

한국 전통음식 통합 검색 시스템 구축을 위한 향토음식 연구

†신승미·정경희*

청운대학교 호텔조리식당경영학과, *공주대학교 식품공학과

A Study on the Korean Local Foods for the Construction of a Traditional Korean Food Data Integration System

†Seung-Mee Shin and Kyung-Hee Joung*

Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam 350-701, Korea

*Dept. of Food Science and Technology, Kongju National University, Kongju 340-702, Korea

Abstract

This study was conducted to construct database of Korean local foods, and to investigate the total kinds of local foods using a traditional Korean food classification system. A total of 2,137 kinds of local foods were investigated. The results for 10 local provinces are as follows. Seoul had a total of 116 kinds of local foods that were investigated including 13 main dishes, 41 side dishes, 22 kinds of tteok lyou, 20 kinds of hangwa lyou, and 19 kinds of emuchong lyou. The Gyeonggi local foods totaled 209 kinds: 37 kind main dishes, 130 kind side dishes, 26 kinds of ttdok lyou, 7 kinds of hangwa lyou, and 9 kinds of emuchong lyou. The Gangwon local foods included a total of 198 kinds: 37 main dishes, 111 side dishes, 35 kinds of tteok lyou, 8 kinds of hangwa lyou, and 7 kinds of eumchong lyou. The Chungbuk local foods included a total of 123 kinds: 19 main dishes, 68 side dishes, 17 kinds of tteok lyou, 14 kinds of hangwa lyou, and 5 kinds of eumchong lyou. The Chungnam local foods totaled 185 kinds: 26 main dishes, 124, side dishes, 16 kinds of tteok lyou, 14 kinds of hangwa lyou, and 5 kinds of eumchong lyou. The Gyongbuk local foods investigated included 314 kinds: 52 main dishes, 170 side dishes, 52 kinds of tteok lyou, 21 kinds of hangwa lyou, and 19 kinds of eumchong lyou. The Gyongnam local foods totaled 342 kinds: 63 main dishes, 234 side dishes, 16 kinds of tteoks lyou, 15 kinds of hangwa lyou and 14 kinds of eumchong lyou.

The Jeonbuk local foods totaled 146 kinds: 25 main dishes, 85 side dishes, 18 kinds of tteok lyou, 14 kinds of hangwa lyou, and 4 kinds of eumchong lyou, The Jeonnam local foods totaled 309 kinds: 32 main dish, 207 side dishes, 20 kinds of tteok lyou, 27 kinds of hangwa lyou, and 23 kinds of eumchong lyou. Finally, the Jeju local foods totaled 195 kinds: 36 main dishes, 123 side dishes, 19 kinds of tteok lyou, 10 kinds of hangwa lyou and 7 kinds of eumchong lyou.

Key words: database, Korean local food, Korean traditional food.

서론

향토음식은 한 고장에서 독특하게 개발되어온 음식으로 그 고장이 갖는 기후, 지세 등 자연에 순응하면서 그 고장이 겪어 온 정치, 경제, 문화 변천의 영향을 받으면서 이루어진 것이므로 각기 다른 고장의 것과는 비할 수 없는 특징을 지닌다

^{1,2)} 그러므로 향토음식은 그 지방에서 생산되는 재료와 독특한 조리법을 이용하여 타 지방과 차별화된 음식이라고 할 수 있으며⁴⁾, 타 지역에서 공급받은 재료라도 우리 지역에 적합한 조리법 또는 우리 지역의 특정인의 고유한 조리법으로 만든 음식을 말한다⁹⁾. 또한, 세시 풍속이나 통과 의례시 우리 지방에서 조상들이 만들어 유명해진 음식도 향토음식의 범주

† Corresponding author: Seung-Mee Shin, Dept. of Hotel Culinary and Catering Management, Chungwoon University, Chungnam 350-701, Korea.

Tel: +82-41-630-3283, Fax: +82-41-632-0302, E-mail: smshin@chungwoon.ac.kr

에 들어간다⁶⁾. 그러므로 한국음식에 있어서 향토음식은 전통 음식의 뿌리이자 모체라고 할 수 있다⁷⁾.

문화 콘텐츠와 함께 음식의 중요성이 부각되는 시점에서 과거에 즐겨 먹었던 음식을 꾸준히 대를 이어 발전시키고 미래를 위해 계승시키는 것은 음식 문화에 역사성을 부여해주는 중요한 행위이다⁸⁾.

한국 전통음식에 관한 조사 자료를 살펴보면 역사를 바탕으로 한 식문화적인 측면에서 또는 식품 조리 시 나타나는 식품영양적인 변화, 음식을 만들 때 사용되는 음식 재료, 지역에 따른 지역성을 띤 향토음식의 조사 등에 관한 연구가 이루어졌지만, 전통음식의 맥을 이으면서 한국 전통음식이 분야별로 정리되어 있지 못하다. 한국 전통음식이 주제별로 재조사·정립되어 연계성을 가지고 자료를 이용하기 위해서는 조사된 자료들의 데이터베이스 구축이 절실히 필요하며, 이러한 데이터는 전문가나 비전문가뿐만 아니라 최근 국내외에서 많은 관심분야로 기초 자료로서의 활용도나 한국음식의 세계화에도 기여할 수 있다.

본 연구는 선행 연구들에서 독립적인 음식에 관한 자료만 볼 수 있었던 부분을 한국 전통음식의 체계적인 분류를 정립하고 남한을 10개 지역으로 나누어 분류에 따른 지역별 음식을 조사 연구하였다. 또한, 자료를 토대로 데이터베이스화함으로써 한국음식의 다양성을 입증하고 지역적인 특성을 가진 향토음식이 전승되고 개발되는데 있어 한국 전통음식 통합 검색 시스템 구축을 위한 기초 자료로 활용하고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 한국 전통음식의 분류 체계

한국 전통음식의 통합 검색시스템 구축을 위한 데이터베이스를 위하여 전통음식의 분류를 체계적으로 정립하였다. 기존의 1600년대부터 1940년대까지의 고조리서에 대한 조사 연구를 토대로 기록된 근대 문헌^{9~17)}을 조사하여 분류 체계를 확정하였다.

2. 향토음식의 한국 전통음식 분류 체계에 의한 분류

1) 설문 조사지 작성

지역 구분에 따른 문헌적 고찰과 인터넷 자료^{18~24)}를 토대로 남한 10개 지역의 향토음식을 조사하여 한국 전통음식 분류 체계에 의하여 분류하여 각 도별로 설문지를 작성하였다.

2) 조사방법 및 분류

작성된 설문지는 각 시·군 단위 151군데 농업기술센터의 향토음식을 담당하는 식생활 담당자 앞으로 발송·회수하였

다. 서울을 제외한 나머지 시·군 단위의 농업기술센터는 도 단위로 같은 설문지를 발송하여 도단위로 구분되도록 하였고 각 지역의 설문지에 기록되어 있는 향토음식에 해당되는 음식을 표시하고 그 이외에 보유하고 있는 향토음식에 대하여는 직접 기록하는 방법으로 조사하였다. 한국 전통음식 분류 체계에 따른 지역별 음식의 문헌조사와 각 지역에 발송하여 회수된 설문지에 의하여 조사·집계된 지역별 음식의 모든 자료를 분류 체계에 따라 분류하였다.

결과 및 고찰

1. 한국 전통음식의 분류 체계

근대 문헌을 중심으로 분류 체계를 조사한 결과는 Table 1과 같다. 분류 체계는 대분류는 주식류, 부식류, 후식류로 분류한 문헌보다는 대부분 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류의 5영역으로 분류하였고, 대분류는 다시 중분류, 세분류로 나누어 중분류에 해당하는 음식은 세분류에 속하는 것으로 정립하였다.

본 연구에서는 한국 전통음식의 대분류를 문헌적인 고찰을 통하여 주식류, 부식류, 떡류, 한과류, 음청류로 분류하였고, 주식류에 해당하는 중분류는 밥, 죽/미음/옹이/죽, 면/수제비, 만두/떡국의 4종류로 분류하였으며, 부식류는 국/탕, 찌개/지짐/감정, 전골, 숙채, 생채, 구이, 적, 전, 찜/선, 조림/초, 볶음, 회, 장아찌, 젓갈/식해, 김치, 마른 찬, 순대/편육/죽편, 찜으로 18종류, 떡류는 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 빚는 떡의 4종류, 한과류는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 숙실과/과편, 옛강정/당류의 6종류, 음청류(飲淸類)는 차(茶), 탕(湯), 장(漿), 갈수/숙수/미수, 화채(花菜), 식혜(食醴)/수정과(水正果)의 6종류로 총 38종으로 분류하여 조사·연구하였으며, 양념류와 술류는 본 연구에서는 제외하였다.

위와 같이 한국 전통음식의 분류 체계를 정립하였고, 지역에 따른 향토음식 조사도 이 분류 체계에 따라 실시하였다.

2. 향토음식의 한국 전통음식 분류 체계에 의한 분류

향토음식의 데이터베이스 구축을 위하여 작성된 설문지 발송 및 회수 현황은 Table 2와 같으며, 52.9%의 회수율을 보였고, 문헌조사 및 설문지 회수를 통하여 조사된 향토음식을 한국 전통음식의 대분류로 분류하여 지역별로 조사한 결과는 Table 3에 나타내었다. 조사된 총 음식 수는 2,137종으로 지역별로 보면 서울 116종, 경기도 209종, 강원도 198종, 충북 123종, 충남 185종, 경북 314종, 경남 342종, 전북 146종, 전남 309종, 제주 195종으로 경남이 가장 많이 조사되었고, 본 연구에서 제외한 장류, 술류 등의 음식도 300여종 조사되었다. 이와 같이 지역별 전통음식의 분류는 Table 4~13

Table 1. Classified system of Korean traditional foods

	우리나라 음식 만드는 법(1957)	이조궁정 요리통고 (1957)	한국음식 용어의 문헌적 연구 (1983)	한국의 맛 (1987)	한국의 전통음식 (1991)	한국의 음식용어 (1991)	한국음식1 (1992)	한국음식2 (1993)	한국음식 대관 (1999)
주식류	밥	○	○(수라)	○	○	○	○	○	○
	죽	○	○	○	○	○	○	○	○
	옹이	-	○	-	○	○	○	-	○
	미음	○	○	-	○	○	○	-	○
	죽	○		-	○	-	○	-	○
	국수/면	-	○	○	○	○	○	○	○
	수제비	-	-	○	-	-	○	○	○
	떡국	-	○	○	-	○	○	○	○
	만두	-	○	○	○	○	○	○	○
	범벅	-	-	○	-	-	-	-	-
	원미	-	-	○	-	-	-	-	-
	부식류	국/탕	○	○	-	○	○	○	○
찌개		○	-	-	-	○	○	○	○
조치		-	○	○	○	○	-	-	-
전골		-	○	○	○	○	○	○	○
구이		○	○	○	○	○	○	○	○
나물·생채		○	○	○	○	○	○	○	○
조림·초		○	○	○	○	○	○	○	○
지짐이/감정		○	-	○	-	○	○	-	○
볶음		○	○	○	-	○	○(초)	-	○
전		○	○	○	○	○	○	○	○
적		○(산적)	○	○	○	○	○	○	○
찜		○	○	○	○	○	○	○	○
선		-	○	○	○	○	○	-	○
회		○	○	○	○	○	○(강회)	○	○
마른찬		○	-	○	○	○	○	○	○
순대		-	-	○	-	-	○	-	○
편육		○	○	○	○	○	○	○	○
죽편		-	○	○	○	○	○	-	○
쌈		○	-	○	-	○	○	-	○
장아찌/장과		○	○	○	○	○	○	○	○
젓갈/식해	○	-	○	○	○	○	-	○	
김치	○	○	○	○	○	○	○	○	
후식류	유밀과	-	○	-	-	-	-	-	-
	다식	-	○	-	-	-	-	-	-
	숙실과	-	○	-	-	-	-	-	-
	생실과	-	○	-	-	-	-	-	-
	정과	-	○	-	-	-	-	-	-
	강정	-	○	-	-	-	-	-	-
	화채	-	○	-	-	-	-	-	-

Table 1. Continued

	우리나라 음식 만드는 법(1957)	이조궁정 요리통고 (1957)	한국음식 용어의 문헌적 연구 (1983)	한국의 맛 (1987)	한국의 전통음식 (1991)	한국의 음식용어 (1991)	한국음식1 (1992)	한국음식2 (1993)	한국음식 대관 (1999)
떡류	찌는 떡	-	-	○	○	-	-	○	○
	치는 떡	-	-	○	○	-	-	○	○
	지지는 떡	○(편)	-	-	○	○	-	○	○
	삶는 떡	-	-	-	-	-	-	○	-
	빚는 떡	-	-	-	○	○	-	-	○
한과류	유밀과	○	-	○	○	-	-	○	○
	유과/강정	○	-	○	-	○	-	○	○
	다식	○	-	○	○	○	-	○	○
	정과	○	-	○	○	○	-	○	○
	숙실과	○	-	○	○	○	-	-	○
	과편	-	-	○	○	○	-	-	○
	옛강정	○	-	○	○	○	-	○	○
	당류	○	-	○	-	-	-	-	○
음청류	차	-	○	○	○	-	○	-	○
	탕	-	-	-	-	-	-	-	○
	장	-	-	-	-	-	-	-	○
	갈수	-	-	-	-	-	-	-	○
	숙수	-	-	-	-	-	○	-	○
	화채류	○(화채)	-	○	○	○	○	○	○
	미수	-	-	-	-	-	-	-	○
	식혜	-	-	○	-	-	-	-	○
	수정과	-	-	-	-	-	-	-	○
	즙	-	-	-	-	-	-	-	○
	수단	-	-	-	-	-	-	-	○

Table 2. Data of sending and reply from local province

	Seoul	Gyeonggi	Gangwon	Chungbuk	Chungnam	Gyeongbuk	Gyeongnam	Jeonbuk	Jeonnam	Jeju	Total	Ratio (%)
Sending	1	22	18	12	15	24	22	13	21	3	151	100
Reply	1	18	12	5	11	13	12	3	11	1	80	52.9

에 제시하였다.

서울 지역은 Table 4에서 보는 바와 같이 주식류 13종, 부식류 41종, 떡류 23종, 한과류 20종, 음청류 19종으로 총 116종이 조사되었고, 특징은 생산해내는 산물은 별로 없으나, 전국각지에서 생산된 재료가 모였기 때문에 다양하고 화려한 음식을 만들었으며, 궁중음식과 반가음식의 왕래가 잦았다¹⁵⁾. 설렁탕이나 두툼떡 등이 서울을 대표하는 음식이라고 할 수 있다. 음청류는 진달래화채, 원소병 수단, 복숭아화채 등 시식

에서 유래된 음식들이 전해지고 있음을 알 수 있다.

경기도는 Table 5에서와 같이 주식류 37종, 부식류 130종, 떡류 26종, 한과류 7종, 음청류 9종으로 총 209종이 조사되었고, 음식의 특징은 서해안의 해물과 산골의 산채, 밭곡식도 여러 가지 고루고루 있어 음식이 소박하면서 다양하다. 서울에 접하고 있으면서도 음식의 풍은 소박한 편이고 간도 중간정도이며, 양념도 수수하게 쓰는 편이다. 곡류 음식으로는 �곡밥, 찰밥을 즐기고 국수는 맑은 장국보다는 칼국수를 제물에

Table 3. Local foods by Korean food classification

Classification	Local	Seoul	Gyeonggi	Gangwon	Chungbuk	Chungnam	Gyeongbuk	Gyeongnam	Jeonbuk	Jeonnam	Jeju	Total
Main dishes	Reference	11	31	34	15	15	33	49	17	19	27	251
	Question	2	6	3	4	11	19	14	8	13	9	89
	Sum	13	37	37	19	26	52	63	25	32	36	340
Side dishes	Reference	41	113	94	55	69	107	196	58	155	100	988
	Question	0	17	17	13	55	63	38	27	52	23	305
	Sum	41	130	111	68	124	170	234	85	207	123	1,293
Teoklyou	Reference	22	25	29	17	8	40	14	18	17	16	206
	Question	1	1	6	0	8	12	2	0	3	3	36
	Sum	23	26	35	17	16	52	16	18	20	19	242
Hangwalyou	Reference	20	4	8	14	8	21	15	10	18	10	128
	Question	0	3	0	0	6	0	0	4	9	0	22
	Sum	20	7	8	14	14	21	15	14	27	10	150
Eumcheonglyou	Reference	19	9	5	5	5	19	14	4	23	7	110
	Question	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
	Sum	19	9	7	5	5	19	14	4	23	7	112
Total	Reference	113	182	170	106	105	220	288	107	232	160	1,683
	Question	3	27	28	17	80	94	54	39	77	35	454
	Total	116	209	198	123	185	314	342	146	309	195	2,137

끓인 제물국수나 메밀칼썩뚜기 같은 국물이 걸쭉하고 구수한 음식이 많았다²⁾.

강원도는 Table 6에서 보는 바와 같이 주식류 37종, 부식류 111종, 떡류 35종, 한과류 8종, 음청류 7종으로 총 198종이 조사되었다. 특징은 영서지방인 산악이나 고원 지대에는 옥수수, 메밀, 감자 등이 많이 생산되고, 산에는 도토리, 상수리, 칩뿌리, 산채 등이 많이 생산되는데, 이 특산물을 주식의 재료로 삼았으며 어려울 때 구황식으로 이용했다. 영동지방인 동해에서는 생태, 오징어, 미역, 다시마, 김, 지누아리 등의 해산물도 많이 나서 이들을 가공한 식품이 많고 젓갈류를 잘 담근다²³⁾.

충청북도는 Table 7에서 보는 바와 같이 주식류 19종, 부식류 68종, 떡류 17종, 한과류 14종, 음청류 5종으로 총 123종이 조사되었다. 음식의 특징은 바다를 전혀 접하지 않는 지역으로 대체로 간이 짜지도 맵지도 않다. 밀가루에 날콩가루를 넣어 반죽한 칼국수를 즐겨 먹으며, 민물새우로 끓인 새뱅이 매운탕, 울갱이국이 유명하다. 또한, 도토리를 이용한 음식이 많고 늙은 호박으로 죽도 췌고 범벅도 만드는 것은 타도와 비교되는 특징이다. Ann²⁴⁾의 청주시 향토음식 선호도에 따르면 울갱이국, 도토리묵밥, 콩국수 순으로 선호도가 높게 나타났다.

충청남도는 Table 8에서와 같이 주식류 26종, 부식류 124

종, 떡류 16종, 한과류 14종, 음청류 5종으로 총 185종이 조사되었다. 충청남도는 예당평야 백마강 유역에 펼쳐진 지역으로 농경에 적합하여 곡물이 풍부하고 서해에는 좋은 어장을 갖추고 있다. 금산, 옥천, 홍성, 예산 지방은 어죽이 유명하며, 서산 지역은 어리굴젓이 유명하다. Joung과 Shin²⁵⁾의 충남 내 포지역의 향토음식 인지도에 관한 연구에서 보면 가장 인지도가 높은 음식은 꽃게탕, 꽃게장, 새우젓, 어리굴젓의 순으로 나타났다(Table 8).

전라북도는 Table 9에서 보는 바와 같이 주식류 25종, 부식류 85종, 떡류 18종, 한과류 14종, 음청류 4종으로 총 146종으로 조사되었다. 전라북도 지역은 쌀 생산량이 많으며 좋은 음식을 가정에서 대대로 전수하여 풍류와 맛이 풍부한 고장이라 할 수 있다. 사과를 끈 물로 밥을 짓는 전주비빔밥과 타 지역과 차별화된 콩나물을 이용한 향토음식이 전해지고 있다.

전라남도는 Table 10에서 보는 바와 같이 주식류 32종, 부식류 207종, 떡류 20종, 한과류 27종, 음청류 23종으로 총 309종이 조사되었다. 전라남도는 기름진 호남평야의 풍부한 곡식과 각종 해산물, 산채 등 다른 지방에 비해 산물이 많아 음식의 종류가 다양하며, 음식에 대한 정성이 유별나고 사치스러운 편이다. 또한, 남해와 서해에 접해 있어 특이한 해산물과 젓갈이 많으며, 풍부한 쌀을 이용한 떡의 종류가 다양하다.

경상북도는 Table 11에서 보는 바와 같이 주식류 52종, 부식

Table 4. Kinds of Seoul food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (13)	밥	장국밥	1
	죽	흑임자죽, 잣죽, 대추죽, 호박죽, 녹두죽	5
	면	비빔국수, 국수장국	2
	만두/떡국	메밀만두, 생치(뽕만두), 편수, 규아상, 떡국	5
부식류 (41)	국/탕	청진동해장국, 설렁탕, 육개장, 꼬리곰탕, 애탕, 임자수탕	6
	전골	신선로, 각색전골	2
	찜/선	떡찜, 갈비찜, 도미찜, 오이선, 호박선, 수란	6
	초	홍합초, 전복초	2
	구이	너비아니구이	1
	전, 적	간첩(전유어), 파산적	2
	회	어채, 갑회, 굴회	3
	편육/족편	쇠머리편육, 양지머리편육, 우설편육, 족편	4
	마른 찬	육포, 어포, 매듭자반	3
	숙채, 생채	숙주나물, 탕평채, 겨자채, 구절판, 잡채, 묵은나물볶음	6
	김치	장김치, 백김치, 고추씨백김치, 통배추김치, 감동젓무, 숙각두기	6
떡류 (22)	찌는 떡	붕우리떡(두텁떡), 상치떡, 물호박떡, 기주떡, 잡과병, 각색편, 느티떡, 방울중편, 약식, 석탄병	10
	치는 떡	개피떡	1
	지지는 떡	화전, 주악	2
	빚는 떡	솔방울떡, 석이단자, 대추단자, 쑥구리단자, 밤단자, 유자단자, 은행단자, 건시단자, 울무단자	9
한과류 (20)	유밀과/유과	각색옛강정, 전통산자, 매작과, 약과, 만두과	5
	다식	흑임자다식, 콩다식, 송화다식, 밤다식, 진말다식, 녹말다식, 쌀다식	7
	숙실과/과편	조란, 울란, 생강란, 오미자편	4
	정과	각색정과	1
	옛강정	실개옛강정, 땅콩옛강정, 백자편	3
음청류 (19)	차	미삼차, 유자차, 대추차, 생강차, 구기자차, 결명자차, 오과차, 모과차, 계피차, 곡차, 당귀차	11
	탕	제호탕	1
	화채	오미자화채, 복숭아화채, 진달래화채, 흰떡수단, 원소병수단, 보리수단	6
	식혜	식혜	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

류 170종, 떡류 52종, 한과류 21종, 음청류 19종으로 총 314종이 조사되었다. 경상북도는 태백산맥과 소백산맥의 지맥 그리고 낙동강과 그 지류들에 의해 크고 작은 분지와 평야가 많이 형성되었으며, 이러한 지리적인 영향으로 인해 외부와의 교통이 불편하였기 때문에 외래문화 유입이 타 지역에 비해 늦은 편이다. 안동의 헛제사밥, 상어를 이용한 돔배기적이 유명하고 곡물 음식 중에는 국수를 즐기는데, 여름에는 제물국수를 즐겨 먹는다.

경상남도는 Table 12에서와 같이 총 342종으로 10개 지역 중 가장 많았으며, 주식류 63종, 부식류 234종, 떡류 16종, 한과류 15종, 음청류 14종이 조사되었다. 경상남도의 동부는 태백산맥 여맥의 산악들이 발달해 있고, 서부는 지리산 주변으로

험준한 산간지대를 이루고 있다. 남해안은 거제와 남해를 비롯한 400여 개의 크고 작은 섬이 산재하는 다도해를 이룬다. 음식은 멋을 내거나 사치스럽지 않고 소담하게 만든다. 싱싱한 바닷고기에 소금 간을 해서 말려서 굽는 것을 즐기고 바닷고기로 국을 끓이기도 한다.

통영의 봄맛을 대표하는 도다리썩국, 거제 명게절, 비빔밥, 언양 불고기 등이 유명하며²⁶⁾ 여름철에 담가 먹는 부추김치가 유명하다. 하동지역 향토음식에 대한 인지도 조사 결과²⁷⁾ 재첩국, 참게탕, 산채비빔밥, 대통밥 순으로 나타났다.

제주도는 Table 13에서 보는 바와 같이 주식류 36종, 부식류 123종, 떡류 19종, 한과류 10종, 음청류 7종으로 총 195종이 조사되었다. 제주도 음식은 바닷고기, 채소, 해초가 주된 재

Table 5. Kinds of Gyeonggi-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (37)	밥	팔밥, 오곡밥, 곤지암소머리국밥, 공릉장국밥, 이천쌀밥, 자미밥, 화성굴밥, 용문산산채백반, 쭈꾸미비빔밥, 쭈꾸미덮밥, 밤밥, 해물술밥, 무밥	13
	죽	팔죽, 뽕죽, 호박죽, 잣죽, 연포죽, 호박범벅, 장어죽, 아욱죽, 옥매듭죽	9
	면/수제비	냉콩국수, 제물국수, 부추냉면, 국수호박비빔, 바지락칼국수, 칼싹두기(메밀싹두기), 수제비, 참계수제비, 버섯장국수제비	9
	만두/떡국	김치만두, 개성편수, 부추편수, 조랭이떡국, 호박만두, 굴떡국	6
부식류 (130)	국/탕	버섯장국, 개성닭젓국, 냉이토장국, 아욱토장국, 묵냉국, 뽕국, 무릇묵냉국, 갈비탕, 죽탕, 곰탕, 민어매운탕, 웅어매운탕, 삼계탕, 메기매운탕, 북어된장탕, 오리탕, 용봉탕, 민어탕, 추어탕, 육개장, 소리쟁이국, 굴국, 돌자개매운탕, 가세기매운탕, 갈낙계탕, 황복매운탕	26
	찌개, 전골	감동젓찌개, 비지찌개, 미꾸라지털내기, 화성불낙지, 한방백숙, 불당리백숙, 옷닭	7
	찜/선	종갈비찜, 개성무찜, 누치찜, 쭈꾸미찜, 땅두릅찜, 미꾸라지찜, 분원붕어찜, 호박선	8
	조림	두부장조림, 쭈꾸미조림, 메기조림	3
	구이	소갈비구이, 토끼구이, 수원갈비, 의정부떡갈비, 제육저냐, 쭈꾸미숯불양념구이, 돼지고기구이, 더덕구이, 미꾸라지구이, 임진강장어구이, 쭈꾸미철판구이, 콩치된장구이, 표고버섯구이, 동어구이, 뽕장어구이, 조개구이	16
	전, 적	사슬누름적, 송이산적, 두부적, 대합전, 흥해삼전, 늪은호박전, 쭈꾸미과전, 김치전병, 장떡, 빈대떡, 도토리빈대떡, 미꾸라지부침, 미나리부침	13
	회	밴댕이회, 두릅회, 웅어회(웅어회), 쭈꾸미강회, 갑회, 동어회	6
	볶음	방개볶음	1
	순대/편육	개성순대, 백암순대, 야채순대, 양지머리수육, 쇠머리수육	5
	마른 찬	고추부각, 파래튀김, 흥해삼	3
떡류 (26)	장아찌	용인외지(용인오이지), 고추씨오이장아찌, 무릇장아찌, 도토리묵장아찌, 두부장아찌, 쪽파장아찌, 무편지, 오이편지	8
	젓갈	오징어젓, 굴젓, 연평도조기젓, 참게장	4
	숙채, 생채	물썩나물, 참죽순나물, 참죽나물, 낭화, 달래무침, 탕평채(메밀묵무침), 도토리묵무침, 쭈꾸미무침, 배추꼬랭이볶음, 고구마묵, 버섯도토리묵잡채, 올방개묵무침(올방개묵무침), 대나물무침, 나문재나물	14
	김치	평김치, 개성보쌈김치, 비늘김치, 백김치, 총각김치, 순무김치, 고구마줄기김치, 이천계절무김치, 순무비늘보쌈김치, 고추잎석김치, 백보쌈동치미, 인삼백김치, 순무섞박지, 숙김치(삶은김치), 인삼김치	15
	찌는 떡	색떡, 구름떡, 수수옴팡떡, 즙떡, 석탄병, 근대떡, 수수도가니, 증편, 송기떡, 무시루떡, 오색전떡, 두텁떡	12
치는 떡	썩굴래	1	
지지는 떡	참쌀부꾸미, 수수지지미(수수부꾸미), 우메기, 여주산병, 우찌지, 개성주악	6	
빚는 떡	썩갠떡(썩개떡), 개떡, 썩구리단자, 개성경단, 각색경단, 수수경단, 참쌀경단	7	
한과류 (7)	유밀과/유과	개성모약과, 약과, 쌀강정	3
	다식	송화다식	1
	정과	인삼정과, 무릇썩고음, 무정과, 도라지정과	4
음청류 (9)	차	솔잎차	1
	화채	모과청화채, 노랑장미화채, 배화채(배숙화채), 오미자화채, 배식혜, 배숙	6
	식혜	호박식혜	1
	수정과	수정과	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

Table 6. Kinds of Gangwon-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (37)	밥	강냉이밥, 감자밥, 차수수밥, 곤드레비빔밥, 약수산채백반, 영양돌솥밥, 콩탕밥, 단호박메밀영양솥밥	8
	죽	토장아욱죽, 어죽, 전복죽, 방풍죽, 감자범벅, 강냉이범벅, 콩갱이, 메밀국죽, 호박범벅, 인삼호박범벅	10
	면/수제비	메밀막국수(메밀국수), 춘천막국수, 팔국수, 울챙이국수, 칩국수, 뽕잎막국수, 감자국수, 산채국수, 감자새알칼국수, 장칼국수, 썩칼국수, 채만두, 평만두, 감자수제비, 강냉이수제비, 감자옹심이, 가시오가피칼국수, 송이칼국수	18
부식류 (111)	국/탕	삼식이국(삼시기), 곰취국, 황기백숙, 국저구탕(뚜거리탕), 추어탕, 쏘가리매운탕, 늙은호박영양삼계탕, 가자미매운탕, 호박고지탕, 미역장국, 달팽이해장국, 생선매운탕, 해물탕, 메기매운탕	14
	전골	두부전골, 검정콩두부전골, 해물전골, 솔뚜껍두부	4
	찜	대게찜, 오징어찜, 초당순두부, 집장두부, 아구찜, 해물찜, 메기찜, 산천어찜, 잡어찜	9
	조림	명태졸임, 송이간장조림	2
	구이	물오징어불고기, 닭갈비, 오징어구이, 황태구이(명태구이), 더덕구이, 동태구이, 명태서거리, 산천어구이	8
	전, 적	송이구이, 감자부침, 메밀부침, 더덕순부침, 노리대부침, 메밀전병, 참나물전, 늙은호박전, 감자부침미(감자부침)	9
	회	오징어회, 송어회, 도다리회, 전어회, 향어회, 가물치회, 능이버섯회, 명태회, 쏘가리회, 도치회(심통어회), 송어회, 산천어회	12
	순대	오징어순대, 동태순대	2
	마른찬	메추리튀김, 옥수수튀김, 콩치튀김, 돌김, 들깨송이부각, 썩부각, 김부각, 참죽자반, 마른오징어불고기무침, 어란	10
	장아찌	산초고추장아찌, 더덕장아찌, 버섯장아찌, 송이장아찌, 초피장아찌, 느타리버섯장아찌, 지누아리장아찌	7
	젓갈/식혜	오징어젓, 명란젓, 창란젓, 가자미식혜, 명태식혜, 연어알젓, 빙어젓갈	7
숙채, 생채	울챙이묵, 도토리묵, 메밀묵, 가시리묵, 도토리묵무침, 지누아리묵, 가오리묵, 파래묵, 더덕생채, 석이나물(석이볶음), 박나물, 취나물, 오징어무침, 자기나물, 보리톳나물, 메밀청포묵	16	
볶음	연어채소볶음, 도치두루치기볶음	2	
쌈	취쌈, 쇠미역쌈	2	
김치	채김치, 창란젓각두기, 갓김치, 더덕김치, 서거리각두기, 초피찰밥김치, 고들빼기김치	7	
떡류 (35)	찌는 떡	감자시루떡, 찰옥수수시루떡, 옥수수설기, 차조떡, 취떡, 댕싸리떡, 메싹떡, 순채떡, 방울중편, 꿀밤, 송기떡, 감말랭이찰편, 조차떡, 구름떡, 두텁떡, 영동풍신떡, 무시루떡	17
	치는 떡	옥수수인절미, 각색차조인절미, 옥수수개피떡	3
	지지는 떡	옥수수부꾸미, 메밀전병, 메밀총떡, 수수부꾸미	4
	빚는 떡	감자몽생이, 밀봉생이, 무소송편, 도토리송편, 칩송편, 감자떡, 감자녹말송편, 감자경단, 썩개떡, 옥수수보리개떡, 옥수수칩개떡	11
한과류 (8)	유밀과	강정, 산자, 약과, 과즐(산자, 박산)	4
	다식	송화다식	1
	당류	옥수수엿(황골엿), 팔영양갱, 호박청,	3
음청류 (7)	차	강냉이차, 당귀차, 가시오가피차	3
	화채	앵두화채, 책면, 수박화채	3
	식혜	연엽식혜	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

료이며, 된장으로 맛을 내고, 바닷고기로 국을 끓이며 죽을 쑤다. 작은 바닷게를 이용한 강이죽, 암태지의 새끼로 만든

회인 돛새끼회, 보리편빵과 비슷한 상외떡 등이 있다. Yang 과 Hwang²⁸⁾의 제주도 향토음식의 인지도 조사에서 닭죽, 자

Table 7. Kinds of Chungcheongbuk-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (19)	밥	참취오곡쌈밥, 올갱이국밥, 오곡밥, 콩나물밥, 도토리묵밥	5
	죽	인삼어죽, 인삼닭죽, 수수가루범벅, 호박범벅, 콩죽, 갱시기, 호박풀메기	7
	국수	칩국수, 생선국수, 토리면, 산채도토리냉면, 평갈국수, 들깨갈국수	6
	떡국	생떡국(날떡국)	1
부식류 (68)	국/탕	도토리채묵국, 올갱이국, 올갱이해장국, 청포묵국, 용봉탕, 인삼메기탕, 쏘가리매운탕, 한방오리탕, 밤호박탕	9
	찌개, 전골	버섯말이전골, 옥계찜백숙, 향어백숙, 새뱅이찌개, 평샤브샤브, 닭사리, 무시래기장	7
	찜/선	메기양념찜, 메기찜, 참붕어찜, 오색만두찜	4
	조림	도리뱅뱅이, 사과탕수, 참메자조림	3
	구이	돼지갈비구이, 소갈비구이, 흑염소불고기	3
	전, 적	송이버섯산적, 쇠고기산적, 누렁호박전, 도토리부침(도토리가루부침), 누렁호박전(늑은호박전), 가축전, 무전, 배추전, 표고버섯전	9
	회	민물비빔회	1
	순대/편육	산채순대, 찹쌀순대, 돼지머리편육	3
	마른찬	생선튀김, 우영튀김, 마늘탕수튀김, 가축부각	4
	장아찌	사과장아찌, 복숭아장아찌, 버섯장아찌, 감장아찌, 동아장아찌, 표고장아찌, 매실장아찌, 무장아찌	8
	숙채, 생채	도토리묵무침, 밤묵, 도토리묵, 도토리채묵, 메밀묵, 인삼취나물, 애호박나물, 취나물, 늑은호박나물, 참죽나물, 오가리나물	11
	김치	더덕물김치, 순무밴대김치, 동치미	3
	쌈	색두부보쌈, 도토리밀쌈, 무보쌈말이	3
떡류 (18)	찌는 떡	승검초편, 황기설기, 사과떡, 호박고지버무리떡, 도토리찰편, 막편, 햇보리떡, 도토리떡	8
	치는 떡	해장떡,	1
	지지는 떡	곤떡, 호박부꾸미, 수수부꾸미, 화전, 메밀전병, 섭산삼	6
	빚는 떡	호박송편, 사과꽃송편, 칩개떡	3
한과류 (14)	유밀과/유과	사과강정, 쌀강정, 약과, 인삼약과, 호박과편	5
	숙실과	모과구이	1
	정과	감자정과, 당근정과, 무정과	3
	다식	약초다식	1
당류	무엿, 칩조청, 마늘꿀환, 무릇곰	4	
음청류 (5)	차	순채효소차, 감잎차,	2
	미수	미수	1
	화채	복숭아화채	1
	수정과	수정과	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

리화, 썩떡 순으로 인지도가 높게 조사되었다.

요약 및 결론

한국 전통음식을 조리법에 따른 분류를 정립하고, 그 분류에 중심으로 지역에 따른 음식을 조사 연구하여 데이터베이

스 구축에 필요한 자료로 활용하고자 하였다. 각각을 10개 지역으로 조사한 향토음식은 총 2,137종으로 지역별로 살펴보면 다음과 같다.

서울 지역은 총 116종으로 주식류 13종, 부식류, 41종, 떡류 23종, 한과류 20종, 음청류 19종이 조사되었고, 대표음식으로 는 설령탕이나 두텁떡 등이 있고, 진달래화채, 원소병, 수단,

Table 8. Kinds of Chungcheongnam-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (26)	밥	굴밥, 호두산채비빔밥, 무밥, 보리밥, 따로국밥, 병천순대국밥, 산채비빔밥, 구기자순나물밥	8
	죽	인삼어죽, 어죽, 호박죽, 홍합죽, 호박죽, 호박풀떼기죽, 전복죽, 오가피죽, 굴죽, 바지락죽	10
	국수	밀국낙지칼국수, 호박칼국수, 구기자칼국수, 버섯칼국수, 해물칼국수	5
	수제비	버섯수제비, 보리수제비	2
	떡국	구기자떡국	1
부식류 (124)	국/탕	도토리묵국(도토리채묵), 쑥장국, 굴냉국, 콩김치국, 콩국, 봄아욱국, 시래기국, 머위탕, 삼계탕, 꽃게탕, 뼈가사리매운탕, 밀국낙지탕, 박속낙지탕, 추어탕, 버섯탕, 황복탕, 자라탕, 비지국, 굴국, 아욱된장국, 냉이국, 시래기된장국	22
	찌개, 전골	청국장찌개, 우렁쌈장찌개, 우렁된장찌개, 돼지고기곱창찌개, 콩나물찌개, 호박지찌개, 팽백숙, 굴전골, 오골계백숙, 조기찌개, 버섯찌개, 우렁젓국찌개, 평야브샤브	13
	찜	꽃게찜, 붕어찜, 상어찜, 홍어어시육, 감자탕수, 갯개미찜, 구기자갈비찜, 설기찜	8
	조림	호도조림, 마조갯살조림, 갈치조림, 아지조림	4
	구이	더덕고추장양념구이, 백마강장어구이, 갈비구이, 돼지고기고추장양념구이, 굴비구이	5
	전, 적	호박고지적, 구기자채소전, 인삼전, 녹두빈대떡, 장떡, 고추장떡, 파래전, 구기자해물전, 고추전, 굴전, 바지락전, 사슬느릅적	12
	회	위어회, 쭈쭈미회, 팽육회, 해삼물회, 육회, 오징어회, 미꾸라지회, 실치회, 쭈쭈미회, 우렁회무침, 굴회, 우렁회, 갯개미회(간재미회)	13
	순대	병천순대	1
	장아찌	갯잎장아찌, 오이지, 콩나물짠지, 파짠지, 마늘장아찌, 마늘종장아찌, 메론장아찌, 자소(차조기)장아찌	8
	젓갈	꽃게장, 어리굴젓, 고추젓, 조개젓, 곤쟁이젓, 새우젓, 대하장, 설기장	8
	숙채, 생채	가죽잎순나물, 밤묵, 숨두부, 꽃게무침, 구기자순나물, 고추잎나물, 아주까리나물, 호박나물, 헛잎나물, 원추리나물, 머위나물, 너문재나물, 조갯살무나물, 굴생채, 노각생채(노각무침)	15
	볶음	말린묵볶음, 명태볶음, 세모볶음	3
	김치	계국지김치, 호박계국지, 보쌈김치, 열무물김치, 가지김치, 박김치, 시금치김치, 고추김치, 순무벤대김치, 굴짜두기, 새우젓짜두기, 더덕물김치	12
떡류 (16)	찌는 떡	방울기주, 달팽이떡, 무시루떡, 쇠머리떡, 송기떡, 원추리꽃떡, 맥문동떡, 구기자순떡, 울금떡, 호박떡, 쑥버무리, 호박고지떡	12
	치는 떡	구기자떡국떡	1
	지지는 떡	오색부꾸미	1
	빚는 떡	국화송편, 구기자송편	2
한과류 (14)	유밀과, 유과	구기자강정, 인삼강정, 산자, 생강한과, 딸기한과, 대추약과, 생강과즐	7
	다식	구기자 꽃 다식	1
	정과	인삼정과, 박고지정과, 마늘정과, 인삼건정과, 사과정과, 무정과	6
음청류 (5)	차	구기자차, 송차, 길경차, 생강차, 맥문동차	5

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

복숭아화채 등 시식에서 유래된 음식들이 있었고 경기도 지역은 총 209종으로 주식류 37종, 부식류 130종, 떡류 26종, 한과류 7종, 음청류 9종이 조사되었고, 해물과 산채, 발곡식 등을 이용한 음식으로 오곡밥, 개성보쌈김치, 웅어회, 제물국수

와 같은 음식이 향토음식으로 전해 내려오고 있었다.

강원도는 총 198종으로 주식류 37종, 부식류 111종, 떡류 35종, 한과류 8종, 음청류 7종이 조사되었고, 영서지방은 강냉이밥, 곤드레비빔밥, 메밀막국수, 감자 응심이, 도토리묵, 칩

Table 9. Kinds of Jeollabuk-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (25)	밥	산채비빔밥, 산채정식, 화심순두부백반, 모악산보리밥, 대둔산산채백반, 전주비빔밥, 콩나물국밥, 돌솥밥, 한정식, 꽃게장백반, 표고버섯덮밥, 더덕정식, 표고버섯국밥	13
	죽	생합죽, 어죽, 백합죽, 닭죽, 민물고기어죽, 피문어죽, 오누이죽, 바지락죽	8
	면/수제비	올챙이국수, 죽합수제비, 도토리칼국수	3
	떡국	두부떡국	1
부식류 (85)	국/탕	산초된장국, 토란탕, 머우깨국, 양하탕, 생합탕, 죽합탕, 추어탕, 애저탕, 민물매운탕, 대아리민물고기매운탕, 머위탕, 천어탕, 생선탕, 요궁탕, 다슬기탕, 참게탕	16
	찌개, 전골	동상토종닭백숙, 신선로, 순두부찌개, 두릅전골, 쇠머리편육전골	5
	찜	대하찜, 아귀찜, 백합찜, 참붕어찜, 애저찜, 닭찜, 죽순찜, 붕어찜, 홍어어시육, 갈비찜, 꽃게찜	11
	구이	생합구이, 죽합양념구이, 장어구이, 산돼지고기구이, 흑돼지삼겹살구이, 대합구이, 흑염소주물럭	7
	전, 적	양하누름적, 양하산적, 생치섭산적, 송이산적, 산초장떡, 달래해물전, 녹두빈대떡, 죽합부침	8
	회	우어회, 육회, 미꾸라지숙회	3
	편육	용봉죽편	1
	마른찬	김부각, 산초튀김, 연사자반	3
	장아찌	감장아찌, 더덕장아찌, 질경이장아찌, 양하장아찌, 산초장아찌, 굴비장아찌, 다슬기장아찌	7
	젓갈	꽃게장, 참게장, 계약, 진석화젓	4
숙채, 생채	양하녹두나물, 양하가지나물, 죽합무침, 더덕무침, 옷나물무침, 콩나물잡채, 청포묵, 콩나물잡채, 도토리묵, 밤묵, 두부, 쭈꾸미볶음, 땅콩두부, 박나물	14	
김치	양하김치, 더덕김치, 배추김치, 양파김치, 고추김치, 고들빼기김치	6	
떡류 (18)	찌는 떡	삐삐떡, 차조기떡, 호박고지차시루떡, 감시리떡(감시루떡), 감고지떡, 나복병, 복령떡, 수리취떡, 송피떡, 도토리시루떡, 팔시루떡, 산초장떡, 감가루설기떡	13
	치는 떡	감인절미	1
	지지는 떡	섭전	1
	빚는 떡	고치떡, 전주경단, 감단자	3
한과류 (14)	유밀과, 유과	콩과자, 산서산자, 유과, 진안유과	4
	정과	동아정과, 생강정과, 연근정과, 무정과, 모과정과, 사과정과	6
	편	오미자편	1
당류	호산춘, 찹쌀엿, 쌀엿	3	
음청류 (4)	식혜	보리밥식혜, 고추감주, 식혜(감주), 우슬식혜	4

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

국수 등이 있으며, 영동지방인 동해에서는 생태, 오징어, 미역, 다시마, 김, 지누아리 등의 해산물을 이용한 음식이 많았다.

충청북도는 총 123종으로 주식류 19종, 부식류 68종, 떡류 17종, 한과류 14종, 음청류 5종이 조사되었고, 바다를 전혀 접하지 않는 지역으로 밀가루에 날콩가루를 넣어 반죽한 칼국수를 즐겨 먹으며, 민물새우로 끓인 새뱅이 매운탕, 올챙이국, 도토리를 이용한 음식과 늙은 호박을 이용한 죽과 범벅 등이 있었다. 충청남도는 총 185종으로 주식류 26종, 부식류 124종, 떡류 16종, 한과류 14종, 음청류 5종이 조사되었고, 어죽,

어리굴젓, 꽃게탕, 꽃게장, 새우젓 등의 향토음식이 있었다.

경상북도는 총 314종으로 주식류 52종, 부식류 170종, 떡류 52종, 한과류 21종, 음청류 19종이 조사되었고, 안동의 헛제사밥, 상어를 이용한 돔배기적, 여름에는 먹는 제물국수 등이 있었고, 경상남도는 총 342종으로 가장 많았으며, 주식류 63종, 부식류 234종, 떡류 16종, 한과류 15종, 음청류 14종이 조사되었고, 도다리썩국, 거제 멧게젓, 비빔밥, 언양 불고기, 부추김치, 재첩국, 참게탕 등의 향토음식이 있었다.

전라북도는 총 146종으로 주식류 25종, 부식류 85종, 떡류 18종, 한과류 14종, 음청류 4종이 조사되었고, 전주비빔밥과

Table 10. Kinds of Jeollanam-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (32)	밥	회덮밥, 함평한우비빔밥, 산채비빔밥, 떡갈치국밥, 선지국비빔밥, 차밥, 대통밥, 산채정식, 썩밥, 툃밥	10
	죽	낙지죽, 백합죽, 전복죽, 은어죽, 호박죽, 복죽, 단호박죽, 팥죽, 굴죽, 문어죽(피문어죽), 어죽, 메밀당숙, 장어죽	13
	면/수제비	고동칼국수, 다슬기 수제비, 대사리수제비(다슬기수제비), 미역수제비, 바지락칼국수, 뒤포리 수제비, 해물수제비	7
	떡국	파브리카 떡국, 굴 떡국	2
부식류 (207)	국/탕	대합국, 매생이국, 재첩국, 복지리, 뽕어국, 해물해장국, 선지국, 추어탕, 머위깻국, 미역국, 홍어애탕국, 나주곰탕, 홍어탕, 낙지연포, 양탕, 가물치곰탕, 쏘가리매운탕, 오리탕, 해물매운탕, 용봉탕, 메기황어매운탕, 농어매운탕, 이서양탕, 아구탕, 애저탕, 짬뽕이탕, 청어알탕, 갈비탕, 대합탕, 연포탕, 가지연포, 갈낙추어탕, 오골계탕, 조기탕, 꽃게탕, 투가리추어탕, 갈낙탕, 토끼탕, 메기탕, 흑염소탕, 매생이탕, 장어탕, 생선매운탕, 참게탕, 토란탕, 우렁탕, 아구탕(아귀탕), 물메기탕, 바지락국, 김국, 토란국	51
	찌개, 전골	곱창전골, 굴비찌개, 토종닭주물럭, 청둥오리아채주물럭,	4
	찜	홍어찜, 청어찜, 죽순찜, 영계찜, 가오리찜	5
	조림	전어조림, 마늘쫑조림	2
	구이	은어훈제구이, 은어간장구이, 민물장어구이, 흑염소숯불구이, 곱창숯불구이, 표고버섯구이, 더덕구이, 대합구이, 비웃구이, 굴비구이, 불고기숯불구이, 장수통닭, 돼지불고기, 떡갈비, 오리로스, 장어구이, 돼지불고기(돼지숯불구이), 고추장굴비, 대하소금구이, 농어구이, 병어구이, 낙지호롱	22
	전,적	맛꼬지, 추어산적, 산적, 굴전, 민어전, 맛조개전	6
	회	전어회, 재첩회, 꼬막회, 죽순회, 우렁회, 준치회, 물회, 바지락회, 은어회, 세발낙지회, 뽕어숙회, 육회, 회무침, 문어숙회, 송어회, 흑돔회, 농어회, 홍어회, 재첩회, 간제미회, 쭈꾸미회, 민어회, 서대회, 병어회, 생굴회, 홍어무침, 홍어삼합	27
	수육	흑염소수육	1
	마른찬	은어튀김, 들깨잎부각, 고추부각, 김부각, 가죽잎부각, 다시마부각, 감잎부각, 차잎튀김, 초피부각, 육포, 멸치자반, 어란, 알건포, 맛김, 건자반	15
	장아찌	죽순장아찌, 감장아찌, 굴비장아찌, 마늘장아찌, 매실장아찌, 더덕장아찌, 풋고추와 고추잎절임, 오이장아찌, 콩잎장아찌, 양파장아찌, 대파장아찌	11
	젓갈/식혜	토하젓, 참게젓, 엽삭젓, 도화젓, 모치젓, 황새기젓, 뽕어젓, 멸치젓, 진석화젓, 꿀뚜기젓, 전어밤젓, 갈치창젓, 전어젓(뚝배젓), 참게젓, 새우젓, 대합젓, 어란젓, 병어젓, 임자새우젓, 조기젓, 백하새우젓, 홍어젓, 송어젓, 참게장, 조기식혜	25
	숙채/생채	바위웃우무, 도토리묵, 죽순나물, 모자반나물, 청각무침, 머위나물, 호박나물, 파래무침, 산채, 겨자잡채, 툃나물, 꿀뚜기무생채, 무말랭이, 툃두부무침, 콩나물무침, 고사리나물, 토란대나물, 취나물, 도라지나물, 시금치나물, 세발나물, 죽순채	22
	김치	고들빼기김치, 돌산갓김치, 파래김치, 오이김치, 갓쌈지, 구강태김치, 굴각두기, 오이소박이, 홍갓김치, 배추물김치, 무물김치, 열무김치, 갓물김치, 동치미, 양파김치	15
볶음	낙지볶음	1	
떡류 (20)	찌는 떡	산수유떡, 표고떡, 구기자떡, 석이떡, 질구떡, 겨떡, 호박떡, 누룩정갱이떡, 모시떡, 문지떡, 봉치떡, 증편, 기정떡, 무시루떡	14
	치는 떡	유자인절미, 산수유인절미, 검정쌀인절미	3
	지지는 떡	우찌지	1
	빚는 떡	해남경단, 감단자	2
한과 (27)	유밀과, 유과	유자잎강정, 비자강정, 유자약과, 호박약과, 콩과자, 유과, 한과, 송화병과, 유자매작과, 숯불구이한과, 매작과, 매한과, 구기자한과, 흑미유과, 녹차한과, 쌀강정, 콩강정	17
	정과	유자정과, 죽순정과, 동아정과	3
	당류	고구마조청, 쌀엿, 수수엿, 고구마엿, 청평쌀엿, 이서뽕잎쌀엿, 조청	7
음청류 (23)	차	매실차, 영지버섯차, 녹차, 동글레차, 두충차, 작설차, 솔잎차, 유자차, 솔방울차, 인동꽃차, 솔잎호박차	11
	장	경옥고, 매실액기스, 유자청	3
	숙수/미수	미숫가루, 매실주스, 썩음료, 배음료	4
	식혜	고로쇠식혜, 오이식혜, 호박식혜	3
	화채	유자화채	1
	수정과	수정과	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

Table 11. Kinds of Gyeongsangbuk-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (52)	밥	헛제사밥, 찜밥, 세제묵조밥, 무지개송어비빔밥, 산나물밥, 보리감자밥, 송이돌솥밥, 은어주먹밥, 대게비빔밥, 홍합밥, 산채비빔밥, 표고각색달밥, 콩나물밥, 보리밥	14
	죽	어죽, 팔죽, 복죽, 가리비죽, 대게죽, 호박잎죽, 애호박죽, 수수풀떼기, 호박범벅, 콩죽, 갱시기, 옥수수단팔죽, 썩콩죽, 대추죽, 전복죽, 새래기죽, 송어죽, 호박죽, 은행죽	19
	면/수제비	마국수, 건진국수, 콩치진국수, 조개국수, 산채칼국수, 칩국수, 김치물국수, 뽕잎쟁반국수, 손닭국수, 순메밀냉면, 썩국수, 손칼국수, 회국수, 제물국수, 콩칼국수, 등겨수제비, 고등수제비, 밀가루수제비, 참쌀수제비	19
부식류 (170)	국/탕	애탕국, 두루치기국, 다슬기국, 광어미역국, 오징어내장국, 골뱅이국, 물곰국, 미역된장국, 미역썩국, 복어미역국, 마른홍합미역국, 장바우감자탕, 풍기삼계탕, 염소탕, 고등어추어탕, 현풍곰탕, 삼계탕, 콩치탕, 메기탕, 오리탕, 우거지탕, 청도추어탕, 대게탕, 대구육개장, 상어탕국, 민물고기추어탕, 시래기국, 보양탕, 호박잎국, 실개장국, 도토리묵탕, 골뱅이국, 닭계장, 배추된장국, 송이호박국	35
	찌개, 전골	뽕두부전골, 염소고기전골, 약수닭백숙, 청둥오리한방백숙, 닭백숙, 태평추, 마전골, 옷닭	8
	찜	잉어찜, 약돌돼지술찜, 돼지고기약선갈비찜, 대게찜, 가오리찜, 동태고명찜, 순두부, 추어두부, 머위줄기찜, 호박오가리찜, 곤피찜, 메기찜, 붕어찜, 복어찜, 대구찜	15
	조림	돼지고기양념조림, 민물고기조림, 민물고기튀김조림, 알감자조림, 머위줄기조림, 생선어묵조림, 은어튀김양념조림	7
	구이	인삼쇠고기말이, 인삼갈비, 더덕구이, 소백한우불고기, 닭불고기, 복어불고기, 염소불고기, 가리비구이, 오리구이, 은어간장구이, 감자새우선구이, 납육구이, 산초기름두부구이, 돼지불고기	14
	전, 적	침부침, 콩치완자, 돔배기적, 마늘산적, 콩치누름적, 도라지산적, 드릅적, 장떡, 설산적, 무전, 상추전, 재피장떡, 가족장떡, 비지전, 도토리전, 감전	16
	볶음	오징어볶음	1
	회	물회, 송어회, 홍어회, 육회, 상어회, 쇠고기육회, 가오리회, 미나리복어회	8
	편육/순대	피편, 염소수육, 오징어순대, 쇠머리편육, 돼지고기편육, 보양수육	6
	마른찬	모시잎부각, 썩부각, 고추부각, 감자부각, 표고버섯꼬치튀김, 도라지튀김, 은어튀김, 깻잎부각, 감잎부각, 가족부각, 김부각	11
장아찌	느타리버섯장아찌, 감장아찌, 마늘장아찌, 매실장아찌, 가족장아찌, 참외장아찌, 재피열매, 봉숭아장아찌, 당귀장아찌, 무장아찌, 팽이버섯장아찌, 고추장아찌, 재피장아찌, 김장아찌, 감장아찌	15	
젓갈	가자미식혜(가자미식혜), 콩치젓갈, 꼬치식혜, 밥식혜	4	
숙채, 생채	부추해물잡채, 도토리묵잡채, 황악산산채모듬, 메밀묵, 밤묵, 도토리묵, 헛집나물, 팔잎나물, 청포묵, 수란채, 추어두부, 순두부, 인삼취나물, 천초묵, 미역젓갈무침, 톨나물젓갈무침, 상추숙채, 비듬나물, 머위줄기회, 시래기된장무침	20	
김치	사연지, 뽕잎김치, 산나물김치, 해물김치, 골짜지(무말랭이김치), 썩바귀김치, 민들레김치, 상추물김치, 돈나물물김치, 고추잎김치	10	
떡류 (52)	찌는 떡	부편, 버섯색편, 송기떡, 꿀밥시루떡, 썩버무리떡, 썩설기, 도토리콩떡, 아카시아꽃떡, 취떡, 순흥기주떡, 모시떡, 호박차수수범벅, 도토리찰편, 콩찰떡, 산채시루떡, 석탄병, 차시루떡, 무설기, 잡과편, 약밥, 증편, 상화병, 호박떡, 차백설기, 도토리시루떡, 떡보리, 호박범벅, 도토리시루떡, 상추설기, 옥수수시루떡, 마꽃떡, 감설기, 은비떡, 호박콩고물떡, 팔시루떡, 양두편	36
	치는 떡	차절편, 청절편, 썩절편, 개피떡, 수리취떡, 밥인절미	6
	지지는 떡	화전, 국화전, 두견화전	3
	빛는 떡	밀개떡, 침송편, 차송편, 송화송편, 송구송편, 모시송편, 감자경단	7
한과류 (21)	유밀과, 유과	강정, 사과강정, 솔잎강정, 꿀밤느태, 문경세제참쌀약과, 하회약과, 꽃감과자, 벌곡유과, 잔유과, 문경한과	10
	다식	송화다식	1
	정과	당근정과, 도라지정과, 매실정과, 참외정과	4
	숙실과	폐백꽃감, 대추초, 대추고리	3
	당류	사과조청, 매화장수썰엿, 호박오가리엿	3
음청류 (19)	화채/차	생강차, 쌍화차, 두충차, 칩차, 호박차, 감잎차	6
	갈수/미수	우무콩국, 송화밀수	2
	식혜	보리식혜, 대추식혜, 안동식혜, 인동꽃식혜, 약식혜, 옥수수식혜	6
	화채	딸기화채, 앵두화채, 책면	3
	수정과	사과수정과, 수정과	2

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

Table 12. Kinds of Gyeongsangnam-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (63)	밥	회덮밥, 통영비빔밥, 진주비빔밥, 영덕비빔밥, 미역밥, 대롱밥, 산채정식, 산채비빔밥, 충무김밥, 대구탕밥, 따로국밥, 무밥, 굴밥, 버섯밥, 도토리밥, 고구마밥, 감자밥, 썩밥, 쫄밥, 송구밥, 메밀밥, 썸바귀밥, 양대밥, 쇠고기국밥, 돼지고국밥, 콩나물국밥, 멧게젓비빔밥, 오곡밥	28
	죽	질간고구마죽(말린고구마죽), 애호박죽, 홍합죽, 양파범벅, 오리영양죽, 전복죽, 백합죽, 콩죽, 뱃데죽, 김치죽, 보리죽, 양파범벅, 팥죽, 시래기죽, 야채죽, 양대죽, 영양죽, 닭죽(백숙), 호박죽, 녹두죽	20
	면/수제비	메밀국수, 조개국수, 손칼국수, 우무국수, 닭칼국수, 콩칼국수, 팔칼국수, 어탕국수, 호박편수, 다슬기수제비, 팔수제비	11
	만두/떡국	떡국, 대구(물메기)떡국, 미역생떡국, 떡 만둣국	4
부식류 (234)	국/탕	바다장어영양국, 고등어국, 생선간국, 물평국, 파래국, 복어국, 대합장국, 바지락국, 소라국, 칩수제비국, 장국, 호박잎국, 열합국, 깨집국, 날콩가루국, 재첩국, 대구맑은국, 생태국, 나물국, 미역홍합국, 대구육계장, 갈치국, 봉장어국, 겨울파장국, 개장국, 시락국, 꿀부리국, 박국, 콩가루김치국, 콩가루배추국, 토란줄기국, 등개수제비국, 백어국, 논고동국, 동타리국, 썩콩국, 재첩집국, 토란집국, 다슬기 추어탕, 초교탕, 해물탕, 삼계탕, 어탕, 참계탕, 토종탕약탕, 메기매운탕, 송이닭, 무황복이탕, 우럭매운탕, 감자탕, 밤호박백숙, 물메기(바다)탕, 호박잎국, 사물갈비탕, 복분자라탕, 생선미역국, 물메기국, 도다리썩국, 메기국	59
	전골	버섯전골	1
	찜/선	아귀찜, 대합찜, 해물국찜, 송어국찜, 물메기찜, 콩나물미나리찜, 가오리찜, 고동찜, 바다메기찜, 닭찜, 우렁찜, 돔배기찜(상어찜), 바닷게찜, 소라찜, 송어찜, 붕어찜, 미더덕찜, 향조기찜, 땅콩두부, 호박선, 한방피리찜, 생멸치산나물찜, 감성돔찜, 서대찜, 해삼통지찜	25
	조림	땅콩조림, 은어조림, 장어조림, 무악저지, 탕수이, 갈치조림, 고등어조림	7
	구이	도라지구이, 장어구이, 장어양념구이, 더덕구이, 메지구이, 상어돔배기구이, 갈치구이, 청어구이, 진영갈비, 가래불고기, 갯장어구이, 오징어불고기, 언양불고기	12
	전,적	생멸치부침, 백어전, 장뽕이, 양파전, 가죽잎전, 천초잎전, 감자장전, 해물산적, 쇠고기산적, 배추적, 김부치개, 동래과전, 상어돔배기전, 무전, 부추전, 미나리전, 우영전, 유곽, 감자장전, 두릅전, 뚝고추전, 갯잎전, 늙은 호박전, 애호박전, 뚝고추전	25
	회	생멸치회, 백어회, 은어회, 고동회, 해파리회, 피조개회, 광어회, 멧게회, 장어회, 잉어회, 해삼채수란, 야채다슬기양념회, 민물고기회, 빙어회, 향어회, 갈치회(민물잡어), 갈치회	17
	마른찬	고추부각, 참죽부각, 대구포, 가죽잎부각, 메뚜기볶음, 생멸치튀김, 차잎튀김, 멧게튀김, 은어튀김, 빙어튀김, 시어, 가죽자반	12
	장아찌	도라지장찌, 콩잎장아찌, 곤달비장아찌, 단감장아찌, 양하장아찌, 제피장아찌	6
	젓갈	굴젓, 멸치젓, 어리굴젓, 전어젓, 조기식해, 복어식해, 홍합젓, 불락어젓, 대구장지젓, 갈치젓	10
숙채, 생채	숙채, 생채	곤달비무침, 기장어묵, 도토리묵가죽나물, 구시디나물, 곤시디나물, 간파리나물, 까막발나물, 논가죽쟁이나물, 냉이나물, 뚝지나물, 딱주나물, 대운추나물, 당귀나물, 다래순나물, 돌미나리나물, 돌무나물, 머구나물, 명태쟁이나물, 비비추나물, 삼주나물, 샷갯머리나물, 영개나물, 원추리나물, 이밤나물, 영경취나물, 참죽나물, 칼신냉이나물, 홀나물, 로망초나물, 통티나물, 쫄뚜기무생채, 톳나물, 두부생채, 기장어묵, 시래기된장무침, 해물잡채, 상치겉절이, 청각무침, 돈나물무침, 풋마늘겉절이, 숙음배추겉절이, 두부툄나물무침	42
	볶음	낙지볶음, 죽순돼지고기볶음	2
	김치	갯잎소박이, 골골짜지, 고들빼기김치, 고추김치, 곤달비김치, 돌나물물김치, 부추김치, 전복김치, 속세김치, 콩잎김치, 우영김치, 무악자, 민들레김치, 갈치속젓무각두기, 불락동치미, 유자동치미	16
떡류 (16)	찌는 떡	비빔떡, 사과시루떡, 목단꽃떡, 장미꽃떡, 백편, 석이편, 잡과편, 유자시루떡, 썩설기	9
	치는 떡	망개떡	1
	지지는 떡	참쌀부꾸미, 결명자참쌀부꾸미, 꽃감화전	3
	빚는 떡	송편꽃떡, 각색송편, 감단자	3
한과류 (15)	유밀과, 유과	합천한과, 수수강정, 빈사, 유과, 준주강반, 산자	6
	정과/과편	무정과, 다시마정과, 각색정과, 우영정과, 대추정조, 토마토과편	6
	숙실과	울란, 대추요리모듬	2
	당류	쌀엿	1
음청류 (14)	차	비피잎차, 솔순차, 한방차, 산음골쌍화차, 산음골오가피차, 솔잎차, 모과차	7
	장	유자청	1
	식혜	양파식혜, 제피식혜, 영경귀단술, 우슬단술	4
	화채	유자화채	1
	수정과	수정과	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

Table 13. Kinds of Jeju-do food by classified system

대분류	중분류	세분류(음식명)	음식수
주식류 (36)	밥	호린좁쌀밥(차조밥), 고구마차조밥, 툇밥, 오분자기술밥, 곤밥 , 반지기밥, 기름밥, 썩밥 , 보리밥	9
	죽/미음	전복죽, 초기죽, 옥돔죽, 강이죽(갱이죽) , 콩죽, 들깨죽, 곤떡죽 , 닭죽, 감자죽(지실죽), 미역새죽, 고등어죽, 보말죽, 좁쌀미음, 메밀고구마범벅, 계죽, 툇범벅 , 본속범벅 , 강이범벅 , 느쟁이범벅	19
	면/수제비	생선국수, 평메밀국수 , 메밀저배기, 메밀만두, 메밀칼국수	5
	만두/떡국	메밀수제비평만두, 곤떡국 , 선인장떡국	3
부식류 (123)	국탕	고사리국, 갈치호박국, 옥돔국, 멸치국, 모자반국, 미역새우력국, 옥돔미역국, 성계국, 툇냉국, 구살국, 파래국, 양애순국(양하순국, 양애국), 해삼미역냉국, 배추냉국, 청각냉국, 우무냉국, 툇냉국, 맘국, 고등어배추국, 지질국(감자국), 오징어냉국, 돼지고기육개장, 보말국, 콩국, 호박잎국, 육개장 , 쇠젓살국 , 반치냉국 , 군벧물회 , 돼지족탕 , 토계탕 , 평탕 , 돼지족발국(아강발국)	33
	찌개/지짐	된장찌개, 상어지짐, 메밀묵지짐이, 복쟁이지짐이, 평지짐이 , 상어지짐이, 메밀묵지짐이, 평지짐이 , 자리지짐이, 해물뚝배기 , 닭재골	11
	찜	오분자기찜(오분쟁이), 콩잎찜 , 고등어된장찜 , 호박잎찜 , 가지찜	5
	조림	자리조림, 돼지고기조림, 무말랭이조림 , 고등어조림 , 우렁콩조림 , 블락조림	6
	구이	옥도미구이, 돔구이 , 블락구이 , 상어포구이, 돼지고기구이, 자리구이	6
	전, 적	상어산적, 초기전, 달걀전, 평적 , 고사리전 , 표고전	6
	볶음	고사리볶음	1
	회	자리회, 소라회, 오징어회, 물망회, 한치물회, 해삼회, 구쟁기물회, 자리물회, 돛새끼회 , 갯돔 , 황돔회 , 소라회 , 소라물회 , 전복회 , 계상어회 , 다금바리회	16
	순대	순대(수애)	1
	마른찬	가족부각, 깻잎부각 , 다시마튀각	3
	장아찌	푼고추오이장아찌, 후추잎장아찌, 양하장아찌 , 젓국절임 , 소앵이장아찌 , 물외장아찌 , 반치(파초)장아찌	7
	젓갈	게웃젓(게우젓), 구살젓, 자리젓, 멜젓(꽃멸치젓) , 한치젓, 오분자기젓, 소라젓(구쟁기젓), 성계젓(구실젓), 강이젓(게젓)	9
	숙채, 생채	양하무침, 유채나물무침, 동지나물무침, 메밀잎무침, 해삼토렴, 평토렴 , 메밀묵, 청포묵, 메밀나물	9
김치	전복김치, 해물김치, 동지김치, 평마농김치(달래김치) , 피네기김치(피데기김치) , 봄동김치(동지김치) , 나박김치	7	
쌈	콩잎쌈 , 날미역쌈 , 날다시마쌈	3	
떡류 (19)	찌는 떡	상애떡, 보리상애떡, 돌래떡 , 좁쌀시루떡 , 기주떡(기증편) , 도돔떡 , 차좁쌀떡 , 썩떡 , 썩설기 , 속떡(썩떡) , 기름떡 , 솔변 , 호박침떡	13
	치는 떡	달떡, 반찬곤떡, 곤떡	3
	지지는 떡	빙떡(메밀부꾸미) ,	1
	빚는 떡	오메기떡 , 빼대기떡(강제떡)	2
한과류 (10)	유밀과	약과, 과줄	2
	당류	닭엿, 평엿 , 돼지고기엿 , 마늘엿 , 하늘애기엿 , 보리엿 , 호박엿 , 쌀엿	8
음청류 (7)	차	자굴차, 소엽차	2
	미수	미숫가루	1
	식혜	보리쉰다리, 감골쉰다리 , 술감주(감주)	3
	화채	밀감화채	1

()는 분류별 음식수, 진한 글씨: 설문조사에 의한 추가 음식명.

타 지역과 차별화된 콩나물을 이용한 콩나물국밥, 장어구이, 추어탕 등이 있으며, 전라남도는 총 309종으로 주식류 32종, 부식류 207종, 떡류 20종, 한과류 27종, 음청류 23종이 조사되었고, 해산물을 이용한 백합죽, 수제비, 낙지호롱, 홍어삼합 등이 유명하다.

제주도는 총 195종으로 주식류 36종, 부식류 123종, 떡류 19종, 한과류 10종, 음청류 7종이 조사되었고, 바닷고기, 채소, 해초가 주된 재료이며, 전복죽, 김이죽, 자리회, 상의떡 등이 있었다.

본 연구는 근대 문헌과 문헌을 토대로 관련기관 담당자의 조사를 통하여 이루어진 결과이며, 양념류와 술류를 제외하였기 때문에 연구의 한계점이 있었으며, 향후 조사 발굴된 음식에 대하여는 지속적인 데이터베이스를 보강해 나가야 하겠다.

감사의 글

이 논문은 2006년도 한국학술진흥재단의 지원을 받아 연구되었음(R04-2003-10055-0).

참고문헌

1. 한역. 향토음식의 개발과 보급, *식품과학과 산업*. 27:15-37. 2004
2. 정낙원, 차경희. 향토음식, 교문사. 2007
3. Min, KH. A study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-buk do area. *Kor. J. Culinary Research*. 9:127-147. 2003
4. Park, YS and Song, TH, A study of the consciousness on the Korean folk foods. *Kor. J. Soc. Food Sci*. 11:145-152. 2004
5. 김복일, 오영준. 광주·전남지역 향토음식의 관광상품화 방안에 관한 연구, *관광정보연구* 2:195-226. 1998
6. Park, YS. Perception of native and prohibtie food in Hansan - Do Area. *Kor. J. Soc. Food Sci*. 15:23-36. 1999
7. Son, YJ. A study on the consumers' recognition of regional cuisine in Kyonggi province. *Kor. J. of Culinary Research*. 11:1-7. 2005
8. 김상보. 생활속의 향토음식과 문화, 신광출판사. 한국. 2002
9. 방신영. 우리나라음식만드는 법, 장춘도서출판사. 한국. 1957
10. 한희순, 황혜성, 이혜랑. 이조궁정요리통고, 한국. 1957
11. Lee, SW, Kim, KJ and Lee, HG. A bibliographical study of Korean- food terms. *Kor. J. Food & Nutr*. 12:150-175. 1983
12. 강인희. 한국의 맛, 대한교과서. 한국. 1987
13. 황혜성, 한복려, 한복선. 한국의 전통음식, 교문사. 한국. 1991
14. 윤서석. 한국의 음식용어, 민음사. 한국. 1991
15. 염초애, 장명숙, 윤숙자. 한국음식, 효일문화사. 한국. 1992
16. 윤서석. 한국음식, 수학사. 한국. 1993
17. 한국문화재보호재단. 한국음식대관 1권, 한림출판사. 한국. 1999
18. 문화공보부. 전통향토음식 조사연구보고서, 한국. 1979
19. 농촌진흥청. 한국의 향토음식, 농촌영양개선연수원. 한국. 1994
19. 문화공보부 문화재관리국, 한국민속종합조사보고서, 향토음식편. 한국. 1983
20. 김상보. 생활속의 향토음식문화, 신광출판사. 한국. 2002
21. 황혜성. 고향음식의 맛과 멋, 문화가족신서. 한국. 1990
22. www2.rda.go.kr/food.
23. www.visitkorea.or.kr/cc/mg/ccmg_k01.jsp.
24. Ann, YG. A study on the selection of Cheongju city's local food. *Kor. J. Food & Nutr*. 19:143-152. 2006
25. Joung, KH and Shin, SM. A study on the recognition and preference of hometown foods given to university students in the northwest area of Chungnam Korea. *J. East Asian Soc. Dietary Life*. 16:227-247. 2006
26. Lee, YJ. The impact of recognition for local food on the frequency of visiting for local food restaurants. *Kor. J. Food Cookery Sci*. 22:840-848. 2006
27. Choi, SK, Lee, YJ and Park, SS. A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine. *Kor. J. Food Culture*. 19:285-294. 2004
28. Yang, LS and Hwang, CS. A study on college student's understanding and preference of native foods in Cheju-do. *Kor. J. Dietary Culture*. 5:317-333. 1990

(2008년 5월 20일 접수; 2008년 6월 20일 채택)