



맛의 방주

맛의 방주는 노아의 방주처럼 소멸 위기에 처한
종자나 식재료를 찾아 목록을 만들어 '맛의 방주 ark of taste'에
승선시켜 지역음식문화유산을 지켜나가는 국제 프로젝트입니다.
한국에서는 2013년 제주 푸른콩장을 시작으로 현재 55종이
국제 슬로푸드 '맛의방주'에 등재되었습니다.

맛의 방주란? 맛의 방주는 전 세계의 문화와 전통이 깃든, 사라질 위기에 처한
음식을 기록한 온라인 목록입니다. 동식물종은 물론, 가공식품도 방주에 승선할 수
있습니다. 동식물의 생명다양성과 더불어 치즈, 절인 고기, 빵과 김치 등도 사라지
고 있기 때문입니다. 세대를 거쳐 전해진 복잡 미묘한 기술과 종자는 농부와 장인
들이 수백 년간 쌓아 온 지식의 산물입니다.

2012년 10월 이탈리아 토리노(Torino)에서 열린 슬로푸드 국제 의회(Slow Food
International Congress)는 생명 다양성의 중요성을 재확인하면서, 맛의 방주를 슬
로푸드 지역공동체인 지부(convivia), 생산자, 그리고 지역사회가 함께 미래의 슬로
푸드 식문화를 지켜나갈 핵심 정책으로 결정했습니다.

맛의 방주는 품목들의 존재를 알리고, 멸종위기에 놓였다는 사실에 사회의 관심을
모으고, 이 품목들을 찾아서 (구매하고 먹고, 이것들에 대해 이야기하고, 생산자들
을 후원하며, 어떤 경우에는 품목의 보존과 번식을 위해 힘을 쓰는 방법으로) 지켜
내기 위한 운동에 더 많은 사람들이 동참하게 할 수 있게 합니다. 즉, 지역의 음식
문화자원을 재발견하고 가치를 부여해 지역경제를 지원하기 위한 것입니다.

맛의 방주 발굴 기준

1. 지역 고유의 맛을 가진 식재료와 식품 - 지역 고유의 토종 또는 야생종일 수도 있습니다. 지역의 생산물을 이용해 전통방식으로 만든 가공식품도 가능합니다.

맛의 방주는 지역사회의 문화와 지식이 연관된 품목을 인정합니다. 슬로푸드에서 생명다양성은 유전적 자료일 뿐 아니라 문화(지역, 노하우, 전통기술 등)를 포함하고 있기 때문입니다. 토종과 지역의 야생종들은 전통 수확방식, 어업, 가공기술, 토착문화와 연결되어 있으며 이러한 품목을 지키는 일은 지역사회에서 대대로 전해져 내려온 지식을 지키고, 이 품목이 자라는 생태계를 보존할 수 있는 일이기도 합니다. 치즈, 절인고기, 빵, 음료, 장아찌, 김치 등과 같이 음식을 보존하기 위해 만들어진 가공식품은 전세계에게 여러 세대를 거쳐 전해져 내려온 지식, 창의력, 기술의 결과물입니다. 장인 가공기술을 통해 만들어진 식품들은 사용된 원재료 보다 더 그 지역의 문화를 잘 표현하는 경우가 많으며, 생산자들이 계절이나 시장의 변동에 영향을 덜 받으며 생산활동을 할 수 있도록 합니다. 가공식품의 홍보는 그것에 사용된 원재료인 토종동식물을 보호할 수 있는 좋은 방법이기도 합니다.

2. 지역 전통적인 조리방법과 가공법 등을 가지고 있고 독창적인 맛과 특성을 가지고 있는 식품

과학적인 분석과 연구는 이 같은 내용을 파악하기에 부족합니다. 이 품목의 사회적 기원을 살펴봐야 합니다. 이를 위해 지역사회의 조언을 구해야 하고 어떤 사람들이 이 품목에 대해서 잘 알고, 특별한 때에 먹었는지, 어떤 사람들이 먹었는지를 조사해야 합니다. 맛의 방주 품목의 맛을 통해 지역의 미각적 특징을 파악할 수 있습니다. 일반적인 입맛에는 결함으로 생각되는 맛이 특정 지역에서는 매우 일반적인 맛으로 인식되기도 합니다. (홍어, 안동식혜 등)

3. 지역의 토양(territory)의 특성과 지역사회의 기억, 정체성, 전통적 지식과 연관성이 있는 식품

맛의 방주가 관심을 갖는 품목들은 그 지역의 토양의 특성과 역사적, 문화적으로 지역과 연관성이 있는 것들입니다. 토양은 생명다양성을 위한 핵심적 요소입니다. 흙, 공기, 물, 기후를 포함한 토양과 지역의 사투리, 종교, 예술, 건축, 풍경은 그 지역의 맛의 방주 품목과 오랫동안 관계를 맺으며 함께 해왔습니다. 지역과의 관계성과 정체성을 찾아낼 수 없다면 별로 흥미롭지 않은 품목입니다. 이같은 관계를 알아내기 위해 슬로푸드는 지역의 ‘집단 기억’을 활용합니다. “지역사회의 문화의 일부인가? 품목을 재배,, 가공, 섭취하기 위해 세대를 거쳐 전해 내려온 지식이 필요한가?” 와 같은 질문의 답을 찾기 위해서는 지역에서 가장 연로한 생산자나 지역의 어르신을 찾아가 물어보면 됩니다. 한 사람의 답변으로는 충분하지 않습니다. 지역에서 공유된 기억인지를 확인 하는 것이 중요합니다. 지역의 여성들, 음식 전문가들의 조언을 구하는 것도 좋습니다. 관련된 지역 문화의 존재여부도 중요합니다. 품목에 대한 책이나 기록이 있는지? 전통 축제에 대한 기록이 있는지 등 최대한 많은 자료들을 교차 점검하는 것이 중요합니다.

4. 일정한 양만 생산되는 식품

“제한된 생산량” 또는 “소규모”의 정의는 매우 애매합니다. 맛의 방주는 대량생산이 불가능한 품목을 찾는데 관심이 있습니다. 방주에 있는 품목들은 특정 지역과 지역사회의 지식과 연관성이 있는 것이라는 두 가지 기준이 있습니다. 근본적인 생산 방식을 바꾸지 않고 다른 조건들을 지키면서 품목의 생산을 대폭 늘릴 수는 없을 것입니다. 만약 생산량이 너무 방대하게 증가하게 되면, 작물의 생산지가 증가하고 많은 수의 가축을 키워야 하며, 생산 방식의 강도도 높아지고, 재료들을 다른 지역에서 공수해오고, 공정을 기계화하여 장인 생산의 품질을 얻기 어려워집니다. 맛의 방주는 생산자가 아닌 품목을 기록하는 목록이므로, 정확한 생산량의 수치보다는 규모를 파악해서 장인이 생산하는 품목인지 공산품인지를 판단해야 합니다.

5. 멸종위기에 처해 있는 식품

만약 이 품목을 생산하기 위한 지식과 기술을 갖고 있는 생산자들이 매우 적은 경우 (대부분이 고령자 어르신일 경우 더더욱), 그 품목은 사라질 위기에 처했다고 볼 수 있습니다. 전통 가공 방법들은 장인의 기술이며 그 기술은 단기간에 습득되지 않습니다. 또한, 말이나 글로는 알 수 없는 특유의 감각을 길러야 되는 일이기도 합니다. 또한, 가정에서만 자가소비하기 위해 생산하고 있는 수준이라면 그것 역시 멸종 위기에 처해 있다는 신호입니다. 요즘은 엄격한 위생법 때문에 생산 공간이나 도구, 필요한 재료를 사용하는 것이 불법화 되는 경우도 있습니다. 또한, 사회적 환경이나 환경적 요인을 관찰해 미래에 생산자들의 수가 줄어들 것이 예상된다면 위기에 처할 가능성이 있다고 표현할 수 있습니다. 위기의 원인들은 매우 다양합니다. (소비자들의 소비추세의 변화, 더 이상 진가를 안 알아주고 품목을 소비하지 않는 시장, 그 지역의 인구 감소와 장인들의 생계를 위한 타지역으로의 이주, 기술 퇴물림의 중단, 지역 생태계와 환경의 변화, 국내외 농업정책 지원자금의 중단, 관계당국의 관심부족 등) 점점 늘어나고 있는 전통식품과 비슷해 보이는 공산품들은 소비자들이 표준화되고 획일화된 식품에 익숙해지게 하고 결과적으로 홍보, 마케팅 지원이 취약한 전통식품은 시장에서 퇴출될 가능성이 큽니다.

맛의 방주 등재 규칙

1. 맛의 방주에 등재되는 품목들의 이름을 사용 할 수 있는 권리는 특정 개인이나 집단에 있어서는 안됩니다. 해당 품목의 모든 생산자가 사용 할 수 있어야 합니다. 즉, 맛의 방주 품목은 특정 상표의 상품일 수 없습니다.

방주에 등재되는 품목들은 지역사회, 또는 그 품목이 개발되어 생산되는 지역, 품목을 물려준 전 세대, 그리고 품목을 보전하기 위해 노력해온 사람들의 것입니다. 그 지역에 자리하고 있는 신설 업체나 젊은이들은 그 품목을 키우고 개발할 권한이 있습니다. 그러므로 맛의 방주는 개인의 회사가 특허를 내거나 등록을 한 상표를 가진 품목을 등재할 수 없습니다.

2. 맛의 방주에 등재된 품목에 슬로푸드 로고, 명칭 등을 사용하는 것은 금지되어 있습니다. 슬로푸드 상표와 “맛의 방주” 명칭은 슬로푸드 국제규정에 나와 있는 사용규약을 준수하여야 합니다.

맛의 방주는 개개인의 생산자를 지정하지 않습니다. 맛의 방주는 품목 자체를 선정하는 것입니다. 따라서, 맛의 방주 생산품에 슬로푸드나 슬로푸드 관련 단체, 프로젝트 (생물다양성재단, 프레시디아) 등의 로고를 사용할 수 없습니다. 안내 책자나 소개글, 웹사이트를 통해 맛의 방주 품목들을 알리는 것은 가능하지만, 상품 자체나 포장에는 사용할 수 없습니다.

슬로푸드는 생물다양성을 지켜나가는 일에 레스토랑과 셰프들의 동참을 권장하고 있습니다. 이들의 메뉴에 맛의 방주나 프레시디아 품목이 사용 될 경우, 메뉴판에 생산자의 명칭을 슬로푸드 프레시디아 로고나 맛의 방주 로고와 함께 기재할 수 있습니다. 이 때 “맛의 방주는 전세계 지역사회의 문화, 역사, 음식문화를 지키기 위한 프로젝트입니다.” 라는 설명을 추가하길 권장합니다. 이 같은 경우에도 슬로푸드 로고는 사용 할 수 없습니다. 더 자세한 정보는 국제슬로푸드한국협회에 문의하시기 바랍니다.

맛의 방주 품목 리스트

▶ 2013년

No.	품목명	품목 특징
1	제주푸른콩장 Pureun Kongjang	푸른독새기콩 등으로 불리는 제주 지역의 토종콩으로 만든 장.
2	섬말나리 Hanson's Lily	울릉도의 가장 높은 마을인 나리분지에서 자생하며 식용으로도 쓰이는 세계적인 희귀 식물.
3	안은뱅이밀 Anjeunbaengi Wheat	우리 토종 밀로 껍질이 연한 연질 밀이기 때문에 작업이 용이하고 발효가 훨씬 잘되는 것이 특징.
4	연산 오계 Yeonsan Ogye Chicken	뼈부터 깃털, 피부, 발톱, 부리, 눈까지 몸 전체가 온통 검은색을 띠는 충남 연산 지역의 닭.
5	자염 Distilled Salt	우리나라에서 전통적으로 소금을 생산하는 방식인 바닷물을 오랜 시간 끓여 만든 소금.
6	장흥 돈차 Don Tea	고형차(덩이차)의 한 종류로 삼국 시대부터 근세까지 전남 장흥, 남해안 지방을 중심으로 존재하던 전통 발효차.
7	제주 흑우 Jeju Native Black Cattle	한국 재래 한우의 한 품종으로 전신이 모두 검은색으로 덮여 있는 것이 특징.
8	쇠소 Chik-so Cattle	무늬가 호랑이를 닮았다 하여 범소, 호반우 또는 얼룩소라고도 불리며 몸 전체가 칙 색깔로 보이는 한국 재래 한우의 일종.

▶ 2014년

No.	품목명	품목 특징
9	감홍로 Gam-hongro	좁쌀 누룩과 멥쌀 고두밥으로 술을 빚어 증류, 숙성시킨 뒤 8가지 약재를 넣고 침출시켜 다시 1~ 5년을 숙성시켜 완성한 술.
10	먹골 황실배 Meokgol Hwangsil Pear	조선 시대에 주로 기르던 청실배와 다른 품종으로 조선 후기 황실에 진상하던 토종배
11	먹시감식초 Meoksi Persimmon Vinegar	토종 먹시감을 홍시가 되기 전 수확하여 초산 발효 숙성한 식초.
12	어간장 Fish Soy Sauce	멸치액젓과 콩메주로 만든 간장
13	어육장 Fish and Meat Paste	잘 말려 손질한 고기와 생선을 메주 사이에 켜켜이 넣고 소금물을 부어 밀봉한 후 1년간 발효시킨 전통 장(醬).

No.	품목명	품목 특징
14	예산 삭힌김치 Yesan Sakhin Kimchi	일반 김치와 달리 배추의 시래기를 사용해 고춧가루를 쓰지 않고 마늘·파·새우젓만으로 맛을 내어 삭힌 예산 지역의 전통 김치.
15	예산 집장 Yesan Soybean Paste	즙장(汁醬) 또는 채소를 많이 넣어 채장(菜醬)이라고도 불리는 예산 지역 양반가에서 주로 먹던 된장.
16	울릉 손꽂치 Ulleung Hand Caught Saury	울릉도 주민들이 떃목을 만들어 바다에서 꽂치를 손으로 잡는 전통 어업 방식으로 얻은 꽂치.
17	울릉 옥수수엿청주 Ulleung Fermented Corn Drink	쌀이 귀하던 울릉도 지역 주민들이 지역의 토종 옥수수를 사용해 만들어 즐겨온 전통주.
18	울릉 홍감자 Ulleung Red Potato	쌀을 비롯한 곡식이 귀한 울릉도 지역에서 쌀을 대신해 주민들의 끼니를 해결해 준 토종감자.
19	울문이 Eulmoon	효자고기라고도 불리며, 현재 논산시 가야곡면 병암리 탐정저수지 상류 쪽에서만 볼 수 있는 민물고기.
20	강술 Kangsool	제주 지역에서 생산하는 차조 술떡(오메기떡)을 토종 밀로 제조한 밀누룩과 혼합하여 만든 술.
21	평얌 Pheasant Yeot	제주도의 대표적인 보양식으로 제대로 삭힌 당화물에 평 고기를 넣어 하루 동안 푹 고아 만든 엿.
22	댕유지 Dangyuja Pomelo	댕유자라고도 불리며 현재 우리나라에서는 제주도에서만 볼 수 있는 감귤류의 일종.
23	순다리 Sundari	순다리라고도 불리며 제주도 지역에서 쉬기 직전의 남은 밥을 이용하여 만들어 마시던 곡물 발효 음료.
24	제주 재래감 Jeju Native Persimmon	형태에 따라 풋감, 고래감, 배개감, 쇠불감, 종지감 등 다양한 종류로 분류되는 제주도 지역 재래감
25	제주 재래돼지 Jeju Native Black Pig	제주도의 재래 돼지 품종으로 일반 돼지보다 체격이 작고 온몸이 흑색을 띠는 것이 특징.
26	청실배 Green Pear	아그배 또는 독배라고도 불리는 청실배나무의 열매는 일반 배보다 작고 푸른색을 띠는 것이 특징.
27	토하 Toha Shrimp	전남 지역의 맑은 1급수에서 서식하는 민물새우로 손톱 크기에 빛깔을 띠는 것이 특징.
28	현인닭 Hyunin Native Chicken	한국재래닭보존회를 중심으로 복원한 한국의 재래 닭

▶ 2015년

No.	품목명	품목 특징
29	감태지 Gamtaeji	청정 갯벌에 자생하는 해조류의 일종으로 매생이보다 굵고 파래보다 가늘며 선명한 녹색을 띠는 것이 특징.
30	골감주 Golgamjoo	제주 지역의 토속 곡물인 재래종 보리로 만든 골(엿기름)과 재래종 차조를 사용하여 빚은 술.
31	김해 장군차 Gimhae Jang-gun Tea	AD 48년 아우타국의 공주 허황옥이 봉차(封茶)로 가져와 옛 가락 문화권에 전파하여 전해져오는 우리나라 최초의 전통차.
32	제비썩떡 Jaebissuktteok	나주지역에서 제비썩을 이용해서 만들어 먹었던 별미떡
33	낭장망 멸치 Nangjangmang Anchovy	완도 등 전라남도 남해안 해역에서 전통적인 멸치잡이 방식인 낭장망 잡이로 얻은 멸치.
34	누룩곡물발효식초 Nuruk Fermented Grain Vinegar	누룩과 곡물을 이용해 만든 전통발효식초
35	다금바리(자바리) Dageumbari (Jabari)	제주도에서는 주로 잡히는 회나 맑은 탕으로 먹는 아열대성 대형 어종.
36	담양 토종배추 Damyang Native Cabbage	줄기가 얇고 가늘어 속이 거의 차지 않는 토종 배추로 어린순은 봄동으로도 먹을 수 있는 것이 특징.
37	떡고추장 Tteok Kochujang	찰떡에 뿜은 콩을 문혀 띄운 후 곱게 가루내어 찰떡, 메주가루, 간장, 고춧가루를 더해 발효시킨 고추장
38	마름묵 Water Chestnut Jelly	논이나 연못에서 자생하던 식물로 열매를 이용해 묵가루를 만들어 썬 묵
39	미선나무 Miseonnamu	충청북도를 중심으로 자생하는 나무로 민간요법 또는 차나 식용으로 활용되고 있다.
40	밀랍떡 Milrap Tteok	밀떡이라고도 불리며 경기도와 강원 지역에서 늦은 가을에서 겨울까지 화룻불에 구워 먹던 벌통에서 얻은 밀랍을 바른 떡.
41	보림백모차 Borim Backmocha	다산 정약용이 보림사에서 만들어 마신 덩어리 차로 모양이 중국의 보이차와 비슷한 것이 특징
42	산물 Sanmul	제주도에서 재배하던 쌍떡잎식물 쥐손이풀목 운향과에 속하는 재래 굴나무.
43	산부추 Sanbuchu	강원도와 경기북부에서 먹을 것이 귀하던 시절 이른 봄 끼니를 해결할때 주로 먹었던 산나물

No.	품목명	품목 특징
44	수수옴팡떡 Susuompangtteok	경기도 지역의 향토음식으로 햇수수과 콩을 가루내어 찐 시루떡을 말한다.
45	오분자기 Obunjagi	오분작 또는 제주 방언으로 떡조개라 불리며 새끼 전복과 자주 혼동되지만 전혀 다른 패류의 일종.
46	긴잎돌김 Ginipdolgim	울릉도와 동해안에 자생하는 자연산 돌김으로 일반김보다 두껍고 까맣고 윤기가 나며 구수한 특징이 있다.
47	게걸무 Gegeolmu	경기도 여주, 이천 지역에서 나는 특산 무로 껍질이 두껍고 매운맛이 나는 것이 특징.
48	작주부분 꼭자발효식초 JakjububonGokja Fermented Vinegar	전통양조법인 작주부분법을 이용해 만든 발효식초
49	준치김치 Junchi Kimchi	서해중부 바닷가에서 준치를 넣어 만든 김치로 가을에 김장해서 이듬해 봄에 꺼내 먹은 별미 김치
50	지주식 김 Racks Laver	해태라고도 불리는 해조류 김을 전통적인 생산 방식인 지주식 방식으로 생산한 김.
51	칠게젓갈 Chilgaejeotgal	전라북도 갯벌에서 잡은 작은 칠게를 확독에 갈아 만든 젓갈
52	동아 Dongah	동과, 동화라고도 불리는 박과의 한해살이 덩굴식물로 참외와 비슷한 열매는 원형에서 타원형을 띠는 것이 특징.
53	파라시 Parasi	한자어로 팔월시라 불리는 음력 8월에 나오는 홍시로 씨가 별로 없고 먹고 난 후 입맛이 개운한 것이 특징.
54	하동 잣살차 Hadong Jaeksul Cha	하동의 야산에 자생하는 야생차로 만든 하동 특유의 홍차를 부르는 이름
55	황녹두 Yellow Mung Beans	노랑녹두로도 불리며 크기와 형태는 청녹두보다 약간 크고 주머니도 긴 것이 특징.