

[Ⅲ] 농민생활조사 農民生活調査

1. 농촌의 음식

조사지 황해도 봉산군鳳山郡 만천면萬泉面 만금리萬金里 상곶동上串洞

I. 늘 먹는 것

1. 평상시

A 식구끼리 먹을 때

밥(pap) 줍쌀 25홉, 팔 10홉 비율 정도의 밥

밥의 부식물, 곧 반찬은 다음과 같음

가. 봄 : 봄의 냄새인 마늘, 고추, 배추, 상추를 먹는다. 지금 그 실제에 관하여 상술하면 다음과 같다.

아침밥 — 1. 봄배추 국 2. 무 장아찌(간장) 3. 어류 주로 게, 새우젓, 갈치

점심밥 — 1. 상추와 당추장(고추와 쌀로 만든 것) 2. 마늘

저녁밥 — 1. 달걀 또는 상추 2. 무 장아찌(간장) 3. 배춧국

나. 여름 : 주로 여름철의 냄새인 오이, 호박, 가지, 팔 발에 섞여지은 배추와 무, 고추, 상추 등을 먹는다. 실제에 관하여 예를 들면 다음과 같다.

아침밥 — 1. 호박 요리 2. 멸치. 여름철은 바쁘기에 간단히 먹는다.

점심밥 — 팔 발 사이짓기 배추의 찐지, 위와 같음

저녁밥 — 반찬하기 바빠서 보통은 밀가루 요리(뜨덕국, 칼국)을 한다.

다. 가을 : 가을은 수확기면 드물게 밥에 흰쌀을 넣기도 하지만, 대부분은 마찬가지로 조밥을 먹는다.

아침밥 — 1. 팔 발 섞어짓기한 배추 및 무 찐지 2. 배추 된장국 3. 어류, 주로 새우젓, 조개젓, 멸치

점심밥 — 1. 배추 및 무 찐지 2. 새우젓, 조개젓

저녁밥 — 1. 배추 무 된장국 2. 배추 무 찐지 3. 어류, 주로 갈치, 민물고기류

라. 겨울

아침밥 — 1. 다시마 국 또는 배추시래기 된장국 2. 동태국 3. 찐지와 동침이(찐지

와 동침이는 가을에 담근 것)

점심밥 — 1. 찐지와 동침이 2. 된장국

저녁밥 — 1. 된장국(보통 배추시래기를 넣음) 2. 찐지 3. 호박찐지(호박을 배추와 함께 담근 것)

B 손님맞이 및 밥을 들일 때

손님과 일의 종류별에 따라 다르지만, 거의 손님맞이의 경우 밥은 팔 1에 흰쌀 10의 비율을 섞는 것이 보통이다. 또 손님맞이일 경우는 식구 모두가 팔밥을 먹지만, 익숙해진 손님일 때는 손님만 팔밥을 먹고 식구는 늘 먹던 조밥을 먹는 게 관습이다.

손님 반찬은 손님의 성질에 따라 크게 다르다. 지주 사위나 귀한 손님이나 특권의 귀한 손님일 때는 닭을 잡고, 제철 남새를 망라하여 요리한다. 보통 손님은 밥을 접대할 때처럼 그 계절의 남새와 어류, 달걀 등으로 반찬을 만들어 먹인다. 또 손님에겐 반드시 밥을 먹이는 게 관습이다. 예를 들면 밀을 거둔 뒤에 늘 먹는 “밀것”(밀가루로 만든 요리를 총칭하는 말) 등은 먹이지 않는다.

2. 밀 거둔 뒤

A 때때로 대신 먹는 것

가. 뜨덕국 : 반찬하기 힘들 때, 또는 먹고 싶을 때, 바쁠 때(손쉽게 할 수 있어서) 만드는 것으로서 옛날에는 밀을 거두면 꼭 저녁마다 뜨덕국 또는 칼국을 먹었지만, 요즘 밀 시세가 치솟음에 따라 밥 대신에는 때때로 먹는다.

요리법 : 밀가루에 물을 붓고 잘 반죽한다. 밤알 크기로 뜯어(뜨덕이란 잡아떼는 것) 가마솥 안의 끓는 물에 던진다. 익기를 기다려 마늘, 고추, 간장, 식초 등의 양념을 넣어 먹는다.

나. 칼국 : 뜨덕국과 같은 성질의 것으로서 그것보다 조금 손이 많이 간다.

요리법 : 밀가루에 물을 붓고 잘 반죽한다. 판자 위에다 “방땡이”로 얇게 펴서 우동처럼 부엌칼로 그걸 자르고 가마솥에 끓는 물에 넣어서 익히고, 마늘, 고추, 간장, 식초 등의 양념을 넣어서 먹는다.

B 조 네벌매기할 때 : 조 네벌매기할 때(7월 18일부터 7월 31일까지)는 꼭 점심에

“부무레”를 낸다. 일이 고되기 때문이다.

가. 부무레 : 밀가루 4되, 팥 1되 7홉, 8인분

만드는 법 : 물에 잘 씻은 팥을 가마솥에 넣고 적당히 물을 붓고 끓인다. 따로 밀가루를 반죽하여 밤알 크기로 뜯어 팥이 끓고 있는 안에 던져 넣으면 자연히 팥에 밀가루가 붙어 익는다.

3. 조 거둔 뒤

가. 범벅 : 차조 1 : 밀가루 10의 비율

밀을 거둔 뒤 또는 조를 거둔 뒤에 만들지만 보통은 점심 대신 먹는다.

만드는 법 : 물에 잘 씻은 차조에 물을 붓고 불을 때고, 차조가 익을 때를 가늠해 마른 밀가루를 넣으면서 주걱으로 휘저어 섞어 완전히 익히면 퍼낸다.

4. 콩 거둔 뒤

가. 비지 : 콩을 거둔 뒤, 때때로 저녁밥 대신 먹는다.

만드는 법 : 콩을 맷돌에 물을 부으면서 갈고, 거기에 배추, 돼지고기, 제철 잡풀 등을 넣어 끓여 간장, 참깨, 고추, 참기름, 마늘 등의 양념을 섞어서 먹는다.

II 정월의 먹을거리

1. 만두

A 재료 : 1. 녹두 2되. 숙주로 한다. 숙주로 하면 5되 정도 됨 2. 두부 4모 3. 밀가루 3되 4. 돼지고기 240g(2/5斤) 5. 양념 : 참깨가루 2술갈, 고춧가루 1술갈, 참기름 2술갈, 파 6뿌리, 간장 적당히

B 기구 : “양푼” 2개, “양직이” 1개, 광지리 1개, 다듬잇돌 1개, 홍두깨 1개, 숟갈 1개.

C 만드는 법 : 밀가루를 반죽하여 밤알 크기로 뜯어 홍두깨로 얇고 둥글게 펴고, 숙주나물 익힌 것에 두부를 섞은 걸 속으로 넣고, 돼지고기 양념한 것과 함께 어묵 모양으로 싸서 가마에 넣어 찐다.

2. “막부치”

A 재료 : 1. 녹두 7되 5홉 2. 배추무김치 10포기 3. 무 10개 가늘게 자름 4. 돼지기름 300g(半斤) 5. 양념 : 고춧가루 18ml(2勺)

B 기구 : 광지리 1개, 버지기 4개, 소동개 1개, 화로 1개, 순갈 1개, 부엌칼 1개, 지중칼 2개

C 만드는 법 : 녹두를 맷돌로 물을 부으면서 갈고, 거기에 김치, 무 채, 양념을 섞어 놓는다. 소동개에 돼지기름을 조금 두르고 섞어 놓은 재료 2~3순갈 정도를 둥글게 붓고 순갈로 뒤집으면서 굽는다.

3. “수수부치”

A 재료 : 1. 수수 5되 절구로 찧고 껍질을 벗김(그걸 “능구어”라고 함) 2. 팔 2되 그걸 찧어 “버지기”에 넣고 주물러 속껍질을 벗겨 하얗짐 3. 설탕 75g(20匁) 4. 돼지기름 150g(1/4斤)

B 기구 : 막부지의 기구와 같음

C 만드는 법 : 껍질을 벗긴 수수를 끓는 물에 넣으면 뚝은 즙이 우러나와 하얗진다. 그걸 맷돌로 물을 부으면서 갈고, 버지기에 넣어 잠깐 두면 물기와 수수가 분리되어 위로 뜬다. 물을 빼고 수수즙을 소동개에 2~3순갈 얇게 둥글게 펴고 적은 양의 돼지기름을 둘러 화로 위에다 굽는다. 거기에 미리 만들어 놓은 팔소(갈아놓은 팔을 찌서 설탕을 섞은 것)를 싸 어묵 모양으로 만든 것이다.

4. “노치”

A 재료 : 1. 메조 7되 5홉 2. 엿기름 5되, 그걸 절구에 찧고 가는 체로 친 고운 가루임 3. 돼지기름 150g(1/4斤)

B 기구 : 시루 1개, 체 1개, 소동개 1개, 함지 1개, 나무절구 1개, 순갈 1개

C 만드는 법 : 메조를 물에 씻어 체로 받혀 물을 빼고, 나무절구에 찧어 가루를 내 시루에 넣어 불을 땀다. 찌서 함지에 꺼내 보리가루를 넣고 섞으면서 손으로 잘 주무르면 부드러워진다. 그대로 방의 따뜻한 곳에 2시간 정도 두고 당분이 발효하길 기다려 그걸 소동개에 돼지기름 조금 두르면서 굽는다.

5. “식혜”

A 재료 : 1. 흰쌀 1되 2. 엿기름 2되. 그걸 절구에 찧고 가는 체로 쳐 고운 가루로 만듦

B 기구 : 동이의 순갈 1개, 단지 1개

C 만드는 법 : 엿기름 가루를 알맞은 양의 물에 녹이고 그 안에 미리 만든 밥을 넣고 잘 섞는다. 단지에 넣어서 고온을 유지하는 곳(방 또는 가마솥 안)에 두고, 포대기를 덮

어서(가마솥 안일 경우는 이것밖에 안 함) 2~3시간 놔두면 당분이 발효해 즙이 나오고 밥알이 물러진다. 이때 가마솥에 넣어 불을 때 끓이고, 동이에 꺼내서 식혀 먹는다.

III 단오의 먹을거리

1. 막부치 : 앞과 똑같음

2. “죄차떡”

A 재료 : 1. 차조 2. 취. 수리취(참취라든가, 국화과에 속한 어린 잎을 먹는다. 산에 자란다.)

B 기구 : 시루 1개, 돌절구 1개

C 만드는 법 : 차조를 약 2시간 정도 물에 담그고, 꺼내서 물에 잘 씻는다. 그리고 시루 아래에 미리 늘어놓은 취를 깔고, 그 위에 물에 씻은 차조를 넣고 불을 때서 찢 뒤에 꺼내서 돌절구에 잘 찧고, 花王石鹼 모양으로 자른다.

IV 한가위의 먹을거리

1. 막부치 : 앞과 똑같음

2. 죄차떡 : 단오의 죄차떡에 취를 넣지 않은 것

V 소작료 납입할 때의 먹을거리

지주에게 소작료만 내는 것은 기분이 내키지 않는다고 하는 통역으로, 보통은 상와 떡을 만들어 소작료와 함께 납입하는 관습이 있다.

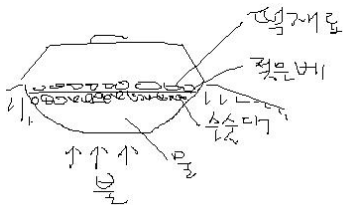
1. 상와떡

A 재료 : 1 멍쌀 5홉 2. 누룩 2홉. 1과 2로 탁주를 만든다. 지금은 탁주 대신 중탄산

소다를 3숟갈 정도 쑼 3. 밀가루 5되

B 떡에 쓸 탁주 만드는 법 : 1. 누룩을 가루로 내, 좁쌀을 진 죽처럼 밥을 지어 그것과 섞는다. 단지에 넣어 2일 정도 놔두면 부글부글 거품이 일며 발효할 때 꺼내 체로 걸러 탁주를 만든다.

C 만드는 법 : 탁주를 밀가루에 섞어서 잘 반죽해 4~5시간 놔두면 발효하여 배 정도 부른다. 그렇게 부른 것은 아래 그림처럼 가마솥 밑바닥에 수숫대를 놓고, 그리고 젖은 베를 놓고 그 위에 떡 재료를 올린다(떡 재료의 크기는 숟갈 한가득 한 숟갈임). 그리고 불을 때 가마솥 밑바닥의 물을 가지고 찐다.



VI 관혼상제 때

관혼상제란 결혼, 장제葬祭, 생일 등의 인생의 큰 경·흉사로서 이때의 음식은 집집마다 천차만별로 일괄하여 말하기 어렵지만, 농촌 자체에서 만드는 음식을 예로 들면 다음과 같다.

1. “뱃싼떡” 1명 “물개비떡” : 멥쌀을 가루 내 시루에 찌서 돌절구로 찧고, 밤알 크기로 뜯어 둥글고 편편하게 펴서 미리 만들어 놓은 팔소를 넣어 어묵 모양으로 만든 것.

2. “이차떡” : 앞에 서술했던 죄차떡과 만드는 법은 같고, 오직 차조 대신 찹쌀을 쓴다. 또 단오 때에는 취를 넣는다.

3. “절변” : 멥쌀을 가루 내, 함지에 넣고, 뜨거운 물을 부으면서 잘 섞어 시루에 찌서 함지에 다시 꺼내서, 잘 반죽해 돌절구로 찧고, 널판에 펴서 틀(꽃, 잎, 글자, 기타)로 눌러 틀 모양으로 만든 것.

4. “상와떡” 1명 “술떡”

5. 약과 : 시장에서 사들여 쓴다.

6. 막부치 : 앞에 서술한 것과 같음
7. “전” 일종의 튀김 : 돼지고기, 돼지기름, 소의 간, 호박 등을 밀가루, 달걀에 담가 참기름으로 부친 것.
8. 너고雷糕 : 만드는 법은 노치와 같고 메조 대신 멍쌀을 써 엿기름가루를 넣는 점이 다르다.
9. 기타 : 돼지고기, 소고기 회와 국, 과자, 과일류, 소주, 어류 등이다.

2. 조선의 먹을거리에 대해(1944. 6. 28)

숙명여자전문학교 교수 도요야마 타이지로豊山泰次¹⁾ 씨(조백현趙伯顯²⁾ 씨 同伴) (전 화電④2266)으로 들음

참고문헌

1. 산림경제山林經濟
2. 임원경제지林園經濟志 30冊 법문학부에 1책 있다.
3. 산본인석山本仁石(경성 머물러 삶) 30년 경력의 요리인으로서 가르치면서
4. 국민생활총서國民生活叢書(제2집) 도요야마 씨의 보고문이다.
5. 조선식물개론朝鮮食物概論 도요야마 씨 조만간 출판할 것임.
6. 조선요리朝鮮料理(이하라 게이伊原圭³⁾ 씨)
7. 홍각작洪姜灼 요리의 수조隨草 조선요리만담朝鮮料理漫談 조선요리학朝鮮料理學
8. 규각총서閩閣叢書(조백현 씨 장사본藏寫本) 성대城大에 원본이 있다. 요리법이다.

1) 1905~1959. 우리 이름 김호직金浩植. 평북 벽동에서 태어나 1924년 수원고등농림학교를 졸업하고, 1930년 일본 동경제국대학 생물학과를 졸업했다. 이화여자전문학교와 숙명여자전문학교에서 생물학과 영양학을 가르치는 한편, 우리의 전통적인 식생활에 관한 연구를 했다. 우리 전통 음식을 연구하여 『조선식물개론』(1944)을 펴내고 우리나라 음식물의 우수성과 그 연구법을 나타냈다. 1949년 미국 코넬대학에서 영양학 석사학위와 「콩단백의 영양학적 연구」로 박사학위를 받았다. 1951년에 귀국하여 부산수산대학장, 연희대학교 교수, 문교부(교육부) 차관, 건국대학교 축산대학장 등을 지냈다. 국민영양 개선과 농사교육 보급에 이바지한 공로로 1953년에 대통령상을 받았다. 학술원회원, 한국영양협회 회장 등을 지냈다. 논저로는 「소맥분 보강에 대한 연구」, 「콩단백에 관한 연구」 등이 있다.

2) 1900~1994. 서울 출생. 1925년 일본 규슈대학九州大學 농화학과를 졸업, 수원 고등농림학교 강사를 거쳐 해방 이후 서울대학교 농과대학(농업생명과학대학) 교수가 되었다. 이듬해 학장에 취임하고, 1954년 학술원 종신회원에 선임되었다. 1955년 한국농학회장에 취임하고, 1961년 서울대학에서 농학박사 학위를 받고 1962년 명예교수가 되었다. 1965년 원자력위원, 1967년 토양비료학회장, 1972년 식품과학회장에 취임하였으며, 현대 농학계에 크게 이바지하여 학술원 공로상 문화훈장공로상 등을 받았다. 저서에 『토양학』 『목야경영법牧野經營法』 등이 있다.

3) 1896~1950. 우리 이름 손정규孫貞圭. 본관은 경주慶州. 창덕궁에서 관리로 근무하던 용우容愚의 딸로 태어났다. 1911년 경성여자고등보통학교(지금의 경기여자고등학교)를 제1회로 졸업했다. 그 뒤 일본으로 유학하여 1922년 도쿄여자고등사범학교를 졸업했다. 그해 귀국하여 모교인 경성여자고등보통학교에서 교편을 잡았다. 1939년 교직을 그만둔 뒤 여러 궁에 흩어져 살고 있던 황족과 상궁 등을 통해 궁중 요리법 등을 전수받았다. 광복 이후 경성여자사범학교 초대 교장을 거쳐 1947년 서울대학교 초대 여학생처장을 지냈다. 1949년에는 여자중학교에서 최초로 채택된 가사家事 교과서를 저술하고, 이듬해에는 전통 궁중요리를 정리한 『궁중요리宮中料理』를 저술했다.

주요 작물의 전래

1. 무 : 700년 전에 중국에서 수입되었을까(시에 소금에 담근 일을 읊은 것이 있음)?
2. 배추는 송菰이다. 그건 140~150년 전에 왔을까? 산림경제의 증보에 보인다.
3. 고추 : 임진왜란 이후에 수입되었을까? 남쪽에서 들어왔다.
4. 감자는 함경북도의 국경으로 들어온 듯하다. 현재 감자를 북감저北甘藷(북감자)라고 부른다. 이쪽에서 들어온 듯하다.

조선 먹을거리의 분류

A 주식 : 150종 정도 있는데, 그것을 다섯 가지로 분류할 수 있다.

1. 밥 2. 죽 3. 떡 4. 면류 5. 만두

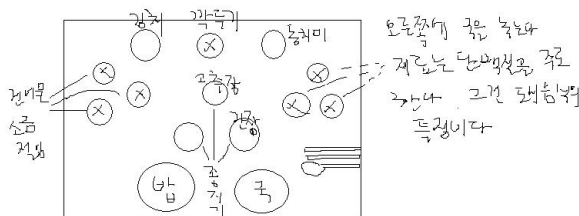
B 부식 : 400종 정도 있는데, 거건 7~8 가지로 분류할 수 있다.

1. 국 2. 찌개 3. 구이 4. 전 5. 나물 6. 회 7. 젓갈 기타 건어물류
- 나머지 가공음식으로 김치류, 되장, 간장, 묵, 두부류, 장아찌, 젓(새우 등).

칠첩반상

이 경우에 밥과 국과 김치는 빼고 말한다. 그것들은 밥상의 기본적인 것이기에 그렇고, 다만 깎두기는 들어간다. 첩이란 그릇이란 뜻이다.

해주의 한 여관의 예(칠첩 형식에 들어가는 것)



보통 여관의 한 끼는 보통 사람에게 필요한 칼로리 양의 2배에 맞먹고 특히 단백질, 유지류는 2~3배에 맞먹는다.

그러나 실제 가정에서는 먼저 주인이 먹은 뒤에 그 나머지를 아이들이 먹고, 주부는 그걸 예상하고 요리를 만든다. 칠첩형식은 조선왕조 이전일 것이다(문헌에는 별로 명료하지 않음).

분식의 종류 : 솔기^{ソルギ} 1홉(200와^瓦)으로 한 사람이 한 끼 분이 된다. 3년 전 해군에서 조회^{照會}한 것이 굳어진 게 난점이라고 한다. 흰쌀을 4시간 물에 불려 물을 빼고 가루를 낸다. 외국 쌀의 이용법으로 가장 알맞다.

비율 — 소금 1, 설탕 10, 가루 100. 찰벼는 10% 이상

증편(蒸餅) : 멥쌀 — 막걸리^{マッカリ}로 발효시켜서 찌 만든다.

수수증편, 밀증편(기장 가루, 옥수수가루로도 만들 수 있음) 일종의 부꾸미(煎餅)다. 소금을 넣는다.

오오츠키 마사오^{大槻正男} 씨의 입식론^{粒食論} — 『문예춘추』 3월호, 우야마 마사미치^{蠟山正道}의 입식일까 분식일까(신문 기사 1944년 2월)

조선각지명물^{朝鮮各地名物}

순창^{淳昌}의 고추장, 의주^{義州}의 된장, 광주^{廣州} 남한산의 간장, 평양^{平壤}의 소주, 개성^{開城}의 보쌈김치, 경성 동대문 밖의 설렁탕, 평양의 냉면, 개성의 온면, 풍기의 꽃감, 전주의 콩나물, 진주^{鎭州}의 비빔밥, 봉상^{鳳翔}(완주^{完州} 소양면^{所陽面})의 생강, 광주^{光州} 무등산 수박, 성환^{城歡}의 참외, 울진의 전복, 동해안의 명태, 연평도의 소금절임, 영광의 조기(건어물), 하동의 김, 서산^{瑞山}의 굴, 파주의 게(작은 게), 평양의 떡(노치) 발효시켜 기름에 구움, 해미^{海美}(서산군) 굴젓(고추 넣음).

이상은 모두 궁중식으로 상류사회에서만 누리고 살았는데, 자본주의가 침입함과 동시에 50년 이해 특히 지난 30년 전부터 일반인에도 보급되어 있다.

궁중식의 그 기원은 중국에 있다.

기호 조사 : 도요야마 씨는 지방마다 먹을거리에 대한 기호를 조사했다. 남녀별, 연령별, 일본인·조선인별 등. 그 결과, 지역의 생산 작물과 기호가 밀접한 관계가 있음을 알았다고 한다.

먹을거리 조사표를 만들어서 들었다.

소금과 고추 : 조선 음식은 일반적으로 균형 잡혀 있지 않았기 때문에, 고추가 들어 오고 고추가 들어왔기에 요리의 발달을 저지했다고 한다.

조선 요리에는 원래 우린 국물이 없고, 간단하게 하려고 후추를 넣었는데 후추도 원래 중국에서 들어온 물품이다.

맵고 짜고 기름 냄새 나는 게 조선 음식의 맛이다.

고추가 들어왔기 때문에 마비되어 맛이 숨어들었다. 그 때문에 요리가 발달하지 않았다.

해설 다카하시 노보루高橋昇 씨의 조선 농업 연구에 대하여

미야지마 히로시宮嶋博史

1

내가 처음으로 다카하시 노보루 씨의 이름을 안 것은 농림성 열대농업 연구센터에서 낸 『옛 조선에서 일본의 농업 시험 연구의 성과』(1976년, 농림통계협회 간행)을 통해서였다. 특히 이 책에 수록된 오치아이 히데오落合秀男 씨의 특별 기고 「조선총독부 농시農試 서선지장장西鮮支場長 ‘다카하시 노보루」를 읽고 감명을 받은 것과 함께, 오치아이 씨의 옆에 다카하시 씨가 남긴 방대한 필기 자료가 있다는 것을 알고 꼭 그것을 보고 싶다고 생각했다.

당시 교토대학의 동양사 연구실에서는 대학원생을 중심으로 ‘중국 농서 연구회’라는 것이 조직되어, 각종 중국 농서의 윤독회가 열리고 있었다. 나는 조선 농업사에 관심이 있어 그 연구회에 참가하여 많은 것을 배우고 있었는데, 마침 그러한 때에 위에 적은 『성과』가 간행되었다. 그리고 그 책의 총론(아라시 가이치嵐嘉一 씨 집필)이나 인용된 다케다 소우시치로武田總七郎 씨의 저서·논문을 통하여 조선의 고농서를 이해하기 위한 귀뜸을 많이 받을 수 있었다.

『농사직설』이나 『산림경제』 등의 고농서를 혼자서 읽고 있었던 당시로부터 20년, 지금 여기서 다카하시 씨의 유고가 공개적으로 간행된 마당에 그 해설의 짐이 나에게 돌아온 것은 참으로 감개무량하다. 1990년 가을에 이이누마 지로飯沼二郎 선생에게 연락을 받아, 다카하시 씨의 유고가 아드님인 고시로 씨의 곁에 보관되고, 이이누마 선생 본인께서 실현하시려는 것, 미라이샤에서 출판할 의향이 있다는 것을 알았다. 나도 1991년 1월 초순에 고시로 씨 댁에 찾아갔는데, 그로부터 7년, 이번에 출판에 이르기까지 이이누마 선생, 다카하시 고시로 씨, 미라이샤의 다구치 에이지 씨가 치른 노력에는 참으로 고개가 숙여질 뿐이다.

나 자신은 1991년 4월부터 1년 반에 걸쳐서 한국에 머물고 있어 어떤 안부도 전할 수 없었는데, 그나마 해설의 책임을 맡아서 다카하시 씨의 연구가 널리 알려지는 데 일조할 수 있기를 바랄 뿐이다.

다카하시 노보루 씨의 경력이나 인품, 조선 농업 연구에 대처한 자세에 대해서는 위에 적은 오치아이 씨의 회상문에 상세하다. 여기에서는 오치아이 씨의 문장에도 바탕을 두면서, 약간의 사건도 섞어서 이 책의 저자 다카하시 노보루 씨에 대하여 간단히 소개하려 한다.

다카하시 씨는 1918년에 동경제국대학 농학부를 졸업, 니시가하라西ヶ原의 농립성 농사시험장에서 1년 동안 대기 생활을 보낸 뒤, 1919년 6월에 조선총독부 권업모범장(경기도 수원)에 기수로서 부임했다. 이 수원 시대에는 유전·육종 분야의 연구에 종사, 1926년부터 1928년에 걸쳐서 미국, 독일에 유학을 했다. 수원 시대의 연구는 뒤에 학위 논문으로 정리하여 공표했다.

‘Studies on the Linkage Relation between the Factors for Endosperm Characters and Sterility in Rice Plant with Special Reference to Fertilization(「벼에서 배유질胚乳質 인자와 불임성不稔性 인자와의 연쇄 관계, 특히 선택 수정에 대한 연구」)’, 조선총독부 농사시험장 구문歐文 보고 3권 1호, 1934년 10월)

귀국한 뒤는 권업모범장의 서선지장(황해도 사리원, 덧붙여 지장의 호칭은 당시의 것에 따랐음)에서 근무, 몇 개월 지나 서선지장장이 되었다. 이후 1944년에 다시 수원에서 근무하기까지 10년 이상에 걸쳐서 사리원에서 연구에 종사했다. 이 책에 수록되어 있는 실태 조사는 모두 이 사리원 시대의 것이다. 다카하시 씨의 조선 농업에 관한 조사연구는 사리원 시대에 꽃을 피웠다고 해도 좋을 것이다.

이 동안 총독부의 권업모범장은 1929년에 농사시험장으로 명칭이 바뀌었는데, 제2차 세계대전으로 일본의 전국이 악화되는 속에서, 조선에서 농업 시험 연구 체제의 총합화란 움직임이 나왔다. 다카하시 씨는 이 총합화의 중심적 추진자였던 것 같은데, 1944년 새로운 체제가 발족함에 따라서 다카하시 씨는 농업시험장의 총무부장이라는 요직에 취임, 수원에서 일본의 패전=조선의 해방을 맞았다.

해방된 뒤, 1946년 5월에 귀국하기까지의 기간, 다카하시 씨의 조선에서 구체적인 행적은 잘 모른다. 아드님인 고시로 씨의 말에 따르면, 우장춘 씨의 간청을 받아서 수원

에 머물며 후진의 지도를 맡았던 듯하다고 한다. 이 책의 모두冒頭에 수록된 「이후의 조선 농업에 대하여」는 해방 이후 수원에서 집필한 것이라고 보인다. 더욱 우장춘 씨는 동경제국대학 농학부의 후배로서, 한국에서는 씨 없는 수박의 발명자(이것은 속설)로서 모르는 사람이 없는 인물이다. 그 생애에 대해서는 츠노다 후사코角田房子 씨의 「나의 조국 — 우 박사의 운명의 씨」(新潮文庫)에 상세하다.

이상이 다카하시 씨의 간단한 경력인데, 그의 연구 궤적에 대해서는 다음의 오치아이 씨의 문장이 간단히 요점을 드러낸다고 생각하여 인용했다.

다카하시 씨가 조선에서 먼저 손을 댄 품종 특성 조사는, 말하자면 형태학적인 연구로서 작물을 하나의 정지한 것으로 다루고 있다. 뒤이어 작물을 살아 있는 것으로서 그 생활 현상을 밝히려고 한 것이 생리학적인 연구이고, 또 작물을 무리로서 파악하고 환경과의 관련을 추급했다. 2년 3작, 사이짓기·섞어짓기를 연구한 시기다. 여기까지는 자연과학의 영역을 벗어나지 않았다. 다음으로 인간의 요소가 더해졌다. 다카하시 씨가 자주 했던 말에 “작물은 짓는 것이다”라고 하는 것이 있다. 인간이 관여하여 비로소 작물이 있다. 당연히 작물과 인간을 결부하여 생각해야 한다. 그것이 실태 조사였다. 최후에 거기까지 풍부한 경험을 살찌우고, 조선 농업의 전체를 재편하는 데 노력한 것이다. 그가 걸었던 길은 필연이었다.

형태학形態學 → 생리학生理學 → 생태학生態學 → 인간학人間學의 길이다(앞에서 게재한 특별기고 810~811쪽).

다카하시 씨의 연구가 발전하여 나아간 모습을 뛰어나게 표현한 문장이다. 여기에 또 하나를 더한다면, 역사를 중시한다는 것이다. 오치아이 씨는 이 점에 대해서도 다음처럼 기술하고 있다.

다카하시 씨가 중국, 조선, 일본의 고농서를 사 모은 것은단순한 역사적 흥미 때문이 아니다. 『제민요술』부터 시작한 아시아의 농서들 가운데 중국, 조선, 일본으로 흐르고 있는 아시아 농법의 원리를 파악하고, 그 안에서 조선 농업의 발전 방향을 찾으려던 것이다.

“농업 연구자는 문헌이라고 하면 가로쓰기로 쓴 것⁴⁾만 생각하는데, 인식 부족이 심하다. 더욱 바로 곁에 있는 아시아의 농서를 왜 공부하지 않는 것일까?”라고 개탄했다(같은

책 787쪽).

이 책에 수록되어 있는 유고의 대부분은 오치아이 씨가 말한 인간학 단계의 것으로, 다카하시 씨의 조선 농업 연구의 백미를 이루는 부분이다. 그것만으로 이 책을 간행한 의미는 참으로 크다고 말해야 한다.

3

다카하시 씨의 조선 농업 연구의 중심을 이루는 것은 작부방식의 연구이다. 이 책에 수록되어 있는 「조선 주요 농작물의 작부방식과 토지이용」이야말로 다카하시 씨의 대표작이라고 말할 수 있는 것으로, 그 방대한 영농 실태 조사의 주요한 내용을 이루는 것도, 조선의 각지와 각 농가에서 행하고 있는 작부방식에 관한 조사였다. 그럼 왜 다카하시 씨가 작부방식에 주목했던 것일까? 그 의미를 이해하는 것이 다카하시 씨가 한 연구의 의미를 이해하는 데에 가장 중요한 것이라고 생각한다.

다카하시 씨는 위에 적은 논문에서 먼저 종래의 작부방식에 간한 서양과 일본의 여러 견해를 검토한다. 그때 그가 특히 강조한 것은, 서양의 작부방식이 1년 경지이용률 100%를 넘지 않는 토지이용 방식을 전제하는 것임에 반해, 동아시아에서는 경지이용률이 100%를 넘는 토지이용이 널리 보인다는 것, 따라서 서양의 작부방식 이론과는 다른 이론이 요구된다는 것 그것이다. 그리고 서양과는 다른 동아시아의 작부방식의 독자성을 처음으로 명확히 지적한 다케다 소우시치로 씨의 견해를 높이 평가하면서, 그것을 더욱더 발전시켜서 다카하시 씨는 조선의 작부방식에 관한 독자의 분류 방법을 제시한다.

그는 조선의 작부방식 분류에 맞춰서 (1) 농사땅 이용 방식에 따른 분류, (2) 토지이용의 정도에 따른 분류의 두 가지 분류 방법을 보여준다. 그리고 전자에 따른 분류로는 논농사법, 밭농사법, 논밭 번갈아 짓는 법의 세 가지를 지적하는데, 여기에서 논농사란 무논, 밭농사란 밭이다. 후자에 따른 분류로는 휴한식, 연작식, 윤채식, 조합식의 네 종류를 들고 있다. 조합식(또는 조합한 식)이란 “같은 밭에 1년에 1작 이상의 농사를 짓

4) 서양의 필벌, 곧 서양의 농서를 말한다.

는 작부 순서를 정한 것을 반복하는 것이다(이 책 25쪽...나중에 확인).” 이 조합식 작부 방식이 널리 보이는 것이 조선을 포함한 동아시아 농업의 특징이고, 매우 다양한 변화를 보이는 조합식 작부방식의 합리성을 이해하는 데에 다카하시 씨가 한 작부방식 연구의 첫 번째 목적이 있다고 말할 수 있을 듯하다.

다음으로 다카하시 씨가 조선의 작부방식으로 주목한 것이 사이짓기·섞어짓기의 문제다. 사이짓기·섞어짓기의 정의에 대하여 다카하시 씨는 은사라고 할 수 있는 다케다 소우시치로 씨의 것에 따르고 있다. 곧 다케다 씨에 따르면 “사이짓기란 생활 시기를 달리하는 작물을 어떤 기간 같은 곳에 생육하게 하는 것으로, 곧 여름작물과 겨울작물을 조합한 경우”이며, “섞어짓기란 생활 기간을 같이하는 2종 이상의 작물을 같은 곳에 재배하는 것”(33쪽... 나중에 확인)이다. 조선에서는 이 사이짓기, 섞어짓기가 널리 행해지고 있었는데, 그것들은 대체로 뒤쳐진 농법이라는 인식이 농학자 사이에서는 일반적이었다. 그에 대하여 다카하시 씨는 밭농사의 조합식에 널리 보이는 섞어짓기와 밭농사의 섞어짓기 실태를 조선 팔도를 조사하고, 거기에 합리성이 존재한다는 것을 발견한 것이다.

다카하시 씨는 밭농사의 작부방식을 분류하기 위하여, 밭농사 작물을 벼과에 속하는 것 (A), 콩과에 속하는 것 (B), 벼과·콩과 이외에 속하는 것 (O)로 나누고, 다음처럼 결론 지었다.

곧, 조사 면적 62억 7000만 평 가운데 AB의 형식 27억 평에 달한다. 다음으로 큰 것은 A(AA인 것 —미야지마)이 17억 4000만 평, B(똑같이 BB인 것)이 9억 9000만 평으로서, 여기에 다음 ABC가 1억 7400만 평이다.

벼과와 콩과를 번갈아 기르는 넓이가 두드러지게 넓어서, 조사한 넓이의 약 43%에 달하고, 다음으로 AA의 형식을 가진 곳 28%, CC의 형식인 곳 4.5%, ABC 2.8%이다. 적은 것처럼 조금도 우연히 나온 것이 아니라, 조선 농민이 몇 천년이란 오랜 세월을 걸쳐 경험에 경험을 쌓아 도달한 것으로서, 뜻밖에 조선의 작부방식은 이러한 관점에서 보면 참으로 합리적으로 행해진 것을 알 수 있다(90쪽... 나중에 확인).

섞어짓기에 대해서도 똑같은 합리성이 발견된다. 곧 섞어짓기의 경우 주작물을 A·B·C, 섞어짓기 작물을 a·b·c로 표시하면, A^a, B^a의 조합을 하는 면적이 높은 비중을 점

하고, 여기에서도 벼과와 콩과의 조합이 우월하다는 것이 발견된다. 이로부터 다카하시 씨는 조선의 작부방식에 대하여 다음처럼 총괄한다.

이상에 따라 보면 현재 조선의 주요 작물의 작부방식은 뚜렷하게 다종다양하고, 대부분 마음대로, 멋대로 어떠한 계획도 없듯이 작물을 심고 있는 듯하지만, 전체적으로 보면 그 토지이용에서 적지 않게 고심한 것을 엿볼 수 있어, 서양의 윤재식에 비하여 토지 이용률이 매우 높음을 알 수 있다. 작부방식의 지역적 분포도 또한 두드러지게 지역적인 특징이 있다.

다음으로 벼과, 콩과의 전화도 또한 농가가 의식하고 있는지 아닌지는 별개하고, 서양 학자가 말하는 원리를 실행하고 있다는 점은 하나의 놀랄 만한 사실이 아닐 수 없다. ... 중략...

또 이 섞어짓기 작물을 분석한 결과, A^b , B^a 의 형식이 단연코 큰 넓이를 점하는 것도 또한 작부방식의 경우처럼 콩과 작물이 땅심 유지에 매우 중요한 것이란 사실을 증명하는 것이다(96쪽,, 나중에 확인).

조선의 작부방식이 지닌 합리성의 발견, 게다가 그것을 방대한 자료에 근거해 증명하는 것이야말로 다카하시 씨가 한 연구의 두 번째 목적이며, 또한 그 최대의 의의라고 할 수 있다. 농민에게 배운다는 태도로 일관한 실태 조사에 바친 열정도 이에 원천을 두었다고 생각한다.

다카하시 씨의 작부방식 연구의 세 번째 목적은 당시의 작부방식을 역사적으로 거슬러 올라가서 이해하는 것이었다. 그를 위하여 이 논문에서는 조선 작부방식의 역사적 변천을 다룬 두 절이 포함되어 있다. 이 부분의 기술은 현재의 농업사 연구의 수준에 비추어도 역시 참조할 만한 것이다. 작부방식의 역사를 총괄하고, 다카하시 씨는 다음처럼 기술한다.

조선에서 농작물의 작부방식은 그 토지이용의 정도로 보면 이미 500년 전부터 오늘날 보이는 서양의 윤재식에 비교하여 훨씬 고도화되었다. 과거 몇 천 년 동안 휴한식에서 연작식, 윤재식으로 차츰 집약된 단계를 거쳐 오늘날 보이듯이 집약적 조합식으로 진화한 것이 분명한데, 이것을 지역적으로 볼 때는 그 작부방식의 분포에 두드러진 특이성이

있다(55쪽).

다카하시 씨의 작부 연구의 네 번째 목적은 당시의 작부방식의 이해에 머물지 않고, 그것을 어떻게 고쳐 나가야 하는가라는 실천적인 것이었다. 그리고 작부방식의 개량을 위해서는 단순히 농업기술의 문제만이 아니라, 농업·농가를 둘러싼 경제적·사회적 여러 문제도 고려해야 한다는 것이 그의 입장이었다. 이 책의 대부분을 점하는 개별 농가의 영농 실태 조사는 이러한 개량의 방향을 확실하게 하기 위한 기초 자료로서 행해진 것이라고 볼 수 있다. 다카하시 씨가 실태 조사를 한 방법에 대하여 오치아이 씨는 다음처럼 소개한다.

다카하시 씨는 절대라고 말해도 좋을 정도의 조사표는 만들지 않았다. 그 까닭은 조사표를 가지고 가면 조사 항목의 칸만 채우면 그걸로 안심해 버리기도 하고, 역으로 조사표에 얽매어서 조사 항목에서 한 걸음도 나아가지 못하게 된다고 해서이다. 그리고 언제나 갱지로 된 잡기雜記 수첩 몇 권을 주머니에 넣고 다녔다. 때로는 소주 한 되를 들고서 농가의 침침한 온돌방에 앉아 아저씨와 잔을 주고받고, 흥이 나면 몇 시간이나 이야기하며 움직이지 않았다. 일부러 조사라는 명목으로 나가지 않아도 회의·강연 등으로 출장을 갔을 때에도 조금 시간에 여유가 있으면 바로 마을로 간 것이다. 이런 일로 도청道廳의 담당 공무원도 적잖게 곤란해 한 적도 있는 듯하다(앞에 말한 특별 기고 802쪽).

이렇게 해서 조선의 농업, 농가의 실태에 정통했던 것이 해방 이후에도 수원에 머물러 달라고 요청받은 까닭일 것이다.

4

이상 다카하시 씨가 한 연구의 중심을 이룬다고 생각하는 작부방식에 관한 의미에 대해서 적었는데, 이 책에 수록된 여러 논고의 의의는 물론 이에 한정되는 것이 아니다. 이하 조금 마음 내키는 대로지만, 이후의 연구에 대해서 이 책이 지니는 의의를 기술하고 싶다.

먼저 첫 번째로 지적할 수 있는 것은, 농촌 경제 연구의 발전을 위해 이 책이 매우 귀중한 자료를 제공한다는 점이다. 식민지 시기 조선의 농촌 경제의 실태에 대해서는 수는 적지만 총독부나 조선농회에서 행한 조사 자료가 몇 가지 공간되어 있다. 그러나 이 책의 영농 실태 조사와 같이 개별 농가를 상세하고 종합적으로, 게다가 조선 전국에 걸쳐서 조사한 것은 아예 없다.

다카하시 씨의 조사는 표본 조사라 그 점에 한계가 있는 것은 부정할 수 없지만, 각 농가의 1년 동안의 노동력 배분과 영농비가 조사되어 있어 이를 통해 해당 농가의 농업수지를 추정할 수 있다. 그것만이 아니라 당시의 농가가 안고 있던 문제점에 대해서도 행간에서 읽는 것이 가능할 것이다. 이런 의미에서 이후의 농촌 경제 연구에 바탕이 되는 바, 참으로 크다고 생각한다. 또 고용 노동력의 광범위한 존재나 품삯의 실태 등에 대해서도 귀중한 자료를 제공한다.

두 번째로 농촌 사회의 연구에도 이 책은 큰 의미를 갖는다. 그 가운데도 특히 주목할 것은, 우결의牛結義(쪽 확인...)나 결우結糶(쪽 확인), 계契(쪽 확인) 등의 농촌 공동체에 관한 조사다. 또 특별한 이름은 없지만 품앗이, 두레 등에 관한 언급을 이 책의 여러 곳에서 볼 수 있다. 이러한 농촌에서 서로 돕는 조직이 가진 의미를 해명해 가는 것도 이후의 연구 과제일 것이다.

세 번째로 이것은 나의 전문 분야 밖이지만, 민속학이나 언어학의 측면에서도 이 책은 귀중한 자료가 될 가능성을 가지고 있다. 앞서 말한 서로 돕는 조직은 민속학의 연구 대상이 될 수 있고, 마을은 연중행사에 관한 취재 조사(쪽 확인) 등도 귀중한 자료일 것이다. 또 농작업이나 농기구의 이름에 대한 조사는 사투리 연구의 자료로도 귀중하지 않을까 생각한다.

네 번째로 좁은 의미에서 농업 연구란 측면에서도 이 책은 풍부한 자료를 제공한다는 것은 두말할 필요가 없다. 그 가운데도 특기할 만한 것은 각종 농기구에 관한 조사로서, 그 이름, 구조, 각 부분의 이름 등 매우 상세하게 조사했다. 또 우리들 연구자를 자주 괴롭히는 마지기(斗落), 하루갈이(日耨)라고 하는 조선의 독특한 넓이 단위에 대해서도 이 책에서는 각지의 사례가 소개되어 있다. 마지기란 씨를 뿌리는 양에 따른 넓이 단위이고, 하루갈이란 소가 하루에 가는 넓이를 말하는데, 지역에 따라서 그 넓이는 다양하다. 이 책에 소개된 전국 각지의 사례에서 마지기·하루갈이라고 하는 넓이 단위의 의미를 다시금 바로잡을 필요가 있을 것이다.

마지막으로 지적하고 싶은 것은 현재 북조선(조선 민주주의 인민공화국)에서 이 책의 서술이 어떤 의미를 지닐 수 있지 않을까 하는 점이다. 다카하시 씨가 오랫동안 황해도의 사리원에서 있었던 관계도 있겠지만, 이 책의 영농 실태 조사에서는 북부 지역이 접하는 비중이 높다. 식민지 시기에 일본의 조선 농업에 대한 관심은 쌀에 집중되어 있었기에, 조사연구도 벼농사에 중심이 놓였다. 그 때문에 밭농사의 비중이 높은 북부 지역의 조사는 허술했는데, 그러한 점에서 이 책은 특이한 위치를 차지한다.

최근 보도되듯이 요즘 북조선의 농업 사정은 좋지 않다. 그 원인은 여러 가지일 테지만, 자연 조건을 무시한 수리개발이나 옥수수 재배를 강행한 것이 그 큰 원인의 하나란 사실은 거의 틀림없을 것이다. 이 책에 자세히 소개되어 있는 북부 지역의 예전 농업의 모습이 북조선의 농업 부흥에 무엇인가 기여할 수 있지 않을까 생각한다.

5

다카하시 씨의 조선 농업 연구는 이상 적은 바와 같이 큰 의의를 가진 것으로, 이후 다양한 분야의 연구에 활용되길 기대하지만, 그의 연구에 여러 제약이나 약점이 있었던 것도 솔직히 인정해야 한다.

예를 들면 영농 실태 조사의 대상이 된 농가의 대개는 중농 이상에 속한 사람으로, 하층 농가의 조사가 허술하단 것은 큰 약점이라고 말할 수 있다. 왜 그런 편중이 생겼는지 여러 원인을 생각할 수 있지만, 역시 다카하시 씨가 총독부 농사시험장이란 식민 지배 기관의 일원이었다는 데에 따르는 제약을 생각하지 않을 수 없다.

작부방식의 연구에서 농학적인 면만이 아니라, 경제적·사회적 조건도 시야에 넣어야 한다고 강조하지만, 조선 농업을 규정하고 있던 식민지라는 정치적 조건에 대해서는 다카하시 씨라고 해도 정면에서는 받아들이지 않았다. 그러한 의미에서 다카하시 씨의 연구도 큰 제약에서 자유롭지 않았다.

또 한 가지, 그의 연구에서 안타까운 점은 언어의 제약이다. 다카하시 씨는 한글은 이해한 듯하나, 조사는 모두 통역을 데리고 했다. 사투리 문제를 생각하면 통역이 없는 조사는 불가능했다는 것도 모르진 않지만, 기초적인 조선말의 회화 능력이 있었다면 조사 기록의 내용은 한층 충실해졌을 것이다. 10년 이상에 걸쳐서 전국을 살살이 조사

했던 만큼, 이 점이 더욱더 안타깝다.

후기

다카하시 고시로

이 책이 출판되는 이 무렵, 나에게는 지금도 눈에 선하게 떠오르는 어떻게든 잊을 수 없는 하나의 정경이 있다.

그것은 이 책의 저자인 나의 아버지 노보루의 죽음이다.

1946년 5월이라고 하면, 일본이 무모한 전쟁을 일으켜 참패하고 나서 아직 1년도 되지 않은 시기다. 그 무렵 나는 키타큐슈北九州에 있는 학교(당시 메이지明治 공업전문학교, 현재 큐슈 공업대학)에 재학하고 있었는데, 졸업식까지는 아직 날짜가 있어 관례에 따라 학교 기숙사에 기숙하고 있었다. 그런 나에게 고향에서 한 통의 전보가 왔다.

“아버지 돌아오다. 곧장 와라.”

패전과 동시에 아버지는 조선에서 바로 귀국하는 것으로만 생각했다. 그런데 1개월 정도 지났을 무렵 “잔무 정리 때문에, 잠시 조선에 남아야 한다”라는 아버지의 편지가 왔기에, 아버지와의 재회는 포기하고 참고 기다리던 그때의 전보였다. 기다리고 기다리던 아버지가 돌아왔다. 나는 만사를 제쳐 놓고 그날 고향(지금의 후쿠오카현 아메시)으로 향했다. 조선에서 일하던 시대 오랫동안 관사에서 살았던 아버지는 일본에 귀국해서도 살 집이 없어, 어쩔 수 없이 아버지의 여동생(나에게는 고모)의 시댁에서 별채를 빌려 머물고 있었다. 나는 수척해져 고향에 돌아온 아버지의 무사를 확인하고, 그 뒤 수업이 재개된 학교로 돌아갔다가 다시 아버지 곁에 돌아온 것은 조금 빨리 여름방학에 들어간 7월 상순이었다.

당시 일본의 주요한 도시는 전쟁으로 피해를 입고 초토화되어, 사람들은 누더기를 입고, 불에 타 무너진 집 사이를 헤매고, 허기진 배를 움켜쥐면서 일자리와 먹을거리와 집을 구해서 광분하고 있었다. 고모의 집도 예외는 아니었다. 주식은 배급제이고, 쌀보리 대신에 고구마나 콩이 배급되는 일이 많았다. 끼니마다 밥의 양도 찻잔으로 나눠 한 잔으로 제한되어, 어느 집이나 하루하루를 어떻게 먹고살지가 큰 문제였다. 그래서 외지에서 돌아온 사람은 어느 집에서도 경원시되기 십상이었다. 식욕이 왕성한 네 아이(나에게는 사촌)를 포함해, 이 식량난의 시대에 하루하루 힘겨워 하던 고모의 집에 우

리 부자가 얼마나 폐가 될지는 잘 알고 있었다. 그러나 방도가 없었다.

이런 상황에서도 아버지는 귀국한 다음부터 날마다 도쿄 방면이나 구마모토 방면으로 나가 있었던 듯하다. 나중에 고모나 사촌 등의 이야기를 들으니 아버지는 조선에서 함께 일하다 먼저 일본에 돌아와 있던 전에 아버지의 부하였던 사람들의 취직을 알선하느라 분주했다고 한다. 내가 아버지와 보낸 며칠 동안에도 아버지의 모습을 고모의 집에서 본 일은 거의 없었다. 따라서 아버지와 느긋하게 이야기한 시간적 여유도 없었다.

그리고 잊으려 해도 결코 잊을 수 없는 운명의 날이 왔다.

그것은 길고 우울한 장마의 사이로 개인, 어린잎이 아침 햇살에 빛나, 잠시 동안 푸른 하늘이 얼굴을 내민 7월 10일 새벽의 일이다. 나는 어젯밤 늦게 도쿄에서 돌아와 지쳐서 잠든 아버지보다 한 발 먼저 일어나, 가까운 우물가에서 세수하고 아버지가 쉬고 있는 별채로 다시 돌아왔다. 나의 기척을 느낀 아버지는 눈을 뜨고, 반듯이 누운 채로 중얼거리듯이 이런 말을 했다.

“물을, 물을 가져와.”

나는 서둘러 우물가로 되돌아가 수동 펌프로 물을 펴 올려, 컵에 가득 물을 넣어서 아버지의 머리맡으로 가져 가,

“물, 가져 왔어요.”

라고 말하며 컵을 내밀었다. 아버지는 상반신을 이쪽으로 향하도록 뒤척이고, 오른손을 쪽 내밀어서 컵을 쥐려고 했다.

그때다.

아버지의 손이 컵에 닿기 전에, 돌연 아버지의 몸 전체가 경직된 듯이, 쪽 내민 오른손이 큰 숨과 함께 2~3번 위아래로 흔들리더니 한마디도 하지 않고, 타오르던 불에 물을 끼얹어 끈 것처럼 숨을 거두었다. 눈 깜빡할 새에 일어난 일이었다. 나는 순간 망연자실했는데, 곧바로 중대한 일임을 느끼고 달려서 고모와 그 가족에게 아버지의 이변을 알렸다. 그리고 나서 이육고 마을의 의사가 와서 진단했다. 사망진단서에는 “협심증에 따른 사망”이라고 기록되었다.

전처가 죽고 후처를 맞은 다음부터는 결코 행복한 나날의 가정생활을 맛보지 못하고, 가정적으로 불우했던 아버지는 이렇게 55년의 생애를 마감했다.

나는 큰 철퇴로 정수리를 두들겨 맞은 것처럼 충격을 받았다. 지팡이나 기둥처럼 의

지하고 있던 아버지의 죽음, 그리고 오랜만에 재회하여 얼마 되지 않아 아버지와의 사별은 당시 21세인 나에게 ‘시련’이라고 부르기에는 너무 잔혹했다. 어렸을 때 일찍부터 생모와도 사별하고, 형제도 자매도 없는 나는 완전히 천애 고아가 되었다. 아버지의 후처가 된 나의 양어머니는 일찍부터 소식이 끊겼다.

이때부터 나의 고난의 생활이 시작되었다.

그로부터 20년이란 세월이 흘렀다. 그 사이에 나는 아내를 맞아 나의 집을 짓고, 친척집(주로 고모의 집이지만)에 오랫동안 맡겼던 아버지의 짐을 한곳에 모아서 정리를 시작했다. 그리고 버들고리짝 안에 어지러이 가득 찬 아버지의 필적으로 보이는 엄청난 원고나 사진, 조선 지도 등을 발견했다. 손에 들고 보면, 농기구의 그림이나 땅을 경작하는 사람이나 소의 그림이 곳곳에 그려져 있었다. 당시의 나로서는 무엇이 무엇인지 전혀 몰랐다. 아마 아버지가 조선에서 돌아올 때 소중히 가져온 것이라는 것만 추측할 수 있었다.

나는 눈앞이 캄캄했다.

아버지의 사후 20년이란 세월이 지난 지금, 아버지의 지인·벗의 대부분은 이미 고인이 되었고, 그렇지 않아도 누가 어디에 어떻게 사는지 주소록이 남아 있는 것도 아니라 전혀 알 수 없었다.

그런데 아버지의 짐을 열심히 정리하고 있을 때, 한 통의 편지가 왔다. 그것은 종전되기 전에 일찍 조선에서 돌아와 고향인 도쿄에 정착하여, 당시 농림성에서 일하셨던 모리 히데오森秀男 씨(조선에서는 부장장으로 우리의 관사 근처에서 살아서 만날 때 ‘모리 상’이라 불렀는데, 나중에 오치아이落合 집안의 양자가 되어 ‘오치아이’로 성을 고쳐서, 이후는 ‘오치아이 상’의 경칭으로 부르겠다.)에게서 아버지에게 온 편지였다. 주소는 도쿄도였다. 아버지가 조선에서 잔류하고 있는 사이에 오치아이 씨에게서 아버지한테 온 편지 같았다.

그렇다. 오치아이 씨에게 상담하자.

이렇게 결정한 나는, 이번 버들고리짝에서 나온 방대한 아버지의 연구물로 보이는 유고의 목차를 나름대로 만들어서, 지금까지의 경위를 써서 오치아이 씨에게 보냈다.

오치아이 씨에게서는 곧바로 다음과 같은 답장을 받았다.

“생각지도 못한 귀한 편지를 기쁘게 받아 보았습니다.”

그런데 이번에 발견한 아버님의 원고는 매우 귀중한 것이라 알고 있습니다. 실은 제 쪽에서도 일부를 맡았습니다. 각 도의 농업 실태 조사가 대부분입니다. 이것은 처음 가타야마 류조片山隆三 씨(전 조선농회 근무, 현재 와카야마현和歌山縣 고보市御坊市 재임)가 맡고 있던 것인데, 큐슈 농사시험장에 돌아온 것을, 그 뒤 당시의 사토佐藤 장장이 나에게 정리하라고 하셔서 나에게 온 것입니다.

귀하에게서 온 자료의 목차를 받아 보았는데 귀중한 것인 듯합니다. 내가 맡고 있는 것과 합치면 더 완벽한 것이 되리라 생각합니다.

내가 맡고 있는 자료는 아래와 같습니다.

1. 실태 조사의 결과에서 본 경남의 축우畜牛 문제 ... 18매
2. 제주도 기행 ... 420매
3. 평남 실태 조사 자료 ... 107매
4. 실태 조사 비망록 ... 82매
5. 잡록
6. 함남 실태 조사 ... 275매
7. 강원도의 농기구 ... 19매
8. 경남의 농기구(예비 조사) ... 105매
9. 성산농장城山農場 ... 82매
10. 충북, 충남, 경북, 경남 시찰 ... 115매
11. 신창리新昌里 실태 조사 ... 12매
12. 평안북도 실태 조사 ... 161매
13. 경남 통영군, 경북 경산군 ... 109매
14. 인삼 조사 ... 17매
15. 경기도 실태 조사 ... 15매
16. 북선기행(제가 집필) ... 47매
17. 경기도 실태 조사 ... 44매
18. 밭작물 재배 실태 조사(평안남도) ... 131매
19. 경북 실태 조사 ... 111매

1966년 7월 19일 모리 히데오

나는 이 편지를 보자마자 나에게 있던 모든 아버지의 연구자료, 사진, 조선 지도 등

을 곧바로 오치아이 씨에게 보냈다.

(오치아이 씨가 보관하고 있던 것은 이처럼 거의 실태 조사뿐이었고, 원고지로 총계 1870매나 되었다. 결국 모든 실태 조사 4300매의 반수 가까운 자료가 조선에 살고 있었던 아버지의 손을 떠난 뒤, 돌고돌아서 도쿄의 오치아이 씨의 댁으로 십 몇 년 동안이나 보관되어 있던 것이다.)

나는 여기서 실태 조사를 포함한 방대한 아버지의 유고 등 1,3000매의 일부를, 패전의 혼란 속에서 일본 국내로 들어온 또 다른 인물 “기노시타 사카에木下榮 씨”에 대해서도 언급해야 한다.

기노시타 씨는 처음 북조선 보천보普天堡에 가까운 북선지장(지장의 호칭은 당시의 것을 따름)에 부임했는데, 전쟁 말기에는 징병되어서 제주도에 배속되었다. 종전과 함께 제대하여 일단 수원으로 돌아와 여기에서 아버지와 다시 만나고, 아버지의 유고 반출을 아버지에게서 의뢰받은 것이 아닐까 추측한다.

그로부터 다음의 상황은 일본의 패전에서 사십 몇 년이 지난 1989년에 기노시타 씨에게서 나에게 보낸 단 한 통의 매우 짧은 다음과 같은 편지로 엿볼 수 있다. (괄호 안은 필자가 보필했다.)

..... 아버님과 (구마모토현熊本縣 다마나역五名驛에서 가장 마지막으로) 작별한 것이 1946년이었습니다. 부장님(아버지는 종전 당시 총무부장이었음)의 연구자료를 종전한 해(1945년)의 9월 18일 수원에서 (말아) 작별(하고) 가지고 돌아와, 부장님이 돌아온 뒤에 저의 집에 오셔서 다마나역까지 배웅한 이래 43년이 훌쩍 지났습니다. 38세였던 (당시의) 청년이, 지금은 81세의 노인이 되었습니다. ...후략...

1989년 9월 22일 기노시타 사카에

결국 1946년에 아버지는 조선에서 고향인 후쿠오카현 아메시로 돌아와서, 일단 고모의 집에 정착한 다음에 구마모토현 다마나시까지 가서 기노시타 사카에에게 맡겼던 자신의 연구자료를 찾아서 아메시의 숙모 집까지 가지고 돌아왔던 것이다.

당시의 일본 국내는 패전의 혼란 속에서 교통수단도 충분히 회복되지 않았고, 일본으로 속속 돌아오는 사람들과 암거래하는 사람들 때문에 객차는 부족하여, 이런 사람들을 화물차나 무개차가 매달아 나르던 시대였다. 아버지는 이런 악조건에서 무거운

자신의 연구물을 필사적으로 구마모토현 다마나시에서 받아서 숙모의 집까지 나른 것이 틀림없다.

나는 기노시타 씨에게서 편지를 받은 뒤 곧바로 전화하여 아버지가 맡긴 연구자료가 어떤 것이었는지 물었는데, “내용은 잘 보지 않았다. 맡았던 것을 모두 그대로 돌려드렸다”라고 했다.

그 당시 내가 구마모토현까지 가서 기노시타 씨를 만나 여러 이야기를 들었으면 좋았겠지만, 나의 일에 쫓기고 있어서 그러지 못했다. 그로부터 순식간에 7년이란 세월이 흘렀다.

그리고 이 ‘후기’를 쓰게 되면서 다시 기노시타 사카에 씨의 증언을 듣고자 1996년 12월에 기노시타 씨 댁에 전화했는데, 기노시타 씨의 외동딸이라는 분이 전화를 받아 다음처럼 이야기했다.

아버지는 6년 전에 돌아가셨습니다. 82세였습니다. 아버지는 우리보다 한 발 먼저 조선에서 돌아왔는데 그때 여러 연구자료를 가득 담은 큰 배낭을 하나 짊어지고 돌아왔습니다. 그것을 보고 당시 함께 돌아왔던 친척이나 지인·벗들은 모두 ‘귀국하는 사람은 모두 자기의 식료품이나 살림살이 등을 가지고 돌아오는데, 무엇을 위해 남의 그것도 생활에 도움도 되지 않는 것만 소중하게 힘들여서 짊어지고 돌아오느냐, 그걸 모르겠다’라고 말했고, 사람들 사이에서는 지금도 회자되고 있어요. 나와 어머니는 종전 때 북조선에서 살고 있었기에 한커우漢口에서 발이 묶여 아버지보다 1년 늦게 돌아왔습니다만, 지금은 어머니도 돌아가시고 남편도 지난해 죽어서 아버지가 조선에서 가지고 온 많은 사진과 연구물 등은 외동딸인 내가 가지고 있어도 쓸데없어서, 남편의 것과 함께 지난해 말쯤 며칠 걸려서 태워 버렸습니다. 그리고 부모님이나 남편과 살던 집도 처분하고, 지금은 혼자서 맨션에 살고 있습니다. 아버지가 조선에서 가지고 온 사진은 북조선의 농장이나 농촌 풍경, 백두산 등의 풍경은 크게 확대한 것이 몇 장 있었습니다. 이 사진만으로도 쌓으면 30cm 정도의 높이가 되었습니다.

그렇다면 기노시타 씨가 조선에서 지고 왔던 배낭 안에 있던 것은 반드시 나의 아버지의 연구물만은 아니었다고 말할 수 있다. 그리고 만약 아버지가 조선에서 돌아온 뒤 구마모토현 다나마역까지 기노시타 씨에게 맡겼던 연구자료를 받으러 가지 않았다면,

지금쯤 그 아버지의 연구물도 모두 재가 되었을 것이다.

이 기노시타 씨와 아버지는 어떤 관계였는지 알 수 없다. 내가 기노시타 씨와 연락이 된 것은, 아버지가 전에 조선에 있었을 때 아버지의 중매로 결혼했다고 하는 현재 구마모토에 사는 와카스기 치카기若杉親義 씨(현재 88세)의 소개였다. 그리고 나는 기노시타 씨와는 한 통의 편지와 전화 한 번을 주고받았을 뿐, 끝내 만나지 못한 채 기노시타 씨는 타계하였다.

그런데 이야기를 앞으로 돌려, 나에게 있던 아버지의 모든 유고를 오치아이 씨에게 발송한 해, 곧 1966년 되돌아온 이들 유고의 모두를 항목별로 분류 정리한 상세한 자료 목록이 오치아이 히데오 씨에게서 내 앞으로 보내져 왔다.

그 뒤 오치아이 씨와는 여러 번 편지로 연락하여 유고의 진척 상황을 물었지만, 오치아이 씨도 꽤 바쁜 모양이었고, 유고의 발간은 더뎠다.

이렇게 또 20년의 세월이 흘렀다.

그러다가 오치아이 씨는 가슴에 병이 나, 매우 힘들어 하셨다. 그리고 1989년 5월 16일에 오치아이 씨가 폐렴 때문에 갑자기 돌아가셨다는 전화 연락을, 그 달 19일 저녁 무렵 오치아이 씨의 따님이라는 분이 알려줬다.

나는 일단 그 해의 5월 26일 오후 2시부터 도쿄도 나카메구로구中目黒區의 잇소우회 관實相會館에서 봉행된 오치아이 히데오 씨의 고별식에 참례했다. 그리고 여름방학인 8월 17일, 나는 지금까지 오치아이 히데오 씨에게 맡겨 놓았던 아버지의 유고를 받으러, 오치아이 씨의 댁을 방문했다. 물론 20년 전에 나에게 오치아이 히데오 씨에게서 온 오치아이 씨가 손수 쓴 상세한 유고 목록을 지참하고 간 것은 말할 필요도 없다. 오치아이 씨의 댁에서는 오치아이 히데오 씨의 만년에 유고를 깨끗이 베껴 쓰거나 편집에 협력한 고故 야마구치 분키치山口文吉 씨(1994년 1월 19일 서거. 향년 81세)나 난칸南侃 씨(전 코이부치학원鯉淵學園 부학원장), 거기에 오치아이 씨의 부인 및 조카딸 등이 기다리고 있었다. 이 분들의 협력으로 내가 지참한 유고 목록에 따라서 밤늦게까지 원고, 사진, 지도, 책 등을 하나하나 상세히 점검하고, 한 장의 원고도 누락시키지 않고, 한 장의 사진도 빠뜨리지 않고 목록과 대조를 끝내고, 나중에 부친다는 것을 약속하고 오치아이 씨의 집을 나왔다.

며칠 뒤 상자 6개에 가득 담긴 아버지의 유고, 사진, 지도 등이 모두 왔다. 안을 열어

보니 각 항목별로 기호, 번호에 따라 정연하게 분류되어 있는 것만이 아니라, 오치아이 히데오 씨가 지인에게 필경을 의뢰하여 유고 원고를 깨끗이 베껴 쓴 원고까지 함께 보냈다.

그 이듬해, 곧 1990년 5월 15일, 후쿠오카현 야메시의 우리 집에 교토대학 명예교수인 이이누마 지로飯沼二郎 선생님과 미라이샤未來社の 다구치 에이치田口英治 씨가 유고 조사로 찾아왔다. 그리고 다음날 16일부터 나의 집에서 본격적인 조사가 시작되었다.

정확히 지금으로부터 1년 전인 5월 16일이란 똑같은 날에 오치아이 히데오 씨가 돌아가신 것을 생각하면 참으로 희한한 일이다.

이 ‘후기’를 쓸 즈음에, 이 방대한 조사 자료를 아버지가 어떻게 기록했는지 써 달라고 미라이샤에서 전화가 왔는데, 그 당시 나는 소학생이나 중학생 무렵이라 도저히 아버지의 일을 이해할 수 있는 나이가 아니었다. 다만 당시 아버지는 출장을 가는 일이 많아서 집에 있는 날이 적었고, 따라서 아버지와 얘기할 수 있는 때도 드물었다. 가끔 집에 있을 때도, 밥을 먹을 때조차 무엇인가를 생각하며 먹어서 내가 말을 건네도 대답은 하는 등 마는 등, 동문서답할 때가 많았다.

내가 황해도의 해주읍에 있는 중학교에 입학하여 하숙하고 있을 때 아버지가 가끔 해주에 출장을 오면 꼭 그렇다고 해도 좋을 만큼 전화로, “출장으로 해주에 왔으니까 이쪽(자주 남산南山호텔이란 곳에 숙박했음)까지 나오지 않을래?”라고 말하여, 그 남산호텔까지 만나러 가면 꼭 다다미 8장 정도의 방 한가운데에 놓인 테이블 앞에 책상다리로 앉아서 원고지를 펼치고 끊임없이 펜을 놀리는 모습만 보았다. 그리고 내가 왔음을 알리면, 안경 너머로 보시면서 “아, 잘 지내니?”라고 한마디만 하고 다시 원고지를 보고 1~2분도 아깍다는 듯이 펜을 놀렸다.

나는 말을 붙일 수도 없어, 원고가 일단락되기까지 곁에서 가만히 기다려야 했다. 그러나 좀처럼 끝나지 않는 것이 보통이었다. 그런데도 나는 아버지 곁에 있는 것만으로도 무언지 모를 큰 안도감이 들었다. 중학교가 여름방학을 하면 내가 사리원의 집(관사)에 돌아와도, 모기장 안에 책상을 넣고 전처럼 원고만 보는 아버지를 볼 때가 많았다.

또 출장 갈 때는 언제나 갱지로 된 허술한 잡기 수첩(지금은 시판되지 않지만, 당시

는 소학교 등에서 필기장으로 쓰였다)을 두세 권 주머니에 넣고서, 무언가 있으면 그 수첩에 연필로 갈겨 썼던 듯하다. 이번의 실태 조사도 그 수첩에 썼던 것을 그날 안에 숙소로 돌아가 옮겨 적고 정리한 것은 아닐까?

이번에 미흡하나마 교정(단지 인쇄된 것을 아버지의 원고와 대조만 했음)을 도울 수 있어 실태 조사의 교정 인쇄물이 미라이샤에서 나에게 보내온 것을 읽을 때마다, 출장 때문에 거의 집을 비웠던 아버지가 밖에서 했던 조사 연구에 새삼 눈이 휘둥그레졌다.

그러나 편집위원의 한사람으로서 도운 교정 작업은 시간적으로도 정신적으로도 서툰 나에게는 매우 어려운 일이었다. 그 때문에 이이누마 선생님에게도 큰 폐를 끼친 것을 진심으로 사과하고 싶다. 다만 지금으로부터 50~60년 전, 아버지가 조선 반도 전토에 발자국을 남기면서 일기 식으로 쓴 조사 기록을 한 글자 한 구절 그리운 필적을 되새기며 교정할 때 아버지의 숨결을 느끼고 현실에 아버지가 거기에 소생하신 듯한 착각에 빠져, 괴롭기도 했지만 반면 즐거웠다.

그런데 아버지가 실태 조사에 몰두하던 시대는, 나는 아직 어려 이번 실태 조사의 상세한 것은 당시의 나로서는 도저히 알 수 없었지만, 가정에서의 아버지, 특히 나와의 추억을 두세 개 적고 싶다.

섭씨 영하 20도를 밑도는 북조선에서 엄동嚴冬의 어느 밤, 따뜻한 온돌방의 한쪽 구석에 놓인 네모난 나무 화로의 한가운데에 숯불이 빨갛게 타오르고 있었다. 밤은 깊어가고 있었다. 밖에서는 눈이 조용하게 흘러내고 있었을지도 모른다. 잘 보면 그 숯불은 마치 살아서 숨을 쉬듯이 참으로 규칙적으로 붉어졌다가 검어지고 있었다. 아버지는 두 손을 앞으로 내밀어 숯불을 쬌면서 무언가를 가만히 생각하고 있었다. 나는 화로를 사이에 두고 아버지와 마주앉아 가만히 숯불을 바라보았다.

그랬더니 돌연 아버지는 이런 말을 하셨다.

“자, 봐라. 숯불이 붉어졌다 검어졌다 하고 있는데, 왜 그런지 아니?”

당시 소학생이었던 나는 현대처럼 이과理科 수업이 좋지 않았기에 그 이유는 알지 못했다. 그러나 아버지는

“생각해 봐라.”라고 말하고 결국 이유를 가르쳐주지 않았다.

아버지는 자주 책방에 들르는 버릇이 있었다. 그런 때 소학생 무렵인 나는 자주 아버지를 따라서 가곤 했다.

어느 날, 경성(지금의 서울)의 큰 서점에 들어가, 책장을 열심히 둘러보고 있었다. 조금 떨어진 곳에 푸른 눈의 외국인이, 그것도 같은 줄의 책장에서 책을 찾고 있는 것이 눈에 띄었다. 당시 외국인은 진귀했다. 나는 무심코 그쪽을 가리키며

“저기에 외국인이...”

라고 아버지 쪽을 돌아보고서 말할 때, 아버지는 갑자기 엄한 얼굴로 가리키고 있는 나의 손을 치며

“남을 함부로 가리키지 마라!”라고 강하게 꾸짖은 것을 기억한다.

또 어느 날, 아버지와 함께 여행했다. 어느 역의 구내에서 갑자기 화장실에 가고 싶어졌다. 아버지에게

“변소는 어디?”

라고 물었는데, 아버지는

“눈과 귀와 입은 무엇 때문에 달고 있느냐!”라고 일갈하셨다. 스스로 찾으라는 말이었다. 나는 역의 구내를 걸어가고 있는 사람들에게 물어 ‘변소’라고 쓰여 있는 표식을 찾아내 겨우 일을 보았다.

아버지는 승마를 좋아해 자주 멀리까지 말을 타고 나갔다.

그날은 맑은 가을의 날씨 좋은 일요일이었다. 아버지와 머슴과 나는 두 마리의 말에 타고, 당시 소학생이었던 나는 아직 청년인 듯한 머슴의 앞에 앉아서 가까운 산에 갔다. 그 돌아오는 길이었다. 마을에서 4km 정도 떨어진 곳까지 왔을 때, 아버지는 나의 뒤에 타고 있던 머슴에게

“너만 좀 내려오지 않겠나?”라고 하고 나 혼자만 말안장에 남겼다. 그리고 아버지는 무엇을 생각했는지 들고 있던 채찍으로 갑자기 말의 엉덩이를 힘껏 때리는 것이 아닌가. 말은 놀라서 펄쩍 뛰고, 나만 안장에 태운 채 쏜살같이 내달렸다. 나는 두려운 나머지 안장 위에 매달려서 살아 있는 기분이 아니었다. 말은 4km 떨어진 농사시험장의 자기 마구간에 들어가 “히힃”하고 울었다. 그때 두려웠던 일, 그러나 이 일 때문에 배짱이 생겨, 그때부터는 혼자서 말 타는 일에 저항감이 사라졌다.

만사가 이런 식이었다. 나중에 생각하면 장래 내가 혼자서 살아가도록 지침을 주려고 그랬을까? 지금 말하는 ‘자립’이란 것을 심으려고 그랬던 듯하다.

다음으로 아버지의 건강에 대해서 조금만 적고 싶다.

아버지의 40대의 후반이 아니었을까 생각한다. 한 번 말라리아에 걸려서 열이 나, 그

치료약으로 키니네^{キニネ}를 복용한 적이 있다. 그 때문일까? 이번에는 위장이 나빠졌다. 그러나 아버지는 원래 튼튼한 체구를 지녀서 어떻게든 견디고 있었는데, 다음으로 약해진 것을 기력으로 유지하고 있었던 듯하다. 드디어 50세 무렵 위궤양에 걸려 취후의 수단으로 “단식을 하자”라고 결심하고, 며칠 동안 단식도장에 들어가 수척해져서 나왔다. 그러나 본인은 몹시 기분 좋아하고, 쾌활했다.

“이것으로 몸이 가벼워졌다. 오래된 숙변이 나와 버려서 몸도 모암도 씻은 듯이 가벼워졌다”라고 아주 만족해 하셨다.

그 무렵이라고 생각한다. 당시 조선의 모자 갓을 쓰고, 조선의 흰 민족의상 저고리와 바지를 입고서, 아버지 풍처럼 단식도장에서 기른 염소 같은 턱수염을 오른손으로 쓰다듬으면서 사진을 찍는 등 자랑스러웠던 듯하다.

당시 중학생이었던 내가 휴가로 귀성하면

“어때, 어울리냐?”라고 자세를 취하시던 기억이 난다. 단식은 예후의 양생이 중요하다고 하는데, 아버지는 변함없이 다망하여 건강은 완전히 회복되지 않았던 듯하다.

이 무렵부터 전쟁은 말기 증상을 나타냈기에 기타큐슈의 학교에 재학하고 있던 나는 이전처럼 현해탄을 오가며 조선으로 건너가기 곤란해졌고, 그 뒤 아버지의 건강 상태가 어떻게 되었는지 알 수 없다.

다만 패전 이듬해 5월에, 배낭 하나를 짊어지고(그것이 당시 귀환자의 스타일이었다), 옷만 입은 채로 두 손에 작은 짐을 들고서 고향의 고모 집에 돌아왔을 때는 놀랍도록 여위고 낙담하고 있었다고 고모들은 말했다.

이번 출판에 대해서 큰 추진력이 되어 주신 분은 교토대학 명예교수인 이이누마 지로 선생님이다. 1990년에 미라이샤의 다구치 에이지 씨와 들어서 우리 집에 오셔서, 아버지의 유고를 보신 이래 오늘날까지 고령에도 불구하고 바쁘신 가운데 8년이란 오랜 기간 교정에 편집에, 그리고 조성금 신청에 많은 진력을 아낌없이 기울이신 점에 대하여 충심으로 두터운 예를 올리고 싶다. 이이누마 선생님은 바로 ‘백락^{伯樂}’이시다. 아버지의 조사 자료를 높이 평가해 주시고, 또 선생님의 따뜻한 인도적 배려로 아버지의 유고가 빛을 보게 되었다.

게다가 이이누마 지로 선생님과 다리를 놓아주신 미라이샤, 그리고 이것이 과연 활자가 될 것인지 염려스런 난잡한 아버지의 갈겨쓴 원고를, 하나하나 활자로 짤 수 있도

록 수정하여 출판까지 올 수 있게 해주신 미라이샤의 다구치 에이지 씨, 귀찮은 장문의 해설을 흔쾌히 맡아주신 동양문화연구소의 교수 미야지마 히로시 선생님, 조선 반도의 상세한 지도(1/50000)를 오랫동안 빌려주시고 교정의 편의를 도모해주신 구루메久留米 대학 교수 사쿠라이 히로桜井 선생님, 그리고 이 사쿠라이 히로 선생님을 소개해주신 전 큐슈 농업시험장장 무카이 미키오向居彰夫 씨, 또 이 ‘후기’ 전문에 대해 친절하게 조언을 주신 큐슈 오오타니大谷 단기대학短期大學 조교수로 국문학과 전공인 아포 히로 시安保博史 선생님 등에게도 마음에서 감사의 뜻을 표하고 싶다. 또한 한국문화연구진흥재단에게는 1990년에 제1회 출판조성금으로 100만 엔을 교부받았다. 또 문부성에서도 1997년도 출판조성금을 교부받았다. 감사의 뜻을 표한다.

그리고 또 이 책은 지금은 고인이 되신 여러 분들의 선의의 결집이 또한 이번 출판을 가능하게 했다고 생각한다.

유고 안에 실명으로 기록되어 조선 반도의 전통 농업의 자세를 보여주신 조선 농민 분들, 마지막까지 아버지의 유고를 출판하도록 노력하시다 고인이 되신 오치아이 히데오 씨, 또한 이 곤란한 출판을 채산을 무시하고 맡으면서 완성을 보지 못하고 돌아가신 미라이샤의 전 사장 고 니시타니 요시오西谷能雄 씨, 또 아버지의 유고를 가득 담은 무거운 배낭을 조선에서 고생하며 혼자서 짊어지고 오신 고 기노시타 사카에 씨, 그리고 아버지 노보루.

이 책은 이러한 사람들에게 바치는 ‘진혼鎮魂의 책’이라고 해야 할 듯하다.

언제였는지 아내가,

“당신은 아버지의 유고 출판 때문에 이 세상에 태어난 것 같네요”라고 한 일이 있다.

그렇지도 모른다. 그렇지 않을지도 모른다. 그러나 오랜 염원이었던 아버지의 유고가 공간됨에 따라 나는 지금까지 지고 있던 큰 짐을 내려놓은 듯하여 기분이 가벼워진 것은 사실이다.

그리고 지금으로부터 51년 전, 많은 말을 남겨 놓고 싶었겠지만 한마디도 못하고 원통하게 돌연 저 먼 세상으로 가신 아버지의 곁에 지금이라면 당당히 갈 수 있을 것 같다.

만약 거기에 간다면 나는 아버지가 생전에 하고 싶으셨던 말, 하소연하고 싶으셨던 말에 귀를 기울이고, 자초지종을 들으려고 한다.

마지막으로 머리를 숙이고 삼가 흥금을 털며 외치고 싶다.

이 유고 출판에 함께한 분들, 오랫동안 정말로, 정말로 감사했습니다.

다카하시 노보루高橋昇 약력

1892년 12월 23일 후쿠오카현 야메군八女郡 고우즈마촌上妻村 신노에津ノ江에서 가케
하시 지로梯岩次郎의 둘째아들로 출생

1907년 3월 후쿠오카현 야메군 신노에 고우즈마 진조尋常소학교 졸업

1912년 3월 후쿠오카현 구루메시久留米市 메이젠明善중학교 졸업

1915년 3월 가고시마현 가고시마시 제7고등학교 졸업

1917년 후쿠오카현 야메군 구로키마치黒木町の 다카하시 가의 양자가 되어, 성을 ‘다
카하시’로 고침

1918년 3월 동경제국대학 농학부 농학과 졸업

1918년 4월 도쿄 밀 맥원麥原시험장에 봉직

1919년 4월 조선총독부 농사시험장 수원 본장에 봉직

1926년 3월 농사 연구를 위해 서양 각국으로 시찰 출장

1928년 6월 서양 시찰 출장에서 귀국

1928년 조선총독부 농사시험장 서선지장장이 됨

1934년 벼의 육종·유전의 연구로 농학박사 학위를 받음

1944년 농사시험연구기관의 정비통합에 따라 수원 본장에 돌아와 총무부장이 됨

1945년 8월 패전으로 잔무 정리를 위해 조선에 잔류

1946년 5월 조선에서 고향 야메로 돌아옴

1946년 7월 20일 위의 고향에서 죽음, 향년 55세

주요 저서

『조선 주요 농작물의 품종명에 대하여』(1933년)

『조선농구고朝鮮農具考』(1937년)

이상 두 책은 한국 경기도 수원시의 농촌진흥청 농업과학도서관에 보관되어 있다.

기타 주요 미발매 유고

쟁기에 관한 연구 ... 254매

벼농사의 역사적 발전 과정(I·II·III) ... 761매

뇌사고耑耑考 ... 78매

노력조사勞力調査 ... 167매

노력(주로 모내기)조사 ... 65매

기타 다수 약 3000매

편집자 소개

이이누마 지로飯沼二郎

1918년 도쿄시에서 태어남

1941년 교토대 농학부 농림경제과 졸업

1948년 국립 국회도서관 주사

1950년 국회도서관 조사원

1951년 농림성 농업기술연구소 농림기관農林技官

1954년 교토대 인문과학연구소 조교수

1961년 농학박사

1975년 교토대 인문과학연구소 교수

1981년 교토대를 정년퇴직, 명예교수

1994년 재단법인 일본농업연구소 賞 수상

1995년 일본 농학회 賞, 요미우리 농업상 수상

저서

『飯沼二郎著作集』(전 5권), 미라이샤 간행.

기타 다수

다카하시 고시로高橋甲四郎

1925년 5월 2일 조선 경기도 수원읍에서 다카하시 노보루의 맏아들로 출생

1938년 3월 조선 황해도 사리원 진조尋常高等소학교 졸업

1943년 3월 조선 황해도 해주 서西公립중학교 졸업

1947년 3월 후쿠오카현 도바타시戸畑市 메이지明治公업전문학교 기계공학과 졸업

1947년 4월 이후는 후쿠오카현, 사가현의 공립중학교, 현립고등학교에서 교학과를 담당

1986년 3월 후쿠오카현립 야메고등학교를 최후로 정년퇴직

1986년 4월 후쿠오카현립 야메고등학교 강사

1987년 3월 사립 야메학원 고등학교 강사가 되어 현재에 이름

(그동안 국립 구루메 공업고등전문학교 강사 등을 역임)

주요 연구 논문

한국에서 쓰고 있는 고등학교 수학 교과서의 소개, 큐슈 수학교육회 정보(115호), 1985년 6월 1일 발행.

Fibonacci의 수열을 이용한 수학 마술의 방법과 원리에 대하여, 큐슈 수학교육회 정보(115호), 1985년 6월 1일 발행.

Pascal의 정리에 관한 1·2의 문제점, 큐슈 수학교육회 정보(116호), 1985년 12월 1일 발행.

미분방정식에서 해곡선解曲線·일반해一般解·특수해特殊解에 대하여, 큐슈 수학교육회 정보(116호), 1985년 12월 1일 발행.

(이것은 큐슈 수학교육 연구대회에서 구두 발표한 것을 정리한 것임)

미야지마 히로시宮嶋博史

1948년 오사카시 출생

교토대학 대학원 문학연구과 박사 과정 수료

도우카이대학東海 문학부 강사, 도쿄도립대학 인문학부 조교수와 도쿄대학 동양문화연구소 교수를 지내고, 현재 성균관대학교 동아시아학술원 교수. 전공 조선 사회경제사.

저서

『朝鮮土地調査事業史の研究』, 1991, 汲古書院.

『近代朝鮮水利組合の研究』(共著), 1992, 日本評論社.

『地域からの世界史 1, 祖先』(共著), 1993, 朝日新聞社.

『アジアから考える 6, 長期社會變動』(編著), 1994, 東京大學出版會.

『兩班』, 1995, 中公新書.

역서

강만길 저, 『분단 시대의 역사 인식』, 1984, 學生社

안병직 저, 『일본 제국주의와 조선 민중』, 1986, 御茶の水書房

논문

李朝 後期の 農書 研究, 교토대 인문연구소 『인문학보人文學報』 43, 1977.

朝鮮 農業史에서 15세기, 『朝鮮史叢』 3, 1980.

이조 후기의 조선 농법 발전, 『朝鮮史研究會論文集』 18, 1981.

조선 반도의 벼농사 전개, 와타나베 타다요渡部忠世 編 『벼의 아시아사 2』에 실음,
1987, 小學館.

조선 반도의 농법과 농민

1998년 2월 25일 제1쇄 발행

정가 책값 9,7000엔+세금

저자© 다카하시 노보루高橋昇

편집자 이이누마 지로·다카하시 고시로·미야지마 히로시

발행자 니시타니 요에이西谷能英

발행소 주식회사 未來社

東京都 文京區 小石川 3-7-2

전화 03-3814-5521

函裝釘 入野 正男

인쇄 精興社

제본 黒田製本

ISBN 4-624-32156-1 C3061

참고문헌

1930년대 우리나라 농촌농업사진집, 농촌진흥청
강원전통문화총서 4 방언, 남기탁 외, 국학자료원
개발 없는 개발, 허수열, 은행나무
겨레와 함께 한 쌀, 국립중앙박물관, 통천문화사
경기도 사투리 연구, 김계곤, 박이정
경기민속지 6, 경기도박물관
공동체론의 전개와 지향, 최협, 도서출판선인
남해사투리사전, 김종도 외, 남해신문사
내 기억 속의 조선, 조선사람들, 조정철 역, 예담
동아시아의 뒷간, 김광언, 민속원
두레 농민의 역사, 주장현, 들녘
디딜방아 연구, 김광언, 지식산업사
사진으로 보는 1940년대의 농촌풍경, 고광민, 대원사
사진으로 본 일제시대의 잔영, 이서규, 지식의 날개
생활상태조사, 조선총독부
식민지 조선은 어떻게 해방되었는가, 이덕주, 에디터
식민통치의 허상과 실상, 정재정 역, 해안
역주 탐라지, 이원진, 푸른 역사
우리가 지켜야 할 우리 종자, 안완식, 사계절
우리가 정말 알아야 할 우리 짚풀 문화, 인병선, 현암사
우리 민중의 생활사, 이종하, 주류성
우리 민중의 노동사, 이종하, 주류성
우리 생활 100년 : 집, 김광언, 한길사
우리 생활 100년 : 옷, 고부자, 한길사
우리 생활 100년 : 음식, 한복진, 한길사
일제시대 농촌 통제 정책 연구, 김영희, 경인문화사

일제시대 빈민생활사 연구, 강만길, 창비
일제시대의 조선생활사, 신복룡 역, 집문당
제주도의 생산기술과 민속, 고광민, 대원사
제주도 전래 농기구, 김동섭, 민속원
재미나는 우리말 도사리, 장승옥, 하늘연못
조선반도의 농법과 농민 제주도편, 홍성목 역, 제주우당도서관
조선반도의 쟁기, 다카하시 노보루, 미래사
조선 왕국 이야기, 김명자 편역, 서문당
조선의 재래 농구 연구, 심우성 편역, 이가책
지계 연구, 김광언, 민속원
한국, 1930년대의 눈동자, 고운기 역주, 이회
한국 노동소설 전집, 안승현 엮음, 보고사
한국민족문화대백과사전, 한국학중앙연구원
한국민속대관 5, 고려대학교 민족문화연구원
한국민속종합조사보고서(식생활용구편), 문화공보부 문화재관리국
한국 방언 연구 - 충남편, 황인권, 국학자료원
한국 방언 자료집 VIII 경상남도편, 한국정신문화연구원
한국의 민가, 조성기, 한울
한국의 부엌, 김광언, 대원사
한국의 바구니, 고광민, 제주대 출판부
한국의 도량형, 국립민속박물관
한국의 농기구, 박호석·안승모, 어문각
한국 마정사, 남도영, 마사회
한국의 살림집 상·하, 신영훈, 열화당
한국의 짚가리, 최영준, 한길사
한국의 농기구, 김광언, 문화재 관리국
한국소설문학대계 10, 이기영, 동아출판사
한국 근대의 공업화, 주익중, 전통과현대
함북 북부 지역어 연구, 곽충구 외, 태학사

혼불 1~10, 최명희, 한길사