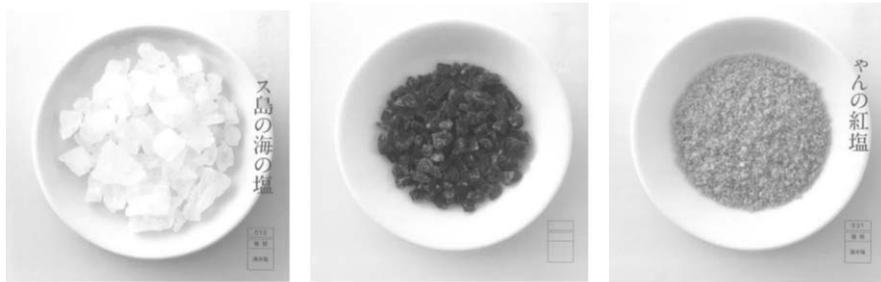


종달리 소금의 상품화 방안¹⁾

홍선기(목포대학교 도서문화연구원 교수)

1. 소금의 필요성

소금(salt, NaCl)은 현대사회에서 우리에게 매우 익숙하고 필수적인 화학물이다. 과거 인류 문명과 소금에 대한 역사적 중요성에 비하여 최근 소금에 대한 이용성은 매우 낮아졌는데, 그것은 아마도 소금의 가격과 밀접한 관계가 있을 것이다. 역사적으로 소금은 인류 사회에 중요한 구성요소로 작용해 왔고, 특히 소금자원을 쟁취하기 위한 전쟁은 많이 알려지고 있는 사실이다. 소금은 인간의 생명 유지, 특히 산소와 영양분의 운반과 공급에 필수적인 요소로서 신체 대사활동을 균형 있게 유지하는데 중요하게 사용된다. 소금의 화학적 특성은 인간의 촉각, 후각, 그리고 입맛을 조절하며, 뇌로부터 신경자극 전달을 가능하게 할 뿐 아니라 체질(산성, 염기성)을 유지하는데 작용한다. 소금의 과다섭취가 고혈압이나 각종 인체 질병에 원인이 된다는 학설이 많지만, 소금의 중요성에 대한 논의는 그러한 문제를 뛰어넘는 인류사적인 차원에서 다뤄지고 있다고 본다.



- 태평양 키리파스의 크리스마스섬
- UN의 개발원조로 조성된 염전
- 천일염
- 일본 회사의 소유
- 중국 티벳자치구 히말라야산맥 해발5000미터에서 채굴
- 암염
- 향산화력이 있음
- 오키나와
- 천일염
- 홍조류 폴리페놀 함유

그림. 1. 세계의 소금 (Greece, China, Okinawa)

1) 본 원고는 2016. 8. 19일 목포대 목포캠퍼스에서 개최된 <2016 섬의 인문학 학술대회>의 자료집의 원고를 받 채, 재정리한 것임.

소금의 주요 생산방법은 채굴과 추출의 두 가지이다. 특히 바닷가 근처에 형성된 연안사회에서는 해수나 염생식물을 열이나 햇빛에 노출시켜서 소금을 추출하기도 하였다. 한편 내륙사회에서는 암염의 위치를 찾기 위하여 노력하였고, 또한 발견한 암염지대를 지키기 위해 싸웠다. 연안과 내륙사회는 서로 무역망을 가지고 있었으며, 때로는 서로의 소금 자원을 약탈하거나 지배하였다. 해수를 이용하여 소금을 추출하는 기술을 언제부터 터득하였는지는 정확하게 알 수 없지만, 아마도 도자기가 발명된 시기(~15,000년전) 보다는 앞서지 않았을 것으로 추정된다. 소금 추출방법이나 과정이 표준화 된 시기는 정확하지가 않다. 소금물을 모아 세라믹 용기에 넣고, 그것을 불에 놓고 물을 끓였다. 소금물이 끓으면서 부드러운 반죽 형태가 되면 그것을 모아 작은 용기에 넣고 냉각시킨다. 일단 소금 결정화 과정이 시작되면 작은 용기는 쪼개지게 되고, 이후 단단하면서도 쉽게 운반할 수 있는 케이크 형태의 소금이 떨어져 나온다.

소금 생산을 위해서는 다양한 도구가 필요하다. 세라믹 용기(혹은 토기)가 소금을 생산하는데 사용된 것은 자염과 같은 제염방식을 활용한 지역에서는 매우 유사한 사례이다. 해안가에서의 소금 생산과정은 필요한 시기에 자신이 만든 소금을 내다 팔 수 있거나 수요를 맞출 수 있도록 저장하는 특별한 장치가 있어야 했다. 전형적인 가정용 소금 생산자는 피지의 시카토카(Sigatoka) 사구에서 발견되었고¹⁾, 보다 더 정교하고 복잡한 소금 생산 활동을 나타내는 용기는 스페인의 신석기 시대인 Molino Sanchón II의 지역에서 발견된다²⁾.

2. 다차원 산업의 가능성

6차산업³⁾은 1차 농림수산업, 2차 산업의 제조, 가공업, 3차 서비스 유통업의 절차를 복합하여 효율성을 높이는 산업이다. 이미 일본에서는 2000년대 초부터 지역활성화 차원에서 다양한 해산물을 활용한 6차 산업 상품을 생산해 오고 있으며, 소상공, 다품목, 지역성을 가미한 지역 토착산업과 연계하여 부가가치를 증대시키고 있다. 특히 소금과 소금을 활용한 생물산업은 섬 국가인 일본이 가지고 있는 산지 특성을 살려서 고품격으로 활성화 할 수 있는 6차 산업으로 육성되고 있다. 일본 자체적으로 생산하는 천일염(우리나라 갯벌염전 같은 형태)는 사라졌지만, 기타 다양한 방법으로 소금을 생산, 시판하고 있다. 일본은 2002년부터 소금 판매 자유화, 수입자유화에 의하여 해외 산지의 소금이 자유롭게 유통하게 되었다. 특히 자연식의 유행하면서 해외 소금에 대한 지명도가 높아지는 상황에서 소금의 안정성과 품질의 측면에서 소비자의 안

1) Burley DV, Tache K, Purser M, and Balenaivalu RJ. 2011. An archaeology of salt production in Fiji. *Antiquity* 85(327):187-200.

2) Guerra-Doce E, Delibes de Castro G, Abarquero-Moras FJ, del Val-Recio JM, and Palomino-Lázaro AL. 2011. The Beaker salt production centre of Molino Sanchón II, Zamora, Spain. *Antiquity* 85(329):805-818.

3) 6차산업의 개념: 6차 산업이란 농촌에 존재하는 모든 유·무형의 자원을 바탕으로 농업과 식품, 특산품 제조가공 및 유통판매, 문화, 체험, 관광, 서비스 등을 연계함으로써 새로운 부가가치를 창조하는 활동을 의미함.

전을 위한 행정지도가 필요하게 되어「식품표시에 관한 공정경쟁규약」을 기초한 인정 마크를 받는 소금이 판매되도록 하였다.

현재 일본에서 시판, 생산되고 있는 소금은 암염, 해수염(湖鹽), 기타 해외 특수염을 포함하여 150여 종이 된다⁴⁾. 대만에 경우에도 마찬가지이다. 이전에 일본에 의하여 전수받은 천일염전이 폐쇄된 이후, 현재는 관광체험의 공간으로 활용되고 있을 뿐 아니라, 새로운 공법으로 해염(sea salt)를 생산하여 판매하고 있다.



그림 2. 다차산업으로서의 소금의 재생(왼쪽: 베트남 건너 유네스코생물권보전지역 천일염전과 염부, 가운데: 대만의 소금 전통 천일염은 현재 존재하지 않지만, 과거 생산하였던 주요 염전에서 관광상품으로 소금모 만들고 있다, 오른쪽: 일본의 소금 소금의 소상품, 다품목을 통하여 소비자의 선택의 폭을 넓히고, 시장에서의 경쟁력을 확보해야 소금의 질도 향상된다.)

3. 섬 소금의 변화와 미래 적응

섬의 육지에서는 논밭농사, 바다에서는 바다농사(어업과 양식), 갯벌에서는 해조류 양식, 낙지채취, 그리고 염전에서는 소금경작이 있다. 이러한 4종류의 1차 산업이 한 섬에서 계절별로, 지역별로, 지형별로 이뤄가고 있는 곳은 한국의 신안군 다도해가 유일하다고 본다. 유사한 일본에서는 갯벌 염전의 활동은 전무하다. 엄밀하게 말하자면, 소금밭은 이미 6차산업의 특성을 가진 공간이라고 본다. 1차 생산(물채우기, 건조), 2차 가공(간수빼기), 3차 유통의 선순환적인 프로그램에 의하여 소금밭에서 소금은 생산된다. 따라서, 이곳에서 소금의 생태, 문화가 형성되는 것이라 볼 수 있고, 그것을 활용한 체험도 종합적으로 이뤄진다.

우리나라의 갯벌염전이 남아 있는 것은 어쩌면 매우 행운이라고 본다. 산업과 인프라, 심지어 생활의 모든 것이 선진국형으로 급속하게 바뀌었고, 과거 염전이었던 곳 (특히 인천 주안, 소래 주변 염전)은 흔적을 찾을 수 없지만, 신안군의 다도해는 아직도 원형(아주 가까운)을 갖추고 있다. 과연 소금 만들기에서 제주는 어떻게 하여야 할 것인가.

4) 青山志穂. 2010. 塩図鑑. 東京書籍

4. 제주 종달리 소금의 복원 의의

‘소금하면 종달, 종달하면 소금’이라는 말에서부터 종달리 주민을 「소금바치(소금밭+이 : 소금 밭 사람)」라 불리기도 했다. 『韓國水産誌』제3집 (1910)에 의하면 이조 중엽 1573년 제주목사 강여(姜侶)가 본리(종달리)해안 모래판을 염전 적지로 지목하고, 본리의 유지를 육지에 파견, 제염술을 전승하여 제염을 장려했다고 한다. 1900년대엔 종달리 353호 가구 중에서 제염에 종사하는 사람이 160여명에 달했고, 소금 굽는 가마가 46개나 있었다고 전해지고 있다. 제주도는 관광의 섬이고 세계자연유산으로서 다양한 문화상품을 개발할 수 있는 여지가 있다. 비록 과거의 역사에 남아 있는 종달리 소금이지만, 제염방법을 복원하여 제주 최고의 소금을 다시 생산할 수 있다면, 전라남도 갯벌천일염과는 다른 섬 소금을 생산할 수 있지 않을까 생각된다. 대규모 소금생산 보다는 소규모 고품질의 “품격있는 소금”을 생산하여 제주도 종달리의 명성을 알리는 것도 지역활성화의 한 방법이라고 본다.

5. 제주도 전통소금의 생산

종달리의 제염은 천일염이 아니고, 모래에 바닷물을 뿌려 <간>이 핀 것을 녹여 솥에다 넣고 불을 때어 만드는 방법이다⁵⁾. <표 1>은 北濟州郡舊左邑終達里에서 발간한 마을지에 기술된 제염방법이다. 다양한 제염기구를 활용하여 소금을 생산, 운반하는 과정이 자세히 기술되어 있다.

<표 1> 北濟州郡舊左邑終達里에서 발간한 『地尾의 脈- 終達里誌』에 기술된 종달리 제염과정

1. 모래를 <산태>로 운반하여 모래밭에 골고루 뿌린다.
2. <나무삽>으로 이를 널어 놓는다.
3. <나무부지덩이>로 덩어리진 모래들을 풀어낸다.
4. 바닷물을 <물지게>로 길어다가 <바가지>로 모래 위에 골고루 뿌린다.
5. 다음날 햇빛을 받으면 모래 위에 뿌린 바닷물이 하얗게 <근>이 핀다.
6. <근>이 핀 모래를 <서래>로 갈아(가로 세로 열십자로 간다) 덩어리를 풀어 바닷물을 다시 뿌려 햇볕을 쬐인다.
7. 이렇게 반복하여 3일째 되는 날 오후에 <서래>로 갈고 <군대>로 한 <산태>씩 모아

5) 北濟州郡舊左邑終達里 : 地尾의 脈- 終達里誌

놓은 다음 2인1조가 되어 <산태>로 <모살놀터: 모래를 쌓아 놓는 독>에 옮긴 다음 <느람지>로 덮어 보관한다.

8. 쌓아 놓은 모래를 사리 때 <서슬 : 모래에 묻은 곤을 녹이는 곳>에 넣어 바닷물을 붓고 모래에 묻은 <곤>을 녹여 모래와 <곤물>로 구분을 하고 <물자오리>로 <곤물>의 염도를 측정하여 <물지계>로 운반 <가망터집>의 나무통에 가득 채워 놓는다. 이때에 처음 녹인 물을 <곤물>, 두 번째 녹인 물을 <모듬물>이라 하여 따로 보관한다.

9. 나무통에 놓은 <곤물>과 <모듬물>이 잘 가라앉은 다음 <모듬물>을 가마솥에 넣어 불을 때고 끓인다. 이 때에 수증기가 증발하여 소금이 가마솥에 생기기 시작하면 <곤물>을 3~4회 정도 부어 계속 끓이는데, 가마솥에 소금이 가득하면 이를 중단한다. 이렇게 끓인 소금은 <중덩이>위에 <구덕>을 놓고 소금을 삽으로 떠서 넣는다. 이는 소금에 물을 빼기 위한 것이며 이 <중덩이>에 떨어진 물을 <춘물>이라 하는데, 이 물은 두부공장에 팔았다. 이 과정은 대략 10~12시간 걸리며, 이용되는 땀감(지들거)은 주로 지미봉, <개남밭> 등지의 <설피: 잡목>를 채취하여 묶음을 만들고 등짐이나 소에 실어 나르는데, 소금을 한 번 굽는 데는 약 30짜 정도 소비되었다.

10. 이와 같이 만들어진 소금은 육지부에게까지 판매했고, 주로 제주도 일원의 마을이나 오일장에서 메밀, <산딴>, 피 등의 곡식이나 나막신, <솔박>, <구덕> 등의 생활용품과 교환하였다고 한다. 또한 현금으로 받은 경우, 식량구입이나 학자금, 생활비에 사용되었다. 소금 운반에는 소나 말, 뚝단배 등을 이용하였다.

11. 생산과 판매는, 주로 3~4월에 생산하고 5~6월에 판매, 7~8월에 생산하고, 9~10월에 판매, 11~12월에 생산하고, 1~2월에 판매하는 1년 3주기의 생산판매를 하였으며 판매는 보통 10~15일 일정이었다. 그리고, 선박 또는 육상으로 판매를 나갈 적에는 7~8필의 말들이 <맥: 착부지>에 넣어 10 <착부지> 정도 갖고 출발하였다.

참고로, <표 2>는 제주 소금에 대하여 이전 모 방송매체에서 제주시 애월읍 구엄리의 송영민씨가 전하는 구엄리 천연소금을 만드는 과정을 정리하였다. 두 가지 방법이 유사하면서도 사용하는 용어에서 차이가 난다.

<표 2> 송영민씨(제주시 애월읍 구엄리)씨가 전하는 구엄리 천연소금을 만드는 과정.
(출처: http://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0001145942)

<한국수산지>에 이 마을에 887평의 소금밭이 있고, 1년에 2만8800근의 소금이 나온다고 했다. 염전은 한 가구당 20~30평 내외로 소유하였고 큰 딸에게만 상속해 주는 풍속도 생겨났다.

- ① '소금빌레'는 거북등처럼 생겼다. 등 모양 따라 찰흙으로 독을 쌓는다. 독의 폭과 높이는 약 15센티미터 안팎이다. 그 독을 '두렁'이라 하고, 이 일을 두고 '두렁막음'이라 한다.
- ② '곤물'을 만드는 통을 '물아찌는돌'(또는 호갱이) 이라 하고, 바로 그 자리에서 완전한 소금을 만드는 곳을 '소금돌'이라 한다. 보통 여섯 개의 '호갱이'중 '곤물'을 만드는 '호갱이'통이 넷이면 소금을 만드는 '소금돌' 통은 둘이다. '호갱이'에서 '곤물'을 만드는 일(소금기를 농축시키는 일)을 두고 '조춘다'라고 한다.
- ③ 허벅(된장통, 다른 용기도 이용)으로 지어올린(등짐으로 옮김) 바닷물을 '호갱이' 안에 부어 넣고 햇볕에 졸인다. 소금기의 질기에 따라 '호갱이'를 바꿔나간다. '곤물'의 농도는 달걀로 확인했는데 질기가 얇으면 가라앉고 '곤물'에서는 뜬다.
- ④ '소금돌'에서 바로 소금을 만들기도 한다. 이를 '돌소금'이라 한다.
- ⑤ 햇볕이 부족하다든지 장마철에는 '곤물'은 일정한 장소에 보관해야 했다. '곤물'을 보관하는 고정된 시설물을 '혹'(물혹 또는 촌물혹)이라 한다. '소금빌레' 가까운 곳에 찰흙으로 빚어 만들어 놓은 고정된 항아리다. '혹'의 규모는 사람이 안에 서면 목이 찰 높이에 양팔을 벌려도 충분한 정도의 폭으로 둥그렇게 만든다. 그 위에 빗물이 들어가지 못하게 '노람지'(이엉)를 덮는다.
- ⑥ 소금 만들기는 두 가지 방법이 있다. 방법에 따라 완성된 소금의 이름도 다르다. '호갱이'에서 햇볕으로만 만든 소금을 '돌소금'이라 하고 '돌소금' 생산은 보통 4월에 시작하는데 생산기간은 2개월 정도 소요되어 6월이면 출하가 가능했다. '돌소금'은 넓적하게 굵을 뿐만 아니라 품질도 뛰어나 '돌소금' 1되와 보리 1되를 물물교환했다. '혹'에 담아 두었던 '곤물'을 솥에서 달여 만든 소금을 '삶은소금'이라 한다. '삶은소금'은 주로 겨울철이나 장마철에 만들어졌는데 '혹'에 담가뒀던 '곤물'을 달여 만든 소금이다.

현재 제주에서 소금을 만드는 과정을 자세히 설명한 내용은 애월읍 구엄리와 구좌읍 종달리 뿐이다. 이 두 지역의 제염 방식을 비교하여 소금제염에 필요한 정보를 정리할 필요가 있다. 또한 전통방식을 복원하여 사용한다고 하더라도 과거의 마을환경과 현재가 많이 달라졌기 때문에 단순히 과거 방법을 재생하여 활용할 경우 발생할 문제점도 간과해서는 안될 것이다.

6. 일본의 제염방식

근대에 우리나라에 도입된 제염방법과 염전에 필요한 정보를 위하여 일본 전통제염 방식을 소개한다. 성립에 제품으로서 소금의 원료, 해수와 간수⁶⁾의 농축법, 염결정을 추출하는 정석법(晶析法) 등 여러 가지 방법에 의하여 소금 제조법이 구분된다(표 3).

<표 3> 다양한 소금 제조법⁷⁾

原料	处理	간수精製	濃縮法	晶析法	製塩法名称
海水	-	-	天日濃縮	塩田自然晶析	天日塩田製塩法
海水	-	-	天日濃縮	平釜	入浜式塩田製塩法
海水	-	-	天日濃縮	平釜	揚浜式塩田製塩法
海水	-	-	天日濃縮	真空蒸発	流下式塩田製塩法
海水	-	-	이온交換膜透析	真空蒸発	이온交換膜製塩法
海水	-	-	逆浸透膜	平釜	特殊製塩法
海水	-	-	逆浸透膜	瞬間蒸発	特殊製塩法
海水	-	-	真空蒸発	真空蒸発	海水直煮製塩法
天日塩	溶解	Ca, Mg除去	-	真空蒸発	溶解再製製塩法
天日塩	粉碎·洗淨·篩別	-	-	-	加工製塩法
岩塩	溶解	Ca, Mg除去	-	真空·加圧蒸発	溶解再製製塩法
岩塩	粉碎·篩別	-	-	-	加工製塩法
塩	圧縮成型	-	-	-	加工製塩法
岩塩	-	-	-	-	乾式採掘法
岩塩	-	-	-	-	溶解採掘法

7. 종달리 소금생산을 위한 제염방식의 선택

소금의 중요성 때문에 국가가 관리하는 곳이 많다. 일본에서도 전매방식을 도입해서 소금

6) bittern, Bitterlauge: 해수로부터 식염을 제조하는 데 있어 식염을 정출(晶出)시킨 후의 액을 말한다. 즉 제염의 부산물로서 얻어지는 것. 함수(바닷물) 1kl당 간수 0.08kl가 생산된다. 또한 조제 식염을 저장할 때 조해 작용에 의해 간수가 생기는 경우가 있다.

7) 출처: http://www.geocities.jp/t_hashimotodawara/salt2/salt2.html

생산을 관리해왔지만, 근대화에 접어들면서 여러 차례에 걸쳐서 제염업에 대한 준비를 해 나가고 있다. 제염업의 준비에 따라서 과거에 전통적으로 활용되어 온 소금 생산 방식도 변하고 있다. 유럽이나 북미와 다르게 암염 생산이 없는 일본의 경우, 바닷물을 이용하여 제염해야 하는 방식을 사용할 수밖에 없기 때문에 지리적 환경이 유사한 대만, 중국(칭다오), 인도네시아 등지의 해안가에서 집중적으로 소금을 수입하였다. 1972년 염전의 완전한 폐지와 함께 화공학적인 제염방식인 이온교환막식제염법이 일반화될 수 있었던 것은 해외 소금을 자유롭게 수입할 수 있게 된 일본내 제염업자들의 정부에 대한 대응이었다고 한다. 일본의 고도경제성장기였던 1970년대의 소금의 소비는 급성장하였고, 외식산업, 식품가공산업이 발달하면서 국내용 소금 생산으로는 불가능했던 것이었다. 현재는 멕시코와 호주에서 염전을 개발하여 천일염을 수입하여 가공한다. 대부분이 공업용으로 수입되는데, 이것을 이온교환막제염법을 이용하여 식품용으로 가공화시킨다. 일종의 화학소금인 것이다.

70~80년대 고도경제에 수반되는 다양한 환경문제가 대두되면서 1990년대부터 전통 요식업과 시민들 사회에서는 화학소금이 인체에 미치는 영향에 대하여 의문을 제기하고 있다. 시민들은 자체적으로 실험도 수행하면서 다양한 무기물이 함유된 천일염과 99.9%순도의 화학소금에 대한 비교를 수행해 왔다. 특히 화학소금이 일본 전통음식의 맛을 변화시킨다는 요식업계의 주장에 따라서 최근 소금에 대한 다양한 논의와 함께 옛날 방식으로 간수를 끓여서 제염하는 소금을 생산하게 되었다. 일본 시코쿠(四國)의 하카다지마(伯方島)의 하카다시오(伯方の塩)와 오키나와의 일부 소금회사에서는 자연에 가까운 소금을 생산하려고 노력하고 있다. 일본에서는 전매법으로 자국내 해수를 사용할 수 없기 때문에 수입 천일염에 간수를 섞고, 담수로 녹여서 평부에 굽는 제염법을 채택하고 있다.

일본 최대 염전지역이었던 세토내해의 다도해 지역이 70년대 임해지역 개발이 시작되면서 갯벌염전이 매립되었고, 이후 갯벌 소금 생산이 폐지되면서 전통적인 방법의 천일염은 사라지게 되었다. 그러나 최근 일본에서는 전통생태지식의 하나로써 과거 방식의 소금생산을 복원하여 생산하려고 노력하고 있다. 그 중 하나가 일본의 이시카와현 能登半島(노토반도)의 스즈시(珠洲市)에서 생산하는 전통소금이다. 일본정부는 1958년 소금수요와 노동력에 대한 비효율을 내세워 일본내 전통방식의 소금생산을 전면 금지시켰지만, 이곳 스즈지역에서는 지속적으로 전승되어 왔다. 최근 관광산업이 발전하면서 전통산업이 새로운 기회를 맞이하고 있다. 스즈시의 전통제염 방법은 양병식제염법(揚げ浜式製塩法)으로서 해변의 모래를 이용하여 농축된 염수를 평부(平釜)에 넣어 끓여서 만드는 고전적인 방법이다(표 3 참조). 특히 이곳은 제염작업을 하면서 노동자들이 부른 노래(砂取節)가 전승되어 있어서 전통문화로 인정받고 있다. 이러한 고전적인 전통제염방식과 전통문화가 인정되어 2011년 이시카와현에 있는 4市4町(七尾市、輪島市、珠洲市、羽咋市、志賀町、中能都町、穴水町、能都町)의「能登の里山里海」가 일본 최초로 세계農業遺産(GIAHS)에 지정되었다. 이후 전통적인 방식의 소금 생산을 지속적으로 하고 있다⁸⁾.

8) 소금 100g당 열량: 0kcal, 단백질·지방·탄수화물: 0g, 나트륨: 37g, 칼륨 84mg, 칼슘 170mg, 마그네슘 210mg (2012년 5월 기준)

몇 가지 해외사례, 특히 일본 노토반도의 사례를 보면서 제주 종달리 제염방식과 유사한 점이 많다고 본다. 모래를 이용하는 점, 농축된 염수를 끓이는 것 등은 매우 유사하다. 이러한 유사점을 잘 비교하여 종달리만의 제염방법을 재생한다면, 제주도에 새로운 전통상품으로서 각광 받을 수 있고, 그것을 통하여 종달리의 지역활성화에도 도움이 될 것이다.

8. 마치며 : 생태문화가 함께 하는 소금

이전 세토내해 소금에 대한 조사를 수행하였다. 세토내해에는 염전이 사라진지 오래되었기 때문에 섬의 고령자들도 기억은 할 수 없었지만, 자신들의 섬에서 소금이 생산되고 있다는 사실에는 매우 자부심을 가지고 있었다. 자신들의 섬 소금, 이웃 섬의 소금, 그리고 수입산이 함께 진열대에 놓여 있는 모습은 다양한 품목의 소금을 맛볼 수 있는 기회를 줄 수 있다는 점에서 바람직하게 보인다. 건강한 소금, 맛있는 소금, 유기농 소금이 미래 우리가 추구해야 할 “품격있는 소금”의 개념이라고 본다. 소금제품의 소규모, 다품목을 생각할 필요가 있다. 공업용과 식품용을 생산과정에서부터 확실하게 구분하여 생산하고, 가공단계에서는 다품목, 다용도로 분화시켜 소비자들이 선택할 수 있는 폭을 넓힐 필요가 있다. 사실 국내 염전은 일부 대형 염전을 제외하고는 거의 소규모 염전을 가지고 있다. 소규모 염전을 보호하면서도 품질을 향상시킬 수 있는 방법도 고민할 필요가 있다.

이시카와현 能登半島(노토반도)의 스즈시(珠洲市)에서 생산하는 전통소금



香しお

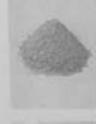
	<p>焼きしお どんなお料理にも合います。 奥能登伝統の揚げ浜塩を焼き、さらさらにして使いやすくしました。</p>
	<p>燻製しお ステーキや焼魚に合います。 奥能登伝統の揚げ浜塩を椀チップで燻製しました。</p>
	<p>醤油しお お刺身や天ぷらに合います。 能登産大豆を杉樽で仕込み熟成させた数馬酒造の醤油【海の醤油】を使った揚げ浜塩です。</p>
	<p>梅紫蘇しお サラダやおにぎり・お茶漬けにも合います。 添加物を一切使用せず昔ながらの技法で漬け込んだ風味豊かな梅紫蘇エキスをを使った揚げ浜塩です。</p>
	<p>ミラクルソルト まさに万能調味料です。 肉、魚、野菜などの様々な食材に合うハーブ(タイム・ローズマリー・オレガノ・バジル)と香辛料をベストブレンドしました。</p>

그림 3. 이시카와현 能登半島(노토반도) 스즈시(珠洲市)의 양병식제염법(揚げ浜式製塩法)과 생산품

건강한 소금, 맛있는 소금, 유기농 소금 등 일본인의 소금에 대한 다양한 패턴이 증폭되는 것에 비하여 일본 정부는 소금에 대하여 고정적인 입장을 표시하고 있다. 즉 유기농 소금(여기에서는 일부 천일염방식으로 제염된 소금)에 대하여 자연해염(natural sea salt)이라는 명칭을 금지하고 있다. 이미 영국을 비롯하여 유럽, 북미 선진국에서 사용하고 있는 해염(sea salt)이라는 개념을 공식적으로 사용을 못하게 하고 있다는 것이다⁹⁾. 슬로푸드의 하나로서 소금의 위치를 고려해야 하는 상황에서 일본정부의 소금에 대한 개념은 아직도 화학제염에 대한 기준에 머물러 있다는 것이다. 이런 것을 생각할 때, 우리나라 다도해의 천일염의 제염방식, 성분의 중요성은 매우 높게 평가될 수 있다고 판단된다. 특히 제주도 전통의 제염방식은 다도해가 갖지 못하는 특징을 가지고 있다.

우리나라의 소금 생산을 지구적 규모로 생각한다면, 쿠로시오(黑潮)해류의 문화권에서 전과 되어 발전된 방법 중 하나로 인식해야 할 것이다. 대륙으로는 중국, 동남아시아를 비롯하여 바다로는 필리핀, 일본, 류큐의 문화권이 얽혀있는 쿠로시오해류 문화권의 접점에서 한반도의 소금 제염 방법이 전승되었음을 이해하는 것이 필요하며, 도서해양문화의 중요한 루트로서 “소금길”과 소금길 속의 (지역에서 생산되는) 생물문화를 함께 탐구할 필요가 있다¹⁰⁾. 앞서 논의에서 설명하였지만, 중국대륙을 통하여 동서간의 소금과 차 문화는 이미 고대로부터 진행되었고, 이러한 소금 교류가 이뤄지는 과정에서 자연스럽게 류큐, 베트남, 인도네시아 발리, 해남도 등에 제염방법이 확산되었다고 본다. 류큐는 중국과 일본, 한반도를 잇는 국제무역의 거점이었고, 쿠로시오해류와 계절풍에 의하여 고대로부터 중국, 동아시아인들의 교류 접점이었다. 13세기 이후부터 일본에서 대마도는 제염기술이 발전하였음을 나타내는 사료에 근거한다면¹¹⁾, 당시 중국, 조선과의 교류를 고려할 때, 제염방식은 중요한 산업기술이자 첨단과학기술이었을 것으로 생각된다.

9) 2008년 4월에 시행된 「食用鹽公正競爭規約」의 자율규칙에 의거, 「自然海鹽」이라는 표시의 사용은 금지됨

10) 『塩の道』宮本常一著. 講談社学術文庫

11) 『海東諸國紀』(1471)에 의하면 대마도는 “사면이 모두 돌로 뒤덮인 산으로, 땅은 메마르고 民은 가난하다. 소금·어업·장사로 연명한다”고 기재되어 있다(아키미치 토모야 著, 홍선기 譯, 『海人の世界』 중에서). 실제 대마도 중세문서에서는 塩屋, 塩釜 등 제염 관련 어구가 많이 나타나는 것으로 봐서 제염이 상당히 이뤄졌다고 볼 수 있다.

■ abstract

A Research on the Commercialization of Salt in Jongdal-ri Village

Sun-Kee Hong

Institute of Island Culture
Mokpo National University

The so-called senary industry (or the sixth-level industry) refers to the industrial consolidation for increased efficiency that takes place between selected areas from the primary sector (including agriculture, forestry, and fisheries), the secondary sector (including the manufacture of goods and processing of raw materials) and the tertiary sector (including the provision of services and distribution of goods). Japan has already utilized its various seafood to produce a range of senary products since the early 2000s as a measure of regional revitalization. It works to create added value by focusing on the production of small commodities and multiple items and by adding local specialty associated with regional indigenous industries to the products.

In particular, Japan has nurtured its senary sector with a focus on raw materials such as salt and salt-based items as a way of highlighting the local specialty of the production sites and promoting the products as premium. Although the method of producing sun-dried salt (as it is dried in the mud flats in Korea) disappeared, Japan still produces and sells salt in other various ways. Since 2002, salt has been traded and imported without any restrictions, leading to free distribution of salt from overseas production sites. The growing popularity of natural food and the increased recognition of imported salt required administrative guidance on the safety and quality of the products for the protection of consumers. In this sense, Japan legislated the 'Fair Competition Act on Display of Edible Salt' and mandated the sales of salt with the related accreditation labeled. Salt products currently manufactured and sold in Japan are grouped and categorized based on type, such as rock-salt, sea salt, special salt from overseas, and more, featuring some 150 different items.

Vol. 3 of the Chronicle of Korean Fisheries (1910) documented the record from 1573 (mid-Joseon era) where then-Jeju Governor Kang Yeo designated the mud flat of the village of Jongdal-ri as a suitable salt field. He then sent a community leader to the Korean mainland who later returned with knowledge on how to produce salt and shared it with the villagers. Later historic records show that 353 households in the 1900s included nearly 160 residents involved in salt production, with 46 kilns used to boil brine. Instead of sun-drying the salt, the villagers poured seawater onto the sand to melt the bittern and boiled the brackish water in the traditional caldron.

Jeju is a tourist destination and has the potential to develop a range of cultural products using its

UNESCO Natural Heritage title. Although there is no longer salt production in Jongdal-ri, this could change. If Jeju succeeds in restoring production techniques and reviving the artisan high-quality salt industry, it can presumably produce an island-specific salt that is different from the mudflat-based ones of Jeollanamdo (a province in the southwest of Korea). It may be a good strategy for regional revitalization to bring recognition to Jongdal-ri of Jeju by producing artisan, high-quality salt in small yield rather than in abundance.