



향토음식 연구경향 분석 - 국내 식품영양학분야 학술지 게재논문을 중심으로 -

이규진* · 박은주 · 박재희
경남대학교 식품영양생명학과

Analysis of Trends in Research on Native Local Foods - Focused on Domestic Thesis -

Kyou-Jin Lee*, Eunju Park, Jae-Hee Park

Department of Food, Nutrition and Biotechnology, Kyungnam University

Abstract

The purpose of this study was to systematically analyze relevant research and examine research trends through meta-analysis of 154 theses related to native local foods published in a representative food and nutrition journal. As subject regions, Gyeongsang-do was the most common (70), and especially, Andong had 19 theses. Regarding the research topic, until the early 2000s, most research focused on 'native local foods itself'. After 2005, there was a remarkable increase in research on people's 'perception/use' of native local foods as well as on 'development/application' based on native local foods since 2010. Among theses on native local foods, there was a lot of research on 'quality characteristics' mainly using the quantitative research method, and most research was on desserts. Among theses on perception/use, there were lots of theses on 'awareness, satisfaction, and preference' focusing on questionnaires targeting local residents. Among theses on development/application, the noticeable research trend of 'tourism commercialization of native local foods' was the active development of food and menus using storytelling.

Key Words: Native local foods, storytelling, Korean food culture, meta-analysis

1. 서 론

우리나라는 긴 역사동안 지역의 독특한 산물을 이용한 다양한 향토음식이 발전해왔다. 근래 관광산업이 활성화되고 지방자치체가 정착되면서 특색 있는 관광 상품으로 향토음식의 중요성을 인식하고 개발하려는 노력이 이루어지고 있다. 이렇게 향토음식이 재조명을 받으면서 그 중요성이 대두되고 있으나, 아직까지 향토음식의 정의조차 명확하게 내려져 있지 않으며 학자마다 조금씩 다른 견해를 보이고 있다.

‘그 지역의 특산물을 이용하거나 그 지역에서 고유하게 전승되어 온 비법으로 조리하거나 또는 그 지역의 문화적 이벤트를 통해서 발달된 음식(Han 1994)’, ‘각 지역의 자연환경, 즉 기후, 풍토에 의해 산출된 특산물을 이용하고 각 지방의 생활환경을 반영하면서 자연발생적으로 이루어진 가정 요리가 발달된 것(Lee 2001)’, ‘특정지역의 기후, 지세 등 자연환경에 순응하면서 그 지역이 겪어 온 정치, 경제, 문화의 변천에 영향을 받아 독특하게 개발된 음식으로서 타 지역의

음식과는 비교할 수 없는 특성을 가진 맛과 형태를 지닌 음식(Jung & Cha 2007)’ 등 정의가 확립되지 않은 상황이다. 또한 향토음식은 전통음식, 민속음식 등과 혼용되고 있으며 ‘전통향토음식’이라는 복합적인 용어를 사용하기도 한다(Rural Development Administration 2008).

전통음식이란 ‘역사적으로 전승된 우리민족의 음식’이라는 뜻으로, 좀 더 구체적으로는 ‘대략 1세기 이전부터 한국의 일상생활, 궁중의식, 통과의례, 세시풍속 등을 통한 고유의 역사적 배경과 문화적 특질을 지니면서 지역 특성에 맞게 전승되어 현존하는 음식으로 한국인의 식생활에 유익하도록 합리적으로 보존 육성해오는 음식물의 총칭(Han 1994)이다. 민속음식은 ‘백성들이 환경에 적응하기 위해 고안하거나 차용한 음식으로서 민간에 전승되고 있는 것’으로 규정되며, 음식의 전승 및 향유계층이 서민층에 한정되는 특징이 있다. 이에 비해 향토음식은 음식의 분포권이 자연환경과 문화 환경의 특징을 공유하는 향토사회에 한정된다. 식재료 또한 향토사회에서 생산되거나 유통되는 재료가 많으며 향토사회의

*Corresponding author: Kyou-Jin Lee, Department of Food, Nutrition and Biotechnology, Kyungnam University, 7 Kyungnamdaehak-ro, Masanhappo-gu, Changwon-si, Gyeongsangnam-do 51767, Korea Tel: 82-55-249-2512 Fax: 82-0505-986-2184 E-mail: aroma711@kyungnam.ac.kr

자연환경과 문화 환경의 영향을 받아 축적되고 차별화된 조리법 내지는 가공법으로 생산된 음식을 향토음식으로 규정할 수 있다. 무엇보다도 해당 향토사회를 특성화 시키는 정체성이 수반되는 음식이 향토음식이다(Lee 2008).

향토음식과 전통음식은 중복된 의미와 상호 연관성을 갖는다. 뚜렷한 지역적 특성과 공간성, 고유성, 의례성 등 수평적 공간축 형성을 바탕으로 한 향토음식과 이러한 향토음식이 수직적 시간축 형성을 이루어 가는 전통음식을 떼어서 생각할 수 없는 유기적 관계이다. 향토음식이 시간적으로 일정기간(3세대, 약 100년)을 경과하여 역사성을 갖게 되면 전통음식으로 불리게 되므로 향토음식은 전통음식의 뿌리이자 모체(RDA 2008)라고 설명되기도 한다.

여러 연구에서 언급된 향토음식의 개념을 요약하면, 향토음식은 그 지방에서 생산되는 식품으로 그 지방 특유의 방법으로 만드는 요리 또는 과거로부터 그 지방 사람들이 먹고 있는 것(Korea Tourism Organization 1993)이라고 할 수 있다. 향토음식은 그 지역의 특유한 식습관, 재료, 조리법 등이 함축되어 있기 때문에 타 지방과 차별화되며 강한 지역적 특성을 가지고 있다. 또한 향토음식은 그 지방 사람들의 사고방식과 생활양식을 반영하며 각종 문화행사를 바탕으로 발달하는 특성을 지니고 있다(RDA 2008). 그리고 그 고장이 갖는 기후, 지세 등 자연환경과 정치, 경제, 문화의 영향을 받으면서 이루어져 온 것이므로 그 지방의 풍토와 그 지방 사람들의 품성을 잘 나타내며 다른 고장과 구별되는 특성을 지닌다(Bu 2008).

그동안 향토음식에 관한 연구는 1978년 전통향토음식조사 연구보고서(Ministry of Culture & Public bulletin 1978), 1984년 한국민속종합조사 보고서(The Office of Cultural Properties 1984)를 비롯하여 여러 편의 보고가 있었다. 일정 지역의 몇 가지 음식을 대상으로 진행한 연구(Jin 1986; Yoon 1994; Jung et al. 1996; Yoon & Park 1997; Seo 2002)를 비롯해서 조리법의 표준화(Kim 2001), 메뉴 개발(Shin 등 1996; Moon et al. 2015), 관광 상품화 방안(Jung et al. 2009; Kim & Jung 2010; Kim & Jung 2013), 인지도(Han & Song 2003; Choi 2004)등 여러 지역을 대상으로 다양한 주제의 연구가 진행되었다. 이와 같이 그동안 상당한 연구 성과를 축적해왔음에도 이 분야에 관한 통합적인 분석은 이루어지지 않았다. 한 분야의 연구동향을 분석한 논문으로는 1990년부터 2000대 초중반까지 식문화 연구동향(Kim 2004), 김치관련 연구동향(Lee et al. 2007), 한국중가제례음식 연구동향(Lee et al. 2016) 등이 있다. 그러나 향토음식에 대한 연구동향 분석은 없었기에 본 연구에서는 그동안의 향토음식에 관해 어떤 연구들이 있었는지 포괄적으로 살펴보고자 한다. 구체적인 연구목적으로는 첫째, 지금까지 향토음식에 대한 연구는 각 시기별로 그리고 학회지별로 몇 편이 이루어졌는가? 둘째, 연구대상 지역은 어떠한가? 셋째, 연구 주제는 어떤 경향을 띠는가? 넷째, 연구대상 음식은 어

떤 것들이 있는가? 다섯째, 연구방법과 연구 대상자는 어떠한가? 여섯째, 향토음식 연구를 기초로 응용, 발전된 연구 주제는 어떤 것이 있는가? 본 연구는 이러한 목적을 갖고 관련 연구들을 체계적으로 정리하여 앞으로의 연구방향을 제시하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 분석방법

본 연구는 그동안의 향토음식 관련연구 성과들을 전체적으로 조망하고자 하는 목적에서 시작되었으며, 이를 위해 전체연구를 포괄적으로 살펴보기에 적절한 방법인 메타분석(meta-analysis)을 실시했다. 메타분석은 ‘연구에 대한 연구이자 분석에 대한 분석’으로 요약되며, 그 간의 연구를 체계적으로 분석해 그 경향성, 특성, 동향 등을 파악하는 것이다(Kim & Yang 2015). 메타분석의 목적은 수행된 선행연구들의 결과들을 재분석하여 그 결과들을 평가해 해당분야에 대한 통합적 지식을 제공하는 것(Jo & Choen 2016)으로, 다양한 학문분야에서 연구동향 및 추이를 분석하고 앞으로 나아갈 방향을 모색하기 위해 메타분석을 활용하고 있다. 메타분석은 종합적 메타분석과 분석적 메타분석으로 구분되는데 종합적 메타분석은 특정분야의 전체적인 연구동향이 어떻게 진행되는지 포괄적으로 살펴보는 것인 반면, 분석적 메타분석은 특정 개념이나 주제를 정하고 이를 기본 분석단위로 삼아 집중 탐구하는 것이다(Hwang & Park 2004).

본 연구에서는 전체적인 향토음식 관련연구들의 성과를 포괄적으로 살펴본다는 연구목적에 맞게 종합적 메타분석을 통해 분석을 실시하였다. 개별논문이 분석단위가 되며, 분석유목은 ‘대동성’, ‘소진성’, ‘상호 배제성’을 고려하여(Wimmer & Dominick 1994) 설정하였고 본 연구에서는 연구대상지역, 연도, 연구대상, 연구방법론, 연구 목적, 연구 분야별 연구주제 등을 중심으로 살펴보았다.

2. 분석대상

본 연구의 분석대상은 한국식품조리과학회지, 한국식생활문화학회지, 동아시아식생활학회지, 한국식품영양과학회지, 대한지역사회영양학회지, 한국식품과학회지, 한국식품영양학회지, 한국식품저장유통학회지 등 식품영양학분야 대표적인 8개 학술지에 게재된 향토음식관련 연구들이다. 분석대상 논문들을 선정하기 위해 1단계로 우선 각 학회 사이트에서 창간호부터 2015년까지 실린 논문의 제목, 키워드, 연구목적에서 ‘향토음식’이라는 단어를 포함하는 연구들을 선정하였다. 그리고 2단계로 게재된 모든 논문을 살펴보면서 ‘향토음식’이라고 표현되어 있지 않아도 특정지역의 식문화를 다루면서 자연스럽게 그 지역의 독창적인 음식이 소개되는 경우, 문헌을 통해 특정지역의 음식이 연구된 경우도 포함하였다. 그리고 지역에서 전승되는 독특한 향토음식에 대해 전통적

조법의 계승과 보존을 위해 진행된 실험논문도 포함시켰다. 또한 3단계로 2008년 농촌진흥청에서 발행한 「한국의 향토음식 100선(Korean local food 100)」에 소개된 100개의 향토음식을 키워드로 재검색하여 총 154개의 연구 대상논문을 선정하였다. 본 연구에 참여한 3명의 연구자가 함께 분석대상 논문과 분석유목을 선정하였고, 코더 간 신뢰도를 높이기 위해 실제 분석에 앞서 사전 코딩을 한 후 그 결과를 비교, 검토하는 방식으로 분류방법에 대한 기준을 확정했다.

III. 결과 및 고찰

1. 학술지별 향토음식 관련논문 편수

식품영양학분야 대표적인 8개 학술지의 창간호 발행연도부터 2015년까지 게재된 향토음식관련 논문 편수는 총 154편이었다. 학술지별 관련 논문편수는 「한국식생활문화학회지」가 가장 많은 53편(34.4%)이었으며, 「한국식품조리과학회지」가 31편(20.1%), 「동아시아식생활학회지」가 26편(16.9%) 등이었다. 학회지별 향토음식 관련논문 편수는 <Table 1>과 같다.

연도별로 살펴보면 1980년대 중반 이후 약 10년간은 몇몇 학술지에 관련연구가 보이다가 갑자기 1990년대 중반 이후 여러 학술지에 향토음식관련 논문이 많이 실린 것을 알 수 있다. 이 시기 향토음식에 대한 관심이 높아진 원인 중 하나로 생각해 볼 수 있는 것은 우리나라 지방자치제 실시이다. 한국의 지방자치제는 1991년도 지방의회의 탄생과 더불어 1996년도 지역주민의 직선에 의해 자치단체장을 선출함으로써 제도적으로 지방자치시대에 진입하였다. 이러한 행정환경의 변화는 지역주민의 관심과 요구를 증가시켜 지방행정에 상당한 변화를 초래(Heo & Kim 2000)하였다. 지방자치의 최종목표는 지역주민의 삶의 질을 제고하고 지역주민의 문화적 욕구를 충족(Jee 2007)시키는 것이라 할 수 있는데, 향토음식이 지역 주민의 문화적 욕구를 충족시키는 방안 중 하나이면서 지역 관광 상품으로도 유용하다고 인식한 지자체가 관심을 가지기 시작했고, 이것이 학계로 이어져 관련연구가 증가하는 데 영향을 주었다고 볼 수 있다.

2. 연구대상지역

향토음식관련 논문 154편에서 연구대상으로 삼은 지역을 살펴보기 위해 각 도별로 분류하였다. 그리고 북도인지 남도인지 구분하지 않은 경우는 ‘지역구분 없음’으로 항목을 나누었다. 그 결과 <Table 2>에서 볼 수 있듯이 경상도를 연구대상으로 삼은 논문이 70편으로 가장 많았는데 경북이 44편, 경남이 18편, 지역구분이 없는 연구가 8편이었다. 그 뒤로 전라도 29편(전북 19편, 전남 10편), 충청도 13편(충북 3편, 충남 9편, ‘지역구분 없음’ 1편), 제주도 7편, 황해도 5편, 경기도 3편, 그리고 강원도, 함경도가 각각 1편씩이었다.

기타항목으로 묶은 것은 한 지역이 아닌 복수의 지역을 조사한 경우 ‘여러 지역’, 전국적으로 조사한 경우는 ‘전국대상’으로, 지역과 무관한 연구의 경우는 ‘지역관련 없음’으로 구분하였다. 기타항목으로 ‘여러 지역’ 11편, ‘전국대상’ 9편, ‘지역관련 없음’ 5편이었다.

각 도에서 도시명이 밝혀져 있는 논문을 살펴보면 경북은 안동 19편, 경주 3편, 울릉도 2편, 그리고 풍기, 영주, 상주, 영천, 죽장, 대구(포항)은 각각 1편이었다. 경남은 부산 6편, 울산 2편, 그리고 고성, 하동, 한산도는 각각 1편이었다. 전북은 전주 9편, 순창 5편, 그리고 무주와 남원이 1편씩이었다. 전남은 진도 4편, 담양 2편, 그리고 해남, 함평, 여수가 각각 1편이었다. 충남은 예산, 내포, 대전이 그리고 충북은 제천과 청주가 각각 1편이었다. 경기도는 서울이, 강원도는 원주, 그리고 황해도는 개성이 5편 있었다.

가장 논문에서 많이 다루어진 곳은 경북 안동으로 19편이 있었다. 그리고 전주 7편, 부산 6편, 순창과 개성 5편 등의 순이었다. 각 지역에서 두드러진 연구를 살펴보면 안동은 19편중에서 안동식혜에 관한 연구가 10편이나 있었고, 순창은 5편 모두 고추장에 대한 연구로 집중되었다.

3. 연구분야별 주제

분석대상 논문을 분석한 결과, 연구 분야별 주제를 크게 세 항목으로 분류할 수 있었다. 첫째는 향토음식 자체에 대한 연구, 둘째는 향토음식에 대한 사람들의 인식이용실태 등의 연구, 그리고 셋째는 향토음식이라는 주제를 발전시켜 응

<Table 1> Number of articles related to native local foods by journal

| Journal (Year of first issue) | Year | | | | | | Total N(%) |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | 1985~1989 | 1990~1994 | 1995~1999 | 2000~2004 | 2005~2009 | 2010~2015 | |
| Korean Journal of Food Science and Technology (1969) | - | 4 | 12 | 3 | 1 | - | 20(13.0) |
| Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition (1972) | - | - | 2 | 3 | 3 | 8 | 16(10.4) |
| The Journal of Korean Society of Food & Cookery Science (1985) | 1 | 6 | 9 | 5 | 7 | 3 | 31(20.1) |
| Journal Korean Society Food Culture (1986) | 4 | 12 | 8 | 9 | 7 | 13 | 53(34.4) |
| The Korean Journal of Food and Nutrition (1988) | - | - | - | - | 3 | 1 | 4(2.6) |
| Journal of the East Asian Society of Dietary Life (1991) | - | - | 3 | 4 | 8 | 11 | 26(16.9) |
| Korean Journal of Food Preservation (1994) | - | - | - | - | - | 2 | 2(1.3) |
| Korean Journal of Community Nutrition (1996) | - | - | 1 | 1 | - | - | 2(1.3) |
| Total | 5 | 22 | 35 | 25 | 29 | 38 | 154(100) |

<Table 2> Number of articles related to native local foods by region

| Region | | Year | 1985~ 1989 | 1990~ 1994 | 1995~ 1999 | 2000~ 2004 | 2005~ 2009 | 2010~ 2015 | Total N(%) |
|----------------|-------------------|------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------|
| Gyeonggi-do | | | - | - | 1 | 1 | 1 | - | 3(1.9) |
| Kangwon-do | | | - | - | - | 1 | - | - | 1(0.6) |
| Chungcheong-do | Chungcheongbuk-do | | - | - | - | - | 2 | 1 | 3(1.9) |
| | Chungcheongnam-do | | - | - | - | 1 | 2 | 6 | 9(5.8) |
| | | | - | - | - | 1 | - | - | 1(0.6) |
| Gyeongsang-do | Gyeongsangbuk-do | | 2 | 11 | 14 | 4 | 4 | 9 | 44(28.6) |
| | Gyeongsangnam-do | | - | 1 | 4 | 4 | 5 | 4 | 18(11.7) |
| | | | - | - | 2 | 6 | - | - | 8(5.2) |
| Jeolla-do | Jeollabuk-do | | - | - | 6 | 3 | 6 | 4 | 19(12.3) |
| | Jeollanam-do | | - | 4 | - | - | 3 | 3 | 10(6.5) |
| | | | 1 | 2 | 2 | - | 1 | 1 | 7(4.5) |
| Hwanghae-do | | | - | - | 1 | 2 | - | 2 | 5(3.2) |
| Hamgyeong-do | | | - | 1 | - | - | - | - | 1(0.6) |
| Other areas | Many areas | | - | 2 | 1 | 1 | 3 | 4 | 11(7.1) |
| | Whole country | | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | - | 9(5.8) |
| | No special area | | - | - | - | 1 | - | 4 | 5(3.2) |
| Total N(%) | | | 5 | 23 | 34 | 26 | 28 | 38 | 154(100) |

<Table 3> Annual research trend of native local foods

| Subject | | Year | 1985~ 1989 | 1990~ 1994 | 1995~ 1999 | 2000~ 2004 | 2005~ 2009 | 2010~ 2015 | Total N(%) |
|---|--|------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------|
| Native Local foods | | | 6 | 20 | 30 | 22 | 10 | 13 | 101(65.6) |
| Utilization and perception of native local foods | | | - | 2 | 2 | 2 | 15 | 12 | 33(21.4) |
| Development and application of native local foods | | | - | - | 3 | - | 4 | 13 | 20(13.0) |
| Total N(%) | | | 6 | 22 | 35 | 24 | 29 | 38 | 154(100) |

용한 연구들로 분류하였다.

이 세 주제에 속하는 논문들의 편수는 <Table 3>에서 볼 수 있듯이 1980년대 중반부터 1990년대를 거쳐 2000년대 중반까지는 향토음식 자체에 대한 연구가 대부분으로 연구의 주류를 이루었다고 볼 수 있다. 그런데 2005년경부터는 인식과 이용실태에 대한 연구가 활발히 이루어졌다. 그리고 2010년 이후에는 발전응용에 대한 연구가 대폭 늘었음을 알 수 있다. 즉 전반적인 연구 경향이 초기에는 음식 자체에 대한 연구에서 시작해서 점차 인식과 이용실태, 그리고 발전응용의 방향으로 흐름을 보이고 있다. 각 주제의 세부항목은 이후 논의를 통해 하나씩 살펴보고자 한다.

4. 향토음식 자체 연구논문

향토음식 자체에 대한 연구는 총 101편(65.6%)이었으며 하위 분류 유목으로 '향토음식 조사발굴', '조리법 표준화', '제례음식', '폐백음식', '증가음식', '전통제법 연구', '품질특성' 7가지로 분류하였다.

유목 중에서 가장 많은 것은 '품질특성'에 속한 연구로 총 51편이었으며, 향토음식 자체의 품질특성 분석과 성분 변화

에 관한 연구, 향토음식 저장 과정 중 성분 변화에 관한 연구 등이 수행되었다.

향토음식 자체의 제조 공정 확립, 품질특성 및 성분 변화에 관한 연구들은 다음과 같다. 전통 고추장의 맛 성분과 품질특성, 안동식혜, 제주 전통 엿 최적 당화조건, 경상도 마른 오징어 식혜의 향기성분 및 기능성, 모주의 이화학적 관능적 특성, 경북 죽장지역 토종꿀, 순창 고추장, 울릉도 향토엿의 일반성분 및 항산화 활성분석, 충청지역 민속주, 마른명태식혜, 전남 진도 홍주, 진양주, 인삼정과, 개성주약, 안동식초의 품질특성에 관한 연구들이 있었다.

향토음식 저장 과정 중 성분 변화에 관한 연구들은 다음과 같다. 이화주 제조 과정 중 화학성분의 변화, 미생물 및 효소적 특성 변화 및 주요성분 및 관능적 품질 특성, 안동식혜의 저장 안전성, 가자미 식혜의 맛 성분 변화, 전통 고추장의 맛 성분, 미생물과 효소력 및 이화학적 특성 변화, 젓산균 및 효모를 이용한 전통 안동식혜의 성분변화, 들산 갯김치의 저온 저장 중 품질특성 변화, 홍주, 민속주, 등겨장, 마른명태식혜에 관한 연구들이 있었다.

그 다음으로 연구가 많은 유목은 '향토음식 조사발굴'로

<Table 4> Number of articles related to native local foods

| Subject | Year | 1985~ | 1990~ | 1995~ | 2000~ | 2005~ | 2010~ | Total N(%) |
|-------------------------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------|
| | | 1989 | 1994 | 1999 | 2004 | 2009 | 2015 | |
| Survey and excavation of local food | | 4 | 4 | 5 | 2 | 3 | 3 | 21(20.8) |
| Recipe standardization | | 1 | 1 | 2 | 5 | - | - | 9(8.9) |
| Ancestral Ritual Food | | - | 1 | 6 | 1 | 1 | 1 | 10(9.9) |
| Pyebaek ceremony dinne | | - | - | - | 1 | - | - | 1(1.0) |
| Head family's food | | - | - | - | - | - | 4 | 4(4.0) |
| Traditional manufacturing method | | 1 | 2 | 1 | 1 | - | - | 5(5.0) |
| Quality characteristics | | - | 12 | 17 | 12 | 5 | 5 | 51(50.5) |
| Total N(%) | | 6 | 20 | 31 | 22 | 9 | 13 | 101(100) |

<Table 5> Research methodology of articles related to native local foods

| Research methodology | Method | Sub total N (%) | Total N(%) |
|------------------------|-------------------------------|-----------------|------------|
| Quantitative research | Survey | 8(7.9) | 64(63.4) |
| | Experiment | 56(55.4) | |
| Qualitative research | Interview | 8(9.8) | 28(27.7) |
| | Case study | 2(2.4) | |
| | Literature review | 8(9.8) | |
| | Literature review +Interview | 10(12.2) | |
| Mixed methods research | Survey+Interview | 4(4.9) | 9(8.9) |
| | Interview+Experiment | 1(1.2) | |
| | Literature review +Experiment | 3(3.7) | |
| | Field survey +Interview | 1(1.2) | |
| Total N(%) | | 101(100) | 101(100) |

21편이었는데, 전 연도에 걸쳐 고루 분포되어있어 꾸준히 연구되는 주제임을 알 수 있었다. 그 밖에 제례음식 연구 10편, 조리법 표준화 9편 등이 많이 연구된 항목이었다. 각 항목에 속한 연구 편수를 연도별로 살펴보면 <Table 4>와 같다.

1) 향토음식조사 연구방법

향토음식을 조사하기 위해서 사용한 연구방법은 양적 연구방법이 64편(63.4%)으로 가장 많았고, 그 중에서도 실험논문이 56편(55.4%)으로 다수를 차지했다. 질적 연구방법은 28편(27.7%)이었는데 면접, 사례연구, 문헌연구를 했고, 문헌연구와 더불어 면접을 병행한 경우가 10편이었다. 그리고 양적 연구와 질적 연구를 혼합한 연구방법을 사용한 논문은 9편(8.9%)이 있었다.

2) 연구대상 향토음식분류

향토음식 자체에 대한 연구는 총 101편으로 그 중 후식류가 23편(22.8%)으로 가장 많았다. 그 뒤를 이어 부식류가 21편, 장류 14편, 주류 13편 등이 있었다.

후식류로는 안동식혜에 대한 연구가 10편이나 되었다. 안

<Table 6> Classification of native local foods

| Category | N(%) | |
|------------------------------------|------------------------|--------|
| Main dish | 1(1.0) | |
| Main dish+side dish | 3(3.0) | |
| Side dish | 21(20.8) | |
| Dessert | 23(22.8) | |
| Vinegar | 1(1.0) | |
| Traditional fermented soybean food | 14(13.9) | |
| Alcohol | 13(12.9) | |
| Other | Ancestral Ritual Food | 8(7.9) |
| | Head family's food | 4(4.0) |
| | Pyebaek ceremony dinne | 1(1.0) |
| native local foods in general | 12(11.9) | |
| Total N(%) | 101(100) | |

동식혜 연구가 많은 것은 대표적인 경상도 향토음식일 뿐 아니라 그 독특한 조리법 때문이라고 생각된다. 밥을 엿기름 우린 물에 삭혀서 만드는 것은 일반 식혜와 같으나 고춧가루, 밤채, 무채, 생강채를 넣어 섞고 삭히기 때문에(Kang 1987)으로 다른 지역과 차별화 된다. 그 밖에 개성 우메기떡, 개성 주악, 인삼정과, 도토리떡, 제주 전통엿, 토종꿀, 울릉도 엿 등이 연구되었다.

부식류에서 연구된 음식은 오징어식혜, 명태식혜, 짓갈, 흑염소 불고기, 김치, 아귀찜, 동래파전, 국류 등이었다. 장류는 고추장 연구가 많고 그 밖에 시금장, 등겨장, 죽장 등이 연구 되었다. 주류로는 전남 진도의 홍주가 4편이나 있었고, 전남 해남의 진양주, 전통 이화주, 전주 모주, 기타 충청, 안동, 대전, 홍성지역의 전통주를 연구한 논문들이 있었다. 한편 주식류 관련해서는 부식류와 함께 진행한 논문을 포함해서 4편이 있었는데 전주비빔밥, 전주콩나물국밥, 어죽, 백합죽 등이 연구 되었다. 그 밖에 향토음식 전반을 조사한 연구는 12편이었다.

5. 인식이용실태 연구논문

향토음식에 대한 사람들의 인식과 이용실태를 연구한 논문은 총 33편이었다. 여기에 해당하는 논문들은 크게 세 가

<Table 7> Number of articles related to perception and utilization of native local foods

| Subject | Year | 1985~ | 1990~ | 1995~ | 2000~ | 2005~ | 2010~ | Total N(%) |
|--|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------|
| | | 1989 | 1994 | 1999 | 2004 | 2009 | 2015 | |
| Perception, satisfaction, preference | | - | 2 | 2 | 1 | 9 | 7 | 21(63.6) |
| Utilization | | - | - | - | - | 4 | 3 | 7(21.2) |
| Perception, satisfaction, preference+utilization | | - | - | - | 1 | 2 | 2 | 5(15.2) |
| Total N(%) | | 0 | 2 | 2 | 2 | 15 | 12 | 33(100) |

지 유목으로 나누었다. 첫 번째, ‘인지도, 만족도, 기호도’ 등 인식을 연구한 것을 하나로 묶었고, 두 번째로 ‘이용실태’에는 식사선택, 태도, 식행동, 향토음식 이용도에 대한 연구를 포함시켰다. 그리고 세 번째는 이 두 가지가 섞여 인식과 이용을 같이 본 것을 ‘혼합’으로 하였다. 세 유목에 속하는 논문들은 각각 21편, 7편, 5편으로 나타났으며 <Table 7>과 같다. 표에서 나타나듯 인식과 이용실태 등을 연구한 논문은 2005년 이후 많이 연구되고 있음을 알 수 있다.

1) 인식이용실태 연구논문의 연구방법

향토음식에 대한 사람들의 인식과 이용실태를 보기 위한 연구방법은 전체논문 33편중에서 설문조사를 통해 연구한 논문이 32편으로 압도적으로 많았다. 그 외 1편은 면담과 설문조사를 병행한 혼합 방법론을 사용하였다.

<Table 8> Subject of articles related to perception and utilization of native local foods

| Subjects | Total N(%) |
|--|------------|
| Local residents | 20(60.6) |
| Tourist(Domestic) | 6(18.2) |
| Tourist(Foreigner) | 2(6.1) |
| Korea National Health and Nutrition Examination Survey | 1(3.0) |
| Local residents +RestaurantManufacturer staff | 2(6.1) |
| Mixed subject Foreign residents+Korean | 1(3.0) |
| University students in Gyeonggi-do and Jeju island | 1(3.0) |
| Total N(%) | 33(100) |

2) 인식이용실태 연구논문의 연구대상자

향토음식에 대한 사람들의 인식과 이용실태 등을 연구한 논문의 연구대상자는 ‘지역주민’이 20편으로 가장 많았다. 즉 자신이 살고 있는 지역의 어떤 향토음식을 알고 있으며 얼마나 이용하는지를 본 경우가 많았다. 그리고 ‘내국인 관광객’ 대상이 6편, ‘외국인 관광객’ 대상이 2편, 그리고 ‘혼합’ 대상자가 4편이었다.

향토음식은 그 지역주민이 지역음식을 인식하고 이용하는 것이 가장 기본이지만, 연구대상을 좀 더 넓혀서 타지역인이나 국내외 관광객을 대상으로 인식과 이용현황을 연구하는 것도 필요하다고 생각된다. 또한 음식비평가, 관광 상품 개발자, 홍보 관련자 등 전문가 집단을 대상으로 지역음식의 장점과 단점을 파악하는 연구도 이루어져야 한다고 생각된다.

6. 응용 발전 연구논문

향토음식 관련 주제를 발전시켜 응용한 연구들은 총 20편으로 <Table 9>와 같이 크게 두 가지 유목으로 분류하였다. 첫 번째 ‘향토음식 관광 상품화’ 항목은 다시 세 가지로 나누어 지역 특산물 등을 이용한 음식이나 식단개발을 한 경우, 지역관련 콘텐츠를 통해 스토리텔링을 개발하고 이와 관련된 음식과 상차림을 한 경우, 그리고 서비스 개발을 보았다. 두 번째 ‘활성화 방안’ 항목에서는 향토음식점 및 특화거리 활성화를 위한 연구, 중가 음식의 관광 상품화를 모색한 연구, 브랜드와 지표 개발을 위한 등의 연구가 있었다.

1) 응용발전 연구논문의 연구방법

연구방법은 <Table 10>에서 볼 수 있듯이 질적 연구방법

<Table 9> Number of articles related to application and development of native local foods

| Subject | | Year | 1985~ | 1990~ | 1995~ | 2000~ | 2005~ | 2010~ | Sub total N(%) | Total N(%) |
|--------------------------------------|---|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------------|------------|
| | | | 1989 | 1994 | 1999 | 2004 | 2009 | 2015 | | |
| Merchandising of native local foods | Development of food and menu | | - | - | 3 | - | 1 | 2 | 6(30.0) | 13(65.0) |
| | Development of food and menu using storytelling | | - | - | - | - | - | 6 | 6(30.0) | |
| | Development of service | | - | - | - | - | - | 1 | 1(5.0) | |
| Revitalization of native local foods | Local food restaurants and special area | | - | - | - | - | 3 | 2 | 5(25.0) | 7(35.0) |
| | Development of brand | | - | - | - | - | - | 1 | 1(5.0) | |
| | Development of indexes | | - | - | - | - | - | 1 | 1(5.0) | |
| Total N (%) | | | - | - | 3 | - | 4 | 13 | 20(100) | |

<Table 10> Research methodology of articles related to application and development of native local foods

| Research methodology | Method | Sub total N(%) | Total N (%) |
|------------------------|--|----------------|-------------|
| Quantitative research | Survey | 5 | 7(35.0) |
| | Experiment | 2 | |
| Qualitative research | Interview | 2 | 9(45.0) |
| | Case study | 1 | |
| | Literature review | 1 | |
| | Literature review+Interview | 1 | |
| | Literature review+Menu development | 1 | |
| | Literature review+Interview+Menu development | 3 | |
| Mixed methods research | Survey+Interview | 1 | 4(20.0) |
| | Literature review+Experiment | 2 | |
| | Interview+Experiment | 1 | |
| Total N (%) | | | 20(100) |

<Table 11> Articles related to development of native local foods and menu using storytelling

| Author | Year | Title | Research method | Subject |
|-------------|------|---|---|---|
| Choe & Park | 2009 | A Case Study on Storytelling Application of Native Local Foods | Qualitative: Interview | Restaurant owner |
| Kim & Chung | 2010 | Development of Native Local Foods in Chungcheongnam-do by Storytelling | Mixing: Literature review+ Menu development | Literature |
| Park & Cho | 2010 | The Effect of Storytelling on Purchase Behavior in Local Food Restaurant | Mixing: Survey+Interview | Restaurant staff, Adult male and female in metropolitan |
| Kim & Chung | 2013 | Development on Native Local Food Contents in Damyang through Ancient Writing Storytelling | Mixing: Literature review+Interview +Menu development | Literature, Long-lived men and women living in local |
| Kim & Chung | 2013 | Development of Local Food Content in Jinan-Gun and Gurye-Gun through Storytelling | Mixing: Literature review+Interview +Menu development | Literature |
| Moon et al. | 2015 | Development of Native Local Foods in Sangju by Storytelling-combined: A Case of 'General Jeong's Table' | Qualitative: Literature review | Literature |
| Total N | | | 6 | |

론이 9편, 양적 연구방법론이 7편, 두 가지가 혼합된 것이 4 편이었다. 이 분야에서는 매우 다양한 연구방법이 혼합되어 사용되었다.

2) 응용발전 연구논문의 연구주제

응용 발전 논문은 총 20편 중 2010년 이후 13편의 연구가 진행되어서 근래 가장 활발하게 진행되는 연구주제라고 생각된다. 유목 중 ‘향토음식 관광 상품화’에서 눈에 띄는 연구경향은 스토리텔링 관련 연구가 활발하다는 점이다. 6편의 연구 중 각 지역의 스토리텔링을 이용한 음식상차림 개발 연구가 4편, 사례연구, 구매행동 연구가 각각 1편이었다.

‘스토리텔링’은 분야별로 다양한 개념으로 활용되고 있으나, ‘이야기를 핵심으로 하고 이야기를 활용한 다양한 가치를 창출하기 위한 방안(Choe & Park 2009)’이라고 할 수

있다. ‘스토리텔링’이 향토음식과 연결되면 음식이라는 제품에 그것과 관련된 다양한 이야기나 문화 등이 콘텐츠화 되면서 향토음식의 매력증진과 부가가치를 향상시켜 상품화에 도움이 된다. 이러한 과정들이 고객들에게는 방문욕구와 동기를 부여하게 되고 보다 강력한 이미지로 형성되어 잠재 고객들에게 홍보하는 중요한 수단(Choe & Park 2009)이 될 수 있다.

스토리텔링 관련 연구가 활발하다는 것은 향토음식을 관광 상품화 하는데 지역의 역사, 식문화와 관련된 스토리텔링의 중요성을 인식하고 적극 개발하고 있다는 의미로 볼 수 있다. 향토음식의 기본 개념이 지역의 식재료, 조리법과 더불어 지역의 식문화를 담아야 한다는 점에서 지역관련 각종 콘텐츠에서 스토리를 개발하려는 노력은 의미 있는 연구시도라고 생각된다. 다만 스토리텔링을 통한 메뉴개발이 ‘한상

차림'에 치우쳐 있는 것을 볼 수 있다. '한상 차림'과 더불어 대중적으로 쉽게 접할 수 있는 일품요리, 그리고 각종 반찬이나 후식류 등이 함께 개발되어 폭넓은 가격대로 다양한 연령층을 위한 메뉴 개발이 되는 것이 바람직하다고 생각된다. 스토리텔링을 개발한 지역은 충남, 전남 담양, 전북 진안, 전남 구례, 광주 등이며 연구자와 연구제목 등은 <Table 11>과 같다.

IV. 요약 및 결론

본 연구의 목적은 식품영양학분야 대표적인 8개 학술지에 게재된 향토음식관련 논문 154편을 대상으로 그동안의 향토음식 관련연구들을 포괄적으로 살펴보고 연구동향을 분석하는 것이다. 향토음식에 대한 중요성이 대두되고 관심이 커지는 이 시점에서 관련 연구들을 체계적으로 정리하고 앞으로의 연구방향을 제시하고자 관련연구를 살펴본 결과는 다음과 같다.

첫째, 연구대상 지역을 살펴보면 지역적인 편차가 심한 것으로 나타났다. 경상도가 70편으로 가장 많았는데 특히 안동 지역은 19편이나 되었다. 반면 경기도는 3편, 강원도 1편에 그쳤다. 둘째로 연구 주제 경향은 크게 세 가지로 나눌 수 있었다. '향토음식 자체'를 연구한 것, 향토음식에 대한 사람들의 '인식과 이용실태'를 연구한 것, 향토음식의 '발전응용' 방향을 연구한 것으로 나눌 수 있었다. 연구주제는 2000년대 초반까지도 '향토음식 자체'에 대한 연구가 주류를 이루었다면, 2005년 이후 향토음식에 대한 사람들의 '인식과 이용실태'에 대한 연구, 그리고 2010년 이후에는 '발전응용 연구'가 눈에 띄게 증가하는 경향을 보였다. 셋째, 향토음식 자체를 연구한 논문들에서는 '품질특성'에 대한 연구가 많았고, 양적연구방법을 주로 사용했으며 연구대상 음식은 후식류가 가장 많았다. 넷째, 인식이용실태 연구논문에서는 '인지도 만족도기호도' 등 인식을 연구한 논문이 많았고, 주로 지역주민을 대상으로 한 설문조사 연구가 이루어졌다. 다섯째, 발전응용 연구논문은 '향토음식 관광상품화'와 '활성화 방안'에 관한 논문들로 나눌 수 있으며, '향토음식 관광상품화'에서 눈에 띄는 연구경향은 스토리텔링을 이용한 음식상차림 개발이 활발하다는 점이다.

이상 향토음식 관련연구를 분석한 결과를 토대로 다음과 같이 제언할 수 있다. 첫째, 연구대상 지역의 범위를 넓힐 필요성이 있다. 기존 연구가 경상도 등 일부 도에 치우쳐 있는 현 상황에서 좀 더 다양한 지역으로 관심이 확대되는 것이 필요하다. 경기도나 강원도 향토음식에 대한 연구는 다른 지역에 비해 매우 부족한 상태이며 좀 더 관심을 기울일 필요가 있다. 특히 자료 접근의 제한이 있지만 북한의 향토음식에 대해서도 꾸준한 연구가 필요하다. 북한 향토음식에 대한 관심은 우리 전통음식의 범위 확대와 새로운 콘텐츠 개발로 이어지며 향후 통일을 대비하는 의의도 있다. 둘째, 연구대

상 음식도 범위를 넓혀야 한다. 기존의 연구는 후식류, 부식류에 편중되어 있는데 좀더 다양한 음식의 발굴과 폭넓은 연구가 필요하다. 또한 개별 향토음식에 대한 다각도의 깊이 있는 연구도 병행되어야 한다. 셋째, 점차 사라져가는 식재료에 대한 연구도 필요하다. 복원 노력과 대체 식재료 개발뿐만 아니라, 향토음식의 핵심인 식재료에 대한 믿음을 가질 수 있도록 정부나 지자체에서 품질을 보증하는 제도가 필요하다. 넷째, 향토음식의 관광 상품화는 관광학과 등 타 학문 분야와의 융합과 협업이 필요한 분야인 만큼 심도 있는 교류와 공동 연구가 필요하다. 식품영양학 분야 이외의 다양한 타 분야에서 이루어진 향토음식에 대한 연구 동향도 파악할 필요가 있다. 다섯째, 그동안의 연구에서 메뉴개발은 주로 '한상 차림'에 치우쳐 있는 것을 볼 수 있다. 이와 더불어 대중적으로 쉽게 접할 수 있도록 일품요리, 각종 반찬이나 후식류 등의 개발이 함께 이루어져서 폭넓은 가격대의 다양한 연령층을 위한 메뉴 개발이 지속되어야 한다.

음식문화는 고착된 것이 아니라 전통의 계승과 동시에 새로운 식생활 환경에 영향을 받으며 계속 변화해가고 있다. 그런 의미에서 향토음식 역시 진화 중이라고 할 수 있다. 향토음식 연구의 첫출발은 과거 음식의 발굴, 복원, 재현 등 잊혀진 것을 되살리는 작업일 것이다. 하지만 거기에 그치지 않고 동시에 지역의 식재료, 조리법, 식문화를 담고 있는 문화 상품으로 향토음식을 새롭게 개발하는 두 가지 방향으로 나아가야 한다. 그리고 개발된 향토음식은 적극적인 홍보로 상품화하는 노력이 필요하다. 지자체, 학계, 지역주민 그리고 정부에서도 우리나라 문화 경쟁력을 키우고 음식 한류의 문화 경쟁력 제고를 위해 향토음식에 대한 지속적인 관심을 기울여야 할 것이다.

References

- Ahn SJ, Yoon JY. 2015. Tourists' intentions to consume Jeju's local foods and opinions for tourism resources development. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 31(2):193-199
- Ann YG. 2006. A study on the selection of Cheongju city's local food. *Korean J. Food Nutr.*, 19(2):143-152
- Bu MS. 2008. Analyzing the effect of the Service Quality, Tourism Product and Recognition of local Food Festival on repeat Visits, Yongsan University, Korea, p7
- Cha GH. 2003. A study on regional foods in the middle of Chosun dynasty through Domundaeciac. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 18(4):379-395
- Cha SM, Chung L, Chung SJ, Kim KO, Lee SR, Kim HR, Han GJ, Lee JY. 2012. Comparative analysis on preference for korean traditional foods in foreigners and Koreans. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(3):294-303
- Chin SG. 1986. Traditional foods of Che Ju Do. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 1(4):351-359

- Choe JS, Park HS. 2009. A case study on storytelling application of native local foods. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 24(2):137-145, 139
- Choe JS, Park HS, Park S, Lee J, Kang M. 2012. Development of evaluation indicators for industrialization of local cuisine. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(3):233-239
- Choi C, Seog HM, Cho YJ, Lim SI, Lee WJ. 1990. A study on establishment of the fermentation process for traditional Andong Sickhae. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 22(7):724-731
- Choi C. 1991. Brewing method and composition of traditional Dunge-Jang in Kyungsang-Do area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 6(1):61-69
- Choi C, Seog HM, Lim SI, Lee WJ, Cho YJ. 1991. Studies on the storage stability of traditional Andong Sickhae. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 23(5):546-553
- Choi C, Son GM. 1992. A study on the preparation of traditional Andong sikhe with lactic acid bacteria. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(3):259-270
- Choi C, Son GM, Woo HS. 1992. Studies on the storage stability of traditional Andong sikhe using *Lactobacillus delbreuckii*. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(4):329-338
- Choi C, Kim S, Choi HJ, Woo HS, Lee HD. 1998. Traditional Andong Sikhe preparation using lactic acid bacteria and yeast. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 30(4):948-956
- Choi C, Lee HD, Choi HJ, Son JH, Kim S, Son GM, Cha WS. 2001. Functional and volatile flavor compounds in traditional Kyungsando squid Sikhe. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 33(3):245-352
- Choi C, Lee HD, Choi HJ. 2001. A study on quality characteristics and establishment of fermentation process for traditional Kyungsando squid sikhe. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 16(2):118-127
- Choi C, Koo TH, Kim S, Choi HJ, Seong TS. 2002. A study on quality characteristics of traditional Kyungsangdo Myungtae (Alaska pollack) sikhae. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(3):267-274
- Choi C, Koo TH, Zhang Y, Choi HJ, Woo HS, Son GM. 2002. Functional and volatile flavor components in Myungtae (Alaska pollack) sikhae. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(5):535-542
- Choi J, Lee EJ. 2014. A study on feasibility as food tourism resources of head families (Jeon Ga)-with a Inje Jong Ga familiarization tour participants. *Korean J. Food Nutr.*, 27(6):1078-1089
- Choi MK. 2009. Regional characteristics in consumption of home-cooked Kimchi and Jangajji varieties: using KNHANES III data. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 19(2):131-142
- Choi SK, Lee YJ, Park SS. 2004. A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine -with respect to Hadong-Gun area, Kyungsangnam-Do-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 19(3):285-294
- Choi SK, Ha MO, Lee YJ, Byun GI. 2006. Comparison of the importance and satisfaction for the popularization and merchandizing of local foods in the Ulsan area. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 22(3):346-354
- Choi UK, Kim YJ, Ji WD, Son DH, Choi DH, Jeong MS, Chung YG. 1999. The Flavor Components of Traditional Sigumjang Meju. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 31(4):887-893
- Choi UK, Kwon OJ, Son DH, Cha WS, Cho YJ, Lee SI, Yang SH, Chung YG. 2001. Changes in Quality Attributes of Sigumjang with Fermentation. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 33(1):107-112
- Choi UK, Son DH, Ji WD, Choi DH, Kim YJ, Rhee SW, Chung YG. 1999. Producing Method and Statistical Evaluation of Taste of Sigumjang. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 31(3):778-787
- Chong Y, Kim M, Song H, Lee M. 2009. Current situation in farm restaurants and improved strategies for rural development. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 24(6):692-701
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS. 1998. Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The first report). *Korean J. Community Nutr.*, 3(4):630-641
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS. 2001. Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The second report). *Korean J. Community Nutr.*, 6(2):250-258
- Choo JJ. 2009. Dietary attitudes and concerns regarding local foods among married women in Jeollabuk-do. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 19(3):316-326
- Chung HK, Lee JH, Cho MS, Lee JM. 1996. Food of Seoul: 'traditional' and contemporary dietary constructions among Seoulite. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(2):155-167
- Chung KH, Shin SM. 2006. 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. Diet. Life*, 16(3):227-241
- Chung YG, Son DH, Ji WD, Choi UK, Kim YJ. 1999. Characteristics of commercial Sigumjang meju *Korean J. Food Sci. Technol.*, 31(1):231-237
- Do SD, Lee YM, Chang HK. 1993. The study on kinds and utilitis of Jeot-Kal (fermented fish products). *Korean J. Food Cookery Sci.*, 9(3):222-229
- Han E. 1994. The development and supply of Native Local Foods. *Food Science and Industry*, 27(2):16-20
- Han GJ, Lim YS, Kim HR. 2007. A study on the selection of Kyunggi area traditional Korean foods suitable for

- standardization and commercialization, and factor-analysis of the selections. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 23(4):511-529
- Han JS, Rhee SH, Lee KI, Park KY. 1995. Standardizations of traditional special Kimchi in Kyungsang province. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 5(2):27-38
- Han JS, Kim JA, Lee YJ. 2002. A survey on consumption realities of Kwamaegi In Deagu-Kyungbuk area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 12(6):528-535
- Han KS, Song BC. 2003. A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 18(4):365-378
- Heo CH, Kim DY. 2000. Analyzing the determinant Factors of Quality of Life in the Era of local Autonomy. *Korean Public Administration Quarterly*, 12(4):637-655.
- Hwang IJ, Oh YJ. 1996. Development of regional noodles using agricultural and fishery products of Cheju island. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 12(3):361-366
- Hwang HI, Kim HA. 2014. Comparative study on perception of native local foods in elementary school students in Gyeongsang-do and Jeolla-do (I) -focus on recognition and preference-. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 43(9):1439-1446
- Hwang HI, Kim HA. 2015. Analysis of elementary school students' intake frequency and opinions regarding native local foods in school foodservice -focus on regional comparison of Gyeongsang-do and Jeolla-do-. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 44(2):275-280
- Hwang SJ, Park SC. 2004. Meta analysis on internet research in the field of mass communication, *Korean J. of Broadcasting and Telecommunication Studies*, 18(2):71-72
- Jang JO, Yoon HK, Lee YM, Jung JH, Yang MO. 2008. Development of native local foods associated with regional festival -focused on Hampyeong "butterfly festival"-. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 18(4):428-435
- Jang SO, Lee YJ. 2009. A study of residents' recognition and tourism merchandising intention of native local foods in Yeongcheon region. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 25(4):452-466
- Jee BG. 2007. A case study of tourism contents. *The Korea Contents Association Conference collection of dissertations*, 5(1):773-776
- Jeong DY, Shin DH, Song MR. 2001. Studies on the physicochemical characteristics of Sunchang traditional Kochujang. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 16(3):260-267
- Jeong NW, Cha GH. 2007. *Native Local Foods*. Gyomoon Publishers, Seoul, Korea, p18
- Jin HS, Kim JB, Lee KJ. 2007. Major microbial composition and its correlation to the taste of Sunchang traditional Kochujang. *Korean J. Food Nutr.*, 20(4):363-368
- Jo MR, Choen HJ. 2016. A Critical Review of Research Trend on Korean Woman Consumer Studies. *Consumer Policy and Education Review*, 12(1):121
- Ju SY. 2013. Change of Antioxidant Activity and Quality Characteristics of Gaeseong-Juak Prepared with *Prunus yedoensis* Matsumura Extract during the Storage Period. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 42(7):1086-1095
- Jung BM. 2005. Comparison on the ritual food of Yeosu and Pusan area. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 21(3):271-282
- Jung HS, Lee SH, Woo KL. 1992. Effect of salting levels on the changes of taste constituents of domestic fermented flounder Sikhae of Hamkyeong-do. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 24(1):59-64
- Jung JH, Kang SH, Kim YS. 1993. Changes of volatile substances in Jindo Hong-Ju on storage. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 8(3):295-299
- Jung ST, Park YK. 1999. A review on preparing methods of traditional Jeupjang. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 14(2):103-113
- Kang IH. 1987. *The Taste of Korea*. Korea Textbook, Seoul, Korea, p 430
- Kim BS, Kim YJ, Lee YE. 2009. Tourist perception and satisfaction with native local foods of Namwon. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 24(4):385-390
- Kim GY, Kim BR, Park MR. 2015. Study on sacrifice food of Bulchunwi sacrificial ceremony in Sangju area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 25(5):739-751
- Kim HR, Cho KJ, Kim JS, Lee IS. 2006. Quality changes of mustard leaf (Dolsangat) Kimchi during low temperature storage. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 38(5):609-614
- Kim HS. 2004. A Study on the Trend of Researches in Food and Culture from 1990 to 2003. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 19(3):295-312
- Kim HS, Joo KY. 1994. Optimal conditions of saccharification for a traditional malt syrup in Cheju. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 26(6):659-664
- Kim HS, Woo MJ, Kim HJ, Song YO. 2012. Constitution of formal and informal meals consisting of traditional local foods in Busan, Korea. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 41(10):1467-1474
- Kim IS, Choi OB, Yu HH, Shin MK. 2007. Recognition of native local foods in the Jeonju area of Korea by adults. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 17(6):765-779
- Kim JH, Lee YR, Cho MS. 2010. Study on sense of perceived risk, involvement, satisfaction, and loyalty of a tourist family for a local food Restaurant. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 20(5):802-811
- Kim JM, Chang S, Kim JG. 2003. Research on the comparison on the ritual of Gyeonggi and Gyunggangbuk-do province.

- Korean J. Food Cookery Sci., 19(5):562-570
- Kim JM, Han EJ, Cha KO. 2010. Research study of Yukwa baking process, a traditional desert originated from Jeonbuk, Korea. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 20(3):402-414
- Kim JO, Kim JG. 1993. Microbial and enzymatic properties related to brewing of traditional Ewhaju. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 9(4):266-271
- Kim JO, Kim JG. 1994. Major components (organic acids, alcohols, fusel oil) and sensory properties of traditional Ewhaju during brewing. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 10(1):1-7
- Kim JO, Nam SM, Kim JG. 1993. Changes in chemical composition of traditional Ewhaju during brewing. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 9(4):272-277
- Kim JY, Yang SH. 2015. Comprehensive and analytical meta-analysis of studies on local broadcasting. *Journal of Communication Science*, 15(1):163-164
- Kim KI, Rhee SH, Han JS, Park KY. 1995. Kind and characteristics of traditional special Kimchi in Pusan and Kyungnam province. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 24(5):734-743
- Kim KJ, Kwak YJ, Kim MJ, Kang SH. 1990. A study on 'Tang', traditional soup originated in Kyung-Nam province. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 6(3):67-83
- Kim MA. 2000. Effect of flour and frying temperature on quality of Gaeseong-Juak (doughnut of waxy rice). *Korean J. Food Cookery Sci.*, 16(4):316-320
- Kim MH, Chung HK. 2010. Development of native local foods in Chungcheongnam-do by storytelling. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(3): 270-284
- Kim MH, Chung HK. 2010. Development on native local food contents through literature. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 20(5):639-654
- Kim MH, Chung HK. 2011. A study on the Gaesung's food culture of the late 19th century in the novel *Mimang*. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 21(4):471-484
- Kim MH, Chung HK. 2011. A study on the Kyungsangnamdo native local food culture in the novel 『Toji』. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 26(6):583-598
- Kim MH, Chung HK. 2013. Development of local food content in Jinan-Gun and Gurye-Gun through storytelling. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 28(2):145-157
- Kim MH, Chung HK. 2013. Development on native local food contents in Damyang through ancient writing storytelling. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 28(3):261-271
- Kim MH, Chung HK. 2014. Development of Mosim dining table's menu for head house of Suwon Baek Clan and Injaegong group in Jeonju. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(6):477-487
- Kim MH, Han JI, Chung HK. 2015. Specialized research on food culture of main family in Chung-Buk through in-depth interview. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 25(4):574-593
- Kim MR. 2000. Physicochemical and Sensory Properties of Turnip Kimchi during Fermentation. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 16(6):568-576
- Kim MJ, Lee YK. 2011. Antioxidative ability of some produces in Ulleungdo and quality characteristics of the taffy dade from the produces. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 21(1):60-67
- Kim S, Lee SH, Choi HJ, Jo KY, Choi C. 1998. Changes of ingredient in traditional Andong Sikhe using lactic acid bacteria and yeast. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 30(6):1388-1393
- Kim S, Son JH, Jo KY, Son KM, Choi C. 1998. Effects of stabilizer on the storage of Andong Sikhe using lactic acid bacteria and yeast. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 30(6):1394-1398
- Kim S, Son JH, Woo HS, Seung TS, Choi C. 1998. Isolation and characterization of lactic acid bacteria and yeast from traditional Andong Sikhe. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 30(4):941-947
- Kim SA. 2001. The recipe standardization and nutrient analysis of broiled black goat meat. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 16(4):269-275
- Kim SA. 2002. The recipe standardization and nutrient analysis of Aguyjim (local foods in Busan). *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 31(6):1142-1149
- Kim SA, Kwon SJ. 2004. Recipe standardization and nutrient analysis of native local foods in Gyeongsangnamdo region. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 33(2):405-411
- Kim SA, Shin ES. 2007. Recipe standardization and nutrient analysis of 'Dongrae pajeon' (local food in Busan). *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 36(11):1472-1481
- Kim SH, Jung JH, Park KH. 1992. Studies on the standard method of Jindo Hongju pigments. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 7(1):19-23
- Kim SI. 2010. Survey on table serving in Korean food restaurants located in Jeollanamdo and suggestions for improvement -focusing on the manner of serving and arrangement-. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 20(5):655-667
- Kim SI, Park YJ, Kim SY, Chang HJ. 2013. A study on the Damyang area restaurants in Bamboo food village. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 28(4):348-355
- Kim SM. 1996. A study on the foods of buddhistic rites in the Young-nam area of Korea. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 6(2):229-234
- Kim SM. 1996. A study on the foods of confucian ancestral rites in the Young-nam area of Korea. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 6(3):365-379

- Kim SM, Son YJ. 2001. A study on the food culture manifested in the memorial rites of the shamanism and buddhism in the Young-nam area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 11(3):169-178
- Kim SY, Shin YS, Min SO. 2006. A study of food behavior of tourist in the Goseong dinosaur festival. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(6):589-595
- Kim UJ, No GS, Cho EJ. 2002. Characteristics of Quality in Woomegi Dduck by Various Recipe. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 12(6):574-579
- Kim YS, Kang SH, Jung JH. 1991. Studies on the processing of korean traditional So-Ju, Jindo-Hongju-I. changes in Components of Hong-ju Mash Fermented by Different Methods-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 6(3):245-249
- Kim YS, Kang SH, Jung JH. 1991. Studies on the processing of korean traditional So-Ju, Jindo-Hongju-II. Composition and sensory evaluation of Hongju-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 6(3):251-255
- Kim YY, Cho HJ. 2000. A Study on the Quality Properties of Dotoridduck added with Acorn Jelly Powder. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 16(3):260-266
- Korea Tourism Organization. 1993. The development and supply of Native Local Foods, p 11
- Kwon HY, Yoon SK. 1995. Studies on the storage stability of Andong Sikhe. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 11(3):287-294
- Lee BY, Kim SJ, Doo HS, Kwon TH, Kim JW. 2011. Physicochemical and sensory characteristics of Moju sold at restaurants located in Jeonju. *Korean J. Food Preserv.*, 18(6):907-915
- Lee C, Kim Y, Lee J, Kang M. 2015. Study on Donggot-tteok of Chungjae Gwon Beol from the Andong Gwon clan Jong-ga. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(3):296-312
- Lee CJ. 2001. Native Local Foods of Seoul · Gyeonggi-do and activation plan. The East Asian Society of Dietary Life, Abstract of 2001 Spring Conference, Seoul, Korea, p 11
- Lee HJ, Jeong SS. 1995. Sensory and mechanical characteristics of woomegi Dduck. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 11(3):237-243
- Lee HJ, Park CH, Son HY, Nam DY, Lee SR, Park KH, Heo JC, Lee SH. 2010. Preliminary quality analysis between native bee honeys produced from Jukjang area. *Korean J. Food Preserv.*, 17(2):307-310
- Lee HK, Choi YM, Suh HJ. 2004. Antioxidant activities of traditional wine and liquor produced in Chungcheong-do. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 33(8):1257-1261
- Lee JS, Jung IC. 2008. The recognition and improvement of the Hwangnamppang available to university students in the Gyeongju area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 18(6):899-906
- Lee KS, Kim GH, Kim HH, Song MR, Kim MR. 2009. Quality Characteristics of Ginseng Jung Kwa and Jung Kwa Solution on Jung Kwa Process. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 38(5):587-593
- Lee KS, Kim GH, Seong BJ, Kim HH, Son MR, Kim MR, Lee GH. 2010. Physicochemical Characteristics of Ginseng JungKwa Produced with Hot-Water Extract from Maegmundong (*Liriope platyphylla* tubers). *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 39(12):1819-1825
- Lee SM, Yum CA, Cho JS. 1995. The study on the storage time of the Jangduck. The first report, making and effects of storage time on proximate composition components of Jangduck. *Korean J. Soc. Food Sci.* 11(2):108-112
- Lee SM, Yum CA, Cho JS. 1997. The study on the storage time of the Jangduck. The second report, a study on the texture and sensory characteristics of Jangduck during storage. *Korean J. Soc. Food Sci.* 13(1):16-22
- Lee SW, Lee HJ, Cha HM, Kim SI, Chung HJ. 2014. Recipe of traditional korean liquor in old cookbooks of Jong-Ga (head & noble family). *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 24(6):700-709
- Lee YC, Jang OY, Kim HW, Choi CU, Yoon SK. 1999. Physicochemical characteristics of traditional vinegars in Andong province. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 14(1):17-20
- Lim YI, Jang SM, Kim YJ, Hong YJ, Kim SJ, Park KY. 2013. A study on the intake and satisfaction levels of Busan foods among japanese tourists. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 42(4):644-649
- Lim YI, Lee JH, Kim YJ, Jeong JK, Kim SJ, Park KY. 2013. A study on the intake and satisfaction levels of Busan foods among chinese tourists. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 42(9):1492-1498
- Lee YJ. 2006. Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(6):577-588
- Lee YJ. 2006. The impact of recognition for local food on the frequency of visiting for local food restaurants-focusing on residents in Kyungsangdo areas-. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 22(6):840-848
- Lee YJ. 2008. The study of concept in native local foods and research subject, *Journal of Practice Folkloristics*, 11(1):37-38
- Lee YJ, Hwa MO, Choi SK. 2006. A study on the dietary attitude and preference of native local foods in Ulsan area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 21(5):446-455
- Lee YJ, Kim SC. 2008. A study of residents consciousness of local food menus excavation and development in Gyeongju areas. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 24(4):549-559
- Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonjuarea.

- Korean J. Food Cookery Sci., 22(1):96-104
- Min SH, Um JS, Oh IG. 2005. Study on the perception and preference of the native local foods in Jecheon area. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 15(5):504-515
- Min YH, Park GS. 2010. A study perception of Kyung-Book local foods by characterisitcs. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 26(1):72-78
- Min YH, Park GS. 2010. Survey on local foods in Gyeongbuk province -Yugyo, Silla, Ocean, Gaya culture-. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 26(4):434-440
- Ministry of Culture & Public bulletin. 1978. The report of Native Local Foods
- Moon GS, Song YS, Jeon YS. 1996. A study of famous traditional Kimchi in Pusan and near Pusan area. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 12(1):74-81
- Moon HK, Lee YJ, Park MF, Kim GY. 2015. Development of native local foods in Sangju by storytelling-combined -A case of 'general Jeong's table'-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(5):562-575
- Mun SI, Lee SJ, Ryu HS, Moon GS. 1999. Storage Stability of Freeze Dried Loach for Instant Choo-o-tang. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 28(1):153-160
- Nam SJ, Park GS. 2011. Study on recognition and development of native local foods in the Young-ju area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 26(5):445-454
- Oh ST. 2010. Building up awareness of and preference for local brand foods -Focus on Dajeon Metropolitan City-. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 20(5):785-793
- Oh YJ, Hwang IJ, Ko YH. 1996. Development of carrot-fishery soups improved from traditional gruel of Cheju island. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 12(3):331-338
- Park AR, Cho MS. 2010. The effect of storytelling on purchase behavior in local food restaurant. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 25(6):764-769
- Park GS, Jeong ES, Lee SJ. 2000. Optimization of Gamsulgi prepared with persimmon peel powder using response surface methodology. *Korean J. Soc. Food Sci.*, 16(5):394-401
- Park YM, Kim SJ, Hwang IS, Cho KH, Jung ST. 2005. Physicochemical and sensory properties of Jinyang-ju prepared with glutinous rice and nonglutinous rice. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 20(3):346-351
- Park YS. 1994. Perception of traditional and prohibitive foods in Ul-lung do area. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 10(2):151-160
- Park YS. 1999. Perception of native and prohibitive foods in Hansan-do area. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 15(1):23-36
- Rural Development Administration. 2008. Native Local Foods of Korea. Gyomoon Publishers, Seoul, Korea, p 26
- Rural Development Administration. 2008. Gyeongsangnam-do, Gyomoon Publishers, Seoul, Korea, p 5
- Rural Development Administration. 2008. Chungcheongbuk-do, Gyomoon Publishers, Seoul, Korea, p 4
- Rural Development Administration. 2008. Korean local food 100. Suwon, Korea, p 8
- Shin DH, Park YJ, Kwon KS. 1996. The research and development for an excavation and settlement of a native local foods in Muju area. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(1):7-12
- Shin DH, Kim DH, Choi U, Lim DK, Lim MS. 1996. Studies on taste components of traditional Kochujang. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28(1):152-156
- Shin DH, Kim DH, Choi U, Lim DK, Lim MS. 1996. Studies on the physicochemical characteristics of traditional Kochujang. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28(1):157-161
- Shin DH, Kim DH, Choi U, Lim MS, An EY. 1997. Changes in microflora and enzyme activities of traditional Kochujang prepared with various raw materials. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 29(5):901-906
- Shin DH, Kim DH, Choi U, Lim MS, An EY. 1997. Physicochemical characteristics of traditional Kochujang prepared with various raw materials. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 29(5):907-912
- Shin DH, Kim DH, Choi U, Lim MS, An EY. 1997. Taste components of traditional Kochujang prepared with various raw materiaks. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 29(5):913-918
- Shin MK. 2003. Regional characteristics of soups. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 13(5):476-481
- Shin SM, Joung KH. 2008. A study on the Korean local foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *Korean J. Food Nutr.*, 21(2):227-242
- Son DH, Choi UK, Kwon OJ, Im MH, Dahn KN, Cha WS, Cho YJ, Chung YG. 2000. Changes in Aflatoxin and Flavor Components of Traditional Sigumjang. *Korean J. Food Sci. Technol.*, 32(1):181-186
- Song MR, Kim MR, Kim HH, Chu S, Lee KS. 2010. Quality Characteristics of Ginseng Jung Kwa Obtained by Different Sugar Treatments. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 39(7):999-1004
- Suh HK. 1987. A study on the regional characteristics of korean Chotkal (2) -The ways of preservation of chotkal-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 2(2):149-161
- Suh HK. 2002. Pyebaeck prepared by Park, Bokja in Jeonju. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 17(4):473-481
- Suh HK, Yoon SS. 1987. A study on the regional characteristics of korean Chotkal (1) -The kinds and materials of chotkal-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 2(1):45-54
- The Office of Cultural Properties. 1984. The report of Korean

- folklore, No.5 Native Local Foods, p 67
- Wimmer RD, Dominick JR. 1994. Mass media research, In Yu JC, Kim DG editors. 1995. Nanam, Paju, Korea, p 214
- Yang LS, Hwang CS. 1990. A study on college student's understanding and preference of native food in Cheju-Do, Korea. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(3):317-330
- Yang TS, Oh MC. 2009. A study on impacts of selection attribute of Jeju local folklore food on customers' behaviors-focusing on customer satisfaction, re-visit, and word of mouth of Jeju tourists. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 38(5):636-643
- Yoon GS, Lee BS, Park KH. 2009. Effects of the Water Extract of Beef Shank Bones on the Physical and Sensory Characteristics of Cooked Rice for JeonJu Bibimbap. *J. East Asian Soc. Diet. Life*, 19(6):1018-1024
- Yoon HR. 2015. Study on tourism customers' behaviors and attitudes towards local food and specialty agricultural products by life-style focus in the Yesan region. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(2):170-181
- Yoon SJ, Jang MS. 1994. Study on traditional folk wine of Korea in the central region of Korea. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(4):341-353
- Yoon SJ, Park DH. 1994. Study on traditional folk wine of Korea -In the southern region of Korea-Chulla-do, Kyungsang-do and Cheju-do-. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(4):355-367
- Yoon SK. 1988. A study on the cookery of Andong Sikhe (II)- Pysicochemical changes upon fermentation temperature and time-. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 4(2):21-30
- Yoon SK. 1988. A study on.the cookery of Andonng sikhe (I). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 3(1):101-111
- Yoon SK. 1993. A study on dietary culture in Poongki region. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 8(1):21-42
- Yoon SK. 1994. Study on native local foods in Andong region. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 9(1):61-69
- Yoon SK. 1996. Dietary Culture for Sacrificial Rituals and Foods in Andong Area (1). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(4):439-454
- Yoon SK. 1996. Dietary culture for sacrificial rituals and foods in Andong area (2). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 11(5):699-710
- Yoon SK, Park MN. 1999. The study of dietary culture in east cot area in Kyungpook province (1). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 14(2):67-81
- Yoon SK, Park MN. 1999. The study of dietary culture in east cot area in Kyungpook province (2). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 14(2):83-102
- Yoon US, Song TH. 1995. A study of the consciousness on the Korean folk foods. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 11(2):145-152

Received March 7, 2017; revised April 4, 2017; accepted April 12, 2017