

화학조미료의 역사 그리고 광고

- 아지노모도(味の素)부터 다시다까지

강사: 구혜인(이화여자대학교)

1부- 2013년, 화학조미료 MSG 논쟁

2부- 원조 화학조미료, 아지노모도 열풍

3부- 총성없는 전쟁, 국내 화학조미료 시장

우마미

우마이(맛있는)+ 미(맛)의 합성어

진한맛, 깊은 맛, 구수한 맛, 감칠맛(우리나라말)

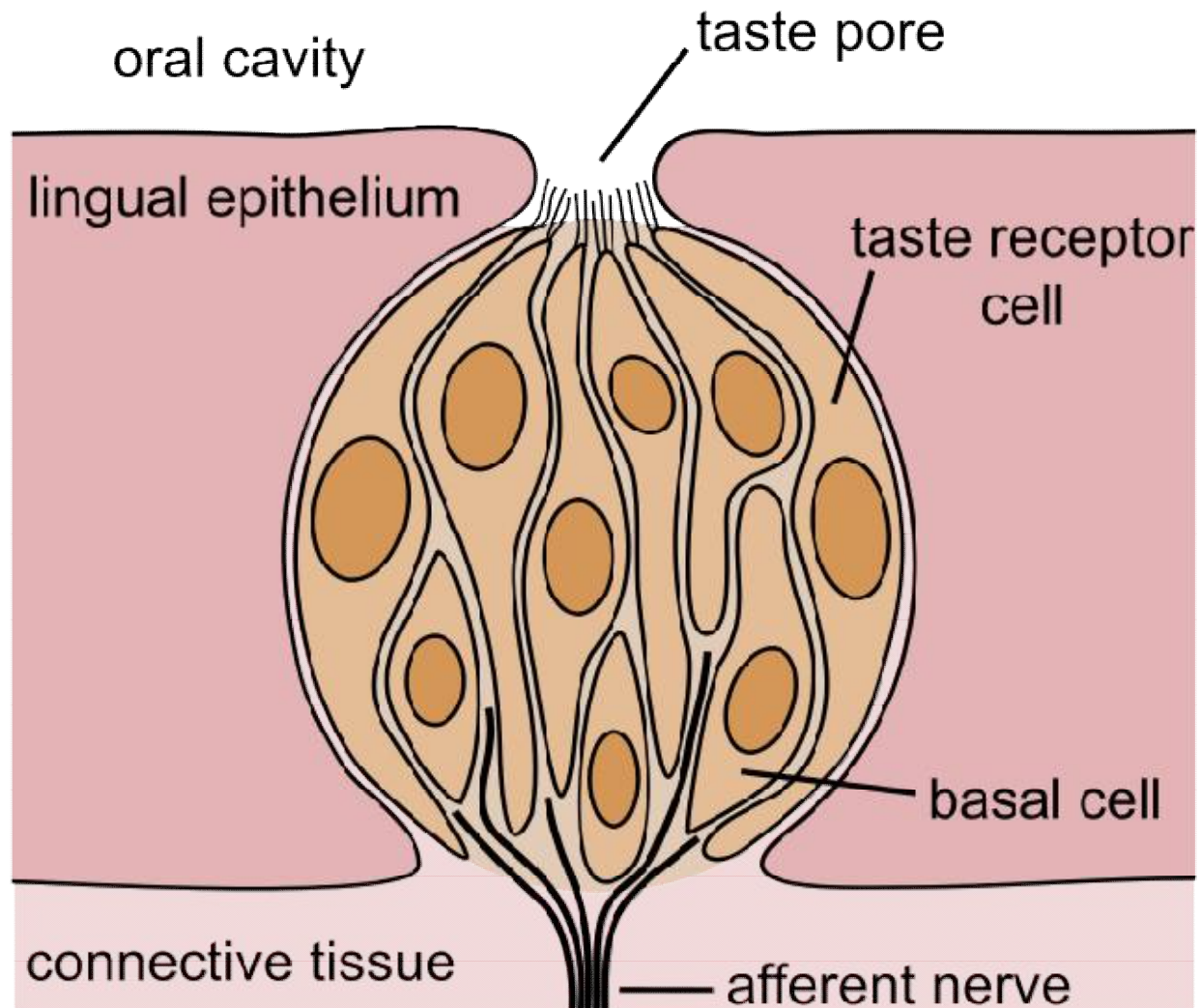
동양권 요리에서는 매우 보편적인 맛

다시마 국물 외에도 가츠오부시, 멸치국물, 고기국물, 표고버섯, 간장등에서 나오는 맛

1908년 이케다 키쿠나에 박사가 우마미를 내는 MSG 확인

1996년 마이애미 대학교 연구팀 우리 혀 가운데 이 맛을 감지하는 미뢰가 따로 있다는 사실 밝혀 실체 확인, 우마미는 세계 공용어로 등록

미뢰- 맛봉우리



MSG(Monosodium Glutamate)

**글루타민산나트륨 =
글루타민산(glutamic acid) + 나트륨(sodium)**

원재료: 다시마, 밀, 사탕수수원당을 발효시켜 만듦

식품 제조, 가공시 맛과 향을 증가시키기 위해 사용되는 첨가물



이케다 키쿠나에
(1864-1936)



중국음식점 증후군

(CRS, Chinese restaurant syndrome; Kwork's diseases)

다량의 글루탐산나트륨을 섭취하고 나서 10-20분이 지나면 후두부의 작열감, 불쾌감, 근육경련, 메스꺼움 등의 증상이 일시적으로 나타나는 증상
일부 사람들에게서 나타날 수 있는 일시적 과민반응으로서, 섭취 후 2시간 이내에 사라짐.

이 결과는 국제적으로는 수용되지 않음

최근의 WHO, 호주, 일본 등의 연구결과에 의하면 MSG와 CRS 간에 상관성 없음

국제전문기구인 JECFA(FAO/WHO합동 식품첨가물전문가위원회)에서도 위해성 관련 인체안전기준치인 1일섭취허용량(ADI)을 별도로 정하고 있지 않는 NS(Not Specified) 품목으로 분류

『지지신포』 (1909.9.4)

『지지신포』 (1

아지노모토

● 미식가는 비

여행가는 짬

● 적어도 신사

없음과 같음.

● 한번 아지노

● 가쓰오부시곤

사용하는 우

이케다이학박사

전보 :3355 우편



(明治42年9月4日 時事)

어도 안주가

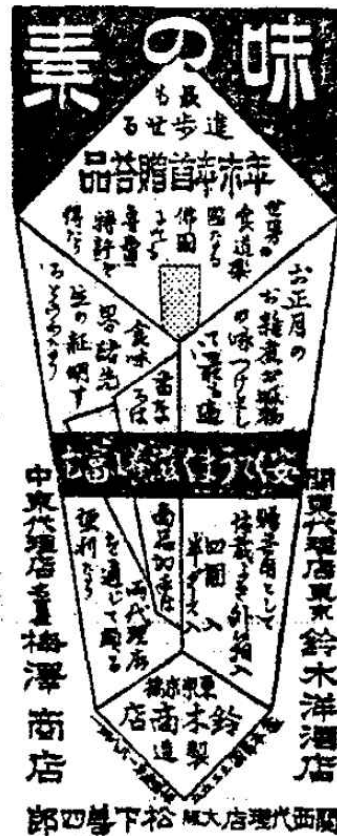
습니다.

물(다시)로

號五〇八四壹第許特賣專●明發士博學理田池

五五三三本電 庄商太鈴 内の支京東 元商發

『지지신포』 (1909.12.4) 『지지신포』 (1909.12.4)



(明治42年12月4日 時事)

아지노모토

가장 진보하는 연말연시 선물용

세계에서 알아주는 식도락의 나라인 프랑스에서 전매특허를 얻다.

최근에는 요식업에 종사하는 여러 선생님들이 증명하였다.

설날에 떡국이나 맑은 국의 양념으로 아주 적합함

싸고 맛있고 영양이 풍부함

선물로 모양도 좋고 포장이 되어있음

4개 들어있는 것

6개 들어있는 것

상품권은 양 대리점을 통하여 부탁하면 편리합니다.

작은 병 25전 중간 병 50전 큰 병 1엔

작은 통 2엔 40전 큰 통 4엔 60전

이분법으로 나눈 일본의 국물



전근대

우매

1909



야만



근대

현명, 편리

신사

〈표 1〉 아지노모도의 해외수출추이(단위: 톤)

연도	대만	조선	만주	중국	남양	북미 그외	합계
1918	12	5	-	3	-	-	21
1922	29	17	10	10	2	2	69
1926	50	29	18	24	7	9	136
1927	58	40	21	27	9	11	158
1928	79	42	27	29	5	14	195
1929	102	48	30	66	4	9	258
1930	112	51	24	62	5	4	257
1931	113	58	24	38	5	4	243
1932	156	67	54	12	5	16	310
1933	175	80	94	34	14	37	434
1934	261	103	121	72	22	220	798
1935	359	136	155	90	36	231	1,006
1936	483	175	207	84	38	291	1,278
1937	546	218	278	98	29	341	1,510
1938	558	239	298	148	14	144	1,401
1939	535	249	242	222	16	158	1,421
1940	335	147	182	102	8	137	911

味の素

(商標登録)



洋の東西
を不問に
음식 솜씨 좋다고
칭찬받는 부인은
반드시 아지노모토
의 애용자지요!

李王家御達 味の素本舗 鈴木商店

1938.8.9

테

一 等 食 味 の 素
애 용 자 이 오



1936.5.23

손님상은

더한층이채

맛있는음식은반
다시 아지모도
를친줄알지만아
지노모도가더욱
노힘으로써더욱
맛있서보입니다

아
지

노

모
도

(登録商標)



李王家御用達 味の素本舗 株式会社 鈴木商店

1934.9.14

아름답고 깨끗하다!
맛있게 하구영식정원
수업이 만이여 집니다

음식물 맛있게 하구영식당
음식정원 오리정원
광고하치아니하구영
정원 송강이 구영
이거더러다



아지노모토 지아
 無味調味品

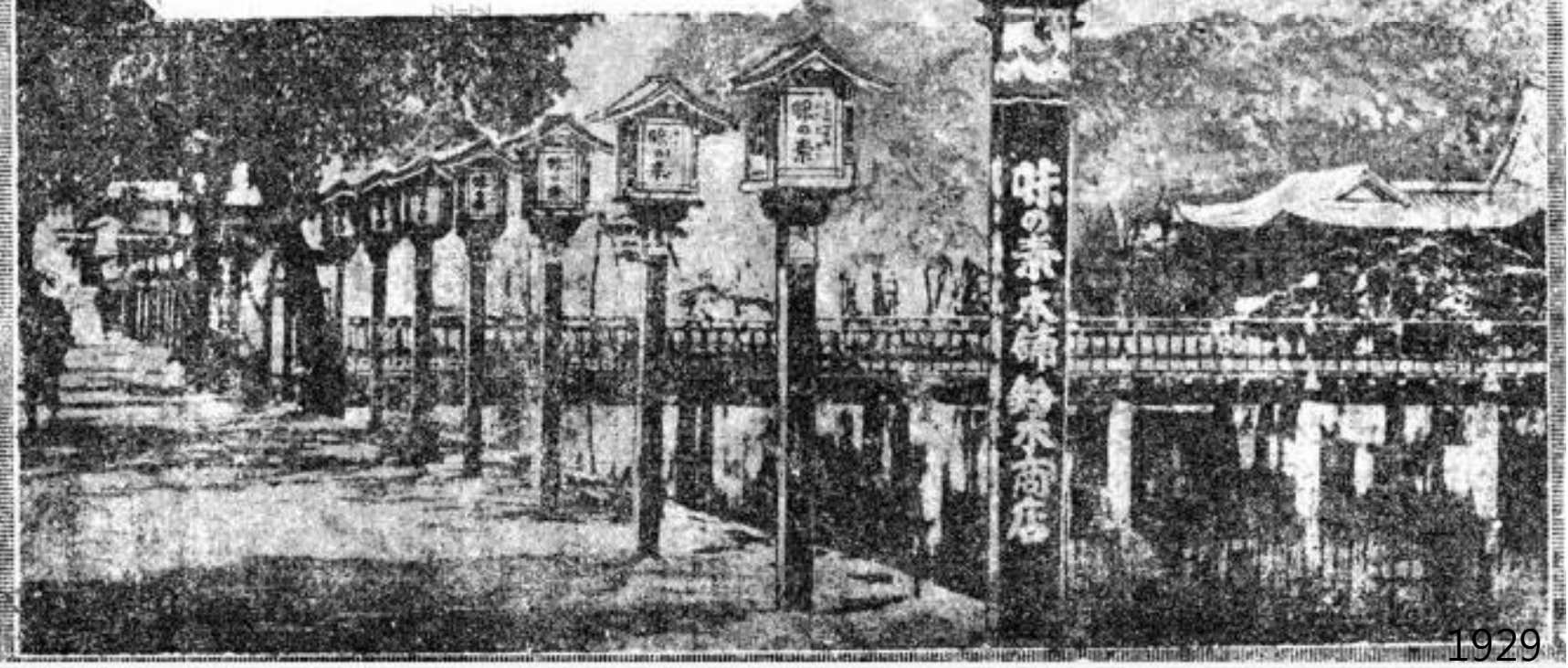
總代理	東京	アミノモト	味の素
支店	大阪	アミノモト	味の素
支店	神戶	アミノモト	味の素
支店	名古屋	アミノモト	味の素
支店	京都	アミノモト	味の素
支店	福岡	アミノモト	味の素
支店	仙台	アミノモト	味の素
支店	札幌	アミノモト	味の素
支店	旭川	アミノモト	味の素
支店	釧路	アミノモト	味の素
支店	帯広	アミノモト	味の素
支店	青森	アミノモト	味の素
支店	岩手	アミノモト	味の素
支店	秋田	アミノモト	味の素
支店	山形	アミノモト	味の素
支店	宮城	アミノモト	味の素
支店	福島	アミノモト	味の素
支店	茨城	アミノモト	味の素
支店	栃木	アミノモト	味の素
支店	群馬	アミノモト	味の素
支店	埼玉	アミノモト	味の素
支店	千葉	アミノモト	味の素
支店	東京	アミノモト	味の素

味の素

다시 못 볼
 박람회
 꼭보고가시오
 아지노모토 제품을
 경제되고!!
 간단하게!!
 맛내난!!
 조미료



味の素水師鈴木商店



食料 調味料

近代女性은
모다愛用者

아지
의
素

모1 동음산의치면맛
맛기하난 하지노모
를애용하난 하지노모
서난애용하난 하지노모
년용신물감스입나다




1928. 11. 16

食料 調味料

近代女性은
모다愛用者

아지
의
素

모1 동음산의치면맛
맛기하난 하지노모
를애용하난 하지노모
서난애용하난 하지노모
년용신물감스입나다



근대 여성
동일한 맛을 가진 아지노모토
균질화된 근대의 식탁

[illegible][illegible]

蘇の味

아지노모토(味の素)는 적은分量을쓰면極히簡單히山海의珍味가됩니다 調味에對한念慮는다업서지는世界的調味料입니다。



日英米佛羅賓特許
池田理學博士發明

양념
가루

아
지
의
노
모
도
素

음식을 맛있게 하십시오
면이 것을 아지노모도
치십시오
아지노모도

아지노모도를
무슨 음식이든지
호리하리 넣어 치면
맛있게 됩니다
이것을 모르신다면
시대에 뒤진 사람이
됩니다



李王家訓用通 鈴木商店

국이름을대어
잊지안이할것

어떠한국이든지 끝
을때에아지노모도
四五사시만치집시요
얼마나맛있는국이
되는지모릅니다
기타모든음식에
도치면당장맛있게
됩니다

아지노모도
味の素
(登録商標)



李王家御用達 味の素本舗 鈴木商店
11-8

1933.11.28

味の素

아지노모토

더욱이 맛있게 하느

자유자재

이것만 잇스면
이 세상 음식은
자유자재로
모다 맛있게 할
수 있습니다

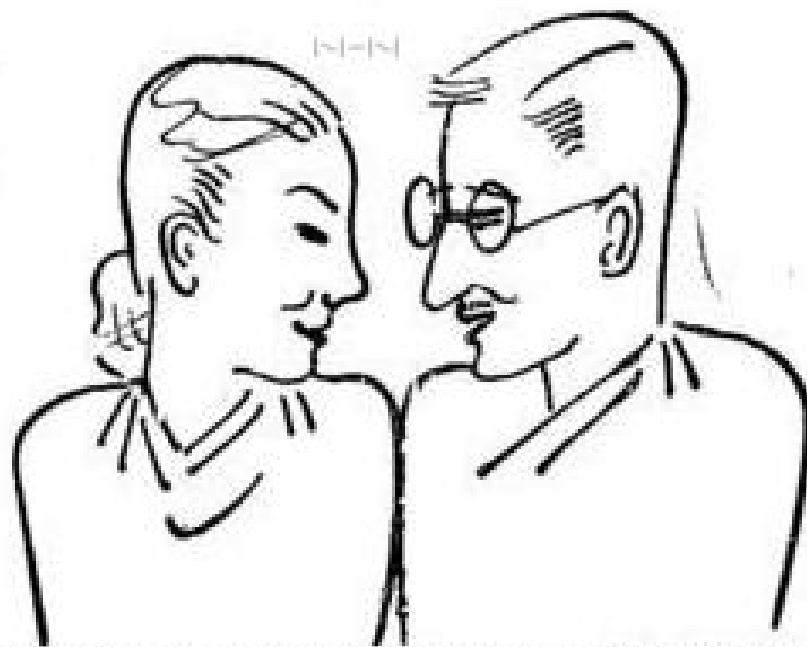


李王製用鹽 味の素本舗 東京市 麹本商店

1934.9.6

오늘저녁 국맛은
특별이 맛잇드군
호호 모르세요
아지노모도를
찾거든요

아지
의
모도
素
(標商錄登)



李王蒙御用選 味の素本舖 株式會社 鈴木商店

←V

일상식 + 전통음식(김치, 간장, 된장...) + 명절음식

“택의 간장 맛은 어떠하십니까? 간장 맛이 없거나 맛이
변하셨거든 아지노모도를 쳐서 맛을 마치십시오.
일년 잡스실 간장을 그대로 두어야 됩니까.
간장 고초장은 매일갓치 돌보시는 동시에
아지노모도를 쳐서 맛을 맞춰두셔야 합니다.
김치국물, 모든 김치국물에는 아지노모도를 쳐서
맛을 맞아서 부으십시오. 김치맛이 희한하지요.”

가양
루념

아지
味

노
の

모도
素

새해의
음식은
행복의 새해를
지하할 음식은
아지노모도로
맛있게 하십시오



새해의
음식은
행복의 새해를
지하할 음식은
아지노모도로
맛있게 하십시오



전근대의 식문화

개별

가변적



근대의 식문화

대중

통제가능

과학, 합리





맛을 표현하는 방식의 균질화

- 개별적인 맛의 부정
- 신식, 균질, 기계, 통제, 표준화
- 용기를 통한 근대적 기호

맛의 획일화와 목표와 결과

- 언제, 어디서나 같은 맛(합리적)
- 물리적인 맛의 획일화
- 획일적인 맛을 지향하는 대중

과학의 기호를 통한 맛의 표현

- 깨끗한 공정과 처리, 일정한 맛의 유지= 과학적인 맛