

## 녹차음식에 대한 내용분석연구 -1990년대 이후의 문헌을 중심으로-

최 배 영 · 조 인 희

성신여자대학교 문화산업대학원 문화산업학과

### A Study on the Content Analysis of Green Tea Food -Focused on the Literature Published since the 1990's-

Choi, Bae Young · Cho, In Hee

Dept. of Cultural Industry, Graduate School of Sungshin Women's University, Seoul, Korea

#### ABSTRACT

The purpose of this research is to understand features of the present condition of green tea food by analyzing the data on tea foods presented in Korean literature after the 1990's (two articles from professional journals related to tea culture, and three books related to tea food). The main conclusions are as follows: 1. It is found from separating 354 different kinds of green tea foods into three categories - main dishes, side dishes and desserts - that there are 137 kinds of side dishes, 123 kinds of desserts, and 94 kinds of main dishes from green tea foods. Upon dividing these into smaller categories, there are 40 rice dishes, 27 noodle dishes, 18 gruel dishes and 9 dumpling dishes found among the main dishes; 26 pan fried dishes, 24 potherb/cooked potherbs dishes, 17 deep-fried dishes, 15 soup/broth dishes, 14 grilled dishes, 11 smothered dishes, 10 hard -boiled/fried dishes, 6 kimchi dishes, 4 dried food dishes, 4 jelly dishes, 4 stew dishes, and 2 raw fish dishes among the side dishes; and 37 snack dishes, 36 punch/drink dishes, 26 rice cake dishes, and 24 bread dishes are found among the desserts. 2. There are 201 kinds of green tea foods using powders, 107 kinds using wet tea leaves, 61 kinds using dry tea leaves, 57 kinds using water of drawn tea, and 17 kinds using wild tea leaves, according to analysis of teas used for green tea foods. There is more use of powder for snacks, punch and drinks, rice cakes, noodles, and breads, and more use of wet tea leaves for rice, pan fried food, and potherb/cooked potherb dishes. It is also shown that there is more use of water from drawn tea for rice, punch and drinks, noodles, and gruels, more use of dry tea leaves for snack, rice, breads, and more use of wild tea leaves for deep-fried and pan fried kinds of tea foods.

Key words: green tea food, main dish, side dish, dessert

접수일: 2007년 1월 31일    채택일: 2007년 2월 27일

Corresponding Author: Choi, Bae Young    Tel: 82-2-920-7511    Fax: 82-2-911-0665

E-mail: kb9112@hanmail.net

## I. 서론

녹차음식이란 茶를 단순히 마시는 차원이 아닌 茶를 섭취하기 위해 먹는 것으로 인식하는데서 비롯된다. 90년대 초 茶文化 관련 잡지인 『茶談』에 茶음식으로서 우전차 제육볶음(최혜자 1990)이 소개된 이래 90년대 중반 조선일보(1995)에서는 ‘茶음식’이라는 제목으로 승냥 마시듯 茶를 마시고, 나물 먹듯 茶를 먹는 생활을 영위하기 위한 견지에서 가루차를 넣어 빻은 수제비, 녹차를 넣은 김치볶음밥 등에 관한 기사를 소개하였다. 그 후 90년대 후반부터 오늘에 이르기까지 茶 전문잡지와 서적에서는 녹차음식에 대한 내용의 게재를 통해 대중화에 기여하고 있다.

여기서 녹차가 ‘마시는 것’에 그치지 않고 ‘먹는 것’으로 인식되고 있는 것은 茶가 지닌 유효성분을 낭비 없이 체내에 섭취하기 위함이다. 茶의 유효성분에는 수용성인 것과 불용성인 것이 있어서 茶를 우려서 마셔도 녹차나오지 않는 성분이 많이 남아 있다. 특히 녹차에는 카테킨, 아미노산, 수용성 비타민 등의 수용성 성분(약 35%)과 식이섬유, 비타민 E, 카로틴, 단백질, 엽록소 등의 불용성 성분(차 찌꺼기에 해당되는 약 65%)이 포함되어 있어 마시는 것뿐만 아니라 먹음으로써 더욱 영양에 유효한 성분이 얻어질 수 있는 것이다(토쿠나가 무츠코 2004).

茶음식의 역사는 문헌 상의 기록을 살펴볼 때 차나무의 잎을 藥用으로 이용하였던 것에서부터 시작되어 여러 가지 食用의 형태로 변화해왔음을 알 수 있다. 김명배(1998)는 劉安의 『淮南子』에 의거하여 神農氏가 일찍이 백가지 풀을 활고 하루에 일흔 가지의 독을 만났으나 이를 치유한 것은 茶의 生葉을 藥用으로 이용한 것임을 논하였다. 唐代의 陸羽(727~803)는 茶聖이라고 불리는 中國 茶史의 선구자로 茶 전문서적인 『茶經』을 저술하였다. 『茶經』 七之事에는 “茶는 苦茶라고도 하며 맛은 달고도 쓰다. 성미는 약간 차가우나 독은 없다. 癩瘡 치료제로 주로 쓰며 이뇨, 거담, 해갈, 해열작용을 하고, 사람의 잠을 적게 한다. 가을에 딴 茶는 쓴맛이 나고 氣를 가라앉히고 소화를 돕는다(茶經 七之事. 本草木部 茗苦茶

味甘苦 微寒 無毒 主瘰瘡 利小便 去痰渴熱 令人少睡 秋採之苦 主下氣消食)”고 하여 茶의 약리적인 효능에 대해 기록하고 있다.

이처럼 약리적 효능이 뛰어난 茶를 食用化한 것은 찻잎을 단순히 씹어 먹는데 그치지 않고 찻잎을 이용하여 나물, 탕, 국, 죽 등으로 만들어 먹은 기록이 전해진다. 『東茶頌』제 6절에는 2500년 전 제나라 때 재상을 지닌 안영(B.C 580? ~ 500)이 검소한 생활로 거친 밥에 구운 고기 세 꼬치, 새알 다섯 개와 차나물(晏子春秋 嬰相齊景公時 食脫粟飯 炙三戈五卵 茗采而已)을 먹은 기록이 남아 있다. 김대성(2004)은 이 기록에 근거하여 이때부터 茶가 食用으로 이용되었다는 것을 증명한다고 보았다. 三國時代 北魏(386~535)의 長揖이 『廣雅』를 저술한 당시 茶는 떡 모양으로 된 餅茶로 빻어 탕으로 끓여 이용(廣雅云 荊 巴間採葉作餅 葉老者 餅成以米膏出之 欲煮茗飲 先炙令赤色 搗末 置瓷器中 以湯撈覆之) 되었으며, 東晉(317~419) 郭璞(276~324)의 『爾雅注』가 저술될 시기에는 찻잎으로 국을 끓여 마셨다(葉可煮羹飲). 또한 『茶經』에는 찻잎을 넣어 진하게 쏘 茶粥이 기록되어 있다. 이처럼 과거 차나무의 잎을 藥用으로 이용하였던 것에서부터 시작되어 食用의 형태로 발전된 茶는 오늘날 그 양상이 ‘마시는 것’에서 ‘먹는 것’으로 인식이 변화되고 있다.

최근 茶를 이용한 여러 가지 음식이 개발되면서 전문 음식점들도 생겨나 많은 이들의 관심을 모으고 있다. 특히 식생활의 서구화가 요인이 된 비만, 고혈압, 심장질환 등의 성인병의 증가로 건강에 대한 인식이 높아짐에 따라 茶 소비가 증가하게 되었고 茶음식도 건강을 위한 기능적 측면이 높게 평가되고 있다. 茶의 기능성으로는 항산화를 비롯하여 각종 암을 억제하고 예방하는 데 탁월한 효과가 알려져 있다. 또한 茶는 치매예방, 에이즈바이러스 억제, 전자파 방어효과, 환경호르몬의 흡수차단 등의 효능도 보고되고 있다. 이로 인해 그동안 주로 음료로 이용되어왔던 녹차는 분말의 형태로 녹차아이스크림, 녹차인절미, 녹차과자, 녹차국수, 녹차냉면, 녹차카스테라, 녹차초콜릿, 녹차껌 등에 넣어 다양한 음식으로 개발되고 있다(변재욱·한재숙 2004).

90년대부터 본격화된 녹차음식에 대한 일련의 연구들은 녹차 가루나 추출물을 이용한 품질특성 및 평가 측면에 주안을 두었을 뿐 종합적인 시각에서 녹차음식의 분류나 이용 양상에 대한 체계적인 분석을 시도한 연구는 미진한 실정이다. 특히 tea 인구의 급속한 증가와 더불어 대중적 수요가 늘어나고 있는 현 시점에서 녹차음식에 대한 내용을 분석하는 것은 오늘날 영위되고 있는 茶生活文化의 일면을 조명하는 것임과 동시에 앞으로 녹차음식 개발의 방향을 모색하는 의의를 지닌다고 본다. 이에 본 연구의 목적은 차음식이라는 용어가 등장한 시기인 1990년대 이후의 문헌상에 제시된 녹차음식 자료를 수집하여 그 내용을 분석함으로써 녹차음식 현황의 특징을 파악하고자 한다.

## II. 연구방법

### 1. 연구대상

본 논문에서는 녹차음식에 관한 문헌자료를 연구의 대상으로 수집하였다. 고찰문헌을 선정하는 기준에 있어서는 첫째, 발행인이나 저자가 우리나라 사람인 것으로 선별하였고 둘째, 1990년대부터 최근(2006년 10월 기준)까지 발행된 茶文化 분야의 전문잡지 2종과 차음식 관련 서적 3종을 선정하였으며 셋째, 각 문헌에서 녹차음식은 녹차(비발효차)만을 단일 재료로 이용한 것은 제외하고 녹차와 다른 재료를 함께 이용하여 음식으로 조리한 것으로 자료의 범위를 규정하였다. 넷째, 각 문헌에서 녹차음식의 재료와 조리법이 뚜렷하게 명시된 것만을 분석대상 자료로 수집하였다. 이에 최종 선정된 문헌은 다음과 같으며, 이들 문헌에서 총 354가지의 녹차음식 자료가 수집되었다.

#### 1) 『설록차』

茶 관련 전문잡지 중 가장 오래된 『설록차』는 (주)태평양화학 식품사업부에 의해 1983년 2월에 창간되어 茶文化 전반에 대한 폭넓은 지식을 제공해왔다. 1995년 1월까지 월간 잡지 형태로 간

행되었고 그해 2월에는 미발행 되었다가 3월부터 격월간지의 형태가 되었다(김지은 2005). 2004년까지 격월로 발행되다가 2005년부터는 분기별로 봄, 여름, 가을, 겨울에 발간되고 있다. 1992년부터 1993년까지 2여년에 걸쳐 매월 차음식이 소개되었으며 1997년부터 2004년까지는 격월로, 2005년부터 최근까지는 분기별로 차음식이 게재되고 있다. 본 논문에서 자료로 수집한 『설록차』에 게재된 녹차음식은 161가지였다.

#### 2) 『茶人』

(사)한국차인연합회에서 발행하는 『茶人』은 1983년 7월 신문의 형태로 간행되던 것이었다. 이는 1996년 8월까지 월간의 형태로 발행되었으며 약 6개월의 휴간을 거쳐 1997년 3월 이를 복간하고 잡지 형태의 『茶人』을 간행하여 현재는 격월간의 형태로 발행되고 있다. 발행의 목적은 茶文化 발전과 더불어 tea의 대중화를 통한 茶 산업의 확대에 있다. 『茶人』에는 1997년부터 차음식이 소개되기 시작하여 계속 이어지고 있다. 본 논문의 분석을 위한 녹차음식으로는 43가지의 자료가 수집되었다.

#### 3) 『茶요리』

1997년에 발행된 『茶요리』는 茶人 이연자(1945~)의 저서로 각종 문헌을 바탕으로 실제 생활 속에서 저자가 직접 개발한 66가지 녹차음식의 내용을 담고 있다.

#### 4) 『차를 알면 健康이 보인다』

(사)한국茶생산자연협회가 2003년에 발간한 『차를 알면 健康이 보인다』는 보다 많은 사람들에게 tea가 보급되어 생활과 건강에 활용될 수 있도록 한 간행 동기를 지닌다. 여기에서는 32가지의 녹차음식 자료가 수집되었다.

#### 5) 『보성으로 떠나는 녹차 음식 여행』

보성군농업기술센터가 2006년 1월에 발행한 『보성으로 떠나는 녹차 음식 여행』에는 52가지의 녹차음식이 소개되고 있다. 여기에서는 먹는 즐거

움뿐만 아니라 건강한 삶을 누리고 싶어 하는 사람들을 위해 녹차로 만든 음식이 생활 곳곳에서 많이 활용되기를 바라는 간행동기를 밝히고 있다.

## 2. 분석방법

본 연구에서는 녹차음식 자료의 내용을 분석하기 위해 다음과 같은 연구방법을 적용하였다. 첫째, 녹차음식의 분류는 강인희(1996)와 농촌진흥청(1997)의 분류에 의거하였다. 강인희는 한국 음식을 주식류(밥, 죽, 미음/옹이/암죽/죽, 국수와 만두), 부식류(국, 조치, 전골, 찜, 선, 조림과 초, 저나, 구이, 적, 편육과 족편, 나물, 회, 포와 마른 안주, 자반과 장아찌, 짓갈, 김치), 떡과 한과, 화채와 차로 분류한 바 있으며, 농촌진흥청은 전통·향토음식을 주식류(밥, 죽, 면, 기타), 부식류(국/탕, 전골/찌개, 찜/선, 볶음/조림, 구이/산적, 전, 회, 부각/튀김, 목, 무침, 장아찌, 김치, 장, 식혜/짓갈, 기타), 후식류(떡, 과자, 음청), 주류로 분류하였다. 이들은 분석의 틀을 한국음식에 기준을 두고 있으나 본 논문에서는 서양음식, 일본음식, 중국음식 등에 해당하는 일부의 녹차음식도 주식류, 부식류, 후식류에 각각 포함시켜 세부항목별로 분석하였다. 둘째, 녹차음식별 이용된 茶의 가공형태를 살펴보기 위해 음식에 이용되는 茶의 가공형태를 우린 차잎, 티서립, 차페이스트, 분말차 등으로 구분한 (사)한국차생산자연협회(2003)의 분류를 참조하여 본 논문에서는 생잎, 마른 잎, 젖은 잎, 가루, 차 우린 물로 분석항목을 설정하였다.

## 3. 연구의 제한점

첫째, 본 연구에서는 분석대상을 茶文化 분야의 잡지 2종과 茶음식 서적 3종에 게재된 1990년대 이후의 녹차음식 자료로 한정하였으므로 모든 녹차음식 관련 문헌의 분석결과로 일반화하기에는 한계가 있다. 둘째, 본 연구는 문헌에 게재된 녹차음식의 내용을 분석하는 과정에서 연구자가 분류 작업을 시행하였으므로 주관적인 해석이 개입되었을 가능성을 배제할 수 없음을 제한점으로 밝힌다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 녹차음식의 분류

주식류, 부식류, 후식류로 분석의 항목을 설정한 결과 총 354가지의 녹차음식은 부식류 137가지, 후식류 123가지, 주식류 94가지로 분류되었다(Tale 1, Appendix 1·2·3). 이를 세부적으로 살펴보면 주식류의 경우 밥 40가지, 면 27가지, 죽 18가지, 만두 9가지였고, 부식류의 경우 전 26가지, 나물/무침 24가지, 튀김 17가지, 국/탕 15가지, 구이/산적 14가지, 찜/선 11가지, 조림/볶음 10가지, 김치 6가지, 편/포 4가지, 목 4가지, 전골/찌개 4가지, 회 2가지로 나타났다. 후식류의 경우 과자 37가지, 화채/음료 36가지, 떡 26가지, 빵 24가지였다. 이처럼 밥, 과자, 화채/음료, 떡, 면, 전, 나물/무침, 빵, 죽, 튀김 등이 상대적으로 많은 빈도를 보이는 것은 주식으로서 밥, 면과 죽, 부식으로서 전, 나물/무침과 튀김, 후식으로서 과자, 화채/음료, 떡, 빵 등이 녹차음식으로서 크게 부각되고 있는 현황을 반영한다.

### 1) 주식류

주식으로서의 녹차음식은 밥과 면의 가지 수가 죽이나 만두에 비해 상대적으로 많았다. 밥의 경우 돌솥밥, 김밥, 주먹밥, 영양밥, 볶음밥, 비빔밥, 초밥, 찜밥, 회덮밥과 같이 쌀밥이나 잡곡밥에 녹차를 비롯한 채소류, 육류, 어패류 등의 재료를 어우러지게 하여 조리하는 특징을 보였다. 죽의 경우 스프까지도 포함해서 불 때 녹차와 더불어 쌀이나 찹쌀, 우유, 팥, 현미, 감자 등의 재료를 이용하여 조리하였다. 만두는 밀가루에 녹차를 넣어 반죽한 피로 빚어 찐만두, 물만두, 만둣국, 편수 등으로 조리되었다. 면은 밀가루 혹은 메밀가루에 녹차를 넣고 반죽하여 칼국수, 소면, 라면, 수제비 등을 만들고 이를 육수, 콩국, 양념, 카레 등과 함께 조리한 음식이 주가 되었다.

이상에서 살펴본 주식으로서의 녹차음식은 식욕이 없을 때 입맛을 돋울 뿐 아니라 소화를 돕고, 약화된 체력을 보충하는데 유의하다. 대표적으로 차죽은 찹粥 또는 찹米라고 하여 예전부

터 노약자나 환자를 위해 쉬었으며 멀리 여행을 가는 사람도 차죽을 먹고 길을 떠났다. 차죽은 사찰의 수도승에게는 스테미너식으로도 이용되었는데 피로회복에 효과가 있기 때문이다((주)태평양설목차 2001). 이종미 등(2001)도 녹차보리죽과 같은 노인식은 약 15g의 식이섬유가 함유되어 있어 노인들에게 부족 되기 쉬운 식이섬유를 충분히 보충할 수 있다고 연구결과를 밝혔다.

2) 부식류

부식으로서의 녹차음식 가운데 국/탕의 경우 떡국, 삼계탕, 해장국, 해물탕, 미역국, 장어탕 등으로, 전골/찌개의 경우 곱창전골, 쇠고기전골, 신선로 등으로 조리되는 특징을 보였다. 찜/선은

황태찜, 도미찜, 대하찜, 대합찜, 자반고등어찜 등과 같이 어패류와 녹차가 이용되는 경우와 호박선, 두부선, 두부채소찜과 같이 채소류와 녹차가 함께 조리되는 경우로 대별되었다. 조림/볶음은 차조림을 비롯하여 고등어조림, 뽕어포조림과 닭고기볶음, 새우볶음, 떡볶음 등에 녹차가 어우러졌다.

구이/산적의 경우 장어구이, 가자미구이, 너비아니, 삼겹살구이, 섭산적, 더덕참살구이 등에 녹차를 넣어 조리하였다. 전의 경우 해물전, 콩전, 참치전, 계란밥전, 감자전, 완자 등에 녹차를 이용했으며, 튀김의 경우 찹쌀튀김을 비롯하여 쇠고기버섯튀김, 새우튀김, 삼겹살말이튀김, 술방울튀김 등에 녹차를 넣어 조리하였다.

Table 1. Classification of green tea food

Food	Literature						Total	
	Sulockcha	Chain	Chayori	Keep healthy by knowing tea	Green tea with a food travel to Bosung	Sub total		
Main dish	rice	15	6	9	5	5	40	94
	gruel	6	2	4	4	2	18	
	noodles	15	2	7	1	2	27	
	dumpling	6	1	1	-	.1	9	
Side dish	soup/broth	4	3	6	1	1	15	137
	casserole/stew	2	-	2	-	-	4	
	smothered dish	4	-	2	1	4	11	
	hard-boiled/fried dish	4	-	1	2	3	10	
	grill/skewered food	2	2	2	1	7	14	
	pan fried food	9	4	6	4	3	26	
	raw fish	2	-	-	-	-	2	
	deep-fried dish	8	1	2	2	4	17	
	jelly	1	1	1	.	1	4	
	potherb/cooked potherb	12	2	4	1	5	24	
	dried food	2	1	-	-	1	4	
	kimchi	1	3	2	-	-	6	
Dessert	rice cake	15	-	8	-	3	26	123
	bread	12	1	2	3	6	24	
	snack	20	6	6	5	-	37	
	punch/drink	21	8	1	2	4	36	
Subtotal	161	43	66	32	52	354		

회는 오징어야채말이와 연어쌈에 녹차가 이용되었으며, 목의 경우에는 우무, 목냉채, 녹두묵무침, 목샐러드로 녹차음식이 조리되었다.

나물/무침의 경우 녹차에 갖은 양념을 한 차잎 무침이나 차버무림 이외에 녹차와 채소류를 함께 넣어 나물이나 무침으로 조리한 고추무침, 도라지나물, 시금치나물, 고사리나물, 야채 말이, 각종 샐러드, 차잡채 등이 있었다. 편/포의 경우 편육과 죽편 등을 만드는데 녹차가 이용되었으며, 김치의 경우 오이소박이, 나박김치, 깍두기, 박김치를 담그는데 녹차를 넣어 조리하였다.

이들 부식으로서의 녹차음식 가운데 비교적 많은 빈도를 보이는 전과 튀김은 고기나 해산물을 조리하는데 녹차가 이용되는 특징을 갖고 있다. 녹차는 냄새를 제거하는 효과가 있어 쇠고기나 돼지고기 요리에 넣으면 좋다. 영양 면에서 고기를 녹차와 함께 먹음으로써 콜레스테롤이 혈관에 침착하는 것을 예방하고, 지방의 축적을 줄여 비만을 방지할 수 있으며, 녹차의  $\beta$ -카로틴이나 비타민 E는 기름과 함께 섭취하면 체내 흡수율이 훨씬 높아진다. 이는 튀김옷에 녹차를 섞는 조리방법으로 이용할 수 있다(보성군농업기술센터 2006). 해산물의 경우에는 고기와 달리 내장과 아가미를 제거하지 않은 상태로 취급하기 때문에 세균이 번식하기 쉬워 저장에 주의해야 하나 녹차의 카테킨류가 항균작용을 하여 육질의 부패를 늦추며 식중독을 예방한다. 또한 녹차는 항산화작용으로 식품의 산화를 방지할 수 있으며, 냄새제거의 효과도 있어 해산물의 비린내를 없앨 수 있다(이호선·손종연 2002). 부식으로서 찻잎나물무침, 찻잎고추무침 등과 같은 나물/무침류 역시 많은 빈도를 보였는데 녹차의 맛과 향은 다른 채소들과 조화롭게 어울려 음식의 색과 맛 그리고 향을 즐길 수 있는 장점도 있다(오구니 이타로 등 2003).

### 3) 후식류

녹차음식으로서의 떡은 송편이 가장 많이 조리되고 있었으며 그밖에 단자, 경단, 개떡, 인절미, 부꾸미, 화전 등이 있다. 빵의 경우 케이크가 대표적이었고 그 외 샌드위치, 전빵, 피자, 슈크

림 등으로 조리되는 특징이 있었다. 과자의 경우에는 다식, 약과, 강정, 매작과 등의 한과가 주가 되었으며 양갱, 초콜릿, 젤리, 사탕, 쿠키 등의 예도 있었다. 화채/음료의 경우는 대추, 매실, 앵두, 키위, 두유, 우유 등의 재료별로 녹차와 혼합되는 특징을 보였다.

이상 후식으로서의 녹차음식은 과자와 화채/음료의 가지 수가 떡과 빵에 비해 다소 많음을 알 수 있다. 녹차음식으로서의 과자는 茶菓라고도 하며, 그 씹살한 맛이 茶의 향과 잘 어울린다. 녹차를 이용한 화채/음료는 藥餌性 효과를 겸하는 건강식이며 자연식이다. 녹차분말 첨가량에 따른 절편과 설기떡의 기호도를 분석한 김향희·박금순(1998)의 연구와 녹차가루를 이용한 식빵의 특성을 분석한 황윤경 등(2001)의 연구 결과를 살펴보면 녹차를 활용함으로써 기능성과 다양한 영양 성분, 맛·색·향을 살릴 수 있다고 논의되고 있다.

## 2. 녹차음식별 茶의 가공형태

녹차음식에 이용된 茶의 가공형태를 알아보기 위해 생잎, 마른 잎, 젖은 잎, 가루, 차 우린 물로 분석항목을 설정하여 각 음식별로 살펴보았다 (Table 2, Appendix 1·2·3).

### 1) 밥류

40가지 밥류에 이용된 녹차의 가공형태는 젖은 잎 22종, 차 우린 물 20종, 가루 11종, 마른 잎 7종, 생잎 1종으로 나타나 밥류를 조리할 때는 젖은 잎과 차 우린 물의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 세부적으로 살펴보면 생잎만을 이용한 것으로는 차생엽과 회덮밥이 있으며, 마른 잎만을 이용한 것은 연근약차밥과 야외용 주먹밥이 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 차나물 각색비빔밥, 잎차밥, 차초밥, 차볶음밥 등이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 새싹녹차비빔밥과 녹차김밥도시락 등이 있으며, 차 우린 물을 이용한 것은 흑미리조토, 연어차밥, 새우녹차볶음밥, 녹차초밥, 곡우녹차밥 등이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 해물녹차영양밥(젖은 잎+가루), 녹차주먹밥(젖은 잎+가루+차 우린 물), 차나물돌솥밥(젖은 잎+차 우린 물), 녹차영양밥

(마른 잎+가루), 찻잎김밥(젖은 잎+차 우린 물) 등이 대표적이다.

2) 죽류

18가지 죽류에 이용된 녹차의 가공형태는 차 우린 물 7종, 젖은 잎 6종, 가루 5종, 마른 잎 1종, 생잎 1종으로 나타나 죽류는 차 우린 물, 젖은 잎, 가루의 이용이 많았다. 생잎을 이용한 것으로는 차죽이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 찻잎죽, 차약죽, 차단팥죽이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 가루녹차죽, 녹차우유죽, 녹차감자스프가 있고, 차 우린 물만을 이용한 것은 녹차죽, 녹차스프, 현미차수프가 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것에는 햇차죽(젖은 잎+차 우린 물), 차죽(마른 잎+차 우린 물), 차크림스프(젖

은 잎+차 우린 물)가 있다.

3) 면류

27가지의 면류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 21종, 차 우린 물 8종, 마른 잎 5종, 젖은 잎 2종, 생잎 1종으로 나타나 면류는 가루의 이용이 다른 가공형태에 비해 상대적으로 많았다. 마른 잎만을 이용한 것은 차와 통밀수제비, 녹차은면 등이 있다. 가루만을 이용한 것은 녹차칼국수, 녹차냉소면, 버섯장국녹차면, 녹차콩국수, 차비빔국수, 차와 라면카레 등이 있으며, 차 우린 물을 이용한 것으로는 녹차국수가 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 녹차라면(마른 잎+가루), 차수제비(가루+차 우린 물), 녹차크림스파게티(마른 잎+가루+차 우린 물), 한천차국수(생잎

Table 2. The utilization of tea used for green tea food

Food	The utilizations of Tea					
	Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea	
Main dish	rice	1	7	22	11	20
	gruel	1	1	6	5	7
	noodles	1	5	2	21	8
	dumpling	-	-	3	8	-
	subtotal	3	13	33	45	35
Side dish	soup/broth	1	4	5	6	2
	casserole/stew	-	2	3	-	1
	smothered dish	-	5	5	2	1
	hard-boiled/fried dish	-	3	6	3	2
	grill/skewered food	-	5	7	8	1
	pan fried food	3	4	17	14	3
	raw fish	-	-	1	1	-
	deep-fried dish	3	4	6	7	1
	jelly	-	-	1	3	-
	potherb/cooked potherb	2	1	10	13	1
	dried food	1	2	-	2	1
	kimchi	1	1	4	-	1
subtotal	11	31	64	58	13	
Dessert	rice cake	1	3	3	23	-
	bread	2	6	3	16	-
	snack	-	8	-	32	-
	punch/drink	-	-	4	27	9
	subtotal	3	17	10	98	9
Total	17	61	107	201	57	

+가루+차 우린 물), 차냉면(젖은 잎+차 우린 물), 차스파게티(마른 잎+가루), 녹차볶음우동(젖은 잎+차 우린 물)이 대표적이다.

#### 4) 만두류

9가지의 만두류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 8종, 젖은 잎 3종으로 나타나 만두를 조리할 때는 가루나 젖은 잎의 이용이 주가 됨을 알 수 있다. 세부적으로 살펴보면 젖은 잎만을 이용한 것으로는 차만두가 있으며, 가루만을 이용한 것에는 중국식 녹차물만두, 녹차편수 등이 있고, 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차만두국(젖은 잎+가루)과 녹차만두(젖은 잎+가루)가 있다.

#### 5) 국/탕류

15가지 국/탕류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 6종, 젖은 잎 5종, 마른 잎 4종, 차 우린 물 2종, 생잎 1종의 순으로 나타나 가루, 젖은 잎, 마른 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 마른 잎만을 이용한 것으로는 녹차삼계탕과 차장어탕이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차떡국, 해장국, 춘설차에탕 등이 있다. 가루만을 이용한 것은 차해물탕, 차새알미역국, 차조랑떡국 등이 있고, 차 우린 물만을 이용한 것에는 차떡국이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것은 차떡국(젖은 잎+차 우린 물, 젖은 잎+가루)과 차장국(생잎+마른 잎)이 대표적이다.

#### 6) 전골/찌개류

4가지의 전골/찌개류에 이용된 녹차의 가공형태는 젖은 잎 3종, 마른 잎 2종, 차 우린 물 1종의 순으로 나타났다. 마른 잎만을 이용한 것으로는 녹차곱창전골이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 찻잎쇠고기전골이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차신선로(마른 잎+젖은 잎)와 차전골(젖은 잎+차 우린 물)이 있다.

#### 7) 찜/선류

11가지 찜/선류에 이용된 녹차의 가공형태는 마른 잎 5종, 젖은 잎 5종, 가루 2종, 차 우린 물

1종의 순으로 나타나 찜/선류는 마른 잎과 젖은 잎의 이용이 상대적으로 많았다. 마른 잎만을 이용한 것으로는 차황태찜, 차대하찜, 차대합찜, 차 잎자반고등어찜이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차연두부달걀찜, 녹차두부채소찜, 녹차호박선, 녹차두부선이 있고, 가루만을 이용한 것에는 가루차달걀찜이 있다. 2종 이상의 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차도미찜(마른 잎+가루)과 멸치완자찜(젖은 잎+차 우린 물)이 있다.

#### 8) 조림/볶음류

10가지의 조림/볶음류에 이용된 녹차의 가공형태는 젖은 잎 6종, 마른 잎 3종, 가루 3종, 차 우린 물 2종의 순으로 나타나 조림/볶음류를 조리할 때는 젖은 잎의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 마른 잎만을 이용한 것으로는 멸치차조림, 녹차고등어조림, 녹차떡볶음이 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 차조림과 녹차잎뱅어포조림이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것은 녹차불고기도시락(젖은 잎+가루), 녹차닭고기볶음도시락(젖은 잎+가루), 장어조림(가루+차 우린 물), 새우와 차잎볶음(젖은 잎+차 우린 물)이다.

#### 9) 구이/산적류

14가지의 구이/산적류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 8종, 젖은 잎 7종, 마른 잎 5종, 차 우린 물 1종의 순으로 나타나 가루, 젖은 잎, 마른 잎의 이용이 많았다. 마른 잎만을 이용한 것으로는 녹차생선구이, 차삼겹살구이, 녹차생선버그가 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 삼산적과 녹차 너비아니가 있다. 가루만을 이용한 것으로는 차장어구이, 녹차크림소스와 닭가슴살구이, 녹차더덕찜살구이가 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것에는 녹차햄버거(젖은 잎+가루), 녹차모듬꼬치(젖은 잎+가루+차 우린 물), 녹차떡갈비(젖은 잎+가루), 쇠고기녹차찜살구이(젖은 잎+가루), 녹차향가지미구이(마른 잎+가루), 닭고기녹차롤(마른 잎+젖은 잎)이 있다.



10) 전류

26가지의 전류에 이용된 녹차의 가공형태는 젖은 잎 17종, 가루 14종, 마른 잎 4종, 차 우린 물 3종, 생잎 3종의 순으로 나타나 전류를 조리할 때는 젖은 잎이나 가루의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것은 차밥부침, 차오믈렛, 차완자, 녹차말이가 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 찻잎 해물전, 녹차부침, 차잎과 참치전, 차잎계란밥전, 차잎달걀말이, 차와 감자전 등이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 녹차밀쌈, 녹차스프링롤, 녹차콩전 등이 있으며, 차 우린 물만을 이용한 것에는 연근적이 있다. 2종 이상 차의 가공형태를 이용한 것으로는 녹차칠절판(젖은 잎+가루), 차밀전병(젖은 잎+가루), 녹차구절판(생잎+젖은 잎+가루), 치즈차잎전(젖은 잎+가루), 녹차어전(생잎+가루), 햇차밀쌈(젖은 잎+가루), 차빈대떡(젖은 잎+차 우린 물), 녹차생선전(젖은 잎+가루) 등이 대표적이다.

11) 회류

2가지 회류를 조리할 때 이용된 녹차의 가공형태는 젖은 잎 1종, 가루 1종으로 나타났다. 젖은 잎을 이용한 것으로는 녹차 연어쌈, 가루를 이용한 것은 오징어야채말이가 있다.

12) 튀김류

17가지의 튀김류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 7종, 젖은 잎 6종, 마른 잎 4종, 생잎 3종, 차 우린 물 1종의 순이다. 이를 보면 튀김류를 조리할 때는 가루와 젖은 잎의 이용이 많았다. 생잎만을 이용한 것으로는 차생엽튀김, 차새우튀김이 있으며, 마른 잎만을 이용한 것은 녹차솔방울튀김, 탕수찻잎튀김, 녹차닭날개튀김이 있다. 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차삼겹살말이튀김, 차돼지고기완자, 녹차돼지고기탕수가 있으며, 가루만을 이용한 것으로는 녹차쇠고기버섯튀김, 녹차에 버무린 새우튀김, 연근튀김 등이 있다. 2종 이상 차의 가공형태를 이용한 것은 찻잎튀김(젖은 잎+차 우린 물), 녹차새우밀쌈튀김(젖은 잎+

가루), 녹차돈가스(젖은 잎+가루) 등이다.

13) 목류

4가지의 목류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 3종, 젖은 잎 1종이었다. 젖은 잎을 이용한 것으로는 곡우차와 녹두목무침이 있으며, 가루를 이용한 것은 가루차우무, 차목냉채, 녹차목샐러드가 있다.

14) 나물/무침류

24가지의 나물/무침류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 13종, 젖은 잎 10종, 생잎 2종, 마른 잎 1종, 차 우린 물 1종의 순으로 나타나 나물/무침류는 가루와 젖은 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 생잎만을 이용한 것으로는 차잎무침, 생엽 겹절이가 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 차나물야채말이, 찻잎두부부침, 찻잎고추무침, 찻잎나물무침, 차잡채, 차버무림, 녹차잎무말랭이, 녹차생감자샐러드 등이다. 가루만을 이용한 것으로는 녹차드레싱샐러드, 도라지나물, 고사리나물, 시금치나물 등이 있다. 2종 이상 차의 가공형태를 이용한 것으로는 차샐러드(마른 잎+가루), 게살샐러드(젖은 잎+가루), 새싹쌈(가루+차 우린 물)이 있다.

15) 편/포류

4가지의 편/포류에 이용된 녹차의 가공형태는 마른 잎 2종, 가루 2종, 차 우린 물 1종, 생잎 1종으로 나타났다. 마른 잎만을 이용한 것은 녹차전약, 녹차돼지고기편육이 있고, 가루만을 이용한 것으로는 차죽편이 있다. 2종 이상 차의 가공형태를 이용한 것으로는 찻잎보쌈(생잎+가루+차 우린 물)이 있다.

16) 김치류

6가지 김치류에 이용된 녹차의 가공형태는 젖은 잎 4종, 마른 잎 1종, 생잎 1종, 차 우린 물 1종의 순으로 나타나 김치류를 조리할 때는 젖은 잎의 이용이 많았다. 생잎만을 이용한 것으로는 차나박김치가 있으며, 마른 잎만을 이용한 것은

차박김치가 있고, 젖은 잎만을 이용한 것으로는 녹차오이소박이, 차잎깎두기, 차잎오이소박이가 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 나박김치(젖은 잎+차 우린 물)가 있다.

17) 떡류

26가지의 떡류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 23종, 젖은 잎 3종, 마른 잎 3종, 생잎 1종의 순으로 나타나 떡류는 가루의 이용이 상대적으로 많았다. 세부적으로 살펴보면 젖은 잎만을 이용한 것은 차버무리떡, 차개떡이 있으며, 가루만을 이용한 것으로는 가루차절편, 녹차송편, 녹차화단지, 녹차부꾸미, 차국화전병, 오색차떡, 차삼색경단, 녹차설기, 녹차감자떡, 녹차꽃부꾸미 등이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차송편(마른 잎+가루), 녹차삼색인절미(마른 잎+젖은 잎), 차화전(생잎+가루)이 있다.

18) 빵류

24가지 빵류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 16종, 마른 잎 6종, 젖은 잎 3종, 생잎 2종의 순으로 나타나 가루의 이용이 다른 가공형태에 비해 많음을 알 수 있다. 생잎만을 이용한 것으로는 녹차샌드위치, 찻잎덴보샤가 있으며, 마른 잎만을 이용한 것은 차푸딩, 녹차케이크, 녹차전빵이 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차피자가 있다. 가루만을 이용한 것으로는 가루차피자토스트, 가루차카스테라, 녹차케이크, 그린티시폰케익, 차피자케익, 녹차바나나빵, 녹차슈크림, 녹차전빵 등이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차샌드위치(젖은 잎+가루), 차크로켓(젖은 잎+가루), 차 야채빵(마른 잎+가루), 녹차스콘(마른 잎+가루) 등이 대표적이다.

19) 과자류

37가지의 과자류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 32종, 마른 잎 8종으로 나타났다. 마른 잎만을 이용한 것은 차와 쿡강정, 현미와 울무와 찻잎강정, 차와 점정깨강정, 녹차 갱엿, 녹차푸딩과자가 있고, 가루만을 이용한 것으로는 가루차쿠

키, 녹차매자과, 녹차초콜렛, 녹차양갱, 녹차샤브레쿠키, 가루차젤리, 가루차고구마다식, 녹차약과, 오색 다식, 녹차다식, 용안육, 생란 등이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 설록차카나페(마른 잎+가루), 녹차육포다식(마른 잎+가루)이 대표적이다.

20) 화채/음료류

36가지 화채/음료류에 이용된 녹차의 가공형태는 가루 27종, 차 우린 물 9종, 젖은 잎 4종의 순으로 나타났다. 젖은 잎만을 이용한 것으로는 오통차다소병이 있으며, 가루만을 이용한 것은 차우유, 녹차생크림, 녹차팥빙수, 녹차아이스크림, 녹차슬러시, 녹차셰이크, 녹차밀크, 그린티키위슬러시, 그린티프라푸치노, 그린티라임주스, 말차빙수, 말차사이다, 삼색떡수단, 차원소병, 녹차식혜 등이 있다. 차 우린 물만을 이용한 것에는 앵두화채, 녹차대추차, 녹차레모네이드 등이 있다. 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 것은 녹차샤벳(가루+차 우린 물), 녹차창면(젖은 잎+가루) 등이다.

이상 녹차음식에 이용된 茶의 가공형태를 분석한 결과 가루 201종, 젖은 잎 107종, 마른 잎 61종, 차 우린 물 57종, 생잎 17종으로 나타나 녹차음식에는 가루와 젖은 잎의 이용이 전체적으로 많았다.

녹차의 가공형태별로 살펴보면 가루를 이용하는 경우는 과자류, 화채/음료류, 떡류, 면류, 빵류가 대표적이었다. 신미경(1994)은 가루차는 색이 곱고 풍미도 좋으며 보건의적 효과도 기대할 수 있어 빵, 과자, 국수 등의 음식에 이용이 가능하다고 보았다.

젖은 잎을 이용하는 경우로는 밥류, 전류, 나물/무침류가 많았다. 찻잎에는 물에 녹아나지 않는 성분이 남아있기 때문에 두세 번 우린 후의 차 찌꺼기도 우린 잎차라고 할 수 있다. 보통 녹차를 마신 후의 잎은 쓴맛과 떼은맛이 적어지기 때문에 음식의 재료로 사용하기에 좋다. 茶를 마신 후 찻잎을 보관하려면 사용할 분량으로 각각 나눠 밀폐 용기나 랩에 싸서 냉장고나 냉동고에 넣어 놓아야 하며, 냄새를 흡착하는 성질이 있기

때문에 장기간의 보존은 피해야 한다((사)한국차 생산자연협회 2003).

차 우린 물은 차침출액 혹은 차액이라고도 한다(신미경 1994). 차 우린 물을 이용하는 경우에는 밥류, 화채/음료류, 면류, 죽류가 대표적이었다. 마른 차잎은 과자류, 밥류, 빵류에서의 이용이 많았으며, 생잎은 튀김류, 전류를 조리하는데 주로 이용된 특징을 보였다.

최근까지 학계에서 이루어진 녹차음식 연구의 성과는 녹차추출물을 이용하는 측면과 녹차가루를 이용하는 측면으로 대별된다. 먼저 녹차추출물의 이용은 쌀밥(노현정 등 1996), 김치(박금순 등 2000), 김부각(박복희 등 2001), 편육(김혜영 등 2005), 닭고기샐러드(김혜영·고성희 2005) 등의 품질평가 연구가 있으며, 녹차가루의 이용은 절편과 설기떡(김향희·박금순 1998), 식빵(황운경 등 2001), 육포(박금순 등 2002), 국수(박장현 등 2003), 젤리(허혜연 등 2004) 등의 품질특성과 기호도 연구가 있다. 이와 같은 선행연구들을 살펴볼 때 녹차의 추출액이나 가루의 이용에 못지 않게 생잎, 마른 잎, 젖은 잎 등과 같은 차잎을 이용한 녹차음식에 대한 연구도 활성화되어 이를 과학적으로 계량화하고 품질의 향상화를 추구하는 노력이 요구된다. 또한 본 논문에서는 녹차의 가공형태를 생잎, 마른 잎, 젖은 잎, 가루, 차 우린 물로 분류하였으나 이외에도 다른 가공형태로의 이용가능성을 예견할 수 있다. 일례로 (사)한국차생산자연협회(2003)에서는 녹차음식을 조리하기 위한 차시럽이나 페이스트, 쓴맛을 감소시킨 분말차 등을 제안하였으며, 토쿠나가 무츠코(2004)는 현재의 차가 마시는 것을 목적으로 생산, 제조되고 있어 요리의 이용에 어려운 면이 있으므로 요리용 말차의 개발과 보급의 중요성을 논의한 바 있다.

#### IV. 결론 및 제언

본 연구의 목적은 1990년대 이후의 문헌상에 제시된 녹차음식의 자료를 수집하여 그 내용을 분석함으로써 녹차음식 현황의 특징을 파악하는데 있었다. 결론적으로 오늘날 영위되고 있는 차

生活文化의 일면으로서 현재까지 개발된 녹차음식의 특징을 요약하면 다음과 같다.

첫째, 茶文化 분야의 잡지 2종과 차음식 서적 3종의 문헌자료를 분석한 결과 녹차음식은 1990년대 초 茶文化 분야의 관련 잡지에 게재되기 시작하여 90년대 중반 이후 양적으로 증가추세를 보이다가 1997년에는 잡지는 물론 서적으로도 출간되었고 이후 최근까지 지속적으로 일반인들에게 내용이 소개되고 있었다. 특히 2003년과 2006년에는 차를 생산하고 연구하는 기관을 중심으로 건강한 생활의 영위 측면에서 녹차음식이 개발되고 서적으로 간행되었으며, 이 같은 추세는 앞으로 잡지나 서적 내에서 전문성을 토대로 개발된 녹차음식의 내용 게재를 늘어나게 할 것으로 예견된다.

둘째, 총 354가지의 녹차음식을 주식류, 부식류, 후식류로 대별하여 분석한 결과 부식류 137가지, 후식류 123가지, 주식류 94가지로 분류되었고, 이를 세부적으로 살펴보았을 때 주식류의 경우 밥 40가지, 면 27가지, 죽 18가지, 만두 9가지, 부식류의 경우 전 26가지, 나물/무침 24가지, 튀김 17가지, 국/탕 15가지, 구이/산적 14가지, 찜/선 11가지, 조림/볶음 10가지, 김치 6가지, 편/포 4가지, 묵 4가지, 전골/찌개 4가지, 회 2가지, 후식류의 경우 과자 37가지, 화채/음료 36가지, 떡 26가지, 빵 24가지로 나타났다. 이로 보아 주식으로서 밥, 면과 죽, 부식으로서 전, 나물/무침과 튀김, 후식으로서 과자, 화채/음료, 떡, 빵 등이 오늘날 녹차음식으로서 부각되고 있음을 알 수 있었다.

셋째, 녹차음식에 이용된 차의 가공형태를 분석한 결과 가루 201종, 젖은 잎 107종, 마른 잎 61종, 차 우린 물 57종, 생잎 17종의 순으로 나타났다. 세부적으로 살펴보면 가루를 이용하는 경우는 과자류, 화채/음료류, 떡류, 면류, 빵류가 대표적이었으며, 젖은 잎을 이용한 것으로는 밥류, 전류, 나물/무침류가 많았다. 차 우린 물을 이용하는 경우에는 밥류, 화채/음료류, 면류, 죽류가 대표적이었고, 마른 잎은 과자류, 밥류, 빵류에서의 이용이 많았으며, 생잎은 튀김류와 전류를 조리하는데 주로 이용된 특징을 보였다.

이상과 같은 결과를 토대로 앞으로의 녹차음식 개발의 방향을 몇 가지 제시하면 다음과 같다.

첫째, 녹차음식에 대한 분석을 시도하는 과정에서 녹차음식의 명칭이 각 문헌마다 대동소이하여 명칭의 통일성을 기하는 노력이 필요함을 알 수 있었다. 동일한 재료와 조리방법이 이용되는 음식 간에도 문헌들마다 혹은 같은 문헌 내에서도 명칭의 차이가 있어 녹차음식의 개발은 물론 대중화에 저해요소가 될 우려가 있으므로 앞으로 녹차음식에 대한 체계적인 분류작업을 통해 대표성 있는 명칭의 정착이 중요하다고 본다.

둘째, 본 연구에서 녹차음식을 주식류, 부식류, 후식류로 구분하여 살펴본 결과 상대적으로 개발의 여지가 있는 부분을 찾아낼 수 있었다. 예를 들어 주식으로서 밥류, 면류와 죽류에 비해서는 만두류가, 부식으로서 전류, 나물/무침류, 튀김류에 비해서는 편/포류, 김치류, 전골/찌개류, 묵류, 회류가 적은 빈도로 나타나고 있으므로 이들에 대한 연구를 통해 시대에 맞는 건강한 먹거리로서 녹차음식 개발이 필요하며, 더불어 녹차음식에 이용되는 다양한 차의 가공형태 연구도 활성화가 요구된다.

셋째, 토쿠나가 무츠코(2004)에 의하면 녹차음식은 몸을 치유하는 약으로서 그 장래의 발전적 활용방향을 생각할 수 있다. 봄에 돌아나는 녹차의 새순을 따서 일 년 간 먹을 차로 마련해 두었다가 이것을 음식에 적절히 혼합하여 음식을 만드는 것은 건강을 보하는 우리 고유의 藥食同意의 食生活文化를 계승하는 것이기도 하다. 이러한 견지에서 보면 녹차의 효능을 조명하고 그러한 기능을 제대로 발휘할 수 있는 차의 약리성과 음식의 기호성이 조화를 이루는 녹차음식으로서의 개발이 요구된다.

넷째, 향후 지속적인 녹차음식 개발을 위해서는 전문가 양성의 교육이 필요하다. 보성군에서는 2005년부터 관광산업인력 육성의 일환으로 전문가들을 양성해오고 있다. 이러한 노력은 일부 지역에 국한된 것이 아닌 전국의 차 관련 연구기관 및 대학원을 주축으로 이루어져야 한다.

다섯째, 녹차음식의 개발과 더불어 대중적 홍보가 요구된다. 각 연구기관이나 전문가들은 잡

지와 서적에 신뢰성과 전문성을 겸비한 녹차음식에 관한 내용을 게재해야 함은 물론 시연이나 전시를 통해 일반인들이 생활 속에서 녹차음식에 대한 관심을 갖고 이를 활용할 수 있도록 하는 계기를 마련해야 한다.

끝으로 본 연구에서는 분석대상을 茶文化 분야의 전문잡지 2종과 차음식 관련 서적 3종의 자료로 한정하였으므로 연구결과의 일반화에 한계를 지닌다. 후속 연구에서는 보다 폭넓은 자료를 수집하여 재료 및 조리법의 내용을 면밀하게 분석함으로써 녹차음식 개발에 대한 연구가 지속되기를 제언한다.

## 참고문헌

- 강인희(1996) 한국의 맛. 서울: 대한교과서주식회사. 2-29.
- 김대성(2004) 초의선사의 東茶頌. 서울: 동아일보사. 81-82.
- 김명배(1998) 茶道學. 서울: 학문사. 96.
- 김지은(2005) 국내 차(茶) 전문잡지의 내용분석. 성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문. 7-10.
- 김향희·박금순(1998) 녹차분말 첨가량에 따른 절편과 설기떡의 기호도 및 품질특성. 동아시아식생활학회지 8(4), 454-461.
- 김혜영·정성미·고성희(2005) Cook-Chill System을 이용한 편육의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가 (1). 한국식품영양과학회지 34(2), 285-290.
- 김혜영·고성희(2005) Cook-Chill System을 이용한 닭고기 샐러드의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가(2). 한국조리과학회지 21(4), 466-474.
- 노현정·신용서·이갑상·신미경(1996) 녹차 추출물이 쌀밥의 품질 및 저장성 향상에 미치는 영향. 한국식품과학회지 28(3), 417-420.
- 농촌진흥청(1997) 전통지식 모음집 - 생활문화편. 3.
- 박금순·정의숙·박선희(2000) 녹차 추출물과 차잎 첨가에 따른 김치의 품질 특성 비교. 동아시아식생활학회지 10(1), 62-70.
- 박금순·이선주·정의숙(2002) 당의 종류와 녹차가루 첨가량에 따른 육포의 품질특성. 한국식품영양과학회지 31(2), 230-235.
- 박복희·최희경·조희숙(2001) 녹차 수용성 추출물을 이용한 김부각의 산화안정성 및 품질특성에 관한 연구. 한국식품영양과학회지 30(3), 557-564.
- 박장현·김영옥·국용인·조덕봉·최형국(2003) 가루녹차 첨가가 제면 특성에 미치는 영향. 한국식품영양과학회지 32(7), 1021-1025.
- 변재옥·한재숙(2004) 녹차에 대한 인식 및 이용실태에 관한 연구. 한국식생활문화학회지 19(2),

- 184-192.  
 보성군농업기술센터(2006) 보성으로 떠나는 녹차음식여행. 12-79.  
 (사)한국차생산자연협회(2003) 차를 알면 健康이 보인다. 51-84.  
 (사)한국차인연합회(1999)~(2006) 茶人.  
 신미경(1994) 녹차의 과학. 한국식생활문화학회지 9(4), 433-445.  
 오구니 이타로·나카무라 요리유키·사야마 카즈토시 저, 정란희 역(2003) 만병을 고치는 녹차 혁명. 서울: 예담. 5-134.  
 육우 저, 짱유화 역(2000) 茶經. 상주: 남탐산방. 174-206.  
 이연자(1997) 茶요리. 서울: 초롱. 11-163.  
 이종미·박윤정·오지은(2001) 노화억제 식물을 이용한 노인식 개발 - 녹차를 이용한 보리죽의 제조조건의 최적화. 한국식생활문화학회지 16(2), 170-179.  
 이호선·손종연(2002) 시판 녹차, 홍차, 오룡차의 항산화 및 상승효과. 한국식품영양학회지 15(4), 377-381.  
 조선일보(1995) 8년 연구 끝에 빚어낸 차음식. 10월 21일자. 23.  
 (주)태평양 설록차(2001) 설록차 뮤지엄 오'설록과 함께 하는 녹차요리 FESTIVAL. 6.  
 (주)태평양화학 식품사업부(1992)~(2006) 설록차.  
 토쿠나가 무츠코(2004) 차와 요리와 건강. 차와 禪 그리고 健康. 한국차학회 10주년 기념 국제심포지움자료집, 61-64.  
 최혜자(1990) 우전차 제육볶음. 다담. 50.  
 허혜연·주나미·한영실(2004) 반응표면 분석법을 이용한 녹차가루 첨가 젤리 제조의 최적화. 한국조리과학회지 20(1), 112-118.  
 황윤경·현영희·이윤신(2001) 녹차가루를 이용한 식빵의 특성 연구. 한국식품영양학회지 14(4), 311-316.

Appendix 1. Main dish kind

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea				
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea
Rice (40)	Sulockcha(15)	black rice risotto					○
		bibimbap with sprout vegetables and green tea				○	
		green tea gimhap lunch box				○	
		bibimbap with green tea and sprout vegetables			○		
		Japanese rice with salmon and green tea					○
		fried rice with shrimp and green tea					○
		green tea sushi					○
		rice with seafoods and green tea(yeongyangbap)			○	○	
		green tea rice ball			○	○	○
		green tea gimhap		○		○	
		green tea potherb rice in hot ceramic pot			○		○
		Kogu green tea rice					○
		rice with green tea and nutritious ingredients (yeongyangbap)		○		○	
		tea leave gimhap			○		○
		tea leave rice ball			○		○
	Chain(6)	rice with green tea and lotus root		○			
		green tea rice			○		○
		rice with green tea and nutritious ingredients (yeongyangbap) 1			○		○
		rice with green tea and nutritious ingredients (yeongyangbap) 2			○		○
		ssambab with buttebur			○		○
three colored green tea rice			○		○		
Chayori(9)		bibimbap with tea leave and bean sprouts			○		○
		bowl of rice capped with raw fish and green tea	○				
		green tea potherb bibimbap			○		
	rice ball for a picnic		○				
	green tea gimhap			○		○	
	fried bean curd sushi with green tea					○	
	rice with green tea and nutritious ingredients in hot ceramic pot(dolsotyeongyangbap)			○		○	
	green tea potherb rice			○			
	green tea fried rice		○				

Appendix 1. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea					
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea	
Rice (40)	Keep healthy by knowing tea(5)	green tea rice			○		○	
		green tea leave rice			○			
		green tea sushi			○			
		green tea fried rice			○			
		green tea rice			○		○	
	Green tea with a food travel to Bosung(5)	curry with green tea and king shrimp					○	
		green tea and salmon roll					○	
		green tea bibimbap		○	○		○	
		fried rice with green tea and chicken			○	○		
		sweet rice dish with green tea					○	
Gruel (18)	Sulockcha(6)	green tea leave gruel			○			
		green tea gruel					○	
		green tea soup					○	
		powdered green tea gruel					○	
		green tea gruel 1					○	
		green tea gruel 2	○					
	Chain(2)	new green tea gruel			○		○	
		green tea gruel						
	Chayori(4)	green tea gruel		○			○	
		green tea and milk gruel					○	
		green tea gruel(yakjuk)			○			
		green tea palbojuk			○			
	Keep healthy by knowing tea(4)	green tea gruel					○	
		green tea and red bean gruel			○			
		soup with brown rice tea					○	
		green tea and cream soup			○		○	
	Green tea with a food travel to Bosung(2)	green tea and milk gruel					○	
		green tea and potato soup					○	
Noodles (27)	Sulockcha(15)	green tea ramen		○		○		
		green tea noodles 1					○	
		green tea noodles 2					○	
		green tea noodles 3					○	
		green tea cold noodles					○	
		green tea sujebi 1					○	○
		green tea sujebi 2					○	○
		green tea noodles with mushroom soup					○	
		green tea and soybean noodles					○	
green tea noodles(chicken breast salad)					○			

## Appendix 1. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea					
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea	
Noodles (27)	Sulockcha(15)	Japanese warm buckwheat with green tea				0		
		green tea bibimguksu				0		
		green tea and cream spaghetti		0		0	0	
		green tea noodles 1					0	
		green tea noodles 2					0	
	Chain(2)	hanchun green tea noodles	0			0	0	
		green tea bibimguksu				0		
	Chayori(7)	green tea noodles				0		
		green tea and whole wheat sujebi		0				
		green tea noodles with soybean soup				0		
		green tea warm noodles		0				
		green tea cold noodles			0		0	
		green tea bibimguksu				0		
		curry ramen with green tea				0		
	Keep healthy by knowing tea(1)	green tea spaghetti		0		0		
	Green tea with a food travel to Bosung(2)	green tea noodles with soybean soup				0		
		green tea fried udon			0		0	
	Dumpling (9)	Sulockcha(6)	Chinese green tea dumplings boiled in water 1				0	
			Chinese green tea dumplings boiled in water 2				0	
			green tea dumplings 1				0	
			green tea dumplings 2				0	
			green tea dumplings 3				0	
			green tea dumplings soup			0	0	
		Chain(1)	green tea dumplings			0	0	
		Chayori(1)	green tea dumplings			0		
		Green tea with a food travel to Bosung(1)	green tea phyunsu				0	
			Total	3	13	33	45	35



Appendix 2. Side dish kind

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea				
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea
Soup/ broth (15)	Sulockcha(4)	soup with green tea and rice cake 1			O	O	
		soup with green tea and rice cake 2					O
		soup with green tea and rice cake			O		
		green tea samgyetang			O		
	Chain(3)	soup with green tea and rice cake				O	
		green tea samgyetang			O		
		green tea and seafood broth				O	
	Chayori(6)	haejangguk (spicy soup with vegetables)			O		
		soup with green tea and rice cake			O		O
		green tea and seaweed soup				O	
		soup with green tea and rice cake(jorang rice cake)				O	
		broth with mugwort and green tea(aetang)			O		
		green tea and ill broth			O		
	Keep healthy by knowing tea(1)	green tea soup		O	O		
	Green tea with a food travel to Bosung(1)	soup with green tea and rice cake				O	
Casserole/ stew (4)	Sulockcha(2)	green tea and small intestine of cattle casserole			O		
		green tea leave and beef casserole			O		
	Chayori(2)	green tea casserole(sinseollo)			O	O	
		green tea casserole			O		O
Smothered dish (11)	Sulockcha(4)	steamed alaska pollack with green tea			O		
		steamed red snapper with green tea			O	O	
		steamed shrimp with green tea			O		
		steamed clams with green tea			O		
	Chayori(2)	steamed egg with powdered green tea				O	
		steamed mackerel with green tea leave			O		
	Keep healthy by knowing tea(1)	steamed anchovy and meatballs dish			O		O
	Green tea with a food travel to Bosung(4)	steamed tofu and egg with green tea			O		
		steamed tofu and vegetable with green tea			O		
		stuffed zucchini(hobaksun) with green tea			O		
		stuffed tofu (dubusun) with green tea			O		
Hard -boiled/ fried dish (10)	Sulockcha(4)	bulgogi with green tea lunch box			O	O	
		green tea and chicken fried lunch box			O	O	
		hard-boiled fish paste with green tea leave			O		
		hard-boiled ill				O	O

## Appendix 2. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea					
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea	
Hard -boiled/ fried dish (10)	Chayori(1)	shrimp and green tea leave fried			○		○	
	Keep healthy by knowing tea(2)	hard-broiled green tea			○			
		hard-broiled anchovy and green tea		○				
	Green tea with a food travel to Bosung(3)	hard-broiled green tea leave and whitebaits			○			
		hard-broiled green tea and mackerel		○				
		green tea and rice cake fried		○				
	Sulockcha(2)	green tea hamburger			○	○		
		broiled fish with green tea		○				
	Chain(2)	seopsanjok			○			
		skewered food with green tea			○	○	○	
Chayori(2)	broiled bacon with green tea		○					
	grilled ill with green tea				○			
Grill/ skewered food (14)	Keep healthy by knowing tea(1)	green tea fish-burger		○				
		roasted ribs with green tea			○	○		
		grilled chicken breast with green tea and cream sauce				○		
	Green tea with a food travel to Bosung(7)	neobiani with green tea (seasoned beef)			○			
		grilled beef with green tea and glutinous rice			○	○		
		grilled flatfish with green tea-flavor		○		○		
		chicken and green tea roll		○	○			
			grilled codonopsis lanceolata green tea and glutinous rice				○	
	Pan fried food (26)	Sulockcha(9)	green tea seven-sectioned dish			○	○	
			grilled wheat cakes with green tea			○	○	
pan fried green tea leave and seafood					○			
green tea nine-sectioned dish 1			○		○	○		
green tea nine-sectioned dish 2			○		○	○		
pan fried green tea					○			
pan fried cheese and green tea leave					○	○		
grilled wheat cakes with green tea						○		
green tea spring roll						○		
			pan fried lotus roots				○	
Chain(4)		grilled wheat cakes with pyogo mushrooms and tea powder				○		
		pan fried fish and green tea	○			○		
		grilled wheat cakes with new green tea			○	○		
		green tea nine-sectioned dish			○	○		
Chayori(6)		pan fried green tea leave and tuna			○			
		pan fried rice with green tea leave and egg			○			

Appendix 2. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea				
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea
Pan fried food (26)	Chayori(6)	green tea bindaedduk			○		○
		green tea leave and egg roll			○		
		pan fried potato and green tea			○		
	Keep healthy by knowing tea(4)	pan fried green tea and rice			○		
		green tea omelette			○		
		meatball with green tea			○		
		green tea roll			○		
		Green tea with a food travel to Bosung(3)	pan fried fish and green tea			○	○
	pan fried bean and green tea					○	
	green tea omelette				○		
Raw fish (2)	Sulockcha(2)	squid and vegetable wrap				○	
		green tea and salmon wrap			○		
Deep-fried (17)	Sulockcha(8)	fried mushroom with beef and green tea				○	
		fried green tea and shrimp				○	
		fried green tea and shrimp lunch box		○		○	
		fried green tea and bacon roll			○		
		fried green tea and shrimp				○	
		fried green tea and pine cone		○			
		sweet-and-sour pork and green tea leave		○			
		fried green tea leave			○		○
	Chain(1)	fried lotus root					○
		Chayori(2)	fried wild green tea leave	○			
	green tea and pork meatball				○		
	Keep healthy by knowing tea(2)	fried green tea		○			
		fried green tea and shrimp		○			
	Green tea with a food travel to Bosung(4)	fried green tea and chicken wing			○		
		sweet-and-sour pork and green tea			○		
		fried green tea and shrimp with grilled wheat cakes			○	○	
		green tea cutlet			○	○	
Jelly (4)	Sulockcha(1)	powdered tea vegetable gelatine				○	
	Chain(1)	cold cooked jelly with green tea				○	
	Chayori(1)	cold cooked mung-bean jelly with green tea			○		
	Green tea with a food travel to Bosung(1)	green tea and jelly salad				○	
Potherb/cooked potherb (24)	Sulockcha(12)	salad with green tea dressing				○	
		green tea potherb and vegetable roll			○		
		seasoned green tea leave and tofu			○		
		seasoned green tea leave and peppers			○		

Appendix 2. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Tea				
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea
Potherb/ cooked potherb (24)	Sulockcha(12)	seasoned tea leave and potherb			0		
		green tea salad		0		0	
		salad with crab			0	0	
		triple salad with green tea sauce				0	
		tofu salad with green tea dressing				0	
		cooked roots of bellflowers				0	
		cooked spinach				0	
		cooked bracken				0	
Chain(2)		the flowers of the pine and green tea salad				0	
		sprout vegetable roll				0	0
Chayori(4)		seasoned green tea leave	0				
		a mixed with vegetables and green tea(japchae)			0		
		gutjeoli with wild green tea leave	0				
		seasoned green tea leave and tofu			0		
Keep healthy by knowing tea(1)		seasoned green tea			0		
Green tea with a food travel to Bosung(5)		seasoned green tea leave and dried radish slices			0		
		dried pollack with green tea				0	
		green tea and fresh potato salad			0		
		tofu salad with green tea dressing 1				0	
Sulockcha(2)		bossam with green tea leave	0			0	0
		green tea and cow's foot jelly				0	
Chain(1)		a decoction of green tea		0			
		Green tea with a food travel to Bosung(1)			0		
Sulockcha(1)		stuffed cucumber kimchi with green tea			0		
		nabak-kimchi with green tea	0				
Chain(3)		nabak-kimchi			0		0
		pumkin kimchi with green tea		0			
		Chayori(2)		sliced white-radish kimchi with green tea leave		0	
stuffed cucumber kimchi with green tea leave		0					
Total			11	31	64	58	13

Appendix 3. Dessert kind

Section	Literature	Food	The utilizations of Teas					
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea	
Rice cake (26)	Sulockcha(15)	rice cake with green tea powder				○		
		jeolpyon with green tea powder				○		
		green tea songpyon 1				○		
		green tea songpyon 2				○		
		green tea songpyon 3				○		
		green tea songpyon 4				○		
		green tea songpyon 5				○		
		green tea hwadanja 1				○		
		green tea hwadanja 2				○		
		tea songpyon 1			○	○		
		tea songpyon 2			○	○		
		green tea rice cake				○		
		green tea bukkumi				○		
		pancake with green tea and chrysanthemum				○		
		green tea hwajeon(flower-shaped cake)				○		
Chayori(8)	Chayori(8)	three colored Injeolmi with green tea			○	○		
		green tea songpyon				○		
		green tea beomuridduk				○		
		five colored green tea rice cake				○		
		green tea gaedduk				○		
		three colored joelpyon				○		
		three colored gyungdan with green tea				○		
		green tea hwajeon(flower-shaped cake)			○	○		
		Green tea with a food travel to Bosung(3)	Green tea with a food travel to Bosung(3)	green tea seolgi				○
		green tea and potato rice cake					○	
green tea bukkumi					○			
Bread (24)	Sulockcha(12)	green tea sandwich				○	○	
		green tea croquette				○	○	
		powdered tea pizza toast				○		
		powdered tea sponge cake				○		
		steamed cake with powdered tea				○		
		green tea cake				○		
		green tea and vegetable bread				○	○	
		green tea sandwich			○			
		membosha(Chinese fried sandwich) with green tea leave			○			
		green tea pudding				○		
		green tea chiffon cake				○		
		Chain(1)	Chain(1)	green tea pizza cake				○

## Appendix 3. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Teas				
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea
Bread (24)	Chayori(2)	sponge cake				○	
		cream puff				○	
	Keep healthy by knowing tea(3)	green tea cake		○			
		green tea steamed bread		○			
	Green tea with a food travel to Bosung(5)	green tea cake		○			
		green tea pizza			○		
		green tea steamed bread				○	
		green tea and banana bread				○	
		green tea glutinous rice tart				○	
		green tea and cream puff				○	
		green tea scorn		○		○	
		powdered green tea cookies				○	
		green tea maejagwa 1				○	
		green tea maejagwa 2				○	
	Sulockcha(20)	green tea chocolate				○	
		green tea sweet jelly of beans 1				○	
		green tea sweet jelly of beans 2				○	
		green tea sweet jelly of beans 3				○	
		green tea and butter cookies				○	
		powdered tea jelly 1				○	
		powdered tea jelly 2				○	
		green tea dasik				○	
		powdered green tea and sweet potatoes dasik				○	
		candy with green tea and corn flakes		○		○	
Snack (37)	green tea canape		○		○		
	green tea and beef jerky dasik		○		○		
	powdered green tea dasik				○		
	green tea dasik 1				○		
	green tea dasik 2				○		
	green tea dasik 3				○		
	green tea yakgwa				○		
	five colored dasik				○		
	longan				○		
	flower-shaped candy				○		
Chain(6)	double flower-shaped dasik				○		
	Seangran(ginger cookie)				○		
	peach dasik				○		
	green tea maejagwa				○		
	powdered tea yakgwa				○		
	green tea and bean gangjeong		○				
Chayori(6)	brown rice, adlay and green tea leave gangjeong		○				
	green tea and black sesame gangjeong		○				
	green tea dasik				○		

Appendix 3. Continued

Section	Literature	Food	The utilizations of Teas				
			Wild leave	Dried leave	Wet leave	Powder	Water of drawn tea
Snack (37)	Keep healthy by knowing tea(5)	sweet potato dasik				0	
		green tea taffy		0			
		green tea sweet jelly of beans				0	
		green tea cookies				0	
		green tea pudding cookies		0			
Punch/ drink (36)	Sullockcha(21)	green tea milk 1				0	
		green tea milk 2				0	
		green tea and cherry punch					0
		green tea and fresh cream				0	
		green tea sherbet 1				0	0
		green tea sherbet 2				0	
		green tea and red-bean sherbet				0	
		green tea ice cream				0	
		green tea slushy				0	
		green tea shake				0	
		green tea with jujube					0
		green tea with lemonade					0
		green tea with Japanese cold apricot					0
		panna cotta				0	
		ice green tea					0
		green tea and kiwi slush				0	
		green tea frappuccino				0	
		green tea and lime juice				0	
		green tea and soy milk				0	
green tea with soong-neung					0		
Chain(8)	green tea latte				0		
	powdered green tea sherbet				0		
	powdered green tea soda				0		
	powdered green tea mix				0		
	powdered green tea shake				0		
	green tea cocktail			0	0		
	three colored sudan				0		
	obang tea				0		
green tea wonsobyung				0			
Chayori(1)	oolong tea dasobyung			0			
Keep healthy by knowing tea(2)	green tea and egg mix			0		0	
	roast green tea served with fresh cream					0	
Green tea with a food travel to Bosung (4)	green tea sikhye				0		
	yogurt jelly with green tea				0		
	green tea sherbet				0		
	green tea changmyun			0	0		
Total			3	17	10	98	9