

(4) 특산물

일제시대 순천지역 농업특산물은 어떤 것들이었는지 그다지 알려져 있지 않다. 그러나 조선시대 특산물은 비교적 자세하게 알려져 있기 때문에 조선시대 특산물을 살펴봄으로써 일제시대 주요 특산물을 짐작할 수 있을 것이다. 조선 후기 순천 농업특산물은 모시·유자·석류·대나무·치자 등 33개 품목에 달하고 있으나, 총독부가 조사한 결과는 불과 6개 품목이 나타나고 있을 뿐이다. 일제시대 조선총독부가 밝힌 순천지역의 주요 특산물은 면화·미역·면포·연초·새우·목탄으로 조사되었다.

옛날부터 조선의 부라고 논하는 것은 삼남의 부를 말한다. 그래서 “조선 남쪽 지방에 풍년이 들면 천하를 먹일 수 있다.”고 하였다. 그리고 남부 삼남지방의 부는 전라도에 있었던 것이다. 전라남도는 지형이 특수하고 천혜의 자원을 갖추고 있어 여러 가지 산업이 발달할 수 있는 우월한 조건을 갖추고 있다.

그 가운데서도 순천은 전남의 다른 어떤 지역보다 풍부한 수산물을 생산했던 것으로 알려져 있다. 일제시대 어떠한 수산물이 주로 생산되었는지 정확히 알 길이 없지만, 일제가 조사해 놓은 조선시대의 수산물 현황을 살펴보면, 무려 40여 종에 이르는 수산물이 순천지역 해안에서 생산되었다. 그러나 현재 위와 같은 많은 수산물이 사라졌고, 앞으로 더욱더 많은 수산물이 고갈되고 사라져갈 것이다.

일제시대 순천 연안, 광양만 상단인 해룡면 연안과 지선, 순천만, 해도상 여자만, 별량면 등의 해안선 길이가 36km 나 되어 주로 이 지역에서 수산물이 많이 생산되었다. 해안은 내만(內灣)으로 지반은 경사가 완만하고 평탄하며, 지질은 경사질로 형성되어 고막·새고막·바지락·맛·나베

조선시대 순천의 농업특산물

구분	농업특산물
조선 초기	유자(柚子), 석류(石榴), 죽(竹), 죽전(竹箭), 치자(梔子), 매실(梅實), 향심(香薷), 송이(松栴:솔버섯), 차(茶)
조선 중기	저(苧), 자(磁), 유(柚), 석류, 죽, 치자, 매실, 향심, 송이, 진자(榛子)
조선 후기	저, 유, 석류, 죽, 치자, 매실, 향버섯, 송이, 차, 배, 밤, 은행, 복숭아, 임금, 감, 비자, 감류(甘榴), 은행, 도영(桃櫻), 백영도(白櫻桃), 목과(木瓜), 진자(榛子:개암나무 열매), 해송자(海松子), 호도, 포도(蒲萄), 천숙(川椒), 우모(牛毛), 황각(黃角), 청각(靑角), 가사리(加士里), 묘산(苗山), 마(麻), 칠(漆)

출전: 『현남사정지』상, 경인문화사, 1990, 112~116쪽.

일제시대 순천의 특산물

구 분	특산물
순 천	면화, 미역, 면포, 연초, 새우, 목탄

출전 : 조선총독부, 『朝鮮の物産』, 1927, 206쪽.

조선시대 순천의 수산물

시 기	종 류
조선 초기	석수어(石首魚), 수어(秀魚), 광어(廣魚), 조적어(鳥賊魚), 문어(文魚), 병어(兵魚), 낙제(絡蹄), 복(鰓), 은구어(銀口魚), 석화(石花), 대하(大蝦), 홍합(紅蛤), 자하(紫蝦), 해(蟹), 해삼(海蔘), 해의(海衣), 괘(藺) 등
조선 중기	은구어, 해물(海物)
조선 말기	석수어, 수어, 농어(●魚), 조적어, 문어, 병어, 낙제, 복, 은구어, 석화, 대하, 홍합, 자하, 해, 해삼, 해의, 괘, 홍어(洪魚), 진어(眞魚), 사어(沙魚), 마어(麻魚), 전어(錢魚), 시어(矢魚), 민어(民魚), 황각, 경어(卿魚), 감합(甘蛤), 죽어(竹魚), 혁어(革魚), 설어(舌魚), 가좌리(加佐里), 수뢰(水●), 하돈(河豚), 경(驚) 등

출전 : 『현남사정지』상, 경인문화사, 1990, 111~116쪽.

가·가무락·우럭·소라 등이 서식하고 있다. 그 중에서 고막, 특히 새고막은 양식기술이 발달되어 종패 주산지로 산업화되어 있으며, 전 연안이 패류 양식어장의 적지이다.