

전통주에 어울리는 한국음식에 대한 인식

서선희* · 이지은

이화여자대학교 건강과학대학 식품영양학과

Consumers Perception of Korean Foods Compatible with Traditional Korean Liquors

Sun Hee Seo*, Jee Eun Lee

Department of Nutritional Sciences & Food Services, Ewha Womans University

Abstract

The purpose of this research was to investigate consumers' perceptions of foods that are most compatible with traditional Korean liquors. The study participants were a total of 402 customers who visited traditional Korean bars. Thirty-eight percent of the participants drank alcohol once or twice a week, and overall, 79% drank with friends or co-workers. Forty-three percent spent 30,000-40,000 won on alcoholic drinks, and half of them frequently drank distilled Soju whereas 27% drank beer. Those who drank traditional Korean liquor chose to do so because they viewed it as good for their health and the beverage was tasty. Participants selected *Yakju/Baekseju* (47.5%), *Bokbunjaju* (21.1%), and *Takju/Makgeoli* (8.2%) as the most compatible Korean traditional liquors with Korean traditional foods. The most compatible foods with *Yakju* were identified as *Haemulpajeon* (11.8%), *Dubukimchi* (9.8%), and *Bossam/Suyuk/Pyeonyuk* (7.5%). *Bokbunjaju* was viewed as a good match with *Jangeogui* (8.1%), *Hunjeori* (6.5%), and *Saengseonhoe* (6.4%). The respondents perceived *Deodeokgui* (6.7%), *Saengseonhoe* (5.9%), and *Dubukimchi* (5.6%) as the most compatible foods with *Yakju with mushrooms*. *Chengju* was viewed as a good pairing with *Eomuktang* (9.2%), *Altang/Maeuntang* (7.2%), and *Saengseonhoe* (6.8%). The respondents thought *Takju* went well with *Haemulpajeon* (17.7%), *Dubukimchi* (14.2%), and *Kimchiyeon* (11.7%). And finally, *Altang/Maeuntang* (11.8%), *Samgyeopsalgui* (8.7%), and *Honghaptang/Jogaetang* (8.1%) were mentioned as the most compatible foods with distilled *Soju*.

Key Words: Traditional Korean liquor, Korean foods, Consumers' perceptions

1. 서 론

프랑스의 와인, 영국의 보드카, 멕시코의 데킬라, 중국의 고량주 그리고 일본의 사케 등 동서양의 구분 없이 각 나라의 명주들은 전 세계의 소비자들에게 인정받고 있으며 술로 인하여 그 나라의 식문화가 자연스럽게 우리의 생활 속에 들어와 있다. 예를 들면 와인은 치즈와 같은 유가공품과 어울리고 사케는 어묵 혹은 따뜻한 국물류와 어울린다고 인식하여 술에 어울리는 음식이 술과 함께 전파되었다. 우리의 전통주도 우리나라를 대표하는 술로 한식의 세계화와 더불어 우리의 문화를 세계에 알릴 수 있을 것이라 본다. 한식 세계화 프로젝트로 전 세계에 한국음식의 보급 및 확대될 전통주도 함께 보급·확대 될 수 있어야 한다. 농림수산식품부(2008a)에 따르면 전통주를 지역별 세계명주로 만들기 위하여 연구개발에 투자를 확대할 것이며 현재 탁주와 약주에만 제정되어있는 전통주 품질 규격을 전통주 전체로 확대하여 품질 개선에 노력할 것이라고 한다. 또한 재외공관 및 기

업용 선물로 전통주를 활용하고 전통주 관련 축제를 지속적으로 개최해 일반인과 외국인에게 홍보를 강화한다고 하였고 전통주 명인(2008년 6월말 기준 16명)의 후계자 양성도 활발히 될 수 있도록 지원한다고 발표하였다. 국가적으로도 전통주 육성에 관하여 여러 노력을 하고 있음을 알 수 있다.

국내 전통주 시장의 규모는 지난 몇 년간 증가 추세를 보이고 있지만 6조 7000억원 규모의 전체 주류시장에서 3% 정도를 차지하고 있어 다른 주류에 비하여 시장규모가 작다(식품연감 2007). 2000년 이후의 전통주 주류별 출고동향을 살펴보면 탁주의 경우 감소추세를 보이다 소폭 증가하고 있는 실정이며 약주의 경우 대표주종인 백세주의 판매량 감소에 따라 약주의 판매도 하향곡선을 보이고 있다(식품연감 2007). 청주도 지속적인 출고량 감소를 나타내고 있으나 근래에 일본풍 바(bar)의 인기에 따라 소폭 증가하고 있다. 따라서, 전통주 시장의 활성화를 위해서는 전통주 시장의 규모를 늘리는 일이 시급하다.

「주세법 제 22조」에 의하면 전통주는 전통문화의 전수·

*Corresponding author: Sun Hee Seo, Department of Nutritional Sciences & Food Services, Ewha Womans University, Daehyundong, Seodaemun-Gu, Seoul, Korea Tel: 82-2-3277-4484 Fax: 82-2-3277-2862 E-mail: seo@ewha.ac.kr

보전에 필요하다고 인정되는 주류, 주류 부문의 전통식품명이 제조한 주류 또는 농업인·임업인 또는 생산자 단체가 제조하는 주류로서 대통령령으로 정하는 주류로 정하고 있다. 전통주의 다른 견해로는 농민주와 민속주를 포함한다. 민속주는 문화재보호법에 의해 문(화체육관)광부 및 시도지사 추천 또는 농산물 가공 산업 육성법에 의해 농림(수산식품)부장관이 추천한 주류, (국토해양부)교통부(1991년 7월 이전) 및 제주지사(1999년 2월 이전)가 추천한 주류를 포함하며 농민주는 농·임업인 및 생산자단체가 생산하는 농산물을 주원료로 농림부장관 추천을 받아 생산되는 주류로 정의하고 있다.

우리나라는 예로부터 식사와 함께 술을 먹는 반주문화와 함께 주안상 문화가 발달하였다. 주안상은 손님에게 술대접을 하기 위하여 차리는 상차림으로 청주, 소주, 탁주 등과 함께 전골이나 찌개 같은 국물이 있는 뜨거운 음식과 전유어, 회, 편육, 김치를 술안주로 하였으며 내는 술의 종류에 따라 음식의 조미를 고려하였다(Hwang 등 2005). 안주란 한자로 ‘安酒’로 표기하여 술을 마실 때 속을 편안하게 해주는 음식이라는 의미를 지니고 있으며 주안상은 술과 그 술에 적합한 안주로 구성하며 술이나 안주에 계절 감각이 많이 내포되어 있다. 우리나라는 예로부터 좋은 술이 많았고 주례(酒禮)와 주행(酒行)을 존중하였으므로 빈객에게 주안상을 차려 대접하는 것이 상례였다. 주안상차림의 범절은 각 가정의 일상사에서 비교적 큰 비중을 차지하였다(Lee 1983). 세시풍속과 제철음식이 발달한 우리나라에서는 계절에 따라 다양한 종류의 술을 이용하였다. 삼해주·약산춘·소국주·이화주·두견화주 등은 봄철에 좋은 술이며 여름철에는 가양청주에 소주를 섞어 빚은 과하주·창포주, 햅쌀로 빚은 신도주·국화주·구기자주 등을, 이른 가을에는 일일주·삼일주 등을 즐겼다(Lee 1983).

조선시대에 전통음식과 술을 기록한 수운잡방(1541), 음식지미방(1670), 규합총서(1815), 농가월령가(1816), 삼림경제(1715) 등에 다양한 술과 음식의 이름이 명시되어 과거 다양한 술이 있었음을 알 수는 있으나 술과 어울리는 음식에 대하여 나타나 있지 않다(농림수산식품부 2008b). 술과 어울리는 음식이 기록된 고문헌을 조사해본 결과 수필, 가요, 소설 등 문학서적에 술과 음식이 함께 등장한 경우가 있었다. 과거에는 세시풍속과 관련해 제철에 등장하는 음식과 함께 술을 마신 것으로 보이며 복어, 조개, 송, 배, 밤 등과 송떡, 흰 경단, 잣떡 등의 떡 종류와 냉이나물, 산초나물, 창포김치 등의 나물류 등이 술과 함께한 것으로 나타났다. 또한 탕, 묵, 편육 등의 술안주가 가양주와 함께 먹었다는 기록이 있으며(Lee 1995). 떡과 백주, 산초나물과 납주, 백주와 나물안주, 도소주에 나물안주, 도소주에 난병, 산초주에 잣떡 등의 어울림을 언급하기도 하였다(농림수산식품부 2008b).

술은 문화와 밀접한 관계가 있는 것으로 수년 전부터 국

내에 불고 있는 와인의 선풍적인 인기는 서양문화에 대한 긍정적인 태도와 호감 등이 반영되어 시너지 효과를 일으켰다고 볼 수 있다. 그로 인하여 와인과 어울리는 대표적인 음식인 치즈나 유가공품의 인기 또한 높아지고 있다. 일본의 사케도 우리나라에서 일본주점의 형태로 많이 분포되어 있는데 사케와 어울리는 음식(어묵탕, 어묵요리 등)을 함께 판매함으로써 국내에 쉽게 정착 및 보급되었다고 볼 수 있다. 서양 주류의 대표격인 와인의 경우 와인을 단독으로 마시는 경우보다 식사와 곁들여서 마시는 경우가 많다. 이러한 와인 음식 문화의 영향으로 많은 와인 관련 책이나 기사 등에서 와인과 어울리는 음식을 소개하고 있다. Pettigrew & Charters(2006)가 술(와인과 맥주)과 음식의 어울림에 관하여 호주 소비자들을 인터뷰한 결과, 소비자들은 와인과 음식은 서로 강한 관계가 있다고 인식하는 것으로 나타났다. 와인은 술이라는 이미지보다 음식을 보완(complementary food)하고 음식을 한층 강화(food enhancement)한다고 여기고 음식 없이 와인을 마시는 것은 부적절하다고 인식하였다. 반면, 맥주는 음식과 관련이 있다고 보기보다는 맥주의 소비 상황에 더 깊은 관련이 있다고 나타났다. 이처럼 와인은 술이라는 느낌보다는 또 다른 음식이라는 이미지가 강하게 존재한다고 볼 수 있다.

전통주와 어울리는 한국음식을 파악하여 전통주의 보급과 확대에 활용한다면 현재 전통주 시장의 규모 확장이나 소비자 인식에도 큰 영향을 미칠 것이라고 생각된다. 전통주의 이용실태와 활성화 방안(Choi 2005; Kim & Han 2005), 전통음식과 어울리는 전통주 개발(농림수산식품부 2008b) 등의 연구가 수행되었지만 전통주와 어울리는 음식에 관한 연구는 아주 활발하게 이루어지지 못했다. 본 연구의 목적은 전통주와 어울리는 한국음식에 관한 소비자의 인식을 파악하여 전통주 시장 활성화를 위한 토대를 마련하고자 하는 것이다. 전통주 종류별 어울리는 한국음식을 파악하기 위하여 전통주를 약주/백세주, 복분자주, 버섯참가약주, 청주, 탁주/막걸리, 증류식소주 6가지로 구분하였으며 전통주에 관심이 있는 소비자를 연구표본으로 하기 위해 실제 전통주 주점 방문고객을 대상으로 전통주와 어울리는 음식에 관한 인식도를 조사하였다.

II. 연구내용 및 방법

1. 설문문항개발

전통주의 이용실태, 전통주 활성화 방안, 와인선호도, 와인시장 활성화 방안에 관한 선행연구(Choi 2005; Kim, Han 2005; Seo 2005; Ban 2006)와 전통주 전문가 면담을 통하여 전통주와 어울리는 음식에 대한 설문문항을 개발하였다. 전통주는 국내 전통주 시장 점유율과 전통주에 대한 학문적 분류를 고려하여 약주/백세주, 버섯참가약주, 복분자주, 탁주/막걸리, 청주, 증류식소주의 6가지로 구분하

였고 전통주와 관련한 고문헌과 전통주 전문가들의 의견을 바탕으로 전통주와 어울리는 총 32개의 음식 보기 문항(홍합/조개탕, 알탕/매운탕, 어묵탕, 감자탕, 버섯전골, 김치찌개, 오징어/낙지볶음, 불고기, 떡볶이, 두부김치, 해물과전, 김치전, 훈제오리, 갈비찜/사태찜, 보쌈/수육/편육, 해물찜, 참치구이, 삼겹살구이, 더덕구이, 장어구이, 새우/조개구이, 생선회, 육회, 수삼닭냉채, 해파리냉채, 도토리묵무침, 홍어회무침, 골뱅이무침, 김치류, 족발, 마른안주, 기타)을 제시하여 각 전통주 별로 어울리는 음식을 3개씩 선택하도록 하였다. 또한 한정식과 가장 잘 어울리는 전통주(객관식), 일반적으로 전통주와 잘 어울린다고 생각하는 음식(주관식)을 포함하였다. 인구통계학적 특성, 술의 이용 실태(음주 빈도, 함께 마시는 사람, 음주 비용, 자주 마시는 술), 전통주 이용 실태가 포함되었다.

2. 예비설문 조사기간 및 대상

본 연구는 2008년 7월 서울 지역에 거주하는 일반인 68명을 대상으로 예비설문조사를 실시한 후 설문 응답자들의 이해도와 참여율을 높이기 위해 전통주 종류와 어울리는 음식보기문항의 수를 줄이고 설문보기문항의 제시형태를 수정하였다.

3. 본 설문 조사기간 및 대상

2008년 8월 전통주 주점 4개 점포에서 한 점포당 4일간 설문조사를 실시하여 총 404명의 소비자가 참여하였으며 불완전하게 응답한 2부를 제외하고 402부를 분석에 사용하였다.

4. 통계분석

SPSS 15.0을 이용하여 조사대상자의 인구사회통계학적 특성, 술의 이용실태, 전통주 이용실태 및 전통주 종류별 어울리는 음식에 관하여 빈도분석을 실시하였다. 주관식으로 응답한 전통주와 어울리는 음식은 음식의 종류별로 묶어서 분류하였으며 일반적인 술의 이용실태에서 남녀차이를 파악하기 위하여 카이제곱검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 인구사회통계학적 특성

전체 조사 대상자 402명 중 남자 255명(63.4%), 여자 144명(35.8%)으로 남성의 비율이 조금 높았으며 연령대는 20대가 185명(46.0%), 30대가 157명(39.1%), 40대가 49명(12.2%), 50대가 8명(2.0%)으로 20대와 30대가 높은 비율을 나타냈다<Table 1>. 남성의 경우는 30대가 119명(46.7%)로 가장 많았고 여성의 경우 20대가 95명(66.0%)로 가장 높은 비율을 나타냈다. 월 평균 소득으로는 601만원 이상이 98명(24.4%)로 가장 많았으며 201-300만원이

<Table 1> Socio-demographics of subjects

Socio-demographics	N(%)
Gender	
Female	144(35.8)
Male	255(63.4)
Missing	2(0.5)
Age	
20-29	185(46.0)
30-39	157(39.1)
40-49	49(12.2)
50-59	8(2.0)
Missing	3(0.7)
Income(1,000won)	
Below 1,000	19(4.7)
1,001-2,000	51(12.7)
2,001-3,000	81(20.1)
3,001-4,000	51(12.7)
4,001-5,000	39(9.7)
5,001-6,000	34(8.5)
Over 6,001	98(24.4)
Missing	29(7.2)
Job	
Student	68(16.9)
Office workers	141(35.1)
Sales and services	27(6.7)
Technical/functional worker	26(6.5)
Professional	77(19.2)
Self-employed	22(5.5)
Others	37(9.2)
Missing	4(1.0)
Education	
Less than high school degree	12(3.0)
Two year college student	5(1.2)
Two year college graduate	35(8.7)
Four year college student	42(10.4)
Undergraduate degree	245(60.9)
Graduate	54(13.4)
Missing	9(2.2)
Total	402(100.0)

81명(20.1%), 101-200만원과 301-400만원이 각각 51명(12.7%)로 조사되었다<Table 1>. 직업 유형별로는 사무직 종사자 141명(35.2%), 전문직종사자 77명(19.2%), 학생 68명(16.9%), 기타 37명(9.2%), 판매/서비스직 종사자 27명(6.7%) 순으로 나타났다. 최종학력은 4년제대학 졸업이 245명(60.9%)으로 가장 많았으며 대학원 이상 54명(13.4%), 전문대학 졸업 35명(8.7%) 순으로 조사되었다<Table 1>.

2. 술의 이용실태

음주빈도를 조사한 결과 주 1-2회가 154명(38.4%)으로 가장 많았으며 월 2-3회가 88명(21.9%), 주 3-4회가 73명(18.2%), 주 5회 이상 24명(16.1%)의 순으로 조사되었다<Table 2>. 남녀 모두 주 1-2회 술을 마신다는 응답이 가장 많았고 그 다음으로 남성의 경우 주 3-4회가 55명

<Table 2> Chi square results of the status of drinking alcohol based on gender

The status of drinking alcohol	Total N(%)	Male N(%)	Female N(%)	χ^2
Frequency of drinking alcohol				23.709*** df=6
Over five times a week	24(6.0)	19(7.5)	5(3.5)	
Three-four times a week	73(18.2)	55(21.6)	18(12.5)	
Once or twice a week	154(38.4)	108(42.4)	45(31.3)	
Two-three times a month	88(21.9)	43(16.9)	43(29.9)	
Once a month	35(8.7)	18(7.1)	17(11.8)	
Every other month	10(2.5)	4(1.6)	6(4.2)	
Less than once during 3-months	17(4.2)	8(3.1)	9(6.3)	
Missing	1(0.2)	0(0.0)	1(0.7)	
Sub Total	402(100.0)	255(100.0)	144(100.0)	
Who drink with				26.401*** df=5
Friends	172(42.8)	91(35.7)	80(55.6)	
Co-workers	145(36.1)	108(42.4)	35(24.3)	
Business people	23(5.7)	20(7.8)	3(2.1)	
Family	10(2.5)	4(1.6)	6(4.2)	
Lover	14(3.5)	7(2.7)	7(4.9)	
Others	10(2.5)	5(2.0)	5(3.5)	
Missing	28(7.0)	20(7.8)	8(5.6)	
Sub Total	402(100.0)	255(100.0)	144(100.0)	
Average expenses for drinking				21.308*** df=5
Below 10,000 won	10(2.5)	7(2.7)	3(2.1)	
10,000-20,000 won	73(18.2)	35(13.7)	37(25.7)	
30,000-40,000 won	171(42.5)	108(42.4)	62(43.1)	
50,000-60,000 won	82(20.4)	51(20.0)	31(21.5)	
70,000-100,000 won	33(8.2)	27(10.6)	6(4.2)	
Over 100,000 won	27(6.7)	24(9.4)	2(1.4)	
Missing	6(1.5)	3(1.2)	3(2.1)	
Sub Total	402(100.0)	255(100.0)	144(100.0)	
Most frequently drinking alcohol				51.897*** df=4
Soju	219(54.5)	170(66.7)	48(33.3)	
Western liquors	12(3.0)	9(3.5)	2(1.4)	
Beer	110(27.4)	44(17.3)	65(45.1)	
Wine	22(5.5)	9(3.5)	13(9.0)	
Korean traditional liquors	29(7.2)	17(6.7)	12(8.3)	
Missing	10(2.5)	6(2.4)	4(2.8)	
Sub Total	402(100.0)	255(100.0)	144(100.0)	
Most compatible Korean traditional liquor with <i>Hanjungsik</i>				
<i>Yakju/Baekseju</i>	191(47.5)	120(47.1)	70(48.6)	
<i>Yakju with mushroom</i>	17(4.2)	13(5.1)	4(2.8)	
<i>Bokbunjaju</i>	85(21.1)	13(5.1)	4(2.8)	
<i>Takju/Makgeoli</i>	33(8.2)	20(7.8)	12(8.3)	
<i>Chengju</i>	20(5.0)	15(5.9)	5(3.5)	
<i>Distilled Soju</i>	28(7.0)	24(9.4)	4(2.8)	
Other	23(5.7)	13(5.1)	10(7.0)	
Missing	5(1.2)	1(0.4)	4(2.8)	
Sub Total	402(100.0)	255(100.0)	144(100.0)	

***p<0.001

(21.6%)였으나 여성의 경우 월 2-3회가 43명(29.9%)로 남성이 여성보다 술을 더 자주 마시는 것으로 확인되었다. 이는 남성은 주 1-2회, 여성은 월 1-2회가 가장 많은 음주횟수를 보인 Kim과 Han(2005)의 연구와도 비슷한 결과를 나타냈다. 주로 친구 172명(42.8%)와 직장동료 145명(36.1%)

와 함께 술을 마시는 것으로 나타났다. 1회 평균 음주비용으로는 3-4만원을 소비한다는 의견이 171명(42.5%)로 가장 높게 나타났으며 5-6만원 82명(20.4%), 1-2만원 73명(18.2%), 7-10만원 33명(8.2%) 순으로 나타났다. 자주 마시는 술로 소주는 219명(54.5%), 맥주는 110명(27.4%)이

<Table 3> Reason of drinking Korean traditional liquors and most frequently drinking Korean traditional liquors

The status of drinking Korean traditional liquors	N(%)
Reason of drinking Korean traditional liquors	
Resonable price	2(7.1)
Good taste	10(35.7)
Good flavor	2(7.1)
Because of tradition	2(7.1)
Seems to be good to health	11(39.3)
Fast recovery to hangover	0(0.0)
Others	1(3.6)
Most frequently drinking Korean traditional liquors	
Yakju/Baekseju	14(50.0)
Yakju with mushroom	0(0.0)
Bokbunjaju	7(25.0)
Takju/makgeoli	3(10.7)
Chengju	1(3.6)
Distilled soju	1(3.6)
Others	2(7.2)
Total	29(100.0)

응답하여 대부분을 차지하였다. 전통주는 29명(7.2%), 와인은 22명(5.5%)으로 조사되었는데 남성의 경우에는 소주를 가장 자주 마신다고 170명(66.7%)이 응답하였으나 여성의 경우는 맥주 65명(45.1%)를 가장 자주 마신다고 응답하였다<Table 2>. Kim과 Han(2005)의 연구에서도 남성은 소주, 맥주, 전통주의 순으로 여성은 맥주, 와인, 소주의 순으로 선호도가 나타나 남녀 간에 선호하는 술에 차이가 있음이 재확인되었다.

3. 전통주 이용실태

자주 마시는 술이 전통주라고 응답한 사람 중 11명(39.3%)은 몸(건강)에 좋아 보여서, 10명(35.7%)은 맛이 좋아서 전통주를 선택한다고 하였다<Table 3>. Kim과 Han(2005)의 연구에서도 전통주를 선호하는 이유는 맛이 좋아서 가장 높았고 그 다음이 향이 좋아서 였으며 Choi(2005)의 연구에서도 전통주 선택속성 중 맛이 가장 중요 요인이었으며 그 다음으로 원료, 향의 중요도로 나타났다. Seo(2005)의 연구에서도 소비자들이 전통주를 선호하는 이유는 맛이 좋아서 가장 높게 나타나 소비자들은 전통주를 선택할 때 맛을 중요시 하는 것으로 해석할 수 있다. 자주 마시는 전통주로는 약주/백세주 14명(50.0%), 복분자주 7명(25.0%), 탁주/막걸리 3명(10.7%) 순으로 조사되었다. 전통주의 인지도를 알아본 연구(Choi 2005; Kim & Han 2005; Seo 2005) 에서도 백세주가 가장 높은 인지도를 보이는 것으로 조사되었다. 한정식과 어울리는 전통주를 묻는 문항에는 약주/백세주가 191명(47.5%)으로 가장 잘 어울린다고 응답하였고 그 다음으로 복분자주 85명(21.1%), 탁주/막걸리 33명(8.2%), 증류식소주 28명(7.0%)으로 나타났다<Table 3>.

4. 전통주와 어울리는 음식

전통주와 어울린다고 생각하는 음식에 대한 주관식 응답은 파전 152명(15%), 전 78명(8%), 보쌈 54명(5%), 부침개 39명(4%), 탕 36명(4%), 삼겹살 26명(3%), 어묵탕 20명(2%)순으로 나타났다. 전통주와 어울린다고 생각하는 음식을 종류별로 분류한 결과 전류 322명(32.7%), 고기류 204명(20.1%), 두부요리/목요리 133명(13.1%), 탕/국류 94명(9.3%), 찌개/전골류 49명(4.8%), 구이류(고기류제외) 32명(3.1%), 회류 27명(2.7%), 무침류 26명(2.6%), 김치류 21명(2.1%), 볶음류 19명(1.9%), 한식류 19명(1.9%), 찜류 8명(0.8%), 튀김류 7명(0.7%) 순으로 나타났으며 기타 메뉴는 45명(4.4%)로 조사되었다<Table 4>.

전통주 종류를 약주/백세주, 복분자주, 버섯첨가약주, 청주, 탁주/막걸리, 증류식소주로 나누고 각 전통주별로 어울리는 음식을 32가지 보기 문항에서 3가지를 선택하도록 한 결과를 <Table 5>에 제시하였다. 약주/백세주는 구기자, 오미자, 인삼 등 열 두 가지 한약재를 넣어 함께 발효시킨 술로 약주/백세주와 어울리는 음식으로는 해물파전 140명(11.8%), 두부김치 117명(9.8%), 보쌈/수육/편육 89명(7.5%), 홍합탕/조개탕과 알탕/매운탕이 각각 59명(5.0%) 순으로 나타났다. 한약재가 포함되어 시원하고 단맛이 강한 술과 단백질이 풍부한 안주가 어울린다고 인식하였다. 약주가 전, 생선구이, 찜, 찌개와 어울린다고 한 Kim과 Han(2005)의 연구와 비슷한 결과를 보였다. 과거 전통적인 기법으로 내려오는 대표적인 약주인 송죽오곡주, 구기주, 국화주, 유자주, 사삼주, 칠선주, 대추술등과 어울리는 안주를 조사한 연구결과에 따르면 송죽오곡주는 취나물볶음, 구기주와 구기강정, 국화주와 참치구이, 유자주와 시금치 된장무침, 사삼주와 더덕구이, 대추술과 깨강정 등이 어울린다고 보고되었다(농림수산식품부 2008b).

복분자주는 장어구이 96명(8.1%), 훈제오리 77명(6.5%), 생선회 75명(6.4%), 육회 63명(5.3%), 더덕구이 61명(5.2%) 순으로 어울린다고 조사되었다<Table 5>. 이는 복분자주의 단맛과 신맛, 그리고 감칠맛이 장어구이와 어울린다고 보고한 농림수산식품부의 연구와 일치되는 결과를 나타낸다. 비타민 A의 흡수를 도와주고 장어의 느끼한 뒷맛을 없애줄 수 있다.

버섯첨가약주와 어울리는 음식은 더덕구이 78명(6.7%), 생선회 69명(5.9%), 두부김치 65명(5.6%), 보쌈/수육/편육 60명(5.2%), 갈비찜/사태찜 58명(5.0%) 순으로 버섯특유의 향과 담백한 음식이 어울린다고 하였다<Table 5>.

청주와 어울리는 음식은 어묵탕 108명(9.2%), 알탕/매운탕 84명(7.2%), 생선회 80명(6.8%), 홍합탕/조개탕 76명(6.5%), 해물파전 62명(5.3%) 순으로 탕류의 선호도가 높았다<Table 5>. 청주는 탕류와 어울린다는 응답자가 많았

<Table 4> The most compatible Foods with Korean traditional liquor

The most compatible Foods with Korean traditional liquor	N
<i>Buchimgae</i> <i>Haemulpajeon, Buchimgae, Kimchijeon, Bindaetteok, Mudumjeon, Hobakjeon, Gamjaeon etc.</i>	332
<i>Gogi</i> <i>Bossam, Samgyeopsal, Jokbal, Suyuk, Bulgogi, Galbi, Barbecue gui, Hunjeori etc.</i>	204
<i>Dubu & Muk yori</i> <i>Dubukimchi, Dubuyori, Dotorimuk, Mukyori</i>	133
<i>Tang & Guk</i> <i>Tang, Eomuktang, Haemultang, Maeuntang, Altang, Jogaetang etc.</i>	94
<i>Jigae & Jeongol</i> <i>Jigae, Jeongol, Kimchijigae, Budaejigae etc</i>	49
<i>Gui(except gogi)</i> <i>Jangeogui, Deodeokgui, Beoseotgui, Saengsungui etc</i>	32
<i>Hoe</i> <i>Saengseonhoe, Hongeohoe, Yukhoe etc.</i>	27
<i>Muchim</i> <i>Golbangimuchim, Namulmuchim, Japchae etc.</i>	26
<i>Kimchi</i> <i>Kimchi, Kkakdugi, Mulkimchi etc.</i>	21
<i>Bokkeum</i> <i>Duruchigi, Jeyukbokkeum, Tteokbokki, Nakjibokkeum etc.</i>	19
<i>Hansik</i> <i>Hansik, Hanjeongsik, Nurungji</i>	19
<i>Jjim</i> <i>Jjim, Haemuljjim, Gyeranjjim</i>	8
<i>Twigim</i> <i>Twigim, Tangsuyuk</i>	7
<i>Others</i> <i>Tteok, Eomuk, Samhap, Gwail, Hangwa, Sundae, Gyeranmahyi, Salad, Naengchae, Yachae, Mareunanju</i>	45
Total ¹⁾	1,016

¹⁾over 402 due to multiple responses.

는데 일반적으로 청주는 맛이 담백하기 때문에 뒷맛이 깔끔한 생선회나 탕류의 선호도가 높다고 생각된다. 과거 주안상차림에서도 청주는 전골이나 매운탕·신선로·찜·육포·어포류와 각종 건어물류·전·편육·생채·김치 등을 함께 차려낸다고 전해졌다(두산백과사전 2008). 청주와 어울리는 음식을 알아본 농림수산식품부의 연구에서는 생선회, 파전, 육회 등이 선호도가 높게 나타났고 Kim과 Han(2005)은 청주와 어울리는 음식을 전, 생선구이, 찌개, 고기 등의 순으로 어울린다고 보고하였다.

탁주/막걸리는 해물파전 210명(17.7%), 두부김치 168명(14.2%), 김치전 138명(11.7%), 도토리묵무침 71명(6.0%), 홍어회무침 62명(5.2%) 순으로 부침류 및 김치류에 대하여 뚜렷한 선호도를 나타냈다(Table 5). 이는 탁주와 어울리는 안주로 도토리묵무침, 빈대떡, 두부김치라고 보고한 농림수산식품부의 결과와 전, 김치, 찌개의 순으로 조사된 Kim과 Han (2005)의 연구와 유사하다. 탁주의 안주로는 수분이 적고 기름기가 많아 느끼하지 않으며 자극성이 없는 음식이 좋다고 해석할 수 있다.

증류식소주는 알탕/매운탕 139명(11.8%), 삼겹살구이 103

명(8.7%), 홍합탕/조개탕(8.1%), 어묵탕과 김치찌개가 각각 68명(5.8%) 순으로 수분이 많고 단백질 함량이 높은 음식이 많이 선택되었다(Table 5). 소주에 어울리는 안주는 탁주와는 반대로 수분이 많고 기름진 안주가 좋으며 기호에 따라 얼큰한 고추장찌개나 매운탕·전골·신선로 등 더운 국물이 있는 요리를 내는 것이 좋다(두산백과사전 2008). Kim과 Han(2005)의 연구에서는 찌개와 탕류, 육류구이가 증류주류와 어울린다고 하였고 농림수산식품부 연구(2008b)에서도 전통소주와 어울리는 안주로 생선회, 삼겹살, 홍합탕, 김치찌개 등 전골이나 찌개와 같이 뜨거운 음식이나 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등 단백질 함량이 높은 안주류가 조사되어 본 연구와 비슷한 결과를 나타냈다. 이는 안주 속의 수분이 체내의 알코올을 희석시켜 주기 때문에 덜 취하게 되고 기름진 음식이 위장에 해가 덜 되기 때문으로 해석될 수 있다.

전통주 종류별로 어울리는 음식을 음식의 대분류로 재분류한 결과 부침개류와는 탁주/막걸리가 가장 잘 어울리고 그 다음으로 약주/백세주가 어울린다고 나타났다(Table 6). 고기류는 안주 중에서 가장 높은 선호도를 나타냈는데 가장 포만감을 주는 고기류를 선호하는 것은 식사와 함께 하는 우

<Table 5> The most compatible Foods with Korean traditional liquor

Foods	Yakju/Baekseju		Bokbunjaju		Yakju with mushroom		Chengju		Takju		Distilled Soju	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Honghaptang/Jogae tang	59	5.0	18	1.5	37	3.2	76	6.5	19	1.6	95	8.1
Al tang/Maeun tang	59	5.0	34	2.9	43	3.7	84	7.2	26	2.2	139	11.8
Eomuk tang	55	4.6	41	3.5	44	3.8	108	9.2	17	1.4	68	5.8
Gamja tang	11	0.9	9	0.8	16	1.4	15	1.3	6	0.5	52	4.4
Beoseot jeongol	30	2.5	26	2.2	55	4.7	34	2.9	13	1.1	31	2.6
Kimchijjigae	29	2.4	24	2.0	29	2.5	35	3.0	31	2.6	68	5.8
Ojingeol/nakjibokkeum	15	1.3	27	2.3	22	1.9	32	2.7	20	1.7	27	2.3
Bulgogi	23	1.9	22	1.9	25	2.1	33	2.8	6	0.5	23	2.0
Tteokbokki	20	1.7	15	1.3	10	0.9	20	1.7	8	0.7	13	1.1
Dubu kimchi	117	9.8	50	4.2	65	5.6	54	4.6	168	14.2	56	4.8
Haemul pajeon	140	11.8	57	4.8	59	5.1	62	5.3	210	17.7	28	2.4
Kimchijeon	44	3.7	34	2.9	36	3.1	34	2.9	138	11.7	20	1.7
Hunje ori	57	4.8	77	6.5	46	4.0	31	2.6	25	2.1	19	1.6
Galbijjim/sataejjim	36	3.0	41	3.5	58	5.0	34	2.9	16	1.4	32	2.7
Bossam/suyuk/Pyeonyuk	89	7.5	57	4.8	60	5.2	43	3.7	55	4.6	48	4.1
Haemuljjim	29	2.4	47	4.0	37	3.2	23	2.0	30	2.5	33	2.8
Chamchi gui	13	1.1	38	3.2	26	2.2	38	3.2	17	1.4	17	1.4
Samgyeopsal gui	41	3.4	52	4.4	45	3.9	24	2.1	21	1.8	103	8.7
Deodeok gui	52	4.4	61	5.2	78	6.7	50	4.3	44	3.7	25	2.1
Jangeo gui	32	2.7	96	8.1	49	4.2	39	3.3	9	0.8	27	2.3
Saeuljogae gui	17	1.4	38	3.2	20	1.7	28	2.4	9	0.8	23	2.0
Saenseonhoe	38	3.2	75	6.4	69	5.9	80	6.8	20	1.7	54	4.6
Yukhoe	47	3.9	63	5.3	43	3.7	50	4.3	19	1.6	36	3.1
Susamdak Naengchae	12	1.0	25	2.1	35	3.0	22	1.9	7	0.6	5	0.4
Haepari naengchae	9	0.8	21	1.8	18	1.5	21	1.8	9	0.8	13	1.1
Dotorimuk muchim	48	4.0	32	2.7	53	4.6	22	1.9	71	6.0	12	1.0
Hongeoheo Muchim	19	1.6	35	3.0	24	2.1	31	2.6	62	5.2	28	2.4
Golbangi muchim	14	1.2	22	1.9	15	1.3	17	1.5	31	2.6	29	2.5
Kimchi	6	0.5	6	0.5	10	0.9	7	0.6	29	2.4	11	0.9
Jokbal	24	2.0	17	1.4	19	1.6	12	1.0	36	3.0	33	2.8
Mareun anju	3	0.3	14	1.2	14	1.2	8	0.7	9	0.8	7	0.6
others	3	0.3	5	0.4	4	0.3	3	0.3	3	0.3	3	0.3
Total ¹⁾	1,191	100.0	1,179	100.0	1,164	100.0	1,170	100.0	1,184	100.0	1,178	100.0

¹⁾over 402 due to multiple responses.

리의 반주문화의 영향이 중요하게 작용했을 것이라고 여겨진다. 두부요리와 목 요리의 경우 탁주/막걸리와 약주/백세주 순으로 어울린다고 하였고 탕과 국류는 증류식 소주와 청주에서 높은 빈도를 나타냈다. 찌개나 전골류는 증류식소주와 버섯첨가약주와, 회는 복분자주와 청주, 버섯첨가약주와 어울린다고 나타났다<Table 6>.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 전통주 주점 방문고객을 대상으로 전통주의 이용실태 및 전통주와 어울리는 한국음식을 파악하였다. 전체 응답자 402명의 일반적인 술의 음주빈도 분석결과 주 1-2회가 38.4%(154명)로 가장 많았으며 함께 술을 마시는 사람은 친구가 42.8%(172명), 직장동료가 36.1%(145명)로 대부분 친구나 직장동료와 술자리를 하는 것으로 나타났다. 1회 평균 음주비용으로는 3-4만원을 소비한다는 의견이

42.5%(171명)로 가장 높게 나타났으며 자주 마시는 술은 소주 54.5%(219명), 맥주 27.4%(110명)로 나타났다. 자주 마시는 술이 전통주라고 응답한 사람 29명이 전통주를 선택하는 이유로 몸(건강)에 좋아보여서, 맛이 좋아서 순이었고 자주 마시는 전통주로는 약주/백세주, 복분자주, 탁주/막걸리 순으로 조사되었다.

전통주와 어울리는 음식을 조사한 결과는 다음과 같다.

첫째, 한정식과 어울리는 전통주를 조사한 결과 약주/백세주(47.5%), 복분자주(21.1%), 탁주/막걸리(8.2%), 증류식소주(7.0%) 순으로 나타났다.

둘째, 약주/백세주와 어울리는 음식으로는 해물파전(11.8%), 두부김치(9.8%), 보쌈/수육/편육(7.5%), 홍합탕/조개탕(5.0%), 알탕/매운탕(5.0%) 순으로 나타났다.

셋째, 복분자주는 장어구이(8.1%), 훈제오리(6.5%), 생선회(6.4%), 육회(5.3%), 더덕구이(5.2%) 순으로 어울린다고 조사되었다.

<Table 6> Classification of the most compatible Foods with Korean traditional liquor

Foods	Yakju/Baekseju		Bokbunjaju		Yakju with mushroom		Chengju		Takju		Distilled Soju	
	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)	N	(%)
<i>Buchimgae</i> ¹⁾	184	(15.5)	91	(7.7)	95	(8.2)	96	(8.2)	348	(29.4)	48	(4.1)
<i>Gogi</i> ²⁾	270	(22.6)	266	(22.5)	253	(21.8)	177	(15.1)	159	(13.4)	258	(21.9)
<i>Dubu & Muk yori</i> ³⁾	165	(13.8)	82	(6.9)	118	(10.2)	76	(6.5)	239	(20.2)	68	(5.8)
<i>Tang & Guk</i> ⁴⁾	184	(15.5)	102	(8.7)	140	(12.1)	283	(24.2)	68	(5.7)	354	(30.1)
<i>Jigae & Jeongol</i> ⁵⁾	59	(4.9)	50	(4.2)	84	(7.2)	69	(5.9)	44	(3.7)	99	(8.4)
<i>Gui (except gogi)</i> ⁶⁾	114	(9.6)	233	(19.7)	173	(14.8)	155	(13.2)	79	(6.7)	92	(7.8)
<i>Hoe</i> ⁷⁾	85	(7.1)	138	(11.7)	112	(9.6)	130	(11.1)	39	(3.3)	90	(7.7)
<i>Muchim</i> ⁸⁾	33	(2.8)	57	(4.9)	39	(3.4)	48	(4.1)	93	(7.8)	57	(4.9)
<i>Kimchi</i> ⁹⁾	6	(0.5)	6	(0.5)	10	(0.9)	7	(0.6)	29	(2.4)	11	(0.9)
<i>Bokkeum</i> ¹⁰⁾	35	(3.0)	42	(3.6)	32	(2.8)	52	(4.4)	28	(2.4)	40	(3.4)
<i>Jjim</i> ¹¹⁾	29	(2.4)	47	(4.0)	37	(3.2)	23	(2.0)	30	(2.5)	33	(2.8)
<i>Naengchae</i> ¹²⁾	21	(1.8)	46	(3.9)	53	(4.5)	43	(3.7)	16	(1.4)	18	(1.5)
Others ¹³⁾	6	(0.6)	19	(1.6)	18	(1.5)	11	(1.0)	12	(1.1)	10	(0.9)
Total ¹⁴⁾	1,191	(100.0)	1,179	(100.0)	1,164	(100.0)	1,170	(100.0)	1,184	(100.0)	1,178	(100.0)

¹⁾ *Haemulpajeon, Kimchijeon*

²⁾ *Bossam/suyuk/pyeonyuk, bulgogi, jokbal, hunjeori, samgyeopsalgui*

³⁾ *Dubukimchi, dotorimukmuchim*

⁴⁾ *Eomuktang, honghaptang/jogaetang, altang/maeutang, gamjatang*

⁵⁾ *Kimchijjigae, beoseotjeongol*

⁶⁾ *Chamchigui, jangeogui, deodeokgui, saeuljogaegui*

⁷⁾ *Saengseonhoe, yukhoe*

⁸⁾ *Golbangimuchim, hongeoheomuchim*

⁹⁾ *Kimchi*

¹⁰⁾ *Tteokbokki, ojingeo/nakjibokkeum*

¹¹⁾ *Haemuljjim*

¹²⁾ *Susamdaknaengchae, haeparinaengchae*

¹³⁾ *Mareunanju, others*

¹⁴⁾ over 402 due to multiple responses.

넷째, 버섯첨가약주와 어울리는 음식은 더덕구이(6.7%), 생선회(5.9%), 두부김치(5.6%), 보쌈/수육/편육(5.2%), 갈비찜/사태찜(5.0%)으로 단백질 음식을 선호하였다.

다섯째, 청주와 어울리는 음식은 어묵탕(9.2%), 알탕/매운탕(7.2%), 생선회(6.8%), 홍합탕/조개탕(6.5%), 해물파전(5.3%) 순으로 탕류의 선호도가 높았다.

여섯째, 탁주/막걸리는 해물파전(17.7%), 두부김치(14.2%), 김치전(11.7%), 도토리묵부침(6.0%), 홍어회부침(5.2%) 순으로 부침류 및 김치류에 대하여 뚜렷한 선호도를 나타냈다.

일곱째, 증류식소주는 알탕/매운탕(11.8%), 삼겹살구이(8.7%), 홍합탕/조개탕(8.1%), 어묵탕(5.8%) 김치찌개(5.8%) 순으로 수분이 많고 단백질 함량이 높은 음식을 선택하였다.

전통주 종류별로 어울리는 음식을 파악함으로써 전통주와 전통음식을 동시에 홍보하는데 도움이 될 것이다. 특히 우리음식을 세계에 홍보할 때 술과 음식이 서로 연관되어 인식될 수 있도록 유도하여 한식의 세계화와 발맞추어 전통주도 세계에 함께 알릴 수 있으리라 생각된다. 외식업체 운영자들은 메뉴개발 단계에서 전통주별로 어울리는 음식에 대한 소비자 인식을 조사한 본 연구 결과를 반영할 수 있고 술

과 음식을 함께 묶어서 판매하는 전략을 세울 수도 있다. 또한 전통주 시장규모를 확대하기 위하여 전통주를 문화 관광 상품으로 발전시킬 수도 있다. 지역산업의 발전 측면에서 전통주와 전통음식과 연관된 지역축제나 지역관광상품을 기획하여 음식관광상품으로도 충분한 가능성이 있다. 한국관광공사가 발표한 「2007 외래관광객 실태조사」에 의하면 외국인들이 한국을 방문하는 동기는 ‘가까운 거리(45.4%)’, ‘음식/미식탐방(41.7%)’, ‘쇼핑(41.5%)’ 순으로 조사되어 외국인들이 우리나라의 음식에 관심이 높은 것으로 생각할 수 있다. 내국인뿐만 아니라 외국인의 음식관광을 유치하기 위해서 세계적으로 인기가 있는 프랑스의 와이너리투어와 같이 전통주 생산지역과 전통음식을 함께 경험할 수 있는 문화관광 상품을 만드는데 본 연구결과가 도움이 될 것이라고 생각된다.

본 연구는 응답자의 인지 능력과 설문지의 효율성을 이유로 전통주와 어울리는 음식의 종류를 32종으로 제한하여 조사할 수밖에 없었으나 전통주와 더 많은 음식들과의 어울림을 파악하는데 한계가 있었다. 일반소비자를 대상으로 전통주와 전통음식의 종류를 다양화하여 전통주와 한국음식과의 조화를 조사하는 좀 더 포괄적인 연구가 계속 진행되어야 할 필요가 있다고 보여진다.

감사의 글

이 논문은 서울시 산학연 협력 사업(서울 전통 반가식의 과학화 및 산업화) 과제번호 10625에 의하여 수행되었으며 연구비 지원에 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 농림수산식품부. 2008a. '전통주 육성사업 본격 시동 - 전통주 주세 인하를 계기로 세계적인 명주로 발돋움하기 위한 다양한 정책 추진' - 보도자료 2008.6.27
- 농림수산식품부. 2008b. 전통음식과 어울리는 전통주 개발을 통한 전통주 소비기반 확충방안 조사연구
- 두산백과사전. 2008. <http://www.encyber.com>
- 식품연감. 2007. 농수축산신문 편집부
- 윤서석. 1983. 한국음식역사와 조리, 수확사
- 이성우. 1995. 한국식품사회사, 교문사
- 한국관광공사 2007. 「2007 외래 관광객 실태」
- 황혜성, 한복려, 한복진. 2005. 한국의 전통음식, 교문사
- Ban SH. 2006. Study on the influence of consumer's characteristics on the wine choice and buying intention. Master's degree thesis. Hanyang University
- Choi BS. 2005. Marketing strategies for changing environment in Korean traditional alcoholic beverage market. Master's degree thesis. Kyonggi University
- Kim YJ, Han YS, 2005. The use of Korean traditional liquors and plan for encouraging it. Korean J. Food Culture, 21(1):31-41
- Pettigrew S, Charters S. 2006. Consumers' expectations of food and alcohol pairing, British Food Journal, 108(3):169-180
- Seo, JS. 2005. Case studies of Well being marketing, Master's degree thesis. Yonsei University

(2008년 11월 3일 신규논문접수, 12월 31일 수정논문접수, 2009년 1월 28일 수정논문접수, 1월 28일 채택)