 1928년 2월
정어리「토마토 소스」절임 통조림 제조시험	동석(5)
정어리「토마토」통조림	오사카건물통조림신문 제437(5)
본국「토마토」가공에 대한 희망	堂本 譽之進씨 제국음식신문 제792호(41)
「토마토」의 -능력 1일에 5만관	아이치「토마토」공장 제국음식료신문 제702호(73)
「토마토 소스」절임 통조림 치쿠와 (제4보)	홋카이도 수산시험장사업순보 제50호(1) 4.1.1
「토마토」제품의 부패를 야기하는 세균	Journal of bacteriology Vol XX II No(30) January 1929
「토마토」의 색소	The canner Vol 68 No 15(17) march 1929
청어「토마토」절임통조림제조시험	아오모리현 수산시험장 사업개요(1928년)(7)
「토마토」가공	오사카 건물 통조림 신문 제466호(9)
인공과 천연성숙「토마토」의「비타민」함유량	공업화학잡지 제32편 제7책(136A) 4.7.5
연 생산 50만개의 아이치의「토마토 소스」	일본화양주통조림신문 제884호 4.8.20(15)
「토마토」의 최량품질	The canner Vol 69 No. 10(13) Aug 24 1929
「토마토」와「토마토 페이스트」의 통조림의 비용	... .. 18(15) Oct 19 1929
「토마토」통조림 또는 「토마토 페이스트」의 미국 수입	... .. 17(18) Oct 12 1929
「토마토」의 품질	... .. 11(13) Aug 31
「토마토」의 각 지역의 색	... .. 12(13) Sept 7
「토마토」의 부패	... .. 16(13) Oct
가천「정어리」에 대해	수산회보 제1호(53)
통조림용 「토마토」	The canner Vol 70 No 6(13) Jan 25 1930

「토마토」의 통조림	Biological Abstracts Vol 4 No 1 Jan 1930(164)
「토마토」의 제품	위생화학 제2권(74) 19300
청어「토마토 소스」통조림 시험	경상남도 1928년도 수산시험장보고(101)
「토마토 펄프」의 색 비교	The canner Vol 71 No.8 August 9 1930(15)
경도측정법(「토마토 퓨레」등)	The canner Vol 71 No.6 July 26 1930(11)
북미합중국에 의한 「토마토 케첩」 과 그 시험까지	일본 위생화학회지 제2권 제4호(85) 5.9.30
「토마토」제품의 「비타민」함유량	The canner Vol 71 No.10(13) Aug 23 1930
「토마토」의 부패 세균	New York state Agricult Expert Salt Jechn Bull 150 1929 44 s ckem centralblott 1930 I.S 1711 Zentralbl.f.Bacteriologie etc 1930 81 band(447) Sept 1930
「토마토 케첩」중에 있는 과실 「펙 틴」의 이용	The canner Vol 71 No11 Aug 30 1930
유망한 「토마토 정어리」	중앙음식료상보 제454호(5) 5.9.20
「토마토 케첩」에 과실「펙틴」의 이 용	The canner Vol 71 No 12(13) Sept 1930
사이타마현 「토마토」의 장래	술통조림신보 제454호(5)
「토마토 케첩」에 「과일 펙틴」을 사 용하는 시험	통조림시보(61) 5.10.20 제9권 제11호
「토마토」또는 「토마토」제품의 성분 과 수분정량에 대해서	Geitschriht funter suchugu der Lebensmittel 60 Bd Hebt 1-2(s, 185) Juli - August 1930
통조림 식품의 「비타민」(「토마토」 제품)	E.F.Kohman and C.Zall Industrial and Engineering Chemistry Vol 22 No.9(1015)
토마토 통조림의 수입	The canner Vol 71 No23(11) Nov.22 1930
「토마토 케첩」의 제조에 천연의 「토마토 펙틴」의 이용	The canner Vol 72 No.1(11) Dec.20 1930
「토마토 케첩」에「펙틴」의 이용	Chemical abstracts Vol 24 No 22(5890) Nov 1930
「토마토」통조림 안의 비타민	Journal of the society of chemical industry Vol 49 No.48(1089) Nov. 1930
정어리「토마토 정어리」	술통조림신문 제328호(18) 6.2.20
「토마토」즙과 「토마토 펄프」	Canning age Feb 1931(113)
일본도 가담하는 남양(南洋)의 「토 마토 정어리」전(戰)	오사카건물통조림신문 제548호(2)6.3.8
「케첩」제조 할 때 자체로 함유되는 「토마토 펙틴」의 이용에 대해서	통조림시보 제10권 제2호(1) 6.2.20
싱가포르 시장에 있어서의 「토마토 정어리」	싱가포르 상품진열소보고 일본화양주통조림신문 제940호(11) 6.3.10
캘리포니아에 있어서의 정어리 통 조림의 새로운 제조법	The canner Vol 72 No. 20 Pg 14 may 2 1931 통조림시보 제10권 제7호 6.7.20(50)

저렴해진 「토마토 정어리」

남양협회 싱가포르 상품진열소  
통조림시보 제10권 제3권 6.3.20(50)

- 원료와 선도

원료는 선도가 좋은 것을 사용한다. 왜냐하면, 신선한 원료로 사용하는 것은 유효기간이 있고, 특히 질소비료에서 부패하는 원료를 사용하는 것은 단백질의 분해를 하는 결과 낱아, 비료의 필요성분인 질소를 분해하고 비산(飛散)하여, 그 양이 감소하거나 유효성분도 무효하게 되므로 비료가치를 감소시킨다.

문헌에 따르면, 청어와 술지게미를 30일간 저장한 것은 당일 건조의 것과 비교하여 완전히 말라붙으며, 생선과 술지게미에 비해 0.282%의 질소를 잃는다.

신선한 재료로 제조한 것은 형태가 붕괴하지 않고 광택이 양호하여 어떤 검사상에도 취급상의 형태, 광택이 양호한 것으로 이 것은 상품(上品)이며, 신선한 원료로 제조한 것도 상품(上品)이 된다.

- 건조

건조란 수분율의 여하에 따른 것이다. 비료성분의 백분율은 수분율에 따라서 변하는 것이므로 수분율은 중요하다.

수산비료는 수분율 1할 이외의 건조가 양호한 것에 가능하다. 건조의 좋고 나쁨은 혼잡물의 다소(多少)와 함께 검사상의 2대 중요사항으로써, 그 이유는 수산비료는 유기성 물질이지만 건조가 불량한 것은 얼려서 저장할 때는 충해를 입거나, 산소를 일으켜서 단백질을 분해하여, 질소분을 소실시키므로, 비료가치를 감소시킨다. 그러므로 취급을 저해해 신용을 낮추는 원인이 된다.

수분량이 많은 것은 반대로 유효성분이 없는 것으로, 그 감정(鑑定)방법은 호브안식(式) 수분 검정기에 의한 잡어 분말 수분량, 지방과 건물(乾物)의 양으로부터 수분을 산출하는 방법 등이 있다.

- 협잡물(挾雜物)

비료의 협잡물(挾雜物)은 모래, 이종(異種)의 어육 등이 많다. 그 제품의 선도를 떨어뜨리고, 거래를 방해하므로, 협잡물의 검출은 어비검사(漁肥檢査)상 중대한 사항이 된다.

【참고문헌】

『長崎県水産試験場報告(장기현수산시험장보고)』

『Industrial and Engineering Chemistry 12月号(월호)』

『大正12年度関東庁水試(대정12년도관동청수시)』

『中央飲食品商報 第260号(중앙음식품상보 제260호)』

『中央飲食品商報 第259号(중앙음식품상보 제259호)』



【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

京城府ニ於ケル生活必需品配給統制ノ實情(경성부 생활필수품배급실정)

**【정의】**

이 책이 편찬될 당시(1942년) 경성부는 조선의 생활필수품 배급을 통제, 지도하고 있었으며, 통제가 강화된 생활필수물자가 있어 소비자(세대)를 조사하여 필요한 소비자에게 필요한 수량을 배급할 수 있도록 하였다. 22가지를 기록하였으며 각각 배급단체, 배당경로, 배당방법, 소비할당, 배급의 실정, 감독 및 지도, 배급계통약도, 그 당시 사용한 표, 통장 등 도 실려있는 책이다. 이 책은 1책 147페이지이다.

**【음식관련정의】**

이 책에서 음식과 관련된 내용으로는 생활필수품 중에서도 미곡, 연분유 등 9가지의 식량품과 그 식량품의 원활하고 공평한 배급을 하기 위한 배급경로 배급방법, 그리고 배급실정을 나타내는 부분에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 京城府ニ於ケル生活必需品配給統制ノ實情(경성부 생활필수품배급실정)
저자: 京城府總務部國民總力課 [編](경성부총무부국민총력과 [편])
발행사항: 京城, 京城府, 昭和17[1942](경성, 경성부, 소화17[1942])
형태사항: 1권, 19cm
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝30
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책은 경성에서 1942년에 경성부에 의해 발간되었으며, 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 있다.

**【목차와 구성】**

이 책의 구성은 22항목으로 되어있으며, 경성부에 있어서의 생활필수품 통제항목에 대해서 기록되어 있다. 1~9항목은 식량품으로 미곡, 연분유, 우유, 식량용염, 식육류, 방위식부힐, 사당, 소맥분, 가정용주로 구성되어 있으며, 10~14 항목은 섬유제품, 15-16항목은 연료, 17~19 항목은 잡품, 20~22항목은 임시배급품으로 되어 있다.

食糧品(식량품)

- 1 米穀(미국)
- 2 練粉乳(연분유)
- 3 牛乳(우유)
- 4 食糧用鹽(식량용 소금)
- 5 食肉類(식육류)
- 6 防衛食缶詰(방위식품 캔조림)
- 7 砂糖(설탕)
- 8 小麦粉(밀가루)
- 9 家庭用酒(가정용 술)

纖維製品(섬유제품)

- 10 内地人向一般家庭用綿布(일본인용 일반가정용 면포)
- 11 朝鮮人向一般家庭用綿布(조선인용 일반가정용 면포)
- 12 内地人妊婦用綿布(일본인 임산부용 면포)
- 13 朝鮮人妊婦用綿布(조선인 임산부용 면포)
- 14 家庭用タオル(가정용 타올)

燃料(연료)

- 15 燃料(薪材, 木炭, 練炭, 豆炭類)(연료(장작 나무, 숯, 연탄, 장치))
- 16 石油(석유)

雜品(잡품)

- 17 洗濯石鹼(세탁비누)
- 18 洋紙(양지)
- 19 ゴム靴(고무신)

臨時配給品(임시배급품)

- 20 唐辛子(고추)
- 21 生栗(알밤)
- 22 蔬菜(채소)

食料品(식료품)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	미곡, 밀가루
유제품	연분유, 음용우유
조미료	소금, 설탕
음료	술

1. 미곡배급 경로의 항목과 배급카드

二、配給経路

(1) 京城府糧穀配給組合は京畿道糧穀株式会社より配給を受け之を府内の配給所及出張所に於ける消費基本量に應じて適量配給をなすものとす。

(2) 配給所は受持地区内の消費者に對し豫め世帯の所在地、世帯主の氏名世帯構成員の内譯等を記載せる配給カード(配給原簿)に基き町會總代より交付せる米穀購入通帳に依り配給をなすものとす。

(3) 米穀購入通帳及米穀配給「カード」取扱

イ 取扱方法

- 米穀購入通帳は消費者に於て異動申告書に所定の記入を爲し愛國班長、所轄警察官派出所等の認印を受けて町會總代に之を提出し其の檢印を受けたる後交付せられ爾後人員の異動又は配給の都度記入を求め配給の證に供す
- 配給「カード」は配給所に備付け糧穀購買者の提出せる米穀購入通帳に基き逐次記入整理し對照の用に供す
- 特殊配給による營業組合(旅館、飲食店、食堂等)病院等には配給「カード」を備付け異動配給の都度適宜整理を爲すこと

(그림1)

미곡배급통제 요항중의 배급경로의 항목이다. 적량배급을 위해 배급소는 지역 내의 소비자의 세대소재지, 세대주의 성명, 세대구성원의 내용 등을 기재한 배급카드를 바탕으로 동장에서부터 교부 받은 미곡구입통장에 따라 배급을 한다. 그 카드에 대한 내용이다.

2. 미곡 할당 목적과 방법

三、割當方法

(1) 一般用

町會總代の交付せる米穀購入通帳の配給數量を基本として配給所又は出張所に於て其の實數を正確に配給す。

配給所及出張所は毎日の配給數量を配給組合本部に日報し爾後の配給に遺憾なきを期す。

八 お米の買ひ方

- お米は通帳でお買ひ下さい 近々京城府に於ては地區的に配給所を設置して府内の各配給所からお米の配給を断行します。これはお米の食べる量を世帯員の年齢に應じて或る程度まで一人一日何程と割當て、公平に無駄なくお米を各家庭に配給する制度です。但し配量給は當分從來の通りであります。
- その割當量は 各御家庭にお配りした米穀購入通帳に記載してあります。それだけの量は確實にお米の配給所(新しい米屋さんの店)から配給致します。その配給をうける度に通帳に購入量及代金を記入して貰ふ仕組になつてゐます。
- お米の消費規正 は銃後百萬府民の務めです。お米を作るにはお百姓さんが肥料や人手間の不

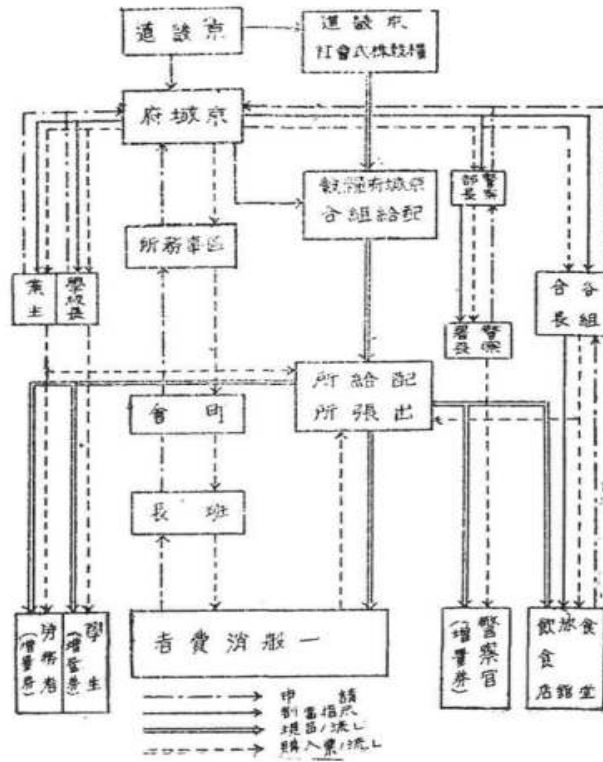
七

(그림2)

배급경로에 이어 할당방법의 항목이다. 이어서 소비할당의 목적, 배급의 실정, 할당수량, 감독 및 지도의 항목이 있다. 소비자의 편의를 생각하면서도 필요한 만큼만, 이중배부 부정 거래 등 없이 배부될 수 있도록 자세하게 규정되어 있다.

3. 미곡배급계통역도

圖 路統系給配穀米

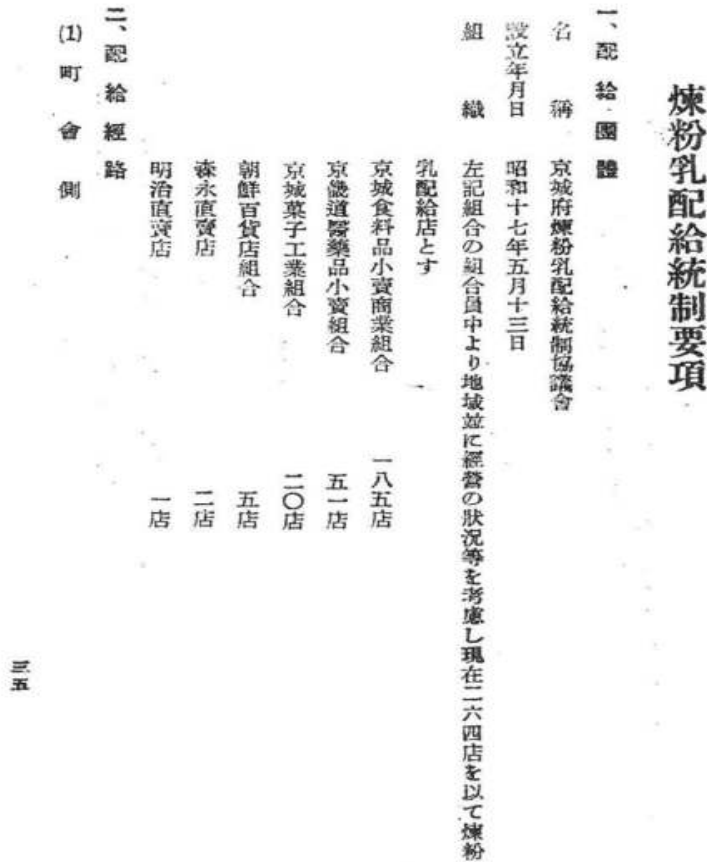


三四

(그림3)

이것은 미곡배급계통역도이다. 신청, 할당지시, 구입 등의 흐름을 나타낸 그림이다.

4. 연분유의 배급통제요항



(그림4)

미곡에 이어 연분유의 배급통제요항이다. 뒤에 음용우유, 식량용소금, 육류, 방위식 통조림, 설탕, 밀가루, 가정용 술의 배급통제요항이 있다. 신청서 등을 작성하고 심사를 거쳐서 배급을 받게 되어 있다. 업소에 집중하여 가정에 배급이 충분하지 않았던 식량도 가정에 필요한 만큼 배급되도록 제도가 바뀌었고 성과가 있었다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮の經濟(조선의 경제)

**【정의】**

일본제국으로서는 조선이 진정 [대륙전진 병점기지]로써 비약적으로 발전하기 위해 필요한 것은 근대적인 기술이나 행정이나 교육의 지식 경험을 몸에 익힌 일본 내지인의 이주이며 정착이다. 그 관점에서는 일본 내지인이 조선에 대해서 너무 이향적으로 보는 것도, 또한 반대로 조선을 너무나 내지화시켜서 일본 내지와 다른 조선의 특수성을 보지 않는 것도 문제이다. 위 목적을 달성하기 위해서는 조선의 실상과 그것이 대동하공영권의 건설에 있어서 차지하는 중요성을 일본 내지인에게 집요하게 설명하여 선전할 필요가 있다.

이 책은 그러한 마음에서 집필된 것이며, 대부분 조선경제에 관한 선학들의 기존 연구조사를 편집하여 적성된 것이다.

저자인 스즈키 타케오(鈴木 武雄)는 도쵸(東城) 제국대학교 교수이며, 이 책을 집필하는데 동 대학교 경제연구소의 연구원, [조선경제연보]의 집필 스텝, 총독부 경제관계 관리, 그리고 규슈(九州)제국대학교 하타노(波多野)교수, 일본평론사의 미마사쿠 타로(美作太郎)씨의 지원을 받았다.

**【음식관련정의】**

주로 제8장[쌀의 조선], 제9장[쌀 이외의 농작], 제10장[농업이외의 원시산업]에 음식에 관한 기술이 나타나고 있으며, 제7장[농업조선의 전망]이나 제13장[조선경제의 외지적 성격과 그 지양], 그리고 제14장[대륙전진 병점기지 조선의 구축 -조선경제의 외지적 성격과 그 지양, 계속]에도 나타나고 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮の經濟(조선의 경제)  
저자: 鈴木武雄 著(령목무웅 지)  
발행사항: 東京, 日本評論社, 昭和17[1942](동경, 일본평론사, 소화17[1942])  
형태사항: 321 p., 19cm  
총서사항: 經濟全書, 第13卷(경제전서, 제13권)  
주기사항: 叢書名編者, 日本評論社(총서명편자, 일본평론사)  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 4-00  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨



【목차와 구성】

전체 14장 321쪽으로부터 이루어져 있다.

目次(목차)

第一章 朝鮮の自然地理(조선의 자연지리)

アジアの一大半島 - 朝鮮の位置 - 境界(陸橋) - 中国に拱揖する老人か、跳躍せんとする兎か - 面積 - 地形 - 河川 - 平野 - 豊富な河川水系 - 海岸線 - 港湾 - 潮汐の干満 - 海流 - 気温 - 霜 - 降雨 - 蒸発 - 地質 - 地史 - 土性 - 地理的自然と歴史的自然(資源)

第二章 朝鮮の人口(조선의 인구)

現住人口 - 朝鮮人及び内地人 - 人口の鮮内分布 - 人口の都市集中 - 都市に集中する内地人人口 - 職業別人口と産業構成 - 在鮮内地人職業別人口とその性格 - 觀鮮人人口の自然増加 - 鮮外移住朝鮮人人口 - 男女数均衡化傾向の示唆するもの - 朝鮮人と初等教育 - 朝鮮人の国語普及率 - 内鮮共学の実施 - 陸軍特別志願兵令の実施 -

第三章 朝鮮の政治(조선의 정치)

朝鮮の政治史 - 半島に於ける大陸勢力の消長と日本 - 日露戦争と韓国の保護政治 - 日韓併合 - 朝鮮總督府の設置 - 大正八年の朝鮮の總督府制度改革(所謂文治主義へ) - 朝鮮總督の総合行政権 - 朝鮮總督府の機構 - 朝鮮の地方制度 - 国民総力運動の展開

第四章 旧来の朝鮮經濟(구래의 조선경제)

旧来の朝鮮經濟の本質的構造 - 福田博士の説 - 河合、和田、黒正各博士の説 - 原始産業構造の社会 - 韓末の工業 - 商品、貨幣經濟、商業の未發達 - 半對鎮的自然經濟、生産力の停滯 - 旧来の朝鮮農業社会の構造 - アジア的封建制 - 血縁的乃至地縁的共同体の残存 - 奴隷制の残存とその經濟的意義 - 農民の貧窮、農業生産力の頽廢 - 李朝來期の政治的、社会的弛緩

第五章 旧来の朝鮮經濟の解体とその近代化(구래의 조선경제의 해체와 그 근대화)

日本と旧来の朝鮮經濟の解体 - 日本に依る江華開国の意義 - 外国商品の流入 - 貿易の發展と旧来の經濟の解体 - 朝鮮經濟の近代化に於ける日本の地位 - 朝鮮經濟近代化の特殊的性格 - 土地制度の改革 - 近代的土地制度の確立と朝鮮に於けるその特質 - その已むを得なかつた事情 - その朝鮮經濟近代化への貢獻

第六章 朝鮮經濟の近代的發展(조선경제의 근대적 발전)

施政の贈り物、半島經濟の開花 - 經濟に於ける八紘一字 - 施政三十年半島産業進展の諸段階 - 産業發達の第一段階 - 産業發達の第二段階 - 米穀中心単種耕作型産業構造 - 流域変更方式に依る水電資源の再發見 - 産業發達の第三段階 - 宇垣自由主義政策の意義 - 半島工業化の躍進 - 産業の第四段階 - 農工併進 - 大陸前進兵站基地 - 半島産業の時局的躍進とその再編成

#### 第七章 農業朝鮮の展望(농업조선의 전망)

半島産業の傳統的支柱、農業生産力 - 資本主義的商業的機構の支配下におかれた農業 - 農業生産の改良増殖 - 余儀なくされた漸進主義 - 官の積極的指導監督 - 在来的ならざる地主の生者的寄与 - 指導監督を必要とした程の農民の無智と無力が問題 - 併合以来朝鮮農業の飛躍的進展 - 耕地 - 二毛作水田 ~ 水田と田の地方的分布 - 土地利用 - 農作物の概観

#### 第八章 米の朝鮮(쌀의 조선)

自然の恣意下にあった在来の米作農業 - 優良品種の普及、鮮米の内地市場競争力の増大 - 栽培法の改良 - 施肥の改良 - 適期刈取と乾燥調整の改良 - 産米増殖計画の実施 - 計画の輪郭 - 計画更新を必要とした注目すべき事情 - 更新された産米増殖計画 - 更新計画事業予定資金とその示唆 - 土地改良事業と農業の資本主義化 - アメリカ式規模に於ける灌漑田の創出 - 米穀単種耕作型産業構造の完成 - 商品、特に移出商品としての鮮米 - 農業恐怖と産米増殖計画の打切り - 戦時下食糧問題の再登場 - 新增米計画 - 柵種法改善を主とする立体的な新增米計画 - 土地改良を主とする増米計画実施の必要 - 鮮米の新たな使命 - 鮮米の鮮内消費の増加 - 東亜食糧基地としての朝鮮 - 朝鮮米作農業に於ける水利施設の決定的意義

#### 第九章 米以外の農作(쌀 이외의 농작)

朝鮮に於ける食糧としての雜穀の重要性 - 麦類 - 荳類 - 粟 - 食糧雜穀の工業原料化 - 畑作改良増殖十二ヶ年計画の意義 - 雜穀新增殖計画 - 馬鈴薯と甘藷 - 工芸作物 - 誇るべき朝鮮棉 - 在来棉 - 若松木浦領事と陸地棉移植 - 棉花栽培協會の設立 - 併合後の棉花奨励 - 宇垣「南棉」政策 - 最近の棉作状況 - 棉花共販制 - 麻類 - 煙草及び人參 - 園芸作物 - 養蚕 - 共販制の積極的開發的意義 - 副業生産物

#### 第十章 農業以外の原始産業(농업 이외의 원시산업)

畜産 - 牛 - 馬 - 緬羊 - 其の他 - 林業、豊富なる木材資源 - 林野面積 - 林産 - 新しき工業原料としての林産資源 - 砂防事業に依る造林 - 半島山野の緑化、永久的価値ある贈物 - 水産業、豊富なる魚族 - 漁獲高 - 在来漁業とその日本化 - 漁船 - 養殖漁業 - 水産製造業、注目すべきその非食用化 - 朝鮮水産業の王座、鱈漁業

第十一章 華やかなる朝鮮鉱業(화려한 조선광업)

鉱業の飛躍的發展 - 金以外余り注目せられなかつた鉱産資源 - 続々発見せられる各種地下資源 - 旺んなる地実の恵み - 朝鮮の四大鉱産物の一、金 - 東亜のトランスヴァール - 金鉱床の分布 - ドレッチャーの活躍と砂金採取 - 将来性に富む朝鮮金鉱業 - 巨大資本の進出 - 産金一億円計画から産金五ヵ年計画へ - 産金政策の将来に関する南総督の声明 - 朝鮮四大鉱物の二、鉄 - 鞍山に優る茂山鉄山 - 朝鮮製鉄工業の絢爛たる前途 - 四大鉱物の三、石炭 - 石炭液化の原料としての褐炭 - 誇るべき無煙炭 - 四大鉱物の四、黒鉛 - 世界第一の黒鉛産出地 - 合金材料鉱物、タングステン - 同、モリブデン - その他の合金材料鉱物 - 軽金属材料鉱物、マグネサイト - 同、アルミナ原料 - その他の金属原料鉱物 - 非金属工業用鉱物、硫化鉄 - 同、螢石 - 同、重晶石 - 同、雲母 - 同、燐灰石 - 同、石綿 - 窯業原料鉱物 - 同、苦灰石 - 同、石灰石 - 同、硅砂及び磁石 - 同、高嶺土 - 同、藍晶石、紅朶石、硅線石 - 含稀有元素鉱物 - 朝鮮重化学工業化の前途を約束する朝鮮

第十二章 工業朝鮮の偉容(공업조선의 위용)

問題にならぬ韓末工業 - 日本人工業の進出による新鉱業勃興の機運 - 重農政策と遅々たる工業發達 - 米の工場生産 - 食料品工業の勃興 - 製糸工業の台頭 - 繭及び棉の共販制と農村手織家内工業の解体 - 現在の所謂家内工業 - その概観 - 近代の間屋制工業への傾向 - 朝鮮産業革命 - 工業ラッシュ - 工場形態に依る近代工業化運動 - 朝鮮の工業統計に関する注意 - 内地資本の自然的流入 - 朝鮮工業の發達についてのその幸福なる結果 - 工業ラッシュの行過ぎと新たな再出發 - 朝鮮産業經濟調査会の答申 - 重要産業統制法の朝鮮施行 - 国防産業、重化学工業の急速なる育成とその洋々ある前途 - 農工併進、否朝鮮産業の中枢に坐せんとする工業 - 朝鮮工業再出發の躍進 - 重化学工業躍進の跡 - 大工場工業化の傾向 - 工業各部門別工場数及び従業員数 - 工場規模別觀察、比較的高き中小工業依存度

第十三章 朝鮮經濟の外地的性格とその止揚(조선경제의 외지적 성격과 그 지양)

朝鮮は植民地ではない - 明治維新の興亜的意義 - 朝鮮はアジア解放の客体ではない - 内鮮一体の聖義 - アジア經濟の後進性としての朝鮮經濟の外地的性格 - 内在的機構の後進性と対内地關係に於ける後進性 - 朝鮮農業機構の後進的性格(零細小作農の拡大再生産) - 朝鮮農民經濟の貧窮 - 農家經營費の大部分を占める小作料 - 農業經營費に於ける投資的部分の依然ある貧弱さ - 朝鮮農村の勞力組成と朝鮮農業機械化の程度 - 朝鮮の在來農具 - 改良農具及び動力作業機の使用奨励 - 低度なる耕耘家庭の機械化 - 朝鮮に於ける生産力拡充と勞務需給 - 勞力供出源としての農村 - 農村勞力の積極的供出の急務とそのための農業機械化 - それを阻む後進的の外地的性格 - 地主の協力並に指導の必要 - 朝鮮に於ける地主の二つの型 - 第二型地主覺醒の必要 - 農地價格の騰貴と農地利廻 - 鉱工業の立地を阻む朝鮮農地價格昂騰の原因 - 農地の商品化と農地

利廻の高水準 - 農地利廻の高水準と利率利潤率の外地的構造 - 朝鮮に於ける資金の慢性的乃至構成的不足 - 産業立地的条件の優越と外地的性格の止揚

第十四章 大陸前進兵站基地朝鮮の構築 - 朝鮮經濟の外地的性格とその止揚、続き -

(대륙전진 병점기지 조선의 구축 - 조선경제의 외지적 성격과 그 지양, 계속-)

「市」の經濟 - 衰滅せざる在來市場 - 在來市場の強靱な殘存はおくれたる外地的性格の集中的表現か - 善生永助氏の說 - 四方教授の說 - その性格を著しく変じつつある現在の在來市場 - 每日市の増加 - 村落常設店舖の増加 - 取引内容の変化 - 在來市場を構成する新しい要素としての農村団体の共同販売斡旋機關 - 近代經濟の有力な触手と化しつつある在來市場 - 外地的性格が顯著に止揚せられつつある外部的關係 - 米穀單種耕作型産業構造と公式的外地關係 - 農工併進と公式的關係の变革 - 内鮮貿易の検討 - 朝鮮に於ける会社資本の推移 - 帝國主義的資本輸出と混同すべからず - 朝鮮の体外貿易の検討(内地從屬市場たる地位の止揚) - 純鮮商品の輸出増 - 対円域輸出 - 対第三国輸出 - 愈々密接化する内鮮經濟關係 - 大陸に於ける「第二の内地」 - 大陸前進兵站基地 - 南進論と大陸前進兵站基地 - 「大陸ルート」としての朝鮮 - 大陸ルートの産業的舗装 - 大英ブロック經濟の大陸ルートとその旧型舗装 - 大河内博士の說 - 大陸ルートの新型舗装、即ち大陸兵站基地の構築 - 大陸前進兵站基地朝鮮は經濟的なる内鮮一体なり - 大陸的にして而も内地なる朝鮮 - 国土計画から見た朝鮮 - 大東亞共榮圈と朝鮮

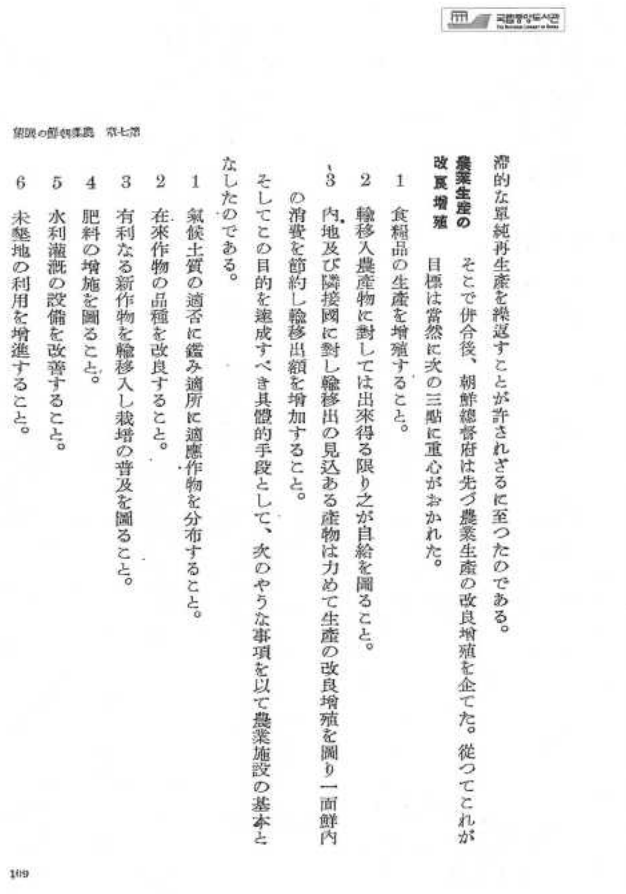
附録 参考文献(부록 참고문헌)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류 및 두류	콩, 쌀, 보리, 조
육류	닭, 토끼, 돼지, 말, 소
어류	명태, 수산물

1. 농업생산의 개량증식



(그림 1)

병합 후 조선총독부는 먼저 농업생산의 개량증식을 도모했고, 1)식량품의 생산을 증식할 것, 2)수입농산물에 대해서는 가능한 한 자급을 도모할 것, 3)일본내지 혹은 인접국가에 대해서 수출의 전망이 있는 산물은 적극적으로 생산의 개량증식을 도모하여 조선내 소비를 줄여서 수출액을 증가시킬 것, 의 3가지 점에 역점을 두었다.

2. 합병 후 농업의 비약적 진전

朝鮮の農産物 第七表

	米	麥	豆	粟	蕎麥	棉
	萬石	萬石	萬石	萬石	萬石	萬斤
明治43—大正3年平均	1,182	765	446	388	3	3,235
大正4—8年平均	1,369	889	537	477	9	6,858
大正9—10年平均	1,432	941	564	548	17	11,886
大正14—昭和4年平均	1,492	944	543	500	37	15,668
昭和5—9年平均	1,726	1,045	540	492	63	15,068
昭和10年平均	2,052	1,245	471	521	2,177	20,242

『朝鮮の農業』及び『農業統計表』に據る。

一 般に激落したためであつて、全體としては併合以來農産物生産價額の激増定にめざましきものがあつて、昭和十四年に於ては併合當初の六・八倍に達してゐるのである。また農産物輸出額も累年激増し、昭和十四年に於ては併合當初の二十九倍を超えて居り、農産物輸入額も増加してはゐるが、絶對額に於ても將又増加率に於ても、農産物輸出額は農産物輸入額を常に遙かに上廻つてゐるのであつて、このことは朝鮮農業生産の飛躍的増加を端的に示すものである。

併しながら、價額に依る増加は必ずしも生産物そのものの増加を意味しない。そこで、重要農産物についてその數量的増加の跡を見ると上表の如くである。

即ち、豆類が多少漸増である他は何れも激増であり、價格關係の如何に拘らず農産物は絶對的にその生産を増加したことが首肯せられるのである。そして例へば米の反當收量が併合當初の七斗六升九合から、昭和十一年平均の一石三斗三合八勺と増大してゐることも注目に値する。

(그림2)

콩 종류는 많이 증가되지 않았지만, 그 외의 쌀, 보리, 조, 잡곡, 면 등의 생산이 많이 증가했다.

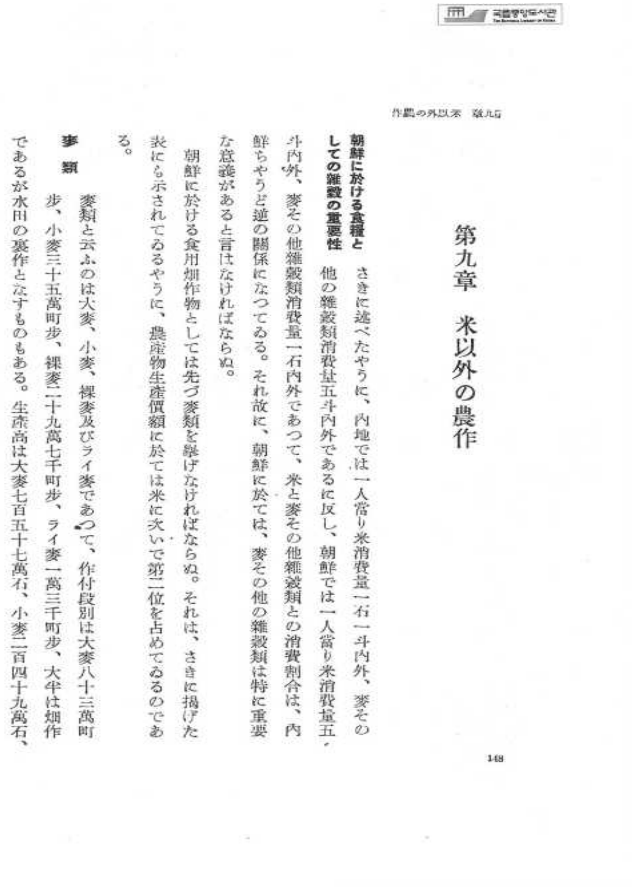
3. 쌀의 조선



(그림3)

반도는 기상, 토질 등이 쌀 생산에 호적이며 쌀은 조선농업의 근간이지만, 그 농업은 수리 설비도 없고 강우를 기다리는 소방의 농업이었다. 당국은 농업을 개량하기 위해 우량품종의 보급(일본 쌀에 대한 경쟁력 강화), 재배법 개량, 시비 개량, 건조조제의 개량 등을 추진했다

4. 쌀 이외의 농작

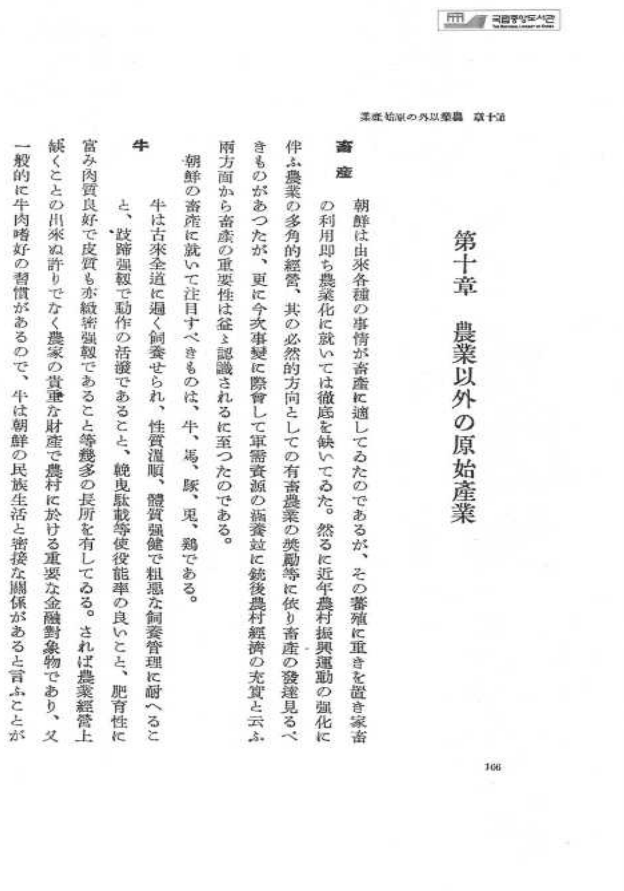


(그림4)

일본의 1인당의 쌀 소비량은 1석1두 내외, 보리 기타 잡곡의 소비량은 5두 내외인데 비하여, 조선은 쌀 소비량이 5두 내외, 보리 기타 잡곡은 1석 내외로 정 반대로 되어 있다.



5. 농업 이외의 원시산업



(그림5)

조선은 각종 조건이 축산에 적합하여 고래 소, 말, 돼지, 토끼, 닭 등을 사육해 왔지만, 주로 그 번식에 중점을 두고 가축의 이용에 관해서는 철저히 못했었다.

6. 식용, 비식용별 수산제조고

葉産始原の外以葉産 章十第

		食用, 非食用別水産製造高					
		食用	百分比	非食用	百分比	合計	百分比
		千圓	%	千圓	%	千圓	%
昭和	5年	21,021	69	9,368	31	30,389	100
	9年	26,162	57	19,371	43	45,533	100
	10年	20,060	45	35,953	55	65,013	100
	13年	44,661	46	52,156	54	96,817	100
	14年	75,067	45	92,849	55	167,916	100

を食用品、非食用品別に分つて見ると、次表の如くであつて、かつては水産資源は食用品としての意義が壓倒的であつたが、漸次非食用品としての用途が重要性を占め來たり、昭和十年以降はその地位を變へて非食用品としての用途割合の方が大となつてゐる。これは、鱈を原料とする肥料及び油脂工業の發達を物語るものであつて、朝鮮水産業の近代的性格を明示するものと言はなければならぬ。

**朝鮮水産業の王座 鱈漁業** 朝鮮の水産業に就いて特に言及を要するものが、鱈であることは、農業に於ける米と同様である。朝鮮の鱈は従來小型の背黒鱈が東海岸と南海岸に多産し煮乾に製造せられ、年額四、五百萬圓の漁獲があつたが、大正十二年頃から東海岸一帯及び北鮮地方近海に眞鱈の來游夥しく、逐年漁獲高増加し、昭和十四年には鱈の漁獲高は百二十萬圓で、水産總漁獲高の五八パーセント、價格にして五千四百七十八萬圓で總價格の三六パーセントを占めてゐる。鱈漁業はまさに朝鮮水産業の王座を占めてゐるばかりではなく、内鮮はもとより世

176

(그림6)

수산제조업은 원래 단순히 수산물의 보존법으로써 염장 혹은 건조하는 것밖에 없었고 그 방법도 추출 소규모이며 명태 외에는 주목할 것이 없었지만, 시정 후 보조 장려의 결과 현저히 발달하였다.

부록에서 참고할 만한 책을 소개하고 있다.

- 福田徳三『韓国の經濟組織と經濟單位』(明治37年、『經濟学研究』所収)
- (복전덕삼『한국의경제조직과경제단위』(명치37년、『경제학연구』소수))
- 黒正巖『朝鮮の經濟組織と封建制度』(大正12年、『經濟史論考』所収)
- (흑정엄『조선의경제조직과봉건제도』(대정12년、『경제사론고』소수))
- 高橋龜吉『現代朝鮮經濟論』(昭和10年、千倉書房)
- (고교구길『현대조선경제론』(소화10년、천창서방))
- 鈴木正文『朝鮮經濟の現段階』(昭和13年、朝鮮行政学会)
- (령목정문『조선경제의현단계』(소화13년、조선행정학회))
- 全国經濟調査機關連合會朝鮮支部編集『朝鮮經濟年報』(昭和14, 15年版)
- (전국경제조사기관연합회조선지부편집『조선경제년보』(소화14, 15년판))

姫野実『朝鮮經濟図表』(昭和15年、朝鮮統計協會)  
(진야실『조선경제도표』(소화15년, 조선통계협회)) 등  
기타 그 외에도 많은 서적이 소개되고 있다.

農商務省 技師 加藤末郎『韓国農業論』(明治37年)  
(농상무성 기사 가등말랑『한국농업론』(명치37년))  
神戸正雄『朝鮮農業移民論』(明治43年、有斐閣)  
(신호정웅『조선농업이민론』(명치43년, 유비각))  
東畑精一、大川一司『朝鮮米穀經濟論』(日本學術振興會報告、昭和10年、岩波書店)  
(동전정일, 대천일사『조선미곡경제론』(일본학술진흥회보고, 소화10년, 암파서점))  
岩片磯雄『朝鮮米生産費ニ関スル調査』(日本學術振興會『米穀經濟の研究』、昭和11年、有斐閣)  
(암편기웅『조선미생산비ニ관스르조사』(일본학술진흥회『미곡경제의연구』, 소화11년, 유비각))  
朝鮮殖産銀行『朝鮮の米』(昭和3年、참고로 자매편으로 繭、綿、大豆、木材 등도 있음)  
(조선식산은행『조선의미』(소화3년, 참고로 자매편으로 견, 면, 대두, 목재 등도 있음))  
등이 소개되고 있다.

수산업에 관해서는

朝鮮總督府『朝鮮の水産業』(조선총독부『조선의수산업』)  
朝鮮總督府水産試驗場『朝鮮近海の海況並漁況』  
(조선총독부수산시험장『조선근해의해황병어황』)  
韓國農商工水産局『韓國水産誌』(4冊、隆熙2年-明治44年)  
(한국농상공수산국『한국수산지』(4책, 융희2년-명치44년))  
외에는 별로 없다고 한다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮に於ける物資の配給統制と配給機構(조선의 물자배급통제)

**【정의】**

경성상공회의소에서 조선에서의(주로 경성을 중심으로 한) 물자의 배급통제 및 배급기구를 간단하고 파악하기 쉽게 하려는 목적으로 이미 “조선에서의 물자의 배급통제기구”라는 서적이 출판되고 참고자료로 제공되고 있었다. 하지만 결전즉응물자의 배급통제체제는 날마다 강화되어 통제물자도 증가해서 통제체제도를 이행했다. 대동아전쟁 2년이 되는 1943년, 개정 증보판으로 이 책이 발행되어 검토 자료로 쓰이게 되었다. 전체 193쪽이다.

**【음식 관련 정의】**

음식 관련 내용으로는 미곡 및 잡곡, 밀가루, 설탕, 소금, 연유 및 분유, 음용 우유, 주류, 식물성유지, 전분, 물엿, 달인 정어리, 명태알, 우무, 마른 김, 식육에 나타나 있다.

**【서지】**

자료명: 朝鮮に於ける物資の配給統制と配給機構(조선의 물자배급통제)  
저자: 京城商工會議所 編(경성상공회의소 편)  
발행사항: 京城, 京城商工會議所, 昭和18[1943](경성, 경성상공회의소, 소화18[1943])  
형태사항: 2, 194p, 23cm  
총서사항: 京城商工會議所調査資料, 4(경성상공회의소조사자료, 4)  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝33  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

이 책은 총 66장으로 되어 있으나 여기서는 1장~16장, 43장, 44장을 보여주고 있다.

昭和十八年五月八日 京城商工會議所(소화십팔년오월팔일 경성상공회의소)

目次(昭和十八年五月)(소화십팔년오월)

- 一、米穀及雜穀(미곡 및 잡곡)
- 二、小麦粉(밀가루)
- 三、砂糖(설탕)
- 四、鹽(소금)
- 五、練乳及粉乳(연유 및 분유)
- 六、飲用牛乳(음용우유)
- 七、酒類(주류)
- 八、植物性油脂(식물성유지)

- 九、澱粉(전분)
- 一〇、水飴(물엿)
- 一一、煎鱺(달인 정어리)
- 一二、明太魚卵(명태알)
- 一三、塞天(우무)
- 一四、乾海苔(마른 김)
- 一五、食肉(식육)
- 一六、棉花(면화)
- 一七、製棉(제면)
- 一八、綿糸(면사)
- 一九、綿縫糸(면재봉실)
- 二〇、スフ糸及人絹糸(스흐사 및 인조견사)
- 二一、毛糸(털실)
- 二二、軍手(목장갑)
- 二三、廣幅綿織物(폭이 넓은 면직물)
- 二四、毛織物(모직물)
- 二五、内地産スフ織物及人絹織物(내지산 스희직물 및 인조견직물(비단))
- 二六、内地産絹織物及絹交織物(내지산 견직물(비단) 및 견교직물)
- 二七、内地産麻織物(내지산 마직물)
- 二八、更生糸織物(갱생 모직물)
- 二九、特殊莫大小生地(특수 막대소생지)
- 三〇、毛織物既製服類團服作業衣類及布帛雜品類(모직물 기성복류 단복작업의류 및 포백 잡품류)
- 三一、和装製品(화제제품)
- 三二、メリヤス製品(메리야스제품)
- 三三、タオル(수건)
- 三四、屑纖維(부스러기 섬유)
- 三五、故纖維(고 섬유)
- 三六、ロープ類(로프류)
- 三七、鉄鋼(철강)
- 三八、線材製品及垂鉛鉄板(선재제품 및 마연철판)
- 三九、自轉車及同部分品並付屬品(자전거 및 동부분품 및 부속품)
- 四〇、肥料(비료)
- 四一、カーバイド(카바이드)

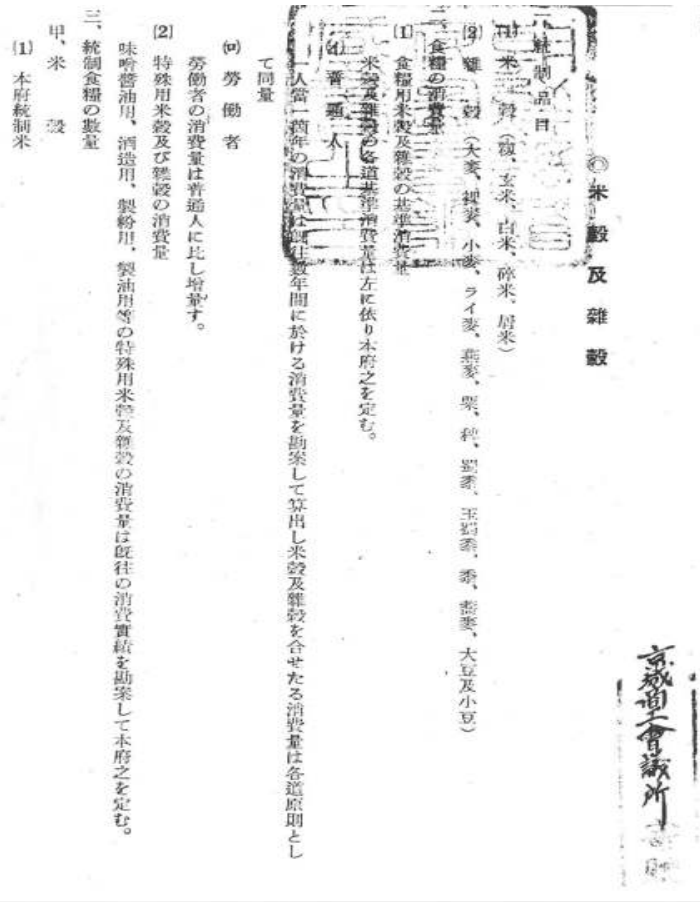
- 四二、ソーダ工業藥品(소다 공업약품)
- 四三、硬化油等(경화유 등)
- 四四、糠及鯨油(강 및 강유)
- 四五、自動車及小型自動車用タイヤ並にチューブ(자동차 및 소형자동차용 타이어 및 튜브)
- 四六、ゴム靴(고무구두)
- 四七、合成染料(합성 염료)
- 四八、板硝子(판유리)
- 四九、医薬品(의약품)
- 五〇、工業用ゴム製品(공업용 고무제품)
- 五一、アルコール(알코올)
- 五二、ベンゾール(벤젠)
- 五三、セメント(시멘트)
- 五四、石綿スレート(석면 슬레이트)
- 五五、燐寸(인촌)
- 五六、揮発油及重油(휘발유 및 중유)
- 五七、燈油及輕油(등유 및 경유)
- 五八、石炭(석탄)
- 五九、薪炭(장작탄)
- 六〇、煉炭、豆炭(연탄, 조개탄)
- 六一、ユークス(코크스)
- 六二、洋紙(양지)
- 六三、工業用牛革製品(공업용 소가죽 제품)
- 六四、靴用革(구두용 가죽)
- 六五、藁工品(고공품)
- 六六、飼料(사료)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
곡류	미곡, 잡곡, 밀가루
유제품류	연유, 분유, 음용분유

1. 미곡 및 잡곡

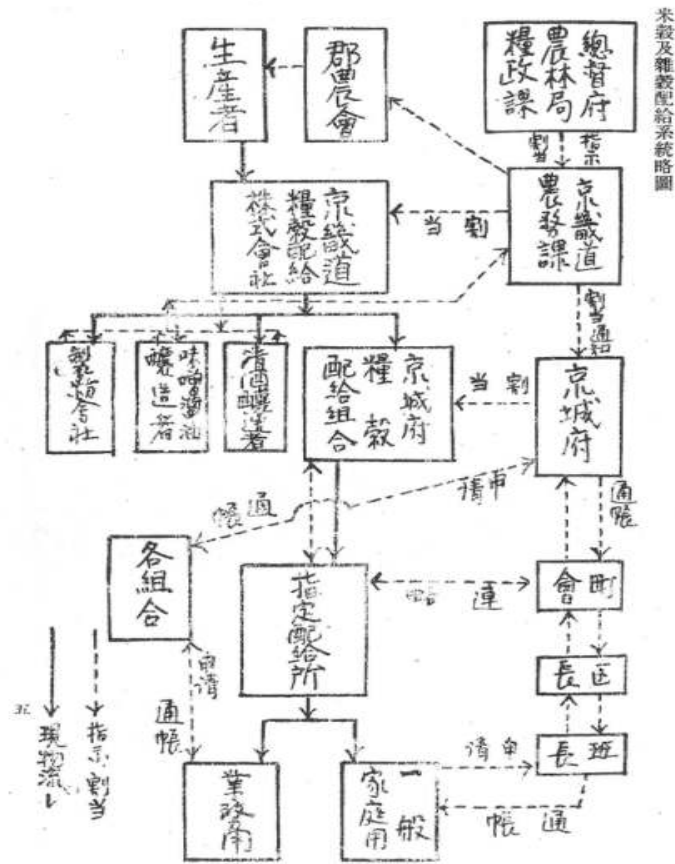


(그림1)

미곡 및 잡곡의 배급통제에 관한 내용이고 통제품목, 식량의 소비량, 통제식량의 수량, 식량의 집하, 집하된 미곡 및 잡곡의 대금결제, 금융, 배급통제방법의 항목이 있다.

통제는 본부(本府) 통제와 도(道) 통제의 2가지가 있다.

2. 미곡 및 잡곡배급계통 약도

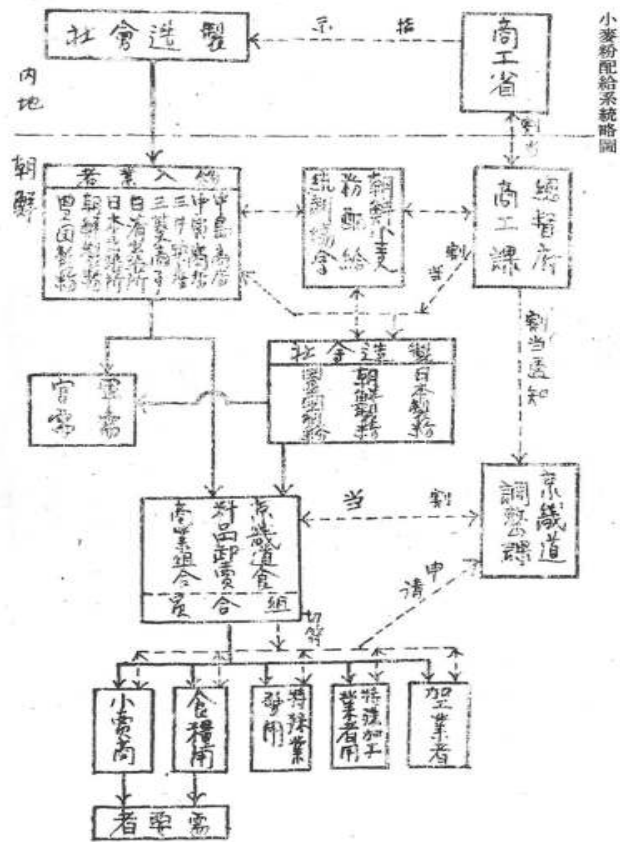


(그림2)

총독부 농림국 양정과의 지시를 받은 경기도 농무과에서 시작하는 지시 배당의 흐름과 미곡 및 잡곡이 생산자에서 가정이나 업소로 가는 현물의 흐름을 나타낸 약도이다.



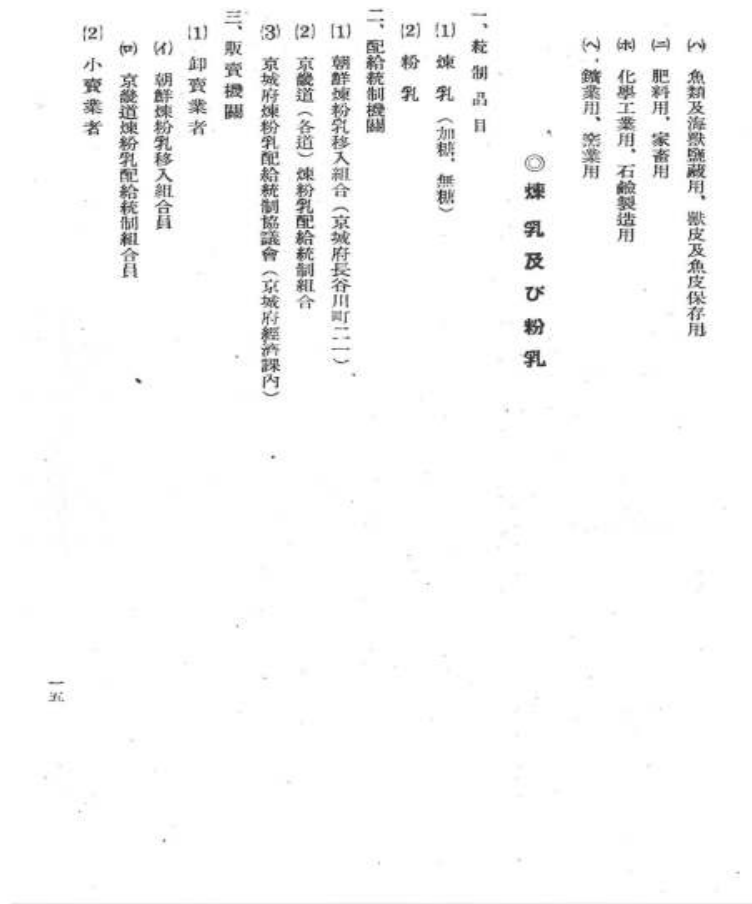
3. 밀가루 배급계통 약도



(그림3)

밀가루의 흐름은 내지의 상공성부터 시작하고 있다.

4. 연유 및 분유



(그림4)

연분유는 영유아(만18개월미만) 및 병약자에게만 배급된다.

그리고 필요로 하는 해당자는 연분유 구입신청서 혹은 의사의 진단서를 애국반장을 통해서 이장에게 제출하고 구입표를 교부 받아야만 구입이 가능하다.

5. 음용우유

- (11) 購入要有効期間經過したるもの玆に府責任者印なきものは無効とす。
- ◎ 飲 用 牛 乳
- 一、統制品目 牛乳
- 二、配給統制機關
- (1) 京成牛乳同業組合(京城府貞洞町八)
- (2) 京城牛乳販賣組合(右 同)
- 三、配給統制方法
- (1) 町會制
- (4) 乳幼兒(滿一年未滿) 飲用牛乳の配給を受けんとするものは牛乳配給申請證明書に母乳に對する醫師又は産婆の母乳不足診斷書を愛國班長を経て町會總代に提出し牛乳配給の申込をなすものとす。
- (4) 病弱者飲用牛乳の配給を受けんとするものは醫師の診斷書を町會を経て提出すること。
- (4) 申請書及診斷書の期限二月なるに付き引續き必要なるときは診斷書の欄外に「現在配給中」と記入の上再提出のこと
- (2) 組合制
- (4) 牛乳は乳幼兒(滿一年未滿のもの) 及病弱者にして牛乳配給申請證明書又は醫師の診斷書に依り申込ありたるものに對して配達配給するものとす。
- (4) 牛乳の配給は總て府より提出せる證明書及診斷書に依り行ふものとす。

(그림5)

음용우유도 연분유처럼 영유아와 병약자에 한정되고 있다. 영유아의 연령은 만12개월 미만으로 연분유 신청 가능 연령과 차이가 있다. 배급통제방법으로는 이회제(町會制)와 조합제(組合制)의 2가지가 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김은지(호서대학교), 金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교)

**【자료명】**

韓國水産誌(한국 수산지)

**【정의】**

조선총독부 농공부 수산국 수산과가 미래의 수산업 발전을 위한 정책을 마련하기 위해 전국의 수산 현황을 조사할 필요성이 있어서 전국을 14구역으로 나눠 그 연해 및 하천을 조사했다. 원래 이 책은 전체 4집으로 되어 있으나 여기에는 제1집과 제4집의 2권만이 있다. 해제에서는 제2집과 제3집의 목차는 제1집에서 예정했던 목차를 이용하여 보완했다.

**【음식 관련 정의】**

제2편 수산일반에 집중적으로 많이 나타나고 있다. 제2집과 제4집의 지역별 설명에서 그 지역에서 생산되는 수산물에 대한 설명, 제3집의 어업 및 포경업에 대한 설명에서 음식으로써의 수산물에 대한 설명이 나와 있다.

**【서지】**

자료명: 韓國水産誌(한국수산지)  
저자: 韓國農商工部水産局, 朝鮮總督府農商工部 共編(한국농상공부수산국, 조선총독부농상공부 공편)  
발행사항: 京城, 日韓印刷, 隆熙2[1908](경성, 일한인쇄, 융희2[1908])  
형태사항: 2冊(책), 地圖(지도), 23cm  
분류기호: 조선총독부신서부분류표, 朝84  
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

**【목차와 구성】**

한국수산지는 전체로 4집으로 되어 있다.

韓國水産誌 第一輯 目次(한국수산지 제1집 목차)

第一編 地理(지리)

第一章 位置(위치)

第二章 広畢(광필)

第三章 区画(구획)

第四章 人口(인구)

本邦人口 - - 居留日本人 - - 定住日本漁業者 - - 居留外国人  
(본방인구 - - 거류일본인 - - 정주일본어업자 - - 거류외국인)

第五章 地勢(지세)

東側 - - 南側 - - 西側(동측 - - 남측 - - 서측)

第六章 河江(하강)

日本海斜面(東側)(일본해사면(동측))

豆滿江 - - 龍興江(두만강 - - 용흥강)

朝鮮海峡斜面(南側)(조선해협사면(남측))

洛東江 - - 蟾津江(一名河東江)(낙동강 - - 섬진강(일명 하동강))

黃海斜面(西側)(황해사면(서측))

梁山江 - - 萬頃江 - - 錦江 - - 漢江 - - 臨津江 - - 禮成江 - - 大同江附載寧江 - - 清川江 -

大寧江 - - 鴨綠江

(영산강 - - 만경강 - - 금강 - - 한강 - - 임진강 - - 예성강 - - 대동강 부제녕강 - - 청천강 - - 대녕강 - - 압록강)

第七章 沿岸(연안)

東沿岸(동연안)

概勢 - - 港灣 - - 岬角 - - 島嶼(개세 - - 항만 - - 갑각 - - 도서)

南海岸(남해안)

概勢 - - 港灣 - - 半島 - - 島嶼(개세 - - 항만 - - 반도 - - 도서)

西沿岸(서연안)

概勢 - - 港灣 - - 岬角 - - 島嶼(개세 - - 항만 - - 갑각 - - 도서)

航海險灘及目標(항해험난 및 목표)

東沿岸(동연안)

一、元山航路(원산항로)

功□岬 - - 以德岩 - - 冬外串 - - 達萬岬付近 - - 江原道東岸 - -

月移台 - - ユドリカ角 - - 麗島 - - 虎島半島 - - 葛麻半島

(공□갑 - - 이덕암 - - 동외곶 - - 달만갑부근 - - 강원도동안 - - 월이태 - - 코도리카각 - -

려도 - - 호도반도 - - 갈마반도)

二、北閔航路(북관 항로)

馬養魚 - - 烽燧半島 - - 松島岬 - 城津付近 - - 吉州角 - - 鷄冠冠 - - 舞水瑞 - - 瑞穂□

南西沿岸(마양어 - - 봉수반도 - - 송도갑 - 성진부근 - - 길주각 - - 계관관 - - 무수서 - -

서수□남서연안)

一、沿岸航野(연안 항로)

釜山港口 - - 加德水道 - - 鴻島付近 - - 龍瑞付近 - - 居金水道 - - 花島水道 - - 撮島付近

- - 橫看水道及其付近 - - 木浦の捷航路 - - 木浦の常航路 - - 時下海II 水油の田舟1-

所安島付近 - - 巨次水道 - - 孟骨水道(부산항구 - - 가덕수도 - - 흥도부근 - - 룡서부근 -

- 거김수도 - - 화도수도 - - 찰도부근 - - 횡간수도급기부근 - - 목포의첩항로 - - 목포의상

항로 - - 시하해II 수유의전주1- - 소안도부근 - - 거차수도 - - 맹골수도)

二、外海航路(외해 항로)

西海岸(서해안)

싱글水道 - - 群山航路 - - 仁川航路 - - 黃海道南沿岸航路 - - 大同江航路 - - (大同江西水道 - - 大同江東水道 - - 鎭南浦水道) - - 淸川江航路 - - 宜川灣航路 - - 鴨綠江航路(싱글수도 - - 군산항로 - - 인천항로 - - 황해도남연안항로 - - 대동강항로 - - (대동강서수도 - - 대동강동수도 - - 진남포수도) - - 청천강항로 - - 의천만항로 - - 압록강항로)

航路表式(항로표식)

東岸燈台、南岸燈台、西岸燈台、西及南岸立標、西岸陸標、東岸浮標、西岸浮標、日本九州及本州沿岸燈台の一部、水路告示(告示番号は日本政府の番号に依る)(동안등태, 남안등태, 서안등태, 서급남안립표, 서안륙표, 동안부표, 서안부표, 일본구주 및 본주연안 등태의 일부, 수로고시(고시번호는 일본정부의 번호에의하는))

東海(동해)

造山灣岩礁(告示第一八八四号) - - 羅津灣暗礁(一九三二号) - - 沙津灣岩礁(一八八四号) - - 舞水端附近暗礁(一九七一号) - - 利津□附近破灣岩(一八九一号) - - 元山津暗礁(一九八〇号) - - 永興灣南東方の暗礁(2074号) - - 永興灣南東方暗礁水深訂正(二、〇七八号) - - 永興灣外ゴドリカ角附近暗礁(二〇八一号) - - 元山津暗礁の詳報(二、〇六九号) - - 長箭洞錨地附近暗礁發見(二〇八一号) - - 日本本州北西岸隱列島北西方竹島の正位置(二、〇九四号) - - 城津及長鬚岬(冬外串)燈台及霧笛の新設(二一一六号)  
(조산만암초(고시제일팔팔사호) - - 라진만암초(일구삼이호) - - 사진만암초(일팔팔사호) - - 무수단부근암초(일구칠일호) - - 리진□부근파만암(일팔구일호) - - 원산진암초(일구팔〇호) - - 영흥만남동방의암초(2074호) - - 영여만남동방암초수심정정(이, 〇칠팔호) - - 영흥만외고도리카각부근암초(이〇팔일호) - - 원산진암초의 상보(이, 〇륙구호) - - 장전동묘지부근암초발견(이〇팔일호) - - 일본본주북서안은렬도북서방죽도의 정위치(이, 〇구사호) - - 성진급장염갑(동외곶) 등태급무적의 신설(이일일륙호)

)

南海(남해)

鎭海灣暗礁發見(二〇五一号) - - 鎭海灣暗礁의詳報(二〇六四号) - - 鎭海灣暗礁發見(二〇八一号) - - 猪島東方暗礁의發見(二一一一号)  
(진해만암초발견(이〇오일호) - - 진해만암초의 상보(이〇륙사호) - - 진해만암초발견

(이○팔일호) - - 저도동방암초의 발견(이일일일호))

西海(서해)

群山浦付近暗礁發見(二〇〇二号) - - 淺水礁斬沙長浦附近暗礁(一八八二号) - -  
 濟物浦錨地近海□東方二疑礁不存在(一九二〇号) - - 鴨綠江口暗礁發見(一九一六号)  
 鴨綠江口暗礁標示浮標の設置(一九二六号) - - 鴨綠江航路標識の設置及航行に関する注意  
 (一九三七号) - - 月尾島導標の新設(二〇九三号) - - 朝鮮水路誌中改正(二〇九三号)  
 - - 月尾島暴風雨標設置(二〇九六号) - - 西險島西方千出岩の高(二〇九七号) - -  
 黃海北部族順港沖合(二〇九八号) - - 旅順港口航路浮標位置變更(二〇九八号) - -  
 鴨綠江口津標の變更(二一〇八号) - - 娘々城付近暗岩の發見(二〇一三号)  
 (군산포부근암초발견(이〇〇이호) - - 천수초참사장포부근암초(일팔팔이호) - -  
 제물포묘지근해□동방이의초부존재(일구이호) - - 압록강구암초발견(일구일륙호)  
 압록강구암초표시부표의 설치(일구이륙호) - - 압록강항로표식의 설치급항행에관하는주의(일구  
 삼칠호) - - 월미도도표의 신설(이〇구삼호) - - 조선수로지중개정(이〇구삼호) - - 월미도폭풍우  
 표설치(이〇구륙호) - - 서험도서방천출암의 고(이〇구칠호) - - 황해북부족순항총합(이〇구팔  
 호) - - 려순항구항로부표위치변경(이〇구팔호) - -  
 전선강구진표의 변경(이일〇팔호) - - 낭사람들성부근암암의발견(이〇일삼호))

第八章 氣象(기상)

気温、晴曇、雨、雪、霧、湿度、風、暴風(기온, 청담, 우, 설, 무, 습도, 풍, 폭풍)

第九章 海流(해류)

第十章 潮汐(조석)

東岸 - - 南岸 - - 西岸(동안 - - 남안 - - 서안)

發十一章 水温(수온)

東海 - - 南海 - - 西海(동해 - - 남해 - - 서해)

第十二章 水色(수색)

第十三章 水深及底質(수심 및 저질)

東海 - - 南海 - - 西海(동해 - - 남해 - - 서해)

第十四章 海運(해운)

概要(개요)

汽船航路及寄港地(기선항로급기항지)

第一、日本及本邦南岸並西岸諸港間 - - 第二、本邦国西岸各港間 - - 第三、日本及本邦東岸各  
 港間 - - 第四、東岸各港間(제일, 일본급본방남안병서안제항간 - - 제이, 본방국서안각항간 -  
 - 제삼, 일본급본방동안각항간 - - 제사, 동안각항간)

第十五章 通信(통신)

概要(개요)

局所数 - - 郵便線路 - - 電信及電話線 - - 日韓主要地相互間郵便送達日数一覽表、 - - 巡視船  
傾郵便所区域(국소수 - - 우편선로 - - 전신급전화선 - - 일한주요지상호간우편송달일수일람  
표、 - - 순시선경우편소구역)

## 第二編 水産一班(수산일반)

### 第一章 水産物(수산물)

概要、鯨、すけとう鱈、石首魚、鯛、鰻、鱒、鱈、鯨、鯽、鯖、大刀魚、鱧、フン、  
鱸、赤魚、ハス、鰻、魴、鱧、海鰻、火魚、鱒、鮭、鮎、鰻、白魚、沙魚、鰕、鮑、海鼠、  
牡蠣、章魚、烏賊、胎貝、海苔、海籬、石花菜、昆布、和布、附 水産物日韓名称対照表  
(개요, 경, 조등설, 석수어, 조, 온, 춘, 설, 련, 경, 사, 청, 대도어, 상, 훈,  
로, 적어, 로터스, 류, 방, 레, 해만, 화어, 춘, 해, 점, 만, 백어, 사어, 하, 포, 해서,  
모려, 장어, 오적, 태패, 해태, 해라, 석화채, 곤포, 화포, 부수산물일한명칭대조표)

### 第二章 水産物養殖(수산물양식)

#### 概要(개요)

##### 養殖許可地(양식허가지)

洛東江口(海苔) - - 如自湾(伏老貝) - - 荣山江口(牡蠣)(락동강구(해태) - - 여자만(복로패)  
- - 영산강구(모려))

##### 養殖有望地(양식유망지)

牡蠣 - - □ - - 伏老貝 - - 烏貝(□貝) - - 海苔  
(모려 - - □ - - 복로패 - - 조패(□패) - - 해태)

### 第三章 水産物製品(수산물 제품)

### 第四章 捕魚輸送及販売(포어수송 및 판매)

#### 一、摘魚輸送(적어수송)

##### 概要(개요)

##### 氷蔵船(빙장선)

日本漁船の輸送機關(일본어선의 수송기관)

(一)母船 - - (塩切母船) - - (活洲母船)(모선 - - (염절모선) - - (활주모선))

(二)独立運搬船 - - (汽船) - - (石油發動機船) - - (浮船)

(독립운반선 - - (기선) - - (석유발동기선) - - (부선))

#### 二、販売機關(판매기관)

##### 概要(개요)

釜山水産株式会社、馬山水産株式会社 附(旧馬山浦魚問屋)、長承浦魚市場、  
統営組合魚市場、木浦魚市場、群山海産株式会社 付(江景の概況)、仁川水産株式会社、  
仁川港魚照会社、株式会社 京城水産物市場、京城日の丸魚市場、株式会社 龍山魚市場、



鎮南浦水産株式会社、株式会社 平壤魚菜市場、新義州江岸魚菜市場 附 安東県魚市場  
沿革 - - 現況 - - 毎月の売上高及単価一覽表

(부산수산주식회사, 마산수산주식회사 부(구마산포어문옥), 장승포어시장,  
통영조합어시장, 목포어시장, 군산해산주식회사 부(강경의 개항), 인천수산주식회사,  
인천항어조회사, 주식회사 경성수산물시장, 경성일의 환어시장, 주식회사 룡산어시장,  
진남포수산주식회사, 주식회사 평양어채시장, 신의주강안어채시장 부 안동현어시장  
연혁 - - 현황 - - 매월의 매상고급단가일람표)

第五章 製塩業(제염업)

一、總說(총설)

二、塩産地及産額(제염지 및 산액)

三、製塩方法(제염방법)

(イ)塩田 - - 有堤塩田 - - 無堤塩田 - - 採□ - - 釜屋 - - 竈の構造 - - 釜 - - 燃料 - -  
煎熬 - - 塩質 - - (ロ)海水直煮法 - - (ハ)再製塩

(염전 - - 유제염전 - - 무제염전 - - 채□ - - 부옥 - - 총의구조 - - 부 - - 연료 - -  
전오 - - 염질 - - (ロ)해수직자법 - - (ハ)재제염)

四、塩業經濟(염업경제)

(イ)生産費 - - (ロ)収支計算 - - (ハ)需要供給状態 - - 外国塩輸入高 - - 支那塩價格  
- - 支那運賃諸掛表 - - 支那塩主要集散地 - - (ニ)塩業者の經濟状態 - -  
塩業不振の原因

(생산비 - - (ロ)수지계산 - - (ハ)수요공급상태 - - 외국염론입고 - - 지나염가격  
- - 지나운임제표 - - 지나염주요집산지 - - (ニ)염업자의 경제상태 - -  
염업부진의 원인)

五、塩業上政府の施設(염업상 정부의 시설)

(イ)朱安出張所事業成績(隆熙二年分) - - 天日製塩田 - - 製塩高 - - 品質  
(주안출장소사업성적(릉희이년분) - - 천일제염전 - - 제염고 - - 품질)  
(ロ)龍湖出張所事業成績 - - 煎熬式塩田 - - 釜屋 - - 戲水採取高 - - 煎熬  
(룡호출장소사업성적 - - 전오식염전 - - 부옥 - - 희수채수고 - - 전오)

第六章 水産物輸出入(수산물 수출입)

概要(개요)

輸出、輸入、各港三箇年内塩品輸出比較 - - 各港三箇年及外国品輸入比較  
(수출, 수입, 각항삼개년내염품수출비교 - - 각항삼개년급외국품수입비교)

第七章 漁具及漁船(어구 및 어선)

概要(개요)

第二輯

沿海漁情(연안 어업 사정)

第一章 咸鏡北道(함경북도)

地勢 - 氣象 - 沿岸の狀態 - 水深及底質(지세 - 기상 - 연안의 상태 - 수심급저질)

第一節 何郡(하군)

概要(개요)

何里(又は何洞)(하리(우는 하동))

一般事情 - 水産事情(일반사정 - 수산사정)

第二節 何郡(하군)

何里洞(하리동)

一般事情 - 水産事情(일반사정 - 수산사정)

第二章 咸鏡南道(함경남도)

第三章 江原道(강원도)

第四章 慶尙北道(경상북도)

第五章 慶尙南道(경상남도)

第六章 全羅南道(전라남도)

第七章 全羅北道(전라북도)

第八章 忠濟南道(충청남도)

第九章 京畿道(경기도)

第十章 黃海道(황해도)

第十一章 平安南道(해안남도)

第十二章 平安北道(해안북도)

第三輯

第一編 外國人の水産事業(외국인의 수산사업)

第一章 漁業(어업)

第一節 日本人の漁業(일본인의 어업)

一 沿革(연혁)

二 朝鮮海水産組合(조선 해수산 조합)

三 漁業の狀勢(어업의 상세)

通漁船府県別表 - - 同種類別表 - - 最近十ヶ年間通漁船比較表  
(통어선 부현 별표 - - 동종류 별표 - - 최근 십년간 통어선 비교표)

四 各漁場に於ける通漁船の分布(각 어장에서의 통어선의 분포)

東海 - 南海 - 西海(동해 - 남해 - 서해)

五 主要漁業(주요어업)

十年間漁獲高比較(십년간 어획고 비교)

六 漁業者現住地(어업자 현주소)

何里洞(하리동)

何島(하도)

(現住地及現根拠地の概況を叙す)(현주 지급 현근거지의 개황을 서다)

七 予定移住地(예정이주지)

東海岸 - - 南海岸 - - 西海岸(동해안 - - 남해안 - - 서해안)

第二節 支那人の漁業(중국인의 어업)

第二章 捕鯨業(포경업)

一 沿革(연혁)

二 捕鯨種類(포경종류)

三 捕鯨季節(포경계절)

四 捕鯨方法(포경방법)

五 捕鯨根拠地(포경근거지)

六 捕鯨業者(포경업자)

七 捕鯨處理(포경처리)

八 捕鯨現況(포경현황)

第二編 水産行政(수산행정)

第一章 概論(개론)

第二章 保護取締役(보호 취재역)

第三章 奨助取締(장조취재)

第四章 營業區別(영업구별)

第五章 出願手續(출원절차)

第六章 漁業稅手数料(어업세 수수료)

付録、諸法令護取締(부록 제 법령호 취재)

第四輯

第六章 京畿道(경기도)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 耕地 - - 沿岸 - - 島嶼 - - 氣象 - - 潮流 - - 交通  
- - 通信 - 戶口 - - 教育 - - 宗教 - - 道庁及郡衛 - - 裁判所 - - 警察署 - - 海關 - - 物産 - -  
漁場 - - 塩田(연혁 - - 경영 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 경지 - - 연안 - - 도서 - - 기상 - -  
조류 - - 교통 - - 통신 - 호구 - - 교육 - - 종교 - - 도청급군위 - - 재판소 - - 경찰서 - - 해관 -  
- 물산 - - 어장 - - 염전)

第一節 水原郡(수원군)

概勢(개세)

沿革 - 境域及広□ - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 耕地 - - 堰堤 - - 沿岸 - - 区画 - - 群治 - -  
交通 - - 場市 - - 旧跡及景勝地 - - 物産 - - 津浦(연혁 - 경영급광□ - - 지세 - - 산악 - - 하천  
- - 경지 - - 언제 - - 연안 - - 구화 - - 군치 - - 교통 - - 장시 - - 구적급경승지 - - 물산 - - 진  
포)

第二節 南陽郡(남양군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 耕地及堰堤 - - 沿岸 - - 南陽邑 - - 場市 - - 区画  
及臨海面(연혁 - - 경영 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 경지 및 언제 - - 연안 - - 남양읍 - - 장  
시 - - 구화 및 임해면)

雨井面(우정면)

一洞 - - 二洞 - - 三洞 - - 所□浦 - - 八羅串(일동 - - 이동 - - 삼동 - - 소□포 - - 팔라곶)

鴨汀面(압정면)

古温浦(고온포)

新里面(신리면)

仕串洞 - - 官坪洞(사곶동 - - 관평동)

西如坡面(서여파면)

松橋洞 - - 濟扶島(송교동 - - 제부도)

松山面(송산면)

秃旨洞 - - 古棧洞 - - 南京浦 - - 花梁浦 - - 魚島

(독지동 - - 고잔동 - - 남경포 - - 화량포 - - 어도)

細串兩(세곶량)

栗浦 - - 大乾浦 - - 午音島(률포 - - 대건포 - - 오음도)

大阜面(대부면)

大阜島 - - 鐘峯 - - 營田 - - 下洞 - - 上洞 - - 同心 - - 訖串 - - 望船 - - 如水浦 - - 天項浦 -  
興成浦 - - 古乃浦 - - 仙甘洞 - - 甘山島 - - 豐島 - - 佛島 - - 机島 - - 六島

(대부도 - - 종현 - - 영전 - - 하동 - - 상동 - - 동심 - - 흘곶 - - 망선 - - 여수포 - - 천향포 -

여성포 - - 고내포 - - 선감동 - - 감산도 - - 풍도 - - 불도 - - 궤도 - - 옥도)

靈興面(령흥면)

靈興島 - - 内洞 - - 外洞 - - 魚坪 - - 到張網 - - 小張洞 - - 仙才島 - - 仙才洞 - - 召忽島 - -

召忽洞 - - 承黃島 - - 大伊作島 - - 小伊作島

(령흥도 - - 내동 - - 외동 - - 어평 - - 도장망 - - 소장동 - - 선재도 - - 선재동 - - 소홀도 - -

소홀동 - - 승황도 - - 대이작도 - - 소이작도)

第三節 安山郡(안산군)

概勢(개세)

沿革 - 境域 - - 地勢 - - 河川 - - 耕地 - - 沿岸 - - 群治 - - 区画 - - 場市 - - 物産 - - 塩田(연

혁 - 경역 - - 지세 - - 하천 - - 경지 - - 연안 - - 군치 - - 구화 - - 장시 - - 물산 - - 염전)

聲串面(성곶면)

橫島 - - 一里 - - 五里 - - 半月場(횡도 - - 일리 - - 오리 - - 반월장)

郡内面(군내면)

甕浦 - - 介橋川(옹포 - - 개교천)

仁化面(인화면)

三巨里場 - - 月陵 - - 月立陵 - - 高棧(삼거리장 - - 월릉 - - 월립릉 - - 고잔)

瓦里面(와리면)

城内 - - 陵内里 - - 元堂浦 - - 草芝 - - 長宗 - - 梨木 - - 城頭 - - 無谷 - - 赤吉里

(성내 - - 룡내리 - - 원당포 - - 초지 - - 장종 - - 리목 - - 성두 - - 무곡 - - 적길리)

大月面 馬遊面(대월면 마유면)

山岱場 - - 新吾浦 - - 正往浦 - - 玉貴島(산대장 - - 신오포 - - 정왕포 - - 옥귀도)

草山面(초산면)

第四節 仁川府(제사절 인천부)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 十井浦 - - 新吾浦 - - 交通 - - 物産 - -

府治 - - 行政区画(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 십정포 - - 신오포 - -

교통 - - 물산 - - 부치 - - 행정구화)

朱安面(주안면)

塩田(염전)

府内面(부내면)

月尾島 - - 小月尾島 - - 沙島 - - 糞島(월미도 - - 소월미도 - - 사도 - - 분도)

多所面.....·(다소면)

申島 - - 小申島 - - 凌虛臺島(신도 - - 소신도 - - 룡허대도)

西面(서면)

一里 - - 二里 - - 三里(일리 - - 이리 - - 삼리)

旧邑面(구읍면)

道長里(도장리)

鳥洞面(조동면)

山井浦里 - - 乃里(산정포리 - - 내리)

南村里(남촌리)

一里 - - 三里(一里 - - 三里)

新□面(신□면)

新浦 - - 山井里(신포 - - 산정리)

永宗面(영종면)

永宗島 - - 白石浦 - - 内中村 - - 外中村 - - 大碑□ - - 松山 - - 東江里 - - 小橋里 - -

藍浦 - - 元箭 - - 小唐里 - - 後所 - - 旧邑里 - - 新邑里 - - 禮舟浦 - - 三木島 - - 薪佛島 - -

龍遊島 - - 官廳里 - - 富里 - - 玉山洞 - - 三木洞 - - 芍藥島

(영종도 - - 백석포 - - 내중촌 - - 외중촌 - - 대비□ - - 송산 - - 동강리 - - 소교리 - -

람포 - - 원전 - - 소당리 - - 후소 - - 구읍리 - - 신읍리 - - 레주포 - - 삼목도 - - 신불도 - - 룡

유도 - - 관청리 - - 부리 - - 옥산동 - - 삼목동 - - 작약도)

德積面(덕적면)

大舞衣島 - - 泉洞 - - 小舞衣島 - - 芒致島 - - 德積島 - - 蘇爺島 - - 文甲島 - - □甲島 - - 蔚

島 - - 白牙島 - - 他島 - - 缶島 - - 惡陔島 - - 屈業島 - - 仁川港

(대무의도 - - 천동 - - 소무의도 - - 망치도 - - 덕적도 - - 소야도 - - 문갑도 - - □갑도 - - 울

도 - - 백아도 - - 타도 - - 부도 - - 악험도 - - 굴업도 - - 인천항)

#### 第五節 富平郡(제오절 부평군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 交通 - - 通信 - - 場市 - - 物産 - - 郡治

- - 区画 - - 島嶼 - - 佳佐洞 - - 白石里 - -

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 교통 - - 통신 - - 장시 - - 물산 - - 군치

- - 구화 - - 도서 - - 가좌동 - - 백석리 - -)

石串面(석곶면)

佳亭里 - - 栗島 - - 無雉島 - - 木島 - - 陵内島

(가정리 - - 울도 - - 무치도 - - 목도 - - 룡내도)

毛月串面(모월곶면)

白石里 - - 菁蘿島 - - 蘭芝島 - - 細於島 - - 鷹島 - - 巨簷岩島 - - 小鷹島 - - 大文之島 - - 小文之島 - - 雄雉島 - - 雌雉島 - - 蛇島 - - 吸島 - - 長缶島 - - 孔岩島 - - 影冠島 - - 一島 - - 虎島 - - 黃山島  
 (백석리 - - 청라도 - - 난지도 - - 세어도 - - 응도 - - 거침암도 - - 소응도 - - 대문지도 - - 소문지도 - - 웅치도 - - 자치도 - - 사도 - - 흡도 - - 장부도 - - 공암도 - - 영관도 - - 일도 - - 호도 - - 황산도)

第六節 陽川郡(양천군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 区画 - - 郡治 - - 孔巖里 - - 塩倉里 - - 楊花渡  
 (연혁 - - 경역 - - 구화 - - 군치 - - 공암리 - - 염창리 - - 양화도)

第七節 金浦郡(김포군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 海岸 - 道路 - - 郡治  
 (연혁 - - 경역 - - 지세 - - 해안 - 도로 - - 군치)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 広□及所属島嶼 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 運輸交通 - - 物産 - - 場市 - - 郡治 - - 区画及臨海面  
 (연혁 - - 경역 - - 광□급소속도서 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 운수교통 - - 물산 - - 장시 - - 군치 - - 구화 및 임해면)

桑串面(상곶면)

黃浦里 - - 香毛里 - - 古音達里(황포리 - - 향모리 - - 고음달리)

大坡面(대파면)

黃山島 - - 白馬島 - - 陶島 - - 大坡里 - - 魚毛浦 - - 陵洞 - - 菓山里 - - 赤山里  
 (황산도 - - 백마도 - - 도도 - - 대파리 - - 어모포 - - 릉동 - - 약산리 - - 적산리)

古里串面(고리곶면)

大明村 - - 上新里 - - 麻唐浦 - - 碎岩里(대명촌 - - 상신리 - - 마당포 - - 쇠암리)

郡内面(군내면)

浦内浦(포내포)

浦口串面(보구곶면)

城内 - - 東幕里 - - 康寧浦 - - 留島 - - □島(성내 - - 동막리 - - 강녕포 - - 류도 - - □도)

月余串面(월여곶면)

祖江浦 - - 蔚内里(조강포 - - 울내리)

所伊串面(소이곶면)

柯作 - - 金浦 - - 麻造 - - 麻金 - - 佛尺 - - 西柿 - - 東柿

(가작 - - 김포 - - 마조 - - 마김 - - 불척 - - 서시 - - 동시)

奉城南 霞隱面 陽陵面(봉성남 하은면 양릉면)

石灘 - - □流(석탄 - - □류)

第九節 高陽郡(고양군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 河川 - - 群治 - - 碧蹄驛 - - 場市 - - 交通 - - 物産 - - 区画 - - 沿

岸部落 - - 蘭地島里 - - 幸州

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 하천 - - 군치 - - 벽제역 - - 장시 - - 교통 - - 물산 - - 구화 - - 연

안부락 - - 난지도리 - - 행주)

第十節 交河郡(교하군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 江岸 - - 区画及臨江部落 - - 郡治

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 강안 - - 구화급림강부락 - - 군치)

第十一節 坡州(파주)

概勢(개세)

沿革 - - 境域及広□ - - 地勢 - - 河川 - - 郡治 - - 区画 - - 江岸の概況 - - □山浦 - - □山驛

- - 臨津江驛 - - 臨津鎮

(연혁 - - 경역급광□ - - 지세 - - 하천 - - 군치 - - 구화 - - 강안의개황 - - □산포 - - □산역

- - 림진강역 - - 림진진)

第十二節 長湍郡(장단군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 郡治 - - 沿岸部落 - - 区画 - - 高浪浦 - - 場市 - - 物産

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 군치 - - 연안부락 - - 구화 - - 고랑포 - - 장시 - - 물산)

第十三節 豊徳郡(풍덕군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 主要平地 - - 河川 - - 郡治 - - 区画 - - 江岸及部落 - - 柳川 - - 領井浦 - -

興天浦 - - 黄江浦 - - 場市 - - 物産



(연혁 - - 경역 - - 주요평지 - - 하천 - - 군치 - - 구화 - - 강안급  
부락 - - 류천 - - 령정포 - - 흥천포 - - 황강포 - - 장시 - - 물산)

第十四節 開城郡(개성군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 郡治 - - 区画及臨江面 - - 禮成江里

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 군치 - - 구화 및 임강면 - - 예성강리)

第十五節 江華郡(강화군)

概勢(개세)

沿革 - - 江華島 - - 位置境域 - - 広□ - - 沿岸 - - 山岳 - - 地勢及耕地 - - 郡治 - - 区画

松亭面

(연혁 - - 강화도 - - 위치경역 - - 광□ - - 연안 - - 산악 - - 지세 및 경지 - - 군치 - - 구화

송정면)

松草 - - 崇雷洞 - - 申城洞(송초 - - 송뢰동 - - 신성동)

長嶺面 仙源面(선원면)

高城洞 - - 月串洞 - - 甲串洞(고성동 - - 월곶동 - - 갑곶동)

佛恩面(불은면)

広城 - - □城 - - 德津(광성 - - □성 - - 덕진)

吉祥面(길상면)

壯興 - - 草芝 - - 船頭浦(장흥 - - 초지 - - 선두포)

下道南(하도남)

上坊洞 - - 文山洞 - - 德浦洞 - - 沙器洞 - - 東幕 - - 与旺洞 - - 如此洞 - - 長串洞 - - 仙水 -  
内洞(상방동 - - 문산동 - - 덕포동 - - 사기동 - - 동막 - - 여왕동 - - 여차동 - - 장곶동 - - 선  
수 - 내동)

上道面(상도면)

造山 - - 場下洞 - - 場頭洞 - - 松崗洞 - - 陵洞 - - 露逸洞(조산 - - 장하동 - - 장두동 - - 송강  
동 - - 릉동 - - 노일동)

位良面(위량면)

乾坪 - - 井浦(건평 - - 정포)

内可面 外可面(내가면 외가면)

黃淸浦 - - 望月洞(황청포 - - 망월동)

良□面 西寺面 北寺面 三海面(간□면 서사면 북사면 삼해면)

寅火洞 - - 三省洞 - - 鐵串洞 - - 浦村 - - 堂山洞(인화동 - - 삼성동 - - 철곶동 - - 포춘 - - 당

산동)

諸島嶼(제도서)

東檢島 - - 信島 - - 矢島 - - 茅島 - 長峰島 - - 煤音島 - - 石浦 - - 注文島、阿此島 - -  
□音島 - - □島 - - 西□島 - - 彌法島(동검도 - - 신도 - - 시도 - - 모도 - 장봉도 - - 매음도 - -  
석포 - - 주문도、아차도 - -  
□음도 - - □도 - - 서□도 - - 미법도)

第十六筋 喬桐郡(교동군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 区画 - - 群治 - - 喬桐島 - - 広□及地勢 - - 部落 - - 松家島 - - 物産(연혁 -  
- 구역 - - 구화 - - 군치 - - 교동도 - - 광□급지세 - - 부락 - - 송가도 - - 물산)

附 漢江流域(부 한강류역)

概勢(개세)

水産物 - - 漁期 - - 漁具 - - 漁船 - - 漁法 - - 驪州邑 - - 梨浦 - - 杏村 - - 楊平邑 - - 牛川 -  
- 德沼 - - 唐津 - - 松波鎮 - - □鳥 - - 新村里 - - 龍山 - - 麻浦 - 楊花鎮 - - 蚕頭倉  
(수산물 - - 어기 - - 어구 - - 어선 - - 어법 - - 려주읍 - - 리포 - - 행촌 - - 양평읍 - - 우천 -  
- 덕소 - - 당진 - - 송파진 - - □조 - - 신촌리 - - 룡산 - - 마포 - 양화진 - - 천두창)

第七章 黃海道(황해도)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 廣□ - - 山脈 - - 河川 - - 平地 - - 海岸線及港湾 - - 屬島 - - 氣象  
- - 潮汐 - - 交通 - - 通信 - - 戶口 - - 教育 - - 宗教 - - 警察 - - 物産(연혁 - - 구역 - - 지세  
- - 광□ - - 산맥 - - 하천 - - 평지 - - 해안선급항만 - - 속도 - - 기상 - - 조석 - - 교통 - - 통  
신 - - 호구 - - 교육 - - 종교 - - 경찰 - - 물산)

第一筋 白川部(백천부)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 郡治 - - 場市 - - 区画 - - 河海に瀕する  
主要部落 - - 碧瀾渡 - - 玉山浦 - - 漢橋 - - 食□ - - 錢浦 - - 姑味浦(연혁 - - 구역 - - 지세 -  
- 산악 - - 하천 - - 연안 - - 군치 - - 장시 - - 구화 - - 하해에 빈하는 주요부락 - - 벽란도 - -  
옥산포 - - 한교 - - 식□ - - 전포 - - 고미포)

第二節 延安郡(연안군)

概勢(개세)

沿革 - - 地勢 - - 境域 - - 山岳 - - 河川 - - 湖沼 - - 沿岸 - - 郡治 - - 主要水産物 - - 主要漁村 - - 沿海諸面 - - 津浦及漁村 - - 角山津 - - 羅津浦 - - 烈義浦 - - 石灘浦 - - 甑山浦  
(연혁 - - 지세 - - 경역 - - 산악 - - 하천 - - 호소 - - 연안 - - 군치 - - 주요수산물 - - 주요어촌 - - 연해제면 - - 진포급어촌 - - 각산진 - - 라진포 - - 렬의포 - - 석탄포 - - 증산포)

第三節 海州郡(해주군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 郡治 - - 場市 - - 物産 - - 塩業 - 区画  
靑雲面(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 군치 - - 장시 - - 물산 - - 염업 -  
구화청운면)

龍妹島 - - 角耳島(룡매도 - - 각이도)

龍門面(룡문면)

下江邊 - - 小於南村 - - 浦洞(하강변 - - 소어남촌 - - 포동)

日新面 來城面(일신면 래성면)

板橋 - - 蘇武浦 - - 文浦 - - 佛堂洞 - - 烽洞 - - 松崖

(판교 - - 소무포 - - 문포 - - 불당동 - - 봉동 - - 송애)

江東面(강동면)

□川浦(□천포)

州内面(주내면)

亶石村 - - 東芝浦 - - 龍塘浦 - - 鐵島(광석촌 - - 동지포 - - 룡당포 - - 철도)

西邊面(서변면)

結城浦 - - 西風 - - 江浪浦(결성포 - - 서풍 - - 강랑포)

席洞面 茄佐面(석동면 가좌면)

□浦 - - 南倉(□포 - - 남창)

海南面 東江面(해남면 동강면)

龍塘津 - - 南倉 - - 玄地浦(룡당진 - - 남창 - - 현지포)

松林面(송림면)

禰浦 - - 鐵城浦 - - 延平列島 - - 大、小睡鴨島 - - 鷄島

(니포 - - 철성포 - - 연평렬도 - - 대, 소수압도 - - 계도)

第四節 瓮津郡(웅진군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 群治 - - 区画

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 군치 - - 구화)

龍淵面(룡연면)

邊箭浦(변전포)

鳳□面(봉□면)

釜浦 - - 茂秋池 - - 狗頭浦 - - 茂島(부포 - - 무추지 - - 구두포 - - 무도)

□洲面(□주면)

□頭浦 - - 葛用浦(□두포 - - 갈용포)

峨嶺面(아미면)

削井浦 - - 九月浦 - - 堂洞浦 - - 荏島 - - 竹金浦

(삭정포 - - 구월포 - - 당동포 - - 임도 - - 죽김포)

新興面(신흥면)

登山浦 - - 蒼岩浦 - - 長岱浦 - - 九□伊 - - 巡成島 - - 루어파항 - - 上三鳳 - - 下三里

(등산포 - - 창암포 - - 장대포 - - 구□이 - - 순성도 - - 루어파항 - - 상삼황 - - 하삼리)

東面(동면)

松□ - - 内仁坪 - - 石浦 - - 圃島(송□ - - 내인평 - - 석포 - - 위도)

南面(남면)

葛項浦 - - 西壯浦 - - 沙串浦 - - 龍湖島 - - 漁化島 - - 飛鴨島

(갈항포 - - 서장포 - - 사곶포 - - 룡호도 - - 어화도 - - 비압도)

北面 西面(북면 서면)

所屹串浦 - - 邑底浦 - - □項浦 - - 右松浦 - - 昌麟島

(소흘곶포 - - 읍저포 - - □항포 - - 우송포 - - 창린도)

龍泉南(룡천남)

孫梁 - - 諸作 - - 靑石 - - 麒麟島 - - 麻蛤島(손량 - - 제작 - - 청석 - - 기린도 - - 마합도)

交井面(교정면)

黑頭浦(흑두포)

## 第五章 長淵郡(장연군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 郡治 - - 教育宗教 - - 交通 - - 通信 - -

場市 - - 臨海面

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 군치 - - 교육종교 - - 교통 - - 통신 - -

장시 - - 림해면)

苔湖面 速外面(태호면 속외면)

苔灘洞 - - 蘆花洞(태탄동 - - 로화동)

候仙面 東大面 西大面(후선면 동대면 서대면)

大洋村 - - 倉村 - - 道支 - - 浦頭 - - 鶴嶺 - - 場岩 - - 九味浦 - - 牧洞 - - 金斗 - 岱津浦  
 - - 陸島(대양촌 - - 창촌 - - 도지 - - 포두 - - 학령 - - 장암 - - 구미포 - - 목동 - - 김두 - 대  
 진포 - - 룩도)

海安面(해안면)

蟻胎浦 - - 新基洞 - - 白沙洞 - - 呑叉浦 - - 蒼岩洞 - - 鷄音洞 - - 小也洞 - - 白雲洞 - - 助泥  
 洞 - - 三里洞 - - 夢金浦 - - 月乃島 - - 大島 - - 石島  
 (의태포 - - 신기동 - - 백사동 - - 오차포 - - 창암동 - - 계음동 - - 소야동 - - 백운동 - - 조니  
 동 - - 삼리동 - - 몽김포 - - 월내도 - - 대도 - - 석도)

龍湖面 秋花面 尊澤面 薪南面(총호면 추화면 존택면 신남면)

碑石浦 - - 古巖浦 - - □老樂浦 - - 阿郎洞 - - 夜味洞 - - 令食浦  
 (비석포 - - 고암포 - - □로악포 - - 아랑동 - - 야미동 - - 령식포)

薪北面(신북면)

快岩浦 - - 小快岩 - - 下隱洞 - - 凡串洞(쾌암포 - - 소쾌암 - - 하은동 - - 범곶동)

諸島(제도)

白□島 - - □項浦 - - 沙串地 - - 斗毛浦 - - 堂後 - - 大、小青島 - - 船津浦 - - 抄洞 - -  
 玉竹浦 - - 康柱洞 - - 内洞 - - 禮洞 - - 蘆花洞  
 (백□도 - - □항포 - - 사곶지 - - 두모포 - - 당후 - - 대, 소청도 - - 선진포 - - 초동 - -  
 옥죽포 - - 강주동 - - 내동 - - 레동 - - 로화동)

第六節 松禾郡(송화군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 平地 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 郡治 - - 場市 - - 物産 - -  
 区画

(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 평지 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 군치 - - 장시 - - 물산 - -  
 구화)

遊山面(유산면)

凡串 - - 多川 - - 靑龍 - - 間村(범곶 - - 다천 - - 청룡 - - 간촌)

雲山面(운산면)

沈坊浦 - - 倉里 - - 蛇頭里 - - 柳田里(침방포 - - 창리 - - 사두리 - - 류전리)

豊海面 上里面(풍해면 상리면)

下船浦 - - 漁島 - - 厲官 - - 鳳凰(하선포 - - 어도 - - 려관 - - 봉황)

眞等面 仁風面(진등면 인풍면)

滑島 - - 鼠島 - - 黒岩 - - 塩村 - - 冷井 - - 下内浦 - - 許□ - - 月串 - - □坪、麻浦 - 石灘(활도 - - 서도 - - 흑암 - - 염촌 - - 랭정 - - 하내포 - - 허□ - - 월곶 - - □평、마포 - 석탄)

泉洞面(천동면)

乳浦 - - 石灘 - - 泉洞場(유포 - - 석탄 - - 천동장)

椒島面(초도면)

椒島 - - 北島 - - 西島 - - 蘇沙 - - 鎭村 - - 相浦 - - 窓岩 - - 綠沙 - - 泥□ - - 要陽 - 梨洞(초조 - - 북도 - - 서도 - - 소사 - - 진촌 - - 상포 - - 창암 - - 록사 - - 니□ - - 요양 - 리동)

席島面(석도면)

席島 - - 姉妹品 - - 同福浦 - - 願通浦 - - 夜光浦 - - 官廳 - - 廳山 - - 英荷、潮沙(석도 - - 자매품 - - 동북포 - - 율통포 - - 야광포 - - 관청 - - 청산 - - 영하、조사)

第七節 殷栗郡(은률군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 沿岸 - - 邑治 - - 交通及通信 - - 場市 - - 区画 - - 広岩浦 - - 金山浦 - - 浦頭浦 - - 漁隱洞 - - 碑石洞 - - 朝陽洞 - - 下大津 - - 熊島 - - 西月里 - - 甌山里 - - 塩村里 - - □串 - - 細田 - - 五羅里 - - 楊川 - - 城□里 - - 青洋島 - - 纂島(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 연안 - - 읍치 - - 교통급통신 - - 장시 - - 구화 - - 광암포 - - 금산포 - - 포두포 - - 어은동 - - 비석동 - - 조양동 - - 하대진 - - 웅도 - - 서월리 - - 증산리 - - 염촌리 - - □곶 - - 세전 - - 오라리 - - 양천 - - 성□리 - - 청양도 - - 찬도)

第八節 安岳郡(안악군)

概勢(개세 )

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 山岳 - - 河川 - - 郡治 - - 場市 - - 区画 - - 塩串浦 - - 楓蕪 - - 北倉浦 - - 倉下浦 - - 馬頭浦 - - 蛤村 - - 卜頭浦 - - 陽地 - - 上科 - - 物□浦 - - 椒井 - - 大洞 - - 鷺岩浦 - - 立石浦 - - 高殘 - - 鷗崖浦 - - 斗涯浦 - - 外岩浦 - - 沙岩浦 - - 東倉浦 - - 新換浦 - - 猪島(연혁 - - 경역 - - 지세 - - 산악 - - 하천 - - 군치 - - 장시 - - 구화 - - 염곶포 - - 풍무 - - 북창포 - - 창하포 - - 마두포 - - 합촌 - - 북두포 - - 양지 - - 상과 - - 물□포 - - 초정 - - 대동 - - 취암포 - - 립석포 - - 고잔 - - 치애포 - - 두애포 - - 외암포 - - 사암포 - - 동창포 - - 신한포 - - 저도)

江岸諸部落(강안제부락)

載寧江岸(재녕강안)

石灘 - - 三街里 - - 唐灘 - - 海倉 - - 石海浦 - - 浚船洞 - - 新鵠洞 - - 水塞洞 - - 鏡湖洞 - -

姑巖洞 - - 蘆田洞 - - 竹島 - - 浦南 - - 葳峰浦 - - 松山浦 - - 酉邊洞 - - 鐵島 - - 九龍洞 - - 王岩

(석탄 - - 삼가리 - - 당탄 - - 해창 - - 석해포 - - 준선동 - - 신곡동 - - 수새동 - - 경호동 - - 고암동 - - 로전동 - - 죽도 - - 포남 - - 장봉포 - - 송산포 - - 유변동 - - 철도 - - 구룡동 - - 왕암)

黃州江岸(황주강안)

新泉洞 - - 加隅洞 - - 兼二浦(신천동 - - 가우동 - - 겸이포)

梅上江(매상강)

黑橋里(흑교리)

第八章 平安道(평안도)

概勢(개세)

沿革 - - 位置及広口 - - 山脈 - - 河川 - - 地勢 - - 耕地 - - 沿岸 - - 島嶼 - - 海流 - - 潮汐 - - 嵐候 - - 道路 - - 水運 - - 通信 - - 戸口 - - 行政区画 - - 行政機關 - - 物産 - - 漁場 - - 漁具

(연혁 - - 위치급광口 - - 산맥 - - 하천 - - 지세 - - 경지 - - 연안 - - 도서 - - 해류 - - 조석 - - 암후 - - 도로 - - 수운 - - 통신 - - 호구 - - 행정구화 - - 행정기관 - - 물산 - - 어장 - - 어구)

南道(남도)

第一節 江西郡(강서군)

概勢(개세)

沿革 - - 位置 - - 地勢 - - 郡治 - - 交通 - - 物産 - - 区画 - - 漁業

(연혁 - - 위치 - - 지세 - - 군치 - - 교통 - - 물산 - - 구화 - - 어업)

第二節 龍岡郡(룡강군)

概勢(개세)

沿革 - - 位置 - - 地勢 - - 沼岸 - - 郡治 - - 場市 - - 物産 - - 区画 - - 南漕鴨島 - - 月浪浦 - - 鳳凰浦 - - 韓村 - - 立石

(연혁 - - 위치 - - 지세 - - 소안 - - 군치 - - 장시 - - 물산 - - 구화 - - 남조압도 - - 월랑포 - - 봉황포 - - 한촌 - - 입석)

第三節 鍾南浦府(종남포부)

概数(개세)

沿革 - - 境域及地勢 - - 三和 - - 場市 - - 水産物 - - 区画 - - 府治 - - 氣候 - - 風雨 - - 人口  
- - 交通 - - 水運 - - 貿易 - - 馬口津 - - 広梁灣 - - 齋山里 - - 德浦 - - 最佳 - - 香串 - - 金  
沙洞 - - 自農里 - - 院里 - - 大嶺市 - - 禾島 - - 誠庵火(연혁 - - 경역급지세 - - 삼화 - - 장시  
- - 수산물 - - 구화 - - 부치 - - 기후 - - 풍우 - - 인구 - - 교통 - - 수운 - - 무역 - - 마口진 -  
- 광량만 - - 재산리 - - 덕포 - - 최가 - - 향곶 - - 김사동 - - 자농리 - - 원리 - - 대령시 - - 화  
도 - - 성암화)

第四節 甌山郡(증산군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 郡治 - - 市場 - - 交通 - - 物産 - - 区画 - - 烟台 - - 二嶽島 - - 石多串 - -  
串浦 - - 後洞 - - 北漕鴨島 - - 南浦 - - 南川浦 - - 務本里 - - 兎山浦 - - 財一浦 - - 財一里 -  
- 炭浦 - - 新盛里 - - 穀府里 - - 可馬浦 - - 河馬里 - - 下山頭 - - 上山頭 - - 漢川灣 - - 漢川  
里 - - 二洞里 - - 一洞里 - - 三洞里 - - 鎮防浦 - - 臥梁村 - - 次五里  
(연혁 - - 경성 - - 군치 - - 시장 - - 교통 - - 물산 - - 구화 - - 연태 - - 이악도 - - 석다곶 - -  
곶포 - - 후동 - - 북조압도 - - 남포 - - 남천포 - - 무본리 - - 토산포 - - 재일포 - - 재일리 - -  
탄포 - - 신성리 - - 곡부리 - - 가마포 - - 하마리 - - 하산두 - - 상산두 - - 한천만 - - 한천리 -  
- 이동리 - - 일동리 - - 삼동리 - - 진방포 - - 와량촌 - - 차오리)

第五節 永柔郡(영유군)

概勢(개세)

区域及地勢 - - 群治 - - 場市 - - 区画 - - 鎮浦 - - 安洞里 - - 林堂里 - - 淵洞里 - - 四洞里 -  
- 五洞里 - - 三洞里 - - 似近浦 - - 中橋里 - - 龍頭里 - - 山越里 - - 中興里 - - 九洞里 - - 八  
洞里 - - 爛山里  
(구역급지세 - - 군치 - - 장시 - - 구화 - - 진포 - - 안동리 - - 립당리 - - 연동리 - - 사동리 -  
- 오동리 - - 삼동리 - - 사근포 - - 중교리 - - 룡두리 - - 산월리 - - 중흥리 - - 구동리 - - 팔동  
리 - - 란산리)

第六節 肅川郡(숙천군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域及地勢 - - 市場 - - 区画 - - 土橋里 - - 下四里 - - 三里 - - 三千浦 - - 中五里(연  
혁 - - 경역 및 지세 - - 시장 - - 구화 - - 토교리 - - 하사리 - - 삼리 - - 삼천포 - - 중오리)

第七節 安州郡(안주군)



概勢(개세)

沿革 - - 境域及地勢 - - 市場 - - 区画 - - 沙五浦 - - 淸風里 - - 老江浦 - - 元造浦 - - 立石里  
- - 公三浦

(연혁 - - 境界 및 지세 - - 시장 - - 구화 - - 사오포 - - 청풍리 - - 로강포 - - 원조포 - - 립석리 - - 공삼포)

北道(북도)

第一節 博川郡(박천군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 群治 - - 交通及通信 - - 物産 - - 場市 - - 区画

(연혁 - - 境界 - - 군치 - - 교통 및 통신 - - 물산 - - 장시 - - 구화)

第二節 嘉山郡(가산군)

沿革 - - 境域 - - 郡治 - - 交通 - - 水産物 - - 区画 - - 身彌島 - - 沙野里 - - 堂後浦 - - 蠟島  
- - 蝶島 - - 小加吹島 - - 大加吹島 - - 小和島 - - 大和島

(연혁 - - 境界 - - 군치 - - 교통 - - 수산물 - - 구화 - - 신미도 - - 사야리 - - 당후포 - - 랫도  
- - 접도 - - 소가취도 - - 대가취도 - - 소화도 - - 대화도)

概勢(개세)

沿革 - - 境域及地勢 - - 郡治 - - 交通及通信 - - 市場 - - 水産物 - - 区画 - - 外鶉島 - - 艾鳥  
- - 雲霧島

(연혁 - - 境界급지세 - - 군치 - - 교통 및 통신 - - 시장 - - 수산물 - - 구화 - - 외순도 - - 애  
조 - - 운무도)

第三節 定州郡(정주군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域及地勢 - - 郡治 - - 市場 - - 水産物 - - 区画 - - 何日浦 - - 蘆田浦 - - 三里 - -  
四里 - - 海倉 - - 城隍浦 - - □島 - - 日沙

(연혁 - - 境界 및 지세 - - 군치 - - 시장 - - 수산물 - - 구화 - - 하일포 - - 로전포 - - 삼리 -  
- 사리 - - 해창 - - 성황포 - - □도 - - 일사)

第四節 郭山郡()

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 邑治 - - 水産物 - - 古松里 - - 長定 - - 觀下里

(연혁 - - 境界 - - 읍치 - - 수산물 - - 고송리 - - 장정 - - 관하리)

第五節 宣川郡(선천군)

概勢(개세)

第六節 鐵山郡(철산군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 群治 - - 市場 - - 水産物 - - 望東浦 - - 登串 - - 梨花浦 - - □島 - - 魚泳島  
- - 魚ノ洲 - - 盤城列島 - - 円島 - - 大溪島(연혁 - - 구역 - - 군치 - - 시장 - - 수산물 - - 망  
동포 - - 등곶 - - 리화포 - - □도 - - 어영도 - - 어ノ주 - - 반성렬도 - - 엔도 - - 대부도)

第七節 龍川郡(룡천군)

概勢(개세)

沿革 - - 境域 - - 地勢 - - 郡治 - - 交通 - - 市場 - - 水産物 - - 区画 - - 耳湖浦 - - 龍塘浦 -  
- 薪島 - - 東州 - - 南州(연혁 - - 구역 - - 지세 - - 군치 - - 교통 - - 시장 - - 수산물 - - 구화  
- - 이호포 - - 룡당포 - - 신도 - - 동주 - - 남주)

付録()

- 一、漁事一覽表(其一)(어사일람표(기일))
- 一、漁事一覽表(其二)(어사일람표(기이))

索引(색인)

添付図(첨부도)

- 京畿道(경기도)
- 仁川港(인천항)
- 黃海道(황해도)
- 平安南道(평안남도)
- 平安北道(평안북도)
- 鎭南浦(진남포)

【음식관련내용】

표 1. 본문 내용의 음식 및 식재료

분류	음식명
어패류	고래, 돌고래, 상괘이, 명태, 대구, 조기, 고등어, 정어리, 전복, 굴, 가리비, 도미, 돔, 생선
조미료	소금

1. 안동현에 있는 중국인의 생선가게 사진



(그림1)

중국인(청나라 사람)의 생선가게는 안동현 첨두(尖頭)가에도 있으며, 동네는 압록강을 배경으로 하여 생선가게 20여채가 줄서 있으며, 상업이 대단히 상황이다.

2. 주안의 천일제염전 사진




(그림2)

제염시험장 사업의 하나로 인천군 주안면에 설치된 천일제염전. 여기서 제염되는 소금은 그 품질이 중국 것보다 우수하며 대만 것과 백중한 품질이다.



4. 동양어업 주식회사 포경수량 월별 표



鯨合資會社の二會社は露國捕鯨船の割地たりし馬差島長嶺洞蔚山の三ヶ所を  
 基地とし日韓捕鯨合資會社は蔚山及巨濟島の知世浦を基地と爲す(捕鯨業の特許及  
 概して詳す)

捕鯨概況、捕鯨管理法制定前に在りては大抵九月より翌年七月までを一漁期  
 と爲したり左に日本明治三十九年九月より四十一年二月に至る前記三會社の捕  
 鯨統計を示すべし以て近時に於ける捕鯨概況の一斑を窺ふに足るものあらん。

東洋漁業株式會社捕鯨頭數月別表 (自明治三十九年九月  
 至明治四十一年九月)

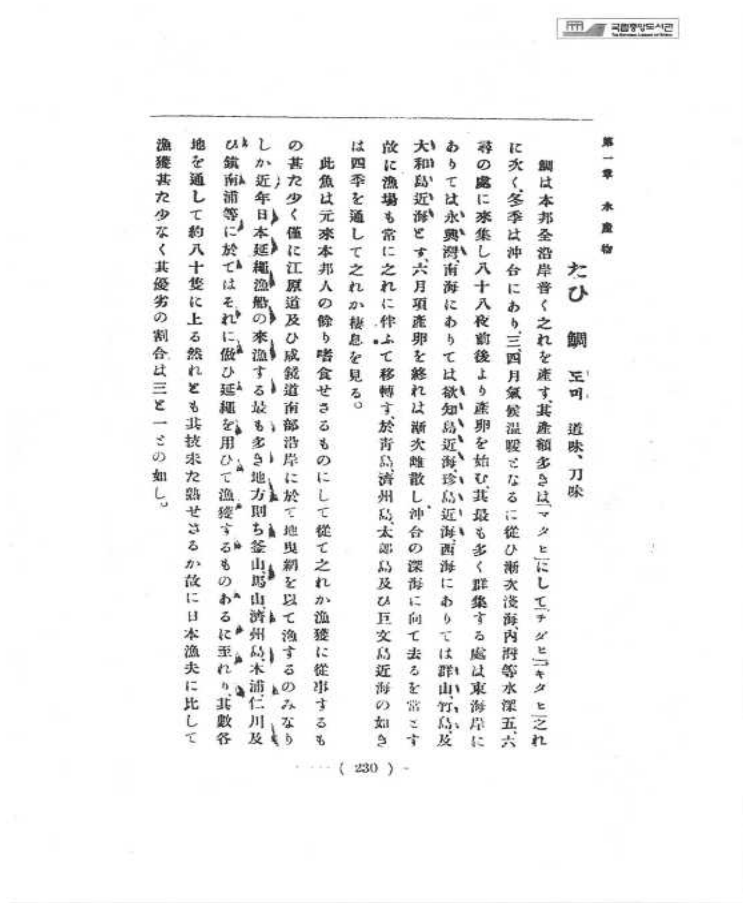
年	月	鯨種	頭數	平均身長		漁場
				北	社	
明治三十九年	九月	長須鯨	三	二	五	竹邊、迎日
同	十月	長須鯨	二	五	五	同、同
同	十一月	長須鯨	一	一	一	同、同
同	十二月	兒鯨	六	六	三	蔚山の北二〇哩
同	四十二年	兒鯨	三	六	三	蔚山北二〇哩
同	同	青美鯨	一	二	一	同北五〇哩

第一章 水産物

(그림4)

명치 39년, 동양어업 주식회사에서 포경된 고래의 월별 수량, 수컷 암컷 구별, 평균크기, 어장을 표로 나타낸 것. 포경관리법이 제정되기 전에는 대개 9월부터 익년 7월까지를 1어기(漁期)로 했음. 그 외 다른 회사의 포경량이나 고래의 처리방법, 소비 시장 등에 대해서 설명하고 있다.

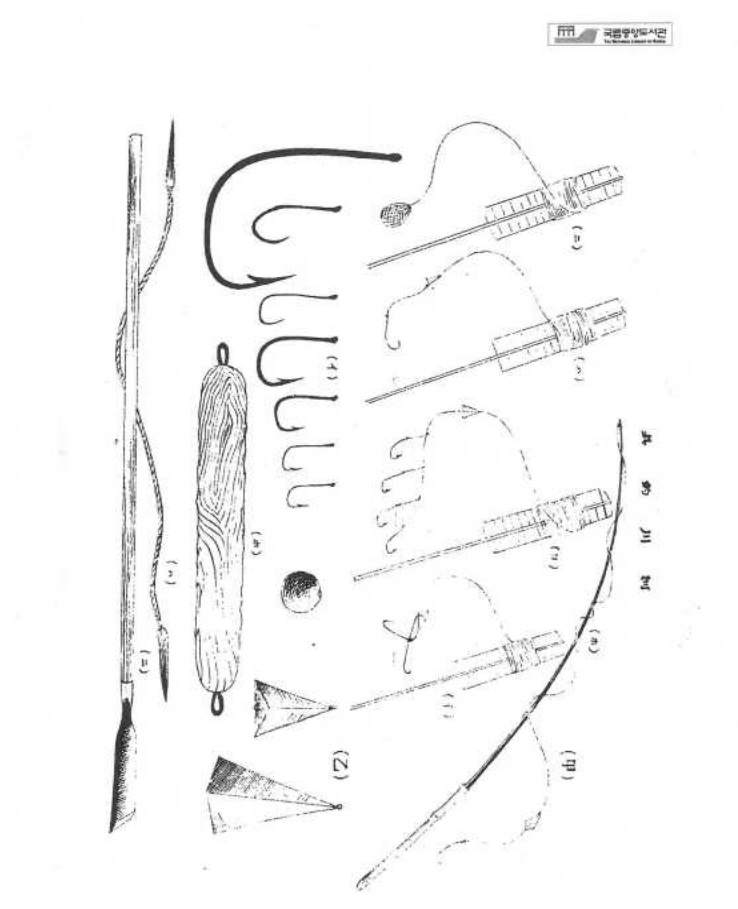
5. 도미



(그림5)

돔은 조선반도 연안 널리 수확된다. 가장 많은 것은 참돔이었다. 원래 조선 사람은 돔을 그다지 먹지 않아서 돔 어업에 종사하는 사람이 대단히 적어서 함경도 남부 연안 뿐이었으나 일본의 영향으로 부산, 마산 등에서도 잡기 시작했고 어선도 80척이나 됐으나 아직 그 기술이 미숙하다.

6. 낚시 도구



(그림6)

어업의 도구에 대해서도 그 구조나 사용방법 등에 대해서 삽화도 활용하면서 설명하고 있다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

金居 修省(가나이 노부요시)(호서대학교), 김은지(호서대학교)