

Le 12 DEC. 2014

National Inventory of Intangible Cultural Heritage

N° 0743

No	Name of the Element	Category	Domain	Geographical Location	Inventory Date
1	Arirang	National ICH	Oral traditions, Performing arts, Social practices and festive events.	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	13 Aug 2012
2	Making Kimchi	National ICH	Oral Traditions, Social practices and festive events, Knowledge and practices concerning nature and universe,	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	5 Sep 2012
3	Making Makgoli (fermented drink)	National ICH	Oral Traditions, Social practices and festive events,, Knowledge and practices concerning nature and universe,	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	5 Sep 2012
4	Making Soy Sauce and Bean Paste	National ICH	Oral Traditions, Social practices and festive events, Knowledge and practices concerning nature and universe,	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	8 Nov 2012
5	Custom related with Chima-jogori (traditional costume of Korean woman's coat and skirt)	National ICH	Oral Traditions, Social practices and festive events, Knowledge and practices concerning nature and universe,	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	8 Nov 2012
6	Pyongyang Cold Noodle	National ICH	Oral Traditions, Social practices and festive events, Knowledge and practices concerning nature and universe,	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	8 Nov 2012
7	Yonbaek Peasants Dance	National ICH	Oral Traditions, Social practices and festive events, Knowledge and practices concerning nature and universe, Traditional Craftsmanship	Yonan County, Paechon County Chongdan County of South Hwanghae Province	25 Feb 2013
8	Korean Wrestling	National ICH	Social practices and festive events Oral Tradition Knowledge and practices concerning nature and universe,	Korean peninsula, All parts of the world where Korean People live.	25 Feb 2013

비물질민족유산국내목록

문서-7

등록번호	유산이름	구분	비물질민족유산 영역	분포지역	등록일자
1	<u>아리랑</u>	국가비물질 민족유산	구전전통, 전통예술 사회적관습, 명절행사	조선반도와 조선사람이 살고있지역	2012. 8.13
2	김치담고기	국가비물질 민족유산	사회적관습, 구전전통 명절행사, 자연과 우주에 관한 지식과 관습, 전통수공업	조선반도와 조선사람이 살고있는 지역	2012. 9.5
3	박걸리 담고기	국가비물질 민족유산	사회적관습, 구전전통, 명절행사, 자연 과 우주에 관한 지식과 관습, 전통수공업	조선반도와 조선사람이 살고있는 지역	2012. 9.5
4	장 담 고 기	국가비물질 민족유산	사회적관습, 명절행사, 자연과 우주에 관한 지식과 관습, 전통수공업, 구전전 통	조선반도와 조선사람이 살고있는 지역	2012. 11.8
5	치마저고리 차림관습	국가비물질 민족유산	사회적관습, 명절행사 전통수공업, 구전전통, 자 연과 우주에 관한 지식과 관습	조선반도와 조선사람이 살고있는 지역	2012. 11.8
6	병 양 행 면	국가비물질 민족유산	전통음식, 사회적관습, 명절행사, 자연과 우주에 관한 지식과관습, 구전전통, 전 통수공업	명양읍 비북전 주변지역	2013. 2.25
7	연백농악무	국가비물질 민족유산	전통예술, 사회적관습 명절행사, 전통수공업, 자 연과 우주에 관한 지식과 관습	황해남도 연안군, 배 천군, 청단군	2013. 2.25
8	씨 룬	국가비물질 민족유산	민족체육, 사회적관습 명절행사, 구전전통, 자연 과 우주에 관한 지식과 관습	조선반도와 조선사람이 살고있는 지역	2013. 2.25

State Inventory of Intangible Cultural Heritage

“Tradition of Kimchi-making”

<p>1. Identification of the ICH element</p>
<p>1.1. Name of the element as used by the community concerned “Tradition of Kimchi-making” The element was inscribed on the State Inventory of Intangible Cultural Heritage according to the decision of the Cabinet of the Democratic People’s Republic of Korea.</p>
<p>1.2. ICH domain(s) concerned The element, one of the national-level intangible cultural heritage, falls into the domain of Traditional Food and Culinary Customs, and comprises all traditional customs, knowledge and skills related to Kimchi.</p>
<p>1.3. Community(ies) concerned Being an essential national food for Koreans, Kimchi is indispensable to the life of Koreans, and thus the element is enacted by all Koreans including overseas compatriots. The tradition of Kimchi-making being a vital part of life of Koreans at all seasons wherever they live the communities concerned include all Koreans. Among communities, there are the Democratic Women’s Union of Korea, the General Bureau of Public Welfare, the Korean Cooks Association, the Foodstuff Research Institute, the Zymology Institute, the Folklore Research Institute, Kimchi factories, universities, colleges and neighbourhood units and housewives. The tradition of Kimchi making is enacted nation-wide primarily among neighbours, family relatives, villages or groups, contributing to social unity and others.</p>
<p>1.4. Physical location(s)/distribution, frequency of enactment of the element The element is not only distributed in every region of the Korean peninsula but also in many other places around the world. The element is enacted throughout all four seasons. Customarily, all Korean women, in their families, make own Kimchi and transmit general know-how as well as own special recipes to their children while offering Kimchi to neighbours to let them taste. Through this practice people appreciate each other’s Kimchi and share their experiences. Beyond this, every primary and secondary school treats Kimchi-making through student practice workshops and its manuals. Various colleges and universities such as the Pyongyang Jang Chol Gu University of Commerce and the Pyongyang Han Tok Su University of Light Industry teach students about Kimchi-making on scientific base within regular curricular. The Cooks Association of Korea and the Democratic Women’s Union of Korea is engaged in the wider dissemination and promotion of knowledge and skills related to Kimchi-making taking part in various arrangement of contests and exhibitions on Kimchi. ... Besides, Kimchi is spreading to several countries of Asia, Europe and North America including China and Japan with the recognition of its conduciveness to health. During the Olympic games such as 1992 Barcelona Olympics, 1996 Atlanta Olympics, 2000 Sydney Olympics and 2004 Athens Olympics Kimchi was an approved foodstuff for the athletes. ...</p>
<p>1.5. Short description of the element The tradition of Kimchi-making is one of the dietary customs of Koreans. Kimchi is a vegetable subsidiary food that is prepared by seasoning various vegetables including Korean cabbage and radish with spices, pickled seafood and others, and matured through the process of lactic acid fermentation. Kimchi is a representative lactic acid fermentation food of Koreans and has a long history in the culinary culture of the Korean nation. Its unique taste comes from the harmonious natural blending of flavours of many different ingredients, and its nutrition value is very high. At the same time, the wider public share the view that the taste of hands of the person making Kimchi is also influencing the taste of Kimchi. Some of the essential aspects of the tradition of Kimchi-making are the sharing of experiences and helping others while making Kimchi; the offering and tasting of Kimchi among neighbours</p>

and colleagues while sharing satisfaction on having successfully prepared the Kimchi.

The popular scene of preparing the winter Kimchi everywhere throughout the country features the November every year, and this practice is also one of the essential features of the tradition of Kimchi-making.

The preparation of Kimchi in winter includes following processes:

First, the cabbage is cleaned, pickled mild for a certain time and washed out in clean water. Meanwhile, subsidiary materials and spices such as clean washed radish, red pepper, garlic, salt and, according to one's preference of taste, seafood like Alaska Pollack or meat like beef, and pine nut, sesame are mixed together to make the stuffing for Kimchi.

Next, the cleanly processed cabbage is filled with the stuffing leaf after leaf and is put with some radish into a sterilized container in an orderly fashion.

After 2 or 3 days, water in which beef has been boiled and which has been naturally cooled down is prepared to make the Kimchi sauce, and the sauce thus made is poured into the container. Then, the container is sealed.

With the lapse of certain time, through the interaction between cabbage, radish and other various materials, lactic acid fermentation takes place inside the container to produce many different elements such as vitamins and minerals all conducive to health, and, finally, a cool and refreshing Kimchi is made.

1.6. Origin and etymology of the element as well as its enactment to the present

The tradition of Kimchi-making has been in practice before 10th century and as such it is a long and old culinary custom of Korea. The name of Kimchi comes from the word *Chimchae* (pickled vegetable).

From the period of the Three Kingdoms, that is to say, before B.C., our people made use of various vegetables in their dietary life and during the Koguryo period, namely, from around 3rd century B.C the Korean people cultivated radish and ate pickled seafood, and made long storable foods using them.

Around 10th century, during the Koryo period, there was the state administered Chimjanggo (storehouse for pickled vegetable) which attests to the fact that Kimchi was a popular food among people already long before.

During the Joson Feudal Dynasty period the method of making Kimchi continued its development and the simple method of pickling vegetable handed down from the Koryo period began to be enriched, the main material becoming the Korean cabbage and the subsidiary materials the spices such as red pepper.

Coming to the middle of the Joson Feudal Dynasty period, a lot of variations of Kimchi appeared reflecting each locality's specificities by adding different kinds of vegetables and greens such as parsley, crown daisy, cucumber, aubergine and leaf mustard, and various spices like ginger, red pepper and garlic, and flavouring materials like beef, fish and pickled seafood. This trend of development continued.

After the liberation from the Japanese colonial rule, the tradition of Kimchi-making saw further development through the state policy of the DPRK, which attached prior importance to the safeguarding of national cultural heritage.

...

By the measure of the state, vegetables needed for making Kimchi are supplied by vegetable farms and by greenhouses throughout the year.

Every year around the end of October and begin of November, the state takes measures for the supply of vegetables and also subsidiary materials like Welsh onion, garlic and pickled seafood to make people prepare their Kimchi for winter.

Kimchi-making factories in different parts throughout the country produce large amount of Kimchi in industrial way.

The skill and knowledge related to making Kimchi is transmitted from mothers to children when making own unique Kimchi in the family.

In restaurants Kimchi is an indispensable item on menus.

Schools of various levels and universities which train culinary experts, have the method on making Kimchi as one of the most basic and vital item in the educational course thereby ensuring its transmission.

1.7. Variations of the element to the present

...

1.8. Exploits by the peerless great men of Mt. Paektu

The great leader Comrade **Kim Il Sung** who regarded every traditions of the nation as treasures and who took it always to his heart to give brilliance to them, emphasized that from olden times on our ancestors liked to make Kimchi with vegetables such as cabbage, radish or cucumber and that the Kimchi-making has been one of the major affairs in the family, and saw to it that vegetable farms are built across the country and adequate vegetable supply system is established in order to lay one of the material foundations on which the tradition of Kimchi-making could be transmitted to future generations.

The great leader Comrade **Kim Jong Il** stressed that among subsidiary food Kimchi is one of the representative traditional foods peculiar to our nation, and saw to it that necessary measures are taken to allocate more fields for growing vegetable across the country in order to meet the demand for vegetable in making Kimchi. At the same, he also took care that sufficient Kimchi factories and research institutes are established, and that various exhibitions on Kimchi are held annually with an aim at encouraging the tradition of Kimchi-making in the families as well as fostering the knowledge and skills associated with Kimchi-making.

The respected Marshall **Kim Jong Un**, following the intention of the Great Generalissimos, took measures to build a Kimchi-making house that will contribute to the passing on of the tradition of Kimchi-making to future generations in the Pyongyang Folklore Park which shows the history and the peculiar living customs of our nation. He, also, took care that several seafood processing factories including the Kalma Foodstuff Factory, produce subsidiary materials needed for making Kimchi including pickled seafood in a scale geared to supplying them to people on regular basis. Thus, supported by the peerless great men and their noble love for nation the tradition of Kimchi-making is widely enacted by all members of the country, and the kinds of Kimchi count about hundred.

2. Characteristics of the ICH element

2.1. Practitioner(s)/performer(s) directly involved in the enactment or practice of the element (include name, age, gender, professional category, etc.)

...

2.2. Other people in the community who are less directly involved, but who contribute to the practice of the element or facilitate its practice or transmission (e.g. preparing stages, costumes, training, supervising, sponsoring)

...

2.3. Vernacular names of the element

The name of the element is vernacular according to different areas and is called Kimchi, Kimjang, Jjanji and Chimchae etc., but in general it is referred to as Kimchi-making.

2.4. Tangible elements associated with the enactment or transmission of the element

Tangible elements associated with the tradition of Kimchi-making are such as main and subsidiary raw materials, Kimchi container and cellar or dugout earth hole to store the Kimchi container.

The main raw materials for Kimchi are various vegetables, seaweeds and wild greens among which the most typical ones are such as cabbage, radish, parsley, crown daisy, leaf mustard, red spring radish, soybean sprout, aster and *todok* (root of *Codonopsis lanceolata*).

The subsidiary raw materials are various kinds of spices and side food such as red pepper, Welsh onion, garlic, ginger, chestnut, date, pear, salt and seafood.

According to the particular nature of Kimchi some more raw materials are added as main and subsidiary raw materials in the family context.

In order to make a unique tasting Kimchi, some families make Kimchi sauce by grinding soybeans or by cooking beef whereas others put ground or thinly sliced meat like beef or pork in their Kimchi stuffing.

Kimchi containers are in majority traditionally produced glazed earthenware jar of large or small sizes but some families use plastic containers according to actual circumstances.

The sorts of Kimchi such as that for winter, which are consumed thorough a long period of time

are stored in dugout earth hole (1-1.5m deep) or in other storage places in houses.

2.5. Customary practices (if any) governing access to the element or to aspects of it

The tradition of Kimchi-making is in place in every Korean family and there is no customary practice restricting access to the element or some aspects of it.

2.6. Modes of transmission to others in the community

The transmission of the element is in place largely in three ways.

First, its natural transmission takes place in families and through exchange of knowledge and skills among neighbours when making Kimchi.

...

Second, its transmission takes place in a systematic and scientific way through games played in Kindergartens and primary schools, student practice workshops and subject of history conducted and taught in secondary schools, educational courses on Kimchi conducted at colleges and universities associated with food including the Pyongyang Jang Chol Gu University of Commerce, and subject of history and other subjects related with folklore taught at colleges and universities in general.

...

Third, its wider transmission is promoted by many social organizations including the Cooks Association of Korea through various events and activities such as the National Food Contest and Kimchi exhibitions, and by mass media through newspapers, radio and TV, and by ICH related governmental agencies, research institutes, enterprises, communities, groups and individuals.

...

2.7. Relevant organizations (community organizations, NGOs or others – if any)

...

3. State of the ICH element: viability

3.1. Threats (if any) to the continued enactment of the element within the relevant community(ies)

There are no threats to the continued enactment of the element.

3.2. Threats (if any) to the continued transmission of the element within the relevant community(ies)

There are no threats to the continued transmission of the element.

3.3. Threats to the sustainability of access to tangible elements and resources (if any) associated with the element

The current circumstances resulting from development of science and technology, in which many aspects of the traditional customs are assuming the character of modern life, pose challenges in the sustainable access of tangible elements and resources associated with the tradition of Kimchi-making.

One of the challenges is that the glazed earthenware jars of large and small sizes traditionally in use are inconvenient in handling and heavy, which gives rise to Kimchi container problems in urban areas.

Another one is the issues of Kimchi storage place. Traditionally, Kimchi is stored either in a dugout earthen-hole 1-1.5m deep or in a small separate storage building but there are views that this way of storing Kimchi is not going well with urban conditions in which the living space is relatively limited.

Besides, the growing demand for vegetables for making Kimchi preconditioned expansion of vegetable fields every year which in turn may affect the crop production.

3.4. Viability of other intangible heritage elements (if any) associated with the element

All other intangible heritage elements associated with the tradition of Kimchi-making, namely, the method of making jars, preparing Kimchi storage places and the cultivation and making of various main and subsidiary materials of Kimchi are firmly keeping their viability through generations.

The containers for Kimchi are made in a very old traditional way (earthenware jars mainly made with clay or argil, glazed and baked) and the taste of Kimchi matured in such containers are more unique and refreshing than the Kimchi in other containers of plastic or different materials.

Thus, the making of traditional containers is sustaining its viability supported by the wider public who loves and values traditions in an era of modern life.

...

The method of preparing Kimchi storage places varies according to localities and specific conditions but they all sustain their viability along with the tradition of Kimchi-making which is inseparable from the life of Koreans. By the same reason, the cultivation and making of raw and subsidiary materials for Kimchi including that of vegetable, seafood, meat and different spices strongly sustains their viability throughout various fields like agriculture, stockbreeding and marine product processing.

...

3.5. Safeguarding or other measures in place (if any) to address any of these threats and encourage future enactment and transmission of the element

No threat to the enactment and transmission of the element in itself exist. But some tangible aspects of the element such as Kimchi container and its storage place are posing issues for which the state is taking proper measures.

To maintain sufficient supply of traditional Kimchi container, measures have been taken to increase the production of glazed earthenware jars in all local factories. To cope with the inconvenience of traditional container in urban areas measures have been taken to produce also plastic Kimchi containers.

Kimchi storage places are being furnished in cellars and on verandas of apartment houses in densely populated areas.

To prevent any negative impact of the extension of vegetable field to crop production, while extensive measures for boosting crop production through Loop-type Cycling Production System are under way, active introduction of good quality vegetable seeds and organic farming methods to increase the yield rate per area together with green houses by solar energy are being carried out simultaneously in large scale.

4. Data restrictions and permissions

4.1. Consent from, and involvement of, the community(ies) concerned in information generation

...

4.2. Restrictions, if any, on the use of (or access to) information

There were no restrictions.

4.3. Resource person(s): name and status or affiliation

...

5. References concerning the ICH element (if any)

5.1. Literature (if any)

...

5.2. Documentary materials (audio-visual materials, recordings) and objects etc., in archives, museums and private collections (if any)

...

6. Inventorying data

6.1. Person(s) who compiled the inventory entry

Department of Intangible Heritage, National Authority for the Protection of Cultural Heritage

PAK Mu Song

HAN Yong Il

JANG Sol Mi

6.2. Proof of consent of the community(ies) concerned for: (a) inventorying the element; and (b) the information to be provided in the inventory

(a) Relevant consent are attached

(b) Relevant consent are attached

6.3. Date of entering the information in the inventory

14 August 2012

국가비물질문화유산목록

《김치담그기풍습》

1. 비물질문화유산요소의 명칭

1.1. 해당 공동체가 사용하는 이름

《김치담그기풍습》

김치담그기풍습은 2012년에 조선민주주의인민공화국 내각비준에 따라 국가비물질유산으로 등록되었다.

1.2. 대상의 비물질문화유산령역

《김치담그기풍습》은 전통음식 및 식생활풍습에 속하는 조선의 국가비물질유산으로서 조선민족이 오래전부터 전통적으로 만들어 먹고있는 김치를 만드는 기술과 그와 관련된 모든 풍습들을 포괄한다.

...

1.3 대상을 수행하는 공동체

김치는 조선사람들의 식생활에서 없어서는 안될 주요민족음식의 하나로서 북과 남, 해외에 살고있는 전체 조선사람들속에서 김치담그기풍습이 수행되고있다.

김치담그기풍습은 조선사람들이 살고있는 모든 곳에서 매 계절에 따라 끊임없이 진행되는 필수적인 생활로 되고있는것으로 하여 대상을 수행하는 공동체에는 전체 조선사람들이 포함된다.

여기에는 조선민주녀성동맹과 인민봉사총국, 조선료리협회, 식료연구소,

발효연구소, 민속학연구소, 김치공장들을 비롯한 국가기관, 기업소, 단체들과 유치원, 소학교들과 중학교, 급양부문의 대학들과 전문학교들, 전국의 모든 인민반과 가정주부들이 속한다.

김치담그기풍습은 김치를 담그는 과정에 이웃간, 친척간, 마을간 또는 일정한 단체들을 단위로 하여 전사회적으로 이루어지면서 사회적단합을 비롯한 여러가지 목적을 실현하는데 이바지한다.

1.4 대상의 수행과 련관된 물리적인 장소들/분포,수행빈도

김치담그기풍습은 조선의 모든 지방과 조선반도의 범위를 벗어나 해외의 많은 곳에서도 실행되고있는 광범한 규모의 비물질유산이다. 김치담그기풍습은 4 계절 모두 수행된다.

조선여성들은 가정에서 항상 김치를 만들어먹으며 자식들에게 김치를 담그는 일반적인 방법과 함께 자기 가정의 특유한 김치담그는 방법을 배워주는것과 함께 이웃들끼리 서로 맛을 보며 경험을 나눈다.

가정뿐만아니라 각 지방의 소학교와 중학교의 학생실습과정안에서도 김치담그는 방법을 취급하며 장철구평양상업대학, 한덕수평양경공업대학 등 여러 대학들과 전문학교들에서 김치담그기 방법을 과학화하여 학생들에게 교육하고있다.

조선료리협회와 조선민주녀성동맹에서는 김치담그기와 관련한 각종 경연과 품평회 등을 통하여 많은 사람들에게 김치담그기에 대한 지식과 기술을 보급하면서 그 발전을 추동하고있다.

...

김치는 사람들의 건강에 좋은것으로 하여 오늘 조선뿐아니라 중국, 일본을 비롯한 아시아와 유럽, 북아메리카주의 여러 나라들에 널리 퍼지고있으며 이미 1992 년의 바르셀로나, 1996 년 애틀란타, 2000 년 시드니, 2004 년 아테네올림픽경기에서 참가선수들의 전용식료품으로 되어있었다.

...

1.5. 대상에 대한 간단한 설명

김치담그기풍습은 배추, 무우를 비롯한 여러가지 남새류에 양념감과 젓갈 등을 넣어 발효시킨 남새가공식품인 김치를 담그어먹는 조선인민의 전통적인 식생활풍습이다.

김치는 조선사람들이 오랜세월 식생활에 널리 리용하여 온 조선민족의 대표적인 젓산발효식품으로서 서로 다른 재료들의 조화로운 맛들이 서로 어울려 독특한 맛을 내는것과 함께 영양학적가치가 대단히 높다. 많은 사람들은 김치의 맛이 손맛에도 크게 관련된다고 보고있다.

김치담그기풍습은 김치를 담글 때 사람들 호상간에 경험을 나누고 담근 김치를 이웃들이나 함께 일하는 사람들이 맛을 보며 김치를 성과적으로 담근데 대하여 기쁨을 나누는것을 주요내용으로 하고있다.

김치담그기풍습에서 기본을 이루는것은 해마다 11 월경에 진행되는 겨울김치를 담그는 풍경이다.

겨울김치는 배추를 깨끗이 다듬어 소금에 연하게 절균 다음 일정한 시간을 경과하여 깨끗한 물에 씻어 만든다.

여기에 맑은 물로 세척한 무우와 함께 고추, 마늘, 소금과 식성에 따라 명태를 비롯한 수산물 혹은 소고기를 비롯한 고기류들과 잣, 깨를 비롯한 여러가지 보조재료들을 혼합하여 김치소를 만들어 함께 리용한다.

정히 다듬은 배추속에 김치소를 넣고 소독한 용기속에 무우와 함께 담은 다음 2 일 혹은 3 일정도 지나 소고기를 끓여 삶아 식힌 물로 김치물을 만들어 용기속에 붓고 공기를 차단하기 위한 밀폐작업을 진행한다.

일정한 기일이 지나면 배추와 무우와 함께 여러가지 재료들의 호상작용에 의하여 젖산발효과정이 진행되면서 많은 비타민류들과 광물질을 비롯한 인체내에 리로운 작용을 하는 물질들이 생기면서 시원하고 쫄한 맛을 내는 김치가 완성된다.

1.6. 대상의 력사적유래와 어원, 현재까지의 수행정형

김치담그기풍습은 이미 10 세기 이전부터 실행되어온 조선의 오랜 전통식생활풍습으로서 김치라는 말은 침채 즉 남새를 담근다는 말에서부터 유래되었다.

삼국시기 즉 기원전부터 우리 민족은 여러가지 남새를 식생활에 리용하였고 고구려시기 즉 기원전 3 세기경부터 무우를 재배하였으며 젖갈을 만들어먹으면서 그것들을 조합하여 저장식료품을 만들어왔다.

고려시기인 10 세기경에는 이미 김치를 만들어 관리하는 국가적인 기관인

침장고가 존재하였는데 이것은 이미 이전에 이미 김치가 많은 사람들속에 퍼져있었다는것을 말해준다.

김치담그는 방법은 조선봉건왕조시기에 더욱 발전하여 고려시기의 절이는 김치의 단순성을 극복하고 고추양념을 비롯한 부재료를 사용하고 김치의 주재료로서 배추를 사용하기 시작하였다.

조선봉건왕조중반기에 와서 미나리, 썩갓, 오이, 가지, 갓 등의 갖가지 남새와 생강, 고추, 마늘을 비롯한 각종 조미료들, 고기나 물고기, 젓갈 등 양념감을 배합하여 만든 각이한 종류의 김치들이 지방별특색을 띠면서 발전하였다.

김치담그기풍습은 해방후부터 민족문화유산을 귀중히 여기는 우리 당과 공화국정부의 정책에 의하여 더욱 개화발전하였다.

...

김치를 담그는데 필요한 남새들을 생산하는 남새전문농장들에서 김치의 주재료를 보장하기 위한 국가적인 대책이 세워졌으며 겨울에도 온실남새를 생산하여 신선한 김치를 만들수 있는 조건이 마련되었다.

해마다 10 월 말 11 월초가 되면 국가적대책으로 겨울김장을 위한 남새공급과 함께 파, 마늘, 젓갈을 비롯한 부재료공급도 진행되고있으며 곳곳에 김치공장들이 생겨나 공업적인 방법으로 전통적인 김치를 대량으로 생산하고있다.

가정들에서는 녀성들이 자기 가정고유의 김치를 만들어 가족들에게 대접하는 과정에 김치만드는 기술이 가족성원들과 후대들에게 전달되고있으며 조선의 모든

식당들에서는 김치가 빠질수 없는 기본봉사항목으로 되고있다.

요리를 배워주는 각급 학교들과 대학들에서도 김치담그는 방법은 가장 초보적이고도 중요한 요리기술로 취급되어 학생들에 교육전달되고있다.

1.7. 현재까지 수행되고있는 대상의 변종

...

1.8 대상에 깃든 백두산절세위인들의 업적

우리 민족이 창조한 모든것을 소중히 여기고 빛내여주시려 마음써오신 위대한 대원수님께서는 조선사람들은 예로부터 배추나, 무우, 오이와 같은 남새를 가지고 김치를 담그어먹기를 좋아했고 김치담그는것을 집안의 가장 큰일로 간주했다고 하시면서 각지에 남새전문농장들을 세워주시고 김치를 만드는데 필요한 남새공급체계를 세워주시어 김치담그기풍습을 후세에 전승해나갈수 있는 물질적토대를 마련해주시였다.

위대한 장군님께서는 김치는 부식물에서 우리 민족요리를 대표하는 특징적인 전통음식이라고 하시면서 전국적으로 김치를 담그어먹는데 필요한 많은 면적의 남새밭면적을 정하도록 하여주시는 한편 도처에 김치공장들과 필요한 연구소들을 세우도록 하시였으며 가정들에서 김치를 담그어먹는 기풍을 확립하고 김치담그는 기술을 발전시키기 위한 품평회들을 해마다 년례적으로 조직하도록 은정깊은 조치를 취해주시였다.

경애하는 김정은원수님께서는 위대한 대원수님들의 뜻을 받드시어 우리 민족의

고유한 생활풍습과 역사를 보여주는 평양민속공원에 김치만드는 집을 세워 조선민족의 전통적인 김치담그기풍습을 세대와 세대를 이어 전해갈수 있게 하여주시였으며 갈마식료공장을 비롯한 여러 수산물가공기지들에서 젓갈을 비롯한 김치담그기에 필요한 부재료들을 생산하여 인민들에게 정상적으로 공급할수 있는 조치를 취해주시였다.

백두산절세위인들의 숭고한 민족애에 떠받들리어 오늘 우리 나라에서는 김치담그기풍습이 광범히 실행되고있으며 김치가지수는 무려 백여가지에 달하고있다.

2. 비물질문화유산대상의 특성

2.1. 대상의 실행과 활동에 직접 연관된 성원들(이름, 나이, 성별, 직업부류 등 포함할것)

...

2.2. 대상의 실행과 활동에 적게 연관되어있으나 그 활동에 기여하거나 전달을 도모(례: 무대 및 의상준비, 훈련, 감독, 후원)하는 공동체안의 기타 사람들

...

2.3. 대상과 관련하여 불리우는 기타 이름

해당 지역들마다 김치, 김장, 짬지 등 여러가지 이름으로 불리우고있으나 총체적으로 김치담그기로 불리우고있다.

...

2.4. 대상의 수행이나 전달에 연관된 물질적요소

김치담그기풍습과 관련한 물질적요소에는 김치를 담그기 위한 주재료와 부재료, 김치를 저장하기 위한 용기, 김치를 보관하기 위한 창고나 움 등이 속한다.

주재료에는 대표적으로 배추, 무우, 미나리, 갓, 붉은 봄무우, 콩나물, 곰취, 참취, 더덕, 콩나물을 비롯하여 각종 남새와 바다나물 및 산나물 등 여러가지가 있으며 부재료에는 고추, 파, 고수, 깨, 마늘, 생강, 밥, 대추, 배, 소금, 젓갈, 여러가지 물고기를 비롯한 각종 조미료들과 부식물들이 있다.

이외 가정들에서 만드는 김치들의 특성에 따라 일련의 주재료와 부재료들이 특이하게 더 포함될수도 있다.

어떤 가정들에서는 김치의 맛을 독특하게 하기 위하여 콩을 갈아 만든 콩즙으로 김치물을 만들어 붓거나 소고기를 삶아 우려낸 물로 김치물을 만들어 리용하고있으며 어떤 가정들에서는 젓갈 대신 소고기나 돼지고기와 같은 각종 고기들을 분쇄하거나 잘게 썰어 양념에 넣고있다.

김치를 저장하기 위한 용기로서는 전통적인 방법으로 만든 토기나 오지로 만든 독을 쓰고있으며 어떤 가정들에서는 현 실정에 맞게 수지로 만든 통을 쓰는것도 있다.

겨울김치와 같이 오래동안 저장하여 먹는 김치들은 땅을 1~1.5m 정도 파서 만든 김치움 혹은 집들에 설치하여 놓은 김치저장고들에 보관하고있다.

2.5. 대상 혹은 그 측면에 대한 접근을 규제하는 관습(있는 경우)

김치담그기풍습은 조선의 어느 가정들에서나 실행되고있는 풍습으로서 대상 혹은 그 측면에 대한 접근을 규제하는 관습은 없다.

2.6. 공동체안의 다른 성원들에게 전달하는 방식

김치담그기풍습은 크게 세가지 방법으로 전달된다.

우선 가정들에서 가정주부들이 김치를 담그는 방법을 직접 수행하면서 가족성원들에게 전달하는 과정과 이웃간에 서로 김치담그기방법을 교류하는 과정을 통하여 전세대에서 후세대로 많은 사람들속에 자연스럽게 전달된다.

...

또한 유치원, 소학교들에서 진행하는 김치담그기와 관련된 놀이와 중학교들에서 진행하는 학생실습과 역사, 민속관련과목들을 통한 교육, 장철구평양상업대학을 비롯한 급양부문의 대학들과 전문학교들에서 진행하는 김치에 대한 교육과정과 각급 대학들에서 진행하는 역사, 민속관련과목들을 통하여 김치담그기풍습이 체계적으로, 과학적으로 전달된다.

...

다음으로 조선료리협회나 여러 사회단체들이 조직하는 민족료리경연이나 김치품평회들과 신문, 방송, TV 를 비롯한 출판보도매체, 비물질유산과 관련된 국가기관들과 연구기관, 기업소, 공동체, 집단, 개인들을 통하여 김치를 담그는 기술이 많은 사람들에게 광범하게 전달된다.

...

2.7. 유관기관들 (공동체기관, 비정부기구들, 있는 경우 기타)

...

3. 비물질문화유산의 상태: 생명력

3.1. 관련공동체(들)내에서 대상의 지속적수행에 대한 위협(있는 경우)

김치담그기풍습에는 대상의 지속적수행에 대한 위협이 없다.

3.2. 관련공동체(들)내에서 대상의 지속적전달에 대한 위협(있는 경우)

김치담그기풍습에는 대상의 지속적전달에 대한 위협이 없다.

3.3. 대상과 련관된 물질적요소와 자원의 지속적리용에 대한 위협(있는 경우)

과학과 기술이 발전하고 전통적인 생활풍습에서 리용하던 많은 요소들이 현대적인 생활에 필요한 요소들로 대체되고있는 환경과 관련하여 김치담그기풍습과 관련한 물질적요소와 자원들의 지속적리용에서 일련의 문제점들이 생기고있다.

김치를 담그는데서는 전통적으로 토기나 오지, 도기재질로 된 독들을 리용해왔는데 이러한 용기들은 농촌이나 도시교외지역에서는 문제가 없지만 사람들이 많이 집중되어있고 다층살림집에서 생활하는 도시생활에서는 다루기가 불편하고 무거운것으로 하여 그 사용이 불합리한 측면이 제기되고있다.

담근 김치를 저장하는데 필요한 김치저장고와 관련하여서도 여러가지 문제들이 산생되고있다.

전통적으로 김치저장은 1~1.5m 깊이로 땅을 파고 만든 김치옴이나 살림집밖에 따로 만든 창고안에 보관하였는데 이것은 생활공간이 상대적으로 부족한

도시생활에는 잘 부합되지 않는다는 의견들이 제기되고있다.

이밖에 김치를 만드는데서 없어서는 안될 납세생산에서도 수요량의 증가로 해마다 납세발면적이 늘어나 식량생산에 일정한 지장을 줄수 있는 요소가 있다.

3.4. 대상과 연관된 기타 비물질요소(있는 경우)의 생명력

김치담그기풍습과 관련한 비물질요소들 즉 김치를 담그는데 필요한 용기들의 제작방법 및 김치저장방법, 김치의 주재료와 부재료의 재배방법 등은 세대와 세대를 이어 전해져오면서 자기의 생명력을 유지하고있다.

김치용기는 이미 수천년전부터 써온 전통적인 방법(찰흙이나 진흙에 일정한 칠물을 입혀 소성하는)으로 제작하는데 이런 용기에 보관한 김치맛이 수지통이나 다른 재질의 용기에 보관한 김치보다 맛이 독특하고 짙하기때문에 이러한 용기의 제작은 현대생활이 펼쳐진 지금에 와서도 전통적인것을 귀중하게 여기는 많은 사람들에 의하여 자기의 고유한 생명력을 가지고 계속 전달되고있다.

...

김치저장방법은 지방에 따라, 구체적인 조건에 따라 서로 다르지만 조선사람들의 생활과 떼어놓을 수 없는 김치담그기와 함께 영원한 생명력을 가지고 존재하고있다.

같은 리유로 하여 납새와 수산물, 고기와 각종 조미료와 같은 김치의 주재료와 부재료의 재배와 생산은 농업과 축산업, 수산물가공업을 비롯한 여러 분야에서 그 생명력이 철저히 유지되고있다.

...

3.5. 대상에 대한 이러한 위협에 대처하며 미래의 수행과 전달을 장려하기 위하여 취해지고 있는 (있는 경우)보호나 기타 대책

김치담그기풍습 그 자체의 수행과 전달에서는 위협이 제기되는것이 없지만 김치담그기풍습과 관련한 일련의 물질적요소 즉 김치저장용기나 김치보관장소 등의 문제에서 몇가지 문제점들이 나타나고있는것으로 하여 국가적으로 그를 위한 대책들이 세워지고있다.

전통적인 김치저장용기들이 부족해지는 현상을 막기 위하여 국가에서는 각 지방들에 있는 지방산업공장들에서 전통적인 김치용기들을 많이 생산하여 공급하도록 하고있으며 도시생활에서는 이러한 저장용기들이 불합리한 점을 고려하여 수지일용품공장들에서 수지로 된 김치저장용기들을 생산하여 공급해주도록 하고있다.

도시들에서 김치보관장소들이 부족한 점을 고려하여 사람들이 집중되어 살고있는 아파트지구들의 지하에 전문적인 김치보관창고들을 건설하거나 살림집로대들에 김치보관장소들을 설치해주고있다.

김치생산면적들이 늘어나 식량생산에 일정한 지장을 주는것을 막기 위하여 고리형순환생산체계를 리용하여 알곡생산을 늘이는것와 함께 우량품종의 남새종자들을 개발하고 유기농법을 적극 도입하여 남새밭들의 면적당생산량을 늘이기 위한 사업과 태양열온실을 리용한 남새생산방법이 대대적으로 도입되고있다.

4. 자료의 제한과 승인

4.1. 자료를 만드는데 관련된 해당 단체들의 참가와 동의서

...

4.2. 자료리용(혹은 그에 대한 접근)과 관련한 제한(있는 경우)

없음

4.3. 자료제공자(들): 이름과 직위 혹은 소속

...

5. 해당 유산과 관련된 참고자료(있는 경우)

5.1. 도서(있는 경우)

...

5.2. 문헌고나 박물관, 개인수집품들에 있는 기록자료와 대상물들, 실례로 동영상자료, 특화자료 등(있는 경우)

...

6. 목록작성자료

6.1. 항목들에 내용을 기입한 사람(들)

민족유산보호지도국 비물질유산처 박무송

한영일

장설미

6.2. 해당 공동체의 동의증명

(가) 요소를 목록에 등록하는데 대한것

해당한 동의자료들은 별도로 첨부하였음

(나) 목록에 넣어야 할 자료에 대한것

해당한 동의자료들은 별도로 첨부하였음

6.3. 목록에 자료를 기입한 일자

2012년 10월 15일

6.4 목록을 작성관리하는 단위

민족유산보호지도국 비물질유산처