

위치기반의 전통식품 콘텐츠 제공 방법 및 시스템 설계

A study on a method and system for providing
the content of traditional foods based on location

장대자*, 김상희*, 김희진*, 송유정*, 김기연**, 지현철***
한국식품연구원*, 농림축산식품부**,
3J커뮤니케이션(주)***

Jang Dai-Ja*, Kim Sang-Hee*, Kim Hee-Jin*,
Song Yu-Jung*, Kim Kee-Yeun**, Ji Hyun-Chul***
Korea Food Research Institute*, Ministry of
Agriculture, Food and Rural Affairs**,
3JCOMMUNICATION Co.,Ltd***

요약

본 논문은 최근 생물다양성협약 및 전통지식보호 등 기술보호와 정보공유의 투명성·객관성 확보를 위해 사실근거 기반의 전통식품 콘텐츠 제공 방법 및 시스템을 설계하였다. GPS를 활용하여 위치, 날짜, 기상정보 등 사실근거 기반을 확보하고, 이에 맞는 식품, 식재료 정보를 텍스트, 이미지, 음성, 동영상 등 다매체 콘텐츠로 수집하여 데이터베이스화가 가능하도록 하였다. 따라서 본 연구를 통하여 우리나라 생물 자원의 조사·발굴 및 보호가 가능하고, 식재료 또는 식품의 생산, 가공, 저장 등 그 시점의 상태 확인으로 식품(식재료)의 품질관리가 용이하도록 하였다.

I. 서론

한국 지역전통식품은 그 지역이 향유한 전통, 생활방식, 지혜가 축적되어 계승되고 있는 우리나라의 우수한 문화이다. 또한 고유의 제조기술은 지역전통식품의 계승을 이어오는데 주 역할을 하고 있다^{1,2}. 최근 생물다양성협약, 전통지식보호 등의 협약으로 전통지역 식품자원 및 이에 대한 기술의 보호와 공유차원에서 투명성을 확보하고, 기술적 보호를 받기 어려운 식품 제조기술의 특성을 고려하여 각 국가별로 보호범위를 명확히 하고자 하는 연구가 이루어지고 있다³. 그러나 전통지식의 상업적 활용가치가 증가함에 따라 지식재산권을 선점하기 위한 국제적 경쟁이 심화되면서 기술 선진국과 전통지식 부국 간에 이를 둘러싼 해결이 원활하지 못해 국제 분쟁이 빈번히 일어나고 있다⁴. 또한 일반 소비자들은 인터넷과 SNS를 통해 지역전통식품에 관한 정보를 얻고 있으며, 이에 따라 전국 맛집, 요리법 등 식품 정보를 제공하는 다양한 개인 블로그나 홈페이지가 개설되었다. 하지만 이러한 정보는 운영자 개인의 취향, 상업적으로 이용이 될 수 있어 객관적이지 못하고 역사적 사실 등 근거가 부족하여 신뢰성이 떨어진다. 따라서 일반 사용자에게 신뢰성 있는 다양한 식품 정보를 제공하는 방법에 대한 요구가 높아지고 있다. 본 연구는 위치기반의 전통식품을 다매체 콘텐츠로 데이터베이스화하여 정확한 정보 제공과 우리나라의 다양한 식품 생물을 보호할 수 있는 입증 가능한 근거마련, 소통과 정보이용이 편리하도록

콘텐츠 제공 방법과 시스템을 설계하였다. 본 연구결과를 활용함으로써 한국 지역전통식품의 국제적 보호 기반을 마련하고, 소비자에게 사실기반의 객관적 정보제공과 식품 및 식재료의 품질 향상에도 기여할 수 있을 것으로 판단된다.

II. 지역전통식품 콘텐츠 구축

2.1. 대상범위 설정

우리나라 전 지역을 대상으로 지역특산식품 정보를 수집가능하도록 범위를 설정하였으며, 전라남도 지역특산품 갖김치를 현지 조사하여 시범 콘텐츠를 구축하였다.

2.2. 콘텐츠 항목 선정

지역전통식품의 구축 가능한 정보를 표 1과 같이 대/중/소로 항목을 세분화 하여 분류하고, 콘텐츠 항목을 선정하였다.

표 1. 지역전통식품 콘텐츠 분류별 세부정보

대분류	중분류	소분류
기술별	기술	시제품/기술이전, 신기술/해외기술, 특허정보, 산업규격, 전통지식국제협약, 기타

대분류	중분류	소분류
	생산·가공 및 보존·유통방법	생산과정, 가공과정, 유통과정, 보관법, 기타
	조리법	식재료 및 배합비, 조리법, 조리도구, 기타
	제품품질정보	품질특성, 식품품질평가, 식품위생, 식품안전, 맛 등 기호성/조식감, 기타
	상품	식품기본정보, 표시원재료정보, 표시성분정보, 품질인증제도, 상품제조공정, 상품유통공정, 기타
원료별	식품명 (식재료)	일반명칭, 이명, 학명, 상인들의 통상명칭, 기타
	식재료정보	품종, 크기 및 형태, 원산지/주생산지, 고르는 방법, 계절/제철정보, 용도 이용부위, 재배/생육특성, 기타
시대별	역사·문화·지역적 특성	어원, 유래, 시대적 배경, 지역적 배경, 조리법별 배경, 종교적 배경, 역사적 배경, 지역축제/행사, 절식/시식, 일상식/의례식, 상차림문화, 맛집, 거리 정보, 해외식품과의 비교, 향토민의 생활상, 음식궁합, 기타
기능별	가치 및 효능	대상자(연령, 성별), 증세/증상/질환, 효능/효과, 신체부위, 영양가치, 체질별, 유의사항, 기타

Ⅲ. 지역전통식품 콘텐츠 시스템 설계

3.1. 카테고리 선정

위치기반의 콘텐츠를 구축하기 위해 낱짜, 위치, 낱씨, 콘텐츠명, 키워드, 분류, 내용, 이미지 또는 동영상 등 다매체 콘텐츠로 카테고리를 선정하였다. 표 2는 분류에 해당하는 카테고리 식품유형은 F, 식재료는 M, 조리방법은 C로 구분하여 코드화한 세부정보를 나타내었다.

표 2. 지역전통식품 카테고리 분류 세부정보

분류(코드명)	세부정보
식품유형(F)	주식 등 6가지 대분류, 밥류 등 29가지 중분류, 감자밥 등 85가지 소분류
식재료(M)	농임산물 등 5가지 대분류, 곡류 등 29가지 중분류, 쌀 등 341가지 소분류
조리법(C)	기본조리 등 7가지 대분류, 찌기 등 85가지 소분류

3.2. 시범 모델 개발

지역전통식품의 현지 조사 자료를 GPS가 연결된 카메라로 촬영한 후 콘텐츠를 app에 등록하면, 날짜, 위치, 날씨정보가 자동 입력된다. 해당 콘텐츠명을 입력하면 식품유형을 선택할 수 있고, 관련 내용을 모두 입력하여 등록이 완료되면 관리자 페이지에서 관리할 수 있도록 시스템을 구성하였다. 그림 1은 남도지역의 갯김치 콘텐츠를 사례로 설계한 시스템 구성도를 나타내었다.



▶▶ 그림 1. 시스템 구성도(안)

Ⅳ. 결론

본 논문은 위치기반의 전통식품 콘텐츠 제공 방법 및 시스템을 설계하여 시범 모델을 개발하였다.

이는 우리나라의 다양한 생물자원을 발굴하고 지식재산권을 확보하여 지역전통식품을 보호하는 기반을 마련할 수 있다. 또한 위치, 날짜, 날씨와 같은 사실 정보를 통해 식품(식재료)의 상태 확인이 가능하고 이는 품질관리 향상을 기대할 수 있다. 일반 소비자에게는 지역전통식품의 접근성과 편리성을 고려한 신뢰성이 높은 콘텐츠 제공이 가능하다는 것에 큰 의의가 있다.

향후에는 지역, 기후 등의 변화가 가능한 요인들로 인해 실제 지역식품의 생육, 발육 등에 미치는 영향 등에 관한 연구가 필요하다고 사료된다. 본 연구결과가 환경적 변화로 인한 우리나라 지역전통식품을 보호하고 보전할 수 있는 기초 연구자료로서 활용될 것을 기대한다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] 신동화 외2 “지역 향토음식 발굴 및 정착을 위한 연구 개발-무주 지역을 중심으로”, 한국식생활문화학회지, 제11권, 제7호, pp.7-12 1996.
- [2] 남선정 외1 “영주 지역 향토음식의 인지도 분석 및 개발 방안”, 한국식생활문화학회지, 제26권, 제5호, pp.445-454 2011.
- [3] 김종률 “환경정책-생물다양성 보전 및 지속가능한 이용 정책과 방향”, 환경정보, 제411호, pp. 4-7,2014.
- [4] 김재현 “지식재산권을 통한 전통식품 지식의 보호”, 한국콘텐츠학회지, 제10권, 제3호, pp.53-55, 2012