

지역 향토음식 발굴 및 정착을 위한 연구 개발 —무주 지역을 중심으로—

신동화·박영자*·권경순**

전북대학교 식품공학과

*전주문화요리학원

**군산전문대학 식품영양과

(1995년 9월 27일 접수)

The Research and Development for an Excavation and Settlement of a Native Local Foods in Muju area

Dong-Hwa Shin, Young-Ja Park* and Kyoung-Soohn Kwon**

Department of Food Science and Technology, Chon Buk National University

*Chon Ju Mun Hwa Cooking School

**Department of Food and Nutrition, Kun San Junior College

(Received September 27, 1995)

Abstract

The 18th Winter Universiade will be held in Muju in 1997. It is a good opportunity to inform the local foods of Muju to the inside and outside of Korea. First of all, we carefully investigated the quantity of all kinds of food material, their circulation ability, and cookery per year in Muju. We found about sixty kinds of food as many as restaurant. We presented how to improve such kinds of food as O-Chunk (fish porridge), Minmulmaeutang, Kochunaengi chungsik, etc. and how to use the special products of Muju such as yam, koehunaengi, wasabi and wild herb. The many kinds of cookery were specialized to cooks through manual and actual skills. And then we held a food contest that twenty-two cooks took part in the contest and there were exhibited forty-two kinds of foods. Finally, through discussion and food contest, Muju Sanchae Bibimbap (meal which mixed rice with wild plants), Muju Sanchae chungsik (meal which has various wild plants with rice), Muju Kochunaengi Chungsik (meal which has various wild plants and wasabi with rice), Ma Naengmyun (cold yam noodle) and Muju Minmulmaeutang (hot fish porridge) were recommended.

I. 서 론

향토음식은 한 고장에서 독특하게 개발한 음식으로서 그 고장이 갖는 기후, 지세 등 자연배경에 순응하면서 개발한 것이고, 그 고장이 겪어온 역대의 사회 환경의 조건이 작용되어 양식, 규범, 조리 가공법 등에 변화와 발전을 거듭하면서 전수되어 온 소중한 문화유산으로써 각기 다른 고장의 것과는 비할 수 없는 특성이나 맛과 모습을 지닌다¹⁻³⁾.

전라도는 풍부한 곡식과 해산물, 산채 등으로 다른 지방에 비해 재료가 많고 음식에 정성이 유별나고 사치스러운 편으로 조선조의 양반풍을 멋있게 받아서

고유한 음식법^{4,5)}을 지키고 있다. 그중에서도 무주는 소백산맥의 중심부에 위치한 642.09 km² 넓이의 산간 지방으로 입야 면적이 전면적의 84%를 차지하는 천혜의 수려한 관광지이며 공해가 없는 환경을 갖추었다.

이에 따라 유명한 덕유산을 끼고 있어 각종 산채와 산짐승이 다양하고 민물 어류가 풍부하여 현대인의 구미에 맞는 무공해 음식을 만들 수 있는 원료가 고루 잘 갖춰져 있다.

특히 1997년 동계 유니버시아드 대회가 무주 지역에서 개최됨에 따라 온 군민은 세계인을 맞을 준비에 대단히 바쁜 상황이다. 세계 규모의 스포츠 축제는 개최지를 세계에 알리는 절호의 기회이며, 이 지역이 세

계속의 유명지가 되는 전기가 될 것은 확실한 일이다.

이와 같은 좋은 기회에 무주의 자연 경관을 알리고 인심을 펴는 것은 당연한 것이나 누구나 매일 3끼를 먹어야 하기 때문에 그 먹는 음식을 통하여 그 지역, 그 나라, 더 나아가서 식문화를 알릴 수 있다는 것은 운동 경기 못지 않게 중요하다고 본다.

무주의 향토음식을 새로 발굴하거나 기존의 음식을 더욱 발전시켜 세계의 손님들에게 영원히 인상에 남는 좋은 음식을 제공하여 명성을 얻는 것과 함께 이번 세계 대회를 통하여 무주의 향토음식을 국제화시키고 국내에서도 독특한 지역 특산 음식으로서 자리를 굳건히 다진다는 것은 국민의 소득 향상이라는 실리적 측면과 함께 식문화를 전파시키므로서 정신적 위상을 한 단계 올리는 데도 기여할 것으로 본다.

따라서 본 연구에서는 무주에서 개최되는 1997년 동계 유니버시아드 국제 대회를 맞이하여 많은 국내외 손님들이 방문할 것을 감안하여 무주군의 기존 음식을 현시대에 부응할 수 있도록 개선하고 무주 지역 특성에 맞는 새로운 향토 음식 개발 연구를 수행한 결과를 보고하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

무주지역에서 생산가능한 각종 식재료의 양과 연중 유통 가능성을 조사하였고, 현재 무주지역 요식업소 20개 업소에서 제공하고 있는 민물고기매운탕, 어죽외 60여 종류와 조리법을 조사하였다.

조사기간은 1995년 2월 16일부터 1995년 5월 22일 까지였다.

2. 조사 및 요리방법의 전수

본 조사방법은 향토음식을 선정키 위하여 무주지역 요식업소의 기존음식과 조리법을 설문지 형식으로 실시하였으며, 무주지역 식재료 원료 생산현황을 현지 시장 방문과 무주군청의 자료⁵⁾를 참고하였다. 이를 바탕으로 새로운 음식과 기존 음식을 개량할 부분으로 나눠 식단을 제시하였다. 이들 음식의 조리법을 요식업자들에게 기록과 실기교육을 통하여 전수하였고, 토론을 통하여 종합하였다.

요식업자가 관심을 보였던 마국수 등 10개 품목에 대하여 음식 경연 대회에 참가를 희망하는 22개업소, 42개 출품 요리를 대상으로 경연 대회를 개최하여 향토음식을 선발하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 무주지역 식재료 생산량 및 유통 상황

무주 지역에서 생산 가능한 각종 식재료의 양과 연중 유통 가능성을 현지 시장 방문과 무주군에 의뢰 조사한 것은 표 1과 같다.

2. 무주지역 요식업소의 기존 음식과 조리법 조사 결과

1) 현재 요식업소에서 제공하고 있는 음식의 종류와 조리법을 표 2와 같은 설문지 형식으로 조사하였다.

2) 조사에 응한 20개 업소에서 민물고기 매운탕 외 60여 종류의 음식이 조사된 것 중 그의 품목과 특징은 표 3과 같다.

3. 무주지역의 향토음식 제안 내용

무주지역 여건을 고려해서 어죽 등 기존음식의 개선 방법을 제시하면서 무주의 특산물인 마와 고추냉이, 산채류를 이용한 새로운 음식 조리법을 제시하였다.

1) 어죽

• 깨끗이 손질한 민물고기에 된장, 산초가루를 약간 넣고 필요한 양의 물을 붓고, 푹 끓여 체에 걸러 뼈를 제거한다.

• 쌀은 씻어 불렀다가 건져 놓는다.

• 야채(양파, 표고, 부추, 풋고추)는 곱게 다지고 고추냉이는 채킨다.

• 만들어 놓은 육수에 표고, 양파를 넣어 끓이다가 씻어 놓은 쌀을 넣고, 고추장, 고추가루, 생강, 마늘, 파를 넣고 간을 하여 맛을 낸 다음, 부추, 풋고추를 넣고 살짝 끓인 다음 참기름, 들깨가루, 소금 약간씩 넣고 그릇에 담아 채킨 고추냉이잎을 얹어 낸다.

*된장, 산초가루, 채킨 고추냉이잎 사용으로 민물고기의 비린내를 제거한다.

2) 닭어죽

• 닭은 크지 않은 것으로 준비하여 산초, 생강을 넣어 푹 삶아 살을 발라 놓고, 뼈는 다시 국물에 넣고 민물고기를 넣어 푹 고아 닭뼈와 고기뼈는 걸러 낸다.

• 다음 순서는 어죽과 같다.

*닭고기는 잘게 찢어 같이 넣어 준다.

3) 생마조림

• 소금, 식초를 물에 연하게 타서, 껍질을 벗긴 생마를 담가서 아린 맛을 중화시킨 후, 2.5 cm 사각으로 썰어 약 2시간 동안 다시 한번 담가 둔다.

• 당근도 생마와 같은 크기로 썰어 놓는다.

• 냄비에 물엿을 넣고, 물기를 뺀 생마와 당근을 넣어 중불에서 은근히 조리한다.

*생즙으로만 식용해 온 마를 찬류로 이용한다.

4) 마칼국수

표 1. 식단 원료 수급 현황

1995. 4. 현재 단위: ton

NO	종류	품 목	생 산		유 통			비고
			자체생산	년간생산량	년중유통	계절유통	년간유통량	
총계	11	96		503,579.5			503,579.5	
1	곡류	쌀 등 15종		15,067.6			15,067.6	
2	채소류	배추 등 9종		2,715.9			2,715.9	
3	양념류	고추 등 13종		224,233.2			224,233.2	
4	과채류	사과 등 8종		28.1			28.1	
5	어패류	소고기 등 8종		3,470			73,470	
6	육류	쇠고기 등 6종		69,108 두			69,108 두	
7	란류	계란 등 3종		600			600	
8	공채류	밀가루 등 8종		93,203			93,203	
9	산채류	더덕 등 7종		66,374			66,374	
10	버섯류	송이 등 5종		14,610.8			14,610.8	
11	기타	고추냉이 오미자 산수유 별꽃 약초		1,000 163.8 2,943 3,640 동 6,684			1,000 163.8 2,943 3,640 동 6,684	

표 2. 무주지역 요식업체 조리 방법

음식명	재료명		만드는 방법	비 고		
	주재료	양념		현재	추가	삭제

• 생마를 갈아서 밀가루, 계란흰자, 식용유, 소금을 넣어 되직하게 반죽하여 잘 밀어서 불지 않도록 밀가루를 조금씩 뿌려서 접은 다음, 4mm 넓이로 썰어서 퍼 놓는다.

• 당근, 표고, 양파는 곱게 채치고, 마늘, 생강을 다지고 파는 어슷 썬다.

• 다슬기 국물에 마늘, 생강, 후추를 넣어 끓이면서 채킨 야채와 썰어 놓은 칼국수를 넣어 끓여서 익으면 간을 맞춘다.

• 계란지단을 채 썰어 고명으로 사용한다.

*마른 마 이용시 : 끈기가 없으며, 부드러운 맛을 느낄 수 없다.

*육수로는 다슬기 국물을 이용한다.

5) 산채비빔밥

• 야채류

- 채쳐서 양념하여 볶는 것(당근, 호박)

- 소금물에 살짝 데쳐서 무치는 것(취, 머위, 깻잎, 들미나리, 느타리 버섯)

- 물에 잘 삶아 양념한 다음 팬에 볶는 것(고사리, 토란, 샷갓나물)

- 물에 불려서 채킨 다음 양념하여 볶는 것(표고버섯)

- 생채무침(더덕, 도라지)

• 과일류

- 밤 : 껍질을 벗겨 채 썬다.

- 대추 : 씨 빼고 채 친다.

- 은행 : 팬에 볶아 껍질을 벗긴다.

- 잣 : 꼬깔을 떼다.

• 계란은 황백지단으로 부쳐서 채 썬다.

표 3. 기존 음식의 품목과 특징

품 목	특 징
민물고기 매운탕	<ul style="list-style-type: none"> • 시래기를 무르게 삶아 우린 다음, 꼭 짜서 된장, 고추가루, 고추장, 마늘, 후추를 넣어 간이 배도록 주물러 잠시 재워 둬. • 냄비에 재워둔 시래기를 밑에 넣고 깨끗이 손질한 민물고기와 새우를 얹은 다음 물을 붓고 끓이면서 풋고추, 미나리, 썩갓, 마늘, 당면 불린 것 순으로 넣어줌.
어죽	<ul style="list-style-type: none"> • 깨끗이 손질한 민물고기에 생강, 된장을 같이 넣어 삶아서 뼈를 걸러낸 국물에 씨를 제거한 풋고추, 된장, 고추장을 풀어 줌. • 수제비와 쌀로 씹히는 맛을 줌.
다슬기 수제비	<ul style="list-style-type: none"> • 된장을 풀어 놓은 물에 깨끗이 씻어 놓은 다슬기를 넣어 푹 끓여서 국물로 이용. • 다슬기 국물이 끓으면 반죽한 밀가루 수제비를 떼어 넣고 어슷 썰은 홍고추, 호박, 마늘, 부추를 넣고 소금간을 함.
산채 비빔밥	<ul style="list-style-type: none"> • 나물류(고사리, 취나물, 도라지, 표고버섯, 참나물, 시금치, 곰취, 종이대) 등을 이용. • 도토리묵은 예쁘게 칼질을 하고, 오이는 곱게 채썰고, 산더덕은 젓가락 크기만큼 찢어서 고추장을 넣고 갖은 양념을 하여 무쳐 놓음.
소 내장탕(선지국)	<ul style="list-style-type: none"> • 찬물에 소내장, 선지 무우를 넣어 오래 끓이다가 무우가 다 익으면 양파, 풋고추, 대파, 고추가루, 마늘, 생강을 넣어 야채가 익도록 끓임. • 내장을 씻을 때 밀가루와 소주로 씻으면 연해짐.
산더덕구이	<ul style="list-style-type: none"> • 깨끗이 손질한 더덕에 유장을 발라 잠시 재워 둔 후 다시 양념장을 발라 연한 불로 서서히 익혀 냄.
된장찌개	<ul style="list-style-type: none"> • 냄비에 적당량의 물을 붓고 끓이다가 손질해 왔던 조갯살 등을 넣고 팔팔 끓을 때 생긴 거품을 자주 걷어내야 깨끗한 국물을 얻어냄. • 충분히 끓인 국물에 된장을 풀고 풋고추, 파를 넣고 약간 끓은 다음 소금을 넣어 간을 함. • 불에 내리기 직전 고추가루를 넣어 칼칼한 국물 맛을 냄.
모래무지조림	<ul style="list-style-type: none"> • 큼직하게 썰어 놓은 무우를 냄비에 넣어 양념장을 약간 넣고 버무린 다음, 내장을 제거한 모래무지를 얹고 양념장을 끼얹어 센불로 끓이다가 서서히 약한 불에서 끓여 조림

- 다시마는 기름에 튀겨서 부서 놓는다.
 - 접시에 준비된 재료를 보기 좋게 돌려 담고 맨 나중에 실과를 얹어서 밥과 같이 내고 콩나물국을 곁들인다.
 - 일부 다져 놓은 쇠고기를 볶다가 약간의 물을 넣고, 설탕, 고추장, 후추를 넣어 약한 불에서 끓인 다음, 걸죽해지면 참기름 약간 넣어 약고추장을 만든다.
 - *약고추장, 부서 놓은 튀긴 다시마를 이용한다.
 - *무주 지역에서 생산된 나물류를 이용한다.
- 6) 고추 냉이 앞절임
- 잎은 으깨지지 않도록 깨끗이 씻어서 물기를 뺀다.
 - 고추냉이잎을 항아리에 담고, 소금, 젓국을 혼합한 소금물을 붓고 무거운 것으로 눌러 담는다.
 - 간장에 설탕, 술, 고추가루, 통깨, 마늘, 파채를 넣어

- 혼합한 다음 10장 정도 위에 양념장을 끼얹어 낸다.
- *무주 지역에서만 생산되는 특용작물로서 일상용시도를 했다.
- 7) 무주냉채(고추냉이)
- 고추냉이 줄기와 잔뿌리는 약간의 소금과 식초를 넣은 물에 담가 둔다.
 - 생마는 굵은 채로 썰어 식초 소금물에 담가 둔다.
 - 콩나물은 거두질미하고 아삭아삭하게 데쳐서 찬물에 식혀 놓는다.
 - 당근도 마와 같은 크기로 채 썬다.
 - 위의 야채는 물기를 뺀 다음 초간장(설탕, 간장, 식초)에 무치면서 레몬즙을 약간 뿌린다.
 - *고추냉이를 식초물(30분 정도)에 담가 두는 이유 : 강한 향를 제거한다.

생마를 식초물에 담가 두는 이유 : 갈변방지, 끈끈한 액을 제거한다.

8) 마냉면

• 믹서에 생마를 갈아서 계란흰자, 식용유, 소금 약간, 녹말, 메밀 가루를 조금 넣어 잘 혼합하도록 갈아서 오목한 그릇에 담고, 남은 메밀 가루를 넣어 치면 다음, 냉면틀에 넣어 국수를 뺀다.

• 냉면 육수

- 양지머리에 파, 마늘, 양파, 감초를 넣어 푹 끓인 다음 걸러서 포도당, 소금 약간 넣어 끓여 식힌 다음 기름을 걷어 낸다.

- 닭고기에 생강, 후추, 정향, 양파를 넣고 끓여서 걸른 다음 식혀서 기름을 걷어 낸다.

- 양지머리와 닭고기를 걸러낸 육수를 혼합한 것에, 다시 동김치 국물을 부어서 냉면육수를 만든다.

*마를 이용한 냉면을 시도했다.

9) 꿩고기숙회

• 꿩 : 가슴살로 준비하여 고추냉이줄기와 술로 밑간 (2시간 정도)

• 냄비에 물을 붓고, 술을 조금 붓고 끓으면, 재워 놓은 꿩고기를 잘만 살짝 익혀 기름장에 찍어 먹는다.

*고기가 너무 익으면 버섯하고 맛이 없다.

*꿩고기 특유의 냄새를 제거하기 위해 고추냉이 줄기를 이용한다.

4. 제안된 음식의 조리 및 시식 평가

제안된 음식으로서 5차에 걸쳐 산채정식의 14종류의 음식을 조리하여 시식 평가회를 가져 의견을 취합하였다.

1) 기존 음식

(1) 무주 산채 비빔밥

무주지역에서 생산되는 산채를 중심으로 구성하였고, 시각적 효과를 극대화 하기 위하여 접시에 배열하였다. 각각의 채소류 처리 방법을 독특하게 제시하였다.

(2) 무주 산채 정식

산채정식에 제공되는 반찬류는 요리법을 별도로 제시하였고 시기와 재료의 공급상황에 따라 감가하거나 변경할 수 있도록 충분한 가짓수를 제시하였음. 거의 대부분을 무주에서 생산할 수 있는 원료만을 사용하였다.

(3) 어죽

무주의 무공해 자연 민물 어류를 이용한 특이식으로 비릿내가 가장 문제였으나 이를 거의 제거할 수 있도록 양념을 조합하여 사용하였고, 맛을 개선키 위한 조미 방법을 제시하였다.

(4) 닭어죽

어죽만으로 부족한 맛을 닭살을 이용, 보강한 음식으로 어죽에서 느낄 수 없는 특이한 복합 맛을 감지할 수 있었고, 어죽 제공업소에서 손쉽게 만들 수 있을 것으로 본다.

(5) 무주 민물 전골

오염되지 않은 민물에서 잡힌 여러 가지 물고기를 기본 소재로 하고 각종 채소류를 곁들인 별미식 향신료와 함께 찌는 과정을 거쳐 특이한 맛을 내고 다슬기 국물을 이용하여 깊은 맛을 내도록 하였다.

(6) 버섯덮밥

무주 무공해 표고를 기본으로 하면서 쇠고기를 넣고 각종 양념을 넣어 조미하는 음식으로 후라이팬에 볶는 과정이 특이한 맛을 줄 것으로 본다.

(7) 무주 산채 전골

육수로서 쇠뼈 및 다슬기 국물을 같이 사용하는 것이 독특하며 계절에 따라 생취, 들미나리, 들갯잎 등을 다양하게 선택할 수 있는 폭을 넓혔다.

2) 새로운 음식

(1) 마를 이용한 음식

무주지역에서 다량 생산 가능하면서 건강식으로 알려진 마를 이용, 기호성이 있는 마칼국수, 마수제비, 마만두, 생마조림을 만들었음. 마를 이용하여 반죽을 만들 때는 가루보다는 생마가 적절하였으며 끈기 및 맛에서 우수하였음. 국물은 다슬기 국물을 이용하면 별미식이 될 것이다.

(2) 꿩고기 숙회

여름에 기피하는 꿩고기 요리를 향신료를 적절히 배합 이용하므로써 4계절 이용토록 했으며 무주의 특산으로 꿩 사육 및 요리가 가능할 것으로 본다.

(3) 꿩고기 매운탕

꿩고기 숙회에 필요한 부분은 제외하고 나머지로 꿩탕을 만들 수 있을 것임. 이때 뼈까지 다져서 맛이 우러나게 하여 된장, 식초, 생강 등을 넣어 풍미를 조화시킨다.

(4) 꿩 주물럭

꿩 살만을 사용하여 식용유에 산초 등 향신료를 넣고 고추냉이를 이용함. 고추냉이는 자체의 향과 맛으로 꿩고기의 맛을 조화시키는 독특한 역할을 한다.

(5) 고추냉이 잎절임

무주지역에서 독특하게 생산되는 고추냉이의 부산물인 잎을 갖은 양념으로 절임하여 밑반찬으로 사용할 수 있는 방법을 제시. 독특한 양념 소스를 이용하고 있다.

(6) 무주 냉채(고추 냉이)

고추냉이 줄기와 잔뿌리 그리고 마, 콩나물, 당근 등을 이용한 냉채로 고추냉이의 고유하고 독특한 향이

다른 채소류와 어울리는 음식임. 모든 것이 싱싱한 상태이나 소금과 식초에 침지하여 맛을 बे게 하였다.

5. 선정 요리에 대한 요식업체 종사자 교육 결과

무주 지역에서 영업하는 요식업체 대표 약 40여명을 초청, 무주 향토 음식 선정 과정에서 요약된 의견과 제시한 요리와 이의 제조 방법을 slide를 통하여 설명하고 토론을 하였으며, 앞에서 제시한 음식에 대한 조리법을 기록하여 배포하였고, 이를 기초로 실제 요리 강습을 통해 실무 교육을 실시하였고, 참석자들과 함께 시식하였다. 선발된 요리를 대상으로 현지 요리 교육을 실시하였다.

IV. 결 론

산간 지역으로 외져 있던 무주군이 세계인이 참여하는 국제 대회를 유치하면서 각 분야의 활발한 개발로 크게 면모를 일신할 수 있는 좋은 기회를 포착하고 있다.

무주는 아직 오염되지 않은 천혜의 자연 조건을 가지고 있으며, 이런 지역에서 생산된 식재료는 무공해 식품으로 도시인이 가장 선호하는 품목이 되고 있으며 산간지에서 나는 특산품은 독특한 향토 전통 음식을 만드는 데 부족함이 없다고 본다.

향토음식은 지역적 특이성과 함께 타지역 음식과의 차별성 및 맛의 독창성이 인정되어야 할 것이며, 상당한 역사성이 필요한 것으로 본다. 이런 의미에서 현재 무주 지역에서 만들어 제공하고 있는 향토음식은 그 종류나 내용면에서 아직 전국적으로 알려진 것은 없으나 이번 국제대회와 무공해를 선호하는 소비자 취향에 힘입어 독특한 향토 음식이 발굴, 육성되어 정착될 수 있는 여건이 갖춰졌다고 본다.

이 개발 연구에서는 무주 지역에서 만들어 제공하고 있는 음식을 기본으로 산채 비빔밥, 산채정식, 어죽, 닭어죽, 민물 매운탕, 버섯전골 및 버섯덮밥에 대하여 요리하는 방법을 개량하고 새로운 품목을 추가하여 다양하게 하면서 조리 방법을 개선, 맛을 개량시켰다. 새로운 음식으로는 무주 지역에서 많이 생산할 수 있으며 건강식품으로 알려진 마를 기본으로 한 마칼국수,

마국수, 마만두 등을 제시하였고, 산간지역에서 사육이 가능한 꿩고기를 이용한 숙회, 매운탕, 꿩 주물럭을 가능성 있는 음식으로 보아 추천하였다.

한편, 무주 고냉지에서 근래 독특하게 생산되고 있는 고추냉이의 부산물(잎, 줄기, 잔뿌리)을 음식의 재료로 활용할 수 있는 충분한 가능성을 확인하였으며, 잎절임, 냉채 등이 제시되었다.

반찬류로 여러 음식에 곁들어 제공할 수 있는 것으로 더덕구이, 더덕생채, 두릅을 이용한 음식, 각종 산나물을 이용한 반찬류가 요리 방법을 포함, 현물로 제시되었고 관심 있는 요식업자와 같이 요리 실습을 하였다.

향토전통음식을 더욱 개발하고 육성하며 승계시키는 일은 요식업에 종사하는 사람들이 스스로 적극적으로 참여해야 될 일이다. 각 가정에서도 물론 향토음식이나 고유한 음식을 가지고 전통을 이어갈 수는 있으나 요식업에 종사하는 사람만큼 사회에 파급 효과를 줄 수가 없으므로 무주군이 희망하는 무주 향토음식의 보급 및 세계화는 결국 무주지역 요식업자의 손에 달려 있다 하더라도 지나친 말은 아니다.

이번 국제대회를 성공적인 대회, 보람있었던 대회로 마무리 짓기 위해서는 많은 구비사항 중 좋은 음식의 제공도 큰 몫을 차지할 것으로 보여 요식업 종사자들은 이번 제시한 무주에서 적용 가능한 향토 음식들을 면밀히 검토하고 나름대로 더욱 발전시켜 자기만의 비법을 만들어 내야 할 것이다. 아울러 식당의 시설, 집기, 위생 문제 등도 다시 한번 뒤돌아 보아야 할 것이며, 가장 중요한 것은 내 가족에게 음식을 제공한다는 마음의 자세로 각 업소마다 끊임 없는 연구와 노력으로 보다 나은 무주 음식 문화가 정착되길 바란다.

참고문헌

1. 윤서석. 한국의 전래 생활. 수확사, p. 34, 1983년.
2. 윤서석. 한국 식생활의 통사적 고찰. 한국식문화학회 8(2): 212, 1993.
3. 윤서석. 전통적 생활 양식의 연구(2). 한국 정신 문화 연구원, p. 225, 1982.
4. 문화공보부, 문화재 관리국, 한국 민속 종합 조사 보고서 제 15책-향토 음식편, p. 26, 1984.
5. 무주군지, 무주군. 대흥정탐사, p. 1079, 1990년.