

호남제일성

2017년 · 통권 132호



전 주 문 화 원

호남제철성

2017 통권 132호

인 쇄 | 2017년 6월 25일
발 행 | 2017년 6월 30일
발 행 처 | 全州文化院
발 행 인 | 羅鐘宇
편집주간 | 金鎮惇
편집·교정 | 박은순·배순향

전주문화원

전주시 덕진구 진북동 364-7(팔달로 340-30)
TEL.(063)225-3360 / FAX.(063)255-3370
문화관광부 등록 마-962호 등록일 1981년 8월 10일
홈페이지 <http://www.jeonju.kccf.or.kr>
E-mail : k-huam@hanmail.net

인 쇄 인 | 서정환
인 쇄 처 | 신아출판사 TEL.(063)275-4000

※ 한국도서잡지 윤리위원회 실천요강을 준수
※ 전주시 사회단체 보조금 사업으로 발행

전주인문학

- 06 감사의 진지상 | 장명수
 14 『진언집眞言集』 해제解題 | 김해정
 28 傳統儀禮와 현대문화 | 서홍식

전주 이야기

- 40 99세 김영순 할머니와 완판본 한글고전소설 | 이태영
 47 조경묘肇慶廟 | 류종권, 김진돈
 64 잊혀져 가는 '전주의 노래' | 이종근
 74 전주의 역사가 숨겨진 『선친일기 1』 | 이용엽
 86 전주지방에서 행해지는 화리禾利에 관한 관례 | 리진호

전주문화원 문화행사

- 92 「전남영광 문화유적 답사기」 | 정익환
 97 한지, 그 달빛을 머금은 아름다움 | 김철운

문화원 동향

- 104 2017년 상반기 직원 동향 및 행사
 108 황태규 이사, 청와대 균형발전비서관 임명
 109 전주문화원 2017년도 시민문화대학 강좌 및 행사

감사의 진지상

장명수 (전 전북대 총장)

관찰사는 전라북도 통치의 책임을 맡은 총수장이다. 관찰사를 줄여서 감사라고도 한다. 진지상이라는 말은 왕실에서 최고어른들만 쓰던 것이 차차 사대부, 집안의 어른으로까지 내려오게 된 것이다.

수라상이라는 말은 몽골어로 왕과 왕비의 밥상을 수라상이라 하고 대군, 아들, 딸, 며느리까지만 진지상이라 하였고, 나머지는 모두 반상이라고 하였다.

감사의 밥상에 담긴 의미는 첫째로 감사의 밥은 자기의 개체유지 자족 즉, 본인의 건강을 위해 먹으며, 둘째는 음식을 백성에게 골고루 먹이도록 해서 왕의 시혜施惠를 내려주는 것이고, 세 번째는 이 음식을 가지고 백성에게 주고 안주고 또는 식자재를 주고해서 음식 정치를 했으며, 마지막으로 네 번째는 전라도에서 관찰사의 진지상은 현재의 한정식까지 내려오는 전주한식의 뿌리이다.

우리나라 음식의 삼대진원, 곧 발전된 것은 첫째가 궁중에서 내려와서 서울 사대부로, 중인으로 해서 오늘날 서울밥상으로 발전되었으며, 둘째는 개성밥상으로 고려 왕실의 약 480년 동안에 왕실이 개성에 있었고 그 왕실의 밥상이 이어 내려오고, 조선조에 망하며 500년 동안 이어온 밥상이다. 개성은 인삼, 한지 등으로 엄청난 장사곳이었다. 왕권을 빼앗기고 왕조가 서울로 올라간 다음에 자기들이 살길은 장사밖에 없기 때문에 중국과 일본과의 활발히 교역이 이루어졌고, 생산품이 많아 개성이 굉장히 부유한 도시였다. 그리고 장부(이중장부)를 만드는 문화가 발전하였다. 셋째로 일반 서민을 중심으로 해서 나타난 음식이 전주음식이다.

남한에서도 3도는 충청, 전라, 영남인데 왜 하필이면 전주에서 음식이 맛있고 유명

한가? 경상도의 도청소재지 과거의 감영은 5~6군데를 다니다가 6번째로 대구에 정착했고, 충청도도 청주, 충주가 충청인데, 4번째로 청주로, 전라도인 전주만은 1018년에 전라도가 생기고, 2018년은 전라도가 1,000년이 된다. 강남도의 전주하고, 해남도의 중심인 나주가 합해져 전라도가 되었고, 천 년 전의 전라도의 수부가 전주에 있었는데 지금까지 있다. 경상도의 도시경계, 전라도의 도시경계의 역사가 확연히 다르다.

세계의 어느 곳이든지 음식의 맛은 2개에서 나온다. 첫째는 소금이고 둘째는 기름이다. 기름도 고기기름이 있고 식물기름이 있다. 식물기름은 깨, 들깨, 콩에서 나오고 동물기름은 동물아니면 안 나온다. 그중에서도 돼지고기, 소고기에서 나온 기름은 대단한 맛을 내는 것이다. 그다음이 소금인데 전라도는 소금이 서해안이 많고, 경상도 해안이 있지만 동해안은 깎아지른 듯한 벼랑으로 되어있어 펄이 없기 때문에 염전을 만들 수가 없다. 서해안도 염전은 갯벌이 있어 만든다하더라도 자염이라고 해서 솔에다 놓고 끓인다. 그러기 때문에 경상도는 바다가 멀기 때문에 솔을 걸어놓고 멀리 있는 바다에서 물을 길어와야 하고 불을 때서 끓여야 하기 때문에 복잡하다. 전라도의 서해안은 펄이 있기 때문에 물을 어느 정도 논바닥에 깔아놓고 소금끼가 있을 때 퍼서 넣고 끓이니까 연료비가 덜 든다. 그래서 경상도는 소금이 나지 않고 전라도는 소금이 나서 음식 맛이 다르다. 소금 중에 천일염은 간수물을 논바닥에 깔아서 바닷물을 증발시켜서 만든 것이다. 우리 선조들은 천일염을 몰랐고 일본도 몰랐다. 일본은 청일전쟁 다음에 대만을 식민지로 통치하면서 대만의 아래쪽을 가니 논바닥에 깔아놓고 소금을 캐내는 것을 보고 배웠다. 그래서 일본이 도입하고 한반도에 맨 먼저 천일염이 도입된 것이 인천에 있는 주안염전이다. 이 방식은 제조비가 덜 들고 손쉽게 얻으니 삼양사가 투자하여 서해안에 염전을 만들었다. 그리하여 전라도는 소금을 구하기가 쉬웠고 경상도는 소금을 구하기가 어려운 부분이 있었다.

똑같은 음식을 만든다하더라도 솜씨라는 것이 있다. 똑같은 식자재를 다 주고 경상도 여자와 전라도 여자에게 음식을 만들게 하면 전라도 음식은 맛있는데 경상도 음식은 맛이 덜하더라. 바로 솜씨의 차이이다. 그렇다면 솜씨는 어디에서 나오는가! '주물럭 주물럭' 할머니, 어머니께 배워서 어떻게 옆으로 앞으로 몇 번 주물러야 맛있는지 알게 된다. 전라도 여자의 손바닥에서는 아미노산이 나온다. 사실 손에서는 많이 나오지는 않지만 땀이 나오는데 이런 것과 소금, 간장과 같이 버무릴 때 농도, 기타 분비물이 섞여져서

전라도의 음식이 맛있다. 곧 솜씨는 손맛이다.

전라관찰사는 전라남북도, 제주도를 관리, 통치하는데 왕권의 대행이라 할 수 있다. 더군다나 전라도는 경상도보다 생산성이 훨씬 높은 곳이다. 그 당시의 기준은 쌀이었는데, 쌀 소출이 높았기 때문에 같은 하남도라 하더라도 전라도 관찰사가 으뜸이다. 북쪽으로 가면 평양감사가 으뜸이었다. 전라관찰사는 전라남북의 56군현, 제주도 3현까지 합쳐서 관장하고 있었다. 또한 전라관찰사가 관장하고 있는 것이 6영도 포함되었는데 영은 군대와 경찰을 합한 전주의 중진영으로 인원이 약 680명 정도 되며 이런 영이 6군데에 있었다. 그리고 6진영 5찰방, 진포, 산성 등 어마어마한 영역과 권력을 가지고 있었다. 관찰사는 검찰총장역할 또한 있었는데 모든 사법권과 감찰권을 쥐고 있어 상상을 불허하는 권한을 가지고 있었다. 평양감사 환영연이라는 그림이 있는데 평안도 관찰사가 하나 오는데 대동강변에 상상을 할 수 없는 수백 척의 배가 떠있고 수만 군중이 있었다. 전라관찰사 취임도 마찬가지였다. 임금께 인사를 하고 과천으로 천안으로 내려오는데 여산쯤에 오면 인근 100여명의 수령들이 모여 나팔을 불고 북을 치는 등 상상을 불허하는 취임식이 이루어진다. 그렇게 계속 내려와 삼례에서 점심을 먹고 전주 서문쯤 오면 부근일대의 모든 백성들이 약 600명의 행렬을 보기위해 모여든다. 옛날에는 볼 것이 없었던 시절로 관찰사나 수령의 행차라는 것은 완전한 연출된 연극이라 할 수 있다.

관찰사의 식사는 하루에 두 끼이다. 관찰사만 두 끼가 아니라 그 당시에는 모든 사람이 두 끼, 2식으로 하고, 세계적으로도 2식을 하고 있었다. 왜 두 끼로 제한을 했는가. 식량 부족이었다. 세계적으로 항상 절대식량이 모자라서 아사餓死하거나 병들어 죽었다. 우리나라도 마찬가지였다. 국력이라는 것은 밥하고 관계가 있다. 국제적으로도 강한 나라일수록 오늘날 세계적 유명한 음식이 있다. 터키의 이스탄불에 가면 3,000명이 먹는다는 식당이 있었다는데, 그렇다면 그릇이 3,000개가 있어야하고 술이 수백 개가 걸려있고, 중국의 청자가 수천 개가 있었을 것이다. 터키의 부엌의 유물이 어마어마하다. 또한 이탈리아, 스페인 등 국력이 강했기 때문에 음식이 세계적으로 유명했다. 유럽에서 제일의 음식을 꼽는다면 불란서 요리, 이태리, 스페인 요리를 꼽을 수 있다. 그럼에도 그런 나라들도 2식을 했다. 국가 권력과 개인 권력으로 보면 엄청난 음식의 사치와 호화를 누린다 하더라도, 개인적으로 보면 항상 배고픔이 따랐고, 우리나라도 임금도, 관찰사도 2식을 하였다. 배고

파서 어떻게 사느냐,

육조나 아전의 관리들은 아침에 밥을 오늘날 시간으로 해서 8, 9시에 먹고, 오후 5, 6시에 먹기 때문에 배고파 살수가 없으니 그곳의 관리들에게는 떡을 하나씩 주었다. 그것이 점심이다. 점심을 흔히 하는 말이 마음에 점을 찍는다라는 뜻으로 불교용어이다. 불교에서 수행을 하려면 항상 배가 고프는데, 간단히 먹고 수행을 하게 된다. 그렇게 하여 3끼가 된다. 그런데 일반 백성은 떡이 없으니 2끼밖에 먹지 못했다. 아침에 일어나면 새벽4시에 전주성문이 열리고 들어오고 나가는 사람이 생기고 부엌이 분주하게 움직인다. 문이 열리면서 제일 먼저 들어오는 사람이 노비이다. 노비는 관노비가 있고 사노비가 있다는데 서학동이 관노비촌으로 300호정도 살았다. 일이 끝나면 가서 자고, 새벽에 성문이 열리면 들어온다. 나가는 사람은 성내에 있는 지주급이나 아전집의 사노비들이 새벽밥을 먹고 나무하러가거나, 심부름을 가는 경우이다.

관찰사의 시종 둘이 서 있으면, 관찰사가 기침을 하고 요령을 치면 대야에 물을 준비하고, 비누가 없으니까 쌀겨 아니면 녹두겨를 이용해 세수를 하면 노비가 수건을 들고 있다고 드리고, 사실 조두는 관찰사만 쓴 것이 아니고 일반 가정에서도 썼다. 그런데 조두가 비린내가 심하게 났다. 그래서 우리나라 남자들이 향수를 썼다. 그 비린내를 없애기 위해 향주머니를 달고 다녔다. 세수를 마치면 바로 죽이 들어간다. 죽은 진지상의 필수이기도 하고, 노인에게 필수였다. 얼마 전까지만 해도 위장이 나뻐기 때문에 흔히 죽을 먹었다. 20년대 전주에 다가동, 완산동에는 죽집이 수십 개 있었다. 새벽에 사다가 어르신들에게 드렸고, 서울에서는 죽을 팔러 다니는 소리가 개가 짊는 소리보다 더 크게 났다. 그 뒤에 관찰사 앞에 밥상이 들어오는데, 토방에 서 있다가 세상에 들으라고 해서 괴성과 기성으로 울림을 붙여서 “가져오너라”하며 고함을 지르고 밥상이 대들까지 오면 기성을 붙여서 “올려라~”하며 고함을 지르는데 그러는 이유는 천지가 들어라 지금 감사가 식사를 하신다는 이유에서이다. 그 말이 나오면 감사가 진지상을 받고 진지를 드시는데 온주변이 쥐죽은 듯이 조용히 해야 했다. 감사가 먹고 나면 이제는 다 먹었으니 “물려라~”하였다.

식사가 끝나면 보통 입는 한복에 마고자를 입고 관복을 입고 관대를 차고 뿔 달린 사모를 쓰고 나간다. 내아에서 20m정도 거리의 선화당으로 조회를 하러나가는데 통인이 “나가신다” 고함을 지르면, 그 짧은 거리도 나팔과 북을 치고 엄호하며 통인을 따르며 간다. “낭청~”

하고 외치면 선화당에 있던 모든 육방 관속 등 모두 꿇어 엎어져야했다. 그것을 '부복'이라 한다. 일어서며 몸을 굽히는 것을 '국궁'라고 한다. 부복이라는 것은 상민이 양반에게 사대부에게 바치는 최대의 예절이다. 보통 땅바닥에서 만났을 때 엎드리지 않으면 곤장을 맞아 터져 죽었다. 조회가 끝나면 나팔을 불고 끝났다고 패를 달면 그때부터 사람들이 돌아다녔다. 여기까지가 감사의 아침식사이다.

관찰사가 먹는 밥은 독상이다. 우리나라 전부가 독상이다. 아버지, 어머니에게 독상을 드리고 관혼상제 잔치일 때도 독상이었다. 1920,30년대 다가동의 지주들이 큰 관혼상제 때 국수와 반찬으로 1인 1상이었다. 수라상 또한 독상이다.

왕이 먹는 밥상은 5탕 12첩이다. 탕이 5가지에 반찬이 12가지이다. 감사는 3탕 9첩이다. 3탕은 밥, 탕, 찌개이고 김치, 나물 등 반찬이 들어간다. 반찬의 개수는 12첩, 9첩, 7첩, 5첩, 3첩 순으로 내려가는데, 이것은 성리학적인 것이다. 우리나라 숫자에서 3, 9는 기본이고 끝이다.

우리나라 흉년은 10년이면 흉년, 흉수, 괴기, 유행병, 민란 등 헛수로 하면 2년에 한 번씩 뭐가 터지고, 매년 터지게 된다. 그런데 기기묘묘하게 전국토가 흉년이 들지는 않는다.

유럽의 황실의 밥상은 상당히 화려하지만 우리나라 임금이나 관찰사의 밥상은 상당히 제한적이고 매우 절식을 했다.

조선 초기에 관찰사는 단독부임으로 2년 임기였는데 순력과 행영이라고 해서 전라도를 순회하였는데, 정보가 전달이 안 되니 직접 나가서 보고 시찰을 했다. 전라도를 전주, 남원, 나주, 광주 4구역으로 나누어 계속 돌아다녔다. 돌아다닐 때 600정도의 행렬이 깃발을 세우고 북을 치고 다녔다. 그러다보니 병폐가 생기기도 했다. 1830년쯤 순력과 행영이 너무 피폐가 많아 점점 줄이기 시작했는데, 줄이면서 정보를 백성에게 직접 받기위해 이른바 신문고가 등장했다.

관찰사가 왕권대행 대개 5,60세의 나이에 몸은 쇠약하고 혼자 내려와서 고생스럽기 때문에 임진왜란이후에는 부패를 해서 수령은 얼마고, 관찰사는 얼마를 줘야 부임을 할 수 있다. 백성들이 신임을 하지 않았다. 관찰사의 밥을 해주는 관부역은 별도로 마련되어 있고, 임금님의 수라상을 만드는 곳도 별도로 있었다. 궁중은 사옹원이라는 관리소가 있고

그 밑에 소주방이라는 거대부엌이 있다. 관찰사외의 나머지 인원인 전주의 실제 관리자인 판관은 내아부가 있고 동원이 있는데, 관부엌이 있고, 찰방도 따로 부엌이 있었다. 관하의 관리들에게는 관사를 따로 주어 노비를 따로 배치하여 부엌에서 준비를 하였다.

매관매직으로 부패하기 시작하는데 매관매직을 하는 이유가 관찰사의 임기가 2년인데 2년을 채우는 경우는 극히 드물었고 3년을 하는 경우는 10%도 안 되고 평균 1년 정도 있게 된다. 서울에 있는 양반이 혈통은 좋아 과거시험을 봐서 합격을 하고, 사서삼경을 배워 시 쓰고 글씨를 잘 써서 관찰사로 부임을 해서 그 짧은 기간에 전라도의 만백성을 통치할 수가 있었겠는가. 부임을 하기 위해 돈을 썼기 때문에 요즘 말로 본전을 채워야하기 때문에 부패하기 시작했다.

객사의 양쪽은 방이고 가운데는 대청이 있는데 대청에는 임금님 께패가 있다. 객사 뒤에는 누각이 3개가 있어서, 당상관 이상이 오면 교각에서 기생과 악공을 불렀다.

망궐례는 궁궐을 향해서 절을 한다는 말이다. 망궐례를 하는데 인접 수령들이 새벽이 되면 다 모이고 음식을 차려놓고 간단히 식사를 한다. 망궐례는 4배, 4향, 3고두三叩頭한다.

생신잔치는 일반가정에서 하는 것과 똑같다.

감사의 잔치날

생신잔치는 보통 가정에서 하는 것과 같다. 설날, 보름, 단오, 복날, 동짓날에 육방관속을 불러다가 같이 먹었다. 경로잔치 때는 감영에서, 전주부에서, 궁중에서 각각 있는데 80세 이상 선발되어서 간다. 그 당시 80세 이상 산다는 것이 어렵고, 생존해 있다 하더라도 오라 해도 가기가 어려웠다. 80세 이상은 교지를 내려 벼슬을 주고 벼슬이 없던 백성은 가장 낮은 것을 주지만 원래 벼슬이 있던 사람은 1계급 특진을 준다. 옛말대로 나이가 벼슬이다. 선물로 의자와 지팡이를 줬다. 임금에게서 벼슬을 받고 선물도 받으니 가문의 굉장한 영광이었다. 그 외에 가을에 한 번씩 경로잔치를 했다. 집에서는 잡곡밥을 먹지만 이때는 밥을 쌀밥으로 줬다. 쌀밥을 준다는 것은 희귀한 일이었다. 흔히 말하는 백반집이라는 말이 있는데 전주에 백반집이 생긴 것이 1960년대 구 도청 근처에 생겼다. 아주 비싼 한정식이 50년대 중반에 생기면서 너무 비싸 먹기 힘들기 때문에 그 대행으로 쌀밥에 상당한 상을

차려서 팔게 된 것이 백반이었다. 백반이라는 것은 잡곡이 아닌 쌀밥을 의미하기 때문에
경로잔치나 감사의 잔치상에 최대의 것이 백반과 고기였다. 그믐날 잔치에는 소를 잡고
싸서 육방관속에게 주었다.

감사의 나들이 잔치는 한벽당에서 시를 읊고 음식을 준비하고 기생이 춤을 추었다.
관부엌에서 만든 음식을 앞뒤 사령이 들고 메고 가좌에 싣고 기생이 뒤따르고 악공이
따른다.

단풍놀이, 연꽃놀이 등 그때그때마다 달랐다.

대사습놀이는 온 성민들이 즐길 수 있는 날이기 때문에 엄청난 잔치이다. 대사습놀이는
전주에만 있는 것이고 판소리가 오늘날처럼 널리 보급되고 예술화되기까지 상당히 긴
시간이 필요했다. 처음에 나오는 판소리는 무당굿에서 나온 것으로 무당이 읊고, 망자와
대화하는 것이 굉장한 놀이가 되었고, 한동네에서 무당굿을 하는 것은 돈이 많이 들고
진귀한 것이기 때문에 1년에 한두 번밖에 할 수 없었다.

1860년대 고창의 신재호가 6마당을 정리하고 제자를 육성하였다. 신재호의 6마당 정리가
곧 우리나라 판소리의 금자탑이다. 또한 여자판소리꾼을 최초로 키워냈다. 판소리를 키우
는데 대원군의 힘이 굉장히 컸다. 대원군이 거지처럼 유랑걸식으로 전국을 돌아다닐 때
전주도 들리고, 다니면서 수도도 많이 겪었다. 서원 등지에서 잠자리를 좀 하려면 야유를
하였다. 전주를 왔는데 당시 이방이었던 백진수라는 사람이 우대를 하였고, 대원군이
정권을 잡게 되어 전주의 백씨라는 아전집도 혜택을 보았고, 동시에 판소리에 대한 육성이
시작되었다. 대원군이 배후에 있고 감사가 움직이니, 각 고을 수령들이 움직였고 그로 인해
찬조금이 많이 들어왔다. 감영과 전주부의 통인들이 서로 한다고 하여 경연이 되었다고
한다. 놀이를 보면서 전주시민 전체가 혜택을 보았다. 특히 동짓날 대사습놀이를 할 때는
햇불을 밝히고 숯불을 피워 동지죽을 끓여 사람들에게 무상으로 제공을 하였다. 전주의
최대의 잔칫날이다.

감사의 상물림!

감사가 국가적인 행사가 있을 때, 감사가 진지를 드시고, 육방六房들이 먹고, 통인, 이속

으로 이어지며 4시간이 걸렸다. 남은 음식은 유지에 싸가서 노비까지 먹었다. 감영의 고급 음식을 먹을 수 있는 기회가 되었다.

진상품!

고산의 감, 장수의 담배 등 전국적으로 좋은 것을 궁중으로 올려 보낸다. 궁중에서 직접 만들고 재배하는 경우도 있고 왕십리에서 무나 배추를 직접 경작하기도 한다.

전국적으로 진상품들이 올라와 쌓이면, 임금은 당상관 이상의 신하들에게 하사를 한다. 궁중과 혼인관계를 맺은 집안에 하사품으로 식자재나 임금이 드신 음식을 하사품으로 내렸다. 사대부나 관찰사도 가솔들에게 똑같은 방법으로 하사품을 내렸다.

선조들이 선물로 무엇을 주는가, 첫째로 비싸고 좋은 것이 쌀이었다. 쌀은 무겁고, 필수품이었다. 쌀밥을 먹는 것은 꿈에 떡을 먹는 것과 같다. 둘째는 종이(한지)다. 가볍고 모든 것에 사용한다. 만들기가 힘들고 보배롭기 때문에 기생이 와서 놓고 가면 한지 10장, 20장을 주었다. 또 한 가지는 바늘이다. 이렇게 위에서 아래로 선물을 주었다.

일본의 와쇼쿠는 서민밥상으로 독상이었다. 1식 3채인 밥, 된장국, 무, 배추, 오이로 이루어져 있는 밥상이 문화유산에 등재되어 있다. 우리 한정식은 문화유산에 등재가 되지 않았다. 그 이유는 한정식이라는 말은 1954년도에 나온 말이다. 원형이 없기 때문에 등재가 되지 못했다. 적어도 원형을 감사의 밥상부터에서 밑으로 와야 찾을 수 있다. 원형을 보존하면서 약간을 첨가해야한다.

감사의 진지상은 전주에서 한식의 시원으로 삼을만하다.

- 주안염전 : 1907년 일제통감부에 의해 만들어진 우리나라 최초의 근대식 염전으로 주안은 근대 이전에는 길고 너른 갯고랑을 따라 바닷물이 들고나는 해안 인근지대였다. 인천부 다소면 관할의 충훈부와 사미라는 마을이 인근에 형성되기도 했다. 동네명과 마을명이 수없이 바뀔을 계속하면서 해방직후인 1946년 1월 9일 일본식 정명이었던 마을이름을 주안동으로 바꿔 오늘날에 이르렀다. '농사를 짓는 곳이라 물이 많다'는 다소면 중에서도 충훈리 일대, 즉 오늘날 주안 일대에는 바닷물이 많았다. 지금의 간석동과 십정동 일대까지 모두 바닷가의 갯벌이었다. 1905년 일본인에 의한 황무지간척 사업이 추진된 곳도 바로 이 일대인 주안포 지역이었다. 이곳에 1900년대 들어 우리나라 최초로 천일염전지대가 생겼는데, 이곳이 바로 '주안염전'이다. 주안염전이 생긴 뒤 근대식으로 품질 좋은 소금을 다량 생산하게 되자 국가적 차원에서 소금 생산을 늘리기 위해 염전을 계속 확장시켰다.