

각 지역별 젓갈의 분포와 종류

서 해 경

I. 머릿 말

젓갈은 어패류 등의 살·내장·알을 약 20%의 농도가 되도록 소금에 절여 상온에서 일정기간 보관하여 자체 내에 있는 자가분해 효소와 미생물에 의한 발효작용으로 생긴 유리 아미노산과 핵산 분해 산물의 상승작용으로 인해 특유한 감칠맛을 가지게 되는 가공식품의 하나이다.

젓갈은 한국·일본·중국 등의 동아시아 지역과 베트남·캄보디아·라오스·태국·버마·방글라데시·말레이시아·인도네시아·필리핀 등 동남아시아 지역 등의 대체로 쌀 문화권에서 토착성이 깊고, 긴 역사를 지닌 가공식품으로 보편화 된 식품이다.

우리 나라 젓갈의 역사를 볼 때 문헌상에 나타난 것은 三國史記 卷第八 神文王 3年(서기 683년)에 왕비를 맞이 할 때의 폐백품목에 수록되어 있는 것이 처음이다. 우리 나라는 농경이전부터 어패류가 주요 식량이었고 한편 우리 음식을 원류로 한 일본 상고시대 음식과의 연계성에서 추정할 때 우리 나라 젓갈의 上限시기는 어패류와 함께, 술이나 소금이 있던 시기로까지 올려 놓을 수 있다고 보고되어 있다. 이렇게 일찍 개발된 우리 나라의 젓갈은 종류가 매우 다양하다. 특히 우리 나라는 작은 강토이면서도 기후구가 다양하여 젓갈에서도 산물·기후·지형 등의 특성에 따라 지역별로 독특한 맛을 지닌 젓갈이 크게 발달하고 있어 그 지속적인 계승과 현대화가 우리 나라 음식 문화 발전에 바람직 하다고 생각된다.

본 보고는 우리 나라에서 담그는 젓갈의 종류를 면단위 이상의 142개 지역의 주민과 면담 조사한 것이다. 그 중 북한 지역은 18년 이상 북한에 거주했던 주민들과 면담하였다. 조사지역은 평북 8곳, 평남 6곳, 황해 10곳, 경기 12곳, 충남 11곳, 전북 14곳, 전남 20곳, 경남 18곳, 경북 18곳, 강원 12곳, 함남 5곳, 함북 7곳, 제주 1곳이었다.

II. 젓갈의 분포와 종류

젓갈의 분포를 보면 호남지방이 66종으로 젓갈의 종류가 가장 많았고, 중부지방은 59종, 영남지방이 37종, 관서지방이 26종, 관북지방은 12종, 관동지방은 10종, 제주지방은 7종이었다.

142개의 조사지역 중 멸치젓을 담그는 고장이 82개 지역으로 가장 많았고 꼴뚜기젓을 38개 지역에서, 새우젓을 34개 지역에서 담그고 있었다. 그 외에 참게젓, 굴젓, 갈치젓, 밴댕이젓, 명란젓, 곤쟁이젓, 조개젓 등의 순으로 담그고 있었다. 갯가재젓, 게우젓, 고등어알젓, 복어알젓, 대구이리젓, 뱀장어창젓, 부새우젓, 하란젓 등은 특수한 지역에서만 담그고 있었다.

주재료별로 본 젓갈의 분포와 종류는 다음과 같다.

1. 어류

젓갈에 이용된 어류는 종류가 다양하고 지역적으로도 광범위하게 분포되어 있었다.

1) 몸통이나 살로 담근 젓갈류로는 관서연안 지역은 조기젓, 중부연안지역은 황석어젓, 밴댕이젓, 호남과 영남 연안지역은 멸치젓이 많았고 관동지방은 고등어젓과 꼴뚜기젓을 담갔으며 관북지방은 대구젓을 담갔으며 제주에서는 멸치젓·자리젓을 담갔다(표 1).

2) 내장이나 생식소로 담근 젓갈은 호남지방에서는 갈치창젓과 전어내장젓, 영남지방에서는 갈치아가미젓, 관동지방은 명태의 알·아가미·창자로 담근 것이 많았으며, 관북지역은 대구나 명태의 알·아가미·창자로 젓을 담갔다. 관서지방·중부지방·제주어류의 내장이나 생식소로 젓을 담그는 일이 적었다(표 1-1, 1-2, 1-3).

표 1-1. 어류의 몸통이나 살로 담긴 젓갈의 분포

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | 관동 | 관북 | 제주 | | |
|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 | 함북 |
| 1 | 가자미젓 | | | | | ○ | ○ | | | | | ○ | |
| 2 | 갯치새끼젓 | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | |
| 3 | 갈치젓 | ○ | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | | | ○ |
| 4 | 강달이젓 | ○ | | ○ | | ○ | | ○ | | | | | |
| 5 | 까나리젓 | | | ○ | | | | | | | | | |
| 6 | 고노리젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| 7 | 고등어새끼젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 8 | 꽁치젓 | | | | | | | | ○ | ○ | | | |
| 10 | 눈치젓 | | | | | | | | | | | | ○ |
| 11 | 눈탱이젓 | | | | | ○ | | | | | | | |
| 12 | 대구젓 | | | | | | | | | | | | ○ |
| 13 | 도루묵젓 | | | | | | | | | | | ○ | |
| 14 | 돔배젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| 15 | 돌치젓 | | | ○ | | | ○ | | | | | | |
| 16 | 웨미젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 17 | 등피리젓 | | | ○ | | | ○ | | | | | | |
| 18 | 디포리젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 19 | 메깨젓 | | | ○ | | | | | | | | | |
| 20 | 멸치젓 | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | ○ |
| 21 | 명태젓 | | | | ○ | | | ○ | ○ | | | | |
| 22 | 박대젓 | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 23 | 반지젓 | ○ | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 24 | 밴댕이젓 | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 25 | 뱅어젓 | | | | | | ○ | | | | | | |
| 26 | 병어젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| 27 | 블락어젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 28 | 수느레젓 | ○ | | | | | | | | | | | |
| 29 | 숭어새끼젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 30 | 신대젓 | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 31 | 실치젓 | | | | | ○ | | | | | | | |
| 32 | 아그대젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 33 | 아까모찌젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 34 | 열치젓 | | | | | ○ | | | | | | | |

표 1-1. Continued.

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | | 관동 | 관북 | | 제주 |
|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 | 함북 |
| 35 | 옹어젓 | | | | | | ○ | | | | | | |
| 36 | 자리젓 | | | | | | | | | | | | ○ |
| 37 | 잡젓 | | | | ○ | | ○ | ○ | | | | | |
| 38 | 장대젓 | | | | | | ○ | | | | | | |
| 39 | 전갱이새끼젓 | | | | | | | | ○ | | | | |
| 40 | 전어젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 41 | 정어리젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 42 | 조기새끼젓 | | | ○ | | | | | | | | | |
| 43 | 조기젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | ○ | | | |
| 44 | 준치젓 | | | | | | ○ | | | | | | |
| 45 | 호수가자미젓 | | | | | | ○ | | | | | | |
| 46 | 황석어젓 | | | ○ | ○ | ○ | | | ○ | | | | |
| | 계 | 6 | | 21 | | 27 | | 15 | | 3 | 5 | | 2 |

표 1-2. 어류의 내장으로 만든 젓갈의 분포

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | | 관동 | 관북 | | 제주 |
|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 | 함북 |
| 1 | 갈치내장젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 2 | 갈치창젓 | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | | |
| 3 | 대구아가미젓 | | | | | ○ | | ○ | | | | | ○ |
| 4 | 명태아가미젓 | | | | | | | | ○ | ○ | | | |
| 5 | 민어아가미젓 | | | ○ | ○ | | | | | | | | |
| 6 | 뱀장어창젓 | | | | | | ○ | | | | | | |
| 7 | 아가미젓 | | | | | ○ | | ○ | ○ | ○ | | | ○ |
| 8 | 전어내장젓 | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | | |
| 9 | 조기창자젓 | ○ | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 10 | 조기아가미젓 | | | ○ | | | ○ | | | | | | |
| 11 | 창란젓 | | | | | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 계 | 1 | | 5 | | 7 | | 8 | | 2 | 3 | | 1 |

이와 같은 젓갈 분포의 지역적 특성은 그 고장의 산출 어류와 관계가 깊다. 젓갈을 담그는 어류는 모두 海水魚이므로 우리 나라 해역의 어류 분포를 살펴 보면 다음과 같다.

동해에는 한류성 어족이 살며, 난류성 어족도 각각 適水溫度에 맞추어 해류에 따라 이동하며 서식한다. 동해는 봄이 오면 수온이 상승하여 난류가 북상함에 따라 꽂치·멸치·정어리·전갱이·오징어 등이 북으로 회유하고 늦은 가을에 남으로 내려가므로 춘추로 두 번 漁期가 바뀐다. 남해의 동반부는 한류와 난류가 교차하는 관계로 어

표 1-3. 어류의 생식소로 만든 젓갈의 분포

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | | 관동 | 관북 | 제주 |
|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 |
| 1 | 고등어알젓 | | | | | | | | ○ | | | |
| 2 | 대구이리젓 | | | | | | | ○ | | | | |
| 3 | 대구알젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | ○ |
| 4 | 명란젓 | ○ | | ○ | | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 5 | 복어알젓 | | | | | ○ | | | | | | |
| 6 | 연어알젓 | | | | | | | | | | | ○ |
| 7 | 장대알젓 | | | | | ○ | | | | | | |
| 8 | 조기알젓 | | | | | ○ | | | | | | |
| | 계 | | 1 | | 1 | | 4 | | 4 | 1 | 3 | 0 |

표 2. 부족류나 복족류로 담근 젓갈의 분포

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | | 관동 | 관북 | 제주 |
|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 |
| 1 | 굴젓 | | ○ | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| 2 | 동죽젓 | ○ | | ○ | | | | | | | | |
| 3 | 맛젓 | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | |
| 4 | 모시조개젓 | | | ○ | | | | | | | | |
| 5 | 바지락젓 | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | | | |
| 6 | 소라젓 | ○ | | ○ | ○ | | | | | | | |
| 7 | 아사리젓 | | | | | | ○ | | | | | |
| 8 | 어리굴젓 | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 9 | 오분재기젓 | | | | | | | | | | | ○ |
| 10 | 조개젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | | |
| 11 | 토애젓 | ○ | | | | | | | | | | |
| 12 | 게웃젓 | | | | | | | | | | | ○ |
| | 계 | 6 | | | 8 | | 4 | | 2 | 1 | 0 | 2 |

족이 풍부하다. 남쪽 다도해 근해는 수산 생물의 번식상 대단히 좋은 환경조건을 갖추고 어업의 종류도 다종 다양하다. 반면에 서해는 수심이 얇고 현저한 조류가 없기 때문에 겨울에는 북서 계절풍의 영향을 받아 난수성 어족은 머물 수가 없고 봄에 수온이 상승하면서 난류를 따라 난수성 어족이 회유할 뿐이므로 12~3월간은 休漁期가 되므로 동해와 남해에 비하면 어획고가 떨어진다.

이상과 같이 우리 나라 해역의 어류 분포는 해류에 따라 특성을 이루며 이러한 것이 젓갈의 분포를 결정짓는 요인으로 영향을 줄 것이다. 또한 호남·영남지방이 젓갈의 종류가 가장 다양한 이유도 같은 연유에 의한 것이다.

호남·영남지방에서 어류의 내장으로 담근 젓갈이 많은 이유는 어획고가 많은 어류는 생선으로 소비하고 남은 것을 젓갈로 가공 저장하며, 이 때 저장성의 효율 증진을 위하여 효소가 많은 내장을 살과 따로 취급하여 내장젓

으로 담그게 된 것이라고 할 수 있겠다.

2. 부족류와 복족류

부족류 및 복족류로 담근 젓갈의 지역분포는 간석지가 많은 관서지방·중부지방·호남지방의 서해안 일대이며 이런 특성은 다음과 같은 환경 조건에 연유하고 있다.

즉, 우리 나라 해역은 동해 쪽은 단애(斷崖)를 이루고 있는 곳이 많으며 조석 간만의 차도 아주 적고, 간석지가 노출되어 있는 곳은 거의 없다. 남해는 서해보다 깊은 대륙붕이 전면적으로 산재해 있으며 평균 수심은 100미터 내외이고 적당한 조수의 차로 灣入部에는 간석지가 발달되어 있다. 서해안 일대는 특히 海底에 해안선을 따라 砂堆가 형성되어 있으며 全面이 대륙붕 및 간석지로 되어 있어 부족류가 많이 서식한다.

따라서 부족류 및 복족류의 산출 분포를 보면 굴·바지락·백합·고막·새고막 등은 남해에서 자연번식이 많이 되고 있고 또한 인공번식도 많이 실시하고 있었다.

「東國輿地勝覽」의 부족류 및 복족류중 가장 많은 종류가 전라도에 분포되어 있으며, 그다음이 황해도로, 서해와 남해의 서반부에 면한 지역 일대가 옛부터 부족류·복족류의 생산이 많았던 지역임을 알 수 있다.

부족류와 복족류는 대부분 살로 젓을 담그며 내장으로 담근 것은 제주도의 게웃젓 뿐이다.

가장 널리 분포되어 있는 것은 조개젓·굴젓·바지락젓이다(표 2).

3. 두족류

관서지방은 낙지젓·꼰뚜기젓·호디기젓·우스레젓, 중부와 호남지방은 꼰뚜기젓을, 영남·관동·관북지방은 오징어젓을 주로 담갔다.

「東國輿地勝覽」에 의하면 오징어는 경기도·경상도·전라도·평안도에서 산출된다는 기록이 있는데 본 조사에서는 오징어젓은 영남·관동지방에서 주로 담갔다(표 3).

4. 갑각류

(1) 게와 가재

게는 바다에서 나는 게와 민물에서 나는 게 양쪽 모두 젓갈을 담갔다. 게젓은 관서·중부·호남지방에서 주로 담갔다. 간석지에서 나는 게는 중부와 호남지역에서 젓으로 담그고 있었다.

민물게는 개울이나 논에서 살기 때문에 바다와 거리가 먼 곳이라도 산간지역을 제외한 평야지대에서는 담글 수 있다. 관북지방 중 압록강 유역에 있으며 바다와는 먼 벽동군 벽동읍에서도 다른 젓갈은 담그지 않으나 참게젓만은 담갔다고 한다.

갯가재젓은 조사 지역 중 경기도 시흥시 도일 마을에서만 담그고 있었다.

갑각류 중 바다에서 나는 게나 가재로 젓갈을 담그는 지역은 우리 나라의 서해나 남해에 면한 지역이다.

표 3. 두족류로 담근 젓갈의 분포

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | 관동 | 관북 | 제주 | | |
|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 | 함북 |
| 1 | 꼰뚜기젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 2 | 낙지젓 | ○ | | | | | | | | | | | |
| 3 | 우스레젓 | ○ | | | | | | | | | | | |
| 4 | 오징어젓 | | | | | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| 5 | 한치젓 | | | | | | | | ○ | | | | |
| 6 | 호디기젓 | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| | 계 | | 4 | | 3 | | 2 | | 3 | 1 | 1 | | 0 |

표 4-1. 갑각류의 몸통으로 담긴 젓갈의 분포

| 번호 | 젓갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | 관동 | 관북 | 제주 | | |
|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 | 함북 |
| 1 | 갈게젓 | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | | | | |
| 2 | 갯가재젓 | | | | ○ | | | | | | | | |
| 3 | 게젓 | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | ○ |
| 4 | 곤쟁이젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 5 | 꽃게젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 6 | 능쟁이젓 | | | | | ○ | | | | | | | |
| 7 | 돌게젓 | | | ○ | | ○ | ○ | | | | | | |
| 8 | 바닷게젓 | | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| 9 | 박하지젓 | | | | | ○ | | | | | | | |
| 10 | 방게젓 | | | ○ | ○ | | ○ | | | | | | |
| 11 | 백하젓 | | ○ | ○ | | | ○ | | | | | | |
| 12 | 벌떡게젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| 13 | 부새우젓 | | | | | | | | | ○ | | | |
| 14 | 사시랭이젓 | | | | | ○ | | | | | | | |
| 15 | 새우젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | | | |
| 16 | 새하젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| 17 | 썰게젓 | | | | | ○ | | | | | | | |
| 18 | 오젓 | | | | ○ | | | | | | | | |
| 19 | 육젓 | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | |
| 20 | 자젓 | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 21 | 중하젓 | | ○ | | ○ | | | | | | | | |
| 22 | 찢게미젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 23 | 참게젓 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 24 | 청게젓 | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| 25 | 추젓 | | | | ○ | | | | | | | | |
| 26 | 털게젓 | | | | | | | | ○ | | | | |
| 27 | 토하젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | | |
| 28 | 피앵이젓 | | ○ | | | | | | | | | | |
| 29 | 화란게젓 | | | | | | | ○ | | | | | |
| 30 | 황발이젓 | | | | | ○ | ○ | | | | | | |
| | 계 | | 8 | | 21 | | 19 | 4 | 2 | 0 | | | 1 |

(2) 새우

새우는 민물새우와 바닷새우로 나눌 수 있으며 바닷새우는 곤쟁이류와 젓새우류로 나눈다.

표 4-2. 갑각류의 생식소로 담근 것갈의 분포

| 번호 | 것갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | 관동 | 관북 | 제주 | |
|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 |
| 1 | 게알젓 | | | | | | ○ | | | | | |
| 2 | 하란젓 | | | | | | ○ | | | | | |
| | 계 | 0 | | 0 | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

표 5. 성게류나 해삼류로 담근 것갈의 분포

| 번호 | 것갈 이름 | 관서 | | 중부 | | 호남 | | 영남 | 관동 | 관북 | 제주 | |
|----|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 평북 | 평남 | 황해 | 경기 | 충남 | 전북 | 전남 | 경남 | 경북 | 강원 | 함남 |
| 1 | 성게젓 | | | | | | | | | | ○ | |
| 2 | 해삼창자젓 | | | | | | ○ | ○ | | | | |
| | 계 | 0 | | 0 | | | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | |

젓새우류로 담근 것갈은 주로 대량생산을 하여 상품화하였으며, 주로 우리 나라 서해안 전역에서 담갔다.

젓새우로 담근 새우젓 중에서 오젓은 음력 오월, 육젓은 음력 유월, 자젓은 말복이 지난 음력 칠월경, 추젓은 가을, 백하젓은 겨울에 잡는 새우로 담근 것이다. 세하젓은 자젓을 담그는 새우보다 조금 큰 종류로 담근 것이고 중하젓은 손가락 크기의 새우(중하)로 담근 것이다.

민물새우젓은 호남지방에서만 담근다. 민물새우로 담그는 것갈 중 부새우젓은 강릉의 경포호에서 초여름에 나는 아주 작고 흰 새우를 잡아 담근 것이다.

하란젓은 전북 옥구군 회현면에서 중하의 알로 담그는 것인데 요즈음은 담그지 않는다고 한다.

「東國輿地勝覽」중 바닷새우류는 전라도와 평안도에 가장 많이 분포되어 관서·중부·호남지방에서 담근다는 본 조사의 내용과 거의 일치하였다(표 4-1, 표 4-2).

5. 해삼류와 성게류

해삼창자젓은 남해안의 해삼이 많이 나는 곳에서 해삼의 창자로 담근 것이다.

성게젓은 성게의 생식소로 담그며 동해안에서도 성게가 많이 잡히지만 성게젓은 제주도에서 담갔다(표 5).

6. 것갈을 담그지 않는 지역

것갈을 담그지 않는 지역은 조사지역 중 여섯 곳으로 황해도 봉산군 봉산읍, 충남 공주군 사곡면, 경남 함양군 안의면, 경북 군위군 부계면, 강원도의 원주시와 평창군 진부면이었다.

이들 지역의 특징은 내륙에 위치해 있으며 바다와의 사이에 큰 산이 가로 막혀 있어 교통이 불편한 곳이었다. 이것으로 미루어 바다와의 사이에 산악이 가로 놓여 수산물의 유통이 불가능한 산촌 지역에서는 것갈을 담글 수 없었음을 알 수 있었다.

III. 요약 및 결론

본 보고는 우리 나라 각 지역별 것갈의 분포와 종류를 우리 나라 면단위 이상 142개 지역의 주민과 면담법으로 자료를 수집하여 자연환경적인 측면에서 해석해 본 것이다.

그 결과는 다음과 같다.

- 1) 것갈의 종류는 총 117종이었다.
- 2) 것갈의 주재료는 어류 65종, 갑각류 32종, 부족류나 복족류 12종, 두족류 6종, 성게류나 해삼류 2종이었다. 지

역별로는 호남지방이 66, 중부지방 59, 영남지방 37, 관서지방 26, 관북지방 12, 관동지방 10, 제주가 7종이었다.

젓갈의 분포는 주재료의 분포에 따라 달라지며, 어류와 두족류는 우리 나라 전역, 부족류 및 복족류는 관서·중부·남부지방의 서해안 지역, 갑각류중 바다에서 나는 게로 담근 것은 서해안지역, 민물에서 나는 게로 담근 것은 평야지대, 바다새우로 담근 것은 서해안지역, 민물새우로 담근 것은 호남지방, 갯가재로 담근 것은 경기도 시흥시에서, 해삼류 및 성게류는 남쪽 해안지방에서 담갔다.

젓갈을 담그지 않는 지역은 조사지역 중 6곳으로 내륙에 위치한 교통이 불편한 곳이었다.