

# 광주 · 전남지역의 주요 특산식품에 대한 연구\*

## A Study on Major Local Foods in Gwangju · Jeonam Area

김정옥 · 최차란 · 신말식\*\*

전남대학교 식품영양학과 및 호남문화연구소 ·  
전남대학교 식품영양학과 및 바이오 식품 연구센터\*\*

Kim, Jeong-Ok · Choi, Cha-Ran · Shin, Malshick

Dept. of Food and Nutrition, HCRC, Chonnam National University ·  
Dept. of Food and Nutrition, Biofood Research Center, Chonnam National University

### Abstract

We have investigated the distribution of major local foods cultivated in Gwangju City and Jeollanam-Do in order to understand the food culture of Honam region. The local foods were divided into 4 classes: agricultural, aquatic, animal and other products. 124 species of local foods, including 51 agricultural products, 50 aquatic products, 6 animal products and 17 others, were identified from this region. In Jeollanam-Do area, the agricultural products have a variety of fruits and vegetables, and aquatic products have fishes. In particular, rice, cucumber, pear, anchovy, oyster, laver, oyster mushroom, shiitake mushroom, and honey were determined as major local foods in Jeollanam-Do area. Note that Mudeungsan watermelon is cultivated in Gwangju, and sweet smelt and cat fish caught only in Sumjin river and Tamjin river area. In recent years, pumpkin (*Cucurbita maxima* Duchesne), paprika, kiwi and melon were determined as major local foods in Jeollanam-Do. Furthermore, branding strategy of agricultural and animal products can be said to improve. Wild types of aquatic productions, mushrooms and wild edible greens have been decreasing, whereas cultivated production increasing. The kinds of special local foods in Gwangju City and Jeollanamdo area were influenced by geographical, religious and social factors.

Key Words : Agricultural Products, Aquatic Products, Animal Products, Special foods, Gwangju City and, Jeollanamdo

## I. 서론

음식은 단순히 생명유지 수단의 일차적 의미를 넘어 다양한 우리의 생활 문화를 구성하는데 중요한 역할을 한다. 따라서 음식문화는 식품 재료의 수급, 경제적, 지리적, 종교적 특성 등의 주변 여건 속에서 합리적인 방식으로 형성되므로, 음식문화를 이해하기 위해서는 생활 문화와의 연관 관계 속에서 폭넓게 연구되어야 한다.

전라남도를 포함한 호남지역의 음식문화도 이와 같은 여러 가지 요인의 영향을 받으며 이 지역만의 독특한 특성을 가지며 형성되었다. 호남지역은 비옥하고 넓은 평야 지역, 남해와 서해를 접하는 해안 및 도서지역 그리고 지리산, 무등산, 월출산, 두륜산 등의 산간지역으로 이루어

져 있어 곡류, 채소 등의 농산물, 어류, 연체류 등의 수산물, 산채류, 꿀, 약재 등의 임산물을 포함한 여러 종류의 식재료를 얻을 수 있다. 또 4계절이 뚜렷하여 각 계절마다 다른 식재료를 이용할 수 있는 지리적 특성을 가지고 있어 우리나라의 다른 지역에 비하여 음식에 이용할 수 있는 식품의 종류가 다양하다는 특징을 가지고 있다. 이는 호남지역의 향토음식이 다른 지역에 비하여 조리법이 다양하고, 고명의 종류가 많아 음식이 매우 화려하며, 음식에 정성을 많이 들여 맛이 뛰어난 특징을 가지는데 중요한 요인으로 작용한 것으로 생각된다.

최근에는 호남지역의 관광 문화적인 가치가 증가하고 있어 음식문화를 이 지역만의 특징적인 문화의 일부분으로 이해하고 이를 관광문화사업 등의 다양한 분야에 적용하기 위한 노력의 필요성이 높아지고 있다. 이를 위해

\* 이 논문은 2002년도 학술진흥재단(연구과제 KRF-2002-072-BL1018)의 지원으로 이루어진 연구입니다.

\*\* Corresponding author: Malshick Shin  
Tel: 062) 530-1336, Fax: 062) 530-1339  
E-mail: msshin@chonnam.ac.kr

서는 이 지역의 음식문화를 체계적으로 조사하고 이를 보존 계승하며 발전시켜야 한다. 그러나 교통과 통신의 발달로 새로운 식재료와 조리 방법이 빠른 속도로 유입되면서 호남지역만의 독특한 음식문화가 점차 희석되고 있다. 이러한 현상은 도시 지역에서 더욱 강하게 나타나고 있으나 이에 대한 구체적인 연구와 이에 원형 보존에 대한 노력도 이루어지지 않고 있으며, 음식문화를 문화의 한 분야로 이해하고자 하는 연구도 미흡한 실정이다.

또한 영산강 유역개발사업과 새만금 간척사업 등, 국가적인 국토개발 사업의 추진으로 자연환경이 바뀌면서 생태계가 변화되고 있으며(김진구 외, 2003), 품종개량과 재배기술, 양식기술이 발달하면서 생산되는 농수산물의 종류, 산지, 생산량 등의 변화가 초래되었다. 이러한 변화는 호남지역의 식품 재료 수급에도 크게 영향을 주어 결과적으로 음식문화에도 영향을 주고 있어 호남지역의 음식문화를 이해하기 위해서는 이 지역의 특산물에 대한 조사와 연구가 매우 중요하다. 그러나 호남 지역의 특산물에 대한 기존의 연구는 일부 지역 특산물을 이용한 가공식품의 개발(정용진, 1994; 황인주, 오영주, 1996)이나, 특산물의 포장디자인에 대한 연구(선정근, 1996; 이명환, 2001), 특산물의 브랜드화에 대한 연구(김상원, 이충훈, 2002; 이정희, 2003)가 대부분이며, 특산물의 생산현황이나 향토음식 특징과 분포에 대한 연구는 거의 이루어지지 않고 있는 실정이다.

그러므로 이 연구에서는 호남지역의 음식문화를 이해하기 위한 연구의 일부분으로 음식문화 형성에 영향을 주는 요인의 하나인 이 지역의 특산물 중 식품을 농산물, 수산물, 축산물, 기타로 구분하여 각 지역별로 조사하고, 특산식품의 종류와 지역적 특징과의 관계를 연구하였으며, 그 결과를 향토음식 연구의 기초자료로 이용할 뿐 아니라 교육, 관광문화사업 등 사회전반에서 활용될 수 있도록 하고자 한다.

## II. 조사내용 및 방법

음식문화는 여러 가지 요인의 영향을 받으며 계속 변화되어가므로 명확한 시대 구분이 쉽지 않다. 그러므로 광주광역시와 전라남도 특산물 중 식품에 대한 조사의 시간적 범위는 2004년 7월부터 2005년 6월까지 조사하였다.

조사지역은 현재 행정구역을 기준으로 광주광역시, 전라남도 22개 시군으로 나누어 조사하였다.

조사방법은 문헌조사와 현장조사를 병행하여 실시하였다. 문헌조사는 시군지 등의 문헌, 각 시군에서 특산물로

선정한 것, 농협과 우체국에서 각 지역의 특산물로 판매하고 있는 것을 대상으로 하였다.

조사지역의 특산물은 각 지역에서 현재 생산 또는 채취되는 식품을 대상으로 농산물, 수산물, 축산물, 기타로 분류하여 조사하였다. 농산물은 곡류, 서류, 채소류, 과일류 등 농업에 의하여 생산된 식품, 수산물은 바다나 민물에서 얻어지는 동물성 식품과 식물성 식품, 축산물은 가축을 사육하고 번식시켜 이로부터 얻어지는 식품, 기타는 꽃감, 어란 등과 같이 가공과정을 거치는 것, 버섯류, 꿀 등으로 구분하여 조사하였다. 김, 멸치, 새우 등과 같이 상품화 될 때 가공과정을 거쳐 생산되며 조리과정을 거쳐 음식으로 이용되는 식품의 경우에는 수산물로 분류하여 조사하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 농산물

광주광역시와 전라남도에서 생산되는 특산물 중 농산물의 종류를 곡류, 서류, 채소류, 과일류, 특용작물 등을 포함한 기타로 구분하여 각 지역별로 조사한 결과는 <표 1>과 같다. 이 지역의 특산물 중 곡류는 쌀, 보리 등 4종, 서류는 감자와 고구마 2종, 채소류는 겨울배추, 양파 등 24종, 과일류는 무등산수박, 무화과 등 19종, 기타 특용작물이 복분자와 허브 2종으로 총 51종인 것으로 조사되어 광주광역시와 전라남도 전역에서 곡류나 서류에 비하여 채소류와 과일류가 더 다양하게 재배 생산되고 있음을 알 수 있었다.

#### 1) 농산물의 종류별 생산 현황

현재 광주광역시와 전라남도에서 특산물로 선정되어 생산되고 있는 농산물의 현황을 종류별로 그 특성을 비교하면 다음과 같다.

##### (1) 곡류

이 지역에서 특산물로 재배되고 있는 곡류는 보리, 쌀, 옥수수, 흑미 4종이었다. 이 중 우리나라의 주곡인 쌀은 전라남도에서는 일부지역을 지역을 제외한 18개 시군에서, 특산물로 선정되어 있었다. 농림통계연보(농림부, 2003)에 의하면 전라남도는 전체 면적 1,204,582 ha 중 27.2%인 326,989 ha가 경지면적이며 이 중 논 면적은 219,849 ha로 경지면적의 67.2%를 차지하고 있다. 이처럼

전라남도는 우리나라에서 매우 넓은 경지면적을 가지고 이루어져 있어 우리나라 최대의 곡창지대이기도 하다. 이 있을 뿐 아니라 나주평야를 포함한 비옥한 평야지대로 러한 지리적 특성을 가지고 있는 광주광역시와 전라남도

〈표 1〉 광주광역시와 전라남도 각 시군별 특산물 중 농산물의 종류

분류	지역	시군별 특산물																			계				
		광주	강진	고흥	곡성	광양	구례	나주	담양	목포	무안	보성	순천	신안	여수	영광	영양	완도	장성	장흥		진도	함평	해남	화순
곡류(4)	보리		○						○							○	○								4
	쌀		○	○	○		○	○			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	18
	옥수수		○		○					○															3
	흑미																				○				1
서류(2)	감자										○				○								○	3	
	고구마									○	○				○	○				○	○	○		7	
채소류(24)	가지											○												1	
	갯													○										1	
	겨울배추																				○	○		2	
	고사리						○																	1	
	고추				○		○			○		○			○						○			6	
	대파														○					○				2	
	더덕						○																○	2	
	도라지						○																	1	
	마늘			○						○			○												3
	무						○			○						○									3
	미나리				○		○					○													3
	방호박																			○					1
	배추									○						○									2
	생강																○								1
	시금치									○			○												2
	알타리무															○									1
	애호박															○									1
	양파									○			○									○			3
	오이			○	○	○	○	○				○	○			○		○	○						10
	죽순							○																	1
	쪽파										○	○													2
	취							○																	1
	파프리카		○													○	○			○				○	5
	풋고추											○				○									2
과일류(19)	감		○		○	○	○			○		○			○		○	○							9
	단감		○			○	○			○		○			○		○	○		○		○			10
	대추				○																				1
	딸기		○		○			○			○	○					○	○							7
	매실					○						○					○		○						4
	멜론				○			○																	2
	무등산수박	○																							1
	무화과															○									1
	밤					○	○					○													3
	방울토마토						○	○	○		○				○		○		○				○		8
	배		○		○		○	○		○	○	○	○		○	○	○	○					○		13
	복숭아											○					○								3
	사과				○												○								2
	수박				○											○		○							3
	유자		○	○									○				○		○	○		○			7
	참다래			○							○		○				○		○			○			6
	참외																	○						○	2
	토마토															○		○							2
	포도							○	○				○		○		○							○	6
기타(2)	복분자																				○				1
	허브										○														1
계	계	1	9	5	12	4	11	8	6	1	14	10	12	8	1	7	17	5	15	12	5	6	5	11	185

의 대부분 시군에서는 쌀이 많이 생산되고 있으며 각 시군별로 여러 가지 고유의 브랜드로 쌀을 생산하고 있다.

보리의 경우 강진, 영암을 비롯한 4개 지역에서, 옥수수는 강진, 곡성 등 3개 지역에서, 흑미는 전라남도 진도에서만 특산물로 선정되어 있었다. 흑미는 중국 남부의 야생종으로 2000년 전에 재배한 기록이 있으며, 중국에서는 1980년대부터 다시 관심을 갖기 시작하여 활발하게 연구가 진행되고 있다. 우리나라에서는 1990년대 무렵 진도, 완도 등지에서 중국에 다녀 온 독농가가 재배를 시작한 것이 그 기원이라고 한다(전태갑, 윤선, 1998). 근래에는 흑미의 건강 기능성의 밝혀지기 시작하면서(이유석 외, 1999; 정영아, 이재권, 2003) 이를 이용한 식품에 대한 연구가 일부 이루어지고 있으며(정동식 외, 2002; 조진아, 조후종, 2000), 재배지역도 점차 확대되고 있으나 주로 전라남도를 중심으로 생산이 이루어지고 있다. 이 중 진도에서 전라남도 총 생산면적의 약 75%를 차지하고 있으며, 전라남도의 다른 지역에서 소량씩 생산되고 있다(전태갑, 윤선, 1998). 흑미의 생산량이 많은 진도에서는 최근에 흑미를 이용하여 흑미 인절미, 흑미 유과, 흑미 강정 등을 특산품으로 개발하기도 하였다.

## (2) 서류

전라남도에서 특산품으로 생산되는 서류는 감자, 고구마 2종으로 전라남도의 경우 감자는 보성 영광, 화순 3개 지역에서, 고구마는 무안과 해남을 비롯한 7개 지역에서 특산물로 생산되고 있었으며, 감자와 고구마를 모두 특산물로 생산하는 지역은 보성이었다. 예전에는 서류가 구황작물로의 역할을 하였으나 최근에는 품질개량 등을 통해 자색고구마 등 다양한 종류가 생산되면서 조리에서 그 이용 범위도 확대되어가고 있다(한규홍 외, 2002). 또 이 지역에서 예전에는 점질고구마의 생산이 많이 이루어졌으나 최근에는 분질고구마에 대한 소비자 수요가 증가하면서 점질고구마의 생산은 거의 사라지고 대부분의 지역에서 분질고구마를 생산하고 있으며, 이를 각 지역마다 고유의 브랜드로 생산하고 있는 추세이다.

## (3) 채소류

채소류 중 특산물은 전라남도에서 갓, 겨울배추, 양파, 마늘 등 24종 이었다. 전라남도에서 가장 많은 곳에서 특산물로 생산되고 있는 것은 오이로 고흥을 비롯한 10개 지역에서 생산되고 있었다. 그 외에 고추가 곡성 등 6개 지역, 파프리카는 강진을 비롯한 5개 지역, 마늘, 무, 미나리, 양파는 각각 3개 지역, 겨울배추, 대파, 더덕, 배추, 시금치, 쪽파, 풋고추는 각각 2개 지역에서 생산되고 있었다. 전라남도의 일부 지역에서만 특산물로 선정되어 있

는 것은 순천에서 가지, 여수에서 갓, 구례에서 고사리와 도라지, 취, 장흥에서 밤호박, 장성에서 생강, 영암에서 알타리무와 애호박, 담양에서 죽순 등 10종 이었다.

이 중 근래에 농가수입증가를 목적으로 재배하기 시작한 채소류는 밤호박과 파프리카이다. 밤호박은 서양계 호박으로 우리나라에서는 1985년부터 제주도와 전라남도 일부 해안지역에서 소규모로 재배되었으며, 1994년부터 재배면적이 증가하고 있다고 한다(임재하 외, 1998). 현재 전라남도에서는 장흥에서만 특산물로 생산하고 있으나 최근에 진도에서도 재배되기 시작하였으며(“진도 밤호박, 전남일보”, 2005) 앞으로 그 재배지역이 더 확대될 것으로 생각된다. 우리나라에서 착색단고추로 부르는 파프리카는 전라남도에서 강진, 영광, 영암, 장흥, 화순 5개 지역에서 특산물로 선정하고 있으며, 밤호박과 마찬가지로 점차 재배지역이 확대될 전망이다. 밤호박과 파프리카 모두 주요 재배지역을 중심으로 죽, 떡, 음료, 샐러드, 볶음 요리 등 여러 가지 음식의 주재료나 부재료로 이용되고 있으며 그 이용범위도 넓어지고 있다(장홍균, 2000; 정기태 외, 2001).

채소류 중 고사리, 도라지 등의 산채류는 전라남도에서는 구례와 곡성, 전라북도에서는 무주와 장수 등 넓은 산간지역을 가지고 있는 곳에서 주로 생산되고 있었다. 이러한 산채류는 최근에 건강 기능성이 널리 알려지면서 수요가 증가하고 인공재배가 많이 이루어지면서 그 재배면적과 생산량이 점차 증가하고 있는 추세이다.

전라남도의 농특산물 중 해남의 겨울배추, 무안의 양파와 마늘 등은 각각 우리나라에서 가장 생산량이 많은 지역이거나 품질이 뛰어나 그 지역의 특산물로 널리 알려져 있으나, 근래에 이들 농산물을 특산물로 집중육성하고 있는 지역이 서서히 증가하고 있다. 이러한 현상은 각 농산물의 품종 개량과 재배기술의 발달과 함께 재배에 적합한 지리적 조건을 갖춘 지역으로 재배지역이 점차 확대되고 있기 때문으로 생각된다. 오이, 가지, 애호박, 시금치 등의 다른 채소류도 신품종과 재배기술의 보급으로 시설재배 농가가 많아지면서 특산물로 생산하는 지역이 넓어지고 있는 것으로 보인다.

반면 그 지역의 유명한 농특산물 중 사라져 가고 있는 것도 있는데 그 중 하나가 광주광역시외의 비아 무이다. 광주광역시에서 재배되는 무는 광산구를 중심으로 비아 근방의 황토밭에서 주로 재배되었는데, 일반 무보다 당도가 높고 사각사각한 질감이 특징이다. 일반 무와는 달리 뿌리 끝 쪽의 모양이 쥐꼬리를 닮았다하여 쥐꼬리 무라고도 하며, 황토밭에서 재배한다 하여 황토 무라고도 하고, 재배지의 이름을 따 비아 무라고도 부른다. 하남 공업 단지가 들어서기 전인 1990년대 이전에는 광산구 지역의

비아 외에도 평동, 임곡, 삼도 등 지역의 붉은 황토밭에서 무를 많이 재배하였으나 지금은 도시 개발로 그 면적이 점차 줄어들어 비아 근방의 무밭에서 일부가 생산되고 있어 그 명맥을 유지하고 있다.

#### (4) 과일류

과일류는 전라남도에서 19종이 특산품으로 생산되고 있었다. 이 중 배는 전라남도에서는 나주를 비롯한 13개 지역에서 가장 널리 재배되고 있었다. 이 외에 단감이 강진 등 10개 지역, 방울토마토는 구례 등 8개 지역, 딸기와 유자는 7개 지역, 참다래와 포도는 6개 지역에서 생산되고 있었다. 멜론은 곡성과 담양, 사과는 곡성과 장성, 참외는 장성과 화순, 토마토는 영암과 장성의 특산물이었다.

감, 단감, 사과, 배, 복숭아, 포도 등의 과일은 곡성, 무주, 장수 등 산간지역을 중심으로 많이 생산되고 있는데, 이는 산간지역을 개간하여 과수 재배에 많이 이용하고 있기 때문으로 보인다. 또 과일 재배가 많이 이루어지고 있는 곳인 장성, 곡성, 장흥 등의 지역은 대부분이 일교차가 커서 당도가 높은 과일을 생산할 수 있는 지리적 조건을 갖춘 곳들이기도 하다.

과일 중에서 근래에 생산하기 시작한 것은 참다래와 멜론이었다. 이 중 참다래는 1977년에 뉴질랜드에서 묘목 도입이 시작되어 1978년부터 본격적으로 재배하기 시작하였다. 최근에는 소비량이 증가하면서 재배면적과 생산량도 점차 증가하는 추세이며 주로 전라남도 남해안 일대와 제주도에서 재배하고 있다. 전라남도에서 전국 생산량의 약 59%를 차지하고 있으며, 현재는 해남, 완도, 보성, 장흥, 고흥, 순천, 진도 등에서 주로 생산되고 있다(농업과학기술대전, 2002).

전라남도의 농특산물 중 나주의 배, 곡성의 사과 등 몇몇 과일은 오래전부터 특정 지역의 특산물로 널리 알려져 왔다. 그러나 요즘에는 육종재배 기술의 발달로 각 지역의 지리적 특성에 적합한 품종이 개발되면서 여러 곳에서 생산되고 있는 추세이다. 이러한 경향은 <표 1>에서 딸기, 참외 등 다른 과일류의 경우에도 나타나는 현상이다.

그러나 과일류 중 현재까지도 일부 지역의 고유 특산물로 널리 알려져 있는 것은 광주의 무등산 수박과 영암의 무화과 2종이었다. 광주의 무등산 수박은 푸랭이 수박이라고도 부르며 해발 300 m 이상의 표도가 깊고 통기성이 좋은 사질양토에 경사지에서 잘 자란다. 광주광역시 무등산 중턱의 비스듬한 경사지는 이러한 지리적 조건을 갖추고 있어 무등산 수박의 재배에 적합하며, 지금도 일반 수박의 수확이 끝난 다음인 9-10월에 생산되고 있다(김형주, 1997; 한규평, 1986). 또한 무화과는 해양성 기후에서 잘 자라는

식물로 영암은 이러한 기후조건에 적합한 지역이다. 영암에서는 1971년도부터 영암군 삼호면을 중심으로 무화과 집단과원을 조성하여 무화과를 재배하고 있으며 1980년대에는 130여 ha, 2000년대에는 180여 ha로 재배면적이 증가한 것으로 추정하고 있으나(농업과학기술대전, 2002) 이의 생산량에 대한 정확한 국가통계는 없다. 영암군에서는 이곳의 무화과 생산량이 전국 생산량의 약 70%를 차지하고 있다고 한다(<http://nong.yeongam.go.kr/>). 무화과의 생산량이 많은 영암에서는 무화과 잼 외에도 무화과를 이용한 여러 가지 음식을 개발하기 위한 노력을 기울이고 있으며, 이 중 하나가 우리나라 전통 조리법의 하나인 정과 조리법을 무화과에 응용한 무화과 정과로 이 지역의 향토음식의 하나로 자리잡아가고 있다. 이는 식재료인 특산물이 그 지역의 음식문화 형성과 밀접한 관계가 있음을 보여주는 한 예이다.

#### (5) 기타

기타 특용작물의 경우, 전라남도에서 생산되는 품목은 무안의 허브, 함평의 복분자 등 2종이었다. 무안군의 허브는 1990년대 초부터 재배하기 시작하였으며, 1990년대 말부터는 로즈마리 전국 생산량의 약 80%를 생산하고 있다고 한다(정동욱 외, 2002). 최근에는 무안의 일부 지역에서는 서양요리의 향신료인 허브를 장어요리, 김치 등 여러 가지 전통향토음식에 이용하고 있어 그 지역에서 생산되는 식재료 종류의 영향을 받아 음식문화가 변화될 수 있음을 확인할 수 있었다.

복분자는 우리나라 전국의 산에 야생으로 분포하고 있지만 특히 전북 고창군 선운사 일대에서 주로 재배하였으나 최근에는 복분자의 항산화활성(윤인 외, 2003)과 생리활성(이미경 외, 2003) 등 기능성에 대한 연구가 진행되면서 소비량이 증가하고 있다. 이와 함께 복분자의 재배지역도 점차 고창 인근지역으로 확대되어 그 재배지역이 점차 확대되어가고 있다. 함평군에서는 2002년에 시험 재배를 시작하였으며 지금은 복분자를 이용한 복분자차, 복분자차 등의 음식을 향토 특산물로 생산하고 있다(“함평복분자 소득작목, 무등일보”, 2005).

이상에서 광주광역시와 전라남도에서 특산물로 선정되어 있는 농산물의 경우, 대부분이 생산 지역이 점차 확대되고 있어 특정 지역에서만 고유의 특산물로 생산되는 경우가 감소하고 있음을 알 수 있었다. 또한 재배기술의 발달과 새로운 품종의 도입 등의 영향으로 새로운 농특산물이 출현하고 있으며, 이로 인한 식재료 수급의 변화가 전라남도 일부지역의 향토음식문화 형성에 영향을 주고 있음을 알 수 있었다.

2) 농산물의 지역별 생산 현황

광주광역시와 전라남도에서 생산되는 특산물 중 농산물 생산현황을 각 지역별로 비교하면 [그림 1]과 같다.

[그림 1]은 광주광역시와 전라남도 각 시군의 농특산물의 수를 비교한 결과이다. 생산 지역별로는 광주광역시에서 무등산수박 1종, 전라남도에서는 흑미, 고구마, 겨울배추, 배 등 50종이었다. 전라남도 각 시군별로는 영암이 곡류 2종, 서류 1종, 채소류 7종, 과일류 7종, 총 17종으로 가장 많은 종류의 농특산물을 생산하고 있었으며, 이외에 장성 15종, 무안 14종, 곡성, 순천, 장흥 각 12종, 구례 화순 각 11종, 보성 10종, 강진 9종, 나주, 신안 각 8종, 영광 7종, 담양, 함평 각 6종, 완도, 해남, 진도, 고흥 각 5종, 광양 4종, 목포, 여수 각 1종을 생산하고 있었다.

광주광역시에서 현재 생산되고 있는 농특산물이 무등산수박 1종으로 그 종류가 적은 이유는 도시 개발이 진행되면서 점차 농경지와 농업인구가 감소하고 있어 농산물의 생산량과 그 종류 또한 감소하고 있기 때문으로 보인다. 전라남도의 농특산물의 수가 많은 이유는 각 시군에서 지역 경제 발전을 목적으로 여러 가지 농산물을 특산물로 선정하여 육성 장려하고 있기 때문인 것으로 생각된다.

채소류를 4종 이상 생산하고 있는 지역은 구례, 나주, 무안, 순천, 영암이며, 과일류를 4종 이상 생산하고 있는 지역은 강진, 곡성, 구례, 담양, 순천, 영암, 장성, 장흥, 화순이었다. 이 지역들은 약 10종 이상의 농특산물을 생산하는 지역과 거의 일치하였다. 이들 지역은 넓은 평야 지역과 함께 큰 평야가 달하여 여러 가지 작물을 재배하고 있거나, 산간지역을 개간하여 과수 재배가 활발한 곳이라는 공통점을 가지고 있었다(두산세계대백과사전,

2001). 이상의 조사결과를 통해 농산물의 재배에 중요한 요인으로 작용하는 지리적 조건이 식재료 수급에 큰 영향을 주고 있음을 확인할 수 있었다.

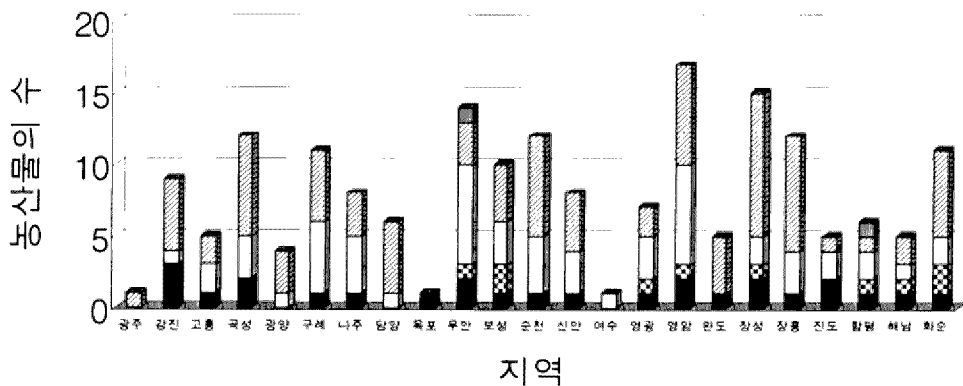
2. 수산물

광주광역시와 전라남도에서 생산되는 특산물 중 수산물의 종류를 어류, 갑각류, 연체류, 해조류, 기타로 구분하여 각 지역별로 조사한 결과는 <표 2>와 같다. 어류는 갈머치, 가오리 등 24종, 갑각류는 꽃게, 꽃새우 등 5종, 연체류는 가리비, 굴 등 16종, 해조류는 김, 다시마 등 5종, 기타 수산물은 소금 1종으로 어류와 연체류가 갑각류와 해조류에 비하여 더 다양하게 어획되고 있었다. 어류 중에서 가오리, 갈치 등 해수어 18종, 메기, 모치, 송어, 쏘가리 등 담수어 4종, 뱀장어, 은어 등 회유어 2종으로, 담수어보다 해수어의 종류가 더 다양하게 이용되고 있음을 알 수 있었다. 수산물 중 광주광역시의 특산물로 선정되어 있는 것은 없었다.

1) 수산물의 종류별 생산 현황

(1) 어류

전라남도에서 가장 많은 지역의 특산물로 선정되어 있는 어류는 멸치로 목포, 신안 등 7개 지역에서 특산물로 생산되고 있었다. 이러한 결과로부터 서남해안과 접하고 있는 대부분의 전라남도 지역에서 멸치의 어획이 이루어지고 있음을 확인할 수 있었다. 또 이러한 결과는 멸치질이 호남지역에서 김치를 담그거나 반찬으로 가장 널리 이용되고 있는 것갈류인 것과 관계가 있을 것으로



[그림 1] 광주광역시와 전라남도 각 시군별 특산물 중 농산물의 생산 현황  
 ■ 곡류    ▣ 서류    □ 채소류    ▨ 과일류    ■ 기타

〈표 2〉 광주광역시와 전라남도 각 시군별 특산물 중 수산물의 종류

분류	지역	광주	광진	고흥	곡성	광양	구례	나주	담양	목포	무안	보성	순천	신안	여수	영광	영암	완도	장성	장흥	진도	함평	해남	화순	계	
어류(24)	가오리*		○																						1	
	갈치*		○							○					○	○										4
	고등어*														○											1
	굴비*															○										1
	농어*		○															○								3
	도미*									○					○			○								3
	망둥이*																○									1
	메기**				○	○						○								○						4
	멸치*			○							○			○	○				○			○				7
	모치**																○									1
	뽕장어***							○			○															2
	병어*									○						○										2
	삼치*														○	○										2
	서대*														○											1
	숭어**		○								○	○					○									4
	쏘가리**																								○	1
	우럭*													○	○				○							3
	운저리*		○																							1
	은어***					○	○	○					○								○					5
	장어*		○													○	○				○					5
	전어*					○															○					2
	조기*		○								○				○	○					○					4
	준치*															○										1
	홍어*							○		○	○			○												4
갑각류(5)	꽃게*												○		○										2	
	꽃새우*																	○			○				3	
	대하*																				○		○		3	
	민물참게**				○	○	○					○								○						6
	새우*									○				○		○	○									4
연체류(16)	가리비*													○											1	
	굴*		○	○										○	○						○				7	
	꼬막*		○									○					○								3	
	낙지*		○							○	○									○		○	○			8
	다슬기**				○																			○		2
	맛*																○								1	
	바지락*		○														○								2	
	백합*															○										1
	소라*													○												1
	오징어*													○	○											2
	재첩**					○																				1
	전복*													○	○											4
	주꾸미*														○						○					1
	키조개*																									1
	피문어*														○											1
	피조개*			○																						1
해조류(5)	김*		○	○		○			○	○								○		○	○	○	○		11	
	다시마*			○															○			○				4
	미역*		○	○					○	○	○										○		○			9
	뿔*																									1
	파래*														○							○				4
기타(1)	소금												○												1	
	계	0	13	6	4	6	2	2	0	11	6	5	0	16	17	9	9	12	0	7	10	3	8	2	146	

\*; 해수에서 서식하는 것, \*\*; 담수에서 서식하는 것, \*\*\*; 양쪽회유어

보인다.

멸치 다음으로 많은 지역에서 특산물로 선정되어 있는 것으로는, 장어가 나주, 무안 등 6개 지역에서, 은어는 곡

성, 광양 등 5개 지역에서, 갈치, 메기, 숭어, 조기, 홍어 는 각각 4개 지역에서, 농어, 도미, 우럭은 각각 3개 지역 에서, 병어, 삼치, 전어는 각각 2개 지역에서 특산품으로

선정되어 있었다. 전라남도의 일부 지역에서만 특산물로 어획되는 어류는 강진의 가오리와 운저리, 여수의 고등어와 서대, 영광의 굴비, 영암의 망둥이와 모치, 영광의 준치 등이었다.

전라남도의 수산물 중 가장 널리 알려진 홍어는 신안의 흑산도 연해에서 잡은 것이 가장 유명하며, 목포, 무안, 나주의 특산물이기도 하다. 특히 나주의 영산포는 홍어의 집산지였으나 영산강 유역 개발 사업으로 주변 자연환경이 변화되면서 그 명성을 잃어가고 있다. 흑산도에서도 바다의 오염과 간척 사업으로 생태계가 파괴되면서 1990년대부터 홍어의 어획량이 급격히 감소하고 있다(고동률, 박보하, 1998).

## (2) 갑각류

광주광역시와 전라남도에서 특산물로 생산되고 있는 수산물 중 갑각류는 전라남도에서 꽃게, 꽃새우, 대하, 민물참게, 새우 5종 이었다. 이 중 민물참게는 광양, 곡성 등 6개 지역에서 특산물로 선정되어 있어, 갑각류 중에서 전라남도에서 가장 넓은 지역에서 이용되고 있음을 알 수 있었다. 민물참게도 은어와 마찬가지로 섬진강과 탐진강 유역에 해당하는 지역에서 특산물로 이용되고 있었다. 꽃게는 신안 등 2개 지역, 꽃새우는 완도 등 3개 지역, 대하는 해남 등 3개 지역에서 특산물로 생산하고 있었다. 이 중 크기에 따라 대하, 중하 등으로 부르는 새우는 양식업의 발달로 생산량과 생산지가 점차 증가할 것으로 생각된다.

## (3) 연체류

연체류는 전라남도에서 가리비, 굴 등 15종이 특산물로 이용되고 있었으며, 가리비, 굴, 바지락, 백합, 오징어, 주꾸미 등과 같이 서식지가 해수인 것들은 신안, 여수 등 서남해안 지역에서, 다슬기, 재첩과 같이 서식지가 민물인 것들은 곡성, 화순 등 내륙 지방의 특산물이었다.

전라남도에서 가장 많은 지역에서 특산물로 알려진 연체류는 낙지로 서해안의 갯벌이 위치하고 있는 목포, 무안, 영암, 해남 등 8개 지역에서 특산물로 선정되어 있었다. 이 지역에서 어획되는 낙지는 다른 지역의 낙지에 비하여 발이 가늘어서 세발낙지라고도 부르며 홍어와 함께 호남지역의 널리 알려진 특산물이다. 그러나 1970년대부터 시작된 영산강 지구 농업종합개발 사업의 일환으로 영산강 하구둑이 건설되면서 이 지역의 생태계가 변화되면서 세발낙지의 생산량도 감소하고 있는 실정이다. 현재도 영암과 해남을 포함한 일부 지역에서는 방조제가 건설되고 있어 이러한 생태계의 변화는 계속 진행될 것으로 보인다.

호남의 일부 지역의 특산물로 널리 알려진 연체류는

신안의 가리비와 소라, 영암의 백합, 광양의 재첩, 여수의 키조개와 피문어, 화순의 다슬기 등 이었다. 이 중 영암은 조간대 또는 얇은 바다의 모래나 진흙에서 서식하는 백합의 생육에 적합하며, 광양은 재첩의 주요 서식지 중 하나인 섬진강이 흐르고 있는 지리적 조건을 갖추고 있었다. 백합과 재첩 외에 가리비, 소라, 키조개, 피문어 등도 생육에 가장 적합한 지리적 조건을 갖추고 있는 여수 등의 지역에서 특산물로 선정되어 있었다.

특산물로 선정된 연체류 중 굴, 전복, 조개 등은 양식 기술이 발달하면서 그 생산지가 확대되고 있는 수산물로, 대부분이 양식업에 적합한 지리적 조건을 갖추고 있는 강진, 신안, 완도, 군산 등을 중심으로 양식이 이루어지고 있으며, 생산지역이 점차 증가하고 있는 추세이다.

## (4) 해조류 및 기타

해조류 중 전라남도의 특산물로 선정되어 있는 것은 김, 다시마, 미역, 툇, 파래 5종이었다. 이 중 광주광역시와 전라남도에서 가장 많은 곳에서 특산물로 이용되고 있는 것은 김으로 전라남도에서 11개 지역에서 생산되고 있었다. 미역은 강진, 고흥 등 9개 지역에서, 파래는 여수, 완도 등 4개 지역에서, 툇은 완도에서만 특산물로 선정되어 있었다. 이처럼 김 등의 해조류가 많은 지역에서 널리 생산되고 있는 이유는 근래에 양식 기술의 발달로 그 생산지가 양식이 가능한 지역을 중심으로 확대되고 있기 때문이며, 앞으로 그 생산량이 더욱 증가할 것으로 보인다.

반면 해조류 중 뜸부기의 경우에는 예전에는 완도, 해남 등의 서남해안 일부지역에서 쉽게 얻을 수 있던 해조류이었으나 지금은 거의 찾기 힘들어졌다고 한다. 이는 환경오염 등의 영향으로 생태계의 변화가 큰 요인으로 작용하였을 것으로 생각된다.

기타 수산물로 소금이 조사되었는데, 전라남도에서는 신안 1개 지역으로 주로 서해안지역에서 특산물로 선정되어 있었다.

이상의 결과에서 광주광역시와 전라남도의 특산물 중 수산물은 생육에 가장 적합한 지역을 중심으로 어획이 이루어지고 있었으며, 근래에 영산강 지구 농업 종합개발 사업과 새만금 간척사업 등의 국토개발사업에 의한 생태계의 변화, 환경오염, 양식업의 발달 등의 영향으로 그 종류와 생산량이 변화되어가고 있음을 확인할 수 있었다. 즉, 농산물과 마찬가지로 수산물의 생산도 지리적 특성이 가장 큰 요인으로 작용하고 있음을 수 있었다.



2) 수산물의 지역별 생산 현황

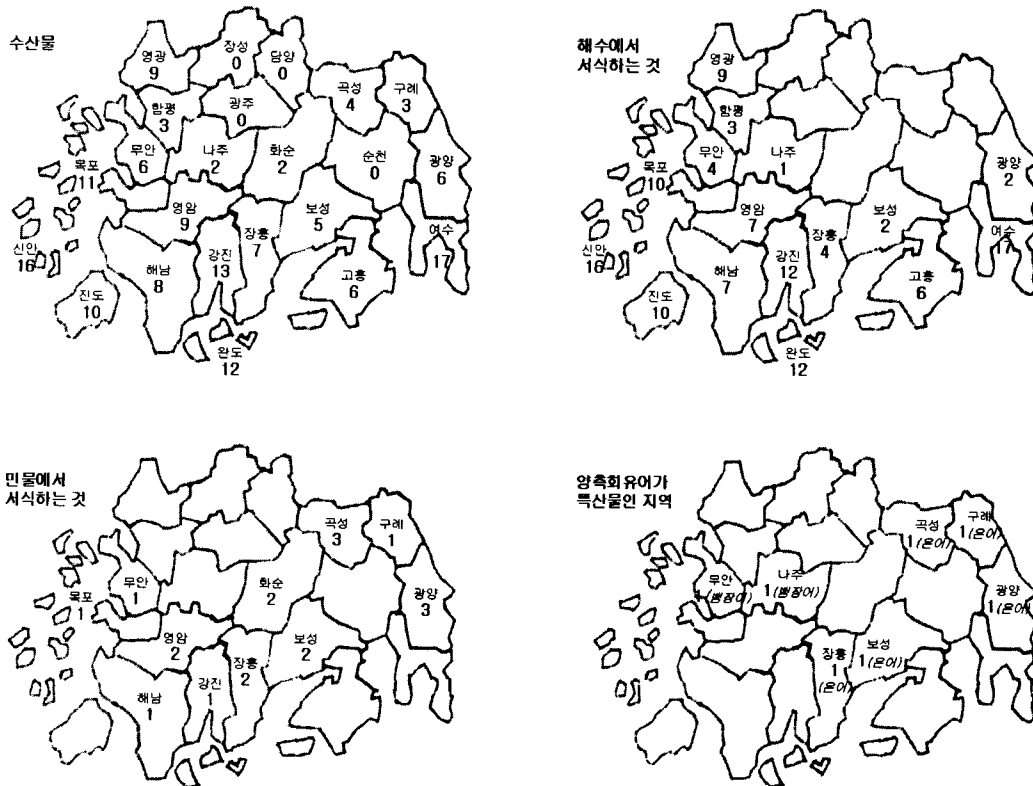
특산물 중 어류의 종류가 많은 지역은 여수 10종, 강진과 목포 7종이었으며, 갑각류는 신안이 4종이었다. 연체류는 신안과 여수 6종, 영암 5종, 강진 4종이었으며, 해조류는 완도 5종, 진도와 해남 4종이었다. 전라남도에서 특산물 중 수산물이 10종 이상 선정된 지역은 여수 17종, 신안 16종, 강진 13종, 완도 12종, 목포 11종, 진도 10종 등이었다. 이 지역은 대부분이 서남해안과 접하고 있는 해안지역으로 어류와 연체류가 많이 생산되는 곳과 일치하였으며, 특산물로 선정된 수산물 중 갑각류와 해조류에 비하여 어류와 연체류가 더 다양하게 어획되고 있음을 확인할 수 있었다.

[그림 2]는 광주광역시와 전라남도 각 시군별 특산물 중 수산물을 해수에서 서식하는 것, 민물에서 서식하는 것, 양축회유어로 구분하여 나타낸 것이다. 곡성, 화순, 구례 등 내륙지방은 메기, 쏘가리, 민물참게, 다슬기 등의 담수어가 특산물로 선정되어 있었으며, 목포, 해남, 강진, 고흥, 여수 등의 서남해안 지방과, 신안, 진도, 완도 등의 도서지역에서는 가오리, 고등어, 조기, 등 해수에서 서식

하는 것이 주로 특산물로 선정되어 있었다. 무안, 나주, 장흥, 보성, 곡성, 구례, 광양 등과 같이 강과 바다가 접하는 지역에서는 바다와 민물에서 생활하는 양축회유어의 일종인 뱀장어와 은어가 특산물이었다.

곡성, 보성, 장흥, 구례, 광양 등 5개 지역에서는 은어가 특산물로 선정되어 있었는데, 이 지역은 섬진강과 탐진강 유역으로 은어의 서식지로 적합한 지리적 조건을 갖추고 있는 곳이다. 이 지역의 은어는 맛과 향이 좋아 예부터 진상품으로 알려져 있으며, 지금도 그 명성을 유지하고 있다(윤서석 외, 2002). 그러나 1990년대 이후 급어기에 불법어업과 무분별한 남획, 하천의 오염 등으로 은어 서식지의 생태계가 파괴되면서 자연산 은어의 생산량이 급격히 감소하고 있어 이에 대한 대책이 시급한 실정이다. 반면 최근 들어 양식기술의 발달로 양식산은 급격히 증가하고 있는 추세이다(정보영 외, 1999). 또 이 지역에서는 은어 외에도 섬진강과 탐진강에서 주로 서식하는 메기가 주요 특산물로 이용되고 있었다<표 2>.

무안의 몽탄 민물장어와 나주의 구진포 장어로 부를 정도로 무안과 나주도 뱀장어로 오래전부터 널리 알려진 곳이다. 이 지역은 우리나라에서 뱀장어의 주요 서식지의 하



[그림 2] 광주광역시와 전라남도 각 시군별 특산물 중 수산물의 생산 현황

나인 영산강 유역에 위치하고 있는 곳이며, 무안과 나주의 장어는 이 지역의 유명한 특산물의 하나이기도 하다. 그러나 식량증산정책의 일환으로 시작된 영산강 유역 개발 사업이 1970년대 영산강지구 농업종합개발사업으로 이어지면서 이 지역에 영산강 하구둑을 비롯한 4개소의 인공호수가 축조되면서 영산강 유역의 지형이 변화되었으며, 생태계가 파괴되기 시작하였다. 그 결과 현재 영산강유역의 자연산 장어도 어획량이 급격히 감소하고 있는 반면, 양식산의 비중이 증가하고 있는 추세이다(최진호 외 1986).

이상에서 우리나라에서 다른 지역과 비교할 때 넓은 해안지역을 포함하는 지리적 특성을 가지고 있는 광주광역시와 전라남도는 서남해안지역과 도서지역을 중심으로 다양한 수산물이 특산물로 선정되어 있음을 알 수 있었다. 이러한 결과로 지리적 특성이 식재료의 수급에 영향을 줄 수 있음을 확인할 수 있었다.

### 3. 축산물

광주광역시와 전라남도의 특산물 중 축산물의 생산 현황을 광주광역시와 전라남도, 전라북도로 분류하여 각 시군별로 조사한 결과는 <표 3> 과 같다. 현재 광주광역시와 전라남도에서 생산되고 있는 특산물 중 축산물은 꿩, 닭, 오리, 돼지고기, 쇠고기, 흑염소 등 총 6종이었다.

#### 1) 축산물의 종류별 생산 현황

쇠고기는 전라남도에서는 강진 등 6개 지역의 특산물로 선정되어 있었으며 최근에는 일부지역에서 알골, 두충잎, 양파, 한약재 등을 첨가하여 만든 특수 사료로 사육한 쇠고기를 각 지역 고유 브랜드로 생산하고 있는 추세이다. 쇠고기는 농작물에 비하여 생산을 위한 노동력이 많이 드는 식품으로 조선 전기까지도 매우 귀한 식품에 속하였다. 조선 후기에는 그 소비가 크게 늘었다고는 하나 농업이 주요한 산업이었던 그 시대에는 소가 농업과 밀접한 관계가 있었기 때문에 흔히 접할 수 있는 식품은

아니었다. 육류를 일반인들이 풍족하게 이용하기 시작한 것은 국민소득이 증가된 1970년대 후반부터라고 한다(유애령 1997). 요즘에는 호주나 미국으로부터 수입되는 쇠고기의 양이 매년 증가하고 있어 육류의 공급량은 증가하고 있는 추세이다.

돼지고기는 전라남도에서는 보성, 신안 등 4개 지역에서 특산물로 선정되어 있었다. 돼지고기도 쇠고기와 마찬가지로 녹차, 황토 등을 이용한 사료로 사육한 돼지고기를 일부 지역에서 고유의 브랜드로 생산하고 있었다.

특산물로 선정된 지역의 닭과 오리의 경우에도 쇠고기나 돼지고기와 같이 유향, 녹차 등을 이용한 특수 사료로 사육하여 다른 지역의 축산물과 차별화하여 현재 각 지역 고유의 브랜드로 생산하고 있었다.

흑염소의 경우에 전라남도에서는 신안, 영암, 완도, 장성 4개 지역에서 특산물로 선정하고 있었는데, 다른 가축류와는 달리 산간지역을 중심으로 방목이 이루어지고 있었다. 특히 완도의 흑염소는 이 지역의 특산물인 삼지구엽초를 비롯한 산에서 나는 약초와 풀 등을 먹고 자라 예부터 약용동물로 이용하여 왔다고 한다(윤서석 등 2002).

이상에서 광주광역시와 전라남도의 축산물 중 특산물로 선정된 것들은 대부분이 특수 사료로 사육하여 고유의 브랜드로 생산되어가고 있음을 확인하였다.

#### 2) 축산물의 지역별 생산 현황

특산물 중 축산물의 종류가 3종 이상인 지역은 보성, 신안, 영암이었으며, 이 외에 나주와 장성에서는 2종, 강진, 무안, 여수, 완도, 함평에서는 각각 1종 이었다. 이 지역에서는 주로 산간지역을 중심으로 축산업이 이루어지고 있다고 한다(두산세계대백과사전, 2001).

### 4. 기타

광주광역시와 전라남도의 기타 특산물의 종류와 생산

<표 3> 광주광역시와 전라남도 각 시군별 축산물의 종류

분류	지역	광주	강진	고흥	곡성	광양	구례	나주	담양	목포	무안	보성	순천	신안	여수	영광	영암	완도	장성	장흥	진도	함평	해남	화순	계	
꿩																			○						1	
닭								○				○														2
오리							○																			1
돼지고기												○		○			○									4
쇠고기			○									○					○							○		6
흑염소														○			○	○								4
계		0	1	0	0	0	0	2	0	0	1	3	0	3	1	0	3	1	2	0	0	1	0	0		18

<표 4> 광주광역시와 전라남도 각 시군별 기타 특산물의 종류

분류	지역	광	강	고	곡	광	구	나	담	목	무	보	순	신	여	영	영	완	장	장	진	함	해	화	계
		주	진	흥	성	양	례	주	양	포	안	성	천	안	수	광	암	도	성	흥	도	평	남	순	
버섯류(7)	느타리버섯		○	○	○			○		○		○	○				○							○	10
	상황버섯															○						○			2
	송이버섯						○																		1
	신령버섯 (아가리쿠스버섯)																						○		1
	영지버섯		○																						1
	표고버섯		○		○	○	○					○						○	○	○			○	○	10
	팽이버섯										○						○		○				○		4
비버섯류(10)	고로쇠나무수액					○												○					○	3	
	꽃감					○												○						2	
	구기자																				○			1	
	꿀						○		○				○				○						○	○	6
	녹차	○	○			○	○					○	○										○		7
	비자		○	○														○			○		○		5
	산수유						○																		1
	삼지구엽초																	○							1
	어란																○								1
	어성초											○													1
계	계	1	5	2	2	4	5	1	1	1	1	4	3	0	0	1	4	1	4	3	4	0	6	4	57

지역을 조사한 결과는 <표 4>와 같으며, 버섯류가 7종, 고로쇠나무수액 등 비버섯류 10종이 조사되었다.

1) 기타 특산물의 종류별 생산 현황

(1) 버섯류

기타특산물 중 광주광역시와 전라남도에서 특산물로 선정되어 있는 버섯류는 느타리버섯, 상황버섯 등 7종이었다. 버섯류 중 느타리버섯과 표고버섯이 강진 등 각각 10개 지역에서 특산물로 선정하고 있었으며, 팽이버섯은 무안 등 4개 지역, 상황버섯은 영광과 진도 2개지역, 송이버섯, 신령버섯, 영지버섯은 각각 1개 지역에서 특산물로 생산되고 있었다.

일반적으로 버섯류는 산간지역에 자생하는 식재료였으나 근래에 인공재배기술이 발달하면서 그 생산지가 점차 넓어지고 있다(윤서석 외 2002). 또한 최근에 이러한 버섯류의 기능성에 대한 연구가 많이 이루어지면서(박무현 외, 1998) 건강식품으로 각광받고 있어 버섯류의 재배지와 생산량은 계속 증가할 것으로 보인다.

(2) 비버섯류

버섯류 외에 기타 특산물의 생산 현황은 다음과 같다.

비버섯류 특산물 중 가장 많은 지역에서 특산물로 선정되어 있는 것은 녹차로 광주, 보성, 순천, 해남 등 7개 지역에서 생산되고 있었으며, 이 외에 꿀은 구례, 담양 등 6개 지역에서, 비자는 강진, 고흥 등 5개 지역에서, 고

로쇠나무수액은 광양, 장성, 화순 3개 지역에서, 꽃감은 광양과 장성 2개 지역의 특산물이었다.

이 중 녹차는 차나무 잎을 가공한 것으로 차나무는 동백나무과에 속하는 아열대성 상록식물로 남위 30도와 북위 43도 사이의 지역에서 주로 분포하고, 일교차가 크고 고지대이며, 하천을 끼고 있어 안개가 많고 습도가 높은 지역일수록 향기성분이 강하다고 한다(지허스님 2003). 녹차를 특산물로 생산하고 있는 이 지역은 대부분 이와 같은 지리적 조건을 갖춘 곳이다. 또한 녹차는 불교와 관계가 깊은데 녹차를 특산물로 생산하고 있는 지역이 대부분 강진의 백련사, 순천의 선암사, 해남의 대흥사 등 역사가 깊은 사찰 주변에서 차나무를 재배하고 있다는 공통점을 가지고 있었다. 이는 불교가 호남지역의 음식문화의 형성에 영향을 주었음을 보여주는 한 예로 보여진다.

고로쇠나무수액은 우리나라에서는 30-40년 전부터 광양의 백운산과 지리산 일대에서 채취되기 시작하였으며, 1990년대 초 단기 임산 신소득원 개발의 일환으로 수액 이용에 관한 연구를 시작하였다(문현식 외, 2004). 이후 이의 성분에 대한 연구 결과 건강 기능성이 밝혀지기 시작하면서 음료로 주로 이용하고 있으며(김충모 외, 1991), 현재는 그 소비가 증가하면서, 그 채취 지역이 점차 확대되어 가고 있다.

이 외에 비버섯류 중 일부 특정 지역의 특산물로 널리 알려져 있는 것은 영암의 어란, 진도의 구기자, 구례의 산수유, 완도의 삼지구엽초 등 이었으며, 주로 재배 또는 생산에 적합한 지리적 특성을 가지고 있는 특정지역을

중심으로 생산되고 있었다. 영암의 어란은 영산강 유역인이 지역에서 많이 잡히는 송어의 알을 이용한 것으로, 예전에는 영암에서 송어가 많이 잡혔으나 지금은 영산강 개발사업 이후 송어의 어획량이 감소하면서 어란의 가치도 높아지고 있다. 구기자는 진도의 특산물로 널리 알려져 있으며, 구기자의 생산량이 많은 진도에서는 구기자 인절미, 구기자 흑미 유과, 구기자차, 박문주 등 구기자를 이용한 음식의 종류가 많다. 완도의 특산물인 삼지구엽초는 산지의 나무 그늘에서 잘 자라는 특성을 가지고 있는데, 완도의 약산은 이러한 지리적 조건을 갖추고 있다고 한다. 이곳의 약산에서 주로 자라는 삼지구엽초는 음양곽(溼羊藿)이라는 약재로 쓰이기도 한다. 완도에서는 삼지구엽초를 이용한 삼지구엽주와 이를 먹여 키운 흑염소 또한 특산물로 널리 알려져 있다.

이상에서 버섯류, 고로쇠나무수액 등은 최근 건강 기능성이 밝혀지면서 수요가 증가하고 있으며, 재배기술과 채취기술의 발달로 생산량과 생산지도 증가하고 있음을 알 수 있었다. 또 식재료의 수급에 지리적, 종교적, 사회적 요인 등이 영향을 주며, 이는 각 지역의 향토음식문화 형성에 영향을 줄을 다시 확인할 수 있었다.

#### IV. 요약

광주광역시와 전라남도 음식문화 주요 식품 재료의 종류를 확인하기 위하여 각 시군의 특산물을 농산물, 수산물, 축산물, 기타로 구분하여 조사한 결과는 다음과 같다. 현재 광주광역시와 전라남도의 특산물 중 농산물 51종, 수산물 50종, 축산물 6종, 기타 특산물 17종으로 총 124종 선정되어 있었다. 이 지역의 특산물 중에서 쌀, 오이, 배, 멸치, 굴, 김, 느타리버섯, 표고버섯 등은 여러 지역에서 특산물로 선정되어 있었다. 무등산수박, 무화과, 연어, 송어, 메기 등의 특산물은 이들의 생산에 적합한 지리적 조건을 가진 지역에서 생산되고 있었다. 농산물 중 밤호박, 파프리카, 키위, 멜론 등은 최근에 이 지역에서 재배하기 시작하였다. 수산물, 버섯류, 산채류는 자연산은 감소하는 반면 양식이나 인공재배가 증가하고 있었으며, 농산물과 축산물의 브랜드화도 급속히 이루어지고 있었다. 이상의 결과에서 이 지역의 음식문화와 관련된 식재료의 수급과 선택 가능성에 영향을 주는 특산물의 종류와 생산량이 환경오염과 국토개발 등 자연환경의 변화, 소비자의 기호변화, 건강에 대한 관심의 증가, 재배기술의 발달, 수산양식의 발달, 새로운 품종의 도입 등 여러 가지 요인에 의하여 변화되고 있었다. 즉, 이 지역에서

식재료로 이용될 수 있는 다양한 농수산물이 생산되고 있으며, 음식문화가 계속 변화되어 가고 있음을 간접적으로 확인할 수 있었다.

주제어 : 농산물, 수산물, 축산물, 특산물, 광주광역시와 전라남도

#### 참고 문헌

- 김상원, 이충훈 (2002) 마케팅 측면의 브랜드 이미지 표현 전략-농·특산물 브랜드를 중심으로. 한국일러스아트학회, 10, 169-181.
- 김진구, 최정일, 장대수, 나중태, 김용익 (2003) 영산강 하구언 주변해역의 난자치어 분포. 한국수산학회지, 36(5), 486-494.
- 김충모, 정두레, 서화중 (1991) 지리산지역 고로쇠나무 및 거제수(거자수)나무의 수액성분에 관하여. 한국식품영양과학회지, 20(5), 479-482.
- 김형주 (1997) 광주의 전통음식. 광주, 광주민속박물관.
- 고동률, 박보하 (1998) 흥도와 흑산도. 서울, 대원사.
- 농촌진흥청 (2002) 농업과학기술대전. 수원, 농촌진흥청.
- 농림부 (2003) 농림통계연보.
- 두산세계대백과사전 (2001) 서울, 두산동아.
- 무화과 재배 현황 (2002. 2. 2.) 농촌진흥청 자료검색일 2005. 7. 5. <http://203.241.52.113:8088/detailView.jsp>
- 문현식, 노일, 권수덕 (2004) 지리산 고로쇠나무 군락의 토양환경과 식생구조. 농업생명과학연구, 38(2), 33-40.
- 박무현, 오국용, 이병우 (1998) 표고버섯과 느타리 버섯의 항암효과. 한국식품과학회지 30(3), 702-708.
- 선정근 (1996) 지역특산물 포장디자인에 관한 연구. 한국패키지디자인학회논문집, 3, 33-51.
- 유애령 (1997) 식문화의 뿌리를 찾아서. 서울, 교보문고.
- 윤서석, 이기열, 유태종, 안명수, 조후중, 이효지, 권태완 (2002) 한국음식대관, 제1권 한국음식의 개관. 서울, 한림출판사.
- 윤인, 위지향, 문제학, 안태희, 박근형 (2003) 복분자 열매에서 항산화활성을 지닌 quercetin의 분리 및 동정. 한국식품과학회지, 35(3), 499-502.
- 이명환 (2001) 수출지향적인 신개념 패키지디자인에 관한 연구. 한국디지털디자인학회연구, 1, 27-37.
- 이미경, 이현수, 최근표, 오덕환, 김종대, 유창연, 이현용 (2003) 복분자 열매 추출물의 유용 생리활성 탐색. 한국약용작물학회지, 11(1), 5-12.
- 이유석, 송선주, 이종욱 (1999) 진도산 흑미의

- lipoxygenase의 특성. 농산물저장유통학회지, 6(2), 216-220.
- 임재하, 김하규, 김승한, 최경배, 최부술 (1998) 남부지역에서의 수출용 밤호박의 재배법에 관한 연구. 원예작물연구논문집, 40, 120-124.
- 장홍균 (2000) 장홍음식백선. 장홍, 장홍균
- 진태갑, 윤선 (1998) 흑미 유통개선에 관한 연구. 한국식품유통연구, 15(2), 53-71.
- 정기태, 주인옥, 최정식 (2001) 밤호박을 이용한 즉식죽 제조 및 품질특성. 한국식품저장유통학회, 8(1), 74-78.
- 정동식, 이범수, 은종방 (2002) 흑미가루를 첨가한 식빵의 품질 특성. 한국식품과학회지, 34(2), 232-237.
- 정동옥, 박인덕, 김정옥 (2002) 포장재를 달리한 로즈마리 양파김치의 저장 중 품질 변화. 한국식품과학회지, 34(6), 1043-1047.
- 정보영, 문수경, 정우건, 하해성 (1999) 천연 및 양식산 은어의 근육 및 난의 일반성분 조성. 한국수산학회지, 32(6), 689-692.
- 정영아, 이재권 (2003) 흑미 색소물질에 함유된 페놀화합물의 항산화 특성. 한국식품영양과학회지, 32(6), 948-951.
- 정용진 (2000) 경북 특산물(감과실, 사과, 포도)을 이용한 과실식초 및 음료의 생산. 식품산업과 영양, 5(2), 53-59.
- 조진아, 조후종 (2000) 흑미를 첨가한 인절미의 품질 특성에 관한 연구. 한국조리과학회지, 16(3), 226-231.
- 이정희 (2003) 농축산물 브랜드화의 개선방안. 농업경영정책연구, 30(1), 18-34.
- 지허스님 (2003) 아무도 말하지 않은 한국전통차의 참모습-지허스님의 차. 서울, 김영사.
- 진도 밤호박 본격출하 (2005, 6. 3) 전남일보. 자료검색일 2005, 7. 5. <http://news.nate.com/Service/natenews/ShellView.asp?LinkID=1&ArticleID=2003061802143700224>
- 최진호, 임채환, 최영준, 변대석, 김창목, 오성기 (1986) 천연 및 양식산 뱀장어의 단백질 및 아미노산 조성 비교. 한국수산학회지, 19(1), 60-66.
- 한규홍, 이주찬, 이가순, 김재호, 이종수 (2002) 자색고구마를 이용한 민속주의 제조 및 생리 기능성. 한국식품과학회지, 34(4), 673-677.
- 한규평, 최성규, 이돈길, 박화성, 이창환 (1986) 수박 극만생 다수성 양질 대과품종 “무등산수박”. 농사시험논문집, 28, 32-36.
- 함평복분자 소득작목 자리매김 (2005, 6. 30) 무등일보. 자료검색일 2005, 7. 5, 자료출처 [http://www.honam.co.kr/searchview.php3?no=171802&read\\_temp=20050630&section=22&search=함평](http://www.honam.co.kr/searchview.php3?no=171802&read_temp=20050630&section=22&search=함평)
- 황인주, 오영주 (1996) 제주특산물을 이용한 향토국수의 개발. 한국조리과학회지, 12(3), 361-366.

(2005. 07. 12 접수; 2006. 03. 20 채택)