

2006. 12월
한술세니나

R

향토음식의 데이터베이스 구축

:: 발표자 | 청운대학교 | 신승미

청운대학교 | 박경곤

:: 토론자 |
한림성심대학 | 송청락

향토음식의 테이터베이스 구축

신승미
청운대학교

I. 서론

우리나라의 향토음식은 한민족의 기호적 특성으로 보아 전국적으로 같은 조리법의 음식들도 많이 있으나, 남북으로 길게 뻗은 지형과 삼면이 바다로 둘러싸여 있고 계절 구분이 뚜렷하여 각 지역마다 특산물이 다양하게 생산되어 특색있는 향토음식들이 발달되어 왔다. 지형적으로 북쪽지방은 산이 많아 밭농사를 하여 잡곡밥을 주로 하여 먹었고 서쪽의 중부와 남부지방은 논농사를 하므로 쌀밥과 보리밥을 먹었다. 또한 대부분의 찬류는 채소류가 중심이고 저장성 식품인 김치류, 젓갈류, 장류가 이용된다. 산악지역에서는 신선한 육류와 생선류를 구하기 어려워 생선이나 말린 생선, 말린 해초나 산채를 이용한 음식이 많고 해안지역은 생선, 조개류, 해초가 찬으로 쓰인다.

지방마다 음식의 맛이 다른 것은 기후와 밀접한 관련이 있다. 북쪽지방은 여름이 짙고 겨울이 길어 음식의 맛이 남쪽지방에 미하여 그리 맵지도 않고 싱거운 편이다. 또한 북쪽지방은 음식 크기도 큼직하고 양도 푸짐하여 이 지역 사람들의 성격을 일부 대변해 준다. 한편, 남쪽지방으로 내려 갈수록 음식의 간이 짜지면서 매워지는 경향이 있는 데, 그만큼 젓갈과 조미료를 많이 쓰고 있다. 그러나 산업화와 도시화의 영향으로 인적·물적 교류가 많아져 각 지방의 식생활이 비슷해지고 있으며 식생활 패턴의 변화로 고유한 향토음식도 많이 사라지고 있는 실정이다.

향토음식은 지역에 따라 발전하여 뚜렷한 공간적 특성을 지니며 조리법적인 측면에서 볼 때는 그 지역에서만 전수되어 온 고유한 비법으로 만들어 정착시켰다. 또한 그 지역의 정서와 세시풍속이나 풍습, 통과의례에 따라 발달하여 전승되어 온 특이성이 있다. 그러므로 그 지역의 정서와 문화를 이해하는 데 중요한 역할을 할 수 있기 때문에 향토음식문화가 갖는 의미는 매우 크다.

최근 각 지역의 관광문화 개발에 향토음식은 중심적인 역할을 할 수 있으리라 기대되어 본 연구에서는 향토음식에 대한 자료를 테이터베이스화 하여 향토음식의 개발·보급뿐만 아니라 관광 상품을 위한 개발에 기초 자료로 제공하고자 한다.

II. 향토음식의 분류

1. 향토음식과 한국전통음식과의 관계

향토음식은 그 지역의 특산물을 이용하여 전통적으로 내려오는 세시풍속이나 통과의례와 같은 문화적 특성이 담겨진 음식들로서 지역특산물, 고유한 조리법, 고유한 지역풍습의 세가지 특성을 가진다. 즉 향토음식을 정의하면 그 지역의 특산물을 이용하거나 그 지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 그 지역의 문화적 행사를 통해서 발달된 음식을 과거부터 현재까지 먹고 있는 것이라고 할 수 있다.

한국전통음식은 “대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특징을 지니면서 지역 특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로서, 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존 육성해오는 음식들을 총칭한다”라고 하였다.

이러한 관점에서 향토음식과 한국전통음식의 관계를 묘사해 보면 향토음식이 한국전통음식의 모체를 이루며 개념적으로는 유사하나 구분되는 구조를 갖고 있다고 볼 수 있다.

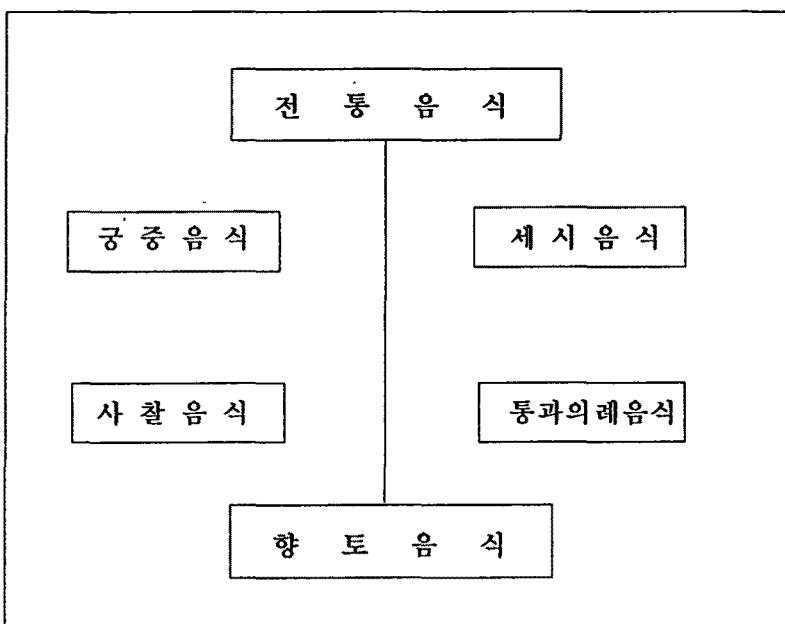


그림 1. 향토음식과 한국전통음식의 관계 모형

2. 향토음식 분류 체계

향토음식의 분류는 본 연구자의 선행연구에 준하여 한국전통음식의 조리법에 따른 분류로 체계화하였다. 전통음식의 분류를 보면 대분류는 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류의 5영역으로 구분하였고 각각의 대분류에 대하여는 다시 중분류를 실시하였다. 주식류에 해당하는 중분류는 밥, 죽, 미음, 웅이, 즙, 국수(면), 수제비, 만두, 떡국의 9종류로 하였고 부식류는 국·탕, 찌개, 지짐, 감정, 전골, 숙채·나물, 생채·무침, 구이, 적, 전, 짬, 선, 조림, 초, 볶음, 회, 장아찌, 젓갈, 식해, 마른 찬, 순대, 편육, 족편, 김치, 쌈으로 25종류, 떡류는 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 빚는 떡의 4종류, 한과류는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과, 과편, 엿강정, 당류의 8종류, 음청류(飲清類)는 차(茶), 탕(湯), 장(漿), 갈수, 숙수, 미수, 화채(花菜), 식혜(食醯), 수정과(水正果)의 9종류로 총 55종류의 중분류를 실시하였다(표 1).

향토음식의 설문지 조사를 위한 분류는 전통음식의 분류를 기준으로 하여 대분류는 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류의 5영역으로 구분하였고 각각의 대분류에 대하여는 다시 중분류를 실시하였다. 세분류는 중분류에 해당하는 음식명을 기록하였으며 전통음식에서는 제외한 장류와 술류도 포함시켰다.

표 1. 한국전통음식의 분류

대 분 류	중 분 류	중분류수
주식류	밥, 죽, 미음, 웅이, 즙, 국수(면), 수제비, 만두, 떡국	9
부식류	국·탕, 찌개, 지짐, 감정, 전골, 숙채·나물, 생채·무침, 구이, 적, 전, 짬, 선, 조림, 초, 볶음, 회, 장아찌, 젓갈, 식해, 마른 찬, 순대, 편육, 족편, 김치, 쌈	25
떡류	찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 빚는 떡	4
한과류	유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과, 과편, 엿강정, 당류	8
음청류	차(茶), 탕(湯), 장(漿), 갈수, 숙수, 미수, 화채(花菜), 식혜(食醯), 수정과	9
계		55

III. 향토음식의 데이터베이스 구축

1. 지역별 구분에 따른 향토음식 선정

향토음식의 지역적 구분은 우선 남한과 북한으로 크게 구분하였고 남한은 선행 연구와 행정상의 구분을 토대로 10개 지역, 즉 서울, 경기도, 강원도, 충청북도, 충청남도, 전라북도, 전라남도, 경상북도, 경상남도, 제주도로 나누었고 북한은 황해도, 평안도, 함경도의 3개 지역으로 나누어 조사·연구하였다. 문헌적 고찰과 인터넷 자료를 토대로 이남 10개 지역의 향토음식을 조사하여 향토음식의 분류체계인 대분류, 중분류, 세분류로 각 지역에 따른 각각의 향토음식을 선정하였다. 북한은 한국 민속 종합보고서를 중심으로 문헌조사 및 선행연구를 토대로 조사하였다.

2. 설문지 작성 및 조사

남한을 10개 지역으로 구분하여 조사된 각 지역의 향토음식을 분류체계에 따라 정리하여 각 도별로 설문지를 작성하였다. 각 해당지역의 향토음식을 조사하기 위하여 관련기관으로 전국지역에 시·군 단위로 있는 농촌진흥청 산하기관인 농업기술센타를 선정하였다. 서울지역은 서울특별시 1군데였고 나머지 9개 지역은 각 도내에서, 군 단위로 경기도는 18개 시와 4개 군을 포함하여 22군데, 강원도는 7개 시와 11개 군으로 18군데, 충청북도는 4개 시와 8개 군으로 12군데, 충청남도는 6개 시와 9개 군으로 15군데, 경상북도는 11개 시와 13개 군으로 14군데, 경상남도는 11개 시와 10개 군, 부산광역시를 포함하여 22군데, 전라북도는 5개 시와 8개 군으로 13군데, 전라남도는 4개 시와 17개 군으로 21군데, 제주도는 2개 시와 1개 군으로 3군데로 조사되어 총 151군데의 농업기술센타를 설문지 조사 대상기관으로 선정하였다. 작성된 설문지는 각 시·군 단위 151군데 농업기술센터의 향토음식을 담당하는 식생활담당자 앞으로 발송·회수하였다. 서울을 제외한 나머지 시·군 단위의 농업기술센타는 도단위로 같은 설문지를 발송하여 도단위로 구분되도록 하였고 설문지에 조사된 향토음식이외에 보유하고 있는 향토음식에 대하여는 직접 기록하는 방법으로 조사하였다. 표 2는 충청남도의 향토음식을 향토음식의 분류체계에 따라 대분류, 중분류, 세분류로 정리한 예이다. 설문지 발송 및 회수 현황은 표 3과 같으며 52.9%의 회수율을 보였다. 회수율이 낮은 이유는 담당자의 무관심이 가장 컸고 특별한 향토 음식이 없는 경우에도 회수가 되지 않았다.

표 2. 충청남도 향토음식의 분류

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (26)	밥	굴밥, 호두산채비빔밥, 무밥, 보리밥, 병천순대국밥, 산채비빔밥, 구기자순나물밥, 따로국밥,	8
	죽	인삼어죽, 어죽, 호박죽, 홍합죽, 호박죽, 호박풀떼기죽, 전복죽, 오가피죽, 굴죽, 바지락죽	10
	국수	밀국낙지칼국수, 호박칼국수, 구기자칼국수, 버섯칼국수, 해물칼국수	5
	수제비	버섯수제비, 보리수제비	2
	떡국	구기자떡국,	1
부식류 (128)	국·탕	도토리묵국(도토리채묵), 쑥장국, 굴냉국, 콩김치국, 콩국, 봄아육국, 시래기국, 비자국, 굴국, 아육된장국, 냉이국, 시래기된장국, 머위탕, 삼계탕, 꽃계탕, 빠가사리매운탕, 밀국낙지탕, 박속낙지탕, 추어탕, 버섯탕, 황복탕, 자라탕	22
	찌개/전골	청국장찌개, 버섯찌개, 우렁쌈장찌개, 우렁된장찌개, 돼지고기곱창찌개, 콩나물찌개, 호박지찌개, 우럭젓국찌개, 펑샤브샤브, 펑백숙, 굴전골, 오골계백숙, 조기찌개	13
	찜	꽃계찜, 간개미찜, 봉어찜, 상어찜, 구기자갈비찜, 설기찜, 흥어어시육, 감자탕수	8
	조림	호도조림, 마른조갯살조림, 갈치조림, 아지조림	4
	구이	더덕고추장양념구이, 백마강장구이, 갈비구이, 돼지고기고추장양념구이, 굴비구이	5
	전/적	호박고지적, 구기자채소전, 인삼전, 녹두빈대떡, 장떡, 파래전, 고추장떡, 구기자해물전, 고추전, 굴전, 바지락전, 사슬느릅적	12
	회	갱개미회(간재미회), 위어회, 쭈쭈미회, 펑육회, 해삼물회, 육회, 오징어회, 미꾸라지회, 실치회, 쭈쭈미회, 우렁회무침, 굴회, 우럭회, 꽃게무침	14
	순대	병천순대	1
	장아찌	마늘장아찌, 마늘쫑장아찌, 메론장아찌, 자소(차조기)장아찌, 깻잎장아찌, 오이지, 콩나물짠지, 파짠지	8
	젓갈	꽃계장, 대하장, 설기장, 어리굴젓, 고추젓, 조개젓, 곤쟁이젓, 새우젓	8
	숙채·나물	가죽잎순나물, 구기자순나물, 고추잎나물, 아주까리나물, 호박나물, 횟잎나물, 원추리나물, 머위나물, 너문재나물, 조갯살무나물	10
	생채·무침	굴생채, 노각생채(노각무침)	2
	볶음	말린묵볶음, 명태볶음, 세모볶음, 밤묵, 숨두부	5
	김치	계국지김치, 호박계국지, 보쌈김치, 열무물김치, 가지김치, 박김치, 시금치김치, 고추김치, 순무밴댕이김치, 굴깍두기, 새우젓깍두기, 더덕물김치	12

떡류 (16)	찌는 떡	방울기주, 달팽이떡, 무시루떡, 쇠머리떡, 송기떡, 원추리꽃떡, 맥문동떡, 구기자순떡, 울금떡, 호박떡, 쑥버무리, 호박고지떡	12
	치는 떡	구기자떡국떡	1
	지지는 떡	오색부꾸미	1
	빚는 떡	국화송편, 구기자송편	2
한과류 (14)	유밀과	구기자강정, 인삼강정, 산자, 생강한파, 딸기한파, 대추약과, 생강과즐	7
	다식	다식	1
	정과	인삼정과, 박고지정과, 무정과, 인삼건정과, 수삼정과, 사과정과	6
음청류 (12)	차	구기자차, 송차, 길경차, 생강차, 맥문동차,	5
	술	가야곡왕주, 구기자주(구기자동동주), 국화주, 동동주, 한산소곡주, 두견주(면천두견주), 송순주	7
기타	장류	보리고추장, 마늘고추장, 찹쌀고추장, 찌엄장, 보리등겨장, 짭장(겨장), 겹된장, 마장, 담嬖장(청국장), 호박고추장	10

표 3. 설문지 발송 및 회수

	서울	경기	강원	충북	충남	경북	경남	전북	전남	제주	합계	비율(%)
발송	1	22	18	12	15	24	22	13	21	3	151	100
회수	1	18	12	5	11	13	12	3	11	1	80	52.9

3. 설문지 조사 결과

문헌조사를 통하여 선정된 향토음식의 종류는 표 4에서 볼 수 있듯이 총 1,805종으로 주식류 286종, 부식류 1,094종, 떡류 242종, 한과류 142종, 음청류 141종과 장류 등 기타가 37종이었고 서울 115종, 경기도 195종, 강원도 171종, 충북 112종, 충남 206종, 경북 238종, 경남 282종, 전북 106종, 전남 242종, 제주 167종, 이북지역은 황해도 76종, 평안도 64종, 함경도 62종이었다. 문헌조사한 향토음식을 포함하여 설문지 회수를 통하여 조사된 향토음식은 총 2,519종으로 주식류 383종, 부식류 1,416종, 떡류 281종, 한과류 166종, 음청류 197종과 장류 등 기타가 75종이었다. 지역별

로 살펴보면 서울 118종, 경기도 227종, 강원도 212종, 충북 141종, 충남 206종, 경북 348종, 경남 360종, 전북 155종, 전남 345종, 제주 205종으로 경남이 가장 많이 조사되었고 가장 적게 조사된 지역은 서울지역이었다. 지역규모에 비하여 많이 조사된 지역은 제주도로 관광지라는 특수성이 향토음식을 많이 개발했을 것으로 추측되어 지역의 관광화와 향토음식의 개발은 밀접한 관계를 가지리라 예상된다.

표 4. 향토음식의 지역별 분류 조사

분류 지역	주식류	부식류	떡류	한과류	음청류	기타	계
서울	13 (11)	41 (41)	24 (23)	21 (21)	19 (19)	7 (6)	118 (115)
경기	37 (31)	133 (114)	26 (25)	7 (4)	17 (15)	7 (6)	227 (195)
강원	38 (35)	113 (87)	38 (32)	7 (7)	16 (10)	-	212 (171)
충북	20 (16)	70 (56)	18 (18)	14 (14)	8 (7)	11 (1)	141 (112)
충남	26 (15)	128 (73)	16 (7)	14 (7)	12 (6)	10 (4)	206 (112)
경북	53 (34)	172 (108)	50 (40)	23 (23)	41 (28)	9 (5)	348 (238)
경남	62 (46)	235 (195)	17 (15)	15 (10)	18 (7)	13 (5)	360 (282)
전북	26 (16)	86 (58)	17 (15)	15 (10)	8 (5)	3 (2)	155 (106)
전남	32 (15)	210 (154)	20 (17)	27 (19)	43 (32)	13 (5)	345 (242)
제주	37 (28)	123 (103)	21 (16)	10 (10)	14 (10)	-	205 (167)
황해	(13)	(41)	(15)	(2)	(1)	(4)	(76)
평안	(14)	(31)	(10)	(4)	-	(5)	(64)
합경	(12)	(33)	(9)	(7)	(1)	-	(62)
계	383 (286)	1,416 (1,094)	281 (142)	166 (142)	197 (141)	75 (37)	2,519 (1,805)

()는 문헌조사 음식

4. 향토음식의 분류 코드화

조사된 향토음식과 전통음식의 종류를 비교하면, 전통음식은 2,585종으로 향토음

식 2,519종보다 많은 것으로 조사되었다. 이 중에는 전통음식과 향토음식이 중복되는 음식이 발생할 수 있을 것으로 예상되는 데, 각 음식은 고유의 음식코드를 부여 받으며 데이터베이스화 하여 자료 입력시 중복 발생이 되지 않도록 시스템을 개발하였다. 부식류는 전통음식과 향토음식에서 60% 이상으로 대부분을 차지하는 것으로 나타났으며 전통음식보다 많은 종류가 조사된 중분류는 주식류, 음청류이었다. 주식류의 경우는 중분류 중에서 미음, 응이, 즙은 향토음식에서 찾아 볼 수 없었음에도 불구하고 전통음식보다 많은 종류의 주식류가 조사된 것은 그 지역만의 특색 있는 주식류도 있지만, 전통음식에서는 볼 수 없었던 지명이름이 붙은 밥종류가 상당수를 차지한 데 기인된다고 볼 수 있다. 또한 음청류가 많이 조사된 것은 전통음식조사에서는 제외하였던 술류를 지역성을 고려하여 조사하였기 때문이다.

표 5. 조사된 전통음식과 향토음식의 종류

대분류	전 통 음 식		향 토 음 식	
	음식수	비율(%)	음식수	비율(%)
주식류	316	12.2	383	15.7
부식류	1,567	60.6	1,416	62.0
떡류	318	12.3	281	11.5
한과류	201	7.8	166	6.8
음청류	183	7.1	197	8.1
기타	-	-	(75)	-
계	2,585	100	2,444 (2,519)	100

조사된 향토음식의 분류코드는 전통음식의 분류를 기준으로 분류코드를 정의하였으며 조리법군 코드구성은 구분자는 C를 사용하였고 대분류는 1자리로 1~9, 중분류는 2자리로 01~99, 세분류는 4자리로 0001~9999로 하여 예를 들면 조리법군에 따른 음식코드는 주식류(C1)>밥(01)>흰밥(0001)의 순서에 따라 흰밥의 고유음식코드는 C1010001로 정의하였다.

향토음식의 재료에 따른 분류는 전통음식의 분류체계에 따라 대분류는 농산물, 축산물, 수산물로 분류하였고 각각의 대분류에 속하는 중분류로는 농산물은 곡류, 두류, 감자류, 채소류, 과일류, 견과류, 버섯류의 7종류, 축산물은 수육류, 조육류, 난류의 3종류, 수산물은 어류, 갑각류, 연체류, 조개류, 해조류의 5종류로 분류하였으며 세분류는 중분류에 속하는 음식 재료의 종류를 표시하였으며 주재료가 한 가지

이상일 경우의 검색은 부재료로도 검색이 가능하게 하기 위하여 세부표에 키워드로 표기하여 작성하였다.

부가적으로 재료군 코드구성은 구분자는 M을 사용하였고 대분류는 1자리로 1~9, 중분류는 2자리로 01~99, 세분류는 4자리로 0001~9999로 하여 예를 들면 재료군에 따른 음식코드는 농산물(M1)>곡류(01)>쌀(0001)의 순서에 따라 쌀의 고유 재료코드는 M1010001로 정의하였다. 세분류의 음식수와 재료수는 조사된 자료이외에도 계속 연구·조사를 통하여 증가할 수 있으므로 추가적으로 확장 가능하도록 하였다.

표 6. 조리법군 코드 구성

대분류	중분류	세분류
1자리	2자리	4자리
1~9	01~99	0001~9999

대분류번호	대분류	중분류(분류수)	세분류(음식수)
C1	주식류	9	383
C2	부식류	25	1,416
C3	떡류	4	281
C4	한과류	8	166
C5	음청류	9	197
계		55	2,519

5. 향토음식의 데이터베이스 구축

본 연구에서 조사된 향토음식은 총 2,519종으로 주식류 383종, 부식류 1,416종, 떡류 281종, 한과류 166종, 음청류 197종과 장류 등 기타가 75종이었고 서울 118종, 경기도 227종, 강원도 212종, 충북 141종, 충남 206종, 경북 348종, 경남 360종, 전북 155종, 전남 345종, 제주 205종이었다. 조사된 향토음식은 데이터베이스 구축을 위하여 세부표를 작성하여 자료화하였다. 세부표에는 향토음식을 대분류, 중분류, 세분류에 해당하는 향토음식명, 지역 구분, 주재료는 대분류, 중분류, 세분류에 해당하는 재료명, 음식의 특징과 유래를 기록한 음식소개, 표준 레시피, 음식사진, 키워드로 자세한 정보를 표현하였다. 주재료에 표시할 수 없는 부재료 또는 음식이름이 유사하거나 같은 음식이 지역에 따라 부르는 음식명이 다른 경우 등을 키워드로 정

하여 검색의 다양성과 효율성을 가지면서 통합적으로 검색할 수 있도록 하였다.

세부표에 작성된 레시피의 음식 분량은 1인분을 기준으로 하였으며 1인분 설정이 안 되는 음식은 1그릇 또는 1기본 단위로 하였고 중량을 원칙으로 하되, 중량이 어려운 경우는 부피 개념으로 계량컵, 계량스푼을 사용하여 표현하였다. 이때의 중량은 1컵은 200ml 또는 200g이며, 1테이블 스푼 또는 1큰술은 15ml, 1티스푼 또는 1작은술은 5ml를 뜻한다. 표준 레시피가 설정된 음식은 분류 세부표에 기록하여 데이터 입력 자료로 사용하고자 하였다.

본 연구의 최종 목표는 향토음식의 데이터베이스 구축을 통하여 통합적인 검색시스템이며 본 검색시스템은 update 할 수 있도록 구축하여 자료의 update 및 음식사진의 첨부가 계속 이루어질 예정이나, 자료가 미흡하거나 객관성이 결여되었거나 재현되기 어려운 음식의 경우는 음식의 소개에 그치기 쉬운 부분도 발생되었다.

6. 향토음식의 검색시스템

한국전통음식의 통합적인 검색은 전래음식, 궁중음식, 향토음식, 사찰음식, 세시음식, 통파의례음식의 유형별 검색으로 조건에 따른 선택사항을 선택하게 되고 음식명에 따른 검색의 경우 대분류 및 중분류, 세분류를 선택하고 검색을 하면 하단에 검색결과가 표시되며 관련 음식명을 선택하면 상세정보를 볼 수 있도록 구성하였다.

특히 향토음식의 검색은 이남 10개 지역과 이북 3개 지역을 선택하여 지역별 검색이 가능하도록 구성하여 한국전통음식의 유형에서 향토음식을 선택하고 다음 단계로 지역을 선택하면 검색하고자 하는 지역의 조리법, 재료에 따른 향토음식을 단계적으로 검색을 할 수 있도록 시스템개발을 하였다.

세부적인 내용은 향토음식명 검색시 대분류 선택 후 중분류 선택 후에 세분류명을 입력하고 검색을 하면 해당 음식 검색이 되며 이를 클릭하면 상세정보가 나온다. 대분류와 중분류의 선택 시에는 각 분류별 개요가 나오며 중분류 선택 시에는 이해를 돋기 위해 중분류에 해당하는 이미지를 나오게 하였으며 확대보기가 가능하도록 하였다.

재료명으로 검색을 할 경우도 대분류 선택 후 중분류 선택 후에 세분류명을 입력하고 검색을 하면 해당 재료가 검색이 되며 이를 클릭하면 상세정보가 나온다. 대분류와 중분류의 선택 시에는 각 분류별 개요가 나오며 중분류 선택 시에는 이해를 돋기 위해 중분류에 해당하는 이미지를 나오게 하였으며 확대보기가 가능하도록 하였다.

최종적으로 통합검색을 실시할 수 있도록 구성하였는데, 음식명 검색, 조리법에 따른 분류별 검색, 재료에 따른 분류별 검색, 조리법과 재료, 키워드 검색을 한 화

면에서 선택하여 검색할 수 있도록 구성하였다.

IV. 맷음말

향토음식은 기존의 참고문헌과 인터넷 검색을 토대로 이남지역은 서울, 경기도, 강원도, 충남, 충북, 전남, 전북, 경남, 경북, 제주도의 10개 지역으로 구분하여 설문지를 작성하여 각 지역의 관련기관인 시·군별 농업기술센터를 중심으로 설문지를 발송·회수하여 조사·확인하였고 이북지역은 황해도, 평안도, 함경도의 3개 지역으로 구분하여 한국음식 종합보고서 및 참고문헌을 토대로 테이터베이스를 구축하였다. 그 결과 총 2,519 종의 향토음식이 조사되었으며 주식류가 383종, 부식류가 1,416종, 떡류, 한과류, 음청류가 645종, 술과 장류를 포함한 기타가 75종으로 지역별로 보면 경상남도가 360종으로 가장 많이 조사되었다.

향토음식의 분류코드는 대분류인 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류는 1자리로, 주식류를 다시 분류한, 즉 밥, 죽, 면, 만두 등의 중분류는 2자리, 각 음식명에 해당하는 세분류는 4자리로 하여 고유코드를 정하였다. 이 자료를 토대로 입력된 데이터는 향토음식의 지역별, 조리법 및 재료분류에 따른 음식, 키워드상의 특이 사항에 따른 검색 등이 상세하고 효율적으로 가능하도록 구성하였다.

본 연구는 향토음식의 테이터베이스 구축뿐만 아니라 한국전통음식의 유형별, 즉 전래음식, 궁중음식, 사찰음식, 세시음식, 통과의례음식의 테이터베이스 구축을 통하여 사용자가 통합적으로 검색할 수 있도록 검색시스템을 구현하고자 한다. 그러므로 본 연구는 최종 연구가 종료되는 시점에서 사용자가 검색 가능하도록 진행 중이어서 현재로서는 검색사이트를 공개할 수 없는 점을 양해드리면서 본 연구에 많은 관심과 조언을 부탁드리겠습니다.

참고 문헌

1. 윤서석, 한국의 음식용어, 서울, 민음사, 1991
2. 이성우, 한국식경대전, 서울, 향문사, 1981
3. 강인희, 한국의 맛, 대한교과서, 2000
4. 김상보, 생활속의 향토음식문화, 신광출판사, 2002
5. 농촌진흥청, 한국의 전통음식, 농촌영양개선연수원, 1994
6. 문화관광부, 한국의 전통음식, 창조문화, 2000,
7. 전희정·이효지·한영실, 한국의 향토음식, 문화관광부, 2000
8. 염초애·장명숙·윤숙자, 한국음식, 효일문화사, 1993
9. 황혜선·한복려·한복진, 한국의 전통음식, 교문사, 1993
10. 최필승, 자랑스런 민족음식 북한음식, 한마당, 1989
11. 황혜성, 한국민속종합보고서, 문화공보부 문화재관리국, 1984
12. 강란기, 향토특산물을 이용한 개발 음식과 세계화 방안 (대전·대구·울산·부산·제주를 중심으로), 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, 2002
13. 박영선, 한산도지역의 향토음식과 금기 식품에 대한 인식, 한국조리과학회지, 15:23-36, 1999
14. 신미경, 전라도의 향토음식, 2001년도 동아시아 식생활학회 춘계학술심포지움, 7-26, 2001
15. 이연정·최수근, 경주지역 향토음식에 대한 대학생의 인식과 기호도 조사 연구, 의식경영연구, 7:157-174, 2004
16. 이순란, 향토 특산물을 이용한 음식 개발 -서울·수원·인천·전주·광주를 중심으로 -, 숙명여자대학교 대학원 석사학위논문, 2002,
17. 양인선, 제주도 향토음식에 관한 대학생의 인지도 및 기호도 조사연구, 한국식 생활학회지, 5:317-330, 1990
18. my.netian.com/~yoon024/korea.htm
19. www2.rda.go.kr/food
20. www.visitkorea.or.kr/cc/mg/ccmg_k01.jsp

“본 연구는 한국학술진흥재단의 지원을 받아 연구됨”