

# 한국 지역 전통식품 영광굴비의 역사·문화·과학적 콘텐츠 설계 및 서비스 방안 연구

## A Study on Korean traditional local food historical, cultural and scientific content and service of Yeonggwang gulbi

장 대 자, 김 상 희, 김 희 진  
한국식품연구원

Jang Dai-Ja, Kim Sang-Hee, Kim Hee-Jin  
Korea Food Research Institute

### 요약

본 논문은 한국 지역 전통식품의 콘텐츠 우수성을 입증하기 위해 역사, 문화, 과학적 근거 발굴과 핵심요소의 정보 체계화를 통해 명확하고 신뢰성 있는 콘텐츠를 설계하였다. 지역전통식품의 핵심요소를 위한 정보 수집 및 분석과 통합분류를 체계화하여 영광굴비를 시범 콘텐츠로 구축하였다. 따라서 본 연구를 통하여 지역을 대표하는 한국 전통식품의 우수한 기술과 전통성을 근거 기반의 정보서비스가 가능하도록 하였다.

## I. 서론

한국의 전통식품, 특히 지역전통식품은 자연배경에 순응하며 사회, 환경적 조건과 함께 발전을 거듭한 소중한 문화유산이나 역사, 문화, 과학적 근거기반의 체계화된 연구는 부족한 실정이다[1]. 또한 잊혀져 가는 우수한 지역 특산 전통식품을 발굴하고 스토리를 접목하여 국민적 관심을 높이고 활용할 수 있는 서비스 체계를 구축하여 전통의 계승, 발전의 계기를 마련할 수 있는 연구도 부족하다[2]. 전통식품에 대한 기존의 연구 결과물이 글로벌 소비자에도 적극적으로 공유되지 못하고 있어 본 연구를 통해 발굴된 지역 전통식품을 글로벌 시장 확대차원에서 활용 가능하도록 다매체, 다국어 서비스 방안을 구축하였다. 본 연구는 한국 지역 전통식품으로 기호도가 높으나 건조, 염장방법 등 과학적 근거와의 연관성이 부족하고 생태계변화로 어획량이 감소하는 영광굴비를 시범 콘텐츠로 선정하여 역사, 문화, 학술적 근거 발굴과 핵심요소의 정보 체계화를 통해 명확하고 신뢰성 있는 콘텐츠를 구축하였다. 본 연구결과를 활용함으로써 한국 지역 전통식품의 우수한 콘텐츠를 산업화 및 세계화 가능한 기반을 마련하고, 글로벌 시장에서 한국 전통식품과 소비자와의 친밀도를 높여 지역 전통식품의 지속적인 보존과 발전에 기여할 수 있을 것으로 기대한다.

## II. 콘텐츠 설계 및 서비스 방안

### 2.1. 콘텐츠 발굴 및 관리를 위한 체계화

#### 2.1.1. 식품/식재료 정보분류 수집 및 분석

식품 및 식재료 콘텐츠를 체계화하고 디지털 라이브러리 구축을 위해 다음 표 1과 같이 식품정보 분류체계를 수집 및 분석하였다.

표 1. 식품/식재료 분류체계 조사정보

수집대상(주관기관)	제공정보
한국전통지식포털 (특허청)	원문텍스트, 번역문, 조리법 및 가공기술 등
지리적 단체표장 (특허청)	지역정보, 역사·문화 정보, 생육특성 등
생물다양성정보 (국립생물자원관)	생물종명, 분포지/서식지, 형태, 생태, 용도 이용부위 등
농사로 (농촌진흥청)	주요 품종특성, 지역, 재배상 유의점, 육성계보, 대체품종 등
가공식품 산업표준 KS	성상, 일반성분, 식품첨가물, 미생물, 자연독소 등
식품원재료데이터베이스 (식품의약품안전처)	원재료명, 식용가능여부, 이용부위, 특성/분포 등
식품영양성분데이터베이스 (식품의약품안전처)	열량, 수분, 단백질, 지방, 탄수화물 등
농식품종합정보시스템 (농촌진흥청)	음식명, 식품유형, 조리법, 식재료, 부재료, 조리방법 등
...	...

2.1.2. 식품/식재료 통합분류체계

지역전통식품 통합분류체계는 식재료와 식품으로 구분하고, 기술·산업·원료소재·기능별로 수집된 식품분류체계 정보의 매트릭스 구조와 요소간 비교·분석을 통해 식품 통합정보 표준분류체계를 구축하였다.

정보항목은 고문헌, 학술 연구, 현장조사 등 근거기반의 정보수집이 가능하도록 다음 표 2와 같이 구축하였다. 정보 자료는 형태에 따라 텍스트(T), 이미지(I), 음성(S), 동영상(M) 정보로 구분하고, 근거기반의 출처 정보와 함께 코드화 하였다. 따라서 각 구축 항목별 출처정보에 대해 확인이 가능한 신뢰성 있는 DB를 구축하였다.

표 2. 식품/식재료 통합분류체계

구축항목	현장정보	고문헌	논문	...
일반명칭	T	T		
이명	T	T		
영문/학술명				
어원·유래				
시대·역사적 배경	S/M			
지역명	S/M			
지리·환경	T/S/M/I			
생리활성물질			T	
질한별 효능		T	T	
민간요법	S	T		
배합비 (조리법)	S/M/I	T		
조리법 (제조기술)	S/M/I	T		
조리도구	I	I		
품질기준				T
...				T/I/S/M

2.2. 영광굴비 시범 콘텐츠 구축

지역전통식품정보는 표 2의 통합분류체계에 따라 문헌 정보, 현장정보 등을 수집·분석하여 체계화하였다. 문헌 정보는 고조서·식서·역사서 등 고문헌과 학술연구 논문, 연구보고서를 수집하고, 현장정보는 지역현지를 방문하여 지역특산품 등의 사진 및 영상자료를 수집하였다. 확보된 정보는 지역전통식품 통합분류체계에 적합한 항목을 기준으로 분석하여 DB화 하였다.

영광굴비 시범 콘텐츠 구축을 위한 정보 수집 및 조사 결과는 표 3과 같고, 콘텐츠 구축 사례는 그림 1과 같다.

표 3. 영광굴비 자료수집 범위 및 결과

자료형태	조사대상
현장조사	전라남도 목포와 영광에서 생산과정, 가공과정, 유통과정 등의 콘텐츠를 조사하였으며 영상 정보는 48건 구축함
고문헌	오주연문장전산고, 규합총서, 부인필지, 농정회요, 시의전서 등 22종의 고문헌을 대상으로 굴비관련 조리법과 식재료를 조사함
현대문헌	굴비관련 논문 및 보고서 20편, 영광굴비 지리적단체표장, 식재료규격가이드의 단행본 등의 자료를 토대로 품질특성, 지역적특성 등에 대한 정보를 조사함

구분	내용	자료형태
식품	일반명칭	조기(농어를 일러) ○
식재료(명)	이명	복숭, 수조기, 왕조기, 왕조기, 노랑조기 ○
	학명	Larimichthys polyactis ○
	상업용명/통상명	yellow croaker ○
	한자	조기 ○
역사/문화/지역	어원	추자현의 '이거살'에서 기가 원종의 요소를 통합하여 지구의 살 ○
	유래	조선 말 '복숭'의 '이거살'이 '복숭'로 바뀌어 '조기' ○
	시대·역사적 배경	조선 말 '복숭'의 '이거살'이 '복숭'로 바뀌어 '조기' ○
	지역명	31 법정으로 일바다면 일산바다에서 잡히는 조기기는 맛이 비타할 ○
	지리·환경	조기(복숭, 배롱) ○
	생리활성물질	고려 말 '인종 때 적신 이자겸이 영광 법성포로 귀양 왔다가 조기의 맛을 보고 그 맛이 너무 좋아 임금님께 진상하고자 소금에 간 하여 말려서 진상함으로써 임금에 대한 충정과 자신의 젊은 뜻에 굴하지 않겠다는 생각으로 굴비(鰵)라 명명해서 유래되었다고 함 ○
	품질기준	김동수, 지역특성화 보고서 2차년도·전남 영광 굴비 ○
	배합비 (조리법)	영광 굴비 조리법 ○
	조리법 (제조기술)	영광 굴비 조리법 ○
	조리도구	영광 굴비 조리도구 ○
민간요법	민간요법으로 어원이나 노약자와 병약자 ○	
배합비 (조리법)	복숭, 중상, 동판 ○	
조리법 (제조기술)	복숭, 복숭, 복숭 ○	
조리도구	단백질이 풍부하여 어린이들과 말초기 병후 환자들에게도 대단히 ○	
품질기준	유전사항 ○	
...	조기(복숭, 배롱) ○	

▶▶ 그림 1. 영광굴비의 통합분류체계에 따른 콘텐츠 구축 사례

III. 결론

본 논문은 역사·문화·과학적 근거기반의 한국 지역 전통식품 콘텐츠를 서비스하기 위해 영광굴비 시범 콘텐츠를 설계 및 구축하였다. 이를 통해 지역전통식품에 대한 신뢰도가 높은 정확한 정보 제공으로 한국 전통식품의 글로벌 산업화를 위한 콘텐츠로 활용될 것을 기대한다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] 장대자 외5 “위치기반의 전통식품 콘텐츠 제공 방법 및 시스템 설계”, 한국콘텐츠학회 종합학술대회 논문집, 2015.5, pp. 261-262
- [2] 신동화 외2 “지역 향토음식 발굴 및 정착을 위한 연구 개발-무주 지역을 중심으로”, 한국식생활문화학회지, 제 11권, 제7호, pp. 7-12, 1996.