



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

주 영 애 교수지도
석사학위 청구논문

중국 상해 차 직업훈련학교의
다업(茶業)전문가 교육 및 활동사례에
관한 연구

2012

성신여자대학교 문화산업대학원
문화산업학과 전통문화콘텐츠전공

김 민 선

중국 상해 차 직업훈련학교의
다업(茶業)전문가 교육 및
활동사례에 관한 연구

주 영 애 교수지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2012년 5월

성신여자대학교 문화산업대학원
문화산업학과 전통문화콘텐츠전공

김민선

인 준 서

김 민 선의 석사학위 논문으로 인준함

심사위원_____ (인)

심사위원_____ (인)

심사위원_____ (인)

성신여자대학교 문화산업대학원

논문개요

본 연구는 차산업의 선진국인 중국의 차 직업훈련학교 교육과정 현황과 실상을 연구하고 다업(茶業)전문가 교육과정을 이수한 배출생들의 활동사례를 조사하여 다업전문가들이 중국 차산업에 미치는 영향을 연구, 우리나라 차산업 발전을 위한 새로운 활력과 그 교육 방법을 찾아내는데 그 목적이 있다.

중국 상해는 중국 최대의 경제도시로서 2010년 상해 엑스포를 통해 중국 차산업을 알리고, ‘다성(茶城)’으로 불리는 대형 차 유통시장을 10개 구역으로 넓히며, 다양한 방법으로 차산업 발전에 힘쓰고 있다. 상해시 소속 ‘상해 차 직업훈련학교’의 교육과정은 기초부터 심화과정까지 다업전문가 훈련반을 개설하여 차에 대한 상식이 없는 학생들도 수학 후에는 다업전문가로 양성되어 관련 산업체에서 활동할 수 있도록 하였다.

연구를 위해 먼저 차의 유래와 중국 차의 역사적 발전 과정을 살펴보고, 천혜의 자연조건과 풍부한 노동력 그리고 재배 기술 발전을 바탕으로 최근 10년간 확장된 다원 재배 면적과 다업(茶葉) 생산량의 증가 현상에 대해서 알아보았다. 또한 차산업에 기여하는 차 직업훈련학교의 역할과 의의, 교육내용 그리고 졸업 후 취업율이 높은 ‘상해 차 직업훈련학교’를 중심으로 차산업 관련 교육과정과 교육과정 이수 후 만족도에 대해 알아보았다.

사례조사는 2012년 3월 15일부터 4월 25일까지 상해시 정부 산하의 차 직업훈련학교(上海職業培訓中心) 배출생 14명을 대상으로 진행하였다. 그들은 다업전문가로서 다점(茶店), 다관(茶館) 운영, 다예사(茶藝師), 다예교사(茶藝教師) 등 다양한 다업으로 활동하고 있으며, 수입면에서도 대체적으로 만족함을 보였다. 상해 차 직업훈련학교의 훈련과정이 다업전문가로서 활동하였을 때 유용하였으며, 다업에 관한 학력이 높을수록 농림부 산하 연수나 다

업과 관련한 신지식을 더 수학하기를 희망하고 있었다. 또한 자격증을 획득한 자들에 대한 중국 다업계의 적극적인 수용 태세와 중국 정부의 차산업 발전을 위한 교육 시스템이 확보되어 있음을 알 수 있었다.

본고는 중국의 차 직업훈련학교 교육과정을 살펴 본 결과, 우리나라 차산업 발전을 위한 체계적인 다업전문가 교육과정 운영을 위해 몇 가지를 제언해본다.

다업전문가의 자긍심과 사회적 위치 향상을 위한 직업 도덕과 이념 및 수칙과 관련한 내용을 차 교육 과정에 추가할 것과, 티 카페(Tea Cafe)와 차를 테마로 한 공간에 대한 전문적인 차 공간 구성 능력 배양을 위한 과정, 글로벌 시대에 맞춘 영어, 중국어, 일본어 등 외국어 표현 능력 확보를 위한 교육과 우리의 명차를 개발·홍보 및 심평과정을 강화하며, 신차를 개발하기 위한 마케팅 전략, 새로운 소비자 수요개발을 위한 스토리텔링 도입 등의 교육 내용이 더욱 강화되기를 바란다.

목 차

I . 서론	1
1. 연구의 목적과 필요성	1
2. 연구 방법과 범위	5
3. 용어의 정리	5
II . 본론	6
1. 중국 차의 역사	6
1) 차(茶)의 전파	6
2) 선진양한위진남북조	7
3) 수 · 당 · 오대	10
4) 송 · 원대	13
5) 명 · 청대	16
2. 현대 차산업의 규모와 현황	19
1) 차산업의 규모	19
2) 차산업의 현황	27
3. 중국 상해 차 직업훈련학교의 현황과 교육과정	28
1) 차 직업 훈련학교의 현황 및 특징	28

(1) 연혁	28
(2) 훈련학교의 중요성과 의의	30
(3) 구조 및 운영 현황	32
2) 직업 훈련학교 훈련과정 및 커리큘럼 분석	34
(1) 다예사 과정	34
(2) 심평사 과정	52
(3) 교육과정 특징 및 비교	63
4. 다업전문가의 활동 사례	65
1) 다업전문가의 배출 현황	65
2) 다업전문가의 활동 사례 조사	67
(1) 사례조사 대상자 선정	67
(2) 사례조사 방법	71
(3) 사례조사 결과	71
Ⅲ. 결론 및 제언	81

참고문헌

Abstract

부록

표 목 차

<표 1> 2008~2010년 중국 지역별 다업 생산량.....	21
<표 2> 2001~2010년 중국 지역별 다업 생산 면적.....	23
<표 3> 연간 중국 다업 총 수출량 및 수출 금액.....	24
<표 4> 상해 차 직업훈련학교의 다예사 과정 교육 시간 및 비용.....	35
<표 5> 다예사 초급과정 초급 교재 목차.....	37
<표 6> 다예사 중급과정 중급 교재 목차.....	41
<표 7> 다예사 고급과정 고급 교재 목차.....	46
<표 8> 상해 차 직업훈련학교의 심평사 과정 교육 시간 및 비용.....	52
<표 9> 심평사 초급과정 초급 교재 목차.....	53
<표 10> 심평사 중급과정 중급 교재 목차.....	56
<표 11> 심평사 고급과정 고급 교재 목차.....	59
<표 12> 상해 차 직업훈련학교의 다예사 과정 개요.....	63
<표 13> 상해 차 직업훈련학교의 심평사 과정 개요.....	64
<표 14> 사례조사 대상자의 일반적 특성.....	68
<표 15> 사례조사 대상자의 수학 내용과 현업의 연관성.....	72
<표 16> 사례조사 대상자의 현재 보수 만족도.....	72
<표 17> 사례조사 대상자의 수학 후 재교육에 대한 필요성.....	75
<표 18> 사례조사 대상자의 수학 후 희망하는 재교육에 대한 내용.....	76

그림 목 차

<도 1> 2010년 중국 지역별 다엽 생산량	22
<도 2> 연간 중국 다엽 총 수출량	25
<도 3> 직업훈련지도중심 외부 전경	29
<도 4> 상해 차 직업훈련학교 외부 전경	29
<도 5> 상해 차 직업훈련학교 외부 전경	34
<도 6> 2012년 상해 차 직업훈련학교 다예사 과정 사용 교재, 1+X 직업기술: 초급, 중급, 고급 직업자격훈련교재	35
<도 7> 2012년 상해 차 직업훈련학교 심평사 과정 사용 교재, 1+X 직업기술: 초급, 중급, 고급 직업자격훈련교재	53
<도 8> 심평사 과정 녹차 심평 훈련 모습	56
<도 9> 사례조사 대상자의 활동지역	70

I. 서론

1. 연구의 목적과 필요성

차는 자연이 우리 인간에게 준 소중한 선물이다. 현대생활의 경쟁과 긴장에서 오는 스트레스를 해소하고, 심신안정과 나아가 자아성찰을 가져다주는, 정신과 신체를 조화롭게 하는 음료로 각광받고 있다.

인류 역사와 함께 해온 차는 신농(神農)이 동아시아에서 최초로 발견해 우리 생활 속으로 들어왔다. 중국 측 기록인 중국차문화경전(中國茶文化經典)에는 “중국은 차를 발견한 나라로, 기원전 2737년 차를 발견한 신농씨 이후 차를 재배하여 이용하였다.”고 적혀있다.

중국은 광활한 국토면적과 천혜의 자연조건으로 인해 차 분포 지역이 광범위하고, 차나무 생장(生長)에 적합한 자연 환경을 가지고 있다.¹⁾ 이러한 생산 조건으로, ‘개문칠건사(開門七件事)²⁾에 차가 들어있다는 말에서 알 수 있듯이, 차는 중국인의 일상에서 빠질 수 없는 국민음료가 되었다. 당나라의 육우가 찬술한 다경(茶經)』은 세계 최초의 차전문 서적으로 당나라 이전의 음차문화사를 정리하고 차자(茶字), 기구(器具), 음다법(飲茶法)과 제다법(製茶法) 등 많은 다사를 정립함으로써 중국차문화의 기틀을 완성시켰다. 이는 우리나라에도 지대한 영향을 미쳤다. 초기 다학(茶學)은 차의 육종, 재배 제조 등 기술적인 내용을 주로 연구하는 학문이었다. 그러나 현대에 들어 중국 다학(茶學)은 차산업을 생명공학과 연계시켰으며, 농업, 공업, 상업, 문학, 의학 및 문화 등 다양한 연구영역을 포괄하는 종합학문으로 발전했다. 현재 중국 다학은 인문

1) 陳淼芳(2010), “茶業會展經濟發展策略研究”, 湖南農業大學碩士學位論文, p.5

2) 吳自牧, 『夢梁錄』, 卷16, ‘중국의 평민들이 아침에 문을 열면 준비해야 할 7가지(멸감, 쌀, 차, 기름, 장, 소금, 식초)’

사회과학, 자연과학, 차산업학 등 크게 세 분야로 구분된 가운데 하위 분야로 더욱 세분화되며 연구가 진행되고 있다.

중국은 해마다 중국 전역 20대 명차를 선정하여 '국빈(國賓)'의 예물로 선사하거나 '전국인민대표회의'에 올리고 있으며 매년 명차의 순위도 달라진다. 그리고 중국은 '2008년 베이징 올림픽' 개막식에 차를 화려하게 등장시켜 전 세계에 차 문화를 알렸다. 과거 빈곤하던 중국의 차 농가들은 이러한 국제적 행사와 수출 활동을 통해 현재 부를 축적하여 중국의 중산층이 되고 있는데, 중국의 차산업이 국가 프로젝트의 하나로서 전략적으로 육성되고 있음을 뜻한다.

우리나라와 중국은 지리, 역사, 문화적으로 밀접하며, 향후 한·중 FTA 체결 등 두 국가는 앞으로도 긴밀한 경제 협력관계가 예상되는 가운데 앞선 중국 차산업과 다업전문가에 대한 연구가 필요한 시점이다. 이를 위해 중국 내에서도 상해 차 직업훈련학교의 교육과정을 중점으로 살펴보았다. 중국 내에서의 많은 차 직업훈련학교 중에서 '상해 차 직업훈련학교'를 별도로 선택한 이유는 다음과 같다.

첫째, 중국의 다른 성(省) 정부에서도 '상해 차 직업훈련학교'를 탐방하고 차 직업학교의 모델로 삼고 있다는 점이다. 상해는 차가 생산되지 않는 지역이지만 중국 차산업에 지대한 영향을 미치는 도시이다. 중국 최대 경제도시인 상해는 국내외에서 생산되는 모든 차가 이곳으로 집하되며, 또한 차 무역진출 공사가 설치되어 있다.

둘째, 상해시 정부는 '2010 상해 엑스포'에 대비해 2002년부터 국가정책 일환으로 다업(茶業)에 관한 전문가 기능을 익힌 다예사와 심평사 등을 양성하여³⁾ 중국차를 알리고, 중국 차산업 활성화를 위한 방안으로 '상해 차 직업

3) 上海市茶業職業培訓中心設立傳言文

훈련학교를 개설하여 성공한 경우에 해당하기 때문이다. 이는 차 관련 업종 인력을 위한 전문 양성시스템이 절대적으로 부족한 우리 차산업을 위해서 좋은 예시와 방안을 제공해줄 것으로 보인다.

셋째, 차의 종주국으로 선진기술을 보유하고 있는 중국차산업 발전을 위한 다업전문가 직업훈련학교의 실상에 대한 연구가 절실히 필요한 시점이다. 현재 중국과 우리나라는 역동적인 경제발전을 이루어가는 가운데 향후 한·중 FTA 협상 및 체결을 준비하고 있다. 우리나라는 현재 녹차 513%, 발효차 50%⁴⁾라는 관세 장벽의 보호를 받고 있으나, 자유무역협정이라는 시대의 패러다임 변화에 대처해야 할 때가 이르렀다. 세계 최대 차 생산국이자 수출국인 중국 농업부가 주도하고 있는 ‘2009~2015년 전국 다업 중점지역 발전계획(農業部發布2009~2015年全國茶葉重點區域發展規劃)’과 같은 중국 차산업의 전략적 미래 발전계획과 앞으로 다가올 한·중 FTA, 그리고 우리나라 시장에 무분별하게 침투되어 있는 중국차 및 차 문화 등 우리 차산업에 대한 여러 위협 요소가 존재하는 현실을 극복하기 위해서도 더욱 연구가 필요한 시점이다.

넷째, 상해의 대형 차 유통시장을 움직이는 다업전문가들의 대부분이 상해 차 직업훈련학교 출신이라는 점이다. 상해에는 다성(茶城)으로 불리는 상해의 대형 차유통시장이 10개 구역에 분포되어 있어 외국 차 상인들이 편리하게 무역을 진행할 수 있다. 이곳에는 다양한 품종의 차나무의 잎과 순으로 만든 각양각색의 차를 갖추고 있어 그 특별성을 더하고 있다. 이곳에서 활동하는 차 시장 유통 종사자들은 바로 상해시 정부의 상해 차 직업훈련학교를 마친 차전문가들로, 이들이 이수한 다예사 및 심평사 과정은 중국 차산업 활성화를 위해 전략적으로 새롭게 도입된 것이었다.

4) 정병춘 외 4인(2007), “차산업 발전을 위한 국제학술심포지엄“, 보성군, p.14

2010년 중국의 통계국 발표 자료에 의하면, 중국의 전국 생산량(147.5만 톤), 생산면적(197만 헥타르), 수출량(78,412만 US달러)은 세계 최대 규모이다. 개혁개방 정책을 표방한 이후, 중국은 중앙정부의 강력한 지원을 통해 차의 산업화와 국제경쟁력 확보에 매진하고 있는데, 이러한 전략을 통해 세계인이 필요로 하는 다양한 맛, 향, 색, 형태의 차를 생산해 세계를 제패하겠다는 야심을 드러내었다. 2002년 중국 농림부 발표에 의하면, 수종만도 2,650여종이고, 명차(名茶)라고 하는 브랜드를 갖춘 차만도 700여종에 달한다. 현재 중국 농림부에서는 국가급 차수 품종 110개(대만 포함)⁵⁾와 각 지방정부의 명품종(名品種) 등의 고급 품종 보호를 위한 무성번식 방법을 취하고 있다.

다섯째, ‘상해 차 직업훈련학교’의 교육과정은 중국의 다른 지역에서 시행되는 8일간의 연수프로그램과는 분명한 차별화가 있다는 점이다.

상해시 정부의 차 직업훈련학교는 상해시 중심 다성(茶城) 부근에 위치하여 학생들이 언제라도 현장에서 교육내용의 차를 손쉽게 구입하고, 맛보고 익힐 수 있도록 하고 있다. 다업에 종사하고자 하는 사람들에게 차에 대한 아무런 상식이 없어도 기초과정부터 익히도록 하여 다업전문가로 양성시키고, 향후 차산업 현장에 투입되도록 하였다.

여섯째, 중국은 예로부터 차에 관한 기록이나 차 생산과 문화에서 선진적인 기법을 창출해내고 있다. 오늘날 차를 우려내는 방법에 있어서도 퍼포먼스의 예술 및 과학으로의 승화를 통해 차산업 활성화를 도모하고 있다.

이상으로, 현재 위기와 사양길에 있는 우리나라 차산업의 새로운 방향 모색이 절실한 시점이다. 따라서 본 연구에서 시도한 상해시 차 직업훈련학교의 교육과정에 대한 연구는 현재 침체되어 있는 우리나라의 차산업 발전의 활력을 찾고, 이를 토대로 차교육의 새로운 방법을 찾아가는 데에 목적이 있다.

5) 中國茶葉學會(2009), 『評茶師培訓教材』, p.104

2. 연구의 방법 및 범위

본 연구는 중국의 차 관련 직업훈련학교의 모범으로 꼽히는 상해시 정부의 ‘차 직업훈련학교’의 교육목표, 다예사 및 심평사 교과과정에서 다루는 내용을 분석 연구하며, 차산업과 관련 논문, 차문화산업에 활용되는 서적들을 중심으로 하였다. 또 상해 현지의 차 직업훈련학교를 직접 방문하여 지도교사와 현재 활동 중인 졸업생들을 대상으로 한 심층면접방법을 통해 사례조사를 실시하였다.

3. 용어의 정리

중국 지역명은 독자의 이해를 돕기 위해 한국식 한자 표현인 ‘독음(한자)’ 형태로 통일하였다. 정식명칭은 ‘상해시직업배훈중심(上海市職業培訓中心)’의 ‘다업직업배훈중심(茶業職業培訓中心)’이나 우리말 표현으로 ‘차 직업훈련학교’라고 한다. 차(茶)자와 다(茶)자의 사용은 한글학회와 국립국어교육원의 표기방법에 따라, 차문화, 차산업, 다업(茶業), 다예사(茶藝師), 다점(茶店), 녹차(綠茶), 다성(茶城) 등으로 표기한다. 다예사는 차를 우려내는데 문화와 예술을 몸에 익혀 과학적이며 심미적으로 우려는 사람을 뜻하고, 심평사는 차를 살피고 평가하는 일로써 감별, 등급 및 품질 등을 알아내는 사람을 뜻한다. 다점은 차를 판매하는 상점이며, 다관은 차를 우려서 손님이 마실 수 있게 하는 곳을 뜻한다. 다성은 차가 많이 생산되는 지역을 뜻하는 동시에 상해에 위치한 차 관련 상점이 밀집되어 있는 대형 차유통시장을 뜻한다.

II. 본론

1. 중국차의 역사과정

1) 차(茶)의 전파

차는 도(荼), 가(檟), 설(設), 명(茗), 천(荈) 등 여러 명칭이 있었다. 이 가운데 오늘날의 차라는 명칭은 중국 8대 지방어인 광둥어계 ‘차(cha)’와 복건성어계 ‘테(te)’에서 유래된 것으로 보인다. 차(茶)자는 육우(陸羽)의 『다경(茶經)』에서 공식적으로 나타나며, 광둥어계(茶)는 차가 육로로 전파된 나라에서의 호칭이며, 복건성어계(te/tay)는 복건성의 하문(夏門)을 통해 해로로 전파된 나라에서의 호칭이다. 오늘날 영어의 ‘tea’도 여기에서 유래된 것이다.⁶⁾

중국의 차가 여러 나라로 전파되면서 차의 호칭은 국가별 언어에 따라 다르게 표기되고 있다.⁷⁾ 먼저 한국은 『삼국사기(三國史記)』인데, 828년 대령공이 중국의 차 씨앗을 가져와 지리산 일원에 심었다는 기록이 있다.⁸⁾ 일본은 1191년, 이탈리아 베니스는 1559년, 포르투갈은 1590년, 러시아는 1507년, 로마는 1588년, 이란은 1597년, 네덜란드는 1598년, 스웨덴은 1623년, 독일은 1635년, 프랑스는 1648년 차자의 호칭을 정의하였다.⁹⁾

6) 陳宗懋(2005), 『茶經』, 上海文化出版社, p.3

7) 말레이-the, 세이론-they, 남인도-thy, 네덜란드-thee, 영국-tea, 인도-tee, 프랑스-the, 스페인-te, 이탈리아-te, 체코-te, 헝가리-tea, 덴마크-te, 스웨덴-te, 노르웨이-te, 핀란드-tee, 한국-cha, 일본-cha, 몽골-chai, 티베트-ja, 벵갈-cha, 인도-chaya, 이란-cha, 터키-cay, 그리스-ts, ai, 알바니아-cai, 아라비아-shay, 러시아-shai, 폴란드-chai, 포르투갈-cha

8) “『三國史記』興德王“興德王立 …… 三年冬 十二月 遣使入唐朝貢 文宗召對于麟德殿 宴賜有差 入唐廻使大廉持茶宗子來 王使植智異山 茶自善德王有之 至於此盛焉 ”

9) 陳椽(2008), 『茶業通史』, 中國農業出版社, p.20

2) 선진양한위진남북조(先秦兩漢魏晉南北朝, B.C. 11년~A.D. 589년)

중국은 차(茶)를 최초로 발견하여 이용한 국가다. 동한(東漢)시기에 기술(記述)된 『신농본초(神農本草)』에 “신농상백초 일우칠십이독 득도이해지(神農嘗白草 日遇七十二毒 得茶而解之)”라 하여, 신농이 하루 백가지 풀을 맛보다가 칠십이 가지 독에 중독이 되었는데 차를 씹어 먹고 해독되었다¹⁰⁾고 기록되어 있다. 『사기·보삼황본기(史記·補三皇本紀)』에는 “신농이 백가지 풀을 맛본 것이 의약의 시작이다(神農嘗百, 始有醫藥草)”라고 되어 있어, 차가 의약용으로 시작된 것을 알 수 있다.

고대 중국 서남부 지역에 관한 지방지인 『화양국지(華陽國志)』 ‘파지(巴志)’는 주나라 이전을 음차의 기원시기로 보고 있다. 3000여 년 전 이미 은나라 유민이 주나라 왕실에 차를 공품(貢品)으로 올렸으며, 야생차발뿐만 아니라 재배 차밭과 명차(名茶) 생산지, 종차, 가공, 음차 등에 대해 기록하고 있다. 이미 중국의 차산업이 파(巴, 지금의 사천성 일대) 지역에서 은나라 말기에 시작되었을 것으로 보인다(周武王伐紂, 實得巴蜀師 …… 桑, 蠶, 麻, 紵, 魚, 鹽, 銅, 鐵, 丹, 漆, 茶, 蜜, …… 園有芳蒟, 香茗). 이외 당나라 배문(裴汶)은 『차술(茶述)』에서 “차는 동진에서부터 시작되었고 당조에 이르러 성행했다”(茶, 起于東晉, 盛于今朝)고 했으며, 송나라 구양수(歐陽脩)는 “차는 옛 역사에서 보이는데 대체로 위진(魏晉) 이래로 있었다(茶之見前史 蓋自魏晉以來有之)”고 기록하고 있다. 청나라 고염무(顧炎武)는 『일지록(日知錄)』에서 전국시대 진(秦)나라는 혜문왕(惠文王 B.C.337 ~ B.C. 311 재위)이 촉을 정복한 후 차를 마시기 시작했다(自秦人取蜀而后, 始有茗飲之事)고 기술하고 있다. 진(秦)은 현재 서북부 황하 상류지역에 위치한 감숙성(甘肅城)에서 일어난 왕조

10) 張所霖(2008), 『茶与茶文化基礎知識』, 中國勞動社會保障出版社, p.15

이다. 『일지록』의 기록은 당시 진이 촉을 멸망시킨 후, 촉의 음차품속이 서남부에서 서북부 지역으로까지 전파 보급되었음을 보여준다.¹¹⁾

기원전 59년 서한시대 선제(宣帝) 신작 3년 때 왕포(王褒)가 지은 노비 매매계약서인 『동약(僮約)』은 노비들의 노무에 대해 적었고, 그 중 차와 관련된 내용으로 노복인 편료(便了)가 무양의 다엽시장에 가서 ‘차 사오기’와 ‘차 끓이기’가 있으며, 이 외 차구(茶具) 용어 등의 기록(烹茶盡具 …… 武陽買茶)으로 보아 당시 차가 이미 상업화되었음을 알 수 있다. 이 기록에서 파(巴)는 중국 차문화의 요람지이며 차산업의 초기 형태로 차, 자국, 차죽 등 다양한 산업화가 이루어졌음을 보여준다.

중국에서는 차가 차잎 이용 방법에 따라 약용, 식용, 음용 단계로 발전한다. 약 2500여 년 전 식용(茗菜)으로 이용된 것은 약용단계에서 한 단계 진일보한 것이다. 춘추시대 제나라의 정치가 안영(晏嬰, ? ~ 기원전 500년)의 언행, 사상, 정치 활동, 군주에게 올린 간언 등에 대해 기록한 『안자춘추(晏子春秋)』에 안영의 평소 식생활에 대해 다음과 같이 적고 있다. “안영이 제나라 경공 당시 재상을 역임했을 때, 그가 먹은 것은 거친 밥과 구운 고기 세 꼬치, 다섯 개의 알과 차나물(茗菜)뿐이었다(晏相齊景公時, 食脫粟之飯, 炙三弋, 五卵, 茗菜而已).” 이 구절은 차가 식용으로 이용되었음을 보여준다. 식용단계에서 나타나는 차죽(茶粥), 차나물 중 차죽과 차국은 후대 양진시대(兩晉時代 265~420)에서 많이 나타난다. 동한시대 호거사(壺居士)의 『식기(食忌)』 중에는 차와 부추를 함께 먹으면 체중이 증가한다는 내용이 보이며 동진시대 곽박(郭璞)의 『이아주(爾雅注)』와 장화(張華)의 『박물지(博物志)』 4권 ‘식기(食忌)’ 조에는 차잎을 국으로 끓여 먹는다는 기록이 전한다. 서진시대 전함(傅咸)의 사예교(司隸教)에는 촉 지방의 노파가 낙양에 있는 남시(南市)에서 차

11) 김진숙(2010), “先秦兩漢時代의 茶文化 고찰”, 『차학회지』 제 16권 제2호, p.14

죽을 쑤어 팔았고, 이 시장에서 병차(餅茶)를 팔았다고 기술되어 있다.¹²⁾ 당나라 楊華(양화)의 『선부경수록(膳夫經手錄)』과 명나라 육수성(陸樹聲)의 『차요기(茶寮記)』는 ‘명죽(茗粥)’에 대해 소개하고 있다.

기원전 316년 이전 촉 지역에는 가맹(葭萌)이라는 차 이름으로 된 인명과 지명이 정해졌다. 촉 지역 사람들은 차를 나타내는 글자로 설(設)과 가맹(葭萌)이라는 방언을 사용했다. 가맹은 현재 사천성(四川省) 광원, 소화지역이다. 전국시대 촉국의 왕은 가맹이라고 불리는 남동생을 한중의 제후로 봉하였다. 이후 한나라에 이르러 이곳을 가맹군(葭萌郡)으로 불렀으며, 촉나라 사람들은 차를 가맹이라고 불렀다(蜀人謂茶曰葭萌)고 기록되어 있다. 전국 칠웅중의 하나였던 진나라가 촉 지방을 장악한 후 시황제가 전국을 통일하면서 문자, 도로 정비, 도량형 통일 등 많은 제도 개혁을 단행하였고, 지역의 교류도 활발하여 중국의 다업(茶業)은 자연스럽게 장강의 중하류 지역으로 전파되었다. 1972년 호남성(湖南省) 장사시(長沙市)에 위치한 마왕퇴(馬王堆) 고분에서도 차자가 발견되었다. 마왕퇴는 서한시대 장사국 승상 이창(利倉)가족의 매장묘로 당시 귀족사회에서 차가 수장품(收葬品)으로 사용되었음을 보여준다.¹³⁾

차를 마시고 싶어 하는 내용이 나오는 최초의 시(詩)은 서진시대 좌사(左思, 250~305?)의 《교녀시(嬌女詩)》이나, 진(晉)대 두육(杜育, 4세기)의 《천부(荈賦)》¹⁴⁾는 차산지, 명차, 수질, 차기, 차탕, 찻자리 등이 표현된 오늘날 품

12) ‘聞南市有蜀嫗作茶粥賣 爲簾事茶打破器具 嗣又賣餅於市 而禁茶粥以困蜀姥 何哉’

13) 김진숙(2010), 상계서, p.15

14) 盧祺義(2010)『上海茶業職業培訓茶藝師中級教材』, 中國勞動社會保障出版社, p.59: “靈山惟嶽 奇產所鍾, 厥生荈草彌谷岡, 承豐壤之滋潤受甘霖之霄降, 月惟初秋農功少休, 結偶同旅是采是求, 水則岷方之注挹彼清流, 器澤陶揀出自東隅, 酌之以匏取式公劉, 惟茲初成沫沈華浮, 煥如積雪嘩若春敷” 신령한 산 오직 산악에 기이한 산물이 모였다 거기에 차풀이 나니 골에 차고 언덕에 깔렸다 풍성한 대지의 자양분을 먹고 감로가 밤에 내리는 것을 받아 달은 초가를 농삿일이 좀 쉬 때 짝을 지어 길동무가 되어 차를 따라 간다네 물은 민산과 방산의 주입하는 것으로 저 맑은 흐름을 떠서 그릇은 도기를 가린 것으로 동구요에서 나온 것으로 바가지로 떠니 공류가 마시던 식을 취했다. 바야흐로 처음 이루니 거품은 가라앉고 잔거품 빛 떠올라 환하기 적설갈고 빛나기 봄꽃갈네

차(品茶)와 다예(茶藝)를 최초로 표현한 차시(茶詩)이며 차산지, 명차, 수질, 차기, 차탕, 찻자리 등에 대해 기술하고 있다.

3) 수 · 당 · 오대(隋 · 唐 · 五代, 581년~960년)

남북조를 통일한 수문제(양견)가 차를 마시고 두통을 고쳤다는 설화¹⁵⁾가 있으며, 문제의 아들인 양제(煬帝)가 건설한 운하가 남북 지역을 연결하여 강남의 차를 강북으로 전파 보급시키는데 지대한 역할을 한 것으로 보인다. 운하의 건설은 음차문화가 보편화되는 계기가 되었고, 남북의 문화교류도 촉진하였다. 중국 다사(茶史)는 위진남북조를 음차문화의 맹아기로, 당나라는 흥성기(茶興如唐)라고 기록하고 있다. 당조는 건국 초 강력한 중앙집권제 확립으로 국가가 안정되고 다업이 흥성하는데 큰 영향을 미쳤기 때문이다.

당 태종 이세민은 서남 변방지역의 안정과 우호관계를 맺기로 결정하고 문성공주를 토번국(土蕃國, 티벳)의 왕인 찬보(贊普)와 혼인을 시킴으로써, 당의 문화와 함께 차가 토번에 유입된다. 당은 변방 민족들과 ‘다마무역(茶馬貿易)’을 하였다. 『봉씨문견기(封氏聞見記)』와 『신당서·육우전(新唐書·陸羽傳)』에 수록된 내용을 통해, 회흘(回紇, 현재 우르무치, 터키)족, 토번국(土蕃國, 티벳) 등과 교류가 활발하였으며, 중원의 차는 차상(茶商)과 실크로드를 왕래하는 상인들에 의해 페르시아(婆娑, 이란), 대식국(大食國, 오늘날 아랍일원) 등의 서아시아, 아프리카까지 점차 확대되어 갔다. 이 밖에도 당은 임읍(林邑, 베트남 부족국가), 진랍(真腊, 8~9세기 초 지금의 캄보디아, 메콩강 유역에 있었던 크메르인의 국가), 사자국(獅子國, 스리랑카), 표국(驃國, 라오스) 등의 국가들과도 우호적으로 왕래하였으며, 찻잎 무역 또한 점차 이러한 국가들과 확대되

15) 명나라 진인석(陳仁錫)의 『잠확거류서(潛確居類書)』에 수문제가 차를 마시고 두통이 나아서 차마시기가 활발해졌다는 설이다.

었다. 당시 한반도는 신라가 삼국을 통일한 후, 당나라에 오는 신라 무역상인의 왕래는 빈번하여 끊이지 않았으며, 비단, 찻잎 및 서적 등을 가지고 갔다.¹⁶⁾

온난한 기온과 차의 생산기술도 종차(種茶), 재배(栽培), 제다(製茶) 기술이 발전함에 따라 진령회하(秦嶺淮河) 이남의 드넓은 차 생산지에서 차 생산량이 크게 증가하고 다양한 명차(名茶)들이 생산되었다.¹⁷⁾

다엽 생산량의 증가로 찻잎의 매매에 종사하는 상인들은 매우 빠르게 부를 축적할 수 있었다. 그러나 당대 중기에 안사의 난으로 인한 국가의 정치와 경제에 위기가 발생했고 이런 정황에 따라 조정(朝廷)은 찻잎의 매매에 관한 법률인 다법(茶法)을 경제정책으로 제정했다. 이로써 재정 수입이 증가하자 차 나무를 심는 것, 차를 조공으로 바치는 공차(貢茶), 다마시장(茶馬市場)에 관세를 받는 세차(稅茶), 차를 전매하는 각차(榷茶) 등이 법률에 포함되었는데, 대부분의 차세(茶稅)가 이 전례를 좇아 제정되었다.

당대는 차가 공품(貢品)으로 제도화하고, 공차(貢茶)를 생산하는 공차원(貢茶院)을 고저산(顧渚山)에 건립하였으며(770년) 고저자순(顧渚紫筍), 양선차(陽羨茶), 몽정석화(夢頂石花), 광산황아(霍山黃芽), 옹호함고(瀕湖含膏), 구갱(鳩坑), 벽간(碧澗), 명월(明月), 선茗(仙茗) 등 많은 명차를 생산했다. 이 공차의 폐해는 당시 다시(茶詩)에서도 알 수 있다.

천자께서 반드시 양선차를 맛보셨으리, 모든 초목들은 감히 먼저 꽃 피우지 못하는데, …… 어떻게 백만 억의 창생의 운명을 알아서 높은 절벽에 떨어뜨려 고통을 받게 하는가?”¹⁸⁾

16) 陳椽(2008), 『茶業通史』, 中國農業出版社, pp.55~56

17) 김진숙(2007), “당대의 음차문화”, 『차학회지』, p.42

18) 기태완(2008), 『당시선 下』 보고서, p.221

노동(795~835), 《주필사맹간의기신차(走筆謝孟諫議寄新茶)》

“天子須嘗陽羨茶, 百草不敢先開花 …… 安得知百萬億蒼生命, 墮在巔崖受辛苦”

그러나 공차제도는 가공기술을 발전시켰고 이에 따라 차의 생산량이 크게 증가하여 8~9세기에는 차가 하북(河北)지역까지 확산되었다.¹⁹⁾

다례(茶禮), 다연(茶宴), 다회(茶會) 등의 활동이 활발하게 나타났으며, 차를 주제로 한 시가(詩歌), 서화(書畫), 가무(歌舞), 조각(彫刻) 등 많은 예술 작품 등이 창작되었고, 불가(佛家)의 교연(皎然), 도가(道家) 사상의 노동(盧仝), 다경을 편찬한 육우 등의 영향으로 차에 대한 새로운 의식의 변화는 차를 다도(茶道)²⁰⁾로 승화되었다.

민간의 중하층에서는 차를 여러 재료와 함께 끓여 마시는 조음문화(調飲文化)가 발달하여 병을 예방하거나 치료하는데 사용하였다. 이 조음법(調飲法)은 차와 파, 생강, 대추, 굴껍질, 수유 박하 기타 등을 함께 넣어 끓여서 마시는 방법으로 생존을 위한 필수불가결한 효능을 갖고 있어, 육로 해로를 통해 국내뿐만 아니라 국외로도 전파되어 오늘날 세계 많은 국가의 독특한 조음문화를 형성하는데 큰 영향을 미쳤다. 780년경 육우가 편찬한 세계 최초의 차 전문서적인 『다경(茶經)』은 도(茶)자에서 한 획을 감한 다(茶)가 사용되었다. 다경²¹⁾은 당나라 이전에 정립되지 않았던 여러 다사(茶事)를 체계화 시켰다. 다

19) 김진숙(2010), “先秦兩漢時代의 茶文化 고찰”, 『차학회지』 제 16권 제2호, pp.46~47

20) 노동(795~835), 《주필사맹간의기신차(走筆謝孟諫議寄新茶)》

一碗喉吻潤，兩碗破孤悶。三碗搜枯腸，喻有文字五天卷。四碗發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。五碗肌骨清，六碗通仙靈。七碗吃不得也，唯覺兩腋習習清風生……‘유유문자오천권’은 노자의 도덕경을 의미한다. 茶僧교연은 《초최석사군(詔崔石使君)》……一 飲滌昏寐，情來朗爽滿天地；二飲清我神 忽如飛雨酒塵；三便飲得道，何須苦心破煩惱……에서 최초로 茶道를 나타낸 詩다.

21) ‘상권(上卷) 일지원(一之原음)에 차나무의 모양, 차자의 기원과 이명(異名), 토양, 차의 정신과 효능을, 이지구(二之具)에서 찻잎 따기에서 차 만들기, 보관하기까지 필요한 공구를 설명하고, 삼지조(三之造)에서 찻잎 따기의 시기와 날씨, 칠경목(七經木:경목은 과정을 뜻함), 완성된 차를 8등급으로 분류하고 차의 감별법등을 기술하였다. 중권(中卷) 四之器에 병차를 가루내어 술에 끓여 마시는데 필요한 기물의 용도, 모양, 크기, 재료를 설명하고, 하권(下卷)의 오지자(五之者)에 병차를 굽고 보관하여 가루차 만들기, 숯과 딸감 고르기, 물의 품천, 삼비론(三沸論)에 맞춰 차 끓이기, 차의 3정화(精華)등을 기술하고, 육지음(六之飲)에 차를 마신 역사적 인물들, 차의 종류와 마시는 법, 병차의 폐단, 찻일의 9가지 어려움, 차를 마시는 손님의 수등을, 칠지사(七之事)에 역사적 인물들을 중심으로 48가지 차에 관한 옛일을 통한 차 풍속을 기술하고, 팔지출(八之出)에 차의 생산지와 품질에 따른 등급 기술을, 구지략(九之略)에 장소와 상황에 따

경을 통해 차의 본성(本性)을 중시하는 청음법(淸飲法)인 자다법을 강조하였으며, 차를 ‘정행검덕지인(精行儉德之人)’의 바른 인간상을 구현하고자 했다.²²⁾ 육우의 ‘자다법(煮茶法)’은 월주의 청자를 발달하게 하였고 최초로 정립된 다예라고 할 수 있다.

당대의 차산업이 더욱 발달 할 수 있었던 것은 조정에서 과거 응시자들의 피로를 풀어주기 위해 다과(茶果)를 제공하였고, 과거제도에 시부(詩賦)가 중요한 위치를 차지하여, 과거시험을 통해 차를 접하게 됨으로써 엘리트 집단의 음차문화가 확산되었다.

당대에 불가(佛家)의 선원(禪院)에서는 오후불식(午後不食)을 하였으나 차를 마시는 것만큼은 매우 중요시 여겼다. 선원에서는 수행을 방해하는 잠을 수마(睡魔)라고 표현하였는데 마시면 마실수록 깨어있는 차와 불교의 정신세계를 접목하여 음차문화의 보급을 촉진시켰다.

4) 송 · 원대(宋 · 元代)

중국 고대 역사상 문화예술이 가장 크게 번성 할 수 있었던 시기의 서막을 열었던 서기 960년대 송태조는 중원일대(5대 10국)를 통일한 후 사회가 안정되어, 점차 여러 문화 정책을 제정하였다.²³⁾ 송대의 차산업은 주로 남쪽에서 이루어졌다. 당대에는 온난한 기후로 인해 차잎의 새싹이 비교적 빨리 자라났기 때문에 고저(顧渚)지역 및 운하와 국도 근처에 위치한 장흥, 호주에서 차를 재배하여 손쉽게 왕실에 납품할 수 있었다. 그러나 송대에 이르러서는 전

른 기구 생략을, 십지도(十之圖)는 일지원에서 구지략 까지의 전문을 써서 차잎을 행할 때 어려움이 없도록 함’을 기록하였다

22) 차의 본성을 추구하여 소금만을 첨가해서 삼비(三沸)에 근거하여 끓여 마시는 방법으로, 차탕이 담황색으로 나타나 더욱 푸르게 보이는 청자를 선호했다.

23) 万曉惠(2011), “北宋“鬪茶”對建盞設計的影向”, 景德鎮陶瓷學院, 碩士學位論文, p.7

체 기온이 2~3도 낮아짐에 따라, 청명(淸明)의 제사단(祭祀壇)에 올리기에는 무리가 있었다. 때문에 송대에는 수도와 지리적으로는 다소 거리가 있지만 품질 좋은 차를 기간 내에 납품할 수 있는 건안(建安), 민남(閩南), 영남(嶺南) 지역에서 차를 재배하였다. 이는 북송(北宋)의 저명한 산문가이며 사학자인 구양수(歐陽脩)의 시 한 구절인 “건안삼천리, 경사삼월상신차(建安三千里, 京師三月嘗新茶)”에도 잘 나타나있다.²⁴⁾ 당대가 병차(餅茶) 중심이었지만 송대는 오대(五代, 907년~957년)에 개발된 연고차(研膏茶) 중심의 시대라고 할 수 있다.²⁵⁾

송대의 다법은 통상법(通常法)과 관족법(官鬻法)이 있었다. 통상법이란 장사꾼들이 돈이나 황금과 비단을 주고 13개의 산장(山場, 차밭)과 6개 각화무(榷貨務)에서 차를 부하(拂下)²⁶⁾받는 것이다. 산장이란 호북(湖北), 안휘(安徽), 하남(河南)의 13개소에 두었던 차밭(茶場)으로 산장마다 차를 재배하는 원호(園戶)²⁷⁾들이 있었다. 관족법이란 백성들이 마실 차를 식차무(食茶務)라는 판매소에서 파는 각차제도를 말한다. 식차무에서 판매한 수익금은 관청의 자치를 위한 비용에 충당토록 하였다. 휘종의 승령 2년(1103년)에는 납차나 초차(草茶, 재배차)를 모두 전매품으로 삼다가, 승령 4년에는 초차의 전매를 해제, 정화 2년(1121년)에는 납차의 전매제도를 완화하여 관청에서 사들인 잔량에 대해서는 상인들의 거래를 허용하였다. 이처럼 모든 차의 거리를 통제하여 많은 세금을 걷게 한 것이 채경(蔡京, 1047년~1126년)의 다법개혁(茶法改革)이다. 또한 ‘차상군’이 있었는데 차를 몰래 파는 차적(茶賊)의 작은 반란이 여러 곳에서 일어나 정부로서는 평정할 수가 없었기 때문에 초안(招安, 죄를 용서함)하여 군대에 편입하였던 것이다.²⁸⁾

24) 陳宗懋(2005), 『中國茶經』, 上海文化出版社, p.23

25) 김명배(2001), 『中國의 茶道』, 明文堂, p.36

26) 국가나 공공 단체의 재산을 민간에게 팔아넘기는 일

27) 국영 차밭에 예속된 차 농사꾼

원나라는 군량(軍糧)을 얻기 위하여 송나라의 다법을 모방한 세차제를 채택했다. 원나라가 남송을 멸망시킨 지원 12년(1275년), 강남에 각차 제도를 시행하였고, 다인(茶引)과 다유(茶由)를 주어 정부가 다세(茶課)을 바친 사람에게 차의 판매권을 주는 허가증을 주었다.

송대 다엽 생산 발전 과정 중 특징적인 것은 차의 형태가 병차에서 말차(末茶, 枝葉)와 산차(散茶)등으로 발전했다는 점이다. 당시 음차인의 수요를 충족하기 위하여 더욱 저렴하고 쉽게 마실 수 있으며 노동비를 절감할 수 있는 개혁을 실행하였다. 이것은 후세 중국 차산업 발전에 큰 영향을 미쳤다.

휘종 조길(趙佶)의 『대관다론(大觀茶論)』, 심안노인(審安老人)의 『다구도찬(茶具圖贊)』, 웅번(熊蕃)의 『선화북원공차록(宣和北苑貢茶錄)』, 채양(蔡襄)의 『다록(茶錄)』 등 차 관련 서적들이 다양하게 편찬되어 차산업 발전의 요인이 되었다. 음차의 변화는 차 제작 기술의 발달이라는 점과 선승(禪僧)들의 차 보급이라는 점이 역할을 하였다. 송대는 차 소비가 보편화되어 있는 것을 왕안석의 『식다법(食茶法)』에서도 알 수 있다. “백성들이 차를 사용하는 것은 쌀과 소금 같아서 하루라도 없으면 안된다.”²⁹⁾ 며, 송대에는 일상 필수품이 되었다. 차는 빈곤한 사람들의 생계를 유지하고 구걸하는데도 수단이 되기도 하여, 거리나 골목마다 차병(茶瓶)을 들고 차를 팔기도 하였고 길흉사(吉凶事)가 있을 때면 이들이 이웃에게 차물을 끓여 보내 소식을 전하는 사람들로 고용되었다. ‘차주사(茶酒司)’라는 점포에서 연회 때 여흥, 심부름 등을 준비해 주어 편하게 모임 등도 할 수 있었다.

송대의 차산업의 발달은 다방(茶房)에서도 나타난다. 다방을 찾는 이들의 신분, 재력, 남녀의 구별 등은 구분이 없었다. 교양과 사교를 중시한 고급 차

28) 김명배(2001), 『中國의 茶道』, 明文堂, pp.39~40

29) 朱世英(2002), 『中國茶文化大辭典』, 漢語大詞典出版社, p.463 “夫茶之民用 等於米鹽 不可一日而無”

집에서는 기녀(妓女)를 고용했으며, 일반 찻집에서는 서민들이 차를 마시며 정보를 교환하는 등으로 소비자의 필요와 취향에 따라 다양한 찻집이 있었다.

송대 차 마시는 방법의 주류를 차지했던 점다법(點茶法)은 이미 당나라의 사원다회(寺院茶會)에서 사용되고 있었다. 점다법은 한꺼번에 음용할 수 있다는 장점이 있었기 때문에 의식(儀式)을 중시했던 사원에서 사용되었다.³⁰⁾ 차의 고급화는 투차(鬪茶, 차겨루기)의 성행으로 나타났는데, 이 투차³¹⁾는 흑유차잔(黑釉茶盞)인 토호잔(兔毫盞)을 만들어냈다. 이는 투차 시 차를 격불했을 때 생기는 차탕이 어린잎 일수록 흰빛으로 나타나, 건요(建窯, 지금의 복건성 지방)의 도자기 산업은 급속도로 발전하였다.³²⁾

5) 명 · 청대(明 · 清代)

명 태조인 주원장은 홍무 24년(1391년) 조서를 내려 용봉단차(龍鳳團茶, 황궁 진상품)제조를 금하게 하여 산차(散茶) 제조에 영향을 미쳤다. 산차의 보급은 차를 우리는 방법도 충포법(沖泡法)³³⁾으로 변화되어 강소성 의흥(江蘇省宜興)의 자사 도호가 생산되었고 개완배를 사용하게 되었다. 명대 초 20여 년 동안, 각 지방에 새롭게 개발된 토지 180만 경(頃)은 차 생산에 지대한 영향을 미쳤고, 농업의 발전은 수공업과 상업의 발전으로 이어졌으며, 특히 1405년에서 1436년은 30여 나라의 아시아 및 아프리카 국가지역에 차를 활발하게 수출하였다. 명대 신종(神宗)만력 35년(1607년) 명대는 송 · 원대의 다법을 이

30) 서은미(2002), “宋代의 飲茶生活과 茶 産業의 發展”, 『茶學會誌』, p.9: 陸羽, 『茶經』 卷, 「五之煮」에서, ‘육우의 전다법은 풍로 하나로 끓여내는 차의 수량은 적으면 세주발이고 많아야 다섯 주발로 나눈다는 기준을 제시하였다.’

31) 투차는 일종의 품차(品茶) 겨루기로서 3~5인의 사람이 참가하여 각자 보유한 진귀한 명차를 가져와 차를 우려거나 색을 보고, 향을 맡고, 맛을 보는 등 여러 방식을 통해 차의 순위의 우열을 가리는 놀이였다.

32) 万曉惠(2011), “北宋“鬪茶”對建盞設計的影向”, 景德鎮陶瓷學院, 碩士學位論文, p.6

33) 산차 상태의 차잎을 갈거나 끓이지 않고 뜨거운 물을 부어 우려마시는 방법

어 받아 섬서와 사천에는 각차법, 강남과 그 밖의 산지에는 통상법을 시행하였다. 송나라 이후의 통상법에 의한 다인(茶引)과 다유(茶由)를 차가 생산되는 부주현(府州縣)에 발급하고 상인으로 하여금 그 대가인 찻세를 부과하여 차의 판매권을 인정하는 한편, 사차(私茶)인 밀매차를 엄격하게 감시하였다. 섬서, 사천의 차 산지는 티벳과 인접한 교통로이므로 엄중한 통제를 해서 다마무역을 위하여 대량의 관차(官茶)를 확보하고 차발마제도(差發馬制度)³⁴⁾를 시행하였다.³⁵⁾

명·청시대 다원(茶園)관리 방법은 사회 상품 생산 및 농업 경작법의 발전에 따라 송·원시대 전과 비교하였을 때 비약적인 발전을 이루었다. 노동민(勞動民) 사이 다원 관리에서 축적된 일부 경험과 과학자들의 과학적 이론을 바탕으로 한 여러 차산업 저서가 출판되었는데, 고원경(顧元慶)의 『다보(茶譜)』, 허차서(許次舒)의 『다소(茶蔬)』 등과 10여 명서(名書)³⁶⁾의 책이 출간되어, 현대의 중국차문화의 관련 이론을 완성하는데 중요한 역할을 하였다. 오늘날 흑차로 분류하는 보이차는 조세민의 『본초강목십유(本草綱目拾遺, 1765년)』에

“운남의 6대산에서 생산되는 이름을 보이차라고 하는 …… 맛이 쓰고 성질이 강해서 기름기나 살찌고 소양의 독을 없애므로 허약한 사람은 마시는 것을 금한다”³⁷⁾

34) ‘차발(差發)’은 부세(賦稅)를 의미하며 말을 상납하고 차를 하사품으로 받았다는 것인데 부세의 형식으로 제도화시켰으며 다마무역의 주동권(主動權)을 완전히 장악했다는 것이다.

35) 朴永煥(2003), 『漢藏茶馬貿易對明清時代漢藏關係發展的影響』, 四川大學, 博士學位論文, pp.40~46

36) 강판권(2006), 『茶한잔에 담은 중국의 역사』, p.287: 주권(朱權)의 『다보(茶譜)』, 전춘년(錢春年)의 『제다신보(制茶新譜)』, 도용(屠隆)의 『고반여사(考槃餘事)』와 『다설(茶設)』, 전예형(田藝衡)의 『자전소품(煮泉小品)』, 육수성(陸樹聲)의 『다요기(茶療記)』, 장원의 『차록(茶錄)』, 나름(羅廩)의 『다해(茶解)』, 유정의 『다집(茶集)』, 과 『다서전집(茶書全集)』, 문룡(聞龍)의 『다전(茶箋)』, 고주기(高周起)의 『양선명호계(陽羨名壺系)』 등

37) “出云南普洱府……名普洱茶……味苦性刻, 解油膩牛羊毒, 虛人禁用”

고 기록되어 있고 천원복의 『보이차기(普洱茶記, 1825년)』에서

“보이차의 유명세는 천하에 두루 알려져 있으며, 그 맛이 매우 진하다
…… 대부분의 차수가 크고 높으며, …… 독을 해소하는데 매우 유용하
고 …… 잎이 섬세하고 어린잎은 공차로 쓰인다.”

고 하였다. 또 모차(毛茶)는

“흰털을 가졌으며 성질이 매우 강하여 많이 마시지 않는 것이 좋다.”³⁸⁾

라고 언급되어 흑차의 출현과 6대 차 종류로 완성된 것을 알 수 있다. 청대 말에는 오늘날 차나무가 성장하기에 적합한 환경인 빛과 온도, 습도 등의 기후와 토양 등 생태 조건과 관련해 서술하기 시작하였다.³⁹⁾ 명·청대는 증청 녹차에서 초청녹차⁴⁰⁾로 전환 생산되어 차의 색(色), 향(香), 미(味)를 증진시켰고, 다양한 화차(花茶), 오룡차(烏龍茶), 홍차(紅茶), 흑차(黑茶)가 발명되어 오늘날 6대 종류의 차가 형성되었다. 현대의 명차 반열인 용정차, 벽라춘, 육안차, 무이암차, 철관음, 공부홍차, 보이차 등의 다양한 차들은 바로 명·청대에 형성된 것이다.

명·청대의 포다법은 경덕진(景德鎮)의 청화백자와 의흥(宜興)의 자사자호, 개완배의 개발로 발전을 가져왔다. 17세기 차가 유럽으로 수출되면서 유럽의

38) “普洱茶名遍天下，味最饜思……茅治稿云，其治革登有山茶王樹，較衆茶樹高大……又云茶產六山，氣味隨土性而異……謂之毛尖，以作貢”

39) 夏濤(2008), 『中華茶史』, 安徽教育出版社, p172

40) 夏濤(2008), 『中華茶史』, 安徽教育出版社, p.60: 초제차(炒制茶)는 명대에 처음 만들어진 것이 아니고, 중당(中唐)시기부터 생산되었다. 유우석(劉禹錫)의 『書算蘭若試茶歌』에서 “스스로 방초(芳草) 무리 곁에 다가가 매부리 같은 잎을 따네. 이것은 반드시 초제해야만 향기가 방안에 가득하니, 연회장 섬돌 아래로 금사수(金沙水)가 떨어지네.” 라고 언급하며 차의 초제를 이야기 했다.

상류층은 백색의 금이라고 하는 중국의 도자기에 차를 마시는 것은 최고의 부와 권력, 문화수준을 나타내는 것으로 여겼고 오늘날 중국을 China라고 하는 것도 도자기라는 뜻과 도자기가 생산되는 나라라는 뜻이다. 당시 차는 동양의 신비로운 음료로 각광을 받으면서 노동자 계층까지 점차 확대되었으며, 영국의 많은 차 수입으로 중국과의 무역 불균형에서 발발하게 된 ‘아편전쟁(阿片戰爭)’⁴¹⁾과 미국 독립의 계기가 된 ‘보스톤 차 사건(Boston Tea Party)’ 등으로 세계사에 등장하였다. 아편전쟁에서 패한 중국은 서강 열강에 빗장을 열어주는 계기가 되었으며, 영국에게 홍콩(香港)의 통치권을 200년 동안 넘겨주게 되고, 차산업도 쇠퇴하게 된다.

2. 현대 차산업의 규모와 현황

1) 차산업의 규모

청대 후기에 들어 중국의 다엽(茶葉) 생산은 급격한 쇠퇴를 겪었다. 19세기 후반 다엽의 평균 생산은 20여 톤, 수출량은 10여 톤으로 당시의 세계 차잎 무역량의 80%를 차지하고 있었다. 그러던 것이 20세기 초 신해혁명이 일어나고, 다엽 생산은 1949년 약 5.12톤으로 수출량도 2.17톤까지 떨어졌다. 그러다 중화인민공화국이 성립되면서 다엽 생산은 비약적으로 발전했다. 전국의 다원(茶園) 면적은 1950년 21.15만 헥타르에서 1997년 107.62만 헥타르까지 증가하였고, 다엽 생산량도 1950년의 7.19톤에서 1997년 61.34만 톤까지 늘었다.⁴²⁾ 세계 다엽 무역량의 70%에 해당하는 수치다.

41) 영국은 중국의 차를 수입하면서, 무역 불균형으로 많은 은화를 지불해야 했는데 은화 대신에 동남아의 식민지에 아편을 재배해서 중국에 밀수출해서 발발하게 되었다.

현대 중국의 차는 국가 중점 프로젝트의 하나로 전략적 차원에서 산업화되고 있다. 중앙정부에서 성(省)·시(市)·현(縣) 정부에 이르기까지 농업기술을 위한 4단계 차 보급 기구(extension organization)가 설치된 것이 대표적이다.⁴³⁾ 2009년도 통계에 의하면, 중국 19개 성(省)의 천여 곳이 넘는 차 산지는 해당 지방의 재정수입과 8,000여 만 다농(茶農) 수입의 주요 원천이다. 차산업 종사 인구만 해도 1억에 가까우며, 차잎의 연간 총 생산량은 132만 톤, 130여 억 위엔(元)에 이르며, 재배지역 면적은 180만 헥타르이다. 2002년 농림부 발표에 의하면 차나무 종류는 2,560여 종이 넘으며 그중 국가급 품종 110개와 각성(省)의 우수 품종의 차수를 보유하고 있다. 중국의 차산업은 2000년부터 ‘황금 8년’이라 일컬어지는 발전기를 거쳤다.⁴⁴⁾

이렇듯 중국은 차문화의 기원지로 유구한 차문화 역사와 광범위한 콘텐츠를 바탕으로 전통문화를 재현하고 중국 민족의 정신적 영역으로 승화시키고 있다. 또한 차와 문화를 접목, 차산업 고급화를 촉진시키고 다양한 차 소비구조를 개척하고 있다. 차를 일반 기호음료와 차별화하여 경제적 가치를 제고하고 연관 산업과 차 관련 지식, 다기(茶器)의 개념, 다예 문화 등의 지식을 함께 갖추게 하여 경제발전과 함께 정신문화도 함양하고 있는 것이다. 세계에서 인구 규모가 제일 크고 또 56개 민족으로 구성된 중국은 이에 따라 각 민족 고유의 차 마시는 관습과 다양한 문화를 가지고 있으며, 음차 인구는 총 인구의 20%에 해당하는 약 2.6억 명이다. 일인당 평균 차 소비량은 0.5kg이다.⁴⁵⁾

<표 1>은 최근 발표된 2008년부터 2010년까지 중국 각 성(省)의 다엽 생산량을 나타낸다.

42) 중국통계청 <http://www.stats.gov.cn>

43) Liang Chen(2007), “보성군 차산업 발전을 위한 국제학술심포지엄”, p.41

44) 陳淼芳(2010), “茶業會展經濟發展策略研究”, 湖南農業大學碩士學位論文, p.11

45) 農業部發布2009-2015年全國茶葉重點地域發展規劃

<표 1> 2008~2010년 중국 지역별 다엽 생산량

(단위: 만 톤)

지역명 \ 년도	2008년	2009년	2010년
강 소	1.5	1.6	1.5
절 강	16.2	16.7	16.3
안 회	7.6	8.2	8.3
복 건	24.7	26.6	27.3
강 서	2.3	2.6	3.0
산 동	1.0	1.1	1.2
하 남	3.2	3.6	4.3
호 북	13.0	14.4	16.6
호 남	9.2	9.9	11.8
광 동	4.8	5.1	5.3
광 서	3.3	3.7	3.9
해 남	0.1	0.1	0.1
중 경	2.5	2.3	2.5
사 천	13.9	15.5	16.9
귀 주	3.5	4.2	5.2
운 남	17.2	18.3	20.7
섬 서	1.6	2.0	2.5
감 속	0.1	0.1	0.1
전 국	125.8	135.9	147.5

출처: 중국통계청 (<http://www.stats.gov.cn>)

중국의 복건성, 운남성, 절강성은 차를 지역 특산품으로 생산하고 있어, 기타 지역보다 생산량이 월등히 높다.

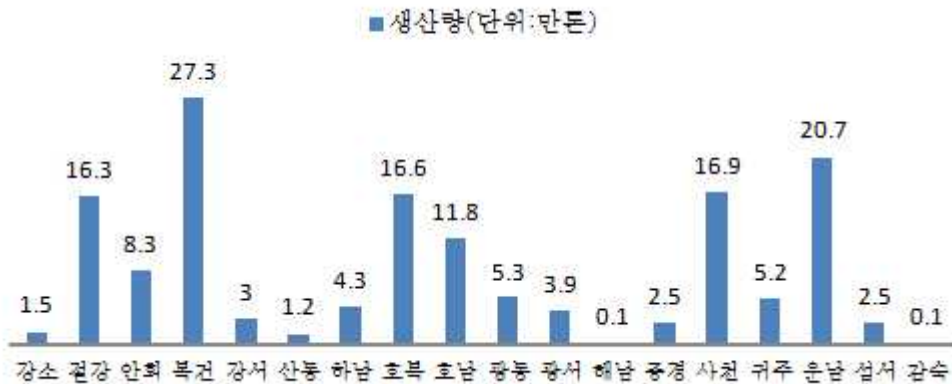
복건성은 고품질의 오롱차와 백차, 홍차 등을 생산하며, 고품질의 무이암차인 대홍차, 육계, 철관음, 수선, 정산소종홍차, 백호은침 등을 대표 품목으로

생산하고 있다. 2000년 이후에는 철관음의 맛과 향기의 특성을 살리고 황금계의 수확시기와 생산성의 이점을 접목시켜 새로운 ‘금관음’ 수종을 개량하여 생산하고 있다.

전국 생산량 2위의 운남성은 일찍이 차마고도를 따라 다마무역으로 변방 지역에 여러 차를 수출하였으며, 대엽종 생산에 좋은 토양, 기후, 습도, 강수량 등의 자연 조건을 가지고 있어 보이차, 전홍차(滇紅茶) 생산이 활발하다,

절강성에서는 명차로 선정된 용정차와 아미노산이 풍부한 안길백차(안길녹차), 구곡홍매(홍차), 수출용 주차, 녹차 등이 주로 생산된다.

<도 1>은 2010년 중국 지역별 다엽 생산량을 도표화 하였다.



<도 1> 2010년 중국 지역별 다엽 생산량

중국의 전체 차 생산량은 2010년 147.5만 톤에 달하여 2008년부터 10만 톤 이상 꾸준히 증가하고 있으며, 우리나라의 다엽의 전체 생산량인 2008년도 3,936톤, 2009년도 3,936톤 2010년도 3,566톤⁴⁶⁾과 비교하였을 때 중국의 생산량은 월등히 높다.

46) 농림수산식품부 <http://www.mifaff.go.kr>

<표 2> 2001-2010년 중국 지역별 다엽 생산 면적

(단위: 1,000 헥타르)

연도 지역	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
강소	21	21	23	24	24	27	29	30	31	32
절강	131	135	143	148	155	169	169	174	176	178
안회	112	110	113	113	118	120	136	129	129	134
복건	131	133	139	145	155	160	170	189	195	201
강서	39	36	34	34	38	39	44	44	51	57
산둥	10	11	12	13	15	16	15	16	16	18
하남	21	23	25	26	33	35	70	55	60	65
호북	156	115	119	126	138	146	161	184	206	215
호남	74	72	74	77	80	80	86	86	90	97
광둥	43	41	39	39	36	40	37	37	38	41
광서	28	30	43	34	37	41	47	47	50	50
해남	3	3	2	2	1	1	1	1	1	1
중경	23	24	23	24	26	27	28	29	30	32
사천	89	103	125	140	152	160	169	178	200	219
귀주	47	47	48	52	60	64	72	105	132	167
운남	174	185	192	202	218	248	303	336	355	368
섬서	38	43	51	56	59	63	68	69	78	85
감숙	1	2	3	5	6	7	10	11	12	10
전국	1,141	1,134	1,207	1,262	1,352	1,431	1,613	1,719	1,849	1,970

출처: 중국통계청 (<http://www.stats.gov.cn>)

<표 2>는 2001년부터 2010년까지, 중국 20대 생산지의 생산 면적을 나타낸다. 중국 운남성은 보이차를 주로 생산하며, 고수차(古樹茶) 지역, 대지차(臺地茶) 지역, 기지차(基地茶) 지역, 야생차 생산 지역, 야생차 재배 지역 등 광활한 면적을 생산지로 확보했다. 절강성은 녹차생산면적 중 수출용 계약 재배 지역과 국내외 소비되는 명차생산지가 주로 활성화되어 있다. 반면 감숙성

은 위도 상 북쪽에 위치하여 낮은 기온 때문에 생산량이 비교적 적은 편이며, 해남은 섬이라는 지역적 특성으로 인해 강우량이 많아 홍차와 대용차인 고정차 등을 일부 생산한다.

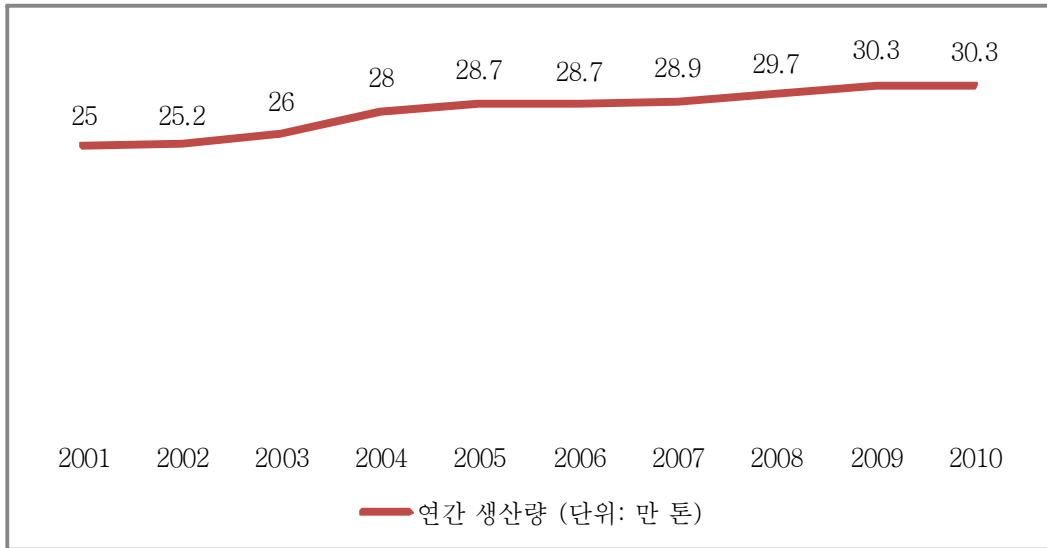
<표 3>은 최근 10년간의 수출량과 수출 금액을 나타내었다.

<표 3> 연간 중국 다엽 총 수출량 및 수출 금액

연 도	수출량 (단위: 만 톤)	수출금액 (단위: 만 US 달러)
2001년	25.0	34,204
2002년	25.2	33,189
2003년	26.0	36,734
2004년	28.0	43,685
2005년	28.7	48,421
2006년	28.7	54,692
2007년	28.9	60,714
2008년	29.7	68,226
2009년	30.3	70,495
2010년	30.3	78,412

출처: 중국통계청 (<http://www.stats.gov.cn>)

<도 2>는 연간 중국 다엽 총 수출량의 증가의 형태를 알 수 있다.



출처: 중국통계청 (<http://www.stats.gov.cn>)

<도 2> 연간 중국 다엽 총 수출량

중국 <농업부 발표 2009~2015년 전국다엽 중점지역 발전계획(農業部發布 2009~2015年全國茶葉重點區域發展規劃)>에 의하면, 오롱차 생산량은 1990년 3.3만 톤에서 2007년 13.0만 톤으로 3배 증가했고, 녹차 생산량은 1990년 33.3만 톤에서 2007년 87.4만 톤으로 대폭 증가했다. 홍차는 1990년 11.0만 톤에서 2007년 5.3만 톤으로 감소했으나 명차는 2007년 43.5만톤을 생산하여 1990년에 비해 15배 증가했다.

중국은 우량품종 차수(茶樹) 육성에서도 커다란 발전을 이루었다. 국가급 차수품종 97개 중 유성계 품종(종자 번식) 17개와 무성계 품종(삽목 번식)⁴⁷⁾ 80개와, 각 성(省) 선정 및 인증품종 119개로, 세계 최대, 최고의 우수품종을 확보하고 있다. 다엽 수출뿐 아니라 차나무 수출도 경쟁력을 갖추었다는 의미

47) 우수한 품종의 차나무를 선택하여 모수(母樹)의 품종을 그대로 물려받아 좋은 다엽 생산을 위해 번식하는 방법이다.

다. 중국은 또 천혜의 생태조건과 광활한 면적으로 차나무 재배에 최적의 조건을 갖추고 있다. 동남연해차구(東南沿海茶區)는 기후가 다양하고, 장강 하류와 중상유람차구(中上遊覽茶區), 서남차구(西南茶區)는 기후와 성장환경이 우월한 명차 생산지역으로, 무공해 및 유기차 생산의 최적지역으로 꼽힌다. 여기에 풍부한 노동력까지 갖춰 차산업 발전에 매우 유리하여, 명차생산과 차생산지의 관광산업화도 실현되고 있다.

전국 20개 성내 1,000여개 생산지 중 다엽중점지구(茶葉重點地區)의 품질을 표준화하고⁴⁸⁾ 생산량이 많은 15개 성의 118개 현은 차의 품질과 특색, 기술, 생산량, 관리의 평가에서 일류로 분류되어 경쟁력을 확보한 지역이다. 농업부는 중국 차산업이 앞으로도 전망이 밝다고 판단하고 2015년 4대 중점지역의 다원(茶園)의 차생산 면적을 1,500만 헥타르로 넓히고 그 중 무성계(無性系) 다원을 870만 헥타르로 넓혀간다고 밝혔다. 이 수치는 2015년까지 60~78%로, 무성계 다원(茶園)으로 바꿨을 때 전국 차 생산량은 73~82%로, 각 산지의 명차(名茶) 생산량도 약 80~84%로 늘어날 수 있다고 예상하고 있다. 이렇듯 정부의 대폭적인 지원 하에 학계와 연구소는 새로운 토양, 품종 개량, 가공 기술 등의 개발에 매진하여, 해외 수출을 위한, 생산자, 가공자, 유통업자, 교육자, 관리자 등의 교육을 철저히 하고 공장 시설, 유기농법 가공기술을 지원하여 최고의 차 상품 개발에 혼신을 기하고 있다.⁴⁹⁾ 앞서 열거한 바와 같이, 현대 중국의 차산업은 국가의 강력한 지원과 홍보, 학계, 연구소, 산업체가 체계적인 시스템으로 움직이며 세계 시장 석권에 박차를 가하고 있어 우리보다 뛰어난 기술과 체계를 구비하고 있다.

48) 다엽(茶葉)을 심평(審評)하는 기준으로 등급을 구분 하는 것

49) <農業部發布2009~2015年全國茶葉重點地域發展規劃>

2) 차산업의 현황

중국은 형태, 색, 맛, 향기 등으로 구별되는 명차(名茶)만 해도 700여 종을 보유하고 있다. 중국의 차는 가공 공정과 발효에 따라 녹차, 백차, 황차, 청차, 홍차, 흑차로 분류한다. 이 6대 다류(茶類)를 이용하여 재가공한 차로 화차, 긴압차, 공예 화차 등 재가공차로 구분하여 상품화한다. 이런 각양각색의 차를 국내외에 홍보하고 차산업을 발전시키기 위해 각 지역에서는 매년 정부의 지원 아래 차문화제와 국제다회를 개최한다. 상해국제차문화제(上海國際茶文化祭), 서호국제다회(西湖國際茶會), 무이암차제(武夷岩茶祭), 보이국제검토회(普洱國際檢討會), 법문사국제다회(法門寺國際茶會) 등의 행사와 중국차문화연구국제학술토론회, 중화다엽학회, 상해다엽학회 등의 활동이 대표적이다. 중화인민공화국의 성립으로 비약적으로 발전한 중국의 차 생산은 훗날 문화혁명으로 인해 차문화 측면에서 큰 타격을 받아 차를 마시는 다예관 등이 대부분 사라지는 불행을 겪는다. 하지만 오랜 전통의 축적은 민간의 일상생활을 한 번에 바꿀 수 없었다. 개혁개방, 80년대 이후 전통문화에 대한 관심과 다엽 생산만으로는 중국 차산업을 활성화하기에 역부족이란 인식은 90년대에 들어 차문화 붐을 촉발시켰다. 이런 영향으로 다예관이 다시 전국적으로 확대되고, 차문화에 관한 시사(詩詞), 회화(繪畫), 문학작품이 창작되어 차와 관련한 드라마 등이 제작되어 TV에서 방영되었다. 그러나 정작 다예관이나 다점(茶店)의 운영자가 실질적 지식이 부족하여 활성화되지 않자 중국 정부는 1999년 노동사회보장부에서 「다예사국가표준(茶藝師國家標準)」을 제안하도록 하고, ‘국가검정제도’를 시행했다. 이는 중국차문화의 질적인 향상과 차산업의 발전에 중요한 의미를 갖는다. 역사적으로 높은 문화적 지위를 축적해 왔던 중국 차문화는 국내에서의 노력에 의해 현재 국제적으로 인정받는 등 마침내

비약적인 발전을 꾀하고 있다.⁵⁰⁾ 차문화의 발전은 개인의 문화적 가치와 삶을 향상시키고, 차산업 경제의 발전을 촉진시킨다는 것을 자각한 중국 정부의 노력에 의해 21세기 중국의 차문화와 산업은 비약적으로 발전하여 세계시장을 지배하고 있다.

3. 중국 상해 차 직업훈련학교의 현황과 교육과정

1) 차 직업훈련학교의 현황 및 특징

(1) 연혁

상해 차 직업훈련학교⁵¹⁾는 다예사와 심평사 과정을 개설하여 2002년부터 운영하고 있다. 우리나라의 직업훈련학교에 해당하는 이곳은 시 정부가 운영하는 ‘직업배훈지도중심(職業培訓指導中心)’에 속한 차 관련 직업을 원하는 사람들을 위한 양성 센터이다.

상해 차 직업훈련학교는 상해시가 운영하는 직업배훈지도중심에서, ‘상해다엽학회(上海茶葉學會)’가 상해시 정부시책에 의거해 시로부터 일임을 받아 운영하고 있다.⁵²⁾

50) 棚橋篁峰(2006), 『중국 차문화』, 하늘북, pp.196-199

51) 上海市 天山路 1800號

52) 上海茶葉學會 2012년 3월 22일 ‘周星娣 秘書長’ 인터뷰



<도 3> 직업훈련지도중심 외부 전경



<도 4> 직업훈련지도중심 외부 전경

2010 상해 엑스포에서 중국차를 체계적으로 알리기 위해 초급, 중급, 고급 과정에서 '고급다예사(高級茶藝師)' 과정 1,440시간을 신설하여 2000년 제 1기부터 2007년 상반기까지 운영하여 220여 명의 전문 인력을 양성했고, 차심평가(審評師) 과정은 초급, 중급, 고급과정으로 운영되며 2011년 12월 100

여 명의 고급 차 심평사를 배출했다. 2007년부터는 ‘2010 엑스포’ 특별반을 폐지하고, 일반반으로 전환, 초급, 중급, 고급과정을 운영하고 있으며, 고급 다예사과정은 12기까지 200여 명을 배출했다.⁵³⁾

(2) 훈련학교의 중요성과 의의

중국은 국가경쟁력의 기반을 다지기 위한 교육정책 중 하나로 “인재강국 전략”을 취하고 있다. 이를 위해 ‘기능인재는 곧 국가사업 발전의 열쇠로 연결된다.’고 보아 각계 각층의 인재에게 충분한 사회적 보장을 제공하고, 창의적인 고급 인재를 위해 일자리 창출에 매진 중이다. 이에 따라 최근 직업교육 훈련 사업에 중대한 개혁을 감행하며, 점차 시장과 사회 노동자들에 대해 실력 중심 사회 구조를 형성하고 있다.⁵⁴⁾

중국의 사회평가시스템에도 큰 변화가 일어났다. 구직자는 더 이상 취직자의 신분이나 사회적 지위로 평가하지 않고 그들의 지적 수준과 작업능력, 도덕성과 충성심 그리고 특히 시장의 수요를 중점적으로 평가하기 시작했다. 이로 인해 직업기능교육 및 학과 교육 중요성은 더욱 부각되었으며, 학력의 정도와 직업 자격증 취득이 중요한 취업조건인 시대가 도래했다.

최근 조사에 의하면, 현재 일반대학을 졸업한 사회 초년생의 월급은 2,000 ~ 3,000위엔(元) 사이인데 반해, 고급 기술기능인의 월급은 6,000~7,000위엔 사이이며 많게는 10,000위엔 이상이다.⁵⁵⁾

직업훈련을 필수적 요소라 여기기 시작한 중국은 차 직업 훈련학교의 훈련 과정을 통해 또한 전문지식과 기능훈련을 동시에 실시함으로써, 중국의 차산

53) 2012년 3월 22일 ‘上海茶葉學會’ 제공

54) 上海市職業培訓中心傳言文

55) 高麗(2005), “英國高技能人才培養政策研究”, 上海華東師大學, 碩士學位學位, pp.15-17

업 발전을 다음과 같이 꾀하고 있다.

첫째, 차 직업 훈련학교는 기능 관련 종사자에게 각종 기능 실력을 향상 시키는 데 중요한 바탕이 된다. 차 직업 기능훈련은 전체 차 과학, 기술, 학계 뿐만 아니라 업계 내 인재 양성의 지름길이기 때문이다.

우리나라와 마찬가지로 포화상태에 이른 중국 노동시장에서 차 관련 업종 종사자들이 전문적인 훈련을 받거나 관련 자격증서를 취득하는 일은 큰 이득이 된다. 중국 다엽학회의 약 1,000여 명의 회원을 대상으로 한 훈련 센터의 설문조사 결과에 따르면, “훈련학교를 졸업한 학생이 직장 내 자격증 혹은 수료증을 보유하지 않은 직원보다 약 10% 정도의 연봉우대를 받는다”⁵⁶⁾고 한다.

둘째, 차 직업훈련학교는 차산업의 각종 환경에서 재능을 발휘할 수 있는 기능형 인재를 양성한다. 이로써 다업인(茶業人)의 기능수준을 향상시키고 대중에게 차와 관련한 지식을 알리는데 일조한다.

셋째, 차산업 기업에게 고급 인재를 양성 제공한다. 기업간 경쟁은 곧 인재 경쟁과 동일시되기 때문에, 다양한 차 전문 훈련은 기업경쟁력을 높일 수 있는 기회가 된다. 차 직업훈련학교는 우수한 노동력을 배출하여, 기업의 QS인증 및 특정등급을 준비할 수 있는 중요한 준비과정을 제공한다. 또한 차 생산의 가장 큰 원동력이 되는 과학기술을 훈련의 바탕으로 삼기 때문에 인재의 차별화에도 기여한다.

넷째, 차 직업훈련학교는 다농이 새로운 재배 및 제다 기술 등 종합생산기술을 습득할 수 있도록 하며, 새로운 생산 및 공예기술을 전파하고 개발하도록 장려하여 생산의 전체적인 질적 향상을 돕는다. 중국의 이런 기능훈련은 한국, 일본 등 다른 나라에도 개설되어 중국 차문화를 알림과 동시에 해당 국

56) 段文華(2011), “茶業職業技能培訓的研究與設計”, 中國農業科學院, 碩士學位論文, p.7

가에서 소비시장을 구축하는 등 중국 국가 이미지 제고에도 큰 역할을 하였다.

다섯째, 차 직업훈련학교는 교류의 장이다. 다업계의 고급 전문가 및 교사와 차산업 종사자간의 교류, 그리고 차산업 생산 및 시장 영역간의 교류를 제공하는 역할을 한다.⁵⁷⁾

(3) 구조 및 운영 현황

중국 차산업은 20여년 간의 고속 발전과 함께, 각 성(省)마다 농업대학의 차학과와 차 직업훈련학교를 두고 있다. 중국의 다학(茶學)은 인문과학, 자연과학, 산업학문으로 이뤄지며, 차 직업훈련학교는 차산업의 한 부분이다. 이런 산학협력은 차산업을 활성화하는데 큰 역할을 담당하고 있다. 특히 21세기에 접어들면서 중국 남방부의 대다수 다성(茶省)은 절강(浙江), 상해(上海), 광둥(廣東), 호남(湖南), 안휘(安徽), 운남(云南), 강서(江西), 복건(福建), 귀주(貴州), 섬서(陝西), 산둥(山東), 산서(山西) 등의 성시(省市) 등에 차 직업 기능을 위한 훈련기구를 설립했다. 차 직업 훈련기구는 기능실력 훈련을 위한 전국성의 학회(學會), 협회(協會), 정부 전문연구원 연구소, 대학 등에서 여러 사립 학교 연구소, 기업, 개인 스튜디오 등으로 그 영역을 점차 넓혀나갔다.

현재 중국 내 설립된 국가 및 지역급의 차산업 직업기능 훈련기구는 50여 곳에 이른다. 이 가운데 ‘중국의 다도(茶都)’라 불리는 항주시에는 국가 등급의 중국다엽학회 훈련센터 및 성(省)급의 다엽학회 등 10여 개의 기구가 밀집되어 있다. 중국 다엽학회 등 권위성 기구가 다수 밀집된 항주시에는 농업부의 중국농업과학원(中國農業科學院), 절강대학, 다엽박물관 등과 연계한 다

57) 郭桂義 외 2인(2006), “推造清潔生產, 實現茶業可持續發展”, 河南農業科學大學, pp.63-65

업 관련 교육기구가 있다. 다예사(茶藝師), 평차원(評茶員) 및 평다사(評茶師)⁵⁸⁾, 다엽가공공(茶葉加工工), 다원공(茶園工) 등의 구성에서 2008년부터는 차문화·차요리고급연구반(茶文化茶料理高研班), 차수분자생물학고급연구반(茶樹分子生物學高研班), 다엽정심가공고급연구반(茶葉精深加工高研班) 등의 교육과정을 추가로 개설했다. 이 밖에도 경제사정이 어려운 학생들을 위한 특별지원반 및 전국의 다엽부분 관련 담당 공무원 등의 기술 훈련반도 개설하여 2011년 현재 이미 10기를 돌파했다.⁵⁹⁾ 이 과정들은 8일 정도의 기간에 집중적으로 교육하는 단기과정이다. 이미 차의 기초지식을 익혔거나 차산업에 종사하는 사람들을 위한 연수과정이라 할 수 있다.

중국은 다엽 관련 국가자격증제도를 초급(5급), 중급(4급), 고급(3급), 기사(2급), 고급기사(1급) 등으로 나누어 실시하고 있다. 초급(5급) 과정을 이수하면 이듬해 이후 중급(4급) 과정 연수를 제공하고, 국가고시를 통과하면 최종 자격증을 취득하게 된다. 고급(3급)과정은 중급 자격증을 취득한 2년 후에 밟을 수 있으며, 7년 이상 동종업종에 종사한 사람들이 고급과정을 이수하고 국가고시를 통과하여 자격증을 취득할 수 있다. 다엽 관련 국가고시는 노동사회보장부(勞動和社會保障部)와 농업부(農業部)에서 담당한다.

상해는 차가 생산되지는 않지만 중국 제일의 경제도시로서 차 유통 및 소비시장이 발달했다. 이런 지역적 특색으로 인해 상해에는 차 유통 시장인 다성(茶城)이, 2012년 현재 10여개의 대형차 시장과 중소형의 다성이 10여개 있고, 다관을 중심으로 한 소비중심의 다엽이 성행하고 있다.

58) 상해 지역에서는 심평가라고 지칭함

59) 段文華(2011), “茶業職業技能培訓的研究與設計”, 中國農業科學院, 碩士學位論文, pp.20-21



<도 5> 상해 차 직업훈련학교 다예사 과정 교실 전경

상해 차 직업훈련학교의 교원은 대부분 상해다업학회 회원과 각 지방의 다학과(안휘농대, 서남농대, 화남농대, 절강농대) 등을 졸업한 후, 상해차무역진출공사에서 근무하는 인원으로 구성되어 있다.

2) 직업훈련학교 훈련과정 및 커리큘럼 분석

(1) 다예사 과정

상해 차 직업훈련학교의 각 급수에 따른 교과 이수 시간과 비용은 <표 4>와 같다. 2012년 현재 상해 소재 동화대학교 중국인 학부 대학생의 1년 학비가 6,000위엔 ~ 8,000위엔인 것을 근거로 비교 해보면, 상해 차 직업훈련학교의 교육비용을 산출 할 수 있다.

<표 4> 상해 차 직업훈련학교 다예사 과정별 교육 시간 및 비용

급 수	시간	비용(위엔, 元)
초 급	180	1,580
중 급	236	2,060
고 급	300	3,190

출처: 상해다업학회(2012)

다예사 과정의 초급, 중급 및 고급 주교재는 상해시 노동사회보장부에서 출판한 ‘1+X 직업기술: 직업자격훈련교재(1+X 職業技術: 職業資格培訓教材)’를 사용한다. 아래 <도 6>은 다예사 초급, 중급, 고급 직업자격훈련 교재이다.



<도 6> 2012년 상해차 직업훈련학교 다예사 과정 주 교재
「1+X 직업기술: 초급, 중급, 고급 직업자격훈련교재」

「직업자격훈련교재 다예사 초급, 중급, 고급 교재」 및 「심평사 초급, 중급, 고급 교재」 머리말에 나타난 교재 내용 및 편찬 목적은 다음과 같다.

「직업자격훈련교재 다예사 초급, 중급, 고급 교재」 및 「심평사 초급, 중급, 고급 교재」 머리말

본 저서는 노동사회보장부 교재 연구소, 상해직업훈련지도중심에 의거한 1+X 직업 기능 세부 항목인 다예사(국가직업자격 5급)를 위해 편찬한 것이다.

직업 자격 증명 제도의 탄생은 여러 노동 시스템의 학습과 관련 직업의 이론과 기술의 확장을 위함이며 취업 능력과 업무 능력, 직업 전환능력을 증가한다는 측면에서 중요한 의의가 있으며, 기업의 합리적인 구인과 개인의 취직에 기준을 제시하였다.

중국은 과학 기술의 발전과 산업 구조 조정에 따라 시장 경제가 계속해서 발전하고 있으며, 특히 세계무역기구 가입 이후, 각종 신흥 직업이 여러 출현하게 되면서 전통 직업의 지식과 기술 역시 점차 최신 이론과 기술, 공예 등과 융합되었다. 이러한 새로운 발전 양식이 등장하면서, 노동력 강화를 위해 노동력 상해시 노동사회보장부는 직업 표준을 향상하고 실기 감정하기 위한 노력과 시도를 계속하여 1+X 검정항목과 문제은행을 개발하였다. 1+X의 1은 국가 직업 표준과 문제 은행을 뜻하며, 'X'란 상해시 경제 발전을 위한 수요를 충족하기 위해, 직업 표준 및 문제 은행을 개선을 하고 직업 표준이 다루지 못한 기타 직업군과 전통 직업의 이론과 실기 관련 내용의 추가 등을 뜻한다.

상해시 직업 표준과 1+X 검정 방식은 국가 노동사회보장부의 인정을 받았으며, 관련 수요를 충족하기 위해 노동사회보장부 교재연구소와 상해직업훈련지도중심은 연합 상해시 다업 학회와 연합하여, 관련 업계의 전문가와 기술가를 초빙하여 직업기술, 직업 자격 훈련 계열의 교재를 편찬하였다.

직업 기술, 직업 자격 훈련 교재는 엄격히 1+X의 검정심사항목에 의거하여 저술되었으며, 교재 내용은 최근 관련 직업에 종사하기 위해 필요한 최신 핵심 이론과 실기 내용을 담아 과학성과 선진성을 충분히 반영하였다. 1+X 검정심사항목 저술을 위한 전문가를 초빙하고 관련 전문가가 교재 편찬 프로젝트에 함께 참여하도록 하여 교재 및 검정 심사와 문제은행의 상관성을 높였다.

직업 기술, 직업 자격 훈련 교재는 직업 실기 훈련의 특색을 강조하여, 등급과 구분에 따라 단원을 나누었으며, 학회원으로 하여금 학습과 훈련을 통해 검정 심사를 통과하도록 돕고 맞춤 시스템 학습을 제공하여 차 관련 실용 기술과 조작 기능을 겸비하도록 해, 본인이 무엇을 할 수 있는가, 무엇을 알고 있는가를 깨닫게 한다. 매 단원 및 부단원에는 연습 문제와 답안이 있어 학습 효과를 향상시키도록 하였으며, 교재 뒷면에 있는 부록의 이론검정모의고사문제집과 실기검정모의고사문제집은 이론과 실기 지식을 제대로 이해할 수 있도록 도움 것이다.

본 교재는 상해시 직업 훈련 및 직업 자격 검정 교사를 위함은 물론, 동시에 중국 전국 기타 성시의 새로운 직업과 신기술 직업 훈련과정의 개발을 위해 좋은 참고가 될 것이다.

시간의 촉박함으로 인해 부족한 면이 없지 않아 있지만, 여러 단체와 개인의 교재에 대한 의견과 건의를 수렴하여 교재 수정과 보충을 위해 힘쓰도록 하겠다.

아래 <표 5>는 다예사 초급과정의 목차와 교육내용이다.

<표 5> 다예사 초급과정 초급 교재 목차와 교육내용

단원 명	세부 항목
제 1단원 직업 도덕(職業道德)	1.1 직업 도덕 개술(職業道德概述)
	1.2 직업 수칙(職業守則)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 2단원 다학 기초(茶學基礎)	2.1 차의 기원(茶的起源)
	2.2 차와 경제(茶與經濟)
	2.3 차나무 재배(茶樹栽培)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 3단원 다엽 가공(茶葉加工)	3.1 제다의 변화(制茶的演變)
	3.2 다엽의 분류(茶葉分類)
	3.3 다엽의 초제 기술(茶葉初制技術)
	3.4 재가공 차 제작(再加工茶類制作)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 4단원 차문화의 형성과 발전(茶文化的形成與發展)	4.1 차문화 개술(茶文化概述)
	4.2 차문화의 탄생과 형성(茶文化的萌芽與形成)
	4.3 차문화의 흥성과 발전(茶文化的興盛與發展)
	4.4 차문화의 현대 재조명(茶文化的現代再輝煌)
	4.5 차문화와 상해(茶文化與上海)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 5단원 다엽 선택과 보관(茶葉選擇與保管)	5.1 명차의 품질 특징(名優茶品質特徵)
	5.2 다엽의 초기 감정(茶葉的初步鑒定)
	5.3 다엽의 저장과 보관(茶葉的貯藏與保管)
	단원 평가문제(單元測試題)

	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 6단원 다예 기초(茶藝基礎)	6.1 다예 개요(茶藝概述)
	6.2 다예 요령(茶藝要領)
	6.3 차 우리는 법(衝泡技能)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 7단원 차관 서비스(茶館服務)	7.1 다관 서비스의 개념과 특징(茶館服務的概念和特徵)
	7.2 다관 서비스인의 자질(茶館服務人員的素質)
	7.3 다관 서비스 응접 예의(茶館服務的接待禮儀)
	7.4 다관 서비스인의 용모(茶館服務人員的儀表儀容)
	7.5 다관 서비스인의 응접(茶館服務人員接待工作)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)

다예사 초급, 중급 및 고급 과정 교재는 각 단원의 끝부분에 핵심 내용을 바탕으로 단원 평가 문제집 및 문제 답안을 마련하여 예비 차인들이 국가고시인 “다예사 자격증 시험”에 대비하도록 했다.

제 1단원은 직업도덕에 관한 내용이다. 1.1 직업 도덕 개요에는 다예사(茶藝師)로서의 건강, 소질, 수양의 중요성을 강조하는 동시에 다예사는 도덕과 품격이 몸에 배야 하며 작은 이익에 연연하지 않고 준수했을 때 고객으로부터 신뢰를 줄 수 있으며, 항상 자신의 언행과 정신세계를 넓고 밝게 닦아야 다예사업(茶藝事業)에 기여할 수 있다고 기술되어있다. 1.2 직업 수칙은 다예를 사업으로서 사랑하고 원칙으로 나아가되, 새로운 기술과 문화를 배우려는 정신 자세가 중요시되며 작업장의 환경과 기구의 준비, 언행, 태도, 복장을 예의 바르게 하여 정심 전력으로 최선의 서비스를 제공해야 할 것을 강조하였다. 제 1단원은 다업인으로서 철학과 정신을 강조하여 직업에 대한 자긍심을 부여하는 부분이라 할 수 있다.

제 2단원은 다학 기초지식에 관한 내용으로, 2.1 차의 기원에서는 차의 기원, 야생 대차수(大茶樹)에 대한 발견과 다엽을 이용한 기록과 역사, 중국차가 세계로 전파된 내용을 다루었다. 2.2 차와 경제에서는 다엽이 경제작물로서의 가치와 작용, 생산량을 다루고, 일상생활에 기호식품으로서의 차와 차가 미치는 영향, 중국의 차가 생산되는 범위, 4대 차구(四大茶區)의 차생산지에서 생산되는 차의 종류 등을 기술하였다. 2.3 차수재배(茶樹栽培)에서는, 차나무의 특징, 차나무와 환경의 관계, 차나무 번식방법, 차원(茶園)관리, 다엽 채취방법, 채취한 선엽을 담는 기구와 운반, 가공하기 전까지 보관, 관리 등의 중요성에 대한 내용을 기술하였다.

제 3단원은 다엽가공(茶葉加工)에 대한 과정으로, 3.1의 제다의 변화 부분에는 야생차를 채취하여 이용하면서 차의 종류가 녹차, 백차, 황차, 청차, 홍차, 흑차, 재가공차로 발전한 내용을 담았다. 3.2 다엽의 분류에서는 소엽종, 중엽종, 대엽종의 구분, 기본 6대차의 분류, 색(色), 향(香), 미(味)에 따른 구분, 각 기본차의 종류와 형태, 맛, 색상 등을 기술하고 있다. 3.3 다엽 초제 기술은 녹차의 초제공예, 홍차의 초제공예, 청차의 초제공예, 백차의 초제공예, 황차의 초제공예, 흑차의 초제공예를 기술하였다. 3.4 재가공차 제작부분은 재가공차 종류의 화차의 음화(窈制)과정과 제조과정, 속용차(速溶茶, 액기스를 추출하여 만든 음료) 제조 과정, 긴압차의 압제기술과 제조과정을 기술하였다. 역사적으로 다양한 기본 제다방법과 기본 6대 차의 색 · 향 · 미 등에 따른 중국차의 우수성을 강조하여 차를 익히는 과정에서 호기심을 유발시키는 단원이라 할 수 있다.

제 4단원 차문화의 형성과 발전과정은 4.1 차문화개설(茶文化概述)에서 차문화의 정의, 차문화 기본 특징, 차문화의 내재성 등을 기술하고, 4.2 차문화의 맹아기 형성과정 4.3 차문화의 흥성과 발전과정, 4.4 차문화의 현대의 흥

름, 4.5 상해의 차문화사와 현재 차문화 내용을 기술하고 있다. 본 부분은 차문화를 인문학적 접근하여 중국 차문화의 역사적 우수성을 강조하였다.

제 5단원 다엽 선택과 보관에서는 5.1 명차(名有茶, 중국식 브랜드차)의 품질특징(品質特徵)과 명차에 대한 개술과 명차의 심평방법, 명차의 색, 향, 미 특징을 기술하고 5.2 다엽의 초보감정에서 춘·하·추·동(春·夏·秋·冬)차의 식별법과 신차(新茶)와 묵은차(陳茶)의 감별방법을 서술하였다. 또한 5.3 다엽의 저장과 보관에서는 다엽의 특성과 환경조건의 관계, 다엽의 품질변화에 미치는 환경조건, 다엽의 보관, 다엽의 저장과 보관의 조건 등을 다루고 있다. 중국의 명차기준은 과학적으로 분류되어 있기 때문에, 차를 처음 익히는 학생들을 위한 과정에서도 심평하는 방법을 심도 있게 다룬다.

제 6단원 다예기초는 6.1 다예 개요에서 중국다예의 민족성과 양성, 중국다예의 각국 다예와의 관계와 비교, 일상 다예기구, 차 우리기와 폼차 기예, 차와 차음식의 선택 등을 기술하였고, 6.2 다예요령에서 차를 우릴 때 필요한 다예 표현 자세와 표현방법을 다루었다. 또한 6.3 차 우리 기능에서 청음차 다예와 조음차 다예 기능의 이론적 지식과, 실기시험 과목인 용정차 우리는 법, 벽라춘 우리는 법, 철관음 우리는 법, 말리화차 우리는 법, 레몬홍차 우리는 법 등을 상세히 다룬다.

제 6단원은 처음부터 잘 만들어진 차라도 훌륭한 다예를 거쳐야 품격을 갖춘다는 의미에서 다예의 중요성을 강조하였고 차의 종류에 따라 다양한 다예를 소개하고 있다.

제 7단원은 다관 서비스의 관한 내용을 다루고 있으며, 7.1 다관서비스 개념과 특징에서 다관 서비스의 개념과 다관 서비스의 구체적 특징을 다루었고 7.2 다관 서비스인의 소질에서 차인으로 갖추어야 할 인품과 수양 소질, 기타 능력에 대해 저술하였다. 7.3 다관 서비스의 응접 예의에서는 언행에 대한 예

절을, 7.4 다관 서비스인의 용모에서는 기본 스타일과 의복 태도를, 7.5 다관 서비스인의 응대 요령에서는 응접과 배웅 등 고객을 마주하는 상황과 그에 따라 갖추어야 할 태도에 대해 다룬다.

중급 다예사 과정의 목차와 교육 내용은 <표 6>과 같다.

<표 6> 다예사 중급과정 중급 교재 목차와 교육내용

단원명	세부 항목
제 1단원 다엽감관심평 (茶葉感官審評)	1.1 중요성과 과학성(重要性和科學性)
	1.2 기본 이론과 요구(基本理論與要求)
	1.3 방법과 순서(方法與程序)
	1.4 평점과 평어(評分與評語)
	1.5 심평술어(審評術語)
	1.6 다엽 표준(茶葉標準)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가 문제 답안(單元測試題答案)
제 2단원 중국다도(中國茶道)	2.1 중국 다도 개술(中國茶道概述)
	2.2 중국 다도 내용(中國茶道內涵)
	2.3 '다경'과 다도(《茶經》與茶道)
	2.4 현대 다도 정신(現代茶道精神)
	2.5 중국 다도 정신과 대외 홍보(中國茶道精神的外傳)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
	제 3단원 차문화 예술작품 감상 분석(茶文化藝術作品賞析)
3.2 차와 산문(茶與散文)	
3.3 차와 서화(茶與書畫)	
3.4 차와 대련(茶與對聯)	
단원 평가문제(單元測試題)	
단원 평가문제 답안(單元測試題答案)	
제 4단원 차보건(茶保健)	4.1 다엽과 영양성분(茶葉的營養成分)
	4.2 다엽과 약용성분(茶葉的藥用成分)
	4.3 차의 보건기능(茶飲的保健功能)
	4.4 다엽의 질병 예방과 치료 효능(茶飲的防治疾病功效)
	4.5 일상생활 음차 과학 상식(日常飲茶科學常識)

	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 5단원 품차 환경(品茗環境)	5.1 경영성 다관의 장소선택(經營性茶館的選址)
	5.2 경영성 다관의 디자인과 배치(經營性茶館的設計與布置)
	5.3 찻자리 공간 디자인(居家飲茶的場所設計)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 6단원 다기구의 선택(茶器具的選配)	6.1 다기구의 전문화, 세분화의 유래(茶器具專用化、細分化的由來)
	6.2 다기구의 분류(茶器具的分類)
	6.3 다기구와 차의 관계(茶器具與茶的關係)
	6.4 다기구 조합(茶器具組合)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 7단원 다예 실기(茶藝技能)	7.1 차를 우릴 때 여러 요소의 작용법(各因素在茶藝沖泡中的作用)
	7.2 차를 우릴 때 물의 선택 (茶藝沖泡用水的選擇)
	7.3 다예 시연과 관련 수요(茶藝演示的相關要求)
	7.4 다예 시연(茶藝演示)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 8단원 다관 경영관리(茶館經營管理)	8.1 경영 법규(經營法規)
	8.2 경영 전략(經營策略)
	8.3 관리 기초(管理基礎)
	8.4 경영 관리(經營管理)
	8.5 소비 수요(消費需求)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)

제 1단원은 다엽의 감관(感官)⁶⁰⁾ 심평에 관한 내용으로 1.1 서론은 다엽 감관 심평에 대한 소개 및 중요성에 대해 기술하였고, 1.2 기본 이론 및 요구에서는 다엽 감관심평의 개념 및 이에 필요한 요구 조건, 차 심평실, 평가 도구, 차를 우릴때 사용하는 물, 물의 온도, 우리는 시간, 물의 양의 정도, 또한 차 심평가에 관한 기본 조건 및 요구 사항 등을 기술하였다. 1.3 방법 및 순서에서는 다엽 감관 심평 방법 제정에 대한 근거와 절차, 표본 추출

60) 우리나라에서는 관능평가라고 함

(sampling) 관련 내용을 다루고 있으며, 다엽 심평 방법인 외형 심평 및 내형 심평 방법을 기술하였다. 1.4 평점 및 평어에서는 다엽 심평의 평점 및 평어의 작용과 응용, 평점과 평어간의 관계에 관한 내용이 기술되어 있으며, 1.5 심평술어에서는 형태 및 색깔 등에 대해 서술하는 외형 평어, 차의 색, 향기, 맛, 우려낸 후 남은 다엽 등에 관해 서술하는 내형 평어, 평어 중 자주 쓰는 부사 표현들에 대해 다룬다. 1.6 다엽 표준에서는 다엽표준제정의 의의, 각 표준별 종류, 특히 상해 지역 다엽 국내 판매 표준에 대해 기술하고 있으며, 다엽 위생 표준에 대한 내용을 개략적으로 다루었다.

초급과정보다 구체적이고 심도 있는 내용으로 구성되며, 중급다예사로서 각 종류의 차의 품질을 구별하도록 하는 이 과정은 우리나라의 차산업 교육에도 빠지지 말아야 할 중요한 부분이다.

제 2단원 중국 다도에서는 중국 다도의 개술, 역사적 발전 및 전파 과정, ‘다경’의 연관성, 현대 다도정신 및 중국 다도정신의 대외 홍보에 대한 내용을 다루었다. 2.1 중국 다도 개술에서는 중국 다도에 대한 기본 의미, 근원, 형성 및 발전 과정을 시대별로 기술하고 있으며, 2.2 중국 다도 내용에서는 중국 다도가 내포하고 있는 도가사상의 도법자연(道法自然), 차로서 올바른 뜻을 세우고 하늘의 뜻을 펼친다는 유가 사상, 불교 선종 사상과 관련된 내용을 다루었다. 2.3 ‘다경’과 다도에서는 ‘다경’의 내용과 그 다도 이론에 대해 기술하였으며, 2.4 현대 다도 정신에서는 중국 다도 정신의 핵심인 화(和)⁶¹), 중국 다덕(茶德)의 4가지 수칙, 차인 정신에 대한 내용을 서술하였다. 2.5 중국 다도 정신과 대외 홍보에서는 중국 차의 외부 전파 방식, 일본, 한국 등 아시아, 미주 및 유럽 등지로 전파된 중국 다도 정신의 전파 형식에 관한 내용, 현대 국제 차문화의 교류에 대해서 기술하였다.

61) 중국 정부는 개혁 개방이후, 공자의 ‘대동사회’ 사상과 중국식 사회주의인 ‘화합사회’ 사상을 접목시킨 ‘화(和)’ 사상을 강조하고 있다.

제 1단원은 차산업의 핵심을 개략적으로 다루고, 제 2단원은 인문학적 접근으로 중국 차문화가 다른 국가에 미친 영향 등 역사적인 문맥을 심도있게 다루어 유교·불교·도교 융합의 다도정신을 강조한다고 볼 수 있다.

제 3단원 차문화 예술작품 감상분석에서는 시가, 산문, 서화, 대련⁶²⁾ 등 다양한 예술 형식으로 표현된 차문화 예술작품의 특징에 대해 서술하였다. 3.1 차와 시가에서는 진(晉)대 형성기, 당(唐)대 번영기, 송(宋)대 성숙기, 새롭게 발전되고 보편화된 청(淸)대 등 각 시대별 대표 작품들에 대해 설명하였다. 3.2 차와 산문에서는 ‘삼월삼일다연서(三月三日茶宴序)’, ‘엽가전(葉嘉傳)’, ‘자다몽기(煮茶夢記)’ 등의 대표적 산문들을, 3.3 차와 서화에서는 각 시대별 대표적 다화 및 서예 작품들에 대해 설명하였으며, 3.4 차와 대련(對聯)에서는 각 시대별 명인들의 대련, 다관 및 다정에서의 유명 대련에 대하여 설명하였다.

제 4단원 차 보건에서는 차의 영양 및 약용 성분, 보건 기능 및 질병 예방과 치료 효능, 일상생활의 음차 상식에 대해서 서술하였다. 4.1 다엽의 영양 성분에서는 차의 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 미네랄과 미량 원소 등의 영양 성분 함량에 대해 설명하였으며, 4.2 다엽의 약용 성분에서는 차의 알칼로이드, 폴리페놀, 방향류 물질, 유지류 등의 약용 성분에 대해 설명하였다. 4.3 음차의 보건 기능에서는 차의 소화 촉진, 갈증 해소, 해열, 뼈 강화, 충치 예방, 피로 회복, 지방 해소 및 다이어트 효능에 대해 기술하였으며, 4.4 다엽의 질병 예방과 치료 효능에서는 소염 및 항균 작용, 심혈관 지병, 당뇨병 예방, 암 예방 및 항암 작용에 대해 기술하였다. 4.5 일상생활 음차 과학 상식에서는 음차를 통한 술 해독, 셀렌 영양소의 보충 효과, 냉차 대비 온차의 갈증 해소 효과, 어린이에게 알맞은 음차량 및 시간 등 일상생활 속

62) 종이나 천에 쓰거나 대나무·나무·기둥 따위에 새긴 대구(對句)

차 상식에 대해 설명하였다.

이처럼 우리나라의 차교육 또한 일상생활에 활용할 수 있는 차 상식을 체계적으로 교육하여, 다이어트 및 질병 예방과 관련해 차를 자주 접하도록 유도해야한다.

제 5단원 차 음미 환경에서는 경영성 다관의 장소 선택, 시설 디자인 및 배치, 가정 내 음차 공간 디자인에 대해서 서술하였다. 5.1 경영성 다관의 장소 선택에서는 다관 이용 고객군 선택, 장소 선정의 기본 원칙 및 분류, 5.2 경영성 다관의 디자인과 배치에서는 다관의 성격에 따른 디자인, 구도 및 배치, 5.3 가정 내 음차 공간의 유형 및 특징 등에 대해 서술하였다.

제 6단원 다기구의 선택과 배치에서는 다기구의 전문화, 세분화 유래, 분류, 차와의 관계, 다기구 조합에 대해 다룬다. 6.1 다기구의 전문화, 세분화의 유래에서는 식기와 통용되었던 형성 시기, 음차의 발전에 따라 전문화된 발전 시기, 기능별 세분화된 시기로 나누어 다기구의 발전 과정에 대해 서술하였으며, ‘다경’에 기록되어 있는 다기구의 의의에 대하여 기술하였다. 6.2 다기구의 분류에서는 다기구 분류 원칙, 4대 구성 기구에 대하여 기술하였으며, 6.3 다기구와 차와 관계에서는 좋은 차에는 정교한 기구를 사용해야 하는 중요성, 다기구의 8가지 특성 및 차와의 관계, 다기구 공예성의 요점, 대만식 다기구 조합, 공예화차의 다구 선택, 다기구의 세척 및 수리 등에 대해 다루고 있다.

제 7단원 다예 실기에서는 차를 우릴시 여러 요인들의 작용, 물의 선택, 다예 시연 및 관련 요구 사항에 대해 서술하였다. 7.1 차를 우릴시 여러 요인들의 작용에서는 물에 우리는 시간, 우리는 횃수, 다엽 품질, 온도, 다엽 양 및 차구 사용 별로 달라질 수 있는 점에 대해 기술하였으며, 7.2 차를 우릴시 물의 선택에서는 국가 표준 및 주로 사용되는 물의 종류에 대해 기술하였다. 7.3 다예 시연의 관련 요구에서는 시연자의 모습, 시연 풍격, 시연 환경과 이

와 관련된 요구 사항, 7.4 차 시연에서는 녹차, 홍차, 청차 등 차 종류별 시연 방식, 차를 조리해서 마시는 원리와 역사, 문화 내포 의미 등에 대해 기술하였다.

제 8단원 다관 경영 관리에서는 경영 법규, 전략, 기초, 관리 및 소비 수요에 대하여 서술하였다. 8.1 경영 법규에서는 식품 위생법, 소비자 권익 보호법, 가격법, 무공해 다엽 위생지표, 다엽 QS 인증 등 다관 경영과 관련된 경영 법규에 대해 기술하였으며, 8.2 경영 전략에서는 다관의 외관과 특색 구축, 시장 마케팅 전략 등에 대해 기술하였다. 8.3 관리 기초에서는 다관의 조직 구조와 관리제도, 8.4 경영 관리에서는 직업 임무, 직원 관리와 업무 분장, 직무 환경의 관리, 원가 계산 및 가격 책정을 기술하였으며, 8.5 소비 수요에서는 다양한 유형별 소비 요구, 소비자의 성격 및 선호 사항, 연령, 성별, 풍속과 습관 등에 따른 소비자의 심리에 대해 기술하였다.

중국의 체계적인 다예사 훈련 과정은 학생이 중급 다예사 과정을 수료하였을 때, 차에 대한 기본 지식과 감별하는 방법뿐만 아니라 기초적인 경영 관리 법까지 습득하도록 하여, 사회 진출 시 다업전문가로서 다양한 분야에서 활동할 수 있도록 한다.

다음 <표 7>은 고급 다예사 과정에 대한 목차와 교육 내용이다.

<표 7> 다예사 고급과정 고급 교재 목차와 교육내용

단원명	세부 항목
제 1단원 명차 품평 및 감별(名茶品賞與鑒別)	1.1 명차 개술(名茶概述)
	1.2 명차 품평(名茶品賞)
	1.3 명차 감별(名茶鑒別)
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가 문제 답안(單元測試題答案)

제 2단원 자사차호 공예와 감별(紫砂壺工藝與鑒別)	2.1 도기의 변천과 발전(陶器的演變與發展)
	2.2 오색토(獨特五色土)
	2.3 자사차호의 수공예 기술의 변천(成型手工技藝)
	2.4 자사차호의 형태(器形歸類)
	2.5 자사차호의 감별(壺的鑒賞)
	2.6 자사차호의 선택, 사용 및 보관 방법(選擇、使用和保養方法)
	2.7 위조 자사차호(壺的作偽)
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 3단원 시대적 다예(時尚茶藝)	3.1 시대적 다예 개술(時尚茶藝概述)
	3.2 시대적 다예 창의성과 기본 조건(時尚茶藝創意調制的基本要素)
	3.3 시대적 다예 표현(時尚茶藝演示)
	3.4 시대적 다예의 실제적 훈련(時尚茶藝實訓)
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 4단원 다회와 다회 실무(茶會與茶會實務)	4.1 다회와 다회 실무 개술(茶會與茶會實務概述)
	4.2 다회 실무(茶會實務)
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 5단원 찻자리 디자인(茶席設計)	5.1 찻자리 디자인의 근원(茶席設計探源)
	5.2 찻자리 디자인의 기본 구성 요소(茶席設計的基本構成要素)
	5.3 찻자리 디자인의 일반 구성 방식(茶席設計的一般結構方式)
	5.4 찻자리 디자인의 소재와 표현 방법(茶席設計的題材及表現方法)
	5.5 찻자리 디자인의 기술(茶席設計的技巧)
	5.6 찻자리 디자인의 연출 방법(茶席設計動態演示)
	5.7 찻자리 디자인의 연출과 의복(茶席動態演示中的服飾)
	5.8 찻자리 디자인의 전시 및 연출과 음악의 선택과 적용(茶席設計展、演中音樂的選擇與把握)
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)
	단원 평가문제(單元測試題)
단원 평가문제 답안(單元測試題答案)	
제 6단원 특별 지도 훈련반(輔導培訓)	6.1 특별 지도 훈련반의 기본 방법(輔導培訓的基本方法)
	6.2 특별 지도반의 기본 조직 형식(輔導培訓的基本組織形式)
	6.3 특별 지도 프로젝트의 기본 환경(輔導培訓工作的基本環節)
	6.4 수업 계획서 작성 요령(教案編寫)
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)

	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 7단원 다예 영어 (茶藝英語)	7.1 Tea Etiquette
	7.2 Tea Sets
	7.3 Tea Custom
	7.4 Tea Art
	직업 실기 감정 요점정리(職業技能鑒定要點)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)

제 1단원의 1.1 명차개술에서 명차의 독특한 외형과 지명도, 명차 생산 지역, 역사성, 공예 기술 등의 이론적 지식으로, 기원전에 공품에서 시작하여 공차로써 각 시대별 명차에 대한 특징 등에 대한 것을 서술하였고, 1.2 명차 품상(名茶品嘗)은 6대 종류의 명차 중 각 지방의 대표성을 나타내는 차로 몽정감로(夢頂甘露), 정산소종(正山小種), 안길백차(安吉白茶), 대홍포(大紅袍), 화산은호(華山銀毫), 경산차(徑山茶), 군산은침(群山銀鍼), 운남보이차(云南普洱茶), 태평후괴(太平猴魁), 고저자순(顧渚紫笋) 등의 유래와 생태환경, 적절한 찻잎 채취시기와 가공방법, 품질특징, 충포법(冲泡法)⁶³⁾ 등을 서술하였다. 1.3 명차 감별으로 건차(乾茶)의 형태별 종류로 찻잎 채취에서 가공기술에 따라 형태⁶⁴⁾ 식별법과 습차(濕茶, 물을 부어 우리거나 우린 후 젖었을 때 차를 일컬음)일 때 엽저의 유형⁶⁵⁾ 등을 기술하고, 생엽의 형태, 찻잎의 등급 감별과 색, 향, 미 감별, 찻잎의 광택 향기, 맛 등에 대하여 상세히 기술하고 있다.

중국의 모든 명차는 스토리텔링과 함께 제품화되었기 때문에 소비자가 차와 차의 스토리를 함께 알도록 하여 그 차를 마시고 싶은 생각과 호기심을

63) 차를 과학적으로 우리는 방법으로 다기, 물 온도, 시간 등을 고려하여 각 차에 따라 우리는 방법이다. 이 충포법으로 우렸을 때 차의 색, 향, 미를 제대로 느낄 수 있다.

64) 장조형, 권곡형, 편형, 침형, 첨형, 화타형, 모필형, 과립형, 편말형, 원형, 전형, 병형, 완형, 급침형

65) 아형, 두형, 정엽형, 반엽형

갖도록 한다. 우리차도 수려한 산수와 지역적 특성을 살린 스토리텔링을 통해 차를 마시는 사람에게 차와 함께 감동을 느낄 수 있게 해야 한다. 만약 한중 FTA 협정이 체결되어 중국의 명차가 대량 수입된다면 우리나라 차는 품질 대비 가격 등에서도 경쟁에서 밀리게 됨으로, 영세 다농(茶農)을 위한 대책으로 스토리텔링화한 제다 실습장을 형성하는 것이 중요하다.

제 2단원의 2.1은 도기(陶器)의 변천과 발전으로 고대에서부터 자사차호(紫砂茶壺)의 출현까지를 기술하고 있다. 2.2 오색토(五色土)로 불리는 자사로 만든 자사차호의 출현에 대한 전설과 다섯 가지 색깔의 자사의 원료, 자사재질의 특징을 기술하고, 2.3 자사차호의 수공 공예기술의 변천, 수공(手工)제조 방법을 자세히 기술하고 있다. 2.4 자사차호의 형태로 다양한 종류의 모양과 크기에 따라 각 종류의 차를 우려내는 방법, 우려낼 때 나타나는 맛과 색 등의 특색을 강조하고 있다. 2.5 자사차호의 감별과 감상법으로, 품질과 등급분류, 특별한 공예품으로서의 가치, 차호로서의 기능 등을 나타내고 있다. 2.6단원에서는 자사차호의 종류에 따라 선택방법과 다루는 방법, 손질하는 방법 등을, 2.7에서는 위조 자사차호를 감별하는 방법을 다루고 있다.

제 3단원의 3.1장은 시대적다예개술(時尙茶藝概述)로 이 시대 풍조의 다예라고 할 수 있는데, 누군가를 위하여 정심 전력으로 표현하는 차자리라고 할 수 있다. 현대 다예의 형성과 발전과정, 유행의 동기, 시대적다예의 특징 등을 기술하였고, 가정, 학교, 직장, 공공장소 등에서 적재적소에 어울리는 차자리 다예라고 할 수 있다. 특히 소아다예(유아에서 초등학교 과정까지 일컬음) 등의 표현등과 시대적다예의 종류를 녹차뿐만 아니라, 오롱차, 공예화차, 홍차 등을 이용하여 현대인이 편안하게 즐길 수 있는 점을 부각함으로써 다예의 대중화를 꾀하고 있다. 3.2 시대적다예의 창조에서 각 차를 배합하여 조화롭게 연출하는 과정으로 현대인의 건강과 생활, 문화 등이 어우러져 실용성에

부합되어야 한다는 것을 나타내고 있다. 3.3 시대적다예의 시연으로 제목, 차 품명, 사상과 내용, 차 품명의 효능과 작용, 다구의 선택과 의의, 청결, 시연 과정 내용, 연출자, 날짜, 언어의 표현 연출자의 자태 등에 대한 것을 정확하게 나타낼 것을 강조하고 있다. 3.4 시대적 다예 실습과 훈련과정으로, 기본 6대 차 종류와 재가공차, 건강보건식품을 이용하여 다양한 실습과정의 예를 기술하고 많은 훈련에 대한 것을 강조하고 있다. 제 3단원은 기본 6대 차와 재가공차를 이용하여 다양하게 표현하는 훈련에 초점을 맞추고 있다.

제 4단원 다회와 다회실무는 4.1 다회의 유래에서 형성과 역사적 발전 과정들을 기술하고, 오늘날의 다회의 기본 실무특징, 다회의 종류 등에 대해 기술 하고 있다. 4.2 다회 실무에서 다회의 방식과 계획 등과 다회의 준비 등으로 내용, 장소, 대상과 인원, 차와 재료, 다구와 기구의 준비, 계절과 시간, 의상 등의 고려와 영접에서 배웅까지의 응대 서비스에 대한 중요성을 것을 강조하고 있다. 시대적다예가 소규모의 찻자리라고 한다면 다회는 대중이나 단체를 위한 찻자리라고 할 수 있다.

제 5단원은 다석설계(찻자리 디자인)으로 5.1 찻자리 디자인의 근원, 자연과 예술의 경계에서 심오하게 나타났던 내용을 개술하고 있다. 5.2 찻자리 디자인의 기본 구성요소로 차의 종류와 다구의 배합, 적정 기물의 활용, 다화(茶花), 필요에 따른 자연향을 이용한 공기정화, 다서화, 공예품, 차 음식, 배경 등의 쓰임에 대해 기술하였다. 5.3 찻자리 디자인의 일반적인 구성방식에 대한 것으로 위치상, 중심과 간격, 높낮이 등에 대한 고려에 대해 기술하고, 5.4 찻자리 디자인 표현방식으로 차에 따른 표현의 특징과 찻자리 구성 재료에 따라 분위기가 달라지는 것을 나타내고, 5.5 찻자리 디자인 시 과학적인 차 종류 이용, 청결과 위생, 혼이 담긴 정성과 내용을 담아야 하며 자신만의 독특하고 새로운 방법의 찻자리를 연출하는 것이 중요하다는 내용이다. 5.6

찾자리 시연 과정에 있어서 행동과 행위의 중요성으로 숙달하고 정통하여야 세련미로 연출될 수 있기 때문에 다양한 찾자리 디자인의 실무, 실기를 연습 해보는 내용이다. 5.7 찾자리에서 시연자의 언어, 표정, 의상 등에 대한 표현 방식과 5.8 찾자리에 따른 다양한 음악의 선정까지 기술하여 다도(茶道)의 예술성을 강조하였고, 찾자리를 통해 다양한 문화예술을 경험하게 하여 차문화를 향유하게 함으로 차문화와 산업이 발전할 수 있게 하여야 한다고 강조하고 있다. 제 5단원은 찾자리의 기본 소양과 창의성을 위한 단원이다.

한국 차산업 교육 역시 변화하는 시대에 발맞추어, 일부 다화, 다구 표현 등에 국한된 찾자리를 좀 더 포괄적인 시각으로 접근하여 변화를 꾀하고, 차를 끓이는 사람과 마시는 사람이 함께 소통하고 교감을 나눌 수 있는 찾자리 문화를 만들어가야 한다.

제 6단원은 지도배훈(교육훈련)으로 교사가 되기 위한 지도론이라고 할 수 있다. 6.1지도 훈련의 방법에 대한 것으로 상용 지도 방법, 담화법으로 지도 시 사용언어, 연출, 현장참관, 숙련 등의 내용을 나타내고 있다. 6.2 지도 훈련의 기본 조직 형식으로 지도요령에 따라 학생들의 학습효과로 나타나는 것을 기술하고, 6.3 지도 훈련 시 교사의 준비 자료에 대한 것으로 철저히 준비 하여야 명확하게 내용을 전달할 수 있다는 것을 기술하여, 충분히 미리 연습 해 볼 것을 강조하고, 6.4 교안작성의 중요성과 작성법을 기술하고 교안 내용에 따라 직접 실기를 해보는 훈련과정 내용이다.

본 과정은 고급 다예사가 다예교사로서 활동 할 수 있는, 지도법과 요령 대화법 등을 다루고 있다.

제 7단원 다예사 영어는 글로벌 시대에 맞춰 국제차문화제의 활동 시 또는 외국인에게 중국차와 차문화를 알리고 표현하는 방법을 훈련하는 과정으로, Tea Etiquette, Tea Sets, Tea Custom, Tea Art에 대한 내용으로 총포나

다예 표현 시 사용언어, 다관에서외국인 접대법, 다점에서 중국 6대 차 종류에 대한 다양한 영어 표현으로 외국인에게 판매하는 방법 등을 익히게 하여 차산업의 실무에서 활용하도록 돕는다.

고급 다예사 과정은 글로벌 시대에 다예사로서 활동하기 위해 갖춰야 할 중국차 지식과 중국차를 세계인 앞에서 자유자재로 표현할 수 있는 실기 능력을 훈련하는 고난도의 과정이다. 차 직업훈련학교의 교육과정은 체계적이고 세부적인 과정으로 구성되어 학생으로 하여금 다예 교사, 다관 및 다점 운영자 등 다양한 분야의 산업 현장에서 활동할 수 있게 한 것이 특징이다. 또한 고급 다예사 과정까지 이수한 자는 초급 심평가 과정의 심평을 할 수 있는 지식과 실기 능력을 자연스럽게 갖추게 된다.

(2) 심평가 과정

<표 8>은 상해 차 직업훈련학교의 심평가 과정에 대한 교육시간 및 비용이다.

<표 8> 상해 차 직업훈련학교의 심평가 과정 교육 시간 및 비용

급 수	시간	비용(위엔, 元)
초 급	200	1,680
중 급	300	2,460
고 급	360	3,770

출처: 상해다엽학회(2012)

아래 <도 7>은 심평가 초급, 중급, 고급 직업 자격훈련 교재이다.



<도 7> 2012년 상해차 직업훈련학교 심평가 과정 주 교재
 「1+X 직업기술: 초급, 중급, 고급 직업자격훈련교재」

아래 <표 9>는 심평가 초급과정에 대한 목차와 교재내용이 나타낸다.

<표 9> 심평가 초급과정 초급 교재 목차와 교육내용

단원명	세부 항목
제 1단원 직업 도덕(職業道德)	1.1 직업도덕 기본이론(職業道德基本知識)
	1.2 직업 도덕 함양 방법(培養職業道德的途徑)
	1.3 직업 수칙(職業守則)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가 문제 답안(單元測試題答案)
제 2단원 다엽 기초 이론(茶葉基礎知識)	2.1 차의 기원과 전파(茶的起源與傳播)
	2.2 사회, 경제에서 차의 위치(茶在社會經濟生活中的地位)
	2.3 중국 차 재배 지역 분포 및 다엽 생산 판매(我國茶區分布及茶葉產銷)
	2.4 차나무 재배(茶樹栽培)
	2.5 다엽 가공(茶葉加工)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 3단원 차문화의 형성과	3.1 차문화 개술(茶文化概述)

발전 (茶文化的形成與發展)	3.2 맹아와 형성(萌芽與形成)
	3.3 흥성과 발전(興盛與發展)
	3.4 현대 재조명(現代再輝煌)
	3.5 차문화와 상해(茶文化與上海)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 4단원 다엽 심평(茶葉審評)	4.1 다엽 심평 기본 이론(茶葉審評基本知識)
	4.2 각종 차의 심평 방법(各類茶的審評)
	4.3 다엽의 저장과 보관(茶葉儲藏與保管)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)

제 1단원 직업 도덕은 직업 도덕은 직업 도덕의 기본 지식과 양성 방법, 다엽 심평사가 가져야 할 직업 수칙의 구체적인 내용과 요구 사항에 대해 서술하였다. 1.1 직업 도덕 기본 지식은 직업 도덕의 정의 및 작용에 대해서 기술하였고, 1.2 직업 도덕 양성 방법에서는 적극적인 사회 실천 참여를 통한 이론과 실제의 연계, 도덕 의식 강화 및 도덕 수양 향상, 도덕 평가 전개 및 본인의 언행 점검에 대한 내용을 기술하였다. 1.3 직업 수칙에서는 직업에 충성하고 직장을 사랑하며 직업을 존경하는 태도, 엄격하게 과학적이고 부단히 진취적인 태도, 조사를 중시하며 사실에 토대로 하여 진리를 탐구하는 ‘실사구시’적 태도, 단결하여 함께 일하고 사람을 넓게 포용하는 태도, 계율 법규를 준수하고 공공 도덕을 지키는 태도 등에 대해 기술하였다.

중국의 직업도덕 부분은 차직업의 실리와 명분을 포함하며 개혁, 개방 이후의 중국 국가 정책도 알 수 있는 과정이다. 다예사 중급 과정의 직업도덕 부분은 초급 과정의 동일 부분보다 더 상세하고 엄격히 서술하고 있는데 이는 차의 품질 등급을 감별하는 심평사의 도덕성과 실사구시적 태도를 거듭 강조하기 위함이다.

제 2단원 다엽 기초 지식에서는 차의 기원과 전파, 사회 경제 생활 속의 지

위, 중국 차 지역 분포 및 다엽 생산, 차나무 재배와 다엽 가공에 대한 내용을 서술하였다. 2.1 차의 기원과 전파에서는 차나무의 원산지, 세계 각국에 이식된 과정, ‘차’라는 호칭의 기원이 된 중국, 중국의 최초 다엽 가공에 대한 내용이 기술되어 있다. 2.2 차의 사회 경제 생활 속 지위에서는 ‘건강 문명 음료’, 그리고 산민 경제 활동의 중요 수입원으로서의 개념에 대해, 2.3 중국 차 지역 분포 및 다엽 생산에서는 대략 강북·강남·서남·화남 지역으로 구분되는 차 지역 분포 현황과 전반적인 다엽 생산 현황에 대해 기술하였다. 2.4 차나무 재배에서는 뿌리, 줄기, 싹, 잎, 꽃으로 보는 차나무의 특징, 차나무 재배의 외부 필요 환경 및 가지 생장 등의 특성, 차나무의 번식 방법, 다원에서의 관리 및 수확, 신선한 다엽의 포장과 운반, 검수 및 보관에 대해 기술하였다. 2.5 다엽 가공에서는 중국 다엽의 분류, 제다 공예의 발전 과정, 6대차 다엽의 각 제조 기술 및 재가공차의 제조에 대해 기술하였다.

제 3단원 차문화의 형성 및 발전에서는 차문화 개술, 초기 형성부터 현대까지의 발전 과정, 그리고 차문화와 상해에 대해 서술하였다. 3.1 차문화 개술에서는 차문화의 정의, 문화 및 차문화의 내부 구조, 차문화의 기본 특징 및 특징, 내포 의미에 대해 설명하였다. 3.2 차문화의 맹아와 형성에서는 음차의 형성 및 위진남북조 시대의 맹아 시기, 당대 형성 시기에 대해, 3.3 용성과 발전에서는 송대 발전 시기, 원, 명, 청 대 연속 발전 시기에 대해, 3.4 현대 재취향에서는 현대의 다엽 경제, 차문화의 눈부신 재발전 시기에 대해 기술하였다. 3.5 차문화와 상해에서는 상해 음차의 전반적 개술, 구 상해 다관의 개황과 형성, 상해 차문화 역사 자원 및 특징에 대해 기술하였다.



<도 8> 심평사 과정 녹차 심평 훈련 모습

제 4단원 다엽심평에서는 다엽 심평의 기본 지식과 각 종류별 차의 심평, 다엽의 저장과 보관에 대해 서술하였다. 4.1 다엽 심평 기본 지식에서는 다엽 심평과 검증, 다엽 품질의 우수한 정도와 좋고 나쁨, 다엽 심평 원리 및 기본 조건에 대해 기술하였으며, 다엽 표본 추출, 우리는 물의 선택 및 시간, 온도, 용량에 관련된 내용과 심평 유형, 다엽 심평 순서와 방법, 심평 평점과 평가 술어 및 심평 규칙에 관련된 내용을 기술하였다. 4.2 각 종류별 차의 심평에서는 모(毛)차, 정(精)차, 재가공차, 각 유명 명차의 종류별 심평, 다엽의 계절 별, 시간별 식별 및 감별 내용, 가짜 차 감별법 관련 내용을 기술하였으며, 4.3 다엽의 저장 및 보관에서는 다엽 특성과 환경 조건과의 관계, 다엽 포장, 저장 및 보관에 관한 내용에 대해 기술하였다.

아래 <표 10>은 심평사 중급 과정 교육 목차와 교재 내용을 나타낸다.

<표 10> 심평사 중급과정 중급 교재 목차

단원명	세부 항목
제 1단원 중국 다도 발전사 (中國茶道發展史)	1.1 중국 다도(中國茶道概述)
	1.2 중국 차의 의미(中國茶道內涵)
	1.3 '다경'과 다도(<茶經>與茶道)
	1.4 현대의 다도 정신(現代茶道精神)
	1.5 중국 다도 정신의 전파(中國茶道精神的對外傳播)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가 문제 답안(單元測試題答案)
제 2단원 다엽 심평(茶葉審評)	2.1 다엽 심평 이론(茶葉審評理論)
	2.2 다엽 품질의 요소(茶葉品質的形成)
	2.3 각종 차의 심평 방법(各類茶的審評)
	2.4 다엽의 물리적, 화학적 감정 방법(茶葉理化檢驗)
	2.5 다엽 표준의 수립(茶葉標準的制定)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 3단원 차의 화학 성분과 보건 효능(茶葉化學成分及保 健功效)	3.1 다엽의 영양 성분과 작용(茶葉中的營養成分及作用)
	3.2 다엽의 약리적 성분과 작용(茶葉中的藥理成分及作用)
	3.3 차의 보건 효능(茶的保健功效)
	3.4 일상생활 중 음차 관련 상식(日常飲茶相關常識)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)

제 1단원 중국 다도 발전사에서는 중국 다도의 개술, 역사적 발전 및 전파 과정, '다경'과의 관계, 현대 다도정신 및 중국 다도정신의 대외 홍보에 대한 내용을 다루었다. 1.1 중국 다도 개술에서는 중국 다도에 대한 기본 의미, 근원, 형성 및 발전 과정을 시대별로 기술하였으며, 1.2 중국 다도 내용에서는 중국 다도가 내포하고 있는 도가사상의 도법자연(道法自然), 차로서 올바른

뜻을 세우고 하늘의 뜻을 펼친다는 유가 사상, 불교 선종 사상과 관련된 내용을 다루었다. 1.3 '다경'과 다도에서는 다경의 내용과 저자 육우(陆羽)와 다경, 그리고 다경의 다도 이론에 대해 기술하였으며, 1.4 현대 다도 정신에서는 중국 다도 정신의 핵심인 화(和), 중국 다덕(茶德)의 4가지 수칙, 차인 정신에 대한 내용을 서술하였다. 2.5 중국 다도 정신과 대외 홍보에서는 중국 차의 외부 전파 방식, 일본, 한국 등 아시아, 미주 및 유럽 등지로 전파된 중국 다도 정신의 외부 전파 형식에 관한 내용을 기술하였으며, 현대 국제 차문화의 교류를 중국, 일본, 한국, 싱가포르 나누어 기술하였다.

제 2단원 다엽 심평에서는 다엽 심평 이론, 다엽 품질의 형성, 각 종류별 차의 심평, 다엽 물리화학적 검증, 다엽 표준의 제정에 관해 서술하였다. 2.1 다엽 심평 이론에서는 다엽 감관 심평의 기본 개념 및 원리, 요구 사항, 감관 심평 방법 및 순서, 다엽 심평 평어와 평점에 대해 기술하였으며, 2.2 다엽 품질의 형성에서는 다엽 중의 화학 성분과 품질의 관계, 다엽 형상, 색깔과 광택, 향기, 맛의 형성과 종류, 신선한 다엽 질량 및 제조 기술과 다엽 품질과의 관계에 대해 기술하였다. 2.3 각 종류별 심평에서는 홍차, 녹차, 청차(우롱차), 화차, 백차, 황차, 흑차의 종류별 세부 심평에 대해 상세히 기술하였다. 2.4 다엽 물리화학적 검증에서는 다엽 수분, 회분의 제한량 지표 및 검증 방법, 다엽 가루의 제한량 지표 및 검증 방법, 가짜 차 감별 방법에 대해서 기술하였다. 2.5 다엽 표준의 제정에서는 다엽 표준 제정의 의의와 어떻게 다엽 표준을 제정 하는지 그 내용과 형식에 대하여 기술하였다. 제 2단원은 심평사 중급 과정에서 가장 큰 비중을 차지하는 내용이다.

제 3단원 차의 화학성분 및 보건 효과에서는 다엽중의 영양, 약용 성분 및 그 작용, 차의 보건 효과, 일상 음차 관련 상식에 대하여 서술하였다. 3.1 다엽중의 영양 성분 및 작용에서는 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 미네

랄 및 미량 원소 성분 및 작용, 3.2 다엽종의 약용 성분 및 작용에서는 차의 알칼로이드, 폴리페놀, 방향류 물질, 유지류 등의 약용 성분 및 작용에 대해 설명하였다. 3.3 차의 보건 효과에서는 차의 소화 촉진, 갈증 해소, 해열, 충치 예방, 피로 회복, 신장 보호, 간 정화, 부종 완화, 심혈관 질병 예방, 항방사(抗放射) 작용 등에 대해 기술하였다. 3.4 일상 음차 관련 상식에서는 일상 생활 속 차 음용 상식에 대해 설명하였다. 위 질환 있거나, 머리가 어지럽거나 수면 부족일 때 과도한 차를 음용하지 말고, 공복 시에는 너무 진한 차를 마시지 않으며, 온차의 높은 갈증 해소 효능 등을 기술하였다. 또한 다엽은 여러 번 우려먹는 것이 좋고, 차를 우려내고 생기는 얇은 기름막은 음용 가능하며, 임산부와 수유모도 너무 진하지 않은 차를 마셔도 되고, 차 음용이 당뇨병 치료에 도움이 된다는 내용들에 대해 기술하였다. 본 단원은 차의 효능과 성분 등을 남녀노소에 맞게 음용하는 방법 등을 기술하여 일상 생활 속 음용 상식 등으로 차를 음용하지 말 것을 강조하고 있다.

아래 <표 11>은 심평사 고급과정에 대한 내용의 목차와 교재 내용을 나타낸다.

<표 11> 심평사 고급과정의 고급 교재 목차와 교육내용

단원명	세부 항목
제 1단원 각종 차의 품질과 가공 공정과의 관계(基本茶類品質與加工工藝的關係)	1.1 녹차 품질과 가공 공정과의 관계(綠茶品質與加工工藝的關係)
	1.2 홍차 품질과 가공 공정과의 관계(紅茶品質與加工工藝的關係)
	1.3 청차 품질과 가공 공정과의 관계(靑茶品質與加工工藝的關係)
	1.4 백차 품질과 가공 공정과의 관계(白茶品質與加工工藝的關係)
	1.5 황차 품질과 가공 공정과의 관계(黃茶品質與加工工藝的關係)
	1.6 흑차 품질과 가공 공정과의 관계(黑茶品質與加工工藝的關係)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가 문제 답안(單元測試題答案)
제 2단원 재가공차의 품질 심평(再加工茶的品質審評)	2.1 화차(花茶)
	2.2 긴압차(緊壓茶)

	2.3 속용차, 액체차, 공예차(速溶茶、液體茶、工藝茶)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 3단원 명차 감정(名優茶品鑒)	3.1 서호용정(西湖龍井)
	3.2 벽라춘(碧螺春茶)
	3.3 황산모봉(黃山毛峰)
	3.4 신양모침(信陽毛尖)
	3.5 태평후괴(太平猴魁)
	3.6 육안과편(六安瓜片)
	3.7 군산은침(君山銀針)
	3.8 기문홍차(祁門紅茶)
	3.9 철관음(鐵觀音)
	3.10 용정우롱(凍頂烏龍)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)
제 4단원 다엽의 물리적 화학적 감정 방법(茶葉理化檢測)	4.1 표본 추출(取樣)
	4.2 다엽 수분 감정 방법과 품질과의 관계(茶葉水分的檢測方法及與品質的關係)
	4.3 다엽 회분 감정 방법과 품질과의 관계(茶葉灰分的檢測方法及與品質的關係)
	4.4 다엽 분말의 정의와 품질과의 관계(茶葉粉末的定義及與品質的關係)
	4.5 데이터의 기록과 처리(數據記錄及處理)
	단원 평가문제(單元測試題)
	단원 평가문제 답안(單元測試題答案)

제 1단원 기본 차 종류별 품질과 가공 공정과의 관계에서는 녹차, 홍차, 청차, 백차, 황차, 흑차 등 6대차의 종류별 품질과 가공 공정과의 관계, 가공 공정이 종류별 품질에 미치는 영향에 대해 서술하였다. 1.1 녹차 품질과 가공 공정과의 관계에서는 살청(殺靑), 유념(揉捻), 건조(乾燥)에 걸친 제다 과정 및 건조 방법에 따라 달라지는 초청(炒靑) 녹차, 홍청(烘靑) 녹차, 증청(蒸靑) 녹차, 쉐청(晒靑) 녹차에 대해서 다룬다. 1.2 홍차 품질과 가공 공정과의 관계에서는 위조(萎凋), 유념(揉捻), 발효(發酵), 건조(乾燥)에 걸친 제다 과정과 공부(工夫) 홍차, 소종(小種) 홍차, 홍쇄(紅碎) 홍차 등 종류별 홍차 가공 공정, 품

질 및 특징에 대해 기술하였다. 1.3 청차 품질과 가공 공정과의 관계에서는 위조(萎凋), 주청(做靑), 유념(揉捻),烘배(烘培) 및 건조(乾燥)에 걸친 가공 공정, 복건(福建), 광동(廣東), 대만(台灣) 청차 등 종류별 청차의 가공 공정, 품질 및 특징에 대해 기술하였다. 1.4 백차 품질과 가공 공정과의 관계에서는 아차(芽茶)인 백호은침(白毫銀針)의 가공 공정 절차 및 생산지별로 다른 복정(福鼎) 제법, 정화(政和) 제법에 대해 기술하였으며, 엽차(葉茶)인 백목단(白牡丹), 공미(貢眉), 수미(壽眉)의 가공 공정, 품질 및 특징에 대해 기술하였다. 1.5 황차 품질과 가공 공정과의 관계에서는 살청(殺靑), 민황(悶黃), 건조(乾燥)에 걸친 황차의 가공 공정과 군산은침(群山銀針), 몽정황차(蒙頂黃茶) 등 종류별 황차의 가공 공정, 품질 및 특징에 대해 기술하였다. 1.5 흑차 품질과 가공 공정과의 관계에서는 살청(殺靑), 유념(揉捻), 악퇴(渥堆), 건조(乾燥)에 걸친 가공 공정과 생산지별로 다른 호남흑차(湖南黑茶), 호북노청차(湖北老靑茶), 광서육보차(廣西六堡茶), 사천남로변차(四川南路邊茶)와 서로변차(西路邊茶)의 가공 공정과 품질 및 특징에 대해 기술하였으며, 운남보이차(雲南普洱茶)의 개황, 가공 공정, 품질, 특징 및 생화학 성분과 품질 형성에 대해 기술하였다.

제 2단원 재가공차의 품질 심평에서는 재가공차인 화차(花茶), 긴압차(緊壓茶), 속용차(速溶茶), 액체차(液體茶), 공예차(工藝茶)의 특징과 품질 형성 과정에 대해 서술하였다. 2.1 화차에서는 화차의 개황, 모리화차(茉莉花茶), 주란화차(珠蘭花茶), 백란화차(白蘭花茶) 등 주요 화차의 특징과 품질, 화차 심평에 대해 기술하였다. 2.2 긴압차에서는 긴압차의 산지 분포 및 가공 방법, 전괴형차(磚塊形茶), 청전차(靑磚茶) 등 주요 긴압차의 품질과 심평 방법에 대해서 설명하였으며, 2.3 속용차, 액체차, 공예차에서는 속용차(速溶茶) 가공 및 품질 감정, 감관심평 평점 방법, 액체차(液體茶) 심평 및 포장 종류, 공예

차(工藝茶) 개황, 제작 가공 및 질량 표준에 대해 기술하였다.

제 3단원 명차 감정에서는 10대 명차인 서호용정(西湖龍井), 벽라춘(碧螺春), 황산모봉(黃山毛峰), 신양모첨(信陽毛尖), 태평후괴(太平猴魁), 육안과편(六安瓜片), 군산은침(君山銀針), 기문홍차(祁門紅茶), 철관음(鐵觀音), 동정오룡(凍頂烏龍)의 생산지 특징, 차나무 품종 요구 사항, 채취 제조 가공 공정과 그 품질 특징에 대해 다룬다.

제 1단원에서 제 3단원까지 과정은 각양각색의 차의 제조과정과 제조과정에서 나타나는 현상을 파악하고, 각 과정에서 차의 색, 향, 미 품질에 미치는 영향을 찾아내는 숙련을 하는 과정이다. 예를 들어 학생들은 수십 여 가지 용정차 중에서도 서호 용정을 찾아내는 고도의 숙련 과정을 익힘으로써 감별능력이 자연스럽게 몸에 배어, ‘차 생산자’와 ‘명차 대회’ 등에서도 자연스럽게 피드백을 할 수 있는 실력을 가지게 된다. 차가 생산되지 않는 상해에서도 제 품화된 차의 품질을 능숙하게 알아낼 수 있게 하였다. 반면, 우리나라의 차 교육은 감별 과정이 포함되지 않을 뿐만 아니라, 다양한 차가 생산되지 않는 지역적 특징 때문에 심평사로서의 감별 능력을 함양하기는 무리가 있다. 다양한 차를 접하고 품질을 정확하게 감별하는 실력을 갖추도록 하는 우리 실정에 맞는 교육 과정 개설이 시급하다.

제 4단원 다엽의 물리적 화학적 감정방법에서는 표본 추출 및 다엽 수분, 회분 감정 방법과 품질과의 관계, 다엽 분말의 정의와 품질과의 관계, 관련 데이터의 기록과 처리에 대한 내용을 서술하였다. 4.1 표본 추출에서는 품질 평가의 첫 단계인 표본 추출의 내용 및 중요성을 기술하였으며, 4.2 다엽 수분 감정 방법과 품질과의 관계에서는 다엽 수분의 정의, 수분 감정 방법, 수분과 품질과의 관계에 대하여, 4.3 다엽 회분 감정 방법과 품질과의 관계에서는 다엽 회분의 정의, 회분 감정 방법, 회분과 품질과의 관계에 대한 내용을

기술하였다. 4.4 다엽 분말의 정의와 품질과의 관계에서는 다엽 분말의 정의와 품질과의 관계에 대한 내용을 기술하였으며, 4.5 데이터의 기록과 처리에서는 다엽 수분, 회분 및 분말 기록표 제작 및 기록 시 요구 사항, 오차, 데이터 처리 및 감정 결과의 중복성, 재현성 등에 대하여 기술하였다. 이 단원의 내용은 차 유통공사 등 차 관련 기업으로 진출할 경우 실무에 바로 적용할 수 있고 실제 차 제품의 보관, 저장, 품질 파악과 밀접한 내용이기 때문에 심평에서 상당히 중요한 부분이라고 할 수 있다. 우리나라에서도 차의 제품화 및 출시 과정에 대한 교육이 별도로 이루어져야 한다.

(3) 교육과정 특징 및 비교

다예사 과정의 급수별 전체적인 흐름과 내용은 아래 <표 12>와 같다.

<표 12> 상해 차 직업훈련학교의 다예사 과정 개요

초 급	중 급	고 급
다예사의 기본소양과 자격 차의 기원과 경제 차나무 재배 제다의 변화와 기술·가공·보관 차문화, 차관 서비스 등 기초 과정 훈련	차엽의 감관심평 다도정신, 차문화 예술작품 차의 보건기능 품차 환경 다기구의 선택, 다예실기 다관 경영관리 등 다엽전문가로서 전문적인 지식을 훈련	명차 품평 및 감별 자사호 공예와 감별 시대적 다예, 다회와 다회실무 찻자리 디자인, 지도자 훈련, 다예 영어 다관 경영관리 등 다예사로서 차와 관련 지식을 어떠한 위치에서도 자유자재로 활용할 수 있도록 훈련

심평사 과정의 급수별 전체적인 흐름과 내용은 아래 <표 13>과 같다.

<표 13> 상해 차 직업훈련학교 심평사 과정 개요

초급	중급	고급
심평사로서 소양과 자격 직업도덕, 실사구시의 직업관 다엽 기초이론 차문화의 형성과 발전 다엽 심평에 대한 기초과정을 훈련	중국 다도 발전사 다엽 심평 차의 화학성분과 보건 효능 다엽 심평에 대한 전문 과정, 심화훈련과정으로 중국차를 다양한 이론과 실기 방법 숙지	각종 차의 품질과 가공 공정과의 관계 재가공차의 품질 심평 명차 감정, 다엽의 물리적 화학적 감정방법 등 다엽의 표본 추출과 수분 회분 감정, 다엽 분말과 품질과의 관계 데이터의 기록과 처리 등 다엽 전문가로서 심화훈련

다예사 과정은 차와 관련된 역사와 차문화, 다양한 차 등을 숙지하여 차를 심미적으로 우려서 차 소비로 이어지도록 하였다. 심평사 과정은 차의 품질과 등급, 감별, 가공공정과의 품질관계, 품질관리 데이터 처리 등 차를 살피고 평가하는데 중점을 두었다.

각 과정의 교육내용은 차에 대한 상식이 없어도 단계별로 훈련되어 이수 후 전문가로서 산업현장에 바로 연결 될 수 있게 하였다.

4. 다업전문가의 활동 사례

1) 다업전문가의 배출생 현황

중국 최대의 경제도시인 상해는 2006년 다성(茶城)으로 불리는 대형 차시장이 5곳, 중소 차시장이 3곳으로 이루어졌으나, 2010년 이후 2012년 현재 대형차 시장이 10여 곳, 중소형 차시장이 10여 곳으로 비약적으로 규모가 커졌다.

이를 통하여 볼 때 상해시 정부의 계획했던 ‘2010 상해 엑스포’를 통해 중국 차산업은 중국차를 대내외 선전 광고하였으며,⁶⁶⁾ 경제도시에서 중국차산업을 알리는데 소기의 목적을 달성했다고 볼 수 있다. 상해 차시장은 전국에서 생산된 차가 유통되는 곳으로 상해 차 직업훈련학교 졸업생이 경영하는 다점과 전국의 지방에서 차전문가가 그 지방의 특산차를 유통을 목적으로 개점한 다점 등으로 이루어진 유통시장이다.

상해 차 직업훈련학교의 다예사과정인 ‘2010 상해엑스포특별반’ 과정을 이수한 배출생은 220여명으로 나타났고, 2007년부터 초급, 중급, 고급 과정을 모두 이수하고 자격증을 획득한 배출생의 현황은 약 200여명으로 나타났다.

차심평사는 초급, 중급, 고급 과정을 이수하고 고급 차심평사 자격증을 획득한 배출생은 2012년 3월 현재 100여명으로 나타났다.

사례조사에서 나타났듯이 배출생은 다예사 과정만 수학하거나 차심평사과정만 분리해서 수학하지 않고, 다예사 과정을 학습한 경우 차심평사 과정을 병행하는 것으로 나타났다. 고급반을 지도하고 있는 교원인 왕옥홍(王玉紅)은 훌륭한 다예사는

66) 상해다업학회 2012년 3월 22일 ‘周星娣비서장’ 인터뷰

차문화를 심미적으로 표현 할 뿐만 아니라, 어떠한 조건에서도 차를 맛있게 우려서 차를 대접받은 사람이 또 차를 마시고 싶은 마음이 일어나게 우려야 한다. 즉 찻자리를 장악해야 한다.

라고 하여, 이것은 차를 심미적으로 우려서 다예를 아름답게 연출해야 할 뿐만 아니라 차를 또 마시고 싶은 생각이 들어 차를 구입하게 하여, 소비로 연결되어야 살아있는 경제논리로 이어져야함을 강조하였다. 초급 과정에서 다예사로서 태도, 기본자세를 요구한다면, 고급 과정으로 갈수록 조건이 좋지 않아도 주어진 상황에 불구하고 차를 우릴 때 능숙하고 맛있게 우려서 손님에게 대접해야 한다는 것이다. 이는 다업전문가는 전문인으로서 기술 표현뿐만 아니라, 중국차와 차문화, 이론 지식을 모두 겸비해 찻자리를 이끌어가야 한다는 점을 시사한다.

차심평사 고급반 지도교원이며 ‘차무역수출공사’ 직원인 왕핑(王評) 교원은

차심평(茶審評)은 차의 특성을 좀더 깊이 이해하고, 급변하는 시대에 폭넓은 기본지식과 새로 출시되는 차를 남보다 먼저 알아야 경제논리에서 살아남을 수 있다.

고 하여 심평에 대한 부분이 다업인(茶業人)의 기본으로 그 중요성을 강조하였다.

2. 다업전문가의 활동 사례 조사

다예사 과정을 수학한 졸업생이 심평사과정을 연속적으로 수학하여 자격증을 획득하는 것도 자신이 하는 일에 폭넓은 전문성을 익히기 위함으로 나타났다.

이들은 차 유통업인 다점, 다관 운영자나 다관 다예사, 다예 교사 등으로 활약하며 차산업 발전에 일조하고 있다.

(1) 사례조사 대상자 선정

사례조사는 상해 차 직업훈련학교의 고급반 담임 왕옥홍(王玉紅)의 추천을 통해 연락이 가능한 대상자를 선정하여 이루어졌다. 조사 대상자는 상해 차 직업훈련학교를 졸업하고 자격증을 취득한 후, 다업전문가로 활동 중이거나 차 관련회사를 운영 중인 전문가를 대상으로 했다.

조사 대상자는 20여명으로 추천 받았으나, 현재 중국의 남방(광둥성, 귀주성, 운남성, 복건성, 사천성)이 신차생산 시기여서 다점을 하는 조사대상자는 현지 차 생산지에 가서 수차(收茶, 차생산지에서 판매를 목적으로 신차를 수집하는 것을 말함. 1년 중 다엽 재배에서 가장 중요한 시기)하는 시기로 어려움이 있어 연구자가 추천 대상자 중 정확성을 위하여, 심층 면접을 할 수 있는 방문과 연락이 가능한 대상자만을 조사하였다.

조사에 참여한 대상자의 일반적 특성은 아래 <표 14>와 같다.

<표 14> 사례조사 대상자의 일반적 특성

사례	대상 (성별)	연령	직업	수료과정																
				다예사					다업심평사											
				1급	2급	3급	4급	5급	1급	2급	3급	4급	5급							
1	A(여)	45	다업 유통공사 기획팀			○														
2	B(남)	33	보이차 대리점 운영			○							○							
3	C(여)	22	다예교사		○															
4	D(여)	29	다업회사직원			○							○							
5	F(여)	35	중등교사			○							○							
6	G(여)	53	다업학회 직원 (퇴직 후 재취직)			○							○							
7	H(여)	49	다예교사			○												○		
8	I(여)	50	다예교사			○							○							
9	J(여)	37	일본인 대상 다예교사				○						○							
10	K(여)	32	다관 다예사				○						○							
11	L(여)	35	다예연출교사			○						○								
12	M(여)	31	차 포장 회사 운영				○						○							
13	N(여)	50	다예교사 및 다점운영	○							○									
14	O(여)	30	다점운영		○														○	
계	14			1	2	8	3	0			1	1	8	2	0					

사례 1은 2005년부터 취미로 차 공부를 시작하여 현재 차산업 관련 회사에 취직되어 재직 중이다.

사례 2는 2004년부터 운남과 상해에서 차 공부를 해왔다. 현재 보이차 전문 화동지역⁶⁷⁾ 지점을 운영하고 있으며 관련 지식과 애호도가 높다.

사례 3은 22세이며 2010년부터 차 공부를 해왔다. 다예사로서 활동하기 위한 기반을 닦기 위해 상해 차 직업훈련학교에서 자격증을 취득하였다. 직업훈련학교의 커리큘럼에 큰 만족을 얻고 있으며 아직 차산업 관련 지식에 대해서 모르는 것이 많아 많은 지식을 배우고자 한다.

67) 상해를 중심으로 중국의 동쪽 지역을 가리키는 말

사례 4는 다예사와 심평사 자격증뿐만 아니라 차가공기능사(4급) 자격증을 소지하고 있다. 아버지가 중국 문화혁명 후 차 판매업을 시작한 것을 계기로 차 공부를 시작하여 가업을 돕고 있다. 정규학교의 차 공부는 2005년부터 시작하여 현재까지 계속해오고 있다.

사례 5는 2005년부터 차 공부를 해왔으며, 개인적으로 교육 기간이 짧지 않다고 생각한다. 다예사로서의 역량과 관련 지식을 쌓기 위해 상해 차 직업 훈련학교를 선택하였다. 현재 중등교사로서 학교에서 정규과목으로 다예를 지도하고 있다.

사례 6은 53세이며 퇴직 후, 다예사로 활동하면서 상해 차학회에서 근무 중이다. 80년대부터 차 공부를 일찍이 시작하였으며 다농으로 종사하였으며 차문화가 좋아서 공부 하였다.

사례 7은 2002년에 차 공부를 시작하여 취미로 다예를 공부하다가 1년 전부터 회사에서 직장인을 대상 다예를 가르치는 다예교사다.

사례 8은 2002년부터 다예를 공부하기 시작하였으며, 다예 자체를 매우 사랑하여 다예사로서의 활동을 결정했다고 한다.

사례 9는 2005년부터 차 공부를 시작하였다. 1997년 일본에서 유학을 하던 중 본국의 문화와 매력에 향수를 느끼게 되어 귀국 후 차문화 공부를 시작하였다. 차문화로 중국인의 생활수준을 높이고 차문화가 중국인의 정신문화를 대변한다는 믿음을 가지고 이를 널리 알리기 위해 다예사로 활발히 활동 중이다. 학생들과 차산지 등을 비교적 자주 견학 간다.

사례 10은 고등학교를 졸업한 뒤 지난 4년간 차 공부를 해왔으며, 사천농업대학에서 농업을 전공하던 중 차산업에 흥미를 가지게 되어 다예사로서 활동하기 시작하였다.

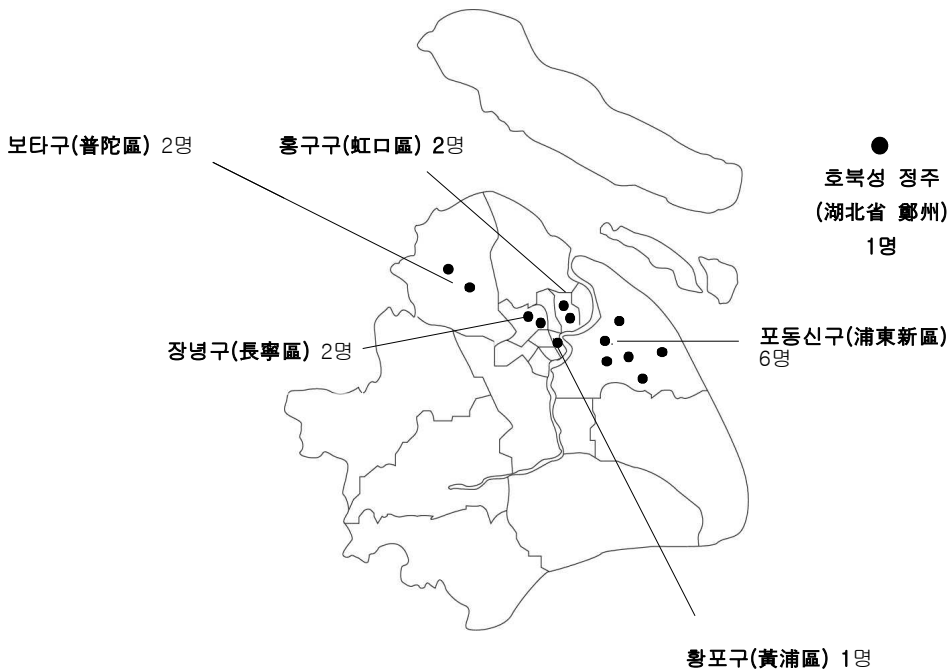
사례 11은 2005년부터 차 공부를 시작하였으며 상해와 항주 지역에서 교육

과정을 수료한 뒤 다예사로 활동 중이다.

사례 12는 2010년부터 차 공부를 시작하였으며, 편리한 접근성 때문에 상해 차 직업훈련학교를 선택하였다고 한다.

사례 13은 2003년부터 차 공부를 시작하여 현재 다예교사 및 다점운영을 하고 있다. 사례 13은 한국다도 및 일본다도와 해외 차문화를 다양하게 공부하고 있다.

사례 14는 상해에서 대학을 졸업하고 상해시 정부에서 운영하는 차 직업훈련학교에서 엑스포준비특별반이 있는 것을 알고 수학하여 현재 고향인 호북성에서 다점을 운영하고 있다.



<도 9> 사례 조사 대상자의 활동지역

사례조사 대상자의 주 활동지역은 상해 보타구(普陀區), 홍구구(虹口區), 장녕구(長寧區), 포동신구(浦東新區)로 대형 차유통시장이 분포되어 있는 시 중심 지역이다.

사례 14는 상해에서 다예사, 심평사 과정을 수학한 뒤 호북성(湖北省) 정주(鄭州)에서 활동 중이다.

(2) 사례조사 방법

조사 대상자는 상해 차 직업훈련학교를 졸업하고 자격증을 취득하여 현재 활동 중인 다업전문가로 방문하여 개별적으로 인터뷰에 응할 수 있는 대상으로 ‘심층면접 방법’으로 ‘질문지 조사’를 실시하였다. 지방에 출장 중인 대상자는 먼저 이메일로 질문지를 보내고 전화를 통하여 답변을 기록하였고, 정확성을 위하여 대상자에게 질문지 형식에 따라 기록하게 하여 이메일로 받았다. 이것은 연구자가 연구대상자의 태도나 감정, 반응 등을 좀 더 구체화하기 위한 것으로, 연구 내용의 정확성을 위해 면담 후 사진을 촬영하거나 통화 내용을 기록하고, 이메일을 통해 설문 내용을 다시 받았다. 사례조사 방법은 이명자(2011)⁶⁸의 연구를 참고하여 적용하였다.

(3) 사례조사 결과

① 수학내용과 보수만족도

68) 이명자(2011), “외국인 유학생의 한국문화경험 및 요구 연구”, 성신여자대학교 문화산업대학원, 석사학위논문, p.19

<표 15> 사례조사 대상자의 수학내용과 현업의 연관성

사례	대상 (성별)	수학내용과 현업의 연관성				
		어떠한 도움도 되지 못함	일부분 도움이 됨	도움이 됨	많은 도움이 됨	매우 많은 도움이 됨
1	A(여)			○		
2	B(남)					○
3	C(여)			○		
4	D(여)				○	
5	F(여)				○	
6	G(여)				○	
7	H(여)				○	
8	I(여)				○	
9	J(여)			○		
10	K(여)			○		
11	L(여)				○	
12	M(여)				○	
13	N(여)					○
14	O(여)				○	
계	14			4	8	2

<표 16> 사례조사 대상자의 현재 보수 만족도

사례	대상 (성별)	현재 보수 만족도				
		만족하지 못함	그저 그렇다	만족하는 편임	만족함	매우 만족함
1	A(여)				○	
2	B(남)				○	
3	C(여)				○	
4	D(여)				○	
5	F(여)				○	
6	G(여)		○			
7	H(여)			○		
8	I(여)			○		
9	J(여)					○
10	K(여)				○	
11	L(여)			○		

12	M(여)					○
13	N(여)			○		
14	O(여)					○
계			1	4	6	3

사례 1은 차문화를 좋아하고 관심이 있어, 상해 차 학교에서 2010 엑스포 특별반을 수학하고 가정에서 차 생활을 하다가 자녀가 성장하여서 좋아하는 일이라 다업유통공사 기획실에 취직을 하였다. 차 학교에서 훈련받은 내용이 도움이 되고 자격증이 있어서 취직을 할 수 있었다고 하였으며 보수에 대한 것은 대체로 만족하는 편이고 일자체가 즐겁다고 하였다.

사례 2는 L보이차 중국 화동지역 총대리점을 4곳 운영하고 있으며

“자격증이 있어서 L보이차공사로부터 대리점 운영권을 받을 수 있었다.“

고 응답하였다. 다예사와 차심평사 과정을 수학하고 자격증도 겸하고 있어 직원교육에도 큰 도움이 되고 대내외적으로도 신뢰도에도 도움이 된다. 수입 면에서는차시장이 갈수록 경쟁이 심하고 이미 포화상태라 몇 년 전보다는 수입이 적으나 대체로 만족하는 편이라고 하였다.

사례 3은 수학내용이 도움이 되고 자격증이 있어서 다예교사로 활동 할 수 있다고 하였고 보수도 대체로 만족하는 편이었다.

사례 4는 가업으로 다업유통공사를 운영하며 일가친척이 대부분 다업생산, 다업 유통업 등을 하고 있다. 수학내용이 많은 도움이 되며 자격증이 있어 거래처로부터 신뢰도가 높다고 하였고, 상해 지역에 다점 운영자가 포화상태이고 갈수록 차 업계가 경쟁이 심하여 긴장이 된다고 하였다. 보수면에서는 아직은 상당히 만족한다고 하였다.

사례 5는 현재 중학교 교사로 재직 중인데 학교를 휴직하고 2010 상해 엑

스포특별반에서 수학하여 현재 학교에서 정규과목으로 채택하여 다예를 가르치고 있다.

사례 6은 문화혁명 당시 가정에서 차 농사를 하였으며 차 관련 단위조합에서 일하다 퇴직하고, 차문화에 관심이 있어 공부하였는데 지금은 상해다엽학회에 근무하고 있다. 좋아하는 일을 할 뿐이지 보수는 그저 그렇다고 하였다.

사례 7은 본인이 좋아하는 일이라 공부했는데 회사 등에서 직장인을 대상으로 다예를 지도하고 있고 보수가 괜찮다고 하였으며 만족한다고 하였다.

사례 8은 상해 차 직업훈련학교 교사로 활동 중이며

“상해 차 직업훈련학교가 기초부터 지도하여 교사가 될 수 있었다.”

고 하여 교육내용에 매우 만족한다고 하였으며 보수는 대체로 만족하는 편이라고 하였다.

사례 9는 일본유학을 하고 돌아와 일본에서 일본 다도를 공부하면서 귀국하고 결혼하여 아이를 키우면서 재상해 일본인 대상으로 중국 다예를 지도하고 있고, 보수는 매우 만족한다고 하였다.

사례 10은 고향인 사천성에서 농업학교를 다녔는데 차문에 관심이 많아 상해 와서 상해차 직업훈련학교에서 수학하고 현재 다예관에서 근무하고 있는데 도움이 되며 보수면에서도 대체로 만족한다고 하였다.

사례 11은 상해에서 공부하고 항주의 농림부산하에서 연수를 받고 있으며 다예연출사로 활동하고 있으며 보수면에서도 만족한다고 하였다.

사례 12는 매우 도움이 되며 기초부터 배웠기 때문에 같은 다예연출사가 될 수 있었고 보수도 친구들보다 많은 편이라고 하였으며 만족한다고 하였다.

사례 13은 상해 차 직업훈련학교에서 수학을 하고 항주의 농림부산하에서 연수를 지속적으로 받고 있으며 한국, 일본, 영국 등 다른 나라 차문화에도

박식하고 공부한 내용이 도움이 많이 되며 보수면에서는 대체로 만족한다고 하였다.

사례 14는 상해에서 차 직업훈련학교를 수학과 항주 농림부산하에서도 연수를 받고 있으며 고향인 호북성으로 귀향하여 다점을 운영하며

“남편 월급보다 수입이 좋다.”

고 하였으며 매우 만족한다고 하였다.

대체적으로 차학교의 훈련내용이 많은 도움이 되고 차와 관련 업종에서 일하면서 수입에 대한 것도 만족한다는 것으로 나타나고 있다.

② 재교육의 필요성

다업전문가로 활동하면서 변화하는 차산업 트렌드에 적응하기 위해 기존 과정 또는 새로운 다업전문가 과정의 재교육 필요성을 느끼는지에 대해 질문하고, 또 어떠한 과정 또는 분야에 대해 재교육의 필요성을 느끼는지에 대해 조사하였으며 그 답변은 아래 <표 17>, <표 18>과 같았다.

<표 17> 사례조사 대상자의 과정 수학 후 재교육에 대한 필요성

사례	대상	과정 수학 후 재교육의 필요성			
		필요없다	기کم 필요하다	필요하다	매우 필요하다
1	A(여)			○	
2	B(남)				○
3	C(여)			○	
4	D(여)			○	
5	F(여)				○

6	G(여)			○	
7	H(여)			○	
8	I(여)			○	
9	J(여)			○	
10	K(여)			○	
11	L(여)			○	
12	M(여)			○	
13	N(여)				○
14	O(여)				○
계				10	4

<표 18> 사례조사 대상자의 과정 수학 후 희망하는 재교육 내용

사례	대상	현재 희망하는 재교육 내용
1	A(여)	심평사교육과 농림부산하교육 연수
2	B(남)	신차가공지식과 세계의 차문화
3	C(여)	다른 나라의 차문화와 다업지식
4	D(여)	신차가공기술 신제품 등
5	F(여)	차산지, 차가공, 다성분과 건강, 새로운 문화와 지도방법 등
6	G(여)	신지식, 다업계 환경, 차산지 환경 등
7	H(여)	폭넓은 세계의 차문화
8	I(여)	수학한 내용과 관련 새로운 지식
9	J(여)	심평지식과 신차지식
10	K(여)	새로운 총포법, 다관 서비스 등
11	L(여)	차를 포장하는 방법, 업무방법
12	M(여)	신차 총포법
13	N(여)	세계의 차문화, 신차 심평 교육 등
14	O(여)	차와 관련 일체, 차의 심평, 포장방법

사례 1은 심평공부와 농림부 산하 연수교육의 재교육을 희망한다고 하였으며

“상해 차 학교의 내용은 단지 차를 전반적으로 이해 할 뿐이다. 넓고 지속적으로

더 공부해야만 회사에서도 활용할 수 있다.”

고 하여 새로운 지식 습득을 원한다고 하였다.

사례 2는

“급변하는 시대에 지속적으로 더 공부해야한다, 재교육은 매우 필요하다. 새로 만들어져 출시되는 신차의 가공이나 다른 나라의 변화하는 차문화와 차도 더 공부해야 한다.”

하였으며, 다점을 운영함에 있어 새로운 지식을 습득하는 것만이 동종 업체 중에서도 경쟁력을 갖출 수 있는 방법이라고 답변하여 재교육의 필요성을 강조하였다.

사례 3은 다업계의 동향 지식과 다른 나라의 차문화도 더 공부해야 한다고 응답하였다.

사례 4는

“새로 만들어지는 차품종이 한해에도 수없이 생산되어지는데, 새로운 지식을 교육 받지 않는다는 것은 도태된다는 것을 뜻한다.”

고 하여 지속적인 교육의 필요성을 강조하였다.

사례 5는

“상해는 차가 생산되지 않는 지역이라 각종 차가 생산되는 지역에서 차가공 등을 더 공부하고 싶고, 새로운 다예법이나 새로운 차문화 교육 등을 배우고 싶다.”

라고 답변하여 재교육이 필요성을 나타냈다.

사례 6은

“차와 관련 새로운 지식과 차 업계 동향, 차산지 환경 등에 대해 더 공부하고 싶고, 또 필요하다.”

고 하였다.

사례 7은

“변화하는 글로벌차시장에서 다른 나라의 차문화도 배우고 싶다. 재교육은 꼭 필요하다.”

라고 하였다.

사례 8은

“기본뿐만 아니라 변화하는 새로운 지식을 더 쌓아야 한다. 차 공부는 다업전문가로 활동한다면 계속 해야한다. 어떤 것은 현재 차 직업훈련학교에서 훈련과정을 배우는 학생들이 교사인 나보다 더 자세히 알고 있다.”

고 하여 새로운 지식 습득의 필요성을 느낀다고 하였다.

사례 9는

“심평지식과 신차지식을 더 익혀야한다. 다예만 해서는 많이 부족하다.”

라고 하였다.

사례 10은

앞서가는 고객들의 취향을 맞춰가기 위해

“다관에서 활용할 수 있는 새로운 총포법과 다관 서비스 등을 더 익혀야한다”

고 하였다.

사례 11은

차를 좀 더 가치있게 표현할 수 있는 제조, 포장법이나 업무 방법 등에 대해서 더 공부하고 싶다고 하였다.

사례 12는

신차 총포법을 더 익히고 싶다고 하였다.

사례 13은

“변화하는 새로운 지식을 기회가 있으면 계속 공부하고 싶다”

고 하여 재교육의 필요성을 강조하였다.

사례 14는

“차와 관련 새로운 지식 새로운 포장방법 등 매우 필요하다. 기회가 될 때마다 더 공부할 것이다”

라고 하였다.

위 사례를 통해 조사한 내용을 종합하면, 차 직업 훈련학교의 1,200여 시간에서 농림부산하 연수까지 3,000여 시간 수학하였으며, 차에 관한 학력이 높을수록 다양하게 더 수학하고자 한다는 것으로 나타났다. 또한 차산업에 대한 새로운 지식과 문화 등을 지속적으로 익혀야 한다는 것을 알 수 있었다.

무엇보다 변화하는 소비자의 니즈(needs)를 충족시키기 위해 새로 출시되

는 차와 새로운 포장법, 디자인, 마케팅 전략, 유통법, 충포법 등에 관해 학습하고 싶고, 기존의 수학 내용만으로는 한계를 느끼는 조사자들이 많았다.

사례 8의 답변을 통해서, 시장의 트렌드와 새로운 품종 등에 관한 내용들이 시대의 흐름에 따라 차 직업훈련학교 과정에 반영되어, 매년 차산업의 흐름이 변화한다는 것을 알 수 있었고, 이 때문에 과거 졸업생들과 비교하였을 때 현재 차 직업훈련학교에서 과정을 수학 중인 학생들이 보다 현대적이고 포괄적인 내용을 발빠르게 학습한다는 것을 알 수 있었다. 또한 여러 조사 대상자들이 중국차 뿐만 아니라 다른 국가의 차와 행다법을 익히고 이를 현재 직업 활동에 새롭게 접목시키고자 함을 알 수 있었다.

뿐만 아니라 다예사 과정이나 심평사 과정 중 하나만을 선택하여 학습하지 않고, 두 과정을 함께 수학한 학생이 많았으며, 재교육의 필요성에 대한 사례 1과 사례 9의 답변을 살펴보았을 때, 이는 다업전문가로 활동하기 위해서 단순히 다예 표현법만을 알 것이 아니라 직접 여러 다업의 특징을 알고 감별하여 제공할 줄 알아야 진정한 전문가의 역할을 수행할 수 있음을 시사하고 있었다.

조사 대상자들은 끊임없이 변화하는 차산업에서는 과거 똑같이 배운 실력이나 기존 차에 대한 지식만으로는 경쟁력을 갖추기 어렵다는 것을 인식하고 있었으며, 앞으로 새로운 과정이나 추가된 내용에 대한 연수나 재교육의 필요성을 절실히 느끼고 있다는 것을 알 수 있었다.

Ⅲ. 결론 및 제언

본 연구는 차산업의 선진국인 중국의 차 직업훈련학교 교육과정 현황과 실상을 연구하고 다업전문가 교육과정을 이수한 배출 생들의 활동사례를 조사하여 다업전문가들이 중국 차산업 발전에 기여하고 있는 내용을 살펴보았다. 그리고 이를 통해 우리나라 차산업 발전에 새로운 활력과 교육 방법을 확보하는데 그 목적을 두었다. 상해 차 직업훈련학교의 교육내용의 특징과 다업전문가들의 활동에 대한 내용을 연구한 결과는 다음과 같다.

첫째, 상해 차 직업훈련학교의 교육내용은 다업전문가로서의 능력을 갖추 수 있도록 구성되어 있었다.

먼저 다예사 과정의 내용은 다음과 같다. 초급 다예사 과정은 먼저 기본소양과 자격, 차의 기원과 경제, 차나무 재배 제다의 변화와 기술, 가공, 보관 차문화, 차관 서비스 등의 기초 과정을 갖추 수 있는 내용으로 구성되어 있다. 중급 다예사 과정은 차엽의 감관심평, 다도정신, 차문화, 예술작품, 차의 보건기능, 품차 환경, 다기구의 선택, 다예실기, 다관 경영관리 등 다업전문가로서 전문적인 지식을 훈련받게 구성되어 있다. 고급다예사 과정은 명차 품평 및 감별, 자사호 공예와 감별, 시대적 다예, 다회와 다회실무, 찻자리 디자인, 지도자 훈련, 다예 영어 다관 경영관리 등 다예사로서 차와 관련한 지식을 어떠한 위치에서도 자유자재로 활용할 수 있도록 훈련될 수 있는 내용으로 구성되어 있다.

초급 과정에서는 다예사로서 태도, 기본자세를 요구한다면, 고급 과정에서는 어떤 상황에서도 능숙하고 맛있게 차를 우려내어 손님에게 대접할 수 있어야 한다는 것이다. 이는 다업전문가로서 기술 표현뿐만 아니라, 중국차와 차문화,

이론 지식을 모두 겸비해 찾자리를 이끌어 나갈 수 있는 능력을 갖추 것을 강조한다고 하겠다.

둘째, 심평가 과정의 내용은 다음과 같다. 초급과정에서는 심평가로서 소양과 자격, 직업도덕, 다업 기초이론, 차문화의 형성과 발전, 다업 심평에 대한 기초과정을 갖추 수 있도록 하였다. 중급과정에서는 중국 다도 발전사, 다업 심평, 차의 화학성분과 보건 효능 등 다업 심평에 대한 전문적인 과정을 통한 훈련과정으로 중국차에 대한 다양한 이론과 실기 방법을 숙지하고 익힐 수 있도록 하였다. 그리고 고급과정에서는 각종 차의 품질과 가공 공정과의 관계, 재가공차의 품질 심평, 명차 감정, 다업의 물리적 화학적 감정방법 등 다업의 표본 추출과 수분 회분 감정, 다업 분말과 품질과의 관계, 데이터의 기록과 처리 등 다업 전문가로서의 심화훈련을 강화하도록 하였다.

셋째, 상해 차 직업훈련학교의 졸업생 14명을 대상으로 한 심층면접방법을 통한 사례조사 결과를 살펴보면, 상해 차 직업훈련학교의 졸업생들의 다업 관련 현장에서의 활동을 통하여 그들이 다업전문가로서의 능력을 갖추었음을 인정받고 있음을 확인할 수 있었다.

사례 조사 결과, 상해 차 직업훈련학교를 졸업한 대상자들은 상해와 호북성에서 다점(茶店) 운영자, 다관(茶館) 운영 및 다예사, 다예교사(茶藝教師) 등 다양한 직업으로 활동하고 있었으며, 수입면에서도 대체적으로 만족함을 보였다. 상해 차 직업훈련학교의 다업전문가 훈련 과정을 수학한 졸업생 14명의 사례 조사를 확대 해석 하기에는 무리가 있으나, 상해 차 직업훈련학교의 훈련과정이 다업전문가로서 활동하는데 유용하였으며, 다업에 관한 학력이 높을수록 농림부산하 연수나 다업과 관련 신지식을 더 수학하기를 희망하고 있었다. 그리고 자격증을 획득한 자들에 대한 중국 업계의 적극적인 수용 태세와 중국 정부의 차산업 발전을 위한 적극적인 시스템이 잘 확보되어 있음을 알 수 있었다.

이상의 연구결과를 바탕으로 우리의 차산업 발전을 위해 다음과 같은 제안을 하고자 한다.

첫째, 다업전문가의 자긍심과 사회적 위치 향상을 위해, 직업 도덕과 이념 및 수칙과 관련한 내용을 차교육 과정에 추가되어야 할 것이다.

상해 차 직업훈련학교의 다업전문가 교육 과정의 첫 번째 교육 내용은 직업 도덕 및 수칙으로서, 다업전문가로 활동하면서 지켜야할 철학과 자세를 분명히 하고 있다. 직업 도덕 교육 과정은 다업전문가의 사회적 역할과 도덕성을 강조하며, 다업전문가가 고객에게 바른 정보와 서비스를 제공하는 사람인 동시에 국가의 자원인 차문화를 홍보하는 사람으로서 바른 언행과 복장, 기구 준비 상태 등을 갖추어야함을 강조한다. 이는 다업인에게 자긍심을 부여할 뿐만 아니라, 함께 일하는 태도와 사실을 토대로 진리를 탐구하는 실사구시적 태도를 함양하여 긍정적인 시너지를 이끌어내는데 큰 역할을 한다.

우리도 우리 고유의 다도 정신과 철학에 중점을 두어 우리식의 다업전문가의 직업적 특별성, 사회적 위치, 문화적 가치 및 미래성 등을 공고할 수 있도록 직업 도덕과 가치에 대한 교육 내용을 강조하여, 다업인과 차산업의 중요성을 알려야 할 것이다.

둘째, 티 카페(Tea Cafe)와 차를 테마로 한 공간에 대한 전문적인 차 공간 교육 과정이 필요하다고 사료된다.

중국은 예로부터 다점과 다관이 성행하여 현재까지도 글로벌 프랜차이즈 커피 전문점인 스타벅스나 커피빈과 경쟁하는 옛 다관이나 현대식 티 카페 등 다양한 차 서비스 공간을 가지고 있으며, 이는 차를 판매하고 차문화를 알리는 좋은 유통 경로가 되고 있다. 때문에 상해 차 직업훈련학교의 다예사 과정은 초급 과정부터 다관 경영을 위한 성공적인 장소 선택 방법, 다관 인테리어 및

소품 디자인, 다관 서비스인의 자질 및 응접 예의 등에 대한 다관 경영과 다관 서비스 교육 내용을 포함하고 있으며, 옛 다관 종업원의 유니폼을 현대식으로 개량하거나 젊은이들을 위한 인테리어 디자인 개발 등 차 서비스 공간에 대한 특별성을 유지하기 위해 노력하고 있다.

우리나라도 커피 전문점이나 디저트 카페 등으로부터 티 카페나 차 서비스 공간을 차별화하기 위해서는 차 서비스 공간에 대한 관리, 마케팅, 실내외 디자인, 소품 디자인 등 세부적인 전문 교육 과정이 필요하다. 프랜차이즈 커피 전문점이 편안한 인테리어 디자인, 전문 바리스타, 스타 마케팅으로 시장을 공략하듯이 우리나라 티 카페나 다방, 티 갤러리 등에도 전문 과정을 이수한 인력이 배치되어 차 서비스 공간 고유의 시장성을 확보해야 하기 때문이다. 차 서비스 공간에 대한 전문 교육 내용을 통해 우리 차와 다도 정신에 맞는 공간 연출과 찾자리 연구를 할 수 있도록 하고, 차 서비스 공간의 경영에 있어 경영 전략과 인력 관리 방법, 주요 법규 등을 알고 실제 경영에도 반영할 수 있도록 해야 한다.

셋째, 글로벌 시대에 맞춘 외국어 과정이 포함되어야 한다.

상해 차 직업훈련학교의 다예사 고급 과정은 외국인에게 중국차와 차문화를 알리고 표현하는 방법을 훈련하는 과정을 포함하고 있어 Tea Etiquette, Tea Sets, Tea Custom, Tea Art 등 다예 표현시 사용하는 언어를 익히고 또 이를 통일화하여, 다관에서의 외국인 응대법과 6대 명차에 대한 영어 표현 등을 익히도록 하여, 다업전문가가 실무에서 활용할 수 있도록 배려하고 있다. 우리나라 차교육 과정 역시 우리 차의 영어 표현뿐만 아니라 혼동하기 쉬운 중국어와 일본어 표현 방법을 추가하여 다가오는 글로벌 시대에 맞추어 외국 관광객이나 국제 행사에서의 다도 시연 등을 위해 준비할 수 있도록 해야 한다.

넷째, 우리나라의 명차를 홍보하고 신차를 개발하기 위한 마케팅 교육 과정

과 심평과정을 강화하도록 한다.

중국은 명·청 시대부터 6대 차를 선정하여 각 차마다 다른 이야기와 표현법을 발전시켜왔으며, 각각 다른 품질 심평 방법을 적용하고 있다. 중국은 매년 꾸준히 신차 제품을 개발하고, 다양한 제품 디자인과 홍보 방식을 통해 차를 수출하고 있다. 이를 위해 차 직업훈련학교의 다예사 과정은 초급 과정부터 6대 명차의 특징과 생산지, 역사성, 공예 기술 등의 이론과 스토리텔링 방법을 교육하고 있으며, 심평사 과정은 6대 명차의 품질 감별법을 상세히 다루고 있다. 또한 경영 전략과 소비 수요에 관한 교육을 통해 차를 체계적으로 판매하도록 하고 있다.

현재 우리나라는 높은 인건비에 차의 가격이나 생산에서도 경쟁이 어려우나, 산수가 수려한 차생산지를 지역적 특성화를 꾀한 테마공원이나 스토리텔링 파크 등으로 개발한다면 차의 소비와 관광 자원 면에서 경쟁력을 갖출 수 있다. 이를 위해 차교육 과정에서 우리나라 다도 정신과 다엽 생산지에 초점을 맞춘 스토리텔링법과 마케팅 전략, 소비자의 수요가 반영된 차, 심평과정 등을 포함하여야 한다.

우리의 차산업에 초점을 둔 체계적인 교육 과정이 없다면 선각자 다인들에 의해 정립된 우리의 차문화와 행다법도 물밀 듯이 수입되는 해외 차와 다법에 밀려 정체성을 잃게 되기 쉽다.

앞으로 차 관련 인재 양성을 위한 교육과정은 우리 실정에 맞게 이루어져야 할 것이며, 변화하는 차 산업계에 대처하여 지속적인 연구가 이루어져 '실사구시'로 활용되어야 할 것이다. 또한 앞서가는 중국차산업에 대한 연구와 함께 그 교육내용도 지속적으로 연구가 이루어져 우리 차산업에 활력을 더해야 할 것이다.

참 고 문 헌

[사료]

吳自牧, 『夢梁錄』, 南宋時代
興德王, 『三國史記』

[단행본]

1) 국문

강판권(2006), 『茶한잔에 담은 중국의 역사』
기태완 역(2008), 『당시선 下』, 보고서
김명배(2001), 『中國의 茶道』, 明文堂
棚橋篁峰(2006), 석도윤, 이다현 공역, 『중국 차문화 한글판』, 하늘북

2) 중문

盧祺義 외 5인(2008), 上海茶葉學會, 『茶藝師初級』, 中國勞動社會保障出版社
盧祺義 외 5인(2008), 上海茶葉學會, 『茶藝師中級』, 中國勞動社會保障出版社
盧祺義 외 5인(2008), 上海茶葉學會, 『茶藝師高級』, 中國勞動社會保障出版社
王玲平) 외 2인(2007), 上海茶葉學會, 『茶葉審評師初級』, 中國勞動社會保障出版社
王玲平) 외 2인(2007), 上海茶葉學會, 『茶葉審評師中級』, 中國勞動社會保障出版社
王玲平) 외 2인(2007), 上海茶葉學會, 『茶葉審評師高級』, 中國勞動社會保障出版社
張所霖 외 3인(2008), 『茶与茶文化基礎知識』, 中國勞動社會保障出版社
朱世英 외 2인(2002) 『中國茶文化大辭典』, 漢語大詞典出版社

中國茶葉學會(2009), 『評茶師培訓教材』
陳椽(2008), 『茶業通史』, 中國農業出版社
陳宗懋(2005), 『茶經』, 上海文化出版社
夏濤(2008), 『中華茶史』, 安徽教育出版社

3) 이탈리아어

Giovanni Pietro Maffei, S.J. (Italian, 1533-1603), *Le istorie dell' Indie Orientali* (Historiarum Indicarum libri XVI, Paris, 1572, Florence, 1588, and Cologne, 1589), Francesco Serdonati, trans. (Bergamo, 1749), bk. VI

[논문]

1) 국문

김영걸(2008), “차 생산유통현황과 문제점 및 대책”, 차(茶)의 세계화전 조직 위원회
김진숙(2007), “당대의 음차문화”, 차학회지, p.42
김진숙(2010), “先秦兩漢時代の 茶文化 고찰”, 차학회지 제 16권 제2호, pp.14~47
서은미(2002), “宋代의 飲茶生活과 茶産業의 發展”, 차학회지, p.9
이명자(2011), “외국인 유학생의 한국문화경험 및 요구 연구”, 성신여자대학교, 석사학위논문, p.19
정병춘 외 4인(2007), “차산업 발전을 위한 국제학술심포지엄“, 보성군
Liang Chen(2007), “차산업 발전을 위한 국제학술심포지엄“, 보성군

2) 중문

高麗(2005), “英國高技能人才培養政策研究”, 上海華東師大, 碩士學位學位

郭桂義 외 2인(2006), “推造清潔生產, 實現茶業可持續發展”, 河南農業科學大
段文華(2011), “茶業職業技能培訓的研究與設計“, 中國農業科學院, 碩士學位論
文
馬曉俐(2008), “茶的多維魅力-(英國茶文化魅力)”, 浙江大學校, 博士學位論文
万曉惠(2011), “北宋“鬪茶”對建盞設計的影向“, 景德鎮陶瓷學院, 碩士學位論
文
陳森芳(2010), “茶業會展經濟發展策略研究”, 湖南農業大學, 碩士學位論文

[기타]

농림수산식품부 <http://www.mifaff.go.kr>

불교신문 <http://www.ibulgyo.com>

브리태니커 온라인 서비스 <http://preview.britannica.co.kr>

상해다엽학회 <http://www.shteai.org.cn>

상해다엽학회 Ms. Zhou (周秘書長) Mr. Wang (王老師) (2012년 3월 22일)

상해시 다업직업배훈중심 설립 전언문

중국농림부 <http://www.moa.gov.cn>

중국통계청 <http://www.stats.gov.cn>

ABSTRACT

A Study on Modern Chinese Tea Specialist Education and Working Cases Focused on Cases in Training Center of Tea Industry in Shanghai

Kim, Min Sun

Majoring in Traditional Cultural Contents Major,

Cultural Industry Department

Graduate School of Cultural Industry,

Sungshin Women's University

The purpose of study is to seek educational methodology for Korean tea industry based on research on current curriculums and Chinese Training Center of Tea Industry and survey on graduated students from the center.

Shanghai is the biggest economic city in China, where held Shanghai Expo to promote Chinese tea industry in 2010 and has ten different regions of retail market called "Cha Cheng(Tea Castle)". Training Center of Tea Industry in Shanghai offers classes from basic to advanced levels, allowing students who do not have any

related knowledge to become tea specialists and employed by related businesses after they finish studying from the center. For the study, the research on the curriculums and materials covered in Training Center of Tea Industry in Shanghai was conducted, especially on its Tea master course and Tea taster course.

The study covers the origins of tea and historical development of Chinese tea industry and also explains the increase of cultivating area for tea and amount of tea production based on geographic conditions and labor force in recent ten years.

In addition, the study explains a role and importance of Training Center of Tea Industry in China, mainly on curriculums and educational effects in Training Center in Shanghai which has the most advanced curriculums and the highest graduate employment rates.

The case research was conducted from 15th March to 25th April 2012 with graduated students from Training Center of Tea Industry in Shanghai, China. As tea specialists, they extended their study as being tea shop owners, tea café owners, and tea masters and they generally satisfied with their income. They also responded that study from Training Center of Tea Industry helps their current business and job activities. Those who finished advanced courses stressed

that retraining for review or extra study is needed for job specialization.

After the research for the curriculums in Chinese Tea Training Center, the study makes several suggests for advanced education curriculums for tea experts in Korea.

First, a curriculum for career ethics and philosophy is required to enhance self-esteems as being a tea expert and elevate social position of tea specialists in Korea. Second, a professional course for the marketing and design for tea-themed spaces, such as tea café and galleries, is needed. Third, to foster international tea experts, a foreign language course, such as English, Chinese, and Japanese, is needed for students to strengthen communication skills in different foreign language. In addition, a marketing course and an advanced appraiser course are required to promote Korean tea products and develop new products.

부 록 목 차

<부록 1> 공식 협조문 (국문)	1
<부록 2> 공식 협조문 (영문)	2
<부록 3> 공식 협조문 (중문)	3
<부록 4> 사례조사 질문지(중문)	4

<부록 1> 공식 협조문 (국문)

誠信 · 知新 · 自動



성신여자대학교

수신 上海市茶業職業培訓中心, 上海市茶葉學會

제목 “上海市茶業職業培訓中心 촬영 및 교과 과정 관계자 인터뷰” 수락 협조 건

안녕하십니까?

귀 기관의 발전을 기원합니다.

성신여자 대학교 문화산업대학원 대학원생인 김민선은 2004-2008년 기간 동안 귀 기관의 “2010 엑스포 특별준비반”인 高級茶藝師班과 高級審評師班을 수학하였습니다. 김민선은 차산업 발전을 위하여 <현대 중국 다업전문가 교육과 사례연구>라는 주제로 학위논문을 준비하고 있습니다. 귀 기관을 방문하여 교육환경 사진 촬영과 교과 과정 관계자 인터뷰를 하여 논문 작성을 위한 기초자료를 수집하고자합니다. 아래와 같이 조사를 위해 귀 기관을 방문하고자 하오니, 바쁘시더라도 후학의 학문적 연구를 위하여 허락하여 주시길 간곡히 부탁드립니다.

- 아 래 -

1. 내용 : 학교 교육 내용 참관, 학교시설사진 촬영, 교과 과정 내용자료수집, 관계자 인터뷰 등
2. 기간 : 2012년 3월 20일 ~ 3월 31일 중 (일시는 추후 협의)
3. 방법 : 김민선 외 1인 (上海市民 洪評) 직접 방문

성신여자대학교 문화산업대학원 문화산업학과 전통문화콘텐츠전공

연구원(研究院) 김민선 (010-5851-6151)

주임교수 주영애

협조자

시 행 BMP 2012 03

접수

우 142-100 서울특별시 강북구 미아동147 성신여대 운정캠퍼스 B219 / <http://www.sungshin.ac.kr>

전화 02-920-7194 전송

/ jyoungae@sungshin.ac.kr

/ 공개

<부록 2> 공식 협조문 (영문)

誠信 · 知新 · 自動



Sungshin Women's University

To: Training Center of Tea Industry in Shanghai, Shanghai Tea Institute
Title: Request for photographing and interview with faculty in Training Center of Tea Industry in Shanghai for the case study of research paper

Dear whom it may concern,

Minsun Kim, a graduate student studying in Graduate School of Cultural Industry, Sungshin Women's University, have completed Senior Tea Master and Senior Tea Taster courses as part of 2010 Expo Special Preparation Course in Training Center of Tea Industry in Shanghai from 2004 to 2008. Minsun Kim is currently conducting a research paper "Research Study on Modern Chinese Tea Specialist Education System" as a resource for Asian tea industry. We would like to visit your center to collect fundamental resources for the paper, having interviews with relevant faculty and photographing the educational environment. We would like to ask your kind support for this research, which will be a valuable investment for the future studies.

- Details of the project -

1. Area: Inspection of classes, photographing, detailed course curriculums, faculty interviews, etc.
2. Date: Any appropriate date from March 20, 2012 to March 31, 2012. (The exact date will be discussed later)
3. Methodology: Minsun Kim the graduate research student, and one other translator, Hongping, will visit the center directly.

**Traditional Cultural Contents Major, Cultural Industry Department, Graduate School of Cultural Industry,
Sungshin Women's University**

Researcher: Minsun, Kim (Tel. 010-5851-6151)

Professor: Choo

Associates

Started from BMP 2012 03

Applied by

Post Code 142-100 B219 Woonjung Campus, Sungshin University, 147 / <http://www.sungshin.ac.kr>

Mi-a Dong, Gangbuk Gu, Seoul, Republic of Korea

Tel 02-920-7194

Delivered

/ jyoungae@sungshin.ac.kr

/ Open Access

<부록 3> 공식 협조문 (중문)

誠信 · 知新 · 自動



诚信女子大学

收函 上海市茶叶学会, 上海市茶业职业培训中心
题目 申请上海市茶业职业培训中心实地考察、拍照、摄影、采访教学人员

您好!

祝贵机关(学校)的繁荣昌盛!

我本人金旻宣是诚信女子大学(Sungshin Women's University)文化产业学院的研究生,曾经从2004年至2008年在贵机关(学校)学习了《2010上海世博会班-高级茶艺师班》和高级审评师班。为了促进茶产业的发展,我目前正在编写以《现代中国茶业职业教育事例的研究》为主题的硕士论文。为了搜集详细资料,我申请访问贵机关(学校)进行实地考察、拍照、摄影、并采访教学人员。为了促进后上来的学者研究,真诚地希望能够得到的贵机关(学校)的支持和协助。感谢您百忙之中抽出时间阅读此信!

1. 内容:实地考察,拍照,摄影,了解教学课程内容,采访教学工作人员
2. 时间:2012年3月20日(周二)至3月31日(周四)(经过贵机关的同意可以讨论具体时间)
3. 访问人员:本人金旻宣外一名(上海市民 洪評)

诚信女子大学 文化产业大学院 文化产业学科 传统文化资讯专业

研究员 金旻宣(韓國0082-10-5851-6151), (中國1381-667-6151) e-mail sunny000421@hanmail.net
奏任教授 Choo

協助者

施行 BMP 2012 03

接收

郵 142-100 B219 Woonjung Campus, Sungshin University, 147 Mi-a / http://www.sungshin.ac.kr
Dong, Gangbuk Gu, Seoul, Republic of Korea

電話 02-920-7194 轉送 / jyoungae@sungshin.ac.kr / 公開

<부록 4> 사례조사 질문지(중문)

尊敬的被调查同志：

您好！

我是韩国诚信女子大学(Sungshin Women's University)文化产业学院的研究生金旻宣。我目前正在编写硕士论文《现代中国茶业专家教育事例研究》，为了了解中国茶业专家的现状，特作此调查。您的意见对于我的调查工作很重要，请您根据自身的实际情况填写问卷，表达自己真实的想法和见解。调查结果向研究之外的任何人严格保密，故请不要有任何顾虑。衷心感谢您的支持和协助！

1. 您的性别为 _____，您的年龄为_____。

(如果您可以，请您写一下您的姓名和电话号码。)

2. 您的出生地区为中国_____省，您目前的居住地址为
_____。

3. 您的职业为 _____。

4. 请您写一下您领有的茶业相关的资格证和技能级别。

茶业相关的资格证：

(如，茶艺师，审评师，茶园管理师，茶制造室师...)

资格证级别：

(如，5级，4级，3级，2级，1级...)

5. 您从什么时候开始学习茶业？学习时间大约多少？在什么地区？为什么？

6. 目前您每月工资大约多少？您是否满意？

7. 您的茶业相关的学习经验和领有的茶业相关的资格证对您现在的职业有帮助吗？职业上有什么帮助？

8. 您还需要茶业相关的学习，培训吗？请您写一下您还需要什么方面的学习、培训。

9. 请您写一下您对我的调查还有哪些意见、建议和要求。

10. 请您写一下您对未来茶产业发展方向的想法。

再一次感谢您的大力合作！