

전주8미 및 장류발굴
조사 보고서

연구기관
전북대학교

2001. 11. 30

전 주 시

목 차

요약	1
제 1장 전주8미 조사의 필요성	7
제 2장 전주8미의 역사적 고찰	8
I. 8경·8미의 의의	8
II. 전주8경과 전주8미	10
III. 전주10미의 품미	13
IV. 식재전주·신토불이.....	23
제 3장 조사 연구방법	24
제 1절 전주8미 및 가정전통음식 현황조사	24
I. 현장방문 조사	24
II. 설문조사	24
제 2절 분석방법	26
I. 일반성분.....	26
II. 식이섬유.....	31
III. 지방산.....	32
IV. 유리아미노산.....	33
V. 무기질.....	33
VI. 향기성분.....	35
VII. 수질조사.....	35
VIII. 토양조사.....	36
IX. 관능평가.....	36
제 4장 결과	39
제 1절 전주8미 (10미).....	39
I. 파라시.....	39
II. 열무.....	44
III. 황포묵.....	50
IV. 서초.....	57
V. 애호박.....	58
VI. 모래무지.....	65

VII. 계.....	69
VIII. 무.....	72
IX. 미나리.....	77
X. 콩나물.....	99
제 2절 수질 특성.....	111
I. 전주근교 하천의 수질조사결과	111
II. 전주·완주지역의 하천별 수질오염 변화추이.....	112
III. 수질종합분석	118
제 3절 토양 특성.....	119
제 4절 전통 장류 현황	126
I. 전주지역의 자가장류 현황조사	126
II. 전주지역의 대표적인 장류생산 방법.....	127
제 5절 가정전통음식 발굴 및 재현.....	133
I. 가정전통음식의 설문조사.....	133
II. 가정전통음식 재현.....	136
1. 고들빼기김치	136
2. 진석화젓	137
3. 미나리굴무생채	139
4. 놀래미탕	140
5. 토란들깨즙탕	141
6. 한채	142
7. 모주	144
8. 찹쌀집장	146
9. 보리집장	148
10. 수리취떡.....	150
제 6절 조사대상 요식업소의 전주8미 이용현황	151
제 5장 결론.....	165
제 6장 향후 발전방향	166
부록	167
1. 조사에 도움 주신 분 명단	167
2. 가정전통음식 자료제공자 명단	169
3. 조사대상 요식업소 명단	172