

1994-2005년 한국 음식 신어에 대한 음식 윤리적 접근

김 석 신*

가톨릭대학교 식품영양학과

Food Ethics Approach to Korean New Food Words of Years 1994-2005

Suk Shin Kim*

Department of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea

Abstract

This study was conducted to approach the Korean new food words for the years 1994-2005 from the stance of food ethics. The new food words were categorized into food industry, foodstuffs, cooking, various foods, processed foods, distribution, and consumer health. The principles of food ethics applied to new food words include a respect for life, justice, environmental preservation, priority of safety, and dynamic equilibrium. Seventy percent of new food words were ethically neutral, while 30% had significant ethical meaning. There were more words with a negative ethical meaning than with a positive one. All of the principles, except respect for life, could be successfully applied to new food words. Dynamic equilibrium was the most appropriate principle for the new food words, followed by a priority for safety, justice, and environmental preservation. The results of this study implied that moderation and balance is required in our modern dietary life.

Key Words: Food ethics, new food words, dynamic equilibrium, moderation, balance

1. 서 론

1. 음식 윤리의 필요성과 원리

사람은 하루 세끼 맛있고 영양이 풍부하고 안전한 음식을 먹음으로써 건강과 생명을 유지하고 또 사람이 모여 사는 사회도 건강과 생명을 유지한다. 만약 개인과 사회의 건강과 생명에 직결되는 음식이 오히려 건강에 해롭거나 생명을 위협하기까지 한다면 개인과 사회의 근본이 흔들릴 수밖에 없다. 음식은 이런 근본적인 이유로 인해 사회마다 규범을 정해 통제하여 왔다. 음식의 규범적 통제는 예전에 금기 음식 또는 제례 음식과 같은 종교·문화적 관습규범이나 식사예절과 같은 윤리규범에 의해 이루어졌으나, 오늘날은 식품위생법과 같은 국내법이나 국제식품규격(codex)과 같은 국제법 등의 법규범에 의해 주로 행해지고 있다. 음식과 관련된 국내법으로서 식품위생법, 건강기능식품에 관한 법률, 보건범죄단속에 관한 특별조치법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법, 인삼사업법, 먹는 물 관리법, 주세법, 염관리법, 학교급식법, 유전자변형생물체의 국가간 이동 등에 관한 법률, 식품안전기본법 등이 있다(김 & 신 2011). 이렇게 다양한 법률을 근거로 하여 원산지나 품질을 속인 음

식, 불량한 재료로 만들었거나 유해성분이 다량 함유된 음식을 파는 행위를 규제하고 있다. 그러나 법률이 아무리 종류가 많고 강력하더라도 음식 위해사고를 모두 규제할 수는 없다. 법에 앞서 음식에 대한 개인과 사회의 윤리적 마인드가 높아질수록 부정·불량 음식은 감소할 것이다. 이렇듯 법의 한계를 보완해줄 수 있는 것이 윤리이고, 음식의 경우에는 이를 음식 윤리라고 부른다. 이 시대에 음식 윤리가 꼭 필요한 이유는 음식 윤리가 음식의 안전성 확보에 크게 기여할 뿐만 아니라(Sperling 2010), 소비자의 요구에 적절하게 대응하게 하고(Modin & Hansson 2011), 국내의 음식 위해 사고에 효과적으로 대비할 수 있기 때문이다(Kim 2009). Kim(2011)도 2004년에 발생했던 불량만두소 사건을 소재로 하여 생산자, 소비자, 정부기관, 언론이 지켜야 할 음식 윤리와 윤리적 마인드의 중요성을 강조하였다.

음식은 개인과 사회의 행복을 위해 존재하고, 윤리는 궁극적으로 좋은 것, 곧 행복을 추구하는 것이므로 음식은 본질적으로 윤리적 특성을 지닐 수밖에 없으며, 이러한 음식에 대한 윤리적 고려를 음식 윤리라고 정의한다(Kim 2012). 이 음식 윤리를 적용하기 위해서는 공동체가 동의할 수 있는 기본 원리가 필요한데, 흔히 ① 생명존중의 원리, ② 정의의 원

*Corresponding author: Suk Shin Kim, Department of Food Science and Nutrition, The Catholic University of Korea, Buchon City, Kyonggi-do 422-743, Korea
Tel & Fax: 82-2-2164-4316 E-mail: kimsukshin@catholic.ac.kr

리, ③ 환경보전의 원리, ④ 안전성 최우선의 원리를 강조하고 있다(김 & 신 2011; Kim 2011; Kim 2012). 이 네 가지 원리는 소비자보다 음식을 만들거나 파는 생산자나 판매자가 우선적으로 염두에 두어야 할 원리이다. 이에 반해 음식을 사먹는 소비자가 우선적으로 지켜야 할 원리로서 ⑤ 동적 평형(dynamic equilibrium)의 원리를 들 수 있다. 이 원리는 사람의 신체도 물질이나 에너지가 끊임없이 출입하며 동적 평형을 이루는 하나의 계라는 사실에서 출발한다. 물질이나 에너지의 섭취량과 소모량이 일치하면 동적 평형이 이루어져 일정한 체중을 유지하지만, 섭취량이 소모량보다 많을 때는 여분의 에너지가 지방 형태로 축적되어 체중이 증가하고 비만을 초래한다. 이 현상은 성별, 연령, 활동정도 등에 따라 매일 매일 달라지는 동적 평형이다(최 등 2005). 이 동적 평형의 원리를 음식 윤리의 원리로 채택하는 이유는 음식 섭취량이 소모량보다 큰 경우 이로 인해 비만해지고 건강과 생명을 해치기 때문이다. 20세기에는 영양부족이 문제였으나, 21세기에는 아이러니하게 영양과잉이 해결해야 할 당면과제로 등장하였다. 특히 선진국에서는 에너지, 포화지방, 소금 등의 과잉섭취로 인해 여러 가지 영양 문제가 발생하고 있는데, 우리나라의 경우 2004년 국민건강 영양조사 결과 BMI 25 이상인 과체중과 30 이상인 고도비만의 비율이 27.5%와 3.3%로서 1998년에 비해 급격하게 증가한 것으로 나타났다(Chung 등 2009). 우리나라의 경우 소득의 증가와 맞물린 외식의 활성화가 동적 균형을 무너뜨리는데 큰 영향을 끼치고 있다. 외식의 활성화는 2009년 인구 1,000명당 식당 수가 한국 11.6개로서 미국 3.1개, 일본 5.9개보다 훨씬 많다[한국외식정보(주) 2011]는 사실로부터 잘 알 수 있다. 미국인의 경우도 과잉섭취가 건강과 삶의 질을 해치고 있으며, 미국인의 건강과 행복을 증진시키기 위해서는 음식 섭취의 감소와 고기 섭취의 감소, 즉 음식 절제가 필요하다고 한다(Philip 등 2006). 선진국 일부에서는 패스트푸드나 탄산음료와 같이 비만을 유발하는 음식의 소비를 억제하기 위해 비만세를 도입하고 있는데, 비만이 흡연 다음으로 중요한 공중보건 상의 문제이며 의료비 등 심각한 사회적 비용을 발생시키기 때문이다(Park & Sun 2011). 비만세 도입이 법률에 의한 타율적 통제인데 반해, 동적 평형의 원리는 자율적으로 비만을 예방할 수 있는 음식 윤리의 원리이다.

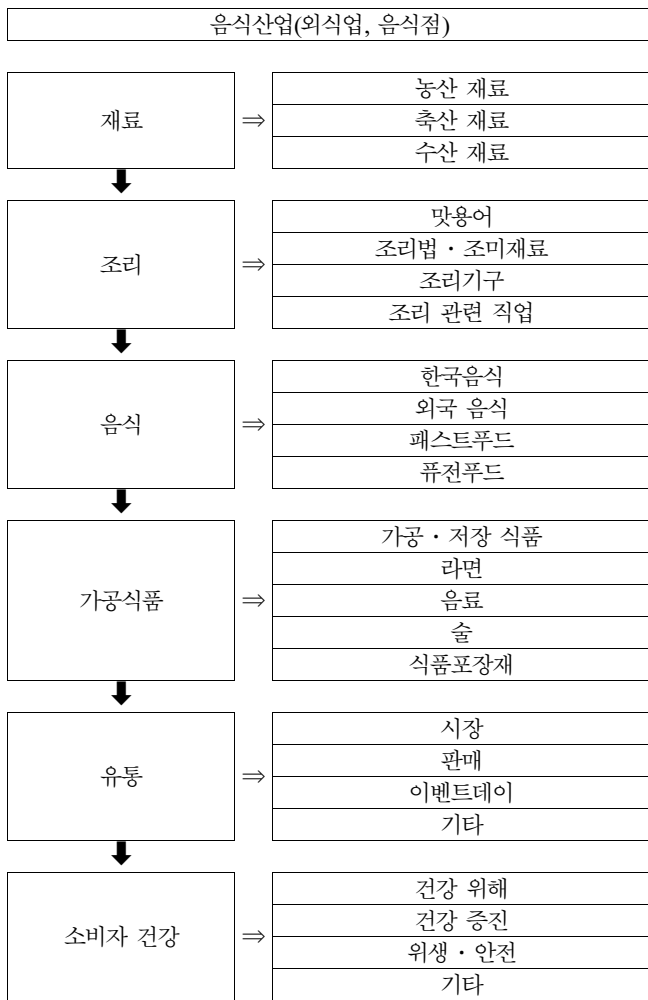
2. 음식 신어와 음식 윤리의 관계

신어(新語)는 말 그대로 사전에 등재되지 않은 '새로 생겨난 말'이다. 신어는 사회의 변화에 따라 생기는 새로운 개념이나 물질을 표현하기 위하여 계속 만들어지고 있다(김 2007). 따라서 신어를 연구함으로써 해당 시대의 사회상을 분석할 수 있다(김 & 안 2009). 사회상은 정치·경제·사회·문화뿐만 아니라 윤리의 관점에서도 살펴볼 수 있으며 사회상을 반영하는 신어에는 정치적·경제적·사회적·문화적 의미 외에 윤리적 의미도 담겨 있다. 음식의 경우 늘

새로운 것이 등장하거나 계속 변하고 있으므로 음식과 관련된 신어도 지속적으로 생성되고 있다. 따라서 음식 신어를 연구함으로써 음식과 관련된 사회상의 변화와 정치적·경제적·사회적·문화적 그리고 윤리적 의미를 파악할 수 있다. 예를 들어 '쌀시장'이나 '수입육'에서는 정치적 의미를, '금추'나 '김치지수'에서는 경제적 의미를, '미니갈비집'나 '맥잡'에서는 사회적 의미를, '저알코올'이나 '녹차카페족'에서는 문화적 의미를, '납김치'나 '식파라치'에서는 윤리적 의미를 읽을 수 있다. 음식 윤리를 기준으로 신어를 분석하면 음식 윤리와 관계가 깊지 않은 중립적 신어, 음식 윤리 상으로 바람직한 의미를 지닌 긍정적 신어와 바람직하지 않은 의미를 지닌 부정적 신어의 세 가지로 구분할 수 있다. 중립적 신어의 예로서 '김치지수'를 들 수 있고, 긍정적 신어로 '오개니푸드'를, 부정적 신어로 '기생충김치'를 들 수 있다.

신어의 선행연구로서 국립국어원은 1994년, 1995년, 2000년, 2001년, 2002년, 2003년, 2004년, 2005년 8차례 신어의 조사 연구 보고서를 발간하였다(국립국어원, 1994; 국립국어원 1995; 국립국어원 2000; 국립국어원 2001; 국립국어원 2002; 국립국어원 2003; 국립국어원 2004; 국립국어원 2005). 이 신어 조사 연구의 경우 연도별로 짧게는 6개월 동안, 길게는 12개월 동안 신문이나 방송 뉴스(2002년부터 조사)에서 신어를 수집하였으며, 국어대사전(2000년부터는 표준국어대사전) 미등재어도 신어에 포함시켰다. 최(2008)는 정보 집적 형태의 특수사전으로서 신어사전의 필요성을 지적하였고, 김과 박(2011)은 1920년~1930년대의 신어를 대상으로 그 현황을 정리한 후 신어의 정착기준을 설정하였으며, 김(2007)은 1909년의 '대한민보'의 '신래성어'부터 2005년의 국립국어원의 신어보고서에 이르기까지 국어 신어 자료들의 변화를 시간의 흐름에 따라 살펴보았다. 이(2007)는 국립국어원의 신어보고서 가운데 '2002년 신어'를 대상으로 2007년 당시의 활용 여부를 검토하여 정착한 신어와 사라진 신어 사이의 차이를 분석하였다. 도(2007)는 기존 국어사전에서 신어를 어떻게 수용하고 처리하였는지 연구하였고, 전과 최(2007)는 국립국어원에서 2002년, 2003년, 2004년에 발간한 보고서의 신어들을 어종, 형성과정, 내적구성에 따라 분류하여 신어의 단어 형성법적 특징을 보고하였다. 이상의 선행연구는 주로 언어학적인 관점에서 본 연구이다. 이와 달리 신어를 통해 사회상의 변화를 살펴본 연구로는 신어와 유행어를 통해 본 일본의 시대상 분석 연구(백 2006)와 신어를 통해 한국과 일본의 사회상을 비교한 연구(김 & 안 2009)가 있다. 그러나 기존의 신어 연구 가운데 음식 신어를 대상으로 사회상을 살펴본 연구는 없었으며, 음식 신어를 음식 윤리의 관점에서 파악하고자 하는 연구는 더욱이 없었다. 다만 음식 신어가 아닌 음식 속담을 발췌하여 음식 윤리의 관점에서 고찰한 연구(Kim 2012)가 있을 뿐이다.

이에 따라 본 연구에서는 국립국어원이 발간한 여덟 개의 신어자료집에서 음식 신어만을 발췌한 다음, 이 음식 신어를



<Figure 1> Criteria for categorization.

국립국어원(2012)의 인터넷 표준국어대사전에서 다시 검색하여 등재되지 않은 신어만을 대상으로 하였다. 선택한 음식 신어를 체계적으로 분류하기 위하여 <Figure 1>에 나타낸 것과 같이 ‘음식산업’을 큰 틀로 삼고, 음식의 제조·판매·소비의 흐름에 따라 재료, 조리, 음식, 가공식품, 유통, 소비자 건강으로 나눈 다음, 각 신어의 공통점을 기준으로 다시 중분류 또는 소분류로 세분하였다. 이 음식 신어의 중분류 또는 소분류를 대상으로 신어 탄생과 관련된 사회상을 살펴보고, 음식 윤리의 다섯 가지 원리인 ① 생명존중의 원리, ② 정의의 원리, ③ 환경보전의 원리, ④ 안전성 최우선의 원리, ⑤ 동적 평형의 원리를 적용하여 음식 윤리적 의미를 살펴보았다. 음식 윤리적 의미를 살필 때 음식 윤리와 관계가 깊지 않은 중립적 신어, 음식 윤리 상으로 긍정적 의미를 지닌 신어와 부정적 의미를 지닌 신어의 세 가지로 구분하여 살펴보았다. 긍정적 신어는 (+)로, 부정적 신어는 (-)로 표시하되, 신어의 의미와 가장 가까운 음식 윤리 원리의 번호를 위첨자 형태로 표기하였다. 예를 들어 오개닉푸드(+)³는 오개닉푸드(유기농식품)가 환경보전의 원리에 긍정적인 신어라는 뜻이고, 떡짱(-)⁵는 떡짱(지나치게 많이 먹는 사람)이 동적 평

형의 원리에 부정적인 신어라는 뜻이다.

II. 본 론

1. 음식신어의 분류

<Figure 1>의 기준을 적용하여 음식신어를 분류하여 <Table 1>과 같은 결과를 얻었는데, 음식신어를 음식산업, 재료, 조리, 음식, 가공식품, 유통, 소비자 건강의 일곱 가지 대분류로 나눈 다음, 이를 다시 중분류 또는 소분류로 자세히 구분하였다. 중분류의 경우, 음식산업은 외식업과 음식점으로 나누었고, 음식을 만들 때 필요한 재료는 농산 재료, 축산 재료, 수산 재료로 구별하였다. 이 재료들을 사용한 조리의 경우 주요 요소인 맛용어, 조리법·조미재료, 조리기구는 물론 조리와 관련된 직업도 살펴보았다. 조리를 통해 만든 음식은 한국 음식, 외국 음식, 패스트푸드, 퓨전푸드(fusion food)로 나누었고, 조리보다 대규모로 생산되는 가공식품의 경우 가공·저장 식품, 라면, 음료, 술, 식품포장재로 구분하여 살펴보았다. 음식이나 식품의 유통은 시장, 판매, 이벤트 데이 등으로 나누었고, 음식과 관련이 깊은 소비자 건강의 경우 건강 위해, 건강 증진, 위생·안전 등으로 구분하였다. 소분류의 경우, 각 음식신어의 공통점을 기준으로 삼았으며, 이 소분류(경우에 따라 중분류)를 기준으로 신어들을 분석하였다.

2. 음식 신어를 통해 본 사회상과 윤리적 의미

1) 음식산업

음식산업의 경우 외식업과 음식점으로 나누었는데, 음식점은 음식점 거리, 대중음식점, 육류요리점, 기타로 구분하여 신어를 정리하였다. 외식업에 속하는 신어로는 식료업, 음료업, 일반식, 급식원, 배식원을 들 수 있다. 음식점 거리에 해당하는 신어로 음식거리, 떡거리거리, 떡자춘을 들 수 있고, 대중음식점과 관련된 신어로는 국밥집, 라면집, 분식점, 야식집, 한식점이 있으며, 육류요리점과 관련된 신어로 갈비촌, 곱창마차, 보쌈집, 삼겹살집, 미니갈비집이 있다. 그밖에 다과장(茶菓場), 델리숍(daily shop)과 같은 신어도 있다.

식료업과 음료업은 사전에 등재되어 있지 않지만 식료와 음료는 사전에 등재된 말인데, 식료업은 식료품을 전문으로 하는 데 종사하는 일이며, 음료업은 음료를 제조하거나 판매하는 업종이다. 이 단어들은 음식산업과 외식업의 규모나 중요성이 커지고 있는 사회상을 반영하는 것이라고 볼 수 있다. 또 일반식, 급식원, 배식원도 사전에 등재되어 있지 않지만 일반, 급식, 배식은 사전에 등재된 말이다. 이 신어들은 단체급식에서 사용하는 말인데, 일반식은 병원에서 제공하는 특별하지 아니하고 평범한 음식을 가리키며, 치료식에 대응되는 말이고, 급식원이나 배식원은 음식을 나누어 주는 사람을 가리킨다. 일반식, 급식원, 배식원의 신어는 외식업 가운데 학교급식 등의 단체급식이 중요해진 사회상을 반영하

<Table 1> New food words categorized and analyzed

대분류	중분류	소분류	신어
음식 산업	외식업	-	식료업, 음료업, 일반식, 급식원, 배식원
	음식점	음식점거리	음식거리, 먹거리거리, 먹자촌 ⁽⁺⁵⁾
		대중음식점	국밥집, 라면집, 분식집, 야식집, 한식집
		육류요리점	갈비촌 ⁽⁺⁵⁾ , 곱창마차 ⁽⁺⁵⁾ , 보쌈집 ⁽⁺⁵⁾ , 삼겹살집 ⁽⁺⁵⁾ , 미니갈비집
재료	농산 재료	기타	다과장, 델리숍
		과실	골드키위 ⁽⁺⁵⁾ , 과편 ⁽⁺⁵⁾ , 보리앵두 ⁽⁺⁵⁾ , 복망고 ⁽⁺⁵⁾ , 복수박 ⁽⁺⁵⁾ , 생대추 ⁽⁺⁵⁾ , 옥앵두 ⁽⁺⁵⁾ , 각테일자몽 ⁽⁺⁵⁾
		채소	금추, 삼색나물, 생야채 ⁽⁺⁵⁾ , 찜감 ⁽⁺⁵⁾ , 야콘 ⁽⁺⁵⁾ , 잎채류 ⁽⁺⁵⁾ , 토마피 ⁽⁺⁵⁾
		향신료	보리지, 순참깨, 애플민트, 차이브
축산 재료	고기 일반	고깃살, 수입육 ⁽⁺²⁾ , 양념육, 절단육, 프레시육	
	부위별 고기	가브리살, 멩에살, 목삼겹살, 목심, 생삼겹, 알목심	
	기타	누드닭, 모차렐라, 초란, 흑돼지	
	수산물	개송어, 암꽃게, 참송어, 추태, 출세어, 활생선, 싱싱회	
조리	조리 관련 직업	수산식품	관목어, 배지기, 편과메기, 황태포
		맛용어	-
		달콤쌈싸래하다, 달콤쌈싸름하다, 맛집, 맛짱 ⁽⁺⁵⁾ , 맛강스 ⁽⁺⁵⁾ , 맛평, 속맛, 식후감, 절미, 후맹	
		조리법 · 조미재료	-
도우, 물죽말, 양념류, 조미술, 향신즙, 맛갈장, 맛춤장, 무지개꿀			
조리기구	-		
냄비받침, 냉트럭, 도자식기, 제빵기, 집광형조리기, 한식기			
다이어트 컨설턴트 ⁽⁺⁵⁾ , 다이어트 프로그래머 ⁽⁺⁵⁾ , 라메니스트, 바리스타, 빵쟁이, 쇼콜라티에, 수라관, 요리장, 요리짱, 푸드스타일리스트, 푸드코디네이터			
음식	한국음식	일반 음식	갈걸 ⁽⁺⁵⁾ , 갈걸살 ⁽⁺⁵⁾ , 감자수제비, 감자옹심이, 돈말이 ⁽⁺⁵⁾ , 들깨국, 맥적, 머위탕, 머윗국, 메밀전병, 묵밥, 밀단고, 사브사브, 수수전, 양념구이, 양념육, 옥수수범벅, 육원전, 짬뽕구이, 찜닭, 채어육, 호밀장
		국수	냉국수, 느릅국수, 면식 ⁽⁺⁵⁾ , 면질, 밀면, 빙면, 수타면, 쿿동치기국수
		김치	기생충김치 ⁽⁺⁴⁾ , 김치도시락죽 ⁽⁺⁴⁾ , 김치지수, 납김치 ⁽⁺⁴⁾ , 전통김치
	외국 음식	중국 · 일본 음식	겉 요리, 고추밥, 누룽지탕, 볶음짬뽕, 분찬 ⁽⁺⁴⁾ , 불도장, 빠스, 삭스핀 ⁽⁺³⁾ , 쌀초밥, 자장밥, 춘권, 합찬 ⁽⁺⁴⁾
서구 음식	라이스푸딩, 리조토, 바실리코, 신피자 ⁽⁺⁵⁾ , 파에야, 팬피자 ⁽⁺⁵⁾		
패스트푸드	-		
간편식 ⁽⁺⁵⁾ , 고기겉뽕 ⁽⁺⁵⁾ , 고래버거 ⁽⁺⁵⁾ , 길떡거리 ⁽⁺⁵⁾ , 리필죽 ⁽⁺⁵⁾ , 맥월드, 맥잡, 테이크아웃 ⁽⁺⁵⁾			
퓨전푸드	-		
김치가스, 김치치즈가스, 떡버거, 떡샌드위치			
가공 식품	가공 · 저장 식품	가육류 ⁽⁺⁵⁾ , 건강빵, 과립화, 농축액, 느릅찜빵, 라이스캔디, 레토르트밥, 막대사탕, 매실잼, 생소시지, 수제햄, 쌀빵, 쌀캔디, 저장식, 조랑떡, 초코바, 추출액	
		라면	-
		라면집, 봉지면, 쌀라면, 용기면	
		음료	-
감각수, 고과즙, 녹차만능론, 녹차카페족, 매실즙, 미과즙, 배전, 버블티, 버터차, 생두, 쌀음료, 약배전두, 이온음료, 죽탄수, 커피바, 한방차, 해차, 향탄산음료			
혼합주	매소주, 소설주, 소콜, 오십세주, 각테일소주, 화채주		
폭탄주	금테주 ⁽⁺⁵⁾ , 다이아몬드주 ⁽⁺⁵⁾ , 도미노주 ⁽⁺⁵⁾ , 매미눈깔주 ⁽⁺⁵⁾ , 무지개주 ⁽⁺⁵⁾ , 물총주 ⁽⁺⁵⁾ , 박치기주 ⁽⁺⁵⁾ , 박탄주 ⁽⁺⁾ , 발기주 ⁽⁺⁵⁾ , 비아그라주 ⁽⁺⁵⁾ , 뽕주 ⁽⁺⁵⁾ , 사정주 ⁽⁺⁵⁾ , 삼색주 ⁽⁺⁵⁾ , 삼총탑주 ⁽⁺⁵⁾ , 소폭 ⁽⁺⁵⁾ , 쌍끌이주 ⁽⁺⁵⁾ , 엽기주 ⁽⁺⁵⁾ , 월드킥주 ⁽⁺⁵⁾ , 중성자탄주 ⁽⁺⁵⁾ , 짬뽕주 ⁽⁺⁵⁾ , 콘돔주 ⁽⁺⁵⁾ , 타이태닉주 ⁽⁺⁵⁾ , 태권도주 ⁽⁺⁵⁾ , 티자주 ⁽⁺⁵⁾ , 파도타기주 ⁽⁺⁵⁾		
작업명칭주	굶어주 ⁽⁺⁵⁾ , 좌로우로밀리주 ⁽⁺⁵⁾ , 킥주 ⁽⁺⁵⁾ , 클릭주 ⁽⁺⁵⁾ , 한벌주 ⁽⁺⁵⁾		
술	술용어	건배주, 국민주, 내림술, 대중주, 백일주, 저도수, 저알코올, 젓술, 합격주, 희석식	
술집	다이닝바, 소주방 ⁽⁺⁵⁾ , 통술집 ⁽⁺⁵⁾		
토속주	문배술, 막걸릿잔, 울무주, 채주		
위스키	몰트 ⁽⁺⁵⁾ , 블렌딩위스키 ⁽⁺⁵⁾ , 싱글몰트 ⁽⁺⁵⁾ , 증류소, 증류식, 퓨어몰트 ⁽⁺⁵⁾		
와인	와인 냉장고, 와이너리, 코리안 페러독스, 헛와인		
기타	숙취감, 우주족 ⁽⁺⁵⁾ , 음주력(飲酒歷) ⁽⁺⁵⁾ , 조주사, 주연 ⁽⁺⁵⁾ , 팩소주, 프리미엄업급		
식품포장재	-		
분유병, 스틸캔, 폴리백			

<Table 1> New food words categorized and analyzed (Continued)

대분류	중분류	소분류	신어
유통	시장	-	곡물장, 과일장, 쌀시장, 어류장, 역계절진폭
	판매	-	반배기, 뷔페족, 식사권, 시음권, 틈새식품
	이벤트데이	-	구구데이, 구이데이, 블랙데이, 삼겹살데이, 오삼데이, 오이데이, 젓가락데이, 젓가락의 날, 추어데이, 추어탕데이, 치킨데이, 화이트데이
	기타	-	된장메달, 밥터디, 밥터디족, 알뜰 점심족, 점심시간족
	건강 위해	-	고카페인 ⁽⁺⁵⁾ , 과식증 ⁽⁺⁵⁾ , 대식증 ⁽⁺⁵⁾ , 먹짱 ⁽⁺⁵⁾ , 먹토 ⁽⁺⁵⁾ , 배들레햄 ⁽⁺⁵⁾ , 속식 ⁽⁺⁵⁾ , 식탐꾼 ⁽⁺⁵⁾ , 야식증 ⁽⁺⁵⁾
소비자 건강	건강 증진	-	건강원, 고단백, 누에그라, 단식원, 라이수티컬, 몸보신족, 무칼로리, 바나나똥, 뽕똥, 뽕탕집, 베이비채소 ⁽⁺⁵⁾ , 보양식, 비삼, 삼계탕, 삼지오염, 새싹야채 ⁽⁺⁵⁾ , 새싹채소 ⁽⁺⁵⁾ , 식물스 테롤, 역다이어트, 영양탕, 오지오염, 웰번, 자연식초, 잔토휴물, 참살이, 카테킨, 피토스 테롤, 항산화, 햅철
	위생 · 안전	-	괴물쌀 ⁽⁺⁴⁾ , 농산물 생산 이력제 ⁽⁺²⁾ , 브루셀라균 ⁽⁺⁴⁾ , 슈파라치 ⁽⁺²⁾ , 식파라치 ⁽⁺²⁾ , 신선도지수 ⁽⁺⁴⁾ , 신도불이증 ⁽⁺²⁾ , 쌀파라치 ⁽⁺²⁾ 쓰레기만두 ⁽⁺²⁾ , 요파라치 ⁽⁺²⁾ , 위생도 ⁽⁺⁴⁾ , 위생직 ⁽⁺⁴⁾ , 유전자 조작 작물 ⁽⁺⁴⁾ , 청결도 ⁽⁺⁴⁾ , 폐지육 ⁽⁺⁴⁾ , 표시제 ⁽⁺²⁾
	기타	-	도시농부 ⁽⁺³⁾ , 여유식 ⁽⁺³⁾ , 오개너쿠킹 ⁽⁺³⁾ , 오개너푸드 ⁽⁺³⁾ , 우프 ⁽⁺³⁾

(+): 긍정적 신어; (-): 부정적 신어; 1: 생명존중의 원리; 2: 정의의 원리; 3: 환경보전의 원리; 4: 안전성 최우선의 원리; 5: 동적 평형의 원리.

고 있다.

음식거리, 먹거리거리, 먹자촌, 국밥집, 라면집, 분식집, 야식집, 한식집, 갈비촌, 곰창마차, 보쌈집, 삼겹살집, 미니갈비집, 다과장(茶菓場)은 거리, 촌, 집, 점, 마차, 장을 덧붙인 합성어이다. 델리숍(daily shop)도 shop을 덧붙인 합성어이다. 이러한 합성어들은 외식을 선호하는 경향과 이에 따른 외식산업의 확장을 보여주고 있다. 이 가운데 미니갈비집은 증가하는 독신자나 단독세대를 배려해 일인분도 주문할 수 있는 갈비집이고, 델리숍은 매일 햄이나 소시지 따위를 새롭게 만들어서 전시해 놓고 파는 가게를 말한다. 또 다과장과 국밥집은 정치적 의미도 담고 있는데, 다과장은 손님을 대접하기 위해 다과를 차려 놓은 장소로서 영빈관 등의 외교적 행사장을 가리키고, 국밥집은 국밥을 전문으로 파는 집이지만 정치인들이 서민적임을 보여주기 위해 방문하는 장소로도 자주 활용된다.

전술한 식품산업이나 외식산업의 성장 배경에는 경제 성장이 있다. 우리나라의 1인당 GDP(국내총생산)는 1980년 1,645불, 1990년 6,147불이던 것이 2000년에 11,292불로 1만 불을 넘었으며, 2010년에는 20,759불에 달해 2만불을 초과했다(Ministry of Health and Welfare 2011). 2009년 기준 우리나라의 GDP는 1,063조 원이었고, 제조업 GDP는 265조 원, 식품산업 GDP는 40조 원으로서, 식품산업은 GDP 대비 3.8%, 제조업 GDP 대비 15.2%를 차지한다(Ministry of Health and Welfare 2011).

이러한 경제적 발전과 식품산업의 발전은 음식의 소비문화에도 영향을 끼쳐 외식을 선호하는 문화로 바뀌게 되었으며, 이에 발맞추어 식품접객업소는 2005년 720,387곳에서 2010년 809,033곳으로 증가하였고, 일반음식점은 598,280곳에서 652,778곳으로 증가하였으며, 휴게음식점 가운데 다방은 30,478곳에서 21,449곳으로 감소하였으나, 제과점은

14,776곳에서 17,950곳으로 증가하였고, 특히 패스트푸드점을 위시한 기타 휴게음식점은 23,681곳에서 56,191곳으로 증가하였다(Ministry of Health and Welfare 2011). 또한 집단 급식소도 2005년 25,636개였던 것이 2010년 38,992개로 급증하여 단체급식이 갈수록 중요해짐을 알 수 있다(Ministry of Health and Welfare 2011). 국내 외식산업의 시장 규모는 1990년 약 18조원에서 2004년 약 48조원으로 2.5배 이상 급성장하였고 2006년에는 50조원을 돌파했으며 2008년에는 60조원을 넘어섰다[한국외식정보(주) 2011].

그러나 지나친 외식, 특히 육류 위주의 외식은 비만을 유발하여 건강을 해칠 수 있다. 2011 보건복지통계연보(Ministry of Health and Welfare 2011)에 따르면 만 19세 이상 성인 중 비만인 사람의 비율은 2001년 30.3%이었으나, 2009년 31.9%로 증가하였고, 1인 1일당 동물성 식품 섭취량은 1990년 198.0 g 대비 2001년 261.0 g으로 31.8%, 2009년 263.0 g으로 32.8% 증가하였다. 국민의료비 지출액은 2004년 43.4조 원에서 2009년 73.7조 원으로 69.8% 증가하였고, GDP 대비 국민의료비 비중도 2004년 5.3%에서 2009년 6.9%로 증가하였다. 2010년 사망자 255,406명을 주요 사망원인별로 보면 인구 10만 명당 암 144.4명, 뇌혈관질환 53.2명, 심장질환 46.9명, 당뇨병 20.7명의 순서를 보였는데, 이 질환들은 대부분 음식 섭취와 관련이 있다. 따라서 행복한 삶을 위해서는 적극적으로 음식 윤리의 동적 평형의 원리를 적용함으로써 육류 위주의 외식을 절제해야 한다. 이러한 음식 윤리의 관점에서 볼 때 먹자촌은 지나치게 외식 위주로 먹는 식생활의 이미지를 주며, 갈비촌, 곰창마차, 보쌈집, 삼겹살집도 지나치게 육류를 추구하는 식생활의 이미지를 준다. 따라서 이 신어들은 음식 윤리의 동적 평형의 원리 측면에서 부정적이다.

2) 재료

재료의 경우 농산, 축산, 수산 재료로 나눈 다음, 농산 재료는 과일, 채소, 향신료, 기타로 구분하였고, 축산 재료는 고기 일반, 부위별 고기, 기타로 세분하였으며, 수산 재료는 수산물과 수산식품으로 나누어 신어를 정리하였다. 과실에 속하는 신어로 골드키위(gold kiwi), 과편(果片), 보리앵두, 복망고(福mango), 복수박(福수박), 생대추, 옥앵두(玉앵두), 각테일자몽이 있고, 채소의 경우 금추(金추), 삼색나물, 생야채, 쌈감, 야콘, 잎채류(잎菜類), 토마피(tomato+pimento)의 신어가 있으며, 향신료에 해당하는 신어로 보리지(borage), 순참깨, 애플민트, 차이브(chives)를 들 수 있고, 그밖에 농산 재료와 관련된 신어로서 스폰지마늘, 홍삼박(紅蔘薄), 카놀라유(canola油), 태교쌀(胎教쌀)이 있다. 축산 재료 가운데 고기 일반에 속하는 신어로 고깃살, 수입육, 양념육, 절단육, 프레시육(fresh肉)을 들 수 있고, 부위별 고기에 해당하는 신어로는 가브리살, 멩에살, 목삼겹살, 목심, 생삼겹, 알목심이 있으며, 그밖에 축산재료와 관련된 신어로서 누드닭(nude닭), 모차렐라(mozzarella), 초란(初卵), 흑돼지가 있다. 수산 재료 가운데 수산물 신어로는 개승어, 암꽃게, 참승어, 추태(秋太), 출세어(出世魚), 황생선, 싱싱회가 있고, 수산식품의 경우 관목어(貫目魚), 배지기, 편과메기(片과메기), 황태포의 신어가 있다.

과실류 가운데 골드키위는 신맛을 줄이고 단맛을 보강한 키위, 보리앵두는 보리처럼 작은 앵두, 복망고는 국산 망고, 복수박은 껍질이 얇고 당도가 높은 수박, 옥앵두는 익으면 색깔이 옥처럼 푸르스름해지는 앵두, 각테일자몽은 크고 당도가 높은 자몽을 말한다. 맛있는 과실을 나타내는 신어와 과편이나 생대추 등의 신어로부터 경제성장과 더불어 맛이 좋은 과실의 소비가 꾸준히 늘어나고 있음을 알 수 있다. 2007년 기준 도시가구 1가구당 월평균 식료품비 302,067원 가운데 과일 및 과실가공품의 지출액이 36,202원(12.0%)으로 2위를 차지하였다[한국외식정보(주) 2011]. 과일 자체는 음식 윤리적으로 중립이지만 이러한 과일 소비의 증가 경향은 전통적인 전분질 위주의 식단과 최근 증가하는 육류 소비의 문제점을 보완해주므로 음식 윤리의 동적 평형의 원리 측면에서 바람직하다고 볼 수 있다.

채소 가운데 금추는 값이 비싼 배추, 삼색나물은 제사상에 올리는 도라지, 시금치, 고사리의 세 가지 나물, 생야채는 익히지 않은 날것 그대로의 야채, 쌈감은 쌈으로 이용할 수 있는 채소, 야콘은 고구마와 비슷한 모양과 배와 유사한 맛을 지닌 남미 원산의 채소, 토마피는 토마토와 파프리카의 교잡종 채소이다. 잎채류(잎菜類)는 잎채소 또는 엽채류로 써야 바른 표기이고, 금추는 배추 가격이 폭등하였을 때의 경제적 상황을 보여주는 말이다. 향신료 가운데 보리지는 지중해 원산의 식용 향신료, 애플민트는 사과와 박하를 섞은 느낌의 향신료, 차이브는 골파, 순참깨는 고소함을 강조한 참깨를 말한다. 위의 신어들로부터 경제성장과 더불어 쌈과 같이 생으

로 소비하는 채소의 소비가 꾸준히 늘어나고 있음을 알 수 있다. 2007년 기준 도시가구 1가구당 월평균 식료품비 302,067원 가운데 4위가 채소 및 채소가공품 32,070원(10.6%)이었다. 채소나 향신료는 과실의 경우처럼 그 자체는 음식 윤리적으로 중립이지만 채소 가운데 생야채, 쌈감, 야콘, 잎채류, 토마피 등의 생채소의 소비 증가는 과실의 경우처럼 전통적인 전분질 위주의 식단과 최근 증가하는 육류 소비의 문제점을 보완해주므로 음식 윤리의 동적 평형의 원리 측면에서 바람직하다고 볼 수 있다.

그밖의 농산재료 신어 가운데 스폰지마늘은 잘 여물지 않은 물렁물렁한 불량 마늘, 홍삼박은 홍삼을 짜서 농축액을 만들고 남은 찌꺼기, 카놀라유는 유채 씨에서 추출한 기름, 태교쌀은 음약을 들려주며 무공해로 지은 쌀이다. 이 가운데 스폰지마늘을 정상 마늘처럼 속여 판매하는 행위는 정의의 원리에 어긋나므로 음식 윤리적으로 바람직하지 않다.

축산 재료의 고기 일반에 속하는 신어 가운데 고깃살은 육질을 말하고, 수입육은 다른 나라로부터 사 들여온 고기, 양념육은 양념을 하여 판매하는 고기, 절단육은 통닭이 아니라 닭다리나 같이 잘라낸 닭고기 부위, 프레시육은 신선육을 말한다. 부위별 고기를 나타내는 신어 가운데 가브리살은 돼지의 등 끝 부분에 붙어 있는 살, 멩에살은 소의 목등뼈 첫 번째 부분에 있는 살, 목삼겹살은 돼지의 목 부위에 있는 삼겹살, 목심은 소의 목덜미 고기, 생삼겹은 냉동하지 않은 삼겹살, 알목심은 소의 목심에서 살을 붙여 정선한 고기를 말한다. 그밖의 신어 가운데 누드닭은 성장 속도가 빠르고 더위에 잘 견디는 깃털이 없는 닭, 모차렐라는 치즈의 한 가지, 초란은 암탉이 처음으로 낳은 알, 흑돼지는 몸빛이 검은 돼지를 말한다.

축산 재료의 신어들이 발생하는 배경에는 육류 등 축산품의 소비 증가가 자리 잡고 있다. 2007년 기준 도시가구 1가구당 월평균 식료품비 302,067원 가운데 지출 1위 품목은 육류 및 육가공품으로 52,425원(17.3%)을 차지하였고, 5위인 유제품 및 알류 28,760원(9.5%)까지 합하면 81,185원(26.8%)으로 소비 지출액의 4분의 1이 넘는다[한국외식정보(주) 2011]. 2009년 기준 쇠고기 국내생산량은 195천 톤, 수입량은 198천 톤이었고, 1인당 소비량은 1970년 1.2 kg, 1980년 2.6 kg, 1990년 4.1 kg, 2000년 8.5 kg, 2009년 8.1 kg으로 증가하는 추세를 보였으며, 돼지고기 국내생산량은 719천 톤, 수입량은 210천 톤이었고, 1인당 소비량은 1970년 2.6 kg, 1980년 6.3 kg, 1990년 11.8 kg, 2000년 16.5 kg, 2009년 19.1 kg으로 증가하는 추세를 보였으며, 닭고기 국내생산량은 415천 톤, 수입량 58천 톤이었고, 1인당 소비량은 1970년 1.4 kg, 1980년 2.4 kg, 1990년 4.0 kg, 2000년 6.9 kg, 2009년 9.6 kg으로 증가하는 추세를 보였다[한국외식정보(주) 2011]. 지나친 육류 소비는 건강을 해칠 수 있지만 현재의 소비 수준에서 위의 신어들은 윤리적으로 중립으로 볼 수 있다. 다만 수입육은 미국산 소고기 문제와 같은 정치적

의미도 띠고 있지만, 음식 윤리의 측면에서 값이 저렴한 수입육을 유통과정 중에 값이 비싼 한우로 둔갑시켜 판매하는 경우가 자주 문제가 된다. 따라서 이 신어는 음식 윤리의 원리 가운데 정의의 원리에 위배되는 사례로 볼 수 있다.

수산물 신어 가운데 개송어는 동해안이나 남해안 등 바위가 많은 청정 해역에서 많이 잡히는 송어, 참송어는 서해안 갯벌에서 많이 잡히는 송어, 추태는 가을에 잡은 명태, 출세어는 자라면서 이름이 바뀌는 물고기, 활생선은 살아 있는 생선, 싱싱회는 활어를 잡은 즉시 썩어 0-5°C에서 보관하여 유통하는 회다. 수산식품 신어 가운데 관목어는 과메기, 배지기는 편과메기와 같은 뜻으로 뼈를 발라내고 살만 말린 과메기, 황태포는 얼부풀어 더덕처럼 마른 북어를 얇게 저며 말린 것이다. 2007년 기준 도시가구 1가구당 월평균 식료품비 302,067원 가운데 지출 3위가 어류 및 어육가공품 34,277원(11.4%)이었다[한국외식정보(주) 2011]. 2009년 기준 수산물 국내생산량 3,182천 톤, 수입량 2,186천 톤이었고, 연도별 국내생산량은 2000년 2,514천 톤, 2005년 2,714천 톤, 2009년 3,182천 톤으로 증가하는 추세를 보였다[한국외식정보(주) 2011]. 위의 신어들은 음식 윤리를 적용할만한 문제점이 없으므로 중립으로 보는 것이 타당하다.

3) 조리

조리의 경우 맛용어, 조리법·조미재료, 조리기구, 조리 관련 직업으로 나누었다. 맛용어의 신어로는 달콤쌈싸래하다, 달콤쌈싸름하다, 맛집, 맛짱, 맛강스(맛+vacance), 맛평(맛評), 속맛, 식후감(食後感), 절미(絶味), 후맹(嗅盲)을 들 수 있고, 조리법·조미재료의 경우 도우(dough), 물녹말, 양념류, 조미술(調味술), 향신즙(香辛汁), 맛갈장(맛갈醬), 맛춤장(맛춤醬), 무지개꿀이 있으며, 조리기구의 경우 냄비받침, 냉트럭(冷truck), 도자식기(陶瓷食器), 제빵기, 집광형조리기(集光型調理器), 한식기(韓食器)가 있고, 조리 관련 직업에 대한 신어로는 다이어트 컨설턴트(diet consultant), 다이어트 프로그래머(diet programmer), 라메니스트(라멘+ist), 바리스타(barista), 빵쟁이, 쇼콜라티에(chocolatier), 수라관(水喇官), 요리장(料理長), 요리짱, 푸드스타일리스트(food stylist), 푸드코디네이터(food coordinator)가 있다.

맛용어의 신어 가운데 맛집은 음식맛이 좋은 음식점, 맛짱은 최고로 맛있는 음식, 맛강스는 맛있는 음식을 먹으며 보내는 여름휴가, 맛평은 맛에 대한 평가, 속맛은 은은히 느껴지는 진짜 맛, 식후감은 음식을 먹고 난 뒤의 느낌, 절미는 더없이 뛰어난 맛, 후맹은 냄새를 잘 맡지 못하는 것을 말한다.

조리법·조미재료의 신어 가운데 도우(dough)는 반죽의 영어 표기이고, 물녹말은 녹말가루를 녹인 물, 양념류는 양념의 종류라는 합성어, 조미술은 조미와 술의 합성어로서 미림과 같은 것을 일컫는다. 향신즙은 음식에 맵거나 향기로운 맛을 더하는 양념즙, 맛갈장은 야채, 육류, 생선 따위에 치는 소스로서 드레싱의 순화어, 맛춤장은 주문자의 주문에 따라

간을 맞추어 파는 장, 무지개꿀은 계절별로 꽃에서 채취한 꿀을 쪼려로 담아 다양한 맛과 향을 느낄 수 있는 꿀이다.

조리기구의 신어 가운데 냄비받침은 단순한 합성어이고, 냉트럭은 냉동트럭을 줄인 말이며, 도자식기도 도자기에 식(食)자가 추가된 형태이고, 제빵기도 단순한 합성어이며, 집광형조리기는 태양열을 이용하여 음식을 조리하는 기구이고, 한식기는 우리나라 고유 양식의 식기라는 합성어다.

조리 관련 직업에 대한 신어 가운데 다이어트 컨설턴트와 다이어트 프로그래머는 다이어트를 통해 체형을 관리해주는 사람, 라메니스트는 맛있는 라면집을 찾아다니며 라면 맛을 보는 사람, 바리스타는 주문을 받아 원두커피를 만들어 파는 사람, 빵쟁이는 제빵인을 낮잡아 이르는 말, 쇼콜라티에는 초콜릿을 만드는 직업인, 수라관은 궁중 요리사, 요리장은 식당의 요리 책임자, 요리짱은 요리를 잘 하는 사람, 푸드스타일리스트는 매체에 등장하는 음식의 시각적 매력을 극대화하는 직업인, 푸드코디네이터는 준비된 음식을 예쁘게 차리는 직업인이다.

음식의 맛은 조리를 통해 변화하며 자연 상태에서 문화 상태로 바뀐다(주 2009). 소비자의 요구가 커짐에 따라 음식의 맛은 생리적 욕구 충족 수준으로부터 문화적, 사회적, 심리적 욕구를 만족시키는 수준으로 변화하게 된다(Wright 등 2001). 최근 국내에서의 맛집 열풍은 2000년을 전후해 고조되었으며, 맛집은 단순히 맛있는 음식을 파는 곳 이상의 미적 공간, 여가 공간, 웰빙·건강 공간, 특별 경험 공간, 계급 공간 등의 복합적 의미를 가진다(Kim 2010). 하지만 미식이든 육식(肉食)이든 맛에 대한 열풍이 지나치면 쾌락 위주의 식생활로 이어져 개인과 사회의 건강에 영향을 끼치게 된다. 19세기에는 육식과 통통한 모습을 미덕으로 여겼지만, 오늘날 지나친 단맛은 비만, 건강에 해로움을 연상시키며, 오히려 달지 않은 맛이 마른 체형의 중산층과 음식에 대한 절제의 미덕과 연계된다(Wright 등 2001). 따라서 위의 신어 대부분은 윤리적으로 중립이지만 그 가운데 맛짱이나 맛강스는 균형을 잃을 정도도 맛에 집착하는 이미지와 연계되므로 음식 윤리의 동적 평형의 원리에 비추어 바람직하지 않다고 본다. 이에 반해 다이어트 컨설턴트와 다이어트 프로그래머는 음식의 절제를 통한 몸 관리를 해주기 때문에 음식 윤리의 동적 평형의 원리에 비추어 바람직하다.

4) 음식

음식의 경우 한국 음식, 외국 음식, 패스트푸드, 퓨전푸드로 나누었다. 한국 음식은 일반 음식, 국수, 김치로 나누었다. 일반 음식에 속하는 신어로 갈걸, 갈걸살, 감자수제비, 감자용심이, 돈말이(豚말이), 들깨국, 맥적(豚炙), 머위탕(머위湯), 머윗국, 메밀전병(메밀煎餅), 묵밥, 밀단고, 샤브샤브, 수수전, 양념구이, 옥수수범벅, 육원전(肉圓煎), 짬뽕구이, 찜닭, 채어육(菜魚肉), 호밀장(胡밀醬)이 있다. 국수에는 냉국수, 느릅국수, 면식(麵食), 면질(麵質), 밀면(밀麵), 빙면(氷麵), 수타

면(手打麵), 콧등치기국수의 신어가 있고, 김치에는 기생충김치, 김치도시락족(族), 김치지수(指數), 납김치, 전통김치의 신어가 있다. 외국 음식 가운데 중국 및 일본 음식에 속하는 신어로는 곁 요리(곁料理), 고추밥, 누룽지탕, 볶음짬뽕, 분찬(分餐), 불도장(佛跳牆/佛跳牆), 빠스(拔絲), 샹스핀(shark's fin), 쌀초밥, 자장밥, 춘권, 합찬(合餐)이 있고, 서구 음식의 경우에는 라이스푸딩(rice pudding), 리조토(risotto), 바실리코(basilico), 신피자(thin pizza), 파에야, 팬피자(pan pizza)의 신어가 있다. 패스트푸드에 해당하는 신어로는 간편식, 고기 곱빵, 고래버거(고래burger), 길떡거리, 리필족(refill族), 맥월드(Mcworld←McDonald+world), 맥잡(Mcjob←McDonald+job), 테이크아웃(takeout)이 있고, 퓨전푸드에 속하는 신어로 김치가스(김치가스[curtlet]), 김치치즈가스(김치cheese가스[curtlet]), 떡버거(떡burger), 떡샌드위치가 있다.

한국 음식의 일반 음식 중에서 육류요리에 속하는 신어인 갈겹이나 갈겹살은 갈비와 삼겹살을 아울러 이르는 말, 돈말이는 생소시지를 숯불에 구운 음식, 맥적은 돼지고기를 넓적하고 두툼하게 떠서 양념에 재운 것을 숯불에 구운 음식, 샤브샤브는 팔팔 끓는 국물에 아주 얇게 썬 쇠고기를 살짝 익혀 새콤한 소스를 찍어 먹는 요리, 육원전은 돈저냐와 같은 말, 찜닭은 닭과 야채, 대추, 당면을 같이 넣어 찌서 먹는 음식, 채어육은 야채와 물고기, 고기를 아울러 이르는 말이고, 양념구이나 짬뽕구이는 단순한 합성어이다. 이 신어들로부터 육류에 치우친 식생활을 엿볼 수 있는데 지나칠 경우 비만, 건강 악화의 원인이 될 수 있다. 하지만 대부분의 음식에 채소가 재료로 들어있던가 아니면 채소와 함께 먹는 경우가 많기 때문에 현재의 소비 상태에서는 위의 신어들은 윤리적으로 중립으로 볼 수 있다. 다만 갈겹이나 갈겹살, 돈말이의 경우는 절제하기 어렵게 보이므로 음식 윤리의 동적 평형의 원리에 비추어 볼 때 바람직하지 않을 것으로 생각된다.

일반 음식 가운데 육류를 제외한 감자수제비, 감자옹심이, 들깨국, 머위탕, 머윗국, 메밀전병, 묵밥, 수수진, 옥수수범벅, 호밀장은 합성어이며, 밀단고는 찹쌀가루로 경단을 만들어 삶은 뒤에 팥고물에 꿀을 섞어 문힌 음식이다. 이러한 전통식품산업의 시장 규모는 2009년 출하액 기준으로 12조 원에 달하며(Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries Republic of Korea 2011), 이 음식들은 예로부터 먹어온 향토색 짙은 음식으로서 음식 윤리의 측면에서 중립적이다.

국수의 신어 가운데 냉국수는 찬 국수이고, 느릅국수는 느릅나무를 재료로 하여 만든 국수, 밀면은 밀가루 면발로 만든 냉면, 빙면은 얼음으로 만든 그릇에 담아 먹는 냉면, 수타면은 수타 국수, 콧등치기국수는 정선에서 생산되는 메밀로 만든 손칼국수이다. 면질은 면의 품질을 줄인 말이고, 면식은 인터넷을 하기 위하여 라면이나 자장면 따위와 같은 면류로 간단하게 끼니를 때우는 일이다. 국수 역시 예로부터 먹어온 향토음식 또는 퓨전향토음식으로서 음식 윤리의 측

면에서 볼 때 중립적이다. 다만 면식은 좋지 않은 식습관으로서 영양의 불균형을 초래하여 건강을 상하게 하기 쉬우므로 음식 윤리의 원리 가운데 동적평형의 원리에 비추어 볼 때 바람직하지 않다.

김치의 신어 가운데 전통김치는 합성어이고, 김치지수는 빅맥지수처럼 김치찌개의 가격으로 각국의 통화 가치와 물가를 견주어 볼 수 있는 지수다. 김치와 같은 전통식품의 세계화를 위해 2009년 5월 한식세계화추진단이 범정부적으로 한식 세계화 사업을 추진하고 있다[한국외식정보(주) 2011]. 이에 반해 기생충김치는 비위생적으로 관리하여 기생충 알이 들어 있는 김치, 납김치는 중금속인 납의 함유량이 높은 김치, 김치도시락족은 김치에 대한 불신이 팽배해지자 식당의 김치를 먹지 않기 위해 김치를 싸 갖고 다니는 사람들을 이르는 말이다. 이 김치 관련 신어로부터 음식 윤리 원리 가운데 안전성 최우선의 원리에 위배되는 대표적 경우를 볼 수 있다.

중국 및 일본 음식의 신어 가운데 곁요리는 식사 전에 식욕을 돋우기 위하여 간단히 먹는 음식, 고추밥은 밥에 고추잡채를 곁들인 음식, 누룽지탕은 높은밥에 물을 부어 국처럼 끓여 만든 음식, 볶음짬뽕은 국물이 없이 볶아서 만든 짬뽕, 분찬은 음식을 각자의 접시에 따로 담는 방식, 불도장은 모든 산해진미를 한곳에 모아 단지 속에 넣어 끓인 요리, 빠스는 옥수수, 찹쌀떡, 고구마 따위에 전분이나 쌀가루를 묻혀 기름에 튀긴 후 꿀, 물엿 따위를 발라 만든 요리, 샹스핀은 상어 지느러미에 죽순, 큰 새우, 소고기 안심 등을 섞어 만든 요리, 쌀초밥은 쌀을 주재료로 하여 만든 초밥, 자장밥은 자장 소스를 얹어 먹는 밥, 춘권은 밀가루 따위를 반죽하여 소를 넣고 둘둘 말아 기름에 튀겨서 먹는 만두, 합찬은 큰 접시에 담긴 음식을 자기 숟가락이나 젓가락으로 덜어 먹는 방식이다.

위 신어의 대부분은 음식 윤리에 대해 중립이지만, 분찬, 합찬의 신어는 질병 감염률이나 안전성과 관계가 깊다. 음식 윤리의 원리 가운데 안전성 최우선의 원리 기준으로 볼 때, 분찬은 감염률이 17%로 낮기 때문에 바람직하고, 합찬은 감염률이 42%로 높으므로 바람직하지 않다. 또한 샹스핀은 상어의 지느러미를 재료로 사용하기 때문에 상어의 남획을 초래하므로 음식 윤리의 원리 가운데 환경보전의 원리에 어긋난다.

서구 음식의 신어 가운데 라이스푸딩은 밥을 재료로 만든 프랑스 푸딩, 리조토는 쌀을 주재료로 한 이탈리아 요리, 바실리코는 팬에 잘게 다진 고기와 양파와 잘게 썬 삼겹살을 넣어 볶다가 바실리코 잎과 셀비어 잎이며 완두콩이나 강낭콩을 넣고 함께 볶아 주는 이탈리아 요리, 파에야는 커다란 솥에 여러 가지 해산물과 함께 밥을 볶아서 만든 스페인 볶음밥, 팬피자는 팬에 구워 두껍게 만든 피자, 신피자는 부푸는 것을 막기 위하여 반죽에 공기구멍을 내어 빵이 얇고 바삭바삭한 피자이다. 라이스푸딩, 리조토, 바실리코, 신피자,

파에야, 팬피자의 신어로부터 서구음식의 세계화 동향을 잘 알 수 있다. 서구 음식을 맛볼 수 있는 패밀리레스토랑은 1988년 코코스 압구정 1호점을 시작으로 국내에 도입된 이래 1992년 T.GI 프라이데이스가 양재 1호점을 오픈하면서 본격적으로 시장을 확대해 나갔다(한국외식정보(주) 2011). 이러한 서구음식 가운데 팬피자와 신피자는 선호도가 높은 데다가 흔히 청량음료와 함께 섭취하기 때문에 이를 자주 먹는 어린이나 청소년의 경우 영양의 불균형을 초래할 수 있다. 따라서 음식 윤리의 원리 가운데 동적 평형의 원리를 적용하여 음식을 절제함으로써 과식을 피해야 한다.

패스트푸드의 신어 가운데 고기겹빵은 햄버거의 북한어, 고래버거는 고래 고기를 넣어 만든 햄버거, 길떡거리와 테이크아웃은 음식을 사 가지고 나가서 밖에서 먹는 일, 리필족은 음료를 계속 다시 채워 달라고 하는 사람들, 맥월드 는 미국의 맥도널드 회사가 전 세계에 퍼뜨린 패스트푸드 문화, 맥잡은 임금이 낮고 전망도 없는 일자리이다. 국내 패스트푸드산업은 86년 아시안게임, 88년 서울올림픽을 거쳐 급성장했으나 90년대 후반부터 성장 둔화를 보였고, 이후 성장률 증가 감소를 반복하고 있다. 광주지역 초등학교생의 패스트푸드 이용 실태를 조사한 결과, 패스트푸드를 ‘좋아한다’가 38.2%, ‘매우 좋아한다’가 29.4%를 차지한다고 한다(이 2002). 대도시(서울, 부산)에 거주하는 중고생들은 패스트푸드의 영양에 대해 지방이 많다(94.9%)와 열량이 높다(89.0%) 등 일반 상식 수준의 지식은 갖고 있으나 비타민이 부족하다(65.4%)와 섬유소가 부족하다(53.1%) 등 특정 영양소와의 관계에 대한 지식은 부족하다고 한다(Lyu 등 2007). 패스트푸드 이용 고객들은 비만과 안전성에 대한 위험지각이 높을 수록 건강에 유익하도록 개선된 메뉴를 많이 선택하는 것으로 나타났다(Chong 등 2009). 맥월드, 맥잡의 신어로부터 패스트푸드의 세계화 추세를 잘 알 수 있으며, 우리나라의 경우도 길떡거리, 테이크아웃과 같은 간편식 위주의 식생활은 선호함으로써 비만과 건강 악화를 유발할 수 있다. 특히 고기겹빵, 고래버거와 같은 햄버거와 리필족이 섭취하는 청량음료는 영양의 불균형과 비만을 초래할 수 있다. 따라서 행복을 위해서는 적극적으로 동적 평형의 원리를 적용하여 음식의 절제를 통한 섭취량 감소를 도모해야 한다.

퓨전푸드의 신어 가운데 김치가스과 김치치즈가스는 치즈, 베이컨 따위를 김치에 넣어 말아서 튀긴 음식, 떡버거는 빵 대신에 떡을 이용해서 만든 햄버거, 떡샌드위치는 빵 대신에 떡을 이용해서 만든 샌드위치다. 음식의 혼성화는 서로 이질적인 음식이 섞여서 새로운 형태의 음식을 만들어내는 문화현상으로서, 퓨전음식이 바로 음식의 혼성화를 말해준다. 이런 과정을 통해 새로운 음식을 만들기도 하고, 약간 다른 음식을 만들기도 한다(배 2008a). 퓨전푸드의 예로 안동찜닭을 들 수 있는데, 안동찜닭은 안동지역의 전통음식이 아니라 1980년대에 안동의 재래시장에서 몇 가지 형태의 음식 재료가 혼합하여 발명한 퓨전음식이다(배 2008b). 세계화 시대의

퓨전푸드에는 다양한 국가의 독특한 음식문화가 서로 섞인다. 퓨전푸드를 만들려면 주된 맛의 성향을 먼저 파악하여 얻고자 하는 방향으로 개발하여야 한다(Kim 2001). 퓨전푸드 그 자체는 하나의 문화현상으로서 음식 윤리적으로 볼 때 중립적이다.

5) 가공식품

가공식품의 신어는 가공·저장 식품, 라면, 음료, 술, 식품 포장재로 나누어 정리하였다. 가공·저장 식품에 속하는 신어로 가육류(加肉類), 건강빵, 과립화(顆粒化), 농축액, 느릅편빵, 라이스 캔디(rice candy), 레토르트밥(retort밥), 막대사탕, 매실잼, 생소시지, 수제햄, 쌀빵, 쌀캔디, 저장식(貯藏食), 조랑떡, 초코바(choco bar), 추출액(抽出液)을 찾았다. 라면의 경우에는 라면집, 봉지면(封紙麵), 쌀라면, 용기면(容器麵)의 신어가 있다. 음료의 신어로 감각수(感覺水), 고과즙(高果汁), 녹차만능론(綠茶萬能論), 녹차카페족(綠茶cafe族), 매실즙, 미과즙(微果汁), 배전(焙煎), 버블티(bubble tea), 버터차(butter tea), 생두(生豆), 쌀음료, 약배전두(弱焙煎豆), 이온음료(ion飲料), 죽탄수(竹炭水), 커피바(coffee bar), 한방차(韓方茶), 해차(海茶), 향탄산음료(香炭酸飲料)를 확인하였다. 술의 신어는 혼합주, 폭탄주, 작업명칭주(作業名稱酒), 술용어, 술집, 토속주, 위스키, 와인, 기타로 나누어 정리하였다. 혼합주에는 매소주(梅燒酒), 소설주(燒雪酒), 소콜(燒酒+cola), 오십세주(五十歲酒), 칵테일소주(cocktail燒酒), 화채주(花菜酒)의 신어가 있다. 폭탄주의 신어로 금테주(金테酒), 다이아몬드주(diamond酒), 도미노주(domino酒), 매미눈갈주(매미눈갈酒), 무지개주(무지개酒), 물총주(물銃酒), 박치기주(박치기酒), 박탄주(Bacchus+폭탄주), 발기주(勃起酒), 비아그라주(Viagra酒), 뽕주(浬酒), 사정주(射精酒), 삼색주(三色酒), 삼층탑주(三層塔酒), 소폭(燒爆), 쌍끌이주(雙끌이酒), 엽기주(獵奇酒), 월드컵주(world cup酒), 중성자탄주(中性子彈酒), 짬뽕주, 콘돔주(condom酒), 타이태닉주(Titanic酒), 태권도주(跆拳道酒), 티자주(T字酒), 파도타기주(波濤타기酒)를 확인하였다. 작업명칭주의 경우 굽어주(굽어酒), 좌로우로밀리주(左로右로milli酒), 퀵주(quick酒), 클릭주(click酒), 한벌주(한벌酒)의 신어를 들 수 있고, 술용어의 신어로서 건배주(乾杯酒), 국민주(國民酒), 내림술, 대중주, 백일주(百日酒), 저도수(低度數), 저알코올(低alcohol), 젓술, 합격주, 희석식(稀釋式)을 들 수 있다. 술집에 해당하는 신어로 다이닝바(dining bar), 소주방, 통술집(桶술집)이 있고, 토속주에 속하는 신어로 문배술, 막걸릿잔(막걸릿盞), 울무주(울무酒), 채주(채酒)가 있다. 위스키의 경우 몰트(malt), 블렌딩위스키(blending whiskey), 싱글몰트(single malt), 증류소(蒸溜所), 증류식(蒸溜式), 퓨어몰트(pure malt)의 신어가 확인되었고, 와인에 속하는 신어로 와인 냉장고, 와이너리(winery), 코리아나 패러독스(Korean paradox), 햇와인(햇wine)을 찾았다. 그밖의 신어로 숙취감(宿醉感), 우주족(雨酒族), 음주력(飲酒歷), 조주사(造酒士), 주연(酒緣), 펍

소주(pack燒酒), 프리미엄급(premium級)도 확인하였다. 식품 포장재에는 분유병, 스틸캔, 폴리백(polybag)의 신어가 있다.

가공·저장 식품에 속하는 신어 가운데 가육류는 가공한 육류, 느릅찜빵은 느릅나무를 재료로 하여 만든 찜빵, 라이스캔디와 쌀캔디는 쌀엿, 레토르트밥은 고온에서 가열살균을 한 후에 밀봉한 밥, 조랑떡은 길이가 짧고 작게 썰어 만든 떡가래다. 가공식품은 많은 사람에게 제공할 목적으로 대규모로 만들 뿐 기본적으로 조리된 음식과 다르지 않기 때문에 음식 윤리적으로 볼 때 중립적이거나, 가육류는 손쉽게 섭취할 수 있는 가공된 상태이기 때문에 지나친 육류 섭취를 피하는 의미에서 동적 평형의 원리를 적용할 필요가 있다.

라면에 속하는 라면집, 봉지면, 쌀라면, 용기면의 신어는 단순한 합성어이다. 라면은 1960년대부터 간식이나 식사 대용식으로 애용되는 가공식품인데, 특히 청소년들의 경우 편의성과 맛 때문에 주 1~3회 라면을 섭취하는 비율이 65% 정도이며, 지나친 라면 섭취는 칼슘, 칼륨, 철, 비타민 C의 섭취 부족 등 영양소의 균형에 영향을 줄 수 있다(Lee 등 2009). 하지만 현재의 섭취 수준으로 볼 때 음식 윤리적으로 중립이라고 본다.

음료의 신어 가운데 감각수는 마실 때 커다란 자극이나 인상이 느껴지도록 만든 음료, 녹차만능론은 녹차를 첨가하면 무조건 건강에 좋다는 관점이나 주장, 녹차카페인족은 녹차를 전문으로 파는 카페를 즐겨 가는 사람들, 미과즙은 과일즙이 아주 극소량 함유된 것, 배전은 생두를 오븐에 넣어 볶는 것, 버블티는 차나 주스에 과일 시럽과 타피오카를 넣어 만든 음료, 버터차는 뜨거운 차트에 버터와 소금을 넣어 만든 차, 생두는 커피의 열매, 약배전두는 약하게 볶은 생두, 죽탄수는 대나무를 구워서 만든 숯으로 걸러 미네랄이 많이 함유되어 인체에 이로운 물, 커피바는 커피와 음식을 파는 가게, 해차는 그 해에 새로 난 차, 향탄산음료(香炭酸飲料)는 독특한 향을 가미한 탄산음료이다. 음료의 경우 대부분 몸에 유익한 것이며, 향탄산음료도 섭취 횟수가 많지 않을 것으로 보므로 음식 윤리적으로 중립이라고 간주할 수 있다.

술의 신어 가운데 혼합주의 경우 매소주는 매실 음료와 소주를 섞은 술, 소설주는 소주와 매실주인 설중매를 섞은 술, 소콜은 소주에 콜라를 섞은 술, 오십세주는 백세주와 소주를 반반씩 섞은 술, 칵테일소주는 소주에 레몬, 체리 등 과즙을 섞어 만든 것, 화채주는 양주나 맥주에 여러 가지 과일을 썰어 넣은 술이다. 이 신어로부터 주목할 경향은 낮은 알코올 도수의 술을 즐기는 것과 매실주나 청주와 같은 전통주를 섞는 것이다. 2000년 이후의 술 소비문화는 웰빙문화에 발맞춰 저도주 소비문화로 바뀌어 가고 있다(Lee 2008). 즉 즐겁게 마시고 건강도 지키자는 경향이 확대되고 있다(이 & 이 2011). 또한 전통주인 백세주, 산사춘, 청하, 매실주, 복분자주, 오가피주, 이동막걸리, 쌀막걸리, 안동소주 등의 순으로 인지도가 높은 편이다(Lee 2008). 이러한 신어로부터 혼합주의 경우는 음식 윤리의 어느 원칙에도 위배되지 않고

중립적임을 알 수 있다.

폭탄주에 대한 신어 가운데 금테주는 양주가 맥주와 섞이지 않아 노란 테를 두른 것처럼 보이는 술, 다이아몬드주는 회오리주에 얼음 한 조각 띄어 마시는 술, 도미노주는 여러 사람이 연이어 돌아가면서 마시는 술, 매미눈깔주는 백포도주와 양주를 섞은 술, 무지개주는 맥주와 양주, 숙취 음료, 이온 음료 따위가 서로 섞이지 않아 여러 색깔의 층을 이룬 술, 물총주와 사정주는 회오리주가 랩의 작은 구멍을 통해 높이 치솟는 술, 박치기주는 충성을 의미하는 충성주, 박탄주는 소주나 양주에 박카스를 타서 마시는 술, 발기주는 양주잔을 거꾸로 세워 마시는 술, 비아그라주는 가득 채운 양주잔을 맥주잔에 넣고 맥주를 3분의 1만 따른 술, 뽕주와 짬뽕주는 소주, 맥주, 양주, 민속주 따위의 여러 가지 술을 한데 섞은 술, 삼색주와 티자주는 양주를 가득 채운 양주잔을 맥주잔에 넣고 맥주를 어느 정도 채운 뒤 포도주를 따른 술, 삼층탑주는 세 가지 색을 띠는 술, 소폭은 소주에 맥주를 섞어 만든 술, 쌍끝이주는 두 사람이 동시에 마시는 술, 엽기주는 비정상적이고 괴이하게 마시거나 만드는 술, 월드컵주와 태권도주는 맥주잔에 젓가락 두 개를 걸치고 그 위에 양주잔을 놓은 뒤 발이나 손으로 젓가락을 쳐서 양주잔을 떨어뜨려 만드는 술, 중성자탄주는 맥주잔에 양주를 따른 다음 양주잔을 넣고 양주를 더 부어 마시는 술, 콘돔주는 콘돔에 담아 마시는 술, 타이태닉주는 맥주를 따른 맥주잔에 양주잔을 띄운 뒤 양주를 조금씩 넣어서 가라앉혀 마시는 술, 파도타기주는 여러 사람이 파도타기를 하듯이 차례대로 마시는 폭탄주, 회오리주는 맥주와 양주를 섞은 후 잔을 돌려 만드는 술이다.

작업명칭주는 같은 업종에 종사하는 사람들이 마시는 폭탄주를 말하는데, 긱어주는 신용카드 관련 업종 근무자들이 마시는 술, 좌로우로밀리주는 포병 부대 장교들이 마시는 술, 킥주는 유통업 종사자들이 마시는 술, 클릭주는 인터넷 관련 업종 근무자들이 마시는 술, 한벌주는 의류업 종사자들이 마시는 술이다.

금테주 등 스물다섯 가지의 폭탄주의 신어와 긱어주 등 다섯 가지 작업명칭주의 신어로부터 우리의 술 문화의 부정적인 단면을 볼 수 있다. 우리나라의 단란주점의 수는 2005년 17,195곳에서 2010년 17,049곳으로 감소하였지만, 유흥주점 수는 29,660곳에서 34,305곳으로 오히려 증가하였으며, 음주 인구 비율(20세 이상)은 1995년 63.1%에서 2010년 68.4%로 증가하였고, 1인당 주류출고량(20세 이상)도 2000년 85.6리터에서 2009년 89.6리터로 증가하였다(Ministry of Health and Welfare 2011). 한국사회의 음주문화의 특징은 과음과 폭음이며, 특히 짧은 시간에 취하는 폭탄주 문화가 여전히 존재하고 있다(곽 2005). 2000년대 초반 위스키 소비가 다른 양주에 비해 높게 나타난 배경에도 고급 위스키로 폭탄주를 만들어 마시던 술 문화가 있다(You 등 2004). 폭탄주는 개인의 건강에 해를 끼치는 것은 물론이고, 취중 유대감과 끼리

끼리의 문화를 형성하는 등의 사회적 문제도 만들어 낸다(이 2005). 우리나라는 술 관련 유병율이 높은 편으로 간질환 사망자가 세계 1위이고, 술로 인해 지불하는 사회적·경제적 비용이 2006년 기준 2,719억 원으로 GDP 대비 3.3%인 것으로 알려졌는데, 이처럼 술을 긍정적 효용과 부정적 효용의 양면성을 지닌 일종의 ‘필요악’으로 간주함으로써 거의 모든 국가에서 소비는 허용하되 일정한 제한을 가하고 있다(김 2010). 아무리 술 권하는 문화라고 하지만 지나친 음주를 피하여 건강을 유지해야 하므로 음식 윤리 원리 가운데 동적 평형의 원리를 적용해야 한다.

술용어 가운데 건배주, 국민주, 내림술, 대중주, 백일주, 저도수, 저알코올, 젓술, 합격주, 희석식은 알기 쉬운 합성어인데, 내림술은 증류주이고, 백일주는 시험을 백일 앞두고 마시는 술, 젓술은 가축의 젖으로 만든 술이다. 건배주, 국민주, 대중주, 합격주, 백일주로부터 술이 일상생활에 활력을 주는 긍정적인 측면을 엿볼 수 있다. 동시에 저도수, 저알코올의 신어로부터 앞서 설명한 바와 같이 과도한 음주를 피하고 웰빙과 건강을 도모하자는 바람직한 측면도 볼 수 있으므로 이 신어는 음식 윤리적으로 중립이다.

술집에 해당하는 신어 가운데 다이닝바는 요리 수준의 안주를 고른 다음 술이나 음료를 곁들여 마시는 술집이고 소주방과 통술집은 각각 소주와 맥주를 주로 파는 곳이다. 2010년 주류 총출고금액 7,020,300백만원을 기준으로 주류별 출고금액을 비교하면 1위는 맥주 3,729,798백만원으로 53.1%를 차지하고, 2위는 소주 2,871,178백만원으로 40.9%를 차지하며, 2000년 출고금액과 비교하여 볼 때 2010년 맥주의 출고금액은 23.2% 증가했고, 소주는 81.6% 증가했다(대한주류산업협회 2010). 소주와 맥주를 주로 즐기는 우리나라의 경우 소주방과 통술집에서 소주와 맥주를 지나치게 많이 소비할 경우 건강을 해칠 수 있으므로 음식 윤리 원리 가운데 동적 평형의 원리를 적용할 필요가 있다.

토속주에 속하는 신어로 문배술은 문배주, 막걸리잔은 단순한 합성어, 울무주는 울무쌀로 담근 술, 채주는 채로 거른 약주를 말한다. 국내 토속주 시장은 2006년 전통술산업 육성 추진대책, 2007년 주류분야의 규제정비 추진방안, 2009년 우리 술산업 경쟁력 강화방안을 통해 육성하고 있다(김 2010). 술에 대한 정부의 정책은 산업진흥정책, 정부규제정책, 조세정책으로 대별해 볼 수 있는데, 1980년대 이후 시장 개방에 대응하기 위한 방법으로 민속주와 농민주를 포함한 개념의 전통주에 대해 과세특례를 적용하는 산업진흥정책을 도입하였다. 특히 문배술은 남북정상회담에서 사용된 문배주를 말하기 때문에 이 신어 자체에는 정치적 의미도 담겨 있다. 토속주의 신어들은 지나친 과음의 이미지가 없기 때문에 윤리적으로 중립이라고 볼 수 있다.

위스키의 신어 가운데 몰트는 몰트위스키, 블렌딩위스키는 몰트위스키에 곡물 주정을 섞은 위스키, 싱글몰트나 퓨어몰트는 다른 증류소의 몰트위스키는 전혀 혼합하지 않은 몰트

위스키이고, 증류소나 증류식은 단순한 합성어이다. 국내 위스키 출고금액은 2010년 주류 총출고금액 7,020,300백만원을 기준으로 177,015백만원으로 2.5%를 차지하였다. 이는 2000년 출고금액과 비교하여 볼 때 69.4% 감소(대한주류산업협회 2010)한 것으로, 위스키의 경기 변동 민감성(김 & 모 2002)과 소비자의 저도수 주류 선호에 기인하는 것으로 보인다. 2000년대 초반 위스키 소비가 늘어난 것은 기업의 고급화 전략에 일부 기인한 것(You 등 2004)인데, 몰트, 싱글몰트, 퓨어몰트 등의 신어가 이를 입증한다. 위스키는 알코올도수가 높은 술인데다가 앞에서 설명한 폭탄주로 많이 소비되고 있기 때문에 지나친 음주를 할 경우 건강을 해치기 쉽다. 따라서 음식 윤리 원리 가운데 동적 평형의 원리를 적용해야 할 것이다.

와인에 속하는 신어로 와인 냉장고는 단순 합성어이고, 와이너리는 포도주를 만드는 양조장, 코리안 패러독스는 최근 포도주가 몸에 좋다는 인식으로 무조건 포도주를 사서 마시려는 한국의 상황을 이르는 말, 햇와인은 그해에 처음 나온 와인이다. 국내의 과일주 출고금액은 2010년 주류 총출고금액 7,020,300백만원을 기준으로 115,060백만 원(1.6%)이었으며, 이는 2000년 출고금액과 비교하여 볼 때 344.9% 증가한 것이다(대한주류산업협회 2010). 와인 소비량은 IMF 경제 위기 시기인 1997년-1998년을 제외하고는 매년 20%씩 빠르게 증가하였다(You 등 2004). 수입 와인의 시장 점유율은 2000년 50.5%, 2006년 80.4%, 2007년 85.4%으로 매년 급증하는 성장세를 보이며 급팽창을 거듭하였다(Chang & Yu 2011). 건강을 위해 저알코올도수의 음료를 선호하는 문화가 특히 젊은 층과 여성을 중심으로 확산되었는데, 이러한 추세는 적당량의 와인 섭취가 건강에 좋다는 다양한 연구 결과가 발표되면서 건강을 중시하는 소위 웰빙 트렌드와 함께 와인 소비량의 증가를 가져오게 하였다(이&이 2011). 와인 신어들의 경우 현재의 소비 수준에서 볼 때 음식 윤리적으로 중립으로 볼 수 있다.

그밖의 신어로 숙취감, 우주족(비오는 날마다 술을 즐겨 먹는 무리), 음주력(생활습관으로서 음주에 대한 경력), 조주사(술을 빚어 만드는 사람), 주연(酒緣, 술을 함께 마시며 쌓은 친분을 근거로 하는 연고 관계), 팩소주(팩에 넣어 파는 소주), 프리미엄급(제 값어치 외에 거저로 얼마를 더한 수준이나 등급)도 확인하였다. 이 가운데 우주족, 음주력, 주연의 신어로부터 지나친 술 문화를 엿볼 수 있기 때문에 음식 윤리 원리 가운데 동적 평형의 원리를 적용해야 할 것이다.

식품포장재의 경우 분유병, 스틸캔, 폴리백의 신어로부터 과학기술의 발달로 인한 편리성의 혜택을 엿볼 수 있는데, 그 이면에는 중금속이나 내분비 장애물질 등에 의한 안전성 위험이 있을 수 있기 때문에 이 포장재 자체로는 윤리적으로 중립이지만 잠재되어 있는 안전성 문제는 늘 염두에 두어야 한다.

6) 유통

유통의 경우 시장, 판매, 이벤트데이 등으로 나누었다. 시장에 속하는 신어로는 곡물장(穀物場), 과일장(과일場), 쌀시장, 어류장(魚類場), 역계절진폭(逆季節振幅)을 들 수 있고, 판매의 경우 반배기(半배기), 뷔페족(buffet族), 식사권(食事券), 시음권(試飲券), 틈새식품의 신어가 있으며, 이벤트데이에 해당하는 신어로 구구데이(九九day), 구이데이(九二day), 블랙데이(black day), 삼겹살데이, 오삼데이(五三day), 오이데이(五二day), 젓가락데이, 젓가락의 날, 추어데이, 추어탕데이, 치킨데이(chicken day), 화이트데이(white day)를 찾았다. 그밖에 된장메달(된醬medal), 밥터디(밥+study), 밥터디족(밥+study族), 알뜰점심족(알뜰點心族), 점심시간족(族)의 신어도 있다.

시장의 신어 가운데 쌀시장은 UR 협상 등과 관련하여 국내 농업에 끼치는 영향이 큰 경제적 또는 정치적 의미를 지니고 있다. 또 역계절진폭은 비수확기의 쌀값이 전년 수확기 때보다 떨어지는 현상으로 이 역시 경제적 의미를 지니고 있다. 하지만 음식 윤리 원리의 측면에서는 모두 다 중립적이다.

판매의 경우 반배기는 곱빼기에 대응하는 말로서 반 그릇의 묶을 한 그릇에 담은 분량을 말하며 일률적이지 않고 소비자를 존중하는 사회적 의미가 있다. 뷔페족은 대형할인점 따위에서 시식 코너를 돌면서 끼니를 해결하는 사람, 식사권, 시음권, 틈새식품은 단순한 합성어이다. 이 신어들은 모두 음식 윤리 원리의 측면에서 중립적이다.

이벤트데이에 해당하는 신어 가운데 구구데이나 치킨데이(9월 9일)는 닭고기를 먹는 날, 구이데이(9월 2일)는 돼지고기나 닭고기 구이를 먹는 날, 블랙데이는 사랑하는 사람이 없는 남자가 자장면, 흑맥주 등 색깔이 검은 음식을 먹는 날, 삼겹살데이(3월 3일)는 삼겹살 먹는 날, 오삼데이(5월 3일)는 오징어와 삼겹살이 들어간 오삼불고기를 먹는 날, 오이데이(5월 2일)는 오이를 먹는 날, 젓가락데이나 젓가락의 날(11월 11일)은 젓가락 사용을 권장하는 날, 추어데이나 추어탕데이(7월 5일)는 추어탕을 먹는 날, 화이트데이는 밸런타인데이에 선물을 받은 남성이 여성에게 선물을 주는 날이다. 이 신어들은 주로 농수산물이나 음식을 적극적으로 홍보하여 판매를 활성화하자는 취지에서 만든 것이므로 윤리적으로 중립적이다. 게다가 많은 청소년들이 칠월 칠석을 서양의 발렌타인데이처럼 우리 고유의 연인의 날로 이벤트화하고 농산물을 선물하는 날로 활용하자는 취지에 호의적으로 응답하였다고 한다(You 등 2002). 다만 이런 이벤트데이가 기존의 발렌타인데이, 화이트데이처럼 청소년의 당류 섭취량을 우려할 정도로 당 함량이 높은 식품을 주고받는 ‘캔디문화’ 또는 ‘설탕문화’처럼 변질된다면 잠재적으로 윤리적이라고 보기 어렵다. 특히 선물의 선택 기준이 평상시처럼 맛, 영양, 품질이 아니라 포장 디자인 등 외관에 치우친다면 올바른 구매행동으로 보기 어렵다(김 2004).

그밖의 신어 가운데 된장메달은 형편이 어려워 된장만 먹

고 탄 메달을 비유적으로 이르는 말, 밥터디와 밥터디족은 밥을 먹으면서 그날 공부한 내용을 점검하고 정보를 나누는 모임과 그런 모임을 갖는 사람들, 알뜰점심족은 점심 값을 아끼기 위하여 구내식당에서 저렴하게 점심을 먹는 사람들, 점심시간족은 점심시간을 이용하여 운동, 문화생활, 공부 따위를 하는 사람들이다. 이 신어들로부터는 음식 윤리적으로 어떤 관련성을 찾아보기 어렵다.

7) 건강

건강은 건강 위해, 건강 증진, 위생·안전, 기타로 나누었다. 건강 위해에 속하는 신어로는 고카페인(高caffein), 과식증(過食症), 대식증(大食症), 먹짱, 먹토(먹土), 배둘레햄, 속식(速食), 식탐꾼(食貪꾼), 야식증(夜食症)을 들 수 있다. 건강 증진의 경우 건강원(健康院), 고단백(高蛋白), 누에그라(누에+Viagra), 단식원(斷食院), 라이수티컬(ricetical=rice+pharmaceutical), 몸보신족(몸補身族), 무칼로리(無calorie), 바나나똥, 뱀똥, 뱀탕집, 베이비채소(baby菜蔬), 보양식(保養食), 비삼(飛蔘), 삼계탕(蔘계湯), 삼지오엽(三枝五葉), 새싹야채(새싹野菜), 새싹채소(새싹菜蔬), 식물스테롤(植物sterol←plant sterol=phytosterol), 역다이어트(逆diet), 영양탕(營養湯), 오지오엽(五枝五葉), 웰변(well便), 자연식초(自然食醋), 잔토휴몰(xanthohumol), 참살이, 카테킨(cathchin), 피토스테롤(phytosterol), 항산화(抗酸化), 험철(heme鐵)의 신어를 확인하였다. 위생·안전의 경우 괴물쌀(怪物쌀), 농산물 생산 이력제(農產物 生産 履歷制), 브루셀라균(Brucella菌), 슈퍼라치(suparazzi=supermarket+paparazzi), 식파라치(食+paparazzi), 신선도지수(新鮮度指數), 신토불이증(身土不異證), 쌀파라치(쌀+paparazzi), 쓰레기만두(쓰레기饅頭), 요파라치(料+paparazzi), 위생도(衛生度), 위생직(衛生織), 유전자 조작 작물(遺傳子造作物), 청결도(清潔度), 폐지육(閉止肉), 표시제(標示制)의 신어를 찾았다. 그밖에 신어로 도시농부(都市農夫), 여유식(餘裕食), 오개닉쿡킹(organic cooking), 오개닉푸드(organic food), 우프(WOWOOF←Willing Workers on Organic Farms)를 찾았다.

건강 위해에 속하는 신어 가운데 고카페인, 과식증, 대식증, 속식, 식탐꾼, 야식증은 알기 쉬운 합성어이고, 먹짱은 몸짱에 대비되는 말로서 잘 먹는 사람을 속되게 이르는 말, 먹토는 먹는 토요일, 배둘레햄은 살이 찐 사람을 놀림조로 이르는 말이다. 이 신어들은 모두 지나친 과식의 이미지를 갖고 있으며 음식 윤리 원리 가운데 동적 평형의 원리에 어긋나는 것을 쉽게 알 수 있다.

건강 증진의 신어 가운데 건강원, 고단백, 단식원, 몸보신족, 무칼로리, 뱀똥, 뱀탕집, 보양식, 영양탕, 항산화는 알기 쉬운 합성어이다. 누에그라는 누에를 원료로 하여 만든 남성 발기 부전 치료제, 라이수티컬은 쌀을 이용하여 만든 약품, 바나나똥과 웰변은 쾌변을 의미하고, 베이비채소, 새싹야채, 새싹채소는 각종 채소류의 어린 잎, 비삼은 날아다니는 산삼

이라는 뜻으로 닭고기를 말하고, 삼계탕은 닭 대신 계를 넣어 삼계탕처럼 만드는 음식, 삼지오엽과 오지오엽은 산삼을 이르는 말, 식물스테롤과 피토스테롤은 식물에 들어 있는 스테롤, 역다이어트는 체중을 늘리거나 건강을 증진하기 위하여 음식을 조절하는 일, 자연식초는 방부제나 인공 색소 따위를 넣지 아니한 식초, 잔토휴물은 맥주의 원료에 들어 있는 기능성 성분, 참살이는 웰빙(well-being)을 순화한 말, 카테킨은 차(茶)의 떫은맛을 내는 기능성 성분, 험철은 헤모글로빈을 효소 처리해 분리해 낸 철분 단백질이다. 이 가운데 베이비채소, 새싹야채, 새싹채소는 채식으로 육식을 보완함으로써 동적 평형의 원리에 잘 부합되는 신어들이다. 다른 신어들은 물론 건강에 도움이 되나 지나치게 과잉 섭취하게 되면 오히려 건강에 해를 끼칠 수도 있기 때문에 현재의 섭취 수준에서는 윤리적으로 중립으로 본다.

위생·안전에 해당하는 신어 가운데 괴물살과 유전자 조작 작물은 유전자를 조작한 쌀이나 작물, 브루셀라균은 브루셀라병을 일으키는 세균, 폐지육은 먹을 수 없어 버리는 고기인데, 이 신어들은 음식 윤리 원리 가운데 안전성 최우선의 원리를 위배할 수 있는 경우이다. 이와 대조적으로 신선도지수, 위생도, 위생직, 청결도는 안전성 최우선의 원리를 지키는 데 필요한 요소들이다. 농산물 생산 이력제는 농산물의 생산, 유통과정을 기록하여 공개하는 제도, 슈퍼라치는 불량 식품이나 유통 기한이 지난 식품을 파는 슈퍼마켓을 신고하여 보상을 타 내는 일, 식파라치는 불량 식품을 파는 사람을 찾아내 이를 신고하여 보상을 타 내는 일, 신도불이증은 신도불이 상품임을 나타내는 증명서, 쌀파라치는 원산지, 생산 연도, 품종, 중량 등을 허위로 표시한 양곡 유통업자를 신고하여 보상을 타 내는 일, 쓰레기만드는 불량한 재료를 넣어 만든 만두, 요파라치는 불법적으로 음식을 만들어 파는 사람을 찾아내 이를 신고하여 보상을 타 내는 일, 표시제는 어떤 사실을 드러내 보이는 제도이다. 이 신어들은 음식 윤리 원리 가운데 정의의 원리를 적용할 수 있는데, 그 가운데 농산물 생산 이력제, 신도불이증, 표시제는 바람직한 신어이다.

그밖에 도시농부, 여유식(슬로푸드를 순화하여 이르는 말), 오개닉쿠킹(자연 식품을 써서 음식을 만드는 일), 오개닉푸드(자연 식품), 우프(유기농 농장에서 자발적으로 일하는 사람)들의 신어에는 긍정적인 환경보전의 원리가 적용된다.

III. 결 론

본 연구에서 사용한 1994-2005년 음식 신어 367개 가운데 251개(68%)의 신어는 윤리적 의미를 판단하기 어려운 중립적인 말이었으나, 116개(32%)의 신어에서는 윤리적 의미를 찾을 수 있었다. 윤리적 의미가 있는 신어 가운데, 정의의 원리에 긍정적인 신어는 4개, 부정적인 신어는 7개, 총 11개(10%)였고, 환경보전의 원리에 긍정적인 신어는 5개, 부정적

인 신어는 1개, 총 6개(5%)였으며, 안전성 최우선의 원리에 긍정적인 신어는 1개, 부정적인 신어는 12개, 총 13개(11%)였고, 동적 평형의 원리에 긍정적인 신어는 18개, 부정적인 신어는 68개, 총 86개(74%)였으나, 생명 존중의 원리에 해당하는 음식 신어는 없었다. 이는 현대의 식생활이 지나치지 않도록 절제와 균형을 추구해야 함을 의미하는 것이다.

본 연구는 음식 윤리적 관점에서 1994-2005년 한국의 음식 신어에 접근하고자 하였다. 음식 신어는 음식산업, 재료, 조리, 음식, 가공식품, 유통, 소비자 건강으로 나누었고, 이 신어에 음식 윤리의 원리로서 생명 존중의 원리, 정의의 원리, 환경보전의 원리, 안전성 최우선의 원리, 동적 평형의 원리를 적용하였다. 윤리적으로 중립인 신어가 70%, 윤리적으로 의미가 있는 신어는 30%였는데, 긍정적인 신어보다 부정적인 신어가 더 많았다. 윤리의 원리 가운데 동적 평형의 원리와 관련이 있는 신어가 가장 많았으며, 그 다음 안전성 최우선의 원리, 정의의 원리, 환경보전의 원리의 순서를 보였다. 그러나 생명 존중의 원리에 해당하는 신어는 찾지 못하였다. 이로부터 현대인의 식생활에서 가장 중요한 것은 절제와 균형을 추구하는 것임을 알았다.

감사의 글

본 연구는 2012년도 가톨릭대학교 교비연구비의 지원으로 이루어졌습니다.

■ 참고문헌

곽대경. 2005. 주취자 처리제도의 개선을 위한 보호법안의 필요성. 한국공안행정학회보, 19:175-210
 국립국어원. 1994. 신어의 조사연구 1994년.
 국립국어원. 1995. 1995년 신어.
 국립국어원. 2000. 2000년 신어.
 국립국어원. 2001. 2001년 신어.
 국립국어원. 2002. 2002년 신어.
 국립국어원. 2003. 2003년 신어.
 국립국어원. 2004. 2004년 신어.
 국립국어원. 2005. 2005년 신어.
 김길수. 2010. 한국 주류산업의 지원·규제·조세정책에 관한 연구-전통주산업의 육성방안을 중심으로. 정치정보연구, 13(1):43-70
 김석신, 신승환. 2011. 잃어버린 밥상 잊어버린 윤리. 북마루지. 서울. pp 14-97
 김연정, 안병근. 2009. 한일 양국의 신어를 통해 살펴본 사회변화의 상대적 특징 연구. 일본어교육, 50:257-279
 김영숙, 모수원. 2002. 경기의 변동성과 소주와 위스키 소비량. 지역발전연구, 7(1):73-87
 김영준. 2004. 이벤트 마케팅에서의 소비자 강매 행태 연구: 발렌타인 데이의 초콜릿을 중심으로. 고려대학교 석사학위논문. pp 1-10

- 김태훈, 박상진. 2011. 신어의 정착 연구-1920~1930년대 대중 잡지에 소개된 신어를 대상으로. *한국어의미학*, 35:71-98
- 김한샘. 2007. 국어 신어 자료의 현황. *한국어학*, 34:1-19
- 도원영. 2007. 국어사전의 신어 처리. *한국어학* 34: 21-45
- 배영동. 2008a. 문화경계가 약화되는 오늘날의 음식문화. *실천민속학연구*, 11:83-106
- 배영동. 2008b. 퓨전형 향토음식의 발명과 상품화. *한국민속학*, 48:179-212
- 백동선. 2006. 신어·유행어를 통한 일본의 시대상 분석. *일어일문학연구*, 59:235-252
- 이상건, 이정원. 2011. 와인에 대한 위험요인과 지각된 가치의 관계에 관한 연구. *호텔관광연구*, 13(1):276-289
- 이선영. 2007. 국어 신어의 정착에 대한 연구. *한국어의미학*, 24:175-195
- 이성숙. 2002. 초등학교 아동의 패스트 푸드 이용 실태 조사. *한국실과교육학회지*, 15(4):121-136
- 전명미, 최동주. 2007. 신어의 단어 형성법 연구-200220032004 신어를 대상으로. *한민족어문학*, 50:1-552
- 주영하. 2006. 식사, 기호, 민족음식: 음식에 대한 민속학적 조망. *비교민속학*, 31:19-48
- 최경봉. 2008. 특수사전 편찬의 현황과 과제. *우리어문연구*, 30:59-86
- 최혜미, 김정희, 김초일, 송경희, 장경자, 민혜선, 임경숙, 변기원, 송은승, 송지현, 강순아, 여의주, 이흥미, 김경원, 김희선, 김창임, 남기선, 윤은영, 김현아. 2005. 21세기 영양학. *교문사*. 서울. pp 167-184
- 한국외식정보(주). 2011. 2011 한국외식연감. pp 65-474
- Chang MH, Yu JE. 2011. A study of the perceived value factors of wine with satisfaction and purchase intention. *J. Foodservice Management Soc. Korea*, 14(1):279-297
- Chong YK, Sung YK, Ryu IY. 2009. The effects of fast food customers' perceived risk on purchasing intention, attitude, & risk reduction behavior. *Korean J. Food Culture*, 24(5):518-524
- Chung HJ, Cheon HS, Kwon KI, Kim JY, Yoo KS, Lee JH, Kim JW, Park HK, Kim SH, Hong SM. 2009. The recognition and requirement of nutrition labeling in fast-food restaurants. *Korean J. Nutr.* 42(1):68-77
- Kim DS. 2001. The study for application of a fusion food. *J. Tourism System and Quality Management*, 7(1):17-32
- Kim RB. 2009. Meeting consumer concerns for food safety in South Korea: the importance of food safety and ethics in a globalizing market. *J. Agric. Environ. Ethics*, 22:141-152
- Kim, SS. 2011. Food ethics approach to court case of inferior quality *mandu* stuffing. *Korean J. Food Culture*, 26(5):437-444
- Kim, SS. 2012. Food ethics approach to Korean food proverbs. *Korean J. Food Culture*, 27(2):157-171
- Kim YJ. 2010. Study on the construction and meaning of 'gourmet restaurant': focusing on the representation of lifestyle in programs presenting 'gourmet restaurants'. Masters degree thesis. Yonsei University. pp 1-15
- Lee HS. 2008. A Study on the effectiveness of well-bing culture on the liquor market. Masters degree thesis. Dankook University. pp 1-12
- Lee JS, Kim JS, Hong KH, Jang YA, Park SH, Sohn YA, Chung HR. 2009. A comparison of food and nutrient intakes between instant noodle consumers and non-consumers among Korean children and adolescents. *Korean J. Nutr.*, 42(8):723-731
- Lyu ES, Bae EY, Her ES, Lee KH. 2007. Nutrition knowledge and utilization of information on fast food of secondary school students. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 36(6):727-734
- Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries Republic of Korea. 2011. Food, Agriculture, Forestry and Fisheries Statistical Yearbook 2011. pp 118-395
- Ministry of Health and Welfare. 2011. Ministry of Health and Welfare Yearbook 2011. pp 9-421
- Modin PG, Hansson SO. 2011. Moral and instrumental norms in food risk communication. *J. Business Ethics*, 101(2):13-324
- Park SJ, Sun EJ. 2011. Fat tax and its implication 새 Korea. *Taxation and Accounting J.*, 12(4):69-101
- Philip CJ, Richard PB, Robert ZL. 2006. The fat of the land: linking American food overconsumption, obesity, and biodiversity loss. *J. Agricultural and Environmental Ethics*, 19:541-561
- Sperling D. 2010. Food law, ethics, and food safety regulations: roles, justifications, and expected limits. *J. Agric. Environ. Ethics*, 23:267-278
- Wright LT, Nancarrow C, Kwok PMH. 2001. Food taste preferences and cultural influences on consumption. *British Food J.*, 103(5):348-357
- You HJ, Ko JY, Park SS. 2004. A study on the characteristics of wine consumption and it's activation plan. *J. Hotel Resort*, 3(2):163-176
- You MN, Gim GM, Ko JS, Kim HR. 2002. A survey on the teenagers' preference to agricultural commodities as gifts for commemorative events. *Korean J. Community Living Science*, 13(2):13-24
- 국립국어원. 2012. 인터넷 표준국어대사전(http://stdweb2.korean.go.kr/search/List_dic.jsp)
- 대한주류산업협회. 2010. 연도 및 주류별 출고동향(http://www.kalia.or.kr/customer_support/k_stat.html)