

# 신부자의 장인탐구

# 전라도 장인 33인

배기선  
곽태섭  
김을생  
김홍복  
강신하  
채주봉  
서남규  
김광열  
김인주  
황영보  
김복순

방춘근  
송우석  
이양우  
조정형  
권오달  
고이곤  
서준석  
이기동  
조석진  
최동식  
최온순



전주시립도서관



EM0130552

전주문화원

조영귀  
조양임  
박혜숙  
이옥례  
이재식  
채은규  
최영식  
문정희  
김종대  
이필성  
고택영

신부자의 장인탐구 **전라도 장인 33인**

---

인 쇄 · 1998년 10월 15일

발 행 · 1998년 10월 20일

---

저 자 · 신부자

발행인 · 김광호

편집인 · 송영상

인쇄인 · 서정일

교정/문형식 · 박지현 · 김낙현    편집디자인/권현정

---

발 행 · 전주문화원

561-090 전주시 덕진구 서노송동 568-83 흥건빌딩 9층

전화 / (0652) 288-7500

팩스 / (0652) 288-7500

인 쇄 · 신아출판사

전화 / (0652) 275-4000

팩스 / (0652) 274-3131

등록 / 1984년 8월 17일 제28호

---

비매품/전주시의 지원금으로 발행

## 차례 · 전라도 장인 33인

발간의 말씀 .....	김광호 / 8
축하의 말씀 .....	장영배 / 10
추천의 말씀 .....	송영상 / 12
책을 여는 말 .....	신부자 / 14
전주 태극선 · 방춘근 .....	20
전주 조화 · 서준석 .....	31
전주 한지장 · 송우석 .....	42
전주 함죽선 · 이기동 .....	57
전주 인장 · 이양우 .....	70
전주 소목장 · 조석진 .....	84
전주 이강주 · 조정형 .....	100
전주 가야금 · 최동식 .....	117
익산 황등 석장 · 권오달 .....	128
익산 전통 복식 · 최온순 .....	144
군산 악기장 단소 · 고이곤 .....	160
청음 복조리 · 배기선 .....	173
청음 악기장 장고, 북 · 서남규 .....	183
남원 칼 · 곽태섭 .....	195

신부자의 장인방구

전라도 장인 33인

남원 목기장 · 김광열 .....	209
남원 솟칠장 · 김을생 .....	220
남원 조산동 부채 · 김인주 .....	231
남원 불상작가 · 김홍복 .....	243
남원 연죽장 · 황영보 .....	255
김제 신평장고 · 강신하 .....	268
김제 송순주 · 김복순 .....	277
김제 금산 붓 · 채주봉 .....	289
완주 송화 백일주 · 조영귀 .....	298
장수 곱돌 · 최영식 .....	312
임실 삼베 · 조양임 .....	324
순창 고추장 · 문정희 .....	336
순창 자수 · 박혜숙 .....	346
고창 윤도장 · 김종대 .....	357
고창 망건장 · 이옥례 .....	369
고창 우리맛 · 이필성 .....	377
고창 곡화 · 채재식 .....	391
부안 대목장 · 고택영 .....	402
부안 유천도예 · 이은규 .....	412



## 전주 이강주(梨薑酒) · 조정형

- 조정형(趙鼎衡)
- 지방무형문화재 6-2호(지정 1987. 4. 28)
- 1941년 2월 19일 생
- 전주시 덕진구 원동 617번지
- ☎ (0652) 212-5765

“내 이름이 조정형인데 가운데 정자가 술 정(鼎)자거든. 어머니가 태몽을 꿔는데 땅에서 술이 나오더라. 할아버지께서 해몽을 하시기를 이놈이 굵어 죽지 않고 술은 땀 났다고 하셨대. 그래서 정형이라는 이름을 붙이셨다는데 지금 이강주 만들 때 처음 술에 불을 때서 소주를 만들고 있잖아. 그러니까 술을 만들게 된 것이 운명인듯 싶어.”

6대째 전주의 풍류가 담긴 이강주(梨薑酒)를 만들어온 고천(古泉) 조정형씨. 잊혀져가는 향토주를 지키고 가꾸어가는 그는 전라북도가 지정한 무형문화재 6호이면서 정부로부터 전통식품제조 명인으로 지정되어 있다. 그의 가장 큰 비법은 바로 정성이다.

“여러 가지 있지만 정성이 일번이여. 농사도 뭐든 심어서 잘 가꾸면 잘 크듯이 술도 미생물이 잘 커가게 온도라든가 습

도 등을 정성스럽게 맞춰 주면 맛이 좋은 술이 되는 것이야. 기초지식이 필요하다지만 그건 금방 터득되고 그야말로 자식 키우듯 해야지.”

예로부터 전주지방에 전해 내려오는 최고급 술로 상류사회에서 즐겨 마셨다는 이강주는 조선중엽부터 제조되었던 우리나라 5대 명주의 하나였던 술로 《경도잡지(京都雜志)》, 《동국세시기(東國歲時記)》에서 그 기록을 찾을 수 있다. 호남의 술로서 이강주, 죽령고, 호산춘하면 조선시대에 전국적으로 유명하였는데 특히 이강주는 고종 때 한미통상조약 체결 당시 국가대표 술로 동참했다는 기록이 남아 있다.

어떤 이는 이 술을 가리켜 신선들이 마시고 즐길만한 술이라 했고 그 부드러움에 절로 어깨춤이 일어난다고 했다.

넓은 호남의 곡창을 앞에 두고 아름다운 산과 맑은 물이 있는 전주는 옛부터 명주의 산지로 이름이 나 있다. 마한과 백제의 도읍이 있었고 풍요한 자연과 더불어 평화를 사랑하며 멋과 맛을 전하여 가꾸어 온 이 지방에 이강주라는 명주가 있었음은 어쩌면 당연한 순리일 것이다. 이강주는 조정형씨 집안 대대로 내려온 술이다.

“저희 6대조께서 조선시대 중기에 서울에서 벼슬하시다 충청도를 거쳐 이 고을에 내려오셨어요. 이 고을의 부사로 계시다보니 식술도 많고 손님도 많아서 가양주(家釀酒)를 빚게 되셨대. 이 고을에서 제일 좋은 술로 인정받게 돼 계속 빚었던

것이지. 6대조께서 쓰시던 술내리는 도구도 지금 그대로 보존  
돼 있어요. 이강주의 명성에 대해서는 조선조 중엽의 문헌에  
서부터 기록이 나오기 시작하는데 당시 평양의 감홍로, 전라  
의 이강주와 죽령고를 최고로 쳤지.”

배(梨)에 생강(薑)이라 하여 이강주. 이 고장의 특산품인  
배와 완주 봉동의 생강을 넣어 만들어 이 두 가지의 특징  
이 강한 술이다.

그러나 이강주가 전주에서만 탄생할 수 있는 바탕은 바  
로 울금 때문이다.

“이강주에는 생강, 배, 계피, 꿀 그리고 울금이 들어가는데  
이 울금이라는 약재는 바로 이강주를 다른 곳에서 빚지 못하  
게 한 이유지. 울금은 습관성이 없는 정신안정제로서의 약효  
가 있는데 중국 황실에서도 자주 썼다는 기록이 있어. 울금이  
들어감으로 해서 술을 마신 뒤 생길 수 있는 숙취를 막고 혈  
압이 높은 이는 낮게, 낮은 사람은 높여서 몸 전체를 조절해  
주고 정신을 맑게 해준다는 것인데 왕실에서 완주에 특수 재  
배하도록 해서 모두 진상품으로 왕실 전용으로 쓴 거야. 그러  
기 때문에 전주만의 특산품이 된 것이지.”

한국의 명주 이강주는 첨가되는 원료로 인해 약리작용을  
일으켜 훌륭한 약용주로 쓰이기도 한다.

이강주를 잘 빚기 위해서는 우선 햇밀을 거칠다 싶게 빵  
아 물로 고루 버무려 포로 덮은 후 곡자틀에 넣어 힘있게



지방무형문화재 제6-2호이며 전통식품제조 명인인 조정형씨

밟아 단단하게 형을 뜬다. 형을 뜬 곡자는 보습이 잘 되는  
곳에 놓아 실온 25℃ 정도에서 곡자의 최고 온도가 45℃가  
넘지 않게 조절한다. 약 10일 정도 지나면 차차 온도가 내

전라도 장인 33인



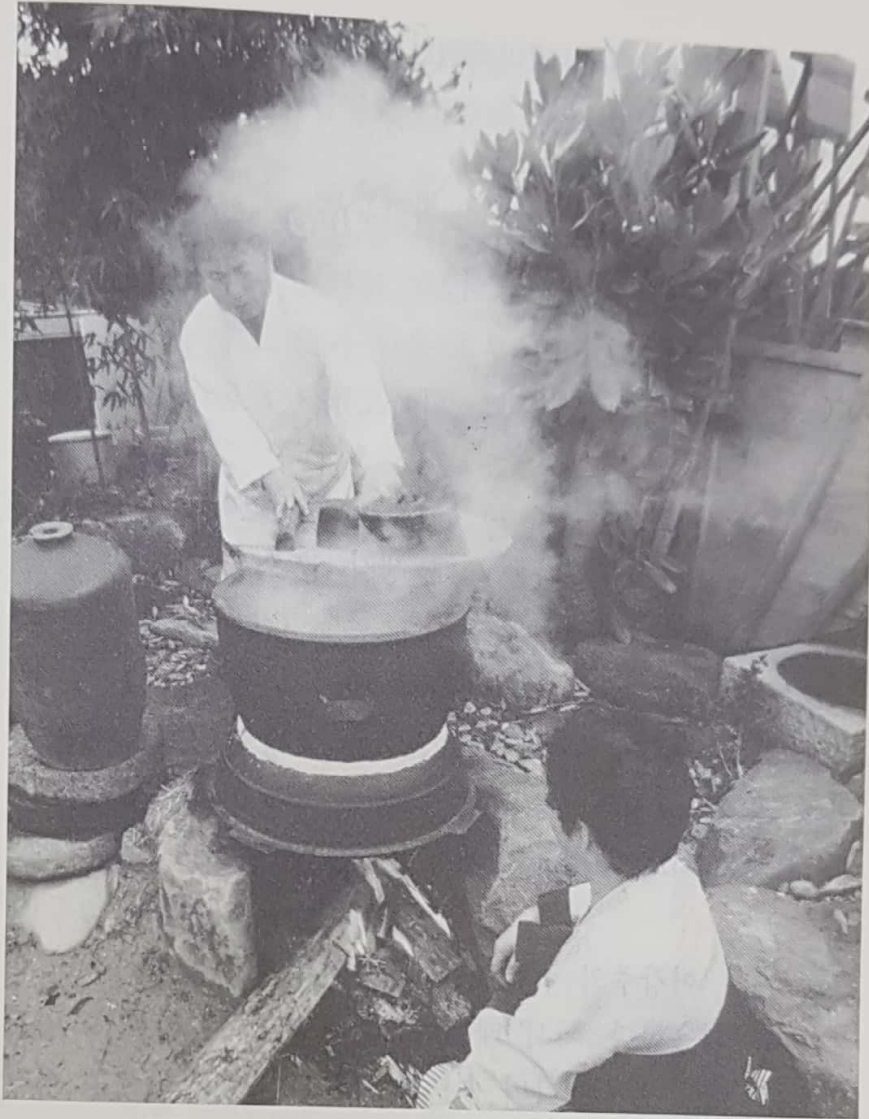
려가게 되는데 이때는 약 30℃ 실온에서 7일 정도 보관하고 건조한 곳에서 14일 정도 보관한다. 이 과정이 끝나고 약 2개월 정도 저장하면 이강주에 쓸 수 있는 좋은 누룩이 만들어진다. 누룩이 다 만들어지면 밀술과 덧술을 만든다. 누룩과 백미를 1:3의 비율로 밀술을 잡고 누룩과 쌀보리를 1:6의 비율로 덧술을 해서 15도의 약주를 만들고 이 약주로 소주고리에서 30도의 전통소주를 내린다.

“거기서 끝나는 게 아녀. 이강주는 명주의 요건인 증류, 발효, 가공의 3요소를 다 거쳐야 나오는 술인데 소주 내린 걸 가지고 울금, 계피, 생강, 배, 꿀을 넣어서 후숙시켜야 돼. 그럼 25도 이강주가 나오지. 술 종류로 하면 조니워커나 중국의 마오타니 등 유명한 술들이 다 그 계통이야. 정성으로 만들어 놓으면 오래 두어도 변하지 않고 오히려 맛을 더하게 되는데 주량이 소주 1병이라면 이강주는 2병 먹어도 괜찮을 정도로 숙취가 덜해. 숙취가 있을 때 그것을 보해 주는 여러 가지 약초가 배합돼 있기 때문이지.”

노란 울금에서 우리나라의 담황색은 여름밤의 초생달빛 같은 이강주의 맑은 술빛을 만든다. 이 울금에서 우리나라는 초생달빛을 중국의 이태백은 그 어느 빛깔보다 아름다운 색이라 칭송했다고 전해진다.

난릉(蘭陵)의 좋은 술

울금향(鬱金香) 내음



6대 선조 때부터 내려온 가양주인 이강주를 빚는 모습

구슬잔에 따르니

호박(琥珀) 빛깔

주인이 잘해서 취하도록만 해준다면

전라도 장인 33인

어느 곳이 타향인지 나그네야 어찌 알라

밀술(백미+누룩)



덧술(쌀보리+누룩)



15도 숙성



증류



(첨가물 : 배, 생강, 울금, 계피, 꿀)

30도 재래식소주



여과



25도 이강주

이강주의 주재료인 배는 전주지방의 특산품인 이서 배를 사용한다. 이서 배는 다른 지방의 배에 비해 껍질이 얇고 단맛이 뛰어나며 수분함량이 많아 이강주에는 적격이다.

생강 역시 이 고장의 특산물인 봉동 생강을 사용한다. 배 합되는 재료들은 다 나름대로의 이유와 역할이 있다. 이강주에 배를 넣는 것은 시원한 청량미를 더해주는 점도 있지만 소화제의 역할을 하기 때문이다. 옛부터 소화가 안되면

배밭에 가서 배를 먹었던 기억을 더듬어보면 역시 지혜로운 우리 조상들의 담방약 가운데 배의 자리를 매김할 수 있을 것이다.

생강과 계피는 술로 인해 상하게 될 간을 보해 주고 울금은 독특한 약재 효과로 피로회복 뿐 아니라 몸의 기능조절에 도움을 주고 맛과 향을 결부시켜 보를 해주기 때문에 다른 술보다 숙취가 없고 뒤를 깨끗하게 하는 역할을 하는 것이다.

소주 내릴 때까지 쌀과 보리, 밀 세가지 재료가 들어가고 그후 생강, 계피, 배, 울금, 꿀 모두 8가지가 원료로 들어가는 이강주. 또 하나 빠질 수 없는 것이 물맛이다. 조정형씨가 3대째 살았던 전주시 다가동에서 90년에 이사온 전주시 원동. 호남의 곡창 김제와의 접경지역인 이곳 농촌마을에 정착을 한 것은 바로 오염이 덜된 지하수를 구할 수 있기 때문이다. 그럼 집안 대대로 며느리들에 의해 전수돼 온 이강주의 제조비법을 알아보자.

“어머니들의 손끝에서 이뤄졌지. 옛날 귀가덕 아녀자라면 술 빚는 것 36가지, 김치 담그는 것 24가지, 장 담그는 것 12가지를 의무적으로 배워야 했어.

조선중엽부터 그 맥이 끊기지 않고 빛어 내려온 이강주가 일제시대 이후 단속이 심해 거의 맥이 끊길 위기에서도 그 맥이 전해져 온 것은 땀과 창고 깊숙이에 향아리를 묻고 그 향을 꼭꼭 숨겨가며 조금씩이라도 빚었던 우리 가문의 여



인네들 덕이지. 거기에 술을 좋아하는 선조들이 있었기 때문이기도 하고 아버님 작촌 조병희 선생은 밖에서 술을 드시더라도 이강주로 꼭 뒷풀이를 하시고 외숙인 가람 이병기 선생도 생전에 이강주를 즐겨 찾았어.

내 어머니까지만 해도 그야말로 경험과 손맛으로 전수해 온 이강주 빛는 것을 내 대에 와서는 7남매의 5형제 중 셋째인데도 내가 배웠고 대학전공을 발효학과, 술 빛는 과를 택해서 연구·정리까지 체계적으로 하게 된 것이지.”

우리의 전통주를 세상에 알리고 옛것 그대로를 재현하고 그 맥을 이어가고자 자신의 모든 것을 쏟아온 조정형씨. 이미 6대조 대대로 집안에서 빚어온 이강주를 어린시절부터 접해 왔겠지만 그가 처음으로 술의 제조와 인연을 맺은 것은 대학에서 농화학을 전공하면서부터라 할 수 있다.

“원래는 발효학과 가려고 안했고 상대에 합격하고 면접시험 보러 가서 순서를 기다리는데 누가 지나가면서 농대 농화학과가 새로 생겼는데 괜찮을 거라고 말을 하더라고. 그런데 구두시험을 보는데 교수가 지금이라도 좋으니 과를 바꾸려면 바꾸라고 하는 거야. 그래서 1초만에 아무 생각없이 농화학과로 가겠다고 말을 해버린 거야. 그것이 운명인지, 엮어진 것 같아.”

술로 인해 삶이 고달프고 힘겹기도 했지만 그로 인해 행복하고 즐겁기도 했던 조정형씨는 술빛는 일을 ‘예술’이라

생각한다. 술을 위해 명예도 안락도 부도 다 버린 그는 대학졸업 후 목포 삼학소주에 연구실장으로 입사하게 된다. 그때는 이강주가 아닌 개발주를 많이 연구해서 시판하기도 했는데 처음으로 인삼주를 선보여 히트를 친 경력이 있다.

10년동안 삼학에 있다가 삼학이 없어지면서 전주 오성에서도 5년 있었고, 이리 보배소주 등 내로라 하는 주류회사는 거의 거쳐오거나 자문역을 해오고 있다.

민속주의 ‘민’ 자도 모르던 시절 여러 종류의 술을 연구하다보니 조상들이 빚었던 전통주에 관심이 갔고 우리나라 뿌리에 좋은 술이 많다는 것을 알게 됐다. 자료를 모아야겠다 싶어 규장각이랄지 각 도서관의 문헌을 3년 동안 조사하다 아예 사표를 내고 2년간 현지답사를 다니면서 우리나라 민속주의 지도를 그려낸다. 현재 보관하고 있는 술에 관한 고서와 자료는 이미 개인의 차원을 넘어서고 500여 종류의 민속주를 찾은 것은 물론이고 지금까지 빚어 놓은 술만도 150여종에 달한다.

그동안 발로 모은 자료와 문헌들을 토대로 《다시 찾아야 할 우리의 술》이란 책을 발간했다. 6판까지 나왔으니 민속주의 교과서 역할을 하고 있는 셈이다. 조사를 하다보니 각 민속주마다 특징이 있고 장점이 있어서 그 내용을 공부하다보니 좋은 술을 만들 때 참고가 된단다.

“왜 빚었냐, 시작할 때가 언제냐, 누가 빚기 시작했냐 하면

꼭 이유가 있어. 억지로 발달된 것이 아니고 전쟁이 있었다든가, 피난·귀양 온 사람이 좋은 술 빚는 법을 가르쳐 주면 현재의 좋은 재료와 엮어져서 좋은 술이 만들어지는 거지.

제주도는 쌀이 없으니 원료가 조인데 조는 밥을 찌면 술이 안 나와. 그러니 오메기떡을 찌서 다시 한번 밥을 찌는 특이한 과정을 거쳐 오메기술을 만들고 강원도에서는 옥수수나 산의 약초를 많이 쓰고 경상도는 잡곡과 쌀이 반반, 호남지방은 쌀이 많으니 당연히 쌀로 술을 담는 것이지.”

특히 소주가 많이 발달된 지역은 안동과 제주지역인데 역사와 관련이 되어 있다. 소주는 고려 때 몽고인들이 침략했을 때 제주도가 전초기지였고 안동이 전진기지였다. 그러다보니 집집마다 소주를 만들어 납품하게 되고 그것이 발달되어 지금도 전해 내려온다는 것이다.

술의 특성도 지역에 따라 다르다.

“알콜도수도 환경을 감안해야 해. 평안도와 함경도는 35도, 황해도는 30도, 중부·호남·영남은 25도, 제주도는 20도가 적당해.”

뿐만이 아니다. 술을 만든다는 것이 경험과 기술로 하는 장인들의 비법이지 결코 책에 있는 대로 하는 것이 아니어서 계절에 따라 다른 환경을 주어야만 한다. 봄에 만들 때와 여름에 만들 때 똑같이 해서는 결코 좋은 술을 만들 수 없다. 계절의 온도변화에 자신의 경험과 축적된 기술을 삽입해 여름에는 기온이 높아 빨리 맛이 우러나는 계절의 특



전통양조를 고집하는 이강주 제조 용기

성상 재료를 넣고 우리나라에 하는 시간을 줄인다든가 양을 줄인다든가 환경의 변화를 감안해서 달리하는 것이다.

마흔 가까이 된 나이에 밀주 단속도 심하던 그때 무전여



행처럼 다니다보니 카메라까지 들고 다니던 조정형씨는 간첩으로 오인됐던 때도 많았다. 경찰서에 가서 실제 조사받던 때도 여러번 있었다.

“한번은 서울로 출장간다고 회사에는 13일간 허가를 받아서 하루에 일 얼른 마치고 강원도 쪽으로 빠졌어. 그런데 덜컥 잡힌 거야. 경찰한테. 회사에 확인하게 되면 거짓말이 들통나니까 말을 더 못하고 그래서 더욱 오해받고 해서 결국 다 털어놓고 들켜서 혼난 적이 있었어. 처음에는 다음부터 그러지 말라고 봐주기도 하더니 나중에는 미친놈이라고 했어. 직장 뿐 아니라 집에서... 아무 것도 없는 사람이 박물관용 물건 산다고 가산을 탕진하고 직장도 사표내고 돌아만 다니니까.”

전국을 다니면서 술과 관련된 골동품을 사서 모은 것만 해도 200여점. 이제는 술과 연관된 옛물건이 나오면 그에게 연락이 오게 돼 있다고 한다. 월급쟁이 시절 보너스는 무조건 물건 수집에 쓰다보니 집도 팔고 7번이나 이사를 해야 했다. 모아 놓은 골동품들은 가족들이 싫어하다보니 없는 살림에도 옆집 창고를 따로 세를 얻어 몰래 간직하곤 했다. 그렇게 해서 지금은 2층에 나름대로 ‘고천박물관’이라 이름하고 지금까지 모은 도구들을 한눈에 볼 수 있게 전시해 둘 수 있게 된 것이다.

이제 고고히 흐르는 물처럼 여유로운 그가 술에 대해서만큼은 1인자가 됐다.

87년에는 무형문화재 제 6호로 지정받았고 그동안 법적으로 금지되었던 민속주가 70년만에 제조허가를 받으면서 이강주의 이름으로 90년 7월부터 생산 판매되고 있으며 해외시장에도 진출하고 있다.

문화재 지정도 설움을 톡톡히 받고서야 얻은 것이었다. 전라북도 문화재전문위원이던 아버지 조병희씨가 “술이 무슨 문화재냐”며 심사에서 직권으로 떨어뜨려버린 것이었다. 당시 아버지와 의 알력이 너무나 유명해서 책이나 TV 드라마에서도 소개될 정도였다.

“술연구 자체를 싫어하신 게 아니고 술에 너무 도취하여 집안이 형편없어지니까 그걸 우려하셨던 게지. 아버지가 문화재 되는 것 방해하시지, 형님은 내가 공장하려고 맞춰 놓은 기계를 미친 사람이니 맞춰주지 말라 하고 다녔으니... 참 폭폭혈 노릇이지. 그래서 전주에서 안산다고 제주도로 내려가 버렸어요. 제주도 한일소주 사장이 이 내용을 알고 내려오라고 하드라고. 그래서 생산공장장 보직을 받고 1년반 제주도에 살면서 연구 많이 했지. 사실은 거기서 원고 다 써졌지. 일생을 고향 안오고 살려고 내려갔는데 87년도에 문화재 지정이 돼버리니까 후계자 양성문제도 있고 또 고향에 와서 활동 안 하면 문화재 취소한다고 해서 올라왔어.”

어찌보면 귀양살이 한 셈이었지만 오히려 전화위복이 될 수 있었던 귀중한 시간이었다. 호통을 치던 아버지께 “시 쓰고 노래하고 춤추는 사람들만 문화재고 조상의 얼과 정성이 깃든

술을 빚는 사람은 왜 문화재가 아녜니까"라고 항의했던 그는 지금은 아버지 만큼 격려와 조언을 주는 분도 없다고 말한다. 죽을 각오로 연탄불을 피우고 자살을 시도한 것만도 세 번이나 될 정도로 힘든 세월이었지만 문화재 지정과 제조 허가가 나면서 스스로 키우고 개척하려고 한 것도 아닌데 날개 단 것처럼 사업이 번창하는 것이었다.

서울의 신세계 백화점에서 8천만원어치 납품 주문이 들어왔고 롯데백화점에서 1억원 어치를 주문하는 바람에 공장을 넓혀야겠다는 생각으로 지금의 원동 땅을 장만하게 된 것이다. 지금도 백화점에 주로 납품을 하고 있는데 1년에 40%씩이 신장되고 있고 1년 매출액이 20억에 이른다. 수출은 주로 일본으로 많이 하고 미국에도 점점 양이 늘어나고 있다.

남북 적십자 회담 때도 200병 보낸 인연으로 지금 그는 남북적십자회담 자문위원이기도 하다.

그의 이강주가 백화점에 나가면서 양주 소비량이 현저하게 줄어서 양주를 퇴치하는 공로를 인정받고 있을 정도이고 최근에는 IMF 때문에 더 양주의 대용품으로 역할을 톡톡히 하고 있다.

“맨 처음 이강주가 백화점에 나갔을 때 양주 판매량의 40%가 줄었대요. 그러니 이제는 우리의 민속주도 국제적인 수준으로 올려서 국제적으로 대항할 수 있는 주질이라든가 상품이

치가 보완이 돼야 합니다. 그러면 구호 외칠 필요도 없이 자연적으로 양주의 퇴치가 될 수 있지 않겠어요?”

미친사람 취급을 당하면서까지 향토주를 살리기 위해 젊음을 바친 조정형씨.

조선시대부터 우리나라에서 빚어온 세계적인 술이 일제 때 뿐 아니라 해방 후에도 주세법에 묶여 오랜 세월 발전을 못해온 상황이 안타깝기만 하다. 다행스럽게 지금이라도 전통을 살리고 알리며 고통도 부끄러움도 없이 오직 자부심만으로 술을 빚고 세월을 빚을 수 있으니 얼마나 다행인가.

“미친사람하고 안 미친사람하고 백지 한 장 차이야. 옛 명인들도 행동은 미친사람처럼 보이곤 했거든. 그러니까 세상이 미친 것인지 그 사람이 미친 것인지 둘 중의 하나일텐데 자본주의 시대를 살다보니 미친사람처럼 보일 수밖에. 이제 이 민속주를 끌고 나가려면 단시일 내에는 안되고 차차 발전시켜야 해. 우리 술이 중간에 맥이 끊기는 바람에 외국술이 들어와서 외국술이 다 좋은 술로 아는데 국민의식부터 바뀌어서 우리가 사랑하고 알리고 발전시켜야지.”

이젠 역사를 빚으면서 호탕하고 편한 웃음으로 세상을 바라볼 수 있는 위치에 이르렀음에도 그는 아직 꿈을 하나 키우고 있다. 일본이나 프랑스처럼 주조전문대를 세워서 한 학년에 10명이라도 민속주 명인을 키워보고 싶은 게 꿈이



다. 마침 근처의 산업대에서 제의를 해와 함께 할 수 있는 프로그램을 구상중이다.

그리고 현재 30평 남짓한 2층의 고천박물관을 확장해서 향토주의 역사를 한눈에 알아볼 수 있게 전시관을 확장하고 싶단다.

“개인의 힘만으로는 역시 어렵습니다. 부족한 자료들을 점차 보완하더라도 우선 전시관 장소 제공 등의 배려가 있으면 큰 힘이 되겠습니다.”