



**한과란?** 우리나라의 전통적으로 내려오는 과자로서, 곡물가루에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣고 반죽하여 기름에 지져 만든 과자와, 열매, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리하여 버무리 만든 과자이다.

## 한과문화의 産室 한과문화박물관·교육관 한가원 開館

잊혀져 가는 우리 전통과자인 한과의 우수성을 알리고, 체험을 통한 교육으로 한과를 보다 친밀하게 느끼고 즐길 수 있는 장을 마련하고자 국내 최초 한과문화 박물관·교육관 한가원이 4월30일 포천시 영북면 산정리 520번지에서 개관식을 가졌다. 따라서 본지는 한과문화 박물관·교육관 한가원의 김규흔 관장을 만나 박물관 개관배경과 앞으로 운영방향에 대해 들었다. <편집자주>

# “한과가 세계적인 먹거리가 되도록 노력하겠다”

**▶개관식 이후 최근 동향은?**  
KBS, YTN 등 방송사와 조선일보, 중앙일보, 매일경제에 보도되어서인지 지방에서도 문의와 방문이 이어지고 있으며 가까운 영북종합고등학교에서는 3학년 방과후 수업으로 한과체험 제1기 과정을 마치기도 했다. KBS가 어린이와 학부모, 방송관계자 등이 촬영을 위해 한과문화박물관을 방문하기도 했다.

**▶한과문화박물관을 개관하게 된 동기는?**  
한과에만 몰두해 30여년의 세월을 보냈다. 그래서 국가에서 지정하는 한과명인이 되었다. 처음에는 폐교를 얻어 한과체험관을 만들고 싶었다. 그러나 폐교를 구하기가 쉽지 않았다. 폐교를 포기하고 포천시 영북면 산정리 부지 1천여평을 구입해 포천시의 도움과 경기도, 국가의 도움을 얻어 한과문화박물관을 지난 4월30일 개관하게

된 것이다.

**▶현재 부지선정 이유는?**  
포천시는 먹거리 식품문화의 메카로 성장할 수 있는 잠재력이 충분하다고 생각했다. 꽃시장, 김치, 한과 등 식품문화의 보고를 만들고 싶었다. 이동길비와 어울리는 식문화 메카로 발전했으면 하는 바람이다. 먼저 한과부터 시작하자. 그동안에는 먹고 사는 일이 더 바빠서 한과의 맛을 생각할 수 있는 여유가 없었다. 그러나 이제는 경제도약으로 선진국 대열에 들어서면서 한과에 대한 관심이 더욱 높아졌다. 이제는 어렸을 때 맛 보았던 한과의 맛을 다시 찾을 때가 되었다고 생각했다. 그 중심이 공기 좋고 산 좋고 먹거리 문화가 발달한 포천시가 되어야 한다고 생각했다.

**▶한과에 대한 비전은?**  
모든 농산물을 원료로 해야 한과를 만들 수 있다. 따라서 지역 농민들에게 큰 도움이 되고 있다. 계

약재배를 하고 있다. 그리고 전문계 고등학교에서 제과제빵을 하던 학생들이 이제는 한과로 바꾸고 있다. 소득수준이 높아지고 전문대학에도 한과 관련 학과가 신설될 것으로 보인다. 따라서 고등학교 과정에 한과 기능 전문교육을 6개월 과정으로 교육시키고 대학의 학과와 연계하여 추진한다면 한과 연구 시스템이 마련될 수 있을 것으로 기대된다. 좀 더 나아가 한과원이 학교를 설립하여 용인의 민속촌처럼 식문화의 메카로 성장해 나가는게 꿈이다.

**▶한과 제작에 따른 농산물 확보 계획은?**  
한과는 철저하게 국산농산물을 원료로 사용해야 한다. 영중면, 영북면, 관인면 지역 328가구와 합살 700가구에 대한 계약을 체결했다. 수입쌀을 사용해도 한과를 만드는 데 이상이 없다. 그러나 국가에서 인정한 명인이고 돈보다는 지금까

지 살아온 명예를 흐트러지게 할 수 없다는 생각에 국산을 사용하고 있다.

**▶주변과 발전계획은?**  
인근에 평강식물원이 있다. 산정호수도 있다. 이곳을 찾는 관광객들이 한과박물관을 자연스럽게 방문할 수 있는 시스템 구축이 필요하다. 그리고 각종 행사를 포천에 유치하여 다양한 체험을 할 수 있도록 해야 한다. 지난해 외국에서 활동하고 있는 한국출신 사업가들을 초청해 회의를 한 적이 있었다. 행사장에서 한과를 선물로 드리고 설명도 했다. 한인2세 경우에는 한과에 대한 기억이 없다. 외국에 있는 아버지께 갖다 주겠다고 선물을 챙기는 모습을 보기도 했다.

**▶한과문화 정착을 위한 방법은?**  
한과는 그 종류만 해도 240가지가 넘는다. 우리 농산물로 만드는 한과를 우리나라 사람들은 마음 편하게 먹지도 못했다. 개화기에는 너무 어려워 먹고사는 게 힘들었기 때문에 한과를 마음껏 먹을 수 없었고 일제강점기 36년간은 밀가루 원조를 받아 빵 문화가 발전했다. 각 동네마다 빵집이 없는 곳이 없을 정도다. 이제는 우리가 의도적으로라도 한과를 세계적인 과자로 만들어 나갈 수 있다. 그 일을 추진하는데 한가원이 그 역할을 담당해 나갈 계획이다.

**▶한과의 용도는?**  
예로부터 조상들은 한과를 소화기 되지 않을 때 주로 먹었다. 소

화식품이다. 한과는 포만감 없지만 열량이 있는 다이어트 식품으로도 추천된다.

**▶한과산업으로 발전 전망은?**  
생산물가를 따져보면 쌀 17마는 18만원이다. 17마는 400만톨이다. 1톨의 가격은 0.045원이다. 유과 1개를 만드는데 쌀 22톨이 필요하다. 유과 1개당 생산원가는 0.999원으로 1원이 안된다. 유과 1개의 판매가격은 100원이다. 가공식품으로 발전해야 할 이유가 여기에 있다.

**▶한가원 운영계획은?**  
한가원을 브랜드로 하여 현재는 농산물을 원료로 한 한과를 생산하는 일과 박물관과 교육관을 운영하고 있다. 하지만 앞으로는 2차 산업, 3차 산업으로 확대하여 한가원을 브랜드로 한 공산품도 생산하여 판매해 나갈 계획이다.

**▶한가원 운영과 관련 포천시에 바라는 사항은?**  
그동안 많은 도움을 받아 크게 감사하고 있다. 양평해장국에 대한 브랜드를 양평군에서 지원하듯이 포천의 한과에 대한 브랜드로 포천시가 적극적으로 지원해주었으면 한다.

**▶포천시민들에게 바라는 사항은?**  
한과박물관이 포천시에 있다는 긍지와 자부심을 가져도 좋다고 생각한다. 시민들께서 관심과 애정으로 한과박물관을 방문하시고 한과에 대한 홍보를 해주신다면 포천시 발전과 더불어 한과문화도 더욱 발전해 나갈 것으로 기대되고 있다. 한가원이 시민들의 관심



김규흔 관장

**한가원**  
오감으로 느끼는 전통의 맛 : 한가원은 세계최초의 한과를 테마로 세운 한과문화 박물관·교육관으로 지리하는 우리 어린이들에게 잊혀져 가는 우리전통과자인 한과를 알리기 위해 건립되었다. 한가원에서는 한과의 과거와 현재 그리고 미래에 대한 다양한 정보와 유물전시 등을 통해 알리고, 직접 만들어보는 체험교육으로 배울 수 있는 한과문화교육의 공간이다.

**맛있는 한과마을** : 한가원은 포천의 명소인 산정호수에 자리하고 있으며 국가지정 한과명인 김규흔 관장의 전통한과에 대한 호과 열정으로 우리 아이들에게 바른 먹거리를 찾아주고 세계에 우리 전통식품의 우수성을 알리고자 2008년4월30일 개관식을 가졌다.

**세 살 입맛 여든다** : 한가원은 인스턴트 식품에 위협당하고 있는 우리 아이들에게 우수한 전통식품으로 보호하고 전통음식문화를 바르게 알려 줄 것이다. 또한 전통음식이 갖는 정신과 의미를 계승 발전시키는 공간이 될 것이다.

속에 발전한다면 그 수익금의 일부는 포천시에 환원할 계획이다. 가장행편이 어려워 공부하기 힘든 학생들에게 장학금으로 환원할 계획이다.

**▶끝으로 한 말씀?**  
평생을 한과를 위해 노력했다. 한과인의 한 사람으로서 세계와 어깨를 나란히 할 수 있도록 자리매김해 나갈 계획이다.

김영복 기자 best114@paran.com



**한과문화 교육관**  
한가원은 어린시절 먹어보지 못했던 맛있고 고운 우리 한과를 직접 만들고 모양을 내어 보는 한과만들기와 다도와 전통공예 체험과 같은 한과즐기기 프로그램으로 한과와 우리전통문화에 대한 이해를 넓히고 즐길 수 있는 소중한 체험의 장이다. 주요 프로그램으로 한과만들기는 우리 전통과자인 한과를 친구들과 함께 배우며 만들 수 있다. 예를 들면, 혼인잔치 유과만들기/ 조선시대 악과만들기, 삼국유사 김장만들기, 매화나무 침새 매작과만들기, 전통문양 이야기 다산만들기 등이다. 한과 즐기기 프로그램은 한과를 차와 함께 즐겨보고, 한지공예, 한지포장 등을 배우며 내가 만든 한과를 선물할 수 있다. 다도실습, 예절실습, 전통한지공예 등이다. 이 프로그램은 유아, 초등, 고등학생, 일반인, 외국인 등으로 구분해 신청을 받고 있으며 프로그램 신청방법은 인터넷(www.hangaone.com) 접수 및 전화로 하면 된다.



한과문화 박물관

한과문화 박물관 한가원은 한과의 역사와 유래, 한과의 제작과 다양한 유물을 전시하고 있으며 상세한 설명으로 한과에 대하여 종합적인 정보를 전달하여 한눈에 한과에 대한 모든 것을 배울 수 있는 공간이다. 박물관 1층에는 한과의 다양한 종류, 명절/일상의 한과, 한과의 제작과정, 한과의 원재료, 한과의 역사를 한눈에 볼 수 있도록 전시하고 있다. 박물관 2층에는 한과의 우수성, 한과의 제작과, 계절에 따른 한과, 전통차와 한과, 한과의 세계화, 명인제도와 한과명인들, 한과의 제작과정 등을 알 수 있도록 구성했다.

# 고객이 만족할수 있는 기술력과 서비스 제공

**취급공사**

● 한전	● 공장	● 학교·관공서
● APT	● 병원	● 가로등·신호등
● 빌딩	● 호텔	● 인테리어
● 기계소방	● 전기소방	● 상가 및 기타

▲고은빌딩 전경

교육청소방공사(포천교육청)

▲고은직업학교 전경

무정전작업(한전 포천지점)

▲고은직업학교 전경

학교신축 전기공사(화성·제암초등학교)

▲고은직업학교 전경

가로등 신설공사(파주 교하-조리간 4차선 10.29km)

▲고은직업학교 전경

공장 전기·소방공사(꽃샘종합식품)

▲고은직업학교 전경

아파트 전기·소방공사(구미시 도량동 주공아파트)