

한국 전통음식 통합검색 시스템 개발에 관한 연구

*신 승 미

청운대학교 호텔조리식당경영학과

A Study on the Development of a Korean Traditional Food Data Integration System

*Seung-Mee Shin

Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam 350-701, Korea

Abstract

This study is attempt to develop for Korean traditional food data integration system with food database. We are collected all kinds of traditional Korean foods, and referred to document and classified according to food types and cooking methods. Also we are classified 6 types of traditional Korean foods as follows: traditional common, royal, local, festival, rites, and Buddhist temple foods, And we integrate all of that databases for using a specialist or not. We researched for Korean traditional food by cooking type and planed organization for the standardized code and construction for database of Korean traditional foods. It was combined all of them, constructed for Korean traditional food data integration system. Korean traditional foods are classified with 10 provinces local foods, 18 festival foods by seasonal divisions reflecting traditional Korean holidays; and 9 classes rites foods. Korean traditional food using a traditional Korean food classification system was investigated a total of 7,289 kinds foods according to food types. those were 2,585 kinds traditional common foods, 142 kinds of royal foods, 2,137 kinds of local foods, 515 kinds of festival foods, 403 kinds of rites foods, and 1,507 kinds of Buddhist temple foods. And Korean traditional foods included 980 kinds of main dishes, 4,456 kinds of side dishes, 873 kinds of tteok lyou, 515 kinds of hangwa lyou and 465 kinds of emchong lyou. It is therefore recommended that knowledge of traditional Korean foods be preserving and develop their excellence and to further studies.

Key words: Korean traditional foods, Korea Food Data, traditional common foods, local foods, rites foods, festival foods.

서 론

21세기는 국가의 경쟁력이 경제력·문화적인 힘으로 결정 될 것이며, 전 세계가 정보문화를 동시에 공유하는 세계화 시대가 되어가고 있다.

음식문화는 우리 문화생활의 수준을 나타내는 지표가 되며, 우리에게 훌륭한 음식문화에 대한 관심과 욕구는 고부가가치 음식문화의 창조를 요구한다. 이러한 시대적 요구에 따라 우리의 전통음식에 대한 연구가 더욱 활발히 이루어 져야

하며, 이를 바탕으로 한 전통음식의 재현·개발 및 과학화·표준화가 이루어져야 된다고 여겨진다.

한국의 전통음식은 깊은 역사와 우수성으로 높이 평가받고 있으나, 조리법이 까다롭고 섬세한 기술로 많은 노동력을 필요 하며 대량 조리 및 간편 조리를 위한 과학화와 표준화가 어렵다는 단점을 가지고 있어 더욱 많은 연구와 노력이 꾸준히 이루어져야 한다. 최근의 한국음식에 관련된 연구를 보면 일부 국한된 음식, 즉 탕반류¹⁾, 찌개류²⁾, 비빔밥류³⁾, 수육류⁴⁾, 김치류 및 절임류⁵⁾ 등의 조리법 표준화와 경단⁶⁾, 전통 강정^{7,8)}

* Corresponding author: Seung-Mee Shin, Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam 350-701, Korea. Tel: +82-41-630-3283, Fax: +82-41-632-0302, E-mail: smshin@chungwoon.ac.kr

등의 조리법 표준화에 관한 연구가 있을 뿐이고 전통음식에 관한 일부 지역의 조사, 전통음식의 문화적인 접근에 관한 연구와 단체급식에서 전통음식의 활용도⁹⁾, 학교급식 식단 개발 전산화하는 연구^{10,11)} 등이 주를 이루고 있어 전통음식에 대한 보존, 개발의 체계적인 연구가 제대로 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

또한, 한국 전통음식에 관한 조사 자료를 살펴보면 역사를 바탕으로 한 식문화적인 측면에서 또는 식품 조리 시 나타나는 식품영양적인 변화, 음식을 만들 때 사용되는 음식 재료, 지역에 따른 지역성을 띤 향토음식의 조사 등에 관한 연구가 이루어졌지만, 전통음식의 맥을 이으면서 한국 전통음식이 분야별로 정리되어 있지는 않은 편이다. 한국 전통음식이 주제별로 재조사·정리되어 연계성을 가지고 자료를 이용하기 위해서는 조사된 자료들의 데이터베이스 구축이 절실히 필요하며, 이러한 데이터는 전문가나 비전문가뿐만 아니라 최근 국내외에서 많은 관심을 가지고 있는 식품업계, 음식업계에서 제품 개발 및 메뉴 개발의 기초 자료로 활용할 수 있으며, 한국 음식의 세계화에도 기여할 수 있다.

본 연구는 선행 연구¹²⁻¹⁴⁾에서 한국음식에 관한 독립적인 자료만 볼 수 있었던 것을 전통음식을 중심으로 조리법과 지역에 따른 음식, 절기나 의례식 등의 유형에 따라 방대한 자료를 통합적으로 분류 정리하여 데이터베이스를 구축하고 이를 토대로 한국 전통음식을 통합적으로 검색할 수 있도록 검색 시스템을 개발함으로써 사라져 가는 전통음식들에 대한 역사적인 가치와 한국 전통음식에 대한 재인식을 통하여 한국음식의 보존·계승하는데 기여하고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 한국 전통음식의 유형 분류

한국 전통음식의 데이터베이스를 구축하기 위하여 본 연구자의 선행 연구¹²⁻¹⁴⁾와 문헌조사¹⁵⁻²⁶⁾를 통하여 한국 전통음식의 유형을 분류하였고, 유형별 음식 조사는 선행 연구의 조리법에 따른 분류 체계인¹²⁻¹⁴⁾ 대분류, 중분류, 세분류로 세분하여 조사하였다.

2. 한국 전통음식의 데이터베이스

한국 전통음식의 유형 분류와 조리법 분류 체계에 따라 조사된 음식은 코드화 작업을 통하여 데이터베이스화하였고, 검색 시스템의 입력자료로 사용되었다.

3. 한국 전통음식의 통합검색시스템 개발

한국 전통음식의 통합적인 검색을 위하여 유형별, 조리법별로 데이터베이스화한 자료를 입력하여 통합 검색을 구동할

수 있도록 관리자 시스템과 사용자 시스템을 개발하였다. 이는 한국 전통음식에 대하여 전문가나 비전문가들에게 웹상에서 한국 전통음식에 대한 유형별 검색, 조리법별 검색, 통합 검색을 할 수 있도록 하였고, 한국 전통음식에 대한 정보를 제공하기 위하여 개발하였다.

결과 및 고찰

1. 한국 전통음식의 유형 분류

한국 전통음식의 유형은 선행 연구와 문헌 연구를 통하여 전래음식, 궁중음식, 향토음식, 사찰음식, 세시음식, 그리고 통과의례음식의 6영역으로 분류하였다. 각 유형에 속하는 음식의 특징을 살펴보면, 전래음식은 과거의 반가를 중심으로 발달한 음식으로 현재 일반 가정에서 해 먹는 음식을 의미하며 과거의 문헌상의 기록뿐만 음식부터 지금까지 실제로 해 먹고 있는 음식을 모두 포함시켰기 때문에 가장 많은 부분을 차지하며, 다른 분류의 음식과도 중복이 되는 경우도 있다고 여겨진다. 향토음식은 각 지역의 특산물과 기후를 중심으로 발달한 음식으로 서울, 경기도, 강원도, 충청남도, 충청북도, 경상남도, 경상북도, 전라남도, 전라북도, 제주도로 10개의 행정지역에 따라 구분하였으며^{27,28)}, 사찰음식은 사찰에서 발달한 음식으로 식물성 재료를 이용하고, 마늘 등의 향이 강한 양념을 사용하지 않은 특징이 있다²⁹⁾. 궁중음식은 조선시대 궁에서 먹던 왕가의 음식으로 관련 문헌에 기록된 음식들을 말하며, 세시음식은 절기와 계절을 중심으로 전해오는 음식으로 지금까지 전해오는 18절기를 중심으로 조사되었다³⁰⁻³³⁾. 또한, 통과의례음식은 출생에서 사후의 제사까지 차려지는 음식으로 통과의례의 9단계별 의례음식을 중심으로 연구되었다³⁴⁻³⁶⁾.

2. 한국 전통음식의 데이터베이스

한국 전통음식의 유형 분류에 따른 음식은 선행 연구의 분류 체계에 따라 대분류, 중분류, 세분류로 다시 세분하여 병행·조사하였으며, 대분류는 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류의 5영역으로 하였고, 본 연구에서는 술류, 장류, 양념류는 제외하였다. 한국 전통음식의 데이터베이스 구축을 위한 코드화 작업을 위하여 유형 분류는 단독으로 유지하면서 공통적으로 조리법 분류에 따른 음식 코드를 Table 1과 같이 정의하였다.

코드화한 자료에 의하여 조사된 향토음식의 데이터베이스는 Table 2에서와 같이 10개 지역별, 조리법 분류 체계별로 정리하였으며, 주식류 340종, 부식류 1,293종, 떡류 242종, 한과류 150종, 음청류 112종으로 총 2,137종 이었다. 또한, 세시음식은 18절기에 따라 조리법 분류 체계로 세분하여 조사된 결

Table 1. Classified codes by Korean traditional food

Classification	Code	Item
Large	1~5	Main dishes, side dishes, Tteok lyou, Hangwa lyou, Eungcheong lyou
		Main dishes Bab, juk/mieum/uengi/jeup/myon/sujebi/mandu/tteokguk
Medium	01~99	Guk, jjigae/jjim/gamjung, jungol, sukchae, saengchae, gui, jeok, jeon, jjim/seon, jorim/cho, bukkum, hoe, jangajjj, jeokgal/sikhae, marunchan, sundae/pyonyuk/jokpyon, kimchi, ssam
		Tteok lyou Jiinen-tteok, chiene-tteok, jjinen-tteok, bitnen-tteok
		Hangwa lyou Yumilgwa, yugwa, dasik, jeonggwa, suksilgwa/gwapyon, youkganjong/danglyou
		Eungcheong lyou Cha, tang, jang, galsu/suksu/misu, hwachae, sikhae/sujonggwa
		Subdivision 001~999 Relevant foods

Table 2. Database on the local foods by Korean food classification

	Main dishes	Side dishes	Tteok lyou	Hangwa lyou	Eungcheong lyou	Total
Seoul	13	41	23	20	19	116
Gyeonggi	37	130	26	7	9	209
Gangwon	37	111	35	8	7	198
Chungbuk	19	68	17	14	5	123
Chungnam	26	124	16	14	5	183
Gyeongbuk	52	170	52	21	19	314
Gyeongnam	63	234	16	15	14	342
Jeonbuk	25	27	18	14	4	146
Jeonnam	32	207	20	27	23	309
Jeju	36	123	19	10	7	195
Total	340	1,293	242	150	112	2,137

과는 Table 3에서 나타나 있듯이 총 515종으로 주식류 52종, 부식류 213종, 떡류 159종, 한과류 50종, 음청류 41종이었고, 술류, 장류 등의 기타 음식도 48종이 조사되었으며, 통과의례 음식은 통과의례의 9단계별로 조사·연구되었다. Table 4에서와 같이 주식류 24종, 부식류 195종, 떡류 73종, 한과류 91종, 음청류 20종으로 총 403종이었으며, 통과의례 상에 올리는 술, 과일 등도 상당히 많은 종류가 있어서 100종이 조사되었으나, 본 연구에서는 제외하였다.

또한, 한국 전통음식의 6개 유형 중 지역별, 절기별, 통과의례 단계별로 각각 조사된 향토음식, 세시음식, 통과의례음식 외에 전래음식, 궁중음식, 사찰음식은 조리법 분류 체계만 적용하여 데이터베이스화 하였다.

그 결과는 Table 5에 나타내었으며, 전래음식은 주식류 316종, 부식류 1,567종, 떡류 318종, 한과류 201종, 음청류 183종으로 총 2,585종이었으며, 궁중음식은 무형문화재로 기록되어 있는 음식만 조사하여 총 142종에 그쳤다. 사찰음식은 주식류 229종, 부식류 1,107종, 떡류 71종, 음청류 112종으로 총 1,507종이었으며, 한과류는 의례 때만 사용한 것

으로 조사되었다.

한국 전통음식을 데이터베이스화 한 총 음식은 7,289종으로 유형별로 전래음식은 2,585종, 궁중음식 142종, 향토음식 2,137종, 사찰음식 1,507종, 세시음식 515종, 통과의례음식 403종이었으며, 조리법 분류 체계별로 보면 주식류 980종, 부식류 4,456종, 떡류 873종, 한과류 515종, 음청류 465종으로 조사되었다. 본 연구에서 조사된 음식은 중복성을 인정하였는데, 이는 동일한 음식명이라도 유형별로 음식의 조리법이 상이하였고 검색조건에서의 필요성에 의한 결과이었다.

3. 한국 전통음식의 통합검색시스템 개발

한국 전통음식 통합시스템은 한국 전통음식을 유형별로 분류하였고 조리법 분류 체계로는 대분류인 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류의 5종류를 토대로 하였고, 데이터베이스 설계는 음식의 조리법을 데이터베이스의 특성을 활용하여 자료의 중복성을 최소화하고 일관성을 유지할 수 있는 형태를 고려하여 작성하였으며, 설계대상의 조사/분석과 설계의 과정으로 나누어 수행되었다.

Table 3. Database on the Korean festival foods by Korean food classification

	Main dishes	Side dishes	Tteok lyou	Hangwa lyou	Eungcheong lyou	(The others)	Total
Seollal	5	35	12	21	2	(3)	75
Ipchun	-	7	-	-	-	(-)	7
Jeongwol daeboreum	3	27	5	3	4	(3)	42
Junghwajeol	-	3	4	1	-	(3)	8
Samjinnal	2	9	17	-	5	(17)	33
Hansik	2	2	5	1	1	(2)	11
Cholpail	2	16	16	-	6	(2)	40
Dano	1	7	8	1	3	(1)	20
Yudu	5	5	13	6	-	(1)	29
Sambok	6	18	4	-	3	(2)	31
Chilkseok	6	11	15	-	3	(1)	35
Baekjung	2	16	3	-	1	(3)	22
Chuseok	4	22	18	6	4	(3)	54
Jungyangjeol	2	8	9	4	3	(3)	26
Siwolmuoil	2	5	17	3	1	(1)	28
Dongji	6	6	7	1	2	(1)	22
Napil	1	7	-	-	-	(1)	8
Seotal geumeum	3	9	6	3	3	(-)	24
Total	52	213	159	50	41	(48)	515

Table 4. Database on the Korean rites foods by Korean food classification

	Main dishes	Side dishes	Tteok lyou	Hangwa lyou	Eungcheong lyou	(The others)	Total
Birth	2	2	1	-	-	(-)	5
Baekil	1	-	-	5	-	(-)	6
Dol	2	2	5	-	-	(2)	9
Chaekrye	4	1	3	-	-	(-)	8
Sungnyenrye	4	6	3	1	2	(2)	16
Chorye	-	1	6	-	6	(12)	13
Gobae	-	24	13	37	2	(16)	76
Immae	3	12	1	4	3	(2)	23
Paebaek	-	18	2	3	1	(14)	24
Suyeonrye	1	27	13	27	3	(16)	71
Sangrye	3	10	1	-	-	(2)	14
Jaerye	4	92	25	14	3	(34)	138
Total	24	195	73	91	20	(100)	403

Table 5. Database on the Korean traditional foods by Korean food classification

	Main dishes	Side dishes	Tteok lyou	Hangwa lyou	Eungcheong lyou	Total
Traditional common foods	316	1,567	318	201	183	2,585
Royal foods	19	81	10	23	9	142
Local foods	340	1,293	242	150	112	2,137
Buddhist temple foods	229	1,107	71	-	100	1,507
Festival foods	52	213	159	50	41	515
Rites foods	24	195	73	91	20	403
Total	980	4,456	873	515	465	7,289

1) 시스템 환경 정의(Environment Definition)

본 연구에서 시스템 환경은 개발될 시스템을 고려하여 개발 환경과 운영환경으로 설정하였으며, 서버는 초기운영에 따른 이용자 수와 비용을 고려하여 PC를 대상으로 하였으며, 메모리(512MB), 디스크(80GB)를 비롯한 주요사양을 정의하였다.

사용자 환경은 기존에 사용하는 개인용 PC 이용을 고려하여 필수요소인 메모리, 디스크, 모니터, 마우스, 키보드를 정의하였고, 서버의 운영체제는 PC에서 운영될 수 있으며, 다수의 사용자 접속을 허용하고 데이터베이스가 관리될 수 있도록 WINDOWS 2000 SERVER를 정의하였다.

사용자 접속환경은 현재 가장 많이 사용되며 안정성이 검증된 익스플로러 6.0 이상을 정의하였으며, 자료 관리를 위한 데이터베이스 관리시스템은 자료의 저장 및 관리가 효율적으로 이루어질 수 있고, 사용자를 가장 많이 확보한 최신의 버전을 선정하였다.

또한, 개발언어는 웹 환경에 운영될 수 있도록 ASP(Active Server Page), HTML(Hyper Text Markup Language)을 사용하도록 정의하였으며, 통신은 인터넷 통신을 위하여 HTTP(Hyper Text Transport Protocol)를 사용하도록 정의하였고, 보안방법은 보안 정도를 고려하여 쿠키(Cookie)를 사용하도록 정의하였다.

2) 기능계층도(Function Hierarchical Definition)

서비스 기능은 사용자 특성에 따라 자료 관리자와 일반 사용자 두 분류로 나누어 정의하였다. 자료 관리자 기능은 다시 지속적인 발생 및 유지 관리가 필요한 기본 정보 기능과 서비스초기에 구축하고, 변경의 빈도가 낮은 음식 일반 정보 기능으로 나누어지도록 하였다.

기본 정보 기능은 수시로 발생하는 자료에 대하여 등록, 수정, 삭제, 조회 기능의 처리를 기본으로 하는 기능들로 구성되었으며, 음식 등록 기능은 음식의 분류 및 특징과 조리법 등의 음식과 관련한 모든 사항을 관리하고, 재료 등록은 재료의 분류 및 특징과 해당 음식을 관리되도록 하였다. 회원은 관리자 회원과 일반 회원을 구분하여 회원의 기초사항을 관리하며, 회원 인증은 관리자 회원이 관리 기능에 접속하여 작업을 할 수 있는지를 확인하는 기능을 수행할 수 있다.

음식 일반 정보 기능은 한국 전통음식의 조리법과 재료 분류에 따른 음식, 전래음식, 궁중음식, 지역성을 가진 향토음식, 세시풍속이 있는 세시음식, 사찰음식, 통과의례음식의 등록, 수정, 삭제, 조회의 기능을 수행할 수 있으며, 이를 개략적으로 보면 한국 전통음식의 조리법은 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음침류로 나누어 종류별로 관리할 수 있도록 하였다. 향토음식은 행정상의 지역 구분과 동일하게 분류하여 그 지역의 특산물과 기후에 영향을 받아 발달한 음식 및 특징을 관

리하고 세시음식 중 절식은 음력 월에 해당하는 음식 및 특징을 관리하며 시식은 계절에 해당하는 음식 및 특징을 관리한다. 또한, 사찰음식은 사찰을 중심으로 발달한 음식 및 특징을 관리한다. 통과의례음식은 출생에서부터 사후의 제사까지의 레때마다 차려졌던 음식 및 특징을 관리한다.

일반 사용자의 조회 기능은 관리자가 등록한 음식 일반 정보 조회 기능과 회원 관리 기능, 관점별로 음식을 조회하는 음식 분류 조회 기능, 전체를 대상으로 한 음식 통합 조회 기능으로 나누어지도록 하였다. 각각의 기능 중 음식 일반 정보 조회 기능은 관리자가 음식 일반 정보에서 등록한 한국 전통음식의 조리법, 전래음식, 궁중음식, 향토음식, 세시음식, 사찰음식, 통과의례음식을 조회하는 기능을 수행하였다.

또한, 회원 관리 기능은 일반 회원의 기본 정보 등록, 서비스 사용을 위한 확인, 자신의 계정 관리를 위한 비밀번호 변경, 잃어버린 ID와 비밀번호를 찾는 기능으로 구성되었다.

음식 분류 조회 기능은 조회 조건에 의해서 전래음식, 향토음식, 사찰음식, 궁중음식, 세시음식, 통과의례음식으로 나누어서 조회하고 각 음식에 대한 상세한 정보를 필요로 하면 음식상세 조회 기능을 활용하도록 구성하였다.

음식 통합 조회 기능은 음식 분류와 관계없이 음식 명칭만으로 조회 가능한 음식 명칭 조회, 재료 명칭만으로 재료를 조회하는 재료 명칭 조회, 음식에 들어가는 부재료만을 가지고 음식을 조회하는 재료별 음식 조회, 미리 등록한 특정 키워드를 이용하여 음식을 조회하는 키워드 조회 기능으로 구성되었다.

3) 자료흐름도(Data Flow Diagram)

자료흐름도는 배경도와 기능계층도에서 정의된 기능을 유형별, 음식명, 재료명, 통합 검색의 4단계로 표현하였으며, 단위 기능은 6대 영역의 유형, 유형에 따른 명칭, 음식명, 재료명, 만드는 법, 키워드 등 31개로 구성되었다. 각 기능은 입력 흐름과 출력흐름을 가지고 있으며, 데이터 저장소를 나타내어 데이터베이스가 만들어질 수 있도록 하였다.

4) 미니명세서(Mini Specification)

자료흐름도에서 만들어진 단위 기능에 대하여 각 단위 기능이 수행하는 역할을 등록, 수정, 삭제, 조회 기능의 처리 내역을 서술하였다.

5) 개체관계도(ERD, Entity Relationship Diagram)

분석과정에서 도출된 개체들 중 개체간의 관계가 나타나는 음식, 조리법, 음식 재료, 키워드 개체에 대하여 음식과 키워드, 음식 조리법과 음식 재료, 음식 영역과 음식과의 관계를 정립하였다.

6) 설계표준정의(Standard Definition)

분석한 내용을 토대로 설계를 수행하기 위하여 작명 및 코딩 규칙, 업무, 영문 명칭 및 약칭 정의, 함수와 상수 형식 정의, 데이터베이스 스키마 규약 정의를 수행하였다.

7) 코드설계(Code Design)

시스템에서 사용되는 코드의 구조와 내역을 정의하였는데, 그 대상코드는 한국 전통음식의 카테고리, 음식 유형, 조리법의 대분류와 중분류, 음식 재료의 대분류와 중분류, 음식 종류, 지역 분류에 따른 향토 유형, 세시 해당 음력 월, 계절을 나타내는 시식, 통과례 유형 등으로 하였다.

8) 메시지 설계(Message Design)

서비스를 받고자 하는 사용자가 자료의 등록, 수정, 삭제, 조회의 과정에서 발생하는 의도된 또는 의도되지 않은 처리 내역을 코드화하여 관리하고, 사용자에서 처리사항을 알려줄 수 있도록 정의하였다.

9) 입·출력설계(Input/Output Design)

정의된 단위 기능 31개에 대하여 입력폼과 출력폼을 설계하여 서비스 내용과 구성을 알 수 있도록 하였다.

10) 논리 DB기술(Logical Database Design)

독립적인 추상적 데이터에 기초를 둔 데이터 모델로 데이터베이스를 구현하기 위해 직접 그대로 사용할 수는 없으나 다양하고 복잡한 요구 조건들을 데이터 요소들이 완전히 확정되지 않은 상태에서 융통성을 가지고 일관성을 쉽게 이해할 수 있도록 표현하였다. 음식 및 재료의 논리 DB설계 예는 Table 6에 나타내었다.

이상의 프로그램 개발을 통하여 한국 전통음식을 유형별, 향토음식의 지역별, 세시음식의 절기별, 통과례 음식의 단계별, 조리법 분류 체계별, 재료별로 검색할 수 있도록 하였고 통합 검색도 가능하도록 하였으며, 상세한 검색방법의 흐름도는 Fig. 1에 나타내었다. 또한, 검색사이트의 메인 화면과 통합 검색 화면은 Fig. 2, 3과 같으며, 이와 같은 검색 시스템을 통하여 한국 전통음식의 방대한 자료들에 대한 정보가 제공되도록 하였다.

요약 및 결론

본 연구는 한국 전통음식의 통합검색 시스템 개발을 위하여 한국 전통음식의 유형을 분류한 후 유형 분류와 조리법 분류 체계에 따라 데이터베이스 구축하였으며, 이를 토대로 검색 시스템을 개발하여 한국 전통음식의 통합적인 검색을 통하여

Table 6. Local database design for Korean traditional food

Number	Item	Character	Length
1	Food name	Character	80
2	Another name	Character	80
3	Common foods	Character	5
4	Local foods	Character	5
5	Buddhist foods	Character	5
6	Royal foods	Character	5
7	Festival foods	Character	5
8	Rites foods	Character	5
9	Relevant month	Character	9
10	Relevant festival season	Character	9
11	Relevant season	Character	9
12	Types of food	Character	9
13	Types of cook	Character	9
14	Kinds of food	Character	9
15	Kinds of local province	Character	9
16	Reference	Character	30
17	Image of food	Graphic	-
18	Cooking method	Character	80
19	Main material	Character	7
20	History of food	Character	4,000
21	Characteristic	Character	4,000
22	Recipes	Character	4,000
23	Methods	Character	4,000
24	Remarks	Character	4,000

한국 전통음식에 대한 모든 정보를 제공하고자 하였다.

1. 한국 전통음식의 유형은 전래음식, 궁중음식, 향토음식, 사찰음식, 세시음식, 통과례음식의 6유형으로 분류하였으며, 데이터베이스화를 위하여는 선행 연구에서 분류한 조리법 분류 체계에 따라 자료화하였다. 이 중 향토음식은 지역에 따라 10개 지역으로 나누어 조사되었으며, 세시음식은 절기에 따라 18절기로, 통과례음식은 통과례의 9단계로 나누어 조사되었다.
2. 한국 전통음식의 유형별, 조리법 분류 체계별로 조사된 음식은 코드화 작업을 통하여 데이터베이스화한 결과, 총 음식은 7,289종으로 유형별로 전래음식은 2,585종, 궁중음식 142종, 향토음식 2,137종, 사찰음식 1,507종, 세시음식 515종, 통과례음식 403종이었으며, 조리법 분류 체계별로 보면 주식류 980종, 부식류 4,456종, 떡류 873종, 한과류 515종, 음청류 465종으로 조사되었다.
3. 한국 전통음식에 대한 정보를 제공하고자 한국 전통음

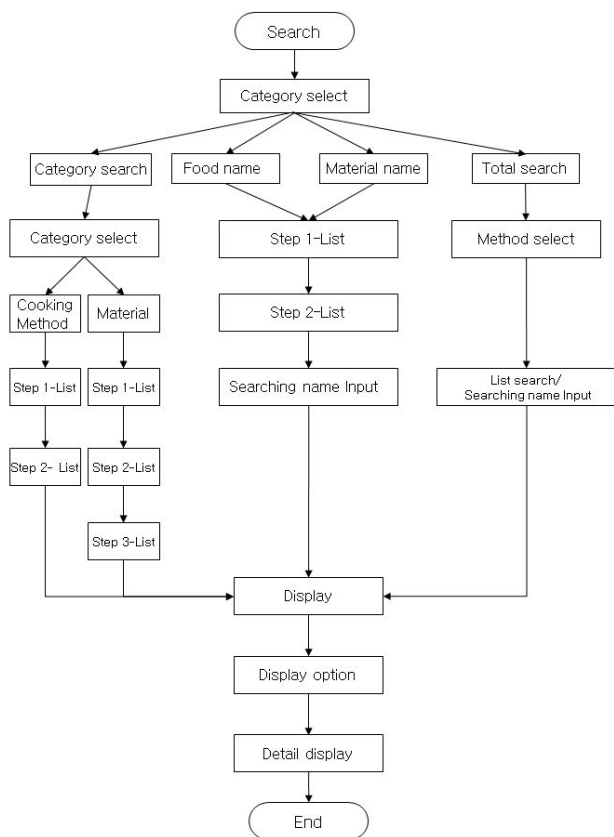


Fig. 1. Method of food data integration system.



Fig. 3. Sub-step of Korean traditional food data integration system.

본 연구에서 한국 전통음식 통합검색시스템 개발은 전문가나 비전문가, 국내외의 사용자들에게 웹상에서 한국 전통음식의 방대한 자료에 대한 정보를 제공하는 데 큰 의미를 두었으며, 이는 한국 전통음식을 보존·계승하고 세계화에 조금이나마 기여하고자 하였다. 또한, 이를 위하여는 검색시스템의 지속적인 관리와 보수 유지가 필요하고 본 연구에서 제외된 술류, 장류, 양념류 등에 대한 연구와 추후 조사된 자료에 대한 보강이 이루어져야 한다고 여겨진다.

감사의 글

이 논문은 2006년도 한국학술진흥재단의 지원을 받아 연구되었음(R04-2003-10055-0).

참고문헌

1. Kye, SH, Moon, HK, Yum, CH and Park, EM. Standardization of the recipe for preparation of Korean foods(I) - For the focus on soups-. *Kor. J. Soc. Food Sci.* 11:1-8. 1995
2. Kye, SH, Moon, HK, Yum, CH, Song, TH and Lee, SH. Standardization of the recipe for preparation of Korean foods(II) - For the focus on *Chigae*(Stew)- *Kor. J. Soc. Food Sci.* 11:220-225. 1995
3. Kye, SH, Moon, HK, Yum, CH, Song, TH and Lee, SH. Standardization of the recipe for preparation of Korean foods(III) - For the focus on *Pibimbae*(Mixed rice)- *Kor. J. Soc. Food Sci.* 11:557-564. 1995



Fig. 2. Main step of Korean traditional food data integration system.

식의 데이터베이스화한 자료를 토대로 검색 시스템을 개발하여 유형별, 유형특성별, 조리법 분류 체계별 검색과 통합 검색이 가능하도록 하였다.

4. Oh, HS. A biographical study on meat food in Korea. Graduate school of education Hanyang Uni., Seoul. Korea. 2003
5. Jo, JS and Hwang, SY. Standardization of *Kimchi* and related products. *Kor. J. Dietary Culture*. 3:301-307. 1987
6. Kim, KS. Scientific study for the standardization of the recipe for preparation methods for *Kyongdan*(I). *Kor. J. Soc. Food Sci.* 3:20-30. 1987
7. Park, JY, Kim, KO and Lee, JM. Standardization of traditional preparation method of *Gangjung* I. Optimization of steeping time of glutinous rice and extent of beating of the cooked rice. *Kor. J. Dietary Culture*. 7: 291-296. 1993
8. Park, JY, Kim, KO and Lee, JM. Standardization of traditional preparation method of *Gangjung* I. Optimum levels of rice wine and bean in the production of *Gangjung*. *Kor. J. Dietary Culture*. 7:309-313. 1993
9. Hong, KS, The awareness and preference for the selling processed Korean traditional foods. Graduate School of Education Chungbuk National Uni., Chonju. Korea. 1999
10. Kang, HY and Kim, I. A study on a menu planning program in institutional food service by personal computer. *J. Kor. Soc. Food Nutr.* 21:662-671. 1992
11. Kwak, TK and Shin, ES. The development of computer-planned lunch menus for three different types of school foodservice. *Yonsei J. of Euthenics*. 3:91-103. 1989
12. Shin, SM and Song, TH. A study on the traditional Korean festival foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *Kor. J. Food & Nutr.* 21:254-255. 2008
13. Shin, SM and Jung, KH. A study on the Korean local foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *Kor. J. Food & Nutr.* 21:227-254. 2008
14. Shin, SM and Sohn, JW. A study on the traditional Korean rites foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *Kor. J. Food & Nutr.* 21:344-354. 2008
15. 염초애. 장명숙, 윤숙자. 한국음식, pp.51-341. 효일문화사. 서울. 한국. 1992
16. 이성우. 식생활사 문헌 연구, 한국식경대전. pp.633-639. 향문사. 서울. 한국. 1981
17. 이성우. 한국식생활사연구, pp.448-452. 향문사. 서울. 한국. 1986
18. 강인희. 한국의 맛, pp. 69-376. 대한교과서주식회사. 서울. 한국. 1987
19. 이효지. 한국의 음식문화, pp.273-294. 신광출판사. 서울. 한국. 1998
20. 황혜성. 한복려, 한복선. 한국의 전통음식, pp.114-127. 교문사. 서울. 한국. 1991
21. 윤서석. 한국음식, pp.47-57. 수학사. 서울. 한국. 1993.
22. 한국문화재보호재단. 한국음식대관 제 1권, pp.395-507. 한림출판사. 서울. 한국. 2001
23. 방신영. 우리나라 음식 만드는 법, pp.310-312. 321. 장충도 서출판사. 서울. 한국. 1957
24. 한희순, 황혜성, 이해경. 이조궁정요리통고, p6. 학총사. 서울. 한국. 1957
25. 윤서석. 한국의 음식용어, pp.13-461. 민음사. 서울. 한국. 1991
26. 한역. 향토음식의 개발과 보급. 식품과학과 산업. 27: 15-37. 2004
27. 정낙원, 차경희. 향토음식. pp.31-259. 교문사. 파주시. 한국. 2007
28. 김상보. 생활문화속의 향토음식 문화, pp.185-188. 신광출판사. 서울. 한국. 2002
29. Rye, SS. Studies on traditional Buddhist temple food 1. *Kimchi* in Buddhist temple. *Kor. J. Food & Nutr.* 9:516-520, 1996
30. Im, YS. A study of foods for Korean festival days. *Kor. J. Dietary Culture*. 1:361-370. 1986
31. 정완섭. 한국절식에 관한 역사적 배경과 실증적 연구, 관동대학교 논문집, 12: 91-109. 1984
32. 조후중. 세시풍속과 우리음식, pp.27-183. 한림출판사. 서울. 한국. 2002
33. 이성희. 전통 한국음식에 관한 연구 중(二)세시풍속에 따른 절식에 관한 고찰, 안성산업대학교 논문집. 11:441-462. 1979
34. 이춘자, 김귀영, 박혜원. 통과의례음식, pp.25-121. 대원사. 서울. 한국. 2001
35. 조후중, 윤숙자. 통과의례와 우리 음식, pp.48-50. 한림출판사. 서울. 한국. 2002
36. Kang, IH. Korean rites food. *Kor. J. Dietary Culture*. 11: 541-54. 1996

(2008년 10월 28일 접수; 2008년 12월 6일 채택)