

장성군 음식유산과 미식 공유재 창출 연구용역 최종보고서

2024. 8. 26.



[제 출 문]

장성군수 貴下

본 보고서를

「장성군 음식유산과 미식 공유재 창출 연구용역」의
최종 성과물로 제출합니다.

2024. 8. 26.



한국학중앙연구원
THE ACADEMY OF KOREAN STUDIES

차 례

| 장성군 음식유산과 미식 공유재 창출 연구용역 최종보고서

◆ 요 약	1
-------------	---

I. 과업의 개요	3
-----------------	---

1. 과업 개요	3
2. 과업 배경 및 목적	3
3. 과업 내용	3
1) 과업 범위	3
2) 과업 실행과정	4
4. 연구진 구성	5

II. 지역 공동체 차원에서의 음식 공유자원과 미식 공유재	7
--	---

1. 공유재의 정의와 유형	7
2. 음식 공유재와 한국의 푸드플랜	8
3. 미식 공유재의 이론적 배경	9
4. 미식 공유재 발굴 및 활용 시스템의 구축을 위한 구조(요소)	11
1) 무형의 미식 공유재	12
2) 유형의 미식 공유재	12
3) 미식 관광 자원	12
4) 미식 가공 클러스터	12
5) 미식 인재 양성	12

Ⅲ. 장성 미식 공유재 목록과 활용 제안 13

1. 장성 미식 스토리텔링의 가능성	14
1) 읍면별 특성	14
2) 음식점별	18
3) 식품회사	19
2. 지역성과 역사성에 부리를 둔 음식 유산 발굴	23
1) 마을지의 활용과 필요성(근현대 음식 기록)	23
2) 구술을 통해 남기는 요리법과 음식 기억	27
3) ‘미식 공간’ 기록	31
3. 지역민의 자발적 참여 연대와 미식 공유재의 가능성	32
1) 음식시민연대	32
2) 로컬푸드 센터 및 농업유통과 식품가공실 활용 사례	34
3) 미식 공유공간 사례	36

Ⅳ. 장성미식문화재단 설립 제안 39

1. 미식문화재단 설립 취지	39
2. 사업 개요 및 추진 계획	40
1) 추진 사업 예비(안)	40
2) 부문별 사업 제안 및 사례	41
(1) 음식인문학 연구와 국제교류	41
(2) 미식 레시피 발굴과 상품화 방안 제시	47
(3) 미식관광 프로그램 운영	48
(4) 시민연대 지원	48

V. 결 론	51
--------------	----

◆ 부 록: 『장성군 마을사』에 수록된 미식자원 목록	53
-------------------------------------	----

◆ 참고자료	77
--------------	----

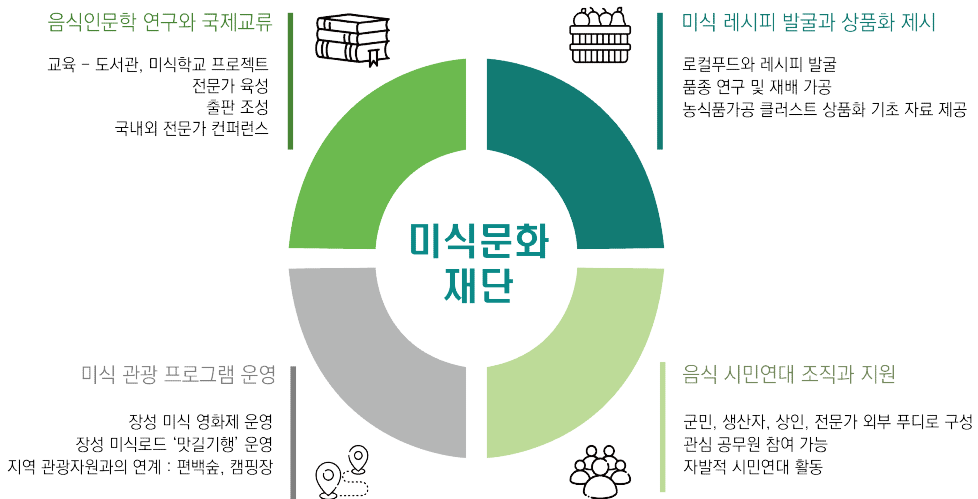
요 약

- ‘미식’은 오랫동안 전승되어 온 음식 관련 지식임.
- ‘미식’의 양상은 ① 식재료 확보 ② 조리 ③ 음식 관련 각종 의례 ④ 꾸밈새와 담음새 등의 가치에 있음.
- ‘미식’은 지역적 특색과 국가적 특색을 고려하여 조리 기술과 미학적 취향을 발전시켜 온 개인의 창조성을 가치 기준으로 삼음.

- ‘미식 공유재’란 미식 문화의 총체를 무형의 문화지식 활용과 유형의 자원 분배가 가능한 공유재로 전환하는 것을 의미.
- ‘미식 공유재’는 한 지역사회에서 전승되어 온 전통지식의 현대적 재해석과 개인의 창조적, 미학적 활용을 지방자치단체와 지역 공동체(시민단체)가 협력하여 실천할 때 문화적 의미가 창출됨.
- 전통음식·향토음식의 가치에만 집중할 경우, 현재의 단절된 전승 상황을 개선하기 어려움.
- 단절된 전승 상황을 개선하기 위해서는 구술과 문헌 기록을 토대로 한 복합적인 연구가 선행되어야 함.
- 대중의 미식 취향에 따라 생산자의 영업 전략이 변화되므로 생산자는 소비자의 미식의 취향을 파악하여 생산·판매 전략에 반영해야 함.
- 따라서, ‘미식 공유재’의 확산을 위해서는 전문적인 기관이 주도하여 미식 자료 발굴과 시민의 공유, 그리고 상품화를 추진해야 함.

- 현재 장성군의 미식 관련 사업 추진에서 가장 중요한 핵심은 ‘미식 공유재’와 관련된 기초조사 작업과 기획, 그리고 체계적인 사업 추진임.
- 장성군은 전문가 집단과 협의하여 ‘미식 공유재’의 창출과 향후 개발 방향을 수립하고, 종합적인 계획과 로드맵의 설정이 우선되어야 함.
- 본 연구팀의 장성 미식 공유재 조사 결과 : 다른 국내 중요 미식 도시와 비교해 자원이 희소한 편임.
- 미식 공유재를 새로운 관점에서 재발굴할 필요가 있음.
- 특히 군민의 참여가 소외되지 않도록 이를 지원하는 방안이 도출되어야 함.

- 이를 위해서 본 연구팀은 <장성미식문화재단> 설립을 제안함.
 - <장성미식문화재단>의 활동 방향은 <연구+교육+프로그램 운영>에 두어야 함.
 - ① **음식인문학 연구와 국제교류**: 도서관·미식학교·자료발굴·국제교류·출판조성 등.
 - ② **미식 레시피 발굴·상품화 방안 제시**: 로컬푸드와 레시피 발굴을 통한 농식품가공센터 상품화 기초 자료 제공.
 - ③ **미식 관광 프로그램 운영**: 음식영화제, 미식로드 '맛길 기행' 등.
 - ④ **음식시민연대 조직 지원**: 군민, 생산자, 상인, 전문가, 외부 푸디(foodie), 관심 공무원 등으로 구성된 음식시민연대 조직화와 운영 지원.
- ※ 음식·미식 관련 전문 활동을 주관하는 국내 최초의 지방자치단체 출연 재단



〈그림. 미식문화재단의 사업 구상(안)〉

I. 과업의 개요

1. 과업 개요

- 과업명 : 장성 음식유산과 미식공유재 창출 연구용역
- 과업기간 : 2024.2.29. ~ 2024.8.26. (180일)
- 과업예산 : 금 18,000,000원

2. 과업 배경 및 목적

- 장성군의 지역성과 역사성에 뿌리를 둔 유·무형 유산인 음식유산 및 미식 공유재 발굴을 위한 기초조사 추진.
- 지방자치단체, 민간단체, 군민 등이 공유하여 경제적·문화적 가치를 창출할 수 있는 미식 공유재를 발굴하고자 함.

3. 과업 내용

1) 과업 범위

【 장성군 유·무형 음식 공유재 기초조사 및 발굴 】

- 지역민들이 공유하는 음식 유·무형 공유재 조사 및 발굴 (Ⅲ장)
- 장성의 지역성과 역사성에 뿌리를 둔 음식 유산 발굴 (Ⅲ장)

【 장성의 미식 공유재 발굴 및 제안 】

- 지방자치단체, 민간단체, 군민 등이 공유하여 경제적·문화적 가치를 창출할 수 있는 미식 관련 공유재 발굴 (Ⅲ장, VI장)
- 장성군을 남도 미식의 발전소로 구축하기 위한 미식 공유재 활용 방안 제안 (VI장)

2) 과업 실행공정

[과업 실행공정표]

	용역 기간(월)						
	2	3	4	5	6	7	8
기본계획 수립							
실내(문헌) 조사							
현장조사							
자료 분석 및 정리							
자문회의							
보고서 작성							
결과물 납품							

【 현장조사 】

○ 1차

- 일시: 2024년 3월 14-15일

- 조사내용: 장성 미식 공유재 예비조사(황룡장, 백양사, 사찰음식, 사거리장, 음식점, 식품공장, 로컬푸드 센터 등)

○ 2차

-일시: 2024년 4월 17-19일

-조사내용: 면별/종목별 미식 공유재 조사(황룡장, 사창장, 음식점, 식품공장, 카페, 식품소매업, 로컬푸드 센터 등)

○ 3차

-일시: 2024년 7월 1-2일

-조사내용: 미식 공유재 추가 조사(황룡장, 사거리장, 백양사, 사찰음식, 식품공장, 음식점, 카페, 로컬푸드 센터, 홍길동 테마파크 등)

【자문회의】

-일시: 8월 2일

-회의내용: 장성군 주도 미식 관련 사업에 대한 제안(K푸드, 지역 요리법 발굴, 식품 회사 클러스트 등)

4. 연구진 구성

직책	소속		이름
책임연구원	한국학중앙연구원	교수	주영하
공동연구원	한국학중앙연구원	연구교수	라연재
연구보조원	한국학중앙연구원	대학원생	강세미
연구보조원	한국학중앙연구원	대학원생	박성우

II. 지역 공동체 차원에서의 음식 공유자원과 미식 공유재

1. 공유재의 정의와 유형

- 유한한 유형의 자원을 분배할 때 발생하는 이해득실을 해결하는 차원에서 공유재 (commons) 개념이 도시공동체와 지역 공동체를 위한 대안으로 부상하고 있음.
*커먼즈(commons)는 사례에 따라 공유재, 공공재, 공유자원 등으로 분류되며 현재 학술적인 용어로는 커먼즈로 통칭하는 경향성이 강함, 그러나 본 보고서에서는 경합성이 있는 자원으로 간주하여 공유재로 용어를 통일함.
- 엘리너 오스트롬(Elinor Ostrom, Elinor Claire Awan, 1933~2012, 2009년 노벨경제학상 수상)¹⁾은 특유한 규칙으로 운영되는 목초지와 어촌의 공동어장과 같은 예시를 통해, 공유자원을 둘러싸고 있는 정책의 성격과 유형을 짚음. 전지구적 차원에서의 공유재와 공유자원이라는 개념과 더불어, 오스트롬은 주로 마을 단위의 단체가 공동으로 소유하거나 운영하는 재화와 장소가 역사적으로 맥락화하는 여러 사례를 통해서 공유재의 필요성을 역설함.
- 오스트롬은 재화를 소비하려는 개인의 자유로운 접근을 막는 배제성과 한 개인이 다른 행위자의 접근을 막는 경합성(편익감소성)으로 자원의 성격에 따라 유형을 분류. 즉, 어장, 나무와 같은 공유재는 배제성이 없으나 경합성을 가지고 있고, 국가의 의무인 국방, 치안, 전력 등은 배제성과 경합성이 모두 없으므로 공유재로 기능한다고 보았음.
- 문화와 관련된 지식은 자원으로서 좀 더 복합적인 성격을 가짐. 지식은 본질적으로 공공재. 종이 인쇄만이 아닌 온라인으로 오픈 액세스(open access)가 가능할 경우 공공재로 기능. 기술에 해당할 때 일부의 사례는 특허권, 혹은 지적 재산권의 형태로 보호되어야 하며(교토 의정서와 전통지식), 그 결과물을 공동체 일원이 접근할 수 있어야 함. (아카이브, 학술장 등의 영역)²⁾

1) 엘리너 오스트롬(저), 윤홍근·안도경(역), 『공유의 비극을 넘어서』, 알에이치코리아, 2010.

2) 엘리너 오스트롬·샬럿 헤스(저), 김민주·송도경(역), 『지식의 공유』, 타임북스, 2010.

- 공유재를 둘러싼 문제해결 방식은 주로 ① 자치단체(장)의 의지, ② 시민(개인 또는 단체)의 요구를 통해 구체화 됨. 그 구분에 따라 정책적 거버넌스가 갖춰지거나, 대안적 시민운동의 형태로 드러남.

2. 음식 공유재와 한국의 푸드플랜

- 음식 공유재, 즉 푸드 커먼즈(food commons)는 전지구적 식량 안보(food security) 차원에서의 지속가능한 먹거리 창출을 위해 고안된 개념. 국내 학계에서도 주로 식재료를 대상으로 한 먹거리와 로컬푸드 차원에서 공유재의 이론이 주목 받아 왔으며, 각 지역의 로컬푸드센터와 푸드플랜으로 구체화됨.
- 한국의 음식 공유재는 원주, 완주, 나주 등 로컬푸드 센터와 지역 거버넌스의 결합 형태로 구현됨. 김자경³⁾은 시민 기반이 약한 완주를 행정주도형, 시민단체 기반이 존재했던 원주를 시민주도형으로 분류하였고, 제주에서는 제반 상황에 맞는 로컬푸드 사업을 추진할 필요가 있다고 제창함.
- 이해진⁴⁾은 청주시의 기존 먹거리정책을 비판하며 앞으로의 방향성으로 ① 먹거리가 무엇인가에 대한 전 시민의 관점 전환, ② 먹거리정책의 주체역량 강화, ③ 먹거리 시민 거버넌스와 공공조달의 강화를 통해 직접적인 실천을 강조함.
- 푸드플랜(food plan)의 정의는 친환경 농업, 로컬푸드, 학교 급식 등 먹거리와 농업 관련 운동의 대안으로 등장해 지역의 먹거리를 연계하기 위한 목적으로 중앙정부와 지방 자치제 단위에서 채택한 거버넌스 차원의 방안.⁵⁾
- 지역 푸드플랜은 지역 먹거리의 연계를 실현해, 지역 내 생산과 소비의 연계를 잇는 관의 역할을 강조함. 즉, 지역 내 물류, 가공, 유통, 홍보 등의 결합을 의미.

3) 김자경, 「로컬푸드 지원조례와 공동자원(common)의 운영원리 - 지원조례를 둘러싼 쟁점과 함의」, 『耽羅文化』 43호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2013.

4) 이해진, 「먹거리 커먼즈와 청주시 지역먹거리 정책의 방향」, 『환경사회학연구 ECO』 제23권 1호, 한국환경사회학회, 2019.

5) 윤병선, 『푸드 플랜, 농업과 먹거리 문제의 대안 모색』, 울력, 2020.

3. 미식 공유재의 이론적 배경

- 그러나, 기존의 음식 관련 공유재는 식재료 관리와 판매 차원에서의 공유자원을 초점으로 연구되어 온 경향이 강함.
- 지역민의 자발적인 실천행위를 이끌어내야 하며, “모든 공동체원에게 접근 가능한 모든 음식자원을 사용할 수 있게 한다”라는 취지는 타당함. 그러나, 인간은 본질적으로 맛을 추구하며 음식문화를 발전시켜온 존재임.
- 먹거리 관련 정책은 모든 지자체의 일원이 생존에 필요한 최소한의 먹거리를 보장할 수 있게끔 하여 시민의 자유로운 참여가 가능하도록 하는 법제적 장치이며, 상위적인 개념에서 로컬푸드 센터나 푸드 플랜은 미식의 일부에 해당. 그러나, 음식자원의 개발과 활용 측면에만 머물러 근본적인 미식 문화 추구의 가치를 배제하게 됨.
- 미식의 관점에서 인간은 음식문화를 기술적인 측면에서 발전시켜왔고, 유네스코를 비롯한 각 국가와 지역에서 오래된 음식문화를 문화유산으로 지정하고 있음.
- 이와 같은 측면에서 크리스찬 바레르(Christian Barrère)는 자원 분배를 위한 실용적 목적 이상의 문화·지식 공유재에 해당하는 미식(gastronomy)이라는 차원을 고려할 필요가 있다고 주장함.⁶⁾
- 가스트로미, 미식과 미식학의 의미는 맛있는 음식을 조리하는 의미 이상으로, ① 음식과 문화의 관계, ② 맛있는 음식을 준비하고 접대하는 기술, ③ 특정 지역의 조리 방식 전승 등에 관한 이해와 그에 관한 연구의 각종 분야를 총괄함.
- 특히, 프랑스에서 미식이란 오랜 세월 전승되며 형성되어 온, 그리고 현대적으로 재편되어 온 문화의 산물임. (푸아그라, 치즈, 와인, 프렌치 다이닝 등)
- 유네스코 무형문화유산의 한 종목으로 음식이 2010년부터 채택되면서, 프랑스의 미식 문화(Gastronomic meal of the French)가 최초로 등재. 같은 해 등재된 멕시코 음식(Traditional Mexican cuisine)이 조상 전통을 강조함.
- 그러나 프랑스를 주축으로 하여 서구 중심으로 재편되어 온 미식 문화가 전세계적 주류로 군림해왔으며, 서구 중심의 미식 문화를 토대로 한 각 지역화 및 현지화(localization), 그리고 나라별, 지역별 특성과 고유한 식재료를 바탕으로 미식문화가 발전하고 있음.

6) Christian Barrère, “Western Gastronomy, inherited commons and market logic”, *Routledge Handbook of Food as a Commons*, Routledge, 2019.

- 뉴욕, 서울, 런던, 홍콩, 도쿄 등 주요 미식 대도시에서도 정통 프렌치, 이탈리아, 퓨전 한식, 퓨전 중식, 퓨전 일식 등의 주류 미식 트렌드에 맞는 음식점이 가치를 인정받고 있음. 전통음식은 국가적, 혹은 지역적 상징성으로서 기능함.
- 서구, 주로 프랑스와 영국을 중심으로 레스토랑이라는 공간을 통해 발달해 온 미식 문화는 엘리트주의에 기반을 두고 미식 기술의 함양을 목표로 함. 레스토랑이라는 공간에서는 단지 셰프만이 아니라 호스피탈리티 서비스(hospitality service, 접대업)를 교육받은 매니저, 서버, 소믈리에 등도 중요한 요소로 자리 잡음.
- 또한, 미식 비평가가 평점을 매기는 미식 미디어의 영향력이 커지면서, 중산층 소비자의 선택 여부도 늘어나 미식 산업의 총체적인 모습이 갖춰짐. 즉 이와 같은 미식에는 소비자, 생산자, 유통자, 미디어, 정부 간의 긴밀한 관계망이 형성되어 미식 산업에 영향을 미치며, 한국도 미쉐린가이드 등의 미식가이드가 도입됨에 따라 (2017년 서울, 2024년 부산) 자유롭지 못함.
- 미식이 탐식, 식욕과 연관되어 한국에서는 오랜 기간 부정적인 개념으로 받아들여짐. 1990년대 중후반 무렵 마이카(my car) 관광으로 인해 각 지역의 맛집, 베이커리, 카페 탐방이 활성화되었고, 미디어와 소셜미디어(social media)의 영향력 증대로 인해 먹방, 쿡방, 사설 미식 가이드 등의 콘텐츠가 생산되어 모든 사람이 미식의 개념을 뚜렷한 인식 없이 무분별하게 남용하고 있는 현황임.
- 특히, 서구의 주류 미식을 그대로 받아들이고, 단발적인 음식유행인 패디즘(faddism)에 골몰하고 있음.
- 그러나, 앞으로의 미식은 지속가능성을 추구해야 함.
- 푸디(foodie, 식도락가)는 음식과 음식 문화에 지대한 관심을 가지고 취미로 이를 향유하는 사람을 뜻함. 또한, 푸디는 값비싼 상위문화만을 추구하는 것이 아니라 ‘가치 있는 음식’을 소비해야 한다는 일념으로 문화적 상징성을 타진함.⁷⁾ 푸디는 정통성을 지식 차원에서 추구하며, 이국적인 음식도 폭넓게 받아들이고, 환경 생태계를 파괴하지 않는 미식의 차원을 고려함.
- 결론적으로, 현재는 미식을 무분별하게 남발하고 있는 점을 반성하여 ① 전통, 국가성과 국민성을 보호하고, ② 생태계를 보호하는 차원에서 지속가능성 있는 미식을 추

7) Johnston, Josée, *Foodies : Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Routledge, 2010.

구해야 할 시점이며, 궁극적으로 푸디와 같이 미식의 지속가능성을 추구할 수 있는 인재를 양성해야 함.

※ **미식 공유재** : 미식 문화의 총체를 무형의 문화지식 활용과 유형의 자원 분배가 가능한 공유재로 전환하는 것을 의미.

이는 전승되어 온 전통지식의 현대적 재해석과 개인의 창조적, 미학적 활용을 공동체(시민단체)와 지방자치단체 차원에서 고민해 실천해야 할 대의적 문제라는 점을 시사함.

4. 미식 공유재 발굴 및 활용 시스템의 구축을 위한 구조(요소)



1) 무형의 미식 공유재

- 과거 지역에서 사용해 온 미식 자원 전수조사, 전통의 재해석을 위한 미식 교육 프로그램 개발

2) 유형의 미식 공유재

- 산나물, 전통 품종 활용을 위한 공용 텃밭 조성, 마을 단위 공유 주방, 공용냉장고 등

3) 미식 관광 자원

- 맛길 기행, 맛거리 조성을 위한 연구용역 등

4) 미식 가공 클러스트

- 미식을 위한 식재료 제조가공과 유통 문제 해결 등

5) 미식 인재 양성

- 호스피탈리티(hospitality, 접대) 서비스, 식재료, 식품 관련 사업 등에 필요한 미식 인재 양성
- 지방자치단체의 미식을 알릴 미식 전문가 양성

Ⅲ. 장성 미식 공유재 목록과 활용 제안

- 앞서 이론적 조망에서 다룬 바와 같이 자발성과 창조성을 갖춘 인재를 육성하고 지원하여, ① 무형의 미식 공유재 가능성을 가진 지식 발굴·정리·활용, ② 유형의 미식 공유재 가능성을 가진 읍면리 단위에 지원하는 인프라를 중심부에서 행정적으로 맡을 수 있어야 함.
- Ⅲ 장에서는 기존 연구성과에서 활용 가능한 점과 비판점을 정리하여, 미식 공유재를 활성화할 수 있는 여러 예시를 다루고자 함
- 현재, 장성군에서 미식 관련 자원은 개발 단계로, 장성군의 특색이 무엇인지 정의하려는 경향이 강함.
- 따라서 ① 외지인 관광객(전남, 전국 등)을 유도하기 위함인가? ② 내부(내지인)의 발전을 위한 것인가? 라는 두 문제를 소통 없이 혹은 타성적으로 해결하려는 문제가 ① 미식 관광으로서의 문화관광과 ② 농식품 유통 발전이라는 두 가지 방향에서 충돌을 일으킬 수밖에 없음.
- 주식회사 지역경영전략연구소가 결과보고서로 작성한 「장성군 전통·향토 음식 자원화 연구」(2024)에서도 미식 문화를 견지하고 있으나, 미식의 개념과 활용 방안이 혼재하고 있음.
- 미식은 오래되어 전승되어 온 음식 관련 지식(① 식재료 준비, ② 조리, ③ 음식 관련 의례, ④ 꾸밈새와 담음새 등)의 가치를 높게 평가하며, 지역적 특색과 국가적 특색을 고려하여 조리기술과 미학적 취향을 발전시켜온 개인의 창조성을 가치 기준으로 삼음.
- 즉, 전통음식·향토음식이라는 가치에만 매몰되어 이미 단절된 문화를 계승하기 위해서는 구술과 문헌 기록을 토대로 한 복합적인 연구가 선행되어야 함. 또, 대중의 미학적 성향에 따라 생산자의 영업 전략이 변화되므로 생산자의 생산 의지와 미학을 파악할 수 있어야 함. 따라서, 미식은 전면적인 방향에서 추구되어야 함.

1. 장성 미식 스토리텔링의 가능성

- 3차례의 답사(1차 답사: 3월 14-15일, 2차 답사: 4월 17-19일, 3차 답사: 7월 1-2일)와 기존의 보고서들, 다른 지역의 사례들을 활용하여 장성 미식 스토리텔링의 가능성을 모색해보고자 함.
- 전국적으로 관에서 집중하는 미식은 그 지역의 얼굴로 내세울 수 있는 전통음식·향토 음식에만 치중되어 있으나, 전반적인 미식은 다종다양한 미식 기회를 제공할 수 있는 장을 형성해야 함.
- 그러나, 없는 특색을 인위적으로 ‘만들어내거나’, 무리하여 ‘복원하는’ 사례는 오히려 소비자의 반감을 살 수 있음. 또한, 생산자의 자발적인 노력이 지속하지 않으면 소모적이고 단기적인 프로젝트로 전락할 수 있음.
- 따라서, 하향적인 지시 전달이 아닌 실제 군민의 이야기를 듣고 이를 반영하는 연구 영역과 프로젝트가 필요함.

1) 읍면별 특성

- 면장, 부녀회장, 면 직원, 군민을 인터뷰한 결과 수집한 의견은 다음과 같음.

기존의 음식점은 주로 지역민이나 직장인을 위한 백반 메뉴가 주를 이룸
외지인을 이끌 만한 특색이 부족한 편

영유아 동반 청장년 소비자를 위한 경관, 음식점, (키즈)카페 등이 필요
(주말 운영 가능해야)

장성군민의 자발적 참여가 미진한 상황
기존의 하달 구조가 아닌 자발적인 주민을 위한 지원과 홍보 필요

기술 육성에 관한 동종업체 간 협력과 소통의 장이 필요함

장성의 “사통팔당”이라는 측면이 많이 알려지지 않음. 교통과 미식을 연관시킨
스토리텔링이 필요함

축령산 편백나무의 장점이 대외적으로 잘 홍보되지 않고 있음
편백숲을 아름답게 보일 수 있도록 하는 영상물 등이 필요함

진원면과 남면은 광주시와 거리가 가까워 광주시와 관련한 연관 사업(귀농귀촌,
창업 지원 등)이 필요
특색있는 음식점이나 음식 관련 업체가 더 홍보되어야 함

음식 솜씨가 좋은 할머니들이 있음에도
면 단위로 진행하면 잘 나오시려고 하시지 않음
이장 등 리 중심의 소규모로부터 정리 사업이 필요

- 또, 현재 1읍과 11개의 면에서 시도하려고 하고자 하는 미식 공유재 가치를 위해 읍면별로 그 특색과 특성을 정리하면 다음의 표와 같음.
- 미식을 실천할 가능성을 가진 개인이나 시민단체는 소수 있으나, 기존의, 혹은 타 지역을 위시한 전통음식, 향토음식, 로컬푸드의 개발이 주를 이룸.

읍면별	세부 내용	
장성읍 황룡면	남도미식의 길목	황룡장, 소국밥, 홍어무침, 막걸리 등
삼서면	-	축령산, 잔디, 포도, 사과
동화면	동화나라 음식나라	동화면 노포 및 음식점
서삼면	축령산 자락	축령산 편백숲, 산나물
삼계면	상무아파트와 사창장	사창장, 상무대 및 상무아파트
남면	로컬푸드	광주 첨단 인근, 귀촌마을
진원면	카페와 휴식	광주 첨단 인근, 귀촌마을, 대형카페, 불태산
북하면	백양사와 장성	백양사, 정관스님, K-사찰음식, 단풍, 꽃감, 산나물
북일면	-	사과, 장성주조
북이면	산나물과 즈장	방장산, 김봉화 명인, 산나물

- 특히 산나물의 경우 가능성이 많은 음식자원이자 미식 공유재임. 현재 북하면에서 산나물 축제를 초기적으로 추진 중이지만 현지조사 결과 산나물이 아닌 ‘냉이’ 등의 나물을 기른다는 점에서 산나물 축제와 괴리가 있음. 초기 단계이므로 이를 발전시킬 필요가 있음.
- 실제 장성 내부와 장성 인근에 내장산, 축령산, 불태산, 태청산 등 산이 많으므로 실제 산에서의 산나물을 조사하고 채취하여 보존할 필요가 있음. 또한, 산나물, 들나물, 약초로 나누어 전수조사가 필요. 이 경우 3가지 자원을 모두 활용 가능할 것으로 기대됨.
- 다음은 장성군 마을사에서 살펴볼 수 있는 실제 산나물 채취와 판매 관련 내용을 서술한 사례임.

사례 1	삼계면 부성리 유천마을
	“임산물로 고사리, 취, 도라지, 머루, 다래, 정금, 어름이 태청산에 많아 1970년대까지 이들을 채취해 사창장에 내다 팔았다...”
사례 2	서삼면 장산리 임곡마을
	“임산물로 마을 윗간에 취, 고사리, 도라지, 더덕, 송이버섯, 싸리버섯, 피버섯, 서리버섯, 국수버섯, 어름, 다래, 머루, 정금, 삽초, 오갈피, 음종목, 엄나무, 노나무, 바람풍나무, 쟁피나무, 참빗살나무, 우술, 백문동, 구기자 등이 서식하고 있으며, 요즘엔 란을 채취하는 사람이 많다...”
사례 3	서삼면 모암리 모암마을
	“취, 고사리, 두릅, 머루, 도라지, 더덕, 오가피, 백쥐, 선작약, 삽초, 창출, 천풍초, 지우초, 바나, 양애간, 다래, 어름 등...”
사례 4	북하면 월성리 연동마을
	“약찜에 들어가는 약초는 선모초, 건강초, 담장덩쿨, 약쑥, 들국화 등을 이용...”
사례 5	북하면 약수리 학림마을
	“감장아찌, 취, 고사리, 도라지, 두릅 등을 잘해 먹음...”

2) 음식점별

- 「장성군 전통·향토 음식 자원화 연구」(2024)에 따르면 음식 관련 주요 거점으로 총 10곳을 소개하고 있음. (1) 장성댐 상류 (2) 백양사 일원 (3) 장성댐 하류(미락마을) (4) 단풍로 일원 (5) 장성역 앞 (6) 남창계곡 (7) 축령산편백숲 (8) 홍길동테마파크 일원 (9) 필암서원 일원 (10) 상무대 주변
- 그러나, 맛거리로 추진할 수 있을 만한 특색은 백양사 일대와 장성역 앞(황룡시장 일대)를 제외하면 수, 다양성, 지속가능성 측면에서 매력도가 부족한 실정임.
- 다만, 무리해서 특색을 부여할 경우 아래와 같은 사례들처럼 반감을 자아낼 가능성이 큼.

사례 1	<p>〈광주매일신문〉, “또음식문화거리 사업은 충분히 예견된 실패”, 2023년 1월 17일자</p> <p>광주광역시 동구 내 아시아음식문화거리 조성 사업을 추진 중인 높은 임대료, 코로나19 확산에 따른 외국인 관광객 축소 등의 여파로 대표 음식점들이 줄폐업, 특화거리로서의 정체성을 잃었다는 평가.</p>
사례 2	<p>〈무안타임스〉, “낙지특화거리, 공사만 하면 달라지나?”, 2021년 7월 7일자</p> <p>“음식특화거리가 지역 대표음식을 소개하고, 다양한 음식점을 한 장소에서 선택할 수 있다는 장점이 있지만 관리가 제대로 이루어지지 않을 때는 지역에 대한 이미지가 나쁘게 각인된다” “다른 지역과 확실한 차별을 둘 수 있는 무안만의 특색을 만들지 못한다면 굳이 가지 않겠다” “신선한 식재료를 즐길 수 있으면 좋지만 가격과 품질, 다양한 조리법 등의 경쟁력이 필요하다” “너무 같은 종류의 음식만 물려있는 게 아니라면 다양한 먹거리를 즐길 수 있어 좋다” “맛있는 식당이 있다면 괜찮지만, 비슷한 식당끼리 모여있으면 장사가 잘될지 모르겠다”</p>
사례 3	<p>〈서귀포신문〉, “너도나도 음식거리…지역마다 정체성 찾자”, 2011년 9월 24일자</p> <p>음식거리에 대한 정체성 부여와 미관개선, 상인들의 자발적인 노력과 의식개선, 주차문제 등은 지자체와 상인 등이 앞으로 함께 풀어나가야 할 과제</p>
사례 4	<p>“현재 지방자치단체들이 앞다퉈 미식타운 조성에 나서고 있지만, 계획대로 진행되는 사업은 지극히 저조하며, 화려한 청사진을 제시했다가 사업성이 떨어져 중도 포기하는가 하면 막상 음식거리, 미식거리를 만들어 놓고도 요식업계 자본 유치에 실패하는 사례가 잇따르고 있다.”</p>



- 노포라고 할 수 있을 만한, 그리고 지역민이 즐겨 찾는 음식점의 특색을 먼저 파악할 필요가 있음. 노포라는 공간보다 노포를 운영하는 사람들의 이야기가 전면에 두드러질 필요가 있음. 이는 장성군민의 다성성(多聲性, multivocality)을 보여주기 위함. 이에 대한 공모사업이나 연구용역 사업 진행이 가능. (*다음 3장 2절에서 노포 구술 상세히 설명할 예정)

3) 식품회사

- 장성 내 식품제조, 가공업체가 계속해서 증가하고 있으므로 이를 아카이빙해 보여줄 수 있는 홍보책자가 필요함.
- 또한, 광주민이나 다른 도시 지역민 인구를 장성으로 유입시킬 수 있을 만한 인프라가 필요한 실정.
- 농림축산식품부에서 선정한 장성의 우수식생활체험공간(편백농원, 네시피 등)이 있음에도, 홍보가 잘되지 않거나 운영이 전면적으로 원활하지 않은 편. 농어촌에 대한 이해 증진 및 식생활교육 활성화를 할 수 있는 공간이므로 기존의 업체와 협력하며 장성의 특성을 보여줄 수 있는 새로운 우수식생활체험공간을 진흥할 필요 있음. (현재 홍길동테마파크의 산촌자연밥상, 양조장 체험 등)

<p>사례 1</p>	<p>배선학, 「강원도 폐업 음식점의 분석」, 『한국지역지리학회지』, 2020</p> <p>“... 본 연구에서는 이러한 공간구조 변화 중 교통망 개선에 따른 영향을 음식점 폐업을 통하여 알아보고자 한다. 분석 방법은 밀도 분석, 공간적 군집(LISA) 분석, 시공간 군집 분석 등을 활용하였다. 분석 결과, 폐업은 12월에 집중되는 경향을 보였으며 주요 도시의 핵심상권을 제외한 대부분 지역에서 개업과 비교해 폐업이 우세하였다. 읍면동 단위로 수행한 공간적 군집 분석에서는, 속초 일대와 주요 도시의 구도심에서 군집 현상을 확인할 수 있었다. 마지막으로 폐업의 시공간 군집 분석에서는 속초, 삼척, 양구, 홍천 일대에서 특정 기간에 폐업이 집중적으로 발생하는 현상이 나타났다. 본 연구를 통하여 교통망 개선 등을 통한 지역의 공간구조 변화가 지역의 불균형을 심화시킬 수 있음을 확인하였다...”</p>
<p>사례 2</p>	<p>박정남, 임현철, 「안동향토음식점의 지역이미지가 긍정적 구전, 부정적 구전, 재방문의도에 미치는 영향」, 『외식경영연구』, 2022</p> <p>“...첫째, 향토음식 지역이미지의 인지적 이미지 요인은 긍정적 구전에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 둘째, 향토음식 지역 이미지의 인지적 이미지 요인은 부정적 구전에는 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 셋째, 향토음식 지역이미지의 정서적 이미지 요인은 긍정적 구전에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 넷째, 향토음식 지역이미지의 정서적 이미지 요인은 부정적 구전에 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다. 다섯째, 긍정적 구전 요인은 재방문의도에 유의한 영향을 미치는 것으로 나타났다. 여섯째, 부정적 구전 요인은 재방문의도에 영향을 미치지 않는 것으로 나타났다...”</p>
<p>사례 3</p>	<p>이종민, 「숙박, 음식점 기업의 생멸 동학에 관한 연구: 강원 지역의 신생기업을 중심으로」, 『관광연구저널』, 2016</p> <p>“...분석한 전망에 따르면 시간이 지남에 따라 숙박 · 음식기업의 생멸의 구성이 계속 변하지만 생존율 혹은 소멸율은 궁극적으로 일정한 값(steady-state value)으로 수렴하는 경향을 가진다. 이 결과의 정책적 함축성은 숙박 · 음식점기업의 미래 전망 수치가 장기적으로 (강원)지역 관광시설의 적정 수용태세를 유지하는데 부족하다고 판단되면 그 때 지자체(강원도)는 신생기업의 양적 증가(창업)는 물론 생존율을 높이고 재기-도전이 순환되는 창업생태계를 구축하는 정책을 개발해야 한다는 것이다...”</p>

○ 이에 대처하는 방안으로 다음과 같은 사례를 제시할 수 있음.

<p>사례 1</p>	<p>포천시 식품제조업체 제품안내서(국어, 영어, 중국어)</p>  
<p>사례 2</p>	<p>식생활교육지원센터(식생활교육국민네트워크)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식생활교육지원법('09년 제정)에 근거하여 매 5년마다 식생활교육기본계획이 수립되며 농림축산식품부, 지자체 및 민관협력 사업의 형태로 다양한 식생활교육 사업이 시행. - 식생활교실은 대상별·주제별 맞춤형 교육 정보 제공 및 기반 확대를 통해 식생활 실천 역량을 높이고 지속가능한 식생활교육 소통 및 확산의 장. - 기존 장성군 어린이급식센터 등과의 연계 가능성 모색. - 농식품바우처 사용 식생활교육안(아동/성인/고령자) 마련
<p>사례 3</p>	<p>남원 청년마루, 공유주방 프로그램 '청년카페창업학교' 교육</p> <ul style="list-style-type: none"> - 전북창조경제혁신센터가 남원시의 위탁을 받아 운영 중인 남원청년마루는 2023년 '청년외식창업학교'를 성공적으로 운영해 좋은 평가를 받고 있음. - 남원 제철음식학교(대표 고은정)를 통해 진행되는 이 교육은 음식문화연구원자 고영, 카카오톡대표 고영주, 씨알트리대표 유지상, 와이로커피대표 윤선해, 카페창업컨설팅전문가 이채선, 젠제로대표 전현욱, 온고 파티스리대표 권형준, 차문화박사 정혜리, 한국병과전문가 장나영 등의 강사들이 대거 참여하는 강의.
<p>사례 4</p>	<p>넥스트로컬(Next Local, http://seoulnextlocal.co.kr/about)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 서울 청년 창업가가 지역과 함께 성장할 수 있도록 체계적인 비즈니스 교육과 지역 내 네트워크 연계를 지원. - 지역 내 지자체, 중간지원기관, 지역토착기업, 지역농가 등 네트워크 지원. - (2단계 사업화과정) 수료시 지역 및 창업팀 간 네트워킹 프로그램 지원.

[넥스트로컬의 연계 지역 현황 - 소개하는 각 도시의 특성을 나열]

강원권역	강릉	해양실크로드 경제도시, 커피도시, 스마트관광도시, 문화예술교육도시
	횡성	횡성호수길, 풍수원성당, 치유의 고장, 횡성한우
	영월	청년친화도시, 영월10경, 드론시티, 문화도시, 정원도시
	양구	스포츠의 메카, 청춘양구, 평생교육도시, 자연 생태도시
	인제	천혜의 고장, 자작나무숲, 대한민국스위스, 인제5대명품
충청권역	제천	자연치유도시, 한방건강도시, 약채락, 제천맥주
	괴산	친환경유기농업도시, 한지문화도시, 고추브랜드 대상, 표고최대 생산지
	단양	관광1번지, 스포츠도시, 단양팔경, 지질공원
	홍성	미래산업도시, 역사문화도시홍성, 유기농업특구, 가족친화도시
	서천	해양바이오, 생태도시, 맥문동, 서천갯벌
전라권역	익산	국가식품클러스터, 홀로그램도시, 보석과 문화의 도시
	목포	맛의도시, 4대관광거점도시, 근대역사문화도시
	장흥	물축제, 토요일시장, 편백숲우드랜드, 무산김
	강진	남도답사1번지, 고려청자, 화훼단지, 쌀귀리산업특구
	해남	행복한해남, 여행의시작, 땅끝마을, 해남꿀고구마
경상권역	영주	영주댐명품관광, 1-Hour영주, 풍기인삼, 영주사과
	상주	농업도시, 문화도시, 청년도시, 상상주도
	통영	수산1번지, 유네스코음악창의도시, 유엔지속가능발전교육, 스마트관광도시
	함양	교통의요지, 선비의고장, 상림공원, 산양삼

2. 지역성과 역사성에 뿌리를 둔 음식 유산 발굴

1) 마을지의 활용과 필요성(근현대 음식 기록)

- 『장성군 마을사』는 장성문화원에서 마을의 변천, 생활상 등을 조사하고 기록한 향토지.
- 1989년 북하면을 시작으로 1990년 북이면, 1991년 삼계면, 1992년 삼서면, 1993년 북일면, 서삼면, 1995년 남면, 1997년 동화면, 향룡면, 1998년 진원면 발간. 이후 2011년 장성읍 마을사가 출간되어 장성군 내 11개 읍면의 향토사 기초 자료 총 정리.
- 『장성군 마을사』의 기본 체제는 지리, 역사, 기관으로 통일되어 있고, 각 읍면 마을에서 조사된 내용이 중요하게 수록.
- 마을의 일반 현황, 위치 및 자연환경, 마을 지도, 마을 유래, 산업, 풍수설과 지명, 산업, 생활, 인물, 민속, 전설, 유물유적 등의 내용을 집필.
- 다만, 항목에만 근거하여 조사가 진행되었기 때문에 채집형의 조사내용이 단편적으로 제시되어 있고, 출처가 명확하지 않은 경우가 많음.
- 그럼에도 향토사 자료가 없는 상황에서 기초 자료로서 역할과 기록되어 남겨졌다는 점에서 의의가 있음.
- 조사 당시 “마을을 잘 알고 있는 분들이 이미 타계했거나 타지로 이거하여 충분한 자료수집이 어려웠고 여러 가지 제약된 여건 때문에, 충분한 내용을 담지 못하였다.”⁸⁾ 라고 하였으나, 마을사 첫 발간 후 30여 년이 지난 현재 시점에서 『장성군 마을사』의 자료적 가치는 재평가될 필요 있음.
- 여전히 향토사 자료가 활발하게 발굴되지 못하는 상황, 마을의 역사와 오래된 이야기를 ‘말할 수 있는’ 사람의 감소, 군소 지역에 관한 관심이 줄어들고 있는 현실에서 사라진 또는 소멸을 앞둔 마을의 이야기가 기록되어 전해진다는 점에서 가치가 있음.
- 마을별로 조사되었지만, 전체 마을지의 내용을 종합해 보았을 때, 장성이 지닌 고유한 성격과 음식(飮食)자원을 정리할 수 있음.
- 예를 들어, 축령산을 중심으로 한 편백 숲의 조성 과정, 특산물인 딸기, 감, 양파 재배의 역사성, 한봉·양봉의 변화, 다양한 산나물과 버섯의 존재 등을 확인할 수 있음.

8) 장성문화원, 『장성군마을사-북이면』, 장성문화원, 1990년, 序.

- 아울러, 현재는 조사가 쉽지 않은 자연마을의 옛 이름, 과거 시장 및 상가 배치도, 쉽게 잊히기 쉬운 가게 상호와 주민들의 성명 등의 기록에서 사소한 것이 주는 가치가 잘 드러나 있음.
- 특히, 오래된 가게 중 음식점에 관한 내용은 장성군 내 사람들의 사소하고 일상적이었던 식생활의 한 부분을 상상해볼 수 있는 단초가 됨.
- 또한, 풍부하게 조사되지는 않았지만, 장성군 사람들의 구술을 통한 음식의 요리법이 기록되어 있다는 점이 특별함. 식재료의 명칭, 도구를 지칭하는 주민들의 포크 텀(folk-term, 일상 용어)을 확인할 수 있음.
- 소략하지만 몇 가지 예시를 발췌하면 다음과 같음.
- 삼계면 수산리 만화마을의 청맥죽과 가래밥: “보리가 덜 여물었을 때 보리 모개를 손으로 따거나 손술태로 훑어 토 등으로 알맹이를 쫓는다. 알맹이를 키로 까불어 습기를 제거하기 위해 솥에 볶아 나무도구통에 절구질을 해서 껍질을 벗긴다. 이것을 매에 갈아 죽을 쑂어먹기도 하며(청맥죽) 갈고 난 건더기로 가래밥을 해먹기도 한다.”⁹⁾
- 삼계면 수산리 만화마을의 보리밥: “3벌 찜은 보리쌀을 물과 함께 확독에 넣어 찜돌로 간다. 잘 갈아야 밥이 부드럽고 맛있으며 보리쌀이 잘 퍼지도록 불을 3번 땀다. 보리쌀 뜨물을 받아 앙금으로 죽을 쑂어먹기도 한다.”¹⁰⁾
- 삼계면 내계리 염치마을의 집장: “가을에 김장할 무렵에 담근다. 방법은 찹쌀을 끓인 뒤 고춧가루와 메주가루 고춧잎을 넣어 섞은 다음 소금으로 간을 맞춘 뒤 항아리에 담아 삭은 뒤에 조금씩 종지에 떠서 먹는다.”¹¹⁾
- 삼계면 내계리 염치마을의 북떡장: “메주를 말려 잘게 부순 다음에 김치국, 무, 찹쌀죽과 함께 섞고 고춧가루는 집장보다 적게 넣는다. 집장과 같이 삭은 뒤에 먹는데 집장보다 맛이 좋다고 하며 겨울 밀반찬으로 오래전부터 담아 먹는다.”¹²⁾

9) 장성문화원, 『장성의 마을사 - 삼계면』, 장성문화원, 398쪽.

10) 장성문화원, 『장성의 마을사 - 삼계면』, 장성문화원, 398쪽.

11) 장성문화원, 『장성의 마을사 - 삼계면』, 장성문화원, 579쪽.

12) 장성문화원, 『장성의 마을사 - 삼계면』, 장성문화원, 579쪽.

○ 위의 내용은 소략하지만, 마을의 생활문화 조사에 필요한 항목 가운데, 요리법을 생각했다는 점에서 의의를 찾을 수 있음. 그러나 다른 지역에서도 일반적으로 먹는 것이기에 장성의 특성을 부각하였다고 보기는 어려움.

○ 전체 11권의 마을사 가운데 1건에 불과하지만, 장성의 특성을 드러내는 요리법을 기록한 흔적도 있음.

○ 황룡면 월평리 신기촌·원월평 마을의 콩잎국(제보 선갑덕): “본래 콩잎은 가난한 사람들의 밥상에 올라가는 보잘것없는 식재료를 의미하거나, 흉년이 들면 어쩔 수 없이 먹던 음식을 상징한다. 그런데, 이 재료로 만든 국을 임금에게 진상하였다는 이야기가 있다. 월평 울산김씨 문중에서 내려오는 음식 중에 콩잎국이 바로 그것이다. 초가을 꽃이 피었을 때 연한 속잎을 따서 그늘에 말린 뒤 큰 항아리에 차곡차곡 저장해 두었다가 겨울에 국을 끓여 먹는데, 만드는 법은 다음과 같다. 먼저 콩잎을 삶아서 하루 정도 우린 뒤, 물을 꼭 짜서 자근자근 다져 놓는다. 쌀과 들깨를 약간씩 갈아 넣은 된장 국물에 콩잎을 넣고 팔팔 끓인 뒤 쇠고기 꾸미(쇠고기를 잘 다져서 양념하여 은행 크기로 빔어 달걀물을 입힌다.)와 고추, 파 등 양념을 넣고 다시 끓인다.”¹³⁾

○ 위 기록은 음식의 역사적 연원과 만드는 법, 제보자까지 기술되어 있으며, ‘장성’이라는 지역도 함께 드러낸 예.

○ 가장 좋은 예시는 『장성읍 마을사-장성읍』에 수록된 성산3리 중남·남당마을의 감장아찌 요리법임.¹⁴⁾

○ 장성의 특산물인 감을 활용한 요리법이라는 점, 제보자의 인적 정보가 간략하게나마 제시된 점, 제보자의 구술 그대로를 일부라도 옮기고자 했다는 점, 제보자 4명의 같은 음식 다른 조리법을 확인할 수 있다는 점 등을 모두 기록하였다는 점에서 의의가 있음.

13) 장성문화원, 『장성의 마을사 - 황룡면』, 장성문화원, 93쪽.

14) 장성문화원, 『장성의 마을사 - 장성읍』, 장성문화원, 294~295쪽.

『장성을 마을사』 수록 성산3리 감장아찌 요리법		
1	제보자	김춘길(69)
	거주지	장성을 성산리 4구 남당부락
	재료 및 준비물	감, 쌀겨, 소금, 설탕, 노랑물감, 향아리
	만드는 방법	음력 8월에 감이 붉게 곱이 났으나 아직 물러지지 않고 만져서 딱딱할 때 감을 탄다. 쌀겨 소승 5되, 소금 소승 반되, 설탕 약간에다 황룡장에서 노랑물감(단무지 담는 물감)을 사다가 섞어서 버무린다. 물 2동이 (바게스) 정도 들어갈 향아리에다 버무린 겨를 바닥이 보이지 않게 깐다. 버무린 겨를 깐 위에다 감을 하나씩 가지런히 한층을 놓고 감 위에다 또 축축하게 버무린 쌀겨를 깐 후 또 감을 놓는다. 이렇게 반복하여 향아리가 듬뿍 차도록 담그면 보통 감 한접(100개)가 들어간다. “떡을 시루에 앉히는 것처럼 허면 돼”하시면서 제일 위에는 감이 보이지 않게 버무린 쌀겨를 수북히 덮어줘야 한다고 하신다. 사료푸대로 덮개를 하여 노끈으로 묶어두면 15일 후 감물이 제법 스며들어 먹음직스럽다고 한다. 완전히 익기까지는 한 달 정도 지나야 하는데 사각사각하고 달콤하여 양념을 하지 않고 그냥 먹어도 감칠맛이 나며 짭작 짭작 썰어 도시가 반찬으로도 많이 사용한다.
2	제보자	조몽실(88)
	거주지	장성을 성산리 4구 남당부락
	재료 및 준비물	감, 된장
	만드는 방법	음력 8월에 파나 땡감을 따서 깨끗이 씻은 후 꼭지를 따내고 물기를 뺀다. 담아 놓은 된장향아리 속 한쪽에다 감 10개 정도 묻어두었다가 한 달 후 내다 먹으며 들끓하니 맛있는 장아찌가 된다.
3	제보자	윤양례(65)
	거주지	장성을 성산리 4구 남당부락
	재료 및 준비물	감, 끓인 소금물, 향아리
	만드는 방법	음력 8~9월경에 붉으스름한 곱이 난 단단한 감을 꼭지를 따내고 씻어서 향아리에 2/3정도 차게 담는다. 소금물을 너무 짜지 않게 간간하게 타서 솥에 팔팔 끓여 다시 식힌다. 약 1시간 정도 식힌 소금물을 감향아리에 붓는다. 감이 완전히 적셔질 만큼 붓고 뚜껑을 덮는다. 한달 후 꺼내어 썰어서 먹으면 달짝지근하고 달무지름한 맛을 느낄 수 있다. 붉은 싱싱한 감을 따서 담그기 때문에 색깔이 무척 곱다시며 “표현하자면 진한 주황색하고 비슷하제”라고 말씀하신다.

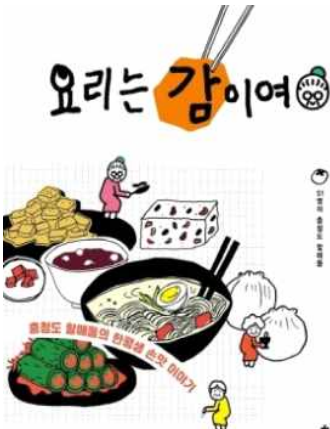
4	제보자	배정례(78)
	거주지	장성읍 성산리 4구 남당부락
	재료 및 준비물	감, 찬물에 녹인 소금물, 된장
	만드는 방법	음력 8월쯤 볶고 단단한 감을 따서 깨끗이 씻은 다음 찬물에 소금을 녹여 3~4일간 담가 놓는다. 소금물에 담가놓은 감을 건져 이를 동안 햇볕에 말린다. 말린 감을 다시 된장항아리에다 묻어둔다. 한 달 후에 먹으면 말렸기 때문에 더욱 사각거리면서 맛이 있다고 한다.

- 요리법을 기록한 문헌 자료가 많지 않은 상황에서 마을지 내에서 찾을 수 있는 음식 기록은 음식 유산을 발굴할 수 있는 기초 자료로써 『장성 마을사』의 활용 가능성을 확인하게 함.
- 아울러, 간단하고 소략한 기록이 주는 아쉬움을 확인하고, 추후 요리법 기록의 보완 방법을 모색해 볼 수 있음.
- 이러한 맥락에서 음식 구술 자료의 발굴과 기록, 발굴의 필요성과 방안을 다음에서 예시를 통해 제시하고자 함.

2) 구술을 통해 남기는 요리법과 음식 기억

- 요리법은 음식을 만드는 방법으로 재료와 분량, 도구, 조리 순서와 방법 등을 제시하며, 음식을 만들기 위한 기준, 즉 표준화 작업과 정량화 작업을 필요로 함.
- 요리법의 공식적인 기준은 음식의 표준화를 지향하지만, 기록으로서의 요리법은 요리 관습의 지속과 변화를 파악할 수 있는 척도로 활용될 수 있음.
- 음식의 생산과 소비에 직접 참여하는 사람들의 증언과 이야기를 통한 기록은 식생활 연구에 있어 미시적 접근의 기초적인 부분을 차지함.
- 아울러, 생생하게 증언할 수 있는 사람들이 점차 줄어가고 있는 상황에서 구술사 채록은 시급한 문제이자 당면한 과제임.
- 요리법과 음식에 관한 기억을 기록하고 남긴다는 것 자체로 의미가 있음. 『장성 마을사』에서 가능성을 확인할 수 있으며, 그 작업을 확장·체계화하는 시도가 필요함.

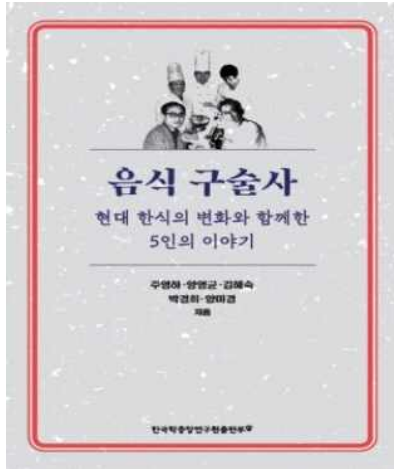
- 구술사는 “구술 방법에 의해 생산된 자료와 구술에 기반을 둔 역사 서술”¹⁵⁾ 두 가지 모두 의미함.
- 먼저, ‘구술 방법에 의해 생산된 자료’ 그 자체로서의 접근이 필요함.
- 기록된 요리법을 통해 음식을 만들어내는 데는 한계가 있을 수 있음. 그러므로 처음에는 먼저 자신만의 요리법을 써보게 하는 연습 과정이 필요. 이후 오랜 기간 라포를 쌓으며 개인이 지닌 요리법, 특히 모계를 통해 전승되어 온 요리법을 실생활에서 관찰하고, 이를 기록하는 작업이 선행되어야 함.

참고사례 - 『요리는 감이여』		
	내용	<ul style="list-style-type: none"> - 51명의 충청도 할머니들의 요리법을 엮은 책 - 한글을 배워 자신들이 가진 요리법을 직접 써보는 과정에서 탄생한 책
	의의	<ul style="list-style-type: none"> - 기획 의도의 차이를 보이기는 하지만, 각자가 가진 요리법을 개인의 언어로 풀어내고 기록한다는 점에서 참고할 수 있는 사례임. - 일반적으로 보기 어려우나 사람들의 일상에서 구현되고 있는 요리법을 발굴할 수 있다는 점에서 의의를 찾을 수 있음.

- 다른 한편에서 구술 채록이 역사 서술이라는 관점에 주목할 필요가 있음.
- 일회성의 기록과 단기적 사업이 아닌, 구술자료의 장기적 아카이빙을 기획해야 함.
- 이 과정에서 축적된 자료를 통해 식생활의 변화와 지속을 확인하고 개인별, 마을별, 지역별 특성을 파악할 가능성이 확대됨.
- 식생활에 초점을 맞춘 구술자료가 거의 없고, 1950~1970년대를 기억하는 구술자가 점차 줄어들고 있는 현실에서 필요한 작업임.

15) 허영란, 「집합기억의 재구성과 지역사의 모색」, 『역사문제연구』32, 역사문제연구소, 2014, 8쪽.

참고사례 - 『음식 구술사: 현대 한식의 변화와 함께한 5인의 이야기』



내용

- 외식업과 식품산업에 종사해온 5명의 구술자로부터 듣는 현대 한국음식의 변화 과정 이야기.
- 일반한식당, 호텔한식당과 관련해 실제 종사자들의 교육 과정, 업무 과정을 세밀히 들을 수 있음.
- 식품산업 종사자들이 소비자 중심으로 식품을 발달시켜 온 역사를 알 수 있음.

의의

- 오늘날 한국인이 왜 이러한 음식을 주로 먹고 있는가, 또는 먹게 되었나를 인문·사회과학적으로 성찰하기 위해서는 음식을 둘러싼 다양한 주체가 식생활 변화에 어떻게 참여·기여·갈등·적응해왔는지에 관심을 가질 필요가 있음.

- 구술을 통해 남기는 요리법과 음식 기억의 지속적인 아카이빙을 위한 방안으로 준전문가 양성을 기획할 수 있음.
- 최근 구술사 방법론에 관한 관심은 확대되고 있는 경향임. 그러나 자료의 축적과 아카이빙이라는 측면에서는 여전히 그 노력이 부족하고, 일회성의 조사로 사업이 마무리되는 사례가 부지기수임.
- 외부 전문가, 연구자에 의한 사업은 연구주제, 조사 기간 등의 제한으로 장기지속의 측면에서 어려움이 있음.
- 외부자의 시선에서 내부의 특별함이 부각되기도 하지만, 당연한 것과 그렇지 않은 것을 구분하는 힘은 내부자에게서 더 크게 발휘될 수 있음.
- 따라서 지역 내에서 마을 조사, 구술 채록, 주민 인터뷰 등의 활동을 할 수 있는 준전문가 양성을 제안함.
- 마을 조사의 의미를 이해하고, 올바른 조사 방법으로 이를 수행할 수 있는 사람들을 통해 지역 내부에서 지속적인 조사 수행이 이루어져야 함.

참고사례 - 영등포문화재단·영등포구립도서관 운영 프로그램 <시민기록학교>



시민기록학교 5기

모집기간 2024.5.24.(금) ~ 6.30.(일)

운영기간 7.2.(화)~10.22.(화) 매주 화요일 10~12시
(7~8월: 고복, 9~10월: 실습)

접수방법 영등포구립도서관 홈페이지 공지사항 or QR촬영

문의번호 02-2069-2824(도서관운영팀)

회차	일시	내용
1	7.2.(화) 10:00~12:00	시민기록학교 첫 만남
2	7.9.(화) 10:00~12:00	지역 아카이브의 필요성
3	7.16.(화) 10:00~12:00	시민기록 이유와 사례
4	7.23.(화) 10:00~12:00	시민기록 기획 및 방법 1차
5	7.30.(화) 10:00~12:00	시민기록 기획 및 방법 2차
6	8.6.(화) 10:00~12:00	활동주제 선정, 현도 매칭
7	8.13.(화) 10:00~12:00	기록활동 시 저작권
8	8.20.(화) 10:00~12:00	인터뷰 방법, 인터뷰 글쓰기
9	이후 방법, 개별 실습 및 활동결과집 제작, 수료식	

한 시민을 찾아 누구보다 잘 안다고 자부했지만 사실은 모르는 게 더 많다는 걸
새삼 깨닫고, 그러면서 많은 사람들에게 우리 마을의 아름다움과
구체구체 숨어있는 보석 같은 코스를 모르고 있다는 생각은 점점 커져갔다.
-2021 시민기록학교 p.70

영등포문화재단
영등포구립도서관

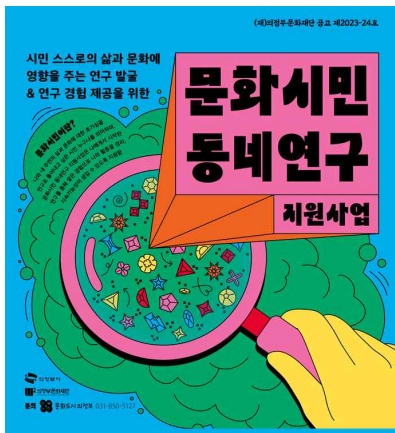
내용

- 영등포구 영등포문화재단과 영등포구립도서관에서 진행
- 2019년부터 시민기록학교를 시작하여 '시민기록활동가'를 양성
- 지역학에 대한 이해, 아카이브와 마을 기록에 대한 공부, 멘토와 함께 하는 기록 실습 등으로 구성된 교육과정을 수행함

의의

- 지역의 이야기를 발굴하고, 기록하고, 그 자료를 모두가 공유한다는 점, 그리고 이 과정에서 지역 주민이 중요한 역할을 한다는 점이 모범적인 운영 형태임.

참고사례 - 의정부문화재단 운영 프로그램 <문화시민 동네연구>



(사)의정부문화재단 공모 제2023-24호

시민 스스로의 삶과 문화에 영향을 주는 연구 발굴 & 연구 경험 제공을 위한

문화시민 동네연구

지원사업

문화시민 동네연구란?
문화시민 동네연구는 시민 스스로의 삶과 문화에 영향을 주는 연구 발굴 및 연구 경험 제공을 위한 사업이다. 문화시민 동네연구는 시민 스스로의 삶과 문화에 영향을 주는 연구 발굴 및 연구 경험 제공을 위한 사업이다.

신청자격
1. 의정부시에 거주하는 시민
2. 19세 이상 70세 이하인 시민

문의처
의정부문화재단 기획팀 031-270-1111

내용

- 주민 스스로의 활동 경험을 기반으로 다양한 주제와 접근을 통해 도시를 고민한 시민들의 연구를 지원하는 소개, 지원하는 사업

의의

- 거칠고 정제되지 않은 기록이라 할 지라도 내부에서 생산된 기록이 지속적으로 축적될 수 있는 하나의 방안이 될 수 있음.
- 아카이빙 자체가 향후 미식 공유재로서의 잠재력을 가진 결과물로 활용될 가능성 큼.

3) '미식 공간' 기록

- 일본의 동양사학자 미야자키 이치사다의 '기록이라는 것은 당시 너무 당연한 일은 적지 않는다. 그러나 어느 시대의 당연한 것은 그 시대를 이해하는 데 가장 소중한 것이다.'¹⁶⁾라는 말처럼 과거에는 사소한 것이 기록에서 누락되는 경향이 있었지만, 일상적인 것의 중요함을 놓치면 안 된다는 관점에 주목할 필요가 있음.
- 기록을 생산해낼 수 있는 사람들의 수가 양적으로 증가하고, 기록 생산의 여건이 개선된 상황에서 다양한 주제의 자료가 수집될 수 있음.
- 미식 공유재의 잠재적 가능성을 가진 아카이빙의 주제 가운데, 요리법 이외에 지역의 오래된 음식점 또는 음식점이 밀집해 있는 미식 공간, 새롭게 떠오르는 유행의 공간 등 기록의 대상으로서 가능성과 가치를 파악해야 함.
- 오래된 음식점과 공간을 정리하고 기록한다는 것은 그동안 주민들이 살아오면서 만들어온 공통의 기억과 감성을 보존하고 미래에 전달한다는 의미로 해석할 수 있음.
- 『장성군 마을사』에 기록된 오래된 음식점이 현재는 대부분 사라진 상황에서 음식점의 폐업은 단순히 공간의 소거를 의미하는 것이 아니라, 오랜 시간 운영되며 그 안에서 공유된 사람들의 기억, 마을과 지역의 사회사, 노포만의 특별함이 역사의 뒤편길로 사라지는 것을 의미함.
- 언젠가 사라질지 모르는 오래된 음식점과 공간을 기록한다는 것은 위의 의미를 기억하고, 지역 역사의 한 부분을 남기는 작업에 해당함.
- 새롭게 창출되는 미식 공간에 관한 기록은 공간의 역사성을 만들어가는 초기 작업으로 이해될 수 있음.
- 아울러 현재 지역의 유행과 공유되는 감성을 파악할 수 있는 통로임.
- 현재의 사소함이 결국 당대의 시대상과 생활상을 이해하는 중요한 단초로 활용됨.
- 공간이 만들어지고 변해가는 과정에 관한 이야기, 그리고 이것이 내부의 주민들이 공유하는 공감대로 이어져 장성만의 특정한 감성으로 부각될 때, 더욱 매력적인 공간으로 이해되고 활용될 가능성이 커짐.

16) 임대희, 신성곤, 전영섭 역, 『구품 관인법 의 연구』, 조합 공동체 소나무, 2002.

3. 지역민의 자발적 참여 연대와 미식 공유재의 가능성

1) 음식시민연대

- 미식 공유재의 핵심은 미식이라는 가치를 인지하고 이를 개발할 수 있는 개인 주체가 성장해 미식 공유재를 향유할 미식 공동체를 형성해야 한다는 점임.
- 문화관광해설사의 체계와 마찬가지로 양성교육과정 (1) 전통한식 (2) 글로벌미식 (3) 외식업 방안을 모색할 필요 있음. (이론 및 현장 실무교육)
- 이를 위해 음식시민연대와 같은 공동체를 지원할 수 있는 장이 필요함.
- 장성의 한마음공동체¹⁷⁾는 자발적인 미식 공동체가 될 가능성을 갖고 있음.

참고사례 - 장성군 한마음 공동체



내용

- 농민들이 도시 소비자와 연대하여 농민문제를 극복하며 민족의 먹거리 문제를 해결하고 생명운동에 이바지하기 위해 백운교회를 중심으로 지역농민들이 창립한 농업협동체. 생산자 70세대가 가입되어 활동중. 광주 아파트단지 소비자와 유기농 농산물을 직거래하고, 과잉생산된 농산물은 장류, 매실액, 빵, 효소, 기름, 김치, 떡, 식초 등을 만들어 제작 판매하고 있음 (출처: 『장성군 마을사-남면』)
- 현재 에코한마음(주), 한마음공동체 영농조합법인으로 운영 중

17) 장성문화원, 『장성군 마을사 - 남면』, 장성문화원, 261쪽.

타 지역 참고사례 1. 한국전통문화전당 한식창의센터

- 한국전통문화전당은 전주시에서 운영하는 재단법인으로, 한국문화(K-Culture) 정책을 지역적 차원에서 총괄하고 견인하기 위해 설립된 문화예술기관. 전통문화를 계승·발전 시키고 융·복합 형태로 재창조하는 과정을 통해 전통문화를 대중화·산업화·세계화하는 것을 목표로 하고 있음.
- 그러나 관변화되어, 자발적인 시민 조직으로 이루어지지 않았다는 점에서 명확한 한계가 존재함.
- 운영 시설로는 한국전통문화전당, 한지산업지원센터, 전주천년한지관, 한식창의센터, 전주공예품전시관, 우리놀이터마루달이 있음.
- 한식창의센터는 전주시가 가지고 있는 음식 관련 경쟁력 있는 자원을 집중·관리하고 체계적으로 육성하는 것을 목표로 하고 있으며, 2015년 12월에 유치 승인을 받아 한국전통문화전당 내부에 설치되었음.

- 한식창의센터의 추진 사업

2017	전주한식 온라인 아카이브 구축 및 콘텐츠 개발
	<ul style="list-style-type: none"> - 중장기 전주 한식자료실 운영체계 구축 - 전주음식 관련 자료 DB화 및 자료실 시스템 적용 - 자료실 방문객의 정보열람을 위한 자료 검색 시스템 구축 - 아카이브 관련 전문가 네트워크 구성 - 전주음식 원형 보존 및 음식문화콘텐츠 구축
2018 ~ 2019	전주음식 아카이브 활용 콘텐츠 개발
	<ul style="list-style-type: none"> - 전주음식 원형 보존 및 음식문화콘텐츠 구축 - 전주 한식자료실 업그레이드 작업 - 아카이브 관련 전문가 네트워크 구성 - 전주음식 체험프로그램 확대 및 관광 상품화 연계
2019	전통문화 융합 프로그램 개발 운영 - 전통음식 프로그램 운영
	<ul style="list-style-type: none"> - 전통음식 체험 프로그램 운영 - 전주음식 문화해설 운영 - 운영현황 분석 및 개선사항 수렴, 체험프로그램 개발

2021 ~ 2024	한식문화진흥사업
	<ul style="list-style-type: none"> - 한식문화진흥 및 확산을 위한 거점 운영 - 한식문화 온라인 플랫폼 운영 - 한식문화 교육콘텐츠(그림책) 개발 및 보급사업 - 인문학과 함께하는 전주 음식강좌 - 전주음식 명인·명가·명소 육성 - 동아시아 음식문화 교류전 - 전주음식 한상차림 개발 및 상품화

타 지역 참고사례 2. 난로회(<https://www.nanro.kr/>)

- 한식문화의 고유성을 탐구하며 글로벌 한식의 가치를 찾는 모임으로, 식음료업(F&B) 전문가들이 글로벌 비즈니스를 모색하고 연대하기 위함. 아카데미의 성격에 가까움.
- 최정윤 대표 우리맛연구중심 헤드셰프 등 외식, 식품, 유통, 마케팅 등 각계 전문가 250여명이 회원으로 가입하고 있음.
- 정관스님, 기순도 식품명인 등의 ‘헤리티지 투어’ 등의 프로그램 운영.
- 초청 강연 등의 프로그램을 진행하여 외식업 종사자나 외식업 종사 가능성이 있는 장성군민과 함께 식문화를 발전시키고 지역 문화를 고민하는 기회를 가질 수 있음.
- 그러나, 외식업, 식품기업에만 한정되어 있다는 점에서 지역 미식의 발전 면에서는 뚜렷한 한계가 있음.

2) 로컬푸드 센터 및 농업유통과 식품가공실 활용 사례

사례 1. 괴산 자연드림파크

- 괴산 자연드림 파크는 친환경 유기식품 클러스터로, 아이쿱(iCOOP)생협 조합원을 위한 식품을 생산해 공급.
- 오가닉메이커협동조합의 괴산 자연드림파크는 자연드림의 생산품과 생산과정을 체험하며 힐링할 수 있는 복합문화단지로 운영 중.
- 생산품 제조공방과 체험공방, 치유센터, 레스토랑과 숙박시설 등으로 구성(비조합원도 이용 가능)

사례 - 괴산자연드림파크



내용

- 음식점으로 자연드림 공방의 수제 맥주와 요리를 맛볼 수 있는 비어락, 화학조미료(MSG)를 사용하지 않는 중식 레스토랑, 유전자 변형 없는 콩으로 키운 정육을 내는 식당 등에서 건강한 음식을 제공.
- 괴산자연드림파크는 1단지 24만평, 2단지 7만평으로 조성

사례 2. 구례 자연드림파크

- 괴산의 사례와 마찬가지로 운영되고 있는 자연드림파크.
- 2014년 4월 전남 구례군 용방면에 문을 연 구례자연드림파크는 라면공방, 우유공방, 우리밀공방 등 17개 생산공방과 상온, 냉장, 냉동 창고를 갖춘 물류센터를 갖춘.
- 영화관, 레스토랑, 펜션, 체험공방, 비어락하우스 등 9개 문화지원시설도 갖추어 조합원과 직원은 물론 지역주민과 관광객을 위한 복합문화 공간으로 조성됨

사례 - 구례자연드림파크



내용

1. 유정란공방
 2. 우유공방
 3. 우리밀공방
 4. 과자공방
 5. 전분공방
- *국내 유일 우리밀에서 원재료를 생산.
6. 라면공방
- *장공방, 우당탕(곰탕공방)에서 만든 재료를 이용해 라면을 생산.

사례 3. 완주군 농산물종합가공센터

- 농촌진흥청은 농업인의 농외소득활동 지원을 위해 2010년부터 시·군 농업기술센터에 농산물 종합가공센터 설치를 지원하고 있음. 이외에도 가공창업 희망 농업인을 ‘창업 준비단계 - 자립 경영단계’까지 종합적으로 이원할 수 있는 창업보육 서비스를 지원하고, 이들이 가공시설을 공동 활용할 수 있도록 함으로써 지역 농업인 가공사업 활성화에 중추적 역할을 수행하고 있음.¹⁸⁾
- 완주군은 이에 따라 농산물종합가공센터를 고산면(2012년)과 구이면(2016년)에 설치하여 전주시를 둘러싼 13개 읍·면에서 공동으로 이용할 수 있게 하였음. 로컬푸드에 맞춘 제품을 개발 및 생산하며, 조직체의 육성·운영 또한 지원하고 있음.¹⁹⁾
- 고산면 옆 봉동읍에는 잼·과실음료·소시지·돈까스 가공이 가능한 농업인전문가공센터가 2016년 건립. 고산센터와 구이센터에서 가공을 배운 뒤 필요에 맞는 협동조합에 가입해 전문화된 가공센터로 넘어가는 구조를 띄고 있음.²⁰⁾ 이는 관에서 운영하는 농산물 가공센터가 지역 농민들의 가공사업에 대한 기초교육을 담당하며, 교육을 통해 양성된 가공업 기술자를 지역 민간에 환원하는 역할을 수행하고 있는 사례. (로컬푸드 발굴, 음식인문학 연구(교육), 시민연대 지원을 모두 충족시키는 사례)

3) 미식 공유공간 사례

- 미식을 공유할 수 있는 공간인 공유부엌, 공유카페 등은 푸드플랜의 주 방안이 아닌 부차적 방안 중의 하나임.
- 그러나 주지하듯 개인의 자발적 실천을 유도하기 위해서는 주민에게 친숙하고 사용하기 편한 공간을 제공해야 함. 현재의 마을회관 등도 공유자원에 가깝지만, 이는 주식을 위한 생활공간에 가까워 미식을 교육하고 실천하기 위한 공간의 기능이 약함.
- 공유부엌, 공유카페, 공유냉장고, 공유텃밭 등 여러 가능성을 통해 미식 활동을 공유하고 실천할 수 있어야 함.
- 특히, 공유텃밭의 경우 장성이 가지고 있는 풍부한 임산물을 활용할 수 있는 방안이

18) 장시연, 「기관탐방(2) - 농산물종합가공센터」, 『식품저장과 가공산업』 20(2), 한국식품저장유통학회, 2021, 143쪽.

19) 황규석, 「농산물 가공창업의 중심, 농산물종합가공센터」, 『전북일보』 2019년 11월 11일자.

20) 「농업인에게 전하는 가공의 부가가치 - 완주군농산물종합가공센터」, 『그린매거진』 2019년 11월 25일자, 네이버 포스트 (<https://post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=26938712&memberNo=41134969>)

될 수 있는 것으로 사료됨. (예를 들어, 북하면의 산나물 축제를 위해 임시적으로 활용되는 공동텃밭을 지원하는 정책으로도 이어질 수 있음)

사례 1. 청년키움식당

- 한국농수산식품유통공사와 농림축산식품부에서 운영하는 ‘외식창업 인큐베이팅 사업’으로, 외식 창업을 희망하는 청년들에게 창업 전 실제 매장 운영 기회를 제공하여 실질적인 외식 창업의 경험을 쌓는 기회를 제공하는 프로그램.
- 1차적으로 정부의 공모사업에 지자체가 응모하여 시행기관으로 선정되어야 하며, 2차적으로는 지역의 청년들을 대상으로 공모를 하여 대상자를 선정. 지원 지역은 외식 창업을 희망하고 창업 아이디어를 보유하고 있는 예비창업자 팀으로, 만 39세 이하의 청년이 대상.
- 선발된 팀에게는 운영 주체에서 보유하고 있는 식당 공간과 실습실·교육시설 등이 제공되며, 이외에도 운영 전~후 과정에서 필요한 창업 교육, 홍보·컨설팅·메뉴 개발을 위한 비용, 벤치마킹 교육 등이 지원됨. 일반적으로 하나의 점포에서 1년에 2~6팀이 청년키움식당을 운영할 수 있음.

[청년키움식당 운영과 입점 상황(2024)]

대상지	운영형태	운영주체	입점식당
서울 신촌	민·관·학 컨소시엄	<ul style="list-style-type: none"> - 이화여자대학교 산학협력단 - (주)이푸드랩 - 서대문구청 	<ul style="list-style-type: none"> - 자연주막(비건 전통주점) - 저도한끼(저염저당 브런치) - 비밥(샐러드비빔밥) - 소담한 열무네(열무 활용 음식)
서울 중구	컨소시엄	<ul style="list-style-type: none"> - (사)식품&외식산업연구소 - 신중양시장상인회 - 중구청 	<ul style="list-style-type: none"> - 쿼텟(미국식 샌드위치)
전북 전주	주민 주도형 운영	<ul style="list-style-type: none"> - 첫마중길마을관리 사회적협동조합 - 전주대학교 산학협력단 - 전주시 	<ul style="list-style-type: none"> - 모두의식탁(비건라면) - 삼월의운기(불고기) - 커리어우먼(치킨카레)
전북 완주	관 주도 운영 (완주군→농협)	<ul style="list-style-type: none"> - 용진농협 	<ul style="list-style-type: none"> - 유부아라(로컬푸드 활용 김밥, 포케, 유부초밥) - 하랑카페(빙수, 스무디)

사례 2. 수원 공유냉장고

- 주관기관: 수원공유냉장고시민네트워크
- ‘누구나 음식물을 넣고 가져갈 수 있는 우리 동네 사랑 나눔 공유프로젝트’
- 이웃과의 음식 나눔을 통해 정을 나누고, 먹거리 복지 사각지대 해소
- 버려지는 음식물을 줄이고, 이를 통해 탄소배출을 감소시켜 기후변화 대응활동에 기여
- 공유부엌과 공유냉장고는 취약계층 및 먹거리사각지대에 대한 먹거리접근성을 지원하고 공공급식이 이들에 대한 제도적 완성을 도모. 하지만 비제도적 영역과 제도적 영역의 연계성 여부 그리고 예산문제, 학교급식과 복지영역의 통합성 여부 등 현장에서 해결하고 풀어가야 과제들이 아직 논의 중. (출처: 박종아, 『수원시 공유냉장고와 마을공유의 복원』, 수원지속가능발전협의회, 2020.)

사례 3. 홍성 교회 ‘나눔냉장고’

- (<오마이뉴스>, “시골 교회 '나눔냉장고', 공유냉장고로 인증된 사연”, 2021년 6월 28일자)
- 공유냉장고는 일방적으로 누군가에게 베푸는 개념이 아닌, 말 그대로 냉장고를 공유하며 조금씩 나누는 것. 남는 음식을 공유냉장고에 넣어 두고, 필요한 물건이 있으면 가져오는 것이 공유냉장고의 쓰임새.
- 홍성공유냉장고의 경우 하루 1개의 음식을 가져갈 수 있고, 안전하고 위생적인 음식을 냉장고에 넣어야 하고, 술이나 의약품을 공유할 수 없다는 등의 규칙이 중요. 공유자들의 안전을 위해 기본적으로 지켜야 하는 수칙이 존재.

Ⅳ. 장성미식문화재단 설립 제안

1. 미식문화재단 설립 취지

- 전반적인 장성군 음식 관련 사업이 미식 문화의 진흥과 육성을 지향하고 있음에도 ‘미식’의 개념이 혼재되어 먹거리사업 부문이 충돌을 일으키고 있음.
 - * 농민의 농업 지원(생계 지원)과 품종 양성(미식 진흥)은 방향성이 다름.
 - * 미식관광의 경우 문화관광부와 음식점 지원 관련 부서의 방향성이 다를 수 있음.
 - * 전통음식 발굴과 레시피 재해석의 파트가 별도의 부문으로 보장받아야 함.
 - * 장성음식 관련 기록이 부족한 상황에서 음식 전통지식은 ‘구술’ 조사를 지향해야 함.
 - * 미식 문화 전문가 육성과 네트워킹이 필요.
 - * 이를 구축할 수 있는 중심 허브(hub)가 필요함.

1) 장성군민의 미식문화 진흥과 음식 지식 확산

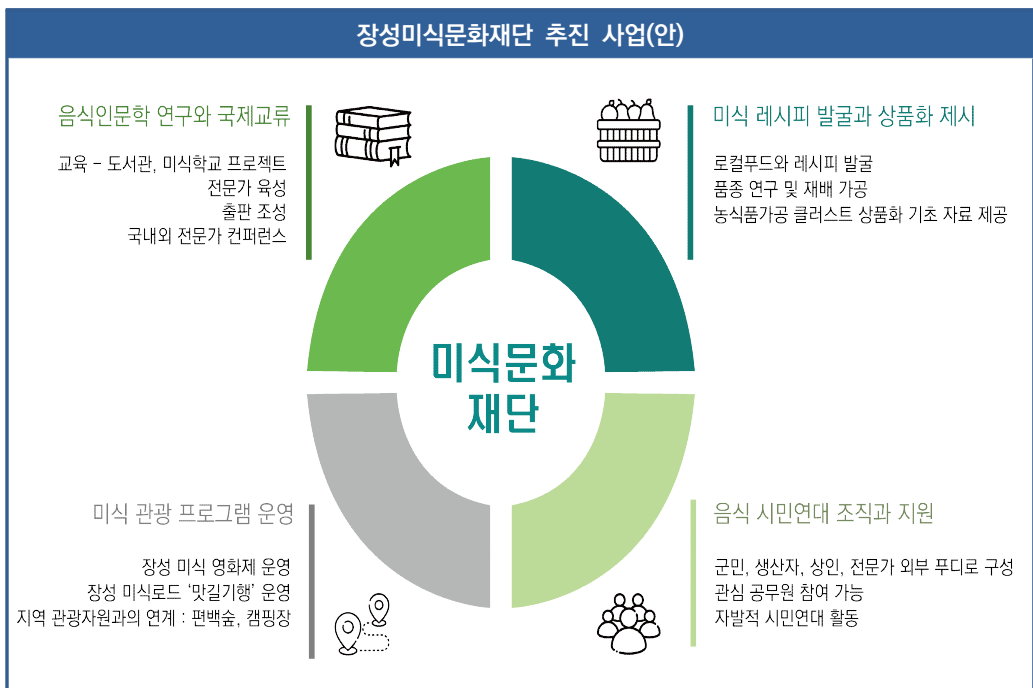
- 개인과 시민연대의 장기적 목표는 “장성군민이 맛있는 삶을 누릴 수 있게끔”
- 현재 전 세계 미식의 가장 큰 문제점 중 하나인 일회성/단발적 미식유행(faddism)이 되지 않도록 하기 위함.
- 개개인의 창조성과 기술성을 보장할 수 있는 음식 지식 함양과 미식으로의 삶 제시
- 먹거리에 치중하는 로컬푸드나 전통성을 강조하는 전통음식/향토음식 이상의 “장성미식”을 추구.
- 장성미식의 장기적 지속가능성을 위한 자체 역량 개발.
 - ① 한국인과 한국음식: 한국음식의 정통성과 개방성
 - ② 글로벌 시민으로서의 글로벌 미식: 글로벌 미식과 한국음식의 역동성
 - ③ 식생활교육: 기후위기 속 미식 추구 가능성 모색과 지역 협력

2) 장성군의 대내외적인 브랜드인지도를 높이는 수단

- 먹거리사업과 푸드플랜은 최소한도의 법제 역할을 담당한다면(군민의 생존권 직결), 미식산업은 경제적인 이익과 직결되며 군민의 자율성을 강조할 필요 있음.
- 식품업, 유통업, 서비스업, 외식업 등 총체적인 미식산업의 발달에 기여.
- 군민과 관광객을 만족시킬 수 있는 공간과 상품의 창출.
- 장성군과 외부의 미식 네트워킹을 통한 장성미식 브랜드 구축.

2. 사업 개요 및 추진 계획

1) 추진 사업 예비(안)



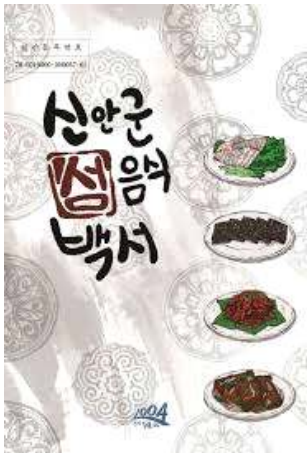
2) 부문별 사업 제안 및 사례

(1) 음식인문학 연구와 국제교류

○ 미식 자료 발굴 및 연구

- 미식 관련 자료 발굴 및 연구용역 사업.
- 구성원의 먹거리에 대한 인지와 경험을 조사하여, 올바른 미식의 역할은 무엇인지 연구·지식축적 필요.
- 미식백서 작성
- 미식백서는 실제 지역민을 인터뷰하여 (1) 농업이나 식품업 (2) 외식업 (3) 전통음식 분야로 나누어 해당되는 정보제공자들을 목록화하여 인터뷰 등 여러 조사 방법을 동원해 정리되어야 함.
- 신안군 섬음식 백서는 신안군이나 섬만이 가진 특수성을 다루지 못했다는 점에서 실패 사례로 분류할 수 있음.

참고사례 - 신안군 섬음식 미식백서




내용

- 신안군의 섬음식 340품목을 발굴하고 보존가치, 역사성 및 대중성을 고려하여 다시 100선을 선정.
- 각각의 섬음식에 대하여 역사와 유래, 음식스토리, 조리법에 대하여 정리하였으며 영양과 효능 설명.
- 그러나 실제 전수조사나 구술조사가 부족하여 신안군만의 특색보다 한국음식의 전반적인 특징이 두드러짐.

○ 전문가 육성

- 지역 (음식)인문학자 및 셰프 육성 관련 프로그램 운영.
- 미식가이드 육성 프로그램 운영.
- 대내외 컨퍼런스 등 운영.

참고사례 - 미식 관광 전문가(푸드 큐레이터)

참고사례 - 미식 관광 전문가(푸드 큐레이터)	
 <p>미식관광전문가(푸드큐레이터) 과정 개강</p> <p>교육 개요</p> <ul style="list-style-type: none"> • 교육 대상: 로컬 미식관광 콘텐츠 기획 및 개발에 관심 있는 분 미식관광을 기획에 관심 있는 관광해설사/관광동역안내사 식농(食農)거점성을 지닌 관광에 관심 있는 관광농원/농촌교육농장/ 미식관광 전문 여행업이나 여행사에 관심 있는 분 등 푸드큐레이터(2급) 자격을 취득을 원하는 분 • 교육 인원: 20명 • 교육 시간: 2023년 8월 11일(금)~8월 26일(목) (총46시간) 매주 금요일 2회 • 교육 방법: 이론 & 실습교육, 현장체험학습 3회 (1회는 자부담) • 교육 장소: 낙원상가 낙원홀 418호(서울시 중랑구 성일대로 428, 4층) 종로3가역(지. 3, 5호선)에서 도보가까이 • 수강료: 100만원(장학금가입 시 20% 할인) • 신청방법: 교육신청서 작성 후(아래 링크 또는 QR 연결) ①농식품부 인증 ②교육 확인 후 접수 확인 연락드립니다. *SC제일은행 128-20-385046(한국미식관광협회) • 특전: 푸드큐레이터(민간자격증) 자격검정 시험 응시 자격 부여 (*용시로 별도), KoCTA 활동가 및 포럼 참여 우대 등 • 문의처: 한국미식관광협회 사무국 kocctaweb@gmail.com 010-2019-2525 <p><small>[사]한국미식관광협회(Korean Culinary Tourism Association : KoCTA)는 농림축산식품부 인가 민간법인으로서 지속가능한 미식관광을 연구하고, 관련 전문가를 양성하여 미식관광을 확산하기 위한 세미나/포럼 등을 개최하고 있습니다. 또한 미식관광 전문가집단, 관련 기업체, 그리고 소비자를 연결하는 미식관광 플랫폼 서비스를 제공해 준비하고 있습니다.</small></p> <p>한국미식관광협회</p>	<p>내용</p> <ul style="list-style-type: none"> - 한국미식관광협회의 미식관광전문가(푸드 큐레이터) 과정. - 로컬 미식관광 콘텐츠 기획 및 개발에 관심을 가진 개인, 단체 등의 가능성 타진.

○ 출판조성

- 미식과 관련된 출판물 인쇄 발간.

○ 미식교육기관 및 미식도서관

《미식교육기관》

□ 정의 및 목표

- 미식학(Gastronomy Studies) : 음식과 문화의 관계, 맛있는 음식을 준비하고 접대하는 기술, 특정 지역의 조리 방식 등에 관한 연구
- 목표 : 국제적인 미식학의 네트워크를 구축하고, <음식인문학+요리학>의 다학문적 융합을 도모하는 미식학(Gastronomy Studies)의 학술적 기반 아래에서, 미식학 차세대 전문가를 육성하는 국제학교 설립
- 한글 명칭 : 장성미식학국제학교(가칭)
- 영문 명칭 : International School of Jangseong Gastronomy Studies

① 국내 최초 셰프+사찰음식의 대가+인문학자+사회과학자가 협력하는 국제적 미식학 전문기관

- 정관스님(백양사 천진암)과 음식인문학자 주영하(한국학중앙연구원 한국학대학원 교수)의 강의 및 특강을 바탕으로 한 미식학의 전문성 구축
- 국제적인 셰프와 음식인문학 학자들의 학교 내 강의와 영상 강의 시스템 구축
- 교원 구성 이분화 : 학교 상근 교수진+해외 체류 강의 교수 시스템
- 단지 '한식'을 요리하는데 머무르지 않고, 세계적인 시각에서 음식의 농수축산물의 생산, 요리, 소비 방식을 둘러싼 <자연과학+인문학+사회과학>의 다문학적 교과 과정 도입

② 장성 로컬푸드를 활용한 미식학의 거점 조성

- 장성군은 조선시대부터 전라남도(호남)의 농산물 및 수산물 유통의 중심지 역할을 담당해 왔고, 로컬푸드 확산의 중심지로 부각 중임
- 장성군이 속한 전라남도와 인접한 전라북도는 한국 농수축산물의 다양성을 실현하고 있는 장소임
- 원 식재료(로컬푸드)를 학생과 교수진이 직접 키우고 접하며 식재료의 중요성을 접하게 함.

참고사례1 - 폴렌조 미식과학대학



내용

- 2004년 이탈리아 주정부와 협력하여 비영리 국제단체 국제슬로푸드협회에서 설립한 비영리교육기관(사립학교)
- 식품학/영양학/식물학 및 생물학/역사학/사회학/지리학/미학/디자인학 등 14명 교수진
- 교육과정 : 학사과정(3년)-미식학 학위, 석사과정(1년)-음식 문화와 커뮤니케이션/이탈리아 와인 문화/미식, 세계의 음식문화
- 2023년 현재 40개국 600명 학생 졸업

참고사례2 - 리츠메이칸 미식경영부



내용

- 2018년 리츠메이칸 대학교 비와코 쿠사츠 캠퍼스에 설립
- 학사(4년)
- 음식경영학과 경제학/음식문화와 인문학/음식과학과 기술/영어 교육
- 총 3분야에서 미식학과 관련된 여러 사항에 대응할 전문가 양성을 목적으로 함

《요리책 도서관》

- 아시아요리책도서관(가칭) 설립 제안

○ 배경 및 목적

- 여러 전문도서관(문학도서관/어린이 전문 도서관 등) 중 요리 관련 공립 도서관은 전무.
- 현대카드 쿠킹 라이브러리(cooking library)는 대중의 요리 경험을 목적으로 하고 있으며, 음식 관련 자료의 수집·정리·보존 목적에서 전문화되어 있다고 보기 어려움.
- 특히 세계적으로 대두되는 '한식'의 전문화와 고급화를 위하여 역사적으로 관련된 고문헌, 고문서부터 근현대의 요리책 및 요리 전문 잡지 등 다방면으로 이를 목록화하고 디지털로 아카이빙하는 도서관이 필요함.

○ 국제적 네트워킹 가능한 디지털 도서관 설립

- 영상회의, 영상 교육 가능한 장비를 설립하여 국제적으로 접근이 용이하게 함.
- 온라인 레시피 아카이브를 통해 한식 전문가들의 접근과 소통이 원활하게 할 필요 있음.

○ 음식인문학 관련 전문도서관

참고사례1 - 오스틴 도서관 Cookbook Bar&Cafe



Rendering of the Austin Central Library | Rendering: Austin Central Library/Facebook

내용

- 미국 텍사스의 오스틴에 소재하는 중앙도서관은 2017년 10월에 신축·개관한 공공도서관
- 2018년 타임지에서 선정한 '세계 최고의 명소들(World's Greatest Places)'에 들어갈 정도로 내·외부 시설이 아름답기로 유명
- 이 도서관의 개관에 맞추어 가장 아래층에 Cookbook Bar & Café가 설치

○ 구축 및 시설 개요

- 아시아 요리책 도서관(The Asian Cookbook Archive)
- 아시아 요리책 인터넷 아카이브(The Asian Cookbook Internet Archive)
- 아시아 요리책 카페와 음식점(The Asian Cookbook Café & Restaurant)
- 전문위원회 구성 및 활동 : 요리책 전문가+음식문화사 전문가+아카이브 전문가+요리사 등, 조사·수집 기준안 마련, 각 지역의 관련 출판사 및 전문가 조사연구계획 마련, 조사·수집 대상 요리책 목록 확정, 인터넷 아카이브 운영 방식, 카페와 음식점 운영 방식 등 전문가 자문
- 상설 운영팀 조직 : 사서+ IT 담당+음식문화 담당(Curator)

○ 아시아 요리책의 조사 수집

- 대상 자료 : 서양식 인쇄기술이 도입되기 이전에 생산된 필사본 요리책에서부터 20세기 이후에 출판된 요리책까지 그 범위는 매우 넓음
- 아카이브를 수월하게 구축하기 위해서는 우선 최근에 출판된 각국의 요리책을 수집 대상으로 함

※ 현재 한국어로 된 중국·일본 요리책은 있지만, 그 외의 아시아 지역 요리책은 거의 없는 실정임

※ 현재 영어로 된 아시아 각국의 요리책은 매우 많은 편임. 다만, 상대적으로 영어로 된 한국요리책이 매우 적은 편임

※ 자국어로 된 각국의 요리책은 주한대사관과 지역전문가를 통해서 추천

한국 참고사례 2 - 의정부미술도서관



내용

- 2019년 민락동 하늘능선근린공원 내에 건립된 국내 최초의 미술 특화 도서관
- 미술관과 도서관이 융합된 형태
- 1층에 위치한 미술 전문 공공 도서관으로서 중추적 역할을 하는 전시관이 있음.

(2) 미식 레시피 발굴과 상품화 방안 제시

○ 지리적 표시제 발굴 및 모색

- 지리적표시 등록 가능한 단체를 모색하는 동시에 등록단체를 지원할 수 있는 자체 지원조례를 제정하여 지속적인 지원과 지리적 표시 상품 판로 마케팅을 통한 지역 특산품으로 국내 소비자에게 먼저 다가갈 수 있는 여건을 조성할 필요 있음

○ 가공식품 클러스터 식품 레시피 개발


- 로컬푸드를 이용한 가공식품 클러스터에서 제품화할 수 있는 레시피 개발
- 레시피 발굴 및 개발(전통 및 현대)

○ 식품클러스터 조성 지원


- 대내적으로 식품 부서 간 유통 원활 및 장성지역 경제 활성화
- 전국적으로 농공단지를 대신하는 중소 식품공장이 모이는 분위기가 형성되고 있음.
- 그러나 현재 전라남도에는 없음. 그래서 이에 대한 검토가 필요함.
- 관에서 부지 제공 및 기초 기반 시설에 대한 작업 제공 필요.
- 전국권 공장은 주로 과산에 위치해서 있음. 물류의 유통 흐름을 고려해서 입지를 고려해야 함.
- 검토가 필요하지만, 장성의 경우 입지적으로 나쁘지는 않음. 대개 대전까지만 물건을 보내면 대전에서 전국으로 퍼지는 것은 수월함.
- 대전까지의 유통 경로를 고려하여 식품공장 클러스터를 구상해야 함. 공단 구성은 기본 30개 정도의 업체가 필요함. 그래야 기초 기반 시설 설비의 윤곽이 나옴. 그리고 중요한 것은 폐수 처리 기능을 원활하게 해줘야 함.

(3) 미식관광 프로그램 운영

○ 음식영화제 정례화

참고사례 - 부산 푸드 필름 페스타		
	내용	<ul style="list-style-type: none"> - 부산 푸드 필름 페스타와 부산 영화의 전당이 주관하여 진행하는 국제음식영화제 - 부산광역시, 부산관광공사에서 후원하며 부산소공연장연합회, 부산로컬푸드랩, 주한 이탈리아 공사 등과 협력하여 2023년 영화제 진행.

○ 미식문화 체험 교육

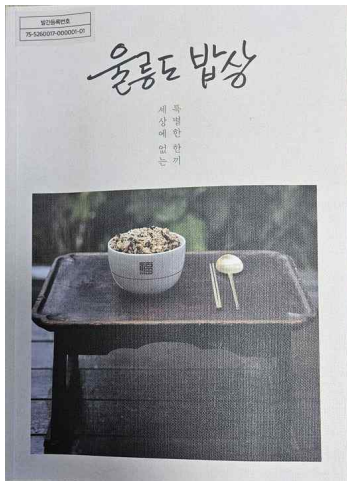
참고사례 - 영양 장계항 문화체험교육원 *K-사찰음식 사업 참조		
	내용	<ul style="list-style-type: none"> - 장계항문화체험교육원은 양반 여성이 쓴 최초의 조리서 음식디미방을 소개하기 위해 만든 시설. 전통음식 체험 외에도 한옥 숙박시설이 있어 워크샵 목적으로도 이용되는 장소. - 시설은 영양군 문화시설사업소에서, 프로그램은 영양군 축제관광재단에서 관리함(기타 산나물 축제 등 관리). 음식디미방 관련 프로그램은 종부가 주도하는 음식디미방 보존회에서 관리. - 방문객 대부분이 경북북부통합센터 직업연계체험으로 방문.

(4) 시민연대 지원

- 요리법과 음식기억(할머니 요리법) 정리 발굴을 위한 시민연대 지원
- 생산자(농민 등) 지원

- 전문가 및 푸디 연대 지원
- 상인(자영업자, 상인회 등) 지원
- 관공서(군청, 군의원) 관련 연대 지원
- 국제슬로푸드한국협회 장성지부 결성
- 군민 주도의 슬로푸드운동을 지원하여, 토종 씨앗 발굴과 각종 슬로푸드운동 지원

참고사례 - 국제슬로푸드한국협회 울릉도



내용

- 울릉지부는 2013년 4월 (사) 슬로푸드문화원과 울릉군(당시 군수 최수일)은 MOU 체결
- 울릉군의 '슬로푸드 기본계획 학술연구용역'을 수행 : 섬말나리밥을 비롯한 울릉도 전통음식인 '울릉팔미' 발굴, '울릉 슬로라이프 여행'과 같은 슬로푸드사업의 콘텐츠와 기본계획 수립
- 슬로푸드 울릉지부는 지자체(울릉군) 인구대비 슬로푸드 회원수가 1%정도로 전국에서 가장 높음.
- 역대 울릉도 군수가 모두 슬로푸드 회원으로 있음.
- 슬로푸드 찻소 등 맛의 방주에도 슬로푸드 제주지부 다음으로 많이 등재하였으며, 슬로푸드 울릉지부의 슬로푸드 관련 활동도 매우 활발.
- <울릉군 농업·농촌 육성에 관한 조례 제6조> : 2022년 국제슬로푸드한국협회 울릉지부
 - ① 울릉도 생태음식문화관련 공동체 역량강화, ② 우산 고로쇠 장 가르기, ③ 슬로푸드 어린이 농부학교 체험행사, ④ 오징어축제 슬로푸드 시식회

V. 결 론

○ 현재 장성군 내 사업에서 가장 중요한 것은 장성군 내에서 어떤 방향으로 나아가야 할지 정하는 기초 작업 조사가 필요함. 정확한 플랜과 방향, 목적이 제시되어야 함.

○ 장성 미식 공유재 조사 결과 다른 국내 중요 미식 도시와 비교해 자원이 희소한 편임. 공유재를 새로운 관점에서 재발굴해야 할 필요.

- 특히 시민연대가 소외되지 않도록 이를 지원하는 방향이 검토되어야 함.

이를 위해 본 연구팀은 <장성미식문화재단> 설립을 제안함.

※ 장성미식문화재단

- 글로벌 미식에 집중화할 수 있는 군내 출연기관인 장성미식문화재단 설립이 필요함.
- 지방자치제도인 현 상황에서 재정 자립도 낮은 상황을 주목할 필요가 있음. 이 상황에서 미식, 음식과 관련한 사업을 진행하는 것은 정작 군민과 지역이 소외되는 현상을 발생시킬 수 있음. 여러 사업으로 예산을 나누는 것이 아니라, 예산을 크게 하여 전체를 기획하고 디자인하는 집중 사업이 필요함.
- 미식을 문화적 아이콘(icon)으로 내세울 수 있는 출연기관이 전국적으로 부재함.
- 장성미식, 남도미식, K-미식만이 아니라 글로벌 미식을 총괄할 수 있는 문화재단의 역량을 갖추어야 함. (K-사찰음식의 글로벌 트렌드화)

※ 기대효과: 미식문화재단 설립은 장성군내만이 아닌, 한국 최초로 지방 자치제도에서 설립한 미식 관련 재단이라는 점에서 의의가 있을 것으로 추정됨.

부 록 - 『장성군 마을사』에 수록된 미식자원 목록

분류	읍/면	리	마을명	쪽수	내용
공업	황룡면	월평리	일산동	98	딸기공장: 신봉섭 아들이 1983년에 현 정기열 집터에서 딸기 세척장을 운영하였다. 식용딸기인 보고를 세척하여 강동에 담아 일본에 수출하였는데 3년간 하다가 그만 두었다.
공업	황룡면	황룡리	회사촌	182	황룡식품(44-9번지): 양기만이 1993년 4월 19일부터 식용유를 제조하고 있다.
공업	황룡면	필암리	구석	309	한지부업단지: 11970년경 삼거리에 황룡단위조합에서 대지 300평의 한지부업단지를 조성하였고 김요당이 운영하다가 1975년경에 김경학이 인수하여 운영하다 자금부족으로 1985년부터 휴업하고 있다. 한지의 원료인 닥나무는 북일, 북이, 북하, 동화 서양리, 황룡 금호리, 통안리에서 생산되어 일부 충당했으나 10여 년 전부터는 닥나무 재배 농가가 거의 없어져 전라북도, 충청남북도 등지에서 들여왔다.
공업	동화면	동호리	동계	106	딸기세척공장: 1980년 중엽부터 대구의 협성농장의 마을 앞 새마을 창고에 딸기 세척공장을 운영했는데 공해 문제로 1993년 그만두었다.
공업	동화면	서양리	서양	119	지소: 일제시기에는 이 근방이 모두 닥밭이었다고 하며 지소가 서양동의 점도랑과 그 위쪽에 2군데 있었고, 장군봉에서도 잠깐 있었다고 한다. 서양동의 것은 마을 공동으로 운영했는데 통이 4개로 장지, 창소지, 장판을 만들었으며, 논농사 짓는 것보다 소득이 좋았다고 한다. 6.25사변 때 모두 소각된 후로는 하지 않고 있다.
공업	동화면	구림리	구산	163	자개공장: 이계수가 1987년부터 1993년까지 587번지에서 자개공장을 운영하였다.
공업	동화면	구림리	구산	163	잠구: 일제때 부터 잠석, 잠죽, 잠망, 채반 등 누에 키우는 도구 일체를 만들어 함평, 영광, 광주 등지에 팔았다. 해방 후 공동작업장을 짓고 조합을 결성하였으나 활성화되지 못하고 없어졌다.
공업	동화면	남평리	환교	199	화장지 공장: 백남대가 1991년에 경기도 오산에서 이거해 와 703-2번지에서 화장지 공장을 운영하고 있다.
공업	남면	중앙리	자풍	179	특산품: 마을에 대나무가 많아 죽세품을 많이 만들었는데 일제때에는 패랭이를 만들었고, 일제말부터 1970년도까지 도시락, 바구니 등을 만들어 많은 소득을 올렸다.
공업	남면	평산리	장평	278	200여 년 전부터 웅기점이 있었다고 하며, 1960년대까지 8개의 웅기공장이 있었음. 한때는 주민 절반 이상이 웅기제조업에 종사
공업	삼계면	월연리	월정	111	유기: 일제때 383번지에서 전주이씨가 뇨그릇을 만

					들어 팔았다. 재료는 고물 그릇들을 녹여 만들었으며, 대접, 사발, 수저, 젓가락 등 식기류를 주로 제작했다. 유기 공출 이후 사라졌다.
공업	삼계면	수옥리	하방	322	점터: 그릇굽던 곳으로 입사발을 만들었다고 한다. 지금도 사기 조각이 출토된다.
공업	삼계면	부성리	유천	552	사기점: 오래전부터 6.25 직전까지 2곳의 큰 점터가 있어 사기를 만들어 팔았다. 판매는 장삿꾼들이 지게로 져다 마을에 팔기도 하고, 구루마로 떼다가 사창장이나 황룡장에 내다팔기도 했다.
공업	삼계면	내계리	아계	570	생철점: 815번지에 영광 대산 쇠내에서 가져온 철가루로 쇠를 뭉쳤으며, 이것을 임곡 쇠우개로 가져가 그곳에서 솥을 제작하여 판매하였다.
공업	삼계면	내계리	염치	580	사기점터: 사기점터가 있는데 조선조때 것이라고 전해온다. 동네사람들이 가끔 완형 백자를 주워 골동품 장삿꾼에게 팔기도 했다.
공업	삼서면	대곡리	인지	64	사기점터: 백토가 나오는 곳으로 1개의 사기점이 있었다고 전해짐
공업	장성읍	유탕리	신촌		한천 : 도미한천, 전남한천이 있어 한천 사업이 성행하였다. 겨울철 농한기 때 유탕, 성산과 인근의 여러 마을의 많은 사람이 겨울철 농외 소득으로 큰 별이를 했었다. 겨울철 농한기를 이용하여 생산되는 이 한천은 농민의 소득증대는 물론 여가선용에도 큰 몫을 기여하고 있으며 한지와 함께 장성의 특산물로 생각되었으나, 1987년부터 생산이 중단되었다.
공업	장성읍	구산동			- 한지제조업(특산물): 장성은 백양사 계곡의 좋은 수질과 한지의 원료인 저(딱)의 생산량이 많아 품질이 좋은 서예용 화선지를 예부터 많이 생산하고 있다. 조선시대 때에는 왕실계보를 찬록하는 종부사에서 많이 사용하였으며, 또한 한지로 육갑지(여섯겹) 삼갑지 등의 장판을 많이 생산해왔다. 육갑은 왕가에서 많이 사용했던 것으로 생산 당시 일본, 중국등지로수출하여외화획득에많은도움이되어농가소득에많은이바지를하였다. 장성읍에는4개소의한지제조공장이있었으나그중덕성한지가제일규모가 컸으며, 79년도에는17만4천불에해당하는양을수출하였다. 이한지는서예용, 창지또는벽지용뿐아니라용도가개발되어핸드백, 화병등의제작에도사용되어새로운명산물로등장하게되었다가점차양지에밀려두업체모두폐업하였다.
공업	장성읍	영천리	오동촌		누룩 : 오래전부터 20여 호에서 누룩을 띄워 사창, 황룡장 등에 내다 팔다가 1914년경 주민들이 곡자조합(대표 김규현)을 조직해 각지로 위탁판매를 하였다. 참여 호수가 줄면서 1934년경 중단하였다.
공업	장성읍	기산리	강변		- 장성한천: 1955년부터최용주가114-60번지에서 황룡강변의넓은장소를이용하여생산능력13만CBS 규모의우무생산공장을운영하다가불황으로1974년경폐업하였다.

공업	장성읍	상오리	상오		한지 : 1936년경에 김병식이 한지 공장을 시작하였다. 한지 일부와 전주식 장판을 뜨다가 공업조합을 설립하고 지업회사로 경영, 김명수가 새마을한지공장인 덕성한지공장으로 운영하였다. 이때 외부에서 견학을 오기도 했으며 1979년에는 17만 5천불에 해당하는 양을 외국으로 수출하기도 했다. 그러나 경기침체로 2000년경에 폐업하였다.
과수업	북하면	-	-	5	사진: 중평곶감 제조
과수업	북하면	약수리	화룡	63	특산물: 1985년부터 4호에서 딸기를 년 12t 생산하여 1,400만원을 소득하고 있다.
과수업	북하면	약수리	약수	87	특산물: 5호에서 연간 감 900점을 생산하여 곶감으로써 50만원의 소득을 올리고 있다.
과수업	북하면	중평리	중평	95	곶감: 곶감마을이라 부를 만큼 중평의 곶감은 유명하며 늦가을 마을 아낙네들의 바쁜 일감 중 하나이다. 감 종류는 쇠뜨개(반시), 뽕종시(백정시), 비단시, 먹시, 고동시, 상추감, 꽃시, 대봉시, 파두시 등이 고루 식재되어 있으나 비교적 질이 나쁜 뽕종시가 가장 많은 가장 많은 비율을 차지한다. 1500그루에서 연간 200여동의 감을 생산하는데 그중 100여동을 곶감으로 가공하여 3천만원의 소득을 올리고 있다.
과수업	북하면	성암리	용동	142	곶감: 6.25전에는 곶감을 많이 생산했으나 지금은 17호에서 호당 20만원 정도의 소득을 올리고 있다.
과수업	북하면	용두리	하만	244	딸기: 1985년 김완이 시작하여 현재 연간 4t 정도를 생산하여 300만원을 소득하고 있다.
과수업	북일면	신흥리	갑동	77	딸기: 1983년 충청도에서 온 양재수가 기술을 보급해 재배하기 시작해 박병기, 심윤상, 서동일이 재배하고 있다.
과수업	북일면	신흥리	신흥	90	딸기: 1985년부터 박남구가 처음 재배하기 시작해 1987년부터 농협에서 알선하여 중점 재배하는데 현재 5호에서 5천평 정도 재배한다.
과수업	북일면	박산리	박산	104	딸기: 1990년부터 번귀섭이 1000평 재배하고 있다.
과수업	북일면	월계리	율리	197	딸기: 1984년 윤영중이 시작해 현재 3호가 1200평을 재배해 호당 연 150만원 정도의 소득을 올린다.
과수업	북일면	성산리	성산	215	전희근이 1981년 왜성사과를 1.5헥타르 재배해 1987년부터 수확하고 있다.
과수업	북일면	성산리	유대	221	사과: 이득주가 1980년에 1000평을 심어 1987년부터 수확하고 있다.
과수업	북일면	성덕리	성덕	246	딸기: 1990년부터 5호에서 호당 600평씩 잼딸기를 재배해 삼동농산으로 판매한다.
과수업	북일면	성덕리	운곡	278	딸기: 1984년 조병갑, 조병규, 심춘택이 재배하기 시작해 현재 12호에서 평균 600평씩 재배하며 장성 삼동농산으로 판매한다.
과수업	북일면	성덕리	궁평	283	딸기: 1984년 조병금, 조문승, 조당원이 시작하여

					현재 8호에서 3200평을 재매해 장성 삼동농산에 판매하고 있다.
과수업	북이면	사거리	조산	122	사과-1978년 김영일이 시작하여 1979년 정부에서 소득증대사업으로 왜성사과단지를 조성하였으나 기술부족으로 이윤이 맞지 않아 현재 7호에서만 재배하고 있으며 연간 1200점을 수확하여 1200만원의 소득을 올린다.
과수업	북이면	사거리	조산	122	감-1981년 6호에서 시작하여 현재 20호 정도가 재배하고 연간 5-6백만원의 소득을 올린다.
과수업	북이면	사거리	조산	122	복숭아-1983년 김영환이 시작하여 현재 4호에서 450점 생산
과수업	북이면	만무리	고산	327	사과: 1978년 추老高이 시작. 현재 3000평 단지에서 연간 사과 2000상자를 생산하여 9백만원의 소득을 올리고 있다.
과수업	북이면	신월리	월하	338	딸기: 1985년 10호에서 시작, 1987년 3호에서 4톤을 재배하여 연간 220만원 소득
과수업	북이면	모현리	화동	376	딸기: 1985년에 정대수가 시작, 현재 7호에서 연간 6000킬로그램(1마지기x500그램)을 생산하여 360만원(1마지기x30만원)을 소득하고 있다.
과수업	동화면	용정리	가정	57	딸기: 1970년대 말엽에 이종출, 이종식, 박근호 등이 잼용 딸기 마살을 재배하기 시작하여 한때 거의 전호에서 재배했었는데...
과수업	동화면	동호리	연동	78	딸기: 임재복이 일본에 다녀와 1975년경부터 잼용 딸기 마살을 시험 재배하기 시작하여장성군내에 보급시켰는데, 전국 유일의 품종으로 일본으로 전량 수출, 1989~1990년 경에는 군의 소득이 10억에 이르렀다. 그러나 일이 고되고 통양에 내성이 생겨서 잘 되지 않으므로 많이 줄어들었다고 한다.
관광업	북하면	약수리	가인	69-70	백양상가 1)철거이전 상가: 1935년 일광정 남쪽 200m 옥가모통이 길 동편(산장다실 터)에 김금타스님이 백양관을 지어 여관과 식당을 운영하다가....
교통	황룡면	-	-	31	2) 교통 가) 버스 -국도 24호선이 통과하는 월평리-장산리-신호리간은 일제 때부터 사창, 영광을 오가는 차량이 가끔씩 있었으며, 해방 후부터 전남여객이 광주-장성-사창을 운행하였다. 6.25사변 후부터는 고창 해리, 함평 문장까지 운행하게 되었으며 1985년년부터는 군내버스가 생겨 동화, 사창, 삼서, 영광을 왕래하는 차량이 모두 경유하게 되어 이 구간은 교통이 편리하다.
교통	북일면	월계리	오정	164	우마차: 일제때 주태문, 임수대, 김수형 소유의 우마차가 3대 있어 신흥에서 장작, 나락, 나무를 싣고 고창으로 운반했고 고창에서는 신흥주조장으로 정종등을 실어날랐다고 한다. 현재 김영우집에 우마차 1대가 남아있다.
농산물 가공	서삼면	장산리	외연	71	정미소: 일제 때 반재근이 마을 앞에서 18마력짜리로 6.25전까지 하였고 6.25사변 후 반장수가 인수

					하여 현 위치로 옮겨 그의 아들 반달선이 운영하다가 반원진이 인수하였으며 1975년에 안이근이 인수하여 현재까지 운영하고 있다.
농산물 가공	서삼면	축암리	증암	233	정미소: 1967년에 정우영이 백치 새뜸(137번지)에 설치하여 6년간 운영하다가 1973년에 정도영이 인수하였고 1978년에 정현우가 인수하여 운영하고 있다.
농산물 가공	서삼면	용흥리	대제	304	정미소: 1960년에 변요섭이 마을 앞에 차려 운영하고 있다.
농업	황룡면	동안리	동안	394	닥나무: 이 마을은 옛부터 닥나무를 많이 재배하여 부근이 온통 닥밭이었는데 60년대 들어서 없어졌다...
농업	북하면	중평리	강선	106	인삼: 1983년부터 양기환씨가 인삼재배를 시작하여 1987년 200여평에서 700만원의 소득을 올렸으며 현재 3500평을 재배하고 있다.
농업	북일면	월계리	안정	170	시금치: 1983년 4호에서 재배하기 시작해 현재 전 호에서 호당 평균 1~2마지기를 재배해 계약 판매하거나 시장출하를 한다.
농업	북일면	성덕리	성덕	246	시금치: 1980년 박승환이 400평을 재배하기 시작해 현재 4호에서 각각 200평씩 노지재배하고 있다.
농업	동화면	서양리	서양	119	임산물: 취, 고사리, 더덕, 어름, 다래, 정금, 밤, 산감, 머루, 양애간, 도라지, 송이버섯, 싸리버섯, 석회버섯, 삼초, 창출, 우술, 인동넝쿨, 딱취 등이 자생한다. 송이버섯을 채취하여 판매하는데 1kg에 60만원의 소득을 올린다.
농업	동화면	남산리	연산	239	알로에: 최동남이 1985년경에 500평을 재배하기 시작했으며 고재용이 1987년부터 1,400평을 재배하고 있다.
농업	동화면	송계리	좌동	347	딸기: 1980년에 김창권, 김병길 등이 시작하였는데 광주민주화운동으로 판로가 막혀 팔지 못하자 리어카를 끌고 마을마다 다니면서 팔았다.
농업	동화면	송계리	축내	358	왕골: 축내, 송사를 중심으로 이상용(2~3마지기씩) 등 절반 호수가 15~20마지기 정도 심었는데 인건비 상승으로 1990년 초에 그만 두었다. 초여름에 모보다 일찍 심어 60~70일 지나 수확하여 쪼개고 말려 자리를 팔 수 있도록 하여 문장장에 내다 팔았다. 1마지기에 250~300근 정도 수확하였으며 10석꼴로 소득을 올렸다. 왕골 후작으로 미나리를 심어 겨울부터 늦은 봄까지 출하하였다.
농업	동화면	송계리	송사	370	왕골: 1953년경 부터 마을의 절반 호수가 재배해 큰 소득을 올렸는데 인건비 상승과 노동력 부족으로 1990년 초부터 재배하지 않는다.
농업	남면			18	"전체 면적의 63%가 논과 밭으로 경지비율이 가장 높습니다. 특유의 황토땅에 미맥위주의 농사와 고구마, 무우 등을 주로 재배했었는데 근래에는 지성의 특성을 최대한 활용하여 도시 근교농업인 황토단감,

					찰토마토, 황토수박 등 경제성 있는 영농을 하게 되므로써..."
농업	남면	분향리	죽분	80	참기름집: 일제시대에 김선익이 405번지에서 해방 전까지 참기름을 짰는데 좋은 기계가 나오자 그만 두었다.
농업	남면	분향리	시목	95	고구마: 일제때부터 조금씩 시작하여 1965년경에는 10만평으로 크게 했으나 점점 줄어 지금은 9,000 평
농업	남면	중앙리	마산	131	마을 앞들에 논을 경작했는데 물이 매우 부족하여 가을때는 메밀, 서숙(수수) 등을 재배. 장성댐 물을 이용하면서 물걱정이 없어져 재배하지 않음.
농업	남면	마령리	백운	261	한마음 공동체 운동: 농민들이 도시 소비자와 연대하여 농민문제를 극복하며 민족의 먹거리 문제를 해결하고 생명운동에 이바지하기 위해 백운교회를 중심으로 지역농민들이 창립한 농업협동체. 생산자 70세대가 가입되어 활동중. 광주 아파트단지 소비자와 유기농 농산물을 직거래하고, 과잉생산된 농산물은 장류, 매실액, 빵, 효소, 기름, 김치, 떡, 식초 등을 만들어 제작 판매하고 있음
농업	서삼면	장산리	임곡	97	임산물: 비자골 주변의 산과 대밭에 차나무가 자생하고 있어 일제 때 일본인들이 채취해갔는데 그 대가로 과자를 가져왔으며 1987년 경까지 동화면 사람들이 채취해 갔다고 한다. 그리고 마을 뒷간에는 취, 고사리, 도라지, 더덕, 송이버섯, 싸리버섯, 피버섯, 서리버섯, 국수버섯, 여름, 다래, 머루, 정금, 삽초, 오갈피, 음종목, 엄나무, 노나무, 바람풍나무, 쟁피나무, 참빗살나무, 우술, 백문동, 황장목, 구기자 등이 서식하고 있으며 요즘엔 란을 채취하는 사람들이 많다.
농업	서삼면	송현리	여암	147	느타리버섯: 1985년에 선종필이 시작하여 연간 200만원의 소득을 올린다.
농업	서삼면	모암리	주암	169	딸기: 1985년에 시작하여 현재 거의 전호에서 재배하는데 모종(1주에 6~70원)1990년 현재(을 판매하기도 한다. 10호에서는 '보고'를 하우스 재배하고 있으며 35호에서 '마살'(잼용)을 재배한다.
농업	서삼면	모암리	주암	169	조림: 1984년에 송은호가 대덕리 무슴밀에(무선동)에 편백과 소나무를 2ha, 승필호가 잔배미재에 편백과 소나무를 2ha 조림하였으며, 1987년에 송은호가 무슴밀에에 편백과 소나무를 1ha 조림하였다.
농업	서삼면	모암리	모암	178	양봉: 6.25전부터 4~5에서 한봉을 키웠었는데 양봉이 들어오면서 없어졌고 양봉은 1984년부터 송소부가 45군을 키워 연간 통당 10만원의 소득을 올린다.
농업	서삼면	모암리	모암	178	임산물: 취, 고사리, 두릅, 머루, 도라지, 더덕, 오가피, 백취, 선작약, 삽초, 창출, 천풍초, 지우초, 바나, 양애간, 개복숭, 산앵두, 산감, 다래, 여름 등
농업	서삼면	모암리	금점	187	양봉: 1978년에 이철현이 시작하여 현재 이철현

					(40통), 이영근(30통), 강주종(30통)가 연간 꿀 400근 생산, 340만원(1989년 현재 근당 8,300원)의 소득을 올린다.
농업	서삼면	모암리	금점	187	조림: 1960년에 삼양사에서 공근이골과 시릉곤골에 편백, 리기다를 40ha, 임종국이 돼지박골에 편백, 삼나무를 100ha 조림하였으며, 1981년에 이형연이 시릉곤골에 편백과 삼나무를 6ha, 1982년에 세포의 밀양박씨 문중에서 북당골에 편백과 리기다를 16ha 조림하였다.
농업	서삼면	대덕리	세포	197	딸기: 1983년부터 딸기 모종을 재배하기 시작하여 현재 6호에서 모종 50만주를 키워 2,500만원(50만주*50원, 1989년 현재)을 소득하며 잼용 딸기를 재배하여 연간 500만원 정도 소득한다.
농업	서삼면	대덕리	세포	198	임산물: 고사리, 도라지, 취, 삼초, 창출, 우술, 송이버섯, 싸리버섯, 정금, 어름, 머루, 다래 등
농업	서삼면	대덕리	대곡	208	임산물: 도라지, 더덕, 딱주, 취, 포리똥, 산감, 다래, 어름
농업	서삼면	대덕리	덕평	216	대바구니: 6.25직후부터 김용환이 하고 있다.
농업	서삼면	축암리	백치	225	조림: 1980년에 덕진리 사는 차상호가 배치 앞산에 편백 2ha, 모암 사는 김철수가 배치 앞산에 편백, 스기, 새박막골(봉연)의 이씨 문중에서 도덕봉에 편백을 조림하였다.
농업	서삼면	축암리	증암	233	양봉: 한봉은 옛날부터 조금씩 치고 있는데 김병식 외 3호에서 7~8통씩 치며 양봉은 1987년부터 김기철이 50통을 치고 있다.
농업	서삼면	축암리	송계	241	임산물: 더덕, 도라지, 고사리, 취, 두릅, 양애간, 원추리, 곤달임, 송이버섯, 싸리버섯, 취, 딱쥐, 삼초, 창출, 어름, 다래, 포리똥, 머루, 정금, 깨금, 꾸지뽕, 귤감 등
농업	서삼면	축암리	괴정	249	임산물: 취, 고사리, 송이버섯 등을 채취하여 판매하면 큰 벌이가 되었으나 요즘은 채취하는 사람도 없으며 산이 우거져 들어가기 어렵다. 외국인들이 난을 채취해 가기도 한다.
농업	서삼면	축암리	백련	259	한봉: 옛날부터 많이 키우고 있어 한봉보호구역으로 지정되었으며, 기관서가 5~60통을 키운다.
농업	서삼면	축암리	백련	259	임산물: 고사리, 취, 더덕을 채취 판매하여 호당 10~15만원의 소득을 올린다. 이외에 두릅, 영지버섯, 어름, 머루, 다래, 삼초, 우술 등도 자생한다.
농업	장성읍	영천리	오동촌		양파 : 1940년부터 일본에서 양파 종자 내는 법을 연수한 김재병이 지도하여 나백순 외 20여 호에서 100여 두락에 양파를 재배해 씨앗을 받아 종묘상이나 무안, 함평 등지에 판매하다가 1980년경 중단하였다.
농업	장성읍	부흥리	부흥		수통참외라는 것을 재배한 적이 있는데, 일제시기 때 20여 호에서 마을 인근 야산에 100~500덩이씩 참외를 놓아 수확하여 장성읍내나 고창 등지로 지

					고 나가 팔았다.
농업	진원면	산정리	용동	83	과수농업으로의변화: 예전에는벼, 양잠, 고구마, 목화, 콩등을주로수확하였다. 고구마, 병발은대부분감발으로변했는데1970년경에이경노가심어현재15마지기에서수확하고김용화가20마지기로가장많이하며그외에6호에서감재배를하고있다. 1990년대부터광주사람이땅을사서10마지기에배나무를처음심어1993년경부터수확하고있으며그외에벼를주로수확하고있는데평균800석을수확하고있다.
농업	진원면	진원리	진원	212	딸기(잼딸기) : 1983년당시지서장이길신이보급하여진원리전농가로확장, 농농사에버금가는소득을올렸다. 장성삼동농산과계약재배로판로가보장되므로지금도많은농가에서80여두락을재배하여상당한소득을올리고있다.
다방	북이면	사거리	사남.사북	73-74	다방 1) 백양다방 2) 신신다방 3) 수향다방 4) 성림다방
민속	황룡면	옥정리	구대해	152	조기심리: 음력3~4월 고사리가 나오고 조기가 나오면 조기에 고사리를 넣고 국을 끓여 상을 차려 놓는다. 조기심리를 한 후에 조기를 사다 먹는다.
민속	북하면	약수리	가인	80	백양사 당산제: 정월 초사흘날 저녁 7~9시에 백양사와 가린암 주민들이 함께 지낸다. 주민들은 제주만 장만하고 모든 제물은 백양사 각 암자에서 한가지씩 장만하여 외당산(일광정 근처)과 내당산(극락교 옆)에 제를 지내는 데, 이때 제물로 육, 어물은 올리지 않는다...
민속	북하면	중평리	중평	99	정월 보름날 기제: 하서 김인후 선생의 기제일로 부조묘가 계시는 중평 종가에 모여 팔을 넣은 찰벼밥을 지어 다례를 올리고 밤에 기제를 모신다...
민속	동화면	동호리	연동	81	신파극: 6.25사변 후 두어차례 추석에 연동마을 주도로 동호리 청년들이 신파극을 하였는데 남동 앞 냇가에 차일을 치고 무대를 만들었으며 각본은 임재복이 썼다.
민속	동화면	동호리	동계	108	짐대(진대)세우기: 언제부터 세워왔는 지는 알 수 없으나 마을 형국이 방죽형국이라 방죽에는 오리가 살아야 된다고 하여 암수 한쌍의 오리를 만들어 매년 음력 2월 초하룻날에 세우게 되었다. 마을 수호신의 역할을 하는 짐대를 옛날에는 매년 세웠으나 6.25사변으로 중단되었다가 옛것을 살리자는 향우들의 의견에 따라 1983년부터 다시 세워오고 있다...
민속	동화면	동호리	동계	110	옛날에는 마을 앞 길이 영광, 무장, 고창 3군의 사람들이 장성을 왕래하던 큰 길이었으며 장성에서도 영광으로 세금바치러 갈 때 오가던 (삼치 뒤 세숫재-삼계면 생촌 가랫재를 넘어) 길로 주막이 많이 있었다고 전하며 당시에 행인들이 오며가며 불렀다는 노래가 전하는데 다음과 같다...

민속	남면	중앙리	신흥	144	정월대보름 진채식: 가지나물, 고사리, 호박고지, 무우고지, 취나물, 버섯 등 지난 가을에 말려두었던 나물들을 삶아 양념에 무쳐서 먹는다
민속	남면	중앙리	신흥	145	정월대보름 노적밥: 오곡밥, 김, 토란잎 등을 곳간, 장광, 시암 등에 놓아두면 아이들이 이것들을 가져다 먹는데 다섯 성바지의 음식을 먹으면 장수한다고 한다
민속	남면	중앙리	신흥	145	하례드렛날: 이날은 수수, 콩, 녹두, 서숙 등을 볶아 먹는데 이것을 좀볶는다고 한다. 솔에다 잡곡을 넣고 볶으면서 '나락밭에 좀 볶으자, 미영(목화)밭에 좀 볶으자, 고추밭에 좀 볶으자, 콩밭에 좀 볶으자, 수수밭에 좀 볶으자' 한다.
민속	삼계면	내계리	성산	244	정월대보름 주먹밥: 찰밥을 해서 김이나 토란잎, 피마자잎으로 싸먹는다. 식수 수에 맞게 주먹밥을 싸서 바가지에 담아 올린상을 선영에 차려놓았다가 먹는다. 보름 전날 아이들은 밥 얻어먹으러 다녔는데 동네아이들이 모두 모여서 남의 집으로 가 "밥 좀 주시오" 하고 외치면 주인이 밥을 준다. 이렇게 남의 집밥을 조금씩 얻어다 먹으면 일년내 건강하다고 한다.
민속	서삼면	송현리	해평	134	산신제: 발생시기는 알 수 없으나 옛날부터 호환 방지 등을 위하여 뒷산에 산제를 지내오다가 1975년 경 장성댐 용수로가 마을 뒤로 나면서 맥이 끊겼다 하여 2~3년간 제를 지내지 않았다. 그러나 이후 마을에 좋지 못한 일들이 생겨 1977년경부터 다시 지내다가 1989년 동네에 사탕가도 있고 인구수도 줄어 쉬었는데 1990년부터 다시 지낸다.
상업	황룡면	월평리	신시장	52	1926년경 새로이 시장터가 조성되어 신시장이 생겨났고(구장터는 현 월산동)
상업	황룡면	월평리	신시장	57	정미소, 방앗간: 일제때부터 시장 안(153-3번지)에 정미소가 있었으며, 해방 후 고윤경이 인수하였고, 현재그의 아들 용암이 하고 있다.
상업	황룡면	아곡리	사호	346	주막: 일제 때 거르매 앞 다리 부근에서 김홍룡, 양용두가 경영했었으며 한새골 학교 앞에서 현명옥-선현택이 하다가 1960년에 조만호가 인수하여 현재까지 하고 있다.
상업	북하면	약수리	학림	56	두부제조: 이정춘이 현 채인일씨 집터에서 일제때부터 수복후까지 두부를 만들었다.
상업	북하면	약수리	약수	84-87	상가의 변천(학림, 약수 구분없이 도로변상가 모두 포함) 1) 술집 2) 여관 3) 식당 4) 다방 5)식육점 6) 주조장 7) 잡화 및 식료품 8) 주유소 9) 한지공장, 약찜 10) 의료 11) 운수업 12) 사진관 13) 미장원 14) 대서소 15) 이발관 16) 자전거포...
상업	북하면	중평리	중평	96	약찜(해수): 1978년 이강휘가 449번지에 차렸는데 지금은 문태석씨 부인이 운영하고 있다.
상업	북하면	월성리	연동	178	1955년 연동마을의 임길수씨(540번지)와 두무동마

					을 김충곤씨(677번지)가 약찜을 하다가 수지가 맞지 않아 1970년경에 없어졌다. 과정은 2인용(가로 10척, 세로 6척, 깊이 2척), 4인용(가로 10척, 세로 8척, 깊이 2척), 8인용(가로 10척, 세로 10척, 깊이 2척)의 통속에 물을 붓고 약초를 넣은 후 뜨겁게 달궈진 돌을 넣어서 어느 정도 약초물이 우려 나오면 1~2시간 정도 몸을 담근다. 약찜은 0월부터 시작하여 이듬해 4~5월까지 하며, 신경통 및 여자의 산후통에 효험이 있다. 약찜에 들어가는 약초는 선모초, 건강초, 담장덩쿨, 약쑥, 들국화, 만병초, 바위손 등으로 줄기가 여물어 약이 차는 음력 7~8 월경에 채취한다고 한다.
상업	북하면	대악리	대악	192	해수집(약찜): 100여년전 전완수씨 부친이 시작하여 지금까지 하고 있다. 신경통에 효험이 있어 전국 각지에서 사람들이 몰려드는데 약찜은 큰통에 약초를 넣고 물을 부은 다음 뜨겁게 달군 돌을 통속에 넣으며 2, 4, 12인용 3개의 통이 있다. 또 10여년전부터 고향주씨가 멧돼지 농장에 새 해수집을 차렸다.
상업	북일면	성덕리	성덕	247	우무(한천)공장: 1948년경 목포사람 김다두가 현 이일손의 논에 공장을 차려 운영하였다. 주원료인 우뚝가사리 해초를 목포에서 기차로 운반, 이곳에서 한천으로 가공하였으며 6.25로 공장이 모두 소실되었다. 그후 1956년경 나주 출신 최영진과 북일면 신흥리의 변재오가 합자를 하여 다시 공장을 설립하고 한천을 생산하였으며 한때는 100여명이 이 공장에서 종사하였으나 1959년 시세가 좋지 않아 실패하고 본공장(후에 정미소로 활용)만 남기고 여타 공장건물은 모두 철거되었다.
상업	북이면	사거리	사남.사북	76	튀밥집(587-71), 시장통닭집(704-1), 신진닭집(707), 소금집(700-3), 유성한증막...
상업	북이면	죽청리	청운	296	망골유원지: 망골 다리 밑에 여름철에는 피서지로 활용하고, 겨울철에는 약찜을 할 수 있는 시설을 갖춘 유원지가 있다... [약찜의 방법] 씨멘트 방돌 위에 소나뭇잎, 뜰쑥, 들국화, 선모초 등을 깔고 물을 조금 붓고 불을 때며 가마솥에 엄나무, 쟁피, 여름냉쿨, 더덕잎, 산마부리(개마), 지우초, 창출, 뽕풀, 만병초, 당귀 등을 넣고 곤다. 곤물을 방돌로 흘려 보내 그곳의 약초와 혼합하여 약찜을 한다. 요금-2인용(1개)-20000원, 5-6인용(2개)-통당 25000원
상업	동화면	서양리	서양	119	구판장: 새마을 부녀회에서 1980년대 초 3년간 운영하다가 중단하였으며 다시 1990년부터 김용만 집에 구판장을 열어 운영하고 있다.
상업	동화면	서양리	서양	119	수연통닭집: 유성기 씨가 1990년부터 서운암에서 운영하고 있다.
상업	동화면	서양리	서양	119	기름집: 일제 때 장달림이 나무로된 기름틀로 기름을 짰는데 대부분 장판먹이는데 사용하는 들기름을

					많이 찼다.
상업	동화면	남평리	안곡	178	주조장: 6.25사변 후 장성을 성산에 살던 강진기가 했으며, 이후 김영추-이재욱-이계만-이상식이 1962년부터 운영하다 1981년경에 동화주조장을 폐쇄하고 삼계주조장과 공동 운영하고 있다.
상업	동화면	남평리	안곡	179	동화식당(구림리 16-3번지): 박광봉이 5~6년간 하였으며 1978년 이경모가 인수하여 운영하고 있다.
상업	동화면	남평리	화곡	190	가게: 김광수가 운영하고 있으며 박영호가 정수상회를 운영하고 있다.
상업	동화면	남평리	환교	199	문방구: 일제때 백후초가 뚝뚝등에서 시작해서 중간에 백남옥이 인수하여 운영하다 6.25사변으로 그만두었다. 그리고 허연님이 1970년부터 교촌에서 학용품 등을 판매하고 있다.
상업	동화면	월산리	임정	292	임정식육점: 전명섭이 1987년경부터 618번지에서 잡화겸하여 식육점을 운영하고 있다.
상업	남면	중앙리	신흥	141	못재주막: 장성을을 오가는 큰길이라 주막이 많았다고 하며 일제때는 4~5곳이 있었으나 누가 운영했는지는 알 수 없음. 6.25때까지만 해도 2곳이 있었는데 1960년대에 모두 사라짐
상업	삼계면	사창리	사창	57	사창장: 황룡장과 같은 해에 형성되었다고 하며 일제 초까지는 영광장보다 컸다고 한다. 3년에 2번 난장이 났는데 황룡난장과는 중복을 피했고, 공식적으로 도박을 허가해 큰 도박판이 벌어졌다. 우시장이 있었고 음식점, 정류장, 식육점, 누룩전, 삼전, 술전, 나무전, 닭전, 포목전, 어물전, 기름집, 소금집 등이 있었다.
상업	삼계면	사창리	사창	58	주조장: 일제 중엽부터 유덕열이 495-5번지에 차렸으며 1960년 김영섭이 인수, 현재 그의 아들 김종성이 운영중이다.
상업	삼계면	사창리	사창	58	현 화신약방 자리에 박준섭이 큰 요리집을 하였는데 평양에서 온 기생이 대단히 예뻐 요리집의 인기가 아주 좋았다고 한다. 이외에도 주조장자리 인근에는 요리집과 여관, 유흥업소를 겸하는 가게들이 많았다.
상업	삼계면	월연리	부연	126	일제때 술을 파는 주막이 있었고 1970년대 초반부터 부녀회에서 농주(農酒) 순회판매를 다녔으나 1988년부터 소비감소로 중단되었다.
상업	삼계면	수옥리	하방	320	약찜: 수연산에서 온갖 약초가 많이 나고 원골의 물이 좋기 때문에 원골 하에서 한의사 이종연이 1953년부터 약찜을 하였다. 약찜은 둘레에 막을 치고 큰 솥에 약초를 넣어 불을 지피는데 솥 위에 발을 걸쳐 거적을 깔아 그 위에 사람이 앉는다. 이종연의 사후 아들 화이가 운영하다가 할 사람이 없어 1975년에 그만두었다. 지금도 외지에서 약찜을 한다고 찾아오는 사람이 있다.

상업	삼계면	부성리	대동	515	주막: 일제때 영광으로 통하는 큰길이 마을앞으로 지났는데 그 길가 양편에 5개의 주막이 있어 영광장을 넘어드는 장사치들을 상대로 영업을 했다.
상업	삼서면	대곡리	월암	83	학산마을 앞 방죽 밑에 주막이 있었는데, 음식을 팔기 위해 난장을 텄다. 난장은 백중, 추석, 중구 중에 알맞은 때를 골랐으며 20일간 열려 노름판과 씨름판이 벌어졌다.
상업	삼서면	유평리	옥동	173	소금장수들이 주로 유숙하는 10여 개의 주막이 있어 쌀로 술을 빚어 팔았다. 이 주막을 소금장수들이 드나드는 곳이라 하여 '소금나드리주막'이라 불렀고, 6.25 직후까지 유지되었다. 소금장수들은 영광 염전에서 소금을 지고 태청산 마차재를 넘어와 살창, 장성, 송정리, 문장 등에서 팔았다. 민가에서 요기를 할 때는 숙박료를 소금 한줌으로 주기도 했다.
상업	삼서면	학성리	자동	224	마차재를 넘어다니는 상인들을 상대하는 주막이 있었다. 주로 소금장수, 엿장수, 새우장수였다. 새우는 담양으로, 소금은 인근이나 함평 등지로 나갔다.
상업	서삼면	장산리	임곡	98	엿 제조: 해방 이후 설당 판매가 중지되자 엿을 사용하였는데 김종철이 2~3년간 엿을 만들어 판매하였다고 한다.
상업	서삼면	송현리	여암	147	채약: 1965년부터 김용덕이 도라지, 나무뿌리 등 약초를 캐어 황룡장에 판매한다.
상업	서삼면	모암리	주암	169	가게: 1930년에 승선옥이 현 최판기 집에 차려 1979년까지 운영했으며 6.25사변 직후에 박길술이 155번지에 차려 1970년부터 송태형이 운영하고 있고(웃점방), 1980년부터 손장수가 회관에서 운영해 오고 있다.
상업	서삼면	대덕리	대곡	209	가게: 해방 후 마을 입구에서 김종복, 김현덕, 조성대 등이 하다가 1990년에 홍동열이 인수하여 운영하고 있다.
상업	서삼면	대덕리	덕평	216	가게, 이발소: 1973년부터 47번지에서 하창옥이 운영하고 있다.
상업	서삼면	축암리	덕평	226	가게: 해방 후 새뜸에서 박판석이 술, 과자, 담배 등을 팔았으며 1976년에 박순구가 인수하여 2년간 운영하였고, 1978년부터 양금목이 인수하여 운영하고 있다.
상업	서삼면	축암리	송계	241	장작, 숯: 1980년까지 장작을 해서 시장에 나가 팔기도 하고 상인이 와서 사가기도 했으며 1985년까지 소석주가 숯을 만들어 판매하였다.
상업	서삼면	축암리	송계	241	종이공장: 옛부터 닥나무를 재배하여 한지를 대량 생산하였다. 일제 때 망월에 살았던 하설필이 지방을 운영했고 송계읍 3ㄴ동울이 850번지에서 통이 3개인 지방을 운영하다 6.25사변 후 그만 두었다.
상업	서삼면	축암리	괴정	249	종이공장: 옛부터 닥나무를 재배하여 한지를 만들어 판매하였는데 6.25사변 전까지 윤백병이 현 윤삼중 집터에서 인근에서 가장 큰 지방을 운영했다고 한

					다.
상업	서삼면	축암리	백련	259	종이, 장판: 일제 때 백련동 부근에 닥밭이 많아 기 관서가 종지와 장판을 만들었다.
상업	서삼면	용흥리	흥양	312	석송대: 1984년에 768-18번지에서 설남규가 닭집 을 시작하였고, 1991년에 김성중이 인수하여 운영 하고 있다.
생업	북이면	수성리	수성	392	민물고기: 장성호에서 잉어, 매키, 빙어 등이 많이 잡히는데 빙어는 장성읍에 있는 가공공장에서 킬로 그램당 700원씩 받는다.
생업	북이면	조양리	덕곡	414	광주리: 1973년에 김용풍이 남창골과 수도골(백암 리)에서 나오는 신우대(산죽)를 이용하여 광주리와 채반을 만들어 1죽(10개)에 15000원 정도를 받았 다. 1978년에는 8호로 늘어 하루에 150죽까지 생 산하여 225만원까지 소득하였으나 현재는 조백원과 정오네만 농한기에 짜고 있으며 1죽에 광주리를 3 만원, 채반은 15000원을 받고 있다.
생업	삼계면	부성리	유천	551	임산물: 고사리, 취, 도라지, 머루, 다래, 정금, 어 름이 태청산에 많이 자라며 1970년대까지 이들을 채취해 사창장에 내다 팔았다.
생업	삼계면	내계리	군장	561	농약 사용 전에는 논과 계곡에 토하가 많이 있어 먹기도 하고 사창에 내다 팔기도 했다. 임산물은 고 사리, 취, 싸리버섯, 솔버섯등을 채취해 사창, 황룡 장에 판매했다. 이외에도 많은 산약초가 서식한다.
생활	남면	분향리	죽분	84	호롱불 켜는 기름으로 미영(목화)씨기름, 피마자기 름, 들깨기름, 상어기름, 참기름을 사용. 상어기름은 냄새가 매우 지독하였고, 참기름은 공들릴 때 사용.
생활	삼계면	죽림리	죽산	412	물고기 잡는 법: 쟁피나무 껍질을 벗겨 말려서 도구 통에 찢어 가루로 만든 다음 솔에 볶아서 고기가 많은 냇가에 나가 삼베자루에 넣어 물속에 주무르 면 독한 물을 먹고 고기가 죽는다. 냇물고기를 잡는 가장 본격적 방법이며 "약푼다"고 말한다. 주인이 어느 정도 잡아가면 구경꾼들도 잡는다. 장어나 메 기 같은 큰 고기는 대부분 늦게 나온다.
술	황룡면	월평리	신시장	58	황룡주조장(173번지): 일제 때 중국인의 점방-김동 호가 포목점-정판금이 포목점- 6.25사변 후 김충 원이 술집과 함께 주조장을 겸했으며 중간에 송OO 가 인수, 1980년대부터 조남주가 하고 있다.
술	황룡면	월평리	월산동	69	양조장: 일제 때 중국인 湯民光이 배갈, 황주, 고량 주를 제조했는데, 전국적인 판매망을 구축하고 있었 으며, 당시 세금이 10,000원이 넘었다고 한다. 해 방 후 없어졌다.
술	북하면	대악리	대방	204	1952년 마을앞에서 김여녀가 막걸리를 만들어 팔 다가 59년 대악으로 이사하면서 장사의 김형균이 인수하여 1972년까지 보았으며 그후 1978년 오점 순이 가게를 차려 현재에 이른다.

술	북일면	신흥리	남부	55	주조장: 일제 중기에 일본인 올림이 현 농협창고 자리에 차려 운영-1945년 강정연 인수-1955년 변재철이 인수해 삼거리 현재의 위치로 옮겨 운영
술	북이면	사거리	사남.사북	75	주조장: 일제초기 이행진-김치선(년대 미상)-정하택(1952)-손인선(1960년경)-1984년 정호성이 인수
술	남면	중앙리		117	주조장(431번지): 박도주가 1920년경에 승가에서 이주해와 처음 주조장을 하였고 그후 성산사람인 한내진이 1935년경에 인수, 1940년경에 신선우가 인수. 지금은 신선우의 손자 신용수가 경영
술	삼계면	내계리	성산	239	새마을장사: 1980년대부터 집집마다 돌아가면서 새마을장사로 막걸리를 팔아 부락자금으로 썼는데 1988년부터는 취재회가 하고 있다.
술	삼계면	발산리	동발	272	새마을술집: 1982년부터 집집마다 돌아가면서 술을 팔았는데 인력부족으로 1987년 폐지하였다.
술	삼서면	대곡리	인지	63	새마을가게: 1982년부터 2년간 부녀회에서 공동으로 1달씩 돌아가면서 술을 팔았다.
술	삼서면	대곡리	구적	100	주조장: 삼서면소재지 인근에 일제때 유정선이 차려 운영했다. 해방 후에는 서정관이 현재의 위치에 차렸으며 주인이 5번 바뀌었다.
술	서삼면	장산리	신기	61	주조장: 일제 때 손유만이 현 일미식당에서 운영하였으며 중간에 채봉수가 인수, 임종욱이 해방 후에 인수하여 6.25사변 때까지 운영, 1954년 김요덕이 인수 167번지에서 운영하고 있다.
양어	북일면	월계리	오정	164	1980년부터 강대길이 설치해 장어, 미꾸라지, 우렁 등을 양식하고 있으며 희망농가에 기술을 보급하고 분양도 한다.
양어	북일면	월계리	송촌	182	김홍집이 1975년 잉어, 향어 부화장을 설치해 현재 장성명, 충주댐 가두리 양식장으로 치어를 납품하고 있다. 1988년에 유재팔이 우렁양식장을 설치했다가 중단하였고 박진영이 식용개구리와 미꾸라지를 양식하다 중단했다.
유물 유적	황룡면	금호리	금동	364	도요지: 내금동을 옛날에는 그릇을 구웠다 하여 '철점'이라 불렀다는데 사기 굽는 원판이 나왔다고 하며...
유물 유적	황룡면	금호리	초지	373	窯址: 점등에서 해방 전후까지 그릇을 구웠다고 하며...
유물 유적	황룡면	통안리	통안	398	도요지: 벌통 북쪽 선독골에서 사기를 구웠다고 전하며 지금도 그릇 파편이 출토되고 있다.
유물 유적	황룡면	와우리	와우	465	요지: 우리리 음지뜸 뒤 가랫잔등에서 사기그릇이 다량 출토된다.
유물 유적	북일면	월계리	울리	199	와요지: 뚝매에 현재도 기와굴이 있으며 주위에 토와조각이 산재해 있다.
유물 유적	북일면	성덕리	장두	266	와요지: 홍사미등에서 기와를 구웠다는 말이 있고 이곳을 파면 다량의 기와조각이 나온다고 한다.

유물 유적	북일면	성덕리	궁평	284	사기점: 시기는 알 수 없으나 사기점골에 사기를 구운 흔적이 있고 다량의 사기조각이 발견되고 있다.
유물 유적	북이면	백암리	백암	242	삼족토기: 1960년대에 김용직이 밭을 갈다 달성리 407-97번지에서 출토되었다고 전하는 백제시대의 삼족토기를 이병한이 입수한 것을 장성문화원장 이병직이 보관하고 있다.
유물 유적	북이면	만무리	부동	322-323	죽림사: 부동 376번지에 소재... 죽림동고문서-죽림사 강당에 소장된 고문서는 주벽인 문청공 심은 이수와 관련된 문서와 심은의 후손 사류당 득원 밑 종자 기찬과 왕복하였던 서간 또는 문안편지와 각종 문서들로...
유물 유적	북이면	조양리	조양	409	도요지: 사기점골 감나무 단지 부근에 있는 이 도요지는 반쯤 파괴된 채 남아있고, 백자파편이 산재해 있다. 주로 사발과 대접, 소완류로 민수용품을 대량 생산했던 도요지로 추정된다. 조선 후기에 발달했던 도요지로서 연한 회청색조가 섞인 백자가 주류를 이루고 있다.
유물 유적	동화면	월산리	초지	281	사기점터: 마을 뒤 사그점등에서 논배기 그릇 조각이 출토된다.
유물 유적	동화면	월산리	인정	304	점터: 인산마을 뒤휑송심씨 문중 산 하 밭(임한석 소유 707번지)에 점터가 있는데 옹기를 구웠다고 하며 사기점들에서는 논배기 그릇을 구웠다고 전한다.
유물 유적	동화면	송계리	좌동	349	사기점터: 마을 남쪽, 제작시기가 17C전반 경으로 추정되는 대접, 접시, 바래기, 단지 등의 백자편이 출토되었다...
유물 유적	서삼면	송현리	궁평	142	쇠부릿점터: 마을 앞 안산에 쇠통무더기가 쌓여 있으며 그 위에 시누대(산죽)가 나있는 것으로 보아 오래전에 있었던 부릿점 터인것 같다. 1987년 장성문화원 조사팀에 의하여 발견된 이곳은 변이중 선생의 화차 제작터로도 추측되나 확실한 것은 알 수 없다.
유물 유적	서삼면	모암리	모암	180	모암서원과 칠현 유적지
유물 유적	서삼면	축암리	송계	243	절터: 망월에 있으며 한때 200여 명의 스님이 수도했던 큰절이었다고 한다. 기와조각이 출토된다. 그리고 암적골(암자골)에도 절이 있었는데 쇠로 된 텃가락이 1말이 될 정도로 많은 스님과 신도가 있었다고 전한다.
유물 유적	서삼면	축암리	괴정	251	장승: 괴정마을 안줄 좌측에 서있는 이 장승은 무인석 형태로 규모가 아주 작다... 이 장승은 조선후기 18~19세기의 문인석형으로 묘 앞에 있었던 능묘조각의 하나로 추정되며 어느 시기에 이 마을로 옮겨져 장승으로 사용되었는지는 마을 사람들도 모른다고 한다. 다만 이 문인석이 마을을 지켜준다고 믿고

					있어 수호신 역할을 하고 있다.
유물 유적	서삼면	축암리	백련	260	취서사 터
유물 유적	동화면	구룡리	덕산	332	원덕산: 옛날에 점터였다고 전하며 마을 곳곳에서 사기조각, 옹기조각, 기와조각 등이 출토된다.
음식	황룡면	월평리	신기촌.원 월평	93	공임국(제보 선갑덕): 월평 울산김씨 문중에 전해 내려오는 음식 중에 공임국이 있는데 임금님에게까지 진상되었다고 전한다.초가을 꽃이 피었을 때 연한 속임을 따서 그늘에 말린 뒤 큰 항아리에 차곡차곡 저장해 두었다가 겨울에 국을 끓여 먹는데 그 만드는 법은 다음과 같다. 먼저 콩잎을 삶아서 하루 저녁정도 우린 뒤 물을 꼭 짜서 자근자근 다져 놓는다. 쌀과 들깨를 약간씩 갈아 넣은 된장 국물에 콩잎을 넣고 팔팔 끓인 뒤 쇠고기 꾸미(쇠고기를 잘 다져서 양념하여 은행크기로 빗어 달걀 푼 것을 씌운다)와 고추, 파 등 양념을 넣고 다시 한 번 끓인다.
음식	북하면	약수리	학림	58	감장아찌, 취, 고사리, 도라지, 두릅 등의 산채를 잘해 먹는다.
음식	북하면	용두리	하만	245	김병두씨 집 광(대청)에는 6.25후부터 죽지않고 내려온 식초가 있다.
음식	남면	월곡리	신촌	466	음식: 일제시대에는 서숙죽, 두부찌꺼기, 솔피꺼기 또는 솔잎을 말려서 갈아 먹었으며 곡식은 거의 공출당했다
음식	삼계면	월연리	월정	112	일제때 공출로 먹고살기 힘들어 고시랑대(배추부리), 누른나무, 새박부리죽, 생키떡, 서숙, 메밀을 식량으로 삼았다.
음식	삼계면	주산리	백산	136	함동저수지에 잉어, 붕어, 가물치가 서식하고 있다. 농약 사용전에는 도랑에 새우가 많았었는데, 과거에는 이것을 잡아 토하젓을 해먹었다.
음식	삼계면	주산리	정각	144	함동저수지를 막기 전에는 새우를 잡아 토하젓을 해먹었다. 마을에 대나무가 많아 죽순나물을 주로 먹었다.
음식	삼계면	주산리	월산	152	마을 앞 개울에서 토하를 잡아 젓을 담갔는데, 직접 먹기도 했지만 대부분은 팔았다. 월산 토하젓은 맛이 좋기로 유명해 광주에서도 와서 사갔으며, 마을의 주요 수입원이었다.
음식	삼계면	수옥리	조산	333	일제때의 식재오할: 보리, 감자, 고구마, 서숙, 수수 등 잡곡을 섞어 밥을 해 먹었다. 찹부리, 소나무생키, 누룩나무 속껍질죽, 개떡, 깻치마늘 잎, 호밀, 솔잎가루 등을 먹었다.
음식	삼계면	부성리	신정	543	식생활: 오래전부터 감과 무우로 장아찌를 만들어 담가먹고, 영광과 법성포에서 오는 장사치들의 왕래가 잦아 잡젓과 새우젓을 빼놓지 않고 담가먹었다.
음식	장성읍	백계리	남양		전중어탕 : 장성의 토속음식으로 전중어탕이 있다.

					<p>조선시대 때 임금님에까지 진상되었다는 것은 남부 지방의 기온에 맞고 독특한 음식 맛을 냈다는 것을 알 수 있다. 그때 남양촌(장성을 백계리)에서 생산 되는 콩잎으로 만든 요리가 임금님 진상에 올렸다는 어르신인 말씀이 있다.</p> <p>주재료는쇠고기뼈와콩잎이다.쇠고기뼈(특히우족)을끓는다.몇번고와내면하얗고진한국물이우려나오는데이것을육수로사용하면좋다.(이때꼭소고기국물이없으면닭고기육수를사용해도괜찮다.)콩잎은음력4월~5월중의애송이푸른속콩잎을따서깨끗한물에씻어물이빠지도록나둔다.콩잎은칼질하지않고사용한다.(음력4~5월에속콩잎을따서음건법을사용해보관해두었다가필요한때는언제든지사계절사용할수있다.)육수가끓으며너콩잎을넣고파,마늘,소금을넣고간을맞춰낸다.콩잎을넣고오랜시간이흐르면콩잎이어리기때문에흐려질뿐만아니라영양소가파괴될염려가있으므로주의하여야한다.</p>
음식점	북하면	덕재리	원동	258	1975년 조남수씨가 원일식당을 차려 매운탕을 판매하고 있다.
음식점	북일면	박산리	박산	104	용두정식당: 김대환이 1992년부터 385번지에서 하고 있다.
음식점	북일면	박산리	박산	112	1)비석거리주막: 이곳은 옛날부터 교통의 요지로 주막이 성했던 것 같다. 원동 위쪽 내봉재 아래에 조치학이 운영하는 큰 주막이 있어 소장수들이 황룡장에서 소를 사서 작은재~신흥~오치재를 거쳐 이곳에 오면 저녁이 돼 이곳에서 유숙을 하고 정읍으로 갔다고 한다. 장날이면 4~5명의 소장수들이 20~30마리의 소를 몰고 갔기 때문에 이 주막에 소를 매두는 큰 마굿간이 있었다고 하며 마을에서는 웃주막거리로 불렀다. 6.25후 주인이 장성 성산으로 이거하면서 주막이 없어졌다. 2) 동정지주막 3)정골(점골)주막
음식점	북일면	월계리	오정	164	주막: 6.25후에 백순복이 106번지에 가게를 차려 운영하다 1970년 김상구가 인수하여 현재는 생필품과 술을 판매하고 있다.
음식점	북일면	성산리	황록	229	일제때 양친이에 공재삼이 주막을 지어 이성실-신내의가 운영해오다 1962년 이곳에다 마을 공동으로 농협리동 판매장을 설치했다가 1967년 김요철이 인수해 현재 술, 과자류를 판매하고 있다.
음식점	북일면	성덕리	용암	271	자자울 주막: 용전동 입구에서 일제때부터 김성학이 큰 주막을 운영했다. 서삼에서 비둘기재를 넘어 북이면 사거리로 가는 길과 고창에서 술재 넘어 담양이나 사거리로 가는 길이 만나는 지점이어서 장꾼들이나 길꾼들이 많아 하루에 돼지 한 마리씩을 잡을 만큼 성했는데 6.25때 소각되어 없어졌다.
음식점	북일면	성덕리	궁평	284	신작로가 나기 전에는 성산-안평-상평-주암-비둘기재-궁평입구-광암-술재-고창으로 구길이 크게 있었다. 이 길로 많은 장꾼들과 행인들이 왕래를 하였기

					때문에 해방후까지 궁평입구(현재 기염나무 서 있는 자리)와 마을 뒤편 들 가운데에 주막이 있었다. 특히 웃주막은 돼지다리가 항상 걸려있고 기생까지 있어 많은 사람이 들끓었다.
음식점	북이면	문암리	광암	296	일제초부터 말까지 조종률이 마을 앞에서 큰 주막을 운영했다. 장사꾼과 행인들이 술재나 비둘기재를 넘어가려면 이곳을 지나야 했기 때문에 많은 사람들이 이용했다고 한다. 고창장은 3일이고 황룡장이 4일이라 고창장을 보고 황룡장으로 가기위해 일찍 나선 장꾼들은 비둘기재 아래 서삼면 모암주막에서 자고, 늦게 나선 장꾼은 술재를 넘어와 이곳 광암주막에서 유숙을 했다. 장성 황룡장에서 소를 산 소장수들이 비둘기재와 술재를 넘어 정읍장, 김제장, 부안장 등지로 갔는데 연간 수천마리의 소가 술재를 넘어갔다고 한다. 이때 술재가 험하여 소가 울었기 때문에 "소울음재"라 하다가 "술재"로 변했다고 한다.
음식점	북이면	문암리	금곡	329	들독골주막: 일제때부터 6.25전까지 김씨가 운영하다 6.25후에는 김철산이 마을을 지나 장모재를 넘어 고창장을 이용하는 장사치나 장꾼들을 상대로 1960년대까지 술을 팔았다.
음식점	북이면	사거리	사남.사북	72	식당 1) 금강식당 2) 북암식당 3) 영진식당(중화요리) 4) 부안식당 5) 북흥식당 6) 신화식당 7) 우리대중음식점 8) 동보성(중화요리)
음식점	북이면	사거리	조산	123	주막: 약 30년 전까지 떡매 등에 주막이 있어 도로를 지나는 길손들을 상대로 술을 팔았다.
음식점	북이면	백암리	동산	261	주막: 작은재 입구 떡매등 밑에 오랜 옛날부터 주막집이 있어 소금장수, 보부상 등 양고살재를 넘는 행인들이나 청천암 왕래자들이 이용하였는데 구한말에도 길가에 4집이 있었으며 기생까지 있었다고 한다. 그러나 1920년대 신작로가 나면서 길이 뒤편으로 옮겨져 새 길가에 2집이 새로 생겼으며 길 아래 옛 주막집 2채는 없어지고 2채는 가정집으로 사용하다 해방 전후에 없어졌다. 일제중엽 새 주막집에서 이동영이 소주 1잔에 3전, 밥 1상에 5전을 받았다.
음식점	북이면	죽청리	청운	296	주막: 양고살재 행인들을 상대로 옛날부터 주막집이 있었던 것 같으며 큰재 정상에는 1990년대초까지 고창 조봉환의 소실이 술장사를 하였다. 큰재에는 한때 길 양편에 주막집 2곳이 있었는데 고창장에 갔다가 오는 사람들이 쉬면서 옷놀이, 도박도 많이 하였다. 대부분 고창과 장성의 대결이었는데 고창읍이 가깝기 때문에 장성이 억눌릴 때가 많았다고 한다. 큰재 정상은 전남, 북 경계지대지만 언제나 고창사람들이 장사를 하였다. 옛날에는 많은 보부상들이 양고살재를 넘어 다녔는데 소금장수들이 고살터

					에서 잠을 자고 다녔다고 한다.
음식점	북이면	신월리	신광	334	주막: 1978년 한재택이 278번지에 차려 영업
음식점	북이면	모현리	북촌	383	주막: 1955년 유상수가 237-2번지에 차려 8년간 운영, 이후 유병환(3년간), 최경호(4년간)를 거쳐 1978년부터 서상운이 인수, 운영해 오고 있다.
음식점	북이면	조양리	조양	406	주막: 일제때 김성옥이 운영. 해방후 박덕수가 인수하여 운영, 6.25후 전정기가 인수하여 운영해 오다가 1958년 철거.
의약	삼계면	수산리	만화	396	각종 약초가 많이 났으며 일제때 약방이 있어 한약방을 운영하기도 했다.
임산물	북하면	용두리	곶전	250	한봉- 1968년 문이기가 1통으로 시작. 현재 4호에서 100통을 키워 연간 꼴로 600~700만원의 소득을 올리며, 벌을 통당 10만원 내외로 판매하고 있다.
임산업	북이면	모현리	북촌	382	임산물: 고사리, 취, 딱주, 창출 등 농한기를 이용하여 대부분의 주민들이 고사리를 채취하는데 호당 평균 10만원 정도를 번다고 한다. 개인적으로 황룡, 사거리장에 팔거나 상인이 마을로 들어오는 경우도 있다. 특히 김명수(100만원), 강삼순, 최순애(30만원)는 딱주와 창출을 전문적으로 채취한다.
임업	북일면	신흥리	북부.만세	69	일본인 곡기가 남부 뒷산에 밤나무단지를 조성하기 시작해 일제때 백근기가 7헥타르를 심었고, 그 뒤 신달랑, 차막동, 박인서 등이 재배해 현재 12호에서 25헥타르를 재배해 농협으로 위탁판매를 하고 있다.
임업	북일면	박산리	박산	104	밤: 마을 전체 만 평 정도 재배한다
임업	북일면	박산리	오복	119	1965년 백근기, 백현기가 밤나무 단지를 조성해(2헥타르) 현재 4호에서 재배해 호당 100~200만원의 소득을 올린다.
임업	북일면	월계리	율리	197	밤: 1965년 김재섭이 존명을 살리기 위해 옥녀봉 3헥타르에 밤나무를 재배해 연간 3000킬로그램을 수확해 200만원의 소득을 올린다.
임업	동화면	송계리	좌동	348	임산물: 고사리, 취, 더덕, 딱쥐, 도라지, 머루, 다래, 정금, 우술, 창출, 송이버섯, 싸리버섯, 두릅, 찹, 꾸지봉, 하수오, 원추리, 아그배, 맹감 등
임업	동화면	송계리	축내	358	임산물: 고사리, 취, 더덕, 난, 송이버섯, 싸리버섯, 국수버섯, 솔버섯, 소깨버섯, 서리버섯(이중 서리버섯은 가을 서리 올 때 채취하는데 송이버섯 다음으로 컸으며 갈퀴나무 하리 가서 많이 따다) 어름, 정금, 머루, 포리똥, 창출, 우술, 지우추, 복룡, 도라지, 딱쥐 등
임업	동화면	송계리	송사	370	임산물: 고사리, 도라지, 취, 더덕, 송이버섯, 싸리버섯, 서리버섯, 어름, 머루, 정금, 창출, 우술, 지우초 등
임업	삼계면	내계리	천방	593	산나물과 산과일이 다수 난다. 일부 사람들은 가을에 송이버섯, 싸리버섯을 채취해 황룡장에 팔았다.

임업	삼서면	학성리	회성	238	태청산과 가까워 장작을 해다 팔거나 고사리, 취나물을 채취해 대도리, 소룡리의 부잣집에 가서 썰로 바꿨다.
임업	삼서면	대도리	대도동	270	구와산의 고사리, 송이버섯, 취, 도라지 등을 1970년대까지 채취해 판매했으나 인력감소로 중단되었다.
임업	장성읍	안평리	장암		- 도라지: 1989년부터차갑조, 김점수가백도락지산 도라지를재배하였으나모두중단하고김점수만이400여평에재배하고있으며, 직접시장에내다팔거나외지에서사람들이들어와구매해갔다.
임업	장성읍	안평리	장암		- 대나무: 마을 주변의 대나무를 예전에는 보온못자리, 활죽 용도로 많이 판매했으나 값싼 중국산 대나무가 수입되어 수지타산이 맞지않아 1987년 판매를 중단하였다.
임업	장성읍	덕진리	구산		고사리, 취, 송이버섯, 싸리버섯, 어름, 다래, 정금 등이많이남며1990년경부터일부가호에서자투리땅에취를재배해시장에내다팔고있다.
전설	북하면	쌍웅리	하웅	283	참나무숲은 마을 남쪽에 있는데 옛날이 한 도승이 이곳에 참나무를 심지 않으면 재앙이 온다고 하여 심은 것이라 한다. 일제 때 김참봉이라는 사람이 타지에서 이사와 숲의 아름드리 나무를 벌채하여 선박재목으로 팔았는데 김참봉과 나무를 벤 일꾼들, 그리고 나무를 사간 사람들이 모두 죽었다고 한다. 또한 6.25때도 이곳의 나무를 벤 가족 모두가 피해를 입어 지금도 마을민들은 이 숲의 나무를 신성시하여 낙엽도 굽지 않고 죽은 가지도 꺾지 않고 있다.
전설	북일면	성덕리	장두	267	녹두밭 웃머리: 옛날에 장성지역에서 사건평하면 북이면의 청애기들, 북일면의 노루머릿들, 괴앗들, 장성읍의 토끼들이었닥 한다. 저수지를 축조하기 전들은 넓으나 물이 부족해 가뭄이 들면 벼농사를 짓지 못하고 녹두, 팥, 수수, 메밀 등을 심어 녹두밭 웃머리라고 불렀으며 심하게 건한 지역을 녹두밭 웃머리라고도 한다.
정육	북이면	사거리	사남.사북	74	식육점 1)제일식육점 2) 노령식육점 3)정읍식육점
조리법	남면	마령리	외마	234	간장과 고추장 담기: 음력 11월에 간장메주와 고추장메주를 쏜다. 메주는 말날을 잡아 메주콩을 푹 삶아서 물경물컹해질때까지 치댄 후 네모로 만들어 별에 말리고, 말린 메주를 이용하여 1월 말날을 잡아 장을 담근다. 한 동우리에 소금 2되를 고봉으로 넣고 물을 부어 소금물(달걀을 넣어 동전만큼의 크기로 나오면 농도가 맞다)을 만든 다음 중간 메주 2덩이를 넣고 고추 3~4개와 숯덩이 3~4개를 넣는다. 한달 열흘 후 메주를 건진 다음 간장을 끓을 때까지 데린다. 건진 메주는 치대서 웅아리 속에 넣어두면 된장이 된다. 간장이 맛없으면 버선본을 창

					호지로 오려서 향아리에 붙인다. 고추장은 찹쌀을 씻어서 물에 일주일 정도 담근 후 밥을 질게 한다. 찹밥이 식어 뜨겁지 않을 때(찹쌀 2되에 메주가루 1되 분량) 메주가루를 넣어 치댄다. 그 다음날 식는 대로 고춧가루를 조금씩 1되 가량 넣어 간을 맞춘다.
조리법	삼계면	내계리	나신	197	<p>각종 음식의 조리법 기술. 방아찜기, 밥짓기(보리, 서숙), 죽(보리죽, 밀가루죽, 서숙죽, 무죽, 호박죽, 두릅죽, 김치죽, 동지죽), 국(된장국, 무국, 토란국), 반찬(나물무침, 짓국-돈나물, 열지-배추무침, 찐지, 달래장, 솔무침, 조림, 속지, 볶음, 나물, 김치, 장아찌), 장류(집장, 묵덕장, 막장, 여름집장), 젓갈(토하젓, 멸치젓, 뽕젓, 황석어젓, 석화젓, 고록젓, 해피젓, 창란젓, 명란젓), 콩나물, 묵, 두부, 양념(식초, 밀가루고추장, 청국장), 떡(개떡, 밀자반, 보리떡, 썩버무리, 무떡, 호박떡, 인절미, 백설기, 쭈시단지, 시루떡, 부침개, 부꾸미), 기타(단술, 엿, 조청)</p>
조리법	삼계면	수산리	만화	398	<p>보리를 이용한 각종 음식 조리법: 보리국, 보리밥, 보리떡, 청맥죽, 가래밥, 보리밥. 보릿고개 때 먹을 수 있는 각종 나물 조리법(동그래미, 고시양대, 무릅(썩), 마, 무갯잎(무궁화잎) 등)</p>
조리법	삼계면	내계리	염치	579	<p>집장: 가을에 김장 할 무렵 담근다. 방법은 찹쌀을 끓인뒤 고춧가루와 메주가루, 고추잎을 넣어 섞은 다음 소금으로 간을 맞추되 향아리에 담아 삭은 뒤에 조금씩 떠서 먹는다.</p> <p>복떡장:메주를말려잘게부순다음에김치국,무우,참쌀죽과함께섞고고춧가루는집장보다적게넣는다.집장보다맛이좋다고하며겨울밑반찬으로오래전부터담가먹는다.</p> <p>단무지:왜무우를약간말린다음누까,소금,색소를함께섞어밑에는겨,위에는무우순으로차례차례오기라에담근다.보통가을에담가봄에꺼내먹으며,6.25이후쯤도시락반찬으로많이먹었다.</p>
조리법	장성읍	성산리	남당		<p>감장아찌: 음력8월에감이붉게끓이났으나아직물러지지않고만져서딱딱할때감을따. 썰겨소송5되, 소금소송반되, 설탕약간에다황룡장에서노랑물감(단무지담는물감)을사다가섞어서버무린다. 물2동이(바께스) 정도들어갈향아리에다버무린겨를바닥이보이지않게간다. 버무린겨를깐위에다감을하나씩가지런히한층을놓고감위에다또축축하게버무린썰겨를간후또감을놓는다. 이렇게반복하여향아리가들복차도룩담으면보통감한접(100개)가들어간다. “떡을시루에얹히는것처럼하면돼”하시면서제일위에는감이보이지않게버무린썰겨를수북히덮어줘야한다고하신다. 사료푸대로덮개를하여노끈으로묶어두면15일후감물이제법스며들어먹음식스럽다고한다. 완전히익기까지는한달정도지나야하는데</p>

					사각사각하고달콤하여양념을하지않고그냥먹어도감칠맛이나며잘잘잘잘씹어도시가반찬으로도많이사용한다.
조리법	장성읍	성산리	남당		감장아찌 : 음력 8월에 파나 땡감을 따서 깨끗이 씻은 후 꼭지를 따내고 물기를 뺀다. 담아 놓은 된장항아리 속 한쪽에다 감 10개 정도 묻어두었다가 한달 후 내다 먹으면 들콤하니 맛있는 장아찌가 된다.
조리법	장성읍	성산리	남당		감장아찌 : 음력 8~9월경에 붉으스름한 껍이 난 단단한 감을 꼭지를 따내고 씻어서 항아리에 2/3정도 차게 담는다. 소금물을 너무 짜지 않게 간간하게 타서 술에 팔팔 끓여 다시 식힌다. 약 1시간 정도 식힌 소금물을 감항아리에 붓는다. 감이 완전히 적셔질 만큼 붓고 뚜껑을 덮는다. 한달 후 꺼내어 썰어서 먹으면 달짝지근하고 달무지름한 맛을 느낄 수 있다. 붉은 상심한 감을 따서 담그기 때문에 색깔이 무척 곱다시며 “표현하자면 진한 주황색하고 비슷하게”라고 말씀하신다.
조리법	장성읍	성산리	남당		감장아찌: 음력8월쯤붉고단단한감을따서깨끗이씻은 다음찬물에소금을녹여3~4일간담가놓는다. 소금물에 담가놓은감을건져이틀동안햇볕에말린다. 말린감을다 시뮬장항아리에다묻어둔다. 한달후에먹으면말렸기때문에더욱사각거리면서맛이있다고한다.
조직	서삼면	모암리	금점	189	천주교 공근이공소: 망르에서 서남쪽 300m 거리인 공근이골에 소재했던 공소로 1884년 柳신부 (Lucion Niocolas Andtole Liouvill)가 창설했으며 당시 신자는 38명이었다. 언제 없어졌는지는 알 수 없다.
축산업	북이면	원덕리	목란	151	사슴곤도: 새마을 뒤에 사슴농장이 있는데 1982년 김영주가 20마리로 시작. 1984년 이춘구가 인수하여 현재 56마리를 키우고 있으며 마리당 연간 50만원 정도의 소득을 올리고 있다.
축산업	북이면	신평리	거마	177	할이소, 멧소, 씨압소, 성계소, 육소 등, 70년대 후반까지도 논을 잘 가는 성계소가 육소보다 비쌌으나 현재는 성계소보다 육소가 킬로그램당 2~300원을 더 받는다. 옛날에는 거간꾼의 눈짐작으로 가격이 정해졌으나... 특히 부사리(숫소)는 앞이 좋아야 하고 암소는 뒷이 좋아야 한다. 소의 매매는 60년대까지 주로 고창장과 황룡장을 이용했으나 1970년경부터 사거리장에도 우시장이 생겨 이용하다가 1983년 사거리 우시장이 폐쇄되고 교통의 발달로 황룡장, 고창, 정읍 등지의 장을 이용한다.(제보: 김평수)
한봉업	북하면	약수리	가인	72	한봉: 6.25전부터 5호에서 80여통을 약용으로 키웠는데, 1979년에 본격적으로 시작하여 19호(가린암 14, 백양상가 5)에서 연간 4900근(700통x7근) 생산에 4천만원 소득과 벌을 팔아(350통) 3천여만원의 소득을 올리고 있다.

한봉업	북하면	쌍웅리	송정	273	한봉-1981년에 최영상이 40통으로 시작. 현재 6호에서 연간 꿀 700근(100통x7근) 생산에 500만원을 소득, 벌을 판매(60통)하여 480만원을 소득하고 있다.
한봉업	북하면	쌍웅리	하웅	281	한봉-1984년부터 4호가 시작하여 연간 꿀 420근(60통x7근) 생산으로 300만원을 소득하고 벌을 판매(60통)하여 480만원을 소득하고 있다.

참 고 자 료

1. 도서

- 51명의 충청도 할매들, 『요리는 감이여』, 창비교육, 2019.
- 엘리너 오스트롬·샬럿 헤스(저), 김민주·송도경(역), 『지식의 공유』, 타임북스, 2010.
- 엘리너 오스트롬(저), 윤홍근·안도경(역), 『공유의 비극을 넘어서』, 알에이치코리아, 2010.
- 윤병선, 『푸드 플랜, 농업과 먹거리 문제의 대안 모색』, 울력, 2020.
- 임대희, 신성곤, 전영섭 역, 『구품 관인법 의 연구』, 조합 공동체 소나무, 2002.
- 신안군 왜, 『신안군 섬음식 백서』, 제이앤에이치(J&H), 2022.
- 주영하, 『음식인문학』, 휴머니스트, 2011.
- 주영하(외), 『음식구술사』, 한국학중앙연구원출판부, 2019.
- Christian Barrère, “Western Gastronomy, inherited commons and market logic”, Routledge Handbook of Food as a Commons, Routledge, 2019.
- Johnston, Josée, Foodies : Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape. Routledge, 2010.

2. 논문

- 김자경, 「로컬푸드 지원조례와 공동자원(communs)의 운영원리 - 지원조례를 둘러싼 쟁점과 함의」, 『耽羅文化』 43호, 제주대학교 탐라문화연구소, 2013.
- 이해진, 「먹거리 커먼즈와 청주시 지역먹거리 정책의 방향」, 『환경사회학연구 ECO』 제23권 1호, 한국환경사회학회, 2019.
- 장시연, 「기관탐방(2) - 농산물종합가공센터」, 『식품저장과 가공산업』 20(2), 한국식품저장유통학회, 2021.
- 허영란, 「집합기억의 재구성과 지역사의 모색」, 『역사문제연구』 32, 역사문제연구소, 2014.

3. 연구보고서

- 주식회사 지역경영전략연구소, 「장성군 전통·향토 음식 자원화 연구」, 장성군 농업유통과, 2024.

장성군 음식유산과 미식 공유재 창출 연구용역

관 계 기 관



건설산업국장 이선형
농업유통과장 김현영
농촌산업팀장 윤복만
주무관 조승아

연구기관



연구책임

주영하

연구참여

라연재 강세미 박성우

-
- ☐ 인쇄 · 발행 : 2024년 8월 26일
☐ 발행처 : 장성군
☐ 연구기관 : 한국학중앙연구원
-

본 보고서의 내용을 전재하거나 활용하고자 할 때는
장성군 농업유통과 및 한국학중앙연구원과 협의하여 주시기 바랍니다.