

최 종
연구보고서

전통 식품의 전통적 조리 방법의 현대화 및 국제화를 위한 DB 구축

연 구 기 관
가 천 길 대 학

농 립 부

제 출 문

농림부 장관 귀하

본 보고서를 “전통식품의 전통적 조리 방법의 현대화 및 국제화를 위한 DB 구축” 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2005년 8월 일

주관연구기관명 : 가 천 길 대 학

총괄연구책임자 : 이 혜 정

연구 원 : 오 재 복

박 경 숙

이 우 숙

최 은 영

김 은 정

방 수 연

김 선 아

이 경 개

위탁연구기관명 : 한국식품연구원

위탁연구책임자 : 장 대 자

요 약 문

I. 제 목

전통 식품의 전통적 조리 방법의 현대화 및 국제화를 위한 DB 구축

II. 연구개발의 목적 및 필요성

전통 식품은 오랜 역사를 통해 계승되어온 세계 유일의 최고기술과 문화가 조합된 식품임을 우리 스스로는 알고 있지만 국제사회에서도 문화적, 역사적, 산업적 차원에서 인정받기를 희망하는 것이다. 현 시대흐름은 선진국을 중심으로 “삶의 질 향상”에 관심이 집중되면서 건강한 식단 발굴을 위해 각국에 존재하는 민속음식에 담겨있는 전통제조기술(Traditional Knowledge:TK)과 식품재료 즉 유전자원(Genetic Resources :GR)등을 찾고자 연구비 인력 첨단기술을 투자하여 산업화시킴으로서 보유국가의 기술을 이용하여 경제적 실익을 얻고 있는 사례가 급증하고 있다.

대부분 후진국에 속하는 TK, GR 보유국가 등이 그 경제적 중요성을 인식 세계지적재산권 협회(WIPO:World Intellectual Property Organization: 지적 재산을 관장하는 UN기구)에서 국제적인 논의 대상이 되고 있다. 따라서 전통지식을 보호하기 위해 기존의 전통지식의 보유국에서는 새로운 정책제도(Sui generis system) 도입을 통해 전통지식을 보호·발전하려는 방향에서 논의가 이루어지고 있으며 이미 개도국 중심으로 공유 모델, 상업적 모델 등의 해결 방안이 도출되고 있는 상황이다. 기존의 기술선진국에서는 전통지식을 검색 가능한 선행기술로 포함시킬 수 있는 방안을 중심으로 DB구축에 관한 논의가 진행됨에 따라, 우리 전통 식품이 국제사회에서 통상적인 기술과 지식을 포함한 식품으로 인정받고 기술력을 보호받을 수 있는 장치를 국가적 차원에서 마련해야 할 시점이다. 즉 전통식품의 표준화와 객관화가 자료들에 의해 정의될 수 있도록 하기 위해 전통식품의 국제화 및 과학화에 기초가 되는 Datababse를 구축하였다. 또한 아직까지 전통음식의 세계화와 현대화를 위한 전통음식의 다양화 및 음식별 우수 요인 도출에 대한 연구와 자료의 가공에 관한 연구는 미진한 실정이다. 이에 따라 본 연구에서는 다양한 전통음식의 고부가가치 상품화, 관광자원화, 세계화를 위한 기초 자료를 마련하기 위해 전통음식을 주식, 부식, 조미식, 기호식, 특수용도음식으로 구분하고 항목별 대표 음식을 선정하여 타당성 있는 자료들을 수집하고 가공하여 검색의 용이성이 제공된 system을 구축하였고, 전통 음식 D/B 항목 선정의 타당성 검증과 함께 전통 식품의 재창조 및 산업화를 위한 우수 요인 도출을 위한 인식 조사를 내외국인을 대상으로 하여 결과를 보고한다.

Ⅲ. 연구개발 내용 및 범위

전통 조리의 역사성, 현대화, 국제화, 산업화의 자료 제공을 위한 DB 구축

- 역사성 입증을 위한 자료의 탐색, 검색
 - 사료, 서지, 실록, 조리서들의 수집 및 현대 언어화 하여 정리
 - 명문대가의 구전 전통 요리 비법 조사
 - 현존하는 유명 요리가의 전수 요리 비법 조사

- 전통적 조리 방법의 현대화 및 국제화
 - 주한 외국인과 현대인의 설문 조사로 DB화 할 전통 식품 종목 선정
 - 전통식품의 전통적 조리 방법 조사 및 수록
 - 전통 식품의 도량형의 현대화
 - 조사된 전통적 조리방법의 표준 Recipe 및 정의 설정
 - 표준 Recipe의 영어 번역

- 전통 식품의 산업화
 - 조사된 전통적 조리방법의 산업 규격과의 관련성 검색

- 전통 조리의 우수성
 - 관련 논문 발췌 및 수록

Ⅳ. 연구개발 결과 및 활용에 대한 건의

1. 본 연구결과를 통해서 개발 된 전통식품 정보관리 분석시스템(Information Analysis & Intergrated Managemem System for Korean Traditional Food) 은 객관적인 자료들에 의해 정의 될 수 있도록 전통식품 DB를 구축하고 전통식품 조리법을 웹상에서 검색 할 수 있도록 개발한 것이다. 따라서 WIPO에서 추진 중인 국가별 전통지식의 표준화를 위한 근거 자료로 제공

2. 농림부 및 각 정부부처에서 행하는 전통식품에 연구 및 산업화 추진 사업에 우선 순위를 정할 수 있는 표준 아이টে으로 활용 자료 제공

3. 전통 조리법의 역사성과 기술의 표준화를 위한 source 제공
4. 기능성 및 전통 식품 산업화의 품목 선정 자료 제공
5. 앞으로 진행될 FTA, DDA 등 시장 개방 등의 교역 및 산업 환경 변화에 대한 대안 제시책 마련
6. 전통 식품에 대한 교육, 전승, 세계화를 위한 정책 대안 제시의 근거 자료

SUMMARY

I. Title

Establishment of data base of Korean traditional food and recipe for modernization and globalization

II. Objective of Research

The Korean traditional food has been known as one of world renowned foods, which are the product of combination of great culinary techniques and cultural aspects as well; nevertheless, we anticipate that Korean traditional food is recognized more widely in terms of cultural, historical, industrial aspects.

There is a noticeably increasing movement currently throughout the world, in which people are trying to enhance the value of life by looking for healthier food. In fact, many countries, especially in case of advanced countries, are utilizing more and more technology to obtain the method not only to find healthier and better food but also to maximize the profit by finding this type of food. Increasing their investments on researching by looking for certain values such as a traditional knowledge and genetic resources from it and following industrializing their own traditional foods is all part of these movement.

More countries including many developing countries also began to realize the importance of TK, GR from their own traditional food so that the Intellectual Property has become an issue through the WIPO, World Intellectual Property Organization.

As a consequence, among countries who have existing tradition of foods, there are discussing trying to come up with the new system, such as Sui generis system, to protect the existing knowledge and infrastructures of traditional foods and develop them; some developing countries are able to extract the ideas to establish the shared infrastures which require new policies and re-construction of system; developed countries also try to establish the shared database including the possible development of searching technology. That is, Better understanding of

traditional foods as foods with well-defined knowledge and techniques is paramount interest to protect traditions for the nation.

The established data makes possible for us to define our own traditional foods through standardization and objectification processes and hence to globalize and scientize traditional foods. In recent history of researching of traditional foods, ones to excavate superior aspects of different traditional foods in nutritional standpoint and efforts to analyze the preservation processes have been limited and even attempts to globalize and modernize have not popular, That is where this research stands for; maximizing the possibilities of traditional foods to become more global, high-valued and approachable matters is the purpose of the research. Different traditional foods are classified under categories of principle foods, subsidiary foods, seasoning foods, preferential foods, and special purposeful foods. The products of various researches are combined together to establish network which can be searched by categories; in which each category will be represented by a selection of food based on its historical, reproductive, standardizing, and superior values.

III. Contents and Range of the Research

Establishing database to historicize, modernize, globalize, and industrialize traditional foods

- o Research and survey to measure historical values
 - collecting and interpreting historical materials, bibliographies, authentic records, and recipes into modernized materials
 - investigating orally passed recipes of historic noble family
 - analyzing recipes of cultural assets of presents

- o Modernization and Globalization of recipes
 - choosing categories by surveying natives and foreigners as well
 - documenting traditional cooking methods and recipes
 - modernizing old weights and measures
 - defining and standardizing traditional cooking methods and recipes
 - interpreting standardized recipes into English

- o Globalization and Industrialization of Traditional Foods
 - comparing standardized recipes to present industrial standards

- o Superiority of Traditional Foods
 - finding related other researches, footnoting

IV. Conclusion and Proposal for the Conjugation

1. Information Analysis & Integrated Management System for Korean Traditional Food, is capable of searching recipes in the World Wide Web and finding out information about traditional foods based on objective and proved data through the researches. Thus, it can be used as standards for researches and industrialization projects of traditional foods conducted by governments.

2. The source of historical aspects and standardized technique of Korean Traditional Foods.

3. The source of development of functional Korean Traditional Food and selection of items for industrialization of Korean Traditional Food

4. The source of one of the defensive solutions for the opening market by Free Trade Agreement

5. The source of stimulating research of Korean Traditional Food

6. The sources of educational implement as to globalize and transmit traditional knowledge and techniques

Table of Contents

I. Outline of the research development	
1. Necessity of the research development	
2. Objective and range of the research	
II. Domestic and abroad technical exploitation	
1. Related area of domestic and abroad technical exploitation	
2. Description of projected position of the research in the domestic and abroad exploitation	
III. Accomplishment and conclusion of the project development	
1. Theoretical approach	
2. Objective	
3. Conclusion	
4. Results and Summary	
IV. The extent of completion of objectives and contribution to the related area	
1. The extent of completion of objectives annually	
2. The description of contribution to innovation of techniques in the related area	
V. The future plan of utilization of the result of research	
1. The necessity of additional research	
VI. Collected data of abroad during the research	
VII. References	

목 차

제 1 장 연구개발과제의 개요	
제 1절 연구 개발의 필요성	
제 2절 연구 개발의 목표 및 범위	
제 2 장 국내외 기술개발 현황	
제 1절 국내외 관련 분야의 기술 개발 현황	
제 2절 연구 결과가 국내·외 기술개발현황에서 차지하는 위치 등을 기술	
제 3 장 연구개발수행 내용 및 결과	
제 1절 이론적 접근방법	
제 2절 연구내용	
제 3절 연구결과	
제 4절 요약 및 결론	
제 4 장 목표달성도 및 관련분야에의 기여도	
제 1절 연도별 연구목표 및 평가착안점에 입각한 연구개발목표의 달성도	
제 2절 관련분야의 기술발전에의 기여도 등을 기술	
제 5 장 연구개발결과의 활용계획	
제 1절 추가연구의 필요성	
제 6 장 연구개발과정에서 수집한 해외과학기술정보	
제 7 장 참고문헌	

제 1 장 연구개발 과제의 개요

제 1 절 연구 개발의 필요성

1. 지적재산권의 방어

세계는 자국의 경쟁력 강화를 위한 새로운 농업용 식물과 의학과 유전자원의 개발과 연구에 박차를 가하고 있으며, 또한 선진국과 선진국의 다국적 기업들은 오래전부터 전통 지식의 효능을 인지하고 막강한 자본력과 고도의 기술력으로 개도국의 유전자원과 관련 전통 지식을 활용하여 신약이나 부가가치가 높은 신물질을 개발하여 이익을 독점하거나, 아무런 반대 급부 없이 무상으로 사용하고 그 경제적 이익을 독점하고 있어 개도국과 선진국은 이해 갈등과 보호를 위한 국제적 및 국내적 논의를 활발히 추진하고 있으며, 선진국과 개발도상국의 주장의 합의점 도출을 위해서는 1994년 WTO TRIPS, 무역환경위원회(CTE), FTA, DDA에서도 전통지식의 보호를 주장하고 있다. 한편 인도를 비롯한 중국, 안데스 국가 GROUP, 태국, 필리핀의 국가들은 새로운 법령으로 또는 Digital 형식으로 만들어 전통 지식 보호를 노력하고 있는 추세이며, 한편으로는 지적 재산권으로 보호 받을 수 없다고 주장하는 선진국들에 대해 개도국들은 전통 식품의 지적 재산권의 보호를 위한 새로운 제도로 공유모델, 상업적 모델, 신탁모델, 소유권 모델등을 제시하고 있으며, 지적재산권 인정에 관한 법률 제정 여하에 따라 전통 식품 제조 기술로 외국에 로열티를 지불하는 사례에 대한 방어 수단의 준비가 될 수 있는 것이다.

2. 전통식품의 전승 및 범주 정의를 위한 설계

우리의 전통식품은 정통성과 역사성을 가지는 고유의 음식임에도 불구하고 오늘날에는 퓨전 음식등 다양한 음식들이 등장하여 그 유래를 알 수 없으며, 우리 전통 식품임에도 불구하고 외국이 제조기술을 갖는 등, 우리 전통 음식의 명맥을 유지하기가 어려워지고 있어 이에 전통 식품의 정의와 역사성 입증의 필요하며 지속적인 자료의 발굴과 고조리서의 현대 언어화, 도량형의 변환 등이 중요한 문제로 본다

전통 음식은 이미 선사 시대에 형성되어 곡류 문화의 정착으로 쌀(米), 조(粟), 피, 기장(稷), 두류(大豆, 小豆)와 맥류(麥類, 大麥, 小麥)등으로 이어 과일, 채소문화,

어류 문화와 가축문화가 발전하였고, 조리법의 발달로 증자에서 가열의 솥(釜), 시루(甑), 냄비(鍋), 번철(燔鐵)등의 조리기구가 발달하여, 熟菜食도 솥(釜), 번철(燔鐵)과 식용유를 이용한 油煎과 油熟기술을 발달시켰다. 저장은 미생물을 이용한 누룩(酒麴)과 穀芽의 감주, 곡주 양조 기술로 식초를 개발하였고, 대두로 메주(醬麴)를 만들고, 여기에 식염을 얻는 기술을 접목시켜 醬麴, 어육류, 채소류를 염장하는 장류, 醃(젓갈)류, 침채류(김치, 장아찌등)등의 식품과 함께 이들 발효 음식군을 기초 藥廉(양념)으로 단독 또는 복합적으로 활용하여 다양하고도 새로운 음식의 맛을 유도하는 조리 기술을 개발하고 동시에 饌類등의 음식과 증자, 油煎, 油熟과 炙熟의 조리 기술이 접목되어 전통 음식 계승의 기초가 마련되어 5,000년 역사를 가졌다 하나 이론 정립에 과한 연구는 미진한 상태로, 전통식품에 대한 정의는 강수기 등(1989), 한역(1993), 최춘연(1995)등에 의해 이루어졌으나, 1 세기전 이후의 식품 또는 자연 환경의 인위적인 조작 없이 가공된 식품, 원료의 생산과 조리가공 방법의 변형들의 검토 등 제한점을 내포하고 있어 본 연구에서는 우리의 전통 식품은 앞으로도 켈 수 없는 시간 동안도 계승되어 세계 유일의 식품이기를 문화적, 역사적, 산업적 차원에서 전통 식품이 전승되기 위해서는 규정이 필요하고 그 규정은 유물을 비롯한 사료와 전공 조리서, 각 지역 명문 대가의 비법, 현존하는 요리전문가들의 객관적인 자료들에 의해 정의하는 것이 합리적이라고 제안한다.

3. 전통식품의 국제화 및 현대화

가. DB 구축

전통음식이 우리 고유의 역사적배경과 문화적 특질을 반영하여 전승된 식품임을 증명하기 위해서 각종 고문헌 사료, 현대서적, 과학적 연구결과, 특허, 설문조사를 바탕으로 2,500개 품목을 선정하여 과학적 분류체계를 수립하고 전문적인 기술과 지식으로 해석, 가공한 후 데이터베이스를 구축한 것이다. 향후 표준화를 위해 적절한 변형을 한다 해도 오랜 역사를 통해 기술과 문화가 조합된 우리의 전통자원이며 지식임을 객관적으로 입증 또는 정의 될 수 있도록 국제화 및 과학화에 기초가 되는 근거로 제시할 수 있도록 하였다.

나, 내외국을 대상으로 실시한 전통 음식의 우수 요인 도출을 위한 설문 조사 및 통계 처리에 의한 전통 식품의 발굴 및 발전 포인트 발굴

다. 정책 대안의 제시

그 변화의 영향이 지대한 교역 및 산업의 환경 변화에 대한 대안과 전통 식품에 대한 교육, 전승, 세계화를 위한 정책 대안 제시의 근거를 국가가 마련하기 위해서

는 전통 식품의 보존은 물론, 우수성, 기능성에 관한 연구가 지속적으로 이루어지도록 지원하여 타당성 있는 자료 제공이 용이하도록 하는 역할이 필요하다고 본다.

제 2 절 연구개발 목표와 내용

1, 전통 식품의 역사성, 국제화와 현대화를 이루기 위한 DB 구축의 Contents 작업

가. 역사성 입증용 Contents 작업

1) 전통식품의 역사성, 전통성 표준화를 위한 작업

- (1) 한반도의 인류 출현 이후부터 현대까지의 각 시대의 식생활과 전통식품의 조리방법이 실린 사료, 서지, 실록, 조리서등의 수집
- (2) 명문대가의 조리법 수집
- (3) 현존하는 유명 요리가의 전수 비법 수집
- (4) 과거의 조리서들의 현대 언어화 작업
- (5) 외국인이 연구한 우리의 전통 조리법 수집

나. 전통식품의 국제화와 현대화를 위한 Contents 작업

1) 전통식품 분류체계 수립

- (1) IPC, 산업별 분류 등을 수집하여 전통식품의 표준 분류 체계 수립으로 국제화 및 산업화 달성
- (2) 전통 조리의 도량을 현대화하여 과학화 및 객관화 달성
- (3) 과학화를 이루기 위한 표준 recipe 설정으로 재현성 제고
- (4) 조리에 대한 정의 설정으로 전통 식품에 대한 객관화 제고
- (5) 설문조사와 통계 처리를 통한 외국인과 현대인의 전통 식품의 기호성과 발굴 포인트 탐색

다. 전통음식의 D/B를 구성하기위한 Frame 작성

1) 전통식품의 DB화

2) 조사된 내용에 대한 프로그램화를 기반 구축을 위한 Worksheet화

3) 조리용어의 부호화

4) 계량단위의 현대화를 위한 도량형 변환

5) 전통조리법의 홈 페이지 작성을 메뉴구축

6) 초기메뉴 수정은 전통식품 조리법에 따른 기능의 역할 및 기능에 맞도록 재구성

7) 콘텐츠별 세부구조는 전통식품 정보 정조별로 각각의 원시 정보 서지 사항에 대해서 중요항목을 중심으로 재구성

제 2 장 국내외 기술 개발 현황

제 1 절 국내외 관련 분야의 기술 개발 현황

국내에는 농촌 진흥청의 link page를 비롯하여 고조리서등 전통 식품에 관련된 자료들은 산재되어 있는 편이나 그 자료들이 면면히 내려온 우리의 음식임을 입증하면서도 국제화, 산업화, 현대화의 목적에 맞게 자료의 가공 처리 즉 조리법의 부호화, 표준 recipe의 설정, 도량형의 현대화, 외국어로의 표현등의 작업은 찾아볼 수 없다. 관련 연구를 하는 학회로서 국내에는 전통 식품의 조리과학, 식문화사등을 중점적으로 연구하는 한국식문화학회지가 1986년 1월에 창간되어 지금까지 학술 발표를 하고 있으며, 또 다른 학회지인 동아시아 식생활 학회지는 일본과 중국까지를 포함한 학술 활동으로 1991년에 창간되어 1년에 4 회씩 현재 까지 발행되고 있다. 그 외에는 인제대학교의 인제식품 과학 Forum에서 10년 간 매년 전통 식품에 대한 생리 활성이라든가 역사성등을 집중 고찰하였고, 또한 영남 대학교의 장류 연구소에서는 장류에 대해서 전통 식품과 여러 가지 과학적인 응용에 대한 연구가 있었다. 문화 관광부에서 향토 음식을 수 차에 걸쳐 간행 하였고, 현존하는 조리서로는 식경에 보면 종합서만도 30권, 식품 재료생산서 298권, 조리 및 식품 가공서 100권, 식생활관련서적 467권, 영양 및 응용영양서 326권등이 있다 한다.

이중에서 한국식문화학회지는 20권 2호까지 발행되고 있으나 초기에는 식문화 연구에 관한 연구가 총 수록 논문 중 1/3 정도를 차지하다가 지금은 15편의 논문 중 1편 정도로 전통 식품 연구는 발전하지 못하고 있으며, 동아시아 식생활 학회지도 현재 15권에 3호 까지 발행되고 있으나 수록된 논문 중 전통 식품에 관한 연구는 학회 창설 초기에는 9편 중 2-3편 정도이다가 현재는 15편 중 1편으로 감소하고 있는 추세이다. 중요성에 비추어 학회 활동은 활발하지 못한 편으로 이것은 연구할 자료의 발굴이 어렵다는 것을 반증하는 것이며, 또한 전통 식품의 연구 활성화에 노력을 경주할 필요성이 대두되는 경우라고 할 수 있겠다.

조선시대의 문헌만으로도 주식품이 327품목, 부식품이 1428품목, 조미 식품이 130품목, 기호 식품이 695품목으로 총 2570품목이 있다고 하나 이 모든을 인정받을 수 없으며, 식경을 비롯한 고조리서는 발굴 자체가 제한적이었고, 더욱이 개인 소장자의 경우 타계하면 전혀 자료화가 될 수 없는 실정이었다.

전통 조리의 연구가 점점 사라져 가는 것은 객관성 입증 방법의 결여로 입증을 받는 방법중에 하나가 사료, 유물, 서지, 조리서등을 통한 흐름도를 작성하여 제시하는 것이며 이들은 각 대학 도서관에서는 귀중본이라고 micro film화 되어 있지만, 언어의

현대화, 도량형의 국제화 및 현대화, 표준 Recipe를 만들어야 자료화가 되는 것이며, 이것 또한 검색의 용이성을 갖출 때 관련 연구 속도를 배가시켜 관련 산업과 학문 발전에 중요한 역할을 할 것으로 기대된다.

우리의 전통 식품은 연호로 보아도 5,000년은 되었으므로 그 종류가 그 만큼 많을 것이나, 전승은 물론, 일상 음식으로 정착되지 못하고 사라져 가고 있는 실정에 몇몇 요리 연구가들이 몇몇 조리식품을 대상으로 시연하고 우수성을 기리고 있으나 지적 재산권으로 입을 손실의 영향을 생각해 볼 때 지금이라도 자료의 발굴이나 자료의 처리 가공을 국가가 관리할 사업의 하나로 제안하고자 한다.

제 2 절 연구결과가 국내·외 기술 개발 현황에서 차지하는 위치

전통식품의 전통적 조리방법의 현대화 및 국제화를 위한 Data base의 구축은 FTA 등 교역과 산업 환경의 변화에서 역사성과 문화를 지닌 우리의 전통 식품으로 수출량도 1993년에는 국내 출하액의 5% 수준으로 증가하고 있는 상황에서, 전통 식품에 대한 자료의 창의적인 가공은 다음과 같이 그 위치를 차지한다고 할 수 있겠다.

1. 자료의 처리 기법 개발

역사성, 재현성 구현을 통한 국제화 및 현대화를 위한 가치 있는 자료의 제공으로 향후 연구 기법 발전 및 산업화의 초석이 됨

가. 역사성의 구현

역사성 구현을 위한 자료 검색의 타당성을 설정하여 해적행위를 방어하여 국가적으로 지적 재산권 보호 대책 마련에 중요한 자료로 활용될 수 있다.

나. 재현성 구현

자료의 신뢰성은 과학성과 객관성을 기초로 재현성이 있어야 하는데 이를 위해서는 표준 Recipe의 설정, 도량형의 현대화가 필수적이며, 또한 이 재현성의 구현은 전통 식품의 표준품 제조의 비율등을 설정 할 수 있는 자료로 제공되어 산업 발전에 기여 할 수 있다.

다. 국제화 및 현대화의 구현

1) 국제화를 구현하기 위해서는 우선 국내 거주하는 외국인의 전통 식품의 기호도 조사를 통하여 기호하는 음식의 종류와 선호도의 포인트를 조사하여 전세계인의

이해도를 고양할 뿐 아니라 전통 조리의 재창조 및 발굴 포인트를 탐색하여 지속적인 전통 조리 연구를 발전시키는 것이다.

2) IPC 분류등 산업화에 관련된 분류의 구축으로 관련 산업 발전에 가3) 현대인의 전통 식품의 발굴 포인트 창조를 위해 설문 조사 실시

2. 자료의 DB화

가. 연구 속도의 가속화

나. 관련 산업 발전의 가속화

다. 지적 재산권의 방어

라. BT 산업의 기초 제공

제 3 장 연구 개발수행 내용 및 결과

제 1 절 이론적 접근방법

1. 역사성, 전통성 입증을 위한 작업

가. 전통식품의 범위 확립을 위한 자료 선정

1) 조리서가 존재하지 않는 시기의 자료 탐색

가) 한반도의 인류 출현 30-40만년 전의 구석기 시대부터 현재까지 우리조상의 삶의 궤적 속에서 식생활과 관련되어 지속되었으므로 식생활을 조사하여 유물과 기록을 통해 추정하였다.

나) 1400년 이후 부터는 조리에 관한 자료와 실록과 몇몇 문학서등에서 식생활에 관련된 자료의 발취

2) 조리서가 존재하는 시기의 자료 탐색

1700년 대 이후부터의 전공 조리서의 출현으로 음식 발전의 궤적을 체계화 할 수 있으므로 본 연구진들이 찾은 서지들을 분류하였다

3) 현대의 자료 탐색

가) 현대의 요리전문가들의 자료 발굴

나) 명문 대가의 현존하는 조리비법 수집

다) 유명 요리가들의 전수하는 비법 발취

2. 전통식품의 조리방법의 현대화 및 국제화를 위한 연구 방안

가. 전통조리의 국제화와 현대화를 위한 연구방법

1) 재현성의 구현

가) 발굴된 전통식품의 Recipe 수집

나) 고조리서의 Recipe의 현대 언어화

다) 도량형의 국제단위 및 현대화로의 변환

- 라) 전통 조리의 정의 설정
 - 마) 수집된 Recipe를 통한 표준 Recipe의 작성
- 2) 국제화
 - 가) 외국인의 전통 식품의 기호도 발굴 포인트 탐색
 - 나) 식품 공진, CODEX, IPC 기준등을 총망라한 분류 체계 수립
 - 다) 표준 recipe의 국제 공용어로의 번역
 - 3) 표준화
 - 분류 체계 확립
 - 4) 현대화
 - 현대인의 기호도 높은 전통 식품의 발굴 포인트 및 재창조 탐색을 위한 설문 조사
 - 5) 우수성
 - 관련 논문과 특허의 수록

제 2 절 연구 내용 및 연구 방법

1. 역사성 입증을 위한 연구

가. 자료 수집

1) 조리서가 존재하지 않은 시기의 자료

국가 형성기부터 고려시대까지는 확실한 기록이 없고 다만 유물이나 고려사, 삼국유사나 삼국사기등을 통해서 전통식품의 흐름을 알 수 있으며 조선 시대에는 True story인 이조실록의 기록들로 그 당시의 음식을 유추할 수 있으며, 몇몇 문인들의 저서에서 식품에 대한 기록들은 전통음식의 흐름을 찾을 수 있으므로 다음과 같은 서지들을 수집하여 연구하였다. (Table 1)

가) 역사서 및 실록류

Table 1. The related historical records of Korean traditional foods

No.	도서명	발행연도	저자	비 고
1	고려도경	1123	서긍	1123년(인종1)휘종의 명에 따라 고려에 사신으로 파견된 서긍이 개성에 머물면서 체험한 것을 편찬
2	삼국유사	1281	일연	충렬왕 7년(1281)
3	삼국사기	1145	김부식	1145년(인종23)무렵부터 왕명받아 편찬
4	태조실록	1392.7.17-1398.9.4		1409. 8. 28 영춘추관사에게 태종이 편찬 지시
5	정종실록	1399.9.5-1401.1.21		1424.3. - 1426. 8 월에 완성
6	태종실록	1401.11.13-1418.8.9		1426. 8 - 1431. 3 월에 완성
7	세종실록	1418.8.10-1450.2.17		1452.3.22- 1454. 3월에 완성 .
8	문종실록	1450.2.20-1452.5.14		1453. 1. 6- 1455.11월에 완성
9	단종실록	1452.5.18-1455.6.10		1698.11.8- 1704.11.월에 완성
10	세조실록	1445.6.11-1468.9.8		1469.4.1. - 1471.12.15에 완성
11	예종실록	1468.9.9-1469.11.28		1471.12 - 1472. 5 월에 완성
12	성종실록	1469.11.28-1494.12.24		1495.4.9- 1499 3월에 완성
13	연산군일기	1494.12.29-1506.9.3		1507.6.-1509. 9월에 완성
14	중종실록	1509.9.4-1544.11.15		1550.10-1555년에 완성 .
15	인종실록	1544.11.20-1545.7.17		1545 정월 - 동년 7 월 1일에 완성
16	명종실록	1545.7.6-1567.6.28		세종 16년 11월에 교지
17	선조실록	1567.7.3-1608.2.1.		1595 2. 15월에 편찬 시작
18	광해군일기	1608.2.2-1623.3.13		1624.7.-1627.1편찬
19	인조실록	1623. 3.13-1649.5.8		
20	효종실록	1649. 5. 14-1659.5.4.		
21	현종실록	1659.5.9-1674.8.18		
22	숙종실록	1674.8.23-1720.6.8		
23	경종실록	1720.6.13-1724.8.25		
24	영조실록	1724.8.30-1776.3.5		
25	정조실록	1776.3.10-1800. 6. 28		
26	순조실록	1800.7.1.-1834.11.13		
27	현종실록	1834.11.18-1849.6.6.		
28	철종실록	1849.6.9-1863..12.8		

나) 서지류

검색된 분량의 과다로 본 서지류의 연구 수행은 차기 사업에서 수행할 예정임
(Table 2)

Table 2. The related general books of Korean traditional foods

번호	도서명	발행연도(연대)	저 자
1	옹희잡지	1800년대 초	
2	시의전서	1800년대말	지은이 미상
3	청장관전서	1795	이덕무
4	동국세시기	1849	홍석모
5	도문대작	1611	허균
6	농정회요	1803-1875	최한기
7	색경	1676	박세당
8	사시찬요록	1423-1483	강희맹
9	증보산림경제	1766	홍만선
10	지봉유설	1634	이수광
11	성호사설	1740	이익
12	아언각비	1819	정약용
13	진찬의궤	1901	미상
14	군학회동	1800년대	저자미상
15	임원십육지	1827	서유구
16	경도잡지	1700년대말	유득공
17	송남잡식	조선후기	조제삼
18	쇄미록	1591-1601	오희문

2) 조리서가 존재한 시기

가) 고조리서

이 책들은 총 21권의 희귀 및 귀중본의 조리서들로 계속 전해 내려온 방법들의 기록들로 추정되므로 체계적인 발굴 작업이 중요하다고 본다(Table 3)

Table 3. The cookery books of Korean traditional food between ancient and the end of 20th century

번호	도서명	발행연도	저자 및 출판사
1	규곤요람	1700년대	안동장씨
2	간편조선요리제법	1934	이석만, 삼문사
3	우리음식만드는법	1958	방신영, 장충도서출판사
4	조선요리제법	1942	방신영, 한성도서주식회사
5	조선요리	1940	손정규, 경성 서방
6	부인필지	1900년대	저자미상
7	이조궁정요리통문	1957	한희순, 황혜성, 이해경, 학총사
8	조선요리학	1938	조자호, 광한서림
9	우리음식	1948	손정규,
10	조선무쌍신식요리	1943	이용기 , 영창서관
11	규합총서	1975	빙허각이씨
12	조선음식제조법	연대미상	저자미상
13	조선요리	1942	이하라케이 , 일한서방
14	규곤요람듀식방	1875	저자미상
15	신영양료리법	1935	이석만
16	주찬 (1452년, 김수)	1998	윤숙경, 신광출판사
17	수운잡방	1998	윤숙경, 신광출판사
18	조선요리학	1945	홍선표, 조광사
19	가정요리	1970	김제옥,
20	한국요리백과	1990	왕준련, 학원출판공사
21	생활요리	1990	김경진, 삼중당

나) 명문대가의 조리비법

총 19명의 명문 대가를 방문하여 133종류의 품목을 조사 수록하였다. (Table 4)

Table 4. The special recipes of Korean reputable family

명문대가	조 리 비 법
윤선도 선생댁	족편, 어만두, 육만두, 감단자, 갓김치, 비자강정
고경영장군댁	낙지전골, 준수찜, 초개탕, 밤썩경단, 닭죽, 가오리찜
이규인선생댁	점주, 매실식초, 전복장아찌, 감식초, 육회, 육장, 여름냉국, 콩잎장아찌, 문어무침, 무지
이황선생댁	시루떡, 맛편, 진주고물찰편, 당귀떡, 송수송편, 깨구리, 호두구리, 맵구리, 백편, 잡과편, 주약, 국화전, 부편,
류성룡 선생댁	배추적, 전복쌈, 중개, 안동식혜, 건진국시
닭실 권씨 총재선생댁	퍼보폴립, 오색강정,
고운최치원선생댁	경주법주, 육포, 사연지, 멸치젓지, 갈치지, 계란채, 고추소
이언적 선생댁	참꽃화진, 원소병, 느리미산적, 신선로, 곰창전골, 갈비찜, 광어미역국, 청포채, 청주, 약과
예안 이씨 참판댁	썩버무리, 썩애탕국, 콩국수, 돌나물김치, 비빔술밥, 박김치, 조개젓떡국, 장김치
우암송시열 선생댁	육탕, 계탕, 어탕, 타래과, 삼적, 각종전과, 누루미, 생선전야, 살전야
연일정씨댁	감자옹심이, 감자송편, 두감주, 꽃가떡, 누름적, 찜면,
효령대군댁	육간장, 전치소, 삼색찜, 두견주와 과하주
윤증선생댁	생고기회, 떡볶이, 들깨잎 장아찌, 청어조림, 풋고추 장아찌, 강짬지
중봉 조현 선생댁	양죽, 김장아찌, 잉어탕, 연근장아찌, 쇠고기 장조림, 전복죽
이승만 전 대통령댁	닭찜, 닭다리 조림, 닭다리 고추장찜, 무 구절판, 새우젓 달걀 찌개, 새우젓 두부찌개, 손두부, 청포묵 무침, 콩나물 잡채, 수박해파리 냉채, 수박찜질 고추장 장아찌
윤보선 전 대통령댁	구절판, 장산적, 호두장아찌, 유자차, 칠곡죽, 겨자채, 삼색단자
백사 이항복댁	물배추 김치, 석박지, 동치미, 숙장아찌,
면암 최익현 선생댁	백일주, 매실주, 오가피주, 녹두 해장국, 콩썩죽
권율장군댁	조청, 약주, 콩강정, 깨강정, 찹쌀 부꾸미, 수수 부꾸미, 사골떡국

다) 현존하는 유명 요리가의 비법

총 8명의 유명 요리가의 저서로는 16권을 조사하여 수록하였다. (Table 5)

Table 5. The Cookery books of special recipes of Korean famous cuisine

저 자	자료명	출판사	출판연도
한정혜	세계가정요리전집(2권)	정우문화사	1985
노진화	한국요리 BEST 200	한림출판사	1997
하숙정	한국요리전집 (7권)	수도출판공사	1990
하선정	하선정 내림손맛	월간요리	1995
황혜성	한국의 전통 음식	교문사	1991
	궁중음식	궁중음식연구원	1995
최경숙	내림솜씨 대물림 요리	주부 생활	1989
심영순	내림솜씨 대물림 요리	주부 생활	1989

나. 역사성 검증의 연구 방법

1) 위에 열거한 실록이나 역사서의 자료에서 DB항목 단어 검색(Table 6)

Table 6. The frequency of search of related historical records of Korean traditional foods

검색자료명	검색한 자료 및 횟수			
	고려사	고종순종실록	삼국사기	조선왕조
경단	1회			
만두	1회			
만두		9회		
만두				17회
무나물	1회			
밥	1회			
약과	1회			
약과		2회		
편육	1회			
굴젓		1회		
절편		1회		
밥			2회	
밥				2회
고사리나물				1회
떡국				1회
새우젓				6회
약식				1회
오곡밥				1회
인절미				1회
팥죽				3회

- 2) 검색된 자료의 TEXT
- 3) TEXT를 프로그램에 넣기 위한 EXCEL WORK SHEET화 작업
- 4) 프로그램화 작업

2. 현대화의 연구 방법

가. DB에 넣을 항목 별 조사 수집하여 역사성 입증과 동일 한 작업 수행

나. 도량형 환산표 작성

무게 부피, 길이 부분의 옛날 도량형을 현대의 CGS 단위로 환산하였다 (Table 7)

Table 7. The tranverse rate of measurments between ancient and modern

무게		부피		길이	
고대	현대	고대	현대	고대	현대
1동이	8kgs	1말	20liter	1자	30.3cm
1석	120kgs	1되	1.8liter	1치	3.03cm
1말 (대두)	8 kgs	기름 1 되	1.8liter	1푼	0.3cm
1말 (소두)	4kgs	1동이	20liter	1리	0.03cm
1되	800g(물)	1 liter	1000ml	1토막	5-6cm
소금 1 되	1.2kgs	1ml	1 cc		
콩 1 되	400g	1 dl	10ml		
쌀 1 되	1.6kgs	큰사시, 큰술, 숟가락	15ml		
1홉	80g	1홉	180ml		
1 대접	975g	1작	90ml		
1 사발	637.5g	1 공기	300ml		
1 보시기	300g	1 종지(종자)	75ml		
1 관	3.75kgs	1 차사시	5ml		
소고기 1 근	600g	1 t.s.	5ml		
채소, 밀가루 1 근	375g				
1 푼	0.375g				

다. 표준 RECIPE의 설정

수집된 자료의 최소공배수적인 조리용어와 수량의 평균으로 실험 조리를 한 후 결정

라. 표준 RECIPE의 영어 화

- 영어화된 표준 RECIPE의 WORK SHEET화 작업
- 프로그램 화 작업

마. 전통조리의 정의 설정

- 설정된 조리의 정의 WORK SHEET화 작업
- 프로그램화 작업

3. DB 항목 선정

가. 설문지 결과 분석을 통한 항목 선정

1) 내국인 대상 조사 결과

가) 조사대상 및 기간

본 연구의 조사 대상은 식품·외식산업 관련 학계 및 지역별 관련 기관 담당자, 산업계(730부)와 일반소비자(220부)를 대상으로 950부의 설문을 배포하였다. 조사방법은 대인면접법과 우편 조사를 통해 수행하였으며, 조사기간은 2004년 5월부터 3개월간 실시하여 78.3%(744/950)의 회수율을 보였다.

나) 도구 구성

한국전통음식의 다양한 음식별 우수 요인을 도출하기 위한 세대별, 성별 소비자 인식을 분석하기 위해 설문도구는 전통음식의 일반적 우수 요인 인식도, 전통음식 분류별 우수 요인 인식도, 분류별 대표음식의 우수 요인 평가, 일반사항으로 구성하였다.

전통음식의 일반적 우수 요인 인식도는 식재료, 조리법, 맛, 외관, 건강기능성, 고유의 식문화, 다양한 찬류 등 7항목에 대해 순위법으로 분석하였다. 전통음식의 분류별 우수 요인 인식도는 밥/죽류, 구이류/탕류, 면/만두류, 침채류/젓갈류, 채소류, 조미/양념류, 떡/후식류, 특수용도 음식의 8항목으로 분류하여 순위법으로 분석하였다(Table 32). 세부분류는 분류별로 대표음식을 선정하여 식재료 및 조리법의 식재료 및 조리법의 다양성, 맛, 외관, 건강기능성 측면에서 우수 요인을 평가하는 설문으로 구성하였다.

다) 자료 처리 및 분석 방법

수집된 자료는 SPSS 11.0 을 이용하여 빈도, 백분율, 평균 및 표준편차를 구하였으며 한국전통음식에 대한 음식별, 연령별, 성별 우수성 평가 결과를 ANOVA, x2 검증을 실시하였다.

2) 외국인 대상 조사 결과

가) 조사대상자 및 기간

본 연구는 서울 출입국 관리 사무소를 방문한 외국인을 대상으로 총 180부의 설문지가 배포되어 총 168(회수율=93%)가 회수하여 분석자료로 사용하였고 2004년 5월부터 2004년 7월 까지 설문조사를 실시하였다.

나) 조사내용 및 방법

본 조사내용은 외국인의 전통식품에 대한 인식조사와 이용현황을 조사하기 위한 것으로 설문지 내용은 다음과 같다. 전통식품에 대한 외국인의 인식조사를 위하여 한국음식에 대한 만족도, 즐겨먹는 메뉴(3항목응답), 선호메뉴 선택이유, 비선호 음식, 비선호메뉴 선택이유, 한국 음식이 좋은 이유, 한국음식이 싫은 이유 등의 항목을 조사하였고, 조사 대상자의 통계학적인 일반사항으로 성별과 연령을 조사하였다. 조사방법은 연구자에 의해 작성된 설문내용을 영문으로 구성하여 조사원이 인터뷰형식이나 자기기입법으로 직접 작성하도록 하였다. 자료의 통계처리는 조사대상자의 일반사항 및 전통식품에 대한 성별 및 연령별에 따른 조사항목들은 빈도조사와 백분율로 나타내었다.

4. DB의 구축

가. 전통식품 조리법 DB 구축

1) 전통식품의 과학적 분류체계

분류체계는 용도별, 조리방법별, 재료별로 코드화를 하고 국제적 식품특허분류인 IPC와 비교 할 수 있도록 다면적 유기적 분류체계를 수립하였으며, 주검색은 용도별 대분류 하에 소항목을 유형별로 검색할 수 있도록 코드화하여 전통음식의 일상성을 부각시키면서 포괄적으로 사용할 수 있도록 하였다.

2) 전통식품 조리법 데이터 베이스설계

전통전통식품 데이터베이스 시스템은 메인DB인 식품정보데이틀을 중심으로 총 23개의 DB로 구성되어 있으며 대분류로 전통식품유형DB, 전통식품DB, 전통조리법DB, 참고문헌DB, 단위DB인 2단계 트리구조로 나뉘어져있고, 상세분류로 주요재료DB, 조리방법DB, 정의 및 규격 DB, 연구문헌 DB, IPC DB, 역사자료 DB로 각각 3단계 트리구조로 구성되어있다.

3) 웹기반의 검색시스템 구축

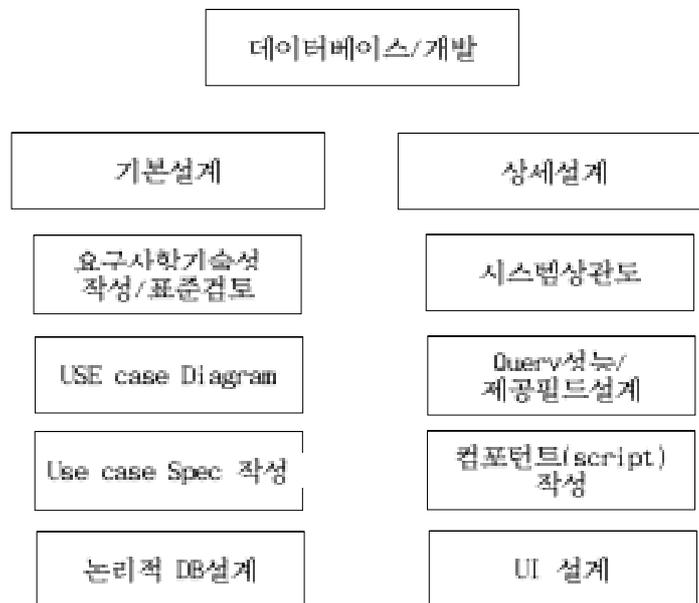
설계는 먼저 자료의 구성별로 보여주기 위하여 트리구조로 설계하였으며 이는 해당 자료별로의 검색이 용이하고 구조적인 저장방식으로 구성되어있다.

앞으로 데이터의 증가와 데이터의 일률화를 위해 구조적으로 설계하였으며 웹을 활용하여 누구나 네트워크상에서 검색이 가능하며 원하는 검색에 대하여 서지학적 연구 및 최종 표준화된 결론을 얻을 수 있다.

DB의 설계는 추후 대용량 데이터에 따른 검색을 원활하기 위하여 오라클을 이용, 구조적으로 구성하였으며 메인테이블을 중심으로 식품코드를 가지고 각각의 해당 정보를 검색하도록 설계하였다. 또한 사용자 편의를 위해 Menu 형태의 프로그램으로 개발하며 PC 펜티엄급에서 운전이 가능토록 설계하였다.

제 3 절 연구 결과

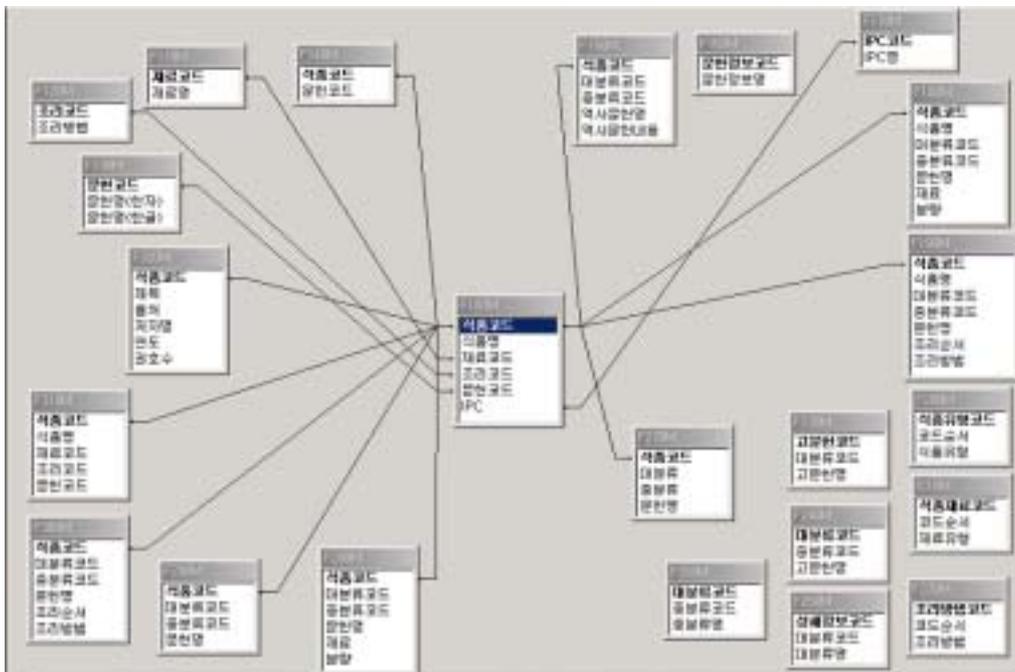
1. 전통 식품의 DB 구축



제 2 장 연구결과

가. 개발 환경 및 시스템 개발

모든 프로그램은 JSP, Java로 구성되어 있으며 데이터베이스는 오라클로 구성되어 있으며, 구조적인 디렉토리 구성을 나타내기 위하여 스크립트 함수로 이루어진 컴포넌트 파일들로 구성되어 있다.(Fig. 1)



<Fig. 1> 전통식품조리법의 DB 구축을 위한 테이블 관계다이어그램

나. 전통식품 분류코드 작성

분류체계는 식품형태별, 조리방법별, 재료별로 코드화가 이루어져 있으며, 국제 식품특허분류(IPC)와 비교할 수 있도록 다면적이며 유기적인 체계를 갖추고 있다. 주검색 체계는 식품유형을 기준으로 해당 소항목의 분류내용을 확인할 수 있도록 코드화되어 있어 전통음식의 일상성을 부각시키면서 포괄적인 정보검색이 가능하도록 하였다. 현재 본문은 117개 품목에 대한 통합분류 코드는 Table 8과 같고, 전체 분류코드표 <부록1,2,3,4; CD로 제출>에 있다.

Table 8. The integrated field of classification of food code

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
비빔밥 F-01-32	M-08-01, M-01-01, M-12-04, M-12-23, M-12-36, M-12-16	C-01-07, C-01-05, C-02-01, C-02-08, C-01-09	B-03-01-33, B-03-01-34, N-01-01-02, N-01-01-03, N-01-01-05	A23L-001/10
오곡밥 F-01-48	M-08-01, M-08-11, M-08-09, M-09-04, M-08-12, M-09-01, M-27-01	C-01-07, C-01-05, C-02-01, C-02-03, C-01-04, C-02-11	N-01-01-05, N-01-01-03, N-01-01-01, N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-06, N-01-01-08, B-03-01-31, B-03-01-22, B-03-01-34, B-03-01-33, B-03-01-26, B-06-03-27	A23L-001/10
흰밥 F-01-79	M-08-01, M-27-01	C-01-07, C-02-01, C-01-04, C-02-11, C-02-10	N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-02, B-03-01-22, B-03-01-31, B-03-01-33, B-03-01-34, B-03-01-28, B-03-01-32, B-03-01-26, B-03-01-27, B-03-01-36, B-06-03-27	A23L-001/10
약밥 F-01-44	M-08-11, M-22-09, M-17-06, M-22-12, M-20-04, M-22-16, M-25-10, M-20-01	C-01-07, C-01-05, C-02-05, C-02-11, C-01-06, C-01-38	B-03-01-31, B-03-01-22, B-03-01-32, B-03-01-28, B-03-01-34, N-01-01-05, N-01-01-03, N-01-01-06, N-01-01-14, N-01-01-02, N-01-01-16, N-01-01-15, N-01-01-08, N-01-01-07, N-01-01-01, B-03-01-35, B-03-01-33, B-03-01-26, B-03-01-24, B-06-03-27	A23L-001/10
팔죽 F-02-124	M-09-04, M-08-11, M-22-14, M-08-01, M-27-01	C-02-03, C-01-23, C-01-05, C-02-01, C-01-07, C-01-12, C-01-34	N-01-01-02, N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-09, N-01-01-08, N-01-01-06, B-03-01-34, B-03-01-32, B-03-01-22, B-03-01-14, B-03-01-33, B-03-01-16, B-03-01-26, B-03-01-36, B-03-01-28, B-06-03-27	A23L-001/10
냉면 F-03-23	M-10-03, M-15-04, M-03-01, M-01-02, M-01-01, M-16-02, M-22-15, M-22-04, M-12-16, M-13-01	C-02-03, C-01-16, C-01-28, C-02-01, C-01-06, C-01-09, C-01-38	N-01-01-02, N-01-01-05, N-01-01-06, N-01-01-07, N-01-01-08, N-01-01-01, N-01-01-09, B-03-01-32, B-03-01-28, B-03-01-34, B-03-01-33, B-03-01-26, B-03-01-35, B-03-01-24, B-03-01-22	A23L-001/16

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
잡채 F-03-44	M-12-35, M-01-01, M-21-05, M-21-01, M-21-02, M-22-16, M-12-16, M-03-01, M-22-02, M-22-14, M-22-09, M-13-03, M-22-08, M-13-09, M-22-16, M-22-19, M-27-07	C-02-02, C-01-06, C-01-16, C-02-07, C-02-03, C-02-09, C-02-03, C-01-09, C-01-21	B-03-01-32, B-03-01-28, N-01-01-08, N-01-01-07, N-01-01-06, B-03-01-22, B-03-01-31, B-03-01-35, N-01-01-02, N-01-01-03, N-01-01-05, B-03-01-33, N-01-01-01, B-03-01-34, B-03-01-24	A23L-001/16
쇠고기전골 F-07-34	M-01-01, M-21-01, M-21-03, M-21-05, M-13-01, M-12-35, M-12-28, M-12-16, M-20-04, M-13-03, M-22-08, M-22-19, M-14-04, M-22-03, M-25-10, M-22-01, M-27-07	C-01-16, C-02-01, C-01-09, C-01-06	B-03-01-22, B-03-01-31, B-03-01-28, B-03-01-32, N-01-01-02, N-01-01-07, N-01-01-08	A23L-001/48
배추김치 F-09-084	M-12-17, M-13-01, M-22-19, M-22-14, M-22-14, M-12-13, M-22-20, M-13-05, M-12-01, M-05-03, M-12-16, M-27-01, M-16-02, M-22-21	C-01-08, C-01-16, C-04-02, C-01-06, C-01-25, C-01-21, C-01-07	N-01-01-09, N-01-01-16, N-01-01-06, N-01-01-01, N-01-01-07, N-01-01-03, N-01-01-08, N-01-01-02, B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-31, B-03-01-37, B-03-01-35, B-03-01-25, B-03-01-28, B-03-01-38, B-03-01-34, B-03-01-31, B-03-01-24	A23B-007/10
너비아니 F-11-002	M-01-01, M-22-16, M-22-09, M-14-04, M-16-02, M-22-01, M-20-01	C-01-16, C-02-04, C-01-29, C-01-10, C-01-24, C-01-25, C-01-44	N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-07, B-03-01-33, B-03-01-34, B-03-01-31, B-03-01-28, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/01
불고기구이 F-11-129	M-01-01, M-22-16, M-22-09, M-12-13, M-22-19, M-14-04, M-22-01, M-25-10	C-02-04, C-01-06, C-01-24, C-01-21, C-01-10, C-01-16	N-01-01-08, N-01-01-06, N-01-01-03, N-01-01-09, B-03-01-25, B-03-01-35, B-03-01-32, B-06-03-27	A23L-001/01

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
호박전 F-13-104	M-15-06, M-08-02, M-03-01, M-22-14, M-25-12, M-22-16	C-01-16, C-01-18, C-02-09, C-01-06, C-01-25	B-03-01-32, B-03-01-25, B-03-01-33, B-03-01-28, B-03-01-31, B-03-01-22, B-03-01-34, N-01-01-03, N-01-01-07, N-01-01-05, N-01-01-06	A23L-001/21 2
결명자차 F-22-008	M-14-01, M-20-04, M-22-10, M-22-09, M-27-01	C-01-07, C-02-01, C-01-19	N-01-01-07, N-01-01-01	A23L-002/38
구기자차 F-22-013	M-18-04, M-22-09, M-22-10, M-20-04	C-01-07, C-02-01, C-01-19	N-01-01-07, N-01-01-05	A23L-002/38
매화차 F-22-035	M-27-03, M-22-10, M-22-09, M-27-01	C-03-07, C-05-02, C-01-19	B-03-01-22, B-03-01-32, B-01-01-14	A23L-002/38
모과차 F-22-036	M-16-06, M-22-10, M-20-04, M-17-06, M-27-01	C-01-24, C-02-01, C-01-19	N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-05	A23L-002/38
오과차 F-22-061	M-16-06, M-22-10, M-20-04, M-17-06, M-27-01, M-20-01, M-20-03, M-20-02	C-02-01, C-01-19	N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-05	A23L-002/38
오미자차 F-22-062	M-27-01, M-20-04, M-18-08, M-22-10	C-02-01, C-01-23, C-01-19	N-01-01-02, N-01-01-05	A23L-002/38
유자차 F-22-063	M-27-01, M-20-04, M-22-10, M-16-07	C-01-09, C-02-01, C-01-19	N-01-01-05	A23L-002/38
울무차 F-22-064	M-11-03, M-27-01, M-20-04, M-22-10	C-01-07, C-02-01, C-02-08, C-01-19	N-01-01-07, N-01-01-01	A23L-002/38
식혜 F-22-143	M-27-04, M-22-09, M-08-11, M-20-04, M-13-05	C-02-01, C-04-02, C-01-19	N-01-01-02, N-01-01-07, B-03-01-32, N-01-01-01, B-03-01-34, N-01-01-08, B-03-01-31, N-01-01-03	A23L-002/38
수정과 F-22-148	M-22-09, M-20-04, M-22-12, M-13-05, M-16-03	C-02-01, C-01-19	B-03-01-32, B-03-01-31, B-03-01-34, B-03-01-35, N-01-01-02, N-01-01-08, N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-05	A23L-002/38

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
떡수단 F-22-150	M-27-05, M-27-01, M-22-10, M-20-04, M-10-03, M-13-05	C-01-06, C-02-03, C-01-19	N-01-01-02, N-01-01-07, N-01-01-01, B-03-01-34, N-01-01-08, B-03-01-31, N-01-01-03	A23L-002/38
보리수단 F-22-152	M-22-10, M-20-04, M-22-09, M-10-03, M-08-03, M-18-08	C-01-18, C-01-19, C-02-02	B-03-01-31, N-01-01-01, B-03-01-34, N-01-01-02	A23L-002/38
옥수수수단 F-22-154	M-22-10, M-20-04, M-10-03, M-08-06	C-01-07, C-02-03, C-01-19	N-01-01-08	A23L-002/38
원소병 F-22-155	M-22-10, M-20-04, M-10-03, M-22-09, M-16-07, M-16-03, M-17-06	C-01-03, C-01-15, C-01-14, C-01-18, C-02-03, C-01-19	N-01-01-02, N-01-01-07, B-03-01-32, N-01-01-01, B-03-01-34, N-01-01-08, B-03-01-31, N-01-01-03, B-03-01-35, B-01-01-14	A23L-002/38
녹차 F-22-157	M-27-06, M-27-01	C-02-01	N-01-01-07, N-01-01-01	A23L-002/38
수박냉차 F-23-18	M-15-08, M-03-01, M-27-11, M-22-09, M-20-04	C-01-03, C-01-14, C-01-27, C-01-19	N-01-01-02	A23L-002/38
수박화채 F-23-19	M-15-08, M-22-09, M-27-01	C-01-24, C-01-24	B-03-01-34, N-01-01-08, N-01-01-03	A23L-002/38
순채화채 F-23-20	M-12-22, M-09-05, M-18-08, M-22-09, M-27-01, M-20-04	C-01-18, C-02-02, C-01-19	N-01-01-03, B-03-01-35	A23L-002/38
가련화채 F-23-35	M-13-15, M-09-05, M-18-08, M-22-09, M-27-01	C-01-18, C-02-02, C-01-19	B-03-01-31, N-01-01-01	A23L-002/38
창면 F-23-28	M-09-05, M-18-08, M-20-04	C-01-03, C-01-19, C-02-01, C-01-28, C-01-06	B-03-01-31, N-01-01-02	A23L-002/38
산사화채 F-23-16	M-26-06, M-10-03, M-22-10, M-22-09, M-20-04	C-01-09, C-01-19	B-03-01-33	A23L-002/38
딸기화채 F-23-05	M-15-07, M-22-09, M-22-10, M-20-04	C-01-06, C-01-07, C-01-08, C-01-19, C-01-24	B-03-01-31, B-03-01-34, B-03-01-35, N-01-01-02, N-01-01-08	A23L-002/38

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
배숙 F-23-11	M-16-02, M-22-01, M-22-07, M-22-09, M-20-04	C-01-06, C-01-07, C-01-45, C-02-03, C-02-01, C-01-23, C-01-28, C-01-29, C-01-30	B-03-01-32, B-03-01-31, N-01-01-02, N-01-01-08, N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-05	A23L-002/38
배화채 F-23-12	M-16-02, M-18-08, M-22-09, M-20-04, M-22-10	C-01-07, C-01-43, C-02-01, C-01-28, C-01-11, C-01-19	B-03-01-32, B-03-01-34, N-01-01-01, N-01-01-02	A23L-002/38
복숭아화채 F-23-13	M-17-01, M-22-10, M-20-04	C-01-11, C-01-06, C-01-19, C-01-24	B-03-01-32, B-03-01-31, B-03-01-34, N-01-01-01, N-01-01-02	A23L-002/38
유자화채 F-23-25	M-16-07, M-16-02, M-20-04, M-22-10, M-22-09, M-18-03	C-01-07, C-01-09, C-01-19, C-01-29, C-01-40, C-01-24	B-03-01-31, N-01-01-08, N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-05	A23L-002/38
화면 F-23-38	M-18-08, M-22-09, M-20-04, M-10-03	C-01-07, C-01-17, C-01-18, C-02-02, C-01-19, C-01-28	B-03-01-31, B-03-01-34, B-03-01-35, N-01-01-08, N-01-01-07	A23L-002/38
콩국화채 F-23-37	M-09-01, M-27-01	C-02-03, C-01-23	B-03-01-32	A23L-002/38
오렌지화채 F-23-22	M-18-10, M-22-09, M-27-01, M-16-07, M-20-04	C-01-24, C-01-19	N-01-01-08	A23L-002/38
복분자화채 F-23-36	M-18-11, M-22-10, M-27-01, M-20-04	C-01-24, C-01-19	B-03-01-35	A23L-002/38
굴화채 F-23-02	M-16-05, M-22-09, M-18-08, M-20-04	C-01-24, C-01-19	B-03-01-34, N-01-01-02	A23L-002/38
노랑장미화 채F-23-03	M-27-12, M-10-03, M-18-08	C-01-18, C-02-03, C-01-19	B-03-01-34	A23L-002/38
국화차 F-22-014	M-27-13, M-22-10	C-01-18, C-02-03, C-01-23	B-03-01-22, B-03-01-32, B-01-01-14	A23L-002/38

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
송화수 F-22-153	M-24-05, M-22-10, M-20-04	C-03-05, C-05-02, C-01-23, C-03-05, C-01-12	B-03-01-33, B-03-01-32, N-01-01-06	A23L-002/38
향설고 F-22-156	M-16-02, M-22-09, M-22-10, M-20-04, M-27-01, M-13-05, M-22-01, M-22-12	C-02-01	B-03-01-32, N-01-01-01, N-01-01-02	A23L-002/38
삼차 F-22-050	M-26-07, M-13-05, M-22-12, M-22-09	C-02-01, C-01-23	B-03-01-32	A23L-002/38
생강차 F-22-052	M-13-05, M-20-04, M-17-06, M-20-02, M-22-10	C-02-01	N-01-01-07, N-01-01-01	A23L-002/38
포도차 F-22-075	M-18-01, M-16-02, M-13-05, M-22-10	C-01-40	B-03-01-22, B-03-01-32	A23L-002/38
미수 F-22-151	M-08-11, M-08-13, M-27-11, M-08-03, M-22-14, M-20-04, M-22-10, M-22-09	C-02-08, C-01-12	B-03-01-32	A23L-002/38
갈비구이 F-11-001	M-01-08, M-22-16, M-16-02, M-22-09, M-25-10, M-22-01, M-22-19, M-12-13, M-14-04	C-01-10, C-01-25, C-01-24, C-02-04, C-01-07, C-01-17, C-01-16	N-01-01-07, N-01-01-09, B-03-01-28, B-03-01-32, N-01-01-08, B-03-01-31, B-03-01-37, N-01-01-06, N-01-01-03, B-03-01-35	A23L-001/01
갈비찜 F-08-001	M-01-08, M-22-16, M-13-03, M-22-08, M-22-19, M-22-03, M-22-01, M-20-01, M-20-03, M-27-01, M-20-04, M-21-01, M-03-01, M-21-02, M-12-16	C-01-07, C-01-24, C-01-16, C-01-06, C-02-01, C-02-07, C-01-10, C-01-30	B-03-01-34, B-03-01-33, B-03-01-31, B-03-01-32, B-03-01-35, B-03-01-28, B-03-01-24, N-01-01-02, N-01-01-09, N-01-01-07, N-01-01-05, N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-03, B-03-01-44	A23L-001/48
갈비탕 F-06-125	M-01-08, M-13-01, M-03-01, M-12-30, M-22-03, M-22-16, M-22-01, M-27-01, M-25-10, M-22-14	C-01-30, C-01-10, C-01-25, C-01-06, C-02-01, C-01-38, C-01-16	N-01-01-03, N-01-01-09, N-01-01-06, N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-08, B-03-01-32, B-03-01-31, B-03-01-28, B-03-01-33	A23L-001/39

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
강정 F-19-010	M-27-01, M-22-09, M-08-11, M-08-01, M-22-10, M-09-01, M-14-04, M-20-04	C-01-07, C-01-04, C-01-18, C-01-05, C-02-08, C-01-03	N-01-01-05, N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-09, N-01-01-07, N-01-01-16, B-03-01-34, B-03-01-33, B-03-01-28, B-03-01-31, B-03-01-24	A23G-003/00
경단 F-18-160	M-08-11, M-22-14, M-09-04, M-22-09, M-22-10, M-09-01, M-22-12, M-27-01	C-01-04, C-01-03, C-01-07, C-02-03, C-01-17, C-01-14, C-02-07, C-01-18	N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-03, N-01-01-01, N-01-01-09, N-01-01-14, N-01-01-06, B-03-01-32, B-03-01-33, B-03-01-28, B-03-01-31, B-03-01-42, B-06-03-27	A23L-001/10
고사리나물 F-10-008	M-12-04, M-25-10, M-12-30, M-22-03, M-22-16, M-14-04	C-02-03, C-01-28, C-01-07, C-01-06, C-02-07, C-01-21, C-01-04	N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-07, N-01-01-05, N-01-01-06, N-01-01-09, N-01-01-02, B-03-01-31, B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-28, B-03-01-36, B-06-03-27	A23L-001/21 2
구절판 F-10-012	M-01-01, M-21-01, M-15-04, M-13-03, M-03-01, M-22-16, M-22-09, M-22-19, M-22-03, M-14-04, M-22-01, M-12-29, M-08-02	C-01-09, C-01-04, C-01-16, C-02-07, C-01-22	N-01-01-07, N-01-01-06, N-01-01-15, N-01-01-03, N-01-01-01, N-01-01-16, B-03-01-35, B-03-01-32, B-03-01-33	A23L-001/21 2
굴젓 F-17-071	M-05-03, M-22-14, M-22-20, M-12-13, M-13-05, M-22-19	C-01-07, C-01-21	N-01-01-15, N-01-01-01, N-01-01-08, N-01-01-09, N-01-01-05, N-01-01-03, N-01-01-16, N-01-01-07, B-03-01-32, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/32 5

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
김부각 F-15-24	M-23-03, M-08-11, M-22-14, M-14-04, M-25-12	C-02-08, C-01-17	N-01-01-09, N-01-01-02, N-01-01-08, N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-06, N-01-01-07, B-03-01-36	A23L-001/337
깍두기 F-09-034	M-13-01, M-12-17, M-12-16, M-12-01, M-22-21, M-23-11, M-22-20, M-22-14, M-12-13, M-13-05, M-05-03, M-22-09, M-22-21	C-01-06, C-01-21, C-01-25, C-01-05, C-01-08, C-01-07	N-01-01-09, N-01-01-16, N-01-01-07, N-01-01-03, N-01-01-01, N-01-01-06, B-03-01-34, B-03-01-33, B-03-01-22, B-03-01-28, B-03-01-32, B-03-01-37, B-03-01-35, B-03-01-26, B-03-01-24	A23B-007/10
더덕생채 F-10-085	M-13-08, M-22-20, M-22-17, M-22-19, M-12-13, M-25-10, M-14-04, M-22-09, M-22-15	C-01-41, C-01-16, C-01-21	N-01-01-01, N-01-01-05, N-01-01-08, N-01-01-09, N-01-01-03, N-01-01-07, N-01-01-06, B-03-01-33, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/212
도라지나물 F-10-024	M-13-09, M-22-14, M-22-19, M-22-03, M-22-01	C-01-07, C-02-02, C-02-07, C-01-21, C-01-25, C-01-16	N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-05, N-01-01-07, B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-26, B-03-01-28, B-03-01-22, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/212
도라지생채 F-10-086	M-13-09, M-22-20, M-14-02, M-22-15, M-22-14, M-22-19, M-22-03	C-01-07, C-01-08, C-01-16, C-01-17, C-01-21, C-01-25, C-01-04	N-01-01-01, N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-03, N-01-01-06, B-03-01-33, B-03-01-35, B-03-01-32, B-03-01-28, B-03-01-24, B-03-01-22	A23L-001/212
동치미 F-09-066	M-13-01, M-16-02, M-22-07, M-22-14, M-15-03, M-27-01, M-23-11	C-01-07, C-01-06, C-01-08, C-01-16, C-01-30, C-01-39	N-01-01-03, N-01-01-09, N-01-01-06, N-01-01-07, N-01-01-08, N-01-01-02, N-01-01-01, B-03-01-33, B-03-01-34, B-03-01-37, B-03-01-28, B-03-01-31, B-03-01-35, B-03-01-22, B-03-01-32, B-03-01-38, B-03-01-26, B-03-01-24	A23B-007/10

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
동태찌개 F-07-012	M-04-19, M-22-08, M-22-19, M-22-20, M-12-26, M-27-01, M-13-01, M-15-06, M-09-10, M-22-02, M-22-03, M-12-30, M-22-14	C-01-07, C-01-06, C-01-30, C-02-01, C-01-16	N-01-01-09, N-01-01-16, N-01-01-03, N-01-01-02, B-03-01-32, B-03-01-27, B-03-01-22, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/48
두릅회 F-14-76	M-12-11, M-25-10, M-14-04, M-22-15, M-22-09, M-22-17, M-13-05	C-02-02, C-02-03, C-01-21, C-01-06, C-01-16	N-01-01-01, N-01-01-05, N-01-01-09, N-01-01-07, N-01-01-02, B-03-01-35, B-03-01-24, B-03-01-32	A23L-001/212
두부조림 F-12-65	M-09-10, M-22-19, M-22-16, M-22-09, M-22-16, M-14-04, M-25-10, M-12-30, M-22-03	C-01-06, C-02-06, C-01-16, C-02-09	N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-06, N-01-01-09, N-01-01-03, B-03-01-31, B-03-01-33, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/20
두부찌개 F-07-050	M-01-01, M-09-10, M-21-01, M-21-05, M-22-02, M-22-03, M-22-19, M-22-07, M-22-17, M-25-10, M-27-01	C-01-06, C-01-09, C-02-07, C-02-01	N-01-01-01, N-01-01-10, N-01-01-16, N-01-01-08, N-01-01-02, B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-28, B-03-01-37, B-03-01-22, B-03-01-34	A23L-001/48
떡국 F-05-02	M-27-05, M-01-01, M-12-30, M-22-03, M-22-16, M-14-04, M-25-10, M-03-01, M-22-01	C-01-06, C-01-38, C-02-01, C-01-16	N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-07, N-01-01-03, N-01-01-15, N-01-01-16, N-01-01-08, N-01-01-02, B-03-01-32, B-03-01-37, B-03-01-31, B-03-01-34, B-03-01-35, B-03-01-22, B-03-01-26, B-03-01-24, B-06-03-27	A23L-001/39
떡산적 F-11-003	M-27-05, M-01-01, M-13-03, M-22-03, M-22-19, M-25-10, M-14-04, M-22-09, M-22-01, M-22-16, M-14-04	C-01-06, C-01-10, C-01-44, C-02-04, C-01-16	N-01-01-03, N-01-01-16, N-01-01-07, N-01-01-09, N-01-01-06, B-03-01-31, B-03-01-28, B-03-01-35, B-03-01-24	A23L-001/01
만두국 F-04-34	M-01-02, M-12-35, M-09-10, M-25-10, M-12-30, M-22-01, M-22-03, M-22-14, M-01-01, M-03-01, M-08-02, M-27-01, M-14-04	C-01-03, C-02-03, C-01-25, C-01-06, C-01-14, C-01-15, C-02-01, C-01-38	N-01-01-10, N-01-01-06, N-01-01-05, N-01-01-07, N-01-01-08, B-03-01-31, N-01-01-18, B-06-03-27, N-01-01-17	A23L-001/16
무나물 F-10-032	M-13-01, M-22-16, M-22-19, M-22-03, M-14-04, M-25-10, M-13-05	C-01-06, C-01-09, C-02-01, C-02-07, C-01-25, C-01-05	N-01-01-01, N-01-01-07, N-01-01-09, N-01-01-08, B-03-01-33, B-03-01-22, B-03-01-35, B-03-01-32, B-03-01-28	A23L-001/212

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
미나리강회 F-14-77	M-12-16, M-20-04, M-03-01, M-22-17, M-22-15, M-04-53, M-22-09, M-01-01	C-02-02, C-01-06, C-01-39, C-01-36	N-01-01-08, N-01-01-05, N-01-01-02, N-01-01-09, N-01-01-07, B-03-01-31, B-03-01-33, B-03-01-35, B-03-01-28, B-03-01-26, B-03-01-24	A23L-001/212
미역국 F-06-024	M-01-01, M-23-02, M-12-13, M-22-01, M-22-16, M-25-10, M-05-23, M-12-30, M-27-01	C-01-07, C-01-04, C-01-25, C-02-07, C-01-30, C-02-01, C-01-16	N-01-01-06, N-01-01-08, B-03-01-34, B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-22, B-03-01-26, B-03-01-24, B-03-01-36	A23L-001/39
쇠미역튀각 F-15-028	M-23-02, M-25-12, M-22-09, M-20-04, M-23-01	C-01-30, C-02-08	N-01-01-01, N-01-01-08, B-03-01-31	A23L-001/337
미역자반 F-15-87	M-23-02, M-22-09, M-25-12, M-14-04	C-01-06, C-02-08, C-02-07	N-01-01-06, N-01-01-05, N-01-01-07, N-01-01-03, B-03-01-36, B-03-01-31	A23L-001/337
배추속대국 F-06-066	M-12-17, M-01-01, M-22-18, M-22-19, M-12-13, M-25-10, M-27-01	C-01-33, C-01-06, C-01-09, C-01-16, C-02-01, C-01-16	N-01-01-01, N-01-01-10, N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-16, B-03-01-32, B-03-01-33, B-03-01-31, B-03-01-35, B-03-01-28	A23L-001/39
백편 F-18-001	M-08-01, M-27-01, M-20-01, M-17-06, M-20-04, M-25-10, M-22-14, M-22-09, M-03-01	C-01-04, C-01-09, C-02-05, C-01-05	N-01-01-05, N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-14, B-03-01-31, B-03-01-33, B-03-01-34, B-03-01-25, B-03-01-28, B-03-01-32, B-03-01-35, B-03-01-22, B-03-01-24, B-03-01-12, B-03-01-42	A23L-001/10
북어국 F-06-028	M-01-01, M-12-30, M-22-16, M-12-13, M-22-01, M-25-10, M-22-14, M-04-71	C-01-33, C-01-06, C-01-16, C-02-07, C-02-01	N-01-01-01, N-01-01-10, N-01-01-16, N-01-01-07	A23L-001/39
북어찜 F-08-033	M-25-12, M-22-09, M-25-10, M-22-01, M-22-19, M-12-13, M-22-16, M-15-03, M-04-71	C-01-41, C-01-25, C-01-07, C-02-05, C-01-16, C-01-30, C-01-18	B-03-01-31, N-01-01-01, N-01-01-02, N-01-01-06, N-01-01-07, N-01-01-05, N-01-01-09, N-01-01-17	A23L-001/48
반대떡 F-13-125	M-09-05, M-27-01, M-01-02, M-12-13, M-15-03, M-22-19, M-25-10, M-22-16, M-14-04, M-01-01, M-14-04, M-15-03	C-01-04, C-01-09, C-01-12, C-02-09, C-01-16, C-01-05	N-01-01-03, N-01-01-06, N-01-01-01, N-01-01-07, N-01-01-15, N-01-01-09, N-01-01-14, B-03-01-34, B-03-01-03, B-03-01-26, B-03-01-22, B-03-01-33, B-03-01-12, B-03-01-14	A23L-001/10

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
사태찜 F-08-011	M-01-11, M-13-01, M-21-01, M-13-03, M-20-03, M-20-01, M-03-01, M-16-02, M-22-19, M-22-03, M-22-09, M-22-01, M-14-04, M-25-10	C-01-16, C-02-05	B-03-01-31, B-03-01-33, N-01-01-01, N-01-01-05, N-01-01-07, N-01-01-08, N-01-01-09, N-01-01-02	A23L-001/48
새우젓 F-17-054	M-06-01, M-22-14	C-01-07, C-01-08, C-04-02	B-03-01-33, B-03-01-28, B-03-01-37, B-03-01-31, B-03-01-32, N-01-01-07, N-01-01-06, N-01-01-09, N-01-01-08, B-06-03-27	A23L-001/325
설령탕 F-06-095	M-01-10, M-01-12, M-01-13, M-01-14, M-12-30, M-12-13, M-22-20, M-22-14	C-01-16, C-02-01	B-03-01-33, B-03-01-31, N-01-01-01, N-01-01-09, N-01-01-07,	A23L-001/39
섭산적 F-11-006	M-01-01, M-22-16, M-12-30, M-12-13, M-22-09, M-14-04, M-16-02, M-22-01, M-25-10, M-20-04	C-01-25, C-01-16, C-01-14, C-02-04	B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-34, B-03-01-37, B-03-01-31, B-03-01-35, B-03-01-22, B-03-01-24, N-01-01-01, N-01-01-08, N-01-01-06, N-01-01-05, N-01-01-07	A23L-001/01
송편 F-18-087	M-08-01, M-22-14, M-09-05, M-22-09, M-22-14, M-25-10, M-27-01	C-01-12, C-01-03, C-01-15, C-01-14, C-02-05	B-03-01-22, B-03-01-33, B-03-01-32, B-03-01-34, B-01-01-12, B-03-01-31, B-01-01-14, B-03-01-28, B-03-01-26, B-03-01-35, B-03-01-24, N-01-01-06, N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-02, N-01-01-16, N-01-01-14, N-01-01-08	A23L-001/10
수제비 F-03-49	M-08-02, M-27-01, M-04-25, M-23-01, M-10-02, M-15-06, M-12-13, M-12-30, M-23-03, M-22-14?	C-01-03, C-02-03, C-01-16, C-01-28	B-03-01-31, B-03-01-32, B-03-01-28, B-03-01-37, B-03-01-35, B-03-01-33, B-03-01-24, N-01-01-07, N-01-01-01	A23L-001/16
시금치나물 F-10-122	M-12-23, M-22-14, M-22-16, M-12-30, M-12-13, M-14-04, M-25-10	C-02-03, C-01-16	B-03-01-34, B-03-01-26, B-03-01-35, B-03-01-24, N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-08, N-01-01-05,	A23L-001/212
신선로 F-07-041	M-01-11, M-01-16, M-01-01, M-01-15, M-05-22, M-13-01, M-13-03, M-21-01, M-21-02, M-12-16, M-03-01, M-09-10, M-08-02, M-20-03, M-20-02, M-20-04, M-25-12, M-22-16, M-12-30, M-12-13, M-22-01, M-25-10	C-01-16, C-02-01, C-02-02	N-01-01-07, N-01-01-05, N-01-01-06, N-01-01-15, B-03-01-28, B-01-01-14, B-03-01-32, N-01-01-03, N-01-01-01, B-03-01-44	A23L-001/48

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
실파장국 F-06-033	M-12-30, M-01-01, M-03-01, M-27-01	C-01-16, C-02-01	B-03-01-32, N-01-01-10, B-03-01-24, B-03-01-22	A23L-001/39
약과 F-19-001	M-08-02, M-25-10, M-22-10, M-27-08, M-25-12	C-01-05, C-01-03, C-01-22, C-02-08	N-01-01-03 B-03-01-34, B-03-01-33, N-01-01-06, N-01-01-05, N-01-01-07, B-03-01-31, B-03-01-32, B-03-01-28, N-01-01-14, N-01-01-01, N-01-01-08, B-03-01-26, B-01-01-12, N-01-01-02, B-03-01-22, B-03-01-24, B-03-01-44, B-06-03-27	A23G-003/00
열무김치 F-09-147	M-12-37, M-22-14, M-12-30, M-12-13, M-22-07, M-22-20, M-15-03, M-22-21, M-08-11	C-01-08, C-01-16, C-04-02	N-01-01-03, B-03-01-32, N-01-01-09, N-01-01-07, B-03-01-31, N-01-01-02, N-01-01-01, B-03-01-33, N-01-01-08, B-03-01-35, B-03-01-22, B-03-01-24, N-01-01-06, B-03-01-24	A23B-007/10
오이생채 F-10-106	M-15-04, M-22-17, M-22-16, M-22-09, M-22-15, M-12-30, M-12-13, M-14-04	C-01-16, C-01-21	N-01-01-01, B-03-01-32, B-03-01-28, N-01-01-07, B-03-01-33, B-03-01-34, N-01-01-02, N-01-01-09, B-03-01-36, B-03-01-26, B-03-01-35	A23B-007/10
오이선 F-08-079	M-15-04, M-01-01, M-21-01, M-03-01, M-21-02, M-22-02, M-22-16, M-12-30, M-12-13, M-22-09, M-22-01, M-25-10, M-14-04, M-22-15, M-22-09, M-27-01, M-22-14	C-01-08, C-02-08, C-01-46	B-03-01-34, N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-05, B-03-01-31, N-01-01-08, N-01-01-07, N-01-01-02, N-01-01-09, B-03-01-36, B-03-01-26, B-03-01-24	A23L-001/48
오이짬아찌 F-15-86	M-15-04, M-22-16, M-22-17	C-01-08, C-01-16, C-02-08	N-01-01-03, B-03-01-34, B-03-01-26, B-03-01-33	A23L-001/218
완자전 F-13-017	M-01-01, M-09-10, M-03-01, M-22-14, M-12-30, M-12-13, M-25-10, M-14-04, M-22-01, M-08-02, M-25-12	C-01-16, C-01-18, C-02-09	N-01-01-01, N-01-01-06, B-03-01-26, B-03-01-34, N-01-01-07, B-03-01-28, N-01-01-03, N-01-01-09, B-03-01-33	A23L-001/317
육회 F-14-01	M-01-01, M-16-02, M-12-13, M-12-30, M-20-04, M-22-16, M-22-14, M-22-09, M-14-04, M-22-04, M-22-01, M-12-13, M-12-30	C-01-09, C-01-16	N-01-01-01, B-03-01-33, B-03-01-22, N-01-01-07, B-03-01-31, B-03-01-26, N-01-01-06, B-03-01-35, B-03-01-28, N-01-01-09, N-01-01-03, N-01-01-02, B-03-01-41, B-03-01-45	A23L-001/31

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
인절미 F-18-079	M-08-11, M-09-01, M-22-14, M-22-09	C-01-12, C-02-05, C-01-03, C-01-22, C-01-18	B-03-01-22, N-01-01-03, N-01-01-07, N-01-01-05, B-01-01-12, B-03-01-31, B-03-01-33, N-01-01-14, N-01-01-01, B-03-01-28, B-03-01-34, B-03-01-26, B-03-01-22, B-03-01-03, N-01-01-02, N-01-01-09, B-06-03-27	A23L-001/10
잣죽 F-02-101	M-08-01, M-20-04, M-27-01, M-22-14	C-01-12, C-02-01	N-01-01-02, B-03-01-22, N-01-01-03, B-03-01-31, N-01-01-07, N-01-01-05, B-03-01-34, N-01-01-01, B-03-01-33, B-03-01-26, B-03-01-26, B-03-01-24, B-03-01-28	A23L-001/10
절편 F-18-076	M-08-01, M-22-14, M-12-25, M-25-10	C-01-12, C-02-05, C-01-03, C-01-22	N-01-01-07, N-01-01-01, N-01-01-02, B-03-01-26, N-01-01-08, N-01-01-14, B-03-01-22, N-01-01-09, B-03-01-28, B-03-01-32, B-03-01-31	A23L-001/10
장조림 F-12-12	M-01-01, M-27-01, M-22-16, M-22-09, M-12-13, M-13-05	C-01-16, C-02-07	B-03-01-33, B-03-01-34, B-03-01-31, N-01-01-01, N-01-01-03, N-01-01-08, N-01-01-16	A23L-001/31
탕평채 F-10-071	M-27-10, M-01-01, M-23-03, M-12-16, M-22-16, M-25-10, M-14-04	C-01-16, C-01-21	B-03-01-33, N-01-01-01, B-03-01-24, B-03-01-44	A23L-001/212
초교탕 F-06-101	M-01-01, M-02-01, M-13-09, M-21-01, M-12-16, M-12-30, M-08-02, M-03-01, M-22-16	C-01-16, C-02-01	B-03-01-28, B-03-01-22, B-03-01-38, N-01-01-02, N-01-01-08, N-01-01-09, N-01-01-05	A23L-001/39
콩국국수 F-03-19	M-09-01, M-08-02, M-22-14	C-02-01, C-01-16, C-01-28	N-01-01-06, N-01-01-03, N-01-01-16, B-03-01-31, N-01-01-08, N-01-01-07, B-03-01-26, N-01-01-09, B-03-01-33, B-03-01-46	A23L-001/16
콩조림 F-12-67	M-09-01, M-22-16, M-22-09, M-27-01, M-25-10, M-14-04	C-01-16, C-02-07	B-03-01-33, N-01-01-03, B-03-01-31, B-03-01-32, B-03-01-28	A23L-001/20
우설편육 F-16-01	M-01-17, M-22-14, M-22-07, M-12-13, M-22-14, M-22-09, M-22-16, M-22-15, M-12-30, M-27-01, M-22-08	C-02-03, C-01-16, C-02-04	B-03-01-28, B-03-01-32, N-01-01-07, N-01-01-01	A23L-001/01

식품명 (식품코드)	주요재료코드	조리코드	문헌코드	IPC
사태편육 F-16-02	M-01-11, M-22-08, M-22-07, M-12-13, M-22-01, M-22-16, M-27-09, M-22-14, M-27-01	C-02-03, C-01-16, C-02-04	B-03-01-31, N-01-01-03, B-06-03-27	A23L-001/01
화양적 F-11-011	M-01-01, M-21-01, M-13-09, M-13-03, M-15-04, M-03-01, M-20-04, M-22-16, M-22-09, M-12-30, M-12-13, M-14-04, M-25-10, M-22-01	C-01-16, C-01-44, C-02-04	N-01-01-09, N-01-01-01, N-01-01-06, N-01-01-03, N-01-01-05, B-03-01-31, N-01-01-07	A23L-001/01
비자강정 F-19-080	M-26-04, M-14-04, M-22-24	C-04-04, C-02-07, C-01-21	B-03-01-39	A23G-003/00
밤속경단 F-18-161	M-20-01, M-12-25, M-08-11, M-09-04, M-22-10, M-22-14, M-09-01	C-01-04, C-01-03, C-01-07, C-02-03, C-01-17, C-01-14, C-02-07, C-01-18	B-03-01-40	A23L-001/10
송구송편 F-18-162	M-26-05, M-08-11, M-09-01, M-17-06	C-01-12, C-01-03, C-01-15, C-01-14, C-02-05	B-03-01-42	A23L-001/10
오색강정 F-19-081	M-08-11, M-27-08, M-24-03, M-26-02, M-14-07, M-26-03, M-14-04, M-25-12, M-22-10	C-01-07, C-01-04, C-01-18, C-01-05, C-02-08, C-01-03	B-03-01-43	A23G-003/00
광어미역국 F-06-126	M-04-72, M-23-02, M-22-16, M-25-10, M-12-13	C-01-07, C-01-04, C-01-25, C-02-07, C-01-30, C-02-01, C-01-16	B-03-01-44	A23L-001/39
조개젓 떡국 F-05-08	M-22-23, M-27-05, M-01-01, M-22-16, M-12-13, M-25-10	C-01-06, C-01-38, C-02-01, C-01-16	B-03-01-46	A23L-001/39
감자송편 F-18-163	M-10-02, M-09-04, M-22-14, M-22-09	C-01-12, C-01-03, C-01-15, C-01-14, C-02-05	B-03-01-46	A23L-001/10

나. 전통조리법 Database별 업무 정의서

1) 식품정보테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 마스터테이블(Table 9)

Table 9. The mastertable of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	FCODE	varchar2(10)	<i>primary key</i>
2	식품명	FNAME	varchar2(30)	
3	재료코드	FMATCODE	varchar2(100)	
4	조리코드	FCOOKCODE	varchar2(100)	
5	문헌코드	FDOCCODE	varchar2(100)	
6	IPC	FIPC	varchar2(15)	

2) 식품코드테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 식품코드테이블(Table 10)

Table 10. The food code table of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	재료코드	FMATCODE	varchar2(10)	<i>primary key</i>
2	재료명	MATNAME	varchar2(20)	

3) 조리방법테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 조리방법 테이블(Table 11)

Table 11. The table of cooking procedure of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	조리코드	FCOOKCODE	varchar2(10)	<i>primary key</i>
2	조리방법	COOKNAME	varchar2(30)	

4) 문헌정보테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 문헌정보테이블(Table 12)

Table 12. The table of information of literature of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	문헌코드	FDOCCODE	varchar2(12)	primary key
2	문헌명(한자)	DOCNAME	varchar2(60)	
3	문헌명(한글)	HANNAME	varchar2(60)	

5) 문헌정보코드테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 문헌정보에 대한 코드를 가진다.(Table 13)

Table 13. The code of literature of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	FCODE	varchar2(10)	primary key
2	문헌코드	FDOCCODE	varchar2(20)	

6) 역사문헌테이블

- 분석내용에서 역사문헌에 대한 정보를 가진다.(Table 14)

Table 14. The information of historical literature of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DHCODE	varchar2(15)	primary key
2	대분류코드	DH1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	DH2	varchar2(3)	primary key
4	역사문헌명	DHNAME	varchar2(20)	primary key
5	역사문헌내용	DHCONTENTS	varchar2(600)	

7) 분석내용 문헌정보테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 분석내용에 대한 문헌정보를 가진다.(Table 15)

Table 15. The table of information of literature of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	문헌정보코드	RECORDCODE	varchar2(20)	primary key
2	문헌정보명	RECORDNAME	varchar2(60)	

8) IPC코드테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 IPC에 대한 정보를 가진다.(Table 16)

Table 16. The information of IPC of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	IPC코드	IPCCODE	varchar2(20)	primary key
2	IPC명	IPCNAME	varchar2(50)	

9) 주요재료정보테이블(영문)

- 분석내용에서 주요재료에 대한 영문 정보를 가진다.(Table 17)

Table 17. The information table of English of important material of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	EDMCODE	varchar2(15)	primary key
2	식품명	EDMNAME	varchar2(100)	primary key
3	대분류코드	EDMT_1	varchar2(3)	primary key
4	중분류코드	EDMT_2	varchar2(3)	primary key
5	문헌명	EDMT_3	varchar2(80)	primary key
6	재료	EDMATER	varchar2(50)	primary key
7	분량	EDMQAN	varchar2(50)	primary key

10) 조리방법정보테이블(영문)

- 분석내용에서 조리방법에 대한 영문정보를 가진다.(Table 18)

Table 18. The information of English of the procedure of cooking of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	EDCCODE	varchar2(15)	primary key
2	식품명	EDCNAME	varchar2(100)	primary key
3	대분류코드	EDCT1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	EDCT2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	EDCT3	varchar2(80)	primary key
5	조리순서	EDCNM	varchar2(3)	primary key
6	조리방법	EDCINFO	varchar2(200)	primary key

11) 식품유형코드테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 식품유형에 대한 코드를 가진다.(Table 19)

Table 19. The code of classification of food of of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품유형코드	F_1	varchar2(2)	primary key
2	코드순서	F_2	varchar2(3)	primary key
3	식품유형	F_3	varchar2(20)	

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	EDCCODE	varchar2(15)	primary key
2	식품명	EDCNAME	varchar2(100)	primary key
3	대분류코드	EDCT1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	EDCT2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	EDCT3	varchar2(80)	primary key
5	조리순서	EDCNM	varchar2(3)	primary key
6	조리방법	EDCINFO	varchar2(200)	primary key

12) 식품재료코드테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 식품재료에 대한 코드를 가진다.(Table 20)

Table 20. The code of food material of of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품재료코드	M_1	varchar2(2)	primary key
2	코드순서	M_2	varchar2(3)	primary key
3	재료유형	M_3	varchar2(20)	

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	EDCCODE	varchar2(15)	primary key
2	식품명	EDCNAME	varchar2(100)	primary key
3	대분류코드	EDCT1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	EDCT2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	EDCT3	varchar2(80)	primary key
5	조리순서	EDCNM	varchar2(3)	primary key
6	조리방법	EDCINFO	varchar2(200)	primary key

13) 조리방법테이블

- 전통식품 데이터베이스 분석시스템의 조리방법에 대한 코드를 가진다.(Table 21)

Table 21. The code of the procedure of cooking of analysis system of traditional food data base

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	조리방법코드	C_1	varchar2(2)	primary key
2	코드순서	C_2	varchar2(3)	primary key
3	조리방법	C_3	varchar2(20)	

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	EDCCODE	varchar2(15)	primary key
2	식품명	EDCNAME	varchar2(100)	primary key
3	대분류코드	EDCT1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	EDCT2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	EDCT3	varchar2(80)	primary key
5	조리순서	EDCNUM	varchar2(3)	primary key
6	조리방법	EDCINFO	varchar2(200)	primary key

14) 고문헌 대분류코드테이블

- 고문헌에 대한 대분류정보를 가진다.(Table 22)

Table 22. The gigantic classification information of historical literature

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	고문헌코드	DT_1	varchar2(2)	primary key
2	대분류코드	DT_2	varchar2(3)	primary key
3	고문헌명	DT_3	varchar2(30)	

15) 고문헌 중분류코드테이블

- 고문헌에 대한 중분류정보를 가진다.(Table 23)

Table 23. The middle classification information of historical literature

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	대분류코드	DS_1	varchar2(3)	primary key
2	중분류코드	DS_2	varchar2(3)	primary key
3	고문헌명	DS_3	varchar2(20)	

- 16) 분석내용 대분류코드테이블
 - 분석내용에 대한 대분류정보를 가진다.(Table 24)

Table 24. The gigantic classification of the contents of analysis

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	상세정보코드	DT_1	varchar2(2)	primary key
2	대분류코드	DT_2	varchar2(3)	primary key
3	대분류명	DT_3	varchar2(20)	

- 17) 분석내용 중분류코드테이블
 - 분석내용에 대한 중분류정보를 가진다.(Table 25)

Table 25. The medium classification of information of the contents of analysis

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	대분류코드	DS_1	varchar2(3)	primary key
2	중분류코드	DS_2	varchar2(3)	primary key
3	중분류명	DS_3	varchar2(20)	

- 18) 상세정보테이블
 - 상세내용에 대한 정보테이블(Table 26)

Table 26. The information table of specific contents

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DMCODE	varchar2(15)	primary key
2	대분류	DMT1	varchar2(3)	primary key
3	중분류	DMT2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	DMT3	varchar2(80)	primary key
※ F280M 테이블과 구성일치				

19) 주요재료정보테이블

- 분석내용에서 주요재료에 대한 정보를 가진다.(Table 27)

Table 27. The information of important material of the contents of analysis

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DMCODE	varchar2(15)	primary key
2	대분류코드	DMT_1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	DMT_2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	DMT_3	varchar2(80)	primary key
5	재료	DMATER	varchar2(50)	primary key
6	분량	DMQUAN	varchar2(50)	primary key

20) 조리방법코드테이블

- 분석내용에서 조리방법에 대한 코드정보를 가진다.(Table 28)

Table 28. The information of code of the procedure of cooking

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DCCODE	varchar2(15)	primary key
2	대분류코드	DCT_1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	DCT_2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	DCT_3	varchar2(80)	primary key
※ F300M 테이블과 구성일치				

21) 조리방법정보테이블

- 분석내용에서 조리방법에 대한 정보를 가진다.(Table 29)

Table 29. The information of the procedure of cooking of the contents of analysis

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DCCODE	varchar2(15)	primary key
2	대분류코드	DCT1	varchar2(3)	primary key
3	중분류코드	DCT2	varchar2(3)	primary key
4	문헌명	DCT3	varchar2(80)	primary key
5	조리순서	DCNUM	varchar2(3)	primary key
6	조리방법	DCINFO	varchar2(200)	primary key

22) 정의 및 규격정보테이블

- 분석내용에서 정의 및 규격에 대한 정보를 가진다.(Table 30)

Table 30. The information of the definition and specification of the contents of analysis

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DDCODE	varchar2(15)	primary key
2	식품명	DDT1	varchar2(3)	primary key
3	재료코드	DDT2	varchar2(3)	primary key
4	조리코드	DDT3	varchar2(80)	primary key
5	문헌코드	DDDINFO	varchar2(200)	primary key

23)연구문헌테이블

- 분석내용에서 연구문헌에 대한 정보를 가진다.(Table 31)

Table 31. The information of the references of the contents of analysis

NO	FIELD명	FIELD-ID	DATA-TYPE	REMARKS
1	식품코드	DMCODE	varchar2(15)	primary key
2	제목	DRTIT	varchar2(300)	primary key
3	출처	DRINFO	varchar2(100)	primary key
4	저자명	DRNAME	varchar2(20)	primary key
5	연도	DRYEAR	varchar2(5)	
6	권호수	DRBOOK	varchar2(50)	

다. 전통식품조리법 데이터베이스 분석시스템 상세설명서

1) 화면 구성 및 상세 기능

가) 초기화면



나) 메인화면

- 메뉴구성은 전통식품유형, 전통식품재료, 전통조리법, 참고문헌(출처), 국제특허분류, 단위DB로 구성되어있으며 왼쪽화면은 각 메뉴에 해당되는 트리구조로 구성 되어있다.



다) 전통식품유형

◇ 트리화면

- 田 표시를 마우스로 클릭을 하면 트리가 펼쳐진다.
- 표시를 마우스로 클릭을 하면 트리가 접혀진다.

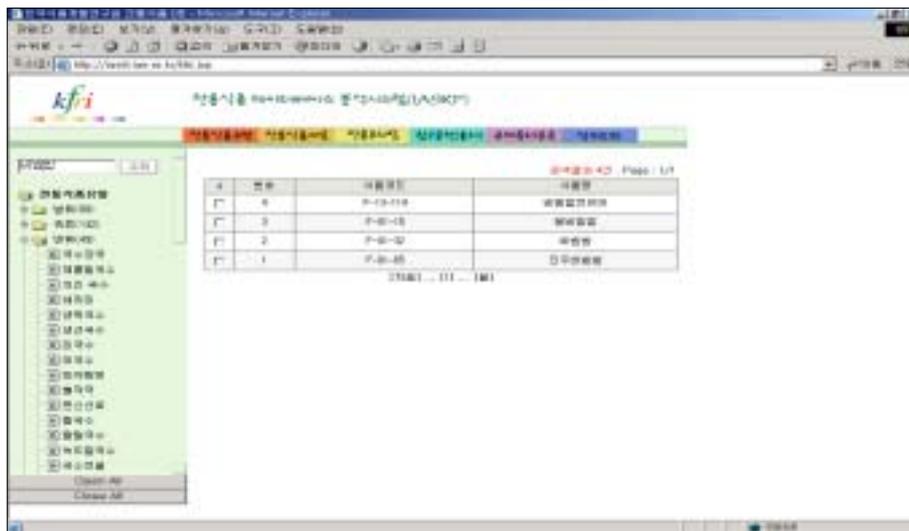
◇ 검색화면

- 전통식품유형에 대한 단어를 입력한 후 조회버튼을 통하여 검색이 가능하다.



라) 전통식품유형(검색화면)

- 좌측 화면에서 검색어를 입력한 다음 조회버튼을 누르면 오른쪽 화면에 검색어에 대한 리스트가 출력이 된다.



마) 전통식품유형(상세화면)

- 검색리스트에서 원하는 리스트를 선택하면 상세화면에 해당되는 오픈창이 뜬다. 상세화면 왼쪽메뉴에는 검색어에 대한 해당 문헌수가 보인다.

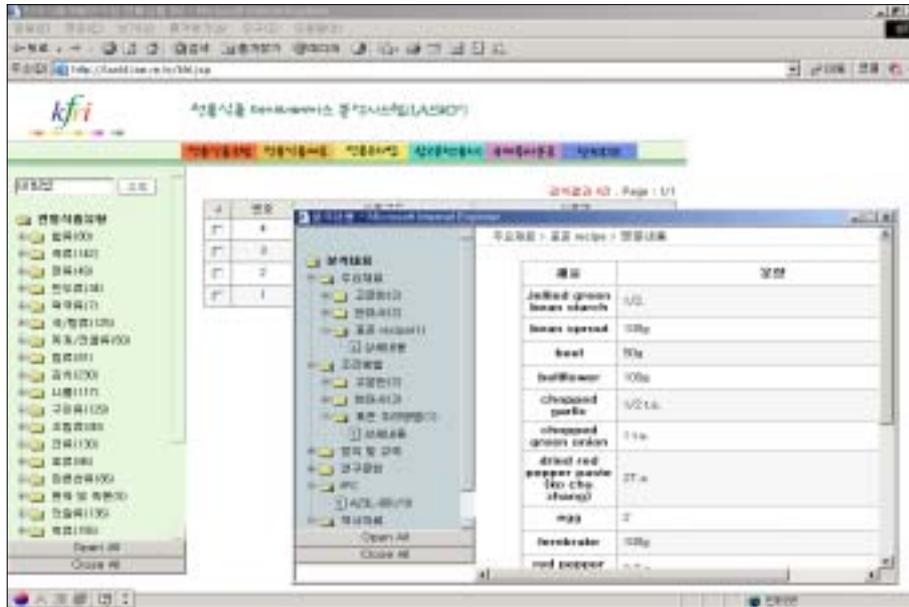


바) 전통식품유형(상세화면 내용)

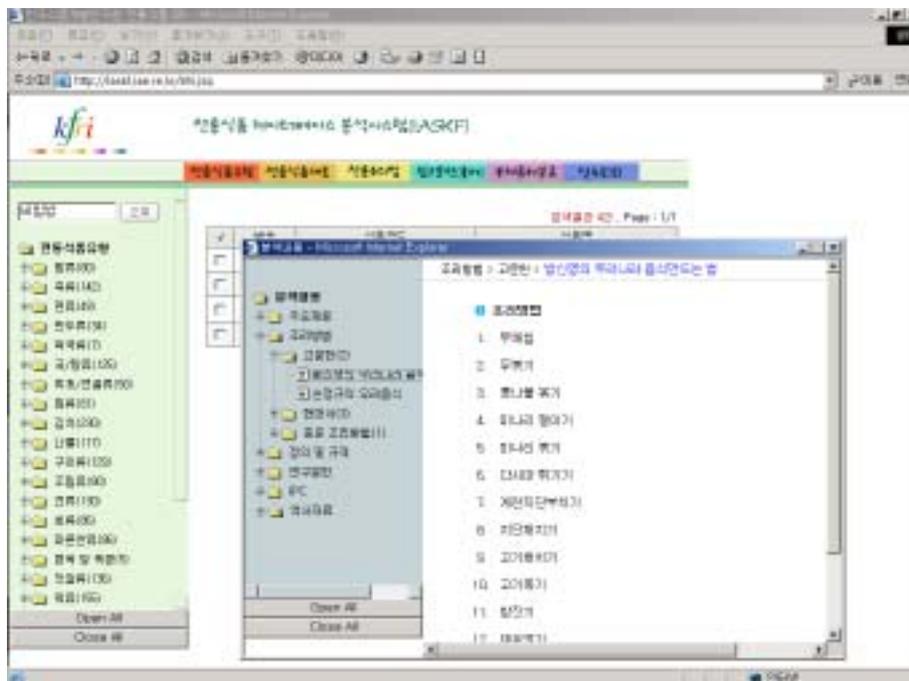
- [주요재료]의 해당 리스트를 선택하였을 경우 내용이 오른쪽에 출력된다.



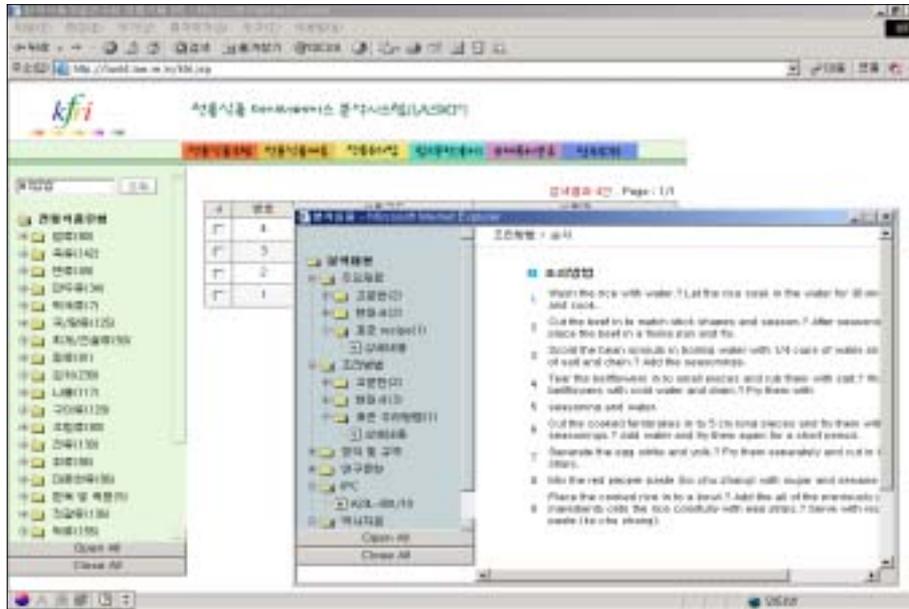
-[주요재료]의 표준 recipe를 선택하였을 경우 내용에 대한 한글/영문자료를 볼 수 있다.



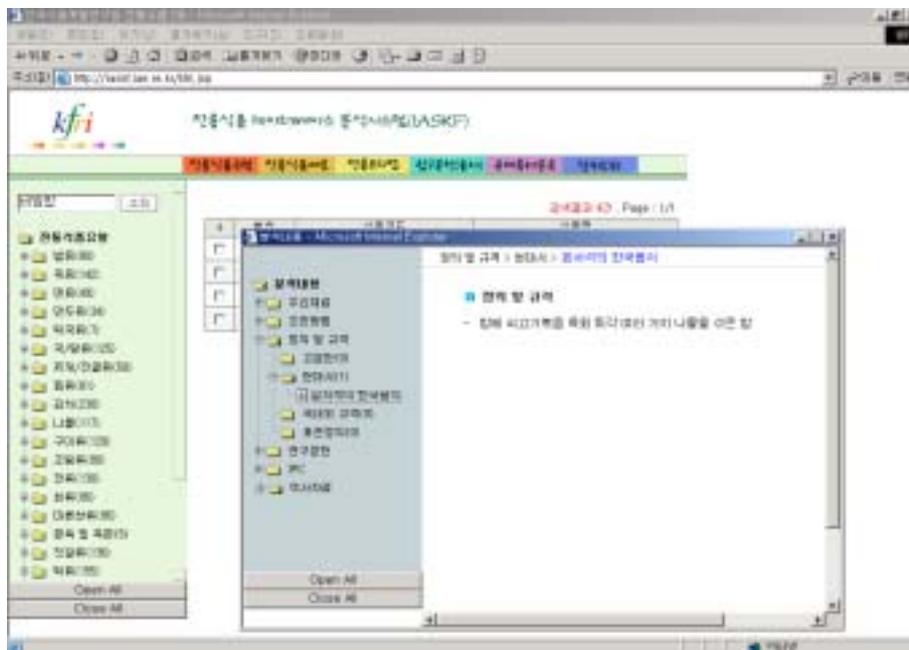
-[조리방법]의 해당 리스트를 선택하였을 경우 내용이 오른쪽에 출력된다.



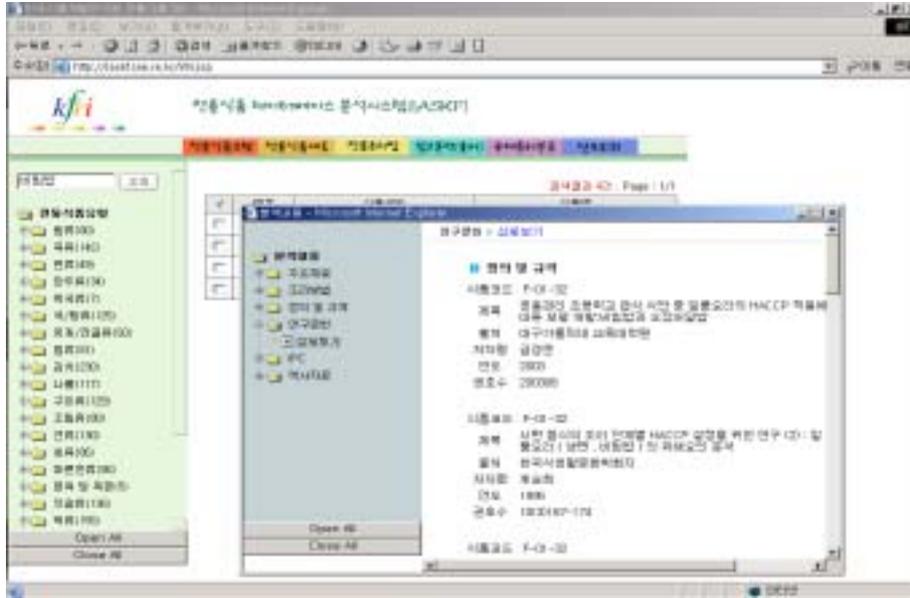
-[조리방법]의 표준조리방법을 선택하였을 경우 내용에 대한 한글/영문 자료를 볼 수 있다.



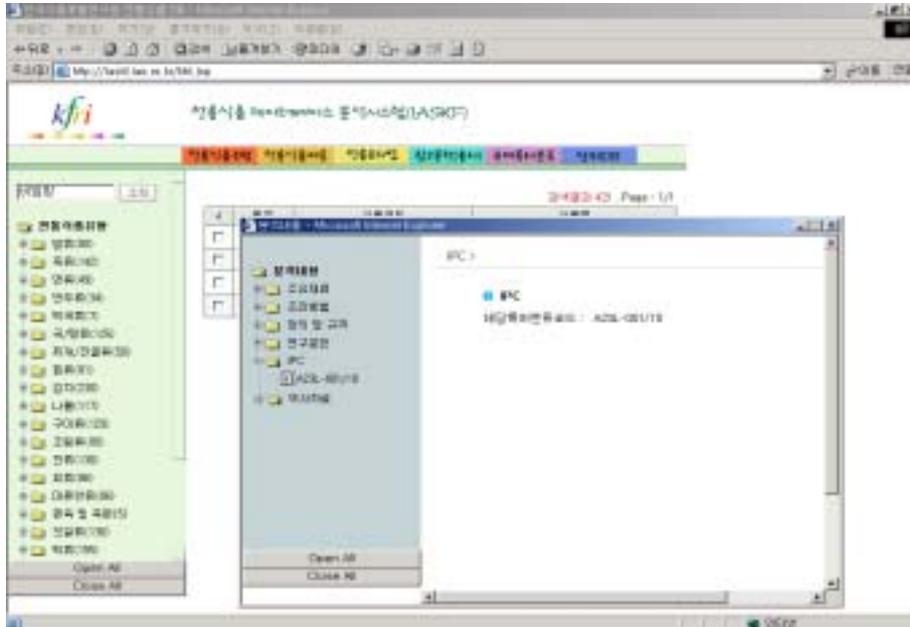
-[정의 및 규격]의 해당 리스트를 선택하였을 경우 내용이 오른쪽에 출력된다.



- [연구문헌]의 해당 리스트를 선택하였을 경우 내용이 오른쪽에 출력된다.

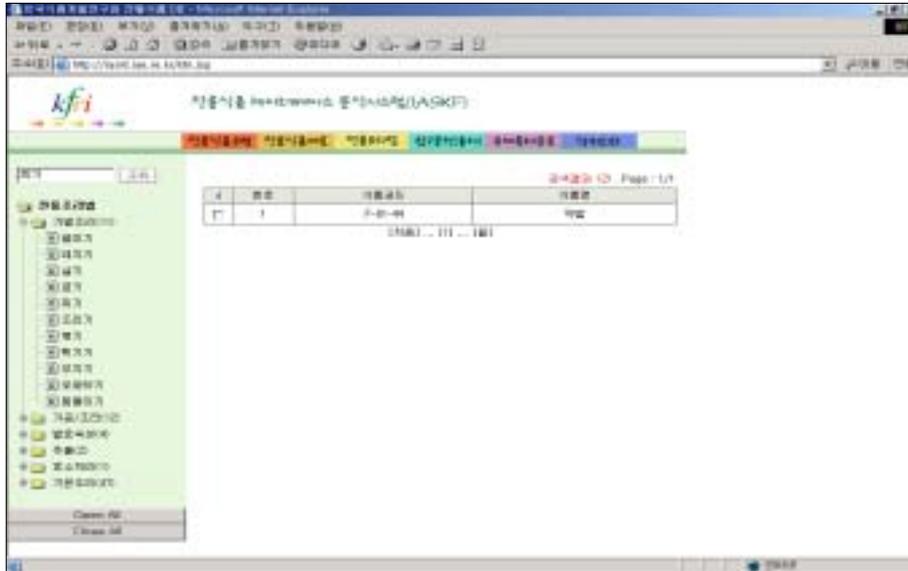


- [IPC]의 해당 리스트를 선택하였을 경우 내용이 오른쪽에 출력된다.



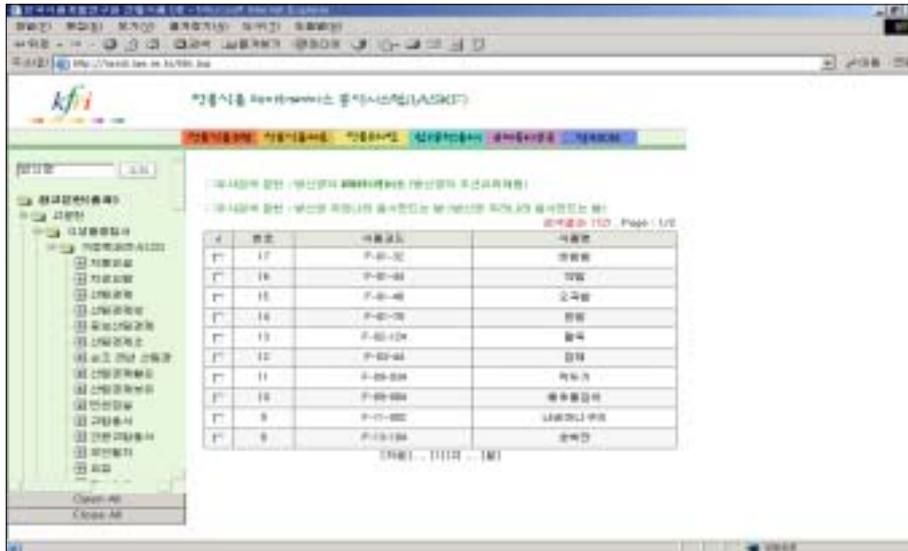
아) 전통조리법

- 좌측 화면에서 검색어를 입력한 다음 조회버튼을 누르면 오른쪽 화면에 검색어에 대한 리스트가 출력이 된다.



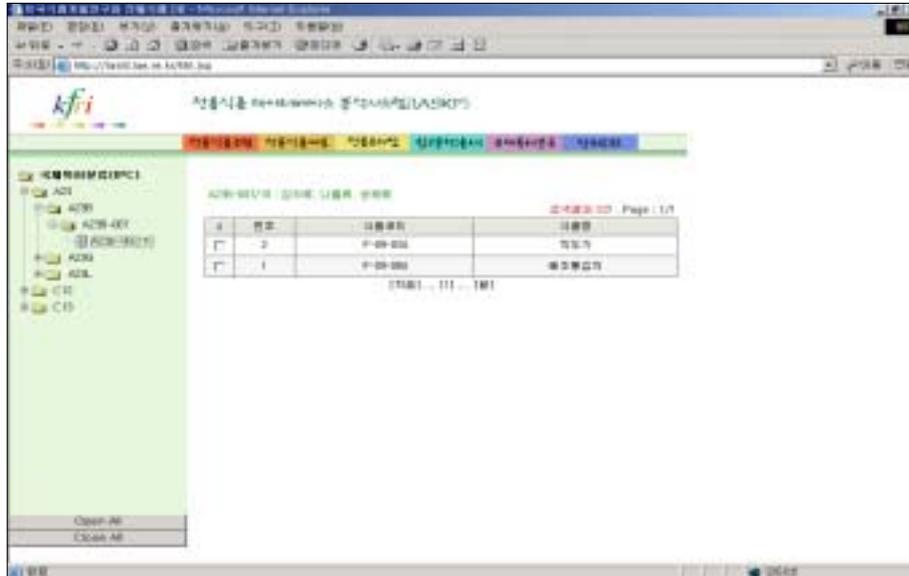
자) 참고문헌(출처)

- 좌측 화면에서 검색어를 입력한 다음 조회버튼을 누르면 오른쪽 화면에 검색어에 대한 리스트가 출력이 된다.
- 검색어는 3자 이상 입력가능하며 검색결과가 2개 이상일 경우 유사검색 문헌으로 출력



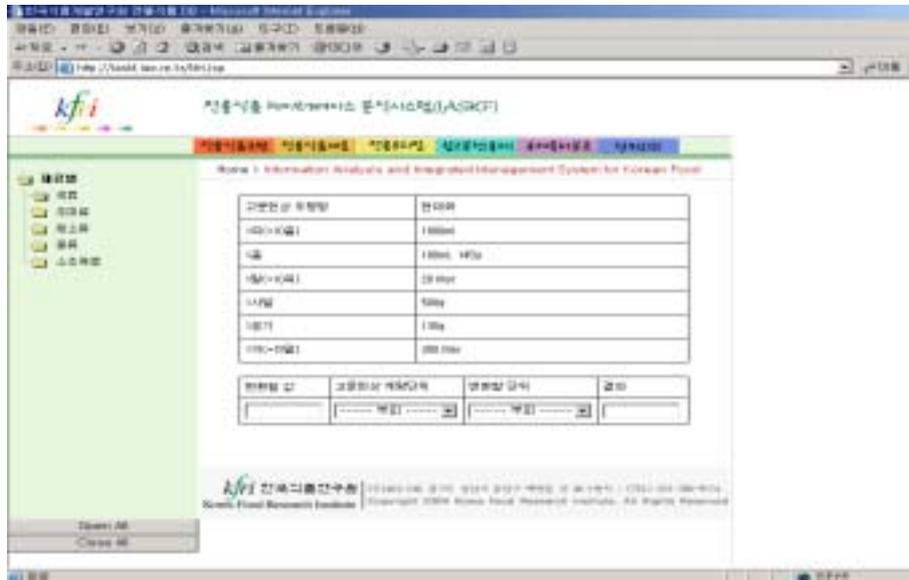
차) 국제특허분류

- 좌측 화면에는 국제특허분류(IPC)가 트리구조로 구성되어 있으며 해당리스트를 마우스로 선택을 하면 해당 IPC를 가진 리스트가 출력이 된다.



타) 단위DB

- 좌측 화면에는 재료별로 곡류, 조미료, 채소류, 콩류, 수조육류가 구성되어 있으며 해당 재료에 대한 단위를 선택하여 검색할 수 있다.



2. 전통 음식의 DB 항목 선정의 타당성 검증 및 재창조 포인트 발굴을 위한 내외국인의 인식 조사

가. 내국인 대상

1) 조사대상자의 일반 특성

표 2 에서 보는 바와 같이 조사 대상자의 분포는 설문 대상이 총 744명으로 여성 642명 (86.3%), 남성 102명(13.7%)이었다. 지역별 설문 대상 분포는 강원도 73명(9.8%), 경상북도 80명(10.8%), 경상남도 106(14.2%), 경기도 81명(10.9%), 서울 99명(13.3%), 전라북도 83명 (11.2%), 전라남도 103명(13.8%), 충청북도 42명 (5.6%), 충청남도 62명 (8.3%), 제주도 15명 (2.0%) 이었다. 조사대상자의 연령은 31-40세 229명 (30.8%), 41-50세 201명 (27.0%), 21-30세 (22.6%), 51세 이상 100명 (13.4%), 20세 이하 46명 (6.2%)의 순으로 설문에 응한 것으로 나타났다.

2) 전통음식의 분류 및 대표 음식 선정

방대한 전통음식을 분류한 윤서석(1991)의 연구를 살펴보면, 대항목 4분야, 소항목 32종류로 나누었으며, 32가지의 소항목 분류에 속하는 한국전통음식의 품목수는 약 2,800가지나 된다. 본 연구에서는 소항목 분류를 근거로 일상 음식 중심의 용도별 분류법을 활용하였으며 윤서석의 소항목 분류인 주식(6종류), 부식(17종류), 조미(4종류), 기호식(5종류), 특수용도음식 중 대표 음식을 밥/죽류 3종, 면/만두류 3종, 구이/국(탕)류 5종, 침채류/젓갈류 3종, 채소류 3종, 조미/양념류 4종, 기호식은 떡/후식류 4종, 특수용도음식 2종을 선정하여 조사에 활용하였다(Table 33). 이때 각 소항목 분류별 조사대상 음식은 한익(1995)의 조사에서 보고한 외국인 부인들의 선호 한국음식으로 보고된 구이류(한국식쇠고기)>김치류>떡류>탕류>찌개류>한과류(한국전통과자)>죽류와 소비자 입장에서 향후 개발 및 보급되기를 희망하는 전통식품인 한과류>떡류>국수/수제비류>음청류>주류>밥류>엿류>죽류>장류 등의 연구결과를 토대로 하였으며, 이외에 주식에 대한 외국인의 선호 연구에서 비빔밥, 오곡밥, 떡만두국, 냉면에 대한 외국인의 선호가 높았고, 죽류 중 호박죽과 잣죽을 선호하였다는 연구(Shim et al., 2000), 한국음식에 대한 외국운동선수들의 기호도 조사에서 주식 중 죽에 대한 높은 선호도와 부식류 중 갈비탕, 쇠갈비구이, 돼지고기 구이, 완자전, 생선전, 잡채, 김치등의 다양한 음식을 선호하는 것으로 보고한 연구(계승희, 1988). 후식류 중에서는 무지개떡, 송편, 개피떡, 수정과, 인삼차가 선호하며 매작과, 경단, 약과, 식혜 등에 대해 높게 평가한 연구(한재숙 등 1998, 심영자, 1998) 등을 고려하여 소항목 분류별 음식을 Table 32와 같이 선정하였다.

3) 전통음식 품목별 우수 요인 분석

전통음식에 대한 우수성 인식도를 식재료, 조리법, 맛, 외관, 건강/기능성, 특유의 식문화, 다양한 반찬류에 대해 순위법으로 평가한 결과, 건강/기능성>식문화>식재료>맛>조리법>다양

한 찬류>외관의 순으로 나타나 맛이나 조리법다는 건강/기능성, 특유의 식문화를 전통식품의 우수 요인으로 간주하고 있는 것으로 분석되었다. 세계적인 음식으로 발전 가능성이 큰 전통 음식을 순위법으로 평가한 결과에서는 김치류>떡·한과류>구이류>전통음료>조미료류>밥·죽류>국류>면류의 순으로 나타나 김치류를 대표적인 전통음식으로 인식하고 있었다. 그러나 설문조사 결과, 세계시장에서 대표적인 한국전통음식으로 간주되고 있는 불고기와 비빔밥을 포함하는 구이류나 밥/죽류보다도 떡/한과류의 발전 가능성이 높을 것으로 인지하고 있는 것으로 나타났으며 이는 후식류에 대한 외국인의 높은 선호도를 보인 결과(한재숙 1998, 심영자, 1998)와 일치하여 기호식에 대한 소비자의 발전 가능성에 대한 기대가 높은 것으로 나타났다.

전통음식의 분류별 우수 요인 인식도를 다양성, 맛, 외관, 건강기능성 측면에서 분석한 결과는 Table 34와 같다.

주식은 밥/죽류 중 밥, 비빔밥, 죽을, 면/만두류 중 냉면, 칼국수, 만두 각각에 대해 우수요인을 분석하였다. 밥/죽류는 비빔밥의 경우 식재료 및 조리법의 다양성(366명, 49.2%)을 가장 우수 요인으로 인지하고 있는 반면, 밥, 죽은 각각 328명(44.1%), 366명(49.2%)이 건강 기능성을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

면/만두류의 경우, 냉면과 칼국수는 각각 446명(59.9%)과 410명(55.1%)가 맛을, 만두는 319명(42.9%)이 식재료 및 조리법의 다양성을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

부식은 구이/국(탕)류, 찜채류젓갈류, 채소류로 구분하며 각각의 대표 식품별 우수요인 평가하였다. 구이/국(탕)류의 경우, 불고기, 삼계탕, 설렁탕, 편육, 전골에 대해 평가하였으며 불고기와 편육, 전골은 각각 554명(74.5%), 286명 (38.4%), 320명(43.0%)가 맛을 가장 우수한 요인으로 선택한 반면, 삼계탕과 설렁탕은 각각 536명(72.0%), 301명(40.5%)이 건강기능성 측면을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 찜채류 및 젓갈류는 김치의 경우 건강기능성이 292명(39.2%), 식재료 및 조리법의 다양성 247명(33.2%)으로 나타난 반면, 장아찌와 젓갈은 각각 451명(60.6%), 429명(57.7%)로 식재료 및 조리법의 다양성을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 채소류의 경우 나물볶음/무침에서는 식재료 및 조리법의 다양성(291명, 39.1%)과 건강기능성(232명, 31.2%)을, 곁절이/샐러드와 냉채는 각각 식재료 및 조리법의 다양성 237명(31.9%), 271명(36.4%)과 맛 234명(31.5%), 262명 (35.2%)의 순으로 중요하게 인지하고 있는 것으로 나타났다.

조미식의 조미/양념류는 고추장의 경우 맛(309명, 41.5%)을, 된장과 식초는 각각 465명(62.5%)과 289(38.8%)이 건강기능성을, 간장은 식재료 및 조리법의 다양성(257명, 34.5%)을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

기호식의 떡/후식류는 떡과 식혜/수정과외의 경우 각각 275명(37.0%)과 439명(59.0%)가 맛을, 한과와 화채는 각각 329명(44.2%)과 275명(37.0%)가 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

일품요리는 구절판과 신선로의 경우 각각 444명(59.7%)과 365명(49.1%)이 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

4) 연령별, 성별 전통음식에 대한 우수 요인 분석

주식 중 밥/죽류와 면/만두류의 대표 음식에 따른 연령별 우수 요인 분석을 수행하였다. 밥, 비빔밥, 죽에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 35), 연령 및 성별과 상관없이 밥과 죽은 건강기능성을, 비빔밥은 식재료 및 조리법의 다양성을 우수요인으로 인지하고 있었다.

냉면, 칼국수, 만두에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 36), 냉면과 칼국수 모두 모든 연령에서, 성별에 상관없이 맛을 강점으로 인지하고 있었으며, 만두는 30세 이하에서는 맛을, 31세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성을 높게 평가하였고 남성의 경우 맛(45.1%)을, 여성의 경우 식재료 및 조리법의 다양성(43.5%)을 우수 요인으로 평가하였다.

부식은 구이/국(탕)류, 찜채류, 찌개류, 채소류로 구분하며 각각의 대표 식품을 연령별, 성별에 따라 강점으로 인식하고 있는 요인을 분석하였다.

불고기, 삼계탕, 설렁탕, 편육, 전골에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 37), 불고기는 연령 및 성별과 상관없이 맛을 가장 중요한 요인으로 간주하고 있는 것으로 나타났다. 특히, 20세 이하에서는 97.8%의 높은 응답자가 불고기의 맛을 가장 중요한 요인으로 선택하였으며 연령이 증가할수록 요리법이나 식재료의 다양성을 우수 요인으로 간주하는 비율이 증가하는 것으로 나타나 51세 이상에서는 맛 52.0%, 다양성 36.0%의 수준으로 나타났다. 삼계탕은 연령 및 성별과 상관없이 건강기능성을 가장 높은 강점으로 간주하고 있었다. 그러나 설렁탕은 통계적으로 유의적이지는 않았으나 20세 이하에서는 맛(39.1%)을, 21-30세, 31-40세, 41-50세 에서는 건강기능성(47.6%, 42.4%, 39.3%)을, 51세 이상에서는 다양성(35.0%)을 강점으로 평가하였다. 편육은 20세 이하, 21-30세, 41-50세에서는 맛(60.9%, 45.2%, 35.3%)을, 31-40세, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(41.5%, 43.0%)을 강점으로 평가하였으며 연령별로 매우 유의적인 차이를 보였다. 전골은 20세이하, 21-30세, 31-40세에서는 맛(63.0%, 44.6%, 41.8%)을, 31-40세, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(44.5%, 38.0%)을 높게 평가하였다.

김치, 장아찌, 젓갈의 강점을 연령별로 분석한 결과(Table 38), 장아찌와 젓갈은 모든 연령에서 식재료 및 조리법의 다양성을 강점으로 인지하고 있었으며 김치류의 경우 20세이하, 21-30세, 31-40세에서는 건강기능성(58.7%, 51.2%, 40.2%)을, 41-50세는 맛(35.3%)을, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(44.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났으며 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 나물볶음, 곁절이/샐러드, 냉채에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과 (Table 39), 나물볶음은 20세 이하에서는 건강기능성(54.3%)을 강점으로 인지하고 있는 반면, 21세 이상에서는 나물류의 다양성을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 곁절이/샐러드는 연령별로 유의적인 차이를 보이지 않았으나 맛과 다양성을 강점으로 인지하고 있었으며 냉채는 20세 이하에서는 맛(47.8%)을, 51세 이상에서는 다양성(41.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 모두 유의적인 차이를 보이지 않았다.

고추장, 된장, 간장, 식초류의 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 39), 50세 이하에서는 모두 맛을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났으나 51세 이상에서는 다양성(41.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 분석되었다. 된장은 모든 연령층에서 건강기능성을 최대의 강점으로 인지하

고 있었으며 간장은 20세이하, 21-30세에서 맛(52.2%, 44.0%)을 , 31-40세, 41-50세, 51세 이상에서는 맛(33.2%, 35.3%, 36.0%)을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 식초류는 30세 이하에서는 맛과 다양성을 높게 평가하였으나 31-40세, 41-50세, 51세 이상에서는 건강기능성(49.8%, 39.8%, 35.0%)을 강점으로 인지하고 있었다. 성별에 따라서는 식초류의 경우 남성은 식재료 및 조리법의 다양성(33.3%)과 맛(33.3%)을, 여성의 경우 건강기능성(40.3%)을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

떡류, 한과, 식혜/수정과, 화채에 대한 강점을 연령별로 비교한 결과(Table 40), 50세 이하 연령에서는 맛을 높게 평가하였으나 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성(37.0%)을 강점으로 인지하고 있었다. 한과와 식혜/수정과는 모든 연령에서 각각 외관과 맛을 강점으로 인지하고 있었으며 화채는 21-30세에서 맛(50.0%)을 강점으로 인지하고 있었고 그 외 연령에서는 외관을 높게 평가하는 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 남성의 경우 맛(51.0%)을, 여성의 경우 외관(38.7%)을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 구절판과 신선로에 대한 강점을 연령별, 성별로 비교한 결과(Table 41), 모든 연령과 성별에서 외관을 가장 중요한 강점요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. (Table 42)

Table 32. Classification of Korean traditional foods and its representative foods

Classification		Category
Main-meals (Staple food)	Rice/Porridge	Bap
		Bibimbap
		Juk
		Naengmyeon
		Kalguksu
	Noodle/Dumpling	Mandu
		Bulgogi
		Samguetang
		Seolleong-tang (Gallbitang, Gomtang)
		Pyeonyuk(Jokbal)
Side dishes	Grilling/Soup	Jeongol
		Kimchi
		Jangachi
		Joetgal
		Namul muchim
	Fermented vegetables/ Pickled fishes	Salad
		Naengchae
		Gochujang
		Doenjang
		Ganjang
Seasoned food	Seasoning/Condiments	Sikcho
		Tteok
		Hangwa
		Sikhae/Sujeonggwa
Favorite food	Rice cake/ Dessert	Hwachae
		Gujulpan
		Sinsunro
One-dish meal		

Table 33. General characteristics of subjects

N=744

Category		No. of subjects(%)
Gender	Male	642(86.3)
	Female	102(13.7)
Age	under 20	46(6.2)
	21 ~30	168(22.6)
	31 ~40	229(30.8)
	41 ~50	201(27.0)
	Over 51	100(13.4)
Province	강원도	73(9.8)
	경상북도	80(10.8)
	경상남도	106(14.2)
	경기도	81(10.9)
	서울	99(13.3)
	전라북도	83(11.2)
	전라남도	103(13.8)
	충청북도	42(5.6)
	충청남도	62(8.3)
	제주도	15(2.0)

Table 34. The derivation of superior factor from each category of Korean traditional foods

N=744

Classification	Category	Variables				
		Variety (material or cuisine)	Taste	Appear- ance	Nutritio nal value	Other
Rice/Porridge	Bap	239(32.1)	122(16.4)	20(2.7)	328(44.1)	35(4.7)
	Bibimbap	366(49.2)	188(25.3)	105(14.1)	83(11.2)	2(0.3)
	Juk	228(30.6)	123(16.5)	14(1.9)	366(49.2)	13(1.7)
Noodle/Dumpling	Naengmyeon	220(29.6)	446(59.9)	32(4.3)	39(5.2)	7(0.9)
	Kalguksu	247(33.2)	410(55.1)	32(4.3)	40(5.4)	15(2.0)
	Mandu	319(42.9)	280(37.6)	79(10.6)	59(7.9)	7(0.9)
Grilling/Soup	Bulgogi	144(19.4)	554(74.5)	4(0.5)	41(5.5)	1(0.1)
	Samguetang	114(15.3)	89(12.0)	5(0.7)	536(72.0)	0(0)
	Seolleong-tang (Gallbitang, Gomtang)	208(28.0)	217(29.2)	6(0.8)	301(40.5)	12(1.6)
	Pyeonyuk(Jokbal)	275(37.0)	286(38.4)	82(11.0)	73(9.8)	28(3.8)
	Jeongol	283(38.0)	320(43.0)	70(9.4)	68(9.1)	3(0.4)
Fermented vegetables/ Pickled fishes	Kimchi	247(33.2)	186(25.0)	16(2.2)	292(39.2)	3(0.4)
	Jangachi	451(60.6)	159(21.4)	15(2.0)	89(12.0)	30(4.0)
	Joeotgal	429(57.7)	157(21.1)	15(2.0)	104(14.0)	39(5.2)
Vegetables	Namul muchim	291(39.1)	165(22.2)	49(6.6)	232(31.2)	7(0.9)
	Salad	237(31.9)	234(31.5)	95(12.8)	171(23.0)	7(0.9)
	Naengchae	271(36.4)	262(35.2)	139(18.7)	62(8.3)	10(1.3)
Seasoning /Condiments	Gochujang	221(29.7)	309(41.5)	20(2.7)	188(25.3)	6(0.8)
	Doenjang	138(18.5)	138(18.5)	3(0.4)	465(62.5)	0(0)
	Ganjang	257(34.5)	243(32.7)	7(0.9)	215(28.9)	22(3.0)
	Sikcho	213(28.6)	220(29.6)	5(0.7)	289(38.8)	17(2.3)
Rice cake/Dessert	Tteok	210(28.2)	275(37.0)	213(28.6)	45(5.8)	3(0.4)
	Hangwa	164(22.0)	210(28.2)	329(44.2)	39(5.2)	2(0.3)
	Sikhae/Sujeonggwa	139(18.7)	439(59)	28(3.8)	127(17.1)	11(1.5)
	Hwachae	157(21.1)	246(33.1)	275(37.0)	63(8.5)	3(0.4)
One-dish meal	Gujulpan	204(27.4)	71(9.5)	444(59.7)	21(2.8)	4(0.5)
	Sinsunro	209(28.1)	65(8.7)	365(49.1)	100(13.4)	5(0.7)

Table 35. The derivation of important factor by age and gender in Rice/Porridge

Category	Variables	Age					x ² value	Gender		x ² value
		<21	21-30	31-40	41-50	51<		Male	Female	
밥	다양성	7(15.2)	42(25.0)	85(37.1)	71(35.3)	34(34.0)	42.101*	29(28.4)	210(32.7)	15.403**
	맛	7(15.2)	29(17.3)	32(14.0)	34(17.0)	20(20.0)		12(11.8)	110(17.1)	
	외관	0(0.0)	2(1.2)	10(4.4)	5(2.5)	3(3.0)		4(3.9)	16(2.5)	
	건강 기능성	30(65.2)	79(47.0)	88(38.4)	87(43.3)	43(43.0)		45(44.1)	282(44.0)	
	기타	2(4.4)	16(9.5)	14(6.1)	4(2.0)	0(0.0)		12(11.8)	23(3.6)	
비빔밥	다양성	21(45.7)	87(51.8)	120(52.4)	86(42.8)	52(52.0)	35.053*	59(57.8)	307(47.8)	10.355*
	맛	18(39.1)	48(28.6)	58(25.3)	46(23.0)	18(18.0)		30(29.4)	158(24.6)	
	외관	3(6.5)	21(12.5)	29(12.7)	34(17.0)	18(18.0)		8(7.8)	97(15.1)	
	건강 기능성	4(8.7)	10(6.0)	22(9.6)	35(17.4)	12(12.0)		5(4.9)	78(12.1)	
	기타	0(0.0)	2(1.2)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	2(0.3)	
죽	다양성	16(34.8)	68(40.5)	69(30.2)	47(23.4)	28(28.0)	31.615*	34(33.3)	194(30.2)	4.992
	맛	7(15.2)	21(12.5)	32(14.0)	40(20.0)	23(23.0)		13(12.8)	110(17.1)	
	외관	1(2.2)	4(2.4)	6(2.6)	3(1.5)	0(0.0)		4(3.9)	10(1.6)	
	건강 기능성	19(41.3)	71(42.3)	119(52.0)	110(55.0)	47(47.0)		48(47.1)	318(49.5)	
	기타	3(6.5)	4(2.4)	3(1.3)	1(0.5)	2(2.0)		3(2.9)	10(1.6)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 36. The derivation of important factor by age and gender in Noodle/Dumpling

대표 식품	해당 항목	성 별					x ² value	성 별		x ² value
		20세 이하	21-30세	31-40세	41-50세	51세 이상		남	녀	
냉면	다양성	6(13.0)	51(30.4)	69(30.1)	61(30.3)	33(33.0)	32.718*	27(26.5)	193(30.1)	5.517
	맛	38(83.0)	100(59.5)	141(61.6)	118(58.7)	49(49.0)		68(66.7)	378(58.9)	
	외관	1(2.2)	10(6.0)	9(3.9)	5(2.5)	7(7.0)		3(2.9)	29(4.5)	
	건강 기능성	0(0.0)	5(3.0)	8(3.5)	15(7.5)	11(11.0)		2(2.0)	37(5.8)	
	기타	1(2.2)	2(1.2)	2(0.9)	2(1.0)	0(0.0)		2(2.0)	5(0.8)	
칼국수	다양성	12(26.1)	50(29.8)	80(34.9)	68(33.8)	37(37.0)	53.130***	29(28.4)	218(34.0)	24.509***
	맛	32(69.6)	103(61.3)	126(55.0)	103(51.2)	46(46.0)		60(58.8)	350(54.5)	
	외관	0(0.0)	8(4.8)	7(3.1)	13(6.5)	4(4.0)		1(1.0)	31(4.8)	
	건강 기능성	1(2.2)	2(1.2)	10(4.4)	15(7.5)	12(12.0)		4(3.9)	36(5.7)	
	기타	1(2.2)	5(3.0)	6(2.6)	2(1.0)	1(0.0)		8(7.8)	7(1.1)	
만두	다양성	14(30.4)	69(41.1)	106(46.3)	86(42.8)	44(44.0)	36.179*	40(39.2)	279(43.5)	7.139
	맛	27(58.7)	76(45.2)	84(36.7)	66(32.8)	27(27.0)		46(45.1)	234(36.4)	
	외관	2(4.4)	15(9.0)	23(10.0)	23(11.4)	16(16.0)		11(10.8)	68(10.6)	
	건강 기능성	3(6.5)	5(3.0)	15(6.6)	24(11.9)	12(12.0)		3(2.9)	56(8.7)	
	기타	0(0.0)	3(1.8)	1(0.4)	2(1.0)	1(1.0)		2(2.0)	5(0.8)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 37. The derivation of important factor by age and gender in Grilling/Soup

Food	Variables	Age					x ² value	Gender		x ² value
		<20	21-30	31-40	41-50	51세 이상		남	녀	
불고기	다양성	1(2.2)	15(8.9)	45(19.7)	47(23.4)	36(36.0)	84.226*	12(11.8)	132(20.6)	19.56**
	맛	45(97.8)	150(89.3)	175(76.4)	132(65.7)	52(52.0)		89(87.2)	465(72.4)	
	외관	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	1(0.5)	1(1.0)		0(0.0)	4(0.6)	
	건강 기능성	0(0.0)	3(1.8)	6(2.6)	21(10.4)	11(11.0)		0(0.0)	41(6.4)	
	기타	0(0.0)	0(0.0)	1(0.4)	0(0.0)	0(1.1)		1(1.0)	0(0.0)	
삼계탕	다양성	6(13.0)	19(11.3)	38(16.6)	33(16.4)	18(18.0)	22.301	11(10.8)	103(16.0)	2.867
	맛	4(8.7)	15(9.0)	26(11.4)	23(11.4)	21(21.0)		12(11.8)	77(12.0)	
	외관	0(0.0)	1(0.6)	0(0.0)	2(1.0)	2(2.0)		0(0.0)	5(0.8)	
	건강 기능성	36(78.3)	133(79.1)	165(72.0)	143(71.2)	59(59.0)		79(77.4)	457(71.2)	
	기타	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	0(0.0)	
설렁탕	다양성	12(26.1)	36(21.4)	60(26.2)	65(32.3)	35(35.0)	22.238	21(20.6)	187(29.1)	4.944
	맛	18(39.1)	48(28.6)	65(28.4)	53(26.4)	33(33.3)		36(35.3)	181(28.2)	
	외관	1(2.2)	0(0.0)	2(0.9)	2(1.0)	1(1.0)		0(0.0)	6(0.9)	
	건강 기능성	15(32.6)	80(47.6)	97(42.4)	79(39.3)	30(30.0)		43(42.1)	258(40.2)	
	기타	0(0.0)	4(2.4)	5(2.2)	2(1.0)	1(1.0)		2(2.0)	10(1.6)	
편육	다양성	11(24.0)	63(37.5)	95(41.5)	63(31.3)	43(43.0)	56.281***	36(35.3)	239(37.2)	9.659*
	맛	28(60.9)	76(45.2)	82(35.8)	71(35.3)	29(29.0)		47(46.1)	239(37.2)	
	외관	2(4.3)	7(4.2)	21(9.2)	31(15.4)	21(21.0)		7(6.9)	75(11.7)	
	건강 기능성	2(4.3)	15(8.9)	22(9.6)	30(14.9)	4(4.0)		5(4.9)	68(10.6)	
	기타	3(6.5)	7(4.2)	9(4.0)	6(3.1)	3(3.0)		7(6.9)	21(3.3)	
전골	다양성	11(23.9)	67(39.9)	102(44.5)	65(32.3)	38(38.0)	55.273***	33(32.4)	250(38.9)	5.043
	맛	29(63.0)	75(44.6)	96(41.9)	84(41.8)	36(36.0)		50(49.0)	270(42.1)	
	외관	4(8.7)	18(10.7)	18(7.9)	20(10.0)	10(10.0)		12(11.8)	58(9.0)	
	건강 기능성	2(4.3)	6(3.6)	12(5.2)	32(15.9)	16(16.0)		6(5.9)	62(9.7)	
	기타	0(0.0)	2(1.2)	1(0.4)	0(0.0)	0(0.0)		1(1.0)	2(0.3)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 38. The derivation of important factor by age and gender in Fermented vegetables/Pickled fishes

대표 식품	해당 항목	Age					x ² value	성별		x ² value
		20세 이하	21-30세	31-40세	41-50세	51세 이상		남	녀	
김치	다양성	12(26.1)	54(32.1)	76(33.2)	61(30.4)	44(44.0)	63.131**	32(31.4)	215(33.5)	2.165
	맛	7(15.2)	24(14.3)	55(24.0)	71(35.3)	29(29.0)		24(23.5)	162(25.2)	
	외관	0(0.0)	1(0.6)	6(2.6)	6(3.0)	3(3.0)		1(1.0)	15(2.3)	
	건강 기능성	27(58.7)	86(51.2)	92(40.2)	63(31.3)	24(24.0)		45(44.1)	247(38.4)	
	기타	0(0.0)	3(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	3(15.6)	
장아찌	다양성	21(45.7)	99(59.0)	147(64.2)	117(58.2)	67(67.0)	34.708*	43(42.2)	408(63.6)	20.382***
	맛	12(26.1)	39(23.2)	39(17.0)	47(23.4)	22(22.0)		32(31.4)	127(19.8)	
	외관	1(2.2)	1(0.6)	1(0.4)	9(4.5)	3(3.0)		3(2.9)	12(1.9)	
	건강 기능성	12(26.1)	22(13.1)	30(13.1)	19(9.5)	6(6.0)		21(20.6)	68(10.6)	
	기타	0(0.0)	7(4.2)	12(5.2)	9(4.5)	2(2.0)		3(2.9)	27(4.2)	
젓갈	다양성	25(54.4)	111(66.1)	135(59.0)	105(52.2)	53(53.0)	26.669	60(58.8)	369(57.5)	1.959
	맛	12(26.1)	23(13.7)	39(17.0)	56(27.9)	27(27.0)		20(19.6)	137(21.3)	
	외관	1(2.2)	4(2.4)	4(1.8)	2(1.0)	4(4.0)		2(2.0)	13(2.0)	
	건강 기능성	8(17.4)	20(11.9)	37(16.2)	26(13.0)	13(13.0)		17(16.7)	87(13.6)	
	기타	0(0.0)	10(6.0)	14(6.1)	12(6.0)	3(3.0)		3(2.9)	36(5.6)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 39. The derivation of important factor by age and gender in vegetables

대표 식품	해당 항목	성별					x ² value	성별		x ² value
		20세 이하	21-30세	31-40세	41-50세	51세 이상		남	녀	
나물 볶음	다양성	9(19.6)	69(41.0)	101(44.1)	71(35.3)	41(41.0)	31.180*	38(37.3)	253(39.4)	2.493
	맛	7(15.2)	25(14.9)	52(22.7)	55(27.4)	26(26.0)		20(19.6)	145(22.6)	
	외관	5(10.9)	10(6.0)	12(5.2)	14(7.0)	8(8.0)		6(5.9)	43(6.7)	
	건강 기능성	25(54.3)	62(36.9)	62(27.0)	59(29.4)	24(24.0)		36(35.3)	196(30.5)	
	기타	0(0.0)	2(1.2)	2(0.9)	2(1.0)	1(1.0)		2(2.0)	5(0.8)	
겉절이/샐러드	다양성	9(19.6)	57(33.9)	76(33.2)	61(30.3)	34(34.0)	24.246	30(29.4)	207(32.2)	7.008
	맛	16(34.8)	54(32.1)	65(28.4)	66(32.8)	33(33.0)		29(28.4)	205(31.9)	
	외관	11(24.0)	14(8.3)	24(10.5)	32(15.9)	14(14.0)		17(16.7)	78(12.2)	
	건강 기능성	10(21.7)	40(23.9)	60(26.2)	42(20.9)	19(19.0)		23(22.6)	148(23.1)	
	기타	0(0.0)	3(1.8)	4(1.8)	0(0.0)	0(0.0)		3(2.9)	4(0.6)	
냉채	다양성	13(28.3)	67(40.0)	84(36.7)	66(32.8)	41(41.0)	39.059**	40(39.2)	231(36.0)	2.096
	맛	22(47.8)	66(39.3)	80(35.0)	66(32.8)	28(28.0)		39(38.2)	223(34.7)	
	외관	10(21.7)	15(8.9)	38(16.6)	54(26.9)	22(22.0)		16(15.7)	123(19.2)	
	건강 기능성	0(0.0)	19(11.3)	22(9.6)	13(6.5)	8(8.0)		6(5.9)	56(8.7)	
	기타	1(2.2)	1(0.6)	5(2.2)	2(1.0)	1(1.0)		1(1.0)	9(1.4)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 40. The derivation of important factor by age and gender in Seasoning/Condiments

대표 식품	해당 항목	성별					x ² value	성별		x ² value
		20세 이하	21-30세	31-40세	41-50세	51세 이상		남	녀	
고추장	다양성	12(26.1)	63(37.5)	58(25.3)	47(23.43)	41(41.0)	38.226**	31(30.4)	190(29.6)	21.131***
	맛	24(52.2)	74(44.0)	90(39.3)	87(43.3)	34(34.0)		58(56.9)	251(39.1)	
	외관	0(0.0)	1(0.6)	9(3.9)	9(4.5)	1(1.0)		1(1.0)	19(3.0)	
	건강 기능성	10(21.7)	27(16.1)	71(31.0)	56(27.9)	24(24.0)		10(9.8)	178(27.7)	
	기타	0(0.0)	3(1.8)	1(0.4)	2(1.0)	0(0.0)		2(2.0)	4(0.6)	
된장	다양성	7(15.2)	41(24.4)	36(15.7)	27(13.4)	27(27.0)	44.710***	27(26.5)	111(17.3)	5.569
	맛	9(19.6)	14(8.3)	35(15.3)	54(26.9)	26(26.0)		19(18.6)	119(18.5)	
	외관	0(0.0)	1(0.6)	0(0.0)	1(0.5)	1(1.0)		0(0.0)	3(0.5)	
	건강 기능성	30(65.2)	112(66.7)	158(69.0)	119(59.2)	46(46.0)		56(54.9)	409(63.7)	
	기타	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	0(0.0)	
간장	다양성	22(47.8)	77(45.8)	65(28.4)	60(29.9)	33(33.0)	36.211*	42(41.2)	215(33.5)	10.144*
	맛	16(34.8)	44(26.2)	76(33.2)	71(35.3)	36(36.0)		39(38.2)	204(31.8)	
	외관	2(4.4)	0(0.0)	2(0.9)	3(1.5)	0(0.0)		1(1.0)	6(0.9)	
	건강 기능성	6(13.0)	41(24.4)	79(34.5)	59(29.4)	30(30.0)		16(15.7)	199(31.0)	
	기타	0(0.0)	6(3.6)	7(3.1)	8(4.0)	1(1.0)		4(3.9)	18(2.8)	
식초류	다양성	12(26.1)	57(33.9)	54(23.6)	59(29.4)	31(31.0)	29.499	34(33.3)	179(27.9)	4.577
	맛	18(39.1)	57(33.9)	56(24.5)	58(28.9)	31(31.0)		34(33.3)	186(29.0)	
	외관	1(2.2)	1(0.6)	1(0.4)	1(0.5)	1(1.0)		1(1.0)	4(0.6)	
	건강 기능성	14(30.4)	46(27.4)	114(49.8)	80(39.8)	35(35.0)		30(29.4)	259(40.3)	
	기타	1(2.2)	7(4.2)	4(1.8)	3(1.5)	2(2.0)		3(2.9)	14(2.2)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 41. The derivation of important factor by age and gender in Rice cake/Dessert

대표 식품	해당 항목	성별					x ² value	성별		x ² value
		20세 이하	21-30세	31-40세	41-50세	51세 이상		남	녀	
떡류	다양성	7(15.2)	49(29.2)	63(27.5)	54(26.9)	37(37.0)	39.392**	26(25.5)	184(28.7)	2.287
	맛	21(45.7)	73(43.5)	83(36.2)	80(39.8)	18(18.0)		40(39.2)	235(36.6)	
	외관	16(34.8)	38(22.6)	72(31.4)	54(28.4)	33(33.0)		31(30.4)	182(28.3)	
	건강 기능성	1(2.2)	8(4.8)	9(3.9)	13(6.5)	12(12.0)		4(3.9)	39(6.1)	
	기타	1(2.2)	0(0.0)	2(0.9)	0(0.0)	0(0.0)		1(1.0)	2(0.3)	
한과류	다양성	7(15.2)	26(15.5)	51(22.3)	52(25.9)	28(28.0)	48.008***	21(20.6)	143(22.3)	0.752
	맛	16(34.8)	67(39.9)	56(24.5)	54(26.9)	17(17.0)		31(30.4)	179(27.9)	
	외관	22(47.8)	68(40.5)	115(50.2)	80(39.8)	44(44.0)		44(43.1)	285(44.4)	
	건강 기능성	1(2.2)	7(4.2)	5(2.2)	15(7.5)	11(11.0)		6(5.9)	33(5.1)	
	기타	0(0.0)	0(0.0)	2(0.9)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	2(0.3)	
식혜 (수정과)	다양성	7(15.2)	30(17.9)	53(23.1)	29(14.4)	20(20.0)	38.179**	17(16.7)	122(19.0)	11.046*
	맛	33(71.7)	118(70.2)	125(54.6)	110(54.7)	53(53.0)		74(72.5)	365(56.9)	
	외관	1(2.2)	3(1.8)	12(5.2)	6(3.0)	6(6.0)		2(2.0)	26(4.0)	
	건강 기능성	5(10.9)	16(9.5)	35(15.3)	52(25.9)	19(19.0)		8(7.8)	119(18.5)	
	기타	0(0.0)	1(0.6)	4(1.7)	4(2.0)	2(2.0)		1(1.0)	10(1.6)	
화채류	다양성	8(17.4)	35(20.8)	51(22.3)	42(20.9)	21(21.0)	66.005***	21(20.6)	136(21.2)	21.397***
	맛	15(32.6)	84(50)	74(32.3)	48(23.9)	25(25.0)		52(51.0)	194(30.2)	
	외관	22(47.8)	45(26.8)	85(37.1)	87(43.3)	36(36.0)		27(26.5)	248(38.7)	
	건강 기능성	1(2.2)	4(2.4)	16(7.0)	24(11.9)	18(18.0)		2(2.0)	61(9.5)	
	기타	0(0.0)	0(0.0)	3(1.3)	0(0.0)	0(0.0)		0(0.0)	3(0.5)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

Table 42. The derivation of important factor by age and gender in one-dish meal

대표 식품	해당 항목	성별					x ² value	성별		x ² value
		20세 이하	21-30세	31-40세	41-50세	51세 이상		남	녀	
구절판	다양성	10(21.7)	51(30.4)	66(28.8)	41(20.4)	36(36.0)	83.911***	37(36.3)	167(26.0)	40.611***
	맛	6(13.0)	31(18.5)	15(6.6)	16(8.0)	3(3.0)		21(20.6)	50(7.8)	
	외관	26(56.5)	83(49.4)	143(62.4)	133(66.2)	59(59.0)		39(38.2)	405(63.1)	
	건강 기능성	1(2.2)	2(1.2)	5(2.2)	11(5.5)	2(2.0)		2(2.0)	19(3.0)	
	기타	3(6.5)	1(0.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)		3(2.9)	1(0.2)	
신선로	다양성	9(19.6)	52(31.0)	82(35.8)	41(20.4)	25(25.0)	35.691*	33(32.4)	176(27.4)	3.893
	맛	3(6.5)	15(8.9)	16(7.0)	19(9.5)	12(12.0)		10(9.8)	55(8.6)	
	외관	23(50.0)	80(47.6)	111(48.5)	106(52.7)	45(45.0)		41(40.2)	324(50.5)	
	건강 기능성	9(19.6)	20(11.9)	20(8.7)	34(16.9)	17(17.0)		17(16.7)	83(13.0)	
	기타	2(4.3)	1(0.6)	0(0.0)	1(0.5)	1(1.0)		1(1.0)	4(0.6)	

* p<.05, ** p<.01, *** p<.001

나. 외국인 대상 조사 결과

1) 결과 분석

조사대상자는 Table 43과 같이 총 168명 중 남자 97명(57.7%), 여자 71명 (42.3%)이며, 연령 분포는 20대 이하가 1명(0.6%), 20대가 63명(37.5%), 30대가 53명(31.5%), 40대가 30명 (17.9%). 50대가 17명(10.1%), 60대가 4명(2.4%)으로 20대가 가장 많은 것으로 나타났다.

Table 43, The general affairs of investigated people

구 분	대 상	빈 도 수(%)
성 별	여 자	71(42.3)
	남 자	97(57.7)
연 령 별	20세 이하	1(0.6)
	21-29세	63(37.5)
	30-39세	53(31.5)
	40-49세	30(17.9)
	50-59세	17(10.1)
	60세 이상	4(2.4)
Total		168(100.0)

가) 한국음식에 대한 만족도

(1) 성별에 따른 한국음식에 대한 만족도

성별에 따른 한국음식에 대한 만족도는 Table 44와 같다. 표를 살펴보면 남성은 '매우 만족' 4.1%, '만족' 13.4%, '보통' 27.9%, '불만족' 29.9%, '매우 불만족' 24.7%의 순으로, 여성은 '매우 만족' 2.8%, '만족' 12.7%, '보통' 21.1%, '불만족' 32.4%, '매우 불만족' 31%의 순으로 나타났다. 총 조사 대상자의 3.6%가 매우 만족, 13%가 '만족', 25%가 '보통', 31%가 불만족, 46%가 매우 불만족하는 것으로 나타나 한국음식에 대한 만족도가 낮음을 알 수 있다.

Table 44. The degree of satisfaction of the Korean according to gender

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
매우만족	2(2.8)	4(4.1)	6(3.6)
만족	9(12.7)	13(13.4)	22(13)
보통	15(21.1)	27(27.9)	42(25)
불만족	23(32.4)	29(29.9)	52(31)
매우불만족	22(31)	24(24.7)	46(27.4)
총계	71(100)	97(100)	168(100)

(2) 연령에 따른 한국음식에 대한 만족도

연령에 따른 한국음식에 대한 만족도를 조사한 결과는 Table 46과 같다. Table 46을 살펴보면 20대 이하 와 60대 에서는 '불만족'이 가장 높게 나타났으며, 특히 20대의 경우 '매우 불만족' 41.3%, '불만족' 31.7%, '보통' 12.7%, '만족' 9.5%, '매우 만족' 4.8%를 나타내어 총 조사대상자의 연령층 중 가장 불만족도가 높게 나타났다. 그 외 30대에서는 '불만족' 30.2%로 가장 높게 나타났으며, 40대와 50대에서는 각각 '보통'이 36.7%, 41.2%로 다른 연령층 보다 한국음식에 대한 만족도가 나타내고 있다.

Table 45. The degree of satisfaction of the Korean according to age

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
매우만족	2(2.8)	4(4.1)	6(3.6)
만족	9(12.7)	13(13.4)	22(13)
보통	15(21.1)	27(27.9)	42(25)
불만족	23(32.4)	29(29.9)	52(31)
매우불만족	22(31)	24(24.7)	46(27.4)
총계	71(100)	97(100)	168(100)

Table 46. The degree of satisfaction of the Korean according to age

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
매우 만족	0(0.0)	3(4.8)	2(3.8)	1(3.3)	0(0.0)	0(0.0)	6(3.6)
만족	0(0.0)	6(9.5)	6(11.3)	6(20.0)	3(17.6)	1(25.0)	22(13)
보통	0(0.0)	8(12.7)	15(28.3)	11(36.7)	7(41.2)	1(25.0)	42(25)
불만족	1(100)	20(31.7)	16(30.2)	8(26.7)	5(29.4)	2(50.0)	52(31)
매우 불만족	0(0.0)	26(41.3)	14(26.4)	5(16.7)	2(11.8)	0(0.0)	46(27.4)
총계	1(100)	63(100)	53(100)	30(100)	17(100)	4(100)	168(100)

(3) 한국음식의 선호도 조사

(가) 성별에 따른 즐겨먹는 메뉴(3항목응답)

성별에 따른 메뉴 선호도를 조사한 결과는 Table 47와 같다. 여성의 경우 불고기(25.8%)>비빔밥(23.5%)>갈비(15.0%)>닭갈비(8.4%)>김치찌개(5.6%)>부침개(3.8%)>김치(3.4%)>한정식(2.8%)>삼계탕(2.4%)>냉면(2.4%)>죽(2.3%)>갈비탕(1.4%)>떡볶이(1.4%)>해물탕, 설렁탕(0.9%)의 순으로 나타난 반면 남성의 경우 불고기(24.1%)>비빔밥(23.0%)>갈비(15.5%)>닭갈비(7.2%)>부침개(6.9%)>갈비탕(5.8%)>김치찌개(4.2%)>김치(3.4%)>삼계탕(2.4%)>냉면(2.8%)>떡볶이(2.4%)>죽(2.3%)>한정식(1.0%)>해물탕, 설렁탕(0.3%)의 순으로 나타나 선호도 측면에서는 두 그룹 간에 큰 차이가 없는 것으로 나타났다.

Table 47. The favorite menu according to gender

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
비빔밥	50(23.5)	67(23.0)	117(23.2)
불고기	55(25.8)	70(24.1)	125(24.8)
갈비	32(15.0)	45(15.5)	77(15.3)
삼계탕	5(2.4)	6(2.1)	11(2.2)
냉면	5(2.4)	8(2.8)	13(2.6)
닭갈비	18(8.4)	21(7.2)	39(7.7)
부침개	8(3.8)	20(6.9)	28(5.6)
김치	7(3.4)	10(3.4)	17(3.4)
한정식	6(2.8)	3(1.0)	9(1.8)
김치찌개	12(5.6)	12(4.2)	24(4.8)
설렁탕	2(0.9)	1(0.3)	3(0.6)
죽	5(2.3)	3(1.0)	8(1.6)
떡볶이	3(1.4)	7(2.4)	10(2.0)
해물탕	2(0.9)	1(0.3)	3(0.6)
갈비탕	3(1.4)	17(5.8)	20(4.0)
총 계	213(100)	291(100)	504(100)

(나) 성별에 따른 선호메뉴 선택이유(1항목 이상)

성별에 따른 선호메뉴의 선정이유는 여성의 경우 맛(37.9%)>가격(12.4%)>건강기능성(11.8%)>신선도(10.1%)>조리법(9.5%)>외관, 양(7.7%)>기타(3.0%) 순으로 나타났으며, 남성의 경우 맛(40.0%)>건강기능성(18.2%)>외관(12.5%)>조리법(10.1%)>신선도(6.7%)>양(5.3%)>가격(4.3%)>기타(2.9%) 순으로 여성과는 달리 건강기능성과 외관을 선호도에 중요한 영향을 나타냄을 알 수 있다. 총 조사대상자의 수준으로 살펴보면 건강기능성(15.4%)>맛(13.0%)>기타(12.2%)>외관(10.3%)>조리법(9.8%)>신선도(8.2%)>가격(8.0%)>양(6.4%)의 순으로 음식 선호도에 영향을 미치는 것으로 나타났다.(Table 48)

Table 48. The reason of selection of favorite menu according to gender

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
신선한 재료	17(10.1)	14(6.7)	31(8.2)
조리법	16(9.5)	21(10.1)	37(9.8)
맛	64(37.9)	83(40.0)	147(13)
외관	13(7.7)	26(12.5)	39(10.3)
건강기능성	20(11.8)	38(18.2)	58(15.4)
음식의 양	13(7.7)	11(5.3)	24(6.4)
가격	21(12.4)	9(4.3)	30(8.0)
기타	5(3.0)	6(2.9)	11(2.9)
총계	169(100)	208(100)	377(100)

(다) 연령에 따른 선호하는 음식(3항목 복수응답)

조사 대상자의 연령에 따른 선호도가 높은 음식을 조사한 결과는 Table 49와 같다. 20대의 경우 불고기(25.8%)>비빔밥(20.1%)>갈비(13.8%)>닭갈비(11.1%)>김치찌개(7.4%)>부침개(5.8%)>김치(4.2%)>냉면(3.2%)>갈비탕, 떡볶이(3.2%)>삼계탕(2.1%)>해물탕(1.1%)>죽(0.5%), 설렁탕(0.5%)의 순으로 나타났으며, 30대, 40대에서도 불고기가 각각 26.4, 28.9%로 가장 선호하는 음식이었으며, 50대는 비빔밥(25.51%)이 불고기(23.5%)보다 선호도 높게 나타났다. 전체적으로 살펴본 결과 전체 연령별로 공통적으로 선호하는 음식은 불고기와 비빔밥임을 알 수 있으며, 그 외 음식에서는 연령대별로 선호도의 차이가 나타남을 알 수 있다.

Table 49. The preference foods of according to age

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
비빔밥	0(0.0)	38(20.1)	40(25.2)	24(26.7)	13(25.5)	2(16.7)	117(23.2)
불고기	0(0.0)	45(23.8)	42(26.4)	26(28.9)	12(23.5)	0(0.0)	125(24.8)
갈비	1(33.3)	26(13.8)	25(15.7)	13(14.4)	10(19.6)	2(16.7)	77(15.3)
삼계탕	0(0.0)	4(2.1)	3(1.9)	3(3.3)	1(2.0)	0(0.0)	11(2.2)
냉면	0(0.0)	6(3.2)	3(1.9)	2(2.2)	2(3.9)	0(0.0)	13(2.6)
닭갈비	0(0.0)	21(11.1)	13(8.2)	3(3.3)	2(3.9)	0(0.0)	39(7.7)
부침개	1(33.3)	11(5.8)	7(4.4)	7(7.8)	1(2.0)	1(8.3)	28(5.6)
김치	0(0.0)	8(4.2)	5(3.1)	1(1.1)	1(2.0)	2(16.7)	17(3.4)
한정식	0(0.0)	0(0.0)	3(1.9)	3(3.3)	3(5.9)	0(0.0)	9(1.8)
김치찌개	0(0.0)	14(7.4)	10(6.3)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	24(4.8)
설렁탕	0(0.0)	1(0.5)	1(0.6)	1(1.1)	0(0.0)	0(0.0)	3(0.6)
죽	0(0.0)	1(0.5)	0(0)	2(2.2)	2(3.9)	3(25.0)	8(1.6)
떡볶이	1(33.3)	6(3.2)	2(1.3)	1(1.1)	0(0.0)	0(0.0)	10(2.0)
해물탕	0(0.0)	2(1.1)	1(0.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(0.6)
갈비탕	0(0.0)	6(3.2)	4(2.5)	4(4.4)	4(7.8)	2(16.7)	20(4.0)
총 계	3(100)	189(100)	159(100)	90(100)	51(100)	12(100)	504(100)

(라) 연령에 따른 선호메뉴 선택이유(1항목 이상)

연령에 따른 선호메뉴의 선정이유를 조사한 결과는 Table 50과 같다. 선호메뉴 선택이유에 대해서 20대 이하는 맛(50.0%)과 외관(50.0%)이, 20대에서는 맛(41.9%)>건강기능성(14.7%)>외관(12.5%)>가격(9.6%)>조리법(7.4%)>양(6.6%)>신선도(5.2%)>기타(2.2%) 순으로 나타났으며, 30대에서도 맛(37.3%)>건강기능성(14.4%)>외관(10.2%) 등이 선호메뉴의 선정요인으로 나타났다. 이에 반해 40대에서는 맛(36.8%)>건강기능성(20.6%)>조리법(14.7%)>신선도(13.2%)>외관(5.9%)>가격(4.4%) >양(2.9%)>기타(1.5%) 순으로 나타났으며, 50대에서도 맛(36.4%)>건강기능성(13.6%)>조리법(11.4%)>신선도(9.1%) 등이 메뉴 선택의 주요요인으로

끝했다.

연령층이 낮을수록 맛과 외관을 중요시하며, 연령층이 높을수록 건강기능성이 차지비율이 높고 외관보다는 조리법과 신선도가 선호 메뉴선택에 영향을 미치는 것으로 보아 한국음식의 기능성 및 조리법상의 특성을 중요시함으로 사료된다. 총 연령별 조사대상자의 수준으로 살펴보면 건강기능성(15.4%)>맛(13.0%)>기타(12.2%)>외관(10.3%)>조리법(9.8%)>신선도(8.2%)>가격(8.0%)>양(6.4%)의 순으로 음식 선호도에 영향을 미치는 것으로 나타났다.

Table 50. The reason of selection of favorite menu according to age

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
신선한 재료	0(0.0)	7(5.2)	10(8.5)	9(13.2)	4(9.1)	1(11.1)	31(8.2)
조리법	0(0.0)	10(7.4)	11(9.3)	10(14.7)	5(11.4)	1(11.1)	37(9.8)
맛	1(50.0)	57(41.9)	44(37.3)	25(36.8)	16(36.4)	4(44.4)	147(13.0)
외관	1(50.0)	17(12.5)	12(10.2)	4(5.9)	3(6.8)	2(22.2)	39(10.3)
건강기능성	0(0.0)	20(14.7)	17(14.4)	14(20.6)	6(13.6)	1(11.1)	58(15.4)
음식의 양	0(0.0)	9(6.6)	11(9.3)	2(2.9)	2(4.5)	0(0.0)	24(6.4)
가격	0(0.0)	13(9.6)	9(7.6)	3(4.4)	5(11.4)	0(0.0)	30(8.0)
기타	0(0.0)	3(2.2)	4(3.4)	1(1.5)	3(6.8)	0(0.0)	11(12.2)
총 계	2(100)	136(100)	118(100)	68(100)	44(100)	9(100)	377(100)

나) 한국음식의 비선호도 조사

(1) 성별에 따른 외국인의 비선호 한국음식메뉴

성별에 따른 비선호도 음식에 대해 조사한 결과는 Table 51과 같다. 여성의 경우 해물탕(18.3%)>냉면(14.1%)>없음(12.7%)>죽(12.0%)>김치찌개(9.2%)>김치(7.8%)>떡볶이(7.0%)>한정식(3.5%) 등의 순으로, 남성의 경우 해물탕(15.5%)>김치찌개(12.4%)>떡볶이(11.3%)>냉면(10.3%), 죽(10.3%)>없음(6.2%)>닭갈비(5.3%) 등이 비선호 음식으로 나타났다. 두 그룹간의 비선호 음식종류의 차이가 없었으며, 그 결과를 통해 고추장과 고춧가루를 이용한 매운 음식, 음식 특유의 향미가 강한 음식에 대해서는 비선호적임을 알 수 있다.

Table 51. The non favorite menu according to gender

	성 별		빈도(%)
	여성	남성	
비빔밥	1(0.7)	8(4.1)	9(2.7)
불고기	1(0.7)	3(1.6)	4(1.2)
갈비	4(2.8)	2(1.0)	6(1.8)
삼계탕	4(2.8)	5(2.6)	9(2.7)
냉면	20(14.1)	20(10.3)	40(11.9)
닭갈비	4(2.8)	10(5.3)	14(4.2)
부침개	3(2.1)	4(2.1)	7(2.1)
김치	11(7.8)	17(8.8)	28(8.3)
한정식	5(3.5)	4(2.1)	9(2.7)
김치찌개	13(9.2)	24(12.4)	37(11.0)
설렁탕	4(2.8)	7(3.6)	11(3.3)
죽	17(12.0)	20(10.3)	37(11.0)
떡볶이	10(7.0)	22(11.3)	32(9.5)
해물탕	26(18.3)	30(15.5)	56(16.7)
갈비탕	1(0.7)	6(3.1)	7(2.1)
없음	18(12.7)	12(6.2)	30(8.9)
총 계	142(100)	194(100)	336(100)

(2) 성별에 따른 비선호메뉴 선택이유(1항목 이상)

성별에 따른 비선호 메뉴의 선택이유를 조사한 결과는 Table 52과 같다. 성별에 따른 선호 메뉴의 선정이유로는 여성의 경우 맛(48.7%)>외관(19.3%)>신선도(15.1%)>조리법(5.9%)>기타(4.2%)>건강기능성(3.4%), 음식의 양(3.4%) 순으로, 남성의 경우 맛(43.1%)>외관(23.4%)>기타(10.6%)>신선도(10.1%)>조리법(9.6%)>건강기능성(2.1%)>양(1.1%)의 순으로 나타났다. 두 그룹을 통해 나타난 비선호의 주요원인으로는 강하고 특이한 맛(45.3%)과 우리나라 고유의 다양한 조리법을 통한 비호감적인 외관(21.8%)으로 나타나 우리 고유음식을 국제화하기 위한 주요 개선 요소임을 확인할 수 있었다.

Table 52. The reason of selection of the non favorite menu according to gender

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
신선한 재료	18(15.1)	19(10.1)	37(12.1)
조리법	7(5.9)	18(9.6)	25(8.1)
맛	58(48.7)	81(43.1)	139(45.3)
외관	23(19.3)	44(23.4)	67(21.8)
건강기능성	4(3.4)	4(2.1)	8(2.6)
음식의 양	4(3.4)	2(1.1)	6(2.0)
기타	5(4.2)	20(10.6)	25(8.1)
총계	119(100)	188(100)	307(100)

다. 연령에 따른 비선호 음식(복수응답)

조사 대상자의 연령에 따른 비선호도가 높은 음식을 조사한 결과는 Table 53과 같다. 20대의 경우 해물탕(15.5%)>죽(14.7%)>김치찌개(13.8%)>김치(12.9%)>떡볶이(7.8%)>설렁탕(5.2%), 냉면(5.2%)>삼계탕(3.4%)>갈비탕(2.6%)>의 순으로 나타났으며, 30대에서는 냉면(17.3%), 해물탕(13.3%), 죽(13.3%), 떡볶이(13.3%) 등이, 40대에서도 해물탕(19.7%), 냉면(16.4%), 김치찌개(11.5%) 등이, 50대에는 냉면(12.3%), 해물탕(19.3%), 떡볶이(14.0%) 등이, 60대에서는 해물탕(20.8%), 냉면(16.7%) 등이 비선호도가 높은 음식으로 나타났다. 모든 연령층에서 공통적으로 해물탕, 냉면이 비선호도가 높은 음식으로 나타났으며, 이는 비린내가 나고 향미가 특이하고 찬음식에 대한 외국인의 기호도가 낮음이 추측할 수 있다.

Table 53 The non favorite menu according to age

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
비빔밥	0(0.0)	3(2.6)	1(1.3)	1(1.6)	3(5.3)	1(4.2)	9(2.7)
불고기	0(0.0)	0(0.0)	1(1.3)	1(1.6)	2(3.5)	0(0.0)	4(1.2)
갈비	1(33.3)	0(0.0)	1(1.3)	1(1.6)	1(1.8)	2(8.3)	6(1.8)
삼계탕	0(0.0)	4(3.4)	3(4.0)	1(1.6)	1(1.8)	0(0.0)	9(2.7)
냉면	0(0.0)	6(5.2)	13(17.3)	10(16.4)	7(12.3)	4(16.7)	40(11.9)
닭갈비	0(0.0)	5(4.3)	2(2.7)	4(6.6)	3(5.3)	0(0.0)	14(4.2)
부침개	1(33.3)	2(1.7)	1(1.3)	1(1.6)	1(1.8)	1(4.2)	7(2.1)
김치	0(0.0)	15(12.9)	5(6.7)	4(6.6)	2(3.5)	2(8.3)	28(8.3)
한정식	0(0.0)	0(0.0)	3(4.0)	3(4.9)	3(5.3)	0(0.0)	9(2.7)
김치찌개	0(0.0)	16(13.8)	8(10.7)	7(11.5)	4(7.0)	2(8.3)	37(11.0)
설렁탕	0(0.0)	6(5.2)	2(2.7)	2(3.3)	1(1.8)	0(0.0)	11(3.3)
죽	0(0.0)	17(14.7)	10(13.3)	5(8.2)	2(3.5)	3(12.5)	37(11.0)
떡볶이	0(0.0)	9(7.8)	10(13.3)	4(6.6)	8(14.0)	1(4.2)	32(9.5)
해물탕	0(0.0)	18(15.5)	10(13.3)	12(19.7)	11(19.3)	5(20.8)	56(16.7)
갈비탕	1(33.3)	3(2.6)	1(1.3)	1(1.6)	1(1.8)	0(0.0)	7(2.1)
없음	0(0.0)	12(10.3)	4(5.3)	4(6.6)	7(12.3)	3(12.5)	30(8.9)
총계	3(100)	116(100)	75(100)	61(100)	57(100)	24(100)	336(100)

(3) 연령에 따른 비선호메뉴의 선정이유(1항목 이상)

연령에 따른 비선호 메뉴의 선정이유를 조사한 결과는 Table 54와 같다. 비선호메뉴 선정 이유에 대해서 20대 이하는 맛(50.0%)과 외관(50.0%)이, 20대에서는 맛(45.5%)>외관(17.9%)>신선도(12.5%)>기타(11.6%)>조리법(8.0%)>건강기능성(3.6%)>양(0.9%) 순으로 나타났으며, 30대에서도 맛(44.6%)>외관(25.0%)>신선도(9.8%)>조리법(7.6%) 등이 비선호 음식의 선정요인으로 나타났다. 이와 마찬가지로 40대에서는 맛(45.6%)>조리법(14.0%)>신선도(10.5%) 순으

로, 50대에서도 맛(42.5%)>외관(25.0%)>신선도(17.5%) 등이 비선호 음식의 주요요인으로 꼽혔다.

모든 연령층에서 공통적으로 비선호도에 대한 요인을 통해 외국인이 느끼는 한국음식의 매운맛과 자극적인 맛과 외관을 한국을 대표하는 다양한 맛과 외관으로 개선함으로 선호도를 높일 수 있을 것으로 사료된다.

Table 54. The reason of selection of the non favorite menu according to gender

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
신선한 재료	0(0.0)	14(12.5)	9(9.8)	6(10.5)	7(17.5)	1(25.0)	37(12.1)
조리법	0(0.0)	9(8.0)	7(7.6)	8(14.0)	1(2.5)	0(0.0)	25(8.1)
맛	1(50.0)	51(45.5)	41(44.6)	26(45.6)	17(42.5)	3(75.0)	139(45.3)
외관	1(50.0)	20(17.9)	23(25.0)	13(22.8)	10(25)	0(0.0)	67(21.8)
건강기능성	0(0.0)	4(3.6)	1(1.1)	0(0.0)	3(7.5)	0(0.0)	8(2.6)
음식의 양	0(0.0)	1(0.9)	4(4.3)	1(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	6(2.0)
기타	0(0.0)	13(11.6)	7(7.6)	3(5.3)	2(5.0)	0(0.0)	25(8.1)
총 계	2(100)	112(100)	92(100)	57(100)	40(100)	4(100)	307(100)

(4) 한국음식이 좋은 이유

(가) 성별에 따라 한국음식이 좋은 이유(1항목 이상)

성별에 따라 한국음식이 좋은 이유를 조사한 결과는 표 12와(Table 55) 같다. 그 이유는 여성의 경우 맛(35.3%)>다양한 반찬류(19.5%)>건강기능성(16.5%)>경제성(15.8%)>다이어트에 좋음(6.0%)순으로 나타났으며, 남성의 경우 맛(26.7%)>건강기능성(25.7%)>다양한 반찬

류(17.7%)>경제성(12.8%)>다이어트에 좋음(7.0%) 순으로 나타났다. 두 그룹간의 차이로는 남성이 여성과는 달리 건강기능성으로의 이유가 높음을 알 수 있는데 이를 통해 여성에게는 한국 음식의 경제성과 다양성이, 남성에게는 한국 음식의 건강기능성이 기호도에 영향을 미침을 알 수 있다. 총 조사대상자의 수준으로 살펴보면 맛(30.3%)>건강기능성(21.9%)>다양한 반찬류(18.4%)>경제성(14.1%)>다이어트에 좋음(6.6%)>다양성(5.3%)>없음(2.2%)>많은 양(1.3%)의 순으로 나타났다.(Table 55)

Table 55. The reason of selection of Korean food according to gender .

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
맛	47(35.3)	50(26.7)	97(30.3)
건강기능성	22(16.5)	48(25.7)	70(21.9)
다이어트에 좋음	8(6.0)	13(7.0)	21(6.6)
경제성	21(15.8)	24(12.8)	45(14.1)
다양성	4(3.0)	13(7.0)	17(5.3)
많은양	1(0.8)	3(1.6)	4(1.3)
다양한 반찬류	26(19.5)	33(17.7)	59(18.4)
없음	4(3.0)	3(1.6)	7(2.2)
총계	133(100)	187(100)	320(100)

(나) 연령에 따라 한국음식이 좋은 이유(1항목 이상)

연령에 따른 한국음식이 좋은 이유에 대해 조사한 결과는 표 13과(Table 56) 같다. 선호에 대한 이유에 대해서 20대 이하는 건강기능성(50.0%)과 다양한 반찬류(50.0%)가, 20대에서는 맛(39.3%)>다양한 반찬류(18.8%)>경제성(16.1%)>다양성(5.4%)>다이어트에 좋음(4.5%)>건강기능성(1.8%)>많은 양(0.9%)순으로 나타났으며, 30대에서는 맛(33.7%)>건강기능성(21.7%)>다양한 반찬류(19.6%)>경제성(15.2%)>다이어트에 좋음(7.6%)>다양성(5.4%)>많은 양(2.1%)순으로 나타났다. 이에 반해 40대에서는 건강기능성(26.3%)>맛(22.8%)>다양한 반찬류(21.1%)>경제성(15.8%)>다이어트에 좋음(8.8%)>다양성(5.3%)>많은 양(1.8%) 순으로, 50대에서도 건강기능성(25.0%)>맛(17.5%)>다양한 반찬류(17.5%)>경제성(10.0%)>다이어트에 좋음(7.5%)>다양성(5.0%) 등이 한국 음식을 좋아하는 요인으로 꼽혔다.

20대 연령층에서는 맛과 다양한 반찬류를, 30대 이상의 연령층은 건강기능성, 맛과 함께 다양한 찬류가 주요 요인으로 여겨졌으며, 그 외 우리음식의 경제적인 측면과 우리 전통음식의 저칼로리의 영양적인 측면이 우리 음식에 대한 긍정적인 인지에 영향을 미치는 것으로 사료된다. 총 연령별 조사대상자의 수준으로 살펴보면 맛(30.0%)>건강기능성(21.9%)>다양한 반찬류

(18.4%)>경제성(14.1%)>다이어트에 좋음(6.6%)>다양성(5.3%)>많은 양(1.3%)의 순으로 음식 선호도에 영향을 미치는 것으로 나타났다.(Table 56)

Table 56. The reason of selecton of Korean food according to age

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
맛	0(0.0)	44(39.3)	31(33.7)	13(22.8)	7(17.5)	2(28.6)	97(30.3)
건강기능성	1(50.0)	2(1.8)	20(21.7)	15(26.3)	10(25.0)	2(28.6)	70(21.9)
다이어트에 좋음	0(0.0)	5(4.5)	7(7.6)	5(8.8)	3(7.5)	1(14.3)	21(6.6)
경제성	0(0.0)	18(16.1)	14(15.2)	9(15.8)	4(10.0)	0(0.0)	45(14.1)
다양성	0(0.0)	6(5.4)	5(5.4)	3(5.3)	2(5.0)	1(14.3)	17(5.3)
많은 양	0(0.0)	1(0.9)	2(2.1)	1(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	4(1.3)
다양한 반찬류	1(50.0)	21(18.8)	18(19.6)	12(21.1)	7(17.5)	0(0.0)	59(18.4)
없음	0(0.0)	4(3.6)	0(0.0)	2(3.5)	0(0.0)	1(14.3)	7(2.2)
총 계	2(100)	112(100)	92(100)	57(100)	40(100)	7(100)	320(100)

(5) 한국음식이 싫은 이유

(가) 성별에 따라 한국음식이 싫은 이유(1항목 이상)

성별에 따라 한국음식이 싫은 이유를 조사한 결과는 Table 57와 같다. 그 이유로는 여성의 경우 너무맵다(27.0%)>볼품없는 외관(25.0%)>없음(19.2%)>다양하지 못함(16.3%)>다이어트에 비효과적(4.8%)>적은양(3.8%)>비싸다(2.0%)의 순으로 나타났으며, 남성의 경우 너무 맵다(35.5%)>볼품없는 외관(28.9%)>다양하지 못함(15.1%)>없음(12.5%)>다이어트에 비효과적(2.0%), 적은양(2.0%)>비싸다(2.6%) 순으로 나타났다.

두 그룹에서 나타난 이유는 큰 차이가 없었으며, 너무 맵거나 깔끔하지 못한 음식의 외관이 우리음식 비선호의 주요 요인으로 꼽혔으며 동시에 비선호에 대한 이유가 없음도 상당한 비율로 나타나고 있다. 이에 대해 비선호에 대한 답변의 의미를 좀더 구체적으로 알아볼 필요가 있으며, 비선호 주요 요인이 기능적 또는 경제적 측면 보다는 단순한 맛과 외관이라는 점에서 우리 음식의 다양한 맛과 외관의 개선이 필요할 것으로 사료된다. 총 조사대상자의 수준으로 살펴보면 너무 맵다(32.0%)>볼품없는 외관(27.3%)>다양하지 못함(15.6%)>없음(15.2%)>다이어트에 비효과적(3.1%), 적은양(2.7%)>비싸다(2.3%)>건강에 해로움(1.6%)의 순으로 나타났다.

Table 57. The reason of selecton of non favorite of Korean food according to gender

	성별		빈도(%)
	여성	남성	
너무맵다	28(27.0)	54(35.5)	82(32.0)
건강에 해로움	2(2.0)	2(1.3)	4(1.6)
다이어트에 비효과적	5(4.8)	3(2.0)	8(3.1)
비싸다	2(2.0)	4(2.6)	6(2.3)
볼품없는 외관	26(25.0)	44(28.9)	70(27.3)
다양하지못함	17(16.3)	23(15.1)	40(15.6)
적은양	4(3.8)	3(2.0)	7(2.7)
없음	20(19.2)	19(12.5)	39(15.2)
총 계	104(100)	152(100)	256(100)

(나) 연령에 따라 한국음식이 싫은 이유(1항목 이상)

연령에 따른 한국음식이 싫은 이유에 대해 조사한 결과는 Table 58와 같다. 비선호 요인에 대해서 20대 이하는 볼품없는 외관(50.0%)과 다양하지 못함(50.0%)이, 20대에서는 너무 맵다(29.0%)>볼품없는 외관(20.4%), 다양하지 못함(20.4%)>없음(19.4%)>다이어트에 비효과적(5.4%)>적은양(2.2%), 비싸다(2.2%)의 순으로 나타났으며, 30대에서는 너무 맵다(30.5%)>볼품없는 외관(29.3%)>없음(15.9%)>다양하지 못함(13.4%)>적은양(6.1%)>비싸다(1.2%), 건강에 해로움(1.2%)순으로 나타났다. 또한 40대에서는 너무 맵다(42.2%)>볼품없는 외관(35.6%)>없음(11.1%)>다양하지 못함(6.7%)>다이어트에 비효과적(3.1%)>건강에 해로움(2.2%), 비싸다(2.2%)순으로, 50대는 볼품없는 외관(33.3%)>너무 맵다(26.0%)>다양하지 못함(18.5%)>없음(11.1%)>비싸다(7.4%)>건강에 해로움(3.7%) 등이 한국 음식을 싫어하는 요인으로 꼽혔다. 20대 연령층에서는 자극적인 맛과 비다양성이 비선호도의 주요요인으로 나타났으며, 30대 이상의 연령층에서는 자극적인 맛과 볼품없는 외관이 우리음식의 비선호도영향에 영향을 미치는 것으로 나타났다.

Table 58. The reason of selectiobn of Korean foods according to age

	연령별						빈도(%)
	≤20	20-29	30-39	40-49	50-59	60≥	
너무맵다	0(0.0)	27(29.0)	25(30.5)	19(42.2)	7(26.0)	4(57.1)	82(32.0)
건강에 해로움	0(0.0)	1(1.1)	1(1.2)	1(2.2)	1(3.7)	0(0.0)	4(1.6)
다이어트에 비효과적	0(0.0)	5(5.4)	2(2.4)	0(0.0)	0(0.0)	1(14.3)	8(3.1)
비싸다	0(0.0)	2(2.2)	1(1.2)	1(2.2)	2(7.4)	0(0.0)	6(2.3)
볼품없는 외관	1(50.0)	19(20.4)	24(29.3)	16(35.6)	9(33.3)	1(14.3)	70(27.3)
다양하지못함	1(50.0)	19(20.4)	11(13.4)	3(6.7)	5(18.5)	1(14.3)	40(15.6)
적은양	0(0.0)	2(2.2)	5(6.1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	7(2.7)
없음	0(0.0)	18(19.4)	13(15.9)	5(11.1)	3(11.1)	0(0.0)	39(15.2)
총 계	2(100)	93(100)	82(100)	45(100)	27(100)	7(100)	256(100)

제 4 절 요약 및 결론

1. 전통식품 조리법 DB 구축

가. 전통식품의 과학적 분류체계

분류체계는 용도별, 조리방법별, 재료별로 코드화를 하고 국제적 식품특허분류인 IPC와 비교할 수 있도록 다면적 유기적 분류체계를 수립하였으며, 주검색은 용도별 대분류 하에 소항목을 유형별로 검색할 수 있도록 코드화하여 전통음식의 일상성을 부각시키면서 포괄적으로 사용할 수 있도록 하였다.

나. 전통식품 조리법 데이터 베이스설계

전통전통식품 데이터베이스 시스템은 메인DB인 식품정보데이터를 중심으로 총 23개의 DB로 구성되어 있으며 대분류로 전통식품유형DB, 전통식품DB, 전통조리법DB, 참고문헌DB, 단위DB 인 2단계 트리구조로 나뉘어져있고, 상세분류로 주요재료DB, 조리방법DB, 정의 및 규격DB, 연구문헌 DB, IPC DB, 역사자료 DB로 각각 3단계 트리구조로 구성되어있다

다. 웹기반의 검색시스템 구축

설계는 먼저 자료의 구성별로 보여주기 위하여 트리구조로 설계하였으며 이는 해당 자료 별로 검색이 용이하고 구조적인 저장방식으로 구성되어있다.

앞으로 데이터의 증가와 데이터의 일괄화를 위해 구조적으로 설계하였으며 웹을 활용하여 누구나 네트워크상에서 검색이 가능하며 원하는 검색에 대하여 서지학적 연구 및 최종 표준화된 결론을 얻을 수 있다.

DB의 설계는 추후 대용량 데이터에 따른 검색을 원활하기 위하여 오라클을 이용, 구조적으로 구성하였으며 메인테이블을 중심으로 식품코드를 가지고 각각의 해당 정보를 검색하도록 설계하였다. 또한 이용자 편의를 위해 Menu 형태의 프로그램으로 개발하며 PC 팬티엄급에서 운전이 가능토록 설계하였다.

2. 전통조리의 DB 항목 선정의 타당성 검증 및 재창조 포인트 발굴을 위한 내외국인의 인식 조사

가. 내국인 대상 조사 결과

다양한 전통음식의 자원화, 세계화를 위한 기초 자료를 마련하기 위해 전통음식을 주식, 부식, 조미식, 기호식, 특수용도음식으로 구분하고 항목별 대표 음식을 선정하여, 각각의 음식에 대해 연령별, 성별 우수 요인을 도출하고자 조사 분석을 실시하였다. 전통음식에 대한 우수성 인식도 평가 결과, 건강/기능성>식문화>식재료>맛>조리법>다양한 찬류>외관의 순으로 나타났고, 세계적인 음식으로 발전 가능성이 큰 전통 음식은 김치류>떡·한과류>구이류>전통음료>조미료류>밥·죽류>국류>면류의 순으로 나타났다. 전통음식의 분류별 우수 요인 인식도 분석을 수행한 결과, 비빔밥은 식재료 및 조리법의 다양성을, 밥·죽은 건강 기능성을, 냉면과 칼국수는 맛을, 만두는 식재료 및 조리법의 다양성을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 불고기와 편육, 전골은 맛을, 삼계탕과 설렁탕은 건강기능성을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 김치의 경우 건강기능성을, 장아찌와 젓갈은 식재료 및 조리법의 다양성을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 채소류의 경우 나물볶음/무침에서는 식재료 및 조리법의 다양성과 건강기능성을, 곁절이/샐러드와 냉채는 식재료 및 조리법의 다양성과 맛을 중요하게 인지하고 있는 것으로 나타났다. 조미/양념류는 고추장의 경우 맛을, 된장과 식초는 건강기능성을, 간장은 식재료 및 조리법의 다양성을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 떡/후식류는 떡과 식혜/수정과와 경우 맛을, 한과와 화채는 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 일품요리는 구절판과 신선로 모두 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 주식에 있어서 밥/죽은 연령 및 성별과 상관없이 건강기능성을, 비빔밥은 식재료 및 조리법의 다양성을, 냉면과 칼국수는 맛을, 만두는 30세 이하에서는 맛을, 31세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성을 높게 평가하였고 남성의 경우 맛을, 여성의 경우 식재료 및 조리법의 다양성을 우수

요인으로 평가하였다. 불고기는 연령 및 성별과 상관없이 맛을, 삼계탕은 건강기능성을 가장 높은 강점으로 간주하고 있었고, 설렁탕은 20세 이하에서는 맛을, 21-30세, 31-40세, 41-50세 에서는 건강기능성을, 51세 이상에서는 다양성을 강점으로 평가하였다. 편육은 20세 이하, 21-30세, 41-50세에서는 맛을, 31-40세, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성을, 전골은 20세 이하, 21-30세, 31-40세에서는 맛을, 31-40세, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성을 높게 평가하였다. 장아찌와 젓갈은 모든 연령에서 식재료 및 조리법의 다양성을 강점으로 인지하고 있었으며 김치류의 경우 40세 이하에서는 건강기능성을, 41-50세는 맛을, 51세 이상에서는 식재료 및 조리법의 다양성을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났으며 연령에 따라 통계적으로 유의한 차이를 보였다. 나물볶음은 20세 이하에서는 건강기능성을 강점으로 인지하고 있는 반면, 21세 이상에서는 나물류의 다양성을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 곁절이/샐러드는 연령별로 유의적인 차이를 보이지 않았고 냉채는 20세 이하에서는 맛을, 51세 이상에서는 다양성을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 고추장, 된장, 간장, 식초류의 강점을 연령별, 성별에 따라 비교한 결과, 50세 이하에서는 모두 맛을, 51세 이상에서는 다양성을 강점으로 인지하고 있는 것으로 분석되었다. 된장은 모든 연령층에서 건강기능성을 최대의 강점으로 인지하고 있었으며 간장은 30세이하에서 맛을, 31세 이상에서는 맛을 강점으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 식초는 30세 이하에서는 맛과 식재료 및 조리법의 다양성을 높게 평가하였으나 31세 이상에서는 건강기능성을 강점으로 인지하고 있었다. 성별에 따라서는 식초류의 경우 남성은 식재료 및 조리법의 다양성과 맛을, 여성의 경우 건강기능성을 우수요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 한과와 식혜/수정과와는 모든 연령에서 각각 외관과 맛을 강점으로 인지하고 있었으며 화채는 21-30세에서 맛을 강점으로 인지하고 있었고 31세 이상에서는 외관을 높게 평가하는 것으로 나타났다. 성별에 따라서는 남성의 경우 맛을, 여성의 경우 외관을 우수 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다. 구절판과 신선로에 대한 강점을 연령별, 성별로 비교한 결과, 모든 연령과 성별에서 외관을 가장 중요한 강점 요인으로 인지하고 있는 것으로 나타났다.

나. 외국인 대상 조사 결과

한국음식의 선호도에 대해 조사한 결과, 성별에 따라 즐겨먹는 메뉴는 여성의 경우 여성의 경우 불고기>비빔밥>갈비>닭갈비>김치찌개>부침개>김치>한정식>삼계탕>냉면>죽>갈비탕>떡볶이>해물탕, 설렁탕의 순으로 나타난 반면 남성의 경우 불고기>비빔밥>갈비>닭갈비>부침개>갈비탕>김치찌개>김치>삼계탕>냉면>떡볶이>죽>한정식>해물탕, 설렁탕의 순으로 나타나 선호도 측면에서는 두 그룹 간에 큰 차이가 없는 것으로 나타났으며, 연령에 따라 즐겨먹는 메뉴를 조사한 결과 전체 연령별로 공통적으로 선호하는 음식은 불고기와 비빔밥임을 알 수 있으며, 그 외 메뉴에서는 연령대별로 선호도의 차이가 있음을 알 수 있었다. 선호하는 메뉴 선정의 이유로는 성별로는 건강기능성, 맛, 외관이 주요 요인으로 선정되었으며, 연령에 따른 선호 메뉴 선정의 이유는 연령층이 낮을수록 맛과 외관을 중요시하며, 연령층이 높을수록 건강기능성이 차지비

율이 높고 외관보다는 조리법과 신선도가 선호 메뉴선택에 영향을 미치는 것으로 보아 한국음식의 기능성 및 조리법상의 특성을 중요시하는 것으로 나타났다. 한국음식의 비선호도에 대해 조사한 결과, 성별에 따른 비선호 음식은 고추장과 고춧가루를 이용한 매운 음식, 음식 특유의 향미가 강한 음식에 대해서는 비선호적인 것으로 나타났으며, 연령에 따른 비선호 음식은 모든 연령층에서 공통적으로 해물탕, 냉면이 비선호가 높은 음식으로 나타났으며, 이를 통해 비린내가 나고 향미가 특이하고 찬음식에 대한 외국인의 기호도가 낮음을 추측할 수 있었다. 성별을 통해 나타난 비선호 음식 선정의 주요 요인은 강하고 특이한 맛과 우리나라 고유의 다양한 조리법을 통한 비호감적인 외관으로 나타나 우리 고유음식을 국제화하기 위한 주요 개선요소임을 확인할 수 있었으며, 연령에 따른 비선호 메뉴 선정의 이유는 맛>외관>신선도>조리법 순으로 나타났다. 한국음식이 좋은 이유에 대해 조사한 결과, 성별에 따른 이유로는 여성의 경우 맛>다양한 반찬류>건강기능성>경제성>다이어트에 좋음 순으로, 남성의 경우 맛>건강기능성>다양한 반찬류>경제성>다이어트에 좋음 순으로 나타나 여성에게는 한국음식의 경제성과 다양성이, 남성에게는 한국음식의 건강기능성이 기호도에 영향을 미침을 알 수 있었다. 연령에 따라서는 20대 연령층에서는 맛과 다양한 반찬류를, 30대 이상의 연령층은 건강기능성, 맛과 함께 다양한 찬류가 주요 요인으로 여겨졌으며, 그 외 우리음식의 경제적인 측면과 우리 전통음식의 저칼로리의 영양적인 측면이 우리 음식에 대한 긍정적인 인지에 영향을 미치는 것으로 사료된다. 한국음식이 싫은 이유에 대해 조사한 결과, 성별에 따른 이유로는 두 그룹에서 공통적으로 너무 맵다>불품없는 외관>다양하지 못함>없음>다이어트에 비효과적, 적은양>비싸다>건강에 해로움의 순으로 나타났으며, 너무 맵거나 깔끔하지 못한 음식의 외관이 우리음식 비선호의 주요 요인으로 꼽혔으며 동시에 비선호에 대한 이유가 없음도 상당한 비율로 나타나고 있다. 이에 대해 비선호에 대한 답변의 의미를 좀더 구체적으로 알아볼 필요가 있으며, 비선호 주요 요인이 기능적 또는 경제적 측면 보다는 단순한 맛과 외관이라는 점에서 우리 음식의 다양한 맛과 외관의 개선이 필요할 것으로 사료된다. 연령에 따른 요인은 20대 연령층에서는 자극적인 맛과 비다양성이 비선호도의 주요요인으로 나타났으며, 30대 이상의 연령층에서는 자극적인 맛과 불품없는 외관이 우리음식의 비선호도에 영향을 미치는 것으로 나타났다.

제 4 장 목표 달성도 및 관련 분야에의 기여도

제 1 절 목표달성도

구 분	목표의 달성도	
	목 표	달성도 (%)
최 종 평 가	○ 구축된 DB 내용의 포괄성 및 시스템에의 적용성 및 충실도	30
	○ 검색의 편의성, 기능성, 분석의 다양성	40
	○ 검색 결과의 다양성 및 실용성	30
		100

제 2 절 기여도

1. 학회지 투고

- 가. 곡류 전통 식품의 분류 및 범주 정의 (Classification and Category Determination of Korean Traditional Cereal Foods), Food Science and Industry, 36(4), 2003.
- 나. 전통 음청류의 분류 및 범주 정의 (Classification and Category Determination of Korean Traditional Beverages, Food Science and Industry, 37(4), 2004.
- 다. Historical Review of Korean Traditional Fruit Beverages, International Symposium on the Health Functionality and Socio-cultured Aspects of Fruit Teas of the Far East, 한국식품과학회, 2005.
- 라. Classification and Category Determination of Korean Traditional Fruit Beverages, Food Science and Industry,에 제출 12월에 등재 예정

- 마. 한국조리과학회(The Korean Society Of Food & Cookery Science): 한국과학진흥재단등재학술지에 다양한 한국 전통음식의 분류별 우수 요인 발굴을 위한 소비자 인식 조사(Survey of Consumer Perception for Derivation of Superior Factor in Various Korean Traditional Foods) 8 월 원고제출 (* 투고내용 별도제출) 12월 등재예정

- 바. 전통조리과학에 대한 표준화 및 과학적인 정보축적 방안 및 웹기반 활용시스템의 모델을 제시함으로써 조리과학에 관한 연구와 지식에 대한 새로운 연구모델을 보급시키며, 우리 농산물을 이용한 전통식품의 과학화 및 산업화를 통하여 국민 식생활의 질적 향상에 기여함

- 사. 국가의 지식정보자원 관리 사업에 필요한 전통식품 지식정보자원 관리 관련 기술의 표준화 및 과학화를 평가하는 기초자료로 활용하는 데 기여함

제 5 장 연구 개발 결과의 활용계획

제 1 절 추가연구의 필요성

우리나라는 국민소득 20,000불을 달성하기 위해 BT산업과 한 브랜드 산업등을 국가적으로 주도하고 있다. 그러나 이런 소득 달성은 FTA, DDA, WIPO등의 국제 협상에 여하에 따라 크게 영향 받을 수 있는 환경이 늘 존재하고 있는 것이다. 이런 국가적인 협상에서는 우리가 가지고 있는 것을 기초로 유리함을 도출할 수 있는 것이다.

그런 예로써 현재 WIPO에서 논의 되고 있는 유전자원과 전통 지식의 보호 방안도 다국가간의 이익이 달린 문제라 시간은 걸려도 전세계의 질서를 위해서는 타결방안이 도출 될 것이다. 인도를 비롯한 개발도상국가들도 이런 맥락에서 새로운 제도 시행을 위한 공유 MODEL등 여러 MODEL을 제시하고 있고, 또 한편으로는 국제 기구에서 이런 보호책을 논의 하면서도 자국내에서는 유전자원들을 D/B화 하거나, 특별 법률을 제정하여 조직적으로 보호하고 있음에 비해, 우리나라는 인식은 하여도 준비는 하고 있는 것을 발견하지 못하고 있는 실정이다.

이번 연구 결과물은 자료 처리 가공 방법의 타당성 검색, 자료의 수집등 순수한 전통 식품 D/B만은 충분히 하지 못한 편이다.

이 사업은 우선 국가의 전폭적이고도 지속적인 지원으로 좀더 활발하게 D/B가 제작되거나 국가 단위의 전통 식품 연구 위원회를 조직하여 조직적으로 수행할 사업으로 판단된다.

일과성, 행사성으로 전통 식품의 세계화를 위한 포럼, 전통 식품 보존을 위한 포럼등, 몇몇 전통 식품을 알만한 사람들과 일반 대중들에게 신뢰할만한 대책이나 대안을 얻지 못한 채 끝나는 그런 종류의 사업과는 완전히 다른 국가적으로 중요한 사업이므로 지대한 관심과 지원을 촉구한다.

제 2 절 타 연구에의 응용

1. 활발한 자료 수집의 기회 제공
2. 국사, 국문학, 한문 전공자들의 수집된 자료의 현대 언어화로 관련 학문의 활발한 연구 자극
3. 전통 식품의 역사성 입증 방안의 제공 및 다른 제공 방안의 개발 유도
4. 합목적적 자료의 처리 방안 개발 유도
5. B/T 연구의 Source를 제공
6. 전통 식품 개발 및 외식 산업화의 자료 제공
7. 다양한 D/B System 개발 방법 유도

제 6 장 연구개발과정에서 수집한 해외과학 기술 정보

식문화에 대한 연구로는 일본에서 교포인 정대성의 ‘식문화 중의 일본과 조선’이라는 책자를 구해서 일본과 조선에서 보는 식문화의 교류, 주방기구, 스시, 술, 절임류, 마늘, 두부, 도자기, 고추, 인삼의 Route등을 문헌 중심으로 기술한 책자에서 전통 식품 연구가 매우 중요함을 인식할 수 있었다

조리서로는 이하라 케이의 일본 선생님의 “조선요리: 강의 책자를 구해서 분석하여 자료화 하였다.

문화로는 김달수의 “일본중의 조선 문화”라는 책자를 구해서 우리나라와 일본의 역사에 대해 유물로써 입증하는 많은 예를 알았다.

“Coffee ; The Epic of a commodity”를 역사적 사실의 기록에서 자료 수집의 타당성에 대해 많은 고민을 한 저자의 생각에 동감하며 다른 자료들을 제공하여 그런 문제점 해결을 제시하였다.

제 7 장 참고문헌

- * 빙허각이씨, 규합총서, 보진제, 1975.
- * 장씨부인, 규곤요람, 발행년도 미상
- * 저자 미상, 규곤요람 듀식방, 발행연도 미상
- * 이석만, 신영양 요리법, 신구서림, 소화10년
- * 안동 장씨, 황혜성 감수, 규곤시의방, 궁중음식연구원, 1600년대.
- * 이용기, 조선무쌍 신식요리법, 영창서관, 1943.
- * 한희순, 황혜성, 이해경, 이조공정요리통문, 학총사, 1957.
- * 방신영, 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1942.
- * 윤숙경 감수, 주찬, 신광출판사, 1998.
- * 윤숙경 감수, 수운잡방, 신광출판사, 1998.
- * 이하라케이, 조선요리, 일한서방, 1942
- * 저자 미상, 조선요리학, 발행년도 미상
- * 왕준련, 한국요리백과, 학원출판공사, 1990.
- * 김경진, 생활백과, 삼중당
- * 노진화, 한국요리 베스트 200, 한림출판사, 1997.
- * 황혜성, 한복진, 이해경, 한국의 전통음식
- * 황혜성, 궁중음식, 궁중음식연구원, 1995.
- * 하숙정, 수도요리백과, 수도출판공사, 1990.
- * 한정혜, 세계가정요리전집, 정우출판사, 1985.
- * 강인희, 한국의 맛, 대한교과서주식회사, 1987.
- * 강인희, 이경복. 1984. 한국의 식생활 풍속. 삼영사. 서울.
- * 김달웅. 2003. 음식디미방(1670년경). 경북대학교 출판부. 대구
- * 방신영. 1930. 朝鮮料理製法. 한성도서주식회사
- * 서유구. 2005. 林園十六志(1827년경). 보경문화사. 서울
- * 이강자. 2003. 증보 산림경제 국역. 신광출판사. 서울
- * 이효지. 2004. 是議全書. 신광출판사. 서울
- * 이성우, 1992. “한국전통식품의 세계화 전략”, 식품기술, 9(2)
- * 이종수, 1998. “웹개발방법론” 대우정보시스템 연구보,
- * 염초애. 장명숙, 윤숙자. 1992. 한국음식. 효일문화사. 서울
- * 윤서석. 1991. 한국의 음식용어. 민음사. 서울
- * 한억. 1995. 한국음식의 문화적 인식과 수용. 식품기술 8(4):3-34

- * 황혜성, 한복려, 한복진. 1990. 한국의 전통음식. 교문사. 서울.
- * 김승희. 2003. 남한 향토음식의 영양학적 고찰 및 관광 상품화 방안에 관한 연구, 식품기술 16(2):3-36
- * 한역. 1995. 한국음식의 문화적 인식과 수용. 식품기술 8(4):3-34
- * Chang HJ, Yang IS, Chung L, Shin, SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. Korean J Food Culture 19(4): 392-398
- * Han JS, Kim JS, Kim SY, Kim MS, Otani K, Minamide T. 1998. A Survey of Japanese Perception of and Preference for Korean Foods. Korean. J Soc Food Sci 14(2):188-194
- * Kim CJ, Kwon DY, Cho YJ, Chun HS, Hong SI, Jang DJ, Kim MH. 2003. Technology road maps for R&D strategy of KFRI. Korea Food Research Institute, Republic of Korea
- * Kye SH, Yoon SI. 1988. Food references of foreign athletes in Korean traditional food. Korea J Dietary Culture 3(1):78-87
- * Shim YJ, Jung BM, Kim ES, Joo NM. 2000. A survey for the international spread of Korean food from the Korean residents in the U.S. Korean J Soc Food Sci 16(3):210-215
- * Sim YJ, Kim JS. 1998. Study of the Korean Americans Housewives' Knowledge of Korean Festival foods. J Soc Food Sci 14(2):148-158
- * 정대성, 식문화 중의 일본과 조선, 강담사, 1992.
- * 김달수, 일본중의 조선문화 강담사, 1995.
- * 하인리히 E 야콥, 박은영 옮김, 커피의 역사, 우물이 있는 집, 2003.

주 의

1. 이 보고서는 농림부에서 시행한 농림기술개발사업의 연구보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 농림부에서 시행한 농림기술개발사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니됩니다.