

2016년도 무형문화재위원회

제4차 회의록

- 회의일시 : 2016. 6. 17. (금요일), 14:00~15:30
- 장 소 : 국립고궁박물관 강당
- 출석위원 : 박영규, 김명자, 김상보, 김용덕, 김지민,
박상미, 서도식, 양종승, 연제영(미 등),
임장혁, 장정룡(이상 11명)
- 심의내용 및 의결사항 : 이하 자료와 같음

목 차

【심 의 사 항】

1 '제다' 국가무형문화재 종목 지정

(공 개)

검토사항

안건번호 무형2016-04-001

1. '제다' 국가무형문화재 종목 지정

가. 제안사항

'제다' 국가무형문화재 종목 지정에 대하여 부의하오니 심의하여 주시기 바랍니다.

나. 제안사유

2016년도 문화재위원회 무형문화재분과 제1차 회의('16.1.22.)에서 '제다'를 국가무형문화재 종목으로 지정 예고함에 따라 관보에 30일 이상 공고('16.3.7.~) 하고, 종목 지정 여부에 대한 심의를 부의하는 것임.

다. 주요내용

1) 추진경과

- 2014년도 중요무형문화재 지정(인정) 조사 계획 포함('13.12.31.)
- 중요무형문화재 지정가치 서면조사('14.3.4.~3.10.)
- 중요무형문화재 지정가치 조사 연구용역 실시('15.5.22.~10.21.)
- 종목 지정 검토 예고 검토(무형문화재분과 제1차 회의, '16.1.22.)
 - '제다'를 중요무형문화재로 지정 예고함. 보유자나 보유단체를 인정하지 않음
 - 전문가 검토회의를 개최하여 종목명칭 및 범주 등을 논의하고, 이를 예고 내용에 반영함.
- 중요무형문화재 지정검토 전문가회의 실시('16.2.24.)

2) 예고사항(관보 제18712호/2016.3.7./문화재청 공고 제2016-68호)

- 예고내용
 - 문화재명 : 전통제다(傳統製茶)
 - 지정사유
 - '전통제다'는 차나무의 싹, 잎, 어린줄기를 이용하여 차(茶)를 만드는 기법임. 찌거나 덫거나 발효 등을 거친 재료를 비비기, 찜기, 압착, 건조 등 공정을 거쳐 음용할 수 있게 가공하여 차를 만드는 일련의 전통기술을 말하며, 그 범주는 덫음차, 떡차, 발효차임.

- 삼국시대 차에 관한 기록에서 조선후기 다서(茶書)에 이르기까지 우리나라 제다의 역사적 근거와 지속성이 분명하게 나타나고, 다른 나라와 차별되는 차 만드는 과정의 고유성과 표현미가 확연히 드러나고 있음. 이와 같이 전통제다는 무형문화재로서 역사성, 예술성, 학술성 등의 가치가 탁월하므로 이를 중요무형문화재로 지정하여 한국적 제다를 보존·전승하고, 한국 차 문화의 진흥과 활성화에도 기여하고자 함.
- 전통제다는 한반도 남부 지방의 차산지에 기반을 두고 다양한 방식과 형태의 차 제조 기술이 공유·전승되어 현대에도 적용되고 있다는 점에서 중요무형문화재 ‘전통제다’는 특정 보유자나 보유단체를 인정하지 않음.

3) 무형문화재위원회 제1차 소위원회 검토

- 일시/장소 : 2016.5.17. 14:00 / 국립고궁박물관 문화재위원장실
- 소위원회 위원 : 5명(문화재위원 2명, 전문위원 1명, 관계전문가 2명)
- 검토결과
 - 보유자, 보유단체가 없는 종목으로 지정하는 것이 타당함.
 - 지정 명칭은 ‘제다’로 함.
 - 종목의 구체적인 범주는 특정하여 명시하지 않음.

라. 검토의견

- 무형문화재위원회 제1차 소위원회 검토결과를 바탕으로 ‘제다’의 국가 무형문화재 종목 지정 여부를 심의하여 주시기 바람.

마. 의결사항

- 가결함.
 - ‘제다’를 국가무형문화재로 지정함.
 - 보유자나 보유단체를 인정하지 않음.
 - 사유 : 한반도 남부 지방의 차산지에 기반을 두고 다양한 방식과 형태의 차 제조 기술이 공유·전승되어 현재에도 적용되고 있음.
- 의결정족사항 : 출석 11명, 원안가결 11명

바. 특기사항

- 없음.