【P3-5】

경북지역 테마마을 방문객용 식단개발을 위한 메뉴 현황 조사

김양숙*, 이인선, 김행란, 최정숙, 조은희[1], 정용선[1]
농촌진흥청 농촌자원개발연구소, 농촌진흥청[1]

The Survey on Menus for Visitors to the Rural Theme Villages in Gyeongsangbuk-do

Yang-suk Kim*, In-seon Lee, Haeng-ran Kim, Jeong-sook Choe, Eun-hee Cho[1], Yong-sun Chung[1]
Rural resources development institute, Rural development admistration[1]

본 연구에서는 경상북도 테마마을 방문객용 식단 개발을 위한 기초 자료를 제공하고자, 경북지역 5개 테마마을-김천 옛날솜씨마을, 안동 가송마을, 경주 세심마을, 영덕 나랏골보리말, 울진 양떡음떡마을-에서 방문객에게 식사를 제공한 경험이 있는 농가를 대상으로 제공되었던 메뉴에 관한 면접조사를 실시하였다. 면접에 사용된 설문지는 농가에서 재배하고 있는 주요재배작물, 년간 방문객 현황, 제공되는 식사형태(전통식, 일품식)별 주로 제공되는 메뉴, 어린이용으로 제공되는 메뉴의 유·무와 그 내용, 그리고 일반사항의 내용으로 구성하였다. 총 28농가를 조사하였고 응답자의 연령대는 50~59세가 12명(42.9%)으로 가장 많았으며, 40~49세가 9명(32.1%)으로 두 번째로 많았다. 응답자의 학력은 대부분이 중졸이하(60.7%)이었고, 응답자들의 75%가 테마마을 사업 시작 년('02)과 더불어 민박운영을 시작하였다. 년간 방문객 수는 다섯 개 마을 전체 평균이 1361±2180명이었고, 방문객이 가장 많은 계절은 여름(47%), 가을(25%), 4계절 모두(14%), 봄(7%), 겨울(7%) 순이었다. 농가의 주요 재배작물로 곡류는 쌀과 옥수수, 두류는 대두와 팥, 채소류는 무, 배추, 호박, 가지, 오이, 열무 등, 과일류는 감과 자두 등을 많이 재배하는 것으로 나타났다. 방문객에게 제공되는 식사를 밥, 국 및 반찬으로 구성되는 전통식과 일품식의 두 부분으로 나누어 각각에서 주로 제공되는 메뉴를 조사한 결과 밥, 국 및 반찬으로 구성되는 경우 제공되는 국은 된장국류(44%), 맑은 국류(31%), 냉국류(25%) 순 이었고, 찌개류는 채소찌개류(54%)가 생선찌개류(36%)보다 많았다. 국, 찌개를 제외한 반찬가지 수는 8가지 이상이 35.7%, 6~7가지가 32.1%, 5가지 이하는 32.1%이었고, 종류는 김치류(27%), 나물류(27%)가 가장 많았으며 전류(23%), 조림류(13%), 구이류(6%), 튀김류(4%) 순 이었다. 구이류는 주로 생선구이로 이는 경북의 지역적 특성에 의한 것으로, 경북 내륙지역에서는 귀한 손님에게 꼭 생선반찬을 곁들이는 풍습이 있다고 하였다. 이 때 많이 사용되는 생선은 고등어였다. 일품음식으로 제공되는 메뉴는 주로 비빔밥과 칼국수였으며 이 경우 곁들이는 국, 찌개를 제외한 반찬가지 수는 4가지 이상이 50%, 3가지는 35%, 2가지 이하가 15% 이었다. 어린이용 메뉴 조사 결과, '어린이용 메뉴가 있다'라고 대답한 경우가 54% 이었고 제공메뉴는 자장면, 어묵, 건어물 볶음, 햄구이, 소시지부침, 동그랑땡, 계란말이 등 이었다. 결론적으로 경북지역 테마마을에서는 현재 방문객에게 제공하고 있는 식사는 우리나라 전통 5첩 반상 차림과 유사한 구성이었고, 밥, 국 및 반찬의 전통식은 가족단위의 방문객에게, 일품식은 단체손님에게 제공하고 있었다. 상에 오르는 반찬가지 수는 많았으나 대부분이 장아찌 종류이므로 메뉴의 다양성 측면에서 미흡했고 과도한 나트륨의 섭취가 우려되었다. 또한 어린이용 메뉴로 햄, 소시지 등의 가공식품을 사용하는 경우가 많아 어린이들이 좋아할 만한 지역 농산물을 이용한 메뉴의 개발이 필요할 것으로 사료된다.