

한식 정보 조직을 위한 패시트 구조화에 관한 연구*

A Study on Structure of a Faceted Classification for Organizing Korean Food Information

정연경 (Yeon-Kyoung Chung)**

목 차

- | | |
|-----------------|--------------------|
| 1. 서론 | 3. 한식 용어의 패시트 분석 |
| 1.1 연구의 배경 및 목적 | 3.1 패시트 분석의 개념 |
| 1.2 연구의 방법 | 3.2 패시트 분석 과정 |
| 1.3 선행연구 | 3.3 패시트 분석 결과 |
| 2. 한식과 문헌분류표 | 4. 한식 정보의 패시트 구조 |
| 2.1 한식의 개념과 유형 | 4.1 기본 패시트와 하위 패시트 |
| 2.2 문헌분류표에서의 한식 | 4.2 패시트의 배열과 인용 순서 |
| | 5. 결론 |

초 록

본 연구의 목적은 한식 관련 정보를 개념화하고 풍부하게 조직할 수 있는 패시트 구조를 개발하는 것이다. 이를 위해 한식 분야의 학문적인 흐름과 동향, 핵심적인 개념을 파악하여 한식 분야의 지적 구조를 분석하였고 한식 관련 국내서 776권의 목차 데이터와 인터넷 포털 사이트의 디렉터리에서 한식 관련 항목명, 총 23,470건을 수집·분석하였다. 수집된 용어를 범주화하여 공통 속성을 도출하고, 기본 패시트 및 하위 패시트를 정의하였으며, 패시트 간에 계층 구조, 기본 열거 순서와 기호화를 결정하였다. 한식에 관한 16개의 기본 패시트와 85개의 하위 패시트와 함께 패시트의 인용 순서를 '음식 종류'를 중심으로 재료, 에너지, 공간, 시간 순으로 조합하도록 제안하였다. 본 연구의 결과는 글로벌 한식 정보 조직과 검색의 효율화를 가져올 것이며, 패시트 분석을 통한 주제 분야별 분류체계 모형 개발의 기초가 될 것이다.

ABSTRACT

The purpose of this study is to develop a faceted classification that enables the conceptualization and the organization of Korean food information. 23,470 terms were collected, categorized, and analyzed from the table of contents in 776 monographs and directory headings in portal sites related to Korean food. In order to develop the Korean food classification, common properties were analyzed in the process of categorizing terms. Then basic facets and subfacets were defined and assigned, and hierarchies among facets and concepts, citation orders, and notations were decided. As a result, the classification scheme consisted of 16 basic facets and 85 subfacets. The citation order of facets was proposed in order of Personality facet (kinds of dishes), Matter facet (materials, cooking utensils/equipment/containers, and nutrients), Energy facet (cooking processes and techniques, eating sense, type of cooking, table services, and agents of cooking), Space facet (countries/ethnic groups/geography, and eating places), Time facet (situation/purposes, season, time of meals, periods, and ages). The result of this study will be used for organizing, searching, retrieving, and providing Korean food information effectively around the world. Also, it will provide a foundation for developing subject-oriented classification using facet analysis in other disciplines.

키워드: 한식 정보, 조합식 분류표, 패시트 분류, 패시트 분석, 인용 순서

Korean Food Information, Faceted Classification, Facet Analysis, Citation Order

* 본 연구는 2011년 정부(교육과학기술부)의 재원으로 한국연구재단의 지원을 받아 연구되었음 (NRF-2011-327-H00018).

** 이화여자대학교 사회과학대학 문헌정보학 전공 교수(ykchung@ewha.ac.kr)

논문접수일자: 2013년 1월 8일 최초심사일자: 2013년 1월 22일 게재확정일자: 2013년 2월 12일
한국문헌정보학회지, 47(1): 15-37, 2013. [<http://dx.doi.org/10.4275/KSLIS.2013.47.1.015>]

1. 서론

1.1 연구의 배경 및 목적

2008년 10월 한식세계화가 선포된 이후, 4년을 지켜봐 온 산업계와 학계 전문가들은 한식의 가치에 주목해 사업을 시작한 것이 매우 잘한 일이며 외국인들에게 한국에는 한식이 있다는 것을 알린 게 한식세계화의 성과라고 평가하고 있다. 그러나 전시성 홍보에만 치중이 되어 실속이 없었다는 지적을 받고 있기 때문에, 한식 세계화를 계속 지원하기 위해서는 장기적인 전략이 필요한 시점이다(서울신문 2013). 무엇보다도 한식과 관련된 각종 법·제도를 정비하고 해외 한식당의 확대, 대표 한식의 세계화, 한식 관광 상품 개발, 한식에 대한 홍보 등의 토대가 될 수 있는 한식 정보 및 콘텐츠에 대한 정보 인프라가 먼저 잘 구축될 필요가 있다.

그러나 정부 주도의 한식에 관한 관심 증대와 콘텐츠 및 정보의 급증에도 불구하고 한식 정보 및 콘텐츠에 대한 정보 인프라는 여전히 부실하다. 한식 관련 정보의 망라적 수집과 조직화를 통한 효율적인 한식 정보 관리는 이루어지고 있지 않은 실정인데, 일례로 한식 재단의 통합검색은 한식과 관련된 특정 정보 검색 요구를 수용하지 못하고 있어서 한식 관련 주제의 다양한 측면에 대한 분석과 합성을 가능하게 하는 구조화를 기반으로 한식 정보를 재조직할 필요가 있다.

일반적으로 문헌 분류체계는 모든 주제 항목을 체계적으로 세분·계층화시켜 나열한 열거식 분류표와 최소한의 주제 항목만 표시하되 나머지는 합성하도록 구성한 조합식 분류표로 나눌 수 있다. 열거식 분류표를 음식 관련 정보에 적용

할 경우, 주로 특정 측면으로만 분류가 가능하기 때문에 음식의 종류, 조리 방법, 식재료, 음식의 효능, 지역, 시대 등 음식의 다면적인 속성을 복합적으로 표현하거나 검색할 수 없다는 한계가 있다. 또한 기존의 열거식 분류표가 서구 중심으로 개발되어 동양 음식의 유형과 특징이 제대로 반영되어 있지 않은 것이 현실이다. 그러므로 본 연구의 목적은 열거식 분류체계의 문제점을 보완하기 위해 한식과 관련된 다양한 정보를 개념화하고 풍부하게 조직할 수 있는 한식 정보에 관한 패시를 개발하고, 이를 구조화하는 것이다.

1.2 연구의 방법

본 연구는 한식 정보의 패시를 구조화하기 위해 총 3단계에 걸쳐 연구를 수행하였다. 제 1단계는 주제 분석 단계로 한식 분야의 학문적인 흐름과 동향, 핵심적인 개념을 파악하여 한식 분야의 지적 구조를 분석하였다. 이를 위해 문헌 연구를 수행하였는데, 구체적으로 국내 한식 관련 개론서 총 7종과 한식 전문 웹사이트인 한식 재단 홈페이지, 그리고 관련 선행 연구를 고찰하였으며, 대표적인 열거식 분류체계인 듀이십진분류법(DDC)과 한국십진분류법(KDC)에서 한식과 관련된 주제 부문의 분류항목과 구조를 파악하였다. 제 2단계는 용어 수집 단계로 한식 관련 키워드와 용어를 망라적으로 수집하였다. 용어 데이터의 포괄적 수집을 위해 국립중앙도서관에 소장된 한식 관련 국내서 776권의 목차 데이터와 네이버, 야후 등 인터넷 포털 사이트의 디렉토리에서 한식 관련 항목명을 대상으로 용어 총 23,470건을 수집하였다. 제 3단계는 패시 구조화 단계로 기본 패시와 하위 패시를 도출하고, 이들

의 인용 순서를 결정하였는데, 이 과정에서 전문가 자문회의 개최를 병행하였다. 기본 패킷을 정의하기 위해 먼저 한식 분야의 문헌 연구와 기존 문헌 분류체계에서 사용한 항목명들을 바탕으로 후보 패킷을 도출하고, 이를 한식 용어 분류에 적용해보았다. 다음으로 기존 패킷으로 분류할 수 없는 용어는 한식 전문가와 정보 분류 전문가와의 협업을 기반으로 재분류하여 이들을 기본 패킷에 추가하고 구조화시켰다. 마지막으로 한식 정보 조직을 위한 기본 패킷과 하위 패킷을 도출하고, 이들의 기본 열거 순서를 결정하였다.

1.3 선행연구

기존의 분류체계에 관한 연구는 주로 각 주제 분야에 따른 주요 분류표 간의 비교 연구, 동일 분류표의 판별 비교 분석을 중심으로 연구가 수행되었다. 조합식 분류체계에 관한 연구는 여전히 미진한 상태이며 한식이란 주제에 가까운 식품이나 음식 분류에 관한 연구도 주로 해당 주제를 다루고 있는 열거식 분류표를 중심으로 진행되었다(김정현, 강명수 2008; 정연경, 최윤경 2010; 2011; 이미화, 정연경 2010).

패킷 분류체계에 대한 선행 연구는 크게 2가지로 구분할 수 있다. 먼저, DDC나 KDC와 같은 열거식 분류체계의 한계와 문제점을 지적하면서, 이에 대한 대안으로 패킷 분류체계를 제안한 연구이다. 주로 국내에서 이루어졌으며, 대표적으로 도태현(1998), 정해성(1996: 1999: 2003: 2005), 오동근과 황일원(2003), 박지영(2010) 등의 연구가 문학, 생명공학 등을 중심으로 진행되었다. 연구 방법적 측면에서 이들은 기존의 열거식 분류체계와 패킷 분류체계를 비교 분석

하였으며, 그 결과를 토대로 새로운 패킷을 제안하거나 기존 열거식 분류체계에서 수용할 수 있는 기호합성 방식을 제시하였다.

특정 분야를 대상으로 새로운 패킷 분류체계를 개발한 연구로 박지영과 김태수(2004)는 주류(맥주) 분야, 유영준(2006: 2008)은 고전용어와 신학 분야, 박옥남, 오삼균, 김세영(2009)은 문화예술교육 분야, 이승민(2010)은 물리학 분야를 연구하였다. 국외 연구로는 Nasir Uddin과 Janecek(2006)가 웹정보 전반을, Broughton과 Slavic(2007)이 종교 및 예술 분야, Giesse 등(2008)은 공학 분야, Ménard 등(2010)은 박물관 전시물을 대상으로 분야별 패킷 분류체계를 설계하였다. 이들은 해당 분야의 시소러스를 이용해 용어를 수집·분석하거나, 분야별 전문가로부터 해당 분야의 핵심 개념을 파악하는 방식을 병행하였다.

이러한 조합식 분류 이론은 웹사이트의 조직이나 정보 검색에서의 활용가능성이 높아 Fensel 등(2003)은 패킷 분석을 통한 웹사이트의 효율적 조직화를 제안하였다. 그럼에도 불구하고 조합식 분류체계에 관한 연구는 DDC나 KDC와 같은 열거식 분류체계 연구에 비해 매우 부족하며 다면적 속성을 갖는 특정 주제에 관한 조합식 분류체계 개발보다 더 많이 이루어질 필요성이 있다.

2. 한식과 문헌분류표

2.1 한식의 개념과 유형

사전적 정의로써 한식은 '한국음식'의 줄임말로, 한반도 일대의 조선족, 한국인, 조선인의 고

유한 전통음식을 통칭한다. 이민아(2008)는 한국에서 사용되어 온 식재료를 사용하여 한국 고유의 조리방법으로 만들어진 음식, 한국 민족의 역사적, 문화적 특성을 갖고 생활여건에 알맞게 창안되어 발전, 계승되어 온 음식으로 정의하였다.

한식의 특징을 조리, 제도, 풍속, 크게 3가지 측면에서 정리할 수 있다. 첫째, 조리적 측면에서 한식은 주식과 부식이 명확하게 구분되어 있으며, 곡물 조리법이 발달하였고, 조미료 및 향신료의 이용이 섬세하고, 식생활 전반에 의식동원의 기본 정신이 들어있다. 둘째, 제도적 측면에서 상차림과 식사 예법에 유교의 영향을 크게 받았다. 셋째, 풍속적 측면에서 명절식과 시식의 풍습이 남아있으며, 조화된 맛을 중시하고, 저장 식품이 발달하였다(강인희 1987, 4). 이 밖에도 된장, 고추장, 청국장, 김치, 젓갈, 식초, 식혜, 막걸리 등 발효식품이 다양한 것도 특징이다.

한식의 유형을 살펴보기 위한 조사 대상으로 한국 전통향토음식에 대한 국내 개론서 9종과 한식 재단의 공식 홈페이지에서 제공하는 한식 분류체계를 선정하였다. 이들을 비교 분석한 결과, 한식의 유형은 주로 주식과 부식, 후식으로 구분되고 있었는데, 주식은 밥, 죽, 미음, 국수, 만두, 떡국 등이 공통적으로 해당되었다. 부식은 국, 찌개, 전골, 조림, 김치, 찜, 구이, 전, 나물, 장아찌, 회, 편육, 족편, 젓갈 등으로 나뉘었고, 후식은 자료에 따라 떡 및 한과, 음청류, 주류 등은 부가적인 항목으로 제시하였으며, 한식 재단에서는 음청류를 후식 아래 분류하고 있었다.

2.2 문헌분류표에서의 한식

문헌정보학 분야에서 분류체계는 주제 분야

의 지식 구조를 나타내는 대표적인 도구로써, 해당 주제 분야를 포괄적으로 이해하고 분석하기 위한 기본적인 도구로 활용된다(박옥남, 오삼균, 김세영 2009). 본 연구에서는 한식 분야와 관련하여 국내 도서관들이 가장 일반적으로 현용하는 DDC 제 23판(Dewey 2011)과 KDC 제 5판(한국도서관협회 2009)의 분류 항목과 구조를 분석하였다. 이 두 분류법을 채택한 이유는 첫째, 대표적인 열거식 표준 분류체계로서 분류표 내에 분류 항목이 최대한 상세하게 나열되어 있어 기본적인 개념이나 핵심 용어들을 파악하기 용이하기 때문이다. 둘째, DDC와 KDC 모두 분류체계의 구조가 학문 분류에 기초하고 있어 한식 관련 주제 간의 등위류, 상위류, 하위류 등과 같은 관계를 이해하기 쉽기 때문이다.

2.2.1 DDC에서의 한식

DDC에서 음식과 관련된 부문은 641 Food and Drink(식품과 음료)로 641.2는 음료, 641.3과 641.4는 식품, 641.5~641.8은 조리법과 음식 등의 항목으로 구성되었다. 식품이 재료적 속성을 강조하는 개념인 반면, 음식은 여러 요리 과정을 거쳐 만들어진 결과물이라는 점을 감안하여, 본 연구에서는 음식과 조리법에 해당하는 641.5~641.8의 분류 항목들을 중심으로 상위의 추상적인 개념으로 범주화시켰다. 범주화 결과, ① 국가/지역/인종, ② 상황/목적/연령, ③ 시간/계절(절기), ④ 식사(시간), ⑤ 식재료, ⑥ 조리과정/기술, ⑦ 조리도구/기구, ⑧ 음식종류, ⑨ 조리 주체, ⑩ 조리 유형, 총 10개로 구분할 수 있었다(〈표 1〉 참조).

DDC에서는 음식이나 식품이 다양한 방식으로 분류가 가능하다는 점을 고려하여 이를 일

〈표 1〉 DDC에서의 패킷 범주화

기호	표목	패킷
641.5	Cooking	
641.51	Beginner and gourmet cooking	⇒ 조리주체 유형
641.52-641.54	Cooking specific meals	⇒ 식사(시간)
641.55	Money-saving and timesaving cooking	⇒ 조리유형
641.56	Cooking for special situations, reasons, ages	⇒ 상황/목적/연령, 시간/계절(절기)
641.57	Quantity, institutional, travel, outdoor cooking	⇒ 조리유형
641.58	Cooking with specific fuels, appliances, utensils	⇒ 조리도구/기구
641.59	Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking	⇒ 국가/지역/인종
641.6	Cooking specific materials	
641.61	Cooking preserved foods	
641.62	Cooking with beverages and their derivatives	
641.63-641.67	Cooking food derived from plant crops and domesticated animals	⇒ 식재료
641.68	Cooking with honey	
641.69	Cooking game and seafood	
641.7	Specific cooking processes and techniques	
641.71	Baking and roasting	
641.73	Braising, boiling, simmering, steaming, stewing	⇒ 조리과정/기술
641.76	Barbecuing, broiling, grilling	
641.77	Frying and sautéing	
641.79	Preparation of cold dishes	
641.8	Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages	
641.81	Side dishes, sauces, garnishes	
641.82	Main dishes	
641.83	Salads	⇒ 음식종류
641.84	Sandwiches and related dishes	
641.85	Preserves and candy	
641.86	Desserts	
641.87	Preparing beverages	

관성있게 분류할 수 있도록 우선순위표와 주기를 제공하였다. 그러나 한식은 전채요리, 주요리, 후식으로 구분되는 서양 음식의 분류 방식을 적용하기 어려워 특정 지역, 인종의 요리인 641.59519에 모두 분류될 수밖에 없었다.

2.2.2 KDC에서의 한식

KDC에서 음식과 관련된 부분은 594.5 요리(조리법), 594.6 건강을 위한 요리, 594.7 특별 조리과정과 기술이었다. 해당 부분에 제시된 분

류 항목을 패킷으로 범주화한 결과, 국가/지역, 상황/목적/연령, 시간/계절(절기), 식재료, 조리과정/기술, 요리도구/기구, 음식종류, 조리유형, 총 8개 패킷이 도출되었다(〈표 2〉 참조). 한국의 표준 문헌분류표임에도 불구하고 한식의 특성이 분류체계에 거의 반영되어 있지 않았다. 또한 한식을 분류할 때는 재료와 요리 방법과 상관없이 모두 594.51 한국요리란 기호를 적용해야 하므로, 분류기호의 식별성이 부족했다. 또한 DDC와는 달리 패킷 적용의 우선순위가

〈표 2〉 KDC에서의 패싯 범주화

기호	표목	패싯
594.5	요리(조리법)	
594.51	한국요리	⇒ 국가/지역
594.52	중국요리	
594.53	일본요리	
594.54	서양요리	
594.55	재료별 요리	⇒ 식재료
594.554	특정 종류의 요리	⇒ 음식종류
594.56	계절용 요리	⇒ 시간/계절(절기)
594.57	단체, 여행, 야외용의 요리	⇒ 조리유형
594.58	조리기구에 의한 요리	⇒ 조리도구/기구
594.59	즉석요리, 시간절약형 요리	⇒ 조리유형
594.6	건강을 위한 요리	
594.62	유아 및 어린이용 요리	⇒ 상황/목적/연령
594.65	노인을 위한 요리	
594.66	임산부를 위한 요리	
594.67	환자를 위한 요리	
594.68	한방요리, 약선요리	
594.7	특별조리과정과 기술	
594.71	빵굽기, 굽기	⇒ 조리과정/기술
594.73	끓이기, 삶기, 찌기	
594.75	석쇠구이, 바베큐	
594.76	볶기, 튀기기	
594.77	조리기	
594.78	생채 및 냉채	

설정되어 있지 않아, 다양한 측면을 다룬 자료에 대한 분류가 매우 어려웠다.

3. 한식 용어의 패싯 분석

3.1 패싯 분석의 개념

패싯은 원래 다면체의 한 측면을 의미하는 용어로 주제 분야를 구성하고 있는 주요 속성, 관점, 범위, 혹은 특성을 뜻한다. 기본 주제가 일련의 특성에 따라 여러 개의 기본 범주로 구분될 때, 이 각각의 범주를 패싯이라 한다. 기본 개념

을 분석하면 한 개 이상의 패싯으로 조합하여 표현할 수 있는데, 주제를 구성하는 기본 개념 분석하는 과정을 패싯 분석이라 한다. 패싯의 구조는 기본 범주(facet) 및 하위 범주(sub-facet), 그리고 포카이(foci)라고 부르는 하위 개념들로 구성된다(정해성 1996).

문헌분류에 패싯 구조를 처음 도입하였던 Ranganathan(1967)은 주제를 하위 개념으로 분석할 때 적용할 수 있는 공통적인 패싯 유형을 5가지로 구분하고, 주제의 성격에 따라서 선별적으로 사용하며 때로는 기본 패싯보다 더 세 구분해서 사용할 수 있다고 제시하였다. 첫째, 개성(P, Personality) 패싯은 해당 주제 분야를

분류할 수 있는 본질적인 속성을 의미한다. 둘째, 물질(M, Matter) 패킷은 소재나 재료 속성으로 인간생활에서 사용되거나 필요로 하는 모든 물질의 주요 소재 또는 사물의 원재료 등이 속한다. 셋째, 에너지(E, Energy) 패킷은 활동, 작용, 공정, 문제 등의 속성으로 우주의 모든 활동이나 작용, 활동 과정을 포함한다. 넷째, 공간(S, Space) 패킷은 공간이나 지리적 속성이며, 다섯째, 시간(T, Time) 패킷은 시간이나 시대적 속성을 의미한다.

그래서 패킷 분석은 특성이나 범주를 구분하는 과정(Giess 등 2008)이며 다차원적 주제를 효과적으로 표현할 수 있는 기법이다(박지영 2010).

3.2 패킷 분석 과정

패킷 분석 과정을 구체적으로 기술하면 제 1단계에서는 해당 주제 분야의 개념들을 분석하기 위해 문헌을 중심으로 용어를 수집한다(Hunter 2009, 10-11). Vickery(1960, 20)에 따르면, 용어를 범주화하고 패킷을 도출하는데 있어서 주제에 대한 개념 분석과 더불어 문헌에 기초한 분석이 반드시 수행되어야 하며, 이 때 개론서를 참고하거나 용어집을 참고하는 것이 일반적이다. 제 2단계에서는 수집된 용어를 적절한 특성에 따라 패킷으로 범주화(grouping)하여 기본 패킷을 선정하게 되며, 기본 패킷의 종류와 수는 학자나 주제 분야마다 다양해질 수 있다(Vickery 1960, 23). 제 3단계에서는 기본 패킷과 패킷 내의 포카이를 배열하는 순서를 결정하고 마지막으로 단계에서는 패킷의 기본적인 조합(인용) 순서를 제시한다. 본 연구에서는 한

식 정보를 위한 패킷 분류체계를 개발하기 위해 용어 수집, 용어범주화, 기본 패킷 도출, 인용 순서 제시의 단계로 진행하였다.

제일 먼저 주제 영역을 패킷으로 분석하고 추출하기 위해서는 해당 주제 분야의 용어집, 시소러스, 사전, 백과사전, 색인 및 초록, 분류표와 같은 참고 도구를 참조하여 그 주제와 관련된 용어를 포괄적으로 수집해야 한다. 그러나 한식 전문 표준 용어집이나 시소러스, 사전, 백과사전과 같은 참고 정보원이 매우 미흡하여 본 연구에서는 2012년 5월 기준 국립중앙도서관에 소장된 자료 중에서 한식에 해당하는 KDC 번호 594.51과 DDC 번호 641.59519에 분류된 국내서 776권의 상세 목차 데이터를 중심으로 한식 관련 용어를 수집하였다. 또한 KDC와 DDC에 있는 한식 관련 분류 항목명, 국내 인터넷 포털 사이트인 야후와 네이버의 디렉토리에서 한식 관련 항목명, 그리고 한식 전문 웹사이트인 한식 재단 홈페이지에서 제공하는 주제 항목명을 추가적으로 수집하였다. 이렇게 수집된 용어는 전처리 과정을 통해 중복 데이터를 제외시켰으며, 최종적으로 23,470건의 한식 용어를 패킷으로 분석·도출하였다.

본 연구는 2만 3천개 이상의 한식 용어를 효율적으로 범주화하고 구분하기 위해 상향식(Bottom-up)과 하향식(Top-down) 설계 방식을 혼합 적용하였다. 하향식 방식으로 한식 관련 개론서에서 제시된 한식 유형 구분과 DDC와 KDC의 표준 문헌분류표의 한식 및 음식 관련 분류 항목을 분석한 내용으로 후보 패킷을 설계하였다. 다음으로 상향식 방식을 적용하여 수집한 용어를 후보 패킷에 따라 분류하고, 새로운 패킷을 도출하였다. Ranganathan의 5개

〈표 3〉 한식 분야의 패킷 정의

기본 정의		한식에서의 적용
P Personality (개성)	주제를 형성하는 본질적인 속성	전통적인 한식 유형 기준인 주식, 부식, 후식으로 설정함
M Matter (물질)	인간생활에서 사용되거나 필요로 하는 모든 물질의 주요 소재 또는 사물의 원재료 등	음식을 구성하는 주요 재료, 영양소, 조리 과정에 사용하는 도구 및 식기로 설정함
E Energy (에너지)	우주의 모든 활동이나 작용, 유형(type) 활동(action, operation) 및 활동과정(process), 활동을 위한 참고자료(reference) 등	한식 조리 과정과 관련된 조리주체, 조리유형, 조리과정/기술 등의 요소들로 설정함
S Space (공간)	우주의 공간, 국가, 지역	지역별 향토 요리나 국가 및 인종 간 음식 문화가 결합된 다문화 요리 등으로 설정함
T Time (시간)	시대구분의 연도, 월, 일	1) 고려시대, 조선시대, 현대, 15세기 등 특정 시대 2) 상황/목적/연령, 계절/시절식과 같은 특정 시기 3) 조식, 중식, 석식과 같은 식사시간 등으로 설정함

패킷을 바탕으로 본 연구에서는 한식 분야의 기본 패킷을 〈표 3〉과 같이 정의하였다.

그리고 〈표 3〉과 문헌분류체계, 한식의 유형 구분을 참고하여 기본 패킷을 구성하는 14개의 하위 패킷 및 개념을 〈표 4〉와 같이 정의하였다.

3.3 패킷 분석 결과

본 연구에서는 〈표 4〉의 후보 패킷에 따라 수집 용어 23,470건을 대상으로 마이크로소프트 오피스 엑셀 2007 프로그램을 이용해 개별 용어들을 분류하였다. 작업 시트는 ID, 항목명, 기본 패킷, 하위 패킷, 입력자 주기 등의 항목으로 구성하였고 분류체계를 사전에 충분히 숙지하고 개별 용어에 대해 기본 패킷과 하위 패킷을 최대한 부여하였다. 최대 5개까지 패킷을 입력하고, 6개 이상인 경우는 입력자 주기사항 셀에 추가적인 패킷을 입력하도록 하였다.

그리고 패킷 부여 과정에서 일관성을 유지하기 위해 다음과 같이 기본 원칙을 설정하였다.

첫째, 용어를 분류할 때 표면적인 내용을 중심으로 패킷을 부여하고, 연상하여 부여하지 않았다. 예를 들어 아침국은 식사(시간) 패킷 아래 조식과 음식종류의 부식 패킷 아래 국/탕/찌개로 분류할 수 있지만, 국이 끓이는 조리 과정을 동반한다고 하여, 조리과정/기술 패킷 아래 끓이기로는 분류하지 않았다. 그리고 분류할 수 없는 용어는 패킷의 '기타'로 입력하였다. 둘째, 음식 이름은 우선적으로 음식종류 아래 주식, 부식, 후식 패킷을 부여하도록 하였다. 예를 들어 가자미튀김은 조리과정/기술 패킷의 튀기기로 분류하지 않고, 우선적으로 음식종류의 부식 아래 튀김과 식재료 아래 해산물로 분류하였다. 이와 유사한 맥락으로 장의 종류는 식재료가 아닌 음식종류의 부식 아래 장으로 분류하였다. 셋째, 스프, 케이크, 피클 등과 같이 한식 이외의 음식은 해당하는 음식종류 아래 '기타'로 분류하였다. 그러나 떡케이크와 같이 퓨전화된 한식의 경우에는 해당하는 음식종류 아래 분류하고, 퓨전음식이라는 의미를 추가하기 위해 국

〈표 4〉 한식 분야의 패킷 및 개념

구분	패킷	하위 패킷 / 하위 개념	비고	
P	음식 종류	주식	밥/국밥, 죽/미음/범벅/응이, 국수/수제비, 만두/떡국, 기타	
		부식	국/탕/찌개, 전골/볶음, 조림/초, 찜/선, 구이/적, 김치, 전/부침개, 나물/생채/무침, 장아찌, 장, 자반, 젓갈/식혜, 회/쌈, 마른찬/포, 편육/족판/순대, 목/두부, 튀김, 튀각/부각, 기타	
		후식	떡, 한과, 음청, 술, 기타	
M	식재료	농산물, 축산물, 해산물, 양념/고명, 콩/두부, 국물, 음료요리, 저장식품요리, 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 농산물은 곡류, 채소, 과일(과실)/임산물을 포함함 • 축산물은 육류, 유제품, 가공류를 포함함 • 해산물은 생선류, 어패류와 수산물 등을 포함함 • 양념/고명은 꿀, 각종 양념류, 그리고 간장, 된장과 같이 장류가 양념으로 사용되는 경우를 포함함 • 콩/두부는 원래 농산물의 하위류에 속함 • 국물은 육수 등을 분류함 • 저장식품요리는 염장, 건조, 냉동, 냉장 등 특정 방식으로 저장 처리된 식재료를 분류함 • 음료요리는 술, 차 등의 식재료로 음료가 활용된 경우를 분류함 	
		조리도구/기구/용기	요리도구/기구, 용기, 연료, 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 요리도구/기구는 화로, 후라이팬, 아궁이 등을 포함함 • 용기는 들솥, 양푼, 밥그릇 등을 포함함
E	조리주체	초보자, 전문가, 어린이, 남자, 기타		
	조리 유형	용도	1~2인, 단체/급식, 야외/여행용, 기타	용도별 조리
		절약	시간, 재료, 초간단, 기타	절약형 조리
	조리과정/ 기술	굽기, 찌기, 삶기, 끓이기, 절임, 발효, 졸이기, 찬음식, 생식, 볶기, 튀기기, 부치기/지지기, 버무리기/무치기, 식사준비, 기타		
상차림	식단/메뉴, 레시피/조리서, 기타			
S	국가/지역/ 인증	지역/향토, 다문화/퓨전, 인증, 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 지역/향토는 특정 국가, 지방(지역)의 향토 음식을 분류함 • 다문화/퓨전은 전통 한식이 아닌 현대식 퓨전 음식을 분류함 	
T	연령	이유식, 노인식, 수험생식, 기타		
	상황/목적	건강/약선, 다이어트, 환자식, 술안주, 행사, 종교 음식(사찰), 사회계층, 손님대접, 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 행사는 백일, 돌, 성인식, 결혼식, 언약식, 약혼식, 청혼, 은혼식, 금혼식, 회갑, 환갑, 칠순, 팔순, 구순, 백세 등을 포함함 • 손님대접은 특별한 행사가 아닌 일상적인 접대의 개념을 손님대접으로 분류함 	
	계절/절기	월/계절, 시절식, 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 시절식은 단오, 추석, 설 등 특정 계절이나 명절에 먹는 음식을 분류함 	
	식사(시간)	조식, 중식, 석식, 야식, 간식, 기타	<ul style="list-style-type: none"> • 일상적인 식사의 시간대에 따라 분류함 	
	시대	삼국시대 이전, 삼국시대, 고려시대, 조선시대, 일제시대, 현대, 기타		

가/지역/인증 아래 다문화/퓨전 패킷을 추가적으로 부여하였다. 넷째, 맛살이나 햄, 쌀가루 등과 같은 가공식품은 원재료를 중심으로 분류하여 맛살은 식재료 패킷 아래 해산물, 햄은 축산

물, 쌀가루는 농산물 패킷을 부여하였다.

3.3.1 패킷 조합의 수

이렇게 후보 패킷으로 분류한 용어의 개수는

전체 수집 용어 24,360개 중에서 분류 불가 890건을 제외한 총 23,470건이었다. 분석 대상에 부여된 패시의 개수는 총 56,328건이었는데, 이는 단일 표목이 다수의 패시를 가질 수 있으며, 한식 표목 한 개당 평균 2.4개의 패시를 포함하였기 때문이다. 2개 이상의 복수 패시를 가진 용어 수는 20,581개로 무려 전체 용어의 87.7%를 차지하였다(〈표 5〉 참조). 5개 이상의 패시를 포함하는 용어는 2개 이상의 음식을 합친 것이거나 최근 한식의 퓨전화가 반영된 곁들인 요리, 소스(양념)를 포함한 음식이 해당되었다.

3.3.2 기본 패시와 하위 패시 분포

〈표 4〉의 기본 패시 항목을 분석한 결과, 식재료 패시가 가장 많이 나타났으며, 다음으로 부식, 후식, 주식(음식종류), 기타, 조리과정/기술, 국가/지역/인종, 상황/목적, 도구/기구/용기 등의 순으로 분석되었다. 한식 용어 분류 과

정에 기본 패시로 설정된 후보 패시가 모두 사용되었으며, 후보 패시로 분류할 수 없는 기타 항목들이 2,397건이었다(〈표 6〉 참조).

전체 56,328개 패시 중에서 기본패시로만 분류된 121개는 제외하였고, 나머지 56,207개 패시를 대상으로 하위 패시의 분포를 분석하였다. 분석 결과, 상위 10개의 하위패시는 모두 식재료와 음식종류에 해당하는 것으로 조사되었다. 구체적으로 농산물(식재료), 해산물(식재료), 축산물(식재료), 국/탕/찌개(부식), 양념/고명(식재료), 떡(후식), 구이/적(부식), 나물/생채/무침(부식), 전골/볶음(부식), 김치(부식) 순으로 나타났다(〈표 7〉 참조).

3.3.3 패시간 조합과 기타 항목 재분류

기본 패시를 중심으로 조합도를 분석한 결과, 첫째, 계절/절기 패시의 경우는 음식종류 패시와의 조합도가 가장 높게 나타났으며, 다음으로

〈표 5〉 한식 용어별 패시 수의 분포

패시 수	용어 수 (%)	패시 수	용어 수(%)
1개	2,889 (12.3%)	4개	1,942 (8.3%)
2개	10,596 (45.2%)	5개 이상	303 (1.2%)
3개	7,740 (33.0%)	합계	23,470 (100.0%)

〈표 6〉 한식 용어 기본 패시의 분포

기본 패시	용어의 패시 수	기본 패시	용어의 패시 수	
식재료	27,127	도구/기구/용기	502	
음식종류	부식	14,702	계절/절기	363
	후식	4,139	상차림	319
	주식	2,839	조리유형	156
	소계	21,680	시대	115
기타	2,397	식사시간	31	
조리과정/기술	2,112	연령	9	
국가/지역/인종	928	요리주체	3	
상황/목적	586	합계	56,328	

〈표 7〉 하위 패킷(하위개념)별 패킷 분포

분류항목	용어 패킷수	분류항목	용어 패킷수	분류항목	용어 패킷수
계절/절기	363	식사시간	31	단체/급식	9
월/계절	255	조식	15	초간단	38
시절식	108	간식	9	시간	10
국가/지역/인종	928	야식	3	재료	1
지역/향토	686	기타	2	주식	2,837(2)
다문화/퓨전	230	석식	2	밥/국밥	1,055
인종	9	석식	2	죽/미음/범벅/응이	711
기타	3	식재료	27,103(24)	국수/수제비	532
연령	9	농산물	13,168	기타	274
기타	4	해산물	5,949	만두/떡국	265
이유식	4	축산물	3,797	부식	14,658(44)
노인식	1	양념/고명	2,071	국/탕/찌개	2,485
도구/기구/용기	499(3)	콩/두부	1,019	구이/적	1,444
요리도구/기구	367	기타	657	나물/생채/무침	1,276
용기	113	국물	338	전골/볶음	1,197
연료	10	음료요리	69	김치	1,164
기타	9	저장식품요리	35	조림/초	1,059
상차림	319	조리과정/기술	2,109(3)	전/부침개	1,002
식단/메뉴	231	버무리기/무치기	769	기타	930
레시피/조리서	87	찬음식	325	찜/선	911
기타	1	식사준비	202	회/쌈	747
상황/목적	585(1)	볶기	176	장아찌	424
건강/약선	216	튀기기	124	튀김	422
행사	164	절임	91	젓갈/식혜	334
사회계층	96	기타	82	묵/두부	329
손님대접	24	찌기	74	장	308
술안주	22	굽기	70	마른찬/포	288
환자식	22	발효	64	편육/족편/순대	160
종교음식(사찰)	21	삶기	43	자반	95
기타	13	생식	40	튀각/부각	83
다이어트	7	부치기/지지기	26	후식	4,121(18)
시대	89(26)	졸이기	16	떡	1,804
고려시대	31	끓이기	7	기타	865
조선시대	21	요리주체	3	한과	685
현대(20세기)	12	전문가	2	술	451
삼국시대	10	기타	1	음청	316
삼국시대 이전	8	조리유형	156	기타	2,397
기타	7	야외/여행용	98	총계	56,207(121)

괄호()안의 숫자는 기본패킷으로만 분류된 항목의 개수임.

상차림, 식재료, 상황/목적 순으로 나타났다. 기타 항목으로는 풍속, 품앗이, 살림메모 등의 항목이 있었다. 둘째, 국가/지역/인종 패킷의 경

우는 음식종류, 식재료, 기타, 조리과정/기술 순으로 조합이 많이 나타났으며, 기타 항목으로는 크기/모양, 색깔 순으로 조합도가 높았다.

셋째, 연령 패킷의 경우는 음식종류, 상황/목적, 식재료 순으로 조합도가 높게 분석되었다. 넷째, 도구/기구/용기 패킷의 경우는 식재료, 음식종류, 기타, 조리과정/기술 순으로 조합이 많이 나타났으며, 기타 항목으로는 모듬, 크기/모양, 색깔 순으로 분석되었다. 다섯째, 상차림 패킷은 음식종류, 상황/목적, 계절/절기, 식재료 순으로 조합도가 높게 나타났다. 여섯째, 상황/목적 패킷의 경우 음식종류, 식재료, 상차림, 기타, 계절/절기 순으로 패킷 간 조합도가 높게 나타났으며, 기타 항목으로는 식생활, 모듬, 풍속, 책(예. 동의보감) 등이 있었다. 일곱째, 시대 패킷의 경우에는 음식종류, 식재료, 상차림, 도구/기구/용기 순으로 패킷 간 조합도가 높게 나타났다. 여덟 번째, 식사시간 패킷은 음식종류, 상차림, 식재료 순으로 조합도가 높게 나타났다. 아홉 번째, 식재료 패킷은 음식종류, 기타, 조리과정/기술, 국가/지역/인종, 상황/목적 순으로 패킷 간 조합도가 높게 나타났으며, 기타 항목에는 크기/모양, 색깔, 기타(모듬, 가짓수) 등이 해당되었다. 열번째, 조리과정/기술 패킷에서는 식재료, 음식종류, 기타, 국가/지역/인종 순으로 패킷 간 조합도가 높게 나타났으며, 기타 항목 내에서는 크기/모양, 색깔, 맛 순으로 분석되었다. 열한번째, 요리주체 패킷에서는 상황/목적 패킷이 2회, 기타에 1회씩 조합이 이루어졌다. 열두번째, 조리유형 패킷의 경우는 음식종류, 식재료, 기타 순으로 조합도가 높게 나타났으며, 기타 항목으로는 크기/모양, 색깔 등이 있었다. 열세번째, 음식종류 패킷은 주식과 부식, 후식으로 구분하여 패킷 간 조합도를 살펴보았다. 먼저 주식의 경우에는 식재료, 기타, 조리과정/기술, 국가/지역/인종, 상황/목적 순으로 조

합도가 높게 나타났으며, 기타 항목에는 크기/모양, 색깔 등이 있었다. 다음으로 부식의 경우, 식재료, 조리과정/기술, 기타, 국가/지역/인종, 도구/기구/용기 순으로 조합도가 높게 나타났으며, 기타 항목으로는 크기/모양, 색깔, 맛 등이 있었다. 마지막으로 후식의 경우, 식재료, 기타, 국가/지역/인종, 부식(음식종류), 조리과정/기술, 상황/목적 순으로 패킷 간 조합도가 높게 나타났으며 기타 항목으로는 크기/모양, 색깔 등이 포함되었다. 기본 패킷 항목을 기준으로 패킷 간 조합 현황을 분석하여 패킷의 조합 순서를 결정하는데 참고하고자 하였으며 패킷 간 조합을 상위 5개를 정리한 결과는 <표 8>과 같다.

기본 패킷의 조합 현황을 요약하면, 음식종류(P)와 식재료(M) 패킷은 양 패킷 간의 조합도가 가장 높았고, 동시에 다른 패킷들에서도 조합도가 매우 높게 나타났다. 특히, 핵심 패킷이라 할 수 있는 음식종류(P) 패킷의 경우, 패킷 조합 순서가 식재료(M), 조리과정/기술(E), 국가/지역/인종(S), 상황/목적(T) 순으로 나타나 기본적인 패킷 인용 순서와 일치하였다. 그리고 상차림(E), 조리주체(E)는 P 음식종류 이외에 시간(T) 패킷과의 상대적 조합도가 높았다. 한편, 시간(T) 패킷에서 상황/목적과 계절/절기 패킷은 패킷 내에서 조합도가 상대적으로 높게 나타났다.

한편, 한식 용어 분류 과정에서 후보 패킷을 적용할 수 없었던 2,397개의 기타 항목들을 다시 분석한 결과, 특히 크기/모양, 색깔, 모듬, 맛, 국물의 탁도에 2,100여개의 표목들이 해당되었다. 이들 항목들이 한식의 분류 기준으로 의미가 있는지를 자문회의를 통해 논의하였으며, 그

검토 결과를 바탕으로 새로운 하위 패킷을 추 상' 패킷은 기존의 패킷인 '용기'를 수정·확장 가할 수 있었다(〈표 9〉 참조). 이 중에서 '용기/ 한 것이다.

〈표 8〉 패킷 간 조합도(상위 5개)

패킷(기본 패킷)		상위 5개 패킷 간 조합도		비고
P	음식종류	주식	식재료 > 기타 > 조리과정/기술 > 국가/지역/인종 > 상황/목적	기타: 크기/모양 > 색깔
		부식	식재료 > 조리과정/기술 > 기타 > 국가/지역/인종 > 도구/기구/용기	
		후식	식재료 > 기타 > 국가/지역/인종 > 조리과정/기술 > 상황/목적	
M	식재료	음식종류 > 기타 > 조리과정/기술 > 국가/지역/인종 > 상황/목적		기타: 크기/모양 > 색깔
	도구/기구/용기	식재료 > 음식종류 > 기타 > 조리과정/기술		
E	상차림	음식종류 > 상황/목적 > 계절/절기 > 식재료		기타: 크기/모양 > 색깔 > 맛
	조리과정/기술	식재료 > 음식종류 > 기타 > 국가/지역/인종		
	조리주체	상황/목적 > 기타		
	조리유형	음식종류 > 식재료 > 기타		
S	국가/지역/인종	음식종류 > 식재료 > 기타 > 조리과정/기술		
	상황/목적	음식종류 > 식재료 > 상차림 > 기타 > 계절/절기		
T	시대	음식종류 > 식재료 > 상차림 > 도구/기구/용기		
	연령	음식종류 > 상황/목적 > 식재료		
	계절/절기	음식종류 > 상차림 > 식재료 > 상황/목적		
	식사시간	음식종류 > 상차림 > 식재료		

〈표 9〉 기타 항목의 범주화

패킷 구분	범주	하위 항목	개념 및 용어	건수
M	식재료	음식궁합/영양	상극류 등	1
	요리도구/기구/용기	용기/상	밥상(해주반, 호족반) 등	3
E	조리과정/기술	보관/저장법	살균, 보관, 저장 관련 방법	3
		식사준비	계량법 등	5
		익히기	익힌 음식	2
		크기/모양	미니, 핑거, 삼각, 태극 등	907
	요리형태	색깔	백색, 홍색, 흑색 등	575
		모듬	각종 모듬요리를 표현하는데 사용됨	137
		가짓수	숫자로 표현됨	48
		식감	맛	매콤, 새콤, 달콤, 짭짤, 단백, 얼큰, 졸깃, 찰진, 따끈한 등
탁도	맑은, 진한, 탁한 등	125		
S	음식점/식공간	음식점	특정 음식점명, 맛집 이름 등	29
		식공간	주방, 부엌, 식당 등	5
T	상황/목적	풍습/예절	식생활풍습/풍속, 식사예절 등	21
		식음법	음식먹는 법, 음용법 등	3
-	기타	주제성이 아닌 일반적인 용어거나 한식의 구분 기준으로 적용이 어려운 용어(예, 요리(음식), 쿠키, 별미, 특별, 특허, 제품, 무형문화재, 상품명, 영양소, 병해, 색소성분, 책, 공예, 관청, 금줄, 규격, 식품위생, 한식세계화, 약품 등)		156
		기존 패킷으로 분류가 가능한 용어		23
합계				2,397

4. 한식 정보의 패킷 구조

4.1 기본 패킷과 하위 패킷

최종적으로 도출된 5개 범주의 16개 기본 패킷은 다음과 같다. 제 1범주인 P 패킷은 한식의 가장 기본적이고 핵심적인 분류 기준이 되는 '음식종류'로 설정하였으며, 하위 패킷으로 '주식', '부식', '후식'으로 세구분하였다. 주식은 밥/국밥, 죽/미음/범벅/응이, 국수/수제비, 만두/떡국, 기타로, 부식은 국/탕/찌개, 전골/볶음, 조림/초, 찜/선, 구이/적, 김치, 전/부침개, 나물/생채/무침, 장아찌, 장, 자반, 젓갈/식혜, 회/쌈, 마른찬/포, 편육/족편/순대, 묵/두부, 튀김, 기타로 구분하였다. 후식은 떡, 음청류, 과즐류, 주류, 차류, 기타로 구분하였는데, 자문회의 내용을 반영하여 후보 패킷의 '한과'에서 한과, 약과, 강정, 과식을 포괄하는 '과즐류'로 명칭을 변경하였다.

제 2범주인 M 패킷은 '식재료', '영양', '조리 도구/기구/용기' 패킷으로 구성하였다. '식재료'는 다시 농산물, 축산물, 해산물/수산물, 조미료/양념, 고명, 음료, 기타로 세분하였다. 이 중 조미료와 양념, 고명은 후보 패킷에서는 조미료와 양념/고명으로 구분하였으나 조미료는 서양식 양념의 일종이라는 전문가 자문회의 결과를 반영하여, 조미료/양념, 고명으로 항목 구분을 재설정하였다. 그리고 후보 패킷으로 설정되었던 발효식품은 조리과정/기술 패킷에서 이미 '발효' 개념이 존재하고, 중복 항목은 지양해야 한다는 자문회의 의견을 반영하여 삭제하였다. 다음으로 '영양' 패킷을 새롭게 추가하고, 하위 패킷으로 칼로리(다이어트), 음식 궁

합, 기능(두뇌 향상, 노화 방지), 기타로 세분하였다. 영양이 관점에 따라 효능을 강조하면 E 패킷 범주에, 일종의 물질인 영양성을 강조하면 M 패킷이 되기도 하는데, 본 연구는 자문회의 결과를 토대로 한식에서의 영양은 주로 식재료나 음식의 영양소나 열량, 화학적 물질의 측면을 강조한다고 간주하여 E가 아닌 M 패킷 아래 추가하였다. 한편, '조리도구/기구/용기' 패킷은 조리도구/기구, 용기/상, 연료, 기타로 세분하였다.

제 3범주인 E 패킷은 '조리주체', '조리유형', '조리과정/기술', '상차림', '식감'으로 구성하였다. '조리주체' 패킷은 초보자, 전문가, 어린이, 남자, 기타로, '조리유형'은 다시 용도와 절약으로 세분한 후, 용도 아래 1~2인, 단체/급식, 야외/여행용, 기타를, 절약 아래 시간, 재료, 편의, 기타로 구분하였다. '편의'는 원래 후보 패킷에서는 '초간단'이었으나 '편의'가 보다 일반적인 용어라는 자문회의 결과를 반영하여 항목명을 변경하였다. 다음으로 '조리과정/기술' 패킷은 굽기, 찌기, 삶기, 끓이기, 데치기, 찌기, 조리기, 절이기, 발효, 냉동/냉각, 냉식, 화식, 생식, 볶기, 튀김, 부치기/지기기, 버무리기/무치기, 다지기, 채치기, 재료준비, 레시피, 보관/저장법, 기타로 구성하였다. 이 중 찌기, 조리기, 냉식, 화식, 보관/저장법을 새롭게 추가하였으며, 자문회의 결과를 바탕으로 후보 패킷의 '익히기'와 '찬음식', '식사준비'의 모호하고 애매한 표현 대신 '데치기'와 '냉동/냉각', '재료준비'로 각각 표기를 변경하였다. 한편, 레시피는 원래 후보 패킷에서 상차림 아래 '레시피/조리서'였으나, 조리서보다 레시피가 현재 대중적으로 통용되는 용어라는 점과, 자문회의 결과 레시피가

조리과정 및 기술을 수록하고 있다는 점을 고려하여 '조리과정/기술' 패킷 아래로 항목명을 변경하고 이치하였다. '상차림' 패킷은 식단/메뉴, 식탁차림, 기타로 구분하였다. 이 중 식탁차림은 새롭게 추가한 항목으로 식탁을 예쁘고 실용적으로 꾸미는 테이블 코디네이션(coordination) 및 데코레이션(decoration)까지 넣어주었다. 그리고 '식감' 패킷을 새롭게 추가하여 하위로 외형(크기/모양, 색깔), 맛, 탄도, 질감(텍스처), 소리, 향(냄새), 기타로 세분하였다. 이들은 모두 전문가 자문회의를 걸쳐 최종적으로 도출한 것이다.

제 4범주인 S 패킷은 '국가/지역/인종', '식공간' 패킷으로 구성하였다. '국가/지역/인종' 패킷은 하위에 지역/향토, 다문화/퓨전, 인종, 기타로 세분하였다. '식공간'은 새롭게 추가한 패킷으로 하위에 음식점, 조리장소(주방/부엌), 기타로 상세 구분하였다.

제 5범주인 T 패킷은 '연령', '상황/목적', '계절/절기', '식사시간', '시대'로 구성하였다. '연령' 패킷은 이유식, 노인식, 수험생식, 기타로 세분하였는데, 전문가 자문회의에서 임신 및 수유, 성장기, 폐경기 항목에 대한 추가가 필요하다는 의견이 있었으나, 해당 항목들에 대한 문헌적 타당성이 뒷받침되지 않아 별도의 항목으로 제시하지 않았다. 다음으로 '상황/목적' 패킷은 건강/보양식, 다이어트, 환자식, 술안주, 행사, 종교음식(사찰음식, 무슬림음식), 사회계층, 손님대접, 풍습/예절, 식음법, 기타로 구분하였다. 이 중 '건강/보양식'은 후보 패킷에서는 '약선'으로만 표기하였으나 일본식 표기라는 전문가 의견을 반영하여 '건강/보양식'으로 명칭을 변경하였다. '종교음식'도 후보 패킷에서

는 '사찰음식'으로 기재되었지만 불교, 이슬람, 기독교 등 다양한 종교적 음식을 반영할 수 있도록 '종교음식'으로 항목명을 변경하여 의미를 확장시켰다. '풍습/예절'과 '식음법'은 후보 패킷으로 분류할 수 없었던 용어들의 재분류 결과로 도출된 항목이었다. '계절/절기' 패킷은 월/계절, 시절식(단오, 추석, 설 등), 기타로, '식사시간' 패킷은 조식, 중식, 석식, 야식, 간식, 기타로 세분하였다. 그리고 '시대' 패킷은 삼국시대 이전, 삼국시대, 고려시대, 조선시대, 일제시대, 현대, 기타(음식의 기원, 역사적인 측면)로 하위 구분하였다. 전문가 자문회의에서 음식의 기원, 유래, 역사적 측면 등 음식을 표현할 수 있어야 한다는 의견이 있었으나, 문헌적 타당성이 충족되지 않아 기타로 취급하였다. 이들은 모두 후보 패킷을 적용할 때 수정이나 추가할 부분이 나타나지 않아 그대로 유지시킨 것이다.

4.2 패킷의 배열과 인용 순서

앞서 도출한 기본 패킷과 하위 패킷의 배열은 이론적 접근과 실증적 접근 방식을 병행 적용하였다. 먼저 이론적 접근 방법으로는 Ranganathan의 패킷 분류표 개발의 이론 및 원칙을 정리한 Spiteri(1998)의 연구를 참고하였다. 그가 제시한 원칙 중에서 특히 '배열을 위한 원칙'과 '파생적 순서를 위한 원칙', '연쇄 구조(chain)를 위한 원칙'을 중점적으로 참고하였다. 다음으로, 실증적 접근 방법으로 한식 용어 범주화 결과를 반영하여 기본 패킷의 배열 순서를 조정하였다. 이는 Spiteri와 Ranganathan이 주장한 '유용한 배열 순서의 원칙'에서 양적 순서 원칙,

문헌발행량의 원칙, 그리고 분류체계 개발에 핵심 원칙이 되는 문헌적 타당성과도 일맥상통하는 것이다. 따라서 본 연구에서는 기본적으로 Ranganathan과 Spiteri가 제시한 원칙을 반영하되 판단이 어려운 경우는 용어의 빈도수를 기준으로 배열하였다.

구체적으로 배열 기준을 제시하면, 전체 분류표는 $P \rightarrow M \rightarrow E \rightarrow S \rightarrow T$ 의 순서로 배열하였다. 그리고 각 범주 아래 기본 패킷의 배열은 P 범주에 해당하는 '음식 종류'는 한식 유형 분류를 기준으로, 나머지 M, E, S, T 범주에 해당하는 기본 패킷들은 용어 수를 기준으로 내림차순 배열하였다. 기본 패킷 아래 하위 패킷의 배열은 기존 문헌분류표인 KDC와 DDC를 참고하여 배열하되, 본 연구에서 새롭게 제시한 분류 항목에 있어서는 용어 수를 비롯한 '유용한 배열 순서의 원칙'을 적용하였다.

기본 패킷과 하위 패킷을 배열한 다음, 기본 패킷의 개수가 10개 이상이고, 향후 새로운 주제의 삽입을 용이하게 하기 위해 기본적으로 20개 이상의 주제 항목을 표현할 수 있는 알파벳을 패킷에 부여하였다. 결과적으로 P(분류기호 A) \rightarrow M(분류기호 B~D) \rightarrow E(분류기호 E~J) \rightarrow S(분류기호 K, L) \rightarrow T(분류기호 T~R) 범주의 순서로 전개하고 나머지 알파벳 S~T는 앞으로의 활용을 위해 공기호로 비워두었다. <표 10>은 한식 분류표의 16개 기본 패킷과 85개의 하위 패킷에 대한 분류 항목명과 기호를 개괄적으로 제시한 것이다.

다음으로 패킷의 기본 인용 순서는 패킷의 배열 순서와 동일하게 'P \rightarrow M \rightarrow E \rightarrow S \rightarrow T'로 제안하였다. 이와 관련하여, Ranganathan은 구체성이 감소하는 순서대로, 좀 더 구체적인 것이

먼저 인용되어야 하며, Bliss 등(1977)도 학문분야의 합의에 따라 주제의 인용 순서를 정할 수 있지만, 일반적으로 구체적인 요소가 추상적인 요소보다 선행한다고 하였다. 그리고 특정 사물(object)의 기본 인용 순서는 Ranganathan의 기본 인용 순서를 상세하게 세분하여 '사물의 유형 - 부분 - 재료 - 속성 - 작업 - 행위의 주체 - 장소 - 시간'의 순으로 설정하였다. 그리고 하위 패킷 내에서는 '행위 - 부품 - 행위자 - 부분 - 전체' 또는 이의 역순을 적용하도록 권고하였다. 그러나 이것은 고정적인 순서가 아니라, 주제의 특성에 따라 변용될 수 있다고 하였다. 그러므로 본 연구에서는 Ranganathan과 BSI의 기본 인용 순서에 한식 용어 분류 결과에서 도출된 기본 패킷 간 조합도를 반영하여 개별 기본 패킷 아래 조합 순서를 설정하였다.

따라서 패킷 간의 조합 규칙은 다음과 같다. 기본 패킷 간의 조합은 한식의 핵심 분류 기준인 P 범주에 해당하는 'A 음식 종류'를 중심으로 최대 5개까지 기호를 조합하게 하였는데, 이는 음식 종류를 충분히 표현하기 위함이다. 배열 순서는 P 범주 \rightarrow M 범주 \rightarrow E 범주 \rightarrow S 범주 \rightarrow T 범주 순, 즉 분류기호 A \rightarrow B(~D) \rightarrow E(~J) \rightarrow K(~L) \rightarrow T(~R)의 순서로 조합한다. 예를 들면, 10월 밥상은 HaNa, 5분 음식 아침국은 AbGbPa, 1600년대의 조리서는 EmQd가 된다. 그리고 동일한 패킷 아래 2개 이상의 하위 패킷 조합은 알파벳 순 즉, 본표의 배열 순서로 분류기호를 조합한다. 배열 순서는 기본 패킷의 조합 순서를 따르면서, 하위 패킷은 분류기호 기준으로 A \rightarrow R의 순서로 조합한다. 예를 들면, 갈비구이양념은 BbBdEa가 된다.

〈표 10〉 본표 배열 순서: 기본 패킷 및 하위 패킷

범주	기호	기본 패킷	하위 기호	하위 패킷				
P	A	음식종류	Aa	주식				
			Ab	부식				
			Ac	후식				
M	B	식재료	Ba	농산물				
			Bb	축산물				
			Bc	해산물/수산물				
			Bd	양념/고명				
			Be	음료				
			Bz	기타				
	C	조리도구/기구/용기	Ca	조리도구/기구				
			Cb	용기/상				
			Cc	연료				
			Cz	기타				
	D	영양	Da	칼로리(다이어트)				
			Db	음식궁합				
			Dc	기능				
			Dz	기타				
	E	E	조리과정/기술	Ea	화식			
Eb				냉식				
Ec				생식				
Ed				버무리기/무치기				
Ee				짜기				
Ef				절이기				
Eg				발효				
Eh				재료준비				
Ej				다지기				
Ek				채치기				
Em				레시피				
En				보관/저장법				
Ez				기타				
F				F	식감	Fa	외형	
		Fb	맛					
		Fc	탄도					
		Fd	질감(텍스처)					
		Fe	소리					
		Ff	향(냄새)					
		Fz	기타					
		G	G			조리유형	Ga	용도
							Gb	절약
		H	H			상차림	Ha	식단/메뉴
							Hb	식탁차림
							Hz	기타

범주	기호	기본 패킷	하위 기호	하위 패킷
E	J	조리주체	Ja	초보자
			Jb	전문가
			Jc	어린이
			Jd	남자
			Jz	기타
S	K	국가/인종/지역	Ka	지역/향토
			Kb	다문화/퓨전
			Kc	인종
			Kz	기타
	L	식공간	La	음식점
			Lb	조리장소
Lz			기타	
T	T	상황/목적	Ma	건강/보양식
			Mb	다이어트
			Mc	환자식
			Md	술안주
			Me	행사
			Mf	종교음식
			Mg	사회계층
			Mh	손님대접
			Mj	풍습/예절
			Mk	식음법
			Mz	기타
	N	계절/절기	Na	월/계절
			Nb	시절식
			Nz	기타
	P	식사시간	Pa	조식
			Pb	중식
			Pc	석식
			Pd	야식
			Pe	간식
			Pz	기타
	Q	시대	Qa	삼국시대 이전
			Qb	삼국시대
			Qc	고려시대
			Qd	조선시대
			Qe	일제시대
			Qf	현대
	R	연령	Qz	기타
Ra			이유식	
Rb			수험생식	
Rc			노인식	
Rz	기타			

5. 결 론

세계 식품시장은 정보통신, 자동차, 철강 산업보다 규모가 크고, 성장가능성이 아주 높은 중요 산업 중 하나이다. 그러므로 대한민국에 전해 내려오는 조상 고유의 음식인 한식의 우수성을 바탕으로 한식을 발전시키고 한식문화의 국내외 확산을 통해 대한민국의 이미지를 향상시키려는 한식 세계화는 의미가 있다. 한국 음식과 문화를 제대로 해외에 알려서 이를 통해 국가 브랜드 가치를 높이고, 농식품 수출을 확대하는 것은 신성장동력 사업의 하나가 될 수 있으므로 이에 대한 토대 연구가 필요하며 그 중의 하나가 한식 정보의 체계적인 조직과 효율적인 정보 제공이라는 정보 인프라 구축이다.

이에 본 연구는 한식과 관련된 다양한 정보를 개념화하고 풍부하게 조직할 수 있는 조합식 분류체계 개발의 기반이 되는 한식에 관한 패킷을 구조화하고자 하였다. 이를 위해 한식 분야의 학문적인 흐름과 동향, 핵심적인 개념을 파악하여 한식 분야의 지적 구조를 분석한 후, 한식 관련 키워드와 용어를 망라적으로 수집하여 한식 용어 총 23,470건을 수집하였다. 그리고 이 용어를 범주화하여 공통 속성을 도출하고, 기본 패킷을 정의하였으며 한식 분야의 문헌 연구와 기존 문헌 분류체계에서 사용한 항목명들을 바탕으로 후보 패킷을 도출한 후, 한식 전문가와 정보 분류 전문가와의 협업을 기반으로 기본 패킷을 설계하였다. 그리고 기본

패킷을 바탕으로 패킷의 개념을 정의하고, 패킷 간 계층 구조 및 범주를 설정하며, 패킷의 배열 순서와 기본 인용 순서를 결정하였다. 본 연구의 결과를 바탕으로 각각의 패킷에 해당하는 분류 항목명을 지속적으로 추가하고 색인화하며 다양한 기호를 적용하여 보다 더 다면적인 특성을 완벽하게 표현할 수 있는 조합식 분류체계로의 개발이 후속 연구에서 이루어져야 할 것이다. 특히 식품 관련 전문 기관이나 관련 사이트, 주제 전문 분류표로부터 추가적인 용어 수집을 통해 다면적인 특성을 좀 더 보완하고 실제로 조합식 분류를 적용한 다음, 이를 검색하여 분류체계의 효율성을 측정하는 연구도 이루어져야 할 것이다.

본 연구의 결과는 한식 정보 및 콘텐츠에 대한 정보 인프라로 활용되어 한식 관련 정보의 망라적 수집과 조직화를 통한 효율적인 한식 정보 관리를 이루는데 활용될 수 있을 것이다. 음식의 종류, 조리 방법, 식재료, 음식의 효능, 지역, 시대 등 음식의 다면적인 속성을 복합적으로 표현하거나 검색하는 것이 가능하며 한식의 유형과 특징까지도 최대한 반영될 수 있어서 한식 관련 상세한 정보조직과 검색이 필요한 기관, 즉 음식 전문 기관이나 한식 전문 사이트에서는 새롭게 적용해서 효과를 볼 가능성이 매우 높다. 또한 패킷 분석을 통한 주제 분야별 분류체계로의 개발 가능성을 제시하고 그동안 연구나 적용이 부족했던 조합식 분류체계의 교육과 연구, 발전을 가져올 것이다.

참 고 문 헌

- [1] 강인희. 1987. 『韓國의 맛』. 서울: 대한교과서주식회사.
- [2] 김정현, 강명수. 2008. KDC 제4관 식품영양학 분야의 수정전개 방안. 『한국도서관·정보학회지』, 39(4): 171-188.
- [3] 도태현. 1998. 열거식 계층분류체계에 분석합성식 기법의 도입에 관한 연구. 『도서관학논집』, 29: 241-272.
- [4] 박옥남, 오삼균, 김세영. 2009. 문화예술교육 패킷 분류체계에 대한 연구. 『한국문헌정보학회지』, 43(3): 197-219.
- [5] 박지영. 2010. 시소러스를 연계한 문학류 패킷 분류체계 개발. 『한국비블리아학회지』, 21(3): 77-89.
- [6] 박지영, 김태수. 2004. 다차원 시소러스 구축에 관한 실험적 연구. 『지식처리연구』, 5(1/2): 1-33.
- [7] 『서울신문』, 2013. 초라하게 막내린 MB정부 한식 세계화 ... 2막은?, 1월 4일.
- [8] 오동근, 황일원. 2003. Shakespeare 관련자료 분류상의 문제점과 개선방안. 『한국도서관·정보학회지』, 34(1): 217-237.
- [9] 유영준. 2006. 고전 용어 시소러스의 분류 체계에 관한 연구. 『한국문헌정보학회지』, 40(2): 415-434.
- [10] 유영준. 2008. 신학 용어 분류를 위한 패킷 설계에 관한 연구. 『한국문헌정보학회지』, 42(3): 259-279.
- [11] 이미화, 정연경. 2010. 음식 문화 분야에서 KDC의 변천 및 개선 방안에 관한 연구. 『한국문헌정보학회지』, 44(2): 117-137.
- [12] 이민아. 2008. 한식의 세계화 전략. 『식품과학과 산업』, 41(4): 2-15.
- [13] 이승민. 2010. 시소러스 통합을 위한 개념기반 패킷 프레임워크 구축. 『한국도서관·정보학회지』, 41(3): 269-290.
- [14] 정연경, 최윤경. 2010. 음식문화 분야의 DDC 분류체계 개선방안에 관한 연구. 『한국비블리아학회지』, 21(1): 43-57.
- [15] 정연경, 최윤경. 2011. 한식 분야의 듀이십진분류법 수정 전개 방안에 관한 연구. 『한국문헌정보학회지』, 45(1): 29-49.
- [16] 정해성. 1996. 열거식 분류표가 지향하는 조합식 분류에 관한 고찰. 『도서관학논집』, 24: 449-484.
- [17] 정해성. 1999. DDC의 패킷구조에 대한 연구: 생명과학과 문학을 중심으로. 『한국도서관·정보학회지』, 30(3): 53-96.
- [18] 정해성. 2003. 문학류를 위한 새로운 분류체계에 대한 연구. 『한국도서관·정보학회지』, 34(2): 273-296.
- [19] 정해성. 2005. KDC의 조합식 분류체계 분석. 『한국도서관·정보학회지』, 36(4): 133-153.

- [20] 한국도서관협회. 2009. 『한국십진분류법』. 서울: 한국도서관협회.
- [21] 한식재단 홈페이지. [online]. [cited 2012.10.18]. <<http://www.hansik.org>>.
- [22] Bliss, Henry E., Broughton, V., Lang, V., & Mills, J. 1977. *Bliss bibliographic classification*. London: Butterworths.
- [23] British Standard Institution. 2005. *Universal Decimal Classification*. London: British Standard Institution.
- [24] Broughton, V., & Slavic, A. 2007. "Building a faceted classification for the humanities: Principles and procedures." *Journal of Documentation*, 63(5): 727-754.
- [25] Dewey, Melvil. 2011. *Dewey Decimal classification* (23rd, edition). Dublin, Ohio: OCLC Online Computer Library Center.
- [26] Fensel, Dieter, Handler, J., Lieberman, H., & Wahlster, W. 2003. *Spinning the Semantic Web: Bringing the World Wide Web to Its Full Potential*. Cambridge: MIT Press.
- [27] Giess, M. D., Wild, P. J., & McMahon, C. A. 2008. "The generation of faceted classification schemes for use in the organisation of engineering design documents." *International Journal of Information Management*, 28(5): 379-390.
- [28] Hunter, Eric J. 2009. *Classification made simple*. Farnham, Surrey: Ashgate.
- [29] Ménard, E., Mas, S., & Alberts, I. 2010. "Faceted classification for museum artefacts: A methodology to support web site development of large cultural organizations." *Aslib Proceedings: New Information Perspectives*, 62(4-5): 523-532.
- [30] Nasir Uddin, M., & Janecek, P. 2007. "Faceted classification in web information architecture: A framework for using semantic web tools." *Electronic Library*, 25(2): 219-233.
- [31] Ranganathan, S. R. 1967. *Prolegomena to Library Classification*. New York: Asia Publishing House.
- [32] Spiteri, L. 1998. "Simplified Model for Facet Analysis." *Canadian Journal of Information and Library Science*, 23: 1-30.
- [33] Vickery, B. C. 1960. *Faceted classification: a guide to construction and use of special schemes*. London: Aslib.

• 국문 참고자료의 영어 표기

(English translation / romanization of references originally written in Korean)

- [1] Kang, In Hee. 1987. *Hangukui mat*. Seoul: Daehangyoguaseo.
- [2] Kim, Jeong-Hyen, & Kang, Myeong-Su. 2008. The Improvements of the Food and Nutrition

- Field in the 4th Edition of KDC. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 39(4): 171-188.
- [3] Doh, Tae-Hyeon. 1998. A Study on the Analytic-Assembling Methods Applied in Enumerative-Hierarchical Classification Schemes. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 29: 241-272.
- [4] Park, Ok-Nam, Oh, Sam-Gyun, & Kim, Se-Young. 2009. A Study of Facet Classification System Development for Arts and Cultural Education. *Journal of the Korean Society for Library and Information Science*, 43(3): 197-219.
- [5] Park, Ziyong. 2010. Developing a Faceted Classification Scheme Integrated with a Thesaurus for Literature. *Journal of the Korean Biblia Society for Library and Information Science*, 21(3): 77-89.
- [6] Park, Ziyong, & Kim, Tae-soo. 2004. An experimental study on the construction of multi-dimensional thesaurus. *Journal of Knowledge Processing and Management*, 5(1/2): 1-33.
- [7] Seoul Newspaper, 2013. Chorahagye maknaerin MB jeongbu hansik segyehwa ... 2makeun?. 4. January.
- [8] Oh, Dong-Geun, & Hwang, Il-Won. 2003. Suggesting an Analytico-Synthetic Classification System for Classifying Materials by and about Shakespeare or His Works. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 34(1): 217-237.
- [9] Yoo, Yeong-Jun. 2006. A Study on Classification System of Korean Literatures Thesaurus. *Journal of the Korean Society for Library and Information Science*, 40(2): 415-434.
- [10] Yoo, Yeong-Jun. 2008. Tablishing Facet for Classifying Theological Terms. *Journal of the Korean Society for Library and Information Science*, 42(3): 259-279.
- [11] Lee, Mihwa, & Chung, Yeon Kyoung. 2010. A Study on the Historical Changes and Improvements in Food and Culture in the Korean Decimal Classification. *Journal of the Korean Society for Library and Information Science*, 44(2): 117-137.
- [12] Lee, Min-A. 2008. Global Strategy of Korean Foods. *Food science and industry*, 41(4): 2-15.
- [13] Lee, Seungmin. 2010. Construction of the Concept-Based Faceted Framework for Thesaurus Integration. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 41(3): 269-290.
- [14] Chung, Yeon-Kyoung, & Choi, Yoon-Kyung. 2010. A Study on the Improvements of Food and Culture in Dewey Decimal Classification System. *Journal of the Korean Biblia Society for Library and Information Science*, 21(1): 43-57.
- [15] Chung, Yeon-Kyoung, & Choi, Yoon-Kyung. 2011. A Study on Developing Modifications to the Dewey Decimal Classification for Korean Foods. *Journal of the Korean Society for*

- Library and Information Science*, 45(1): 29-49.
- [16] Chung, Hae-Sung. 1996. Yeolgeosik bunryupyoga jihyanghanun johapsik bunryue guanhan gochal. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 24: 449-484.
- [17] Chung, Hae-Sung. 1999. A Study on the Facet Structure of Life Science and Literature in DDC. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 30(3): 53-96.
- [18] Chung, Hae-Sung. 2003. A Study on the Proposed Faceted Scheme for Literature. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 34(2): 273-296.
- [19] Chung, Hae-Sung. 2005. Analysis of Faceted Schemes of Korean Decimal Classification. *Journal of the Korea Library and Information Science Society*, 36(4): 133-153.
- [20] Korean Library Association. 2009. *Korean Decimal Classification and Relative Index*. Seoul: Korean Library Association.
- [21] Korean Food Foundation Homepage. [online]. [cited 2012,10,18]. <<http://www.hansik.org>>.