韓國營養學會誌：第5卷 第3號
K.J.N. Vol. 5, No.3, 1972

韓國產 綠茶에 對한 硏究

中 央 大 學 校
柳 春 熙
仁 荷 大 學 校
鄭 在 基

A Study on Korean Green Tea

Choon-Hie, Yu.
Chung-Ang University
Jae-Kie, Chung
In-Ha University

=Abstract=

According to the Sam-guk Sa-gi (History of three Kingdoms: Silla, Koguryo and Paeckje) tea was first brought into Korea by Kim Tae-ryeum, a diplomat, in 828 A.D. during the reign of king Hung-dok of Silla, and planted on the hill of Mt. Chi-ri. Afterwards, the tea trees were transplanted and cultivated by Buddists in many Buddist temples in southern provinces during the Silla and Koryo dynasties.

People took much delight in drinking green tea, and specially the kings, buddist monks and nobilities of Silla and Koryo enjoyed drinking green tea. And eventually, the green tea became an indispensable part in all important ceremonies during the Koryo dynasty.

After the Yi dynasty came into being, the dualistic philosophy of China was introduced and respected while buddist temples declined as a result of strong oppression by the ruling class.

While temples were declined, the practice of drinking green tea was also declined.

Nowadays we find many tea plants grow wild, which are seemed to be planted around buddist temples during the Koryo dynasty.

Today, Korean people do not drink home made green tea. Instead, they like to take coffee, black tea and other tea products imported from foreign countries. As a result, Korea had to pay $ 520 thousand in 1969 to import foreign made tea and coffee.

The natural conditions of southern provinces of Korea are very suitable in cultivating tea plants. If we develope the skill in producing good quality tea in Korea, we would be able to save the foreign exchanges that are being spent for importing foreign made tea products, and at the same time, we would be able to export our green tea to overseas.

The quality of Korean green tea is as good as that of Japanese green tea. Green tea contains vitamin C while coffee and black tea do not contain it.

Ⅰ. 緖 論

「茶는 적당히 마시면 神經系統을 刺衝하여 精神을 鼓舞하고 身體를 强壯하게 하며 血液의 輸送을 촉진하고 筋肉 및 神經의 作用을 盛하게 한다. 또 滋養을 도와서 筋肉을 健康하게 하고 동맥관 중의 血壓을 强하게 하고 尿의 분비를 增多시킨다. 또 노동이나 기갈로 因하여 身體가 쇠약하면 一時 壯健하게 할 수도 있으나 그 쇠약한 정도가 지나치면 오히려 해가 된다. 茶中에 含有된 망간(Mn) 철(Fe)은 身體中의 血液製造에 극히 有効한 것이라고 한다. 안티모니 製劑및 麻醉藥의 해독용으로서도 效果가 있다」[1]고 한다.

또 松下[2]는 「茶는 宗敎와 日常生活의 禮儀作法, 文化等 精神面에서의 效用이 크며 또한 영양, 미용, 장수, 변학등 신체적인 面에서의 效用도 크다」고 했다.

이 밖에도 綠茶의 効能에 대해 보고된 것이 많이 있지만, 事實 綠茶는 영양적으로 중요한 여러成分을 함유하고 있다. 例를 들어 caffeine은 흥분, 利尿等의 作用을 하며 Vitamin C는 괴혈병 예방, 미용等과 밀접한 관계가 있고 기타 중요한 무기질을 함유하고 있다.

그래서 옛부터 綠茶는 일종의 藥으로서 飮用되기도 했으며, 오늘 날에 와서 茶는 大衆의 生活속에서 뺄 수 없는 嗜好品이 되었다.

韓國의 南部 山地에는 茶樹가 많이 野生하고 있다.

이 茶樹는 新羅 興德王 3年에 도입되었으니[3][4] 지금으로 부터 1143년 전 일이다.

新羅時代에 佛敎文化와 함께 導入된 茶樹는 寺院을 中心으로 재배 번식되다가 佛敎文化의 쇠퇴와 함께 그대로 放置된 채 自然的인 번식을 해왔다고 생각된다.

이들 野生하고 있는 茶樹의 번식이 自然에만 依存하고 있으며 充分히 利用 價値가 있는 經濟的 資源으로서의 茶樹를 그대로 放置하고 있음은 國家財政上의 손실이라 아니할 수 없다.

李朝 宣祖 壬亂때, 明將 楊鎬[5]는 주둔지였던 南原에서 돌아와 宣祖大王께 茶二包를 進呈하면서 「貴國에 好茶가 産出되는데 왜 採取하여 飮用하지도 팔지도 않는가?」라고 물었다.

湖岩[6]은 「中國人의 實利眼은 잠깐 동안에 商品茶를 發見하였다」고 하면서 「이런 寶物을 가지고도 千有餘年 동안 商品化 할 줄 모르는 朝鮮人은 깊이 유의해야겠다」고 했다.

또 宇垣[7]는 「朝鮮茶도 개척만 하면 茶業國策의 實을 거둘 수 있고 世界의 商品으로 될 것이다」라고 했다.

金[8]도 역시 「韓國産 茶나무에 依한 生産物은 시설을 확충하고 숙련된 生産技術로서 우량한 製品만 生産한다면 海外輸出과 海外市場 開拓은 絶對 可能하다」고 보았다.

우리의 茶가 벌써 380여년 전 한 外國人의 眼目에 國內消費뿐 아니라 商品의 價値도 있음이 發見되었음에도 불구하고 茶業에 着眼하여 이를 開發하고저 한 시도가 韓國民의 손에 依해 이루어진 일이 전혀 없다는 事實은 기이한 일이 아닐수 없다.

韓國産 綠茶에 對해서 宋人 徐兢[9]은 「土産茶가 맛이 쓰고 떫어 입에 넣을 수 없다」고 했으나 明人 楊鎬[10]는 朝鮮茶를 「매우 좋다」고 禮讚하였으며 李朝末期의 茶人 草衣[11]는 「어떤이는 東茶의 効가 越産에 미치지 못한다고 하나 나로 볼진대 色香氣味가 조금도 差異가 없으며 陸安茶는 味로 勝하고 蒙産茶는 藥으로 勝하나 東茶는 두 가지를 모두 兼했다」고 칭송했다. 韓國産 綠茶의 品質에 對해서 이밖에도 여러가지 優劣의 說이 있으나 湖岩[12]의 記述과 같이 「土産茶가 苦茶만이 아니오 採造方法의 如何를 따라 佳品이 될 수도 있다」고 본다.

文獻을 通하여 考察할 때 韓國人이 茶의 品質을 改良하고 茶業을 發展시키고저한 사실은 전혀 찾아 볼 수가 없는 것이다.

飮茶의 風이 極盛하던 高麗時代와 茶風이 쇠퇴한 李朝時代를 통하여 王室이나 貴族 계급 사이에서는 中國茶를 구입하여 飮用하였으며 近世(1910년대)에는 日本으로부터 綠茶를 輸入했다.[13] 우리의 茶를 改良하여 優良品을 製造하기 위해 努力한 것이 아니라 우리의 것은 劣等品으로 돌리고 外國의 茶를 구입하는데 힘썼다.

現在 韓國에는 극히 소규모의 綠茶 生産工場이 全南 光州市 無等山과 慶南 河東郡 智異山에 있으며, 기타 全南과 慶南의 몇몇 寺刹에서 少量의 綠茶를 製造하고 있을 뿐 茶 資源의 利用率은 극히 적다.

더욱 金[14]이 「우리나라에도 茶는 상당히 오래 전부터 존재하고 있었다는 것은 확실하나 차 분포 지역의 茶樹는 대부분 관리 부족으로 거의 흔적도 없어져 가는 형편에 놓여 있어 국가산업 경제 발전상 우수한 자원이 없어져 가는 실정이다」라고 말한 것 처럼 茶資源의 利用뿐 아니라 茶樹의 관리도 못하여 資源의 소멸을 초래하고 있다.

이처럼 우리의 茶資源이 外面된 상태에 있음에도 불구하고 生活水準의 向上, 人口의 증가와 더불어 茶類의 수요량은 自然的으로 많아지고 있으며 外國産 茶類 특히 커피가 大衆의 生活속으로 파고들어 해마다 커피의 수입량이 증가하고 있다.[15]

李[16]는 1970年度 茶房出入 한해의 內譯을 풀이 했다. 그에 依하면 작년(1970년) 한해에 전국 다방에서 마신 茶값은 京仁 고속도로 5개를 건설할 수 있는 214億원에 達하고 커피류 수입에 쏟은 외화가 109萬$이라고 한다.

이와같은 現況은 「國家 財政上의 손실」과 「우리 고

유한 文化的 風習의 消滅」이라는 두 가지 심각한 問題點을 안고 있다. 따라서 韓國綠茶產業의 開發과 育成은 시급히 이루어 져야할 國家的 事業이라고 생각한다.

本 論文에서는 韓國產 綠茶의 歷史的 考察을 通해서 綠茶의 衰退 理由를 찾아 보았고, 製茶方法과 茶樹 分布地의 現況 및 分布地의 自然環境을 調査報告했다. 또 現在 生產되는 韓國產 綠茶의 成分을 分析하여 外國產 綠茶와 비교했다.

消滅된 우리 傳來의 茶를 다시 찾고 나아가서 韓國綠茶 產業開發의 可能性을 究明하고저 함에 本 硏究의 目的이 있다.

Ⅱ. 韓國產 綠茶의 歷史的인 考察

(1) 茶의 導入

茶는 三國 末期에 中國으로 부터 들어 왔으며 新羅 末期에 盛行했다.

三國史記 卷十 興德王條에

興德王 三年 冬 十二月 遣使入唐朝貢. 文宗召對于麟德殿宴賜有差. 入唐廻使大廉持茶種子來. 王使植地理山. 茶自善德王時有之. 至於此盛焉.

이라 記錄되어 있고 또 같은 內容으로서 東國通鑑 卷十一 興德王條에

興德王 三年 冬 十二月 遣大廉如唐帝召對于麟德殿宴賜有差. 大廉得茶子來.

王命植智異山.

이라고 記錄되어 있다.

이 두 正史의 記錄을 통해 茶가 韓國에 들어온 것은 新羅 27代 善德王(632~647년)때이며 最初의 茶樹 파종은 42代 興德王 때로서 入唐遣使 大廉이 唐帝 文宗으로 부터 麟德殿에서 茶種子를 받아 가지고 돌아왔고 興德王은 이것을 智異山에 심게 하였으니 이때부터 茶가 盛行했음을 알 수 있다.

松下[17]에 依하면 歷史的으로 볼 때 茶는 紀元前 500年 경에 中國 南部 地方에서 시작되었으며 紀元後 600年 경에 中國에서 盛해졌다.

神谷[18]에 依하면 日本에 茶種子가 導入된 것은 1191年이며 韓國이 日本보다 363年이나 앞서고 있다.

興德王이 도입된 茶種子를 智異山에 심게했다는 記錄에 대해서도 여러가지 說이 있으나 崔[19]는 「現在 慶南 河東郡 花開面 双溪寺 寺刹林에 羅生되어 있는 茶樹가 당시 파종 한 것」이라고 記述하고 있으며 이것은 또한 丁茶山의 說 이기도 하다.

現在도 이 화개면 근처의 茶樹가 가장 발육이 왕성하고 가장 많이 羅生되어 있다고 한다.

(2) 新羅時代의 茶

茶는 新羅時代에 佛敎文化의 導入과 함께 들어왔고 佛敎와 더불어 韓國에 전파되었다. 오늘날 茶樹가 野生하고 있는 곳이 例外없이 大寺刹 주변의 山野인 것은 이 때문 인 것 같다.

三國遺事 卷二 景德王條에,

有一僧被衲衣負櫻筒從南而來. 王喜見之邀致樓上. 視其筒中盛茶具已曰汝爲誰耶. 僧曰忠談. 曰何所歸來. 僧曰僧每重三重九之日烹茶饗南山三花嶺彌勒世尊. 今玆旣獻而還矣. 王曰寡人亦一甌茶有分乎. 僧乃煎茶獻之. 氣味異常甌中異香郁烈.

이란 記錄이 있다.

同王 24年 3月 3日 王께서 歸正門樓上에 御臨하시고 忠談이라는 高僧을 만나 對談한 것이다.

王께서 忠談이 南山 三花嶺 彌勒世尊에게 供饗하던 茶를 청하여 마시니 그 맛이 이상하고 甌中에 이상한 향기가 가득했다. 이 때는 茶樹가 導入된 興德王 3年으로 부터 60여년 전이다.

또 三國遺事 卷三 寶叱徒太子 傳記中에 다음의 記錄이 있다.

新羅淨神太子寶叱徒與弟孝明太子. 到河西府世獻角于家一宿. 翌日踰大嶺各嶺一千人到省烏坪. 累日遊翫. 大和元年八月五日兄弟同隱入五臺山. 侍中侍衛等竟不得皆還. 兄太子見中臺南下眞如院堪下山末靑蓮開其地結草庵而居. 弟孝明見北臺南山末靑蓮開亦結草庵而居. 兄弟二人禮念修行. 五臺進敬禮拜……眞如院地文殊大聖每日寅朝化現三十六形. 兩太子竝禮拜. 每日早朝汲于洞水煎茶供養一萬眞身文殊.[20]

즉 寶叱徒, 孝明 두 王子가 강능 五臺山에 들어가서 암자를 짓고 수도를 하는데 두 사람이 每日 早朝에 洞水를 길어다가 茶를 달여서 文殊佛에게 供養했다는 것이다.

위의 두 記錄에서 新羅時代에 茶를 불전에 供養하고 임금께 供獻하였음을 알 수 있다.

渡邊[21]는 「新羅時代에는 단지 茶를 심어서 그 번식을 도모하는데 그치지 않고 불전에 供養하거나 혹은 國王에게 供獻한 사실이 明白하다」고 하면서 「일반으로 상류사회의 기호를 하류층에서 모방하는 것은 보통 있는 일이기 때문에 當時 官民 모두가 喫茶를 기호의 하나로 한 풍습을 추측하기 어렵지 않다」고 했으나 이는 그의 추측에 불과 하다. 이 反面에 湖岩

(22)은 「우리나라의 茶는 新羅 때에는 主로 僧侶界를 中心하여 盛行했다. 그러드니 高麗때는 널리 俗間에 퍼지게 되었으나 一般 民衆化하지는 못하고 흔히 特權 계급이 일종의 기호품으로 愛飮하였다.」고 했다.

또 金(23)은 新羅 末期 碩學인 崔致遠의 記錄을 근거로 하여 「茶가 隆盛하게 된 것은 新羅 神德王 時代부터이다. 당시 智異山의 種茶는 道詵國師가 創建한 大寺刹을 中心으로 하여 점차 전파되었다는 것으로서 당시 法流寺刹의 여러 곳에 大茶山이 있었다는 點으로 보아 잘 알 수 있다」고 했다.

당시 道詵國師는 智異山 華嚴寺, 順天 双岩面에 仙巖寺, 和順郡 追岩面에 千佛千塔, 靈岩郡 月出山에 道岬寺等 유명한 寺刹을 創建하였고 이들 寺刹을 中心으로 智異山 播種茶가 점차적으로 전파되며 發展을 보았다고 한다.

神德王은 新羅 末期 53代 王으로서 이때는 이미 高麗 初期에 해당한다.

新羅末期에 이르러 茶가 이처럼 융성하였다면 新羅時代에는 僧侶界를 中心하여 盛行하였고 民家에게 까지는 널리 전파되지 않은 것으로 보는 편이 타당하다고 생각한다.

僧侶界에서는 불전에 供養할 뿐 아니라 僧侶들 자신이 일찍부터 飮茶하였다.

高麗 李奎報集 南行日月錄에

傍有一庵. 俗語所云蛇包. 聖人所昔住也. 以元曉來居故. 蛇包亦來侍. 欲試茶進曉公. 病無泉水. 此水從岩罅忽然湧出. 味極甘如乳. 因嘗點茶也.(24)

라고 記錄되어 있다. 內容을 보면 全羅道 扶安縣 卞山에서 僧 蛇包가 元曉에게 茶를 點하여 들였다는 것이다. 이 元曉大師는 三國末期의 新羅 聖僧이다.

이와 같이 僧侶間에 飮茶했기 때문에 宮廷에서 王이 茶를 禮幣로서 高師大德에게 준 일도 있었으니 景德王이 日月師에게 「賜品茶一襲」(25)이라고 記錄 되어 있음을 보아 알 수 있다.

또 新羅의 花郎도 飮茶했다.(26)

高麗 中期 李穀은 天下의 古跡을 답사하다가 新羅時代의 유적인 寒松亭을 發見했다. 寒松亭은 江原道 大都護府 東 15里에 있었던 것으로서 그 亭畔에 茶泉石臼가 있었다. 이곳은 화랑이 風景 좋은 山水를 찾아 유람하면서 茶를 달여 天神에게 供養하고 스스로 飮茶하면서 苦行과 修行을 하던 場所이다.

이 李穀의 記錄을 근거로 하여 崔(27)는 「신라시대의 화랑들은 이미 차생활의 모든 범절을 체득하였을 것이다」라고 推論하고 있다.

(3) 高麗時代의 茶

新羅 末期에 盛行하던 茶는 佛敎國인 高麗 時代에 더욱 번성하여 모든 佛敎的인 의식에 必須品이 되었다.

燃燈會, 八關會, 功德齋等의 國家 祭儀에는 반드시 茶를 愛飮하였고 기타 大禮式에도 茶를 使用했다.

또 外國 使臣 迎接의 예절에는 茶를 供待하였으니 茶가 이 때부터 社交上의 重要한 역할을 담당했던 것이다.

高麗史 六十九 禮 十九에 燃燈大會日의 進茶禮式에 對한 記錄이 있다.

上命近侍官進茶. 執禮官向殿躬身勸. 每進酒進食. 執禮官向殿躬身勸. 後皆倣此. 次賜太子以下侍臣茶. 茶至. 執禮官贊拜. 太子以下再拜. 執禮官贊飮. 太子以下皆飮訖揖. 每設太子以下侍臣酒食. 左右執禮贊拜贊飮贊食. 後皆倣此.(28)

王이 먼저 茶를 命하면 侍官이 곧 차를 올리고 집례관이 殿을 向하여 극궁하여 권한다. 술이나 食事를 올릴때도 같다. 이 때 王이 太子 以下 侍臣에게 茶를 내린다. 이리하여 茶가 이르면 집례관이 拜禮를 청하고 太子 以下 侍臣이 再拜를 한다. 집례관이 마시라고하면 太子 以下 侍臣이 모두 마시고 揖한다.

王이 太子 以下 侍臣에게 酒食을 내릴때도 마찬가지다.

이 記錄을 보면 高麗의 宮中에서 飮茶의 禮式을 얼마나 重要視 했는가를 알 수 있다. 禮式에 술도 使用했으나 酒食 前에 進茶 의식이 있었던 것을 보면 술보다 茶를 더 중히 여겼던 것 같다. 이러한 進茶 의식이 國家的 大祭典에 반드시 행해 졌음을 앞에서도 언급하였으며 高麗의 宮中에서 이進茶 의식을 다루는 官司로서 茶房(29)이 있었다고 한다.

오늘날 거리의 어디서나 볼 수 있는 茶房이라는 명칭이 高麗時代에 이미 使用되었다는 사실은 흥미있는 일이다.

이外에 高麗史 六十七에는 冊王子 王姬儀, 公主下嫁儀의 進茶 儀式에 對하여 記述하고 있다.

또 成宗 元年 王이 功德齋 때에 친히 茶를 갈았다(碾)고 한다.(30)

崔承老가 상소문에 記錄하기를,

「聖上께서 功德齋를 設하기 위해 或은 친히 茶를 가시며(碾) 혹은 친히 麥을 가신다(磨)고 들었읍니다.

臣愚 심히 聖體께서 勤勞하심을 애석하게 생각합니다.」고 하면서 이 폐는 4代 光宗으로 부터 始作되었다고 했다.

崔承老는 成宗 1年(982년) 王命으로 時務策 28條를 올리는 가운데 과다한 불교행사의 중지를 주장 하였으며 특히 불교의 지나친 횡포와 그로 인한 국가 재정상의 손실을 지적하여 시정하게 했다. 그는 또 宮中에서의 성대한 進茶儀式의 폐단을 闡했다.

이에 대하여 崔[31]는 「茶가 건실한 인간 생활에 있어서 기호 이상으로 예식화 하고 형식화 하여 고정화된 末節에 구속되어 오늘날 유교의 형식화한 禮文과 또는 지금 日本 等地에서 보는 茶道의 형식화 또는 사치화 된 것과 꼭 같은 일이 우리 高麗時代에도 있었던 것」이라고 풀이하고 있다.

高麗時代의 茶儀式의 사치스러움은 17代 仁宗元年頃 徐兢의 다음과 같은 기행문[32]을 보면 잘 알 수 있다.

土產茶味 劾苦澁不可入口. 惟貴中國臘茶並龍鳳賜團. 自賜賚之外. 商賈亦通販. 故邇來頗喜飮茶. 益治茶具. 金花烏盞. 翡色小甌. 銀爐湯鼎. 皆竊効中國制度. 凡宴則烹於庭中. 覆以銀荷. 徐步而進. 候替者云. 茶徧乃得飮. 末嘗不飮冷茶矣. 館中以紅紬. 布列茶具於其中. 而以紅紗巾冪之. 日嘗三供茶. 而繼之以湯. 麗人謂湯爲藥. 每見使人飮盡必喜. 或不能盡以爲慢己. 必快快而去. 故常勉强爲之啜也.

土產茶는 맛이 쓰고 떫어 입에 넣을 수 없다. 그래서 高麗人은 오직 중국의 臘茶와 龍鳳賜團을 貴하게 여겨 宋國에서 오는 賜品 外에 宋商으로 부터 구입한다. 고로 近來에 차마시기를 무척 기뻐하여 더욱 茶具를 다스려서 金花 烏盞과 翡色小甌, 銀爐湯鼎이 모두 중국제도를 본떴다. 무릇 宴會가 있으면 뜰에서 삶는데 銀 뚜껑으로 덮는다.

茶를 손님 앞에 가져 올 때는 아주 서서히 걸어서 가져온다. 接待員이 말하기를 茶를 손님 앞에 돌려 놓은 후에야 비로소 마시는 法이라고 한다. 그러므로 언제나 茶가 식어서 냉차를 마시게 된다.

紅色卓子에 茶具를 布列하고 그 위에 紅紗 보자기로 덮었으며 每日 세 차례씩 茶를 내여 오고 다음에는 더운 물을 가져 온다. 고려인은 더운 물로서 藥이라 하며 使節이 그 茶를 다 마시면 기뻐하고 다 마시지 아니하면 자기를 傲慢히 여김이라 하여 不快한 기분을 나타냄으로 항상 억지로 茶를 마신다.

이 한 외국인 使節의 記錄은 高麗時代 茶會式의 모습을 그리듯이 보여 주고 있다.

몇 몇 要點을 추려보면 飮茶의 번성을 따라서,

첫째 高麗人들은 값진 中國의 茶를 좋아해서 宋商으로 부터 구입했다. 이때 이미 中國에서는 茶를 商品化하여 外國에 까지 輸出했음을 알 수 있다.

諸岡[33]는 「中國茶가 널리 民間에까지 賞美되었다」고 했으나 徐兢의 記錄만으로 이 당시에 茶가 民衆化했다고 보기는 어려울 것 같다.

두째 茶具의 사치스러움이다. 이는 宋代의 그것과 같은 제도의 형식임을 알 수 있다. 崔[34]는 이를 「茶會의 그릇된 타락의 일로」라고 말하고 있다.

그러나 飮茶의 風習이 번성하면서 茶具가 發達되었고 고려 청자와 같은 藝術品을 낳게 하였던 것은 사실이다.

茶具를 紅紗巾으로 덮었던 것에 대하여 尹[35]은 「現今까지도 獨特한 風으로 계속하고 있는 日本의 茶道에서 쓰는 袱紗가 반드시 紅色布이고 日本 宮中의 茶器는 고려자기 遺物에서 보는 茶盞과 同一한 모양으로 茶器를 사용함을 볼 때 그 연관성이 짐작된다」고 記述하고 있다.

또 李[36]가 「日本의 茶道는 우리나라의 영향을 받은 바 크다」고 한 것을 보면, 高麗時代의 茶風이 日本으로 傳해진 듯 하다.

세째 崔[37]가 말한 것과 같이 지나치게 형식화한 茶儀式의 모습이다.

의식 절차를 따라 行하다 보면 결국 冷茶를 마시게 된다고 했다. 이는 당시의 茶儀式이 茶를 마시기 위한 것이 아니라 儀式을 行하기 위한 茶로서 尊重되었다는 느낌을 갖게 한다.

高麗의 茶風은 19代 明宗 元年(1171년)에 全南地方에 禪宗이 보급 됨에 따라 더 많은 發展을 이루었다고 한다.

즉 金[38]은 「明宗27年(1197년)普照國師가 順天郡 松光面에 曹溪山 松廣寺와 長興郡 有治面에 寶林寺, 高興郡 占岩面에 稜加寺를 창건함에 따라 茶는 더 發展하였고 같은 때 國鑑國師가 和順郡 中條山에 双鳳寺를 建立함에 따라 더욱 發展을 보았다」고 했다.

또 高麗 中期 南宋의 禪이 도입 되면서, 茶風 發展의 새로운 계기가 되었으며 崔[39]의 記述과 같이 고려 중엽 以前까지는 茶禪一體의 시대가 아니었고 고려 중엽 以後 茶人과 禪客의 일치된 취미生活을 영위했다.

以上의 記錄에서도 알 수 있는 바와같이 高麗時代

역시 茶의 관리를 寺院에서 했다. 高麗 전성기의 寺院은 王室, 貴族과 밀접한 關係를 맺어 社會經濟를 左右하는 기관과 같이 되었으며, 茶栽培, 製茶業을 모두 관장했다.(40)

10代 靖宗 경에 寺院에는 茶村이라고 하는 茶를 바치는 部落이 생겼으며 通度寺 事業蹟略錄을 보면 이 茶村은 蔚山郡 彦陽面으로 되어 있다 한다.(41)

이처럼 茶業의 관장이 全的으로 寺院에게 주어졌다는 것 또한 유의해야 할 점이다.

(4) 李朝時代의 茶

佛敎國인 高麗가 亡하고 李朝가 建立되면서 佛敎를 배척하니, 佛敎와 함께 盛하고 寺院과 함께 전파 되었던 茶가 쇠퇴하였음은 당연한 結果라고 생각된다. 이것은 또 湖岩(42)의 推論과 같이 高麗時代에도 茶가 一般 民衆에게 까지 파고 들지 못했기 때문이기도 할 것이다.

李朝時代에 들어와서 茶가 쇠퇴한 모습은 여러 記錄을 통하여 볼 수 있다.

佔畢齋集 三에

上供茶 不產本部. 每歲賦之於民.

民持價 買諸全羅道. 率米一斗得茶一合.(43)라 기록되어있다.

이것은 9代 成宗 2年 金宗直이 智異山 北쪽 咸陽郡守로 갔을 때 現地의 상황을 記錄한 것이다.

佔畢齋集의 文句를 보면, 咸陽에 예전에는 茶의 產出이 있었으나 이 당시 茶 生產이 전혀 없어진 것과 茶 生產이 없어졌음에도 불구하고 茶를 上供했음을 알 수 있다. 全羅道에는 茶 產出이 있었으나 米 一斗에 茶 一合을 바꾸었으니 茶가 무척 貴했든 것 같다.

또 앞에서 언급한 바 있는 宣祖와 明將 楊鎬의 다음과 같은 對談에서도 茶가 쇠퇴한 모습을 읽을 수 있다.

楊大人……曰貴國有茶. 何不採取. 使左右取茶來示. 曰此南原所產也. 厥品甚好. 貴邦人何喫了. 豫曰 小邦習俗 不喫茶矣. 此茶採取 賣諸遼東. 則十斤當銀一錢. 可以資生. 西蕃人喜喫膏油. 一日不喫茶 則死矣. 中國採茶賣之 一年得戰馬萬餘匹矣. 豫曰 此非六安茶之流. 乃鵲舌(雀舌)茶也. 對曰 此一般也. 貴國嚼人蔘茶 此湯也 非茶也. 嚼之 中心煩熱. 不如嚼茶之爽快矣. 使貴國陪臣喫茶 則心開氣擧. 而百事能做矣.(44)

「貴國人이 왜 茶를 마시지 않느냐」는 양호의 물음에 對하여 王은「朝鮮 風習이 본래 茶를 마시지 않는다」고 答辯했다. 이것을 보면 李朝時代 宮中에서는 高麗 宮中에서 極盛하던 茶儀式이 전혀 없었음을 알 수 있다. 또「貴國 君臣이 茶를 마시면 기운이 나서 일을 잘 할 수 있다」고 한 楊鎬의 말에서 李朝의 貴族 계급 역시 전혀 茶를 飮用하지 않았음을 짐작할 수 있다.

그러나 李朝 初期 日本에서는 이미 飮茶의 風이 民衆化 하였다고 한다. 즉 湖岩(45)은 申叔舟의 海東諸國記中의 기록을 인용하여「이 때 日本은 飮茶함을 좋아하여 路旁에 茶店을 짓고 茶를 팔새 지나가는 사람이 돈 一分을 주고 茶 一碗을 마신다」고 했다.

中國에서는 우리 高麗時代부터 茶 商人이 들어오고 韓國보다 몇 世紀나 뒤져서 茶가 導入된 日本에서도 茶가 大衆化하여 길에서 판매하리 만큼 보급되었는데 李朝時代에 와서 茶가 商品化는 고사하고 전혀 쇠퇴하고 말았으니 극히 對照的이다.

이처럼 李朝 社會에서 飮茶의 風習이 사라지고 있었으나 극히 一部 禪僧과 學者들은 오히려 茶道를 터득하고 茶生活의 멋을 즐겼음을 記錄을 통해 볼 수 있다.

崔(46)는 이러한 茶人을 들어 다음과 같이 列擧하고 있다.

즉 宣祖 때의 西山大師는 哲人生活의 茶僧이었으며 丁若鏞은 全南 康津에 謫居하면서 山茶를 배양하고 스스로 茶山이라고 號를 지었으며, 金正喜같은이도 晩雪道人이라고 茶名을 따라 그 雅號를 사용했다 한다. 鄭圃隱의 詩에도 茶를 읊은 것이 있는 것을 보면 그 역시 飮茶의 風을 즐겼던 것 같다. 全南해남 大興寺의 學僧이 었던 兒庵惠藏은 어릴 때 부터 茶道를 깨친 사람이었고 누구보다도 草衣는 韓國의 陸羽라고 할 만큼 茶에 대해 조예가 깊은 사람이었다. 草衣는 土產茶를 愛飮하면서 東茶頌을 지었다고 한다.

東茶란 글자 그대로 東國茶 即 土產茶를 말한다고 하며 湖岩(47)은 이 册子를 가리켜「그 內容이 土產茶의 吟詠과 記事인 만큼 어느 意味에서 東茶頌은 朝鮮茶經이라 할 수 있다」고 했다.

이 東茶頌 註에 慶南 花開洞에 45里 茶樹가 있고, 그것이 朝鮮 最大의 茶田이며 七佛菴 禪僧들이 항상 그 茶를 採取하여 마셨다고 되어 있다.

이와 같은 記錄을 종합하여 보면 李朝時代에 들어와서 飮茶의 風習이 거의 없어지게 되었으나 극히 一部 禪僧이나 學者들은 新羅 以來 전해 내려오는 우리의 土產茶를 飮用하고 茶 生活을 영위했음을 알 수 있

다.

(5) 茶의 衰退 理由

앞에서 記述한 것과 같이 韓國의 茶는 佛敎文化와 함께 流入 되었고 佛敎와 함께 전파 되었다.

諸岡[48]는 「朝鮮 茶는 거의 寺院 茶이다. 그러므로 佛敎 特히 禪을 떠난 茶는 없을 것이며 현재도 南鮮에서 發見되는 自生茶는 모두 寺院 부근에 限해 있다. 然이나 朝鮮 佛敎는 朱子學의 輸入과 後에는 寺院에 對한 重稅의 課稅로 인해 점차 쇠퇴되고 드디어 현재 상태에 이르렀다. 즉 茶를 재배 제조할 寺院 자체가 쇠퇴하였으므로 一般 人士의 飮茶風도 자연 쇠퇴하였다」고 했다.

李朝時代에 들어 와 朱子學의 導入으로 佛敎文化가 쇠퇴하였음은 茶의 쇠퇴에 무엇보다 決定的인 원인이 되었다고 생각한다.

또 茶가 極盛하던 高麗時代에도 茶의 産業化가 이루어지지 못 하고 一般民衆에게까지 보급되리만큼 發展하지 못한 까닭은 무엇일까?

湖岩[49]은 이에 對해 몇가지 이유를 들어 記述하고 있다.

첫째, 飮茶가 極盛하던 高麗 一代에도 貴人 사이에서 宋茶의 구입을 行하여 土産茶의 改良을 꾀하지 못했다.

두째, 高麗時代와 李朝時代를 통해 茶稅의 誅求가 심하여 民弊가 막대 했기 때문이다.

세째, 一般民衆이 茶를 마시지 않은 때문이다.

徐兢의 高麗圖經에 나오는 臘茶와 龍鳳賜團은 宋國에서도 貴物로 치는 데, 11代 文宗 32年 이 宋茶가 高麗 王室에 들어 온 以來 仁宗 때 까지 무릇 45년 간 宋으로 부터의 茶 貿易이 盛行했다고 하니 이것이 우리 茶 産業의 發展에 지장을 초래했으리라고 본다.

茶를 소비하는 층에서 外國의 것을 숭상하고 우리의 茶를 돌보지 않았으며 湖岩[50]이나 渡邊[51]의 말처럼 우리 茶의 改良과 産業化를 念頭에 둔 당국자나 一般人이 없었 던 것이다.

湖岩[52]은 「李氏朝鮮이 開邦할 때부터 宋學과 아울러 家禮같은 것은 그대로 채용하면서 정작 人間 實生活에 必要한 生産 方法에 이르러서는 中國의 것을 채용하려고도 배우려고도 아니 했다」고 한탄했다.

또 官衙의 誅求가 莫甚하였으니 李奎報의 詩[53]中에 다음과 같은 文句가 있다.

因論 花溪採茶時. 官督家丁無老稚. 瘴嶺千重眩手收.
玉京萬里頳肩致. 此是蒼生膏與肉. 奩割萬人方得至.

즉 「花溪에서는 茶를 채취할 때 老少 막론하고 모두 징발하여 山 속에 겹겹이 들어 가서 茶를 따며 머나먼 서울까지 지워 간다. 이것이 茶가 아니라 百性의 膏血이다. 만민의 살을 베어 먹는 것이다」라 했고 또 李奎報는 이를 크게 개탄하여 「山野를 불 질러 茶貢을 없애야만 南民이 비로소 安堵할 터이니 그대가 諫官이 되거든 먼저 이것을 倡言하라」고 그 友人에게 간절히 부탁했다고 한다.

이것은 앞서 記錄한 佔畢齋集에도 나오 듯이 高麗時代에만 그런 것이 아니라 李朝時代에도 茶産地에 對한 賦稅가 남아 있어 民弊가 컸었음을 알 수 있다.

이와 흡사한 事例로 橘木에 對한 記錄이 있다.[54]丁若鏞이 귤 재배에 대해서 言及한 것에 「全羅道 本土에는 橘木의 栽培 産出이 있었으나 계속되는 進上이 재배 담당자의 苦役이 되어 귤나무에 구멍을 뚫어 그속에 후추를 넣어 말라 죽게 함으로서 進上品을 담당하는 籍에서 빠지게 하였다」고 하였다.

茶樹나 橘木의 경우는 약간 상황이 다르기는 하지만 어느 것이나 爲政者의 失策에 의해 産業의 發展을 꾀하지 못하고 쇠퇴 내지 滅絕시킨 事例로서 유의해야 하겠다.

세째, 一般 民衆이 茶를 마시지 않은 까닭은 무엇일까.

諸岡[55]는 朝鮮의 飮料水 때문이라고 하였다. 그는 「良水가 적은 支那에서는 茶는 民族 保健의 點에서볼 때 절대적 必須品이었다. 反面 朝鮮은 水質이 비상히 좋다. 세균이 적고 茶水에 적당하다. 세탁에도 최적하여 조선인이 白衣를 입는 것도 이때문이다. 朝鮮佛敎通史의 著者같은 이는 명백히 朝鮮은 물이 좋기 때문에 조선인이 茶를 마시지 않는다고 기술하고 있다」고 했다.

또 湖岩[56]도 「茶가 들어온지 近 千年이 되도록 一般 民衆化 하지 못 한 것은 무슨 理由일까. 或은 朝鮮 안에 곳곳이 甘泉이 흐르고 또 흔히 飯湯을 마시는 民俗이 있는 때문이 아닐까. 甘泉도 甘泉이려니와 特히 飯湯 같은 것은 一種 穀茶로서 그 구수한 風味가 반드시 苦澁한 薄茶에 比하여 양보할 바 아닌 즉 이것이 茶의 보급에 적지 않은 障碍가 되었을는지 모른다」고 추측했다.

韓國의 水質이 古來로 부터 좋았으며 더욱 우리 民族이 숭늉을 즐겨 마셨음으로 따로 飮料水로서 茶를 끓여 마실 必要는 없었을는지 모른다. 끓여서 마시는 숭늉은위생적이며 그 맛도 逸品으로서 좋은 飮料임

에 틀림없다.

그러나 숭늉은 기호품이 될 수 없는 것이다. 같은 飮料이기는 하나 冷水나 숭늉이 기호품이 될 수 없는 데 반하여 茶는 기호품으로서 尊重되어야 한다고 본다.

이웃 日本民族이 그들의 生活 속에서 茶를 하나의 기호품으로 아끼고 즐겼으며 나아가서 茶道는 하나의 道로서 정신을 수양하고 예의를 닦는 데 목적을 두고 和敬靜寂을 근본으로 하여 茶를 내는 동작 應待에 이르기 까지 在家의 禪으로서 傳承해 내려오고 있으니 우리가 祖上代에 부터 내려오던 기호품을 등한시 하고 高麗時代의 茶 凡節을 傳承해 내려오지 못 했음은 甘泉에 그 이유를 돌리기 전에 우리 民族의 과오를 인정하지 않을 수 없다.

또 諸岡[57]는 韓國民이 茶를 마시지 않는 이유로서 연초와 술을 들고 있다.

湖岩[58]은 韓國에 담배가 들어 온 年代는 未詳 하나 明과 日本에 뒤져 17世紀 初인 光海 年間(1608~1623년)에 日本으로 부터 傳來된 듯 하다고 한다.

이 담배가 얼마나 韓國人 사이에 愛用 되었는지 湖岩의 담배考[59]를 보면 잘 알 수 있다.

湖岩은「朝鮮人의 愛煙癖은 中國人의 愛茶癖 以上으로 牢不可破할 一種 民衆的 習性을 이루었다. 食後 第一味, 客待 初人事는 吸煙의 神髓를 深得한 語句로 담배가 개인의 기호로서 一轉하여 社交上 不可缺한 禮節의 하나가 된 지도 오래다」고 하면서「茶를 常飮 할 줄 모르는 朝鮮人 사이에 담배까지 빨지 않는다면 그야말로 單調한 生活이 일층 더 乾燥無味하게 되고 말 것이다」고 했다.

그의 記述을 보면 李朝時代에 기호품으로서의 茶의 必要性이 담배에 依해 어느 정도 減退된 것만은 확실한 듯 하다.

諸岡[60]는 이에 對해「惡風이 良風을 驅逐하는 것이다」라고 하면서「이는 극히 슬픈 일이다」고 하였다. 또 우리나라에서 술은 上古時代 東盟 迎鼓 舞天과 같은 祭天를 할 때면 大會飮舞하면서 즐겼다는 기록[61]을 보아 農耕이 시작되면서 農作物을 材料로 하여 술을 빚어 마셨음이 확실하다.

이처럼 飮茶의 風習 훨씬 以前에 飮酒의 風習이 盛했든 것이며 같은 飮料와 기호품으로서의 막걸리의 愛用이 飮茶의 風에 영향된 바 있을 것이다.

그러나 우리나라의 술은 그 主流가 穀酒이므로 곡식의 소모가 막심하여 이것 또한 하나의 폐단이 되어 高麗, 李朝를 통하여 凶年이나 飢饉 때이면 釀造의 禁止와 飮酒의 節制를 令한 例[62]가 많았다.

또 近世(1940년대)에는 당국에서 막걸리를 마시는 朝鮮人의 惡風을 막고저하여 祖先 傳來의 良風美俗인 飮茶의 風習을 장려한 일[63]도 있었던 것이다.

(6) 古典에 나타난 茶樹 分布地

李朝 初期(1480년)에 編纂된 地理書인 東國 輿地勝覽 中에 우리나라 土產茶의 產地名이 다음과 같이 揭載되어 있다.

즉 慶尙道 地方의 郡 或은 縣으로서,

晋州, 河東, 昆陽, 山陰, 丹城, 固城, 鎭海, 蔚山, 梁山, 密陽 等과

全羅道 地方의 郡 或은 縣으로서,

羅州, 長城, 光山, 靈光, 咸平, 高敞, 珍原, 茂長, 古阜, 和順, 興德, 沃溝, 泰仁, 南平, 務安, 康津, 海南, 扶安, 潭陽, 淳昌, 順天, 樂安, 寶城, 光陽, 興陽, 同福 等地 이다.

以上의 地方에는 現在도 茶樹가 集產 或은 分產되어 있다[64]고 한다.

(7) 古典에 나타난 茶의 製造方法 및 끓이는 方法

綠茶의 製造方法에 대한 記錄은 李朝 末期의 農政學者인 申箕善의 農政新書(茶卷) 와, 草衣의 저술이라고 생각되는 茶神傳에서 찾아볼 수 있다.

農政新書[65]는 中國 最高의 訓話辭典인 「茶經」을 參考로 하여 申箕善이 당시 보고 들은 것을 追加해서 저술한 產茶의 實用技術書이며, 茶神傳[66][67]은 草衣의 저술로서, 或은 中國의 「萬寶全書」로 부터 抽出된 것 이라고 알려져 있다.

어느 記錄이나 中國 著書의 영향된 바 큰 것은 확실 한 듯 하다 .

다음은 茶神傳의 原文 가운데 製茶 및 차를 끓이는 方法과 관계있는 부분만을 추린 것이며 우리말 번역문을 함께 적는다.

茶 神 傳

○採茶(차를 채취하는 방법)

採茶之候. 貴其時. 太早則香不全. 遲則神散. 以穀雨前五日爲上. 後五日次之. 再五日又次之. 茶紫者爲上. 而皺者次之. 團葉者次之.

光而如篠葉者最下. 徹夜無雲浥露采者爲上. 日中采者次之. 陰雨下不宜采. 產谷中者爲上. 竹林下者次之. 爛石中者又次之·黃砂中又次之.

차를 채취함에 있어서는 그 시기가 가장 귀중하다. 너무 이르면 향취가 부족하고 늦으면 진짜 맛이 흐트

러진다. 穀雨 보다 5일 앞서는 것이 가장 좋고 다음은 5일 후에 그 다음은 또 5일 후에 채취한다.

차는 자주색 나는 것이 제일 좋고 다음은 주름살이 있는 것이며 그 다음은 잎이 둥근 것이고, 윤이 나며 조릿대 잎처럼 생긴 것이 가장 나쁘다.

밤새도록 구름이 끼지 않은 채, 이슬을 흠뻑 맞았을 때 따는 것이 제일 좋고 점심 때에 따는 것이 그 다음이다. 날이 흐리거나 비가 올 때에 채취해서는 안된다.

골짜기에서 생산되는 것이 가장 좋고 다음은 대숲(竹林) 속에서 나는 것이요, 그 다음은 석비레에 나는 것이요, 모래흙에서 나는 것이 最下에 속한다.

○造茶(차를 만드는 방법)

新採, 揀去老葉及枝梗碎屑. 鍋廣二尺四寸. 將茶一斤半焙之. 候鍋極熱, 始下茶. 急炒. 火不可緩. 待熱方退火. 撤入篚中. 輕團枷數遍. 復下鍋中. 漸仄減火焙乾爲度. 中有玄微. 難以言顯. 火候勻停色香美. 玄未究. 神味俱妙,

차를 채취하여 늙은 잎과 줄거리와 부스러기를 가려내고 넓이 2자(尺) 4치(寸) 되는 노구솥에 차 1근 반(一斤半) 쯤을 넣고 굽는다. 노구솥이 뜨겁게 됐을 때에 차를 집어 넣고 급히 볶아야 하며 불을 늦추어서는 안된다. 뜨겁게 된 뒤에 불을 꺼내고 차를 체(篚)에 옮겨 넣은 후 두어번 가볍게 흔들어 준다.

그 다음에, 노구솥에 다시 집어 넣고 차츰차츰 불을 줄여서 적당히 마르도록 하는 것이다. 그런데 여기서 불을 조절하는 정도는 매우 미묘한 것이기 때문에 말로 표현하기는 어려운 일이다. 불기(火氣)가 균일하게 퍼져야만 색(色)과 향취(香臭)가 좋다. 이 미묘한 방법을 연구해야만 차의 진수(眞髓)와 맛이 모두 좋게 된다.

○辨　茶(차를 식별하는 방법)

茶之妙在乎始造之精, 藏之得法, 泡之得宜. 優劣宜手始鍋. 濁係水火. 火烈香淸鍋乘神倦. 火猛生焦. 柴疏失翠. 久延則過熟. 早起郤邊生. 熟則犯黃. 生則著黑. 順那則甘. 逆那則澁. 帶白點者無妨. 絕焦者有最勝.

차를 잘 만드는 묘방은 처음에 정밀하게 다루어야 하며 저장하는 방법이 제대로 되어야 하고 거품이 알맞게 일어야 된다. 좋고 나쁜차이는 노구솥에 말리는 데서 출발한다. 차가 탁하게 되는 것도 물과 불의 관계에 있다. 불이 싸게 타야 향취가 맑으며 솥이 좋지 못하면 맛이 제대로 나지 않는다. 불이 맹렬하면 설볶이고 땔나무의 개피가 적으면 색이 푸르게된다. 불을 오래 두면 너무 익고 또 일찍 꺼내면 도리어 설익는다. 너무 익어 버리면 색이 누렇게 되고 설익으면 검은 색이 난다. 자연스럽게 익으면 단맛(甘味)이 나고 무리하게 익히면 떫은 맛이 난다. 흰 점이 생기는 것은 관계 없으나 태우지 않는 것이 가장 좋다.

○火候(차를 끓이는 방법)

烹茶旨要, 火候爲先. 爐火通紅, 茶瓢始上扇起, 要輕疾, 待有聲稍仄重疾. 斯文武之候也. 過於文則水性柔. 仄則水爲茶隆, 過於武則火性烈, 仄則茶爲水制. 皆不足於中和. 非烹家要旨也.

차를 끓이는 방법은 불길이 가장 중요하다. 풍로에 불이 벌겋게 피어올랐을 때 차를 넣은 표주박을 올려 놓는다. 풍로를 부칠 때에는 가볍게 빨리 부쳐가다가 끓는 소리가 나면 차츰 차츰 세게 빨리 부쳐야 한다. 이것은 가벼운것 (文)과 강한것(武)의 불길이다. 너무 가볍게 하면 물의 성질이 부드러워 지는데, 부드러우면 차의 기운이 물보다 강하고 너무 세게 하면 불길이 세게 되는데 불길이 세면 차맛이 물에게 눌리게 된다. 이것은 모두 중화(中和)를 잃는 것이니 차를 끓이는 좋은 방법이 아니다.

○投茶(차를 넣는 방법)

投茶序母失其宜. 先茶湯後曰下投. 湯半下茶, 復以湯滿曰中投. 先湯後茶曰上投. 春秋中投. 夏上投. 冬下投.

차를 넣을 때에는 순서대로 하지 않으면 안된다. 차를 먼저 넣고 끓인 물을 뒤에 붓는 것을 하투(下投)라 하고 끓인 물을 절반 쯤 부은 다음에 차를 넣고 다시 끓인 물로 채우는 방법을 중투(中投)라 하고 끓인 물을 먼저 붓고 나중에 차를 넣는 것을 상투(上投)라 한다. 봄 가을에는 중투법(中投法)을 여름에는 상투법(上投法)을 겨울에는 하투법(下投法)을 사용한다.

○飮茶(차를 마시는 법)

飮茶以客少爲貴. 客衆則喧. 仄則雅趣乏矣. 獨啜曰神. 二客曰勝. 三四曰趣. 五六曰泛. 七八曰施.

茶有眞香. 有蘭香. 有淸香. 純香表裏如一曰純香. 不生不熟, 曰淸香.

火候均停曰蘭香. 雨前神具曰眞香. 更有含香. 漏浮香. 間香. 此皆不正之氣.

차를 마실 때에는 사람이 적을수록 좋다. 객(客)이 많으면 시끄럽고 시끄러우면 고상한 취미가 없어진다. 혼자서 마시는 것을「神」, 둘이서 마시는 것을「勝」, 서넛이서 마시는 것을「趣」, 다섯이나 여섯이 마시는

것을 「汔」, 일곱이나 여덟이 마시는 것을 「旋」라 한다.

차의 향취 에는 「진짜 향취」, 「난초 향취」, 「맑은 향취」, 「순수한 향취」가 있다. 속과 겉이 똑같은 것은 「순수한 향취」요, 너무 설지도 너무 익지도 않은 것은 「맑은 향취」요, 불길이 고르게 퍼진 것은 「난초 향취」요, 비오기 전에 진짜 맛이 완전히 살아 있는 것을 「진짜 향취」라고 한다.

또 향취가 내포되어 있는 것, 향취가 새어서 떠오르는 것, 이상한 향취 같은 것은 모두 제맛이 아니다.

申[68]은 製茶法에 「蒸製法」과 「煮製法」 두 가지가 있다고 記述하고 있으며, 蒸製法(찌서 만드는 방법)은 싹이 처음 돋아나서 잎이 가냘픈 것으로 하고 煮製法(볶아서 만드는 방법)은 그 새 잎이 차츰 살이오른 것을 다루는 방법이라고 했다.

Ⅲ. 韓國產 綠茶의 現況

(1) 茶樹의 品種

우리나라에서 野生하고 있는 茶樹의 品種은 어느지역에 있어서나 Thea Sinensis Linne Var. Bohea의 同一한 品種이다.[69]

이것은 상록 활엽 관목으로서 4~5月頃 嫩葉을 採取하여 綠茶를 製造한다.

韓國 이름으로는 茶樹 혹은 차나무라 한다.

(2) 茶樹 分布 狀況

우리 나라의 茶樹는 智異山에 파종된 것을 계기로 全南, 全北, 慶南 等地에 번식되었고 現在 全南에 가장 많이 野生하고 있다.

金[70]은 1968年 당시 확인된 茶 分布地 및 面積에 대하여 다음과 같이 發表했다.

① 慶南 河東郡 花開面 三神山 双溪寺 寺刹林 36町
② 全南 長興郡 有治面 寶林山 寶林寺 寺刹林 30町
③ 全南 順天郡 双岩面 曹溪山 仙巖寺 寺刹林 3町
④ 全南 順天市 석현동 山 1番地 0.1町
⑤ 全南 靈岩郡 月出山 道岬寺 寺刹林 10町
⑥ 全南 順天郡 住岩面 倉村里 竹田 2.1町
⑦ 全南 寶城郡 文德面 大原寺 寺刹林 1町
⑧ 全南 順天郡 松光面 曹溪山 松廣寺 寺刹林 3町
⑨ 慶南 泗川郡 昆明面 鳳鳴山 多率寺 寺刹林 0.1町
⑩ 全南 求禮郡 馬山面 華嚴寺 寺刹林 30町
⑪ 全南 光州市 池元洞 無等山 證心寺 寺刹林 5町

이상 분포 지역도 대부분 全南 지방에 있음을 알 수 있다.

또 森[71]는 1930年頃 상당수의 茶樹가 있는 장소를 그가 알고 있는 범위에서 다음과 같이 記述하고 있다. 즉,

① 全南 羅州郡 茶道面 佛會寺
② 全南 長興郡 有治面 寶林寺의 山
③ 全南 和順郡 洞岩面 千佛千塔의 茶花山
④ 全南 羅州邑 多寶寺의 錦城山
⑤ 全南 長城郡 白羊寺의 白巖山
⑥ 全南 光州 부근의 無等山
⑦ 全南 求禮郡 華巖寺
⑧ 全南 順天郡 松廣寺의 曹溪山 等地이다.

그는 朝鮮의 茶樹는 大部分 全南에 있고 慶南 智異山 부근에 약간 있는 것 같으나 당시 조사된 바 없다고 했다.

1940年頃 林業試驗場[72]에서는 앞에 기록한 地域 以外의 韓國의 茶樹 分布地로서 井邑, 務安, 木浦, 梵魚寺, 大芚山, 萬德山, 鷲棲山 等地를 들고 있다.

野生 茶樹의 分布 狀況에 對해서는 광범위하게 調査를 할 必要가 있다. 上記 地域 이외에도 筆者가 踏査한 지역으로서 全北 內藏寺 寺刹林, 全南 大興寺 寺刹林 等에서 茶樹를 볼 수 있었다.

(3) 茶樹 栽培地의 自然環境

세계의 茶樹 分布는 북위 42° 남위 30°까지로 북위 40° 以南이 適地라고 하며[73] 우리나라의 茶樹 分布地는 북위 34.5°~35°의 범위에 있다.[74]

① 氣溫과 降雨量

現在 韓國에서 가장 많은 양의 茶를 生產하고 있는 全南 보성과 광주 지방의 기상상황[75]은 <표1>, <표2>와 같다.

〈표 1〉 보성지방의 기상상황 (1964~1968년)

년간및월별	기온 (°C) 평균	최고	최저	강우량 (mm)	비고
년 간	13.8	19.2	8.4	1269.0	
1 월	-9.01	4.7	-18.6	18.3	
2 월	1.6	9.0	4.9	8.1	
3 월	6.1	13.4	2.6	153.7	
4 월	6.6	18.1	1.4	55.9	茶樹
5 월	16.9	24.2	12.1	116.2	성장기
6 월	22.2	28.4	17.6	51.4	

7 월	31.0	34.0	26.0	59.7
8 월	30.0	34.6	27.5	401.1
9 월	24.0	30.0	18.7	155.4
10 월	15.5	21.0	11.0	62,5
11 월	6.1	12.1	1.5	76.2
12 월	2.1	6.7	−9.5	48.8

〈표 2〉 광주지방의 기상상황 (1958~1967년)

년간및월별	기온 (℃) 평균	최고	최저	강우량 (mm)	습도(%)	비 고
년간	13.5	18.1	7.8	1006.1	76.2	
1 월	−1.5	3.8	−5.3	18.7	74.8	
2 월	−0.3	5.2	−3.6	33.8	80.7	
3 월	5.5	9.1	0.8	7.1	74.7	
4 월	13.0	16.9	6.3	95.0	74.3	茶樹
5 월	19.3	24.1	12.4	111.8	69.7	성장기
6 월	22.7	27.3	16.0	189.0	73.7	
7 월	25.7	29.8	21.8	212.5	84.2	
8 월	28.1	31.8	22.6	129.6	76.5	
9 월	22.6	26.9	15.9	89.1	75.7	
10 월	16.2	21.8	8.0	32.3	72.7	
11 월	8.8	14.0	3.1	67.1	77.5	
12 월	1.7	6.4	−4.1	20.1	79.6	

〈표 1〉과 〈표 2〉에서 보면 보성의 최저 기온은 −18.6°C, 최고기온 34.6°C, 평균 기온이 13.8°C이고 광주의 최고 기온 29.8°C, 최저 기온 −5.3°C, 평균 기온은 13.5°C로서 이 두 지방에서 茶樹의 경제적 재배가 가능하다.(76)

또 강우량은 보성이 1269mm, 광주가 1006.1mm로서 충분한 강우로 볼 수는 없으나 생육기간인 4—9월까지의 강우량이 년 강우량이 약 83%로 년간 분포로 보아서는 적합한 것으로 인정된다.(77)

世界 主要 茶產地의 기온은 평균 13°C 이상이고 년 강우량은 1500mm인 곳이 大部分이다.(78)

또한 慶南 智異山 지역의 평균기온과 강우량을 보면 河東의 年平均 氣溫 14.4°C, 咸陽 13.8°C, 光陽 13.3°C로서 平均氣溫 13°C 以上의 溫暖한 지역이 대부분이며 年 강우량은 河東 2017.5mm, 咸陽 1280.2mm, 光陽 1423.8mm로서 이 세 地域에 있어서의 평균 강우량이 1500mm 이상 되므로 茶樹에 적당하고 特히 이러한 강우량의 대부분이 茶樹의 最盛期인 6, 7, 8月에 내리므로 더구나 그 適性이 크다.(79)

② 地 勢

보성지구 茶 재배지역은 계곡 양면의 경사지(경사도 30~35°)에서 재배하며 산의 基部에서 산의 정상까지 분포되어 있어 겨울에는 해양성 기후의 영향을 받고 여름에는 평야지보다 서늘하며 雲霧가 끼는 날이 많아서 적지로서의 여건을 구비하였다.(80)

세계적으로 유명한 茶의 產地는 산간부로서 기온이 냉량하고 습도가 높고 高度가 높은 곳으로 해발 900m이상 2100m 內外이고 경사도는 대개 15° 以內이나 30°정도 까지는 재배가 가능하다.(81)

이러한 수직적인 면에서 볼 때 智異山은 低地에서 高地에 오를 수록 기온차가 尤甚하므로 海拔高가 높아짐에 따라 栽培는 불가능 하며 他國의 例로 보아서 200m 內外는 栽培 가능할 것으로 본다.

또 智異山의 立地別 海拔高는 咸陽 169m 河東 20m 雲峰 455m 光陽 15m로서 특히 해발고가 낮은 智異山 麓은 해발 200m 內外의 平地가 많으므로 茶樹 栽培에 적합하다.(82)

③ 土 壤

茶樹 栽培地의 토성은 자갈이 섞인 壤土 또는 壤土로서 양분이 풍부하며 배수가 양호하고 보수력이 높은 곳이 좋다.

pH는 5.0~5.5의 약 산성 토양이 적당하다.(83)

보성이나 광주 무등산은 자갈이 섞인 식양토 또는 양토로서 배수가 양호하고 pH 5~5.5로서 적당하다.(84)

智異山의 평균 土壤 酸度 역시 pH 5 前後로서 적당하다.(85)

(4) 生產 및 消費 現況

현재 우리나라의 茶樹 栽培 面積은 약 290ha이고 생산량은 年間 약 398㎏ 가량이다.(86)

〈표3〉은 1962年度 以來 우리나라의 綠茶 生產量이다.(87)

〈표 3〉 綠茶 生產量

생산지 / 단위 / 년도	경남하동일대〈지리산〉 상표죽로 kg	전남광주일대(무등산) 상표춘설 kg	전남보성일대 kg	합계 kg
1962	375	375		750
1963	375	375		750
1964	375	375		750
1965	460	375		835
1966	460	460		920
1967	460	460		920
1968	750	750	375	1875

〈표 3〉의 통계에는 寺刹에서 生産하여 自體 소모하는 양은 제외 되었으며, 民間人에 依해 운영되는 綠茶 生産工場에서 나오는 商品 綠茶만 포함되었다. 〈표 3〉의 수치를 보면, 1965年부터 소비증가 현상이고 1968年度에는 현저한 소비증가를 나타내고 있는 것 같으나 현재에 이르기까지 綠茶의 소비량은 크게 증가하고 있지 않다.

國産 綠茶가 전혀 보급이 되지 않은 反面에 外國産 커피나 紅茶의 소모량은 대단히 많다.

1969年度 우리나라의 茶의 生産및 수입상황은〈표4〉와 같다.

〈표 4〉에 依하면 1969年度 外國産 茶의 수입액수는 524,435$에 달하며 이를 원으로 환산하면 2億원이 넘는 액수이다.

〈표 4〉 茶의 生産 및 수입 상황 (88)

년도	생산			수입				계
				커피		차류		
	면적 (ha)	단수 (kg)	생산량 (M/T)	수량 (M/T)	금액 ($)	수량 (M/T)	금액 ($)	수량 (M/T)
1965	153.2	20	31.0	12.437	23,750	4.882	22,534	48.319
1966	157.0	54	84.6	5.748	9,544	0.978	3,958	91.326
1967	115.0	79	91.0	13.862	72,437	3.733	14,718	108.595
1968	162.0	55	89.4	20.808	108,760	2.189	9,123	112.397
1969	289.7	137	397.7	82.599	341,392	404.996	183,043	885.295

近來에 와서 國産 紅茶가 많은 發展을 이루어, 紅茶의 보급이 날로 많아지고 있다.

紅茶의 資源은 主로 全南 보성다원에서 수급되고 있으며 기타 野生 茶樹의 茶葉을 수집하여 充當하고 있다.

이 보성다원은 1940年 경성화학주식회사에서 茶園 30정보에 차묘를 식재한 이래 한동한 폐허상태가 되었던 것을 대한 홍차주식회사에서 매수하여 1962년 홍차제조 공장을 시설했다.

5·16혁명후 외래품 배격과 국내 기업 육성책의 하나로 그 一部가 국가 보조금으로 茶園이 조성되고, 국산품 장려를 위해서 國産 紅茶도 그 첫 出現을 했다고 한다.(89)

그러나 大韓茶類生産協會에 依하면 國産 紅茶는 尙今까지 기후, 풍토, 지질등의 여건으로 만족할 만한 원료 생산이 되지 않으며 전문가들의 판단도 기후, 풍토, 지질 관계로 紅茶로서는 不適하다고 한다. 더욱 食用 色素를 첨가하여 이 色素로 하여금 홍차의 色을 내게하는 치명적인 결점이 있다고 한다.

또 茶類協會는 紅茶의 質을 높이기 위하여 土産地인 쎄일론, 대만, 인도等地로 부터 紅茶 原料의 輸入을 건의하고 있으며, 國産과 外國産 原料를 5:5의 비율로 혼합해서 使用해야 한다고 주장하고 있다.

또 同 協會는 現在 製造하고 있는 紅茶를 綠茶로서 代替하여 製造할 것을 건의하고 있는 데, 그 이유는 綠茶로서의 國産 製品은 국제적으로 中級品 정도이며 綠茶의 수출 전망이 밝기 때문이라고 했다.

또 永井(90)에 依하면 紅茶지역은 열대의 고지대이며, 年 平均 氣溫 20~24°C, 年 강우량 2000mm이상인 곳이라고 한다.

이 反面에 綠茶用 品種은 내한성이 강하여 비교적 기후 한냉한 곳이 적당하다고 한다.

따라서 韓國은 紅茶보다는 綠茶 生産國에 속한다고 보는 것이 좋겠다.

우리나라의 茶樹는 大部分 古來로 부터 自然的으로 번식되어 내려온 것으로 茶園이 산재되어 있고 경영규모가 적어서 단위 당 茶葉의 수량이 매우 적다.

외국과의 10a당 生産 수량을 비교하면 〈표5〉와같다.

〈표 5〉 茶葉의 단위당 生産量 비교 (91) (kg/10a)

國名 \ 년도	1965	1966	1967	1968
한국	20	54	79	55
일본	158	173	173	173
인도	107	109	110	115
쎄일론	95	92	91	93
중국	59	61	72	72
세계평균	90	92	93	95

〈표 5〉에 依하면 韓國의 단위당 茶葉 生産量은 日本의 1/2에 미치지 못하고 있으며 세계 평균량 보다도

떨어진다.

Ⅳ. 韓國産 綠茶의 成分分析

(1) 試 料

① 試料의 採取

1971年 8月 다음 地域에서 綠茶製品 5種을 수집했고 茶葉 1種을 채취하여 試料로 했다.

즉 (ㄱ) 全南 보성 다원 녹차 (製品)
(ㄴ) 全南 보림사 녹차 (製品)
(ㄷ) 全南 화엄사 녹차 (製品)
(ㄹ) 慶南 慶南製茶社 녹차 (製品)
(ㅁ) 全南 무등다원 녹차 (製品)
(ㅂ) 全北 내장사 茶葉 (生葉)

② 試料의 調製

(ㄱ) 綠茶製品 ; 各 試料는 20 mesh 분말로 하여 使用하였으며 Vitamin C의 分析 試料는 茶製品 그대로 使用했다.

(ㄴ) 茶葉 ; 陰乾하여 20 mesh 분말로 만들었으며 Vitamin C의 分析 試料는 陰乾한 茶葉을 그대로 使用했다.

(2) 分析 方法

①水分과 灰分 ; 常法에 따라서 定量 했다.

② 可溶分 ; 試料를 끓는 물에서 30分씩 2回 浸出시킨 후 그 浸出液을 105±5°C에서 乾燥시켜 定量했다.

③ 全窒素 ; micro-Kjeldahl 法[92]에 依하여 定量했다.

④ 粗蛋白質 ; 全窒素分에서 Caffeine態 窒素分을 減한 후 N係數 6.25를 곱하여 算出했다.

⑤ Caffeine; Grossfeld-Steinhoff氏法을 改良한 烏井, 大田氏의 少量分析法[93]에 의해 定量했다.

⑨ Tannin ; 熱水加溶分에 對하여 Löwenthal 氏法의 개량法[94]에 依해 Galo-tannic acid로 하여 定量했다.

⑦ Vitamin C; 茶 浸出液에 대하여 Indophenol 比色法[95]에 의해 Spectrophotometer (Beckman Md. Du)로 還元型 Vitamin C 量을 측정했다.

茶 浸出液은 試料를 70°C의 물로 1分間씩 3回 反復하여 침출시킨 것이다. Vitamin C 量은 茶 1g/용액 100cc에 함유된 양을 mg%로 表示했다.

(3) 分析結果

분석 결과 各 成分의 함량은 〈표 7〉과 같다.
各 數値는 無水物換算値이다.

〈표 6〉 韓國産 綠茶의 成分

성분 / 단위 / 시료	水 分 %	灰 分 %	可溶分 %	窒 素 %	粗蛋白 %	Tannin %	Caffeine %	Vt.C mg%	備 考
보성다원녹차	7.82	6.48	44.78	4.50	25.33	11.41	1.58	2.33	
보림사녹차	7.85	6.08	43.40	4.15	23.95	6.38	1.11	2.46	
화엄사녹차	7.80	6.39	41.38	4.10	23.46	12.22	1.24	2.32	
쌍계사녹차	6.99	5.90	44.16	5.20	30.17	15.12	1.30	2.09	竹露茶
무등다원녹차	7.27	6.16	42.16	4.44	24.48	10.24	1.82	2.32	春雪茶
茶 葉	8.51	7.22	21.18	3.30	18.64	7.89	1.11	0.85	

(4) 考 察

① 韓國産 綠茶의 各 成分은 地域에 따라 多少의 差異를 보이고 있으나 그것은 地域別 自然環境 要件과, 茶樹의 品種, 茶葉의 採取 時間, 採取方法, 茶葉의 처리과정 및 製茶方法 等 여러 要因에 따라 다르다고 본다.

이러한 경향은 日本産 綠茶에서도 볼 수 있다.

② 茶葉은 製茶用 茶葉의 採取 時期가 지난 8月에 딴 것이므로 茶 原料로서의 茶葉成分과는 差異가 많아 졌을 것이다.

또 綠茶는 綠茶生葉을 短時間 加熱하여 製茶함으로 Vitamin C를 파괴하는 酸化酵素 (Ascorbic acid oxydase)는 파괴되어 Vitamin C가 상당한 기간 安定상태로 殘存한다고 한다.[96] 이에 반해 生葉은 건조되는 동안 自體內에서 Vitamin C가 파괴되어 茶의 浸出液보다 상당히 少量의 Vitamin C가 검출되었다.

③ 韓國産 綠茶와 日本産 綠茶의 成分을 비교하면 〈표 7〉에서 보는 바와 같이 別 差異가 없다.

〈표 7〉 韓國産 綠茶와 日本産 綠茶의 成分 比較

종류 \ 성분 / 단위		水分 %	灰分 %	可溶物 %	窒素 %	粗蛋白 %	Tannin %	Caffeine %	Vt.C mg%
韓國産綠茶(平均値)		7.55	6.20	43.18	4.48	25.48	11.07	1.41	2.30
日本産綠茶(平均値)			5.84	43.17	5.44	28.86	11.45	2.85	3.08
日本産[97]	番茶		5.35	40.03	3.82	20.31	10.47	1.97	2.62[98]
	玉露		6.79	42.87	6.62	34.63	11.24	3.73	
	煎茶		5.38	46.42	5.88	31.63	12.64	2.84	3.48[99]

〈표 7〉에서 日本産 綠茶의 成分 역시 茶製品에 따라 상당히 相異한 수치를 나타내고 있으며, 平均 수치를 비교하면 韓國産 綠茶가 灰分함량이 많고 窒素, Caffeine, Vitamin C 等은 日本産 綠茶보다 좀 적다.

또 日本의 番茶는 韓國産 綠茶에 比해 대체로 함량이 낮으며 玉露나 煎茶는 함량이 높다.

이러한 相異點은 茶樹의 品種, 天然條件, 製茶法等에 기인한다고 생각된다.

④綠茶와 紅茶의 成分 비교를 하면 다음 〈표 8〉과 같다.

〈표 8〉에 依하면 綠茶는 各 成分함량이 대체적으로 紅茶보다 많다. 이는 原料 採取時間 및 製茶方法의 差異에 依한 結果라고 思料된다고 한다.[100]

〈표 8〉 綠茶와 紅茶의 成分 비교[101]

區分	産地	灰分 %	可溶分 %	全窒素 %	Caffeine %	Tannin %	粗蛋白 %
홍차	光州	5.95	32.48	3.60	1.80	4.98	19.26
녹차	〃	5.86	38.03	4.46	2.15	8.18	23.98
비교		—0.11	+5.55	+0.86	+0.35	+3.20	+4.72
홍차	河東	6.96	33.05	4.18	2.48	4.93	21.64
녹차	〃	6.38	41.42	4.82	2.62	8.00	25.40
비교		—0.48	+8.37	+0.64	+0.14	+3.07	+3.76

또 茶의 Vitamin C 함량을 보면 〈표9〉와 같다.

〈표 9〉 茶의 Vitamin C 〈100g중의 mg%〉[102]

番茶	222	抹茶	72
玉露	49	烏龍茶	24
煎茶	220	紅茶	4

綠茶와 紅茶의 Vitamin C 함량에 이처럼 差異가 많은 것은 紅茶 製造 過程의 醱酵中에 茶葉의 Vitamin C 분해효소가 作用하여 Vitamin C 를 파괴하기 때문이라고 한다.[103] 綠茶는 발효과정을 거치지 않고 製茶되기 때문에 Vitamin C 가 보존된다.

또 茶 浸出液의 Vitamin C 함량[104]을 보면 綠茶가 2mg% 인데 비하여 紅茶, Coffee, Cocoa 等은 전혀 없는 것으로 나타나 있다.

따라서 Vitamin C 는 綠茶에서만 섭취할 수 있다고 본다.

V. 結 論

(1) 韓國에 茶가 도입된 것은 新羅 42代 興德王(828년)때 이며, 入唐遣使 大廉이 茶 種子를 가지고 돌아와서 王命에 依해 慶南 智異山에 파종한것이 始初이다.

그 후 茶樹는 新羅와 高麗時代를 通해 韓國 南部 寺刹의 승려들에 依하여 재배 번식되어 왔다.

韓國의 茶는 이처럼 佛敎文化와 밀접한 關係를 맺어 왔으며, 新羅 初期의 茶는 佛供을 위하여 使用되었고 新羅의 宮中과 僧侶계급, 일부 특수 귀족층에서

도 茶를 飮用했다.

佛敎國인 高麗時代에는 國家의 모든 중요한 儀式에 茶가 必須品이 되었고 外國使臣을 영접할 때 茶 會式을 가져 정중한 禮를 갖추었다. 이러한 高麗時代의 茶會式은 질서 정연한 形式節次에 依해 進行되었고 뚜렷한 飮茶의 禮法을 이루고 있었다. 그러나 高麗時代에도 우리의 綠茶는 一般 大衆化하지 못하였다.

李朝時代의 抑佛崇儒 政策은 寺刹의 쇠퇴와 함께 高麗朝에 極盛하던 茶風의 쇠퇴를 招來했다. 이처럼 李朝時代에 들어와 茶가 쇠퇴한 까닭은 佛敎의 쇠퇴에만 그 原因을 돌릴 수는 없다.

즉 몇 가지의 이유를 더 들면, 우리의 좋은 水質과 숭늉 때문이며, 또 기호품으로서 담배와 술을 愛用했고 新羅, 高麗朝를 통해 우리의 茶를 권장 發展시키지 않았을 뿐 아니라 中國茶를 輸入하여 飮用했으며 茶에 대한 官의 誅求가 莫甚하여 茶業이 전혀 發展하지 못한데 원인이 있다. 그러나 가장 중요한 원인은 우리 民族이 스스로 「우리의 것」을 소중히 여기고 보존해 나가려는 자세와 努力이 없었기 때문이라고본다.

李朝時代의 茶樹 分布 狀況은 全南, 慶南의 40 여 곳의 郡 或은 縣으로 調査되어 있으며 이는 主로 高麗時代에 寺刹 주변에 재배된 것으로 보여진다.

綠茶製法에 對한 古典은 많지 않으며 新羅와 高麗朝를 통해 中國으로 부터 茶樹의 導入과 함께 製茶法도 導入되어 中國의 製茶法을 그대로 모방한것 같다.

(2) 韓國의 南部 山野에는 지금도 광범위한 지역에 걸쳐 茶樹가 分布되어 있는 것이 확실하다. 이 茶樹는 어느 것이나 Thea Sinensis Linne Var. Bohea의 同一한 品種이다.

이들 茶樹 分布地의 自然環境을 世界的 茶產地와 비교하면 天然條件이 茶樹 栽培에 적합함을 알 수 있다. 特히 韓國의 自然條件은 紅茶보다 綠茶用 茶樹에 알맞다.

綠茶는 全南, 慶南의 많은 寺刹에서 製造되고 있고 民間人에 依해서 商品 綠茶로 生產되는 工場이 두곳이 있으나, 製茶方法은 모두 달라서 統一性 있는 製茶方法을 찾을 수가 없다.

또 綠茶 生產量은 극히 少量에 불과하다. 이는 綠茶의 수요량이 극히 적기 때문이며 綠茶의 보급이 전혀 이루어 지지 않고 있기 때문이다. 反面에 外國產 茶類의 輸入量이 날로 증가되고 있으며 그로인한 國家 財政上의 손실이 問題된다.

茶樹의 栽培에 적합한 韓國의 天然條件을 바탕으로 하여, 茶園의 集團化, 茶樹의 改良, 栽培方法의 改善, 加工技術의 向上등이 따르면 優良 綠茶를 生產할 수 있다고 본다.

따라서 國內 보급과 外國市場의 開拓으로 綠茶의 수요량이 증가되면, 外貨 절약 뿐 아니라 外貨 획득의 전망도 밝다고 본다.

(3) 韓國產 綠茶의 成分을 日本產 綠茶와 比較하면 별 差異가 없으며 韓國產 綠茶가 灰分 함량이 많고, 질소, Caffeine, Vitmin C 等은 日本產 綠茶의 함량이 많다.

또 紅茶보다 綠茶의 成分 함량이 大體로 많다.

特히 綠茶에는 커피나 홍차, Cocoa 等의 嗜好飮料類에서 볼 수 없는 Vitamin C 를 함유하며, 또 Vitamin C 는 綠茶製品에서 상당히 安全한 상태로 殘存하는 좋은 점이 있다.

以上의 여러 점을 綜合할 때 韓國 綠茶의 開發事業은 매우 바람직한 일이라고 생각한다.

茶樹에 적합한 天然條件은 우리의 努力이 加해짐에 따라 優良한 綠茶의 生產을 가능하게 할 것이라고 믿는다.

綠茶 產業은 國家的 事業으로서 육성 장려해야 할 것이며 國產 綠茶에 대한 國民大衆에의 선전과 보급이 시급하다. 이것이 「우리 고유한 문화적 風習」을 지켜나가고, 「國家財政의 손실」을 막을 수 있는 길이 될 것이다.

REFERENCES

1) 渡邊彰 朝鮮の茶業に就て 邦文 第七十三號, 1921, p.57
2) 金在生 "진주농대서 「다」에 관한 강연회", 山林保護 第37號(9月號), 서울, 大韓山林組合聯合會, 1968, p. 41
3) 金富軾 三國史記, 卷十, 高麗 仁宗
4) 徐居正 鄭孝恒 東國通鑑, 卷十一, 1484
5) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 372
6) 문일평 ibid. p.374
7) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p.1 (序)
8) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察", 農業研究所報, 第二號, 진주농대, 1968, p. 71
9) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 358

10) 문일평 ibid. p.372
11) 문일평 ibid. p. 381
12) 문일평 ibid. p. 384
13) 渡邊彰 "朝鮮の茶業に就て", 邦文 第七十三號, 1921, p.59
14) 김재생 김종만 "한국「다」나무의 형태에 관한 조사연구", 山林保護 第35號(7月號), 서울, 대한산림조합연합회, 1968, p.32
15) 농림통계연보, 서울, 대한민국농림부, 1970, pp.394～395
16) 東亞日報, "茶房出入 한해의 내역", 서울, 東亞日報社, 1971 (9月25日)
17) 김재생 "진주농대서「다」에 관한 강연회" 山林保護 第37號(9月號), 서울, 대한산림조합연합회, 1968, p. 41
18) 김재생 ibid. p. 43
19) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p.5
20) 渡邊彰 "朝鮮の茶業に就て", 邦文 第七十三號, 1921, p. 12
21) 渡邊彰 ibid. p. 12
22) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 345
23) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察", 農業研究所報 第二號, 진주농대, 1968, p. 72
24) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p.349
25) 문일평 ibid. p. 349
26) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p. 10
27) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p. 6
28) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p.356
29) 문일평 ibid. p. 355
30) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p.23.
31) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p.8
32) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 359
33) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p. 25
34) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p.9
5) 尹瑞石 "韓國食品史", 韓國文化史大系, 第四卷, 서울, 高麗大學校 民旅文化研究所, 1970, p.229
36) 李弘稙(編) 國史大事典, 서울, 知文閣, 1971, p. 1503
37) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p.8
38) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察", 農業研究所報, 第二號, 진주농대, 1968, p.72
39) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p.9
40) 尹瑞石 "韓國食品史", 韓國文化史大系, 第四卷, 서울, 高麗大學校 民旅文化研究所, 1970, p. 232
41) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 354
42) 문일평 ibid. p. 346
43) 문일평 ibid. p. 371
44) 문일평 ibid. p. 374
45) 문일평 ibid. p. 368
46) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, pp. 10～11
47) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 381
48) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p.2
49) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, pp. 360～364
50) 문일평 ibid. p. 386
51) 渡邊彰 "朝鮮の茶業に就て," 邦文 第七十三號, 1921, p. 55
52) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報사 出版部, 1939, p 387
53) 문일평 ibid. p. 363
54) 尹瑞石 "韓國食品史," 韓國文化史大系, 第四卷, 서울, 高麗大學校民旅文化研究所, 1970, p. 248
55) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p.4
56) 문일평 "茶故事", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 346
57) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p.5
58) 문일평 "담배考", 湖岩全集, 第二卷, 서울, 朝鮮日報社 出版部, 1939, p. 394
59) 문일평 ibid. p. 392
60) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本의 茶道社, 1938, p. 5

61) 尹瑞石 "韓國食品史", 韓國文化社大系, 第四卷, 서울, 高麗大學校民族文化硏究所, 1970, p. 280
62) 尹瑞石 ibid. p. 280
63) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p. 6
64) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察", 農業硏究所報, 第二號, 진주농대, 1968, p. 73
65) 金在生 ibid. p. 73
66) 崔凡述 韓國茶生活史, 1970, p. 12
67) 諸岡存 家入一雄 朝鮮の茶と禪, 東京, 日本の茶道社, 1938, p.137
68) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察", 農業硏究所報, 第二號, 진주농대, 1968, p.74
69) 朝鮮產野生植物, 京城, 朝鮮總督府林業試驗場, 1942, p.160
金在生 智異山開發調査報告書, 慶南智異山開發對策委員會, 1964, p. 108
70) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察" 農業硏究所報, 第二號, 진주농대, 1968, p. 73
71) 森烏三 "朝鮮の寺と刹植物", 文教の朝鮮, 7月號, 京城, 1932, p. 17
72) 朝鮮產野生植物, 京城, 朝鮮總督府林業試驗場, 1942, p. 160
73) 전남차조사자료, 농촌진흥청작물시험장, 1969
74) 金在生 "韓國產茶의 歷史的인 考察", 農業硏究所報, 第二號, 진주농대, 1968, p. 73
75) 전남차조사자료, 농촌진흥청작물시험장, 1969
76) 전남차조사자료, ibid.
77) 전남차조사자료, ibid.
78) 金在生 智異山開發調査報告書, 慶南智異山開發對策委員會, 1964, p. 108
79) 金在生 ibid. p. 108
80) 전남차조사자료, 농촌진흥청작물시험장, 1969
81) 金在生 智異山開發調査報告書, 慶南智異山開發對策委員會, 1964, p. 108
82) 金在生 ibid. p. 108
83) 전남차조사자료, 농촌진흥청작물시험장, 1969
84) 전남차조사자료, ibid.
85) 金在生 智異山開發調査報告書, 慶南智異山開發對策委員會, 1964, p. 108
86) 전남차조사자료, 농촌진흥청작물시험장, 1969
87) 綠茶生產量報告書, 大韓茶類生產協會, 1970
88) 농림통계연보, 서울, 대한민국농림부, 1970, p.226 pp. 394—395
89) 다원조성계획, 전남 보성군청, 1969
90) 永井威三郎, 實驗作物栽培各論, 第四卷, 養賢堂
91) Production Year Book, Vol. 23, F.A.O, 1969, p. 271
92) 依賴檢查實施要領, 東京輸出品檢查所 理化學檢查室, 東京, 1960, p.9
93) 依賴檢查實施要領, ibid p.21
94) 依賴檢查實施要領, ibid. p. 15
95) 劉貞烈 食品榮養分析, p.77
洪思澳 衛生化學實驗書, 서울, 三一閣, 1967, pp. 71~72
96) 洪思澳 衛生化學, 서울, 東明社, 1970, p.146
97) 食品檢查法, 日本食品衛生學會, p. 146
98) 泉敬子 "Studies on L-ascorbic acid of Green Tea", 家政學雜誌, Vol. 17 No. 6, 東京, 日本家政學會, 1966, p. 328
99) 泉敬子 ibid. p. 328
100) 試驗事業報告書, 國立農產物檢查所, 서울, 1966, p. 211
101) 試驗事業報告書, ibid. p. 211
102) 洪思澳, 衛生化學, 서울, 東明社, 1970, p.146
103) 洪思澳 ibid. p.146
104) 食品標準榮養價分析表, 國防部給食制度硏究委員會, 서울, 1962, p.29