

청양구기자 농업 기록화 기초 연구

유 학 열

충남연구원 지역도시문화연구실 연구위원
hyyou@cni.re.kr

본 연구는 100년 이상의 재배 역사를 가지고 있는 청양구기자 농업에 대한 역사적, 농업유산적 가치 등을 발굴, 정리하기 위한 기초적인 기록화를 목적으로 하고 있다. 본 연구 결과는 향후 청양군에서 추진 예정인 '청양구기자 전통농업 기록화 사업(가칭)' 및 국가중요 농업유산 지정 준비를 위한 귀중한 자료로 활용될 것이다.

CONTENTS

1. 연구 개요
2. 청양구기자 농업의 개요
3. 청양구기자 농업의 가치
4. 결론

요약

- 100년 역사의 청양구기자 농업이 갖고 있는 가치를 다음세대에 명확하게 전달·계승하기 위해서는 영구적인 기록화가 매우 중요함
- 청양지역에서 구기자를 처음 재배한 것은 약 100년 전으로 추정됨. 청양에서 태어난 박관용 선생이 구기자에 관심을 갖고 1923년부터 시험재배를 시작하였다는 기록이 남아 있음
- 청양구기자의 역사를 기리기 위해 청양군 운곡면 위라리에 '구기설'이라는 기념비가 있으며, 목면 신흥리에는 '대한민국 구기자 첫 재배지'라는 표지석이 세워져 있음
- 오랜 기간 계승되어 온 청양구기자 전통지식 체계로서는 구기자 재배적지 선정 방법(통풍, 일조, 물 빠짐 고려), 구기자 번식 방법(實生法) 및 전정(剪定) 방법, 병충해 방제 방법 및 구기자 열매 건조 방법 등이 있음
- 청양지역 야생에서 서식해 온 재래종 구기자인 '돌 구기자(개 구기자)'가 아직도 일부 지역에 서식하고 있는 것으로 파악됨. 청양구기자의 종(種)다양성 확보 측면에서 향후 재래종에 대한 엄밀한 조사, 연구가 필요함
- 본 연구 결과는 향후 청양군에서 추진 예정인 '〈가칭〉청양구기자 전통농업 기록화(아카이빙) 구축사업'의 기초자료로서 활용됨

01 연구 개요

1. 기록의 개념

● 기록과 관련된 개념

- 기록이란 남길 필요가 있는 사항을 적음, 또는 그런 글(민중엠텐스 국어사전 제6판)
- 기록이란 공적 업무의 이행과정에서 업무활동의 증거로서 또는 기록이 가진 정보적 가치로 인해 보존되어야 하는 기록된 정보(국가기록원)¹⁾
- 기록물이란 공공기관이 업무와 관련하여 생산하거나 접수한 문서, 대장, 카드, 도면, 시청각물, 전자문서 등 모든 형태의 기록정보 자료와 행정박물(行政博物)을 말함(공공기록물법 제3조(정의))

2. 청양구기자 농업의 기록화 목적

● 청양구기자 농업 가치의 영구적 기록 및 고증하기 위한

- 청양구기자 농업의 역사적, 농업유산적 가치의 영구적인 기록화 필요: 100년 역사의 청양구기자 농업이 갖고 있는 가치를 다음 세대에 명확하고 체계적으로 전달·계승하기 위해서는 영구적인 기록화가 중요함. 기록화 의미는 청양구기자 농업 관련 기록 보존은 물론 청양구기자 농업의 전통지식을 고증(考證)하는 자료로 활용하는데 있음
- 청양구기자 농업 관련 자료의 수집과 보존에 대한 필요성: 청양구기자 농업과 관련된 문헌, 영상, 사진 등의 자료 수집과 체계적 정리 필요
- 청양구기자 농업의 국가중요농업유산 지정 신청을 위한 자료로 활용: 청양구기자 농업 기록화 작업은 청양군에서 향후 추진할 국가중요농업유산 지정 신청서 작성에 귀중한 자료로 활용될 수 있음

1) 국가기록원(2019), 기록관리 이슈페이퍼 제2호

1. 구기자(구기나무)의 개요²⁾

● 가지과에 속하는 나무

- 구기나무(구기: *Lycium barbarum*, *L. chinense*)는 가지과에 속하는 낙엽, 활엽 관목으로 줄기는 희며 끝이 밑으로 휘어 처지고 가시가 있음. 키는 약 4m까지 자라며 6~9월에 자줏빛 꽃이 피며 8~9월에 붉은 열매가 열림. 열매를 말린 것을 구기자라고 함



● 한국, 중국, 일본 등지에서 재배

- 구기자나무는 세계적으로 우리나라, 중국, 일본 등지에서만 자라고 있는데, 그 중 가장 품질이 좋고 수확량도 많은 곳이 우리나라라고 알려져 있음. 한편 우리나라에서는 청양을 비롯한 일부 지역에서 구기자나무를 재배하고 있음

● 한약재 영약 중의 영약(靈藥)

- 구기자는 한약재로 영약 중의 영약이며 예로부터 불로초라고 할 정도로 장수 식품으로 꼽힘. 최근 연구 결과에서도 노화를 방지하는데 결정적인 역할을 한다고 밝혀진 항산화 물질이 청양구기자에 많이 함유하고 있는 것으로 나타남³⁾
- 특히 오랜 기간 동안 섭취하면 중독이나 부작용이 생기는 다른 한약재들과는 달리 구기자는 독성이 전혀 없기 때문에 아무리 오랫동안 먹어도 쌀이나 보리처럼 전혀 인체에 무리가 없는 것이 특징임
- 이른 봄에 나는 어린잎은 식용나물로 쓰며 잎은 말려서 차를 달여 먹고 열매는 한약재로 쓰임. 이처럼 구기자나무는 뿌리에서 줄기, 잎, 열매에 이르기까지 어느 것 하나 버릴 것이 없는 사람에게 이익을

주는 식물임

● 구기나무가 아닌 구기자나무라고 하는 특별한 의미⁴⁾

- 구기자나무는 가시가 헛개나무(枸)와 비슷하고 줄기는 버드나무(杞)와 비슷해 두 글자를 합쳐서 구기(枸杞)라고 명명되었음
- ‘구기나무’라 하지 않고 ‘구기자나무’라 하는 것에는 특별한 의미가 있음. 공자, 맹자, 노자, 주자처럼 성현(聖賢)들은 존칭의 의미로 자(子)를 붙임. 이런 의미로 볼 때 구기자에 자를 붙인 것은 이 나무가 보통 나무가 아니라, 기존의 그 어떤 나무나 약초보다 우수한 약효를 지닌 나무이기 때문이라 할 수 있음

● 구기자 나무 종류⁵⁾

- 둘 구기자(개 구기자): 오래전부터 청양지역 야생에서 자생해 오던 재래종 구기자임⁶⁾. 줄기가 곧고 굵게 자라며 높이는 약 1m이고 열매는 벼이삭 정도의 크기로 그리 크지 않음(참 구기자의 절반 크기). 하지만 참 구기자보다 비싸며 병충해에 강함
- 참 구기자: 진도에서 자생하는 야생 구기자를 말하며, 줄기가 옆으로 자라고 길이가 약 2m로 둘 구기자에 비해 김. 열매는 둥근 편이며 둘 구기자에 비해 2~3배 수확량이 많음. 하지만 병충해에 약하며 여름이면 변색이 되기 쉬운 단점이 있음

2. 청양구기자 농업의 특성⁷⁾

● 지리적기후적 특성

- 청양 지역은 내륙에 위치한 까닭에 내륙성 기후가 나타나는데, 연평균기온은 11.1℃이며 연중 최저인 1월 평균기온은 -2.8℃, 연중 최고인 8월 평균기온 23.5℃으로 기온의 교차가 심함. 이렇듯 청양 지역은 기온의 교차가 심하기에 구기자 생육에 유리한 조건을 가지고 있음. 특히 여름철인 7~8월의 평균기온이 높고, 일교차가 크며, 일조량이 풍부해 고품질 구기자를 생산하는데 유리함
- 또한 구기자는 내한성이 극히 강하여 우리나라 전역에서 재배가 가능하나, 낮과 밤의 기온교차가 큰 중산간지대가 구기자를 재배하기에 최적지로 알려져 있는데 청양군이 바로 그러한 지리적, 기후적

4) 윤홍수, '구기효능' 기고문 인용

5) 윤홍수, '구기효능' 기고문 인용

6) 아직 명확한 과학적, 객관적 증거가 부족함. 청양군 정산면에 거주하는 윤홍수 선생의 증언을 기초로 추측함. 향후 보다 명확한 조사, 연구가 필요함

7) 일부 내용은 『금산 인삼백주·청양 구기자주』 충청남도역사문화원 인용함을 밝힘

2) 구기자는 구기나무의 열매를 의미함

3) 청양구기자연구소 구기자 홍보 책자 인용

조건을 갖추고 있기에 구기자나무 재배의 적지임

● 토양적 특성

- 청양 지역 농경지 토양을 살펴보면, 비옥하고 배수가 잘 되는 식양토와 사양토(모래참흙)가 전체 농경지의 88% 이상을 차지하고 있어 배수와 통기성이 좋음
- 구기자 재배지의 토양에 따른 수량성은 식양토, 사양토, 식토 순으로 청양구기자 재배지는 토성이 대부분 식양토(埴壤土)와 사양토(砂壤土)로 구기자의 수량이 많으며, 배수가 잘되어 역병에 더 강하게 할 수 있는 장점이 있어 양질의 구기자를 수확하고 있음

● 생태적 특성

- 구기자는 가지과에 속하며 주생산지는 충청남도 청양군과 전라남도 진도군임. 구기자는 온대, 아열대 지역에 분포하고 있는 낙엽덩굴성 관목으로 우리나라와 중국 동북부, 대만, 일본 등지에서 재배 및 자생되고 있음. 구기자나무의 뿌리껍질은 지골피라 하고, 잎은 구기엽, 열매는 일반적으로 알려진 구기자임
- 구기엽은 봄이나 이른 여름에, 지골피는 가을과 겨울에 채취하며, 구기자는 여름부터 가을까지 성숙한 것을 채취하여 꼭지를 따내고 과피(果皮)에 주름이 잡힐 때까지 음지에서 말리고 다시 외피가 단단해 지고 과육이 부드러워 질 때까지 건조하여 이용함
- 구기자나무는 열매인 구기자뿐만이 아니라 구기엽, 뿌리껍질인 지골피까지 모두 약효의 특성이 각각 인정되어 한방에서 상약재로 이용되고 있음

3. 청양구기자 재배 현황

● 1990년대 후반~2000년대 초반 재배 현황

- 1997년 재배 현황을 보면 재배 면적 143.7ha에 387ton을 생산하였으며, 2002년에는 재배 면적과 생산량이 조금 줄어 135.3ha에 361.8ton을 생산함
- 2002년 기준 청양군 읍면별 구기자 재배 현황을 보면 운곡면이 41.2ha에 105.5ton을 생산하여 가장 많은 재배면적과 생산량을 보였음. 다음으로 비봉면, 목면, 청양읍 순으로 나타남

[표 1] 2002년 청양군 읍면별 구기자 재배 현황

읍면	면적(ha)	생산량(ton)	단위 면적당 생산량(kg/10a)
청양읍	14.8	29.6	200.0
운곡면	41.2	105.5	256.1
대치면	11.7	41.0	350.4
정산면	12.0	30.0	250.0
목면	15.6	37.0	237.2
청남면	3.2	7.0	218.8
장평면	6.0	11.0	183.3
남양면	8.9	25.4	285.4
화성면	4.9	24.9	508.2
비봉면	18.0	50.4	280.0

출처: 청양군지(2005) p.101

● 2010년대 초반 재배 현황

- 2010년 기준 재배면적은 110ha(전국 대비 42.7%), 재배농가 수 1,050호(전국 대비 66.4%), 생산량 294톤(전국 대비 41.8%)임. 이렇듯 2010년대 초반 청양구기자는 재배면적, 재배농가 수, 생산량에 있어 전국에서 차지하는 비율이 매우 높다는 것을 알 수 있음
- 청양지역 구기자 총생산액(2010년)은 약 88억~90억 원으로 추정됨: 2010년 청양구기자농협의 Kg 수매가격이 30,000원으로 청양지역 총생산량 294톤으로 환산
- 구기자 생산농가는 1,050호로 청양군 전체농가의 16.3% 차지, 호당 평균재배면적은 314a임
- 구기자 생산농가 조직화: 칠갑산 비가림구기자 작목반 11농가(2.1ha), 친환경구기자연구회 26농가(3.9ha), 청양구기자농협 970농가
- 2012년 청양구기자 재배유형은 노지재배가 87%, 시설재배가 13%로 대부분 노지재배임

● 오늘날 재배 현황

- 2020년 기준 전국의 구기자 재배 면적은 총 225ha이며, 충남은 112ha, 청양군 81ha로 전국대비 약 36%, 충남대비 약 72%를 차지함
- 재배농가수는 시설 524농가, 노지 348농가 총 797농가임. 생산량은 총 282톤으로 생산액은 약

110억원임. 2010년 초반에 비해 시설재배 농가는 늘어나고 노지재배 농가는 줄어들고 있음

- 구기자 재배면적을 읍면별로 살펴보면, 운곡면이 18.4ha로 가장 많이 재배하고 있으며, 다음으로 비봉면 11.4ha, 청양읍 11.1ha, 대치면 10.0ha 순임

[표 2] 2021년 청양군 읍면별 구기자 재배 현황

읍면	면적(ha)		농가수(호)	
	노지 재배	시설 재배	노지 재배	시설 재배
합 계	25.5	55.6	348	524
청양읍	3	9	39	80
운곡면	9	10	107	100
대치면	2	8	27	80
정산면	1	4	20	33
목면	2	1	28	11
청남면	0	4	4	22
장평면	1	6	11	30
남양면	2	4	30	44
화성면	1	4	21	49
비봉면	5	7	61	75

출처: 청양구기자 국가중요농업유산 지정 신청 가능성 모색을 위한 전문가 자문회의 자료(2022년)

03 청양구기자 농업의 가치⁸⁾

1. 역사적 가치

● 한국 구기자 재배 역사

- 구기자는 원래 야생식물로 인간이 재배하기 이전까지는 자연적으로 자라난 것을 채취하고 이용한 것으로 보임
- 유증림의 '증보산림경제', 박세당의 '색경'에 구기자의 번식과 재배법이 기술되어 있음
- 손준길의 '동춘당 일기'에는 집 주위에 구기자 등 한약재를 대규모로 심어 한약재로 이용하거나 차로 마셨다는 기록이 있음
- 하지만, 명확하게 야생에서 자라던 구기자를 언제부터 인간이 인위적으로 재배하기 시작했는지에 대한 기록은 명확하지 않음

● 청양 구기자 재배 역사

- 청양에서 구기자를 처음 재배한 것은 약 100여 년 전으로 추정됨. 1908년 청양에서 태어난 박관용 선생⁹⁾이 15세 되던 해(1923년)에 구기자에 관심을 갖고 재배하기 시작하였다는 기록이 청양군 운곡면 위라리에 설치된 '구기설'이라는 기념비에 적혀있음
- 박관용 선생은 젊은이 시절에는 구기자에 미친 사람, 중년에는 구기자 아저씨, 만년에는 구기자 할아버지로 청양에서는 물론 서울의 원로 한약인들 사이에서 불



8) 여기에서의 가치는 국가중요농업유산 지정 기준을 참고로 하여 역사적 가치, 주민생계적 가치, 전통 지식체계 등을 다루고자 하나, 농업경관, 농업생물다양성 부분은 다루지 않기로 함

9) 박관용(朴寬容) 선생의 본관의 죽산으로서 이조 예종 때 영의정 시호 문헌공호 만절당 박원형(朴元亨)의 15대 손임. 또한 인조 때 정묘호란시의 충신 병조참판 박신용(朴信龍)의 10대 손임

리어지고 있었음¹⁰⁾

- 박관용 선생이 15세 때(1923년) 자택 울타리 바깥 하얀색 나무줄기에서 빨간 열매가 열리는 것을 보고 주위사람들에게 물어보니 그 이름이 구기자인데 약으로 쓰이는 것으로써 그 열매를 말려 놓으면 가을에 상인들이 와서 사간다는 말을 듣게 되었다고 함¹¹⁾
- 1920년 대 당시만 해도 구기자는 야생으로 담장 밖이나 밭두둑 한 귀퉁이에 몇 그루 자라는 정도에 불과했고 특별히 농작물로 재배하는 농가는 전혀 없었음. 이때부터 박관용 선생은 구기자 재배하는 방법을 연구하기 시작했음
- 그 이후 박관용 선생은 본격적으로 구기자 종자 개량, 거름 주는 방법, 구기자 열매 건조 방법(건조관리법)을 창안하는 등 구기자 연구를 계속함

〈참고〉 박관용 선생 기록

- 박관용 선생은 충청남도 운곡면 출신
- 정산공립보통학교 졸업, 경성원예학교 졸업, 일본 경도 津村의학부에서 생약학 연구
- 연수약포주식회사 사장, 경기도 생약조합간사, 충남생약시험장 소장 등 역임
- 산해한의원(대전), 불로초한의원(진주) 등 한의사 중사
- 박관용 선생은 자애로운 인간미를 가지고 있어서 누구에게나 훈훈하고 고매한 인격이었다. 그는 특히 식물학에 취미를 두고 한의학 연구에 불철주야 노력하였다. 이러한 그의 식물학에 대한 관심은 한약에 대한 심도 있는 이해를 위한 것으로 질병에 대한 처방을 뛰어넘어 한약물 자체에 대한 학리적 연구에까지 미치기 위해서였던 것이다.

* 김남일 경희대 한의대 교수, 민족의학신문사 발취

- 한국에서 처음으로 구기자를 재배한 박관용 선생의 업적을 기리기 위해 청양군 목면 신흥2리 임장굴 금강도로변에 '대한민국 구기자 첫 재배지'라는 표지석이 설치되어 있음. 비문은 청양 출신 서예가 송민 이주형 씨의 재능기부로 새겼으며, 청양이 구기자의 고장이라는 명성을 얻게 만든 박관용 선생의 업적을 기록함¹²⁾



● 1990년대 이후 청양 구기자 산업

- 청양은 1992년에 농림수산물로부터 구기자 주산단지로 지정받았으며, 같은 해에 농촌지도소에서 구기자 가공품인 액상차(液狀茶), 과립차(顆粒茶)를 개발하여 특허를 획득하였으며, 구기자 수요 확대

를 위하여 1989년에 운곡농공단지에 가공 공장을 착공함

- 1993년에는 운곡농공단에 부지 1,000평, 건축면적 350평 규모의 구기자 가공 공장을 준공하였으며, 1994년부터 실제 가동에 들어갔음
- 1994년 3월에 구기자 협동조합이 창립됨. 또한 신기술 개발 보급을 위하여 운곡면 후덕리에 청양구기자시험장이 설치되어 우량 품종 육성, 새로운 재배 기술 개발, 가공 제품 개발 등을 해 오고 있음

2. 주민생계적 가치(경제적 가치)

● 1920년대 후반 구기자의 시장 가치

- 밭 300평에서 구기자 170근 수확, 당시 시가로 근당 1원 70전으로 총액은 290원임. 그 당시 농지 가격이 평당 10~20전으로 290원을 가지고 밭 300평을 구입할 수 있을 정도로 수입이 높았음
- 당시 구기자 근당 4~5원으로 중국 수출도 함(국내 가격의 약 3배 비쌈)

● 1960대 구기자의 시장 가치

- 구기자: 1961년 근당 180원, 1962년 근당 250원, 1963년 근당 300원
- 구기업: 1962년 근당 40원, 1963년 근당 60원

● 현재 구기자의 시장 가치

- 밭 100평당 약 150~200근을 생산할 수 있으며, 매년 시세에 따라 다르지만 보통 근당 23,000원~25,000원임. 따라서 100평 구기자 재배에서 얻을 수 있는 소득은 3,500,000원~5,000,000원임. 단위면적당 생산액은 타 밭작물에 비해 고소득 작물이며 수익성도 비교적 큼¹³⁾

● 미국 등 해외 수출

- 청양구기자는 지난 2020년 홍콩 기획전을 통해 미국 등 여러 국가로 수출하고 있음

● 1994년 청양구기자원에농업협동조합 설립

- 청양구기자원에농업협동조합은 1994년 2월 발기인 총회를 시작으로 1994년 10월 27일 농림수산물부장관 인가를 받아 설립한 순수한 구기자 생산자 중심의 구기자 전문 농협임
- 청양지역의 특산물이며 지역경제의 근본인 구기자를 당시 전국 생산량의 약 80%를 공급하고 있었음

13) 청양군 운곡면 신대리 복진환씨 인터뷰 조사

10) 박재택(朴載宅: 박관용 선생의 아들) 1992, '靑陽이 枸杞子의 본 고장이 된 由來' p. 4

11) 박재택(朴載宅: 박관용 선생의 아들) 1992, '靑陽이 枸杞子의 본 고장이 된 由來' p. 5

12) 청양신문, 2017년 7월 24일자

3. 전통지식 체계¹⁴⁾

● 구기자 재배 적지

- 청양구기자 재배 적지는 예부터 남향으로 일조량이 풍부한 곳임. 또한 잔자갈, 모래가 많은 토양으로 배수가 잘되는 곳으로 택해 음
- 청양지역은 약 68%가 선상지와 산록경사지로 통풍이 잘되고 일조가 풍부함¹⁵⁾. 따라서 구기자의 생육이 양호하고 병충해 발생도 적음

● 구기자 전통적 재배 방법¹⁶⁾

- 실생법(實生法)으로 번식: 가을에 빨강계 성숙된 과립을 따서 장즙(漿汁)을 버리고 태양에 잘 말려 두었다가 겨울철 노지에 묘상을 만들어 놓음. 그 후 파종하고 그늘에 두면 약 2주일 전후에 발아됨. 그 상태로 1년 간 방치하고 늦은 가을이나 초봄에 본포에 이식하는 방법
- 전정(剪定) 방법: 매년 늦은 가을 또는 이른 봄(춘분 이전)에 늙은 가지(전년도 가지)를 전정하되, 지상에 1寸¹⁷⁾ 정도 남겨두고 근예형(根刈形)으로 베어버림. 그 다음에는 표토를 모아 선단이 아주 약간 보일 정도로 묻어둠(선단이 보이지 않도록 묻어주면 자외선을 받지 못함으로 발육에 지장을 줌)
- 적아(摘芽) 방법: 봄철 발아기에 새순이 나오면 지상에서 2~3엽 정도 남겨두고 칼로 자름. 그리고 나면 2~3엽에서 재 발아됨. 같은 방법으로 3회를 실시함

● 적심다수확 재배법

- 1930년대 이후 청양지역 농가에서는 구기자를 재배하기 시작하였음. 이후 구기자 재배농가가 늘어 남과 동시에 구기자 재배 경험도 쌓이면서 청양지역 구기자 농가들은 나름대로의 재배기술을 터득, 계승해 오고 있음. 그 가운데 하나가 적심다수확 재배법임
- 적심다수확 재배법은 구기자의 다수확을 위해 묘목을 적심(摘心)¹⁸⁾하여 결줄기가 많이 나오도록 하는 방식임. 이 방식은 다수확을 가능케 할 뿐만 아니라, 수확 시에 노동력을 절감하는 효과도 있음

● 병충해 방제

14) 구기자의 전통지식 체계 부분에 대해서는 박관용(1964) '약초재배법각론' 등 옛 문헌을 정밀하게 살펴보고, 현재도 계승되어 온 방법은 있는지, 어떻게 변화되었는지에 대한 정밀 연구조사는 청양군이 추후에 추진할 '청양구기자 농업 기록화 연구'에서 다루도록 함

15) 청양구기자자서협장(2003), 구기자 재배책자 인용

16) 박관용(1964), 약초재배법각론

17) 손가락 하나 정도의 길이

18) 순치르기라고도 함. 줄기를 잘라서 해당 줄기의 생장점을 제거하여 잔가지의 발생을 유도하는 것임

- 1980년대 무렵까지 청양지역 구기자 재배 농가에서는 병충해 방지를 위해 석회보르도액을 농가마다 개별적으로 만들어 사용하였음. 석회보르도액은 유산동(황산동)+생석회로 만든 친환경 살균제임

- 석회보르도액은 19세기 프랑스 포도농장에서 처음 사용된 약제로서 세계적으로 널리 알려짐. 따라서 청양구기자 농가에서 사용된 독창적 방법이라 볼 수는 없음. 단지, 청양구기자 농업에 맞게 조제 방법을 달리하였을 가능성이 있기에 보다 정밀한 조사가 필요함

- 진딧물 방제를 위한 전통적 방법으로는 금강변 고운 모래를 진딧물이 있는 구기자잎에 이른 아침 수분이 남아 있을 때 묻혀둠. 시간이 지나고 낮 시간이 오면 자연 건조되면서 모래에 묻어 있던 진딧물이 모래와 함께 지상으로 떨어짐. 자연친화적인 전통적 방제 방법으로 현재는 사용되고 있지 않음¹⁹⁾

● 100년 전통의 건조관리법 계승

- 수확한 구기자 열매를 말려서 상품화 하는 방법으로 100여 년 전 박관용 선생에 의해 창안된 것으로 현재도 같은 방법으로 구기자 열매를 건조하고 있음

● 건조 방법의 변천

- 구기자 열매를 수확 후 건조하는 방법은 시대 변화에 따라 크게 3단계로 구분할 수 있음
- 1단계: 구기자 열매를 자연광(햇빛)에 의해 말리는 자연 건조 방법. 1960~70년대 까지 이 방법에 의해 구기자 열매를 건조
- 2단계: 농가 내 별도의 건조시설(또는 기존의 창고 등 이용)을 만들어 연탄불로 건조함. 이 방법은 1990년대까지는 사용하였으나, 현재는 사용하고 있지 않음
- 3단계: 가장 최근의 건조 방법으로 전기 또는 등유를 사용하는 건조기(기계)를 사용함



구기자 건조시설 및 건조 기구(1980~90년대)

● 지금까지 계승되어 온 건조 방식(건조시 주의할 점)

19) 청양군 정산면에 거주하는 윤홍수 선생의 인터뷰(2022년 7월 21일) 내용 요약

- 완전히 건조되지 않은 구기자 열매는 매우 연하고 무르기 때문에 열매를 다룰 시에는 매우 신중하게 손가락 끝의 힘을 조절해야 함. 조금이라도 강한 힘이 가해졌을 때는 열매가 터지거나 상처를 입을 가능성이 크기 때문임
- 건조되는 기간 동안에는 가능한 열매를 이동시키거나 움직임을 최소화해야 함. 열매 간의 접촉으로 인해 열매가 터지거나 상처를 입어 상품가치를 떨어뜨릴 수 있음

● 구기자 재배 과정(24절기에 따른 재배 방법)²⁰⁾

[표 1] 청양구기자 24절기별 재배 과정

절기	내용
소한(음12.15)	구기자 재배지 자연적 지력 회복 기간
대한(음12.29)	전지 작업(작년에 자란 줄기를 자름): 새순이 잘 나오도록 하기 위해
입춘(음01.04)	전지 작업, 비료(복합비료 또는 퇴비) 주기 * 예전 재래종일 경우에는 10cm 남기고 전지
우수(음01.19)	비료 주기
경칩(음02.03)	병충해 방제(응애)
춘분(음02.29)	식재: 새로운 묘목 심기
청명(음03.05)	새순 솎아내기
곡우(음03.20)	새순 솎아내기
입하(음04.05)	순 집기 (순자르기, 적심) 총 3번 순자르기 * 재래종, 신품종 모두 3번 순자르기
소만(음04.21)	순 집기, 잎 흘리기
망종(음05.08)	순 집기, 비료 주기
하지(음05.23)	순 집기
소서(음06.09)	순 집기
대서(음06.25)	순 집기
입추(음07.10)	수확 개시 * 양력 8월 초부터 청양시장에 햇구기자 출하
처서(음07.26)	수확: 색깔이 빨갛고 열매가 물렁할 때가 수확 적기
백로(음08.13)	수확, 비료 주기
추분(음08.28)	수확, (수확 후 물로 닦은 후 건조)
한로(음09.13)	수확, 건조(처음 10시간까지는 45도, 그 이후는 완전 마를 때 까지 건조(약 2-3일))
상강(음09.28)	수확-건조-보관-판매
입동(음10.14)	수확-건조-보관-판매
소설(음10.29)	수확 완료
대설(음11.14)	구기자 재배지 자연적 지력 회복 기간
동지(음11.29)	구기자 재배지 자연적 지력 회복 기간

4. 구기나무古木訢 기록²¹⁾

● 『농상집요(農桑輯要²²⁾』

- 박문록(博聞錄)의 구기 심는 법: 가을이나 겨울에 종자를 거두어 깨끗이 씻어 벌에 말림. 봄에 숙지(熟地: 다년간 경작한 땅)를 갈아 너비 5치 되는 밭두둑을 만들. 팔뚝크기만 하게 묶은 짚단을 두둑 가운데 놓고 진흙을 짚단 위에 바른 다음 종자를 심음
- 무본신서(務本新書): 구기는 원래 심었던 지역의 밭두둑에 심어야 함. 잎은 반찬을 만들어 먹고 씨와 뿌리는 약에 넣음. 구기자나무는 오래된 구덩이나 이랑에 심는 것이 좋음

● 『증보산림경제(增補山林經濟²³⁾』

- 1년에 두 번 결실하면 그 해에 물이 많을 징조임. 가을 열매는 약용으로 사용하면 잎은 1년 동안 채소로 공급됨. 구기나무는 우물가에 심는 것이 좋으며 사람으로 하여금 장수하게 함. 처마를 따라 심으면 햇빛을 막아주어 매우 시원함

● 『해동농서(海東農書²⁴⁾』

- 구기자는 봄과 여름에 잎을 채취하고 가을에는 줄기와 열매를 채취함. 오랫동안 먹으면 몸이 가벼워지고 기운이 더해짐

● 『농정회요(農政會要²⁵⁾』

- 구기나무는 다른 이름으로 구극(拘棘), 천정(天精), 지선(地仙), 각노(卻老)라고 함
- 잎은 부드럽고 얇아 먹을 수 있고, 그 줄기는 높이 3~5자 정도 되며 무리지어 남. 6~7월에 홍자색의 꽃이 필
- 열매는 맺으면 약간 길고 자랄 때는 푸른색임. 다 익으면 붉어지며 맛은 달음

● 『임원경제지(林園經濟志²⁶⁾』

- 구기나무의 잎을 채취하여 삶아서 익히고 물에 담가 깨끗이 씻어 기름과 소금으로 조리해서 먹음. 또한 국을 만들어 먹어도 좋음

21) 농촌진흥청(2013), ‘온고이저신’ 제10권 구황벽은·구활편 목본류 p.407~411 참고 및 인용

22) 1273년 원나라에서 편찬된 중국의 농서

23) 1766년 농학자인 의관 유중림이 홍만선의 산림경제를 증보하여 편찬한 농업서

24) 조선 후기 실학자인 서호수가 우리나라의 농학을 기본으로 삼아 중국 농학을 참고하여 저술한 농업서

25) 조선 후기 실학자인 최한기가 농촌 생활 전반에 걸친 내용을 수록하여 1830년경에 저술한 농업서

26) 조선 후기 실학자인 서유구가 영농방법 및 정부의 농업 정책을 비롯한 어업, 의학 등 농촌의 생활전반을 다룬 정책서

20) 2022년 5월 31일 청양군 운곡면 신대리 복진환 씨의 구술채록에 의한 정리

5. 문화적 가치(식문화, 생활문화 중심)

● 청양둔송구기주²⁷⁾

- 농림축산식품부 식품명인 11호(1996년), 충청남도 무형문화제 제30호로 지정됨(2000년)
- 청양둔송구기주는 윤곡면 광암리 하동 정씨 10대 중부인 임영순 명인의 손끝에서 빚어지는 명주임. 구기주라는 명칭은 한약재인 구기자를 주원료로 사용했는데 조선시대 실학자 홍만선의 '산림경제'와 서유구의 '임원경제지'에서도 구기주로 표현하고 있음
- 구기자주라는 명칭은 특별한 의미가 있는 것이 아니고 인근 양조장에서 구기자주를 생산해내고 있어서 그것과 차별성을 두기 위해 스님에게서 '둔송'이라는 이름을 받아 '청양 둔송 구기주' 라고 상표 등록함 (청양 구기자주 기능보유자 임영순)
- 구기자주의 주재료는 구기자 열매와 구기자 뿌리, 쌀, 누룩 등이고 여기에 각종 약재가 들어감. 밀술을 먼저 만들고 4일 후 다시 덧술²⁸⁾을 만드는 2단 담금으로 술을 빚음. 술의 알코올 함량은 약 16%임

● 청양구기자 식초

- 윤곡식품 명형철씨는 청양 구기자 시장에서 구입한 청양產 구기자를 원료로 구기자 식초를 제조하고 있으며, 구기자 식초 제조 방법에 대한 특허를 소지하고 있음
- 구기자가 지닌 다이옥신 파괴 효과, 콜레스테롤 분해 효과는 물론 구기자에는 각종 비타민, 철분 등이 다량으로 함유되어 있는 고기능성 식품임, 구기자 식초는 그와 같은 구기자의 장점을 살려 만든 청양지역 고유의 식품임

● 구기자의 민간요법²⁹⁾

- 두드러기 치료: 구기나무 뿌리껍질 300g, 백양나무 껍질 160g, 소금 80g, 백반 가루 10g을 부드러운 가루로 만들어 물 5ℓ 를 넣고 달임. 물이 절반이 되면 찌꺼기를 짜서 그 물을 또 다시 절반이 되게 달여 상체에 자주 바르고 문지름
- 치통 치료: 지골피에 식초를 적당히 넣고 달여서 그 물로 양치하면 아픈 것이 멎음
- 노인성 시력 감퇴: 1회 15g을 다려서 복용함

27) <https://dunsong.modoo.at/> 참고 및 인용

28) 술의 품질을 높이기 위하여 밀술에 넣는 술밑이나 술밥

29) 작물과학원(2004), '자연에서 찾는 민간요법, 약초' . 농촌진흥청 참고 및 인용

04 결론

1. 청양구기자 농업의 기록화 요약

● 구기자 재배의 최적지 '청양'

- 청양지역은 기온의 교차가 심한 내륙성 기후로 구기자 재배에 유리한 기후적, 지리적 특성을 가지고 있음. 특히 일교차가 크며, 일조량이 풍부해 고품질 구기자를 생산할 수는 적지임
- 또한 청양지역은 구기자 생육에 좋은 토질인 식양토와 사양토가 많음

● 100여 년의 구기자 재배 역사

- 1923년 박관용 선생님의 의해 야생에서 자라던 구기자나무를 시험재배 시작함
- 그 이후 박관용 선생님은 본격적으로 구기자 종자 개량, 거름 주는 방법, 구기자 열매 건조 방법을 창안해 냄. 일부 재배 방법은 현재까지 계승되어 옴

● 구기자 농업의 전통지식 체계

- 구기자 재배 적지: 예부터 남향으로 일조량이 풍부한 곳. 잔자갈, 모래가 많은 토양으로 배수가 잘 되는 곳을 택해 옴
- 구기자 전통적 재배 방법: 실생법, 전정(剪定)방법, 적아(摘芽)방법
- 적심다수확 재배법: 구기자의 다수확을 위해 묘목을 적심하여 겉줄기가 많이 나오도록 하는 방식
- 병충해 방제: 1980년대 무렵까지 병충해 방지를 위해 석회보르도액을 각 농가에서 직접 제조

● 구기자 열매 건조 방법의 변천

- 자연 건조(~1970년대): 태양광에 말리는 방법
- 연탄불 건조(1970~1980년대): 별도의 건조시설(창고 등)에서 연탄불로 건조
- 건조기 건조(1990년대~현재): 전기 또는 등유건조기

2. 청양구기자 농업의 정밀 기록화(아카이빙) 항목³⁰⁾ 및 방법

● 청양구기자 농업의 역사

- 박관용 선생님의 1920년대 구기자 재배 방식 기록: 문헌조사, 구술채록
- 청양군 목면 신흥리 소재의 박관용 선생님의 '생약시협장' 관련 기록: 문헌조사, 현장조사
- 청양구기자 역사에 대한 전반적 기록: 문헌조사, 구술채록



윤홍수 선생 소장 자료(1940년대³¹⁾ 구기자 수확 일지)

박관용 선생 관련 사진

● 청양구기자 재배 기술의 변천 과정

- 청양구기자 재배 방식, 기술의 변천 과정 기록: 문헌조사, 구술채록
- 청양구기자 열매 건조 방식의 변천 과정 기록: 문헌조사, 구술채록, 현장조사
- 청양구기자 농업의 연간 농사력(農事曆) 기록: 문헌조사, 구술채록, 현장조사 ※연중 추적조사

● 청양구기자 전통적 지식 체계 기록

- 청양구기자 재배 적지 선정 방법: 문헌조사, 구술채록, 현장조사
- 청양구기자 전통 재배 방식: 문헌조사, 구술채록, 현장조사
- 청양구기자 관련 전통적으로 내려오는 지혜, 지식 기록: 문헌조사, 구술채록

● 청양구기자 품종 변천 과정

- 청양구기자 재래종에 대한 정보 수집: 문헌조사, 구술채록
- 청양구기자연구소 구기자 품종 개량 변천 과정 기록: 문헌조사, 자료수집

● 청양구기자 농업의 경관 기록

- 청양구기자 농업 사계(四季) 경관 기록: 사진촬영, 드론촬영
- 청양구기자 재배지 경관 기록: 사진촬영, 드론촬영
- 청양구기자 수확, 건조, 보관 경관 기록: 사진촬영, 드론촬영



구기자나무 식재 경관

● 청양구기자를 활용한 음식 문화 및 민간요법

- 청양구기자주, 청양구기자한과 등 구기자를 활용한 음식 기록: 문헌조사, 구술채록
- 청양구기자의 민간요법 기록: 문헌조사, 구술채록

● 청양구기자 관련 자료 수집 및 목록화

- 청양구기자 관련 과거 사진, 문헌 수집
- 기록화 연구 과정상 획득된 사진, 영상물 수집
- 수집된 자료의 목록화

참 고 자 료

작물과학원(2004), 『자연에서 찾는 민간요법, 약초』 농촌진흥청

국가기록원(2019), 기록관리 이슈페이퍼 제2호

농촌진흥청(2013), 『온고이지신』 제10권

박재택(1992), 『靑陽이 拘杞子の 본 고장이 된 由來』

박관용(1964), 『약초재배법 각론』

윤홍수, '구기효능' 기고문

충청남도역사문화연구원(2017), 『금산 인삼백주 청양 구기자주』

30) 향후 청양군이 추진 예정인 청양구기자 농업 정밀 기록화 사업의 기본 방향을 정리한 것으로 국가중요농업유산 지정 기준을 참고로 함

31) 연도는 명확하지 않음, 추후 상세 조사가 필요