

청산도 구름장논

- 국가중요농업유산 제1호 지정
- 세계중요농업유산 GIAHS 등재



구들장논

예부터 청산도는 경사가 심한 지형과 돌이 많아 물 빠짐이 심한 사질토양이 발달한 곳으로 논농사에 필요한 물이 부족하여 수전농업에 다소 불리한 농업환경을 지니고 있었습니다. 이러한 불리한 조건의 지역에서 더 많은 쌀을 생산해내기 위해 자연환경을 재배치하여 만든 인공적인 논이 바로 **구들장논**입니다.

구들장논의 탄생과 독특한 관개시스템

구들장논은 섬의 특성상 급한 경사, 돌이 많아 물빠짐이 심한 사질토의 토양 등 수전 농업에 불리한 자연환경 조건하에서 탄생하였습니다.

구들장논은 돌을 쌓아 만든 암거구조의 통수로로 통해 관개를 관리합니다. 일반 계단식논이 지표면에 용·배수가 흐르는 반면 구들장논은 하부구조에 크고 작은 돌을 쌓고 논의 가장자리에 정방형 통수로로 만들어 물의 배수를 조절하는 방식을 사용했습니다. 논외 경작에 필요한 물을 가두거나 아래 논으로 흘러 보내는 조절기능을 하는 곳에 널찍한 판석형태의 돌(구들)을 사용한 점이 독특합니다. 이와 같은 물 관리 특징은 강수량에 따라 수시로 논과 밭으로 전환하여 사용하는 것을 가능하게 했습니다.

청산도 구들장논은 16세기 말 함양 박씨, 청주 한씨가 최초로 섬에 들어와 구들장논을 만들기 시작했다고 전해 지고 있으며 20세기 중반까지 지속적





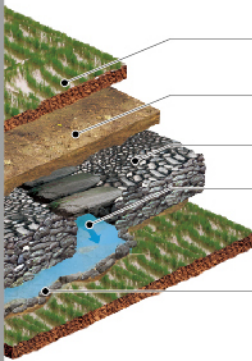
구들장논의 입체 구조

구들장논은 한국의 전통 주먹 난방 기술인 온돌에서 사용하는 구들장 구조를 논에 적용시켰습니다. 청산도 사람들은 통수로 기능을 하는 수구의 구조가 구들장을 닮았다하여 <구들장논>이라고 부르고 있습니다.

구들장논은 4개의 층으로 이루어져 있으며 그 조성과정을 보면, 크고 작은 돌을 쌓아 하부석축을 구성하고 그 위에 널찍한 판석형태의 돌(구들)을 깔아 통수로를 조성하였습니다. 그 다음 물빠짐을 방지하기 위한 진흙을 덮고 그 위에 얇게 작물들이 생육할 수 있는 양질의 표토(表土)를 덮어 다집니다.

통수로는 필지별로 개수와 크기는 일정하지 않지만 물의 흐름에 따라 통수로의 위치 및 개수가 정해집니다. 보통 상류지역은 하류지역보다 통수로의 개수가 많고 크기가 비교적 큰 편입니다.

구들장논 단면도



작물이 생육하는 토층

작은 돌과 흙의 혼합토층

하부석축

통수로

셋돌 (논의 용수량 조절)

구들장논의 경운기술

구들장논에서의 경운기술은 정교합니다. 토심의 깊이가 15~25cm밖에 되지 않아 토양을 얇고 미세하게 갈아야 하기 때문에 이 지역에서 사용하는 쟁기는 보습이 지면방향으로 더 누워있습니다.

또한 지속적으로 토질을 개선하기 위해 일반 논에서보다 쟁기질을 3~4회 더 많고 정교하게 시행해 왔습니다.

구들장논의 비배(肥培 : 식물에 거름을 주고 가꿈)는 양분 용탈이 심한 토양을 개선하기 위해 풀을 부식시켜 만든 퇴비를 반복적으로 사용해 왔습니다. 또한 향균작용을 하는 자귀나무의 어린 잎을 따다가 풀과 섞어 천연비료로 사용하였습니다.



풀을 이용한 비배



구들장논을 다지는 미래질



구들장논의 협동노동문화

구들장논은 농민들의 집약적인 협동노동에 의해 만들어졌고, 구들장논의 경작활동 또한 협동노동에 의해 운영되었습니다. 그 예로서 기계농이 불가능한 구들장논에서 행해진 전통적인 소 품앗이 제도인 <소언두>가 있습니다. 이 제도는 소가 없는 농민이 소를 가진 주인의 논에서 일을 해주고 소를 빌려 경작에 사용하는 것을 말합니다. 또한, 구들장논에 물을 대기 위한 농업용수의 관리도 협동조직을 통해 이루어졌는데 구들장논 인근에 분산적으로 설치한 보는 주변의 논 주인들로 구성된 '보작인'이라는 공동 수리계를 조직하여 공동으로 관리해 왔습니다. 하지만 현재 청산도에서 그 모습은 사라진지 오래로 최근 이러한 구들장논에서의 협동문화를 회복하기 위한 계획을 준비하고 있습니다.



농업용수 관리자 보작인



농번기 소를 공유하는 소언두 제도

구들장논 오너제 자랑스런 농업유산, 청산도 구들장논을 함께 지켜요

구들장논을 경작하는 농민들이 경작을 포기하지 않고 구들장논을 계승하고 보전 할 수 있도록 도움을 주는 활동입니다. 구들장논의 농업유산적 가치를 소중하게 생각하시는 분들의 많은 관심 부탁드립니다. (1구좌 3만원 / 참여자 본인명의로 입금)

입금방법 | 농협 351-0456-8478-23 (청산도 구들장논 보존협의회)

※ 구들장논 오너제에 참여하신 분들께는 구들장논에서 재배된 농특산물을 보내드리며 청산도 느린섬 여행학교 숙박 이용시 할인혜택(30%)을 드립니다.

※ 문의 061-552-9388 ※ 메일 gudeuljang@naver.com

구 들 장 논 농산물로 만든 전통음식문화

청산도 주민들은 17~19세기까지 쌀이 귀해 주식으로 고구마, 감자, 보리밥, 조밥, 썩밥 등을 먹었습니다. 부양가족의 생계를 유지하기 위해 적은 양의 쌀과 보리, 조를 섞고 해초류(툇·가피래), 서류(감자·고구마), 근채류(무) 등을 넣어 밥을 지어 먹었습니다.

그 예로 <청산도탕>은 명절이나 제사때 부족한 쌀을 재료로 조상께 올리던 독특한 음식으로 구들장논에서 수확한 쌀과 문어, 전복 등 해산물과 야채를 혼합하여 만듭니다.

청산도의 전통음식은 2007년 슬로시티 지정에 따라 청산도 슬로푸드라는 명칭으로 복원되었으며 양지리 슬로푸드 체험관(느린섬 여행학교 내)에서 관광객이 직접 맛보고 체험할 수 있는 관광 프로그램으로 제공되고 있습니다.



구들장논에서의 음식문화



청산도탕

느림의 맛 따라 멋 따라 **청산도 슬로푸드** *Slowfood*

청산도에는 걸으면서 느낄 수 있는 느림의 미학(美學)이 있다면 먹으면서 느낄 수 있는 느림의 미학(味學)도 있습니다.

예로부터 전해져 오는 청산도 고유음식을 복원하고 계승하여 만들어진 청산도 슬로푸드는 청산도탕, 툇밥 등이 있으며 다양한 메뉴를 맛볼 수 있습니다.

- 예약 및 문의 061-554-6962
- 주소 전남 완도군 청산면 청산로 541 느린섬 여행학교



구들장논 주변의 생물종 다양성

위 논에서 아래 논으로 연속적으로 흐르는 물은 미생물과 결합하여 토양의 정화기능을 높입니다. 구들장논은 상부의 산림지역, 하부의 마을부를 생태순환축으로 연결하여 생물종 다양성을 증진합니다.

돌과 돌 사이 공극에는 멸종위기 2급 절지 동물인 긴꼬리투구새우가 발견되고 있습니다. 논에 고인 물에서는 구렁이, 도롱뇽 등의 양서·파충류가 서식하며 상위개체로는 멸종위기 2급 조롱이, 말뚝가리가 서식합니다.



긴꼬리투구새우

양지리 구들장논 체험장

구들장논을 체험할 수 있는 체험장이 양지리에 마련되어 있습니다.

구들장논에서 가능한 체험 프로그램이 계절별로 진행되는데 여름엔 논생태체험, 가을엔 수확체험과 떡만들기 체험을 할 수 있습니다.



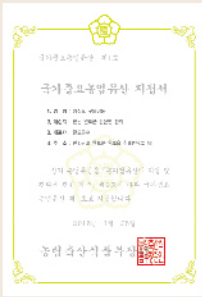
◀ 하부석축

◀ 통수로

국가중요농업유산 제1호 지정

National Important Agricultural Heritage in Korea

국가중요농업유산
Korea Important Agricultural Heritage System



난방 기술인 구들장은 온기를 주는 장치이지만 청산도 구들장논의 구들장은 섬사람들의 생계를 유지케하는 혁신적인 농업관개시스템입니다. 이러한 농어업 유산적 가치를 인정받아 2013년 1월, 농림축산식품부로부터 **국가중요농업유산 제1호**로 지정되었습니다.

◀ 국가중요농업유산 지정서

GIAHS

Globally Important Agricultural Heritage System



FAO 세계중요농업유산 GIAHS 등재

청산도 구들장논은 2014년 4월, 국제연합식량농업기구(FAO)에서 주관하는 **세계중요농업유산(GIAHS : Globally Important Agricultural Heritage System)**으로 등재되어 세계적인 가치를 인정받았습니다. 이에 청산도 구들장논의 가치를 국내외적으로 알리고자 노력하고 있습니다.



▲ 세계중요농업유산 지정서

“

청산도 구들장논을 현재와 미래를 보호해주는 세계중요농업유산시스템으로 확인합니다. 본 세계중요농업유산시스템은 식량안보, 생물다양성, 고유전통지식 또한 지속가능하고 공명정대한 발전 기반이 되는 다양한 문화를 보유하고 있습니다.

”

