

| SRI-정책-2016-02 |

수원 약과 복원을 위한 연구

엄정숙

연구진

연구책임자 엄정숙 (수원시정연구원 초빙연구위원)
참여연구원 이영안 (수원시정연구원 연구위원)
 이은정 (수원시정연구원 비상근 연구보조원)

연구자문

이동인 (수원시정연구원 연구원)

© 2016 수원시정연구원

발행인 이재은
발행처 수원시정연구원
 경기도 수원시 영통구 매영로 345번길 111
 (우편번호) 16703
 전화 031-220-8001 팩스 031-220-8060
 <http://www.suwon.re.kr>

인 쇄 2016년 7월 25일
발 행 2016년 7월 31일
ISBN 979-11-85686-89-9 (93300)

이 보고서를 인용 및 활용 시 아래와 같이 출처 표시해 주십시오.
엄정숙·이영안. 2016. 「수원 약과 복원을 위한 연구」. 수원시정연구원.

비매품

국문 요약

수원은 화성을 기반으로 한 관광도시로서 많은 관광객들이 방문하고 있으나, 관광객 만족도 조사 결과 쇼핑만족도가 가장 낮은 것으로 나타나고 있다. 수원을 대표할 수 있는 음식으로 수원갈비, 통닭 등이 있으나 부피, 가격, 보존성 등의 문제로 관광객들이 선물로 구입하기에는 한계가 있다. 따라서 경주 황남빵, 천안 호두과자와 같이 그 지역을 대표하는 먹거리 제품으로 손쉽게 사고, 선물로도 가져갈 수 있는 지역특화 먹거리 관광 상품이 개발 되어야 한다.

옛 문헌에 의하면 수원 약과가 유명하였다고 전해지고 있으며, 이러한 수원 약과의 명성과 역사성을 재조명하고 이를 먹거리 관광 상품으로 개발하기 위해서는 수원시와 약과 제조업자 및 학계 등 관계자들의 적극적 참여와 관심이 필요하다.

그리고 수원 약과 복원을 위해서는 무엇보다 고서에 나타난 수원 전통약과의 레시피 복원과 함께 현대적 트렌드에 맞는 대중성을 갖춘 다양한 약과 제품 연구 및 개발이 선행되어야 할 것이다.

또한 수원 약과가 널리 알려질 수 있도록 다양한 언론 매체를 통한 홍보, 팸투어, 수원시 축제 등 각종 행사 시 약과 시식 및 판매, 약과 만들기 체험, 전국 약과 경연대회 개최 등 일반시민과 관광객들에게 널리 홍보될 수 있도록 많은 노력이 필요할 것이다.

주제어: 수원 약과, 약과 복원, 먹거리 관광상품 개발

| 차례 |

제1장 서론	1
제1절 연구의 배경 및 목적	1
1. 연구의 배경	1
2. 연구의 목적	2
제2절 연구의 범위 및 방법	2
1. 연구의 범위	2
2. 연구의 방법	2
제2장 수원과 약과의 상관성	3
제1절 약과(藥果, Yakgwa) 개요	3
1. 약과 정의	3
2. 약과 재료 및 만드는 방법	4
3. 약과 영양성분	8
4. 약과 관련 특허출원 현황	10
5. 전통식품명인(한과류) 현황	11
제2절 ‘수원 약과’의 탄생과 문헌 고증	13
1. 수원의 지리적 특징과 손님 접대의 중요성	15
2. 유명해진 수원 약과와 고유 제조법의 형성	18
3. 수원 약과와 용주사 약과의 관계	22
4. 조선후기 조리서에 소개된 약과의 재료 및 조리방법	25
5. 조선후기 조리서의 약과 제조법 원문 및 역문 자료	28

제3장·수원시 현황 및 간식용 관광 먹거리 사례조사	37
제1절 수원시 현황	37
1. 대표 먹거리 현황	37
2. 수원시 특산품 및 관광기념품 현황	38
3. 수원시전통식생활체험관	39
4. 시사점	40
제2절 간식용 관광 먹거리 사례조사	41
1. 지역 대표 간식용 관광 먹거리	41
2. 지역 이미지 활용 사례	48
3. 지역 특산물 활용 사례	50
4. 간식용 관광 먹거리 정착요인	52
제4장·설문조사 및 간담회 분석	53
제1절 설문조사 결과	53
1. 수원 관광객 실태조사	53
2. 수원 약과 복원 관련 시민의견 조사	54
제2절 약과 관련 시설 및 관계자 면담	57
1. 한농식품	57
2. 화성한과	59
3. 한가원(한과문화박물관)	60
4. 시사점	61
제3절 약과 관련 관계자 간담회	62
1. 간담회 개요	62
2. 주요내용	62
3. 시사점	65

제5장·수원 약과 복원 방안	67
제1절 생산 방안	67
1. 1안 : 사회적 경제조직 등 활용	67
2. 2안 : 노인 일자리 창출사업	73
3. 3안 : 공모 사업 추진	75
4. 4안 : 주문자 상표 부착방식(OEM)	75
제2절 홍보마케팅 방안	76
1. 각종 홍보매체 활용 홍보	76
2. 홍보물 제작·배포	77
3. 축제·이벤트 신규 개발 및 연계 추진	78
4. 수원 약과 만들기 체험프로그램 운영	78
제3절 제언	78

| 표 차례 |

<표 2-1> 약과의 종류	5
<표 2-2> 기능성 약과 개발 관련 연구	7
<표 2-3> 약과의 영양성분	8
<표 2-4> 특허실용신안	10
<표 2-5> 전통식품명인(한과류) 지정현황	11
<표 2-6> 증보산림경제와 정조지의 약과 제조법 비교	21
<표 2-7> 조선후기 조리서에 소개된 약과	26
<표 2-8> 조선후기 조리서의 약과 제조법 분석	27
<표 3-1> 수원시 대표 먹거리 현황	37
<표 6-1> 사회적기업 지원제도	68

| 그림 차례 |

<그림 2-1> 시중에 판매되고 있는 약과제품	9
<그림 3-1> 수원시 특산품 및 관광기념품	38
<그림 3-2> 수원전통식생활체험관 주요시설	40
<그림 3-3> 경주 황남빵	41
<그림 3-4> 경주 서라벌 찰보리빵	42
<그림 3-5> 대전 성심당	43
<그림 3-6> 군산 이성당	44
<그림 3-7> 천안 호두과자	45
<그림 3-8> 통영 꿀빵	46
<그림 3-9> 제주 오메기떡	47
<그림 3-10> 지역 이미지 활용 사례	49
<그림 3-11> 지역 특산물 활용 사례	51
<그림 4-1> 가장 기억에 남는 음식	53
<그림 4-2> 가장 기억에 남는 기념품	54
<그림 4-3> 수원 대표 음식	55
<그림 4-4> 수원 대표 특산품 및 기념품	55
<그림 4-5> 수원 약과 복원 및 대표 관광먹거리 개발 관련 필요성 ..	56
<그림 4-6> 수원 약과 관광상품화 시 효율적인 홍보방법	56
<그림 4-7> 한농식품 약과 제조시설	58
<그림 4-8> 화성한과 제품 및 간담회	60
<그림 4-9> 한가원(한과박물관)	61
<그림 5-1> 사회적기업 삼성떡프린스	69

<그림 5-2> 울산제과점협동조합 울산 12경 전병	71
<그림 5-3> 수원시 마돈나돈가스	73
<그림 5-4> 여수 동백꽃방	74

| 제1장 · 서론 |

제1절 연구의 배경 및 목적

1. 연구의 배경

여행과 관광에서는 볼거리, 먹거리, 즐길거리가 기본 요소로서 특히 그 지역의 음식과 선물은 가장 현실적이고 기억에 남는 필수 요건이다.

수원은 역사성 있는 관광도시로서 여러 가지 기반시설이 조성되어 많은 관광객들이 방문하고 있으나, 관광객 만족도 조사 결과에서 쇼핑만족도가 가장 낮은 것으로 나타나고 있다(송화성, 2015).

수원을 찾는 관광객들의 만족도를 높이고 지역경제 활성화를 위해서는 다양한 관광상품 개발이 필요하며 일본의 화과자, 경주 황남빵, 천안 호두과자, 통영 꿀빵, 제주 오메기떡 등과 같이 그 지역을 대표하는 식품으로 손쉽게 사서 먹고, 선물로도 가져갈 수 있는 지역특화상품 개발이 필요하다.

약과는 예로부터 궁중은 물론 서민들의 다과상에도 꼭 올랐고, 지금도 전통상차림이나 제사상에 반드시 포함되는 전통음식으로 그 맛을 좋아하는 사람들이 많이 있으며, 수원 약과는 예로부터 유명하여 15세기 세종실록과 17세기 어유당전서와 목민심서에 그 기록이 남아 있다.

현재 수원을 대표하는 음식인 양념갈비나 전통시장의 통닭은 부피, 가격, 보존성 등에서 관광객들이 선물로 구입하기에는 한계가 있다.

우리나라에서 판매되고 있는 약과는 대부분 한과류 제조업소 한 품목으로 생산하고 있으며, 현재 약과를 지역특화 상품화한 지역은 없다.

2. 연구의 목적

수원 관련 역사적 스토리가 있는 약과(유밀과)를 수원의 대표적 명물 간식으로써 지역특화 상품화할 수 있는 기초자료를 제공함으로써 수원 홍보 및 관광도시 기반 확대, 지역경제 활성화를 도모하고자 한다.

그리고 누구나 손쉽게 구입하고 선물로 가져갈 수 있는 먹거리 관광 상품 확대로 관광객들의 쇼핑만족도 제고 및 2018올해의 관광도시 추진에 기여하고자 한다.

제2절 연구의 범위 및 방법

1. 연구의 범위

- 우리나라 전통음식인 약과의 역사성 및 산재된 수원약과의 역사적 스토리를 수집 정리
- 우리나라 약과제조업 현황 및 실태, 판매, 유통 현황 등 파악
- 시판되고 있는 약과의 제조원료, 제조방법 등 비교 분석
- 상표 등 약과 관련 특허출원 현황 조사

2. 연구의 방법

- 전국 유명 먹거리 관광상품 현황 및 정착 실태 현지 조사
- 현재 판매되고 있는 대표적 약과 제조업 현장 견학
- 약과명인 등 약과 관련자 면담

| 제2장 · 수원과 약과의 상관성 |

제1절 약과(藥果, Yakgwa) 개요

1. 약과 정의

한국 전통과자인 한과는 매우 다양한 종류들이 있으며, 재료와 조리법을 기준으로 유밀과(油蜜果), 유과(油菓), 다식(茶食), 숙실과, 과편, 정과(正果), 엇강정 등이 있다(고봉경, 2000; 김기숙, 1999; 김진숙, 2014; 농림축산식품부, 2013).

이 중 유밀과는 한과 중 가장 사치스럽고 고급스러운 제품으로 밀가루를 주재료로 하여 기름과 꿀을 섞어 반죽한 후 기름에 튀긴 다음 다시 꿀을 바른 과자를 뜻한다. 유밀과에는 약과(藥果), 다식과(茶食菓), 만두과(饅頭菓), 매작과(梅雀菓), 차수과(叉手果), 요화과(蓼花菓), 박계(朴桂) 등이 있으며, 이중 약과가 가장 많이 알려져 있다(이주희·박금미, 1995; 여가은, 2014).

약과는 “약(藥)이 되는 과일(果)”이라는 뜻으로 지봉유설(芝峰類設)에서 약과의 재료인 밀은 춘하추동(春夏秋冬)을 거쳐 익기 때문에 사시(四時)의 기운을 얻어 정(精)이 되고, 꿀은 백약의 으뜸이며, 기름은 살충하고 해독하기 때문에 약이 된다고 기록하고 있다(신용은, 2002; 한국식품과학회, 2008).

약과는 밀가루를 주재료로 하여 기름과 꿀에 반죽하여 기름에 튀긴 다음 다시 꿀을 바른 것으로 그 모양은 대추, 밤, 배, 감, 새, 짐승의 모양에서 변하여 조선시대에는 원형(圓形)이 되었고, 이것이 제사상에 쌓아 올리기 불편하여 다시 네모진 모양이 되었으며, 그 후 둥글게 변하면서 현재 가장 많이 생산되는 국화꽃 문양 약과판에 찍어낸 모양이 되었다(고봉경, 2000; 조신호·이효지, 1987).

2. 약과 재료 및 만드는 방법

1600년부터 1984년까지 발행된 한글 조리서 중 약과가 기록된 조리서 27권을 중심으로 약과의 시대적 변천 과정을 연구한 조신호·이효지(1987)의 연구에 의하면 약과 반죽의 주재료는 밀가루, 꿀, 기름, 술 등이며, 밀가루 외에 콩가루·찹쌀가루도 사용하였으며, 꿀을 대신하여 조청·설탕물을 사용하기도 하였다.

기름은 주로 참기름을 사용하였으나 사라다유·면실유를 넣기도 하였고, 술은 청주·소주·막걸리를 넣었고, 물은 끓인 물을 사용하였다. 이 밖에도 깨, 잣가루, 생강즙, 계피가루, 후추 가루, 소금 등을 넣어 만들었다.

또한 약과를 지지는 기름 온도가 정확히 숫자로 기재된 최초의 조리서는 「한국요리백과사전」으로 “기름 온도가 140℃ 이상 오르지 않게 하여 토색빛이 나고 속이 익도록 천천히 지진다”라고 하였고, 일반적으로 120~160℃의 기름에서 속이 잘 익고 진한 갈색이 되도록 5~15분가량 지져내며, 기름의 온도가 너무 낮으면 모양이 부서지고 너무 높으면 단단해진다고 하였다.

1940년 이전에는 즈청 시 꿀을 사용하였으나 그 이후부터는 꿀·조청·시럽 등을 사용하였으며, 이 외에도 향을 위해 계피·후추·생강·유자즙 등을 넣었다. 즈청 방법은 튀겨낸 약과의 기름을 빼고 뜨거울 때 넣어 오래 담가 두어야 연하고 맛이 있다고 하였다. 그리고 고명은 잣가루와 계피가루가 주로 사용되었다.

약과는 <표 2-1>과 같이 약과 재료 및 만드는 방법, 지역적 특색에 따라 다양한 종류의 약과들이 있다.

<표 2-1> 약과 재료 등에 따른 약과 종류

구분	약과명	주요내용
1	개성모약과	밀가루, 소금, 참기름을 고루 섞어 생강즙, 꿀, 술을 넣고 반죽한 다음 네모지게 썰어 낮은 온도의 식용유에서 서서히 지지고, 설탕과 물을 조린 후 조청과 계피가루를 넣은 즈청액에 담갔다 건진 것이다. 개성모약과는 한 입 크기의 사각형태로 만들며, 바삭한 맛을 내는 것이 특징이다. - 서울·경기
2	문경새재 찹쌀약과	밀가루와 찹쌀가루에 참기름, 소금을 섞어 체에 내려 생강즙, 청주를 넣고 되직하게 반죽하여 약과 틀에서 모양을 내어 튀긴 다음 꿀, 설탕, 물을 넣고 끓여 만든 즈청액에 담갔다 건져 고명으로 잣을 올린 것이다. - 경북
3	쌀약과	쌀가루와 밀가루를 섞어 손으로 비벼 체에 내린 후 참기름을 넣고 반죽하여 꿀, 생강즙, 막걸리를 넣고 끈기가 생기지 않도록 조심스럽게 반죽한 다음 밀대로 밀어 모양을 만들어서 갈색이 나도록 튀겨 즈청액에 넣었다가 건져낸 것이다. - 충북
4	옥수수약과	옥수수가루에 밀가루, 소금, 계핏가루를 넣어 섞고 생강즙, 참기름을 넣고 골고루 비벼준 후 설탕물과 물엿을 섞은 반죽을 약과 틀에 찍어서 갈색이 나게 식용유에 튀겨 물엿이나 꿀에 즈청한 것이다. - 강원도
5	인삼약과	인삼가루와 밀가루를 1 : 4의 비율로 섞어 체에 내린 후 달걀노른자, 청주, 식용유를 넣고 손바닥으로 비벼 다시 체에 내려 설탕시럽을 넣고 반죽하여 모양을 만들어 튀긴 다음 즈청액에 넣었다가 건져낸 것이다. - 충북
6	하회약과	밀가루에 쌀가루, 참기름을 고르게 섞고 체에 내려 생강즙, 꿀, 설탕, 청주, 계핏가루를 넣고 되직하게 반죽하여 밀어 사각형으로 썰고 가운데를 십자 모양의 구멍을 낸 것을 튀겨 꿀, 설탕, 물을 넣고 끓인 즈청액에 담갔다 건져 잣가루를 뿌린 것이다. 경북 안동시 하회마을에서 전승되어 온 음식으로 길흉사에는 반드시 사용되었다. - 경북
7	호박약과	밀가루에 호박즙, 생강즙, 참기름, 달걀노른자를 혼합하여 손으로 비비면서 고루 섞어 체에 내린 후 물엿, 설탕, 생강즙을 끓인 물로, 눅진하게 반죽하여 약과 틀에 박아 꺼내 튀긴 다음 즈청액에 넣었다가 건져내어 잣과 채 썬 대추로 장식한 것이다. - 충북
8	통영약과	참기름으로 볶아 빵은 쌀가루에 소금, 후춧가루, 계핏가루를 넣어 체에 내린 후 참기름을 고루 섞어 생강즙, 꿀, 청주를 넣고 반죽한 다음 약과 틀에 박아 튀겨 즈청액에 담갔다 건져 잣가루를 뿌린 유밀과이다. - 경남

자료 : 농사로 농업용어사전(<http://www.nongsaro.go.kr>) 재구성

최근 디저트 산업이 활성화되면서 소비자들은 새로운 디저트에 대한 관심이 증가하고 있으며, 맛은 기본적으로 유지하되 성분, 열량, 건강적인 측면을 만족시킬 수 있는 새로운 제품을 요구하고 있다.

따라서 디저트 산업에서는 기존 아이템 업그레이드와 전문화를 위해 다양한 노력을 하고 있으며, 건강기능식품의 등장으로 이러한 트렌드에 부합하기 위해 다양한 기능성 디저트 개발이 이루어지고 있다.

기능성 물질은 크게 영양소 보충, 기타 기능성 성분으로 나눌 수 있으며, 영양보충용은 단백질, 비타민, 엽산, 마그네슘 등이 있는데 이러한 기능성 물질들은 식품 등에 첨가 할 경우 식품의 형태를 크게 변형하지 않기 때문에 어렵지 않게 활용되어져 왔다. 기타 기능성 물질의 경우 영양적으로 우수한 특성을 지녀 생리활성면에서 유의한 기능을 가지는 성분들로 인삼, 홍삼, 복분자, 클로렐라, 알로에, 매실, 블루베리, 로얄젤리, 다양한 식품 추출물 등이 있다. 이러한 기타 기능성 물질을 식품에 첨가할 경우 이화학적, 관능적 특성들을 많이 변화시키기 때문에 영양보충용 기능성 물질 첨가 디저트 보다 연구 개발 및 제품화가 매우 어려운 실정이다.

하지만 소비자들의 트렌드에 맞추기 위해 홍삼, 알로에, 매실 음료, 우유 및 유제품류 등에서 기능성 제품들을 다양하게 개발하여 많은 인기를 끌고 있으며, 이 외에도 캔디, 초콜릿, 고급 빵과 과자류 등에도 기능성 제품들을 개발·판매하고 있다.

약과 제품들도 이러한 트렌드에 맞추기 위해 <표 2-2>와 같이 고아미가루, 흑미가루, 녹차분말, 홍삼분말, 마늘 등 다양한 기능성 물질을 첨가한 연구들이 진행되었으며, 이 외에도 약과반죽에 사용된 주류의 종류가 약과 조직과 품질에 미치는 영향에 관한 연구(김소원, 2002), 유화제가 약과의 품질에 미치는 효과연구(이수연·김명애, 2002), 이소말토 올리고당의 첨가가 약과 품질 특성에 미치는 영향(김향숙, 2002), 일부 시판되고 있는 한과류 중 쌀유과, 깨유과 및 약과의 적정 유통기한 설정에 관한 연구(김은미·김현숙, 2001) 등의 연구들이 이루어지고 있다.

<표 2-2> 기능성 약과 개발 관련 연구

구분	연구자(연도)	연구명
1	김현아(2012)	고아미 가루로 만든 구운 약과의 기름 첨가량에 따른 품질 특성
2	김재열(2011)	채소 분말이 첨가된 약과의 품질 특성
3	이선영(2011)	홍화씨분말 첨가에 따른 약과의 품질특성
4	장소영(2009)	집침온도와 집침시간이 구운 약과의 품질특성에 미치는 영향
5	이영숙(2007)	레몬즙 첨가에 따른 개성모약과의 저장성 변화 연구
6	조은자(2007)	주박 첨가 약과의 이화학적 특성
7	권소영(2007)	허브를 첨가한 약과의 품질특성 및 항산화성 연구
8	이숙영(2007)	오븐가열 및 땅콩첨가 제조방법이 구운 약과의 품질특성에 미치는 영향
9	장소영(2007)	미강유가 사용된 구운 약과 및 튀긴 약과의 품질특성 연구
10	이경애(2006)	흑미가루를 첨가한 약과의 특성
11	차경옥(2006)	셀룰로오스 첨가가 약과의 품질에 미치는 영향
12	윤근영(2005)	녹차분말 첨가가 약과의 품질과 저장성에 미치는 영향
13	한지수(2005)	홍삼분말이 첨가된 약과의 품질과 저장성에 관한 연구
14	문숙임(2003)	마늘약과의 개발에 관한 연구, 마늘즙 대체량을 달리한 마늘약과의 품질특성
15	김윤희(2003)	단삼추출물의 항산화능 검색 및 약과에의 첨가효과
16	신용은(2003)	기능성 재료를 첨가한 약과의 조리 및 저장특성에 관한 연구 * 마 분말, 수삼, 홍삼 분말, 녹차 분말, 마쇄한 수삼, 콩분말 등

자료 : 농림축산식품부(2013). 해외 진출용 약과류의 상품 및 유통기술 개발 재구성

3. 약과 영양성분(식품위생법 ‘식품 등의 표시기준’)

현재 시중에 판매되고 있는 약과 12개의 영양성분을 분석한 결과, 약과 재료 및 제조방법에 따라 약간의 차이는 있으나 가장 많이 유통되는 국화꽃 모양의 약과(개당)는 평균 무게 30g, 직경 5-7cm, 두께 0.8-1cm, 열량 125~140Kcal이며, 인공첨가물은 사용하지 않는 것으로 나타났다.

<표 2-3> 약과의 영양성분

약과명 구분	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
개당 중량(g)	30	40	30	30	50	30	30	30	40	40	30	11
열량(kcal)	145	193	140	140	210	128	135	152	161	174	125	45
탄수화물(g)	18	24	19	19	35	69	23	17	29	27.2	21	7.5
당류(g)	1	1	2	2	11	19	17	2	8	6	6	5
단백질(g)	2	2	1	1	1.8	4	0	1	1	1	1	0
지방(g)	7	10	7	7	6.8	15	4.6	9	5	5.4	4	1.5
포화지방(g)	1	1	1.2	1.2	4	0	1.7	2.6	1	1.1	2	0.3
트랜스지방(g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
콜레스테롤(mg)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
나트륨(mg)	13	17	35	35	4	9	0	0	1	40	3	0
포장단위(g)	100	320	250	150	450	300	300	200	400	40	300	200

시중에 판매되고 있는 약과는 식품명인이 운영하는 현대적 제조시설을 갖춘 업체(교동한과, 신궁전통한과 등), 기업 수준의 전문 제조업체(삼립, 기린 등), 중소 규모의 제조업체(화성한과, 한농식품 등), 떡 제조업체(호원당 등) 등이 있으며, 백화점, 대형마트, 재래시장, 편의점, 온라인쇼핑몰, 떡집 등 다양한 유통경로를 통해 판매되고 있다.



<그림 2-1> 시중에 판매되고 있는 약과제품

약과의 경우 인공첨가물이 전혀 사용되지 않음에도 불구하고 대체로 기름에 튀기는 제조공정 및 유통과정 중 기름에 의한 산패 우려, 고칼로리 음식이라는 인식 등으로 현대인의 기호에 맞지 않을 수 있다(농촌진흥청, 2011).

고봉경(2000)의 연구에 의하면 관능적 품질평가 결과 약과의 가장 부정적 요소는 기름 냄새인 것으로 나타났으며, 약과의 부드러움 정도, 바삭거림, 부푼 정도는 약과의 품질 선호도에 가장 큰 영향을 미치는 것으로 나타나 약과는 부드럽고 바삭하고 고소한 맛에 기름 냄새가 적게 제조되는 것이 바람직하다. 또한 소비자들은 약과의 강한 단맛과 기름 냄새 때문에 싫어하는데, 이는 재료의 배합 비율이 적정하지 못하거나, 생산 공정과 저장 시 품질관리가 잘못 되었을 경우, 기름과 꿀 등에 의해 불쾌한 맛을 내기도 한다. 따라서 전통 약과의 특징인 달고 기름의 고소한 맛을 가지면서 현대인의 기호에 맞는 약과를 만들기 위해서는 대량 생산 시 재료의 배합, 생산 공정 및 품질관리에 관한 과학적 연구와 노력이 필요하다고 볼 수 있다.

4. 약과 관련 특허출원 현황

- 약과 관련 특허출원 현황* : 특허실용 3,454건, 디자인 35건, 상표 17,667건
- 김규훈 : 특허실용(홍삼을 활용한 전통약과 및 그 제조방법 등) 5건, 디자인(포장용 상자) 1건, 상표(김규훈 한과 등) 8건
- 심영숙 : 특허실용(부드러운 찹쌀과자의 제조방법 등) 40건, 디자인 16건(한과 포장용 대지 등), 상표(교동한과 등) 51건

<표 2-4> 특허실용신안

구분	명칭	출원인
1	산청약초를 이용한 건강 기능성 약과 및 이의 제조방법	동의대학교 산학협력단, 재단법인경남한방약초연구소
2	마를 이용한 약과의 제조방법	사단법인 서동마 향토산업 사업단, 군장대학산학협력단
3	쌀가루를 포함하는 쌀약과의 제조방법	한국식품연구원
4	구운 약과 및 이의 제조방법	중앙대학교 산학협력단, 주식회사 화성한과
5	청국장 약과 및 그 제조방법	농업회사법인(주)맛가마식품
6	감귤약과의 제조방법 및 그 제조방법에 의한 제조된 감귤약과	김승만, 김성용
7	홍삼을 함유한 전통약과 및 그 제조방법	김규훈
8	천연 색동 비타민 약과 및 이의 제조방법	박순희
9	녹차를 함유한 전통약과 및 그 제조방법	김규훈
10	호박을 이용한 약과의 제조방법	김승만

자료: 특허정보넷 키프리스(<http://kpat.kipris.or.kr>).

※ 행정처분 “거절” : 양과가루(조유순), 당귀추출물(오현경, 문정한), 청보리(주식회사 담양한과명진식품), 감자(김기도)

5. 전통식품명인(한과류) 현황

□ 식품명인 제도

농림축산식품부에서는 1994년부터 우수한 우리의 전통식품을 계승 발전을 위해 식품제조·가공·조리 등의 분야를 정하여 식품명인으로 지정 육성하고 있다.

식품명인은 해당 분야에서 국가가 지정한 최고의 장인이라는 명예와 함께 해당 제품에 명인 표지와 표시사항을 사용할 수 있다.

식품명인으로 지정 받기 위해서는 전통식품의 제조·가공·조리방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자, 또는 해당 식품 제조·가공·조리 등 분야에 계속하여 20년이상 종사한 자, 식품명인으로부터 전수교육을 5년 이상 이수 후 10년 이상 그 업에 종사한 자가 대상이다.

□ 전통식품명인(한과류) 지정현황

지난 1994년 조영귀(송화백일주 제조)씨 등 주류부문 4명이 최초로 식품명인으로 지정된 이후 현재까지 총 72명(65명 활동 중, 사망으로 지정해제 7명)이 지정되었으며, 이 중 6명이 한과류 식품명인으로 지정되었다.

<표 2-5> 전통식품명인(한과류) 지정현황

지정번호	성명	보유기능	지정일	소재지
제23호	최봉석	식품(갈골산자)	'00. 12. 17	강원 강릉
제26호	김규훈	식품(유과, 약과)	'05. 03. 04	경기 포천
제33호	박순애	식품(옛강정)	'08. 07. 02	전남 담양
제46호	김현의	식품(참쌀유과)	'12. 10. 09	경남 의령
제59호	심영숙	식품(유과)	'14. 12. 23	강원 강릉
제60호	안복자	식품(유과)	'14. 12. 23	전남 담양

자료 : 농림축산식품부 보도자료(2015. 10. 16일자) “농식품부 식품명인 신규지정” 재구성

1) 최봉석 명인 : 과줄 역사를 지켜온 강릉 갈골산자

5대 130여년 명성을 이어오는 갈골산자와 강정은 국산 재료와 수작업으로 깊고 고급스러운 맛과 부드러운 식감이 자랑으로, 한과 제조장 부근에 강릉 지방 한과의 유래, 제조 과정 등을 살펴보고 체험도 할 수 있는 전시장을 운영하고 있다.

2) 김규훈 명인 : 한과의 세계화와 인력 양성에 구슬땀

다양한 맛과 색깔 등 약 170여 개에 달하는 한과를 만들고 있으며, 한과의 약점인 보관 문제를 제조 기술과 포장 기술로 해결하였다. 매년 40여명의 제자를 배출하고 있으며, 박물관 운영, 프랑스 최고 요리학교 등 전 세계를 다니며 한과의 아름다움과 문화 가치를 전파하고 있다. 약과분야 명인으로 지정되어 있다.

3) 박순애 명인 : 한과시장의 선두 주자, 담양한과

조선 초기 양녕대군이 담양군 창평에 낙향할 때 함께 수행한 궁녀들이 전수해주었다는 창평쌀엿과 조청 제조기술을 기반으로 하고 있다.

4) 김현의 명인 : 기능성 조청으로 차별화, 의령조청한과

깨끗한 물과 공기, 오염되지 않은 땅에서 재배한 우리농산물을 사용해 경주 최씨 집안에서 내려오는 방식으로 조청과 유과를 제조하고 있다(농촌진흥청, 2014).

5) 심영숙 명인 : 전통한과 변화의 주역, 교동한과

우리나라 농산물을 주 원료로 한 전통한과를 생산하고 있으며, 한과의 맛 뿐만 아니라 포장 디자인에도 노력하고 있다. 국내 유명 백화점에 입점해 있으며, 해외에도 수출함으로써 전통 한과의 세계화에 기여하고 있다.

6) 안복자 명인 : 전통식 품질인증과 유기 가공식품 인증 취득, 안복자한과

1967년 친청 어머니로부터 유과 전통 제조기술을 전수받아 마을부녀회 등에서 활발한 활동을 해오다 2001년부터 안복자한과를 설립, 본격적으로 전통 유과 제조 기법으로 유과를 생산해오고 있다.

제2절 ‘수원과 약과’의 탄생과 문헌 고증

현대 문헌으로 수원 약과가 유명했다는 사실을 가장 널리 알린 문헌은 소설가 김주영의 장편소설 『객주』 이다(김주영, 2013). 여기서 주걱턱의 입을 통해 언급된 것이 바로 ‘수원(水原) 용주사(龍珠寺)의 약과’였다. 그의 구성진 입담을 통해 구체적인 맥락을 확인해보면 다음과 같다.

내 일찍이 팔도 저자를 무른 메주 밟듯 하면서 조선의 별미로는 맛보지 않은 것이 있었겠나? 배천의 참기름, 영변의 홍미반(紅米飯), 북청의 계장, 황주의 세하젓, 해주의 도미국수에 비빔밥, 연안(延安)의 인절미, 평양의 닭볶음[桃李湯]에 어죽, 장단(長湍)의 밤떡, 송도(松都)의 보쌈김치에 식혜, 금강산의 잣박산, 청량리(淸涼里)의 두견술[杜鵑紅], 경우궁(景祐宮)의 된장찌개, 과천의 청참외, 자하문 밖 능금, 수원 용주사의 약과, 양주 백화암의 참쌀튀각, 용문사의 두릅회와 취쌈, 봉선사의 전골, 광주(廣州)의 속댓국, 용인의 오이지, 회덕(懷德)의 행채나무, 여주 남강(南江)의 쏘가리탕, 청주 갈비, 공주의 밀국수에 깍두기, 회암사의 간장, 서산의 뽕어, 칠갑산 고사리, 노성(魯城)의 계, 연산의 황계탕(黃鷄湯), 임실의 물감, 순창의 고추장, 법성포 굴비, 홍성의 어리굴젓, 강진의 유자청(柚子淸), 해남의 낙지회, 고흥의 고막, 광주(光州)의 애저와 무등산 푸랭이, 전주의 유과, 남원의 미나리, 금강의 송어회, 보성의 쓰레홍합, 창평의 생강엿, 풍기의 꽃감[乾柿]에다 옥상궁(毓祥宮) 김치하며 팔도의 별미라곤 하다못해 나오리님 진지 대궁으로라도 맛 안 본 것이 없네만 (...)

객주는 1979년 6월부터 1983년 2월까지, 4년 9개월 동안 『서울신문』에 연재되었고, 초판이 1984년 창작과비평사에서 9권으로 출간되었다. 따라서 전국적이면서 대중적으로 수원 약과에 대해 인지하기 시작한 시점은 1980년대 초반이 되는 셈이다.

그 후 수원 약과에 대해서 공식화된 발언은 확인되지 않았다. 그러다가 20여년이 지난 2014년 한동민이 『경기일보』의 한 칼럼에서 우리의 기억 속에 다시 소환하였다. 그는 을묘원행 당시 혜경궁에게 진상된 ‘삼합미음죽’이나 수원의 명물이었던 방화수류정 아래 ‘용연의 순채(蓴菜)’ 등과 함께 수원 약과가 상품화할만한 음식이라고 힘주어 말했다(경기일보, 2014). 그의 주장은 수원 약과가 갖고 있는 문화콘텐츠로서의 가치를 최초로 주장했다는 점에서 의미가 있는 발언이라고 할 수 있다.

그러나 ‘수원 약과’를 되살려야 한다는 주장의 논거가 소설이라는 점은 한계로 남는다. 소설은 허구라는 인식이 일반적이기 때문에 ‘수원 약과’의 사실성이 크게 의심되는 것이다. 바로 이 지점에서 ‘수원 약과’에 대한 실증적인 연구가 요구된다.

수원이 약과로 유명했다면 그 이유는 무엇인가? 유명했다면 구체적인 증거가 있는가? 소설이 아니라 누구라도 신뢰할만한 증거가 있는가? 이제 우리는 지금 이러한 물음에 대답할 필요가 있다. 그래야 ‘수원 약과’의 존재는 수원 시민에게 그리고 모든 사람에게 설득력을 갖게 될 것이며, 그래야 상품화의 탄탄한 토대가 가능하기 때문이다.

이 글에서는 먼저 수원의 지리적 성격이 ‘수원 약과’가 발달했던 배경이었다는 입론을 세우고 그에 대해 증명하고자 하였다. 이어 수원 약과가 유명했다는 17세기 초반의 사실을 고찰하고, 이것이 문헌적으로 18세기 유중립의 『증보산림경제』와 19세기 서유구의 『임원경제지』를 통해 고증하여 ‘수원 약과’만의 고유한 성격을 조명하였다. 아울러 조선시대의 전통 조리서(調理書)에 소개된 약과의 제조방법을 수원 약과의 그것과 비교하여 수원 약과의 특징을 밝혔다.

1. 수원의 지리적 특징과 손님 접대의 중요성

15세기 양녕대군은 동생인 세종에게 왕위를 물려주고 호방한 삶을 살았던 인물이다. 그가 1442년(세종 24) 가을 수원 일대에서 매사냥을 즐기며 수원부사 등에게 유밀과를 대접받았던 사례가 있다. 그 사실이 알려지자 탄핵기관이라 할 수 있는 사헌부에서 왕의 형님은 직접 겨냥하지 못하고, 접대했던 수원과 과천의 수령을 탄핵하였다.

장령 이겸지(李謙之)가 아뢰기를, “양녕 대군이 매사냥으로 인하여 과천(果川)과 수원(水原)에 이르니, 두 고을의 수령(守令)들은 대체(大體)는 돌아보지도 않고 유밀과(油蜜果)를 성대히 준비했으며, 혹은 창기(娼妓)로 하여금 풍악을 연주하게 하여 그를 위로하였습니다. 유밀과(油蜜果)는 이미 금령(禁令)이 있는데, 법을 받들어 행하는 관리로서 국법(國法)을 감히 범하였사오니 징계하지 않을 수 없습니다.”¹⁾

장령 이겸지의 언급에서 몇 가지 주목할 만한 것이 있다. 먼저 매사냥이다. 수원은 매사냥의 적지였다. 이미 태조 이성계와 세종도 수원 일대에서 매사냥을 구경하였다.²⁾ 뿐만 아니라 일반 사냥도 수원에서 자주 행해졌다. 세종은 왕세자 및 종친, 부마 등 왕실 인물과 의정부와 대간의 관원을 거느리고 강무(講武)하러 수원 등지를 찾았고³⁾ 수원부의 동교(東郊)⁴⁾나 북교(北郊)⁵⁾까지 사냥을 나왔다.

이처럼 조선 초기에 국왕이 수원 일대에 자주 사냥을 나온 것은 수원의 지형이 트인 들판이 넓게 형성되어 있기 때문이다.⁶⁾ 양녕대군이 수원에 매사냥을 나온 것은 이같은 수원의 지리적 특징을 잘 알고 있었기 때문이었다.

1) 『세종실록』 98권, 세종 24년 10월 15일(임인) “掌令李謙之啓: ‘讓寧大君因放鷹到果川·水原兩邑, 守令不顧大體, 盛設油蜜果, 或使娼妓奏樂以慰之. 油蜜果, 已有禁令, 以奉法之吏, 敢干邦憲, 不可不懲.’”

2) 『태종실록』 32권, 태종 16년 10월 15일(계유) “上王幸水原等處, 觀放鷹.”; 『세종실록』 59권, 세종 15년 3월 26일(기묘) “觀放鷹于水原之境.”

3) 『세종실록』 70권, 세종 17년 10월 10일(무신) “上率王世子及宗親·駙馬·議政府·臺諫各一員, 講武于京畿·廣州·水原等處, 群臣祇送于興仁門外.”

4) 『세종실록』 70권, 세종 17년 10월 12일(경술) “獵于水原府東郊, 遂至于振威縣鷓巖之原, 縣監禹傳迎謁境上.”

5) 『세종실록』 70권, 세종 17년 10월 13일(신해) “獵于水原府北郊, 遂至于果川縣.”

6) 1796년 김홍도가 그린 서성우렵(西城羽獵)은 수원 화성 서장대(西將臺) 아래에서 벌어진 매 사냥과 화서문(華西門) 밖 들판에서의 사냥 모습을 그린 것으로 수원의 지형적 특징을 단적으로 잘 표현해주는 그림이다.

두 번째는 유밀과의 금지이다. 당시 유밀과는 국법으로 금지되어 있었다. 이미 1394년(태조 3)에 도평의사사(都評議使司)에서 금지를 제안한 바 있으며⁷⁾, 1396년(태조 5)에 국왕의 교지가 내려졌다.⁸⁾ 『육전(六典)』에도 수록되었으며⁹⁾, 이후 『경국대전』에 법제화되었다.¹⁰⁾

법적으로 금지한 것은 유밀과가 사치품이었기 때문이다. 유밀과의 재료인 밀가루, 참기름, 꿀 등은 쉽게 구하기 어려운 재료였던 만큼 잔치에서는 최고의 접대 음식이었던 것이다. 수령들도 금지된 것임을 잘 알고 있었을 것이다.

그러나 양녕대군이 누구인가? 당시 현 국왕의 형님이시잖는가. 그들로서는 어쩔 수 없는 선택이었을 것이다. 양녕대군이 매사냥으로 나왔을 때 접대에 참여한 관원은 과천과 수원의 수령이었다. 과천과 수원의 수령이 각각 별도로 양녕대군을 접대했을까? 과천과 수원이 인접해 있으므로 함께 접대했다고 보는 것이 타당할 것이다.

당시 과천은 종6품 현감(縣監)이 파견되고, 수원은 종3품의 도호부사(都護府使)가 파견되는 곳이다. 따라서 왕실의 어른인 양녕대군을 모시는 일을 주도하는 것은 관료사회의 위계를 고려한다면 당연히 수원부사였을 것이다.

수원은 넓은 면적을 관할하는 만큼 인기도 많아서 비축된 예산도 넉넉한 곳이었다. 1431년(세종 13) 경기감사가 법적 소송 사건[訟事]이 매우 많은 수원에 관관(判官)¹¹⁾ 설치를 주장하면서 ‘수원은 다른 고을에 비해 토지의 면적과 인구의 규모

7) 『태조실록』 권6, 태조 3년 6월 1일(기사)

8) 『태조실록』 권9, 태조 5년 1월 24일(계미)

9) 『세종실록』 84권, 세종 21년 1월 28일 정미 “議政府啓: ‘臣下公私筵宴, 禁用油蜜果, 載在《六典》.’”

10) 『경국대전』 형전(刑典) 금제(禁制) “獻壽·婚姻·祭享外, 用油蜜果者, 街路供佛唱魂者, 喪人·庶人·僧人·都城內騎馬者 【老病者及兩宗判事勿禁】, 新屬人侵虐者, 并杖六十.” ; 최남선은 ‘대전통편을 보건대, 인민의 집 婚喪에 유밀과를 쓰는 자는 곤장 80을 맞는다고 정해 있습니다.’라고 주장하였으나 이는 경국대전의 오기이다. [『조선상식문답』 권4, 風俗 ‘약과란 것은 어떠한 것입니까’(육당최남선전집3, 현암사, 1973, 35쪽 참조)]

11) 수원의 관관설치 문제는 수원의 규모와 위상을 이해하는데 중요한 사안이다. 다음의 의정부의 보고내용은 이러한 사실을 알려주는 대표적인 기록이다. : 『중종실록』 101권, 중종 38년 9월 23일(갑자) “政府議啓曰: ‘(…) 大逆所居, 降其邑號, 始自近年, 非古也. 比因惡逆多出, 所在邑號, 勢不可盡降, 遂有茲其已降處復舊之議. 第以其時民事方殷, 降號各邑守令, 一切遞差, 則吏民等疲於新舊迎送, 大妨農務, 故姑停之. 水原地大民衆, 職務浩繁, 倍萬

가 두 배가 된다.’는 지적이나¹²⁾ 1592년(선조 25) 비변사의 ‘수원(水原)은 창곡(倉穀)과 군민(軍民)이 제일 넉넉하고도 많아 경성의 울타리가 되어 왔으며, 적도들이 여러 차례 들어갔었으나 물력(物力)은 감소되지 않았습니니다.’라는 지적에서¹³⁾ 확인할 수 있다. 또한 사무가 번거로운 고을[劇郡]이므로 다스리기 어려운 곳으로 알려졌고 수원부사의 임용은 늘 신중하게 고려되었다.¹⁴⁾ 따라서 그러한 역량과 규모를 고려한다면, 많은 예산이 소요되는 유밀과를 대접하는 일도 수원에서 담당했을 가능성이 높다.

이러한 고을의 위상과 함께 고려해야 할 것은 수원의 지리와 교통이다. 수원은 삼남으로 가는 주요 길목이었으므로 여느 고을에 비해 손님의 왕래가 빈번한 곳이다. 국가적 차원에서 규정한 도로 규모가 대로, 중로, 소로 가운데 수원은 대로에 속했다.¹⁵⁾ 선조대 사간원의 관직으로 바른 말을 하는 것이 주요 업무로 규정된 정언(正言)의 다음의 지적은 수원의 성격을 파악하는데 중요한 시사점을 준다.

정언(正言) 정각(鄭穀)이 와서 아뢰기를, “수원(水原)은 기보(畿輔)의 문호(門戶)로서 남로(南路)의 요충이니 손님을 대접하는 일을 처리하는 일이 다른 고을에 비하여 가장 중요한 곳이다.¹⁶⁾

他官，固非一員所能獨理。事多闕遺，民多受弊，果如言者【崔輔漢】所啓，今當遞易，陞復舊號，府使·判官，并令差出爲當。(…)

- 12) 『세종실록』 53권, 13년 9월 30일(신묘) “京畿監司啓: ‘水原府土地之廣·人物之多, 倍於他官, 民間雜訟, 至爲浩繁. 請復置判官, 以救民弊.’ 下吏曹.”
- 13) 『선조실록』 30권, 선조 25년 9월 13일(경오) “備邊司啓曰: ‘水原倉穀軍民, 最優且多, 爲京城藩蔽, 賊徒屢入, 而物力不減.’”
- 14) 『중종실록』 64권, 중종 24년 1월 9일(병오) “憲府啓: ‘水原, 畿甸劇郡, 物衆地大. 若無才望之人, 則難以善治.’”; 『중종실록』 93권, 중종 35년 5월 19일(경술) “憲府啓曰: ‘(…) 水原, 畿甸巨邑, 地大物衆, 古稱難治. 爲守者, 須有名望, 可以鎮服. (…)’ 答曰: ‘水原物衆地大之言, 果然. (…)’” 『중종실록』 93권, 중종 35년 5월 24일(을묘) 憲府啓曰: “(…) 水原, 物衆地大, 素稱難治, 非有名望文臣, 不能鎮服. (…)”
- 15) 『세종실록』 109권, 세종 27년 7월 13일(을유) “全州·淸州·忠州·公州·尙州·星州·黃州·水原·原平·淮陽·善山·楊州·天安·礪山·鳳山·龍仁·竹山·振威·金城·金化·咸昌·聞慶·開寧·抱川爲大路. (…)”
- 16) 『선조실록』 77권, 선조 29년 7월 26일(신묘) “正言鄭穀來啓曰: “水原, 以畿輔門戶, 爲南路要衝, 其措置接應之事, 視他邑最重.”

정언 정각은 수원이 지리적 특징으로 손님 대접이 중요한 곳이라고 주장한 것이다. 수원은 경기도의 관문으로 충청도, 전라도, 경상도로 가는 요충지라는 지리적 특징이 있기 때문에 ‘손님들의 접대[措置接應之事]’가 다른 지역에 비가 가장 중요한 곳이라고 주장이다. 이 주장은 1596년(선조 29)에 이루어진 것이다. 그렇다면 수원이 손님들의 접대가 중요한 지역이라는 것이 16세기에 갑자기 발생한 것일까? 정각의 발언이 말해주는 맥락은 그렇지 않다. 수원의 지리적 성격은 15세기나 16세기나 달라지 않았고, 따라서 손님들의 왕래는 여전히 빈번한 것이므로 손님 접대의 중요성도 시대의 변천과는 달리 계속 유지되었다고 할 것이다. 따라서 양녕대군이 대접받았던 약과는 수원의 손님 접대라는 현실적 필요성과 중요성에 의해 발전되었다고 할 수 있지 않겠는가?

2. 유명해진 수원 약과와 고유 제조법의 형성

수원과 약과의 상관성에 대한 직접적인 기록은 1683년(숙종 9)에 저술된 조계원(趙啓遠, 1592~1670)의 전기인 행장(行狀)에서 확인할 수 있다. 이는 소론의 영수였던 남구만(南九萬, 1629~1711)이 지은 것으로 조계원이 수원부사로 재직(1644.1.~1645.7)하고 있을 당시 일화의 한 대목이다.

수원부에서 기름에 튀기고 꿀을 발라서 만든 과자[煎蜜爲果]가 나라에 유명하였다. 인조가 병이 났을 적에 어주(御廚)에서는 입에 맞는 음식이 없어 중관이 사람을 보내 유과를 요구 하였다.

그러자 공은 답하기를, “주부(州府)에서 사사로이 올리는 것은 신하가 군주를 섬기는 체통이 아니니, 조정의 명이 있지 않으면 줄 수 없다.” 하였다. 인조는 이 말을 듣고 웃으며 말하기를, “비록 군신 사이라고 하나 어찌 척족(戚族)의 정이 없단 말인가?” 하였다.¹⁷⁾

17) 남구만(南九萬), 『藥泉集』 권22, 「刑曹判書趙公行狀-癸亥」 “(...) 府之煎蜜爲果名國中. 仁祖違豫時, 御廚無可口者, 中官使人求之. 公答曰: ‘州府私獻. 非人臣事君之體.’ 非有朝命不可. 仁祖聞之笑曰: ‘雖曰君臣. 獨無戚聯之情乎.’ (...)”

인조가 아파서 입맛이 없었던 것이다. 그러자 국왕의 음식을 만드는 관청인 수리간[御廚]에서 내시를 수원으로 보내 당시 나라에서 유명했던 수원 약과로 입맛을 돌리기 위해 진상을 요구한 것이다. 그러나 수원부사 조계원은 지방에서 비공식적으로 음식을 바치는 것[私獻]은 왕조국가의 통치시스템이 정상적으로 작동하는 일이 아니라고 거절한 것이다. 요컨대 국가의 정상적인 행정계통을 거치지 않는 조정의 사적인 청탁은 지방관이 응해서는 안 된다는 것을 강조하는 일화이다.

당시 인조의 왕비는 계비인 장렬왕후(莊烈王后, 1624~1688)¹⁸⁾ 조씨였다. 조씨는 조계원에게는 조카딸이었다. 따라서 인조는 조계원에게는 조카사위였던 것이다. 인조가 웃으며 척족의 정을 운운한 것은 그러한 친족관계가 바탕이 되기에 가능한 것이다. 그렇기 때문에 조계원은 보다 신중하고 엄격하게 지방관으로서의 업무를 처리하려고 했던 것으로 보인다. 19세기 초에 다산 정약용(丁若鏞)도 조계원의 이러한 목민관으로서의 태도를 중요하게 판단했던 것으로 보인다. 그리하여 그는 『목민심서(牧民心書)』에서도 이 사례를 중요하게 다루었다.¹⁹⁾

조계원의 행장에서 ‘煎蜜爲果’라고 표현한 것에 대해 정약용은 ‘밀면(蜜麪)’이라고 하였고 이것의 속명이 ‘약과(藥果)’임을 주석으로 밝혔다. 아울러 방언(方言)에 “약(藥)’이라고 하는 것은 꿀[蜜]이다. 그러므로 밀반(蜜飯)을 약반(藥飯), 밀주(蜜酒)를 약주(藥酒), 밀과(蜜果)를 약과(藥果)라고 한다.”고 설명하였다.²⁰⁾

조계원이 수원부사로 재임한 기간은 1644년 1월부터 1645년 7월까지였다.²¹⁾

18) 장렬왕후 : 조선 제16대 왕 인조의 계비(繼妃). 본관은 양주(楊州). 아버지는 조창원(趙昌遠)이며, 어머니는 전주최씨(全州崔氏)로 대사간 최철건(崔鐵堅)의 딸이다. 1638년(인조 16) 왕비로 책봉되었고 1649년 인조가 죽자 대비가 되었다. 1651년(효종 2) 자의(慈懿)의 존호를 받았다. 1659년 효종이 죽자 대왕대비가 되었는데, 그녀가 입어야 할 복을 무엇으로 할 것인가가 정치적 쟁점이 되어 이른바 기해예송(己亥禮訟)이 일어났다.

19) 『牧民心書』 奉公六條【與猶堂全書, 第五集 政法集 第十八卷】(…) 趙啓遠爲水原府使, 府之蜜麪【俗名藥果】名於國中. 仁祖遺豫時, 御廚無可口者, 中官使人求之. 公答曰: “州府私獻, 非人臣事君之體, 非有朝命不可.” 仁祖聞之, 笑曰: “雖曰君臣, 獨無戚聯之情乎!” 【方言, 藥者, 蜜也. 故蜜飯曰藥飯, 蜜酒曰藥酒, 蜜果曰藥果.】

20) 『雅言覺非』 권3, 藥果(정본여유당전서 제5책 雜纂集2] ; 『아언각비』(김종권 역, 일지사, 1976, 227쪽)

21) 『水原郡邑誌』 府使先生[『국역 수원부(군)·남양부(군)읍지』 219쪽 참조].

즉 17세기 전반에 이미 수원 약과는 나라 안에서 유명하다는 평판을 얻고 있었던 것이다. 따라서 양녕대군이 접대 받은 약과나 정언 정각이 수원이 손님의 접대가 매우 중요한 곳이라는 언급은 수원부사 조계원의 일화에서 더욱 뚜렷하게 확인되는 셈이다.

17세기 전반 수원 약과가 나라 안에서 유명하다는 것은 이로써 입증된 것이다.

한편 수원이 약과로 나라에서 유명하다는 사실에 더하여 18세기 중반에는 수원 약과의 고유한 제조법이 있다는 사실을 밝혀주는 자료가 확인된다. 1766년(영조 42)에 유중림²²⁾(柳重臨, 1705~1771)이 지은 『증보산림경제(增補山林經濟)』가 바로 그것이다. 제목에서 알 수 있듯이 『증보산림경제』는 홍만선(洪萬選, 1643~1715)이 지은 『산림경제』를 증보한 것이다. 여기에는 『산림경제』에는 수록되지 않은 ‘약과를 만드는 방법’이 자세하게 소개되어 있다. 특히 주목되는 것은 이 약과가 ‘수원 약과’라는 점 때문이다. 게다가 19세기 초반 풍석(楓石) 서유구(徐有榘, 1764~1845)가 지은 백과전서인 『임원경제지(林園經濟志)』, 『정조지(鼎俎志)』 권3 과금지류(菓釘之類)에서도 『증보산림경제』의 이 조항을 인용하였다. 서유구는 현종 대에 만2년 동안 수원 유수(1836.1~1837.12)을 지낸 인물로 『화영일록(華營日錄)』의 저자이기도 하다.

서유구는 『정조지』에서 『증보산림경제』를 인용하였지만, 뜻을 보다 명확하고 깔끔하게 정리했다는 인상을 준다. 양자는 약과의 제조 방법에 대해 가장 구체적으로 서술하였을 뿐만 아니라 수원 약과만의 고유한 레시피(recipe)를 소개했다는 점에서

22) 유중림은 숙종 대에 두창(痘瘡, 천연두) 치료로 유명했던 유상(柳瑒)의 아들이다. 1721년(경종 1) 진사가 되었으나 1741년(영조 17) 소기만호(所己萬戶)에 근무한 이래로 두 의(痘醫)로 명성이 높았다. 그뒤 약방도제조 김재로(金在魯)의 추천을 받아 태의원 의약(太醫院醫藥)을 지냈다. 오랫동안 내의(內醫)로 종사하면서 화량첨사, 연천현감, 주문도첨사를 지내기도 하였으나, 곧바로 의관으로 복귀될만큼 영조의 신임이 두터웠다. 특히 그는 안산에 지역적 기반을 갖고 있는 문화유씨 가문의 일원으로 표암 강세황의 처남인 유경중(柳慶種, 1714~1784)이 만권루였던 청문당(淸聞堂)을 중심으로 ‘오천시사(午川詩社)’를 결성하고 모임을 가질 때 참여하였다. 유경중을 비롯한 이용휴(李用休), 강세황, 임희성(任希聖), 허필(許泌), 유중림(柳重臨), 조중보(趙重輔), 엄경응(嚴慶膺), 이수봉(李壽鳳), 최인우(崔仁祐), 이맹휴(李孟休), 이광환(李匡煥), 채계공, 박도맹(朴道孟), 신탁권(申宅權) 등에 안산 15학사로서 포함되어 있어서 그가 수원 약과에 대해 기록으로 남긴 것은 안산과 수원의 지리적 인접성도 관련이 있다고 판단된다.

매우 중요한 문헌으로 평가할 수 있다. 참고를 위해 두 문헌의 서술을 단락별로 분석하여 순서대로 비교해보면 다음과 같다.

<표 2-6> 증보산림경제와 정조지의 약과 제조법 비교

분석	증보산림경제	정조지
제목	유밀약과 만드는 방법[煎油蜜藥果法]	약과 만드는 방법[藥果方] 【안. 우리나라 사람은 기름과 꿀에 밀가루를 반죽하여 기름에 튀긴 것을 약과라고 한다.】
기본 재료 반죽 요령	밀가루 1말, 좋은 조청[好淸] 1되, 참기름 8홉 【봄과 여름에는 꼭 기름 8홉을 써야 한다.】 을 빠른 손놀림으로 골고루 반죽한다. 너무 오래 반죽해서는 안 된다. 찰기가 생겨 부드러워지지 않게 되기 때문이다.	밀가루 1말에 꿀[蜂蜜] 1되와 참기름 8홉을 넣어 빠른 손놀림으로 고르게 반죽을 한다. 오래 반죽하지 않는다. 너무 오래 반죽하면 찰기가 생겨 부드러워지지 않게 된다.
두께 모양	살살 홍두깨로 밀어서 【홍두깨로 민다.】 대략 5~6푼 정도의 두께로 한다. 그리고는 바로 잡아 눌러 뭉치고 다시 홍두깨로 민다. 적당한 크기로 네모나게 자른다.	살살 홍두깨로 평평하게 펴서 두께는 5~6푼 정도로 한다. 네모난 조각으로 자르고 크기는 적당히 한다.
튀김 방법	별도로 참기름 3되를 평평한 무쇠 솥[水鐵鑊]에 붓고 곧바로 약과를 넣어 장작불로 튀긴다. 튀김 수저로 튀기는 대로 뒤집어서 솥바닥에 눌러 붙어 검게 타지 않게 한다. 다 튀겨져서 약과가 저절로 떠오르면 튀김 수저로 손 가는 대로 뒤집어준다. 역시 떠오르면 충분히 익은 것이다.	별도로 참기름 3되를 평평하고 낮은 쇠솥[鐵銚]에 따르고 약과를 넣어 장작불에 튀긴다. 수저로 자주 뒤집어서 솥바닥에 눌러붙지 않도록 튀긴다. 약과가 기름 위에 저절로 뜨면 익은 것이다.
즙청 건조	그러면 튀김 수저로 꺼내서 3되의 조청에 넣는데 이것이 즙청[汁淸]이다. 【조청은 반드시 먼저 고아두어야 한다.】 손으로 조청에 담그는데 약과 중에 모양이 부서지려는 것이 있어도 즙청에 담근다. 조청이 다 스며들면 꺼내서 평평한 소반에 두어 바람에 말리면 저절로 굳어진다.	꺼내어 깨끗한 그릇에 두고 꿀 3되에 담근다. 【꿀은 먼저 불려두어야 한다.】 꿀이 다 스며들면 꺼내서 평평한 소반에 두고 바람에 건조시켜서 보관한다.
수원 약과	잣가루 5홉, 후춧가루 1홉, 계피가루 3작을 반죽할 때 재료에 넣으면 아주 좋다. 간혹 볶은 참깨 2홉 가량을 추가하기도 한다. 【이것이 수원[水原]의 제조방법이다.】 ²³⁾	반죽을 할 때 잣가루 5홉, 후춧가루 1홉, 계피가루 3작을 넣으면 더 좋다. 볶은 참깨 2홉을 추가하기도 한다. 이것이 수원부[水原府]에서 약과를 만드는 방법이다. 【증보산림경제】 ²⁴⁾

양자의 서술은 대동소이하다 하겠다. 다만 제목이 전유밀전과법(煎油蜜藥果法)과 약과방(藥果方)으로 각각 되어 있는 점이 외형적으로 다른 점이며, 『정조지』에서는 우리나라 즉 조선에서 ‘약과’는 기름과 꿀에 밀가루를 반죽하여 기름에 튀긴 과자라고 정의하고 있는 것이 다르다.

양자가 말하는 수원 약과의 특징은 반죽에 있다. 즉 반죽할 때 들어가는 재료로서 잣가루, 후춧가루, 계피가루 및 볶은 참깨를 넣는 것이 바로 ‘수원 약과’의 특징으로 소개하고 있는 것이다. 보통 약과는 잣가루나 계피가루를 증정한 뒤에 곁에 토핑처럼 뿌려주는 것에 비하면 색다른 특징이다.

3. 수원 약과와 용주사 약과의 관계

17세기 초반 무렵부터 수원 약과가 나라 안에서 유명했다는 사실을 기록으로 확인할 수 있다. 수원 약과 고유의 제조 방법까지 있었다는 사실 또한 18세기 문헌으로 확인할 수 있다. 수원 약과가 나라 안에서 유명하여 인조 때 내시가 수원부사에게 약과의 진헌을 요구했다는 것은 수원 관아에서 직접 약과를 제조했다는 것이다.

따라서 수원부의 재정에 약과 제조에 대한 예산이 잡혀 있어야 할 것이다. 이에 대한 자료는 19세기 후반의 자료에서 확인할 수 있다.

23) 煎油蜜藥果法. 眞麵一斗·好淸一升·眞油八合, 【春夏則須用油八合】 以急手搜勻. 亦勿久打久築, 恐膠生不軟, 須輕輕捍開 【홍두기로 미다】, 略厚五六分許, 卽拉合更捍, 大小隨意, 方切. 另用眞油三升, 注平底水鐵鑪中, 旋下藥果, 以柴火煮之. 以煮匙隨煮隨半, 令不貼鑪底焦黑. 煎至藥果自浮, 以煮匙信手反轉, 亦至浮上, 已十分熟矣. 然後以煮匙取出, 納於三升好蜜中, 此是淸也. 【淸須先練過】 用手漬淸, 而藥果有欲碎形, 亦以淸漬之, 待淸盡入, 而出置平盤上, 風之則自堅矣. 栢子末五合·胡椒末一合·桂末三勺爲合劑時物料, 則極佳. 或加炒芝麻二許合. 【此是水原用法.】

24) 『정조지(鼎俎志)』 藥果方 【案. 東人謂油蜜澆麵而油煎者, 爲藥果.】 眞麵一斗, 用蜂蜜一升·麻油八合, 急手搜勻. 勿久打久築, 恐膠生不軟. 須輕輕捍開, 略厚五六分, 切作方片, 大小隨意. 另用麻油三升, 注平底鐵銚中, 旋下藥果, 以柴火煮之. 以匙頻頻翻轉, 令不貼銚底焦了. 煎至藥果自浮油面, 則熟矣. 取出置淨器, 以蜜三升漬之. 【蜜須先鍊過】 待蜜盡透入, 出置平盤上, 風冷收貯. 搜劑時, 入海松子屑五合·胡椒屑一合·桂屑三勺, 則尤佳. 或又加炒芝麻二合. 此, 水原府煎藥果法也. 【增補山林經濟】

1894년(고종 31) 중앙정부가 지방재정을 파악하기 위해 일정한 양식을 만들어 전국에 보냈는데, 그 결과 경기도의 경우는 『기전영사례(畿甸營事例)』(奎 12200)으로 작성되었다.²⁵⁾ 그중 제4책 『화영사례(華營事例)』는 수원의 사례를 정리한 것으로 당시 수원의 재정 실태를 파악할 수 있는 자료이다.²⁶⁾ 그 가운데 ‘조과(造果) 재료 및 수량[造果式]’라는 항목이 있어서 주목된다.

약과는 밀가루 1말당 꿀 4되, 참기름 4되, 잣 5홉, 후추 1홉이 들어간다. 특별한 것은 25립, 큰 것은 50립, 중간 것은 70립, 작은 것은 100립이다.

약과와 함께 중계(中桂)와 산자(散子)도 예산에 포함되어 있는데, 약과를 맨 먼저 언급한 것은 역시 가장 대표적인 과자였음을 보여주는 것이라 하겠다. 대접 대상에 따라 높이 고이는 크기를 특[別], 대, 중, 소 등 4가지로 나누어 만든다는 사실도 확인할 수 있다. 이는 수원유수가 공적으로 빈객의 신분예 따라 대접 규모를 구분하였다는 점을 보여주는 것이다.

이처럼 수원 약과는 수원유수의 재정 항목 포함되어 19세기 후반까지 명맥을 유지하고 있었음을 간접적으로나마 유추할 수 있다. 1910년 일본의 강점이후 수원 약과는 어떻게 되었을까? 경기도 광주 출신의 한 지식인이 지은 시 한수에서 그 자취를 살펴볼 수 있다.

25) 『기전영지(畿甸營誌)』는 1895년(고종 32)에 의정부(議政府)에서 편찬한 읍지로, 제1책 『수원부읍지(水原府邑誌)』, 제2책 『춘천지(春川誌)』, 제3책 『강화부읍지(江華府邑誌)』로 구성되었다. 이 책은 당시 전국적인 읍지 편찬의 일환으로 제작되었으며, 서울대학교 규장각한국학연구원에 소장본(奎 12187)이 있고, 『한국지리지총서 읍지 10』와 『규장각자료총서 지리지편 경기도읍지』 1로 영인되었다.

26) 『華營事例』 禮庫 造果式 “藥果：眞末每一斗【清四升·眞油四升·實栢子五合·胡椒一合·別則二十五立，大則五十立，中則七十立，小則一百立。】中桂：眞末一斗，八十立【眞油二升五合·清二升五合。】散子：眞末一斗，三百立【眞油六升·白糖五升·乾飯二升·牽芽二升·芝草四合。】” 약과는 밀가루가 1말당 꿀 4되, 참기름 4되, 잣 5홉, 후추 1홉이 들어간다. 특별한 것은 25립, 큰 것은 50립, 중간 것은 70립, 작은 것은 100립이다. 중계：밀가루 1말당 80립이다. 참기름 2되 5홉, 꿀 2되 5홉이다. 산자：1말당 300립이다. 참기름 6승, 엿 5승, 말린 밥 2되, 보리쌀 2되, 지초 4홉이다.

일제강점기에 교육자이자 언론인으로 활동했던 최영년(崔永年, 1856~1935)²⁷⁾이 1925년 약부시집(樂府詩集) 『해동죽지(海東竹枝)』을 간행하였다. 그는 여기에 약과(藥果)을 제목으로 하는 시를 남겼는데, 시의 서문에 “수원군(水原郡) 용주사(龍珠寺)에서 이 약과를 잘 만든다. 능침의 제향에 이바지하기 위한 것인데 매우 맛이 있다.”²⁸⁾라고 하였다. 수원의 용주사가 약과를 잘 만들며 매우 맛이 있다는 사실을 알려주는 최초의 기록으로 보인다. 그의 시를 감상해보자.

갈양사의 종소리 끊어진 곳에 새로운 인연을 심더니	葛陽鍾斷種因緣
새로 수호한 부친의 능에는 지혜의 달빛 드리운다.	復護仙陵慧月懸
구리 노구술은 정말 용의 구슬처럼 크기도 하니	銅鍋果似龍珠大
제기에 담긴 과일의 진기한 향기 200년을 내려왔구나.	鑊實奇香二百年

시에서는 먼저 854년(신라 문성왕 16)에 창건된 갈양사(葛陽寺)가 정조 때 새로 창건된 용주사의 인연이 된 것이라고 하여 창건의 유래를 노래했다. 이어 정조가 부친 장헌세자의 능침을 옮기고 용주사가 원찰(願刹)이 되었다는 사실을 달빛이 비추는 것으로 은유하였다. 세 번째 연에서 언급한 ‘구리 노구술[銅鍋]’은 약과를 기름에 튀기는 그릇을 표현한 것으로 크기가 꽤 컸음을 형용하고 있다. 마지막 연에서는 과일 제기에 담긴 약과[鑊實]의 전통이 200여년을 이어져온다고 하였다. 신라 시대부터 조선후기 정조대의 역사를 2줄로 요약하고, ‘구리노구술’과 ‘제기에 담긴 약과’로 소재를 함축하였다.

27) 최영년(崔永年) : 일찍부터 신교육과 언론을 통해서 민족 계몽에 힘썼던 인물이다. 『해동죽지』 이외에도 1918년 설화집 『실사총담(實事叢譚)』을 저술하여 암울한 시대에 처한 당시의 민중에게 우리 이야기와 웃음과 용기, 눈물을 선사함으로써 민족의 긍지를 고양시키고자 하였다는 평가를 받는다. 한편 갑오개혁 이후 1897년 광주(廣州)에 시흥학교(時興學校)를 설립하여 계몽활동에 힘썼는데, 흥미로운 것은 경기도 광주가 바로 그의 고향이라는 점이다.

28) 『해동죽지(海東竹枝)』 中篇, 藥果 : 水原郡龍珠寺, 精造此果, 供陵寢祭享之需品爲極嘉.

시인 최영년은 용주사에 와서 ‘용주사의 약과’를 처음 들었을까? 수원의 용주사에 약과가 유명하다는 사실은 수원 일대의 사람들이나 교통의 요지인 수원을 드나드는 사람이라면 모두 알고 있었을 것이다. 따라서 시인도 모르지 않았을 것이다. 소설가 김주영이 『객주』에 ‘용주사의 약과’를 수원의 대표적인 음식으로 소개한 것도 그러한 견문을 취재한 것이나 『해동죽지』를 바탕으로 한 것일 것이다.

그렇다면 수원 약과와 용주사 약과의 관계는 어떠한 것일까? 지금으로서는 양자의 관계를 해명해주는 자료는 확인되지 않는다. 다만 용주사 약과를 언급한 최초의 문헌은 1925년 간행된 『해동죽지』라는 점이다. 즉 그 이전에는 ‘용주사 약과’의 존재를 고증할 수 있는 자료가 없다는 것이다. 용주사는 정조(正祖)가 부친 장헌세자(莊獻世子)의 능인 현릉원(顯隆園)을 화산으로 옮긴 후, 그 원찰로 1790년(정조 14)에 중창된 사찰이다. 따라서 18세기 이전에는 용주사 약과를 운운할 수 없다.

요컨대 선후관계로 말하자면 수원 약과가 있고 이어 용주사 약과가 있었다고 말할 수 있는 것이다. 1910년 조선이 패망하고 수원부에서 빈객을 접대하는 관행은 사라졌을 것이다. 아울러 관에서 예산을 마련하여 수원 약과의 제조하는 일도 사라졌을 것이다. 추정컨대 수원 약과를 만들던 기술이 용릉과 건릉의 제향을 맡던 용주사로 자연 이전되었을 것이다. 그리하여 수원 약과의 명성과 맞은 용주사로 이관되었던 것은 아닐까?

4. 조선후기 조리서에 소개된 약과의 재료 및 조리방법

<표 2-7>에서 보듯이 필자가 검토한 조리서 가운데 약과의 제조 방법을 소개한 문헌은 모두 12종이었다. 시기적으로는 17세기 후반부터 등장하는 특징을 보이며, 문헌의 지역성은 크게 경북 지역과 서울 지역으로 대별되는 것을 보여주었다.

<표 2-7> 조선후기 조리서에 소개된 약과

저자	저술 시기	서명	표제어	지역
미상	1600년대 말엽	주방문	약과 연약과	
정부인 장씨	17세기 후반	음식디미방	연약과법	안동/영양
유증립	18세기 중반	증보산림경제	煎油蜜漿果法	수원
서유구	19세기 초반	정조지	藥果方	수원
빙허각이씨	19세기 초반	규합총서	유밀과/약과	서울
연안이씨	19세기 초반	주식시의	약과 지지는 범이라	대전
안동서리	19세기 초반	승부리안 주방문	별약과법	안동
미상	19세기 후반	시의전서	약과 하는법	상주
빙허각이씨	1915	부인필지	유밀과	서울
방신영	1917	조선요리제법	약과(一名과줄)	서울
이용기	1924	조선무쌍신식요리제법	유밀과 만드는 법/약과	수원/서울
조자호	1938	조선요리법	약과	서울

‘수원 약과’의 문헌적 전승은 『증보산림경제』 → 『정조지』 → 『조선무쌍신식요리제법』의 계통으로 설정할 수 있다. 기존 통설에 따르면 『조선무쌍신식요리제법』은 『정조지』의 번역을 토대로 저술된 것이다.

그러나 적어도 약과에 관해서는 『정조지』와의 관련성은 잘못된 것이다. 예컨대 『조선무쌍신식요리제법』에 ‘참기름이 봄과 여름에는 팔홉이 드나니’라는 설명에 근거하면, 이 설명이 『증보산림경제』에는 그대로 수록되어 있는 반면 『정조지』에서는 삭제되어 있다.

그러므로 『조선무쌍신식요리제법』의 약과 제법은 『증보산림경제』를 토대로 구성된 것이다.

<표 2-8> 조선후기 조리서의 약과 제조법 분석

문헌	재료 및 수량			특징
주방문	약과	밀가루	1말	1. 볶은 콩가루에 청밀로 반죽하여 증청하는 약과 특기함.
		청밀	5홉	
		청주	5홉	
		온수	5홉	
	연약과	볶은 밀가루	5되	1. 밀가루를 볶아서 씀.
		꿀	7홉	
기름		2홉반		
음식디미방	볶은 밀가루		1말	1. 밀가루를 볶아서 씀. 2. 집청 시점 서술(식지 않았을 때)
	꿀		1되	
	참기름		5홉	
	청주		3홉	
증보산림경제	밀가루	1말	1. 반죽 요령 가장 상세[春夏때 반죽에 참기름 8홉 사용 특기함] 2. 흥두께 최초 언급 3. 두께 약 5-6푼, 모양 네모 4. 튀김 요령과 그릇 가장 상세[튀김기름 별도로 3되 언급 및 水鐵鑊] 5. 증청 방법 및 조청 용량 제시(3되) 건조 방법 6. 수원 약과 반죽 재료 최초 언급[잣가루 1홉, 후춧가루 1홉, 계피가루 3작 및 볶은 참깨 2홉]	
	조청	1되		
	참기름	8홉		
정조지	상동			1. 약과 정의 추가 2.春夏때 반죽에 참기름 8홉 사용 언급 없음. 3. 용어 변화[水鐵鑊→鐵銚, 煮匙→匙] 4. 그 외 대동소이.
규합총서	기본	밀가루	1되	1. 밀가루, 꿀, 기름의 효능 언급. 2. 반죽 및 튀김 요령 서술 3. 증청 혼합물(계피, 후추, 건강, 강즙) 4. 집청 이후 꺼내는 시점 5. 건조방법 6. 토핑: 잣가루
		기름	3되	
		꿀	3되	
	반죽	꿀	2되	
		기름	반되	
		소주	한보시기	
주식시의	기본	밀가루	1말	1. 반죽 및 튀김 요령 2. 증청(조청/꿀) 혼합물[계피, 건강말이 · 강즙] 3. 토핑: 잣가루
		기름	3되	
		꿀	3되	
	반죽	기름	반되	
		소주	반보시기	
		꿀		

승부리안 주방문	밀가루	1말	1. 반죽 요령 2. 반죽재료 조청 강조[꿀+조청] 3. 증청 설명 자세 ①증청 혼합물(계피가루, 후춧가루) ②증청 재료 조청의 장점: 빛깔이 좋고 부드럽게 됨. 4. 토핑: 잣가루(굵게) 5. 별도 항목 없이 연약과 함께 설명.
	기름	1되	
	끓인 물		
	꿀		
	연약과	기름 꿀	
시의전서	밀가루	1말	1. 반죽 요령 자세 2. 두께 5푼 크기 사방 1치 8푼 너비 3. 토핑 : 잣가루와 계피가루
	꿀	1보아	
	기름	1보아	
	소주	1보아	
부인필지	밀가루	1말	1. 반죽 및 튀김 요령 2. 증청 혼합물(계피, 말린 생강) 3. 토핑: 잣가루
	기름	1말	
	꿀	1말	
	끓인 물	1보아	
조선요리제법	밀가루	1근	1. 반죽 추가 설명: 분량이 짐작하기 어려운 경우 밀가루 10홉에 기름, 물, 꿀 1홉씩. 2. 토핑: 계피가루
	설탕	80푼	
	기름	1종자	
	물	1종자반	
조선무쌍신식 요리제법	밀가루	1말	1. 『증보산림경제』와 일치 2. 토핑: 잣가루
	좋은 꿀	1되	
	참기름	8홉	
조선요리법	밀가루	소두1되	1. 반죽 설명 상세 2. 튀김: 2번 3. 토핑: 잣가루 4. 모약과
	참기름	1종지	
	꿀	1홉	
	소주	반종지	
	물	조금	

5. 조선후기 조리서의 약과 제조법 원문 및 역문 자료

□ 주방문(酒方文)

○ 약과(藥果)

원문 진ᄃᆞᆫ 혼말의 청밀 되 다습 청주 다습 드순 물 다습 교합하여 문드라 지저밀주의 돕가두라 ○복근콩글리 청밀만 반죽하여 문드라 지지지 말고 그저 증청하라.

역문 밀가루 한 말에 청밀 다섯 홉, 청주 다섯 홉, 따뜻한 물 다섯 홉을 교합하여 만들어 지진다. 꿀물에 담가두어라. ○볶은 콩가루에 청밀만 반죽하여 만들되, 지지지 말고 그냥 증청하라.

○ 연약과(軟藥果)

원문 진ᄃᆞᆫ 닷 되 잠간 붓가 꿀 칠 홉 기름 두 홉 교합하여 문드라 지저
밀슈의 됴가 두면 ᄃ장 연ᄃᆞᆫ니라.

역문 밀가루 다섯 되를 잠간 볶아 꿀 칠 홉, 기름 두 홉 반을 섞어 만들어
지저 꿀물에 담가 두면 가장 연하다.

□ 음식디미방(飲食知味方)

○ 연약과법

원문 늦게 복근 진ᄃᆞᆫ라 ᄃᆞᆫ 말의 청밀 ᄃᆞᆫ 되 다습 참기름 다습 청주 서홉
석거 민드라 기름의 지저 식지 아니ᄃᆞᆫ야셔 즈청의 녀혀 쓰라

역문 늦게 볶은 밀가루 한 말에 꿀 1되 5홉, 참기름 5홉, 청주 3홉을 섞어
반죽을 만든다. 기름에 지쳐서 식지 않았을 때 물엿에 넣어 쓴다.

□ 증보산림경제(增補山林經濟)

○ 유밀약과 만드는 방법[煎油蜜藥果法]

밀가루 1말, 좋은 조청[好淸] 1되, 참기름 8홉 【봄과 여름에는 꼭 기름 8홉을
써야 한다.】 을 빠른 손놀림으로 골고루 반죽한다. 너무 오래 반죽해서는 안 된다.
찰기가 생겨 부드러워지지 않게 되기 때문이다. 살살 흥두께로 밀어서 【흥두께로 민
다.】 대략 5~6푼 정도의 두께로 한다. 그리고는 바로 잡아 눌러 뭉치고 다시 흥두
께로 민다. 적당한 크기로 네모나게 자른다. 별도로 참기름 3되를 평평한 무쇠 솥[水
鐵鑊]에 붓고 곧바로 약과를 넣어 장작불로 튀긴다. 튀김 수저로 튀기는 대로 뒤집
어서 솥바닥에 눌러 붙어 검게 타지 않게 한다. 다 튀겨져서 약과가 저절로 떠오르면
튀김 수저로 손 가는대로 뒤집어준다. 역시 떠오르면 충분히 익은 것이다. 그러면
튀김 수저로 꺼내서 3되의 조청에 넣는데 이것이 즈청(汁淸)이다. 【조청은 반드시
먼저 고아두어야 한다.】 손으로 조청에 담그는데 약과 중에 모양이 부서지려는

것이 있어도 증청에 담근다. 조청이 다 스며들면 꺼내서 평평한 소반에 두어 바람에 말리면 저절로 굳어진다. 잣가루 5홉, 후춧가루 1홉, 계피가루 3작을 반죽할 때 재료에 넣으면 아주 좋다. 간혹 볶은 참깨 2홉 가량을 추가하기도 한다. 【이것이 수원(水原)의 제조방법이다.】

□ 정조지(鼎俎志)

○ 약과 만드는 방법[藥果方]

【안. 우리나라 사람은 기름과 꿀에 밀가루를 반죽하여 기름에 튀긴 것을 약과라고 한다.】 밀가루 1말에 꿀[蜂蜜] 1되와 참기름 8홉을 넣어 빠른 손놀림으로 고르게 반죽을 한다. 오래 반죽하지 않는다. 너무 오래 반죽하면 찰기가 생겨 부드럽지 않게 된다. 살살 흥두개로 평평하게 퍼서 두께는 5~6푼 정도로 한다. 네모난 조각으로 자르고 크기는 적당히 한다. 별도로 참기름 3되를 평평하고 낮은 쇠솥[鐵銚]에 따르고 약과를 넣어 장작불에 튀긴다. 수저로 자주 뒤집어서 솔바닥에 늘어붙지 않도록 튀긴다. 약과가 기름 위에 저절로 뜨면 익은 것이다. 꺼내어 깨끗한 그릇에 두고 꿀 3되에 담근다. 【꿀은 먼저 불려두어야 한다.】 꿀이 다 스며들면 꺼내서 평평한 소반에 두고 바람에 건조시켜서 보관한다. 반죽을 할 때 잣가루 5홉, 후춧가루 1홉, 계피가루 3작을 넣으면 더 좋다. 볶은 참깨 2홉을 추가하기도 한다. 이것이 수원부(水原府)에서 약과를 만드는 방법이다. 【증보산림경제】

□ 규합총서(閨閣叢書)

○유밀과

원문 약과라 호기는 밀은 스시 정기요 꿀은 빅약지당이오 기름은 살통히 독호는 고로 니르미라. 한말 흐라면 유청 각 삼승이 드디 전혀 증청의 만히 들고 반독은 꿀 두되 기름 반되 쇼주 혼 보오 못호게 처 혼디 석거 반독호야 어울게 락이 처 반우히 노코 흥독개로 미러 다식파나 약과나 믹음대

로 민드러 기름을 붓고 차례로 버려 노코 숯불의 지지되 술노 뒤져겨
 탁디 아니케 으야 과즐이 쓰거든 술노 놀너 밀이 닉어 우히 트거든 씨내
 야 즈청의 계피 호쵸 건강 강즙 화합하야 즈그면 즈이 과즐 속의 다
 드느니 비로소 너야 바람을 쏘이면 굳거든 잣가루 쉼혀 쓰라.

역문 유밀과를 약과라 하는 것은 밀은 사시정기(四時精氣)요 꿀은 온갖 약의
 으뜸이오 기름은 벌레를 죽이고 해독하기 때문에 이르는 말이다. 약과
 한말 하려면 기름, 꿀 각 서되가 들되, 전혀 즈청에 많이 든다. 반죽은
 꿀 두 되, 기름 반되, 소주 한 보시기 못하게 쳐서 한데 섞어 반죽하여
 어울게 꽤 쳐 반 위에 놓고 흥두께로 다식과나 약과나 마음대로 만들어
 기름을 붓고 차례도 버려 놓고 숯불에 지지되, 수저로 뒤져겨 타지 않게
 하라. 과즐이 뜨거든 수저로 놀러 꽤 익어 위가 트거든 떠내어 즈청에
 계피, 후추, 건강, 강즙을 섞어서 잠그면 즈이 과즐 속에 다 들어간 뒤
 비로소 내어라. 바람을 쏘여 굳거든 잣가루 뿌려 쓰라.

□ 주식시의(酒食是儀)²⁹⁾

○ 약과지지는 법이라

원문 밀가루 혼말 허려하면 기름 서되 꿀 서되을 흐되 전혀 집청이 만이
 들고 반죽은 기름반되 쇼주반보 꿀은 반죽되논되로 밀우쳐서 반다가지
 여 고흘 도마의 녹코 흥도씨로 미리 드식과나 만두과나 반듯하게 만드
 러 큰철의 기름붓고 차례로 녹코 숯불피여 기름의 노와지지되 두적거려
 과즐리쓰거든 술노 노 놀러 꽤 익거든 쳐지지 안이할만흔 연후의 너여
 죠청이나 꿀이나 계피 건강말이나 강집도 화합하야 직우면 입입히너여
 노와구든후 잣가루 노와 쓰난이라

29) 『조선 사대부가의 상차림』(대전역사박물관, 2012) 송준길(宋浚吉)의 9세손 송영노(宋永老, 1803~1881) 부인 연안이씨가 지은 것으로, 19세기에 주로 기록한 것으로 추정된다.

역문 밀가루 한 말 하려 하면 기름 서 되, 꿀 서되를 하되 온전히 즈청 꿀이 많이 들고 반죽은 기름 반 되, 소주 반 보시기(하고), 꿀은 반죽되는 대로 매우 쳐서 반듯하게 지어, 고운 도마에 올려 놓고 흥두께로 밀어 다식과나 만두과와 같이 반듯하게 만들어 큰 첩에 기름 붓고 차례로 놓고 숯불 피워 기름에 집어넣어 지지되, 뒤적거리 과줄이 뜨거든 수저로 눌러 꽤 익거든 쳐지지 아니할 만한 후에 내어 조청이나 꿀이나 계피, 건강말이 생각즙도 화합하여 재우면 잎잎이 내어 놓아 굳은 후 잣가루 놓아 쓴다.

□ 승부리안 주방문(陞付吏案 酒方文)

○ 별약과법

원문 진말 혼 말 너야 기름 혼 되 너허 반죽하여 되나기로 즈고 탕슈와 술과 꿀은 반죽 알맞치 쳐서 반죽하여 판의 박거나 모 지게 민들 불을 맞초 쓰게 하여 지저 내어 즈청을 먹이되 혼 말 연약과는 기름 쏘서 되을 잡고 즈청의 계피 호초 말 타서 쓰고 즈청 다 먹인 후 빅즈말 굵게 하여 썬여 쓰라. 조청의 하면 빛 죠코 연하니 반죽의 전혀 조청을 너코 술과 조청을 반식 타서 쓰면 죠호니라.

역문 밀가루 한 말을 다시 쳐서 기름 한 되를 넣고 반죽하여 한 되 나는 체로 쳐라. 끓인 물과 꿀은 반죽이 되도록 알맞게 쳐서 반죽을 해라. 판에 박거나 모가 나도록 만들 불을 알맞게 뜨게 하여 지저 내라. 즈청을 먹이되 한 말 연약과를 만들 때는 기름과 꿀 서 되를 잡는다. 즈청에 계핏가루와 후춧가루를 타서 쓰고 즈청을 다 먹인 후에 잣알가루를 굵게 하여 뿌려 쓰라. 조청에 하면 빛이 좋고 연하니 반죽에는 오로지 조청을 넣어 만들되, 꿀과 조청을 반씩 타서 넣으면 좋다.

□ 시의전서(是儀全書)

약과를 하려면 밀가루 1말에 꿀 1보아, 기름 1보아, 좋은 양주나 소주 1보아, 팔팔 끓인 물 1보아를 한다. 술, 물, 유청을 한데 타서 젓고, 이를 밀가루에 타서 고루 섞이게 비비어가며 크기를 맞추어 반죽한다. 질면 못 쓰니 쥐어 보아 빠득빠득 해서 멍치기 어렵게 한다. 마구 찞어 도마에 놓고 망치로 사방을 모아 두드려 반반해지면 두께는 닳푼으로 하고, 사방 1치 8푼 너비로 자른다. 기름을 많이 붓고 지지되, 불을 싸게 하여 검은 빛이 나거든 건져서 즈척하여 잣가루와 계피가루를 뿌린다.

□ 부인필지(夫人必知)

○ 유밀관

원문 진말이면 유청도 각 혼말이 드느니 쌀기름 한데 석고 소주조금 쳐 급히 반죽하여 흥독기로 밀어 다식과나 약과나 민드러 기름에 즈지되 자주 뒤적여 눅지 안이케 햏야 잘 닉은 후 꿀에 계되 건강화햏햏야 눅코 잠그면 꿀이 다 드리가는니 닉야 잣가루 뿌리라 각식이 다 이법이니라.

역문 밀가루 1말에 유청 각 1말이 필요하다. 꿀과 기름을 함께 섞고 소주를 조금 넣어 급히 반죽하여 흥두께로 밀어 다식과나 약과를 만들어 기름에 지진다. 자주 뒤적여 눅지 않게 하여 잘 익힌 후 꿀에 계피, 말린 생강을 햏하여 꿀이 다 배어들면 꺼내 잣가루를 뿌린다. 각 방법이 다 이와 같다.

□ 조선요리제법(朝鮮料理製法)

○ 유밀과 만드는 법 : 약과(一名 과줄)

- 재료 밀가루 한 근 설당 80문(匁) 기름 한 종자 물 한 종자 반 먼저 물에 설당을 풀고 기름을 한데 섞고 여기에 밀가루를 섞어서 반죽을 하나니 반죽할 때에는 눌러 으겨서 하지 말고 두 손으로 비녀서 잘 섞어가지고 과줄판에

박아서 하든지 집에서 그저 부식으로 먹기 위해서 하는 것이면 반죽한 것을 판자에 놓고 밀방망이로 밀어서 삼 쏘 두께쯤 하여가지고 반듯반듯 썰어서 번철에 기름을 한 사발쯤 붓고 펄펄 끓을 때에 한 개씩 한 개씩 넣어서 과줄이 기름 위에 떠올라오거든 자주자주 뒤집어가면서 너무 타지 않고 빛만 감으스름하도록 익혀서 꿀물에 잠겨내어 그릇에 담고 계피가루를 뿌리나니라

분량을 확실히 계산하기 어려운 때에는 밀가루 열 홑에 기름과 물과 꿀은 각각 한홑씩 해서 반죽하면 잘되나니 밀가루는 조선 밀가루가 좋고 하는 법식은 위에 법대로 할지니라(반죽할 때 술을 한 숟가락 치고 할 것)³⁰⁾

□ 조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)

○ 유밀과 만드는 법

약과 과줄 모과 【약과】

약과는 밀가루와 꿀과 기름과 이 세 가지로 만드는 것인데 가량 밀가루가 한말이면 조흔 꿀이 한 되가 들고 참기름이 봄과 여름에는 팔 홑이 드나니 한데 석고 소주를 조금 쳐 급히 석되 오래 주물으면 진이 나서 연하지 못하니 흥독개로 사본하게 미리 대략 독게가 오륙분쯤 되게 하여 마음대로 네모지게 잘르고 참기름 석되를 바닥 평평한 번철에 붓고 숟불로 끄리다가 약과를 집어너코 자조 뒤집어 번철 바닥에 부터타지 안케 하여 약과가 떠오르거든 다시 뒤집어 또 떠오르면 다 익은 것이니 몬저 꿀을 다 집어먹거든 석쇠 언진 그릇에 내어 노면 바람에 구드리니 접시에 담고 잣가루를 뿌리나니라

약과를 물 탄 꿀에 장그면 부스러진 모양이 되나니라 몬저 약과를 반죽할 때에 잣가루 오홑과 호초가루 한홑과 계피가루 한작(一勺)으로 한데 합하면 매우 조코 흑깨소금을 소곰치지 말고 두 홑만 너으면 조흐니 이것은 수원땅에서 하는 법이니라³¹⁾

30) 方信榮, 1945, 朝鮮料理製法(增補八版) 漢城圖書株式會社[悅話堂, 韓國近現代書籍 復刻叢書, 2011]

31) 이용기(李用基), 1924, 『朝鮮無雙新式料理製法』 (永昌書館 編輯部 纂, 永昌書館)

□ 조선요리법(朝鮮料理法)

○ 약과

- 재료 : 밀가루 소두 한 되, 참기름 한 종지 가득, 꿀 한 홑, 소주 반 종지, 물 조금
- 만드는 법 : 밀가루를 체에 쳐가지고 참기름을 먼저 섞어서 고루 비벼 다시 부쉬 가루같이 해가지고, 소주에다 물을 약간 섞어서 다시 고루 비벼가지고 꿀 넣고 반죽을 합니다. 손으로 쥐어 봐서 부서지지 않을 정도로 해서 모체(미는 방망이)로 밀어 사방이 번듯하게 썰어서 과히 끓지 않는 기름에 지지는데, 한번 지지서 내놓았다가 다시 기름 온도를 높여가지고 지지 냅니다. 기름이 잠깐 빠지거든 꿀을 녹여서 담갔다가 건져서 잣가루를 뿌립니다. 꿀에 적셔 내는 것을즙청(汁淸)한다고 합니다. 이것은 모약과라 합니다.

| 제3장·수원시 현황 및 관광 먹거리 사례조사 |

제1절 수원시 현황

1. 수원시 대표 먹거리 현황

1940년대 전국의 소장사와 소들이 몰려들어 전국최대의 우시장으로 명성을 날렸으며, 영동시장의 싸전거리 ‘화춘옥’이라는 음식점에서부터 시작한 수원갈비는 초기 해장국에 갈비를 넣어 주다 갈비구이로 팔기 시작하여 1985년 4월부터 수원시 향토 음식으로 지정되었으며, 현재 수원을 대표하는 먹거리로 자리매김하고 있다.

또한 최근 각종 마스크를 통해 소개되면서 통닭거리가 유명해졌으며, 이 외에도 지동시장 순대 등이 수원을 대표하는 먹거리이다.

<표 3-1> 수원시 대표 먹거리 현황

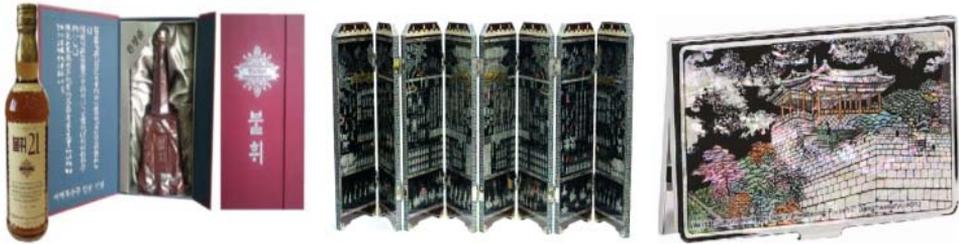
구분	주요내용
수원갈비	수원에는 옛날에 큰 소시장이 있었기 때문에 소를 이용한 음식도 다양하게 발전되었으며, 그 가운데 수원갈비는 수원의 향토음식으로 가장 유명함. 
통닭	수원시 팔달구 행궁동의 통닭거리는 각종 마스크를 통해 소개되면서 국내관광객들은 물론 외국인관광객들까지 찾아올 정도로 수원의 명물로 잡았음. 
순대	수원 지동시장 먹자골목 안에 위치한 순대타운은 매콤하면서도 깔끔한 맛과 푸짐한 양으로 수원지역은 물론 외지에서도 일부러 찾아 올 만큼 유명한 곳임. 

자료 : 2016 수원화성 방문의 해 블로그(<http://blog.naver.com/visitsuwon>).

2. 수원시 특산품 및 관광기념품 현황

수원시 특산품에는 눈꽃누에 동충하초와 12가지 한약재로 빚은 지역특산주인 “불취(제조기술 특허, 지역특산주 인증)”와 “수원양념갈비”가 있다.

그리고 관광기념품은 자개/금속공예(효원의 종, 장안문 펜꽃이 등), 목공예(목재 입체액자 등), 도자공예(행차도 머그컵 등), 가죽/섬유 공예(손수건, 능행도 넥타이), 장식용(아트램프 등) 및 엽서, 부채 등 총 26종의 관광기념품이 있으며, ‘능행도 미니병풍’과 ‘수원화성 명함첩’ 등이 가장 인기가 높다.³²⁾



<그림 3-1> 수원시 특산품 및 관광기념품

수원시는 2003년부터 관광기념품 공모전을 개최하고 있으며, 전통문화상품(전통·토속 생활공예품 등), 생활문화상품(장신구, 장식품, 인테리어소품, 캐릭터용품 등), 여행문화상품(가이드북, 엽서, 사진, 화첩, 민속공예 등) 등 제품분야(완제품)와 아이디어분야(시제품)로 선정하고 있다. 공모대상은 수원의 역사문화적 특성과 수원화성을 함축한 제품, 상품이나 포장에 수원시 또는 수원화성을 나타낼 수 있는 문구나 이미지 등 특성을 살린 제품, 대량생산이 가능하고 가격이 적정하여 시장성과 대중성이 있는 제품, 국내외 관광객을 대상으로 판매할 수 있는 제품, 제품·포장·설명서 등이 하나의 세트로 구성된 제품이다. 또한 입상자는 수원시 관광기념품으로 홍보지원을 해주며, 수원시 관광기념품 판매소 등에서 전시 및 판매되며 필요시 수상작품을 구매해 주는 특전이 주어진다.

32) 수원시(<http://www.suwon.go.kr>)

3. 수원시전통식생활체험관

수원시전통식생활체험관은 전통음식, 궁중음식, 자연친화음식, 수원갈비, 식생활 교육 등을 주제로 프로그램을 구성하여 단순 체험 뿐 아닌 연구와 교육 전시 및 보급, 판매에 이르기까지 전통 식생활과 관련된 국내 최고의 체험 공간이다. 궁중음식의 현대화나 ‘원행을묘정리의궤’ 등에 근거한 스토리텔링 콘텐츠 구축, 자연친화 음식 교육 및 체험, 수원 대표음식 발굴, 육성 등 다양한 운영계획을 가지고 있어 앞으로 수원의 음식문화를 관광산업으로 확대 발전시킬 계획이다.³³⁾

□ 개요

- 위 치 : 팔달구 정조로 839(장안동) 장안지구 문화시설 구역 내
- 대지면적 : 3,036㎡
- 건축면적 : 950.58㎡(지하 1층, 지상 2층 한옥 목구조)
- 주요시설 : 조리실, 강의실, 전시실, 사무실, 접견실, 저온창고 등
- 연 혁 : 2016. 3. 30 개관(2015. 5. 28 궁중음식 프로그램 개강 등)
- 프로그램 : 궁중음식, 궁중병과 교육 및 체험 등

□ 주요시설

- 조리실
 - 궁중음식·발효음식 등의 다양한 음식을 주제로 한 장·단기 교육 및 체험 프로그램, 어린이 전통 식문화지킴이 과정의 조리 실습을 위한 공간
- 교육실
 - 궁중음식·발효음식 등의 다양한 음식을 주제로 한 장·단기 교육 및 체험 프로그램, 어린이 전통 식문화지킴이 과정의 조리 실습을 위한 공간

33) 수원전통식생활체험관(<http://www.swcf.or.kr>).

○ 전시실

- 전통음식관련 기획전시를 운영하는 곳으로 수원시민, 관광객, 프로그램 참가자 등이 무료로 관람할 수 있는 공간



<그림 3-2> 수원전통식생활체험관 주요시설

4. 시사점

수원시는 ‘수원갈비’, ‘통닭’ 등 대중성과 높은 인지도를 갖춘 지역 대표 먹거리가 있으나, 부피, 가격, 보존성 등으로 관광객들이 선물로 구입하기에는 여러 문제점이 있다. 그리고 수원시 관광기념품의 경우 다양한 종류가 있으나 주로 자개/금속공예 등의 전통문화상품 위주로 구성되어 있다. 음식은 관광에서 가장 근본적이고 중요한 요소이며, 최근 들어서는 인터넷 동호회를 통한 맛집 탐방 등 먹는 즐거움이 관광의 동기가(이종숙·정인창, 2008) 되고 있기 때문에 누구나 손쉽게 사서 먹고 가져갈 수 있는 먹거리 위주의 관광기념품 개발이 더욱 필요하다. 또한 수원 약과 복원 시 수원전통식생활체험관과 연계하여 수원 약과 레시피 보급 및 약과 만들기 체험 등 수원 약과를 알릴 수 있는 다양한 사업 추진이 가능할 것이다.

제2절 관광 먹거리 사례조사

1. 지역 대표 간식용 관광 먹거리

1) 경주 황남빵

1939년 故최영화씨가 집안 대대로 내려오는 비법으로 직접 팔소를 개발하였으며, 이 빵을 사먹던 사람들이 빵을 황남동에서 만든다 하여 '황남빵'이라 불리게 되었다.

황남빵은 100% 경주팔(아라리 품종) 만을 사용하고 있으며, 이 팔은 경주시, 경주농업기술센터, 황남빵 영농조합과 협력하여 팔의 재배, 생산, 저장, 유통 전반을 체계적이며 위생적으로 관리·운영하고 있다. 팔 한 톨 나지 않던 경주를 경상북도 내 최대의 팔 재배·생산지로 일궈냈으며, 경주 농가의 생산소득에도 이바지하고 있다.

황남빵은 신라의 정취를 느낄 수 있는 빗살무늬가 특징이며, 1999년 경주시 특산 명과 지정, 2003년 경상북도 명품 제2호 지정, 2002년 철탑산업훈장 수상, 2013년 경상북도 향토뿌리기업에 선정되기도 하였다.³⁴⁾

□ 시사점

- 오랜 역사와 전통을 가지고 3대째 이어가는 장인정신
- 남녀노소 누구나 좋아하는 지역 대표 특산품이라는 신뢰도
- 건강에 좋은 국산 팔 사용 및 방부제를 사용하지 않는 건강한 먹거리



<그림 3-3> 경주 황남빵

34) 황남빵(<http://www.hwangnam.co.kr>).

2) 경주 서라벌 찰보리빵

2005년 3월 경주시니어클럽(보건복지부 지정 지역사회시니어클럽)에서 만든 노인일자리 창출가게 상품이다. 경주시니어클럽은 (사)신라문화원이 고령화 사회에 대비하여 지역사회 어르신의 사회적 경험을 활용하고 일자리에 대한 욕구충족과 경제활동을 지원하여, 활기찬 인생을 보장하고 삶의 질을 향상시켜 지역사회에 바람직한 어르신 상을 확립하고자 하는 취지에서 설립되었다.

경주 건천에서 전량 계약 재배한 무농약 찰보리와 1등급 생우유, 유정란 등을 사용하며 방부제나 화학첨가물을 넣지 않는다.

□ 시사점

- 노인일자리 창출을 위한 자립형 사업
- 무농약 무방부제의 건강한 먹거리
- 현대인의 기호에 맞게 개발된 웰빙식품



<그림 3-4> 서라벌 찰보리빵

3) 대전 성심당

1956년 故 임길순씨가 대전역 앞 작은 찌빵집으로 시작하였으며, 최근 2년 연속 대전 대표 브랜드로 선정되는 등 대전을 기반으로 한 향토기업으로 어려운 이웃에게 빵을 기부하며 나눔 경영을 실천하고 있다. 또한 성심당은 대전시와 시정 홍보·마케팅 협력 및 공동발전 방안 모색, 공유가치 창출 및 나눔과 배려 문화 확산 등을 위한 업무협약을 체결하였으며, 대전 대표 브랜드 선정 및 활용을 통한 성심당 브랜드 홍보 지원 등 상생협력 도모에 노력하고 있다. 또한, 지속적 연구를 통해 빠르게 변화하는 시대에 맞는 제품 개발에 힘쓰고 있으며, 각각의 상품 패키지에 내용물의 특징과 상품에 맞는 이야기를 통해 맛과 재미를 동시에 전달하고 있다.³⁵⁾

□ 시사점

- 나눔 경영 및 지역과의 협업을 통한 홍보 마케팅 추진
- 끊임없는 연구를 통해 다양한 제품 개발에 노력
- 스토리텔링을 통한 상품 패키지 제작



<그림 3-5> 대전 성심당

35) 성심당(<http://www.sungsimdang.co.kr>), 충청투데이(2016.03.21.), 대전시-성심당 시정 홍보·마케팅 업무협약

4) 군산 이성당

군산은 일제강점기 곡물을 일본으로 유출하는 주요통로였으며, 군산내 일본인 인구의 증가와 일본의 제과문화가 지역사회에 자연스럽게 등장하였다. 1920년대에 일제강점기 일본인인 히로세 야스타로가 ‘이즈모야(出雲屋)’라는 빵집을 운영하여 큰 인기를 얻었으며, 1945년 해방이후 주변에서 조그만 과자점을 하던 이씨 성을 가진 사람이 ‘이성당’으로 바꾸어 운영 중이다. 1945년 광복을 맞은 해부터 현재까지 75년 가까이 명맥을 유지한 우리나라에서 가장 오래된 빵집으로 2006년부터는 밀가루 대신 쌀로 빵을 만들면서 전국적으로 주목받고 있다. 이성당의 대표메뉴는 얇고 껍이 많은 단팥빵과 야채빵으로 근대문화도시 군산을 대표하는 방문지로 관광객의 증가와 함께 지역의 상권 및 경제활성화를 대표하는 소매점이다. 현재 군산 본점 외에도 서울 및 천안 유명 백화점에 입점하고 있으며, 온라인 제품판매를 통한 시장 확대도 추진 중이다.

□ 시사점

- 우리나라에서 가장 오래된 빵집이라는 스토리와 함께 쌀로 만든 빵 개발 등 현대인의 입맛에 맞는 제품 개발에 노력
- 전통적인 단팥빵, 야채빵 등은 유지·발전시키면서 젊은층을 겨냥한 신 제품 개발에도 집중



<그림 3-6> 군산 이성당³⁶⁾

5) 천안 호두과자(원조 할머니 학화호도과자)

1934년 뛰어난 제과 기술을 보유하고 있던, 故 조귀금씨와 그의 처 심복순에 의해 개발되었으며, 천안의 유서 깊은 특산물인 호두를 활용하여 만들었다.

그리고 지금의 흥익회의 전신인 강생회에 호두과자를 납품하면서부터 전국적으로 유명해졌으며, 천안하면 떠오르는 대표 먹거리 상품이다. 현재 3대째 이어져오고 있으며, 밀가루 반죽 등 모든 공정을 수작업으로 진행하고 모든 제조 공정을 공개하여 믿고 먹을 수 있다.³⁷⁾

□ 시사점

- 한결 같은 재료와 전통 제조 공정을 통한 변함없는 맛 유지
- 인공 감미료나 방부제를 첨가하지 않는 건강한 먹거리



<그림 3-7> 천안 호두과자

6) 통영 꿀빵

통영 꿀빵은 통영시의 특산물로 6.25전쟁이후 통영의 따뜻한 기후에도 상하지 않고 오래두고 먹을 수 있게 만들어진 뱃사람들의 간식이었다. 통영 꿀빵은 통영의 지역특산물로 대표적인 관광상품으로 자리매김하고 있다.

36) 한국관광공사(<http://korean.visitkorea.or.kr>)

37) 원조 할머니 학화호도과자(<http://www.hodo1934.com>)

2014년에는 다문화여성들의 일자리 창출사업의 일환으로 ‘다르지만 함께 만드는 통영 꿀빵 이야기’사업을 전개하여 다문화여성에게 지역의 관광상품인 ‘통영 꿀빵’을 만드는 기술을 배우게 하고 소통의 장을 마련한바 있다.

□ 시사점

- 통영의 따뜻한 날씨에도 튀긴 빵과 물엿이 방부제 작용, 지역의 특성을 반영한 대표적인 스토리텔링 특산물
- 호박, 자색고구마, 멥게껍질에서 추출한 식이섬유 첨가 등 다양한 제품연구



<그림 3-8> 통영 꿀빵³⁸⁾

7) 제주 오메기떡

오메기떡은 척박한 화산회토로 쌀농사가 불가능하여 떡의 종류와 모양 등이 많지 않은 제주에서 차조(흐린 차좁쌀)로 만들어졌는데, 오메기는 제주어로 좁쌀을 뜻한다. 원래 오메기떡은 차조(흐린 차좁쌀)를 반죽해서 도넛모양으로 만든 뒤 삶아 고물을 묻힌 떡으로, 오메기술을 만들다가 중간에 남은 차조로 떡을 만들어 먹으면서 시작된 것으로 알려졌다.³⁹⁾

현재 제주도에에서 만들어져 팔리고 있는 오메기떡은 전통의 제조방법에서 최근

38) 블로그(<http://cafe.naver.com/ggmatzip/376014>)

39) 네이버 두산백과(<http://terms.naver.com>)

모양과 형태의 변화를 통해 호두, 잣, 각종 씨앗 등으로 만들어진 씨앗 오메기떡과 팔소와 팔고물을 듬뿍 묻힌 오메기떡 등으로 변형되어 판매되고 있다.

전통음식을 현대인의 입맛에 맞게 변형, 개선된 형태의 떡으로 판매하고, 떡의 단점인 짧은 유통기한을 보완하여 급속 냉동을 통한 유통이 가능하게 됨으로써 더 많이 보급할 수 있게 됨으로서 제주의 대표적 관광상품이 되었다.

또한 오메기떡은 전통시장이 고전하고 있는 상황에서 제주 동문시장의 대표적인 먹거리로 관광객을 유인하여 먹거리 관광상품의 대표적 성공사례로 뽑히고 있다.

□ 시사점

- 대표 먹거리 육성을 통한 지역의 전통시장 및 관광활성화 사례
- 전통음식을 현대인의 입맛과 선호도에 맞게 개선
- 떡의 단점인 짧은 유통기간을 개선을 위한 지속적인 연구



<그림 3-9> 제주 오메기떡

2. 지역 이미지 활용 사례

1) 고성 공룡빵

경남 고성은 공룡을 테마로 도시브랜드를 강화하고 있다. 고성은 고성 엑스포를 대표 관광상품으로 적극 육성하고 있으며, 고성 공룡빵은 공룡 엑스포 개최시 소개되어 고성시 특화먹거리로 방문객의 호응을 얻었다. 고성시는 공룡빵의 확대보급 및 공룡어묵 등 공룡을 캐릭터로 활용한 먹거리 개발을 통해 지역경제 활성화를 지속적으로 모색하고 있다.

2) 신라 미소빵

역사와 문화의 도시를 대표하는 경주에는 황남빵, 찰보리빵 등이 대표적인 먹거리 관광상품이 있다. 이러한 시장의 틈새시장으로 경주를 떠올릴만한 문화재 모양의 빵으로 신라미소빵이 틈새시장을 공략하고 있다. 신라미소빵은 ‘신라의 미소’로 유명한 문화재 ‘얼굴무늬 수막새’를 본떠 2010년 개발한 빵으로 역사적인 요소를 활용해 지역을 알리는 대표적 먹거리 관광상품이 되고 있다.

3) 울산 고래빵

울산 고래빵은 울산제과지회가 울산을 대표하는 빵을 만들기 위해 노력의 결과물로 지역의 특산물인 미역, 배, 미나리 등을 가미하는 등 꾸준한 연구개발이 이루어졌다. 또한 울산시는 지역의 동네빵집의 경쟁력을 강화하기 위한 사업의 하나로 고래빵 개발을 지원하였다. 울산시는 울산을 찾는 관광객들에게 고래빵을 기념 먹거리로 판매할 계획이며 고래빵이 지역특산품으로 자리매김할 수 있도록 지속적으로 연구개발 할 계획이다.

4) 울진 대게빵

울진 대게빵은 지역 대표 특산물인 대게를 활용한 것으로 대게가루와 대게살을 혼합한 반죽에 단팥소를 얹어 대게 모양으로 된 틀에 구워낸 것이 특징이며, 블루베리를 넣은 대게빵과 대게빵 샌드위치도 판매하고 있다.⁴⁰⁾

5) 마장동 한우빵

서울의 대표 축산물 시장인 마장동의 한 카페에서 만든 ‘한우빵’은 마장동을 대표하는 이색 먹거리가 되었다. 소를 부위별로 나눈 일러스트와 ‘한우빵’을 나란히 진열하여 연관된 이미지를 강조하였으며, 팥소를 넣은 봉어빵과 차별화하여 팔, 크림치즈, 블루베리, 호두 등 다양한 소를 선택할 수 있는 것이 특징이다.

□ 시사점

- 지역의 대표적인 이미지를 새로운 캐릭터로서 먹거리 관광상품 개발
- 단순한 빵에서 벗어나 먹거리를 통해 지역의 이미지를 부각
- 기존 단순한 풀빵에서 지역의 이미지와 융·복합을 통한 새로운 매력 창출



<그림 3-10> 지역 이미지 활용 사례

40) 한국관광공사(<http://korean.visitkorea.or.kr>)

3. 지역 특산물 활용 사례

1) 강릉 오징어빵

강릉의 대표적인 오징어의 분말 및 천연추출물(오징어 분말 15%, 오징어 먹물 5%)을 활용해 만든 빵으로 팔 앙금에는 오징어 먹물이 함유되어 있으며, 무방부제 제품으로 건강에도 도움이 된다. 밀폐용기나 비닐봉투에 담아 냉장 보관하면 4~5일, 냉동실에 보관하면 오랫동안 두고 먹을 수 있다.

그리고 오징어빵은 지역 어민들의 어려움을 덜어 주기 위해 주문진에서 생산된 오징어로 만들고 있으며 약간의 오징어 향은 물론 씹히는 맛도 느낄 수 있어 좋은 반응을 얻고 있다(테일리안, 2011).

2) 진해 벚꽃빵

진해 벚꽃빵은 1972년부터 2대째 내려오고 있는 진해제과에서 진해를 대표하는 빵을 개발해야겠다는 생각으로 개발하게 되었고, 벚꽃 진액이 함유된 분홍색 앙금을 넣은 향긋한 빵이다. 2006년부터 본격적으로 판매되기 시작하였고, 군항제 기간에는 하루 4만 개씩 판매되며 진해의 특산품으로 자리 잡고 있다(연합뉴스, 2013).

3) 제주 굴하르방빵

한라봉을 원료로 하여 상큼한 맛을 살렸으며 돌하르방 모양으로 오븐에 구워내어 건강에 유익하고, 향미와 질감이 뛰어나 관광객들에게 많은 사랑을 받고 있다. 그리고 '슈퍼맨이 돌아왔다', '수요미식회' 등의 TV방송을 통해 더욱더 유명해지기도 하였다.

4) 포항 구룡포 과메기빵

포항 특산물인 구룡포 과메기를 형상화한 것으로 잘 말린 과메기를 손질한 후 특제소스에 버무린 후 분말형태로 만들어 찰보리와 그라비올라 반죽에 첨가해 기계를 이용하여 구워내고 단팥앙금을 더해 단 맛을 보충해준다(경상매일신문, 2016).

5) 담양 죽순빵

100% 국산 현미에 담양 특산물 덧잎분말과 죽순차물을 넣어 만든 빵으로, 주전 부리 하나에도 재료와 지역색을 따지는 여행객의 취향을 반영하여 개발되었다.

쌀로 만든 빵피는 폭신하면서 담백하고, 흑임자로 만든 소도 다른 빵과 차별되며 죽녹원 등 담양 대표 관광지에서 구입이 가능하다(농민신문, 2014).

□ 시사점

- 농어촌산업 등 1차 산업의 새로운 가치 창출
- 1, 2, 3차 산업 종사자가 협업에 의한 시너지 효과



<그림 3-11> 지역 특산물 활용 사례

4. 간식용 관광 먹거리 정착요인

1) 경주 황남빵, 천안 호두과자, 대전 성심당 등 지역 대표 먹거리 제품

- 오랜 기간 대를 이어오는 장인정신
- 지역에서 생산되는 건강한 재료 사용
- 현대적 트렌드에 맞는 제품 및 디자인 개발
- 지자체 지원 : 지역특산품 인증, 업무협약 등을 통한 홍보 마케팅 추진 등

2) 지역 이미지 및 특산물을 활용한 지역 대표빵

- 지역의 대표 이미지 및 특산물을 활용하여 제품화
- 대중성(맛, 크기, 모양 등)을 갖춘 상품개발
- 지방자치단체의 홍보 마케팅 지원 등

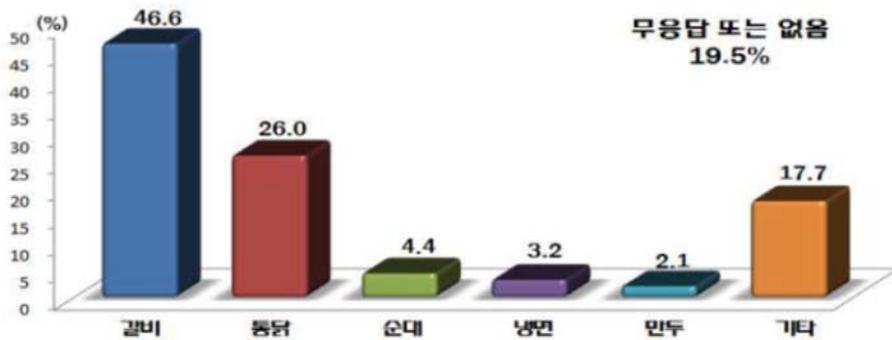
| 제4장 · 설문조사 및 간담회 분석 |

제1절 설문조사 결과

1. 수원 관광객 실태조사⁴¹⁾

□ 가장 기억에 남는 음식

- 가장 기억에 남거나 먹어보고 싶은 음식은 갈비(46.6%)와 통닭(26.0%)이 가장 높았으며, 그 외 순대(4.4%), 냉면(3.2%), 만두(2.1%)의 순으로 나타났다.



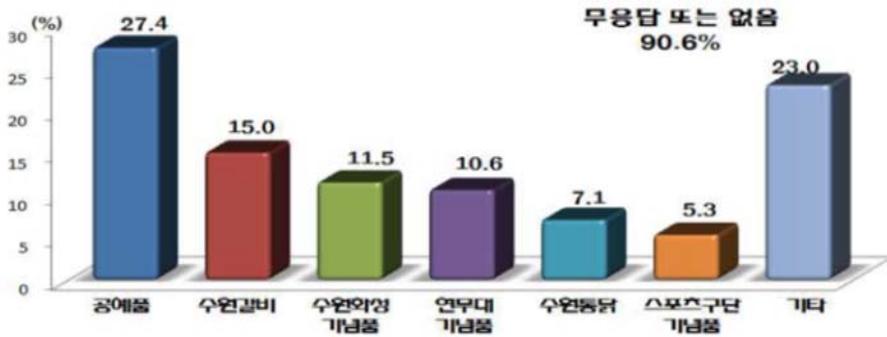
주: 1, 2 순위 응답을 포함한 결과이며, 응답비율은 "없다" 또는 무응답을 제외한 응답 사례 중 비율임

<그림 4-1> 가장 기억에 남는 음식

□ 가장 기억에 남는 기념품

- 가장 기억에 남거나 구매하고 싶은 특산품 또는 기념품이 '없다'는 응답이나 무응답이 1순위 응답 기준 90.6%로 매우 높게 나타났다.
- 응답자 중에는 공방거리의 공예품(24.7%)이 가장 높았으며, 수원갈비(15.0%), 수원화성 기념품(11.5%) 등의 순으로 조사되었다.

41) 수원시(2015). 2015 수원 관광객 실태조사



주: 1, 2 순위 응답을 통합한 결과이며, 응답비율은 "없다" 또는 무응답을 제외한 응답 사례 중 비율임

<그림 4-2> 가장 기억에 남는 기념품

2. 수원 약과 복원 관련 시민의견 조사

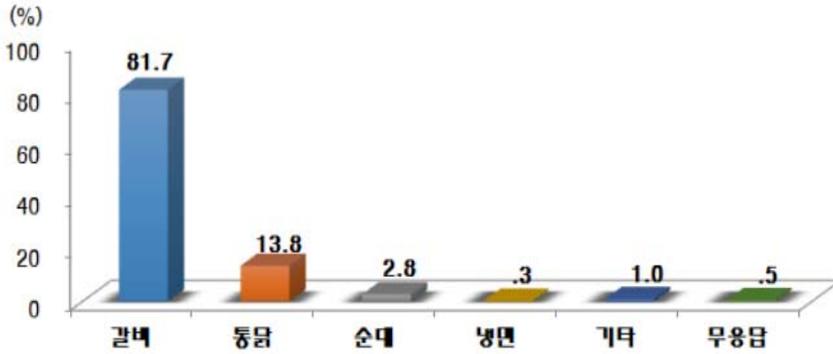
1) 설문조사 개요

수원 약과 복원 및 관광상품화에 대한 시민의견 수렴을 위하여 2016년 5월 26일~6월 17일까지 설문조사를 실시하였다. 설문조사는 사전에 교육 받은 조사원들이 일대일 개별 면접방식으로 관공서 민원실, 휴게음식점 등에서 수원시민을 대상으로 진행하였으며, 총 399부의 설문지를 수집한 후 분석에 이용하였다.

2) 설문조사 결과

□ 수원 대표 음식

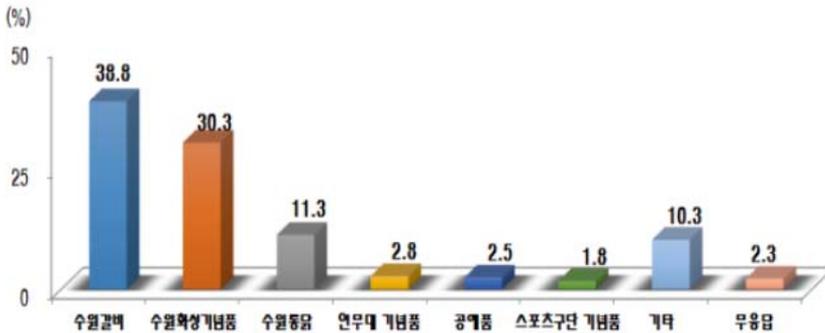
- 수원을 대표하는 음식으로는 “갈비”가 81.7%로 매우 높게 나타났으며, 다음으로 통닭 13.8%, 순대 2.8%의 순으로 나타남.



<그림 4-3> 수원 대표 음식

□ 수원 대표 특산품 및 기념품

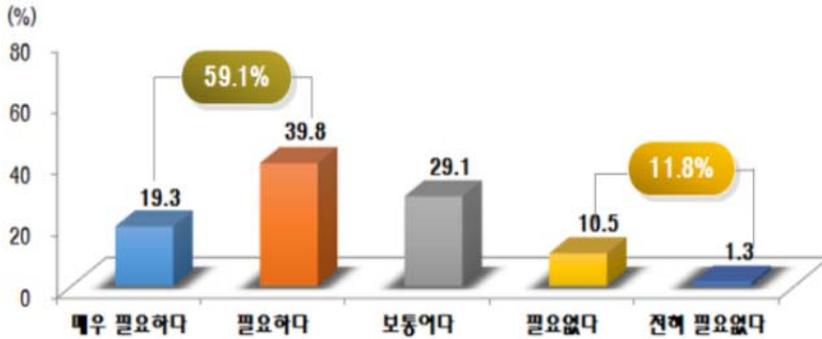
○ 수원을 대표하는 특산품이나 기념품은 “수원갈비(38.8%)”가 가장 높았으며, 다음으로 수원화성 기념품(30.3%), 수원 통닭(11.3%) 등의 순으로 나타났다.



<그림 4-4> 수원 대표 특산품 및 기념품

□ 수원 약과 복원 및 대표 관광먹거리 개발 관련 필요성

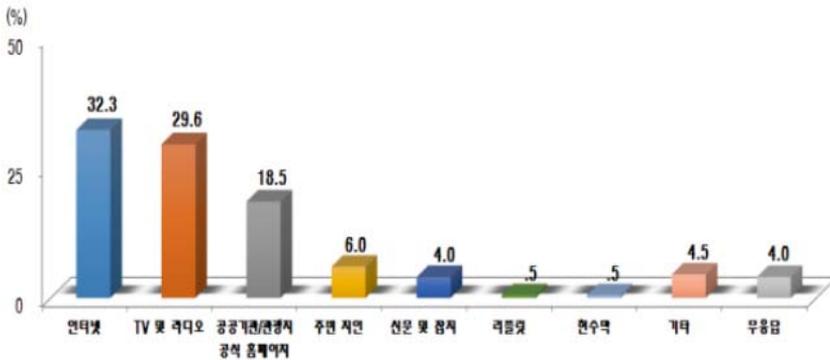
○ 수원 약과를 복원하여 수원을 대표하는 관광먹거리로 개발이 “필요하다”는 의견이 59.1%(필요하다 39.8% + 매우 필요하다 19.3%)로 매우 높았다.



<그림 4-5> 수원 약과 복원 및 대표 관광먹거리 개발 관련 필요성

□ 수원 약과 관광상품화 시 효율적인 홍보방법

○ 수원 약과를 복원하여 관광상품화 할 경우 가장 효율적인 홍보방법은 인터넷(32.3%)이 가장 높았으며, 다음으로 TV 및 라디오(29.6%), 공공기관 및 관광지 홈페이지(18.5%) 등의 순으로 나타났다.



<그림 4-6> 수원 약과 관광상품화 시 효율적인 홍보방법

제2절 약과 관련 시설 및 관계자 면담

1. 한농식품

□ 약과 제조 과정 시 중요사항

- 약과만을 만드는 한농식품에서는 손약과, 호박약과, 제주감귤약과, 찹쌀약과, 줄약과 등 5개 품목을 제조하고 있으며, 손약과가 가장 많이 판매되고 있음.
- 그러나 예전에 비해 원료 가격이 많이 상승하여 재료가 많이 들어감(옛날에 비해 조청가격도 많이 올랐고, 조청을 대신하여 이온엿(대기업 제품)을 사용하고 있지만 대량구매만 가능).
- 또한 호박약과 및 제주감귤약과(특허보유)와 같은 신제품은 자체개발하여 제품화 하고 있으며, 수원 약과 복원과 연계하여 디자인(약과 모양 및 포장 디자인 등) 및 맛(재료 등) 등을 새로 개발 할 수도 있음.
- 약과 제조 시 식소다(극소량)를 사용해 방부제를 전혀 사용하지 않으며(유통기한 약 1년), 6개월에 한번 씩 산가검사를 받고 있음.
- 기름온도의 경우 1차 135도, 2차 110도 정도 되어야 하며, 라인을 길게 할수록 저온에서 튀겨낼 수 있음.

□ 약과 유통 및 마케팅 시 어려움점

- 현재 경기가 좋지 않아 약과 판매가 좋지는 않지만, 40여년 운영하고 있으므로 공장을 수원으로 이전하더라도 기존 거래처 등이 있으므로 어려움은 없음.
- 하나로마트 등 대형마트에 주로 납품하고 있으며, HACCP 인증을 받아서 향후 편의점 등에도 납품할 계획임.

- 약과 제조업체의 입장에서 수원 약과 복원 시 지자체 요청사항
 - 농산물가공업인 약과 제조업은 농촌지역으로 이전 할 경우 지자체 또는 농업기술센터 등에서 시설 및 운영자금 지원 등의 혜택이 있는바, 도시지역에서도 이와 유사한 지원혜택이 필요함.

- 수원에서 세종시로 공장 이전 사유
 - 1981년 수원 지동에서 한과제조를 시작하였고 동문 쪽으로 이전하여 운영했으나, 공장 주변이 주택가이다 보니 기름 냄새 등으로 인한 민원발생 및 공장 확장 등의 사유로 1999년 세종시로 공장을 이전하여 약과만 제조하고 있음(직원 약 20명).
 - 현재 세종시 공장이 도로로 편입되어 2017년에는 이전해야하며, 부지를 물색 중에 있음.
 - 수원 약과 복원과 관련하여 수원시와 사업연계가 가능하지만, 공장 이전의 경우 부지지원, 세금감면 등 타지자체의 지원 사항 등을 검토해보아야 함.



<그림 4-7> 한농식품 약과 제조시설

2. 화성한과

□ 약과 제조 과정 시 중요사항

- 화성약과에서는 사람이 일일이 약과 반죽을 틀에 넣어 수작업하고 있어 이에 따른 어려움이 있음(손의 압력에 따라 튀기는 정도가 달라지므로 손으로 작업하는 강도에 맞는 기계 제작이 어려움).
- 약과 제조 시 효소를 쓴 것은 많이 달달함. 화성약과에서는 옛날방식 그대로 조청을 만들어 사용하고 있음. 산가검사는 하지만 기름은 5번 정도 사용하고 폐기하고 있으며, 기름은 국산 현미유를 사용하다가 현재는 태국 쌀이 유전자 조작이 없기 때문에 태국산 현미유를 사용하고 있음. 그리고 마지막 과정에서 소포제도 사용하지 않음.
- 중앙대 산학협동으로 굽는 약과를 특허출원 하였으나, 맛이 떨어져 상용화는 되지 않았음.

□ 약과 유통 및 마케팅 시 어려운점

- 주요 판매처는 한살림, 두레생협 등 자연드림을 제외한 우리나라 생협 매장에 납품하고 있으며, 3일전 주문생산 방식으로 제조되고 있음. 제조 방식 및 유통 등의 문제로 백화점 및 대형 매장은 거래하고 있지 않음.
- 화성한과는 전통식품 마크를 획득하였으며, 크고 둥근 약과 보다는 네모난 모양의 모약과 판매율이 높음.

□ 약과 제조업체의 입장에서 수원 약과 복원 시 지자체 요청사항

- 강석찬 대표가 화성연구회 활동을 하였었고, 행궁 쪽에(남창초등학교 앞) 매장을 오픈하려했으나 계약상의 문제로 인해 오픈하지 못했음.
- 수원 약과를 복원하여 관광 특산품화 하는 의미가 있는 일에 기회가

된다면 참여할 의사가 있음.

□ 기타사항

- 공장부지는 대지 약 2,200평정도이며, 정직원 68명이 근무하고 있음 (명절 전후에는 아르바이트 약 50여명 추가 고용).



<그림 4-8> 화성한과 제품 및 간담회

3. 한가원(한과문화박물관)

한가원은 한과문화박물관과 한과문화교육관으로 구성되어 있으며, 한과문화박물관은 국내최초로 한과를 테마로 세워진 박물관으로 한과의 역사와 유래, 한과 제작도구 등을 전시·설명하여 한과에 대한 종합적인 정보를 전달해 주고 있다.

그리고 한과문화교육관에서는 유과, 약과 등 우리나라 전통 한과 종류를 직접 체험하고 이와 연계된 다도 및 예절교육, 전통공예 체험을 받을 수 있다. 단체는 10인 이상이며, 개인은 주말단위로 교육을 진행하고 있다.

농림부와 포천시는 지역의 특산품 발굴의 일환으로 한과를 포천의 지역 특산품으로 육성시켜 세계적 식품으로 발전시키고자 지역 클러스터 사업인 <전통한과마을 사업단>을 발족하였으며, 그 일환으로 한가원을 바탕으로 박물관과 다양한 체험 교육을 통해 한과의 홍보와 마케팅에 노력하고 있다.⁴²⁾

□ 이용사항

- 총면적 및 수용인원 : 1,622.83㎡, 200명
- 이용요금 : 개인(일반 2,000원/초·중·고 1,500원/5세 이상 800원),
단체(일반 1,200원/초·중·고 800원/5세 이상 500원)
- 이용시간 : 10:00~17:00(매주 월요일 휴무)
- 소장품현황 : 한과 만드는 관련 도구 등 200여 점
- 체험프로그램 : 유과, 약과, 강정 만들기 등



<그림 4-9> 한가원(한과박물관)

4. 시사점

한농식품 및 화성한과에서는 역사적 스토리를 가진 수원 약과를 복원하여 관광 먹거리 및 기념품으로 개발하는 것에 긍정적 참여의사를 표시하였으나, 우리나라 전통식품명인이 운영하고 있는 신궁전통한과(김규훈명인), 교동한과(심영숙명인) 등의 경우 지역적 위치 및 회사 내부 사정 등으로 인해 수원 약과 복원과 관련된 사업 추진은 불가한 것으로 나타났다. 향후 수원 약과 복원 추진 시 약과 제조 및 기술 노하우를 가진 기업과 연계하는 것도 좋은 방법이 될 수

42) 한가원(<http://www.hangaone.com>)

있다.

포천시 한과문화박물관의 경우 단순한 전시관람 위주로 구성되어 있으며, 주말에만 체험 프로그램을 운영 중(관광지식정보시스템 통계 기준 2015년 13,034명 방문)에 있다. 향후 수원 약과 복원과 관련하여 신규 시설 조성 보다는 수원 내 기존 시설을 활용하여 다양한 교육체험 프로그램 개발과 홍보 마케팅을 추진하여야 할 것이다.

제3절 약과 관련 관계자 간담회

1. 간담회 개요

- 목 적 : 수원 약과 복원 및 관광상품화를 위한 의견수렴 등
- 일 시 : 2016년 6월 21일(화) 14:00~16:00
- 장 소 : 수원시정연구원 대회의실
- 참 석 자 : 전문가 및 연구진
 - 화성한과 송희자실장 외 7명(총 8명)
 - 수원시정연구원 엄정숙 외 2명(총 3명)

2. 주요내용

- 사회복지, 일자리창출에 관심이 많으며, 사회적기업 아이디어 대회에서 수상 한 후 레시피·디자인 개발을 통해 제과점을 개점하였음.
(현재 사회적 기업 준비 중에 있음)
- 약과에 관심이 많았으나 약과의 경우 유통기한이 짧고, 전통 방식 제조시

어려움이 있어 대중성 등을 고려하여 현재는 쿠키를 개발·판매하고 있음.

- 제과점 운영중 상품가격이 비싸다는 의견이 많아서 제품의 사이즈를 줄이고 가격을 낮추었음. 농업기술원 쌀소비 촉진과 연계하여 개발·협력 중에 있음.
- 사회적기업 및 식품제조업 관련 컨설팅 지원을 받았고, 농업기술원 자체 개발 상품과 관련 공동개발 중에 있음.
- 건강한 재료를 사용하여 제품 생산하는 것도 중요하지만, 가장 중요한 사항은 현대인의 입맛에 맞는 약과 개발이 가장 중요하다고 생각됨.
- 중간보고회 시 전문가 의견 중 약과의 고급화 전략 의견이 있었으나, 수원 약과 개발의 경우 대중성을 가진 상품개발이 중요함.
- 수원화성 주변에 한옥시설을 건립하여 궁중다과상과 같은 휴게음식점 개발을 고려중에 있으므로 한옥시설을 약과 판매점으로 활용하는 것도 검토해 볼만 함(시에서 집기지원, 위탁 운영 등).
- 수원 약과 개발 시 가장 중요한 사항은 맛과 마케팅이라 생각됨.
- 수원 방문 시 맛있는 약과를 가는 곳마다 판매 할 수 있도록 하여야 하며, 국내외 내빈 선물용 개발 등 다양한 마케팅 방안이 필요함.
- 현재 관광기념품점에서 판매하고 있는 약과에 대해 묻거나 구매하는 손님이 많음. 수원시 차원에서 약과 및 포장지 디자인 개발 및 적극적인 홍보 등 지원이 필요하다고 생각됨.
- 수원화성방문의 해와 연계하여 관광기념품 가격을 많이 낮추었으나, 관광객들이 수원을 방문했을 때 누구나 쉽게 사갈 수 있는 기념품 개발이 매우 필요함.
- 약과 개발 시 다양한 가격대로 제품을 개발한다면 충분히 상품성이 있다고

생각함.

- 협동조합 설립하고 빵과 약과를 생산 판매하고 있으며, 현재 약과가 많이 판매되고 있으나 관광객용 판매 보다는 학교 급식 및 간식 등으로 많이 판매되고 있음.
- 수원 약과 개발 시 특정 업체 지원 보다는 기본 사항(레시피, 디자인, 기본 마케팅 등)은 공유하되 업체별 다원화를 통해 업체의 자생력을 키우고 스스로 판로를 개척하는 것이 필요하다고 생각됨.
- 기념품 판매 전문업체와 연계하여 자체 생산중인 빵과 약과를 패키지화 하여 상품개발 중에 있으며, 이러한 사업 진행 중 수원시와의 연계 등에 대한 문의가 많음(업무협약 또는 수원시 인증 등 필요).
- 약과 거리가 조성될 정도로 수원화성 주변 상가 많은 곳에서 약과 판매를 하고 대중화 되었으면 함.
- 기존 약과의 경우 명절 때 사용하고 버리는 경우가 많으나 화성약과의 경우 생협 등을 통해 판매 되고 있어, 엄마들이 믿고 먹일 수 있는 건강한 간식으로 인식되고 있음.
- 인식을 바꾸는 것은 제품의 질이 가장 중요하며, 수원의 특징을 담은 레시피 공동연구 등을 시에서 지원해 주고, 업체별 공유를 통해 발전시켜 나가는 방안이 필요함.
- 구운약과의 경우 특허는 받고 상품화하지는 못했으나, 2차 연구 등을 통해 충분히 상품화 할 수 있을 것이라 생각함.
- 쌀 소비 촉진과 관련하여 농촌진흥청과 연계 궁중떡(두툽떡 등)을 완제품으로 개발하여 판매하였으나 실패함. 향후 약과 개발 시 완제품 개발 보다는 가게마다 특성을 살린 제품 생산이 필요하다고 생각됨. 약과 제조 공정을 간소화 하고, 재료의 원활한 수급 등이 가장 중요함.

- 수원에서 왜 약과를 팔아야하는지에 대한 당위성이 필요하며, 약과를 문화적으로 접근하여 가족단위 약과 만드는 축제 등 약과가 가진 전통성과 다양한 의미를 가지고 마케팅 해야 함.
- 아이들이 좋아할 수 있는 초코렛 약과 등 다양한 재료를 활용한 약과 개발이 필요함.
- 전통약과 조리서 레시피로 개발된 상품과 함께 수원에서 수원사람이 만든 약과라는 컨셉으로의 개발도 가능하다고 생각됨.
- 약과의 경우 오랜 시간(약 4시간) 만들어야 하며, 조리 시 튀겨야 하므로 체험프로그램으로 개발·운영 시 안전상의 문제가 발생할 수 있으므로 조리체험 과정중 일부를 생략하는 등의 운영방식이 필요함.
- 수원 약과 만의 특징을 살린 레시피 개발 및 디자인 개발에 대한 연구가 필요하며, 제조업소마다 다양한 방법으로 만들어 경쟁력을 키워야 함.

3. 시사점

□ 레시피 복원 및 신규 약과 개발

- 고서(古書)에 나타난 수원 약과 레시피 복원(만드는 법, 재료 특징 등)
- 맛, 크기, 디자인, 칼로리 등 현대인의 입맛에 맞는 약과 연구·개발 필요

□ 수원 약과 생산방식 및 마케팅 방안

- 약과 제조업체 마다 독특한 제조법으로 다양성 및 경쟁력 도모
 - ※ 레시피, 디자인 등 기본 컨셉은 통일, 기타 제조법(맛, 크기) 다양화
- 경기남부권 재료(밀가루, 꿀, 참기름, 조청 등) 이용으로 로컬푸드화
- 향후 약과거리 조성 등 대중성을 가진 수원 대표 관광먹거리로 육성

- 수원약과 레시피 복원 및 연구를 통해 수원 대표 관광먹거리 상품으로 육성

| 제5장 · 수원 약과 복원 방안 |

제1절 생산 방안

1. 1안 : 사회적 경제조직 등 활용

1) 사회적기업(Social Enterprise)

가. 사회적기업 정의

취약계층에게 사회서비스 또는 일자리를 제공하거나 지역사회에 공헌함으로써 지역주민의 삶의 질을 높이는 등의 사회적 목적을 추구하면서 재화 및 서비스의 생산·판매 등 영업활동을 하는 기업”을 말한다(사회적기업육성법 제2조).

즉, 빵을 팔기 위하여 고용하는 것이 아니라 고용하기 위하여 빵을 파는 기업으로 좋은일 하면서도 수익을 내는 기업을 뜻한다.

※ 취약계층 : 저소득자, 고령자, 장애인, 청년, 경력단절 여성, 결혼이주여성 등

나. 사회적기업 종류

사회적기업은 사회적 목적에 따라 일자리 제공형(조직의 주된 목적이 취약계층에게 일자리를 제공), 사회서비스 제공형(조직의 주된 목적이 취약계층에게 사회서비스를 제공), 혼합형(일자리 제공형+사회서비스 제공형), 기타형(사회적 목적의 실현여부를 고용비율과 사회서비스 제공비율 등으로 판단하기 곤란한 사회적기업), 지역사회공헌형(지역사회 주민의 삶의 질 향상에 기여, 2011년 신설)과 같이 5개의 유형으로 구분된다.

다. 사회적기업 지원제도

사회적기업 지원제도에는 경영지원, 공공기관우선구매 권고, 시설비, 세제지원 제공, 사회보험료 지원, 재정지원, 사업개발비 지원, 모태펀드 등 <표 6-1>과 같은 지원 제도들이 있다.

<표 5-1> 사회적기업 지원제도

지원제도		지원내용	지원대상	
			예비	인증
경영지원 등		· 사회적기업의 설립(인증) 및 운영에 필요한 경영·세무·노무·회계 등 경영컨설팅 및 정보 제공 등 지원 · 지원한도-기초컨설팅 : 총 3회 연간 3.3백만원	○	○
공공기관우선구매 권고		· 사회적기업이 생산하는 생산품이나 서비스의 우선 구매를 권고	-	○
시설비 등 지원		· 사회적기업의 설립·운영에 필요한 부지 구입비·시설비 등을 지원·용자하거나 국·공유지 임대 등 지원	△	○
세제지원 제공		· 사회적기업에 법인세소득세 3년간 100%, 그후 2년 50% 감면 · 취득세·등록면허세 50% 감면, 재산세 25%감면 · 사회적기업이 제공하는 의료보건 및 교육 용역에 대하여 부가가치세 면제	-	○
		· 비영리 사회적기업에게 기부를 하는 일반법인·연계기업에 그 기부금을 법인소득의 10% 범위 내에서 손금 산입 처리	-	
사회보험료 지원		· 사업주 부담 4대 사회보험료 일부 지원(4년간) · 지원인원 : 최대 50인한도	-	○
재정 지원	전문인력 채용지원	· 사회적기업이 전략기획, 회계, 마케팅 등 사업 운영에 필요한 전문인력 고용 시 인건비 지원 · 지원금은 200만원 한도로 일부 수혜기관 자부담 · 지원인원 : 예비사회적기업 1명, 인증사회적기업 2명 (50인 이상 사회적기업은 3명) · 지원기간 : 예비사회적기업 2년, 인증사회적기업 3년	○	○
	(예비)사회적기업일자리 창출지원	· (예비)사회적기업이 사회적 일자리 창출사업 참여시 참여자 인건비 지원 · 당해년도 최저임금 기준 연차별 지원금 차등 지급 · 지원인원 : 최대 50인 · 지원기간 : 예비사회적기업 2년, 인증사회적기업 3년	○	○
사업개발비 지원		· 사회적기업의 기술개발, R&D, 홍보 및 마케팅 등 경영 능력 향상을 위한 사업비 지원 · 지원한도 : 연간 1억원(예비사회적기업 5천만원), 최대 3억원 · 자부담 : 지원회차에 따라 총사업비의 일정비율 이상을 자부담	○	○
모태펀드		· 고용부 모태펀드 출자 및 민간출자자 참여를 통해 사회적기업투자조합을 결성, 사회적기업에 대해 투자	○	○

자료 : 수원시사회적경제지원센터(<http://www.swse.or.kr>)

라. 사례 : 서울 동작구 “삼성떡프린스”(청각장애인)

삼성떡프린스는 청각장애인들의 자립을 돕기 위해 만든 사회적기업으로 전통 제조 방식과 천연 재료로 고객의 입맛을 사로잡아 추석 대목이 되면 무려 3톤의 송편을 생산하고 있으며, 2년 연속 서울시가 선정한 ‘안심떡집’이자 동작구의 유일 무이한 ‘우수사회적기업’으로 성장하였다. 수익금의 100%를 장애인 복지에 쓰고 있으며, 재료비를 뺀 나머지는 모두 장애인 급여와 보호 작업장 원생들의 교육과 외부 활동 프로그램으로 쓰인다.



<그림 5-1> 사회적기업 삼성떡프린스⁴³⁾

마. 수원시 적용방안

수원 지역 취약계층(청년, 경력단절 여성 등) 또는 지역주민을 대상으로 사회적 기업 창업을 통해 수원 약과 복원 및 일자리 창출을 위한 사업 추진이 필요하다.

2) 협동조합

가. 협동조합 정의

- 재화 또는 용역의 구매·생산·판매·제공 등을 협동으로 영위함으로써 조합원의 권익을 향상하고 지역사회에 공헌하는 사업조직(협동조합 기본법 제2조 제1호)

43) 서울시 사회적경제지원센터 블로그 세모(<http://sehub.blog.me/220485349436>)

- 공동으로 소유되고 민주적으로 운영되는 사업체를 통하여 공통의 경제적, 사회적, 문화적 필요와 욕구를 충족시키고자 하는 사람들이 자발적으로 결성한 자율적인 조직(국제협동조합연맹ICA)
- 설립 가능한 협동조합 : 협동조합은 세계적으로 생산자·소비자·근로자·신용·보험·주택·스포츠 등 다양한 사업과 업무영역에서 활성화되어 있으며, 협동조합기본법에 의하여 금융·보험업을 제외한 모든 영역에서 협동조합 설립이 가능함(단, 상조·공제 등 금융업을 주목적으로 하는 협동조합은 설립 불가함)

나. 협동조합 설립 장점

- 경제주체별 효과 : 원하는 맞춤형 물품(유기농산물 등), 서비스(의료, 돌봄, 보육 등)를 저렴하고 안정적으로 구매하여 편익증가
- 경제사회적 효과 : 새로운 법인격 도입을 통해 경제 활력을 제고하고 사회서비스 등 기존 복지체계에 민간 참여를 확대
- 기타 : 민주적 운영(1인1표)에 따른 의사결정의 조합원 참여를 보장하여 구성원의 만족감, 주민의식 등 제고

다. 협동조합 설립절차(일반협동조합)

일반협동조합의 경우 5인 이상의 발기인이 모여 수원시에 신고 및 설립등기를 거쳐 설립할 수 있으며, 설립절차는 발기인 모집 → 정관작성(목적, 명칭 및 사무소 소재지 등 14개 필수사항 기재, 5인 이상 발기인의 기명날인 또는 서명) → 설립동의자 모집 → 창립총회 → 설립 신고(수원시 종합 민원실 일자리 창출과 신고 접수) → 사무 인수인계(발기인→이사장) → 출자금 납입 → 설립 등기 → 협동조합 법인격 부여 → 사업자등록(사업개시일부터 20일 이내 / 사업장의 관할 세무서장에게 등록) 등의 순으로 설립 할 수 있다.

라. 사례 : 울산제과점협동조합 “울산 12경 전병”

울산제과점협동조합은 울산지역 10개의 영세제과점이 모여 결성했으며, 로컬 푸드를 이용, 화학첨가제, 방부제를 일절 첨가하지 않고 제품을 생산하고 있다.

‘울산 12경 전병’은 지역 특산물인 미역을 이용, 울산의 대표 관광자원인 울산 12경을 담아 옛날방식 그대로 구워서 제품을 생산하고 있으며, 지역을 대표할 수 있는 먹거리와 관광상품으로 발전시켜가고 있다. 기획재정부 제2회 협동조합 모델 발굴 공모사업 우수조합 선정, 울산 관광기념품 공모전 지역특성화분야 입선을 수상하기도 하였다.⁴⁴⁾



<그림 5-2> 울산제과점협동조합 울산 12경 전병

마. 수원시 적용방안

수원 또는 경기 남부 지역 내 약과 제조업체로 구성된 협동조합 설립을 통해 수원 약과 복원 및 개발, 디자인 및 품질발전을 위한 연구 등을 통해 수원시 먹거리 관광상품으로 육성하기 위한 노력이 필요하다.

44) 울산누리(<http://blog.ulsan.go.kr>), 울산제과점 협동조합(<http://0522886141.ussoft.kr>), 협동조합(<http://www.coop.go.kr>)

3) 마을만들기 사업

가. 마을만들기 정의

마을만들기 사업은 주민 스스로가 문화건축·환경이 모두 어우러지는 마을을 새롭게 아름다운 삶의 공간으로 디자인하고 가꾸어가는 시민 공동체 운동이다. 주민 주도의 자발적 변화 모색의 움직임과 더불어 행정의 적극적 지원을 통해 추진하고 있으며, 수원시는 수원형 마을만들기 이념을 담아 마을르네상스라는 마을만들기 정책브랜드를 선정하여 추진하고 있다.

나. 수원시 마을르네상스 공모사업

주민 스스로가 주체가 되어 사업의 조기 정착 및 역량 개발을 위해 마을르네상스 공모사업을 추진하고 있으며, 공모사업은 2개 유형(공동체, 시설공간), 9개 주제로 수원시민 누구나 신청할 수 있다. 공동체사업의 경우 500만원 이내, 시설공간의 경우 환경개선사업은 1,000만원 이내, 커뮤니티공간 및 테마공간 조성은 3,000만원 이내 사업비를 지원해 준다.

다. 사례 : 수원시 조원1동 “마돈나돈가스”

“마을을 가꾸는 돈가스 나들 터”라는 예쁜 문구를 줄여 만든 ‘마돈나’는 공모를 통해 마을 청소년들의 톡톡 튀는 아이디어로 만들어졌다.

마돈나는 2011년부터 주민들이 모여 교육 문화프로그램 운영, 커뮤니티공간조성, 환경개선, 돌봄 등 다양한 공동체 활동을 진행하였으며, 2013년 비영리법인 사회적협동조합을 인가받아 돈가스 점포를 운영하고 있다. 특히 마돈나 돈가스는 맛과 품질을 인정받아 KT위즈 야구장 휴게점에 입점하였으며, 그 수익금은 주민센터 쌀 지원, 지역아동센터 급식 및 도서관 소모품비 지원, 초등학교 대상 방학 특강 지원 등을 통해 행복한 공동체를 만들기 위해 노력하고 있다.⁴⁵⁾



<그림 5-3> 수원시 마돈나돈가스

라. 수원시 적용방안

수원 약과를 복원하여 제품 생산 및 판매 할 경우 화성 행궁, 박물관 등 관광객이 많이 방문하는 주요 관광지와 연계할 수 있도록 추진하여야 한다. 따라서 주요 관광지 주변의 마을 주민들이 자발적으로 사업을 추진 할 수 있도록 수원시에서 정책적 지원 및 홍보가 필요할 것이다.

2. 2안 : 어르신 일자리 창출사업

1) 사례 : 여수시 “여수꽃빵(동백꽃빵)”

어르신 일자리 전담 지원기관인 여수시니어클럽은 '동백을 활용한 제빵사업' 아이디어로 지난해 보건복지부로부터 어르신 친화기업에 선정, 현재 60세 이상 노인 10명을 고용하고 있다. 여수시니어클럽은 국비 2억9천만원과 시비 1억원 등 총 3억9천만원을 지원받아 유한회사 '여수꽃빵'을 설립하고 제품을 출시했다.

여수꽃빵은 백년초, 단호박, 자색 고구마, 초코 등을 넣어 제품 다양화하고 여수를 대표하는 동백꽃 모양(동백꽃 함유)으로 만들었다. 체계적인 교육 인적관리 및 어르신들의 사회참여 확대로 지역 어르신들의 일자리 창출을 가져왔으며, 디자인, 색감 등 젊은 트렌드를 반영한 제품개발 등으로 여수를 대표하는 먹거리 관광상품으로 자리매김하고 있다.

45) 마돈나돈가스(<http://jmlove.modoo.at>)



<그림 5-4> 여수 동백꽃빵⁴⁶⁾

2) 수원시 적용방안

수원 시니어클럽과 연계하여, 지역에서 생산되는 로컬푸드를 이용한 다양한 기능성 약과 개발 및 만드는 방법 교육 등을 통해 수원지역 어르신들의 사회참여 및 고용창출 확대를 가져올 수 있을 것이다. 그리고 보건복지부 고령자친화기업 공모사업의 경우 사업 선정 시 전문인력 인건비 및 기본 사업비, 관리운영비 등 사업당 최대 3억원 이내 지원이 가능하다.

□ 보건복지부 「고령자친화기업」 공모사업

○ 지원 사업 수 : 연간 40개 사업 이내

○ 지원규모 : 사업당 최대 3억원 이내(직능형은 최대 8천만원 이내)

○ 지원항목 : 고령자친화기업 전문인력 인건비, 고령자친화기업 운영을 위한 기본 사업비(임차비, 시설투자비, 자산취득비, 재료비 등), 고령자친화기업 관리운영비(공공요금, 여비 등)

※ 기타 컨설팅·교육·홍보지원 (사업기간 종료 시까지)

46) 오마이뉴스(16. 5. 30일자) 여수 어르신들 웃게 만드는 '기특한 빵', 여수꽃빵 (<http://flowerbread.modoo.at>)

3. 3안 : 공모 사업 추진

1) 사례 : “부산 대표빵” 공모사업

문화관광도시 부산의 이미지 제고를 위해 부산의 관광지와 특산물을 활용하여 남녀노소 모두가 즐길 수 있는 빵을 개발, 부산 관광을 널리 알리기 위해 (사)대한제과협회 부산광역시지회와 부산시가 함께 식품진흥기금 사업의 일환으로 부산 대표 빵 공모전을 개최하였다. 공모전 대상에게는 상금 200만원과 시장표창이 주어지며, 각 언론에 보도자료 배포 및 시청 홈페이지 등에 홍보를 지원해 준다.⁴⁷⁾

2) 수원시 적용방안

현재 수원시 관광기념품 공모전과 연계하여, 경기도 및 수원시 특산물을 활용, 현대인의 트렌드에 맞는 약과 공모를 통해 다양한 약과 제품을 발굴·생산하여 수원 약과가 대중적으로 알려 지도록 하여야 한다. 또한 이러한 공모전 입상작을 기준으로 홍보 활동 및 관광기념품 인증을 통해 수원 약과의 품질 및 브랜드 가치를 높일 수 있을 것이다.

4. 4안 : 주문자 상표 부착방식(OEM)

1) 사례 : 송림제과 “제주도 감귤 초콜릿”

우리나라 방한 외국인 관광객이 반드시 사가는 ‘머스트 해브 아이템(Must Have Item)’ 중 하나가 감귤과 홍삼, 유자 등 한국만의 특색을 느낄 수 있는 초콜릿 제품이다.

송림제과는 충남 금산에 설립되었으며, 현재 홍삼과 유자(고흥), 한라봉·감귤·녹차·백랍초(제주), 머루(평창), 감말랭이(청도) 등 각종 지역 특산물을 활용하여 다양한 초콜릿을 생산하고 있으며 이 제품 대부분은 OEM제품으로 백화점 및 면세점

47) (사)대한제과협회 부산광역시지회(<http://cafe.daum.net/bsbakery>)

한국식품코너에서 주로 판매되고 있다. 그리고 면세점 등에 입점한 각종 OEM 초콜릿이 외국인 관광객들에게 좋은 평가를 받으면서 대만, 홍콩, 일본, 중국, 필리핀 등 5개국에 수출 중에 있다(한국농어민신문, 2016).

2) 수원시 적용방안

주문자 상표 부착방식(OEM; Original Equipment Manufacturing)은 자사 브랜드를 가지고 상대방 브랜드에 의한 부품이나 완성품을 공급하는 방식으로 48), 경기 남부지역 및 수원지역 약과 생산업체 중 건강한 재료(우리 밀 등), 꾸준한 상품연구 개발 및 오랜 노하우를 가진 생산업체와 OEM 추진을 통해 우수한 품질의 수원 약과 생산·판매가 필요하다.

제2절 홍보마케팅 방안

1. 각종 홍보매체 활용 홍보

1) 뉴미디어 마케팅 추진

요즘에는 인터넷 및 케이블 TV 등의 뉴미디어 매체를 통한 홍보 마케팅이 중요한 홍보수단으로 떠오르고 있다. 수원시, 관광공사, 관광지 등의 홈페이지에 수원 약과 역사적 스토리 및 레시피 등에 관한 콘텐츠 제공뿐만 아니라 글로벌 검색엔진 등과 연계하여 수원 약과 키워드 검색 시 검색 페이지 상단에 노출 될 수 있도록 하거나, 유튜브 등을 통해 수원 약과와 관련 된 UCC 배포, 블로그 운영 등 다양한 뉴미디어 매체를 통한 공격적 홍보 마케팅이 추진되어야 할 것이다.

48) 농촌진흥청 농업용어사전(<http://www.nongsaro.go.kr>)

2) 팸투어(Familiarization tour) 개최

팸투어는 사전답사여행이라는 뜻으로 지자체나 여행업체 등에서 관광지, 여행상품 등을 홍보하기 위한 수단으로 유관인사, 전문가, 기자 등을 초청하여 관광하는 것을 뜻한다. 수원시에서는 여행기자, 여행작가, 방송작가, 언론인, 전통음식 관계자 등을 초청하여 수원 약과의 역사적 스토리 및 제품 시식회, 주변 관광지와 연계한 코스개발을 통해 홍보효과를 극대화하도록 한다.

3) TV, 라디오 등 프로그램 유치

방송매체는 잠재관광객의 인식제고에 큰 영향을 미치는 요소로 현대에 와서 매스컴의 역할이 더욱 증가되고 있는 추세이다. 따라서 TV 드라마, 예능 및 라디오, 영화 제작 시 수원 약과 유래 및 제품, 맛집 등을 소개하는 PPL(Product placement: 간접광고) 홍보전략 수립이 필요하다.

2. 홍보물 제작·배포

1) 수원 약과 스토리 및 레시피 보급

수원 약과 역사적 스토리, 레시피 등을 홍보 리플렛이나 애니메이션 등으로 제작하고, 기존 관광안내책자 및 지도 등에도 스토리를 제공함으로써 홍보를 확대해 나갈 수 있다.

2) 유관기관 전시 및 홍보

수원시 관광기념품점, 박물관, 미술관, 관공서(수원시청 등), 수원역, 버스터미널 등에 수원 약과의 역사적 스토리, 약과 만드는 법, 완성제품 등의 전시 및 홍보를 통해 수원시민 뿐만 아니라 관광객 등 많은 사람들에게 노출 될 수 있도록 하여야 한다.

3. 축제·이벤트 신규 개발 및 연계 추진

전국 약과 경연대회 및 박람회, 맛있는 약과 콘테스트, 가족 단위 약과 만들기 대회 등 신규 축제·이벤트 개발 및 기존 수원시 축제 및 행사와 연계하여 수원 약과 홍보부스(시연/시식/판매 등) 운영, 정조대왕 행차 시 하사품으로 활용하도록 한다.

4. 수원 약과 만들기 체험프로그램 운영

소비자들의 경우 약과를 인지하고 있고, 먹어본 경험들은 있지만 직접 만들어 보고 체험한 경우는 많지 않다. 따라서 약과를 직접 만들어 보면서 약과의 건강한 맛을 체험할 수 있는 체험프로그램 운영이 필요하다.

수원시 전통식생활체험관과 연계하여 약과 전시 및 수원 약과 만들기 체험프로그램 운영을 통해 수원 전통약과 레시피를 보급하고 다양한 체험프로그램으로 관광객의 만족도를 높일 수 있을 것이며, 또한 관내 초등학교와 연계하여 어린 학생들이 수원 약과에 대한 역사적 이야기와 함께 만들기 체험을 한다면 그 가족들도 수원약과에 대한 관심을 갖게 될 것이다.

제3절 제언

옛 기록에 의하면 수원 약과가 유명하였다고 전해지고 있다. 이러한 수원 약과에 대한 역사적 스토리는 다른 곳에서는 가질 수 없는 마케팅의 중요한 도구가 될 수 있다. 수원약과의 역사성을 재조명하여 옛 명성을 되찾고 이를 수원의 대표적 먹거리 관광상품으로 개발하기 위해서는 수원시 및 약과 관계자들의 적극적인 참여와 관심이 필요하다. 수원 약과 복원을 위해서는 무엇보다 고서에 나타난 수원 전통 약과의 레시피 복원이 시급하며, 이뿐만 아니라 현대적 트렌드에 맞는 대중성을 갖춘 다양한 약과 레시피 연구 및 개발이 선행되어야 한다.

또한 소비자들이 가지고 있는 약과에 대한 고정적인 선입견을 버리고 약과를 대중적 간식으로 즐겨 먹을 수 있도록 하는 방안과 함께 수원 약과가 널리 알려질 수 있도록 다각적인 홍보가 필요하다. 이를 위해서는 다양한 언론매체 홍보 및 팸투어, 수원시 축제 등 각종 행사 시 시식·판매 및 선물·시상품으로 활용, 약과 만들기 체험교실 운영, 전국 약과 경연대회 개최 등 일반시민과 관광객들에게 널리 홍보될 수 있도록 수원시의 적극적 지원이 필요하다.

| 참고 문헌 |

<국문 자료>

경상매일신문(2016.01.26.), “내안에 ‘과메기’ 있다...포항구룡포과메기빵 ‘주목’”.

고봉경(2000), 소맥을 이용한 한국 전통의 한과에 대한 고찰, 과학논집, 제26집, pp.49-59.

김기숙(1999), 한과류에 관한 연구 동향과 산업화를 위한 과제, 한국식품영양과학회 학술대회발표집, pp.88-100.

김은미 외(1명)(2001), 일부 시판되고 있는 한과류 중 쌀유과, 깨유과 및 약과의 적정 유통기한 설정에 관한 연구, 제17권 3호, pp.229-236.

김진숙(2010), 한과의 다양한 재료 및 특성, 농촌진흥청.

김진숙 외(3명)(2014), 한과가 제사상을 내려온 까닭은? : 과자시장에서 한과의 생존 가능성, 농촌진흥청 RDA Interrobang, 131호.

김향숙(2002), 이소말토 올리고당의 첨가가 약과의 품질특성에 미치는 영향, 생활과학논문집, 제6권 2호, pp.113-123.

농림축산식품부(2013). 해외 진출용 약과류의 상품 및 유통기술 개발.

농림축산식품부 보도자료(2015. 10. 16일자) “농식품부 식품명인 신규지정”.

농민신문(2014.05.26.), 막걸리 넣어 발효한 ‘기정떡’...용왕님도 먹어보지 못한 ‘토끼간빵’...

농촌진흥청(2011), 작지만 강한 농업[強小農]육성을 위한 품목별 농업소득 향상 운영 매뉴얼(농촌자원분야).

테일리안(2011.01.29.), “주문진 오징어 가공제품 인기”.

송화성(2015), 2018 올해의 관광도시 수원 육성계획, 수원시정연구원.

수원시(2015). 2015 수원 관광객 실태조사.

수원시 보도자료(2015. 6. 30일자), “수원시, 관광기념품 공모전 심사결과 발표”.

신용은(2002), 기능성 재료를 첨가한 약과의 조리 및 저장특성에 관한 연구, 세종대학교 박사학위논문.

여가은(2014), 동아시아 지역 소비자의 약과류 기호도에 대한 교차문화적 연구: 한국,

- 중국, 일본을 중심으로, 이화여자대학교 석사학위논문.
- 연합뉴스(2013.04.07.), “균형제 명물 ‘진해 벚꽃빵’ 아시나요?”.
- 오마이뉴스(16.05.30.), “여수 어르신들 웃게 만드는 ‘기특한 빵’, 여수꽃빵”.
- 이수연 외(1명)(2002), 유화제가 약과의 품질에 미치는 효과연구, 한국식품조리과학회지, 제18권 3호, pp. 333-339.
- 이종숙 외(1명)(2008), 경주 지역 대학생의 황남빵에 대한 인식 및 개선 방향, 동아시아 식생활학회지, 제18권 6호, pp.899-906.
- 이주희 외(1명)(1995), 생강즙 및 집청이 약과의 지방산화에 미치는 영향, 한국식품조리과학회지, 제11권 2호, pp.93-97.
- 조신희 외(1명)(1987), 약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰, 한국식문화학회지, 제2권 1호(통권 33호), pp.33-43.
- 충청투데이(2016.03.21.), “대전시-성심당 시정 홍보·마케팅 업무협약”.
- 한국농어민신문(2016.02.05.), “수출유망기업 송림제과/감굴·홍삼 초콜릿 세계와 통하다”.
- 한국식품개발연구원(2002). “우리가공식품의 수출 증대를 위한 경쟁상품의 포장 및 현지 소비성향분석과 적정포장 개발”.
- 한국식품과학학회(2004). 식품과학기술대사전, 광일문화사.

<홈페이지>

- 2016 수원화성 방문의 해 블로그 (<http://blog.naver.com/visitsuwon>)
- (사)대한제과협회 부산광역시지회 (<http://cafe.daum.net/bsbakery>)
- 네이버 두산백과 (<http://terms.naver.com>)
- 농촌진흥청 농업용어사전 (<http://www.nongsaro.go.kr>)
- 마돈나돈가스 (<http://jmlove.modoo.at>)
- 블로그 (<http://cafe.naver.com/ggmatzip/376014>)
- 서울시 사회적경제지원센터 블로그 세모 (<http://sehub.blog.me/220485349436>)
- 성심당 (<http://www.sungsimdang.co.kr>)

수원시 (<http://www.suwon.go.kr>)
 수원시사회적경제지원센터 (<http://www.swse.or.kr>)
 수원전통식생활체험관 (<http://www.swcf.or.kr>)
 울산누리 (<http://blog.ulsan.go.kr>)
 울산제과점 협동조합 (<http://0522886141.ussoft.kr>)
 원조 할머니 학화호도과자 (<http://www.hodo1934.com>)
 특허정보넷 키프리스 (<http://kpat.kipris.or.kr>).
 한가원 (<http://www.hangaone.com>)
 한국관광공사 (<http://korean.visitkorea.or.kr>)
 협동조합 (<http://www.coop.go.kr>)
 황남빵 (<http://www.hwangnam.co.kr>)

『경국대전(經國大典)』
 『화영사례(華營事例)』
 『해동죽지(海東竹枝)』
 『증보산림경제(增補山林經濟)』
 『약천집(藥泉集)』
 『임원십육지(林園十六志) 정조지(鼎組志)』 (이효지 외, 교문사, 2007)
 『주방문 정일당잡지 주해』 (백두현, 글누림, 2013)
 『주방문』 (편저 이효지 외, 교문사, 2013)
 『규합총서』 (정양완 역, 보진재, 1975)
 『부인필지』 (이효지 외, 교문사 2010)
 『시의전서』 (이효지 외 엮음, 신광출판사, 2004)
 『조선 사대부가의 상차림』 (대전역사박물관, 2012)
 『아언각비』 [정약용, 김종권 역, 일지사, 1976)
 『국역 수원부(군)남양부(군)읍지』

김주영, 2013, 『객주』 2, 문학동네

최남선, 『조선상식문답』 (육당최남선전집3, 현암사, 1973)

다산연구회 역주, 『역주 목민심서』 3, 창작과비평사, 1981

김상보, 1997, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각

김상보, 2013, 『우리음식문화이야기』, 북마루지

김상보, 2006, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획

이효지, 1998, 『한국의 음식문화』, 신광출판사

윤서석, 1974, 『한국식품사연구』, 신광출판사

方信榮, 1945, 『朝鮮料理製法(增補八版)』, 漢城圖書株式會社[悅話堂 韓國近現代書籍
復刻叢書, 조선요리제법, 2011]

李用基, 1924, 『朝鮮無雙新式料理製法』, 永昌書館

조자호, 1938, 『조선요리법』, [정양완 번역, 책미래, 2014]

<홈페이지>

조선왕조실록(<http://sillok.history.go.kr>)

한국고전번역원(<http://db.itkc.or.kr>)

| 저자 약력 |

엄정숙

연세대학교 보건대학원 석사
수원시정연구원 초빙연구위원(현)
E-mail : um2238@suwon.re.kr

주요 논문 및 보고서

「직장인의 건강기능식품 섭취실태 및 섭취에 영향을 미치는 요인」

이영안

행정학 박사
수원시정연구원 연구위원(현)
E-mail : yalee@suwon.re.kr

이은정

관광학 박사 수료
수원시정연구원 비상근 연구보조원(현)
E-mail : pm419@hanmail.net

본 출판물의 판권은 수원시정연구원에 속합니다.