

동북아역사 리포트



Vol. 44

NORTHEAST ASIAN HISTORY REPORT

2023년 7월 15일

한국인의 여름 나기, 삼계탕의 연원과 발달

정희정_한국미술연구소 책임연구원

- 삼계탕을 둘러싼 이야기들
- 한국의 국물음식 발달과 식치(食治)
- 삼계탕의 형태적 특징과 연원
- 인삼, 약재에서 식재로
- 근대 조리서의 닭국, 백숙과 삼계탕
- 맺음말

한국인의 여름 나기, 삼계탕의 연원과 발달

정희정_한국미술연구소 책임연구원

삼계탕을 둘러싼 이야기들

무더위가 한창인 삼복쯤이 되면, 한국인이라면 대부분 삼계탕 한 그릇을 떠올린다. 복날에 먹지 않으면 섭섭할 정도로 삼계탕은 대표적인 여름 절기 음식으로 한국인 삶에 자리하고 있다. 외국인에게도 삼계탕은 불고기, 김치 등과 함께 한국을 대표하는 음식 중 하나로 꼽힌다.

그러나 삼계탕은 연원이나 발생 배경 등 음식문화사적 측면에서 연구가 충분하지 않다. 그동안 이루어진 삼계탕의 연원에 관한 연구는 대략 세 가지로 요약할 수 있다. 첫 번째, 조풍연(趙豐衍, 1914-1991)은 개화기 모습을 기록한 『서울잡학사전』에서 삼계탕을 두고 여름철에 개장(狗醬, 구장)을 먹는 이들보다 여유 있는 집안에서 주로 먹었으며, 계삼탕(鷄蔘湯)이 삼계탕(蔘鷄湯)으로 바뀌었을 것으로 주장한다. 두 번째, 복날에 개장을 먹지 않는 사람에게는 육개장과 비슷하게 끓였던 연계탕이 대체 음식이었는데, 인삼이 대중화되면서 연계탕이 삼계탕이 된 것으로 보는 의견도 있다. 세 번째, 1920년대 조선총독부의 양계 권장으로 닭고기 생산량이 증가하자 닭고기 관련 음식이 등장하였고, 여기에 인삼이 추가되었으며, 해방 후 요식업에 의해 계삼탕이 대중화되고, 1960년대 인삼을 전면에 내세우면서 삼계탕으로 이름이 바뀐 것으로 보아 삼계탕을 근대



삼계탕

가 만들어낸 음식으로 보기도 한다.

하지만 음식의 연원을 문헌에 동일한 이름이 등장한 때부터라고 단정할 수는 없다. 북한에서는 삼계탕을 ‘인삼닭곰’이라고 부르니, 이름이 같지 않아도 삼계탕에 해당하는 음식을 한반도에서 먹었으리라 보는 것이 합리적일 것이다.

따라서 학술적인 연구를 기반으로 한국 삼계탕의 연원과 발달 배경을 검토하고자 한다.

한국의 국물음식 발달과 식치(食治)

한국 음식의 가장 큰 특징 중 하나는 국물음식의 발달이다. 국, 탕(湯), 백숙(白熟), 고음(膏飮), 곰, 곰탕 등 명칭도 다양하며, 조선 시대 조리서에는 약 400여 가지가 넘는 국이 기록되어 있을 정도이다.

그런데 국의 명칭을 자세히 보면, 그 배경에 약식동원(藥食同源)과 식치(食治)라는 한의학 사상이 내재하여 있다는 것을 알 수 있다. 약식동원은 “의약과 음식은 사람을 보양하는 동일한 원천”이라는 사상이며, 식치는 “약으로 병을 치료하기 전에 음식으로 몸을 다스린다.”라는 개념이다.

이렇게 탕(湯)은 원래 약에 사용하는 용어였지, 국을 지칭하는 용어가 아니었다. 그런데 조선 후기 탕이 국을 의미하는 용어로 전용되기 시작했다. 이는 19세기 중엽 이재(李穡, 1680~1746)가 지은 의례집 『사례편람(四禮便覽)』(1844) 등에서 확인할 수 있다.¹

또 백숙(白熟)은 닭, 오리, 잉어, 꿩 등 갖가지 고기나 생선을 양념하지 않은 채 맹물에 푹 삶은 것을 의미하는데, 이들은 약으로 쓰일 때가 많다. 특히 잉어와 닭을 같이 백숙한 것을 용봉탕(龍鳳湯)이라 하고, 영계에 인삼을 넣어 백숙한 것이 삼계탕이다. 따라서 백숙과 탕의 명칭도 얽혀 있으며, 이들은 넓은 의미로 고음국에 포함된다.

마지막으로 곰, 고음(膏飮)은 재료를 물에 넣고 오랫동안 고아 만든 국을 말하는데, 황필수(黃泌秀, 1842~1914)는 어휘집 『명물기략(名物紀畧)』(1870)에서 곰국을 ‘고깃국을 진하게 끓인 국’이라 설명했다. 곰의 한자 표현인 고음(膏飮)의 고(膏)는 재료를 끓여 고아 엉기게 한 진한 즙을 의미한다. 한의학 처방에는 삼고(參膏), 계고(鷄膏), 우골고(牛骨膏) 등 여러 가지 고가 있으니, 결국 곰은 ‘고다’라는 어원을 가지고 있는 명사이며, 고음(膏飮)이란 단어에서 고(膏)와의 연관성을 엿볼 수 있다.

그중에서도 우골고(牛骨膏)는 식치방(食治方, 음식 치료)과 일상적 음식으로서의 국의 관계를 알 수 있는 예이다. 정조 대 의서 『제중신편(濟衆新編)』(1799)을 보면, 우골고는 소뼈를 물에 넣고 고아서 응고된 고를

1 李盛雨, 1985, 「국의 문화」, 『韓國料理文化史』 敎文社, 94쪽.

중탕하여 물처럼 만들어 마시는 것이라 하였다. 소금이나 오미(양념)를 더해 먹기도 한다고 하였으니, 오늘날 사골국, 사골탕에 가깝다. 한편 『승정원일기(承政院日記)』에는 우골탕만 기록되어 있어, 우골고가 곧 우골탕일 가능성이 있다.² 이를 통해 우골고와 우골탕, 사골곰탕, 사골국의 관계는 고(膏)에서 탕(湯)으로 그리고 국으로 연결된다고 유추할 수 있다. 약의 성격이 강한 식치방일 때는 농도를 매우 진하게 하고, 일상적 상차림의 국일 때는 농도를 열게 한 것으로 보인다.

오늘날 탕, 백숙 그리고 곰이라 명명되는 국물요리에 몸을 보양한다는 인식이 들어간 것도 이런 식치의 개념에서 연유한 것으로 유추된다. 따라서 삼계탕을 더운 여름에 보양 음식으로 먹는 것 역시 한국 음식문화의 특성을 보여주는 현상이라고 할 수 있다.

삼계탕의 형태적 특징과 연원

삼계탕은 명칭에서 재료와 조리 방법이 정확히 드러난다. 주재료는 인삼과 닭이며, 조리 방법은 물을 넣어 끓인 국물음식인 탕이다. 형태적으로 닭을 조각내지 않고 통째로 사용하는 것이 특징이며, 내장을 제거한 뒤 배 속에 인삼과 곡류(잡쌀) 등 여러 재료를 넣고 다리를 묶어 내용물이 빠지지 않게 한다. 여기서 닭의 형태를 유지했다는 것이야말로 다른 나라의 국물음식에서 찾아보기 어려운 독특한 점이다.

조선 시대 닭 요리법은 굽기(적자법), 찌기, 삶기 등 총 25가지에 이를 정도로 다양했다.³ 닭을 조각내어 볶거나 삶는 경우가 일반적이었는데, 그래야 손질이 번거롭지 않고 조리 시간을 단축할 수 있기 때문이다. 따라서 닭을 통째로 조리하는 것은 매우 특별한 음식에 해당한다.

토막 내지 않은 닭의 배 속에 여러 가지 부재료를 넣어 조리하는 방법으로 가장 오래된 기록은 조선 초기 세조 대에 출간된 『식료찬요(食療纂要)』(1460)이다.

출산 후 몸이 허하고 야위었을 때 치료하는 방법으로, 누런 수탉 한 마리의 털을 제거하고 등을 가른다. 불에 구운 생백합(生白合, 나리) 3개와 멧쌀 반 되를 보통 요리하는 방법과 같이하고 양념을 넣어 버무린 다음, 닭 속에 넣고 삶아 익혀 배를 갈라 백합과 밥을 취한다. 국물을 넣어 국을 만들어 먹고 고기도 먹는다.

2 김현경, 2016, 「조선 왕실의 食治法과 특징연구: 승정원일기를 중심으로」, 경희대학교 박사학위논문, 46쪽.

3 김태공, 1989, 「닭요리의 條理史的 考察」, 『가정문화연구』 7, 9~48쪽.



삼계탕 재료들

이 『식료찬요』 기사는 출산 후 몸이 허했을 때 먹는 음식 처방이다. 곡류인 맵쌀과 식물 뿌리를 닭 속에 넣는 방식, 조리해 먹는 방법이 오늘날의 삼계탕과 유사하며, 삶아 익히는 조리법은 같다. 요리의 완성 형태, 재료, 조리법, 먹는 방식 등이 삼계탕과 매우 비슷하여, 삼계탕의 연원으로 볼 수 있다. 아울러 이 음식이 허증(虛症)에 먹는 처방이라는 점에서, 오늘날 몸이 허해지기 쉬운 여름에 삼계탕을 즐겨 찾는 점과도 연결된다.

또 조선 시대 닭 속에 재료를 넣는 대표적인 요리인 칠향계(七香鷄)에서도 삼계탕과의 유사성을 확인할 수 있다. 칠향계는 닭 속에 도라지, 생강, 파, 천초, 청장, 초, 기름 등 일곱 가지 재료를 넣고 중탕한 음식으로, 홍만선(洪萬選, 1643-1715)은 『산림경제(山林經濟)』에서 칠향계가 닭 요리 가운데 으뜸이라고 말했다. 특히 칠향계 요리에는 도라지를 재료로 사용했는데, 도라지는 인삼과 약성 및 형태가 유사하다는 점에서 삼계탕과 비슷하다. 더욱이 조선 시대 조리서에서는 칠향계가 ‘속방(俗方)’의 음식, 즉 ‘우리나라의 토속 음식’이라는 것을 분명히 밝히고 있다. 이후 『민천집설(民天集說)』, 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 『고사십이집(故事十二集)』, 『규합총서(閩閩叢書)』, 『임원경제지(林園經濟志)』, 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』, 『규곤요람(閩壺要覽)』, 『군학회등(群學會騰)』 등 여러 문헌에 지속적으로 등장해 조선 후기에 즐겨 먹던 음식이었음을 알 수 있다.

이처럼 조선 시대 닭을 이용한 식치방이나 조리서를 살펴봤을 때, 닭의 전체 형태를 유지하면서 닭 속에 여러 가지 재료를 넣고 삶거나 찌는 방법이 조선 전기부터 후기까지 지속하여 있었고, 상당히 발달했던 것을 알 수 있다. 닭을 통째로 조리하는 방식은 손질이 번거롭고, 조리 시간이 오래 걸림에도 모양과 맛, 효능을 위해 선호했던 것이다.

인삼, 약재에서 식재료

닭은 오래전부터 한국인의 주요한 동물 단백질 공급원이었다. 집마다 닭을 사육하여 조선 시대 가축 중 수가 가장 많았고, 요리법도 다양했다. 무엇보다 조선 시대 요리서의 닭 요리법을 보면 외국 요리서

내용을 인용한 것이 적고, 우리 고유의 것이 대부분이다. 중국 요리서에는 닭보다 거위, 오리, 기러기 등의 요리법이 많이 등장한다.⁴

그렇다면 닭에 인삼이 들어간 음식은 언제 나타날까? 조선 후기 의서(醫書)에는 인삼과 닭을 함께 사용한 고(膏)가 기록되어 있어 주목된다. 김윤식(金允植, 1835-1922)의 일기 『속음청사(續陰晴史)』에는 “1887년 9월 16일 기(氣)가 없을 때 삼계고를 먹는다.”라고 했으며, 1894년 간행된 이제마(李濟馬, 1838-1900)의 『동의수세보원(東醫壽世保元)』 제2권에는 소음인병에 쓰는 24가지 처방 중 계삼고(鷄蔘膏)가 있다.

그런데 이보다 앞서 정조 시절 저술된 『제중신편』 「계고」를 보면 닭뿐 아니라 생도라지, 생강 등 다양한 재료를 더해 만들었다는 것을 알 수 있다.

계고(鷄膏) 신증(新增)

가난한 집에서 기운이 허한데 인삼 재료 등을 구입하기 어려우면 이 약으로 대신 사용한다. 비록 인삼을 구입할 경제적 능력이 되어도 평소에 혈(血)이 마르고 폐경(肺經)에 화(火)가 있어서 인삼이 들어간 약재를 복용하기 어려운 사람에게도 역시 좋다. 진계(陳鷄) 1마리를 근막피골(筋膜皮骨)과 목, 등골뼈를 제거하고, 견갑과 복부 아래 단단한 살을 취하여 생도라지 1개, 생강 2냥, 관계(官桂) 5전, 산사(山査) 20개, 황율 10개를 넣어 법에 따라 고(膏)를 만든다.

『제중신편』은 『동의보감(東醫寶鑑)』의 요점을 추려 저작하라는 정조의 명을 받고 강명길(康命吉, 1737-1801)이 집필한 실용 의서이다. 이 책의 집필 시기와 ‘신증’을 고려해보면 계고는 영조, 정조 대에 널리 활용된 치료법이라는 것을 알 수 있는데, 특히 “인삼 재료를 구하기 어려운 가난한 집에서 계고를 먹는다.”라는 문구에 주목해야 한다. 이 시기에 이미 형편이 어려운 집이 아닌 일반 가정에서 인삼 복용이 가능했다는 의미이기 때문이다.

인삼은 오래전부터 한국에서 생산되는 대표적인 약재로, 조선 시대 중국 및 일본과의 무역에 은(銀)을 대신하여 사용할 만큼 고가의 물품이었다.⁵ 자연에서 채취하는 것으로는 물량 확보에 한계가 있었기 때문에 17세기 후반부터 18세기 초에 이르러 인삼 재배가 시작되었고, 18세기 후반에는 인삼 재배가 한반도에 널리 보급되었다. 1800년에는 인삼 재배를 다룬 『삼서(蔘書)』가 저술됐을 정도였다.⁶

인삼 재배에 성공하면서 인삼 가격이 낮아졌고, 조선에서 인삼을 쓰는 것은 이전과 비교할 수 없이 쉬

4 이성우, 앞의 책, 216쪽.

5 구도영, 2017, 「16세기 조선 對明 使行貿易의 수출품 구성과 그 추이」, 『국학연구』 34.

6 영정섭, 2003, 「18세기 家蔘 재배법의 개발과 보급」, 『국사관논총』 102; 정은주, 2012, 「조선 후기 가삼(家蔘) 재배와 『삼서(蔘書)』」, 『한국 실학연구』 24.

워졌다. 그러자 인삼을 활용한 음식도 보편화되었다. 이규경(李圭景, 1788~?)이 쓴 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서는 민간에서 인삼을 음식 재료로 사용한 정황을 확인할 수 있다.

인삼 재배가 널리 퍼진 후 변창하여, 지금은 그 값이 도라지와 같을 정도로 저렴해졌다.

옛날에는 인삼정과(人蔘煎果)가 없었는데 근래에 와서 재배 인삼이 모싯대나 도라지처럼 저렴해지면서 이 요리가 생겼다.

18세기에는 『제중신편』의 내용처럼 계고에 생도라지를 넣었으나, 약성의 증가를 위해 이후 인삼으로 대체했을 가능성이 농후하다. 19세기 문헌에 계삼고와 삼계고가 등장하는 것도 그러한 시대적 변화에 의한 것으로 보인다. 또 앞서 언급했듯이 고(膏)가 탕(湯)으로 바뀌어 밥상에 올랐을 것이다.



재배 인삼

18~19세기 조선에서는 인삼을 음식 재료로 활용할 만큼 인삼 재배가 활발

했던 반면, 중국에서는 그렇지 않았다. 당시 청 왕실은 유일한 인삼 생산지였던 만주 지역의 인삼 재배를 불법으로 규정하고 엄금했으며, 인삼은 조선에서 비싸게 수입해 먹었다.⁷

이를 보면 고가의 인삼을 음식 재료로 널리 사용할 수 있었던 나라로 조선을 주목할 수밖에 없다.

근대 조리서의 닭국, 백숙과 삼계탕

근대 조리서에 나오는 닭국, 백숙, 영계백숙은 닭 속에 인삼가루와 찹쌀을 넣고 쏟아지지 않게 잡아매어 끓인 것으로, 오늘날의 삼계탕과 거의 일치한다. 최초의 근대 조리서인 방신영(方信榮, 1890~1977)의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』(1917)에 나와 있는 닭국 조리법은 아래와 같다.

7 김선민, 2015, 「17-18세기 청대 인삼 정책의 변화」, 『중국학보』 74, 419쪽.

닭국

닭을 잡아 내장을 빼고 그 배 속에 찹쌀 3숟가락과 인삼가루 1숟가락을 넣고 쏟아지지 않게 막아서 잡아맨 후 물을 열 보시기쯤 붓고 끓이느니라.

닭국은 약재인 인삼이 들어가지만, 음식 이름에 인삼을 내세우지 않았다. 하지만 조리법은 오늘날의 삼계탕과 기본적으로 같다. 『조선요리제법』은 당시 양반가의 요리법을 담은 책이므로, 20세기 전후 양반가에서는 닭을 넣어 끓인 국물음식에 인삼을 보편적으로 사용했으리라 추측한다. 이후 출간된 이용기(李用基)의 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924)과 이석만(李奭萬)의 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』(1934)의 백숙 조리법도 『조선요리제법』의 닭국 만드는 법과 같다. 이를 통해 근대 시기 닭국, 백숙으로 명명된 요리는 기본적으로 닭 속에 찹쌀과 함께 인삼가루를 넣었다는 것을 알 수 있다.

한편 약재를 일상적인 식재료로 사용하려면 재료 공급에 앞서 그 사회에서 해당 약재에 대한 이해가 매우 높아야 한다. 더욱이 약재를 사용하는 데 부작용도 있을 수 있으므로 조심스럽게 다루어야 한다. 약재인 인삼이 일반적인 음식의 재료가 된 것은 그만큼 인삼을 잘 알고 다룰 수 있다는 것을 전제로 한다. 조선 시대 사대부 계층에게 의학 지식은 필수적으로 갖추어야 할 상식에 가까웠고, 식치의 개념과 식치방에 대한 이해도는 약재가 음식으로 수용되는 데 주요한 동인이 되었을 것이다.

조선 후기 변상벽(卞相璧, 1730~?)이 그린 <자웅장추(雌雄將雛)>의 왼쪽 상단에는 서예가 마성린(馬聖麟, 1727~1798 이후)이 쓴 것으로 보이는⁸ 제발문(題跋文)이 있는데, 그 내용은 다음과 같다.

흰 털 검은 뼈로 홀로 무리 중에 우뚝하니, 기질은 비록 다르다고 하나 오덕이 남아 있다.

의술가가 방법을 듣고 신묘한 약을 다려야겠는데, 아마 인삼과 백출과 함께해야 기이한 공훈을 세우겠지.

마성린은 이 닭 그림을 보고, 인삼과 백출을 넣어 만든 닭 요리를 떠올리며 입맛을 다시고 있다. 당대에 닭과 인삼, 백출의 조합이 무엇을 의미하는지 널리 알려져 있음을 전제한 해학적 표현이다. <자웅장추> 제발문을 통해 문헌상에 삼계탕이나 계삼탕이라는 명칭이 본격적으로 등장하기 전인 18세기에 이미 닭과 인삼이 조합된 음식이 있었다는 것도 확인할 수 있다.

8 제발문의 작성자는 마군후(馬君厚)로 알려졌으나, 최근 연구에서 마성린(馬聖麟)으로 밝혀졌다(정희정, 2023, 「삼계탕(蔘鷄湯)의 연원과 발달 배경에 관한 연구」, 『동북아역사논총』 80).

맺음말

닭을 조각내지 않고 모양을 유지하며, 그 속에 곡류와 약재를 넣고 만든 음식의 시원은 15세기 『식료찬요』에서부터 보인다. 삼계탕의 연원을 아무리 늦게 잡아도 조선 초기인 것이다.

조선 초기에 이미 닭 속에 백합, 생지황과 같은 약재를 활용한 음식이 있었다. 이후 도라지도 활용되었다. 조선 후기에는 인삼 재배의 성공으로 고가 약재인 인삼을 보양식에 활용할 수 있을 정도로 물적 여건이 갖춰졌다. 또 근대 조리서의 닭국에 인삼이 빠지지 않고 사용되는 등 닭에 인삼을 넣은 요리가 보편화되었다는 것을 확인할 수 있었다.

조선 후기 계삼고와 삼계고가 물기를 달리하며 계삼탕과 삼계탕으로, 즉 약에서 일상의 음식으로 변한 것으로 보인다. 이는 음식으로 건강을 다스린다는 인식이 배경이 되었을 것이다.

닭을 이용한 음식은 세계 보편적이지만, 국물음식에 닭의 형태를 유지하고, 여기에 귀한 약재였던 인삼을 넣은 삼계탕은 인삼의 종주국 한국에서만 나타난다. 한국의 보양음식 삼계탕은 한국의 음식문화 속에서 탄생하고 발전한 음식인 것이다.

※ 이 글은 집필자가 연구하여 작성한 것으로, 동북아역사재단의 공식 입장과 무관합니다.

| 참고문헌 |

- 李盛雨, 1985, 『韓國料理文化史』, 敎文社.
- 조풍연, 1989, 『서울잡학사전』, 정동출판사.
- 김상보, 2005, 『삼계탕』, 『한국세시풍속사전: 여름편』, 국립민속박물관.
- 주영하, 2013, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트.
- 구도영, 2017, 「16세기 조선 對明 使行貿易의 수출품 구성과 그 추이」, 『국학연구』 34.
- 김선민, 2015, 「17-18세기 청대 인삼 정책의 변화」, 『중국학보』 74.
- 김현경, 2016, 「조선 왕실의 食治法과 특징연구: 승정원일기를 중심으로」, 경희대학교 박사학위논문.
- 김태공, 1989, 「닭요리의 條理史的 考察」, 『가정문화연구』 7.
- 염정섭, 2003, 「18세기 家蓼 재배법의 개발과 보급」, 『국사관논총』 102.
- 정은주, 2012, 「조선 후기 가삼(家蓼) 재배와 『삼서(蓼書)』」, 『한국실학연구』 24.
- 정희정, 2023, 「삼계탕(蔘鷄湯)의 연원과 발달 배경에 관한 연구」, 『동북아역사논총』 80.

| 정희정 |

한국미술연구소 책임연구원으로, 한국의 음식문화와 미술사를 연계한 융합 연구를 진행하고 있다. 『조선왕실 제사에 바친 떡과 과자』(공저), 『18세기의 방』(공저), 『물질문화 연구론 관점에서 본 조선 후기의 왕실 연향용 음식기명 연구』, 『본초강목(本草綱目)』이 조선 후기 과도(菓圖)에 끼친 영향 등 다수의 논저가 있다.

『동북아역사리포트』 지난 호는 동북아역사재단 홈페이지에서 열람할 수 있습니다.

- 창간호** 보존과 철거의 갈림길: 일제 인천육군조병창 유적의 현대사
- 제2호** 시진핑 시기 험한이 고조된 원인은 무엇일까
- 제3호** 남중국해 분쟁의 역사와 현황
- 제4호** 중국 역사교과서에 나타난 역사 공정의 변화 -신간 고등학교 세계사 교과서 속 한국과 동북아-
- 제5호** 약속 이행을 촉구받는 일본 메이지산업유산: 침략전쟁과 강제동원의 그림자
- 제6호** 중국이 주장하는 '문화원조'의 배경과 문제점
- 제7호** 미쓰비시(三菱) 사도(佐渡)광산: 완전한 역사(Full History)와 보편적 인권 의식을 공유하기 위한 현장
- 제8호** 아프가니스탄과 중국의 '일대일로(一帶一路)'
- 제9호** '종번(宗藩)' 해석과 중국 대외관계 인식
- 제10호** 서양 고지도로 확인한 우리땅 독도와 동해 표기
- 제11호** 일본의 사도광산 등재에 따른 대응 방안
- 제12호** (영문판)미쓰비시(三菱) 사도(佐渡)광산: 완전한 역사(Full History)와 보편적 인권 의식을 공유하기 위한 현장
- 제13호** 일본 언론에 공개된 '독도 사료'에 대한 비판적 검토
- 제14호** 2022년 검정통과 일본고등학교 사회과 교과서 분석
- 제15호** 경찰 자료로 보는 램지어의 '태평양 전쟁의 성격' 비판
- 제16호** 중국 학계의 발해사 연구의 동인(動因)과 쟁점
- 제17호** 중국인에게 한국전쟁은 어떻게 기억되어 왔는가
- 제18호** 1947년 미 군정장관, 독도 출장을 허가하다
- 제19호** 역사문제와 한일관계 -일본은 사죄하고 반성했는가-
- 제20호** 2022년 일본 참의원 선거와 한일관계 전망
- 제21호** 샌프란시스코 강화조약과 미결의 과제
- 제22호** 광복 77주년, 한일관계의 회고와 전망
- 제23호** 한국-중국 수교에 가려진 한국-중화민국 단교 30년
- 제24호** 관동대지진 조선인 학살사건을 기억하자
- 제25호** 동북공정 20년, 현황과 과제
- 제26호** 중국에서 사라지는 우리 고대사
- 제27호** 한국과 베트남 관계 30년을 되돌아본다
- 제28호** (영문판)약속 이행을 촉구받는 일본 메이지산업유산
- 제29호** 중국 장성(長城)이 한반도 서북부지역까지 들어왔다고
- 제30호** 연·진·한 장성은 요동지역에 있었을까
- 제31호** 우리 역사 속의 러시아를 생각하며
- 제32호** 중국의 방어적 민족주의와 공세적 문화 주장
- 제33호** 독일-프랑스 역사 화해의 회고 그리고 동북아시아의 미래
- 제34호** 일본 근대산업시설 세계유산 해석전략에서 사라진 '강제(forced)'
- 제35호** 일본제국 전쟁사에 비추어본 21세기 일본의 안보전략 평가
- 제36호** 시진핑 3기와 천하주의 그리고 동아시아의 갈등
- 제37호** '중화민족공동체' 의식의 기원과 전개 과정
- 제38호** 음식도 발효를, 생각도 발효를 -김치와 파오차이의 차이-
- 제39호** 돌궐사의 시각에서 바라본 중국 대외관계사
- 제40호** 히로시마평화기념공원과 한국인원폭희생자위령비
- 제41호** 2023년 검정 통과 일본 초등학교 사회 교과서 분석
- 제42호** 독일과 폴란드의 역사 화해를 위한 공동 교과서 프로젝트
- 제43호** 고구려의 대당방어체제(對唐防禦體制)와 645년 전쟁