

## 구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	이기례	면담자	표기자		
면담장소	가리비칼국수	면담지원	김순옥		
면담 일시	2021년 9월 8일	회차	1	시간	-
자료번호	Michuho1CA-07-00000872				
구술 개요	언니의 친구의 권유로 시작, 남편과 들어서 운영, 수급이 어려운 가리비와 바지락, 직접 재료를 사다가 담그는 김치, 최상의 재료를 사용, 저렴한 가격, 변함없는 칼국수와 손님들의 식생활				
주요 색인어	인천, 미추홀구, 칼국수, 국물, 가리비, 바지락, 귀족조개, 가리비찜, 면, 육수, 건어물, 김치, 고춧가루, 채소, 젓갈, 재료, 조미료, 가격, 신선도, 코로나, 매출, 포장, 환경, 식생활				
<b>구술 상세목록 내용</b>				<b>시간</b>	<b>관련파일(비공개)</b>
1. 가리비칼국수 가게 운영				-	▷기록기획안 ▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷기록검수확인서 ▷녹취문
- 98년도에 시작하여 23년차 - 언니의 친구가 칼국수 가게를 하며 권장을 하게 되어 시작 - 가리비조개 모양이 예뻐 ‘가리비칼국수’ 라는 상호 사용 - 처음에는 언니 두 분과 같이 하다 지금은 남편과 들어서 운영					
2. 칼국수 재료와 반찬					
- 칼국수면과 육수를 내는 건어물은 취급하는 곳에서 받아 사용 - 가리비와 바지락은 수급량이 부족한 경우가 있음 - 반찬으로 나오는 김치는 직접 담금 - 맛은 원 재료에서 나온다는 생각으로 최상의 재료를 쓰고 있음					
3. 음식에 대한 자부심				-	
- 재료에 비해 가격이 저렴한 편 - 해산물을 다루니만큼 신선도 유지를 위해 공을 들임 - 코로나로 인해 매출이 줄었지만 가격을 유지하고 있음					
4. 마무리				-	
- 꾸준히 찾아오는 단골손님들을 볼 때 칼국수가 변함이 없고 식생활면에도 변화가 없다는 반증이라고 생각					