

우리나라 수산 전통식품

Korean Fishery Traditional Food

도정룡 | 전통식품연구단

Jeong-Ryong Do | Traditional Food Research Group

우리나라 전통식품의 정의

전통식품은 인간집단이 자연에 순응하고 그 지역에서 얻을 수 있는 먹거리리를 이용하여 음식을 만드는 과정이 정형화되어 정착된 식품이다. 전통식품이 형성되는 과정은 일정 지역에서 생산되는 원료와 거주민의 식생활과 밀접한 관계가 자연스럽게 타 지역과 차별화되고 특화된 식품이 출현하여 다음 세대에 이어지면서 시간의 뿌리를 내리게 된다. 따라서 전통식품은 한 민족의 역사와 함께 함으로써 생명력을 얻고 정신 영역으로 확대되면서 식품화를 형성하는 과정을 거친다. 근래 식품은 단순한 굶주림의 해결수단을 넘어 건강을 지키고 먹는 즐거움과 정신적 의미를 부여하는 경향이 뚜렷하게 나타나고 있다. 이런 이유로 역사가 있는 나라나 민족은 자국의 전통식품을 국내 뿐만 아니라 외국에 적극적으로 알려 경제적 이익과 함께 독특한 자기 식문화를 알림으로써 국가의 자긍심을 높이고 있다.

이러한 전통식품을 식품산업진흥법 제1장 제2조 4항에서 “전통식품이란 국산 농산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말한다.”라고 정의하고 있다. 또한 수산물 품질관리법에서는 전통식품을 예로부터 전승되어 오는 우리 고유의 맛, 향 및 색깔을 내는 식품으로 정의하고 있다. 전통식품의 품질향상을 위하여 식품산업진흥법 제4장 제22조(전통식품의 품질인증) ① 농림부장관은 전통식품의 품질향상·생산 장려 및 소비자보호를 위하여 전통식품에 대한 품질인증 제도를 운영하여야 한다. ② 제1항에 따른 품질인증의 대상품목·표시방법·신청절차, 그 밖에 품질인증 제도의 실시에 필요한 사항은 대통령령으로 정하였고, 식품산업진흥법 제4장 제21조(전통식품의 국제규격화 추진) 농림부장관은 전통식품의 품질향상과 국제교역을 촉진하기 위하여 전통식품에 대한 국제규격화를 추진하고 국제식량농업기구·국제식품규격위원회

등 국제기구의 식품 규격제정 및 정보제공 등 국제 협력증진을 위하여 필요한 노력을 기울여야 한다고 하였다.

를 차지하는 수산 발효식품을 분류해 보았다.

우리나라 수산 전통식품 분류

우리 수산 전통식품은 여러 가지 방법으로 분류할 수 있겠으나 편의상 재료에 의해 분류하였다. 그리고 제조방법 중 수산 전통식품의 중요한 분야

수산 전통식품의 재료에 의한 분류

우리 전통식품의 특징은 곡류를 중심으로 한 주식과 부식(반찬)이 분명하게 구분되어 있는 독특한 식문화를 형성하고 있다. 특히 수산물의 경우 주로 부식에 해당되며 다양한 원료별로 어류, 패류, 갑각류, 연체동물, 해조류, 난류로 분류되어 탕류, 구이류, 조림류, 자반류 등으로 널리 사용되고 있다(표1).

표 1. 수산 전통식품의 재료에 의한 전통음식 분류

분류	종류	전통음식
어류	가물치	가물치구이, 가물치국
	가자미	가자미젓, 가자미회, 가자미식해, 가자미죽, 가자미지짐이, 가자미전, 가자미구이, 가자미조림
	갈치	갈치호박국, 갈치젓, 갈치조림, 갈치속젓, 갈치식해, 갈치구이, 일반어묵류, 고들빼기김치
	갯장어	갯장어탕, 일반어묵류
	고등어류	고등어젓, 고등어숙회, 고등어구이, 고등어내장젓, 고등어회, 고등어조림, 갯밥, 헛제삿밥
	고래	고래고기전, 고래고기구이
	까나리	까나리젓
	꽂치	꽂치조림, 꽂치젓, 꽂치된장구이, 꽂치, 꽂치 물담금 통조림, 토마토소스 담금 통조림
	넙치	넙치국, 팡어조림, 팡어식해, 팡어회, 팡어전, 팡어산적, 물회
	농어	홀때기식해, 농성어젓, 농어조림
	다랭이류	다랭어 기름담금 통조림
	대구류	대구국, 대구탕, 대구포, 대구식해, 대구이리전유어
	도다리	도다리식해
	도루묵	도루묵지짐, 도루묵젓, 도루묵식해, 도루묵양념구이, 도루묵조림, 해물김치
도미류	옥돔죽, 도미조림, 도미양념구이, 도미전유어, 도미회, 도미국, 어육장, 자리, 자리젓, 물회	
등피리	등피리젓	
메기	메기매운탕수제비, 메기매운탕, 물메기국	
멸치		멸치조림, 멸치회, 생멸치와 배추지짐이, 생멸치조림, 멸치국지, 멸치식해, 생멸치회, 멸장, 멸치젓, 어묵, 고들빼기김치, 비지미, 부추젓김치, 부추김치, 쪽파김치, 깻잎말이김치, 어장, 호박잎국, 멸치수제비, 국수전골, 고구마줄기김치, 메밀저배기, 반지젓, 갯김치, 해물술밥, 배추통김치, 풋마늘길절이, 풋고추김치, 동지김치, 돌산갯김치, 달래깍두기, 달래된장찌개, 김치죽, 해물김치
	명태	황태구이, 명태국, 명태조림, 동태고명지짐이, 동태조림, 명태회, 명태쌈, 동태젓, 동태찌개, 명태창자식해, 명태아가미식해, 명태식해, 동태구이, 무지짐이, 노가리식해
미꾸라지	추어탕(갈탕, 통탕), 미꾸라지저냐, 미꾸라지회, 늪은호박구이, 추어죽, 미꾸라지죽	

분 류	종 류	전 통 음식
	민어, 보구치류	민어감정, 암치포, 민어젓, 민어국, 부레찜, 강달이젓, 생선회, 민어아가미젓, 민어지짐이, 생선조림, 민어소금구이, 민어전유어, 생선조리개, 민어조림, 태극선, 민어찌개, 암치젓국찌개, 어산적, 민어구이, 민어저냐, 민어전, 어회, 암치, 어포, 생선구이, 생선전유어, 암치(민어)지짐이, 민어회, 민어매운탕, 사슬적, 민어양념구이
	박대	박대지짐이
	방어류	방어구이, 방어찌개, 방어지짐이, 방어고추장지짐이, 방어조림
	밴댕이	밴댕이젓무침, 만청저, 밴댕이젓, 밴댕이수제비
	뽕장어	장어조림, 장어구이, 뽕장어젓, 장어회, 깻장어회, 뽕장어회, 장어찜
	뱅어	뱅어식해, 뱅어전, 뱅어젓, 뱅어포구이, 뱅어숙회, 뱅어국, 병어회, 병어조림, 병어강정, 병어지짐이, 병어구이, 실치젓
	복어류	복어알젓, 복쟁이지짐이
	볼락류	볼락젓, 볼락지짐이, 횡대식해
	복어	복어, 복어구이, 복어전유어, 복어무침, 복어찌개, 복어조림, 복어전, 복어국, 복어회, 오이복어김치, 닭복어찜, 복어찜, 복어된장탕
	붕어	붕어찜, 붕어찌개, 붕어조림, 붕어죽, 열치젓, 붕어구이
	붕장어	붕장어국
	삼숙이	삼숙이탕
	삼치	삼치회, 삼치구이
	상어류	상어지짐이, 상어숙회, 비계회, 상어돔배기구이, 상어찜, 헛제사밥
	새치류	어묵소세지, 햄류
	서대류	마른서대조림
	송애	송애젓
	송어	송어국수, 송어찜, 송어조림, 송어전, 송어회, 송어알젓, 얼린송어회, 모챙이젓, 황송어젓, 송어만두, 어채, 송어양념장구이, 교침해, 화채, 어만두, 송기약탕, 각색어채, 어란
	쏘가리	쏘가리매운탕, 쏘가리지짐이, 쏘가리저냐
	아가미	아가미젓무침
	아귀	아귀찜
	암치	암치지짐이, 암치빠지짐이
	양태	양태미역국
	연어송어류	연어알젓, 연어자반구이, 연어밥, 송어밥, 송어구이
	우럭	우럭식해
	응어	응어찌개, 응어감정, 응어구이
	응어	응어젓
	임연수	이면수구이, 이면수된장구이
	잉어	용봉탕, 잉어된장국, 잉어조림, 잉어구이, 잉어지짐이, 잉어회, 잉어숙회, 잉어전, 인삼잉어탕, 눈치젓
	전갱이류	전갱이식해, 전갱이양념구이, 어묵소세지, 햄류, 매가리젓
	전어	전어구이, 전어식해, 전어젓, 아그대젓, 전어밤젓, 전어회, 전어조림, 분말젓갈
	정어리	정어리젓, 정어리조림, 정어리구이, 정어리 조미 통조림, 정어리 젓갈, 정어리잔사 간장

분 류	종 류	전 통 음식
	조기	조기식해, 조기조림, 조기매운탕, 조기고추장찌개, 조기젓, 굴비장아찌, 조기감정, 조기아가미젓, 생선조림, 조기회, 생선김치, 해저방, 굴비찌개, 조기죽, 일반어물류, 생선고추장찌개, 조기국, 굴비, 조기찌개, 젓국지, 고들빼기김치, 동과석박지(동과섞박지), 전라도판지, 반지, 조기구이, 조기알젓, 조기속젓, 굴비구이, 호박김치, 평안도김장김치, 굴비자반, 고수김치
	준치	준치국, 준치만두국, 준치젓, 준치젓국찌개, 준치만두, 준치조림, 준치구이, 준치찜
	쥐치류	쥐치식해
	짱뚱어	짱뚱어회
	참다랭이류	참다랭이류
	천어	천어조림
	청어	관목, 비웃전유어, 청어젓, 비웃젓, 청어구이, 청어찜, 청어죽, 비웃지짐이, 청어조림, 청어선, 비웃죽, 훈제청어(냉훈, 온훈)
	피라미	피라미초회, 피라미죽
	해파리	해파리초회, 해파리회, 해파리냉채
	향어	향어회
	홍어	홍어어시육(홍어찜), 홍어회, 홍어어채, 부산잡채(해물잡채), 홍어어사육, 회냉면
	황새기	황새기젓
패류	가리맛조개	맛살찌개, 맛젓
	가무락	조개전골, 모시조개젓, 재첩국
	굴	숙김치, 굴짜두기, 수삼나박김치, 수무석박지, 굴냉국, 생굴죽, 굴달걀탕, 해물전골, 어리굴젓, 굴회, 굴젓, 해물술밥, 채소해물밥, 채짜두기, 굴전무, 굴김치, 석화침채, 석화저, 배추통김치, 해물된장찌개, 생굴전골, 굴두부조치, 속토장국, 생굴밥, 굴훈연기름담금통조림, 굴떡국, 생굴초회, 굴밥, 굴스프, 굴전유어, 굴김치, 교침해, 배추통김치, 박김치, 굴죽, 굴밥, 일흥, 반지, 평안도김장김치, 채김치, 굴전, 생굴초회, 굴젓국찌개
	꼬막	꼬막회
	다슬기	올갱이국
	대합조개	대합탕, 대합전골, 달걀조개쌈, 생합회, 합자죽, 대합조개국, 대합죽
	동죽	동죽젓
	멍게	멍게회
	바지락	바지락젓, 어장, 해물된장찌개
	백합	대합구이, 대합젓, 대합식해, 대합전, 대합숙회, 백합꽃전, 백합떡, 대합회, 대합꼬치구이, 대합찜
	비단가리비	비단가리비
	새고막	
	새조개	
	섭조개	섭조개구이, 섭조개밥, 섭조개꼬치구이, 담치죽, 섭죽
	성게	성게알젓, 해물된장찌개
	소라	소라젓, 소라회, 동동식해, 소라소채무침, 전복소라회, 생소라초, 소라전, 소라조림, 소라구이, 해저방, 소라 조미 통조림
	오분자기	오분자기찜
우렁이	우렁죽, 우렁이찌개, 우렁회, 우렁무침	

분 류	종 류	전 통 음식
	재첩	재첩국
	전복	생복김치, 전복초, 삼합초, 전복찜, 전복죽, 조개관자전골, 겨자김치, 전복회, 전복지짐이, 오분자기젓, 전복숙회, 전복소라회, 생복초, 전복조림, 전복구이, 해지방, 전복탕, 어육장, 깻국탕, 전복쌈, 전복장아찌, 전복김치, 돼지고기찜, 돼지새끼집찜, 각색갑회, 생복회, 삼합장과, 생복구이
	조개	조개밥, 유곽, 패주산적, 조개전, 패주전, 김치빈대떡, 해물술밥, 초회, 조개어채, 조개회, 조개전골, 조개탕, 조개관자전골, 생합초, 마른조갯살조림, 조개온밥, 조개젓, 조개살, 조개회, 조개국, 조개스프, 조개관자저나, 냉이토장국, 조개관자회(강요주회), 콩나물과 조갯살의 맑은장국, 대구고니와 조개 매운탕
	키조개	
	피조개	피조개회, 빨간조개무침회
	홍합	합자장, 마른홍합미역국, 담채죽, 홍해삼전, 파적, 미나리전, 부추전, 홍합회, 삼합초, 해물전골, 홍합죽, 삼합장과, 홍해쌈, 홍합초, 홍합전, 홍합장아찌, 통영비빔밥, 미나리적, 동래파전, 합자죽
갑각류	가재	가재지짐이
	게류	갈게젓, 게구이, 게찜, 해물전골, 깻국, 꽃게탕, 능갱이젓, 꽃게젓, 깻가재젓, 게알젓, 게지짐이, 게회, 털게젓, 참게젓, 벌떡게젓, 바다게젓, 해란전, 게죽, 꽃게장, 게살전유어, 화란게젓, 게젓(소금), 게젓(술초), 청게젓, 게감정, 살게젓, 방게젓, 돌게젓, 게전유어, 게된장박이, 농발게젓, 게장골골판지, 패주산적, 새우구이, 마른새우조림, 새우전, 해물술밥, 새우맛젓, 새우액젓, 새하젓, 자젓, 토하젓, 대하회, 생이지짐이, 새우회, 초젓국, 새우알젓, 새우볶음, 보리새우볶음, 새우젓의 제조공정, 머위탕, 해삼탕, 대하찜, 두부젓국찌개, 애호박젓국찌개, 암치젓국찌개, 굴두부조치, 굴비찌개, 늪은호박찌개, 해물된장찌개, 달래깍두기, 알찜, 송침저증, 배추통김치, 봄갯물김치, 부추깍두기, 무청깍두기, 새우젓, 육젓, 중하젓, 호박김치, 대하낙지회, 무약저지, 대하젓, 새우지짐이, 걸절이, 삼김치, 새우젓무침, 잡채국수, 대하무침, 새우전유어, 새우저나, 오젓, 아육국, 무젓국찌개, 알찌개, 고개미젓, 해물전골, 김치찌개, 아육죽, 곤쟁이젓깍두기, 굴깍두기, 명란젓찌개, 굴젓국찌개, 준치젓국찌개, 고춧잎김치, 게구이, 새뱅이지짐이, 곤쟁이젓, 생이젓
	새우류	
	자라	
연체동물	꼴뚜기	꼴뚜기젓, 꼴뚜기조림, 꼴뚜기회, 꼴뚜기구이
	낙지	낙지호롱(낙지구이), 낙지전유어, 씹김치, 대하낙지회, 평안도김장김치, 백김치, 낙지파산적구이, 낙지구이, 낙지죽, 낙지회
	문어	문어오름, 문어식해, 부산잡채(해물잡채), 문어회, 숙회, 문어조림, 부추잡채, 문어꼬치구이, 마른문어쌈, 피문어죽, 문어 조미 혼제품
	쭈꾸미	쭈꾸미조림
	오징어류	오징어불고기, 오징어초회, 오징어순대, 숙회, 오징어젓, 오징어훈연, 오징어전, 마른오징어다리조림, 물오징어조림, 마른오징어식해, 오징어식해, 오징어찜, 고추냉채, 갑오징어꼬치구이, 한치젓, 해물전골, 오징어구이, 해물김치, 한치식해
	미더덕	미더덕찜, 돼지고기찜, 아귀찜
	해삼	해삼탕, 겨자선, 해삼찜, 갑오징어꼬치구이, 홍해삼전, 생해삼무침, 해삼초무침, 해삼초회, 해삼창자젓, 각색어채, 삼합초, 미쌈, 겨자김치, 조개관자전골, 삼합초, 삼합장과, 홍해쌈, 해삼꼬치구이, 해삼전, 해삼회, 각색채회, 돼지고기찜, 신선로, 해삼, 해삼초, 해삼저나(뽕쌈), 잡누르미, 해삼전유어

분 류	종 류	전 통 음식
	해조류	갈파래
	김	김부각, 청포탕, 김국, 김찬국, 김구이, 김부치개, 김쌈, 미나리김무생채, 목냉국, 김무침, 김밥, 닭알쌈, 김자반, 김좌반, 춘천막국수
	꼬시래기	꼬시래기무침
	다시마	알긴산, 곤포차, 토란국, 다시마국, 매듭자반, 다시마차, 다시마쌈, 날다시마쌈, 완자탕, 토란곰국, 다시마냉국, 무맑은장국, 다시마전, 다시마부각, 다시마자반, 매듭자반, 튀각, 수잔지, 골스프, 토란탕, 건진국수
	매생이	매생이국
	모자반	알긴산
	미역	염장미역, 마른홍합미역국, 미역국, 메기매운탕수제비, 미역냉국, 미역구이, 생미역무침, 생미역초채, 초회, 미역지짐이, 쇠미역튀각, 미역감정, 생미역초회, 쇠미역쌈, 미역쌈, 미역취나물, 메밀저배기, 수제비미역죽, 미역오이냉국, 광이저, 미역수제비, 미역나물, 미역유부밥, 미역찬국, 미역무침, 광탕(미역국), 좌반미역볶음, 미역죽
	우뚝가사리	수정회, 우무냉국, 칠향계, 해삼찜
	청각	동치미, 동지김치, 청각나물, 수무석박지, 침나복합저법, 청각회, 골곰잔지, 고추김치, 석박지, 배추통김치, 해저방, 어육김치, 동박과석박지
	클로렐라	클로렐라음료
	툇	툇나물
	파래류	파래좌반, 생파래무침, 파래무침, 마른파래무침, 파래김치, 나물국
난류	대구알	대구알젓무침
	명란	명란, 명란젓찌개, 명란젓, 명란젓무침
	창난	창난젓까두기, 창난젓, 창난젓김치

수산 전통발효식품 분류

젓갈은 우리나라 전통 수산가공 식품으로 젓과 식해를 통틀어 일컫는 말이다. 젓은 어패류의 육질, 내장 또는 어체를 염장한 것으로 염장 중에 자가소화 효소나 미생물 효소 작용으로 구수한 풍미와 감칠맛을 내는 성분으로 발효시킨 식품이다. 반면 식해는 생선에 소금, 고춧가루, 밥알을 섞어서 발효시켜 생성된 젓산에 의한 부패가 방지되는 것 같이 있다.

젓갈은 그 특유의 감칠맛 덕분에 예로부터 밥반

찬과 조미료로 많이 이용되어 왔으며, 유리 아미노산이 풍부하게 함유되어 있어 우수한 단백질 공급원으로 알려져 있다. 우리나라 젓갈은 지역성과 주재료의 종류에 따라 약 164종이 존재하는 것으로 보고되고 있다.

젓갈의 종류를 주재료에 따라 나누면, 어류의 몸통이나 살을 주재료로 하는 가자미식해, 멸치젓, 황새기젓, 전어젓 등이 있고, 내장을 주로 사용하는 대구 아가미젓, 갈치속젓, 전어뱃젓이 있으며, 갑각류로는 몸통 전체를 재료로 하는 간장게장, 토하젓이 있다. 부족류 및 복족류로는 가리비젓, 조

표 2. 수산 전통발효식품 분류



개젓, 어리굴젓, 키조개젓이 있고 그 외의 의충류인 개불젓, 두족류인 꼴뚜기젓, 미더덕젓, 성게류이면서 생식소를 주재료로 사용하는 성게알젓 등이 있다(표 2).

젓갈의 관능적 기호특성은 소비자의 기호특성에 전적으로 좌우될 수 있지만 염분과 함께 어패류,

내장, 생식소 등의 염장숙성 발효과정에서 분해 생성된 펩타이드, 아미노산, 지방산, 유기산, 유리당, 핵산, 알코올, 각종 염류 등과 같이 감칠맛을 내는 성분과 젓갈류 특유의 향미 관련 성분들에 의해 영향을 받아 각각 종류에 따라 영양소의 특징도 다르다(표 3).

표 3. 젓갈 종류별 영양소의 특징

종 류	영양소의 특징
까나리	아미노산이 멸치보다 풍부, 칼슘과 DHA-EPA 등 불포화 지방산 함유
멸치액젓	철분 함유
오징어젓	아미노산(리신, 메티오닌), 단백질 함유
오분자기젓	단백질, 아미노산 풍부, 비타민 B ₁ , B ₁₂ , 칼슘 등의 미네랄 함유
소라젓	무기질과 비타민 풍부
바지락젓	칼슘, 인, 비타민 A, 철분 다량 함유
연어알젓	지방산, 비타민 A 풍부
소성게알젓	비타민, 철분, 인 함유
명란젓	필수아미노산, 비타민 E를 함유한 토크페롤, 비타민 A 다량 함유
창난젓	단백질, 탄수화물, 칼슘, 인 등 함유
전어밤젓	칼슘, 비타민, 불포화지방산(혈관질환 예방 도움) 함유
게우젓	타우린, DHA 다량 함유
갈치속젓	단백질, 칼슘 함유
해삼젓	사포닌 성분 함유, 칼슘과 철분 함량 높음, 단백질 함유
어리굴젓	비타민, 미네랄 풍부, 당질, 지질, 철 함량 높음, 아미노산(타우린) 함유
조기젓	양질의 단백질 풍부, 지방함량 적음
정어리젓	오메가-3 지방, 비타민 D, 칼슘 풍부
밴댕이젓	칼슘, 철분 다량 함유
멸치젓	비타민 B ₁ , B ₂ , 나이아신, 지방, 자양분, 칼슘 풍부
게젓	지방 적고 단백질 풍부
조개젓	칼슘, 인, 비타민 A, 철분 다량 함유
낙지젓	타우린 다량 함유
꽃뚝기젓	단백질, 칼슘 풍부
갈치젓	단백질, 칼슘 다량 함유
황석어젓	아미노산(라이신) 다량 함유
토하젓	키틴 및 키틴 올리고당, DHA 다량 함유
추젓	칼슘 다량 함유, 지방 적음
참게젓	칼슘, 비타민, 단백질 풍부
자하젓	칼슘, 아미노산과 글루타민 함량 높음
자젓, 잡젓	칼슘 다량 함유, 지방 적음
고등어젓	단백질, 지방, 칼슘, 인, 나트륨, 비타민 풍부
새우젓	칼슘 다량 함유, 지방 적음
한치젓	타우린 다량 함유
전어젓	칼슘, 비타민, 불포화지방산 다량 함유
자리젓	칼슘, 글루타민산 풍부

수산 전통식품의 현 실태

수산 전통식품과 농수산물 가공업의 차이

수산 전통식품은 일반적 식품 가공업과는 다르게 국산 수산물만을 원료로 이용한다. 또한 중·소규모나 영세업체들의 재래식 제조법과 전통적으로 내려오는 제조자의 경험에 의한 단순한 제조 기술로서 대부분의 지역시장이나 소규모판매가 이루어지고, 고급품, 특산품으로 판매되고 있다(표 4).

수산 품질인증 제도

수산물 품질인증은 3가지로 구분되는데(표 5), 첫 번째 수산물은 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 비교적 단순가공수산물로 78개의 품목으로 국립수산물품질검사원장이 인증한다. 두 번째 수산특산물은 특정한 지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품으로 11개의 품목으로 국립수산물품질검사원장이 인증한다. 수산 전통식품은 예로부터 내려오는 우리고유의 수산식품과 고정적인 방법이나 새로운

표 4. 수산 전통식품과 농수산물 가공업체 차이

구 분	농수산물(식품) 가공업	수산 전통식품가공업
원 료	국산 또는 수입수산물	국산 수산물
규 모	중·대규모	중·소규모 및 영세 제조업체
기술수준	현대적, 복잡한 기술	전통적, 단순한 기술
주요시장	전국적인 시장	지역적인 시장
제품성격	생활필수품	고급품 또는 특산품

표 5. 수산물 품질인증 구분

구 분	수산물	수산특산물	수산 전통식품
특 징	상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있는 비교적 단순가공수산물	특정한 지역 또는 특징적으로 생산한 수산물을 원료로 하여 특징적으로 가공한 제품	예로부터 내려오는 우리고유의 수산식품과 고정적인 방법이나 새로운 방법을 이용하여 만든 제품
대상품목 (136개 품목)	마른오징어, 굴비, 생굴 등 78개 품목	조미취치포, 조미오징어, 다시마환 등 11개 품목	오징어젓, 멸치액젓 등 47개 품목
인증표기	‘뭍’자 마크표시 신청→접수·심사	‘뭍’자 마크표시	‘물레방아’ 마크 표시
인증절차	(지원장)→인증서교부(지원장)	신청 → 접수·심사(지원장) → 인증서교부(지원장)	신청 → 접수·심사(지원장) → 본원장 → 인증서교부(농림수산식품부)
처리기한	15일	15일	35일
유효기간	2년	2년	없음
인증기관	국립수산물품질 검사원장	국립수산물 품질검사원장	농림수산식품부장관

방법을 이용하여 만든 제품으로 총 47개 항목의 인증품목을 가지고 있으며, 농림수산식품부장관이 인증하고 있다.

품질인증의 품목선정은 전통성과 대중성이 있고, 상품회사의 시장경쟁력을 확보하고 있으며, 보전 계승 및 발전시킬 필요가 있는 품목을 대상으로

선정하여 수산물 품질인증 심의회의 심의를 거쳐 대상품목과 대상품목에 대한 개별품질 기준을 고시하여 품질인증을 한다(표 6).

수산 전통식품은 젓갈류, 죽류, 계장류, 건제품, 기타로 분류하여 총 47개의 품목이 있으며, 그 중 젓갈류는 33개의 품목을 차지하고 있다(표 7).

표 6. 품질인증 표시 및 기간

구 분	수산물 및 수산특산물	수산 전통식품
인증표시		
처리기간	15일	35일
유효기간	2년	없음
인증기관	국립수산물품질검사원	농림수산식품부

표 7. 수산물 품질인증제 대상 수산 전통식품(47개 품목)

분 류	품 목
젓갈류(30)	젓갈(24) 오징어, 명란, 창난, 조개, 꼴뚜기, 까나리, 어리굴, 소라, 곤쟁이, 멸치, 청어알, 대구아가미, 명태아가미, 토하, 자리, 새우, 오분자기, 밴댕이, 자하, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 갈치속, 한치, 전복
	액젓(4) 멸치, 까나리, 청매실멸치, 새우
	식혜(2) 가자미, 멸치
죽류(6)	복어, 대구, 전복, 홍합, 대합, 굴
계장류(3)	꽃게, 민꽃게, 참게
건제품(2)	굴비, 마른바다미역
기타(6)	조미김, 고추장굴비, 재첩국, 양념장어, 부각류(해조류), 어간장

(자료출처: 수산물품질검사원)

젓갈류 식품산업의 문제점

수산 전통식품 인증품목 총 47개의 품목 중 33개의 품목을 차지하고 있는 젓갈류 산업의 발전 저해 요인으로 다양한 문제점이 제기 되고 있다. 우선 소규모 영세기업 또는 이가단위로 제조되는 전통젓갈과 같은 품목은 위생적 안전성 확보와 숙성발효 공정상의

문제점이 끊임없이 제기되어 왔다. 또한 비교적 기업적 생산이 이루어지고 있는 양념젓갈류의 경우 원료 확보 문제, 품질차별화 및 등급화, 저장유통 안전성의 확보 및 품질인증의 합리성 측면에서 다양한 문제점이 제기되고 있다. 액젓의 경우 품질수준, 과학적 제조기술 및 등급제 판매여건 등에서 다양한 개선의 필요성이 있는 것으로 사료된다(표 8).

표 8. 국내 젓갈류 산업의 문제점

젓갈 구분	산업적 문제점	세부 내용
전통젓갈	위생적 안전성	안전성 확보여건 불비 - HACCP 적용 저조 - 숙성발효 공정의 위생적 관리 미흡 - 원·부재료 및 용기의 위생성 저위
	숙성발효 공정	과학적 공정요건 불비 - 원료의 선도 기준 - 발효조건(염도, 온도, 기간) - 숙성발효 공정기술 저위
양념젓갈	원료 확보 문제	명란, 창난, 청어알, 날치알 수급 원산지 표시
	품질차별화 및 등급화	숙성발효제품과 조미숙성 제품의 차별화 미흡 명란의 숙도별 등급화
	저장유통 안정성	안전성 확보여건 불비 - 토양유래 세균오염 관리 - 위생처리 향신료 사용 미흡 - 위생지표 세균 관리 미흡
	품질인증의 합리성	객관성과 차별성 확보 미흡 품질 및 위생지표 강화 필요
액 젓	품질수준	수입 대비 가격경쟁력 저위 고염 저가 식품화 저품질, 불신 식품화
	과학적 제조기술	품질안정화 기술 미흡 공정기술의 과학화 필요
	등급제 판매여건	품질 수준별 판매여건 불비 객관적 품질기준 미흡

수산 전통식품의 개선방안

수산 전통식품의 차별화 기술 확보

명품화 추진

수산 전통식품은 몇 가지 품목을 제외하고는 대량 생산하여 대량 공급하는 시스템보다는 소량 생산하여 명품화하는 시도가 필요하다. 소량을 생산하되 차별화시키기 위해서는 원료와 함께 가공기술의 차별화가 필수적이다. 지역별로 확보 가능한 원료를 중심으로 명품화가 가능할 것으로 보인다.

품질의 차별화 시도

수산 전통식품은 대량 생산 체제를 갖춘 제품과 경쟁하기 보다는 품질 차별화를 통한 소비자의 선택을 유도해야 한다. 그러기 위해서는 단기간 내 생산되는 것보다는 상당한 시간이 소요되어 숙성된 맛을 낼 수 있는 제품이나 대량생산이 불가능한 제품에 집중해야 할 것이다.

소비자 지향 상품의 개발

어울림 식품(fusion food)

우리의 전통식품이 세계 시장에 진출해야 하고 외국의 전통식품이 우리의 식탁에도 스스럼없이 올라오고 있다. 일반적으로 음식에 대한 맛은 국가나 민족에 따라 약간의 차이는 있으나 어느 분야보다 보수성을 띠는 것이 일반적인 경향이다. 이와 같은 속성을 이해한다면 우리 수산 전통식품을 외

국 유명식품들과 접목시키는 시도가 필요하다. 예를 들면 파스타에 명란젓갈을 넣은 퓨전요리가 식당에서 판매되는 것을 들 수 있다.

편의화 제품

즉석, 편의식품에 대한 소비자의 편견이 있다 하더라도 소비자 요구의 큰 흐름을 변화시키기는 어렵다고 본다. 사회구조와 가족구성원의 역할이 급격히 달라지는 상황에서 기존의 식생활 패턴은 현대생활에 적용해 나가지 못하고 있다. 시간의 절약과 편의화 추세는 계속될 것이며 식품에서 그 변화가 더욱 두드러질 것으로 보고 있다. 따라서 우리 수산 전통식품도 편의화, 즉석화에 더 많은 노력을 기울여야하고 관련되는 기술개발에 눈을 돌려야 한다. 수산 전통식품 보급을 위해서는 소비자의 입맛을 끌 수 있는 품질수준이 대단히 중요하며 간편성만큼 안전성 확보도 필수적이다. 이 분야에 대한 꾸준한 연구개발이 요구된다.

외식산업에 진입

우리나라 외식산업은 급격히 확대되고 있다. 외식업체의 수가 전국적으로 100만 개 내외로 매출액 규모도 매년 증가하고 있다. 외식규모는 2004년에 총 식료품비 중 46%에 이르고 있으며 이와 같은 추세는 당분간 지속될 것으로 보인다. 수산 전통식품 산업의 발전은 어떻게 외식산업에 접목시켜 진입시키느냐에 달려 있다. 제품의 편의성은 물론이고 소비자의 입맛에 맞는 제품 제조기술이 뒷받침되어야 할 것이다.

건강기능성 제고 제품 개발

수산 전통식품은 상당부분이 발효과정을 거쳐 차별화된 독특한 제품으로 제조되고 있다. 지금까지 알려진 바로는 각종 발효과정을 거치면서 고분자 물질들이 분해되고 분해된 산물이 다시 결합하면서 실로 다양한 새로운 성분이 만들어진다고 알려져 있다. 수산 젓갈발효식품은 단백질이 다양한 펩타이드들로 분해되고, 이들 펩타이드들이 각종 생리 활성 기능이 있다는 것은 과학적으로 증명되어, 맛과 향뿐만 아니라 다양한 기능이 입증된 기능성 식품의 보고라고 할 수 있다. 그러나 이들 기능성은 단편적인 연구보다는 체계적이고 집중적인 과학적 연구를 통하여 입증되고 임상시험을 통하여 확인되어야 할 필요가 있다. 이들 기초연구결과를 통하여 우리 전통식품을 크게 부각시킬 수 있을 것이다.

안전성 확보 기술 개발

식품으로서 제일 중요한 요건은 안전성 확보이다. 안전성이 의심스러운 제품은 식품으로서 가치가 없을 뿐만 아니라 소비자의 건강을 해치게 된다. 수산 전통식품도 생산되어 판매하는 모든 제품은 안전한 원료를 이용하여 위생적인 조건에서 생산되고 위험을 일으키지 않는 상태로 포장, 유통 시켜야 한다.

전통적으로 우리 수산 전통식품은 가족단위나 소집단만을 위한 일시적인 제품으로 시작되었기 때문에 위생적인 면이 소홀히 될 수 있는 가능성이 있다. 위생적인 면은 원료뿐만 아니라 생산에 관여하는 사람, 시설, 환경이 포함되어야 한다. 아직까

지 대부분 수산 전통식품 제조업체의 규모가 영세하고 가내수공업 수준이기 때문에 자칫 위생문제가 소홀히 될 수 있으나 상품화라는 입장에서는 결코 가볍게 치부될 일은 아니다.

제조공정의 개선 및 저장성 향상

공정개선

수산 전통식품은 오랫동안 전해오는 경험에 의해 만들어져 왔지만, 근래 산업화되면서 기업형태로 변화되는 과정에 있다. 이에 따라 상당부분은 기계화되고 자동화되는 추세로 제품별로 적절한 제조공정의 설정 및 공정개선의 필요성이 대두되고 있다. 전통 젓갈류도 수작업의 수준을 벗어나 공정개선이 필요하며 발효과정을 관리할 필요가 있다. 한과의 경우도 수작업 보다는 상당한 공정을 기계로 대체할 수 있으며 공정개선에 따라 생산비를 상당히 낮출 수 있다고 생각한다.

저장성 향상

수산 전통식품의 속성상 소금에 절이거나 건조 제품 등으로 오랫동안 장기저장 해 왔으나 상품화되는 단계에서의 저장성은 중요한 필수사항이 되어야 한다. 식중독 혹은 부패성 미생물의 관리를 위해서 품질 열화가 뒤따르는 열처리보다는 무해성 보존제나 살균제 등의 개발이 촉진되고 앞으로 개발 가능성은 높고 가까운 시일 내에 새로운 물질들이 보급될 수 있을 것이다.

규격화 노력

원료의 규격화

수산 전통식품 제조에 사용하는 원료를 규격화할 필요가 있다. 전통식품 관리에서 큰 문제의 하나가 품질 균일화가 어렵다는 것이다. 품질 균일화를 위해서 제일 먼저 도입해야 할 과정이 원료의 규격화이다. 이는 개개기업보다는 업계의 의견을 수렴하여 국가기관에서 관여하는 것이 바람직할 것이다. 젓갈류에 사용하는 어류나 패류, 부재료 등의 가공에서 필요한 규격을 설정하여 제시함으로써 완제품의 규격을 관리하는데 크게 도움을 줄 수가 있다.

수산 전통식품의 국제 규격화

제 교역상 모든 식품은 자국의 규격 기준에 맞아야 한다. 우리 수산 전통식품도 예외는 아니다. 국내 판매에서는 국내 규격 기준에 맞으면 문제가 되지 않으나, 수출의 경우 외국의 예가 없기 때문에 이를 극복하기 위해서는 국제적으로 인정받을 수 있는 국제 규격 설정이 시급하다. 가장 바람직한 방법으로는 Codex, (WHO/FAO) 규격에 우리 수산 전통식품을 신는 것이며, 이미 김치가 규격화되어 있으며 장류도 진행되는 것으로 알고 있다. 이에 대한 수산 전통식품의 국제 규격화를 위한 정부의 노력과 학계 및 기업의 적극적인 지원이 필요하다.

포장과 디자인

근래 우리 수산 전통가공식품의 포장과 디자인은 크게 개선되었고, 매년 몰라보게 발전하고 있는 것은 사실이다. 그러나 우리 제품이 국제적으로 경

쟁하기 위해서는 더 세련되고 눈에 떨 수 있게 노력해야 된다. 이를 위하여 이 분야 전문가가 더 깊이 관여해야 하고, 국제적으로 개최되는 식품관련 전시회 등에 적극 참여하여 우리 제품의 포장과 디자인에 대한 비교 분석이 필요하다. 포장은 제품의 보호라는 1차적 기능과 함께 소비자의 눈을 끌 수 있는 처음의 단계이므로 이를 소홀히 하면 상품적 가치를 잃게 된다. 현재 정부에서도 포장, 디자인 개발에 지원을 하고 있지만 업계의 적극적인 관심이 요구된다.

● 참고문헌 ●

1. 김영아, 강수태, 강정구, 강진영, 류옥환, 오광수, 저염 우렁쉥이 젓갈의 가공 및 품질특성, 한국수산학회지, 39(3), 283-291, 2006
2. 김인수, 김혜숙, 한병욱, 강경태, 박정민, 오현석, 한강육, 김진수, 허민수, 효소분해 진주조개 (*Pinctada fucata martensii*) 젓갈의 제조 및 품질 특성, 한국수산학회지, 39(1), 9-15, 2006
3. 김지상, 문갑순, 이경희, 이영순, 황석어 (*Collichthys nireatus* Jordan et starks) 젓갈의 숙성과정 중 품질변화와 항산화작용에 관한 연구, 한국식품영양과학회지, 35(2), 171-176, 2006
4. 한진숙, 조학래, 조호성, 저염 명란젓갈의 품질 지표 설정을 위한 연구, 한국조리과학회지, 21(4), 440-446, 2005
5. Kim SJ, Ma SJ, Kim HL, 젓갈로부터 분리된 젓산균 및 효모의 프로바이오틱 특성, 한국식품저장유통학회지, 12(2), 184-189, 2005
6. 윤지혜, 이원동, 강지희, 이지선, 이명숙, 개선된

- 제조기법에 의한 오징어젓갈 제조, 한국수산학회지, 36(4), 333-339, 2003
7. 함희진, 진영희, 서울시내 수산시장에 유통 중인 젓갈류의 세균 분포, 한국식품위생안전성학회지, 17(4), 173-177, 2002
 8. 윤지혜, 이원동, 장동석, 강지희, 이명숙, 창란젓갈의 포장에 관한 연구-1. 병포장 젓갈의 품질유지기한, 한국수산학회지, 35(1), 8-14, 2002
 9. 조학래, 박옥연, 장동석, 젓갈류의 유통기한 연장을 위한 연구, 한국식품과학회지, 34(4), 652-660, 2002
 10. 이원동, 한국젓갈의 현황과 현대화 과제, 식품산업과 영양, 6(3), 23-27, 2001
 11. 오성천, 조정순, 남혜영, 저염 오징어 젓갈의 숙성에 따른 휘발성염기질소 및 유리 아미노산의 변화, 한국조리과학회지, 16(2), 173-181, 2000
 12. 김상무, 이근태, 저염 명란젓의 Shelf-Life 연장 방안 1. pH 조정에 의한 연장 효과, 한국수산학회지, 30(3), 459-465, 1997
 13. 김동수, 김영명, 구재근, 이영철, 도정룡, 오징어 조미젓갈의 품질유지기한에 관한 연구. 한국수산학회지, 26(1), 13-20, 1993
 14. 조진호, 도정룡, 멸치액젓의 품질특성에 미치는 여과조제 처리의 효과, 한국수산학회지, 32(6), 770-773, 1999
 15. 도정룡, 김영명, 김동수, 조승목, 김병목, 국내 수산가공산업의 현황 및 발전방향, 식품과학과 산업, 40(2), 69-82, 2007

도 정 룡 공학박사

소 속 : 한국식품연구원 전통식품연구단
 전문분야 : 식품 기능성 연구, 식품소재연구
 E-mail : jrdo@kfri.re.kr
 T E L : 031-780-9240