



# 수출 활성화를 위한 전통한과 포장디자인

## 합천 전통한과를 중심으로

문정희 / 대구대학교 응용미술학과 4학년

### I. 서론

#### 1. 연구목적

사회 구조와 생활 양식의 서양화로 우리의 의식주 또한 많은 영향을 끼치며 발전을 거듭해 왔다.

우리나라의 식품에 있어서도 패스트 푸드점이 어딜 가나 눈 쉽게 찾을 수 있고 쉽게 접할 수 있을 만큼 우리의 입맛 또한 서양화되었다.

요즘 사람들이 즐겨 찾는 기호식품들은 대개 자극적이고 건강에도 이롭지 못한 서양 음식들이 대부분이다.

이에 반해 반면 우리나라 고유 먹거리인 한과는 가격이 비싸고 주위에서 쉽게 접할 수 없다는 이유로 소비자들에 의해 소외되고 시대가 갈수록 각광을 받지 못하고 있다.

한과류 포장에 있어서도 가격에 비해 고급스럽지 못하고 수출과 한국 방문객의 입장에서 볼 때, 우리 고유의 전통 먹거리임을 느낄 수가 없다.

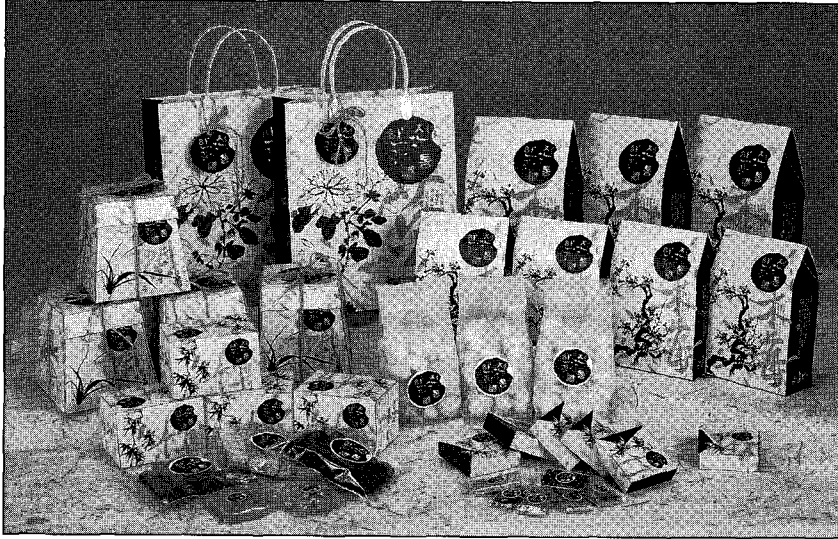
포장 디자인은 상업주의의 확대에 따라 내용물의 휴대·보호라는 일차적인 기능도 중요하지만 표면 디자인 또한 그 비중이 높다고 할 수 있다.

표면 디자인은 내용물의 부가가치를 높여 다른 상품과의 차별화를 두고 보다 많은 판매촉진의 효과가 막대하다.

따라서 소비자의 구매를 자극하는데 중요한 역할을 하고 있다.

한과류 제품은 형태와 성분이 비슷한 동일류 제품이 많기 때문에 포장의 형태, 포장 디자인, 그 자체의 좋고 나쁨에 따라 판매가 결정되기도 한다.

따라서 본 연구의 목적은 타제품에 비해 가격이 비쌌에도 불구하고 오히려 포장 상태가 뒤떨어지고 있는 한과류 포장을 연구하고 나아가 판매 촉진의 계기가 되도록 현 포장 디자인의 상황을 진단하는 동시에 문제점의 발견, 개선 방안, 실제적 적용방안을 연구함으로써 한과류 포장 디자인이 발전 할 수 있도록 하고자 한다.



◀ 한과 포장

## 2. 연구방법

현재 유통되고 있는 한과의 문제점들을 시장 조사를 통하여 장·단점을 분석하고 전반적인 포장 디자인에 있어서 많이 낙후되어 있는 한과류 포장을 재 디자인한다.

한과류 포장은 대개 세트 포장으로서 단일 품목만 따로 취급하지 않아 소비자의 다양한 욕구에 부응하지 못하고 있는 실정이다.

또 구매자와 판매자의 거리가 가깝지 못해 친숙한 소재거리가 되지 못하고 나이 먹은 사람들의 추억의 먹거리나 제수 용품으로만 소비되어 지는 것을 막기 위해 다양한 포장 디자인을 고려하여 디자인 할 것이다.

또 한과의 유래와 한과의 영양, 한과의 분류에 대한 전반적인 이론에 대해 공부하고 기존의 큰 세트 포장을 동일한 제품만 묶어 놓은 단일 포장으로 세분화하여 보다 개성 있는 디자인을 계획 할 것이다.

## II. 자료조사

### 1. 이론적 배경

#### 1-1. 한과의 유래

한과란 유밀과 다식, 정과, 과편, 숙실, 엿강정 등을 통칭하여 일컫는 말로서 과정류라고도 하는데 외래의 과자와 구별하여 한과라 하게 되었다.

한과는 천연물에 맛을 더하여 만들었다는 뜻에서 조과(造果)라고도 한다.

과자는 본래 과일을 가리키는 것으로 과자(菓子)로 표기하였다.

날 과일을 생과(生果)라 하고, 과일을 본 따서 만든 것을 조과(造果)라 한다.

한국에서는 예로부터 여러 가지 조과류가 발달하였으나 상고시대의 것은 기록이 거의 없어 자세한 것은 알 수 없다. 다만, 《삼국유사》 가락

국기에 의하면 수로왕묘(首露王廟) 제수(祭需)에 과(果)가 쓰였다고 기록되어 있는데 제수로 쓰인 과는 본래 과일이었다.

그러나 과일이 없는 계절에는 곡식가루로 과일의 형태를 만들어 대신 사용했으며 이것이 과자의 시초가 되었다. 이러한 사실을 뒷받침하는 것으로 《성호사설》에 조과가 제수로 쓰이고 있음을 기록하고 있다.

그리고 고려시대로 내려와서는 과자에 대한 뚜렷한 기록이 나타나며 1192년(영종 22)에는 사치풍조를 억제하고자 유밀과의 사용금지령이 내렸다.

그러나 대개 조선시대의 것이 시대의 흐름에 따라 발달하여 현재에 이른 것은 확실하다.

오늘날에도 이들 조과품은 제례(祭禮)·빈례(賓禮)를 위시하여 크고 작은 연의·농경의례·토속신앙을 배경으로 하는 각종 행제(行祭)·무의(巫儀) 또는 계절에 따라 즐기는 절식(節食) 등에서 빼놓을 수 없는 음식으로 사용되고 있다.

앞에 열거한 고서와 한말의 상궁이 전수한 내용을 토대로 하여 살펴보면 다음과 같다. 먼저 조과류를 대별하여 병이류(餅餌類)와 과정류(菓飴類)로 나눈다.

병이류는 다시 사용하는 재료와 제법에 따라 시루떡(甑餅), 쳐서 만든 떡(搗餅), 유전병(油煎餅), 단자류(團子類), 빈자떡(貧者餅), 상화병으로 나눈다.

시루떡은 곡분을 시루에서 찐 것이며 기본적인 것이 백설기인데 쌀가루에 물 또는 꿀물을 섞어 습기를 주어 찐다.

이 백설기는 가장 소중하고 성스럽게 다루어

야 하는 행사 때의 필수 음식이었다.

백설기 외에 대두증병·내복병(무시루떡)·잡과병(밤·대추·곶감을 섞어 만든 떡)·도행병(桃杏餅: 쌀가루에 살구 향기를 가미하여 만든 떡)·울고(栗糬: 밤떡)·행병(杏餅: 살구편)·도병(복숭아 향기를 섞은 떡)·당귀병(當歸餅: 당귀가루를 섞은 떡)·국화병(국화향을 섞은 떡)·괴엽병(槐葉餅: 어린 느티나무 잎을 섞은 떡)·애병(艾餅: 쑥시루떡)·후병(厚餅: 고사떡)·상자병(橡子餅: 도토리가루를 섞은 시루떡)·산삼병(山蔘餅: 삼을 섞은 시루떡) 등 여러 종류가 있다. 도병은 곡류를 가루나 알갱이째 찐 후 나무판에 쳐서 만든 떡으로 기본적인 것이 인절미(引切餅)이다.

그 후 여러 가지 잡곡을 섞어 만들게 되었는데, 그 종류는 다음과 같다.

참쌀로 만든 것에는 잡과찰떡(雜果粘餅)·석이찰떡(石鷺粘餅)·혼돈병(混沌餅)·송고유밀병(松膏油蜜餅) 등이 있고, 멥쌀로 만든 것에는 백병(白餅: 흰떡)·절병(切餅: 절편)·차륜병(車輪餅)·설병(舌餅: 개피떡)·송기절편 등이 있다.

유전병(油煎餅)은 곡분을 반죽하여 기름에 지진 떡으로, 《음식지미방》에서 화전법(花煎法)이라 통칭하고 있듯이, 계절에 따라서 진달래꽃·장미꽃·배꽃·국화꽃 등을 참쌀가루에 섞어 전병으로 한 것이다.

단자류는 참쌀가루를 물에 반죽하여 단자를 빚어 끓는 물에 삶아 건져 고물을 묻힌 떡을 말한다.

시식(時食)과 절식용 떡이었으며 때로는 쑥을 찢어서 쌀가루와 함께 반죽하여 삶아 고물을 묻



히기도 한다.

고물은 콩고물을 문힌 것, 꿀과 생강즙을 문힌 다음 계피가루를 문힌 것, 팔고물을 문힌 것 등이 있다. 《음식지미방》에 나오는 빈자떡은 지금의 것과 조금 다르다.

즉, 거피한 녹두를 가루를 내어 되직하게 물을 섞고 부칠 때에는 기름이 뜨거워진 후 조금씩 떠놓고 그 위에 꿀에 반죽한 거피 팔소를 얹고 다시 그 위에 녹두가루를 얹어 지지라고 되어 있다. 그러므로 지금처럼 멧돌에 갈아서 부치는 것이 아니라 녹두앙금을 말려 두고 이것으로 빈자떡을 부쳤을 것이라고 해석된다. 그러나 《규합총서》에는 지금같이 거피한 녹두를 멧돌에 갈아 부친다고 되어 있다.

### 1-2. 한과 재료의 기능

(표 1) 참조.

(표 1) 한과의 재료와 기능

참쌀	폐를 보호하고 위장과 비장을 따뜻하게 하며 해독작용을 한다. 변을 굳게 하고 설사를 그치게 하여 특히 맥주, 음료 등 찬 음식을 먹으면 설사하는 사람들에게 좋다.
보리	허약 체질을 강하게 하는 체질개선 효과가 있고 오장을 튼튼하게 한다. 콜레스테롤을 감소시켜 성인병을 예방 해주며 많아 변비에 좋고 피부에 탄력이 생긴다.
검정콩	대표적인 고단백식품으로 불포화 지방산을 많이 함유하고 있어 고혈압과 동맥경화의 원인인 콜레스테롤의 침착을 막아주며 혈액을 활발히 하고 소변을 깨끗히 한다.
현미	피를 깨끗하게 하며 혈액순환을 강화시켜 신진대사를 왕성하게 하고 오장을 고르게 해 안색이 좋아진다. 근육과 뼈를 튼튼하게 하며 변비와 설사를 그치게 한다.
들깨	피부를 탄력있게 가꿔주는 리놀산과 비타민 E가 다량 함유되어 있어 미용식품으로 손꼽힌다. 간과 위장을 보호하며 기를 튼튼하고 기질을 다스린다.
울무	폐를 보호하고 위를 튼튼하게 하며 피부병, 신경통, 류머티즘, 전식에 좋다. 특히 임을 억제하는 게르마늄을 가장 많이 함유하고 있는데 식용보다 약용으로 널리 알려져 있다.
검정깨	대표적인 장수식품으로서 흰머리를 검게하고 폐, 간장, 신장의 기능을 활성화시킨다. 근육과 뼈를 튼튼하게 해 해독체질을 강하게 하고 두뇌를 좋게 한다.

### 1-3. 한과 영양

우리 한국전통음식의 특징은 재료 자체가 갖고 있는 순수한 맛을 살려내는데 그 특징이 있다고 할 수 있다.

한과의 대표라 할 수 있는 약과와 유과는 전분성 식품인 쌀과 밀에 단백질과 지방식품을 혼합한 것으로 '오주행문장전산고'와 '지봉유설'에 "그 재료인 밀은 춘하추동을 거쳐서 익기 때문에 사시의 기운을 얻어 정이 되고 꿀은 백약의 으뜸이며 기름은 살충하고 해독하기 때문이다"라고 설명하고 있을 만큼 약이 되는 과일로 지칭하여 기록되어 있다.

이렇듯 한과는 들어가는 재료만 보더라도 영양, 향, 인체와의 조화 등 과학적인 배합을 기본으로 하고 있다.

옛강정류는 주재료인 깨와 견과류에 지방과 단백질, 무기질이 많아 성장기 어린이의 간식으로 손색이 없으며 곡식가루와 한약재 꽃가루 같은 것으로 반죽한 다식은 약이성의 배합으로 우리 몸에 영양을 주고 약이 되는 성분이 많다.

또한 식물의 뿌리나 열매를 꿀이나 물엿으로 졸깃하게 조린 정과는 오랫동안 보관하여 각양의 향과 맛을 보존하여 정월에 부족한 성분을 섭취한 우수한 저장식품으로 손꼽힌다.

### 1-4. 한과 보관법

한과는 대부분 유당 처리 과정을 거치고 다공성 조직을 갖고 있기 때문에 공기와의 접촉을 차단하는 것이 항상 고유한 맛을 즐길 수 있는 방법이다.

먹고 남은 한과는 입구를 단단히 막고 서늘한 곳에 보관하여 두고 겨울철에는 먹기 30여분 전

에 따뜻한 곳에 잠시 방치해 두었다가 먹으면 부드럽고 감칠맛 나는 한과를 즐길 수 있다.

## 1-5. 한과 분류

### 1-5-1. 유밀과

유과(油果)라고도 한다. 대표적인 것은 약과로, 밀가루를 먼저 기름에 반죽한 다음 꿀과 술을 섞어 다시 반죽하여 여러 가지 형태의 문양으로 된 약과 판에 넣어 찍어내거나, 일정한 두께나 크기로 모나게 썰어 기름에 지진다.

생강즙·계핏가루·후춧가루를 섞은 꿀이나 조청에 지진 약과를 푹 담가 두었다가 꿀물이 속까지 충분히 배면 건져서 바람이 잘 통하는 그늘진 곳에 둔다.

모양에 따라 약과·다식과·만두과·타래과·박계(朴桂)·매자과 등으로 불린다. 이 중 박계는 기름을 적게 넣고 술을 넣지 않고 반죽하여 만드는데 길례(吉禮)에는 사용하지 않으며 매자과도 만들새가 특수하여 경사스런 잔치상에는 별로 쓰지 않고 제례(祭禮)에 주로 쓴다.

다식과·약과·만두과를 흔히 약과라고 하는데 그 이유를 《규합총서(閩閩叢書)》에는 “밀(蜜)은 4시 정기(四時精氣)요, 청(淸 : 꿀)은 백약(百藥)의 으뜸이며 기름은 살충과 해독을 하기 때문이다”라고 기록하고 있다.

예로부터 유밀과는 높이 평가받는 음식의 하나로서 고려시대에는 연등회와 팔관회 및 제향(祭享)과 대소연회(大小宴會)에 유밀과상(油蜜果床)을 차렸다고 한다.

이러한 풍습이 너무 지나치게 사치에 흐르자 고려 숙종 22년에는 공사연(公私宴)에 유밀과를 너무 남용하지 않도록 유밀과 사용을 제한하

는 금령(禁令)이 내려졌고 조선시대에는 제향·헌수(獻壽)·혼인 이외에는 유밀과를 사용하지 못하게 규제하기도 하였다.

그러나 고려 충렬왕이 혼인할 때는 폐백음식으로 쓰였는데 이처럼 유밀과는 일찍이 개발되어 매우 성행하였고 귀한 음식으로 숭상되던 과자였다.

약과는 지름 3.5~10cm까지의 크기가 있다. 유밀과의 종류로는 강정류·산자류·빙사과류·감사과류·연사과류·요화류 등이 있다.

① 강정류 : 모양·고물·색에 따라 여러 이름이 붙는다. 누에고치 모양인 것은 강정, 방울 모양인 것은 방울강정이라 하고, 고물에 따라 세반강정(주주강반)·깨강정·콩강정·홍백 미화강정·녹두강정으로 나눈다. 색에 따라서는 오색강정·사색강정·홍매화강정 등이 있다.

② 산자류 : 네모로 편편하게 만들어 기름에 지져 꿀을 바르고 고물을 묻힌 것으로 고물에 따라 매화산자·세반산자·모밀산자·밥풀산자·묘화산자로 나누고, 고물의 색에 따라 홍산자·백산자·홍백산자 등이 있다.

③ 빙사과류 : 팔알만큼씩 썰어 기름에 지져 꿀에 버무려 네모난 틀에 부어 굳혀, 다시 작은 네모로 썬 것으로 모양에 따라 입모빙사과·방빙사과가 있고, 색에 따라 홍·백빙사과, 청빙사과·황빙사과·삼색빙사과·사색방사과 등이 있다.

④ 감사과류 : 직사각형의 모양 끝을 어긋비슷 썰어서 기름에 지진 것으로 색에 따라 삼색감사과·각색감사과 등이 있다.

⑤ 연사과류 : 얇고 네모 반듯하게 썰어 기름에 지져 꿀을 바른 후 고물을 묻힌 것으로 고물에 따라 매화연사과·세건반연사과가 있고 색에



따라 백연사과·홍연사과가 있다.

⑥ 요화류 : 메밀가루나 밀가루에 꿀이나 조청을 섞어 더운물로 반죽한 것을 여귀 꽃 모양으로 빚어 기름에 지진 다음 조청을 바르고 고물을 묻힌 것이다.

과정류(果飴類)는 조리법별로 분류하면 유밀과, 유과, 다식(茶食), 전과(煎果), 과편(果片), 옛강정, 당(糖) 등으로 나눌 수 있다.

### 1-5-2. 강정

전병(蕪餅)이라고도 한다. 약과·다식 등과 함께 잔칫상·큰상·제사상에 오르던 과자로, 찹쌀가루를 술로 반죽하여 일구어서 여러 모양으로 썰어 그늘에 말렸다가 기름에 튀겨 꿀과 고물을 묻혀서 만든 것이다.

속이 비어 있고 감미와 연한 맛이 나는데 고물의 재료나 모양에 따라 콩강정·승검초강정·깨강정·송화강정·계피강정·세반강정·방울강정·잣강정·흑임자강정 등으로 구분된다.

강정은 크게 강정과 산자(癩子)로 구분하는데 산자에는 빛깔과 모양에 따라 백산자(白癩子)·홍산자(紅癩子)·매화산자(梅花癩子) 등이 있다.

허균(許筠)의 《도문대작(屠門大嚼)》에 의하면 백산자는 전주의 명산물로서 이것을 박산(薄癩)이라고도 하였다.

종류는 다음과 같다.

① 콩강정 : 튀긴 강정에 조청이나 꿀을 바르고 콩가루를 묻힌다. 푸른 콩을 볶아 가루로 만드는 것이 좋다.

② 승검초강정 : 튀긴 강정에 조청을 바르고 승검초 가루를 묻힌다.

③ 깨강정 : 흰 깨를 타지 않게 잘 볶아 껍질을 벗긴 다음, 튀긴 강정에 조청을 바르고 깨를 묻힌다.

④ 송화강정 : 송화를 고운 베 보자기로 걸러 꿀이나 조청을 섞어 약간 축여서 조청을 바른 강정에 묻힌다.

⑤ 계피강정 : 계피가루를 조청에 약간 축여서 꿀을 바른 강정에 묻힌다.

⑥ 세반강정 : 찹쌀로 지에밥을 찌서 말린 다음, 다홍·주황·옥색·노랑·파랑 등 여러 색으로 물들여서 말린다. 이것을 절구에 넣고 대강 찼어 굵은 체로 한번 쳐서 싸라기를 기름에 튀겨 (이것을 세반이라 함), 강정에 꿀이나 조청을 바르고 여러 색의 세반가루를 묻힌다.

⑦ 방울강정 : 강정을 경단 모양으로 만들어 튀겨 내어 조청이나 꿀을 바르고 고물을 묻힌다.

⑧ 잣강정 : 튀긴 강정에 꿀이나 조청을 바르고 잣가루를 묻힌다.

⑨ 흑임자강정 : 튀긴 강정에 꿀이나 조청을 바르고, 검은깨를 볶아서 묻힌다.

⑩ 세반산자 : 튀긴 산자에 조청을 바르고 여러 색의 세반을 묻혀서 만든다.

⑪ 산자지에 : 찌서 말린 밥알을 기름에 튀겨 내어 조청을 바르고 고물을 묻힌다.

### 1-5-3. 연근정과 정과(正果)

전과(煎果) 또는 밀전(蜜煎)이라고도 한다.

《도문대작(屠門大嚼)》, 《음식지미방(飲食知味方)》, 《규합총서》, 《증보산림경제》 등에 기록되어 있는 종류를 보면, 들쭉정과·살구정과·복숭아정과·앵두정과·모과정과·연근정과·생강정과·죽순정과·도라지정과·머루정과·동

아정과 · 천문동정과 · 달래정과 · 인삼정과 · 감자정과(柑子正果 : 귤정과) · 향설고(香雪膏) 등이 있다.

이러한 정과들은 꿀에 조려 오랫동안 저장할 수 있게 한 것으로 재료를 다양하게 선택해서 만들었다.

그러나 대추나 밤을 꿀에 조린 것은 정과라고 하지 않고 대추초 · 밤초라 한다. 밤을 삶아 으개어 꿀을 섞어서 다시 밤의 형태로 빚은 것은 울란(栗卵), 대추를 다져 꿀을 섞어서 대추 모양으로 다시 빚은 것은 조란(棗卵)이라 구별해서 부른다.

#### 1-5-4. 다식(茶食)

밤가루 · 송화가루 · 콩가루 · 녹말가루 · 참깨가루 또는 볶아서 말린 멥쌀가루 등을 꿀에 반죽하여 무늬가 새겨진 다식판에 박아 만든 음식이다.

신라 · 고려시대에 성행한 차를 마시는 풍습과 함께 숭상되던 정과(盼類果)의 하나로, 제향(祭享)에는 반드시 썼다.

유래는 가례(家禮)에 병단상(餅團狀)으로 만든 차(송나라 大小龍團 등)를 점다(點茶)에 쓰던 풍습에서 비롯되었다. 점다를 가례에 쓰던 풍습이 변하여 형식만 남고 실물은 바뀌어 다식을 만들어 쓰게 된 것이다.

종류는 다음과 같다.

① 쌀다식 : 쌀로 밥을 지어 말린 후 노릇하게 볶아 곱게 빻아서 체로 친다. 여기에 꿀과 소금을 넣고 잘 반죽하여 다식판에 박는다.

② 밤다식 : 밤을 삶아 속껍질까지 벗긴 다음 곱게 찼어서 체로 친다. 여기에 계핏가루 · 유자

청 · 꿀을 섞어 반죽을 하고 다식판에 박는다.

③ 흑임자다식 : 검은깨를 깨끗하게 씻어 물기를 빼고 살짝 볶아 기름이 나도록 오래 찼어서 꿀로 반죽한 다음 다식판에 박아낸다.

④ 송화다식 : 송화가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박는다. 다식판을 특히 깨끗하게 하여 노란색이 곱게 되도록 한다.

⑤ 녹말다식 : 짙은 색의 오미자물을 준비하여 녹말가루에 오미자물 · 꿀을 섞고 반죽하여 다식판에 박아낸다. 분홍빛깔의 다식이 된다.

⑥ 콩다식 : 콩가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑦ 승검초다식 : 승검초가루를 곱게 체에 쳐서 송화가루를 섞고 꿀을 넣어 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑧ 생강다식 : 생강가루를 체로 곱게 쳐서 녹말가루를 섞고 꿀로 반죽한 다음 계핏가루를 약간 치고 반죽하여 다식판에 박아낸다.

⑨ 용안육다식(龍眼肉茶食) : 용안육을 곱게 찼어서 고운 체로 쳐서 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다.

#### 1-5-5. 숙실과(熟實果)

만드는 방법과 재료에 따라 밤초 · 대추초 · 울란(栗卵) · 조란(棗卵)이라 한다. 이것은 정과(正果)의 일종이지만 조금씩 다른 특징이 있기 때문에 명칭을 달리한다.

대추 · 밤을 원래의 모양대로 꿀에 조린 것을 대추초 · 밤초라 하고 밤을 삶아 으개어 꿀을 섞어 원래 모양대로 빚은 것은 울란, 대추를 다져 꿀을 섞어 다시 대추의 모양으로 빚은 것을 조란이라 한다.



### 1-5-6. 과편(果片)

과정류(果盼정 類)에 속하며 편(片)의 옷기와 생실과의 옷기로 사용된다. 재료에 따라 앵도편·모과편·살구편·산사편·복분자편·벗편·들쭉편, 오미자병과 전분을 이용한 녹말편·저여병·모밀편 등 11가지로 나눌 수 있다.

저여병만 《궁중의례》에 기록되어 있고 나머지는 일반 조리서에 많이 기록되어 있다.

궁중에서는 편(片)을 병(餅)이라고 하였다. 특히 앵도편은 앵두즙에 설탕을 넣고 녹말을 넣는 방법, 앵두즙에 꿀만 넣어 조리하는 방법, 앵두즙에 설탕·녹말을 동시에 넣는 방법 등 3가지가 있다.

### 1-5-7. 엿강정

땅콩은 들로 쪄고 깨와 콩은 볶아 놓고 밥풀은 튀겨 놓는다.

조청에 설탕을 넣고 끓여서 엿물을 만든 다음 여기에 준비한 재료를 따로따로 잘 섞어 버무린다. 들러붙지 않도록 나무판이나 금속판에 콩기름 또는 콩가루를 바른 뒤 버무린 재료를 쏟아 붓고 뜨거울 때 재빨리 펴서 0.7cm 두께로 민다. 어느 정도 식으면 마름모꼴이나 골패 모양으로 썬다.

엿강정에 들어가는 재료는 단백질, 지방, 무기질이 많은 견과류가 대부분이므로 겨울철 영양간식으로 좋다. 재료에 따라 깨 엿강정, 호두 엿강정, 땅콩 엿강정, 밥풀 엿강정 등으로 구별된다.

### 1-5-8. 엿

《도문대작(屠門大嚼)》(1611)에는 검은엿과 흰엿이 처음 기록되어 있고, 그 후의 문헌에도

계속 기록된다. 《우리나라 음식 만드는 법》의 검은엿 만들기 재료는 쌀 소두 1말, 엿기름 1되 3홉, 더운물 1동이 반이다.

“쌀을 잘 씻어서 물에 충분히 불려서 시루에 앉혀서 쪄놓고 더운 아랫목에 항아리를 놓고 항아리 속에 엿기름 가루 2줌을 넣고 뜨거운 지에 밥을 그 위에 넣고 손 담그기에 알맞는 정도의 더운물을 붓고 엿기름 가루 남은 것은 축축하게 물을 뿌려놓았다가 밥 위에 방망이로 잘 저어서 덮어둔다.

7~8시간 후에 보면 맑은 물이 떠오를 것이니, 주머니에 퍼담아 주물러 짜서 식기 전에 술에 붓고 끓여라”고 쓰여 있다. 이렇게 만든 검은엿을 잡아 늘여서 공기가 들어가서 흰색으로 된 것이 흰엿이다.

엿의 원료는 찹쌀을 가장 많이 이용하고 그밖에 멥쌀·옥수수·조·고구마 녹말이 많이 쓰인다.

각 지방에 따라 유명한 엿은 전라도의 고구마엿, 충청도의 무엿, 강원도·경상도의 황꿀엿은 일명 옥수수엿·강냉이엿, 제주도에는 핑엿·닭엿·돼지고기엿·하늘애기엿·호박엿 등이 있다.

엿은 우리의 생활 중에 ‘엿을 먹으면 시험에 붙는다’고 하여 시험을 치르러 가는 사람에게 꼭 합격하라고 선물하기도 하고 당일 아침에 엿을 입에 물고 가기도 하며 혼례 때에는 엿을 보내면 시집살이가 덜 심하다고도 하며 시집식구들이 엿을 입에 물고 먹는 동안 새 며느리 흉을 잡지 못하도록 입막음을 한다는 등의 풍습이 아직도 통속적으로 전하여지고 있다.



## 2. 시장조사 분석 결과

### 2-1. 문제점

조사결과 한과류의 현 시장은 다른 제과 제빵 포장에 비해 현저하게 뒤떨어져 있었다. 그 문제점들을 나열해 보면 다음과 같다.

① 날개 포장의 개념이 거의 없고 세트 포장에 만 치중해 사람들이 쉽게 소비할 수 있는 그런 제품의 형태가 아니었다.

② 브랜드 네임만 있을 뿐 통일된 로고와 심볼이 존재하지 않아 같은 회사의 제품인지 의심이 갈 정도였다.

③ 쉽게 구매할 수 있는 그런 장소가 마련되어 있지 않고 세트 포장으로 인하여 가격이 비싸서 제사와 같은 특별한 날 외에는 소비자들에게 쉽게 소비되지 못하는 품목이었다.

④ 한과 고유의 독특한 포장의 고급화와 차별화가 이루어지지 않아 고급스러운 이미지를 얻지 못하였다.

### 2-2. 개선방향

현 시장에서는 한과류 포장디자인이 중요성을 등한시 한 경향이 있어서 분명한 컨셉 설정이 없으며 전반적인 기업의 디자인 정책이 더욱 요구된다.

먼저 시중에 팔고 있는 세트 포장의 개념을 없애기 위해 작은 소포장을 만들고 날개 포장을 중점적으로 디자인 해야겠다.

우리 전통 고유 먹거리답게 먹 느낌의 붓터치 로고와 빨간색의 도장 느낌이 나는 심볼을 디자인하여 우리나라 전통의 미를 살리려고 했다.

시장조사에서 발견된 여러 가지 문제점들을

개선하기 위한 방안으로는 다음과 같다.

① 품목별 다양한 날개 포장으로 먹기도 편하고 실용성 있게 제작해야 한다.

② 브랜드의 로고와 심볼을 재 디자인해서 상품에 대한 인지도를 올리고, 좀 더 통일감을 더해준다.

③ 평소에도 소비자들이 쉽게 구입할 수 있게 다양한 판매소를 설치하여 언제 어디서나 쉽게 구입할 수 있도록 한다.

④ 한국적인 정서에 맞게 전통적인 한과 이미지가 드러나도록 고급스런 포장의 재 디자인이 필요하겠다.

## Ⅲ. 디자인 계획

### 1. 디자인 의도

『합천 전통한과』의 기존 포장 디자인은 투명한 비닐로만 싸여져 제품을 임시적으로 보관하는 것의 그 이상의 기능이 없었다. 또 시각적인 면은 극히 배제하고 통일된 로고와 심볼이 없어 전체적인 통일감이 없었다.

합천 전통한과는 기존의 한과 제품에 비해 그나마 이름 있고 잘 알려진 형태지만 그 이름에 부합하는 포장 디자인이 안 되어 있었다.

이러한 점을 보완하여 합천 한과의 로고·심볼을 제작하여 상품의 기대효과를 높이기 위해 각 한과에 알맞은 지기구조와 표면 디자인을 새롭게 계획하였다.

전체적인 분위기는 한국적인 느낌을 최대한 살려 틀에 얽매이지 않고 자유로운 붓터치 느낌의 로고를 디자인하고 낙관 느낌의 심볼을 만들



어 좀더 전통적인 분위기를 만들었다.

매·난·국·죽이라는 사군자를 이용하여 각 세트포장에 도입시킴으로써 한쪽의 산수화 느낌이 들도록 했으며, 자칫 밋밋한 표면과 심볼에 블랙을 넣어 명시성을 높이도록 하였다.

제품에 비해 타겟층이 구분되어 있는 한과의 경우 감각 있는 일러스트로 타겟층을 좀 더 다양화하고 외국에도 우리 고유의 정서를 조금이나마 전달하고자 작업하였다.

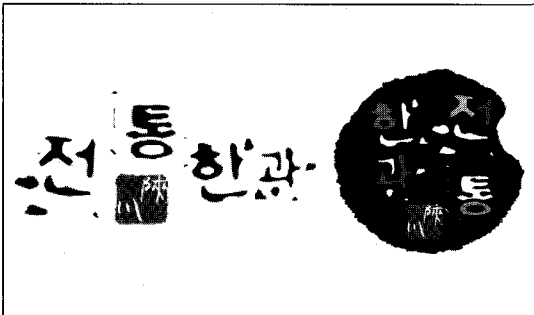
또한 제품의 품질을 한층 더 높여 주며 다른 제품과 차별화 되어서 경쟁력을 높이고 소비자들의 구매 의욕을 증진시켜 소비하도록 유도하도록 제작하였다.

## 2. 브랜드

먹물이 떨어진 듯한 느낌을 형상화하여 심볼에 도입하고 낙관 느낌의 로고를 디자인하여 우리 고유의 한국적인 면을 표현하려 하였다.

전체적으로 먹 느낌의 검은색을 주로 사용하여 로고에는 지루함을 없애고 세련됨을 추가하기 위하여 각 글씨마다 칼라를 넣었다.

(그림 1) 브랜드



## 3. 표면 디자인

표면의 바탕에는 연두빛 색깔의 한지를 깔아서 전통적인 분위기를 만들었으며, 자칫 밋밋해 보이는 표면에 먹물이 떨어진 듯한 모양의 심볼과 판서 느낌의 로고를 작업하였다.

또 로고의 글자에 각각 칼라를 넣음으로써 자칫 딱딱하고 단순해 보이는 심볼을 칼라링하여 현대에 맞춰 세련되게 디자인하였다.

대체로 우리 교유의 과자 느낌을 살리기 위하여 먹의 느낌을 가져와 심볼과 일러스트, 모서리 부분을 통일감 있게 디자인하였다.

또 우리 고유의 사군자(매·난·국·죽) 모양의 일러스트를 각 날개 포장에 나눠서 넣고 각 글자 한 넣어서 부연 설명을 하도록 제작하였다.

(그림 2) 표면 디자인



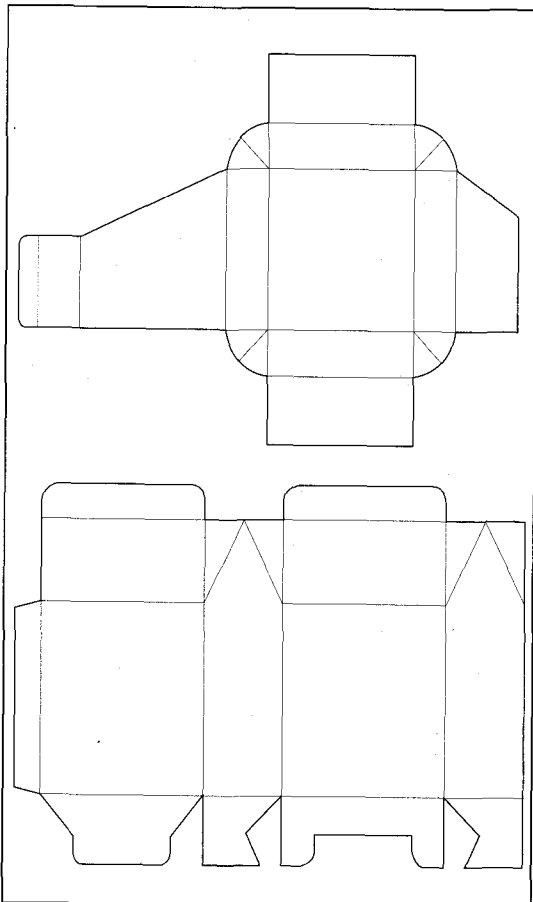
## 4. 지기구조 디자인

한과류의 특성을 잘 살려서 제품의 안전성은 물론이고 날개 포장에 중점을 두어 쉽게 접할 수 있도록 제작하였다.

또 가판대나 대형 할인 마트 등에서도 쉽게 구매할 수 있도록 대·중·소 포장을 하여 구매자의 심리에 맞도록 제작하였다.

한과류는 음식으로서 지기구조면에서 관리를

(그림 3) 지기구조 디자인



잘 해주어야 잘 늘지 않고 최상의 상태에서 맛을 볼 수 있다.

또 부서지는 것을 고려하여 표면적으로 튼튼한 지기구조를 디자인 해 보았다.

구매하는 소비자의 심리성과 감각적인 정서까지도 고려해서 소비자의 주의를 끌어 구매 욕구를 유발시킬 수 있다.

한과의 각 크기에 맞게 날개 포장을 만들어 종류마다 각기 다른 지기를 선택하고 각 지기마다 사군자의 매·난·국·죽을 넣어 시각적으로 변화를 주어 장식적인 면과 그 자체만으로도 장식적인 효과를 줄 수 있는 디자인을 생각해 보았다.

## IV. 결론

국내 한과류 시장의 한계점과 문제점을 극복하여 많이 소원해져 있는 한과류 시장을 양적인 면이나 질적인 면에서 한층 더 업그레이드 시켜 해외나 한국 방문객을 위해 알릴 수 있는 좋은 계기가 될 수 있다.

그러기 위해서는 한과류 포장 디자인에 있어서 포장재 선택과 구조면에서 새로운 제품의 아이덴티티를 재확립하여 새롭게 소비자들에게 다가갈 수 있도록 해야 한다.

이로 인해 제품의 판매 촉진을 불러 일으켜 수익을 올려 기업의 이윤을 증진시키고 소비자에게는 안정된 제품의 운반, 사용을 용이하게 해야 하겠다.

이러한 포장 연구 개발은 앞으로도 지속적으로 이루어져 우리의 생활을 더욱 윤택하게 하는데 한 몫을 해야 할 것이다. ☞