

Food Culture Larchivieum of Nongshim

李 貞 姬 *

농심은 음식문화 복합 지식·정보 기관으로서 음식문화 연구활동, 음식문화 정보·자료의 수집관리 그리고 이들 정보·자료를 공유하는 서비스의 3가지 영역에서 역할을 수행하고 있다.

첫 번째, 음식문화 연구활동은 글로벌 음식문화 연구, 음식문화 탐사, 음식문화 비교연구 및 음식 문화 국내외 연구교류 프로그램으로 이루어지고 있다.

두 번째, 음식문화 정보·자료의 축적 관리가 On-Line 과 Off-Line 으로 되고 있다.

세 번째, 음식문화 라키비움 (Larchivieum) 컨셉으로 음식문화 지식·정보자료의 통합적 공유 서비스가 이루어지고 있다. 라키비움은 2008년 메간 윈젯 (Megan Winget) 이 제시한 개념으로 도서관과 기록관, 박물관 (Larchivieum = Library + Archive + Museum) 의 기능을 복합적으로 수행하여 이용자에게 다양한 정보 자원을 제공하는 통합형 정보제공 기관을 의미한다. 기관의 유형과 관계없이 정보 서비스에 대한 이용자의 요구가 점차 복잡화되어 가고 있는 현대에 라키비움 (Larchivieum) 은 새로운 서비스 모델이라는 평가를 받고 있다.

1. 음식문화 연구

음식문화 연구는 ①전통 및 글로벌 음식문화 교육 ②음식 문화 탐사 ③음식문화 비교연구 ④음식문화 국내외 연구 교류 등을 통해 이루어지고 있다.

1) 전통 및 글로벌 음식문화 교육

2008년 10월 음식문화 연구 조직이 만들어지고 현재까지 교육 프로그램 운영을 통한 음식문화 연구는 지속적으로 진행되고 있다. 한국 전래 음식 문화 및 세계 각국의 음식문화 연구는 각국의 음식문화 형성배경과 조리교육으로 이루어지고

* Author : Junghee Lee

Affiliation/Job Title : Team Manager, Food Culture Research Team R&D Div., Nongshim Co., LTD

있다.



초기 3년간 (2008년 ~ 2011년) ‘고문헌 속 음식문화 연구’가 진행되었다. 연구 주제는 한국 전래 면류에 대한 연구 (2008년 ~2009년), 한국 전래 과줄류 및 음청류에 대한 연구 (2009년), 한국 전래 발효 음식 문화에 대한 연구 (2010년), 한국 전래 주류, 한국 전래 식재료에 대한 연구 (2011년) 로, 한국 전래 음식문화 전반에 대한 것을 살펴보았으며 그 내용을 정리하면 다음과 같다.

구분	연구 주제 및 세부 내용
2008~2009년	한국 전래 면류에 대한 연구 - 전래 면류의 종류 및 조리법
2009년	한국 전래 과줄류 및 음청류에 대한 연구 - 유밀과류, 강정류, 산자류, 다식류, 전과류 (정과), 숙실과류의 역사와 조리법 - 차 (茶) 및 유사 차류의 역사와 조리법 - 탕 (湯) 류, 장 (漿) 류, 숙수 (熟水) 류, 미장류의 역사와 조리법 - 면 음료류, 병 음료류의 역사와 조리법 - 식혜류 및 수정과류의 역사와 조리법 - 향설고 (香雪膏), 이숙 (梨熟) 류, 과채 (果菜) 류의 역사와 조리법
2010년	한국 전래 발효 음식문화에 대한 연구 - 장류, 저채류, 식초류 / 주류, 해류 (젓갈류) 의 역사와 조리법
2011년	한국 전래 식재료 및 주류에 대한 연구 - 삼국, 고려, 조선 시대의 육류, 어류, 채소류 문화 - 전래주의 역사, 주류 세시기, 약용주의 조리법

전래 음식문화 연구는 삼국시대부터 조선시대까지의 고고학 분야, 정사류, 사서류, 고증서, 조리서류, 문집류, 농서류, 의서류, 일기류, 민속학류, 의궤류, 고전 문학류, 외국 기행문류, 구황음식류, 기타 국내외 고문헌 등의 역사 자료를

이용하여 진행되었다.



세계 각 나라의 음식문화 역사와 대표 음식의 조리 경험을 할 수 있도록 진행되는 음식문화 연구가 2012년부터 이루어지고 있으며 2014년도 현재까지 진행된 내용을 요약하면 다음과 같다.

구분	연구 주제
2012년	- 동양의 食治 음식문화 연구 - 東醫寶鑑 중심 - 약선음식, 매크로 바이오틱 쿠키, 아유베다 쿠키
2013년	- 유럽 (이탈리아, 프랑스, 스페인, 영국, 독일, 북유럽) 음식문화 연구 및 조리 - ASEAN (동남아시아국가연합) 의 음식문화 연구 및 조리
2014년	- 중국 음식문화 연구 및 조리 - 이탈리아 음식문화 연구 및 조리

2) 음식문화 탐사

전국 각지의 음식문화 현장 체험과 현지의 음식문화 자료 수집 및 콘텐츠 작업이 음식문화 탐사 프로그램을 통해 이루어진다. 매년 테마를 정하여 2014년 현재까지 총 18차의 탐사가 진행되었으며 운영 내용은 다음과 같다.

구분	운영 내용
운영 기간	2009.3 ~ 2014.9
운영 횟수	총 18회 /5년
운영 테마	총 6개 (면 음식 / 종가 음식 / 사찰 음식 / 장인의 비법 / 장수 음식 / 섬 음식)
참여 인원	총 240 명
탐사 지역 (시, 군 단위)	총 78지역 (서울 경기 / 충청 / 강원 / 전라 / 경상 / 제주권)
탐사 장소 (시식 / 체험)	총 245곳 (향토 음식문화 체험 / 지역 맛집 탐사)
시식 음식	총 459음식 시식

3) 음식 문화 비교연구

각국의 음식 문화에 대한 이해 증진을 목적으로 운영하고 있는 **Global Food Culture Reporter** 제도는 세계 麵食國家를 대상으로 매년 총 20명의 리포터가 활동하고 있다. 2014년 현재 Global Food Culture Reporter 3기가 운영되고 있으며, 2012년부터 3년간 운영한 결과 총 7국가 (중국, 일본, 베트남, 태국, 말레이시아, 이탈리아, 모로코), 60명의 리포터가 참여했고, 총 228건의 음식문화 비교 리포팅 결과물을 생산했다.

또한 각국의 음식문화 비교연구 결과를 **Global Food Culture Map** 으로 구현하고 있다. 역사적으로 국수 음식문화를 가지고 있는 12개의 세계 麵食國家를 대상으로 2012년부터 매년 각국의 지역별 대표 면 음식에 대한 정보를 Global Noodle Map 으로 구현하고 있다. 2014년 현재 일본 68개, 한국 162개, 중국 56개, 이탈리아 38개, 태국 10개, 베트남, 10개, 말레이시아 11개의 총 7국가를 대상으로 총 287개의 지역별 대표 면류 음식의 이미지와 음식에 대한 정보가 Global Noodle Map 을 통해 제공되고 있다. 향후 몽골, 부탄, 아프가니스탄, 우즈베키스탄, 모로코로 대상을 확대하여 지역별 대표 면류 음식에 대한 정보를 Global Noodle Map 에 추가할 것이며, 향후 각국의 음식문화 비교 연구 결과를 Spice Map 등 다양한 Map 으로 개발할 계획이다.



4) 음식 문화 국내외 연구교류

음식문화 국내외 연구교류 증진을 위한 프로그램으로 음식문화 포럼 개최, 콜로키움 공동운영,

食治 硏究會 운영, 국내외 연구자를 대상으로 연구비 지원 등이 이루어지고 있다.

농심 음식문화 포럼은 국내에 음식문화 연구에 대한 이해와 건전한 음식문화 정착을 목적으로 개최되었다. 한국의 음식 문화, 한국 냉면의 글로벌화, 우리

음식의 사상체계 속 장수 문화, 한국인의 상징체계 속 음식문화를 주제로 국내외 전문가 및 일반인이 함께 할 수 있는 공개 프로그램으로 매회 200~300여명이 참여하였다.



음식문화 콜로키움은 다양한 주제로 (사) 한국식생활문화 학회와 매년 3~4회 공동으로 운영하고 있으며, 음식 문화 연구의 저변 확대를 위해 학회 회원뿐만 아니라 일반인도 참여 가능한 프로그램이다. 2008년부터 2014년 현재까지 음식문화 콜로키움에서 진행된 내용은 다음과 같다.

구분	내용
2008년	- 고문서 해체에 관한 연구 - 미각과 식사 예절의 탄생 : 근대 서유럽 사회의 음식 문화 - 호주의 Gastronomy 교육, 이탈리아의 음식문화 교육과 연구 방법
2009년	- 그림 속의 음식 이야기
2010년	- 영화 속에 나타난 음식 문화 - 전통주의 식문화적 연구와 우리 술의 세계화 - 고문헌 연구와 산업화 및 한식의 세계화 - 음식 문화 연구와 자국 음식의 세계화
2011년	- 식생활 관점에서 東醫寶鑑의 이해 - 밥상이 의사다! - 食藥洞原, It's real!
2012년	- 우리에게 실크로드란? - 이슬람의 음식 문화 - 인도네시아의 음식 문화
2013년	- 아프리카의 음식 문화 - 중국의 음식 문화
2014년	- 전통주와 주류 산업 발달사 - 장류 산업 발달사 - 김치 산업 발달사 - 면류 산업 발달사

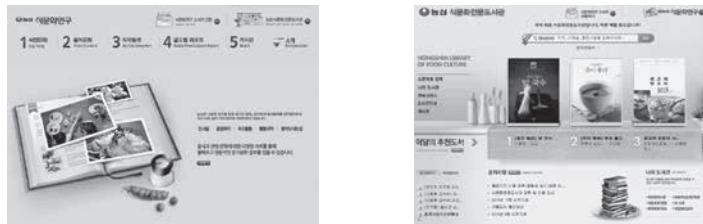
2. 음식 문화 정보 · 자료 수집 관리 (On/Off Line)

음식문화 지식 · 정보 자료는 On/Off Line 두 가지 방향으로 지속적인 수집 관리가 이루어지고 있다.

먼저 음식문화 연구 결과물의 Web-Archiving 을 목적으로 음식문화 연구와 음식문화 전문도서관 2개의 홈페이지를 운영하고 있다. 음식문화 연구 결과물의 Web-Archiving 방법으로 음식문화 연구와 음식문화 전문도서관 2개의 web site 에 다음과 같은 메뉴로 해당 내용을 지속적으로 수집 관리하고 있다.

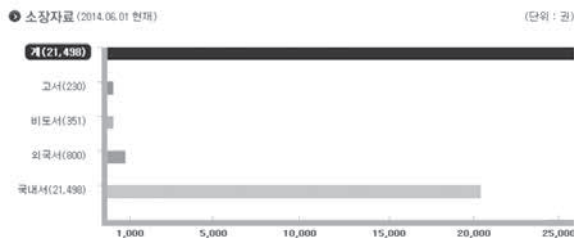
음식문화 연구 홈페이지 (http://www.agroheart.co.kr)		음식문화 전문도서관 홈페이지 (http://library.agroheart.co.kr)	
Main menu (6개)	Sub menu (21개)	Main menu (5개)	Sub menu (22개)
食養 文化	- 식양 문화, 3SEM - 식양 문화 이야기	소장자료 검색	- 전체 자료 - 단행본 - 정기간행물 - 농심 자료 - 고서 / 귀중본 - 영상물
飲食 文化,	- 고문헌 속 음식 이야기 - 제철음식 이야기 - 방방곡곡 음식탐방 - 음식문화 연구마당 - 음식문화 자료방	나의 도서관	- 개인 공지사항 - 대출 조회 / 연장 - 예약 조회 / 취소 - 개인정보관리
食藥 同原	- 古書 속 食治 - 古醫書 속 食治	정보 서비스	- 정보검색 가이드 - 인기자료 - RSS - 추천 도서 - OLD & RARE BOOK - 주제가이드 Map
글로벌 리포트	-Global Food Culture -Global Food Culture Reporter -Global Food Culture Map -K-FOOD 동영상	도서관 안내	- 장서 안내 - 도서관 이용 - 대출 반납
게시판	- 공지 사항 - 식문화연구 蔬食智 - 蔬食智 신청하기	게시판	- 공지 사항 - Q & A - 자료 기증
소개	- 인사말 - 운영 취지 - 주요 활동 - 활동 내역 - 찾아 오시는 길		

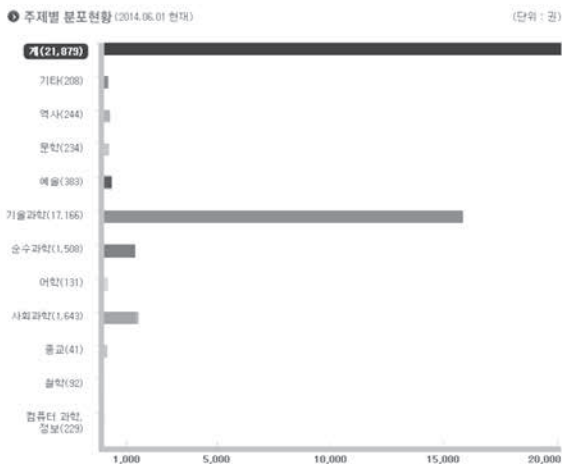
매번 진행되는 음식문화 연구 프로그램을 통해 얻어지는 다양한 연구 결과물을 콘텐츠로 개발하여 해당 메뉴에 축적하고 있다. 예를 들어 교육 프로그램의 결과물은 [음식문화 - 고문헌 속 음식 이야기, 제철음식 이야기] 와 [글로벌 리포트 - Global Food Culture, K-FOOD 동영상] 에 콘텐츠로 저장된다. [음식문화 - 방방곡곡 음식탐방] 메뉴에는 음식문화 탐사의 결과물이 저장되고 있다. 또한 음식문화 비교연구 결과물은 [Global Food Culture Reporter] 와 [Global Food Culture Map] 메뉴에 지속적으로 축적되고 있다. 메뉴에 지속적으로 축적하고 있다. 2014년 12월 현재 총 1,045 개의 콘텐츠가 Web-Archiving 되어 있다.



또한 음식문화 전문도서관 운영을 통해 역사와 전통, 첨단 기술이 숨쉬는 음식문화 전문 도서자료를 지속적으로 수집 관리하고 있다. 국내 최초 음식문화 전문도서관으로 외부인에게 이용을 개방하고 있으며, 서가, 북카페, 스카이크트 등의 도서관 공간과 식품 관련 도서 분류/운영 시스템, 온라인 도서관도 함께 운영하고 있어 언제 어디서나 농심 음식문화 전문도서관이 보유하고 있는 도서의 온라인 검색이 가능하다.

현재 보유 장서는 2. 5만 여권으로 단행본 (11,000여권), 고서 (300cor), 정기간행물 (198종 /3,000여권), 비도서 (멀티미디어 /400여종) 와 농심 R&D 사료, 자체 개발한 음식문화 연구자료 및 전래조리 영상물 등이 비치되어 있다. 2014년 6월 현재 장서보유 현황은 다음과 같고 매주 신규 자료를 수집하여 비치하고 있다.





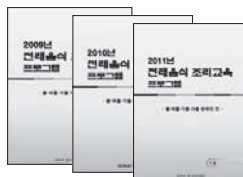
음식문화 전문도서관에 보유하고 있는 멀티미디어 자료 중 농심에서 제작한 DVD도 열람할 수 있다. 2009년부터 ‘한국 전래조리 교육’ 프로그램을 운영하며 교육 참가자들이 조리하는 과정을 영상물로 만든 것이다. [한국의 맛 - 봄, 여름, 가을, 겨울]의 타이틀로 제작된 DVD에는 총 218가지 음식에 대해 음식 재료, 조리 과정 및 완성된 음식까지 영상에 담았고 그 내용은 다음과 같다.

구분	음식 수	비고
2009년	96선	- 반가음식 중심의 4계절 제철음식 (봄, 여름, 가을, 겨울 한국의 맛) -DVD 및 레시피 인쇄 자료집, - 홈페이지 내용 게시
2010년	63선	
2011년	59선	
계	218선	

봄, 여름, 가을, 겨울의 계절별로 생산되는 재료를 이용한 제철음식 중 양반가의 전래 음식을 중심으로 조리수업이 이루어졌다. DVD 제작과 함께 조리 레시피 인쇄 자료집도 개발하였다. 또한 조리 교육 내용은 음식문화 연구 홈페이지의 [제철음식 이야기] 메뉴에 게시하여 공유하는 서비스도 제공하고 있다.



DVD



레시피 인쇄 자료집



홈페이지 내용 게시

3. 음식문화 정보 · 자료 공유 서비스

농심의 음식문화 정보 · 자료 공유 서비스는 식문화 전문도서관 (Library) 운영, 음식문화 연구 활동 결과물의 웹 아카이빙 (web-Archive), R&D 史料室 (Museum) 의 기능을 가진 음식문화 라키비움 (Larchivieum) 을 통해 이루어지고 있다. 즉 도서관과 기록관, 박물관 (Larchivieum = Library + Archive + Museum) 의 기능을 복합적으로 수행하여 이용자에게 다양한 정보 자원을 제공하고 있다.

농심 음식문화 라키비움 (Larchivieum) 을 통한 음식문화 지식 · 정보 자료의 On/Off - Line 공유 서비스는 농심 임직원은 물론 모든 사람들에게 제공되고 있다. 향후 농심이 음식문화의 복합 문화 지식 · 정보 기관으로 더욱 진화 발전하기 위해 지속적인 연구 활동이 이루어질 것이다.



음식문화전문도서관



농심 식문화연구



음식문화연구 - web site

FOOD CULTURE LARCHIVIEM



Book Café



음식문화전문도서관 - web site



음식문화체험 공간



농심 R&D 史料室



Newsletter - e mail

구분		내용	비고
On line	식문화연구 홈페이지	음식문화 지식 · 정보 자료의 Web-Archiving	http://www.agroheart.co.kr
	식문화전문도서관 홈페이지	식문화 도서 자료 검색 등	http://library.agroheart.co.kr
	e-News Letter	음식문화 지식 · 정보의 이메일 소식지	메일링 서비스
Off line	식문화전문도서관	음식의 역사와 전통, 첨단 기술 관련 단행본, 고서, 정기간행물, 영상물, 농심 발간 자료집	열람 / 대출, 복사 서비스
	농심 R&D 史料室	농심 R&D 사료 보유 (연구 보고서, 시장보고서, 교육 보고서 등)	내부 열람 서비스
	Book Cafe	정기간행물 열람 및 소통	열람 / 대출 서비스
	식문화 체험 / 교육 공간	식문화 체험 교육 실시	