

# 의례음식 명품화 및 경기전 제례음식 복원 보고서

2013. 6. 1. ~ 2013. 12. 31.

전주교육대학교 산학협력단



전주시



전주교육대학교

# 제 출 문

과 제 명 : 의례음식 명품화 및 경기전 제례음식 복원

주관 연구기관 : 전주교육대학교 산학협력단

주관연구책임자 : 최경은 (전주교육대학교 실과교육과 교수)

총 연구 기간 : 2013. 6. 1. ~ 2013. 12. 31.

2014년 1월 24일

전주교육대학교 산학협력단

# 목 차

|                       |    |
|-----------------------|----|
| I. 조사 목적 .....        | 1  |
| 1. 조사 배경 .....        | 1  |
| 1) 전주시의 지리적 환경 .....  | 1  |
| 2) 전주시의 역사적 배경 .....  | 2  |
| 3) 전주시의 산업 .....      | 2  |
| 2. 조사 목적과 필요성 .....   | 3  |
| II. 조사 방법 .....       | 4  |
| 1. 조사 범위 .....        | 4  |
| 2. 조사 방법 .....        | 5  |
| 3. 조사 내용 .....        | 5  |
| 1) 특산물 .....          | 5  |
| 2) 절기음식 .....         | 6  |
| 3) 혼례음식 .....         | 6  |
| III. 조사 결과 .....      | 7  |
| 1. 특산물 .....          | 7  |
| 2. 절기음식 .....         | 14 |
| 1) 전주시의 월별 절기음식 ..... | 15 |
| (1) 1월 .....          | 15 |
| (2) 2월 .....          | 18 |
| (3) 3월 .....          | 19 |
| (4) 4월 .....          | 22 |
| (5) 5월 .....          | 23 |
| (6) 6월 .....          | 24 |
| (7) 7월 .....          | 25 |
| (8) 8월 .....          | 26 |
| (9) 9월 .....          | 27 |

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| (10) 10월 .....                       | 28  |
| (11) 11월 .....                       | 29  |
| (12) 12월 .....                       | 30  |
| 2) 전주시의 계절별 절기음식의 종류와 조리법 .....      | 32  |
| (1) 봄 .....                          | 32  |
| (2) 여름 .....                         | 53  |
| (3) 가을 .....                         | 67  |
| (4) 겨울 .....                         | 78  |
| 3. 혼례음식 .....                        | 110 |
| 1) 혼례음식문화의 역사 .....                  | 110 |
| 2) 혼례의 절차 .....                      | 112 |
| 3) 혼례음식의 의미 .....                    | 113 |
| (1) 납폐(納幣) .....                     | 113 |
| (2) 대례(大禮) .....                     | 116 |
| (3) 큰상(高排床)과 우귀례(于歸禮) .....          | 117 |
| (4) 폐백 .....                         | 118 |
| (5) 이바지 .....                        | 122 |
| (6) 혼례 의식에 나타난 상징성 .....             | 124 |
| 4) 혼례음식의 종류 .....                    | 127 |
| (1) 납폐(納幣) .....                     | 127 |
| (2) 대례(大禮) .....                     | 127 |
| (3) 큰상(高排床)과 우귀례(于歸禮) .....          | 128 |
| (4) 폐백 .....                         | 132 |
| (5) 이바지 음식 .....                     | 141 |
| 5) 전주시와 서울특별시의 상품화된 폐백음식 현황 조사 ..... | 150 |
| (1) 전주시의 상품화된 폐백음식 현황 조사 .....       | 150 |
| (2) 서울특별시의 상품화된 폐백 음식 현황 조사 .....    | 163 |
| (3) 폐백 음식의 포장 .....                  | 193 |
| IV. 전주시의 절기음식과 의례음식 명품화 방안 .....     | 200 |
| 1. 계절별 전주시의 절기음식 명품화 .....           | 200 |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1) 봄철 절기음식 상차림 .....                | 201 |
| 2) 여름철 절기음식 상차림 .....               | 211 |
| 3) 가을철 절기음식 상차림 .....               | 220 |
| 4) 겨울철 절기음식 상차림 .....               | 229 |
| 2. 전주시의 폐백음식 명품화 .....              | 238 |
| 1) 전주시 폐백음식의 명품화를 위한 구성 .....       | 238 |
| 3. 전주시의 이바지 음식의 명품화.....            | 271 |
| 4. 폐백음식과 이바지음식 포장 .....             | 294 |
| 1) 용기 .....                         | 294 |
| 2) 현대화된 디자인의 이바지음식 포장 상자와 보자기 ..... | 238 |
| 4. 전주시의 의례음식의 명품화를 위한 활성화 방안 .....  | 298 |
| 참고문헌 .....                          | 301 |