



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

최 배 영 교수지도
석사학위 청구논문

한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠 연구

2024

성신여자대학교 문화산업예술대학원
문화산업예술학과 한국문화콘텐츠전공
권명선

한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠 연구

최 배 영 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함


2024년 5월


성신여자대학교 문화산업예술대학원
문화산업예술학과 한국문화콘텐츠전공
권명선


인 준 서

권명선의 석사학위 논문으로 인준함

2024년 6월

심사위원장 고 성 희 (인) 

심 사 위 원 김 훈 구 (인) 

심 사 위 원 최 배 영 (인) 

성신여자대학교 문화산업예술대학원

논문 개요

본 논문은 한과인 ‘약과’에 대한 실태 분석을 이행하고 이를 토대로 전통 약과의 계승과 K-디저트로서 약과의 발전을 위해 고등학생 및 외국인을 대상으로 하는 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠를 기획하는 데 목적을 두었다. 이러한 목적하에 약과에 대한 조리서, 가공 약과 제품, 약과 트렌드에 대한 내용분석 연구와 콘텐츠 기획 연구가 이루어졌다. 주요 연구 결과는 다음과 같다.

첫째, 2000년대 이후 출간된 조리서 75권에는 107개의 약과 품목이 기술되어 있었다. 이 가운데 2000년대에 출간된 37권의 조리서에는 54개 약과 품목, 2010~2020년대에 출간된 38권의 조리서에는 53개 약과 품목이 포함되어 있었다. 2000년대 조리서와 비교해 2010~2020년대의 조리서에는 기존의 재료에서 벗어나 서양 디저트의 재료인 베이킹파우더·중조(베이킹소다)·올리브오일·도넛믹스 등이 약과를 만드는 데 사용되었다. 또한 다양한 맛을 내기 위해 녹차가루, 딸기가루, 호박가루, 유자 등이 이용되기도 했다.

둘째, 국내 기업이 출시한 가공 약과 제품의 현황 파악을 위해 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라 DB를 활용해 자료를 조사한 결과, 2024년 4월을 기준으로 191개 업체에서 716개 약과 제품이 출시된 것을 확인할 수 있었다. 이들 약과 제품의 명칭을 기준으로 재료명+약과제품 451개, 약과+디저트명 제품 194개, 지역명+재료명+약과제품 41개, 지역명+약과제품 30개의 순으로 분석되었다. 이 가운데 재료명+약과제품에서는 ‘참쌀’, 약과+디저트명 제품에서는 ‘약과+쿠키’, 지역명+약과제품에서는 ‘개성’, 지역명+재료명+약과제품에서는 ‘개성+유과’와 ‘제주+감귤’의 명칭이 약과 제품으로 가장 많은 수를 나타냈다.

셋째, 약과 트렌드를 분석하기 위해 빅데이터인 네이버 데이터랩을 통해 2016년부터 2024년까지 소비자들의 ‘약과’에 대한 검색량을 살펴보았다. 그 결과 검색량이 점진적으로 상승되어 왔는데 특히 2021년을 기점으로 높은 검색량을 나타냈다. 최근 1년(2023년 4월~2023년 4월) 동안에는 한국의 명절인 설날과 추석에 있는 달에 검색량이 가장 높게 나타났다. 또한 오늘날 한국 사회에서는 할머니얼 트렌드와 약켓팅의 유행으로 많은 기업들이 다양한 약과 응용상품을 출시하고 있었다. 이를 분석한 결과, 음료 상품으로 약과오트라떼·약과크림커피, 제과 상품으로 약과크림크로플·약과버터·스티파이형 약과를 찾아볼 수 있었고, PB 상품으로는 약과칩케이크·약과쿠키 등을 파악할 수 있었다.

넷째, 전통 약과의 계승과 K-디저트로서 약과의 발전을 위해 고등학생 및 외국인을 대상으로 하는 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠를 각각 기획하였다. 먼저 고등학생 대상의 교육콘텐츠로는 전통 약과의 개념과 유래, 시대별 모양과 재료, 현재 유행되는 약과 제품에 대한 이론 수업을 진행한 후 전통 약과와 퓨전 약과 만들기 실습 활동이 이루어지도록 구성하였으며, 교육콘텐츠를 통한 기대효과 및 활용방안도 제시하였다. 다음으로 외국인 대상의 교육콘텐츠는 한과의 개념과 종류, 약과의 의미와 유래, 시대별 약과의 모양과 재료, 각국의 디저트와 약과의 공통점과 차이점 비교에 대한 이론 수업이 이루어지고 나서 전통 약과 만들기 실습 활동이 진행되도록 구성하였으며, 교육콘텐츠를 통한 기대효과와 활용방안에 대해 제안하였다.

결론적으로 한국의 약과문화는 계승되고 있는 동시에 일부 변화, 발전하고 있다. 이는 과거로부터 이어져 온 약과의 전통을 보존하면서도 현 소비자들의 수요와 입맛에 맞춰 약과가 진화하고 있음을 의미한다. 앞으로 세대와 세대를 연결하고 한국인과 세계인을 이어주는 지속 가능한 음식문화로서 약과에 대한 교육콘텐츠의 기획과 활용은 중요성을 지닌다고 하겠다.

목 차

논문개요

I. 서론	1
1. 연구의 필요성 및 목적	1
2. 연구 방법	2
II. 한국의 약과문화	4
1. 한과 및 약과의 개념	4
2. 약과문화의 역사	8
3. 약과문화에 대한 선행연구	11
III. 한국 약과문화에 대한 실태 분석	14
1. 약과 조리	14
2. 가공 약과 제품	39
3. 약과 트렌드	50
IV. 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠 기획	62
1. 고등학생 대상 교육콘텐츠	62
2. 외국인 대상 교육콘텐츠	73
V. 결론 및 제언	83

참고문헌

ABSTRACT

표 목 차

<표 1> 2000년대 약과의 품목명 분석	15
<표 2> 2000년대 약과의 반죽재료 분석	17
<표 3> 2000년대 약과의 증청재료 분석	20
<표 4> 2000년대 약과의 고명재료 분석	22
<표 5> 2000년대 약과의 모양 분석	25
<표 6> 2010~2020년대 약과의 품목명 분석	28
<표 7> 2010~2020년대 약과의 반죽재료 분석	30
<표 8> 2010~2020년대 약과의 증청재료 분석	33
<표 9> 2010~2020년대 약과의 고명재료 분석	35
<표 10> 2010~2020년대 약과의 모양 분석	37
<표 11> 재료명+약과제품	40
<표 12> 지역명+약과제품	45
<표 13> 지역명+재료명+약과제품	46
<표 14> 약과+디저트명 제품	48
<표 15> 한과에 대한 인기검색어 TOP 20	52
<표 16> 고등학생 대상 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠	69
<표 17> 고등학생 대상 한국 약과문화에 대한 실습안내서 1	71
<표 18> 고등학생 대상 한국 약과문화에 대한 실습안내서 2	72
<표 19> 외국인 대상 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠	79
<표 20> 외국인 대상 한국 약과문화에 대한 실습안내서	81

그림 목 차

<그림 1> 2016~2024년 소비자들의 약과 검색 추이	51
<그림 2> 2023년 4월~2024년 4월 소비자들의 한과 검색 추이	52
<그림 3> 더벤티의 약과 응용상품	56
<그림 4> 카페 만월경의 약과 응용상품	56
<그림 5> 신세계푸드의 약과 응용 파이	57
<그림 6> 정관장의 약과 응용상품	57
<그림 7> GS의 약과 응용 도넛	59
<그림 8> GS의 약과 응용 컵케이크	60
<그림 9> CU의 약과 응용 쿠키	60
<그림 10> 청소년이 만드는 전통 약과	70
<그림 11> 청소년이 만드는 퓨전 약과	70
<그림 12> 외국인이 만드는 전통 약과	80

I. 서론

1. 연구의 필요성 및 목적

전통한과의 하나인 약과(藥菓)는 약이 되는 과자라는 뜻이다. 이는 오랜 역사성을 지니고 있으며 우리의 음식문화에서 다과, 의례, 선물 등을 위한 용도로 조리되어왔다.

시대에 따라 문화는 계승, 변화, 발전한다. 다양한 문화 중에서도 시대에 따라 가장 큰 영향을 받는 것은 음식이다. 특히 한국의 경우 산업화로 인해 많은 음식이 대량생산이 가능해졌으며 각종 조미료와 재료를 활용해 문화상품으로도 개발되고 응용되고 있다.

반면 약과는 다른 한국 음식에 비해서는 상대적으로 발전이 더딘 편이었다. 하지만 근래에 들어 MZ세대와 외국인들 사이에서 약과에 대한 관심과 구매가 증가하면서 하나의 트렌드로 이어지고 있다. 대표적으로 MZ세대 가운데 할머니열 열풍이 일어나 전통적인 약과 제조 방법에 이들의 인기 있는 맛과 취향¹⁾이 더해지고 있다.

한편 K-Culture와 함께 K-Food가 글로벌 무대에 본격적으로 등장하면서 세계인들이 떠올리는 한국 음식으로 불고기, 비빔밥뿐 아니라 약과, 라면, 김밥 등이 새로운 열풍²⁾을 일으키고 있다. 일례로 편의점 CU는 서울관광재단과 손잡고 외국인 관광객을 겨냥한 K-편의점 기념품으로 ‘서울과자’ 세트를 만들었다. 이는 외국인들이 한국을 기억할 수 있도록 국내 편의점에서 인기가 높은 약과를 중심으로 기획한 것이 특징이다.³⁾

1) 금강일보, <https://www.ggilbo.com>(검색일: 2024. 1. 31.)

2) KBS 뉴스, <https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=7903625&ref=A>(검색일: 2024. 3.24.)

3) NEWSIS, https://www.newsis.com/view/?id=NISX20231106_0002509868&clD=13001&plD=13000(검색일: 2023.11.06.)

이와 같은 약과에 대한 MZ세대와 외국인 소비자들의 수요를 지속시키기 위해서는 다양한 상품들이 출시되는 것 외에도 한국 약과문화에 관련된 콘텐츠 연구도 이루어져야 한다. 그럼에도 불구하고 한국 약과문화에 초점을 둔 연구는 아직 시작 단계에 있다. 전통한과에 대한 선행연구들은 고조리서에 한정하여 재료와 조리법을 다룬 연구가 주가 되었으며, 약과에 대한 연구 역시 그러하다.

앞으로 전통한과의 일환으로 약과문화의 지속 가능한 발전을 위해서는 과거의 고찰도 중요하지만 현재에 관한 연구가 필요한 시점이다. 이에 본 논문은 한국 약과문화에 대한 실태를 분석한 후 전통약과의 계승과 K-디저트로서 약과의 발전을 위해 고등학생 및 외국인 대상의 교육콘텐츠를 기획하여 제안하는 데 연구의 목적을 둔다.

2. 연구 방법

1) 내용분석

본 연구에서는 한국 약과문화에 대한 실태를 파악하기 위해 세 가지 측면에서 내용분석을 시행하였다.

세부적으로 첫째, 약과 조리의 실태를 알아보기 위해 2000년부터 2023년도까지 출간된 한국의 조리서 중 약과의 재료, 조리법, 모양이 자세히 서술되어 있고, 약과의 사진이 포함되어 있는 총 75권의 조리서에서 107개 약과 품목을 분석대상 자료로 수집하였다. 이들 수집된 자료는 2000년대 조리서와 2010~2020년대 조리서로 자료를 대별하고 각각에서 약과의 품목명, 반죽 재료, 증청재료, 고명재료, 모양 및 조리방법으로 구분해 내용을 분석하였다.

둘째, 식품업체에서 출시한 가공 약과 제품의 현황을 살펴보기 위해 2024년 4월 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라 DB를 활용해 716개의 분석대상 자료를 수집하였다. 수집된 자료는 약과 제품의 명칭을 기준으로 재료명+약과제품, 지역명+약과제품, 지역명+재료명+약과제품, 약과+디저트명 제품으로 구분해 분석하였다.

셋째, 약과 트렌드를 파악하기 위해 빅데이터인 네이버 데이터랩에 나타나는 소비자들의 약과에 대한 검색 추이를 자료로 수집하였다. 또한 인터넷 기사를 통해 할매니얼 트렌드와 이를 반영하는 약과 응용상품의 특징을 내용으로 분석하였다.

2) 교육콘텐츠 기획

본 연구에서는 한국 전통약과의 계승과 K-디저트로서 약과의 발전을 도모하고자 고등학생 및 외국인을 대상으로 하는 한국 약과문화에 대한 교육 콘텐츠를 기획하였다.

기획의 과정으로는 첫째, 각 대상에게 부합되는 교육콘텐츠의 토대를 마련하기 위해 기획의 배경을 제시하였다. 둘째, 각 대상을 위한 교육콘텐츠를 구성하기 위해 교육목적 및 교육목표에 대해 기술하였다. 셋째, 대상별로 교육콘텐츠에 포함할 교육내용 및 교육방법을 담고 있는 교육계획안과 실습안 내서를 각각 작성하였다. 넷째, 본 연구에서 구성한 교육콘텐츠의 기대효과와 활용방안을 제안하였다.

II. 한국의 약과문화

1. 한과 및 약과의 개념

1) 한과

(1) 한과의 정의

한국의 전통 후식으로 병과류는 병이류(餅餌類)와 과정류(果釘類)로 나눌 수 있다. 병이류는 떡 종류를 뜻하며, 과정류는 한과를 뜻한다. 이 가운데 과정류는 농경문화의 진전에 따른 곡물 산출의 증가, 신라 시대와 고려 시대의 승불(崇佛) 사조에서 오는 육식의 기피를 배경으로 개발되어 의례나 연회 등에서 사용되었다. 또한 식생활의 구조가 주식, 부식, 후식으로 식사 형태가 뚜렷해지면서 과정류는 후식으로 발달하게 된 것으로 추정된다.

과정류는 일명 조과(造果)라고도 한다. 조과는 생과(生果)와 달리 가공해서 만든 과일의 대용품이라는 뜻이다. 이러한 과정류는 쌀이나 밀 등의 곡물가루에 꿀, 엿, 조청 등을 넣고 반죽하여 기름에 튀기거나 과일이나 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리거나 버무려 굳혀서 만든 과자⁴⁾이다.

본래 과(菓)라는 말은 『삼국유사(三國遺事)』 「가락국기(駕洛國記)」 수로왕조(首露王朝)에 제수(祭需)의 하나로 기록되었다. 제수로 사용된 과는 원래 생과였는데 과일이 없는 계절에는 곡분(穀粉)으로 과일의 형태를 만들고 여기에 과일나무의 가지를 꽂아서 제수로 삼았다고 한다.⁵⁾ 이렇게 『삼국유사』에

4) 이승민·윤혜려,(2022), 조선후기 조리서의 병과류 비교 연구: 충청도 지역을 중심으로, 한국식생활문화학회지 37(1). pp.13-14.

5) 강인희(2001), 한국음식대관, 제3권, 떡·과정·음칭, 한림출판사. pp..293-294.

서 조과(造菓)가 언급된 것으로 보아 과정류는 삼국시대 때부터 존재했을 것으로 유추할 수 있다.

옛날에는 나무 열매를 과(果), 풀의 열매를 라(蓏)라고 했는데 『용재총화(慵齋叢話)』⁶⁾에는 밀과개조수형(蜜菓皆鳥獸形)이라고 하여⁷⁾ 유밀과는 과일의 모양과 동물의 모양으로 만들었으며 그로 인해 조과(造菓)라고도 불리었던 것으로 보인다. 그러다가 외래 과자인 양과(洋果)와 구별하기 위해 ‘한과(韓果)’로 지칭하게 되었다.

한과의 명칭과 관련하여 한국 전래 과줄[造果] 제조사 연구에서는 ‘조과류(造果類)’란 한자표기에 대응하는 순우리말인 ‘과줄’, ‘과즐’, ‘과줄’이라고 하여 한과류를 우리말인 과줄로 언급하였다.⁸⁾

(2) 한과의 분류

한과는 크게 유밀과류·유과류·다식류·정과류·숙실과류·과편류·옛강정류로 구분된다.

첫 번째, 유밀과류(油蜜果類)는 밀가루에 꿀과 참기름 등을 넣어 반죽한 후 모양을 만들거나 판에 찍어 기름에 지져내고 다시 꿀에 담그는 것으로 모양과 재료에 따라 이름을 붙인다. 유밀과 중 가장 잘 알려진 것은 약과이며 그 외에 만두과, 다식과, 박계, 한과, 계강과, 매작과, 차수과, 요화과 등이 있다.⁹⁾

두 번째, 유과류(油菓類)는 찹쌀가루에 콩물, 막걸리나 청주 등을 넣고 반죽하여 찌서 파리가 일치하도록 매우 치대어 공기를 많이 포집하도록 한 다음

6) 용재총화는 16세기 초 문신(文臣) 성현(成俔)이 지은 필기잡록류(筆記雜錄類)에 속하는 책이다. 이 책에는 고려부터 조선 성종대에 이르기까지 형성, 변화된 민간의 풍속·문물 제도·문화·역사·지리·학문·종교·문학·음악·서화 등 문화 전반에 걸쳐 기록되어 있다.

7) 강인희(2001), 한국음식대관 제3권 떡·과정·음칭, 한림출판사. p.295.

8) 윤숙자(1998), 한국의 떡·한과·음칭류, 지구문화사. p.194.

9) 김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문. p.8.

갖가지 모양을 만들어 건조했다가 기름에 튀겨내어 꿀을 바르고 고물을 묻힌 것이다.¹⁰⁾ 또한 유과류는 모양이 누에고치처럼 긴 모양의 강정, 편편한 네모 모양의 산자 그리고 산자보다 작은 크기의 연사과 등으로도 나눌 수 있다.¹¹⁾ 종류로는 세반강정, 콩강정, 메밀산자, 빙사과 등이 있다.

세 번째, 다식류(茶食類)는 곡물, 한약재, 견과 등의 재료를 가루 내어 이용하거나 삶아서 꿀과 반죽하여 다식판에 박아내는 것이다. 다식판은 예로부터 기하 문양, 수(壽), 복(福), 강(康), 령(寧)의 문자 문양, 꽃이나 동물 문양 등으로 다양하고 정교하여 예술성을 엿볼 수 있는 도구이다.¹²⁾ 종류로는 흑임자다식, 녹말다식, 송화다식, 밤다식, 콩다식 등이 있다.

네 번째, 정과류(正菓類)는 식물의 뿌리나 줄기 또는 열매 등을 살짝 데쳐 연하게 하거나 날것 그대로 시럽이나 꿀 또는 조청에 알맞게 조린 것이다. 종류로는 동아정과 연근정과, 수삼정과, 도라지정과, 당근정과, 생강정과 등이 있다.¹³⁾

다섯 번째, 숙실과류(熟實果類)는 조리법에 따라 초(抄)와 란(卵)로 분류된다. 과일이나 식물의 뿌리, 열매를 익혀서 으갠 것을 꿀에 졸여 다시 모양을 낸 것을 ‘란’이라 하고, 과일을 그대로 익혀 모양을 유지시켜 꿀에 졸이는 것을 ‘초’라 한다.¹⁴⁾ 종류로는 대추초, 밤초, 울란, 조란 등이 있다.

여섯 번째, 과편류(果片類)는 신맛이 나는 앵두, 포도, 살구, 산사, 모과 등에서 과일즙을 내어 설탕이나 꿀을 넣고 녹말가루를 첨가해 조려서 묵처럼 굳힌 것으로 살구편·모과편·복분자편·산사편 등이 있다.¹⁵⁾

10) 김홍배(2011), 신세대를 위한 학과의 신제품 개발 및 브랜드 전략, 한국기초조형학회지 12(1). p.163.

11) 김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문. p.8.

12) 김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문. p.9.

13) 김홍배(2011), 신세대를 위한 학과의 신제품 개발 및 브랜드 전략, 한국기초조형학회지 12(1). p.163.

14) 김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문. p.9.

일곱 번째, 엿강정류는 볶거나 튀긴 견과류와 곡식을 그대로 또는 약간 부수어 증탕한 엿이나 조청에 버무려 서로 붙게 한 다음 네모나게 편으로 썬 것이다.¹⁶⁾ 종류로는 깨엿강정, 콩엿강정, 낙화생엿강정, 호두엿강정 등이 있다.

2) 약과

한과 중에서 약과는 약(藥)이 되는 과자(菓子)라는 뜻이다. 17세기 『지봉유설(芝峯類說)』¹⁷⁾과 19세기 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』¹⁸⁾에는 약과 재료의 특징으로 밀[小麥]은 춘하추동을 거쳐 익기 때문에 사시(四時)의 기운을 받아 널리 정(精)이 되고, 꿀은 백약(百藥)의 으뜸이며, 기름은 살충(殺蟲)과 해독(解毒)한다고 설명하였다.

1948년 『조선상식(朝鮮常識)』¹⁹⁾에는 약과를 가리켜 조선에서 만드는 과자 가운데 가장上品이며, 또 온 정성을 들여 만드는 점에서 세계에 그 짝이 없을 만큼 특색있는 과자라고 하였다.²⁰⁾

약과에 관한 기록은 『산가요록(山家要錄)』²¹⁾에 처음 등장하였다. 1600년대에는 약과, 연약과, 중배끼 등으로 종류가 다양화되었다.²²⁾ 약과의 주재료는 밀가루, 꿀, 기름, 술이며 이외에 찹쌀가루, 콩가루, 조청, 설탕, 설탕물, 물, 깨, 후춧가루, 생강, 유자, 잣가루, 계핏가루, 소금 등이 들어가기도 한다.²³⁾

15) 김홍배(2011), 신세대를 위한 학과의 신제품 개발 및 브랜드 전략, 한국기초조형학회지 12(1). p.163.

16) 김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문. p10.

17) 지봉유설은 1614년(광해군 6)에 이수광이 편찬한 백과사전적인 저술이다.

18) 오주연문장전산고는 조선 후기의 학자 이규경(李圭景:1788~?)이 쓴 백과사전류의 책이다.

19) 조선상식은 1946년에 최남선이 조선에 관한 상식을 널리 알리기 위해 저술한 문답서이다.

20) 김향숙(2002), 떡·한과의 품질향상을 위한 조리과학적 고찰, 한국조리과학회지 18(5). p.561.

21) 산가요록은 15세기에 의관 전순의가 음식의 다양한 조리법에 관해 기록한 조리서이다.

22) 윤숙자(1998), 한국의 떡·한과·음청류, 지구문화사. p.195.

23) 조신호 외(1987), 약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰, 한국식생활문화학회지 2(1). p.37.

2. 약과문화의 역사

1) 삼국시대 ~ 통일신라시대

우리나라 삼국시대의 문헌 속에 유밀과에 대한 구체적인 기록은 나오지 않으나 기록이 없다고 하여 이것이 없었다고 볼 수는 없다. 6세기경 중국에서 저술된 『제민요술(齊民要術)』²⁴⁾에 기술된 병(餅)과 이(餌)가 우리나라에도 들어와 있었을 것이고 상류층의 식생활은 상상 이상으로 다채로웠을 것이다. 또한 『삼국유사(三國遺事)』 태종춘추공조(太宗春秋公租)에 ‘성중(城中)의 물건값이 베(布) 한 필에 벼(粗) 30석(石) 혹은 50석(石)이었다.’ 고 되어 있음을 볼 때 당시 농업의 발달로 쌀이 증산되어 죽, 떡, 약밥과 같은 곡물 음식이 다양화되었을 것으로 유추된다. 한편 『일본서기(日本書紀)』²⁵⁾에는 백제의 왕자가 밀봉의 방을 일본으로 가져와 그곳 양봉의 효시가 되었다고 기록되어 있다. 이런 사실로 미루어 삼국시대에 우리나라에서 꿀 생산과 사용이 보편화되었음을 알 수 있다.²⁶⁾

송불 사조가 고조되었던 통일신라시대에는 음다(飲茶)와 육식 절제 풍습으로 채소 음식과 곡류로 만든 유밀과가 만들어졌을 것으로 추측된다. 이 시대에는 다과상(茶果床), 진다례(進茶禮), 다정(茶亭) 모임 등이 형성되었고 이에 따라 유밀과의 이용도 증가했을 것으로 보인다.²⁷⁾

본래 유밀과는 그 본고장이 인도로 추정되는데, 불교와 더불어 통일신라시

24) 제민요술은 현존하는 가장 오래된 중국 종합 농서로 농예, 원예, 조립, 양잠, 목축, 수의학, 종자 선택과 육종, 양조, 요리, 농산품 가공 및 저장, 흉년 대비책 등 농업의 모든 범주를 망라했다. 우리 선조들은 제민요술과 같은 중국의 책을 기본으로 집필하더라도 중국에서만 통용되는 내용을 삭제하고 우리 고유의 내용을 더하는 등 첨삭하여 새로운 책을 편찬했다.

25) 일본서기는 나라시대(奈良時代, 710~794)에 도내리친왕(舍人親王, 676~735)등이 중심이 되어 680년경에 착수하여 720년경에 완성된 것으로 추정되는 일본의 고대 역사서이다.

26) 강인희(2001), 한국음식대관 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.293.

27) 윤숙자(1998), 한국의 떡·한과·음청류, 지구문화사. p.194.

대에 전래되어 차 마시는 풍속이 성행되면서 여기에 곁들여 먹기 시작한 것으로 보인다. 또한 신문왕 3년(683)에는 왕비를 맞이할 때 납폐 품목으로 쌀, 술, 장, 꿀, 기름, 시(鼓) 등이 포함되어 있어 이들 재료가 유밀과를 만드는 데도 활용되었을 것으로 짐작된다.²⁸⁾

2) 고려시대 ~ 조선시대

고려시대에는 불교를 호국 신앙으로 삼아 숭불사상(崇佛思想)이 민간생활에 깊이 침투되었다. 살생을 금하고 육식을 절제하였으며 차를 마시는 풍습이 유행되어 대·소 연회에서 진다례(進茶禮)를 행하였고 이러한 환경에서 과정류가 차를 마시는 풍습과 함께 성행하고 특히 유밀과는 기호품으로 귀족층에서 크게 유행하였다.²⁹⁾

『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에는 고려 충렬왕 22년(1296)에 왕세자가 원나라 진왕(晉王)의 딸을 맞이하는 혼례 시 고려의 국속(國俗)으로 신부가 시부모를 처음 뵈는 때 유밀과를 쓴다고 한 기록이 남아 있어 당시 유밀과가 납폐 음식의 하나였음을 알 수 있다.³⁰⁾ 또한 왕이 세자의 혼례식에 참석하기 위해 원나라에 갔을 때 혼례 연회에 본국에서 가져온 유밀과를 차렸더니 그 맛이 입속에서 슬슬 녹을듯하여 인기가 대단하였다³¹⁾는 기록도 있다. 이로 부터 원나라에서는 우리나라의 유밀과를 고려병(高麗餅)이라고 하며 즐겨 찾게 되었다고 한다. 결국 고려의 유밀과는 멀리 원나라에까지 그 이름을 떨친 셈이다. 이렇듯 고려에서 납폐 음식의 하나로 사용된 유밀과는 조선으로 이어져 지금도 개성의 혼례에서는 납폐 음식으로 유밀과를 준비하는 풍습이 남아

28) 윤숙자(1998), 한국의 떡·한과·음청류, 지구문화사. p.194.

29) 강인희(2001), 한국음식대관 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.293.

30) 강인희(2001), 한국음식대관 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.294.

31) 조신희 외(2008), 17세기 이전 조선시대 과정류의 문헌적 고찰. 한국식품조리과학회지 24(3). p.315.

있다.³²⁾ 이외에도 고려시대에 유밀과는 국가의 대행사인 연등회, 팔관회 등에서 필수 음식으로 왕족, 귀족, 사원에서 성행하였다. 고려 충렬왕(忠烈王) 8년(1292)에는 왕이 충청도로 행차하는 도중에 유밀과의 봉정을 금했다고 한다. 이는 왕의 행차 시 각 고을이나 사원 등에서 진상했던 유밀과의 솜씨가 매우 높았음을 짐작케 한다.

반면 유밀과 성행이 지나쳐 곡물, 꿀, 기름 등을 허실하여 물가가 오르고 민생이 피폐해지는 폐단도 있었다. 『고려사』 형법 금령에 의하면 명종 22년(1192)에는 유밀과의 사용을 금하고 유밀과 대신에 나무 열매를 쓰도록 하였다. 『고려사』 공민왕 2년(1353)에도 유밀과의 사용금지령이 내렸다는 기록이 있다.³³⁾ 이렇듯 고려시대에는 유밀과와 같은 음식의 사치 풍조가 지나친 소비 성향을 조장하여 국가적으로 문제가 되었다. 일례로 최세연(崔世延)이 국왕과 공주에게 향연을 베풀 때 찬품(饌品)이 너무 사치하여 왕이 상을 받지 않았다는 기록이 있다. 팔관회에서는 백관의 과실 소반이 사치하니 이를 금하라는 최충열(崔忠烈)의 건의도 있어³⁴⁾ 당시 귀족들의 화려한 식생활을 말해준다.

한편 조선시대에도 고려시대에 이어 유밀과가 의례음식과 기호식품으로 왕실, 반가와 귀족들 사이에서 성행하였다. 예를 들어 세찬(歲饌), 제품(祭品), 연회(宴會) 등에 빠질 수 없는 행사식(行事食)으로 쓰였다.³⁵⁾ 이러한 유밀과는 조선시대에 일부 상품화되기도 하였으나 대체로 각 가정에서 직접 만들었고 이에 필요한 재료도 상비하고 있었다. 특히 약과나 다식은 경사스러운 날 상차림에 높이 괴어 올리는 것이 관례여서 반가를 중심으로 전문기술을 가진 사람이 초빙되어 그 일을 담당하기도 하였다.³⁶⁾

『성호사설(星湖僿說)』³⁷⁾과 『아언각비(雅言覺非)』³⁸⁾에 의하면 유밀과는

32) 강인희(2001), 한국음식대관 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.294.

33) 조신희 외(2008), 17세기 이전 조선시대 과정류의 문헌적 고찰. 한국식품조리과학회지 24(3). pp.314-315.

34) 강인희(2001), 한국음식대관, 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.294.

35) 강인희(2001), 한국음식대관, 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.295.

36) 윤숙자(1998), 한국의 떡·한과·음청류, 지구문화사. p.195.

중국의 거여나 한구에서 시작되었으나 고려에서 따로 개발하여 오늘날의 약과와 같은 것이라고 하였다. 『사류박해(事類博解)』³⁹⁾에서는 고려병을 약과⁴⁰⁾라고 지칭하였다.

3. 약과문화에 대한 선행연구

조신호와 이효지(1987)⁴¹⁾는 1600년대부터 1943년까지 간행된 한글 조리서 중에서 약과가 기록된 조리서 13권과 1945년 이후의 조리서 14권을 중심으로 약과의 명칭, 모양의 변천, 반죽 재료와 반죽 방법, 기름에 지지는 방법, 고명 등을 고찰하고 시대적 변천 과정을 연구하였다. 그 결과, 고찰 문헌에서 약과는 크게 약과, 과줄, 조과로 지칭되었다. 모양은 대추, 밤, 감, 새, 동물의 모양에서 원형으로 변화되었지만 제상에 쌓아 올리기 불편하여 네모진 모양으로 변화되었다. 그 후 둥근 약과 판에 박아낸 모양으로 다시 변화하였다. 약과 반죽의 주재료는 대부분의 조리서에서 밀가루가 사용되었으나 『주방문』에서는 밀가루 대신 콩가루를 사용했고, 『민속종합보고서』 강원도 편에서는 찹쌀가루를 이용하기도 했다. 또한 꿀 대신 조청, 설탕물, 설탕시럽, 엿 녹인 것을 넣기도 했다. 기름은 주로 참기름을 넣었으나 섀러드유나 면실유가 사용되기도 했다. 술은 청주, 소주, 약주, 막걸리, 양주를 이용했다. 그 밖에 통깨, 생강, 후춧가루, 깨소금, 생강즙, 잣가루, 소금 등의 재

37) 성호사설은 18세기 이익의 실학사상이 담긴 백과전서이다.

38) 아언각비는 19세기 정약용이 어휘에 대한 풀이와 올바른 용법을 제시하여 저술한 유서(類書)이다.

39) 사류박해는 심노순(沈老淳)의 외할아버지 이공(李公)이 후학들을 인도하기 위하여 편찬한 유서(類書)이다. 철종 6년(1855)에 김병규(金炳圭)가 그 아들의 친구인 심노순에게서 빌어 베껴 쓴 것이 전한다.

40) 강인희(2001), 한국음식대관, 제3권 떡·과정·음청, 한림출판사. p.294.

41) 조신호·이효지(1987), 약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰, 한국식생활문화학회지 2(1). pp.33-43.

료도 사용되었다. 약과의 반죽은 1940년 이전의 조리서에는 반죽을 매우 짙어 도마에 놓고 망치로 사방을 모아 두드리는 방법과 국수 반죽 모양으로 너무 치대지 않고 가볍게 반죽하는 방법이 기술되었다. 1940년 이후의 조리서에는 대체로 반죽을 가볍게 살살 섞도록 하였다. 기름에 지지는 방법으로는 기름을 넉넉히 붓고 120~160℃의 기름에서 속이 잘 익고 진한 갈색이 나도록 5~15분 정도 지지도록 했는데 이때 기름의 온도가 너무 낮으면 모양이 부서지고 높으면 단단해진다고 하였다. 증청 재료는 1940년 이전에는 꿀을 사용하였으나 1940년 이후부터는 꿀, 조청, 엿 녹인 것, 시럽 등이 사용되었고 그 밖에도 향취를 위해 생강즙, 건강, 유자즙 등을 넣기도 했다.

이정민(2023)⁴²⁾은 K-콘텐츠가 글로벌 전성시대를 맞으면서 한류와 K-Food가 전 세계적으로 열풍을 보이고 MZ세대를 중심으로 전통음식문화의 유행이 일어나 ‘약캐팅’이라는 신조어가 나올 만큼 열풍이 일어나고 있는 상황에서 체험자들의 전통음식문화 가치 인식, 체험 후 문화공유의 태도 형성 및 참여 행동에 미치는 영향을 연구하였다. 이를 위해 전통음식문화 체험 경험이 있는 10대부터 50대 이상의 소비자들을 대상으로 설문조사를 진행한 결과, 전통음식문화 체험 가치 인식은 문화공유 태도 형성과 정적 관계를 보였고, 문화공유 태도 형성은 참여 행동에 긍정적인 영향을 미치는 것으로 나타났다. 구체적으로 체험자들은 전통음식문화 체험에 대한 재방문 의사를 보였으며, 구전과 추천을 통해 긍정적으로 문화공유를 하였다. 또한 체험 가치 인식은 참여 행동에 긍정적인 영향을 미쳤다. 이러한 결과로 보아 문화태도 형성이 전통음식문화의 체험 가치 인식과 참여 행동 간에서 매우 큰 역할을 하는 것을 알 수 있었다. 그러나 체험자들이 전통음식문화의 가치를 충분히 인식하지는 못하고 있어 그에 대한 중요성을 강조하고 참여자들이 문화공유 태도를 형성하고 참여 행동을 증진 시킬 수 있도록 교육 및 홍보

42) 이정민(2023), 전통음식문화의 체험가치 인식이 문화공유 태도 형성과 참여 행동에 미치는 영향, 경기대학교 관광전문대학원 박사학위논문. pp.1-110.

활동을 진행해야 한다고 논의하였다. 또한 전통음식문화에 대한 신뢰를 형성할 수 있는 정보와 자료를 제공하고 현대적인 트렌드와 연결하여 참여자들의 관심을 유도해야 함을 강조하였다. 이와 더불어 전통음식과 관련된 아름다운 이미지 활용, 체험자가 자신의 경험을 사진과 글로 공유할 수 있는 공간을 마련하는 방법도 제안하였다.

이상으로 기존의 선행연구들을 종합해보면 한국 약과문화에 대해 고조리서를 기반으로 한 연구나 전통음식에 대한 체험 가치 연구가 진행된 반면 현대의 약과문화에 초점을 둔 실태 분석은 부족한 상황이다. 따라서 본 연구에서는 2000년대 이후 출간된 조리서를 중점으로 내용을 분석하고 약과 산업 및 트렌드에 대한 분석을 이행하고자 한다.

Ⅲ. 한국 약과문화에 대한 실태 분석

본 연구에서는 한국 약과문화에 대한 실태를 파악하기 위해 약과의 조리
와 가공 제품 및 트렌드를 중심으로 내용을 분석하였다.

1. 약과 조리

기존 약과 조리에 대한 선행연구에서는 2000년대 이후의 조리서에 대한
내용분석이 이루어지지 않았기 때문에 본 연구에서 2000년대 이후 출간된
최신 조리서에 대해 자료를 수집하였다.

최신 조리서의 선정 기준으로는 2000년부터 2023년도까지 출간된 한국의
조리서 중 약과의 재료, 조리법, 모양이 자세히 서술되어 있고, 약과의 사진
이 포함되어 있는 총 75권의 조리서에서 107개의 약과 품목을 분석대상 자
료로 채택하였다. 수집된 자료는 2000년대 조리서와 2010~2020년대 조리서
로 자료를 대별하고 각각에서 약과의 품목명, 반죽재료, 증청재료, 고명재료,
모양 및 조리방법으로 구분해 내용을 분석하였다.

1) 2000년대 조리서

(1) 약과의 품목명

<표 1>에 제시한 바와 같이 2000년대에 출간된 조리서는 총 37권으로 이

가운데 약과 품목은 54개였다. 이 중에서 ‘약과’ 라는 명칭을 사용한 품목은 25개, ‘지역명’ 이 들어간 품목은 9개, ‘모양’ 이 표현된 품목은 9개, ‘재료명’ 이 포함된 품목은 10개, ‘기타’ 는 1개 품목이었다. 이로 볼 때 조리서에 기술된 품목명 수는 ‘약과’ > ‘재료명’ > ‘지역명’ = ‘모양’ > ‘기타’ 의 순으로 ‘약과’ 를 단독 명칭으로 사용한 품목이 가장 많았고, 가장 적은 ‘기타’ 의 경우는 ‘전통’ 이라는 명칭이 사용되었다.

<표 1> 2000년대 약과의 품목명 분석

연도	저자	품목
2000	박경미	개성약과
2000	쿠켄 편집부	약과
2000	황혜성	약과
2000	강인희 외	약과
		모약과
2001	신길만	약과1
		약과2
		약과3
		꽃약과
2001	시공사	약과
2002	정연선	개성약과
2002	안동시 농업기술센터	약과
2002	하선정	개성모약과
2002	윤숙자	전통약과
		참쌀약과
		호박약과
2003	정재홍 외	꽃약과
		모약과
2004	상주시 농업기술센터	약과
2004	오석태 외	개성약과
2005	한영실	약과
2005	조여원 외	연육 구기자 산약과
		인삼약과
2006	적문	약과
2006	윤숙자	약과
2006	김은영	약과
2006	윤숙자	모약과
2006	윤숙자	약과

		모약과
2006	김덕희	약과
2007	박어진 외	약과
2007	이지호 외	꽃약과
2007	허영만 외	약과
2007	이양수 외	약과
		개성모약과
2007	김덕희 외	모약과
2008	(사) 한국전통음식연구소	약과
2008	최은희 외	약과
2008	농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발 연구소	문경세계 참쌀약과
		약과
		하회약과
2008	김규석	약과
		인삼약과
		쪽약과
		차약과
		꽃약과
2008	윤숙자 외	약과
2008	한복려	개성약과
2008	이연정 외	개성약과
2009	양항자	약과
2009	(사) 초의학술문화원	녹차 생엽 약과
		유자 녹차 약과
2009	김희성	약과
2009	윤숙자 외	구기자 약과

(2) 약과의 반죽재료

<표 2>에서와 같이 약과의 반죽재료는 밀가루, 참기름, 소금, 후추, 설탕 시럽, 술, 꿀, 생강, 계피, 물엿, 기타로 구분되었다.

밀가루를 사용한 품목은 53개이며, 밀가루를 사용하지 않은 품목은 쌀가루가 활용되었다. 참기름은 54개의 모든 품목에서 사용되었다. 소금을 사용한 품목은 51개, 후추를 사용한 품목은 35개, 설탕 시럽을 사용한 품목은 12개, 술이 들어간 품목은 53개, 꿀을 사용한 품목은 39개였다. 생강을 사용한

품목은 35개, 계피를 사용한 품목은 24개, 물엿을 사용한 품목은 3개로 분석되었다. 이상의 분석을 통해 밀가루와 참기름은 필수적으로 사용되는 재료이며 참기름과 술은 대다수의 품목에서 사용된 반면 소금·후추·설탕·시럽·꿀·생강·계피·물엿은 조리서에 따라 선택적으로 사용되는 재료임을 알 수 있었다.

<표 2> 2000년대 약과의 반죽재료 분석

연도	저자	품목	반죽재료										
			참기름	밀가루	술	소금	꿀	후추	생강	계피	설탕시럽	물엿	기타
2000	박경미	개성약과	○	○	○	○		○			○		
2000	쿠키 편집부	약과	○	○	○	○					○		
2000	황혜성	약과	○	○	○	○	○	○	○				
2000	강인희 외	약과	○	○	○	○	○		○				
		모약과	○	○	○	○	○	○	○	○			
2001	신길만	약과1	○	○	○	○	○	○	○				
		약과2	○	○	○	○	○	○	○				
		약과3	○	○	○	○	○	○	○	○			
		꽃약과	○	○	○	○			○	○		○	
2001	시공사	약과	○	○	○	○		○			○		
2002	정연선	개성약과	○	○	○	○					○		
2002	안동시 농업기술 센터	약과	○	○	○					○			
2002	하선정	개성모약과	○	○	○	○	○	○	○	○			
2002	윤숙자	전통약과	○	○	○	○	○	○	○	○	○		계란노른자
		참쌀약과	○	○	○	○	○	○	○	○	○		계란노른자 참쌀가루
		호박약과	○	○	○	○		○	○	○			계란노른자 호박가루
2003	정재홍 외	꽃약과	○	○	○	○	○	○	○				
		모약과	○	○	○	○	○	○	○				
2004	상주시	약과	○	○	○	○	○	○	○	○			

	농업기술 센터												
2004	오석태 외	개성약과	0	0	0	0	0	0			0		
2005	한영실	약과	0	0	0	0	0		0	0			
2005	조여원	연육 구기 자 산약과	0	0	0	0	0	0					구기자 연자육 식용유
		인삼약과	0	0	0	0	0	0		0	0		인삼 인삼가루
2006	적문	약과	0	0	0	0	0		0				
2006	윤숙자	약과	0	0	0	0	0	0	0	0			
2006	김은영	약과	0	0	0	0		0			0		
2006	윤숙자	모약과	0	0	0	0	0	0	0	0			
2006	윤숙자	약과	0	0	0	0	0	0	0	0			
		모약과	0	0	0	0	0	0		0			
2006	김덕희	약과	0	0	0	0	0		0				설탕
2007	박어진 외 3인	약과	0	0	0	0		0	0		0	0	
2007	이지호 외 6인	꽃약과	0	0	0		0		0	0			
2007	허영만 외 1팀	약과	0	0	0	0	0	0	0				
2007	이양수 외 1인	약과	0	0	0	0	0	0	0	0			
		개성모약 과	0	0	0	0		0			0		
2007	김덕희 외 2인	모약과	0	0	0	0	0	0	0	0			설탕
2008	(사) 한국전통 음식연구 소	약과	0	0	0	0	0	0	0	0			
2008	최은희 외 4인	약과	0	0	0	0		0			0	0	식용유
2008	농촌진흥 청 농업과학 기술원 농촌자원	문경새재 참쌀약과	0	0	0	0							참쌀가루
		약과	0	0	0	0	0		0				
		하회약과	0	0	0		0		0	0			설탕 쌀가루

	개발 연구소												
2008	김규석	약과	0	0	0	0	0	0	0				
		인삼약과	0	0	0	0	0						인삼
		쑥약과	0	0		0	0						쑥
		차약과	0	0	0	0	0		0				설탕 차가루
		꽃약과	0	0	0	0			0				
2008	윤숙자 외 10인	약과	0	0	0	0	0	0	0	0			
2008	한복려	개성약과	0	0	0	0		0			0		
2008	이연정 외 4인	개성약과	0	0	0	0		0		0	0	대추가루	
2009	양항자	약과	0	0	0	0	0	0		0			
2009	(사) 초의학술 문화원	녹차 생엽 약과	0	0	0	0	0						금은화가루 녹차생엽 울무가루
		유자 녹차 약과	0	0	0	0	0						백출 백복령 유자
2009	김희성	약과	0		0	0	0	0	0	0			쌀가루
2009	윤숙자 외 1인	구기자 약 과	0	0	0	0	0	0	0	0			구기자가루
계			54	53	53	51	39	35	35	24	12	3	29

(3) 약과의 증청재료

<표 3>에서와 같이 약과의 증청재료는 조청, 물, 생강, 꿀, 설탕, 계핏가루, 물엿, 유자, 기타로 분류되었다.

조청을 사용한 품목은 18개, 물을 사용한 품목은 34개, 생강을 사용한 품목은 22개, 꿀을 사용한 품목은 24개, 설탕을 사용한 품목은 15개, 계핏가루를 사용한 품목은 21개, 물엿을 사용한 품목은 10개, 유자를 사용한 품목은 12개였고 기타는 3개로 분석되었다. 이로 보아 증청을 위해 사용되는 재료

는 주로 조청, 꿀, 물엿, 설탕으로 이를 활용하여 단맛을 내는 것을 알 수 있었다. 또한 생강과 계피, 유자를 이용하는 경우 향을 내는 재료가 되었다. 이외에 퓨전 재료로 인삼, 금은화 우린 물, 녹차 물을 이용해 맛과 향을 내는 것을 볼 수 있었다.

<표 3> 2000년대 약과의 증청재료 분석

연도	저자	품목	증청재료									
			물	꿀	생강	계피	조청	설탕	유자	물엿	기타	
2000	박경미	개성약과	○		○		○					
2000	쿠켄 편집부	약과	○				○					
2000	황혜성	약과		○		○		○				
2000	강인희 외	약과	○	○	○	○		○				
		모약과	○	○	○	○		○				
2001	신길만	약과1		○		○						
		약과2		○		○		○				
		약과3		○								
		꽃약과	○		○		○	○				
2001	시공사	약과	○		○		○					
2002	정연선	개성약과	○		○		○					
2002	안동시농업 기술센터	약과	○					○		○		
2002	하선정	개성모약과	○	○	○	○		○				
2002	윤숙자	전통약과		○		○				○		
		참쌀약과		○		○				○		
		호박약과		○		○				○		
2003	정재홍 외	꽃약과	○		○	○	○			○		
		모약과	○		○	○	○			○		
2004	상주시농업 기술센터	약과		○		○				○		
2004	오석태 외	개성약과	○		○		○				○	
2005	한영실	약과	○						○			
2005	조여원	연육 구기 자 산약과	○	○					○			
		인삼약과	○		○		○					인삼
2006	적문	약과	○			○		○				

2006	윤숙자	약과		○		○			○		
2006	김은영	약과	○		○		○				
2006	윤숙자	모약과							○	○	
2006	윤숙자	약과		○		○			○		
		모약과		○		○			○		
2006	김덕희	약과	○		○		○				
2007	박어진 외	약과	○	○	○				○		
2007	이지호 외	꽃약과		○				○			
2007	허영만 외	약과	○				○				
2007	이양수 외	약과	○		○	○			○		
		개성모약과	○		○		○				
2007	김덕희 외	모약과	○		○		○				
2008	(사) 한국전통음 식연구소	약과		○		○					
2008	최은희 외	약과	○		○		○				
2008	농촌진흥청 농업과학기술 술원 농촌자원개 발 연구소	문경새재 참쌀약과	○	○					○		
		약과	○			○		○			
		하회약과	○	○							
2008	김규석	약과			○					○	
		인삼약과	○							○	
		쭈약과	○							○	
		차약과	○							○	
		꽃약과	○		○					○	
2008	윤숙자 외	약과		○		○			○		
2008	한복려	개성약과	○		○		○				
2008	이연정 외	개성약과	○		○		○				
2009	양항자	약과		○							
2009	(사)	녹차 생엽							○	금은	

	초의학술문 회원	약과									화우 린물
			유자 녹차 약과								0
2009	김희성	약과	0	0				0	0		
2009	윤숙자 외	구기자 약 과		0		0					
계			34	24	22	21	18	15	12	10	3

(4) 약과의 고명재료

<표 4>와 같이 약과의 고명재료는 대추, 잣, 해바라기씨, 호박씨, 살구씨, 인삼가루, 계핏가루로 분류되었다.

대추를 사용한 품목 9개, 잣을 사용한 품목 33개, 해바라기씨를 사용한 품목 5개, 살구씨를 사용한 품목 1개, 인삼가루를 사용한 품목 1개, 계핏가루를 사용한 품목 1개였고, 고명재료를 사용하지 않는 품목은 18개로 분석되었다. 이로 보아 약과의 고명재료는 잣이 가장 많이 사용되었다. 또한 고명을 사용하지 않는 품목의 비중도 높은 것으로 보아 고명은 필수가 아닌 선택사항으로 여겨진다.

<표 4> 2000년대 약과의 고명재료 분석

연도	저자	품목	고명재료							계피
			잣	대추	호박 씨	해바 라기 씨	살구 씨	인삼 가루		
2000	박경미	개성약과	0	0						
2000	쿠켄 편집부	약과								
2000	황혜성	약과	0							
2000	강인희 외	약과	0							
		모약과	0							

2001	신길만	약과1	○						
		약과2	○						
		약과3	○						
		꽃약과	○						
2001	시공사	약과							
2002	정연선	개성약과	○	○		○			
2002	안동시 농업기술센터	약과	○						
2002	하선정	개성모약과	○	○					
2002	윤숙자	진통약과							
		참쌀약과							
		호박약과							
2003	정재홍 외	꽃약과	○	○	○		○		
		모약과	○						
2004	상주시 농업기술센터	약과	○						
2004	오석태 외	개성약과	○	○	○				
2005	한영실	약과	○						
2005	조여원 외	연육 구기 자 산약과	○						
		인삼약과						○	
2006	적문	약과							
2006	윤숙자	약과	○						
2006	김은영	약과							
2006	윤숙자	모약과	○	○	○				
2006	윤숙자	약과	○						
		모약과	○						
2006	김덕희	약과							
2007	박어진 외	약과		○					
2007	이지호 외	꽃약과	○					○	
2007	허영만 외	약과							
2007	이양수 외	약과	○						
		개성모약과	○						
2007	김덕희 외	모약과	○						
2008	(사)한국전통음 식연구소	약과	○	○	○				
2008	최은희 외	약과							
2008	농촌진흥청농업 과학기술원 농촌자원개발	문경새재 참쌀약과	○						
		약과	○						
		하회약과	○						

	연구소								
2008	김규석	약과	○	○	○				
		인삼약과	○						
		쭈약과							
		차약과	○						
		꽃약과							
2008	윤숙자 외	약과	○						
2008	한복려	개성약과							
2008	이연정 외	개성약과							
2009	양항자	약과							
2009	(사) 초의학술문화원	녹차 생엽 약과							
		유자 녹차 약과							
2009	김희성	약과							
2009	윤숙자 외	구기자 약 과							
계			33	9	5	1	1	1	1

(5) 약과의 모양

<표 5>에 제시한 것처럼 약과의 모양은 사각형, 원형, 화(花)형, 기타로 분류되었다.

화형으로 만든 품목 28개, 사각형으로 만든 품목 23개, 기타 3개, 원형으로 만든 품목 1개로 분석되었다. 이로 보면 대다수의 약과 모양은 화형과 사각형으로 만들어졌는데 그 이유는 약과의 모양을 간편하게 만들기 위해서였다. 대표적으로 약과 틀을 사용하는 경우 모양이 화형에 해당되었다. 사각형은 칼로 반듯하게 자르기만 하면 모양이 완성되기 때문에 이를 선택한 것으로 유추된다. 한편 기타의 모양으로 타원형, 바람개비형, 리본형, 고사리형, 나뭇잎형으로 만들기도 하였다.

<표 5> 2000년대 약과의 모양 분석

연도	저자	품목	모양			
			화형	사각형	원형	기타
2000	박경미	개성약과		○		
2000	쿠크 편집부	약과		○		
2000	황혜성	약과	○			
2000	강인희 외 6인	약과	○			
		모약과		○		
2001	신길만	약과1	○			
		약과2	○			
		약과3	○			
		꽃약과	○			
2001	시공사	약과				타원형
2002	정연선	개성약과		○		
2002	안동시 농업기술센터	약과	○			
2002	하선정	개성모약과		○		
2002	윤숙자	전통약과	○			바람개비형 리본형
		참쌀약과	○			
		호박약과		○		
2003	정재홍 외	꽃약과	○			
		모약과		○		
2004	상주시 농업기술센터	약과	○			
2004	오석태 외	개성약과		○		
2005	한영실	약과			○	
2005	조여원 외	연육 구기자 산약과		○		
		인삼약과	○			
2006	적문	약과	○			
2006	윤숙자	약과		○		
2006	김은영	약과		○		
2006	윤숙자	모약과		○		
2006	윤숙자	약과	○			
		모약과		○		
2006	김덕희	약과	○			
2007	박어진 외	약과	○			
2007	이지호 외	꽃약과	○			
2007	허영만 외	약과	○			
2007	이양수 외	약과	○			
		개성모약과		○		
2007	김덕희 외	모약과		○		
2008	(사)한국전통음식	약과	○			

	연구소					
2008	최은희 외	약과		○		
2008	농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발 연구소	문경새재 찹쌀약과	○			
		약과	○			
		하회약과		○		
2008	김규석	약과		○		
		인삼약과	○			
		쭈약과	○			
		차약과	○			
		꽃약과				고사리형 나뭇잎형
2008	윤숙자 외	약과		○		
2008	한복려	개성약과		○		
2008	이연정 외	개성약과		○		
2009	양항자	약과	○			
2009	(사) 초의학술문화원	녹차 생엽 약과	○			
		유자 녹차 약과	○			
2009	김희성	약과		○		
2009	윤숙자 외	구기자 약과		○		
계			28	23	1	3

(6) 약과의 조리법

2000년대 조리서에 기술된 약과의 조리법은 가루로 된 재료와 액체로 된 재료를 섞어서 반죽하고, 반죽을 밀대로 밀어 평평하게 만든 후, 모양을 만들어 기름에 튀겨 반죽을 익히고, 튀긴 약과를 증청을 통해 완성시킨다.

각 조리서의 조리법을 종합적으로 살펴보면 약과 반죽을 익히는 방법에서 약과를 튀기는 온도와 그 방식에서 다소의 차이점이 있었다.

첫째 약과를 튀기는 방법은 1번 튀기는 방법과 2번 튀기는 방법으로 나뉘었다. 1번 튀길 때 기름의 온도는 최저 130℃에서 최고 180℃까지 온도에서 차이가 보였는데 평균적으로는 140℃~165℃의 온도에서 가장 많이 튀기고

있었다.

둘째, 2번 튀기는 방법에서는 튀김 냄비를 2개를 준비하거나 1개의 냄비에서 온도를 조절하는 경우가 있었다. 1차 튀김기름의 최저 온도는 80℃, 최고 온도는 140℃였고, 2차 튀김기름의 최저 온도는 140℃, 최고 온도는 180℃였다. 이처럼 2번 튀기는 방법을 적용하는 이유는 1차에서 약과 반죽을 익히고, 2차에서는 약과의 색을 내기 위해서였다.

셋째, 2000년대 조리서에는 기존의 재료로는 사용되지 않던 새로운 재료를 응용하여 퓨전 약과를 만드는 경우가 있었다. 퓨전 약과의 종류로는 호박가루를 이용한 ‘호박 약과’, 구기자와 연자육을 이용한 ‘연육 구기자 산약과’, 인삼을 이용한 ‘인삼 약과’, 쪽을 이용한 ‘쪽 약과’, 차 가루를 이용한 ‘차 약과’, 금은화가루·녹차생엽·울무가루를 이용한 ‘녹차 생엽 약과’, 백출·백복령·유자를 이용한 ‘유자 녹차 약과’, 구기자가루를 이용한 ‘구기자 약과’로 총 8종류의 퓨전 약과가 기술되어 있었다.

2) 2010~2020년대 조리서

(1) 약과의 품목명

<표 6>에 제시한 바와 같이 2010~2020년대의 조리서는 총 38권이며 품목은 53개였다. 이 중에서 ‘약과’라는 명칭을 사용한 품목 15개, ‘지역명’이 들어간 품목 10개, ‘모양’이 표현된 품목 16개, ‘재료명’이 들어간 품목 7개, ‘기타’ 5개였다. 이로 보아 조리서에 기술된 품목명 수는 ‘모양’ > ‘약과’ > ‘지역명’ > ‘재료명’ > ‘기타’의 순을 보여 약과의 모양을 명칭으로 사용한 품목이 가장 많았고, 가장 적은 ‘기타’의 경우는 밀가루

를 묶어서 만드는 ‘연약과’, 튀기지 않고 오븐에 구운 ‘구운 약과’ 등이 있었다.

<표 6> 2010~2020년대 약과의 품목명 분석

연도	저자	품목
2010	정길자 외	약과
		모약과
		연약과
2010	한복려	개성약과
2010	최지연	딸기약과
		약과
2010	김덕희 외	약과
2010	하숙정	꽃약과
		모약과
2011	신은채 외	약과
		개성약과
2011	윤숙자 외	녹차약과
2011	신수진	개성약과
2011	백오연	개성약과
2011	김영애	차약과
2011	김은희 외	개성약과
2012	정길자 외	약과
		방약과
		연약과
2012	윤숙자 외	개성약과
2012	이영옥 외	모약과
		꽃약과
2013	김수인	약과
		모약과
2013	강숙향	개성약과
2013	홍승스님 외	과일주머니 약과
2014	정길자 외	구운 쌀 약과
2014	윤숙자 외	연약과
2014	전희정	약과
		꽃약과
		개성모약과
2014	박순희 외	곤드레약과
		오가피모약과
2015	김우용 외	모약과
2015	김덕희 외	약과

2015	김수인	약과 구운약과
2016	이병순 외	약과
2016	이현정 외	개성약과
2017	박순애 외	약과 별약과
2017	최봉순	약과
2018	정현숙 외	약과
2018	장여진	개성약과
2018	송혜영	모약과
2019	김미선 외	모약과
2019	최은희 외	약과
2021	서유구	약과
2022	절레	모약과
2022	이은주	꽃약과
2022	최덕주	꽃약과 모약과
2023	이성희	생강약과

(2) 약과의 반죽재료

<표 7>과 같이 약과의 반죽재료는 밀가루, 참기름, 소금, 후추, 설탕 시럽, 술, 꿀, 생강, 계피, 물엿, 기타로 구분되었다.

밀가루를 사용한 품목은 51개였고, 밀가루를 사용하지 않은 2개 품목 중 하나는 멥쌀가루, 다른 하나는 만두피를 반죽으로 사용하였다. 참기름은 49개의 품목에서 사용되었다. 소금을 사용한 품목은 47개, 후추를 사용한 품목은 34개, 설탕 시럽을 사용한 품목은 20개였다.

술이 들어간 품목은 48개였는데, 막걸리를 사용한 품목도 있었다. 꿀을 사용한 품목은 25개, 생강을 사용한 품목도 25개, 계피를 사용한 품목 16개, 물엿을 사용한 품목 9개로 분석되었다. 또한 기타 재료로 녹차가루·도넛믹스·말기가루·베이킹파우더·콩가루·곤드레즙·달걀노른자·오가피액·설

탕·올리브오일·중조 등이 활용되었다.

이들 2010~2020년대 조리서의 반죽재료를 2000년대 조리서와 비교하면 조금 더 퓨전화시킬 수 있는 재료가 사용되었다. 예를 들어 기존 재료에서 벗어나 서양 디저트에서 쓰는 베이킹파우더·중조(베이킹소다)·올리브오일을 사용한 품목이 있었으며, 반죽의 맛을 내기 위해서 시판에 판매되고 있는 도넛믹스를 사용한 품목도 있었다.

<표 7> 2010~2020년대 약과의 반죽재료 분석

연도	저자	품목	반죽재료										
			밀가루	참기름	소금	술	후추	꿀	생강	설탕시럽	계피	물엿	기타
2010	정길자 외	약과	○	○	○	○	○	○	○				
		모약과	○	○	○	○	○			○			
		연약과	○	○	○	○	○	○					
2010	한복려	개성약과	○	○	○	○	○			○			
2010	최지연	딸기약과	○	○		○			○			○	딸기가루
		약과	○	○		○			○			○	
2010	김덕희 외	약과	○	○	○	○		○	○				설탕
2010	하숙정	꽃약과	○	○	○	○			○				조청
		모약과	○	○	○	○		○	○				
2011	신은채 외	약과	○	○	○	○	○	○	○		○		
		개성약과	○	○	○	○	○	○	○				
2011	윤숙자 외	녹차약과	○	○	○	○	○	○	○		○		녹차가루
2011	신수진	개성약과	○	○	○	○				○			
2011	백오연	개성약과	○	○	○	○	○	○		○			
2011	김영애	차약과	○	○	○	○		○	○		○		말차가루
2011	김은희 외	개성약과	○	○	○	○	○			○			
2012	정길자 외	약과	○	○	○	○	○	○	○				
		방약과	○	○	○	○				○			
		연약과	○	○	○	○	○	○					
2012	윤숙자 외	개성약과	○	○	○	○	○	○	○		○		

2012	이영옥 외	모약과	0	0	0	0			0	0				
		꽃약과	0	0	0	0			0	0				
2013	김수인	약과	0	0	0	0	0	0	0					
		모약과	0	0	0	0								달걀노른자
2013	강숙향	개성약과	0		0	0	0			0			올리브오일	
2013	홍승스 님 외	과일주머 니 약과											감, 사과, 설탕 , 만두피	
2014	정길자 외	구운 쌀 약과		0	0	0				0		0	멤쌀가루, 베 이킹파우더, 콩가루	
2014	윤숙자 외	연약과	0	0		0		0						
2014	전희정	약과	0	0	0	0		0	0		0			
		꽃약과	0	0	0	0	0			0	0			
		개성모약 과	0	0	0	0	0			0	0			
2014	박순희 외	곤드레약 과	0	0	0	0	0				0	0	곤드레즙, 설탕, 중조, 달걀노른자	
		오가피모 약과	0	0	0		0		0		0	0	달걀노른자, 중조, 오가피 액, 설탕	
2015	김우용 외	모약과	0	0	0	0	0	0		0				
2015	김덕희 외	약과	0	0	0	0	0			0			식용유	
2015	김수인	약과	0	0	0	0	0			0		0		
		구운약과	0	0	0	0	0			0		0	올리브오일	
2016	이병순 외	약과	0	0	0	0				0				
2016	이현정 외	개성약과	0	0	0	0	0			0		0		
2017	박순애 외	약과	0		0									막걸리, 달걀노른자
		별약과	0	0	0	0	0	0	0		0			대추고
2017	최봉순	약과	0	0	0	0	0	0	0		0		조청	
2018	정현숙 외	약과	0	0	0	0	0			0	0		식용유, 대추가루	
2018	장여진	개성약과	0	0	0	0		0						

2018	송혜영	모약과	0	0	0		0	0	0		0	0	설탕
2019	김미선 외	모약과	0	0	0	0	0	0	0		0		
2019	최은희 외	약과	0	0	0	0	0	0	0		0		
2021	서유구	약과	0	0			0	0			0		깨가루
2022	찹레	모약과	0	0	0	0	0				0		
2022	이은주	꽃약과	0										설탕,도넛믹 스,찹쌀가루, 계란,식용유
2022	최덕주	꽃약과	0	0	0	0	0	0	0				식용유
		모약과	0	0	0	0	0	0	0				식용유
2023	이성희	생강약과	0	0	0	0	0		0				
계			51	49	47	47	34	25	25	20	16	9	23

(3) 약과의 증청재료

<표 8>에서와 같이 약과의 증청재료는 조청, 물, 생강, 꿀, 설탕, 계핏가루, 물엿, 유자, 기타로 분류되었다.

세부적으로 조청을 사용한 품목 22개, 물을 사용한 품목 41개, 생강을 사용한 품목 35개, 꿀을 사용한 품목 14개, 설탕을 사용한 품목 15개, 계핏가루를 사용한 품목 22개, 물엿을 사용한 품목 18개, 유자를 사용한 품목 7개, 기타 8개로 분석되었다. 기타 재료로는 올리고당, 소금, 곤드레즙, 오가피액이 있었다.

이들 2010~2020년대 조리서와 2000년대 조리서의 증청재료의 차이점은 소금이 추가적으로 사용되는 점, 물엿과 조청 대신 올리고당으로 단맛을 내는 품목이 있는 점이었다.

<표 8> 2010~2020년대 약과의 증청재료 분석

연도	저자	품목	증청재료									
			물	생강	계피	조청	물엿	설탕	꿀	유자	기타	
2010	정길자 외	약과	○		○			○	○			
		모약과	○	○				○				
		연약과	○		○			○	○			
2010	한복려	개성약과	○	○		○						
2010	최지연	딸기약과	○		○			○	○			
		약과	○		○			○	○			
2010	김덕희 외	약과	○	○		○						
2010	하숙정	꽃약과	○	○	○				○	○		
		모약과	○	○	○				○	○		
2011	신은채 외	약과							○	○		
		개성약과	○	○		○				○		
2011	윤숙자 외	녹차약과			○					○	○	
2011	신수진	개성약과	○	○								올리고당
2011	백오연	개성약과	○	○		○						
2011	김영애	차약과	○	○	○				○	○		
2011	김은희 외	개성약과	○	○				○				
2012	정길자 외	약과	○		○				○	○		
		방약과	○	○		○						
		연약과	○		○			○	○			
2012	윤숙자 외	개성약과			○					○		
2012	이영옥 외	모약과	○	○	○			○			○	소금
		꽃약과	○	○	○			○			○	소금
2013	김수인	약과	○	○	○			○				소금
		모약과	○	○	○			○				소금
2013	강숙향	개성약과				○						
2013	홍승스님 외	과일주머니 약과										
2014	정길자 외	구운 쌀 약과	○	○		○						
2014	윤숙자 외	연약과			○					○	○	
2014	전희정	약과	○			○			○	○		
		꽃약과	○	○		○						
		개성모약과	○	○		○						
2014	박순희 외	곤드레약과						○		○		곤드레즙
		오가피 모약과						○		○		오가피액
2015	김우용 외	모약과	○	○				○				
2015	김덕희 외	약과		○		○	○					

2015	김수인	약과	0	0	0		0				소금
		구운약과	0	0		0					
2016	이병순 외	약과	0	0		0					
2016	이현정 외	개성약과	0	0			0				
2017	박순애 외	약과	0			0		0			
		별약과		0	0		0	0		0	
2017	최봉순	약과	0	0				0			
2018	정현숙 외	약과	0	0		0					
2018	장여진	개성약과	0	0		0					
2018	송혜영	모약과	0	0				0			
2019	김미선 외	모약과			0				0	0	
2019	최은희 외	약과	0	0		0					
2021	서유구	약과							0		
2022	짚레	모약과	0	0		0					
2022	이은주	꽃약과	0	0	0	0					
2022	최덕주	꽃약과	0	0	0	0				0	
		모약과	0	0	0	0					
2023	이성희	생강약과	0	0		0					
계			41	35	22	21	18	15	14	7	8

(4) 약과의 고명재료

<표 9>에서와 같이 약과의 고명재료는 대추, 잣, 호박씨, 살구씨, 계핏가루, 기타로 분류되었다. .

세부적으로 살펴보면 대추를 사용한 품목 14개, 잣을 사용한 품목 20개, 호박씨를 사용한 품목 10개, 살구씨를 사용한 품목 1개, 계핏가루를 사용한 품목 1개, 기타 재료를 사용한 품목 1개였다. 이 가운데 기타 재료는 밤과 석이버섯으로 기존의 고명과는 다른 재료를 사용하였다. 반면 고명재료를 사용하지 않는 품목은 28개로 분석되었다. 이로 보면 고명재료로 잣이 가장 많이 사용되었는데 이는 2000년대 조리서와 동일하였다. 또한 2010~2020년대 조리서는 고명재료를 사용하지 않은 품목의 비중이 2000년대 조리서에서 보다 높아 고명재료는 선택적으로 사용된 것을 확인할 수 있었다.

<표 9> 2010~2020년대 약과의 고명재료 분석

연도	저자	품목	고명재료					
			잣	대추	호박 씨	살구 씨	계피	기타
2010	정길자 외	약과	○					
		모약과	○	○	○			
		연약과	○					
2010	한복려	개성약과						
2010	최지연	딸기약과						
약과								
2010	김덕희 외	약과						
2010	하숙정	꽃약과						
		모약과						
2011	신은채 외	약과	○					
		개성약과						
2011	윤숙자 외	녹차약과						
2011	신수진	개성약과		○	○			
2011	백오연	개성약과		○				
2011	김영애	차약과	○	○	○			
2011	김은희 외	개성약과	○	○	○			
2012	정길자 외	약과	○					
		방약과	○					
		연약과	○					
2012	윤숙자 외	개성약과	○	○	○			
2012	이영옥 외	모약과						
		꽃약과						
2013	김수인	약과	○					
		모약과						
2013	강숙향	개성약과						
2013	홍승스님 외	과일주머니 약과						
2014	정길자 외	구운 쌀 약과	○					
2014	윤숙자 외	연약과						
2014	전희정	약과	○					
		꽃약과						
		개성모약과						
2014	박순희 외	곤드레약과	○	○				
		오가피모약과		○			밤, 석이 버섯	
2015	김우용 외	모약과	○	○	○			
2015	김덕희 외	약과						

2015	김수인	약과						
		구운약과						
2016	이병순 외	약과						
2016	이현정 외	개성약과	○	○	○			
2017	박순애 외	약과						
		별약과		○	○			
2017	최봉순	약과						
2018	정현숙 외	약과						
2018	장여진	개성약과						
2018	송혜영	모약과	○					
2019	김미선 외	모약과	○	○	○			
2019	최은희 외	약과		○	○			
2021	서유구	약과						
2022	절레	모약과						
2022	이은주	꽃약과						
2022	최덕주	꽃약과	○	○		○		
		모약과	○				○	
2023	이성희	생강약과						
계			20	14	10	1	1	1

(5) 약과의 모양

<표 10>에 제시한 바대로 약과의 모양은 사각형, 원형, 화(花)형, 기타로 분류되었다.

세부적으로 사각형으로 만든 품목 29개, 원형으로 만든 품목 3개, 화형으로 만든 품목 18개, 기타 3개로 분석되었다. 이로 보면 사각형 > 화형 > 원형 = 기타 순으로 사각형이 2000년대 조리서에서처럼 가장 많은 품목으로 나타났다. 기타 모양으로는 바람개비·리본·복주머니·별 모양이 있었다.

<표 10> 2010~2020년대 약과의 모양 분석

연도	저자	품목	모양			
			사각형	화형	원형	기타
2010	정길자 외	약과		○		
		모약과	○			
		연약과			○	
2010	한복려	개성약과	○			
2010	최지연	딸기약과	○			
		약과			○	
2010	김덕희 외	약과		○		
2010	하숙정	꽃약과		○		
		모약과	○			
2011	신은채 외	약과		○		
		개성약과	○			
2011	윤숙자 외	녹차약과		○		바람개비, 리본
2011	신수진	개성약과	○			
2011	백오연	개성약과	○			
2011	김영애	차약과		○		
2011	김은희 외	개성약과	○			
2012	정길자 외	약과		○		
		방약과	○			
		연약과			○	
2012	윤숙자 외	개성약과	○			
2012	이영옥 외	모약과	○			
		꽃약과		○		
2013	김수인	약과	○			
		모약과	○			
2013	강숙향	개성약과	○			
2013	홍승스님 외	과일주머니 약과				복주머니
2014	정길자 외	구운 쌀 약과		○		
2014	윤숙자 외	연약과	○			
2014	전희정	약과	○			
		꽃약과		○		
		개성모약과	○			
2014	박순희 외	곤드레약과		○		
		오가피모약과	○			
2015	김우용 외	모약과	○			
2015	김덕희 외	약과		○		
2015	김수인	약과	○			
		구운약과	○			
2016	이병순 외	약과	○			

2016	이현정 외	개성약과	○			
2017	박순애 외	약과	○			
		별약과				별모양
2017	최봉순	약과		○		
2018	정현숙 외	약과	○			
2018	장여진	개성약과		○		
2018	송혜영	모약과	○			
2019	김미선 외	모약과	○			
2019	최은희 외	약과		○		
2021	서유구	약과	○			
2022	절레	모약과		○		
2022	이은주	꽃약과		○		
2022	최덕주	꽃약과		○		
		모약과	○			
2023	이성희	생강약과		○		
계			29	19	3	3

(6) 약과의 조리방법

2010~2020년대 조리서에서도 약과의 조리법은 가루로 된 재료와 액체로 된 재료를 섞어서 반죽하고, 반죽을 밀대로 밀어 평평하게 만든 후, 모양을 만들어 기름에 튀겨 반죽을 익히고, 튀긴 약과를 증청을 통해 완성시켰다.

2000년대와 동일하게 1번만 튀기는 방법과 2번을 튀기는 방법이 있었으며 오븐에 굽는 방법이 추가되었다. 1번만 튀길 때 기름의 최저 온도는 140℃, 최고 온도는 180℃ 이었다. 2번을 튀길 때 1차 기름의 최저 온도는 70℃ 이며 최고 기름 온도는 140℃ 였고, 2차 기름의 최저 온도는 130℃, 최고 온도는 180℃ 로 분석되었다. 이외에도 홍승스님(2013)의 조리서에서는 같은 온도로 2번 튀겼고, 김수인(2015)의 조리서에서는 온도를 70℃ > 100℃ > 150℃ 의 순으로 온도변화를 주었다. 오븐을 이용해 약과 반죽을 익히는 방법으로 정길자(2014)의 조리서에서는 180℃ 로 20분간 구웠으며, 김수인(2015)의 조리서에서는 140℃ 에서 40분, 160℃ 에서 20분을 굽는 방법을 제시하였다.

이상에서 살펴본 2010~2020년대 조리서에는 딸기가루를 이용한 ‘딸기 약과’, 녹차가루를 이용한 ‘녹차 약과’, 말차가루를 이용한 ‘차 약과’, 베이킹파우더와 콩가루·멥쌀가루를 넣고 오븐으로 구워낸 ‘구운 쌀 약과’, 약과 반죽의 간편화를 위해 만두피를 이용해 과일을 넣어서 만든 ‘과일주머니 약과’, 곤드레즙을 이용한 ‘곤드레 약과’, 오가피액을 이용한 ‘오가피 약과’, 현대화된 맛을 위해 시판되고 있는 도넛믹스를 이용한 ‘꽃약과’ 등의 퓨전약과를 살펴볼 수 있었다.

2. 가공 약과 제품

본 연구에서는 국내 식품업체에서 출시한 가공 약과 제품의 현황을 살펴보기 위해 2024년 4월 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라 DB를 활용해 자료를 수집하였다. 수집된 자료에서 약과를 생산하는 업체는 191개이며, 약과 제품은 716개⁴³⁾로 조사되었다. 이들 수집된 자료는 약과 제품의 명칭을 기준으로 재료명+약과제품, 지역명+약과제품, 지역명+재료명+약과제품, 약과+디저트명 제품으로 구분해 분석하였다.

1) 재료명+약과제품

<표 11>에 제시한 바와 같이 재료명이 들어간 약과제품은 감귤·깨·구기자·꿀·단호박·밀·참쌀·유자 등의 131가지로 451개 제품이 해당되었다.

43) 이들 716개 약과 제품의 소비기한은 짧게는 5일에서 길게는 1년까지로 실온·냉장·냉동의 보관 방법에 따라 차이가 있었다.

가장 많이 사용된 재료명으로 찹쌀 > 밀 > 꿀 > 쌀 > 단호박·호박 > 찹쌀+꿀 등의 순으로 찹쌀이 83개로 압도적으로 많은 비중을 차지하였으며, 그다음으로 밀 36개, 꿀 33개로 나타났다. 이들 재료 가운데 밀가루·찹쌀·꿀은 약과를 제조할 때 필요한 필수재료로 기업이 제품의 명칭을 정할 때 대표성을 띠는 것으로 유추된다.

이외에도 감·감귤·견과류·누룽지·달고나·딸기·레몬·로투스·바닐라·브라우니·오레오·초코·치즈·흑임자 등의 재료명이 들어간 약과도 있었다. 이는 시대변화에 따라 다양한 재료가 등장하면서 현대인들에게 친숙하면서 색다른 맛의 약과로 차별성을 강조하려는 것으로 사료된다.

〈표 11〉 재료명+약과제품 분석

구분	제품	계
1.감	홍길동 감약과	1
2.감귤	감귤미니약과(2)/ 감귤약과(2)/ 감귤왕약과	5
3.감조청	감조청약과	1
4.감태	감태약과	1
5.견과류	견과류약과	1
6.계피	계피약과	1
7.계피+꿀	계피꿀약과/ 한과 명장.명인 김규훈이 만든 계피꿀약과	2
8.고구마+꿀	꿀고구마약과	1
9.꽃감	꽃감약과/ 맛있는 꽃감약과	2
10.구기자	행복담은 구기자약과	1
11.깨	흑깨약과/ 참깨약과/ 들깨약과	3
12.꿀	BT21꿀미니약과/ BT21전통꿀약과/ 궁중꿀약과/ 꿀약과(3)/ 눈꽃별꿀약과/ 달콤허니 꿀약과/ 명인꿀약과/ 몰랑이 HONEY 미니약과/ 미니꿀약과(2)/ 별꿀약과(2)/ 뽀로로 한입꿀약과/ 삼립약과 미니꿀약과/ 수제꿀약과/ 연꿀약과/ 오색꿀약과/ 우리꿀약과/ 전통 꿀약과/ 짱구미니꿀약과/ 쫄득꿀약과(2)/ 칼슘꿀약과/ 한과 명장.명인 김규훈이 만든 꿀약과(2)/ 한입꿀약과/ 허니 글레이즈드 약과/ 허니브레드 별꿀약과/ 허니약과/ 황금꿀약과/ 하늘가꿀약과	33

13.꿀+녹차	녹차꿀약과	1
14.꿀+누룽지	작심밀도 누룽지 꿀약과	1
15.꿀+사과	미니꿀약과 사과	1
16.꿀+생강	생강꿀약과	1
17.꿀+홍삼	홍삼꿀약과(2)	2
18.녹차	녹차 손약과/ 녹차별약과/ 녹차약과(4)	6
19.누룽지	누룽지약과	1
20.누룽지+바닐라	바닐라누룽지약과	1
21.단호박	건영당단호박미니약과/ 단호박 약과(8)/ 단호박왕약과/ 유밀가 단호박 약과/ 호정가 단호박약과/ 힐로우 약과 단호박	13
22.단호박+꿀	단호박꿀약과	1
23.단호박+라즈베리	단호박라즈베리약과	1
24.단호박+마	단호박 마 약과	1
25.달고나	달고나 츄이스티 약과	1
26.당귀	당귀약과(승검초약과)	1
27.대추	대추 약과	1
28.도라지	기쁜도라지약과/ 도라지약과	2
29.딸기	덕복희 여사의 딸기약과/ 덕복희 여사의 옛날약과 딸기맛/ 딸기약과/ 뽀로로 한입딸기약과	4
30.땅콩	땅콩약과(2)/ 땅콩왕약과/ 울곡 땅콩 약과/ 호정가 땅콩약과	5
31.레몬	레몬약과	1
32.로투스	기쁜로투스약과	1
33.말차	기쁜말차약과	1
34.밀	건영당 우리밀약과/ 김복녀 우리밀약과/ 대숲우리밀약과/ 봄날엔 우리밀 미니 약과/ 봄날엔 우리밀 약과/ 송희자우리밀궁중약과/ 우리밀 꼬마약과/ 우리밀 명인손맛꼬마약과 우리밀 명인손맛꼬마약과 세트/ 우리밀 미니약과/ 우리밀 약과(4)/ 우리밀 약과자/ 우리밀 한입약과/ 우리밀로 만든 스마일약과/ 우리밀로만든미니약과/ 우리밀미니약과/ 우리밀손약과/ 우리밀수제약과 우리밀약과(8)/ 우리밀약과1/ 우리밀약과혼합세트/ 우리밀영양약과/ 우리밀차례상약과/ 참맛우리밀약과/ 한입에 쏙 우리밀 꼬마약과/ 한국민속촌우리밀손약과	36
35.밀+귀리	우리밀귀리약과	1
36.밀+꿀	우리밀 꼬마 꿀약과/ 우리밀 꿀약과(3)/ 우리밀 미니꿀약과/ 우리밀 우리꿀약과/ 우리밀 전통꼬마꿀약과	7

37.밀+꿀+누룽지	우리밀 누룽지 꿀약과	1
38.밀+꿀+홍삼	우리밀홍삼꿀약과	1
39.밀+단호박	우리밀 단호박 약과	1
40.밀+대추	우리밀 대추약과	1
41.밀+땅콩	옹곡 우리밀 땅콩 약과	1
42.밀+밤	우리밀 알밤약과	1
43.밀+사과	사과 우리밀약과	1
44.밀+생강	우리밀 진저약과	1
45.밀+조청	국산 조청을 넣어 만든 우리밀 약과/ 우리밀조청약과(2)	3
46.밀+참쌀	우리밀 참쌀약과(3)	9
	우리밀 참쌀약과2	
	우리밀과 우리참쌀로 만든 약과/ 우리밀미니참쌀약과/ 우리밀참쌀약과/ 우리밀참쌀왕약과/ 참쌀우리밀약과	
47.밀+참쌀+꿀	우리밀 참쌀 꿀약과	1
48.밀+참쌀+꿀+호박	우리밀아카시아별꿀 호박참쌀약과	1
49.밀+참쌀+호박	우리밀호박참쌀꿀약과	1
50.밀+초코	우리밀 초코약과	1
51.밀+통밀	우리밀통밀약과(2)	2
52.밀+통밀+꿀	우리밀 통밀꿀약과	1
53.밀+호박	우리밀 호박약과	1
54.밀+호박고구마	우리밀호박고구마약과	1
55.바닐라	야카 약과 바닐라	1
56.밤	꿀밤맛약과/ 밤약과	2
57.백년초(백련초)	백년초 꽃약과/ 백년초별약과/ 백년초약과(2)/ 백련초 손약과	5
58.백년초+참깨	백련초 참깨 약과	1
59.보리	새싹보리 꽃약과/ 편식공장 우리보리약과/ 편식공장 우리보리약과	3
60.복분자	복분자 꽃약과/ 복분자 약과(2)/ 울어매 복분자 약과/ 웰빙 복분자약과	5
61.복분자+꿀	복분자꿀약과	1
62.브라우니	브라우니 수제약과/ 유밀가 브라우니 약과/ 브라우니약과	3
63.블루베리	블루베리 약과	1
64.빵잎	빵잎약과	1
65.사과	사과손약과/ 사과약과/ 사과약과A/ 사과약과B	4
66.생강	생강약과/ 진저약과	2
67.소금	단짠의 명작 꾸덕 소금약과/ 솔티드 약과	2
68.시나몬	시나몬약과/ 호롱호롱 시나몬약과	2
69.쌀	Oh! 미니 쌀약과/ 꼬마쌀약과/ 다물쌀약과/ 떡탐손쌀약과/ 미니쌀약과(2)/ 손쌀약과/	18

	쌀로만든 미니약과/ 쌀미니약과/ 쌀약과/ 예당우리쌀약과/ 우리쌀로 만든 미니 약과/ 우리쌀미니약과/ 우리쌀약과/ 원할머니 우리쌀약과/ 춘희쌀약과/ 하늘가쌀약과/ 한입참우리쌀약과	
70.쌀+조청	우리쌀조청약과	1
71.쌍화	광동쌍화약과	1
72.쭈	사자발 쭈 약과/ 쭈약과(2)/ 힐로우 약과 쭈맛	4
73.아몬드	아몬드 약과	1
74.아몬드+초코	초코 아몬드 약과	1
75.아몬드+코코넛	아몬드 코코넛약과	1
76.오곡	오곡미니약과	1
77.오디	수제오디약과/ 오디약과	2
78.오레오	기쁜오레오약과	1
79.오렌지	오렌지 약과	1
80.오렌지+커피	커피오렌지약과	1
81.옥수수	밀레의 공방 옥수수 품은 납작 약과/ 옥수수바삭약과	2
82.우유	유밀가 우유 약과	1
83.울금	울금약과/ 하르방 울금약과	2
84.유자	야카 약과 유자/ 온더선셋 유자약과/ 유자약과(5)/ 유자왕약과	8
85.인삼	인삼약과/ 페스츄리인삼약과	2
86.자색고구마	유밀가 자색고구마 약과/ 자색고구마약과	2
87.жат	жат 시금자약과	1
88.조청	공감조청약과/ 정통우리다과 조청 모약과/ 조청 모약과/ 조청 약과(5)	8
89.조청+튀밥	튀밥 조청약과	1
90.죽향	죽향 약과	1
91.찰쌀	기분좋은 찰쌀손약과/ 맘드림 찰쌀약과/ 못난이찰쌀약과/ 미니찰쌀약과(4)/ 바름한과 찰쌀손약과/ 바름한과 찰쌀약과/ 설빙 찰쌀꽃약과/ 손찰쌀약과(4)/ 수제찰쌀손약과/ 신찰쌀약과/ 연경당 찰쌀약과/ 예당왕찰쌀약과/ 옛날 찰쌀 약과/ 오가다 우리찰쌀약과/ 왕손찰쌀약과/ 왕찰쌀약과(5)/ 왕찰쌀약과2/ 왕찰쌀약과Y/ 읍천리382 찰쌀약과/ 진통찰쌀약과/ 진푸드찰쌀약과/ 찰쌀 고마약과/ 찰쌀 손 약과/ 찰쌀대왕약과/ 찰쌀미니약과/ 찰쌀손약과(4)/ 찰쌀약과(25)/ 찰쌀약과 대바구니석/ 찰쌀약과 미니세트/ 찰쌀약과2(3)/ 찰쌀약과세트/ 찰쌀왕약과(2)/ 찰쌀중약과/ 하늘가찰쌀약과(2)/ 한복선의 찰쌀약과/ 호정 찰쌀약과/	83

	호정가 왕찹쌀약과/ 호정가 찹쌀약과/ 호정가 찹쌀약과세트/ 호정과 찹쌀약과 3kg/ 효이당 찹쌀약과	
92.찹쌀+고구마	찹쌀고구마약과	1
93.찹쌀+꿀	NEW찹쌀꿀약과/ 꿀먹은찹쌀약과/ 꿀이구마 찹쌀꿀약과/ 별미담찹쌀꿀약과/ 수제 찹쌀 꿀약과/ 우리찹쌀로 만든 꿀약과/ 자주 우리꿀 우리찹쌀약과/ 작심밀도 찹쌀 꿀약과/ 찹쌀꿀약과(3)/ 찹쌀벌꿀약과	12
94.찹쌀+마	산마찹쌀약과	1
95.찹쌀+망고	망고찹쌀약과	1
96.찹쌀+유자+마	유자맛산마찹쌀약과	1
97.찹쌀+인삼	인삼찹쌀약과	1
98.찹쌀+잣	찹쌀잣약과	1
99.찹쌀+조청	수제조청찹쌀약과	1
100.찹쌀+참깨	참깨 찹쌀약과	1
101.찹쌀+콩	장단콩찹쌀약과	1
102.찹쌀+한라봉	찹쌀한라봉 약과	1
103.찹쌀+호박	NEW호박찹쌀약과/ 꿀이구마 호박찹쌀약과/ 바름한과 호박찹쌀약과/ 이마시아 호박찹쌀약과/ 찹쌀호박약과/ 호박찹쌀약과(2)	7
104.찹쌀+호박+조청	궁중 호박 찹쌀 조청약과	1
105.찹쌀+홍삼	홍삼찹쌀약과	1
106.찹쌀+황기	황기찹쌀약과	1
107.찹쌀+흑임자	흑임자 찹쌀약과	1
108.청국장	청국장약과	1
109.초코	초코 약과(4)/ 초코약과2/ 초코약과2/ 초코왕약과/ 초콜릿약과	8
110.치즈	치즈약과/ 치즈왕약과/ 호정가 치즈약과	3
111.카라멜	야카 약과 카라멜	1
112.커피	커피맛약과/ 커피약과(2)/ 커피향약과	4
113.코코넛	그레인 코코넛 약과/ 코코넛약과/ 코코넛 약과(2)	4
114.코코아	코코아 약과(2)	2
115.코코아+호박씨	호박씨 코코아약과	1
116.콩	산수화검은콩손약과/ 장단콩수제약과	2
117.크런치	꿀이구마크런치약과	1
118.통밀	곰표 통밀약과/ 우리통밀약과(2)/ 통밀약과(2)	5
119.통밀+참깨	통밀약과(참깨)	1
120.한라봉	한라봉왕약과	1
121.현미	현미약과(2)	2
122.현미+호박씨	호박씨 현미 약과	1
123.호박	삼각이호박약과/ 장인호박약과/ 전통호박약과/	13

	호박맛약과/ 호박미니약과/ 호박약과(7)/ 호박약과2	
124.호박+꿀	꿀먹은호박약과/ 맛의고수 이계약과지 호박약과	2
125.호박씨	호박씨 약과	1
126.홍삼	행복담은 홍삼약과/ 홍삼약과(3)	4
127.황기	황기약과	1
128.황치즈	기쁜황치즈뽕또약과	1
129.흑설탕	흑설탕미니약과	1
130.흑임자	HOJEONGGA 흑임자약과/ 기쁜흑임자약과/ 호정가 흑임자약과/ 흑임자 페스츄리약과/ 흑임자약과(3)/ 흑임자왕약과	8
131.흑임자+조청	흑임자 조청 약과	1
	합계	451

2) 지역명+약과제품

<표 12>와 같이 지역명이 들어간 약과제품은 강남·강릉·개성·경기·교동·김포·제주·정선 등의 15가지로 30개 제품이 해당되었다.

지역명 가운데서는 개성 > 교동 > 농소리·강남·죽향골 > 기타의 순을 보였다. 11개 제품에서 개성이라는 명칭이 가장 많이 사용되었고 다음으로 교동 3개 제품, 농소리·강남·죽향골이 각각 2개 제품에 사용되었다. 기타로는 강릉·경기·김포·대전·양구·월영·제주 등이 있었다.

‘개성’이라는 지역명을 사용한 제품이 많은 이유는 약과가 고려시대에 성행했던 당시 수도가 개성(개경)이었고 그로 인해 약과에 ‘개성’이라는 명칭이 붙어 ‘개성약과’라는 대명사가 사용되어온 것으로 유추된다.

<표 12> 지역명+약과제품 분석

구분	제품	계
1.강남	강남손약과/ 강남신약과	2
2.강릉	강릉전통약과	1
3.개성	개성약과(7)/ 개성약과(꽃)/ 개성약과(대)/ 연경당 개성약과/ 토끼 개성약과	11

4.검태골	검태골뿌전약과	1
5.경기	경기약과	1
6.교동	교동모약과/ 교동삼각약과/ 교동약과	3
7.김포	김포꽃약과	1
8.농소리	농소리 손 약과/ 농소리장인약과	2
9.대전	대전부르스약과	1
10.양구	양구 한입 쌀약과	1
11.양정	양정달마루골 약과	1
12.월영	월영약과	1
13.정선	정선옛날약과	1
14.제주	제주 하르방 약과	1
15.죽향골	죽향골 김은례 한과 (약과 3호)/ 죽향골 김은례 한과 (약과 5호)	2
합계		30

3) 지역명+재료명+약과제품

<표 13>에서와 같이 지역명과 재료명이 동시에 들어간 약과는 개성+유과 · 고흥+유자 · 공주+밤 · 우도+땅콩 · 이천+쌀 등의 31가지로 41개 제품이 해당되었다.

세부적으로 살펴보면 개성+유과 · 제주+귤은 각각 3개, 제주+한라봉 · 이천+쌀 · 고흥+유자 · 개성+오란 · 개성+오란다+흑임자 · 개성+유과+흑임자는 각각 2개로 조사되었다. 다음으로 강릉+커피 · 고흥+유자 · 공주+밤 · 무주+마 · 안동+생강 · 우도+땅콩 · 이천+쌀 · 제주+한라봉 · 홍천+잣 등은 각각 1개 제품이 있었다. 이와 같이 지역명과 재료명이 들어간 제품은 각 지역의 특산물을 사용하여 약과가 출시된 것임을 알 수 있다.

<표 13> 지역명+재료명+약과제품 분석

구분	품목	계
1.가야+밀	가야우리밀약과	1
2.강릉+꽃감	강릉꽃감약과	1

3.강릉+커피	강릉커피약과	1
4.강릉+흑임자	강릉흑임자약과	1
5.개성+꿀	개성허니약과	1
6.개성+오란다	오란다 개성약과C/ 오란다 개성약과C-1	2
7.개성+오란다+유과+흑임자	유과 오란다 흑임자개성약과 E-1	1
8.개성+오란다+흑임자	오란다 흑임자개성약과D-1/ 오란다 흑임자개성약과D	2
9.개성+유과	유과 개성약과 혼합 1호/ 유과 개성약과 혼합 2호/ 유과 개성약과A	3
10.개성+유과+흑임자	유과 흑임자 개성약과 B-1/ 유과 흑임자개성약과 B	2
11.개성+흑임자	흑임자 개성약과	1
12.고흥+유자	고흥유자약과/ 고흥 유자청 글레이즈드 약과	2
13.공주+밤	공주알밤 구운약과	1
14.농소리+감귤	농소리 감귤약과	1
15.무주+마	브레잇 무주천마 약과	1
16.서산+생강	이조서산생강한과 약과	1
17.안동+생강	안동생강약과	1
18.여수+조청	여수특별시 조청약과	1
19.완도+꿀+유자	완도보이 벌꿀유자 우리약과	1
20.우도+땅콩	우도땅콩왕약과	1
21.우도+참쌀+땅콩	우도땅콩 참쌀약과	1
22.울지로+딸기	울지로 딸기약과	1
23.울지로+초코	울지로 초코약과	1
24.이천+쌀	이천쌀 미니약과/ 이천쌀로 만든 미니 약과	2
25.제주+꿀	제주 감귤 약과/ 제주청귤약과/ 호롱호롱 말랑촉촉 제주감귤 킹약과	3
26.제주+보리	제주 보리 하르방 약과	1
27.제주+한라봉	몬나니한과 제주한라봉청 수제 약과/ 제주 한라봉청 수제 약과	2
28.진주+밀	진주우리밀약과	1
29.청송+울금	해풍청송진도울금약과	1
30.파주+콩	파주청정DMZ장단콩사과약과	1
31.홍천+잣	홍천잣춘희약과	1
합계		41

4) 약과+디저트명 제품

〈표 14〉에 제시한 바와 같이 약과+디저트명 제품에서는 약과와 결합한 디저트를 중심으로 까눌레·도넛·마카롱·만쥬·머핀·버터바·빵·스틱·오란다⁴⁴⁾·오믈렛·카스테라·케익·쿠키·타르트·티그레·티브레드·파운드·파이·페스츄리·휘낭시에 등의 20가지로 194개의 제품이 조사되었다.

품목 수로는 약과+쿠키 > 약과+휘낭시에 > 약과+도넛 > 약과+버터바 > 약과+타르트 > 기타의 순이었다. 약과+쿠키가 79개로 가장 많은 비중을 차지했고 약과+휘낭시에 23개, 약과+도넛 22개, 약과+버터바 12개, 약과+타르트 11개 순으로 파악되었다. 기타의 경우 약과+까눌레, 약과+마카롱, 약과+만쥬, 약과+머핀, 약과+케익, 약과+빵, 약과+페스츄리 등이 있었다.

이상과 같이 약과+쿠키가 가장 많은 품목 수를 보이는 이유는 제과의 품목 중 쿠키가 대중적으로 잘 알려져 있고 다양한 데코레이션이 가능하며 간단한 반죽법으로도 다양한 재료와 응용이 가능하기 때문으로 보인다. 특히 최근 들어 약과+쿠키가 유행을 하면서 그로 인해 다양한 형태의 퓨전 약과들이 많이 출시된 것으로 유추된다.

〈표 14〉 약과+디저트명 제품 분석

구분	품목	계
1. 약과+까눌레	약과까눌레/ 초코약과까눌레	2
2. 약과+도넛	단감약과도넛/ 달콤쫄득 약과도넛/ 링 약과 도넛/ 맛있는약과 도너츠/ 약과도넛(2)/ 약과도넛 초코(2) 약과도넛소보로/ 약과링도너츠/ 약과링도넛 약과링도넛(냉동)/ 약과처럼도넛처럼/ 약과처럼도넛처럼/ 약과처럼도넛처럼 초코맛/ 약과폼은도넛/ 오븐에구운약과도넛/ 오징어먹물 약과도넛(냉동)/ 올드웨이선 약과도넛/ 자주 약과도넛 덩초코/ 자주 약과도넛 오리지널/ 행운약과도넛	22

44) 오란다는 과자 알맹이를 물엿을 이용하여 한 덩어리로 만든 것으로 일종의 강정류이다.

3.약과+마카롱	약과 마카롱/ 약과카롱/ 약과형 마카롱	3
4.약과+만쥬	행운약과왕만쥬(2)	2
5.약과+머핀	약과머핀(2)	2
6.약과+버터바	꿀약과버터바/ 수제약과버터바/ 약과 버터바(완제)/ 약과버터바(5)/ 약과버터바 브라우니/ 통약과 버터바/ 한입약과버터바/ 행운약과버터바	12
7.약과+빵	약과 맘모스(2)/ 약과단팥빵(2)/ 약과빵/ 약과앙금빵(2)/ 약과호떡빵/ 약과호떡빵(냉동)	9
8.약과+스틱	약과버터스틱/ 조청약과스틱파이(10입)	2
9.약과+오란다	약과 오란다	1
10.약과+오믈렛	약과오믈렛(2)/ 초코약과오믈렛(2)	4
11.약과+카스테라	약과카스테라	1
12.약과+케익	교동약과컵케익(2)/ 약과치즈케이크(2)/ 약과화이트케익/ 이웃집 통통이 인절미 약과 케이크/ 행운약과 스틱케이크/ 행운약과 컵케이크 헤이앨리스 약과바닐라 컵케이크	9
13.약과+쿠키	(완제품)약과 르뱅쿠키(3)/ BT21꿀약과버터쿠키 그린 약과쿠키/ 꿀약과크림치즈쿠키/ 꿀이구마 호박 약과 쿠키/ 달달크림치즈약과쿠키/ 미니땅콩약과쿠키/ 바닐라크림약과쿠키/ 브레밀 크림치즈 약과쿠키/ 블랙 약과쿠키/ 사피약과쿠키/ 스모어마시멜로우약과쿠키/ 스모어약과쿠키/ 시나몬약과쿠키/ 시나몬조청 약과쿠키/ 시나몬치즈약과쿠키/ 약과 쿠키(2)/ 약과 크림치즈 쿠키/ 약과르뱅쿠키/ 약과밀크바닐라 샌드쿠키/ 약과밀크바닐라 오리지널 쿠키/ 약과버터쿠키/ 약과앤르뱅쿠키아몬드/ 약과앤르뱅쿠키초코/ 약과쿠키(17)/ 약과쿠키칩/ 약과크림치즈쿠키(5)/ 옐로우 약과쿠키/ 유로 브라우니약과쿠키/ 유로 황치즈 약과쿠키/ 이웃집 통통이 말차약과쿠키/ 이웃집 통통이 브라우니약과쿠키/ 이웃집 통통이 약과쿠키/ 이웃집 통통이 황치즈약과쿠키/ 초코치즈약과쿠키/ 초코크림치즈약과쿠키/ 촉촉한 초코약과쿠키/ 쿠키약과/ 크림치즈약과쿠키(3)/ 키쿠키 약과쿠키/ 통약과 르뱅 쿠키/ 통약과크림치즈쿠키/ 티켄 바닐라크림약과쿠키/ 플레인 약과쿠키/ 하삼동약과쿠키/ 하프커피 약과쿠키/ 행운약과 초콜릿크림쿠키/ 행운약과 크림치즈쿠키/ 행운약과 황치즈크림쿠키/ 헤이앨리스 약과바닐라 쿠키샌드/	79

	회소당 미니약과쿠키 바닐라 크림/ 회소당 미니약과쿠키 앙녹차/ 회소당 약과쿠키 바닐라 크림/ 회소당 약과쿠키 앙녹차	
14.약과+타르트	설화 타르트(약과)/ 시나몬조청 약과타르트/ 쌀약과에그타르트/ 약과타르트(4)/ 약과타르트(냉동) 청꽃담약 약과타르트/ 타르트(약과)/ 한국클래식 약과타르트	11
15.약과+티그레	약과 티그레(2)	2
16.약과+티브레드	약과 티브레드	1
17.약과+파운드	약과 파운드	1
18.약과+파이	약과호두파이	1
19.약과+페스츄리	감미루트 저당 약과 페스츄리/ 밀레의공방 페스츄리약과E/ 약과크림치즈 크로넛/ 페스츄리 약과/ 페스츄리 한입약과/ 페스츄리약과(2)	7
20.약과+휘낭시에	bready약과휘낭시에(2)/ 꿀약과휘낭시에(2)/ 더블 약과 휘낭시에(2)/ 백만장자 휘낭시에 약과/ 별꿀 약과 휘낭시에/ 아리랑오븐 약과 휘낭시에/ 약과 휘낭시에(8)/ 약과마스카포네휘낭시에/ 약과휘낭시에(3)/ 장인. 더 약과 휘낭시에/ 행운약과휘낭시에	23
합계		194

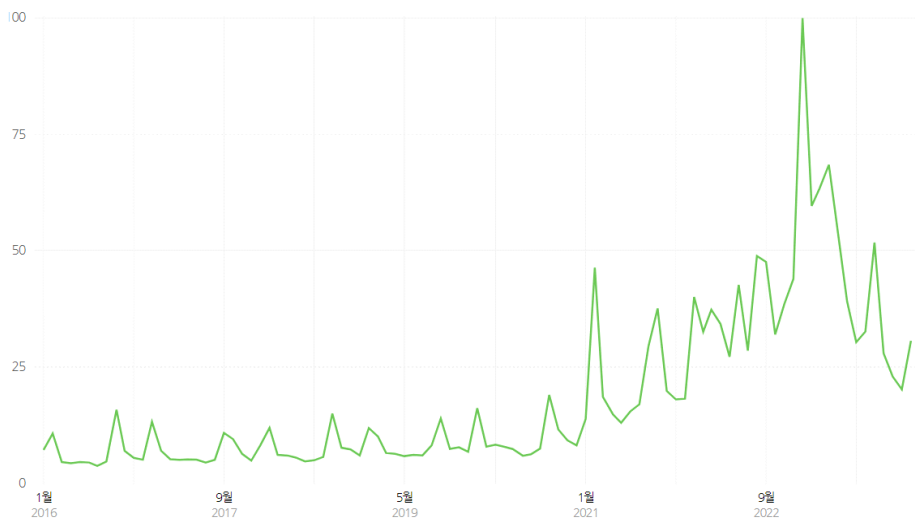
3. 약과 트렌드

본 연구에서는 약과 트렌드를 파악하기 위해 빅데이터인 네이버 데이터랩에 나타나는 소비자들의 약과에 대한 검색 추이를 자료로 수집하였다. 또한 인터넷 기사를 통해 할매니얼 트렌드와 이를 반영하는 약과 응용상품의 특징을 내용으로 분석하였다.

1) 약과에 대한 검색 트렌드

<그림 1>에서와 같이 빅데이터인 네이버 데이터랩을 통해 2016년부터

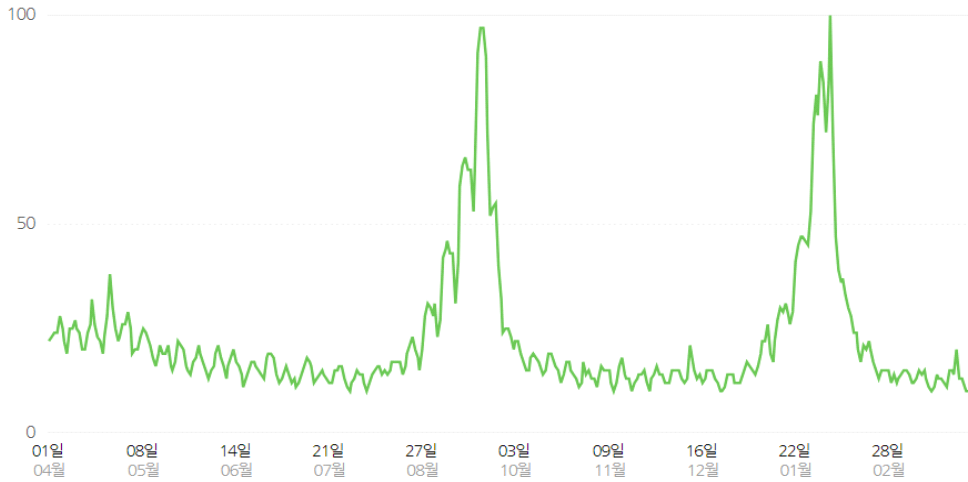
2024년까지의 기간 중 소비자들이 ‘약과’ 를 검색한 추이를 살펴보면 2016년 1월에 비해 2021년 2월에 약과 검색량이 두드러지게 증가한 이후 점차 검색량이 상승하면서 2023년 1월에 가장 많은 검색량을 보였다. 이후 검색량은 줄어들었지만 2021년 2월 이전에 비해서는 전반적으로 검색량이 늘어난 것을 알 수 있다.



<그림 1> 2016~2024년 소비자들의 약과 검색 추이

자료: 네이버 데이터랩, <https://datalab.naver.com>(검색일: 2024년 5월 6일)

다음으로는 네이버 데이터랩에서 2023년 4월부터 2024년 4월까지 1년간 소비자들의 ‘한과’ 에 대한 검색 추이를 분석하였다. 그 결과, <그림 2>에서처럼 2023년 9월의 검색량이 가장 높았으며, 2024년 1월과 2월도 비교적 높게 나타났다. 이는 한국의 명절인 설날과 추석의 영향으로 추측할 수 있다.



<그림 2> 2023년 4월~2024년 4월 소비자들의 한과 검색 추이

자료: 네이버 데이터랩, <https://datalab.naver.com>(검색일: 2024년 5월 6일)

또한 2023년 4월부터 2024년 4월까지 네이버 데이터랩에서 한과에 대한 인기 검색어 TOP 20을 확인한 결과 <표 15>에서와 같이 ‘약과’가 1위를 차지했다. 이외에도 3위에 ‘장인약과’, 7위에 ‘버들골약과’, 8위에 ‘미니약과’, 10위에 ‘봄날엔약과’, 11위에 ‘약과도넛’, 12위에 ‘페스츄리약과’, 15위에 ‘약과선물세트’, 16위에 ‘초례청약과’, 18위에 ‘수제약과’가 나타나 TOP 20 가운데 10개의 약과 검색어가 포함되었음을 확인할 수 있었다.

<표 15> 한과에 대한 인기 검색어 TOP 20

순위	인기 검색어
1	약과
2	도라지정과
3	장인약과
4	개성주약
5	한과

6	유과
7	버들골약과
8	미니약과
9	한과선물세트
10	봄날엔약과
11	약과도넛
12	페스츄리약과
13	추석선물
14	금귤정과
15	약과선물세트
16	초례청약과
17	김규훈영양바
18	수제약과
19	설선물세트
20	장인약과

자료: 네이버 데이터랩, <https://datalab.naver.com>(검색일: 2024년 5월 6일)

2) 할매니얼 트렌드와 약과

최근 한국에서는 ‘할매니얼’ 트렌드가 유행하고 있다. ‘할매니얼’은 할머니를 사투리로 부르는 ‘할매’와 밀레니얼 세대(1980년대 초반~2000년대 초반에 태어난 세대)의 ‘니얼’을 붙인 합성어이다. 이들 밀레니얼 세대는 소셜 네트워크를 익숙하게 사용하여, 정보공유를 통해 다양한 트렌드를 습득, 전파하는 유행의 선도자 역할을 하고 있다.

‘할매니얼’이 유행하게 된 이유는 젊은 층 사이에서 옛것에 대한 수요가 증가해서인데 이는 신종 코로나바이러스 감염증(코로나 19)에 따른 장기 불황이 주요 원인으로 풀이되고 있다. 즉 코로나19로 경제 불황이 장기화되어 팍팍한 현실에 몸과 마음이 지친 밀레니얼이 마음의 안정을 얻기 위해 옛것을 찾는 것으로 분석되고 있다. 또한 자신만의 개성에 민감한 젊은 세대들이 옛날 골목길을 누비거나 다방을 찾는 심리와 유사하게 레트로나 뉴트로

(복고를 새롭게 즐기는 경향을 가리키는 신조어) 유행의 연장선상으로 밀레니얼 사이에서 옛것을 찾으려는 기조는 계속 이어질 것으로 전망되고 있다.⁴⁵⁾

‘할매니얼’의 등장으로 가장 큰 인기를 얻게 된 것은 ‘약과’이다. 인기의 주된 요인으로는 첫째, TV 프로그램에서 아이돌 출신의 인기 배우가 약과를 먹는 것을 보여주면서 소비자들의 이목을 끌기 시작했고 그 후 인지도가 높은 유튜버들이 다양한 약과를 소개하면서 먹는 먹방⁴⁶⁾이 콘텐츠화하여 약과에 대한 관심이 높아졌다. 둘째, 약과가 MZ세대에게 인기를 얻는 것은 이들이 좋아하는 디저트의 모든 맛이 들어있기 때문이다. 겉은 캐러멜 같고 속은 페스츄리 반죽으로 도넛과 유사한 맛이다.⁴⁷⁾ 셋째, 약과를 바닐라 아이스크림 위에 올려서 먹거나 생크림에 찍어 먹는 등 자신의 취향에 맞게 다양한 방법으로 응용해 먹을 수도 있다.

2023년 미국 주요 일간 뉴욕타임즈에서는 약과에 대해 ‘할매니얼’로 부활한 약과의 인기는 단순한 음식의 맛뿐 아니라 전통과 유산에 대한 세대 간 연결고리의 역할을 수행하며 문화적 가교가 되고 있고 약과의 매력은 맛 그 이상의 가치를 지닌다고 평가했다. 특히 약과의 경우 전통적으로 추석이나 설과 같은 명절이나 생일 등 특별한 날에 먹는 음식으로 그 의미가 깊으며, 중요한 날에 먹는 음식이었던 만큼 인생의 풍요로움을 한층 더 가미시켜주는 즐거운 음식으로 간주되어 왔다고 언급하였다. 또한 약과는 전통을 보존하는 동시에 현대인의 수요와 입맛에 맞춰 진화해온 만큼 살아 숨 쉬는 한국의 유형 유산⁴⁸⁾이라고 강조하였다.

45) 연합뉴스, <https://www.yna.co.kr>, (검색일: 2020년 12월 26일)

46) 먹방은 음식을 소개하거나, 먹는 것을 촬영해 방송하는 콘텐츠이다.

47) 조선일보, <https://www.chosun.com>, (검색일: 2022년 1월 29일)

48) 세계일보, <https://www.segye.com>, (검색일: 2023년 9월 19일)

3) 트렌드를 반영하는 약과 응용상품

앞서 살펴본 바와 같이 약과는 ‘할매니얼’을 통해 단순한 유행이 아닌 전통과 현재의 세대를 잇는 추억의 음식으로 많은 관심을 받고 있다. 이로 인해 음료, 제과, 유통 관련 기업들이 약과를 응용한 다양한 상품을 출시하고 있다.

(1) 음료 상품

커피 프랜차이즈인 더벤티에서는 2023년 8월 ‘약과의 정석’을 타이틀(그림 3)로 약과를 이용한 음료 3종(약과오토라떼·약과크림커피·약과카라멜쉐이키)과 디저트 2종(약과크림크로플·통약과르뱅쿠키)를 출시하였다.⁴⁹⁾ 이 기업은 커피를 선호하는 소비자들에게 약과의 맛을 함께 즐길 수 있도록 약과와 커피를 결합한 음료를 선보인 것이다. 또한 기존의 디저트 제품에 약과를 결합함으로써 약과를 단독으로 먹기 부담스러운 소비자들이 가볍게 즐길 수 있도록 메뉴를 만들었다. 이 가운데 약과크림크로플은 코로나19 당시 유행하던 크로플(크로와상+와플)을 응용하여 소비자들에게는 친숙하면서도 색다른 느낌의 디저트로 다가갔다.

무인 카페 브랜드인 만월경에서는 2023년 11월 겨울 신메뉴 ‘달달꼬집한 약과’를 타이틀(그림 4)로 꿀약과 카페라떼·꿀약과 라떼·약과크림치즈쿠키·약과버터바 총 4가지 상품을 출시하였다. 꿀약과 라떼와 카페라떼는 달콤하면서도 중독성 있는 약과를 그대로 구현하여 달콤 쌉싸름한 풍미를 은은하게 담아내 호불호 없이 즐길 수 있는 것이 특징이다. 약과버터바는 MZ세대 사이에서 인기 있는 디저트인 ‘버터바’ 위에 미니 약과를 올려 달달

49) 한스경제, <https://www.hansbiz.co.kr>, (검색일: 2023년 8월 25일)

하고 쫄득한 식감을 띠고,⁵⁰⁾ 크림치즈로 속을 채운 르벵쿠키 위에 커다란 약과를 통째로 올린 약과크림치즈쿠키는 크림치즈와 약과의 조합으로 MZ세대가 좋아하는 재료들로 구성하였다.



<그림 3> 더벤티의 약과 응용상품

출처 : 더벤티, <https://www.theventi.co.kr>(검색일: 2024년 5월 9일)



<그림 4> 카페 만월경의 약과 응용상품

출처: 카페 만월경, <https://www.manwolgyung.com>(검색일: 2024년 5월 9일)

50) 매일안전신문, <https://idsn.co.kr>, (검색일: 2023년 11월 21일)

(2) 제과 상품

신세계푸드는 2023년 3월 ‘경제적 약과파이’를 출시하였다(그림 5). 이는 약과 특유의 꾸덕함과 파이의 바삭함을 접목한 이색 디저트로 먹기 좋은 스틱형 파이에 생강과 계피의 풍미가 느껴지도록 달콤한 조청 코팅을 씌우고 그 위에 참깨를 올려 고소한 맛을 더했다.⁵¹⁾

건강기능식품 브랜드인 정관장은 2024년 1월 ‘정관장 수제약과’를 출시했는데 허니레드진생·시트러스유스·진저츄·인절미쇼콜라의 총 4가지 맛으로 구성되었다(그림 6). 이 가운데 허니레드진생 수제약과는 홍삼과 조청으로 만든 베이스에 홍삼봉밀절편 토핑을 더한 제품이고, 시트러스유스 수제약과는 유자청과 유자 채를 토핑으로 구성해 상큼하고 달콤한 맛을 느낄 수 있도록 했다. 진저츄 수제약과는 생강과 조청에 대추를 올려 향긋하고 고급스러운 맛을 경험할 수 있고, 인절미쇼콜라 수제약과는 콩가루에 초코커스터드 크림을 조합해 고소하고 달콤한 맛을 동시에 맛볼 수 있다.⁵²⁾ 이처럼 약과, 홍삼, 벌꿀의 결합으로 만든 정관장 수제약과는 전통적인 약과 제조법에 MZ세대들에게 인기 있는 맛과 취향을 가미한 것으로 볼 수 있다.



<그림 5> 신세계푸드의 약과 응용 파이
출처: 신세계푸드,
<https://www.shinsegaefood.com>
(검색일: 2024년 5월 9일)



<그림 6> 정관장의 약과 응용상품
출처: KGS 인삼공사,
<https://www.kgc.co.kr>
(검색일: 2024년 5월 9일)

51) 이넷뉴스, <https://www.enetnews.co.kr>, (검색일: 2023년 3월 16일)

52) 이데일리, <https://www.edaily.co.kr>, (검색일: 2024년 1월 29일)

(3) PB 상품

GS25에서는 차별화된 약과 상품을 개발하기 위해 2023년 5월 자체 브랜드 ‘행운약과’를 론칭하였다. 브랜드명인 행운약과는 달콤한 약과를 먹었을 때의 기분 좋음, 뜻밖의 행운, 응원 등의 의미가 담겨있으며 약과도넛과 약과컵케이크를 출시하였다. 이 가운데 약과도넛(그림 7)은 전통 간식인 약과와 현대 디저트인 도넛을 결합한 것이다. 시나몬 가루 등을 넣은 특제 도넛 반죽을 만들고 잘게 자른 약과를 토핑해 약과의 풍미를 극대화했다. 특유의 꾸덕한 식감을 잘 살려내기 위해 상품 겉면을 조청으로 코팅하는 제조 방식을 적용했으며, 겉면과 달리 속에서는 도넛의 쫄깃한 식감을 느낄 수 있다. 약과컵케이크(그림 8)는 미니꿀약과, 시나몬크림, 카라멜 케이크시트, 유자잼을 층층이 쌓아 올려 만든 것으로 케이크의 부드러운 식감 안에서 은은히 퍼지는 약과의 풍미와 유자잼에서 느껴지는 상큼한 맛이 조화를 이룬다. 미니꿀약과 2개를 최상단에 통째로 토핑하여 미니꿀약과를 개별로 취식하면 약과의 본연의 맛을 즐길 수 있고 잘게 잘라 케이크와 함께 먹을 수도 있어 소비자의 취향에 따라 선택할 수 있도록 했다.⁵³⁾

BGF리테일이 운영하는 CU편의점에서는 인기 있는 압구정 디저트 카페 ‘이웃집 통통이’와의 협업을 통해 ‘이웃집 통통이 약과쿠키’를 2023년 4월에 출시하였다(그림 9). 디저트를 좋아하는 소비자들 사이에 큰 인기를 얻고 있는 ‘이웃집 통통이’와의 협업은 MZ세대들에게 기대감을 주었으며 타사의 약과쿠키와 비교했을 때 큰 사이즈의 약과를 쿠키 위에 올려 약과의 맛을 더 많이 느낄 수 있게 했다. 또한 증청을 끝낸 약과를 한 번 더 시나몬 시럽으로 코팅해 쫄득함과 달달함을 강하게 느낄 수 있는 것이 특징이다. 이와 더불어 오리지널·황치즈·말차 등 다양한 맛으로 소비자들의 선

53) 아시아경제, <https://view.asiae.co.kr> (검색일: 2023년 6월 9일)

택의 폭을 넓혔다.

또한 CU편의점은 2023년 8월, 수제맥주 기업인 ‘어메이징 브루잉 컴퍼니’와의 협업을 통하여 ‘이웃집 통통이 약과향 흑맥주’를 출시하였다. 이는 초콜릿·카라멜·쿠키의 풍미에 약과와 시나몬의 맛이 첨가되어⁵⁴⁾ 약과를 재해석한 상품으로 평가되었다. 맥주를 선호하는 소비자들에게는 호불호가 생길 수 있지만 약과를 다양한 상품으로 만들 수 있는 가능성을 보여주었다.



<그림 7> GS의 약과 응용 도넛

출처: GS리테일, <https://www.gsretail.com>(검색일: 2024년 5월 9일)

54) 매일경제, <https://www.mk.co.kr>, (검색일: 2023년 8월 13일)



〈그림 8〉 GS의 약과 응용
컵케이크
출처: GS더프레시,
<http://gsthefresh.gsretail.com>(검색
일: 2024년 5월 9일)



〈그림 9〉 CU의 약과 응용
쿠키
출처: CU,
<https://cu.bgfretail.com>(검색일:
2024년 5월 9일)

이상으로 한국 약과문화에 대한 실태 분석을 종합해보면 2000년대 이후 출간된 최신 조리서 75권에서 분석한 107개 약과 품목의 조리 방법에서는 오븐을 이용해 조리한 2개의 품목을 제외하고는 모두 고조리서의 조리방법과 큰 차이를 보이지 않았다. 그러나 도구의 발달이 이루어져 고조리서에는 제시되지 않았던 약과의 기름 온도가 2000년대 이후에는 온도계를 활용하여 자세히 기술되었으며, 다양한 틀을 사용해 갖가지 모양의 약과가 만들어졌다. 또한 약과의 반죽재료는 기본적인 재료 외에도 시대 변화에 따라 베이킹파우더, 시판 도넛믹스 등 새로운 재료를 사용하였고 약과의 현대화를 위해 쌀기가루, 호박가루, 유자청 등을 사용하여 맛에 변화를 주기도 하였다.

국내 191개의 업체에서 출시한 716개 가공 약과 제품에서는 명칭을 기준으로 재료명+약과제품(491개) > 약과+디저트명(194개) > 지역명+재료명+약과제품(41개) > 지역명+ 약과제품(30개) 순을 보였다. 이 가운데 재료명+약과제품이 가장 많은 비중을 나타낸 것은 약과의 전반적인 이미지를 정하는 재료의

맛을 강조한 것으로 유추된다. 약과+디저트명의 경우 현재의 트렌드를 반영하는 디저트와의 결합으로 약과를 다양하게 응용하여 섭취할 수 있음을 보여주며, 소비자들에게 친숙한 디저트와의 결합으로 약과라는 단일품목의 좁은 선택지를 벗어나 폭넓은 선택지를 접할 수 있음을 반영한다. 지역명+재료명+약과제품은 각 지역의 특산물을 이용한 제품을 출시한 것으로 지역의 특산물을 홍보할 수 있는 동시에 기존 특산물이 약과로 응용이 가능하다는 것을 소비자들에게 알릴 수 있다. 지역명+약과제품으로는 개성약과가 가장 많은 수를 차지하였는데 이는 약과가 성행했던 고려시대에 당시 수도가 개성이었고 이로 인해 개성약과라는 대명사가 소비자들에게는 가장 익숙한 명칭이기에 이를 적용한 것으로 유추할 수 있다.

약과 트렌드는 밀레니얼 세대를 중심으로 할매니얼 열풍이 불면서 약과에 대한 관심이 높아졌다. 이러한 트렌드에 부응하여 많은 기업에서 약과를 응용한 다양한 상품을 출시하였다. 예를 들어 커피공화국이라고 불릴 만큼 커피를 많이 마시는 소비자들에게 맞춰 약과와 커피를 결합한 음료가 개발되었으며, 기존의 디저트에 약과를 응용한 새로운 디저트들이 출시되었다. 또한 MZ세대에게 인기 있는 디저트 매장과 협업으로 소비자들의 이목을 집중시켰으며, 전통 약과의 단일품목보다 퓨전 약과 상품으로 다양한 맛과 모양을 선보여 소비자들이 폭넓은 선택으로 약과를 접할 수 있게 되었다. 이와 더불어 과거에는 시장이나 특정 매장에서만 약과를 구입할 수 있던 판매 형태에서 카페·편의점·대형마트 등으로 다방면에서 소비자들이 더욱 손쉽게 약과 상품을 구입할 수 있게 되었다.

IV. 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠 기획

본 연구에서는 한국 전통약과의 계승과 K-디저트로서 약과의 발전을 도모하고자 고등학생 및 외국인을 대상으로 하는 한국 약과문화에 대한 교육 콘텐츠를 기획하였다. 기획의 과정으로는 첫째, 각 대상에게 부합되는 교육 콘텐츠의 토대를 마련하기 위해 기획의 배경을 제시하였다. 둘째, 각 대상을 위한 교육콘텐츠를 구성하기 위해 교육목적 및 교육목표에 대해 기술하였다. 셋째, 대상별로 교육콘텐츠에 포함할 교육내용 및 교육방법을 담고 있는 교육계획안과 실습안내서를 각각 작성하였다. 넷째, 본 연구에서 구성한 교육콘텐츠의 기대효과와 활용방안을 제안하였다.

1. 고등학생 대상 교육콘텐츠

1) 교육콘텐츠 기획의 배경

심지영과 이귀주(2006)⁵⁵⁾는 한국전통음식문화는 소중한 자산으로 다음 세대에게로 가치 있게 계승되기 위해서 가정과 교육의 역할을 공고히 해야 한다고 보았다. 이에 고등학생의 한국전통음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도를 조사하기 위해 경기도에 거주하는 고등학생 1~3학년을 대상으로 설문 조사를 시행한 결과, 교과서의 식생활 영역에서 다루고 있는 한국전통음식 문화 영역의 양적 비중이 매우 낮은 수준으로 나타나 학습자의 요구를 적절하게 반영하는 한국전통음식문화 내용의 질적 개선과 양적 증가가 필요하다고 판단하였다. 또한 고등학생들이 한국전통음식문화를 알게 된 경로는 학

55) 심지영, 이귀주(2006), 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도: 제7차 교육과정의 기술·가정교과 내용분석을 중심으로, 한국가정과교육학회지 18(4), pp.157-171.

교 교육 중 가정교과라는 응답이 가장 높은 비율을 차지했으며, 최근 한국 전통음식의 이용이 감소되고 있는 이유는 조리방법의 어려움과 접할 기회가 적어 익숙하지 않아서로 응답이 나타났다. 이와 더불어 한국전통음식문화의 대중적 보급을 위한 방법으로 전통음식에 관한 문화행사 개최, 시대에 맞추어 모양과 색 그리고 맛 등의 변화가 필요하다는 응답이 나타나 전통음식문화가 현대에 새롭게 접목될 수 있는 대안책과 교육의 적용이 필요함을 논의하였다. 나아가 고등학생이 자각하는 한국전통음식문화 교육의 필요성은 가정교과에서 현재보다 더 많이 배우고 싶다는 응답 비율이 높았고 한국전통음식문화의 교과내용으로 구성되었으면 하는 것은 만드는 방법과 다양한 음식 종류의 순으로 높게 나타났다. 수업 방법으로는 전통음식 조리실습을 선호하는 학생의 비율이 가장 높아 앞으로 교육과정에서는 보다 실생활에 적용하기 쉬운 교육 내용구성이 필요하다고 제안하였다.

김미용(2007)⁵⁶⁾은 전통식생활에 대한 중학생들의 인식을 높일 수 있는 특별활동 교육프로그램을 개발하였다. 용인의 한 중학교에서 1~3학년 대상 식생활 교육을 통해 학생들이 식생활 습관과 태도를 올바르게 변화시킬 수 있는 체계적이고 실천 가능한 영양교육 프로그램을 개발하고 이론적인 지식을 전수하는 교수 방법이 아닌 체험적인 수업 방법을 선택하였다. 즉 학생들이 단순히 암기하는 정보로 영양 지식을 인식하는 것이 아니라 신체적인 성장과 올바른 정신수양을 기르며 건강을 유지하기 위해 꼭 필요한 지식으로 구성하였다. 또한 학생들의 인식이 낮았던 우수한 식품들을 우리의 식생활이니까 이어가야 한다고 강요하기보다는 학생들이 이해하고 수용할 수 있도록 실질적으로 느낄 수 있는 교육프로그램으로 제시하였다. 이와 더불어 이론 위주의 교수 학습안이 아닌 체계적이고 효율적인 체험 중심의 교수학습안 개발의 필요성을 제안하였다.

56) 김미용(2007), 전통식생활의 특별활동으로서 조리실습 프로그램 개발 및 적용: 용인지역 중학생을 대상으로, 수원대학교 교육대학원 석사학위논문. pp.1-51.

김경미(2011)⁵⁷⁾는 한과의 계승·발전을 위한 교육의 필요성을 강조하고 중학생들의 한과문화 체험학습을 제안하는 연구를 시행하였다. 이를 위해 기존의 이론 중심 교육에서 탈피해 한과를 문화적으로 접근하여 개념을 이해하고 한과문화를 습득할 수 있는 박물관 견학과 직접 한과를 만들어 보는 체험학습을 구성하였다. 또한 체험학습에 임한 중학생 326명을 대상으로 설문조사를 실시하였는데 응답자의 88%가 한과를 섭취해본 경험이 있으며 주로 명절에 섭취가 이루어졌고 빈도는 6개월~1년에 1번 섭취한다는 응답이 많았다. 섭취해 본 한과의 종류는 약과가 가장 많았고, 명절·제사의 의례음식으로 인식하고 있었다. 한과 제조 경험에 대한 응답은 12%로 낮은 비율이었고, 만들어본 시기는 응답자의 63.8%가 명절로 나타났다. 또한 한과가 조상 대대로 내려오는 전통음식임을 인지하고 있으나 관심은 부족했다. 한과의 이용 감소에 대한 이유로는 한과를 접할 기회가 적어 익숙하지 않기 때문으로 응답을 보였고, 대중적인 보급 방법에 대해서는 시대에 맞춘 모양과 색 그리고 맛의 변화, 한과를 위한 문화행사 개최 및 홍보로 나타났다. 나아가 중학생들은 한과문화 체험학습을 통해 지식, 태도, 친숙도, 선호도, 수용도의 반응에 유의적인 결과가 나타나 한과를 직접 만들어보는 과정이 효과적임을 확인할 수 있었다.

이상에서 살펴본 바와 같이 한국의 전통음식문화가 계승되고 발전되기 위해서는 현대에 맞추어 모양과 색 그리고 맛 등의 변화가 새롭게 접목될 수 있는 대안과 교육의 필요성이 논의되고 있다. 또한 전통음식문화교육은 이론 주입식이 아닌 체계적이고 효율적인 조리 실습을 통한 체험 중심으로 이루어져야 한다는 견해가 공통적이다. 이에 본 연구에서는 고등학생 대상의 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠를 학교 현장에서 실질적으로 활용할 수 있도록 기획해 제안하고자 한다.

57) 김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향, 이화여자대학교 대학원 석사학위논문. pp.1-82.

2) 교육콘텐츠의 구성 기획

(1) 교육목적 및 교육목표

고등학생은 국가의 미래를 이끌어갈 인재들이며 한국전통음식문화의 계승과 발전에 대해 교육을 받아야 할 다음 세대이다. 하지만 학교 교육과정에서는 대학입시에 대한 치열한 경쟁을 위한 교육에 치중하여 한국전통음식문화에 대해서는 큰 비중을 두지 않는다. 따라서 고등학생들을 대상으로 교육프로그램을 진행해 한국전통음식문화에 대해 관심을 갖게 할 필요가 있다.

교육부와 한국교육과정 평가원에서 공동으로 운영하는 NCIC 국가교육과정 정보센터에 의하면 2022 개정 이후 고등학교의 창의적 체험활동은 학생들이 건전하고 다양한 활동에 자발적으로 참여하여 나눔과 배려를 실천하고 개인의 소질과 잠재력을 계발하며, 창의적인 삶의 태도와 공동체 의식을 함양하는 교육과정이며, 학생들이 창의적인 다양한 활동을 주도적으로 참여하고 단체 활동을 통해 공동체 의식을 함양하도록 하는 데 목표가 있다.⁵⁸⁾ 이러한 창의적 체험활동에는 ‘자율·자치활동’, ‘동아리 활동’, ‘진로활동’의 3개 영역이 있다.

이 중에서 동아리 활동은 진로 및 진학에 관한 전문 학술 분야의 탐구 능력 신장, 문화·예술적 안목 형성 및 창작 능력 배양 등의 활동을 통한 심신의 능력 향상에 중점을 두고 운영한다. 또한 다양한 동아리 활동을 통해 학생이 주도적으로 사회에 봉사하고 기여하는 활동을 수행할 기회를 부여한다. 이러한 동아리 활동은 학생들이 자발적 참여 의사에 따라 자율적으로 운영하기 위하여 스스로 구체적인 활동 계획을 수립하고 실행할 수 있도록 한다. 고등학교에서는 부서 조직과 운영을 학생이 주도하고 교사는 조력자의 역할을 담당

58) NCIC 국가교육과정정보센터, <https://www.ncic.go.kr>(검색일: 2024년 5월 15일)

하는 등 학생 중심의 흥미롭고 창의적인 동아리 활동을 도모한다. 나아가 학생의 흥미와 적성에 맞는 취미 생활이나 특기를 기를 수 있는 체험 중심으로 운영하되, 친구와 협력하여 공동으로 문제를 해결하는 경험을 제공⁵⁹⁾하는 특징이 있다.

이와 같이 문화·예술적 안목 형성과 창작 능력 배양에 중점을 두는 고등학교 동아리 활동에 착안하여 본 연구에서는 고등학생을 대상으로 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠를 동아리 활동의 일환으로 제안하고자 한다. 또한 본 연구에서 기획한 고등학생 대상 교육콘텐츠(표 16)는 동아리 활동에서 진행하는 일회성 수업으로 기존 교과수업에서는 경험하지 못한 내용이어서 학생의 흥미를 자극하며 더 나아가 자신의 진로 선택의 폭을 넓힐 수 있고 개개인의 실습이 아닌 팀별 실습을 통해 협력과 공동체 의식을 갖게 한다.

이에 교육목적은 한국사회의 미래인 고등학생들이 전통약과와 퓨전약과에 대해 관심을 갖도록 교육하여 우리의 약과가 계승되면서도 무궁무진하게 변화, 발전할 수 있는 가능성을 발견하도록 돕는 데 있다. 이러한 교육목적 하에 고등학생들이 전통 약과문화를 계승하는데 관심을 갖도록 하며, 실습을 통해 약과에 대한 이해도를 향상시키도록 한다. 또한 전통약과를 현대적으로 재해석하여 다양한 방법으로 모양과 색 그리고 맛을 응용할 수 있음을 교육하도록 한다.

교육목표로는 창의적 체험활동 중심의 교육을 통해 고등학생들은 전통 약과문화의 특징에 대해 알 수 있다. 또한 약과를 직접 만들어 봄으로써 조리 방법과 조리원리를 이해할 수 있다. 이와 더불어 다양한 창의적인 응용방법을 통해 전통 디저트로서 약과가 계승, 변화, 발전될 수 있는 가능성을 체득할 수 있다.

59) NCIC 국가교육과정정보센터, <https://www.ncic.go.kr>(검색일: 2024년 5월 15일)

(2) 교육내용 및 교육방법

앞서 살펴본 대로 심지영과 이귀주(2006)⁶⁰⁾는 고등학생들이 한국전통음식문화에 대해 자긍심을 가지고 있으나 조리방법의 어려움과 전통음식에 대한 교육이 부족한 것으로 파악하였다. 또한 학생들이 이론수업보다는 실습수업을 선호하는 경향을 보고하였다. 따라서 본 연구는 교육콘텐츠의 내용과 방법을 기획함에 있어 이론수업 20% 실습수업 80%의 비율로 설정하였다.

수업은 전통약과와 퓨전약과 만들기를 주제로 2시간 동안 이론 수업과 실습 활동으로 구성된다. 교육은 주강사 1명과 보조강사 1명이 청소년 20명을 대상으로 하며, 4명씩 1팀으로 구성해 총 5팀으로 진행한다.

<표 16>에 제시한 바와 같이 수업의 도입 단계에서는 학생들과 인사를 나누고 전통 약과에 대한 경험을 학생들이 이야기해보도록 한다.

전개 단계에서의 이론 수업에서는 전통약과의 개념과 유래, 약과의 시대별 모양과 재료, 현재 유행되는 약과제품의 종류를 설명하여 트렌드에 발맞추어 변화하고 있는 약과에 대해 알게 한다. 실습 활동에서는 청소년들이 직접 전통약과와 퓨전약과를 만들어 봄으로써 약과의 조리방법과 조리원리를 습득할 수 있게 한다. 청소년들이 실습하는 전통약과는 장여진(2018)⁶¹⁾의 조리 방법을 토대로 하며, 퓨전약과는 본 연구자가 구성한 방법으로 실습을 진행한다.

먼저 전통 약과 만들기(표 17)는 반죽재료로 중력분 150g, 소금 2g, 참기름 25ml, 꿀 40ml, 청주 30ml, 식용유를 준비하고, 증청 시럽에 사용할 재료로는 물엿 300g, 물100ml, 감귤청 150g을 사용한다. 조리에 사용되는 도구는 반죽볼, 밀대, 계량스푼, 대꼬지, 튀김용 대젓가락, 체, 튀김 냄비, 키친타월, 알뜰

60) 심지영, 이귀주(2006), 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도: 제7차 교육과정의 기술·가정교과 내용분석을 중심으로, 한국가정교육학회지 18(4). pp.157-171.

61) 장여진(2018), 예쁘고 맛있고 만들기 쉬운 떡, 경향미디어. pp.161-165.

주걱, 쟁반, 온도계, 약과 틀, 유리병이 필요하다. 만드는 과정으로는 ① 냄비에 물엿, 물, 감귤청을 넣고 5분간 끓여준다. ② 중력분, 소금, 참기름을 주걱으로 이용해 섞어주고, 체에 1번 내린다. ③ 꿀과 청주를 넣어 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도까지 섞어준다. ④ 손을 이용해 반죽을 한 덩어리로 만들어준다. ⑤ 반죽을 10g 씩 분할하고, 약과 틀을 이용해 모양을 만들어주고 대꼬지를 이용해 구멍을 낸다. ⑥ 튀김냄비에 식용유를 붓고 가열하여 100℃가 될 때 약과 반죽을 넣어서 튀겨준다. 가라앉은 반죽이 위로 올라오면 식용유의 온도를 140℃까지 올리고 황갈색이 될 때까지 튀긴다. ⑦ 식용유에서 건진 약과는 키친타월을 이용해 기름을 충분히 빼준 후, 즈침 시럽에 4~6시간 동안 담가준다. 이후에는 조리시간상 약과를 건조시키는 과정을 생략하고, 즈침에 담긴 약과를 유리병에 담아 가져가도록 한다.

퓨전약과 만들기(표 18)는 반죽재료로 중력분 125g, 초코가루 25g, 소금 2g, 참기름 25ml, 꿀 40ml, 청주 30ml, 식용유를 준비하고, 즈침 시럽에 사용할 재료로는 조청450g, 물100ml, 바닐라오일 15g을 사용한다. 조리에 사용되는 도구는 반죽 볼, 밀대, 계량스푼, 대꼬지, 튀김용 대젓가락, 체, 튀김 냄비, 키친타월, 알뜰주걱, 쟁반, 온도계, 약과 틀, 유리병이 필요하다. 만드는 과정으로는 ① 냄비에 조청, 물, 바닐라오일을 넣고 5분간 끓여준다. ② 중력분, 초코가루, 소금, 참기름을 주걱으로 이용해 섞어주고, 체에 1번 내린다. ③ 꿀과 청주를 넣어 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도까지 섞어준다. ④ 손을 이용해 반죽을 한 덩어리로 만들어준다. ⑤ 반죽을 10g 씩 분할하고, 약과 틀을 이용해 모양을 만들어내고 대꼬지를 이용해 구멍을 낸다. ⑥ 튀김냄비에 식용유를 붓고 가열하여 100℃가 될 때 약과 반죽을 넣어서 튀겨준다. 가라앉은 반죽이 위로 올라오면 식용유의 온도를 140℃까지 올리고 황갈색이 될 때까지 튀긴다. ⑦ 식용유에서 건진 약과는 키친타월을 이용해 기름을 충분히 빼준 후, 즈침 시럽에 4~6시간 동안 담가준다. 이후에는 조리시간상 약과를 건조시키는 과정을

생략하고, 증청에 담긴 약과를 유리병에 담아 가져가도록 한다.



정리 단계에서는 실습도구와 실습실을 정리정돈한 후 약과 만들기를 통해서 알게 된 내용과 생각에 대해 동아리 부원들과 토의한 후 팀별로 발표를 진행하도록 한다.

<표 16> 고등학생 대상 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠

주제	대상	교육방법	소요시간	장소
전통약과와 퓨전약과 만들기	고등학생 20명	이론+실습	2시간	고등학교 조리실

교육 목적	<ol style="list-style-type: none"> 1. 전통 약과문화를 계승하는데 관심을 갖게 한다. 2. 실습수업으로 약과에 대한 이해도를 향상시킨다. 3. 전통약과를 현대적으로 재해석하고 다양한 방법으로 응용할 수 있음을 알게 한다.
교육 목표	<ol style="list-style-type: none"> 1. 전통 약과문화의 특징에 대해 알 수 있다. 2. 약과를 직접 만들어 보고 조리방법과 조리원리를 이해할 수 있다. 3. 다양한 응용 방법으로 약과의 전통이 계승, 변화, 발전될 수 있는 가능성을 체득할 수 있다.
교육 준비물	<ol style="list-style-type: none"> 1. 이론 수업: PPT 2. 실습 활동: 행주, 앞치마, 조리용 장갑, 반죽 볼, 밀대, 계량스푼, 대꼬지, 튀김용 대젓가락, 체, 튀김 냄비, 키친타월, 알뜰주걱, 쟁반, 온도계, 약과 틀, 유리병, 중력분, 소금, 참기름, 꿀, 청주, 식용유, 물엿, 감귤청, 물, 초코가루, 바닐라오일, 조청

교육계획안		
도입 단계	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인사 나누기 ○ 전통약과에 대한 경험 이야기하기 	5분
전개 단계	<ul style="list-style-type: none"> ○ 이론 수업 - 전통 약과의 개념과 유래(PPT) 	20분

	<ul style="list-style-type: none"> - 시대별 약과의 모양과 재료(사진) - 현재 유행되고 있는 약과 제품의 종류 <p>○ 실습 활동 (※ 원활한 활동을 위해 사진이 첨부된 실습안내서 제공)</p> <p>1) 전통약과 만들기</p> <ul style="list-style-type: none"> - 전통약과의 조리 시간 특성상 모든 과정을 진행하지 않고, 약과의 증청단계까지 진행 후 각자 가져갈 수 있게 유리병을 제공한다. - 재료: 중력분 150g, 소금 2g, 참기름 25ml, 꿀40ml, 청주 30ml, 식용유, 증청 시럽(물엿 300g, 감귤청 150g, 물 100g) <p>2) 퓨전약과 만들기</p> <ul style="list-style-type: none"> - 재료: 중력분125g, 초코가루25g, 소금2g, 참기름25ml, 꿀40ml, 청주30ml, 증청시럽(조청450g,물100ml, 바닐라오일15g) 		
	 <p style="text-align: center;">〈그림 10〉 청소년이 만드는 전통약과</p>	 <p style="text-align: center;">〈그림 11〉 청소년이 만드는 퓨전약과</p>	80분
정리 단계	<p>○ 실습도구와 조리실을 정리정돈 후 약과 만들기를 통해서 알게 된 내용과 생각을 동아리 부원들과 토의해서 발표하기</p>	15분	

<표 17> 고등학생 대상 한국 약과문화에 대한 실습안내서1

1. 전통 약과 만들기	
	1. 즈청 시럽을 만들기 위해 냄비에 물엿, 물, 감귤청을 넣고 5분간 끓여준다.
	2. 중력분, 소금, 참기름을 주걱을 이용해 섞어주고, 체에 1번 내린다.
	3. 꿀과 청주를 넣어 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도까지 섞어준다.
	4. 손을 이용해 반죽을 한 덩어리로 만들어준다.
	5. 반죽을 10g씩 분할하고 약과 틀을 이용해 모양을 만들어주고, 대꼬지를 이용해 반죽에 구멍을 낸다.
	6. 튀김 냄비에 식용유를 붓고 가열하여 100℃가 될 때 약과 반죽을 넣어서 튀겨준다. 가라앉은 반죽이 위로 올라오면 식용유의 온도를 140℃ 까지 올리고 황갈색이 될 때까지 튀긴다.
	7. 식용유에서 건진 약과는 키친타월을 이용해 기름을 충분히 빼준 후, 즈청시럽에 4~6시간 동안 담가준다.

<표 18> 고등학생 대상 한국 약과문화에 대한 실습안내서2

2. 퓨전 약과 만들기	
	1. 증청 시럽을 만들기 위해 냄비에 조청, 물, 바닐라오일을 넣고 5분간 끓여준다.
	2. 중력분, 초코가루, 소금, 참기름을 주걱으로 이용해 섞어 주고, 체에 1번 내린다.
	3. 꿀과 청주를 넣어 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도까지 섞어준다.
	4. 손을 이용해 반죽을 한 덩어리로 만들어 준다.
	5. 반죽을 10g씩 분할하고 약과 틀을 이용해 모양을 만들어주고, 대꼬지를 이용해 반죽에 구멍을 낸다.
	6. 튀김 냄비에 식용유를 붓고 가열하여 100℃가 될 때 약과 반죽을 넣어서 튀겨준다. 가라앉은 반죽이 위로 올라오면 식용유의 온도를 140℃까지 올리고 황갈색이 될 때까지 튀긴다.
	7. 식용유에서 건진 약과는 키친타월을 이용해 기름을 충분히 빼준 후, 증청시럽에 4~6시간 동안 담가준다.

(3) 기대효과 및 활용방안

본 연구에서 기획한 고등학생 대상 교육콘텐츠의 기대효과는 전통약과에 대한 문화적 이론 내용과 실제로 약과를 만드는 실습활동을 통하여 학생들이 전통약과에 대한 이해도를 향상시키며, 트렌드의 변화에 따라 약과가 무궁무진하게 응용될 수 있어 자신이 원하는 약과의 맛과 색 그리고 모양을 만들 수 있는 점에 흥미를 유발하고 나아가 전통 약과의 계승, 변화, 발전에 관심을 갖는 것에 있다.

이와 같은 교육콘텐츠는 고등학교의 창의적 체험활동 가운데 학생들이 창의적인 다양한 활동에 주도적으로 참여하고 단체 활동을 통해 공동체 의식을 함양할 수 있는 동아리 활동의 일환으로 부합이 될 수 있다. 또한 평소 전통음식문화에 관심이 있거나 대학의 전공으로 조리학과를 목표로 하는 학생들을 대상으로도 수업을 진행할 수 있다. 이와 더불어 학생들의 흥미와 적성을 찾기 위한 교내의 진로활동에서 진로 경험을 위해 실시하는 교육프로그램의 일부로도 활용될 수 있을 것이다.

2. 외국인 대상 교육콘텐츠

1) 교육콘텐츠 기획의 배경

장해진(2003)⁶²⁾은 외국인 관광객들이 한국을 방문하였을 때 한국문화를 이해할 수 있도록 전통음식을 소재로 체험관광상품을 제안하는 연구를 시행

62) 장해진(2003), 외국인관광객을 위한 한국 전통음식의 관광상품화:개발과 활용, 연세대학교 대학원 석사학위논문. pp.1-98.

하였다. 이는 우리나라의 우수한 식문화를 세계에 알림과 동시에 특화된 관광상품으로 외국인 관광객을 유치하고 관광산업의 활성화를 도모하기 위함이었다. 이에 국내의 전통음식 관광상품을 살펴본 결과, 프로그램은 질적 수준과 참가 외국인 관광객의 만족도가 높고 한국음식에 대한 관심 증대로 고부가가치를 창출할 수 있는 기회요인이 되고 있지만 낮은 수익 창출과 홍보 부족으로 관광객 모집의 어려움이 존재했다. 다음으로 외국인 관광객의 국내 관광 실태를 분석한 결과, 한국에서 가장 인상 깊었던 점은 친절함(49.1%), 맛있는 음식(48.3%)을 응답한 경우가 가장 많았다. 한국 재방문의 목적도 관광, 쇼핑, 식도락 순으로 나타나 한국전통음식의 관광 상품화의 가능성을 반영하였다. 한국전통음식 관련 프로그램에 참여를 희망하는 정도에 있어서는 영어권과 일어권 관광객들이 적극적인 관심을 보여 프로그램 기획 시 관광 및 다른 활동들과 연계하여 내용을 구성하는 방향이 바람직할 것으로 판단되었다.

박연선(2008)⁶³⁾은 국내에서 외국인을 대상으로 이루어지는 한국전통요리 강습의 현황을 알아보기 위해 설문조사를 진행하였다. 분석 결과, 외국인들이 요리강습을 통해 배운 한국음식은 비빔밥 > 불고기·너비아니 > 잡채 등의 순이고 후식류는 유자차였다. 외국인들이 가장 배우고 싶어 하는 음식은 갈비찜이었으며 다음으로 삼계탕 > 조림 등의 밑반찬 > 만두와 김치 등의 순이었고 후식류에서는 송편과 식혜에 대한 응답이 높았다. 선호하는 수업의 구성은 시연+실습+시식 > 시연+시식 > 시연의 순이었다. 특히 20~30대의 기혼 여성일수록 시연+실습+시식의 수업 형태를 선호하고, 남성과 낮은 연령대에서 시연 또는 시연+시식의 수업 구성을 선호하였다. 선호하는 요리강습의 유형은 강습과 파티(모임)가 어우러진 유형 > 기타 > 학위나 자격증이 주어지는 정규과정의 순이었는데 기타 의견에서는 취미반·창업반·생활

63) 박연선(2008), 외국인 대상 한국전통요리강습 현황, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문. pp.1-56.

요리반 등 실용적이고 목적에 맞는 맞춤형 강습의 개설을 희망하였다. 요리 강습을 받기 전·후의 한국음식에 대한 인식변화는 한국음식은 만들기 쉽다는 항목에서 전과 후 모두 제일 낮은 평균을 보여 외국인들이 인식하기에 한국음식은 만들기가 쉽지 않은 것으로 해석되었다. 이에 연구자는 일상 상차림, 절식(節食), 시식(時食) 등의 음식문화 내용, 요리 강습과 관광이 어우러진 체험상품이나 작은 소모임의 파티, 한국 전통 레스토랑에서의 요리 강습 퍼포먼스 등 외국인들에게 관심과 흥미를 느끼게 할 방법을 제안하였다. 또한 외국인을 위한 학위나 자격증이 주어지는 수업과정의 개설과 해외 유명 요리학교에서 한국 전통음식을 가르칠 수 있는 전문 인력의 양성을 논의하였다. 이와 더불어 한국전통음식의 레시피를 표준화하고 조리법을 간결하게 개발하며 현대적인 조리 도구와 기구를 사용해 보다 쉽게 한국음식을 만들 수 있는 방법을 찾아야 함을 강조하였다.

이영주와 윤숙자(2011)⁶⁴)는 방한 일본인 관광객을 대상으로 한식체험에 따른 한식 인지도 및 기호도 파악을 위해 설문조사를 진행하였다. 응답자들은 삼계탕 등의 일품요리를 선호하는 반면 후식류인 호박떡은 낮은 순위를 보였다. 한국음식의 세계화를 위한 보완점으로는 전통의 맛 그대로 전수 > 외국인에게 한국음식 홍보 > 양념 및 소스 개발의 순으로 나타나 한국음식을 퓨전화하여 외국인의 입맛에 맞게 조리하는 것도 중요하지만 먼저 한국음식이 무엇인지 전통적인 맛을 보여주는 것과 외국인에게 홍보하는 것이 보다 중요함을 알 수 있었다. 이에 연구자들은 한국 음식에 대한 인지도와 이해도가 높아진 다음에 외국인들의 입맛에 맞는 음식으로 다양하게 변형된 한국음식을 선보임으로써 조금씩 그들의 입맛을 사로잡아야 함을 언급했다. 이와 더불어 외국인들이 즐기는 한식의 재료를 사용하면서 친밀감과 더불어 거부감 없이 접근할 수 있도록 하는 방안이 필요하다고 제안하였다. 한식체

64) 이영주, 윤숙자(2011), 일본인 관광객의 한식체험에 따른 한식 인지도 및 기호도 조사, 한국관광연구학회지 25(5), pp.401-417.

험교육에 대한 응답자들의 만족도는 프로그램이 유익하고 흥미로운 교육이라는 응답을 보였으며 특히 한식 만들기 체험에 높은 만족도를 보였다. 또한 교육을 통한 한국의 식문화 이해에 대한 도움 여부에서도 매우 높은 만족도를 보여 외국인들이 한국음식을 직접 만들고 먹어보는 체험은 한국음식 문화를 이해하는 기회로 기여할 수 있음이 확인되었다.

이상과 같이 외국인을 위한 한국전통음식문화 교육은 음식을 직접 만들고 먹어보는 체험이 중요하며 한국음식의 전통적인 맛에 대한 체험을 중심으로 교육이 이루어져야 한다는 견해가 주를 이룬다. 또한 외국인의 한국음식 만들기 체험 교육을 위해서는 레시피의 표준화, 조리법의 간결한 개발, 현대적인 조리 도구와 기구 사용이 요구됨을 알 수 있다. 나아가 주식류와 부식류에 대한 교육이 다수인 반면 후식류 특히 한과에 대한 교육이 현저히 적은 편이며 특히 약과에 대한 교육은 이루어지지 못하고 있다. 이에 본 연구에서는 한국을 관광하기 위해 방문한 외국인들이 체험할 수 있는 약과문화에 대한 교육콘텐츠를 기획하여 제안하고자 한다.

2) 교육콘텐츠의 구성 기획

(1) 교육목적 및 교육목표

K-FOOD가 전 세계적으로 유명해지면서 외국인들이 한국전통음식에 대한 관심도 증가하고 있다. 국내에서는 외국인을 대상으로 한국전통음식 교육이 진행되고는 있으나 약과에 대한 교육콘텐츠가 부족하여 약과를 소개하고 알리는 기회가 많지 않은 상황이다. 따라서 한국 약과를 전 세계적으로 알리고 외국인들의 인지도를 높이기 위해서는 국내에서 약과 교육콘텐츠를 개발하고 교육을 실행하는 작업이 필요하다.

이에 외국인 대상 교육콘텐츠(표 19)를 통한 교육목적은 K-FOOD의 열풍으로 한식에 대한 외국인들의 인지도 상승에 부응하여 전통한과에 대해 설명을 함으로써 외국인들이 K-디저트로서 인식을 갖게끔 한다. 또한 외국인들이 전통 약과를 직접 조리하는 체험을 할 수 있게 함으로써 약과에 대한 이해를 갖고 이를 전 세계로 구전할 수 있게 하는 데 있다.

교육목표는 외국인들이 교육을 통해 한국 전통한과의 종류에 대해 알 수 있다. 또한 전통약과를 한국음식문화의 일환으로 이해할 수 있다. 또한 한국 전통 약과와 세계의 디저트 간 공통점과 차이점을 비교할 수 있다.

(2) 교육내용 및 교육방법

외국인 대상 교육콘텐츠는 한국의 전통 약과 만들기를 주제로 2시간 동안 이론 수업과 실습 활동으로 구성된다. 교육 장소는 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사, 대한민국 전통식품명인협회가 함께 운영하는 식품명인체험홍보관⁶⁵⁾에서 이루어진다.

교육은 주강사 1명, 보조강사 1명, 통역 전담 인력 1명이 외국인 20명을 대상으로 진행한다. 앞서 이영주와 윤숙자(2011)⁶⁶⁾의 연구로 볼 때 음식 만들기 체험을 신청하는 외국인들에게는 한국의 식문화 이해에 대한 도움이 중요하므로 전통약과에 대한 자세한 설명을 포함한 이론수업 60%, 실습활동 40%의 비율을 설정하였다.

<표 19>에 제시한 바와 같이 수업의 도입단계에서는 외국인들과 인사를 나누고 각국의 과자가 갖고 있는 특징에 대해 이야기를 해보도록 한다.

65) 식품명인체험홍보관, <https://www.facebook.com/kfmcenter>(검색일: 2024년 6월 20일).

서울시 종로구 북촌로 18 한식문화공간 이음 1, 2층에 위치한 식품명인체험홍보관은 유과나 엿강정 등을 만드는 한과체험이 진행된 바 있으나 전통 약과 만들기 체험은 이루어지지 않아 본 연구의 교육계획안에서는 이곳을 교육장소로 예시하였다.

66) 이영주, 윤숙자(2011), 일본인 관광객의 한식체험에 따른 한식 인지도 및 기호도 조사, 한국관광연구학회지 25(5). pp.401-417.

전개 단계에서의 이론 수업에서는 한과의 개념과 종류, 전통약과의 의미와 유래, 시대별 약과의 모양과 재료, 각국의 디저트와 약과의 공통점과 차이점에 대한 비교를 PPT 자료를 이용하여 설명한다. 실습 활동으로는 약과 중 ‘모약과’를 직접 만들어보는 체험을 진행하며, 원활한 실습을 위해 국적에 따라 모국어로 번역한 실습안내서를 제공한다.

<표 20>의 실습안내서에 제시한 바와 같이 모약과 만들기의 반죽 재료로는 중력분 150g, 소금 2g, 참기름 25ml, 꿀 40ml, 청주 30ml, 식용유, 즈청 시럽에 사용할 재료로는 조청 450g, 물 100ml, 생강 25g을 준비한다. 조리 사용되는 도구는 반죽 볼, 밀대, 계량스푼, 대꼬지, 튀김용 대젓가락, 체, 튀김 냄비, 키친타월, 알뜰주걱, 쟁반, 온도계, 칼, 유리병이 필요하다.

조리방법은 ① 즈청 시럽 만들기 위해 냄비에 조청과 물, 슬라이스 한 생강을 넣고 5분간 끓여준다. ② 중력분, 소금, 참기름을 주걱으로 이용해 섞어주고, 체에 1번 내린다. ③ 꿀과 청주를 넣어 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도까지 섞어준다. ④ 한 덩어리가 된 반죽을 밀대로 이용해 펴준다. 반죽을 반으로 자르고, 반죽끼리 겹쳐준 후 다시 밀어주기를 2~3회 반복한다. ⑤ 8mm 두께가 될 때까지 반죽을 밀어준 후 가로·세로 4cm로 자르고 대꼬지를 이용해 구멍을 뚫어준다. ⑥ 튀김 냄비에 식용유를 붓고 가열하여 100℃가 될 때 약과 반죽을 넣어서 튀겨준다. ⑦ 가라앉은 반죽이 위로 올라오면 식용유의 온도를 140℃까지 올리고 황갈색이 될 때까지 튀긴다. ⑧ 식용유에서 건진 약과는 키친타월을 이용해 기름을 충분히 빼준 후, 미리 만들어놓은 즈청 시럽에 4~6시간 동안 담가준다. ⑨ 약과를 건져 망에 올리고 건조시킨다.

실습의 모든 과정을 함께 진행한 후 시간 관계상 건조시간을 다 기다리지 않고 즈청시럽에 담긴 약과를 유리병에 담아 제공해준다.


정리 단계에서는 실습도구 및 조리실을 정리정돈한 후 교육을 통해 외국인들이 새롭게 알게 된 내용과 약과를 시식한 느낌에 대해 자유롭게 발표를

진행한다. 또한 자신의 모국에서 전통약과 만드는 법을 응용하는 방법에 대해 이야기를 나눈다.

〈표 19〉 외국인 대상 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠



주제	대상	교육방법	소요시간	장소
한국의 전통약과 만들기	외국인 20명	이론+실습	2시간	북촌 식품명인체험 홍보관의 조리실

교육 목적	1. 한국의 전통 한과를 K-디저트로서 인식을 갖게 한다. 2. 한국의 전통 약과를 직접 조리하는 체험을 함으로써 약과에 대한 이해를 갖게 한다. 3. 한국의 전통 약과문화를 전 세계로 구전할 수 있게 한다.		
교육 목표	1. 한국 전통한과의 종류에 대해 알 수 있다. 2. 전통약과를 한국음식문화의 일환으로 이해할 수 있다. 3. 한국의 전통약과와 세계의 디저트 간 공통점과 차이점을 비교할 수 있다.		
교육 준비물	1. 이론 수업: PPT 2. 실습 활동: 행주, 앞치마, 조리용 장갑, 반죽 볼, 밀대, 계량스푼, 대꼬지, 튀김용 대젓가락, 체, 튀김 냄비, 키친타월, 알뜰주걱, 쟁반, 온도계, 약과 틀, 유리병, 중력분, 소금, 참기름, 꿀, 청주, 식용유, 조청, 물, 생강		
교육계획안			
도입 단계	○ 인사 나누기 ○ 각국의 과자에 대한 특징 이야기하기	5분	
전개 단계	○ 이론 수업 - 한과의 개념과 종류(PPT) - 전통약과의 의미와 유래(PPT)	40분	

	<ul style="list-style-type: none"> - 시대별 약과의 모양과 재료(사진) - 각국의 디저트와 약과의 공통점과 차이점 비교(PPT) 	
	<p>○ 실습 활동</p> <p>(※ 원활한 실습 활동을 위해 사진이 첨부된 실습안내서를 준비하고 각 외국인의 국적에 따라 모국어로 제공)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 전통약과의 조리 시간 특성상, 모든 조리과정을 진행한 후 각자 약과를 가져갈 수 있게 증청 시럽에 담긴 약과를 유리 병에 제공한다. - 재료: 중력분 150g, 소금 2g, 참기름 25ml, 꿀 40ml, 청주 30ml, 식용유, 증청시럽: 조청 450g, 물 100ml, 생강 25g 	50분
	 <p><그림 12> 외국인이 만드는 전통약과</p>	
정리 단계	<ol style="list-style-type: none"> 1. 실습도구 및 조리실을 정리정돈한 후 전통약과에 대해 알게 된 내용과 시식을 한 느낌에 대해 발표한다. 2. 자신의 모국에서 전통약과 만드는 법을 응용할 수 있는 방법에 대해 이야기 나눈다. 	25분

<표 20> 외국인 대상 한국 약과문화에 대한 실습안내서

전통 모약과 만들기	
	1. 즙청 시럽을 만들기 위해 냄비에 조청과 물, 슬라이스 한 생강을 넣고 5분간 끓여준다.
	2. 중력분, 소금, 참기름을 주걱으로 이용해 섞어주고, 체에 1번 내린다.
	3. 꿀과 청주를 넣어 주걱으로 가루가 보이지 않을 정도까지 섞어준다.
	4. 한 덩어리가 된 반죽을 밀대를 이용해 펴준다. 반죽을 반으로 자르고, 반죽끼리 겹쳐준 후 다시 밀어주기를 2~3회 반복한다.
	5. 8mm 두께가 될 때까지 반죽을 밀어준 후 가로·세로 4cm로 잘라준 후 대꼬지를 이용해 구멍을 낸다.
	6. 튀김 냄비에 식용유를 붓고 가열하여 100℃가 될 때 약과 반죽을 넣어서 튀겨준다.
	7. 가라앉아있던 반죽이 위로 올라오면 식용유의 온도를 140℃ 까지 올리고 황갈색이 될 때까지 튀긴다.

	<p>8. 식용유에서 건진 약과는 키친타월을 이용해 기름을 충분히 빼준 후, 증청 시럽에 담근다. 증청시럽에서는 4~6시간 동안 담가준다.</p>
	<p>9. 약과를 건져 망에 올리고 건조시킨다.</p>

(3) 기대효과 및 활용방안

본 연구에서 기획한 외국인 대상 교육콘텐츠의 기대효과는 외국인들이 한국의 약과문화에 대한 이해를 갖게 되며, 모약과를 직접 만들어보고 시식하는 실습 활동을 통해 약과에 대해 긍정적인 인식이 형성되는데 도움을 줄 수 있다. 또한 K-FOOD의 열풍 속에서 K-디저트로서 약과에 대한 인지도를 높이는데 기여할 수 있다.

이와 같은 교육콘텐츠는 외국인들을 대상으로 다양하게 활용될 수 있다. 예를 들어 외국인들이 한국 여행 시 방문하는 지역 홍보관에서 원데이 클래스를 운영한다면 약과에 대한 홍보뿐 아니라 이들을 통해 한국의 약과가 전 세계로 구전이 될 수 있다. 또한 한국을 관광하는 외국인들을 대상으로 각 여행사의 관광상품 패키지 중 하나의 체험 코스로 활용되면 관광의 활성화를 도모할 수 있고, K-디저트로서 약과의 이미지도 각인시킬 수 있다. 나아가 각 지자체의 문화센터나 행정복지센터에서 주한 외국인 주민들을 대상으로 약과와 각국의 디저트 만들기 체험교육 프로그램을 진행하여 상호 문화에 대한 소통과 교류를 촉진할 수 있다.

V. 결론 및 제언

본 논문은 한국 약과문화에 대한 실태 분석을 시행한 후 고등학생 및 외국인을 위한 교육콘텐츠를 기획하여 제안하는데 연구의 목적을 두었다.

주요 연구 결과를 살펴보면 첫째, 2000년도부터 2023년도까지 출간된 조리서 가운데 약과의 재료, 조리법, 모양이 자세히 서술되고 사진이 포함되어 있는 75권의 조리서를 선정하여 107개의 약과 품목을 자료로 수집하였다. 이들 자료를 2000년대 조리서와 2010~2020년대 조리서로 대별하고 각각에서 약과의 품목명, 반죽재료, 증청재료, 고명재료, 모양 및 조리방법을 분석하였다. 그 결과, 2000년대 조리서 37권에 나타난 약과 품목은 54개였으며, 2010~2020년대 조리서 38권에서는 53개 약과 품목이 분석되었다. 두 시기에 나타나는 차이로 2010~2020년대 조리서는 2000년대 조리서와 비교해 약과 반죽을 익히는 방법에 있어 튀기지 않고 오븐에 굽는 방법이 제시되었다. 또한 도넛믹스, 베이킹파우더, 올리브오일, 중조 등 서양의 디저트에서 주로 사용되는 재료로 약과를 만들기도 했다. 이로 보아 약과를 만드는 재료와 조리방법은 계승과 변화가 모두 이루어지고 있음을 알 수 있었다.

둘째, 식품업체가 출시한 가공 약과 제품의 현황을 파악하기 위해 2024년 4월 식품의약품안전처에서 운영하는 식품안전나라 DB를 활용해 191개의 업체에서 716개의 제품을 자료로 수집하였다. 수집된 자료는 제품명을 기준으로 재료명+약과제품, 지역명+약과제품, 지역명+재료명+약과제품, 약과+디저트명 제품으로 분석하였다. 그 결과, 가공 약과 제품의 수는 재료명+약과제품 > 약과+디저트명 제품 > 지역명+재료명+약과제품 > 지역명+약과제품의 순을 나타냈다. 세부적으로 재료명+약과제품은 131가지, 451개의 제품이었는데

데 가장 많이 사용된 재료명은 ‘참쌀’ 이었다. 이외에도 로투스·초코·치즈 등의 재료를 이용한 퓨전 약과도 확인되었다. 이처럼 재료명+약과제품은 소비자들이 약과의 맛을 재료의 명칭에 의거해 파악하기 용이한 장점이 있었다. 다음으로 지역명+약과제품은 15가지, 30개 제품이었는데 가장 많이 사용된 지역명은 고려시대의 수도였던 ‘개성’ 으로 역사성을 반영하였다. 지역명+재료명+약과제품은 31가지, 41개 제품으로 해당 지역의 특산물이 재료로 포함되었다. 약과+디저트명 제품은 20가지, 194개 제품이 조사되어 퓨전화된 약과 제품의 양상을 확인할 수 있었다. 특히 제품명으로 ‘약과+쿠키’가 가장 많았는데 이는 쿠키가 대중들에게 접근하기 쉬운 디저트이면서 다양한 재료와 함께 응용이 가능한 점이 적용된 것으로 유추된다.

셋째, 약과 트렌드를 살펴보기 위해 빅데이터인 네이버 데이터랩에 나타나는 소비자들의 약과에 대한 검색 추이를 분석하였다. 그 결과, 약과는 2016년부터 2024년까지 소비자들 사이에서 꾸준한 검색량을 보였고 특히 2021년을 기점으로 높은 검색량을 나타냈다. 또한 2023년 4월부터 2024년 4월까지 1년 동안 한과의 인기 검색어 TOP 20에는 10개의 약과 제품이 포함되어 있었다. 이러한 약과에 대한 관심은 코로나19 이후 장기 불황으로 몸과 마음이 지친 밀레니얼 세대가 마음의 안정을 위해 옛것을 찾는 할매니얼 트렌드에서 비롯된 것이었다. 그로 인해 할매니얼 트렌드로 TV 프로그램과 유튜브에서는 약과가 본격적으로 소개되기 시작했고 이에 대한 MZ세대의 반응으로 일명 ‘약켓팅’⁶⁷⁾이라는 신조어가 생겨날 정도로 많은 인기를 얻었다. 또한 음료업계, 제과업계, 유통업계 등을 중심으로 여러 기업들이 할매니얼 약과에 대한 소비자들의 니즈를 파악하여 다양한 약과 응용상품을 출시하고 있는 상황도 파악되었다.

67) 약켓팅은 ‘약과’ 와 ‘공연 또는 콘서트의 티켓을 예매한다’ 는 단어의 합성어로 유명 약과를 구매하기 위해 오픈런(매장 오픈 시간 전에 줄을 서는 것) 등을 통해 경쟁하는 것을 의미한다.

넷째, 한국 전통 약과의 계승과 K-디저트로서 약과의 발전을 도모하고자 본 연구에서는 고등학생 및 외국인을 대상으로 각각 한국 약과문화에 대한 교육콘텐츠를 기획하였다. 이에 첫 번째는 고등학생 대상 교육콘텐츠로 고등학교의 창의적 체험활동 가운데 문화·예술적 안목 형성과 창작 능력 배양에 중점을 두는 동아리 활동의 일환으로 콘텐츠를 구성하였다. 즉 한국사회의 미래인 고등학생들이 전통약과와 퓨전약과에 대해 관심을 갖도록 교육하여 약과가 계승되면서도 무궁무진하게 변화, 발전할 수 있는 가능성을 발견하도록 돕는데 교육의 목적을 두었다. 다른 하나는 외국인 대상 교육콘텐츠로 K-FOOD의 열풍으로 한식에 대한 외국인들의 인지도 상승에 부응하여 전통한과에 대해 설명하고 K-디저트로서 약과에 대한 인식을 형성할 수 있도록 콘텐츠를 구성하였다. 또한 외국인들이 전통 약과를 직접 조리하는 체험을 할 수 있게 함으로써 약과에 대한 이해를 갖고 이를 전 세계로 구전할 수 있도록 하는데 교육의 목적을 두었다.

결론적으로 한국의 약과문화는 계승되고 있는 동시에 일부 변화, 발전하고 있다. 이는 과거로부터 이어져 온 약과의 전통을 보존하면서도 현 소비자들의 수요와 입맛에 맞춰 약과가 진화하고 있음을 의미한다. 따라서 앞으로 세대와 세대를 연결하고 한국인과 세계인을 이어주는 지속 가능한 음식문화로서 약과에 대한 교육콘텐츠의 기획과 활용은 중요성을 지닌다고 하겠다. 본 연구는 오늘날의 약과문화에 대한 실태를 분석하고 그를 토대로 고등학생 및 외국인을 대상으로 하는 교육콘텐츠를 각각 제안한 점에 의의가 있다. 그러나 현장에서 교육콘텐츠를 적용한 실증연구를 진행하지 못한 한계점을 갖고 있으므로 후속 연구에서는 고등학생의 동아리 활동과 외국인의 한국전통음식체험의 현장에서 교육콘텐츠를 프로그램으로 구현하고 그 효과를 검증하여 보완해나가는 연구가 이행되어야 할 것이다. 또한 해외로 수출되는 약과 상품의 현황 분석과 발전방안 모색 연구도 이루어지길 기대한다.

참 고 문 헌

<단행본>

- 강속향(2013), 떡 만들기가 정말 쉬워지는 착한책, 황금부엉이.
- 강인희(2001), 한국음식대관, 제3권, 떡·과정·음청, 한림출판사.
- 김규석(2008), 지혜로운 우리음식, 미술문화.
- 김덕희 외(2007), 한국 음식의 맛, 백산출판사.
- 김덕희 외(2010), 한식 스타일링, 백산출판사.
- 김덕희 외(2015), 한식디저트, 백산출판사.
- 김덕희(2006), 쉽고 재미있게 만드는 떡·한과·음청류, 백산출판사.
- 김미선 외(2019), 한국의 병과, 백산출판사.
- 김수인(2013), 떡과 한과, 전주대학교 한식조리특성화사업단.
- 김수인(2015), 한식디저트, 파워북.
- 김영애(2011), 맛과 멋을 디자인한 차 음식의 세계, 차의 세계.
- 김우용 외(2015), 이야기가 있는 행복한 사계절 밥상, 백산출판사.
- 김은영(2006), 수라간 요리비기, 국일출판사.
- 김은희 외(2011), 새로운 개념의 떡과 한과, 일일사.
- 김희성(2009), 희동이네 떡 방앗간, 성안당.
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발 연구소(2008), 경상북도, 교문사.
- 박경미(2000), 처음 배우는 떡, 중앙 M&B.
- 박순애 외(2017), 우리 떡 우리 한과, 한국떡한과협회.
- 박순희(2014), 강원의 떡·김치, 한강출판사.
- 박어진 외(2007), 한국의 떡·한과·음청류, 훈민사.
- 백오연(2011), 주전부리, 동녘라이프.
- 상주시 농업기술센터(2004), 고운 빛 깊은 맛.

서유구(2021), 전통 채식 밥상, 산티.

초의학술문화원(2009), 약이 되는 차음식, 초의.

한국전통음식연구소(2008), 아름다운 한국음식 300선, 질시루.

송혜영(2018), 모두의 입맛을 사로잡는 고급 한식조리, 백산출판사.

시공사(2001), 내게 꼭 필요한 요리 292, 시공사.

신길만(2001), 한국 전통 디저트, 시와사람.

신수진(2011), 라라의 달콤하고 특별한 휴일요리, 어울마당.

신은채 외(2011), 세계로 가는 한국전통궁중음식, 유빈출판사.

안동시 농업기술센터(2002), 안동음식여행.

양항자(2009), 궁합이 맞는 와인과 우리 음식, 아카데미북.

오석태 외(2004), 디저트, 지구문화사.

윤숙자 외(2009), 몸에 약이 되는 약선음식 111가지, 질시루.

윤숙자 외(2011), 아름다운 우리 차, 질시루.

윤숙자 외(2012), 개성댁들의 개성음식 이야기, 지구문화사.

윤숙자 외(2014), 팔도명가 내림음식, 지구문화.

윤숙자(1998), 한국의 떡·한과·음청류, 지구문화사.

윤숙자(2002), 쪽빛마을 한과, 질시루.

윤숙자(2006), 우리 맛 우리 멋, 한국문화재보호재단.

윤숙자(2006), 윤숙자 교수의 아름다운 혼례음식, 질시루.

윤숙자(2006), 한국의 떡·한과·음청류, 지구문화사.

윤숙자(2008), 8도의 반가·명가 내림음식, 질시루.

이병순 외(2016), 한과조리, 교육부.

이성희(2023), 한식명장과 요리연구가들이 만든 우리 음식, 넷마루.

이양수 외(2007), 전통음식: 떡·한과·음청류, 효일.

이연정 외(2008), 21세기 웰빙 떡·한과·전통음료, 대왕사.

이영옥 외(2012), 우리 떡·한과, 대왕사.

이은주(2022), 떡 한과 클래스, 비앤씨월드.

이지호 외(2007), 한국음식, 광문각.

이현정 외(2016), 우리 디저트, 교문사.

장여진(2018), 예쁘고, 맛있고 만들기 쉬운 떡, 경향미디어.

적문(2006), 누구나 손쉽게 만들 수 있는 전통 사찰음식, 우리출판사.

전희정(2014), 한국의 전통음식과 세계화, 교문사.

정길자 외(2010), 한국의 전통 병과, (주)교문사.

정길자 외(2012), 궁중의 떡과 과자, 소풍.

정길자 외(2014), 퓨전 떡과 과자, (주)교문사.

정연선(2002), 집에서 쉽게 만드는 떡과 한과, (주) 응진닷컴.

정재홍 외(2003), 누구나 쉽게 만들 수 있는 고품격 한과와 음청류, 형설출판사.

정해옥 외(2004), 한국 조리학, 교학연구사.

정현숙 외(2017), 행복을 담은 실용약선, 백산출판사.

정현숙 외(2018), 아름다운 우리떡, 백산출판사.

조여원 외(2005), 오색으로 먹는 약선, 교문사.

절레(2022), 예쁘고 맛있고 만들기 쉬운 한식 디저트, 경향BP.

최덕주 외(2022), 한과와 음청류, 형설출판사.

최봉순(2017), 저절로 손이 가는 떡·한과·음청류, 가담플러스.

최은희 외(2008), 떡의 美學, 백산출판사.

최은희 외(2019), 한식 디저트의 미학, 백산출판사.

최지연(2010), 과일 채소 가득 홈메이드 과자, 청출판.

쿠크 편집부(2000), 세상에서 배우고 싶은 모든 요리, 쿠크 베스트홈.

하선정(2002), 딸들에게 주는 요리책, 월간요리.

하숙정 외(2010), 떡과 폐백 그리고 이바지, 수도출판문화사.

한복려(2008), 한복려의 엄마가 딸에게 주는 요리책, 주부생활.

한복려(2010), 한식코스 상차림, 랜덤하우스.

한영실(2005), 한영실 교수의 아름다운 우리 음식, 숙명여자대학교 출판부.
허영만 외(2007), 대한민국 식객 요리-겨울별미 편, 라이프 김영사.
홍승스님 외(2013), 마음을 담은 사찰음식, 영진닷컴.
황혜성(2000), 떡·한과 식혜·수정과, 주부생활사.

<논문>

김경미(2011), 한과 문화 체험학습이 중학생의 한과에 대한 지식과 태도에 미치는 영향,이화여자대학교 대학원 석사학위논문.
김미용(2007), 전통식생활의 특별활동으로서 조리실습 프로그램 개발 및 적용:용인지역 중학생을 대상으로,수원대학교 교육대학원 석사학위논문.
김향숙(2002), 떡·한과의 품질향상을 위한 조리과학적 고찰, 한국조리과학회지 18(5). pp.559-574.
김홍배(2011), 신세대를 위한 학과의 신제품 개발 및 브랜드 전략, 한국기초조형학회지 12(1). p.161-170.
박연선(2008), 외국인 대상 한국전통요리강습 현황, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문.
심지영·이귀주(2006), 고등학생의 한국 전통 음식문화에 대한 인식 및 교육 요구도: 제7차 교육과정의 기술·가정교과 내용분석을 중심으로, 한국가정교육학회지 18(4). pp.157-172.
이승민·윤혜려(2022), 조선후기 조리서의 병과류 비교 연구: 충청도 지역을 중심으로, 한국식생활문화학회지 37(1). pp.13-25.
이영주·윤숙자(2011), 일본인 관광객의 한식체험에 따른 한식 인지도 및 기호도 조사, 한국관광연구학회지 25(5). pp.401-417.
이정민(2023), 전통음식문화의 체험가치 인식이 문화공유 태도 형성과 참여 행

- 동에 미치는 영향, 경기대학교 관광전문대학원 박사학위논문.
- 장해진(2003), 외국인관광객을 위한 한국 전통음식의 관광상품화: 개발과 활용, 연세대학교 대학원 석사학위논문.
- 조신호 외(2008), 17세기 이전 조선시대 과점류의 문헌적 고찰. 한국식품조리과학회지 24(3). pp.312-324.
- 조신호 · 이효지(1987), 약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰, 한국식생활문화학회지 2(1). pp.33-43.

<인터넷 사이트>

- CU, <https://cu.bgfretail.com>
- GS더프레시, <http://gsthefresh.gsretail.com>
- GS리테일, <https://www.gsretail.com>
- KBS뉴스, <https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=7903625&ref=A>
- KGS인삼공사, <https://www.kgc.co.kr>
- NEWSIS, https://www.newsis.com/view/?id=NISX20231106_0002509868&clD=13001&pID=13000
- NCIC 국가교육과정정보센터, <https://www.ncic.go.kr>
- 금강일보, <https://www.ggilbo.com>
- 네이버 데이터랩, <https://datalab.naver.com>
- 더벤티, <https://www.theventi.co.kr>
- 매일경제, <https://www.mk.co.kr>
- 매일안전신문, <https://idsn.co.kr>
- 세계일보, <https://www.segye.com>

식품안전나라, <https://www.foodsafetykorea.go.kr>

신세계푸드, <https://www.shinsegaefood.com>

아시아경제, <https://view.asiae.co.kr>

연합뉴스, <https://www.yna.co.kr>

이넷뉴스, <https://www.enetnews.co.kr>

이데일리, <https://www.edaily.co.kr>

조선일보, <https://www.chosun.com>

카페 만월경, <https://www.manwolgyung.com>

한스경제, <https://www.hansbiz.co.kr>

ABSTRACT

Study on Educational Content for Korean Yakgwa Culture

Kwon myeong seon

Department of Korean Cultural Contents Major

Graduate School of Cultural Industry and Arts

Sungshin University

This paper aims to develop educational content concerning Korean Yakgwa culture for both high school students and foreigners, intending to perpetuate traditional Yakgwa and promote its evolution into a K-dessert based on a comprehensive analysis of the state of traditional Korean Yakgwa. To achieve this, content analysis and planning were conducted using Yakgwa recipe books, processed Yakgwa products, and Yakgwa trends. The critical research outcomes are as follows.

Firstly, in 75 cookbooks published since the 2000s, 107 Yakgwa items were described. Among these, 37 cookbooks published in the 2000s featured 54 Yakgwa items, while 38 cookbooks published between 2010 and 2020 contained 53 Yakgwa items. Notably, the cookbooks from 2010 to 2020 demonstrated a deviating from traditional ingredients, incorporating Western dessert elements such as baking powder, sodium bicarbonate (baking soda), olive oil, and donut mix in Yakgwa preparation. Furthermore, the recipes

achieved diverse flavors by introducing green tea powder, strawberry powder, pumpkin powder, and citron.

Secondly, following an investigation of data using the Food Safety Nation DB operated by the Ministry of Food and Drug Safety to ascertain the status of processed Yakgwa products released by domestic companies, it has been verified that as of April 2024, a total of 716 Yakgwa products had been released by 191 companies. The analysis of these Yakgwa product names revealed the following breakdown: 451 products with ingredient names + Yakgwa, 194 products with Yakgwa + dessert names, 41 products with regional names + ingredient names + Yakgwa, and 30 products with regional names + Yakgwa. The most frequently occurring words in the names of Yakgwa were 'Chapssal (glutinous rice)' in the ingredient name + Yakgwa products, 'Yakgwa + cookie' in the Yakgwa + dessert name products, and 'Kaesong' in the regional name + Yakgwa products. Additionally, 'Gaeseong + Yugwa' and 'Jeju + Tangerine' in regional name + ingredient name + Yakgwa products exhibited the most significant majority.

Thirdly, to analyze the trend of Yakgwa, we examined the search volume for 'Yakgwa' from 2016 to 2024 using Naver Data Lab, a big data service. The data reveals a steady increase in search volume, particularly substantial from 2021 onwards. Notably, the highest search volume was observed during Korean holidays, specifically during the Lunar New Year and Chuseok in the last one year (April 2023 to April 2024). Furthermore, in Korean society, numerous businesses are introducing various Yakgwa-based products in response to the 'Halmennial(Grandmother +

millennial)' trend and the rising popularity of 'Yakgeting(Yakgwa + Ticketing)'. Our analysis also identified the emergence of Yakgwa oat latte and Yakgwa cream coffee as beverage products, Yakgwa cream croiffle, Yakgwa butter, and stick pie type Yakgwa as confectionery products, and Yakgwa cupcakes and Yakgwa cookies as PB (packaged bakery) products.

Fourthly, to preserve the tradition of Yakgwa and elevate its status as a K-dessert, educational content focusing on high school students and foreigners for Korean Yakgwa culture has been designed. The academic content for high school students encompassed theoretical classes on the concept and origins of traditional Yakgwa, its shapes and ingredients by period, and current popular Yakgwa products. After that, this program performed practical sessions for making traditional and fusion Yakgwa. Additionally, the program also suggested expected effects and usage plans. For foreigners, the educational content covers theoretical classes on the concept and types of Korean sweets, the meaning and origin of Yakgwa, its shapes and ingredients by period, as well as a comparative analysis of desserts from different countries and Yakgwa. After that, this program composed proceeding practical sessions for making traditional Yakgwa, which also suggested expected effects and recommended methods for utilizing the educational content.

In conclusion, the Yakgwa culture in Korea is presently undergoing selective transformation and development while still being inherited. This implies that Yakgwa is evolving to meet the needs and preferences of contemporary consumers while steadfastly preserving its traditional essence. Consequently, planning and using educational content about Yakgwa as a

sustainable food culture that bridges inter-generation and connects Koreans with people worldwide will be crucial.