

「경북지역의 사라져가는 전통식품의 발굴 계승 및 지역향토특산품화를 위한 연구」

최종보고서

2023. 11. 08



경 상 북 도 의 회
경상북도 전통식품 발굴 계승 연구회

제 출 문

경상북도의회 경상북도전통식품발굴계승연구회 귀중

본 보고서를 「경북지역의 사라져가는 전통식품의 발굴계승 및 지역향토특산품화를 위한 연구」 용역의 최종보고서로 제출합니다.

2023년 11월 8일

연구기관명 : 영남대학교 산학협력단

책임연구자 : 한 기 동

과업 요약

과업명	경북지역의 사라져가는 전통식품의 발굴 계승 및 지역향토특산품화를 위한 연구
과업의 배경 및 목적	<p>-경상북도지역은 다양한 전통식품이 존재하지만 전승 체계가 미흡하여 전통식품의 기술과 지식이 전해지지 못하고 사라지고 있으며 빠른 고령화 및 인구감소는 이러한 현상을 가속시키고 있음</p> <p>-경상북도지역의 사라져가는 전통식품을 발굴하여 보존하고 나아가 지역향토특산품화 모델로 발전시키기 위한 방안을 모색하고자 함</p>
과업 내용	<p>○ 사라져가는 전통식품의 현황을 조사하고 유망한 전통식품의 발굴 및 분류</p> <p>- 도내 전통식품을 문헌 및 현장 조사를 통하여 발굴하고 대내외적으로 경쟁력이 유망한 전통식품 선정 및 분류</p> <p>○ 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전시키기 위한 연구와 제조방법 개선(표준화 및 현대화) 방안</p> <p>- 발굴된 전통식품의 특성, 원료, 제조방법 등을 분석하고 제조방법의 표준화 및 현대화 방안 마련</p> <p>○ 발굴된 전통식품의 지역향토특산품화 방안제시</p> <p>- 마케팅과 브랜딩 방법 등 기존사례 검토하고 해당 제품의 전통성과 지리적 기원 등 조사</p> <p>- 성공사례 분석을 통한 향토식품 특산품화 제시함</p>
수행 결과	<p>- 문헌조사를 통하여 경북도 내 21개 시군별 전통식품의 현황 조사 및 분류 (지역분류 113개, 지역미분류 45개)</p> <p>- 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전시키기 위한 연구와 제조방법 개선</p> <p>콩잎김치, 시금장, 흥계간장게장의 현황(문제점)분석하고 제조방법의 현대화 방법제시</p> <p>- 해당 전통식품의 지리적 기원 전통성을 정리하여 마케팅과 브랜딩화에 필요한 자료제시</p>
기대효과	<p>- 전통식품의 발굴은 지역 문화와 유산을 보존하는 데 중요한 역할</p> <p>-지역 향토 특산품화는 지역 사회에 일자리를 창출하고 지역 경제를 활성화 및 지역 홍보에 도움</p>

< 목 차 >

I. 과업의 개요	1
1. 과업명	1
2. 과업의 배경 및 목적	1
3. 과업의 범위	2
II. 과업 내용	3
1. 전통식품 현황 조사 및 유망 전통식품 발굴/분류	3
2. 전통식품 보존/계승/발전을 위한 연구 및 제조방법 개선 방안	3
3. 전통식품 지역향토특산품화 방안	3
III. 과업 진행 결과	4
1. 문헌조사를 통한 도내 전통식품 현황 파악	4
2. 현장조사를 통한 도내 전통식품 현황 파악	76
3. 도내 전통식품의 보존/계승/발전을 위한 연구 및 제조방법 개선 방안	95
4. 시군권역별 지역향토특산품화 방안 제안	108
<참고문헌>	124

<표 목차>

[표 1] 포항지역 전통식품 현황	5
[표 2] 경주지역 전통식품 현황	9
[표 3] 김천지역 전통식품 현황	11
[표 4] 안동지역 전통식품 현황	14
[표 5] 구미지역 전통식품 현황	21
[표 6] 영주지역 전통식품 현황	23
[표 7] 영천지역 전통식품 현황	26
[표 8] 상주지역 전통식품 현황	29
[표 9] 문경지역 전통식품 현황	31
[표 10] 경산지역 전통식품 현황	33
[표 11] 의성지역 전통식품 현황	35
[표 12] 청송지역 전통식품 현황	36
[표 13] 영양지역 전통식품 현황	38
[표 14] 영덕지역 전통식품 현황	40
[표 15] 청도지역 전통식품 현황	42
[표 16] 고령지역 전통식품 현황	45
[표 17] 성주지역 전통식품 현황	46
[표 18] 칠곡지역 전통식품 현황	49
[표 19] 예천지역 전통식품 현황	52
[표 20] 봉화지역 전통식품 현황	53
[표 21] 울진지역 전통식품 현황	54
[표 22] 울릉지역 전통식품 현황	58
[표 23] 주식류 전통식품 현황	59
[표 24] 부식류 전통식품 현황	61
[표 25] 경북 전통식품 명인 현황	75
[표 26] 지역별 전통식품 성공사례	109
[표 27] 경북지역 배추김치류 현황	111
[표 28] 경북지역 무김치류 현황	114
[표 29] 경북지역 기타김치류 현황	117

<그림 목차>

[그림 1] 경북지역 전통시장 현황	76
[그림 2] 포항지역 전통시장 현황	77
[그림 3] 경주지역 전통시장 현황	78
[그림 4] 김천지역 전통시장 현황	79
[그림 5] 안동지역 전통시장 현황	80
[그림 6] 영주지역 전통시장 현황	81
[그림 7] 영천지역 전통시장 현황	82
[그림 8] 상주지역 전통시장 현황	83
[그림 9] 문경지역 전통시장 현황	84
[그림 10] 경산지역 전통시장 현황	85
[그림 11] 의성지역 전통시장 현황	86
[그림 12] 청송지역 전통시장 현황	87
[그림 13] 영양지역 전통시장 현황	88
[그림 14] 영덕지역 전통시장 현황	89
[그림 15] 청도지역 전통시장 현황	90
[그림 16] 고령지역 전통시장 현황	91
[그림 17] 성주지역 전통시장 현황	92
[그림 18] 예천지역 전통시장 현황	93
[그림 19] 봉화지역 전통시장 현황	94
[그림 20] 콩잎김치	96
[그림 21] 대표적인 단풍 콩잎 김치	97
[그림 22] 콩잎김치 유래 미생물 분리	98
[그림 23] 시금장	99
[그림 24] 시금장 전통시장 유통현황의 변화	101
[그림 25] 시금장 메주 및 시금장 분리 균주	103
[그림 26] 시금장 제조 공정 개선	104
[그림 27] 시금장 응용제품 개발	105
[그림 28] 홍계장 흑변과 천연물 처리에 따른 흑변억제	107
[그림 29] 시군권역별 지역향토 특산품화	108

I. 과업의 개요

1. 과업명 : 「경북지역의 사라져가는 전통식품의 발굴 계승 및 지역향토특산
품화를 위한 연구」

2. 과업의 배경 및 목적

1) 과업의 배경

- 경상북도지역은 다양한 전통식품이 존재하지만 전승 체계가 미흡하여 전통 식품의 기술과 지식이 전해지지 못하고 사라지고 있으며 빠른 고령화 및 인구감소는 이러한 현상을 가속시키고 있음
- 문화적 경제적으로 가치 있는 전통식품들이 지역 내외에서 소비자들에게 알려지지 못하고, 지역 내에서도 점차 잊혀 가고 있음
- 전통식품의 생산과 유통에 대한 효율적인 시스템이 부재하여 사업화가 어려운 상황임
- 이러한 문제를 해결하기 위해, 경상북도지역의 사라져가는 전통식품을 발굴하여 보존하고 나아가 지역향토특산품화 모델로 발전시키기 위한 방안을 모색하고자 함

2) 과업의 목적

- 경상북도지역 내 사라져가는 전통식품을 발굴하고 그 가치를 인식시킴
- 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전방안 제안 -> 제조방법의 개선(표준화, 현대화) 등 안전하고 효율적인 방안 개발
- 발굴된 전통식품을 활용하여 지역사회와 경제에 기여할 수 있는 지역향토특산품화 모델 개발

3. 과업의 범위

○ 공간적 범위 : 경상북도 전역

○ 내용적 범위

- 도 내 전통식품현황 파악을 위한 문헌 및 현장 조사를 통하여 경제적 문화적 가치가 있는 전통식품 발굴 및 분류에 관한 연구
 - 대내외적으로 경쟁력이 유망한 전통식품 선정
- 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전시키기 위한 분석과 제조방법 개선(현대화)방법 등에 관한 연구
 - 지원시책 등 입법적 제언

Ⅱ. 과업 내용

1. 사라져가는 전통식품의 현황을 조사하고 유망한 전통식품의 발굴 및 분류

- 도 내 전통식품의 현황 파악
 - 문헌 조사: 전통식품과 관련된 문헌 자료를 수집하고 분석
 - 현장 조사: 전통식품이 생산되는 지역을 방문하여 전통식품의 제조과정을 관찰하고 기록
- 도 내 전통식품 발굴 및 분류
 - 도내 전통식품을 조사 발굴하고 전문가 협의를 통하여 대내외적으로 경쟁력이 유망한 전통식품 선정 및 분류

2. 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전시키기 위한 연구와 제조방법 개선(표준화 및 현대화) 방안

- 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전을 위한 분석
 - 지역민 및 전문가를 대상으로 전통식품의 보존과 발전에 대한 의견을 수집
 - 전통식품의 특성, 원료, 제조방법 등을 분석
- 전통식품의 인지도 개선 및 보급 확대를 위한 제조방법 개선
 - 제조 과정에서의 문제점과 보완할 부분을 파악
 - 이를 바탕으로 전통식품 제조방법의 표준화 및 현대화 방안 마련

3. 발굴된 전통식품의 지역향토특산품화 방안

- 전통식품을 활용한 사업 모델을 분석하고, 성공 사례를 조사를 통한 지역별 전통식품 사업화 제안
- 이를 바탕으로 전통식품을 활용한 지역향토특산품화 방안을 제안

Ⅲ. 과업 진행 결과

1. 문헌 조사를 통한 도 내 전통식품의 현황 파악

- 도 내 전통식품 현황을 파악하기 위해 관련 문헌 조사(문화재청 국가문화유산포털, 향토문화전자대전, 시,군 홈페이지 자료, 관련 서적, 연구 보고서, 검색포털, 블로그 등 인터넷 검색자료)를 실시하여 전통식품과 관련된 문헌 자료를 수집하고 분석하였다.

○ 경상북도 지역별 전통식품 현황

- 중복 되거나 문헌적으로 미흡한 것은 가급적 제외하고 지역적 전통성을 가진 향토식품을 중심으로 분류하고, 지역이 특정되지 않은 전통식품은 식품별로 따로 분류 정리하였다.

○ 포항

- 포항시의 경우 동해안을 끼고 있어 해산물이 풍부하여 예로부터 싱싱한 해산물을 사용한 음식이 많다. 다른 지역에는 볼 수 없는 해산물을 밥에 넣어 삭힌 밥식해, 청어를 찬 바닷바람에 말린 과메기 그 외 모리국수, 시락국 등이 있다.

표 1. 포항지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="300 925 475 967"><밥식해>¹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 경북 동해안 해안 지역에서 주로 만들어 먹은 전통발효음식으로, 조선시대 김수가 지은 [수운잡방(需雲雜方)]에 기록되어 있음 - 특징 : 쌀이나 좁쌀에 생선, 무 등을 넣고 발효시켜 먹는 음식으로 생선은 가지미나 횡대 등 다양하고, 포항지역에서는 가자미가 많이 이용됨
<p data-bbox="284 1485 496 1527"><모리국수>³</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 포항 구룡포 지역의 어부들이 먹던 얼큰한 국수에서 유래한 것으로 전해내려옴 - 특징 : 지역에서 쉽게 구할 수 있는 여러 가지 해산물을 넣어 국물이 걸쭉할 정도로 끓인 국수

<과메기>²



- 유래 : 조선시대 이규경이 쓴 [오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)] 청어편에 연관목(燃貫目)이라는 이름으로 과메기가 기록되어 있음
- 특징 : 과거청어로 과메기를 만들었으나, 어획량 감소로 인해, 현재는 청어와 비슷한 꽁치로 대체하여 과메기를 만들고 있음

<해각포>⁴



- 유래 : 광해군 시대 무렵 홍길동전의 저자 허균은 대게로 포를 만들어 먹으면 맛있다고 한 기록이 있음. 조선말기에 문신이며 서예가 최영년의 [해동죽지] 시집중편에 해각포에 대하여 설명한 것이 기록되어 있음
- 특징 : 해각포는 대게의 다릿살을 말려서 만든 어포의 일종으로, 껍질째 떼어낸 게 다리를 널어놓고 바닷바람에 말려 게 껍데기 안에서 말라 텅 빈 소리가 나면 다 마른 것으로 보고 껍데기 안에 마른 다릿살이 들어있는 채로 유통함. 동해안 지역에서 만들어지는 해각포를 우리나라에서 만들어지는 해각포 중 최고 명품으로 취급함

<시락국>⁵



- 유래 : 과거 동해안 해안 일대의 뱃사람들이 먹던 음식
- 특징 : 콩치 완자가 들어간 국

<고래고기>⁶



- 유래 : 반구대 암각화에 묘사된 고래 사냥을 통해 과거 상당한 고래 사냥 기술이 있었음을 알 수 있고, 경주시 서봉총 발굴 결과 1,500년 전 신라 의 지배층도 고래고기 요리를 먹었음이 유물로 발견되어 기록됨
- 특징 : 오늘날 고래의 개채수 부족과 포경에 대한 규제가 있음

<개복치회>⁷



- 유래 : 개복치는 한반도 동해, 서해, 남해에서 두루 잡히지만, 경북 중남부 해안지역에서 주민들이 유독 좋아해, 특히 포항의 잔칫날이나 상갓집에서 주로 나오는 것을 볼 수 있음
- 특징 : 삶아서 잘라 놓으면 청포묵처럼 보임

○ 경주

- 경주에는 양동한과, 교동법주, 사연지, 황남빵 등의 전통식품이 있고 신라 시대, 조선시대 등을 거치면서 궁중 및 양반 관련 식품이 발달한 것으로 조사되었다.

표 2. 경주지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="284 808 496 853"><양동한과>⁹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 유과는 경주지역에서 조선시대부터 의례식품 및 기호식품으로 널리 이용되었음이 여러 문헌에서 전해 내려옴. 특징 : 세계문화유산인 경주 양동마을의 한과(유과)는 500년 전통을 가지고 있음
<p data-bbox="276 1384 504 1429"><교동법주>¹⁰</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선시대 숙종 때, 궁중에서 음식을 담당하던 최국선이 최초로 빚은 술로 300여년을 계승해온 경주 전통 민속주 - 특징 : 경주 전통 민속주로 국가무형문화재로 등록됨

<사연지>¹¹



- 유래 : 사연지는 김치 만드는 과정이 까다롭고 경주 최부자집은 시집 온 며느리들이 3년간 무명옷을 입고 김치만 담구는 등 생활에서 오는 고충이 많아 '사연이 많은 김치'라는데서 유래된 것으로 알려짐
- 특징 : 경상도 백김치의 일종으로 경상북도 경주와 안동지역 향토식품으로 알려짐

<황남빵>¹²



- 유래 : 1939년 고 최영화 씨가 경주시 황남동에서 동명의 빵 제품을 만들면서 시작
- 특징 : 대한민국 최초의 팔빵

○ 김천

- 김천시는 내륙에 위치하고 주류 등 발효식품 등이 발달하였다. 먹을 것이 없던 시절 생겨난 갱시기, 고추장물이 있고 전통주로 김천과하주, 찹쌀막걸리가 있다.

표 3. 김천지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="256 840 523 884"><김천과하주>¹³</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 300여년 전부터 조상들이 여름을 날 때 주로 마시던 술로 알려짐 - 특징 : 김천시에 있는 과하천의 샘물로 빚은 술로약주와 소주를 섞어 만든 혼양주. 경상북도 무형문화재(1987.05.13)
<p data-bbox="256 1370 523 1415"><찹쌀막걸리>¹⁴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 막거리는 고려시대 문헌에서 기록되고 있으며, 조선시대부터 서민 술로써 다양한 가양주 형태로 빚어짐 - 특징 : 김천에서 생산되는 찹쌀로 빚은 찹쌀막걸리. 지역의 배금도가에서 3대를 이어 전해지고 있음

<갱시기>¹⁵



- 유래 : 제사를 지낸 후, 국과 밥에 나물 등을 넣고 죽처럼 끓여 먹는 것으로, 이후 식량이 궁했던 때 밥의 양을 불러 먹은 데서 유래된 것으로 알려짐
- 특징 : 갱시기는 '국 갱(羹)'자를 쓰고 '밥 식(食)'자를 붙여 갱식이(갱시기) 즉 밥국의 의미임. 경상북도 지역의 추억의 음식으로 어머니의 음식으로 여겨짐.

<고추장물>¹⁶



- 특징 : 다진 청양고추와 다진 고기 또는 멸치를 간장이랑 같이 졸인 음식

<김천 자두주>¹⁷



- 유래 : 12세기 말경 고려 시대 때 자두를 김천에서 재배한다는 기록되고 있으며, 서하 임춘이 김천에서 은거하면서 남긴 [서하집 (西河集)]의 시 중에 ‘오얏 담근 이리주 한골로 내려’라는 구절이 기록되고 있음. ‘오얏’은 자두를 뜻하며, ‘한골’은 김천 아포읍 대신리를 지칭하는 것으로, 과거 김천에서 자두를 재배하고 있음을 기록으로 보여주고 있음
- 특징 : 김천 지역에서 자두주가 전통주로 기록된다는 것은, 자두로 술을 만들 만큼의 많은 자두가 재배되었음을 파악할 수 있음. 자두주 이외에도 자두를 이용한 막걸리를 주조한 기록이 있긴 하지만 현재는 존재하지 않으며, 최근 자두를 이용한 주류 상품 개발 연구가 진행되고 있음

○ 안동

- 안동시는 선비의 고장으로 지역의 특산물과 문화적 요소를 반영한 제수음식과 발효식품이 발달하였다. 소두장, 간고등어, 사연지, 안동식혜등이 있으며 또한, 다른 지역과 달리 닭을 삶거나 훈제한 뒤, 다양한 야채와 함께 김치와 간장 등의 양념으로 볶아 만든 안동찜닭이 유명하다. 전통주로 쌀로 빚은 술을 전통방식으로 증류한 안동소주가 있다. 그리고 ‘규곤시의방’‘임원경제지’ 등 문헌에 소개된 소나무의 꽃을 이용하여 빚은 송화주도 있다.

표 4. 안동지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="279 1176 502 1220"><안동소주>¹⁸</p> 	<p data-bbox="646 1086 1404 1792">- 유래 : 조선시대 [수운잡방], [음식디미방], [온주법] 등 다양한 요리서에 안동지역의 소주가 기록되어 있음. 안동지역의 소주는 예전부터 유명하였으나 이 술이 '안동소주'라는 이름으로 유명해진 것은 일제강점기 시대 안동 남문동에 설립된 안동주조회사가 제비원표 소주를 생산/판매하면서 안동소주로 불리게 되었고, 1920년대부터 외지인들에게 안동소주라는 이름으로 알려지게 되었음</p>

<송화주>¹⁹



- 유래 : 전주 유씨 가문에서 대대로 빚어온 술로서, 제사나 손님 접대에 쓰인 것으로 알려져 있음. 정재 선생 때에 제사술로 써온 기록이 있는 것으로 보아 그 역사가 200년 이상 되었음을 알 수 있음. 고서인 [규곤시의방(閩壺是議方)], [임원경제지], [농정회요(農政會要)] 등에 기록되어 있음.

- 특징 : 송화를 첨가해 발효한 술로, 경상북도무형문화재(1993.02.25.)로 등재되어 있음. 물에 말린 송화를 넣어 달인 뒤에 찹쌀로 죽을 쑀어 섞고, 누룩가루를 섞어 넣어 발효함. 송화주는 15°-18° 내외의 알콜도수를 가지고 있는 맑은 술로, 밀술을 바탕으로 덧술을 빚고 솔잎, 국화 등의 첨가 재료를 넣어 다양한 풍미를 지니도록 함

<안동식혜>²²



- 특징 : 찹쌀 고두밥에 부재료(고춧가루, 무채, 밤채, 생강채 등)를 넣고 고루 섞은 다음 엿기름을 첨가하여 따뜻한 곳에서 발효시켜 만든 음료

<소두장(팔장)>²⁰



- 유래 : 고서 [증보산림경제], [규합총서]에 팔과 밀가루 사용에 대한 기록이 있음
- 특징 : 팔과 밀가루를 혼합해 메주로 만들어 담근 장

<간고등어>²¹



- 유래 : 허균이 전국을 돌며 각각 지역 특산품에 대해 쓴 책인 [성소부부고]에, 안동에서 나는 고등어의 맛을 칭찬하는 내용이 기록되어 있음. 조선 중종 시대, 성종 때 만들어진 [동국여지승람]의 증보판인 [신증동국여지승람]에 상도영해도호부에 고등어가 난다는 기록이 있음

<차노치>²⁴



- 유래 : ‘노치’는 ‘노티’에서 유래한 이름이며, 평안도 지역 향토음식인 노티가 경북 북부 지역인 안동으로 전해진 것으로 알려짐
- 특징 : 옛기름과 찰기장 가루를 삭혀서 지져 낸 전병으로, 안동을 비롯한 경북지역에서는 찹쌀이나 찰수수를 이용해 제조하기 시작하여 차노치라고 불리게 됨

<포탕국>²⁶



- 유래 : 경상도 지방의 제수음식으로 기록되어 있음
- 특징 : 쇠고기 무국의 일종. 쇠고기, 두부, 깍둑썰기한 무 또는 박으로 만드는 쇠고기 무국의 일종으로 안동지역에서 유명함

<안동찜닭>²³



- 유래 : 안동찜닭은 조선시대 안동지역 부촌인 안(內)동네에서 특별한 날 먹던 닭찜을 외지인인 바깥동네 사람들이 보고 안동네찜닭이라 부르기 시작한데서 유래됨. 안동 구시장 닭골목에서 손님들의 요구대로 다양한 재료를 넣다보니 지금의 안동찜닭이 된 것으로 알려짐
- 특징 : 타지역의 찜닭과는 달리 닭고기, 당면, 온갖 채소 등에 양념소스로 간장을 사용하여 졸인 음식.

<마밥>²⁷



- 유래 : 백제 30대 무왕 시대, 마를 사용한 기록이 있음
- 특징 : 마를 넣은 밥으로 마는 성질이 따뜻하고 독이 없으며 단맛이 있음. 마는 소화가 잘 되어 소화 기능이 떨어진 사람의 소화력을 보강하는 음식으로 잘 알려짐

<깨꾸리떡>²⁵



- 유래 : 깨꾸리떡은 경상북도 안동 지역의 의례 음식으로 기록되어 있음. 소를 넣어 둥글게 빚은 찰떡을 검은깨 고물에 묻힌 것으로, '깨에 굴린다, 묻힌다'라고 하여 깨꾸리떡으로 불리게 됨

<서여향병>²⁸



- 유래 : 1815년 빙허각 이씨의 저서인 [규합총서(閨閣叢書)]에 '서여향병'의 이름과 그 제법이 기록되어 있는 것을 보아, 조선시대 후기에 만들어 먹었던 것으로 추측됨. 고서 [주방문(酒方文)], [역주방문(歷酒方文)] 등에 서여향병이 산약병(山藥餅)으로 기록되어 있음
- 특징 : 통째로 찐 마를 꿀에 재어 찹쌀가루를 묻혀 지져내고, 잣가루를 입힌 떡으로 조리하는 과정이 번거롭고 귀한 재료들로만 만들어지는 일종의 고급 다식임. 마의 사각거림이 좋고, 찹쌀가루 옷을 입고 기름에 지졌으므로 떡의 식감과 꿀의 달콤함에 잣의 향이 훌륭해 이름을 전(前)이라 하지 않고 서여향병이라 부르게 됨

<안동국시>²⁹



<건진국수>³⁰



<누름국수>³¹



- 유래 : 안동의 양반가를 방문하면 귀한 손님에게 대접하는 고급 음식으로 기록되어 있음

- 특징 : 안동국수는 경상도 북부지방인 안동 문화권 지역의 국수 중 하나임. 국시는 경상도 방언으로 국수를 뜻해, 안동국시라고도 부름. 따뜻한 국물에 국수를 넣으면 (안동)국시라고 하고, 차가운 국물에 넣은 것은 건진국시라고 함. 밀가루와 콩가루를 반죽해 가늘게 칼로 썰어 내는 것이 특징임. 썰어 낸 면에 콩가루에 묻혀서 삶아 낸 다음 찬물에 행궤 내는 과정 때문에 "건진국수"라는 이름이 붙음. 콩가루가 더해져 면이 딱딱 잘 끊김.

- 유래 : 안동 누름국수는 양반가가 아닌 서민들이 손쉽게 즐겨 먹었던 막국수로 전해내려옴

- 특징 : 면을 눌러 만든 국수로, 누름국수의 국수는 콩가루와 밀가루의 비율 등이 건진국수와 비슷하지만 두껍게 썰어 구수하고 부드러운 맛이 있음. 제물국수라고도 하며 국수 삶은 국물을 갈지 않고 그대로 먹는 국수임.

<국화주>³²



- 유래 : 고려시대 고서인 [동국이상국집], [파한집], 조선시대의 [세시기(歲時記)]. 고서 [동의보감], [요록], [고사십이집], [규곤요람], [임원십육지] 등에 제조법이 기록되어 있음
- 특징 : 술을 빚을 때, 국화를 함께 넣어 빚는 방법과 누룩과 곡물만으로 빚은 술에 국화 등의 향기를 침투시키는 방법이 있음

<무설기>³³



- 유래 : 무떡은 나복병(蘿蔔餅)이라고도 불리며, 고서 [부인필지(婦人必知)]에서 무설기의 제조법에 대한 설명이 기록되어 있음. 고서 [시의전서(是議全書)]에서는 멍쌀 대신 찹쌀을 쓴다고 기록되어 있음. 무를 이용한 떡에 대한 기록은 [규합총서(閩閩叢書)], [임원십육지(林園十六誌)] 등에 있음. 무는 삼국시대부터 재배를 시작한 것으로 기록되어 있음
- 특징 : 무를 넣은 떡. 경북 내륙 산간에 위치한 안동 지역은 지역적 특성에 따라 논농사보다 밭농사 중심의 재배 문화가 주를 이루고 있음. 주요 작물으로는 콩, 무, 배추 등이 있으며, 안동지역의 제사음식 중에는 무를 이용한 음식들이 많은 것을 볼 수 있음

○ 구미

- 구미시의 전통식품으로는 송기떡, 보리개떡, 잉어찜 등이 있고 전통주로 선산약주, 석감주가 있다.

표 5. 구미지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="279 739 502 840"><선산약주>³⁴ (송로주)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선 초기, 성리학자로 유명했던 영남학파의 종조인 김종직이 개발한 술로 기록되어 있음 - 특징 : 1983년에 토속주로 지정됨
<p data-bbox="295 1433 486 1478"><석감주>³⁵</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 과거 구미 선산군 지역 일대에서 만들어 마시던 식혜로 석감주에 관한 내용은 옛 고문헌 [수문사설]에 처음 기록되어 있음 - 특징 : 식혜의 일종으로 구수하고 단맛을 가지고 있으며, 색상이 붉은 것이 특징

<송기떡>³⁶



- 유래 : 예로부터 구미 지역에서 춘궁기나 재해 때 구황음식으로 소나무 속껍질을 이용하여 음식을 만들어 먹은 기록이 있음
- 특징 : 송기떡은 춘궁기 구황음식으로, 예전에는 주식으로 많이 먹었지만 현대에는 별미음식으로, 소나무의 은근한 향기를 느낄 수 있는 것이 특징

<보리개떡>³⁷



- 유래 : [향토문화전자대전]에 따르면, 보리개떡이 유두나 단오에 제사음식으로 사용되었다는 기록이 있음
- 특징 : 보릿가루를 간장, 참기름, 물로 반죽하여 손바닥 크기로 납작하게 빚어 찌낸 떡으로 콩이나 팥을 속으로 넣기도 함

<잉어찜>³⁸

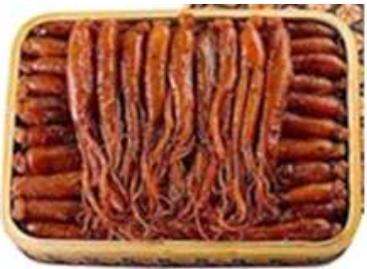


- 특징 : 하천지역인 구미 낙동강 근처에서 쉽게 구할 수 있는 생선을 이용하여 주민들이 즐겨 먹던 보양식품

○ 영주

- 영주시에는 인삼정과, 메밀묵밥, 태평초, 순흥기지떡이 있으며 전통주로 소백산 오정주가 있다.

표 6. 영주지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="279 739 502 784"><인삼정과>³⁹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 인삼과 꿀이 귀하던 과거, 왕족들이 즐겨 먹던 고급 한과의 일종으로 기록되어 있음 - 특징 : 인삼을 꿀에 조려서 만듦
<p data-bbox="279 1137 502 1182"><메밀묵밥>⁴⁰</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 특징 : 메밀묵을 육수와 김치, 오이 등 다양한 고명을 올려 먹거나, 밥과 함께 먹는 음식.
<p data-bbox="263 1592 518 1637"><순흥기지떡>⁴²</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선시대 조리서 [규곤시의방]에 기지떡 제조법에 대한 기록이 있음을 보아 오래전부터 먹어온 떡임을 알 수 있음. - 특징 : 멥쌀가루를 반죽하고 발효시켜 찌낸 것.

<태평초>⁴¹



- 유래 : 조선 영조 시대 탕평정책을 상징하는 음식인 탕평채에서 유래되었다는 기록이 있음. 조선시대 때 금성대군과 함께했던 선비들이 영주 지역으로 유배되어 가면서 메밀밭을 일구어 끼니를 해결하며 나라의 태평성대를 기원한 것에서 명칭이 유래되었다는 기록이 있음. 또한, 과거 궁중 탕평채의 맛을 부러워한 서민들이 구하기 어려운 청포묵과 소고기를 대신하여 메밀묵과 돼지고기를 이용해 함께 끓여 먹으며 태평초라 불렀다는 기록이 있음. 화로에 바글바글 끓여가며 태평하게 먹는다는 기록 등이 있음
- 특징 : 메밀묵에 묵은 김치와 돼지고기를 넣고 끓여낸 전골의 일종으로 경상북도 영주시의 향토음식. 초기 태평초는 지금의 국물이 있는 찌개 형태가 아닌 국물 없이 볶아 먹는 형태였다고 함

<소백산 오정주>⁴³



- 유래 : 1540년(중종 35) 김유가 저술한 요리책인 [수운잡방(需雲雜方)]을 비롯하여 1680년(숙종 6) 저자 미상의 조리서 [요록(要錄)], 1835년(헌종 1) 서유구가 지은 박물학서 [임원십육지(林園十六志)] 등에서 오정주에 대한 기록을 찾을 수 있음.
- 특징 : 쌀로 만든 술로 [수운잡방]에 기록된 방법은 약재를 달인 물에 누룩, 밀가루를 섞어 밀술을 완성하고, 백미를 불려 지은 고두밥을 밀술과 섞어서 발효한 후, 윗부분에 맑게 뜬 상등액을담아낸 것이 청주인 오정주가 됨.

<영주삼계탕>⁴⁴



- 유래 : 예로부터 지역특산물인 인삼을 이용한 약선삼계탕에 대한 기록이 있음
- 특징 : 영주지역에는 인삼 등 한약재를 이용한 삼계탕을 전문으로 하는 식당이 많이 있음

○ 영천

- 영천시의 전통식품으로는 발효초, 보리식초, 돔배기, 소머리국밥, 고디국, 시금장 등이 있다. 특히 소머리뼈와 사골을 우려낸 국물에 고기와 대파를 넣은 소머리국밥은 지금도 시장에서 대를 이어 영업하는 식당들이 다소 있다.

표 7. 영천지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 896 486 952"><돔배기>⁴⁷</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 과거 교통이 발달하기 전 경북 해안에서 생선이 귀한 내륙 지역인 영천으로 등짐꾼이 옮겨 왔던 상어 토막고기를 돔배기라 하였으며, 왕소금에 절여 오랜 이동 시간 동안 부패를 막아 유통한 기록이 있음 - 특징 : 상어 토막고기로 경북 일부 지역의 제사음식으로 전해내려옴

<흑초>⁴⁵



- 유래 : [증보산림경제], [산가요록] 등 고문헌 등에 기록되어 있음
- 특징 : 전통 흑초 제조법을 전수받아 3대째 계승하는 업체 등이 있음

<보리식초>⁴⁶



- 유래 : [증보산림경제], [산가요록] 등 고문헌 등에 기록되어 있음
- 특징 : 보리를 사용한 재료의 차별성과 보리 볶는 방법 등 제조법에 대한 보존 가치가 있음

<소머리국밥>⁴⁸



- 유래 : 영천은 조선 시대 영남의 중요한 길목으로 대구, 안동, 포항, 경주 등 경북지역의 물류가 경유하는 교통의 중심지로 여러 지역에서 온 장꾼들과 과객의 허기를 채워주는 국밥 등이 외식음식으로 정착한 기록이 있음
- 특징 : 소머리국밥으로 2대 이상 이어져오는 백년식당 많음

<고디국>⁴⁹



- 특징 : 영천지역 하천에서 쉽게 구할 수 있는 고디를 이용한 고디국은 들깨가루가 많이 들어가 맛이 구수하고 담백함

<시금장>⁵⁰



- 유래 : 과거부터 보리농사를 한 지역으로 여름철 보리를 수확하고 난 다음 부산물로 발생하는 보리등겨를 이용해 만든 장류
- 특징 : 보리등겨를 발효한 장류로 경상도 지역의 향토 음식

○ 상주

- 상주시의 전통식품으로는 뽕잎김치와 지역특산물인 감을 이용한 꽃감이 있다.

표 8. 상주지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="279 739 502 784"><뽕잎김치>⁵¹</p> 	<p data-bbox="646 817 1396 996">- 유래 : 상주는 과거부터 양잠이 번성하던 곳으로, 뽕잎을 이용한 다양한 요리가 전해내려오고 있음</p>
<p data-bbox="311 1131 470 1176"><꽃감>⁵²</p> 	<p data-bbox="646 1332 1412 1444">- 유래 : 조선 초기 예종 때부터 상주지역은 꽃감을 대궐에 진상했다는 기록이 있음</p>

<감고추장>⁵³



- 유래 : 경북에서는 전통적인 고추장의 제조 시 지역에서 많이 생산되는 다양한 과실 등 부원료를 넣음.
- 특징 : 감고추장은 고추장 제조 시 홍시로 만든 홍시조청을 이용한 고추장으로 홍시조청은 잘 익은 홍시를 씻어 끓인 후 건더기는 걸러내고, 남은 국물을 옛기름에 삭혀 약한 불에서 끈기가 생길 때까지 저어 가며 조림

<감정찌개>⁵⁴



- 유래 : 조선 시대 궁중음식으로 기록되어 있으며, 감정이란 궁중에서 만들어 먹던 고추장찌개를 의미함. 건더기가 많고 국물이 잘팍한 형태로 끓이는 찌개
- 특징 : 오이를 어슷하게 썰어 쇠고기를 넣고 끓이는 고추장찌개로 오이감정은 오이를 넣고 끓여서 국물이 시원하고 깔끔한 것이 특징임. 오이감정은 된장보다 고추장으로 찌개를 끓인 것으로 간을 맞출 때 청장을 사용하는 것이 좋음

○ 문경

- 산악지역으로 둘러싸인 문경은 예로부터 산채를 다양하게 이용한 음식인 산채비빔밥과 전통주인 호산춘 그리고 골뱅이(다슬기)국은 전국적으로 유명하다.

표 9. 문경지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 801 486 846"><호산춘>⁵⁵</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 장수 황씨 종가에서 조선시대부터 500년을 이어온 집안의 전통 가양주로 손님을 대접할 때 사용한 술 - 특징 : 호산춘은 멥쌀, 찹쌀, 솔잎, 누룩을 사용하는 밀술과 덧술으로 두 번을 발효, 숙성시키는 이양주로 경상북도 무형문화재 제18호(1999.03.25.)로 지정됨
<p data-bbox="255 1545 526 1590"><산채비빔밥>⁵⁶</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선 태종 시대 개통된 문경새재길은 과거 지나는 사람들을 위해 고개마다 주막집들이 많았고, 지역에서 많이 나는 버섯과 산나물들을 이용한 비빔밥 등이 있었던 것으로 기록됨 - 특징 : 지역 산나물 등을 이용한 비빔밥

<골뱅이국>⁵⁷



- 유래 : 지역 하천에서 쉽게 구할 수 있는 다슬기를 이용한 것으로 기록되어 있음
- 특징 : 지역에서 얻은 다슬기(골배이)에 채소와 된장을 많이 풀어 끓인 것이 특징임

<문경한과>⁵⁸



- 유래 : 옛날 한양으로 가는 길목인 문경에는 지역 특산물을 활용 다양한 한과가 있음
- 특징 : 문경한과는 강정과 유사하나 생콩가루를 넣고 껍리를 많이 치지 않는 것이 특징

○ 경산

- 경산은 예로부터 고기용 염소의 생산이 많고 육질도 우수하여 염소탕이 많이 전해져 오고 있으며 그 외 어탕, 손국수 등이 있다.

표 10. 경산지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 743 486 788"><염소탕>⁵⁹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선 시대에는 경산 자인 지역에 현감이 부임하면 염소탕을 찾았으며, 경상 감사가 염소 요리가 유명하다는 소문을 듣고 일부러 용성면을 찾아왔다는 이야기도 전해져옴 - 특징 : 흑염소 고기를 이용해 끓이는 탕요리
<p data-bbox="311 1254 470 1299"><어탕>⁶⁰</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 지역에서 많이 잡히는 붕어, 매기, 등의 민물고기를 이용하여 민물매운탕을 만들어온 것으로 전해져옴 - 특징 : 민물고기를 갈아서 만든 매운탕으로 붕어, 매기, 등의 민물고기를 삶아 간 후, 고추장, 된장, 각종 채소 등을 넣고 걸쭉하게 끓여내는 음식

<손국수>⁶¹



- 유래 : 영천 최씨 집안에서 손국수가 전해져 내려오는 것으로 알려짐

<대추 두텁떡>⁶²



- 유래 : 두텁떡은 고려시대 말기부터 만들어 먹은 것으로 추측되며, 재료가 비싸고 만드는 법이 까다로워 일반 백성들이 먹지 못하고 귀족들이 먹어온 것으로 알려짐
- 특징 : 경산 지역특산물인 대추를 많이 넣어 만든 두텁떡

○ 의성

- 의성군에는 마늘고추장, 가리구이 등이 있다.

표 11. 의성지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="256 674 523 719"><마늘고추장>⁶³</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 의성의 특산물인 한지형 마늘을 이용한 전통 고추장 - 특징 : 마늘고추장은 메주가루와 질게 지은 밥 또는 떡가루, 되게 쏘 죽 등을 버무려 뽀뽀하게 만들고 고춧가루와 소금과 마늘을 넣어 만듦
<p data-bbox="276 1267 504 1312"><가리구이>⁶⁴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : [임원십육지(1835년)]와 [시의전서(1800년대 말)] 등의 고문헌에 가리구이에 대한 기록이 남아있음 - 특징 : 의성의 특산물인 편마늘을 이용해 고기를 숙성시켰으며, 천초(초피, 제피)를 양념에 넣는게 특징

○ 청송

- 청송군에는 대맥장, 약수 닭백숙, 꿀부리탕 등이 있고 전통주로 아락소주가 있다.

표 12. 청송지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 772 486 817"><대맥장>⁶⁵</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선시대 안동권씨와 안동김씨 등 사대부 집안에서 내려온 장으로 전해지는 보리와 검은콩으로 쏜 메주로 담근 장 - 특징 : 볶은 검정콩을 물에 담가 불려서 삶은 다에 보리가루를 섞어 찌서 메주를 만들고 메주를 닥나무 잎에 싸서 발효시켜 장을 만든 것이 특징
<p data-bbox="279 1321 502 1366"><아락소주>⁶⁶</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 고려시대 전통소주인 아랄길주 또는 아락주를 현대화하여 희석식 소주가 아닌 청송의 쌀과 사과로 술을 담아 증류해 만든 소주. - 특징 : 쌀과 사과로 만든 술로 배상면주가에서 2020년까지 생산하였으나 현재는 생산되지 않고 있음

<약수 닭백숙>⁶⁷



- 특징 : 청송 지역 신촌약수터 및 달기약수터의 약수를 이용하여 닭과 각종 채소 등을 넣어 장시간 끓여낸 백숙으로 청송 지역의 대표적인 향토 음식

<구암 대추막걸리>⁶⁸



- 특징 : 청송군 부남면 화장리에서는 지역에서 생산된 대추를 이용하여 막걸리를 제조. 일반 막걸리에 비해 알코올 도수가 낮고, 대추 특유의 맛과 신맛, 단맛이 적절하게 어우러진 것이 특징

<골부리음식>⁶⁹



- 유래 : 청송군 안덕면 신성계곡 일대에서 유해한 것으로 알려진 향토 음식
- 특징 : 골부리는 고동, 다슬기을 뜻하는 경상북도 지역의 방언으로 청송에서는 다슬기를 골부리라고 불림. 골부리탕은 다슬기를 삶은 푸른 물을 육수로 사용하여 삶아 껍질을 제거한 다슬기와 배추, 고사리, 토란, 파 등 다양한 각종 채소 및 나물을 넣어 함께 끓임. 골부리비빔밥은 삶은 다슬기와 함께 각종 채소를 넣어 참기름과 매실 고추장으로 버무려 먹는 비빔밥.

○ 영양

- 영양군에는 고추장, 섭산삼 등이 있고 전통주로 초화주가 있다.

표 13. 영양지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 672 486 716"><초화주>⁷⁰</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 예로부터 문인, 선비들이 즐겨 마시던 약용주로 제사 때 사용하거나, 새해를 축하하는 술로 알려져 있음 - 특징 : 지하 1암반수와 백미를 주원료로 사용하여 발효시킨 증류주
<p data-bbox="295 1373 486 1417"><고추장>⁷¹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 특징 : 쌀로 만든 술. 직역특산물인 영양의 고추 지역에서 나는 찹쌀, 메주 등을 이용하여 전통방식으로 만들

<섭산삼>⁷²



- 유래 : 영양군 원리리에 재령이씨 가문 석계종택의 내림 음식으로 알려져 있음
- 특징 : 껍질을 벗긴 더덕을 얇게 썰고 두드려서 찹쌀가루를 묻힌 다음 기름에 튀겨낸 음식

<동아누르미>⁷³



- 유래 : [음식디미방]에는 동아누르미에 대한 기록이 수록되어 있음
- 특징 : 누르미는 생선, 고기, 야채를 찌거나 구워 뭉근하게 만든 뒤 걸쭉한 즙을 끼얹어 마무리한 것으로 산적의 조상격임. 동아누리미 동아(冬瓜)를 이용한 누르미 요리

○ 영덕

- 영덕군의 전통식품으로는 횡대 밥식해, 청국장 등이 있다.

표 14. 영덕지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="247 672 534 716"><횡대 밥식해>⁷⁴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 동해안 지역의 전통음식 - 특징 : 밥식해의 재료로 횡대를 이용한 음식으로 횡대를 고두밥과 함께 발효시켜 만든 영덕지역 전통음식
<p data-bbox="295 1176 486 1220"><청국장>⁷⁵</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 고구려 시대 영토인 만주지방에서 기마 민족들이 고기 등의 단백질을 부족하여, 쉽게 단백질을 섭취할 수 있는 방법으로 콩을 발효하여 이용함. 콩을 삶아 말안장 밑에 넣어 다니며 발효된 것에서 유래되었으며, 유증임의 [증보산림경제 (1760년)]에 청국장 제조법 기록

<미주구리회>⁷⁶



- 유래 : 미주구리는 기름가자미를 의미하는 경상도 지역의 말로 일본어에서 유래된 것으로 알려져 있으며, 미주구리는 물가자미를 의미하는 일본어 단어인 미즈가레이(みずがれい)를 이르는 말로 지엃에서 토착화된 것으로 추정
- 특징 : 미주구리 회는 영덕 지역에서 즐겨 먹는 기름가자미 회를 의미. 경북 동해안 지역에서는 기름가자미, 물가자미를 ‘미주구리’로 혼용하여 칭함

○ 청도

- 청도군에는 추어탕, 콩잎김치, 흰집나물, 섬떡, 가죽잎 장아찌 등이 있다.

표 15. 청도지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 734 486 784"><추어탕>⁷⁷</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 19세기 실학자 이규경의 [오주연문장전산고]에 추두부탕이란 이름으로 조리법과 함께 기록됨 - 특징 : 미꾸라지와 민물고기를 섞어서 맑게 끓여내는 것
<p data-bbox="279 1317 502 1366"><콩잎김치>⁷⁸</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선시대(1830년대) 최한기가 저술한 농업서 [농정회요(農政會要)]의 기록에 따르면, ‘콩 수확 전 콩잎을 따서 먹게 되면, 콩의 알에 기름기가 적어지고 콩 수확량이 줄어든다’ 라는 기록이 있는 것으로 보아 콩잎을 이용한 역사가 오래되었고, 많이 먹어왔음을 알 수 있음 - 특징 : 푸른 콩잎을 그대로 사용하거나, 누런콩잎을 소금물에 삭혀 김치 양념에 버무려 담은 김치

<횃집나물>⁷⁹



- 유래 : 예로부터 혼례, 상례, 잔치 등 사람이 많이 때, 청도지역에서 많이 나는 횃집나물을 넣은 비빔밥을 손님에게 접대하는 민속이 있었음이 전해내려옴
- 특징 : 횃집나물은 콩나물, 콩잎, 무청 등을 콩가루, 된장, 고춧가루에 무친 나물을 말함

<섬떡>⁸⁰



- 유래 : [경도잡지(京都雜誌)]와 [동국세시기(東國歲時記)]에 따르면 “정월 대보름에 세워 놓은 벚가릿대를 내려서 그 속에 넣어 둔 곡식으로 송편 같은 떡을 만들어 이월 초하루에 나이 수대로 먹게 했다.”라는 기록이 있음
- 특징 : 음력 이월 초하루, 나이만큼 떡을 먹는 의례를 위해 빚은 떡

<가죽잎장아찌>⁸¹



- 특징 : 참죽나무 잎을 말려 고추장 등을 넣어 숙성시켜 먹는 반찬

<석탄병>⁸²



- 유래 : 청도 반시(盤柿) 로 유명한 청도군에서 감을 식재료로 이용해 만든 음식임. 석탄병 명칭은 ‘향이 좋고 맛이 달아 삼키기 아깝다’ 한데서 유래한 것으로 알려져 있음. 주로 여름철 왕실이나 고관대작의 집에서 만들던 귀한 음식에 속함
- 특징 : 경상북도 청도 지역에서 많이 재배하였던 감을 말려서 빻은 가루와 쌀가루, 잣가루, 계핏가루, 대추 등을 켜켜이 넣어 층을 만들고 팔을 뿌려 찐 떡

<약식혜>⁸³



- 유래 : 경상북도 청도지역 식혜의 일종으로, 각종 산야초(헛개나무, 골담초 뿌리, 오가피나무 뿌리, 소태나무, 엄나무 등)를 달인 물에 엿기름과 찐 찹쌀을 넣어 삭힌 전통 발효 음료로 알려져 있음
- 특징 : 밥과 엿기름을 산야초를 달인 물에 넣어 삭힌 전통 음료이자 약용 음료로 지방에 따라 사용하는 재료가 다름. 약단술, 약식혜, 약감주 등 부르는 이름은 지역에 따라 다양함

○ 고령

- 고령군은 보리가루와 보리등겨를 잘 활용하였으며, 전통식품으로는 등겨장 등이 있다.

표 16. 고령지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="256 741 523 786"><보리등겨장>⁸⁴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 경상북도 지역에서 춘궁기에 단시간에 발효시켜 먹기위해 만든 것 - 특징 : 보리의 속겨로 만든 장. 시금장으로도 불리는 등겨장은 일반 장류에 비해 염분함량이 낮은 특징을 가지고 있음
<p data-bbox="256 1301 523 1346"><관동스무주>⁸⁵</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 조선 효종 시대 군위군수였던 죽포공(竹圃公) 이현용(李見龍)이 궁중에서 가져온 술로 기록되어 있음 - 특징 : ‘스무주[二十日酒]’라는 이름은 ‘술을 담구어 20일이 지나면 먹을 수 있다’는 데서 유래되었다고 함. 제조 과정이 까다롭고 제조 비용이 높음 관동스무주는 3명의 기능 전수자가 현재 지정되어 있으며, 전통 제조법을 이어 나가고 있음.

○ 성주

- 성주군 보리가루와 보리등겨를 잘 활용하였으며, 전통식품으로는 등겨장, 등겨수제비등이 있다.

표 17. 성주지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="295 739 486 784"><등겨장>⁸⁶</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 성주에는 3대에 걸쳐 가업으로 60년간 등겨장을 만들어 오고 있는 업체들이 있음 - 특징 : 보리등겨로 메주를 만들고 왕겨로 구운 후 발효시켜 만든 전통 발효장
<p data-bbox="255 1355 518 1400"><등겨수제비>⁹¹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 경상북도 성주 지역의 향토 음식으로, 현대에는 수제비가 대표적인 서민 음식으로 불리지만, 밀이 귀하던 조선 시대에는 양반들의 접대 요리로 쓰일 정도로 고급 요리였음. 그 당시 서민들은 귀한 밀 대신 구하기 쉬운 보리 속겨를 이용하여 수제비나 떡을 만들어 먹었던 것으로 알려져 있음 - 특징 : 보리등겨 가루를 반죽한 수제비를 멸치 등을 넣고 끓인 육수에 떼어 넣어 만든 것

<밀다부래이>⁸⁷



- 유래 : 쌀이 귀하던 1950-1960년대 콩, 잡곡을 섞어 만든 구황 음식으로, 1960년대에는 식량난으로 인해 먹을 수 있는 양을 증가시키기 위해 구하기 쉽고 비교적 저렴한 다양한 잡곡을 섞어 푹 삶아 만든 음식
- 특징 : 밀찜이 표준어이며, 경북 성주 지역에서는 ‘다부래이’라는 양푼과 같은 큰 그릇을 뜻하는 성주 지역 방언을 사용한 ‘밀다부래이’라고 부름. 현대에 와서 잡곡의 건강상 효능이 연구됨에 따라, 콩, 팥, 현미, 기장, 보리 등 다양한 잡곡을 사용한 건강식으로 섭취 가능함

<마천국수>⁸⁸



- 유래 : 과거 관리 양반이 마을을 지나다가 성주 지역 국수를 먹고 감탄하여 상을 내리게 되면서 성주지역의 마천국수가 유명해진 것으로 알려짐.
- 특징 : 밀가루에 콩가루를 섞은 반죽을 썰어 만든 칼국수를 익혀 찬물에 건져낸 국수. 과거 디딜방아에 밀을 빻아 밀가루를 만들 때 절구 주변에 미세한 가루가 날리게 되는데, 미세가루를 모아 반죽하여 국수를 만들면 면이 쫄깃쫄깃하고 매끄러우며 잘 퍼지지 않음.

<국화동동주>⁸⁹



- 유래 : 성산 여씨의 가양주로, 연간 많은 손님이 찾는 성산 여씨 종갓집에서는 일 년 내내 국화주를 담구기 위해 가을철 국화 잎을 말려 준비해 둔 것으로 알려짐
- 특징 : 우리나라 가양주(家釀酒) 가운데 사람들에게 가장 널리 알려진 동동주는 쌀알이 개미가 떴있는 것과 비슷하다고 해서 한자로 '부의주(浮蟻酒)'라고도 불림. 경북 성주지역에서는 엇기름물에 찹쌀 고두밥에 국화를 넣은 '국화 동동주'가 유명

<피편>⁹⁰



- 유래 : 경북 성주지역의 청주정씨 종갓집에 전해 내려온 것으로 알려짐
- 특징 : 폭 삶은 소 껍데기에 고명을 뿌려 굳혀서 묵처럼 만든 음식

○ 칠곡

- 지역명칭에 '옷나무 골'이라는 뜻을 지닌 칠곡(칠곡)군은 예로부터 옷관련 음식으로 옷닭은 전국적으로 유명하다. 그 외 송기떡, 감태떡, 썩털털이 등의 떡류와 전통주로 설련주가 있다.

표 18. 칠곡지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="284 801 496 846"><설련주> ⁹²</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 풍양조씨가 백련으로 전통 가양주를 빚기 시작한 비법이 주방문에 기록되어 300년간 이어온 전통주
<p data-bbox="316 1429 464 1473"><옷닭> ⁹³</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 허준의 [동의보감]에서 “마른 옷이 어혈과 여인의 경맥불통 적취를 풀어주는 외에도 장을 잘 통하게 하고 기생충을 죽이며 피로를 다스린다.”라는 기록이 있음 - 특징 : 칠곡(칠곡)은 '옷나무 골'이라는 뜻을 지닌 명칭으로, 예로부터 옷나무가 많은 것으로 알려짐. 닭백숙을 만들 때 옷나무를 넣어 달인 보양음식인 옷닭은 전국적으로 유명함

<송기떡>⁹⁴



- 유래 : 소나무의 속껍질(송기)을 가루로 만들어 해 먹던 음식으로 못살던 시기에 허기를 면하기 위해 만들어 먹음
- 특징 :

<감태떡>⁹⁵



- 유래 : 칠곡군의 전통음식 중 하나로 알려져 있음
- 특징 : 감태떡은 부재료로 감태나무의 잎을 채취하여 떡으로 만드는데, 감태나무는 물푸레나무라고도 함

<썩털털이>⁹⁶



- 유래 : 1940년대에 간행된 [조선요리제법 (朝鮮料理製法)]에 썩털털이가 기록되어 있음. 과거 가을이 지나고 보릿고개에 들어서 식량이 부족할 기간에 굶주린 사람들이 주변에서 쉽게 구할 수 있는 썩을 이용한 썩털털이를 만들어 배고픔을 잠시 잊게 해주었던 것으로 알려져 있음
- 특징 : 썩을 대충 버무려서 찌낸 간단한 떡. 썩버무리는 쌀가루와 밀가루를 썩을 대충 버무려서 찌낸 간단한 떡

<갈수>⁹⁷



- 유래 : 조선 후기 실학자 유암 홍만선이 지은 농업책이자 가정생활책인 [산림경제]와 [거가필용]에서 기록을 찾을 수 있음.
- 특징 : 갈수는 한약재를 곡물, 누룩과 함께 섞어 꿀과 함께 달이거나, 한약재와 농축과일즙을 혼합하여 달여 먹는 전통 음료. 모과갈수, 오미갈수, 포도갈수 등 들어가는 재료에 따라 다양한 갈수가 있음.

○ 예천

- 낙동강 상류에 위치한 예천은 예로부터 전국에서 제일가는 참깨와 참기름으로 유명하며 그 외 고추장아찌가 있다.

표 19. 예천지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="255 739 526 784"><고추장아찌>⁹⁸</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 특징 : 매년 10월 중순 서리가 오기 전에 수확한 매콤한 맛이 나는 청양과 순한 맛이 나는 녹광 2종류의 고추 장아찌를 전통방식으로 담궈 옛 맛이 그대로 살아있는 것이 특징
<p data-bbox="287 1187 494 1232"><참기름>⁹⁹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 예천군은 예로부터 참깨 생산지로 유명한 곳으로 이를 이용한 참기름은 임금님 진상품으로 유명한 것으로 전해짐 - 특징 : 낙동강 상류 지역에 있는 예천은 땅이 비옥하고 일조량이 풍부하여 이 지역에서 생산한 참깨의 맛과 향이 뛰어난 것으로 알려져 있음

○ 봉화

- 봉화군에는 전통주인 봉화선주와 수수풀떼기가 잘 알려져 있다.

표 20. 봉화지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="268 674 512 719"><봉화선주>¹⁰⁰</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 쌀로 만든 증류식 소주에 오가피와 약재를 넣고 침출한 민속주로 선비들 사회에서는 흥취주로, 일반인들에게는 보양강장 약술로 알려진 민속주 - 특징 :
<p data-bbox="252 1379 528 1424"><수수풀떼기>¹⁰¹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 과거 보리고개, 전쟁 등으로 식량이 부족했던 시절, 귀한 쌀보다 쉽게 구할 수 있는 수수, 팥, 호박 등을 넣어 쌀밥 대신 끼니로 섭취했던 것으로 알려져 있음 - 특징 : 수수가루를 팥 삶은 물에 넣어 풀어준 후, 삶은 호박을 넣어 죽처럼 쑨 음식으로 다양한 부재료를 넣어 만들 수 있음

○ 울진

- 울진군의 전통식품에는 매화장수쌀엿, 조청, 송구떡, 삭힌감자떡 등의 떡류와 풍부한 해산물을 이용한 광어미역국, 고등어추어탕 등이 특징이다.

표 21. 울진지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="231 801 550 851"><매화장수쌀엿>¹⁰²</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 울진군 매화마을에서 쌀로 만든 전통 쌀엿. 사대부 집안에서 자식의 과거 급제를 기원하며 만들어 먹음. 벌꿀이 혼하지 않던 시절 신부집에서 시집갈 때 꿀단지에 넣어 시댁에 보내던 음식
<p data-bbox="231 1294 550 1344"><고등어추어탕>¹⁰⁴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 어촌지역인 울진에서 쉽게 구할 수 있는 고등어, 잡어 등의 생선을 넣고 추어탕을 만들어 온 것으로 전해짐. - 특징 : 고등어추어탕은 미꾸라지추어탕과 같이 고등어를 삶아 으깨고 다양한 부재료와 된장을 넣어 끓여 만듦. 고등어의 비린맛을 잡기 위해 다른 양념보다 집된장을 사용하게 됨

<조청>¹⁰³



- 유래 : [피온신방]에 나온 쌀엿과 조청 제조과정을 복원하여 만들어옴
- 특징 : 쌀과 보리싹을 띄워 만든 엿기름을 고아 발효시킨 전통조청

<광어미역국>¹⁰⁵



- 유래 : 울진 지역에서는 생일이나 특별한 날에 주변에서 쉽게 구할 수 있는 광어를 넣은미역국을 특식으로 만들어 먹은 것에서 유래된 것으로 알려짐
- 특징 : 내륙지방과 달리 바다에 인접한 해안 지역에서는 비교적 생선이 흔해 통째로 생선을 넣음. 일반적으로 미역국을 끓이다 마지막에 광어를 통째로 넣고 끓여 만듦

<해방풍비빔밥>¹⁰⁶



- 특징 : 예전에 주로 약재로 사용하던 해방풍을 나물로 이용해 비빔밥 만들어 먹음. 최근 울진군차원에서 향토식품으로 개발해 홍보하고 있음

<송구떡>¹⁰⁷



- 유래 : 해안보다는 산간 지방 금강송면, 북면 일대 자연부락에서 겨울철에 자주 먹던 음식으로 알려짐
- 특징 : 경상북도 울진군 산간 지역에서 주로 먹던 소나무껍질을 이용한 구황음식. 소나무의 속껍질 송기를 가루로 만들어 해 먹던 음식으로 송기떡이라고도 함

<삭힌감자떡>¹⁰⁸



- 특징 : 산간 지방에서 봄철 식량이 부족한 시기에 감자를 삭혀서 만든 떡

<명이나물>¹⁰⁹



- 유래 : 과거 식량 부족하거나 겨울철이 지나고 굶주림에 시달릴 때, 산간지역에 나는 명이를 캐어 삶아 먹으며 끼니 해결해 생명을 이어나갔다고 한 것에서 '명이'라는 이름이 유래하게 됨

<공치진국수>¹¹⁰



- 유래 : 고문헌 [韓國民俗綜合調查報告書] 에서 공치진국수를 언급하고 있음
- 특징 : 공치진국수는 손이 많이 가 만드는 과정이 힘들어서, 일반 가정에서도 특별한 날의 별식으로 만들어 먹음. 울진지역에서 점차 접하기가 힘들어진 음식 중 하나.

○ 울릉

- 울릉군의 전통식품에는 명이절임, 명이김치, 오징어내장탕, 호박엿 등이 있는 것으로 조사되었다.

표 22. 울릉지역 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="231 739 550 784"><오징어내장탕>¹¹¹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 특징 : 오징어를 손질하는 과정에서 버리게 되는 오징어 내장을 활용한 울릉도 향토 음식. 오징어내장국은 내장의 신선도를 유지할 수 있는 가을과 겨울에 주로 먹음
<p data-bbox="295 1164 486 1209"><호박엿>¹¹</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 유래 : 옛장수가 부르는 [옛단쇠소리]에서 ‘울릉도라 호박엿’이라는 구절이 전해옴 - 특징 : 원래 후박나무의 수피를 첨가하여 만들었다. 이 후박엿은 약효가 있는 것으로 알려져 있는데 육지에 전래되면서 호박엿으로 와전된 것임.
<p data-bbox="263 1608 518 1653"><뽕명이지>¹¹³</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - 특징 : 경상북도 울릉군에서 자생하는 명이에서 막 올라온 조그만 순인 뽕명이를 이용한 김치.겨울에 먹을 것이 부족해지면 이 마늘로 목숨을 연명했다고 하여 명이나물이라고도 부름

○ 경상북도 내 지역을 특정할 수 없는 전통식품 현황

○ 주식류

표 23. 주식류 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="306 833 472 875"><무밥>¹¹⁴</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="644 678 1366 981">- 유래 : 이규보의 [동국이상국집]과 백문보의 [오언고시(五言古詩)] 에 무를 이용하여 음식을 한 기록이 남아있음. 고려시대 이후 무밥을 해먹기 시작한 것으로 보임 <li data-bbox="644 1010 1406 1384">- 특징 : 무밥은 과거 주로 경상도 지방에서 주식으로 이용된 것으로 보이며, 특히 경상도에서는 선달그믐날 먹는 무가 건강에 좋다고 믿는 풍속이 있었던 것이 무를 이용한 음식에 영향을 준 것으로 보임
<p data-bbox="306 1473 472 1516"><닭죽>¹¹⁶</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="644 1462 1358 1630">- 유래 : [식료찬요], [산림경제], [조선무쌍신식요리제법]에 닭죽에 대한 기록이 있음 <li data-bbox="644 1659 1406 1899">- 특징 : 닭을 삶은 육수의 기름을 제거하고 불린 쌀과 삶아 찢은 살코기를 넣고 끓여 소금으로 간을 한 죽으로 삼계탕과 달리 죽의 형태를 가지고 있음

<아욱죽>¹¹⁵



- 유래 : [조선무쌍신식요리제법]에 나오는 아욱죽 끓이는 법이 기록되어 있음
- 특징 : 아욱죽은 “아욱은 파루초라고도 하니 전에는 국을 끓일 때 아욱을 박박 으깨어 푸른 즙을 여러 번 씻어 버리고 썰어 국물이 걸쭉하고 푸른빛이 났는데, 요즘은 다듬은 후에 으깨지 않고 그냥 씻어서 끓여 국물이 맑고 좋음. 먼저 맛 좋은 된장에다 고추장을 조금 섞고 걸러 부은 후에 연한 기름 고기를 썰고 파와 기름을 치고 중새우를 형겅에 싸서 방망이로 두드려 넣고 곱창은 익혀 썰어 넣는다. 납치를 토막 쳐서 넣기도 한다. 아욱이 몸을 보한다 하여 시골에서는 산모가 미역 대신 아욱을 먹는다.”라고 함.

<닭칼국수>¹¹⁷



- 특징 : 닭을 삶은 국물에 면을 넣어 먹는 닭국수는 담백한 맛이 특징임. 경산 등 경북의 남쪽 지역에서 유래한 것으로 보임

○ 부식류

표 24. 부식류 전통식품 현황

전통식품	유래 및 특징
<p data-bbox="220 898 560 943"><북어 보푸라기>¹¹⁸</p>  <p data-bbox="204 1283 276 1301">북어보푸라기</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="644 611 1334 913">- 유래 : 한국학중앙연구원의 [향토문화전자대전]에 기록되어 있음. 대구 지역의 묘골 박씨 종가에서 ‘명태보푸림’ 이라는 이름으로 불리며 만들어오고 있음. <li data-bbox="644 947 1410 1653">- 특징 : 북어보푸라기는 북어를 손가락이나 강판에 갈아 보푸라기처럼 만든 후 양념에 버무린 것으로, 북어보푸라기는 북어를 가늘게 찢어 소복하게 쌓은 모습이 보풀 같아서 이름이 붙여짐. 맛이 고소하고 식감이 부드럽기 때문에 치아가 약하거나 소화가 잘 안되는 사람에게 좋은 반찬임. 전처리에 손이 많이 가서 까다롭고 번거롭기 때문에 고급 반찬으로 여겨져 옴. 북어보푸라기는 고급 음식인 만큼 결혼 이바지 음식으로도 자주 사용되었음

<집산적>¹¹⁹



- 유래 : 한국학중앙연구원의 [향토문화전자대전]에 두월리 연안김씨 종가음식으로 기록되어 있음
- 특징 : 영주시 이산면 두월리연안김씨 종가에 내려오는 주요 내림음식중 집산적이 존재.

<꿀밤묵>¹²⁰



- 유래 : [조선요리제법], [조선무쌍신식요리제법]에 소개되어 있음
- 특징 : 도토리 전분을 약한불에서 저어 끓여 만든 묵임. 도토리는 물에 담구어 떼은맛을 제거하고 갈아서 가라앉은 앙금으로 만듦. 물을 넣어 끓여서 조린 앙금은 용기에 넣어 굳힌 후 양념장과 함께 먹으며, 경북지역에서 꿀밤묵이라고도 함.

<옥수수묵>¹²¹



- 특징 : 끓인 옥수수묵을 구멍이 뚫린 바가지에 부어 주걱으로 살살 문지르면 올챙이 모양과 같은 묵이 만들어지며, 이를 올챙묵이라고도 함. 옥수를 부어 다양한 고명을 올려 먹음

<무장아찌>¹²²



- 유래 : [시의전서], [조선요리제법](무장아찌), [조선무쌍신식요리제법]에 소개되어 있음.

<붕어포>¹²³



- 특징 : 붕어를 소금에 절였다가 찌서 말린 것으로 경북지역에 전해져 내려오나 현재 거의 찾아볼 수 없음

<잉어회>¹²⁴



- 유래 : [식료찬요], [조선무쌍신식요리제법]에 소개되어 있음
- 특징 : 포를 떠 껍질을 벗긴 잉어를, 고추장, 식초, 설탕, 파, 마늘 등으로 만든 썰어초고추장이라고 불리는 양념에 곁들여 먹음

<상어돔배기전>¹²⁵



- 특징 : 상어고기를 납작하게 썰어 양념에 재웠다가 구워 만들며, 돔배기구이라고도 함. 인근에 바다에서 상어가 많이 잡히는 경북 해안 지역에서 다른 지역과 달리 먹던 음식이며, 특히 현재까지도 경북지역의 제사상에 많이 올라감. 상어고기는 숙회, 구이, 찜, 불고기, 산적 등 다양한 조리법으로 조리해서 먹을 수 있음

<유곽>¹²⁶



- 특징 : 삶은 개조개살을 양념하여 조개 껍데기에 채워넣은 것으로, 삶아 잘게 다진 개조개살을 볶아 된장, 고추장, 미나리 등을 넣고 볶아 버무린 것으로, 경북지역에서는 유곽을 주로 쌈장으로 이용하는 음식임

<오징어불고기>¹²⁷



- 특징 : 경북 동해안 지역에서 쉽게 구할 수 있는 오징어를 각종 양념과 다양한 채소와 함께 섞어 볶거나 구운 것

<미더덕찜>¹²⁸



- 특징 : 해안지역에서 구할 수 있는 미더덕을 콩나물, 미나리 등의 채소와 고춧가루 양념장을 넣어 볶아 만든 음식

<미더덕들깨찜>¹²⁹



- 특징 : 동해안 지역에서 구할 수 있는 미더덕으로 볶음이나 찜 요리를 할 때 각종 채소와 들깨가루를 넣어 조리한 것

<우렁회>¹³⁰



- 특징 : 경북지역 하천에서 구할 수 있는 우렁이를 삶아 각종 채소 및 초고추장으로 양념한 것으로, 경북에서는 우렁회라 함.

<호박선>¹³¹



- 특징 : 애호박 또는 호박을 소금으로 간하여 들기름에 지진 전의 일종으로 초고추장에 찍어 먹음. 경북에서는 호박선이라고도 함.

<시래기된장무침>¹³²



- 유래 : [조선요리제법], [조선무쌍신식요리제법]에 소개되어 있음.
- 특징 : 푸른 무청을 겨울철 말려 보관하며 먹는 시래기를 삶아 된장에 무친 것으로 경북지역에서는 시래기된장무침이라고 함.

<두부생채>¹³³



- 특징 : 두부를 으깨 빨간 고춧물을 들이고 무채와 함께 무친 것임.

<툇나물젓갈무침>¹³⁴



- 특징 : 경북 해안지역에서 구할 수 있는 툇을 젓갈, 고춧가루 등으로 양념하여 무친 것

<남방감저병>¹³⁵



- 유래 : 남방감저병은 [음식방문] 외에 1815년의 [규합총서] , 1827년의 [임원십육지] , 1800년 말의 [시의전서] , 1855 년의 [부인필지] , 1934년의 [간편조선요 리제법] , 1943년의 [조선무쌍신식요리제법] 등에 이름과 만드는 법이 기록되어 있음. ‘감자 껍질채 찌서 말려 말하여 찰가루 섞어 떡하면 달기 꿀 같고 좋으니라’고 남방감저병의 맛을 기록하고 있음

<수수부꾸미>¹³⁶



- 특징 : 수수가루를 익반죽하고 반죽을 빚어 둥글납작하게 만들고 기름에 구워내고, 팔소를 넣어 반으로 접어 반달 모양으로 만들어 낸 것

<잡과편>¹³⁷



- 유래 : 잡과편법은 조선시대 고서인 [음식지미방]에 찹쌀가루를 반죽하여 지져 주악처럼 익힌 것에 꿀, 꽃감, 삶은 밤, 대추 등을 묻혀서 만들었다는 기록이 있음. 잡과편을 만드는 방법은 고서 [증보산림경제], [규합총서] 등에서도 찾아볼 수 있음.

<감자떡>¹³⁸



- 특징 : 삭힌 감자 전분이나 감자 전분으로 만듦. 감자 전분에 통팥을 넣어 찐 떡을 감자시루떡(감자찐떡)이라고 함. 삶은 팥과 감자 전분을 섞어 익반죽하여 찜통에 찌서 만들기도 함. 감자를 갈아서 녹말과 건더기로 분리한 것을 섞어 찌는 감자떡도 있음.

<느티떡>¹³⁹



- 유래 : [도문대작]), [조선요리제법], [조선무쌍신식요리제법]에 기록되어 있음
- 특징 : 쌀가루에 느티잎을 섞어 거피팥고물과 시루에 쪄켜로 안쳐 찐 떡. 경북에서는 괴엽병, 느티설기라고도 함. 느티잎은 느릅나무과의 낙엽활엽 교목인 느티나무의 새싹.

<잣구리>¹⁴⁰



- 특징 : 찹쌀가루를 익반죽하여 떼어낸 반죽에 꿀과 삶아 으갠 밤을 넣은 소를 넣은 것으로, 누에고치 모양으로 빚어 끓는 물에 삶아서 건진 후 잣가루를 묻힌 떡임.

<만경떡>¹⁴¹



- 특징 : 찹쌀가루를 설탕, 소금과 함께 체에 내려 삶은 콩, 팥, 밤, 대추 등을 넣어 버무려서 시루에 찐 떡으로, 경북지역에서는 땅콩, 잣 등을 추가로 넣기도 하며, 망립떡, 망령떡, 만능떡, 망연떡, 망경떡 등으로도 불림.

<밀비지>¹⁴²



- 특징 : 밀어서 빚어 만든다고 하여 밀비지라고 불림.

<집장>¹⁴³



- 특징 : 집장을 삭힐 때 퇴비의 열에 의해 삭힌다는 말에서 거름장이라는 말이 나옴. 현대는 퇴비가 귀하고 번거로워 보온밥통에 띄운다. 다양한 종류의 채소는 소금물에 절여서 물기를 뺀 후 이용하고 마른 채소는 메줫가루를 버무려 숙성시킴.

<송화밀수>¹⁴⁴



- 특징 : 소나무의 꽃에서 나오는 송화가루를 꿀물에 녹인 후 잣을 띄운 것으로, 여름철 더위를 식히기 위해 먹던 궁중의 음료임. 송화는 한방에서 맛은 달고 성질은 따듯하며 풍사(회계)를 몰아내고 원기를 북돋우며 습을 거두고 지혈에 효과 있음. 주로 경상북도와 강원도지방에서 먹었다고 알려져 있음

<창면>¹⁴⁵



- 유래 : 조선시대 고서 [음식디미방(飮食知味方)]에는 물에 탄 녹두녹말을 끓는 물에 익혀낸 후, 오미자즙, 참깨국 등에 넣어 먹었음이 기록되어 있음

<단술>¹⁴⁶



- 유래 : 식혜인 경북지역 단술은 조선시대 1740년경 [수문사설]에서 처음 기록을 찾아볼 수 있음
- 특징 : 단술은 쌀밥에 엿질금물을 넣고 삭혀 끓여 먹는 음료. 식혜를 경북 지역에서는 단술, 감주라고 부름. 식혜는 밥알을 띄워서 먹는 것을, 감주는 다 삭은 식혜를 끓여서 밥알은 건져내고 물만 먹는 것으로 구별하기도 함.

<강냉이엿>¹⁴⁷



- 특징 : 옥수수를 말려 곱게 갈아내 하루 동안 물에 불려 전분을 추출하고 다시 곱게 갈아 죽처럼 끓임. 여기에 엿기름을 넣어 따뜻한 솥에서 삭힌 후 나오는 맑은 상등액을 물걸쭉하게 조려 만든 것

<대추징조>¹⁴⁸



- 특징 : 찢은 대추를 청주와 설탕으로 버무려 재우고, 꿀, 설탕, 물을 넣어 되직하게 끓여 만든 즙청액에 담궜 난 것에 통깨를 버무려 만듦

<대추초>¹⁴⁹



- 유래 : [조선무쌍신식요리제법], [규합총서], [음식법], [조선요리제법] 에 소개, 기록되어 있음
- 특징 : 경북지역에서는 대추를 설탕, 꿀, 청주, 물을 넣고 조린 후, 잣이나 도라지를 조려 대추 안에 넣어 만듦

<준주강반>¹⁵⁰



- 특징 : 찹쌀가루와 멥쌀가루에 막걸리를 넣어 반죽한 것을 찐 후 파리모양으로 만들어 기름에 구워내고, 조청을 발라 겉면에 쌀 튀밥가루를 묻힌 것

<매작과>¹⁵¹



- 유래 : [조선무쌍신식요리제법], [시의전서]에 기록되어 있음
- 특징 : 경북지역에서는 뽕잎차수과라고 하며, 매자과, 매жат과, 매잡과, 매엽과, 타래과라는 이름도 가지고 있음

<콩비지찌개>¹⁵⁸



- 특징 : 경북지역에서는 비지찌개에 배추김치를 넣거나, 배추를 넣어 양념하여 만듦

<민들레김치>¹⁵²



- 특징 : 소금물에 3개월 정도 삭힌 민들레를 끓는 물에 데쳐 물기를 빼고 간장 대신 멸치액젓을 이용한 양념을 넣어 버무리며 만듦

<풋마늘겉절이>¹⁵³



- 특징 : 풋마늘을 양념으로 버무린 것임. 경북에서는 풋마늘대겉절이, 제주도에서는 풋마늘대무침, 곱대사니무침이라고도 함.

<부추김치>¹⁵⁴



- 특징 : 부추는 소금에 오래 절이면 질겨지므로 멸치젓국에 절이고, 고춧가루, 파, 마늘 등의 양념으로 버무리려 담음. 경북 지역에서는 부추를 정구지 또는 전구지라하므로, 부추김치를 정구지김치, 전구지김치라고도 함

<우엉김치>¹⁵⁵



- 특징 : 우엉을 식초 넣은 끓는 물에 데치거나 소금에 절여 물기를 빼고, 고춧가루, 멸치액젓 등으로 만든 양념으로 버무려 익혀 먹음

<씀바귀김치>¹⁵⁶



- 특징 : 썸바귀를 소금물에서 삭힌 후 씻어 물기를 제거하고, 고춧가루, 멸치젓국 등으로 양념하여 버무린 김치. 경북에서는 속새김치라고도 함.

<고등어찌개>¹⁵⁷



- 유래 : [조선무쌍신식요리제법]에 소개, 기록되어 있음
- 특징 : 토막 낸 고등어와 납작하게 썬 무를 고추장과 된장을 푼 육수에 넣어 끓여 양념한 찌개. 경북지역에서는 시래기를 된장과 고춧가루, 양념과 버무려 엮어 끓기도 함

○ 경상북도 지역별 전통식품 명인 현황

- 경북지역의 전통식품 명인 현황을 아래 표와 같다.

표 25. 경북 전통식품 명인 현황

지정번호	성명	보유기능	지정일	소재지
제6호	박재서	주류 (안동소주)	'95. 07. 15.	경북 안동
제17호	송강호	주류 (김천과하주)	'99. 09. 20.	경북 김천
제45호	성명례	식품 (대맥장)	'12. 10. 09.	경북 청송
제51호	최명희	식품 (소두장)	'13. 12. 03.	경북 안동
제73호	현경태	식품 (옛날쌀초-흑초)	'16. 12. 08.	경북 영천
제74호	곽우선	주류 (설련주)	'16. 12. 08.	경북 칠곡
제83호	최송자	식품 (쌀엿)	'18. 11. 30.	경북 울진
제86호	임경만	식품 (보리식초)	'19. 12. 05.	경북 영천
제20-가호	김연박	주류 (안동소주)	'20. 12. 14.	경북 안동

2. 현장 조사를 통한 도 내 전통식품의 현황 파악

- 도 내 전통식품 현황을 파악하기 위해 현장 조사를 실시하여 자료를 수집하고 분석하였다. 전통식품이 생산되는 지역을 방문하여 전통식품의 제조 과정을 탐문하였다.

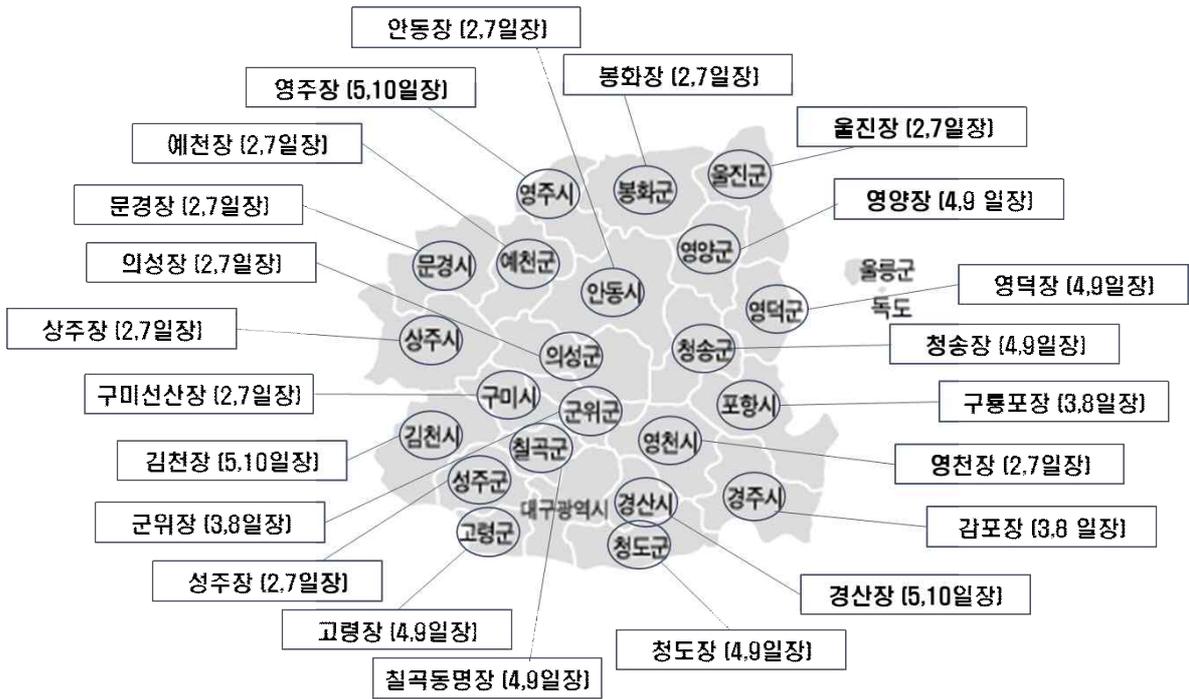


그림 1. 경북지역 전통시장 현황

○ 도 내 전통시장 현황

- 각 지자체별 전통시장 활성화 정책에 힘입어 시장의 현대화는 잘 이루어져 있는 것으로 보인다. 도 내 전역에서 거의 매일 장날이 형성되어 있으나, 인구감소와 고령화로 전체적으로 시장의 활기 떨어지고 판매 제품도 지역특성이 많이 희석되어 있어 지역별 전통시장 내 제품의 차별성이 많이 떨어지는 것으로 보인다. 전체적으로 문헌상 지역별 전통 향토식품이 그 지역에서 활성화되어 있지 않거나 전통시장에서 찾아볼 수 없는 것들이 많이 있는 것으로 보인다.

○ 포항

- 해안가에 위치한 전통시장의 특징을 그대로 보여주고 있음. 특히하게 내륙지역의 시장에서 많이 볼 수 없었던 삭힌 콩잎, 콩잎김치, 해초류 절임 등이 많이 나와 있음.
- 삭힌 콩잎, 콩잎김치 다수 발견, 수산, 해조류 관련 식품 다수

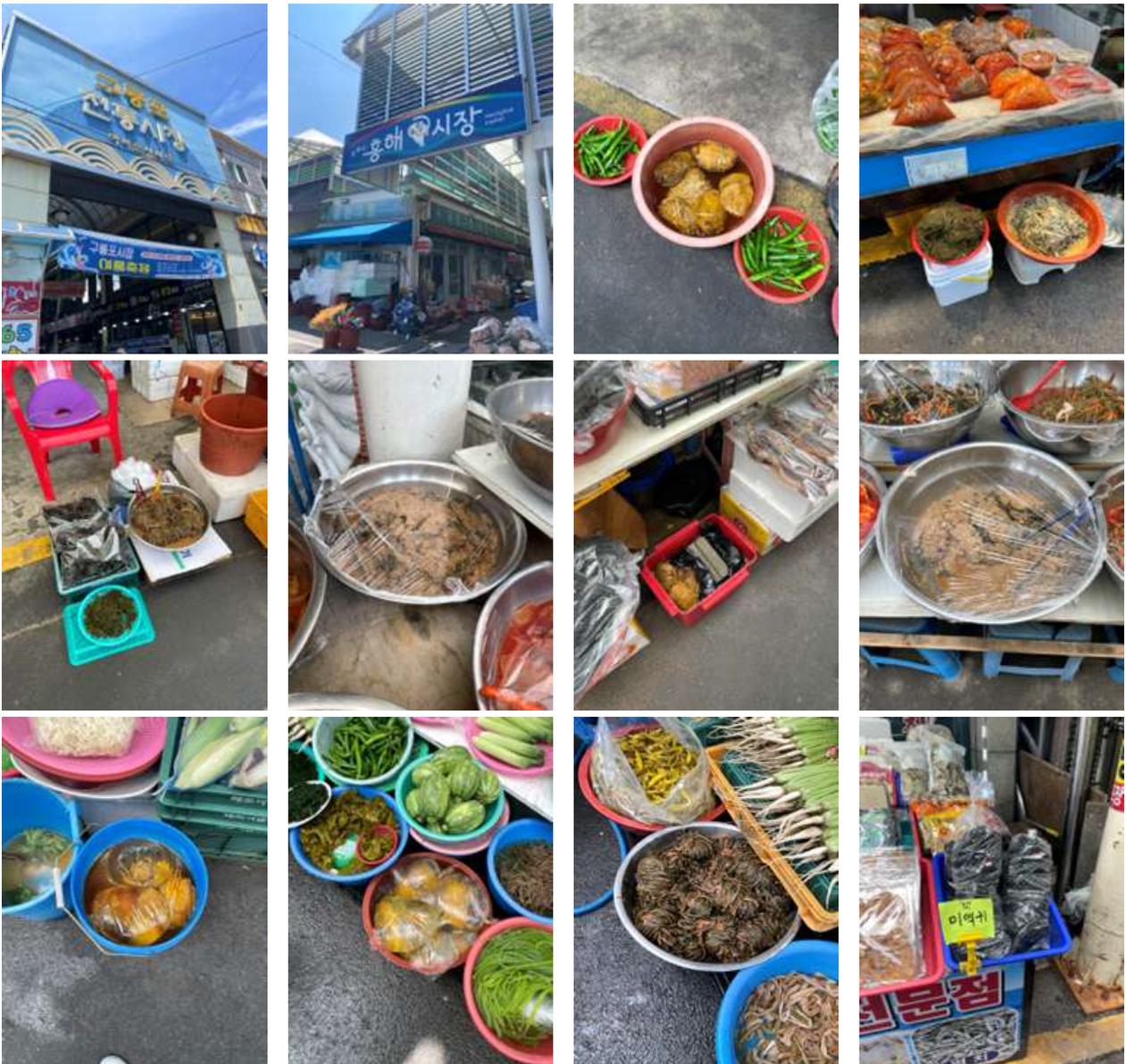


그림 2. 포항지역 전통시장 현황

○ 경주

- 내륙과 해안에서 나는 다양한 산물과 각종 젓갈이 많이 나와 있으나 시장 자체가 크게 활성화되어 있지 못함
- 김, 마른미역, 건어물, 황남빵, 찰보리빵, 쌈밥, 순두부찌개

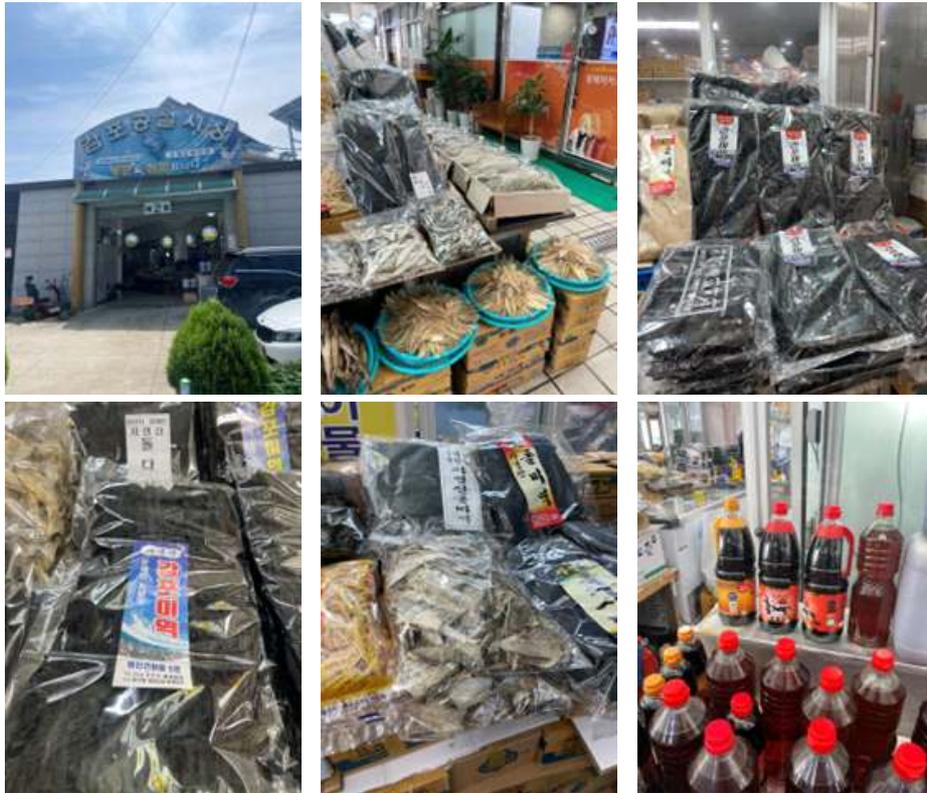


그림 3. 경주지역 전통시장 현황

○ 김천

- 전통시장이 규모도 크고 시내 위치하고 있어 유동인구가 다소 많은 것으로 보이며, 전통시장 내 돼지고기를 전문으로 하는 국밥집이 많이 보이며 활성화 되어 있음
- 돼지 국밥, 순대, 채소, 과일 등



그림 4. 김천지역 전통시장 현황

○ 안동

- 다른 지역에 비하여 전통 시장에 활기가 있으며, 간고등어를 쉽게 찾아 볼 수 있으며, 문어 등 제수음식이 많이 나와 있음. 또한 전통 시장 곳곳에 찜닭을 전문으로 하는 식당이 많이 보임.
- 간고등어, 문어, 제사음식, 닭발편육, 고디, 찜닭골목

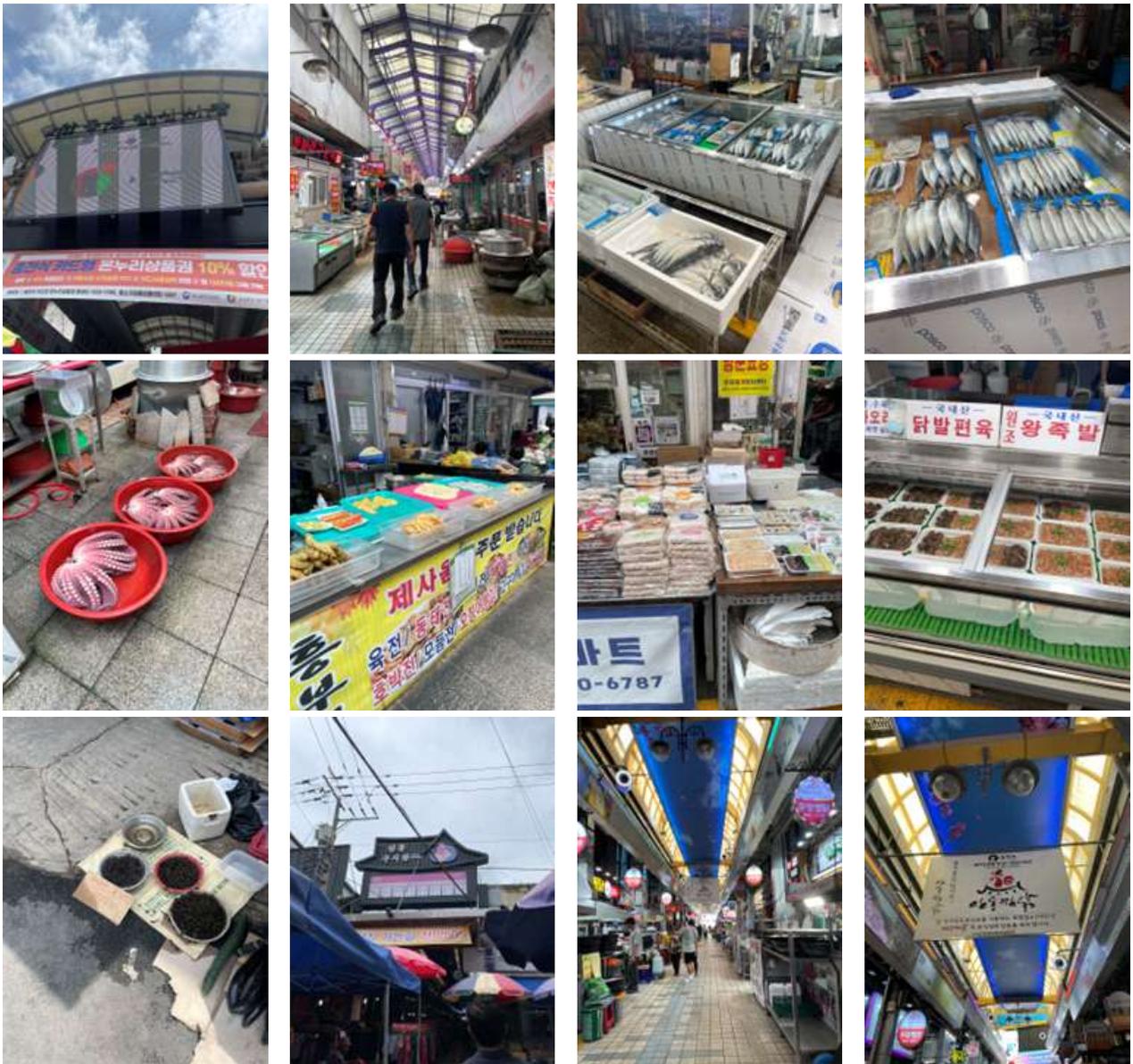


그림 5. 안동지역 전통시장 현황

○ 영주

- 전통시장 규모는 작지 않음. 인산정과, 기지떡 등으로 유명하나 지역특색을 찾아 볼 수 없음, 전통시장 상권이 많이 위축되어 있음
- 산나물, 각종 채소

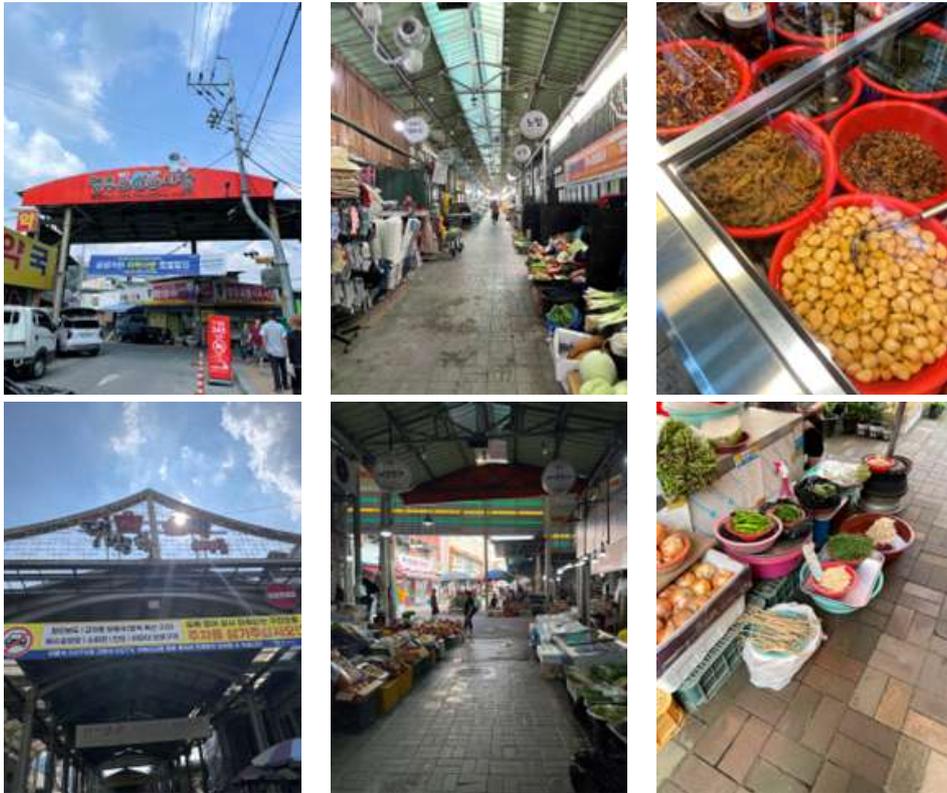


그림 6. 영주지역 전통시장 현황

○ 영천

- 전통시장 규모가 크고 돔배기, 시금장, 채소, 과일 등이 많이 나와 있으며, 70년 이상 역사를 가진 소머리국밥을 전문으로 하는 식당가가 잘 형성되어 있으나, 전체적으로 시장에 나온 품목이 다양하지 못한 것으로 보임.
- 고디탕, 닭개장, 소머리국밥 골목, 돔배기, 시금장



그림 7. 영천지역 전통시장 현황

○ 상주

- 전통시장 현대화는 잘 이루어져 있음. 꽃감 등 지역특산품이 일부 나와 있으나, 전통시장 내 많이 찾아 볼 수 없으며, 전체적으로 상권이 많이 위축되어 있음
- 꽃감, 채소, 과일 등



그림 8. 상주지역 전통시장 현황

○ 문경

- 전통시장 규모가 크지 않으며, 타 지역과 크게 차이 둘 수 있는 것이 부족해 보임
- 장류, 채소류



그림 9. 문경지역 전통시장 현황

○ 경산

- 경산시장은 대도시에 인접하고 인구가 많아 전통시장이 활성화되어 있었음. 반찬류, 생선류, 가금류 등이 많이 있었음.
- 식힌 콩잎, 닭발편육, 미꾸라지

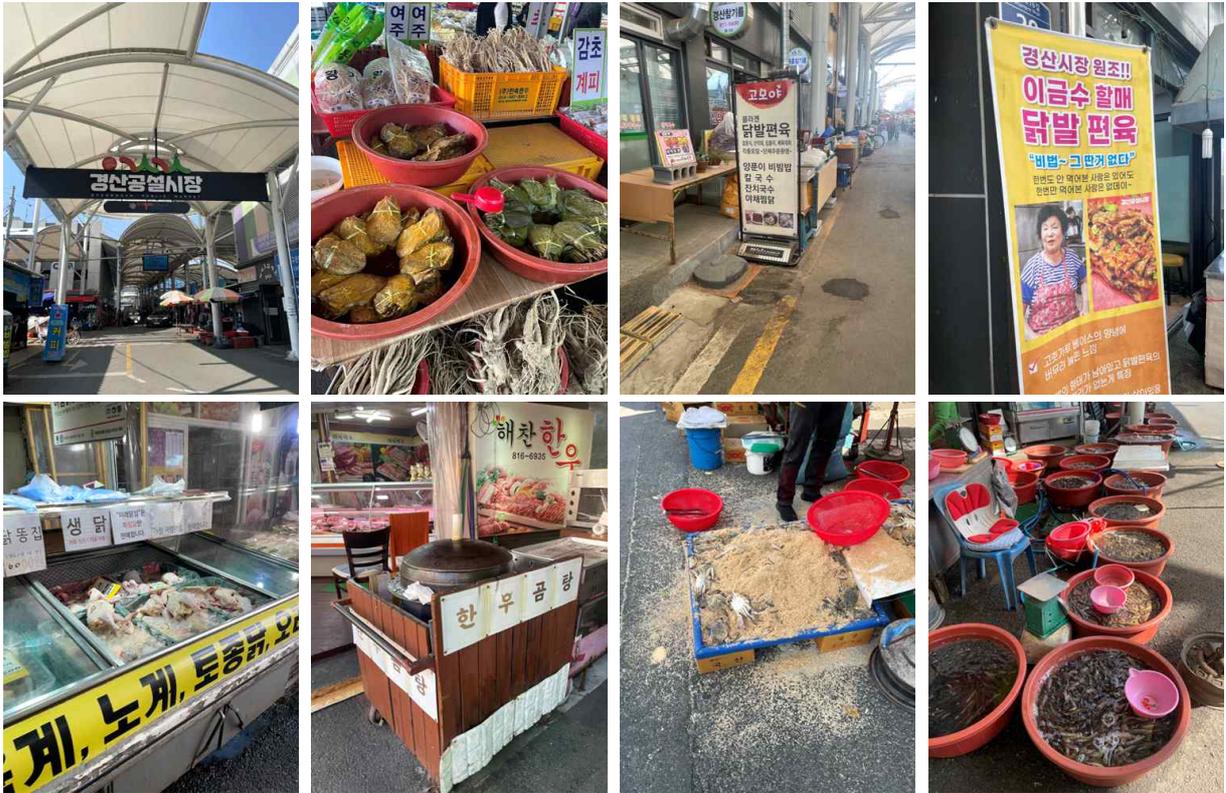


그림 10. 경산지역 전통시장 현황

○ 의성

- 시장규모에 비해 사람들 많이 옴. 특히 닭발구이, 묵사발 등 식사
류가 많음.
- 시금장, 닭발

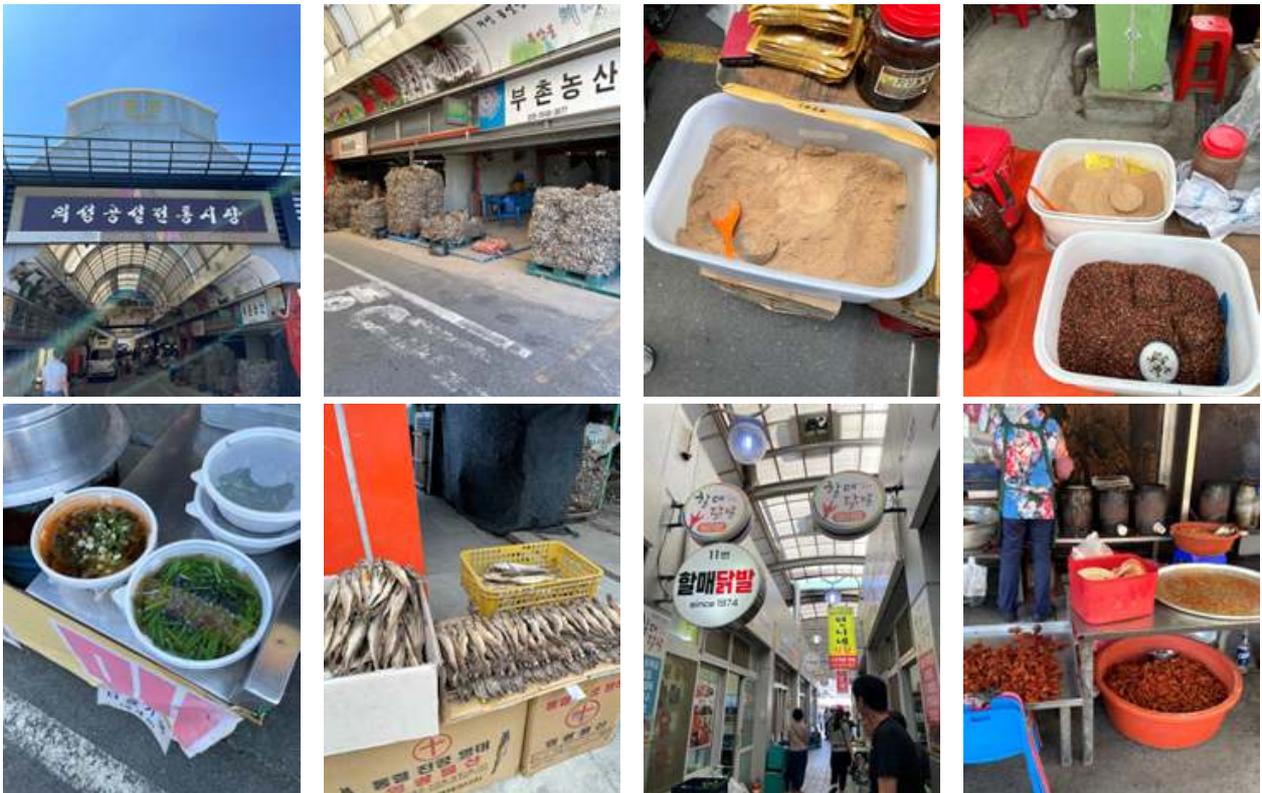


그림 11. 의성지역 전통시장 현황

○ 청송

- 내륙에 위하고 있어 채소, 산나물 등을 많이 볼 수 있으나, 의외로 건어물도 많이 볼 수 있음.
- 채소, 건어물



그림 12. 청송지역 전통시장 현황

○ 영양

- 말린 고추 등 지역 특산품 위주. 시장 근처 지역 막걸리 제조 업장 있음



그림 13 영양지역 전통시장 현황

○ 영덕

- 해안가에 위치하고 있어 다양한 해산물, 건어물을 볼 수 있으며, 삭힌 콩잎 등도 많이 보임
- 해산물, 건어물, 삭힌 콩잎



그림 14. 영덕지역 전통시장 현황

○ 청도

- 전통시장규모가 크지 않으나, 삭힌 콩잎, 콩잎김치, 콩물, 채소류 등 다양한 제품이 많이 나와 있음.
- 삭힌 콩잎, 콩잎김치, 콩물, 고디탕, 감식초



그림 15. 청도지역 전통시장 현황

○ 고령

- 시장규모가 크고, 근교 대도시 소비자들이 많이 찾음. 뒷고기 구이, 돼지찌개 등 돼지고기 부속부위를 이용한 식품들이 많음
- 콩잎김치, 뒷고기, 돼지찌개



그림 16. 고령지역 전통시장 현황

○ 성주

- 특색있는 지역 전통 식품 보이지 않음. 시금장이 알려져 있으나, 시장 내 판매하는 곳은 없음



그림 17. 성주지역 전통시장 현황

○ 예천

- 전통시장이 큰길을 두고 나뉘어 있으나, 유동인구가 적지 않음. 채소, 산나물 등이 많이 나와 있으며, 또한 다른지역에 잘 보이지 않는 소구레를 주재료로 하는 소구레 국밥을 전문으로 하는 식당 몇몇이 보여 있음. 원래 소구레 국밥은 포항, 대구 등에서 주로 즐겨 먹던 경상도 향토음식임
- 채소, 산나물, 소구레국밥, 옥수수빵



그림 18. 예천지역 전통시장 현황

○ 봉화

- 문헌 상에는 수수 관련 전통식품이 조사되었으나, 실제 시장 및 상인들은 생소해함
- 수수부꾸미, 수수풀떼기, 수수노티



그림 19. 봉화지역 전통시장 현황

3. 도 내 전통식품의 보존, 계승, 발전을 위한 연구 및 제조방법 개선 (표준화 및 현대화) 방안

○ 발굴된 전통식품의 보존, 계승, 발전을 위한 방안

- 전통식품의 특성, 원료, 제조방법 등을 분석
- 전통식품의 인지도 개선 및 보급 확대를 위한 제조방법 개선
- 제조 과정에서의 문제점과 보완할 부분을 파악
- 이를 바탕으로 전통식품 제조방법의 표준화 및 현대화 방안 마련

○ 도 내 전통식품 발굴 및 분류

- 도 내 전통식품 조사를 바탕으로 대내외적으로 경쟁력이 유망하고 산업화 가능품목 분류하였다. 분류된 전통식품은 식품의 질적인자 (맛, 색, 질감, 재료의 차별성, 영양성, 기능성 등)와 외적인자 (전통성, 상품성, 대중성, 발전가능성, 지역성 등) 그리고 경제적인자 (산업화 가능성, 발전 가능성, 가격경쟁력 등)를 바탕으로 선정하였다. 위 기준을 바탕으로 콩잎 김치류와 시금장(등겨장), 홍게장을 우선 선정하였다.
- 콩잎 김치류는 경상도 지역특성을 가장 잘 살리면서 산업화 가능성이 큰 콩잎을 이용한 김치 등 절임류이다.
- 시금장(등겨장)은 보리등겨를 이용한 저염의 장류로 다양한 소스 개발에 이용가능성이 보여 한식 세계화를 이끌어 가고 K-푸드의 확장성에 기여할 수 있을 것으로 보인다.
- 홍게 간장게장은 동해안 울진, 영덕, 포항 구룡포 등에서 많이 나는 홍게를 이용하여 만들어 먹던 반찬의 한종류로 최근 게장의 수요가 늘고 시장이 커지고 있어 지역향토특산품으로 개발시 시장성이 클 것으로 보인다.

1) 콩잎김치

○ 정의

- 경상도와 제주도에서 주로 나는 콩잎은 김치, 장아찌, 물김치, 쌈용 채소로 이용되고 있다. 콩잎 김치 및 장아찌는 여름철 푸른 콩잎을 사용하거나 가을철 노랗게 약간 물든 노란 콩잎 소금물에 삭힌 후, 간장이나 된장에 절여 반찬으로 이용한다. 콩의 알을 짹 채우기 위해 꽃이 피기 전 여름철에 연한 푸른 콩잎을 따주기도 하는데, 이때 딴 푸른 콩잎을 반찬이나 쌈채소 등 음식 재료로 이용해 왔다. 콩 농사를 많이 짓는 경북 지역에서 주로 섭취하며, 아직 깻잎만큼 전 국민에게 대중화된 식품 원료는 아니지만 향후 새로운 김치 소재로 성장 가능성이 있다고 볼 수 있다.
- 특히 경상도 지역에서 많이 담궈 먹는 단풍 콩잎김치는 소금물에 삭힌 노란 단풍 콩잎에 고춧가루, 액젓 등과 같은 양념을 넣어 만든 김치로, 재철 채소를 최대한 이용하여 만든 생활의 지혜를 엿볼 수 있는 대표적인 음식 중 하나이다.
- 늦가을에 삭힌 노란 콩잎김치는 겨울철 밑반찬으로 경상도 지역에서만 담그는 별미 김치이다. 콩잎김치는 고춧가루와 마늘, 젓갈을 많이 사용하는 것이 특징이다.
- 콩잎에는 이소플라본, 안토시아닌, 사포닌 이외에도 페놀성 화합물, 플라본, 플라보놀, 테로카판, 당알콜 등의 다양한 기능성분을 함유하고 있어 콩보다 콩잎이 좋다고 하며 최근 웰빙 식품소재로 관심을 받고 있다.



그림 20. 콩잎김치

○ 변천

- 조선시대 1830년대 최한기가 저술한 농업서 [농정회요(農政會要)]에 ‘콩잎을 다 따 먹게 되면 콩알에 기름기가 적어지고 수확량이 줄어들게 된다’라는 기록이 있는 것을 보아 콩잎을 식용한 역사가 오래되었음을 알 수 있다. 콩은 예로부터 쌀, 보리, 조, 기장과 함께 오곡(五穀)의 하나로서 한반도에서 아주 중요하게 여겨 온 먹을거리이다. 함경북도 회령군 오동에서 청동기시대 유적 중 콩이 출토된 것으로 보아 선사시대부터 한반도에서 콩을 재배하였음을 알 수 있다. 이렇듯 한반도와 우리나라에서는 과거 아주 일찍부터 콩을 먹어 왔고, 콩뿐만 아니라 콩잎도 식재료로 사용하였음을 알 수 있다. 특히 경북 지역에는 콩잎을 이용한 음식이 많은데, 콩잎김치, 콩잎장아찌, 콩잎된장박이 등이 대표적으로 있다.

○ 제조법

- 콩잎을 잘 씻어 찬물이 겹쳐진 후 소금물에 담구어 한달 정도 삭힌다.
- 삭힌 콩잎은 씻어낸 후 끓는 물에 데쳐 찬물에 한 시간 정도 담근다.
- 고춧가루, 액젓, 마늘, 통깨, 설탕 등을 넣은 양념장을 만든다.
- 콩잎의 물기를 제거하고 3~4장씩 포개어 양념장을 바른다.



그림 21. 대표적인 단풍 콩잎 김치, 콩잎 물김치, 콩잎 장아찌, 콩잎 된장박이

○ 콩잎김치 표준화

- 콩잎김치의 표준화를 위해 삭힌 콩잎에서 유용 미생물을 분리하였다. 삭힌 콩잎 유래 미생물은 3종 분리하였으며, 추후 동정할 예정이다. 분리된 미생물을 이용하여 콩잎을 삭히고, 콩잎김치 발효 공정을 표준화하고자 한다.

삭힌 콩잎 유래 발효 미생물



삭힌 콩잎에서 분리된 발효 미생물

그림 22. 콩잎김치 유래 미생물 분리

2) 시금장

○ 정의

- 시금장 또는 등겨장은 보리 생산량이 많은 경상북도 지역에서 고운 보리 속겨로 만든 장류이다. 보리등겨 메주를 만들어 보리의 겉왕겨 속에 묻어 굵고 매달아 말리고 띄워 발효시킨다. 춘궁기에 된장이나 고추장이 떨어졌을 때 며칠 만에 발효시켜 먹던 장류이다. 시금장은 도정작업에서 마지막으로 나오는 고운 가루인 보리의 속 겉질로 반죽을 하여 개떡을 만들어 발효시킨 장류로, 등계장, 등겨장 혹은 시금장이라고 한다.



왕겨에 구운 시금장 메주와 시금장

그림 23. 시금장

○ 변천

- 시금장을 만들어 먹던 지역은 경상북도를 포함한 경상도 전역이고 정확한 원산지는 문헌상 알 수 없어 경상도 여러 지역에서 각 지역을 시금장 최초의 발생지라고 주장하고 있다. 시금장이 활성화된 지역은 경북 성주, 영천, 고령, 김천, 경주 등이 있으며, 경남 창녕, 의령, 합천, 함안 등에서도 시금장을 찾아볼 수 있다.
- 과거 시금장의 제조 시기는 된장을 담기 위한 메주 작업이 끝난 후로, 보리등겨 메주를 만들어 띄우고 된장이 떨어지는 봄철에 보리등겨 메주를 분쇄하여 시금장을 담아 먹었으나 현재는 가정에서 만드는 경우는 극히

드물고, 보리등겨 메주나 시금장을 만들어 판매하는 업체가 있어 계절에 상관없이 먹을 수 있다. 시금장을 만들기 위해 필요한 보리등겨 메주는 만드는 시기가 매우 중요하다. 벌레가 나오기 전인 추운 겨울에서 이른 봄에 만들고 발효시켜야 보리등겨 메주가 썩거나 벌레가 생겨 버리는 등 실패를 줄일 수 있다. 이외에도 메주를 만들어 굽는 등 만드는 과정이 까다롭고 일손이 많이 가는 장류지만, 보리등겨 메주를 잘 빻아 가루로 만들어 서늘한 곳에 보관해 두면, 일년 내내 시금장을 즉석해서 발효해 만들어 먹을 수 있다.

○ 도 내 시금장과 시금장 매주 유통 현황 변화

-2014-



-2023-



그림 24. 시금장, 메주 전통시장 유통현황의 변화

○ 제조법

- 보리등겨를 반죽하여 도넛 모양으로 만든 메주를 잘 발효시키기 위해 왕겨에 묻어 구운, 다음 35℃ 전후의 온도에서 45일-60일 정도 매달아 띄워 발효한다.
- 잘 띄운 등겨메주는 분쇄하여 콩물, 조청, 고추가루, 고추씨 등을 넣고 하루 또는 이틀 발효하여 시금장을 만드나. 시금장 제조법은 지역에 따라 만드는 방법과 재료가 다양하며, 지역에 따라 맛과 재료 등이 다양한 것이 시금장의 특징이다.

○ 시금장 제조법 표준화

- 시금장은 된장과는 제조법, 재료 등이 다르고, 소금 함량이 3% 정도로 15%의 소금함량을 가진 기존 장류에 비해 소금 함량이 월등히 적어 짜지 않으며, 향미 등이 기존 장류에 비해 거부감이 없다는 특징을 가지고 있다. 하지만, 빠른 발효 속도로 인해 젖산 발효가 일어나는 문제로 상품화에 어려움이 있다. 시금장의 경우는 다른 장류와 달리 발효 중 젖산 생성 균이 주로 작용하여 급격히 산도가 증가하여 맛의 유지가 어려워 문제의 심각성이 크다고 볼 수 있다. 이러한 문제로 인하여 대규모 유통, 수출 등을 통한 판매 등에 어려움이 있다. 이러한 문제를 해결하기 위하여 분리 균주를 이용한 새로운 시금장 제조방법을 제시하고자 한다.
- *Bacillus amyloliquefaciens*가 시금장메주 발효 시 발효에 주로 관여하고, 발효된 메주로 시금장을 담글 때는 *Bacillus amyloliquefaciens*뿐만 아니라 *Bacillus subtilis*의 세균과 더불어 젖산생성균인 *Pediococcus acidilactici*가 빠르게 증가하는 것을 확인하였다.
- 산 생성균의 빠른 증식을 억제하기 위하여 효모나 곰팡이 균을 시

금장 담금 시 인위적으로 접종함으로써 산미 억제와 품질의 안정성을 얻을 수 있다. 시금장메주 발효 후 시금장을 담금 시, 곰팡이 또는 효모균을 시금장 반죽에 접종 및 배양하여, 산 생성균과 경쟁시킴으로써 급격한 젖산 생성을 억제할 수 있다. 또한 효모와 곰팡이균의 작용으로 제품 내 단백질 유래의 우마미(감칠 맛) 성분의 증가, 향미 성분 증대 및 저장성 증대를 기대할 수 있다.

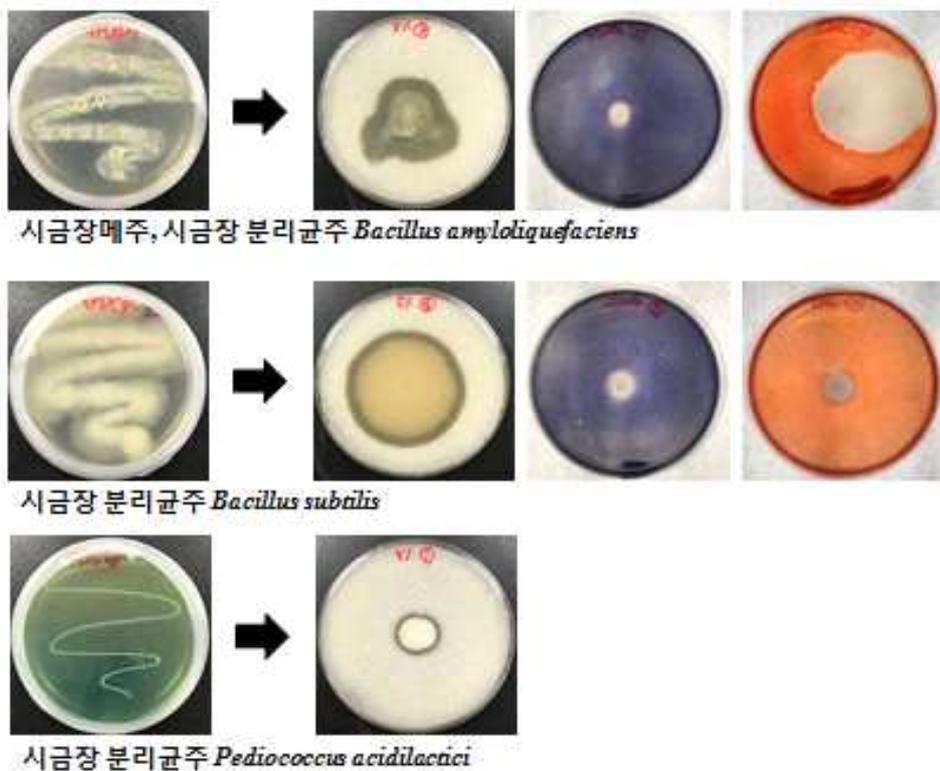


그림 25. 시금장 메주 및 시금장 분리 균주

- 개선한 시금장 제조 공정은 보리등겨를 증자하여 물과 함께 발효 분리균주를 첨가하고 반죽한 후 성형하여 발효시킨다. 발효는 37℃에서 24-48시간 발효한 후 저온 (10℃) 발효한다. 발효된 시금장메주는 분말화하여 다양한 부재료와 함께 혼합하여 시금장을 제조할 수 있다.

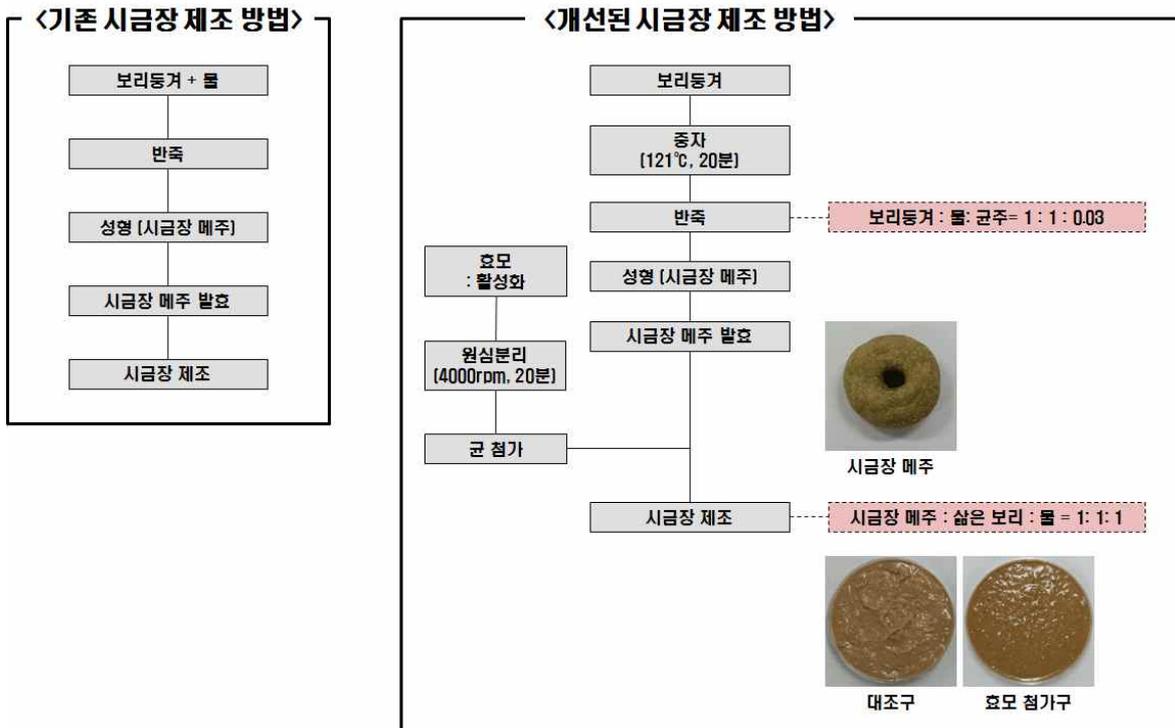


그림 26. 시금장 제조 공정 개선

- 시금장은 자연발효 시, 후발효와 젖산 발효로 인해 신맛이 강하게 나타나게 되어 시금장의 안정성 및 맛에 부정적인 영향을 미치지만, 시금장 발효 시 효모(*Issatchenkia orientalis* (MFST)) 균주를 이용하는 개선 제조 공정으로, 발효 조절을 통한 산미를 억제, 향미의 증진과 더불어 폴리페놀의 함량 증가 및 항산화 활성이 향상되는 것을 확인하였다.

○ 시금장 응용제품 개발

- 시금장 연육 소스
- 시금장 양념 소스
- 시금장 찐유
- 시금장 비빔장



그림 27. 시금장 응용제품 개발

3) 홍계 간장게장

○ 정의 및 변천

홍계 간장게장은 동해안 울진, 영덕 등에서 홍계를 이용하여 만들어 먹던 반찬의 한 종류이다. 홍계장에 대한 직접적인 유래 등에 대한 문헌은 정확히 전해지지 않으나, 일반적 게장의 역사와 유사하다고 볼 수 있다. 게장에 대한 역사적인 기록은 고서 [규합총서], [주방문], [시의전서] 등을 비롯하여 조선시대에 기술된 다양한 문헌에서 찾을 수 있다. 그 중 17세기 말에 저술된 [산림경제]에 따르면, 게장을 만드는 방법을 조해법이라 하여 소금과 술을 함께 사용한 술지게미로 절여 게장을 만들었다는 기록이 있다. 일반적으로 만든 게장은 생물을 사용하므로 오랜 시간 보관할 경우 쉽게 상하지만, 조해법으로 담근 게장은 오랜기간 보존이 가능해 상하지 않는다고 기록되어 있다.

○ 홍계 간장게장 현황 및 유통 문제점

- 서해안 꽃게 간장게장과 달리 홍계장은 저장 유통의 문제로 냉동해동 시 빠른 흑변으로 유통의 한계와 소비자 기호도 감소로 상품화에 어려움이 있다.
- 유통 및 저장성 확보를 위한 제조 및 저장 방법에 대한 연구가 필요하다.

○ 해결방안(제조공정 개선)

- 이번 연구에서 다양한 천연복합소재를 처리하여 홍게 흑변 억제 효과를 확인함으로써, 향후 추가적인 연구를 통한 결과를 바탕으로 지역향 토특산품화 문제가 되는 흑변문제를 해결할 수 있을 것으로 보인다.



그림 28. 홍게장 흑변과 천연물 처리에 따른 흑변억제

4. 시군권역별 지역향토 특산품화 방안 제안

○ 시군권역별 산업적 가치가 있는 전통식품 후보

- 콩잎김치 : 청도, 고령
- 시금장 : 성주, 영천
- 피편 : 성주
- 홍계 간장게장 : 영덕, 울진
- 갈치김치 : 포항, 경주
- 수수부꾸미 : 경북 북부
- 보리개떡: 구미



그림 29. 시군권역별 지역향토 특산품화

○ 지역별 전통식품 성공사례

- 경북지역의 전통식품 성공사례로는 안동지역의 간고등어, 안동소주, 경주지역의 황남빵, 포항지역의 과메기 등이 있다.

표 26. 지역별 전통식품 성공사례

지역	식품
안동	간고등어, 안동소주
경주	황남빵
포항	과메기

<경북지역 김치 현황>

- 경북지역 김치는 전라도 충청도 등 다른 지역과 크게 차이는 없으나 대체로 젓갈을 적게 사용하고 다소 짜고 얼얼할 정도로 맵지만 검소하고 깔끔한 맛이 특징이다. 저장시설이 열악한 예전에 김치가 금방 시어지는 것을 방지하기 위하여 간을 짜게 하여 먹은 것을 보인다. 이러한 이유로 경북에서는 김치를 ‘짠지’라고 부르기도 한다.
- 경북지역은 산과 바다를 끼고 있어 산에서 나는 채소와 해산물이 풍부하여 이를 효과적으로 이용한 김치가 많아 그 종류가 많다. 특히 동해안 지역에서는 김치 담글 때 게 삶은 물과 게 껍질을 이용하여 김치를 담는데, 이렇게 하면 칼슘 등 무기질 이온 성분이 김치가 익어가며 배추가 물러지는 연부현상을 더디게 하여 오랫동안 사각사각한 맛을 유지할 수 있다. 그 외 갖은 생선을 젓갈 등의 양념이 아니라 부재료로 김치와 같이 발효시켜 먹는 것이 경북 동해안 지역 김치의 특징이다.
- 한류 영향으로 한국의 김치가 전 세계에 알려져 그 시장이 빠르게 성장하고 있으며, 배추김치뿐만 아니라 다양한 김치가 소개되고 있다. 이러한 시점에 아직 많이 알려지지 않은 경북지역의 김치를 발굴하여 전통향토식품으로 개발하는 것은 매우 시의적절 한 것으로 보인다.
- 여기서는 배추와 무를 이용한 김치로 크게 분류하고 그 외 재료로 담은 김치를 문헌을 통하여 조사하였다.

○ 배추김치류

표 27. 경북지역 배추김치류 현황

배추김치류	유래 및 특징
<p data-bbox="268 607 512 651"><갈치김치>¹⁵⁹</p> 	<p data-bbox="644 656 1390 965">- 특징 : 김치를 만들 때 배추 사이사이 각종 양념과 함께 갈치를 넣어 담근 김치로 경북 해안지역에서 많이 만들어 먹는 어딴채의 종류 중 하나. 최소 2개월 정도 삭힌 후 먹음</p>
<p data-bbox="288 1077 491 1122"><게김치>¹⁶⁰</p> 	<p data-bbox="644 1182 1374 1424">- 특징 : 대게 육수를 첨가하여 만든 김치로, 양념 투입 단계 시 대게를 끓여 만든 육수에 기본 김치 양념과 부재료를 넣어 만든 김치</p>
<p data-bbox="193 1597 584 1641"><생대하배추속박이>¹⁶¹</p> 	<p data-bbox="644 1659 1390 1901">- 특징 : 안동김씨 종가집에서 유래한 내림 김치로 알려져 있으며, 살을 발라낸 생대하를 김치 양념과 잘 버무려 절인 배추에 켜켜이 넣어 만든 김치</p>

<백김치>¹⁶²



- 특징 : 고춧가루 양념이 들어가지 않은 김치로 배추를 통째로 소금물에 절여 고춧가루 양념 대신 무채, 미나리, 잣, 배, 마늘, 생강, 굴, 새우 등이 들어가는 김치

<오미자물김치>¹⁶³



- 특징 : 오미자를 물에 담궈 맛과 색을 우려내, 절인 배추와 무 같은 채소들을 넣어 만든 김치로 오미자는 머리를 맑게 해주고 스트레스를 감소시켜 주는 효능과 콜레스테롤을 감소시키고 폐를 따뜻하게 보호하는 성질이 있음.

<수박물김치>¹⁶⁴



- 특징 : 알배추를 소금에 절이고 수박과 양파를 갈아 즙을 만들어 섞은 후 숙성하여 만든 김치

<사연지>¹⁶⁵



- 특징 : 소금에 절여 물기를 제거한 배추에 무, 밤, 마늘, 생강, 미나리, 청각등으로 양념한 김치속을 찻잎 사이사이에 넣고, 납작하게 썰어 담근 김치. 경북 안동의 향토음식이며 제사음식으로도 사용됨. 겨울에서 초봄까지 먹을 수 있는 김치로, 시원한 맛의 김치국물이 특징. 사연지라는 이름은 다양한 김치속을 배춧잎에 싸서 넣은 것에서 유래된 것으로 보이며, 새우, 조기, 낙지, 전복, 굴 등 다양한 해산물을 넣기도 함

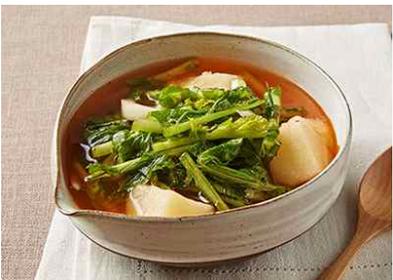
<숙김치>¹⁶⁶



- 특징 : 절인 배추에 삶은 무, 미나리, 굴, 고춧가루, 마늘, 생강, 실고추, 새우젓, 다진 파, 소금 등의 양념을 넣어 버무려 담근 것. 예로부터 이가 약한 노인들을 위해 만들어 온 전통김치로서, 가을 김장철에 많이 담금. 서울, 경기에서 삶은김치, 경북에서 술김치라고 불림

○ 무김치류

표 28. 경북지역 무김치류 현황

무김치류	유래 및 특징
<p data-bbox="194 616 587 660"><오미자열무물김치>¹⁶⁷</p> 	<p data-bbox="646 616 1412 1052">- 특징 : 오미자를 끓여 우린 물에 찹쌀풀을 넣고 열무, 배추 등을 각종 양념에 버무린 후 찹쌀물을 넣어 만듦. 오미자는 5가지 맛인 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 매운맛 이 난다고 하며 예로부터 피를 맑게 하고 식은 땀을 줄이며 갈증 해소 효능이 있다고 알려져 있음.</p>
<p data-bbox="252 1120 529 1164"><시래기김치>¹⁶⁸</p> 	<p data-bbox="646 1232 1316 1411">- 특징 : 절인 무청을 액젓, 고춧가루, 찹쌀가루, 생강, 고추씨, 다진 마늘, 멸치가루를 섞은 양념에 버무려 만듦</p>
<p data-bbox="215 1579 566 1624"><열무감자물김치>¹⁷³</p> 	<p data-bbox="646 1668 1380 1848">- 특징 : 감자가 들어간 물김치로, 절인 열무에 삶은 감자와 물김치 양념을 부어 숙성시킨 김치</p>

<장자지>¹⁶⁹



- 특징 : 성주 도씨 종가에서 과거 남은 명태 머리를 다져서 만든 나박김치를 말함. 무는 깍둑썰기하여 소금에 절이고 다진 명태머리와 고춧가루, 다진 마늘, 다진 생강을 쪽파를 섞어 삭혀 먹음.

<모젓깍두기>¹⁷⁰



- 특징 : 생대구 아가미에 소금과 고춧가루 넣고 삭힌 젓갈을 모젓이라 하며, 소금에 절인 무에 모젓, 김치 양념을 넣어 삭혀 먹음

<감깍두기>¹⁷¹



- 특징 : 먹을 것이 부족한 시절 선조들은 뚝은 감을 이용하기 위해 김치를 만듦. 뚝은맛을 제거하기 위해 가장 일반적인 방법인 풋감을 물에 담구어 삭혀 만듦. 양념은 일반 깍두기 같으며, 현재는 뚝은맛을 빼야하는 번거로움 없이 곧바로 깍두기를 만들 수 있음.

<무말랭이>¹⁷²



- 특징 : 무말랭이김치는 무를 말려 만든 무말랭이를 양념에 무친 김치로, 새콤달콤하며, 무말랭이김치의 특징인 식감이 매우 좋음. 경상도 방언으로는 오그락지 또는 오구락지라고 함

<갈치젓섞박지>¹⁷⁴



- 특징 : 경상도 바닷가 지역에서 많이 담가 먹는 것으로 알려져 있으며, 비늘을 긁어내고 내장을 빼고 소금을 뿌려 삭힌 갈치를 통째로 사용함. 무는 삼각 모양으로 도톰하게 썰어서 소금물에 절이고, 갈치젓은 칼로 자르거나 손으로 찢어 사용함. 절인 무에 김치 양념을 섞어 볶은 물을 들인 뒤 갈치젓 등 나머지 양념 부재료를 넣어 버무린 후, 10일 이상 익혀 먹으면 달고 시원한 맛을 느낄 수 있음. 신선한 갈치 내장을 삭힌 갈치속젓을 사용해 섞박지를 담그기도 함.

○ 기타 김치류

표 29. 경북지역 기타김치류 현황

기타김치류	유래 및 특징
<p data-bbox="252 607 528 645"><민들레김치>¹⁷⁵</p> 	<p data-bbox="646 660 1396 974">- 특징 : 소금물에 민들레를 3개월 정도 삭히고 끓는 물에 데쳐 물기를 빼 다진 마늘, 고춧가루, 간장, 물엿, 통깨를 넣은 양념을 넣어 버무림. 감칠맛을 위해 간장 대신 멸치액젓을 이용하기도 함.</p>
<p data-bbox="231 1084 549 1122"><풋마늘겉절이>¹⁷⁶</p> 	<p data-bbox="646 1160 1412 1400">- 특징 : 풋마늘을 고춧가루, 간장, 깨소금, 참기름, 설탕 등의 양념으로 버무린 것. 경북에서는 풋마늘대겉절이, 제주도에서는 풋마늘대무침, 곱대사니무침이라고도 함.</p>
<p data-bbox="268 1538 512 1576"><부추김치>¹⁷⁷</p> 	<p data-bbox="646 1579 1396 1881">- 특징 : 부추를 소금에 오래 절이면 질겨지므로 멸치젓국에 절이고 고춧가루, 다진 파, 마늘, 생강으로 버무려 담은 것. 경북에서는 정구지김치, 전구지김치라고 불리기도 함</p>

<우엉김치>¹⁷⁸



- 특징 : 우엉은 식초를 넣은 끓는 물에 데쳐 물기를 빼고 고춧가루, 멸치액젓, 다진 마늘, 물엿 등의 양념으로 버무리며, 소금에 절인 우엉을 이용하기도 함.

<쌈바귀김치>¹⁷⁹



- 특징 : 쌈바귀는 소금물에 10일 정도 삭히고 씻어 물기를 제거한 후 사용함. 고춧가루, 다진 파, 멸치젓국, 마늘, 통깨 등의 양념을 넣고 버무린 김치. 경북에서는 속새김치라고도 함.

<상추김치>⁸⁰



- 특징 : 상추대와 상추잎을 멸치액젓, 고춧가루, 다진 마늘, 생강즙 등의 양념으로 버무린 김치.

<무름>¹⁹⁷



- 특징 : 배추시래기, 애호박고지, 가지고지 등의 말린 채소를 삶아 양념한 밀가루풀에 잘 버무리려 익힌 김치.

<통대구소박이>¹⁸¹



- 특징 : 마른 대구에 배추와 무로 속을 채워먹는 겨울 김치로 해산물이 김치의 속이 되는 것이 아니라 김치의 보가 되는 특이한 김치.

<고추김치>¹⁸³



- 특징 : 초가을, 단단한 고추를 골라 소금물에 노랗게 삭힌 뒤 고춧가루, 멸치젓국, 찹쌀풀 등을 넣어 익힌 김치로서 풋고추지. 씹는 느낌이 아삭하고 맛이 뛰어나 훌륭한 밑반찬으로 쓰이며, 경상도, 전라도 지방에서 많이 담가 먹음.

<콩잎김치>¹⁸⁴



- 특징 : 콩잎을 삭힌 뒤 다양한 양념을 버무려 담은 김치로, 파란 콩잎은 데치거나 간장에 삭힌 후 깻잎처럼 김치를 담구고, 노란 콩잎은 소금물에 삭힌 후 김치를 만듦

<콩잎물김치>¹⁸⁵



- 특징 : 콩잎에 된장, 풋고추, 양파 등을 넣은 밀가루풀을 고루 섞은 것을 담구어 시원한 곳에서 익힌 김치.

<갯잎김치>¹⁸⁶



- 특징 : 갯잎은 소금물에 담가 재운 뒤 헹구어 물기를 빼 사용함. 갯잎을 3-4장씩 겹쳐 놓고 양념을 얹어 김치통에 켜켜이 쌓아 익힘. 갯잎김치는 바로 먹어도되지만 저장성이 뛰어나므로 보관하며 오래 두고 먹을 수 있음.

<고구마줄기김치>¹⁸⁷



- 특징 : 고구마줄기를 소금물에 절여 껍질을 벗기고 잘게 다진 풋고추와 다진 마늘, 소금 등의 양념에 버무려 만든 김치. 고구마줄기는 끓는물에 데치거나 소금물에 절여 사용하기도 함

<참외김치>¹⁸⁸



- 특징 : 참외를 양념해서 만든 김치로, 먹으면 개운하고 상큼한 맛이 살아남. 참외김치를 만들 때에는 참외의 껍질을 까지 않고 껍질째 사용하는데, 참외 껍질에는 쿠쿠르비타신이라는 성분이 참외 과육보다 5배 이상 많고 플라보노이드, 칼슘, 비타민을 비롯해 베타카로틴이 풍부한 것으로 알려짐. 절인 참외는 물기를 제거한 후 양파 고추 부추 등 채소와 버무려 숙성시켜 먹음.

<감김치>¹⁸⁹



- 특징 : 껍질을 벗겨 햇볕에 꼬들꼬들하게 말린 감을 소금물에 절이고, 새우, 굴, 미나리, 실파 등으로 만든 양념장과 버무린 후 1주일간 숙성하여 먹음.

<수박깍두기>¹⁹⁰



- 특징 : 수박의 겉껍질을 제거한 초록색 부분을 사용함. 수박 속껍질 깍둑 썰어 소금으로 절인 후 물기를 제거하고 각종 양념장을 함께 버무림.

<사과깍두기>¹⁹¹



- 특징 : 사과를 씻어 물기를 닦은 후 껍질째 깍둑썰기하여 미나리 쪽파, 새우젓, 다진 마늘, 생강즙, 설탕을 넣고 양념과 함께 버무려 먹음.

<부지깽이김치>¹⁹²



- 특징 : 울릉도 지역에서 나는 부지깽이는 향이 진하고, 조직이 연하여 씹는 맛이 부드러우며 맛과 향이 좋음. 또한, 건채 가공 시 부스러짐이 적은 나물로 부지깽이를 양념과 버무려 숙성하여 먹음. 울릉도에서 '부지깽이'라 불림.

<산마늘김치>¹⁹³



- 특징 : 산마늘은 마늘 향이 난다고 하여 이름이 유래했으며, 울릉도에서는 '명이나물'이라고 불림. 멸치, 까나리액젓, 고춧가루 설탕 등을 섞어 양념장을 만들며, 명이나물 장아찌와는 다르게 절이지 않고 양념을 함.

<한재미나리김치>¹⁹⁴



- 특징 : 미나리에 김치 양념과 당근을 버무려서 담그는 봄과 여름의 별미 김치. 배추, 무 같은 부재료를 섞어서 담그기도 하고, 미나리를 소금물에 데쳐서 담그기도 함. 향긋한 냄새가 나는 미나리는 비타민이 풍부하고 식욕을 돋우고 정신을 맑게 해주며 변비에 효과가 있음. 경상도 지방에서 많이 담궈먹음.

<인삼김치>¹⁹⁵



- 특징 : 인삼에 십자로 칼집을 넣어 소금에 절이고, 고춧가루, 부추, 미나리, 통깨, 다진 마늘, 실고추, 멸치액젓 등의 양념을 섞어 만든 김치 양념으로 속을 채워 만듦

<늪은호박김치>¹⁹⁶



- 특징 : 호박을 납작하게 썰어 소금에 절인 후, 고춧가루, 멸치젓, 다진 마늘, 생강, 등의 양념으로 버무려 익힌 김치. 작은 늪은호박김치는 찌개를 끓일 때 넣기도 하며, 누렁호박김치라고 불리기도 함.

<참고문헌>

- 1 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=93
- 2 <https://www.megamart.com/product/13475734>
- 3 https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/img_pg.aspx?CNTN_CD=IA000634318
- 4 <https://www.10000recipe.com/recipe/6978681>
- 5 <https://www.11st.co.kr/products/4079773594>
- 6 <https://m.blog.naver.com/bitterpan/221040217377>
- 7 <https://www.farmerstore88.com/Goods/Detail/SMO40661768>
- 8 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1273
- 9 https://gmall.cyso.co.kr/shop/largeimage.php?it_id=1489999283&no=1
- 10 <https://wineys.tistory.com/1421>
- 11 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1255
- 12 <https://ncms.nculture.org/anding-shops/story/8171>
- 13 <https://prod.danawa.com/info/?pcode=5290554>
- 14 https://www.cyso.co.kr/shop/item.php?it_id=1574940007
- 15 <https://m.blog.naver.com/saypumpy/220432287422>
- 16 <https://www.10000recipe.com/recipe/6875521>
- 17 https://www.cyso.co.kr/shop/item.php?it_id=1689657232
- 18 <https://kanashop.kr/product/%EC%A1%B0%EC%98%A5%ED%99%94-%EC%95%88%EB%8F%99%EC%86%8C%EC%A3%BC-800ml/137/>
- 19 <https://www.yeongnam.com/web/view.php?key=20140724.010180808020001>
- 20 <https://www.ssg.com/item/itemView.ssg?itemId=1000279289834>
- 21 https://www.hmall.com/p/pda/itemPtc.do?NEW_JSESSIONID=Ez6iYkTauTcNVzWZazXSVbwpiel4h5N3gZfNDqz2j-sIU5Gd_JBI!-79696004&slitmCd=2129927542&ReferCode=932&tcCode=0000001306|0000000000
- 22 <https://ncms.nculture.org/food/story/1929>
- 23 https://shopping.interpark.com/product/productInfo.do?prdNo=7243872279&uaTp=1&mpid1=WEB&mpid2=BT&pay_disp_no=008014013
- 24 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1583
- 25 <https://hillstar8.tistory.com/8411555>
- 26 <https://www.yna.co.kr/view/AKR20190208113600805>
- 27 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1542
- 28 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=756
- 29 <http://www.foodnews.news/mobile/article.html?no=336524>
- 30 <http://andong.grandculture.net/andong/index/GC02402202?category=%EC%A7%80%EB%AA%85%2F%EA%B8%B0%EA%B4%80%EB%AA%85&depth=2&name=A~Z%2C0~9&page=24&search=%EA%B2%BD%EC%83%81%EB%B6%81%EB%8F%84%20%EC%95%88%EB%8F%99>
- 31 <https://www.10000recipe.com/recipe/4051187>
- 32 http://www.lampcook.com/food/food_healthcook_view.php?idx_no=20
- 33 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1552

- 34 https://www.kyongbuk.co.kr/news/articleView.html?idxno=550859&sc_sub_section_code=S2N31
- 35 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1330
- 36 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0030725>
- 37 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1790
- 38 https://www.kyongbuk.co.kr/news/articleView.html?idxno=2078769&sc_sub_section_code=S2N32
- 39 http://www.lampcook.com/food/food_dic_view.php?idx_no=8172
- 40 http://m.digitalorganic.net/bbs/board.php?bo_table=oculture&wr_id=159&page=3
- 41 <http://www.grandculture.net/yeongju/toc/GC07401136?search=H1/2>
- 42 <http://www.grandculture.net/yeongju/index/GC07401140?category=%EC%A7%80%EB%AA%85%2F%EA%B8%B0%EA%B4%80%EB%AA%85&depth=2&name=%EC%95%84&page=68&search=%EC%9B%90>
- 43 <http://www.grandculture.net/yeongju/index/GC07401137?category=%EC%9D%B8%EB%AA%85&depth=2&name=%EA%B0%80&page=27&search=%EA%B9%80%EC%9C%A0>
- 44 <http://www.grandculture.net/yeongju/multimedia/GC074P00728?category=%EC%82%AC%EC%A7%84&page=66>
- 45 <https://m.oasis.co.kr/product/detail/7956-1005326?categoryId=208>
- 46 <https://m.oasis.co.kr/product/detail/7953-1005323>
- 47 <https://www.kbmaeil.com/news/articleView.html?idxno=877112>
- 48 <https://dongeubogam.com/brands/halmae/>
- 49 <http://www.grandculture.net/yeongcheon/toc/GC05102018>
- 50 <https://01000.cyso.co.kr/shop/marketView.php?id=yc14>
- 51 <https://www.igj.co.kr/news/articleView.html?idxno=206385>
- 52 https://www.hmall.com/p/pda/itemPtc.do?NEW_JSESSIONID=kXc-tNjLiZtyOGev8GuyGIFeZsjJEMp23NhVFItvVubQwl-VGkw!455079487&slitmCd=2137501257&ReferCode=932&tcCode=0000001306|0000000000
- 53 <https://prod.danawa.com/info/?pcode=5131606>
- 54 <https://m.blog.naver.com/aristata73/221599490812>
- 55 <https://www.garoseoul.com/?idx=422>
- 56 <https://www.fsnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=41153>
- 57 <https://m.blog.naver.com/mungyeongssi/222902282314>
- 58 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1409
- 59 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=2302
- 60 <http://www.grandculture.net/gyeongsan/toc/GC08101126>
- 61 http://www.lampcook.com/food/food_dic_view.php?idx_no=5968
- 62 https://www.howondang.co.kr/shop/itemInfo/itemInfo_read.php?rn=&bb_no=19&bb_code=BOARD_13&use_tf=&mode=S&nPage=1&nPageSize=88&pageNum=2&subNum=2&search_field=ALL
- 63 <https://m.oasis.co.kr/product/detail/34624-1034658?categoryId=>
- 64 <http://www.hansikmagazine.org/official.php/home/info/3263>

65 <https://jinsangpum.tistory.com/345>
66 <https://blog.naver.com/bsmbrewery/221146034917>
67 <https://brunch.co.kr/@ochan/10>
68 <https://www.ecotiger.co.kr/news/articleView.html?idxno=2849>
69 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1324
70 <https://m.khan.co.kr/article/200601031510221#c2b>
71 https://www.cyso.co.kr/shop/item.php?it_id=1651633917
72 http://www.lampcook.com/food_story/wellbeingfood1_story_view.php?idx_no=2-3
73 http://fooddimi.kr/bbs/board.php?bo_table=gallery&wr_id=8
74 <https://news.imaeil.com/page/view/2009110714331312703>
75 <https://onsabo.daesang.co.kr:8443/article/442>
76 <https://front.wemakeprice.com/product/988562733>
77 <https://www.11st.co.kr/products/2312439617>
78 https://front.wemakeprice.com/product/343509847?search_keyword=%EB%8B%A8%ED%92%8D%EC%9E%8E&_service=3&_no=12
79 <http://www.traveli.co.kr/eat/contentsView/945/0/3/0>
81 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=292
82 http://www.lampcook.com/food/food_dic_view.php?idx_no=5602
83 <https://m.blog.naver.com/PostView.naver?blogId=kjyoun24&logNo=220180495908&categoryNo=139&proxyReferer=>
84 <https://jjangfarm.co.kr/product/%EB%B3%B4%EB%A6%AC%EB%93%B1%EA%B2%A8%EC%9E%A5-500g/11/>
85 <https://www.yeongnam.com/web/view.php?key=20131018.010390808140001>
86 <https://brcs.co.kr/product/%EB%B0%B1%EB%A7%90%EC%88%9C%EB%93%B1%EA%B2%A8%EC%9E%A5-500g/59/>
87 <http://www.grandculture.net/seongju/toc/GC08401125>
88 <https://www.diningcode.com/profile.php?rid=kfjarakKSeJt>
89 <http://www.grandculture.net/seongju/index/GC08401135?category=%EC%9D%B8%EB%AA%85&depth=2&name=%EC%82%AC&page=7&search=%EC%84%B1%EC%82%B0%20%EC%97%AC%EC%94%A8>
90 <https://siberia.tistory.com/15757953>
91 <https://m.blog.naver.com/jahaiek/220032417073>
92 https://www.cyso.co.kr/shop/largeimage.php?it_id=1636961596&no=3
93 <https://m.blog.naver.com/PostView.naver?isHttpsRedirect=true&blogId=non-g-up&logNo=221572053780>
94 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0030725>
95 https://kor.pngtree.com/freebackground/a-square-shaped-dish-of-green-ice-cake_12769488.html
96 <https://www.10000recipe.com/recipe/6710009>
97 http://www.lampcook.com/food/food_dic_view.php?idx_no=7578
98 <http://www.ycinews.co.kr/front/news/view.do?articleId=3311>

99 https://www.huiln.com/mitem/jungangol_farm2
100 <https://prod.danawa.com/info/?pcode=5291025>
101 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1523
102 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1495
103 https://ujmall.cyso.co.kr/shop/item.php?it_id=1570800120
104 <https://www.10000recipe.com/recipe/6962703>
105 <http://uljin.grandculture.net/uljin/multimedia/GC018P5041?category=%EC%82%AC%EC%A7%84&depth=3&search=%EC%9D%98%EC%8B%9D%EC%A3%BC&page=1>
106 <http://story-casa.com/foodstory/?idx=2672526&bmode=view>
107 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=389
108 <http://www.grandculture.net/uljin/multimedia/GC018P6101?category=%EC%82%AC%EC%A7%84&depth=3&search=%EC%9D%98%EC%8B%9D%EC%A3%BC&page=2>
109 https://www.cyso.co.kr/shop/list.php?ca_id=303020&sort=it_name&sortodr=asc
110 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1515
111 <http://www.traveli.co.kr/eat/contentsView/1276/0/2/0>
112 https://m.blog.naver.com/PostView.naver?isHttpsRedirect=true&blogId=hf_365&logNo=140122650023
113 <http://www.grandculture.net/ulleung/multimedia/GC015P1446?category=%EC%82%AC%EC%A7%84&depth=3&search=%EC%9D%98%EC%8B%9D%EC%A3%BC&page=3>
114 https://www.10000recipe.com/recipe/6839018#google_vignette
115 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=944
116 <https://www.10000recipe.com/recipe/2635045>
117 <https://ottogi.okitchen.co.kr/category/detail.asp?idx=1100>
118 http://www.lampcook.com/food_story/palacefood_story_view.php?idx_no=2-4
119 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1555
120 <https://wtable.co.kr/recipes/qGNYgFpWiYsir53h8FAUzHPZ>
121 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1774
122 <https://www.10000recipe.com/recipe/6927596>
124 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1206
125 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1239
126 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=77
127 <http://www.traveli.co.kr/eat/contentsView/1473/1/1/21>
128 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1548
129 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1244
130 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1513
131 http://www.lampcook.com/food/food_dic_view.php?idx_no=10730
132 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1577
133 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1482

134 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1391
135 http://lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1380
136 <https://www.10000recipe.com/recipe/6910078>
137 http://www.lampcook.com/food/food_family_step_view.php?idx_no=34
138 <https://wonju-mall.co.kr/goods/view?no=28253>
139 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0013310>
140 http://ilovekfood.com/kfood/content/content_view.asp?mcat=1&idx=806803
141 <http://www.grandculture.net/daegu/toc/GC40005908>
142 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1223
143 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1308
144 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1338
145 http://ilovekfood.com/kfood/content/content_view.asp?mcat=1&idx=819011
146 http://www.lampcook.com/food/food_dic_view.php?idx_no=1942
147 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1417
148 <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0014849>
149 http://www.lampcook.com/food/food_medicook_view.php?idx_no=35
150 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1557
151 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1673
152 <https://www.10000recipe.com/recipe/5950068>
153 <https://www.10000recipe.com/recipe/6884473>
154 <https://www.10000recipe.com/recipe/6917820>
155 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1517
156 https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002302075
157 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=2969
158 <https://www.10000recipe.com/recipe/6937950>
159 <https://www.timeoutkorea.kr/seoul/ko/%EB%8F%88-%EB%82%B4%EA%B3%A0-%EC%82%AC-%EB%A8%B9%EB%8A%94-%EC%8B%9D%EB%8B%B9-%EA%B9%80%EC%B9%98>
160 <https://www.rwn.co.kr/news/articleView.html?idxno=21118>
161 http://www.lampcook.com/food/food_kimchi_view.php?idx_no=105
162 <https://www.hakkimchi.com/goods/view?no=44>
163 <https://stock.adobe.com/kr/images/%ED%95%9C%EA%B5%AD%EC%9D%98-%EC%A0%84%ED%86%B5%EC%9D%8C%EC%8B%9D-%EC%98%A4%EB%AF%B8%EC%9E%90-%EB%AC%BC%EA%B9%80%EC%B9%98/331840390>
164 <https://www.buddhismjournal.com/news/articleView.html?idxno=4757>
165 https://www.wikim.re.kr/archiveView.es?mid=a50304000000&ai_seq=467
166 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1034
167 <https://www.10000recipe.com/recipe/6991992>
168 <https://park.org/Cdrom/Pavilions/Kimchi/014.jpeg>
169 http://www.lampcook.com/food/food_family_step_view.php?idx_no=212
170 <https://m.blog.naver.com/ssukgongju/221885288446>

- 171 <https://www.10000recipe.com/recipe/4381410>
- 172 <https://www.10000recipe.com/recipe/6965458>
- 173 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1481
- 174 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=166
- 175 <https://www.10000recipe.com/recipe/1129384>
- 176 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1572
- 177 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1348
- 178 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1517
- 179 <https://blog.naver.com/eunsalt73/220935552312>
- 180 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1590
- 181 <https://womenpia.tistory.com/545>
- 183 <https://www.10000recipe.com/recipe/6993855>
- 184 <https://www.10000recipe.com/recipe/6944765>
- 185 <http://www.grandculture.net/daegu/junggu/toc/GC40008300>
- 186 <https://www.10000recipe.com/recipe/6914244>
- 187 <https://www.10000recipe.com/recipe/6894262>
- 188 <https://brunch.co.kr/@tejinmi/289>
- 189 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=1488
- 190 <https://www.10000recipe.com/recipe/6914239>
- 191 <https://www.10000recipe.com/recipe/4312568>
- 192 <https://m.blog.naver.com/chaiwin/30188587233>
- 193 <https://www.10000recipe.com/recipe/6929902>
- 194 <https://m.blog.naver.com/ykm38/222665026785>
- 195 http://www.lampcook.com/food/food_local_view.php?idx_no=2915
- 196 <https://www.newshl.net/news/articleView.html?idxno=52991>
- 197 <https://www.10000recipe.com/recipe/6874043>
- 198 이호철, 윤진숙, 문광덕. 경북 지역 전통식품 가공업체의 생산, 경영 및 수출실태 연구. *KOREAN J. POST-HARVEST SCI. TECHNOL. AGRI. PRODUCTS*. Vol. 4. No. 2, pp. 197-213.
- 199 이용환. 우리나라 전통식품의 현황 및 발전방안. *식품산업과 영양*. 17(2), 27-29, 2012.