

최 배 영 교수지도  
석사학위 청구논문

**1990년대 이후의 문헌을 통해본  
茶음식의 分析的 考察**

2007

성신여자대학교 문화산업대학원  
문화산업학과 예절다도학 전공  
조 인 희

1990년대 이후의 문헌을 통해 본  
茶음식의 分析的 考察

최 배 영 교수지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2006년 11월

성신여자대학교 문화산업대학원  
문화산업학과 예절다도학 전공  
조 인 희

# 인 준 서

조인희의 석사학위 논문으로 인준함.

심사위원 \_\_\_\_\_ 인

심사위원 \_\_\_\_\_ 인

심사위원 \_\_\_\_\_ 인

2006년 12월

성신여자대학교 문화산업대학원

## 論 文 概 要

본 연구의 목적은 1990년대 이후의 문헌상에 제시된 차음식의 자료를 수집하여 그 내용을 분석함으로써 오늘날 차음식이 갖고 있는 特徵을 파악하는데 있었다. 이에 차文化 분야의 전문잡지 2종(『설록차』, 『茶人』)과 차음식 관련 서적 3종(『茶요리』, 『차를 알면 健康이 보인다』, 『보성으로 떠나는 녹차 음식여행』)을 분석대상 문헌으로 선정하여 문헌별 차음식, 차음식의 분류, 차음식별 차의 이용양상을 고찰함으로써 차음식의 特徵을 제시하였다. 주요 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 문헌별 차음식을 살펴본 결과 분석대상 차文化 분야의 잡지 가운데 『설록차』는 1992년부터 1993년까지 2여년에 걸쳐 매월 차음식을 소개하였고, 약 3년간 내용이 게재되지 않다가 1997년부터 2004년까지 격월로 간행되면서 차음식이 다시 소개되었다. 2005년부터 2006년 10월 현재까지는 분기별로 차음식이 지속적으로 게재되고 있었다. 본 논문에서 수집한 『설록차』에 게재된 차음식은 165종이었다. 한편 격월간의 형태로 간행되고 있는 『茶人』에는 1997년부터 차음식이 소개되기 시작하여 현재까지 계속 이어지고 있었다. 본 논문의 분석을 위한 차음식으로 62종이 자료로 수집되었다. 다음으로 차음식 관련 서적 가운데 1997년에 간행된 『茶요리』에는 68종의 차음식이 소개되어 처음으로 출간되었으며, (사)한국차생산자연합회가 2003년에 발간한 『차를 알면 健康이 보인다』에는 32종의 차음식이 게재되었다. 2006년에 발행된 『보성으로 떠나는 녹차 음식 여행』에는 52종의 차음식이 소개되었다. 이 중 2종의 잡지를 통해 발행월별로 차음식을 분류하여 그 特徵을 살펴본 결과 차음식에는 季節的 特性이 내재되어 있었다. 節食과 時食이 발달되어 있는 우리의 풍토와 자연환경 내에서 차음식도 사계절의 변화에 부응하는 조화를 감안하여 건강에 유익한 음식으로 발전을 해 나가고 있었다.

2. 茶음식을 분류하기 위해 주식류, 부식류, 후식류로 대별하여 분석한 결과 과자류 42종, 밥류 41종, 화채/음료류 40종, 떡류 31종, 면류 27종, 전류 27종, 나물/무침류 24종, 빵류 23종, 죽류 18종, 튀김류 18종, 국/탕류 16종, 구이/산적류 15종, 조림/볶음류 13종, 만두류 9종, 편/포류 6종, 김치류 6종, 전골/찌개류 5종, 묵류 4종, 찜/선류 2종, 회류 2종의 순으로 분석되었다. 이로 보아 주식으로서 밥, 면과 죽, 부식으로서 전, 튀김과 나물/무침, 후식으로서 과자, 화채/음료, 떡, 빵 등이 茶음식으로서 주목을 받고 있음을 알 수 있었다. 반면 주식으로서 밥류, 면류와 죽류에 비해서는 만두류가, 부식으로서 전류, 튀김류, 나물/무침류에 비해서는 편/포류, 김치류, 전골/찌개류, 묵류, 찜/선류, 회류가 적은 빈도로 나타나고 있으므로 이들에 대한 연구를 통해 시대에 맞는 건강한 먹거리로서 茶음식의 재료선택과 조리법의 개발이 요구되었다.

3. 茶음식별 茶의 이용양상을 분석하기 위해 茶음식에 이용된 茶의 종류를 살펴본 결과 본 연구의 분석대상 문헌에서는 녹차를 이용한 茶음식이 354종으로 홍차를 이용한 茶음식 18종, 녹차와 홍차를 함께 이용한 茶음식 7종에 비해 월등히 많았다. 반면 白茶, 靑茶, 黃茶, 黑茶가 쓰인 茶음식은 발견되지 않았다. 또한 茶음식에 이용된 茶의 가공형태를 살펴본 결과 가루 188종, 찻잎 107종, 차 우린 물 74종, 마른 잎 65종, 티백 20종, 생잎 18종의 순으로 나타나 茶음식에는 가루와 찻잎의 이용이 다른 가공형태에 비해 상대적으로 많은 特徵을 나타냈다. 茶의 가공형태별로 살펴보면 가루를 이용하는 경우는 과자류, 화채/음료류, 떡류, 면류가 대표적이었다. 찻잎을 이용하는 경우로는 밥류, 전류, 나물/무침류, 구이/산적류, 죽류, 조림/볶음류가 가장 많았다. 차 우린 물을 이용하는 경우로는 밥류와 화채/음료류가 대표적이었다. 티백을 이용하는 경우는 화채/음료류와 과자류가 주로 해당되었다. 마른 차잎은 과자류, 밥류, 빵류에서의 이용이 많았으며, 생잎은 튀김류, 전류, 나물/무침류, 떡류, 빵류를 조리하는데 주로 이용된 特徵을 보였다. 茶음식은 몸을 치유하는 약으로서 그 장래의 발전적 활용방향도 생각할 수 있다. 이러한 견지에서 보

면 녹차 이외에도 다양한 茶 종류들마다 각기 지니고 있는 뛰어난 효능을 조명하고 그러한 기능을 제대로 발휘할 수 있는 가공형태를 거쳐 茶의 약리성과 음식의 기호성이 조화를 이루는 茶음식으로의 개발이 요구되었다.

# 目次

## 論文概要

I. 序論 .....	1
1. 問題提起 .....	1
2. 研究方法 .....	2
1) 研究對象 및 資料蒐集 .....	2
2) 分析方法 .....	4
3) 研究의 제한점 .....	5
II. 茶음식의 概念 및 歷史 .....	6
1. 茶음식의 概念 .....	6
1) 茶 .....	6
2) 茶음식 .....	7
2. 茶음식의 歷史 .....	10
III. 文헌을 통해 본 茶음식 分析.....	14
1. 文헌별 茶음식 .....	14
1) 文헌의 간행연도별 茶음식 .....	14
2) 文헌의 발행월별 茶음식 .....	16
2. 茶음식의 分類 .....	21
1) 주식류 .....	21
2) 부식류 .....	23
3) 후식류 .....	26

3. 茶음식별 茶의 이용 양상 .....	29
1) 茶음식에 이용된 茶의 種類 .....	29
2) 茶음식에 이용된 茶의 加工形態 .....	40
4. 分析에 나타난 茶음식의 特徵 .....	63
1) 茶음식 종류의 特徵 .....	63
2) 茶음식에서의 茶 이용의 特徵 .....	66
IV. 結論 및 提言 .....	71

參考文獻

**Abstract**

附錄

## 表目次

<표 1> 문헌의 간행연도별 茶음식 .....	15
<표 2> 문헌의 발행월별 茶음식 .....	17
<표 3> 주식으로서의 茶음식 .....	21
<표 4> 주식으로서의 茶음식의 종류 .....	22
<표 5> 부식으로서의 茶음식 .....	23
<표 6> 부식으로서의 茶음식의 종류 .....	24
<표 7> 후식으로서의 茶음식 .....	26
<표 8> 후식으로서의 茶음식의 종류 .....	27
<표 9> 茶음식에 이용된 茶의 종류 .....	30
<표10> 녹차를 이용한 茶음식 .....	32
<표11> 홍차를 이용한 茶음식 .....	39
<표12> 녹차와 홍차를 이용한 茶음식 .....	40
<표13> 밥류에 이용된 茶의 가공형태 .....	41
<표14> 죽류에 이용된 茶의 가공형태 .....	43
<표15> 면류에 이용된 茶의 가공형태 .....	44
<표16> 만두류에 이용된 茶의 가공형태 .....	45
<표17> 국/탕류에 이용된 茶의 가공형태 .....	46
<표18> 전골/찌개류에 이용된 茶의 가공형태 .....	47
<표19> 찜/선류에 이용된 茶의 가공형태 .....	48
<표20> 조림/볶음류에 이용된 茶의 가공형태 .....	49

<표21> 구이/산적류에 이용된 茶의 가공형태 .....	50
<표22> 전류에 이용된 茶의 가공형태 .....	51
<표23> 회류에 이용된 茶의 가공형태 .....	52
<표24> 튀김류에 이용된 茶의 가공형태 .....	53
<표25> 묵류에 이용된 茶의 가공형태 .....	54
<표26> 나물/무침류에 이용된 茶의 가공형태 .....	55
<표27> 편/포류에 이용된 茶의 가공형태 .....	56
<표28> 김치류에 이용된 茶의 가공형태 .....	57
<표29> 떡류에 이용된 茶의 가공형태 .....	58
<표30> 빵류에 이용된 茶의 가공형태 .....	59
<표31> 과자류에 이용된 茶의 가공형태 .....	61
<표32> 화채/음료류에 이용된 茶의 가공형태 .....	62
<표33> 茶음식의 종류 .....	63
<표34> 茶음식에 이용된 茶의 가공형태 .....	69

## 그림목차

<그림1> '마시는 차'와 '먹는 차'의 영양 .....	8
---------------------------------	---

# I. 序論

## 1. 問題提起

최근 들어 茶가 건강에 유익한 성분인 카테킨류,  $\beta$ -카로틴, 비타민C와 비타민 E, 식이섬유 등을 풍부하게 함유하고 있어 생활 속에서 질병을 예방하는 효과뿐만 아니라 다양한 효능을 지니고 있다는 사실이 밝혀지면서 세계적으로 건강음료와 건강식으로서 주목을 받고 있다. 그러나 茶 속에 함유된 이러한 유효성분 중 물에 녹지 않는 성분들은 단순히 마시는 것만으로는 섭취될 수 없는 까닭에 마시는 것에서 먹는 것<sup>1)</sup>으로서 茶를 인식하는 새로운 변화가 일어나고 있다.

‘茶음식’, ‘茶요리’라는 용어가 등장하고 茶를 이용한 여러 가지 음식이 개발되면서 전문 음식점들도 생겨나 많은 이들의 관심을 모으고 있다. 특히 식생활의 서구화로 인하여 비만, 고혈압, 심장질환 등 성인병의 증가로 건강에 대한 인식이 높아짐에 따라 茶 소비가 증가하게 되었고 茶음식도 건강을 위한 기능적 측면이 높게 평가되고 있다.

茶의 기능성으로는 항산화를 비롯하여 각종 암을 억제하고 예방하는 데 탁월한 효과가 알려져 있다. 또한 茶는 치매예방, 에이즈 바이러스 억제, 전자파 방어효과, 환경호르몬의 흡수 차단 등의 효능도 보고되고 있다. 이로 인해 그동안 주로 음료로 이용되어왔던 녹차는 분말을 음식에 넣어 녹차아이스크림, 녹차인절미, 녹차과자, 녹차국수, 녹차냉면, 녹차카스테라, 녹차초콜릿, 녹차껌 등의 다양한 음식으로 개발되고 있다.<sup>2)</sup>

1990년대부터 본격화된 茶음식에 대한 선행연구는 녹차를 중심으로 가루나 추출물을 이용한 식품개발이나 품질특성 측면의 연구가 주로 이루어져왔을 뿐

1) 오구니 이타로 외 저, 정란희 역(2003). 『만병을 고치는 녹차혁명』. 서울: 예담. 5면.

2) 변재옥·한재숙(2004). “녹차에 대한 인식 및 이용실태에 관한 연구.” 『한국식생활문화학회지』. 19(2). 185면.

종합적인 시각에서 茶음식의 분류나 이용 양상에 대한 체계적인 분석을 시도한 연구는 부족한 실정이다. 그러나 茶 인구의 급속한 증가와 더불어 대중적 수요가 늘어나고 있는 茶음식에 대한 분석을 통해 그 特徵을 살펴보는 것은 오늘날 영위되고 있는 茶生活文化의 일면을 조명하고, 더불어 앞으로 茶음식 개발의 방향을 제시하는데 기초가 된다고 판단된다.

이에 본 연구의 목적은 1990년대 이후의 문헌상에 제시된 茶음식 자료를 수집하여 그 내용을 분석적으로 고찰함으로써 오늘날 茶음식이 갖고 있는 特徵을 파악하는데 있다.

## 2. 研究方法

### 1) 研究對象 및 資料蒐集

본 논문에서는 茶음식에 관한 문헌자료를 연구의 대상으로 수집하였다. 고찰문헌을 선정하는 기준에 있어서는 1차적으로 발행인이나 저자가 우리나라 사람인 것으로 선별하였고, 2차적으로는 茶文化 분야의 관련 잡지 중 간행시기가 오래된 전문잡지 2종과 茶음식 관련 서적 3종을 선정하였으며, 3차적으로는 각 문헌에서 茶음식의 재료와 조리법이 뚜렷하게 명시된 것만을 분석대상의 자료로 수집하였다. 최종적으로 선정된 문헌은 다음과 같다.

#### (1) 『설록차』

茶 관련 전문잡지 중 가장 오래된 『설록차』는 (주)태평양화학 식품사업부에 의해 1983년 2월에 창간되어 茶文化 전반에 대한 폭넓은 지식을 제공해왔다. 1995년 1월까지 월간 잡지 형태로 간행되었고 그해 2월에는 미발행되었다가 3월부터 격월간지의 형태가 되었다.<sup>3)</sup> 2004년까지 격월로 발행되다가

---

3) 김지은(2005). “국내 차(茶) 전문잡지의 내용분석.” 성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문. 7면.

2005년부터 현재까지는 분기별로 봄, 여름, 가을, 겨울에 발간되고 있다.

(2) 『茶人』

(사)한국차인연합회에서 발행하는 『茶人』은 1983년 7월 신문의 형태로 간행되던 것이었다. 이는 1996년 8월까지 월간의 형태로 발행되었으며 약 6개월의 휴간기를 거쳐 1997년 3월 이를 복간하고 잡지 형태의 『茶人』을 간행하여 현재는 격월간의 형태로 발행되고 있다. 발행의 목적은 茶文化 발전과 더불어 茶의 대중화를 통한 茶 산업의 확대에 있다.<sup>4)</sup>

(3) 『茶요리』

1997년에 발행된 『茶요리』는 茶人 이연자(1945~)의 저서로 각종 문헌을 바탕으로 실제 생활 속에서 저자가 직접 개발한 茶음식의 내용을 담고 있다.

(4) 『茶를 알면 健康이 보인다』

(사)한국茶생산자연합회가 2003년에 발간한 『茶를 알면 健康이 보인다』는 보다 많은 사람들에게 茶가 보급되어 생활과 건강에 활용될 수 있도록 한 간행 동기를 지니고 있다.

(5) 『보성으로 떠나는 녹차 음식 여행』

보성군농업기술센터가 2006년 1월에 발행한 『보성으로 떠나는 녹차 음식 여행』에는 녹차요리가 소개되고 있다. 여기에서는 먹는 즐거움뿐만 아니라 건강한 삶을 누리고 싶어 하는 사람들을 위해 茶로 만든 음식이 생활 곳곳에서 많이 활용되기를 바라는 간행동기를 밝히고 있다.

---

4) 김지은(2005). 앞의 논문. 10면.

## 2) 分析方法

본 연구에서는 수집한茶음식 자료의 내용을 분석하기 위해 다음과 같은 연구방법을 적용하였다.

첫째, 본 논문에서의茶음식은茶만을 단일 재료로 이용한 것은 제외하고茶 이외에 다른 재료를 함께 이용하여 음식으로 조리한 것으로 분석의 범위를 규정하였다.

둘째, 본 논문에서 수집한 문헌별茶음식을 간행연도와 발행월별로 정리하여 분석하였다.

셋째,茶음식을 분류하기 위해 강인희<sup>5)</sup>와 농촌진흥청<sup>6)</sup>의 음식분류에 의거하여 주식류, 부식류, 후식류로茶음식을 구분한 후 항목별로 세분화하여 분석하였다. 분석의 틀이 한국음식을 기준으로 하고 있으나 서양음식, 일본음식, 중국음식 등에 해당하는茶음식도 주식류, 부식류, 후식류에 각각 포함시켜 분석하였다.

넷째,茶음식별茶의 이용양상에 대해 알아보기 위해茶음식에 이용된茶의 종류와茶의 가공형태에 대해 살펴보고 각각을 빈도로 자료를 분석하였다.茶의 종류는 정계곤<sup>7)</sup>의 분류에 의거하였으며,茶음식에서의茶의 가공형태는 (사)한국茶생산자연협회<sup>8)</sup>의 분류를 참조하여 분석하였다.

5) 강인희(1996). 『한국의 맛』. 서울: 대한교과서주식회사. 1면.

강인희는 한국음식을 주식류(밥, 죽, 미음/옹이/압죽/죽, 국수와 만두), 부식류(국, 조식, 전골, 찜, 선, 조림과 초, 저냐, 구이, 적, 편육과 족편, 나물, 회, 포와 마른안주, 자반과 장아찌, 젓갈, 김치), 떡과 한과, 화채와 차로 분류하였다.

6) 농촌진흥청(1997). 『전통지식 모음집 - 생활문화편』. 3면.

농촌진흥청은 전통·향토음식을 주식류(밥, 죽, 면, 기타), 부식류(국/탕, 전골/찌개, 찜/선, 볶음/조림, 구이/산적, 전, 회, 부각/튀김, 묵, 무침, 장아찌, 김치, 장, 식해/젓갈, 기타), 후식류(떡, 과자, 음청), 주류로 분류하였다.

7) 정계곤(2002). “차의 분류 및 제다의 기초 작업.” 제4회국제명차품평한국대회 및 차문화교류 학술세미나발표논문집. 9면. 정계곤은 현대茶類를 분류함에 있어 製茶의 가공방법에 따라 녹차, 백차, 황차, 청차, 홍차, 흑차 등을 6대茶類로 분류하면서 이는 제다 가공 중 폴리페놀의 산화정도 즉 발효정도의 경중에 따라 형성된다고 보았다.

8) (사)한국茶생산자연협회(2003). 『茶를 알면 健康이 보인다』. 51-52면.

(사)한국茶생산자연협회에서는茶음식에 이용되는茶의 가공형태를 우린 찻잎, 티시럽, 차페이스트, 분말차 등으로 구분하였다.

### 3) 研究의 제한점

첫째, 본 연구에서는 분석대상을 茶文化 분야의 잡지 2종과 茶음식 서적 3종에 게재된 1990년대 이후의 茶음식으로 한정하였으므로 모든 茶음식 관련 문헌의 분석결과로 일반화하기에는 한계가 있다.

둘째, 본 연구는 문헌에 게재된 茶음식의 내용을 분석하는 과정에서 연구자가 분류 작업을 시행하였으므로 주관적인 해석이 개입되었을 가능성을 배제할 수 없음을 제한점으로 밝힌다.

## II. 茶음식의 概念 및 歷史

### 1. 茶음식의 概念

#### 1) 茶

茶란 차나무의 어린잎을 따서 만든 마실 거리의 재료이다. 즉 찻잎이나 찻가루 혹은 찻덩이로 이를 찻감이라고도 한다. 한편 찻감을 끓이거나 우려내거나 물에 타서 마실거리로 만든 찻물[茶湯]도 茶로 불린다.<sup>9)</sup>

차나무의 학명은 *Cammellia sinensis*(L.) O. Kuntze이다. 식물학적 분류로는 차나무과, 동백나무속, 차종으로 사철 잎이 푸른 다년생 종자식물이다. 잎은 어긋나기의 긴 타원형이고 끝이 뾰족하며 약간 두터우며 윤기가 있고 질기다. 잎 둘레에는 톱니가 있다. 茶 꽃은 다른 식물들의 꽃이 거의 사라지는 초가을(9월)부터 초겨울(12~1월)에 걸쳐 피며, 찔레꽃과 비슷한 홑꽃으로 5~8개의 꽃잎이 있다. 꽃의 색은 대개 흰색이지만 드물게 분홍색 꽃, 노란색 꽃<sup>10)</sup>이 피는 경우도 있다. 수술은 200~300개이고 암술은 하나이다. 열매는 추운 겨울을 지나고 자라 8월 말에 성숙하여 새 꽃이 피는 9~10월에 영글고, 껍질이 터지면 1~3개의 씨가 떨어져 나온다. 다갈색의 씨는 지름이 1cm 정도의 공 모양이고 기름을 짜서 쓰기도 한다.<sup>11)</sup>

茶의 種類는 醱酵 정도에 따라 不醱酵茶, 反醱酵茶, 完全醱酵茶, 後醱酵茶로 구분된다.<sup>12)</sup> 정계곤은 이를 좀 더 세분하여 製茶 加工 중 폴리페놀의 酸化 정도에 따라 非醱酵茶, 弱醱酵茶, 經醱酵茶, 反醱酵茶, 完全醱酵茶, 後醱酵茶로도 구분하였다. 먼저 첫째, 비발효차는 차잎을 채취해서 바로 솥에서 덪거나 증기로 찌서 엽 중 산화효소의 작용을 파괴시킴으로써 발효가 일어나지 않도록 한

9) 정영선(1998). 『한국의 茶文化』. 서울: 너럭바위. 34면.

10) 한국차인연합회(2004). 『다인』. 1월호. 7면.

11) 정영선(1998). 위의 책. 37-38면.

12) 배근희 외(2006). 『청소년 예절교육』. 서울: 새로운사람들. 156-159면.

것이다. 綠茶는 비발효차의 대표이다. 綠茶는 제다과정 중 폴리페놀의 산화정도가 약 10%이하로 약하다. 소량의 담황색의 산화물이 있어 탕색은 황녹색을 띤다. 둘째, 약발효차는 폴리페놀의 산화정도가 약 5~15%로 녹차보다는 약간 높다. 탕색은 담황색을 띤다. 白茶는 제다에 있어 살청을 거치지 않고 만들어 백호가 현저히 드러나는 약발효차이다. 이는 솜털이 덮인 茶의 어린 싹을 채취해서 그대로 건조시켜 茶 잎이 은색의 광택을 낸다. 셋째, 경발효차는 폴리페놀의 산화정도가 약 10~25%로 백차보다 높다. 소량의 데아플라빈이 형성되어 탕색은 황색을 띤다. 黃茶는 제다에 悶黃의 공정을 거쳐 만든 경발효차이다. 이는 茶 잎을 쌓아두는 퇴적과정을 거쳐 습열 상태에서 茶 잎의 엽록소가 파괴되어 黃色을 띠며 잎의 성분 변화가 일어나 특유의 품질을 나타낸다. 넷째, 반발효차는 폴리페놀의 산화정도가 약 15~70%로 황차 보다 높다. 소량의 데아플라빈과 데아루비긴 등이 형성되어 탕색이 등황색을 띤다. 이는 茶 잎을 채취해서 햇빛이나 실내에서 시들리기와 교반을 하여 발효시켜 만든 茶로 靑茶가 대표적이다. 다섯째, 완전발효차는 폴리페놀의 산화정도가 약 70~95%로 높다. 데아플라빈, 데아루비긴, 데아브로닌 등이 형성되어 紅湯紅葉 즉 탕색도 붉고 잎도 붉다. 紅茶가 여기에 속한다. 여섯째, 후발효차는 폴리페놀의 산화정도가 약 80~98%가 된다. 일정한 습열 조건 아래서 미생물들이 작용을 일으켜 폴리페놀의 산화, 취합, 강해작용들이 극력하게 나타나 탕색이 진하고 어둡다.<sup>13)</sup> 이는 녹차의 제조방법과 같이 효소를 파괴시킨 뒤 茶 잎을 퇴적하여 공기 중에 있는 미생물의 번식을 유도해 다시 발효가 일어나도록 熟成시켜 만든 茶로 黑茶라고도 한다.<sup>14)</sup>

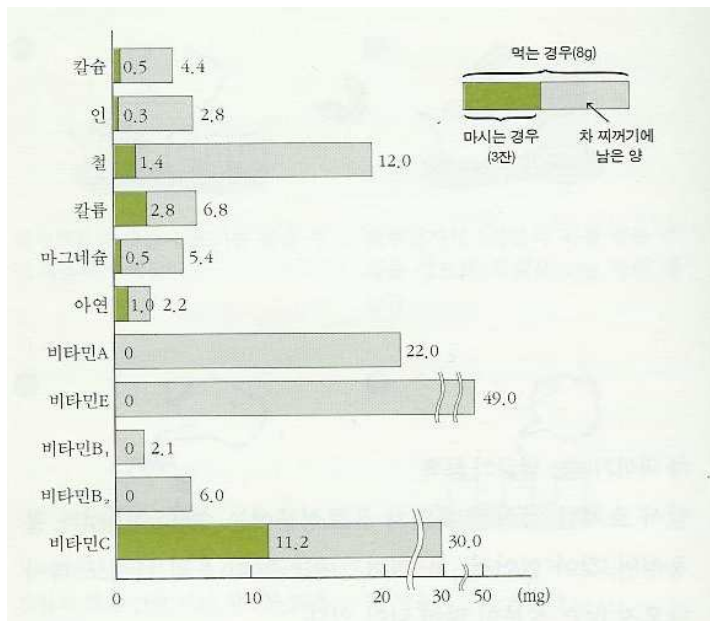
## 2) 茶음식

茶음식이란 용어는 茶를 단순히 마시는 차원이 아닌 茶를 섭취하기 위해 먹는 차원으로 인식하는 것에서 출발한다. 90년대 초 茶文化 관련 잡지인

13) 정계곤(2002). 앞의 논문. 10-12면.

14) 배근희 외(2006). 앞의 책. 159면.

『茶談』에 茶음식으로서 우전차 제육볶음<sup>15)</sup>이 소개된 이래 90년대 중반인 1995년 조선일보에는 ‘茶음식’이라는 제목의 기사가 게재되어 승냥 마시듯 茶를 마시고, 나물 먹듯 茶를 먹는 생활<sup>16)</sup>을 영위하기 위한 견지에서 몇 가지 茶음식이 소개되었다. 그 후 90년대 후반부터 오늘에 이르기까지 茶 관련 전문잡지와 서적에서는 茶음식에 대한 소개를 통해 대중화에 기여하고 있다.



<그림 1> ‘마시는 차’와 ‘먹는 차’의 영양

출처: 오구니 이타로 외 저, 정란희 역(2003). 『만병을 고치는 녹차혁명』. 122면에서 재인용

위의 <그림 1>은 ‘마시는 차’와 ‘먹는 차’의 영양적 차이를 보여주고 있다. 이는 우리 몸에 필요한 성분으로 섭취하기 위해 茶를 먹는 것으로서 이용하는 것이 중요하다는 것을 지적하고 있다.

15) 최혜자(1990). “우전차 제육볶음.” 『다담』. 50면.

16) 조선일보(1995). “8년 연구 끝에 밝혀낸 茶음식.” 10월 21일 23면.

여기서 茶가 ‘마시는 것’에 그치지 않고 ‘먹는 것’으로 인식되고 있는 것은 茶가 지닌 유효성분을 낭비 없이 체내에 섭취하기 위함이다. 茶의 유효성분에는 水溶性인 것과 不溶性인 것이 있어서 茶를 우려서 마셔도 녹아나오지 않는 성분이 많이 남아 있다. 예를 들어 녹차에는 카테킨, 카페인, 아미노산, 수용성 비타민 등의 수용성 성분(약 35%)과 식이섬유, 비타민 E, 카로틴, 단백질, 엽록소 등 불용성 성분(차 찌꺼기에 해당되는 약 65%)이 포함되어 각각의 우수한 작용과 효능을 가지고 있다. 마시는 것뿐만 아니라 먹음으로써 더욱 유효한 성분이 얻어질 수 있는 것이다.<sup>17)</sup>

茶음식은 위에서 언급한 바와 같이 좋은 영양소를 우리 몸에 보급할 수 있을 뿐만 아니라 식중독을 예방하며, 식품의 산화를 방지하고, 생선이나 육류의 냄새를 없애고, 음식의 색과 맛 그리고 향을 즐길 수 있는 장점도 갖고 있다.<sup>18)</sup>

오늘날 茶를 먹기 위해 만들어지는 茶음식은 다양한 재료와 조리법에 의해 주식류는 물론 부식류와 후식류에 이르기까지 여러 가지 음식으로 개발되고 있다. 茶음식에 이용되는 茶의 가공 역시 생잎, 마른 잎, 젖은 잎, 가루, 차 우린 물, 티백 등의 여러 형태로 茶음식에서 조리되는 양상을 띠고 있다. 이 가운데 젖은 잎은 곧 우린차잎으로 마른 잎에 물 또는 뜨거운 물을 부어 넣고 잠시 기다리다가 잎과 침출액(우린 물)으로 구분되면 잎과 침출액을 분리하여 각각을 사용하는 경우와 침출액을 마신 후 잎만을 사용하는 경우가 있다. 물론 잎에는 물에 녹아나지 않는 성분이 남아 있기 때문에 2~3번 우린 후의 차 찌꺼기도 우린 잎이라고 할 수 있다.<sup>19)</sup>

---

17) 토쿠나가 무츠코(2004). “차와 요리와 건강.” 『茶와 禪 그리고 健康』. 한국차학회 10주년 기념 국제심포지움 자료. 62면.

18) 오구니 이타로 외 저, 정란희 역(2003). 앞의 책. 133-134면.

19) (사)한국茶생산자연협회(2003). 앞의 책. 52면.

## 2. 茶음식의 歷史

茶음식의 역사는 중국 문헌의 기록을 통해 차나무의 잎을 藥用으로 이용하였던 것에서부터 시작되어 여러 가지 食用의 형태로 변화해왔음을 찾아볼 수 있다.

上古時代를 飲茶의 기원으로 주장한 唐代의 陸羽(727~803)는 茶聖이라고 불리는 中國 茶史의 선구자로 중국 茶문화에 끼친 그의 영향력은 실로 크다. 그는 茶 전문서적인 『茶經』을 저술함으로써 茶의 이론과 실재를 정립하였다. 육우는 『茶經』에서 “茶之爲飲 發乎神農氏”<sup>20)</sup>라고 하여 飲茶의 기원을 三皇 중의 한 사람인 신농씨로 언급하였다.

『神農食經』에는 茶를 오래 먹으면 사람으로 하여금 힘을 있게 하고 마음을 즐겁게 한다<sup>21)</sup>고 하였으며, 劉安의 『淮南子』에는 神農氏가 일찍이 백가지 풀을 훑고 하루에 일흔 가지의 독을 만났으나 이를 고쳤다<sup>22)</sup>고 하여 生葉을 藥用으로 이용했음을 말하고 있다.

『茶經』 七之事를 살펴보면 茶의 약리적인 효능에 대해 다음과 같이 자세 히 기록되어 있다.

本草의 木部에 ‘茶는 苦茶라고도 하며 맛은 달고도 쓰다. 성미는 약간 차가우나 독은 없다. 癩瘡 치료제로 주로 쓰며 이뇨, 거담, 해갈, 해열작용을 하고, 사람의 잠을 적게 한다. 가을에 딴 茶는 쓴맛이 나고 氣를 가라앉히고 소화를 돕는다’고 했다.<sup>23)</sup>

이처럼 약리적 효능이 뛰어난 茶를 食用化한 것은 차잎을 단순히 씹어 먹는 데 그치지 않고 차잎을 이용하여 나물, 탕, 국, 죽 등으로 만들어 먹었던 기록

20) 육우 저, 정유화 역(2000). 『茶經』. 상주: 남답산방. 174면.

21) 육우 저, 정유화 역(2000). 위의 책. 192면. 神農食經 茶茗久服 令人有力 悅志

22) 김명배(1998). 『茶道學』. 서울: 학문사. 96면.

23) 육우 저, 정유화 역(2000). 위의 책. 220면. 本草木部 茗 苦茶 味甘苦 微寒 無毒 主瘰瘡 利小便 去痰渴熱 令人少睡 秋採之苦 主下氣消食.

이 전해진다.

먼저 『東茶頌』 제 6절에는 2500년 전 차나물을 먹은 제나라 안영<sup>24)</sup>에 관한 기록이 다음과 같이 남아 있다.

제나라의 안영은 거친 밥에 차나물을 먹었다. 『晏子春秋』에는 ‘제나라 경공 때 재상을 지낸 안영은 거친 밥과 구운 고기 세꼬치, 다섯 개의 알과 차나물을 먹었다’고 하였다.<sup>25)</sup>

이를 보면 제나라 때 재상을 지낸 안영은 검소한 생활로 거친 밥에 구운 고기 세 꼬치, 새알 다섯 개와 차나물을 먹었음을 알 수 있다. 그는 근검절약을 몸소 실천하여 많은 사람들로 부터 존경을 받았다<sup>26)</sup>고 한다. 안영의 소박한 식생활을 반영하듯 차나물이 언급되고 있음을 알 수 있다. 김대성은 이 기록에 근거하여 이때부터 茶가 食用으로 사용됐다는 것을 증명한다<sup>27)</sup>고 보았다. 『茶經』을 통해서도 차나물에 관한 동일한 기록<sup>28)</sup>을 찾아볼 수 있다.

다음으로 茶를 탕이나 국으로 끓여 먹은 기록을 살펴보면

『廣雅』에 이르기를 ‘荊州와 巴州 일대에는 찻잎을 따서 떡 모양의 餅茶로 만든다. 흰 찻잎은 걸쭉한 미음을 쏘 후 餅茶로 빚는다. 茶를 마시려면 먼저 餅茶를 빨갱게 구운 후 짙은 다음 그 가루를 자기 속에 넣어 끓는 물을 붓는다. 또한 파, 생강, 굴 등을 섞어 끓이기도 한다. 이것을 마시면 숙취가 제거되고 흥분이 되어 잠이 잘 오지 않는다.’고 했다.<sup>29)</sup>

24) 춘추시대 제나라의 名臣인 晏子(B.C 580? ~ 500)의 이름이다. 그는 제나라 景公(B.C 547~490) 때 재상을 지냈으며 매우 검소한 사람이었다.

25) 김대성(2004). 『초의선사의 東茶頌』. 서울: 동아일보사. 81-82면. 脫粟伴菜聞齊嬰 晏子春秋 嬰相齊景公時 食脫粟飯 炙三戈五卵 茗采而已.

26) <http://100.empas.com>.

27) 김대성, 위의 책. 82면.

28) 육우 저, 정유화 역(2000). 앞의 책. 192면. 晏子春秋 嬰相齊景公時 食脫粟之飯 炙三戈 五卵 茗菜而已.

29) 육우 저, 정유화 역(2000). 위의 책. 192면. 廣雅云 荊 巴 間採葉作餅 葉老者 餅成以米膏出之 欲煮茗飲 先炙令赤色 搗末 置瓷器中 以湯撓覆之 用葱 薑 橘子芘之 其飲醒酒 令人不眠.

郭璞의 『爾雅注』에 말하기를 ‘차나무는 작아 치자를 닮았고, 겨울에도 시들지 않으며, 잎은 국으로 끓여 마신다.’고 했다.<sup>30)</sup>

위의 기록에 나타난 바와 같이 三國時代 北魏(386~535)의 長揖이 『廣雅』를 저술한 당시 茶는 떡 모양으로 된 餅茶로 빗어 탕으로 끓여 이용되었으며, 東晉(317~419) 郭璞(276~324)의 『爾雅注』가 저술될 시기에는 찻잎으로 국을 끓여 마셨음을 유추할 수 있다.

傅咸의 『司隸教』에 이르기를 “듣자니 南市에서 蜀지방의 노파가 찻잎으로 진하게 쑨 차죽을 파는데, 簾事가 그의 그릇을 깨버려 장사를 하지 못하게 하였다. 그 뒤 다른 사람들은 시장에서 떡을 만들어 팔고 있다는데 오직 차죽만을 금지해 노파를 괴롭히니 이게 무슨 까닭인고”라고 했다.<sup>31)</sup>

이는 『茶經』에 기록된 차죽에 관한 내용으로 찻잎을 넣어 진하게 쑨 죽이었음을 알 수 있다.

다음의 시는 唐代의 儲光羲(707~760?)가 쓴 吃茗粥作으로 역시 한 끼의 식사로 먹었던 차죽에 관한 내용이 담겨 있다.

한낮 더위는 기승을 부리고 새들도 고요하여 날지를 앓는구나.  
남을 생각하며 고대 오동나무 그늘아래 있지만 더위로 옷을 벗어야 하니  
멀리 떠도는 구름들만 타오르는 일광을 피하지 않는다.  
차죽으로 식사를 하며 쫄미(고사리)를 반찬으로 삼는다.  
(낡은)집은 멀지 않아 해저물면 천천히 돌아가리라.<sup>32)</sup>

30) 육우 저, 정유화 역(2000). 앞의 책. 206면. 郭璞 爾雅注云 樹小似梔子 冬生 葉可煮羹飲.

31) 육우 저, 정유화 역(2000). 위의 책. 198면. 傅咸 司隸教曰 聞南市有以困 蜀嫗作茶粥賣 爲簾事打破其器具 嗣又賣餅於市 而禁茶粥以困蜀姥 何哉.

32) 錢時霖 選注(1989). 『中國古代茶詩選』. 杭州:浙江古籍出版社. 142면 當晝暑氣盛 鳥雀靜不飛 / 念君高梧隱 復解山中衣 / 數片遠雲度 曾不蔽炎暉 / 淹留膳茶粥 共我飯蕨薇 / 敝廬既不遠 日暮徐徐歸.

이상에서 살펴본 바와 같이 과거 차나무의 잎을 藥用으로 이용하였던 것에서부터 시작되어 食用의 형태로 발전된 茶는 오늘날 食用의 양상이 보다 세분화됨에 따라 ‘마시는 것’에서 ‘먹는 것’으로 그 인식이 변화되고 있다. 이는 앞으로 茶生活文化의 다양성을 추구해나가는 一路가 될 것이며, 茶가 지닌 본래의 약리적 효능과 음식의 기호적 기능이 조화를 이루어 본격적으로 대중화될 전망이다.

### Ⅲ. 문헌을 통해 본 茶음식 分析

#### 1. 문헌별 茶음식

##### 1) 문헌의 간행연도별 茶음식

본 연구에서 선정한 茶文化 분야의 잡지 2종과 茶음식 서적 3종의 간행연도별로 茶음식을 분류하여 살펴보았다(표 1).

먼저 잡지 가운데 『설록차』는 1992년부터 1993년까지 2여년에 걸쳐 매월 茶음식을 소개하였고, 약 3년간 내용이 게재되지 않다가 1997년부터 2004년까지 격월로 간행되면서 茶음식도 다시 소개되었다. 2005년부터 2006년 10월 현재까지는 분기별로 茶음식이 지속적으로 게재되고 있다. 본 논문에서 수집한 『설록차』에 게재된 茶음식은 165종이다(부록 1). 한편 격월간의 형태로 간행되고 있는 『茶人』에는 1997년부터 茶음식이 소개되기 시작하여 현재까지 계속 이어지고 있다. 본 논문의 분석을 위한 茶음식으로는 62종이 자료로 수집되었다(부록 2).

서적에서의 茶음식은 1997년에 간행된 『茶요리』에 68종의 茶음식(부록 3)이 소개되어 처음으로 출간되었으며, (사)한국茶생산자연합회가 2003년에 발간한 『茶를 알면 健康이 보인다』에는 32종의 茶음식(부록 4)이 게재되었다. 2006년 『보성으로 떠나는 녹차 음식 여행』에 제시된 52종의 茶음식(부록 5)은 가장 최근에 발행된 내용이다.

이상을 종합해보면 茶음식은 1990년대 초 茶文化 분야의 관련 잡지에 게재되기 시작하여 90년대 중반 이후 양적으로 증가추세를 보이다가 1997년에는 잡지에서는 물론 서적으로도 출간되었고 이후 오늘에 이르기까지 지속적으로 일반인들에게 내용이 소개되고 있다. 특히 2003년과 2006년에는 茶를 생산하고 연구하는 센터나 기관들을 중심으로 茶를 통한 건강한 생활의 영위 측면에서 서적들이 간행되고 있으며, 이 같은 추세는 앞으로도 보다 전문성과 체계

성을 토대로 한 잡지나 서적 내에서茶具의 게재를 늘어나게 할 것으로 예견된다.

<표 1> 문헌의 간행연도별茶具

문헌 간행연도	잡지			서적				총계
	설록차	다인	소계	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	소계	
1992	14	·	14	·	·	·	·	14
1993	12	·	12	·	·	·	·	12
1997	13	7	20	68	·	·	68	88
1998	15	8	23	·	·	·	·	23
1999	17	11	28	·	·	·	·	28
2000	12	10	22	·	·	·	·	22
2001	12	8	20	·	·	·	·	20
2002	12	6	18	·	·	·	·	18
2003	18	2	20	·	32	·	32	52
2004	10	4	14	·	·	·	·	14
2005	11	4	15	·	·	·	·	15
2006	19	2	21	·	·	52	52	73
계	165	62	227	68	32	52	156	379

\* 간행연도 중 1994년, 1995년, 1996년은 해당내용이 없어 분석에서 제외됨.

## 2) 문헌의 발행월별 茶음식

茶음식이 게재된 2종의 잡지를 통해 발행월별로 茶음식을 분류하여 특징을 살펴보았다.

문화는 자연에 대한 인간 의지의 대립으로 발생하는 것이다. 그러므로 문화는 자연환경에 의해 제약을 받고 있는 것이며, 이 자연환경은 각 지역과 민족 문화의 내용의 특성을 규정한다.<sup>33)</sup> 오늘날 茶음식의 문화 역시 우리의 풍토와 자연환경에 크게 영향을 받고 있음은 물론이다. 이를 대변하듯이 茶음식 내에서도 계절적 特徵이 나타남을 알 수 있다.

<표 2>를 통해 월별 茶음식을 분석해보면 1월과 2월에는 설날을 중심으로 한 절식으로서 차떡국, 녹차만두, 녹차부침, 녹차구절판, 홍차제육편, 녹차전약, 홍차약밥, 가루차다식, 녹차육포다식 등이 소개된 特徵을 보였다.

3월과 4월에는 봄나들이 도시락을 위한 찻잎김밥, 찻잎주먹밥, 녹차 새싹비빔밥, 찻잎 튀김, 녹차 불고기, 녹차 닭고기볶음, 차 샐러드, 녹차드레싱 두부 샐러드, 녹차스프링 롤, 녹차 샌드위치, 녹차와 화전, 차 크로켓 등이 소개되었다.

5월과 6월에는 곡우 절기를 전후로 탄 햇차로 만든 녹차밥, 차나물 돌솥밥, 새우 녹차 볶음밥, 햇차죽, 차 밀전병, 찻잎 해물전, 차 원소병, 햇차 밀쌈, 오방차 등이 게재 되었다.

7월과 8월에는 삼복더위에 건강을 유지할 수 있는 茶를 이용한 음식으로 녹차 삼계탕, 녹차 콩국수, 버섯장국 녹차면, 녹차 소면 비빔국수, 한천 차 국수, 차묵 냉채, 삼색 떡 수단, 녹차 대추차 등이 소개되었으며, 그밖에 녹차슬러시, 아이스 그린 티, 그린 티 키위슬러시, 그린 티 라임주스, 말차 셰이크 등과 같은 시원한 음료가 주를 이루었다.

9월과 10월에는 추석의 절기 음식을 중심으로 차 송편, 가루차절편, 녹차 부꾸미, 녹차화단지, 녹차 매자과, 녹차약과, 차다식을 비롯하여 홍차 떡갈비, 찻잎나물무침, 찻잎고추무침, 녹차 구절판 등이 소개 되었다.

---

33) 강인희(1991). 『한국식생활사』. 서울: 삼영사, 29면.

11월과 12월에는 추운 날씨에 어울리는 따뜻한 음식으로 녹차 곱창전골, 차  
 잎 쇠고기전골, 차 만두국, 녹차만두, 녹차 수제비, 차 대합찜, 연근약차밥, 연  
 근적 등이 게재되었다.

<표 2> 문헌의 발행월별 茶음식

발행월	설목차	시기	다인	시기
1/2월	찰죽	1992년 1월호	녹차카스테일	1999년 1/2월호
	홍차제육편	1993년 1월호	포고버섯가루차전병무침	
	차떡국	1992년 2월호	녹차전약	2000년 1/2월호
	녹차생선구이	1993년 2월호	홍차 약밥	
	가루차 다식	1999년 1/2월호	오리 사브사브	2001년 1/2월호
	녹차 육포 다식		삼색차밥	
	차떡국	2000년 1/2월호	차떡케이크	2002년 1/2월호
	차수제비		참쌀경단	2003년 1/2월호
	녹차 만두	2001년 1/2월호	생란	2004년 1/2월호
	녹차 부침		호밀쿠키	2005년 1/2월호
	녹차 영양밥	2002년 1/2월호	녹차모듬꼬치	2006년 1/2월호
	녹차 칼국수			
	녹차떡국	2003년 1/2월호		
	녹차만두			
	녹차구절판	2004년 1/2월호		
	韓 새싹 녹차비빔밥	2005년 1/2월호		
	中 녹차 물만두			
	日 녹차 온모밀			
	日 연어차밥	2006년 겨울호		
중국식 녹차 물만두				
3/4월	차 샐러드	1992년 3월호	차죽	1997년 3/4월호
	가루차고구마다식	1993년 3월호	녹차 떡국	1998년 3/4월호
	찰잎튀김	1992년 4월호	오색 다식	
	녹차 솔방울튀김	1993년 4월호	차 나박김치	1999년 3/4월호
	찰잎김밥	1997년 3/4월호	머위 삼밥	2000년 3/4월호
	찰잎 주먹밥		오색 차밀쌈	
	차와 전		연근 퀴김	2001년 3/4월호
	차 죽편		연근조림	
	차 샌드위치		연근찜쌀찜	
	차 크로켓	1998년 3/4월호	차 해물탕	2002년 3/4월호
	찰잎 어묵조림		녹차와 화전	2004년 3/4월호
	녹차 새우튀김 도시락			
	녹차 불고기 도시락	1999년 3/4월호		
	녹차 닭고기볶음 도시락			
	녹차 새우튀김	2000년 3/4월호		
	게살 사라다			
	녹차 죽			
	녹차 스프	2001년 3/4월호		

	녹차 김밥도시락	2002년 3/4월호		
	녹차 샌드위치			
	해물녹차 영양밥	2003년 3/4월호		
	녹차 칼국수			
	석류티	2004년 3/4월호		
	그레이프 후르츠티			
	레몬티			
	녹차드레싱 두부샐러드			
녹차소스와 트리플샐러드				
녹차 새싹 비빔밥	2006년 봄호			
녹차스프링 롤				
5/6월	찾잎 보쌈	1992년 5월호	녹차영양밥	1998년 5/6월호
	곡우 녹차밥	1993년 5월호	녹차밥	
	차 우유	1992년 6월호	햇차죽	1999년 5/6월호
	녹차오이소박이	1993년 6월호	오방차	2000년 5/6월호
	찾잎 죽		와인 티	
	찾잎멤보샤	1997년 5/6월호	들꽃당수와 차소스	2001년 5/6월호
	차나물 돌솥밥		차 원소병	2002년 5/6월호
	가루설희차죽	1998년 5/6월호	미역 호두말이	2004년 5/6월호
	차 밀진병		햇차 밀쌈	2005년 5/6월호
	찾잎 해물전			
	차 황태찜	1999년 5/6월호		
	차 도미찜			
	차 대하찜			
	녹차칼국수	2000년 5/6월호		
	녹차냉소면			
	녹차 햄버거	2001년 5/6월호		
	녹차 삼겹살말이 튀김			
	녹차샤브레쿠키	2002년 5/6월호		
	녹차케이크			
	녹차초밥	2003년 5/6월호		
새우튀김				
새우 녹차 볶음밥	2005년 6월호			
녹차 쇠고기 버섯 튀김				
7/8월	탕수찾잎	1992년 7월호	말차빙수	1997년 7/8월호
	가루차 우무	1993년 7월호	말차사이다	
	차 야채빵	1992년 8월호	말차믹스	
	가루차 젤리	1993년 8월호	말차셰이크	
	캔 설희차 앵두화채	1998년 7/8월호	녹차 삼계탕	1998년 7/8월호
	가루차 피자 토스트		차 피자케익	1999년 7/8월호
	설희차 냉 콩국수	1999년 7/8월호	차묵 냉채	
	녹차생크림		삼색 떡수단	
	녹차 샤벳		한천 차국수	
	녹차 양갱	2000년 7/8월호	솔꽃차 샐러드	2001년 7/8월호
녹차 샤베트	원시담.차 파			
녹차 팔빙수			차 비빔국수	2002년 7/8월호

	녹차 밀쌈	2001년 7/8월호	복숭아 다식	2004년 7/8월호
	녹차 드레싱 샐러드		새싹 쌈	2005년 7/8월호
	녹차아이스크림	2002년 7/8월호		
	녹차연어쌈			
	녹차국수	2003년 7/8월호		
	녹차슬러시			
	녹차쉐이크			
	녹차밀크			
	녹차대추차			
	녹차레모네이드			
	녹차젤리			
	녹차 냉매실차			
	버섯 장국 녹차면	2005년 여름호		
	녹차 콩국수			
	녹차소면 닭가슴살 샐러드			
	녹차 소면 비빔국수	2006년 여름호		
	아이스 그린티			
	그린티 키위슬러시			
	그린티 프라푸치노			
	그린티 라임주스			
그린티 소이밀크				
녹차 양갱				
그린티 쉬폰 케이크				
9/10월	차 송편	1992년 9월호	섭산적	1998년 9/10월호
	녹차 삼계탕	1993년 9월호	박김치	
	찰일두부무침	1992년 10월호	나박김치	1999년 9/10월호
	찰일고추무침		차꽃 송편	
	찰일나물무침	1993년 10월호	홍차 땅콩	2000년 9/10월호
	녹차구절판		용안육	
	차송편	1997년 9/10월호	꽃사탕	2002년 9/10월호
	차매작과		홍차 떡갈비	
	차다식		녹차영양밥	
	가루차절편	1998년 9/10월호		
	장어조림			
	치즈차잎전			
	설록차 칠절판	1999년 9/10월호		
	가루 설록차편			
	설록차 다식			
	녹차 다식	2000년 9/10월호		
	녹차 송편	2001년 9/10월호		
	녹차 부꾸미			
	녹차 매작과	2002년 9/10월호		
	녹차송편			
	녹차화단지	2003년9/10월호		
	녹차송편			
	녹차약과	2004년 9/10월호		
	송편(녹차송편)			
	오색다식(녹차다식)			

	녹차 떡케익	2005년 가을호		
	파나코타			
	승냥녹차	2006년 가을호		
	녹차송편			
	녹차단자			
	설록차라떼			
	녹차쇠고기야채죽			
	도라지나물			
	시금치나물			
	고사리나물			
11/12월	차국화전병	1992년 11월호	연근약차밥	1997년 11/12월호
	차나물 야채말이	1993년 11월호	연근적	
	차 대합집	1992년 12월호	홍차 정과	1999년 11/12월호
	녹차 곱창전골	1993년 12월호	오색차 참깨강정	2000년 11/12월호
	차 만두국	1997년 11/12월호	홍차 육포	2001년 11/12월호
	차잎 소고기전골		녹차 어전	2002년 11/12월호
	차 푸딩	1998년 11/12월호	겉꽃 다식	2003년 11/12월호
	가루차 쿠키		녹차 만두	2005년 11/12월호
	가루차 카스테라	1999년 11/12월호		
	가루차 짬케이크			
	설록차 케이크	2000년 11/12월호		
	설록차 카나페			
	설록차콘푸레이크트리사탕	2001년 11/12월호		
	녹차 김밥			
	오징어 야채말이	2002년 11/12월호		
	녹차 초콜릿			
	녹차 양갱이	2003년 11/12월호		
	녹차 주먹밥			
	녹차 라면	2004년 11/12월호		
	흑미 리조토			
녹차크림 스파게티	2005년 11/12월호			
녹차만두				
녹차 수제비				

## 2. 茶음식의 分類

각 문헌에 게재된 茶음식을 분류하기 위해 주식류, 부식류, 후식류로 구분한 후 각각을 세분하여 살펴보았다.

### 1) 주식류

주식류는 밥, 죽, 면, 만두를 하위 항목으로 분류하였다. <표 3>에 제시한 바와 같이 주식류에 해당되는 茶음식은 총 95종으로 분류되었다. 이를 세부적으로 살펴보면 밥 41종, 면 27종, 죽 18종, 만두 9종의 순으로 나타나 주식으로서의 茶음식은 밥과 면으로서의 이용이 죽이나 만두에 비해 상대적으로 많음을 알 수 있다.

<표 3> 주식으로서의 茶음식

구분	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	계
밥	15	7	9	5	5	41
죽	6	2	4	4	2	18
면	15	2	7	1	2	27
만두	6	1	1	·	1	9
계	42	12	21	10	10	95

각 음식을 만드는 조리법 중심으로 주식으로서의 茶음식의 종류(표 4)를 살펴보면 밥의 경우 돌솥밥, 김밥, 주먹밥, 영양밥, 볶음밥, 비빔밥, 초밥, 약밥, 찜밥, 비빔밥, 회덮밥, 나물밥과 같이 쌀밥이나 잡곡밥에 茶를 비롯한 채소류, 육류, 어패류 등의 재료를 어우러지게 하여 조리하는 특징을 보였다. 죽의 경우 쌀이나 찹쌀을 이용한 죽과 스프로 대별되며, 주로 쌀이나 찹쌀에 차, 우유, 팥, 현미, 감자 등을 넣어 조리하였다. 면은 밀가루나 메밀가루와 차를 이용해 반죽한 칼국수, 소면, 라면, 스파게티면, 수제비 등을 육수, 콩국, 양념, 카레 등과 함께 조리하는 특징을 보였다. 만두는 밀가루에 차를 넣어 반죽한 피를 이용하여 만두를 빚어 찢만두, 물만두, 만둣국, 편수 등으로 조리되었다.

<표 4> 주식으로서 차음식의 종류\*

구분	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행
밥	차나물 돌솥밥	연근 약차 밥	차잎 콩나물 비빔밥	차밥	녹차 비빔밥
	녹차 김밥 1, 2, 3	녹차 밥	차생연과 회덮밥	잎차 밥	녹차 닭고기볶음밥
	녹차 주먹밥 1, 2	녹차 영양밥 1,2	차나물 각색비빔밥	차 초밥	녹차 왕새우 커리
	해물 녹차영양밥	머위 찜밥	야외용 주먹밥	차 볶음밥	녹차 연어 롤
	새우 녹차볶음밥	홍차 약밥	차 김밥	차 라이스	녹차 약식
	ㄷ 연어차밥	삼색 차밥	차 유부 초밥		
	녹차새싹비빔밥1,2		차 영양 돌솥밥		
	녹차 영양밥		햇차 나물 밥		
	녹차 초밥		녹차 볶음밥		
	흑미리조토				
곡우녹차 밥					
죽	차잎 죽	햇차 죽	차죽	차죽	녹차 우유죽
	녹차 죽	차죽	차와 우유죽	차 단팥죽	녹차 감자스프
	녹차 스프		차 약죽	현미 차 스프	
	가루설록차 죽		차 팔보죽(차팔죽)	차 크립스프	
	찰죽				
	녹차 쇠고기야채죽				
면	차 수제비 1, 2	한천 차 국수	차 칼국수	차 스파게티	녹차 콩국수
	녹차 칼국수 1,2,3,	차 비빔국수	차와 통밀수제비		녹차 볶음우동
	녹차 냉 소면		차 콩국수		
	녹차 라면		녹차 온면		
	버섯장국 녹차면		차 냉면		
	녹차 콩국수		차 비빔국수		
	녹차 소면 (닭가슴살 쉐러드)		차와 라면카레		
	일식 녹차 온모밀				
	녹차 소면비빔국수				
	녹차 크립스파게티				
	녹차 국수				
	설록차 냉국수				
만 두	녹차 만두1,2,3	녹차 만두	차 만두		녹차 편수
	중식 녹차 물만두1, 2				
	차 만두국				

\* 문헌 내에서 차음식명이 동일한 것은 번호를 부여하여 묶어서 분석함.

2) 부식류

부식류에는 국/탕, 전골/찌개, 찜/선, 조림/볶음, 구이/산적, 전, 회, 튀김, 묵, 나물/무침, 편/포, 김치를 하위 항목으로 포함하였다.

<표 5>에 제시한 바와 같이 부식류에 해당되는 茶음식은 총 148종으로 이를 세부적으로 살펴보면 전 27종, 나물/무침 24종, 튀김 18종, 국/탕 16종, 구이/산적 15종, 조림/볶음 13종, 찜/선 12종, 김치 6종, 편/포 6종, 전골/찌개 5종, 묵 4종, 회 2종의 순으로 나타나 부식으로서의 茶음식은 전과 나물/무침으로 가장 많이 이용되고 있음을 알 수 있다.

<표 5> 부식으로서의 茶음식

구분	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	계
국/탕	4	4	6	1	1	16
전골/찌개	2	1	2	.	.	5
찜/선	4	1	2	1	4	12
조림/볶음	4	1	3	2	3	13
구이/산적	2	3	2	1	7	15
전	9	5	6	4	3	27
회	2	.	.	.	.	2
튀김	8	2	2	2	4	18
묵	1	1	1	.	1	4
나물/무침	12	2	4	1	5	24
편/포	3	2	.	.	1	6
김치	1	3	2	.	.	6
계	52	25	30	12	29	148

각 음식의 조리를 중심으로 부식으로서 茶음식의 종류(표 6)를 살펴보면 국/탕의 경우 떡국, 삼계탕, 해장국, 해물탕, 미역국, 장어탕 등으로, 전골/찌개의 경우 곱창전골, 소고기전골, 오리샤브샤브, 신선로 등으로 茶음식이 조리되는 특징을 보였다.

찜/선의 경우 황태찜, 도미찜, 대하찜, 대합찜, 자반고등어찜과 같은 해산물에 茶가 이용되는 경우와 호박선, 두부선, 두부채소찜과 같은 채소류와 茶가 함께 조리되는 경우로 대별되었다.

구이/산적의 경우 생선구이, 떡갈비, 장어구이, 삼겹살구이, 가자미구이, 너

비아니, 섭산적, 더덕찹쌀구이 등으로茶음식이 조리되었다.

전의 경우 해물전, 콩전, 참치전, 계란밥전, 감자전, 완자 등에茶를 이용하여 조리했으며, 튀김의 경우 찻잎튀김을 비롯하여 쇠고기버섯튀김, 새우튀김, 삼겹살말이튀김, 솔방울튀김, 돼지고기탕수, 닭날개 튀김 등에 차를 넣어 조리하는 특징을 보였다.

회는 오징어야채말이와 연어쌈을 조리하는데茶가 이용되었으며, 묵의 경우에는 우무, 묵 냉채, 녹두묵무침, 묵샐러드로茶음식이 조리되었다.

나물/무침의 경우茶를 위주로 한 갖은 양념을 한 찻잎 무침이나 차 버무림 이외에茶와 다른 재료를 함께 넣어 나물이나 무침으로 조리한 고추무침, 도라지나물, 시금치나물, 고사리나물, 야채말이, 각종 샐러드, 두부무침, 차잡채 등이 있었다. 편/포의 경우 육포, 제육편, 죽편 등을 만드는데茶가 이용되었다. 김치의 경우 오이소박이, 나박김치, 깍두기, 박김치를 담그는데茶를 넣어 함께 조리하는 특징을 보였다.

<표 6> 부식으로서茶음식의 종류\*

구분	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다 차 장국	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행 녹차 생떡국
국 / 탕	차 떡국 <sup>1,2</sup>	녹차 삼계탕	해장국		
	녹차 떡국	녹차 떡국	차 떡국		
	녹차 삼계탕	원시닭·차·파	춘설차 애탕		
		녹차 해물탕	차 새알 미역국		
			차 장어탕		
전골 / 찌개	녹차 곱창전골	오리샤브샤브	차 신선로		
	차잎 소고기전골		차 전골		
찜 / 선	차 황태찜	연근 찹쌀 찜	가루차와 달걀 찜	멸치 완자 찜	녹차 호박선
	차 도미찜		차잎 자반고등어찜		녹차 두부선
	차 대하찜				녹차 연두부 달걀찜
	차 대합찜				녹차 두부 채소찜
조림 / 볶음	녹차 불고기도시락	연근 조림	닭다리 홍차 조림	차 조림	녹차잎 뽕어포조림
	차잎 어묵조림		달걀 홍차 졸임	멸치 차 조림	녹차잎 고등어조림
	장어조림		새우와 차잎 볶음		녹차 떡볶음
	녹차 닭고기볶음도시락				
구이 /	녹차 생선구이	녹차 모듬 꼬치	차 장어구이	녹차 생선버그	녹차크림소스 닭가슴살구이

산적	녹차 햄버거	홍차 떡갈비	차 삼겹살 구이		녹차 너비아니
		삼산적			녹차 떡갈비
					쇠고기녹차찰쌀구이
					녹차향 가자미구이
					닭고기 녹차롤
전	녹차 칠절관	연근 적	차 구절관	차밥 부침	녹차 생선전
	차 밀전병	표고버섯 가루차 전병무침	차잎과 참치전	차 오믈렛	녹차 룡전
	찾잎 해물전	오색차 밀쌈	차잎 계란 밥전	차 완자	녹차 오믈렛
	녹차 구절관 <sup>1,2</sup>	녹차 어전	차 빈대떡	녹차 말이	
	녹두 부침	햇차 밀쌈	차잎 계란말이		
	녹차스프링 롤		차와 감자전		
	치즈 차잎전				
	녹차 밀쌈				
회	오징어 야채말이				
	녹차 연어쌈				
튀김	녹차 쇠고기 버섯튀김	들꽃 당수와 차소스	차 생엽 튀김	차 튀김	녹차 닭날개 튀김
	녹차에 버무린 새우튀김	연근 튀김	차 돼지고기 완자	차 새우튀김	녹차 새우밀쌈튀김
	녹차 새우튀김 <sup>1,2</sup>				녹차 돼지고기탕수
	녹차 삼겹살말이 튀김				녹차 돈가스
	녹차 솔방울튀김				
	탕수 찾잎				
	찾잎 튀김				
묵	가루차 우무	차 묵 냉채	곡우차와 녹두묵 무침		녹차 묵샐러드
나물 / 무침	녹차 드레싱샐러드	새싹 쌈	차잎 무침	차 버무리	녹차 잎무우말랭이무침
	차나물 야채말이	솔꽃차 샐러드	차 잡채		녹차 북어보푸라기
	찾잎 두부 무침		생연 겉절이		녹차 생감자 샐러드
	찾잎 고추 무침		차잎과 두부무침		녹차드레싱두부샐러드
	찾잎 나물 무침				
	차 샐러드				
	녹차드레싱 두부샐러드				
	녹차소스와 트리플샐러드				
	게살 사라다				
	도라지나물				
	시금치나물				
고사리나물					
편 / 포	찾잎 보쌈	홍차 육포			녹차 돼지고기 편육
	홍차 제육편	녹차 전약			
	차 죽편				
김치	녹차 오이소박이	차 나박김치 <sup>1,2</sup>	차잎 깍두기		
		차 박김치	차잎 오이소박이		

\* 문헌 내에서茶香식명이 동일한 것은 번호를 부여하여 묶어서 분석함.

### 3) 후식류

후식류에는 떡, 빵, 과자, 화채/음료를 하위 항목으로 포함하였다. <표 7>에 제시한 바와 같이 후식류에 해당되는 茶 음식은 총 136종으로 분류되었다. 이를 세부적으로 살펴보면 과자 42종, 화채/음료 40종, 떡 31종, 빵 23종의 순으로 나타나 후식으로서의 茶음식은 과자와 화채/음료로서의 이용이 떡과 빵에 비해 상대적으로 많음을 알 수 있다.

<표 7> 후식으로서의 茶음식\*

구분	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	계
떡	15	4	8	.	4	31
빵	12	1	2	3	5	23
과자	20	11	6	5	.	42
화채/음료	24	9	1	2	4	40
계	71	25	17	10	13	136

각 음식의 조리를 중심으로 후식으로서 茶음식의 특징(표 8)을 살펴보면 떡의 경우 송편으로 가장 많이 조리되고 있었으며 그밖에 단자, 경단, 개떡, 인절미, 부꾸미, 화전 등이 있었다. 빵의 경우 케이크가 대표적이었고 그 외 샌드위치, 찐빵, 바나나빵, 피자, 슈크림, 크로켓 등으로 조리되는 특징이 있었다.

과자의 경우에는 다식, 약과, 강정, 매작과 등의 한과로 가장 많이 조리되었으며 양갱, 초콜릿, 젤리, 사탕, 쿠키 등의 예도 있었다.

화채/음료의 경우 화채는 빙수, 원소빙, 떡수단, 창면과 같이 茶를 포함한 다양한 재료가 혼합되었으며 음료는 대추, 매실, 석류, 앵두, 포도, 레몬, 키위, 두유, 커피, 와인 등의 재료에 茶가 어우러지는 특징을 보였다.

<표 8> 후식으로서 차음식의 종류\*

구분	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행
떡	가루설록차 편	차꽃 송편	녹차 삼색 인절미		녹차 설기
	녹차 송편 1,2,3,4,5,	찹쌀 경단	곡우차로 만든 송편		녹차 찹쌀 타르트
	녹차 화단지	차 떡 케이크	차 버무리떡		녹차 감자떡
	차 송편 1, 2	녹차와 화전	오색차 떡		녹차꽃 부꾸미
	녹차 떡케익		차 개떡		
	녹차단지		차 말이 삼색 절편		
	가루차절편		차 삼색 경단		
	녹차 부꾸미		차 화전		
	차화전				
차 국화전병					
빵	차 샌드위치	차 피자 케익	스폰지 케이크	차 케이크	녹차 피자
	녹차 샌드위치		슈크림	녹차 케이크	녹차 쥬빵
	차 크로켓			녹차 쥬빵	녹차 바나나빵
	차 푸딩				녹차 슈크림
	가루차 피자토스트				녹차 스크
	가루차 카스테라				
	가루차 찹케이크				
	녹차 케이크 1,2				
	차 야채빵				
	찾잎 뽕보샤				
그린티 시폰 케익					
과자	녹차 양갱 1, 2, 3	오색 다식	작설차로 만든 매작과	고구마 다식	
	녹차 샤브레 쿠키	홍차 정과	가루차로 만든 약과	녹차 갱엿	
	가루차 쿠키	홍차 망콩	차와 콩 강정	녹차 양갱	
	가루차 다식	용안육	현미와 울무와 차잎 강정	차 과자	
	녹차 약과	꽃 사탕	차와 검정깨 강정	녹차 푸딩과자	
	녹차 매작과 1, 2	오색차 참깨강정	전통이 살아숨쉬는 차 다식		
	설록차 카나페	호밀쿠키			
	설록차콘푸레이크 트리사탕	복숭아 다식			
	녹차 육포다식	겉꽃 다식			
	녹차 다식 1, 2, 3	생란			
녹차 초콜릿	미역 호두말이				

	설록차 다식				
	가루차 고구마다식				
	가루차 젤리 1, 2				
화 채 / 음 료	차 우유	삼색 떡수단	오롱차와 다소병	차 계란풀이	녹차 식혜
	캔설록차 앵두화채	말차 빙수		비엔나식 뒤음차	녹차 요거트 젤리
	녹차 생크림	말차 사이다			녹차 창면
	녹차 샤벳	말차 믹스			녹차 빙수
	녹차 샤베트	말차 셰이크			
	녹차 팥빙수	녹차 칵테일			
	녹차아이스크림	와인 티			
	녹차 슬러시	차 원소병			
	녹차 셰이크	오방 차			
	녹차 밀크				
	녹차 대추차				
	녹차 레모네이드				
	녹차 냉매실차				
	석류티				
	그레이프후르츠 티				
	레몬티				
	파나코타				
	아이스 그린티				
	그린티 키위슬러시				
	그린티 프라푸치노				
	그린티 라임주스				
	그린티 소이밀크				
	송농녹차				
	설록차 라떼				

\* 문헌 내에서 차음식명이 동일한 것은 번호를 부여하여 묶어서 분석함.

### 3. 茶음식별 茶의 이용 양상

본 연구에서는 茶음식에서의 茶의 이용양상을 분석하기 위해 茶음식별 이용된 茶의 종류와 茶의 가공형태에 대해 살펴보았다.

#### 1) 茶음식에 이용된 茶의 種類

茶음식에 이용된 茶의 종류를 분석한 결과 본 연구에서 수집한 자료에서는 비발효차인 녹차를 이용한 경우와 완전발효차인 홍차를 이용한 경우 그리고 녹차와 홍차를 함께 이용한 경우의 세 가지로 대별할 수 있었다. <표 9>에 제시한 바와 같이 녹차를 이용한 茶음식 354종, 홍차를 이용한 茶음식 18종, 녹차와 홍차를 함께 이용한 茶음식 7종으로 녹차가 홍차보다 茶음식에서의 이용 정도가 월등히 높았다. 본 논문의 분석대상이 된 문헌자료에서는 白茶, 靑茶, 黃茶, 黑茶가 쓰인 茶음식은 발견되지 않았다.

#### (1) 녹차를 이용한 茶음식

녹차를 이용한 茶음식 총 354종을 음식별로 분류하면 부식류 137종, 후식류 123종, 주식류 94종의 순으로 나타났다(표 10). 이를 세부적으로 살펴보면 주식류의 경우 밥 40종, 면 27종, 죽 18종, 만두 9종이고, 부식류의 경우 전 26종, 나물/무침 24종, 튀김 17종, 국/탕 15종, 구이/산적 14종, 찜/선 11종, 조림/볶음 10종, 김치 6종, 편/포 4종, 묵 4종, 전골/찌개 4종, 회 2종이었으며, 후식류의 경우 과자 37종, 화채/음료 36종, 떡 27종, 빵 23종으로 나타나 전체적으로 볼 때 밥, 과자, 화채/음료, 떡, 면, 전, 나물/무침, 빵 등의 순으로 녹차를 이용한 茶음식이 많음을 알 수 있다.

각 음식별로 녹차가 이용된 대표적인 茶음식을 살펴보면 주식으로서의 밥의 경우 녹차김밥, 녹차주먹밥, 해물녹차영양밥, 새우녹차볶음밥, 곡우녹차밥, 녹차비빔밥 등이 있으며 죽에는 녹차죽, 녹차 쇠고기 야채 죽, 녹차우유죽, 차 팔보죽 등이 있다. 면은 녹차칼국수, 녹차냉소면, 녹차라면, 녹차콩국수, 녹차

<표 9>茶香식에 이용된茶의 종류\*

茶의 종류	음식	설록차	다인	차요리	차를 알면 건강이 보인다	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	계	
녹차	주식류	밥	15	6	9	5	5	40
		죽	6	2	4	4	2	18
		면	15	2	7	1	2	27
		만두	6	1	1	·	.1	9
	부식류	국/탕	4	3	6	1	1	15
		전골/찌개	2	·	2	·	·	4
		찜/선	4	·	2	1	4	11
		조림/볶음	4	·	1	2	3	10
		구이/산적	2	2	2	1	7	14
		전	9	4	6	4	3	26
		회	2	·	·	·	·	2
		튀김	8	1	2	2	4	17
		묵	1	1	1	·	1	4
		나물/무침	12	2	4	1	5	24
	편/포	2	1	·	·	1	4	
	김치	1	3	2	·	·	6	
	후식류	떡	15	·	8	·	4	27
		빵	12	1	2	3	5	23
		과자	20	6	6	5	·	37
		화채/음료	21	8	1	2	4	36
소계		161	43	66	32	52	354	
홍차	주식류	밥		1			1	
	부식류	국/탕		1				1
		전골/찌개		1				1
		찜		1				1
		볶음/조림		1	2			3
		구이		1				1
	편/포	1	1				2	
	후식류	떡		1				1
과자			3				3	
화채/음료	3	1				4		
소계		4	12	2			18	
녹차 + 홍차	부식류	전		1			1	
		튀김		1			1	
	후식류	떡		3			3	
		과자		2			2	
	소계			7			7	

온면, 녹차볶음우동, 녹차수제비, 녹차비빔국수 등이 있고, 만두에는 녹차만두가 대표적이다.

부식으로서 국/탕의 경우 녹차삼계탕, 녹차떡국, 차 장어탕 등이 있으며, 전골/찌개에는 녹차곱창전골, 차잎 소고기전골 등이 있다. 찜/선에는 녹차연두부 달걀찜, 녹차두부채소찜, 녹차호박선, 녹차두부선 등이 있고 조림/볶음에는 녹차불고기도시락, 녹차닭고기볶음도시락, 녹차잎 뽕어포조림, 녹차잎고등어조림, 녹차떡볶음 등이 있다. 구이/산적으로는 녹차생선구이, 녹차모듬꼬치, 닭고기 녹차롤, 녹차떡갈비 등이 있으며 전의 경우에는 녹차 어전, 녹차 콩전, 차 빈대떡, 차잎 해물전 등이 있다. 튀김으로는 녹차삼겹살말이튀김, 녹차 쇠고기버섯튀김, 녹차에 버무린 새우튀김, 녹차술방울튀김, 녹차돼지고기탕수, 녹차돈가스 등이 있다. 회에는 오징어야채말이와 녹차 연어쌈이 있으며 묵에는 가루차우무, 차묵냉채, 녹차묵 샐러드 등이 있다. 나물/무침의 경우 녹차드레싱샐러드, 녹차드레싱 두부샐러드, 차 샐러드, 녹차 생감자 샐러드, 차잎 나물 무침, 차잎 두부무침, 차잎 고추무침, 차나물 야채말이 등이 있다. 편/포에는 차잎보쌈, 차죽편, 녹차전약, 녹차 돼지고기편육 등이 있으며 김치에는 녹차오이소박이, 차잎 깍두기, 차잎 오이소박이, 차 나박김치, 차 박김치 등이 있다.

후식으로서 떡에는 녹차화단자, 녹차삼색인절미, 곡우차로 만든 송편, 녹차 설기, 녹차감자떡 등이 있으며 빵에는 녹차케이크, 녹차샌드위치, 차 찢빵, 차잎 멤보샤, 가루차 피자토스트 등이 있다. 과자에는 녹차매작과, 녹차육포다식, 녹차 다식, 녹차 약과, 가루차 쿠키, 녹차푸딩과자 등이 있으며 화채/음료에는 차우유, 녹차샤벳, 말차셰이크, 녹차식혜, 녹차요거트, 녹차빙수 등이 있다.

<표 10> 녹차를 이용한 茶음식

구분	문헌	음식명	소계	총계
밥	설록차	차나물 돌솥밥	15	40
		녹차 김밥 1, 2, 3		
		녹차 주먹밥 1, 2		
		해물 녹차영양밥		
		새우 녹차볶음밥		
		日 연어차밥		
		녹차 새싹비빔밥 1, 2		
		녹차 영양밥		
		녹차 초밥		
		흑미리조토		
		곡우 녹차밥		
	다인	녹차 영양밥 1,2	6	
		녹차 밥		
		머위 찜밥		
		연근 약차 밥		
	차요리	차잎 콩나물비빔밥	9	
		차생엽과 회덮밥		
		차나물 각색비빔밥		
		야외용 주먹밥		
		차 김밥		
		차 유부초밥		
		차 영양 돌솥밥		
		햇차 나물밥		
		녹차 볶음밥		
	차를 알면 건강이 보인다	차밥	5	
		잎차 밥		
차 초밥				
차 볶음밥				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	차 라이스	5		
	녹차 비빔밥			
	녹차 연어 롤			
	녹차 약식			
	녹차 닭고기볶음밥			
녹차 왕새우커리				
죽	설록차	차잎 죽	6	18
		녹차 죽		
		녹차 스프		
		가루녹차 죽		
		찹죽		
	녹차 쇠고기야채 죽			
	다인	햇차 죽	2	
		차죽		
	차요리	차죽	4	
		차와 우유죽		
차 약죽				

	차를 알면 건강이 보인다	차 팔보죽(차팔죽)	4		
		차죽			
		차 단팔죽			
		현미 차 스프			
	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	차 크림스프	2		
		녹차 우유죽			
면	설록차	차 수제비 1, 2	15	27	
		녹차 칼국수 1, 2, 3			
		녹차 냉소면			
		녹차 라면			
		버섯장국 녹차면			
		녹차 콩국수			
		녹차 소면(닭가슴살샐러드)			
		일본식 녹차 온모밀			
		녹차 소면 비빔국수			
		녹차 크림 스파게티			
		설록차 냉국수			
		녹차 국수			
	다인	한천 차 국수	2		
		차 비빔국수			
	차요리	차 칼국수	7		
		차와 통밀 수제비			
		차 콩국수			
		녹차 온면			
		차 냉면			
		차 비빔국수			
차와 라면카레					
차를 알면 건강이 보인다	차 스파게티	1			
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 콩국수	2			
	녹차 볶음우동				
만두	설록차	녹차 만두 1, 2, 3	6	9	
		중국식 녹차 물만두 1, 2			
	다인	녹차 만두			1
	차요리	차 만두			1
	보성으로 떠나는 녹차여행	녹차 편수	1		
국/탕	설록차	차 떡국 1, 2	4	15	
		녹차 떡국			
		녹차 삼계탕			
	다인	녹차 삼계탕	3		
		차 해물탕			
		녹차떡국			
	차요리	해장국	6		
		차 떡국			
		춘설차 애탕			
차 새알 미역국					
		차 장어탕			

		차 조랑 떡국		
	차를 알면 건강이 보인다	차 장국	1	
	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 생떡국	1	
전골/찌개	설록차	녹차 곱창전골 차잎 소고기전골	2	4
	차요리	차 신선로 차 전골	2	
찜/선	설록차	차 황태찜	4	11
		차 도미찜		
		차 대하찜		
	차 대합찜	2		
	차요리		가루차와 달걀 찜 차잎 자반고등어찜	
차를 알면 건강이 보인다	멸치 완자찜	1		
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 연두부 달걀찜	4		
	녹차 두부 채소찜			
	녹차 호박선			
	녹차 두부선			
조림/볶음	설록차	녹차 불고기도시락	4	10
		녹차 닭고기볶음도시락		
		차잎 어묵조림		
		장어 조림		
	차요리	새우와 차잎 볶음	1	
	차를 알면 건강이 보인다	차 조림 멸치 차조림	2	
	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차잎 뱀어포조림	3	
		녹차잎 고등어조림		
녹차 떡볶음				
구이/산적	설록차	녹차 생선구이	2	14
		녹차 햄버거		
	다인	녹차 모듬 꼬치	2	
		섭산적		
	차요리	차 장어구이	2	
		차 삼겹살구이		
	차를 알면 건강이 보인다	녹차 생선버그	1	
	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	쇠고기 녹차 찹쌀구이	7	
녹차향 가자미구이				
닭고기 녹차 롤				
녹차 떡갈비				
녹차 너비아니				
녹차 크림소스 닭가슴살구이				
녹차 더덕 찹쌀구이				
전	설록차	치즈 차일전	9	26
		녹두 부침		
		녹차 밀쌈		
		녹차 스프링 롤		
		녹차 구절판 1, 2		
		녹차 칠절판		

	다인	차 밀전병	4	
		차잎 해물전		
		표소버섯 가루차 전병무침		
		연근 적		
		녹차 어전		
	차요리	햇차 밀쌈	6	
		차잎과 참치전		
		차잎 계란밥전		
		차 빈대떡		
		차잎 달걀말이		
	차를 알면 건강이 보인다	차와 감자전	4	
		차 구절판		
		차밥 부침		
	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	차 오물렛	3	
		녹차 말이		
차 완자				
회	설록차	녹차 생선전	2	2
		오징어 야채말이		
튀김	설록차	녹차 연어 찜	8	17
		녹차 삼겹살말이 튀김		
		녹차 쇠고기버섯튀김		
		녹차에 버무린 새우튀김		
		녹차 새우튀김 1, 2		
		녹차 술방울튀김		
	다인	탕수 찻잎	1	
	차요리	찰잎 튀김	2	
		연근 튀김		
	차를 알면 건강이 보인다	차 튀김	2	
차 새우튀김				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 닭날개튀김	4		
	녹차 새우밀짬튀김			
	녹차 돼지고기탕수			
	녹차 돈가스			
묵	설록차	가루차 우무	1	4
	다인	차 묵 냉채	1	
	차요리	곡우차와 녹두무침	1	
	보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차묵 샐러드	1	
나물/무침	설록차	녹차 드레싱 샐러드	12	24
		게살 사라다		
		녹차드레싱 두부샐러드		
		차 샐러드		
		녹차 트리플 샐러드		
찰잎 나물 무침				

		찾잎 두부 무침		
		찾잎 고추 무침		
		차나물 야채말이		
		도라지나물		
		고사리나물		
		시금치나물		
	다인	솔꽃차 샐러드	2	
		새싹 샐		
	차요리	차잎 무침	4	
		차 잡채		
생엽 곁절이				
차잎과 두부 무침				
차를 알면 건강이 보인다	차 버무리	1		
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 드레싱 두부샐러드	5		
	녹차잎 무우말랭이무침			
	녹차 북어보푸라기			
	녹차 생감자샐러드			
	녹차두부			
편/포	설록차	찾잎 보쌈	2	
		차 죽편		
	다인	녹차 전약	1	
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 돼지고기편육	1		
김치	설록차	녹차 오이소박이	1	
	다인	차 나박김치 1, 2	3	
		차 박김치		
차요리	차잎 깍두기	2		
	차잎 오이소박이			
떡	설록차	가루설록차편	15	
		가루차절편		
		녹차 송편 1, 2, 3, 4, 5		
		녹차 화단지		
		녹차 떡케일		
		녹차단자		
		차 송편 1, 2		
		차 국화전병		
		차 화전		
	녹차 부꾸미			
	차요리	녹차 삼색 인절미	8	
		곡우차로만든 송편		
		차 버무리떡		
		오색 차떡		
		차 개떡		
차말이 삼색절편				
차 삼색경단				
차 화전				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 설기	4		
	녹차 찹쌀 타르트			
	녹차 감자떡			

		녹차꽃 부꾸미		
빵	설록차	가루차 점케이크	12	23
		녹차 케이크 1, 2		
		가루차 카스테라		
		차 샌드위치		
		녹차 샌드위치		
		그린티시폰케익		
		차 크로켓		
		가루차 피자토스트		
		차 야채빵		
		차 잎 뎀보샤		
		차 푸딩		
	다인	차 피자 케익	1	
	차요리	스폰지 케익	2	
		슈 크림		
차를 알면 건강이 보인다	녹차 케이크	3		
	차 찐빵			
	차 케이크			
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 피자	5		
	녹차 찐빵			
	녹차 바나나빵			
	녹차 슈크림			
	녹차 스콘			
과자	설록차	녹차 양갱 1, 2, 3	20	37
		가루차 쿠키		
		녹차 샤부레쿠키		
		가루차 젤리 1, 2		
		가루차 다식		
		가루차 고구마다식		
		녹차 매작과 1, 2		
		설록차 카나페		
		설록차 콘후레이크트리사탕		
		녹차 육포다식		
		녹차 다식 1, 2, 3,		
		녹차 초코렛		
		녹차 약과		
	설록차 다식			
	다인	생관	6	
		복숭아 다식		
		겉꽃 다식		
		오색 다식		
		가루차 꽃사탕		
	차요리	용안육	6	
현미와 울무와 차잎 강정				
전통이 살아 숨쉬는 다식				
가루차로 만든 약과				
		작설차로 만든 매작과		

		차와 겹정깨 강정		
		차와 콩 강정		
	차를 알면 건강이 보인다	고구마 다식	5	
		녹차 갱엿		
		녹차 양갱		
		차 과자		
	녹차 푸딩과자			
화채/음료	설록차	차우유	21	36
		캔 설록차 앵두화채		
		녹차 생크림		
		녹차샤벳		
		녹차샤베트		
		녹차팥빙수		
		녹차 아이스크림		
		녹차 슬러시		
		녹차쉐이크		
		녹차밀크		
		녹차대추차		
		녹차레모네이드		
		녹차 냉매실차		
		파나코타		
		아이스 그린티		
		그린티 키위슬러시		
		그린티 프라푸치노		
		그린티 라임주스		
		그린티 소이밀크		
		송농녹차		
		설록차라떼		
	다인	말차 빙수	8	
		말차 사이다		
		말차 믹스		
		말차 셰이크		
		녹차 칵테일		
		삼색떡수단		
		오방차		
		차 원소병		
	차요리	오룡차와 다소병	1	
	차를 알면 건강이 보인다	차계란풀이	2	
비엔나식 튀음차				
보성으로 떠나는 녹차음식여행	녹차 식혜	4		
	녹차 요거트 젤리			
	녹차 창면			
	녹차 빙수			
계			354	354

(2) 홍차를 이용한 茶음식

<표 11>에서 제시한 바와 같이 홍차를 이용한 茶음식은 총 18종으로 부식류 9종, 후식류 8종, 주식류 1종이었다. 이를 세부적으로 살펴보면 주식류의 밥 1종을 비롯하여 부식류의 조림/볶음 3종, 편/포 2종, 국/탕 1종, 전골/찌개 1종, 찜/선 1종, 구이 1종과 후식류의 화채/음료 4종, 과자 3종, 떡 1종으로 나타나 홍차를 이용한 茶음식으로는 화채/음료, 과자, 조림/볶음, 편/포 등이 대표적임을 알 수 있다.

각 음식별로 홍차가 이용된 茶음식을 살펴보면 주식으로서는 홍차약밥이 있고, 부식으로서는 달걀 홍차조림, 닭다리 홍차조림, 홍차떡갈비, 홍차제육편, 홍차육포 등이 있으며 후식으로서는 차떡 케이크, 홍차정과, 홍차땅콩, 석류티, 레몬티, 그레이프후르츠티, 와인티 등이 있다.

<표 11> 홍차를 이용한 茶음식

구분		문헌	음식명	소계	총계
주식류	밥	다인	홍차 약밥	1	1
부식류	국/탕	다인	원시닭·차·과	1	1
	전골/찌개	다인	오리 샤브샤브	1	1
	찜	다인	연근 찹쌀 찜	1	1
	조림/볶음	다인	연근 조림	1	3
		차요리	달걀 홍차 조림	2	
			닭다리 홍차 조림		
	구이	다인	홍차 떡갈비	1	1
편/포	설록차	홍차 제육편	2	2	
	다인	홍차 육포			
후식류	떡	다인	차 떡 케이크	1	1
	과자	다인	미역 호두말이	3	3
			홍차 정과		
			홍차 땅콩		
	화채/음료	설록차	석류티	3	4
			레몬티		
그레이프후르츠 티					
	다인	와인 티	1		
계				18	18

(3) 녹차와 홍차를 이용한茶음식

<표 12>에 제시한 바와 같이 녹차와 홍차를 함께 이용한茶음식은 총 7종으로 분류되었다. 세부적으로 살펴보면 후식류 5종, 부식류 2종으로 떡 3종, 과자 2종, 전 1종, 튀김 1순으로 나타났다.

녹차와 홍차를 함께 이용한茶음식의 대표적인 예로는 차꽃 송편, 찹쌀 경단, 오색차 찹깨강정, 호밀 쿠키 등을 들 수 있다.

<표 12> 녹차와 홍차를 이용한茶음식

구분		문헌	음식명	소계	총계
부식류	전	다인	오색 차밀쌈	1	1
	튀김		들꽃탕수와 차소스	1	1
후식류	떡		차꽃 송편	3	3
			찹쌀 경단		
			차와 화전		
과자	오색차 찹깨강정		2	2	
	호밀쿠키				
계				7	7

2)茶음식에 이용된茶의加工形態

茶음식에 이용된茶의 가공형태를 알아보기 위해 생잎, 마른 잎, 젖은 잎, 가루, 차 우린 물, 티백으로 분석 항목을 설정하여茶음식별로 구분하여 살펴 보았다.

(1) 밥류

<표 13>에 제시한 바와 같이 밥류에 이용된茶의 가공형태는 젖은 잎 21종, 차 우린 물 20종, 가루 11종, 마른 잎 7종, 티백 1종, 생잎 1종으로 나타나 밥류를 조리할 때는 젖은 잎과 차 우린 물의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상의茶의 가공형태를 이용한茶음식 19종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 생잎만을 이용한 것으로는 차생엽과 회덥밥이 있으며, 마른 잎만을 이용한 것은 연근 약차밥, 야외용 주먹밥이 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차 새싹 비빔밥, 차나물 각색비빔밥, 잎차밥, 차초밥, 차볶음밥 등이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 새싹 녹차 비빔밥, 녹차 김밥도시락, 녹차 왕새우 커리, 녹차 연어를 등이 있으며 차 우린 물만을 이용한 것은 흑미리조토, 연어차밥, 새우녹차볶음밥, 녹차초밥, 차 유부초밥 등이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 해물녹차영양밥(젖은 잎+가루), 녹차주먹밥(젖은 잎+가루+차 우린 물), 차나물 돌솥밥(젖은 잎+차 우린 물), 녹차영양밥(마른 잎+가루), 찻잎 김밥(젖은 잎+차 우린 물), 삼색 차밥(마른 잎+가루), 홍차약밥(차 우린 물+티백), 찻잎콩나물비빔밥(젖은 잎+차 우린 물), 녹차비빔밥(마른 잎+젖은 잎+차 우린 물), 녹차 닭고기 볶음밥(젖은 잎+가루) 등이 대표적이다.

<표 13> 밥류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	흑미 리조토					○	
	새싹 녹차 비빔밥				○		
	녹차 김밥도시락				○		
	녹차 새싹비빔밥			○			
	日 연어 차밥					○	
	새우 녹차볶음밥					○	
	녹차 초밥					○	
	해물 녹차 영양밥			○	○		
	녹차 주먹밥			○	○	○	
	녹차 김밥		○		○		
	차나물 돌솥밥			○		○	
	곡우 녹차밥					○	
	녹차 영양밥		○		○		
	찻잎 김밥			○		○	
찻잎 주먹밥			○		○		
다인	연근 약차밥		○				
	녹차 밥			○		○	
	녹차 영양밥 1, 2			○		○	
	머위 찜밥			○		○	
	홍차 약밥					○	○

	삼색 차밥		○		○		
차요리	차잎 콩나물 비빔밥			○		○	
	차생엽과 회덮밥	○					
	차나물 각색비빔밥			○			
	야외용 주먹밥		○				
	차 김밥			○		○	
	차 유부 초밥					○	
	차 영양 돌솥밥			○		○	
	햇차 나물밥			○			
	녹차 볶음밥		○				
차를 알면 건강이 보인다	차밥			○		○	
	잎차 밥			○			
	차 초밥			○			
	차 볶음밥			○			
	차 라이스			○		○	
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 왕새우 커리				○		
	녹차 연어 롤				○		
	녹차 비빔밥		○	○		○	
	녹차 닭고기 볶음밥			○	○		
	녹차 약식				○		
계		1	7	21	11	20	1

## (2) 죽류

<표 14>에 제시한 바와 같이 죽류에 이용된 茶의 가공형태는 차 우린물 7종, 젖은 잎 6종, 가루 5종, 마른 잎 1종, 생잎 1종으로 나타나 죽류를 조리할 때는 차 우린 물과 젖은 잎의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상의 茶의 가공형태를 이용한 茶음식도 3종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 생잎이나 마른 잎을 이용한 것으로는 차죽이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 차잎 죽, 차 약죽, 차 팔보죽, 차 단팔죽이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 가루녹차죽, 찻죽, 차와 우유죽, 녹차우유죽, 녹차감자 스프가 있고, 차 우린 물만을 이용한 것은 녹차죽, 녹차스프, 차죽, 현미차 수프가 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 햇차죽(젖은 잎+차

우린 물), 차죽(마른 잎+차 우린 물), 차 크림스프(젖은 잎+차 우린 물)가 대표적이다.

<표 14> 죽류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	차잎 죽			○			
	녹차 죽					○	
	녹차 스프					○	
	가루녹차 죽				○		
	차죽				○		
	차죽	○					
다인	햇차 죽			○		○	
	차 죽						
차요리	차죽		○			○	
	차와 우유죽				○		
	차 약죽			○			
	차 팔보죽			○			
차를 알면 건강이 보인다	차죽					○	
	차 단팥죽			○			
	현미차 수프					○	
	차 크림 스프			○		○	
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 우유죽				○		
	녹차 감자스프				○		
계		1	1	6	5	7	.

### (3) 면류

<표 15>에 제시한 바와 같이 면류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 18종, 마른차 5종, 차 우린물 5종, 젖은잎 2종, 생잎 1종, 티백 1종으로 나타나 면류를 조리할 때는 가루의 이용이 다른 가공형태에 비해 상대적으로 많다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 7종이 있다. 세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것은 차와 통밀 수제비, 녹차온면이 있고, 가루만을 이용한 것은 녹차 칼국수, 녹차 냉소면, 버섯장국 녹차면, 녹차콩국수, 녹차소

면, 일본식 녹차 온모밀, 녹차소면 비빔국수, 차 비빔국수, 차 칼국수, 차와 라면 카레 등이 있으며, 차 우린 물만을 이용한 것은 설록차 냉국수가 있다. 2가지 이상 가공형태를 이용한 것으로는 녹차라면(마른 잎+가루), 차 수제비(가루+티백), 녹차크림스파게티(마른 잎+가루+차 우린 물), 한천 차국수(생잎+가루+차 우린 물), 차 냉면(젖은 잎+차 우린 물), 차 스파게티(마른 잎+가루), 녹차 볶음우동(젖은 잎+차 우린 물)이 대표적이다.

<표 15> 면류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차 라면		○		○		
	녹차 칼국수 1,2,3				○		
	녹차 냉소면				○		
	차 수제비				○		○
	버섯 장국 녹차면				○		
	녹차콩국수				○		
	녹차 소면 (닭가슴살샐러드)				○		
	일본식 녹차 온모밀				○		
	녹차 소면비빔국수				○		
	녹차 크림 스파게티		○		○	○	
	설록차 냉국수					○	
다인	한천 차국수	○			○	○	
	차 비빔국수				○		
차요리	차 칼국수				○		
	차와 통밀 수제비		○				
	차 콩국수				○		
	녹차 온면		○				
	차 냉면			○		○	
	차 비빔국수				○		
	차와 라면카레				○		
차를 알면 건강이 보인다	차 스파게티		○		○		
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 콩국수				○		
	녹차 볶음우동			○		○	
계		1	5	2	18	5	1

(4) 만두류

<표 16>에 제시한 바와 같이 만두류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 5종, 젖은 잎 3종으로 나타나 만두를 조리할 때는 가루나 젖은 잎의 이용이 주가 됨을 알 수 있다. 세부적으로 살펴보면 젖은 잎만을 이용한 것으로는 차 만두가 있으며, 가루만을 이용한 것에는 중국식 녹차 물만두, 녹차 만두, 녹차편수 등이 있고, 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 만두국(젖은 잎+가루)과 녹차 만두(적은 잎+가루)가 대표적이다.

<표 16> 만두류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태		생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
	음식명							
설록차	중국식 녹차물만두 <sup>1, 2</sup>					○		
	녹차 만두 <sup>1,2,3</sup>					○		
	차 만두국				○	○		
다인	녹차 만두				○	○		
차요리	차 만두				○			
보성으로 떠나는 녹차음식여행	녹차편수					○		
계			.	.	3	5	.	.

(5) 국/탕류

<표 17>에 제시한 바와 같이 국/탕류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 6종, 젖은 잎 5종, 마른 잎 5종, 차 우린 물 3종, 생잎 1종, 티백 1종의 순으로 나타나 만두류를 조리할 때는 가루, 젖은 잎, 마른 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 3종이 포함되어 있다. 세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것으로는 녹차 삼계탕, 차 장어탕이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차떡국, 해장국, 춘설차 애탕 등이 있다. 가루만을 이용한 것은 녹차 떡국, 차 해물탕, 차 새알 미역국, 차 조랑 떡국, 녹차 생떡국 등이 있고, 차 우린 물만을 이용한 것에는 차 떡국이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 떡국(젖은 잎+차 우린 물), 차 장국(생잎+마른 잎), 원시담·차·과(마른 잎+차 우린 물+티백)이다.

<표 17> 국/탕류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태		생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
	음식명							
설록차	차 떡국 1				○	○		
	녹차 떡국				○			
	녹차삼계탕			○				
	차 떡국 2						○	
다인	녹차 떡국					○		
	녹차 삼계탕			○				
	원시닭·차·파			○			○	○
	차 해물탕					○		
차요리	해장국				○			
	차 떡국				○		○	
	차 새알 미역국					○		
	차 조랑떡국					○		
	춘설차 애탕				○			
	차 장어탕			○				
차를 알면 건강이 보인다	차 장국	○	○					
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 생떡국				○			
계			1	5	5	6	3	1

(6) 전골/찌개류

<표 18>에 제시한 바와 같이 전골/찌개류에 이용된 茶의 가공형태는 젖은 잎 3종, 마른 잎 2종, 차 우린 물 1종, 티백 1종의 순으로 나타나 전골/찌개류를 조리할 때는 젖은 잎과 마른 잎의 이용이 주가 됨을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 2종이 포함되어 있다. 세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것으로는 녹차곱창전골이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 찻잎쇠고기전골이 있고, 티백만을 이용한 것에는 오리샤브샤브가 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 신선로(마른 잎+젖은 잎)와 차 전골(젖은 잎+차 우린 물)이 있다.

<표 18> 전골/찌개류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
	음식명						
설록차	녹차 곱창전골		○				
	차잎 소고기전골			○			
다인	오리샤브샤브						○
차요리	차 신선로		○	○			
	차 전골			○		○	
계		.	2	3	.	1	1

(7) 찜/선류

<표 19>에 제시한 바와 같이 찜/선류에 이용된 茶의 가공형태는 마른잎 5종, 젖은 잎 5종, 차 우린 물 2종, 가루 2종, 티백 1종의 순으로 나타나 찜/선류를 조리할 때는 마른 잎과 젖은 잎의 이용이 차 우린 물이나 가루, 티백에 비해 상대적으로 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 3종도 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것으로는 차 황태찜, 차 대하찜, 차 대합찜, 차잎자반고등어찜이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차 연두부 달걀찜, 녹차두부채소찜, 녹차 호박선, 녹차두부선이 있고, 가루만을 이용한 것에는 가루차달걀찜이 있다. 2가지 이상의 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 도미찜(마른 잎+가루), 연근찜(차 우린 물+티백), 멸치완자찜(젖은 잎+차 우린 물)이 있다.

<표 19> 찜/선류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차의 종류		생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
	음식명							
설록차	차 황태찜			○				
	차 도미찜			○		○		
	차 대하찜			○				
	차 대합찜			○				
다인	연근 찹쌀찜					○	○	
차요리	가루차 달걀찜					○		
	차잎 자반고등어찜			○				
차를 알면 건강이 보인다	멸치 완자찜				○	○		
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 연두부 달걀찜				○			
	녹차 두부 채소찜				○			
	녹차 호박선				○			
	녹차 두부선				○			
계				5	5	2	2	1

(8) 조림/볶음류

<표 20>에 제시한 바와 같이 조림/볶음류에 이용된 茶의 가공형태는젖은 잎 6종, 마른 잎 5종, 차 우린 물 4종, 가루 3종의 순으로 나타나 조림/볶음류를 조리할 때는 젖은 잎과 마른 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 5종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것으로는 달걀홍차조림, 멸치차조림, 녹차고등어조림, 녹차떡볶음이 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 차조림, 녹차잎뱅어포조림이 있다. 차 우린 물만을 이용한 것은 닭다리홍차줄임이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것은 녹차불고기도시락(젖은 잎+가루), 녹차닭고기볶음도시락(젖은 잎+가루), 장어조림(가루+차 우린 물), 연근조림(마른 잎+차 우린 물), 새우와 차잎볶음(젖은 잎+차 우린 물)이 있다.

<표 20> 조림/볶음류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차 불고기 도시락			○	○		
	녹차 닭고기볶음 도시락			○	○		
	차잎 어묵 조림			○			
	장어 조림				○	○	
다인	연근 조림		○			○	
차요리	달걀 홍차 졸임		○				
	닭다리 홍차 조림					○	
	새우와 차잎 볶음			○		○	
차를 알면 건강이 보인다	차 조림			○			
	멸치 차 조림		○				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차잎 뽕어포 조림			○			
	녹차 고등어 조림		○				
	녹차 떡볶음		○				
계		.	5	6	3	4	.

(9) 구이/산적류

<표 21>에 제시한 바와 같이 구이/산적에 이용된 茶의 가공형태는 가루 8종, 젖은 잎 7종, 마른 잎 5종, 차 우린 물 2종, 티백 1종의 순으로 나타나 구이/산적류를 조리할 때는 가루, 젖은 잎, 마른 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 7종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것으로는 녹차생선구이, 차삼겹살구이, 녹차생선버그가 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 섭산적과 녹차너비아니가 있다. 가루만을 이용한 것으로는 차 장어구이, 녹차 크림소스와 닭가슴살구이, 녹차더덕찹쌀구이가 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것은 녹차햄버거(젖은 잎+가루), 홍차떡갈비(차 우린 물+티백), 녹차모듬꼬치(젖은 잎+가루+차 우린 물), 녹차떡갈비(젖은 잎+가루), 쇠고기녹차찹쌀구이(젖은 잎+가루), 녹차향 가자미구이(마른 잎+가루), 닭고기녹차롤(마른 잎+젖은 잎)이 있다.

<표 21> 구이/산적류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젓은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차 햄버거			○	○		
	녹차 생선 구이		○				
다인	홍차 떡갈비					○	○
	섭산적			○			
	녹차 모듬 꼬치			○	○	○	
차요리	차 삼겹살구이		○				
	차 장어구이				○		
차를 알면 건강이 보인다	녹차 생선버그		○				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 떡갈비			○	○		
	녹차크림소스 닭가슴살구이				○		
	녹차 너비아니			○			
	쇠고기 녹차찹쌀구이			○	○		
	녹차향 가자미구이		○		○		
	닭고기 녹차 롤		○	○			
	녹차 더덕 찹쌀구이				○		
계		.	5	7	8	2	1

(10) 전류

<표 22>에 제시 한 바와 같이 전류에 이용된 茶의 가공형태는 젓은 잎 16종, 가루 13종, 마른 잎 4종, 차 우린 물 3종, 생잎 2종의 순으로 나타나 전류를 조리할 때는 젓은 잎이나 가루의 이용이 마른 잎, 생잎, 차 우린 물에 비해 상대적으로 많음을 알 수 있다. 이중에는 2종 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 9종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것은 차밥부침, 차오믈렛, 차 완자, 녹차말이가 있고, 젓은 잎만을 이용한 것은 찻잎해물전, 녹차부침, 차잎과 참치전, 차잎계란밥전, 차잎 달걀말이, 차와 감자전, 녹차오믈렛 등이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 녹차밀쌈, 녹차스프링롤, 녹차콩전 등이 있으며, 차우린 물만을 이용한 것에는 연근 적이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이

용한 것에는 녹차칠절판(젖은 잎+가루), 차 밀전병(젖은 잎+가루), 녹차구절판(생잎+젖은 잎+가루), 치즈차잎전(젖은 잎+가루), 오색차밀쌈(젖은 잎+가루+차우린 물), 녹차어전(생잎+가루), 햇차밀쌈(젖은 잎+가루), 차빈대떡(젖은 잎+차우린 물), 녹차생선전(젖은 잎+가루) 등이 대표적이다.

<표 22> 전류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차 칠절판			○	○		
	차 밀전병			○	○		
	차잎 해물전			○			
	녹차 구절판 1, 2	○		○	○		
	녹차 부침			○			
	치즈 차잎 전			○	○		
	녹차 밀쌈				○		
	녹차 스프링 롤				○		
다인	연근 적					○	
	표고버섯가루차전병무침				○		
	오색차 밀쌈			○	○	○	
	녹차 어전	○			○		
	햇차 밀쌈			○	○		
차요리	차 구절판			○	○		
	차잎과 참치 전			○			
	차잎 계란밥 전			○			
	차 빈대떡			○		○	
	차잎 달걀말이			○			
	차와 감자 전			○			
차를 알면 건강이 보인다	차 밥부침		○				
	차 오물렛		○				
	차 완자		○				
	녹차 말이		○				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 생선전			○	○		
	녹차 콩전				○		
	녹차 오물렛			○			
계		2	4	16	13	3	.

(11) 회류

<표 23>에 제시한 바와 같이 회류를 조리할 때 이용된 茶의 가공형태는 젖은 잎 1종, 가루 1종으로 나타났다. 세부적으로 살펴보면 젖은 잎을 이용한 것으로는 녹차 연어쌈이 있으며, 가루를 이용한 것은 오징어야채말이가 있다.

<표 23> 회류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	오징어 야채말이				○		
	녹차 연어쌈			○			
계		.	.	1	1	.	.

(12) 튀김류

<표 24>에 제시한 바와 같이 튀김류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 8종, 젖은 잎 6종, 마른 잎 4종, 생잎 3종, 차 우린 물 2종의 순이다. 이를 보면 튀김류를 조리할 때는 가루와 젖은 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 5종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 생잎만을 이용한 것으로는 차생엽 튀김, 차 튀김, 차 새우튀김이 있으며, 마른 잎만을 이용한 것은 녹차솔방울튀김, 탕수튀김, 녹차 닭날개 튀김이 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차삼겹살말이튀김, 차 돼지고기완자, 녹차돼지고기탕수가 있다. 가루만을 이용한 것으로는 녹차쇠고기버섯 튀김, 녹차에 버무린 새우튀김, 연근튀김이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 녹차새우튀김도시락(마른 잎+가루), 찻잎튀김(젖은 잎+차 우린 물), 들꽃탕수와 차소스(가루+차 우린 물), 녹차새우밀쌈튀김(젖은 잎+가루), 녹차돈가스(젖은 잎+가루) 등이다.

<표 24> 튀김류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차 쇠고기 버섯튀김 <sup>1,2</sup>				○		
	녹차에 버무린 새우튀김				○		
	녹차 새우 튀김도시락		○		○		
	녹차 삼겹살말이 튀김			○			
	녹차 새우 튀김				○		
	녹차 솔방울 튀김		○				
	탕수 찻잎		○				
	찻잎 튀김			○		○	
다인	들꽃 탕수와 차 소스				○	○	
	연근 튀김				○		
차요리	차생잎 튀김	○					
	차 돼지고기 완자			○			
차를 알면 건강이 보인다	차 튀김	○					
	차 새우튀김	○					
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 닭날개튀김		○				
	녹차 돼지고기 탕수			○			
	녹차 새우 밀쌈튀김			○	○		
	녹차 돈가스			○	○		
계		3	4	6	8	2	.

(13) 목류

<표 25>에 제시한 바와 같이 목류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 3종, 젖은 잎 1종의 순으로 나타났다. 세부적으로 살펴보면 젖은 잎을 이용한 것으로는 곡우차와 녹두묵무침이 있으며, 가루를 이용한 것은 가루차우무, 차묵 냉채, 녹차묵샐러드가 있다.

<표 25> 묵류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	가루차 우무				○		
다인	차묵냉채				○		
차요리	꼭우차와 녹두묵무침			○			
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차묵 샐러드				○		
계				1	3		

(14) 나물/무침류

<표 26>에 제시한 바와 같이 나물/무침류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 12종, 젖은 잎 10종, 생잎 2종, 마른 잎 1종, 차 우린 물 1종의 순으로 나타나 나물/무침류를 조리할 때는 가루와 젖은 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 3종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 생잎만을 이용한 것으로는 차잎 무침, 생잎 겉절이가 있으며, 젖은 잎만을 이용한 것은 차나물 야채말이, 찻잎 두부무침, 찻잎 고추 무침, 찻잎 나물무침, 차잎과 두부무침, 차 잡채, 차 버무림, 녹차잎 무말랭이, 녹차 생감자샐러드 등이 있고, 가루만을 이용한 것으로는 녹차드레싱샐러드, 녹차드레싱두부샐러드, 도라지나물, 고사리나물, 시금치나물 등이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 샐러드(마른 잎+가루), 계살샐러드(젖은 잎+가루), 새싹 찜(가루+차 우린 물)이 있다.

<표 26> 나물/무침류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	짚은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차 드레싱 샐러드				○		
	차나물 야채말이			○			
	찾잎 두부 무침			○			
	차잎 고추 무침			○			
	찾잎 나물 무침			○			
	차 샐러드		○		○		
	게살 사라다			○	○		
	녹차소스와의리풀샐러드				○		
	녹차드레싱두부샐러드				○		
	도라지나물				○		
	시금치나물				○		
	고사리나물				○		
다인	솔꽃차 샐러드				○		
	새싹 찜				○	○	
차요리	차잎 무침	○					
	차 잡채			○			
	생엽 곁절이	○					
	찾잎과 두부 무침			○			
차를 알면 건강이 보인다	차 버무리			○			
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차잎 무말랭이무침			○			
	녹차 북어보푸라기				○		
	녹차 생감자 샐러드			○			
	녹차 드레싱두부샐러드				○		
계		2	1	10	12	1	.

(15) 편/ 포류

<표 27>에 제시한 바와 같이 편/포류에 이용된 茶의 가공형태는 마른잎 3종, 가루 2종, 茶우린물 2종, 티백 2종, 생잎 1종으로 나타나 편/포류를 조리할 때는 마른 잎의 이용이 많다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 2종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것은 녹차전약, 녹차돼지고기 편육이 있다. 가루만을 이용한 것으로는 차 죽편이 있으며, 차 우린 물만을 이용한 것은 홍차 제육편이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 찻잎보쌈(생잎+가루+티백)과 홍차육포(마른 잎+차 우린 물+티백)가 있다.

<표 27> 편/포류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	홍차 제육 편					○	
	찻잎 보쌈	○			○		○
	차 죽편				○		
다인	홍차 육포		○			○	○
	녹차 전약		○				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 돼지고기 편육		○				
계		1	3	.	2	2	2

(16) 김치류

<표 28>에 제시한 바와 같이 김치류에 이용된 茶의 가공형태는 젖은 잎 4종, 마른 잎 1종, 생잎 1종, 차 우린 물 1종의 순으로 나타나 김치류를 조리할 때는 젖은 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 1종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 생잎만을 이용한 것으로는 차나박김치가 있으며, 마른

잎만을 이용한 것은 차박김치가 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차오이소박이, 차잎 깎두기, 차잎 오이소박이가 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 나박김치(젖은 잎+차 우린 물)가 있다.

<표 28> 김치류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차의 종류						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	녹차오이소박이			○			
다인	차나박김치	○					
	나박 김치			○		○	
	차박김치		○				
차요리	차잎 깎두기			○			
	차잎 오이소박이			○			
계		1	1	4	.	1	.

### (17) 떡류

<표 29>에 제시한 바와 같이 떡류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 21종, 차 우린 물 4종, 젖은 잎 3종, 생잎 2종, 마른 잎 2종, 티백 2종의 순으로 나타나 떡류를 조리할 때는 가루의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 6종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 젖은 잎만을 이용한 것은 차 버무리떡, 차 개떡이 있으며, 가루만을 이용한 것으로는 가루설록차 편, 가루차 절편, 녹차 송편, 녹차 화단자, 녹차 떡케익, 녹차 부꾸미, 차국화전병, 오색차떡, 차말이 삼색 절편, 차 삼색경단, 녹차설기, 녹차찹쌀타르트, 녹차 감자떡, 녹차 꽃부꾸미등이 있고, 차 우린 물만을 이용한 것은 차떡케이크가 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 송편(마른 잎+가루), 차꽃 송편(가루+ 차 우린 물+티백), 찹쌀 경단(가루+차 우린 물), 녹차와 화전(생잎+가루+차 우린 물+티백), 녹차 삼색인절미(마른 잎+젖은 잎), 차 화전(생잎+가루)이 있다.

<표 29> 떡류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
	음식명						
설록차	가루설록차 편				○		
	가루차 절편				○		
	녹차 송편 1,2,3,4,5,				○		
	녹차 화단지				○		
	차 송편		○		○		
	녹차 떡 케익				○		
	녹차 부꾸미				○		
	차 국화전병				○		
다인	차 화전				○		
	차꽃 송편				○	○	○
	차 떡 케이크					○	
	찹쌀 경단				○	○	
차요리	녹차와 화전	○			○	○	○
	녹차 삼색인절미		○	○			
	곡우차로만든 송편				○		
	차 버무리떡			○			
	오색차 떡				○		
	차 개떡			○			
	차말이 삼색 절편				○		
	차 삼색경단				○		
차 화전	○			○			
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 설기				○		
	녹차 감자 떡				○		
	녹차 찹쌀타르트				○		
	녹차꽃 부꾸미				○		
계		2	2	3	21	4	2

(18) 빵류

<표 30>에 제시한 바와 같이 빵류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 15종, 마른 잎 6종, 젖은 잎 3종, 생잎 2종의 순으로 나타나 빵류를 조리할 때는 가루의 이용이 다른 가공형태에 비해 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 4종이 포함되어 있다. 세부적으로 살펴보면 생잎만을 이용한 것으로는 녹차 샌드위치, 찻잎 멤보샤가 있으며, 마른 잎만을

이용한 것은 차 푸딩, 녹차케이크, 녹차 찌빵, 차 케이크 있고, 젖은 잎만을 이용한 것은 녹차 피자가 있다. 가루만을 이용한 것으로는 가루차 피자 토스트, 가루차 카스테라, 가루차 찜 케이크, 녹차 케이크, 그린티 시폰케익, 차 피자 케익, 녹차바나나 빵, 녹차 슈크림, 녹차 찌빵 등이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 차 샌드위치(젖은 잎+가루), 차 크로켓(젖은 잎+가루), 차 야채빵(마른 잎+가루), 녹차 스콘(마른 잎+가루) 등이 대표적이다.

<표 30> 빵류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	차 샌드위치			○	○		
	차 크로켓			○	○		
	가루차 피자 토스트				○		
	가루차 카스테라				○		
	가루차 찜 케이크				○		
	녹차 케이크 1,2				○		
	차 야채빵		○		○		
	녹차 샌드위치	○					
	차 잎 멤보샤	○					
	차 푸딩		○				
그린티 시폰 케익					○		
다인	차 피자 케익				○		
차요리	스폰지 케익				○		
	슈 크림				○		
차를 알면 건강이 보인다	녹차 케이크		○				
	녹차 찌빵		○				
	차 케이크		○				
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 피자			○			
	녹차 찌빵				○		
	녹차 바나나빵				○		
	녹차 슈크림				○		
	녹차 스콘		○		○		
계		2	6	3	15	.	.

(19) 과자류

<표 31>에 제시한 바와 같이 과자류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 28종, 마른 잎 9종, 차 우린 물 4종, 티백 3종, 생잎 1종, 젖은 잎 1종의 순으로

나타나 과자류를 조리할 때는 가루와 마른 잎의 이용이 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 8종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 마른 잎만을 이용한 것은 차와 콩강정, 현미와 울무와 찻잎강정, 차와 검정깨강정, 녹차 갱엿, 녹차 푸딩과자가 있고, 가루만을 이용한 것으로는 가루차 쿠키, 녹차 매작과, 녹차 초콜렛, 녹차 양갱, 녹차 샤브레 쿠키, 가루차 젤리, 설록차 다식, 가루차 고구마 다식, 녹차 약과, 오색 다식, 녹차 다식, 용안육, 꽃사탕, 생란, 가루차로 만든 약과, 차과자 등이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것으로는 설록차 카나페(마른 잎+가루), 녹차 육포다식(마른 잎+가루), 홍차 정과(차 우린 물+티백), 홍차 땅콩(차 우린 물+티백), 오색차 참깨강정(가루+차 우린 물+티백), 미역호두말이(마른 잎+차 우린 물), 호밀쿠키(생잎+적은 잎+가루) 등이 대표적이다.

#### (20) 화채/음료류

<표 32>에 제시한 바와 같이 화채/음료류에 이용된 茶의 가공형태는 가루 27종, 차 우린 물 13종, 티백 7종, 젓은 잎 4종의 순으로 나타나 화채/음료를 조리할 때는 가루와 차 우린 물의 이용이 상대적으로 많음을 알 수 있다. 이 중에는 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 茶음식 11종이 포함되어 있다.

세부적으로 살펴보면 젓은 잎만을 이용한 것으로는 오롱차 다소병이 있으며, 가루만을 이용한 것은 차우유, 녹차생크림, 녹차팥빙수, 녹차아이스크림, 녹차슬러시, 녹차쉐이크, 녹차밀크, 파나코타, 그린티 키위슬러시, 그린티 프라 푸치노, 그린티 라임주스, 말차빙수, 말차사이다, 말차믹스, 녹차 카테일, 삼색 떡수단, 오방차, 차원소병, 녹차 식혜, 녹차 요거트 젤리, 녹차 창면 등이 있다. 차 우린 물만을 이용한 것에는 캔 설록차 앵두화채, 녹차 대추차, 녹차레모네이드, 비엔나 뒤음차 등이 있다. 2가지 이상 茶의 가공형태를 이용한 것은 녹차샤벳(가루+차 우린 물), 녹차 냉매실차(차 우린 물+티백), 석류티(차 우린 물+티백), 그레이프후르츠 티(차 우린 물+티백), 레몬티(차 우린 물+티백), 아이스 그린티(차 우린 물+티백), 송농 녹차(차 우린 물+티백), 녹차카테일(젓은 잎

+가루), 와인 티(차 우린 물+티백), 차 계란풀이(젖은 잎+차 우린 물), 녹차 창면(젖은 잎+가루)이 있다.

<표 31> 과자류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은잎	가루	차우린물	티백
설록차	가루차 쿠키				○		
	녹차 매작과 1, 2				○		
	녹차 초콜릿				○		
	녹차 양갱 1, 2, 3				○		
	녹차 사브레쿠키				○		
	가루차 젤리 1, 2				○		
	설록차 다식				○		
	가루차 고구마 다식				○		
	설록차콘후레이크트리사탕		○		○		
	설록차 카나페		○		○		
	녹차 육포 다식		○		○		
	가루차 다식				○		
	녹차 다식 1, 2, 3				○		
	녹차 약과				○		
다인	오색 다식				○		
	홍차 정과					○	○
	홍차 땅콩					○	○
	용안육				○		
	꽃사탕(가루차)				○		
	오색차 참깨 강정				○	○	○
	겉꽃 다식				○		
	생란				○		
	미역 호두말이		○			○	
차요리	복숭아 다식				○		
	호밀 쿠키	○		○	○		
	작설차로 만든 매작과				○		
	가루차로 만든 약과				○		
	차와 콩 강정		○				
	현미와 울무와 찻잎강정		○				
차를 알면 건강이 보인다	차와 검정깨 강정		○				
	차 다식				○		
	고구마 다식				○		
	녹차 갱엿		○				
	녹차 양갱				○		
계	차 과자				○		
	녹차 푸딩과자		○				
계		1	9	1	28	4	3

<표 32> 화채/음료류에 이용된 茶의 가공형태

문헌	차 가공형태						
	음식명	생잎	마른잎	젖은 잎	가루	차우린물	티백
설록차	차우유				○		
	캔 설록차앵두화채					○	
	녹차 생크림				○		
	녹차샤벳				○	○	
	녹차샤베트				○		
	녹차팥빙수				○		
	녹차아이스크림				○		
	녹차 슬러시				○		
	녹차셰이크				○		
	녹차 밀크				○		
	녹차 대추차					○	
	녹차레모네이드					○	
	녹차 냉매실차					○	○
	석류티					○	○
	그레이트후르츠 티					○	○
	레몬티					○	○
	파나코타				○		
	아이스 그린티					○	○
	그린티 키위슬러시				○		
	그린티 프라푸치노				○		
	그린티 라임주스				○		
그린티 소이밀크				○			
송농녹차					○	○	
설록차라떼				○			
다인	말차빙수				○		
	말차사이다				○		
	말차믹스				○		
	말차셰이크				○		
	녹차카테일			○	○		
	삼색떡수단				○		
	오방차				○		
	차원소병				○		
와인 티					○	○	
차요리	오룡차 다소병			○			
차를 알면 건강이 보인다	차 계란풀이			○		○	
	비엔나식 뒤음차					○	
보성으로 떠나는 녹차 음식 여행	녹차 식혜				○		
	녹차 요거트 젤리				○		
	녹차 빙수				○		
	녹차 창면			○	○		
계		.	.	4	27	13	7

#### 4. 분석에 나타난 茶음식의 特徵

##### 1) 茶음식 종류의 特徵

첫째, 총 379종의 茶음식의 종류를 분석한 결과 부식류 148종, 후식류 136종, 주식류 95종의 순으로 나타나 전체적으로는 부식류의 종류가 많음을 알 수 있었다. 그러나 茶음식별로 살펴보면 과자류 42종, 밥류 41종, 화채/음료류 40종, 떡류 31종, 면류 27종, 전류 27종, 나물/무침류 24종, 빵류 23종, 죽류 18종, 튀김류 18종이 다른 것에 비해 상대적으로 많은 빈도를 나타내 주식으로서 밥, 면과 죽, 부식으로서 전, 튀김과 나물/무침, 후식으로서 과자, 화채/음료, 떡, 빵 등이 茶음식으로서 주목이 되고 있음을 보여준다(표 33).

<표 33> 茶음식의 종류

구분		소계	총계
주식류	밥류	41	95
	죽류	18	
	면류	27	
	만두류	9	
부식류	국/탕류	16	148
	전골/찌개류	5	
	찜/선류	2	
	조림/볶음류	13	
	구이/산적류	15	
	전류	27	
	회류	2	
	튀김류	18	
	묵류	4	
	나물/무침류	24	
	편/포류	6	
	김치류	6	
후식류	떡류	31	136
	빵류	23	
	과자류	42	
	화채/음료류	40	
계			379

각각의 特徵을 살펴보면 주식으로서 차밥과 같은 음식은 식욕이 없을 때 식욕을 돋을 뿐 아니라 소화도 잘 되며, 체력이 떨어졌을 때 좋다. 차죽은 茗粥 또는 명미라고 해서 예전부터 노약자나 환자를 위해 쑤었으며 멀리 여행을 떠나는 사람도 차죽을 먹고 떠났다. 차죽은 사찰의 수도승에겐 스테미너식으로 이용되었다. 피로회복에 효과가 있기 때문이다.<sup>34)</sup> 이종미 등<sup>35)</sup>도 녹차보리죽과 같은 노인식은 약 15g의 식이섬유가 함유되어 있어 노인들에게 부족되기 쉬운 식이섬유를 충분히 보충할 수 있다고 연구를 통해 밝혔다.

부식으로서의 茶음식 가운데 많은 빈도를 보이는 전과 튀김은 고기나 해산물을 茶와 함께 조리하는 特徵을 보였다. 茶는 냄새를 제거하는 효과가 있어 특유의 냄새가 있는 소고기나 돼지고기를 사용하는 요리에 넣으면 좋다. 고기를 茶와 함께 먹음으로써 콜레스테롤이 혈관에 침착하는 것을 예방해 주며 지방축적을 방지하여 비만을 예방할 수 있다. 茶의  $\beta$ -카로틴이나 비타민 E는 기름과 함께 섭취하면 체내 흡수율이 훨씬 좋아진다. 튀김옷에 茶를 섞는 등의 조리방법으로 茶를 이용할 수 있다.<sup>36)</sup> 본 연구에서는 전과 튀김을 조리할 때 젓은 찻잎이나 가루차가 많이 이용됨을 알 수 있었다. 해산물의 경우 고기와는 달리 내장과 아가미를 제거하지 않은 상태로 취급하기 때문에 세균이 번식하기 쉬워 저장에 주의해야 한다. 茶의 카테킨류가 항균작용을 해 육질의 부패를 늦추며 식중독을 예방한다. 또한 茶는 항산화작용으로 식품의 산화를 방지<sup>37)</sup>할 수 있으며, 냄새제거의 효과도 있어 해산물의 비린내를 없앨 수 있다. 부식으로서 찻잎나물무침, 찻잎고추무침 등과 같은 나물/무침류 역시 많은 빈도를 보였는데 茶는 특유의 쌉싸름한 맛과 독특한 향기가 다른 채소들과 조화롭게 어울려 새로운 맛을 창조한다.<sup>38)</sup>

34) (주)태평양 설록차(2001). 『설록차 뮤지엄 오'설록과 함께 하는 녹차요리 FESTIVAL』. 6면.

35) 이종미 외(2001). "노화억제 식물을 이용한 노인식 개발."-녹차를 이용한 보리죽의 제조조건의 최적화-. 『한국식생활문화학회지』. 16(2). 177면.

36) 보성군농업기술센터(2006). 앞의 책. 10면.

37) 이호선·손종연(2002). "시판 녹차, 홍차, 오롱차의 항산화 및 상승효과." 『한국식품영양학회지』. 15(4). 377-381면. 찻잎 중에는 폴리페놀 성분이 10-25%로 비교적 많이 함유되어 있어 식용유지에 대한 항산화 작용을 한다.

후식으로서는 茶음식은 과자, 화채/음료, 떡, 빵 등이 대표적이다. 茶음식으로서는 과자는 茶菓라고도 하며, 그 씹살한 맛이 茶의 香과 잘 어울린다. 茶를 이용한 화채/음료는 藥餌性 효과를 겸하는 건강식이며 자연식이다.<sup>39)</sup> 한편 후식으로의 茶음식은 대부분 가루의 형태로 茶가 이용되는 特徵을 보였다. 김향희·박금순은 녹차분말 첨가량에 따른 절편과 설기떡의 기호도를 연구<sup>40)</sup>하였으며, 황윤경 등은 녹차가루를 이용한 식빵의 특성을 연구하여 녹차가루를 이용함으로써 녹차가루의 기능성과 다양한 영양성분, 맛·색·향을 살릴 수 있다<sup>41)</sup>고 논의하였다.

둘째, 茶음식의 종류에는 季節的 特性이 반영되어 있었다. 우리는 사계절에 따라 각 계절의 맛이 담긴 재료를 먹으면서 색다른 맛을 경험하고 건강을 위한 보양식을 먹기도 한다.

茶음식의 계절별 特徵을 살펴보면 봄에는 茶를 채엽을 하는 시기이므로 생잎이나 젖은 잎을 이용한 茶음식으로 찻잎김밥, 찻잎 주먹밥, 햇차죽, 햇차 밀쌈, 찻잎 튀김, 차와 화전, 차 샌드위치, 차 크로켓 등이 주를 이루었고, 녹차를 이용한 여러 가지 소스와 드레싱이 많이 소개되었다. 후식으로서는 차 우린 물을 이용한 석류티, 레몬티, 그레이프후르츠티 등이 제시되었다.

여름의 茶음식으로는 더위를 이기고 건강을 도모하는 음식이 다수를 차지했다. 마른 차잎을 넣은 녹차 삼계탕, 밀가루에 차 가루를 넣어 반죽해 만든 녹차콩국수와 차 비빔국수가 그 예이다. 또한 시원한 녹차 빙수, 녹차 샤벳, 녹차아이스크림, 녹차 셰이크 등의 화채/음료도 다양하게 소개되었다.

가을에는 추석 절식으로 차 가루를 넣어 빻은 녹차송편, 녹차단자, 녹차부꾸미, 녹차약과, 녹차다식, 녹차매작과 등의 떡과 과자류가 많이 제시되었다. 또한 젖은 찻잎이나 가루를 이용한 나물/무침들도 소개되어 찻잎 나물무침, 찻잎고추무침, 도라지나물, 시금치나물, 고사리나물 등이 눈에 띄었다.

---

38) 보성군농업기술센터(2006). 앞의 책. 34면.

39) 보성군농업기술센터(2006). 위의 책. 66면.

40) 김향희·박금순(1998). 앞의 논문. 460면.

41) 황윤경 외(2001). 앞의 논문. 315면.

겨울의 茶음식으로서는 설과 정월대보름을 중심으로 한 特徵이 있었다. 설날 아침 준비하는 歲饌의 대표인 떡국을 만들 때 쌀가루에 젖은 찻잎을 넣거나 가루 혹은 차 우린 물을 넣었고, 만두를 빚을 때는 밀가루에 차 가루를 넣어 반죽을 하였다. 대보름 節食으로는 젖은 찻잎과 차 우린 물로 지은 녹차영양밥, 차 우린 물과 티백을 이용한 홍차약밥, 차 가루와 차 우린 물로 빚은 찹쌀경단 등이 소개되었다. 또한 따뜻한 국물을 함께 먹는 겨울 茶음식으로 녹차곱창전골, 찻잎 쇠고기전골, 오리샤브샤브 등의 전골류가 제시되기도 하였다.

이상 茶음식의 종류에 나타나는 季節的 特徵을 종합해보면 節食과 時食이 발달되어 있는 우리의 풍토와 자연환경 내에서 茶음식도 사계절의 변화에 부응하는 조화를 감안하여 건강에 유익한 음식으로 발전을 해나가고 있음을 알 수 있다. 본래 藥用에서부터 食用으로 발전된 茶는 그 자체가 이미 약이 되는 음식이며, 맛과 영양이 우수한 순수자연의 기호식품이므로 茶를 음식에 적절히 혼합하면 건강을 보하는 것이 된다.

봄에 돌아나는 茶의 새순을 따서 일 년 간 먹을 茶를 마련해 두었다가 이것을 음식에 적절히 혼합하여 茶음식을 만드는 것은 건강을 보하는 우리 고유의 藥食同意의 食生活文化를 계승하는 것이다.<sup>42)</sup>

## 2) 茶음식에서의 茶 이용의 特徵

첫째, 茶음식에 이용된 茶의 종류를 분석한 결과 본 연구의 분석대상 문헌에서는 녹차를 이용한 경우와 홍차를 이용한 경우 그리고 녹차와 홍차를 함께 이용한 경우의 세 가지로 대별할 수 있었다. 이 중 녹차를 이용한 茶음식이 354종으로 홍차를 이용한 茶음식 18종, 녹차와 홍차를 함께 이용한 茶음식 7종에 비해 월등히 많았다. 반면 白茶, 靑茶, 黃茶, 黑茶가 쓰인 茶음식은 발견되지 않았다.

이 같은 양상은 茶를 이용한 음식개발 및 품질특성을 연구해온 학계의 성과와 같은 맥락을 보인다. 즉 학계에서는 녹차 분말이나 추출물을 이용한 茶음

---

42) 보성군농업기술센터(2006). 앞의 책. 66면.

식에 대한 연구가 주를 이루고 있다. 녹차를 이용한 음식연구를 주식류, 부식류, 후식류로 구분하여 살펴보면 다음과 같다.

먼저 주식류로서의 녹차음식연구로는 노현정 등의 녹차 추출물이 쌀밥의 품질 및 저장성 향상에 미치는 영향연구<sup>43)</sup>, 이종미 등의 노화억제 식물을 이용한 노인식 개발 측면의 녹차를 이용한 보리죽의 제조조건의 최적화연구<sup>44)</sup>, 박장현 등의 가루녹차 첨가가 제면특성에 미치는 영향연구<sup>45)</sup>가 있다. 부식류로서의 녹차음식연구로는 박금순 등의 녹차 추출물과 차잎 첨가에 따른 김치의 품질특성 비교연구<sup>46)</sup>, 박복희 등의 녹차 수용성 추출물을 이용한 김부각의 산화안정성 및 품질특성연구<sup>47)</sup>, 박금순 등의 녹차가루 첨가량에 따른 육포의 품질특성연구<sup>48)</sup>, 성삼경 등의 녹차와 기능수를 이용한 기능성 양념계육 개발연구<sup>49)</sup>, 김혜영 등의 편육의 녹차추출물 첨가에 따른 품질평가연구<sup>50)</sup>와 김혜영·고성희의 닭고기 샐러드의 녹차추출물 첨가에 따른 품질평가연구<sup>51)</sup> 등이 있다. 후식류로서의 녹차음식연구로는 김향희·박금순의 녹차분말 첨가량에 따른 절편과 설기떡의 기호도 및 품질특성연구<sup>52)</sup>, 오유경 등의 녹차 첨가 찌

- 
- 43) 노현정 외(1996). “녹차 추출물이 쌀밥의 품질 및 저장성 향상에 미치는 영향.” 『한국식품과학회지』. 28(3). 417-420면.
- 44) 이종미 외(2001). “노화억제 식물을 이용한 노인식 개발 - 녹차를 이용한 보리죽의 제조조건의 최적화.” 『한국식생활문화학회지』. 16(2). 170-179면.
- 45) 박장현 외(2003). “가루녹차 첨가가 제면 특성에 미치는 영향.” 『한국식품영양과학회지』. 32(7). 1021-1025면.
- 46) 박금순 외(2000). “녹차 추출물과 차잎 첨가에 따른 김치의 품질 특성 비교.” 『동아시아식생활학회지』. 10(1). 62-70면.
- 47) 박복희 외(2001). “녹차 수용성 추출물을 이용한 김부각의 산화안정성 및 품질특성에 관한 연구.” 『한국식품영양과학회지』. 30(3). 557-564면.
- 48) 박금순 외(2002). “당의 종류와 녹차가루 첨가량에 따른 육포의 품질특성.” 『한국식품영양과학회지』. 31(2). 230-235면.
- 49) 성삼경 외(2003). “녹차와 기능수를 이용한 기능성 양념 계육 개발.” 『한국식품영양학회지』. 16(3). 171-179면.
- 50) 김혜영 외(2005). “Cook-Chill System을 이용한 편육의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가(1).” 『한국식품영양과학회지』. 34(2). 285-290면.
- 51) 김혜영·고성희(2005). “Cook-Chill System을 이용한 닭고기 샐러드의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가(2).” 『한국조리과학회지』. 21(4). 466-474면.
- 52) 김향희·박금순(1998). “녹차분말 첨가량에 따른 절편과 설기떡의 기호도 및 품질특성.” 『동아시아식생활학회지』. 8(4). 454-461면.

빵제조의 최적화연구<sup>53)</sup>, 허혜연 등의 녹차가루 첨가 젤리 제조의 최적화연구<sup>54)</sup>, 황윤경 등의 녹차가루를 이용한 식빵의 특성연구<sup>55)</sup>가 있다.

이들 연구를 종합해보면 앞서 茶음식 종류의 特徵에서 살펴본 바와 같이 綠茶가 지니는 항산화 효과, 색·향·미<sup>56)</sup>의 特性和 영양적 가치를 활용하고자 음식조리에 綠茶를 첨가함으로써 주식으로서의 밥, 면과 죽, 부식으로서의 김치, 부각, 육포, 양념계육, 편육, 닭고기 샐러드, 후식으로서 떡이나 빵, 젤리 등의 품질을 평가하고 개발하는 연구가 다수를 이루고 있다. 그러나 향후 茶음식의 발전을 기하는 측면에서는 綠茶 이외에도 紅茶를 비롯하여 다양한 茶의 종류를 이용한 茶음식 개발과 연구가 요구된다.

우리나라는 비발효차인 녹차를 위주로 茶가 생산되어왔으나 오늘날에는 경발효차인 黃茶, 반발효차인 靑茶, 완전발효차인 紅茶를 제다하는 곳도 점차 늘어나는 추세이므로 발효차를 이용한 茶음식도 개발의 여지가 있다고 판단된다. 茶는 그 발효정도에 따라 고유의 특성과 효능을 갖게 되므로 지방을 제거하고 소변을 순조롭게 하여 장을 깨끗이 하는 白茶, 머리와 눈을 맑게 하며 인체의 각 타액을 자극시켜 신진대사를 촉진시키는 靑茶, 해독작용과 살균작용에 뛰어난 紅茶, 항암작용과 지방분해에 효과가 있는 黑茶<sup>57)</sup> 등이 지닌 약리적 기능을 살려 茶와 음식이 조화를 이루는 茶음식으로서의 이용이 앞으로의 연구에서 필요하다고 사료된다.

둘째, 茶음식에 이용된 茶의 가공형태를 분석한 결과 가루 188종, 찻은 잎 107종, 차 우린 물 74종, 마른 잎 65종, 티백 20종, 생잎 18종으로 나타나 茶음

---

53) 오유경 외(2002). “반응표면분석을 이용한 녹차 첨가 쪄빵제조의 최적화.” 『한국식품영양과학회지』. 31(3). 451-459면.

54) 허혜연 외(2004). “반응표면 분석법을 이용한 녹차가루 첨가 젤리 제조의 최적화.” 『한국조리과학회지』. 20(1). 112-118면.

55) 황윤경 외(2001). “녹차가루를 이용한 식빵의 특성 연구.” 『한국식품영양과학회지』. 14(4). 311-316면.

56) 오구니 이타로 외(2003). 앞의 책. 134면.

요리에 녹차를 첨가하면 선명한 녹색의 아름다움과 풍미, 향기를 즐길 수 있다.

57) 서은주(2006). “유아에서 노년까지 차생활에 관한 사례연구.” 『유아다도교육의 필요성과 그 실제』. 성신여자대학교문화산업대학원·문화산업연구소 학술심포지엄자료집. 55-57면.

식에는 가루와 젖은 잎의 이용이 차 우린 물, 마른 잎, 티백이나 생잎에 비해 상대적으로 많음을 알 수 있었다(표 34).

<표 34> 茶음식에 이용된 茶의 가공형태

음식		차 가공형태					
		생잎	마른잎	젖은 잎	가루	차우린물	티백
주식류	밥류	1	7	21	11	20	1
	죽류	1	1	6	5	7	.
	면류	1	5	2	18	5	1
	만두류	.	.	3	5	.	.
	소계	3	13	32	39	32	2
부식류	국/탕류	1	5	5	6	3	1
	전골/찌개류	.	2	3	.	1	1
	찜/선류	.	5	5	2	2	1
	조림/볶음류	.	5	6	3	4	.
	구이/산적류	.	5	7	8	2	1
	전류	2	4	16	13	3	.
	회류	.	.	1	1	.	.
	튀김류	3	4	6	8	2	.
	묵류	.	.	1	3	.	.
	나물/무침류	2	1	10	12	1	.
	편/포류	1	3	.	2	2	2
	김치류	1	1	4	.	1	.
소계	10	35	64	58	21	6	
후식류	떡류	2	2	3	21	4	2
	빵류	2	6	3	15	.	.
	과자류	1	9	1	28	4	3
	화채/음료류	.	.	4	27	13	7
	소계	5	17	11	91	21	12
총계		18	65	107	188	74	20

茶의 가공형태별로 살펴보면 먼저 가루를 이용하는 경우는 과자류, 화채/음료류, 떡류, 면류가 대표적이었다. 신미경은 가루차는 색이 곱고 풍미도 좋으며 보건의적 효과도 기대할 수 있어 빵, 과자, 국수 등의 음식에 이용이 가능하다고 보았다.<sup>58)</sup>

젖은 잎을 이용하는 경우로는 밥류, 전류, 나물/무침류, 구이/산적류, 죽류, 조림/볶음류가 가장 많았다. 차잎에는 물에 녹아나지 않는 성분이 남아있기 때문에 두세 번 우린 후의 차 찌꺼기도 우린 잎차라고 할 수 있다. 보통 茶를 마신 후의 잎은 쓴맛, 떫은맛이 적어지기 때문에 茶음식에서 사용하기에 쉽다. 茶를 마신 후 차잎을 보관하려면 사용할 분량으로 각각 나눠밀폐 용기나 랩에 싸서 냉장고나 냉동고에 넣어 놓는다. 茶는 냄새를 흡착하는 성질이 있기 때문에 장기간의 보존은 피해야 한다.<sup>59)</sup>

차 우린 물은 차침출액 혹은 차액<sup>60)</sup>이라고도 한다. 차 우린 물을 이용하는 경우로는 밥류와 화채/음료류가 대표적이다. 티백을 이용하는 경우는 화채/음료류와 과자류가 주로 해당되었다. 마른 차잎은 과자류, 밥류, 빵류에서의 이용이 많았으며, 생잎은 튀김류, 전류, 나물/무침류, 떡류, 빵류를 조리하는데 주로 이용된 特徵을 보였다.

이상 본 논문의 분석에서는 茶의 가공형태를 생잎, 마른 잎, 젖은 잎, 가루, 차 우린 물, 티백으로 분류하였으나 이외에도 다른 가공형태로의 이용 가능성을 예견할 수 있다. 일례로 (사)한국茶생산자연협회에서는 茶음식을 조리하기 위한 티시럽이나 茶페이스트, 쓴맛을 감소시킨 분말차<sup>61)</sup> 등을 제안하였으며,

---

58) 신미경(1994). “녹차의 과학.” 『한국식생활문화학회지』. 9(4). 443면.

59) (사)한국茶생산자연협회(2003). 앞의 책. 52면.

60) 신미경(1994). 위의 논문. 443면.

61) (사)한국茶생산자연협회(2003). 앞의 책. 52-53면.

1. 티시럽(완성된 양 200cc를 기준으로): ① 녹차 20g을 80°C 정도의 물 200cc에 3분간 침출하고 꺼낸다. ② 믹서기에 ①의 차와 설탕 200g을 넣고 1분간 돌린다. ③ 병에 한참두면 투명하게 된다. 이러한 티시럽은 경단이나 핫케익 등에 묻히거나 뿌려서 이용할 수 있고 감미료로도 사용될 수 있다.

2. 茶페이스트: ① 녹차 20g을 줄기나 심대가 없는 양질의 것으로 가려낸다. ② 70°C 정도의 물 200cc를 부어 넣고 3~4분 부드러워질 때까지 잘 우린다. ③ 분쇄기나 믹서기에 1분 정도

토쿠나가 무츠코는 현재의 茶가 마시는 것을 목적으로 생산, 제조되고 있어 요리의 이용에 어려운 면이 있으므로 요리용 말차<sup>62)</sup>의 개발과 보급의 중요성을 논의한 바 있다.

---

돌려 매끄럽게 한다. 차페이스트는 茶두부, 茶젤리, 찐빵 등에 이용할 수 있다.

3. 쓴맛을 감소시키는 분말차: ① 한번 우려진 잎차를 꼭 짜서 종이 타올 등으로 물기를 빼고 쟁반 소쿠리나 바구니 등에 종이를 깔고 햇빛에 건조시킨다. 또는 프라이팬 등에 종이를 깔고 약한 불에 볶아 사용하는 것도 좋다. ② 건조한 차를 분쇄기나 믹서기 등으로 가루를 낸다. ③ 가루로 만든 것을 입구가 넓은 병 등의 밀폐할 수 있는 용기에 넣어둔다. 사용할 수 있는 범위의 양을 담고 가능하면 냉장고에 보관한다. 한번 우려진 후의 차 찌꺼기는 쓴맛이나 떼은맛은 물론 카페인까지 감소시키므로 밀가루에 섞어 과자의 재료로 이용할 수 있고, 소금이나 후추 등과 섞어서 밥에 넣어 먹을 수도 있다.

62) 토쿠나가 무츠코(2004). 앞의 논문. 63면.

## IV. 結論 및 提言

본 연구의 목적은 1990년대 이후의 문헌상에 제시된 茶음식의 자료를 수집하여 그 내용을 분석함으로써 茶음식이 갖고 있는 特徵을 파악하는데 있었다. 결론적으로 오늘날 영위되고 있는 茶生活文化의 일면으로서 茶음식의 特徵을 조명하고, 더불어 提言으로서 앞으로 茶음식 개발의 방향을 몇 가지 제시하면 다음과 같다.

### 1. 茶生活文化로서 茶음식의 特徵

첫째, 茶文化 분야의 잡지 2종과 茶음식 서적 3종의 문헌자료들을 분석한 결과 茶음식은 1990년대 초 茶文化 분야의 관련 잡지에 게재되기 시작하여 90년대 중반 이후 양적으로 증가추세를 보이다가 1997년에는 잡지에서는 물론 서적으로도 출간되었고 이후 오늘에 이르기까지 지속적으로 일반인들에게 내용이 소개되고 있다. 특히 2003년과 2006년에는 茶를 생산하고 연구하는 센터나 기관들을 중심으로 茶를 통한 건강한 생활의 영위 측면에서 서적들이 간행되었으며, 이 같은 추세는 앞으로도 보다 전문성과 체계성을 토대로 한 잡지나 서적 내에서 일반의 관심에 부응하는 茶음식 내용의 게재를 늘어나게 할 것으로 예견되었다.

둘째, 茶음식을 주식류, 부식류, 후식류로 대별하여 분석한 결과 과자류 42종, 밥류 41종, 화채/음료류 40종, 떡류 31종, 면류 27종, 전류 27종, 나물/무침류 24종, 빵류 23종, 죽류 18종, 튀김류 18종, 국/탕류 16종, 구이/산적류 15종, 조림/볶음류 13종, 만두류 9종, 편/포류 6종, 김치류 6종, 전골/찌개류 5종, 묵류 4종, 찜/선류 2종, 회류 2종의 순으로 분석되었다. 이로 보아 주식으로서 밥, 면과 죽, 부식으로서 전, 튀김과 나물/무침, 후식으로서 과자, 화채/음료, 떡, 빵 등이 茶음식으로서 주목을 받고 있음을 알 수 있었다. 또한 이들

茶음식에는 계절적 특성이 내재되어 있었다. 節食과 時食이 발달되어 있는 우리의 풍토와 자연환경 내에서 茶음식도 사계절의 변화에 부응하는 조화를 감안하여 건강에 유익한 음식으로 발전을 해나가고 있었다. 특히 봄에 돋아나는 茶의 새순을 따서 일 년 간 먹을 茶로 마련해 두었다가 이것을 음식에 적절히 혼합하여 茶음식을 만드는 것은 건강을 보하는 우리 고유의 藥食同意의 食生活文化를 계승하는 것이었다.

셋째, 茶음식에 이용된 茶의 종류를 분석한 결과 본 연구의 분석대상 문헌에서는 녹차를 이용한 茶음식이 354종으로 홍차를 이용한 茶음식 18종, 녹차와 홍차를 함께 이용한 茶음식 7종에 비해 월등히 많았다. 반면 白茶, 靑茶, 黃茶, 黑茶가 쓰인 茶음식은 발견되지 않았다. 또한 茶음식에 이용된 茶의 가공형태를 살펴본 결과 가루 188종, 젖은 잎 107종, 차 우린 물 74종, 마른 잎 65종, 티백 20종, 생잎 18종의 순으로 나타나 茶음식에는 가루와 젖은 잎의 이용이 다른 가공형태에 비해 상대적으로 많은 特徵을 나타냈다.

茶의 가공형태별로 살펴보면 가루를 이용하는 경우는 과자류, 화채/음료류, 떡류, 면류가 대표적이었다. 젖은 잎을 이용하는 경우로는 밥류, 전류, 나물/무침류, 구이/산적류, 죽류, 조림/볶음류가 가장 많았다. 차 우린 물을 이용하는 경우로는 밥류와 화채/음료류가 대표적이었다. 티백을 이용하는 경우는 화채/음료류와 과자류가 주로 해당되었다. 마른 차잎은 과자류, 밥류, 빵류에서의 이용이 많았으며, 생잎은 튀김류, 전류, 나물/무침류, 떡류, 빵류를 조리하는데 주로 이용된 特徵을 보였다.

## 2. 茶음식 개발 방향의 제시

첫째, 茶음식에 대한 분석을 시도하는 과정상에서 茶음식의 명칭이 각 문헌마다 다소의 차이가 있어 명칭의 통일성을 기하는 노력이 필요함을 알 수 있었다. 동일한 재료와 조리방법이 이용되는 茶음식 간에도 각 문헌들마다 혹은 같은 문헌 내에서도 명칭의 차이가 있어 茶음식 개발은 물론 대중화에 저해요소가 될 우려가 있으므로 앞으로 茶음식의 체계적인 분류 작업을 통해 대표성

있는茶음식 명칭의 정착이 중요하다고 본다.

둘째, 본 연구에서茶음식을 주식류, 부식류, 후식류별로 구분하여 살펴본 결과 상대적으로 개발의 여지가 있는 부분을 찾아낼 수 있었다. 예를 들어 주식으로서 밥류, 면류와 죽류에 비해서는 만두류가, 부식으로서는 전류, 튀김류, 나물/무침류에 비해서는 편/포류, 김치류, 전골/찌개류, 묵류, 찜/선류, 회류가 적은 빈도로 나타나고 있으므로 이들에 대한 연구를 통해 시대에 맞는 건강한 먹거리로서茶음식의 재료선택과 조리법 개발이 요구된다.

셋째, 2004년 토쿠나가 무츠코의 연구에서 언급된 바와 같이茶음식은 몸을 치유하는 약으로서 그 장래의 발전적 활용방향을 생각할 수 있다. 이러한 견지에서 보면 綠茶 이외에도 다양한茶 종류들마다 각기 지니고 있는 뛰어난 효능을 조명하고 그러한 기능을 제대로 발휘할 수 있는 가공형태를 거쳐茶의 약리성과 음식의 기호성이 조화를 이루는茶음식으로의 개발이 요구된다.

넷째, 향후 지속적인茶음식 개발을 위해서는茶음식 전문가 양성의 교육도 필요하다. 보성군에서는 2005년부터 관광산업인력 육성의 일환으로 전문가를 양성해오고 있다. 이러한 노력은 일부 지역에 국한된 것이 아닌 전국의茶文化 관련 대학원과 연구기관들을 주축으로 활성화되어야 할 것이다.

다섯째,茶음식의 개발과 더불어 대중적 홍보가 요구된다. 본 연구에서 분석한 바와 같은茶관련 전문잡지나 서적들이 보다 신뢰성 있는茶음식 내용을 게재하고 시연이나 전시 개최를 통해 일반인들이 생활 속에서茶음식에 대한 관심을 갖고 이를 이용할 수 있도록 하는 계기가 마련되어야 한다.

끝으로 본 연구에서는 분석대상을茶文化 분야의 전문잡지 2종과茶음식 관련 서적 3종의 자료로 한정하였으므로 연구결과의 일반화에 한계를 지닌다. 후속 연구에서는 보다 폭넓은 자료를 수집하여 그 내용을 면밀하게 분석함으로써茶生活文化의 하나로서茶음식 개발에 대한研究가 지속되기를提言한다.

## 參考文獻

- 강인희(1996). 『한국의 맛』. 서울: 대한교과서주식회사.
- 김대성(2004). 『초의선사의 東茶頌』. 서울: 동아일보사.
- 김수민 외(2002). “솔잎 및 녹차추출물을 이용한 기능성 소시지 개발.” 『한국 축산식품학회지』. 22(1). 20-29면.
- 김지은(2005). “국내 차(茶) 전문잡지의 내용분석.” 성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문.
- 김향희·박금순(1998). “녹차분말 첨가량에 따른 절편과 설기떡의 기호도 및 품질특성.” 『동아시아식생활학회지』. 8(4). 454-461면.
- 김혜영 외(2005). “Cook-Chill System을 이용한 편육의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가 (1).” 『한국식품영양과학회지』. 34(2). 285-290면.
- 김혜영·고성희(2005). “Cook-Chill System을 이용한 닭고기 샐러드의 녹차추출물 첨가에 따른 품질 평가(2).” 『한국조리과학회지』. 21(4). 466-474면.
- 노현정 외(1996). “녹차 추출물이 쌀밥의 품질 및 저장성 향상에 미치는 영향.” 『한국식품과학회지』. 28(3). 417-420면.
- 농촌진흥청(1997). 『전통지식 모음집 - 생활문화편』.
- 민삼은 외(1998). “해산물 구이의 문헌적 연구.” 『한국생활과학연구』. 16. 19-51면.
- 박금순 외(2000). “녹차 추출물과 차잎 첨가에 따른 김치의 품질 특성 비교.” 『동아시아식생활학회지』. 10(1). 62-70면.
- 박금순 외(2002). “당의 종류와 녹차가루 첨가량에 따른 육포의 품질특성.” 『한국식품영양과학회지』. 31(2). 230-235면.
- 박복희 외(2001). “녹차 수용성 추출물을 이용한 김부각의 산화안정성 및 품질 특성에 관한 연구.” 『한국식품영양과학회지』. 30(3). 557-564면.

- 박장현 외(2003). “가루녹차 첨가가 제면 특성에 미치는 영향.” 『한국식품영양과학회지』 . 32(7). 1021-1025면.
- 변재옥·한재숙(2004). “녹차에 대한 인식 및 이용실태에 관한 연구.” 『한국식생활문화학회지』 . 19(2). 184-192면.
- 보성군농업기술센터(2006). 『보성으로 떠나는 녹차음식여행』 . 보성군.
- (사)한국차생산자연협회(2003). 『차를 알면 健康이 보인다』 .
- (사)한국차인연합회(1999)~(2006). 『茶人』 .
- 서은주(2006). “유아에서 노년까지 차생활에 관한 사례연구.” 『유아다도교육의 필요성과 그 실제』 . 성신여자대학교문화산업대학원·문화산업연구소 학술심포지엄자료집. 47-81면.
- 성삼경 외(2003). “녹차와 기능수를 이용한 기능성 양념 계육 개발.” 『한국식품영양과학회지』 . 16(3). 171-179면.
- 신미경(1994). “녹차의 과학.” 『한국식생활문화학회지』 . 9(4). 433-445면.
- 오구니 이타로 외 저, 정란희 역(2003). 『만병을 고치는 녹차 혁명』 . 서울: 예담.
- 오유경 외(2002). “반응표면분석을 이용한 녹차 첨가 찰빵제조의 최적화.” 『한국식품영양과학회지』 . 31(3). 451-459면.
- 이연자(1997). 『茶요리』 . 서울: 초롱.
- 이종미 외(2001). “노화억제 식물을 이용한 노인식 개발 - 녹차를 이용한 보리죽의 제조조건의 최적화.” 『한국식생활문화학회지』 . 16(2). 170-179면.
- 이호선·손종연(2002). “시판 녹차, 홍차, 오롱차의 항산화 및 상승효과.” 『한국식품영양과학회지』 . 15(4). 377-381면.
- 이효지(1986). “朝鮮時代의 宮中宴會에 차려졌던 麵飯類의 分析的 考察.” 『韓國生活科學研究』 . 4. 191-207면.
- 錢時霖 選注(1989). 『中國古代茶詩選』 . 杭州:浙江古籍出版社.
- 정계곤(2002). “차의 분류 및 제다의 기초 작업.” 제4회국제명차품평한국대회 및 차문화교류 학술세미나발표논문집. 9-15면.

정영선(1998). 『한국의 茶文化』. 서울: 너럭바위.

조선일보(1995). “8년 연구 끝에 빚어낸 茶飮食.” 10월 21일 23면.

(주)태평양 설록차(2001). 『설록차 뮤지엄 오'설록과 함께 하는 녹차요리 FESTIVAL』 .

(주)태영양화학 식품사업부(1992)~(2006). 『설록차』 .

토쿠나가 무츠코(2004). “차와 요리와 건강.” 『茶와 禪 그리고 健康』. 한국차학회 10주년 기념 국제심포지움. 61-64면.

최혜자(1990). “우전차 제육볶음.” 『다담』 .

한국차인연합회(2004). 『다인』. 1월호.

허혜연 외(2004). “반응표면 분석법을 이용한 녹차가루 첨가 젤리 제조의 최적화.” 『한국조리과학회지』. 20(1). 112-118면.

황윤경 외(2001). “녹차가루를 이용한 식빵의 특성 연구.” 『한국식품영양학회지』. 14(4). 311-316면.

## **Abstract**

### **A Study of Tea Food : An Analysis within the Literatures Published since the 1990's**

**Cho, In Hee**

**Major in Propriety and Tea-Ceremony**

**Dept. of Cultural Industry**

**Graduate School of**

**Sungshin Women's University**

The *main* purpose of the research is to understand characteristics of foods made with teas in the present days, by analyzing the contents from the gathered data of the tea foods, presented in Korean literatures after 1990's. By selecting the two journals that are associated with tea cultures (『Sullockcha』, 『Cha In』), and the three books that are related with the foods made with teas(『ChaYori: Tea Cooking』, 『Keep Healthy by Knowing Tea』, 『Green Tea with a food travel to Bosung』). The characteristics of tea foods are presented from the analysis of three main categories the tea foods presented in different literatures, the classifications of tea foods, and the utilizations of teas with different tea foods. The *main* conclusions are as followed:

1. It is found that the first journal that is associated with tea cultures, and also introducing tea food is 『Sulockcha』 , and this is the result from the analysis of the tea foods that are presented in different literatures. The 『Sulockcha』 has introduced tea foods every month for two years from 1992 to 1993, but there was no printing (about tea food) for about 3 years afterward, and tea foods are introduced again once every two months from 1997 to 2004. From the year 2005 to the present days, which is October 2006, the journal has started introducing tea foods once every season. 165 different kinds of tea foods have been collected for the study are from the 『Sulockcha』 . The other journal 『Cha In』 has introduced tea foods for once every two months from 1997 to the present days. 62 different kinds of tea foods are collected for the research from the journal. Looking from the books that is related to tea foods, 68 different kinds of tea foods are introduced in the book 『Cha Yori』 : Tea Cooking that is first published in 1997, and 32 different kinds of tea foods are introduced in the book 『Keeping Healthy by Knowing Tea』 that is published in 2003 by the Korean Tea Producers Association. 52 kinds of tea foods that are presented in the book 『Green Tea Food Traveled to Bosung』 are the most recent tea food described in the publishing industry. It is found that there are seasonal characteristics within the tea foods, which are found from the two journals that are analyzed by separating the tea foods within the month when the journals are published. Tea foods have been developed as healthy foods that are balanced with the well developed food moderation, and the environment of four seasons in Korea.

2. It is divided into three categories to classify the tea foods; as a main dish, as a side dish, and as a dessert. The tea foods are analyzed in followed order; 42 snack kinds, 41 rice kinds, 40 punch/drinking kinds, 31 rice cake kinds, 27 noodle kinds, 27 pan fried food kinds, 24

potherb/cooked potherbs kinds, 23 bread kinds, 18 gruel kinds, 18 deep fried dish kinds, 16 soup/broth kinds, 15 grilled kinds, 13 broiled / fried kinds, 9 bun kinds, 6 dried food kinds, 6 Kim chi kinds, 5 stew kinds, 4 jelly kinds, 2 smothered dish kinds, 2 raw fish kinds. It is shown from the analysis, that rice and noodle and gruel kinds are classified as a main dish, pan fried food, deep fried food, and potherb/cooked potherbs are classified as a side dish, and snack, punch/drink, rice cake, and bread are classified as a dessert, which are also getting major attentions as the tea foods. It is also shown that more developed way to cook is necessary for bun kinds, more than rice and noodle and gruel kinds from the main dish category. For the side dish category, dried food, Kim chi, stew, jelly, smothered and raw fish kinds are less characterized than pan fried kinds, deep fried kinds, potherb/ cooked potherbs kinds. Therefore it is found that there is more research necessary for the less characterized foods through studies of the choice of materials and the ways of food cooking.

3. The results from the research in utilization of teas in foods that are found from literatures are as followed; 354 kinds from processing green teas, 18 kinds from processing red teas, 7 kinds from processing both green and red teas. It is well known that foods made with green teas are a lot more than the other foods that are made with red teas and the mixtures of red and white teas. It is also found that there is no food made with white teas, blue teas, yellow teas, and black teas. Also from the original materials that are used in the processes, are described in order; 188 kinds from processing dry tea leaves. 107 kinds from processing wet tea leaves, 74 kinds from processing water of drawn tea, 65 kinds from processing dry tea leaves, 20 kinds from processing tea bag, 18 kinds from processing wild leaves. This shows that tea foods that are from processing powder and wet tea leaves have many characteristics compare to the

others. By observing the food processes, it is found that snack kinds, punch/drink kinds, ricecake kinds, and noodle kinds are the main food processing from the power. From processing wet tea leaves, rice kinds, pan fried kinds, potherb/cooked potherbs kinds, grilled kinds, gruel kinds and broiled/fried kinds are mostly produced. From processing water from drawing teas, rice kinds, punch/drink kinds are mainly produced. From processing tea bags, punch/drink kinds and snack kinds are mostly produced. From processing dry tea leaves, snack kinds, rice kinds and bread kinds are mostly produced, and from processing wild leaves, deep fried kinds, pan fried kinds, potherb/cooked potherbs kinds, rice cake kinds, bread kinds food are mostly produced. Tea foods are to be thought as medications to recover a body in the future. Therefore, it is required that tea foods to be developed as the foods that contain its own good properties and benefits from every kinds of teas, and to have processed in ways that can show the best results from the properties, and balancing two factors of teas which are the medication and the food.

## 附 錄

<부록 1> 『설록』의 茶음식

<부록 2> 『다인』의 茶음식

<부록 3> 『차요리』의 茶음식

<부록 4> 『차를 알면 건강이 보인다』의 茶음식

<부록 5> 『보성으로 떠나는 녹차음식여행』의 茶음식

<부록 1> 『설록차』의 차음식

구분	차음식명	발간시기
1	차죽	1992년 1월호
2	차떡국	1992년 2월호
3	차샐러드	1992년 3월호
4	차잎튀김	1992년 4월호
5	차잎보쌈	1992년 5월호
6	차우유	1992년 6월호
7	탕수차잎	1992년 7월호
8	차 야채빵	1992년 8월호
9	차 송편	1992년 9월호
10	차잎두부무침	1992년 10월호
11	차잎고추무침	
12	차잎나물무침	
13	차국화전병	1992년 11월호
14	차대합찜	1992년 12월호
15	홍차계육편	1993년 1월호
16	녹차생선구이	1993년 2월호
17	가루차 고구마다식	1993년 3월호
18	녹차솔방울튀김	1993년 4월호
19	곡우 녹차밥	1993년 5월호
20	녹차오이소박이	1993년 6월호
21	가루차 우무	1993년 7월호
22	가루차 젤리	1993년 8월호
23	녹차 삼계탕	1993년 9월호
24	녹차구절판	1993년 10월호
25	차나물 야채말이	1993년 11월호
26	녹차 곱창전골	1993년 12월호
27	차잎김밥	1997년 3/4월호
28	차잎주먹밥	
29	차화전	
30	차죽편	
31	차잎 죽	1997년 5/6월호
32	차잎멤보샤	
33	차나물 돌솥밥	
34	차송편	1997년 9/10월호
35	차매자과	
36	차다식	

37	차만두국	1997년 11/12월호
38	차잎소고기전골	
39	차푸딩	
40	차샌드위치	1998년 3/4월호
41	차크로켓	
42	차잎 어묵조림	
43	가루설록차죽	1998년 5/6월호
44	차 밀전병	
45	차잎해물전	
46	캔 설록차 앵두화채	1998년 7/8월호
47	가루차 피자 토스트	
48	설록차 냉 콩국수	
49	가루차절편	1998년 9/10월호
50	장어조림	
51	치즈차잎전	
52	가루차쿠키	1998년 11/12월호
53	가루차 카스테라	
54	가루차 짬케이크	
55	가루차 다식	1999년 1/2월호
56	녹차 육포 다식	
57	녹차 새우튀김 도시락	1999년 3/4월호
58	녹차 불고기 도시락	
59	녹차 닭고기 볶음 도시락	
60	차 황태찜	1999년 5/6월호
61	차 도미찜	
62	차 대하찜	1999년 7/8월호
63	녹차생크림	
64	녹차샤벳	
65	녹차양갱	1999년 9/10월호
66	설록차 칠절판	
67	가루 설록차편	
68	설록차 다식	1999년 11/12월호
69	설록차 케이크	
70	설록차카나페	
71	설록차 콘푸레이크 트리사탕	2000년 1/2월호
72	차떡국	
73	차수제비	2000년 3/4월호
74	녹차 새우튀김	

75	게살사라다	
76	녹차칼국수	2000년 5/6월호
77	녹차냉소면	
78	녹차샤베트	
79	녹차팔빙수	2000년 7/8월호
80	녹차 다식	2000년 9/10월호
81	녹차 송편	
82	녹차 김밥	2000년 11/12월호
83	오징어 야채말이	
84	녹차 만두	2001년 1/2월호
85	녹차 부침	
86	녹차 죽	2001년 3/4월호
87	녹차 스프	
88	녹차 햄버거	2001년 5/6월호
89	녹차 삼겹살말이 튀김	
90	녹차 밀쌈	2001년 7/8월호
91	녹차 드레싱 샐러드	
92	녹차 부꾸미	2001년 9/10월호
93	녹차 매작과	
94	녹차 초콜릿	2001년 11/12월호
95	녹차 양갱이	
96	녹차 영양밥	2002년 1/2월호
97	녹차 칼국수	
98	녹차 김밥도시락	2002년 3/4월호
99	녹차 샌드위치	
100	녹차 샤브레쿠키	2002년 5/6월호
101	녹차 케이크	
102	녹차 아이스크림	2002년 7/8월호
103	녹차 연어쌈	
104	녹차 송편	2002년 9/10월호
105	녹차 화단지	
106	녹차 주먹밥	2002년 11/12월호
107	녹차 라면	
108	녹차 떡국	2003년 1/2월호
109	녹차 만두	
110	해물 녹차영양밥	2003년 3/4월호
111	녹차 칼국수	
112	녹차 초밥	2003년 5/6월호

113	새우튀김		
114	녹차 국수	2003년7/8월호	
115	녹차 슬러시		
116	녹차 셰이크		
117	녹차 밀크		
118	녹차 대추차		
119	녹차 레모네이드		
120	녹차 젤리		
121	녹차 냉매실차		
122	녹차 송편		2003년9/10월호
123	녹차 약과		
124	흑미 리조토	2003년11/12월호	
125	녹차크림 스파게티		
126	녹차 구절판	2004년1/2월호	
127	석류 티	2004년3/4월호	
128	그레이프후르츠 티		
129	레몬 티		
130	녹차 드레싱 두부샐러드		
131	녹차소스와 트리플샐러드		
132	송편(녹차 송편)	2004년 9/10월호	
133	오색 다식(녹차 다식)		
134	녹차 만두	2004년 11/12월호	
135	녹차 수제비		
136	韓 새싹 녹차 비빔밥	2005년 1/2월호	
137	中 녹차 물만두		
138	日 녹차 온모밀		
139	새우 녹차 볶음밥	2005년 봄호	
140	녹차 쇠고기 버섯 튀김		
141	버섯 장국 녹차면	2005년 여름호	
142	녹차 콩국수		
143	녹차소면 닭가슴살 샐러드		
144	녹차 소면 비빔국수		
145	녹차 떡케익	2005년 가을호	
146	파나코타		
147	日 연어차밥	2006년 겨울호	
148	중국식 녹차 물만두		
149	녹차 새싹 비빔밥	2006년 봄호	
150	녹차스프링 롤		

151	아이스 그린티	2006년 여름호
152	그린티 키위슬러시	
153	그린티 프라푸치노	
154	그린티 라임주스	
155	그린티 소이밀크	
156	녹차 양갱	
157	그린티 쉬폰 케이크	
158	송농녹차	2006년 가을호
159	녹차송편	
160	녹차단자	
161	설록차라떼	
162	녹차소고기 야채죽	
163	도라지나물	
164	시금치나물	
165	고사리나물	

<부록 2> 『茶人』의 茶음식

구분	茶음식명	발간시기
1	차죽	1997년 3/4월호
2	말차빙수	1997년 7/8월호
3	말차사이다	
4	말차믹스	
5	말차셰이크	
6	연근 약차밥	1997년 11/12월호
7	연근죽	
8	떡국	1998년 3/4월호
9	오색다식	
10	녹차영양밥	1998년 5/6월호
11	녹차 밥	
12	녹차삼계탕	1998년 7/8월호
13	섭산죽	1998년 9/10월호
14	박김치	
15	나박김치	
16	녹차카테일	1999년 1/2월호
17	포고버섯 가루차 전병무침	
18	녹차전약	
19	머위쌈밥	1999년 3/4월호
20	차나박김치	
21	햇차죽	1999년 5/6월호
22	차 피자케익	1999년 7/8월호
23	차목냉채	
24	삼색떡수단	
25	차꽃 송편	1999년 9/10월호
26	홍차 정과	1999년 11/12월호
27	홍차 약밥	2000년 1/2월호
28	오색차 밀쌈	2000년 3/4월호
29	신방차, 오방차	2000년 5/6월호
30	와인 티	
31	한천 차국수	2000년 7/8월호
32	술꽃차 샐러드	
33	홍차 땅콩	2000년 9/10월호
34	용안육	
35	꽃사탕	
36	오색차 참깨강정	2000년 11/12월호

37	삼색 차밥	2001년 1/2월호
38	오리샤브샤브	
39	연근 튀김	2001년 3/4월호
40	연근 조림	
41	연근 찹쌀 찜	
42	들꽃탕수와 차소스	2001년 5/6월호
43	원시닭. 차. 파	2001년 7/8월호
44	홍차 육포	2001년 11/12월호
45	차떡 케이크	2002년 1/2월호
46	차 해물탕	2002년 3/4월호
47	차 원소병	2002년 5/6월호
48	차 비빔국수	2002년 7/8월호
49	홍차 떡갈비	2002년 9/10월호
50	녹차 어전	2002년 11/12월호
51	찹쌀 경단	2003년 1/2월호
52	겉꽃 다식	2003년 11/12월호
53	생란	2004년 1/2월호
54	녹차와 화전	2004년 3/4월호
55	미역 호두말이	2004년 5/6월호
56	복숭아 다식	2004년 7/8월호
57	호밀 쿠키	2005년 1/2월호
58	새싹 찜	2005년 7/8월호
59	녹차 영양밥	2005년 9/10월호
60	녹차 만두	2005년 11/12월호
61	녹차 모듬 꼬치	2006년 1/2월호
62	햇차 밀쌈	2006년 5/6월호

<부록 3> 『茶요리』의 茶음식

구분	茶음식명	구분	茶음식명
1	녹차 삼색 인절미	35	차 빈대떡
2	차 구절판	36	차 삼겹살 구이
3	차잎 무침	37	차 신선로
4	차 돼지고기 완자	38	차칼국수
5	차잎과 참치전	39	차와 통밀 수제비
6	작설차로 만든 매작과	40	차 콩국수
7	가루차로 만든 약과	41	새우와 차잎 볶음
8	곡우차로 만든 송편	42	춘설차와 애당
9	차와 콩강정	43	햇차 나물밥
10	현미와 올무와 차잎 강정	44	차 만두
11	차와 검정깨 강정	45	차 새알 미역국
12	차죽	46	차 비빔국수
13	차와 우유죽	47	오색 차떡
14	베탈에 차 약죽	48	차 조랑 떡국
15	차 팔보죽(차팔죽)	49	녹차 볶음밥
16	숙취를 없애는 해장국	50	차 개떡
17	차잎 계란전밥	51	곡우차와 녹두묵 무침
18	차잎 콩나물 비빔밥	52	가루차와 달걀 찜
19	차생엽과 회덮밥	53	달걀 홍차 졸임
20	차나물 각색비빔밥	54	차잎 달걀말이
21	야외용 주먹밥	55	차와 감자전
22	차 김밥	56	차잎 깍두기
23	차 떡국	57	차잎 오이 소박이
24	차 버무리떡	58	닭다리 홍차 조림
25	오룡차와 다소병	59	차잎과 두부 무침
26	차 화전	60	차와 라면 카레
27	차 장어구이	61	차잎자반 고등어 찜
28	차 장어 탕	62	차말이 삼색 절편
29	녹차 온면	63	차 삼색 경단
30	차 냉면	64	전통이 살아 숨 쉬는 다식
31	차 유부초밥	65	차 전골
32	차 잡채	66	차 생엽 튀김
33	차 영양돌솥밥	67	스폰지 케이크
34	생엽 곁절이	68	슈크림

<부록 4> 『茶를 알면 健康이 보인다』의 茶음식

구분	茶음식명	구분	茶음식명
1	차밥	17	차조림
2	잎차밥	18	멸치 차조림
3	차초밥	19	멸치 완자찜
4	차볶음밥	20	차버무림
5	차라이스	21	녹차 푸딩과자
6	차죽	22	차 과자
7	차스파게티	23	차 전빵
8	차 튀김	24	차 단팥죽
9	차 새우튀김	25	차 케이크
10	차밥 부침	26	고구마 다식
11	차 오믈렛	27	차 완자
12	차 생선 햄버그	28	녹차 갱엿
13	녹차말이	29	녹차 양갱
14	차 크립스프	30	차계란퐁이
15	현미차 수프	31	비엔나식 튀음차
16	차 장국	32	녹차케이크

<부록 5> 『보성으로 떠나는 녹차음식여행』의 茶음식

구분	茶음식명	구분	茶음식명
1	녹차 떡갈비	27	녹차두부 채소찜
2	녹차 닭 날개 튀김	28	녹차드레싱 두부샐러드
3	녹차 돼지고기 편육	29	녹차 비빔밥
4	녹차크림소스 닭가슴살구이	30	녹차 콩국수
5	녹차너비아니	31	녹차 볶음우동
6	녹차 돼지고기 탕수	32	녹차 닭고기 볶음밥
7	닭고기 녹차롤	33	녹차 생떡국
8	쇠고기 녹차찜살구이	34	녹차 우유죽
9	녹차 연어를	35	녹차 편수
10	녹차 새우밀쌈 튀김	36	녹차 오물렛
11	녹차 생선전	37	녹차 감자떡
12	녹차향 가지미 구이	38	녹차 피자
13	녹차 왕새우커리	39	녹차 돈가스
14	녹차잎 고등어조림	40	녹차 감자 스프
15	녹차북어보푸라기	41	녹차 설기
16	녹차잎 방어포조림	42	녹차 약식
17	녹차 콩전	43	녹차꽃 부꾸미
18	녹차 더덕찜살구이	44	녹차 전빵
19	녹차 호박선	45	녹차 바나나빵
20	녹차잎 무우말랭이무침	46	녹차 슈크림
21	녹차 생감자샐러드	47	녹차 스콘
22	녹차묵 샐러드	48	녹차 찹쌀타르트
23	녹차 두부	49	녹차 창면
24	녹차 떡볶음	50	녹차 식혜
25	녹차 연두부 달걀찜	51	녹차 요거트 젤리
26	녹차 두부선	52	녹차 빙수