

구술자료 상세목록

사업명	‘미추홀 바다음식’ 기록				
구술자명	원웅(1969년생)	면담자	고재봉		
면담장소	용인정	면담지원			
면담 일시	2021년 7월 9일	회차	1	시간	23분 28초
자료번호	MichuholCA-07-00000931				
구술 개요	74년도에 오픈한 식당은 메뉴와 이름만 변경 후 현재까지 운영하고 있음. 노량진에서 생선을 구매한 후 여러 생선 관련 음식을 제공하고 있음. 좋은재료로 좋은 음식을 제공하려고 노력하고 있음. 국내산 태양초 고춧가루를 사용함(직접 고추를 말리며, 맛을 위해 사용하고 있음). 입맛은 다 다르기 때문에 다른 곳에 가서 먹어보고 생각해야 한다고 생각함.				
주요 색인어	인천, 용인정, 용인, 불고기, 분식, 식당, 해물전골, 해산물, 음식, 어패류, 생선, 생태전골, 일본, 대지진, 수요, 민어, 생선찌개, 대구탕, 노량진, 김치, 여름, 계절, 가게, 가업, 고추, 태양초, 시골, 주방, 순무, 임대, 체인점, 방송, 비법, 계량, 배움, 생강, 마늘, 국간장, 된장, 입맛, 경험				
구술 상세목록 내용			시간	관련 파일(비공개)	
1. 가게 내력			00:00:00~ 00:05:14	▷ 구술활용동의서 ▷ 개인정보동의서 ▷ 음성파일 ▷ 기록검수확인서	
- 74년도에 작은식당 하나를 오픈함. - 이후 가게가 커지고 이름도 용인정이라고 변경 후 82년도에 큰 가게로 이사함(분식집을 운영함) - 그 이후 장사가 잘 되지 않아 가게를 옮기고 해물전골가게를 운영함(해산물 음식으로) - 전골을 하다가 여러 가지 이유로 현재는 생선찌개, 자연회, 선어회로 메뉴구성이 되어 있음					
2. 민어			00:05:14~ 00:09:56		
- 목포, 전라도에서 잡힌 민어들이 노량진으로 와 노량진에서 구매해서 사용하고 있음 - 민어는 사시사철 잡히는 생선인데, 요즘 민어가격이 많이 올랐음 - 숯민어가 기름이 더 많아 소화가 잘된다고 해서 더 비쌌 - 생선은 물만 좋으면 소금만 넣고 끓여도 맛있음					
3. 가게를 운영하시면서 힘들었던 점 & 운영철학			00:09:58~ 00:23:29		
- 가게 운영하는 입장에서 장사가 안될때가 제일 힘들 - 일본 대지진 때 생선 수요가 되지 않고 비브리오 패혈증으로 인해 가게 운영 차질이 생겨 힘들었음					

- 좋은 재료 좋은 양념을 사용하면 맛에 품미가 올라오고 태양초 고춧가루를 사용하면 맛이 굉장히 좋아짐 - 국산 태양초 고춧가루를 사용중임 - 저렴한 가격에 좋은 재료를 사용해야함(고춧가루 몇백상자 구매후 직접말려 사용중) - 태양초 고춧가루로 순무김치를 만들어 제공해드리고 있음 - 조금씩 가게영역을 확장하여 운영하고 있음 - 체인점, 방송문의가 많이 왔지만 가게운영도 힘들고, 관리가 힘들어 거절하였음 - 입맛은 고정되어 있지 않기 때문에 여러 곳에 가서 경험하고 느끼면서 계속 생각해봐야 한다고 생각함		
---	--	--