

부산·경남지역의 향토 별미김치 종류와 특징

이경임* · 이숙희† · 한지숙 · 박건영

부산대학교 식품영양학과 및 김치연구소

*양산전문대학 전통조리파

Kinds and Characteristics of Traditional Special Kimchi in Pusan and Kyungnam Province

Kyeoung-Im Lee*, Sook-Hee Rhee†, Ji-Sook Han and Kun-Young Park

Dept. of Food Science and Nutrition, and Kimchi Research Institute, Pusan National University, Pusan 609-735, Korea

*Dept. of Traditional Food Preparation, Yangsan Junior College, Yangsan 626-800, Korea

Abstract

This study was conducted to summarize the known kinds and characteristics of traditional special kimchies in Pusan and Kyungnam province. The taste of kimchi varies from region to region within Korea. In the southern part of the country, where the weather is much warmer, more salt is added along with salted anchovy (Myulchi Jeot), and the kimchi is less juicy and richer in flavor. More than 180 different varieties of kimchi are reported in Korea, but there are 30~40 different kinds of kimchi in Pusan and Kyungnam province depending on the main ingredients are known. Puchu kimchi (leek kimchi), Uung kimchi (burdock kimchi), Kongnip kimchi (soybean leaf kimchi), Jeonbok kimchi (abalone kimchi), Pa kimchi (green onion kimchi), and Kkennip kimchi (perilla leaf kimchi) are the typical traditional special kimchi in Pusan and Kyungnam province. Today's dietary culture has been gradually changed, and diminished the local characteristics. Also, these tendency appears in the taste of the traditional special kimchi. However, it still remains the distinction in the taste, ingredients and the methods of preparation of kimchies in Pusan and Kyungnam province. In this paper, the dispersed informations on the kinds, characteristics, and the preparation method of the special kimchies known in literatures and inherited persons in Pusan and Kyungnam province were tried to put together.

Key words : Pusan, Kyungnam province, traditional special kimchi, kinds, characteristics

서 론

식생활 양식은 그 나라의 자연환경과 사회적 환경의 변화에 영향을 받아 이루어진다. 우리나라의 음식문화도 오랜 세월에 걸쳐 조상들의 지혜와 술기로 전승·발전되어 왔으며 각 지방의 기후 및 풍토에 따라 지역적인 특성을 띠게 되었다(1,2).

여러가지 전통음식 가운데 김치는 세계적으로 알려져 있는 한국을 대표하는 음식이다. 김치는 배추나 무 등의 야채를 원료로 하여 소금으로 절이고 마늘, 생강, 고추가루, 파, 젓갈 등의 양념을 첨가하여 발효시켜 만든 특수 발효제소이며(3,4) 야생적으로 존재하는 미생

물들에 의해 복잡하게 발효과정을 거치면서 여러 저분자 물질들이 생성되어 특유의 맛과 향을 지니게 된다(5,6). 유기산의 산미, 약재 특유의 조직감, 각종 향신료에 의한 조화로운 맛을 내는 김치는 우리의 고유한 음식으로 전승되어 왔으며 기호식품 뿐만 아니라 비타민, 무기질과 식이 섬유소 등이 풍부하여 최근에는 홀로 한 기능성 음식의 하나로 대두되고 있다(7-11).

김치는 지역에 따른 특성이 뚜렷하며 계절에 따라 종류가 다양하다. 김치의 지역성이란 기본적으로 그 고장의 기온과 습도에 따라 소금의 농도와 젓갈의 분량이 다르다는 점에 있다. 북부지방은 여름이 짧고 겨울이 길어서 싱겁고 담백하게 담궈 채소의 신선미를 보존하는 한편 남부지방은 비교적 기온이 높아 짜고 맵게 담가 변질이 잘 되지 않도록 한다(12). 또한 김치는 기후,

*To whom all correspondence should be addressed

그 지방에서 많이 생산되는 특산물, 해산물 및 첨가되는 부재료에 따라 맛이 다르고 김치의 색상과 김치의 숙성도도 달라지므로 각 지역의 특징적인 김치 담그는 방법이 독특하게 이어져 내려오게 되었다. 계절에 따라서도 겨울 동안에는 통배추 중심의 김장김치, 이른 봄 철에는 햇배추김치, 여름에는 오이소박이, 열무김치 등 계절의 채소를 사용하여 계절성 김치를 담궜다. 그러나 오늘날에는 겨울철에도 채소를 구할 수 있어 이러한 계절성의 김치 제조 성향은 많이 감소되었다(12). 그리고 냉장고 등의 저온 설비의 확대로 김치의 품질, 보존기간이 연장되어 겨울철의 김치 소비량은 감소하고 여름철에도 김치를 많이 먹게 되었다(11).

또한 급격한 인구의 이동, 지역간의 기술정보의 일반화, 식품산업의 성장에 의해 지역적 고착성은 점차 없어가고 있다. 가정 단위로 담그던 침채류는 공장에서 대량 생산되고 있으며 공장김치의 수요가 도시를 중심으로 늘어가고 있는 실정이다. 각 지방의 향토 별미김치는 그 지역의 생태적 특성을 담고 있는 문화요소로 볼 수 있다. 따라서 상실되어 가고 있는 각 지역의 김치 맛을 살려서 보존하고 보급하는 것은 대단히 중요하며 (13) 향토 별미김치 맛의 비법을 밝히고 우수성을 입증하는 과학적 연구가 뒤따라야 된다고 생각된다.

본 논문은 부산대학교 김치연구소의 연구과제의 하나인 부산·경남지역의 별미김치의 표준화에 대한 기초 연구로 부산 및 경남지역의 식문화를 살펴보았고 이 지역의 향토 별미김치의 종류 및 그 특성을 문현과 경남 농촌 진흥원에서 추천된 주요 전수자들을 직접 방문하여, 수집한 자료를 중심으로 요약 정리하였다.

부산·경남지역의 식문화 특징

부산의 식량 생산은 과거 대부분 미곡이었으며 보리, 잡곡과 콩 등도 생산되었으나 도시의 확장으로 재배지가 상실되고 영농 수지면에서 균교농업의 작물로는 적당하지 못하여 생산이 급격히 줄어 들었다. 채소류도 심한 기복을 보이면서 생산량이 감소되었으나 차가소비 형태로 지속적인 생산은 이루어지고 있다. 이러한 농작물 생산량의 감소는 거대한 도시화에 따른 당연한 결과이며 근교의 경상남도 일대에서 좋은 농작물이 많이 재배되어지고 있어 발달된 교통수단 및 냉장·냉동시설을 이용해 신선한 재료를 항상 구입할 수 있다(14). 부산은 예로부터 부식(반찬)으로 김치와 채소를 많이 먹었으며 신선한 생선이 풍부하여 다른 지방 보다 생선을 많이 먹는 편이었다. 특히 제사상에 생

선이 많이 오르고 생선회를 즐겼으며 김치에도 해산물을 많이 사용하였다(14). 부산 시민은 전국 각지에서 모여 이루어지게 되었고 6·25 동란 때 임시 수도가 되었던 이후로 식생활에서 고유의 향토성은 희박하다. 게다가 전국이 1일 생활권이 되자 타 지방 음식을 많이 모방하게 되었으며 부산항 개항 이후 일본파의 교섭이 다른 지방 보다 빈번하였던 터으로 왜식(倭食)문화도 많이 침윤되어 왔다(14).

경상남도는 지리적 환경의 차이에 따라 내륙평야지방, 해안지방과 산간지방으로 나눌 수 있는데 각 지방의 식문화의 특징은 다음과 같다. 내륙평야지방은 낙동강을 따른 김해평야 주위의 창원, 진주, 진영, 의령, 밀양, 양산, 울산, 김해 등지의 지역으로 토질이 비옥하여 쌀과 여러가지 곡류를 생산하여 풍부한 주식을 공급받을 수 있으며 일찍부터 비닐하우스의 작물재배 기술의 발달로 계절별로 생산되는 채소, 과일을 전조 가공·저장하여 겨울 동안 먹었으며 전국에 신선한 채소와 과일을 공급하고 있다. 또한 동남쪽이 바다와 접해 있어 다양한 해산물을 쉽게 구할 수 있어 농수산물이 식생활에 조화를 이루게 되었다. 해안지방은 동쪽과 남쪽으로 바다를 끼고 있는 마산, 진해, 삼천포, 통영, 거제, 남해군 일대로 어족자원이 풍부하여 청정해역으로 양식업도 발달되어 신선한 수산물을 쉽게 구할 수 있으며 젓갈류와 신선한 해산물을 이용한 음식물이 발달되었다. 산간지방은 산청, 함양, 거창, 합천군 지역의 산간 분지지역으로 고냉지 작물의 주요 생산지이며 산채류가 풍부하다. 나무열매로 만든 떡, 묵 등 식량 대용식과 산채를 이용한 음식이 발달되었다. 경상남도는 다른 지방에 비해 기후가 온화하여 음식의 잘이 대체로 맵고 짜며 소박한 편이다(15).

부산·경남지역의 향토 별미김치

부산·경남지역 김치의 일반적 특징

김치의 맛은 가정마다 독특한 비법이 있고 기후에 따라 그 맛은 매우 다양하다. 그러나 김치를 만드는 원리는 지방이나 계절적으로나 같으며 전반적으로 그 지방의 자연조건에 적응한 제조 방법으로 발달되었다. 남쪽에 위치한 경상도 지방은 기후가 따뜻하므로 저장성을 갖기 하는 소금과 항균작용이 있는 고추가루의 첨가량이 많아서 대체로 짜고 매우며 국물은 적은 편이고 자국적이라 할 수 있다(11,16). 식염의 함량은 숙성 속도에 중요한 영향을 미치는데 식염량이 증가될수록 숙성은 늦어진다. 따라서 경남의 따뜻한 기후에 의

한 산iasi와 연부를 억제하기 위해 식염량이 다른 지역보다 다소 많으며(11,17) 멸치젓갈, 마늘, 고추가루의 비율도 타 지역 보다 높다(18).

김치에 넣는 젓갈인 멸치젓, 새우젓, 조기젓, 황새기젓, 곤쟁이젓, 잡젓, 오징어젓은 전국의 각 지역에서 공통적으로 사용되고 있고 남부지방에서는 주로 멸치젓을 사용하며 부산과 경상남도의 일부 지역에서는 갈치내장젓, 고등어새끼젓, 불락젓과 풍치젓도 김치 담글 때 많이 이용한다고 한다(19,20). 삼천포를 중심으로 한 경상남도 남쪽의 멸치젓은 전국에서 유명하다(15). 그러나 현재 경남지역의 공장에서 제조되고 있는 김치에는 멸치젓 뿐만 아니라 새우젓도 많이 사용하고 있는 것으로 보고되고 있다(21). 젓갈을 김치에 사용할 때 추운 지방에서는 삭은 젓갈을 그대로 사용하고 더운 지방에서는 젓갈을 달여서 사용하거나 혹은 잘 삭은 멸치젓의 맑은 국물만 사용한다(16).

경상도 지역에서 김치의 주재료로 사용되는 것은 무, 배추, 파, 총각무, 열무, 부추, 고들빼기, 열갈이배추, 콩잎, 우엉, 맹감, 깻잎 등으로 다양하다(18). 양념으로는 고추가루, 소금, 살고추, 설탕, 마늘, 생강, 파, 붉은 고추, 뜯고추, 찹쌀풀, 깨소금, 통깨가 있으며 젓갈류로 갈치내장젓, 풍치젓, 새우젓, 멸치젓을 많이 사용한다(18). 또한 굴, 청각, 쇠고기를 넣는 경우도 있고 부추, 미나리, 당근, 갓을 부재료로 사용하며 고명으로 밤, 배, 잣, 대추, 사파를 이용한다고 한다. 경상도 지역은 고들빼기, 콩잎, 깻잎, 우엉, 맹감을 사용하여 김치 담그는 것이 다른 지역과는 차이가 나는 특이한 점이다(18).

남부 지방은 기온이 높아서 김장을 12월에 하며 마늘, 고추가루를 많이 쓰지만 생강은 많이 사용하지 않는다. 생갈치를 잘게 썰어 고추가루와 소금으로 간을 해 두었다가 사용하기도 한다. 김장김치를 담글 때 배추는 짹여 젓국을 많이 넣은 소를 넣고 버무려 차곡차곡 눌러 담는다. 배추통김치를 담글 때 무채는 주로 쓰지 않으며 멸치젓에 다른 양념과 찹쌀풀을 섞어 만든 걸쭉한 소를 배추에 비벼서 담근다. 다른 지방에서 대부분 사용하고 있는 밀가루풀은 거의 이용하지 않으며 찹쌀풀을 일반적으로 널리 사용한다(11). 찹쌀풀과 같은 전분을 김치에 넣으면 미생물의 생육이 촉진되어 젓산 발효를 둑게 되고 김치 발효 중에 산도와 환원당의 함량이 크게 변화된다(22,23). 뿐만 아니라 김치의 맛을 개선시키고 부드러운 조직감을 주며 양념 혼합도 잘 되게 한다(21).

국물김치에는 생 흥고추를 갈아서 넣으며 국물을 밥

삶은 물이나 쌀가루를 풀어 끓인 물을 석혀서 사용한다. 국물김치로 경상도에서는 봄에 둘나물 물김치, 여름에는 콩나물 물김치가 있다. 실파김치와 고추잎김치는 고들고들한 맛을 즐길 수 있는데 실파는 소금물에 살짝 절이고 고추잎은 쪘 낸 뒤 물기를 말려 멸치젓갈에 갖은 양념을 하여 즉석에서 만들어 먹기도 한다(15). 한편 거제군에 자생하는 콘달비를 이용한 콘달비김치도 있다(15,24).

부산지방에도 김치의 종류가 다양하다. 양념과 담금법이 경남지역과 거의 유사하여 짜고 맵게 담그므로 자극성이 강하다. 젓갈은 멸치젓을 많이 이용하여 조기젓, 굴젓 등을 사용하여 김장김치를 담근다. 다만 주민의 구성이 다양하여 서울 및 중부지방과 이북식 음식이 섞여 공존하고 있다(14).

부산·경남지역 향토 별미김치의 종류

1984년 출판된 한국 민속 종합조사 보고서(25)에 지역별 음식종류가 광범위하게 조사·수록되어 있다. 경남의 향토 음식편에 나와 있는 김치 종류로 전복김치, 속세김치, 콩잎김치, 우엉김치, 부추김치가 소개되어 있으며 문화공보부 문화재관리국에서 1977년에 출판된 한국 민속 종합조사 보고서(26)에는 여러가지 김치종류가 상세히 기록되어 있다. 경상남도편에 수록된 김치의 종류는 거창김치류, 장제김치, 전복김치, 고들빼기김치(속세김치), 사연지, 우엉김치, 콩잎김치, 들깻잎김치, 쭈파김치, 뜯고추젓김치, 부추김치, 도라지김치, 더덕지, 고구마김치 등 모두 14가지가 기록되어 있다. 거창김치류는 지방명을 붙여 향토 김치임을 강조한 김치인데 조기젓을 이용하여 통배추김치를 담그며, 동치미는 무와 함께 조선 재래종 배를 껍질째 담궈 맛을 내기도 하고, 또한 통배추를 사용하여 배추동치미를 담그는데 소뼈 삶은 물을 국물로 뜯는다. 뜯고추젓김치는 뜯고추를 물에 석혀서 멸치젓으로 버무려서 만들며 도라지김치와 더덕지를 짹두기와 같은 방법으로 담그기도 한다(26).

한편 경남 농촌 진흥원에서 발간된 경남 향토 음식편(15)에 경남지역의 향토 별미김치의 종류 및 그 담금법이 잘 소개되어 있다. 콩잎김치, 부추김치, 우엉김치, 전복김치가 경남의 향토김치로 소개되어 있으며 실파김치, 고들빼기김치와 씹바귀김치도 경남지역에서 옛부터 내려오던 향토 별미김치이며 최근에 알려지기 시작한 콘달비김치도 경남의 특이한 별미김치의 하나로 보고되고 있다. 파김치는 실파 또는 쭈파김치라고 하며 길이가 짧고 통통한 것을 골라 소금에 절인 후

약간 말려 오징어 말린 것과 함께 넣어 김치를 담그면 별미라고 소개되어 있다(16). 표 1은 경남의 지역적 특성에 따라 김치의 종류를 분류한 것이다. 즉 경남의 내륙평야지방은 농산자원이 풍부하여 부추김치, 파김치, 우엉김치와 그 밖의 다양한 종류의 김치를 볼 수 있다. 해안지방에는 멸치젓이 전국적으로 유명하여 김치와 각종 음식에 많이 사용되고 있다. 거제도 지방의 곤달비김치, 수산물과 고구마가 풍부한 통영의 전복김치 및 고구마김치가 유명하다. 산간지방에서는 고냉지채소, 산채류 등이 풍부하고 쓴바귀김치, 고들빼기김치, 깻잎김치 등을 이 지역의 향토 별미김치로 꼽을 수 있다.

그리고 이 등(27)은 우리나라의 농촌지역에서 담그고 있는 한국김치의 종류를 수집·분류하여 많이 먹는 김치의 종류와 섭취량 및 그에 따른 영양소의 공급량을 산출하였는데 경남지역에서는 18가지를 수집·조사하여 이들을 봄, 여름, 가을, 겨울로 나누어(표 2) 봄에는 둑나물(돌나물) 물김치, 미나리김치, 쓴바귀김치 등 4종류, 여름에는 고추잎김치, 가을에는 고추잎멸치김치, 고들빼기김치 및 감장아찌를 비롯한 장아찌류가 있고 겨울에는 콩잎김치를 담근다고 하였는데 감김치가 경남의 특장적인 향토 음식임을 알 수 있다.

순(28)에 의한 지역별 김치종류의 분류를 보면 경상

남·북도를 포함하여 경상도 김치에 콩잎김치, 깻잎김치, 우엉김치, 쪽파김치, 쓴바귀김치, 미나리김치, 고들빼기김치, 감김치, 둑나물김치, 돌뱅이국물김치가 있으며 분홍지, 더덕지, 사연지와 같은 김치류도 경상도 김치로 들고 있다. 분홍지는 고추가루를 넣지 않고 살고추만 넣어 분홍색이 들게 하는 김치이고 경주 최씨택에서 이어져 내려오는 사연지도 고추가루를 넣지 않아 백김치처럼 담그며(24) 안동의 하회 류씨택에서도 사연지를 제사용으로 쓰고 있다고 보고되어(29) 일반에게는 잘 알려져 있지 않고 특정한 가문에 의해 이어져 내려오고 있음을 알 수 있다.

각 도별 전통적인 상용김치의 지역적 특성을 알아보기 위한 이의 논문(18)에 경상도에만 있는 향토 별미김치로 석박김치, 노인김치, 파김치, 부추김치, 채김치, 감김치, 우엉김치를 들고 있다. 일반적으로 배추통김치, 배추김치, 짹두기, 열무김치, 나박김치 등을 많이 담궈 먹지만 이러한 김치류는 향토성이 없어 지역을 초월하여 전국적으로 담그며 고추잎김치, 쓴바귀김치, 고들빼기김치 등은 다른 지방에서 볼 수 있는 김치류이나 사용하는 부재료(젓갈과 기타 양념) 및 만드는 방법상의 차이가 있으므로 경남의 향토 별미김치로 소개되고 있다.

위에서 조사된 경상도 혹은 경남지방의 향토 별미김치를 종합해 보면 표 3과 같다. 경남지역의 김치로 소개된 김치류는 모두 33가지이나 이들을 주재료가 동일하고 유사한 김치를 묶어 보면 총 25가지 종류의 별미김치로 나눌 수 있다. 한편 경상남북도를 합쳐서 살펴보면 34가지의 향토김치가 보고되고 있으며 그 가

표 1. 경남의 지역에 따른 김치의 종류

내륙평야지방	고추잎김치, 둑나물김치, 박김치, 부추김치, 실과김치, 우엉김치, 콩잎물김치, 호박김치
해안지방	고구마김치, 곤달비김치, 전복김치
산간지방	고들빼기김치, 깻잎김치, 쓴바귀김치

표 2. 계절별 경남 향토 별미김치의 종류(27)

봄	둔나물국물김치, 미나리김치, 돌뱅이국물김치, 쓴바귀김치
여름	고추잎김치
가을	고추잎멸치김치, 쓴바귀굴김치, 고들빼기김치, 감장아찌, 감약국태김치, 무말랭이김치, 단감장아찌, 양아간장아찌, 콩잎장아찌, 깻잎장아찌, 호박말랭이김치
겨울	콩잎김치
기타	감김치

표 3. 경남 혹은 경상도 지역의 별미김치의 종류

경상남도 별미김치(15,24,25,26,27)	경상도 별미김치(16,18,28,30)
감김치, 감장아찌, 감약국태김치, 단감장아찌, 깻잎김치, 깻잎장아찌, 거창김치류, 고구마김치, 고구마줄기김치, 고들빼기김치, 고추잎김치, 고추잎멸치김치, 곤달비김치, 더덕지, 도라지김치, 둑나물물김치, 돌뱅이국물김치, 미나리김치, 박김치, 부추김치, 사연지, 쓴바귀김치, 쓴바귀물김치, 실과김치, 양아간장아찌, 우엉김치, 장제김치, 전복김치, 콩잎김치, 콩잎물김치, 뜯고추젓김치, 호박김치, 호박말랭이김치	가지김치, 감김치*, 깻잎김치*, 고구마김치*, 고들빼기김치*, 고추잎김치*, 풀곱판자, 겨울동치미, 나박김치, 노인김치, 더덕지*, 둑나물물김치*, 돌뱅이국물김치*, 마늘줄기김치, 무말랭이김치, 미나리김치*, 박김치*, 부추김치*, 분홍지, 비자미(젓무김치), 사연지*, 석박김치, 석박지, 쑥갓김치, 쓴바귀김치*, 열갈이김치, 여름동치미, 열무김치, 우엉김치*, 채김치, 쟁각김치, 콩잎김치*, 토란김치, 파김치*

*경남의 별미김치와 중복된 것

운데 경남지역의 김치와 중복되는 것 16가지를 제외하면 나머지는 경북지방의 향토김치로 볼 수 있을 것이다. 그러나 경남과 경북지방에서 공통적으로 볼 수 있는 별미김치도 있다. 예를들면 사연자는 경주와 안동등지의 경북지방의 향토 별미김치로 알려져 있으나 (24,29) 한국 민속 종합조사 보고서 (26)에는 경남의 별미김치로 소개되어 있으며, 콩잎김치는 경남과 경북 전지역에서 담궈 먹는 김치이기도 하다. 경남지방의 향토김치는 문헌에 따라 다소 차이를 보이나 전반적으로 볼 때 부추김치, 우엉김치, 콩잎김치, 전복김치, 고들빼기김치, 씽바귀김치, 파김치, 감김치, 둘나물물김치, 곤달비김치 등을 경남의 주별미김치로 볼 수 있겠다.

부산·경남지역 향토 별미김치의 제조방법 및 특징

깻잎김치

깻잎김치는 들깻잎을 얇은 소금물에 담가 누렇게 삭혀서 멸치젓, 고추가루, 마늘, 생강을 넣어 담근다. 양념에 무채, 밤채, 석이채, 실파, 미나리, 통깨 등을 넣어 더욱 맛을 내기도 한다(16,28). 또한 깻잎을 삭히지 않고 생으로 양념에 버무려 깻잎 생김치를 담기도 하는데 맛이 진하고 칼칼한 경상도 별미김치로 멸치국물과 찹쌀풀을 넣으면 한결 시원하고 걸쭉한 맛을 낼 수 있다. 들깻잎은 여름철에 입맛을 돋구어 줄 수 있으며 독특한 향과 색택이 뛰어나 장아찌나 쌈으로 많이 이용되며 육류를 구워 먹을 때 같이 곁들이면 맛이 잘 어울린다. 철분의 함량이 높아 비혈의 예방에 효과가 있으며 칼슘의 함량도 많고 항돌연변이 효과도 뛰어난 한국 고유의 식품이다(31). 경남지역에서 밀양, 김해, 창녕, 고성, 진주에 많이 재배되고 있다(15).

깻잎김치는 부산, 경남지역의 가정집에서 대부분 잘 담궈 먹으며 일반 반찬가게에서도 흔히 볼 수 있다. 부산과 경남 일대의 김치 솜씨가 뛰어난 가정을 방문하여 향토 별미김치의 종류 및 제조방법을 조사(15)한 것을 보면 최숙이씨 댁은 들깻잎을 소금물에 겨우내 여러 달 삭혀서 사용하는데 새우 삶은 물에 찹쌀가루를 넣어 끓인 죽을 사용하여 맛을 내었으며 양념국물을 많이 넣었다. 또한 통영의 오부금씨 댁은 새우, 굴 등의 해물을 넣은 양념을 생깻잎 사이 사이에 켜켜히 버무려 담겼다.

고구마김치

경상남도의 고구마 재배지역은 남해, 통영, 진영, 거제, 고성, 사천, 산천군 등이다(15). 고구마에는 칼륨의

함량이 높고 당질이 많아 열량을 많이 낼 수 있다(32). 삶아 먹거나 죽, 전, 튀김 등으로 주로 조리하는데 드물게 김치를 담그기도 한다. 고구마김치는 고구마를 깍두기 처럼 썰어서 소금으로 절였다가 밀가루풀에 고추가루, 쪽파, 미나리를 섞어 버무려서 담근다(26). 고추가루를 적게 사용하여 싱겁게 담그면 어린이를 위한 김치로 개발할 수도 있다.

고구마줄기김치

경남에서 고구마를 가장 많이 생산하는 통영군에서는 고구마외에 고구마줄기로 군민들의 소득원이 되고 있다. 김장용 배추가 귀한 여름철에 배추 대용으로 고구마줄기를 김치로 많이 이용하는데 뜯고추와 붉은 고추를 갈아서 담근 김치는 시원한 맛을 낸다. 고구마줄기김치는 부산·경남지역 이외에도 전국 각지방에서 담그는 김치 종류이며 경남지역에서는 통영지방에서 많이 담그는 것을 볼 수 있다(15). 고구마줄기의 겹질을 벗기고 소금물에 절인 뒤 잘게 다진 뜯고추와 붉은 고추를 넣어 젓갈, 다진 마늘, 생강을 넣어 양념하여 고구마줄기김치를 담그기도 하고(15,33) 고구마줄기줄기로 3시간 절여서 고추가루, 멸치젓국, 마늘, 생강 등으로 양념장을 만들어 버무려서 담그기도 한다(15).

고들빼기김치(속세김치)

고들빼기는 자체의 독특한 맛과 향취를 지니고 있어 김치를 담그면 특이한 맛이 난다. 고채, 황고채, 황黧채라고도 하며(15) 전위, 조혈, 발한, 이뇨에 효능이 있다(34). 고들빼기를 김치로 담궜을 때 고들빼기김치 100g당 당질이 9.3g이고 무기질과 비타민의 함량이 높으며 특히 칼슘, 나트륨과 비타민 A가 상당량 함유되어 있으므로(32) 건강에 좋은 기능성 김치라고 할 수 있다.

고들빼기는 특유의 쌈쌕한 맛과 아린 맛이 있어 가을철에 물에 담가 7~8일간 삭혀 쏜맛이 가지도록 한다. 이때 물을 자주 갈아주고 물에 잘 잡기도록 돌로 눌러서 공기의 접촉을 막는다. 완전히 우려내지 않고 담궜을 경우에는 찹쌀풀과 젓갈을 넣은 양념으로 버무려 완전히 발효시켜 먹으면 쏜맛이 감해진다(15,25,33). 고들빼기김치를 만들 때, 전라도에서는 멸치젓과 새우젓을 다져서 양념하여 버무리고 경상도에서는 무밀랭이와 멸치젓, 갈치내장젓, 꿀뚜기젓 등을 썰어 함께 버무리고 통깨도 넣는다(35). 경남의 사천과 함안군 일대에 고들빼기를 많이 재배하여 옛부터 이 지역에서 고들빼기김치를 많이 담궈 먹었으며(15) 지금은 전국적

으로 잘 알려져 있다. 부산과 경남지역의 가정에서도 흔히 고들빼기김치를 만들어 먹는데 고들빼기를 소금 물에 담궈 쓴맛을 우려낸 후 사용하거나 이미 우려낸 것을 시장에서 구입하여 김치를 담그며 대부분 멸치젓을 사용하여 김장김치와 함께 담그기도 한다.

고추잎김치

첫 서리가 내리기 전 고추잎을 따서 절임이나 김치로 담궈 놓으면 다른 채소 보다 저장성이 좋아 겨울철 밀반찬으로 적당하다. 고추잎은 비타민 A와 C의 함량이 높으며 칼슘과 칼륨 등의 무기질도 많이 함유되어 있으며 (32) 항돌연변이 효과가 뛰어나서 (36) 좋은 건강식품이 될 수 있다. 고추잎김치를 담그는 방법은 먼저 고추잎을 소금물에 15~20일 정도 담궈 놓는데 이때 뜯고추도 함께 넣어 살해서 사용하기도 한다. 잘 살린 것을 깨끗이 쟁어 물기를 뺐고 멸치젓국, 파, 마늘, 생강 다진 것을 넣고 설탕과 간장으로 간을 맞춘 뒤 항아리에 넣어 익힌다. 또한 고추잎을 살짝 썩어서 말린 뒤 멸치젓, 고추가루, 다진 마늘, 생강, 칡청, 통깨를 넣어 양념을 만들어 버무려서 담그면 고들고들하고 저장성이 높은 김치가 된다. 그리고 무말랭이를 물에 불린 뒤 섞어서 김치를 담그기도 한다(15).

곤달비김치

곤달비는 거제도에 주로 자생하며 잎에 독특한 향취가 있어 생채, 쌈, 장아찌, 나물과 전을 만들어 먹으며 맛이 육류와 잘 어울리고 생선회와 결들여 먹을 수 있다. 진해, 거담, 진통, 혈액순환 촉진에 효능이 있어 한약재로도 이용되고 있다. 곤달비 잎을 소금에 약간 절이거나 살짝 썩어서 김치를 담그면 국물이 많이 생기지 않고 연하게 된다. 진간장, 멸치국물을, 깨소금, 고추가루, 마늘, 파를 섞어 양념장을 만들어 곤달비잎 하나하나에 두쳐 담근다(15,24).

곤달비는 지금 까지 잘 알려지지 않았으나 거제군 일대와 일부 경남지역에서 조금씩 재배되고 있어서 앞으로 여러가지 음식의 재료로 이용될 수 있으며 특히 곤달비김치를 경남의 향토 별미김치의 하나로 개발·보급될 수 있도록 해야할 것이다.

더덕지

독특한 향취를 지니는 더덕은 약간 쌉쌀하면서 단맛이 나는 것이 특징이다. 사삼(沙蔘) 또는 백삼(白蔘)이라 하며 우리나라 전국 각지의 깊은 산속에서 자생한다. 대개 2~8월에 걸쳐 채취하는데 뿌리가 희고 껍으로

며 곧은 것이 좋으며 늦게 캔 더덕은 여러날 물에 담가 우려야 아린 맛이 빠진다. 더덕에는 칼슘과 인이 풍부하여 섬유질이 많고(32) 사포닌이 함유되어 있으며 (34) 해독, 거담, 윤폐, 두통 등에 효과가 있다고 알려져 식용 뿐만 아니라 약용으로도 이용되고 있다(37). 조리법으로 생채, 무침, 구이, 장아찌 등이 있으며 경남에서는 하동, 울산, 합천군에서 많이 재배되고 있다(15). 더덕지는 더덕을 물에 담가서 쓴맛을 우려내고 파, 마늘 다진 것, 고추가루, 젓갈로 버무려 담궈서 익힌다(28).

돌나물(물)김치

돌나물은 봄철에 들이나 산의 언덕과 들틈에서 자생하는데 우리나라 전역에서 볼 수 있다. 줄기가 옆으로 뻗으면서 각 마디에서 뿌리가 생기고 잎은 3개씩 돌려나며 5~6월경에 별모양의 노란 꽃을 피운다(37). 줄기째 잘라 생으로 많이 사용되고 있고 무침이나 김치를 담글 수 있으며 특히 국물김치를 담그면 특유의 향기를 지니는 시원한 맛을 느낄 수 있다(33). 식욕증진, 타박상, 불거리, 해독, 간염에 효능이 있다고 알려져 있다(37). 돌나물을 소금에 약간 절여서 담그는 국물김치는 밥이나 누룽지를 꽂고아 김치국물을 만들고 고추가루를 넣어 약간 붉고스름하고 매콤하게 하여 돌나물의 아삭아삭 씹히는 맛과 시원한 맛이 나게 한다(15). 또한 미지근한 물에 고추가루, 다진 생강, 마늘을 넣어 30분 정도 우려낸 다음 거즈로 꽉 짜 보리쌀물이나 물계 쌈 말가루풀에 넣어 양념국물을 만들고 대파, 뜯고추, 붉은 고추를 채썰어 항아리에 돌나물과 채썬 야채를 한꺼번에 담아 눌러 놓는다(33). 또는 쌀뜨물이나 밀가루를 풀어 김치국물을 만들고 여기에 돌나물을 절이지 않고 바로 넣어 마늘을 넣은 뒤 소금간을 하여 담기도 한다(15).

미나리김치

미나리는 특유의 방향을 지니고 있어 미각을 돋구는 채소이며 장염, 황달, 대하, 해열, 수종, 고혈압 및 신경통에 좋은 약효를 지니고 있다(34). 옛부터 미나리를 먹으면 정신이 맑아지고 피를 깨끗이 한다고 전해지고 있는데 이것은 미나리가 갖는 특유한 정유 성분과 철분 함량이 높기 때문일 것이다. 다른 채소에 비하여 비타민 A, B₁, B₂의 함량이 높으며 칼륨도 많이 함유되어 있고 항-돌연변이 효과가 뛰어난 채소이다(31). 경남에서 많이 재배되는 곳은 양산과 울산지역이며 특히 울산군의 언양 미나리는 맛과 향이 뛰어나 전국적으로 유명하다(15).

봄과 여름철에 주로 담그는 미나리김치는 시원하고 향긋한 냄새가 나서 식욕을 돋운다. 배추와 무를 넣기도 하며 갓잎을 섞어 담그기도 한다. 또한 무를 나박지 모양으로 썰어 나박김치를 만들어도 좋다. 담그는 방법으로는 미나리를 줄기만 깨끗이 셋어 길이 5~6cm로 썬 다음 소금에 절였다가 물에 헹구고 물기를 없앤다. 그릇에 미나리를 담고 고추가루, 채썬 파, 마늘, 소금을 넣고 버무려 항아리에 눌러 담는다. 3시간쯤 지나서 밀가루풀을 끓여 석혀서 소금으로 간을 맞추어 부으면 된다.

박김치

박은 해열에 좋고 이뇨 효과도 높다고 알려져 있으며 반으로 갈라 속을 파내고 바가지로 쓰고 연한 박을 얇게 썰어 나물로 무쳐 먹기도 하고 정과를 만들기도 한다(33). 박김치는 초가을 박이 여물어지기 시작할 무렵 연한 박을 골라 납작하게 썰어 여기에 붉은 햅고추를 채썰어 김치 양념을 넣어 담근 김치로 추석에 많이 담궈 먹는다(15).

부추김치

맵고 향이 독특하며 칼칼한 느낌을 주는 부추김치는 입맛을 상실하기 쉬운 여름철의 밥 반찬으로 적당하다. 부추를 반으로 잘라 소금을 뿌리거나 젓국에 절인 뒤 멸치젓국, 마늘, 생강, 고추가루, 설탕으로 양념장을 만들어 넣고 담그는데 발효 후에도 부추의 은은한 향이 그대로 살아있어 입맛을 돋운다. 부추는 재래종과 개량종이 있으며 재래종이 김치 담기에 더 적당하고 질이가 진 것 보다 짧고 통통한 것, 선명한 녹색을 띠는 것을 선택한다. 부추는 일년내내 구할 수 있으나 이른 봄부터 여름철에 걸쳐 나오는 것이 연하고 맛이 좋다. 다른 야채에 비해 뜯내가 쉽게 나므로 부추를 다룰 때 주의해야 하며 췄을 때도 살살 비벼가며 엎고 물기를 완전히 빼고 절여야 쉽게 물려지지 않고 양념이 잘 배어 있는 맛있는 김치를 담글 수 있다(15,16,28,35). 김치를 담글 때도 마구 버무려거나 뒤적이지 않도록 해야된다. 이렇게 담근 부추김치는 여름철에는 하루만에 알맞게 익는다. 부추는 경남의 김해와 창녕군에서 많이 재배되고 있다(15).

부산과 경남지방의 가정을 방문하여 부추김치 제조에 관하여 조사한 결과 조사가정 모두에서 부추김치를 잘 담궜다(15). 대부분 멸치젓, 고추가루, 찹쌀풀, 설탕, 통깨를 양념으로 넣었으며 부추의 강한 향과 매운 성분 때문에 마늘과 생강을 넣지 않고 담그는 가정도 있었

다. 담금 방법은 소금이나 젓갈에 절이지 않고 바로 양념에 버무려 절절이 형태로 하여 조리서(15,25,33)와는 차이가 있었다.

부추에 함유되어 있는 영양성분은 부추 100g당 단백질 4.3g, 비타민 A 638R.E., 비타민 B₁ 0.41mg, 비타민 C 41mg가 함유되어 있어 비타민 A, B₁ 및 C가 상당히 많은 것을 볼 수 있다(32). 부추에는 특유의 향미 성분으로 allyl sulfide가 함유되어 있어 생선이나 육류의 냄새를 제거하며(38) 인경은 약리 작용으로 전위, 정장, 화상치료에 효력이 있으며(39) 민간에서는 이질을 치료하는데 쓰인다고 한다(37).

부추를 재료로 하여 만드는 요리로 부추떡, 부추죽, 부추장아찌, 부추잡채, 부추김치 등이 있으며 그 이용도가 높다(15). 김치 담글 때 주재료로 사용될 뿐만 아니라 독특한 향미로 인해 부재료(향신료)로 많이 사용되는데 부추김치가 경상도 지역의 별미김치이나 서울, 경기 지역에서도 주재료로 이용되고 있으며 전라도 지역을 제외한 전국 각 지역에서 부재료로 부추를 이용하고 있다(18).

비지미

비지미는 무를 불규칙적으로 큼직하게 떡어서 만들기 때문에 붙은 이름으로 경상도식 깍두기이다. 먹음직스럽게 보이고 소박한 김치이며 겨울철에 콩나물국이나 사골을 뚝 고아 끓인 진한국과 잘 어울린다. 재래종의 조선무를 사용하는 것이 좋으며 돌려가면서 썰어서 소금을 뿌려 절인 후 물기를 뺀다. 찹쌀풀을 쑤어 고추가루를 넣고 간 뒤 멸치젓이나 갈치속젓을 넣고, 마늘, 생강, 쪽파, 갖, 미나리, 통깨, 설탕 등을 첨가하여 양념을 만들어서 절인 무에 버무려 담근다. 한편 먼저 더운 물에 되직하게 개어 놓은 고추가루를 절인 무에 넣고 버무려 무를 빨갛게 한 다음 멸치젓과 찹쌀풀을 부어서 간이 배게 한 후 여려 양념을 넣고 버무리기도 한다(16). 통영의 오부금씨(15)는 무를 절일 때 소금, 당분과 식초를 넣었으며 관능검사 결과 다른 김치에 비하여 기호도가 높게 나타나 여러 사람의 입맛에 맞는 경남의 별미김치로 볼 수 있다.

사연지

배추에 고명을 색스럽게 넣어 담근 김치로 배추를 절여 췄어 물기를 뺀 다음 미나리, 파, 마늘, 생강, 석이, 생율, 사과, 무 등을 채썬 것과 청각, 민어나 조기살 등을 얇게 저며서 절인 배추김치에 소로 넣고 멸치액젓에 후추가루와 실고추를 넣은 국물을 부어 익힌 김

치이다. 맛이 담백하고 조기가 들어가는 것이 특징인 고급김치이다(26,24,28).

씀바귀김치

씀바귀는 이른 봄에 산과 들에서 볼 수 있으며 월동엽(越冬葉) 혹은 고채(苦菜)라고 한다. 봄철의 연한 것은 뿌리까지 먹을 수 있으며 잎과 뿌리를 데쳐 우려서 나물로 무쳐거나 김치를 담그면 쌈쌀한 특유의 맛이 봄의 미각을 돋구어 준다(33). 쓴바귀는 진정, 견위, 식욕촉진에 효과가 있으며(39) 비타민 A 함량이 상당히 높고(1018R.E./100g) 비타민 B₁과 철분이 많이 함유되어 있다(32).

씀바귀김치는 쓴바귀를 깨끗이 손질하여 소금물에 끓 살하고 찹쌀풀을 물게 쑤어 다진 생강, 고추가루, 통깨, 물엿과 소금으로 간을 하여 만든 양념을 쓴바귀에 넣어 버무려서 담근다(33). 또한 쓴바귀 국물김치는 쓴바귀의 향긋함이 국물에 배어 봄을 느끼게 하는 김치로 얇게 썬 무를 함께 넣어 담그기도 하며 고추가루와 쌀뜨물을 넣고 담백하게 담그기도 하는데 쓴바귀 자체의 향과 맛을 잃지 않도록 해야 한다(15).

파김치

파김치는 잔파를 이용하여 담는 김치로 파김치, 쪽파김치, 실파김치 등으로 표기한다. 일반적으로 작고 통통한 것을 골라 김치를 담그는 것이 좋다고 하나 너무 굵은 것은 매운맛이 강하므로 중간 정도의 굵기를 선택하는 것이 좋다. 파김치는 쪽파를 소금물에 약간 절여서 멸치젓, 마늘, 고추가루로 버무려 꼭 눌러 익히는데 김장철에 담근 것은 겨우내 저장할 수 있다. 파를 버무려 파장회 하듯이 말아서 담궈두면 꺼내어 그릇에 담을 때 편하고 보기 좋다. 또한 뿌리쪽이 굽고 길이가 짧은 재래종 실파를 소금에 절이고 햅볕에 구덕하게 말린 뒤 고추가루, 멸치젓갈을 넉넉하게 넣어 담그면 산뜻하고 진한 맛이 나는 경상도식 파김치가 되어 빨리 시어 지지도 않는다(15,16,28).

경남 진주시에 사는 정일달씨액(15)에서는 파김치의 양념으로 멸치젓, 찹쌀풀, 고추가루, 설탕, 마늘, 물엿, 통깨를 넣었고 고추가루를 거칠게 빻은 것과 곱게 갈은 것을 섞어 사용하여 재료에 골고루 잘 묻을 수 있도록 하였다. 부재료로 양파를 사용하였는데 양파는 많은 양의 황화합물이 있어 미생물에 대한 항생작용을 나타내며 김치의 부패를 지연시키고 가식기간을 연장시켜 맛을 좋게 한다(40). 경남 울산의 김난자씨액(15)에서도 담금 방법이 이와 비슷하였으며 일반 조리서에

서 처럼 소금으로 절이지 않고 파에 양념을 버무려 하루 정도 둔 후 끈 바로 먹을 수 있도록 하였다. 부산의 최숙이씨액은 새우 삫은 물에 찹쌀풀을 끓이고 여기에 다시 물엿을 첨가하여 한번 더 끓인 후 식혀서 다른 양념과 버무려 김치를 담겼다. 새우의 향과 찹쌀풀 및 물엿의 첨가로 단맛이 나고 부드러운 맛있는 김치를 담글 수 있었다. 한편 경남 통영의 오부금씨액(15)은 해물이 풍부한 지역이라 둘, 새우 등을 듬뿍 넣어 담그기도 하였다. 이렇듯 부산과 경남지역의 파김치라도 가정마다, 지역에 따라 사용되는 재료가 차이가 나며 맛도 달라지는 것을 볼 수 있다.

파는 일반적으로 배추김치의 부재료로 많이 사용되고 있으며 파김치는 서울지역 거주 가정의 20% 정도 담그는 것으로 조사되었으므로(41) 전국적으로 잘 담구어 먹는 김치 종류이지만 매우 음식을 좋아하는 경남지역에서 옛부터 내려오는 향토 별미김치이다.

우엉김치

우엉김치는 우엉 자체의 독특한 향미를 지니고 있으며 아삭아삭한 질감을 가지고 있는 경남의 별미김치이다. 우엉의 겹질을 벗기면 재빨리 갈변되므로 썰은 후 쌀뜨물에 담구거나 식초물에 데쳐야 색이 변하지 않게 된다. 데치지 않고 다진 파, 마늘, 간장, 고추가루, 설탕, 참기름을 넣고 무침면 즉석에서 먹을 수 있는 김치가 된다(15,25,28). 우엉은 수분이 76% 정도로 다른 채소에 비하여 수분이 적게 함유되어 있으며 대신 당질의 함량이 높은데(32) 대부분 이눌린의 형태로 존재하므로 당뇨병 환자에게 아주 좋다(33). 또한 선장에 좋으며 이뇨 효과도 뛰어나고 Trp-P-1 등 물연변이원이 되는 여러가지 아미노산 열분해산물을 불활성화시키는 작용이 있으며 이러한 작용은 우엉에 존재하는 열에 강한 lignin 유사물질로 알려져 있다(42-44).

우엉김치 담금은 경남 울산군의 김난자씨액과 부산의 최숙이씨액을 방문하여 조사하였다(15). 김난자씨액은 우엉을 쌀뜨물에 담겼다가 살짝 데치고 부재료로 당근과 파를 넣었으며 멸치젓, 고추가루, 생강, 마늘, 물엿, 설탕을 넣어 버무려서 담궜다. 부산의 최숙이씨액은 우엉을 소금물에 살짝 절여서 양념에 버무렸으므로 데친 것보다 단단하였으나 아삭아삭하고 우엉의 향을 살린 김치가 되었다.

우엉은 여러 약리 작용으로 인해 건강식품으로 권장 할 만하므로 앞으로 단단한 조직과 특유한 향미를 좀더 개선한다면 홀륭한 우엉김치로 발전시킬 수 있을 것이다.

장제김치

무를 나박김치감으로 썰어 장제젓과 대구알을 터뜨려 넣고 고추가루로 빨갛게 버무린 후 파, 마늘, 생강, 볶은 깨를 넣어 담근 김치이다(26,28).

전복김치

전복은 물에 불려 얇게 쪘여서 유자껍질과 배 채썬 것을 싸서 차곡차곡 담고 그 위에 절인 무와 파, 생강 채썬 것을 뿌리고 소금물을 부어 익히면 유자의 은은한 향이 배여 있는 맛있는 김치가 된다(25,26,28). 아주 귀한 식품이며 임금님의 수라상에 올랐다고 하는 전복을 주재료로 만든 김치이므로 옛날부터 상류층에서만 먹을 수 있었던 고급김치이다. 1994년 한국 김치 대축제 행사에서 경남의 대표로 참가했던 오부금씨의 전복 김치 담그는 솜씨는 유명하다. 전복김치는 해안지방 특히 통영의 풍부한 유자와 전복을 사용하여 만드는 경남 특유의 전통 향토김치로 손꼽을 수 있다(15).

콩잎김치

콩잎에는 100g당 당질이 16.4g 함유되어 있으며 섬유질이 4.6g이고 칼륨과 나이아신이 상당량 함유되어 있다(32). 콩잎은 비교적 거칠기 때문에 김치를 담글 때 연한 잎을 사용하는 것이 좋다. 콩잎김치는 부드러운 콩잎을 소금에 절였다가 쟁어서 알ليك하게 썬 무와 고추가루, 젓갈, 다진 마늘, 생강, 설탕 등을 섞어 만든 양념으로 버무려서 익힌다(26,28). 또한 늦가을 콩잎으로 담근 콩잎물김치는 끓여서 식힌 물에 끓고추, 볶은 고추 다진 것과 다진 마늘을 넣고 소금으로 간을 하여 담근다(15,25).

호박김치

호박은 박과에 속하는 식물 중에 영양가가 가장 높고 잘 익을수록 단맛이 증가하여 소화, 흡수도 잘되어 위장이 약하거나 회복기 환자에게 좋다. 국, 볶음, 전, 채, 엿, 범벅과 떡, 빵의 부재료로 이용된다. 경남에서는 진영, 의령, 고성에서 많이 생산되고 있다. 호박김치는 늦가을에 거둬들인 늙은 호박을 이용한 김치로 호박 자체의 단맛이 각종 양념과 어우러져 독특한 맛을 내는 별미김치이다. 호박을 1cm 두께로 썰고 소금을 뿌려 절인 후 배추, 무청, 대파를 넣고 마늘, 생강, 고추가루, 멸치젓, 통깨를 넣어 결쪽하게 만든 양념으로 버무린다. 호박김치는 익혀서 먹어야 맛이 있으며 익은 호박김치는 원장을 넣고 찐개를 끓여도 맛이 좋다(15).

결론

부산과 경상남도는 한반도의 동남단에 위치하여 위도상 남쪽지방이어서 기후가 온화한 편이다. 따라서 모든 음식이 다른 지방 보다 짜고 매운편이며 이러한 식습관은 김치의 경우에도 마찬가지이다. 부산과 경남의 향토 별미김치는 많은 종류가 알려져 있으나 여러 문헌과 실제 방문하여 조사한 농촌진흥청에서 추천된 가정에서 일반적으로 담그는 별미김치의 주종류는 부추김치, 우엉김치, 파김치, 깻잎김치, 고들빼기김치, 콩잎김치, 전복김치 등을 들 수 있다. 이와같은 별미김치는 기후와 그 지역의 특산물을 이용하여 계속적으로 이어져 내려오고 있다. 부산·경남지역은 김치 담금시 다른 지방에 비하여 멸치젓을 많이 사용하고 참쌀풀을 끓여 넣으며 새우 및 굴 등의 해물을 부재료로 많이 사용하고 있다.

그러나 교통의 발달, 도시화의 경향, 저장방법의 발달로 향토성이 점차 사라지고 있으며 각 가정의 김치 담금법도 많이 변화되고 있다. 또한 생활의 변화에 따라 가정 단위로 주부가 담그던 김치류가 점차 산업화되어 대량 생산이 시도되고 있으며 이에 따라 김치 제조 방법도 특별한 지역성을 띠지 않고 일관된 맛으로 변화되고 있다. 지금까지 판매되고 있는 김치는 배추김치와 짹두기가 대부분이고 파김치, 깻잎김치, 고들빼기김치 및 갓김치가 일부 제조·판매되고 있어서 그 종류는 극히 한정되어 있다. 그러나 생활의 편리성 때문에 소비자들은 점차 공장 김치에 대한 선호도가 높아가고 있기에 더 좋은 제품의 김치를 만들기 위한 다양한 재료의 특성 연구와 함께 여러가지 종류의 김치를 개발하고 고도의 기술이 요구되는 고부가가치성의 제품생산도 필요하다. 그리고 가식기간을 늘릴 수 있고 우리 농산물이 아니고서는 김치의 고유성과 제맛을 낼 수 없는 김치 재료의 개발도 필요할 것이다(45). 그러기 위해서는 지금까지 많이 연구되어 온 배추김치와 무김치 외에 여러가지 김치류에 대해서도 체계적인 연구가 필요할 뿐 아니라(46) 과학적 연구와 표준화 작업이 전혀 되어있지 않는 각 지방의 향토 별미김치에 대해 표준화를 위한 여러 각도의 이화학적 실험과 영양학적, 조리학적 특성을 연구하고 각 지방의 맛을 살리며 전통을 이어가는 김치의 제조(관능적 특성)가 필요하다. 나아가서는 이러한 향토김치의 산업화와 양질의 대량생산을 위한 과학적인 연구가 시도되어야 하겠다.

감사의 글

본 연구는 과학기술처에서 시행한 94/95 특정연구 개발사업 (UR 대응농업기술개발사업)의 연구비로 수행한 결과의 일부이며 연구지원에 감사드린다.

문 현

1. 윤서석 : 한국김치의 역사적 고찰. *한국식문화학회지*, 6, 467(1991)
2. 윤서석 : 한국 식생활의 통사적 고찰. *한국식문화학회지*, 8, 201(1993)
3. 이한창 : 발효식품. *신광출판사*, p.218(1993)
4. 이성우 : *한국식품문화사*. 교문사, p.88(1984)
5. 최신양 : 김치발효와 보존성. *식품과학*, 21, 19(1988)
6. 민태익 : 김치 발효와 미생물. *한국조리과학회지*, 4, 96(1988)
7. 김명선, 한재숙 : 통배추김치에 관한 연구 - 대구지역 을 중심으로 담그는 방법과 기호에 관한 실태 조사 -. *한국조리과학회지*, 11, 13(1995)
8. 이성우 : 중·한·일에서 김치류의 변천과 고류에 관한 연구. *한국영양식량학회지*, 4, 71(1975)
9. 이서래 : 김치의 맛과 영양. *식품과 영양*, 8, 20(1987)
10. 한경선, 윤서석 : 사회변동에 따른 한국고유의 발효 식품의 관리에 관한 연구. *한국조리과학회지*, 7, 1(1991)
11. 김상순 : 한국전통식품의 과학적 고찰. *숙명여자대학교 출판부*, p.113(1985)
12. 윤서석 : 한국음식(역사와 조리법). 수학사, p.215(1992)
13. 주영하 : 김치(한국인의 먹거리). 도서출판 공간(1994)
14. 부산시사 : 부산직할시사 편찬위원회. p.41(1990)
15. 경상남도 농촌 진흥원 : 경남향토음식. p.36(1994)
16. 한복려 : 오늘의 요리 7, 8도에서 뽑은 맛김치 김장김치. 주부생활(1994)
17. 박우모, 김재우 : 소금 농도가 김치 발효에 미치는 영향. *한국농화학회지*, 34, 295(1991)
18. 이종미 : 우리나라 상용 김치의 지역성 고찰. 이화여대 가정대 100주년 기념논총, p.325(1990)
19. 도순덕, 이영미, 장학길 : 지역별 젓갈의 종류와 이용도에 관한 연구. *한국조리과학회지*, 9, 222(1993)
20. 서혜경 : 우리나라 젓갈의 지역성 연구(2)-젓갈의 담금법-. *한국식문화학회지*, 2, 149(1987)
21. 한국식품개발연구원 : 김치류의 표준기공설정(1994)
22. 이형옥, 이혜준, 우순자 : 참쌀풀 및 새우젓 첨가가 김치 발효 중 총 유리아미노산, 총 vitamin C 및 환원형 ascorbic acid의 함량 변화에 미치는 영향. *한국조리과학회지*, 10, 225(1994)
23. 정미은, 이혜준, 우순자 : 새우젓 및 참쌀풀 첨가가 김치 발효 중 저급질소화합물 함량에 미치는 영향. *한국식생활문화학회지*, 9, 125(1994)
24. 농촌진흥청, 농촌영양개선연수원 : *한국의 향토음식*. p.274(1994)
25. 문화공보부 문화재관리국 : *한국민속종합조사보고서 (향토음식편)*, p.323(1984)
26. 문화공보부 문화재관리국 : *한국민속종합보고서 (경상남도편)*. p.488(1977)
27. 이승교, 안홍석, 오혜숙 : 한국농촌지역에서 제조되는 침채류의 종류와 섭취 실태조사. *대한가정학회지*, 22, 45(1984)
28. 손경희 : 김치의 종류와 이용. *한국식문화학회지*, 6, 503(1991)
29. 윤숙경 : 안동지역의 향토음식에 관한 고찰. *한국식 생활문화학회지*, 9, 61(1994)
30. 김치백파. 여성백파 89, 11월호 별책부록(1989)
31. 이경임 : 녹황색 채소류의 항들연변이 및 암세포증식 억제효과. *부산대학교 박사학위논문*(1992)
32. 한국영양학회 : *한국인 영양권장량<제6차 개정판>* (1995)
33. 김연식 : 오늘의 요리 17 산채요리. 주부생활(1993)
34. 송주태, 정현배, 김병우, 봉희성 : *한국식물대보감*. 한국자원식물연구소(1989)
35. 황혜성 : 세계의 가정요리. *한국의 요리* 2(1992)
36. 이경임, 박건영, 이숙희 : 아풀라톡신 B₁과 4-NQO에 대한 녹황색 채소류의 항들연변이 효과. *한국영양식량학회지*, 21, 143(1992)
37. 육창수 : 원색한국약용식물도감. 도서출판 아카데미서적(1990)
38. 장지현 : 전강음식으로서의 김치의 효능. *김치과학과 산업*. 김치연구회, 2, 5(1993)
39. 이창복 : *대한식물도감*. 향문사(1993)
40. 이진희, 이혜수 : 양파가 김치 발효에 미치는 영향 (I). *한국조리과학회지*, 8, 203(1992)
41. 유태종, 정동효 : 김치의 공업적 생산을 위한 공업 표준화에 관한 연구(제1보 공업적 생산을 위한 조사). *한국식품과학회지*, 6, 116(1974)
42. Shinohara, K., Kuroki, S., Miwa, M., Kong, Z-L. and Hosoda, H. : Antimutagenicity of dialyzates of vegetables and fruits. *Agric. Biol. Chem.*, 52, 1369(1988)
43. Morita, K., Nishima, Y. and Kada, T. : Chemical nature of a desmutagenic factor from burdock (*Arctium lappa* Linn.). *Agric. Biol. Chem.*, 49, 925(1985)
44. Morita, K., Hara, M. and Kada, T. : Studies on natural desmutagens : Screening for vegetable and fruit factors active in amino acids. *Agric. Biol. Chem.*, 42, 1235(1978)
45. 김미정, 김순동 : 김치의 속도조절. 동아시아 식생활학회지, 4, 75(1994)
46. 최충식, 이정민 : 김치관련 연구문헌의 분류 분석 및 김치 연구의 동향. *부산대학교 가정대학 연구보고*, 17, 11(1991)

(1995년 8월 17일 접수)