

구술자료 상세목록

사업명	미추홀시민기록단 ‘미추홀의 음식’ 기록				
구술자명	박형일	면담자	이혜숙		
면담장소	마루메밀	면담지원	정은주		
면담 일시	2021년 10월 19일	회차	1	시간	-
자료번호	MichuholCA-07-00000881				
구술 개요	일본에서 메밀 100%로 만드는 기술을 배워온 매제한테 배움, 건축일을 하다 메밀집을 하게 됨, 메밀은 현재 몽골산과 미국산 사용, 반찬은 원재료만 사서 직접 만듦, 일본에서 비싼 값을 들이고 반죽기를 직수입함, 손님들이 메밀 100%라는 것을 믿지 못했지만 시간이 지날수록 인정하고 많이 찾아오심, 사계절 찾는 식당이 되었으면 함				
주요 색인어	용현동, 메밀, 일본, 인천, 미추홀구, 가게, 반죽, 메밀국수, 봉평, 봉아, 동치미, 반찬, 명태조림, 반죽기, 코로나, 건축, 글루텐, 밀가루, 국수, 계절, 코다리찜, 칼국수, 순 메밀				
구술 상세목록 내용				시간	관련 파일(비공개)
1. 시작				-	▷기록기획안 ▷구술활용동의서 ▷개인정보동의서 ▷기록검수확인서 ▷녹취문
- 메밀 100%로 할 수 있는 기술을 매제한테 배워 6년 전에 여기로 옴. - 인천 토박이고, 결혼하고 미추홀구로 이사와서 32년 쯤 사는 중 - 원래 건축일을 30년 가까이 하다가 경기가 안좋아져서 매제 밑에서 1년만 배우자는 생각으로 배우고 개업을 함.					
2. 재료				-	
- 메밀은 국산으로 제주도, 봉평, 봉아 쪽에서 생산하지만 국내에서 소비할 수 있을 정도로 양이 많지 않음. - 현재 몽골산과 미국산으로 수입하고 있음. - 반찬은 원재료만 사서 집사람이 직접 만듦.					
3. 메밀				-	
- 메밀 100%로 만드는 건 우리나라에선 안된다고 생각했는데, 매제가 일본에서 배워온 것을 따라 해보니 됴음. - 일본에서 직수입한 반죽기를 사용하고 있음.					
4. 코로나				-	
- 개업하자마자 사스, 메르스로 인해 단련이 되었음. - 다 어려운 상황이기도 함.					
5. 손님				-	

<ul style="list-style-type: none"> - 메밀 100% 라는 것을 못 믿는 사람들도 많았으나, 5년이 지나고 인정해주는 사람들도 많아짐. - 메밀에는 찰기가 없어 반죽이 안 됨. 일본 사람들이 연구를 많이 해서 기술 발전이 있어 메밀 반죽기가 있지만 우리나라에는 없음. 그래서 비싼 금액을 내고 가져오게 됨. - 4년 정도 꾸준히 온 아빠와 딸 손님이 있었는데, 딸이 밀가루 글루텐 성분 알려지 반응이 있어 자주 먹으러 온 것이라고 함. - 선전하지 않아도 글루텐 알려지 있는 동호회인들끼리 수소문해서 찾아오는 경우도 있었음. 		
<p>6. 이후의 가게</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 믿음으로 오는 가게가 되었으면 좋겠다는 바람. - 기본적인 비용만 주면 와서 봉사를 하겠다, 배우고 싶다는 젊은 친구들이 있었음. - 사회 경기가 좋지 않아 어려운 상황임. - 여름에는 메밀, 겨울에는 코다리찜과 칼국수를 판매함. 사계절 사람들이 찾는 가게가 되었으면 하는 바람. 	-	
<p>7. 마무리</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 껌데기를 칸 순 메밀 100%로 하는 가게라는 자부심. 	-	