풍석뉴스레터 제2호

풍석문화재단

발행일 2016.09.23. 발행인 신정수 서울시 종로구 인사동 5길 29 태화빌딩 1205호 02-6959-9921

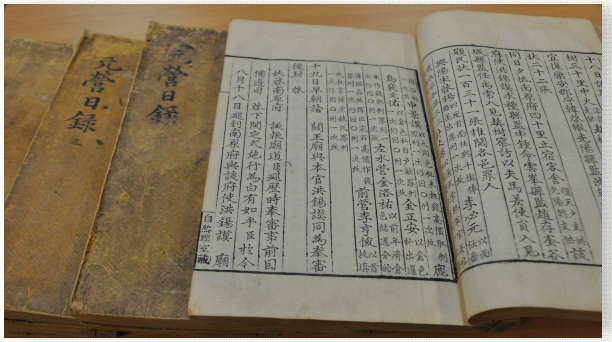
제 1회 풍석학술대회 개최

2016년 11월 25일 고궁박물관 별관에서 제 1회 풍석학술대회를 개최할 예정입니다. 이번 학술대회에서는 《임원경제지(林園經濟志)》〈섬용지(贍用志)〉의 출간을 기념하며 《임원경제지》와 풍석 서유구 선생을 선양하고, 현대적으로 복원한 선생의 사상 및 전통 실용 지식을 고찰해 보고자 합니다.

'《임원경제지》와 자립경제학'을 주제로 서강대학교 김대중 교수가, '《완영일록(完營日錄)》과 서유구'를 주제로 전주전통문화연수원 김순석 부원장이 《임원경제지》와 서유구 선생을 조명하는 연구 발표를 할 예정입니다. 이어, '조선 실용백과사전의 현대적 수용을 위한 조건'을 주제로 용인대학교 이동철 교수가, '〈인제지〉의 의학적 활용'을 주제로 전북대학교 전종욱 교수가, '〈섬용지〉를 통해 본 명유의 산업적 활용 가능성'을 주제로 KIST 한국과학기술연구원 남기달 박사가 연구 발표를 할 예정입니다.

이번 학술대회는 서유구 선생의 사상 및 전통 실용 지식을 좀 더 현대적인 시각에서 바라볼 수 있는 가치 있는 시간이 될 수 있을 것으로 기대됩니다. 많은 관심 부탁드립니다.

전라 관찰사 일기, 《완영일록》



《완영일록》은 풍석 서유구 선생이 계사(1833 순조33)·갑오(1834 순조34)년간, 총 21개월 동안의 전라 관찰사 재임 시기에 업무 수행의 행적과 공문서를 날짜별로 필사한 전 8권의 문헌입니다.

'완영(完營)'은 전라도 관찰사의 집무소인 '감영(監營)'을 이릅니다. 《완영일록》은 오직 완영에서 있었던 기록을 적은 것으로 선생의 개인 일상이나 일기에 보편적으로 기록되는 날씨 등이 전혀 기록되어 있지 않고 오로지 공문서만을 매일 기록하여 전해지는 거의 유일한 관찰사 업무일지로 위로는 국왕과 중앙 각사, 아래로는 각 지방 수령 및 백성들과 주고받은 문서들만 기록되어 있습니다.

《완영일록》은 농업을 중심으로 실용지학(實用之學)을 집대성한 풍석 서유구 선생의 업적과 조선 후기 당시 호남 지역의 사정을 두루 살펴 볼 가치 있는 역사적 기록이자 선생의 올곧은 풍모와 성품을 알 수 있는 귀한 문헌입니다.

<섬용지>, 쓰는 물건을 넉넉히

2016년 11월, 《임원경제지(林園經濟志)》〈섬용지(贍用志)〉 출간을 목전에 두었습니다.

〈섬용지〉는 건축·도구·일용품에 관한 백과사전으로 4권 2책, 총 99,076자로 이루어져 있으며 전체 분량에서 3.9%를 차지합니다. 특히 〈섬용지〉는 16지 가운데 풍석 서유구 선생의 저술이 가장 많이 반영된 지(志)로 이는 조선의 문헌에서 〈섬용지〉의 편집에 참고할 만한 기사가 많지 않았음을 의미하기도 합니다. 물론 당시 장인들의 기술이 더러 수준 높은 성과를 낳았을 수도 있겠지만 선생의 수준에는 대개 '거칠고, 졸렬'했을 것이며, 이 같은 판단으로 인해 〈섬용지〉를 집필한 것이 아닐까 여겨집니다. '섬용(贍用)'은 '쓰는 물건을 넉넉하게 한다'는 뜻인데, 임원에 거주하는 데 필요한 물건을 넉넉하게 쓰려면 집과 가구와 소품 일체를 제대로 만들고 활용할 줄 알아야 한다는 의도로 보입니다.

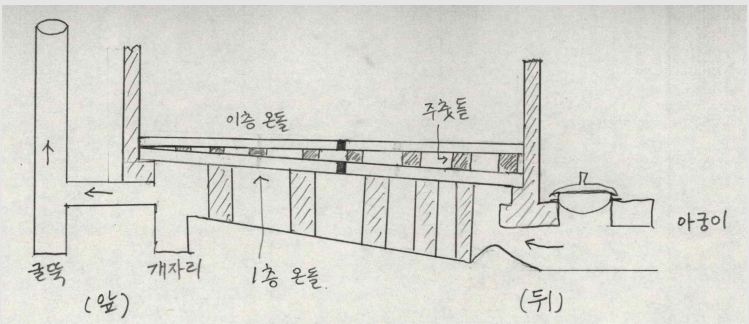
〈섬용지〉에는 가옥을 비롯한 여러 건축물, 그리고 주요 일용품과 배·수레·가마 등 교통수단, 흙·나무·돌·금속 등의 원재료 가공 등 굵직한 공산물을 주로 소개했습니다. 당시에는 너무 흔해 기록할 가치가 없다고 여겼던 물건들도 하나하나 기록하여 현대에 보기 힘든 갈퀴, 망태기, 튀김용 국자, 바랭이, 자배기, 배자, 양치물 컵, 세숫대야 깔개, 세수치마, 민자, 빗 상자, 양탄자, 금박, 은박 등의 물품에 대해서도 알 수 있습니다.

〈섬용지〉는 총 4권으로, 권1은 <집 짓는 제도>, 권2는 <집 짓는 재료>, <나무하고 물 긷는 도구>, <불로 요리하는 도구>, 권3은 <복식 도구>, <몸 씻는 도구와 머리 다듬는 도구>, <방 안의 도구>, <색을 내는 도구>, 권4는 <불 때거나 밝히는 도구>, <탈 것>, <운송 기구> <도량형 도구>, <공업 총정리>로 구성되어 있습니다.

<섬용지>에 실린 '온돌'에 관한 내용을 일부 소개합니다.

〔이중 온돌 까는 법〕

근세에 서울의 재력 있는 집에서는 이중 온돌〔複堞〕을 만들기도 한다. 그 방법은 다음과 같다. 먼저 땅을 평평하게 해서 앞이 높고 뒤는 낮게 한다.【굴뚝 근처가 앞이고, 아궁이 주변이 뒤이다.】 고랫등을 쌓고 돌을 까는 공정은 보통의 방법대로 한다. 다만 불목이 보통 온돌에 비해 2배가 깊고, 아궁이까지의 거리가 3~4척 정도 된다. 온돌바닥이 비스듬하여 앞이 높고 뒤가 낮은 점이 보통 온돌과 다르다.【고랫등과 고래 깊이는 앞뒤가 한결같으나, 다만 밑바닥의 앞이 높고 뒤가 낮으므로 고랫등과 온돌의 모양이 이와 같은 것이다.】



온돌바닥에는 흙손질하지 않은 채 다시 그 위에 큰 돌판으로 한 층을 까는데, 그 돌판은 결이 치밀하고 네모반듯하여 4개로 1칸을 꼭 맞게 깔 수 있는 규모이다. 앞쪽의 돌은 아래의 온돌과 붙이고, 뒤로 오면서 차차 아래 온돌과의 간격을 띄워 들어 올렸다가 아궁이에 이르러 몇 치 정도를 띄워 들어 올리면 온돌 면 전체가 평평하고 반듯해 기울지 않는다. 이렇게 만들기 위해 돌을 다듬어 작은 주춧돌을 만들었다가 돌판이 맞닿는 곳을 받친다.【앞쪽의 돌판은 아래 온돌에 바로 붙이기 때문에 주춧돌을 쓰지 않지만, 나머지 주춧돌의 길이는 위의 온돌이 아래의 온돌에서 떨어져 있는 깊이를 가늠해서 그에 맞게 덜거나 더한다.】

흙손질과 종이 바르기는 보통의 방법대로 한다.

불을 땔 때마다 횃불처럼 땔나무를 묶고 그 끝에 불을 붙여 불목 아래쪽에 던져 넣고 사르면 아래 온돌이 뜨거워지면서 훈기가 무성하게 올라와 위 온돌로 두루 퍼진다. 한 쪽만 뜨겁거나 한 쪽만 찬 곳이 없어 뜨거워도 피부를 데지 않고 차가워도 살을 찌르는 듯이 아리지는 않으니, 이는 마치 온돌 위에 평상을 편 듯하여 땔나무는 적게 쓰면서도 효과는 배로 거둔다.《금화경독기》

《완영일록》, 전라 관찰사 일기

풍석 서유구 선생은 70세의 노구(老軀)로 전라 관찰사에 부임하게 됩니다. 조정은 호남 지역을 "해동 중번(海東重藩)"으로 여길 만큼 조선의 주요 지역으로 여겼는데, 이 지역이 점차 피폐한 지경에 이르고 백성들의 삶이 점점 어려워지자 특별히 서유구 선생을 관찰사로 임명하여 이 지역을 다스리게 합니다. 서유구 선생은 부임 후 21개월 여간 관찰사로서의 임무를 수행합니다. 《완영일록》은 전라 관찰사로 재임하던 시기에 쓰던 일기 형식의 글로 임금께 올린 장계(狀啟) 및 여러 지역에 보낸 관문(關文), 당시 각 지역에서 일어난 여러 가지 사건의 판결문 등을 기록하였습니다.

이 기록은 당시 조선 후기의 호남지역의 상황과 서유구 선생의 인간적인 면모를 엿볼 수 있는 가치 있는 자료라 할 수 있겠습니다.

목화 농사의 흉년으로 백성들이 곤궁함에 처할 것을 염려하여 올린 장계 중 일부를 소개합니다.

도내의 목화 농사가 흉년이 들 것이라고 미리 판단하는 이유는 이미 전후로 올린 장계로 진달(進達)하였습니다. 본 도 목화농사의 흉작은 근래 거듭되었으나 금년과 같이 더욱 심한 경우는 없었다고 합니다. 5,6월 사이에는 싹이 잘 자라고 맺힌 열매도 번성하여 거의 풍년의 조짐이 있었는데, 7월 8일에 사나운 바람이 불어 꽃봉오리가 떨어지고 줄기와 잎도 꺾여 마치 짓밟힌 듯한 상태가 되어 다시 소생할 가망이 없었습니다. 그 뒤에 한 달에 걸친 긴 장마로 약간 늦게 맺은 꽃봉오리마저 모두 썩어버려 남은 것이 없는데다가 절기가 이미 늦어 다시 결실을 맺지 못하였으니, 서리가 내리기 전후를 논할 것도 없이 끝내 솜망울을 터트린 것을 볼 수 없었습니다. 이는 모두 신이 도내를 순행할 때에 목도한 실상이니, 읍의 첩보와 백성들의 하소연을 기다리지 않아도 알 수 있습니다.

<김홍도 길쌈 국립중앙박물관 소장>

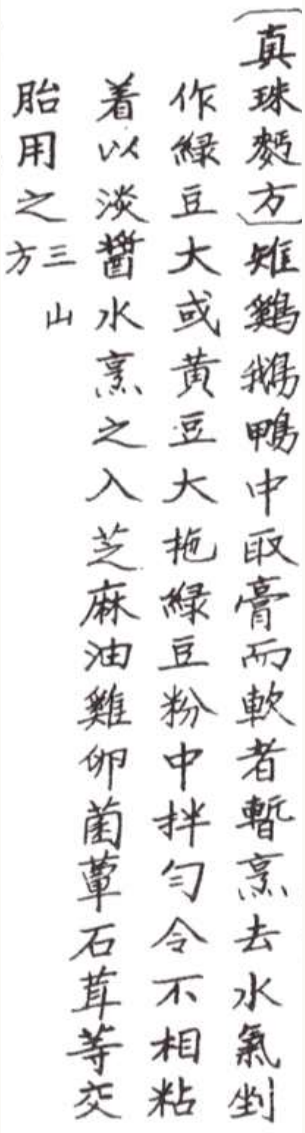
지금 저자거리에서는 매매가 거의 없고 촌락과 마을에서는 베를 짜는 베틀이 모두 텅 비어, 옷을 입을 계책은 참으로 논할 겨를이 없거니와 나라에 바쳐야 할 수요는 장차 어떻게 조처하여 마련하겠습니까. 도내 전체가 흉작이라고 하니 산골이나 평야나 마찬가지여서 서로 사서 옮기려 하여도 형편상 어찌 할 방법이 없습니다.

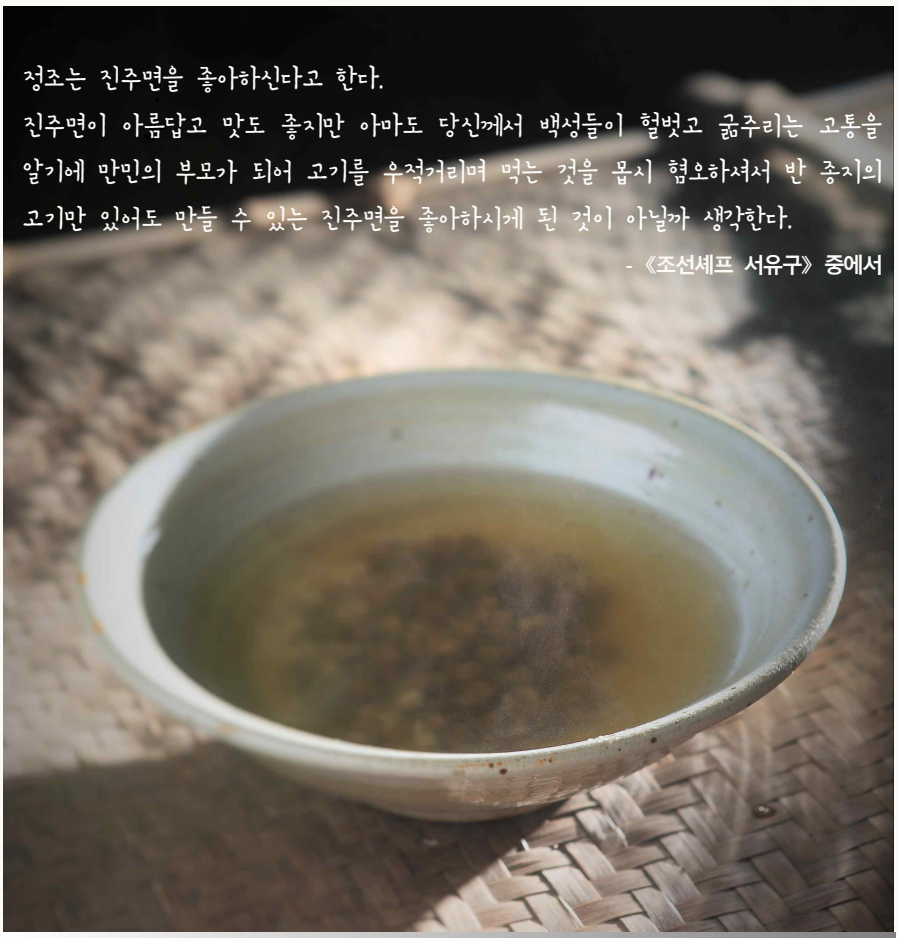
신이 군수품과 관계되는 일은 매우 중요하고 포보(砲保: 군보(軍保)의 하나)의 일의 체제가 특별하다는 것을 모르는 것은 아니지만, 지금 정해진 법식에 따라 본색(本色 군포)으로 책납(責納)하게 한다면 거북이 등에서 털을 긁는 것으로도 비유할 수가 없으니, 부담이 크면 민심이 흩어지는 것은 반드시 닥칠 형세입니다. 해마다 대봉(代捧: 다른 것으로 대신하여 바치는 일)한 끝에 이렇게 또 어리석음을 무릅쓰고 요청하니 참으로 황송함을 견디지 못하겠습니다. 금년 목화 농사는 완전히 흉작으로 작년이나 재작년보다 몇 곱절이나 많을 뿐만이 아니니, 특별히 진휼하는 방책이 없어서는 안 될 것입니다.

신이 어찌 감히 단지 걱정하는 마음만 품고 전하께서 백성을 다친 사람을 돌보듯 하고 어린아이를 보호하듯 하는 마음을 스스로 막겠습니까. 군포를 거둬들이는 것도 기한이 이미 임박하여 연분(年分: 그 해 농사의 흉년·풍년의 정도에 따라 토지를 9등급으로 나누던 법)을 기다렸다가 장본(狀本)을 올려 주청한다면 아마도 늦어져 제때에 미치지 못할 우려가 있기에 이에 감히 사실에 근거하여 아룁니다. 훈련도감의 포보는 반절은 돈으로 거둬들이고, 병조와 각 군문(軍門)과 각 아문(衙門)의 번포(番布: 군졸이 궁중에 번(番)을 드는 대신 바치던 무명)는 모두 순전(純錢: 돈으로만 내게 하는 것)으로 대신 거둬드리도록 하는 일을 묘당(廟堂)으로 하여금 품지(稟旨: 임금께 아뢰어서 받는 교지)하여 분부하게 하소서.

<정조지>에 소개된 전통 음식

진주면(珍珠麵)





꿩, 닭, 거위, 오리 중에서 기름지고 연한 것을 골라 잠깐 삶고 물기를 뺀 다음 녹두나 콩 크기로 저민다. 이를 녹두가루에 넣고 골고루 묻혀 서로 들러붙지 않게 하여 담박한 장국에 삶는다.

참기름, 계란, 버섯, 석이버섯 등을 넣어 고명으로 쓴다.

- 《임원경제지》 〈정조지〉, 진주면(眞珠麵)

'진주면(珍珠麵)'이란 이름은 꿩고기나 닭고기를 녹두나 콩 크기로 썰어 녹말에 묻혀 투명하게 삶아 낸 것인데, 이것이 마치 진주알 같다고 하는 데서 유래하였습니다.

일반적으로 면이라 하면 밀가루를 물로 반죽하여 기구나 손을 이용해 가늘고 길게 만들어 햇볕에 말린 뒤 물에 삶아 먹는 건면이나 바로 반죽하여 쓰는 생면을 떠올리는데, 조선시대의 밀가루는 국내 생산량이 한정되어 있어 수입을 하는 고급 식재료로 양반이나 접할 수 있었고 서민들은 결혼식 때나 밀가루로 만든 국수를 만들어 먹었습니다. 이처럼 밀가루가 비싸 백성들은 일반적으로 국수나 만두 등의 면을 메밀이나 녹두, 도토리 가루 등으로 만들었다고 합니다.

《조선셰프 서유구》의 저자 음식연구소 곽미경 소장은 이 음식을 비교적 간단한 재료로 만든 요리이지만 매우 '우아한 요리'라고 표현했습니다. 고기 알이 진주처럼 은은한 모습인 것도 그러하며 일반적인 면과 달리 후루룩 소리가 나지 않고 수저에 얌전히 담아 정하게 먹을 수 있어 몸과 마음이 단정하고 아름다워지는 요리라 평했습니다. 더불어 《동의보감(東醫寶鑑)》에 꿩은 9월부터 12월 까지가 제철이라고 하였으니 깊어가는 가을날 먹기에 좋은 음식이라고 생각됩니다.

풍석문화재단 소식

1. 2016년 하반기 재단 고문단 회의 개최

2016년 9월 8일 목요일 인사동의 재단 사무실에서 고문단 회의를 진행하였습니다.

이번 회의에는 이억순 상임고문님, 신정수 이사장, 김영일 고문님, 손일근 고문님, 김유혁 고문님, 오택섭 고문님, 문병호 고문님, 신중식 고문님, 장순업 후원회장님, 장익순 부이사장, 안병주 상임이사님, 그리고 이번에 새롭게 재단 고문으로 모시게 된 신현덕 고문님, 이형균 고문님, 최동식 고문님과 진병춘 사무국장이 참석하였습니다.

이번 고문단 회의는 2016년 재단의 주요 업무 진행 상황 및 2017년 주요 사업에 대해 보고하는 시간으로 약 1시간 동안 진행되었으며, 이어 한식당 경복궁에서 오찬 회동을 하셨습니다.

2. 제 1회 풍석학술대회 개최

2016년 11월 25일 고궁박물관 별관에서 '제 1회 풍석학술대회'를 개최합니다.

《임원경제지》〈섬용지〉의 출간을 기념하며 서유구 선생을 조명해보고, 현대적으로 복원한 선생의 사상 및 전통 실용지식을 고찰하는 학술대회를 개최하오니 많은 참석 바랍니다.

3. 《임원경제지》〈섬용지〉 2권 출간 예정

《임원경제지》〈섬용지〉가 많은 고민과 역경을 딛고 11월 총 2권의 책으로 출간될 예정입니다. 앞으로도 《임원경제지》의 출간은 계속될 것이며, 많은 응원과 관심 부탁드립니다.

4. 청소년용 《풍석 서유구 전기》 출판 계약 체결

청소년을 대상으로 한 《풍석 서유구 전기》가 올해 출판을 목표로 어린이용 역사서 전문작가인 박유상씨와 출판 계약을 체결하였습니다. 서유구 선생과 실용지학(實用之學)이 생소한 청소년층에게 이 책은 선생과 선생의 업적을 접할 수 있는 좋은 계기가 될 것으로 생각됩니다.

5. 풍석시문집 출판 계획 수립 및 저자 계약 체결 추진 중

《임원경제지》 외에 서유구 선생의 또 다른 저작물인 풍석시문집을 국역 출판할 계획으로 현재 계약 체결을 추진 중에 있습니다. 풍석시문집은 <풍석고협집>, <금화지비집>, <번계시고>, <금화경독기>로 구성되어 있으며, 경북대학교와 서강대학교, 성균관대학교 대동문화연구소의 학계 인사들이 중심이 되어 번역을 진행할 예정입니다.

선생의 개인 창작물인 이 시문집을 통해서 선생의 실용사상과 인간적 풍모를 엿볼 수 있을 것으로 기대 됩니다.

음식연구소 소식

1. 전라북도 향토음식 개발 프로젝트 수행

풍석문화재단 음식연구소가 전라북도 향토음식 개발 프로젝트를 수행 중에 있습니다.
음식연구소의 연구 성과를 토대로 하여 진행되는 이 프로젝트는 익산(웅포마을)의 경우 프로젝트를 이미 마친 상태이고, 진안 외사양마을 외 두 곳과 완주(오복마을), 순창(피노마을), 고창(강선달마을)은 향토음식 개발 계약을 체결하여 개발 중에 있습니다. 현재 전주(원색장마을), 부안(삼현마을), 장수(용신마을)는 계약 협의를 진행 중이며, 향후 임실(옥정마을), 무주(무풍승지마을), 김제(아리랑마을), 군산 지역과도 계약을 추진할 것입니다.
현재 10개 마을이 계약 완료가 되어 진행 중에 있으며, 앞으로 저변을 더욱 확대해 나갈 것입니다.

2. 전주시 '전주 10味 및 전주 100대 대표음식 발굴' 용역 과제 수행 중

전주시의 보조와 후원으로 현재 음식연구소가 '전주 10味 및 전주 100대 대표음식 발굴'이라는 연구 과제를 진행 중에 있습니다. 이 과제는 10월에 있을 전주 비빔밥 축제에서 선보일 예정이며, 이 음식은 향후 전주 원색장마을 향토 음식 개발 프로젝트에도 반영이 될 것입니다.

임원경제연구소 소식

1. 텃밭농사

3월에 고양시 구산 노루뫼 농장에 감자를 심은 뒤 6월에 하지감자를 수확하였습니다. 바쁜 일정으로 자주 돌보지는 못했지만 수확이 상당하여 번역에 지친 연구원들의 간식으로 제공되었습니다. 다시 한 번 "냅둬 농법"의 위력을 확인하였습니다. 서유구 선생은 〈종저보〉에서 가뭄에 강하고 생육기간이 짧은 고구마를 훌륭한 구황작물이라 소개하였습니다. 연구소에서도 그 정신을 이어 작년부터 고구마를 심었으나 폭우로 삭아 문드러져 어쩔 수 없이 그 자리에 다시 콩과 깨를 심었습니다. 가을이 깊어가니 콩을 수확하고 메주를 만들고 장을 담글 일이 기대되고 아울러 올해의 마감 일이 하루하루 다가오고 있음을 느낍니다.

2. 서울시 농부의 시장 참가

연구소에서는 2016년 6월부터 서울시 농부의 시장(덕수궁 돌담길)에 초대받아 부의주와 부의주 식초를 판매하고 있습니다. 부의주는 《임원경제지》에 나오는 168가지 술 가운데 가장 기본이 되는 술로 연구소에서 직접 빚었습니다. 달고 톡 쏘는 시원한 맛의 부의주도 일품이지만 부의주 막걸리를 발효시켜 만든 식초는 3년 여간 숙성시켜 시중에서 판매되고 있는 양조식초와는 비교할 수 없는 풍미가 있습니다.
서울시 농부의 시장을 통해 보다 많은 분들이 부의주와 부의주 식초를 만나보고 《임원경제지》의 진면모를 즐길 수 있기를 희망합니다. 11월까지 계속되며 매월 둘째·넷째 주 주말에 진행됩니다.

3. 《임원경제지》 진행 상황

임원경제연구소에서는 올해 〈인제지〉(권11~17)의 표점·교감·번역 작업을 진행 중이며, 그동안 꾸준히 작업해왔던 〈섬용지〉(2책)와 〈유예지〉(2책) 중 '방중악보' 번역 작업을 마무리하고 있습니다.
그간 연구소에서는 한국고전번역원 특수고전협동번역사업을 통해 〈인제지〉 번역에 매진해 왔습니다. 특히 올해는 풍석문화재단의 지원에 힘입어 2009년 4월 〈본리지〉 번역서 출간 이후 7년 만에 새롭게 〈섬용지〉 번역 작업을 시작했습니다. 〈섬용지〉는 건물 짓는 제도에서부터 생활에서 쓰이는 요리도구·복식도구·방안의 도구들, 운송기구와 도량형까지 총 13개의 대제목으로 이루어져 있습니다. 특히 여러 도구들은 상세한 묘사와 설명으로 이루어져 있어 현존하는 도구의 실제 모습을 확인하지 못하거나 작동원리를 이해하지 못한다면 번역이 쉽지 않은 경우가 많아 각 판본과 인용문헌들을 꼼꼼하게 대조하는 작업부터 현재 남아있는 사진자료나 유물을 세심하게 살펴보고 실제 모습이 번역에 반영되도록 최선의 노력을 다하고 있습니다. 이제 곧 〈섬용지〉 번역서가 출간됩니다. 조선의 삶과 가장 밀착된 도구들을 실제 마주 대하는 듯 그려볼 수 있는 계기가 될 것입니다.

전북 지부 소식

《완영일록》 국역 진행

2016년 5월부터 전라북도의 지원 아래 서유구 선생의 전라 관찰사 일기인 《완영일록》을 국역 중에 있습니다.
전북지부 김순석 박사를 책임연구원으로 하여 조선대학교 한국고전번역센터 이덕현 박사, 조선대학교 고전번역전공 박정화 박사, 전북대학교 한국사전공 배경옥 박사, 전북대학교 이재연구소 이선아 박사가 참여하여 전 8권 중 현재 4권을 번역 중에 있습니다.
2018년까지 전 8권의 완역을 목표로 하고 있으며, 이후 재단에서 출판할 예정입니다.

향후 주요 사업 및 일정 소개

1. 풍석학회 설립

《임원경제지》 출간과 학술대회 개최, 풍석시문집의 번역 출판을 통해 서유구 선생에 대한 많은 연구와 관심이 모이고 있습니다. 이에 재단에서는 향후 연구 과제들을 논의하고 수행할 '풍석학회'의 설립이 시급하다고 생각하여 우선 신정수 이사장과 정명현 임원경제연구소 소장, 서정문 한국고전번역원 수석연구원, 안대회 성균관대 교수님을 중심으로 구성된 '풍석학술진흥및연구기반조성위원회'를 확대 발전시켜 향후 설립될 '풍석학회'의 기반으로 삼고자 합니다. 학계뿐만 아니라 문화계 등 많은 인사 들이 참여하여 '풍석학회'를 통해 보다 활발한 연구가 진행되길 기대하고 있습니다.

2. 풍석기념관 건립위원회 조직

재단에서는 '풍석기념관' 건립을 추진하고자 합니다. 선생의 기념관 건립은 선생과 선생의 업적을 선양하기 위한 주요 사업 중 하나로 파주나 전라북도를 염두에 두고 있습니다. 풍석기념관 건립을 위해 향후 이를 추진해 나갈 건립위원회를 조직할 예정이며, 대종회 및 후원자 여러분의 많은 관심과 도움이 필요합니다.

3. 풍석 콘텐츠 추진위원회 조직

《조선셰프 서유구》를 읽고 서유구 선생에 대한 관심이 생겨 재단에 연락을 주시거나 관심을 보이는 독자나 기자들이 많아지고 있습니다. 향후 《임원경제지》와 풍석시문집이 출간되면 선생에 대한 관심은 더 높아질 것입니다. 이에 재단에서는 서유구 선생을 대중에게 더 쉽고 친근하게 소개할 수 있는 방법을 모색하여 2차 콘텐츠를 개발할 예정입니다.
이에 앞서 먼저 아이디어를 모으고 방향을 논의할 풍석 콘텐츠 추진위원회를 조직하여, 선생과 관련한 출판물뿐만 아니라 웹툰, 영화, 뮤지컬, 드라마 등 다양한 문화콘텐츠에 개발에 대하여 논의하고자 합니다. 이 위원회를 디딤돌로 하여 드라마 제작사나 기획사 등의 참여를 이끌어 내고 보다 다양한 콘텐츠가 대중에게 소개될 수 있도록 노력해 나갈 것입니다.