



한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축 완료보고서

사업명	한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축
-----	---------------------------

2012년 7월

한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축
완료보고서

한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축'사업에 대한 완료보고서를
붙임과 같이 제출합니다.

붙 임 : 최종보고서 1부

2012년 5월 31일

용역책임자 손 영 호



(인)

주관사업자 (주)나라지식정보



(인)

한식재단 귀하

<제 목 차 례>

제1장 사업 개요	3
제1절 개요	3
1. 사업명	3
2. 사업 기간	3
3. 개발 사업자	3
4. 사업 예산	3
제2절 사업 범위	4
1. 목적	4
2. 세부 내용	4
3. DB품질관리와 향후 활용방안 제시	8
제3절 사업 추진체계	9
1. 사업수행 조직도	9
2. 세부 조직별 역할	10
제4절 사업 추진 경과	13
제2장 사업 내용	17
제1절 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 조사	17
1. 고문헌	17
2. 고문헌 번역물	18
3. 음식문화 관련 발간도서	19
4. 연구 결과물	21
5. 향토음식	23
6. 식문화 관련 실제 구현 현황 자료	24
7. 한식관련 영상물	25
8. 종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물	26

9. 조선시대 풍속화 및 70년대 이전 시각 자료	28
제2절. 분류안 작성	31
1. 자료 성격에 따른 분류	31
2. 시대 분류	31
3. 한식분류	32
제3절 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축 결과	33
1. 구축결과 종합	33
2. 고문헌 구축 결과	33
3. 고문헌 번역물	35
4. 음식문화 관련 발간 도서	36
5. 연구결과물	40
6. 향토음식 관련 자료	43
7. 음식문화관련 실제 현황 구현 자료	45
8. 한식관련 영상물	47
9. 종가음식, 사찰음식 관련 서적 및 연구결과	48
10. 조선시대 풍속화 및 70년대 이전 시각 자료	54
제4절 DB 유형 및 속성 정의	56
1. DB 유형 및 속성 정의 전제조건	56
2. 아이템별 DB 유형 및 속성 정의	56
제5절 활용 방안 및 향후 발전 방향	69
1. 활용 방안	69
2. 향후 발전 방향	69
제3장 최종 산출물	75
제1절 데이터 제작 기준	75
제2절 데이터 제작 산출물	75

제 1장 사업 개요

- 제 1 절 개요
- 제 2 절 사업의 배경 및 목적
- 제 3 절 사업 추진 체계
- 제 4 절 추진 경과

제1장 사업 개요

제1절 개요

1. 사업명

- 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축

2. 사업 기간

- 2011년 10월 5일 ~ 2012년 5월 31일까지

3. 개발 사업자

- 주관사업자 : (주)나라지식정보

4. 사업 예산

- 140,000,000원

제2절 사업 범위

1. 목적

- 음식·음식문화·한식 관련 콘텐츠를 조사하여 영역별·주제별 집대성한 목록 DB를 구축하여 체계적인 서비스를 제공
- 한식 및 외식관련 학계, 연구기관, 정부, 관련기관 등에 한식 콘텐츠 기초자료로 제공
- 한식 자원 및 문화관련 콘텐츠의 체계적인 종합관리를 통해 한식 자원 인프라 구축.

2. 세부 내용

가. 자료의 조사 수집

대상 자료	계획량	조사 수집 내용
고문헌	1,200건	● 서지 사항, 요리관련 문헌은 키워드를 추출할 수 있는 목차 및 본문
고문헌 번역물	150건	● 서지, 목차, 번역물에 게재된 초록
한국음식문화 관련 발간 도서	550건	● 서지, 목차, 도서에 게재된 초록
연구결과물(논문, 학술자료집 등)	5,000건	● 서지, 목차, 연구서에 게재된 초록
향토음식	200건	● 서지, 목차, 문헌에 게재된 초록, 신문기사의 경우 신문명, 제목, 게재일 등
식문화 관련 실제 구현 현황 자료	500건	● 서지, 목차, 자료에 게재된 초록
한식 관련 영상	400건	● 목록, 제작처, 제작자, 제작년 등 관련 정보, ● 공개된 시놉시스, 공개된 영상

종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물	500건	<ul style="list-style-type: none"> ● 서지, 목차, 자료에 게재된 초록, 공개된 시놉시스, 공개된 영상
조선시대 풍속화 및 1970년대 이전 풍속 시각자료	150건	<ul style="list-style-type: none"> ● 목록, 관련 정보, 저작권을 침해하지 않는 이미지,

나. DB구축

- 자료 형태, 종류, 주제별로 분류 후 콘텐츠별로 상세 정보 DB구축
 - 자료의 분류는 이후 사업에서 서비스 시스템을 구축할 때 자료에 대한 활용성 및 검색, 접근의 용이성 등을 고려하여 다중분류체계를 수행
 - 자료 형태별, 시기별, 주제별로 분류하여 다양한 경로를 통해 자료에 접근할 수 있도록 구축

2) 상세 내역

구분	구축 내용
형태별 분류	<ul style="list-style-type: none"> ● 고문헌 ● 고문헌 번역물 ● 한국음식문화 관련 발간 도서 ● 연구결과물(논문, 학술자료집 등) ● 향토음식 ● 식문화 관련 실체 구현 현황 자료 ● 한식 관련 영상 ● 종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물 ● 조선시대 풍속화 및 1970년대 이전 풍속 시각자료
시기별 분류	<ul style="list-style-type: none"> ● 고대~고려 충선왕 ● 원 지배기~임진왜란 ● 임진왜란 이후~강화도조약

	<ul style="list-style-type: none"> ● 강화도 조약 이후~광복 ● 광복 이후~1970년대 ● 1980년 대 이후
내용적 분류(장소 기준)	<ul style="list-style-type: none"> ● 가정식 ● 외식 ● 궁중음식 ● 종가음식 ● 사찰음식

○ 자료 형태, 종류, 주제별로 분류 후 컨텐츠별로 상세 정보 DB구축

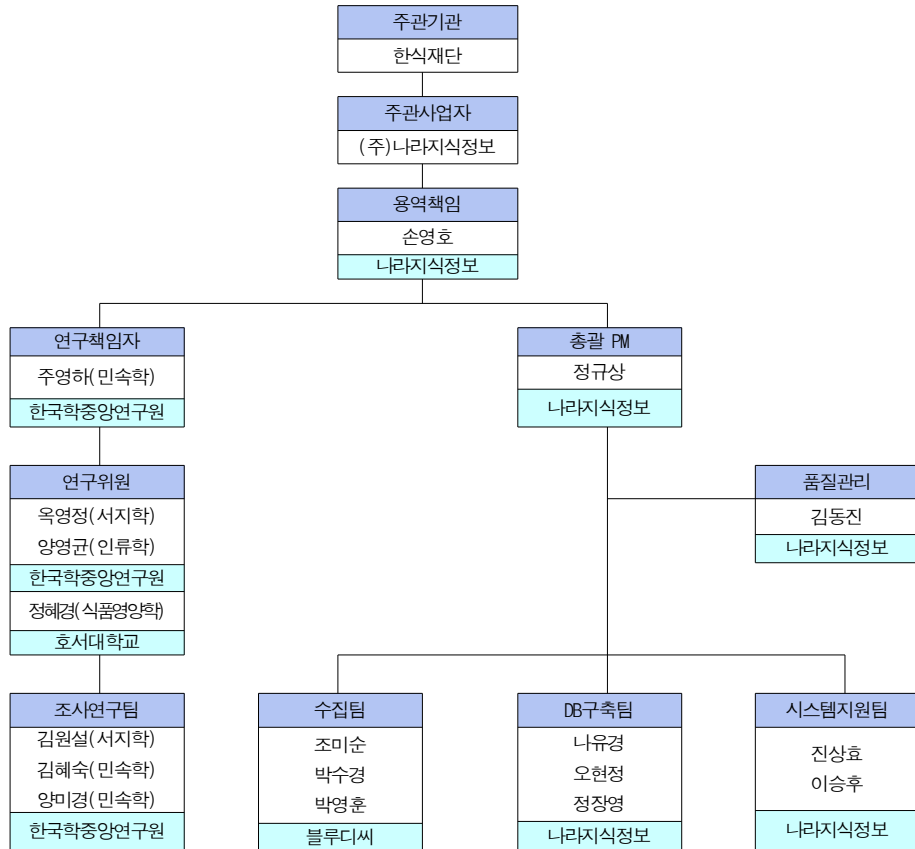
구분	구축 내용
고문헌	-한국, 중국, 일본, 일제시기 문헌을 수집 -기본 서지 정보 조사 -자료적 가치가 높은 자료는 간략 자료 소개 및 활용 가치 소개(활용 등급에 따른 표시 A-B-C) -요리서의 경우 관련 재료, 요리명 키워드 구축
고문헌 번역물	-고문헌 번역서 기본 서지 정보 입력 -자료적 가치가 높은 자료는 간략 자료 소개 및 활용 가치 소개 -요리서의 경우 관련 요리 키워드 구축
한국음식문화 관련 발간 도서	-도서 기본 서지 정보 입력 -표지 등 관련 이미지 있을 경우 수집 및 가공 -초록 목차를 확인할 수 있는 경우 수집
연구결과물(논문, 학술자료집 등)	-서지, 목차, 연구서에 게재된 초록 등을 확인할 수 있는 경우 수집
향토음식	-서지정보, 목차, 게재된 초록 입력
식문화 관련 실체 구현 현황 자료	-서지정보, 목차, 게재된 초록 입력
한식 관련 영상	-목록, 관련 정보 -확보된 시놉시스 입력 -확보된 영상에 대하여 주요 장면 캡처
종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물	-서지정보, 목차, 게재된 초록 입력
조선시대 풍속화 및 70년대 이전 시각 자료	-목록, 관련 정보 -이미지 구축(저작권 확보 가능 범위 내) -풍속화에 대한 간략 해설

3. DB품질관리와 향후 활용방안 제시

- 분류체계와 DB구축 항목을 토대로 서비스를 위한 시스템 구축 방안 제시
- 구축된 DB를 확대 발전시켜 한식과 음식문화 아카이브 구축으로 확대, 활용 방안 제시
- 객체화된 음식에 문화의 가치를 부가하여 고부가가치의 상품을 개발하는 창조적 방안 제시

제3절 사업 추진체계

1. 사업수행 조직도



2. 세부 조직별 역할

구분	주요업무
주관기관	<ul style="list-style-type: none"> ● 사업계획 및 운영계획의 수립 ● 계약체결 ● 사업추진 및 관리 ● 검사 및 인수 ● 기타 사업수행에 필요한 행정업무 지원
용역책임자	<ul style="list-style-type: none"> ● 본 사업의 성공을 위한 책임과 권한을 부여 받고 제안사의 정책에 따라 계약의무 사항을 충족시키기 위해 요청된 자원을 지원 ● 관리총과의 긴밀한 협조 및 계약활동 지휘 감독
프로젝트관리자	<ul style="list-style-type: none"> ● 프로젝트 총괄 진행, 프로젝트 추진활동 계획 조정 및 감독 ● 사업수행을 위한 제반 환경 조성 ● 품질보증 및 표준관리, 투입인력, 자원 및 예산 관리 ● 프로젝트 보고 및 산출물의 인도
연구위원	<ul style="list-style-type: none"> ● 콘텐츠 조사 자문 ● 구축 DB의 체계적인 관리 및 서비스 방안 자문
품질관리	<ul style="list-style-type: none"> ● 품질보증 계획수립(품질기준 설정 및 표준화 작업) ● 품질관리 문서에 대한 기술지원 및 문제해결 지원 ● 품질활동에 대한 자문 ● 품질기록에 대한 검토, 산출물 평가
조사/수집팀	<ul style="list-style-type: none"> ● 한식 및 음식문화 관련 서적, 풍속도 및 영상물 현황 조사 ● 목록 작성
DB구축팀	<ul style="list-style-type: none"> ● 조사자료 분류 및 체계화 ● 상세정보 입력
시스템지원팀	<ul style="list-style-type: none"> ● DB 구축 전산 환경 조성

3. 참여 인력별 세부 업무 분장

○ 연구책임자 및 연구위원

구분	성명	직위	소속	분야	주요 담당 업무	주요경력
비상주	주영하	교수	한국학중앙연구원	민속학	<ul style="list-style-type: none"> •한식관련 고문헌 및 번역서 목록 조사 •한식관련 영상자료 및 이미지 자료 조사 •한식 콘텐츠 분류 체계 구성 	<ul style="list-style-type: none"> •한국학중앙연구원 문화와 놀이 연구소 소장(2005.04-2006.12) •일본 가고시마대학 인문학과 객원연구원(2007.10-2008.09) •한국학중앙연구원 연구처장(2008.11.10-2010.11.9)
비상주	정혜경	교수	호서대학교	식품영양학	<ul style="list-style-type: none"> •한식관련 도서 및 연구서 목록 조사 •한식 콘텐츠 분류 체계 구성 	<ul style="list-style-type: none"> •호서대학교 교수 •에코푸드연구소 연구소장
비상주	양영균	교수	한국학중앙연구원	사회문화인류학	<ul style="list-style-type: none"> •한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 조사 지원 •목록 DB 구축 품질 점검 	<ul style="list-style-type: none"> •한국학중앙연구원 한국학대학원 교수 •한국학중앙연구원 문화와종교연구소 소장
비상주	육영정	교수	한국학중앙연구원	서지학	<ul style="list-style-type: none"> •목록 DB 구축 품질 점검 •DB 구축 설계 자문 •한식 콘텐츠 분류 체계 구성 	<ul style="list-style-type: none"> •한국학중앙연구원 한국학대학원 교수 •한국학중앙연구원 한국학지식정보센터 소장 •한국학중앙연구원 장서각연구소 소장

정장영	DB구축	나라지식정보	50%	2년 8개월
진상호	시스템 지원	나라지식정보	10%	17년 3개월
이승후	시스템 지원	나라지식정보	10%	8년 7개월

○ 사업수행 인력

성명	담당업무	소속	참여율	해당분야 근무경험
손영호	용역책임	나라지식정보	-	19년 10개월
정규상	프로젝트 총괄관리	나라지식정보	60%	10년 10개월
김동진	품질관리	나라지식정보	30%	9년 5개월
조미순	조사수집	블루디씨	30%	8년 4개월
박수경	조사수집	블루디씨	30%	6년 1개월
박영훈	조사수집	블루디씨	30%	11년 1개월
나유경	DB구축	나라지식정보	50%	11년 5개월
오현정	DB구축	나라지식정보	50%	9년 9개월

제4절 사업 추진 경과

일자	내용
2011.09.07	한식 및 음식문화 관련 콘텐츠목록 DB구축 제안 평가
2011.10.02~06	기술협상 및 계약 체결
2011.10.11	착수보고회(4개 추진 과제 공동 착수 보고)
2011.10.14	프로젝트 팀 편성 및 목록 구축 관련 기초 자료 수집 착수
2011.12.15	고문헌/번역서/단행본/논문 등에 대한 기초 목록 수집 완료
2011.01.05	기초 수집 목록 자료를 대상으로 1차 자문회의
2011.01.16	향토음식자료, 종가/사찰자료, 영상/시각 자료 기초 목록 수집
2011.01.19	2차 자문회의(1차 자문회의 결과 점검 및 분류안 검토)
2011.02.01	전체 기초 목록 대상 분류작업 착수
2011.02.09	중간보고회
2012.03.07	분류작업 완료 및 목록 구성 완료
2011.04.02	중요 고문헌 음식관련 키워드 및 목차 작업 완료
2012.05.11	전체 데이터 내부 품질 검수 완료
2012.05.29	완료보고회

제 2장 사업 내용

- 제1절 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 조사
- 제2절 분류안 작성
- 제3절 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축 결과
- 제4절 DB 유형 및 속성 정의
- 제5절 활용 방안 및 향후 발전 방향

제2장 사업 내용

제1절 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 조사

1. 고문헌

○ 국가별 조사

- 한국 중국 일본 3국은 음식문화에 서로 영향을 주고 받았다. 그러므로 3국의 고문헌을 비교 고찰함으로써 한국 음식문화의 원류를 밝힐 수 있는 역사적 자료가 되므로 3국의 고문헌에 대하여 함께 구축한다.

- 한국 문헌 : 948건
- 일본 문헌 : 96건
- 중국 문헌 : 230건
- 일제시기 식품 산업 관련 자료 : 224건

○ 유형별 조사

- 자산어보 등 사전류, 산림경제 등 농서류, 의서류, 연행록 등 사행기, 삼국사기, 고려도경 등 역사서, 문집총간 등 문집류, 명가 고문서 및 간찰자료

○ 소장처별 조사

- 규장각, 장서각, 고전번역원 등

○ 시기적 조사 범위

- 고대~1960년대까지

○ 고문헌 현황 예시

제목	저자	시대
도문대작(屠門大嚼)	허균	조선시대
규합총서(閩閩叢書)	빙허각 이씨	조선시대

제목	저자	시대
음식디미방	안동 장씨의 필사본	조선시대
오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)	이규경의 필사본	조선시대
산림경제(山林經濟)	홍만선	조선시대
증보산림경제(增補山林經濟)	유중립	1766년
임원십육지(林園十六志)	서유구의 필사본	조선시대
지봉유설(芝峯類說)	이수광	1614년
음식법	미상	1854년대 추정
주방문	하씨	1600년대 말
수운잡방(需雲雜方)	김유	조선시대
식료찬요(食療纂要)	전순의	1460년대
시의전서(是議全書)	미상	1890년대
조선요리제법	방신영	1921년
별건곤	잡지	1929. 12. 1
조선요리(朝鮮料理)	이하라케이	1940년
조선농업기술소사(朝鮮農業技術小史)	이춘녕	1950년
朝鮮酒造史	朝鮮酒造協會編	1935년
서계연록(西溪燕錄)	박세당	조선 후기

2. 고문헌 번역물

○ 유형별 조사

- 동의보감 등 의서, 농서, 조리서, 재료서 등의 고문헌 번역물
- 열하일기 등 사행기 등 문집 등 고전 번역물에서 발췌
- 옛 고어를 현대어로 옮긴 것도 번역물에 포함

○ 고문헌 번역물 현황 예시

제목	저자	시대
지봉유설	이수광	1614년
규합총서	빙허각 이씨	조선시대
음식디미방	안동 장씨의 필사본	조선시대
식료찬요	전순의	1460년대
서계연록	박세당	조선 후기
산림경제	홍만선	조선시대
수운잡방	김유	조선시대
열하일기	박지원	조선 후기

3. 음식문화 관련 발간도서

○ 국가별 조사

- 조리서를 포함하여 음식문화, 민속학, 사회사, 음식문화관련 일반자료도 함께 수집

○ 유형별 조사

- 단행본을 중심으로 하여 연속간행물 포함

○ 조사 기준 확정

- 한식과 관련된 요리서, 연구 또는 기록으로서 가치가 있는 도서, 콘텐츠를 창출하는 데에 기초자료로 활용할 수 있는 도서로서 연구위원의 판단에 의거하여 조사 수집

○ 음식문화 관련 발간도서 현황 예시

제목	저자	발행처	발행년도
조선왕조 궁중음식	한복려	궁중음식연구원	2004

제목	저자	발행처	발행년도
한국식경대전	이성우	향문사	1981
한국음식대관	조창수	한국문화재보호재단	1999
우리음식문화의 지혜	정대성	역사비평사	2001
한국식생활 풍속	강인희	삼영사	1984
김치백과사전	유한문화사편집부	유한문화사	2004
식생활과 문화	유화정	보문각	2005
한국음식론	박금순, 이지호	광문각	2006
식생활 문화	박춘란	효일	2002
우리생활 100년(음식)	한복진	현암사	2001
한국식생활사	강인희	현암사	2001
한국음식 오천년	한국음식문화오천년전준비회 편	유림문화사	1989
음식전쟁 문화전쟁	주영하	사계절	2000
그림 속의 음식 음식 속의 역사	주영하	사계절	2005
맛의 제국, 광고, 식민지적 유산	정근식	한국사회과학회	2004
한국의 음식생활문화사	김상보	광문각	1997
한국음식의 이해	최은희	MJ미디어	2007
웰빙 한국음식	김은실	MJ미디어	2005
조선시대 궁중의 식생활문화	한복진	서울대학교출판부	2005
음식인문학-음식으로 본 한국의 역사와 문화	주영하	휴머니티스	2011

4. 연구 결과물

○ 유형적 범위

- 논문 및 학술자료집, 국가사업으로 추진한 연구 영역 결과물 및 지자체, 연구기관 등의 음식 관련 연구 결과서 등 포함

○ 내용별 조사

- 한국음식역사와 관련되어서는 한국식생활문화학회, 민속학 관련 학회, 사회사학회, 문화인류학회, 역사관련학회 등 학회지의 논문 및 연구서를 중심으로 조사
- 전통 조리법과 관련되어서는 한국식생활문화학회, 민속학 관련 학회, 조리학 관련학회, 영양관련 학회, 식품과학학회 등 학회지의 논문 및 연구서를 중심으로 조사
- 영양과 관련되어서는 한국식생활문화학회, 영양관련 학회, 식품과학학회 등 학회지의 논문 및 연구서를 중심으로 조사
- 음식문화 현상 분석 연구와 관련되어서는 문화인류, 민속학 관련 학회, 사회사학회 등 학회지의 논문 및 연구서를 중심으로 조사

○ 국가기관 및 지자체의 연구결과 보고서

- 국가기관 및 지자체의 연구결과 보고서는 유관 기관의 자료실을 중심으로 조사

○ 조사 기준 확정

- 한식과 관련된 요리서, 연구 또는 기록으로서 가치가 있는 도서, 콘텐츠를 창출하는 데에 기초자료로 활용할 수 있는 도서로서 연구위원의 판단에 의거하여 조사 수집

○ 연구 결과물 현황 예시

제목	저자	학회지/학위학교	발행처	발행년도
주부들의 한과류 이용에 관한 실태조사	계승희·윤석인·이철	한국식문화학회지	서울:한국식문화학회	1987
원행음료정리의개 중 조리면	김상보·한복진	한국식문화학회지	서울:한국식문화	1989

제목	저자	학회지/학위학교	발행처	발행년도
에서 본 수자상고	이성우		학회	
「주방문」의 조리에 관한 분석적 연구	김귀영·이성우	한국식문화학회지	한국식문화학회	1986
18세기 궁중연회음식고-원신을요정리의개를 중심으로	김춘련	한국식문화학회지	한국식문화학회	1986
조선후기 기근 만성화와 구황식품 개발의 사회·경제적 고찰	김희산·김숙희	한국식문화학회지	한국식문화학회	1986
한국산채류 이용의 역사적 고찰	이미순,	한국식문화학회지	한국식문화학회	1986
전통적 증편 제조의 표준화	이종마·최성은	한국식품과학회지	한국식품과학회	1993
조선왕조 궁중식에 대한 문헌학적 연구	이성우	한국식문화학회지	한국식문화학회	1986
韓國在來醬類製造史-특히古農書類 나타난 醬類를 中心으로-	張智鉉	민족문화연구	고려대학교민족문화연구소	1969
韓國의 社會經濟的 變動에 따른 食生活 變遷: 朝鮮末期부터 1980年代까지	鄭惠京		이화여자대학교박사학위청구논문	1988
현지화정형화지구화: 재맥시코/일본 한인의 민족음식문화	권숙인		비교문화연구 11-2	서울대학교비교문화연구소 2005
음식의 생산과 문화의 소비	김광역		한국문화인류학 26	한국문화인류학회 1994
언어학상으로 보는 한국의 부엌세간과 식기	이훈중	한국식문화학회지 13-2		한국식문화학회 1988
젓가락의 닳음과 숟가락의 닳음:한중일 삼국의 일상 생활사에 대한 역사인류학적 접근	주영하		실크로드와 한국문화	조합공동체소나무 1999

제목	저자	학회지/학위학교	발행처	발행년도
고추의 상징화 과정에 대한 일고(一考)	주영하	역사민속학 11	민속원	2000

5. 향토음식

- 자료의 시기적 분류
 - 향토음식에 대한 자료는 시기적으로 다른 형태와 내용의 자료들이 나타나므로 시기적으로 분류하여 조사
 - 조선시대문헌 : 세종실록지리지, 도문대적, 만기요람 등
 - 일제시기 자료 : 명물류 소개 자료, 조선총독부 조사 자료, 개인 조사 자료
 - 60~70년대 : 문화재관리국, 농촌진흥청 등 기관에서 조서 보고서가 나타남 한국민속종합조사보고서, 농진청의 전통 음식 자료, 음식문화 문화재 지정작업 기초자료, 지역소재 대학들의 조리관련 연구소의자료
 - 80년대 90년대 이후 : 88올림픽 이후 지역에서 생산되는 향토음식 관련 자료들이 나타남.
 - 민속주, 테마별 음식 소개 자료, 지자체 축제 관련 음식 자
 - 외식산업으로 연결되면서 풍미산책 맛과 멋을 찾아서 등 맛 신문
 - 잡지에 맛 컬럼의 형태의 자료
 - 2000년대 이후 : 지자체 등 관 주도 향토음식 발굴 자료, 문화재연구소의 지역 별무속 재물 음식,

- 지역별 무속음식
 - 동제, 풍어제, 당굿 등의 무속음식

○ 향토음식 현황 예시

제목	저자	년대
풍미 산책	최승범	1988

전통음식 모음집	전혜경, 장창문, 박흥주	1993
한국전통음식의 조사. 발굴연구	김행란	1999
전통 세시음식의 과학화 연구	전혜경	1999
풍기지역 식문화 양상에 관한 연구	윤숙경	1993
서울의 음식문화-영양학과 인류학의 만남	정혜경·이정혜	1996
향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천 닭갈비의 사례	황익주	1994
향토음식	정낙원, 차경희	2009
전라북도 향토음식 이야기	주종재	2002
충청북도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
전라남도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
경상북도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
제주도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
전라북도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
충청남도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
서울 경기도	농촌진흥청 농업과학기술원	2008
뿌리깊은 나무	한창기	1980
한국민속종합보고서(향토음식편)	문화공보부 문화재관리국	1987

6. 식문화 관련 실체 구현 현황 자료

- 자료의 유형
 - 민속학, 국문학, 무용학, 예학 등의 범주에서 국가 주요 무형문화재 보고 자료
 - 지방무형문화재 보고 자료
 - 진연, 진찬, 기로회, 제례, 대사례, 향음주례 등 각종 잔치 또는 의례에 대한 연구자료

- 성균관, 서원, 향교 등에서 행해진 의례에 대한 연구 자료

○ 식문화 관련 실체 구현 현황 예시

제목	저자	년도
朝鮮時代 耆老會圖 研究	吳旼炷	2009
우리나라 젓갈의 지역성 연구(2)-젓갈의 담금법-	서혜경	1987
郷校와 書院의 祭禮에 따른 祭需에 관한 연구	윤숙경	1998
원형을묘정리의궤 중 조리면에서 본 죽상 . 미음상 및 현릉원에서의 상차림고	김상보·한복진·이성우	1989.
안동지역의 불천위제례(不遷位祭禮)와 祭需	윤숙경	1996
郷校와 書院의 祭禮에 따른 祭需에 관한 연구	윤숙경	1962
궁중연회식의궤에 나타나는 초출연도별의 음식명	이성우	1988
서울 새남궁의 곶상차림	심우성	1999

7. 한식관련 영상물

○ TV 방송 영상

- 음식을 주제로 한 본격 다큐 : 한국의 미, 한국인은 무엇으로 먹고 사는가 등
- 영화 드라마 : 식객, 대장금 등
- 예능 다큐 : 6시 내고향, 잘먹고 잘사는 법 등
- NHK, BBS, 네서나지오그래픽 다큐

○ 기록 영상

- 대한 뉴스 등 국가기록원의 영상
- 지자체 및 국가기관 혹은 연구단체에서 기록영상 촬영한 것
- 1930년 경성 등 일제시기 촬영된 영상

○ 한식관련 영상물 현황 예시

제목	제작자	년대
식객	SBS	2008
식객:김치 전쟁	영화	2010
인사이트 아시아 누들로드	KBS	2008
주방의 철학자 한식을 논하다	KBS	2009
방랑식객	SBS	2011
한국인의 밥상(총 31편)	KBS	2011
한식탐험대(총 41편)	KBS	2010
오리조리 맛술사(총 13편)	KBS	2007
잘먹고 잘사는 법(총 88편)	SBS	2011
쌀의 대변신	SBS	2007
향토음식도 살리면서	SBS	2007
메밀 범벅과 컬러 증편	SBS	2007
민들레 김치 되어	SBS	2007
오이김치와 돼지족발	SBS	2007
흑돼지가 국수 속으로	SBS	2007
보말국과 보말죽	SBS	2007
종묘대제	전주이씨 종약원	2006
우리술 부의주	경기문화재단	2003
서울의 무형문화재 향온주	서울특별시	2007

8. 종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물

○ 종가 음식

- 이연자의 연재 자료

- 농진청의 종가 음식 조사 자료, 문화재청의 종가의 제례 음식
- 지자체 단위의 조직(안동 자미회 등), 뿌리회 등 종가모임을 통한 조사
- 고문서 집성 등 종가에 대한 보고서, 고문헌 연구자 소장 구술 자료

○ 개인 소장 자료

- 종가의 절기 음식
- 각 방송국 특집 영상물 또는 종가 촬영 영상물

○ 사찰음식

- 사찰음식 조사 자료, 사찰 음식 요리법 자료, 차문화 관련 자료, 불경 중 식사 작법 자료 등
- 청도 운문사 다류 자료, 사찰문화연구원 스님 영상 자료 및 발간 자료

○ 조선시대 풍속화 및 70년대 이전 시각 자료 현황 예시

제목	저자	자료년도
종가의 제례와 음식	국립문화재연구소	2005
선재 스님의 사찰음식	선재	2011
종가음식 이야기 : 맛과 멋, 情과 禮	농촌진흥청	2011
내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식 : 종가·명가 음식 전시회	농업과학원 전통한식과	2010
한국음식의 종가 안동 食	최성달	2010
종가음식 계승 및 발전방안 세미나	농촌진흥청 국립농업과학원 전통한식과	2008
안동지역의 불천위제례(不遷位祭禮)와 祭需	윤숙경	1996
鄕校와 書院의 祭禮에 따른 祭需에 관한 연구	윤숙경	1962
궁중연회식의례에 나타나는 초출연도별의 음식명	이성우	1988

밤섬 부군당 도당곳의 제물과 음식-신과 인간의 공식(共食)	주영하	1999
사찰음식	박상해	2005
한국전통사찰음식연구원 운영 활성화 방안	이현지	2010
(몸과 마음이 맑아지는) 사찰음식 순례. 대전·충청편	홍승	2010
사찰음식과 문화관광 : 문화컨텐츠 가치의 제고방안 연구	정효림	2010
음식보감. (총 10편의 영상)	KBS	2002
한국의 맛 전통의 멋(총 10편의 영상)	리빙TV	2007
사찰음식으로 부처는 이렇게 먹었다(총 2편)	Q Channel	2006

9. 조선시대 풍속화 및 70년대 이전 시각 자료

○ 벽화, 불화

- 고구려 벽화
- 고려 불화

○ 조선시대 기록화 및 풍속화

- 진찬/진연, 국장 등 의궤류
- 조선 후기 풍속화(김홍도, 신윤복, 김준근 등)
- 근현대 작가 풍속 작품
- 일제시기 조선미술전람회 도록
- 일본 작가 조선 관련 작품
- 각 방송국 특집 영상물 또는 종가 촬영 영상물

○ 사진 등 풍속 시각 자료

- 일제시기 신문 잡지 자료 광고/만화 등

- 사진자료(음식 풍속 관련)
- 일본지리대계에서 조선편
- 사진 등 풍속 시각 자료 현황 예시

제목	제작자	년대
鑪器削形	기산 김준근	조선시대
汲水匠	기산 김준근	조선시대
두부짜기	기산 김준근	조선시대
맷돌질	기산 김준근	조선시대
조작방아	기산 김준근	조선시대
농부겸심밥먹는모양	기산 김준근	조선시대
엿장사	기산 김준근	조선시대
어물도부장사	기산 김준근	조선시대
일꾼술먹기	기산 김준근	조선시대
안악 3호분 부엌	벽화	고구려
각저총 행렬	벽화	고구려
오백나한	불화	고려
호조낭관계회도	작자미상	1550년 경
회흔레	작자미상	조선시대
조일통상조약기념연회도	안중직	1883년
새참	조영우	조선시대
식사	사진	근대
부엌의 모습	사진	근대
떡메	사진	근대

제2절. 분류안 작성

1. 자료 성격에 따른 분류

대분류	내용
고문헌	● 동장본 형태의 도서 자료
고문서	● 근대 이전에 발급된 수신인과 발신인이 명기된 자료
도서	● 근대 이후 간행된 제본된 형태의 자료
논문 및 연구보고서	● 학위 및 학술논문 ● 국가 혹은 지자체, 연구소의 연록 결과물을 정리한 도서
영상 자료	● 아날로그 영상 매체, 디지털 영상 매체를 포괄하여 동영상 형태로 존재하는 자료
사진 자료	● 아날로그 및 디지털 형태로 존재하는 정지 영상 혹은 그림 자료

2. 시대 분류

대분류	내용
고려 충렬왕 이전	● 원나라가 고려에 침범하기 이전의 자료로서 원나라 영향이 미치지 않는 특징을 보임
고려 충렬왕 ~ 임진왜란 이전	● 주로 조선 전기에 해당하는 자료로서 원나라의 영향을 많이 받은 음식문화의 특징을 보임
임진왜란 ~ 강화도조약 이전	● 임진왜란 이후 새로운 식재료의 도입과 성리학 사상의 저변 침투에 영향을 받음
강화도조약 이후 ~ 815 해방 이전	● 근대 일본의 영향과 서구 문물의 도입 시기 ● 일제 강점기 자료로서 일제의 영향력이 극대화 된 시기
815해방 ~ 1970년대	● 미국을 중심으로 한 서구 음식 문화가 본격적으로 도입된 시기 자료
1980년대 ~현재	● 외식문화가 본격화 된 시기

3. 한식분류

대분류	중분류
한식종합	● 백과사전, 종합서, 사전류(대동운부군옥, 훈몽자회 등)
한식식재료	● 식재료와 관련 자료(임원경제지전어지 등)
한식조리	● 조리법, 특정 음식에 대한 자료(산가요록, 수운잡방, 음식디미방, 임원경제지·정조지)
한식식사풍속	● 식사방식, 식사도구, 그릇, 풍속, 관혼상제(진연진찬의궤, 사례편람, 풍속화)
한식의료	● 한의학 관련, 질병 관련(동의보감, 향약구급방, 전순의 책 등)
한식중공음식	● 한식과 관련된 중국음식 자료(거가필용, 중국음식문화사)
한식일본음식	● 한식과 관련된 일본음식 자료(일제강점기 자료)
한식음식문화이론 일반	● 음식문화와 관련된 서양서의 한국어 번역서(설탕과 권력, 마빈헤리스 책, 음식인문학 등)

제3절 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB 구축 결과

1. 구축결과 종합

대상 자료	예상량	수집량	달성율
고문헌	1200	1498	124.83%
고문헌 번역물	150	167	111.33%
한국음식문화 관련 발간 도서	550	817	148.55%
연구결과물(논문, 학술자료집 등)	5000	5000	100.00%
향토음식자료	200	247	123.50%
음식문화 관련 실체 구현 현황 자료	500	468	93.60%
한식 관련 영상	400	374	93.50%
종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물	500	305	61.00%
조선시대 풍속화 및 70년대 이전 풍속 시각자료	150	162	108.00%

2. 고문헌 구축 결과

- 한국(948종)/중국(230종)/일본(96종)/일제시기 문헌(224종)으로 구분해서 자료 수집 및 목록화 작업 수행
- 한국 고문헌은 음식관련 키워드를 음식명과 식재료로 구분하여 추출-원문 형태 그대로 추출 및 입력하여 정리 하였음
- 자료의 활용도에 따라 등급을 구분(A-B-C)
- 분류정보는 유형분류와 한식분류정보, 시대정보 등을 추가하여 다중분류 작업을 수행함으로써 향후 활용성이 높아질 수 있도록 했음

○ 구축 결과 샘플

ID	GOS_0450	소장처/출처	한국학중앙연구원 장서각 /한국고전번역원(db.itkc.or.kr에서 구축된 원문정보 구축이 완료됨		
분류1	한국	유형분류1	음식	유형분류2	요리
시대	조선후기	한식분류	한식조리	중요도	A
원서명	屠門大嚼				
한글서명	도문대작				
저자	許筠				
음식키워드	防風粥, 石茸餅, 白散子, 茶食, 栗茶食, 叉手, 飴, 大饅頭, 豆腐, 熊脂正果, 豆乙粥, 竹筍醢, 藥飯, 艾糕, 松餅, 槐葉餅, 杜煎, 두견화전병, 梨花煎, 薔薇煎, 水團, 雙花, 小饅頭, 瓊糕, 두텁떡, 菊花餅, 菊花煎餅, 柿栗糯餅, 湯餅, 煮餅, 전병, 蒸餅, 大桂, 中朴桂, 紅白散子, 水果, 瓜果, 강정, 蜂蝶果, 饅頭果, 絲麪				
식재료키워드	天賜梨, 金色梨, 玄梨, 紅梨, 大熟梨, 金橘, 甘橘, 青橘, 柚柑, 柑子, 柚子, 早紅柿, 角柿, 烏柿, 栗, 小栗, 大栗, 竹實, 大棗, 櫻桃, 唐杏, 紫桃, 黃桃, 綠李, 盤桃, 僧桃, 蒲桃, 西瓜, 甜瓜, 木瓜, 達覆盆, 熊掌, 豹胎, 鹿舌, 鹿尾, 膏雉, 鵝, 水魚, 鯽魚, 붕어, 鰲魚, 웅어, 白魚, 黃石魚, 황색이, 烏賊魚, 海膽, 성게, 竹蛤, 小螺, 青魚, 大鯪魚, 花鯪, 紅蛤, 銀口魚, 餘項魚, 열목어, 錦鱗魚, 쏘가리, 訥魚, 鰻어, 河豚, 魴魚, 鱧魚, 松魚, 黃魚, 누르치, 鱈魚, 廣魚, 大口魚, 八帶魚, 문어, 丁魚, 정어리, 銀魚, 도루묵, 古刀魚, 微魚, 명치, 齊穀, 江瑤柱, 紫蛤, 蟹, 凍蟹, 石花, 輪花, 大蝦, 紫蝦, 桃蝦, 民魚, 石首魚, 蘇魚, 絡締, 眞魚, 瓶魚, 變宗, 黃花菜, 蓴, 石蓴, 蘿蔔, 苜蓿, 蕨薇, 葵藿, 薤, 芹, 松朮, 松蕈, 眞菌, 票古, 紅菜, 黃角, 靑角, 細毛, 椒豉, 蓼脯, 蓼, 冬瓜, 茄, 瓜, 瓠蘆, 山芥菹, 昆布, 早藿, 甘苔, 海衣, 芋, 薑, 芥, 葱, 蒜, 蜂蜜, 油				
출판사	[刊寫地未詳]		출판년도	光海君 3年(1611)	
도서분류	고서		판본		
표지사항	屠門大嚼/許筠/光海君 3年(1611)		발행사항	[刊寫地未詳] : 許筠 : 光海君 3年(1611)	
분류기호	해당없음				
간략설명	도문대작(屠門大嚼)은 1611년(광해군 3년) 홍길동전의 저자인 허균이 지은 음식품				

	<p>평책으로, 총 26권 12책으로 구성된 《성소부부고(惺所覆瓿藁)》에 들어있다. 이 책은 허균이 바닷가인 전라북도 함열(咸悅)로 귀양가 있던 시기에 저술한 것으로, 유배지에서 거친 음식만을 먹게 되자, 이전에 먹었던 맛있는 음식을 생각나는 대로 서술하였다. '도문(屠門)은 소나 돼지를 잡는 푸줏간의 문이고, 대작(大嚼)은 크게 씹는다는 뜻이다. 즉, 이 제목은 현재 먹을 수 없는 고기를 생각하며 "푸줏간 문을 향해 입맛을 다신다" 라는 뜻이다. 이 책은 병이류(餅餌類) 11종, 과실류 30종, 비주류(飛走類: 고기류) 5종, 해수족류(海水族類: 어패류) 40종, 소채류 25종, 분류하지 않은 음식 5종 등 총 117종의 식품과 식재료에 대한 분류와 이름, 특산지, 재배 기원, 생산 시기, 가공법, 모양과 맛 등의 내용을 몇 가지씩이 언급된다. 惺所覆瓿藁에 실림.</p>
--	---

3. 고문헌 번역물

- 한국(981종)/중국(225종)/일본(94종)/일제시기 문헌(218종)을 중심으로 번역, 출판된 자료를 선정하여 목록DB를 구축하였음-총 169종 선정
- 분류정보는 유형분류와 한식분류정보, 시대정보 등을 추가하여 다중분류 작업을 수행함으로써 향후 활용성이 높아질 수 있도록 했음
- 번역서의 기본적인 메타정보에 추가하여 간략한 설명정보를 추가하였음
- 목차정보가 존재하는 경우 목차를 같이 수록하여 다양한 키워드 정보를 열람, 검색할 수 있도록 콘텐츠를 구성
- 구축 결과 샘플

ID	BUN_0043	소장처/출처	http://www.riss.kr/link?id=M12258530	
시대	조선후기	한식분류	한식조리 한식식재료	
원서명	규곤요람·음식방문·酒方文·술빚는법·甘藷耕藏說·月餘農歌			
한글서명	규곤요람·음식방문·주방문·술빚는법·감지경장설·월여농가			
저자	농촌진흥청			
출판사	농촌진흥청	출판년도	2010	
도서분류	일반도서	판본		
표지사항	규곤요람·음식방문·酒方文·술빚	발행사항	수원 : 농촌진흥청, 2010	

	는법·甘藷耕藏說·月餘農歌 / 농촌진흥청 [편]		
형태사항	285 p. : 도판(특수매수에 한함); 24 초	총서사항	고농서국역총서 ; 17
주기사항	발간등록번호 11-1390000-002060-01 영인본 수록	표준번호	ISBN: 9788948006315 94520 8948000683 (세트)
분류기호	DDC : 630.951 22		
간략설명	『규곤요람』은 11장의 한글 필사본으로, 1896년에 편찬된 것으로 추정되며, 취급한 식품은 33종으로 식품의 재료와 만드는 방법이 구체적으로 설명되어 있는 것이 특징이다. 『음식방문』은 32면의 필사본으로 고종말기에 편찬된 것으로 추정되며 51종의 음식방문과 16종의 주방문으로 구성되어 있고, 『주방문』은 38장의 필사본으로, 한글로 쓰여졌으나 흘려 쓴 곳이 많아 해독이 어렵다. 24종의 술에 대해 제조과정이나 제조 후의 변질을 막는 요령이 기록되어 있으며, 『술빚는법』은 한지에 붓글씨로 씌어진 순한글판으로 11종의 술빚는 법과 19종의 요리법이 기록되어 있어 최근 애주가들과 여성들에게 사랑받고 있는 막걸리와 더불어 전통주개발과 연구에 좋은 참고자료로 활용될 수 있을 것으로 기대된다.		

4. 음식문화 관련 발간 도서

- 단행본은 총 831종의 목록을 수집(계획 500종)-고문헌 번역서는 별도로 분류
- 음식문화 관련 주요 저자 중심의 저작에서 민속학, 사회사, 문화이론 일반 등의 주요 도서를 망라하였음.(요리책을 포함)
- 목차정보와 표지 이미지 정보가 수집 가능한 경우는 같이 조사, 수집하였음
- 다중 분류체계(한식종합/한식음식문화... 등 9가지)를 적용
- 동일저자의 동일 서종으로 판단되는 것은 중복을 제외하고 최신 판본을 선택
- 구축 결과 샘플

ID	DAN_0477	출처정보	http://www.riss.kr/link?id=M10064637		
분류1	단행본	분류2	한식식재료	분류3	한식조리

원서명	한국음식의 맛과 멋		
저자	이효지		
출판사	신광출판사	출판년도	2005
표시사항	한국음식의 맛과 멋/ 이효지 지음		
발행사항	서울 : 신광출판사, 2005		
형태사항	364 p. : 주로 색채 삽도 ; 26 cm.	총서사항	
주기사항	찾아보기: p. 344-364 참고문헌: p. 339-343	표준번호	ISBN: 8970697977
분류기호	DDC : 641.59519 22	수록잡지	
목차	제1장 한국 음식의 독특함 1. 전반적인 독특함 = 11 2. 지방에 따른 독특함 = 13 3. 조리방법에 따른 독특함 = 26 4. 식사형태와 상차림에 따른 독특함 = 27 제2장 한국 음식의 양념과 고명 1. 양념 = 29 2. 고명 = 36 제3장 음양오행설에 따른 한국 음식 1. 음양설 = 39 2. 오행설 = 39 3. 오행의 상생·상극설 = 40 4. 식품의 음양오행설 = 41 5. 인체의 음양설 = 43 제4장 오방색 음식 1. 적색 음식 = 45 2. 황색 음식 = 47 3. 백색 음식 = 48 4. 청색 음식 = 49 5. 검은색 음식 = 51 제5장 명절음식과 계절음식		

1. 설날음식 = 55 2. 입춘음식 = 58 3. 대보름음식 = 59 4. 2월 음식 = 60 5. 3월 음식 = 61 6. 초파일 음식 = 62 7. 단오 음식 = 62 8. 유두음식 = 63 9. 칠석음식 = 64 10. 추석음식 = 64 11. 중구음식 = 65 12. 시월상달의 음식 = 66 13. 동지음식 = 66 14. 설달그믐 음식 = 67 제6장 주식 1. 밥 = 69 2. 죽 = 81 3. 미음 = 87 4. 국수 = 88 5. 만두 = 99 제7장 부식(반찬) 1. 국 = 103 2. 찌개 = 115 3. 전골 = 117 4. 찜 = 123 5. 선 = 131 6. 구이·적 = 132 7. 전·전유어·저냐·부침개·지짐개·간남 = 152 8. 채소 = 155 9. 조림 = 161 10. 볶음·초 = 162 11. 회 = 164 12. 마른찬 = 173 13. 장아찌·장과(감장아찌·숙장아찌) = 181 14. 순대·편육·족편 = 183
--

15. 쌈 = 185
16. 묵 = 187
17. 젓갈 = 189
18. 김치 = 190
제8장 떡
1. 찌떡 = 200
2. 친떡 = 203
3. 지진떡 = 203
4. 삶은떡 = 203
5. 각 지방의 떡 = 205
제9장 과점류(한과)
1. 유밀과 = 208
2. 유과 = 210
3. 다식 = 210
4. 전과 = 212
5. 숙실과 = 213
6. 과편 = 215
7. 엿강정 = 215
8. 당 = 215
제10장 음청류
1. 차 = 217
2. 화채 = 219
3. 밀수 = 220
4. 식혜 = 221
5. 수정과 = 223
6. 탕 = 225
7. 장 = 225
8. 장수 = 226
9. 갈수 = 227
10. 숙수 = 227
11. 즙 = 228
12. 우유 = 228
제11장 차
1. 물 = 229
2. 녹차 = 230

3. 다례 = 233	
제12장 술	
1. 물 = 241	
2. 누룩 = 241	
3. 곡물 = 242	
4. 술빚기 = 243	
5. 술마시기 = 245	
6. 음주예법 = 246	
제13장 상차림	
1. 반상 = 255	
2. 죽상 = 300	
3. 면상 = 303	
4. 주안상 = 307	
5. 교자상 = 310	
6. 다담상 = 311	
7. 첫돌상 = 312	
8. 초례상 = 317	
9. 현구고례상 = 322	
10. 큰상 = 323	
11. 제상 = 335	
참고문헌 = 339	
찾아보기 = 344	
커버 이미지	01896660.jpg

5. 연구결과물

- 논문, 학술자료 등은 국회도서관, 한국학술정보원의 논문 검색사이트를 기준으로 기초 목록을 추출, 작성함.
- 음식 및 한식문화 관련 주요 연구자 및 한국식품영양학회, 한국식문화학회, 한국식생활문화학회, 한국조리학회 등 관련 주요 학회의 연구간행물들을 중심으로 정리
- 저자, 제목 등의 기본 정보와 함께 추가로 연계정보가 포함된 UCI 등의 고유 ID 를 추가로 수집하여 활용성을 높일 수 있도록 함

- 다중 분류가 가능하도록 분류 작업을 수행 중에 있으며 식품영양학 등의 자료들을 상당 부문 추가하였음
- 구축 결과 샘플

ID	NON_5474	연계정보	http://www.riss.kr/link?id=T10842021	
분류정보	한식종합			
저자	송경섭			
제목	韓國茶禮의 本質과 現代的 活用方案 研究			
학술지/대학	학위논문(석사)-성균관대학교 생활과학대학원	학회명/석박사	NON_5474 생활예절.다도 전공 / 석사	
발행년도	2007. 2	분류기호	395 22	
초록	<p>(一)</p> <p>오늘날 국내의 문헌에 나타난 '다례'란 '사람과 귀신, 부처님에게 차를 바치거나 마실 때 예를 갖추는 것'이라 정의되고 있다. 그러나 이러한 정의는 온당한 것이 아니다. 현재 다례 용어는 정확한 정의 없이 시간적·공간적·주도자에 상관없이 무분별하게 사용되고 있다.</p> <p>일반적으로 찾자리가 다례라 통용되는 까닭은 다례의 본질에 대해 제대로 알지 못하고 그에 대한 정의가 제대로 되어 있지 않기 때문이다. 이를 해소하려면 다례의 발생 근원과 목적 등을 다시 탐구하고, 이를 토대로 우리 나라 다례의 본질을 찾아야 한다. 그리고 우리 나라 전통다례를 현대적으로 개발하여 문화상품으로 활용하는 데까지 나아가야 할 것이다.</p> <p>본고에서는 먼저 다례의 본질을 고찰하기 위해 고문헌을 탐색하였다. 우리 나라 고문헌에 나타난 '다례'만을 연구대상으로 하였음을 밝혀둔다. 찾자리와 유사한 용어, 그리고 주·다례(酒茶禮)는 연구대상에서 제외하였다. 주요 고문헌으로는 『조선왕조실록』, 『삼국사기』, 『삼국유사』, 『고려사』, 『통문관지』, 『의궤』, 『국조오례의』, 『최사다례의』, 『승정원일기』와 같은 관찬(官撰) 자료들을 낱줄[經]로 삼고 『연려실기술』, 『지봉유설』, 『민기요람』, 『담헌서』, 『동국세시기』, 『금계일기』 등과 같은 국내의 사찬(私撰) 자료와 『고려도경』, 『사조선록』과 같은 중국측 자료를 씨줄[緯]로 삼아 이들 문헌에 보이는 다례의 용례를 수집하여 그 본질의 일단을 연구하고자 하였다.</p> <p>(二)</p> <p>조선 초기에는 국가 질서 확립이 급선무였고, 왕권의 강화와 대외 관계 개선이 절실한 시기였다. 사회적으로 불교적인 관습과 민간신앙 차원의 음사를 타파하기 위해 의례의 제정 및 실천이 필요하였다. 세종조에는 국가 의례가 정비되었고, 대부분의 다례의식이 제정되어 『국조오례의』에 기록되었다. 다례가 사사로운 의례가 아니라 국가 공동체를 위해 만들어진 의례라는 차원에서 『국조오례의』에 기록되었던 것이다. 우리 나라의 다례가 차를 사용하는 다례이며 국가공동체를 위한 의식이라는 점을 간과할 수 없다.</p> <p>차를 사용하는 다례에는 세 가지 본질적 요소가 있다. 즉, ① 다례의 목적과 절차는 공공(公共)의 공식 의례이며, ② 다례의 주체는 주인과 빈이며, ③ 우리 고유의 예로서의 주체성을 가지고 있다. 이들 3 요소 가운데 하나라도 빠지거나 제대로 이행되지 않을 때는 '다례'가 아닌 '다담'의 자리가 된다. 이런 의미에서 다례란 '공공의 목적을 가지고 주인이 빈에게 우리 고유의 예로 접대하는 공식의례이다'라고 정의할 수 있다.</p> <p>의례의 장소는 공식 직무와 관련이 깊은 공공의 장소이다. 종류와 시기는 편의에 따라 임의로 정하여 행한 것이 아니다. 의례 목적에 적합하게 정형화된 공식의례이다. 의례에서 필수적으로 갖추어야 할 것은 이를 진행하는 보조자들이다. 보조자들의 주된 임무는 의례의 진행을 맡아 행례의 절차를 돕는</p>			

	<p>다.</p> <p>다례에서 사용되는 다기(茶器)의 종류로는 다병(茶瓶)·다종(茶鍾)·과반(果盤)이 있다. 국왕·정사(正使)·부사(副使) 3인이 참석하는 다례에서 다기의 수량은 다병 1개와 다종 및 과반은 3개이다. 다기의 재질은 국왕이 친림할 경우에는 은병·은다시·은대이며, 재신(宰臣)·추신(樞臣)이 섭행(攝行)할 경우에는 놋쇠 및 자기용기를 사용하는 것이 원칙이다.</p> <p>칙사를 위해 다례를 행할 때 접대소에서 올리는 차는 인삼차를 사용한다. 인삼차는 늘 마시지 못하는 진귀한 것이고 또 우리 고유의 차이기 때문에 국가 의전에 차등을 둔 강채이량(降敍以兩)이 적용된다. 국왕이 친림할 경우 인삼차로 다례를 선행하나 재·추신의 섭행할 경우에는 작설차를 사용한다. 차를 관장하는 주무관청은 사용원의 색낭청이고, 담당은 접대소 담당관이며, 분량은 석잔 이상을 다병에 준비를 한다.</p> <p>오늘날에도 다례의 본질과 규칙을 바탕으로 현대에 알맞는 다례가 재창출되어야 한다. 옛 다례에 담긴 선현들의 정신을 계승하고 이를 현대에 계승시킴으로써, 미래의 문화상품 수요에 대비하여야 할 것이다. 다례를 실생활에 투영시켜 다례문화 콘텐츠를 개발하여 전개를 한다면 어떤 개인, 어떤 집단, 어떤 문화를 성숙하게 만들고 신개념의 문화관광 상품이 창출될 것으로 믿는다.</p>
목차	<p>緒論 1</p> <p>1. 問題 提起와 研究 目的 1</p> <p>2. 研究 範圍와 研究方法 3</p> <p>第1章. 古文獻에 나타난 韓國茶禮의 理解 6</p> <p>1. 祭禮 에서의 茶禮 6</p> <p>2. 實禮 에서의 茶禮 12</p> <p>3. 國家機關에서의 茶禮 18</p> <p>第2章. 古文獻에 나타난 茶禮儀의 實體 23</p> <p>1. 茶를 사용하는 茶禮儀 23</p> <p>2. 茶를 사용하는 않는 茶禮儀 33</p> <p>3. 茶를 사용하는 非茶禮儀 36</p> <p>第3章. 茶禮 本質의 要素 考察 41</p> <p>1. 禮와 非禮의 比較 41</p> <p>2. 茶禮의 本質 要素 47</p> <p>3. 茶禮의 序例 51</p> <p>第4章. 茶禮의 現代的 活用 方案 60</p> <p>1. 茶禮 開發의 前提 條件 60</p> <p>2. 現代 樣式으로서의 茶禮 62</p> <p>3. 茶禮文化의 未來의 方向 70</p> <p>要約 및 結論 77</p> <p>參考文獻 82</p> <p>Abstract 89</p>

6. 향토음식 관련 자료

- 지역(도, 시, 군 등) 단위 중심의 분류를 통한 향토음식관련 자료 조사 및 목록화 작업을 수행
- 향토음식 자료는 단행본 자료가 드물고 문화재연구소, 지방자치단체의 연구성과물의 전체 혹은 부분을 차지하는 경우가 많음
- 시기(조선시대, 일제시대, 근, 현대 등) 별로 다른 형태와 내용의 자료들이 산재해 있으므로 시기분류를 필수적인 사항으로 포함시킴
- 고문헌, 단행본, 학술자료 등과 중복하여 나타나는 자료가 있으므로 다중 분류체계를 적용하고 목차정보를 포함시켜 해당 지역의 향토음식 정보를 구체적으로 확인할 수 있도록 함
- 구축 결과 샘플

ID	HAN_0014	출처정보	http://www.riss.kr/link?id=M10368242		
분류1	향토음식	분류2	한식식재료 한식조리	분류3	도서
자료명	강원인의 의식주				
저자	김의숙, 정현숙				
출판사	민속원	출판년도	2006		
표지사항		발행사항	서울 : 민속원, 2006		
형태사항	364 p. : 삽도 ; 23 cm.	총서사항	강원민속총서 ; 02		
주기사항	부록: '조사지역'등 참고문헌: 357-358 p. 찾아보기: 359-364 p.				
ISBN	8956383367 9338	분류기호	KDC : 380.9114 4 DDC : 380.9114 21		
목차	머리말 = 5 강원인의 의·식·주 개요 및 기존 조사 연구의 성과 = 11 강원인의 의생활 = 27 1. 일상복 = 31 2. 일복 = 40 3. 명절 옷과 외출복 = 44				

4. 일생 의례복과 예복 = 46 5. 머리 모양과 신발 = 63 6. 의생활의 변천 양상 = 65 7. 세탁과 염색 = 69 북강원인의 의생활 = 73 1. 일상복 = 76 2. 일복 = 81 3. 방한복 = 82 4. 외출복 = 83 5. 혼례복 = 83 6. 상례복 = 85 7. 제복(制服) = 86 8. 분단이후 북강원인의 의생활 = 87 9. 세탁 = 88 강원인의 식생활 = 91 1. 전통 향토음식 = 94 2. 구황 음식 = 137 3. 저장 음식 = 145 4. 명절과 세시음식 = 157 5. 일상 음식 = 172 6. 일생의례 음식 = 180 7. 특별 음식과 간식 = 195 8. 사찰음식 = 207 9. 술 = 208 10. 민간요법 음식 = 211 11. 식기와 도구 = 216 북강원인의 식생활 = 219 1. 일상 음식 = 221 2. 특별 음식 = 228 3. 명절과 세시음식 = 234 4. 제사음식 = 245 5. 일생의례 음식 = 248 6. 전통 향토 음식 = 252 7. 분단이후 북강원인의 식생활 = 254 강원인의 주생활 = 261 1. 영동과 영서 지역의 가옥과 생활 = 275 2. 서민과 상류계층의 가옥과 생활 = 290 3. 산촌, 농촌, 어촌, 광산촌의 가옥과 생활 = 302 4. 초가, 기와집, 돌능애집, 너와집, 굴피집, 귀틀집과 생활 = 313
--

	5. 주생활의 변천 양상 = 322 6. 전통 가옥의 생활양식 = 323 7. 건축 의례와 가신 신앙 = 326 북강원인의 주생활 = 333 1. 분단 이전 = 335 2. 분단 이후 = 339 부록 = 345 참고문헌 = 357 찾아보기 = 359		
커버		주제어	강원인, 의식주

7. 음식문화관련 실체 현황 구현 자료

- 총 500종 수집을 목표로 하였으며 512종을 수집하였음
- 실체 구현 현황 자료는 연회, 관혼상제례, 굿 등의 종교행사, 다례 등의 절차적 음식문화 구현을 위한 자료를 수집하였음.
- 자료의 유형으로는 위의 것들을 위한 기초자료와 연구자료를 중심으로 하였음
- 논문, 단행본 등과 중복되는 자료는 해당 분류항목에서 제외하고 실체구현 현황 자료 쪽에 포함시켰으며 다중분류를 적용
- 구축 결과 샘플

ID	GUH_0001	출처정보	http://www.riss.kr/link?id=T12603811		
분류1	음식문화 관련 실체 구현 현황	분류2	한식식사풍속	분류3	논문
학술지명	학위논문				
자료명	18세기 『원행음묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)』에 나타난 궁중연회 상차림 분석				
저자	이옥남				
판사항	해당 없음	형태사항	ix, 151p. : 삽도 ; 26cm.		
일반주기	경기대학교 논문은 저작권에 의해 보호받습니다. 지도교수 김영희	학위논문사항	학위논문(박사)-- 경기대학교 관광전문대학원 : 외식산업경영전공 2011. 8		

발행년도	2011년	주제어	원행을묘정리의궤, 園行乙卯整理儀軌, 궁중연회, 상차림, 상차림 분석, 18세기
소장기관	경기대학교 금화도서관(서울캠퍼스) 경기대학교 중앙도서관(수원캠퍼스)		
초록	<p>의궤(儀軌)는 왕실 및 국가의 연행 거행의 논의 과정에서부터 준비과정, 의식절차, 진행과정과 포상에 관한 것까지 기록해 놓은 것이다. 그 중 '원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)'는 정조가 모친 혜경궁 홍씨를 모시고 아버지 사도세자의 원소인 현릉원을 참배하러 갈 때의 8일간의 일정을 기록한 궁중의궤인데 거기에는 각종 음식과 옷, 그림, 조각, 기물, 용품, 노래, 춤, 의식 등 각 부문별로 당시의 최고 수준의 궁중 문화가 반영되어 있다. 문화는 정신을 담은 표면적 집단 현상이다. 동시대 문화현상에 대하여 문제를 제기하거나 변화를 도모하는 일은 그 정신의 원형을 되짚어 재정비하는 일에서 시작되며 그에 대한 인식을 공유하는 이들에 의해 힘이 생긴다. 이 연구에 나타난 제반 절차와 형식은 그만큼 상차림을 받는 분에 대한 공경심을 담아낸 것이다.</p> <p>의궤는 이 원행을묘정리의궤를 기준으로 그 이전과 이후가 크게 달라지는데 원행을묘정리의궤부터는 의궤가 활자본으로 대량 출간되었으며 다양한 도식을 실었다. 그리고 기존의 업무 중심의 서술 체제는 항목별로 기록되어 그 역사성이 돋보인다.</p> <p>원행을묘정리의궤는 총 10권 8책으로 되어 있는데 그 중 제1권은 왕의 연행이나 글, 명력, 제2권은 각종 행사의 의식 절차, 제3권은 각종 보고서 및 행정상의 서류, 제4권에서는 소요된 음식의 종류와 수량, 가마와 배다리교 건설에 대한 정보가 기록되어 있다. 조선 후기 문화의 절정기에 국가의 모든 역량을 모아 오랜 시간동안 공들여 만든 내용중 본 논문은 목적에 따라 음식과 관련된 제4권의 내용을 분석하고 서술하였다. 궁중연회에 관한 구성, 접대절차, 상차림, 음식종류, 재료의 사용빈도, 시간에 따른 상차림의 변화, 대상에 따른 음식종목의 변화 등을 분석. 고찰함으로써 18세기 궁중연회의 상차림의 특성을 밝히고 구체적인 연회의 상차림을 재현하는 기초적인 자료를 통해 다음과 같은 두 가지 측면을 고려하여 연구하였다.</p> <p>첫째 형태적 측면으로 오늘날 우리나라 현대인들에게 의식주를 통틀어 문화의 꽃이라 할 수 있는 연회의 상차림에서 온고지신을 통해 우리의 현주소를 재정비하며 미래를 조망하였다. 우리의 일이 면면히 이어져 가는 한, 거기에 담긴 의식주 문화전반에 관한 의미를 알고 발전시켜야 한다.</p> <p>둘째, 정신적인 측면으로 『원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)』에 담긴 효(孝)의 정신을 되짚어 보는 일이다. 이 귀중한 자료는 정조의 어머니인 혜경궁 홍씨를 위해 베푼 연회를 기록한 것으로 그 바탕은 효(孝)이다. 상차림은 그것을 제공하는 이와 받는 이 간의 마음을 이어주는 통로이자 상차림을 하는 이의 정성에 대한 상징적 기호이기도 하다. 이 기록은 또한 선조들의 어른 공경의 단면을 엿볼 수 있는 귀중한 단서로서의 가치도 크다. 오늘날 현대인에게 있어서 연회에 임하는 자세를 볼 때 정신은 사라지고 피상적 명분만 겨우 유지되고 있는 현실에 대하여 깊은 성찰의 동기를 학술적 자료를 통해 재정리하였다.</p> <p>원행을묘정리의궤 상차림의 관점에서 보면 원행시 상차림, 일상식, 그리고 진찬식으로 나누어 볼 수 있는데 일상식으로 수라상, 진지상, 반상, 미음상과 소반과상, 별반과상 등이</p>		

	<p>있고, 의례음식으로는 진찬상, 소별미상, 내외빈 및 제신양노연상 등이 있다. 일상식의 상차림을 보면 신분에 따라 내빈의 일상식과 외빈 및 신하들의 일상식, 궁인의 일상식으로 나누어 볼 수 있고 진찬식의 상차림으로는 자궁의 연상으로 자궁진어찬안과 자궁소별미상, 대전소별미상, 제신의 연상, 양로연상이 있다.</p> <p>원행음료정리의례를 특징에 따라 분류를 하여 보면 자궁 및 대전, 조리법, 식재료와 식기류에 따라 살펴 볼 수 있다. 자궁 및 대전에서는 혜경궁 홍씨와 대전군주로 나누어 그 내용이 달라진다. 조리법에서는 반, 갱, 조치, 구이, 좌반, 해, 만두, 회, 편육, 전유화로 구분되고, 식재료는 먼저 주식이고, 부식은 다시 탕, 전류, 각색 어채와 회, 편육·육병·족병으로 이루어져 있으며, 병이류와 한과·정과·다식류, 장류에 따라 내용이 구분될 수 있다. 마지막으로 식기류에 따라 분류를 하여 보면, 반과상·진찬의 자기·흑칠족반과 수라상의 은기·흑칠족반, 수라상의 화기·흑칠족반, 수라상의 유기·흑칠족반으로 살펴 볼 수 있다. 이러한 원행음료정리의례의 내용을 통해 당시 사회의 최고의 식문화를 알 수 있을 뿐만 아니라 이를 응용하여 현대의 식문화 또한 한층 향상시킬 수 있는 계기가 될 것이다.</p>
--	--

타이틀	도야지전		
제작자	mbc프로덕션	방송사	mbc
방송년도	2011	편회차	179
상영시간(분)	45	키워드	
시놉시스	<p>약 1만 년 전, 우리 민족의 한반도 정착과 함께 해온 가축, 돼지. 오랜 시간 우리 민족과 함께 해온 돼지는 기쁠 때나, 슬플 때, 신에게 제(祭)를 올리는 신성한 의식에서도 빠지지 않고 등장한다. 관혼상제(冠婚喪祭)로 대표되는 우리 삶의 모든 의식(儀式)은 돼지와 함께 했다고 해도 과언이 아니다. 때문에, 우리의 식문화 속에 녹아 있는 돼지를 살펴보면, 우리 민족의 역사와 문화는 물론, 시대적 삶의 모습까지 읽어 낼 수 있다. <도야지傳-복을 부르는 꿀맛>은 고금을 막론하고 서민들의 정서를 담아낸 돼지고기에 대한 이야기를 원로배우 변희봉씨와 함께 담아낸다.</p>		

8. 한식관련 영상물

- KBS, MBC, SBS, EBS 등의 공중파 방송과 Q채널, KTV, 리빙TV 케이블 채널에서 제작한 한식 및 민속 관련 시리즈를 중심으로 조사
- 그외 지차체, 관련 연구단체 등에서 촬영 편집한 영상 목록을 조사 정리
- 시놉시스 등 간략한 해설 정보는 조사, 수집을 완료했으나 주요 방송장면에 대한 캡처 자료 등은 저작권 문제로 인해 수집이 불가능하며 저작권에 문제없는 자료들로 상세 정보를 구축
- 구축 결과 샘플

ID	YUN_0125		
분류1	영상자료	분류2	한식식재료
메인타이틀	mbc프라임		

9. 증가음식, 사찰음식 관련 서적 및 연구결과

- 총 500종 수집을 목표로 하였으며 507종을 수집하였음
- 사찰음식 관련 자료 중 일부는 한국불교문화사업단의 협조를 통해 수집되었음
- 궁중음식자료 등은 증가음식자료로 분류하지 않고 현재 목록 구축 작업에서 제외하였음
- 증가음식자료 중 다중 분류체계를 적용
- 구축 결과 샘플

ID	JON_0097	출처정보	
분류1	사찰		
도서명	열두 달 절집 밥상 : 사찰음식 전문가 대안 스님의 발우공양		
저자	대안 스님 지음		
출판사	웅진씽크빅 : 웅진리빙하우스	출판(제작)년	2010
유형	일반도서	표지/책임 표지사항	열두 달 절집 밥상 : 사찰음식 전문가 대안 스님의 발우공양 / 대안 스님 지음

발행사항	서울	형태사항	279 p. : 천연색삽화 ; 26 cm
총서사항			
주기사항	찾아보기: p. 278-279		
목차	들어가는 글 = 4 기초편 맛내기 = 14 식재료별 효능 = 274 찾아보기 = 278 봄 3월의 절집 밥상 냉이밥 = 24 삭경단공국 = 26 상동초물김치 = 28 찹레순장아찌 = 29 매운표고버섯탕수 = 30 머위우침 = 32 연근간장조림 = 32 곰피채소말이 = 34 4월의 절집 밥상 완두콩밥 = 38 취나물토장국 = 39 유부주머니조림 = 40 고수겉절이 = 42 진달래화전 = 43 콩나물잡채 = 44 민들레장아찌 = 46 미나리강회 = 47 5월의 절집 밥상 점박이콩밥 = 50 머위간장장아찌 = 51 생고사리감자찌개 = 52 비름나물 = 54 가죽겉절이 = 55 도라지샐러드 = 56 호두조림 = 58		

	가죽전 = 59 여름 6월의 절집 밥상 보리밥 = 68 된장찌개 = 68 양배추말이짬 = 70 제피장떡 = 72 죽순장아찌 = 73 총각김치 = 74 상추겉절이 = 76 가지구이 = 77 7월의 절집 밥상 통죽순밥 = 80 호박잎들깨국 = 82 죽순전 = 83 애호박짬 = 84 콩잎장아찌 = 86 익힌열무절임김치 = 87 머위대장아찌 = 88 고추우침 = 89 8월의 절집 밥상 연잎밥 = 92 갯잎조림 = 94 열갈이배추김치 = 95 죽석오이장아찌 = 96 파리고추짬우침 = 97 채계장 = 98 감자전 = 100 호박정과 = 101 결들이 아침죽 송연죽 = 60 송이버섯죽 = 61 능이버섯죽 = 61 잣죽 = 62
--	---

채소죽 = 63
갱죽 = 63
설날상
삼색나물 = 167
단풍취장아찌 = 168
녹두전 = 169
떡만둣국 = 170
가을
9월의 절집 밥상
동부공밥 = 106
새송이버섯뚝국 = 107
백년초열매당절임 = 108
가족장아찌 = 109
더덕장소스구이 = 110
깍두기 = 112
파래무침 = 113
버섯초회 = 114
10월의 절집 밥상
수수찰밥 = 118
미나리초회 = 119
이색토란탕 = 120
무전과 배추전 = 122
야생잎부각 = 123
버섯편육 = 124
호박김치 = 126
산초장아찌 = 127
11월의 절집 밥상 = 128
조밥 = 130
우영탕 = 130
고추부각 = 132
가사리무침 = 133
보쌈김치 = 134
연근삼색찜 = 136
표고버섯간장부침 = 138
무말랭이장아찌 = 139

겨울
12월의 절집 밥상
흰밥 = 144
갯김치 = 144
시래기전골 = 146
도라지무침 = 148
더덕장아찌 = 149
잡채 = 150
우영조림 = 152
삼색전 = 153
1월의 절집 밥상
오곡밥 = 156
고추장아찌 = 157
버섯들깨찜 = 158
다래순나물 = 160
고사리나물 = 160
취나물 = 160
버섯산적 = 162
김장김치 = 164
2월의 절집 밥상
시래기밥 = 174
고들빼기김치 = 176
두부장아찌 = 177
콩나물모재비국 = 178
방풍나물겉절이 = 180
봄동겉절이 = 181
은행조림 = 182
특별요리
손님초대요리
애호박편수 = 187
삼색감자찜 = 188
된장소스마튀김 = 190
산야초초밥 = 192
수삼참쌀구이 = 194
더덕샐러드 = 195

마른도토리묵전골 = 196
두릅전병 = 198
능이버섯감자용심이 = 200
버섯칠보채 = 202
가족 일품요리
냉이떡국 = 205
산야초누룽지탕 = 206
봄나물비빔국수 = 208
김치메밀전병 = 209
만두 = 210
검은콩전과 쌈채소 = 212
속초밥 = 214
두부선 = 215
녹차칼국수 = 216
얼큰떡짬 = 218
비빔냉면 = 220
소풍 도시락요리
과일떡 = 223
절집 김밥 = 224
도라지초밥 꼬치구이 = 226
라이스버거 = 227
두부소박이튀김 = 228
모시떡 = 230
취나물주먹밥 = 232
항지쌈 = 234
방샌드위치 = 235
오이초밥 = 236
어린이 간식
단감편빵 = 239
고구마볼구이 = 240
연근침과 우영침 = 242
당근케이크 = 243
완두콩가스 = 244
절집피자 = 246
버섯강정 = 248

냉이밥구이 = 249
단호박스파게티 = 250
고구마잡채김말이튀김 = 252
채식자장면 = 254
차가 있는 다과상
다식 = 257
구기자차 = 258
연꽃떡 = 258
산초차 = 260
금귤정과 = 260
겨우살이차 = 262
매작과 = 262
감국차 = 264
대추초 = 264
매화차 = 266
검은깨강정 = 266
녹차 = 268
참쌀강정 = 268
냉이차 = 270
호두곶감말이 = 270
머위차 = 272
검은깨유과 = 272

10. 조선시대 풍속화 및 70년대 이전 시각 자료

- 풍속화 및 시각자료의 경우 삼국시대부터 조선 후기까지의 그림들을 주요 대상으로 수집함
- 풍속화, 의궤, 화원들의 기록화, 민화 등 다양한 그림 유형을 수집하였으며 소장처 정보를 같이 조사하여 해당 자료의 원본 정보를 확인 할 수 있도록 가공 작업
- 한식 및 음식문화 관련 키워드 정보를 추가적으로 작성하여 활용성을 높일 수 있도록 함
- 구축 결과 샘플

ID	SIG_0007	출처정보	한국학중앙연구원 민족문화대백과사전		
분류1	시각자료	분류2	한식식재료 식사풍속	분류3	조선후기
자료명	大快圖 대쾌도				
작가	유숙	제작년도	미상		
규격정보	105 X 54cm	기타정보			
제작방식	지본채색	소장처	서울대학교 박물관		
이미지 경로	Sig_0007.jpg				
소개	<p>조선 후기의 화가 유숙(劉淑)이 그린 것으로 전하는 풍속화로 종이 바탕에 채색. 세로 105cm, 가로 54cm. 서울대학교박물관 소장. 써름하는 동자들과 그것을 구경하는 사람들을 조감(鳥瞰)에 가까운 시점으로 그렸다.</p> <p>이 그림은 화면의 왼쪽 윗부분에 쓰인 화제에 의하여 '대쾌도'라고 부르고 있다. 하지만 유숙의 진작(眞作)인가에 대하여서는 약간의 의문점이 있다. 그림의 제목 옆에는 "병오년 가지가지 꽃피는 계절 격양세인이 태평한 세월에 그렸다(丙午萬花方暢時節擊壤世人寫於康衢煙月)." 라는 관지(款識)가 있다</p> <p>언덕의 경사를 따라 둘러앉은 구경꾼들은 위쪽의 열띤 써름 경기와 좀 떨어져 도포 자락을 허리에 동여매고 탁견 자세를 취한 두 젊은이들에게 적당히 시선을 나누어 보내고 있다. 화면의 제일 아랫부분에는 이런 때를 놓치지 않고 한뼘 보려는 술장수가 명석을 펴고 앉아 술을 따르고 있다. 그리고 손님 중의 하나는 허리춤의 주머니에서 돈을 꺼내고 있다...</p>				
관련 키워드	막걸리, 질그릇, 옛판, 사발잔, 술장사꾼				

제4절 DB 유형 및 속성 정의

1. DB 유형 및 속성 정의 전제조건

- 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB는 향후 웹서비스를 전제로 제작되었으며 아래 제시되는 DB의 유형 및 속성에 대한 정의는 물리데이터베이스 설계 없이 논리데이터베이스 설계에 대한 샘플을 제시
- 엔티티, ERD 등 데이터베이스 구축시 제공되어야 하는 필수 요소 역시 향후 웹 서비스를 전제로 제시되는 것이며 실제 서비스 구축과정에서 추가, 수정, 삭제 등의 변경 가능성이 있음
- 모든 텍스트는 UNICODE 3.0 기반으로 작성되었음

2. 아이템별 DB 유형 및 속성 정의

가. 고문헌

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	고문헌 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	OLDBOOK_TBL

색션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	GOS_0450
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	한국학중앙연구원 장서각
classif_id_1	분류 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	KOR_OLD
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	한국

classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	COOK
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	요리
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	조선후기
ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	屠門大嚼
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	도문대작
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	許筠
f_keyword	음식키워드	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	防風粥, 石葺餅,...
m_keyword	식재료키워드	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	天賜梨, 金色梨,...
publisher	출판사	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	[刊寫地未詳]
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	光海君 3年(1611)
print_type	판본	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	목판본
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	고서
cover	표지사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	屠門大嚼/許筠/光海君 3年(1611)
publ_info	발행사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	[刊寫地未詳] : 許筠 : 光海君 3年(1611)
form_info	형태사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	해당없음
comment_info	주기사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	해당없음
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	해당없음
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	도문대작(屠門大嚼)은 1611년(광해군 3년) ...

나. 고서 번역서

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableS chema	name	고서 번역서 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	TRANS_TBL

색션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	BUN_0117
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	http://www.riss.kr/link?id=M9702672
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	translation
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	고서 번역서
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	COOK
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	요리
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	조선전기
ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	食療纂要
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	식료찬요
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	全循義 著
publisher	출판사	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	농촌진흥청
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	2004
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	일반도서

cover	표지사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	食療彙要 / 全循義 著
publ_info	발행사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	수원 : 농촌진흥청, 2004
form_info	형태사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	316p. : 도판 ; 24cm
collection_info	총서사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	(고농서국역총서 ; 9)
comment_info	주기사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	漢韓대역본임. 문화재청 기증도서...
standard_num	표준번호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	ISBN: 89-480-0086-194520
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	KDC:512.54
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	1. 제풍[諸風] = 37 ...
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	조선시대 편찬된 식이요법서. 조선시대 편찬된...

다. 단행본

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	음식문화관련 단행본 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	BOOKS_TBL

섹션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	DAN_1117
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	http://www.riss.kr/link?id=M11856012
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	BOOKS
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	단행본
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD

cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CULTURE
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식문화일반
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	현대
ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	백석의 맛 : 시에 담긴 음식 음식에 담긴 마음
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	백석의 맛 : 시에 담긴 음식 음식에 담긴 마음
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	소래섭
publisher	출판사	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	프로시네스
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	2009
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	일반도서
cover	표지사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	백석의 맛 / 소래섭 지음
publ_info	발행사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	서울 : 프로시네스, 2009
form_info	형태사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	274 p. : 삽도 ; 22 cm
collection_info	총서사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	지식전람회 ; 034
comment_info	주기사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	
standard_num	표준번호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	ISBN : 9788901102900
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	KDC : 811.609 4 DDC : 895.713 22
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	책을 펴내면서=4, 1. 세상이 외면해도...
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	한국현대시에 큰 족적을 남긴 시인 백석의 시 가운데 음식이 나온 내용만을 묶어 발표한 독특한 책이다. '맛'의 달인으로서...

라. 논문 및 학술연구자료

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	논문, 학술자료 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	RESERACH_TBL

섹션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	NON_5659
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	http://www.riss.kr/link?id=A2074982
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	RESEARCH
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	연구성과물
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CULTURE
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식문화일반
ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	조선왕조의 日常食에 대한 고찰
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	조선왕조의 일상식에 대한 고찰
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	김상보
publisher	학술지/대학	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	食品營養情報(FOODS AND NUTRITION PROCEEDINGS)
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	1996
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	학술저널
publ_info	발행처	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	이화여자대학교 가정과학대학 식품영양학과 아시아 식품영양연구소
form_info	수록면	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	81-85(5쪽)

collection_info	권호사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	Vol.- No.7 [1996]
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	KDC : 594.04
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	B.C 141년 부터 B.C 87년 까지 살았던 중국의 전한의 무제는 위만조선을 물리치고 한반도에낙랑 등의 한4군을 설치하였다...

마. 향토음식 관련 자료

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	향토음식관련 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	FOLK_FOOD_TBL

섹션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	HAN_0169
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	http://www.riss.kr/link?id=T12392176
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	FOLK
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	향토음식관련 자료
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CULTURE
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식문화일반

ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	강원지역 향토음식의 인지도 조사연구
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	강원지역 향토음식의 인지도 조사연구
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	이윤희
publisher	학술지/대학	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	학위논문(석사)-- 경희대학교 대학원 : 조리외식경영학과 조리 전공 2009. 2
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	2009.02
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	학위논문
publ_info	발행처	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	경희대학교 대학원 조리외식경영학과
form_info	형태사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	iv, 85 p. : 삽도 ; 26 cm
collection_info	권호사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	해당없음
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	DDC : 641.7 22
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	1.서론=1 제1절문제제기=1 제2절연구의목적=3
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	이 연구의 목적은 강원도 지역 향토음식에 관한...

바. 음식관련 실체 구현 현황 자료 목록

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	음식문화 관련 실체 구현 현황 자료 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	CEREMONY_TBL

섹션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	GUH_0319

possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	한국교육학술정보원
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	RITUAL
classification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	실체구현현황
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CEREMONY
classification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	의례
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CULTURE
classification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식식사풍속
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	조선시대
ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	국역 家禮輯覽
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	국역 가례집람
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	저자: 金長生; 편집: 유교학술원.
publisher	출판사	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	成均館
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	2005
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	일반도서
cover	표지사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	(국역) 가례집람 / 저자: 金長生; 편집: 유교학술원
publ_info	발행사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	서울 : 成均館, 2005
form_info	형태사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	4책 : 삽화(일부천연색), 초상 ; 27 cm.
collection_info	총서사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	해당없음
comment_info	주기사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	권말에 "家禮輯覽" 원문수록 한자표제: 家禮輯覽 ...
standard_num	표준번호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	ISBN: 898833812X
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	KDC:151.54 DDC:181.11921
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	발간사/崔根德 축간사/金永元...
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	전 5권으로 관혼상제 관련 각종 예법, 행사에...

사. 영상자료 목록

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	영상자료 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	CABLE_TBL

색션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	YUN_0174
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	한국방송공사
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	BROADCAST
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	영상자료
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식식재료
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	현대
ori_name	메인타이틀	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	전통체험 뿌리깊은 나무
kor_name	타이틀	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	풀속에 약이 있다 자생약초
author	제작자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	KBS미디어
publisher	방송사	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	KBS
publ_year	방송년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	2003
b_class	방송분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	다큐멘터리

publ_info	발행사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	서울 : 成均館, 2005
form_info	상영시간	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	48분
collection_info	시리즈	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	총 12회 중 3회
comment_info	주기사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	없음
standard_num	표준번호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	
keyword	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	
abstract	시놉시스	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	학계에 보고된 우리나라식물의 종류는 약 5천여종이 는 우리나라 면적의 50배나 되는...

아. 종가, 사찰 자료 목록

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
----------------	---------------	-------------------------

CreateTableSchema	name	종가, 사찰음식관련 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	TEMPLE_TBL

색션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	JON_0024
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	한국교육학술정보원
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	TEMPLE
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	사찰자료
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식

classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CULTURE
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식문화일반
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	현대
ori_name	원서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	나의 행사 시절
kor_name	한글서명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	나의 행사 시절
author	저자	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	박원자
publisher	출판사	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	다함미디어
publi_year	출판년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	2008
b_class	도서분류	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	일반도서
cover	표지사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	나의 행사 시절 / 박원자 엮음.
publ_info	발행사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	서울 : 다함미디어, 2008
form_info	형태사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	3 책 : 삽도 ; 23 cm.
collection_info	총서사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	해당없음
comment_info	주기사항	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	출가, 그 극적인 전환 -- 고향을 향하여 -- 나는 자유롭고 싶었다
standard_num	표준번호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	ISBN:9788989988526(v.1)04220
class_sybol	분류기호	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	KDC : 811.609 4 DDC : 895.713 22
toc	목차	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	책을 펴내면서=4, 1. 세상이 외면해도...
abstract	간략설명	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	저자의 행사시절 시봉하며 만들던 사찰음식...

CreateDatabase	database-name	HANSIG_CONTENTS_LIST_DB
CreateTableSchema	name	시각자료 목록 테이블
	doc-type	MDB
CreateTable	table-name	VISUAL_TBL

자. 시각자료 목록

섹션명	label	data-type	index-type	null	예시
ID	ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	SIG_0096
possession	소장처/출처	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	국립중앙박물관
classif_id_1	분류1 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	VISUAL
cassification_1	분류1	KSTRING	INDEX_AS_IS	N	시각자료
classif_id_2	분류2 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	CEREMONY
cassification_2	유형분류2	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	식사례
classif_id_3	분류3 ID	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	FOOD
cassification_3	분류 3	KSTRING	INDEX_AS_IS	Y	음식식재료
period	시대	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	조선중기
ori_name	그림제목	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	華城陵行圖屏 洛南軒養老宴圖
kor_name	한글제목	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	화성능행도병 낙남헌양로연도
author	작가	KSTRING	DO_NOT_INDEX	N	김득신
publi_year	제작년도	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	1795
publ_info	제작방식	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	건본채색
form_info	규격	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	151.5X66.4cm
keyword	키워드	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	음식상, 잔치, 양로연, 사미의식, 비단
abstract	간략소개	KSTRING	DO_NOT_INDEX	Y	계단 아래에는 양팔 가득 비단을 들고 걸어오는 관리의 발걸음이...

제5절 활용 방안 및 향후 발전 방향

1. 활용 방안

- 한식에 인문학적 접근을 통한 정통성 부여로 한식에 대한 자부심 고취 및 인문 콘텐츠로 활용
- 다양한 창작이 가능한 스토리텔링의 기초자료로 활용
- 적확하고 다중적인 분류체계 및 키워드 제공으로 자료 간의 연계성 확보를 통한 활용성 극대화
- 한식과 한식문화의 발전 및 세계화를 위해서 우리 한식 및 한식문화와 관련한 문헌 및 연구결과물 그리고 콘텐츠 등을 체계적으로 수집, 정리하여 지식인프라를 구축
- 음식산업과 식문화의 세계화를 위한 콘텐츠 개발의 자료로 활용
- 문화적 차원에서의 음식콘텐츠의 세계화에 기여
- 세계적 음식 트렌드에 부합되는 한식의 세계적 상품화
- 문화로서의 한식의 정립
- 한식산업 육성을 위한 기초데이터 확립

2. 향후 발전 방향

가. 시스템 및 서비스 발전 방향

- 연구, 조사 작업을 통해 정비된 콘텐츠에 대한 전면적 공유 및 다양한 가공작업을 통한 활용성 강화
- 한식·음식 문화 콘텐츠 포털 구축



나. 데이터베이스 관리방안

- 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB는 기존에 별도로 연구, 조사되지 않던 새로운 형태의 인문콘텐츠로 한식세계화의 기초자료로 활용이 가능하며 다양한 용도의 문화콘텐츠의 기본 인프라로 활용가능함 따라서 기구축된 한식 관련 콘텐츠 목록DB의 활용에 관한 체계적인 연구 및 장기적인 안목에서의 정보화 전략 수립이 필요함.
- 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB는 고서, 단행본, 연구논문, 시각, 영상물 등 자료의 형태가 다양하고 표기 문자 역시 한문, 한글, 옛한글, 일본어(고일본어 포함) 등 다양함. 특히 고서 원문의 경우 해독이 어려운 서체의 한자뿐만 아니라 다양한 메타정보가 나타나고 있어 기구축된 자료의 정리와 추가 등의 관리에 있어 국사학, 서지학, 문헌학, 식품영양학 등 각 분야의 전문 지식을 갖춘 인력이 필요하고, 이를 감안한 예산 배정이 고려되어야 함.
- 구축된 목록DB의 원문은 소장처가 다양하고 자료별로 원문이 구축되거나 간략한 메타정보만을 소개하는 경우로 구분됨. 추가적인 연계정보를 다양하게 구축해서 목록DB의 활용도를 극대화할 수 있는 방안이 고려되어야 함.
- 1차년도 구축된 목록 DB는 별도의 서비스 시스템을 제공하고 있지 않아 사용자들의 현실적 이용에 제약이 존재하며 목록 DB 자체는 일반인도 쉽게 이해하고, 접근할 수 있도록 정보를 제공하는 방법에 관한 연구가 필요하며 더 나아가 별도의 서비스 시스템(가칭 한식문화포털 등)을 구축하여 서비스를 제공해야 함.

다. 사업 홍보 및 이용확대 방안

- 한식재단에서 진행하는 각종 학술 세미나와 행사시 본 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 DB구축 사업의 결과를 담은 홍보자료를 제작하여 배포하고 한식재단 홈페이지 등 온라인 서비스를 이용하여 지속적인 홍보 활동을 진행
- 주요 일간지 등 각종 매체에 본 구축자료에 대한 이용 방법, 활용 방안, 사업성과 등을 보도자료로 배포하여 지속적인 기사화 및 이슈화

제 3장 최종 산출물

제 1 질 데이터 제작 기준
제 2 질 데이터 제작 산출물

제3장 최종 산출물

제1절 데이터 제작 기준

- 한식 및 음식문화 관련 콘텐츠 목록 파일은 이후 웹서비스를 전제로 MDB 파일 포맷으로 제작함
- 한글 및 영어를 포함하여 한자, 옛한글, 일본어 등 다양한 문자들이 혼용되어 나타남으로 모든 텍스트 데이터는 ISO 10646 국제표준문자부호계(Unicode 3.0 이상)를 사용하며, 옛한글 문자는 한국마이크로소프트가 유니코드 사용자 영역 (Private Use Area)에 배정한 문자 코드를 사용함.

제2절 데이터 제작 산출물

구분	제출 데이터	구축내역
MDB 파일	고문헌.MDB	1498건
	고문헌 번역물.MDB	167건
	한국음식문화 관련 발간 도서.MDB	817건
	연구결과물(논문, 학술자료집 등).MDB	5000건
	향토음식자료.MDB	247건
	음식문화 관련 실체 구현 현황 자료.MDB	468건
	한식 관련 영상.MDB	374건
	종가음식, 사찰음식 관련 서적, 연구결과 및 영상물.MDB	305건
	조선시대 풍속화 및 70년대 이전 풍속 시각자료.MDB	162건