

韓國茶의 由來와 現況

金 銅 淵

(全南大 教授)

차 례

1. 韓國茶의 由來와 盛衰
2. 近代茶園의 造成
3. 斜陽化하는 茶園
4. 廢園化의 여러 要因
5. 茶業振興策은 없을가?

1. 韓國茶의 由來와 盛衰

우리나라에 綠茶가 最初로 들어온것은 新羅 善德王(632~647年)때 中國에서 들어왔으며 最初의 茶樹栽培는 新羅 興德王때(729年)中國에서 茶種子가 들어온 後이다. 그리하여 新羅 末期에 綠茶의 飲用이 盛行되고 高麗時代에는 더욱 盛行되어 모든 佛敎의인 儀式에 必須品이 되어 茶禮라는 말이 생겼으나 李朝에 들어와서는 佛敎와 함께 盛하고 寺院과 함께 傳播되는 綠茶가 佛敎의 排斥과 함께 衰退하게 되었다. 高麗時代에는 嶺湖南의 各地에서 茶樹栽培를 했으며 現在는 이 地域의 寺刹周邊에

在來種이 寺刹의 自家用으로 조금 殘存할 뿐이다. 우리나라 茶史에 나오는 茶名에는 雀舌茶 旗槍茶 錢團茶等이 있다. 雀舌茶만이 우리 固有의 茶名이고 旗槍茶와 錢團茶는 中國에서 傳來된 茶名이다.

2. 近代 茶園의 造成

日帝下인 1942年 全南寶城에 30ha의 茶園을 造成한것이 近代에 와서 最初의 茶園이었다. 이 무렵에 光州 無等山에 5ha의 茶園이 造成

表 1. 年度別 茶園造成面積 (單位: ha)

年 度	造 成 面 積
1 9 4 1	35
1 9 6 5	93
1 9 6 9	105
1 9 7 0	154
1 9 7 3	230
1 9 7 4	90
1 9 7 5	110
計	817

(資料: 全南茶業會)

되어 이들 茶園에서 1970년까지 約 25年間 綠茶 또는 紅茶를 供給해 왔으며 寶城은 茶樹栽培의 適地로 道當局에서 指定하여 1965년부터 農特事業으로 獎勵되어 每年 增加하여 1975년에는 우리나라의 總茶園造成面積은 表 1에서 보는바와 같이 817ha이며 이에 從事하는 茶園農家戶數는 表 2에서 보는바와 같이 113戶이며 이 가운데 20ha만이 慶南의 統營에 造成되어 있고 나머지는 모두 全南地域인 寶城 光州 高興 靈岩에 造成되어 있으며 寶城에는 總茶園의 70%인 572ha이 造成되어 있다. 또한 817ha의 茶園中 83%인 680ha이 農特事業으로 造成되었으며 나머지 17%인 137ha는 農家가 스스로 造成한 것이다.

表 2. 地域別 茶園造成現況

(單位: ka)

道	別	市郡別區	別	造成面積	農家數
全南	寶城	一般	132	2	
			440	105	
		光州	5	1	
			10		
		高興	130	2	
			靈岩	80	1
慶南	統營	20	2		
		一般	137	3	
		農特	680	110	
總計			817	113	

(資料: 全南茶業會)

一般的으로 茶園의 經濟壽命은 40年으로 알려져 있으며 茶園 造成後 最初의 茶葉採取는 5年째부터 始作된다. 1975년에 110ha의 茶園이 造成되었고 1957년까지 造成된 總茶園面積이 817ha이므로 1980년부터는 817ha의 茶園에서 모두 茶葉採取를 할 수 있게 된다. 標本調查³⁾에 依하면 ha當 平均 茶葉採取量은 1.57%이므로 1980年の 採葉可能量은 約1,288%이 될것으로 豫測된다. 勿論 이 採葉豫想量은 採葉時의 出開度에 따라 많은 增減이 있을 수

있다. 本調査에 나타난 採葉量은 出開도가 90% 以上일때의 平均值임을 밝혀준다 만일 出開도가 30%일때 採葉한다면 430%의 生葉生産이 可能하며 이들 原料로 한 茶類製品은 約 100%이 生産可能하다. 그러나 85年以後는 더욱 成木이 되니 採葉量은 肥培管理에 따라 差異가 있으나 적어도 이 計算量의 2培量이 될 것이다.

綠茶및紅茶에 對한 國內需要가 거의 없는 狀態에서 80年前後期の 年間 100% 生産量은 상당히 많은 量이다. 그리하여 茶類의 需要開發이 切實이 要望되기에 이르렀다.

3. 斜陽化하는 茶園

既述한바와 같이 農特事業으로 새로 造成된 茶園은 複合의 要因으로 그 面積이 減少하기 始作하여 76~79年 사이에 285ha이 廢園되어 75年の 造成面積의 65%인 532ha만 남았으나 不透明한 展望으로 80年度에 또 얼마나 廢園이 될지 모를 일이다. 廢園의 理由에 對해서 當局에서는 茶園의 管理不實로 說明하고 있으나 遠因은 따로 있다고 본다.

그間의 製茶工場에서의 茶葉收買量은 아래 表 3과 같다. 이 表에 따르면 既述의 採葉可能量이 430%이므로 75, 76兩년에는 茶葉全量을 收買했으나 77, 78兩년에는 10% 남짓 收買했으며 79년에는 約 22%을 收買한 셈이다.

表 3. 年度別 茶葉收買量

(單位: %)

年 度	收 買 量
7 5	468
7 6	405
7 7	52
7 8	50
7 9	93

(資料: 全羅南道特徵係)

77.78兩년에 비해 79年の收買量이 조금 增加되었는데 이는 國內 紅茶메이가에 外産 紅茶 輸入條件付 生産을 爲한 增加이나 全 採葉量의 1/4에 未達되는 量이다. 따라서 팔 수 없는 남은 約 78%의 茶葉 生産茶園은 栽培 拋棄狀態에 빠지기 마련이다.

4. 廢園化의 여러 要因

어째서 農持事業으로 힘 들어 마련한 茶園이 廢園化의 길로 가고 있을까?

첫째로 市販 國産紅茶의 質이 나쁘다.

紅茶의 品質이 水色, 香, 맛의 3大要素로 區分되는데 市販 國産紅茶는 이 모두가 外産에 比해 나쁘다. 그러나 國産紅茶도 出開度의 精選原料로 된 試製品은 맛과 水色은 外産과 비슷하였으나 아무리 原料를 精選해도 香은 外産에 따라 갈 수 없었다. 이것은 世界 紅茶의 主産地인 印展 Ceylon等地의 系統이 틀린 原料 茶葉의 差와 氣象條件의 差에 基因하는 것이니 克服할 수 없는 差異다. 또 紅茶의 맛에 關係하는 탄닌, 카페인 및 全窒素의 定量分析에서 表 4에서 보는바와 같이 카페인含量은 外産이나 別差異가 없었으나 市販品의 봉지製品은 탄닌이 外産의 20% 程度이고 인스탄트製品은 全窒素가 25% 程度밖에 되지않아 2製品

表 4. 紅茶의 탄닌, 카페인 및 全窒素量 (%)

種 類	탄 닌	카 페 인	全 窒 素
一 番 茶(試製品)	10.36	2.10	25.3
二 番 茶(")	7.17	2.66	26.1
三 番 茶(")	6.37	2.13	24.4
립 톤(美 製)	13.55	3.08	25.4
茶 農 林21號(日製)	10.36	2.08	21.3
" 13號(")	6.38	2.00	18.0
세 이 큰 茶	11.16	2.80	22.0
國 産 茶(봉지)	2.39	1.98	12.2
" (인스탄트)	9.56	2.10	6.2

모두 맛이 나빴으나 原料를 精選한 試製紅茶의 5月 11日에 만든 一番茶는 外産과 3成分이 거의 같았다.

따라서 紅茶의 香의 不足을 補完키 爲하여 國産紅茶에 外産紅茶의 調合이 不可避하여 既述과 같이 當局은 國産 紅茶메이커에게 調合用의 外産의 輸入을 許可하였다.

紅茶만을 生産하는 東洋紅茶工業社가 3年前에 國産紅茶의 生産普及으로 茶園을 살리고 져 莫大한 私財를 들어 봉지製品으로써 銀泊紙 內裝과 예쁜 外裝을 하여 百貨店에 試飲場도 내고 紙上을 통한 宣傳도하여 애를 많이 썼으나 茶類에 對한 嗜好도도 낮고 製品의 香이 外産만 못하여 큰 뜻을 꾀지 못하고 말았다.

茶類의 消費가 年 1人平均 2kg의 많은 量을 마시는 日本에서는 紅茶는 前記 生産地의 製品에 따라갈 수 없다하여 日本氣候에 맞는 優良한 紅茶用 茶樹品種을 育種하여 普及段階에서 農林水産省에서 栽培를 中止시킨 바람에 育種當事者가 아쉬워하는 것을 본 일이 있는 것이다.

둘째로 飲料에 對한 嗜好性의 偏在가 심하다.

表 5. 家庭에서 마시는 茶類 또는 清涼飲料

區 別		人 員 數	%
茶 別			
커피	피	271	29.8
牛	乳	58	6.4
코	코	22	2.4
人	蔘 茶	41	4.5
清 涼 飲 料		318	34.9
双	和 茶	54	5.9
紅	茶	18	2.0
乳 酸 菌 飲 料		17	1.9
생	강 차	28	3.1
유	자 차	14	1.5
無	應 答	25	2.7
其	他	33	3.6
計		910	100

表 6. 茶房에서 마시는 茶類 또는 清凉飲料

區 別		人 員 數	%
牛 乳	茶	148	16.3
紅 茶		13	1.4
双 和 茶		29	3.2
人 蔘 茶		24	2.6
커피		543	59.7
清 凉 飲 料		59	6.5
乳 酸 菌 飲 料		91	10.0
其 他		3	0.3
計		910	100

우리나라에서 昨今年에 社會一週에서 綠茶를 통한 茶道의 修鍊과 普及을 兼한 모임이 생기고 있으나 國民의 飲料에 對한 嗜好는 다음 表 5, 6⁹⁾에서 보는바와 같이 家庭에서는 各種 飲料가 愛用되고 있으나 大概是 100名中 30名은 커피를 35名은 清凉飲料를 마시고있으며 茶房에서는 100名中 60名이 커피를 16名이 牛乳를 마시며 紅茶를 마시는 사람은 1名이었다.

家庭에서 綠茶를 마신사람의 說問이 없었으나 說問項이 있었다고 해도 1名끝이 되었을런지?

紅茶나 綠茶를 찾는 사람이 없고 만들어도 팔리지않으니 工場에서 茶葉을 收買할 理없고 따라서 茶樹栽培는 放任狀態가 되기 마련이며

表 7. 커피의 年度別 輸入量 및 輸入金額

單位: 輸入量: %
輸入金: 千弗

區 別	輸 入 量	輸 入 金 額
年 度		
1 9 6 7	267	441
1 9 7 2	2,224	3,067
1 9 7 3	2,470	3,527
1 9 7 4	1,938	3,069
1 9 7 5	2,586	4,050
1 9 7 6	2,322	5,870
1 9 7 7	3,641	13,582
1 9 7 8	5,757	19,527

資料: 67~76年: 韓國貿易協會, 貿易統計年報
77~78年: 關稅廳, 貿易統計年報

廢園으로 가는 길 뿐이다.

이에 비해 커피는 表 7에서 보는바와 같이 72年에서 76년까지는 2,000% 内外이든 것이 77년에는 3,641% 78년에는 5,757%으로 消費가 加速化하고 있다. 韓國人은 綠茶와 別로 緣이 없다.

셋째로 茶樹品種普及의 錯誤가 있었다.

農特事業으로 茶園造成時 茶樹栽培의 普及 및 造成간편을 爲해 日本의 紅茶用品種인 茶農林 1號, 13號, 21號 등의 種子를 輸入하여 實生繁殖시켜 茶園을 造成하였다.

元來「茶樹의 優良品種은 모두 營養繁殖을 前提로 한 것이며 茶種子는 無作爲로 使用하면 交雜하여 雜種이 되기 쉽고 特性이 떨어져 새로운 茶園造成에는 거이 實生繁殖法이 쓰이지 않고있다.」⁷⁾ 이로 因하여 紅茶製造用 茶葉은 綠茶用 茶葉과 달리 탄닌量이 많아야 紅茶의 水色이 좋게 되는데 雜種이 생겨 좋은 茶葉이 못되어 좋은 品質의 製品을 만들기 어렵게 되어있다.

넷째로 製茶施設의 現代化가 되지않았다.

우리나라의 現在 製茶施設은 茶葉의 加工에서 包裝까지 하는 工場⁸⁾은 寶城에 있는 大韓茶業, 東洋紅茶와 河東에 있는 韓國製茶가 있으며 加工된 粗製品인 荒茶를 사들여 인스탄트製品化 또는 봉지 製品으로 包裝하는 工場으로 東西食品과 三和食品이 있으나 荒茶製造施設로 大韓茶業만이 現代施設을 갖추고 있으나 이는 綠茶製造 專用施設이며 紅茶製造用은 3社 모두 前近代的인 零細施設이다. 따라서 좋은 製品을 만들려면 紅茶건 綠茶건 近代的인 製茶施設을 갖추어야 한다.

다섯째로 紅茶生産에만 執着하고 있다.

우리나라는 綠茶 飲用이 거의 없고 60年代初의 外來品團束法으로 國產紅茶의 需要가 供給을 능가한 때가 있어서 지금도 紅茶만의 生

産普及을 생각하고 있다. 그러나 우리나라의 氣象條件은 紅茶品種의 栽培보다 綠茶品種의 茶樹栽培가 더 適合하다. 따라서 優良한 綠茶品種을 栽培하여 좋은 製品을 만들어 國內消費를 企圖하면서 輸出에 力點을 두면 茶園의 活路가 생기지 않을까? 實際로 大韓茶業은 生産된 綠茶를 全量 日本으로 輸出하고 있으며 日本에서는 75年度에 國內供給量 112, 110%에 8,860%의 綠茶輸入을 推移⁹⁾하고 있으니 우리나라에서 優良品으로 生産可能量인 既述의 100%處理는 그리 큰 問題가 아니라고 생각되며 더우기 차츰 內需用도 增加한다고 보면 그다지 어둡기만 하지는 않다.

現在도 華嚴寺와 雙溪寺 周邊에서 生産되는 雀舌茶는 國內 및 日本에서 高價로 去來되고 있다.

5. 茶業振興策은 없을까?

寶城이 栽培適地란것 外에는 有利한 點이 없으니 既述한바와 같이 이대로 가면 農特事業으로 모처럼 造成된 茶園은 차츰 廢園되어 가기 마련이다.

茶園農家를 살리고 茶業을 振興시키기 爲한 方法을 들어 보고자 한다.

1. 茶樹品種을 차츰 綠茶용으로 更新해야 한다.

紅茶는 熱帶産에 비해 水色이 나쁘고 香이 없으니 比際에 차츰 耐寒性和 耐病性이 강한 綠茶品種으로 更新하여 近代加工施設을 갖추

어 優良한 綠茶를 만들어 輸出에 力點을 두는 것이 좋다.

栽培加工 및 輸出을 大韓茶業株式會社처럼 日本의 會社와 合作 하는 것이 輸出이 保障되는 좋은 方法이기도 하다.

2. 茶樹栽培를 機械化해야 한다.

우리나라의 在來의 茶樹栽培는 山間의 傾斜地에서 했다. 따라서 農特事業으로 造成된 茶園도 山의 傾斜地를 開墾하여 이루어졌으며 그 傾斜가 30°內외의 것이 많다. 그러나 外國의 茶園에서는 省力栽培를 爲해 特히 勞動集約作業인 採葉의 機械化가 되어가고 있으며 이를 爲해 平地栽培化하고 있다. 따라서 앞으로의 栽培는 機械化가 쉬운 平地栽培가 經營上 有利하다.

參 考 文 獻

- 1) 金麗先; 韓國産茶의 歷史的인 考察, 晉州農大 農業研究所 第2報, p. 72, (1968)
- 2) 柳春姬, 鄭在基; 韓國産綠茶에 關한研究, 韓國營養學會誌, Vol.15. No.3, (1972)
- 3) 金銅淵外 4人; 國産紅茶의 需要開發에 關한研究, 全南農大農漁村開發研究誌 Vol.13. p. 33. (1978)
- 4) ibid p. 28
- 5) ibid. p. 27.
- 6) ibid p. 30. 31.
- 7) 日本靜岡縣茶業會議所編; 新茶業全書, p. 87. (1975)
- 8) 金銅淵外 4人; 國産紅茶의 需要開發에 關한研究, 全南農大農漁村開發研究誌, Vol.13. p. 33. (1978)
- 9) 日本靜岡縣茶業會議所編; 新茶業全書, p. 618. (1975)

불량식품 뿌리뽑아 건강사회 이룩하자