

## 부산지역 생선횃집을 중심으로 생선 매운탕 조리실태 조사

김정선<sup>†</sup> · 조영제 · 이남걸\*

(<sup>†</sup>부경대학교 · \*동명대학교)

### Reports and Statistics on Korean Spicy Fish Soup Cooking in Busan

Jung-Sun KIM<sup>†</sup>, Young-Je CHO, Nahm-Gull LEE\*

<sup>†</sup>Pukyong National University, \*TongMyong University

(Received June 8, 2006 / Accepted July 14, 2006)

#### Abstract

Maeun-Tang is a hot spicy fish soup boiled with kochujang (Korean chili pepper paste), kochukaru (chili powder) and various vegetables. As its main ingredient, fresh or sea-water fish is cut into several pieces and boiled with ground beef and green vegetables such as watercress as well as garland chrysanthemum. In addition, onion, radish, chilies, crown daisy, garlic and some times, pumpkin and bean curds are added to the mixture to absorb the kochujang which is the base flavor of this dish. It is then seasoned with kochukaru, garlic, soy sauce and if needed, more kochujang to suit everyone's taste buds.

Restaurants that offer this dish often allow you to select your fish from a tank. Many specialty seafood restaurants have several tanks from which you may choose a fish. Popular fish for this dish may include Korean rockfish, flounder, yellow corvina, codfish, croakers, pollacks, and even fresh water fish like carp and trout. In addition, other shell fish such as crabs, clams and oysters can be also added to this soup to compliment and enhance its spicy but refreshing flavor.

This soup is one of Korean's most popular dishes while drinking soju. If you order sushi or sashimi, the soup is made from the left-over parts of the fish.

The objective of this study is to determine a standardized recipe of Maeun-Tang and to investigate consumption so as to increase its intake opportunities for consumers through its development.

Fish species used in Maeuen-Tang's recipes were flounder, Korean rockfish and other fish. Onion, radish, chilies, crown daisy, garlic and some times, pumpkin and bean curds were added to the mixture to absorb the kochujang which is the base flavor of this dish.

Most of the stock used in Maeuen-Tang's recipes is pure water, fish stock and vegetable stock, 1.0-1.5 Korean rock fishes and 0.5-1.0 flounders, with its head and bone, which were used in 3~4 portions of Maeun-Tang.

Most of the seafood restaurants used seasoning which didn't age and was made by the restaurant. The cooking equipment used in the Maeuen-Tang's recipes were a cook-port and earthen bowl.

**Key Words:** Maeun-Tang, Korean spicy fish soup, Stock, Maeuen-Tang's recipes.

---

<sup>†</sup> Corresponding author : 051-625-4504, kimjs57530@hanmail.net

## I. 서론

매운탕은 고추장이나 고춧가루를 풀고 생선·야채 등을 넣어 끓인 찌개를 말하며, 주로 생선 매운탕을 말하는데 바닷고기나 민물고기 등을 끓인 것을 말한다. 바다생선 매운탕과 민물생선 매운탕 사이에는 끓이는 방법이 약간 다르다. 바다 생선 매운탕은 고추장을 푼 국물을 펄펄 끓이다 생선 도막을 넣고 익을 정도만 끓인다. 너무 오래 끓이면 살이 빠져서 떨어져 나와 부서져 버리고 맛이 없다. 반면 민물생선은 살이 몽그러지도록 오래 끓여야 흠내도 없고 감칠맛이 우러나와 제 맛이 난다 고한다(한복진, 1998).

우리나라에서 생선 매운탕의 소비는 가정에서 끓여먹는 것보다는 생선횃집에서 생선회를 먹은 다음에 매운탕과 함께 밥을 먹는 순서로 소비를 한다. 또한 생선 매운탕의 맛은 양념의 맛도 중요하지만 생선 매운탕 재료에 따라서 맛이 천차만 별이다. 생선 매운탕의 재료는 생선회를 요리하고 남은 것을 사용하므로 선도가 대단히 좋아서 ATP 관련물질이면서 감칠맛에 큰 영향을 미치는 이노신산(IMP)이 끓이는 중에 많이 생겨서 매운탕의 감칠맛을 좋게 하는 결정적인 역할을 한다(조영제, 2002).

그러나 생선회 뿐만 아니라 최근 소비가 증가되고 있는 생선 매운탕과 관련된 문헌이나 조리 및 소비실태에 대한 연구는 전무한 실정이며, 정 등(2003), 김 등(2003), 김 등(2005)의 연구에서 주로 양식활어의 생선회 소비실태에 대한 연구가 주를 이루고 있는 실정이다.

그러므로 본 연구에서는 생선 매운탕의 조리 실태를 조사함으로써 생선 매운탕 연구를 위한 기초자료로써 활용코자 하였다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상 및 조사기간

부경대학교 평생교육원 생선회전문가 과정을 수료한 수강생이 운영하는 부산지역 생선 횃집(수영구, 남구, 진구, 강서구, 사하구, 서구, 남구, 중구)에서 규모가 크고 매출이 높은 업체 40군데를 선정하여 직접 방문, 전화를 통해 설문조사를 하였다.

### 2. 조사내용

본 연구의 조사도구인 자기 기입식 설문지는 이미 개발된 설문 도구와 여러 선행 연구를 바탕으로 고안하였고 설문내용은 생선 매운탕에 사용되는 재료 및 사용되는 어류의 양 등을 조사하여 생선 매운탕의 표준조리법 개발에 기초자료로 활용하고자 하였다.

### 3. 조사분석

자료 분석은 SAS을 이용하여 기술통계분석으로 빈도, 백분율, 평균 등을 구하였으며, t-test,  $\chi^2$ -test, 분산분석을 통하여 분석하였다. 분산분석 후 검증은 유의수준  $\alpha=0.05$ 에서 Duncan법을 사용하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 생선 매운탕에 주로 사용하는 재료

#### 가. 어패류

생선 매운탕 재료에 가장 많이 이용되는 어류는 조피볼락(33회, 86.84%), 넙치(28회, 73.68%), 도미(19회, 50.00%), 도다리(12회, 31.58%) 순으로 나타났으며, 기타 뽕락, 바다장어, 자연산 생선, 게르치, 삼시기, 바다장어, 날치, 노래기, 조기, 잡어 등이 빈도수가 1회로 이용빈도가 낮았다(Table 1).

일반적으로 생선 매운탕 조리시 이용되는 어류는 단일어종이 아니라, 여러 어종의 부위를 이용하고 있는 실정이다.

생선 매운탕 조리시에 가장 많이 이용되고 있

는 것은 조피볼락이 가장 많았으며(33회, 86.84%), 다음으로는 조피볼락, 넙치(28회, 73.68%), 조피볼락, 넙치, 도미(17회, 44.74%), 조피볼락, 넙치, 도미, 도다리(7회, 18.42%)로 나타나 대부분 조피볼락을 가장 많이 선호하는 것으로 나타났다(Table 2).

우리 국민이 주로 먹는 어종은 넙치 36.5%, 조피볼락 28.7%, 돔, 모듬회가 각각 13.2%로서 국내에서 많이 생산되는 여타 활어에 비해 상대적으로 저렴하고 손쉽게 소비할 수 있는 넙치와 조피볼락에 대한 선호가 높았으며, 모듬회에 대한 선호도도 20대 이하의 젊은 층을 중심으로 높게 나타났다(정 등(2003)의 보고와 부산시민을 대상으로 생선회 선호도 실태를 조사한 결과 정 등의 보고와 마찬가지로 넙치, 조피볼락, 돔 등의 흰살생선을 선호하였으며, 한 어종보다는 2~3 어종을 선호하는 것으로 나타난 보고(김 등, 2005; 정 등, 2003)에서와 같이, 생선 매운탕은 생선회로 이용되고 남은 부산물을 이용하여 조리하는 것이므로

생선회로 선호하는 어종과 거의 유사한 결과를 나타내었다.

Table 1. Fish species used in Korean spicy fish soup recipes

Fish species	Frequently	Ratio (%)
Ray	1	2.63
Japanese bluefish	3	7.89
Olive flounder	28	73.68
Garfishes	1	2.63
Spotty belly greenling	1	2.63
Finespotted flounder	12	31.58
Seabream	19	50.00
Croaker	2	5.26
Sea eel	3	7.89
Rockfish	5	13.16
Shaggy sea raven	1	2.63
Korean rockfish	33	86.84
Wild fish	3	7.89
Yellow croaker	1	2.63
the others	2	5.26

Table 2. Mixed whole fish used in Korean spicy fish soup recipes

Mixed whole fish				Frequently	Ratio (%)	
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream	Finespotted flounder	Croaker	1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream	Finespotted flounder	Shaggy sea raven	1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream	Finespotted flounder		5	13.16
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream	Japanese bluefish	Sea eel	1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream	Croaker		1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream	others		1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Seabream			7	18.42
Korean rockfish	Olive flounder	Sea eel	Spotty belly greenling		1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Sea eel			1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Japanese bluefish			1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Finespotted flounder			1	2.63
Korean rockfish	Olive flounder	Rockfish			3	7.89
Korean rockfish	Olive flounder				4	10.53
Korean rockfish	Seabream	Finespotted flounder			1	2.63
Korean rockfish	Yellow croaker	others			1	2.63
Korean rockfish	Wild fish				1	2.63
Korean rockfish					2	5.26
Seabream	Finespotted flounder	Rockfish	Garfishes		1	2.63
Finespotted flounder	Japanese bluefish	Ray			1	2.63
Finespotted flounder	Rockfish				1	2.63
Wild fish					2	5.26
Total					38	100.00



다. 양념류

양념으로 사용빈도가 가장 높은 것은 고춧가루 (40회, 100%), 마늘(39회, 97.50%), 소금(37회, 92.50%), 후추(27회, 67.50%)로 나타났다(Table 5).

일반적으로 생선 매운탕 조리시 사용되고 있는 것은 앞서 밝힌 바와 같이 고춧가루, 마늘, 소금, 후추에 된장, 고추장, 생강 등의 부가적인 조미 및 향신료를 사용하는 것으로 나타났다(Table 6).

Table 5. Seasoning used in Korean spicy fish soup recipes

Species	Frequently	Ratio (%)
Red pepper powder	40	100.00
Hot pepper paste	4	10.00
Pure soy souce	2	5.00
Soybean paste	17	42.50
Galic	39	97.50
Seasoning (mirim)	1	2.50
Chinese pepper	9	22.50
Ginger	8	20.00
Ginger juice	1	2.50
Salt	37	92.50
Alcohol (soju)	4	10.00
Onion juice	1	2.50
Wasabi	1	2.50
Seasoning (MSG)	6	15.00
Nicely aged soy sauce	1	2.50
Hondashi	1	2.50
Black pepper powder	27	67.50

2. 생선 매운탕에 사용되는 육수

생선 매운탕의 맛을 내기 위해 사용되는 물은 어패류를 삶은 물과 생수, 야채를 삶은 물을 주로 사용하고 있으며, 이 중 어패류를 삶은 물을 이용하는 경우가 18건(46.15%)으로 나타났으며, 생수를 이용하는 것이 17건(43.59%)으로, 생수를 이용하거나 어패류를 삶은 물을 이용하고 있었다(Fig. 1).

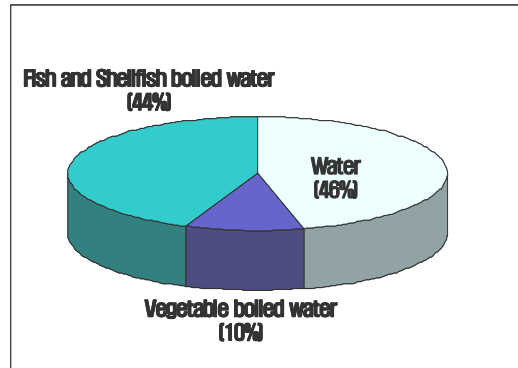


Fig. 1. Type of stock used in Korean spicy fish soup recipes.

3. 생선 매운탕에 사용되는 생선 양

3~4인분 기준으로 할 때 사용되고 있는 생선의 양은 조피볼락 1~1.5마리에 해당되는 머리와 뼈, 넙치 1마리에 해당되는 머리와 뼈를 이용하는 경우가 대부분으로 나타났다. 기타 넙치는 0.5마리에 해당되는 전체를 이용하기도 하며, 도미, 게르치의 머리를 이용하는 것으로 나타났다(Table 7).

조사결과를 살펴보면, 조피볼락이 매운탕에 사용되는 비율이 43%이었으며, 그 외 어종이 사용되는 경우는 53%로 나타나, 대부분 생선 매운탕을 조리시에는 조피볼락과 넙치를 이용하여 조리하는 것을 알 수 있었다(Fig. 2).

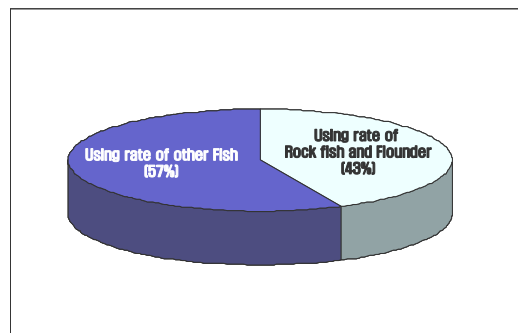


Fig. 2. The amount of Korean rockfish and flounder used in Korean spicy fish soup recipes.

Table 6. Mixed seasoning used in Korean spicy fish soup recipes

Mixed seasoning										Frequently Ratio (%)	
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Ginger juice						1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Ginger juice						1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder							7	17.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Soybean paste						5	12.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Soybean paste	Alcohol (soju)					2	5.00
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Soybean paste	Seasoning (MSG)					1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Soybean paste	Pure soy souce	Ginger				1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Soybean paste	Wasabi					1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Soybean paste	Chinese pepper					1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Ginger						2	5.00
Red pepper powder	Galic	Salt	Black pepper powder	Seasoning(MSG)						4	10.00
Red pepper powder	Galic	Salt	Soybean paste	Hot pepper paste	Ginger	Chinese pepper				1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Soybean paste	Ginger	Alcohol (soju)	Sesoning (mirim)	Hondashi	Chinese pepper		1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Soybean paste	Chinese pepper						1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Soybean paste							2	5.00
Red pepper powder	Galic	Salt	Pure soy souce	Ginger	Hot pepper paste					1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Chinese pepper							2	5.00
Red pepper powder	Galic	Salt	Chinese pepper	Alcohol (soju)						1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt	Nicely aged soy sauce							1	2.50
Red pepper powder	Galic	Salt								1	2.50
Red pepper powder	Galic	Black pepper powder	Ginger	Hot pepper paste	Onion juice					1	2.50
Red pepper powder	Galic	Black pepper powder	Seasoning (MSG)							1	2.50
Red pepper powder	Galic	Chinese pepper	Ginger	Hot pepper paste						1	2.50
Red pepper powder	Salt	Soybean paste	Chinese pepper							1	2.50
Total										40	100.00

#### 4. 생선 매운탕에 사용되는 조리법

생선 매운탕 조리법은 물 끓인 다음 재료를 넣는 형태의 조리법이 28건으로 73.48%로 나타났으며, 찬물인 상태에서 재료를 넣는 형태의 조리법은 10건으로 26.32%를 나타내었다(Fig. 3).

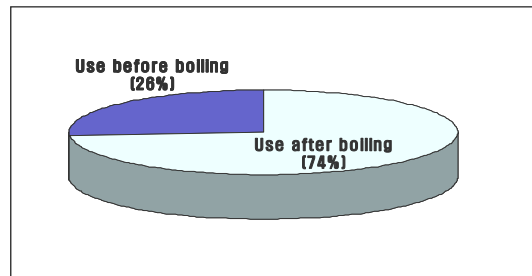


Fig. 3. Recipes used in Korean spicy fish soup recipes.

Table 7. Fish quantity used in Korean spicy fish soup recipes (3~4 portions of food)

Answer 1	Part	Answer 2	Part	Answer 3	Part	Frequently	Ratio (%)
Korean rockfish (1.5 fishes)	head, bone	Flounder (1 fish)	head, bone			1	4.76
Korean rockfish (1.5 fishes)	head, bone	Flounder (1 fish)	head			1	4.76
Korean rockfish (1 fish)	head, bone	Flounder (1 fish)	head, bone			1	4.76
Korean rockfish (1 fish)	head, bone	Flounder (1 fish)	head, bone	Rockfish (0.5 fish)	whole	1	4.76
Korean rockfish (1 fish)	head, bone	Flounder (1 fish)	head	Other fish (1 fish)	head, bone	1	4.76
Korean rockfish (1 fish)	head, bone	Flounder (1 fish)	head	Sea bream (0.5 fish)	head	2	9.52
Korean rockfish (1 fish)	bone	Flounder (0.5 fish)	whole	Sea bream (0.5 fish)	whole	1	4.76
Korean rockfish (2 fishes)	head, bone	Flounder (3 fishes)	head, bone			1	4.76
Korean rockfish (1 fish)	head, bone	Sea eel (2~3fishes)	whole			1	4.76
Korean rockfish (1 fish)	head, bone	Sea bream (2 fishes)	head			1	4.76
Korean rockfish (2.5 fishes)	head, bone					1	4.76
Korean rockfish (2 fishes)	head, bone					3	14.29
Korean rockfish (2 fishes)	head, bone	Sea bream (1 fish)	whole			1	4.76
Korean rockfish (2 fishes)	head, bone	Sea bream (1 fish)	head, bone			1	4.76
Korean rockfish (2 fishes)	whole					1	4.76
sea bream (0.5 fish)	head, bone	Japanese bluefish (1 fish)	head	Finespotted flounder (3 fishes)	head	1	4.76
Wilde fish (3 fishes)	head, bone					1	4.76
1 fish	whole					1	4.76
Total						21	100.00

5. 생선 매운탕에 사용되는 양념장

대부분 생선 매운탕에 사용되는 양념장은 숙성시켜 만들지 않고 바로 사용하는 것으로 나타났으며(33건, 89.19%, Fig. 4), 직접 제조하는 것보다 양산품을 사용하는 것으로 나타났다(29건, 74.36%, Fig. 5).

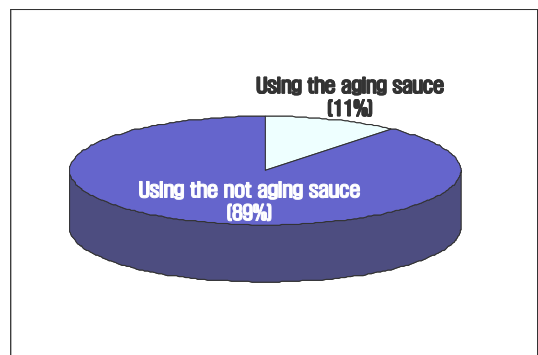


Fig. 4. The amount of aging on whether seasoning used in Korean spicy fish soup recipes.

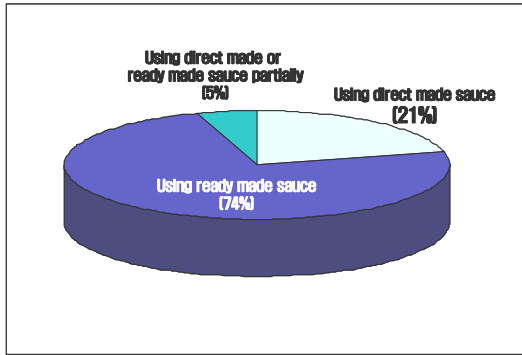


Fig. 5. A sauce of seasoning used in Korean spicy fish soup recipes.

#### 6. 생선 매운탕에 사용되는 조리기구

매운탕을 끓이는 기물은 뚜껑배기가 30건 (76.92%)를 나타내었으며, 기타 냄비 등을 이용하는 것으로 나타났다(Fig. 6).

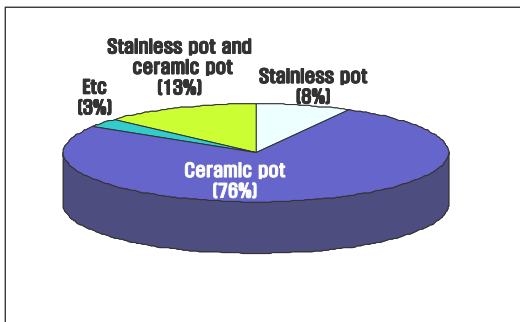


Fig. 6. The cooking equipment used in Korean spicy fish soup recipes.

### IV. 요약

본 연구에서는 부산지역의 생선횃집을 중심으로 생선 매운탕의 조리 실태를 조사하여 표준조리법 개발에 기초자료로 활용하고자 하였다.

1. 재료로 사용되는 어류는 조피볼락과 넙치가 공

통으로 사용되며, 그 외 어종들을 사용하는 것으로 나타났다.

- 야채류는 무, 대파, 고추, 양파, 조미 및 향신료는 고춧가루, 마늘, 소금, 후추가 공통으로 사용되고 있는 것으로 나타났으며, 기타 재료들이 부가적으로 사용되는 것으로 나타났다.
- 생선 매운탕에 사용되는 물은 생수와 어류를 삶은 물을 이용하고 있으며, 기타 야채를 삶은 물을 이용하는 곳도 있는 것으로 나타났다.
- 3-4인분 기준의 생선 매운탕에 사용되는 생선의 양은 조피볼락 1.5-1마리와 넙치 0.5-1 마리에 해당되는 머리와 뼈를 이용하는 것으로 나타났다.
- 생선 매운탕의 조리방법은 물 끓인 다음 재료를 이용하며, 양념장은 양산품을 바로 이용하는 것으로 나타났으며, 조리기구는 대부분 뚜껑배기를 이용하는 것으로 나타났다.

### 참고 문헌

- 김배의, 조영제, 심길보, 부산시민을 대상으로 한 생선회 선호도 실태 및 소비촉진 방안. 수산해양교육연구, 17(3), pp.413~426, 2005.
- 김성귀·홍장원·이승우, 양식어류의 소비패턴에 관한 연구, 수산경영론 34(2), pp. 53~66, 2003.
- 정명생·임경희, 활어의 소비구조 분석에 관한 연구, 한국해양수산개발원 2003(2), pp. 1~158, 2003.
- 조영제, 생선회 100배 즐기기, 도서출판 한글, pp.74~75, 2002.
- 한복진, 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 I. 현암사, pp.163~166, 1998.