

발간등록번호

11-1543000-000101-01

---

# 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축

한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 결과보고서 1  
연구결과개요

---

2013. 7.



희망찬 농업, 활기찬 농촌, 행복한 국민

농림축산식품부

**KFF** **한식재단**  
KOREAN FOOD FOUNDATION



# 제 출 문

한식재단 이사장 귀하

본 보고서를 「한국 근대 한식문헌 아카이브 구축」  
용역의 최종보고서로 제출합니다.

2012년 7월

호서대학교 · (주) 엠엔씨마루



# 연구진

연구수행기관	호서대학교 · (주) 엠엔씨마루	
연구책임자	정혜경	호서대학교 자연과학대학 식품영양학 전공 교수
부문별 책임연구원	우나리아	호서대학교 자연과학대학 식품공학 전공 교수
	김미혜	호서대학교 자연과학대학 식품영양학 전공 교수
	김근태	한국외국어대학교 겸임교수
	배은석	한국에코뮤지엄연구소 소장
	守屋亞記子	女子營養大學 食文化 전공 교수
	김용범	(주) 엠엔씨 마루 대표
	박혜숙	(주) 엠엔씨 마루 부장
	김민수	(주) 엠엔씨 마루 대리
	연구원	김은지
박준희		호서대학교 대학원 식품영양학과 박사과정
연구보조원	김수현	서울여자대학교 식품영양학과 학부과정



## 목 차

I. 연구결과 개요 .....	1
1. 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축사업 연구개요 .....	1
(1) 연구의 필요성 .....	1
(2) 연구 목적 .....	1
(3) 연구기간 및 연구비 .....	2
(4) 연구내용 .....	2
(5) 연구수행조직도 .....	9
(6) 연구결과 현황 .....	10
2. 자문회의 개최 및 내용 .....	30
3. 심포지엄 개최 및 결과 보고 .....	32
4. 심사평가 및 교정 교열 결과 .....	35
5. 활용방안 및 기대효과 .....	52

---

## I. 연구 결과 개요

---



## 1. 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축사업 연구개요

### (1) 연구의 필요성

#### 1) 역사적·문화적인 한식의 원형 복원을 위한 사료의 발굴

- 개화기와 일제강점기의 시대적 특수성에 대한 先 이해 필요
  - 외래문화 개방화 과정의 진통, 언어 문화의 혼성현상
- 한식에 대한 당시 사람들의 인식변화 과정 파악 필요
  - 전래음식의 재발견, 외국음식의 손질, 외식산업의 개화
- 정치적 경제적 변화의 요인 감안 필요
  - 일제의 전시 수탈, 조선의 산업 규제, 음식의 상업적 인식

#### 2) 한식원형 복원의 어려움 발생

- 한식에 관한 역사 문헌적 근거가 미약하여 한식원형 복원에 어려움 발생
  - 사료의 발굴과 체계적 정리의 필요성이 요구
  - 대중적 학술적 정보의 공개와 활용이 요청

### (2) 연구 목적

#### 1) 전통 한식에 대한 아카이브를 구축하여 한식의 세계화 기반 마련

- 언어적 시대적 특수성을 극복할 수 있는 다학제적 연구 필요
  - 문헌학, 한국고전문학, 언문학, 일본문화학 등의 참여자 단계별 업무 추진
- 중요 내용의 번역·해제를 통한 대중적 이해도 제고
  - 쉬운 문장과 어법, 중요용어 각주, 해제에서 소항목별 분담 집필

- 일반인이 쉽게 활용할 수 있는 분류체계 적용
  - 사용자 인터페이스 적용. 직관적 분류, 자연어 검색

## 2) 대중적 활용과 전문적 연구 정체 해소

- 사료가 지닌 특수성과 희소성으로 인해 대중적 활용과 전문적 연구가 정체
  - 사료의 접근성과 이해도를 높여 전통 문화의 스토리텔링화 촉진 필요
  - 사료의 검증과 해석을 통해 한식 발전과 교류의 과정을 규명할 필요

## (3) 연구기간 및 연구비

- 연구기간 : 2012. 11. 6 ~ 2013. 7. 5
- 연구비 : 112,000,000원

## (4) 연구내용

### 1) 근대한식문헌 해제 및 대중해설서 집필

#### ■ 근대 한식문헌 해제 방법

##### 1) 자료확보 및 목록 선정

###### ① 사전조사

- 수집의 제약사항 (소장처 및 작자 미상인 단행본) 등 전제조건 파악을 거쳐 각 리스트 작성
- 대상목록(근대 신문 및 잡지 등) 의 서비스 현황 확인

###### ② 연계기관 활용

- 국립중앙도서관, 장서각, 한국잡지박물관, 한국신문박물관, 규장각 등의 온라인 서비스 활용
- 온라인 서비스 및 대출 불가 또는 저작권 확보 필요 자료는 주관기관의 협조 하에 사용허락 취득 후 활용

###### ③ 참고문헌활용

- 대중지, 문학지, 학회지, 일간지, 주간지, 무크지 (부정기) 등 사용허락이 필요한 자료는 주관기관의 협조 하에 사용허락 취득 후 활용

2) 분류작업

① 대상 자료 분석

- 중요도에 따른 자료선정 후 300건에 대한 분류 작업

② 자료선정

- 한국근대기 생산된 자료를 기준으로 최종 자료 300건 선정
- 연구단, 자문위원회, 한식재단의 협의를 거쳐 선정

3) 상세 해제

- 상세해제 집필은 해제 집필기준에 준수하여 책임 집필을 함

■ 상세 해제 집필 지침

○ 원고 집필 기본 지침

① 워드 프로그램은 한글 2007(각종 문장 기호 포함)을 기준으로 한다.

- 프로그램 호환 여부 및 문장 기호 일치 등을 반드시 확인한다.

② 원고 1건당 1화일로 작성하고, 화일명은 자료명-집필자명-원고매수(발송일) 순서로 한글로 작성한다.

예) 기사지-김은슬-23(20120501)

③ 기본 레이아웃 사항

- 글씨체 : 바탕
- 글씨크기 : 10pt
- 들여쓰기 : 20pt ※반드시 들여쓰기를 한다.
- 줄간격 : 160%
- A4(국배판) 210x297mm
- 위쪽 여백 : 20mm
- 머리말 여백 : 15mm
- 왼쪽, 오른쪽 여백 : 30mm
- 꼬리말, 아래쪽 여백 : 15mm

- 제본여백 : 없음

- ④ 상세해제 구성에서 제시된 항목과 표기를 준수한다.
  
- ⑤ 상세해제의 독자는 식품학 연구자와 일반인 등이며, 고문헌의 역사적 의미와 함께 고문헌에 표기된 음식명과 음식재료명은 원문과 한글을 병기하여 향후 연구 자료로 삼도록 제시한다.

○ 상세해제 구성

<p><b>【자료명】</b>                  ※한 줄 띄우기</p> <p><b>【정의】</b>                  -기본정의                  -음식관련정의                  ※한 줄 띄우기</p> <p><b>【서지】</b>                  ※한 줄 띄우기</p> <p><b>【목차와 구성】</b>                  ※한 줄 띄우기</p> <p><b>【음식관련내용】</b>                  ※한 줄 띄우기</p> <p><b>【참고문헌】</b>                  ※한 줄 띄우기</p> <p><b>【집필자】</b> 이름(소속)</p>
---

○ 집필 지침

**【자료명】**

① 자료명 : 원문 그대로 표기

※별도의 자료명이 없는 경우 집필자가 자료명을 지을 수 있다.

② 동명(同名)의 자료가 2가지 이상일 경우 간지(干支)나 이름 등을 [ ]에 넣어 구분한다.

예) [壬辰]進宴儀軌, [己丑]進宴儀軌, [思悼世子]嘉禮都監儀軌

**【정의】**

① 정의 : 고문헌의 내용에 대한 정의를 기본정의와 음식관련정의로 나누어 서술한다.

- 기본정의 : 고문헌 자체에 대한 정의

- 음식관련정의 : 고문헌에 기록된 음식관련 정보에 대한 간단한 정의

**【서지】**

- 여러 종이 있을 경우, 장서각·규장각·국립중앙도서관 소장본 순서로 하나를 택

하여 개조식으로 서지를 적고, 그 외 내용에 대해서는 서술형으로 적는다.

- ① 著者事項 : 저자의 기술방법이 다양하며, 고전적의 편찬 주체를 파악하는 것에 해당한다.
- ② 書名 : 서명기술사항의 출처로서 신간서는 흔히 표제지를 근거로 삼고 있으나, 고전적은 표제지가 없는 것이 대부분이며, 이에 대신하는 것이 권수제이다. 권수제 이외에도 권미제, 서.발제, 목차 앞 서명, 제침, 판심제 등이 있으나 권수제를 으뜸정보원으로 삼는다.
- ③ 版事項 : 고전적의 판사항은 판차와 판의 명칭 표시이며 이는 동 저작의 간행의 순서와 異版을 식별시켜주는 구실을 한다. 판의 명칭은 목판본, 목활자본, 금속활자본, 필사본, 영인 또는 복제본으로 나누고 각 명칭을 구체화하여 사용할 수 있다.
- ④ 刊記事項 : 한국 고전적의 대부분은 간행사항의 기록이 기재되어 있지 않아서 근간된 고전적은 표제지와 판권지, 그 이전에 간행된 고전적은 木記, 刊記, 印記, 寫記, 序文, 跋文 등을 근거로 하여 기재한다.
- ⑤ 形態事項 : 고전적의 형태사항은 장정, 권책수, 삽도류 및 판식, 책의 크기 등이 그 대상이다.
- ⑥ 註記事項 : 주기사항은 서명과 저자사항, 판사항, 간기사항, 형태사항, 총서명 등에서 기록하지 못한 부분의 부가적인 기입이나 구체적인 정보를 기술하고자 할 때 필요하다. 고전적은 자세한 서지적 정보 내용에 대한 것으로 서명, 저자, 간사사항, 형태사항, 서지내력, 소장본 목차, 합철 등에 관한 상세한 주기를 필요로 한다.
- ⑦ 원문 제공 사이트 링크(URL 주소)
- ⑧ 서지사항 판본 : 장서각 자료를 우선으로 하도록 하며, 기타 부분은 서술형식으로 작성한다.

### 【목차와 구성】

- ① 고문헌의 목차와 구성을 서술한다.
- ② 목차는 원문 그대로 서술하고 그에 대한 설명을 덧붙인다.

### 【음식관련내용】 집필 지침

- ① 고문헌 내용 중에서 음식관련 내용을 집중적으로 서술한다.
- ② 음식명, 음식재료명, 도량형 등은 원문 그대로 표기한다. 한자의 이자체(異字體)도 원문 그대로 표기한다.

※ 원문 그대로 표기해야 해석의 문제를 해결할 수 있으며, 향후 용어집 작업에

기본 자료로 삼을 수 있다. 기왕의 번역 작업에서 오역 혹은 원문을 밝히지 않고 임의로 현대역을 한 경우가 많기 때문에 가능하면 원문의 표기를 밝히기 위함이다.

**【참고문헌】**

- ① 참고문헌은 두 유형으로 구성된다.
- ② 집필하면서 중요하게 참고한 문헌을 적는다.
- ③ 해당 고문헌을 이해하기 위해서 읽어야 할 참고문헌을 적는다
- ④ 최근의 논저로 중요한 것 5개 이내를 적는다.
- ⑤ 참고문헌 집필 방법(예시)
  - 홍길동, 『조선왕조궁중음식』. 성남: 한국학중앙연구원, 1981.
  - 홍길동, 「음식발기에 대한 연구」, 『장서각』1권 1호, 1999.
  - 홍길동, 「조선왕조궁중음식연구」, 한국학중앙연구원한국학대학원박사학위논문, 2001.

**【집필자】**

- ① 이름(소속)
- ② 공동 집필자의 경우는 ‘ . ’ 사용한다.

○ 편집 지침

- ① 연도는 ‘서기(왕력)’로 표기한다.
  - 왕력은 한글로 표기한다. 예) 1892년(고종 29)
- ② 인명·직명·장소·사건 등의 대명사는 한글(한자)로 표기한다.
  - 반복해서 나올 경우 처음은 한글(한자)로 하고, 그 다음부터는 한글로 표기한다.
 예) 사옹원(司饗院), 전교(傳敎) ……중략…… 사옹원, 전교
  - 인명의 경우, 처음 나올 때 생몰년을 표시하며 왕명의 경우에는 재위기간을 표시한다.
 예) 민영익(閔泳翊, 1860~1914), 고종(高宗, 1863~1907)
- ③ 책명 : 겹낫표 사용, 예)『한글(한자)』, 두 번째부터는 『한글』
- ④ 음식명 및 음식재료명은 원문 그대로 계속 표기한다.
- ⑤ 도량형의 단위는 원문 그대로 계속 표기한다.
  - 예) 升, 斗, 尺, 高(높이), 廣(너비) 등
- ⑥ 숫자는 아라비아 숫자로 표기한다.
  - 예) 1, 2, 3…… 6升, 3斗 등
- ⑦ 문장 부호 중 ‘ . ’와 ‘ , ’를 구분하여 사용한다.

- ‘ . ’ : 동등한 관계(붙여 쓰기)

- ‘ , ’ : 다른 관계(띄어쓰기)

예) 1권은 예소(睿疏)·전교(傳敎)·영교(令敎), 2권은 절목(節目)·계사(啓辭).....이하 생략

⑧ 각주는 꼭 필요한 경우에 붙일 수 있다.

○ 지침에 없는 기타 내용은 일반 해제 양식에 준하여 집필한다.

## ■ 최종결과물

### 1) 상세해제집

근대 한식문헌 상세 해제집 자료집 6권 (A4 약 2,600매 ; 원고지 18,000매)

### 2) 대중해설서 <한국근대음식문화사 (가칭)>

근대 한식과 관련된 9개분야의 주제를 연구진과 전문가에게 대중서용 원고를 청탁하여 집필함.

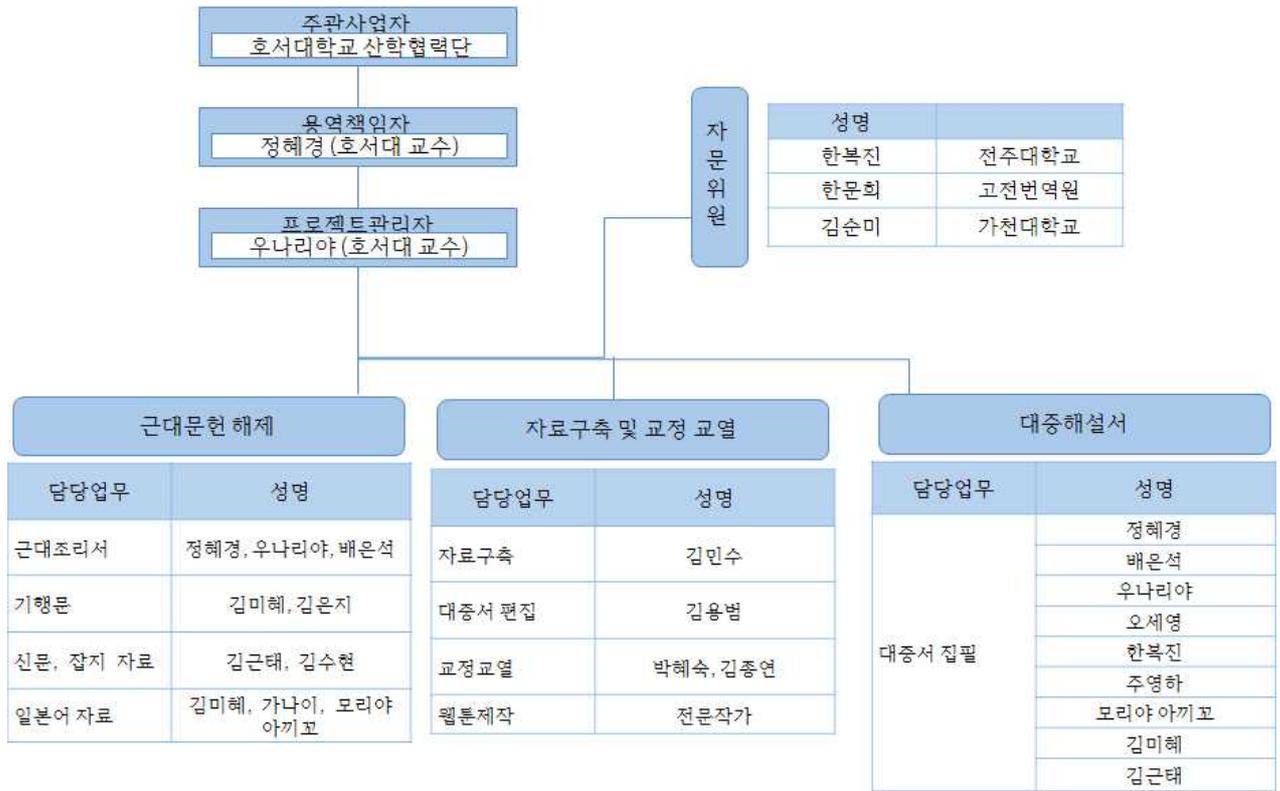
### 3) DB구축

- 국제 분류코드 적용한 한식 아카이브 디지털 서비스시스템에 탑재 가능한 DB 구축
- 각종 문헌 DB는 전체 목록 및 발간일자 정보(표지, 목차, 판권)를 확인할 수 있도록 구축

### 4) 추가 제안 (웹툰 제작)

- 근대시기 한식문화의 특수성을 반영한 사업 홍보용 웹툰
- 50컷 내외의 종 스크롤 방식의 온라인용 만화

(5) 연구수행조직도



## (6) 연구결과 현황

### 1) 근대한식 문헌 상세 해제

○ 상세 해제 원고 작성 결과, 당초 계획한 분량(A4 700매/원고지 5,000매)에 비해 약 A4 2,600매(원고지 18,000매(360%)) 이상의 분량으로 결과물을 완성하였음.

		계획		수행		비고
		자료 (건수)	원고량 (A4/매)	자료 (건수)	원고량 (A4/매)	
상 세 해 제	근대 요리서	14	200	16	597	△ 397 (300%)
	일제 강점기의 근대음식관 련문헌	106	200	92	1,004	△ 804 (500%)
	근대기 신문과 잡지 속 식 생활기사	150	150	219	640	△ 490 (430%)
	근대 서양인의 식생활관련 기록	30	150	32	318	△ 160 (210%)

○ 근대한식문헌 해제 목록

■ 근대 요리서 목록

연번	서지명	출판연도	최초출판연도	저자	출판사	비고
1	요리제법 (조선요리제법, 우리나라 라음식만드는법)	1939	1913	방신영	한성도서	한식
2	반찬등속	1913	1913	밀양손씨	필사본	한식
3	부인필지	1915	1915	빙허각이씨	필사본	한식
4	조선무쌍신식요리제법	1943	1936	이용기	영창서관	한식, 양식, 일식
5	선영대조 서양요리법	1930	1930	경성서양부인회	-	양식
6	Oriental Culinary Art(한국/중국/일본/ 필리핀)	1933	1933	George I. Kwon, Pacifico Magpiong	Wetzel Publishing Co.	한식, 중식, 일식, 필린 핀식
7	간편조선요리제법	1934	1934	이석만	삼문사	한식
8	사계의 조선요리	1935	1934	영목상점	영목상점내외요리 출판부	한식, 양식
9	일일활용신영양요리법	1935	1935	이석만	신구서림	한식
10	할팡연구	1939	1937	경성여자사범학교	한성도서	일식, 한식
11	서양요리제법	1937	1937	해리엣 모리스	이화여자대학교 출판부	양식
12	가정주부필독(서양식/ 일식/한식)	1939	1939	이정규	경성명저보급회	양식, 일식, 한식
13	조선요리법	1943	1939	조자호	경성가정여숙	한식
14	조선요리학	1940	1940	홍선표	일한서방	한식
15	Korean Recipes(조선 요리법)	1945	1945	해리엣 모리스	Wichita, Kan	한식
16	조선요리/우리음식	1948	1948	손정규	삼중당	한식

■ 일제 강점기의 근대음식관련문헌 목록

근대 식생활관련 문헌(일본어) 『구황서류』

연번	서지명	출판연대	편찬자	출판사	비고
1	군미연혁일반(軍米沿革一斑)	1908-1909	정부재정고문본부(政府 財政顧問本部)	정부재정고문본부 (政府財政顧問本部)	구황서
2	조선의 구황식물(朝鮮의 救荒植物)	1919	조선농회(朝鮮農會)	조선농회(朝鮮農會)	”
3	조선의 재해(朝鮮의 災害)	1928	조선총독부(朝鮮總督府)	조선총독부(朝鮮總 督府)	”
4	조선의 산열매와 산나물(朝鮮의 山果 と 山菜)	1935	경기도임업회(京畿道林 業會)	경기도임업회(京畿 道林業會)	”
5	구황지남(救荒指南)	1943	-	본초영양연구회(本草 榮養研究會)	”
6	구휼국사(救恤國史)	1946	신정언(申鼎言)	계몽구악부출판국 (啓蒙俱樂部出版局)	”
7	조선사회정책사(朝鮮社會政策史)	1947	최익한(崔益翰)	박문출판(博文出版 社)	”
8	조선의 구황식물과 식용법(救荒植物と其の食用法-野生 食用植物)	미상	림소치(林素治)	경도서적주식회사 (京都書籍株式會社)	”

근대 식생활관련 문헌(일본어) 『주서류』

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	한국주류조사서(韓國酒類調査書)	1908	조거엄차랑(鳥居嚴次郎)	도지부사세국(度支部司稅局)	주서
2	한국국자균학적조사보고(韓國麴子菌學的調査報告)	1908	도지부사세국(度支部司稅局)	도지부사세국(度支部司稅局)	"
3	조선술에 대해서(朝鮮酒に就いて)	1913	조선식산조성재단(朝鮮殖産助成財團)	재단법인조선식산조성재단(財団法人朝鮮殖産助成財團)	"
4	조선소주양조법(朝鮮燒酎釀造法)	1925	대우마차(黛右馬次)	협판문선당(協坂文鮮堂)	"
5	조선주개량독본(朝鮮酒改良讀本)	1926	천정정영(淺井正英)	십촌영조우점(辻村榮助友店)	"
6	조선의 주조업과 그 설비(朝鮮に於ける酒造業と其の設備)	1928	좌전길위(佐田吉衛)	십촌영조경성지점(辻村榮助京城支店)	"
7	주세령의 개요(酒稅令の概要)	1928	조선재무협회(朝鮮財務協會)	조선재무협회(朝鮮財務協會)	"
8	조선주제조법(朝鮮酒製造法)	1929	전라북도조선주주조조합연합회(全羅北道朝鮮酒酒造組合聯合會)	전라북도조선주주조조합연합회(全羅北道朝鮮酒酒造組合聯合會)	"
9	조선의 술(朝鮮の酒)	1929	전선주류품평회(全鮮酒類品評會)	근택인쇄부(近澤印刷部)	"
10	조선술 제조 방법	1929	사단법인 일본생물공학회(社団法人日本生物工學會)	사단법인일본생물공학회(社団法人日本生物工學會)	"
11	조선주조요체(朝鮮酒造要諦)	1935	조선주조협회(朝鮮酒造協會)	조선주조협회(朝鮮酒造協會)	"
12	조선국자제요(朝鮮麴子提要)	1935	삼본암(森本巖)	십촌영조지점(辻村榮助支店)	"
13	조선주조사(朝鮮酒造史)	1935	조선주조협회(朝鮮酒造協會)	근택상점(近澤商店)	"

근대 식생활관련 문헌(일본어) 『농서류』

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	한국농업론(韓國農業論)	1904	가등말랑(加藤末郎)	상화방(裳華房)	일반농서
2	한국의 농업(韓國之農業)	1905	소도희작(小島喜作)	김항당서적(金港堂書籍)	일반농서
3	한국의 과수, 채소재배조사(韓國ニ於ケル果樹蔬菜栽培調査)	1906	은전철미(恩田鐵彌)	발행자부명	일반농서
4	한국의 농사 경영(韓國ニ於ケル農事ノ經營)	1906	통감부농상공무부(統監府農商工務部)	통감부농상공무부(統監府農商工務部)	일반농서
5	한국농업시찰복명서(韓國農業視察復命書)	1908	향전정일(香川靜一)	-	일반농서
6	과수재배법(果樹栽培法)	1909	금진초(金鎭初)	보성사(普成社)	일반농서
7	조선농업개설(朝鮮農業概說)	1910	금진초(金鎭初)	보성사(普成社)	일반농서
8	조선의 침채당업(朝鮮の淸菜糖業)	1910	삼택비;지전귀도(三澤罷;池田貴道)	발행자부명	일반농서
9	조선농사시교(朝鮮農事示教)	1911	도원을병;향판기삼랑(稻垣乙丙;向坂幾三郎)	대일본농업■려회(大日本農業■勵會)	일반농서
10	조선농업요람(朝鮮農業要覽)	1911	식전청삼(式田淸三)	일한서방(日韓書房)	일반농서
11	조선농정사고(朝鮮農政史考)	1921	서향정부(西鄉靜夫)	조선농회(朝鮮農會)	일반농서
12	조선의 특용작물및 과수, 채소(朝鮮の特用作物並果樹蔬菜)	1923	조선총독부식산국	경성조선총독부식산국(京城朝鮮總督府殖産局)	일반농서
13	조선 주요작물분포 상황(朝鮮に於ける主要作物分布の狀況)	1923	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	일반농서
14	조선의 재래농구(朝鮮の在來農具)	1925	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	조선총독부권업모범장(朝鮮總督府勸業模範場)	일반농서
15	조선농림축잠 대감(朝鮮農林畜蠶大鑑, 大正十五年版)	1926	조선급조선인사(朝鮮及朝鮮人社)	조선급조선인사(朝鮮及朝鮮人社)	일반농서
16	농가편람 1편 우량농구의 권(農家便覽第1編 優良農具の卷)	1927	남조선농사협회(南朝鮮農事協會)	남조선농사협회(南朝鮮農事協會)	일반농서
17	조선의 제분업 현재와 장래(朝鮮に於ける製粉業の現在及將來)	1934	조선공업협회(朝鮮工業協會)	조선공업협회(朝鮮工業協會)	일반농서
18	조선미곡경제론(朝鮮米穀經濟論)	1935	동전정일, 대천일사(東畑精一, 大川一司)	발행자부명(發行者不明)	일반농서
19	조선농업론(朝鮮農業論)	1935	이훈구(李勳求)	여강출판사(驪江出版社)	일반농서
20	체험을 바탕으로 한 채소, 과수, 농산가공농업법((體驗を基としに)る)蔬	1935	장곡부정태(長谷部政態)	충청북도농도실전소(忠淸北道農道實錢所)	일반농서

	菜, 果樹, 農産加工農業法)			所)	
21	조선의 원예편람(朝鮮ニ於ケル)園藝 便覽)	1936	부천성일;삼택범평(富川 誠一;三澤範平 )	등전제삼량약포농업 약품부(藤田悌三郎 藥鋪農業藥品部)	일반농 서
22	조선, 만주의 과수재배법(朝鮮、滿州 の果樹栽培法)	1939	금자일(金子一)	문화시보사(文化時 報社)	일반농 서
23	주요식량조사(主要食糧調査)	1940	조선농회( 朝鮮農會)	조선농회(朝鮮農會)	일반농 서
24	조선의 농업계획과 농업확충문제(朝 鮮の農業計畫と農産擴充問題)	1943	소야사이랑(小野寺二 郎 )	조선신서(朝鮮新書)	일반농 서
25	조선농업발달사(朝鮮農業發達史)	1944	조선농회(朝鮮農會)	조선농회(朝鮮農會)	일반농 서
26	한국의 농업조사(韓國ニ於ケル農業 調査)	1973	-	-	농업

근대 식생활관련 문헌(일본어) 『생활문화서류』

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	조선요람(朝鮮要覽)	1910	농상공부(農商工部)	조선총독부(朝鮮總督府)	조선건문 안내서
2	조선풍속화보(朝鮮風俗畫譜)	1910	중촌금성(中村金城)	부리승진당(富里昇進堂)	풍속서
3	조선의 미신과 속전(朝鮮の迷信と俗伝)	1913	유목말실(楡木末實)	신문사(新文社)	풍속서
4	정년익수(延年益壽)	1924	시조사편집부(時兆社編輯部)	시조사(時兆社)	양생, 영 양
5	동서의학요의(東西醫學要義)	1924	동서의학연구회, 도진우(東西醫學研究會, 都鎭羽)	아세아출판사(亞細亞出版社)	종합 의 서
6	현시의 조선(現時の朝鮮)	1925	내등팔십팔(內藤八十八)	조선사업급경제사(朝鮮事業及經濟社)	조선건문 안내서
7	해동죽지(海東竹枝)	1925	최영년(崔永年)	장학사(獎學社)	시문서
8	조선해어화사(朝鮮解語花史)	1927	이능화(李能和)	한남서림(翰南書林)	풍속서
9	고적과 풍속(古蹟と風俗)	1927	내등팔십팔(內藤八十八)	조선사업급경제사(朝鮮事業及經濟社)	풍속서
10	선한약물학(화학기본)(鮮漢藥物學)	1931	한도준, 금수만 공편(韓道濬, 金壽萬 共編.)	행림서원(杏林書院)	약물전문 서
11	조선의 풍속(朝鮮の風俗)	1933	환인곡물협회(丸仁穀物協會)	발행자부명(發行者不明)	풍속서
12	통속한의학원론(通俗韓醫學源論)	1934	조헌영(趙憲泳)	동양의약사(東洋醫藥社)	종합 의 서
13	조선의 식물자원과 영양문제(朝鮮に於ける食物資源と榮養問題)	1938	좌등강장(佐藤剛藏)	양식연구회(糧食研究會)	양생, 영 양
14	조선도시의 위생사정 약간연구(朝鮮都市の衛生事情に關する若干研究)	1938	경성부(京城府)	경성부(京城府)	양생, 영 양
15	현대 조선의 생활과 개선(現代朝鮮の生活とその改善)	1939	손정규(孫貞圭)	녹기연맹(綠旗聯盟)	풍속서
16	토막민의 생활·위생(土幕民の生活・衛生)	1942	경성제국대학위생조사부(京城帝國大學衛生調査部)	암파서점(岩波書店)	양생, 영 양
17	조선식물개론(朝鮮食物概論)	1944	풍산태차(豊山泰次)	생활과학사(生活科學社)	일반조리
18	전전·전중기아시아연구자료1식민지 사회사업관계자료집조선편1(戰前· 戰中期アジア研究資料1 植民地社會 事業關係資料集 朝鮮編1)	1999	근현대자료간행회(近現代資料刊行會)	근현대자료간행회(近現代資料刊行會)	사회사업 會

근대 식생활관련 문헌 『경제지리서류』 목록

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사	비고
1	한국 우역 및 기타 수역에 관한 사항조사 부명서(韓國牛疫其他獸疫ニ關スル事項調査復命書)	1905	시중초태(時重初態)	발행자부명(發行者不明)	수의, 축산서
2	삼정사항조사서(參政事項調査書)	1908	탁지부(度支部)	탁지부(度支部)	인삼서
3	한국염무행정요령(韓國鹽務行政要領)	1910	임시재원조사국(臨時財源調査局)	임시재원조사국(臨時財源調査局)	경제, 지리서
4	조선의 축우(朝鮮之產牛)	1911	비총정태(肥塚正太)	유린당(有隣堂)	수의, 축산서
5	목우지남(牧牛指南)	1913	조선총독부(朝鮮總督府編)	동경조선총독부(東京朝鮮總督府)	수의, 축산서
6	홍삼전매법실시이후의 삼정시설요령(紅蔘專賣法實施以後ノ蔘政施設要領)	1915	조선총독부(朝鮮總督府編)	조선총독부(朝鮮總督府)	인삼서
7	평안북도의 양봉(平安北道の養蜂)	1916	평안북도조사(平安北道調査)	조선총독부(朝鮮總督府)	수의, 축산서
8	조선의 중요수산물(朝鮮の重要水産物)	1916	암원문일(庵原文一)	-	수산
9	조선축산예규(朝鮮畜産例規)	1917	길전 옹차랑(吉田 雄次郎)	제국지방행정학회 조선본부조선축산회(帝國地方行政學會 朝鮮本部朝鮮畜産會)	수의, 축산서
10	조선의 특유산인 축우의 장래 및 이용공업(朝鮮の特有産たる畜牛の獎勵及之が利用工業)	1917	우야삼랑(중앙시험소기사)((宇野三郎(中央試驗所技師))	조선총독부(朝鮮總督府)	축산
11	조선총독부 부매국 제일년도 대정 십년도(朝鮮總督府專賣局第一年報大正十年度)	1923	조선총독부전매국(朝鮮總督府專賣局)	조선총독부전매국(朝鮮總督府專賣局)	경제, 지리서
12	조선수산양식업의 장래(朝鮮水産養殖業の將來)	1923	조선총독부수산국(朝鮮總督府殖産局)	조선총독부수산국(朝鮮總督府殖産局)	수산서
13	조선의 명태(朝鮮ノ明太)	1925	조선수산은행조사과(朝鮮殖産銀行調査課)	조선수산은행조사과(朝鮮殖産銀行調査課)	수산서
14	조선 수렵해설(朝鮮狩獵解說)	1925	길전옹차랑(吉田雄次郎)	조선축산협회(朝鮮畜産協會)	수의, 축산서
15	조선의 물산(朝鮮の物産)	1927	조선총독부(朝鮮總督府)	조선총독부(朝鮮總督府)	경제, 지리서
16	인삼에 관한 조사보고(人蔘に關する調査報告)	1930	조선총독부전매국개성출장소(朝鮮總督府專賣局開城出張所)	조선총독부전매국개성출장소(朝鮮總督府專賣局開城出張所)	인삼서
17	인삼신초(人蔘神草)	1933	금촌靉 저(今村靉 著)	조선총독부전매국(朝鮮總督府專賣局)	인삼서

연구결과개요

18	어구도집(漁具圖集)	1934	關野正藏(관야정장)	평북어업조합연합회	수산서
19	해태(김)지도요강(海苔指導要綱)	1934	전라남도 (全羅南道)	전라남도수산회(全羅南道水産會)	수산서
20	조선수산예규집(朝鮮水産例規集)	1935	조선수산회 저, 조선총독부식산국수산과 편 (朝鮮水産會 著, 朝鮮總督府殖産局水産課編)	제국지방행정학회 조선본부(帝國地方行政學會朝鮮本部)	수산서
21	조선잠수기 어업연혁사(朝鮮潛水器漁業沿革史)	1937	천야수지조 (天野壽之助 編)	조선잠수기어업수산조합(朝鮮潛水器漁業水産組合)	수산서
22	조선물산안내(朝鮮物産案内)	1940	조선급만주사 평정 천승 (朝鮮及滿洲社 平井 千乘)	조선급만주사(朝鮮及滿洲社)	경제, 지리서
23	수산특품검사와 관계된 참고자료(水産製品檢査ニ關スル參考資料)	1941	조선총독부수산제품검사소(朝鮮總督府水産製品檢査所)	조선총독부수산제품검사소(朝鮮總督府水産製品檢査所)	수산서
24	경성부 생활 필수품 배급통제 실정 (京城府ニ於ケル生活必需品配給統制ノ實情)	1942	경성부총무부국민총력과(京城府總務部國民總力課)	경성부(京城府)	경제, 지리서
25	조선의 경제(朝鮮の經濟)	1942	령목무웅 저(鈴木武雄 著)	일본평론사(日本評論社)	경제, 지리서
26	조선 물자 배급통제(朝鮮に於ける物資の配給統制と配給機構)	1943	경성상공회의소(京城商工會議所)	경성상공회의소, 소화18(京城商工會議所, 昭和18)	경제, 지리서
27	한국수산지(韓國水産誌)	1908-1911	한국농상공부수산국:조선총독부농상공부 공 (韓國農商工部水産局:朝鮮總督府農商工部共編)	일한인쇄, 용희2 (日韓印刷, 隆熙2)	수산서

■ 근대기 신문과 잡지 속 식생활기사 목록

근대 신문 속 음식관련 기사 목록

번호	기사명	출처
1	자랑할조선양념	동아일보, 1923.01.02.
2	胃腸病과 朝鮮飲食 (위장병과 조선음식)	동아일보, 1924.03.31.
3	가뎡 개량에 대하여- 나는 이것부터(一(일))	동아일보, 1927.01.08.
4	가뎡 개량에 대하여- 나는 이것부터(二(이))	동아일보, 1927.01.09.
5	魚肉의 榮養上價値(一) (어육의 영양상가치)	동아일보, 1930.09.27.
6	魚肉의 榮養上價値(二) (어육의 영양상가치)	동아일보, 1930.10.01.
7	魚肉의 榮養上價値(三) (어육의 영양상가치)	동아일보, 1930.10.02.
8	魚肉의 榮養上價値(四) (어육의 영양상가치)	동아일보, 1930.10.03.
9	내고장 名産 年産 二萬餘圓의 山淸 銀魚 (내고장 명산 년산 이만여원의 산청 은어)	동아일보, 1930.11.09.
10	내고장 名産 長生不死藥의 開城의 人蔘 (내고장 명산 장생부사약의 개성의 인삼)	동아일보, 1930.11.26.
11	全朝鮮飲食店 昨年末統計 (전조선음식점 작년말통계 )	동아일보, 1930.11.29.
12	내고장 名産 年産 五萬餘圓의 文川産 牡蠣 (내고장 명산 년산 오만여원의 문천산 모래)	동아일보, 1930.12.03.
13	내고장 名産(12) 保身로 第一인 高原의 鱈魚 (내고장 명산(12) 보신로 제1인 고원의 연어)	동아일보, 1930.12.07.
14	내고장 名産(13) 果實界의 霸王 南浦의 林檎(내고장 명산(13) 과실계의 패왕 남포의 임금)	동아일보, 1930.12.20.
15	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(1)	동아일보, 1931.01.20.
16	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(2)	동아일보, 1931.01.21.
17	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(3)	동아일보, 1931.01.22.
18	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(4)	동아일보, 1931.01.23.
19	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(5)	동아일보, 1931.01.24.
20	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(6)	동아일보, 1931.01.25.
21	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(7)	동아일보, 1931.01.27.
22	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(8)	동아일보, 1931.01.28.
23	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(9)	동아일보, 1931.01.30.
24	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(10)	동아일보, 1931.01.31.
25	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(11)	동아일보, 1931.02.03.
26	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(12)	동아일보, 1931.02.04.
27	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(13)	동아일보, 1931.02.05.
28	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(14)	동아일보, 1931.02.06.
29	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(15)	동아일보, 1931.02.07.
30	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(16)	동아일보, 1931.02.08.

31	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(17)	동아일보, 1931.02.10.
32	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(18)	동아일보, 1931.02.13.
33	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(19)	동아일보, 1931.02.14.
34	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(20)	동아일보, 1931.02.15.
35	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(21)	동아일보, 1931.02.17.
36	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(22)	동아일보, 1931.02.18.
37	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(23)	동아일보, 1931.02.19.
38	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(24)	동아일보, 1931.02.20.
39	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(25)	동아일보, 1931.02.21.
40	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(26)	동아일보, 1931.02.22.
41	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(27)	동아일보, 1931.02.24.
42	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(28)	동아일보, 1931.02.25.
43	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(29)	동아일보, 1931.02.27.
44	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(30)	동아일보, 1931.02.28.
45	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(31)	동아일보, 1931.03.01.
46	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(32)	동아일보, 1931.03.03.
47	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(33)	동아일보, 1931.03.06.
48	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(34)	동아일보, 1931.03.07.
49	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(35)	동아일보, 1931.03.12.
50	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(36)	동아일보, 1931.03.13.
51	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(37)	동아일보, 1931.04.24.
52	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(38)	동아일보, 1931.04.25.
53	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(39)	동아일보, 1931.04.26.
54	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(40)	동아일보, 1931.04.28.
55	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(41)	동아일보, 1931.04.29.
56	자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(42)	동아일보, 1931.04.30.
57	조선 사람에게 밥에 다음 가는 김치는 불로초 (上(상))	동아일보, 1931.11.18.
58	조선 사람에게 밥에 다음 가는 김치는 불로초 (下(하))	동아일보, 1931.11.19.
59	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (一) (세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.09.
60	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (二) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.10.
61	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (三) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.11.
62	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (四) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.13.
63	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (五) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.15.
64	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (六) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.19.
65	세계의 神靈草 朝鮮人 參考 (七) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.20.
66	세계의 神靈草 朝鮮人 參 (八) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.22.
67	세계의 神靈草 朝鮮人 參 (完) 세계의 신령초 조선인삼고)	동아일보, 1934.05.23.
68	우리 地方 여름 飲食製法 (1) (우리 지방 여름 음식제법)	동아일보, 1934.08.10.
69	우리 地方 여름 飲食製法 (2) (우리 지방 여름 음식제법)	동아일보, 1934.08.11.

70	우리 地方 여름 飮食製法 (3) (우리 지방 여름 음식제법)	동아일보, 1934.08.12.
71	우리 地方 여름 飮食製法 (4) (우리 지방 여름 음식제법)	동아일보, 1934.08.19.
72	생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (一)	동아일보, 1934.08.28.
73	생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (二)	동아일보, 1934.08.29.
74	생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (三)	동아일보, 1934.09.05.
75	생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (四)	동아일보, 1934.09.11.
76	秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (1) (추기 가정 강좌 (기십) 조선료리)	동아일보, 1934.10.31.
77	秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (2) 추기 가정 강좌 (기십) 조선료리)	동아일보, 1934.11.02.
78	秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (3) 추기 가정 강좌 (기십) 조선료리)	동아일보, 1934.11.03.
79	번거로운 조선음식 어떻게 고쳐볼까	동아일보, 1935.01.01.
80	아십니까? 고초의 영양가치를 - 비타민이 풍부	동아일보, 1935.06.15.
81	일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (二)	동아일보, 1935.09.20.
82	일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (三)	동아일보, 1935.09.21.
83	가을요리 내집의 자랑거리 음식 (一)	동아일보, 1935.10.29.
84	가을요리 내집의 자랑거리 음식 (二)	동아일보, 1935.11.05.
85	가을요리 내집의 자랑거리 음식 (三)	동아일보, 1935.11.06.
86	가을요리 내집의 자랑거리 음식 (四)	동아일보, 1935.11.07.
87	가을요리 내집의 자랑거리 음식 (五)	동아일보, 1935.11.08.
88	가을요리 내집의 자랑거리 음식 (六)	동아일보, 1935.11.09.
89	각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (一)	동아일보, 1935.11.12.
90	각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (二)	동아일보, 1935.11.13.
91	각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (三)	동아일보, 1935.11.14.
92	각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (完)	동아일보, 1935.11.15.
93	特産朝鮮의 이모저모(下) 全土에 點綴된 天惠와 人功 (특산조선의 이모저모(下) 전토에 점철된 천혜와 인공)	동아일보, 1936.01.03.
94	조선음식 성분 계산표 (一)	동아일보, 1936.01.07.
95	조선음식 성분 계산표 (二)	동아일보, 1936.01.09.
96	조선음식 성분 계산표 (三)	동아일보, 1936.01.10.
97	조선음식 성분 계산표 (끝)	동아일보, 1936.01.11.
98	神仙爐(신선로)의 由來(유래)	동아일보, 1936.03.25.
99	첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (上(상))	동아일보, 1936.05.28.
100	첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (下(하))	동아일보, 1936.05.29.
101	마른 반찬에 귀물로 치는 魚卵(어란) 맨드는 법	동아일보, 1937.08.05.
102	아모리 조흔 음식이라도 법있게 잡수시요	동아일보, 1937.10.16.
103	젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양	동아일보, 1937.10.27.

104	지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장	동아일보, 1937.11.09.
105	지상 김장 강습 (2) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장	동아일보, 1937.11.10.
106	지상 김장 강습 (3) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장	동아일보, 1937.11.11.
107	지상 김장 강습 (4) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장	동아일보, 1937.11.12.
108	지상 김장 강습 (5) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장	동아일보, 1937.11.13.
109	음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (上(상))	동아일보, 1937.11.23.
110	음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (下(하))	동아일보, 1937.11.24.
111	기나긴 겨울에 밤참 될 팻(팥)으로 만든 요리	동아일보, 1937.11.26.
112	조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (一)	동아일보, 1937.12.21.
113	조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (二)	동아일보, 1937.12.22.
114	조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (三)	동아일보, 1937.12.23.
115	조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (四)	동아일보, 1937.12.24.
116	생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上)	동아일보, 1938.03.04.
117	생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (下)	동아일보, 1938.03.05.
118	朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멜치저」製法改良(제법개량)	동아일보, 1938.03.04.
119	봄 타는 입에도 맞는 조선음식 몇 가지	동아일보, 1938.04.15.
120	철그릇이 없어진다면 대응으로 독배기	동아일보, 1938.05.25.
121	여름철에 더 별미인 조선 음식 몇 가지	동아일보, 1938.06.17.
122	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一)	동아일보, 1938.07.22.
123	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二)	동아일보, 1938.07.24.
124	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三)	동아일보, 1938.07.26.
125	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四)	동아일보, 1938.07.27.
126	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (五)	동아일보, 1938.07.29.
127	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六)	동아일보, 1938.07.30.
128	朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七)	동아일보, 1938.07.22.
129	우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一)	동아일보, 1939.01.01.
130	우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二)	동아일보, 1939.01.03.
131	朝鮮(조선)사람의 體質(체질)과 김치	동아일보, 1939.01.04.
132	세계에 자랑하고도 남는 조선음식의 재인식	동아일보, 1939.01.05.
133	조선 사람과 기생충	동아일보, 1939.04.12.
134	조선음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (上(상))	동아일보, 1939.05.16.

135	조선음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하))	동아일보, 1939.05.18.
136	필요하면서 해독 잇는 지방의 영양 지식 (上(상))	동아일보, 1939.05.31.
137	필요하면서 해독 잇는 지방의 영양 지식 (下(하))	동아일보, 1939.06.02.

근대기 잡지 속 음식관련문헌

번호	기사명	출처
1	豆腐(두부)의 效用(효용)	『家庭之友(가정지우)』 제16호, 1905.04.21.
2	집안에서 어린 아히 기라는 법	『태극학보』 제11호, 1907.06.24.
3	거의 조선에 공통되는 정초 음식	『家庭之友(가정지우)』 제17호, 1939.01.01.
4	酒稅法施行稅則(주세법시행세칙)	『嶠南教育會雜誌(교남교육회잡지)』, 1909.06.25.
5	天下名物高麗人蔘 (천하명물고려인삼)	『개벽』 제47호, 1924.05.01.
6	咸南列邑大觀(함남열읍대관), 明太王國(명태왕국)인 元山府(원산부)	『개벽』, 1924.12.01.
7	咸南列邑大觀(함남열읍대관), 大豆特產地安邊郡(대두특산지 안변군)	『개벽』, 1924.12.01.
8	黃海道踏查記(황해도답사기)	『개벽』, 제60호 1925.06.01.
9	八道代表(팔도대표)의八道(팔도)자랑	『개벽』 제61호 1925.07.01.
10	食物의 化學的 價値 (식물의 화학적 가치)	『東光(동광)』 제26호, 1931.10.04.
11	監獄의 鄉土色, 釜山·大邱·西大門·海洲·平壤(감옥의 향토색, 부산·대구·서대문·해주·평양)	『東光(동광)』 제27호, 1931.11.10.
12	常識講座其(상식강좌기)-씨타민이란무엇인가?	『別乾坤(별건곤)』 제11호, 1928.02.01.
13	腦髓의 改造와 食物(뇌수의 개조와 식물)	『別乾坤(별건곤)』 제16·17 합호, 1928.12.01.
14	너름의 果物(과물)이야기-너름常識(상식)	『別乾坤(별건곤)』 제8호, 1927.08.17.
15	朝鮮料理의 特色 (조선료리의 특색)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
16	요모조모로본 朝鮮(조선)사람과 外國(외국)사람 - 料理店(요리점)에서본=朝鮮(조선)손님과 外國(외국)손님	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
17	外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-飲食, 山水, 人情(음식, 산수, 인정)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
18	朝鮮(조선) 김치 禮讚(례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
19	外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-溫突(온돌)과 김치	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
20	花草動物(화초동물)자랑-世界的特產物(세계적 특산물), 天下靈藥高麗人蔘(천하령약고려인삼)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
21	外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-朝鮮(조선)의 달과 꽃, 飲食(음식)으로는 김치, 갈비, 冷麪(냉면)도	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.
22	八道女子(팔도녀자) 살림사리評判記(평판기)	『別乾坤(별건곤)』 제16·17호, 1928.12.01.
23	京城名物集(경성명물집)	『別乾坤(별건곤)』 제23호, 1929.09.27.
24	京城語錄(경성어록)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1929.09.27.

25	사랑의 떡 운치의떡 延白(연백)의 인절미, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01.
26	四時名物, 平壤冷麵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(사시명물 평양랭면, 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01.
27	珍品中珍品, 神仙爐(신선로), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품중진품, 신선로 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01.
28	忠淸道名物鎭川(충청도명물진천) 메물묵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) (박찬희)	『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01.
29	忠淸道名物鎭川(충청도명물진천)메물묵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) (진주비빔밥"비봉산인)	『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01.
30	大邱(대구)의 자랑 大邱(대구)의 大邱湯飯(대구탕반), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1929.12.01.
31	全州名物(전주명물) 탁백이국, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1929.12.01.
32	天下珍味開城(천하진미개성)의 편수, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1929.12.01.
33	朝鮮古習 調査陰曆正月行事 (조선고습 조사음력정월행사)	『別乾坤(별건곤)』 제26호, 1930.02.01.
34	<現地報告> 漢口와 朝鮮人近況 (<현지보고> 한구와 조선인 근황)	『別乾坤(별건곤)』 제호, 1941.06.01.
35	禁酒(금주)	『서울』 제2호, 1920.02.19.
36	食物中の 營養素(식물중의영양소)	『新東亞(신동아)』 제3권, 1933.03.01.
37	肉食과 菜食의 利害 (육식과 채식의 이해)	『新東亞(신동아)』 제3권, 1933.03.01.
38	서양요리 제법	『新東亞(신동아)』 제권, 1932.08.01.
39	初秋簡易洋料理製法(초추간이양요리제법)	『新東亞(신동아)』 제권, 1932.09.01.
40	朝鮮飲食(조선음식)과 榮養價値(영양가치)	『新東亞(신동아)』 제권, 1933.03.01.
41	飲食物의防腐及貯藏法(1) (음식물의방부급저장법(1))	『新聞界(新聞界)』 2권8호, 1914.08.01.
42	육식이 좋은가 채식이 좋은가	『新時代(신시대)』 4권1호, 1905.04.27.
43	가정에서읽을 것, 二(이)녀름의음료	『新女性』 4권7호, 1926.07.01.
44	雨期の 衛生 (우기의 위생)	『新女性』, 4권8호, 1926.08.01.
45	들노리에 적당한 점심 맨드는 법	『女性』 1권3호, 1936.06.01.
46	쉽게 만들 수 있는 食後의 菓子五種 (식후의 과자오종)	『女性』 1권3호, 1936.06.01.
47	정월 명절음식은 이러케	『女性』 1937.01.01.
48	요새철에 맞는 中國料理(중국요리) 몇 가지	『女性』 2권11호, 1937.11.01.
49	한여름철에 즐기는野菜料理(야채요리)數種(수종)	『女性』 1937.06.01.
50	여름철 요리 몇가지	『女性』 2권7호, 1937.07.01.

51	初夏(초하)家庭(가정)洋料理(양요리)製法(제법)	『女性』1938.05.01.
52	음녀 정초의 색다른 料理(요리)	『女性』 3권2호, 1938.06.01.
53	반찬어떻게할가-나의한가지設計(설계)	『女性』 3권7호, 1938.07.01.
54	김장 教科書(교과서)	『女性』 4권11호, 1939.11.01.
55	겨울 飯饌(반찬)	『女性』 4권12호, 1939.12.01.
56	榮養價値(영양가치)의 飲食物(음식물) 이야기	『女性』 4권1호, 1939.01.01.
57	洋食(양식)먹는法(법)- 빵먹는 法(법)	『女性』 4권5호, 1939.05.01.
58	洋食(양식)먹는法(법)- 나이프 폭크스픈쓰는법	『女性』 4권6호, 1939.06.01.
59	柳京食譜(류식경보)	『女性』 4권6호, 1939.06.01.
60	果實(과실) 먹는 法(법)	『女性』 4권9호, 1939.09.01.
61	가을 味覺의 王者인 松茸(가을 미각의 왕자인 송용)	『女性』 5권10호, 1939.10.01.
62	한 끼에 십전으로 되는 반찬	『女性』1940.01.01.
63	하이킹 벤도 일곱가지	『女性』1940.06.01.
64	平安(평안) 京畿(경기) 全羅(전라) 三道(삼도) 代表(대표) 김 장紹介版(소개판)	『女性』1940.11.01.
65	怪異珍奇(괴이진기) 먹고지	『女性』 5권12호, 1940.12.01.
66	하절의 조선요리	『朝光』1936.08.01.
67	여름철의 조선요리	『朝光』 2권6호, 1936.06.01.
68	업서진民俗(민속)-공밥	『朝光』 2권7호, 1936.07.01.
69	여름철에 的當(적당)한 西洋料理(서양요리)	『朝光』 2권7호, 1936.07.01.
70	여자로써 알아들 일-新秋味覺의西洋料理製法(신추미각의서 양요리제법)	『朝光』 2권9호 1936.01.01.
71	가을의 西洋料理(서양요리)	『朝光』 2권10호 1936.10.01.
72	茶의 肉體와 情神(다의 육체와 정신)	『朝光』 3권8호, 1937.08.01.
73	김장 당그는 法(법)	『朝光』 5권11호, 1939.11.01.
74	朝鮮饌漫話(조선찬만화)	『朝光』1940.06.01.
75	朝鮮飲食(조선음식)의 科學化(과학화) - 맛있고깨끗하고 영 양있는 음식을먹자!	『春秋』1941.04.01.
76	여름의 味覺(미각) 禮讚(예찬)	『春秋』 2권6호, 1947.07.01.
77	여름철 朝鮮料理(조선요리)	『春秋』 2권6호, 1947.07.01.
78	朝鮮人口와 農村의 榮養改善問題(조선인구와 농촌의 영양개 선문제 )	『삼천리』 제13권제6호 1941.06.01.
79	떠나가는 大利權(三), 開城人蔘의前途-年産數量15萬斤- (떠 나가는 대리권(三), 개성인삼의전도-년산수량15만근)	『삼천리』 제14호 1931.04.01.
80	어리이의 榮養을 害케하는 寄生蟲에 對하여(영양을 해케하 는 기생충에 대하여 )	『삼천리』제7권제6호 1935.07.01.
81	동방불로선제백죽비방(東方不老仙劑百粥秘方)	『야담』1939.01.01.
82	조선요리법	영남춘추사 1934.01.01.

■ 근대 서양인의 식생활관련 기록

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사
1	Verhaal van get Vergaan van het jacht de Sperwer(하멜표류기)	1999	H.하멜 저, 신복룡 역	집문당
2	Kingdom of corea in the general history of china(조선전)	1999	뒤 알드 저, 신복룡 역	집문당
3	Account of a voyage to the Corea(조선서해 탐사기)	1999	B.홀 저, 신복룡 역	집문당
4	A forbidden land vouages to the Corea(금단의 나라 조선)	1880	E.J.오페르트 저	S. Low, Marston, Searle, and Rivington
5	P. G. von Moellendorff - ein lebensbild(밀렌도르프 자전)	1999	밀렌도르프 저	집문당
6	Choson, The land of the morning calm(내 기억속의 조선, 조선 사람들)	1885	퍼시벌 로웰 저	Trubne and Company
7	Things Korean(조선 견문가)	1999	H.N.알렌 저	집문당
8	China and Korea(청한론)	1999	O.N.데니 저	집문당
9	Life in Corea(조선풍물지)	1888	W.R.칼스 저	Macmillan and Co.
10	Korea from its capital -with a chapter on mission(서울풍물지)	2011	G.W.길모어 저	S.I. Vincent Press
11	The passing of korea(대한제국 멸망사)	1906	H.B.헐버트 저	W i l l i a m heinemann
12	uex voyages en Coree(조선기행)	2001	샤를바라, 샤이에롱저	눈빛
13	Fifteen years among the top-knots(상투의 나라)	1904	L.H.언더우드 저	American tract society
14	Korea n transition(전환기의 조선)	1909	J.S.게일 저	Young people's missionary movement of the United States and Canada
15	Corea or Cho sen the land of the morning calm(고요한 아침의 나라 조선)	1895	A.H.새비지 랜도어 저	W.Heinemann
16	Korea and ger neighbours(조선과 그 이웃나라들)	1905	I.B.비숍 저	John Murray
17	Undiplomatic memories(조선 비망록)	1975	W.F.샌즈 저	John Hamilton
18	Korean Sketches(코리언 스케치)	1898	James S[carth] Gale	F. H. Revell company
19	Village Life in Korea(1900, 조선에 살다)	2008	제이콥 로버트 무스 저	푸른역사
20	(En) Coree(프랑스 외교관이 본 개화기 조선)	2002	끌라르 보티에, 이쁘리트 프랑댕 저	태학사
21	En coree, plon-nourrit(대한제국 최후의 숨결)	1904	에밀 부르다레 저	Plon-Nourrit et Cie
22	Kopeя(코레야, 1903년 가을)	2006	바츨라프세로세프스키	개마고원

			저	
23	Children of Korea(조선의 아동생활)	1922	E.와그너 저	Edinburgh, Oliphants ltd., [n.d.]
24	I Korea(스웨덴 기자 아손, 100년 전 한국을 건다)	2005	아손 그랩스트 저	책과 함께
25	Korea's fight for freedom(한국의 독립운동)	1920	F.A.메켄지 저	fleming H. Revell,
26	The tragedy of Korea(대한제국의 비극)	1908	F.A.메켄지 저	Hodder and Stoughton
27	Korea, a Hajnalpir Orszaga(코리아, 조용한 아침의 나라)	2005	버라토시 벨로그 베네데크 저, 초머 모세 역	집문당
28	The Face of Manchuria, Korea, Russian Turkestan(조선의 모습)	1910	E.G.캠프 저	Chatto and Windus
29	The truth about Korea(한국 독립운동의 진상)	1919	C.W.켄달 저	Korean National Association
30	Corea, the hermit nation(은자의 나라 한국)	1905	W.E.그리피스 저	Harper & Brothers
31	Korea of the Japanese(일제 시대 조선 생활상)	1930	H.B.드레이크 저	John Lane, Dodd, Mead and company
32	In korean wilds and villages(한국의 야생동물지)	1938	스텐 베리만 저	John Gifford, Ltd.

2) 대중해설서

○ 대중해설서 <한국근대음식문화사 (가칭)>

	계획	수행 (원고지/매)	비고
대중해설서	A4 110 매 (원고지 750매)	A4 190 매 (원고지 1300매)	△ 80(170%)

○ 대중해설서 목차

서론 총설(근대 사료를 통해 본 우리 음식사 모습들)	(호서대학교 정혜경)
1부 근대 사료 속 조선음식의 전통성과 근대성	(한국외국어대학교 배은석)
2부 근대 매스미디어에 나타난 한국 음식산업	(경희대학교 오세영)
3부 근대 한식 식생활 발전의 공로자들	(호서대학교 우나리아)
4부 이상과 심혼을 통한 근대 문학 속 음식이야기	(호서대학교 정혜경)
5부 근대 조리서에 나타난 전통음식과 외국음식	(전주대학교 한복진)
6부 20세기 조리서의 저자, 방신영과 이용기	(한국학중앙연구원 주영하)
7부 서양인 눈에 비친 근대 조선의 음식문화	(호서대학교 김미혜)

## 2. 자문회의 개최 및 내용

### ■ 자문회의

일시 : 2013. 2. 27 14:00

장소 : 호서대학교 벤처전문대학원

### ■ 자문위원

김순미 교수 (가천대학교)

주영하 교수 (한국학중앙연구원)

한문희 박사 (한국고전번역원)

한복진 교수 (전주대학교)

### ■ 자문내용

#### ○ 한복진 교수

- 철저한 문헌 고증
- 문헌 종류에 따라 해제 방식이나 분량이 다를 수 있으나, 상세 해제 원칙

#### ○ 주영하 교수

- 해제 기술 방식은 음식, 식관련 내용을 표 정리
- 관련 내용을 위한 참고 자료 확보
- 대상 문헌을 정리 (문헌형태적, 내용서지학적, 계통적, 역사적)

#### ○ 한문희 박사

- 도서 분류, 포맷 정리
  - : 의학서, 지리풍속서, 총독부 자료 등으로 문헌 지형도 작성을 위한 분류
- 신문, 기사 파트는 시대별, 보도자료로 분류 정리
  - : 연재 기사, 조리법, 음식분류에 의해 해제
- 용어, 지명, 지역정보, 인물, 식재료 등 계통적 정리

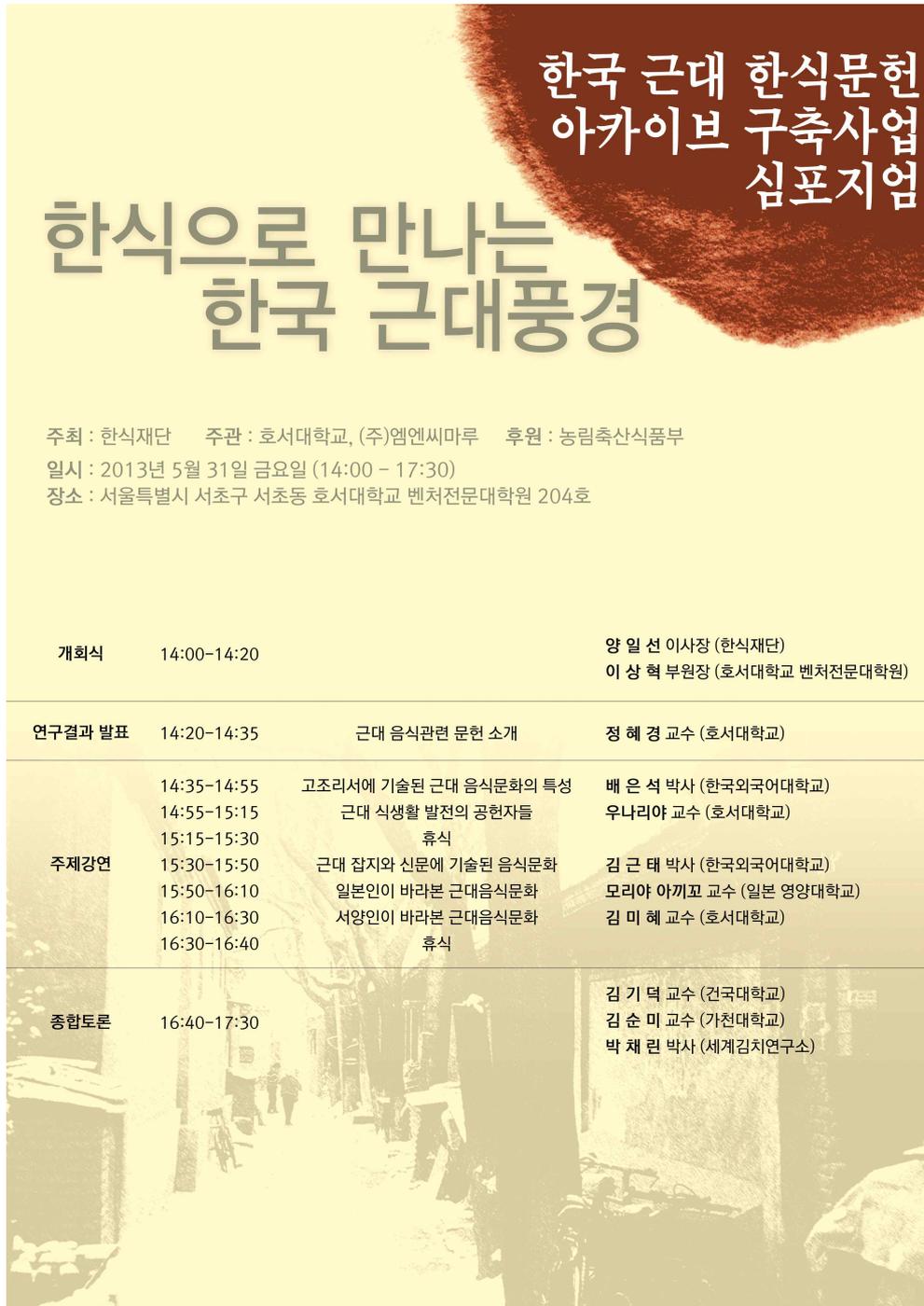
○ 김순미 교수

- 일반인들이 쉽게 접할 수 있는 내용의 기술작업이 필요
- 문헌 비중, 가치 중심으로 해제에 반영
- 아카이브, DB 서비스는 대중을 위한 내용으로 작업



### 3. 심포지엄 개최 및 결과 보고

■ 심포지엄 프로그램



The poster features a background image of a traditional Korean street scene with a person in a white hanbok. The text is overlaid on this image. At the top right, it reads '한국 근대 아카이브' and '한식문화구축사업 심포지엄'. The main title is '한식으로 만나는 한국 근대풍경'. Below the title, it lists the organizer (한식재단), sponsor (호서대학교), and supporter (농림축산식품부). The date and time are '2013년 5월 31일 금요일 (14:00 - 17:30)' and the location is '서울특별시 서초구 서초동 호서대학교 벤처전문대학원 204호'.

개회식	14:00-14:20		양 일 선 이사장 (한식재단) 이 상 혁 부원장 (호서대학교 벤처전문대학원)
연구결과 발표	14:20-14:35	근대 음식관련 문헌 소개	정 해 경 교수 (호서대학교)
주제강연	14:35-14:55	고조리서에 기술된 근대 음식문화의 특성	배 은 석 박사 (한국외국어대학교)
	14:55-15:15	근대 식생활 발전의 공헌자들	우나라야 교수 (호서대학교)
	15:15-15:30	휴식	
	15:30-15:50	근대 잡지와 신문에 기술된 음식문화	김 근 태 박사 (한국외국어대학교)
	15:50-16:10	일본인이 바라본 근대음식문화	모리야 아끼코 교수 (일본 영양대학교)
	16:10-16:30	서양인이 바라본 근대음식문화	김 미 혜 교수 (호서대학교)
	16:30-16:40	휴식	
종합토론	16:40-17:30		김 기 덕 교수 (건국대학교) 김 순 미 교수 (가천대학교) 박 채 린 박사 (세계김치연구소)

(\*심포지엄 발표자료 첨부)

■ 종합토론

○ 김기덕 교수 (건국대학교 문화콘텐츠학과)

- 콘텐츠 개발의 다양화와 최신경향
  - 홍보용 시나리오의 최신 경향은 사실에 입각한 상상력을 동원한 것임
  - 예를 들어 '지식채널 e'과 같은 다큐 방송이 대표적임
  - 이러한 최신 트렌드를 반영할 수 있는 콘텐츠를 개발하는 것이 필요한 시점임
  
- 음식과 관련된 정의, 용어의 재정립이 필요
  - 음식을 해석, 또는 풀이함에 따라 문화론적 해석, 사회사적 해석이 필요함
  - 특별한 사례를 통한 사회사적 의미 파악 필요
  
- 해제 서지내용을 정확히 표기
  - 예를 들어 '영인본', 인용책의 페이지 등 추가
  - 서지 정보 또는 소장처 등의 사항 정확히 추가하여 후진들에게 제공할 수 있는 DB

○ 김순미 교수 (가천대학교 식품영양학과)

- 연구내용이 다양한 문화 콘텐츠 소개되어 있는 것이 장점
  
- 일본어로 되어 있는 방대한 량을 통합한 것 의의가 있으며, 이번 연구를 통해서 좀더 세세한 연구가 향후 이루어 져야 할 것임.
  
- 우리나라의 역사적으로도 과도기였던, 근대기는 현대와의 연결점을 찾을 수 있는 귀중한 연구 작업이었음

○ 박채린 박사 (세계 김치연구소)

- 일제 강점기를 연구한 경험에 의하면, 자료는 방대 하나, 자료의 희귀성이나 접근성이 매우 제한되어 있어 연구가 매우 어려우며, 또한 선행연구가 매우 미진하게 이루어짐
  
- 근대기 식문화를 연구할 경우는 세분화 된 분류가 필요함
  - 가공업, 산업별, 시대별 식품관련 법규
  - 조리기구의 발달 과정 (조리기구, 전자제품 등)

3차 외식 서비스 산업의 발달 (명월관의 성업 분석)

- 근대교육을 통한 식품관련 교과서의 편찬이 시작됨.  
최초의 한글 가정교과서 등이 발간

○ 한복진 교수 (전주대학교)

- 음식 관련 용어정리의 필요성 대두: ‘요리’ 또는 ‘조리’라는 용어의 혼용
- 근대 한식 관련 원문헌의 확보와 소장처 정보의 확대 및 서비스가 필요함  
이성우 교수의 고문헌집성 자료 이외에 원본을 사독한 후 해제하여야함
- 방신영 선생의 ‘료리제법’ (1917-1952)의 문헌 연구가 이루어져야 함  
증보 출판된 책의 분석과 해제가 이루어져야 함.
- 해제의 경우, 원문을 그대로 반영  
시대적 변천 잘 드러낼수 있도록 원문 그대로 반영되어야 시대상을 알 수 있음  
(가로쓰기, 세로 쓰기 등)
- 근대기의 시대 구분  
문화적 연대 필요  
근대라는 정치적 연대 국한 시키지 말고 1956년까지 확장



## 4. 심사평가 및 교정 교열 결과

### ■ 심사위원 선정

- 연구단에서 연구자문회의를 통해 심사위원을 추천함.
- 심사평가위원

식품 및 문헌 해제 전문가 : 한복진 교수 (전주대학교 한식조리학과)

문헌 전문가 : 한문희 박사 (한국고전번역원)

### ■ 심사 종합 평가결과

		심사평가항목 (배점)					총점	평가 등급
		목표달성도(20)	집필완성도(80)					
성명	소속	연구계획 대비 목표 달성도(20)	근대 요리서 (20)	일제 강점기의 근대음식관련문 헌	근대기 신문과 잡지 속 식생활기사	근대 서양인의 식생활관련 기록		
한복진	전주대학교	19	19	16	19	18	92	A
한문희	한국 고전번역원	16	17	12	19	16	80	B

■ 심사평가

(1) 한복진 (전주대학교 전통조리과)

○ 평가의견서

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (20)	연구계획 대비 목표 달성도(20)	19	
집필완성도 (80)	근대 요리서의 집필 완성도(20)	19	
	일제 강점기의 근대음식관련문헌의 집필 완성도(20)	16	
	근대기 신문과 잡지 속 식생활기사 의 집필 완성도(20)	19	
	근대 서양인의 식생활관련 기록의 집필 완성도(20)	19	
총 점		92	
심사평가 등급		A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80 ~ 89점	70 ~ 79점	60 ~ 69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

## ■ 전문 분야별 평가 의견 (상세 해제 내용 분야)

짧은 연구기간 동안 방대한 자료의 정리 및 해제가 완성도가 높은 편이다.

근대의 음식관련 자료에 대해서 그동안 일반인과 연구자들의 관심이 적어서 학계의 연구보고가 미흡한 편이었다. 한국의 전통음식 문화가 근대 시기 동안 외래 문화의 영향으로 변형되었는데 그 변천과정에 대한 근거 자료가 분야별로 정리 제시되었다.

- 근대요리서 대한 해제

1. 근대 조리서 16권에 대하여 자료명, 정의, 서지, 목차와 구성을 명확히 밝혀있어 근대조리서를 연구자들에게 기본 사항에 대한 정보를 일관성이 있게 제시하고 있다.
2. 음식관련 내용을 조리법 별로 구분하여 각 음식의 재료, 조리법을 분석하여 표로 작성하여 조리서의 내용을 잘 알 수 있게 정리되어있다.
3. 장기간에 걸쳐 출간된 방신영 저서에 대하여는 각각의 해제가 필요한 것으로 사료된다. 초판이 1917년부터 1952년 까지 시대적 환경의 영향으로 실제 내용에 차이점이 많이 발견된다.
4. 근대 요리서의 출간 연대를 1945년까지 제한되어있으나 식생활문화는 연속성이 있으므로 1950년대 출판된 요리서도 추가할 필요가 있다고 사료된다.
5. 일부 자료에 실려있는 음식의 재료나 조리과정, 완성 모습의 그림이나 흑백사진 등 도판자료를 추가되면 사용자의 자료 활용도가 높을 것으로 사료된다.

- 일제 강점기 근대음식관련문헌에 대한 해제

구황서, 주서, 농서, 생활문화서, 경제지리서로 분류하였다. 자료별 목차나 내용에 대한 해제가 부족하다.

- 근대기 신문과 잡지 속 식생활기사의 집필

신문, 잡지에 실린 음식에 관련 자료들이 취합하여 상세히 해제되어 있다.

이 자료들은 당시 식생활에 대한 관심사항과 한국음식이나 새로운 식품, 영양에 대한 계몽과 홍보자료로서 당시 일반인들의 식생활에 대한 의식과 인식 정도를 알 수 있는 좋은 자료들이다.

- 근대 서양인의 식생활관련 기록의 집필

당시 한국을 방문한 서양인이 집필한 자료 들 중에 식생활에 대한 기록들을 수집하여 잘 정리되어있다. 특히 외국인인 눈에서 본 한국인의 식생활의 모습을 기록한 자료들이 보다 당대의 한국인의 전통적 식생활과 연계된 세시풍속을 알 수 있다. 더불어 외국문화의 수용과정에서 한국음식의 변화와 변용을 알 수 있는 귀중한 자료들이다. 특히 지역을 방문한 선교사나 여행자들이 본 지방의 음식풍속과 향토음식 등 지역적 특징도 알 수 있는 자료들이다.

■ 연구결과에 대한 심사 총평

한 민족으로 이루어진 우리나라는 반만년 동안 고유한 음식문화를 이루어왔다. 근대 시기는 조선의 멸망 후 일제강점기를 거쳐서 대한민국 건국, 6.25 한국전쟁 등으로 국민 대부분이 빈곤하던 시기로 식량의 부족으로 식생활의 질적 수준은 논하기 어려운 양적 충족이 우선되었던 시기이었다. 1800년대 말 개화기부터 우리나라에 외국 음식들은 국내에 점차로 알려지게 되었고, 전문적으로 궁중음식과 서양요리와 일본요리, 중국요리 등을 파는 식당들이 등장하여 고유한 한국의 음식문화의 변용의 시기이었다. 이번 연구는 한국음식의 외래 문화의 변용과정에 대한 자료로서 학계는 물론 근대 한국인의 생활양상을 알 수 있는 귀중한 연구자료로 사료된다.

근대에 나온 요리서는 16권을 집중 해제하여 내용 중 음식명, 재료, 조리법에 대하여 분석하여 표로 정리하여 자료별로 그 내용을 쉽게 파악할 수 있게 한 작업과 일제 강점기의 근대 음식관련 문헌과 근대기 신문과 잡지 속 식생활 기사와 근대 서양인의 식생활관련 기록에 대한 자료들을 일관성 있게 분류한 심도 깊은 해제 작업에 열성을 다한 연구진의 노고에 대하여 크게 격려하고 싶다.

이번 연구의 결과물은 앞으로 한국음식문화와 조리, 영양 분야의 연구자들에게 효율적으로 활용될 것이다. 그리고 문화인류학적인 관점에서는 우리 민족이 타문화의 유입에 따른 전통식문화의 변용과정에 관련된 근거 자료를 다각적으로 취합한 노력을 높이 평가할 수 있겠다.

2013 년 6 월 30 일

심사평가위원 소속 : 전주대학교 한식조리학과 성명 : 한 복진 (서명)

(2) 한문희 (한국고전번역원)

○ 평가의견서

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (20)	연구계획 대비 목표 달성도(20)	16	
집필완성도 (80)	근대 요리서의 집필 완성도(20)	17	
	일제 강점기의 근대음식관련문헌의 집필 완성도(20)	12	대폭 수정 요함
	근대기 신문과 잡지 속 식생활기사 의 집필 완성도(20)	19	
	근대 서양인의 식생활관련 기록의 집필 완성도(20)	16	
총 점		80	
심사평가 등급		B	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80 ~ 89점	70 ~ 79점	60 ~ 69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

## ■ 전문 분야별 평가 의견 (서지 분야)

근대 한식문헌 자료에 대한 방대한 자료수집 및 해제 작업을 통해 우리나라 근대 음식문화 연구 및 활용을 위한 기초자료를 정리한 작업으로서 의의가 큼. 특히, 근대 요리서에 대한 문헌서지와 음식 관련 내용을 초록하여 정리함으로써 근대시기 한국음식문화사의 연구 및 대중적 이해를 위한 자료활용 기반을 마련한 점, 또 근대시기 신문기사, 일본측 자료 및 서양인의 한국지 자료 등 다양한 자료에 대한 종합적인 해제작업을 통해 우리나라 음식문화사를 계통적, 심층적으로 이해할 수 있는 계기를 마련한 점도 이 사업의 중요한 의의로서 높이 평가할 만함.

전체적으로, 4개 분야의 해제 작업 결과물 중, '근대 요리서', '근대기 신문과 잡지 속 식생활기사', '근대 서양인의 식생활관련 기록'은 비교적 사업 취지에 맞게 충실하게 자료 집필이 된 것으로 판단되나, 일제강점기의 근대음식관련문헌 해제 작업의 경우에는, 전면적인 재수정 작업이 필요할 것으로 판단됨.

### <세부사항>

- 1) '도서명', '자료명'과 서지부분 '표제명'이 다르게 기술된 사례 및 오류들이 있음. 불가피한 경우라면, 이에 대한 주석을 붙이거나, 일관성을 유지할 필요가 있음. 또 시리즈 제목에 대한 지침을 마련하여 시리즈명은 괄호 안 혹은 부호를 붙여 구별하여 정리할 필요가 있음.
- 2) 본문 내용을 기술할 때 한자병기 혹은 한글음병기가 혼재되어 나타남. '서명'이나 '목차', '음식 관련 내용'을 인용한 부분처럼 원문을 존중하는 의미에서 한글음병기를 지침으로 했다면, 이를 일관성 있게 반영할 필요가 있으며, 일반 서술문의 경우, 국어규범에 따라 한자병기가 타당할 것으로 보임. 현재는 한자혼용, 한자병기, 한글음병기가 다양하게 나타나며, '일제 강점기의 근대음식 관련문헌 해제'의 경우 특히 이 문제가 매우 심각함.
- 3) 굳이 일본식 한자를 사용할 필요가 없음에도 이를 사용한 부분이 많음. 특히, '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우, 목차 부분에서 이 문제가 심각함. 꼭 필요한 특수한 경우가 아니라면 일본식 약자를 우리식 한자체로 교체해야 함.
- 4) 원문 용어를 그대로 사용하여 내용을 파악하기 어려운 부분이 많음. '음식 관련 내용'에서 원문을 인용한 경우를 제외하고, '정의', '목차' 등에서는 원문용어를 그대로 사용하기 보다는 독자들이 이해할 수 있는 정도로 용어를 현대화할 필요가 있음. '음식 관련 내용'의 원문 인용 부분도 가급적 괄호 안에 한글음병기, 간단한 용어풀이, 또는 주석을 통해 이해를 도울 필요가 있음.
- 5) '정의' 부분의 집필 기준이 필자마다 달라서 집필내용 및 완성도에 편차가 크고 내용을 파악하는 데에도 어려움을 줌. 특히, '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우에는, 서술의 시점을 집필자의 시점이 아니라, 원서의 시점에서 기술함으로써 상당한 논란을 야기할 위험성이 있음.
- 6) 원문 이미지로 처리한 부분, 원문 텍스트 처리한 부분 등 다양한 형태가 혼재하여 혼란을 줌.
- 7) 맞춤법 규범 오류, 띄어쓰기 오류, 오타자, 비문(非文) 등에 대한 점검을 요함. 특히, '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우에는 반드시 전수 점검을 요함.
- 8) 부호 사용이 제각각이어서 일관성이 없음. 서명, 편명, 신문기사명 및 병렬 부호 등 부호사용을 일관성 있게 통일할 필요가 있음.
- 9) '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우, 일본인 집필자의 원고에 대해서는 반드시 우리말 교열 및 운문을 요함.(일본식 어투, 용어, 문체 등이 지나침)
- 10) 일본인명 처리 원칙을 정리할 필요가 있음. 한자를 그대로 쓴 경우, 한글음으로 표기한 경우, 일본식으로 표기한 경우 등 혼란스러움. 일본지명의 경우도 동일함.
- 11) 일본 연호(메이지, 다이쇼, 쇼와 등) 등 각종 연호에는 반드시 서기년 병기가 필요함.

■ 연구결과에 대한 심사 총평

근대 한식 문헌 아카이브로서 이 사업의 취지에 따라, 1)근대시기 한식문헌 원전 자료(이미지, 텍스트)의 수집과 정리, 2) 충실한 해제 및 서지사항의 정리, 3) 원문내용 중 음식관련 내용의 초록 등 각 부분별 집필이 충실하게 이루어진 것으로 평가됨.

다만, 전체적으로 독자 및 이용자층을 고려한 가독성의 개선, 신뢰를 담보할 수 있는 정확한 내용 기술, 우리말 규범에 맞는 표기와 서술문의 명료성과 부호 등 체제의 일관성 구현, 쉽고 보편적인 현대 용어 및 우리말 어휘 사용, 일본식 용어·한자·문체에 대한 검토 수정 보완을 요함.

특히, '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제' 원고의 경우에는, 원고의 완성도 및 내용의 충실성, 표기상의 혼란 및 지나친 일본어 투식 등 상당한 문제가 있으므로 대폭 수정과 전수 점검을 요함.

최종 서비스 매체(웹)의 특성을 고려하여 DB 구현상 문제가 없는지 데이터(이미지 및 텍스트) 정합성을 검증할 필요가 있음.

2013년 6월 30일

심사평가위원 소속 : 한국고전번역원      성명 : 한문희 (서명)

■ 평가결과에 대한 수정 및 조치

○ 한복진 교수

평가 내용 및 수정사항	수정 및 조치
<p>1) 장기간에 걸쳐 출간된 방신영 저서에 대하여는 각각의 해제가 필요한 것으로 사료된다. 초판이 1917년부터 1952년까지 시대적 환경의 영향으로 실제 내용에 차이점이 많이 발견된다.</p>	<p>1) 1917년 신문관, 1921년 광익서관, 1936년 한성도서주식회사, 1939년 한성도서주식회사, 1942년 광익서관에서 출판된 조선료리제법에 대해서 간략하게 서술하였고, 관련논저에 표기하였음.</p>
<p>2) 근대 요리서의 출간 연대를 1945년까지 제한되어있으나 식생활문화는 연속성이 있으므로 1950년대 출판된 요리서도 추가할 필요가 있다고 사료된다.</p>	<p>2) 본 과제의 수행범위는 1945년으로 제한되어 있으므로 향후 지속적인 연구 과제로 해방 이후 출간된 근대조리서에 대해서 집중적인 연구가 필요하며 이에 대한 별도의 사업이 진행되어야 할 것으로 판단하여 제안함.</p>

○ 한문희 박사

평가 내용 및 수정사항	수정 및 조치
1)도서명, '자료명'과 서지부분 '표제명'이 다르게 기술된 사례 및 오류들이 있음	1)'서지'의 도서명, 자료명, 표제명을 통일 시킴. 불가피한 경우 괄호 안 주석 처리
2)본문 내용을 기술할 때 한자병기 혹은 한글음병기가 혼재되어 나타남.	2)한자혼용, 한자병기, 한글음병기 등 다양한 표기를 국어규범에 따라 한자병기로 통일 시켰음
3)일본식 한자를 사용할 필요가 없음에도 이를 사용한 부분이 많음. 특히, '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우, 목차 부분에서 이 문제가 심각함.	3)원문의 훼손을 최소화한다는 원칙하에 제목과 목차부분은 원문 그대로 표기를 원칙으로 하고 괄호안 한글음 병기로 독자들의 이해를 도움
4)'정의', '목차' 등에서는 원문용어를 그대로 사용하기 보다는 독자들이 이해할 수 있는 정도로 용어를 현대화할 필요가 있음. '음식 관련 내용'의 원문 인용 부분도 가급적 괄호 안에 한글음병기, 간단한 용어풀이, 또는 주석을 통해 이해를 도움 필요가 있음.	4)목차는 원문 그대로 표기 원칙 하지만, '정의', '음식관련 내용'은 한글음병기, 주석 등을 통해 독자들의 이해를 도움
5)일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우에는, 서술의 시점을 집필자의 시점이 아니라, 원서의 시점에서 기술함으로써 상당한 논란을 야기할 위험성이 있음.	5)'정의' 부분의 시점을 집필자의 시점으로 통일 시킴
6) 원문 이미지로 처리한 부분, 원문 텍스트 처리한 부분 등 다양한 형태가 혼재하여 혼란을 줌.	6)음식관련 내용이 있는 부분은 텍스트를 처리하였고, 음식관련 내용이 거의 없고 일부 식재료가 언급된 부분은 독자들의 이해를 돕고자 샘플로 원문 이미지를 제공하였음
7) 맞춤법 규범 오류, 띄어쓰기 오류, 오타자, 비문(非文) 등에 대한 점검을 요함. 특히, '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우에는 반드시 전수 점검을 요함.	7)맞춤법 규범 오류, 띄어쓰기 오류, 오타자, 비문(非文) 등에 대해 교정 조치함
8) 부호 사용이 제각각이어서 일관성이 없음. 서명, 편명, 신문기사명 및 병렬 부호 등 부호사용을 일관성 있게 통일할 필요가 있음.	8)부호사용을 일관성 있게 통일하였음
9) '일제 강점기의 근대음식관련문헌 해제'의 경우, 일본인 집필자의 원고에 대해서는 반드시 우리말 교열 및 윤문을 요함.(일본식 어투, 용어, 문체 등이 지나침)	9)일본인 집필자 원고의 경우 우리말 교열 및 용어, 문체 등을 교정하였음
10) 일본인명 처리 원칙을 정리할 필요가 있음. 한자를 그대로 쓴 경우, 한글음으로 표기한 경우, 일본식으로 표기한 경우 등 혼란스러움. 일본지명의 경우도 동일함.	10)일본인명 처리도 한자 또는 일본식으로 표기한 후 괄호로 한글음을 표기하여 통일성을 갖고 독자 이해를 도움
11) 일본 연호(메이지, 다이쇼, 쇼와 등) 등 각종 연호에는 반드시 서기년 병기가 필요함.	11)각종 연호에 괄호안 서기년을 병기하였음

■ 교정 · 교열 작업 결과

○ 교정·교열자 : 김종년

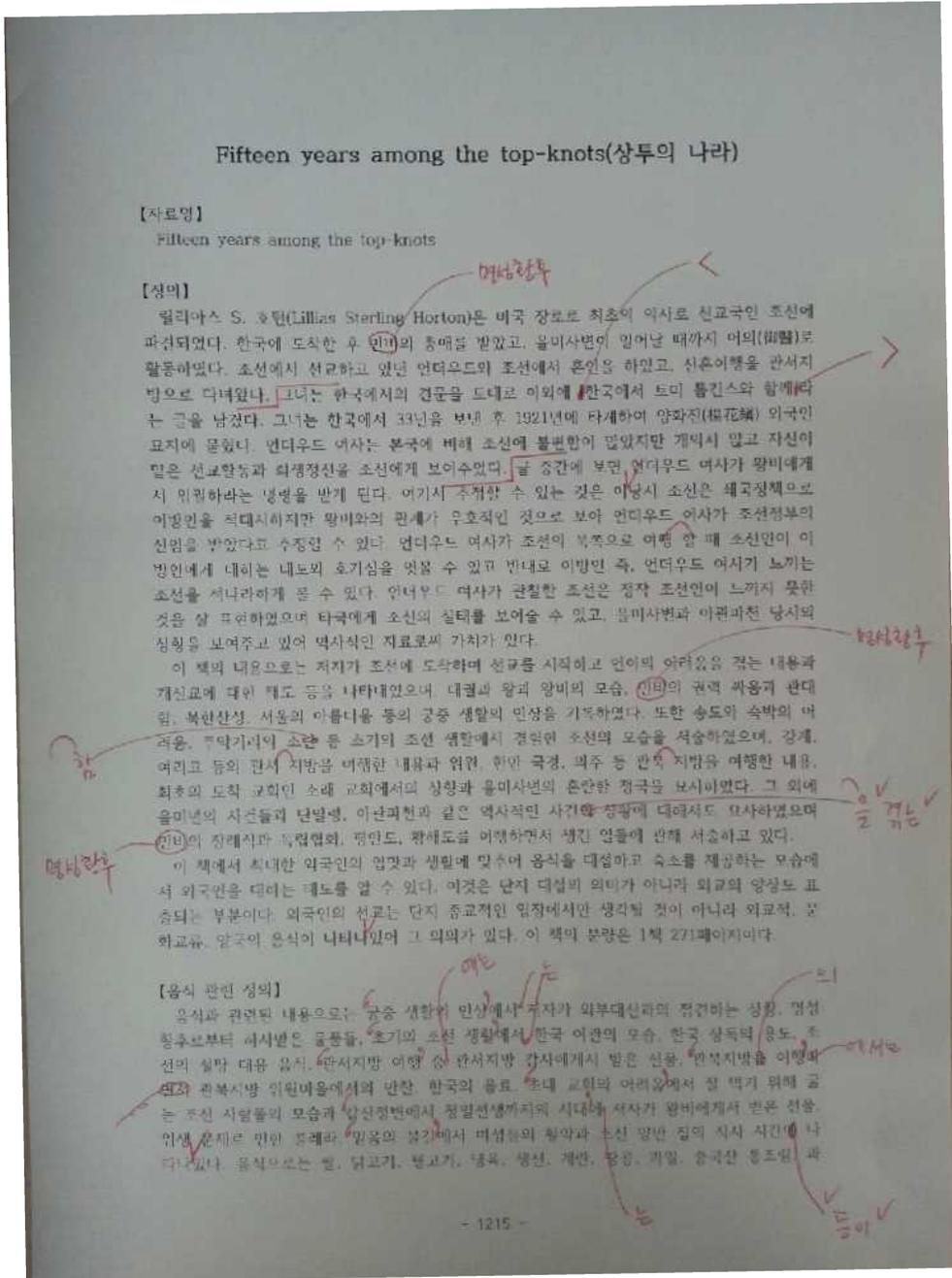
○ 교정·교열기간

2013. 5. 24 ~ 6. 23 (4주)

○ 교정·교열 내용 및 결과

- 상세 해제집 오탈자 확인 및 수정
- 대중서 원고 수정 및 편집 개고
- 최종결과보고서에 교정·교열 작업 반영

○ 교정지 샘플



물을 넣고 끓이다가 죽을 가라앉힌 뒤를 함께 넣어서 다시 데 끓인다. 잘 끓은 후에 소금을 넣어 먹는데, 이 것이 맛이 좋다고 기록되어 있다. 평민층은 삼구치를 찜(蒸) 해서서 죽업질을 벗겨가지고, 물을 씻어 불린 것을 섞어 찜통에 삶아 색에 걸러 죽을 쑤어 실탄을 넣어 먹는 것을 말한다

41. 국

朝鮮料理製法

經註類解

『조선요리제법』(1940년)에 중국의 채소발림과 효능이 표기돼 있고, 『역어유해』(1683년)에는 고(肉)를 '국탕'으로 표기했고 국탕이 국탕으로 불리게 된 것으로 전해진다.

표 41. 『조선요리제법』에 기록된 국의 종류와 재료

음식명		주 재료	재료(재료 가짓수)	조리법	본문내용
원음명	현대이명				
맑은 찰국	맑은 찰국	고기	쇠고기, 파, 물, 기름, 호호, 깨소금, 간장 (7)	고기를 얇게 썰기 → 파 채치기 → 간장, 후추, 깨소금 넣기 → 기름 치고 볶기 → 물 붓고 간 맞추기 → 끓이기	고기를 찢어 씻고 얇게 썰어 [중약] 파는 한 치 길이로 잘라서 채 치기지고 그릇에 담은 후에 간장, 호호, 깨소금을 넣고 [중약] 기름을 치고 다시 끓여져 솥에 넣고 물을 때어 붓다가 물을 붓고 간을 잘 맞추어 오래동안 끓이니니 [후약]
계국	계국	계	계, 두부, 깨소금, 파, 호호, 계란, 고기, 물, 밀가루, 간장 (10)	맑은 찰국에 계 넣고 끓이기 고기, 파, 마늘 다지기 → 두부 으깨기 → 간장, 기름, 후춧가루, 깨소금 넣고 삶기 → 계란치에 넣기 → 밀가루, 계란 풀어서 찰국에 넣기	[진약] 계를 물에 넣고 인면 쪽 다리를 단단하게 모두어 찌는 후 솥로 문질러 찌게 하고 양푼을 잘라버리고 다리의 패막치는 때어 먼저 찰국 끓이는 때 넣어서 끓이고 [중약] 기름과 호호가 후와 깨소금을 다 함께 넣고 잘 섞어서 계막치에 치켜 달고 [중약] 밀가루를 풀치고 계란을 풀어서 밀면 끓는 찰국에 한 계씩 가만 가만넣어서 익힌 후 작은 양에 담아 놓나니라
국탕	국탕	국탕	동물, 고기, 표고, 물, 간장, 소금, 계란, 밀기, 후, 기름	동물 손질 → 표고, 표고 뿌리기 → 밀기 후 풀리고 계란 깨워서 기름에 지지기 → 맑은 찰국에 넣고 더	동물은 잘질 몇개씩 도마 위에 놓고 골한 곳을 손가락으로 눌러 밀어서 넓게 깔려서 한치 길이씩 썰어서 찜 놓고 소금을 약간 뿌

수기사항: Varat, Charles / Long, Chaille  
 원표제: Deux voyages en Corée  
 표준번호/부호: ISBN, 89-7409-950-0 03990, \12000  
 분류기호: 한국식지분류법, 981.102 / 동아시아분류법, 915.19  
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 샤를 바라의 샤이에 통이데, 정귀수에 의해 번역되어 서울에서 2001년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 구축되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 샤를바라와 샤이에 롬이 공동으로 제작한 책으로 샤를바라가 쓴 조선 종단기와 샤이에 롬이 쓴 코리아 혹은 조선 두 부분으로 나뉜다.

- 시문 = 5
- 도판 = 17
- 조선 종단기 = 47
- 코리아 혹은 조선 = 231
- 역사후기 = 333

【음식관련내용】

1. 조선 종단기

<Table 1> 조선에서 먹는 달걀

Contents	Text
과류 병 달걀	누가 달걀을 가져다줬었는데 아무리 보아도 달걀용 그릇이 없기에 나는 무심코 말 한 쪽을 살짝 깨뜨려서 탁자 위에 세워두었다. 그러자 지켜보던 모든 사람들이 입을 다물지 못하는 것이었다. 그들의 놀란 표정은, 내기 달걀 외부분이 껍질을 거두어내고 그 안에 뱀조각을 찍어 먹자 더욱 심해졌다. 모든 걸 실패하고 더불어 먹는 조선인에게 그런 식으로 달걀을 먹는 양경은 너무도 뜻밖이었던 것이다.
반류 달걀	그들은 내 손에 있는 포크를 보고도 역시 눈이 휘둥그레졌다. 그들은 자신들이 중국식, 혹은 일본식으로 사용하고 있는 두 개의 나무젓가락보다 청김치나, 편리함에서 이 기묘한 도구를 훨씬 더 우월하다는 것을 느끼는 듯 했다. 그밖에도 포도주병이나 접시들, 병마개 뿔이 등을 내 소지품 중 그들의 호기심을 끌지 않는 것이 없었다.
음료 포도주	

<Table 1>은 저자가 도착한 마을에서 가져다 준 달걀을 먹는 방법과 처양의 시사 도구인 포크에 대해 전기해하는 조선 사람들의 모습을 묘사하고 있다. 그 내용은 다음과 같다. 저자가 도착한 마을에서 조선인이 달걀을 가져다주었는데, 그릇이 없어서 말 한쪽을 깨뜨려서 탁자위에 세워놓았다. 그러자 지켜보던 사람들이 놀라 입을 다물지 못했다. 저자가 달걀 외부분의 껍질을 깎아서 그 안에 뱀조각을 찍어 먹자 그들은 더욱 놀랐다. 모든 음식을 받아 먹는 조선인들에게 저자가 달걀을 먹는 방법은 너무 뜻밖이었던 것이다. 그들은 내 손에 있는 포크를 보고도 놀랐다. 그 이유는 그들이 사용하는 중국식이나 일본식의 나무젓가락보다 청김

## 5. 활용방안 및 기대효과

- 국내외 해외에 다양한 온·오프라인 서비스를 확충함으로써 한국 음식과 음식문화의 세계화 기반 마련
- 한식의 세계적 상품 개발을 향한 기반 수립의 의의와 구축된 데이터를 활용하여 2차적 사업으로의 확장

### (1) 한식의 세계적 상품 개발을 향한 기반 수립

#### 학문적 기반

- 한국음식의 식품과 영양학, 조리 분야의 학문 연구자료
- 한국음식의 원리와 철학 체계의 기초 연구자료
- 문화인류학과 음식학과의 관계 연구 기초자료

#### 사회적 기반

- 건강한 삶, 식생활교육의 기초자료
- 한식세계화를 위한 사회적 문화 운동의 자료

#### 교육적 기반

- 조리법 교육 자료 : 어린이, 다문화가정, 실용강좌
- 근대음식의 교육 콘텐츠 개발
- 한식 데이터베이스 국내외 서비스의 다각화

### (2) 한식 데이터베이스 사업의 다각화

#### 온라인, 오프라인 서비스 확충

- 한식 상차림 도서 개발, 해외 번역 서비스

#### 이야기소재 발굴, 스토리텔링 아카이브 확충

- 국가기관DB (예, 고전국역총서, 한국구비문학대계, 유교문집과일기류 등)를 활용, 소재

**발굴**

- 각종 색인과 사전 개발

**멀티미디어 콘텐츠 개발 확충**

- 사진, 영상 개발 소재화
- 방송 영상물 제작 소스 활용