

김치류 및 절임류의 표준화에 관한 調査研究 (3)

최선규 · 황성연* · 조재선

경희대 식품가공학과, *안성산업대 식품가공학과
(1997년 11월 8일 접수)

Standardization of Kimchi and Related Products (3)

Choi Sun-Kyoo, Hwang Seong-Yun* and Jo Jae-Sun

Department of Food Science and Technology, Kyung Hee Univ.

Department of Food Technology, Ansung Univ.

(Received November 8, 1997)

Abstract

This study was conducted to investigate the standardization of kimchi and related products. There are about 339 kinds of kimchi and related products in Korea. Half of those various kimchi was 50% of the total products, and the other groups are in the order of *Jangachi* (high salted vegetable pickles), *Saengchae* (a salad type kimchi), *Kakduki* (reddish kimchi), *Keotjulyi* (nonfermented kimchi), Pickles, *Seobakji* (kimchi based on raddish, fish and other ingredients) and Shickgae (lactic fermented fish products). About 200 ingredients (chinese cabbage, raddish, cucumber, other vegetables, fruits, seaweeds, fish, meat etc.) were used for those products. *Tongbaechu kimchi* (whole headed chinese cabbage kimchi) and *Possam kimchi* (wraped kimchi with chinese cabbage leaves) were made by about 30 ingredients, respectively. *Kakduki*, *Oyster-kakduki*, *Chongkak kimchi* (kimchi based on small raddish with leaves) and *Tongchimi* (raddish kimchi with brine soup) were made by raddish and more than 10 ingredients, but the subsidiary ingredients were less than that of chinese cabbage kimchi. Other products such as *Yulmu kimchi* and *Oisobaki* (a cucumber kimchi) were also discussed.

I. 서 론

우리 식탁에서 가장 기본이 되는 김치는 배추, 무 등을 소금에 절인 다음 여러 가지 향신료와 젓갈류 등으로 양념하여 발효시킨 전통식품으로서 사용한 재료와 발효 과정에서 형성된 독특한 향미를 지닌 우수한 식품이다.

김치의 표준화를 위한 연구로서, 1959년부터 1976년까지 약 18년¹⁾, 1976년부터 1987년까지 약 12년에 걸쳐²⁾ 우리나라에서 간행된 자료를 수집 정리하여 김치류 및 절임류의 종류와 사용되는 재료 및 사용량을 조사 분석하였으며, 김치의 지역별 특색과 섭취실태를 조사한 바 있다³⁾.

본 연구는 고도 경제성장과 함께 도입된 외식문화가 김치류 및 절임류에 많은 영향을 미쳤으리라 생각되는 1987년부터 1995년까지 9년 동안 발표된 자료를 통하여 김치류와 절임류를 분류하고 사용한 재료와 양을 체계적으로 정리하여 김치류 및 절임류의 표준화에 대한 기초자료를 마련하고자 하였다.

II. 조사방법

1. 조사방법

김치류 및 절임류의 종류, 사용된 재료 및 사용량에 대한 자료는 1987년부터 1995년까지 9년에 걸쳐 발행된 잡지, 조리서, 신문 등에서 발췌 수집하였으며 그 현황은 표 1과 같다.

2. 분류 방법 및 증량 환산

분류 방법은 사용된 재료의 내용과 명칭에 따랐으며, 사용된 재료의 증량환산은 여러 자료를 표 2와 같이 종합하였다. 김치류 및 절임류의 종류나 재료는 수집된 자료 중의 출현 빈도로 표시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 김치류 및 절임류의 종류

김치류 및 절임류는 사용하는 재료와 제조방법에 따

표 1. 김치류 및 절임류의 자료 수집 현황

종류	년도									
	87	88	89	90	91	92	93	94	95	합 계
조리서	4	1	8	6	6	16	10	6	2	59
잡지	11	5	4	3	8	11	14	25	14	95
신문	-	-	-	-	-	-	-	6	-	6
합계	15	6	12	9	14	27	24	37	16	160

표 2. 재료의 중량 환산표⁴⁻⁸⁾

(단위 g)

재료	1작은술(5cc)	1큰술(15cc)	1컵(200cc)	재료	계량	중량(g)	재료	계량	중량(g)
천일염	2.7	8.1	130	대파	1뿌리	40	마늘	1통	30
재제염	2.5	7.5	120		1단	460	생강	1뿌리	20
설탕	4.0	12.5	150	실파	1뿌리	20	대추	1컵	70
고추가루	2.0	6.0	80		1단	230	홍고추	1개	10
세우젓	6.0	18.0	240	미나리	1단	180	참쌀	1홀	145
멸치젓	6.0	18.0	240	쑥갓	1단	230	통째	1컵	90
다진마늘	3.0	9.0	120	오이	1개	150	새우(중)	1마리	16.3
다진생강	3.0	9.0	120	쪽파	1단	600	오징어	1마리	500
다진파	3.0	9.0	120	부추	1단	160	동태	1마리	500
실고추	0.6	1.9	30	총각무	1단	2600	굴	1컵	200
통깨	3.0	7.0	90	갓	1컵	140	밤	1컵	160
참쌀가루	2.6	7.7	100	갓	1단	700	배	1개	220
중력분	3.0	8.0	105		1개(대)	1000		1개(대)	3000
녹말가루	3.0	7.2	110	무	1개(중)	700	배추	1개(중)	1000
MSG	3.5	10.5	140		1개(소)	500		1개(소)	1300

표 3. 김치류 및 절임류의 종류

종 류	명 칭	
김치류 173종	배추김치류 (34종)	배추김치(1), 통배추김치(35), 동태배추김치(1), 수삼배추김치(1), 해물배추김치(1), 배추잎쌈김치(1), 배추잎보쌈김치(1), 양배추김치(4), 꼬마양배추김치(1), 양배추쌈김치(1), 가두보쌈김치(1), 속대김치(3), 배추속대밥김치(1), 보쌈김치(26), 쌈김치(5), 백김치(38), 보쌈백김치(1), 열갈이김치(7), 열갈이통김치(2), 햇배추김치(1), 햇배추젓국김치(1), 풋배추김치(8), 연배추김치(1), 배추속김치(1), 생김치(5), 풋절이김치(1), 봄김치(1), 겨자김치(1), 봄동김치(1), 배추오이쌈김치(1), 열무봄배추김치(1), 배추속대김치(1), 호배추김치(통김치)(1), 열절이(1)
	무우김치류 (35종)	총각김치(32), 열무김치(25), 열무마늘김치(1), 열무오이김치(1), 숙김치(2), 채김치(7), 비늘김치(28), 무비늘김치(3), 무청김치(13), 나박김치(36), 수삼나박김치(3), 묘삼나박김치(1), 비지미(52), 무뭉음김치(2), 무백김치(1), 무명태김치(1), 무국화김치(2), 무배김치(2), 무말랭이김치(4), 무말랭이파김치(1), 무쌈김치(1), 매화김치(1), 무초김치(1), 삶은 무김치(1), 순무김치(1), 무순김치(1), 서거리김치(1), 무복어김치(1), 통무김치(1), 무김치(1), 석류김치(12), 젓무김치(1), 무배추김치(1), 무청소박이, 알타리 소박이
	오이김치류(12종)	오이김치(2), 오이지김치(1), 오이백김치(12), 오이소김치(1), 오이쌈김치(1), 오이소박이쌈김치(1), 돌나물 오이나박김치(1), 통오이 부추김치(2), 오이소박이, 별식오이소박이, 통오이소박이, 오이장김치
	기타 채소김치류 (49종)	깻잎김치(20), 들깻잎김치(1), 깻잎보쌈김치(1), 미나리창란젓김치(1), 미나리김치(7), 시금치김치(5), 호박김치(23), 콩나물김치(3), 고들빼기김치(23), 박김치(1), 쑥갓김치(5), 고구마줄기김치(3), 더덕김치(4), 돌나물김치(10), 돛나물김치(10), 고추잎김치(8), 가지김치(13), 달래김치(4), 도라지김치(3), 부추김치(20), 부추젓김치(1), 콩잎김치(2), 씀바귀김치(2), 갓김치(30), 들산갓김치(1), 봄갓김치(1), 케일김치(3), 켈리플라워김치(1), 파김치(26), 쪽파김치(2), 오징어파김치(1), 장김치, 달래장김치, 고추소박이, 더덕소박이, 하루나김치(4), 고추김치(11), 풋고추김치(4), 영채김치(1), 인삼김치(1), 수삼김치(1), 대추김치(1), 두부김치(1), 유채김치(1), 오색김치(1), 토란김치(1), 양파김치(1), 마늘김치(1), 우영김치(11)

표 3. 계속

종 류	명 칭
석박지 (7종)	석박지(21), 동아석박지(1), 오징어석박지(1), 양배추석박지(1), 숙석박지(1), 무석박지(1), 순무석박지(1)
어패류 김치 (6종)	굴김치(2), 어리굴김치(2), 오징어김치(1), 전복김치(2), 해물김치(14), 곤쟁이젓김치(감동젓김치, 3)
육류김치 (2종)	영계김치(1), 제육김치(1)
해조류 김치 (3종)	청각김치(1), 툇김치(녹미채김치, 2), 파래김치(1)
물 김치류 (25종)	양배추물김치(1), 배추물김치(6), 배추속대물김치(1), 연배추물김치(1), 무우청물김치(2), 무우말이 물김치(2), 총각무물김치(6), 열무물김치(13), 열무연배추물김치(2), 열무인삼물김치(1), 인삼물김치(3), 인삼오이물김치(3), 수삼물김치(3), 죽순물김치(1), 가지물김치(1), 미나리물김치(2), 고구마순 물김치(1), 돌나물물김치(6), 더덕물김치(3), 갯물김치(3), 오이물김치(3), 과일물김치(1), 무물김치(1), 오이소박이물김치(1), 청경채물김치(1)
깍두기류 (20종)	깍두기(16), 알깍두기(1), 굴깍두기(29), 정깍두기(2), 즉석깍두기(1), 비늘깍두기(4), 서거리깍두기(1), 부추깍두기(1), 우영깍두기(1), 꽃고추알깍두기(1), 쪽깍두기(2), 오이깍두기(6), 숙깍두기(8), 대구깍두기(3), 북어무깍두기(1), 해물깍두기(1), 곤쟁이젓깍두기(감동젓무, 3), 창란젓깍두기(1), 모젓깍두기(1), 무우청깍두기(1)
동치미 (7종)	동치미(25), 총각무동치미(6), 무동치미(1), 햇무동치미(1), 반동치미(1), 연꽃동치미(2), 과일동치미(1)
김치류 173종 결절이류 (19종)	결절이(1), 열갈이결절이(2), 배추결절이(6), 하루나결절이(1), 양배추결절이(1), 상치결절이김치(4), 오이결절이김치(1), 부추결절이김치(1), 달래결절이(1), 더덕결절이(1), 가지결절이(1), 쪽갯결절이(1), 돌나물결절이(1), 당근결절이(1), 파셀리결절이(1), 셀러리결절이(1), 꽃고추결절이(1), 깻잎결절이(1), 봄동결절이(1)
생채류 (26종)	무생채, 배추생채, 양배추생채, 도라지생채, 노각생채, 파생채, 달래생채, 수삼생채, 쪽갯생채, 꽃마늘 생채, 도라지오이생채, 고구마생채, 오이생채, 소라오이생채, 미역오이생채, 더덕생채, 오징어생채, 무 풀뚜기젓생채, 해파리생채, 파래젓생채, 두부생채, 제육생채, 더덕생무침, 도라지무침, 달래무침, 상추 무침
장아찌류 (75종)	오이장아찌(15), 오이통장아찌(2), 오이소장아찌(2), 오이갑장아찌(1), 오이숙장아찌(2), 오이고추장 장아찌(3), 오이간장장아찌(2), 오이장아찌무침(2), 오이볶음(1), 마늘짬장아찌(13), 마늘쫘장아찌 (11), 풋마늘장아찌(3), 통마늘장아찌(3), 마늘고추장장아찌(1), 무우말랭이장아찌(13), 무우말랭이 엿장아찌(1), 무우숙장아찌(7), 무우장아찌(10), 무우채장아찌(1), 무우볶음장아찌(1), 무우청장아찌 (2), 열무장아찌(2), 동치미무우장아찌(1), 가지장아찌(10), 가지통장아찌(1), 파장아찌(5), 실파장아 찌(2), 고추장아찌(11), 풋고추장아찌무침(1), 풋고추장아찌(6), 고춧잎장아찌(7), 고추고추장장아찌 (1), 고추간장장아찌(1), 양파장아찌(2), 토란장아찌(1), 토란대장아찌(1), 깻잎장아찌(17), 갯장아찌 (1), 도라지장아찌(1), 산초장아찌(1), 노각장아찌(1), 송이장아찌(1), 더덕장아찌(12), 부추장아찌 (1), 콩잎장아찌(5), 미나리장아찌(4), 달래장아찌(2), 참외장아찌(6), 살구장아찌(2), 천도복숭아장 아찌(1), 머위장아찌(1), 매실소엽장아찌(1), 매실장아찌(1), 호두장아찌(2), 대추장아찌(2), 밤장아 찌(1), 은행장아찌(1), 감장아찌(2), 수박장아찌(2), 달걀장아찌(1), 감오징어장아찌(1), 북어장아찌 (1), 조개장아찌(1), 전복장아찌(2), 김장아찌(3), 미역장아찌(1), 들김장아찌(1), 배추장아찌(3), 호 배추장아찌(1), 배추속대장아찌(1), 배추김치장아찌(1), 모듬장아찌(1), 도토리묵장아찌(3), 청포묵 장아찌(1), 물외장아찌(1)
찬지 (13종)	찬지(3), 골찬지(1), 골곰찬지(1), 무우찬지(1), 무북어찬지(2), 무우청찬지(2), 마늘찬지(1), 케일 찬지(1), 마늘선찬지(1), 배추찬지(2), 풍나물찬지(1), 오이찬지(1), 삭힌 고추찬지(1)
절임(2종)	단무지(3), 오이지(16)

* () 출현빈도

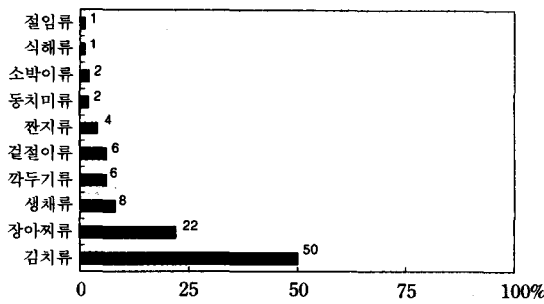


그림 1. 출현 빈도별로 본 김치류 및 절임류의 종류별 분포

라 구분하면 표 3과 같다. 총 가지수는 336종에 달하며 종류별로 보면 김치류 173종, 깍두기류 20종, 동치미 7종, 겉절이류 19종, 생채류 26종, 장아찌류 75종, 찐지류 13종, 절임류 2종 등이며, 이것은 1959년부터 1976년까지의 54종과 1976년부터 1987년까지의 186종에 비교하면 각각 6.3배, 1.8배가 증가하여 그 종류가 훨씬 다양해졌음을 알 수 있는바 그 원인으로는 경제발전에서 따라 생활이 풍족해졌으며 여러 가지 재료를 쉽게 구입할 수 있기 때문으로 생각된다.

김치류를 세분하면 배추김치류 34종, 무김치류 36종, 기타 채소 49종, 물김치류 25종, 오이김치류 12종, 해조 및 어패육류김치 11종, 석박지 7종 등이 있다. 김치의 정의를 발효숙성된 것이라고 한다면 이상과 같지만 일반적으로 김치를 담가 즉시 이용하는 경우 이것을 것절이라 할 수 있고 이것도 김치에 포함시킨다면 총 193종이 된다. 또한 이것은 명칭상 분류된 것이지만 물김치의 경우 발효되지 않은 것도 있고 또한 열무물김치는 열무김치와 동일시하거나 완전히 별개로 하기가 그 한계가 애매한 경우도 있다. 생채류는 김치

류에 포함시킬 수 없지만 용도상으로는 것절이와 유사하여 수록하여 편의상 절임류로 분류하였다. 이상과 같은 구분은 재료나 형태에 따라 그 명칭이 내용과 명확하게 구분되지 않아 약간의 혼동을 가져올 수도 있을 것이며 따라서 이들 명칭의 정의와 분류에 대한 보다 면밀한 연구가 요망된다.

한편 장아찌류는 1976년까지 8종¹⁾, 1987년까지는 23종²⁾ 이던 것이 75종으로 증가하였는데 이는 장아찌 제조에 사용되는 재료들이 채소, 과일, 어육류, 해조류 등으로 다양해졌기 때문이다. 이들 구성빈도는 그림 1과 같은데 김치류가 50%를 차지하고 있으며 장아찌류, 생채류, 깍두기류, 겉절이류, 동치미류, 찐지류, 소박이류, 절임류, 식혜류가 각각 22, 8, 6, 6, 2, 4, 2, 1, 1%를 차지하고 있다. 이들의 명칭은 다르지만 내용이 같거나 거의 비슷한 것들도 있다.

2. 주재료별 김치류 및 절임류의 분류

김치류 및 절임류를 사용된 재료별로 구분하면 표 4와 같다. 즉 주재료는 배추, 무, 오이, 기타 채소, 과일류, 해조류 및 동물성 재료 등으로도 구분할 수 있으며 세분하면 배추 57종, 무 78종, 오이 32종, 기타 채소 127종, 과일류 14종, 해조류 6종, 동물성 재료 25종으로 총 339종이 된다.

무가 배추보다 더 많이 이용되고 있는 것은 1987년²⁾까지와 동일한 경향을 보이며, 사용되는 재료는 배추, 무, 오이, 기타 채소류, 과일 등 전반적으로 다양해진 것은 식생활이 경제발전과 함께 풍요해짐을 보인 까닭이다.

주재료별 김치류 및 절임류의 분포 비율을 보면 그림 2에서 보는 바와 같이 배추, 무, 오이, 동물성 재료, 과일류, 해조류, 기타 채소류는 각각 17, 23, 9, 7, 4, 2, 37%였다. 무가 차지하는 비율은 종전의 35%에서 23%

표 4. 주재료별 김치류 및 절임류의 분류

주재료	분류	명칭
배추 (91종)	배추김치 (34종)	배추김치(1), 통배추김치(35), 동태배추김치(1), 수삼배추김치(1), 해물배추김치(1), 배추잎쌈김치(1), 배추잎보쌈김치(1), 양배추김치(4), 꼬마양배추김치(1), 양배추쌈김치(1), 가두보쌈김치(1), 속대김치(3), 배추속대빔김치(1), 보쌈김치(39), 쌈김치(5), 백김치(33), 보쌈백김치(2), 열갈이김치(7), 열갈이통김치(2), 햇배추김치(1), 햇배추겉국김치(1), 풋배추김치(8), 연배추김치(1), 배추속김치(1), 생김치(5), 풋절이김치(1), 봄김치(1), 겨자김치(1), 봄동김치(1), 배추오이쌈김치(1), 열무봄배추김치(1), 배추속대채김치(1), 열절이(1), 호배추김치(1)
	장김치(1종)	장김치(1)
	석박지(4종)	석박지(21), 동아석박지(), 오징어석박지(), 양배추석박지()
	물김치(5종)	양배추물김치(1), 배추물김치(5), 배추속대물김치(1), 연배추물김치(1), 열무연배추물김치(1)

표 4. 계속

주재료	분 류	명 칭
배추 (91종)	겉절이(6종)	겉절이(1), 얼갈이겉절이(2), 배추겉절이(6), 하루나겉절이(1), 양배추겉절이(1), 봄동겉절이김치(1)
	생채(2종)	배추생채(1), 양배추생채(1)
	장아찌(4종)	배추장아찌(3), 호배추장아찌(1), 배추속대장아찌(1), 배추김치장아찌(1)
	짬지(1종)	배추짬지(2)
	무김치(33종)	총각김치(38), 열무김치(25), 열무마늘김치(1), 열무오이김치(1), 숙김치(2), 채김치(7), 비늘김치(18), 무비늘김치(3), 무청김치(12), 나박김치(36), 수삼나박김치(3), 묘삼나박김치(1), 비지미(52), 무볶음김치(2), 무백김치(1), 무명태김치(1), 무국화김치(2), 무배김치(2), 무말랭이김치(4), 무말랭이파김치(1), 무쌈김치(1), 매화김치(1), 무초김치(1), 삶은무김치(1), 서거리김치(1), 무순김치(1), 순무김치(1), 무볶어김치(1), 통무김치(1), 무김치(1), 석류김치(12), 젓무김치(1), 무배추김치(1)
장김치(1종)	무비늘장김치(1)	
무 (44종)	석박지(3종)	숙석박지(3), 무석박지(1), 순무석박지김치(1)
	물김치(6종)	무청물김치(2), 무말이물김치(2), 총각무물김치(5), 열무물김치(13), 열무인삼물김치(1), 래디시물김치(1)
	깍두기(9종)	깍두기(20), 알깍두기(1), 굴깍두기(36), 청깍두기(2), 즉석깍두기(1), 비늘깍두기(4), 서거리깍두기(1), 숙깍두기(8), 북어무깍두기(1)
	동치미(6종)	동치미(39), 총각무동치미(1), 무동치미(1), 햇무동치미(1), 연꽃동치미(2), 반동치미(1)
	소박이(2종)	무청소박이(1), 알타리소박이(1)
	생채(1종)	무생채(1)
	장아찌(10종)	무말랭이장아찌(13), 무말랭이엿장아찌(1), 무숙장아찌(7), 무장아찌(10), 무채장아찌(1), 무볶음장아찌(1), 무청장아찌(2), 열무장아찌(2), 동치미무장아찌(1), 물외장아찌(1)
	짬지(6종)	짬지(3), 골짬지(1), 골곰짬지(1), 무짬지(1), 무볶어짬지(2), 무청짬지(2)
절임(1종)	단무지(3)	
오이 (74종)	오이김치류(8종)	오이김치(2), 오이지김치(1), 오이백김치(12), 오이소김치(1), 오이쌈김치(1), 오이소박이쌈김치(1), 돌나물오이나박김치(1), 통오이부추김치(2)
	물김치(3종)	인삼오이물김치(3), 오이물김치(3), 오이소박이물김치(1)
	장김치(1종)	오이장김치(1)
	깍두기(1종)	오이깍두기(6)
	소박이(3종)	오이소박이(35), 별식오이소박이(2), 통오이소박이(1)
	겉절이(1종)	오이겉절이김치(1)
	생채(4종)	오이생채(1), 소라오이생채(1), 미역오이생채(1), 도라지오이생채(1)
	장아찌(9종)	오이장아찌(15), 오이통장아찌(2), 오이소장아찌(2), 오이갑장아찌(1), 오이숙장아찌(2), 오이고추장장아찌(3), 오이간장장아찌(2), 오이장아찌무침(2), 오이볶음(1)
	짬지(1종)	오이짬지(1)
	절임(1종)	오이지(16)
채소김치류(28종)	호박김치(19), 깻잎김치(20), 들깨잎김치(1), 깻잎보쌈김치(1), 미나리창란젓김치(1), 미나리김치(7), 시금치김치(5), 콩나물김치(3), 고들빼기김치(21), 박김치(1), 쪽갓김치(5), 고구마줄기김치(3), 더덕김치(4), 돌나물김치(10), 돛나물김치(10), 고춧잎김치(8), 가지김치(13), 달래김치(4), 도라지김치(3), 부추김치(20), 부추젓김치(1), 콩잎김치(2), 썬바귀김치(2), 갓김치(30), 들산갓김치(1), 봄갓김치(1), 케일김치(3), 콜리플라워김치(1)	

표 4. 계속

주재료	분 류	명 칭
오이 (74종)	파김치(3종)	오징어파김치(1), 파김치(26), 쪽파김치(2)
	물김치(10종)	인삼물김치(3), 수삼물김치(3), 죽순물김치(1), 가지물김치(1), 미나리물김치(2), 고구마순물김치(1), 돌나물물김치(6), 더덕물김치(3), 갯물김치(3), 청경채물김치(1)
	장김치(1종)	달래장김치(1)
기타 채소류 (80종)	기타 김치류(13종)	하루나김치(4), 고추김치(11), 풋고추김치(4), 영채김치(1), 인삼김치(1), 수삼김치(1), 유채김치(1), 오색김치(1), 두부김치(1), 토란김치(1), 양파김치(1), 마늘김치(1), 우영김치(11)
	깍두기(5종)	부추깍두기(1), 무청깍두기(1), 우영깍두기(1), 풋고추잎깍두기(1), 썩깍두기(2)
	소박이(2종)	고추소박이(1), 더덕소박이(3)
	겉절이(12종)	상치겉절이김치(4), 부추겉절이김치(1), 달래겉절이(1), 더덕겉절이(1), 가지겉절이(1), 썩갯겉절이(1), 돌나물겉절이(1), 당근겉절이(1), 파슬리겉절이(1), 셀러리겉절이(1), 풋고추겉절이(1), 깻잎겉절이(1)
	생채(13종)	도라지생채(1), 노각생채(3), 파생채(1), 달래생채(1), 수삼생채(1), 썩갯생채(1), 풋마늘생채(1), 고구마생채(1), 더덕생채(1), 더덕생무침(2), 도라지무침(1), 달래무침(3), 상추무침(1)
	장아찌(30종)	마늘장아찌(13), 마늘종장아찌(11), 풋마늘장아찌(3), 통마늘장아찌(3), 마늘고추장장아찌(1), 가지장아찌(10), 가지통장아찌(1), 파장아찌(5), 실파장아찌(2), 고추장아찌(11), 풋고추장아찌무침(1), 풋고추장아찌(6), 고춧잎장아찌(7), 고추고추장장아찌(1), 고추간장장아찌(1), 양파장아찌(2), 토란장아찌(1), 토란대장아찌(1), 노각장아찌(1), 송이장아찌(1), 더덕장아찌(12), 부추장아찌(1), 콩잎장아찌(5), 미나리장아찌(4), 달래장아찌(2), 모듬장아찌(1), 도토리묵장아찌(3), 청포묵장아찌(1), 머위장아찌(1), 매실소엽장아찌(1)
짬지(5종)	마늘짬지(1), 케일짬지(1), 마늘선짬지(1), 콩나물짬지(1), 삭힌고추짬지(1)	
과실류 (14종)	물김치(1종)	과일물김치(1)
	장김치(1종)	밤호도장김치(1)
	기타김치(1종)	대추김치(1)
	동치미(1종)	과일동치미(1)
해조류 (6종)	장아찌(10종)	참외장아찌(6), 살구장아찌(2), 천도복숭아장아찌(1), 매실장아찌(1), 호두장아찌(2), 대추장아찌(2), 밤장아찌(1), 은행장아찌(1), 감장아찌(2), 수박장아찌(2)
	해조류김치(3종)	청각김치(1), 톳김치(녹미채김치, 2), 파래김치(1)
동물성 재료 (25종)	장아찌류(3종)	김장아찌(3), 미역장아찌(1), 돌김장아찌(1)
	어패류 김치(6종)	굴김치, 어리굴김치, 오징어김치, 전복김치, 해물김치, 곤쟁이젓김치(감동젓김치)
	육류김치(5종)	영계김치, 제육김치
	깍두기류(5종)	대구깍두기(3), 해물깍두기(1), 곤쟁이젓깍두기(감동적무우, 3), 창란젓깍두기(1), 모깃깍두기(1)
	생채류(5종)	오징어생채(1), 무꿀뚜기젓생채(2), 해파리생채(1), 파래젓생채(1), 제육생채(1)
식해(2종)	장아찌류(5종)	달걀장아찌(1), 갑오징어장아찌(1), 복어장아찌(1), 조개장아찌(1), 전복장아찌(2)
	식해(2종)	가지미식해, 명태식해

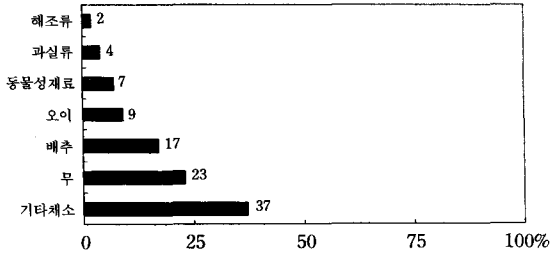


그림 2. 주재료별 김치류 및 절임류의 분포

로 감소하였는데 이것은 기타 채소류와 과일이 증가하면서 상대적인 비율이 감소했기 때문이다.

3. 김치류 및 절임류에 사용되는 재료들

김치류 및 절임류 제조에 사용되는 재료의 종류는 표 5와 같다. 즉, 주재료, 부재료, 향신료, 조미료가 각각 102종, 49종, 18종, 31종으로 총 200종이 있으며, 주재료에는 채소류 76종, 동물성 재료 15종, 과실류 11종이 등장하고, 부재료에는 채소류 12종, 과실류 10종, 곡류 7종, 기타 식물성 재료 4종, 동물성 재료 16종이 있으며 향신료는 18종, 조미료는 일반조미료 18종, 젓갈류

13종이 등장하고 있다. 이는 1959~1976년¹⁾ 111종, 1976~1987년²⁾ 118종에 비하여 약 1.8배, 1.7배가 증가하였으며 이는 주재료에 사용된 재료가 다양해진 것이 주된 원인이 젓갈류는 26종²⁾에서 13종으로 감소하였는데 이는 젓갈 선호도가 떨어진 것으로 추정된다.

4. 주요 김치류 제조에 사용되는 재료들

(1) 통배추김치

통배추김치는 일명 포기김치라고도 하며 대표적인 김치로 주로 겨울철 김장김치가 여기에 속한다. 그러나 근래에는 절구배추를 연중 생산할 수 있게 됨으로써 여름철에도 담그는 등 김치류 가운데 가장 많이 소비되고 있다.

35종의 자료에서 통배추김치 제조에 쓰이는 재료의 사용빈도를 보면 그림 3에서 나타난 바와 같이 36종으로 공장에서 생산되는 배추김치의 재료 7~10종⁴⁾에 비하여 훨씬 다양하며 1976년¹⁾과 1987년²⁾ 조사에서 30종 이상이 나타나 통배추김치에는 30종 이상의 재료가 이용되고 있는 것을 알 수 있다. 통배추 김치에 사용되는 부재료는 무, 미나리, 갓, 마늘, 생강, 고춧가루, 굴과 소

표 5. 김치류 및 절임류 제조에 사용되는 재료들

주재료	분류	명 칭
주재료 (102종)	채소류 (76종)	통배추, 햇배추, 길절이배추, 양배추, 꼬마양배추, 얼갈이 배추, 연배추, 풋배추, 무우, 열무, 총각무우, 무우청, 햇무우, 왜무우, 오이, 고들빼기, 갓, 파, 쪽파, 호박, 깻잎, 들깻잎, 미나리, 박, 시금치, 콩나물, 죽순, 쑥갓, 고구마줄기, 고추잎, 가지, 달래, 도라지, 부추, 고추, 풋마늘, 인삼, 수삼, 죽순, 가지, 고구마순, 풋고추, 상치, 노각, 당근, 파셀리, 셀러리, 컬리플라워, 더덕, 돌나물, 뚝나물, 우엉, 케일, 물산갓, 불갓, 마늘, 콩잎, 마늘종, 양파, 토란, 산초, 송이, 머위, 매실소엽, 씀바귀, 양파, 파래, 미역, 청각, 톳, 김, 돌김, 두부, 도토리, 청포, 무우말랭이
	동물성재료 (15종)	복어, 대구, 가자미, 오징어, 닭, 굴, 어리굴, 전복, 명태, 돼지고기, 갈치, 새우, 해파리, 달걀, 조개
	과실류(11종)	밤, 호도, 석류, 대추, 참외, 살구, 천도복숭아, 은행, 감, 수박, 매실
부재료 (68종)	채소류(12종)	당근, 미나리, 쑥갓, 무우잎, 콩잎, 청각, 수삼, 인삼, 갓, 고춧잎, 국화잎, 배춧잎
	과실류(10종)	대추, 갓, 은행, 참외, 감, 유자, 사과, 배, 밤, 호두
	곡류(7종)	참쌀, 밀가루, 엿기름, 보리쌀, 술지계미, 현미, 좁쌀
	기타(4종)	표고버섯, 석이버섯, 목이버섯, 느타리버섯
	동물성 재료(17종)	새우, 굴, 조기, 동태, 쇠고기, 계란, 돼지고기, 창란젓, 오징어, 복어, 전복, 낙지, 소라, 갈치, 생복, 도루묵, 갈매기살
	향신료(18종)	파, 마늘, 부추, 생강, 겨자, 후추, 식초, 양파, 고추, 고춧가루, 고추씨, 실고추, 홍고추, 쪽파, 피망, 치자, 비트, 실파
조미료 (31종)	일반 조미료 (18종)	소금, 간장, 식초, 설탕, 참기름, 엿, 깨소금, 통깨, 식용 유, 재염, 호염, 홉설탕, 소주, 검은깨, 화학조미료, 진간장, 고추장, 된장
	젓갈류(13종)	멸치젓, 새우젓, 어리굴젓, 게젓, 조개젓, 꼴뚜기젓, 조기젓, 황새기젓, 창란젓, 곤쟁이젓, 모젓, 액체육젓, 갈치숙젓

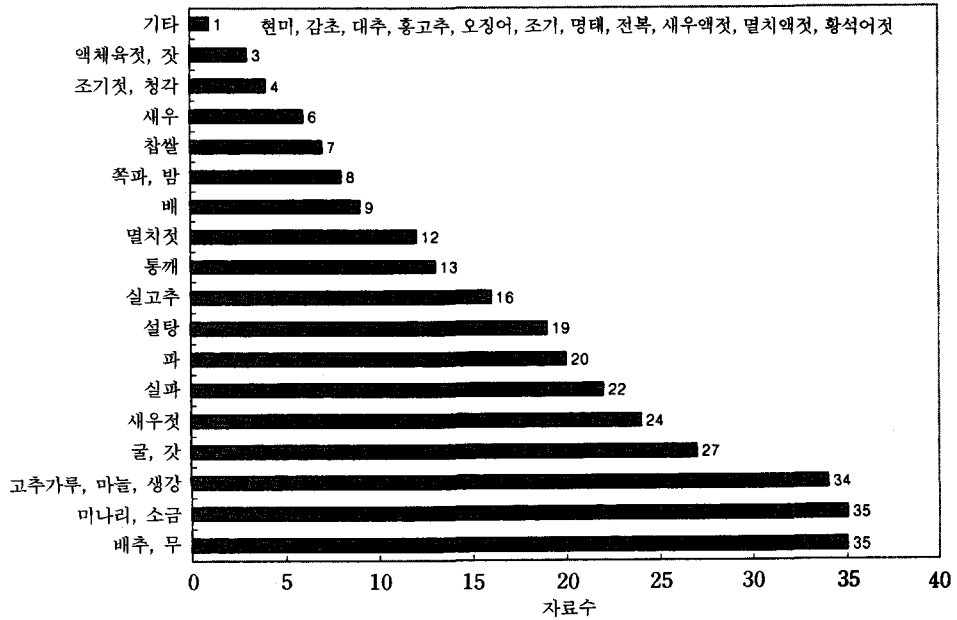


그림 3. 통배추김치 제조에 사용된 재료들의 사용빈도⁸⁻⁴¹⁾.

금 등이며 젓갈류는 멸치젓과 새우젓이 80% 이상이지만 새우젓을 더 많이 이용한다는 것은 1976년과 1987년 조사와 일치하며, 70% 이상의 자료에서 굴을 사용하고 있는데 이는 굴과 새우의 시원한 맛을 선호하기 때문으로 여겨진다.

그밖에 향신료로 쪽파와 실고추, 조미료로 통깨, 과실류로 대추, 배, 밤 및 잣, 젓갈로는 멸치젓, 새우액젓, 멸치액젓, 조기젓, 황석어젓, 어육류로 조기, 새우, 전복, 오징어, 명태, 그리고 참쌀, 현미, 감초 등을 이용하고 있다.

배추를 절이는 소금은 천일염을 사용하며 32종의 자료에 나타난 절임 방법은 소금물(2~20%)에 담그는 방법(19종), 소금물에 담근 후 배추에 소금을 뿌려두는 방법(2종)이 있으며 덧소금은 양념소를 만들어 간을 하는 방법으로 사용하고 있다.

김장의 첫단계는 배추를 절이는 작업으로 배추조직의 숨을 죽여 작업을 편리하게 하고 식염을 조직속으로 침투시키며 재균이나 세척을 쉽게 한다^{43,44)}.

이 등⁴⁵⁾의 보고에 의하면 배추를 절일 때 식염 농도는 15%일 때 6시간, 20%일 때 3시간 절이는 것이 김치의 품질이 좋았다고 하며, 이때 구체적인 절임조건은 명시되지 않았다. 5% 식염수에 절여 배추 중의 식염농도가 3%로 될 때까지는 실온에서 하루가 걸리며, 15% 식염 농도에서는 2시간 정도가 소요되며, 냉장온도에서는 실온에서보다 2배 정도 더 걸린다고 하였다⁴³⁾.

표 6은 통배추김치 제조에 사용되는 재료의 예로서 통배추김치는 배추, 무, 고추가루, 마늘, 파, 실파, 생강, 미나리, 굴, 새우젓, 멸치젓, 잣이 각각 1000.0, 113.5, 13.8, 8.8, 9.9, 10.8, 3.5, 14.0, 20.1, 15.7, 14.1, 20.9의 비율로 사용되고 있었으며 고추가루의 양은 0.3~6.0%까지 차이가 크다.

배추통김치는 고추가루가 1.5%일 때 기호도가 가장 높다고 하였다⁴⁶⁾.

(2) 보쌈김치

보쌈김치는 개성지방의 향토 음식으로 통배추를 주재료로 하여 여러 가지 과실류, 어육류 등을 양념과 함께 버무려 소를 만든 다음 이것을 절인 배추잎에 싸서 담그는 것으로 이용하는 재료가 다양하다.

보쌈김치에 사용되는 재료는 표 7에서 보는 바와 같이 46종이 등장하는 바 적게는 17종에서 많게는 23종까지 사용하고 있었다. 그림 4에서 보는 바와 같이 70% 이상이 배추를 주재료로 하고 기타 채소류로 무, 미나리, 갓을, 향신료로는 마늘, 생강, 고추가루와 실고추, 어패류로는 낙지와 굴을, 과실류로는 밤, 잣과 배를, 조미료로 소금을 사용하고 있었으며, 50% 이상의 자료에서는 향신료로 실파와 파를 사용하였으며, 표고버섯, 석이버섯, 대추, 새우젓 등이 들어가며 이외에도 채소류로 오이, 당근, 과실류에 대추, 호두, 감, 은행, 어육류로 편육, 전복, 동태, 새우, 대구, 조기, 명태, 북어, 생북, 오징어, 젓갈류에 조기젓, 멸치젓, 황새기젓, 액체육젓,

표 6. 동배추김치에 사용된 재료의 종류와 양^{a)}

시료 번호	배추	무	고춧 가루	마늘	파	실과	생강	미나리	굴	새우젓	멸치젓	쪽파	설탕	맛	실고추	통깨	기	타
1 ^a	1000	105.0	6.0	10.0	6.7	6.7	1.0	3.3	6.7	4.0	4.0		0.8	3.3	0.3		밥, 배, 청각, 오징어, 조기, 전복	
2 ^a	1000	166.7	3.3	5.0	6.7	20.0	1.3	13.3	20.0	12.0	3.3		10.0	0.5			밥, 배, 청각, 조기	
3 ^a	1000	58.3	3.3	5.0	6.7	20.0	0.7	6.7									밥, 배	
4 ^b	1000	93.3	5.3	4.0	13.3	20.0	2.7	12.0	20.0	16.0	20.0			6.0			청각, 황새기젓	
5 ^a	1000	93.3	20.0	10.0			3.3	3.0						4.5	조금		대추, 잣	
6 ^b	1000	233.3	13.3	10.0	20.0		6.7	30.0	33.3	20.0								
7 ^b	1000	93.3	10.7	10.0	6.7		2.7	6.7		8.0	8.0		3.3	6.7			새우, 조기젓국, 명태	
8 ^b	1000	16.7	6.7	1.7	5.0		0.8	5.0	5.0	8.0	8.0		1.3	5.0			새우, 찹쌀풀, 액체육젓	
9 ^a	1000	116.7	13.3	10.0			3.3	12.0	13.3				3.8	6.0			새우	
10 ^b	1000	116.7	6.7	5.0	6.7		9.6	10.0	25.0	13.3	24.0		3.8	8.0	약간		청각	
11 ^a	1000	105.0	16.0	10.0	20.0		20.0	5.0	40.0	12.0	8.0			6.0	0.5		배, 조기젓	
12 ^a	1000	58.3	13.3	5.0	3.3		3.3	7.5	12.5	10.0	4.0			6.0	0.5		밥, 배, 조기젓	
13 ^b	1000	83.3	2.7	10.0	9.3		1.3	6.0	13.3	8.0	4.0			6.0	0.3		배, 젓국	
14 ^c	1000	83.3	20.0	10.0	7.7		2.5	6.0	10.0	8.0	20.0			6.0	0.3		밥, 배, 조기젓	
15 ^a	1000	46.7	5.3	3.3			4.0	6.0	15.6	8.0	8.0			6.0	0.3		배, 젓국	
16 ^a	1000	116.7	13.3	10.0	3.3		3.3	6.0	6.7	16.0	16.0		0.4		약간		참쌀풀	
17 ^b	1000	23.3	13.3	10.0	6.7		2.0	6.0		8.0	8.0						젓국	
18 ^c	1000	93.3	10.7					6.0	13.3								새우, 액체육젓	
19 ^a	1000	116.7	13.3	10.0	6.7		0.5	12.0	13.3				2.5	12.0	약간		참쌀풀, 잣	
20 ^a	1000	33.3	8.0	6.0			2.8	6.0	13.3	8.0	4.0		2.5	12.0	약간		새우, 액체육젓	
21 ^a	1000	233.3	13.3	10.0	26.7		2.4	12.0	26.7	8.0	32.0			16.7	약간		참쌀풀, 잣	
22 ^b	1000	70.0	10.7	1.7			3.3	26.7	13.3		21.3			4.0	약간		밥, 배, 찹쌀풀	
23 ^b	1000	31.1	20.0	13.3			2.7	8.0					약간	70.0	약간		밥, 찹쌀풀, 현미오곡죽, 감초	
24 ^a	1000	35.0	13.3	6.0	8.0		2.0	6.0	13.3	32.0			조금	87.5	조금		액체육젓	
25 ^a	1000	233.3	16.0	10.0			2.7	12.0		40.0			6.3		약간		배, 찹쌀풀, 새우액젓	
26 ^a	1000	175.0	20.0	6.8			6.8	22.5	50.0	40.0							배, 찹쌀풀, 새우액젓	
27 ^a	1000	233.3	60.0	20.0			13.3	24.0	23.3	40.0			4.0		0.8		배, 찹쌀풀, 참쌀풀, 홍고추	
28 ^a	1000	150.0	9.0	2.2	4.5		3.0	18.0									배, 찹쌀풀, 참쌀풀, 홍고추	
29 ^b	1000	46.7		10.0			2.0	3.3	6.7	16.0			0.4		약간		배, 찹쌀풀, 참쌀풀, 홍고추	
30 ^a	1000	250.0	10.0	12.5	25.0		7.5	12.5	75.0	30.0			3.0	70.0	1.5		잣	
31 ^a	1000	150.0	24.0	15.0			5.0	36.0	6.0	24.0			약간	40.0	약간		새우	
32 ^a	1000	140.0	16.0	10.0			3.3	33.3	26.7	16.0			약간	40.0	약간		새우	
33 ^a	1000	140.0	16.0	10.0			3.3	33.3	26.7	16.0			약간	40.0	약간		새우	
34 ^b	1000	140.0	21.3	10.0			4.0	24.0	26.7	16.0			약간	46.7	약간		참쌀풀, 멸치액젓	
35 ^b	1000	93.3	10.7	10.0	6.7		3.3	12.0	6.7			20.0	약간	46.7			참쌀풀, 멸치액젓	
평균	1000	113.5	13.8	8.8	9.9	10.8	3.5	14.0	20.1	15.7	14.1			20.9				

a: 소금물(2~20%)에 절이는 방법 b: 소금물에 담근 후 배추에 소금을 뿌려두는 방법 c: 소금으로만 절임

표 7. 보쌈김치에 사용되는 재료

구 분	재 료	
	50% 이상	50% 이하
채소류(6종)	배추, 무, 미나리, 갓	오이, 당근
과실류(7종)	배, 밤, 잣, 대추	호두, 감, 은행
어육류(12종)	낙지, 굴	편육, 전복, 동태, 새우, 대구, 조기, 명태, 북어, 생복, 오징어
젓갈류(5종)	새우젓	조기젓, 멸치젓, 황새기젓, 액체육젓
향신료(7종)	파, 고춧가루, 실고추, 실파, 마늘, 생강	쪽파
조미료(3종)	설탕, 소금	통깨
기 타(6종)	석이, 표고	청각, 돌버섯, 찹쌀, 육수

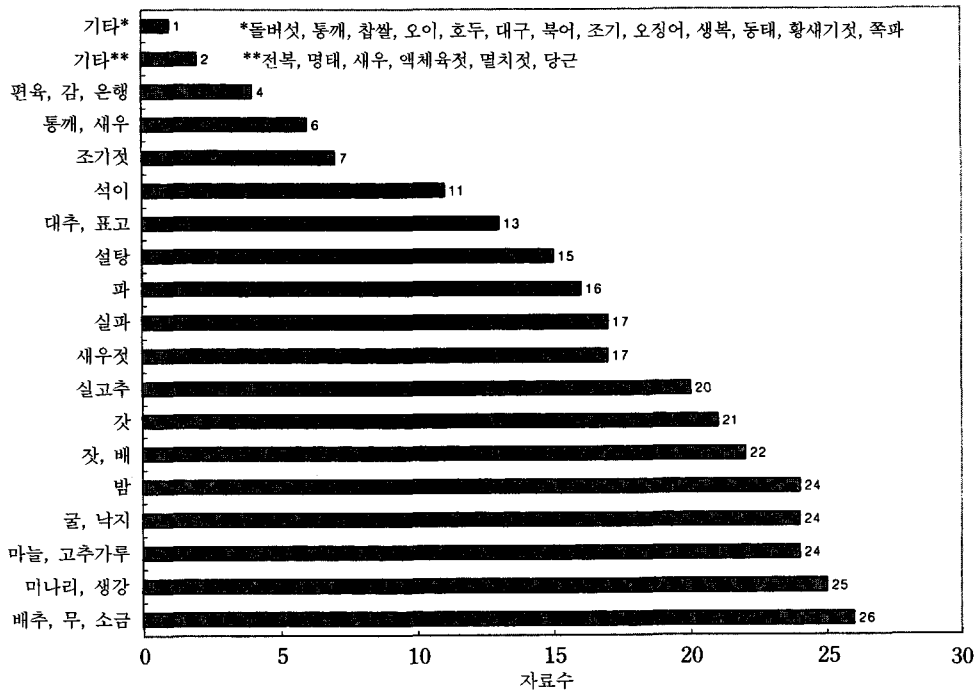


그림 4. 보쌈김치에 사용된 재료들의 사용 빈도 (9,10,12,13,16-18,20,21,24,26,27,30,34,39,46,47-50,51-56)

향신료는 쪽파, 조미료, 통깨, 기타 재료로 청각, 돌벗, 통깨, 찹쌀, 육수 등이 등장하고 있다.

1976년¹⁾과 1987년²⁾ 조사와 마찬가지로 사용하는 재료수가 30종 이상이었고, 70% 이상의 자료에 굴이 들어있어 통배추김치와 비슷하였으나, 새우젓은 30% 이하에서 50% 이상으로 증가하여 기호가 변하고 있음을 알 수 있었다.

(3) 깍두기

깍두기는 무를 주재료로 하는 김치류로 21종의 재료가 나타났고, 70% 이상의 자료에서 무를 주재료로 하여 파, 마늘, 고춧가루, 생강, 미나리, 소금과 설탕, 새우젓을 사용하며 그밖에 실파, 굴, 잣, 새우, 청각, 멸치젓,

멸치액젓, 홍고추, 실고추, 쪽파, 통깨, 잣을 넣기도 하였다.

1976년¹⁾과 1987년²⁾ 조사와 마찬가지로 약 20종의 재료가 사용되고 있어 배추김치에 비하여 사용 재료의 가지수가 적음을 알 수 있다. 한편 설탕은 단맛과 발효시 텍스처란을 형성하여 깍두기에 끈기를 주므로³⁾ 사용하는데 각별히 조심하여야 할 것이라고 하였다.

소금을 사용하는 방법은 절단한 무를 소금과 설탕에 절여서 버무린 다음 소금으로 간을 맞추는 방법(4종), 소금을 뿌려 숨을 죽인 다음 건져서 물기를 뺀 후 버무리는 방법(4종), 무를 절이지 않고 소금을 넣은 기타 재료들과 함께 버무리는 방법(8종)의 3가지가 있으며 세

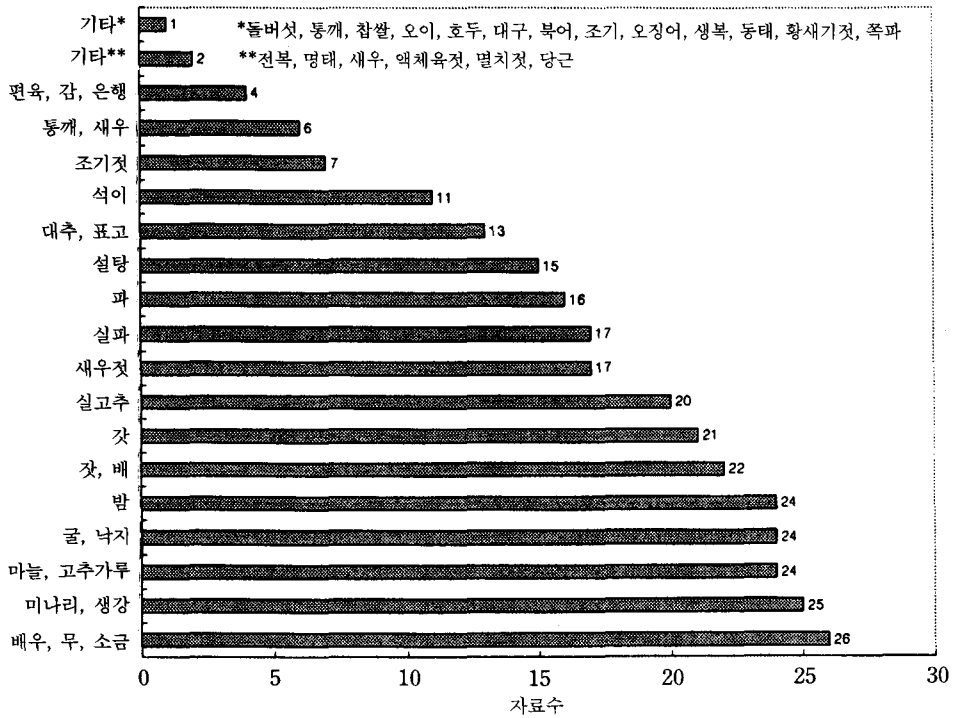


그림 5. 각두기의 사용된 재료들의 사용 빈도 *9)-11),16),18),19),21),22),24),25),47)-50),57),58)

표 8. 각두기에 사용된 재료의 종류와 양

시료번호	무	고춧가루	마늘	파	실파	생강	새우젓	설탕	미나리	갓	굴	기타
1 ^c	100.0	6.7	3.0	-	44.4	1.3	8.0	2.8	20.0	-	-	-
2 ^b	100.0	6.0	3.8	-	5.0	2.5	9.0	0.5	11.3	-	-	-
3 ^a	100.0	1.3	3.0	5.0	-	1.0	4.8	-	4.0	11.7	11.7	-
4 ^b	100.0	6.7	2.5	1.7	4.8	1.7	10.0	2.1	-	-	-	-
5 ^c	100.0	4.0	3.0	5.0	-	2.0	12.0	3.8	5.0	-	10.0	실고추약간
6 ^a	100.0	2.7	1.2	-	6.7	0.6	4.0	0.8	6.7	6.7	10.0	멸치젓 4.0
7 ^a	100.0	2.7	2.0	2.7	7.7	0.7	4.0	0.8	6.0	-	10.0	멸치젓 4.0, 홍고추 0.1개
8 ^b	100.0	5.7	1.4	5.7	-	2.9	0.9	1.8	6.4	-	-	통깨 0.4
9 ^a	100.0	8.0	1.8	-	20.0	1.8	10.8	2.5	20.0	-	-	-
10 ^a	100.0	0.6	1.7	2.3	-	1.3	2.3	-	-	-	-	-
11 ^a	100.0	2.7	2.0	-	-	0.3	2.7	-	1.7	-	-	쪽파 3.3, 통깨 0.5
12 ^a	100.0	0.8	1.7	3.4	-	1.1	3.4	0.7	-	-	-	-
13 ^c	100.0	1.9	1.4	2.4	-	1.0	3.8	1.8	2.4	-	4.8	실고추약간
14 ^a	100.0	2.4	0.2	2.7	-	0.2	-	1.3	-	-	-	-
15 ^b	100.0	2.3	4.3	5.7	-	1.1	3.4	0.4	4.3	5.7	-	실고추약간, 새우약간
16 ^c	100.0	1.3	1.0	1.7	-	0.7	2.7	-	1.7	-	3.3	청각 1.4
평균	100.0	2.4	2.1	3.8	6.6	0.9	4.3	1.0	4.7	12.0	10.0	-

^a무에 젓과 분량의 소금을 준비한 재료를 함께 넣고 버무리는 방법

^b소금을 뿌려 무가 숨이 죽으면 건져서 물기를 뺀 후 버무리는 방법

^c절단한 무를 소금과 설탕에 절여서 버무려 싱거우면 소금간을 하는 방법

번째 방법을 가장 많이 사용하고 있다. 각두기는 고추 가루가 2.0%일 때, 마늘은 0.5%일 때 기호도가 가장 좋

았다고 한다⁴⁶⁾. 표 8에서 보듯이 각두기에 사용되는 재 료와 양은 무, 고춧가루, 마늘, 파, 실파, 생강, 새우젓,

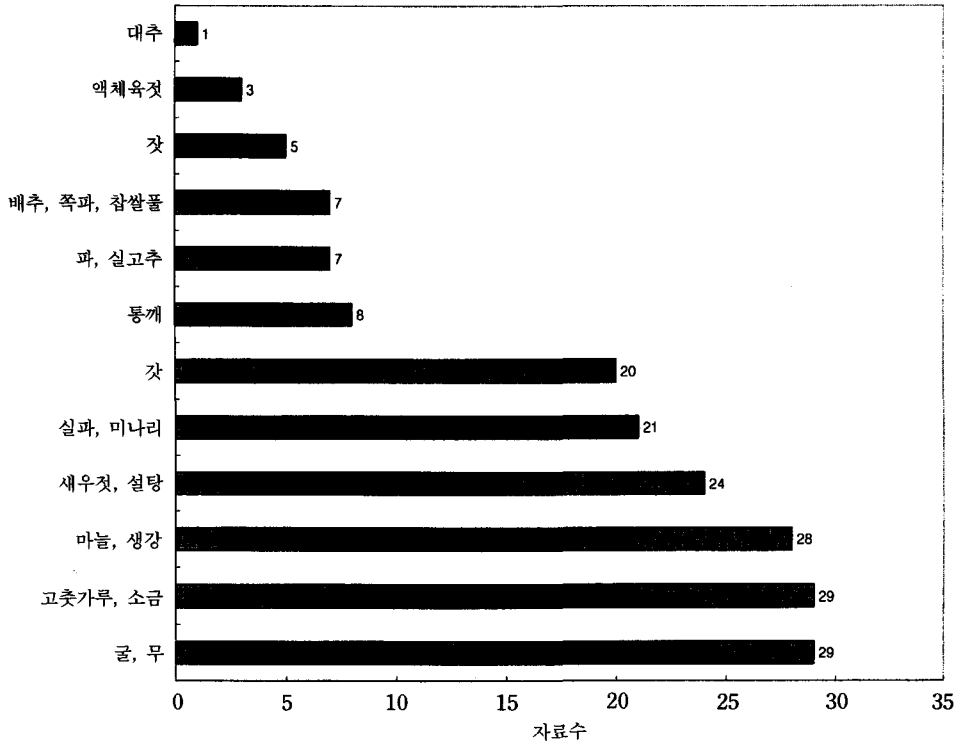


그림 6. 굴각두기에 사용된 재료들의 사용 빈도 (8),12),14),15),17),25),28)~34),39),48),51)~53),55),59)~66).

설탕, 미나리, 잣이 각각 100.0, 2.4, 2.1, 3.8, 6.6, 0.9, 4.3, 1.0, 4.7, 12.0의 비율이었다.

(4) 굴각두기

굴각두기는 일반적으로 담그는 각두기에 굴을 넣어 만든 것으로 단백질, 칼슘, 철분, 비타민 등이 풍부하며 감칠맛이 나는 김치류이다.

굴각두기는 그림 6에서 보듯이 20종의 재료를 사용하며, 70% 이상의 자료에서 무와 굴을 주재료로 하고 부재료로 잣, 미나리, 고춧가루, 생강, 마늘, 실파, 새우젓, 설탕, 소금을 쓰고 있다. 30% 이하의 자료에서 배추, 파, 쪽파, 실고추, 잣, 통깨, 참쌀, 액체육젓을 넣기도 한다. 소금을 사용하는 방법은 각둑썰기한 무를 소금물에 절여서 물기를 뺀 후 버무리고 이때 싱거우면 소금으로 간을 맞추는 방법, 소금을 뿌려 무가 숨이 죽으면 건져 물기를 뺀 후 버무리는 방법, 무에 젓과 소금을 준비한 재료에 넣고 함께 버무리는 방법 등 3가지가 있는데 두 번째 방법이 많이 쓰인다.

(5) 동치미

동치미는 겨울철 김치류였으나 요즘은 냉장고의 보급으로 여름에도 많이 이용되고 있으며 사용하는 재료가 적고 고추 등 향신료를 넣지 않기 때문에 맛이 담

백하고 신선미가 있다.

동치미는 그림 7에서 보듯이 18종의 재료가 나타났고 70% 이상의 자료에서는 무를 주재료로 하면서 마늘, 생강, 배, 소금 그리고 풋고추가 쓰이며, 50% 이상의 자료에서는 파와 잣도 사용하였다. 그밖에 청각, 석류, 오이, 실고추, 유자, 잣, 실파, 쪽파, 홍고추, 설탕을 넣기도 한다. 동치미의 특징은 젓갈을 사용하지 않으며 이러한 것은 장김치, 나박김치, 양배추김치에서도 마찬가지이다⁴⁶⁾. 또한 홍고추보다 풋고추를 많이 사용하는 경향이 있다.

소금을 사용하는 방법은 무를 항아리에 넣으면서 층층이 소금은 뿌려 절인 다음 소금물과 나머지 소금으로 만든 소금물을 함께 끓여 식힌 후 절여진 무와 준비된 부재료들을 항아리에 넣고 식힌 소금물을 붓는 방법, 무와 준비된 부재료들을 항아리에 넣고 전량의 소금으로 소금물을 만들어 붓는 방법과 다듬은 무를 2/3량의 소금에 골려 항아리에 넣어 절인 다음 생긴 소금물과 1/3량의 소금으로 만든 소금물을 함께 끓여 식힌 후 절인 무와 부재료들을 항아리에 넣고 식힌 소금물을 붓는 방법이 있으며 이 가운데 첫 번째 방법이 널리 이용되고 있다.

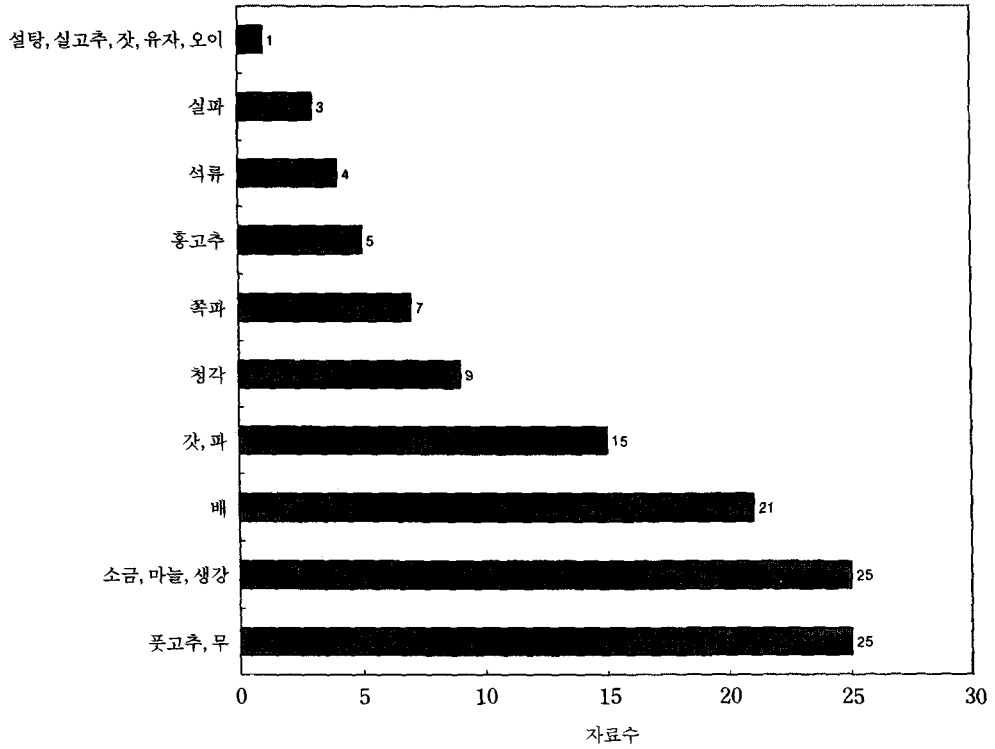


그림 7. 동치미에 사용되는 재료들의 사용 빈도 ^{9),10),16)~20),22),25),27),30),31),33),34),36),48),50),52)~54),60),69)~72)}

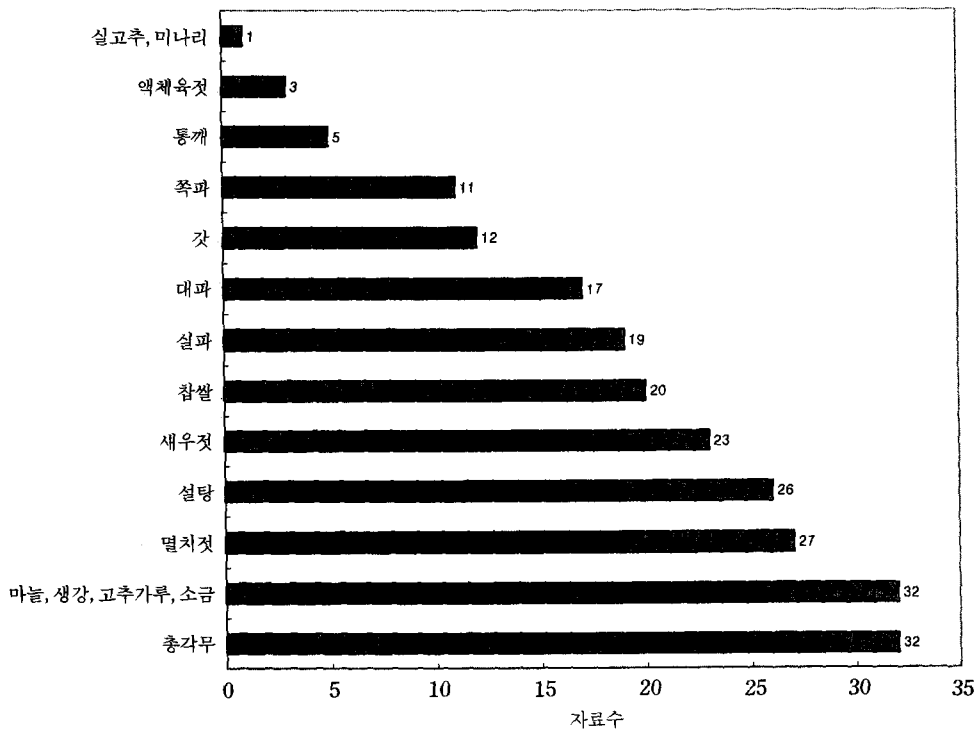


그림 8. 총각김치에 사용된 재료들의 사용 빈도 ^{9),12),15)~22),25),28),29),32),33),35),37)~39),48),50),53)~56),61)~65),69),73)}

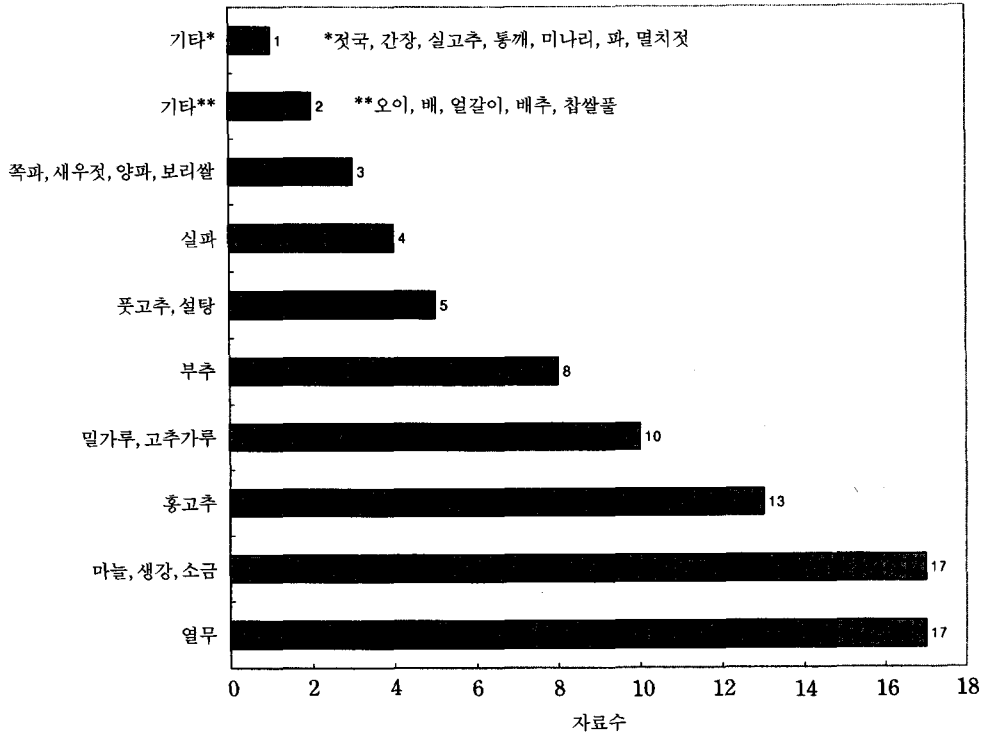


그림 9. 열무김치에 사용된 재료들의 사용 빈도 (9), (10), (16), (19), (22), (24)~(26), (28), (47), (49), (50), (55), (68), (70), (74), (75)

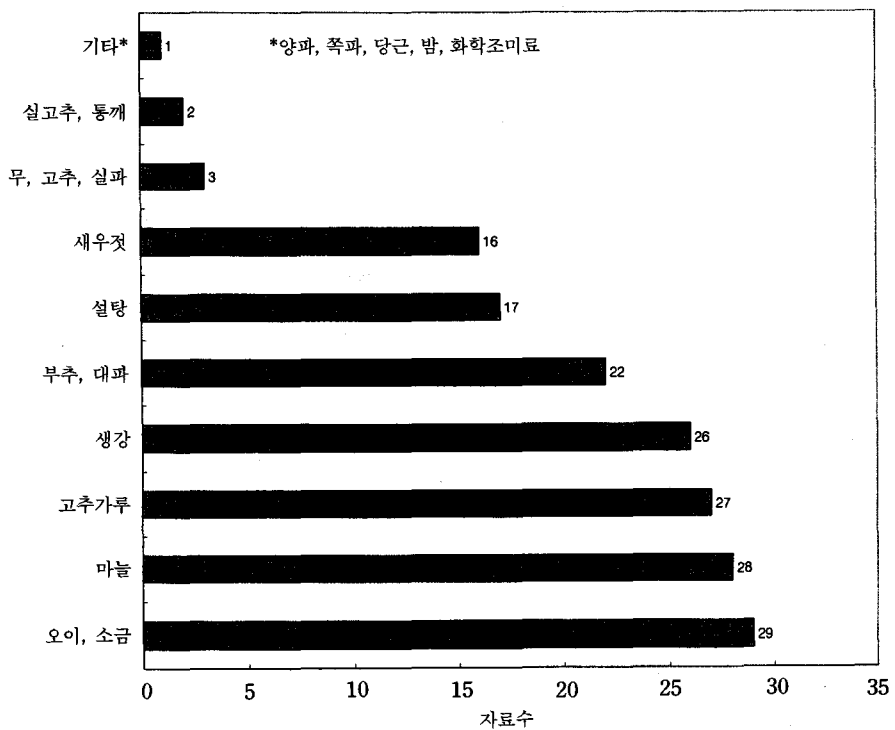


그림 10. 오이소박이에 사용된 재료들의 사용 빈도 (9)~(12), (17)~(22), (24)~(26), (29), (33), (49), (50), (65), (69), (76)~(85)

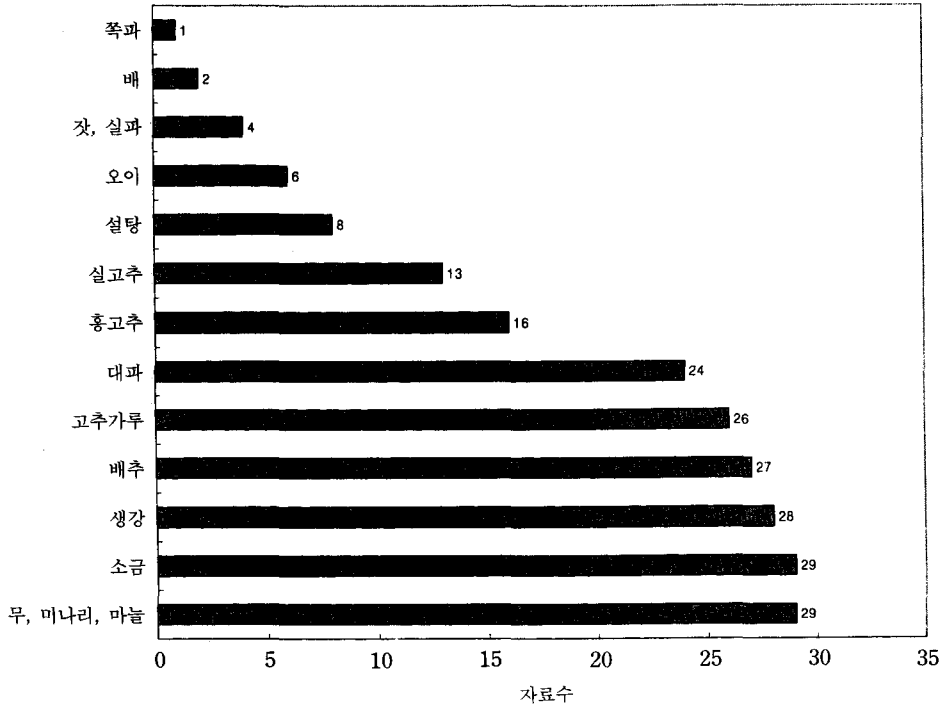


그림 11. 나박김치에 사용된 재료들의 사용빈도 51,81,91-121,141,161,171-201,221,241,251,291,301,331,491,501,701,761,791,821,831,861-891

(6) 총각김치

총각김치는 그림 8에서 보듯이 17종의 재료가 사용되고 있으며 70% 이상의 자료에서 무를 주재료로 하고 부재료로 고춧가루, 마늘, 생강, 소금, 설탕과 찹쌀을, 젓갈은 멸치젓을 쓰며 50% 이상의 자료에서 파, 실파와 새우젓을 사용하고 있으며 멸치젓도 함께 나타나고 있다. 이외에 실고추, 미나리, 잣, 통깨와 쪽파 등을 더 넣기도 한다.

(7) 열무김치

열무김치는 그림 9에서 보는 바와 같이 26종의 재료 사용되고 있으며 70% 이상의 자료에서 열무, 마늘, 생강, 홍고추, 소금을 기본재료로 하고 여기에 밀가루와 고추가루를 이용하고 있었으며 그밖에 풋고추, 부추, 설탕, 실파, 쪽파, 보리쌀, 새우젓, 양파, 오이, 배, 열갈이배추, 찹쌀풀, 멸치젓, 미나리, 파, 실고추, 통깨, 젓국과 간장 등 1976년보다 사용하는 재료가 더 풍부해졌다. 열무김치에는 밀가루, 보리쌀, 찹쌀가루 등을 이용하여 풀을 만들어 넣는데 이렇게 하면 열무의 풋내가 감소되고 국물맛이 좋아지는 효과가 있다.

(8) 오이소박이

오이소박이는 그림 10에서 보는 바와 같이 19종의 재료가 사용되었고, 70% 이상의 자료에서 오이, 소금, 마

늘, 고추가루, 생강, 부추, 파를 기본재료로, 50% 이상의 자료에서는 설탕과 새우젓을 이용하였다. 1957~1976년까지¹⁾는 젓갈을 사용하지 않은 것으로 나타났으나 1977년 이후²⁾에는 50% 이상에서 나타났고 본 조사에서도 새우젓을 이용하고 있다. 그밖에 무, 실파, 고추, 실고추, 통깨, 양파, 쪽파, 당근, 밥과 M.S.G 등을 넣기도 한다.

(9) 나박김치

나박김치는 그림 11에서 보는 바와 같이 16종의 재료가 나타났고, 70%이상의 자료에서 무, 배추, 미나리, 마늘, 생강, 고추가루, 대파, 소금을 기본 재료로, 50% 이상의 자료에서 홍고추를 사용하여 시각적인 효과를 높였다. 그밖에 30% 이하의 자료에서 실고추, 설탕, 오이, 잣, 실파, 배, 쪽파를 넣기도 한다.

이상의 각종 김치류에 사용되는 재료들을 종합해서 살펴본 결과는 표 9와 같다. 배추가 주재료인 통배추김치, 보쌈김치의 경우 제조에 공통으로 사용되는 배추, 무, 파, 고추가루, 마늘, 생강, 미나리, 잣의 기본 재료 외에 30종 이상의 부재료들을 이용하고 있으며 무를 주재료로한 깍두기, 굴깍두기, 총각김치, 동치미, 나박김치는 무, 파, 마늘, 생강, 고추가루의 기본 재료 외에 15종 이상의 재료를 이용하므로써 배추김치들에 비해 훨씬

표 9. 주요 김치류에 사용되는 재료들

구 분	70% 이상	50% 이상	30%이상	30% 이하
통배추 김 치	배추, 무, 미나리, 갓, 마늘, 생강, 고춧가루, 굴, 소금	파, 실파, 새우젓, 설탕	실고추 통깨 멸치젓	청각, 대추, 찹쌀, 현미, 감초, 홍고추, 쪽파, 밤, 갓, 배, 전복, 오징어, 명태, 새우, 조기, 황새기젓, 액체육젓, 새우액젓, 멸치액젓, 조기젓
보쌈 김 치	배추, 무, 미나리, 갓, 실고추, 마늘, 생강, 고춧가루, 낙지, 굴, 밤, 갓, 배, 소금	실파, 설탕, 파, 새우젓, 표고버섯, 석이버섯, 대추		쪽파, 통깨, 돌버섯, 당근, 감, 은행, 호두, 통깨, 찹쌀, 쇠고기, 갈치, 명태, 새우, 대구, 북어, 조기, 전복, 생복, 동태, 멸치젓, 액체육젓, 조기젓, 황새기젓, 육수, 오이
깍두기	무, 마늘, 생강, 고춧가루, 파, 새우젓, 설탕, 미나리, 소금		실파, 굴	갓, 통깨, 청각, 실고추, 새우, 쪽파, 갓, 홍고추, 멸치젓, 멸치액젓
굴깍두기	무, 마늘, 생강, 고춧가루, 실파, 미나리, 갓, 설탕, 굴, 새우젓, 소금			배추, 실고추, 파, 쪽파, 통깨, 갓, 대추, 액체육젓, 찹쌀
동치미	무우, 마늘, 생강, 풋고추, 배, 소금	파, 갓	청각	실파, 쪽파, 홍고추, 오이, 실고추, 석류, 유자, 갓, 설탕
총각김치	총각무, 마늘, 생강, 고춧가루, 설탕, 멸치젓, 찹쌀, 소금	파, 실파, 새우젓	갓, 쪽파	미나리, 실고추, 통깨, 액체육젓
열무김치	열무, 마늘, 생강, 소금, 홍고추	밀가루, 고춧가루	풋고추 부추 설탕	실파, 쪽파, 보리쌀, 새우젓, 양파, 오이, 배, 열갈이 배추, 찹쌀풀, 멸치젓, 미나리, 파, 실고추, 통깨, 젓국, 간장
오이 소박이	오이, 소금, 마늘, 고춧가루, 생강, 부추, 파	새우젓, 설탕		무, 실파, 고추, 실고추, 통깨, 양파, 쪽파, 당근, 밤, 화학조미료
나박김치	무, 미나리, 마늘, 소금, 생강, 배추, 고춧가루, 대파	홍고추		실고추, 설탕, 소이, 갓, 실파, 배, 쪽파

단순화되어 있음을 알 수 있다.

IV. 결 론

1987년부터 1995년까지 발행된 자료 160편에 나타난 김치류 및 절임류의 종류, 사용한 재료와 사용량을 체계적으로 분류 정리하였다.

김치류 및 절임류의 종류는 339여종이며 이것은 1987년까지 조사된 것보다 2배 이상 증가한 것이다. 종류별로는 배추김치가 50%를 차지하여 가장 많으며 그 다음으로 장아찌류, 생채류, 깍두기류, 겉절이류, 찐지류, 동치미류, 소박이류, 절임류, 식혜류가 각각 22, 8, 6, 6, 4, 4, 2, 1, 1%를 차지하고 있다. 김치류에 사용되는 주재료는 배추, 무, 오이, 기타 채소류, 과일류, 해조류, 동물성 재료가 각각 17, 23, 9, 37, 4, 2, 7%이며 무가 배추보다 많이 이용되고 있는데 이는 1987년까지의

조사와 동일한 경향이다.

이들 제품에 사용한 재료는 200여종이 있으며 1987년까지보다 2배 정도 증가된 것으로 주재료 102종에는 식물성 76종, 동물성 16종이 있었으며 향신료는 18종이 있었다. 조미료 31종에는 일반 조미료 18종과 젓갈류 8종이 있다.

배추가 주재료인 통배추김치와 보쌈김치는 배추, 무, 파, 고추, 마늘과 생강 등의 기본재료 외에 30종 이상의 부재료들을 이용하고 있으며 무가 주재료인 깍두기, 굴 깍두기, 총각김치보다 단순하였다.

참고문헌

1. 조재선, 남창우. 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조사연구. 동대논총, 9: 119, 1979.
2. 조재선, 황성연. 김치류 및 절임류의 표준화에 관한 조

- 사연구(2). 한국식문화학회지 3(3): 301, 1988.
3. 이승교. 지역별 김치의 특색과 섭취실태. 식품과 영양 8(2): 23, 1987.
 4. 현기순. 단체급식. 수확사, 331, 1990.
 5. 황혜성. 조선왕조궁중음식. 궁중음식연구원, 58-153, 1993.
 6. 전은자. 영양급식과 조리·식단작성 및 영양조리·직업 병과 식이요법. 효일문화사, 161-168, 1989.
 7. 전은자. 단체급식과 실무영양 II, 135, 1990.
 8. 한국요리전집 3. 수도출판문화사, 128-175, 1992.
 9. 킬리판 여성취미생활특선집-기초요리특선집. 생활교양연구사, 61-76, 1987.
 10. 강인희. 한국의 맛. 대한교과서주식회사, 270-281, 1987.
 11. 박관숙. 한국조리실습. 효일문화사, 154-163, 1988.
 12. 레이스 여성백과-4 생활요리. 금성출판사, 41-245, 1989.
 13. 자랑스런 민족음식(북한의 요리). 도서출판 한마당, 1989.
 14. 이재열, 이지은. 한국요리 누구나 담글수 있는 8도 김치가이드 '김치'. 한림출판사, 6-45, 1989.
 15. 한국인과 김치. 명가김치박물관, 1989.
 16. 한정혜. 한정혜 김치. 창우문화사, 1990.
 17. 한복려. 계절의 맛 전통의 맛 한국음식. 중앙일보사, 152-159, 1990.
 18. 계몽여성백과 홈토피아-10 식품과 요리, 계몽사, 161-254, 1990.
 19. 황혜성. 한국의 전통음식. 유계사, 426-443, 1991.
 20. 하선정. 하선정 요리 대전집-김치·장류. 월간요리, 58-61: 72-112, 1991.
 21. 노진화. 요리에 자신을 주는 한국요리베스트 200. 한림출판사, 122-181, 1992.
 22. 염초애. 한국음식. 효일문화사, 231-342, 1992.
 23. 한복선, 한정혜. 홈쿠킹365①-3·4·5 봄. 효성출판사, 69-72, 1992.
 24. 윤서석. 한국요리. 수확사, 191-266, 1992.
 25. 왕준련. 한국요리백과 III. 학원출판공사, 9-296, 1992.
 26. 여성생활백과 Elysee-한국요리. 중앙출판사, 176-215, 1992.
 27. 21세기여성대백과 안젤리카 요리 1-영양과 조리과학·식품지식·기본요리. 중앙일보사, 48-49, 1993.
 28. 별미반찬 밀반찬(Woman sense cooking). 서울문화사, 162-212, 1994.
 29. 한복선. 주부생활백과 오늘반찬. 학원사, 20-255, 1994.
 30. 내림솜씨 맛김장. 주부생활, 1987(11).
 31. 식생활. 40-42, 1987(11)
 32. 소문난 전통 맛김장. 여원, 1988(11).
 33. 여원. 별책부록, 1988(11).
 34. 김치담그기. 여원, 별책부록, 1991(8).
 35. 김장김치 6선. 식생활, 13-17, 1992(11).
 36. 생활특집/김장김치-김치담그기. 식생활, 62-69, 1992(11).
 37. 이달의 요리, 1994(11).
 38. 김장특집-햇가죽시대의 신세대 김장. 여성중앙, 578, 1994(11).
 39. 맛김장 가족김치. 세계여성, 부록 4-18, 1994(11).
 40. 강순남. 건강별미 김장김치. 중앙일보, 1994년 11월 26일.
 41. 우리입맛·우리음식·김장을·담그자. 주간경인, 1994년 11월 10일.
 42. 최신양. 김치의 연구현황 및 제조지침서. 농수산물유통공사 종합식품연구원, 63, 1987.
 43. 조재선. 김치의 산업화에 대한 기초연구. 미발표, 1988.
 44. 이승교. 김장김치에 대하여. 식품과 영양, 제 11호, 61-64, 1982.
 45. 이해수. 김치에 대한 조리과학적 연구-배추를 절이는 소금의 농도와 시간. 대한가정학회지, 10(1): 35, 1972.
 46. 김치에 사용되는 양념. 국민영양, 제 62호, 36-38, 1985(2).
 47. 정순자. 한국조리. 신광출판사, 62-190, 1990.
 48. 맛김치 & 8도 김장김치. 서울문화사, 1991.
 49. 서봉순. 한국 조리. 지구문화사, 153-326, 1993.
 50. 한국요리 2편. 대학당, 34-56, 1993.
 51. 한정혜. 가정요리. 정우문화사, 1991.
 52. 추운 겨울 최상의 반찬. 식생활, 1987(11).
 53. 여성동아, 1988(11).
 54. 김장김치. 여성동아, 1989(11).
 55. 이달의 요리, 1993(11).
 56. 전통 맛김장 감칠 맛나는 별미김장 12선. 여원, 381-388, 1994(11).
 57. 김치·장아찌. 중앙여성, 1987(8).
 58. 주부 장선용-금주의 식탁, 1994년 9월 8일.
 59. 김치백과 여성백과. 효성출판사, 1989.
 60. 한복선, 한정혜. 홈쿠킹365④-12·1·2 겨울. 효성출판사, 70-71, 1992.
 61. 쿠킹살롱 200, 중앙일보사, 1992.
 62. 박경옥 외 2명. 8도 맛김치, 주우, 1992.
 63. 김치 밀반찬. 삼성출판사, 1993.
 64. 한복선. 365일 우리집 식단. 효성출판사, 1993.
 65. 21세기 여성대백과 안젤리카 요리 2-우리의 고유요리·세계의 요리·생활요리. 중앙일보사, 32-80, 1993.
 66. 여원, 1995(1).
 67. 왕준련. 각도 별미김치. 식생활, 13-17, 1993(11).
 68. 신선영. 계절별 김치담그기와 저장방법. 식품과 영양, 8(2): 26-29, 1987.
 69. 황혜성. 식단과 반찬 365일. 주부생활, 50-220, 1989.
 70. 송숙자, 김계자. 건강채식요리. 시조사, 90-103, 1987.

71. 식생활, 1994(11).
72. 왕준연. 별미김치. 식품과 위생, 90-91, 1994(11).
73. 한복선, 한정혜. 홈쿠킹365③-9·10·11 가을. 효성출판사, 70-71, 1992.
74. 별미 여름김치 6선. 우먼센스, 1993(8).
75. 씹박한 여름김치. 여성동아, 580, 1994(7).
76. 한복선, 한정혜. 홈쿠킹365②-6·7·8 여름. 효성출판사, 70-71, 1992.
77. 한정혜. 야채요리. 국민서관, 59-125, 1992.
78. 김경진. 식품조리 및 이론. 보성문화사, 194-195, 1994.
79. 한복선. 만들기 쉬운 우리집 반찬, 효성출판사, 138-197, 1994.
80. 한복려. 찌개와 반찬. 학원사, 119-243, 1994.
81. 여성동아, 1989(4).
82. 여성중앙, 1994(4).
83. 상큼한 초여름 별미김치. 우먼센스, 371-373, 1995(5).
84. 오이요리. 여성동아, 552-553, 1995(95).
85. 여름철 별미. 식생활, 1994(11).
86. 현기순. 조리학-조리원리와 실습. 교문사, 324-333, 1991.
87. 김치. 이달의 요리, 1994(6).
88. 레이디경향, 1994(7).
89. 여성동아, 1990(11).