

# 전국 지역별 토종벼 품종 특성 연구 및 토종법씨 보존과 보급

이근이\* / 우보농장 대표

## 연구 필요성

### 0.000001%의 미래, 토종쌀의 맛과 멋

수천 년 동안 한반도에서 농부들이 재배하며 이어왔던 벼 품종이 1451종<sup>1)</sup>에 달했다고 한다. 이는 한반도 전 지역에서 리(里) 마다 자기네 품종이 있었다는 이야기다. 2016년 전국에서 생산된 쌀 420만 톤 중에 토종벼 품종 재배 수량은 5톤 남짓<sup>2)</sup>이다. 일제강점기 전까지 우리 밥상의 주인으로 자리 잡았던 토종쌀이 0.000001% 남짓밖에 없는 것이다. 다양한 맛과 향, 그리고 농부의 시간과 역사가 빚어낸 그 많던 토종벼는 어디로 사라진 것일까?

2011년 토종벼 고유의 아름다움에 빠져 시작한 논농사는 8년째(2018년)를 맞고 있다. 2011년 전국의 토종 농부와 씨앗 나눔 단체 등에서 5년 동안 모아온 20여 품종을 3평에 심었는데, 현재 우보농장에는 100여 품종의 토종벼가 자라고 있다. 토종벼를 재배하며 한 톨의 씨앗이 1,000알의 씨앗으로 확산하는 법씨의 경이로운 번식 능력을 경험했다. 또한 한 알의 법씨를 구할 때마다 그 각각의 고유한 모습과 이름, 그리고 성장 과정의 독특함에 빠지게

---

\* 이근이: 고양시에서 <우보농장>을 운영하며 100여 종의 토종벼 품종을 재배하고 있다. 지역의 소농과 도시농부에 게 법씨를 나누고, 쌀맛 테이스팅과 전시를 통해 토종벼의 맛과 멋을 알리고 있다.

1) 1913년 권업모범장(일제 통감부가 설치한 관청)에서 발간한 <조선도품종일람(朝鮮稻品種一覽)>에 기록되어 있다.

2) 농촌진흥청에 따르면 재래벼(토종벼) 재배면적은 1912년 97%, 1923년 33%, 1928년 22%로 다수확 도입 품종 등에 밀려나 크게 줄었으며, 1970년대 통일벼 계통에도 밀려 현재 줄어들었다.

되었다. 그동안 토종벼가 지역의 땅과 기후, 시대가 요구하는 선호도에 따라 다양하게 분화하여 이 땅의 식문화를 다양하게 살찌웠음을 알게 되었다.

키가 커서 잘 쓰러진다거나, 쌀알이 작아 수확량이 적다거나, 대부분 까락<sup>3)</sup>이 있어 관리가 불편하다는 말은 토종벼에 대한 피상적인 편견이었다. 토종벼는 한반도 전역에서 수천, 수백 년을 진화해 오면서 각각의 지역과 토양, 기후에 따라 다양하게 변화해 왔다. 그러다 보니 1,400여 종 이상이 지역적으로 고정화되어 고유한 특성을 띠게 되었다. 사람 키만큼 큰 벼(북흑조/달골찰)가 있는가 하면, 무릎 아래로 자라는 벼(졸장벼/얕은뱅이)가 있다. 술을 담가도 좋을 만큼 쌀알이 큰 벼(원자벼/가위찰)가 있는가 하면, 일반 쌀의 절반 크기지만 맛에서는 으뜸인 벼(흑갱/벼들벼)도 있다.

토종벼는 까락과 낱알마다 고유한 색을 간직하고 있다. 눈에 불을 질러 놓은 듯한 벼(다백조/붉은차나락), 핑이 날아와 앉아 있는 듯한 벼(까투리찰), 벼가 익으면 황금벌판이 된다는 통설을 깨버리며 검은 들판을 이뤄내는 벼(흑저도/흑도/흑갱/북흑조 등)를 보면 한반도라는 좁은 공간에서 이토록 다양하고 아름다운 색과 모양을 만들어 냈는지, 그저 감탄할 수밖에 없다. 자연이 만들어내는 다섯 가지색(오방색)을 그대로 닮은 게 토종벼다. 다수확 품종만을 고집하는 개량종에서 볼 수 없는 고유한 아름다움을 토종벼는 간직하고 있다.

자연과 더불어 생존하려는 토종벼의 유전적 특징 중 개량종과 가장 차이가 나는 게 큰 키이다. 무릇 생명이란 자연 속에서 살아남는 법을 스스로 터득하는 법인데, 씨앗으로 번식하는 토종벼는 다른 풀과의 경쟁에서 살아남기 위해 자신을 키웠다. 그리고 농부가 과거의 살림살이에 없어서는 안 될 벗짚을 얻기 위해 키 큰 녀석을 선택적으로 선발 육종하였다. 요즘이야 벗짚 쓸 일이 없으니 태풍에도 잘 쓰러지지 않는 키가 작은 벼품종을 개량시켜 재배한다.

키뿐만이 아니다. 토종벼 80% 가량에 달려 있는 까락이 우리나라에서 재배하는 대부분의 개량종 벼에는 없다. 탈곡과 도정을 할 때 불편하기 때문에 인위적으로 제거한 것이다. 까락이 있느냐, 없느냐는 현대의 논농사와 과거의 논농사를 구별하는 대표적인 잣대라고 할 수 있다. 사실 벼에 있어 까락이란 살아남기 위한 주요한 기반이었다. 까락이 있어 가뭄을 버티고 해충과 새의 공격을 방어하고, 궁극적으로 동물의 털이나 바람에 날려 자신의 종

3) 벼, 보리 따위의 낱알 껍질에 붙은 걸끄러운 수염인 까끄라기의 준말로 본 연구에서는 까락으로 사용한다.

죽을 퍼트릴 수 있었다. 다시 말해 까락은 자연의 여러 상황에 맞춰 자신을 지키는 필수적인 생존 전략이었다고 볼 수 있다. 그러나 야생성의 상징이라 할 수 있는 까락이 현대의 논 농사에서는 필요치 않게 된다. 가뭄은 양수기로 물을 공급하고, 해충 피해는 농약으로 해결하고, 종족 번식은 인간의 손으로 개량되어 대량 생산이 가능한 시대이기 때문이다. 결국 토종벼 농사를 지으려면 벼의 야생성을 살리는 전통농법, 즉 생태농법을 익혀야만 제대로 된 벼농사를 짓는다는 결론이 나오게 된다.

모든 것은 이어져 있다. 무엇을 어떻게 먹느냐에 따라 몸과 정신의 끈이 확인된다. 내 식탁에 올라온 한 그릇의 밥에 깃든 역사 즉, 어떤 경로와 누구의 손길, 어떤 농법에 의해 지어진 것인지 눈여겨볼 때다.

토종벼를 심은 2년 차부터 품종별로 맛의 특성을 정리하고 싶었다. 수십 가지의 토종벼를 도정해서 매년 농부, 요리사, 도시민과 토종쌀 맛보기 행사를 진행하고 있다. 토종쌀의 다양성과 새로운 가능성을 탐험하는 작은 몸짓들이 이곳저곳에서 움트고 있다. 몇 해 전부터는 셰프가 나서서 토종쌀 요리를 개발하고, 이에 따라 토종벼를 심으려는 농부가 조금씩 늘어나고 있다. 주로 생태적으로 농사를 짓기 위해 귀농한 농부와 쌀을 자급해보려는 도시농부이다. 천편일률적인 개량종 법씨보다 우리 땅에서 자라고 적응했던 수백 종에 달하는 다양한 법씨 가운데 나만의 법씨를 찾고, 내 밥상에 어울리는 쌀로 밥을 지어보려는 사람이다.

과거에는 한 그릇의 밥에 하늘과 땅과 인간의 땀방울이 담겨 있다고 했지만, 지금 우리가 먹는 한 그릇의 밥에는 석유와 농약과 화학비료가 담겨 있다. 건강한 농법으로 토종벼를 키우는 농부와 이렇게 키운 다양한 토종쌀을 새로운 요리로 재탄생시키는 요리사, 이들을 신뢰하며 밥상의 건강을 찾으려는 소비자가 확산되어 하늘과 땅과 농부가 키워서 지은 다양한 품종의 밥을 안심하고 먹을 수 있는 때가 오기를 꿈꿔본다.

이 연구는 사라진 토종법씨를 찾아 보존하고, 그 특성을 조사하여 전국 팔도의 소농과 도시농부에게 그 지역에 맞는 법씨를 보급하며, 토종쌀의 다양한 맛과 멋을 연구하여 소비자에게 알리는 데 목적이 있다.

## 연구방법 및 내용

### 1. 지역별 토종벼씨 선별 수집 후 채종포 조성

한반도에서 재배했던 토종벼씨 1451종 가운데 103품종을 총 5곳의 논에서 재배하였다. 2017년 확보한 토종벼씨는 우보농장에서 7년 동안 재배하여 보존하고 있는 64품종과 추가로 국립농업과학원 <농업유전자원센터>와 토종씨드림 등에서 추가로 분양받은 토종벼씨 39품종이다. 채종포는 경기도 고양시 4곳과 파주시 1곳 총 다섯 군데에 조성했다.



[그림 1] 토종벼씨 분류

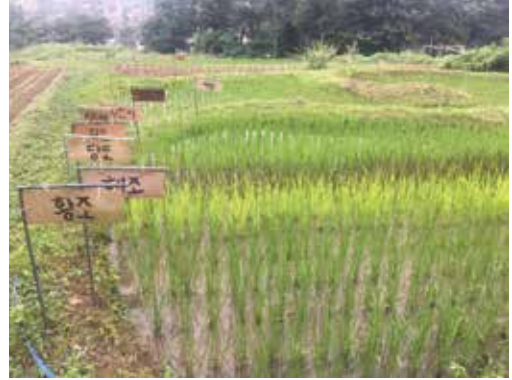


[그림 2] 고양시 우보농장 우보논(800평)





[그림 3] 고양시 우보농장 다랑논(150평)



[그림 4] 고양시 우보농장 못자리논/상자리논/밭(50평)



[그림 5] 고양시 사리현논(700평)





[그림 6] 파주시 영태리논(700평)

## 2. 토종벼 특징 분석

### 가. 한반도 토종벼 재배 지역

1910년 한반도에는 1451종에 달하는 벼가 지역별로 다른 품종으로 재배되고 있었다. 일제 통감부가 권업모범장을 설치하고 처음으로 조사한 내용이 한반도의 지역별 벼 품종에 대한 것이었다. 그 결과물인 <조선도품종일람> 이후 제대로 된 품종 조사는 이뤄지지 않았다. 그 내용을 토대로 2017년 현재 우보농장에서 재배하고 있는 품종을 중심으로 한반도 토종벼 전국지도표를 작성하였다.<sup>4)</sup>

토종벼 전국지도는 우선 메벼와 찰벼를 나눠 남한 지역 9개도(경기, 강원, 충남, 충북, 경남, 경북, 전남, 전북, 제주)와 북한 지역 5개도(황해, 평남, 평북, 함남, 함북)로 구분하였다. 남북한 고루 전국적으로 재배되었던 품종은 메벼인 노인도, 녹두도, 다다조, 대추벼, 보리벼, 화도, 황조, 흑도, 흰베, 각시나, 금나(비단찰), 돼지찰, 진나 등이다. 이 품종들은 대체로 수확량이 많거나 맛이 좋아 전국적으로 전파되었다고 판단된다. 남한 지역의 대표적인 품종은 대관도, 대궐도, 무주도, 버들벼, 수원조, 은조, 자광도, 정근도, 조동지, 가위찰, 자치나

4) 한반도 토종벼 전국지도는 한눈에 살펴볼 수 있도록 표로 작성하여 대신농촌재단 홈페이지에 업로드하였다. 이 내용은 안완식 박사의 <한국토종작물자원도감>에 부록으로 수록된 <조선도품종일람>을 참고하여 현재 우보농장에서 재배하고 있는 품종을 지역별로 재편성한 것이다.

(까투리찰), 족제비찰, 홍두나 등이며, 북한 지역의 대표적인 품종은 백경조, 북흑조, 용천, 해조, 구령찰, 길나도, 나미, 대길찰, 흑갱 등이다.

특히 지역적으로 한 곳에서만 재배한 품종은 경기 포천의 다백조, 제주의 메산디와 원조, 전남 장흥의 반달벼, 화순의 즐장벼, 영암의 한수진도, 평북 의주와 정주의 백경조, 평남의 북흑조, 경남 사천과 합천, 곤양과 초계의 불도, 충남의 쇠머리지장과 앞은뱅이, 평북 의주의 옥경 등이 있다.

이처럼 다양한 토종벼가 자라는 한반도는 기후와 땅, 농부의 개성이 살아있다. 이후 토종벼 확산을 위해서 지역에서 심었던 품종을 복원하여 재배해보는 것이 좋다. 역사성과 이야기가 있는 자기 지역의 토종벼를 복원하여 세상에 내놓는 것은 의미와 더불어 판매에도 기대하는 바가 크다.

### 나. 토종벼 품종 관찰

우보농장에서 재배한 100여 종을 관찰하기 위해 다음과 같은 기준을 정했다. 관찰의 가장 중요한 기초는 출수기라 할 수 있다. 벼 이삭이 패는 시기를 알아야 수확시기를 기늙하기 때문에 벼꽃 피는 시점에는 거의 매일 논에 나가봐야 한다. 출수기 판단의 근거는 벼꽃이 50% 이상 폼을 때를 기준으로 삼았다. 육안으로 출수기를 확인한 것이라 주관적 판단이 많이 포함되어 있을 수 있다. 품종별로 3년 차 정도 출수기를 파악하여 통계를 낸다면 정확도

<표 1> 토종벼 품종 관찰 기준

출수기 <sup>1</sup>	잎색	키	까락유무와 길이	까락 색	날알 크기
극조생종 (7월 15일~24일)	연녹색	극소	무(無)	극소	극소
조생종 (7월 25일~8월 4일)	녹색	소	단(短)	소	소
중생종 (8월 5일~14일)	진녹색	중소	중(中)	중소	중소
중만생종 (8월 15일~24일)	자주색	중대	장(長)	중대	중대
만생종 (8월 25일~31일)	노란색	대		대	대
극만생종 (9월 1일~14일)		극대		극대	극대

주: 출수기는 2017년도 경기도 고양시를 기준으로 함

<표 2> 채종포별 토종벼 재배 품종(2017년)

우보논(메벼)		우보논(찰벼)	못자리논	다랑논	사리현논	영태리논
구천조	올벼	가위찰	구룡찰벼	강릉도	구천도	각시나
노인도	용정찰	각시나	구황도	괴산찰	다마금	대춘도
노인조	용천	강릉도	늦달벼	녹두도	대관도	여명
녹두도	은방주	권조사	늦벼	다다조	백석	용정찰
다백조	자광도	꺄나도	무산도	당도	버들벼	잔모찰
달못곳	장조	금도	무색조적조	대꺄찰	북흑조	장조
대관도	저나	나미	반달벼	메산디	붉은차나락	졸장벼
대꺄도	적토미	녹원찰벼	반춘조	백석찰	수원조	추청
대추벼	조동지	단두나	발벼	병복	자광도	화도
대춘도	졸장벼	대꺄찰	소두조	쇠머리지장	자도벼	
레온바레	취이파리	돼지찰	수원조	여명	정금도	
메산디	추청	붉은차나락	숙나	옥천돼지찰	졸장벼	
무주도	충북흑미	알큰차나락	아롱벼	올벼	추청	
백경조	화도	용정찰	오백조	자도벼	충남벼1호	
백석	흑도	자치나	원조	자치나	황해도	
버들벼	흑저도	잔모찰	은조	족제비찰		
보리벼	흰베	장끼찰	자나	천주도		
북흑조		진나	장삼도	청송도		
불도		천주도	장조	청송찰		
붉은차나락		청송도	정금조	해조		
아가벼		홍두나	조선도	황도		
얇은뱅이		흑갱	한수진도	황조		
여명		흑자치나	한양조	황진이		
옥경			해림	흑저도		
올못개			해조			
			황토조			
			황해도			
			흑대구			
			흑조			

주: 토종벼 103품종 중 2곳 이상의 눈에 심은 품종은 붉은색으로 표시함

가 높아질 것이다.

잎 색의 기준 또는 육안으로 살펴본 수준에서 임의적으로 5가지 색을 정해 관찰하였다. 토종벼의 특징을 잘 드러내는 것은 아무래도 키와 까락일 것이다. 키는 극소부터 극대까지 6단계로 나눠 살펴보았다. 대체로 중대 이상이 70% 정도되며, 중소 이하는 30% 정도 파악이 되었다. 까락은 무(無), 단(短), 중(中), 장(長)으로 정하여 살펴보았으며 까락이 없는 품종이 30%, 있는 품종이 70% 정도 파악되었다. 특히 까락 색이 다양하여 분석에 어려움이 있었으나 크게 5색으로 나눠 정리하였다.

### 다. 토종벼 출수기

<표 3> 토종벼 출수기 조사

극조생종	조생종	중생종	중만생종	만생종	극만생종
무산도	각시나	가위찰	각시나	구천도	금도
여명	괴산찰	강릉도	강릉도	구황도	달못곶
황토조	늦벼	구룡찰벼	구천조	녹두도	북흑조
흑저도	대궐찰	권조사	궐나도	다백조	불도
	돼지찰	노인조	나미	단두나	알큰차나락
	쇠머리지장	녹원찰벼	노인도	대관도	자치나
	올벼	대궐도	늦담벼	메산디	잔모찰
	정근도	대궐찰	다다조	반달벼	장끼벼
	청송도	무색조적조	다마금	발벼	적토미
	황해도	버들벼	당도	백석	족제비찰
	흑대구	보리벼	대추벼	백석찰	졸장벼
	흑도	소두조	대춘도	붉은차나락	
	흑조	아가벼	레온바레	숙나	
		아롱벼	메산디	얕은뱅이	
		여명	무주도	용정찰	
		옥천돼지찰	반춘조	자치나	
		용정찰	백경조	장삼도	
		용천	붉은차나락	진나	
		은방주	수원조	추청	
		은조	여명	충남벼1호	
		자나	오백조	홍두나	
		장조	옥경	화도	
		저나	올못개	흑갱	
		정금도	용정찰	흑자치나	
		조동지	원조		
		취입파리	자광도		
		천주도	자도벼		
		충북흑미	잔모찰		
		평북	장끼벼		
		해조	장조		
		황진이	조선도		
		황해도	진나		
		흑저도	천주도		
			청송도		
			한수진도		
			한양조		
			해림		
			흰베		

주: 2곳 이상의 눈에 심은 품종 중 출수기가 다른 것은 붉은색으로 표시함

라. 토종벼 품종명 작명

토종벼를 인식하는 데 가장 중요한 점이 저마다의 이름이다. 벼 품종 이름을 보면 그 벼의 전형적인 특징을 알 수가 있다. 과거 우리 농부는 다양한 방법으로 벼 이름을 정했다. 특히 직관적으로 이해하도록 색, 모양, 지역, 동물, 활용도, 출수기 등의 특징으로 이름을 지었다.

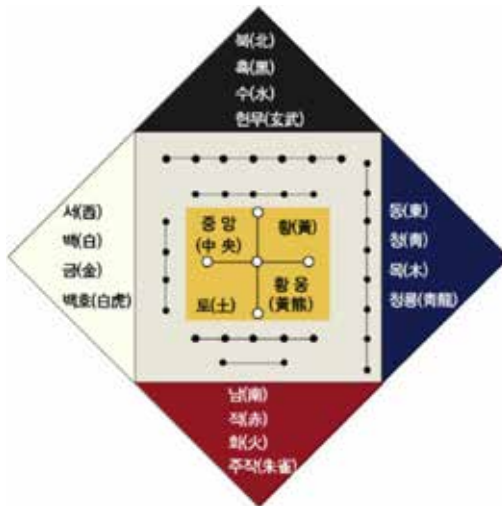
<표 4> 토종벼 품종명 작명

분류	색	모양	지역	동물	활용	품종/시기	이름
찰벼	금도	각시나	강릉나	돼지찰	가위찰	나미	
	녹원찰	단두나	괴산찰	까투리찰	권조사		
	붉은차나락	알큰차나락	달골찰	장끼찰	꺄나도		
	청송찰	잔모찰	옥천돼지찰	죽제비찰	대꺄찰		
	홍두나		용정찰		숙나		
	흑갱				진나		
메벼	녹두도	노인도	무산도	쇠머리지장	구천조	늦벼	조동지
	대추벼	노인조	불도	저도	대관도	대춘도	
	무주도	다다조	수원조	쥐입파리	대꺄도	메산디	
	북흑조	다마금	을못개	흑저도	백석	아가벼	
	소두조	다백조	용천		옥경	여명	
	자광도	반촌조	조선도		천주도	올벼	
	자도	백경조	한양조		한수진도		
	적토미	버들벼	해림				
	충북흑미	보리벼	해조				
	화도	아롱벼					
	황토조	얕은뱅이					
	흑도	오백조					
	흰베	원자벼					
		은방주					
	줄장벼						

### 마. 토종벼 색깔

우보농장에서 토종벼를 키우는 첫 번째 이유가 벼마다 다양한 색을 뽑내고 있기 때문이다. 토종벼 까락과 낱알은 오방색으로 표현되고 있다. 오방색은 동양의 음양오행 사상에 기초하여 식물이 자라는 데 가장 근본이 되는 요소를 포함하고 있다.

방위상으로 중앙에 위치하는 황(黃)은 오행 가운데 농사의 중심인 흙(土)을 의미한다. 동쪽 방위의 청(靑)은 오행 중에 나무(木)를 뜻하는데, 동쪽 해를 바라보는 식물의 근본을 의미하며 잎과 줄기의 청록색으로 표현된다고 할 수 있다. 서쪽 방위의 백(白)은 오행 가운데 쇠(金)를 뜻하는데 식물에는 양분, 인간에게는 노동을 의미한다고 볼 수 있다. 남쪽 방위의 적(赤)은 오행 가운데 불(火)에 해당하며 우보농장에서 재배한 100여 품종 중 40%가 붉은 까락이나 붉은 낱알이다. 마지막으로 북쪽 방위의 흑(黑)은 오행 중 물(水)을 뜻하는데, 모든 물의 흐름은 높은 곳(북)에서 낮은 곳(남)으로 흐른다고 할 수 있다. 검은색 까락이나 낱알을 가진 품종으로 북흑조, 흑갱, 흑저도, 흑도 등이 대부분 북쪽 지방에서 주로 재배되었다는 것은 어떤 연관이 있다고 추정한다.



[그림 7] 오방색

자료: 색채용어사전(2007)

<표 5> 토종벼 색깔

분류 \ 색깔	황	적	청	백	흑
찰벼	괴산찰	각시나	곶나도	가위찰	녹원찰
	대궐찰	강릉나	까투리찰	구령찰	흑갱
	알큰차나락	권조사	청송찰	나미	
		금나		단두나	
		달골찰		백석찰	
		돼지찰		옥천돼지찰	
		붉은차나락			
		숙나			
		용정찰			
		잔모찰			
		장나			
		진나			
	홍두나				
메벼	노인도	구천도	녹두도	노인조	북흑조
	다마금	늦닭벼	쥐잎파리	늦벼	아롱벼
	대춘도	다백조		다다조	충남벼1호
	레온바레	달못곳		대관도	충북흑미
	백경조	당도		반춘조	흑도
	버들벼	대궐도		백석	흑저도
	쇠머리지장	대추벼		여명	
	수원조	메산디		오백조	
	아가벼	무산도		올못개	
	옥경	무색조적조		원자벼	
	저도	반달벼		은방주	
	조동지	보리벼		은조	
	줄장벼	불도		정근도	
	황도	소두조		조선도	
		얇은뱅이		천주도	
		올벼		한양조	
		용천		해림	
		원조		해조	
		자광도		흰베	
		자도			
		장끼벼			
		적토미			
		평북			
		한수진도			
		화도			
		황조			
	황토조				
	황해도				

### 바. 토종벼 특징

우보농장이 재배한 100여 토종벼의 크기, 까락유무, 까락 색의 특징은 다음 표와 같다.

<표 6> 토종벼 특징

품종	크기	까락/유무	까락 색	품종	크기	까락/유무	까락 색
가위찰	중소	무	-	알큰차나락	중소	무	-
각시나	중대	무	-	여명	소	무	-
강릉도	중	중/단	붉은색	오백조	중	단	흰색
강릉도	중대	중	붉은색	옥경	소	단/무	흰색
괴산찰	대	무	-	옥천돼지찰	대	장	황색/붉은색
구룡찰	대	단	흰색	을못개	중	장	흰색/연분홍
구천조	중대	중/장	흰색	을벼	중	중	연분홍
권조사	대	장	연두색	용정찰	중대	무	-
꺄나도	중대	무	-	용천	중대	장	흰색
금나	중대	장	은빛/흰색	원조	대	단	붉은색
나미	소	무	-	은방주	중	단/무	흰색
노인도	중	중	흰색/연녹색	은조	대	장	은색
노인조	중	중	흰색	자광도	중	단	자색
녹두도	중	중	연분홍	자나	중	무	-
녹원찰	소	무/단	검붉은색	자도벼	소	무	-
늦답벼	대	중/장	분홍색	자치나	중	무	-
늦벼	대	단	흰색	잔모찰	중	장	흰색
다다조	중	무	-	장끼찰	중대	장	흰색
다미금	중	중	연분홍	장삼도		무	-
다백조	소	중	붉은색	장조	대	장	짙은 붉은색
단두나	중소	무/단	흰색	저나	중	무/단	흰색
달골찰	극대	장	연분홍	적도미	대	장	검붉은색
당도	중	장	짙은 붉은색	정근도	중	단	흰색
대관도	중대	장	흰색	조동지	중대	무	-
대꺄도	중소	무/중	흰색/연분홍	조선도	중대	무	-
대꺄찰	중	무	-	족제비찰	중대	무	-
대추벼	중	장	짙은 흰색	졸장벼	극소	무	-
대춘도	소	무	-	꺄이파리	중대	무/단	흰색
돼지찰	중	무	-	진나	중	무/중	연분홍
레온바레	소	무	-	친주도	중	장	흰색
메산디	중대	중	붉은색	청송도	중대	무	-
무산도	중	장	붉은색	추청	소	무	-
무색조적조	중대	장	붉은색	충남벼1호	극소	무	검은색
무주도	중대	장	황색	충북흑미	소	무	-

품종	크기	까락/유무	까락 색	품종	크기	까락/유무	까락 색
반달벼	중	장	흰색	평북	중	중	흰색
반촌조	중	중	흰색	한수진도	중대	장	붉은색
백경조	대	중/장	짙은 흰색	한양조	중	장	흰색
백석	중	중	흰색	해림	중소	중	흰색
백석찰	중	무	-	해조	대	장	은색
버들벼	중대	장	흰색	홍두나	중대	장	붉은색
보리벼	중	장	분홍색	화도	대	장	황색
북흑조	극대	무	-	황도	중소	무	-
불도	중대	중	흰색	황조	중	장	흰색
붉은차나락	중소	단	붉은색	황토조	대	장/무	흰색
소두조	중대	무	-	황해도	극대	무	-
쇠머리지장	대	장	분홍색	흑갱	중대	장	검은색
수원조	대	중/장	흰색	흑도	중	단	검은색
숙나	중	단	붉은색	흑자치나	중	무/단	-
아가벼	중대	중	붉은색	흑저도	중	중	검은색
아롱벼	중소	중	검은색	흰배	중소	중	흰색
얇은뱅이	소	장	짙은 붉은색				

### 3. 토종벼 품종별 세부 특성<sup>5)</sup>

#### 가. 찰벼 25종

1) 가위찰(可爲찰) 조생종(0805)<sup>6)</sup>: 한가위 때 맛볼 수 있는 찰벼라 해서 붙여진 이름이다. 키는 작고, 까락이 거의 없으며, 낱알이 큰 것이 특징이다. 이삭 당 낱알 수가 50~80여 개로 많지 않다. 강원 고성, 경기 고양, 파주, 전북 진안에서는 논벼로, 경기 부평과 시흥, 평택에서는 밭찰벼로 심었다.

2) 까투리찰(雌稚糲) 만생종(0826): 암컷 자(雌), 핑 치(雉), 찰벼 나(糲)를 써서 자치나로도

5) 토종벼 품종의 세부 특성은 2012년부터 2017년까지 우보농장에서 재배하면서 살펴본 내용을 기본으로 토종벼 정보를 처음으로 정리한 안완식 박사의 <한국토종작물자원도감>과 흙살림 토종연구소 윤성희 소장의 조언을 참고하고, 전국의 토종벼 재배 농부로부터 얻은 경험 및 요리사와 시민의 맛에 대한 평가를 참고하여 작성하였다. 이 내용은 재배 농부의 주관적인 내용이 다수 포함되어 있을 수 있으므로 향후 토종벼 재배 농부와 연구자가 참고용으로 사용하면서 계속된 수정 보완이 필요하다.

6) 2017년 경기도 고양시를 기준으로 한 출수기를 의미한다.

불렸다. 까투리(암쟁)의 깃털 색깔과 모양을 닮은 이삭이 특이하여 붙여진 이름이다. 기름을 많이 주지 않아도 키가 크고 수량도 적당해 유기농업으로 재배하기 좋다. 은은한 단맛과 씹을수록 기름진 맛이 나며 향이 구수하면서 찰진 정도가 적당하다.

3) 각시나(閻氏糯) 조생종(0726): 낱알 끝이 붉은 색 족두리를 쓴 새색시의 모습을 연상케 해서 붙여진 이름으로 보인다. 작은 키에 붉은색의 까락이 짧고, 낱알 끝이 검붉다. 전북 완주, 김제, 익산, 전주, 고창 등 전북 일원과 강원 김화, 충남 해미(서산)와 황해도, 평남 및 함남 일부에서 심었다.

4) 강릉나(江陵糯) 중생종(0809): 중간 정도의 키에 붉은 이삭과 붉고 긴 까락이 인상적이다. 토종벼 중 선명한 붉은 빛을 띠어 경관용으로 적합하다. 토종벼 중 키가 작지만 수확량은 적당한 품종이다. 경기 안성, 경북 영일(포항) 등 일부 지방에서만 심었다.

5) 괴산찰(槐山찰) 조생종(0801): 충북 괴산군에서 재배되던 찰벼로 1996년 충청북도농업기술원이 수집한 토종벼를 흙살림토종연구소에서 분리해 보급한 것이다. 까락은 없고 키가 크고 이삭목이 길어 활처럼 휘다. 많지 않지만 튼실한 낱알 70~90개를 달고 있고 이삭은 약간의 분홍색을 띠고 있다.

6) 구령찰(九靈糯) 중생종(0814): 흰색의 짧은 까락을 지녔으며 낱알이 크고, 키가 매우 커 기름 많은 곳에서 잘 쓰러진다. 이삭 당 큰 낱알이 200개가 달린다. 일반적인 토종벼보다 많은 수량의 낱알이 신령스럽게 달려 붙여진 이름으로 추정된다. 황해도와 함남의 일부와 평남에서는 발찰벼로도 심었다.

7) 권조사(勸助飼) 중생종(0811): 중간 키에 붉고 곧은 까락이 인상적이다. 과거 관에서 농부에게 권장한 품종으로 판단된다. 이삭목이 약해서 탈곡을 하면 이삭째 떨어지는 것이 많다. 낱알은 짙은 황색이다. 큰 키에 검붉고 긴 까락과 낱알 모양의 변이종이 생겼다.

8) 꺾나도(闕糯稻) 중만생종(0822): 궁궐에서 먹었던 찰벼로 매우 큰 키(150cm 내외)에 짧

고 붉은 까락으로 거름 많은 논에서는 잘 쓰러진다. 현미 찹쌀의 빛깔과 형태가 고르며, 이삭 당 낱알이 120~150개가 달려 있다. 개량종 현미찹쌀보다 맛의 무게감이 좀 더 있으며, 멍쌀과 찹쌀의 중간 정도 찰기를 띠어 부담 없이 밥을 지어 먹을 수 있다.

9) 금나(金糯) 만생종(0902): 붉은 까락을 가진 토종벼 가운데 가장 화려하고 짙은 금빛 까락을 지녔다. 키는 적당히 크고, 낱알 색은 붉다. 쌀알이 작고 통통하며 현미색이 불투명한 백색을 띤다. 현미 찰벼 중 가장 찰진 느낌이다.

10) 나미(糯米) 중만생종(0820): 한자 찰벼 나(糯) 자를 써서 찰벼 중의 찰벼라는 의미를 가졌다고 보인다. 작은 키에 까락이 없어 키우기에 적당하나, 이삭 당 낱알 수가 60~70여 개로 적어 수확량은 적다.

11) 단두나(短頭糯) 만생종(0827): 까락 없는 짧은 이삭 머리를 달고 있어 붙여진 이름이다. 작은 키에 큰 낱알이 달려 있다. 이삭 당 낱알 수가 120여 개로 적당한 수량을 보인다.

12) 달골찰 극만생종(0913): 이삭의 길이가 길고 낱알이 3개 단위로 붙어 있다. 길고 붉은 까락으로 논 풍경이 운치가 있다. 평남 남포와 강원 고산군 금천리, 평북 동림군 월안리에 있는 달골마을(月谷洞)에서 유래된 것으로 파악된다. 이삭 당 150~190개의 낱알이 붙어 다수확 품종으로 좋을 듯하다. 140cm의 매우 큰 키에도 줄기가 튼튼해서 잘 쓰러지지 않는다.

13) 대궐찰(大闕찰) 조생종(0801): 조선 시대 궁궐에 올렸던 찰벼라 해서 붙여진 이름이다. 작은 키지만 대가 약해서 잘 쓰러지고 이르게 익어 새 피해를 많이 본다. 까락은 없고 이삭은 울긋불긋하며 가지벌이도 대여섯 개로 수량이 많지 않다.

14) 돼지찰(豚糯) 조생종(0804): 전국적으로 가장 많이 심어졌고, 다양한 품종이 있다. 까락이 없는 품종이 있는가 하면 적갈색의 긴 까락이 있는 품종도 있다. 붉은 돼지의 등처럼 보인다 해서 붙여진 이름이다. 돈나, 도아지로도 불렸다. 키가 크지만 대가 굵어 쓰러짐에 강한 면모를 보인다. 낱알 수가 이삭 당 250개 내외로 많이 달려 다수확 품종으로 선호한

듯하다. 경기 여주, 고양 및 충북 음성외의 민요에도 등장할 정도로 많이 심었던 것으로 보인다. 맛이 좋으며 찰기가 오래가서 한과 만드는 용도로 최고로 치는 품종이다.

15) 붉은차나락 중만생종(0815): 붉은 잎을 가진 찰벼(차나락)라 해서 이름 붙여졌다. 토종벼 중 잎이 붉은 것은 이 벼뿐인 듯하다. 작은 키에 극히 짧고 붉은 까락이 있어 키우기 어렵지 않으며, 어린 모 시기부터 성숙기까지 이파리가 붉은 색을 띠어 경관용과 벵짚 공예에 활용하면 좋다. 이삭 당 낱알 수가 110~120여 개 수량을 보인다.

16) 숙나(熟糯) 만생종(0826): 중간 키(90cm 내외)에 붉은색을 띤 짧은 까락이 있다. 낱알이 검붉은색이며 현미쌀이 녹색을 띤다. 잘 여문 찰벼라 해서 붙여진 이름으로 보인다.

17) 옥천돼지찰 중생종(0805): 충북 옥천에서 재배하던 찰벼 품종으로 떡을 해도 맛이 좋고 잘 굳지 않는 특성이 있다. 옥천군 안내면에서 수집한 돼지찰벼는 쌀알이 작고 동글동글한 모양으로 까락은 없다. 큰 키에 대가 약해 잘 쓰러진다. 수량은 장려품종의 60~70% 수준이라고 한다.

18) 용정찰(龍亭찰) 중생종(0812): 충북 청주 용정동에서 재배했던 찰벼라 해서 붙여진 이름이다. 중간 크기의 키에 까락은 없고, 울긋불긋 짙은 낱알 색이 인상적이다. 이삭 당 120~140개의 낱알이 달려 수량이 적당하며 잘 쓰러지지 않아 재배하기 어렵지 않다.

19) 잔모찰 중만생종(0823): 일정한 길이의 짧은 까락이 가지런하게 돌아난다. 큰 키에 이삭 길이가 길고 이삭 당 낱알이 170~200여 개로 많은 양이 달린다.

20) 장나(長糯) 중생종(0808): 큰 키(110cm)에 붉은 색 까락이 길다. 낱알 색은 검붉다. 까락도 길고 키도 큰 벼라 이름이 붙여졌다. 현대에 인공교잡이 육종 모재로 활용되기도 했으며 양질성 식미 테스트에 우수하다는 평을 받은 바 있다. 경기 양지(용인)에서 심었다.

21) 족제비찰(躑躅糯) 극만생종(0906): 키가 크며 대는 단단하고 까락이 길다. 벼가 익을 무

렵 족제비 꼬리색처럼 붉다고 붙여진 이름이다. 민요에도 등장할 정도로 오랜된 품종 중 하나이다. 1970년대에 인공교배에 활용되었던 재래종 가운데 고단백 품종 육성에 이용된 적이 있다. 경기도와 경상도, 전북과 충청도 등 주로 남한 지역 내에서 폭넓게 재배되었다.

22) 진나(珍糯) 중만생종(0823): 맛도 좋고 보배로운 찰벼라 해서 붙여진 이름으로 보인다. 붉고 짧은 까락에 울긋불긋한 낱알색이 인상적이다. 큰 키에도 잘 쓰러지지 않는다. 이삭 당 140~150여 개의 낱알이 달려있으며, 이삭이 길어 탈곡할 때 이삭목이 잘 부러져 까블리기<sup>7)</sup>할 때 다루기가 어렵다.

23) 청송찰(靑松糯) 조생종(0730): 푸른 빛이 도는 낱알 색에서 이름이 연유되었다. 키가 크고 까락이 없으며, 질푸른 낱알이 특징이다. 이삭 당 130여 개의 낱알이 달려 있다.

24) 홍두나(紅頭糯) 만생종(0825): 연한 붉은색의 긴 까락으로 붉은 머리색을 띤 찰벼라 해서 이름 붙여졌다. 매우 큰 키로 잘 쓰러져서 거름을 최소화해서 재배해야 한다. 한국토종작물자원도감에는 홍나(紅糯)라는 품종으로 소개되어 있는데 같은 품종이 아닌가 싶다. 강원 양양, 경기 포천, 경북, 전라도, 평북과 황해도 등 한반도 전 지역에서 고루 재배되었던 품종이다.

25) 흑갱(黑粳) 만생종(0828): 검고 긴 까락에 흰 낱알색이 인상적이다. 까락만 검은 색이라 흑갱이라 이름 붙여졌다. 낱알에는 백색의 가느다란 검은 줄이 있고, 싹이 나는 자리가 검은색이다. 키는 90cm 내외로 잘 쓰러지지 않는다. 토종 찰벼 가운데 낱알은 둥글고 작지만 찰기와 끈기가 강하며 흑갱 특유의 향이 있다. 일반 멥쌀과 섞어서 밥을 짓거나 술을 담그면 흑갱의 가치가 더욱 돋보인다. 평안도와 함경도 등 북한 지방에서 주로 심었다.

---

7) 키를 위아래로 흔들어 곡식의 티나 검불 따위를 날려 버리다

## 나. 메벼 60품종

1) 구천도(九天稻) 중만생종(0822): 하늘을 9개의 방위로 나누어 이르는 이름인 구천은 제왕이 사는 궁중을 의미하기도 한다. 아마 이 벼는 궁궐에 들어간 쌀이라 해서 붙여진 이름이 아닌가 싶다. 중간 정도의 키에 붉고 긴 까락이 달려 있다. 이삭 당 낱알 수가 적게는 80개, 많게는 170개까지 달려 들쭉날쭉하다.

2) 노인도(老人稻) 중만생종(0816): 숙기에 까락이 담황색을 띠고, 이삭 전체가 담갈황색으로 익어가는 모습이 노인의 모습을 연상시켜 노인도라 불린다. 함북을 제외한 전국에서 널리 재배되던 품종이다. 동명이종이 많고 숙기의 차이도 크다. 경기 광주, 양천, 평택, 경남 하동에서는 발벼로도 심었다. 토종벼 재배면적이 줄어드는 상황에서도 재해에 강하고, 풍흉의 기복이 적으면서 지역 적응력이 높은 노인도는 일제강점기에 장려품종으로 보급되기도 하였으나, 일본에서 들여온 도입품종 등에 밀려나 사라지게 되었다.

3) 노인조(老人租) 중생종(0809): 중간 크기의 흰색 까락과 키는 80cm 내외로 적당하다. 권업모범장 조사에서 이 시대 주요 품종으로 노인조가 등장한다. 최근 여주시농업기술센터 토종벼 7종(경북곡량도, 노인도, 조동지, 산두도, 다마금, 다다조, 노인조) 식미 테스트 중 좋은 반응 보였다.

4) 녹두도(綠豆稻) 만생종(0825): 까락이 황백색으로 길고 이삭이 연한 녹두색을 띄어 붙여진 이름이다. 낱알이 작으며 까락이 없는 계통도 있었다. 남아 있는 토종벼 중 가장 오래된 품종 중 하나이다. 강원 간성, 강릉, 고성, 삼척, 양양, 울진, 경기 평택, 경남 김해, 남해, 충청도, 평남 일부 지역에서 재배하였다.

5) 늦답벼 중만생종(0816): 분홍색 까락이 길며 키가 커서 잘 쓰러진다. 잎이 넓어 답의 벼를 닮았다. 1993년 처음으로 이 늦답벼를 작물과학원에서 다양한 테스트를 한 결과 저아밀로스<sup>8)</sup>(17%)로 찰기가 적당하여 쌀 용도의 다양화를 위한 신소재 유전자원 개발과 가공 이용성 평가를 위한 목적으로 사용된 바 있다.

6) 늦벼 조생종(0804): 키가 크고 까락은 짧다. 까락색은 흰색이며 낱알이 크다. 늦벼는 만생종을 뜻하지만 우보농장에서 재배한 이 벼는 조생종에 가깝다.

7) 다다조(多多租) 중만생종(0804): 수확량이 많아 붙여진 이름으로 추정되지만, 개량종에 비하면 60~70% 수준이다. 중간 정도 키에 짧고 흰 까락이 이삭 끝에 있는 낱알에만 붙어 있어 특이하다. 성숙된 이삭은 담갈색을 띄며 이삭 밀도가 높고 맛이 좋으며, 지역 적응성이 높아서 평안북도 전 지역과 전국에 걸쳐 재배되었다.

8) 다백조(多白租) 만생종(0826): 곳곳한 작은 키에 흰 알곡이 이삭 당 170~200개로 다닥다닥 많이 달려 붙여진 이름으로 보인다. 붉고 긴 까락이 인상적이다. 잘 쓰러지지 않고, 수량도 적당하며 경관용으로도 활용할 수 있을 듯하다. 현미색이 불투명하여 찰벼 느낌이 나며 미질이 좋다.

9) 당도(唐稻) 중만생종(0817): 중간 키에 길고 짙은 붉은색 까락이 인상적이다. 1479년 성종 10년에 중국(당나라) 벼 20두를 들여와 경기 일대에 실험 재배하였다는 기록으로 유추할 때 당나라에서 넘어온 벼라 해서 붙여진 이름이다.

10) 대관도(大關稻) 만생종(0827): 키가 다소 크고 흰색의 까락은 중간 정도로 길며, 낱알은 희다. 이름은 조선 시대 양반이나 궁궐에 진상했던 쌀을 의미해 붙여졌다. 지금 남아 있는 가장 오래된 품종 중의 하나다. 충청도를 중심으로 경기도와 경북의 일부 지방에서 재배하였다.

11) 대궐도(大闕稻) 중생종(0810): 검붉은 색의 짧은 까락으로 조선시대 후기에 심던 벼이다. 대골도(大骨稻)라고도 불렸다. 대궐도는 임금의 먹던 쌀(진상미)을 가리킨다. 작은 키에 이삭 당 120~130여 개의 낱알이 묵직하게 달려 있다.

---

8) 멍쌀의 찰기를 결정하는 성분이며, 일반적으로 자포니카는 17~20%의 아밀로스를 함유하고 있다. 아밀로스 함량이 높을수록 찰기가 떨어진다(인디카는 20~25%).

12) 대추벼(棗稻) 중만생종(0823): 까락의 색이 붉은 대추 같아서 조도(棗 대추 조)라고 했다. 대가 굵고 까락이 길며 이삭이 하얗다. 찰벼인 경우 대추찰이라 불렀다. 민요 속에도 등장하는데, 대추벼로 유명한 곳은 청산과 보은이었으며 경기도, 경북, 전북, 평안도, 황해도 등 전국적으로 고르게 재배하였다.

13) 대춘도(待春稻) 중만생종(0817): 까락은 없고 낱알은 작은 편이다. 일찍 심고 일찍 수확하는 벼여서 붙여진 이름인 듯하다. 키는 크지만 이삭 당 낱알 수가 150~200개이며 가지벌이도 15개 내외로 다수확 품종으로 유리하다. 밥맛이 콩 맛이 날 정도로 구수하다.

14) 메산디 중만생종(0816): 제주 지역에서 주로 밭에 심던 벼이다. 밭벼를 일컬어 ‘산도(山稻)라 하는데 제주도 방언으로 ‘산디’로 쓴 듯하다. 또한 밭벼에도 찰벼와 메벼가 있는데, 메산디는 접두사 ‘메’를 사용해 메벼를 뜻해 이름 붙여진 듯하다. 큰 키에 까락이 길고 붉은빛이 돈다. 붉은 이삭에 150여 개의 낱알이 달려 있다.

15) 무산도(茂山稻) 극조생종(0717): 키는 중간 크기에 이삭이 나올 때는 흰색 까락에서 시간이 지날수록 갈색으로 바뀐다. 낱알이 길고 다 익으면 겉껍질은 적색을 띤다. 키는 크지만 잘 쓰러지지는 않으며 밀수형<sup>9)</sup>이다. 7월 초·중순에 출수가 시작되어 8월 초·중순부터 수확이 가능하다. 무산이란 이름은 두만강 건너 만주와 인접해 있는 함북 무산에서 재배하여 붙여진 것이라 추정한다. 황토조와 함께 대표적인 극조생인 이 벼도 빨리 익기는 한데, 수량은 기대하기 어렵고 등숙기<sup>10)</sup>도 들쭉날쭉하다. 1976년~1982년 작물시험장에서 인공교잡에 활용되었던 재래벼 품종 중의 하나이다.

16) 무색조적조(無色租赤租) 중생종(0810): 키는 1m 내외이며 붉은색 까락이 길다. 보리벼의 까락 색깔과 생김새가 유사하다. 아밀로스 함량이 16%로 낮아 찰지다. 주당 17개의 가지벌이로 다수확에 유리한 품종 중 하나이다.

---

9) 가지: 줄기가 짧고 뻣뻣하게 자람

10) 벼과 식물의 곡실이 여무는 시기

17) 무주도(茂朱稻) 중만생종(0819): 중간 크기의 키에 황색 까락이 길다. 낱알은 붉은색을 띤다. 붉은 낱알과 까락이 무성하다고 해서 붙여진 이름이다. 과거 양질성 식미 테스트에 우수하다는 평을 받은 무주도는 국내 품종 개량의 기초로 활용된 바 있다. 경남 기장(부산), 양산, 울산, 진주와 경북의 경주, 연일(포항), 의흥(군위), 충북의 괴산에서 심었다.

18) 반달벼 만생종(0826): 붉고 긴 까락에 낱알 색이 반달 모양으로 나뉘어져있다. 전남 장흥의 이영동 농부가 자연변이된 것을 선발 육종한 것이다.

19) 반촌조(半寸租) 중만생종(0819): 중간 크기(80cm 내외)의 키에 흰색의 까락이 낱알 끝에만 짧게 달려 있다. 한 이삭에 120여 개의 낱알이 달려 있다. 벃단의 마디가 일반 벼의 절반 정도이기 때문에 반촌조라고 불린다.

20) 백경조(白京租) 중만생종(0821): 큰 키에 연한 황백색 까락이 달려 있으며 황금빛으로 익어간다. 이삭이 25cm 이상으로 길고 이삭 당 낱알이 150여 개가 달려 있다. 평북 의주와 정주에서 주로 키웠으며 국제미작연구소에서 재도입된 재래종이다.

21) 백석(白石) 만생종(0825): ‘백석지기’처럼 한 마지기 당 백석이 나올 정도로 많은 수량을 바라는 농부의 바람으로 붙여진 이름으로 추정한다. 큰 키에 희고 긴 까락과 낱알이 인상적이다. 1970년대 주정용 쌀로 활용되었다는 이야기도 있다. 서울과 경기, 충북 단양군 영춘면 등 일부 지방에서 재배하였다. 경기도의 대표 재래종으로 알려져 있다.

22) 버들벼(柳稻) 중생종(0810): 이삭이 능수버들 느낌이 나게 휘어져 있어 붙여진 이름이다. 이삭이 밝고 연한 노란색을 띠며, 까락이 길고 키(130~150cm 내외)도 크다. 이삭이 패기까지는 매우 아름다운 논 풍경을 연출하지만 수확기에는 헝클어진 머리처럼 어수선하기 그지없다. 낱알은 작고 동글동글하며 토종쌀 특유의 원시적이면서도 단단하고 거칠지만 씹을수록 쫄득함과 깊은 맛이 난다는 평이다. 수량은 이삭 당 100~140개 정도의 낱알이 달려 있다. 지금 남아 있는 가장 오래된 품종 중의 하나이다.

23) 보리벼(麥稻) 중생종(0807): 자라는 모습이 보리의 까락과 유사하게 뺏뺏한 모양과 닮아 붙여진 이름이다. 보리처럼 밭에 많이 심어서 보리벼라는 말도 있다. 키도 크고 핑크색 긴 까락으로 출수기에 매우 아름답다. 강원도, 경기도, 충청도 전역과 경북 고령, 대구, 풍기(영주), 전남 곡성, 나주와 황해도, 평남 전역과 평북 일부 지방 등 거의 전국적으로 재배되었다. 또 경기 용인, 장단(과주), 풍덕, 전남 구례, 평남 안주와 용강에서는 밭에도 심었다.

24) 북흑조(北黑租) 극만생종(0903): 벼의 모습이 북방 지역의 강인한 품모를 연상케 하여 붙여진 이름이라 추정한다. 이삭이 검고 토종벼 가운데 키가 가장 큰 품종 중 하나이다. 마디가 튼실하게 이어져 있으며 까락이 없다. 이삭이 팥 때부터 흑자색을 띤다. 줄기가 굵고 단단해 잘 쓰러지지 않으며 벼대 속은 자주색을 띤다. 벼짚에 검은 띠를 두른 것처럼 선명하다. 현미색 또한 진녹색을 띠어 백미와 어울려 밥을 지으면 좋을 듯하다. 평안남도의 주요 재래종이다.

25) 불도(佛稻) 극만생종(0906): 팔만대장경을 봉안하고 있는 법보사찰인 해인사가 있는 경남 합천과 사천 및 평남 일부지역에서 주로 재배한 품종이다. 공양미로 사용한 쌀이란 뜻에서 붙여진 이름으로 보인다. 까락이 다 자랄 무렵 붉은 빛을 띠어 눈에 불이 난 듯 장관을 이룬다. 갈황색의 긴 까락과 이삭이 붉으며, 낱알 끝이 붉다. 키는 중간 크기(90cm)이며 이삭당 160~180여 개의 낱알이 달려 있다. 경남 합천과 사천 및 평남 일부 지역에서 심었다.

26) 소두조(小豆租) 중생종(0809): 키는 중간 크기(90cm 내외)에 까락이 없다. 담갈색의 낱알은 크고 잎이 넓다. 낱알 색이 붉고 현미가 팔처럼 생겨서 붙여진 이름이다.

27) 쇠머리지장(牛頭稻) 조생종(0727): 출수기의 이삭 모양과 색깔이 황소를 연상케 하여 붙여진 이름으로 추정된다. 중 정도의 키에 황백색의 까락과 이삭이 길고 현미색은 붉은빛이 돈다. 충남 천안, 보령, 태안, 예산, 아산, 청양 등지에서 재배되었다.

28) 수원조(水原祖) 중만생종(0817): 키는 중간 크기(80cm 내외)로 황백색의 긴 까락이 있다. 연붉은색의 낱알이 크며, 큰 키에도 쓰러짐에 강하다. 충남 전 지역과 충북 옥천, 보은

청주, 전북 완주, 무주, 장수, 익산, 경기 평택 및 서울 인근에서 재배하였다.

29) 아가벼 중생종(0808): 붉은 색의 짧은 까락이 인상적이며 겉껍질은 황색 갈반이다. 메벼 중 가장 찰진 쌀 중 하나라는 평이다. 이름의 유래는 밝혀지지 않았으나, 이르게 이삭이 패서 붙여진 것은 아닌가 한다. 이삭 당 낱알이 150~170여 개가 달린다.

30) 아롱벼 중생종(0811): 키는 90cm 내외의 중간 정도로 크지 않다. 검은색 까락과 낱알이 검어 이삭 전체가 검게 보인다. 흑도보다는 작지만 이삭 목은 유사하다. 1965~1976년 작물 시험장에서 인공교잡에 쓰였으며, 아미로스 함량이 적어(17%) 1993년 재래 품종 중에서 고단백 품종 육종을 위해 활용된 적이 있다.

31) 얇은뱅이 만생종(0825): 키가 작아 붙여진 이름이지만 요즘 재배하는 벼 품종들과 키는 비슷하다. 키가 80cm 내외의 키로 잘 쓰러지지 않으며 중간 길이의 붉은색 까락이 인상적으로 달려 있다. 이삭 목은 짧은 편으로 짙은 색의 작은 낱알이 160여 개 이상으로 촘촘하게 달려 있다. 충남 서산 해미에서 심었다.

32) 오백조(五白租) 중만생종(0816): 작은 키(70cm 내외)에 짧은 흰색 까락이 있다. 이삭에서 끝부분 나락에만 까락이 달려 있으며 낱알도 매우 작다. 키가 극히 작아서 쓰러질 염려는 없다. 이삭목이 거의 없다시피 하며 매우 촘촘하게 붙어 있다. 수량이 많아서 붙여진 이름이라기보다는 이삭에 다닥다닥 낱알이 붙어 있어서 오백조로 불린다고 추정된다.

33) 옥경(玉京) 중만생종(0822): 옥경은 옥황상제가 사는 가상의 서울을 뜻하는데, 궁궐에 진상하던 쌀이라 지어진 이름으로 보인다. 중간 크기의 키에 까락은 없어 갈무리하기에 편하다. 이삭 당 80~90개의 낱알이 달려 있다. 이삭 당 낱알 수량은 적지만 낱알이 토종벼 중에 상대적으로 큰 게 특징이다. 평북 의주에서 심었다.

34) 올뭇개 중만생종(0817): 평안남도 증산군 사천리의 마을 ‘뭇개’라는 곳에서 재배되었던 벼라 파악된다. 접두사 ‘올’은 생육 일수가 짧아 빨리 여무는 올벼를 의미하는데, 숙기가 늦

어(만생종) 이름의 유래를 좀 더 확인할 필요가 있다. 큰 키에 중간 길이의 흰 까락이 특징이다. 이삭 당 150~160개의 낱알이 달려 있다.

35) 올벼 조생종(0802): 조생종을 일컬어 올벼라 칭하는데 이 벼는 조생종을 대표해서인지 고유명사로 자신의 이름을 올벼라 했다. 황토색의 긴 까락과 울긋불긋한 낱알에 쌀은 작지만, 깊고 구수한 맛이 특징이다. 이삭 당 낱알이 80~150개로, 수가 일정하지 않고 갈색과 짙은 회색이 섞여 있다. 함경남도 전 지역과 함경북도 일부 지역에서 재배하였다.

36) 용천(龍川) 중생종(0806): 큰 키에 황백색의 기다란 까락이 있다. 울긋불긋한 낱알에 현미는 붉은색이다. 성숙기의 까락은 적갈색을 띠며 황금색으로 익는다. 평안도 지역에서 논 또는 밭에도 많이 재배하였다. 특히 평북 용천 지역에서 주로 재배해서 붙여진 이름이다.

37) 원조(原租) 중만생종(0815): 큰 키에 짧고 붉은 까락이 있다. 이삭 목의 길이가 짧고 낱알 색이 붉다. 이삭 당 120~130여 개의 낱알이 달린다. 쌀알 크기는 작은 편이다. 제주에서 재배했다는 기록이 있다.

38) 은조(銀租) 중생종(0809): 기다란 은빛 까락을 지니고, 20cm 내외의 이삭 목에 낱알이 200여 개가 달려 다수확 품종으로 적당하다. 쌀알은 작고 동글동글하다. 강원 영월과 경기 광주, 죽산(안성), 경북, 충청도, 평남 강서, 용강에서 재배했다.

39) 자광도(紫光稻) 중만생종(0824): 조선시대 인조 때 사신이 중국 길림성 남방지방에서 가져와 김포 지역에서 대대로 재배되어온 품종이다. 짧은 진자색 까락과 현미 색깔이 자색이어서 붙여진 이름이다. ‘밀다리벼’라고도 불렸다. 중간 크기로 이삭 당 120~170개의 낱알이 달려 있다. 현미색이 붉고 안토시아닌 함량이 높아 끈기는 없지만 구수한 밥맛으로 이천 지방의 자채미와 함께 궁중에 진상되던 품종이다. 대가 가늘고 거름의 양에 따라 분얼이 매우 많으며 잘 쓰러져 재배가 쉽지 않다.

40) 자도(紫稻) 중생종 찰벼(0810): 중간 키에 까락이 없으며 낱알 주위가 울긋불긋 자색 빛

을 띠어 붙여진 이름이다. 현미쌀이 작고 동그랗다. 경남 고성과 평남 강동에서 재배했다.

41) 저도(猪稻) 중생종(0808): 중간 키에 까락은 없으며 낱알색은 황백색이다. 이삭 목이 25cm 이상 길고 낱알이 150여 개로 여유롭게 달려있다. 쌀알은 다른 토종벼에 비해 큰 편이다. 멧돼지 저(猪) 자를 쓰고 있는데, 그 연유를 알 수 없다. 강원도, 경기도, 경남, 충청도, 전라도, 황해도까지 전국에 걸쳐 재배되었다.

42) 정근도(精根稻) 조생종(0725): 중간 키에 짧고 하얀 까락이 이삭 끝에 달린 낱알에만 달려 있다. 낱알이 개량종 이상으로 탱글탱글하게 좋아 보인다. 벃대는 약해서 쓰러짐에 약하다. 재래종 가운데 주요한 품종으로 전국에 걸쳐 재배되었다. 1910년 전후까지 전북과 경북 지역에서는 재배 면적 비율이 20% 이상일 정도로 많이 심었다.

43) 조동지(趙同知) 중생종(0811): 1896년 여주 금사면에 사는 농부 조중식 씨가 발견하여 일제강점기 이후 널리 심어지던 품종이다. 동지(同知)는 정5품 관직으로 당시 발견자의 성과 관직명을 따라지었다. 토종벼 이름 가운데 개인 농부의 이름을 따서 지은 것은 조동지가 유일하다. 중간 키에 까락이 긴 품종과 거의 없는 품종이 있으며 황백색으로 성숙하는 벼이다. 줄기가 곧아 안정적이어서 잘 쓰러지지 않고 낱알도 커서 일제강점기에는 장려품종으로 선정되기도 했다.

44) 조선도(朝鮮稻) 중만생종(0817): 큰 키에 까락은 없다. 낱알이 길쭉하면서 크고 대가 굵고 잎이 넓다. 키가 작으며 기다란 흰색 까락의 품종도 있다. 현미색이 붉은 게 특징이다. 벃대는 굵고 꽃꽂하여 잘 쓰러지지 않는다.

45) 줄장벼(拙丈벼) 극만생종(0906): 토종벼 가운데 50cm 이하의 가장 작은 키로 짧은 이삭에 낱알이 촘촘하게 붙어 줄장부를 연상시켜 붙여진 이름이다. 농부의 작명 상상력의 해학이 돋보이는 이름이다. 키가 작아 쓰러질 염려는 없고 이삭목이 거의 없다시피 하며, 이삭 당 140~160여 개의 낱알이 촘촘하게 붙어 있다. 까락이 없고 낱알은 황흑색을 띠고 있다. 밥을 지으면 개성적인 향이 있고, 색감도 진하다. 쌀알이 단단하고, 먹을수록 깊은 풍미를

느끼게 한다는 평이다.

46) 쥐이파리 중생종(0806): 이삭에 달린 마지막 낱알에만 짧은 까락이 달려 쥐의 입을 닮아 붙여진 이름으로 추정된다. 담녹색을 띠며 익으면 연한 녹황색으로 변해간다. 이삭 당 120~130개 낱알이 달리고, 낱알이 작아서인지 이삭과 벧단이 가벼운 느낌이다.

47) 천주도(天株稻) 중만생종(0816): 쌀을 귀하게 여겨 하늘의 주인으로 여긴다는 의미를 지녔다. ‘天舟稻(천주도)’라고도 썼는데 이 또한 하늘이 무너지지 않도록 괴고 있는 기둥을 뜻한다. 키가 크며 희고 긴 까락이 있으며 적갈색의 낱알이 130여 개가 달려 있다.

48) 충북흑미(忠北黑米) 중생종(0809): 현미색이 흑색을 띠어 붙여진 이름이다. 토종벼에는 흑미를 발견하기 힘든데, 충북 지역에서 오랫동안 재배한 것으로 보인다. 키는 80cm 내외로 작은 편이며, 수확기에 낱알이 잘 떨어져 다루기가 어렵다. 까락은 없고 인디카형의 약간 긴 검은색 쌀이다.

49) 평북(平北) 중생종(0809): 평안북도 일대에서 채집하여 붙여진 이름이다. 열은 붉은색의 중간 크기의 까락이 있다. 키는 중간 크기이며 낱알 수는 80~120개로 쓰러짐에 강한 게 특징이다. 현대인의 입맛에 가까운 부드럽고 차진 맛이라는 평이다.

50) 한수진도(寒水眞稻) 중만생종(0819): 큰 키(1m 내외)에 붉은색의 긴 까락이 있다. 낱알이 울긋불긋하며 쓰러짐에 약하다. 쌀알 크기는 작은 편이며 녹색 기운이 돈다. 1966년부터 인공교배에 활용되었던 재래종 가운데 내냉성 강화를 위하여 한수진도 품종을 이용하였다는 기록이 있다. 찬물에 강하고 잘 자라는 벼라는 뜻으로 이름을 지은 듯하다. 전남 영암에서 주로 재배되었다.

51) 한양조(漢陽租) 중만생종(0821): 중간 키에 하얗고 긴 까락이 두드러진다. 대가 굵어 잘 쓰러지지 않는다. 이삭 당 90여 개의 낱알이 달려있다, 쌀알이 붉은 게 특징이다. 전형적인 인디카 품종으로 고 아밀로스(28%) 함량과 붉은색 쌀이라는 특징으로 1993년 토종벼 중 유

용한 육종 모재로 활용되었다.

52) 해림(海林) 중만생종(0821): 중간 키에 흰색의 긴 까락이 달려 있다. 15cm 내외의 이삭 목에 낱알이 180여개로 촘촘하게 달려 있다. 쌀알은 동그랗고 작은 편이다. 바닷가 근처에서 재배되었던 품종으로 추정한다.

53) 해조(海租) 중생종(0809): 105cm 내외의 큰 키에 길고 흰 까락이 달려 있고 황금색으로 익는다. 35cm 내외의 기다란 이삭 목에 190여 개의 낱알이 달려 있으며 쌀알도 큰 편이다. 하지만 대가 약해서 잘 쓰러지는 게 단점이다. 전북 지방의 주요한 품종이었으며 평북 의주에서도 심었다.

54) 화도(火稻) 만생종(0826): 까락이 붉어 눈에 불이 난 듯 보인다는 데서 유래되었다고 판단된다. 큰 키에 붉고 긴 까락으로 갈무리하기에 어렵고, 대가 약해 잘 쓰러져 재배하기 쉽지 않다. 하지만 낱알 크기도 적당하고 일본 개량종 쌀인 고시히카리와 비교하여 백미로 밥을 지으면 향과 맛이 뛰어나고, 식어도 식감이 좋다는 평이다.

55) 황조(荒租) 만생종(0825): 중간 키에 붉은색의 짧은 까락이 달려 있다. 종피 색은 울긋불긋하며 낱알이 촘촘하게 달려있다. 20cm 내외의 이삭 목에 250여 개의 낱알이 달려 토종벼 가운데 이삭 당 낱알 수가 가장 많은 품종이다. 쌀알은 통통하며 적당한 크기이다. 과거 양질성 식미 테스트에서 우수하다는 평을 받았다.

56) 황토조(黃土租) 극조생종(0720): 큰 키에 붉은 수염 같은 기다란 까락이 인상적이다. 잎 또한 넓고 길다. 7월 초 중순 출수하여 8월 중순이면 익는다. 수확 후 2차 출수한 벼도 수확이 가능하다. 경북 울진에서 재배되었다.

57) 황해도(黃海道) 조생(0819)종: 매우 큰 키에 까락은 없으며 검붉은 색의 길쭉한 낱알이다. 큰 키에 대가 약해서 잘 쓰러진다. 현미색은 붉은색이며 인디카 계열로 보인다. 전남 신안에서 재배되었던 품종이다.

58) 흑도(黑稻) 조생종(0804): 짧은 까락에 색깔은 짙은 자색이며, 이삭 전체가 검은 자색으로 논의 풍경이 이채롭다. 잎이 넓고 큰 키가 특징이다. 이삭 당 130여 개의 낱알이 달려 있다. 제주에서는 밭벼로도 재배하였다. 평안도 일원, 황해도 이북지방에 많이 심었다.

59) 흑저도(黑猪稻) 극조생종(0722): 키가 120cm 정도로 크고 진자색의 짧은 까락은 검은 돼지의 등을 연상시켜 이름 붙였다. 이삭의 색은 전체적으로 검붉은 색이며 대가 약해서 잘 쓰러진다. 현미로 도정을 하면 메벼와 찰벼 중간 색깔을 띠어 인상적이다. 맛 또한 거칠고 야생적이면서 독특한 식감을 보인다.

60) 흰배 중만생종(0819): 중간 키에 흰색의 까락이 달려 있다. 낱알은 황백색이며 더러 얼룩덜룩한 게 섞여 있다. 쌀알은 통통하며 적당한 크기이다. 20cm 이삭 목에 낱알이 230여 개로 촘촘하게 달려 있으며 흰색의 까락이 인상적이다.

#### 다. 농부 육종 품종

1) 알큰차나락 만생종(0906) 찰벼: 전남 승주(순천)의 한원식 선생이 자연변이된 토종 벼를 선발한 품종으로 낱알이 크고 동글동글하여 우보농장에서 붙인 이름이다. 이삭 당 120~200여 개 낱알로 쓰러짐에 강하다. 전북 완주 기준으로 일찍 심고(5월 25일 전후) 늦게 거둔다.(10월 중순 이후)

2) 장끼벼(雄雉稻) 중만생종(0806) 메벼: 까투리찰에서 자연변이된 것을 우보농장에서 선발하여 육종한 품종이다. 붉은 낱알에 길고 붉은 까락으로 까투리(암땡)보다 화려한 색과 모양이 수평인 장끼를 연상시켜 붙인 이름이다. 까투리찰보다 키가 작고 출수가 늦다. 낱알은 작지만 뒷맛이 달고 구수하다.

3) 적토미(赤土米) 극만생종(0908) 메벼: 길고 검붉은 까락과 붉은색 현미가 특징이어서 이름 붙여진 듯하다. 전남 장흥의 한 농부가 개량하여 재배하는 품종이며 짙붉은 색이 눈에 떠올대면서 풍경이 좋다. 현미색은 자광도보다는 붉은 빛이 약하고, 먹음직스러운 색깔을 띤다.

## 라. 개량종 품종

1) 녹원찰(綠苑찰) 중생종(0811) 찰벼: 키가 작고 까락이 없다. 이삭은 검붉은색이며 쌀알은 푸르다. 남해안 일대에서 재배하던 우리 고유의 토종 찰쌀인 녹미 '생동찰'을 1995년 방사선 돌연변이 육종기술을 이용해 개량한 품종이다. 생동찰보다 출수가 빠르며 키가 작고 생육 특성이 뛰어난 변이 체주를 선발육종하였다. 필수 아미노산인 리이신 함량이 일반쌀과 찰쌀보다 20~70% 높고 클로로필과 카로티노이드 색소함량도 높아 당뇨나 동맥경화 등에 효과적이다.

2) 백석찰(白石찰) 만생종(0821) 찰벼: 중간 키에 까락은 없으며 낱알이 크다. 1970년대에 찰벼 품종인 키가 큰 '신선찰'을 모본으로 키를 작게 하여 새로 개량한 품종이다.

3) 자도벼(紫稻벼) 중만생종(0823) 메벼: 키가 작고 까락도 없다. 잎 색이 진자색이며 낱알은 길쭉하다. 어린 모 시기부터 짙은 자색으로 붉은차나락보다 전체적으로 붉은색이 진하다. 관상용으로 개량된 품종이다.

4) 충남벼 1호 만생종(0830) 메벼: 무릎 아래의 극히 작은 키(40cm 이하)에 까락은 없으며 검은색 낱알이다. 관상용 벼로 개량한 품종이며, 화분에 심어 키우면 적당할 듯하다.

5) 황도(黃稻) 중생종(0811) 메벼: 작은 키에 까락은 없다. 잎과 낱알이 짙은 노란색이며 관상용으로 개량된 품종이다. 낱알은 길쭉해 인디카 계열과 가깝다.

## 마. 일본 재래종 및 개량종

1) 다마금(多摩錦) 중만생종(0824) 메벼: 까락은 노란색을 띠며 좀 긴 편이며 키는 작고 낱알도 작다. 품종 이름에 일본 지명인 '다마'와 비단 '금'자가 들어간 이유로 이삭 펴 때 풍경이 바람에 날리는 비단결 같아 붙여진 이름이라고도 한다. 1905년 권업모범장 설립 이후 한국 재래종을 대신하여 일본 재래종이 많이 보급되었다. 이 중 다마금은 일본의 재래종 도입

품종으로 1900년 초부터 해방 전까지 49년간 전국적으로 재배면적이 17만ha에 달할 정도로 널리 재배되었다. 최근 여주농업기술센터에서 토종벼 7종을 식미 테스트한 결과 외관, 향, 맛, 찰기 면에서 다마금 품종이 좋은 반응을 보였다. 밥맛이 좋고 냉해에도 강하다.

2) 은방주(銀坊主) 중생종(0814) 메벼: 중간 키에 흰색의 짧은 까락이 있는 것과 없는 것이 있다. 일본에서 도입된 재래종 품종으로 1925년 이전에 권업모범장에서 장려하던 품종이다. 키는 80cm 정도이며, 은빛의 짧은 까락이 너울거리는 모습이 보기 좋아 붙여진 이름인 듯하다. 쌀알은 작은 편이다.

3) 레온바레 중만생종(0819) 메벼: 키는 작고 까락은 없다. 이삭 패는 시기가 일정하지 않고 들쭉날쭉하다. 1963년 일본 아이찌현 농사시험장에서 육성된 품종으로 일본에서 많이 재배되던 벼로 추정한다. 닛폰바레에서 레온바레로 이름이 바뀐 듯하다.

4) 여명(黎明) 극조생종(0720) 메벼: 가장 먼저 꽃을 피우고 가장 먼저 수확한다 해서 붙여진 이름인 듯하다. 작은 키에 까락이 없고, 이삭 당 70~80개의 낱알이 맺혀 수량은 극히 적은 편이다. 수확량은 적지만 씹을수록 깊고 구수한 밥맛이 난다. 일본 도입 육성종인 레이메이(黎明) 품종이다.

5) 추청(秋晴 아키바레) 만생종(0830) 메벼: 적당한 키에 까락은 없고 낱알이 크다. 1954~1955년 일본 아이찌농업시험장에서 ‘만다이니시키’을 모본으로 하고, ‘와까바’와 ‘김마제’와의 F5계통을 부분으로 인공교배하여 육성된 품종이다. 1969년에 도입되어 1969~70년 2년간 생산력을 검정한 결과 그 우수성이 인정되어 장려품종으로 결정되었다. 쌀알이 기름지고 단단해서 오랫동안 우리나라의 대표적인 품종으로 자리 잡고 있다. 작은 키에 까락도 없어 재배하기 수월하고, 화학비료와 농약, 기계화된 현대농법에 적응시킨 품종이라 할 수 있다. 수량도 많고 맛도 좋아 경기 북부 지방을 중심으로 전국에서 재배하고 있다.

## 4. 토종쌀 특성 조사

2014년부터 매년 수확 시기에 품종별로 개별 도정을 하여 농부, 요리사, 도시민을 초청하여 ‘토종쌀 테이스팅 워크숍’을 개최하였다. 요리사는 새롭게 개발한 레시피를 활용한 다양한 토종쌀 요리와 쌀 가공식품을 선보이며, 참가자는 밥맛에 대한 시식평을 작성하게 하여 향후 토종벼를 재배할 농부에게 정보를 제공하였다.

### 가. 2014년 워크숍

음식 전문가의 도움을 받아 개인적으로 추천하는 7가지 품종(자광도/버들벼/올벼/아가벼/대궐도/자치나/흑갱)을 동일한 조건으로 밥을 지었다. 시식으로 품종별 맛의 차이와 대중적 선호도를 알고자 하였다. 농부와 요리사, 미식가 등 30여 명의 시식평가단에게 품종별로 향, 맛, 식감, 색깔 항목의 점수를 매겼고 그 결과는 다음과 같다.

<표 7> 2014 토종벼 특성 결과표

품종	자광도	버들벼	올벼	아가벼	대궐도	자치나	흑갱
향	7.8	7.0	6.9	6.3	7.1	7.5	8.3
맛	7.8	7.8	7.4	6.6	7.4	7.5	8.5
식감	7.5	7.7	7.3	6.2	7.3	7.6	7.8
색감	8.7	7.4	7.3	6.5	7.3	7.6	8.0
종합	7.9	7.5	7.2	6.4	7.3	7.6	8.2

품종	1순위	2순위	3순위	4순위	5순위	6순위	7순위
향	흑갱	자광도	자치나	대궐도	버들벼	올벼	아가벼
맛	흑갱	버들벼	자광도	자치나	대궐도	올벼	아가벼
식감	흑갱	버들벼	자치나	자광도	올벼	대궐도	아가벼
색감	자광도	흑갱	자치나	버들벼	올벼	대궐도	아가벼
종합	흑갱	자광도	자치나	버들벼	대궐도	올벼	아가벼

첫 워크숍은 단순히 대중적 선호도를 알 수 있는 자료로서는 가치가 있었지만 품종이 지닌 고유한 특징을 알기에는 부족한 평가 방식이었다. 점수를 낮게 받은 품종에 미안한 마음이 든 이유가 올벼만 하더라도 함경남도 전 지역에 심어져 오랫동안 북녘 사람들에게 사랑을 받아왔던 벼였기에 그쪽 사람들이 이 점수를 보면 인정하지 않을 것 같다. 어쩌면 현대인의 입맛을 기준으로 이런 식으로 점수를 매기는 것 자체가 문제가 있는 것 아닌가 싶었다. 이후 테이스팅 방식을 조금씩 변화를 주면서 최근까지 10차례 정도 토종쌀 맛을 평가하는 자리를 마련했다.

### 나. 2015년 워크숍

<표 8> 2015 토종벼 워크숍

일시	주최	참석인원	토종쌀 테이스팅
2015.04.25.	전국도시농업시민협의회/마르쉐@	50명	자광도, 북흑조, 졸장벼, 올벼, 흑갱, 자치나
2015.10.19.	kbs+정미밥상	10명	자치나, 북흑조, 올벼, 흑갱, 자광도
2015.10.27.	푸드포체인지	20명	자광도, 자치나, 북흑조, 흑갱
2015.11.22.	슬로푸드협회/우보농장	30명	토종쌀 5품종 혼합

### 다. 2016년 워크숍

2014년과 2015년 초까지 개최한 워크숍 결과를 기반으로 벼농사를 소규모로 짓는 농부에게 그 지역에서 재배했던 토종벼씨를 나누게 되는 성과를 얻었다. 이후 지역별 재배품종을 요리사와 결합하여 요리 및 시식하고, 선호도 중심의 평가가 아닌 각 품종의 밥맛의 특징을 주관적으로 서술하도록 했다.

<표 9> 2016 토종벼 특성 결과표

	조동지(메벼)	버들벼(메벼)	졸장벼(메벼)	자치나(찰벼)	흑갱(찰벼)	붉은차나락(찰벼)
외관	날알 큼 동글동글	날알 작음 동글동글 윤기 좋음	색이 예쁨	색이 예쁨 윤기 좋음	윤기 좋음	윤기 좋음
맛	찰기 보통 달달함 단단함 고소함 감칠맛 탱글탱글 보리	찰기 적음 거침 달달함 단단함 고소함 쫄득함 탱글탱글 찰옥수수	까끌 단단함 산미 있음 단맛 적음 구수함 쫄득함 옥수수	찰기 강함 단맛 고소함 맛있음 약밥, 강정	찰기 매우 강함 단맛 고소함 부드러움 기름짐 죽	찰기 보통 단단함 부드러움 승능 맛
기타			개성있는 향	개성있는 향	개성있는 향	개성있는 향

2016년 11월 13일에는 마르쉐@와 함께 토종쌀전을 열어 후보농장에서 키운 60품종의 벼를 전시하고, 전국에서 재배된 10가지 품종의 쌀을 판매하며 밥맛도 볼 수 있는 기회를 가졌다. 마르쉐@에 후보농장은 지속적으로 토종쌀을 홍보하고 판매해 왔는데, 이날은 전국의 토종벼 생산농부가 참여하여 토종쌀밥의 맛의 다양성을 도시민에게 느껴보게 한 자리를 마련하였다. 출품된 품종은 자광도(김포)/버들벼(논산)/알큰차나락(완주)/금도(공주)/조동지(홍성)/졸장벼(나주)/대관도(안산)/흑갱(홍성)/백석(광주)/자치나(고양)였다. 전국의 지역별 대표 품종이 한자리에 모이고, 그 맛의 다양성을 알리는 계기가 되었다.

### 라. 2017년 워크숍

연구를 본격적으로 진행한 2017년은 2014~2016년 워크숍 결과를 토대로 통의동 보안여관과 함께 “0.000001%의 가능성”이라는 토종쌀 테이스팅 워크숍을 개최하였다. 워크숍에는 토종벼농사에 관한 다양한 주제(농법-공동체-도시농업-전업농-가공 등)로 지역 농부 14명이 사례발표를 하였으며, 시식 품종 또한 14품종으로 확대하여 그간의 성과를 정리했다.

먼저 14품종에 대한 선호도 평가를 하여 현대인의 입맛에 맞는 품종을 파악하고 소비자

에게 토종벼가 다가가기 쉽도록 하였다. 또한 각 품종의 특성을 파악하여 용도에 맞게 활용할 수 있도록 정리하였다.

선호도는 1위 벼들벼, 2위 달못곳, 3위 졸장벼, 4위 조동지, 공동 5위 북흑조, 백석, 용정찰, 다마금 등의 순으로 나왔다. 대중의 입맛에는 찰쌀보다 멍쌀인 벼들벼, 졸장벼, 조동지가 선호도가 높았는데, 품종 고유의 특징을 잘 드러내면서 거칠지만 고소한 단맛에 점수를 많이 줬다고 할 수 있다. 토종쌀의 활용 면에서는 나미, 원자벼, 벼들벼가 볶음밥이나 리조또에 어울리며 백석, 옥경, 자광도가 술에 적합하다는 평이었다. 죽에 어울리는 품종으로는 달못곳, 용정찰, 조동지를 꼽았으며 불도는 과자에 어울린다는 평을 받았다. 향후 좀 더 면밀한 맛 테이스팅을 통해 토종벼의 활용도를 분석할 필요가 있다.

<표 10> 2017 토종벼 특성 결과표

구분	나미	북흑조	불도	달못곳	대관도	벼들벼	백석
	찰벼	메벼	메벼	메벼	메벼	메벼	메벼
향	독특	구수	독특	강한 향	풍부	-	적음
찰기	차짐	-	적음	매우차짐	적음	-	적음
식감	좋음	쫄깃함	단단	부드러움	-	거침	거침
맛	고소	고소	담백	약간신맛	깔끔	고소, 단맛	담백
활용	리조또	-	과자	죽	밥	볶음밥	술
선호	11	5	13	2	9	1	5
구분	용정찰	옥경	원자벼	다마금	자광도	조동지	졸장벼
	찰벼	메벼	메벼	메벼	메벼	메벼	메벼
향	부담없음	강함	적음	자향	독특	독특	독특
찰기	매우차짐	적음	적음	적당	매우적음	적음	-
식감	부드러움	거침	까끌	거침, 매끌	거침	거침	단단
맛	단맛	약간 쓴맛	단단, 고소	단맛, 풍부	팔맛	고소	단맛
활용	죽	술, 보리대용	리조또	-	떡, 차, 술	죽	-
선호	5	9	12	5	13	4	3

주: 시식평을 바탕으로 정리하여 언급되지 않은 내용은 비워둠

## 연구결과

### 1. 기대효과

#### 가. 지역(한반도 전 지역 대상)

지역의 기후와 땅의 특성에 따라 한반도 전 지역에서 1,300여 종의 토종벼가 농부의 손에서 자랐다. 과거의 지역마다 대표했던 토종벼들을 찾아 현재에도 지속적으로 재배할 수 있도록 조사하여 종자를 보급한다. 특히 지역의 자급하는 소농에게 토종벼씨를 나눔한다면 토종벼를 확산하는 데 유리할 것이다.

예시) 서울(백석/자치나), 인천(사래벼/냉조), 경기도(자광도/홍도도), 강원도(녹두도/장삼도), 충청남도(버들벼/조동지), 충청북도(괴산찰/백천), 전라남도(졸장벼/보리벼), 전라북도(흑도/해도), 경상남도(불도/죽제비찰), 경상북도(구황도/황토조), 평안남도(북흑조/흑대구), 평안북도(백경조/다다조), 함경남도(각시나/올벼), 함경북도(흑갱/진도), 황해도(홍나/대구도) 총 16지역

#### 나. 벼유형(메벼/찰벼)

토종벼 품종에는 벼 이름을 유추하여 메벼와 찰벼를 구분하는 법과 실제 도정을 통해 투명과 불투명을 확인한 후 구분하는 법이 있다. 멥쌀과 찰쌀은 그 쓰임새가 다르고, 최소한 자급하는 소농에게는 벼유형에 따라 심는 양도 조절하기 때문에 품종별 벼유형에 대한 정확한 확인이 필요하다. 지금까지 연구된 100여 종의 벼유형을 참고하면 좋을 듯하다.

#### 다. 출수기(조생종/중생종/중만생종/만생종/극만생종)

남쪽 지방과 북쪽 지방은 벼의 출수기가 언제나에 따라 품종 선택을 한다. 품종별로 이른 벼와 늦은 벼, 특히 날짜별로 출수기를 정리하였으니, 토종벼를 재배하고자 하는 농민에게 많은 도움이 될 듯하다.

### 라. 색깔(황/청/백/적/흑)

자연 색을 닮은 토종벼의 아름다움을 연구하였다. 요즘은 논 자체를 경관으로 활용하는 경우가 많다. 일본은 색깔 있는 벼를 활용해 논을 캠퍼스 삼아 다양한 그림을 형상화 내어 많은 사람을 관광 차원에서 유치하고 있기도 하다. 토종벼 고유의 다양한 색을 구분하고 분리하여 지역마다 다채로운 논의 경관과 함께 도시농부와 아이에게 교육 자료로 사용할 수 있다.

### 마. 형태(까락 유무와 길이, 벼 크기 등)

토종벼는 키가 사람 키만큼 큰 품종이 있는가 하면, 무릎 아래로 작은 품종도 있다. 아무래도 키가 큰 품종은 도복(쓰러짐)에 약할 수밖에 없다. 그리고 까락이 있는 것과 없는 것, 짧은 것과 긴 것 등을 조사하여 농부가 재배할 품종 선택에 도움을 줄 수 있다.

### 바. 이름(색, 모양, 지역, 동물, 활용, 시기별 이름의 유래)

토종벼의 이름은 과거 오랫동안 농부가 재배하면서 직관적으로 붙여진 것이다. 벼의 색깔(자광도/북흑조/흑도/홍두나 등), 모양(버들벼/보리벼/줄장벼 등), 지역(괴산찰/용정찰/달못곳 등), 동물(돼지찰/족제비찰/까투리찰 등), 활용(가위찰/대궐찰/대관도 등), 시기(올벼/메산디/대춘도 등)에 따라 붙여졌기 때문에 그 유래를 찾아 토종 고유의 이야기를 얻을 수 있으며, 지역의 고유한 이름이 붙은 쌀을 스토리마케팅과 브랜드화하는 데 활용할 수 있다.

### 사. 맛(향/찰기/색감/활용도/선호도 등)

지금까지 토종벼는 단순히 종자 보존용으로서만 재배하였다. 하지만 이제는 직접 먹어 보고 토종쌀 맛의 다양하고 고유한 맛을 찾아야 한다. 독특한 향과 찰기, 색감과 활용도, 그리고 대중적인 선호도 등을 실제 시식을 통해 이후 계속적으로 데이터화 한다면 소비자뿐만 아니라 벼농사 농부에게 큰 도움이 될 것이다.

## 2. 종합 및 제안

토종벼 재배는 기본적으로 모두 손으로, 즉 전통농법으로 진행하기 때문에 많은 인력과 시간, 노동이 집중된다. 특히 100여 종의 벼씨를 선별, 탈곡, 소독, 침종, 모판 작업부터 손 모내기까지 수십 차례 손이 가야하고, 수확 시기에는 극조생종부터 극만생종까지 품종마다 출수 시기가 달라, 수차례에 걸쳐 손 벼 베기를 단계적으로 진행해야 하는 어려움이 있다. 이를 해결하려면 1년간 체계적이고, 효율적으로 토종벼 재배 운영팀을 조직한다면 큰 도움이 될 듯하다.

특히 품종마다 고유한 맛과 향을 나타내는 쌀의 특성을 제대로 확인하는 테이스팅 워크숍을 다양한 요리사와 미식가, 농부가 모여 치른다면 소비자에게 토종벼를 알리는 데 좋은 계기가 될 것이다.

이후 토종벼 연구와 조사가 보다 면밀하게 관찰되려면 과거 각 지역에서 재배되었던 대표품종을 선정하고, 해당 지역의 농부가 선정하여 직접 키운다면 의미도 있으며 지역적 기후, 풍토에 따른 품종 고유의 특성을 파악할 수 있을 것으로 보인다.

### 제안 1. 토종벼 채종포 조성

현재까지 우보농장 개인 농부 중심으로 토종벼를 재배하고, 관찰하고, 나눔을 하였다면 이후에는 좀 더 체계적이고 전문적으로 토종벼 연구 집단을 구성해야 한다. 아무래도 개인의 주관적인 연구가 토종벼 보급에 보편적으로 활용되기에는 어려움이 있다.

특히 현재 농진청 산하 유전자원센터에는 450여 품종의 토종벼가 잠들어있다. 이 중 100여 종 정도 복원되었으니 향후 3배에 가까운 품종을 재배해보려면 단체와 집단의 힘이 없이는 불가능하다. 1품종당 10평만 재배해도 4,500평 가까운 논이 필요하며, 그에 따른 관리와 예찰 인력 등을 고려하면 긴 안목과 예산이 국가나, 기업 등의 지원이 필요하지 않을까 싶다. 유전자원 측면이나 한국인 밥상의 주식인 쌀의 역사성을 생각한다면 그만한 투자가 필요하지 않을까?

## 제안 2. 지역에 맞는 토종벼씨 나눔

토종벼는 지역성에 기반해야 살아남을 수 있다. 특히 농부의 손에서 키워지지 않는다면 의미가 없는 복원이라 할 수 있다. 그러려면 충분한 지역성 연구를 토대로 벼씨 나눔이 이뤄져야 할 것이다. 특히 농부가 사는 지역에 맞고, 역사적으로 그곳에서 재배되었던 품종을 최우선으로 보급해야 한다. 지역의 역사성을 담은 품종이 우선되어야만 특정한 품종만이 선호되는 현상을 막을 수 있기 때문이다. 토종벼는 아직 불모의 영역이기 때문에 나눔의 첫발을 잘 내디뎌야 한다.

## 제안 3. 토종쌀 맛 테이스팅 워크숍 상시 개최

결국 쌀은 맛으로 소비자에게 선택된다. 종자용 증식이 지금까지의 목표였다면 이제부터는 맛과 멋을 행사와 워크숍 등을 통해 알리는 게 중요하다. 토종벼의 특징이 다양한 멋과 맛에 있다면, 그와 함께하는 예술가와 요리사가 농부와 결합되어 다양한 맛 테이스팅과 쌀전시회를 수시로 연다면 소비자의 호감을 널리 살 수 있을 것이다. 특히 지금까지 맛에 대한 평가를 단순한 맛보기 위주로 진행했다면 이후에는 산학협력 차원에서 과학적인 쌀의 분석도 필요할 것이다.

## 제안 4. 토종쌀 막걸리 빚기와 가공의 확산

쌀의 다양성에 따라 막걸리의 맛도 다르다. 1910년까지 우리나라 주막의 개수가 13만 개였다고 한다. 이는 지역마다, 마을마다, 주막마다, 농가마다 막걸리를 빚었으며 그 개수만큼 많은 막걸리가 존재했다고 할 수 있다. 토종벼의 다양성을 근거로 누구나 막걸리를 빚어 먹을 수 있고, 나눌 수 있다면 토종벼의 확산에 큰 힘이 될 것이다.

그리고 실험적인 요리를 즐기는 셰프가 토종쌀의 다양성에 기반한 여러 쌀 요리를 개발하여 쌀의 대중화에 기여할 수 있을 것이다.

## 제안 5. 토종벼씨 전시 및 체험 박물관 마련

토종벼를 가장 안정적으로 홍보할 수 있는 토대는 박물관이라 할 수 있다. 상설적인 전시와 각종 벼 관련 체험이 이뤄지고, 전국의 벼가 자라는 토종벼 전시포 조성, 토종쌀 막걸리 대회와 셰프의 토종쌀 요리 등이 함께 어우러지는 박물관! 박제된 전시물이 아닌 현재 이 땅에서 자라고, 경험하고, 맛보고, 즐기는 토종벼 박물관을 만드는 것을 제안한다.