음식문화 전문분류표 개발 연구

정연경 이화여자대학교 문헌정보학과

1. 서 론

한국의 국제적 위상이 높아지면서 전 세계에서 한식이 웰빙, 건강식으로 인기가 높아지고 있다. Datamonitor(2008)에 따르면 세계 식품 시장은 지속적인 성장 추세를 보여 2008년에는 4조 달러, 2010년에는 4.6조 달러로 연평균 3.2% 정도 증가할 것으로 전망되며, 이러한 규모는 IT 산업의 약 5.6배, 자동차 산업의 약 2.5배에 해당한다. 이와 같이 다양한 국가의 음식과 음식문화 산업에 전 세계가 높은 관심을 보이고 있으며, 이러한 시점에 '한식의 세계화'라는 최대의 화두는 한식이 세계 시장에서 절대 우위를 확보할 수 있고 국가 경제에 기여하며 이를 통해 국가 경쟁력 강화와 국가 이미지 제고에 공헌할 수 있다는 것을 의미한다. 음식과 음식문화는 한 국가와 민족의 삶과 문화가 내재된 유산이기에 한식의 세계화는 한국 문화의 세계 전파이며, 다른 나라와 차별화된 우수성을 보여줄 수 있는 최고의 방안이다. 음식문화가 지역이나 국가, 민족에 따라 상이하지만, 최근 들어서는 각국의 음식 및 음식문화가 다른 나라에 매우 강하게 전파, 확산, 융합되고 있는 추세이다. 그러므로 자국의 음식과 음식문화를 국가의 정체성을 보여주는 중요한 문화 산업의 하나로 보고 국가경쟁력 강화의 측면에서 정책적인 지원을 아끼지 말아야 할 것이다.

한식 세계화의 비전 및 전략과 관련하여 이민아(2008)는 한식의 정의 및 유형 분류체계의 미비, 연구 자료의 절대적 부족, 한식의 상징적인 이미지 부재, 한식 메뉴의 외국어 표기법의 비표준화 등을 약점으로 꼽았다. 그러나 한식의 기능성과 영양적 가치에 대한 인식 향상, 한식 세계화에 대한 정부 지원의 강화, 건강식 및 웰빙 소비의 증대, 국가인지도 향상 등이 많은 기회를 제공한다고 보았

다. 그럼에도 한식의 우수성에 대한 인식이 여전히 부족하고 홍보가 제대로 이루어지지 않고 있는 점이 문제라고 하였다.

음식문화, 그중에서 한식의 세계화를 위한 국내 기반 구축의 하나로 음식문화에 관한 정보를 수집해서 제공하는 음식 종합 정보 DB나 포털 구축 및 다국어 서비스를 들 수 있다. 이를 위해서 가장 먼저 바탕이 되어야 하는 것이 음식과 관련해서 쏟아져 나오는 정보의 조직화이다. 이는 음식문화에 관한 분류체계의 확립, 용어의 표준화를 위해서도 시급하며 한식의 세계화나 전통식품 산업화 기술 개발을 위해 우선적으로 이루어져야 할 부분인데, 아직까지 이 사실을 제대로 인식하지 못하고 있는 실정이다.

이러한 음식문화 관련 정보 조직이 제대로 이루어져야만 다양한 정보를 분석하여 각 나라에 맞는 한식문화의 재창조가 가능하며, 건강식으로서 한식의 이미지를 부각시킬 수 있는 체계적이고 전략적인 홍보 방안의 모색, 한식 정보 제공프로그램의 개발이 가능하다. 따라서 본 연구는 음식문화에 관한 동서양의 대표적인 분류체계를 바탕으로 전 세계 음식문화 정보의 체계와 조직화에 관해 고찰하고, 이를 통해 한식이 문헌분류표에 반영된 정도와 앞으로 개선되어야 할 사항을 제시하여 분류표 개정의 근거와 음식 종합 정보망의 기초를 제공하고자 한다.

1.1 연구의 목적

2008년 9월 한국음식의 글로벌화, 전통음식에 대한 연구, 바른 식생활, 세계 각국의 건강식, 식품 각 분야에 대한 연구 등을 목적으로 농심음식문화원이 설립되었다. 음식문화원의 부속기관인 음식문화전문도서관은 모기관의 임직원과 음식문화 분야의 전문가 및 일반인 등을 대상으로 음식문화와 관련된 다양한 연구활동을 원활하게 지원하기 위해 2009년 4월 개관하여 정보 자료를 폭넓게 수집·제공하고 있다. 수집된 정보를 이용자에게 효과적으로 제공하고, 체계적으로 관리하기 위해서는 이를 위한 분류법이 필요하다. 분류체계는 자료를 식별하고 이용하기 위한 주요 정보 접근 도구이기 때문에, 자관의 장서 구성과 운영 방향을 고려하여 가장 적합한 분류법을 사용해야 한다.

국내외 표준 문헌분류법으로는 한국십진분류법(Korean Decimal Classification, 이하 KDC), 듀이십진분류법(Dewey Decimal Classification, 이하 DDC), 미의회도서관분류법(Library of Congress Classification, 이하 LCC), 일본십진분류법(Nippon Decimal Classification, 이하 NDC), 국제십진분류법(Universal Decimal Classification, 이하 UDC) 등이 있다. 국내의 경우, 대부분의 대학도서관, 공공도서관 등 전 학문 분야의 장서를 망라하여 서비스하는 도서관에서는 주로 KDC와 DDC를 적용하여 자료를 분류한다.

그러나 전문도서관은 모기관의 성격과 자관의 소장 자료 특성에 따라 자료 분류에 적합한 전문적인 분류체계를 적용하는 경우가 많다. 이는 전문도서관의 수집 대상 자료가 특정 분야에 집중되어

있어, 모든 학문 영역을 포괄하는 표준 문헌분류법을 적용하는 것이 어렵기 때문이다. 분류체계의 기본 기능은 동일한 주제에 관한 자료를 함께 모으는 것으로, 이용자로 하여금 찾고자 하는 분야와 관련된 다양한 자료를 훑어볼 수 있도록 하여, 궁극적으로 자료의 이용성을 높이는 것이다. 그러나 전문도서관의 소장 자료는 특정 분야에 국한된 것이 많아 일부 기호에 자료가 집중된다면, 분류를 통한 주제 구분이 사실상 무의미해지는 결과를 초래하게 된다.

이와 같은 문제점을 개선하기 위해 전문도서관은 분류법을 자체 고안하기도 한다. 국내외 전문도서관 분류법으로는 한국은행 정보자료실의 한은분류법, 과기부와 한국과학기술기획평가원(KISTEP)에서 공동으로 만든 국가과학기술표준분류표, 미 의학도서관의 의학전문분류법, 한국광고단체연합회 광고정보센터의 분류법, 건축 분야의 영국 CI/SfB나 Masterformat 분류법 등 경제·경영, 과학 등 분야별로 자관분류법이 개발되었다. 의약학 분야 WHO(World Health Organization)의 전문도서관은 LCC를 기반으로 자관에 맞게 개발한 의학전문분류법을 적용한다. 또한 지식재산전문도서관도 일반 자료에는 KDC를 적용하지만, 지식재산에 해당하는 자료는 자체분류법을 생성하여 적용하고 있다. 이들은 모두 표준 분류법을 근간으로 전문도서관의 성격과 특성을 고려하여 주제 분야의 항목을 재설정하거나 수정·보완하여 자체 개발 분류법을 설계한 것이다.

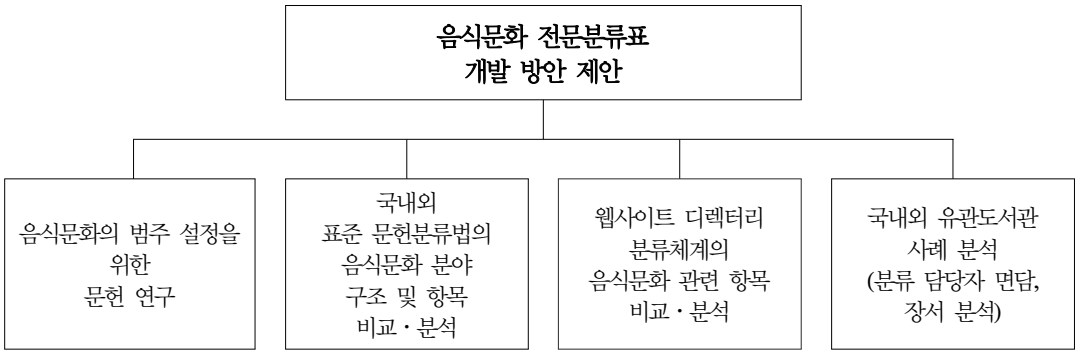
현재 농심음식문화전문도서관은 DDC를 기반으로 농심음식문화전문도서관용 수정판을 병행하여 일부 항목을 수정·적용하고 있다. 그러나 향후 늘어날 장서 수를 고려하면 모든 학문 영역과 함께 음식문화가 잘 반영된 분류법이 필요하다. 특히 음식문화 분야는 식품과학, 관습 및 문화적 측면, 마케팅적 측면 등 다양한 주제들로 구성되어 학문적 범주가 매우 학제적이고 복합적인 성격을 가지고 있기 때문에, 단순하게 표준 분류표를 적용하면 음식문화와 관련된 다양한 측면을 반영할 수 없다. 또한 특정 분류 기호에 자료가 집중되면서, 주제 관련 자료를 함께 브라우징할 수 있게 하는 분류기호 본연의 기능을 저해시킨다.

이에 본 연구는 농심음식문화전문도서관을 위한 음식문화 전문분류법의 개발 방안을 제안하였다. 본 연구는 분류법 개발을 위한 기초 단계로서 음식문화 분야의 문헌과 국내외 관련 기관의 분류표를 분석하여 음식문화의 전문분류표 개발 방향을 모색하고, 현황 및 사례 분석 결과를 통해 도출한 설계 원칙에 의거하여 기본 구조 및 분류항목을 설정하였다. 현재 국내외로 음식문화 분류법에 관한 연구가 진행되지 않아, 그 분야에 특화하여 적용할 수 있는 분류체계는 없기 때문에, 본 연구의 결과는 국내뿐 아니라 전 세계적인 음식문화 관련 전문도서관에서도 참고하여 활용할 수 있을 것이다.

1.2 연구방법 및 연구내용

본 연구는 음식문화 전문분류법의 개발 방안을 제안하기 위해 문헌 조사와 음식문화 분야의 문헌분류체계와 인터넷 디렉터리 분류체계 비교·분석, 국내외 유관 도서관의 장서 분류 현황 및 사례 분

석을 다음과 같이 실시하였다(<그림 1> 참조).



<그림 1> 연구의 내용 및 범위

첫째, 문헌연구를 통해 분류의 대상 범주를 명확히 설정하였다. 일반적으로 음식문화의 범주에는 일정 집단이 공유하는 식품을 이용하는 방식으로 음식의 획득 및 저장방식, 조리방식, 제공방법, 섭취 과정 등이 속한다. 이 밖에도 여기에는 식사의 내용, 식사 주기, 음식의 제공 순서, 축연과 같은 상황별 음식, 금식 등 관습적인 측면도 포함된다. 또한 도서관의 자료 수집 정책은 모기관의 특성과 존립 목적을 반영해야 하므로, 농심음식문화원의 연구 분야에 따라 영양, 건강, 식품산업, 식품가공기술 등으로 자료 대상 범주가 확장될 수 있다. 음식문화에 대한 학문적인 체계가 아직 명확하게 설정되지 않았기 때문에, 본 연구는 개론서, 전문 백과사전, 기관 발행 연구보고서 등 관련 문헌을 고찰하여 음식문화에 대한 학문적 범주와 체계를 정의함으로써 분류법의 기본 골격에 반영하고, 문헌분류체계와 웹사이트 디렉터리 분류체계의 분석 대상 분야를 선정하는 근거로 활용하였다.

둘째, 음식문화와 관련된 표준분류법과 국내외 유관 도서관에서 적용하는 분류체계의 전개 항목과 구조를 비교·분석하였다. 서양 문헌분류표로는 DDC 제22판(2003)과 UDC 제3판(2005), 주제 분야별로 갱신주기가 다른 LCC의 Class B(Philosophy, Psychology, Religion) 2000년판, Class G (Geography, Anthropology, Recreation) 2005년판, Class Q(Science) 2007년판, Class R(Medicine) 1999년판, Class T(Technology) 2007년판을 선정하였다. 또한 동양 문헌분류표로서 한국십진분류법(KDC) 제5판(2009), 일본십진분류법(NDC) 新訂 9판(2005), 중국도서관도서분류법 제3판(1980)을 함께 분석하였다. 음식문화와 관련된 동서양 문헌분류표의 항목 전개를 바탕으로 음식문화의 분류체계와 그 안에서 한국 음식문화가 차지하는 정도를 파악하였다. 이를 통해 향후 다양한 문헌분류표의 개정에 활용할 수 있는 내용을 도출하였다.

셋째, 음식문화 분야에서 생산되는 문헌 자원을 비롯한 웹 자원까지 포괄적으로 분류하고 최근에 떠오르는 주제도 포함시키기 위해 인터넷 포털 2곳과 인터넷 서점 2곳, 총 4개 웹사이트를 대상으로

웹사이트 디렉터리 분류체계 분석을 실시하였다. 인터넷 포털로는 네이버와 야후를 선정하였는데, 특히 네이버와 야후는 2009년 '한국산업의 고객만족도(Korean Customer Satisfaction Index : KCSI)'의 검색 포털사이트 분야에서 최상위권을 차지한 포털사이트로 시장점유율이 최고이며, 디렉터리 서비스 분야에서도 높은 인지도를 가지고 있다. 포털사이트의 디렉터리는 전 주제 분야를 포괄하고 범용성이 있는 분류체계를 가지고 있으며, 분류체계의 유지와 개선을 위한 노력을 지속하고 있다. 따라서 국내 포털사이트 중 이용 빈도가 가장 높은 네이버, 비교적 최근에 만들어졌지만 사용자 활동 기반의 서비스로 좋은 평가를 얻고 있는 야후 디렉터리를 선정하였다. 그리고 인터넷 서점 디렉터리 분석 대상으로는 교보문고와 아마존을 선정하였는데, 교보문고는 국내 최고의 온·오프라인 서점이며, 해외는 전세계적으로 아마존이 가장 많이 이용되고 있기 때문이다.

넷째, 국내외 음식문화 관련 도서관 8곳을 대상으로 사례 조사를 실시하였다. 조사대상은 대만, 일본, 미국, 한국의 음식문화 분야의 장서를 소장하고 있는 국립, 전문, 공공의 다양한 관종의 도서관을 포함시켰으며, 구체적으로 대만의 중화음식문화기금회 도서관, 일본의 국립민족학박물관도서관, 오사카시립중앙도서관, 미국의 미의회도서관, 국립농학도서관, 한국의 국립중앙도서관, 농촌진흥청 산하 농업과학도서관 및 국립농업과학원 농식품자원부 자료실, 농심음식문화전문도서관이었다. 조사내용은 현용 분류표의 적용 현황과 음식문화 장서의 분류 실태를 파악하는 데 중점을 두었으며, 조사방법은 방문 조사 및 이메일을 통한 설문 조사, 웹사이트, 문헌 조사, 분류기호별 장서 분석 등을 다양한 기법을 활용하였다.

위 연구내용을 바탕으로 본 연구는 음식문화 전문분류표의 기본적인 구조 및 분류항목과 농심음식문화전문도서관에서의 적용 방안을 제안하였다.

1.3 선행 연구

음식문화 분야를 대상으로 분류체계나 주제 접근 방안을 다룬 연구들은 지금까지 거의 없었다. 이에 본 연구에서는 음식과 식품 분야로 범위를 확장하여 크게 3가지 측면에서 선행 연구를 고찰하였다. 첫째는 음식 및 식품 분야의 분류체계를 다룬 연구이며, 둘째는 KDC와 DDC 같이 표준 문헌분류체계를 비교·분석하여 특수한 주제에 더 적합하도록 새로운 분류체계를 개발하거나 기존 표준분류법을 확장·보완한 연구이다. 셋째는 웹사이트의 디렉터리 분류체계를 비교하여 문헌분류체계의 개선 방안을 제시한 연구이다.

첫째, 음식과 식품의 분류체계에 관한 국내외 연구는 김정현과 강명수(2008), Juvan 등(2005)이 있다. 김정현과 강명수(2008)는 KDC 및 DDC, NDC의 식품영양학 분류체계 항목을 비교·분석하여 KDC의 식품영양학 부문의 개선점을 제시하였다. Juvan 등(2005)은 과학기술 내 신생 분야인 기능성 식품 부문을 계량서지학적 분석방법을 이용해 기존 FSTA(Food Science and Technology Abstracts)

데이터베이스 분류 구조의 개선 방향을 모색하였다.

둘째, 분야별로 기존 표준분류법을 수정·보완하거나 새로운 분류법을 개발하는 연구들은 국내외로 꾸준히 진행되어왔다. 국내 연구로 김자후(1995)는 법률학 전문분류표인 Moys 법률분류표와 DDC, LCC의 법률학 부분을 분석하여 국내법 부문의 문헌분류법 개발 방안을 제안하였다. 한경신(1998)은 KDC와 DDC의 한국음악 관련 부문과, 국립문화재연구소 한국전통음악자료분류법, KDC 방송정보센터 음악정보실 음악분류표를 비교·분석하여 한국음악자료 분류의 문제점과 개선 방안을 제안하였다. 김정현과 문지현(2002)은 KDC와 DDC, LCC의 농학 분야와 인터넷 검색 엔진인 야후 코리아와 엠파스의 해당 디렉터리, 농학 전문 포털사이트는 한국농림수산정보센터의 농업정보 디렉터리와 농민넷의 Agri_Directory를 비교·분석하였다. 김정현과 이명규(2003)는 농학 분야 자료를 효율적으로 관리하기 위해 KDC, DDC, UDC, NDC의 농학 부문과 미국 국립농학도서관(NAL)에서 사용하는 농학 분야 주제코드인 AGRICOLA SCC(Agricultural Online Access Subject Category Code)를 비교·분석하여 새로운 문헌분류표 모형을 제시하였다. 김효숙(2004)은 가정학의 학문적 영역을 정의하고, 기존의 연구들이 주로 문헌분류표를 비교하여 확장 전개하는 방식에서 벗어나, 실제 출판문헌을 대상으로 KDC 4판으로 분류하여, 문제점을 분석하고, 문제점을 바탕으로 KDC 가정학류의 수정 전개안을 제시하였다. 김정현과 배주연(2005)은 표준분류법과 광고전문도서관, 인터넷 포털사이트, 인터넷 서점 등의 분류체계를 비교·분석하여 KDC의 광고 분야 분류체계의 개선안을 제안하였다. 고영만 등(2006)은 문헌분류체계를 비교·분석하고, 지식정보 관리 및 서비스 제공 기관의 실제 정보 분류 사례를 조사하여 국가지식정보 분류체계를 개발하였다. 여지숙과 오동근(2006)은 한국은행정보자료실의 한은도서분류법의 특징을 형태·구조적 측면에서 고찰하였으며, 김연례(2009a, 2009b)는 토목공학과 건축공학 분야를 대상으로 KDC 제5판의 개선 방안을 제시하였다.

외국의 경우, 주제 분야별로 다양한 유형의 정보 수집과 검색을 용이하게 지원하기 위해 분류체계를 분석하거나 국내와 유사하게 특수 분야를 위한 분류체계 개선에 관한 연구들이 진행되었다. McConnell(1984)은 Melanesia 관련 지역 구분이 적절하지 않음을 보여주고, 이를 해결하기 위해 DDC 19판 지역구분표의 확장을 제안하였다. Momeni(1985)는 아랍어, 힌두어, 터키어와 같은 언어로 DDC를 번역할 때 개정에 영향을 주는 사회문화적 요소를 분석하는 연구를 하였으며, DDC 번역이 상호 표준화될 수 있는 외국어 번역판을 위한 가이드라인을 제공하였다. Campbell(2003)은 북미산업분류체계(NAICS)와 LCC의 전개 항목을 비교·분석하여 국제 경제 분야 데이터의 효과적인 통계 수집과 활용을 위한 NAICS의 개선 방안을 제안하였다. Goldberg(2003)는 LCC의 법률 분야 Class K의 구조와 분류항목을 중심으로 1930년대 이후부터의 발전 방향을 역사적·정치적인 측면에서 고찰하였다. Khan(2004)은 DDC에서 Sirah(예언 전기)를 확장·전개한 문헌을 조사하고, 이를 바탕으로 DDC 21판에서 297.63(Muhammad the Prophet)을 확장·적용하였다. Heiner-Freiling과 Landry(2005)는 독일, 스웨덴, 호주의 3개 국가도서관에서 DDC를 적용하면서 수정·변경한 사항에 대해 기술하였으며,

자국에 맞게 역사 분야를 중점적으로 변경하였다. Griffiths(2005)는 정부의 문서 분류에 적용하기 위해 1946년 국제연합에서 개발한 분류체계인 UNCS(United Nations Classification Scheme)를 평가하고 개선 사항을 제시하였다. Nero(2006)는 DDC와 LCC를 대상으로 캐러비안 지역과 트리니다드토바의 대중음악을 분류할 때 발생하는 다양한 문제점을 고찰하고 이를 개선할 수 있도록 새로운 전개 항목을 제안하였다. Sulistyo-Basuki & Mulyani(2008)는 인도네시아가 이슬람국가로 DDC를 사용하면서 297 이슬람 종교 관련 분류항목 문제를 제기하고, 수정·전개하였다. 이를 위해 DDC 15판에서 DDC 22판까지 297 이슬람 관련 분야에 대한 분류항목의 변천을 설명하였으며, 인도네시아 국가도서관에서 확장한 버전과 DDC 22판을 비교하였다. Kinney(2009)는 음악 동영상 자료의 주제 분류 접근의 필요성을 강조하면서 음악 동영상 자료에 LCC의 분류기호를 적용한 사례를 소개하였다.

셋째, 디렉터리 분류체계에 관한 연구는 디렉터리 분류체계의 구조에 관한 연구, 인터넷 자원을 분류하기 위해 문헌분류표의 적용이나 인터넷 탐색 엔진의 항목 비교, 분류체계를 상호 비교하여 새로운 디렉터리 분류체계 지침을 제시하거나 개발하는 연구가 진행되었다.

Vizine-Goetz(1996)는 인터넷 자원에 기존의 문헌분류체계를 적용하는 연구를 수행하였다. DDC와 미의회도서관분류법(LCC)을 Yahoo의 디렉터리와 비교하여 각 항목들의 용어와 포함된 자원의 수를 조사하여 항목 간의 균형성을 밝혀내었다. DDC와 LCC는 일반적이고 계층적인 분류구조와 표기법을 지니고 있으며, 다른 주제와의 연결고리를 제공하고, 다른 언어로의 변환을 위한 매커니즘을 제공할 수 있다고 하였다.

Koch(1997)는 분류체계에 의한 인터넷 정보 자원 조직의 장점을 다음과 같이 설명하였다. 첫째, 분류된 주제들을 쉽게 브라우징할 수 있어서 해당 주제의 내용, 구조, 용어 등에 익숙하지 않은 이용자들에 큰 도움이 될 수 있다. 둘째, 계층구조로 되어 있어 필요시 탐색의 확대와 축소가 용이하다. 셋째, 검색에 이용할 수 있는 용어와 문맥을 제공하여 동형이의어 같은 문제를 간단히 해결할 수 있다. 넷째, DDC에서는 숫자기호만 사용하므로 다국어 자료에 대한 변환 및 접근이 용이하다. 다섯째, DDC의 큰 주제항목은 필요시 논리적으로 작은 주제항목으로 세분되거나 작은 항목은 큰 항목으로 합칠 수 있다. 여섯째, 많은 도서관 이용자들이 전통적인 도서관 분류체계인 DDC에 익숙하기 때문에 웹 정보원 분류 시 자기 관심 주제 분야의 DDC 분류 전개에 쉽게 접근할 수 있다.

김영보(1997)는 인터넷 탐색엔진의 컴퓨터·인터넷 분야 항목을 비교·분석하여 해당 분야의 분류에 적합한 탐색엔진 분류체계의 모형을 구축하였다. 인터넷 탐색엔진이 갖추어야 할 분류기준의 기본조건인 주제의 포괄성, 분류체계의 논리성, 주제어의 명확성, 분류체계의 효율성을 중심으로 인터넷 탐색엔진을 비교·분석하였다. 이를 바탕으로 주제와 정보원의 형태에 의해 전개되는 컴퓨터·인터넷 분야를 위한 인터넷 탐색엔진의 분류체계를 구축하였다.

최재황(1998)은 인터넷 문헌정보학 자원의 디렉터리 서비스 설계에 있어 DDC 분류체계를 적용하였다. 이를 위해 로봇 에이전트(robot agent)를 통해 인터넷상의 학술정보 자원을 수집하고 DDC 분

류체계에 따라 해당 분야의 분류코드와 분류사전을 마련하였다. 수집한 정보 자원을 자동 및 수동으로 분류한 후, 디렉터리 서비스를 설계하여 제시하였다. 분류코드의 설계에 있어 DDC의 문헌분류 원칙인 체계적인 순서를 적용하였고, 자동 문서분류사전의 작성 및 관리에는 DDC의 상관색인을 이용하였다.

최희윤(1998)은 인터넷 기반 분류체계를 제공하는 주제별 디렉터리와 기존의 문헌분류체계를 적용한 인터넷 서비스의 현황을 조사하고, 물리학 분야를 대상으로 각 분류체계의 계층구조와 주제접근 방법을 구조적 측면과 검색사례를 통해 살펴보았다.

남영준(1998)은 디지털 시대에 문헌 분류와 웹문서 분류에 호환성을 갖는 역동적 분류체계를 제시하였다. 이를 위해 도서관 분류체계의 적절성을 측정하고 국내 웹 검색엔진의 분류체계를 분석하여 각 항목에 연결된 웹문서의 수와 각 항목의 접속이용비율을 측정하였다. 이를 기반으로 11개의 류와 46개의 강 항목을 가진 새로운 웹 자원 분류체계를 개발하고 검색엔진을 통해 각 항목의 정보함유비율에 따른 분류체계의 균형성을 조사하였다.

이명희(1999)는 인터넷 기반 주제별 디렉터리인 Yahoo Korea와 Argus Clearinghouse의 분류체계를 DDC, ERIC 시소러스, KEDI 교육 시소러스 분류체계와 비교·분석하여 교육학 분야의 웹 주제별 디렉터리의 학술정보를 위한 분류체계의 모형구축을 시도하였다. 학술적인 면과 실용적인 면을 결합하고 주제 영역의 내용, 정보 자료의 형태, 이용자 탐색의 효율성을 고려해 16개의 대분류와 47개의 중분류로 새로운 분류체계 모형을 구축하였다.

이창수(2000)는 정보통신분야를 중심으로 전통적인 분류표와 인터넷 디렉터리 검색엔진을 비교·분석한 후, 그 문제점을 제시하고 새로운 분류표를 설계하였다. 기존의 문헌분류체계를 인터넷 자원 분류체계에 적용하기 어려운 이유는 체계의 고정성과 인터넷 자원의 주제들이 대부분 새로운 것이기 때문이라고 하였다. 이러한 새로운 개념을 세목 이하에 확장하고 있지만, 정보가 실시간으로 생성되는 인터넷의 특성상 기존의 분류체계를 사용하는 것은 현실적으로 어렵고 세부적인 주제가 여러 곳으로 분산되어 있기 때문에 웹 디렉터리 분류체계로 활용하는 데는 문제가 있다고 지적하였다.

신동민(2001)은 현재 웹 검색엔진들이 독자적인 분류체계를 갖고 있어서 이용자들이 주제 접근에 어려움을 인식하고 합리적인 웹 문서분류체계 작성을 위한 지침을 제시하였다. 선정한 7개 검색엔진의 분류체계를 문헌분류체계인 DDC의 유개념과 일치성을 비교하였고, 최상위 개념과 하위계층 간의 주제어 수와 주제어 유형을 비교하고 계층 간 논리성 분석을 시도하였다. 이를 바탕으로 효율적인 디렉터리 구성과 주제 선정, 인터페이스, 유지·관리에 관한 10가지 지침을 제시함으로써 정보검색의 효과를 높일 수 있도록 하였다.

오동근 등(2001)은 군사학 분야의 인터넷 학술정보 자원을 효율적으로 조직하기 위해 LCC와 Yahoo의 분류항목을 비교·분석하고 실제적인 웹문서 분류체계 모형을 제시하였다.

한상길(2001)은 산업정보를 효과적으로 검색할 수 있는 합리적이고 체계적인 분류체계를 제시하고

자 산업정보의 근간이라고 할 수 있는 한국표준산업분류표를 중심으로 서비스하고 있는 국내 산업정보서비스 사이트의 주제별 분류체계를 조사하여 분석하고, 인터넷으로 서비스하고 있는 산업정보의 양을 계량적으로 측정하여 분류항목 선정의 타당성을 분석하고, 분류원칙과 분류지가 타당한 산업분류체계의 구성방안을 제시하였다.

Vizine-Goetz(2002)는 도서관 분류체계를 인터넷 분류에 적용시키기 위해 DDC와 LCC 분류체계를 다시 비교·분석하였으며 인터넷 분류체계로서의 활용 가능성을 재확인하였다. 적합한 표현과 풍부한 통용을 위한 DDC와 LCC의 평가, 특정 주제와 상황을 표현할 수 있는 분류번호의 재구성과 부호화, 새로운 색인용어와 통제어휘의 확장, 분류항목의 정의 확장 등이 여전히 필요하다고 하였다.

오선경(2002)은 DDC를 기반으로 대학도서관 주제게이트웨이 구축을 위한 분류시스템 모형을 설계하였다. 인쇄 자료와 전자 자료를 모두 브라우징할 수 있고 주제별로 통합검색이 가능한 주제별 검색 가이드 서비스의 제공을 제안하였다. 인쇄 자료의 서가 접근과 웹 자료 브라우징의 조기성을 위해 DDC의 주류와 강목을 기반으로 10개의 상위주제와 이하 하위주제를 구성하고 국내 대학의 학과나 전공을 고려해 일부 항목을 격상하고 확장하였다. 또한 학과 간, 학문 간의 학제성을 감안하여 상호참조형 주제를 해당 항목에 추가함으로써 상호참조형 연결 장치를 마련하였다.

남영준과 최승순(2002)은 한국십진분류표(KDC)와 주요 웹 검색엔진의 분류체계를 비교·분석하여 이를 기반으로 전통적인 데이터와 인터넷 정보 자원을 효과적으로 구조화할 수 있는 새로운 통합분류체계를 제안하였다.

김명옥(2007)은 인터넷의 기독교 분야 분류체계를 설계하기 위해 문헌분류표인 KDC, DDC, LCC와 포털사이트인 다음, 엠파스, 네이버, 기독교 포털사이트인 GodPeople, Kidok, Godpia의 분류체계를 비교·분석하고 추가되어야 할 분류항목과 10개류로 구성된 인터넷 기독교 정보 자원을 위한 분류체계를 제안하였다.

김성원(2008)은 인터넷 정보검색 포털에서 제공하는 서비스 가운데 디렉터리 서비스의 분류체계를 고찰해 표준구분 항목을 디렉터리 분류체계에서 전개하는 방식과 현황을 분석하였다. 전통적인 문헌분류법의 표준구분에 포함된 항목을 디렉터리 서비스에 전개하는 방식과 비교·분석하여 개선안을 마련하였다.

이상과 같이 기존의 문헌분류체계에 관한 연구들은 국외의 경우 지역, 종교 등 해당 국가에서 특수하게 필요한 분야를 추가하거나 변경하여 DDC 문헌분류표의 수정·전개 방안에 관한 연구가 실행되었다. 국내는 KDC를 중심으로 NDC, DDC와 비교·분석을 통해 특정 분야인 가정학, 식품영양학, 토목공학 등과 같이 학문분야를 대상으로 확장에 대한 연구를 실시하였다. 이를 통해 국내외로 주제 분야나 목적에 따라 분류체계를 개발하거나 기존 분류표를 개선하는 연구는 활발하게 진행되어 왔으나 음식문화와 관련된 분류법 연구는 거의 진행되지 않았으며, 식품 영양이나 식품 기술에 국한시켜 연구가 미미하게 이루어진 것을 알 수 있었다.

디렉터리 분류체계에 관한 연구는 주로 인터넷 자원을 분류하기 위해 기존 디렉터리 분류체계를 주제별로 비교·분석한 연구가 대부분으로, 웹 자원의 디렉터리 분류체계를 분석하고 이를 웹 자원과 문헌 자료를 분류하기 위한 분류체계로 활용한 사례는 없었다. 그러나 인터넷 자원의 디렉터리는 최신 경향과 출판물의 동향을 반영하고 있어 문헌분류표의 확장을 위해 검토할 필요성이 있으며, 이를 통해 문헌분류체계의 최신성과 실용성은 물론 웹 자원의 분류까지 활용이 가능할 것이다.

그러므로 본 연구는 국내외 문헌분류체계 항목과 구조를 비교·분석하여 음식문화 분야의 분류체계를 개발에 필요한 체계적인 설계 근거를 마련하면서 웹사이트의 디렉터리 분류체계를 조사하여 해당 분야의 다양하고 최신의 주제를 반영할 수 있는 방법을 모색하였다. 그리고 국내외 음식문화 관련 도서관을 사례로 현용 분류표의 적용과 문제를 파악하고, 농심음식문화전문도서관에서 활용할 수 있는 실용적인 분류표를 제안하고자 하였다.

2. 음식문화의 개념 및 영역

2.1 음식문화의 정의

음식문화의 개념

음식문화란 '음식'과 '문화'의 합성어로서, 음식문화의 개념을 명확하게 파악하기 위해서는 '문화'를 먼저 이해해야 한다. 기존 식품학이나 식품사적 연구들에서 암묵적으로 사용되어온 '문화'의 의미는 정치, 경제, 종교, 문화 등을 일컬을 때 사용하는 것으로, '의례' 또는 '전통'을 지칭하는 개념에 가깝다. 반면, 사회과학에서의 '문화'란 '생활양식', '가치'와 '세계관' 등으로 우리 생활의 보편적인 범주를 모두 포괄하는 의미로 사용된다. 따라서 과거의 식품영양학에서 다루는 음식문화는 주로 과거의 식품사 연구나 전통적인 것을 다루는 분야로 한정되어 중요한 관심분야로 자리 잡지 못하였으나(정혜경·이정혜, 1996), 최근에는 문화의 개념이 후자로 이동하면서 현재의 음식문화는 전 세계를 풍미하는 주류 문화의 하나로 급부상하고 있다.

음식문화는 식품을 조리·가공하는 일련의 체계와 식사행동 체계를 통합한 문화를 의미하는데(구난숙 외, 2004, 2), 여기에는 구체적으로 음식이 어떻게 획득되고 저장되는지, 음식이 어떻게 조리되는지, 음식이 누구에게 어떤 방법으로 제공되는지, 음식이 어떻게 섭취되는지 등이 포함된다(구성자·김희선, 2005). 즉 음식문화는 먹는 행위(the act of eating)를 문화사를 비롯한 영양, 민족학, 종교, 심리학, 인류학, 지리학, 경제학, 미학적 측면에서 총체적으로 접근해야 한다.

한편, Encyclopedia of Food and Culture(Katz & Weaver, 2003, xviii)에서는 음식문화를 식품의 영

양과 생화학적 측면, 식품학, 음식과 관련된 건강이나 질병, 식이, 식품의 성분, 음식의 약학적 작용, 음식 섭취에 대한 생리학적 측면, 소화, 영양 등을 포함한다고 정의하면서 하위 개념을 27개 범주로 제시하였다(<표 1> 참조). 또한 음식문화는 단일 학문에 의해 발생된 것이 아니라 문화적 역사, 영양학, 민족학, 종교, 심리학, 인류학, 지리학, 경제학, 미학 등 다양한 측면을 포괄한다고 하였다.

음식문화는 크게 4가지 자연적 요인, 사회적 요인, 경제적 요인, 기술적 요인으로 형성된다. 자연적 요인에는 수질, 토질, 기후, 지형, 사회적 요인에는 종교, 관습, 세대, 가족형태, 연령, 직업, 도시화, 국제화, 정보화, 경제적 요인에는 소득, 생활수준, 취업상태, 마지막으로 기술적 요인에는 식품생산기술, 식품가공기술, 식품저장기술, 식품유통의 발달 등이 있다. 이들은 독립적으로 존재하는 것이 아니라 상호 작용을 통해 개인과 가족, 국가, 민족 고유의 음식문화에 영향을 끼치게 된다.

특히 음식문화는 음식의 종류, 조리법, 소비형태, 상차림법, 식사예절 등 각 민족의 역사적 문화적 소산물로서 인류학적 측면에서 보면, 음식의 생산과 소비에 관한 방식은 문화체계 및 사회적 제도와 긴밀한 관계를 맺고 있다. 예를 들어, 한국인의 음식문화 양식은 벼농사에 적합한 몬순기후, 지형·토양의 성향, 벼 품종과 밥 짓는 방법, 계절과 지역의 특성에 따른 반찬·밥그릇과 수저·상차림 및 유교적 생활규범 등의 요소가 서로 다차원적으로 연관되어 형성된 식사행동의 패턴을 결정한다. 따라서 음식문화는 개인이나 집단을 넘어서 궁극적으로 한 국가의 역사와 문화를 이해할 수 있는 중추적인 역할을 한다.

<표 1> 음식문화의 하위 개념

No	하위 개념	No	하위 개념
1	기본 식료품(Foods: Staple Foods)	11	지역·문화·집단 (Region, Cultures, Groups)
2	조리·가공식품(Foods: Cooked, Processed, and Prepared)	12	음식사(Human Evolution)
3	대표음식·완전식품 (Icon Foods and Superfoods)	13	영양·건강·식품학 (Nutrition, Health, and Food Sciences)
4	음료(Beverages)	14	영양 및 소화에 대한 생물학적 원리 (Biological Basis of Nutrition and Digestion)
5	식품생산(Food Production)	15	식이 심리학(Psychology of Eating)
6	식품저장(Food Storage)	16	식이(Diet)
7	식품유통(Food Distribution)	17	영양소(Constituents of Foods)
8	음식준비·과정·처리(Food Preparation, Processing, and Disposal)	18	음식으로 인한 질병·건강·장애 (Conditions, Disorders, and Diseases)
9	식품소비(Food Consumption)	19	기근(Hunger)
10	고대세계(The Premodern World)	20	정책(Policy)

No	하위 개념	No	하위 개념
21	음식과 사회(Food and Society)	25	음식에 관한 저서(Writing about food)
22	종교(Religion)	26	음식에 관한 연구(Study of Food)
23	연회 · 축제 · 금식 (Feast, Festivals, and Fasts)	27	전기(Biographies)
24	상징 · 상품으로서 식품 (Food as Symbol and Commodity)		

학문적 특성

음식문화는 개념 자체가 음식과 문화의 혼합으로 이루어진 것과 같이 다양한 학문들의 통섭이 발생하는 영역이다. 정혜경과 이정혜(1996)에 따르면 음식을 다룬 연구도 식품영양학 이외의 다수 학문들이 관련되어 있는데, 서구사회에서는 주로 사회학, 민속학, 역사학 및 영양학과 근접 학문, 인류학 등을 중심으로 음식에 대한 학제적 접근들이 이루어지고 있다고 하였다.

먼저 음식에 대한 사회적 연구는 산업사회의 생산보다 소비의 영역이 중요해짐에 따라 대중의 일상생활을 연구의 대상으로 인식하기 시작하면서 음식을 주요 연구주제로 다루게 되었다. 인류학의 경우는 식습관에 대한 꾸준한 연구가 이루어졌으며, 이것이 음식사회학에 많은 영향을 끼쳤다.

민속학적 연구는 1970년대에 International Committee for the Anthropology of Food and Food Habits와 Ethnological Food Research Group 등의 연구조직이 설립되면서 음식에 관한 연구들이 주목을 받기 시작했으며, 지금까지 주로 과거의 음식물 재배, 조리, 혹은 식사방식들의 사회적 분포를 연구하는 데 주력해왔다.

영양학과 근접학문에서는 영양학과 더불어 식품과 관련된 사회문제와 음식 섭취, 국가별 영양정책 등이 서로 연계되어 음식에 대한 다양한 연구들이 진행되었다. 특히 영양학은 생물학과 미생물학, 생화학 및 생리학과의 협력을 통해 발전해왔기 때문에 실용적인 관점에서 영양문제나 식생활 지침 등의 음식 관련 연구들이 이루어졌다.

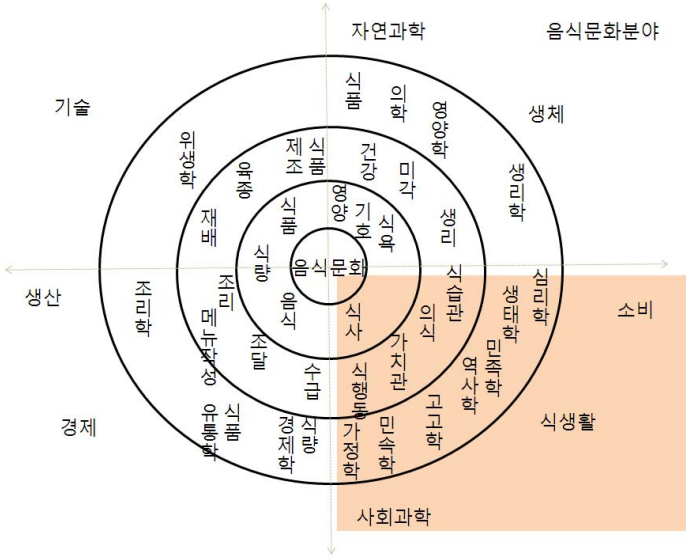
한편 한국에서는 음식문화 관련 연구가 주로 전통음식문화를 다루고 있으며 전통 식생활 및 음식조리법을 다루었지만, 1980년대 이후 경제 · 정치적 환경이 안정되면서 식도락과 미식에 대한 연구들이 나오기 시작하고 최근에는 음식소비와 외식, 전통음식의 세계화를 소재로 연구가 이루어지고 있다(정혜경, 이정혜 1996).

그러므로 학문으로서의 음식문화는 음식과 문화라는 이질적인 주제 분야가 함께 어우러진 학문 영역일 뿐 아니라, 어느 측면에서 다루는가에 따라 또 시대의 흐름에 따라 음식문화의 연구 영역은 변화하고 매우 다양해진다. 이러한 맥락에서 학문의 성격과 체제를 반영해야 하는 문헌분류체계 상에서도 음식문화에 해당하는 분류기호는 특정 부문의 기호에 국한되어 전개되기는 어렵고, 여러 주제 분야에 걸쳐 분류기호가 제시될 수밖에 없다.

2.2 음식문화의 범주

일반적으로 음식문화의 유형은 주식과 먹는 방법에 따라 구분할 수 있다. 먼저 주식에 따라 밀을 주식으로 하는 문화권, 쌀을 주식으로 하는 문화권, 옥수수를 주식으로 하는 문화권, 서류(감자, 고구마, 토란, 마 등)를 주식으로 하는 문화권으로 분류할 수 있다. 다음으로 먹는 방법에 따라 음식을 손으로 집어서 먹는 수식문화와 숟가락이나 젓가락을 이용해서 음식을 먹는 수저문화로 구분이 가능하다. 그러나 이는 음식문화권을 분류하는 기준이니, 음식문화의 문헌이나 자원을 분류하기에는 적절하지 못하다.

일본의 대표적인 식품기업인 아지노모토(あしたのもと)사에서는 음식문화의 학문적 범주를 자연과학, 사회과학, 소비, 생산의 4가지 측면에서 기술하고 있다. 음식문화와 관련된 분야로 심리학, 생태학, 민족학, 역사학, 고고학, 가정학, 경제학, 조리학, 위생학, 의학, 식품영양학, 생리학 등에 걸쳐 있는 것으로 보았으며, 해당 분야별로 관련된 세부사항을 식습관, 의식, 가치관, 식행동, 수급, 조달, 식량, 조리, 메뉴 작성, 재배, 육종, 식품제조, 건강, 미각, 생리 등으로 나누고 핵심 요소로 식사, 음식, 식량, 식품, 영양, 기호, 식욕으로 구분하고 있다. 그러나 조리학이 경제 분야에 속해 있고, 식생활 부문에 민족학, 생태학, 심리학과 같이 매우 포괄적인 학문들이 뒤섞여 들어 있으며, '식품'이라는 용어가 반복적으로 기재되고, 조리학과 식품이 배타적인 성격을 가진 것처럼 구분되어 있는 등 음식문화의 학문적인 영역을 명확하게 식별하고, 이들 간의 관계를 나타내기에는 한계가 있다.



<그림 2> 음식문화 영역

출처: あしたのもと Homepage. http://www.ajinomoto.co.jp/

이에 본 연구에서는 DDC 제22판과 KDC 제5판을 중심으로 문헌분류의 측면에서 음식문화 영역을 재설정해 보았다. 원래 문헌분류법은 도서관의 장서를 분류하기 위해 고안된 것이나, 기본적으로 학문 분류를 기반으로 작성되었기 때문에 학제적인 성격의 학문이 포함하는 영역과 하위 및 타 영역 간의 체계를 표현하는 데 유용하기 때문이다.

본 연구는 음식문화의 다양한 주제 분야 중에서 특정 국가나 지역마다 고유한 특징이 뚜렷하게 나타나는 '음식'의 측면과 '식생활 문화'의 측면에 초점을 맞춰 핵심 주제 영역을 선정하였으며, 이를 바탕으로 문헌분류체계인 DDC와 KDC에 해당하는 기호를 정리하였다(<표 2> 참조). 음식문화 관련 주제는 기술과학의 가정관리 아래 식품과 음료, 식탁 및 식탁 차림으로, 화학공학 아래 식품공학과 음료기술로, 의학 아래 개인 건강 및 위생과 약학 및 치료법으로 넓게 분포되어 있었다. 또한 전체적으로 음식문화와 관련된 분류항목들은 문화적인 측면보다는 음식에 치중되어 전개되어 있음을 알 수 있었다.

<표 2> 문헌분류 측면에서의 음식문화 영역

구분	주제 분야	DDC		KDC	
		기호	항목명	기호	항목명
문화 측면	식생활 풍습	394.1	Eating, drinking; using drugs	381.75	음식과 음료, 음주의 풍습
	식사예절	395.5	Etiquette by situations	385.6	손님접대예절
음식 측면	음식의 종류 가공 및 저장방법 -식품공학, 음료기술	641.2-641.3	Beverages, Food	594.2-594.3	동물성 식품, 식물성 식품
		641.4	Food preservation and storage	594.5	식료품의 보존 및 저장
		663	Beverage technology	574	식품공학
		664	Food technology	573	음료기술
	조리법	641.5-641.8	Cooking, Cooing specific materials, Specific cooking processes and techniques, Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages	594.5-594.8	요리(조리법), 건강을 위한 요리, 특별 요리 과정과 기술, 단체급식, 급식경영, 외식경영
	영양 및 식이	613.2	Dietetics	517.52	식이
				594.1	기초영양소
		615.854	Diet therapy	512.54	식이요법
	상차림, 조리기구, 식기류	642	Meals and table service	594.9	식탁 및 식탁차림

3. 다양한 문헌분류표에서의 음식문화

본 연구는 음식문화의 다양한 주제 영역 중에서 7개 분야인 식생활 풍습, 식사예절, 영양과 식이, 식품과 음료, 식단과 상차림, 음료기술, 식품공학을 중심으로 전 세계적으로 활용되는 표준분류표의 항목과 구조를 비교·분석하였다.

주제 분야의 선정은 <표 2>에서 제시한 기호들을 바탕으로 분류기호의 목 수준 기호로 범주화하되, 영양 및 식이의 경우는 분류표마다 영양과 식이, 식이요법을 나타내는 기호들이 양분되지 않고 혼재되어 있기 때문에 하나의 범주로 통합하였다. 분석대상으로 삼은 서양 분류표는 DDC 제22판(2003)과 UDC 제3판(2005), 주제 분야별로 갱신주기가 다른 LCC는 Class B(Philosophy, Psychology, Religion) 2000년판, Class G(Geography, Anthropology, Recreation) 2005년판, Class Q(Science) 2007년판, Class R(Medicine) 1999년판, Class T(Technology) 2007년판을 선정하였다. 또한 동양의 분류표로는 한국십진분류법(KDC) 제5판(2009), 일본십진분류법(NDC) 신정9판(2005), 중국도서관도서분류법 제3판(1980)을 함께 분석하였다.

3.1 식생활 풍습

DDC에서 식생활 풍습과 관련된 기호는 394.1 Eating, drinking; using drugs로 식음료, 알코올성 음료, 금기 음식, 특정 식사에 대한 풍습 총 4개의 하위 항목으로 구성되었는데, UDC는 여기에 금식, 식인풍습, 흙을 먹는 풍습 등 다양한 식생활 관련 풍습에 관한 기호가 전개되었다. LCC는 식생활 풍습에 음식과 음료, 식기, 용기 등의 부문으로 나눈 점이 특징이었으며, 금기 음식에 해당하는 항목은 없이 GT2910-2916.2에 일본 차 전통과 관련된 항목을 나열하였다.

KDC는 381 의식주 풍습 내 381.7 식생활 풍습에 전반적인 식생활사를 분류하여 하위 구분할 수 없었다. NDC는 음식의 역사로 항목명을 두고, 383.8 아래에서 지리 구분이 가능하며, 383.88 도구, 383.885 음주사, 383.889 끽다사, 383.89 끽연사로 전개한 것이 특징이었다. 중국도서관도서분류표는 음식의 풍속을 위한 별도의 항목은 없었으며, C91.5 민족학에 분류하였다(<표 3> 참조).

<표 3> 식생활 풍습 분야

DDC	UDC	LCC
394.1 Eating, drinking; using drugs 394.12 Eating and drinking 394.13 Drinking of alcoholic beverages 394.15 Specific meals 394.16 Food taboos	392.8 Meals. Eating 392.81 Customs in preparation and consumption of food 392.82 Fasts 392.83 Forbidden foods 392.85 Stimulants. Narcotics 392.86 Customs in preparation and consumption of drinks 392.87 Geography. Swallowing of earth. Eating of other indigestible and peculiar substances 392.89 Cannibalism. Anthropology. Eating of human flesh	GT2850-2960 Eating and drinking customs GT2855-2930 Foods and beverages GT2940-2947 Drinking vessels GT2948-2952 Tables. Table settings. Tableware GT2955-2956 Picnics GT2960 Luncheons
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
381.7 식생활풍습	383.8 음식사 383.88 도구 383.885 음주사 383.889 끽다사 383.89 끽연사	C91.5 민족학

3.2 식사예절

DDC는 395.5 Etiquette(Manners) 아래 식사예절 항목을 전개한 반면, UDC는 392가 풍습과 예절의 주제를 모두 포괄하는 기호로 식사예절에 따라 할당하는 기호가 없었다. LCC는 윤리학 분야에 해당하는 BJ 1801-2195 Social usages. Etiquette 아래 전개하였고, KDC는 385.6 손님접대예절에 식사예절을 두었으며, NDC와 중국도서관도서분류표에는 해당하는 항목이 없었다(<표 4> 참조).

<표 4> 식사예절 분야

DDC	UDC	LCC
395.54 Table manners	-	BJ2041 Table etiquette
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
385.6 손님접대예절 596.8 식사작법		

3.3 영양과 식이

DDC에서 영양 및 식이에 해당하는 기호는 2개로 613.2 Dietetics와 615.854 Diet therapy가 있었다. 613.2 Dietetics는 응용영양학이나 식음료의 영양학적 측면, 식음료의 측면에서 개인 건강을 포괄적으로 다룬 항목으로 칼로리, 대상 및 종류별 식이, 영양소에 대한 세목을 전개하였다. DDC는 613.2에 영양과 관련된 기호를 통합하고 식이요법에 해당하는 615.854 Diet therapy 아래에는 세부 항목을 전개하지 않았다.

UDC는 613.21 Meals 항목을 두어 식사 횟수와 간격, 시간 등을 다룬 저작을 분류할 수 있도록 하였다. 특히 613.2 Dietetics 아래에는 야채 식품, 미네랄 식품, 동물성 식품, 음료 등으로 하위 구분하고, 613.3 Drinks. Curative drinks. Medicinal waters. Liquid diet 아래에 찬 음료, 뜨거운 음료, 미네랄 물 등 음료 관련 식이를 상세하게 전개하였다.

LCC의 영양 관련 기호는 QP Nutritions에 두었으며 하위 구분은 음료, 아보카도, 코코넛 등 특정 식품의 종류로 전개하였다. RM214-258 Diet therapy에는 식이와 식이요법을 모두 분류하도록 하고, 하위 항목으로 요리책, 동물성 식이, 식물성 식이, 음료 식이 등을 전개하였다.

KDC에서 영양과 관련된 항목은 의학 아래 511.13 소화로서 이것은 내장기관의 영양흡수에 관한 것이며, 일반적인 식품 영양소는 594 식품과 음료 아래 전개하였다. 식이는 517.5 식품위생 내에 517.52 식이, 517.54 각종 식품과 위생, 517.55 인공식이, 517.57 음료, 517.58 식품검사로 세분되었다.

NDC의 경우 영양은 498.5에 분류하며 하위 세목으로는 498.51은 식품학, 498.52는 식품재료, 498.53 식품화학, 498.54 식품위생, 498.55 영양학, 498.56 영양생리학, 498.57 영양병리학, 498.58 치료영양학이 있었다. 식이요법과 관련된 항목으로는 495.58 아래 498.583으로 보건식, 식이요법을 두고 각종 질병의 식이요법은 493-497로 분류하도록 하였다. 특히 498.59 특수영양학에는 모성, 유아, 노인, 집단급식 등의 특수영양이 필요한 유형별로 구분되었다.

중국도서관도서분류표에서 영양과 관련된 항목은 영양학과 의학과 연계된 영양위생, 식품위생(음식위생)이 R15이며, 그 아래 R151 영양학, R151.1 영양생리학, R151.2 영양생물화학, R151.3 식물영양과 식물화학, R151.4 합리영양으로 구분하였다. 그뿐만 아니라 R154 음식물조합/요리/운수/보관 및 영양, R155 음식위생과 식품검사, R155.1 음식습관과 식품의 선택, R155.3 음료중독과 음식성 질병의 예방, R155.5 식품위생과 검역, R155.6 음식업 위생과 검사, R155.7 종사자의 위생도 포함되었다. 식이나 식이요법과 관련된 항목은 R459.3 음식요법/임상영양학이 있으며, R153에 부녀자, 아동·청소년, 노인 등 사람의 유형별로 영양을 구분하여 전개하였다(<표 5> 참조).

<표 5> 영양과 식이 분야

DDC	UDC	LCC
613.2 Dietetics 615.854 Diet therapy	613.2 Dietetics. Nutrition principles applied to feeding and foods 613.3 Drinks. Curative drinks. Medicinal waters. Liquid diet	**RM214-258 Diet therapy. Clinical nutrition** RM219-221 Dietary cookbooks RM222-222.3 Diets to control weight RM222.5-225 Methods of feeding RM226-228 Fasting RM229 Elemental diet RM230-231 Animal diet RM231.2 Anti-estrogenic diet RM231.5 Corn-free diet RM232 Egg-free diet RM233-234.4 Milk diet RM234.5 Milk-free diet RM235 Macrobiotic diet RM235.5 Orthomolecular therapy RM236 Vegetable diet RM237 Fruit diet RM237.5-.72 Raw foods RM237.73 Low-carbohydrate diet RM237.75 Low-cholesterol diet RM237.77 Monosodium glutamate-free diet RM237.8 Salt-free diet RM237.85 Sugar-free diet RM237.86 Gluten-free diet RM237.87 Wheat-free diet RM237.9 Other diets RM238-257 Liquid diet. Beverages RM258 Other food preparations RM258.5-259 Dietary supplements
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
511.13 소화	491.34 소화영양 498.5 식품영양 498.51 식품학 498.52 식품재료 498.53 식품화학 498.54 식품위생 498.55 영양학 498.56 영양생리학 498.57 영양병리학 498.58 치료영양학	R15 영양위생, 식품위생(음식위생) R151 영양학 R151.1 영양생리학 R151.2 영양생물학 R151.3 식물영양과 식물화학 R151.4 합리영양 R154 음식물조합, 요리, 운수, 보관 R155 음식위생과 식품검사 R59 전신성 질병 R591 영양 결핍증 R591.1 무기질, 염분 결핍증 R591.2 단백질 결핍증 R591.3 불포화지방산 결핍증 R591.4 비타민 결핍증 R591.41 비타민 A R591.42 비타민 B

		R591.43 비타민 C R591.44 비타민 D R591.45 비타민 E R591.49 비타민 K R591.5 내원성 영양결핍증
517.5 식품위생 517.52 식이 517.54 각종 식품과 위생 517.55 인공식이 517.57 음료 517.58 식품검사	498.59 특수영양학(모성, 유아, 노인, 집단급식)	R153 각종 사람에 따른 영양 R153.1 부녀자 영양 R153.2 아동 청소년 영양 R153.3 노인의 영양 R153.4 특정업무자의 영양 R153.9 기타 영양 R459.3 음식요법, 임상영양학

3.5 식품과 음료

DDC에서 식품과 음료 관련 주제는 640 Home and family management 아래 641 Food and drink이며, 내용상 크게 세 부분으로 구분할 수 있었다. 먼저 641.2~641.3은 식품과 음료 자체에 관한 부분, 641.4는 가정에서의 식품 보존과 저장, 마지막으로 641.5~641.8은 요리법과 음식의 준비에 해당하는 부분이었다. 특히 641.5 Cooking 아래에는 641.51~641.59까지 특정 상황, 목적, 연령을 위한 요리, 특정 유형의 사람을 위한 요리, 특정 지역, 환경 및 인종의 요리 등 요리와 관련된 여러 측면에 대한 기호를 마련하고 우선순위표를 제시한 것이 특징이었다. 641.8 Cooking specific kinds of dishes, preparing beverages는 식사의 일부로 만든 특정 종류의 요리에 대한 항목으로 구성되었으며 곁들임 요리, 소스, 가니쉬와 주요리, 샐러드, 샌드위치, 잼과 캔디, 디저트, 음료로 하위 구분하여 서양 음식의 주요 음식을 상세하게 반영하였다. 그러나 이 부문은 주로 서양 문화 및 음식의 특성만을 반영하여 동양 음식에 대한 조정이 필요하다.

UDC는 식품의 영양학적 가치에 대한 기호를 641 Food, Cooking, Dishes 아래 641.1로 전개한 점이 특징이었으며, 641.4 Preservation of foodstuffs in the home의 하위 항목은 5개로 DDC의 14개 항목에 비하면 상대적으로 간단한 세목으로 이루어졌다. DDC와 비교하면 641.54 Kitchen utensils에 다양한 주방 기기와 용기 항목을 세분하였으며 음료의 경우, 주요리와 곁들임 요리 아래에만 분류하도록 하였다. 641.8 Preparation of main and side dishes는 주요리 및 곁들임 요리, 양념에 관한 것으로, DDC의 641.7에 상응하는 항목이지만 항목의 순서나 구조가 조금씩 달랐다.

LCC의 경우, 음식과 관련된 부문은 영양과 음식에 관련된 TX341-641 Nutrition. Foods and food supply와 요리와 관련된 TX642-840 Cookery로 구분할 수 있었다. 특히 TX656-658 Equipment, appliances, utensils, etc.는 TX657.A-Z까지 요리 도구와 기기를 총 30항목으로 세분화하였다. DDC에서는 요리책을 642 Meals and table services 아래 분류하도록 지시하였는데, LCC에서는 Cookery 안

에 분류항목 TX703-726 Cookbooks로 전개한 점이 특징이다. 요리책 안에서는 시대와 국가로 구분하였으며, 미국, 프랑스, 이탈리아 등 일부 국가에 대해서는 요리법 스타일로 구분하여 지역이나 특징적인 요리법에 대해 전개하였다. 이 밖에도 한국의 전통 음식으로 TX806에 김치(Kimch'i) 항목을 TX801-807 Vegetables(Preparation) 아래 두고 있었다.

KDC에서 식품요리 및 영양학은 594에 분류하며, 여기에는 요리를 다양한 측면으로 구분해, 각종 식품, 보존기법, 요리법, 특정 사람을 위한 요리, 단체급식으로 나누었다. KDC는 우리나라 고유의 음식이나 조리방식 등을 분류표 상에 표현해야 함에도 음식 종류나 요리법에 있어서 DDC와 다르지 않았다. 594.56 계절용 요리에 세부항목이 없어, 우리나라의 계절식을 반영할 수 있는 추가적인 세구분이 필요하다.

NDC도 KDC와 비슷한 구조를 가지며, 596.1은 식품영양을, 596.2 양식별 요리법에서 국가 구분을 일본, 아시아(중국, 조선, 인도), 서양요리로 구분하였다. 596.3은 재료별 요리법으로서 596.33 육요리, 596.35 오개요리, 596.37 야채요리, 596.38 면요리로 나누어, KDC와 달리 면요리가 재료별 요리 내에 포함되어 있었다.

중국도서관도서분류표는 NDC와 KDC에 비해 식품 음료 부분의 분류항목 수가 적었다. TS97 생활공응기술은 TS972 음식, TS972.1 조리법, 식품조미법, TS972.2 음식설비와 관리, TS972.21 음식 만드는 공구 및 기계, TS972.23 음식용구, TS972.24 음식물 보존과 설비, TS972.26 주방으로 구분되었으며, 요리법과 레시피는 TS972.1에 분류하지만 상세 분류는 할 수 없었다(<표 7> 참조).

<표 7> 식품과 음료 분야

DDC	UDC	LCC
641 Food and drink 641.013 Gastronomy 641.2 Beverages(Drinks) 641.3 Food 641.4 Food preservation and storage	641 Food. Cooking. Dishes 641.1 Foodstuffs from the point of properties. Nutritional value 641.3 Foodstuffs according to source or season 641.4 Preservation of foodstuffs in the home	TX341-641 Nutrition. Foods and food supply TX371-389 Food of animal origin TX391-402 Vegetable foods TX406-407 Condiments, spices, etc. TX409 Baking powders, etc. TX412-415 Beverages TX501-597 Examination and analysis, Composition, Adulteration TX599-612 Preservation and storage of foods in the home, Food handling in the home TX631-641 Gastronomy, pleasures of the table, dining, etc.

DDC	UDC	LCC
641.5 Cooking 641.51 Cooking by specific types of persons 641.52 Breakfasts 641.53 Luncheons, lunches, brunches, teas, suppers, snacks 641.54 Dinners 641.55 Money-saving and timesaving cooking 641.56 Cooking for special situations, reasons, ages 641.57 Quantity, institutional, travel, outdoor cooking 641.58 Cooking with specific fuels, appliances, utensils 641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking 641.6 Cooking specific materials 641.7 Specific cooking processes and techniques 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages 641.81 Side dishes, sauces, garnishes 641.82 Main dishes 641.83 Salads 641.84 Sandwiches 641.85 Preserves and candy 641.86 Desserts 641.87 Preparing beverages	641.5 Preparation of foodstuffs and meals. Cookery 641.51 Preparatory treatment of foodstuffs. Dressing foodstuffs 641.52 Cooking process using heat or cold 641.53 Cooking with various heating appliances 641.54 Kitchen utensils. Cooking vessels. Kitchen accessories 641.55 Preparation of meals in general 641.56 Preparation of individual dishes. Special dishes. Dietary foods 641.8 Preparation of main and side dishes. Dressing of prepared dishes. Condiments 641.81 Main dishes 641.82 Appetizers. Side dishes. Soups 641.83 Salads. Compotes. Foods eaten raw, uncooked 641.84 Bread with dressing or filling. Sandwiches. Bread and butter, spread etc. 641.85 Desserts 641.87 Beverages. Drinks 641.88 Garnishings. Condiments	**TX642-840 Cookery** TX643-644 Communication of cookery information TX653-655 Kitchen TX656-658 Equipment, appliances, utensils, etc. TX681-693 Cooking processes TX703-726 Cookbooks TX727-739.2 Menus, bills of fare, kitchen almanacs, etc. TX740-740.5 Miscellaneous recipes. Canapes, hors d'oeuvres, salads, etc. TX741 Natural foods TX743-759.5 Food of animal origin TX761-799 Baking. Confectionery TX801-807 Vegetables (Preparation) TX808-809 Cereals (Preparation) TX811-813 Fruits (Preparation) TX814-814.2 Nuts (Preparation) TX815-817 Beverages TX818 Sandwiches TX819.A1-Z Condiments, sauces, etc. TX820.4-840 Other special varieties of cookery
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
594 식품과 음료 594.1 기초영양소 594.2 동물성 식품 594.3 식물성 식품 594.4 식료품의 보존 및 저장 594.5 요리 594.51 한국요리 594.52 중국요리 594.53 일본요리 594.54 서양요리 594.55 재료별 요리 594.56 계절용 요리 594.57 단체, 여행, 야외 요리 594.58 조리기구에 의한 요리 594.59 즉석요리 594.6 건강을 위한 요리(유아/ 노인/ 임산부/ 환자/ 한방) 594.7 특별요리과정과 기술(굽기/ 끓이기/ 삶기/ 볶기……) 594.8 단체급식 596 식품 요리	596 식품 요리 596.1 식품영양 596.2 양식별 요리법 596.21 일본요리 596.22 아시아요리(중국, 조선, 인도) 596.23 서양요리(그 외 기타) 596.3 재료별 요리법 596.33 육요리 596.35 오개요리 596.37 야채요리 596.38 면요리 596.4 계절별 요리 596.5 집단급식 596.6 빵・과자류 596.63 빵 596.65 과자 596.7 음료 596.9 두방구, 식기	TS97 생활공응기술 TS972 음식 TS972.1 조리법, 식품조미법 TS972.2 음식설비와 관리 TS972.21 음식 만드는 공구 및 기계 TS972.23 음식용구 TS972.24 음식물 보존과 설비 TS972.26 주방 TS972.3 음식관리

3.4 식단과 상차림

DDC의 642 Meals and table service에는 메뉴와 식사 계획, 특정 식사, 요리책에 대한 저작을 분류할 수 있었다. 642.1~.5 Meals in specific situation은 식사를 하는 상황이나 장소의 특성을 반영하였고, 642.6 Table service에는 카빙(carving), 좌석 세팅(place setting) 등 전반적인 식탁 차림에 관한 항목으로 구성되었다. 642.7 Table furnishings는 식기류, 식탁용 린넨 등을 분류하는 항목으로 642.79 Napkin folding 외에는 별도의 하위 세목을 두고 있지 않았다. UDC는 Meals and meal times, tableware에 DDC의 642.1과 641.52~.54에 해당하는 항목들이 모두 포함되어 있었다. 특이한 점은 642.4 Meals on festive occasions. Feasts. Banquets에서 DDC와 달리 소규모 연회음식, 대규모 연회음식, 칵테일파티, 탁상 담화 등으로 좀 더 세분화시켰다. 642.7 Tableware. Table cover, accessories. Table decoration은 식기와 린넨, 식탁 장식에 관한 항목으로 DDC보다 상대적으로 많은 세목을 전개하였다. LCC는 TX851-885 Dining-room service는 배치와 장식 항목으로 구성된 TX855-859 Dining room과 식탁의 배치, 가구 비치, 장식, 서빙, 카빙을 포함하는 TX871-885 Table로 구분할 수 있었다. KDC는 594.9 식사 및 식탁 차림에서 가정, 야외, 사회적 공식행사, 관혼상제 종교의식으로 구분하였는데, 관혼상제 및 종교의 경우 혼례, 제상, 차례상 등 우리나라 세시풍속과 풍습을 반영하여 다양한 전개 항목이 필요하다. NDC는 596.8 식사작법으로만 간단하게 기술하고, 별도의 내용은 없었으며 중국도서관도서분류표는 해당하는 항목이 없었다(<표 6> 참조).

<표 6> 식단과 상차림 분야

DDC	UDC	LCC
642 Meals and table service 642.1 Meals for home, family, individuals 642.3 Meals for camp, picnic, travel 642.4 Meals for social and public occasions 642.5 Meals in public and institutional eating places 642.6 Table services 642.7 Table furnishings 642.8 Table decorations	642 Meals and mealtimes. Tableware 642.09 Menus. Wine lists etc. 642.1 Main meals. Normal mealtimes 642.2 Light meals. Snacks 642.3 Meals on excursions or journeys. 642.4 Meals on festive occasions. Feasts. Banquets 642.5 Meal arrangements for larger numbers of persons, for parties of tourists and other groups. Self-service meals etc. 642.6 Table-laying. Waiting. Serving 642.7 Tableware. Table cover, accessories. Table decoration	TX851-885 Dining-room service TX855-859 Dining room TX871-885 Table
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
594.9 식사 및 식탁차림 594.91 가정에서의 식사 및 식탁차림 594.93 야외, 여행 594.94 사회적 공식행사 594.95 관혼상제 종교의식	596.8 식사작법	-

3.6 음료기술

DDC는 음료기술의 일부 주제에 대해 본표 상에서 제공하는 내부표나 타 주제의 기호를 사용해 기호를 합성하여 세부 주제를 전개할 수 있었다. 663.1 Alcoholic beverages 아래 .11~.19의 기호를 활용하여 663.2, 663.3, 663.5에 해당 음료의 제조 및 처리 과정에 관한 기호를 합성하고, 음료기술은 와인, 증류주, 비알콜성 음료 등 음료의 종류에 따라 하위 구분하였다.

UDC의 663 Industrial microbiology. Industrial mycology. Zymurgy, Fermentation industry. Beverage industry. Stimulant industry는 음료공학을 포함해 산업미생물학, 산업균학, 발효산업 등을 분류하는 항목으로 DDC보다 표목의 범주가 포괄적이며, 상당히 많은 세분류가 전개되었다. 663.1 Microbiological industries는 산업 세균학에 대한 기호이며, 663.2-663.9는 DDC와 전개 순서와 유사하나 사과주, 수액 와인, 음료용 물 등 세목 수준으로 다양한 음료 항목을 배치하였다. 특이한 점은 663.9에 초콜릿과 코코아, 커피, 차 이외에 기호 식품에 들어가는 담배가 포함되어 있는 것이었다.

LCC에서 음료와 관련된 부문은 TP500-660 Fermentation industries. Beverages. Alcohol로 전개 흐름은 DDC와 유사하지만, 항목의 배치나 음료의 종류를 상세하게 전개한 것은 구별되었다. 특히 기타 증류주의 종류를 나열한 TP607.A-Z에서는 DDC에서 전개된 항목 외에도 Shochu와 KaoLiang와 같이 일본과 중국의 대표적인 술이 별도의 항목으로 있었는데, 한국 술에 대한 기호는 없었다.

KDC는 573 음료기술 아래 알코올음료, 과일주, 양조 및 맥아, 증류주, 비알코올성 음료, 비알코올성 양조음료로 크게 구분하였다. 일반적으로 대구분 아래에 음료의 종류를 나열하고 있었는데, 양조와 맥아음료는 양조 및 맥아의 제조와 종류를 별도 세목 항목으로 구분하였다.

NDC는 음료기술이 식품공학 내에 588.4 청량음료, 588.5 발효공업 주류로 포함된 것이 가장 특징이었다. 588.4 청량음료에는 탄산음료, 사이다, 우무래, 과즙, 산성음료가 있었으며 588.5 발효공업, 주류에서는 주류에 관한 이론적인 내용을 588.51에 분류하고, 588.52-58을 주류의 종류로 구분하였다. 588.5 음료기술은 KDC에 비해 청주, 노주, 맥주, 과실주, 증류주, 혼성주 등 종류별로만 간략하게 전개하였다.

중국도서관도서분류표에서 음료기술은 TS2 식품공업 내 TS26 양조공업, TS27 음료냉식제조공업으로 전개되었다. TS26 양조공업은 TS261 양조공업, TS262 각종 술 및 그 제조가 포함되며 TS27 음료냉식제조공업에는 차, 커피, 코코아, 청량음료, 냉동음료, 고체음료를 분류하도록 하였다(<표 8> 참조).

<표 8> 음료기술 분야

DDC	UDC	LCC
663 Beverage technology 663.1 Alcoholic beverages 663.11 Materials 663.12 Preliminary preparations 663.13 Fermentation 663.14 Packing 663.15 Refrigeration and pasteurization 663.16 Distillation 663.17 Aging 663.19 Bottling 663.2 Wine 663.3 Brewed and malted beverages 663.4 Specific kinds of brewed and malted beverages 663.5 Distilled liquors 663.6 Nonalcoholic beverages 663.9 Nonalcoholic brewed beverages	663 Industrial microbiology... Beverage industry. Stimulant industry 663.1 Microbiological industries... 663.2 Wine. Winemaking. Oenology 663.3 Cider. Perry. Other fruit wines.. 663.4 Beer. Brewing. Malting 663.5 Potable alcohol. Spirituous liquors(ardent spirits). alcohol distillation, refining. 663.6 Water for beverages and other industrial uses. Mineral waters. Medicinal waters. Edible ice 663.8 Main ingredients for the blending of drinks. Fruit and vegetable juices. Syrups. Liqueurs. Soft drinks 663.9 Chocolate. Cocoa. Coffee. Tea. Tobacco	TP500-660 Fermentation industries. Beverages. Alcohol *(TP500-543은 DDC의 표준세구분표에 해당)* TP544-559 Wine and winemaking TP560 Unfermented grape juice... TP561 Fruit wines. Flower wines TP562-562.5 Fruit juices TP563-564 Cider TP565 Fermented milk TP568-587 Brewing and malting TP588.A-Z Other fermented beverages, A-Z TP589-617 Distilling TP620-657 Nonalcoholic beverages TP658 Congelation of beverages TP659.A1-Z Bottling. Bottler's machinery and supplies TP660 Beverage containers
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
573 음료기술 573.1 알코올음료 573.2 과일주 및 제조 573.22 과일주의 종류 573.222 백주 573.223 홍주 573.224 샴페인 573.225 기타 과일주 573.3 양조 및 맥아제조 573.4 양조와 맥아음료의 종류 573.41 민속 양조주 573.42 맥주 573.49 청주와 용설란주 573.5 증류주 573.51 소주 573.511 민속소주 573.52 고량주 573.53 위스키 573.54 브랜디 573.55 합성알코올음료 573.59 럼주 및 기타 증류주 573.6 비알코올성 음료 573.61 청량음료 573.62 미네랄음료와 탄산수 573.63 과일 및 야채즙, 발효된 사과즙 573.64 우유 대용물 573.9 비알코올성 양조음료 573.92 코코아, 카카오, 초콜릿 573.93 커피 573.94 차 574.96 약용식물차 574.97 곡물음료 574.99 기타 음료	588.4 청량음료 588.5 발효공업, 주류 588.51 양조학, 발효 588.52 청주 588.53 노주 588.54 맥주 588.55 과실주 588.56 알코올 588.57 증류주 588.58 혼성주	TS26 양조공업 TS261 양조공업 TS262 각종 술 및 그 제조 TS262.2 알코올 TS262.3 백주 TS262.4 황주, 청주 TS262.5 맥주 TS262.6 포도주, 샴페인 TS262.7 과일주, 이슬주 TS262.8 혼성주 TS262.91 약주 TS262.98 칵테일 TS27 음료냉식제조공업 TS272 차 TS273 커피 TS274 코코아, 초콜릿, 맥유정 TS275 청량음료 TS277 냉동음료 TS278 고체음료

3.7 식품공학

DDC의 664 Food technology는 상업적인 식품 생산 및 제조에 관한 기호로, 664.01-.09에 식품의 일반적인 생산과정, 즉 첨가물, 시험, 분석, 품질 통제, 부산물, 포장에 관한 항목이 있었다. 664.1-9는 설탕과 시럽, 전분, 유지, 식염, 조미료, 특정 목적의 식품, 곡물류, 과일과 야채, 육류 순으로 전개되었다. 특징은 664.5 Flavoring aids-664.8 Fruits and vegetables는 농업 아래의 633 Field and plantation crops-646 Garden crops(Horticulture) Vegetables의 하위 기호를 합성하여 식품의 종류를 세분하도록 지시한 것이다.

UDC에서 식품공학과 관련된 기호는 664 Production and preservation of solid foodstuffs로 DDC와 목 수준 항목의 배치는 유사하나 세목에서 많은 차이를 보였다. 특히 제조 및 가공, 보존 과정의 항목들을 매우 세분화시켜 기호로 전개하였다. 664.4 Edible minerals는 3개의 세목이 있는데, 표목명은 다르나 DDC의 664.4 Food salts와 유사하였다. 664.5 Spices. Condiments는 향신료와 조미료에 대한 항목으로 DDC가 다른 주제의 기호를 합성하도록 하지만 UDC는 대표적인 조미료를 아래와 같이 하위 전개하였다. DDC의 663.82-.84와 비교하면 UDC의 전개가 상대적으로 매우 세분되었다.

LCC에서 식품공학 관련 기호는 TP368-456 Food processing and manufacture로 DDC, UDC와 비슷한 전개 양상을 띠고 있었다. TP371-374.5까지는 보존 기술과 저장, 화학적 처리, 포장 등 제조 과정에 필요한 기술에 대한 항목으로 구성되었으며, DDC의 664.01-.09와 유사하나 세목이 더 상세하였다. 주목할 것은 TP450-451 Special food forms and foods for special purposes를 두어 특정 목적을 위한 식품이나 특수한 식품의 형태를 분류할 수 있도록 하였는데, 하위 항목으로 즉석식품(Convenience foods), 다이어트식품(Dietetic food), 스낵(Snack foods), 수프(soup) 등을 두었다는 점이다. DDC와 달리, 지방 및 유지에 관한 항목을 식품 가공 및 제조(TP368-456) 범주 내에 전개하지 않고 TP669-699 Oils, fats, and waxes 아래 TP676 동물성 유지, TP680-684에 식물성 유지를 별도 항목으로 두었다.

KDC의 경우, 574 식품공학 내에 분류되는 내용은 DDC와 유사하였다. 이 중에서 식염식품 내에 장유, 소스, 된장, 고추장을 두어 우리나라 음식을 반영하였으며 574.5 조미료에 엑기스와 양념, 식초, 합성물을 분류하였다. 곡류가공은 574.7로 별도로 두고, DDC와 유사하게 574.75 가공식품 아래에는 제분, 케이크 및 빵, 떡, 파스타를 하위 항목으로 두었지만, 우리나라가 주식이 쌀인 점을 감안하여 밥류 가공품은 574.751에, 떡은 574.754에 전개한 것이 특징이었다.

NDC의 588 식품공학은 KDC만큼 세분하지 않았고, 588.1 사당, 제당업, 감미료, 588.2 전분, 588.3 빵·과자류, 588.6 조미료, 588.7 향신료, 588.8 제빙업, 588.9 식품보호로 구분하였다. 빵과 과자류를 세분하였는데, 588.36 화과자, 화생과자, 588.37 간과자 등 일본에서 유명한 과자의 유형을 추가한 점이 주목할 만하다. 588.6 조미료에는 장유, 소스, 식초, 미소된장을 분류하였는데, 전술한 바와 같이

된장을 조미료에 구분하는 방식은 KDC와 달랐다. 588.9 식품보호도 식품보존을 위한 기법으로, 588.93 통조림, 588.95 냉동식품, 588.97 인스턴트 식품으로 구분하였다.

중국도서관도서분류표에서는 TS2 식품공업에 TS20 일반적 문제, TS21 양식가공공업, TS22 식용유지가공공업, TS251 도살 및 육류 가공공업, TS252 유제품가공공업, TS253 알제품가공공업, TS254 수산가공공업, TS255 과일·채소 가공공업과 하위 항목들이 있었다. 조미료는 TS264 조미료 생산에 분류되며, TS264.2 사용조미료, TS264.3 식용향료, 향신료, TS264.4 식용색소, TS264.9 기타 합성조미품으로 구분하였는데, 이 중 사용조미품에는 간장, 식초, 조미료, 황장, 첨장 등을 포함시켜 중국 특유의 조미료를 추가하였다(<표 9> 참조).

<표 9> 식품공학 분야

DDC	UDC	LCC
664 Food technology 664.01 Materials 664.02 Processes 664.06 Additives 664.07 Tests, analyses, quality controls 664.08 By-products 664.09 Packaging 664.1 Sugars, syrups, their derived products 664.2 Starches and jellying agents 664.3 Fats and oils 664.4 Food salts 664.5 Flavoring aids 664.6 Special-purpose food and aids 664.7 Grains, other seed, their derived products 664.8 Fruits and vegetables 664.9 Meats and allied foods	664 Production and preservation of solid foodstuffs 664.1 Sugar. Molasses. Glucose etc. 664.2 Starch. Amylaceous materials 664.3 Edible oils and fats. Margarine. Protein foodstuffs 664.4 Edible minerals 664.5 Spices. Condiments 664.6 Baking. Bread. Flour confectionery 664.7 Cereal technology. Flour and corn milling. Grain processing 664.8 Preservation of organic edible substances(in general). Preservation of plant, vegetable products 664.9 Preservation of animal products	TP368-456 Food processing and manufacture TP371-372.3 Special processes TP372.5-.55 Chemistry testing. Quality control TP374-374.5 Packaging TP375-456 Special foods. TP375-414.52 Sugars and syrups (General). Cane sugar. Sucrose TP415-416 Starches. Cornstarch TP418-429.5 Flavoring aids TP431-433 Leavening agents and baking aids TP434-435 Cereals and cereal products TP437-438 Seeds and seed products TP439-439.5 Nuts and nut products TP440-441 Fruit and fruit products TP443-444 Vegetables and vegetable products TP445-445.5 Algae and algae products TP446-447 Food substitutes TP450-451 Special food forms and foods for special purposes TP455-456 Food additives
KDC	**NDC**	**중국도서관도서분류법**
574 식품공학 574.1 설탕시럽 574.2 전분 젤리 574.3 식용지방 및 유류 574.4 식염식품 574.5 조미료	588 식품공학 588.1 사당, 제당, 감미료 588.2 전분 588.3 빵·과자류 588.6 조미료 588.7 향신료	TS2 식품공업 TS20 일반성 문제 TS201 기초과학 TS202 식품원료 및 첨가제 TS203 기계와 설비 TS205 식품가공과 보관 저장

574.6 특정 용도를 위한 식품 및 제조 574.7 곡류 가공 574.71 쌀 574.72 제분 및 가공물 574.75 가공식품 574.751 밥류가공품 574.752 제분가공품 574.753 케이크 및 빵 574.754 떡 574.755 파스타, 마카로니제 식품 574.756 인스턴트 식품 574.8 과일과 야채 574.9 정육과 동계 식품	588.8 제빙업 588.9 식품보호	TS206 식품포장학 TS207 식품표준과 검역 TS208 식품가공공장 TS209 식품공업부산품 가공과 이용 TS21 양식가공공업 TS211 면분공업 TS212 정미공업 TS213 곡류 제조식품 TS214 콩류 제조식품 TS215 감자류 제조식품 TS216 아동식품 TS217 인스턴트 식품 TS218 치료식품 TS219 기타 식품제조 TS22 식용유지가공공업 TS23 가루공업 TS24 제당공업 TS251 도살 및 육류 가공공업 TS252 유제품가공공업 TS253 알제품가공공업 TS254 수산가공공업 TS255 과일·채소 가공공업 TS264 조미료 생산 TS29 통조림공업 TQ92 발효공업

4. 웹사이트 디렉터리에서의 음식문화

4.1 웹사이트의 디렉터리 분류체계

개념

검색엔진은 인터넷상에 흩어져 있는 정보들을 이용자가 찾을 수 있도록 도와주는 일종의 소프트웨어로 검색방법에 따라 주제어 검색엔진, 디렉터리 검색엔진, 혼합형 검색엔진이 있다. 이중 분류체계와 관련된 것은 디렉터리 검색엔진 혹은 디렉터리 서비스이다. 이러한 디렉터리 서비스의 분류체계에 문헌분류의 이론적 배경을 도입하려는 시도가 행해지고 있다(김정현·문지현, 2002). 즉 검색엔진을 통한 자료 발견은 키워드 검색을 이용하지만, 계층적 브라우징 도구는 도서관 분류체계를 적용하는 것이다. 디렉터리 서비스는 인터넷을 통해 유통되는 정보 자원을 조직화하여 제공하는 서비스로서, 이를 위한 분류체계는 기본적으로 지식, 정보를 조직화하기 위한 주제 분류라는 점에서 학문의 분류나 문헌정보학의 분류체계와 동일한 성격을 갖는다. 다만 분류대상이 되는 정보 자원의 성격이 학문적이라기보다는 실용적인 성격의 자료를 중심으로 하고 있다는 점이 다른 점이다(김성원, 2008).

디렉터리 분류체계는 첫째, 디렉터리 서비스 분류체계의 적용대상이 인터넷에서 찾을 수 있는 실

용적인 정보 자원을 대상으로 하여, 학문적 주제뿐만 아니라 일상적인 정보 요구에 부합하는 다수의 항목들을 포함하고 있다. 둘째, 분류체계의 편집자와 사용자가 모두 동일한 조직에 속하며 사용자가 편집자의 역할을 겸하는 경우가 있으며, 사용 중에 발생하는 개정 및 추가 요구는 즉시 반영될 수 있다. 셋째, 하위의 전개항목 전개에 있어 수적인 제한을 받지 않는다. 넷째, 실용적 정보를 담고 있는 정보 자료를 분류의 대상으로 하여 실용적이며, 변화하는 이용자의 정보 요구와 정보 자원을 반영하여 지속적으로 개정된다(김성원, 2008).

이러한 디렉터리 분류체계의 문제점으로는 비논리적 세분과 이에 따른 정보 자원의 분산이 있으며, 이는 브라우징 효율의 저하를 야기하여 디렉터리 서비스의 기본적인 효용을 저하시키는 결과를 초래할 수 있다. 또한 디렉터리 서비스 분류체계가 업체별로 상이하여 표준화되어 있지 않고, 개별 디렉터리 서비스 제공자에 따라 논리적 전개를 위한 노력과 투자에 차이가 있어서 앞으로 디렉터리 서비스의 발전을 위해 개선 노력을 경주하여야 할 필요성이 있다(김성원, 2008).

디렉터리 분류체계에서 문헌분류체계의 활용

웹 자원이 대중화되면서 LCC, DDC와 같은 주요 도서관 분류체계는 웹문헌과 인터넷 자원을 위한 분류틀로 큰 관심을 갖게 되었다. 야후와 같은 웹 디렉터리가 대중화되면서 주요 문헌분류체계가 디지털 정보의 조직을 위한 도구로서 재고되고 디지털 자료의 자동분류를 위해 문헌분류체계의 역할이 커졌다(Yi, 2007).

인터넷 자원 접근을 위한 문헌분류체계의 잠재성을 평가한 결과 첫째, 문헌분류체계는 주제 범위의 측면에서 인터넷 분류체계보다 훨씬 크다. 둘째, 문헌분류체계는 효과적인 브라우징을 위한 깊이와 넓이의 계층성을 갖는다. 셋째, 분류번호가 브라우징과 검색을 위한 카테고리를 조직하기 위해 사용될 수 있기 때문에, 문헌분류체계는 인터넷 분류체계보다 장점이 있다. 특히 인터넷 정보서비스에 문헌분류체계를 적용하는 사례는 DDC의 웹버전 출시로 가속화되었다(Vizine-Goetz, 2002).

인터넷 자원의 분류를 위해 사용된 문헌분류체계는 주로 DDC, LCC, US National Library of Medicine(NLM) Classification, Engineering Information Classification Codes 등이다(Wheatley, 2000). 문헌분류체계를 적용한 인터넷 자원의 예로서 BIOME는 건강과 생명과학 분야 인터넷 자원에 접근을 제공하는 서비스로, 브라우징을 지원하기 위해 DDC를 주제 게이트웨이에 사용하였다. 그리고 BUBL LINK는 영국 고등교육 커뮤니티 인터넷 기반 정보서비스로 DDC에 기반을 둔 웹 자원에 디렉터리 인터페이스를 제공하였다(Vizine-Goetz 2002). Biz/ed는 경영학 교육을 위한 인터넷 서비스로 DDC 330, 650을 주로 이용하였고, Internet public library online texts collection은 DDC의 10개 주제로 나누고 각 주제 아래 강, 목, 세목 분류를 적용하고 있었다(최재황, 1998). Blue Web'n는 학생, 교육자, 사서를 위한 웹사이트로, Canadian Information by subject는 캐나다 국립도서관 정보서비스로 모두 DDC를 사용하였다(Vizine-Goetz 1998).

디렉터리 분류체계의 유형

인터넷 자원을 분류하기 위해 사용 가능한 분류체계의 종류를 <표 10>과 같이 4가지로 구분할 수 있는데, 첫째는 범용적 체계로 여기에는 DDC, UDC, LCC가 포함된다. 국가적인 체계로는 Nederlandse Basisclassificatie(BC), Sveriges Allmama Biblioteksforening(SAB)이 그 사례이며, 주제전문분류체계는 의학 분야의 NLM, 엔지니어링 분야의 Ei가 있으며, 자체 개발 체계는 야후검색서비스와 같은 것이 있다.

DDC, UDC, LCC와 같은 범용적 문헌분류체계를 활용한 디렉터리 분류체계는 전 주제 분야를 수용하여 글로벌하게 개발되며 이용자에게 잘 알려져 있지만, 신규 분야에 대한 반응이 느려 갱신 시간이 많이 소용될 수 있으며 이용하기 복잡하다는 단점이 있다.

국가적 분류체계는 해당 국가의 분류체계를 디렉터리 분류체계로 활용하는 것으로 네덜란드 Nederlandse Basisclassificatie Web에서 사용하는 BC가 있으며, 이는 주로 해당 국가에서 사용되어 그 국가의 인터넷 서비스에서 주로 사용되는 분류체계이다.

특정 주제 분야의 웹서비스를 제공하는 경우는 전문 주제 분야 분류체계를 사용할 수 있는데, 의학 분야는 NLM, 컴퓨터 분야는 Ei를 활용하고 있다. 자체 개발 분류체계를 사용하는 디렉터리 서비스는 야후나 네이버 같은 것으로, 이는 쉽게 변경이 가능하고 융통성이 있지만 주관적이거나 일관성이 없다는 단점을 갖는다.

<표 10> 디렉터리 분류체계 유형

구분	범용 분류체계	국가적 분류체계	주제전문분류체계	자체 개발 분류체계
활용분류체계	DDC, UDC, LCC	BC, SAB	NLM, Ei	자체 개발
특징	· 모든 주제 분야를 수록 · 전 세계적인 개발 및 지원 · 이용자에게 잘 알려진 분류체계 · 다국어 접근을 지원 · 최근 기계 가독형으로 개발됨. · 주관적이고, 비일관성과 비논리성의 사례가 있음. · 신규 연구 분야에 대한 반응이 느리며, 갱신 시간이 많이 소요됨. · 특정 주제 분야에서 약함.	· 제작된 국가 이외에는 알려져 있지 않음. · 국가기관에서 개발 책임을 가짐. · 해당 국가에서는 범용 체계보다 잘 알려져 있음. · 다국어에 대한 관심이 없음. · 지역적 편견이 있을 수 있음.	· 주제 분야의 여러 주제 서비스 간 협력이 어려움.	· 쉽게 변경이 가능하고, 융통성이 있어, 카테고리 추가 및 변경이 가능함. · 새로운 관심 분야를 빨리 적용할 수 있음. · 주관적이고, 일관성이 없음. · 범용 분류체계와 같이 이용자에게 잘 알려져 있지 않음. · 자체 개발로 상호 협력 없이 잦은 개정이 이루어짐.

구분	범용 분류체계	국가적 분류체계	주제전문분류체계	자체 개발 분류체계
	・이용하기 복잡			
웹서비스	(DDC) GNOSIS, Biz/ed, (UDC) BUBL, SOSIG (LCC) WWW virtual library	(BC) Nederlandse Basisclassificatie Web (SAB) Lankskafferiet	Iconclass	Yahoo

4.2 인터넷 서점

인터넷 서점 중에서는 교보문고가 가장 상세하게 구분되어 있으며, 아마존은 DDC와 비슷한 구분이며, 음식과 요리 및 소화 흡수에서 주로 분류항목명을 가지고 있었다.

교보문고

교보문고는 문헌 자료를 대상으로 한 분류체계로 전체 30개의 대항목을 가지며, 음식문화만을 다룬 카테고리는 찾을 수 없었다. 따라서 '음식문화'라는 키워드를 검색한 결과 역사/문화, 요리, 아동, 기술공학, 건강, 유아, 정치/사회, 인문, 정부간행물, 가정/생활, 여행/기행의 총 11개 카테고리가 검색되었으며, 검색된 대항목을 세부적으로 접근하여 음식문화와 관련된 분야인지를 파악하였다. 아동, 유아, 정부간행물은 특수한 계층, 유형별 자료만을 모은 것으로 분류체계의 구조와 관련되지 않았으며, 인문 분야에는 음식문화와 관련하여 해당하는 범주가 없었다. 음식문화와 관련되는 항목을 정리한 것이 <표 11>로, 역사/문화, 가정/생활, 건강, 요리, 기술/공학, 여행/기행에 흩어져 분류항목이 열거되며 계속해서 세분되고 있었다.

'건강'은 건강 일반, 한방치료, 자연요법, 다이어트로 크게 구분되었다. 건강 일반은 수험생 건강법, 단식, 식품과 건강, 식생활과 건강, 건강음식으로, 한방치료는 한방건강과 한방약초로, 자연요법은 자연식품・생식, 자연식건강으로, 다이어트는 다이어트 일반과 다이어트 비디오로 나뉘었다. 다이어트 소구분 내용은 주제이기보다 매체로 구분하여 이용자의 요구를 바로 반영하는 인터넷 서점의 특성을 보여주었다.

'요리'는 요리 일반, 테마별 요리, 베이커리, 계절요리, 재료별 요리, 나라별 요리, 기초요리, 전문요리, 음료로 크게 구분하였다. 요리 일반에는 음식문화, 요리에세이, 식탁예절, 요리 일반이 포함된다. 테마별 요리는 음식과 관련 다양한 내용으로 건강요리, 사찰음식, 분식, 전문가 요리비법, 신세대 스피드요리, 다이어트식, 퓨전요리, 어린이요리, 연예인, 아침・점심・저녁, 한 권이면 OK, 명절음식, 도시락・샌드위치, 이유식・간식, 과일・초대요리, 채식・샐러드로 나뉘었다. 나라별 요리는 한국, 일본, 중국, 서양요리로만 구분되어 있었으며, 이는 KDC의 국가별 요리와 동일한 구분이었다. 기초요리는 밥・죽, 국・찌개・탕, 반찬・밑반찬으로 구분하였는데, KDC에서 국내 요리와 관련된 항목이

적었지만 여기서는 세부적으로 구분하고 있었다. 전문요리는 나라별 요리와 유사하게, 한국요리, 전통음식·김치, 서양음식, 중국요리, 일본요리, 푸드 코디네이터, 제과제빵기사, 조리사, 조주기능사로 국가별 요리와 이를 담당하는 사람이 주된 분류항목명이었고, 음료에는 와인, 칵테일, 주조·술, 다도·차, 커피, 주스가 있었다.

학문과 관련된 식품공학 분야는 기술/공학>생활과학 내에 식품영양, 영양학 이론, 식품자격증의 3가지 항목명이 있었다. 음식점은 여행/기행>테마여행>맛집여행으로 분류체계를 갖고 있었다.

교보문고는 문헌 자료를 주된 대상으로 한 분류체계로 첫째, 대중소의 항목명이 계층적이지 않고, 일부는 주제 분류이지만, 일부는 자료의 형태나 매체에 따른 분류를 제공하고 있었다. 둘째, 출판이 많은 주제 분야를 중심으로 세분되어 있었다. 셋째, 특정 목적의 도서를 위한 분류항목명이 있었는데, 예를 들면, 요리 전문가의 비법을 담은 문헌을 위한 전문가 요리비법, 신세대 스피드요리, 다이어트식 등과 같이 이용자들에게 쉽게 연상이 되거나 기억에 남는 제목을 중심으로 분류하고 있었다.

<표 11> 교보문고 음식문화 분야 분류체계

대/중	소
역사/문화>문화 일반	음식문화
정치/사회>사회학	각국 사회/문화(8)*
가정/생활>결혼/가정	살림의 지혜 / 가정의례
건강>건강 일반	수험생 건강법 / 단식 / 식품과 건강 / 식생활과 건강 / 건강음식
건강>한방치료	한방건강 / 한방약초
건강>자연요법	자연식품·생식 / 자연식 건강
건강>다이어트	다이어트 일반 / 다이어트 비디오
요리>요리 일반	음식문화 / 요리에세이 / 식탁예절 / 요리 일반
요리>테마별 요리	건강요리 / 사찰음식 / 분식 / 전문가 요리비법 / 신세대 스피드요리 / 다이어트식 / 퓨전요리 / 어린이요리 / 연예인 / 아침, 점심, 저녁 / 한 권이면 OK / 명절음식 / 도시락·샌드위치 / 이유식, 간식 / 과일, 초대요리 / 채식, 샐러드
요리>베이커리	
요리>계절요리	
요리>재료별 요리	
요리>나라별 요리	한국요리 / 일본요리 / 중국요리 / 서양요리
요리>기초요리	밥, 죽 / 국, 찌개, 탕 / 반찬, 밑반찬
요리>전문요리	한국요리 / 전통음식, 김치 / 서양음식 / 중국요리 / 일본요리 / 푸드 코디네이터 / 제과제빵기사 / 조리사 / 조주기능사
요리>음료	와인 / 칵테일 / 주조, 술 / 다도, 차 / 커피 / 주스
기술/공학>생활과학	식품영양(12)*
	영양학 이론(5)*
	식품자격증(3)*
여행/기행>테마여행	맛집여행

* ( ) 안의 숫자는 세부 분류항목명이 있는 경우 해당하는 항목명의 수임.

아마존

아마존에서 주제별 브라우징을 클릭하면 장르별로 34개의 대항목을 가지며, 음식문화만 다룬 별도의 대분류항목을 찾기 어려웠다. 따라서 'food and culture'라는 키워드로 검색한 결과, Nonfiction(논픽션), Professional & Technical(전문기술), Science(과학), Health, mind & body(건강), Medicine(의학), Cooking, food, & wine(요리와 와인), Entertainment(엔터테인먼트), Business & Investing(경영과 투자), History(역사), Sports(스포츠), Literature & Fiction(문학과 소설), Home & Garden(집과 정원), Reference(참고 자료), Gay & lesbian(게이와 레즈비언), Travel(여행), Law(법), Parenting & Families (가정), Children's Books(아동도서), Biographies & Memoirs(전기와 메모), Outdoors & Nature(아웃도어와 자연), Arts & Photography(예술과 사진), Religion & Spirituality(종교), Computers & Internet (컴퓨터와 인터넷), Comics & Graphic Novels(만화책), 공상과학(Science Fiction & Fantasy), Teens(청소년), Romance(로맨스)의 총 27개 카테고리가 검색되었으며, 검색된 대항목에서 세부 항목명을 검색하여 음식문화와 관련된 분야인지를 파악하였다.

'아동도서', '청소년', '참고 자료', '만화책'은 특수한 계층, 유형별 자료만을 모은 것으로 분류체계의 주제 구조와 관련된 것으로 보기 어려웠고, '공상과학', '문학과 소설', '로맨스', '여행', '법', '가정', '전기와 메모', '아웃도어와 자연', '예술과 사진', '종교', '게이와 레즈비언', '컴퓨터와 인터넷', '엔터테인먼트', '집과 정원', '스포츠'는 음식문화와 관련된 주된 범주로 보기 어려워 제외하였다. 따라서 음식문화와 관련되는 항목을 정리하면 <표 12>와 같이 '요리와 와인'이 음식문화와 관련된 세부적인 범주가 많았으며, '건강', '과학', '의학', '논픽션', '역사', '전문기술', '경영과 투자'는 부분적으로 관련이 있었다.

<표 12> 아마존 음식문화 분야 분류체계

대/중	소
논픽션>사회과학	
역사	
전문기술>의학	기초과학(1)*
전문기술>전문과학	농학(2)*
과학>의학	기초과학(1)*
과학>농학	식품학 / 작물학
의학>기초과학	영양
건강>영양	락토오즈프리
건강>식이와 감량	식이 / 음식 열량 계산 / 특별식(9)*
건강>건강식	

대/중	소
요리와 와인>베이킹	빵 / 케이크 / 초콜릿 / 쿠키 / 디저트 / 머핀 / 페이스트리 / 파이 / 피자
요리와 와인>캔과 보존	
요리와 와인>재료별 요리	치즈와 낙농 / 과일 / 허브, 양념 & 조미료 / 고기, 가금, 해산물(4)* / 파스타 / 쌀과 곡류 / 소스・살사・고명
요리와 와인>요리기술 및 기법	
요리와 와인>음료	바텐딩 / 맥주 / 커피와 차 / 주스 / 스무디 / 스프라이트 / 와인과 와인 만들기
요리와 와인>미식	에세이 / 역사
요리와 와인>일반	
요리와 와인>식사	전채 / 아침식사 / 수프와 스튜
요리와 와인>자연식	
요리와 와인>유기농요리	
요리와 와인>야외용 요리	바비큐와 그릴 / 캠핑과 하이킹 / 야외파티
요리와 와인>전문가 요리	전문가 / 수량
요리와 와인>스피드요리	
요리와 와인>참고 자료	
요리와 와인>지역 및 세계요리	아프리카 / 아시안 / 캐나다 / 캐러비안과 서인도 / 유럽 / 인터내셔널 / 라틴아메리카 / 멕시칸 / 중동 / 인디안 / 미국
요리와 와인>요리용품	
요리와 와인>전문적 식이	알러지 / 당뇨와 무설탕 / 건강 / 유대식이(Kosher) / 저탄수화물식 / 저콜레스테롤식/ 저지방식 / 저염식 / 자연식품
요리와 와인>특별상황	
요리와 와인>채식과 채식주의자	과일 / 건강 / 감자 / 샐러드 / 채식
경영과 투자>산업	여행
경영과 투자>경제	
경영과 투자>소규모경영	신규경영 / 회사 / 도서관리

* ( ) 안의 숫자는 세부 분류항목명이 있는 경우 해당하는 항목명의 수임.

‘논픽션(Nonfiction)’ 내 사회과학에서는 음식의 사회학과 관련된 문헌이 분류되었으며, 추가 분류항목명은 제공하지 않았다. ‘역사(History)’에서는 역사를 국가별로 구분하고 있었으며, 음식문화와 관련된 항목명은 없지만 음식의 역사 자료를 분류하고 있었다. ‘전문기술(Professional & Technical)’ 내 의학에서는 기초과학을, 전문과학에서는 농학이 있었으며, ‘과학(Science)’에는 농학과 의학이 있었고, 농학은 식품학과 작물학으로 구분되고, 의학은 기초과학 내에 영양이라는 분류항목명이 있었다.

‘건강(Health, mind & body)’ 아래에는 영양, ‘식이와 감량’, 건강식이 있었다. 영양에는 락토오즈

프리가 해당하였으며, '식이와 감량'에는 식이, 음식 열량 계산, 특별식이 포함되었고, 특별식에는 알러지, 당뇨병과 무설탕, 건강, 유대식이, 저탄수화물식, 저콜레스테롤식, 저지방식, 저염식, 자연식품이 포함되었다.

'요리와 와인(Cooking, food, & wine)'에는 베이킹, 캔과 보존, 재료별 요리, 요리기술 및 기법, 음료, 미식, 일반, 식사, 자연식, 유기농요리, 야외용 요리, 전문가 요리, 스피드요리, 참고 자료, 지역 및 세계요리, 요리용품, 전문적 식이, 특별상황, 채식과 채식주의자로 중분류항목을 가졌다. 베이킹에는 빵, 케이크, 초콜릿, 쿠키, 디저트, 머핀, 페이스트리, 파이, 피자를, 재료별 요리에는 치즈와 낙농, 과일, 허브·양념·조미료, 고기·가금·해산물, 파스타, 쌀과 곡류, 소스·살사·고명을, 음료에는 바텐딩, 맥주, 커피와 차, 주스, 스무디, 스프라이트, 와인과 와인 만들기, 요리법에는 에세이, 역사를, 식사에는 전채, 아침식사, 수프와 스튜를, 야외용 요리에는 바비큐와 그릴, 캠핑과 하이킹, 야외파티로, 전문가 요리에는 전문가, 수량으로, 지역 및 세계요리에는 아프리카, 아시안, 캐나다, 캐러비안과 서인도, 유럽, 인터내셔널, 라틴아메리카, 멕시칸, 중동, 인디안, 미국으로, 전문적 식이에는 알러지, 당뇨와 무설탕, 건강, 유대식이, 저탄수화물식, 저콜레스테롤식, 저지방식, 저염식, 자연식품으로 구분하였다. 채식과 채식주의자에는 과일, 건강, 감자, 샐러드, 채식으로 구분되고 있었다.

음식점은 경영과 투자>산업>여행 아래에 분류되며, 세부항목명은 없었고 음식 혹은 푸드 관련 경제학은 경영과 투자>경제에 분류하고 있었다.

아마존의 분류체계는 첫째, 항목명이 계층적이지 않고, 부분적으로 자료의 형태에 따른 분류를 제공하고 있었다. 둘째, 세구분된 항목이 있었지만, 일부는 추가적인 세분류 항목이 존재하지 않았다. 셋째, DDC를 준용한 항목들이 많이 있었는데, 바비큐와 그릴, 캠핑과 하이킹 등과 같은 항목명이었다.

4.3 인터넷 포털사이트

네이버

네이버 포털서비스에서는 '음식문화'라는 키워드를 입력해서 해당하는 디렉터리를 파악하기 어렵기 때문에, 음식문화와 관련된 범주를 찾기 위해 14개 대항목의 내용을 하나씩 보면서 음식문화와 관련된 범주를 찾아보았다. 그 결과, 네이버의 디렉터리에서 14개 대항목 중 음식문화 관련 분야는 생활건강, 기업쇼핑, 세계정보·여행이었다. <표 13>과 같이 생활건강>건강에는 건강관리와 다이어트가, 생활건강>음식요리에는 육류, 특산물, 임산물, 음료, 주류, 제과/제빵, 농수산물, 가공식품, 건강식품, 수입식품, 기호식품, 전통식품, 요리법, 요리사, 요리학원, 요리잡지, 직업/학과, 음식점, 음식점 정보, 음식배달, 출장요리, 식품 B2B, 식품기계, 식품회사, 식료품/식자재, 음식모형, 컨설팅, 푸드 스타일, 클럽/동호회, 식품요리전시회, 협회단체가, 기업쇼핑에는 가정 주방용품, 건강의료가 있으며, 세계정보·여행은 해외여행이었다. 따라서 총 35개의 대구분 범주가 제공되고, 각 범주별로 세구분되며, 용

어에 따라 상세 구분이 계속되었다.

네이버 인터넷 포털의 디렉터리 분류체계 특징은 첫째, 실용성을 바탕으로 하여 많은 분류항목명이 선두에 나열되고 있었으나, 같은 수준의 항목명이 동등한 수준의 용어가 아닌 경우가 많았다. 음료기술의 경우 KDC는 알코올음료, 과일 및 제조, 양조 및 맥아제조, 양조와 맥아음료의 종류, 증류주, 비알코올성 음료, 비알코올성 양조음료와 같이 학문적인 내용으로 나눈 후 세부적인 분류항목명이 있었지만, 네이버는 음료와 주류를 구분하였고, 음료에는 건강음료, 물/생수, 스포츠음료, 어린이음료, 우유, 제조업체, 주스, 차/커피, 청량음료로 두고, 주류에는 맥주, 소주, 와인, 위스키, 일본술, 전통주, 칵테일, 숙취, 술안주로 세구분하고 있었다.

둘째, 분류의 깊이가 깊고 다양하였는데 요리법은 생활건강>음식요리>요리법에서 국가별(8), 재료별(20), 상황별(8), 조리방법별(7), 한식(11), 양식(9), 중식(7), 일식(3), 퓨전요리, 간식, 디저트(6), 음료(5), 사찰음식, 불량식품, 주류(5), 밥, 죽(15), 국수/면류(9), 빵(7), 국/찌개(33), 전골(6), 찜(7), 볶음(1), 무침(1), 구이(7), 양념, 소스(3), 젓갈(1)로 나뉘며, 각 항목별로 괄호 안에 있는 숫자만큼 다시 세구분되고 있었다.

셋째, DDC나 KDC와 같은 문헌분류체계와 비교했을 때 네이버의 분류항목명에는 구체적이고 실용적인 용어가 많이 세분화되어 있었다. 예를 들어, 생활건강>음식요리>농수산물>수산물 내에 고등어, 과메기, 굴비, 멸치 등의 구체적인 용어가 제시되었고, 생활건강>음식요리>요리법>국가별>중국에서는 세부적으로 깐풍기, 마파두부, 오향장육, 울면, 자장면, 짬뽕, 탕수육의 용어가 구체적으로 제시되었다.

<표 13> 네이버 음식문화 분야 분류체계

대/중	소
생활건강>건강>건강관리	다이어트 / 식이요법
생활건강>건강>다이어트	기초대사량 / 식이용법(3)* / 칼로리(1)*
생활건강>음식요리>가공식품	건어물 / 과자, 스낵 / 국수, 면류(2)* / 김치 / 냉동식품(1)* / 두부(2)* / 반찬 / 사탕 / 어묵 / 유제품(5)* / 장류(1)* / 젓갈 / 찐빵 / 초콜릿 / 케익 / 통조림 / 피클 / 햄, 소시지
생활건강>음식요리>건강식품	건강보조식품 / 수입건강식품 / 항암식품 / 헬스보충제 / 고로쇠수 / 구아바 / 굼벵이 / 꿀, 로열젤리 / 녹용 / 누에 / 다슬기·우렁이 / 다시마 / 동충하초 / 마·산약 / 마늘 / 매실 / 목초액 / 버섯 / 산수유 / 삼백초·어성초 / 석류 / 쑥 / 알로에 / 약초 / 오가피 / 옻 / 인삼 / 클로렐라 / 푸룬 / 헛개나무 / 홍삼 / 홍화씨 / 흑염소 / 키틴키토산 / 생식 / 죽염 / 스쿠알렌 / 노니주스 / 선식 / 감식초 / 녹즙 / 비타민 / 건강원 / 기관·단체
생활건강>음식요리>기호식품	과일 / 과자, 스낵 / 담배 / 사탕 / 아이스크림, 빙과류 / 차, 커피 / 초콜릿 / 향신료
생활건강>음식요리>농수산물	농산물(8)* 수산물(19)*

대/중	소
생활건강>음식요리>수입식품	건강식품 / 일본 식품
생활건강>음식요리>식료품, 식자재	밀가루 / 식품첨가물 / 얼음(1)* / 조미료, 향신료(2)*
생활건강>음식요리>식품요리 전시회	쌀박람회 / 토마토축제 / 음료, 주류
생활건강>음식요리>식품 B2B	
생활건강>음식요리>식품기계	김밥기계 / 두부, 두유제조기 / 맥주제조기 / 솜사탕기 / 요구르트제조기 / 육가공기계 / 제과, 제빵기계 / 제면기 / 제빙기 / 커피기계 / 피자기계
생활건강>음식요리>식품회사	제조업체(7)* / 채용정보
생활건강>음식요리>요리법	국가별(8)* / 재료별(20)* / 상황별(8)* / 조리방법별(7)* / 한식(11)* / 양식(9)* / 중식(7)* / 일식(3)* / 퓨전요리* / 간식, 디저트(6)* / 음료(5)* / 사찰음식 / 불량식품 / 주류(5)* / 밥, 죽(15)* / 국수, 면류(9)* / 빵(7)* / 국, 찌개(33)* / 전골(6)* / 찜(7)* / 볶음(1)* / 무침(1)* / 구이(7)* / 양념, 소스(3)* / 젓갈(1)*
생활건강>음식요리>요리사	니겔라 로슨 / 제이미 올리버 / 에드워드 권
생활건강>음식요리>요리잡지	와인 잡지
생활건강>음식요리>요리학원	제과・제빵
생활건강>음식요리>육류	타조 / 돼지고기 / 한우, 쇠고기 / 가금류
생활건강>음식요리>음료	건강음료(2)* / 물, 생수(2)* / 스포츠음료 / 어린이음료 / 우유(1)* / 제조업체 / 주스 / 차, 커피(7)* / 청량음료
생활건강>음식요리>음식모형	
생활건강>음식요리>음식배달	국 / 녹즙 / 도시락 / 샐러드 / 생수 / 아침식사 / 야식 / 우유, 유제품 / 제례음식 / 중국 요리 / 치킨 / 케이크 / 피자
생활건강>음식요리>음식점	일식(8)* / 중식(1)* / 양식(4)* / 한식(19)* / 아시아음식(4)* / 분식(6)* / 패스트푸드 / 퓨전요리 / 철판요리 / 횟집(2)* / 뷔페(4)* / 카페(8)* / 패밀리레스토랑 / 야식 / 제과점, 베이커리(3)* / 술집, 주점(7)* / 도시락 / 기사식당 / 푸드코트 / 막걸리 / 생과일주스 / 버블티 / 아이스크림(2)* / 도너츠 / 스파게티 / 치킨(1)* / 케밥 / 크레이프 / 토스트 / 포테이토 / 피자 / 핫도그 / 햄버거 / 구인, 구직 / 음식점 안내 / 프랜차이즈, 체인점 / 해외음식점
생활건강>음식요리>음식점 정보	음식점
생활건강>음식요리>임산물	
생활건강>음식요리>전통식품	젓갈 /떡한과 / 장류(1)* / 김치
생활건강>음식요리>제과, 제빵	기기, 재료 / 제과점, 베이커리 / 케이크 / 찐빵 / 경주빵 / 호두과자
생활건강>음식요리>주류	맥주(3)* / 소주 / 와인(13)* / 위스키 / 일본술 / 전통주(4)* / 칵테일(2)* / 숙취 / 술안주(2)*
생활건강>음식요리>직업, 학과	식품공학 / 식품영양학과 / 조리학과 / 요리사 / 파티셰 / 푸드 스타일리스트 / 시험, 자격증 / 요리학원

대/중	소
생활건강>음식요리>출장요리	출장뷔페 / 단체급식 / 바비큐 전문
생활건강>음식요리>컨설팅	
생활건강>음식요리>클럽, 동호회	
생활건강>음식요리>특산물	북한 / 강원도(1)* / 전라남도(1)* / 전라북도 / 경상북도 / 충청북도 / 제주도(3)* / 충청남도 / 경상남도 / 경기도 / 인천광역시 / 농산물 / 수산물 / 한과 / 고로쇠수 / 인삼 / 잣 / 감, 곶감
생활건강>음식요리>푸드스타일	
생활건강>음식요리>협회단체	
기업쇼핑>가정, 주방용품	고무장갑 / 그릇, 접시 / 냄비, 후라이팬 / 밀폐용기 / 보온, 보냉병 / 앞치마 / 양식기 / 주전자 / 칼, 도마 / 컵, 잔 / 주방가구 / 주방가전 / 수입주방용품 / 업소용 주방용품 / 종합주방용품 / 제수용품
기업쇼핑>건강의료	건강식품(42)*
세계정보, 여행>해외여행	아시아(6)* / 유럽(3)* / 아메리카(2)*

* ( ) 안의 숫자는 세부 분류항목명이 있는 경우 해당하는 항목명의 수임.

네이버에서 한국 음식을 살펴보면, <표 13>와 같이 한국 음식문화 관련 용어가 DDC와 KDC에 비해 상세하였다. 생활건강>음식요리>요리법>국가별>한국에서 한국 음식을 '국, 찌개/김치/나물/무침/밑반찬/볶음/쌈/장류/전, 부침개/전통음식/젓갈'로 나누고 있었다. 국·찌개에는 갈비탕, 감자탕, 곰국, 김치찌개, 꽃게탕, 내장탕, 냉잇국, 대구탕, 동태찌개, 된장국, 두루치기, 두부찌개, 떡국, 만둣국, 매운탕, 미역국, 배춧국, 보신탕, 부대찌개, 북엇국, 삼계탕, 설렁탕, 알탕, 오징어찌개, 우거짓국, 육개장, 조갯국, 청국장, 추어탕, 콩나물국, 파국, 해물탕, 해장국과 같이 세분화된 내용이 제시되어 있었으며, 전통음식에서 명절음식은 정월대보름음식, 설날음식, 추석음식으로 세분화되고, 각 항목명은 다시 세부적인 음식명이 나열되어 상세한 분류항목명을 사용하고 있는데, 설날음식에는 갈비찜, 떡국, 떡산적, 만둣국, 수정과, 식혜, 약과, 잡채가 나열되고 있었다.

<표 14> 네이버에서 한국 음식의 상세 구분 사례

대	중	소	세
생활건강>음식요리>요리법>국가별>한국	국, 찌개	갈비탕, 감자탕, 곰국, 김치찌개, 꽃게탕, 내장탕, 냉잇국, 대구탕, 동태찌개, 된장국, 두루치기, 두부찌개, 떡국, 만둣국, 매운탕, 미역국, 배춧국, 보신탕, 부대찌개, 북엇국, 삼계탕, 설렁탕, 알탕, 오징어찌개, 우거짓국, 육개장, 조갯국, 청국장, 추어탕, 콩나물국, 파국, 해물탕, 해장국	
	김치		
	나물	대보름나물, 봄나물, 시금치나물, 콩나물	
	무침	꼬막무침	
	밑반찬	장아찌	
	볶음	낙지볶음 / 버섯볶음 / 쇠고기볶음 / 오징어볶음	
	쌈		
	장류	간장, 고추장, 된장, 청국장	
	전, 부침개	굴전, 달걀말이, 해물파전	
	전통음식	떡, 한과	경단, 과편, 단자, 송편, 약과, 약식
		명절음식	단오음식 / 정월대보름음식(5)* / 설날음식(12)* / 추석음식(12)*
		보양음식	보신탕, 삼계탕, 옻닭, 초계탕, 추어요리
		제사, 차례상차림	
	젓갈	어리굴젓	

* ( ) 안의 숫자는 세부 분류항목명이 있는 경우 해당하는 항목명의 수임.

야후

야후에서 '음식문화'라는 키워드를 입력하면 해당하는 디렉터리를 파악하기 어렵다. 따라서 야후 디렉터리에서 14개 대항목의 내용을 하나씩 보면서 음식문화 관련 범주를 찾았다. 그 결과 음식문화 관련 분야는 <표 15>와 같이 '건강과 의학', '사회와 문화'에 한정되었다. '건강과 의학'에는 건강식품, 식이요법, 식품영양과 '사회와 문화>식품·음식' 내에 기관·단체, 뉴스와 미디어, 식당 음식점 안내, 식품위생 및 안전, 요리, 요리사, 푸드 스타일리스트, 행사 이벤트, 기업 간 거래, 쇼핑과 서비스, 식품공학, 식품영양학, 채식주의였다. 즉 음식 관련 분류항목명은 총 16개 분류항목명이 제공되었고, 각 항목별로 세구분되었다.

야후 디렉터리 분류체계의 특징은 첫째, 분류항목명의 실용성을 바탕으로 상세하게 세구분되었다.

‘국수·면류’ 안에서 국수는 다시 김치말이국수, 비빔국수, 칼국수, 콩국수로, 냉면은 물냉면, 비빔냉면, 열무냉면, 평양냉면, 회냉면 등으로 구체적으로 나뉘었다. 둘째, 동등한 수준에 있는 분류항목명의 측면이 매우 달랐는데, 예를 들어, 주류에는 데킬라, 매실주, 맥주, 소주, 쇼핑과 서비스, 숙취, 양주, 전통주, 제조법, 주점·클럽, 칵테일, 포도주·와인 등과 같이 술의 종류와 음식점이 같은 수준에서 제공되었다. 셋째, 네이버와 비교할 때 동일한 의미의 항목명이지만 서로 다른 용어를 사용하였는데, 네이버는 국가별, 야후는 나라별이라는 용어를 사용하였으며, 네이버는 한국, 해장요리, 곰국을 사용했지만, 야후는 대한민국, 숙취 해소, 곰탕이라는 용어를 사용하였다. 넷째, 야후는 여러 가지를 통합한 항목명을 사용하였으며, 리디렉션이 많았기 때문에 네이버보다 대구분 항목이 적었다. 예를 들어, 네이버는 음료, 주류를 각각 별개의 분류항목명으로 사용하였지만, 야후는 음료, 주류를 통합해 하나의 ‘음료·주류’라는 항목명을 사용하였다. 또한 네이버는 국가별, 재료별, 상황별, 조리방법별 등으로 구분하였지만, 야후에서는 나라별, 조리법, 테마별로 구분되고, 다시 조리법 내 테마별과 재료별이 세구분되었다. ‘사회와 문화>식품, 음식>기업 간 거래’는 ‘비즈니스와 경제>기업간 거래(B2B)>식품, 음식’으로 리디렉션되며, ‘사회와 문화>식품, 음식>쇼핑과 서비스’는 ‘비즈니스와 경제>쇼핑과 서비스(B2C, C2C)>식품, 음식’으로 리디렉션되었다. 다섯째, 일부 분류항목명에서 야후가 네이버보다 세분된 구분을 하고 있었다. 네이버는 국가별 요리에 국가가 8개이지만, 야후는 14개 국가를 대상으로 하고 있었다. 또한 상황 및 테마별 구분 시에도 네이버는 간식·디저트, 도시락, 명절음식, 영양식, 건강식, 집들이·파티, 태교요리, 해장요리 8개로 구분하지만, 야후에서는 간단요리, 도시락, 디저트·간식, 밸런타인데이, 보양음식, 분식, 불량식품, 수험생음식, 숙취 해소, 술안주, 애피타이저, 웰빙푸드, 이유식, 조미료·양념, 집안행사·나들이, 크리스마스, 태교음식의 총 17개로 구분하였다.

<표 15> 야후 음식문화 분야 분류체계

대/중	소
건강과 의학>건강식품	생식(1)* / 건강보조식품, 기능성 식품 / 영양, 건강식품
건강과 의학>식이요법	당뇨병 식이요법 / 암 식이요법
건강과 의학>식품영양	건강보조식품 / 기관, 단체 / 생식 / 식단 분석(1)* / 연구소 / 영양사 / 영양소(7)* / 채식주의 / 체중 조절 / 학과 / 회사
사회와 문화>식품, 음식>기관, 단체	
사회와 문화>식품, 음식>뉴스와 미디어	식품, 외식산업 잡지 / 와인 / 요리
사회와 문화>식품, 음식>식당 음식점 안내	요리별 음식점, 레스토랑(35)* / 종합 디렉터리 / 주점, 클럽 안내 / TV프로그램
사회와 문화>식품, 음식>식품위생 및 안전	
사회와 문화>식품, 음식>요리	나라별(14)* / 테마별 / 음료, 주류(10)* / 조리법(18)* / 교육, 학원 / 쇼핑과 서비스 / 식품회사 / 잡지, 웹진 / 학과, 연구소
사회와 문화>식품, 음식>요리사	파티셰
사회와 문화>식품, 음식>푸드 스타일리스트	

대/중	소
사회와 문화>식품, 음식>행사, 이벤트	
사회와 문화>식품, 음식>기업간 거래(B2B) → 비즈니스와 경제>기업간 거래(B2B)>식품, 음식	곡물(1)* / 과자, 스낵류(1)* / 국수, 면류(1)* / 냉동식품(2)* / 단체급식, 출장서비스(2)* / 쇼핑과 서비스 / 수산물, 해산물(1)* / 식자재(1)* / 식품, 음식포장 / 식품첨가물(3)* / 우유, 유제품(1)* / 유통업(1)* / 육류, 가금류(1)* / 음료, 주류(9)* / 제빵, 제과(1)* / 제조업(2)* / 청과류(1)* / 컨설팅 / 프랜차이즈, 체인점(1)*
사회와 문화>식품, 음식>쇼핑과 서비스>→비즈니스와 경제>쇼핑과 서비스(B2C, C2C)>식품, 음식	가공식품(2)* / 건강식품 / 건강원(2)* / 과자, 스낵류(6)* / 교육, 학원(9)* / 국수, 면류(1)* / 기관, 단체 / 기업간 거래(B2B) / 김치 / 농산물(8)* / 디렉터리 / 수산물, 해산물(9)* / 수입식품(1)* / 식단배달 / 식료품(2)* / 식이요법(2)* / 식품 쇼핑몰(4)* / 식품, 외식산업 잡지(1)* / 식품첨가물(3)* / 우유, 유제품(2)* / 유아식 / 육류, 가금류(4)* / 음료, 주류(10)* / 음식점, 레스토랑(35)* / 자연, 유기식품(1)* / 장류(2)* / 전통음식(2)* / 제빵, 제과(5)* / 제품별 / 조리법 / 조식, 아침식사 / 주방용품, 요리 / 특산물 / 폐백, 이바지음식
사회와 문화>식품, 음식>식품공학 → 자연과학>생명과학>생명공학>유전공학>식품공학	연구소 / 학과
사회와 문화>식품, 음식>식품영양학 → 건강과 의학>식품영양	건강보조식품 / 기관, 단체 / 생식 / 식단분석(1)* / 연구소 / 영양사 / 영양소(7)* / 채식주의 / 체중조절 / 학과 / 회사
사회와 문화>식품, 음식>채식주의 → 사회와 문화>문화와 그룹별>채식주의자	동물보호 / 자연, 유기식품

* ( ) 안의 숫자는 세부 분류항목명이 있는 경우 해당하는 항목명의 수임.
→ 리디렉션(링크를 이용해 다른 분류항목에서 접근을 제공하는 기능)을 의미함.

<표 16>과 같이 한국 음식 관련하여 전통음식에 궁중음식, 김치, 떡·한과, 명절음식, 상차림, 양갱, 장류, 전통주, 찜, 차, 청국장, 폐백·이바지음식회사, 한과회사로 구분하였다. 김치는 계절별, 김치냉장고, 박물관, 종류, 회사로 구분하고, 다시 계절별은 가을, 겨울, 봄, 여름으로 구분하며, 종류는 김치찜, 동치미, 보쌈김치, 열무김치, 통무소박이, 깍두기, 물김치, 석박지, 오이소박이, 나박김치, 배추김치, 석박통김치, 총각김치로 구분되어 있어 상세한 세구분이 제공되었다. 명절음식에서도 동지음식을 냉면, 동치미, 팥죽으로, 설날음식을 떡국, 떡만둣국, 제사·차례 상차림으로, 정월대보름을 대보름나물, 약식, 오곡밥으로, 추석음식을 떡갈비, 배숙, 송편, 신선로, 토란탕, 화양적으로 세구분하였다. 양갱은 원래 일본 과자의 대표적인 것으로 한국의 전통음식이라고 할 수는 없으나, 워낙 많이 찾아서 포함시킨 것으로 보인다.

<표 16> 야후에서 한국 음식의 상세 구분 사례

대	중	소	세
사회문화>식품, 음식>요리>나라별>대한민국	조리법		
	전통음식	궁중음식	
		김치	계절별 / 김치냉장고 / 박물관 / 종류 / 회사
		떡, 한과	송편 / 회사
		명절음식	단오음식 / 동지음식 / 설날음식/ 입춘음식 / 정월대보름 / 추석음식
		상차림	제사・차례상
		양갱	
		장류	간장 / 고추장 / 된장 / 상품 및 쇼핑몰
		전통주	
		찜	
		차	
		청국장	청국장 다이어트
		폐백・이바지음식회사	
		한과회사	

5. 국내외 도서관에서 분류표 적용 사례

본 연구는 대만과 일본, 미국, 한국에서 총 8개 도서관을 대상으로 음식문화 장서의 분류 현황을 파악하고, 담당 사서에게 현 분류체계의 문제점과 요구사항을 조사하였다(<표 17>, <표 18> 참조). 대상 기관은 대만의 중화음식문화기금회도서관, 일본의 국립민족학박물관도서관, 오사카시립중앙도서관, 미국의 미의회도서관, 국립농학도서관, 한국의 국립중앙도서관, 농촌진흥청 산하 농업과학도서관 및 국립농업과학원 농식품자원부 자료실, 농심음식문화전문도서관이며, 음식문화 분야의 장서를 소장하고 있는 국내외 국립, 전문, 공공 등 다양한 관종의 도서관으로 선정하였다. 이중 대만의 중화음식문화기금회 도서관은 직접 방문 대신 <중국음식문화도서관분류법>과 이메일을 통한 담당자 면담 내용으로 조사를 대체하였다.

<표 17> 사례 조사 대상 기관

국가	시기	기관명	기타
대만	3/25~3/30	중화음식문화기금회도서관	Gina L. C. Hung을 대상으로 e-mail을 통해 면담을 실시하고 분류법을 입수하였음.
일본	5/28~5/31	국립민족학박물관도서관	문헌도서계 사서(Kohichi Ohtsuna)와 면담을 실시하였음.
		오사카시립중앙도서관	
미국	6/24~7/9	미의회도서관	DDC 편집위원 실무자(Dr. Julianne Beall, Dr. Rebecca Green)를 대상으로 음식문화와 관련된 DDC 제23판의 개정 방향에 대해 논의하였음.
		국립농학도서관	기술서비스팀 Associate Director(Christopher Cole)와 면담하였음.
한국	7/19~7/29	국립중앙도서관	
		농촌진흥청 산하 농업과학도서관 및 국립농업과학원 농식품자원부 자료실	
		농심음식문화전문도서관	

<표 18> 조사 항목

범주	항목
분류체계	· 적용하고 있는 분류표 · 수정 및 확장 전개에 대한 내용 · 음식문화 관련 장서 분류 시 나타나는 문제점 및 요구사항
분류기호 적용 현황	· 음식문화 관련 장서에 대한 분류기호 적용 사례

5.1 국내

국립중앙도서관

1) 개요

국립중앙도서관은 1923년 '조선총독부도서관'을 모태로 하여, 1945년 10월 15일에 서울 중구 소공동에 '국립도서관'으로 개관하였다. 이후 1963년 도서관법 공포로 '국립중앙도서관'으로 개칭되었고 1991년에 제정된 <도서관진흥법> 제16조에 따라 명실상부한 국가대표도서관이 되었다. 1965년부터 도서관법시행령에 따라 납본제도를 시행하였으며, 1988년 서울시 반포동에 본관을 신축 이전하였다. 1991년에는 <도서관진흥법>이 법률 제4352호로 공포되고, 이어 시행령이 대통령령 제13342호로 제

정 · 공포되면서 문교부(교육부)에서 문화부로 소속이 변경되었는데, 이는 도서관이 문화 복지의 핵심 역할을 하는 종합문화센터로 성격이 변모하였음을 시사한다.

1994년 3월에는 법률 제4746호에 의해 <도서관및독서진흥법>이 제정되었으며 1999년 통합정보시스템 KOLIS를 가동하고, 2003년 급변하는 정보 환경에 대응하여 국가대표도서관의 위상을 재정립하고자 '도서관문화혁신위원회'를 결성하여 '국립중앙도서관 기능 조정 계획(안)'을 수립하였다. 이후 2006년 6월 국립어린이청소년도서관, 2007년 5월 도서관연구소와 국립장애인도서관지원센터, 2009년 5월 디지털도서관을 신설하였다.

국립중앙도서관의 설립 목적은 국내외 지식정보를 총체적으로 수집 · 보존 · 제공하고 후대에 전승하는 것이다. 주요 업무는 구체적으로 국내외 자료의 수집 · 제공 · 보존 관리, 국가서지 작성 및 표준화 · 정보화를 통한 국가문헌정보체계 구축, 도서관 직원의 교육 훈련 등 국내 도서관에 대한 지도 · 지원 및 협력, 외국 도서관과의 교류 및 협력, 도서관 발전을 위한 정책 개발 및 조사 · 연구, 그 밖의 대표도서관으로서의 기능을 수행하는 것이다.

국립중앙도서관의 자료수집활동은 국가대표도서관의 가장 중요하고 기본적인 기능으로 납본, 구입, 기증, 국제교환 등에 의해 이루어지고 있으며, 소장 장서 수는 2010년 7월 현재 770만여 책, 1일 평균 이용자 수 2,288명, 예산은 1,328억 원에 달한다(국립중앙도서관 2009, 3-11).

2) 분류체계 적용 현황

국립중앙도서관은 자료의 언어와 유형에 따라 다양한 분류체계를 적용하고 있다. 구체적으로 기술하면, 국내서와 동양서(중국서 · 일서), 비도서 자료는 한국십진분류법(KDC) 5판을, 서양서는 듀이십진분류법(DDC) 21판을, 고서는 한국십진분류표-박봉석편(KDCP)을 각각 적용하고 있다. 주제명의 경우는, 국내서와 동양서에 국립중앙도서관주제명표목표(NLSH)를, 서양서에 미의회도서관주제명표목표(LCSH)를 부여하였다.

음식문화 장서의 분류 현황을 살펴보면, 음식문화와 차문화, 다도에 관한 저작은 381.75 음식, 음료, 음주의 풍습에, 맛집이나 레스토랑을 소개한 저작은 594.019 미식과 식도락에 분류하였다. 김치는 574.805 야채류와 농학 아래 있는 525.45 엽채류의 기호를 합성하여 식품공학 아래 574.8055 야채류로 분류하였으며, 각종 요리책이나 주식과 부식, 간식 등 다양한 주제의 요리법은 594.5 요리(조리법)에 모두 분류하여, 음식의 유형이나 특성을 전혀 고려하지 않았다. 특히 전통 음청류, 명절이나 차례상 음식, 찌개 등을 다룬 저작을 594.51 한국 요리에 분류한 것은 한식에 대한 반영이 미미한 KDC의 문제점이 그대로 표출된 결과이다(<표 19> 참조).

<표 19> 국립중앙도서관 음식문화 저작 분류 현황

주제	KDC	저작의 종류
음식, 음료, 음주의 풍습	381.75	음식문화, 차문화, 다도
미식과 식도락	594.019	맛집, 레스토랑
민속 양조주	573.41	막걸리
된장	574.48	청국장, 된장, 낫또
야채류	574.8055 (574.805 야채류 +525.45 엽채류)	김치
요리(조리법)	594.5	각종 요리책, 밥·반찬, 초간단 요리, 쿠키, 브런치
한국요리	594.51	떡, 한과, 찌개, 김치, 전통 음청류, 명절/차례상 음식
서양요리	592.54	이탈리아 요리, 프랑스 요리, 파스타
샌드위치	594.5544	샌드위치
곁들이는 요리, 소스, 가니쉬	594.5541	요리소스

농촌진흥청 산하 농업과학도서관 및 국립농업과학원 자료실

1) 개요

농업과학도서관은 농촌진흥청의 전신인 권업모범장이 1906년 수원에 설립됨과 동시에 농촌진흥사업을 지원하기 위해 도서관 업무를 시작하였고, 1962년 농촌진흥청으로 직제가 개편된 후, 1972년에 도서관 건물이 완공되면서 본격적인 도서관 역할을 수행하게 되었다. 2005년 7월 새롭게 개관한 농업과학도서관은 21세기 농업과학기술 디지털정보시대를 선도하기 위해 25만에 달하는 농업 관련 전문서적을 갖추었으며, 2010년 현재 직원 수는 총 6명이며, 342,000권의 장서를 보유하고 있다.

현재는 농촌진흥청의 발간 자료 원문과 농업 분야의 전자저널, 웹데이터베이스, 특허정보 등을 인터넷 상에서 서비스하는 데 주력하고 있다. 특히 발간 자료에 대해서는 원문 전체를 디지털화하여 소속연구원, 농업 관련 대학은 물론 농업인을 비롯한 전 국민을 대상으로 서비스하고 있다. 소속 전문도서관으로는 기관이나 기관 내 부서에 소속된 비교적 소규모의 자료실로서 국립농업과학원 산하 농업공학부와 농식품자원부의 소속 자료실, 국립식량과학원 산하 벼맥류부, 기능성작물부, 고령지농업연구센터의 소속 자료실, 국립원예특작과학원 산하 인삼특작부와 온난화대응농업연구센터, 시설원예시험장 소속 자료실, 국립축산과학원 도서관 등이 있으며, 농업과학도서관 웹사이트를 통해 소장 정보를 제공하고 있다. 위의 소속 자료실 중에서 음식문화 장서를 보유하고 있는 자료실은 농촌진흥청 산하 기관인 국립농업과학원의 농식품자원부 자료실인데, 한식 세계화 업무를 담당하는 농식품자원부에 소속되었으며, 비교적 소규모로 1인 사서가 자료실을 총괄 운영·관리한다.

2) 분류체계 적용 현황

농업과학도서관은 DDC 제18판을 적용하고 있으며, 음식문화와 관련해서 별도의 수정 전개 사항은 없었으나, 지역 구분에 대해서는 KDC의 지역구분기호를 적용하였다. 음식문화 중에서 특히 음식과 음료를 중심으로 분류체계의 적용 현황은 다음과 같다. 농업과학진흥청은 641 Food and Drink에 해당하는 항목명을 사인물에 '음식물, 식생활관리학'으로 기재하고 있었다. 분류 담당자에 따르면, 음식문화 분야 중에서 특히 음식 관련 분류 시 특정 요리 부분을 요리법이나 한국요리법에만 분류하다 보니 청구기호의 중복 전개 문제가 있다고 하였으며, 새로운 한식 관련 용어가 생겼을 때 분류에 한계가 있다고 지적하였다.

음식문화 관련 저작들은 대부분 요리법에 해당하는 641.5 Cooking과 한국 요리에 해당하는 641.5951 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea에 분류되어 있었다. DDC에 한식에 관한 항목이 부족하다 보니 여러 문제점이 발견되었다(<표 20> 참조).

<표 20> 농업과학도서관 및 농식품자원부 자료실 음식문화 저작 분류 현황

주제	DDC	저작의 종류
Specific food from plant crops	641.35 (641.3 Specific food from plant crops + 635 Garden crops, Vegetables)	한국의 김치문화와 식생활에 관한 저작
Cooking	641.5	김치, 국·찌개·전골, 전통향토음식, 떡, 한과, 음청류, 통과의례음식, 반찬, 퓨전요리, 상차림 등에 관한 저작
Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking	641.5951* [641.59 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking + 5 Asia(DDC Table 2) + 1 Korea (KDC Table 2)]	

* 저작에 따라 한국에 해당하는 DDC Table 2 기호를 적용하여 641.59519에 분류하기도 함.

첫째, 동일한 주제를 다룬 저작들에 다른 분류기호가 부여되기도 하였다. 예를 들어, ≪한국의 김치문화와 식생활≫이라는 저작은 641.35 Specific food from plant crops(재료별 음식)에, ≪이하연의 명품김치≫는 641.5 Cooking(요리법)에 양분하여 분류하였다. 떡에 관한 저작도 641.81 Side dishes, sauces, garnishes와 641.59519 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking에 국가별 요리로 분류되었다.

둘째, 고유한 한식의 특성을 전혀 반영하지 못했는데, 우리나라 전통 상차림을 포함해 음청류나 한과, 김치, 장류 등 특정 종류의 한식을 다룬 저작에 모두 641.5951을 부여하였다.

셋째, 도서관 자체적으로 지역구분기호를 일관성 있게 적용하지 못했는데, 예를 들어 ≪우리 한과, 떡, 음료≫는 641.5에 ≪전통한과≫는 641.5951에 분류하였다.

국립농업과학원 농식품자원부 자료실은 DDC 제21판을 적용하고 있으며, 분류 작업 시 본청의 농업과학도서관의 목록을 주로 참조하고 있었다. 농식품자원부 자료실도 농업과학도서관과 마찬가지로 한식에 대한 국가별 요리에 상세한 분류 없이 641.5에 바로 분류하거나, 한국 지역구분기호를 추가하여 641.5951에 분류하였다. 예를 들면 국·찌개·전골, 전통향토음식, 한국의 떡·한과·음청류, 통과의례음식, 별미반찬·밑반찬, 퓨전요리, 상차림 등이 모두 641.5 아래 분류되었다. 김치의 경우는 국가별 음식인 641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking이나 재료별 음식 아래 641.35 Specific food from plant crops-Garden crops, Vegetables에 양분되어 분류되었다.

농심음식문화전문도서관

1) 개요

농심음식문화원이 운영하고 있는 농심음식문화전문도서관은 우리 음식문화의 뿌리를 식품 산업화에 기여할 수 있도록 국내외 음식문화 분야의 장서를 구축하고 음식문화 관련 정보·지식·콘텐츠를 제공하고 있다. 농심음식문화전문도서관은 농심 임직원 및 외부 이용자(식품 관련 전공, 문헌정보학 전공)를 주이용 대상으로 하여, '세계 책과 저작권의 날'인 2009년 4월 23일에 개관하였고, 음식 분야 관련 도서 6,000권, 정기간행물 170종, 비도서 160개 등 현재 9천여 권의 장서를 소장하고 있다. 농심음식문화전문도서관은 음식에 관한 자료뿐 아니라 문화인류학, 철학 등으로 주제 분야를 확대하여 학제적 특성을 지닌 음식문화 분야의 다양하고 전문적인 장서를 수집·제공하고 있다. 또한 음식문화에 대한 이해와 개발 아이디어 등 이용자가 다양한 정보를 얻을 수 있도록 음식 관련 만화책까지도 수집 범위에 포함시키고 있다.

2) 분류체계 적용 현황

농심음식문화전문도서관은 DDC 제22판을 적용하되 KDC 제5판의 지역구분기호를 차용하고 있으며 음식문화 분야 중에서 641에 대해 부분적으로 기호를 수정·확장시켰다(<표 21> 참조).

<표 21> 농심음식문화전문도서관의 DDC 수정·확장 전개 현황

DDC	표목명	비고***	DDC	표목명	비고
641.1	음식 & 차문화	추가	641.73	Braising, boiling, simmering, steaming, stewing 찜	포함
641.11	음식문화, 외식문화	추가	641.77	Frying and sautéing 전	포함
641.12	차문화, 음료문화	추가	641.81	Side dishes, sauces, garnishes 반찬	포함
641.3001	Philosophy and theory 이론서	포함	641.813	Soups 국, 죽	포함
641.3002	Miscellany 연구논문	포함	641.814	Sauces and salad dressings 양념	포함
641.5091	약선음식	추가	641.819	Garnishes 고명	포함
641.591*	Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking 포괄적인 한국 음식, 총론	포함	641.82	Main dishes 비빔밥, 한그릇 음식	포함
641.5901	역사성, 전통 음식	추가	641.823	Stews 찌개, 전골	포함
641.5902	장**	추가	641.8771	커피	추가
641.5903	김치**	추가	642.09	푸드 스타일링 (food styling)	추가
641.5904	시절식**	추가	642.6	Table service 푸드아트	포함

* KDC의 지역구분표를 차용하였음.
** DDC 제23판 개정 방향과 상충됨.
*** '추가'는 DDC 공기호에 새로운 분류항목을 추가한 경우이며, '포함'은 DDC 기존 분류항목에 한식을 포함시킨 경우임.

농심음식문화전문도서관에서는 DDC의 미할당 기호인 641.11에 전반적인 식생활이나 음식문화에 관한 저작을 분류할 수 있도록 '음식문화' 항목을 신설하였다. 또한 641.11 음식문화 및 641.59 국가별 음식, 641.21 주류에는 KDC의 지역구분기호를 차용하여 국가로 세부 전개할 수 있도록 하였다. 분류 담당자에 따르면, 한식을 다룬 저작이 전통의 측면을 강조할 경우 641.59 아래 국가별 음식으로 분류하고, 일반적인 음식의 측면을 강조하면 641.8 아래 분류한다고 하였다.

특징적인 항목을 기술하면, 사찰음식은 641.567 Cooking for religious limitations and observances라

는 종교 음식으로, 식혜, 수정과와 같이 한국 전통 음청류는 641.591인 한국 음식에 분류하며, 장류와 김치는 각각 신설 기호인 641.5902와 641.5903에, 면류는 641.822 Pasta dishes, 떡과 한과는 641.8653 Cakes에 분류하였다.

분류가 어려운 주제의 하나로 건강식품을 꼽았는데, 현재는 영양 측면에서 다룬 저작은 613.2 Diet에 분류하고, 한국에서의 식생활 조절을 통한 다이어트에 관한 저작은 641.302 Health foods에 분류한다고 하였다. 그러나 최근 건강식품에 관한 저작이 꾸준히 증가하고 있기 때문에 DDC 상에서 이를 위한 기호의 세부 전개가 필요하다고 하였다.

5.2 국외

대만 중화음식문화기금회도서관

1) 개요

중화음식문화기금회도서관은 중국 음식문화의 보존과 진흥을 목적으로 1989년에 설립되었다. 중국 및 세계 음식문화와 관련된 25,000여 권의 장서를 보유한 비교적 작은 규모의 도서관이지만, 음식철학, 역사 및 원형, 약선음식 및 식이요법 음식, 요리법, 영양, 요리, 음료, 푸드 스타일링, 용기, 차 및 와인 등 수집 대상의 범위가 매우 포괄적이다. 또한 수집 장서의 유형도 단행본, 정기간행물, 시청각 자료, 팸플릿, 뉴스, 학위논문, 학술논문 등으로 다양하다. 최근에는 유럽 및 미국 지역 내 소재한 중국 레스토랑으로부터 메뉴를 기증받아 장서로 구축하고 있다.

2) 분류체계 적용 현황

중국도서분류법(中國圖書分類法) 제7판에 기초하여 음식문화 관련 부분을 수정・확장하여 중화음식문화도서관분류법(中華飮食文化圖書館分類法)을 개발하였다(<표 22> 참조).

부문별로 주요 수정 내용을 살펴보면, 식이와 관련해 418 식물급치료(食物及治療) 아래 418.9 식물치료(食物治療)・계절음식(季節飮食)을 신체기관 및 질병으로 상세 전개하였다. 식품과 음료와 관련해서는 427 중국 음식(中國飮食) ; 중국팽임(中國烹飪) 아래 다양한 항목에서 수정 전개가 이루어졌다. 음식사를 시대 및 특징에 따라 구분하기 위해 427.09 역사문화(歷史文化) ; 음식문화(飮食文化)를 고대음식, 궁정음식, 관부채(귀족 집안에서 내려오는 요리방법) 등으로 세분하였다. 또한 427.1 음식류(食譜)에는 중국도서분류법의 지역구분표인 <중국성구현시표(中國省區縣市表)>에 따라 세분한다는 주기를 두어 지역별 구분을 가능케 하였다. 427.3 소채, 수과류식보(蔬菜, 水果類食譜)는 소채류 종류로 세분하였으며, 음료 중에서 427.42 커피(가배, 咖啡)를 커피에 관한 글, 안전표・법규, 커피 종류, 용기, 제조・생산・판매 등으로 세분하였으며, 427.43 주(酒)는 술에 관한 글, 안전표・법규, 술의 종

류, 용기, 제조·생산·판매 등으로 상세 전개하였다. 427.61 조미품(調味品)(식용색료, 食用色料)은 함미료, 첨미료, 향료, 매운조미료(辛辣料), 산료 등으로, 427.8 팽임법(烹飪法)은 조리기술, 조리방식 등으로 세분하였다. 음식점의 경우에는 483.82 음식점(찬음점, 餐飮店)을 <중국성구현시표(中國省區縣市表)>에 따라, 483.83 국외찬음점(國外餐飮店)은 <세계분국표(世界分國表)>에 따라 세분하도록 지시하였다.

이 밖에도 국가별 전통풍습과 관련해서 538.8 각국 풍속지(各國風俗誌)는 <세계분국표(世界分國表)>, 538.82 중국 풍속지(中國風俗誌)는 <중국성구현시표(中國省區縣市表)>에 따라 세분하도록 주기를 명시하였다.

정기간행물 기사는 단행본과는 별도로 17개 범주로 구분된 분류법을 적용하고 있었다(<표 23> 참조).

<표 22> 중화음식문화도서관분류법

중화음식문화도서관분류법	항목명	비고
418	식물급치료(食物及治療)	
418.9	식물치료(食物治療)·계절음식(季節飮食)	신체 기관 및 질병으로 하위 분류함.
427	중국 음식(中國飮食)；중국 팽임(中國烹飪)	
427.09	역사문화(歷史文化)；음식문화(飮食文化)	고대음식, 궁정음식, 관부채(귀족 집안에서 내려오는 요리방법) 등으로 세분함.
427.1	음식류(食譜)	지역구분표인 <중국성구현시표(中國省區縣市表)>에 따라 세분함.
427.3	소채, 수과류식보(蔬菜, 水果類食譜)	소채류 종류로 세분함.
427.4	음료(飮料)	
427.42	커피(가배, 咖啡)	커피에 관한 글, 안전표·법규, 커피 종류, 용기, 제조·생산·판매 등으로 세분함.
427.43	주(酒)	술에 관한 글, 안전표·법규, 술의 종류, 용기, 제조·생산·판매 등으로 세분함.
427.61	조미품(調味品)(식용색료, 食用色料)	함미료, 첨미료, 향료, 매운 조미료(辛辣料), 산료 등으로 세분함.
427.8	팽임법(烹飪法)	조리기술, 조리방식 등으로 세분함.
483.8	찬음업(餐飮業)	
483.82	음식점(찬음점, 餐飮店)	<중국성구현시표(中國省區縣市表)>에 따라 세분함.
483.83	국외찬음점(國外餐飮店)	<세계분국표(世界分國表)>에 따라 세분함.
538.8	각국 풍속지(各國風俗誌)	<세계분국표(世界分國表)>에 따라 세분함.
538.82	중국 풍속지(中國風俗誌)	<중국성구현시표(中國省區縣市表)>에 따라 세분함.

<표 23> 정기간행물 분류 범주

범주명	
요리법과 케이크	차문화
식품 그릇	식이요법
음식문화	식품 처리
대만시 관련 기록물	음료문화
대만 전통풍습	대만 원로와의 대담
식품과 농업	식품 외식 산업
음식풍습	식품 위생 및 영양
대만 지방정부 관련 기록물	중국 왕조 정부 기록물
대만 요리, 스낵	

일본 국립민족학박물관도서관

1) 개요

국립민족학박물관(国立民族学博物館)은 인류학을 중심으로 둔 일본 최대의 인문사회과학 연구소로서, 기관명에서도 알 수 있듯이 연구소 내에 박물관을 갖추고 있다. 약칭으로는 민파쿠(みんぱく, 民博, 이하 MINPAKU)라 부른다. MINPAKU 내에 위치한 도서관은 일본 내 유관 기관 중 가장 큰 규모로, 문화인류학과 민족학, 관련 분야의 600,000권 이상의 단행본과 정기간행물, 마이크로 형태의 자료를 소장하고 있다.

도서관은 개가식으로 운영되며, 희귀본이나 고서의 경우는 별도로 분리하여 비치하고 있다. 인종과 지역 요소가 한 국가와 지역의 문화적 특성을 결정하기 때문에 이 도서관은 소장 장서의 특성을 반영하여 문헌정보학 분야에서 다소 생소한 분류체계인 Human Relations Area Files(HRAF)의 Outline of World Cultures(OWC) 분류체계와 NDC, DDC를 혼용하여 적용하고 있다. 참고로 HRAF는 전문 연구자들에 의해 전 세계의 다양한 인종 집단이나 문화를 다룬 자료들이 수집된 참조 문서이며, OWC는 HRAF 문서를 지역과 인종에 따라 효과적으로 분류하고자 George. P. Murdock에 의해 개발된 분류체계이다.

2) 분류체계 적용 현황

MINPAKU도서관은 OWC(Outline of World Culture) 제6판을 기반으로 1차 분류를 실시하고, 한국, 일본, 중국의 자료는 NDC 제9판을, 기타 국가의 자료는 DDC 제21판을 적용하고 있었다. 일본 내 대부분의 도서관은 통상적으로 일본 및 한국, 중국 자료는 일본 도서관의 표준 분류법인 NDC를 적

용하고, 이외 국가의 자료에는 DDC를 적용하였다. 따라서 MINPAKU의 분류기호는 한국과 중국, 일본의 단행본에는 'OWC 기호+NDC 기호'를, 이외의 국가는 'OWC 기호+DDC 기호'를 부여하게 된다. 반면, 정기간행물은 잡지명의 자모순으로 배열하고 섹션을 3개인 해외/일본/중국과 한국으로 간단하게 구분하여 배가하였다.

OWC는 전 세계를 아시아(A), 유럽(B), 아프리카(C), 중동(M), 북아메리카(N), 오세아니아(O), 러시아(R), 남아메리카(S), 총 8개 지역으로 구분하고, 각 지역에 1개의 알파벳 기호를 부여한다. 대분류는 다시 국가로 세분하여 알파벳 기호를 두 번째 자리에 추가하는데, 아시아 A에서 AA는 한반도, AB는 일본으로 전개된다. 다음으로 각 지역은 고유한 문화나 사회에 따라 하위 지역이나 인종, 시대로 세분된다. 예를 들어 AA2는 한반도의 1910년 이전 시대를, AA5는 북한, AA6는 한국을 의미한다(<표 24> 참조).

현재 MINPAKU도서관에서는 스시를 596.21 일본 요리에 낫또는 619.6 대두·두류식품에 분류하고 있다. 이럴 경우, 스시는 가정요리 아래, 낫또는 농업 아래 분류하게 되지만, MINPAKU도서관 분류 담당자는 스시와 낫또 모두가 음식의 일종이지만, 최대한 NDC에 준하여 분류기호를 할당한다고 하였다. 또한 주제명표목을 목록상에 별도 부여하지는 않는데, 이는 이용자가 분류기호와 서명, 키워드를 가지고 충분히 자료에 접근할 수 있기 때문이라고 하였다.

음식문화와 관련된 키워드를 중심으로 살펴보면, 궁중음식이나, 음식문화사와 같이 역사적 측면에서 음식문화나 음식풍습을 다룬 저작은 383.8 음식사에 분류하였다. 국가별 음식사는 383.8에 보조표를 합성하는데, 예를 들어 한국요리 문화사는 383.821에 분류하였다. 음식궁합은 498.5 식품·영양에, 각 국가별 음식과 조리법, 요리는 596 식품·요리에 분류하였다. 한국 요리는 596 아래 596.22 아시아 요리: 중국 요리, 조선 요리, 인도 요리, 일본의 화과자는 596.6 빵·과자류에 분류하였다(<표 25> 참조).

<표 24> OWC의 대분류 및 한국 관련 항목

OWC 기호	지역·민족	OWC 기호	지역·민족
W	세계(World)	AB	일본(Japan)
A	아시아(Asia)	E	유럽(Europe)
AA	한반도(Korea)	F	아프리카(Africa)
AA1	한반도 전체	M	중동(Middle East)
AA2	1910년 이전	N	북아메리카(North America)
AA3	선사시대	O	오세아니아(Oceania)
AA4	제주도	R	러시아(Russia)
AA5	북한	S	남아메리카(South America)
AA6	한국		

<표 25> MINPAKU의 음식문화 저작 분류 현황

주제	OWC+NDC*	서명
음식사	AA1 383.8	韓國の食
	AA1 383.821	조선왕조 궁중음식
		한국 요리 문화사
		한국 음식 대관
식품영양	AA1 498.5	유태종 박사의 음식궁합
식품요리	AA1 596	한국의 음식용어
	日本 596.04	外食の文化
양식별요리법	日本 596.2	東京の味
일본요리	日本 596.21	すしの本
아시아요리	AA1 596.22	우리 음식 백가지
		맛김치・김장김치
		집에서 만드는 궁중음식
		한국 음식
		떡한과・한식음료
		한국 요리 백과
		양향자의 북한 요리 따라 하기
빵・과자류	日本 596.6	花菓子
대두・두류식품	日本 619.6	納豆大全

* 일본 자료는 OWC 기호인 'AB' 대신 '日本'으로 표기함.

일본 오사카시립중앙도서관

1) 개요

오사카시립도서관은 중앙도서관을 포함하여 23개의 지역도서관으로 구성된다. 이중 오사카시립중앙도서관은 1961년 11월에 건립되어 1996년 신축 건물로 이전한 일본 최대 규모의 도서관으로, 현재 도서 약 30만 권, 잡지 약 2,900종의 장서를 갖추고 있다. 오사카시립중앙도서관은 일본의 IRI (Intellectual Resource Initiative)가 수여하는 '2009 올해의 도서관'에 선정되었다. 이 상은 매년 선진적인 활동을 하고 있는 도서관에게 수여하는 것으로 오사카시립중앙도서관은 지식 창조형 도서관으로서의 활동을 높이 평가받아 이 상을 수상하게 되었다.

건물은 총 4층으로 이루어졌는데, 지하 1층은 시청각 자료와 청소년 자료를, 1층은 어린이 자료와 한국어 자료를 포함한 다국어 자료, 생활・교육 자료 등을 비치하였다. 2층은 사회과학, 인문과학, 자연과학 등 각종 전문도서를, 3층은 오사카시 향토 자료를 구비하였다. 특히 다국어 자료 중 한국어 자료는 1층에 '한국어 도서/조선어 도서'라는 컬렉션명으로 별도 배가하였다. 컬렉션 내에서도 아동도서와 일반도서를 구분하고, 일반도서는 다시 소설류와 비소설류로 나누어 비치하였다.

2) 분류체계 적용 현황

오사카시립중앙도서관은 일본의 대표 도서분류법인 NDC를 적용하면서, 소설류에는 분류기호 없이 저자기호만, 비소설류에는 저자기호 없이 분류기호만 부여하였다. 또한 이용의 편의를 돕고자 대분류별로 대표적인 하위 주제를 선정하여 서가 양쪽에 사인물을 부착하였다. 이중 590 가정학·생활과학에서 음식문화 관련 항목은 식품·요리, 양식별 요리법, 재료별 요리법, 가정요리가 있다. 음식문화 관련 저작들은 비소설류에 속하기 때문에 분류기호를 부여하였으나, 공공도서관의 이용 대상자들을 고려하여 분류기호를 상세 전개하기보다는 최대 4자리 세목까지만 전개하였다.

한국어로 쓰인 음식 관련 자료들은 '한국어 도서/조선어 도서' 컬렉션에 비치되기 때문에, 아시아 요리로만 분류하지 않고 개별 주제로 분류한 것이 특징적이었다. 국가나 언어로 분류를 먼저 적용하거나 컬렉션으로 먼저 구분하면, 외국의 대표 요리를 국가별 요리에 분류하지 않고, 음식의 재료나 상황별 요리 아래로 바로 분류가 가능하다는 장점이 있다. 예를 들어 '전라도 폐백과 이바지'가 일본어로 쓰인 저작이라면 596.2 양식별요리법 아래 분류되어야 하지만, 한국어 도서 컬렉션에 속하는 자료이기 때문에 폐백·이바지음식을 분류할 수 있는 596.4 계절·장소에 따른 요리에 분류하였고, 한국의 김치나 찌개에 관한 저작은 596.3 재료별 요리법에 분류하였다(<표 26> 참조).

<표 26> 오사카시립중앙도서관의 한국어 음식문화 저작 분류 현황

주제	NDC	서명
풍속습관·민속학·민족학	380	세계 식문화
개인위생·건강법	498.3	청국장 다이어트 & 건강법
식품요리	596	똑똑한 도시락
		남편을 90살까지 살리는 매일반찬
		우리 김치 백 가지
		1,000원으로 밑반찬 만들기
양식별 요리법	596.2	10년 인기밥반찬
		카페 style 샌드위치
		국민요리책
재료별 요리법	596.3	괜찮은 찌개 다 들어 있어요
		한식요리 대가의 손맛 3인 3색 - 시원한 맛 이북 김치 & 정갈한 맛 서울 김치 & 깊은 감칠맛 남도 김치 105가지
		중국요리 만들기
계절별 요리법	596.4	전라도 폐백과 이바지
빵·과자류	596.6	정말 안전한 엄마표 간식 만들기

미국 의회도서관 DDC 편집위원회

본 연구에서 DDC의 편집위원인 Dr. Julianne Beall과 Dr. Rebecca Green과의 면담을 통해 DDC 제23판에서 음식문화 관련 항목의 주요 변경 내용에 대해 알아보고, 한국의 고유한 음식문화 요소들의 반영 가능성에 대해 타진하였다. DDC의 인쇄본 갱신 주기는 약 8년으로 2003년 22판에 이어, 2011년에 제23판이 출간될 예정이다. 주의할 사항은 DDC 제23판의 내용이 아직 확정되지 않은 상태에서 면담을 진행하였기 때문에, 본 연구에서 밝힌 내용들이 23판에서 변경될 소지가 있다는 것이다. 면담 내용을 토대로 각 음식문화 부문의 DDC 제23판(Draft)의 수정 예정 사항에 대해 기술하면 다음과 같다.

먼저 식생활과 풍습에서 394.12 Eating and drinking의 하위 항목을 세부 전개할 예정이라고 하였다. 제22판에서는 해당 기호의 하위 항목이 없었으나, 제23판에서는 394.125 Meals라는 새로운 항목을 추가하고, 그 아래 제22판의 394.15 Specific meals의 내용을 이치(理致)하였다. 따라서 394.125 아래에는 394.1252 First meal of the day, 394.1253 Light meals, 394.1254 Main meal of the day로 상세 전개가 가능하다. 특히 차문화를 분류하기 위해 394.15 Customs of tea를 신설하고 일본 차문화(Japanese tea ceremony)를 분류할 수 있도록 한 점이 특징이었다. 여러 국가의 차문화 중에 일본의 차문화를 주기에 추가한 것은 문헌적 타당성에 입각하여 이루어졌다고 하였다. DDC는 분류표와 상관색인의 항목을 새롭게 선정하거나 변경할 때 문헌적 타당성(literary warrant)을 가장 중요한 근거로 삼고 있으며, 주요 참조 도구로 WorldCat을 꼽았다. 즉 WorldCat에 일본의 차문화에 대한 저작들이 많기 때문에 분류항목 설정에 대한 타당성과 정당성을 확보할 수 있었으며, LCC에도 이미 일본 차문화에 대한 분류항목들이 마련되었기 때문에 DDC 제23판에 반영될 수 있었다.

둘째, 식품과 음료를 분류하는 641 Food and drink에서는 DDC 편집위원회에서 분류항목을 설정할 때 특정 국가의 음식문화보다는 범국가적인 측면에서 통용 가능한 항목을 선호한다고 하였다. 예를 들면, 서양의 입장에서 파스타가 모든 면류를 포괄하는 개념으로 간주하기 때문에 641. 822에 'Noodles'라는 명칭보다는 'Pasta dishes'를 사용한다고 하였다. 그러나 향후 국가마다 면의 종류가 다양하고 상이한 점을 고려하여 분류기호에 지역 구분 기호를 활용하는 방안을 검토 중이라고 하였다.

음식은 그 재료와 조리방법, 요리의 종류에 따라 다양하게 분류될 수 있다. 641.5~641.8 아래에는 별도의 우선순위표가 없으나, 피면담자에 따르면 각 분류 기호 아래 타소분류주기를 통해 분류항목 간 우선순위를 간접적으로 설정할 수 있다고 하였다. 그래서 일반적인 요리는 641.5 Cooking에, 특정 재료에 대한 요리는 641.6 Cooking specific materials에, 특정 요리 과정이나 기술은 641.7 Specific cooking processes and techniques에 특정 종류의 음식(dishes)의 조리나 음료 준비는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 분류하게 된다고 하였다.

각 분류 기호 아래 설정된 타소분류주기 내용을 분석해보면, 641.6 Cooking specific materials 아래 주기에서 특정 재료들을 가지고 특정 요리를 만드는 경우에는 641.8 Cooking specific kinds of dishes

and preparing beverages에 분류하도록 안내하였다. 641.7 Specific cooking processes and techniques에서는 일반적인 요리 과정이나 기술을 여기에 분류하고, 특정 재료에 국한된 특정 조리 과정은 641.6 Cooking specific materials에, 특정 종류의 요리에 사용되는 조리 과정을 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 분류하였다. 따라서 특정 요리에 대한 포괄적이고 학제적인 저작을 분류할 때는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages이 641.5~641.8 중에서 가장 우선순위가 높다고 볼 수 있었다. 이와 같은 맥락에서 김치, 불고기, 갈비, 스시 등 재료나 조리방법, 국가별 요리 등 다양한 기호로 분류가 가능한 음식은 특정 종류의 요리에 대한 포괄적인 저작을 분류하는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 우선적으로 분류하는 것이 적합한 것으로 나타났다.

DDC 편집위원회 실무자와 면담한 결과, DDC 상에서 김치는 우선적으로 641.81 Side dish에, 불고기나, 갈비, 일본의 스시는 주요리의 성격이 강하기 때문에 641.82 Main dishes 아래에 분류하는 것이 적절하다고 하였다. 또한 641.82의 하위 항목들을 한국 및 동양 음식에 적용해보면, 641.82 Main dishes의 주기에 기재된 'One-dish cooking'으로서의 비빔밥이, 641.822 Pasta dishes에는 국수와 같은 면류가, 641.824 Meat and cheese pies에는 불고기와 갈비를 분류할 수 있었다. 다만 문헌적 타당성이 있어야만 분류항목으로 선정되고, 분류 기호를 독립적으로 가질 수 있다고 하였다. 원칙적으로 DDC에서 분류항목을 추가하기 위해서는 상관색인에서 먼저 항목을 추가하여 기존 항목 중 가장 적합한 것과 연결시킨 후, 다음 단계로 포함 주기 내 입석(standing room) 기호로 삽입한다고 하였다. 이렇게 최종적으로 문헌적 타당성이 확보되면 새로운 기호를 부여하게 되는데, 김치의 경우에 WorldCat에서 이미 문헌적 타당성을 확보하였기 때문에 향후 독립적인 분류항목으로 설정될 가능성이 높은 것으로 파악되었다.

셋째, 식단과 상차림에 관련된 642 Meals and table service에서는 주기에 기재된 'Menu cookbook'과 일반적인 요리책을 구분하기 어렵기 때문에, DDC 편집위원회 내부적으로 이에 대한 검토가 이루어질 예정이라고 하였다.

넷째, 음료기술을 분류하는 663 Beverage technology에서는 663.49 Rice wine, 663.5 Distilled liquor에 한국의 전통 술인 막걸리와 소주를 각각 분류하면 되지만, WorldCat에서 해당 주제를 중점적으로 다룬 문헌이 거의 없기 때문에 분류표 상에 항목으로 설정되기는 당분간 어려울 것이라고 하였다.

다섯째, 식품공학을 분류하는 664 Food technology에서는 분류항목 상의 큰 변화는 없었다. 한국과 일본의 된장과 미소의 경우는 664.58 Complex condiments에 분류하거나 항목으로 추가하도록 검토할 예정이라고 하였다. 우리나라의 떡은 일반적으로 굽거나 튀기는 것이 아니라 찌는 형태이므로 664.752 Bakery goods에 분류하기에 적절하지 않아 향후 이에 대한 분류항목을 검토할 필요가 있다고 하였으며, 라면의 경우에 664.755 Pastas에 분류하도록 권고하였다.

여섯째, 새로운 음식문화 주제에 대한 분류항목인 푸드 스타일링(Food styling)은 상차림이 아닌 음식의 맛깔스런 시각적 효과를 주기 위한 것에 초점을 맞추기 때문에 642 Meals and table service에 분류하기 어렵고, 추후 적절한 기호를 할당하기 위한 조사가 필요하다고 하였다. 그리고 퓨전 음식(Fusion cuisine)은 641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking 아래 분류하도록 제안하였다.

끝으로, DDC 편집위원회에서는 분류항목명을 선정할 때 저작의 서명을 우선적으로 고려하되, 다양한 용어가 존재하는 경우는 최대한 문화적 다양성을 반영한다고 하였다. 예를 들어, 'Breakfast'보다는 'First meal of day'로 표목명을 설정하였는데, 사람들의 다양한 아침 식사 유형을 편견 없이 반영하고, 특수한 용어보다는 일반적인 용어를 선호한다고 밝혔다. 또한 미래에 DDC가 이질적인 정보들 간의 상호 연계 도구로서 다양한 세대가 그들의 정보 요구에 적절한 정보를 찾을 수 있도록 도와주는 역할을 하게 될 것이라고 밝혔다.

앞서 기술한 DDC 제23판의 음식문화 분야 개정 사항과 한식 분류 내용을 정리하면 <표 27>과 같다.

<표 27> 음식문화 분야의 DDC 제23판 개정 사항 및 한국 음식문화 분류 방안

범주(DDC 항목)	면담 결과
식생활과 풍습 (394.12 Eating and drinking)	· 394.125 Meals 신규 항목 추가 394.1252 First meal of the day 394.1253 Light meals 394.1254 Main meal of the day로 상세 전개 · 394.15 Customs of tea 신규 항목 추가, 문헌적 타당성(WorldCat 참조)을 바탕으로 일본 차문화(Japanese tea ceremony) 항목 신설
식품과 음료 (641 Food and drink)	· 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages에 김치, 불고기, 갈비, 스시 등 재료나 조리방법, 국가별 요리 등 다양한 기호로 분류가 가능한 음식을 우선적으로 분류 · 641.81 Side dish에 김치 분류 · 641.82 Main dishes에 불고기나, 갈비, 비빔밥, 일본의 스시 분류 · 641.822 Pasta dishes에 국수, 641.824 Meat and cheese pies에는 불고기와 갈비를 분류하도록 권고 · 김치와 스시는 문헌적 타당성이 있어 분류항목으로 추가될 가능성이 높으나 이외의 한식은 문헌이 적어 분류항목으로 추가하기 어려움
식단과 상차림 (642 Meals and table service)	· 642 Meals and table service 주기에 기재된 'menu cookbooks'와 상관색인에서 641.5 Cooking로 분류되는 'Recipes'와 'Cookbooks' 간의 구분이 어려워 내부적으로 검토가 이루어질 예정
음료기술 (633 Beverage technology)	· 663.49 Rice wine에 막걸리, 663.5 Distilled liquor에 소주를 분류하도록 권고 · WorldCat에서 해당 주제를 중점적으로 다룬 문헌이 거의 없기 때문에 분류표 상에 항목으로 설정되기는 어려움

범주(DDC 항목)	면담 결과
식품공학 (664 Food technology)	· 664.58 Complex condiments에 된장과 미소가 분류항목으로 추가될 가능성이 있음 · 664.752 Bakery goods에 한국 전통 떡을 분류하기 적절치 않아 향후 이에 대한 분류항목을 검토할 예정 · 664.755 Pastas에 라면을 분류함
새로운 주제에 대한 분류	· 642 Meals and table service에 상차림보다는 음식의 맛깔스런 시각적 효과를 주는 푸드 스타일링(food styling)을 분류하기 어려워 추후 적절한 기호를 할당할 필요가 있음 · 641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking에 퓨전 음식을 분류하도록 제안
분류항목명 선정	· 저작의 서명을 우선적으로 참고하여 선정 · 다양한 용어가 존재하는 경우 최대한 문화적 다양성 반영 예) 394.1252 First meal of the day(Breakfast 대신) · 일반적 용어 선호

미국 National Agricultural Library

1) 개요

미국 국립농학도서관(National Agriculture Library, 이하 NAL)은 농림부(U. S. Department of Agriculture) 소속으로 1862년 설립되었으며, 1990년 의회에 의해 미국의 주요 농학 정보원을 수집·서비스하는 국립도서관으로 승격되었다. 농학 분야 연구와 관련 산업을 지원하고 공공 및 다양한 이해 당사자에 대한 양질의 서비스를 제공하고 있다. NAL의 본부는 워싱턴 DC의 Maryland주의 Beltsville에 위치한다. NAL의 연간 예산은 회계연도 2010년 기준 2,200만 달러에 육박하며, 약 148명의 연방 직원이 근무하고 있다. NAL는 16세기 이후부터 현재까지 단행본, 연속간행물, 시청각 자료, 마이크로필름, 보고서, 회의 자료, 논문, 포스터, 지도, 소프트웨어, 이미지 자료, 그림, 조형물 등 폭넓은 유형의 자료 5천만 권을 소장하고 있다. 장서는 주로 농학, 식품, 영양, 에너지, 환경 등의 분야를 집중적으로 보유하고 있다.

소장 장서에 대해 구체적으로 살펴보면, 현재 NAL에서는 단행본보다는 정기간행물, 특히 농학 분야 핵심 학술지를 서비스하는 데 주력하고 있으며, 이에 따라 농학 및 관련 학문의 15,000여 종 이상의 학술지를 구독하고 있다. 또한 미국 농업에 관한 역사적 자료, 농림부의 기관 발간물, 동물학 및 식물학, 농화학, 공학, 경제학, 농경제학, 임업, 농산품, 농촌사회학, 식품, 영양학 등과 더불어, 생물학, 의학, 화학, 물리학, 유전학, 자연사, 천연자원 등 다양한 주제 분야의 정보를 온·오프라인 상에서 제공하고 있다. 최근에는 농업 관련 디지털 레포지터리를 구축하여 3만 개 이상의 연구논문들을 축적하였다. NAL은 미국의 국립도서관과 대학도서관, 국제기구의 도서관들과 협력 네트워크를 구축함으로써 AgNIC(Agriculture Network Information Center), Nutrition.gov, Science.gov, Worldwidescience.org, USDA Digital Desktop Library 등 인터넷 서비스를 통해 다양한 정보원을 구축·제공하고 있다.

2) 분류체계 적용 및 시소러스 개발 현황

NAL은 1962년까지 자관 개발 분류법을 적용하였으나, 이후 현재까지 미의회도서관 분류법인 LCC를 적용하고 있다. NAL의 소장 자료는 서지데이터베이스인 AGRICOLA(AGRICultural OnLine Access)를 통해 웹 검색이 가능하다.

Technical Service팀의 관계자에 따르면, NAL은 농학 분야 정보원의 효과적인 검색을 지원하기 위해 1970년대부터 키워드 검색방식에 적용하였으며, 1980년대부터 통제어휘집인 NAL Agricultural Thesaurus(NALT)를 구축해왔다. 그는 NAL이 단행본보다는 학술지에 치중하고 있기 때문에 실제로 분류체계보다는 학술지 논문을 검색하여 원문까지 바로 이용할 수 있는 서비스를 향상시킬 수 있는 시소러스 개발에 더욱 주력하고 있다고 하였다. NALT는 2002년 1월 초판이 발행된 이래 매년 갱신되어 현재까지 2,400여 개의 용어가 수록되었으며, 영어와 스페인어로 이용 가능하고, 식품을 포함한 농학 분야 전반의 효율적인 검색 도구로 활용하기 위해 지속적으로 어휘가 추가되고 있다.

NALT는 기존의 시소러스 구조와 동일하게 BT(Broader Term), NT(Narrower Term), SC(Subject Category), DF(Definition), DS(Definition Source), UF(Used For), USE(Use), UFA(Used For AND Type), USA(Use AND Type), RT(Related Term), TNR(Term Number), ES(Spanish Translation) 등 용어의 정의와 관계를 명시하는 약어 명칭들이 있다. NALT는 NAL의 서지데이터베이스와 서비스 중인 인터넷 정보원들을 색인하는 데 활용되며, 각종 사이트에서 정보를 탐색하는 주요 도구로 활용되고 있다. 시소러스는 17개의 주제 범주로 나뉘는데, 이 주제 범주를 활용해서 특정 학문이나 주제 분야별로 용어를 브라우징할 수 있다. 주제 분야는 농학 전반과 함께 생물학, 물리학, 사회과학 영역도 포함하고 있다(<표 28> 참조).

<표 28> NALT의 주제 범주

Animal Science and Animal Products	Farms and Farming Systems	Government, Law and Regulations	Physical and Chemical Sciences
Biological Sciences	**Food and Human Nutrition**	Health and Pathology	Plant Science and Plant Products
Breeding and Genetic Improvement	Forest Science and Forest Products	Insects and Entomology	Research, Technology and Engineering
Economics, Business and Industry	Geographical Locations	Natural Resources, Earth and Environment	Rural and Agricultural Sociology
			Taxonomic Classification of Organisms

이중 식품과 영양(Food and Human Nutrition) 아래에는 다양한 음식 관련 항목들이 마련되었는데, 한국 음식으로는 김치(Kimchi)가 유일하게 색인어로 존재하였다. 여기서 주목할 부분은 NALT 상에 김치의 상위어 BT가 발효식품(fermented foods)이라는 점이다(<표 29> 참조).

<표 29> NALT의 김치

Kimchi
Definition A Korean dish made of pungent, pickled cabbage. Definition Source NAL Thesaurus Staff Spanish kimchi Used For kimchee Broader Term **fermented foods** Subject Category E Economics, Business and Industry **Q Food and Human Nutrition**

반면, 일본 음식인 미소(Miso)와 낫또(Natto), 스시(Sushi)를 살펴보면, 미소와 낫또는 발효식품과 두류 식품, 2개의 상위어가 있으며, 스시는 식품(Foods)의 하위어로 설정되어 있었다(<표 30> 참조).

<표 30> NALT의 미소, 낫또, 스시

미소(Miso)	낫또(Natto)	스시(Sushi)
Definition A fermented soybean paste that may also contain rice, barley or wheat. Definition Source NAL Thesaurus Staff Spanish miso Broader Term **fermented foods** **soybean products** Subject Category E Economics, Business and Industry F Plant Science and Plant Products **Q Food and Human Nutrition**	Definition A Japanese condiment and flavoring which has a glutinous texture and strong cheeselike flavor and is made of steamed, fermented and mashed soybeans. Definition Source NAL Thesaurus Staff Spanish natto Broader Term **fermented foods** **soybean products** Subject Category E Economics, Business and Industry F Plant Science and Plant Products **Q Food and Human Nutrition**	Spanish sushi Broader Term foods Related Term edible seaweed raw seafoods seafoods Subject Category E Economics, Business and Industry **Q Food and Human Nutrition**

면류의 경우도 국수를 파스타의 일종으로 본 DDC와는 달리 'noodle'을 'pasta'를 포함하는 상위어로 간주한다는 점이 특징이었다(<표 31> 참조).

<표 31> NALT의 면류

Noodles
Spanish fideos Broader Term foods Narrower Term **pasta** Subject Category E Economics, Business and Industry **Q Food and Human Nutrition**

상기의 내용을 종합해보면, DDC의 분류체계와 NALT의 주제 구분은 상이한 것을 알 수 있었다. 그러나 NALT가 농학 분야에 국한된 시소러스로서 음식문화 전반에 대한 항목들이 부족하였으며, 세부 하위 주제에 대한 전개방법이 명확하게 제시되어 있지는 않았다.

5.3 시사점

국내외 도서관 분류표 적용 사례 조사 결과, 분류체계 비교·분석을 통해 도출된 음식문화 분류의 문제점(동양 음식문화에 관한 분류항목 부족, 여러 기호로의 분류 가능성으로 인한 비일관적인 분류기호 부여, 최신 주제에 대한 반영 미미 등)이 그대로 나타났다. 이중 국내 도서관은 KDC와 DDC와 같은 표준 문헌분류체계를 적용하고 있으며 음식문화 관련 장서를 보유하고 있음에도, 농심음식문화전문도서관을 제외하고는 한국 음식문화를 반영한 수정 전개 활동이 전혀 없었다.

향후 출간될 DDC 제23판에서도 푸드 스타일링과 같이 음식문화 분야의 새로운 주제를 반영하지 못하고 있었으며, 동양의 음식문화를 분류할 수 있는 분류항목이 매우 부족하였다. 일본의 경우, 관련 문헌이 풍부한 차문화나 스시, 미소 등이 분류항목으로 추가될 가능성이 높게 타진된 반면, 한국은 김치만이 분류항목으로 추가될 가능성이 있었다.

국내 도서관의 사례 조사 결과, 다양한 한국 음식문화 저작들이 대부분 641.5 Cooking(요리법)과 641.59 Cooking characteristics of specific geographic environments, ethnic cooking(국가별 요리) 아래 분류하고 있어, 청구기호 중복 문제가 나타났다. 또한 음식문화 분야 저작의 분류 현황을 조사한 결과, 음식문화와 차문화는 식생활 풍습(DDC 394.1, KDC 381.7)과 식품과 음료(DDC 641, KDC 594)

의 분류기호가 혼재되어 있어 유사한 주제의 저작이 분산될 가능성이 높았다. 특히 '푸드 코디네이트'나 '컬러푸드' 등 음식문화 분야의 새로운 주제는 도서관마다 현재 적용하는 기호가 달라 이에 대한 항목 설계가 시급한 것으로 나타났다(<표 32> 참조).

한국 음식은 여러 기호에 분류되고 있어 저작이 분산되고, 전체적으로 기호 부여의 비일관성 문제가 나타났으며, 우선순위표와 구체적인 주기와 지침 설정이 필요하였다. 이와 더불어 한국 요리 전반을 다룬 저작과 특정 한국 요리를 다룬 저작을 구분할 수 있도록 분류체계 상에서 상세 전개를 제공해야 하며, 641.8 아래 특정 종류의 요리로 분류하는 것이 가장 적합한 것으로 나타났다.

<표 32> 국내 도서관의 음식문화 분야 저작 분류 현황

No	서명	국립중앙도서관	농촌진흥청 농업과학도서관	농심음식문화전문도서관
		KDC 제5판	DDC 제18판	DDC 제22판
1	세계 속의 음식문화	381.75 음식, 음료, 음주의 풍습	641.5 Cooking	641.11 음식문화, 외식문화
2	한국의 차문화	381.75 음식, 음료, 음주의 풍습	641.2 Beverages(Drinks)	641.121 차문화 - 한국 [641.12 차문화 + −1 한국(KDC 지역구분표)]
3	(건강음식) 약선요리	594.6* 건강을 위한 요리	641.5 Cooking	641.5091 약선음식
4	몸에 좋은 된장요리 65	594.51 한국 요리	-	641.5902 장
5	(가장 배우고 싶은) 김치 담그기 40	594.51 한국 요리	641.59519 Cooking - Korea [(641.595 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities + −519(Korea, Table 2)]	641.5903 김치
6	(한국의) 떡·한과·음청류	594.51 한국 요리	641.5951 Cooking - Korea [(641.595 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities + −1 한국(KDC 지역구분표)]	641.5904 시절식
7	(김하진의 365일) 밥반찬	594.51 한국 요리	641.5 Cooking*	641.81 Side dishes, sauces, garnishes
8	떡이 있는 풍경	594.51 한국 요리	641.5 Cooking	641.8653 Cakes
9	(한국전통음식연구소의) 아름다운 우리 차 : 차·음청류·차음식	381.75 음식, 음료, 음주의 풍습	394.15 Specific meals*	641.877 Nonalcoholic brewed beverages
10	푸드 코디네이트 개론	594.9 식사 및 식탁 차림	-	642 Meals and table service
11	먹고 바르는 Color food	594.5 요리(조리법)	641.5 Cooking	642.09 푸드 스타일링
12	한국 맛있는 집	594.019 미식과 식도락	641.5 Cooking*	647.95 Eating and drinking places

* 해당 도서의 미소장으로 유사 도서에 부여된 분류기호를 기재하였음. 단, 유사도서가 부재한 경우는 분류기호를 기재하지 않음.

6. 음식문화 분야의 분류체계 개선방안

6.1 DDC 수정전개표(안)

전문도서관은 일반적으로 특정 주제 분야에 한정하여 장서를 구축하기 때문에 표준 문헌분류체계를 적용할 경우, 소수의 기호에 저작이 집중되는 문제가 발생하게 된다. 이러한 문제점을 극복하고 이용의 효율을 도모하기 위해 전문도서관에서는 자관에 맞는 분류체계를 개발한다. 자관 분류체계를 설계하는 방법은 크게 두 가지로 구분할 수 있는데, 첫째는 기존 문헌분류체계를 바탕으로 장서의 성격과 이용 요구를 반영해 수정·확장하는 방법이고, 둘째는 문헌분류체계와 별도로 완전히 새로운 분류체계를 고안하는 방법이다. 후자의 경우, 분류체계 설계 초기 단계에서부터 수집 장서의 성격과 이용자의 특성을 반영할 수 있다는 장점이 있으나, 표준 문헌분류체계를 완전히 배제하고 새로운 자체 분류체계를 설계하는 작업은 현실적으로 많은 시간과 노력이 소요되며, 개발한다 하더라도 지속적인 개정 작업이 요구되어 개별 도서관 차원에서 하기에 어려운 점이 많다.

이에 본 연구는 전문도서관을 비롯해 다양한 관종의 도서관에서 음식문화 분야의 장서를 효과적으로 분류할 수 있도록 전 세계적으로 도서관에서 가장 많이 적용하고 있는 DDC를 수정·보완하여 음식문화 분류체계를 제안하였다. 또한 여러 기호에 분류가 가능한 항목에 대해서는 주기 내 지시사항을 생성하였다. 분류체계는 문헌 연구와 음식문화 주제 분야의 문헌분류체계 비교·분석, 웹사이트 디렉터리 분석, 국내외 현황 및 사례 분석 결과를 바탕으로 식생활 풍습, 식이/식이요법, 식품과 음료, 식탁 및 상차림, 음료기술, 식품공학 범주로 나누어 제시하였다.

음식문화 분야의 DDC 수정전개표 설계 방향은 다음과 같다. 첫째, 항목을 새롭게 추가할 때는 DDC 제22판과 제23판 초안의 체제와 항목 전개방식에 최대한 준하였으며, DDC에 적절한 항목이 없는 경우는 KDC와 같은 표준 문헌분류체계의 체제를 참조하여 제안하였다. 또한 도서관마다 분류 작업에 대한 융통성을 제공하기 위해 필요한 경우 양자택일주기 내에 임의규정(Option)을 명시하였다.

둘째, 문헌적 타당성을 고려하여 음식문화와 관련된 다양한 키워드를 주기 상에 추가하였다. 이를 위해 현재 음식문화 장서를 가장 많이 보유하고 있는 농심음식문화전문도서관의 장서 목록을 참조하여 분류항목명으로 추가하였다. 그러나 국, 찌개, 나물 등 한식의 대표 유형은 저작 수와 상관없이 분류표 상에 추가하였다. 주기에 추가하는 경우에 기존 표목이 추가 대상 항목을 포함하는 개념이거나 유사한 수준인 경우는 분류지시주기(Class here note)나 포함주기(Including note)에 기재하였다. 분류지시주기는 어떤 주제의 의미가 분류표에 설정된 표목보다 좁거나 넓을 경우, 그리고 중복될 때 그 표목 아래 분류하도록 지시하거나, 학제적 저작과 포괄적 저작에 대한 분류위치를 지시하는 주기이다. 포함주기는 어떤 주제가 표목의 일부는 아니지만 포함시키기 위해 명시한 주기로, 이 주제들은

저작이 비교적 적지만, 향후 그 문헌이 증가하여 독자적인 분류기호를 가질 수 있는 가능성이 많은 주제들이다. 포함주기의 특성을 고려하여 본 연구는 대다수의 항목들을 분류지시주기 상에 추가하였다. 다만 음식문화의 주제라고 보기 어려운 경우나 다른 주제 기호와의 합성이 가능한 경우, DDC와 비교할 때 동일하거나 유사한 의미의 용어이면 추가 대상 용어에서 제외시켰다.

셋째, 분류 담당자가 다양한 측면의 주제를 다룬 저작을 효과적으로 분류할 수 있도록 보라 참조주기(See note)를 설정하였다. 넷째, 추가 항목명은 영문으로 기재하였으며, 한식의 영문 표기는 KDC에 기재된 영문 표목명을 참조하였다. KDC에 없는 항목은 식품 관련 단행본, 한식재단[1] 같은 관련 웹사이트, 사전 등을 참조하고, 해당 영문명이 없는 경우는 국립국어원의 로마자표기법에 기재된 대로 명기하였다. 본 연구에서 새롭게 추가하거나 변경한 사항은 표 상에서 밑줄로, DDC 제23판에서 새롭게 추가될 항목은 표목 옆에 '※'로 표시하였다.

식생활 풍습

식생활 풍습 부문의 경우, DDC 제22판에서는 음식 및 음료, 음주, 식사에 대한 풍습에 대한 기호를 394.12 Eating and drinking, 394.13 Drinking of alcoholic beverages, 394.15 Specific meals로만 전개하였으나, 향후 제23판에서는 식사풍습이 392.12 아래 394.125 Meals로 이동하고, 394.1252 First meal of the day, 394.1253 Light meals, 394.1254 Main meal of the day가 하위 항목으로 추가될 예정이다. 또한 차문화에 대한 항목이 394.15 Customs of tea로 추가되어 일본을 비롯한 국가별 차문화를 분류할 수 있게 전체적으로 식생활 풍습에 관한 항목들이 세분될 예정이다.

그러나 DDC 제23판에도 비알코올성 음료나 식기에 대한 풍습, 음식문화에 대한 학제적인 저작을 어디에 분류해야 할지는 명확하게 기재되어 있지 않았다. 이에 본 연구는 DDC 제23판의 항목을 최대한 준수하여 394.12 Eating and drinking 아래 기재된 분류지시주기를 'Class here food, drinking of non-alcoholic beverages, interdisciplinary works on food and culture'로 변경하였다. 또한 식기 문화에 대한 학제적 저작은 642.7 Table furnishings에 분류하도록 타소분류주기를 제공하였다.

그리고 국내 도서관의 사례를 반영하여 음식문화나 차문화를 다룬 학제적 저작은 도서관에 따라 641 아래 분류하도록 '(Option: Class interdisciplinary works on food and culture in 641)'과 '(Option: Class interdisciplinary works on tea and culture in 641)' 같이 양자택일주기를 추가하였다(<표 33> 참조).

1) 한식재단은 한국관광공사, 국제교류재단, 농협중앙회, 농수산물유통공사 등 한식 관련 기관들의 출연금으로 2010년 설립되었으며, 정부의 한식세계화 사업을 위탁받아 수행하고 있다.

<표 33> 식생활 풍습 부문의 수정 전개표(안)

기호	표목 및 주기	비고
394.12	**Eating and drinking** Class here food, drinking of non-alcoholic beverages, interdisciplinary works on food and culture Class table manners in 395.54; interdisciplinary works on tableware and culture in 642.7 *For cooking, see 392.37; for drinking of alcoholic beverages, see 394.13; for customs of tea, see 394.15; for food taboos, see 394.16* (Option: Class interdisciplinary works on food and culture in 641)	분류지시주기, 타소분류주기, 양자택일주기 내용 추가
394.125	**Meals**※	DDC 제23판 추가 내용
394.1252	**First meal of the day** [*formerly* 394.15]※ Class here breakfasts, brunches	DDC 제23판 추가 내용
394.1253	**Light meals** [*formerly* 394.15]※ Class here snacks; dinners, lunches, suppers, teas as light meals Class breakfasts, brunches in 394.1252; class lunches, suppers, teas as main meals in 394.1254 *See also 394.15 for Japanese tea ceremony*	DDC 제23판 추가 내용
394.1254	**Main meal of the day** [*formerly* 394.15]※ Class here dinners; lunches; suppers; teas as main meals Class breakfasts, brunches in 394.1252; class dinners, suppers, suppers, teas as light meals in 394.1253	DDC 제23판 추가 내용
394.13	**Drinking of alcoholic beverages**	DDC 제23판 추가 내용
394.15	**Customs of tea**※ Class here Japanese tea ceremony *See also 394.1253 for teas as a light meal* First meal of the day relocated to 394.1252; light meals relocated to 394.1253; main meal of the day relocated to 394.1254 (Option: Class interdisciplinary works on tea and culture in 641)	DDC 제23판 추가 내용, 양자택일주기 내용 추가

※ DDC 제23판에서 새롭게 추가될 항목임.

식이와 식이요법

DDC에서 식이와 식이요법에 관한 기호는 개인위생 및 안전 아래 613.2 Dietetics와 약학 및 치료법 아래 615.854 Diet therapy 두 부문에 있었다. 특히 식이요법에 있어 DDC보다 UDC와 LCC는 상대적으로 식이요법의 다양한 유형을 항목으로 전개한 것이 특징이었다. 이에 본 연구는 613.2 Dietetics 아래 식이요리책(dietary cookbook)을, 613.26 Specific dietary regimes(특정 식이요법) 아래 기본 식이나 동물성 식이 등 다양한 식이요법 항목을 분류지시주기 상에 추가하였다(<표 34> 참조).

<표 34> 식이와 식이요법 부문의 수정 전개표(안)

기호	표목 및 주기	비고
613.2	**Dietetics** Class here applied nutrition; dietary cookbooks; guides to nutritional aspects of food, of beverages; comprehensive works on personal health aspects of food, of beverages	분류지시주기 내용 추가
613.26	**Specific dietary regimes** Including regimens involving specific foods, e.g., milk-free diet Class here elemental diet, animal diet, anti-estrogenic diet, corn-free diet, egg-free diet, milk diet, fruit diet, natural food diet	분류지시주기 내용 추가

식품과 음료

분류표 상에서 음식문화의 다양한 분야 중 식품과 음료 부문에서 가장 많은 수정 작업이 이루어졌다. 세목 수준의 분류기호에서 살펴보면, 식품을 다룬 641.3 Food, 요리법을 다룬 641.5 Cooking, 특정 종류의 요리(음식)를 다룬 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages인 세 부문에서 분류항목을 추가하였다.

1) 식품

식생활 풍습 부문에서 도서관에 따라 음식문화와 차문화에 대한 학제적 저작을 641 아래 분류할 수 있도록 기재한 주기 내용과 상응하도록 641 Food and drink 아래에도 임의규정을 마련하였다. 또한 최근 각광받고 있는 헬스보충제, 스쿠알렌, 녹즙, 로얄젤리, 홍삼 등 건강을 유지·증진시키는 효과가 좋으며 전통적으로 몸에 좋다고 일컬어지는 건강보조식품을 641.302 Health foods에 분류할 수 있도록 분류지시주기를 수정하였다(<표 35> 참조).

<표 35> 식품과 음료 부문의 수정 전개표(안) : 식품

기호	표목 및 주기	비고
641	**Food and drink** Class applied nutrition in 613.2 *For meals and table service, see 642* (Option: Class interdisciplinary works on food and culture in 394.12 and tea and culture in 394.15)	양자택일주기 내용 추가
641.302	**Health foods** Including substitutes for food regarded as unhealthy, e.g., dairy substitutes Class here natural foods, organically grown foods, dietary and nutritional supplements as foods, foods to maintain and improve one's health that are well known traditionally Class dietetics in 613.2 *See also 641.563 for health cooking*	분류지시주기 내용 추가

2) 요리법

641.5 Cooking 부문에서는 즉석식품(convenience food)을 분류할 수 있도록 641.555 Timesaving cooking의 분류지시주기를 'Class here convenience foods, make-ahead meals'로 수정하였다. 또한 특정 상황·목적·연령을 위한 요리에 해당하는 641.56 Cooking for special situations, reasons, ages 아래 641.562 Cooking for persons of specific ages - young people에는 수험생을 위한 요리(cooking for candidates for an examination)를, 641.5631 Cooking for persons with medical condition에는 암환자를 위한 요리(cooking for cancer patients)와 항암식품(anti-cancer foods), 한방요리 및 약선요리(oriental medicine cooking)를, 641.56319 Pregnant women에는 태교 음식(prenatal care foods)을 분류할 수 있도록 각각 분류지시기호 상에 해당 내용을 추가하였다.

다음으로 641.564 Seasonal cooking에는 시절식과 명절음식을 분류할 수 있게 하였다. 시절식의 '시식(時食)'이란 춘하추동 계절에 나는 식품으로 만드는 음식을 통틀어 말하며, '절식(節食)'은 다달이 끼어 있는 명절에 차려먹는 음식을 의미한다. 명절음식은 설이나 추석과 같이 한국 고유의 명절에 특별히 만들어 먹는 음식을 뜻한다. 이에 본 연구는 시절식을 명절음식의 상위 개념으로 간주하고, 해당 기호에 전통 시절식과 명절음식을 함께 분류할 수 있도록 분류지시주기를 추가하였다. 또한 국내 사례 조사 결과를 반영하여, 도서관에 따라 시절식과 명절음식을 국가별 요리인 641.59519 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking-Korea 아래 분류하도록 임의규정을 마련하였다. 641.567 Cooking for religious limitations and observances 아래 사찰음식(Buddhist temple food)을 분류할 수 있도록 주기 상에 'Buddhist temple food 641.56743'을 추가하였다.

641.59 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking에서는 퓨전요리를 분류할 수 있도록 분류지시주기에 'fusion cuisine(cooking)'를 추가하였다. 특정 국가의 음식과 요리에 대한 포괄적인 저작에 대해서는 641.593-641.599 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities에서는 '지역'과 '시대' 측면을 반영할 수 있도록, 지역에 해당하는 'Table 2' 기호 적용 후 시대 기호를 'Table 1'에서 합성하도록 지시하였다.

한국의 전통음식과 요리법은 641.593~641.599 아래 분류하고 각 음식의 종류에 따라 세분하도록 내부 보조표를 생성하였다. 각국 전통음식을 국가 및 지역별 요리 아래 분류할 경우, 지역구분기호로 인해 분류기호가 길어지게 되고, 서양 요리와 한국 전통음식이 구분되어 배가되기 때문에 이용의 혼란이 가중될 수 있다. 그러나 본 연구는 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages가 주로 서양 요리에 초점을 맞춰 설계되어 한국을 비롯한 동양 요리를 분류하기 어렵다는 점과 전 세계 이용자에게 한식의 다양한 종류를 알리고 홍보할 수 있다는 기능적인 점을 감안하여 641.593~641.599 아래 보조표를 설정하고, 한국을 비롯한 각국의 전통요리를 전개할 수 있도록 하였다.

보조표는 한국 전통향토음식에 대한 개론서 및 단행본에 제시된 음식분류체계와 한식재단에서 제공하는 한식분류체계 등을 분석·종합하여 설계하였다. 이들은 주로 한식을 주식류와 부식류로 크게

구분하였고, 자료에 따라 떡 및 한과, 음청류, 주류 등은 부가적인 항목으로 제시하였으며, 음청류의 경우 한식재단에서는 후식 아래 분류하고 있었다. 이에 본 연구는 주식(—01 Main dishes)과 부식·밑반찬(—02 Side dishes), 후식·간식(—03 Desserts, snacks), 음주류(—05 Alcoholic beverages)인 4가지 항목으로 대구분하고, 한식의 유형과 종류로 세분하였다(<표 36> 참조).

<표 36> 보조표의 항목 설계

범주	하위 항목	포함 항목
01 주식	011 밥, 죽, 미음	비빔밥
	012 국수, 만두, 떡국	만둣국, 수제비
02 부식·밑반찬	021 국·탕, 찌개, 전골	
	022 볶음, 찜, 선, 초, 조림	
	023 구이, 적, 전, 튀김	불고기, 갈비, 부각, 튀각
	024 순대, 편육, 족편	
	025 나물, 선채, 숙채	잡채
	026 회(생회, 숙회)	
	027 장류	된장, 고추장, 청국장, 간장, 쌈장
	028 젓갈, 장아찌, 자반	
	029 김치	
03 후식·간식	031 떡류	약식
	032 과정류·과즐류	한과, 약과, 산자, 강정
	033 음청류	식혜, 수정과, 화채
04 주류	041 탁주	청주, 막걸리
	042 증류주	소주

주식 아래에는 비빔밥을 포함한 밥·죽·미음[—011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)]과 국수·만두·떡국[—012 Guksu(noodles), Mandu(dumpling), Tteokguk(rice cake soup)]으로 양분하고, 밥·죽·미음에는 비빔밥(Bibimbap)을, 국수·만두에는 만둣국(dumplings soup)과 수제비(Sujebi)를 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다.

부식에는 마른반찬(dried side dishes)과 포[Po(beef or fish jerky)]를 분류하고, 하위에 국·탕·찌개·전골[—021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol], 볶음·찜·선·초·조림[—022 Bokkeum (stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered Food)], 구이·전·적·튀김[—023 Gui(grilled dishes), Jeok(skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes], 순대·편육·족편[—024 Sundae(Korean-style blood sausage), Pyeonyuk(sliced steamed meat), Jokpyeon(cowheel)], 나물·선채·숙채[—025 Namul(vegetable or wild-green dishes), Sengchae(seasoned raw vegetables), Sukchae],

회[—026 Hoe(raw meat or fish)], 장류[—027 Jang(traditional paste and condiments)], 젓갈·장아찌·자반[—028 Jeotgal(fermented salted seafood and fishes), Jangajji(pickled vegetables), Jaban(salted fish)], 김치(—029 Kimchi) 등 9개 항목을 세분하였다.

후식과 간식은 경주빵이나 호두과자 등 우리나라 전통 과자와 빵을 분류하는 항목으로 하위에 떡류(—031 Rice cakes), 과정류·과즐류(—032 Sweets and cookies), 음청류(—033 Non-alcoholic beverages)로 구분하였다. 떡류에는 약식(flavored glutinous rice)이, 과정류에는 한과[Hangwa(cookies made with flour)], 약과[Yakgwa(deep-fried honey cookies)], 산자[Sanja(deep-fried sweet rice cookies)], 강정[Gangeong(deep-fried sweet rice puffs)]을, 음청류에는 식혜[Sikhye(sweet rice drink)]와 수정과[Sujeonggwa(persimmon punch)], 화채[Hwachae(Korean fruit punch)]를 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다.

주류는 탁주(—041)와 증류주(—042)로 구분하였으며, 탁주에는 막걸리(Makgeolli)와 청주(Cheongju)를, 증류주는 소주(Soju)를 분류할 수 있도록 분류지시주기를 추가하였다.

그리고 밥·죽, 찜·조림, 국·탕·찌개 등 일부 항목에 대해서는 국내 사례 조사 결과를 반영하여 641.7 Specific cooking processes and techniques와 641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages 아래 분류할 수 있도록 임의규정을 마련하였다. 이와 더불어 641.593~641.599에서 DDC 지역구분표 'Table 2'가 우리나라의 지역 구분을 상세하게 반영할 수 없다는 점과 DDC를 적용하는 국내 도서관들도 지역 구분 시 KDC의 지역구분표를 적용한다는 점을 반영하여 본 연구는 임의규정을 통해 지방의 향토음식과 지역별 특색 요리법을 분류할 수 있도록 하였다. 그리고 임의규정을 적용할 경우, KDC의 910~970과 같이 세분하여 시대를 표현할 수 있도록 하였다(<표 37> 참조).

<표 37> 식품과 음료 부문의 수정 전개표(안) : 요리법

기호	표목 및 주기	비고
641.555	**Timesaving cooking** Class here convenience foods, make-ahead meals	분류지시주기 내용 추가
641.562	**Cooking for persons of specific ages - young people** Class here cooking for candidates for an examination	분류지시주기 내용 추가
641.5631	**Cooking for persons with medical condition** Class here cooking for cancer patients, anti-cancer foods, oriental medicine cooking Class cooking for specific dietary regimens for specific medical conditions in 641.5632-641.5638	분류지시주기 내용 추가
641.56319	**Pregnant women**	분류지시주기

기호	표목 및 주기	비고
	Class here prenatal care foods	내용 추가
641.564	**Seasonal cooking** Class here festival foods, seasonal foods Class cooking for special occasions in 641.568 (Option: Class comprehensive works on Korean seasonal cooking in 641.59519)	분류지시주기, 양자택일주기 추가
641.567	**Cooking for religious limitations and observances** Class here cooking for days of feast and fast, cooking with respect to religious groups Add to base number 641.567 the numbers following 29 in 292-299, e.g., Jewish cooking 641.5676l; Buddhist temple food 641.56743 *For cooking for Christian church limitations and observances, see 641.566*	첨가주기 내용 추가
641.59	**Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking** Class here gourmet cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking [*formerly* 641.514]; international cooking, fusion cuisine(cooking) Class historical and geographic treatment of general cooking, collections of recipes from specific restaurants, in 641.509	분류지시주기 내용 추가
641.593-599	**Cooking characteristic of specific continents, countries, localities** Add to base number 641.59 notation T2-3~T2-9 from Table 2, e.g., Southern cooking(United States) 641.5975 ; then add to 009 the numbers following T1-09 in notation T1-090~T1-099 from Table 1 Class ethnic cooking of nondominant groups in 641.592 (Option: Add to base number 641.59 notation Geographic division in KDC(Korea Decimal Classification), e.g. Jeolla-do cooking(Korea) 641.59119 ; then add historical period number that appear in subdivision of 910-970, using 00, e.g. Cheju-do cooking(Choson Dynasty) 641.591199005; Asian cooking(20th century) 641.591005	합성주기, 양자택일주기 내용 추가

기호	표목 및 주기	비고
	> 641.593-641.599 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities All notes under 641.593-641.599 are applicable here; Do not use for historical treatment of specific cooking or dishes **01 Main dishes** 011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel) Class here Bibimbap (Option: Class comprehensive works on boiled rice, porridge, Bibimbap in 641.82) 012 Guksu(noodles), Mandu(dumpling), Tteokguk(rice cake soup) Class here dumplings soup, Sujebi (Option: Class comprehensive works on cooking noodles in 641.822) **02 Side dishes** Class here dried side dishes, Po(beef or fish jerky) 021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol (Option: Class comprehensive works on Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol in 641.823) 022 Bokkeum(stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered Food) (Option: Class comprehensive works on steamed dishes, simmered dishes, stir-fry dishes in 641.73) 023 Gui(grilled dishes), Jeok(skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes Class here Bulgogi, Galbi, Bugak, Twigak (Option: Class comprehensive works on pan-fried dishes, fried dishes in 641.77) 024 Sundae(Korean-style blood sausage), Pyeonyuk(sliced steamed meat), Jokpyeon (cowheel) 025 Namul(vegetable or wild-green dishes), Sengchae(seasoned raw vegetables), Sukchae Class here Japchae(mixed dish of vegetables and sliced meat) 026 Hoe(raw meat or fish) 027 Jang(traditional paste and condiments) Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce, seasoning paste (Option: Class comprehensive works on traditional paste in 641.814) 028 Jeotgal(fermented salted seafood and fishes) Jangajji(pickled vegetables), Jaban (salted fish) 029 Kimch	보조표 생성

기호	표목 및 주기	비고
641.593-599	**03 Desserts, snacks** 031 Rice cakes Class here flavored glutinous rice 032 Sweets and cookies Class here Hangwa(cookies made with flour), Yakgwa(deep-fried honey cookies), Sanja(deep-fried sweet rice cookies), Gangeong(deep-fried sweet rice puffs) 033 Non-alcoholic beverages Class here Sikhye(sweet rice drink), Sujeonggwa(persimmon punch), Hwachae (Korean fruit punch) **04 Alcoholic beverages** 041 Coarse liquors Class here Cheongju, Makgeolli 042 Distilled liquors Class here Soju	보조표 생성

3) 특정 종류의 요리(음식)

641.8 Cooking specific kinds of dishes and preparing beverages는 특정 종류의 음식과 이에 대한 요리법을 분류하는 기호이다.

먼저 641.815 Bread and bread-like foods에는 세계적으로 유명한 빵과 과자를 분류할 수 있게 분류지시주기를 'Class here comprehensive works on baked goods, bagels, pita bread, pretzels, tortillas'로 수정하였다. 641.819 Garnish에는 분류 담당자가 '고명'을 다룬 저작을 분류하기 용이하도록 'Class here a small amount of salad, herbs, or other food that is used to decorate, cooked, or prepared food'와 같이 분류지시주기에서 고명에 대한 설명을 제시하였다. 641.822 Pasta dishes에는 면류(noodles)에 관한 포괄적인 저작을 분류할 수 있도록 하고, 641.863 Ices, sherbet, sorbet에는 빙수를 분류할 수 있도록 분류지시주기를 'Class here ice flakes with syrup'와 같이 추가하였다.

이 밖에도 641.593~641.599 아래 우리나라 전통음식 중에서 장류와 밥·죽·비빔밥, 국수류, 국·찌개·전골 등의 분류항목에 기재한 임의규정을 반영하여, 641.8 아래에도 해당 분류항목 아래 이와 상응하도록 임의규정을 추가하였다(<표 38> 참조).

<표 38> 식품과 음료 부문의 수정 전개표(안) : 특정 종류의 요리(음식)

기호	표목 및 주기	비고
641.814	**Sauces and salad dressings** Standard subdivisions are added for sauces and salad dressings together, for sauces alone (Option: Class comprehensive works on Korean traditional paste in 641.59519027)	양자택일주기 내용 추가
641.815	**Bread and bread-like foods** Standard subdivisions are added for bread and bread-like foods together, for bread alone Including biscuits(United States), crackers, crepes, hot cakes, pancakes, rolls, waffles Class here comprehensive works on baked goods, bagels, pita bread, pretzels, tortillas Class main dishes based on bread and bread-like foods in 641.82; Class sandwiches in 641.84 *For pastries, see 641.865*	분류지시주기 내용 추가
641.819	**Garnishes** Class here a small amount of salad, herbs, or other food that is used to decorate, cooked, or prepared food	분류지시주기 내용 추가
641.82	**Main dishes** Including quiches, soufflés Class here entrées, one-dish cooking Class a side dish, salad, sandwich or stuffed food regarded as a main dish with the topic elsewhere in 641.8, e.g., soup 641.813, hamburger on a roll 641.84 (Option: Class comprehensive works on Bap(boiled rice), Juk(porridge), Bibimbap in 641.59519011)	양자택일주기 내용 추가
641.822	**Pasta dishes** Class here comprehensive works on noodles (Option: Class comprehensive works on Guksu(noodles) in 641.59519012)	분류지시주기, 양자택일주기 추가
641.823	**Stews** (Option: Class comprehensive works on Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol 641.59519021)	양자택일주기 내용 추가
641.863	**Ices, sherbet, sorbet** Standard subdivisions are added for any or all topics in heading Class here ice flakes with syrup	분류지시주기 내용 추가

식탁 및 상차림

식탁 및 상차림 부문에서는 최근 저작이 많이 출간되고 있는 '푸드 스타일링'을 642 Meals and table service 아래 분류지시주기로 추가하였다. 푸드 스타일링이란 주로 촬영을 위해 식재료나 조리된 음식을 촬영이 끝날 때까지 신선함, 자연스러운, 먹음직스러운 느낌을 그대로 유지할 수 있도록 감각을 실어 스타일링하는 작업을 뜻한다(김경미 등, 2005, 4). 이처럼 푸드 스타일링의 영역은 식품학, 영양학, 조리학, 그리고 미학적 요소까지 포괄하는 학제적인 성격을 띠고 있다. 푸드 스타일링을 다룬 저작들이 지속적으로 발행되고 있으나, 현용 문헌분류체계는 관련 분류항목이 없기 때문에 국내 도서관에서는 641.5 Cooking이나 642 Meals and table service에 분류하였다.

한편, 외국 도서관의 경우 예술적 측면을 우선시하여 특수 주제의 사진(778.9 Photography of specific subjects) 아래 기타 특수 주제(704.949 Other specific subjects)에 해당하는 기호와 식품과 음료(641 Food and drink)에 해당하는 기호를 합성하여 778.99641로 분류하기도 하였다. 이에 본 연구는 국내 사례 조사 결과를 바탕으로 푸드 스타일링을 642 Meals and table service에 분류하고, 도서관에 따라 641.5 Cooking에 분류할 수 있도록 임의규정을 마련하였다.

또한 반상, 죽상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상 등 우리나라의 전통 상차림 유형을 반영할 수 있도록 642.1 Meals for home, family, individuals에 'Class here Korean traditional table services' 분류지시주기를 추가하였다. 642.6 Table service에는 분류지시주기를 추가하여 테이블 데코레이션의 일종으로 카빙을 통해 식탁을 꾸미고 장식하는 푸드 아트(food art)를 분류할 수 있도록 하였다. 한편, 식기를 다룬 저작을 분류할 수 있도록 642.7 Table furnishings 아래 포함주기의 내용을 'Including dinnerware, glassware, silverware, tableware, table linens'와 같이 수정하고 식생활 문화 측면에서 식기를 다룬 학제적 저작을 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다(<표 39> 참조).

<표 39> 식탁 및 상차림 부문의 수정 전개표(안)

기호	표목 및 주기	비고
642	**Meals and table service** Class here food styling, menus, menu cookbooks, specific meals Class banquets, catered meals in 642.4; Class comprehensive works on cookbooks in 641.5 (Option: Class comprehensive works on food styling in 641.5)	분류지시주기, 양자택일주기 내용 추가

기호	표목 및 주기	비고
642.1	**Meals for home, family, individuals** Standard subdivisions are added for meals for home, family, individuals together; meals for home alone, for family alone Class here Korean traditional table services Class family and individual meals for camp, picnic, travel in 642.3	분류지시주기 내용 추가
642.6	**Table service** Including carving, place setting, seating guest Class here food art, table service at specific meals, waiting on tables Class comprehensive works on meals and table service in specific situations in 641.1-642.5 *For table furnishings, see 642.7; for table decoration, see 642.8*	분류지시주기 내용 추가
642.7	**Table furnishings** Including dinnerware, glassware, silverware, tableware, table linens Class here interdisciplinary works on tableware and culture *For table decorations other than folded napkins, see 642.8*	포함주기, 분류지시주기 내용 추가

음료기술

음료기술 부문에서는 우리나라의 고유한 술을 분류할 수 있도록 663.4 Specific kinds of brewed and malted beverages와 663.5 Distilled liquors 아래에 막걸리, 청주, 소주 등을 전개하였다. 663.49 Rice wine; pulque에서 청주(Cheongju)와 막걸리(Makgeolli)를 분류할 수 있도록 분류지시주기를 'Class here specific kinds of rice wine, Cheongju, Makgeolli'로 수정하였다. 이 밖에도 663.5 Distilled liquors에는 'Class here Soju'를, 663.53 Brandy에는 'Class here Cognac'을 추가하였다.

비알코올성 음료에서는 웹사이트 디렉터리 분석 결과로 도출된 스포츠 음료를 분류항목으로 추가하기 위해 663.62 Carbonated and mineralized beverages 아래 분류지시주기로서 'Class here sports drink'를 추가하였으며, 663.94 Tea에는 'Class here black tea, green tea'를 신설하여 홍차와 녹차를 분류하도록 하였다. 또한 우리나라 전통 음료인 식혜(sweet rice drink)와 수정과(persimmon punch)를 663.97 Coffee substitutes 아래 분류지시주기 상에 'Class here sweet rice drink, persimmon punch in commerical processing'과 같이 추가하였다(<표 40> 참조).

<표 40> 음료기술 부문의 수정 전개표(안)

기호	표목 및 주기	비고
663.49	**Rice wine; pulque** Standard subdivisions are added for rice wine and pulque together, for rice wine alone Class here specific kinds of rice wine, Cheongju, Makgeolli in commercial processing	분류지시주기 내용 추가
663.5	**Distilled liquors** Including mescal, potato whiskey, tequila, vodka Class here Soju in commercial processing	분류지시주기 내용 추가
663.53	**Brandy** Class here Cognac	분류지시주기 내용 추가
663.62	**Carbonated and mineralized beverages** Standard subdivisions are added for carbonated and mineralized beverages together, for carbonated beverages alone Class here sports drink Class carbonated and mineralized water in 663.61	분류지시주기 내용 추가
663.94	**Tea** Class here black tea, green tea * Add as instructed under 663.9	분류지시주기 내용 추가
663.97	**Coffee substitutes** Class here sweet rice drink, persimmon punch in commercial processing Including acorns, cereal preparations, chicory	분류지시주기 내용 추가

식품공학

식품이나 음식은 가정관리학 측면과 식품공학적 측면을 모두 가지고 있기 때문에, 본 연구에서는 대표적인 한식을 중심으로 식품공학 아래 주기를 이용해 해당 항목을 추가하였다.

먼저 국내외 표준 문헌분류체계를 비교·분석한 결과를 토대로 664.5 Flavoring aids에는 한식은 아니지만 조미료의 일종인 감미료(sweetener)를 분류지시주기 상에 추가하였다. 또한 우리나라 장류의 유형을 반영하여 664.58 Complex condiment 아래 분류지시주기로 'Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in commercial processing'을 추가하고 가정관리학 측면에서 이를 다룬 저작은 641.59519027에 분류하도록 보라 참조주기를 추가하였다.

664.6 Special-purpose food and aids에는 'Class here convenience foods, fast foods in commercial processing'과 같이 분류지시주기를 추가하여 편의음식과 패스트푸드(fast foods)를 다룬 저작을 분류

하도록 하였다. 664.725 Rice는 보라 참조주기 'For cooking rice at home, see 641.59519011'을 추가하여 가정에서의 밥 짓기와 구분하도록 하였다.

664.75 Secondary products에서는 상업적인 처리 과정에서 우리나라 떡과 한과를 다룬 저작을 분류하도록 분류지시주기로 'Class here Korean traditional rice cakes, sweets and cookies in commercial processing'을 두었다. 664.755 Pastas에는 당면(cellophane noodles), 소면(plain noodles), 라면(Ramen) 등을 다룬 저작을 분류할 수 있도록 'Class here cellophane noodles, plain noodles, Ramen'과 같이 분류지시주기를 신설하였다. 한편, 664.805 Specific vegetables and groups of vegetables에는 김치를 분류할 수 있도록 하되, 가정 요리로서의 김치와 구분하기 위해 분류지시주기를 'Class here Kimchi in commercial processing'으로, 보라 참조주기를 'For Kimchi in aspect of home and family management, see 641.59519029'로 추가하였다.

마지막으로 식품공학 측면에서 젓갈을 다룬 저작을 분류하도록 664.94 Fishes and shellfish의 분류지시주기를 'Class here seafood, salted seafood, salted fishes'로 변경하였다(<표 41> 참조).

<표 41> 식품공학 부문의 수정 전개표(안)

기호	표목 및 주기	비고
664.5	**Flavoring aids** Including chocolate, sugar substitutes Class here condiments, sweeteners Class flavoring aids in a specific kind of food with the kind of food, e.g., chocolate candies 664.153 *For food salts, see 664.4. For a specific flavoring aid not provided for here, see the aid, e.g., sugar 664.1*	분류지시주기 내용 추가
664.58	**Complex condiment** Including catsup, chutney, sauces Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in commercial processing Class salad dressings in 664.37 *For bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in aspect of home and family management, see 641.59519027*	분류지시주기, 보라 참조주기 내용 추가
664.6	**Special-purpose food and aids** Including chewing gum, snack food Class here convenience foods, fast foods in commercial processing Class special-purpose flavoring aids in 664.5	분류지시주기 내용 추가

기호	표목 및 주기	비고
664.725	**Rice** *For cooking rice at home, see 641.59519011*	보라 참조주기 내용 추가
664.75	**Secondary products** Class here Korean traditional rice cakes, sweets and cookies in commercial processing	분류지시주기 내용 추가
664.755	**Pastas** Including macaroni, noodles, spaghetti, vermicelli Class here cellophane noodles, plain noodles, Ramen	분류지시주기 내용 추가
664.805	**Specific vegetables and groups of vegetables** Add to base number 664.805 the numbers following 635 in 635.1-635.8, e.g., salad greens 664.8055 Class here Kimchi in commercial processing *For making Kimchi in aspect of home and family management, see 641.59519029*	분류지시주기, 보라 참조주기 내용 추가
664.94	**Fishes and shellfish** Standard subdivisions are added for fish and shellfish together, for fishes alone Class here seafood, salted seafood, salted fishes	분류지시주기 내용 추가

6.2 농심음식문화전문도서관 적용 방안

본 연구는 앞서 제시한 음식문화 분야의 DDC 수정전개표(안)를 바탕으로 농심음식문화전문도서관에서 적용 시 고려 사항을 제안하였다. 농심음식문화전문도서관은 현재 DDC 제22판의 641 Food and drink 부문을 중심으로 한식을 비롯한 음식문화에 대한 분류항목을 새롭게 추가하거나 기존 항목을 수정하여 적용하고 있다. <표 42>는 농심음식문화전문도서관의 분류표에서 추가 및 수정된 항목들이 본 연구가 제시한 DDC 수정전개표(안)에서 어떻게 반영되었는지를 보여주는 것이다.

<표 42> 농심음식문화전문도서관 분류표와 DDC 수정전개표 항목 비교

농심음식문화전문도서관 분류기호	표목명	DDC 수정전개표(안)
641.1*	음식 & 차문화	· 음식문화는 394.12 Eating and drinking에, 차문화는 394.15 Customs of tea에 분류하도록 분류지시주기 추가 · 도서관에 따라 641 아래 분류하도록 양자택일주기 추가
641.11*	음식문화	· 394.12 Eating and drinking에 분류하도록 분류지시주기 추가 · 도서관에 따라 641 아래 분류하도록 양자택일주기 추가
641.12*	차문화, 음료문화	· 차문화는 394.15 Customs of tea에 분류하도록 분류지시주기 추가 · 음료문화는 394.12에 분류하도록 분류지시주기 추가 · 도서관에 따라 641 아래 분류하도록 양자택일주기 추가
641.5091*	약선음식	· 641.5631 Cooking for persons with medical condition에 분류하도록 분류지시주기 추가
641.591*	Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking 포괄적인 한국 음식, 총론	· 국내 사례 조사 결과를 반영하여 641.593~599 아래 KDC의 지역구분표를 적용하도록 양자택일주기 추가
641.5901*	(역사성이 있는) 전통 음식	· 별도의 추가 항목 없이 DDC의 Table 2에 해당하는 지역구분기호를 적용한 후 시대를 반영하도록 분류지시주기 및 양자택일주기 수정 · 도서관에 따라 KDC의 지역구분표를 적용하고, 각국 역사에 해당하는 기호 910~970의 세분방식을 적용하도록 양자택일주기 추가
641.5902*	장	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519027 Jang(traditional paste and condiments)에 분류 · 641.814에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.5903*	김치	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519029 Kimchi에 분류

농심음식문화전문도서관 분류기호	표목명	DDC 수정전개표(안)
641.5904*	시절식	· DDC의 주기 상 지침에 따라 641.564 Seasonal cooking에 우선적으로 분류하도록 분류지시주기 추가 · 국가별 요리에 해당하는 641.59519에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.73+	Braising, boiling, simmering, steaming, stewing 찜	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519022 Bokkeum (stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered food)에 분류 · 641.73에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.77+	Frying and sautéing 전	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519023 Gui (grilled dishes), Jeok(skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes에 분류 · 641.77에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.81+	Side dishes, sauces, garnishes 반찬	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.5951902 Side dishes에 분류
641.813+	Soups 국, 죽	· 국은 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol에 분류하고 도서관에 따라 641.823에 분류하도록 양자택일주기 추가 · 죽은 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519011 Bap (boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)에 분류하고 도서관에 따라 641.82에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.814+	Sauces and salad dressings 양념	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519027 Jang(traditional paste and condiments)에 분류 · 641.814에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.819+	Garnishes 고명	· 641.819 Garnishes에 분류하도록 분류지시주기 추가
641.82+	Main dishes 비빔밥, 한그릇 음식	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)에 분류 · 641.82에 분류하도록 양자택일주기 추가
641.823+	Stews 찌개, 전골	· 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol에 분류 · 641.823에 분류하도록 양자택일주기 추가

농심음식문화전문도서관 분류기호	표목명	DDC 수정전개표(안)
641.8771*	커피	· 641.877 Nonalcoholic brewed beverages의 포함주기에 이미 기재
642.09*	푸드 스타일링(food styling)	· 642 Meals and table service에 분류하도록 분류지시주기 추가
642.6+	Table service 푸드아트	· 642.6 Table service에 분류하도록 분류지시주기 추가

* 농심음식문화전문도서관에서 신설한 기호임.
\+ DDC 기존 분류항목에 한식을 포함시킨 경우임.

641.1 음식 & 차문화는 농심음식문화전문도서관에서 DDC의 공기호에 추가한 항목으로, 본 연구에서는 DDC의 기존 분류항목에서 최대한 음식문화 관련 주제들을 수용하도록 음식문화와 음료문화는 394.12 Eating and drinking에, 차문화는 394.15 Customs of tea에 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다. 그리고 이들을 도서관에 따라 641 아래 분류하도록 양자택일 주기 내에 임의규정을 마련하였다.

641.5091 약선음식은 한방음식과 약선음식에 관한 저작을 641.5631 Cooking for persons with medical condition에 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다. 641.591 한국 음식은 641.59 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking에 DDC의 Table 2 대신 KDC의 지역구분표를 적용한 항목이었다. 이에 본 연구는 641.593~641.599 아래 KDC의 지역구분표를 적용하도록 양자택일주기에서 임의규정을 추가하였다.

641.5901(역사성이 있는) 전통 음식의 경우, DDC 상에서 641.59 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking에서 해당하는 지역구분기호를 적용하고, 시대 구분을 추가적으로 적용할 수 있기 때문에 별도의 항목을 추가하지 않았다. 641.5902 장은 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519027 Jang(traditional paste and condiments)에 분류하고 도서관에 따라 641.814 Sauces and salad dressings에 분류하도록 임의규정을 추가하였다. 641.5903 김치는 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519029 Kimchi에 분류하고, 641.5904 시절식은 641.564 Seasonal cooking에 우선적으로 분류하도록 분류지시주기를 추가하였으나, 국가별 요리에 해당하는 641.59519에도 분류할 수 있도록 하였다.

641.73 찜과 641.77 전은 각각 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519022 Bokkeum(stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered food)와 641.59519023 Gui(grilled dishes), Jeok (skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes에 분류하고, 도서관에 따라 641.73과 641.77에 분류하도록 임의규정을 추가하였다.

한국 음식의 '찜'과 '전'은 특정 종류의 음식을 뜻하면서, 동시에 '찌기'과 '(전) 부치기'와 같은 특

별한 요리 기술이나 과정을 의미하기 때문에, 여러 기호에 분류가 가능하다. 그러나 문헌 상에서 '찜'과 '전'에 관한 저작들은 '찌는 방법'이나 '전을 부치는 방법'보다는 주로 '찜요리'와 '전요리'와 같이 특정 종류의 음식을 소개하면서, 이들의 조리법을 다루기 때문에 본 연구에서는 국가 및 지역별 요리에 해당하는 641.593~641.599 아래 우선적으로 분류하도록 하였다.

641.81 반찬의 경우, 국가 및 지역별 요리 아래 641.5951902 Side dishes에 분류하고, 641.813 국, 죽에서 '국'은 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol에 분류하고 도서관에 따라 641.823에 분류하도록 임의규정을 설정하였다. 한편 '죽'은 641.59519011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)에 분류하고 도서관에 따라 641.82에 분류할 수 있도록 하였다. 실제로 한국의 '국'과 '죽'은 관점에 따라 DDC 상에서 여러 기호로 분류가 가능하다. 이에 본 연구에서는 전통적으로 한식을 분류하는 방법을 적용하여 '국'은 부식류에, '죽'은 주식류 아래 분류하였다.

641.814 양념은 641.59519027 Jang(traditional paste and condiments)에 분류하고 도서관에 따라 641.814 Sauces and salad dressing에 분류하도록 임의규정을 추가하였고, 641.819 고명은 641.819 Garnishes에 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다.

641.82 비빔밥, 한그릇 음식은 국가 및 지역별 요리 아래 641.59519011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)에 우선적으로 분류하고, 도서관에 따라 641.82 Main dishes에 분류하도록 임의규정을 마련하였다. 641.823 찌개, 전골도 641.59519021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol에 우선적으로 분류하고 641.823 Stews에도 분류할 수 있도록 임의규정을 추가하였다.

641.8771 커피는 농심음식문화전문도서관에서 새롭게 전개한 것이나, DDC 상에서 641.877 Nonalcoholic brewed beverages의 포함주기에 이미 기재되어 있으므로 항목을 추가적으로 마련하지 않았다.

642.09 푸드 스타일링도 농심음식문화전문도서관에서 추가한 항목으로, DDC 수정전개표(안)에서는 상위 항목인 642 Meals and table service에 분류하고 642.6 푸드 아트는 642.6 Table service에 분류하도록 분류지시주기를 추가하였다.

7. 결 론

음식문화는 한 사회나 집단 구성원이 습득, 공유, 전달하는 생활의 양식이다. 그래서 한 국가의 음식문화는 음식의 생산과 조리, 가공, 상차림, 식습관, 식기 등에서 그 나라의 기후적 특성, 지리적, 사회적, 경제적, 정치적 조건과 그 민족의 역사적 특성이 오랜 기간 동안 내재돼오면서 발전되고 계승된

것이다. 그러므로 음식문화는 민족의 문화적 특성을 이해할 수 있는 중요한 역할을 하고 각 나라의 문화를 알기 위해서는 그 나라의 음식문화를 이해하는 일이 선행되어야 한다.

한식은 다른 나라와는 차별화된 우수성을 갖고 있어 세계화의 충분한 잠재력과 가능성을 갖고 있으며, 한식의 다양성과 특수성이 국가경쟁력을 제공하는 국가 홍보 전략의 하나가 될 수 있다. 특히 음식은 먹을거리의 수준을 넘어 예술적 대상이 되고 있으며 음식을 먹는 장소가 여가와 문화의 장이 되고 있으므로 음식과 음식문화를 음식 산업과 관광 상품으로 개발하여 국가 부가가치를 창출할 수 있다.

그럼에도 한식의 우수성에 대한 인식이 여전히 부족하고 홍보가 제대로 이루어지지 않고 있다. 이를 위해서 가장 먼저 바탕이 되어야 하는 것이 음식과 관련해서 쏟아져 나오는 정보의 조직화이다. 이러한 음식문화 관련 정보 조직이 제대로 이루어져야만 다양한 정보를 분석하여 각 나라에 맞는 한식 문화의 재창조가 가능하며 건강식으로서 한식의 이미지를 부각시킬 수 있는 체계적이고 전략적인 홍보 방안의 모색, 한식 정보 제공프로그램의 개발이 가능하다.

따라서 본 연구는 음식문화에 관한 동서양의 대표적인 분류체계를 바탕으로 전 세계 음식문화 정보의 체계와 조직화에 관해 고찰하고, 이를 통해 한식이 문헌분류표에 반영된 정도와 앞으로 개선되어야 할 사항을 제시하여 분류표 개정의 근거와 음식 종합 정보망의 기초를 제공하고자 하였다. 그리고 음식문화 전문분류표의 기본적인 구조 및 분류항목과 농심음식문화전문도서관에서의 적용 방안을 제안하였다.

이를 위해 본 연구는 문헌 조사와 음식문화 분야의 문헌분류체계와 인터넷 디렉터리 분류체계 비교·분석, 국내외 유관 도서관의 장서 분류 현황 및 사례 분석을 다음과 같이 실시하였다. 첫째, 문헌 조사를 통해 음식문화의 다양한 주제 분야 중에서 특정 국가나 지역마다 고유한 특징이 뚜렷하게 나타나는 '음식'의 측면과 '식생활 문화'의 측면에 초점을 맞춰 핵심 주제 영역을 선정하였으며, 이를 바탕으로 문헌분류체계인 DDC와 KDC에 해당하는 기호를 정리하였다. 음식문화 관련 주제는 기술과학의 가정관리 아래 식품과 음료, 식탁 및 식탁 차림으로, 화학공학 아래 식품공학과 음료기술로, 의학 아래 개인 건강 및 위생과 약학 및 치료법으로 넓게 분포되어 있었다. 또한 전체적으로 음식문화와 관련된 분류항목들은 문화적인 측면보다는 음식에 치중되어 전개되어 있음을 알 수 있었다.

둘째, 음식문화 분야의 분류체계 비교·분석 부문에서는 국내외 문헌분류체계 항목과 구조를 비교·분석하여 음식문화 분야의 분류체계를 개발하는 데 필요한 체계적인 설계 근거를 마련하면서 웹사이트의 음식문화 관련 디렉터리를 조사하여 해당 분야의 다양한 최신 주제를 반영할 수 있는 방법을 모색하고자 하였다.

우선 문헌분류체계 분석은 총 6개의 동서양 문헌분류표를 대상으로 하였는데, 이를 통해 현행 분류체계에 나타난 음식문화의 분류체계 분석과 용어를 검토하고 한국 음식에 관한 정보를 조직화해서 음식문화에 대한 정보 접근성의 극대화를 도모하고자 하였다.

문헌분류표를 비교·분석한 결과, 음식문화는 크게 식생활 풍습, 식사예절, 영양과 식이, 식품과 음료, 식탁과 상차림, 음료기술, 식품공학으로 나눌 수 있었다. LCC는 주제별 분류표로 상세하게 전개되었으며, UDC는 특정 주제에 한해서 DDC보다 상세하게 분류항목을 전개하였다. NDC와 중국도서관도서분류법은 동양과 자국의 음식문화에 대해 주제에 따라 상세히 전개하고 있었다. 그러나 전반적으로 동양 음식이나 한식에 대한 반영은 제대로 이루어지고 있지 않은 것으로 드러났다.

문헌분류표에 나타난 음식문화 관련 분류표 개선 사항을 보면 식생활 풍습에서는 하위에 분류항목이 없기 때문에 음식과 양념, 음료 등으로 좀 더 세분할 필요가 있었다. 음식문화사에서는 음식사, 다기사, 음주사로 세분화하고 식이와 식이요법에서는 좀 더 다양한 식이요법 항목을 추가하고 식이요리책도 분류할 수 있는 풍부한 주기 설정이 필요하였다.

식품과 음료에서는 약선음식이나 한방요리, 명절음식, 시절식 등 한국을 비롯한 동양의 음식문화를 반영할 필요가 있었다. 특히 대표 한식인 불고기와 비빔밥, 갈비 등을 비롯해 장류나 고명, 음청류 등에 대한 항목을 반영하고, 지역 구분을 활용하여 국가별 지역음식이나 향토음식에 대한 세분이 필요한 것으로 나타났다. 김치는 관점에 따라 여러 기호에 분류할 수 있으므로 이에 대한 분류지침이나 규칙 설정이 요구되었다.

식탁 및 상차림에서는 반상, 죽상, 장국상, 주안상, 교자상, 제사상, 폐백·이바지음식 같은 우리나라 고유의 상차림에 대한 항목을 추가할 필요가 있었다.

음료기술에서는 주로 와인이나 맥주, 청량음료 등과 같이 서양의 주류 및 음료 문화를 반영하고 있어, 우리나라 전통주인 막걸리, 청주, 소주에 대한 항목과 전통음료인 수정과, 식혜 등의 분류항목이 필요한 것으로 나타났다.

식품공학에서는 가정관리학 측면과 식품공학적 측면을 모두 가진 식품 중에서 대표 한식인 장류나, 떡, 한과, 다양한 면류, 김치 등에 대한 항목을 추가할 필요가 있었다.

다음으로 본 연구는 학문분류체계를 따르는 문헌분류체계에 최신의 실용적인 항목명을 추가하기 위해 인터넷 포털사이트와 인터넷서점의 디렉터리 분류체계를 대상으로 음식문화 분야의 항목을 조사하였다. 분석 대상은 네이버, 야후, 교보문고, 아마존이었으며, 최근 한식의 세계화에 따라 많은 관심을 끌고 있으며, 다양한 자료가 출판되는 음식문화 관련 주제를 중심으로 분석하고, 인터넷 디렉터리에서 사용된 항목명을 DDC의 색인과 본표에서 찾아보고 아직 사용되지 않고 있는 용어를 추출하였다. 그리고 이렇게 추출한 용어는 농심음식문화전문도서관의 장서 목록의 문헌적 타당성과 한국의 대표 음식을 중심으로 추가하였다.

국내외 도서관 분류표 적용 사례 조사에서는 동양 음식문화에 관한 분류항목 부족, 여러 기호로의 분류 가능성으로 인한 비일관적인 분류기호 부여, 최신 주제에 대한 반영 미미 등 분류체계 비교·분석을 통해 도출된 음식문화 분류의 문제점이 그대로 나타났다. 이중 국내 도서관은 KDC와 DDC와 같은 표준 문헌분류체계를 적용하고 있으며, 음식문화 관련 장서를 보유하고 있음에도 농심음식

문화전문도서관을 제외하고는 한국 음식문화를 반영한 수정 전개 활동이 전혀 없었다.

특히 한국 음식은 여러 기호에 분류되고 있어 저작이 분산되고, 전체적으로 기호 부여의 비일관성 문제가 나타났으며, 우선순위표와 구체적인 주기와 지침 설정이 필요하였다. 이와 더불어 한국 요리 전반을 다룬 저작과 특정 한국 요리를 다룬 저작을 구분할 수 있도록 분류체계 상에서 상세 전개를 제공해야만 하는 것으로 나타났다.

이상의 연구내용을 바탕으로 본 연구는 전문도서관을 비롯해 다양한 관종의 도서관에서 음식문화 분야의 장서를 효과적으로 분류할 수 있도록 전 세계적으로 도서관에서 가장 많이 적용하고 있는 DDC를 수정·보완하여 음식문화 분류체계를 제안하였다.

음식문화 분야의 DDC 수정전개표 설계 방향은 다음과 같다. 첫째, 항목을 새롭게 추가할 때는 DDC 제22판과 제23판 초안의 체제와 항목 전개방식에 최대한 준하였으며, DDC에 적절한 항목이 없는 경우는 KDC와 같은 표준 문헌분류체계의 체제를 참조하여 제안하였다. 또한 도서관마다 분류 작업에 대한 융통성을 제공하기 위해 필요한 경우 양자택일주기 내에 임의규정을 명시하였다. 둘째, 문헌적 타당성을 고려하여 음식문화와 관련된 다양한 키워드를 주기 상에 추가하였다. 셋째, 분류 담당자가 다양한 측면의 주제를 다룬 저작을 효과적으로 분류할 수 있도록 보라 참조주기를 설정하였다. 넷째, 추가 항목명은 영문으로 기재하였으며, 한식의 영문 표기는 KDC에 기재된 영문 표목명을 참조하였다. KDC에 없는 항목은 식품 관련 단행본과 관련 웹사이트, 사전 등을 참조하고, 해당 영문명이 없는 경우는 국립국어원의 로마자표기법에 기재된 대로 명기하였다. 이를 정리해서 음식문화 분야 전문분류표를 제시하면 다음과 같다(<표 43> 참조).

<표 43> 음식문화 전문분류표(안)

394.12 Eating and drinking

Class here food, drinking of non-alcoholic beverages, interdisciplinary works on food and culture

Class table manners in 395.54; interdisciplinary works on tableware and culture in 642.7

For cooking, see 392.37; for drinking of alcoholic beverages, see 394.13; for customs of tea, see 394.15; for food taboos, see 394.16

(Option: Class interdisciplinary works on food and culture in 641)

394.125 Meals

394.1252 First meal of the day [*formerly* 394.15]

Class here breakfasts, brunches

394.1253 Light meals [*formerly* 394.15]

Class here snacks; dinners, lunches, suppers, teas as light meals

Class breakfasts, brunches in 394.1252; class lunches, suppers, teas as main meals in 394.1254

See also 394.15 for Japanese tea ceremony

394.1254 Main meal of the day [*formerly* 394.15]

Class here dinners; lunches; suppers; teas as main meals

Class breakfasts, brunches in 394.1252; class dinners, suppers, suppers, teas as light meals in 394.1253

394.13 Drinking of alcoholic beverages

394.15 Customs of tea

Class here Japanese tea ceremony

See also 394.1253 for teas as a light meal

First meal of the day relocated to 394.1252; light meals relocated to 394.1253; main meal of the day relocated to 394.1254

(Option: Class interdisciplinary works on tea and culture in 641)

613.2 Dietetics

Class here applied nutrition; dietary cookbooks; guides to nutritional aspects of food, of beverages; comprehensive works on personal health aspects of food, of beverages

613.26 Specific dietary regimes

Including regimens involving specific foods, e.g., milk-free diet

Class here elemental diet, animal diet, anti-estrogenic diet, corn-free diet, egg-free diet, milk diet, fruit diet, natural food diet

641 Food and drink

Class applied nutrition in 613.2

For meals and table service, see 642

(Option: Class interdisciplinary works on food and culture in 394.12 and tea and culture in 394.15)

641.302 Health foods

Including substitutes for food regarded as unhealthy, e.g., dairy substitutes

Class here natural foods, organically grown foods, dietary and nutritional supplements as foods, foods to maintain and improve one's health that are well known traditionally

Class dietetics in 613.2

See also 641.563 for health cooking

641.555 Timesaving cooking

Class here convenience foods, make-ahead meals

641.562 Cooking for persons of specific ages - young people

Class here cooking for candidates for an examination

641.5631 Cooking for persons with medical condition

Class here cooking for cancer patients, anti-cancer foods, oriental medicine cooking

Class cooking for specific dietary regimens for specific medical conditions in 641.5632-641.5638

641.56319 Pregnant women

Class here prenatal care foods

641.564 Seasonal cooking

Class here festival foods, seasonal foods

Class cooking for special occasions in 641.568

(Option: Class comprehensive works on Korean seasonal cooking in 641.59519)

641.567 Cooking for religious limitations and observances

Class here cooking for days of feast and fast, cooking with respect to religious groups

Add to base number 641.567 the numbers following 29 in 292-299, e.g., Jewish cooking 641.5676l; Buddhist temple food 641.56743

For cooking for Christian church limitations and observances, see 641.566

641.59 Cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking

Class here gourmet cooking characteristic of specific geographic environments, ethnic cooking [*formerly* 641.514]; international cooking, fusion cuisine(cooking)

Class historical and geographic treatment of general cooking, collections of recipes from specific restaurants, in 641.509

641.593-599 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities

Add to base number 641.59 notation T2--3-T2--9 from Table 2, e.g., Southern cooking(United States) 641.5975 ; then add to 009 the numbers following T1--09 in notation T1--090-T1--099 from Table 1

Class ethnic cooking of nondominant groups in 641.592

(Option: Add to base number 641.59 notation Geographic division in KDC(Korea Decimal Classification), e.g. Jeolla-do cooking(Korea) 641.59119 ; then add historical period number that appear in subdivision of 910-970, using 00, e.g. Cheju-do cooking(Choson Dynasty) 641.591199005; Asian cooking(20th century) 641.591005

> **641.593-641.599 Cooking characteristic of specific continents, countries, localities**

All notes under 641.593-641.599 are applicable here; Do not use for historical treatment of specific cooking or dishes

01 Main dishes

011 Bap(boiled rice), Juk(porridge), Mieum(rice gruel)

Class here Bibimbap

(Option: Class comprehensive works on boiled rice, porridge, Bibimbap in 641.82)

012 Guksu(noodles), Mandu(dumpling), Tteokguk(rice cake soup)

Class here dumplings soup, Sujebi

(Option: Class comprehensive works on cooking noodles in 641.822)

02 Side dishes

Class here dried side dishes, Po(beef or fish jerky)

021 Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol

(Option: Class comprehensive works on Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol in 641.823)

022 Bokkeum(stir-fry dishes), Jjim(steamed dishes), Sun, Cho, Jorim(simmered Food)

(Option: Class comprehensive works on steamed dishes, simmered dishes, stir-fry dishes in 641.73)

023 Gui(grilled dishes), Jeok(skewered food), Jeon(pan-fried dishes), fried dishes

Class here Bulgogi, Galbi, Bugak, Twigak

(Option: Class comprehensive works on pan-fried dishes, fried dishes in 641.77)

024 Sundae(Korean-style blood sausage), Pyeonyuk(sliced steamed meat), Jokpyeon(cowheel)

025 Namul(vegetable or wild-green dishes), Sengchae(seasoned raw vegetables), Sukchae

Class here Japchae(mixed dish of vegetables and sliced meat)

026 Hoe(raw meat or fish)

027 Jang(traditional paste and condiments)

Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce, seasoning paste

(Option: Class comprehensive works on traditional paste in 641.814)

028 Jeotgal(fermented salted seafood and fishes) Jangajji(pickled vegetables), Jaban(salted fish)

029 Kimch

03 Desserts, snacks

031 Rice cakes

Class here flavored glutinous rice

032 Sweets and cookies

Class here Hangwa(cookies made with flour), Yakgwa(deep-fried honey cookies), Sanja(deep-fried sweet rice cookies), Gangeong(deep-fried sweet rice puffs)

033 Non-alcoholic beverages

Class here Sikhye(sweet rice drink), Sujeonggwa(persimmon punch), Hwachae(Korean fruit punch)

04 Alcoholic beverages

041 Coarse liquors

Class here Cheongju, Makgeolli

042 Distilled liquors

Class here Soju

641.814 Sauces and salad dressings

Standard subdivisions are added for sauces and salad dressings together, for sauces alone
(Option: Class comprehensive works on Korean traditional paste in 641.59519027)

641.815 Bread and bread-like foods

Standard subdivisions are added for bread and bread-like foods together, for bread alone
Including biscuits(United States), crackers, crepes, hot cakes, pancakes, rolls, waffles
Class here comprehensive works on baked goods, bagels, pita bread, pretzels, tortillas
Class main dishes based on bread and bread-like foods in 641.82; Class sandwiches in 641.84
For pastries, see 641.865

641.819 Garnishes

Class here a small amount of salad, herbs, or other food that is used to decorate, cooked, or prepared food

641.82 Main dishes

Including quiches, soufflés
Class here entrées, one-dish cooking
Class a side dish, salad, sandwich or stuffed food regarded as a main dish with the topic elsewhere in 641.8, e.g., soup 641.813, hamburger on a roll 641.84
(Option: Class comprehensive works on Bap(boiled rice), Juk(porridge), Bibimbap in 641.59519011)

641.822 Pasta dishes

Class here comprehensive works on noodles
(Option: Class comprehensive works on Guksu(noodles) in 641.59519012)

641.823 Stews

(Option: Class comprehensive works on Guk and Tang(soup), Jjigae(stew), Jeongol 641.59519021)

641.863 Ices, sherbet, sorbet

Standard subdivisions are added for any or all topics in heading
Class here ice flakes with syrup

642 Meals and table service

Class here food styling, menus, menu cookbooks, specific meals
Class banquets, catered meals in 642.4; Class comprehensive works on cookbooks in 641.5
(Option: Class comprehensive works on food styling in 641.5)

642.1 Meals for home, family, individuals

Standard subdivisions are added for meals for home, family, individuals together; meals for home alone, for family alone
Class here Korean traditional table services
Class family and individual meals for camp, picnic, travel in 642.3

642.6 **Table service**

Including carving, place setting, seating guest

Class here table art, table service at specific meals, waiting on tables

Class comprehensive works on meals and table service in specific situations in 641.1-642.5

For table furnishings, see 642.7; for table decoration, see 642.8

642.7 **Table furnishings**

Including dinnerware, glassware, silverware, tableware, table linens

Class here interdisciplinary works on tableware and culture

For table decorations other than folded napkins, see 642.8

663.49 **Rice wine; pulque**

Standard subdivisions are added for rice wine and pulque together, for rice wine alone

Class here specific kinds of rice wine, Cheongju, Makgeolli in commercial processing

663.5 **Distilled liquors**

Including mescal, potato whiskey, tequila, vodka

Class here Soju in commercial processing

663.53 **Brandy**

Class here Cognac

663.62 **Carbonated and mineralized beverages**

Standard subdivisions are added for carbonated and mineralized beverages together, for carbonated beverages alone

Class here sports drink

Class carbonated and mineralized water in 663.61

663.94 **Tea**

Class here black tea, green tea

* Add as instructed under 663.9.

663.97 **Coffee substitutes**

Class here sweet rice drink, persimmon punch in commercial processing

Including acorns, cereal preparations, chicory

664.5 **Flavoring aids**

Including chocolate, sugar substitutes

Class here condiments, sweeteners

Class flavoring aids in a specific kind of food with the kind of food, e.g., chocolate candies 664.153

For food salts, see 664.4. For a specific flavoring aid not provided for here, see the aid, e.g., sugar 664.1

664.58 **Complex condiment**

Including catsup, chutney, sauces

Class here bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in commercial processing

Class salad dressings in 664.37

For bean paste, red pepper paste, fast-fermented bean paste, soysauce in aspect of home and family management, see 641.59519027

664.6 **Special-purpose food and aids**
Including chewing gum, snack food
Class here convenience foods, fast foods in commercial processing
Class special-purpose flavoring aids in 664.5

664.725 **Rice**
For cooking rice at home, see 641.59519011

664.75 **Secondary products**
Class here Korean traditional rice cakes, sweets and cookies in commercial processing

664.755 **Pastas**
Including macaroni, noodles, spaghetti, vermicelli
Class here cellophane noodles, plain noodles, Ramen

664.805 **Specific vegetables and groups of vegetables**
Add to base number 664.805 the numbers following 635 in 635.1-635.8, e.g., salad greens 664.8055
Class here Kimchi in commercial processing
For making Kimchi in aspect of home and family management, see 641.59519029

664.94 **Fishes and shellfish**
Standard subdivisions are added for fish and shellfish together, for fishes alone
Class here seafood, salted seafood, salted fishes

향후 계량서지학적 기법을 관련 문헌과 학술지에 적용하여 음식문화의 학문적 구조와 관계를 분석하는 연구가 이루어질 필요가 있다. 또한 인쇄 문헌과 웹 자원 등 다양한 정보 자원를 대상으로 한식과 우리 고유 음식문화를 다룬 저작들의 망라적인 서지 작성 작업도 요구된다.

이와 더불어 전 세계의 관련 분야 연구자와 일반 이용자가 한식과 한국 음식문화 저작을 효과적으로 검색하고 접근할 수 있도록 통일된 접근점으로서 국문 및 영문 시소러스를 개발해야 할 것이다. 더 나아가 웹 자원 디렉터리 분류체계의 용어와 이용자 태깅을 분석하여 음식문화와 관련된 분류항목명을 확장시키고, 다양한 정보 유형을 포괄할 수 있는 통합자원용 분류표 개발이 이루어져야만 할 것이다.

무엇보다 문헌적 타당성에 따라 한식 세계화가 문헌분류표에 반영되기 위해서는 한식에 관한 조리법이나 간행물 발간에 힘써야 하며, 이를 번역하여 전 세계에 알리고 이러한 자료를 찾는 이용자들이 늘어나서 김치, 불고기, 갈비, 비빔밥, 잡채, 떡볶이, 고추장, 된장, 웰빙음식, 건강식, 발효음식, 다이어트 식단, 정, 정성 등과 같은 한식 키워드가 사람들의 머릿속에 깊게 각인되고 세계 속의 대표적인 음식으로 연상될 수 있어야 할 것이다.

참고문헌

1) 고영만, 서태설, 조순영, <국가지식정보자원 분류체계 표준화 연구>, ≪한국문헌정보학회지≫, 40(3), 2006, 151-173쪽.

2) 구난숙, 권순자, 이경애, 이선영, ≪세계 속의 음식문화≫, 교문사, 2004.

3) 구성자, 김희선, ≪새롭게 쓴 세계의 음식문화≫, 교문사, 2005.

4) 김경미, 김경임, 김상연, 안선정, ≪푸드 스타일링≫, 교문사, 2005.

5) 김명옥, <기독교 분야 웹문서 분류체계 설계를 위한 비교·분석적 고찰>, ≪한국문헌정보학회지≫, 41(3), 2007, 127-144쪽.

6) 김성원, <디렉터리 분류체계의 표준구분 관련 항목 전개>, ≪정보관리학회지≫, 25(3), 2008, 357-375쪽.

7) 김연례, <KDC, NDC, DDC의 토목공학 분야 분류체계 비교 연구>, ≪한국비블리아학회지≫, 20(3), 2009a, 219-232쪽.

8) _____, <KDC 제5판 건축공학분야 분류체계 개선 방안>, ≪한국도서관·정보학회지≫, 40(4), 2009b, 401-425쪽.

9) 김영보, <인터넷 탐색엔진의 분류체계에 관한 연구: 컴퓨터·인터넷 분야를 중심으로>, 성균관대학교 문헌정보학과 석사학위논문, 1997.

10) 김자후, <법률학 전문분류표 창안을 위한 국내법체계 연구>, ≪도서관학논집≫, 12, 1995, 439-469쪽.

11) 김정현, 강명수, <KDC 제4판 식품영양학 분야의 수정전개 방안>, ≪한국도서관·정보학회지≫, 39(4), 2008, 171-188쪽.

12) 김정현, 문지현, <농학 분야 인터넷 자원의 분류체계에 관한 연구>, ≪한국도서관·정보학회지≫, 33(3), 2002, 1-22쪽.

13) 김정현, 배주연, <KDC 광고 분야의 분류체계 개선에 관한 연구>, ≪정보관리학회지≫, 22(4), 2005, 5-22쪽.

14) 김정현, 이명규, <농학 분야의 문헌분류체계에 관한 연구>, ≪한국도서관·정보학회지≫, 34(1), 2003, 239-260쪽.

15) 김효숙, <한국십진분류법 가정학류의 분류표 개선에 관한 연구>, 전남대학교 대학원 석사학위논문, 미간행, 2004.

16) 남영준, 최승순, <한국십진분류체계와 웹문서의 통합 분류체계 개발>, ≪국회도서관보≫, 39(1), 2002, 25-43쪽.

17) 남영준, <웹문서 분류체계의 분석 및 새로운 설계>, ≪한국문헌정보학회지≫, 32(3), 1998, 207-230쪽.
18) 신동민, <인터넷 검색엔진의 디렉터리 구성에 관한 연구>, ≪정보관리학회지≫, 18(2), 2001, 143-163쪽.
19) 여지숙, 오동근, <한은도서분류법에 관한 연구>, ≪한국도서관・정보학회지≫, 37(1), 2006, 329-352쪽.
20) 오동근, 황재영, 배영활, <군사학 분야 웹문서 분류체계의 설계>, ≪한국도서관・정보학회지≫, 32(2), 2001, 323-347쪽.
21) 오선경, <대학도서관의 주제 게이트웨이를 위한 분류시스템 설계에 관한 연구>, 이화여자대학교 문헌정보학과 석사학위논문, 2002.
22) 이명희, <web 데이터베이스의 디렉터리 설계를 위한 분류체계 연구>, ≪한국비블리아학회지≫, 10, 1999, 243-268쪽.
23) 이민아, <한식 마케팅 모형 개발 연구 : 한식 세계화 비전 및 전략안>, 2008. [online][cited 2010. 2. 18]. <http://korean.visitkorea.or.kr/kor/tt/knowledge_db/.../627280_binary2_1.pdf>
24) 이창수, <정보통신기술 분야 인터넷자원의 분류체계에 관한 연구>, ≪한국도서관・정보학회지≫, 31(4), 2000, 111-138쪽.
25) 日本圖書館協會, ≪日本十進分類法 (新訂 9版)≫, 東京 : 日本圖書館協會, 2005.
26) 정경희, <의학 분야 웹 자료의 분류에 대한 개선 방안 연구>, ≪정보관리학회지≫, 21(2), 2004, 89-106쪽.
27) 정혜경, 이정혜, <음식문화 연구의 다양한 이론적 시각과 연구주제들>, ≪식품영양정보≫, 7, 1986, 59-80쪽.
28) 中國圖書館 圖書分類法編輯委員會, ≪中國圖書館圖書分類法≫, 北京 : 書目文獻出版社, 1990.
29) 최재황, <인터넷 학술정보자원의 디렉터리 서비스 설계에 있어서 DDC 분류체계의 활용에 관한 연구>, ≪정보관리학회지≫, 15(2), 1998, 47-67쪽.
30) 최희윤, <인터넷 정보서비스의 분류체계에 대한 비교연구 : 물리학을 중심으로>, ≪정보관리학회지≫, 15(3), 1998, 45-71쪽.
31) 한경신 <한국 음악 자료 분류에 관한 연구>, ≪한국문헌정보학회지≫, 32(3), 1998, 5-34쪽.
32) 한국도서관협회, ≪한국십진분류표≫ 5판, 한국도서관협회, 2009.
33) 한상길, <산업 분야 인터넷 자원의 분류체계에 관한 연구>, ≪정보관리학회지≫, 18(3), 2001, 285-309쪽.
34) British Standard Institution, *Universal Decimal Classification,* London: British Standard Institution, 2005.

35) Campbell, D. Grant, “Global abstractions: the classification of international economic data for bibl iographic and statistical purposes”, *Cataloging & Classification Quarterly*, 1(2), 2003, pp. 221-234.
36) Datamonitor, *MarketWatch: food 2008*, London : Datamonitor, 2008.
37) Dewey, M., *Dewey Decimal Classification and Relative Index*, 22nd edition, Dublin, Ohio: OCLC, 2003.
38) Goldberg, Jolande E., “Development of a universal law classification: a retrospective on Library of Congress Class K”, *Cataloging & Classification Quarterly*, 35(3-4), 2003, pp. 355-436.
39) Griffiths, David N., “The United Nation Classification Scheme: a critique and recommendations”, *Cataloging & Classification Quarterly*, 40(1), 2005, pp. 19-41.
40) Heiner-Freiling, M & P. Landry,. “The use of the Dewey Decimal Classification(DDC) for the or ganisation of national bibliographies: Switzerland and Germany/Austria”, *IFLA Conference Proceed ings 2005*, 2005, pp. 1-9.
41) Juvan, Simona, Bartol, Tomaz, and Boh, Bojana, “Data structuring and classification in newly emerging scientific fields”, *Online Information Review*, 29(5), 2005, pp. 438-498.
42) Katz, Solomon H. and Weaver, William Woys, *Encyclopedia of food and culture*. New York: Charles Scribner’s Sons, 2003.
43) Khan, S. N., “Expansion of DDC21st edition numver 297.63 for the Sirah”, *PLISJ*, 35(4), 2004, pp. 16-25.
44) Kinney, Daniel W., “The classification of music moving image materials: historical perspectives, problems, and practical solutions”, *Cataloging & Classification Quarterly*, 47(1), 2009, pp. 2-22.
45) Koch, T., “The Role of classification schemes in internet resource description and discovery”, 1997. <http://www.ukoln.ac.uk/metadata/desire/classification/classification.pdf> [cited 2010. 8. 12]
46) Library of Congress Subject Cataloging Division, *Classification, class R : medicine,* Washington: Library of Congress, 1999.
47) _____, *Classification, class B : philosophy, psychology, religion,* Washington: Library of Congress, 2000.
48) _____, *Classification, class G : geography, anthropology, recreation,* Washington: Library of Congress, 2005.
49) _____, *Classification, class Q : science*., Washington: Library of Congress, 2007.
50) _____, *Classification, class T : technology,* Washington: Library of Congress, 2007.
51) McConnell, F., “Classification of Melanesia: proposals for revisio of DDC, Table 2”, *Cataloging & Classification Quarterly*, 5(1), 1984, pp. 53-60.

52) Momeni, M., “Adaptations of DDC (Dewey Decimal Classification) in the Middle East”, *Eric Report ED 262 825,* 1985.

53) Nero, Lorraine M., “Classifying the popular music of Trinidad and Tobago”, *Cataloging & Classification Quarterly*, 42(3/4), 2006, pp. 119-133.

54) Sulistyo-Basuki, L and Mulyani, A., “Indonesian librarians’ efforts to adapt and revise the Dewey Decimal Classification(DDC)’s notations 297 on Islam”, *Malaysian Journal of Library & Information Science*, 13(2), 2008, pp. 89-101.

55) Vizine-Goetz, D., “Using Library Classification Schemes for Internet Resources”, 1996. [Cited 2010. 7. 6] <http://staff.oclc.org/～vizine/Intercat/vizine-goetz.htm>

56) _____, “From Book classification to knowledge organization: improving internet resource description and discovery”, *Bulletin of the American Society for Information Science,* 1997(Oct/Nov), 1998, pp. 24-27.

57) _____, “Classification schemes for internet resources revisited”, *Journal of Internet Cataloging*, 5(4), 2002, pp. 5-18.

58) Yi, K., “Automated text classification using library classification schemes: trends, issues, and challenges”, *ICBC*, 36(4), 2007, pp. 78-82.

<웹사이트>

1) Ajinomoto(あしたのもと) Inc.[cited 2010. 1. 15]. <http://www.ajinomoto.co.jp/>.

2) 교보문고 디렉터리[cited 2010. 5. 2]. <http://www.kyobobook.co.kr>.

3) 네이버 디렉터리[cited 2010. 5. 2]. <http://dir.naver.com>.

4) 아마존 디렉터리[cited 2010. 5. 2]. <http://www.amazon.com>.

5) 야후 디렉터리[cited 2010. 5. 2]. <http://kr.dir.yahoo.com>.