

전통밥의 연구 및 산업화 동향

권 대 영 · 양 혜 정
생물소재연구팀 · 시장분석팀

I. 역사속의 밥

곡물이 우리의 주식으로 정착된 것은 약 5000여 년 전으로 알려져 있다. 우선, 신석기시대에 농경이 시작되면서부터 곡물 중 조·피·수수 등의 잡곡이 먼저 우리 먹거리의 자리를 차지하였고, 이후 벼가 재배되기 시작하면서 쌀을 중심으로 하는 밥이 주식이 되었다. 우리 나라의 벼농사는 B.C. 2000여년 전부터 시작되었다고 추정하고 있다. 경기도 여주 혼암리 유적지에서 출토된 탄화미가 B.C. 13~7세기 것이고, 이와 비슷한 시기의 경남 합천 봉계리 유적과 B.C. 10~9세기의 평양 남경 유적에서도 탄화미가 출토되었다.

이와 같이 밥은 농경사회가 본격화되었던 시기부터 오늘까지 상용 주식의 위치를 차지하는 기본 음식이다. 또한 일상에서 더 넓고 깊은 뜻을 포함하여 밥이 식사 전체를 지칭하기도 하며, 가세의 흥망을 논하는 예가 되기도 하였다. 옛문서에는 '옛날에 승상(丞相) 왕개의 집에서 그릇 씻은 물이 수채로 흘러내려 가는데 옥같이 흰밥이 땅에 깔렸으므로 이웃 절의 노승이 이것을 건져다가 말려서 열 독을 채워 놓았다. 그 후에 그 집이 망해서 굶게 되었으므로 그 밥을 물에 다시 불려 썰서 그 식구들에게 먹었더니 부끄러워했다'는 기록도 찾아볼 수 있다.

또한 통과의례에서도 중요한 때마다 밥을 지었다. 산모가 출산이 임박하면 쌀과 미역, 정안수로 삼신상을 차려 놓았다가 순산 후에 그 쌀로 밥을 짓고 미역국을 끓여 먹이는 풍습이 있었다고 한다. 또한, 어린 아이의 돌상에는 흰밥과 흰떡이 필수품이었고, 혼인잔치나 환갑잔치에도 쌀음식을 차렸으며, 제사상에는 흰쌀로 지은 갯메를 올렸고, 장례 후에도 흰쌀밥을 소상까지 조식으로 상식하였다.

II. 다양한 우리의 전통밥

1. 밥의 분류

밥의 종류는 혼합하는 부재료와 밥을 짓는 방법 등에 따라 매우 다양하다. 또한 계절에 따라 특별히 지어먹는 절식이 있다. 예를 들어 정월대보름에는 찹쌀, 찰수수, 차조, 콩, 팥 등의 잡곡을 넣어 오곡밥을 지어먹는다.

이는 모든 곡식이 잘 되기를 바란다는 뜻을 가지고 있으며 그밖에도 다른 성을 가진 집의 밥을 세 번 이상 얻어먹는 풍속도 있었다.

1.1. 곡물로만 지은 밥

강낭콩밥 : 쌀과 강낭콩을 섞어 지은 밥

표 1. 밥의 종류

감자밥	대구탕반	삼층밥	율무밥	칭근밥
감자구격밥	대두아반	상반	이층밥	콩나물국밥
강낭콩밥	돈채반	상수리밥	잡곡밥	콩나물밥
강조밥	맥반	생굴밥	장국밥	콩밥
강피밥	메밀밥	서미밥	적두밥	콩비지밥
갱식	메밥	서반	젯밥	콩당밥
거피팔밥	면장탕반	세아리밥	조개밥	통영비빔밥
계란밥	모밥	송이밥	조밥	팔물밥
골동반	무밥	수수밥	주먹밥	팔밥
교맥반	밤밥	쭈시밥	죽순밥	팔수라
금반	백반	약밥	죽실밥	팔찰밥
기장밥	별밥	야채밥	중등밥	패반
김치밥	보리밥	연어밥	지름밥	피밥
나물밥	볶음밥	영양율무밥	진잎밥	합밥
나미반	부동팔밥	오곡밥	진주비빔밥	현미밥
나속반	비빔밥	오곡수라	쨈지머부리	혼돈밥
노구메	비빔회밥	오려쌀밥	차수수밥	흰밥
닭비빔밥	비지밥	옥정반	차조밥	흰수라
당쉬밥	산나물밥	원반	찰밥	

강조밥 : 좁쌀로만 지은 밥

거피팔밥 : 거피팔을 맷돌에 타서 쌀과 함께 지은 밥

나속반 : 차조로 지은 밥

맥반(보리밥) : 쌀과 보리를 섞어 지은 밥, 또는 보리
리로만 지은 밥

메밀밥 : 메밀로 지은 밥

별밥 : 찹쌀이나 멧쌀에 조, 콩, 수수, 팥 등을 섞어 지은 밥

부동팔밥 : 쌀과 부동팔을 섞어 지은 밥

비지밥 : 콩을 맷돌에 갈아 끓이다가 쌀을 넣고 지은 밥

상반 : 쌀과 팥 또는 쌀과 조를 반반으로 섞어 지은 밥

세아리밥 : 좁쌀, 팥, 콩을 섞어 지은 밥

수수밥 : 차수수와 멧쌀을 섞어 지은 밥

오곡밥 : 쌀, 팥, 콩, 수수, 조 등 오곡으로 지은 밥. 상원일의 절식임

오곡수라 : 오곡밥을 궁중에서 일컫는 말

잡곡밥 : 잡곡을 섞어 지은 밥

팔밥(적두반) : 붉은 팥을 삶아서 쌀과 섞어 지은 밥

팔물밥 : 팥을 삶은 물에 쌀을 넣어 지은 밥

중등밥 : 팥을 삶은 물에 쌀을 넣고 지은 밥, 혹은 찬밥에 물을 조금 치고 다시 찐 밥

차조밥 : 차좁쌀로 지은 밥

찰밥(나미반) : 찹쌀에 붉은 팥, 콩, 밤, 대추 등을 섞어 지은 밥

콩밥 : 콩과 쌀을 섞어 지은 밥

팔수라 : 궁중에서 수라상에 올리던 팔밥, 붉은 팥을 삶은 물로만 밥을 지음

혼돈밥 : 멧쌀, 찹쌀, 삶은 팥, 대추, 밤을 넣고 찐 밥

흰밥(백반) : 쌀로만 지은 밥, 이밥이라고도 함

흰수라 : 궁중에서 왕께 올리던 흰밥

1.2. 곡물과 견과류를 섞어 지은 밥

밤밥 : 쌀과 속껍질까지 벗긴 밤을 섞어 지은 밥

별밥 : 찹쌀이나 맬쌀에 대추, 밤 등을 섞어서 지은 밥
 상수리밥 : 상수리를 넣어 지은 밥
 죽실반 : 대나무의 열매를 까서 맬쌀과 섞어 지은 밥
 죽실반방 : 죽실, 밤가루, 꽃감가루를 섞어 지은 밥
 약밥(약반) : 찢 찹쌀에 꿀, 설탕, 대추, 밤, 계피, 잣 등을 넣고 진간장으로 간을 하여 찢 것

1.3. 곡물과 채소류를 섞어 지은 밥

나물밥(돈채반) : 갖은 나물을 섞어 지은 밥
 무우청근반 : 쌀과 무채를 섞어 지은 밥
 무별미식 : 무 채친 것과 쌀, 돼지고기를 쪄켜로 얹어 지은 밥
 산나물밥 : 쌀과 육수로 지은 밥에 산나물을 얹어 비벼먹는 밥
 죽순밥 : 죽순, 표고버섯, 당근을 채썰어서 쌀과 함께 섞어 육수로 지은 밥
 콩나물밥(대두아반) : 쌀에 콩나물을 얹어 지은 밥
 황해도 김치밥 : 배추김치를 잘게 썰어서 쌀과 함께 지은 밥
 갱식 : 겨울 배추김치로 김치국을 끓이다가 밥을 넣고 끓인 것
 김치밥 : 쌀에 김치 볶은 것과 콩나물 볶은 것을 얹어 지은 밥

1.4. 곡물과 수조육, 어류를 섞어 지은 밥

대구탕반 : 대구식으로 끓인 장국밥, 육개장과 비슷함
 면장탕반 : 국수를 넣고 끓인 장국밥
 연어밥 : 살짝 데쳐서 부순 연어를 쌀 위에 얹어 지은 밥
 원반 : 닭을 삶은 국물에 쌀밥을 말고 위에 고기를 얹은 것
 장국밥 : 쇠고기장국에 밥을 말고 고기볶음, 고기산적 등을 얹어 먹는 밥

1.5. 곡물과 해산물을 섞어 지은 밥

굴밥 : 닭국물이나 다시마국물에 쌀을 넣고 생굴을

얹어 지은 밥
 조개밥 : 조갯살과 쌀을 섞어 지은 밥
 조개온반 : 조갯살과 애호박, 표고버섯, 당근 등을 볶아서 밥에 얹어 비벼먹는 밥

1.6. 곡물과 수조육류, 채소류를 섞어 지은 밥

무밥별미식 : 무 채친 것과 쌀, 돼지고기를 쪄켜로 얹어 지은 밥
 닭비빔밥 : 닭고기 삶은 것과 콩나물을 밥에 얹어 비벼먹는 밥
 볶음밥 : 고기, 당근, 파, 우엉 등 채소를 볶다가 밥을 넣고 함께 볶은 밥
 비빔밥(골동반) : 밥에 쇠고기볶음, 육회, 튀각, 여러 가지 나물을 섞어 비벼 먹는 밥
 비빔회밥 : 밥 위에 갖은 나물과 생선회를 얹어 비벼먹는 밥
 야채밥 : 고기와 갖은 채소를 볶은 후 쌀을 섞어 지은 밥
 진주비빔밥 : 밥 위에 콩나물, 숙주나물 등 갖은 나물을 얹고 육회를 얹어 비벼먹는 밥

1.7. 곡물과 서류를 섞어 지은 밥

감자밥 : 감자를 썰어서 쌀과 섞어 지은 밥
 서미반 : 잘게 썰어 말린 고구마와 쌀을 함께 섞어 지은 밥

1.8. 곡물과 기타재료를 섞어 지은 밥

금반 : 황색 국화잎을 끓인 물로 지은 밥
 반도반 : 쌀에 산복숭아를 삶아서 체에 거른 것을 넣고 지은 밥
 영양울무밥 : 울무, 쌀, 잡곡, 콩으로 밥을 짓다가 위에 꿀, 조개, 당근, 호박, 양파, 고구마, 무, 감자 썬 것을 얹어 뜸을 들여 지은 밥
 옥정반 : 쌀에 연뿌리와 연밥을 섞어서 지은 밥

2. 밥마다의 특성

우리나라 땅의 환경은 북산남야라 남쪽은 쌀농사가 많고 북쪽은 밭농사가 많다. 그래서 남쪽은 쌀밥을 많이 먹게 되고, 북쪽은 조밥을 많이 먹게 되었다. 그리고 콩보리밥에서부터 콩나물밥에 이르기까지 지방에 따라 특색 있는 밥들도 많다. 한강유역에서는 우거지(시래기)를 넣어 밥을 짓기도 하고, 강원도와 경상도 일부 지방에서는 무를 썰어넣는 무밥도 있다. 쌀을 줄이기 위한 방편이기도 하겠지만 거기에는 양념장이나 고추장을 넣어서 비벼 먹기 편하게 하기 위함이기도 하다. 또 식도락을 위한 별식으로 많이 먹었다.

2.1. 흰밥

잡곡을 섞지 않고 멥쌀로만 지은 밥으로 백반이라고 한다. 밥의 대표적 형태이다. 먹어도 먹어도 물리지 않은 특성을 지니고 있는 우리의 주식이다.

2.2. 밤밥

쌀에 밤을 섞어 지은 밥이다. 우리나라는 예로부터 부족국가시대부터 품질이 좋은 밤이 많이 생산되었고, 또 신라시대에는 밤과 대추 등을 섞어 찐 약밥이 명절음식이었던 것으로 미루어 볼 때 밤밥도 일찍부터 지어 먹었을 것으로 보인다. 선조들은 밤을 도기(陶器)에 넣어 흙에 묻어두고 일년 내내 먹었을 뿐 아니라 다양한 음식의 재료로도 사용하였는데, 밤밥은 그러한 예 중의 하나이다. 밤밥은 비타민 C가 많이 함유되어 특히 채소가 귀한 겨울철의 주식으로 좋다.

2.3. 팥물밥

팥물밥은 흥반 또는 중등반이라 불리기도 한다. 팥 삶은 물로 쌀을 안쳐 지은 밥으로 흥색을 띤다.

2.4. 보리밥

보리밥은 쌀에 보리를 섞어 짓거나 보리만으로 지

은 밥을 말한다.

보리는 삼국시대에 이미 서민들의 중요한 주식이었던 것으로 짐작된다. 보리는 추위에 약하다는 결점을 빼고는 아무 흠에서나 잘 자라는 곡물이며, 재해에 강하고 잡초를 뽑아주지 않아도 되므로 벼에 비하여 재배가 수월하다. 따라서 쌀을 주식으로 삼을 수 없었던 서민들은 삼국시대 이래 보리를 주식으로 삼았으며, 이러한 상황은 조선시대를 거쳐 일제강점기에도 변함이 없었다. 보리밥은 열무김치나 고추장에 비벼 먹거나 풋고추를 된장에 찍어 함께 먹으면 별미이다. 보릿고개라는 말이 있듯이 한때는 이러한 보리밥을 경시하고 쌀밥만을 선호하여 정부에서 보리혼식을 장려하기도 하였으나 현재는 성인병 예방에 좋으며 또 색다른 맛을 즐기기 위해 보리밥을 먹는 가정이 늘고 있다.

2.5. 차조밥

차좁쌀로 지은 밥이다.

조는 초기 농경이 시작된 신석기시대에 벼보다 앞서 재배된 잡곡이다. 메조와 차조로 구분되며 조는 밥을 지을 때 물에 불리지 않고 짓는다. 예부터 북쪽 사람은 조밥을 잘 짓고 남쪽은 쌀밥을 잘 짓는다고 했다.

2.6. 콩밥

콩을 섞어 지은 밥을 말한다. 양질의 단백질을 섭취할 수 있는 장점이 있다.

2.7. 팥밥

쌀에 팥을 섞어 지은 밥이다.

팥을 먹게 된 정확한 시기는 알 수 없으나 민무늬토기(無文土器)에 팥의 눌림무늬(壓文)가 나타나는 것으로 보아 오래 전부터 팥이 재배되었음을 알 수 있다. 팥밥에는 붉은 팥밥, 거피 팥밥, 부등 팥밥 등이 있는데 붉은 팥밥의 경우 미리 삶은 팥을 쌀에 섞어 짓고, 알이 작고 청색이 섞여 있는 거피 팥을

섞을 경우는 낱팥을 반쯤 갈라지게 멧돌에 타서 짓는다. 부동팥은 여물었으나 마르지 않은 팥으로 바로 쌀과 함께 섞어서 밥을 짓는다. 팥밥은 겨울 주식으로 많이 이용되며 티아민의 공급원으로 좋은 식품이다.

2.8. 감자밥

감자와 쌀을 섞어 지은 강원도 지방의 향토 음식이다. 강원도 일대에는 맛이 좋은 감자가 많이 나므로 감자밥을 많이 지어먹었다. 감자밥을 지을 때에는 먼저 흰 쌀밥을 짓다가 도중에 감자를 넣어 함께 끓이고 뜸을 들인다. 밥을 풀 때에 감자를 주걱 바닥으로 으개듯이 하면서 밥과 함께 섞어서 푸면 밥이 부드럽게 된다.

2.9. 찰밥

찰쌀로 지은 밥이다.

찰쌀만으로 밥을 짓는 경우는 드물고 멧쌀, 붉은 팥, 콩, 대추, 밤 등을 섞어 짓는다. 찰쌀은 나미라 하여 차져서 늘어지는 성질이 있어 질어지기 쉬우므로 밥물을 잘 조절해야 하는데, 멧쌀로 지을때보다 물을 정도 적게 붓고 화력과 시간을 잘 조절하여 눌지 않게 한다. 찌는 경우에는 찜통에 보자기를 깔고 물에 불린 찰쌀을 넣어 찌 뒤 삶은 팥, 대추, 밤과 팥물 등을 넣고 고루 섞어 소금으로 간을 한 뒤 다시 한번 찌다. 찰밥은 소화가 잘 되므로 위장이 약한 사람에게 좋다.

2.10. 콩나물밥

콩나물을 넣어 지은 밥으로 콩나물과 두부를 섞어 짓기도 한다.

콩나물밥을 먹으면 쌀만으로는 부족한 영양을 보충할 수 있으며 주식(主食)에 변화를 줄 수 있다. 콩나물밥은 충청도 향토음식으로 토착화되었으며 흰밥을 지을 때 보다 물을 적게 붓고 뜸들이는 시간을 길게 둔다. 특히 곱돌솥으로 지은 밥을 솥째 먹으면 더욱 진미이다.

2.11. 비빔밥

흰밥에 고기볶음, 나물, 튀각 등 여러 가지 반찬을 섞어 비벼 먹도록 만든 음식이다. 일품 요리로서 비빔밥은 한자어로 골동반(荊董飯)이라고도 하며 이것은 여러 가지 찬을 섞어 다스린 밥이라는 뜻이다. 밥은 찬밥과 더운밥의 중간 정도의 흰밥이 좋고, 찬물(飢物)은 볶은 쇠고기, 삶아 무친 닭고기, 무치거나 볶은 각종 나물 등을 준비하고, 계란 지단을 고평으로 얹는다. 비빔 때 넣는 재료가 많으면 따로 간을 하지 않아도 되지만 볶은 고추장을 따로 놓아 매운 맛을 조절하게 하고, 참기름도 먹는 사람이 자유로 넣도록 따로 담는다. 비빔밥은 1800년대 말엽 편찬된 것으로 보이는 한글조리서 『시의전서(是議全書)』에 그 조리법이 수록되어 있다. 어느 고장에서나 잘 만들어 먹지만, 전주비빔밥, 진주비빔밥은 특히 유명하다. 전주비빔밥은 콩나물과 육회를 쓰는 것이 특징이다. 전주 지방에서는 쥐눈이콩이라고도 하는 서목태로 뿌리가 짧고 연하고 통통해 씹히는 맛이 좋은 콩나물을 특히 잘 키운다. 쇠머리를 곤물로 밥을 짓는데 뜸이 들 무렵 콩나물을 넣어 살짝 데친다. 여기에 계절에 따른 나물과 육회, 다시마 튀각과 청포묵을 얹은 뒤 달걀 노른자와 참기름을 운할제로 삼아 고추장에 비빈다. 그리고 진주비빔밥은 콩나물보다 숙주나물을 많이 쓰고 선지국과 함께 먹는 것이 특징이다. 예로부터 내려오는 산신제(山神祭), 동제(洞祭) 등을 집에서 먼 동구에서 행한 뒤 차렸던 제물을 신인공식(神人共食)을 하자니 부족한 식기 탓에 그릇에 제물을 한테 섞어 음복할 수밖에 없었던 데에 연유한다. 비빔밥은 또한 농경문화가 낳은 음식이기도 하다. 밭에 나가 농사일을 하다가 그릇도 많이 필요 없고 짧은 시간에 간편하게 먹을 수 있는 것이 비빔밥이어서 발달하였다고 추측해 볼 수 있다.

2.12. 오곡밥

오곡(五穀)밥은 5가지 곡식으로 지은 밥이다. 음력 정월 대보름 절식(節食)의 하나로 찰쌀, 붉은팥,

차조, 검은콩, 찰수수 등을 섞어 밥을 짓는다. 대보름날에는 다른 성(姓)을 가진 세 집 이상의 밥을 먹어야 그 해의 운이 좋다고 하여 여러 집의 오크밥을 서로 나누어 먹고, 또 그날 하룻동안 9번 먹으면 좋다고 하여 여러 번 나누어서 조금씩 먹기도 하였다. 이는 일년동안 잘 먹고 열심히 일하자는 뜻으로 건강과 풍년에 대한 소망을 담고 있다.

2.13. 장국밥

양지머리 국물에 밥을 말고 쇠고기볶음과 산적(散炙) 등을 얹어 만든 음식이다. 명칭은 국물을 끓일 때부터 간장으로 간을 한 국에 밥을 마는 것에서 기인한다. 제천음식, 제례등의 음복음식으로도 쓰인다.

3. 밥과 함께 해온 것들

3.1. 죽

죽은 주재료로 쌀을 가장 많이 쓴다. 죽은 재료에 따라 흰죽, 두태죽, 육류죽, 어패류죽 종실류죽, 건과류죽, 채소류죽, 약재로 쏘죽, 우유로 쏘죽, 비단죽 등으로 나눌 수 있다. 또 조리법으로는 쌀을 통으로 수는 것을 옹근죽, 쌀알을 곱게 갈아서 쑤는 것을 원미죽, 완전히 곱게 갈아서 쑤는 것을 무리죽 또는 비단죽 이라고 한다. 두태죽은 두류를 재료로 쏘 죽이며 콩죽, 녹두죽, 팥죽 등이 있는데 콩죽은 불린 콩으로 찜거나 갈아서 쌀과 같이 끓인 죽이고 녹두죽과 팥죽은 녹두나 팥을 삶아 으깨어 체에 거른 것과 쌀을 함께 넣고 쏘 죽이다. 장국죽에는 콩나물죽, 아욱죽 등이 있으며 어패류죽은 홍합죽, 전복죽이 있다. 비단죽에는 갓죽, 호도죽, 타락죽, 밤죽, 행인죽, 흑임자죽이 있다. 타락죽은 물에 불린 쌀을 그늘에 말려 가루로 만들어 볶은 다음, 물에 개어 끓이다가 우유를 넣고 끓인 죽이다.

죽의 역사

죽은 곡식류를 물에 푼게 끓여서 알갱이가 연하게

퍼지고 녹말이 충분히 호화된 상태로 무르게 익힌 유동음식을 총칭하며 조리법과 완성된 상태에 따라서 미음, 응이, 죽까지 포함시켜 말할 수 있다.

죽을 한자로 표기하면 '粥' 이라 하는데 이 글자는 미음이라고 풀이하며, 한자에의 '미죽'이라는 말이 있는데 이는 죽 또는 미음을 일컫는다.

이 '미'자는 원래 싸래기의 뜻이지만 죽의 의미로 통하며 미음은 죽을 더 묽게 쑤어 체에 받친 상태이고, 응이는 울부 외에 수수, 녹두, 찹, 연근 등의 녹말을 이용하여 푼고 고운 죽처럼 끓인 것이다. 한편, 죽은 떡이나 밥보다 먼저 발달한 음식으로 옛 선인들이 아침식사 전에 초조반(初朝飯)으로, 가난한 살림에서는 적은 양으로 여럿이 나눌 수 있었던 음식으로, 몸이 허약한 사람에게는 보양음식으로 널리 이용하였다. 최근에도 별미음식과 병인식, 보양음식으로 널리 이용되고 있다.

죽은 곡물조리의 최초형태로 추정되며 푼은 상태의 죽이 그 후 된죽, 진밥으로 변화, 발전했을 것이다. 농업국에서 죽은 농경문화가 싹틈에 따라 물과 함께 곡물을 넣어 가열하였을 것이니 이것이 죽의 기원이라 보여진다. 우리나라에서도 떡이나 밥보다 먼저 시작된 음식이며 초기 농경시대부터 조개류나 들짐승 고기, 산채 등을 곡물에 섞어서 끓인 죽이 주요 음식이었을 것으로 추정된다. 이러한 죽은 고려이전의 문헌에는 많은 기록을 찾을 수 없으나 조선시대에 와서는 기록이 많다. 「청장관전서(靑莊館全書)(1795)」에 '서울의 시녀(市女)들의 죽파는 소리가 개 부르듯 하다'는 말이 나와 죽이 조선시대에 매우 보편화된 음식이라는 것을 알 수 있다. 특히 사친효양(事親孝養)을 인간의 기본 도덕으로 삼는 풍습아래에서 노인영양학이 일어나 1620년(광해군 12년) 이창정의 「수친총서류집」이란 노인영양서를 비롯하여 「치생요람」, 「산림경제」, 「증보산림경제」, 「임원경제지」, 「죽교편람」, 「동의보감」, 「제중신편」 등에서도 양로문(養老門)을 독립시켜 노인음식, 약이성 음식 등 장생술(長生術)를 자세히 설명하고 있어 사친효양을 위한 노인식으로서 죽의 비중이 컸음을 알 수 있다. 또 「국조오례

의」에서는 '상례 때는 슬픔에 지쳐서 밥을 먹을 수 없으니 죽을 먹이라' 하였고 「영조실록」에는 영조 49년 12월 '왕은 선전관(宣傳官)에 명하여 종루(鐘樓)의 걸인을 선혜청(宣惠廳)에 모아놓고 죽을 내렸다' 는 기록으로 구료식으로 쓰였음을 알 수 있다. 「산림경제」 구황조에는 심히 주려서 금방 죽어 가는 사람에게는 우선 장을 불에 타서 마시게 하고, 그 다음에 묽은 죽을 차게 해서 마시게 하라고 했다. 이렇게 해도 부기가 가시지 않을 때는 천금목피를 끓여 내어 죽을 쑤어 먹인다고 하였으며 「목민심서」 진화육조에는 마른 새우는 값이 싸기 때문에 많이 준비해 두었다가 죽을 쑤어 먹는 것이 좋다고 하였다.

한편, 「임원경제지」에는 떨어진 매화꽃잎을 눈 녹인 불에 삶아 흰죽에 넣고 끓이는 매죽(梅粥)의 기록도 있다. 이 죽은 매화에 청고한 향취를 즐기는 풍류성 죽이라 할 수 있다.

우유죽, 행인죽 등은 임금님의 점심으로 했다는 기록도 있으며 또 불교에서는 죽반(粥飯)이라 하여 아침에는 죽, 낮에는 밥을 먹는 것이 오랜 관습으로 되어 있다. 죽 '죽십리(粥十利)'라 하여 아침에 죽을 먹으면 열 가지 이로움, 죽 죽은 혈색을 돕고, 기운을 돕고, 수명을 늘이고, 안락하게 하고, 말을 잘하게 하고, 통증을 없애고, 음식을 잘 내리게 하고, 말소리가 맑고, 줄임을 제하고, 갈증을 없앤다는 것이다. 특히 임금님의 병에는 낙죽(酪粥)을 올렸으며 대신이 병이 낫을 때는 왕의 명으로 우유를 특사하여 죽용으로 쓰도록 하였다고 한다.

그리고 죽은 어른들에게 대접하는 것이니 그에 들인 정성은 더할나위 없었다. 죽을 끓이는 쌀도 선택하였고 술도 가려서 찼으며 불의 질도 따졌다. 「증보산림경제」의 죽 끓이는 법에도 이러한 정성이 잘 나타나고 있다. 이에 의하면 늦벼가 가장 좋고 돌술에 쑤는 것이 가장 맛있고 무쇠술이 다음이며 노구술은 좋지 않다고 하였다. 불은 단불을 쓰는 것이 가장 좋은데 불이 나쁘면 죽의 빛깔이 좋지 않다고 하였다. 뿐만 아니라 죽을 쑤는 땀감도 가려서 찼다. 콩까지, 등겨 등 화력이 약한 땀감으로 천천히

쑤어서 쌀 속의 즙이 다 나와 죽이 되도록 한다고 하였으니 약화력에 정성들여 죽을 쑤어야 함을 일깨워 준다. 또 몸을 이롭게 하는 약재들을 넣어서 적극적으로 몸을 보하고 병을 치료하는 효과를 꾀하기도 하였다. 그 예로 「동의보감」, 「임원경제지」, 「규합총서」 등에 치료의 효과가 큰 죽들이 많이 수록되어 있다.

가. 곡물로만 끓인 죽

구수죽 : 붉은 팥죽, 선달 스무 다섯날 밤에 쑤어 먹는 죽

남매죽 : 팥죽에 갈국수를 넣고 끓인 죽

녹두죽 : 녹두를 삶아 걸러서 가라앉힌 앙금과 쌀로 끓인 죽

떡암죽 : 백설기를 말려서 가루로 한 것으로 끓인 죽

두죽 : 동짓날 먹는 팥죽

묵물죽 : 녹두를 갈아서 가라앉힌 앙금의 옷물에 쌀을 넣고 끓인 죽

보리범벅 : 쫄보리를 쪄서 끓인 죽

보리죽 : 보리를 갈아서 끓인 죽

비지죽 : 비지에 쌀을 섞어서 끓인 죽

삼합죽 : 쌀, 차조, 차수수로 끓인 죽

쌀암죽 : 찌나 쌀을 말린 후 볶아서 가루로 한 것으로 끓인 죽

식혜암죽 : 잘 삶은 식혜를 체에 거른 것으로 끓인 죽

암죽 : 흰무리를 말려 가루로 한 것으로 끓인 죽, 밤암죽, 쌀암죽, 식혜암죽 등

양원죽 : 찹쌀, 멥쌀을 동량으로 하여 볶아서 가루로 하여 끓인 죽, 보양식으로 쓰임

얼린콩죽 : 얼린 콩을 쪄서 쌀과 섞어 끓인 죽

오누이죽 : 팥 삶은 불에 쌀을 넣고 끓인 죽

원미 : 곡물을 곱게 갈아서 쑨 죽

울무가루죽(의이말죽) : 울무가루에 쌀가루를 1/3의 비율로 섞어 끓인 죽

잣죽(해송자죽) : 쌀과 잣을 곱게 갈아서 섞어 끓인 죽

조죽 : 쌀과 조를 함께 섞어 끓인 죽

청대콩죽 : 청대콩을 삶아서 체에 걸러 내린 것과 쌀을 섞어 끓인 죽

청량죽 : 차조로 끓인 죽, 체에 밭쳐서 씹

청모죽 : 찌서 말린 풋보리를 찼어서 멥쌀가루와 섞어 끓인 죽

콩죽 : 흰콩을 삶아 갈아서 가라앉힌 앙금과 쌀로 끓인 죽

팔도구랑죽 : 새알심을 넣어 끓인 팔죽, 평안도 방언

팔죽 : 팥을 삶아 체에 걸러 가라앉힌 앙금과 쌀을 섞어 끓인 죽

풀떼기 : 잡곡의 가루로 풀처럼 쉰 죽

풋보리죽 : 풋보리 간 것과 쌀을 섞어 끓인 죽

피죽 : 피로 쉰 죽

호콩죽(낙화생죽) : 호콩을 간 것과 쌀앙금으로 끓인 죽

표 2. 죽의 종류

가릿죽	들깨죽	상이죽	연인죽	지황죽
가시연밥죽	마름열매죽	상자죽	연자죽	진군죽
가자미죽	매회죽	생굴죽	오누이죽	진저리죽
갈분죽	메주죽	서여죽	옥돔죽	차조기죽
감인죽	모과죽	선인죽	옥수수죽	차조죽
감자죽	묵물죽	섭죽	우거지죽	청대콩죽
강분죽	물고기죽	소마죽	우렁죽	청량죽
강죽	미꾸라지죽	소임죽	우분죽	청모죽
개암죽	박죽	소자죽	우유죽	청어죽
검은깨죽	밤암죽	소주원미	원미	초미죽
검인죽	밤죽	소행죽	원반죽	추어죽
계죽	방풍죽	송엽말죽	육선죽	콩나물죽
고구마죽	백시죽	송엽죽	울무가루죽	콩죽
구수죽	버섯죽	송피죽	울무죽	타락죽
규채죽	변두죽	수수죽	울자죽	팥죽
근대죽	보리범벅	수제비미역죽	자소죽	포죽
김치죽	보리오곡죽	심말	차죽	풋보리죽
깅이죽	보리죽	쌀무리	장국원미	피라미죽
낙지죽	복령죽	쌀암죽	자국죽	피분저죽
낙화생죽	부추죽	아욱죽	장묵죽	합자죽
남매죽	복어죽	암죽	재강죽	해송자죽
녹각죽	붕어죽	애호박죽	적두죽	행인죽
녹두죽	비슷죽	양원죽	전복죽	호도죽
닭죽	산사죽	양육죽	조미죽	호박풀떼기
담채죽	산우죽	양죽	조죽	호콩죽
담치죽	살구씨죽	어미죽	주조죽	홍합죽
대구죽	삼미죽	어죽	죽순죽	흑임자죽
대추죽	삼선죽	연근죽	죽엽죽	흰죽
대합죽	삼합죽	연뿌리가루죽	지마죽	

흑임자죽 : 거피한 흑임자를 곱게 간 것과 쌀앙금으로 끓인 죽

흰죽 : 쌀로만 끓인 죽

나. 곡류와 채소를 섞어 끓인 죽

아욱죽(규채죽) : 아욱과 마른새우에 된장, 고추장을 풀어 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

근대죽 : 근대줄기와 쌀을 섞어 끓인 죽

김치죽 : 김치를 잘게 썰어 쌀과 함께 끓인 죽

나복자죽 : 무씨를 삶은 물에 멥쌀을 넣고 끓인 죽

무죽 : 무를 채썰어 기름에 볶다가 쌀과 함께 끓인 죽

박죽(표죽) : 박의 흰 살과 쌀을 섞어 끓인 죽

버섯죽 : 표고로 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

부추죽 : 부추와 쌀로 끓인 장국죽

삼미죽 : 좁쌀과 멥쌀, 울무쌀에 마, 부추를 넣고 끓인 죽

상이죽 : 쌀과 뽕나무버섯의 즙을 섞어 끓인 죽

선인죽 : 새박덩굴나무의 뿌리를 저며서 끓이다가 흰쌀을 넣고 끓인 죽

애호박죽 : 애호박과 쌀로 끓인 죽

우분죽 : 연근을 갈아서 체에 받쳐 가라앉힌 가루로 끓인 죽

죽순죽 : 죽순과 쌀가루를 섞어 끓인 죽

진잎죽 : 푸성귀잎과 쌀을 섞어 끓인 죽

콩나물죽 : 콩나물과 쌀을 섞어 끓인 죽

호박죽 : 호박을 삶아서 짓이기고 팥과 쌀가루를 섞어 끓인 죽

호박풀떼기 : 누런 호박을 삶아 체에 거른 후 고구마, 팥, 콩, 밀가루를 섞어 끓인 죽

다. 곡류와 수조육류를 섞어 끓인 죽

가릿죽 : 약간 진밥 위에 고리, 선지, 육회 등을 넣고 끓는 육수를 부은 것

녹갱 : 사슴고기를 넣고 쏘 죽

닭죽 : 영계를 고아 발친 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽

양신죽 : 쌀과 양의 콩팥을 섞어 끓인 죽

양육죽 : 쌀과 삶은 양고기를 섞어 끓인 죽, 인삼가루, 대추 등도 넣음

양죽 : 소의 양을 고은 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽

원반죽 : 닭을 고은 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽

장국원미 : 쇠고기와 버섯류로 장국을 끓이다가 쌀가루를 넣고 끓인 죽

장국죽 : 쇠고기를 다져 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

라. 곡류와 어패류를 섞어 끓인 죽

가자미죽 : 쌀과 가자미를 섞어 끓인 죽

게죽 : 큰 게를 찢어 국물만 짜서 쌀을 넣고 쏘 죽, 작은 게는 볶아서 씹

낙지죽 : 낙지와 쌀, 조를 섞어서 끓인 죽

대구죽 : 말린 대구의 살을 가루로 하여 쌀과 함께 끓인 죽

물고기죽(어죽) : 잔 생선을 삶아서 해초나 나물을 함께 끓이다가 곡물을 넣고 끓인 죽

미꾸라지죽(추어죽) : 미꾸라지를 푹 고아 발친 국물에 고추장, 쌀을 넣고 끓인 죽

붕어죽 : 붕어를 고아 발친 것에 쌀을 넣고 끓인 죽

비웃죽(청어죽) : 청어의 살만 끓여서 걸러낸 것에 쌀을 넣고 끓인 죽

생굴죽 : 생굴을 기름에 볶다가 쌀과 함께 끓인 죽

생선죽 : 생선의 살과 쇠고기, 닭고기, 쌀을 섞어 끓인 죽

섭죽 : 섭조개와 쌀로 끓인 죽

우렁죽 : 삶아낸 우렁 살과 쌀가루를 넣고 끓인 죽

옥돔죽 : 옥도미를 국처럼 끓이다가 쌀과 참기름을 넣고 끓인 죽

전복죽 : 다진 전복과 쌀가루를 넣고 끓인 죽

조기죽 : 조기의 살로 맑은 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

피라미죽 : 피라미에 된장, 고추장을 풀어 넣고 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽

홍합죽(담채죽) : 홍합과 다진 쇠고기로 끓인 맑은 장국에 쌀을 넣고 끓인 죽

마. 곡류와 견과류를 섞어 끓인 죽

개암죽 : 개암나무 열매의 즙에 쌀을 갈아 넣고 끓

인 죽

- 건율죽 : 밤가루와 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 낙화생죽 : 낙화생을 갈아 체에 걸러낸 것과 쌀 같은 것을 섞어 끓인 죽
- 대추고음 : 차좁쌀에 대추, 황률, 인삼을 넣고 끓인 죽
- 대추죽(조미죽) : 마른 대추와 찹쌀로 끓인 죽
- 밤죽(율자죽) : 곱게 간 쌀과 갈아서 체에 받친 밤을 섞어 끓인 죽
- 밤암죽 : 밤을 갈아 체에 받친 것으로 쓴 암죽
- 산수유죽 : 산수유나무의 열매를 짓이겨 거른 것에 꿀을 넣고 달인 죽
- 소행죽 : 차조기씨와 살구씨를 갈아서 받친 것에 쌀뜨물을 붓고 끓인 죽
- 갓죽(해송자죽) : 곱게 간 쌀과 곱게 갈아 체에 받친 갓으로 끓인 죽
- 진자죽 : 흰무리에 개암 같은 것을 넣고 끓인 죽
- 행인죽 : 행인(살구씨의 알맹이)을 곱게 갈아 걸러낸 것과 쌀앙금을 섞어 끓인 죽
- 호도죽 : 쌀과 호도를 각각 갈아서 체에 받칠 후 섞어서 끓인 죽
- 삼선죽 : 실백과 복숭아씨, 옥리인 껍질을 함께 짓찧어 생긴 즙에 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 산서죽 : 산서나무의 열매를 가루로 하여 찹쌀가루와 함께 끓인 죽
- 상자죽 : 상수리 앙금을 말렸다가 끓인 죽

바. 곡류와 종실류를 섞어 끓인 죽

- 깨죽(흑임자죽) : 흑임자와 쌀을 각각 갈아 가라앉힌 앙금을 섞어 끓인 죽
- 들깨죽 : 들깨와 쌀을 갈아 섞어서 끓인 죽

사. 곡류와 약이성 재료를 섞어 끓인 죽

- 가시연밥죽(검인죽, 연자죽) : 검인(가시연밥 열매 속의 씨)을 찌서 말려 가루로 하여 쌀과 함께 섞어 끓인 죽
- 갈분죽 : 칩뿌리를 쪄서 물에 가라앉힌 앙금을 말려서 만든 갈분과 쌀가루를 섞어 끓인 죽
- 강분죽 : 생강가루와 쌀가루로 끓인 죽

- 녹각죽 : 쌀로 끓인 죽에 녹각가루를 섞어 먹는 죽
- 마름열매죽 : 마름열매 가루와 쌀로 끓인 죽
- 문동죽 : 울부, 쌀, 맥문동, 생즙, 생지황즙 등을 섞어 끓인 죽
- 변두죽 : 백변두와 인삼을 가루로 하여 끓인 죽
- 복령죽 : 찹쌀가루와 백복령가루를 섞어 끓인 죽
- 산약죽 : 산약(마의 괴근)을 갈아서 끓인 죽
- 서여죽 : 마의 앙금에 녹두녹말과 갈분을 섞어 끓인 죽
- 송엽말죽 : 송엽가루, 쌀가루, 유피즙을 섞어 끓인 죽
- 송엽죽 : 소나무잎을 짓찧고 물을 쳐서 체에 거른 후 흰밥을 넣고 끓인 죽
- 송피죽 : 소나무 속껍질을 삶아 낸 물에 쌀을 넣고 끓인 죽

아. 곡류와 기타재료를 섞어 끓인 죽

- 고구마죽 : 말린 고구마와 삶은 팥, 콩류를 함께 섞어 끓이다가 밀가루를 넣고 익힌 죽
- 국묘죽 : 감국썩과 멥쌀로 쓴 죽
- 매화죽 : 쌀과 매화를 섞어 끓인 죽
- 모과죽 : 모과가루와 좁쌀을 섞어 끓이거나 모과가루를 찹쌀뜨물에 섞어 끓인 죽
- 방풍죽 : 쌀과 방풍잎으로 끓인 죽
- 백시죽 : 꽃감을 물에 담갔다가 체에 걸러서 찹쌀뜨물과 꿀을 섞어 끓인 죽
- 백합죽 : 백합의 줄기와 뿌리를 쪄서 꿀과 함께 끓인 죽
- 소마죽 : 차조기씨와 삼씨를 볶아서 멥쌀과 함께 가루로 하여 끓인 죽
- 소주원미 : 쌀가루로 되게 죽을 쑨 다음 소주나 백청을 탄 죽
- 수제비미역죽 : 미역국을 끓이다가 밀가루 반죽을 수제비로 떼어 넣고 끓인 죽
- 우유죽(타락죽) : 쌀을 갈아서 죽을 쑤다가 우유를 섞은 죽
- 자소죽 : 차조기잎을 짓찧어 낸 즙에 찹쌀을 넣고 쑨 죽
- 재강죽(주조죽) : 술찌꺼기인 재강에 쌀을 넣고 끓인 죽, 꿀이나 엿 등을 탐

죽력죽 : 푸른 대쪽을 구워서 받은 진액과 쌀로 끓인 죽

죽엽죽 : 대나무잎과 석고를 달여서 따라낸 옷물에 쌀을 넣고 끓인 죽

차조기죽 : 차조기씨 볶은 것과 참깨를 함께 짙은 것에 쌀가루를 섞어 끓인 죽

3.2. 미음

미음은 건더기를 없이 한 것으로 쌀에 물을 많이 붓고 오래 끓여 체에 밭친 것이다.

쌀미음, 차조미음, 메조미음, 속미음 등이 있으며 차조미음은 차조에 대추, 황률, 인삼 등을 넣어 끈 미음이고, 속미음은 생동쌀에 인삼, 황률, 대추 등을 넣어 끈 미음이다.

3.3. 응의

응의 또는 의의 라고도 하는데 녹말을 물에 끓인 것으로 죽보다 묽은 상태이기 때문에 마실수 있는 정도이다. 농도는 기호에 따라 조절할 수 있으며 수수응이, 울무응이 등이 있다.

3.4. 암죽

암죽은 이유식이나 환자식, 노인식으로 많이 쓰이며 곡물을 갈아 나온 녹말에 물을 붓고 주걱으로 저으면서 익힌다. 이것은 무리죽이나 암죽과는 달리 곡물을 갈아서 그대로 쓰지 않고 고운 천에 여과시킨 뒤 뿌연 물을 모두 짜내 가라앉힌 녹말로 쏜다. 쌀가루를 백설기로 만들어 말렸다가 끓인 것을 떡암죽이라 하고 쌀을 찌서 말려 가루로 하여 끓인 것을 쌀암죽이라 한다.

III. 밥의 재료

1. 쌀

쌀은 세계에서 밀 다음으로 많이 나는 곡식이고

재배 면적도 밀 다음으로 넓다. 세계 쌀 총생산량의 92.4%가 아시아에서 나며 아시아에서 나는 곡식 총생산량의 70%가 쌀이기도 하다. 벼과에 속하는 식물은 20가지 정도가 되는데 그 가운데서 오리자 사티바라는 학명을 가진 벼가 주로 재배된다. 자라기에는 13℃ 이상의 온도가 필요하므로 벼는 온대와 열대에서만 자란다.

벼의 원산지에 대한 학설은 여러 가지다. 벼과의 식물이 가장 많이 자라고 있음을 들어서 아프리카를 원산지로 보기도 하고 유전학으로 따져서 히말라야 분지를 원산지라고 보는 견해도 있다. 그러나 인도를 중심으로 한 동남 아시아 반도를 원산지로 보는 주장이 가장 유력한 것으로 알려져 있다. 우리나라에 벼농사가 처음 들어온 시기나 경로에 대해서는 정설이 없다. 대체로 중국의 북부 지방에서 우리나라를 거쳐 일본의 큐슈로 갔다는 학설과 중국남부에서 우리나라를 거쳐 큐슈로 갔다는 학설로 크게 갈라져 있다. 벼농사가 북쪽에서 왔다는 주장을 뒷받침하는 근거로는 '벼'라는 단어의 언어학적 변전을 들기도 한다. 벼의 가장 오랜 명사는 인도말의 '브리히'인데 만주와 함경도 지방에 살았던 여진족은 '베레' 또는 '비레' 라고 했다. 인도의 원어와 매우 가까운 발음이다. 이것이 우리말의 '벼' 라는 말로 바뀐 듯함을 어떤 학자들은 벼가 북녘에서 왔다는 학설의 한 근거로 삼기도 한다.

재배벼의 형태는 일본형(japonica), 인도형(indica), 자바형(javanica)의 세 가지가 있으며 우리나라에서 재배되는 형태는 일본형이다. 일본형 벼는 키가 작고 쌀알이 둥글고 굵으며, 끈기가 강한 반면에 인도형은 키가 크고 쌀알이 길며 끈기가 약하다. 자바형은 일본형과 인도형의 중간적 성격을 가지며, 인도형에 가깝다. 우리나라에서 일반미는 일본형 쌀을 가리키며, 정부미 또는 통일쌀은 주로 인도형과 일본형의 교배 잡종이다.

1.1. 성상

쌀의 외피는 큐티쿨라(cuticula)층이고 종피도 큐틴(cutin)화되어 있다. 그 내부는 배유조직(endos-

perm)으로 그 최외부는 수분의 통과를 막고 단백질과 지질이 풍부한 호분층(alcuron layer), 그 내부는 전분조직으로 된다. 또한 배유부의 세포막은 셀룰로즈(cellulose)와 펙틴(pectin)을 함유하고 세포막 내의 단백질과 함께 억제하여 쌀의 과도한 팽창을 막고 형태를 보호하는 역할을 한다.

1.2. 현미, 백미

쌀은 본래 두꺼운 왕겨로 덮혀 있는데, 왕겨를 벗겨낸 것을 현미라 한다. 현미의 외부는 여러 층의 보호막으로 둘러싸여 있는데 도정에 의하여 이들은 제거되고 거의 순수한 전분질의 배유가 된다. 도정에 의하여 제거되는 보호막을 쌀겨라고 하고 쌀겨가 제거된 배유를 쌀이라고 한다. 도정시 쌀눈도 쌀겨와 함께 제거된다. 백미란 현미로부터 8%의 강층을 제거한(정백비율 92%) 쌀을 말하며 도정비율에 따라 5분도미, 7분도미, 12분도미까지 있으나 현미를 도정하여 백미로 만들면 약 90%의 비타민B1이 손실되므로 바람직하지 못하다.

1.3. 찹쌀과 멥쌀

쌀에는 전분의 성질에 따라 찹쌀과 멥쌀이 있는데, 찹쌀이 멥쌀보다 점성이 강하고 소화흡수가 양호하지만, 떡으로 만들면 치밀해지고 점성이 강해져 소화액의 침투가 어려워진다. 또 찹쌀은 멥쌀보다 더 많은 단백질과 지방을 포함한다.

1.4. 일반성분

당질 쌀의 주성분은 당질이며, 그 당질의 75% 이상이 전분으로 구성되어 있다.주요성분은 덱스트린(dextrin), 펜토산(pentosan), 당류, 섬유소 등으로서 우리 몸의 중요한 에너지 공급원이 된다. 특히 뇌의 에너지원은 혈당에만 의존하므로 쌀은 뇌의 활동을 원활히 하는 데에 중요한 역할을 한다. 쌀 중의 섬유소는 변비에방, 장내 노폐물의 흡착·제거에 기여하며, 혈중 콜레스테롤 농도를 저하시키는 효과

가 있다.

단백질 쌀에 포함된 단백질은 함량이 적어 양적으로는 많지 않으나 쌀 단백질을 구성하고 있는 필수 아미노산의 함량을 비교해 보면 밀가루나 옥수수 단백질에 비해서 제한 필수 아미노산인 '라이신'의 함량이 높고, 곡류 중에서는 질이 가장 좋다.

지방 쌀의 지방은 쌀을 도정할 때 대부분이 배아와 쌀겨로 제거되므로 백미의 함량은 1%정도에 불과하며 그 양은 배유부보다 배아에 많다. 따라서 전체 지방 섭취량은 12%, 에너지의 1.6%정도는 쌀로부터 섭취한다.

비타민 쌀의 비타민류는 도정할 때 대부분이 제거되어 백미에는 그 함량이 낮으며, 더욱이 밥을 지을 때 상당량이 손실된다.

수분 일반적으로 12%정도의 수분을 가지며, 수분이 많은 것은 맛이 좋지만 변하기 쉽다.

2. 잡곡

2.1. 보리

보리는 쌀, 밀, 옥수수 다음으로 많이 생산되는 곡류로서 껍질보리와 쌀보리, 가을보리와 봄보리가 있다. 보리는 중간에 홈이 있어서 강층이 남는데 이 부분에 섬유소가 많아 쌀밥보다 비타민, 단백질, 지방의 함량이 많으나 소화가 잘 되지 않는다는 단점이 있다. 압맥은 보리를 고열 증기로 쪄서 부드럽게 한 다음 기계로 눌러서 만든 것으로 이런 과정에서 조직이 파괴되기 때문에 소화율이 높아진다.

2.2. 콩

콩은 동부아시아와 중국 북부가 원산지로서 기원전 2000년부터 단백질과 지질의 주요 공급원으로 이용되어 왔다. 콩의 주요 단백질은 글리시닌으로 필수 아미노산, 특히 곡류에서 찾아보기 힘든 라이신, 시스틴, 트립토판을 많이 함유하고 있다. 콩은 비타민을 거의 함유하고 있지 않으며 비타민B1만 곡류보

다 많은 편이다. 조식이 단단하기 때문에 소화율이 좋지 않다.

2.3. 팔

팔은 적색의 알갱이가 큰 것이 좋은 품종으로 비타민B1을 다른 두류보다 많이 함유하고 있다. 팔은 종피가 두꺼워 조리에는 손실이 적으나 비타민B1은 중조 등의 알칼리에서 파괴되기 쉽다. 황화합물을 함유하고 있기 때문에 특유의 냄새를 가지며, 쌀·보리·잡곡 등과 혼식용으로 이용되거나 과자·떡의 고물·양갱·팥빙수·단팥죽·빙과 제조 등에 이용된다.

2.4. 조

조는 온난한 기후에서 잘 자라는 곡류로서 작은 종자를 식용한다. 조는 파종하는 시기에 따라 봄조와 그루조가 있고, 입질에 따라 차조와 메조로 구분된다. 조는 단백질이 적고 섬유질, 무기질 및 칼슘 함량이 많으며 저장성이 좋아 장기 보존하더라도 맛이 변하지 않고 벌레에 의한 피해도 적다.

2.5. 수수

수수는 성분에 있어서 필수 아미노산 중 트립토판

과 시스틴이 결핍되어 다른 잡곡에 비해 영양학적으로 크게 우수하지 못하나 사탕수수의 줄기는 당분을 함유하기 때문에 제당원료로 쓰인다. 곡식용 수수의 주성분은 당질이고 찰수수에는 단백질·지질이 많으며, 메수수와 고량은 단백질과 지질이 적어서 식용에 부적당하다.

IV. 전통밥의 산업화 및 세계화 (전주비빔밥을 중심으로)

외국인들이 즐겨먹는 한국음식 중의 하나가 비빔밥이다. 마이클 잭슨이 우리나라에 오면 자주 먹었다고 해서 화제가 되기도 했고 유럽이나 미주간을 운항하는 비행기 기내식 중에서 서양인들이 가장 많이 찾는 우리 음식이 비빔밥이다. 외국인들에게 많이 알려져 있는 것은 김치나 불고기지만, 그들의 눈에 이 음식들이 요리나 메인 디시로는 비치는 것은 우리 음식에서 가장 중요시하는 밥이 빠져 있기 때문이다. 우리의 전통적인 상차림에서 3첩, 5첩, 7첩이라고 하면 그것은 반찬의 가짓수를 말하고 있으며, 여기에는 밥 탕(국) 김치 간장이 항상 따른다. 이렇듯 우리 음식은 밥과 반찬이 분명하게 구별되어 있는 특징을 가지고 있다. 우리의 식사는 항상, 한자리에서 일습으로 차려진다. 중국이나 서양

표 3. 비빔밥 1인 기준 영양성분 함량

영양소	함량	영양소	함량	영양소	함량
에너지	557cal	회분	5.5g	비타민	883mg
수분	322g	칼슘	83mg	비타민B ₁	1.01mg
단백질	24.8g	인	23.9mg	비타민B ₂	1.52mg
지질	18.9g	철	3.2mg	니아신	17.9mg
당질	71.8g	나트륨	150mg	비타민C	32mg
섬유소	16.6g	칼륨	52mg		

처럼 순서에 따라 음식을 내놓는 ‘시간전개형’이 아니라 밥과 국 그리고 반찬을 한꺼번에 제공하는 ‘공간전개형’이라는 특징을 가지고 있다. 또한 반찬 하나하나도 재료 자체의 고유한 맛보다는 다양한 양념으로 버무려진 혼합형의 미각, 즉 조화된 맛이 그 특성이다.

식재료는 우선시하는 중국요리나 양식의 메인 디시와 비교할 때 이렇듯 ‘공간전개형’ 상차림과 ‘혼합형’반찬을 특징으로 하는 우리의 음식 문화는 공동체적인 특성을 지니고 있다. 이렇게 볼 때 우리가 식사에서 가장 중요시하는 밥과 10여 가지가 넘는 반찬을 자기 입맛대로 그 양을 선택, 다양하게 섞어 먹을 수 있는 비빔밥이야말로 한국의 대표적인 음식이다.

1. 비빔밥의 유래

비빔밥이 처음으로 언급된 문헌은 1800년대 말엽의 是議叢書인데 이 문헌에는 비빔밥을 非飩飯(非飩飯)으로 표기하고 있다. 여기서 非는 ‘어지러울’자이며, 飩은 ‘비빔밥’동자인데 非飩이란 여러 가지 물건을 한데 섞는 것을 말한다. 그러므로 非飩飯이란 이미 지어 놓은 밥에다 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈 것을 의미하는 것이다. 비록 비빔밥이 1800년대 말엽의 是議叢書에 처음으로 나타나지만, 어떤 음식이 문헌상에 나타날 때는 이미 널리 알려져 애용되고 있는 단계이며 그 당시의 지역 간 교류 정도를 감안할 때 비빔밥은 그 뿌리가 문헌상에서 보다는 훨씬 깊은 것으로 추정하는 것이 타당하다고 하겠다.

1.1. 궁중음식설

조선시대 임금이 먹는 밥을 일컫는 수라에는 흰수라, 팔수라, 오골수라, 비빔 등 4가지가 있는데 비빔은 점심때나 종친이 입궐하였을 때 먹는 가벼운 식사였다고 유래한다. 궁중에서 발달한 음식은 양반계급이나 기타 여러 가지 경로를 통하여 민간에게

절래되었음을 상상하기 어렵지 않다. 궁중의 음식이 양반들에게 내려지고 이것이 남아서 다시 아랫사람에게 꾸러미로서 전해졌는데 이것은 궁중음식이 민간으로 전래하는 과정이었던 것이다. 또한 조선시대의 궁중요리가 전주음식을 많이 따랐다고도 하는데 이는 조선의 건국자가 전주 이씨라는 점에서 비약되지 않았나 생각된다.

1.2. 임금몽진음식설

어느때 나라에 난리가 일어나 임금이 몽진하였을 때, 수라상에 올릴 만한 음식이 없어 하는 수 없이 밥에 몇가지 나물을 비벼 수라상에 올렸다는 것에서 유래한다.

1.3. 농번기음식설

농번기에는 하루에 여러번 음식을 섭취하는데 그때마다 구색을 갖춘 상차림을 준비하기는 어려우며 또한 그릇을 충분히 가져가기도 어려웠으므로 그릇 하나에 여러가지 음식을 섞어 먹게 되었다는 것에서 비빔밥의 유래를 찾을 수 있다.

1.4. 동학혁명설

동학군이 그릇이 충분하지 않아 그릇 하나에 이것저것 받아 비벼 먹었다고 유래하는데 동학혁명 당시 동학군이 고부, 정읍, 전주로 진격할 때 전쟁 중 무슨 밥과 반찬을 따로 먹느냐하는 성급한 사람들에게 의해 밥과 반찬을 섞어 먹었을 것이라는 설이다.

1.5. 음복설

제사를 마치고 나면 젓상에 놓은 제물을 빠짐없이 먹는 것을 말하는데 이는 신인공식(神人共食)을 의미하는 것이다. 그런데 山神祭, 河祭의 경우에는 집으로부터 먼 곳에서 제사를 지내므로 식기를 충분히 가지고 갈 수 없으므로 결국 제물을 골고루 먹으려면 그릇 하나에 여러가지 제물을 받아 비벼서 먹게

되었다는 것이다. 여기에서 근거를 둔 비빔밥의 유래를 '음복설'이라 한다.

1.6. 묵은 음식 처리설

선달 그믐날 새해 새날을 맞기 위해 여러가지 새로운 음식을 장만하면서, 묵은 해의 남은 음식을 없애기 위하여 묵은 나물과 묵은 밥을 비벼 먹은 것에서부터 비빔밥이 유래되었다는 것에 근거한다.

2. 전주비빔밥의 재료와 역사

전주 비빔밥의 재료는 30여가지나 된다. 많이 사용하는 것을 주재료, 계절에 따라 달라지는 재료를 부재료로 편의상 구분하면 주재료는 쌀, 콩나물, 황포묵, 고추장, 쇠고기육회 또는 육회볶음, 접장, 참기름, 달걀 등이며 부재료는 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무생채, 애호박볶음, 오이채, 당근채, 파, 쪽갓, 상치, 부추, 호도, 은행, 밤채, 잣, 김 등이다.

이중에서 전주 비빔밥의 풍미에 중요한 작용을 하고 있다고 생각되는 콩나물, 황포묵, 고추장, 쇠고기육회 또는 육회볶음, 접장, 참기름 등이 우리나라에서 사용된 시기를 토대로 전주비빔밥의 역사를 추정해보면 다음과 같다.

2.1. 콩나물

전주비빔밥은 흔히 콩나물비빔밥이라고도 할만큼 절대적으로 빠져서는 안될 재료이다. 이것은 콩나물해장국의 재료로도 중요하다. 최남선은 전주의 콩나물은 유명한 향도식품이라고 예찬하였다. 콩나물은 아무데서나 단시일내에 용이하게 재배할 수 있는 까닭에 우리 식생활과 밀접한 관계를 가지고 있다. 이것을 식재품으로 이용한 기록은 상세히 알 수 없으나, 우리나라의 콩나물 역사는 고려 고종(1214-1260)때 쓰여진 문헌에서 찾아볼 수 있다. 그 당시에는 지금과 달린 식품으로서 사용한 것이 아니고 콩을 싹트게 한 후 건조하여 약용으로 사용

하였으며(동의보감) 그 이름을 대두황이라고 하였다. 콩나물이나 녹두나물을 길러먹는 풍습은 1800년대에 처음으로 찾아볼 수 있으며 황두이라고 불렀다.

전국의 여러 도시 가운데서도 특히 전주에서 콩나물이 유명하게 된 것은 콩나물 재배에 기후, 수질 등이 적합하였기 때문이라고 생각되며, 또한 풍토병이 디스토마로 인한 토혈을 예방하거나 각기병을 예방하기 위해 많이 먹었다고 본다. 전주의 콩나물은 원래 쥐눈이 콩을 사용하여 길렀고 외뿌리로 잔뿌리가 없이 키우는 것이 요령이며 다자라기 전에 뽑아 사용하므로 질기지않고 연하여 그 길이가 5-6cm일 때 가장 맛이 좋다.

콩나물은 성장함에 따라 단백질, 지방 및 가용성 질소화합물 등의 함량이 감소하나 비타민B군의 좋은 재원으로서 콩이 발아 성장하는 동안에 모두 생합성에 의하여 수배로 증가한다. 리보플라빈은 3-5배, 티아민은 2배정도 많아진다.

2.2. 황포묵

녹두를 원료로 하여 만든 묵을 청포묵이라 하여 여기에 치자물을 넣어서 만든 묵은 노랑색으로 착색되어 황포묵이라 하며 전주비빔밥에서 빼놓을 수 없는 재료이다. 음식지미방의 잡채 조리법에 묵과 녹두나물이 나오고 있으니 300년경 전에 이미 보급되어 있음이 확실하다. 전주에서는 예로부터 정포묵이 유명하였으며 이는 수질이 좋았기 때문이다. 녹두묵의 제조수는 철분과 염분이 없어야 한다. 물에 철분이나 염분이 있으며 녹두전분이 가라앉지 않아 묵을 제조할 수가 없다. 특히 오목대 근처의 지하수가 이러한 조건을 갖추고 있어 예전에는 많은 묵을 제조하였던 곳이기도 하다.

2.3. 고추장

조선시대에 들어와서 우리의 식생활사에 특기할만한 사실로써 고추의 전래를 들 수 있다. 고추는 일본을 거쳐서 수집된 남방식품이고 조선시대 광해군 때부터 널리 보급되었다고 하니 전래된 시기는 18

세기 미만이라고 생각할 수 있다.

고추의 보급은 우리의 식생활 습관에 큰 혁명을 가져다 주었다. 이후로 고추는 소금, 간장과 더불어 뺄 수 없는 조미료가 되어 보다 변화있는 조미법을 발달시켜 주었으며, 일반 조미료와 함께 김치, 고추장의 주요 재료가 되어왔다.

음식지미박듯에 고추장 담그는 법이 나와 있는 것으로 보아 고추장도 역시 300여년 전부터 널리 보급되어 있음을 알 수 있다. 이 고장에서는 고장고추장이 매우 유명하며 순창고추장또한 상품으로 속한다.

전주의 콩나물비빔밥이 전국적으로 유명하게 된 것은 일찍이 도시가 형성되어 유물의 집산지 역할을 해서 풍요함을 누릴 수가 있었고, 그 풍요함이 생활의 여유를 주어 맛과 멋을 찾을 수 있었기 때문이며 또한 전주인의 보수적인 성향에 의해 맛이 전통이 꾸준히 이어져온 것에 기인하지 않았나 생각된다.

전주비빔밥은 동국세시기와 전주향토세시기의 내용으로 보아 그 역사가 180년 이상이라고 생각할 수 있다. 현재 사용하고 있는 전주비빔밥의 재료, 특히 콩나물, 황포묵, 고추장 및 기타 재료들의 이용 역사를 조사해보면 비빔밥의 역사를 300여년 전까지 볼 수도 있으나 우리 음식으로서의 고유한 조리법이 기교적으로 대단히 발달하였고 동학사상이 팽배하였던 조선 후기 즉 약 200여년전쯤이 되지 않을까 추정한다.

3. 비빔밥의 종류

3.1. 전주비빔밥

전주비빔밥은 밥을 지을 때 양지머리 육스를 부어 밥솥에 뜬이 들 무렵 콩나물을 집어넣고 살짝 밥김으로 데친 다음 솥 속에서 비빈다. 3년 묵은 간장, 고추장, 육회, 참기름 등을 쓰고 맨 위에는 생달걀을 깨어 얹는다. 겨울에는 햇김, 이른 봄에는 청포묵, 초여름에는 썩갓, 늦가을에는 고추잎, 깻잎 등을 곁들여 계절의 맛을 즐긴다. 전주비빔밥의 비결은 장맛과 콩나물에 있다. 좋은 맛을 위해 3년쯤 묵

힌 장을 넣는다.

흰 지단과 노란 지단, 애호박나물, 시금치, 도라지, 오이, 고사리, 무나물, 무생채, 표고버섯, 취나물, 볶은 다시마, 황포묵, 육회, 고추장, 간장, 참깨, 마늘, 고춧가루, 참기름 등과 대추, 잣, 호두, 은행, 밤 등 오실과를 합하면 전주비빔밥에 들어가는 재료는 무려 30여가지가 된다. 맛의 비결은 육수로 짓는 밥, 제대로 익힌 장, 황포묵과 육회 등에서 비롯되는데 '전주팔미'라고 불릴 만큼 전국 제일의 맛을 자랑하는 작고 통통한 전주 콩나물로 끓인 국을 곁들인다. 그릇에 담은 격 또한 다른 비빔밥과 차이가 있는데 재료들로 동서남북과 그 가운데를 상징하는 청적황백흑의 오방색을 맞추어 내는데 비빔밥을 우주를 담아내는 음식이라 부르는 것도 이 때문이다.

3.2. 전주비빔밥

우리나라의 비빔밥은 그 유래가 하줄기로 되어 있는 것이 아니라 고려시대 국가의 토목공사가 있을 때 부역자들이 먹던 비빔밥, 사찰비빔밥, 군사문화에서 비롯된 비빔밥, 농경문화에서 비롯된 비빔밥, 제사비빔밥 등 5가지로 나눌 수 있다. 전주비빔밥은 1592년 임진왜란 당시 전주성 싸움에서 의병과 민군관 그리고 부녀자들의 식사 제공을 위하여 생겨난 음식이다. 콩나물 대신 숙주나물을 쓰고 쇠머리곰국이 아닌 선지국과 함께 먹는 것이 특징이다. 오색나물과 고명을 화려하게 얹어 화반이라고도 하며 내장류와 나물이 든 선지국 속대기(해초) 등을 내는 것이 다르다.

전주비빔밥을 꽃밥 또는 일곱색깔 꽃밥인 칠보화반이라고도 한다. 동황색의 둥근 놋그릇과 흰빛의 밥테, 다섯가지 나물이 어우러진 녹색, 여기에 보탕국, 그위에 볶은 엿고추장과 특히 쇠고기를 채로 썰어 깨소금, 마늘, 참기름 등으로 양념한 육회를 반드시 얹어 먹는데 시간적으로나 영양적으로 매우 우수한 음식이다. 전주비빔밥의 또다른 특색은 비빔밥과 같이 나오는 국이다. 국은 소의 양지머리, 허파, 양을 넣고 무르게 고아 만드는데, 이때 무를 통

으로 넣고 토란대, 고사리 등도 같이 넣어 끓인 국이 나오는데, 간혹 선지를 넣은 쇠고기 선지국이 나오는 경우도 있어 이또한 타 지방과 다른점이다.

3.3. 함경도식 닭고기 비빔밥

함경도의 향토음식인 닭고기 비빔밥에는 콩나물이 많이 들어간다. 험악한 산간지대가 많은 함경도는 예로부터 쌀보다는 기장, 조 등의 잡곡 농사를 많이 지었는데 그 중에서도 콩은 질이 좋은 것으로 유명하다. 색색의 재료와 고명으로 멋을 내는 남도의 비빔밥과는 달리 닭고기 비빔밥은 장식이나 기교가 없는 순박한 모양새가 특징이다. 재료도 닭고기와 콩나물이 전부일만큼 매우 간단하다. 여러 재료를 넣지 않기 때문에 맛은 담백한데 칼칼할 정도로 매운 맛이 특징이다. 날씨가 춥다보니 함경도 사람들은 고추나 마늘을 많이 사용한다.

3.4. 평양비빔밥

평양비빔밥은 예로부터 소문난 음식의 하나이다. 입쌀과 쇠고기(돼지고기), 녹두나물, 미나리(시금치, 쑥갓), 고사리, 도라지, 송이버섯(표고, 느타리 등),

닭알, 김, 파, 마늘, 간장, 기름, 고추장, 사탕가루, 깨소금, 후춧가루 등을 이용한다.

4. 비빔밥의 연구현황

4.1. 비빔밥의 표준화

비빔밥은 외식시 비교적 많이 선택되는 일품요리임에도 불구하고 아직 표준화된 자료는 거의 없는 실정이다. 한국음식의 조리법 표준화를 위한 연구(1995 계승회 등)에서는 비빔밥과 콩나물비빔밥에 관한 문헌, 산업체 급식소, 요식업소, 가정의 자료를 수집 분석하여 조리법을 만든 후 관능검사를 실시하여 표준화된 조리방법을 제시하였다(표 참조).

또한 한국식품개발연구원에서는 전통식품의 세계화 전략으로 전주비빔밥의 국제 프랜차이즈화를 위해 전주시내 지정 전주비빔밥에 대한 관능평가 후 선정된 비빔밥의 레시피와 문헌상의 전주비빔밥의 레시피를 기초로 하여 최종 표준 레시피를 선정하기도 하였다. 이를 토대로 (주)전주비빔밥에서는 어디서나 동일한 맛을 내는 표준화된 전주비빔밥을 생산, 판매하고 있다.

표 4. 비빔밥의 표준조리법

음식유형 : 비빔밥류	음식명 : 비빔밥
- 조리 후 산출량(Yield) : 4.5kg	
- 적정배식온도(Temp.) : 65℃	
- 조리시간(Time) : 60분	
- 1인분 제공량(Portion size) : 450g	

표 5. 비빔밥의 조리법(Recipe) 10인 기준

재료명	재료량			조리과정
	수량	단위	중량(g)	
쌀	7 1/2	C	1200	1. 쌀은 깨끗이 씻어 여름에는 30분, 겨울에는약 1시간 30분 정도 물을 흡수시킨 후 약 1600g의 물을 넣고 끓기 시작한 후 약 10-15분 끓인 후 불을 줄여 10분 정도 뜸을 들어 고슬고슬하게 밥을 지어 놓는다.
물	8	C	1600	
쇠고기			300	
계란	10	개	500	
콩나물	1	근	350	
물	3 1/2	C	700	2. 도라지는 일정한 굵기로 찢어 소금에 문질러 쓴맛을 뺀 후 파, 마늘, 소금, 깨소금으로 볶는다.

도라지	1/2	근	200	3. 호박은 5cm 길이로 돌려 깎아 소금에 절인 후 물기를 제거하고
고사리	1/2	근	180	파, 마늘, 깨소금에 볶는다.
호박	1 1/4	개	400	4. 고사리는 익세고 긴 것을 잘 손질한 후 5cm 길이로 썰어 간장,
당근	1	개	160	파, 마늘, 깨소금, 참기름에 볶다가 물을 조금 넣고 볶아 부드러
표고, 생것	11	장	160	게 한다.
다시마, 튀각			20	5. 쇠고기는 채 썰 후 갖은 양념을 하여 볶는다.
청포묵			100	6. 콩나물은 꼬리를 떼고 700g의 물을 붓고 중간 이상의 불에 얹
양념				어 놓고 20분 이상 충분히 삶아 소금, 파, 마늘, 깨소금, 참기
진간장	3	Ts	51	름에 무치고 당근은 5cm 길이로 가늘게 채쳐 볶으면서 소금간
고추장	5	Ts	90	을 한다.
소금	5 1/2	Ts	99	7. 표고는 불려서 기둥을 떼고 두꺼운 것은 저며서 채썬 후 갖은
설탕	1	Ts	12	양념을 하여 볶는다.
파, 다진 것	5	Ts	45	8. 청포묵은 5cm 길이로 납작하게 채 썰어 소금과 참기름, 깨소금
마늘, 다진 것	1 1/2	Ts	42	에 무쳐두고 달걀은 팬에서 반숙 정도로 부쳐낸다.
깨소금	2 1/2	Ts	15	9. 다시마는 기름에 튀겨 잘게 부순다.
참기름	3 1/2	Ts	42	10. 밥을 그릇에 담고 준비한 재료를 색스럽게 돌려 담은 후 부쳐
식용유	4	Ts	48	놓은 달걀을 얹는다. 고추장은 따로내어 각자의 식성에 맞추도
후추가루	1	ts	2	록 한다.

4.2. 국내 특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A03-27348	메밀쌈 비빔밥 및 그의 제조 방법	오숙희
A01-100307	고추장을 이용한 다목적 소스의 제조 방법	한국식품개발연구원 김길환
A01-81126	해삼 비빔밥과 그 제조 방법	정균필
A01-79389	뽕잎 비빔밥 조리법	유연실
A01-77225	비빔밥용 소고기 꿀고추장	김승희
A01-65533	비빔밥 자동 판매기	손영석
A01-55381	비빔밥 피자의 제조 방법	삼성에버랜드 히태학
A01-48217	즉석 비빔밥용 야채 조성물	제일제당 손경식
A01-35355	즉석 한국음식의 제조 방법	박성도
A00-20916	해초를 첨가한 비빔밥 및 그 제조 방법	호성엔지니어링 서철오
A00-14158	비빔밥용 소스	호성엔지니어링 서철오
A00-14157	생야채 비빔밥 및 그 제조 방법	호성엔지니어링 서철오
A00-12572	음식물 교반기	하복진
A00-85298	비빔밥 제조 방법 및 그 비빔밥	이상수
A99-85296	비빔밥 제조 방법 및 그 비빔밥	이상수
A99-50992	황토구이 비빔밥의 제법	추승욱 박해영

A99-48196	황토구이 비빔밥의 제법	추승옥 박해영
A98-118	냉동 비빔밥	롯데햄·롯데우유 조동래
A97-70953	비빔밥 나물 소스 제조 방법	비락 김일중
A97-64405	청등오리 육골썩농축비빔밥 제조 방법	김인숙
A96-16747	양념장과 그 제조 방법	최윤생
A92-5883	즉석 비빔밥	제일제당 김정순
A91-2362	전자레인지용 트레이 포장 비빔밥의 제조 방법	선화식품 최상선
A87-8531	조리된 음식물을 삶거나 끓인 후 냉동하여 해동시켜 되는 식품 제조법	김재곤
U99-40085	용기 분리형 도시락	박연준
U98-65540	비빔밥 혼합 및 전량 공급 장치	주의탁
U98-57470	비빔 김밥(김밥) 만드는 장치	주의탁
U98-10940	비빔 김밥(김밥) 만드는 장치	주의탁
U98-6258	비빔김밥 만드는 장치	주의탁
B0369617	고추장을 이용한 다목적 소스의 제조 방법	한국식품개발연구원
B0364363	음식물 교반기	하복진
B0342439	즉석 비빔밥용 야채 조성물	제일제당 손경식
B0332100	비빔밥용 소고기 끌고추장	김승희
B0272742	비빔밥 제조 방법 및 그 비빔밥	이상수
B91-6923	전자레인지용 트레이포장비빔밥의 제조방법	선화식품 최상선

4.3. 일본특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A01-269256	늘어붙은 것 제거구	TOMITA HAMONO:KK
A00-236855	비빔밥의 조리 방법	NAKAMOTO TAKAHISA
U03-88477	즉석 비빔밥	-
U03-84976	조리용 가열기	-

4.4. 국내 비빔밥 관련 문헌

기 사 제 목	간 행 물 명	권호수	페이지	저 자 명
한국음식의 조리법 표준화를 위한 연구 (3) 비빔밥류	한국조리과학회지	11(5)	557-564	염초애, 계승희 문현경, 송태희
아지노모토 냉동식품, 국내외 시장 점유율 확대	食品工業	44(15)	28-31	
한국음식 종목의 총람보고 - 밥, 죽, 미음, 국수, 떡국, 수제비	한국식생활문화학회	2(1)	93-102	윤서석, 한경선
밥, 죽의 문화	한국식생활문화학회	7(2)	195-112	안명수

전주비빔밥의 관광상품화 방안에 관한 연구	관광정보연구	3	1-20	임영찬
퍼지이론을 응용한 조리법에 관한 연구 - 비빔밥을 중심으로 -	한국식품영양학회지	13(4)	353-359	권경순
자치단체 특화전략 전남 함평 : 함평 한우로 조리된 육회비빔밥	지방 행정	50(577)	83-87	황교익
영양평가 전산프로그램을 이용한 균형식단의 영양균형성 평가	한국조리학회지	8(2)	227-244	김갑영, 이양자, 박혜원
저장기간에 따른 냉동 비빔밥 나물의 미생물학적, 관능적 특성	한국조리과학회지	17(2)	59-65	박지영, 한영실
시판 음식의 조리 단계별 HACCP 설정을 위한 연구 (2) 일품요리 (냉면, 비빔밥)의 위해요인 분석	한국식생활문화학회지	10(3)	167-174	계승희
전주비빔밥의 패스트푸드화를 위한 조리 과학적 연구	숙명여대 학위논문2000			
완전혼합사료 조제 급여 기술개발	충청북도 농촌지도소 연구보고서1996			반우덕
내 고향 음식맛 자랑 : 비빔밥 - 전주 -	서울여대교지	10	212-213	김소연
성인 남녀의 외식행동과 한국 음식에 대한 의식 조사	한국식생활문화학회지	11(3)	317	이영미, 이기완, 장학길
도시 대학생들의 식품에 대한 가치 평가 분석	한국식문화학회지	7(1)	25	문수재, 김정연
서울지역 대학생들의 외식 행동에 관한 연구	한국식문화학회지	49(4)	383	안숙자
전통음식에 대한 의식과 식생활행동에 관한 조사연구-서울 및 경기도 일부지역 주부들을 중심으로	한국식생활문화학회지	11(2)	179	장은주, 이윤경, 이효지
지역 향토음식 발굴 및 정착을 위한 연구 개발	한국식생활문화학회지	11(1)	7	신동화, 박영자, 권영순
우리나라 국군 장병의 식생활 행동과 기호도에 관한 조사연구	한국식문화학회지	5(4)	463	이영미, 정유경, 양일선

4.5. 비빔밥의 세계화 및 프랜차이즈화

전통음식에 대한 사회적인 관심과 건강식에 관한 세계인들의 기대심리가 높아지고 있는 실정이다. '가장 한국적인 것이 세계적인 상품이 될 수 있다'. 결국 전통음식을 문화가 바탕이 된 고부가가치사업으로 승화시켜 국가 경쟁력을 확보한 세계적인 상품을 만든다는 것이다. 전통음식의 유통성을 증진시킬 수 있는 기술은 국내 수요뿐만 아니라 외국의 프랜차이즈

시스템을 통하여 공급할 때 한국전통음식을 세계화시킬 수 있을 것이다. 외식 프랜차이즈 형태 또한 전문화, 대형화 되어 나가야 할 것이며 이러한 패러다임 속에서 살아남을 수 있는 길은 전통음식을 표준화하여 시대별 유행에 영향을 받지않으면서도 세계인의 입맛에 맞는 다양한 레시피를 개발, 차별화하는 것이 무엇보다 중요하다.

이미 김치나 불고기의 경우는 세계인의 식품으로 검증을 거쳐 세계화의 길을 걷고 있는데 전주비빔밥

의 경우 우리나라에서 영양학적 측면과 맛, 기호성 등 여러면에서 우수한 음식으로서 세계시장에 내놓고 자랑할만한 유산임에도 불구하고 이에 대한 홍보 미흡으로 상품화까지 발전시키지 못하였기 때문에 세계적인 한국전통음식으로 발전할 기회를 갖지 못하였다. 그러나 분명 전주비빔밥은 전통음식으로 세계화시킬 수 있는 가능성이 충분하다. 외국인 대상 각종 조사에서 한국음식 메뉴 선호도에서 상위를 차지하고 있으며 세계 유일의 매운맛 소스 고추장의 캡사이신은 체지방을 줄여 비만예방에 도움이 되며 보온효과, 장내 살균작용 등의 다이어트 식품으로 일본을 비롯 세계인의 관심이 높아가고 있는 추세이다. 또한 밥, 고기 등의 산성식품과 나물류의 알칼리성 식품이 조화된 균형있는 영양식이며 재료의 준비에 따라 햄버거만큼이나 빠르게 제공되고 1회 용기 사용으로 간편하게 즐길 수 있는 장점이 있다.

2002 월드컵을 기회로 2000년 이후 우리의 전통 비빔밥이 외식 프랜차이즈에 속속 나서고 있다. (주)전주비빔밥외에도 한스비빔밥, 통일이요((주)푸드홀딩스코리아), BIBIM's, 갑기원 등이 그것이다.

(주)전주비빔밥의 경우 한국식품개발연구원에서 개발한 편의식 비빔밥으로 지난해 국내에서 30만9천여 그릇, 일본 등 해외에서 4만 1천여 그릇을 판매하였다. 이 회사의 비빔밥은 영양 만점으로 밥맛이 뛰어난데다 어디서나 손쉽게 구입할 수 있어 2000년 9월 최초로 판매된 이후 각종 편의점과 열차식당, 고속도로 휴게소, 기업 단체급식소 등에서 인기를 끌고 있다. 이 회사는 지난 1월 일본 이시카와현 가나자와시에 진출한 '전주비빔밥 일본 1호점'을 기반으로 10호점까지 일본 가맹점을 늘려나갈 계획이다. 아울러 미국·호주·독일 등까지 영업망을 넓히는 한편 치즈베이컨비빔밥 등 차별화된 제품을 개발해 나갈 방침이다.

한스비빔밥은 2001년 2월 (주)오리엔스를 설립하여 한스비빔밥 1호 포스코점을 개점하였고 미국에 지사를 설립하여 LA 자바타운을 오픈하였다. 또한 중국, 호주, 뉴질랜드 지사를 설립하여 북경 당대점, 시드니점을 오픈하여 현재 국내 32호점, 미국 4호

점, 중국, 호주 1호점씩 운영하며 활발하게 해외로 진출하고 있다.

참푸드시스템은 BIBIM'S (비빔'S)라는 브랜드로 "한국 전통 비빔밥의 세계화"라는 슬로건 아래 2001년 7월 외식업 프랜차이즈 사업을 개시하였다. BIBIM'S 는 2002년 1호점 방화점을 오픈하여 2003년까지 가맹점개설 목표 200호점, 매출목표 100억 달성으로 국내 최대의 프랜차이즈는 물론, BIBIM'S라는 브랜드로 일본, 중국 등 동남아 유럽, 미국 등에 수출을 목표로 꾸준히 성장하고 있다.

통일이요~는 2001년 4월 (주)푸드홀딩스코리아 법인을 설립하고 '전통음식의 개발과 산업화를 추구하는 기업'이라는 모토아래 다양하고 전문화된 메뉴선별과 매장운영으로 성장해나가고 있다. 기존의 돌솥비빔밥의 틀을 과감히 탈피하고, 현 세대의 다양한 욕구를 충족시킬 수 있는 퓨전 형식의 돌솥 비빔밥을 개발, 전국에 체인점을 두고 판매하고 있다.

현재 대형 외국계 프랜차이즈가 국내 음식문화의 중심을 흔드는 판도에서 더 이상의 외화낭비를 억제하고, 국내 기호에 맞는 메뉴를 개발하여 보급하고 향후 역으로 해외에 국내 전통음식문화를 보급하기 위해서는 검증된 맛과 차별화 된 마케팅전략, 끊임 없는 신 메뉴개발이 필요하다. 또한 민간의 창의력을 최대한 살리면서도 상표, 의장 특허, 원산지표시 제도 등 지적재산권제도를 효과적으로 활용하여 차별화하면서 시장을 보호하는 전략이 반드시 필요하다.

특히 비빔밥의 경우는 김치와 마찬가지로 일본에서 수 년 전부터 국내 전주비빔밥업소를 취재하고 집중적인 연구를 통해 이미 상품화되었으며 현재 일본에서 전통 한국식이 아닌 비빔밥 재료를 소규모로 생산하여 cold chain system을 통하여 공급하고 있다. 이에 따라 한국 전통음식인 비빔밥이 일본음식으로 오해될 심각한 상황이 우려된다. 따라서 하루 빨리 전통음식을 계승 발전시켜 세계화하지 않으면 기술적으로 문화적인 우리 자산이 외국에게 뺏길 우려가 있다. 전통식품에 대한 철저한 분석과 세심한 산업화 전략을 갖고 지혜롭게 대처해야 할 것이다.

또한 전통식품의 유통성을 증진시킬 수 있는 기

술 및 국내 또는 외국의 프랜차이즈 시스템을 통하여 한국전통음식을 공급하려는 연구가 꾸준히 지속되어야 할 것이다. 전주비빔밥은 이미 상표권이 등

록되어 있고 외국인에게 인지도가 높아 원재료의 유통기술과 국제 프랜차이즈화한다면 세계화 가능성이 매우 높다고 볼 수 있다.

VI. 연구문헌 및 특허

1. 죽

1.1. 죽관련 연구문헌

기 사 제 목	간 행 불 명	권호수	페이지	저 자 명
포스터발표논문초록 : 느타리버섯과 현미를 이용한 즉석죽 제조조건의 최적화	한국농화학회 97년 춘계 학술발표초록집		122	이기동, 김현구, 김진구, 권중호
느타리버섯과 현미를 이용한 즉석죽 제조조건의 최적화	한국식품과학회지	29(4)	737-744	김진구, 권중호, 이기동, 김현구
한국고유 죽류의 영양학적 연구(1) - 중요죽류의 화학적 성분에 대하여-	대한가정학회지	13(1)	3-12	장명숙
호박죽의 재료와 배합비 변화에 따른 기호도 연구	한국조리과학회지	12(2)	146-152	염초애, 안채경, 조혜정
제주 전통죽을 개량한 당근-해산물 수프류의 개발	한국조리과학회지	12(3)	331-338	황인주, 오영주, 고영환
밥, 죽의 문화	한국식생활문화학회지	7(2)	195-202	안명수

1.2. 죽관련 국내 특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
U00-15692	죽교반기	장명관
U99-37212	턱이 없는 출구와 이단으로된 따개를 갖는 캔	인형우
U98-20348	튀김기의 방열을 이용한 중탕 장치	송영주
U98-8041	전기밥솥 겸용 죽 끓이는 솥	동우실업
U93-12777	보일러식 죽 제조기	전상길
U91-2068	죽 제조기	전상길
U90-11325	죽 혼합기	전상길
U89-8406	죽 보온기	전상길
U89-8391	죽 제조기	전상길
U88-19143	죽 취반기	일본 이찌메이
U88-15795	죽 취사기능을 가진 전기밥솥 회로	성광전자
U84-2890	순가락이 내장된 즉석죽	이건동

특 허 번호	발 명의 명 칭	출 원 인
Y0315010	죽 및 이유식 제조장치	이명훈
Y0306618	가열믹싱 장치	신준범
Y0293809	죽 판매 공급기	이충안
Y0276024	자판기에 설치되는 죽 믹서기	차영섭
Y0216584	죽 교반기	장명관
Y0178479	보온밥통의 보온용기 구조	용마전기
Y0172180	인스턴트식품 용기	코리아리싸이트
Y0167429	물탱크를 구비한 보온밥통	용마전기
A03-40341	쌀을 주원료로한 우동 면 제조 방법	황선주
A02-92276	쭉과 치자의즙이 첨가된 쌀과 밥을 이용한 죽 제조 방법	유석
A02-79065	톳, 미역, 김, 다시마를 이용한 죽 제조 방법	이태호
A02-62884	기능성 밥 및 음식물 제조를 위한 천연물 추출액과 추출액을 이용한 조리방법	한종수
A01-95647	대두분말을 주원료로한 유산균이 함유된 대두죽 제조방법	소이텍 신영교, 박기동
A01-68892	죽 자동 판매기	손영석
A00-43944	인스턴트용 죽	대두식품 조성룡
A00-7392	버섯균 고체배양물을 이용한 건강보조식품의 제조방법	이재성, 박영도
A99-65336	편이식 경옥고 제조방법 및 그 경옥고	김강권
A99-57021	라이스시럽 및 그 제조 방법	한국야쿠르트 이은선
A99-17029	전기죽술	설용석
A99-14401	죽석 굴죽 제조 방법 및 조성물	허성호
A99-12451	호박 단술의 제조 방법	안기상
A98-85889	동과 판, 다엽 및 상지의 추출물을 함유하는 비만 조절용 건강 식품	한국식품개발연구원 김태수
A98-75680	전기압력보온밥솥의 메뉴별 압력배출동작 제어방법	대우전자 배순훈
A98-73802	죽석 취식용 닭죽의 제조 방법	하림 김홍국
A98-17244	전기보온밥솥의 메뉴별 고온 취사 방법	대우전자 배순훈
A98-14283	전기 압력밥솥의 죽 조리 방법	대우전기산업 김용진
A97-62518	전자렌지를 이용한 죽 요리 실현 방법	대우전자 배순훈
A97-32499	한약재를 이용한 미용식 죽 및 이의 제조 방법	두산개발 이영표 외
A97-32498	한약재를 원료로한 죽 조성물 및 이의 제조 방법	두산개발 이영표 외
A97-32497	한약재를 원료로한 죽 조성물 및 이의 제조 방법	두산개발 이영표 외
A97-32496	한약재를 이용한 미용식 죽 및 이의 제조 방법	두산개발 이영표 외
A97-32495	한약재를 이용한 미용식 죽 및 이의 제조 방법	두산개발 이영표 외
A97-32494	한약재를 이용한 미용식 죽 및 이의 제조 방법	두산개발 이영표 외
A97-5173	전기압력 보온밥솥의 죽조리 방법	대우전기산업 김용진
A96-6799	골뱅이와 쌀을 주재료로한 골뱅이죽 제조 방법	손대경
A95-28663	건강소금을 이용한 죽석음식물	대한민국 손종업
A95-26397	식용 달팽이 죽 제조 방법	이지영
A95-25395	냉장고의 음식물데우기 방법 및 장치	엘지전자

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A95-7681	건강식으로 사용되는 잣과 호도의 혼합죽원료 제조법	신두식
A94-6493	용해성이 우수한 인스탄트 죽의 제조방법	동방유량 신명수
A94-18040	대추를 주재료로한 죽 및 그 제조 방법	조정식
A85-2216	죽석 죽과 그 제조 방법	가부시기 가이사 외
Y96-2822	전기밥솥 겸용 죽 끓이는 솥	대덕가전 장경동
Y96-2822	전기밥솥 겸용 죽 끓이는 솥	대덕가전 장경동
Y95-7690	죽 가열통의 고체알코올 연소기	손진보
Y91-6801	죽 제조기	전상길
Y91-2516	방열판을 부설한 죽 제조기	전상길
Y91-1442	죽 혼합기	전상길
Y90-9928	죽 보온기	전상길

1.3. 일본특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A02-218927	죽 등의 재료 및 성형체	KYODO KUMIAI
A02-17277	죽 제조 방법	SAN FOODS YOKOKURA:KK
A01-197860	새우, 게류의 흑변 방지 조제 및 처리방법	TAKEKKUSU TECHNO:KK
A01-103915	죽과 죽 제조 방법	TANI SHOKURYO:KK
A01-29238	죽, 밥짓기가 한번에 가능한 전기 밥솥	HIGUCHI ATSUMI
A00-50819	죽	-
A99-313624	죽 식품	HIKARI SHOKUHIN:KK
A99-262363	연속 살균기에 의한 죽, 리조토 등의 제조 방법	HISAKA WORKS LTD
A99-187833	죽석 죽의 제조 방법	MARUMIYA SHOKUHIN KOGYO CO LTD
A99-187832	저하, 연하 곤란자용 죽	-
A99-46704	죽 제조 방법	HOUSE FOODS CORP
A98-257963	죽 제조 장치	HITACHI HOME TEC LTD
A98-220080	인공 죽 패널	GUROOBEN KK
A98-220079	인공 죽 패널	GUROOBEN KK
A98-191908	삼키기 쉬운 죽	ISHIDA YUKIO
A98-80358	전기 죽 냄비	TIGER VACUUM BOTTLE CO LTD
A98-14514	성형죽의 제조법 및 성형죽	ISHIDA YUKIO
A98-5124	전기 죽 냄비	TIGER VACUUM BOTTLE CO LTD
A97-299023	신선 야채, 과일 및 생화의 선도 보지제 및 그 제조 방법	TAKETSUKUSU:KK
A97-154545	보리가루 또는 보리를 이용한 수프, 죽	HAKUBAKU:KK

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A97-135667	건조 식품의 제조 방법	-
A97-107905	죽 또는 혼합죽용 용기	NISSHO CORP
A97-51766	컵에 넣은 죽 및 그 제조 방법	IFUJI SANGYO KK
A97-47239	레토르트 쌀밥 식품 및 죽	ISHIDA YUKIO
A96-242815	메그스리녹엑기스의 추출방법 및 메그스리녹엑기스 밥 또는 죽	SAWADA NOGYO KYODO KUMIAI
A96-168436	죽 조리기	ZOJIRUSHI CORP
A95-298852	대낙 엑기스들여간 식품 첨가제 및 그 제조 방법	TOKAI DENSHI NETSUREN KK
A95-171051	죽 제조 장치	PIGEON CORP
A95-107931	냉동죽 및 그 제조 방법	NIPPON SANSO KK
A95-87909	고형 죽석 죽	AMANO JITSUGYO KK
A95-87907	죽 또는 잡탕죽의 제조 방법	AKINOMOTO CO INC
A95-79718	밀폐용기에 든 드링크 타입죽 또는 잡탕죽 및 그 제조 방법	TOYO SEIKAN KAISHA LTD
A95-59525	죽 및 잡탕국	KAWANO NOBUHISA
A95-51006	죽 또는 잡탕죽의 제조 방법	KUNOOLE SHOKUHIN KK
A94-178721	죽 제조기	SHARP CORP
A94-178661	죽 식품 및 그 제조 방법	FUAIKIDO KK
A94-55091	죽마분말, 초미분말의제조 방법 및 탈취 향균제	TAKEIZUMI SANGYO KK
A93-260909	차를 다린물로 끓인 죽 통조림	KOYAMA KAZUHIKO
A93-137522	냉동죽 및 그 제조 방법	NIPPON SANSO KK
A93-76324	사냥입 통조림 또 죽 통조림의 제조 방법	MITSUBISHI MATERIALS CORP
A93-68493	죽의 제조 방법	-
U3051737	죽 통조림	-
U95-17090	된장과 야채를 넣어 끓인 냉동죽	-

1.4. 미국, 유럽특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
6569475	Process for mycelial culture using grain	Song;Jae-Mahm/C.ABiotech. Co., Ltd.
6537554	Feed product	Ptobi AB
6281483	Rice cooker	Matsushita Electric Industrial Co., Ltd

특허번호	발명의 명칭	출원인
6177659	Rice cooker having rice gruel detector	Matsushita Electric Industrial Co., Ltd
6028297	Rice cooker	Matsushita Electric Industrial Co., Ltd
5609895	Method for producing half-hulled rice milk	KIS Photo Industrial Co., Ltd.
5496563	Dry gel composition	Showa Yakuhin Kako Co., Ltd.
4892747	Low-calorie cereal and process for preparing the same	Terumo Kabushiki Kaisha
4548830	Instant rice gruel and method for producing same	Tokiwado Kaminari Okoshi Co., Ltd.
4839484	Gruel cooker for microwave ranges	Hario Kabushiki Kaisha
5534042	Method and apparatus for composting organic matters having high water content	Kabushiki Kaisha Environmental Engineering Laboratoty
4585664	Method for producing rice composition and product	Riviana Food Inc.
4438150	Process for preparing an instant baby cereal porridge product	The Quaker Oats Company
4485120	Process for preparing an instant baby cereal porridge product	The Quaker Oats Company
662284	Process for the preparation of a sterile milk gruel	Societe Des Produits Nestle S.A
1247709	Fastening of a pedal	Peugeot Citroen Automobiles SA
1019488	Feed Product	PPOBI AB
973692	Method for enriching raw salt	Solvay(Soci,t, Anonyme)
662284	Process for the preparation of a sterile milk gruel and product obtained	Societe Des Produits Nestle S.A
444469	Method for preparing food containing single cell plant	Advance Co., Ltd.
333858	Food for controlling calorie intake	Terumo Kabushiki Kaisha

2. 밥

2.1. 밥 관련 연구문헌

기사제목	간행물명	권호수	페이지	저자명
밥짓기 과정에서 피막 형성현상과 찰쌀분 첨가에 의한 피막층의 보강	한국농화학회지	29(3)	241-247	이승주, 저재근

기 사 제 목	간 행 물 명	권호수	페이지	저 자 명
쌀품종에 따른 쌀밥의 물리적 및 관능적 특성연구-1 저장중 쌀밥의 품미 및 겉모양의 변화	한국농화학회지	30(2)	109-117	김우정, 김종근, 황진선
쌀품종에 따른 쌀밥의 물리적 및 관능적 특성연구-2 쌀밥의 저장이 텍스처에 미치는 영향	한국농화학회지	30(2)	118-125	김우정, 변명우, 장학길
쌀전분의 이화학적 성질과 쌀밥의 경도	한국농화학회지	31(3)	249-254	임양순, 안승요, 길복임
참쌀밥의 주요 휘발성 성분	한국농화학회지	36(2)	111-114	이병영, 손종록, 윤인화, 송창호, 금정철
쌀밥의 가열조건별 취반 특성	한국농화학회지	36(3)	81	홍성희, 정진, 민봉기
밥블록을 이용한 쌀밥의 경도 및 부착성 측정법	한국농화학회지	38(5)	398-402	이영진, 전재근, 황선욱
전기밥솥에서 보온중인 밥의 조직감변화	한국농화학회지	38(5)	422-424	이영진, 전재근, 황선욱
단백질 가수분해 효소 및 이황화 결합 환원제 처리가 밥의 텍스처에 미치는 영향	한국농화학회지	38(6)	563-569	안승요, 김성란
쌀밥의 가열조건별 취반특성	한국농화학회 93년 춘계학술 발표회	단일권	81	홍성희, 정진, 민봉기
가수량이 밥솥에서의 온도분포와 밥의 조직감에 미치는 영향	한국농화학회 95 심포지움 및 학술발표	단일권	196	주성조, 윤정로
첨가물에 따른 저장 쌀밥의 텍스처 특성				이상규, 김성곤
쌀밥의 텍스처와 고형분 손실에 미치는 세미의 영향	한국농화학회 97년 추계 학술발표초록집	단일권	63	
쌀밥 보온중 이상취 발생 원인 미생물의 분리 및 동정	한국농화학회 96년 추계 학술대회	단일권	47	이상원, 박석규, 성치남
실온 및 고온 저장시 쌀밥의 노화속도	한국식품과학회지	14(1)	80-81	변유량, 김성곤
축합인산염이 밥의 노화속도에 미치는 영향	한국식품과학회지	17(4)	245-247	김일화, 이규한, 김성곤
쌀밥의 관능적 품질평가 및 비교	한국식품과학회지	18(1)	38-41	김성곤, 김우정, 김종근
취반온도가 밥의 노화속도에 미치는 영향	한국식품과학회지	19(5)	451-452	박선희, 김성곤, 조은자
취반방법이 즉석쌀밥의 품질에 미치는 영향	한국식품과학회지	19(6)	480-485	김영명, 신동화, 이현유
밥의 텍스처와 쌀 아밀로오스 분자량 분포에 관한 연구	한국식품과학회지	21(4)	486-491	안승요, 노은숙

기 사 제 목	간 행 물 명	권호수	페이지	저 자 명
살균온도 및 포장재내 공기량이 레토르트 쌀밥의 품질에 미치는 영향	한국식품과학회지	22(2)	150-154	고하영, 박무현
쌀의 열수 가용성 물질과 밥의 텍스처와의 관계	한국식품과학회지	23(4)	498-502	김관, 김성곤, 강길진
쌀밥의 취반시 취반용량별 최적가수율 규명에 관한 연구	한국식품과학회지	24(6)	623-624	신명곤, 홍성희, 민봉기
전기보온밥솥으로 보온한 쌀밥의 관능적 특성	한국식품과학회지	25(5)	487-493	김광욱, 신명곤, 성내경
밥의 압출시험에 의한 취반가수량 결정에 관한 연구	한국식품과학회지	26(1)	98-101	정진, 홍성희, 민봉기
근적외 분광분석법에 의한 밥의 노화도측정	한국식품과학회지	26(5)	579-584	이철, 조승용, 최성길
퍼지추론을 이용한 쌀밥의 관능평가	한국식품과학회지	26(6)	776-780	이승주, 노완섭, 최유철
쌀의 아밀로펙틴 분자구조와 밥의 텍스처	한국식품과학회지	27(1)	101-111	김관, 김성곤, 강길진
열수 가용성 쌀 전분의 구조와 전분의 구조 및 밥의 텍스처와의 관련성	한국식품과학회지	27(5)	757-761	김관, 김성곤, 강길진
수분함량별 밥의 관능적 특성	한국식품과학회지	27(6)	885-890	이상규, 김성곤, 김우정
녹차 물추출물이 쌀밥의 품질 및 저장성 향상에 미치는 영향	한국식품과학회지	28(3)	417-420	이갑상, 신용서, 노현정
쌀밥의 최적 가수량 결정인자에 관한 연구	한국식품과학회지	28(4)	644-649	이철호, 이현덕
셀룰로오즈 처리가 쌀의 이화학적 특성 및 밥의 텍스처 특성에 미치는 영향	한국식품과학회지	28(4)	720-729	안승요, 김영경
수분함량별 밥의 노화속도	한국식품과학회지	28(5)	877-881	이상규, 김성곤, 김광중
전기밥솥으로 저온보온한 쌀밥의 이취 발생 및 억제	한국식품과학회지	29(5)	919-923	조영숙, 박석규, 서권일
미량수량 및 용기가 밥 짓기에 미치는 영향	대한가정학회지	3	368-384	송순자
밥의 변패에 관한 연구 - 주로 하절 식기별 조사	대한가정학회지	5	742-748	김경희

기 사 제 목	간 행 불 명	권호수	페이지	저 자 명
많은 양의 밥짓기에 대한 실태조사	대한가정학회지	8	93-99	이혜수, 장백경
Microwave oven을 이용한 밥짓기에 관한 연구	대한가정학회지	21(1)	49-54	홍성야
해동조건에 따른 냉동밥의 밥맛비교	대한가정학회지	35(2)	147-157	오명숙
벼 잡종 초기세대에서 밥윤기와 밥물 요드 정색도의 선발효과	대한가정학회지	29(4)	409-415	김광호, 이정은, 김연식
일반계 및 다수계 쌀의 성질 및 밥의 텍스처 특성	한국식품과학회지	20(1)	59-62	홍영희, 안홍석, 이승교
설탕, 식염, 초산 첨가가 보존중의 밥의 품질 특성에 미치는 영향	대한가정학회지	38(3)	121-130	오명숙, 김윤경
밥, 죽의 문화	한국식생활문화학회지	7(2)	195-202	안명수
자당 지방산 에스테르 또는 이소말토 올리고당 첨가가 저장 쌀밥의 텍스처에 미치는 영향	한국산업식품공학회지	1(2)	107-112	김병용, 김성곤
표면장력계를 이용한 밥의 끈기 측정방법 개발	한국산업식품공학회지	2(1)	1-4	목철균, 이상기
쌀밥의 텍스처와 고형물 손실에 미치는 수세의 영향	한국산업식품공학회지	2(1)	75-78	정해욱, 이종욱, 김두운
한국 주식에 관한 연구 - 잡곡밥 조리과정중 이화학 적 변화	한국조리과학회지	1(1)	40-44	김경자
품종 및 조리조건을 달리하여 취반한 쌀의 이화학적 특성 및 밥맛의 비교	한국조리과학회지	4(2)	51-56	황인경, 장인영
품종 및 취반기구를 달리하여 취반한 쌀밥의 관능적 특성과 지질함량에 관한 연구	한국조리과학회지	7(2)	1-6	김현숙, 김영아
가수량을 달리한 쌀밥의 저장에 따른 특성 변화	한국조리과학회지	8(2)	221	김수경, 신말식
계면활성제가 저장 중의 밥의 특성에 미치는 영향	한국조리과학회지	13(3)	278-285	신말식, 이신경
흑미 혼용밥의 취반조건과 텍스처의 변화	한국식품과학회지	30(3)	562-568	이종욱, 은종방, 김두운
식품의 높이 변화가 채소류의 마이크로파 데치기 및 쌀밥의 데우기에 미치는 영향	한국식품영양과학회지	27(2)	281-285	금준석, 한익
놀이 밥	한국논단	157	154-158	장경호

2.2. 국내특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
B0380791	동동주용 밥알갱이의 제조 방법	김홍수
B0378850	즉석 민물어죽 국밥의 제조 방법	백영식
B0376352	김밥 제조 방법 및 그 김밥	이상수
B0364525	스틱형 레토르트 미반가공의 제조 방법	롯데삼강
B0352180	밥알형상의 겔과 이를 함유한 인조식혜의 제조 방법	이해익
B0362221	코팅 라이스 제조 방법	신기찬
B0362220	고깔 라이스 제조 방법	신기찬
B0348442	전기압력 보온 밥솥	성광전자
B0338524	다수의 잠곡을 동일한 증량으로 혼합 포장하는 장치 및 방법	차영섭
B0329825	누룽지 밥 제조 방법	바이오벨리 장운용
B0291673	음식 자동판매기	이병수 채광수
B0260406	홍합밥 및 인스턴트 홍합밥의 제조 방법	한혜숙
B0245362	향 보존성이 우수한 플라스틱 다층용기 및 밥 포장체	도요 세이칸 가부시키가 이샤 미키 히로후미
B0220772	전자레인지의 누룽지 조리 방법	삼성전자 윤종용
B0219738	밥 배식기	전용우
B0194167	김초밥 제조 장치	오노 히로시 치바 앤드 어 소시에이즈 치바 미주에
B0193096	전기보온밥솥의 취사동작 제어 방법	대우전자 전주범
B0187392	밥 자동 취사 장치의 원격제어 방법	강성필
B0182601	즉석 간짜장의 제조 방법 및 조성물	제일제당 손경식
B0180478	송농캔음료 제조 방법 및 그 장치	김완태
B0175996	초밥 자동성형 제조기	임생규
B95-11135	즉석 누룽지 밥 및 누룽지 송농의 제조 방법	이기승 이용백
B94-5628	밥을 주제로한 간이 식품의 제조 방법	손모아식품
B94-5114	전자레인지의 조리제어 방법	삼성전자 안시환
Y0296730	밥이 첨가(내장)된 라면	박길복
Y0289840	밥솥용 이중용기	정연창
Y0262943	간편히 섭취할 수 있는 높은 밥	테트노티 김충환

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
Y262926	채소류를 혼입하여 제조한 냉동밥	임승수
A03-39620	오징어 속에 밥을 넣은 오징어속밥	이공희
A03-32767	국물이 함유된 포장식품 제조 방법	윤규석
A03-30658	백련잎밥 및 그 조리 방법	유월영
A03-27255	컴퓨터 자동 밥 제조기 및 그 제어 방법	임수근 주은선
A03-23655	네모난 기능성 김치 김밥 조리 방법	최재승
A03-15610	고주파발생기를 갖춘 전기압력밥솥	김영진
A03-12141	밥을 포함한 라면	권현옥
A03-3896	피자밥 및 그의 제조 방법	안철희
A02-83972	기능성 국밥 조리 방법	유연실
A02-91000	마시는 즉석한국음식의 제조 방법	이원복
A02-86170	밥 라면	김태문
A02-81176	기능성 밥을 짓는 방법	유연실
A02-72237	원추형 포장 김밥 및 그 포장 시트	스즈키마코토 스즈키에 이이치
A02-68992	라이스 커틀릿 및 그 제조 방법	배홍규 송병진
A02-64724	식사대용 및 음료수 겸 캔 누룽지 누른밥 제조 방법	서영철
A02-62884	기능성 밥 및 음식물 제조를 위한 천연물 추출액과 추출액을 이 용한 조리 방법	한중수
A02-56104	동동주용 밥 알갱이의 제조 방법	김홍수
A02-33688	밥 속에 내용물을 넣어 만든 밥 튀김	심영호
A02-24189	밥을 간편식으로 하는 방법과 포장용기	한상택
A02-23726	채소류를 혼입하여 제조한 냉동밥	임승수
A02-9061	김밥 제조 방법 및 그 김밥	이상수
A01-109500	밥알이 붙지 않는 밥 주걱	유연실
A01-105903	스틱형 레토르트 미반가공의 제조 방법	롯데상강 이영종
A01-97419	다수의 잡곡을 동일한 중량으로 혼합 포장하는 장치 및 방법	차영섭
A01-89988	맥아당을 이용한 십전대보미의 제조 방법	이공희
A01-76107	김을 굽고 밥을 볶은 김밥 및 그 조리 방법	김상균
A01-69367	녹차로 지은 밥	유연실
A01-69905	내부에 밥이 저장되어 있는 음식물	곽용호
A01-69379	어성초 밥	유연실
A01-68011	오이밥의 제조 방법 및 오이밥	김동식

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A01-65543	볶은밥 자동 판매기	손영석
A01-65531	초밥 자동 판매기	손영석
A01-61905	누룽지밥 제조 방법	바이오벨리 장운용
A01-55381	비빔밥피자의 제조 방법	삼성에버랜드 허태학
A01-53819	고갈 라이스 제조 방법	신기찬
A01-35355	즉석 한국음식의 제조 방법	박성도
A01-1096	즉석 취사 용구 및 가공쌀 제조 방법	윤석태
A00-38894	라면밥	임현목
A00-17898	밥 및 쌀가루를 이용한 라이스 피자의 제조방법	윤석태
A00-14745	버섯균 고체배양물을 이용한 밥의 제조 방법	이재성 박영도
A00-12716	잡곡밥 제조용 곡물 혼합물	양명자
A00-1180	인스턴트 밥 고형물의 제조 방법	송용석
A99-86234	가정용 간편식 식혜재료 세트 제조 방법	대한민국 김강권
A99-14519	대나무영양밥 제조 및 대나무식기	김성찬
A98-82662	정미세정검비의 전자동식 취반 방법과 그 취반기	강봉두
A98-51995	인스턴트 홍합밥	한혜숙
A98-37607	송농캔음료제조 방법 및 그 장치	김완태
A98-17928	전기보온밥솥을 이용한 식혜용 밥 취사 방법	대우전자 배순훈
A98-17918	전기보온밥솥의 취사동작 제어 방법	대우전자 배순훈
A98-118	냉동비빔밥	롯데햄 롯데우유 조동래
A97-73408	초밥 자동성형 제조기	임생규
A97-25459	김밥 제조기의 자동 밥 절단 장치	정재창
A97-19923	밥알 형상의 겔과 이를 함유한 인조 식혜의 제조 방법	이해익
A97-14591	야채 및 해초와 백미를 주원료로 하는 밥 및 그 제조 방법	이성빈
A97-147	김초밥 제조 장치	오노 히로시
A96-20725	보리 누룽지 가공방법	정미영
A96-40199	어묵밥 및 그 제조 방법	코주부식품 박주현
A96-36940	즉석 알파미의 제조 방법	풍양산업 양재훈
A96-9883	간식용 누룽지의 제조 방법 및 제조 장치	한상언
A96-3600	김초밥	이난희
A95-28632	쌀 김치 버거의 제조 방법	씨엠개발
A95-26384	초자연 자양강장 무공해 식품으로 밥 짓는 방법	김정례
A95-23364	속성 밥 제조 용기 및 그 제조 방법	김기영

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A95-16560	냉동새우볶음밥	롯데햄롯데우유 조동래
A95-16559	냉동 야채볶음밥	롯데햄롯데우유 조동래
A95-16558	냉동햄볶음밥	롯데햄롯데우유 조동래
A91-16283	백미 캔 밥 제조 및 취사방법	변윤구
A87-7821	김밥의 포장 방법 및 그 물건	샤니 허영인

2.3. 일본특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A03-144068	정어리초밥	NODA DENKI:KK
A03-117423	잡곡이 들어간 무세미, 잡곡이 들어간 무세미의 제조방법, 잡곡이 들어간 무세미의 조리방법	MIRASE:KK
A03-93028	스테이크 도시락	MITAYA HONTEN:KK
A03-52322	떡류나 찹쌀과 팥으로 지은 밥, 경단 그 외 쌀가공 식품 원료로 된 전쌀 개질 방법	NAKAI:KK
A03-23985	전분 밥	-
A03-9807	볶음밥용 유화형 조미료	MITSUKAN GROUP HONSHA:KK
A03-12141	초밥 성형기 및 이것을 이용한 초밥 제조 방법	-
A02-354996	포장삼각주먹밥	-
A02-253146	쥬시 주먹밥	J WAVE:KK
A02-176940	포장주먹밥	-
A02-153244	해양 이층수를 이용한 밥	-
A02-153221	라이스 반죽 제조 방법 및 냉동 라이스 반죽 제조 방법	MARUAKI FOODS KK
A02-145208	포장 삼각 주먹밥 및 포장 시트	-
A02-142692	발아 활성을 갖는 밥	-
A02-136264	고기초밥	NAKAMOTO TAKAHISA
A02-120886	포장 주먹밥 및 포장 주먹밥의 포장 방법	-
A02-114285	포장주먹밥	-
A02-84994	세이로무시(짬요리) 도시락 제조 방법	AGURATEI:KK
A02-84993	취반미	ECHIGO SEIKA CO LTD
A02-19823	포장 삼각 주먹밥	-
A01-352953	소스 없는 덮밥	CHATELET:KK

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A01-321099	고등어구이 초밥	NAKAMOTO TAKAHISA
A01-321098	떡으로 밥을 찐 밥 버거	MISUSAKA MIEKO
A01-231471	밥류 가공방법	ITSUMIYA KK
A01-29033	품질유지성이 우수한 상온 쌀밥의 제조법 및 그 응용	SANEI GEN FFI INC
A01-29032	품질유지성이 우수한 상온 쌀밥의 제조법 및 그 응용	SANEI GEN FFI INC
A01-29031	품질유지성이 우수한 상온 쌀밥의 제조법 및 그 응용	SANEI GEN FFI INC
A01-17097	취사 방법과 이것을 이용한 밥	-
A01-8647	초밥용 밥, 초밥, 초밥의 제조 방법	BAIRIN:KK
A01-121	식이섬유 포착 쌀 및 그 밥	KAWANO NOBUHISA
A00-342201	포장 주먹밥	-
A00-210044	초밥용 밥 취사 조미약, 그것을 사용한 초밥용밥 및 제조 방법	MITUKAN GROUP
A00-166492	주먹밥	SAKAI SHOJI
A00-50788	밥 빵	DAIGO:KK
A01-41599	빨리 되는 밥 제조 방법	Q P CORP
A00-3324833	초밥용 밥 보온 장치	SHINPO KAZUHIKO
A99-332483	취사 방법	MIURA KAZUKO
A99-225691	튀김이 감싸진 밥	SANMATEI:KK
A99-196790	조미밥 제조 장치	ISEKI & CO LTD
A98-42808	초밥용 밥 제조용 쌀밥과 초등의 자동혼합 장치	SUZUMO KIKO KK
A98-33129	포장 주먹밥 제조 방법 및 그 장치	SUZUKI MAKOTO
A98-28541	포장 주먹밥	SUZUKI MAKOTO
A97-238624	연근밥의 제조 방법	MISAKI:KK
A97-238623	밥 연속 제조 방법 및 그 장치	Q P CORP
A97-271332	인스턴트 찻 물에 만 밥 제품의 제조법	KOSUMOSU SHOKUHIN:KK
A97-248145	레토르트지에 밥 제조법	AJINOMOTO CO INC
A97-103256	튀김 초밥	FUKUZUSHI:KK

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A97-15233	밥의 조직감 평가 방법 및 그 장치	SAMSUNG ELECTRON CO
A96-308516	포장형 눌린밥의 제조 방법 및 그 장치	SUZUKI MAKOTO
A96-242790	포장체 및 그것을 사용한 주먹밥	HOWA SANGYO KK
A96-214801	포장삼각 주먹밥	SUZUKI MAKOTO
A96-70804	반찬을 넣은 밥	TAKAHASHI KAZUHIRO
A96-70803	튀김말이 초밥	FUKUZUSHI:KK
A96-19376	포장 김초밥	RITSUKU KIKAKU:KK
A96-9904	쇠고기 초밥 제법	SHIMADA MITSUGI
A95-327620	콘을 이용한 초밥과 그 제조 방법	NISHIRIN:KK
A95-289186	취반용 효소 조성물, 그것을 쓴 쌀밥류의 제조법 및 제품	MATSUNAGA AKIKO
A95-289182	김밥	NOGUCHI YOSHIO
A95-274864	트레이 들어간 쌀밥 및 구실은 밥 및 그것들의 동결품	AJINOMOTO CO INC
A95-231759	고아밀로스쌀 및 중아밀로스쌀로 이루어진 밥 및 해당 밥의 취반 방법	AIHO:KK
A95-231758	취반된 밥 및 밥의 취반 방법	AIHO:KK
A95-194322	소스, 건더기가 있는 냉동밥	AJINOMOTO CO INC
A95-194321	건더기가 있는 냉동밥	AJINOMOTO CO INC
A95-8191	잡곡밥	OGIWARA HIROSHI
A95-170926	포주먹밥	SUZUKI KISAKU
A95-67556	냉동덮밥 및 그 가열 방법	BIENTO O P:KK
A94-335357	밥 튀김과 그 제조 방법	NAGATA KIMIKO
A94-181706	Flied 라이스	HINOSHIYOKU KOGYO KK
A94-141794	분말 분리에 우수한 난노화성 쌀밥류의 제조법 및 그 제품	MATSUNAGA AKIKO
A94-46772	말은 밥의 제조 방법	SAKAEYA KK
A94-7094	생죽밥	NAKAJIMA KENICHI
A93-344844	샌드위치 식품 제조 방법	FUJI SEIKI KK

2.4. 미국 특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
B6511697	Method of using germinated brown rice	-
B6436462	Boiled rice food capable of being distributed and sold at low temperature	Nippon Suisan Kaisha, Ltd. Iwamoto;Tada
6316042	Cooked rice for low temperature distribution	hirolwamoto; Yukiki
6217928	Process of freezing sushi, boiled rice or processed food with boiled rice as main component	Howa Sangyo Co., Ltd.
6220828	Method for freezing boiled rice in separate small-lump form	Mayekawa Mfg. Co., Ltd.
5830520	Method for selectively controlling a finished cooking state of boiled rice	Howa Sangyo Co., Ltd
5744783	Automatic temperature controlling method in electric rice cooker	Daewoo Electronics Co., Ltd. Takubo
5609895	Method for producing half-hulled rice milk	Kogyosho Co., Ltd.
5591475	Highly water absorbed rice, method for producing same and application of same	-
5510128	Process for producing emulsified filtrate of half-hulled rice	-
5201265	Apparatus for preparation of Sushi rice	Kabushiki Kaisha Kyokuo
5169231	Apparatus for blending boiled rice and vinegar and preparing vinegared rice	-
5111026	Control device and method for an electric rice cooker	-
5026570	Method for preparing freeze-dried rice	Futaba Shokuhin Kohyo Kabushiki Kaisha
4986995	Process for producing retort boiled rice	Ajinomoto Co., Inc.
4902528	Preparation of dried precooked rice product	Nwstec S.A
4853509	Rice cooker for microwave ranges	Hario Kabusiki Kaisha
4607495	Method of and apparatus for disintegrating lumps of boiled rice while cooling and freezing	Toyo Sanso Co., Ltd.
4548830	Instant rice gruel and method for producing same	Tokiwado Kaminari Okoshi Co., Ltd.
4276321	Method of preparing shaped rice food	Nagatanien Honpo Co., Ltd. Tokyo Shibaura
4241288	Electric rice cooker with two heaters	Denki Kabushiki Kaisha

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
4086369	Process for freezing cooked rice	Japan Oxygen Co., Ltd.
4022600	Apparatus for freezing cooked rice	-
3959515	Process for preparing quick-cooking brown rice and the resulting product	-
A02-182288	Method of producing confectionery products from brown rice	-
A02-31596	Germinated brown rice	-

2.5. 유럽 특허

특 허 번 호	발 명 의 명 칭	출 원 인
A1298222	Methods to evaluate rice palatability and to select rice with palatable traits through analysis of half grin of unhulled/unpulishe rice	National Food Research Institute
A1240829	Method for making fermented starch syrup from germinated brown rice and the product thereof	Kanehiro, Taketo
A1108366	Boiled rice containing trehalose and soybean polysaccharide	Iwamoto, Tadahiko
A972452	Boiled rice food capable of being distributed and sold at low temperature	Nippon Suisan Kaisha/Oyama, Cho
A691815	Process of freezing sushi of boiled rice containing food	Mayekawa Meg Co., Ltd.
A473185	Boiled rice modifying agent, modified rice and the method of preparing modified boiled rice	Terumo Kabushiki Kaisha
A306655	Rice Product	Societe Des Produits Nestle S.A

<자료>

한국전통식품 관련제도

1. 전통식품 품목지정

- 예로부터 전승되어오는 우리 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 전통식품의 개발과 계승·발전을 위하여 품목을 지정하여 정부에서 지원 육성할 수 있도록 함
- '93. 6. 11. 『농수산물 가공산업 육성 및 품질관리에 관한 법률』을 제정, 법적 지원 근거 마련 ('94. 9. 30. 전통식품 품목지정 고시 → '99. 10. 8. 개정고시)
- 품목 지정 : (당초) 16 부류 48 품목류 →

(개정) 14 부류 43 품목류

- 품목지정 기준
 - 전통성과 대중성이 있을 것
 - 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것
 - 전통식품의 보전·계승 발전에 필요할 것

2. 전통식품 품질인증 제도

가. 목적

우리 고유의 맛과 향을 내는 우수 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 전통식품의 상품성 향상과 우리 식문화를 계승·발전시켜 농업인과 소비자를 동시에 보호하는데 있음

나. 품질인증 대상품목 지정 및 규격제정 목적

- 품질인증 대상품목 지정

국산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 방법이나 이에 준하는 방법으로 제조·가공되는 식품 중 농림부장관이 지정 고시하며, 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적 추진을 위하여 상품성과 대중성, 전통성 등을 종합적으로 검토 품질인증 대상 품목 지정과 함께 규격제정 고시
- 규격제정 절차

규격안 작성 (한국식품개발연구원) → 전문가 회의 → 전통식품 관리분과위원회 심의 → 규격 확정 고시 (농림부)
- * 품질인증 가능품목 (2001. 1 현재) : 42개

한과류, 메주, 청국장, 국수류, 묵류, 구기자차, 건표고, 무말랭이, 꽃감, 엿, 조청, 약식, 고추장, 된장, 엿기름, 유자절임, 참기름, 김치류, 두류, 죽류, 탁주, 녹차, 식혜, 미숫가루, 감식초, 마늘장아찌, 삼계탕, 매실농축액, 가래떡, 흑염소추출액, 현미식초, 고춧가루, 둥굴레차, 누룽지, 대추차, 메밀가루, 인삼차류, 도라지가공품, 도토리묵가루, 마늘쫑장아찌, 솔잎가공품

다. 품질인증

- 품질인증 절차

신청자 → 시·군 → 시·도 → 한국식품개발연구원 (신청서 접수 및 검토, 심사결과 보고) → 농림부 (인증서 교부 및 공고)
- 품질인증 신청시 구비서류
 - ① 최근 6개월 간의 생산·판매실적
 - ② 주원료로 국산농산물을 사용하였음을 증명하는 서류
 - ③ 신청품목의 제조공정 상황개요서 (공정 및 단계별 설명서)
 - ④ 식품품목제조 보고서 사본
- 품질인증 요건

- 공장심사 : 공장입지, 작업장 환경, 주원료 조달방법 등 12개 항목을 현지출장 조사
- 품질시험 : 관련규격에서 정한 품질기준의 적합여부 조사
- 공장심사 및 품질시험에 합격하면 품질인증서 교부
- 품질인증 표시 (물레방아마크)
 - 품질인증서를 받은 자는 제품의 포장, 용기, 송장에 품질인증 표시
- 품질인증 현황 ('01.1 현재) : 김치, 한과, 고추장 등 27개 품목 148개소
 - 최초의 품질 인증 : '91. 12. 30 (경남 합천, 합천전통한과 "한과류")

라. 인증품의 사후관리

- 사후관리기관 : 한국식품개발연구원
- 사후관리내용 : 품질인증을 받은 제품에 대하여 당해 표준규격에 적합한지의 여부를 확인하기 위하여 반기별로 외관조사 및 품질시험 실시

3. 전통식품 명인제도

- 목적 : 우리 전통식품의 계승·발전과 가공기능인의 명예보호
- 명인지정 대상
 - 당해 전통식품 조리·가공업에 계속하여 20년 이상 종사한 자
 - 기능전수자는 당해 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자
 - 조상전래의 특별한 조리·가공방법을 원형 그대로 보존하고 있으며 이를 그대로 실현할 수 있는 자
- 명인지정 심사기준
 - 식품의 전통성과 기능보유자의 정통성
 - 기능보유자의 경력 및 활동상황
 - 조리·가공방법과 보호가치

○ 명인지정 절차

신청자 (구비서류) → 시·도 (현지조사, 문헌 조사 등) → 농림부 (검토 및 전통식품 관리분과위원회 심의를 거쳐 지정여부 결정) → 공고 및 명인지정서 교부

○ 명인지정 현황

- '94. 8. 6. 조영귀(松花百日酒 제조) 등 주류부문 4명을 최초로 지정
- 지정현황 : 20명 (주류부문 15명, 식품부문 5명)

