

전라북도 지역의 주요 특산물 중 식품에 대한 조사

김정옥 · 최차란 · 신말식[†]

전남대학교 식품영양학과

A Survey on Foods of Principal Products in Jeollabukdo Area

Jeong-Ok Kim, Cha-Ran Choi and Mal-Shick Shin[†]

Dept. of Food and Nutrition, Chonnam National University, Gwangju 500-757, Korea

Abstract

This survey was performed to investigate the distribution of specialties which cultivated importantly in Jeollabukdo area in order to understand food culture of this area. Foods in speciality were divided into 4 groups, agricultural, aquatic, animal and the others products. Total number of 93 species of specialties, including 40 species of agricultural products, 29 species of aquatic products, 8 species of animal products and 16 species of the miscellaneous products, were identified from Jeollabukdo area. Especially, there were various fruits and vegetables among agricultural products and fishes among aquatic products in this region. Rice, pepper, pear, Mandarin fish, beef, pine mushroom, lentinus edodes and honey were determined as specialties in Jeollabukdo area. Various aquatic products were specialties in Gochang, Gunsan, Buan and Gimje region. Fruits, mushrooms, wild edible greens and animal products were specialties in Muju, Jangsu, Jeongeup and Jinan. Sweet fish, cat fish and freshwater crab were caught off in Sumjin river region only such as Namwon, Sunchang and Imsil. Recently, pumpkin(*Cucurbita maxima*) and paprika were determined as specialties in Jeollabukdo. In case of aquatic products, mushrooms and wild edible greens, their wild type products decreased, while cultivated type increased. Commercialization by brand naming of agricultural and animal products were rapidly increasing. The kinds of specialties in Jeollabukdo area were changing by the influence of geographical, religious and social factors.

Key words : Agricultural products, aquatic products, animal products, speciality, Jeollabukdo.

서 론

전라북도는 산간지역, 평야지역, 해안지역으로 이루어진 지리적 특성, 농업과 수산업 중심의 경제적 특성, 사계절이 뚜렷하며 우리나라의 다른 지역에 비하여 비교적 남쪽에 위치하여 기온이 높은 기후적 특성을 가지고 있다. 이러한 여러 가지 특성은 전라북도의 향토 음식 문화가 다른 지역에 비하여 농산물, 수산물, 축산물, 임산물 등 다양한 식품 재료를 이용할 수 있고 조리법이 다양하여 음식의 종류가 많고, 고명이 화려하며, 소금과 고춧가루를 많이 이용하는 등, 이 지역만의 독특한 형태로 이루어지는데 많은 영향을 주었다. 즉, 향토 음식 문화는 식품 재료의 수급, 경제적, 사회적, 지리적, 종교적 특성 등의 영향을 받아 그 지역의 주변 여건 속에서 합리적인 방식으로 형성되는 것을 알 수 있다. 그러므로 전라북도 향토 음식 문화를 이해하기 위해서는 식품 재료의 수급을 포함한 여러 가지 요인과 음식과의 연관 관계속에

서 폭넓은 연구가 이루어져야 한다.

최근에는 전주를 포함한 전라북도 전 지역의 관광 문화적인 가치가 높아지고 있으며, 향토 음식 문화를 이 지역만의 특징적인 문화의 일부분으로 이해하고 이를 관광 문화 사업 등의 다양한 분야에 적용하기 위한 연구의 필요성이 높아지고 있다. 그러나 전라북도의 향토 음식 문화를 문화의 한 분야로 수용하고자 하는 체계적이고 구체적인 연구는 거의 이루어지지 않고 있다. 또 향토 음식 문화에 가장 큰 영향을 주는 요인의 하나인 식품 재료의 수급과 관련된 특산물에 대한 연구도 매우 부족한 실정이다. 현재 이루어지고 있는 특산물에 대한 대부분의 연구는 일부 지역 특산물을 이용한 가공식품의 개발(Jeong YJ 1994, Hwang IJ & Oh YJ 1996), 특산물의 브랜드화에 대한 연구(Lee JH 2003), 특산물의 포장 디자인에 대한 연구(Sun JK & Eum JS 1996, Lee MH 2001)가 있을 뿐이어서 음식 문화 측면에서 이의 분포와 변화에 대한 조사연구가 필요할 것으로 생각된다.

그러나 세계적으로 국제 무역 자유화가 가속화되면서 외국의 농수산물 수출입의 증가, 새만금 간척사업 등의 국토 개발 사업으로 생태계의 변화(Kim JG *et al* 2003), 품종 개량

[†] Corresponding author : Mal-Shick Shin, Tel : +82-62-530-1336, Fax : +82-62-530-1339, E-mail : msshin@chonnam.ac.kr

과 재배 기술, 양식 기술과 관련된 과학 기술 발달 등의 영향으로 각 지역의 식품 재료의 종류, 산지, 생산량이 달라지고 있다. 또 교통과 통신의 발달로 다른 지역의 식재료와 조리법이 빠른 속도로 유입되고 있어 향토 음식의 특성이 희석되는 현상이 나타나고 있다. 즉 우리나라 각 지역의 식품 재료 수급이 변화되고 있으며, 결과적으로 향토 음식 문화에 많은 영향을 주고 있다. 특히 이러한 변화는 다른 지역에 비하여 농업과 수산업이 주요 산업인 전라북도 지역에서 더욱 빠른 속도로 이루어지고 있는 실정이다.

따라서 전라북도의 향토 음식 문화에 대한 구체적이고 체계적인 연구가 이루어져야 하고 이를 위해서는 이 지역의 주요 특산물 중 식품에 대한 연구가 필수적인 과제이다. 그러므로 본 연구에서는 전라북도 특산물 중 식품을 농산물, 수산물, 축산물, 기타로 구분하여 각 시군별로 조사하고, 특산물의 종류와 지역적 특징과의 관계를 연구하였으며, 그 결과를 이 지역의 향토 음식 연구와 관광 문화 사업 등에 기초 자료로 활용할 수 있게 하고자 하였다.

연구방법

1. 조사방법

본 조사는 현재 행정 구역을 기준으로 전라북도를 14개 시군으로 나누어 현재 시판중인 각 지역의 특산물의 종류를 문헌조사를 통해 조사하였다. 문헌조사는 시군지 등의 문헌, 각 시군에서 특산물로 선정한 것, 농협과 우체국 등에서 각 지역의 특산물로 판매하고 있는 것을 대상으로 하였다.

연구의 시간적 범위는 음식 문화가 여러 가지 요인의 영향을 받으며 계속 변화되어가므로 명확한 시대 구분이 쉽지 않으므로 조사의 시간적 범위는 현재를 기점으로 하여 조사하였다.

2. 특산물의 분류와 정의

각 지역의 특산물은 그 지역에서 현재 생산 또는 채취되는 식품을 대상으로 농산물, 수산물, 축산물, 기타로 분류하여 조사하였다. 농산물은 곡류, 서류, 채소류, 과일류 등, 농업에 의하여 생산된 식품, 수산물은 바다나 민물에서 얻어지는 동물성 식품과 식물성 식품, 축산물은 가축을 사육하고 번식시켜 이로부터 얻어지는 식품, 기타는 꽃감, 어란 등과 같이 가공과정을 거치는 것, 버섯류, 꿀 등으로 구분하여 조사하였다. 김, 멸치, 새우 등과 같이 상품화 될 때 가공 과정을 거쳐 생산되며 조리 과정을 거쳐 음식으로 이용되는 식품의 경우에는 수산물로 분류하였다. 농산물은 다시 곡류, 서류, 채소류, 과일류, 기타로 구분하였으며, 수산물은 어류, 갑각류, 연체동물, 해조류, 기타로 구분하였으며, 연체동물에는

석회화된 껍질에 싸여 있는 조개류와 겉이나 속에 뼈나 단단한 껍질이 없는 오징어 등을 포함하여 조사하였다.

결과 및 고찰

1. 농산물

Table 1은 전라북도에서 생산되는 특산물 중 농산물의 종류를 곡류, 서류, 채소류, 과일류, 특용작물 등을 포함한 기타로 구분하여 각 지역별로 조사한 결과이다. 곡류는 쌀, 보리 등 4종, 서류는 감자, 고구마 2종, 채소류는 고추, 마늘, 생강, 밤호박 등 17종, 과일류는 사과, 수박, 참외 등 14종, 기타 특용작물은 땅콩, 복분자, 참깨 등 3종으로 조사되었으며, 전라북도 전역에서 다양한 채소류와 과일류가 재배 생산되고 있음을 알 수 있었다.

현재 전라북도 지역에서 특산물로 선정되어 생산되고 있는 농산물의 현황을 종류별로 그 특성을 비교하면 다음과 같다. 전라북도의 특산물 중 곡류는 기장, 보리, 쌀, 옥수수 4종이었으며, 이 중 보리의 경우에는 순창과 임실 2개 지역에서, 기장은 전라북도 부안에서만, 옥수수는 무주에서만 특산물로 선정되어 있었다.

특히 곡류 중에서 쌀은 전라북도의 14개 시군 중 86%인 12개 시군에서 특산물로 선정하고 있었으며, 각 시군마다 여러 가지 고유의 브랜드로 생산하고 있었다. 전라북도는 전체 면적 805,065 ha 중 26.6%인 214,091 ha가 경지면적이며 이중 논 면적은 161,825 ha로 경지면적의 75.6%에 해당한다(농림부 2003). 이처럼 전라북도는 우리나라의 다른 지역에 비하여 경지면적의 비율이 높으며, 서부 지역을 중심으로 호남평야 등으로 이루어진 비옥한 평야지대를 포함하고 있는 지리적 특성을 가지고 있어, 쌀의 생산에 적합한 조건을 갖추고 있다. 이 지역은 오래전부터 우리나라의 중요한 곡창지대로 알려져 있기도 하다.

전라북도에서 특산물로 생산되는 서류는 감자, 고구마 2종으로 감자는 김제, 남원, 부안 3개 지역에서, 고구마는 익산과 정읍 2개 지역에서 생산되고 있었다. 예전에는 서류가 구황작물로의 역할을 하였으나 최근에는 품질개량 등을 통해 자색 고구마 등 다양한 종류가 생산되면서 조리에서 그 이용 범위도 확대되어가고 있다(Han KH *et al* 2002). 고구마의 경우에도 쌀과 같이 각 지역별로 브랜드화 되어 있어 더욱 생산지역과 재배조건이 중요한 의미를 갖게 되었다.

전라북도에서 특산물로 생산되는 17종의 채소류 중 가장 많은 지역에서 특산물로 선정하고 있는 것은 고추로 고창, 순창을 비롯한 7개 지역의 특산물이었다. 이 지역 중에서 순창을 포함한 일부 지역은 고추를 이용한 고추장으로 널리 알려져 있어 식품재료의 수급이 향토 음식 문화에 영향을 주고

Table 1. Agricultural products of important speciality in Jeollabukdo area

Speciality	Region	Go chang	Gun san	Gim Je	Nam won	Mu ju	Bu an	Sun chang	Wan ju	Ik san	Im sil	Jang su	Jeon ju	Jeong eup	Jin an	Total	
Cereals (4)	Millet						○									1	
	Barley							○			○					2	
	Rice	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○		12	
	Corn					○										1	
Tubers (2)	Potato			○	○		○									3	
	Sweet potato									○			○			2	
Vege- tables (16)	Egg plant													○		1	
	Bracken					○			○		○	○				4	
	Pepper	○				○		○			○	○		○	○	7	
	Do Dok								○						○	2	
	Do Ra Ji				○											1	
	Garlic					○					○				○	3	
	Radish	○				○						○	○	○		5	
	Water dropwort		○											○		2	
	Lettuce				○				○								2
	Ginger root								○							1	
	Pumpkin (immatured)													○		1	
	Cucumber								○		○	○				3	
	Pumpkin (<i>Cucur- bita maxima</i> Duchesne)								○							1	
	Korean cabbage					○										1	
	Chwi Na nul (<i>Aster scaber</i>)					○										1	
	Paprika			○	○												2
Fruits (14)	Persimmon					○			○		○			○		4	
	Hard persimmon													○		1	
	Jujube					○			○				○	○	○	5	
	Strawberry			○	○			○	○							4	
	Japines apricot							○							○	2	
	Chestnut							○			○				○	3	
	Cherry tomato				○											1	
	Pear	○		○	○	○		○	○	○		○		○		9	
	Peach			○	○								○			3	

Table 1. Continued

Speciality	Region	Go chang	Gun san	Gim Je	Nam won	Mu ju	Bu an	Sun chang	Wan ju	Ik san	Im sil	Jang su	Jeon ju	Jeong eup	Jin an	Total
Fruits (14)	Apple				○	○			○	○		○		○		6
	Watermelon	○				○	○		○					○		5
	Muskmelon								○	○				○		3
	Tomato					○			○	○	○					4
	Grape			○	○	○			○							4
Etc (3)	Peanut	○												○		2
	Bok Bun Ja (<i>Rubus coreanus</i>)	○						○						○	○	4
	Sesame	○									○			○		3
Total	8	2	6	11	16	4	11	13	6	10	6	6	15	7	114	

있음을 확인할 수 있었다. 이 외에 무는 고창을 비롯한 5개 지역, 오이는 순창을 비롯한 3개 지역에서 특산물로 선정되어 있었다. 일부 지역에서만 특산물로 선정되어 있는 것은 정읍의 가지, 무주의 고랭지에서 재배하는 배추와 취, 남원의 도라지, 완주의 생강, 전주의 애호박, 순창의 밤호박 등이었다. 이 중 완주 봉동의 생강은 전국적으로 널리 알려져 있는 이 지역의 특산물이기도 하다. 봉동의 생강은 구암리 원구암 마을과 울소리 원울소 마을을 중심으로 재배하고 있으며, 온돌아래 지하 저장고에서 저장하는 독특한 저장법으로도 유명하다. 그러나 근래에 이들 농산물을 특산물로 집중 육성하고 있는 지역이 증가하고 있었으며, 이러한 현상은 각 농산물의 품종 개량과 재배기술의 발달과 함께 재배에 적합한 지리적 조건을 갖춘 지역으로 재배지역이 점차 확대되고 있기 때문으로 생각된다.

채소류 중 고사리, 더덕, 도라지, 취 등의 산채류는 넓은 산간지역을 가지고 있는 무주와 장수의 특산물이었다. 이러한 산채류는 최근에 건강 기능성 성분에 대한 연구가 많이 진행되면서(Lee SO *et al* 2005, Suh JS & Eun JS 1998) 그 수요가 증가하고 있을 뿐 아니라 일부 산채류는 재배기술의 발달로 인공재배가 많이 이루어지고 있어(Kim HH *et al* 2004) 앞으로 재배면적과 생산량이 점차 증가할 것으로 보인다.

전라북도 지역 특산물로 선정되어 있는 채소류 중 밤호박과 파프리카는 근래에 농가 수입 증가를 목적으로 재배하기 시작한 것이다. 이 중 밤호박은 현재 전라북도에서는 순창에서만 특산물로 생산되고 있으나 최근에 다른 시군으로까지 재배지역이 서서히 증가하고 있는 추세이었다. 파프리카의 경우에는 전라북도에서는 김제와 남원 2개 지역에서 특산물로 생산하고 있었으나 재배지역이 확대되어가고 있었다. 밤

호박과 파프리카 모두 특산물로 선정되어 있는 지역을 중심으로 죽, 떡, 음료, 샐러드, 볶음요리 등 여러 가지 음식의 주재료나 부재료로 이용되고 있었으며 그 이용범위도 점차 넓어지고 있었다(Jung GT *et al* 2001, Jung JY *et al* 2004). 이는 전라북도 지역 식품 재료 수급 양상이 변화되어가고 있으며 그 영향으로 향토 음식 문화도 변화되어가고 있음을 보여주는 한 예이다.

과일류의 경우 전라북도 각 시군에서 사과, 수박 등 17종이 특산물로 선정되어 생산되고 있었다.

이 중 배는 전라북도에서 고창을 비롯한 9개 지역에서 가장 널리 재배되고 있었다. 이 외에 사과가 장수 등 6개 지역, 대추가 부안 등 5개 지역, 수박이 고창 등 5개 지역, 참외와 밤이 3개 지역에서 특산물로 선정되어 있었다. 일부 지역에서만 특산물로 선정되어 있는 과일은 정읍의 단감, 남원의 방울토마토 이었다. 감, 단감, 사과, 배, 복숭아, 포도 등의 과일은 무주, 장수 등 산간지역을 중심으로 많이 생산되고 있는데, 이는 산간지역을 개간하여 과수 재배에 많이 이용하고 있기 때문이었으며, 이들 지역은 대부분이 일교차가 커서 당도가 높은 과일을 생산할 수 있는 지리적 조건을 갖춘 곳들이기도 하였다. 특히 감의 생산량이 많은 지역은 꽃감을 특산물로 생산하고 있었으며, 꽃감을 이용한 꽃감고추장, 꽃감된장 등을 향토 음식으로 개발하여 이용하고 있었다. 이는 지리적 특성이 음식 문화와 관계있는 식품 재료 수급에 영향을 줄을 보여주고 있었다.

고창의 수박은 오래전부터 특정 지역의 특산물로 널리 알려져 왔으나 요즘에는 수박의 경우 품종 개량과 함께 노지재배는 감소하고 시설 재배가 증가하면서 수박을 특산물로 생산하고 있는 지역이 점차 증가하고 있었다. 배와 사과의 경

우에도 육종 기술의 발달로 각 지역의 지리적 특성에 적합한 품종이 개발되면서 여러 곳에서 특산물로 선정되고 있는 추세이었다. 이러한 경향은 딸기, 참외 등 다른 과일류의 경우에도 나타나는 현상이었으며, 앞으로 더욱 가속화되어질 것으로 보인다.

특용작물의 경우, 전라북도에서는 땅콩, 복분자, 참깨 3종이었다. 땅콩은 현재 전라북도지역에서는 고창과 정읍에서만 특산물로 생산되고 있었다. 브라질 또는 페루가 원산지인 땅콩은 1970년대에 우리나라의 호남과 충남의 야산지에 주로 경작하게 되었으며, 1980년대에 재배면적이 크게 증가하였다(<http://www.jares.go.kr/>). 고창에서는 대단위 야산 개발지인 황토밭에서 땅콩을 재배하고 있으며, 1980년대에는 전국 땅콩 생산량의 35%를 생산하였다(두산세계대백과사전 2001). 그러나 최근 농산물 수입자유화 이후 가격이 저렴한 외국인 땅콩의 수입이 증가하면서 이 지역의 땅콩 재배면적과 생산량이 계속 감소하고 있는 추세이었다.

복분자는 우리나라 전국의 산야에 야생으로 분포하고 있지만 특히 전북 고창군 선운사 일대는 복분자의 생산지로 널리 알려져 있는 곳이다. 최근에는 복분자의 건강 기능성에 대한 연구 결과가 발표되면서(Lee MK *et al* 2003, Yoon I *et al* 2003) 복분자의 재배지역도 점차 고창 인근 지역으로 확대되어, 정읍과 순창에서도 특산물로 재배하고 있었으며, 이들 지역에서는 복분자주를 그 지역의 특산물로 생산하고 있었다. 최근에는 전라남도 함평에서도 복분자를 재배하기 시작하였으며 복분자가 전라북도뿐 아니라 전라남도까지 그 재배지역이 확대되어갈 것으로 보인다.

전라북도 지역에서 생산되는 특산물 중 농산물 생산현황을 각 지역별로 그 수를 비교하면 Table 1과 같다. 무주에서 16종으로 가장 많은 종류의 농산물이 특산물로 생산되고 있었으며 이 외에 정읍 15종, 완주 13종, 남원과 순창 각 11종, 임실 10종, 고창 8종, 김제, 익산, 장수, 전주 각 6종, 부안 4종, 군산 2종이었다. 무주의 경우, 고령지에서 재배하는 무, 배추와 고사리, 취 등의 산채류를 포함한 채소류가 7종, 과일류도 감, 사과, 포도 등 8종으로 전라북도에서 가장 많은 종류의 채소와 과일이 특산물로 선정되어 있는 지역이었다. 무주 외에도 채소류를 4종 이상 생산하고 있는 지역은 순창, 임실이었으며, 과일류를 4종 이상 생산하고 있는 지역은 남원, 완주, 정읍으로 약 10종 이상의 농산물을 특산물로 생산하는 지역과 거의 일치하였다. 이들 지역은 평야 지역을 중심으로 여러 가지 발작물을 재배하고 있거나, 산간 지역을 개간하여 과수 재배와 산채류 인공재배가 활발한 곳이라는 공통점을 가지고 있었다.

이상에서 전라북도 지역의 각 시군에서는 지리적 특성이 재배조건에 적합한 여러 가지 농산물을 특산물로 선정하여

육성 장려하고 있었으며 지리적 특성이 식품 재료 생산에 영향을 줄 수 있었다. 특산물로 선정되어 생산되는 농산물의 경우, 대부분이 생산되는 지역이 점차 확대되고 있어 특정 지역에서만 고유의 특산물로 생산되는 경우가 감소하고 있었다. 또 밤호박, 파프리카, 방울토마토 등 근래에 새로운 채소와 과일류가 특산물로 일부 지역에서 생산되고 있어 전라북도 전역에서 식품 재료 수급이 변화되고 있으며, 이러한 변화로 이 지역의 향토 음식 문화도 서서히 변화되고 있음을 간접적으로 확인할 수 있었다.

2. 수산물

전라북도지역 각 시군에서 특산물로 선정되어 있는 수산물을 어류, 갑각류, 연체류, 해조류, 기타로 구분하여 각 지역별로 조사한 결과는 Table 2와 같다. 어류는 가물치, 가오리 등 14종으로 이 중 해수어는 6종, 담수어 6종, 양측 회유어는 은어와 뱀장어 2종이었다. 갑각류는 꽃게, 꽃새우 등 4종, 연체류는 굴, 백합 등 9종, 해조류는 김 1종, 기타 수산물은 소금 1종으로 어류와 연체류가 갑각류와 해조류에 비하여 더 다양하게 어획되고 있음을 알 수 있었다.

Table 2는 전라북도 각 시군별 특산물 중 수산물 품목 현황을 조사한 결과이다. 현재 전라북도 지역에서 특산물로 선정되어 생산 또는 어획되고 있는 수산물의 현황을 종류별로 비교하면 다음과 같다.

전라북도의 특산물로 선정되어 있는 14종의 어류 중에서 메기와 쏘가리는 6개 지역의 특산물로 가장 널리 이용되는 어류이었으며, 은어는 남원, 순창, 임실 등 3개 지역, 멸치, 조기, 삼치는 각각 2개 지역의 특산물로 이용되고 있었다. 전라북도의 특정 지역에서만 특산물로 어획이 이루어지고 있는 어류는 군산의 가물치, 부안의 가오리와 갈치, 임실의 눈치와 붕어와 잉어, 고창의 장어, 부안의 전어 등 8종이었다.

가물치, 눈치, 메기 등의 담수어는 임실, 순창 등 주로 내륙지방에서, 가오리, 갈치, 멸치 등의 해수어는 고창, 부안, 군산 등 서해안과 접하고 있는 해안지역에서, 은어, 송어, 장어 등의 양측 회유어는 바다와 연결되어 있는 풍천강 유역에 위치하고 있는 고창에서 특산물로 선정되어 있었다. 전라북도에서 가장 많은 곳의 특산물인 어류는 담수어인 메기와 쏘가리로 부안, 임실 등 6개 시군의 특산물로 선정되어 있었다. 양측 회유어인 은어는 남원, 순창, 임실 3개 지역의 특산물이었는데, 이 지역은 은어와 메기의 주요 서식지인 섬진강 유역과 일치하였다. 이 지역의 은어는 맛과 향이 좋아 예부터 진상품으로 알려져 있으며, 지금도 그 명성을 유지하고 있다(윤서석 외 2002). 그러나 1990년대 이후 금어기에 불법어업과 무분별한 남획, 하천의 오염 등으로 은어 서식지의 생태계가 파괴되면서 자연산 은어의 생산량이 급격히 감소하고

Table 2. Aquatic products of important speciality in Jeollabukdo area

Speciality	Region	Go chang	Gun san	Gim Je	Nam won	Mu ju	Bu an	Sun chang	Wan ju	Ik san	Im sil	Jang su	Jeon ju	Jeong eup	Jin an	Total
Fishes (14)	Snakehead**		○													1
	Ray*						○									1
	Hair tail*						○									1
	Nunchi**										○					1
	Cat fish**				○	○	○	○			○				○	6
	Anchovy*		○				○									2
	Crucian crap**										○					1
	Spanish mackerel*	○					○									2
	Mandarin fish**				○	○	○	○			○				○	6
	Sweet fish***				○			○			○					3
	Carp**										○					1
	Eel***	○														1
	Gizzard shad*							○								1
	Yellow croaker*		○					○								2
Crustacea (4)	Blue crab*		○													1
	Spotted shrimp*		○				○									2
	Oriental prawn (shrimp)*	○	○				○									3
	Freshwater crab**		○		○			○		○	○					5
Mollusca (9)	Oyster*						○									1
	Melania snail**										○					1
	Jackknife*						○									1
	Little neck*						○									1
	Orient hard clam*				○		○									2
	Common squid*						○									1
	Marsh clam*		○													1
	Ochellatus octopus*						○									1
	Pen shell*						○									1
Seaweeds (1)	Laver*	○	○				○									3
Etc(1)	Salt*	○	○				○									3
Total		5	10	1	4	2	19	4	0	1	8	0	0	0	2	56

* : Products in sea, ** : Products in fresh water, *** : Products in sea and fresh water.

있어 이에 대한 대책이 시급한 실정이다. 반면 최근 들어 양 식기술의 발달로 양식산은 급격히 증가하고 있는 추세이었

으며 양식산과 자연산의 비교 대한 연구도 이루어지고 있다 (Jeong BY *et al* 1999).

장어의 경우에도 무안의 몽탄 민물장어와 나주의 구진포 장어와 함께 고창 풍천강의 장어는 풍천장어라고 부를 정도로 널리 알려져 있으며(윤서석 외 2002), 고창 수박, 선운사의 작설차와 함께 고창의 주요 특산물의 하나이기도 하다. 고창은 선운사 앞 풍천강이 바다와 접하고 있는 등, 장어의 서식지로 적합한 조건을 갖추고 있어 이 지역에서 생산되는 장어의 맛이 뛰어난 것으로 알려져 있다. 근래에는 영산강 유역과 마찬가지로 이 지역에서도 새만금 간척사업 등의 자연환경의 변화로 자연산 장어의 어획량이 급격히 감소하고 있었다. 또 은어와 마찬가지로 장어도 양식기술의 발달로 (Choi JH *et al* 1986) 양식산의 비중이 증가하고 있었다.

해수어 중 멸치는 군산, 부안 2개 지역, 삼치는 고창, 부안 2개 지역의 특산물이었다. 멸치의 경우에는 서해안과 접하고 있는 김제, 고창 등에서도 어획이 이루어지고 있음을 확인할 수 있었다. 이러한 결과는 멸치질이 전라북도 전역에서 김치를 담그거나 반찬으로 가장 널리 이용되고 있는 것갈류인 것과 관계가 있을 것으로 보이며 전라남도의 주요 것갈류로 멸치질이 이용됨으로써 호남음식문화의 기반을 이루는 중요한 식품으로 생각되었다.

전라북도의 특산물 중 갑각류는 꽃게, 꽃새우, 대하, 민물참게 4종이었다. 이 중 민물참게는 가장 많은 지역인 남원, 순창, 임실 등 전라북도 5개 지역에서 특산물로 선정되어 있었는데, 이 지역은 은어와 마찬가지로 민물참게의 주요 서식지인 섬진강 유역에 해당하는 지역들이었다. 대하는 고창, 군산, 부안 3개 지역에서, 꽃새우는 군산, 부안 2개 지역에서, 꽃게는 군산에서 특산물로 선정되어 있었으며, 주로 서해안에 접하고 있는 지역에서 많이 어획되고 있었다. 이 중 크기에 따라 대하 등으로 부르는 새우는 양식업의 발달로 생산량과 생산지가 증가하고 있는 추세이다.

굴, 맛조개, 백합, 바지락, 주꾸미 등의 연체류도 서해안과 접하고 있는 시군에서 주로 특산물로 선정되어 있었다. 이 중 백합은 조간대 또는 얇은 바다의 모래나 진흙에서 주로 서식하는데 이러한 지리적 조건을 갖춘 부안의 주요 특산물이었으며, 부안에서는 백합을 이용한 죽, 찜 등의 다양한 향토음식을 즐겨 이용하고 있었다. 연체류 중 민물에서 주로 서식하는 다슬기는 내륙지역에 위치하고 있는 임실의 주요 특산물이었으며, 임실에서도 탕, 수제비 등 다슬기를 이용한 향토 음식의 종류가 많이 있었다. 특산물로 선정된 연체류 중 굴, 조개 등은 양식기술이 발달하면서 그 생산지가 확대되고 있는 특산물로, 대부분이 양식업에 적합한 지리적 조건을 갖추고 있는 군산, 부안 등 서해안을 중심으로 양식이 이루어지고 있었다.

해조류 중 전라북도의 특산물로 선정되어 있는 것은 김 1종이었으며, 서해안의 고창, 군산, 부안 등 3개 지역의 특산물로 선정되어 있었다. 이처럼 김이 서해안 전역에서 널리 생산되고 있는 이유는 근래에 양식 기술의 발달로 그 생산지가 양식이 가능한 지역을 중심으로 확대되고 있기 때문이며, 앞으로 그 생산량이 더욱 증가할 것으로 보인다.

기타 수산물로 소금이 조사되었는데, 고창, 군산, 부안 3개 지역으로 주로 서해안 지역에서 특산물로 생산되고 있었다. 특히 군산의 옥구 염전은 오랜 역사를 가지고 있는 곳이나 새만금 사업으로 생산량이 감소하고 있다고 한다. 일제 강점기 때부터 개간된 염전인 고창의 해리 염전도 우리나라를 대표할만한 큰 염전이었으나 최근 가격이 저렴한 수입염의 양이 증가하면서 염전의 면적이 감소하였으며, 현재는 그 명맥만 유지하고 있었다. 그러나 이곳에서 생산되는 소금은 염도가 높고 맛이 좋아 품질이 뛰어난 것으로 유명하다(두산세계대백과사전 2001). 또한 소금이 생산되는 이 지역들은 멸치를 비롯한 수산물이 많이 생산되는 곳이기도 하며 전라북도의 향토 음식 문화에서 중요한 위치를 차지하고 있는 것갈류의 주요 집산지이기도 하다. 그러므로 이 지역의 것갈류와 장류의 발전이 소금의 생산과도 밀접한 관계가 있는 것으로 여겨진다.

전라북도 각 시군별 특산물 중 수산물의 생산 현황을 비교하면 특산물 중 수산물의 종류가 많은 지역은 부안이 19종으로 가장 많았으며, 군산 10종, 임실 8종, 고창 5종 등이었다. 이들 지역은 임실을 제외하고는 모두 서해안과 접하고 있는 시군이었으며, 어류와 연체류의 종류가 갑각류와 해조류보다 더 많은 것으로 조사되었다. 임실의 경우에는 눈치, 메기, 붕어, 은어, 다슬기 등 민물에서 서식하는 것들이 특산물로 이용되고 있었으며, 이곳에서는 이를 이용한 매운탕, 회, 조림 등이 많이 이용되고 있었다. 그러나 완주, 장수, 전주, 정읍 등의 내륙지역은 특산물 중 수산물은 없는 것으로 조사되었다.

이상의 결과에서 호남지역의 특산물 중 수산물은 생육에 가장 적합한 조건을 갖춘 지역을 중심으로 어획이 이루어지고 있었다. 근래에 새만금 간척사업 등의 국토개발 사업에 의한 생태계의 변화, 환경오염, 양식업의 발달 등의 영향으로 그 종류와 생산량이 점차 변화되어가고 있어 지리적 조건이 식품 재료 수급에 영향을 주고 있으며, 이러한 변화가 계속 진행되어가고 있는 것을 알 수 있었다.

3. 축산물

전라북도 지역의 특산물 중 축산물의 생산 현황을 각 시군별로 조사한 결과는 Table 3과 같다.

현재 호남지역에서 생산되고 있는 특산물 중 축산물은 달

Table 3. Animal products of important speciality in Jeollabukdo area

Speciality	Region chang	Go san	Gun san	Gim Je	Nam won	Mu ju	Bu an	Sun chang	Wan ju	Ik san	Im sil	Jang su	Jeon ju	Jeong cup	Jin an	Total
Egg					○											1
Chicken				○												1
Pork				○											○	2
Beef					○		○	○	○	○		○		○		7
Milk													○			1
Cheese													○			1
Ostrich							○									1
Black Goat													○		○	2
Total	0	0	2	2	0	2	1	1	1	3	1	0	1	2	16	

갈, 닭, 돼지고기, 쇠고기, 우유, 치즈, 타조, 흑염소 등 8종으로 조사되었다. 이 중 가장 많은 지역에서 특산물로 선정되어 있는 것은 쇠고기로 남원, 부안 등 7개 지역의 특산물이었다. 최근에는 일부 지역에서 두충잎이나 한약재 등을 첨가하여 만든 특수 사료로 사육한 쇠고기를 각 지역 고유 브랜드로 생산하고 있는 추세가 증가하고 있었다. 돼지고기는 김제와 진안 2개 지역에서 특산물로 생산되고 있었으며, 쇠고기와 마찬가지로 특수 사료로 사육하여 고유의 브랜드로 생산하고 있었으며, 이에 대한 연구도 이루어지고 있었다(Lee JH 2003). 흑염소의 경우에 임신에서 특산물로 선정하고 있었는데, 다른 가축과는 달리 산간지역을 중심으로 방목이 이루어지고 있었다. 특히 넓은 산간지역으로 이루어진 임신에서는 특히 축산업과 낙농업이 발달하였는데, 1966년부터 벨기에 신부에 의해 우유의 생산과 치즈가 만들어지기 시작하였으며, 지금은 지역 특산물의 하나가 되었다(http://www.imsil.go.kr/).

전라북도에서는 일부 서해안과 접하고 있는 지역을 제외하고는 대부분의 지역에서 1종류 이상의 축산물이 특산물로 선정되어 있었다. 이는 전라북도가 넓은 산간 지역으로 이루어진 지역을 중심으로 축산업에 적합한 지리적 조건을 갖춘 곳이 많으며, 근래에 이러한 지역을 중심으로 산간지역을 개간하여 축산업에 활용하고 있기 때문인 것으로 생각된다(두산세계대백과사전 2001).

이상에서 전라북도의 축산물 중 특산물로 선정된 것들은 대부분이 특수 사료로 사육하여 고유의 브랜드로 생산되어 가고 있었으며, 가축의 사육에 적합한 지리적 조건을 갖춘 지역을 중심으로 생산이 이루어지고 있었다. 또 농수산물의 경우와 같이 축산물의 경우에도 지리적 특성이 그 수급에 영향을 주는 주요한 요인으로 작용하고 있음을 알 수 있었다.

4. 기타 특산물

전라북도 지역의 기타 특산물의 종류와 생산지역을 조사한 결과는 Table 4와 같으며, 버섯류 6종, 기타 10종으로 조사되었다. 버섯류 중에서 가장 많은 지역에서 특산물로 선정되어 있는 것은 표고버섯과 송이버섯이 무주, 장수, 정읍 등 6개 지역, 느타리버섯이 남원, 부안 등 5개 지역이었다. 이외에 능이버섯과 목이버섯은 무주에서, 팽이버섯은 김제에서 특산물로 생산하고 있었다. 특산물 중 버섯류의 종류가 가장 많은 지역은 팽이버섯을 제외한 5종이 생산되고 있는 무주이였으며, 넓은 산간지역을 포함하고 있는 이곳에서는 버섯류의 재배에 적합한 지리적 조건을 갖추고 있는 산간지역을 개간하여 버섯류의 재배가 이루어지고 있었다. 3종의 버섯류가 특산물로 생산되고 있는 장수, 정읍도 무주와 같은 지리적 조건을 갖추고 있었다.

전라북도에서는 서해안과 접하고 있는 시군을 제외한 산간지역을 포함하고 있는 중부 내륙지역 대부분의 시군에서 1종 이상의 버섯류를 특산물로 생산하고 있었다. 또한 최근에는 버섯류의 기능성에 대한 연구가 많이 이루어지면서(Kim HJ *et al* 2005) 건강식품으로 각광받고 있으며 인공재배 기술도 발달하고 있어(Lee SS *et al* 1997) 앞으로 재배 가능한 버섯류의 종류와 생산지가 더욱 확대되어질 것으로 생각된다.

기타 특산물 중 전라북도의 가장 많은 지역에서 특산물로 선정되어 있는 것은 꿀로 무주, 임실, 장수 등 8개 지역에서 채취되고 있었으며, 주로 산간지역을 중심으로 생산이 이루어지고 있었다. 고로쇠나무 수액은 남원과 장수에서 채취되고 있었다. 우리나라에서는 고로쇠나무 수액이 30~40년 전부터 광양의 백운산과 지리산 일대에서 채취되기 시작하였으며, 1990년대 초 단기 임산 신 소득원 개발의 일환으로 수

Table 4. Athers products of important speciality in Jeollabukdo area

Speciality	Region	Go chang	Gun san	Gim Je	Nam won	Mu ju	Bu an	Sun chang	Wan ju	Ik san	Im sil	Jang su	Jeon ju	Jeong eup	Jin an	Total
Mush- rooms (6)	Oyster mushroom				○	○	○					○		○		5
	Nung I (<i>Sarcodon aspratus</i>)					○										1
	Juda's ear					○										1
	Pine mushroom			○		○	○					○	○		○	6
	Winter fungus			○												1
	<i>Lertinus edodes</i>				○	○				○		○		○	○	6
Etc (10)	Sap of <i>Acer mono</i>				○							○				2
	Dried persimmons					○			○		○			○		4
	Honey			○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	8
	Green tea	○												○		2
	Seed of <i>Torreya nucifera</i>													○		1
	Malt								○					○		2
	O Mi Ja (<i>Schisandra chinensis</i>)				○	○						○				3
	Ginseng					○				○		○	○	○	○	6
	Peanut				○											1
	Walnut					○						○	○			3
Total		1	0	2	6	10	3	1	3	1	4	8	2	9	2	50

액이용에 관한 연구를 시작하였다(Moon HS et al 2004). 이후 이의 성분에 대한 연구 결과 건강 기능성이 밝혀지기 시작하면서 음료로 주로 이용하고 있으며, 현재는 그 소비가 증가하면서 전라남도의 장성, 전라북도의 남원과 장수 등으로 그 채취 지역이 확대되어 가고 있는 추세이다.

인삼은 충청남도 금산의 특산물로 알려져 있다. 그러나 전라북도의 행정권이던 금산이 1960년대에 충청남도로 개편되면서 인삼과 관련된 모든 것이 전라북도에서 충청남도로 이전되게 되었으며, 그 후 전라북도에서는 금산과 토질과 기후가 가장 비슷한 지역인 진안, 무주, 완주에서 인삼에서 재배를 시작하였다. 이 중 진안의 인삼이 전국 인삼 생산량의 30% 정도이며 그 품질도 금산인삼 못지않게 뛰어난 것으로 알려져 있다(두산세계대백과사전 2001). 현재 전라북도에서 인삼을 특산물로 생산하고 있는 지역은 무주, 익산, 장수, 전주, 정읍, 진안 등 6개 지역이다. 최근에는 그 재배지가 남쪽으로 더욱 확대되어 순창, 남원, 장수 등에서도 인삼을 재배하고 있으며 전라남도 지역으로까지 계속 확대될 것으로 보

인다.

이 외에 기타 특산물 중 꽃감은 감이 특산물인 지역과 일치하였으며, 오미자, 인삼, 잣, 호두 등도 중부 산간지역을 중심으로 생산되고 있는 것으로 조사되었다. 녹차는 고창의 선운사 주변에서 생산되는 이 지역의 특산물이었다. 녹차는 차나무 잎을 가공한 것으로 차나무는 동백나무과에 속하는 아열대성 상록식물로 남위 30도와 북위 43도 사이의 지역에서 주로 분포하며, 일교차가 크고 고지대이며, 하천을 끼고 있어 안개가 많고 습도가 높은 지역일수록 향기성분이 강하다고 한다(지허스님 2003). 녹차를 특산물로 생산하고 있는 고창의 선운사 주변은 이와 같은 지리적 조건을 갖춘 곳이다. 또한 녹차는 불교와 관계가 깊은데 이 지역이 역사가 깊은 사찰인 선운사 주변에서 재배하고 있는 것은 불교 문화가 전라북도 지역 음식문화의 형성에 영향을 주었음을 보여주는 한 예로 생각되었다.

이상에서 전라북도의 기타 특산물 중 버섯류, 인삼, 고로쇠수액 등은 최근 건강 기능성이 밝혀지면서 수요가 증가하

고 있으며, 재배기술의 발달로 생산량과 생산지도 증가하고 있음을 알 수 있었다. 일부 특산물은 재배 또는 채취에 적합한 지리적 특성을 가지고 있는 지역을 중심으로 생산되고 있었다. 또 향토 음식 문화 형성에 이용 가능한 식품 재료의 종류, 종교적 요인, 재배기술, 소비자의 선호도 등이 영향을 줄 수 있었다.

요약 및 결론

전라북도 음식 문화를 이해하기 위한 기초 연구로 음식문화에 영향을 주는 요인의 하나인 이 지역의 식품 재료의 종류를 확인하기 위하여 각 시군의 특산물을 농산물, 수산물, 축산물, 기타로 구분하여 조사한 결과는 다음과 같다. 전라북도의 특산물은 농산물 40종, 수산물 29종, 축산물 8종, 버섯류 6종, 기타 10종으로 총 93종이었다. 특산물 중 농산물의 종류가 가장 다양하였으며, 농산물 중에서는 채소류와 과일류가, 수산물 중에서는 어류와 연체류의 종류가 많았다. 쌀, 고추, 배, 쏘가리, 쇠고기, 꿀 등은 전라북도의 여러 지역에서 특산물로 생산되고 있었다. 서해안에 접하고 있는 고창, 군산, 김제, 부안에서는 특산물 중 수산물의 종류가 많았으며, 사과, 배 등의 과일류, 표고버섯, 송이버섯 등의 버섯류, 취, 더덕 등의 산채류, 쇠고기, 돼지고기 등 축산물, 오미자, 인삼 등의 기타 특산물은 넓은 산간지역을 포함하고 있는 내륙지방을 중심으로 생산되고 있었다. 은어, 메기, 민물참게는 섬진강 유역인 남원, 순창, 임실의 특산물이었다. 밤호박, 파프리카, 방울토마토는 근래에 이 지역의 특산물로 생산되고 있었다. 수산물, 버섯류, 산채류는 자연산은 감소하는 반면 양식이나 인공재배가 증가하고 있었으며, 각 지역별로 특산물의 브랜드화도 빠른 속도로 이루어지고 있었다. 이상에서 호남지역에서 농산물, 수산물, 축산물을 비롯한 식재료로 이용될 수 있는 다양한 특산물이 생산되고 있음을 알 수 있었다. 이는 호남지역이 우리나라에서 남쪽에 위치하고 있어 기온이 높은 편에 속하고 넓은 평야지역, 산간지역, 도서 해안지역으로 이루어져 있어 농업과 수산업에 적합하며, 사계절이 뚜렷하여 각 계절마다 다른 특산물을 생산 채취할 수 있는 지리적 특성을 가지고 있기 때문인 것으로 생각된다. 또한 호남지역의 음식 문화와 관련된 식재료의 수급과 선택 가능성에 영향을 주는 호남지역 특산물의 종류와 생산량이 여러 가지 요인에 의하여 변화되어가고 있음을 확인할 수 있었다.

감사의 글

이 논문은 2002년도 학술진흥재단(연구과제 KRF-2002-072-BL1018)의 지원으로 이루어진 연구입니다.

문헌

- 농림부 (2003) 농림통계연보.
- 두산세계대백과사전 (2001) 두산동아, 서울. p 518.
- 윤서석, 이기열, 유태중, 안명수, 조후중, 이효지, 권태완 (2002) 한국음식대관 제1권 한국음식의 개관. 한림출판사, 서울. p 224.
- 지허스님 (2003) 아무도 말하지 않은 한국전통차의 참모습-차. 김영사, 서울. p 55-58.
- Choi JH, Rhim CH, Choi YJ, Byun DS, Kim CM, Oh SK (1986) Comparative study on protein and amino acid composition of wild and cultured eel. *Bull Korean Fish Soc* 19: 60-66.
- Han KH, Lee JC, Lee GS, Kim JH, LEE JS (2002) Manufacture and physiological functionality of Korean traditional liquor by using purple-fleshed sweet potato. *Korean J Food Sci Technol* 34: 673-677.
- Hwang IJ, Oh YJ (1996) Development of regional noodles using agricultural and fishery products of Cheju island. *Korean J Soc Food Sci* 12: 361-366.
- Jeong BY, Moon SK, Jeong WG, Ha HS (1999) Proximate compositions of wild and cultured sweet smelt (*Plecoglossus altivelis*) muscles and eggs. *J Korean Fish Soc* 32: 689-692.
- Jeong YJ (2000) Production of beverages and fruits vinegar using Kyungpook special products (persimmom, apple and grape). *Food Industry Nutr* 5: 53-59.
- Jung GT, Ju IO, Chol JS (2001) Preparation and quality of Instant gruel using pumpkin (*Cucurbita maxima* Duch var. Evis). *Korean J Postharvest Sci Technol* 8: 74-78.
- Jung JY, Choi MH, Hwang JH, Chung HJ (2004) Quality characteristics of Jeung-Pyun prepared with paprika juice. *J Korean Soc Food Sci Nutr* 33: 869-874.
- Kim HH, Hwang JK, Shin UD (2004) Topping, flower pinching treatment for increasing yield of *Codonopsis lanceolata* and development of propagation method by cutting. *Korean J Sci Technol* 22: 183-187.
- Kim HJ, Bae JT, Lee JW, Hwangbo MH, Im HG, Lee IS (2005) Antioxidant activity and inhibitive effects on human leukemia cells of edible mushrooms extracts. *Korean J Food Preserv* 12: 80-85.
- Kim JG, Choe JI, Jang DS, Na JT, Kim YE (2003) Distribution of fish eggs, larvae and juveniles around the Youngsan river estuary. *J Korean Fish Soc* 36: 486-494.

- Lee JH (2003) Improvement of brand strategy and policy for agricultural and meat products. *Korean J Agricultural Management Policy* 30: 18-34.
- Lee MH (2001) Research on export oriented new concept packaging design - centering on packages of local special products and health food. *Korean Digital Design Assoc* 1: 27-37.
- Lee MK, Lee HS, Choi GP, Oh DH, Kim JD, Yu CY, Lee HY (2003) Screening of biological activities of the extracts from *Rubus coreanus* Miq. *Korean J Medicinal Crop Sci* 11: 5-12.
- Lee SO, Lee HJ, Yu MH, Im HG, Lee IS (2005) Total polyphenol contents and antioxidant activities of methanol extracts from vegetables produced in Ullung island. *Korean J Food Sci Technol* 37: 233-240.
- Lee SS, Kim SK, Lee TS, Lee MW (1997) Cultivation of oyster mushrooms using the garlic peel as an agricultural by - product. *Korean J Mycology* 25: 268-275.
- Moon HS, Park SB, Kwon SD, Goo JW (2004) Sap collection and major components of *Acer mono* in Mt. Jiri. *Korean J Ecol* 27: 263-267.
- Suh JS, Eun JS (1998) Isolation of active components on immunocytes from *codonopsis lanceolatae*. *Korean Nutr Soc* 31: 1076-1081.
- Sun JK (1996) A Study of package design for local specialty. *Package Design Institute Korean* 3: 33-51.
- Yoon I, Wee JH, Moon JH, Ahn TH, Park KH (2003) Isolation and identification of quercetin with antioxidative activity from the fruits of *Rubus coreanum* Miquel. *Korean J Food Sci Technol* 35: 499-502.
- <http://www.imsil.go.kr/>
<http://www.jares.go.kr/>
<http://www.rda.go.kr/>

(2005년 7월 15일 접수, 2005년 9월 30일 채택)