

「시의전서(是議全書)」속 음식의 상품화를 위한 메뉴개발 연구

A Study about Menu Development for the Commercialization of Food in 「Siujonseo(是議全書)」

김 유 진, 장 대 자, 이 애 자*
한국식품연구원, 백석문화대학교*

Kim yu-jin, Jang dai-ja, Lee ae-ja*
Korea Food Research Institute,
Baekseok Culture University*

요약

「시의전서(是議全書)」는 조선시대 다양한 음식의 조리법이 소개되어 있어 그 당시 선조들의 식생활 문화를 살펴 수 있는 귀중한 조리서이다. 본 연구는 「시의전서(是議全書)」에 소개된 여러 음식의 조리법 중 현대화 및 계량화를 통해 상품화가 가능한 레시피를 개발하는 것에 그 목적이 있다. 이를 위해 관련 전문가들의 인터뷰 및 설문조사를 실시하여 상품화 가능한 메뉴 72종을 선정하고, 이 메뉴들을 시연 및 전시하여 일반인 68명을 대상으로 기호도 조사를 하였다. 그 결과 일품요리로는 갈비적(16%), 반찬류로는 파나물(32%), 장아찌류는 송이장아찌(27%), 떡 및 잡과류는 건시단자와 도라지정과(각각 25%)를 가장 선호하는 것으로 나타났으며, 차림정식으로는 시의전서 한상차림(32%)을 가장 선호하였다. 이 결과를 바탕으로 표준 레시피를 만들어 상품화 메뉴를 개발하였다.

I. 서론

한류 열풍으로 인해 한국 가요, 한국 드라마에 대한 관심이 꾸준히 증가 하면서 최근에는 그 관심이 한국 음식, 한국 문화로까지 이어지고 있다¹⁾. 이를 위해 우리 전통 식문화 속 한식의 원형을 찾고 대중화 및 산업화를 위한 노력이 필요한 실정이다. 본 연구는 그 일환으로 조선시대 조리서의 하나인 「시의전서(是議全書)」를 고찰하여 현대화 및 상품화가 가능한 메뉴의 레시피를 개발하고자 하였다.

II. 본론

1. 연구 방법

1.1 인터뷰 및 설문조사

「시의전서(是議全書)」에 수록된 음식들 중 상품화 가능한 메뉴를 선정하기 위해 전문가 집단을 구성하여 인터뷰와 설문조사를 실시하였다. 전문가는 한식에 대한 기본적인 지식과 메뉴 상품화에 대한 전문적인 보유하고 있는 상품개발 연구원 5명과 국내 특급호텔 및 한식당 주방책임자 이상의 경력을 갖춘 전문가 5명 총 10명으로 구성하였다.

1.2 품평회 및 기호도 조사

전문가들의 인터뷰와 설문조사를 거쳐 선정된 메뉴들을 현대적으로 재현하여 품평회 및 설문지 작성을 통해 기호도 조사를 하였다. 조사대상은 일반인 총 68명으로 남자는 21명, 여자는 47명이다.

2. 연구결과

2.1 상품화 가능 메뉴

음식 재현 과정에서 이취가 발생하거나, 현대화 조리법으로 표준화시키기에 무리가 있는 메뉴, 재료 확보에 어려움이 있는 메뉴들을 제외하고 총 72종을 선정하였다. 그 품목은 다음과 같다.

비빔밥, 진자죽, 장국수, 교자만두, 어만두, 송이국, 꿩고기국, 닭곰탕, 계탕, 두부전골, 송이찜, 꿩고기찜, 배추선, 닭구이, 더덕구이, 쇠고기완자구이, 제물묵, 메밀묵비빔밥, 메밀묵 두루치기, 송이산적, 어적, 갈비적, 족적, 육적, 찢고추조림, 꿩고기장조림, 두부조림, 천어잔생선조림, 김자반, 전복숙, 쇠고기볶음, 호박초나물, 더덕나물, 파나물, 복어회, 낙지회, 세파강회, 복어무침, 약포, 상추쌈, 고추장장아찌(더덕, 송이, 가지, 전복, 생감), 실파장아찌, 장찐지, 동치미, 오이김치, 가지김치, 나박김치, 백편, 꿀병단자, 밤단자, 건시단자, 어름소편, 팝장떡, 도토리떡, 고구마떡, 감말랭이약식, 유자정과, 연근정과, 도라지정과, 생강주약, 만두과, 꽃감다식, 수정과, 배숙, 장미화채, 복숭아화채, 약고추장, 담복장

2.2. 기호도 조사 분석

2.2.1 죽·밥·일품요리

조사에 참여한 68명 중 중복응답에 의한 전체 응답 수는 178건이며, 이 중 갈비적을 선호하는 응답이 29건(16%)으로 가장 높은 선호도를 나타냈다(표 1).

표 1. 죽·밥·일품요리 선호도

메뉴	응답		메뉴	응답	
	N	퍼센트		N	퍼센트
갈비적	29	16%	배추선	15	8%
송이국	26	15%	어만두	10	6%
전복숙	23	13%	닭곰탕	5	3%
쇠고기 완자구이	22	12%	죽적	6	3%
쇠고기볶음	18	10%	팽고기찜	4	2%
진자죽	16	9%	메밀묵 두루치기	4	2%
합계			178	100%	

2.2.2 반찬류

조사에 참여한 68명 중 중복응답에 의한 전체 응답 수는 75건이며, 이 중 파나물을 선호하는 응답이 24건(32%)으로 가장 높은 선호도를 나타냈다(표 2).

표 2. 반찬류 선호도

메뉴	응답	
	N	퍼센트
파나물	24	32%
김자반	18	24%
복어회	15	20%
호박초나물	13	17%
천어잔생선조림	5	7%
합계	75	100%

2.2.3 장아찌류

조사에 참여한 68명 중 중복응답에 의한 전체 응답 수는 102건이며, 이 중 송이장아찌를 선호하는 응답이 23건(27%)으로 가장 높은 선호도를 나타냈다(표 3).

표 3. 장아찌류 선호도

메뉴	응답	
	N	퍼센트
송이고추장장아찌	28	27%
전복고추장장아찌	24	24%
더덕고추장장아찌	19	19%
가지고추장장아찌	14	14%
생감고추장장아찌	14	14%
실파장아찌	3	3%
합계	102	100%

2.2.4 떡 및 잡과류

조사에 참여한 68명 중 중복응답에 의한 전체 응답 수

는 104건이며, 이 중 건시단자와 도라지정과를 선호하는 응답이 각각 26건(25%)으로 가장 높은 선호도를 나타냈다(표 4).

표 4. 떡 및 잡과류 선호도

메뉴	응답	
	N	퍼센트
건시단자	26	25%
도라지정과	26	25%
곶감다식	17	16%
감말랭이약식	15	14%
연근정과	9	9%
유자정과	8	8%
도토리떡	3	3%
합계	104	100%

2.2.5 차림정식

조사에 참여한 68명 중 중복응답에 의한 전체 응답 수는 111건이며, 이 중 시의전서 한상차림을 선호하는 응답이 36건(32%)으로 가장 높은 선호도를 나타냈다. 이 상차림에는 선호도가 높았던 갈비적, 송이장아찌, 건시단자 등이 포함되어 있다(표 5).

표 5. 차림정식 선호도

구분	응답	
	N	퍼센트
시의전서 한상차림	36	32%
송이전골 정식	19	17%
비빔밥 정식	16	14%
천리찬쌈밥도시락	15	14%
백세건강도시락	14	13%
개탕 정식	7	6%
메밀묵밥	4	4%
합계	111	100%

III. 결론

「시의전서(是議全書)」 고증을 바탕으로 재현한 음식 메뉴 중 갈비적, 파나물, 송이장아찌, 건시단자와 도라지정과가 각각의 음식 분류 중 선호되는 것으로 나타났고 이를 기반으로 한 상차림 역시 선호도가 높았다. 이 결과를 바탕으로 표준 레시피를 만들었으며 상품화 메뉴를 개발하였다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] 오용수 “한류의 변천과 한류관광의 경쟁력 창출”, 한국관광정책, 제42호, pp78-83, 2010.
- [2] 한국식품연구원 “2017년 창조지역사업 시의전서(是議全書) 전통음식 명품 산업화 사업 -시의전서 고증 및 메뉴복원 용역 완료보고서”, 2017.