

## 우리나라 젓갈의 지역성 연구 (1) — 젓갈의 종류와 주재료 —

徐 惠 卿 · 尹 瑞 石\*

全州大學校 師範大學 · 中央大學校 家政大學\*  
(1987년 6월 13일 접수)

## A Study on the Regional Characteristics of Korean Chotkal — The kinds and materials of chotkal —

Hye-Kyung Suh · Seo-Seok Yoon

College of Education, Chonju University ·  
College of Home Economics, Chungang University  
(Received June 13, 1987)

### Abstract

This paper is a part of the regional characteristics of Korean chotkal.

The kinds and materials of Korean chotkals are studied by interviewing local people living in 142 different regions which are bigger than 'myon' in size. Regions are classified according to the structural style of commoner's house. Regional characteristics of chotkal are analyzed and interpreted with natural environmental factor.

The rest of my further interested subject will be followed in later issues ; the ways of preservation, period of fermentation according to the regional characteristics and uses of Korean chotkal.

The results of this study can be summarized as follows.

1. There are 145 different kinds.
2. Raw materials of 145 kinds of chotkal are devided roughly into five groups ; (1) fishes in 87 kinds (2) Pelecypoda and Gastropoda in 14 kinds (3) Cephalopoda in 10 Kinds (4) Crustacea in 32 kinds and (5) Holothuroidea and Echinoidea in 2 kinds. They can also be classified according to the parts of individual material ; (1) body or flesh in 118 kinds (2) internal organs in 15 kinds and (3) eggs in 12 kinds.

Regions are devided into four provinces ; 'Kwanso', 'Chungbu', 'Nambu', and

'Kwanbuk' in which the number of different kinds of chotkal are 32, 41, 99 and 34, respectively.

Raw materials vary because of the distribution of marine life in different regions.

Fishes and Cephalopoda are used in all four regions, Pelecypoda and Gastropoda in 'Kwanso', 'Chungbu' and western part of 'Nambu' regions.

Different species of Crustacea used in each different regions; sea crab and sea shrimp in the western coastal area, fresh water crab in the field area, fresh water shrimp in 'Chollado', mantis crab at 'Shihung-gu' in 'Kyonggi-do', Holothuroidea and Echinoidea are used in 'Nambu' regions.

Chotkal are not used at all in six local districts which are located in inland areas where the transportation is inconvenient.

## I. 序論

우리나라의 젓갈은 주로 수산동물을 소금에 절여 삼한 발효성 가공 식품으로서 젓과 식해를 통틀어 일컬는 말이다.

것은 어패류 등의 살·내장·알을 약 20%의 농도가 되도록 소금에 절여 상온에서 일정기간 보관하여 자체내에 있는 자가분해 효소와 미생물에 의한 발효작용으로 생긴 유리 아미노산과 핵산분해 산물의 상승작용으로 특유한 감칠맛을 가지게 되는 가공식품의 하나이다.<sup>1)</sup>

식해는 생선에다 소금과 밥 등의 전분질을 함께 섞어 절여 젓보다 자연 발효로 생긴 유산에 의해 부패를 방지한 저장식품이다.

우리나라 젓갈의 역사를 볼 때, 문헌상으로는 「三國史記」卷第八 神文王 3年(서기 683년)에 왕비를 맞이할 때의 폐백 품목에 수록되어 있는 것이 처음이다.<sup>2)</sup> 우리나라는 농경 이전부터 어패류가 주요 식량이었고, 한편 우리음식을 원류로 한 일본 상고시대 음식과의 연계성

에서 추정할 때 우리나라 젓갈의 상한 시기는 어패류와 함께 솔이나 소금이 있던 시기로까지 올려 놓을 수 있다고 보고되어 있다.<sup>3)</sup>

이렇게 일찍 개발된 우리나라의 젓갈은 「高麗史」<sup>4)</sup> 禮志 圓丘陳設條에 魚醤, 雉醤, 鹿醤, 雁醤 등의 찬품으로 나와 있고, 「世宗實錄」<sup>5)</sup> 卷第一百二十八 祭享 饋品에도 위와 같은 품목이 수록되어 있어 젓갈이 제향의 기본 찬품이었음을 알 수 있고, 또한 어패류의 젓갈 뿐 아니라 수조육류로도 젓갈을 담갔음을 알 수 있다.

이처럼 일찍부터 젓갈이 발달하여 종류가 다양하고, 중요한 식품으로 되었음은 단백질 급원식품으로 중요시 되었고, 한편 발효미가 밥반찬으로 적합하였던 것이 한 요인이라고 생각된다.

특히 우리나라는 작은 강토이면서도 기후구가 다양하여 젓갈에서도 산물·기후·지형 등의 특성에 따라 지역별로 독특한 맛을 지닌 젓갈이 크게 발달하고 있다.

젓갈에 관한 선행 연구로는 젓갈 제조사에

1) 李瑞來: 한국의 발효식품, 이대출판부, 1986, pp. 324~333.

2) 尹瑞石: 한국 식품사 연구, 신풍출판사, 1974, p. 59.

3) 尹瑞石: 日本文化의 源流로서의 比較韓國文化(飲食), 三省出版社, 1981, pp. 498~499

4) 高麗史 卷五十五 志卷 第十三 禮一 吉禮大祀, 東亞大 古典研究室編, 1971, p. 92.

5) 世宗實錄(四) 卷第一百二十八 五禮 吉禮 序例 饋實圖, 조선왕조실록 5, 국사편찬위원회, 1968, pp. 189~201.

관한 연구,<sup>6)</sup> 전북 지방의 젓갈에 관한 연구,<sup>7)</sup> 아시아에서의 한국 젓갈에 관한 연구<sup>8)</sup> 등이 있으며, 향토 음식 보고에서 여러 고장의 젓갈 종류가 소개되고 있으나 그 내용이 분석 보고된 바는 없고, 젓갈 가공 및 화학분석 연구에 편중되어 있다.

본 연구는 우리나라 젓갈의 지역성 연구의 일부분으로 젓갈의 종류와 주재료의 지역성을 자연환경적인 측면에서 해석해 본 것이며 다음에 담금법 및 숙성기간의 지역성과 젓갈의 용도에 관한 연구 결과도 발표하려 한다.

## II. 研究 方法

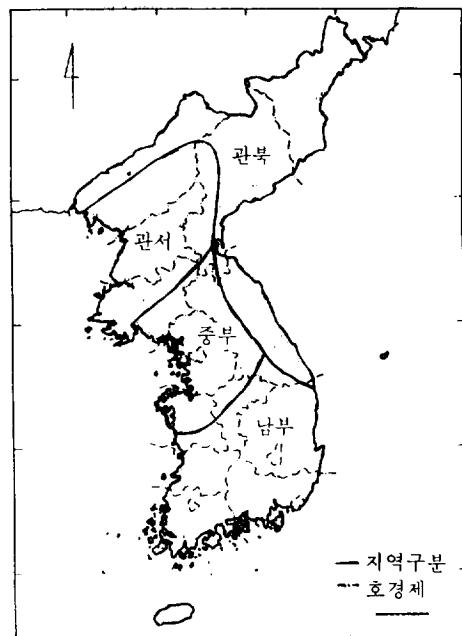
각 지역의 젓갈의 종류와 재료를 알기 위하여 1985년 2월부터 1987년 1월 사이에 면단 위 이상의 142개 지역의 주민과 직접 면담 조사하였으며, 그중 북한 지역의 젓갈은 북한 지역에서 18년 이상 거주했던 주민들을 대상으로 하였다. 조사지역은 평안북도 8개소, 평안남도 6개소, 황해도 10개소, 경기도 12개소, 충청남도 11개소, 전라북도 14개소, 전라남도 20개소, 제주도 1개소, 경상남도 18개소, 경상북도 18개소, 강원도 12개소, 함경남도 5개소, 함경북도 7개소이었다.

조사된 내용을 민가의 구조 양식에 의한 지역 구분을 근거로 지역을 구분하고 젓갈의 지역적인 특성의 배경 요인을 자연환경적인 측면에서 해석하려 하였다.

민가의 구조양식의 구분은 그림 1과 같이 관북지방·관서지방·중부지방·남부지방으로 구분하여<sup>9)</sup> 각 지역의 젓갈 실태를 고찰하였다.

## III. 젓갈의 종류

본 조사에서 면담에 의해 수집된 젓갈(각 가



〈그림 1〉 지역 구분

정에서 직접 담그고 있는 것)의 종류는 모두 145 종류였으며 수집된 젓갈의 종류는 표 1과 같다.

## IV. 젓갈의 주재료

표 2와 같이 우리나라 젓갈을 주재료별로 볼 때 어류로 담근 젓갈이 87종, 갑각류가 32종, 부족류 및 복족류가 14종, 두족류가 10종, 해삼류 및 성게류가 2종류였다. 부위별로는 몸통이나 살로 담근 젓갈이 118종이고, 내장이 15종, 생식소가 12종이었다.

주재료와 그 이용 부위의 지역성을 보면 남부지방이 99종으로 주재료의 종류가 가장 많고 부위별 이용도 가장 다양하며, 중부지방은 41종이고, 관북지방은 34종, 관서지방은 32종의 순이었다.

6) 張智鉉: 韓國 傳來 醬類 食品 製造史, 《성심여대논문집》 제7집, 1976.

7) 徐惠卿: 전북 지방의 젓갈에 관한 조사연구, 《전주대논문집》 제14집, 1985.

8) 李盛雨: 아시아 속의 한국 어장 문화에 관한 연구, 《한국食文化學會誌》 Vol. 1, No. 4, 1986.

9) 金蓮玉: 「한국의 기후와 문화」, 《이대출판부》, 1985, p. 253.

〈표 1〉 젓갈의 종류

번호	종 류	번호	종 류
1	가자미식해 (가재미식해)	57	명태젓 (동태젓)
2	가자미젓 (가재미젓)	58	명태참자식해
3	갈계젓 (갈기젓, 밤동계젓)	59	모시조개젓
4	갈치 (밥)식해	60	문어식해
5	갈치새끼젓 (풀치젓, 풀갈치젓, 실치젓)	61	민어아가미젓 (구설치젓)
6	갈치내장젓 (갈치순태젓, 갈치구순태기젓)	62	바닷개젓 (바닷개장)
7	갈치젓 (갈치식해)	63	바지락젓 (바지라기젓, 반지락젓)
8	갈치창젓 (갈치창시젓, 창젓, 갈치속젓)	64	박대젓
9	강달이젓 (강달이젓, 강치젓)	65	박하지젓 (백화지젓)
10	까나리젓	66	반지젓 (반디젓)
11	깻가재젓	67	방게젓
12	게알젓	68	백하젓 (백화젓)
13	게웃젓	69	밴댕이젓 (밴댕이식해, 밴댕이젓, 송애젓)
14	게젓 (게장, 거이젓, 깨젓, 강이젓)	70	뱾장어창젓 (밉장어창젓)
15	고기식해	71	뱅어젓
16	고노리젓	72	별떡게젓
17	고동식해	73	병어젓 (병치젓)
18	고등어새끼젓 (메가리식해, 메가리젓)	74	복어식해
19	고등어알젓	75	복어알젓
20	고등어젓	76	불락어젓 (뿔래기젓, 뿔로기젓)
21	곤챙이젓 (전갱이젓, 고개미젓, 자외젓)	77	부새우젓
22	굴젓 (꿀젓, 석화젓)	78	사시랭이젓
23	꼴뚜기젓 (고록젓, 고록젓, 꼬락젓, 호래기젓, 훌째기젓)	79	새우젓 (새비젓)
24	꽁치젓	80	성게젓
25	꽃게젓 (꽃게장, 살계젓, 뿔게젓)	81	세하젓 (세와젓, 시야젓)
26	나지젓	82	소라젓
27	눈치젓	83	수느레젓
28	눈탱이젓	84	중어새끼젓 (모치젓)
29	능챙이젓 (능챙이젓)	85	신대젓
30	대구식해	86	셀게젓
31	대구아가미젓 (대구알개미젓, 수메젓, 대구모젓, 징지젓)	87	실치젓
32	대구알젓	88	아가미젓 (수메젓, 알감지젓, 서거리젓, 일개미젓)
33	대구이리젓 (대구곤이젓)	89	아그대젓
34	대구젓	90	아까모찌젓
35	도다리식해	91	아사리젓
36	도루묵식해 (은어식해)	92	어리굴젓
37	도루묵젓 (은어젓)	93	연어알젓
38	돌가자미식해	94	열치젓
39	돌제젓 (돌장게젓, 돌챙이젓, 돌째이젓, 바챙이젓)	95	오분채기젓
40	돌치젓	96	오젓
41	돌배젓	97	오징어 (밥)식해
42	동죽젓 (동직젓)	98	오징어젓
43	뒈미젓	99	우럭식해 (깍저구식해, 깜바구식해)
44	동피리젓 (딘팽이젓, 자구리젓)	100	우스레젓
45	디포리젓 (디뽀리젓, 쎙쌕이젓)	101	옹어젓 (우어젓)
46	마른명태식해	102	육젓
47	마른오징어식해	103	자동젓 (자리젓)
48	맛젓	104	자젓
49	매개젓	105	잡젓
50	멸치젓 (메르치식해, 식해, 메르치젓, 멜젓, 멧식해, 멧젓, 멸젓, 추자멸젓, 통멸젓, 통멸젓)	106	장대알젓
51	멸란식해	107	장대젓
52	멸란젓 (명태알식해)	108	전갱이새끼식해 (노랑갱이 빨간밥식해)
53	명태새끼식해 (노가리식해)	109	전갱이새끼젓 (아지새끼젓, 메가리젓, 노랑갱이식해)
54	명태식해 (동태식해)	110	전어내장젓 (돔배젓, 곰뱅이젓, 전어밤젓, 전어창젓)
55	명태아가미식해 (명태순태식해, 서거리식해)	111	전어식해
56	명태아가미젓 (아가미젓, 서거리젓, 수메젓)	112	전어젓 (벤지미젓)
		113	청어리젓

번호	종 류	번호	종 류
114	조개젓 (해피젓)	131	털게젓
115	조기새끼젓 (조구새끼젓, 참조기새끼젓)	132	토애젓
116	조기창젓 (조구별젓, 조기창시젓)	133	토하젓 (토와젓, 새비젓, 민물새비젓)
117	조기 (밥)식해	134	피앵이젓
118	조기아가미젓 (조기구시미젓)	135	한치식해
119	조기알젓	136	한치젓
120	조기젓 (조구젓)	137	해삼창자젓
121	준치젓 (준애젓)	138	호더기젓 (호드기젓, 호데기젓)
122	중하젓	139	호수가재미젓 (호수가리젓)
123	취치식해 (까치식해)	140	흘때기식해
124	짠갈치식해	141	화란제젓
125	꿩제미젓	142	화란젓
126	참게젓 (참게장, 물게젓, 창게젓, 민물게젓)	143	황발이젓 (왕발이젓, 농발개젓)
127	찹쌀식해	144	황석어젓 (황새기젓, 황석이젓, 황승어젓, 황승 어리젓, 황실이젓)
128	창란젓 (창란식해, 명창젓)	145	회때식해 (놀강개이식해, 쇠때식해, 해때식해, 해매기 (밥)식해)
129	청계젓		
130	추 것		

\* 재료와 담금법이 같으면서도 지방에 따라 이름이 다른 경우가 많았으나 이런 경우에는 표준어 또는 대표 이름을 정하여 적었으며, 방언 또는 별명은 ( ) 안에 적었다.

142 개의 조사지역 중 멸치젓을 담그는 고장이 82 개 지역으로 가장 많았고 꿀뚜기젓을 38 개 지역에서, 새우젓을 34 개 지역에서, 황석어젓을 31 개 지역에서, 조기젓을 30 개 지역에서 담그고 있었다. 그 외에 참게젓, 굴젓, 갈치젓, 밴댕이젓, 명란젓, 곤쟁이젓, 조개젓 등을 담그고 있었다.

이 외에 갓가재젓, 계웃젓, 고등어알젓, 복어알젓, 대구이리젓, 뱃장어창젓, 부새우젓, 참쌀식해, 화란젓 등은 특수한 지역에서만 담그고 있었으며 주재료별 지역성은 다음과 같다.

### 1. 어류

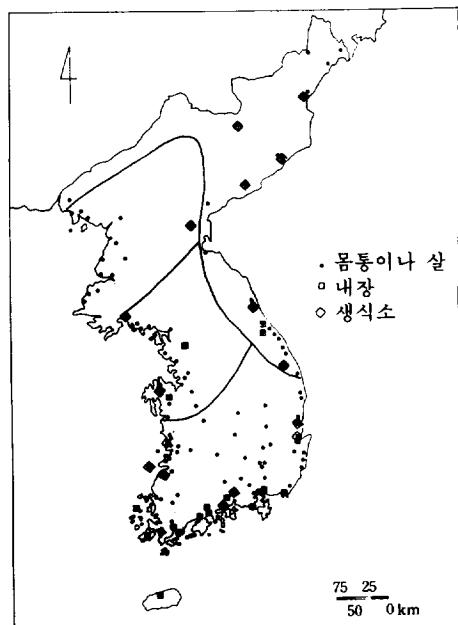
젓갈에 이용된 어류는 종류가 다양하고 지역적으로도 광범위하게 분포되어 있었다.

1) 몸통이나 살로 담근 젓갈류로는 관서연안 지역은 조기젓, 중부연안지역은 황석어젓, 밴댕이젓, 남부연안지역은 멸치젓, 관북지방은 가자미식해 등이었다.

2) 내장이나 생식소로 담근 젓갈로는 남부연안지역에서는 갈치창자젓, 관북연안지역은 대구나 명태의 알·아가미·창자로 담근 젓의 분포가 넓고, 관서연안지역과 중부연안지역은 내

장이나 생식소로 담근 젓이 적었다.

이와 같은 젓갈 분포의 지역적 특성은 그 고장의 산출 어류와 관계가 깊다. 젓갈을 담그는 어류는 모두 海水魚이므로 우리나라 해역의 어류 분포를 살펴 보면 다음과 같다.<sup>10)</sup>



<그림 2> 어류로 담근 젓갈의 지역분포

10) 鄭文基: 韓國魚圖譜, 一志社, 1977, pp. 631~634.

〈표 2〉 주재료별·이용 부위별 지역분포

	담그는 부위	젓갈 종류	지 역				담그는 부위	젓갈 종류	지 역			
			관서	중부	남부	관북			관서	중부	남부	관북
어 류	몸통이나 살	가자미젓			○	○	어 류	호수가재미젓			○	
		갈치새끼젓			○			황석어젓	○	○	○	
		갈치젓	○	○	○			가자미식해			○	○
		강달이젓	○	○	○			갈치(밥)식해			○	○
		까나리젓	○					고기식해				○
		고노리젓			○			명태새끼식해				○
		고등어새끼젓			○			전갱이새끼식해			○	
		고등어젓			○			대구식해			○	
		꽁치젓			○	○		도다리식해			○	
		눈치젓				○		도루묵식해			○	
		눈땡이젓			○			돌가자미식해			○	
		대구젓				○		마른명태식해			○	
		도루묵젓				○		명태식해			○	
		돔배젓			○			복어식해			○	
		돌치젓	○	○				우럭식해			○	
		ಡ미젓			○			전어식해			○	
		등파리젓			○			조기(밥)식해			○	
		디포리젓			○			쥐치식해			○	
		매개젓	○					짠갈치식해			○	
		멸치젓	○	○	○			흘때기식해			○	
		명태젓	○	○				회때식해			○	
		박대젓			○		내 장	갈치내장젓			○	
		반지젓	○	○	○			갈치창젓			○	
		밴댕이젓	○	○	○			대구아가미젓	○	○	○	
		벵어젓			○			명태아가미젓			○	
		병어젓			○			민어아가미젓	○			
		불락어젓			○			밴장어창젓			○	
		수느레젓	○					아가미젓	○	○	○	
		승어새끼젓			○			전어내장젓			○	
		신대젓			○			조기창젓	○		○	
		실치젓	○					조기아가미젓	○		○	
		아그대젓			○			창란젓			○	○
		아까모찌젓			○			명태아가미식해				○
		열치젓	○					명태창자식해				○
생식소	웅어젓			○			생식소	고등어알젓			○	
	자돔젓			○				대구이리젓			○	
	잡젓			○				대구알젓			○	○
	장대젓			○				명란젓	○	○	○	○
	전갱이새끼젓			○				복어알젓			○	
	전어젓			○				연어알젓			○	
	정어리젓			○				장대알젓			○	
	조기새끼젓			○				조기알젓			○	
	조기젓	○	○	○				명란식해				○
	준치젓			○								

감각류	담그는 부위	젓갈 종류	지 역				담그는 부위	젓갈 종류	지 역				
			관서		중부	남부			관서		중부	남부	관북
			관서	중부	남부	관북			관서	중부	남부	관북	
감각류	몸통이나 살	갈 계 것	○		○		부족류 및 북족류	몸통이나 살	고 동 식 해			○	
		깻 가 재 것		○					줄 것	○	○	○	
		계 것	○	○	○				동 죽 것	○			
		곤 생 이 것	○	○	○				맛 것	○			
		꽃 계 것	○	○	○				모시 조개 것	○			
		능 생 이 것		○					바 지 락 것		○	○	
		돌 계 것	○	○	○				소 라 것	○	○		
		바 닷 계 것			○				아 사 리 것			○	
		박 하 지 것		○					어 리 굴 것		○		
		방 계 것		○	○				오 분 재 기 것			○	
		백 하 것	○		○				조 개 것	○	○	○	○
		벌 떡 계 것			○				참 셀 식 해				○
		부 새 우 것				○			토 애 것	○			
		사 시 랭 이 것		○			내장	게 웃 것				○	
		새 우 것	○	○	○			계	7	5	7	2	
		세 하 것			○			풀 뚜 기 것	○	○	○		
		셀 계 것	○					낙 지 것	○				
		오 것	○					마른오징어식해				○	
		육 것	○					문 어 식 해				○	
		자 것			○			오징어식해				○	
		중 하 것	○	○				우 스 래 것	○				
		절 계 미 것			○			한 치 식 해				○	
		참 계 것	○	○	○	○		오 징 어 것	○	○	○		
		청 계 것		○				한 치 것			○	○	
		추 것	○					호 디 기 것	○				
		털 계 것			○		해삼류 및 성게류	계	4	2	5	5	
		토 하 것			○			내장 해삼 창자 것				○	
		피 행 이 것	○					생식소 성 게 것				○	
		화 란 계 것			○			계				2	
		황 발 이 것	○					총 계	32	41	99	34	
생식소		제 알 것			○								
		화 란 것			○								
		계	10	18	19	2							

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 꿩치·멸치·정어리·전갱이·오징어 등이 북으로 회유하고 늦은 가을에 남으로 내려가므로 춘추로 두 번 瀟期가 바뀐다. 남해의 동반부는 한류와 난류가 교차하는 관계로 어족이 풍부하다. 남쪽 다도해 근해는 수산 생물의 번식상 대단히 좋은 환

경조건을 갖추고 있어 어업의 종류도 다종 다양하다. 반면에 서해는 수심이 얕고 현저한 조류가 없기 때문에 겨울에는 북서계질풍의 영향을 받아 난수성 어족은 머물수가 없고 봄에 수온이 상승하면서 난류를 따라 난수성 어족이 회유할 뿐이므로 12~3월간은 休漁期가 되므로 동해와 남해에 비하면 어획고가 떨어진다.

이상과 같이 우리나라 해역의 어류 분포는 해류에 따라 특성을 이루며 이러한 것이 젓갈

종류의 지역성을 결정짓는 요인으로 영향을 줄 것이다. 또한 남부지방이 젓갈의 종류가 가장 다양한 이유도 같은 연유에 의한 것이다.

남부지방에서 내장류로 담근 젓갈이 많은 이유는 어획고가 많은 어류는 생선으로 소비하고 남은 것을 젓갈로 가공 저장하며, 이 때 저장성의 효율 증진을 위하여 효소가 많은 내장은 살과 따로 취급하여 내장점으로 담그게 되었다고 할 수 있다.

## 2. 부족류와 복족류

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

즉, 우리나라 해역은 동해쪽은 단애(斷崖)를 이루고 있는 곳이 많으며 조석 간만의 차도 아주 적고, 간석지가 노출되어 있는 곳은 거의 없는 반면에 남해는 서해보다 깊은 대륙붕이 전면적으로 산재해 있으며, 적당한 조석의 차

로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.<sup>11)</sup>

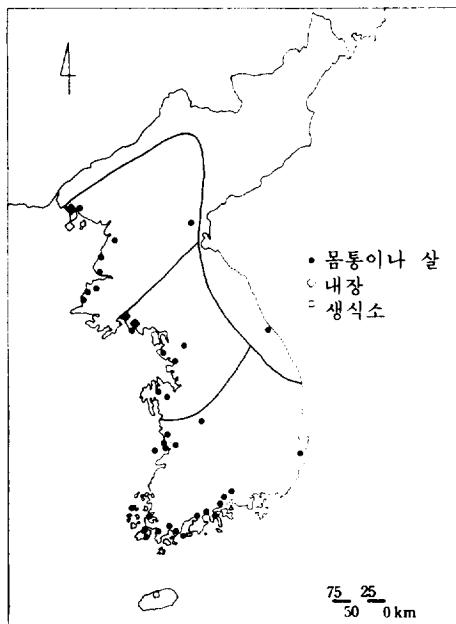
따라서 부족류인 굴·바지락·백합·고막·새고막 등은 남해에서, 굴·바지락·백합·모시조개·맛·동죽 등은 서해에서 많이 자연번식되어 있고 또한 인공번식도 많이 실시하고 있다.

「東國輿地勝覽」<sup>12)</sup>의 부족류 및 복족류의 분포는 전라도와 황해도로, 서해와 남해의 서반부에 면한 지역 일대가 옛부터 부족류·복족류의 생산이 많았던 지역임을 알 수 있다.

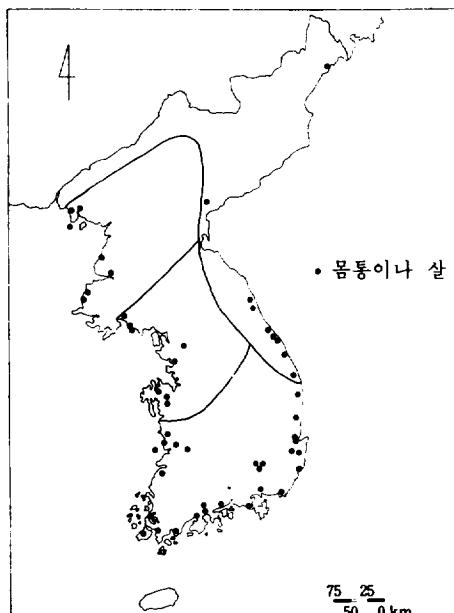
부족류와 복족류는 대부분 살로 것을 담그며 내장으로 담근 것은 제주도의 게웃젓 뿐이다. 가장 널리 분포되어 있는 것은 조개젓·굴젓·바지락젓이다.

## 3. 두족류

관서지방은 낙지젓·꼴뚜기젓·호다기젓·우



〈그림 3〉 부족류 및 복족류로 담근 젓갈의 지역분포



〈그림 4〉 두족류로 담근 젓갈의 지역분포

11) 鄭文基: 前揭書, pp. 631~634

12) 吉田敏市: 朝鮮水產開發史, 朝水會, 1954.

스레젓, 중부와 남부지방은 꿀뚜기젓 · 오징어젓, 관북지방은 문어식해 · 한치식해 · 오징어식해 · 한치젓 · 오징어젓 등이 있다.

「東國輿地勝覽」<sup>13)</sup>에 의하면 오징어는 경기도 · 경상도 · 전라도 · 평안도에서 산출되며, 문어는 경상도 · 전라도 · 강원도 · 함경도에서 산출된다고 기록되어 있으나 본 조사에서는 오징어젓을 경상도에서는 담그나, 전라도에서는 담그지 않았고, 문어식해는 함경북도에서만 담갔다. 두족류로 담근 젓갈은 우리나라 전지역에 분포되어 있다고 할 수 있다.

#### 4. 갑각류

##### 1) 계와 가재

계는 바닷계와 민물계 모두 젓갈에 쓰였다. 바닷계 중 바다에서 나는 계는 네 지역에서 모두 것을 담그고 있었으나 간석지에서 나는 계는 중부와 남부지역에서 것으로 담그고 있었다.

민물계는 바다와 거리가 먼 곳이라도 개울이나 논에서 살기 때문에 산간지역을 제외한 평

야지대에서 이용할 수 있다. 특히 관북지방 중 암록강 유역의 바다와 먼 벽동군 벽동읍에서는 다른 젓갈은 담그지 않으나 참게젓만은 담갔다고 한다.

갯가재젓은 경기도 시흥군 군자면 도일 마을에서만 담그고 있었다.

갑각류 중 계나 가재로 젓갈을 담그는 지역은 우리나라의 서쪽과 남쪽지역 뿐이다.

##### 2) 새우

새우는 민물새우와 바닷새우로 분류되며 바닷새우는 곤쟁이류와 젖새우류로 나뉜다.

젖새우류로 담근 젓갈은 주로 대량생산을 하여 상품화하여, 우리나라 서해안 전역과 동해안의 중부에만 분포되어 있다.

젖새우류로 담근 새우젓 중 오젓은 음력 오월, 육젓은 음력 유퇴, 자젓은 말복이 지난 음력 칠월경, 추젓은 가을, 백하젓은 겨울에 잡는 새우로 담근 것이다. 세하젓은 자젓새우보다 조금 큰 종류로 담근 것이고 중하젓은 손가락 크기의 새우(중하)로 담근 것이다.

민물새우젓은 남부지방 중 전라도에서만 담근다. 민물새우로 담그는 젓갈 중 부새우젓은 강릉의 경포호에서 초여름에 아주 작고 흰 새우를 잡아 담근 것이다.

전북 옥구군 회현면에서 중하의 알로 담그는 화란젓은 요즈음은 담그지 않는다고 한다.

「東國輿地勝覽」<sup>14)</sup> 중 바닷새우류는 전라도와 평안도에 가장 많이 분포되어 본 조사의 내용과 일치하였다.

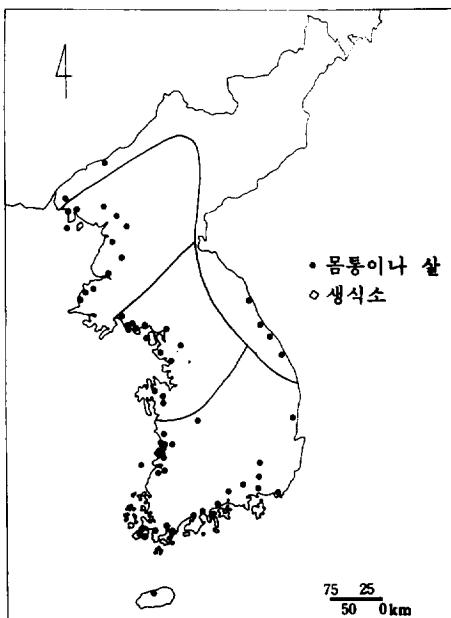
#### 5. 해삼류와 성게류

해삼창자젓은 남해안의 해삼이 많이 나는 곳에서 해삼창자로 담근 것이다.

성게젓은 성게의 생식소로 담그며 동해안에서도 성게가 많이 잡히지만 성게젓은 제주도에서 담그었다.

#### 6. 젓갈을 담그지 않는 지역

젓갈을 담그지 않는 지역은 조사지역 중 여



〈그림 5〉 갑각류로 담근 젓갈의 지역분포

13) 吉田敬市: 前掲書

14) 吉田敬市: 上掲書

섯 곳으로 황해도 봉산군 봉산읍, 충남 공주군 사곡면, 경남 함양군 안의면, 경북 군위군 부계면, 강원도 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 젓갈을 담글 수 없었음을 알 수 있었다.

## V. 要約 및 結論

본 연구는 우리나라 젓갈의 지역성 연구 중 일부분으로 젓갈의 종류와 주재료의 지역성을 자연환경적인 측면에서 해석해 본 것이다.

본 연구를 위해 우리나라 면단위 이상 142개 지역의 주민과 면담법으로 자료를 수집하여 민가의 구조 양식에 의한 지역구분을 근거로 지역을 구분하였다.

그 결과는 다음과 같다.

1. 젓갈의 종류는 총 145종이었다.
2. 젓갈의 주재료는 어류 87종, 갑각류 32종, 부족류 및 복족류 14종, 두족류 10종, 해삼류 및 성게류 2종이었으며, 이용 부위는 몸통이나 살이 118종, 내장이 15종, 생식소 12종이었다.

지역별로는 남부 99종, 중부 41종, 관북 34종, 관서 32종이었다.

주재료의 지역성은 주재료의 분포에 따라 달라지며, 어류와 두족류는 우리나라 전역, 부족류 및 복족류는 관서·중부·남부지방의 서반부, 갑각류 중 바닷게는 서해안지방, 민물게젓은 평야지대, 바닷새우는 서해안연안, 민물새우는 전라도, 갯가재는 경기도 시흥군에서, 해삼류 및 성게류는 남부지방에서 이용하였다.

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