

## 지역축제의 향토음식 관광상품화에 관한 연구

김 상 철\*

< 목 차 >	
I. 서론	IV. 대안의 고찰
II. 이론적 배경	V. 결 론
III. 지역축제의 음식상품화 현황 및 개발전략	참고문헌 ABSTRACT

### I. 서 론

#### 1. 문제의 제기

대외적으로 동남아시아 관광시장에 있어서 인접한 홍콩과 마카오가 최근에 중국에 반환되어 새로운 국면을 맞이하면서 관광활성화의 차원에서 특수한 형태의 이벤트나 월드 엑스포등의 유치전략의 필요성이 대두되고 있고<sup>1)</sup>, 대내적으로 지방자치제의 시행으로 대부분의 지방자치단체들은 관광개발을 통한 지역경제의 활성화에 관심을 보여 왔으며<sup>2)</sup> 관광의 추세가 풍광관광에서 문화관광으로 전환되면서<sup>3)</sup> 중앙정부 의존방식에서 벗어나 지역여건에 맞는 지역관광 개발전략을 찾아내고자<sup>4)</sup> 하는 활동이 본격화되고 있다.

이는 지역이 가지고 있는 각종 현안문제의 자치적 해결로 해석되며 계획성 있는 개발로 주민의 복지증진, 행정의 주민참여라는 슬로건하에<sup>5)</sup> 지역성을 개발시키고, 특히 음식의 주재료가 되는 농, 축산분야가 국제적인 상황에서 개방압력 등으로 인해서 점차적으로 경쟁력을 상실해가는 입장에서 농촌소득을 올릴 수 있

\* 서라벌대학 교수

1) Connie Mok and Ben Deward., "Tourism in hongkong : After the Handover" *Tourism Research*. Vol. 3, Issue 2, 1999, p. 32

2) 한범수, 충청북도 관광개발계획의 실현성 평가, 1998, 관광학연구특별호, p. 30

3) 박철·손해식, 지역문화축제에 대한 의례분석적 접근방법과 관광상품화 전략, 관광학연구특별호, 1998, p. 43

4) 정강환, 세계화시대의 관광산업, 일신사, 1995, p. 156

5) 이익수, 지역관광자원개발 방안에 관한 연구, 경기대학교 대학원 석사학위 논문, 1994, p. 1

는<sup>6)</sup> 특수성, 고유성이 가미된 2000년대의 신기원을 맞이하는 바람직한 개발전략이라고 판단된다.

문화관광부에서는 신정부의 출범과 아울러 관광산업을 영상산업, 벤처산업과 아울러 전략적인 육성을 하고자 '99년 초 관광자원 개발과 시설확충, 국내관광 활성화 등을 주요 골자로 하는 주요 관광업무계획을 발표한 바,<sup>7)</sup> 주요 내용<sup>8)</sup>에 있어서 문화예술 분야의 문화축제를 골자로 하고 있고 '관광비전 21'의 진흥 5개년 계획에 있어서 관광진흥 정책과제상의 특색있는 관광상품개발에 주안점을 두고 있다.

이러한 계획은 이전의 관광자원개발이 대자본이 소요되는 하드웨어 중심의 개발 방식이었으나 사회구조의 변화와 가치관의 다양화에 따른 문화, 여가, 쾌적성을 중시하는 행정이 요구됨에 따라<sup>9)</sup> 벗어나 지역의 각종 문화행사를 육성하는 소프트웨어 중심의 개발전략을 채택되고 있는 바, 이는 종래의 환경파괴적 대규모 시설개발방식이 아니라 고유한 문화관광자원을 활용하는 환경친화적 개발방식이 선호<sup>10)</sup>되고 있는 추세이다.

이러한 문화관광자원을 활용하는 관광개발의 필요성은 비교적 소자본을 투자하면서 지역고유 특성이나 지역주민들의 입장을 고려한 지역특유의 관광상품과 이벤트, 서비스개발 중심으로 경영마인드가 도입되어<sup>11)</sup> 침체된 지역경제에 활력을 주고<sup>12)</sup>, 지역문화의 발굴 및 보존, 독특하고 새로운 지역 관광이미지의 창출로<sup>13)</sup> 자원과 기반시설이 비교적 낙후한 지역적 차원에서 비교적 용이하게 관광상품화 하려는 의도로 판단된다.

그런데 연 400회 이상 개최되고 있는 지역성이 내포된 축제의 다수는 종합축제의 성격을 내포하고 있어 정체성(Identity) 정립에 있어서 지역성이 농후한 이미 지 구축이 어려울 뿐만 아니라<sup>14)</sup> 차별화된 전략과 장기적인 운영계획이 결여되어

6) 류선우, 한국관광농업의 운영실태분석과 소득증대방안에 관한 연구, 관광학연구, pp. 9-10, 1992

7) 관협, 한국관광협회, 1999, 2

8) 관광산업의 상호연계 추진 모델에 있어서 한국형 관광산업은 문화예술(공연, 문화축제, 문화시설), 문화산업(쇼핑상품, 패션쇼, 테마파크), 문화재(5대궁, 문화유적지, 관광기념품), 체육(월드컵, 체육이벤트, 체육여가시설), 청소년(수학여행, 배낭여행), 그리고 해외홍보(관광이미지 홍보, 관광시장 개척)의 6개 구역으로 설정하였다.

9) <http://www.korn>

10) 오순환, 지역축제의 실제와 경제적효과, 관광학연구, 1999b, p. 203

11) 문화체육부, 한국의 지역축제, 1997, p. 203

12) 변우희, 관광시장 세분화를 통한 경주세계문화엑스포의 영향도 측정연구, 관광학논총 Vol 2, 1988, p. 175.

13) 정강환, 지방화시대의 지역관광활성화를 위한 이벤트 관광전략, 관협, 1997, 4

있는 경우가 많으며<sup>15)</sup> 최근 정보화의 흐름에 따른 인터넷을 활용하는 관계마케팅의 활용이 중요시된다.<sup>16)</sup> 일례로 국제대회임에도 불구하고 경주문화엑스포의 경우는 외국관광객이 3.6%임을 주시할 때<sup>17)</sup> 문제점으로 지적될 수가 있으며 지방화 시대에 있어서 수익적 측면에서 볼 때 예산상의 낭비라는 평을 많이 받고 있기 때문에 앞으로의 방향은 경제적 목적에 비중을 두면서 지역의 고유 이미지를 형성시키는<sup>18)</sup> 시키는 특수 목적의 축제가 되어야 한다.

또한 국제적인 규모의 이름을 가지고 있는 몇 개의 축제 또한 지역자치의 개념에서 탈피하고 있지 못한 상황이며 관광지 선택시의 요인중의 하나가 지역축제나 이벤트행사임을 인지할 때<sup>19)</sup> 간과해서는 아니 될 사항이라고 판단된다.

이러한 논거를 바탕으로 지금까지 개최된 국·내외 지역 음식관련 축제를 비교, 분석하여 문화적인 측면에서 고유성, 전통성이 살아 있는 음식주제의 축제를 활성화하여 축제에 대한 문제점을 분석하고 이에 대한 대안의 제시로 특정 모델을 개발하여 지역의 음식관련축제의 나아갈 방향과 지표를 설정하여 경제성이 높은 고부가가치를 창출하기 위한 초석을 다지고자 한다.

## 2. 연구방법

음식을 주제로 하는, 특히 축제화하는 선행연구는 관광학 분야에 있어서는 전무한 실정이다. 그러므로 방법론에 있어서 이론은 기존의 관광관련, 음식관련 문헌연구를 중심으로 하였고 실상 및 현상에 대한 것은 관련업체 및 담당자와의 전화면담, 직접방문, 자료요청에 의지하였고 사이버(cyber)시대에 살고 있는 만큼 축제관련 정보는 관련 인터넷을 활용한 자료수집에 역점을 두었다.

특히 홍보전략적 차원에서 인터넷 사용자가 거의 1,000만 명을 상회하는 입장에서 효율적인 정보제공으로 많은 방문자를 유도할 수 있는<sup>20)</sup> 인터넷활용 마케팅

14) 광주일보, 1997. 9. 23

15) 동아일보, 1999. 8. 9

16) 한진수, 인터넷을 활용한 관계마케팅의 연구, 호텔경영학연구, 1999. pp. 87-94.

17) 이태종, '98경주세계문화엑스포에 대한 관람객 인식도분석 및 발전방안, 관광학논총, Vol. 2, 1998, p 97

18) 지역축제의 이미지 척도 개발은 이용성, 유희성, 신기성, 향토성, 전통성, 체험성, 교육성등으로 구분하여 향토지역에서 개최되는 각종 축제의 관광적 가치를 드높이는 요소로 사용했다.(이장주, 박석희, 관광학연구, 1999b, pp. 258-259)

19) Philip Parcoe., "Marketing and Management Trends in Tourist attractions" Tourism Research Vol. 3, Issue 1, '98/'99, p. 6

20) 박현지, 지방자치단체 및 컨벤션·관광객 유치기구의 관광정보 웹사이트의 정보구성

의 역할이 지대해 지는 바, 식당정보에 대한 탐색뿐만 아니라 음식관련 축제에 대한 내용파악 및 현황자료 조사를 위해서 이런 형태의 접근 방법이 앞으로는 더욱 절실하다고 판단된다.

### 3. 연구의 한계

주제가 명확하고 범위 및 한계가 구분되는 몇 개의 축제를 제외하고는 음식의 요소는 각 축제마다 필수적인 형태로 거의 개입되어 있기 때문에<sup>21)</sup> 음식이라는 주제선정의 불분명성과 연구의 한계점이 있을 수가 있으나, 이론적 형태의 접근으로 가까운 홍콩 및 일본의 음식 축제의 예를 살펴보고 우리 나라의 현상에 적절하게 각색한 다음 음식축제가 가질 수 있는 한계성과 현안성은 차후 이 분야에 관심있는 석학들에 의해서 발전되기를 기대한다.

## II . 이론적 배경

### 1. 지역축제의 현황

#### 1) 축제의 의의와 분류

인간이 공동체를 형성하고 살아온 이래로 일상사의 일과는 다른 생활상의 양식으로서 축제는 우리 인간의 삶 속에 깊숙이 침투하고 있음을 볼 수 있다. 축제에 해당되는 영어개념으로는 feast, festival, carnival이 있으며<sup>22)</sup> Getz(1990)는 축제를 공용적이며 테마를 가진 의식(A festival is a public, themed celebration)이라고 정의를 내리고 있고<sup>23)</sup> 이밖에도 Heenam(1887)는 축제를 유산, 신에 대한 두려움, 기쁨으로, Spicer(1958)는 헌신의 표현, 기쁨, 의식, Gufowski(1978)는 부절제의 표현으로, 그리고 공통의 주제로 연결된 일련의 행사(Walsh Herson and Stevens, 1990)로<sup>24)</sup> 설명할 수 있다고 하였다.

형태에 관한 분석, 호텔경영학 연구, 제8권 제2호, 1999, pp. 76-77

21) 일반적인 형태의 축제의 예를 들어보면 구체적으로 명시되지는 않았지만 향토먹거리장터, 야식시장, 노점상 등의 형태로 거의 개입이 되어 있다. 이는 음식을 주제로 한 축제가 아니기 때문에 단순한 식(食)의 해결을 위한 방편으로 이용되고 있는 실정이다.

22) 조홍윤 외 3인, 향토축제활성화를 위한 모형개발 연구, 한국문화정책개발원, 1994, pp. 24-25.

23) Getz, D. Festival Special Event & Tourism, Prentice Hall, 1991, pp. 52-55

일반화된 용어인 festival은 라틴어의 festum에서 온 뜻인데 일반적인 기쁨(pleasure), 환락(merriment), 흥청망청 떠들기(revelry) 등의 의미를 함유한다.<sup>25)</sup>

사람이 단독인 아닌 공동체의 생활을 영위하면서 살아온 이래로 일상사의 생활과는 다른 축제의 삶이 일상적 삶 속에 깊숙이 스며들어온 것을 알 수가 있다.

축제는 지역민이 한마음이 되어 과거의 역사적인 삶 속으로 들어가는 하나의 과정으로서 지속적인 시간에 걸쳐서 전래된 지역의 정서와 생활방식 그리고 고유문화를 정례적으로 표출하는 행사이다.<sup>26)</sup> 오늘날의 지역축제 형태로 서양학자들은 흔히 국가 및 지역의 축제, 세속적 근대축제, 카니발과 농신제로 구분하는 것이 일반적인 경향이다.<sup>27)</sup>

우리 나라의 경우에는 축제의 종류에 대하여 명확한 기준설정이 미흡한 관계에 있는 바 여기에서는 개최목적에 따라서 주민화합축제, 관광축제, 산업축제, 특수목적 축제 등으로 구분하고 프로그램 구성형식에 따라서 전통문화축제, 예술축제, 종합축제, 기타축제로 나눌 수 있다.<sup>28)</sup> 또한 축제를 역사적 시점에서 전통축제와 현대축제로 구분하고, 공간적 측면에서 지역축제와 초지역적인 특별축제로 구분하는 경향도 있다.<sup>29)</sup>

축제의 구성에 있어서 구성형식에 따라 분류한 '주민화합축제'는 주로 해당지역에서 전통적으로 개최되어온 전통문화축제를 비롯하여 비교적 최근에 많이 개최하기 시작한 구민의 날이나 시·군민의 날을 기념하여 벌이는 축제 등을 가리킨다.

관광축제는 관광산업발전과 관광객유치를, 산업축제는 관광분야를 제외한 농·축산업, 어업, 상업 등의 발전을, 특수목적축제는 환경보호 혹은 역사적 인물을 재조명하기 위한 축제를 포함한다.

구성형식에 따라서 주민화합, 관광축제, 산업축제, 특수목적 등이 있는데 오늘날의 축제는 전통성과 현대성을 바탕으로 하여 상호 공존하고 있으며<sup>30)</sup> 일부 혼재되는 양상도 보인다.

24) 강태일, 지역축제의 문화관광활성화 방안에 관한 연구, 경기대학교경영대학원 석사학위논문, 1997, pp. 10-11

25) 고원규, 전통축제에 관한 이론적 연구, 관광·레저연구, 1995, p. 10

26) 오순환, 앞의 논문, p. 204

27) 조홍윤 외 3인, 앞의 논문, 1994, pp. 36-38.

28) 문화체육부, 앞의 책, p. 9

29) 서연호, 향토축제의 가능성과 미래, 방영일 문화재단세미나 초록집, 1994, p. 20.

30) 서양환, 지역축제를 활용한 특산물 판매의 활성화 방안, 경주대학교대학원 석사학위논문, 1999, p. 25.

## 2) 축제의 이벤트화

이벤트란 원래 스포츠 행사에서 일어나는 사건, 결과, 효과 등을 뜻하는 것이었는데<sup>31)</sup> 오늘날은 그 범위가 확대, 다양해지는 성향이 있으며 결국 '다양한 목적을 달성하기 위하여 어떤 사건을 창조, 조작, 거래, 판매하려는 활동으로서 많은 대중의 호응을 받아 그 활력이 넘치는 분위기를 창출하는 현상<sup>32)</sup>으로 해석된다.

우리 나라의 지역축제는 일반적인 문화행사와는 달리 기초자치단체에서 활발하게 개최되고 있음을 알 수 있는 바,<sup>33)</sup> 지방민속축제는 대표적인 지역이벤트로서 우리의 전통문화와 역사성이 깃든 훌륭한 문화관광자원으로<sup>34)</sup> 종류와 성격에 따라서 매년 혹은 격년제로 개최되고 있다.

축제에 대한 일반인의 인식환기와 그 결과로 얻어 질 수 있는 경제, 사회, 문화적인 효과를 고려할 때, 관광목적지로서 성공하기 위한 풀요인(pull factor)과 푸시요인(push factor)을 동시에 고려하여 관광계획자의 입장에서 사전 파악이 되어야<sup>35)</sup> 지역주민 뿐만 아니라, 외부인도 적극 참여할 수 있고, 그와 동시에 이벤트의 특성상 장관성, 소속감과 연대의식, 유희성, 사실성이 개입되어야만 그 매력성을 배가할 수 있다.<sup>36)</sup> 이와 맥락을 같이하여 특정축제는 정책상 세계적인 축제로 육성하여야 할 전략적 대안이 필요하다.

우리 나라의 축제는 일반적으로 종합적인 축제의 성격을 강하게 가지고 있는데 축제와 이벤트는 하나의 '대안관광'(alternative tourism)으로서 고유한 가치를 지니며<sup>37)</sup> 정태적 문화예술 형태에서 동태적이며, 활력이 생길 것이다..

## 3) 문화행사의 관광상품화

전문용어는 학문의 성격과 전문인 상호간의 명확한 의사전달이 되어야 하는 바, 관광자원의 하부 유형분류에 있어서 학자간에 의견이 명확하게 조율되어 있는 실정은 아니다. 일례를 들면 안중윤은 문화자원으로서 미술, 공예품, 건축물 등의 유형적인 형상물을 이야기하고 있으며, 이장춘은 유형관광 중에 인문관광자

31) 김계섭, 이벤트관광의 프로그램 개선방안, 관광학연구, 제18권 제2호, 1995, p. 163

32) 김계섭, 앞의 논문, p. 163

33) 지역축제의 현황분석에 있어서 '96년 11월 30일 현재 조사된 412개 축제의 지역별 분포에 있어서 6대 광역단체를 제외한 지역분포에 있어서 약 78%가 지방에서 개최되고 있다. (문화체육부, 한국의 지역축제, pp. 98-99)

34) 이태희, 관광산업발전론, 일신사, 1997, p. 242

35) 변우희, 앞의 논문, p. 188

36) 김계섭, 앞의 논문, pp. 165-168

37) 손대현, 관광이벤트의 기획과 연출, 관광학연구, 1997a, p. 261

원으로서 문화재, 미술, 공예, 조각, 건축물, 등을 취하고 있고, 김운섭은 문화적 관광자원으로 유형문화재, 무형문화재, 민속문화재, 기념물 등을 범주에 넣고 있으나 필자가 의도하는 전통(혹은 향토)음식은 사회적 관광자원의 범주에 포함시키고 있고, 김홍운은 사회관광자원으로서 풍속 행사, 음식 등을 범주에 넣고 있다.<sup>38)</sup>

문화관광자원을 범주가 학자마다 개념설정 및 유형분류가 정확하게 통일되지 않은 입장에서 음식을 문화적 관광자원으로 볼 것인가, 사회적 관광자원으로 볼 것인가, 자연적 자원에 상응하는 인문적 자원으로서 재해석해야 할 것인가에 대해서는 논란의 여지가 충분히 있을 수 있다.

문화관광에 있어서 WTO의 관광계획의 전단계로 관광자원 중에서 잠재적 자원 중에 문화적인 자원으로서 취미, 습관, 종교, 고고학, 현대문명을 범주에 넣고 있으며<sup>39)</sup> 이외에 자연적 자원, 관광객의 활동 중 미식가가 원정여행을 포함시키고 있다.<sup>40)</sup> 문화적 관광자원이란 민족문화의 유산으로서 국민이 보존할 만한 가치가 있고 관광매력을 가지고 있는 자원을<sup>41)</sup> 이야기하고 있다.

그러나 음식이 어떠한 범주에 포함되든, 일부 축제행사는 성과적인 측면에서 혹은 홍보 및 선전인 측면에서 상당히 호응을 얻고 있고 중앙정부 통제가 아닌 순수한 지방자치단체가 지역의 화합, 단결, 그리고 지역경제의 활성화, 지역이미지의 갱신에 중점을 두는 이상, 이 문제는 추후에 관심이 있는 학자에 의하여 재론되어도 무방하다고 생각한다.

문화자원의 관광화는 이미 세계단위규모의 행사를 국내적으로 수 차례 치루어 본 경험에 비추어 시행착오를 거쳐서 경험과 역량을 보유하고 있으므로<sup>42)</sup> 별 무리가 없다고 판단된다.

그러나 이러한 종류의 행사가 지방자치단체에 의해서 주도가 될 때에는 지역경제 활성화가 주요한 목적이므로<sup>43)</sup> 그리고 활성화는 관여담당자 및 관광객의 참여 정도가 축제에 지대한 영향력을 미치고<sup>44)</sup> 종국적으로 축제의 결과에 대한 영향분석을 토대로 효율적인 정책적 대안이 필요하므로<sup>45)</sup> 특정주제에 대한 성공사례를 중심으로 한 벤치마킹(bench marking)과 정책적 대안이 필요하다.

38) 김성기, 관광자원론, 기문사, pp. 57-73, 1998

39) W.T.O., Integrated Tourism Planning, 1978, pp. 35-42.

40) 이장춘, 최신관광자원학, 대왕사, 1998, pp. 177-178

41) 김정옥, 관광자원관리론, 대왕사, 1997, p. 130

42) 김정옥 전계서, pp. 227-228

43) 오순환, 문화관광축제의 연상도 차이, 관광학연구, 29호, p. 225

44) 고원규, 앞의 논문, p. 20

45) 이강욱, 문화관광축제의 영향 및 운영효율화 방안, 한국관광연구원 요약본, p. 6

#### 4) 음식축제의 관광자원화

지역발전과 성장에 대한 개념은 약간의 차이를 두고 설명되어 진다. 지역발전은 경제 및 사회구조의 질적인 전환을, 지역성장은 경제규모나 인구의 팽창을 나타내고 있다.<sup>46)</sup>

지방자치제의 시행이후, 중앙정부의 농어촌에 대한 정책적 배려에도 불구하고 인구의 고령화현상, 이탈현상, 개방압력<sup>47)</sup>, 판매단가의 부적절성, 유통구조의 복잡성 등 구조적으로 해결해야 할 문제는 아직도 요원한 실정이다.

이에 대한 타개책의 일환으로 농어촌을 중심으로 하는 향토성 문화축제 중에 음식의 재료가 되는 이러한 산물의 활용과 판매는 궁극적으로 지역경제 활성화와 홍보에 큰 도움이 될 것이다. 이와 동시에 관심있는 지방자치체를 중심으로 향토 축제 혹은 지역산물에 대한 브랜드화 열기가 고조<sup>48)</sup>되고 있으며 일부 패스트푸드점에서도 신도불이의 개념으로 패스트푸드의 한국화<sup>49)</sup>가 진행되어 상당한 호응을 얻고 있다.

농어촌 지역을 중심으로 시행되고 있는 많은 문화성, 향토성 축제 중에 음식이나 지역의 농, 축, 수산물이 부분적으로 혹은 전적으로 개입되는 축제는 <표1>에 있다. 이러한 경향은 지방자치제 이후에 심화되는 경향이 있는 바, 특수한 우리나라의 지형 및 기후로 인하여 다양한 특산물이 산출되므로 이에 대한 거시적 관점에서 음식관련 축제의 정비 및 보완이 필요하다.

46) 장인식, 지역균형발전을 위한 관광개발의 수단적 연구, 관광학연구 제21권 제1호, 1997, p. 160

47) 1994년 12월에 발효된 우루과이라운드(UR)에는 서비스분야, 지적재산권, 농수산물 분야까지도 확대되어 교역, 특허, 반덤핑, 정부보조금 까지도 논의의 대상이 되므로 구조적으로 취약한 우리나라의 농축산, 수산분야는 경쟁력에 크다란 문제점을 내포하고 있다.(어운대 외, 국제경영, 학현사, 1996, p.194)

48) 김제군의 경우 김제쌀에 대하여 '지평선'으로 확정하여 축제를 개최하였으며, '새만금쌀', '백골쌀' 등으로 하여 26개의 상표로 출하하고 있다.(조선일보, 1999, 9. 2일자)

49) 롯데리아의 경우 라이스버거가 출시된 지 3개월만에 전체 매출의 10%를 상회할 정도로 선풍적인 인기를 모으고 있다. 이는 햄버거의 경우 수입산쇠고기를 전적으로 사용하는 종래의 개념에서 탈피하여 우리나라 사람들의 주식인 '쌀'을 이용한다는 측면에서 상당히 고무적인 일이다.(조선일보 1999. 8. 19)



## 2. 향토음식의 관광상품화

### 1) 향토음식의 정의

한 민족의 식생활 문화는 그들이 살고 있는 지역의 자연 조건에 따라서 기본적인 틀이 이루어지고 그것이 역대의 사회 환경 조건의 영향을 받으며 변천과 발전을 거듭해 왔다.<sup>50)</sup> 즉, 우리 인간과 음식의 역사는 바로 삶 그 자체이며<sup>51)</sup> 음식은 우리 인간의 일상생활과 불가분의 관계를 가지고 있다.

지역과 국가간의 상이한 생활관습, 예절과 음식물 등이 관광 매력요소로서 관심을 가지게 되며 예전의 여행이 명승을 즐기는 경관위주의 관광이 주류를 이루었으나<sup>52)</sup> 근래에 이르러 미각이 여행을 만족시키는 중요한 요소가 되고 있다.

향토음식<sup>53)</sup>이란 명칭에서 지칭하는 바와 같이 그 지방에서 생산되는 재료를, 그 지방의 조리법에 의하여, 과거로부터 그 지방사람들이 먹고 있는 것<sup>54)</sup> 이라고 할 수 있다. 이러한 향토음식은 불특정 다수에 의하여 그 고장의 특유한 식습관<sup>55)</sup>, 재료, 조리 비법 등이 함축되어 있는 경우가 많기 때문에 강한 지역적인 특성을 가지고 있다.

오늘날에 이르러 유통망의 발달, 농업 재배기술 및 혁신적인 변화, 매스 미디어에 의한 음식의 전파 및 선전, 그리고 요리기술의 발달로 인하여 과거의 개념 정립에 한정시킨다는 것은 우리가 있을 수 있다. 아울러 동일한 재료라 하더라도 해당 지방의 특유한 조리법의 한계가 있기 때문이다.

그러나 이러한 장벽이 있음에도 불구하고 향토음식은 전승, 전래, 고유어의 이미지와 더불어 공유하고 있는 다양한 인식과 이해를 종합하여 현대적 개념의 설정과 확립이 어느 정도 의도적으로 정립되어야 한다고 판단된다. 따라서 다음의 맥락에서 정의한다.

첫째, 재료영역에 있어서 해당 지방에서 주로 많이 생산되는 특산물의 성격을 가지고 있어야 한다. 예를 들어서 연평도의 조기, 대구의 사과 등은 타지역에도

50) 尹瑞石, 한국음식(역사와 조리법), 수학사, 1998, p. 17

51) Lental H. Kotschevar, Management by Menu, NIFI, 1987, p.2

52) 김정옥, 앞의 책, p. 238

53) 용어의 선정에 있어서 '향토음식'이란 용어가 제일 범용성이 크나 학자에 따라서 전래 음식 전승음식, 전통음식, 지방음식, 고유음식 등으로 널리 통용되고 있다.

54) 한국관광공사, 향토음식관광상품화 방안, 1993, p. 12

55) 경상도에서는 갯잎, 콩잎 등을 삭혀서 먹고 있으나 서울 및 경기일원에서는 그렇게 먹지 않는다. 또한 쇠고기국에 경상도에서는 고춧가루를 사용하나 경인지방은 그렇지 아니하다.

산출되지만 해당 지역의 강한 이미지를 가지고 있기 때문에 특산물이라고 해도 무리가 없다. 다른 예로 순무의 경우, 재배 여건상 강화도가 전국 제일의 조건을 가지고 있으므로<sup>56)</sup> 지역의 특산물이며 영광굴비의 경우도 이와 같은 맥락에서 해석되어야 한다.

둘째, 해당 지역에서 많이 생산되지 않더라도 타 지역으로부터 많이 공급받을 수 있는 재료를 사용하여 적합한 조리법에 의하여 발효시킨 음식을 말한다. 우리나라의 경우, 춘천의 막국수<sup>57)</sup>를 들 수가 있다.

셋째, 보편적인 재료를 사용하더라도 조상들의 생활형태, 기후 풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 타지방과 차별적으로 발전한 가공기술을 이용하여 발전시킨 음식을 말한다. 우리나라의 경우 뱃길을 떠나는 사람의 도시락으로 밥이 쉬지 않게 반찬과 밥을 따로 싸는 충무김밥을 예로 들 수 있다. 냉면의 경우에도 자연스럽게 평양냉면과 함흥냉면을 연상하는 것은 이 메뉴가 강렬한 지역성을 가지고 있기 때문이다.

넷째, 옛날부터 그 지방 행사와 관련하여 만든 음식으로 오늘날까지 전해오는 음식이다. 우리나라의 경우 타지방의 식혜와는 달리 안동지방의 식혜는 곁이 고운 고춧가루를 이용하여 제조하므로 색깔 및 맛에 있어서 독특하다. 아울러 전라도 지역에서의 흥어회는 타 지역에서 쉽게 모방할 수 없는 음식으로 개성과 독특함이 있다.

다섯째, 세시풍속 및 통과의례시 조상들이 준비하였던 여러 가지 음식 중 각 지방에서 유명해진 음식도 향토음식의 범주에 들어 갈 수 있다.

우리 나라만을 제한적으로 생각한다면 각 지방에서 개성적인 음식이 향토색을 띠고 있지만 외국인의 경우 한국에 있어서 연상되는 것은 김치, 불고기 등 전국적 보편성을 가지고 있는 것들이다.

또 한가지 향토음식의 정의에서 우리가 명심하여야 할 사항은 불교음식(사찰음식)이다. 불교는 우리나라의 국교로서 오랫동안 우리의 왕실 및 조상이 신봉하던 것으로 우리의 음식 속에 융해되어 있음은 어느 누구도 부인할 수 없는 사실이다. 살생을 금하고 향이 강한 오신채<sup>58)</sup>를 사용하지 못했기 때문에<sup>59)</sup> 지금의 시점에서 보편성, 범용성은 없으나 우리가 기억해야 할 유산이다.

56) <http://www.dongailbo.co.kr>.

57) 춘천의 막국수는 춘천근교의 지방에서 원료가 되는 메밀을 많이 공급받을 수 있기 때문에 춘천의 명물 음식으로 통한다. 마찬가지로 일본 동경에 인접한 甲州, 信州지방에서 메밀이 많이 생산되므로 동 경의 명물 메밀국수를 예로 들 수 있다.

58) 오신채는 불교음식(사찰음식)에서 금하는 다섯가지 향신료이다.

59) 김연식, 한국사찰음식, 우리출판사, 1997, p. 11

&lt;표 1&gt; 음식 및 지역특산물이 개입되는 축제의 종류

축 제 명	시기	장소 및 주최	주요행사내용
울산(나주) 배꽃축제	4	울산, 나주	배꽃아가씨선발, 배요리 시식회
약초꽃 한미당잔치	5	대구/약전골목	약초꽃 및 야생화전시, 사진전, 약재 전시회
봉화 산나물축제	5	경북 봉화	산나물채취, 산나물요리(시연, 강습), 심기 및 파종
전주 풍남제	5	전주	풍남제와 관련하여 전주음식축제계획 (올림픽 대비)
수박축제	5-7	창원, 함안, 고창, 비봉	수박품평회, 수박씨말리빨기, 수박먹기대회
해산물축제	5	여수	국악공연, 장어달리기, 수산물시식회
꽃게축제	5	충남 보령	시식 및 판매
밀매기축제	5	충북 괴산	밀베기, 씹기, 밀음식시식회
수박·참외축제	5	경북 성주	품평회, 수박아가씨선발
딸기축제	5	충북 청원	퍼레이드, 딸기빨리먹기, 가훈씨주기
벌꿀축제	5	경북 칠곡	풍년기원제, 벌수염뽑이기, 아카시아길걷기
장보고축제	5	전남 완도	길놀이, 고전무용, 청해조반디음식축제, 누사대 회
참장어요리축제	7	여수	농악놀이, 시식회, 장어요리판매
은어축제	7	동화/석천계곡	은어잡기, 민물고기전시, 은어요리시식
오징어축제	7(9)	동해, 주문진	풍어제, 오징어맨손잡기, 오징어회뽑기, 젓갈류 경진대회
고래축제	7	울산 장생포	풍어제 외
찰옥수수축제	7-8	강원 홍천	시연, 시식, 판매
포도축제	8-9	영천시/인산시	시음·시식, 기구전시, 포도천연염색전시, 포도 기네스
올갱이축제	8	충북 옥천	올갱이줍기, 올갱이 패종뿌리기, 사물놀이
초당두부축제	8	강원 초당	두부무묘시식
막국수축제	8	춘천	빨리먹기, 디딤방아시연
송이축제	9	봉화, 양양	송이채취, 송이요리경진대회, 송이먹거리골목운영, 직판장 운영
인삼축제	9	금산	건강전, 공연, 인삼캐기여행, 인삼깎기 등
감자큰잔치	9	강원 평창	감자아가씨선발, 감자요리, 감자기네스 심포지움
남해안생선요리축제	9	한려해상	요리전시관, 향토식당운영, 수산물 채취대회
강원감자 큰잔치	9	강원 평창	감자구워먹기, 특산물판매, 감자왕 선발
거봉포도축제	9	천안 입장	먹거리장터, 포도가가씨선발, 공연
대하축제	9	충남 홍성	풍어제, 어선퍼레이드, 먹거리장터
맛자랑 음식축제	9	대전/엑스포남문	전통상차림 및 도구전시, 외국음식전시, 시식회
고추축제	9	경북 영양	고추품평회, 고추아가씨선발

축 제 명	시기	장소 및 주최	주요행사내용
강경 젓갈축제	10	논산 강경	젓갈판매, 젓갈열차운행
충주(거창, 예산)사과축제	10(11)	충주(거창, 예산)	품평회, 사과피기, 사과씨선탐, 사과 식품판매전
부산자갈치축제	10	자갈치, 광복로	외국인요리경연, 수산물 강박경매, 수산물장터, 자갈치 아지매 솜씨 자랑, 체험교집이, 장터
광주김치대축제	10	영주종합체육관	채훈과 놀이의 장, 김치살물 및 자료전시, 김치, 발효식품전시, 외국인요리경진대회
강릉축제	10	제주 문예회관	품평회 및 전시회, 조미제품 선보이기
순천남도음식축제	10	순천시 낙안읍성	주제별 음식전시, 조선시대 장날재현, 즉석음식만들기, 농 수산 특산물전시
광양전어축제	10	광양시 진월면	전어요리 패스티벌
과메기축제	10	포항북부해수욕장	과메기디너스(빨리요기, 벗기), 고향맛보내기운동(박배), 즉판장기설
청도(청원, 진영)단감축제	10	청도고수부지	품평회, 감쪄기, 먹기대회, 감제품 홍보 및 판매
약령시축제	10	대구약령시장	한약 및 한약요리전시, 약초상설전시, 약초사진
쌀축제	10	경기 이천	쌀전시, 판매 등
화홍은회제/갈바축제	10	수원 장안공원	능행차시연, 제향, 시연갈바먹거리, 놀이이벤트
황기축제	11	강원 정선	명품화작업(전국생산량의 60%)
사과축제	11	경남 거창	사과품평회, 먹기대회, 민속경기 등
농산물축제	11	전북 완주	농특산물 전시판매, 요리전시회
농업축제	11	경기 평택	우수 농 축산물 전시, 배품평회, 평택이끼선 발
대구김치축제	12	대구시 북구 농협	전통김치전시, 젓갈요음전, 김치당그기
조개구이골장터	12	대전해수욕장	음식판매 등
인삼축제	9-10	영주, 금산	인삼요리경진대회, 캐기현장, 시골장터, 판매
경주서대문화엑스포	9-11	경주/보문단지	전시 및 영상판, 퍼포먼스(전통예술) 참가국의 날(전통민속, 음식 및 투상품)
경기전통음식축제	10	용인/에버랜드	사식회, 전시회(요리 및 떡) 등, 경기의 맛 선정
우산문화제	10	경북 울릉	민속경연, 먹거리이시장
성황제축제	10	천안	추수감사제례, 배품평회, 배이끼선발
농업인의 날	10	전북 장성	우수농산물전시, 농산물 품평회, 민속놀이마당
동해유류제	10	강원 동해	오징어품평회, 요리대회, 배승선, 먹기대회
남대천연어축제	10	강원 양양	용왕제, 맨스연어잡기, 연어와 함께 달리기
특산물축제(과메기)	12-1	구룡포읍원	과메기디너스, 맛자랑코너, 특산물 판매이회

축 제 명	시기	장소 및 주최	주요행사내용
해맞이축제	1	영일만 장기곶	먹거리장터, 향토농산물 판매, 사물놀이, 축하공연, 영화제, 불꽃놀이 등
고로신약수제	2	자연휴양림	수액채취
영태(인제/황태)축제	2	강원 고성(인제)	시식회, 할복대회, 요리경진대회, 먹거리장터, 영 태제기
한우축제	3	경남 언양	시식회, 먹거리장터 개설
딸기축제	3	경북 고령	품평회, 시식회 등
한국 전통주와 떡축제	3	경북 경주	참여형축제(가래떡썰기, 떡매치기, 누룩디디기등) 시음장 및 시식장
복사골·대계큰잔치	4	경북 영덕	게기네스 대회(빨리먹기)아가씨 선발대회
기장열치축제	4	경남 기장(대변)	열치젓갈판매, 열치 및 생선판매
지리산약수제	4	전남 구례	향토음식축제 및 야시장개설 농약잔치 및 명인명창대회, 선녀선발대회
제주왕벚꽃축제	4	제주시종합경기장	개막축제, 민속·예술축제, 음식축제 등
거천송이축제	4	경주 거천	송이아가씨 선발 및 직판장 개설, 요리전시
화개장터 벚꽃축제	4	화개고수부지	제례, 민속놀이 향토음식전
향토음식대축제	4	함평 전남	전통요리전시, 향토식당 운영
고사리따기대회	4	제주	고사리채취 및 시상, 향토음식점
수산물축제	4	전북 고창	시식회, 농악 및 사물놀이

(자료 : 논자작성)

## 2) 향토음식의 현황과 내용

한반도는 남북이 길고 동서로 좁은 지형이어서 북부와 남부지방은 기후에 큰 차이가 있으며 부곡은 산간지대, 남쪽은 평야지대여서 산물이 서로 다르기 때문에 각 지방마다 특색있는 향토음식이 생겨나게 되었다.<sup>60)</sup> 우리나라는 국토의 70% 이상이 산간지역이며 남북으로 길고 3면이 바다에 접해있는 관계로 산악 및 해양적인 특성을 동시에 가지고 있다. 아울러 사계절의 구분이 뚜렷하고 기후의 지역적인 차이가 있어 각 지방의 독특한 특산물이 많이 발달하였다.

과거에는 교통이 발달하지 못하여 각 지방 산물의 유통범위가 협소하고 지역간의 교류가 적어서 지방마다 풍습과 습관의 차이가 있어 지방마다 독특하고 개성 있는 음식이 생겨날 수 있는 기반이 되었다. 지방마다 음식의 맛과 종류가 상이한 것은 기후와도 밀접한 관계가 있는데 북부지방은 겨울이 길어서 대체로 싱거운 편이고 남부지방은 그 반대이므로 음식의 간이 짜거나 매운 편이다.<sup>61)</sup>

그러나 산업사회의 발달로 인한 교통, 통신, 상호교류가 빈번, 대중매체의 영

60) 한복진, 팔도음식, 대원사, 1989, p. 62

61) 한마당, 자랑스런 민족음식, 1989, pp. 37-44

향, 재료의 균질화로 인해서 각 비장의 식생활은 획일적, 동질성을 가져가는 경향이 있으며 서구의 영향으로 점차 고유한 향토음식이 사라져 가는 실정이다.

<표2> 향토음식의 내용과 특징

구분	내용	음식특성
서울	· 주식류: 설렁탕, 떡국, 찌국 등 · 부식류: 육개장, 신선로, 장김치, 갈회 등 · 병과류: 각색편, 각색단자, 약식, 느티떡 등	사치, 화려, 다양, 격식, 거짓수많은. 궁중 및 반가음식, 집산지(수도)
경기도	· 주식류: 개성편수, 조랭이떡국, 제물칼국수 · 부식류: 삼계탕, 갈비탕, 곰탕, 개성달젓국 · 병과류: 개성경단, 우메기떡, 수수도그니	소박, 양이 많음, 중간의 간, 개성 지역은 호화, 서울지역 특징과 유사함.
강원도	· 주식류: 강냉이밥, 감자밥, 차수수밥 등 · 부식류: 삼숙이탕, 쏘거리탕, 오징어순대 · 병과류: 감자송편, 메밀총떡, 감자경단	잡곡(감자, 옥수수, 메밀)을 주재료로 한 음식 다양, 산채음식, 소박, 먹음직함
충청도	· 주식류: 콩나물밥, 보리밥, 찰밥, 날떡국 · 부식류: 굴냉국, 납치아욱국, 청포육국 · 병과류: 쇠머리떡, 꽃산병, 햇보리떡, 약편	구수, 소박, 양념의 단백함
전라도	· 주식류: 전주비빔밥, 콩나물국밥 · 부식류: 전라도김치, 두루치기, 나주집장 · 병과류: 나육병, 수리치떡, 호박고지시루떡	음식의 다양성, 재료 풍부, 사치, 원재료의 맛이 풍부(고추장, 콩나물 등)
경상도	· 주식류: 우밥, 갯식, 콩나물죽, 건진 국수 등 · 부식류: 재첩국, 추탕, 아구찜, 파전, 돛배기 · 병과류: 모시잎송편, 만경떡, 속굴레 등	소담, 투박, 간이 새고 매움, 재료의 다양성 (해산물, 농산물 등)
제주도	· 주식류: 전복죽, 옥돔죽, 돼지새끼죽, 초기죽 · 부식류: 돼지고기육개장, 고사리국, 자리물회 · 병과류: 오메기떡, 빙떡, 치졸쌀떡, 상애떡	자연의 맛 중시, 간은 약간 센 편, 재료의 한정적(비다생선, 채소 및 해조 등)
황해도	· 주식류: 메밀국수, 잡곡밥, 녹두국수, 녹두육 · 부식류: 송어찜, 김쌈, 조기국, 호박김치찌개 · 병과류: 녹두고물시루떡, 오쟁이떡, 큰송편	양이 풍부, 중간의 간, 향초사용(고수)
평안도	· 주식류: 온반, 냉면, 쟁반, 만두국, 어죽(닭죽) · 부식류: 갈비국, 송어국, 녹두지짐, 가지나물 · 병과류: 송기떡, 꼬장떡, 누치, 뽕떡, 골미떡	진취적, 대륙적(중국교류), 큼직, 푸짐, 싱거운 간, 소박한 음식
함경도	· 주식류: 장국밥, 감자녹말국수, 가릿국, 회냉면 · 부식류: 갯김치, 강냉이녹말지짐, 가지미식혜 · 병과류: 귀밑떡, 이절미, 오르랑떡, 감자떡 등	담백하면서 남성적 맛, 소박한 간

자료 : 한복진, 팔도음식, 대원사, 1995, pp. 64-130, 자랑스런 민족음식, 한마당, 1989, pp. 37-40.

황혜성, 고향음식의 맛과 멋, 한국문화재보호협회, pp. 10-95)

향토음식의 구분과 설정은 남북한을 통틀어 서울, 경기도, 강원도, 충청도, 전라도, 경상도, 제주도, 황해도, 평안도, 함경도지방의 10개로 나누는 것이 행정적 편의에 따르기보다는 지역의 특성이 골고루 나타나므로 구분하였다.<sup>62)</sup>

### 3) 향토음식의 관광상품화 방안

관광객이 관광지에서 그 지역성이 가미된 고유의 향토음식을 맛봄은 상호간의 문화적 차이의 이해, 친밀감의 생성 등 귀중한 경험이 될 수 있으며<sup>63)</sup> 과거의 생활상을 추적하고 현대를 이해하는 귀중한 자료가 되어 관광에 있어 귀중한 국가적 자원이 되고 있다.<sup>64)</sup>

향토음식을 관광상품화하는 인식과 노력은 지금까지 부분적으로 시행되었다. 관광상품화에 대한 구체적 실천 대안은 향토 음식의 계승 및 육성, 향토 음식 및 음식점의 홍보, 전통가공식품의 개발 및 판매, 식도락 여행상품개발, 그리고 음식점 인증제도 등으로 구분될 수 있다.<sup>65)</sup>

향토음식의 계승 및 육성에 대한 것은 첫째, 지방자치단체, 농촌진흥원, 농업기술센터, 그리고 부녀복지회관 등에서 주체가 되어 전통음식 계승 및 새로운 음식개발을 위한 향토음식 경진대회, 고향음식 전시회 및 품평회, 요리솜씨자랑 경진대회의 형태로 지방자치단체의 일반 축제기간 중의 하나의 프로그램 형태로 전개되었다.

둘째, 향토음식의 무형문화재 지정인데 우리 고유의 전통적 음식이 외국의 사조에 의해 그 명맥이 단절될 위기에 있다는 판단하에 정부는 음식문화도 우리가 보존, 전승해야 할 하나의 귀중한 민족문화로 간주하여 무형문화재로 지정하여 기술을 보존하기에 이르렀다. 제1대 기능보유자는 조선말기 고종, 손증을 모셨던 한희순 상궁이 하였고, 2대는 황혜성이 지정되었으나 그 이후로는 지정의 폭이 극히 미미하여 향토주로 대상이 전이되었다.

셋째, 몇몇 지방단체가 향토전통음식점을 지정하여 보존 및 홍보를 도모하고 있으며 넷째, 내무부의 88년 올림픽 대비 향토전통음식의 개발·육성, 다섯째 한국관광협회의 전통민속자원 관광상품화로 관광도산품 신개발상품과 관광전통음식 신개발상품이 선을 보인 적이 있으나 그 사후 관리가 미미하였다.

여섯째, 문화체육부의 전통생활문화 보급 프로그램으로 1992년 식생활 분야에 있어서의 활동을 들 수 있고 외국인 김치당그기 대회, 통과의례음식 전시회 등을

62) 한복진, 앞의 책, p. 62

63) 김정옥, 앞의 책, pp. 238-239

64) 김대경, 관광자원개발론, 운지사, 1997, p. 273

65) 한국관광공사, 앞의 책, pp. 113-163

개최하였다.

두 번째 영역인 전통가공식품의 개발 및 판매는 향토음식의 한 분야로서 관광적 측면에서 선물이나 기념품의 형태를 가진다. 현재 상품화된 전통식품의 형태로는 발효식품인 간장, 된장, 고추장 등의 장류와 김치를 비롯한 절임 식품류, 그 외의 다양한 품목으로 구분될 수 있다.

외국의 경우 굳이 전통적 식품이라 하지 않더라도 우리나라가 기술적인 문제 혹은 다른 문제점으로 인하여 다량으로 수입되고 있는 치즈, 와인, 그리고 소스 계통은 전세계적으로 확산되어 있는 바, 본국의 입장에 본다면 명백히 이러한 제품은 전통식품의 영역에 귀속된다. 따라서 우리나라의 지역별 특산물을 이용하는 제품의 개발은 정부를 정책적 차원에서 활성화되어야 한다.

이러한 맥락에서 1969년부터 시행된 농수산물의 가공업 성공률은 극히 미약한 데<sup>66)</sup> 그 주요 원인은 행정적인 측면에서 특수성 등이 고려되지 아니하고 획일적인 지원, 사후관리의 부재, 전문성의 결여 등을 들 수가 있고 소비자의 인식부족, 품질의 조잡함, 경영실패, 유통망 및 마케팅전략의 실패 등에 기인했다고 볼 수가 있다.

마지막 영역인 식도락 여행상품개발은 향토음식에 대한 다양한 프로그램 제공, 테마성 상품의 측면에서 권장할 사항인데 싱가포르의 경우 기차여행과 식도락을 묶어서 하나의 패키지 상품화하여 판매하고 있다.

### Ⅲ. 지역축제의 음식상품화 및 개발전략

#### 1. 외국의 음식축제 사례분석

##### 1) 싱가포르 국제 음식축제

###### (1) 개요

아시아의 축소판, 아시아 최고의 다민족국가, 아시아 수위의 부국인 싱가포르에서 매년 7월에 개최되는 음식페스티벌은 불과 인구 300만 정도의 중규모 도시에서 싱가포르 관광청의 주최하에 세계 음식을 주제로 하여 다양한 먹거리, 볼거리를 제공하여 자국의 이미지 상승, 외화획득, 미식가들의 기호 충족을 슬로건으로 음식을 이벤트화하여 관광상품을 개발하고 있으며 음식축제의 다양성과 볼거리, 즐길거리의 프로그램이 다양하다.

66) 한국관광공사, 앞의 책, pp. 139-140



## (2) 음식관련 프로그램

주제와 가격 그리고 약간씩 내용을 달리하는 프로그램을 가지고 있는데 내용은 <표3>과 같다. 매년 국제요리 경진대회도 시기를 맞추어서 개최하는데 우리나라 선수도 참가하여 좋은 성적을 획득한 바 있다.

<표3> 싱가포르음식 축제프로그램('98년 기준)

행 사 명	일 자	내 용
Master Class	7/24-7/31	세계 유명요리장들의 요리시범
Master Chef Safari	7/24-7/27	세계 최고의 요리장 4명이 만든 요리 시식
Japan Night	7/27	일본음식 및 문화공연 관람
Swiss Night	7/29	스위스 음식 및 민속공연 관람
Epicure's Delight	7/24-7/31	유명요리장들의 음식시식 코너
Grand Final Dinner	7/31	최고의 요리장이 만든 요리식사 및 시상식 참관
Traditional Spice Trial	7/17-7/18	전통향료전시, 음식판매, 카레요리
World Cuisine	7/17-7/18	세계요리축제(각국의 다양한 요리판매)
A Taste of Asia	7/2-7/10	각 호텔이 참여하는 음식 프로모션계획
Eastern and Oriental Express	7/17	기차이동(말레시아) 중의 식사
Flavor of New Asia	매일	여행과 유명지역 및 음식의 시식

자료 : 논자작성

싱가포르는 인구의 대부분이 화교이므로 근본적으로 음식의 계보가 중화권에 속한다. 그러나 일본객 유치에 위한 일본의 밤(Japan Night)을 개최하여 야간대의 프로그램도 있는 바, 가격대별, 테마별, 시간대별로 나누는 다양성을 가져 취향 및 조건에 따른 선택을 할 수 있다. 한국의 음식을 특별히 전시 혹은 선전하는 부스는 없는 실정이다.

## 2) 홍콩 국제음식축제

여로부터 중국의 음식은 살아 있는 것은 어떠한 것이든 요리의 대상으로 삼아 불로장수의 사상과 밀접한 관계를 가지고 발전해왔기 때문에 한의사를 중심으로 요리법이 발전되었다 해서 "식의동원(食醫同源)이라고 믿고 있는데<sup>67)</sup> 이의 영향력이 끼치고 있는 홍콩에서 홍콩이 또 다시 명성을 고양시킬 수 있는 중요한 요

67) 장혁래, 중국요리입문, 지구문화사, 1998, p. 12

소는 매년 대대적인 음식축제(Hong Kong Food Festival)가 개최되기 때문이다.<sup>68)</sup>

홍콩은 지역상 중국의 남부지역에 위치하는 관계로 계보는 광둥요리(廣東料理)<sup>69)</sup>이며 홍콩관광협회가 조직하고 아메리칸 익스프레스사 공식카드가 되어 개최하는 이 행사는 2주간에 걸쳐서 홍콩음식의 진수를 보여주는데 홍콩의 중요한 관광자원으로 손꼽히고 있다.

행사는 싱가포르의 경우와 특별하게 다를 바는 없는데 무료의 야외 및 노변에서의 페스티발과 주로 유료형식의 호텔 및 전문 식당가에서 하는 두 개의 범주로 나눌 수 있다.

즐거움과 음식의 축제(Fun and Food Fiesta)로 시작되는데 주제별로 다양한 프로그램이 마련되어 있고 또한 인근 섬으로 여행을 가서 식사를 하는 크루즈(Cruise)상품이 다양하다.

또한 백화점도 축제의 분위기에 가세하여 중국차 및 스낵류의 시음·시식회를 개최하여 분위기를 고조시킨다.

싱가포르의 경우와 마찬가지로 홍콩에서도 요리경진대회를 개최하는데 그 규모가 국제적이다. 여기에서 입상하면 축제위원회장 명의의 상패와 메달이 나오며 요리사의 일생의 영광으로 삼는다. 그래서 호텔에서 출전하는 요리사는 약 1년 전부터 특별훈련을 받는다. 다른 한 가지는 융성했던 과거 왕조풍(王朝風)의 식사를 하는 것이다. 당, 송, 청나라의 전통음식을 재현하여 그 맛을 고객에게 전해주는 프로그램인데 우리의 경우도 신라, 고려, 조선조의 식사를 재현해 볼 수 있다.

68) 한국관광공사, 앞의 책, p. 295

69) 광둥(廣東)은 중국 남부의 더운 지방으로서 난채(南菜)라고도 불리우는 광둥요리의 특징은 일찍부터 구미문화에 접한 관계로 그 영향을 받아 재료에 케첩, 우스타소스, 우유 등을 사용한다. 재료가 가지고 있는 본래의 맛을 중시하며, 또한 진귀한 요리로는 뱀요리, 개요리 등이 있다.(허필숙, 중국요리, 형설출판사, 1998, p. 20)

&lt;표4&gt; 홍콩 음식축제 내용

항 목	내 용	비 고
즐거움과 음식의 축제	야외카니발, 각국음식판매, 요리시범	유료
홍콩디너데이트	홍콩에서 맛보는 유명음식 판매	당일 특별 메뉴
해물요리성찬	직접 고른 생선의 요리, 향토음식	라마성내 해물식당
Lan Kwai Fong 카니발	거리축제	
홍콩 웨이터경주대회	웨이터 경주대회(단거리)	관광협회, 호텔협회
아침차와 타이치관광	딤섬요리, 차시음	특별요리관광
두배의 행복을 경험하는 관광과 연회	마을결혼의례 참관(전통결혼식)	특별요리관광
시장방문 및 요리실습	참여자를 위한 체험관광, 시범 후 시식	특별요리관광
미식가 특선연회	요리수상작품의 시식	주제파티
향토의 미각	중국의 각 지방 유명음식 시식	주제파티
황실연회 하이라이트	황실연회에의 본인이 참가	주제파티
서비스에 대한 감사	아메리칸 익스프레스 주최의 사은잔치	주제파티
유홍의 광상곡	각종장소에서 식사판매, 음악공연	Wanchai 요리
호텔, 레스토랑 축제	호텔 및 레스토랑의 음식판매	
크루즈여행과 식사	홍콩 진주호 유람, 북경오리구이 식사	관광(유람선이용)
점심식사 크루즈	Aberdeen항구와 섬 방문후 딤섬시식	
관광 및 크루즈	Lei Yue Mun어촌방문 및 요리시식	
해물요리 석식 크루즈	Lama섬 방문 및 해물요리 시식	
청 및 당황조 중식관광	관광 후 청, 당 정통요리 시식	
송왕조 음식축제	관광 후 송왕조 요리 시식	
백화점 판촉활동	특별 판촉행사 개최	중국차 및 술전시회
홍콩요리경진대회	요리경진대회 후 수상	사진전시회 포함

자료: 향토음식의 관광상품화, 한국관광공사, 1993, p. 295-303

### 3) 미국의 음식축제

옥수수나 단풍나무의 당밀을 제외하고는 순수한 북아메리카의 향토음식은 없었으나<sup>70)</sup> 미국의 경우, 세계각국에서 모인 다민족국가이므로 정착한 지역주민에 의

70) 이성우 외, 食과 料理의 世界史, 동명사, 1998, p. 269

해서 세계각국의 음식이 미국풍의 새로운 향토음식으로 영역을 잡아가고 있었다. 도시화·산업화가 진행된 미국의 경우, 지금까지 미국의 요리라고 내세울 만한 것이 없었으나 햄버거로 대표되는 패스트푸드와 스테이크가 미국요리로서 정착하고 있는 실정이다.<sup>71)</sup>

패스트푸드를 중심으로 켄터키주의 프라이드 치킨, 남다코다주의 들소고기바베큐, 앨라버마주와 미시시피주의 메기요리, 루이지애나주의 가재파이, 등이 미국 고유의 전통향토음식으로 뿌리를 내렸다.<sup>72)</sup> 이러한 역사를 배경으로 개별 주마다 독특하고 개성있는 축제를 진행하는데 향토음식 및 특산품 관련축제는 주마다 너무 다양하다.

## 2. 국내의 음식축제 사례분석

### 1) 경주 전통주 및 떡축제

'99년 3월초에 일주일간 경주의 세계문화엑스포 행사장에서 개최된 경주 전통주 및 떡축제는 '세계로 열린 우리의 맛, 멋, 흥을 주제로 내세우면서 시행되었다. 우리 민족의 전통음식인 술과 떡의 우수성을 부각하여 계승, 발전시키며, 대·내외에 홍보하여 상품화의 계기를 마련하고, 잊혀져 가는 우리의 맛을 되살려 궁극적으로 관광객 유치증대와 지역경기의 활성화가 주된 목적이었다.

전시, 경연, 공연, 체험 등의 내용으로 다양한 이벤트성 프로그램을 전개하였으며 아울러 민속적인 행사의 시행 및 인기연예인을 동원한 특별행사를 하여 흥을 돋우었다.

98년에 시작되어 2회 째로 본 행사는 우리음식의 우수성 및 다양성이 재확인되어 술과 떡이 세계화가 될 수 있는 초석을 마련하였다.

매일 약 3만 명의 관람객이 참여하여 지역경제의 활성화에 도움이 되었고, 각종 특색있는 행사로 관람객에게 볼거리를 제공하였다. 참여단체의 분포가 전국적이었으며 외래관광객이 전체의 80% 이상 차지하는 등 유·무형적인 효과가 지대하였다.

특히, 정보화의 차원에서 '99년 1월초부터 한, 영, 일어 3개국의 인터넷 사이트를 제작, 운영하고, 관광공사 해외지사를 비롯한 각 여행사에 전단을 발송하여 홍보전략에 만전을 꾀하였다. 특히 일본, 중국, 러시아 등 이웃나라의 자매도시의 전통떡과 술을 동시에 전시하여 국제화 시대에 걸맞는 행사를 치루었다.

71) 중앙, M&B, 세계를 간다(미국편), 1999, p. 68

72) 한국관광공사, 앞의 책, pp. 306-307

그러나 입장료 징수문제를 위시하여, 주변 잡상인의 시끄러운 음향 및 비위생 음식의 판매, 인근호텔 및 음식점의 입점으로 먹는 중심의 행사, 사전 기상의 오축 등은 행사 및 공연에 막대한 지장을 초래하였으며 특히, 마라톤 대회와 겹쳐서 극심한 교통체증 등은 우리가 개선해야 할 지적으로 남아 있다.

광주의 김치축제와 더불어 음식주제의 행사로서는 성공적으로 평가되며 이러한 음식적 요소들의 결합으로 관광적 상품성을 배가하는 것이 이 축제가 지향해야 할 근본 목표이다.

좀 더 확장적 개념의 축제화가 되기 위해서는 국가별 특색있는 요리를 가미하여 다양한 볼거리, 놀거리, 즐길거리를 제공하여야 한다. 동일한 재료를 사용하더라도 개별 조리사에 의해서 그 맛의 변화는 다양하므로 음식은 궁극적으로 무한한 매력이 있으므로 세계 각국의 차별화된 메뉴는 지방의 특별한 볼거리와 어울려 하나의 패키지가 된다면 경주 전통주와 떡축제는 특징있는 축제가 될 것이다.

## 2) 광주 김치대축제

한민족의 유구한 끈기와 역사를 자랑하는 것 중의 하나가 김치인데 우리나라만의 독특한 발효식품으로 자연환경과 조상의 슬기로부터 김치의 역사는 시작된다. 이것을 의미하는 옛 말은 '디히'와 '지'인데 '지'는 지금까지도 김치의 다른 표현으로 불리고 있으며<sup>73)</sup> 는 매년 10월경 김치의 우수성을 널리 알리고 국제적인 관광이벤트행사로 정착시키기 위해 지난 94년 시작한 "광주김치축제"가 3일간에 걸쳐 열린다. 첫째 날은 개막기념 학술토론회, 둘째 날은 생산업체와 3대가족, 어린이, 외국인 등이 참여하는 각종 김치경연대회, 김치관련 식품전시회, 관람객들을 위한 체험공간, 그리고 축하공연과 놀이마당이 있으며 마지막날에는 매일 참가자가 준비된 김치재료로 김치를 담근 뒤 광주지역 불우이웃에게 전달하는 "나누는 사랑, 김치사랑" 코너도 개설한다.<sup>74)</sup>

부대행사로 어린이들의 참여를 유도하기 위해 자전거대회, 페이스페인팅, 널뛰기, 윷놀이, 등 전통놀이마당이 있으며 김치관련 도록의 제작, 외국인경진대회 개최, 결혼 2년 미만의 신혼부부대상 경연대회가 새롭게 추가되었다.

김치는 흔하지만 우리나라 민족에게는 하나의 신앙적인 존재로서 잊혀져가고 우리의 유산을 세계각지에 알리고 자라나는 차세대에게 전승함은 우리 세대가 마땅히 해야 할 의무라고 생각된다.

73) 이춘자 외, 김치, 대원사, 1998, p. 12

74) <http://www.mct.go.kr>

### 3) 개발전략

본 연구의 목적을 달성하기 위한 세부적 시행사항은 정적인 개념의 전시 및 참관과 동적인 개념의 실연, 참여 등으로 구분할 수 있는 바, 외국의 음식축제를 벤치마킹(bench marking)하여 우리 실정에 적절하게 각색, 가미시켜 한국화하는 방법도 좋은 대안이 될 수 있다.

동적형태의 음식문화체험 관광상품개발의 구성에 있어서 체험적 상품개발은 특색있는 관광개발 상품의 영역으로<sup>75)</sup> 이벤트성의 강조가 필요한데 참여할 수 있도록 유도하기 위한 방법으로 각종 경연대회를 생각 할 수 있다. 다음에서 제시하는 다섯 항목의 논의가 주요 골격으로 논의의 대상이 될 수 있다. .

첫째, 가시적으로 볼 수 있고 느낄 수 있는 시각적 볼거리의 차원에서 논의되어야 한다.

특정한 지역에 전국의 음식을 한 눈에 볼 수 있게 하는 음식관련 자료를 수집하여 박물관 형식으로 개관한다. 우리나라의 경우 고유한 형태의 조리도구 및 고유음식에 관한 자료는 충분히 수집 혹은 진열할 수 있는 여건을 가지고 있다.

단순한 탁상식의 나열도 있을 수가 있지만 광학기기를 활용하여 시간대별 혹은 주제별로 운영하면 학생에게는 학습의 효과를 성인에게는 향수와 감응을 불러올 수 있는 효과도 있을 뿐더러 점차로 잊혀져 가는 조상의 문화유산에 대한 새로운 감각을 살릴 수 있을 것이다.

둘째, 관광객이 신명나게 참여하여 즐길 수 있는 놀거리가 논의되어야 한다.

참여형 프로그램의 개발 일환으로 특급호텔주방장들이 겨루는 국제요리경진대회, 일반음식점에서 근무하는 주방장이나 손재주가 각별하게 특출한 사람들에 의한 팔도요리경진대회, 특정한 재료를 가지고서 개발하는 신요리개발대회 등이 있고 연령이나 직업 그룹에 의한(어린이, 학생, 신혼주부, 향토노인, 외국인), 송씨겨루기대회, 새로운 방법을 이용하여 만드는 00 요리개발 등의 프로그램을 개설할 수 있다. .

셋째, 다양한 프로그램의 준비로 세분화된 입장에서 즐길거리의 차원에서 논의되어야 한다.

즐길거리의 영역은 비교적 광범위하다. 하나는 우리나라의 경우 떡메치기, 송편만들기, 김치담구기, 등의 참여형이 있을 수가 있고, 둘은 여행사 혹은 관련 단체에 의한 이벤트성 프로그램의 개발이 있고 셋은 유료(有料)개념으로 음식과 여러 가지의 무용 혹은 마술과 결합시켜 관람하게 하는 형태이다.

<표5>에서 보듯이 축제개최 행사지가 경복궁이라면 동해안의 싱싱한 회나 뉘

75) 한국관광협회, 앞의 책, p. 27

시, 그리고 해맞이 등은 연계할 수 있는 좋은 프로그램이 될 수 있다. 아울러 연계할 수 있는 패키지 프로그램은 시기적으로 가능하다면 고적지연계, 주변의 다른 축제와의 연계, 산업체 방문연계, 농업과 연계되는 생태 및 체험관광 등이 개발 가능하다.

<표5> 상품화 추진내용<sup>76)</sup>

구분	추진방향	비고
볼거리/Seeing	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 주방용구 전시, 먹거리 문화사의 소개</li> <li>· 고유음식소개, 음식관련 자료전시</li> <li>· 개별국가의 향토성 음식, 특산품 소개 및 전시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 역사, 유물전시관의 필요성</li> <li>· 개별 소장 자료의 협조</li> <li>· 국제화의 차원에서 영문, 일문 병행표기</li> </ul>
놀거리/Playing	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 음식 기네스대회(빨리먹기, 많이하기 등)</li> <li>· 특산물 품질경진대회(지역특산물)</li> <li>· 향토먹거리 한마당(지역별 특선요리)</li> <li>· 민속고유 먹거리 만들기(장당그기 등)</li> <li>· 요리경진대회(세계대회, 지방대회, 외국인대회등)</li> <li>· 새로운요리 경진대회(주부대상, 학생대상 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 참여형 프로그램의 개발 (주민, 단체, 외국인 등)</li> <li>· 향토산물의 상품화 모색(브랜드화)</li> <li>· 쿠폰활용 시식코너마련</li> </ul>
즐길거리/Enjoying	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 해상(선상)식사(바다 혹은 호수)</li> <li>· 세계적 미술쇼와 함께하는 식사 등</li> <li>· 고적지 연계관광(고적 및 유적재음식)</li> <li>· 축제 연계관광(문화축제#음식)</li> <li>· 산업체 연계관광(산업체#음식)</li> <li>· 체험관광(낚시#음식)</li> <li>· 생태 혹은 이벤트성관광(송이따가#음식)</li> <li>· 오천관광(오천역#음식) 등</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 조외외적인 프로그램(공연 등)과 조리결합 프로그램</li> <li>· 관련 여행사 및 이벤트업체와의 연계</li> <li>· 외국인을 위한 음식의 개발(퓨전요리 등)</li> </ul>

자료 : 논자작성

넷째, 국제화, 세계화의 차원에서 논의되어야 한다.

지역의 여건에 따라서 차이는 있으나 비중이 있다고 판단되는 경주 떡축제, 광주 김치축제, 금산 인삼축제 등은 국제화의 차원에서 주변국가의 참여를 유도하여 개별 국가의 독립부스를 마련하여 그 나라 고유의 음식과 참관, 시식, 판매하는 방법을 고려할 수 있다.

지금까지의 국제적 규모의 축제 유형은 주로 고유복장을 한 노래나 춤 등의 공연위주가 주류인 바, 일률적으로 특설무대에서만 할 것이 아니라 고유나라의 식당에

76) 흡인력을 배가할 수 있는 여러 방안 중 상품화의 범주에서만 언급함

서 의상과 악기를 심분 활용하여 조리음식과 결합시킨 형태로 변모시키는 것이다. 다섯째, 경제적, 수익적 측면에서 논의되어야 한다.

수익적 측면에서는 두 가지의 범주가 나올 수 있는데 하나는 지역특산물의 판매이고 다른 하나는 지역의 특산물을 활용하는 요리의 판매로 나눌 수 있다. 전자의 경우, 타지역에 비하여 비교적 품질적 측면이나 가격적 측면에서 우위성에 있는 품목을 저렴한 가격에 판매하여 수익증대를 도모한다. 최근의 경향은 각 지방자치제에서 음식이나 식품과 관련하여 고유 상표화가 된 곳이 많으므로 농업기술센터 혹은 농협 등과 연계하여 판매를 한다.

후자의 경우 각 지역별로 유명한 향토요리 및 전승음식을 지역에서 생산되는 특산물로 요리하여 음식을 판매하는 것이다. 일례로 지역별로 구분하여 경상관, 전라관, 충청관의 형태로 나올 것이고 좀더 확장적 개념에서는 북한별미관이라는 부스(Booth)를 설치하여 고유의 우리음식을 재현하는 것도 좋은 방법이 될 수 있다. 전자는 농·수·축산물의 판매촉진 효과, 후자는 전통문화의 계승, 이색 음식문화의 체형 등의 부수적인 효과를 올릴 수 있을 것이다.

#### IV. 대안의 고찰

대안의 고찰은 상품화 영역뿐만 아니라 기타 관련 영역까지도 망라할 수 있으며 아무리 좋은 프로그램이 개발되어 있다 하더라도 운영적 측면의 소프트웨어가 뒷받침되지 않으면 절름발이가 될수 밖에 없다.

향토음식의 관광상품화는 지역음식 문화 및 요식업의 발전 등 지역의 사회, 경제문화에 있어 여러 가지 유익한 효과를 가져올 것으로 기대되지만, 전국적인 맛의 획일화, 향토음식발굴·개발·육성책의 미흡, 여행사의 상품개발 회피현상, 음식점의 시설 및 서비스의 미흡, 외래관광객의 기호와의 조화 등 당면하고 있는 여러 문제는 단계적으로 해결방안이 강구되어져야 하고, 유관기관 및 단체와의 긴밀한 협조로 우리 음식의 상품화를 위한 노력이 꾸준히 지속되어야 할 것이다.

관광객의 축제 참여 및 몰입정도가 비교적 낮다고 판단되는 전시, 관람의 정적 프로그램은 최대한 지양하고 관광객이 직접 참여할 수 있는 동적 참여 프로그램이 개설되거나 대폭 확충되어야 한다.

하나, 한국음식의 국제화에 주력을 해야 한다.

우리나라의 경우 학술적으로 인정받고 있는 발효식품인 장 및 김치 담그기, 누룩 디디기 등의 행사의 개최로 잊혀져 가는 우리고유의 풍속을 살릴 수 있을 뿐만



아니라 음식의 국제화에도 일익을 담당할 수 있을 것이다.

또한 표준메뉴의 설정 및 표기의 통일화 작업이다. 아무리 요리의 맛이 손끝에서 나온다고는 하지만 눈대중이나 어림짐작으로 하는 식은 이제 지양되어야 한다. 외국인의 입장에서 보면 합리성, 객관성이 결여되어 있다. 우리의 잔치가 아니라 장차 음식을 가지고 세계화, 국제화해야 하는 입장에서 생각한다면 최우선적인 과제이다.

둘, 운영적 측면에서 축제행사 진행의 시스템화가 되어야 한다.

축제행사장 주변의 부적절하고 비위생적인 무절제한 음식점, 행사준비의 미비로 인한 진행상의 문제, 관련 협조기관과의 의견불일치, 검증되지 아니한 사전 프로그램의 구성 및 진행 등은 축제를 활성화하지 못하게 하는 악정요인으로 작용한다. 관련자, 전문가와의 충분한 사전 논의가 선행되어야 한다. 아울러 행사시각의 집중화 현상도 문제점으로 부각된다.

셋, 성장성이 있는 축제는 국제화의 차원에서 검토되어야 한다.

축제는 정책적인 면에서 국제행사가 될 필요성이 있는 데 이는 축제의 성격, 행사의 내용, 그리고 외국에 대한 홍보적인 이미지 전달 측면에서 고려되어야 하는 바, 경상권의 경주 전통주와 떡축제, 전라권의 광주의 김치축제나 남도음식축제 충청권의 금산 인삼축제 등이 바로 그것이다.

넷, 지나친 행사위주의 탈피되어야 한다.

축제의 분류가 정확하게 명시되어 있지 아니한 것도 요인이 되지만 내용적으로 거의 비슷한 점이 많이 발견된다. 이는 곧 개별 축제가 특성이 없다는 말과 직결될 수 있는 바, 주제가 좀 더 세분화, 명확화되고 그에 따른 프로그램의 새로운 도입이 시급하다.

다섯, 다른 이벤트 행사와의 연계로 시너지 효과의 창출이 있어야 한다.

축제는 주변지역의 다른 이벤트와 연계되어 진행되면 효과적일 수가 있다. 동시 진행은 관광객의 흡인요인을 유발시키므로 이는 경제적 효과로 이어진다.

지역의 특산품 및 볼거리와 연계하는 코스, 역사, 유적지와 연계하는 코스, 체험과 연계된 코스 등이 패키지로 정착될 때, 시장이 더욱 세분화되어 모객이 용이해 질 수가 있다.

여섯, 지역민의 자발적, 적극적인 참여가 요구된다.

지역민들의 자발적인 참여와 이해가 동시 수반되어야 한다. 즉, 지역 유관기관의 참여 폭이 확대되어 자원봉사의 형식이든 행사진행요원의 형식이든 참여율을 높여야만 살아 있는 축제가 가능하다.

일곱, 사전에 홍보의 최대 효율성이 배가되어야 한다.

관광객 동원이 일차적인 관건인 만큼 광고 매체를 활용하여 사전에 프로그램을

자세히 설명하거나 필요시 할인을 제시하여 사전 관광객의 안정적 확보에 주력하여야 한다.

여덟, 정책적인 배려와 지원이 있어야 한다.

지역 고유의 이미지를 부각시키고 정착화 될 수 있는 아이템의 꾸준한 개발이 있어야 한다. 시의적 상황이 적절히 반영되어 단점이 수정 및 보완되어야 한다.

아홉, 개별 축제의 고유성이 확보되어야 한다.

종합예술제 형식에서 점차 탈피하여야 한다. 단일 주제로만 할 경우 아직까지 상황과 여건이 적절하게 구비되어 있지 못하므로 조금씩 전체 중의 단일 프로그램의 비중을 상향조정하면서 최적의 고객유인 믹스정책이 나와야 할 것이다.

열, 인프라의 구축이 선행되어야 한다. 이는 관광수용체계를 뜻하는 것으로 접근 및 안내체계, 숙박, 편의 등을 뜻하는데 이는 단기간내에 이루어지기 어려우므로 지방자치단체가 지속적으로 관심을 보여야 하는 문제이다.

## V. 결론

관광자원개발이 초기의 개발단계에서는 대자본이 소요되는 하드웨어 중심이었지만 지금은 탈피하여 지역의 각종 문화행사를 육성하는 소프트웨어 중심의 개발 전략으로 변모하고 있다. 이는 종래의 환경 파괴적인 대규모 시설개발방식이 아니라 고유한 문화행사를 중요시하는 환경친화적 개발방식이 선호되고 있는 현상적인 추세이다.

비교적 소자본을 투자하면서 지역고유 특성이나 지역주민들의 입장을 고려한 지역특유의 관광상품과 이벤트, 서비스개발 중심으로 침체된 지역경제에 활력을 주고, 지역문화의 발굴 및 보존, 독특하고 새로운 지역 관광이미지의 창출로 자원과 기반시설이 비교적 낙후한 지역적 차원에서 비교적 용이하게 관광상품화하려는 의도로 판단된다.

지방자치체가 활성화되고 지역민을 중심으로 하는 축제가 본격적 궤도에 진입함에 따라서 세계적인 우수성과 고유성을 가지고 있는 우리나라의 향토음식을 주제로 상품화함은 당연한 결과라고 추정한다.

이는 21세기 한국문화의 세계화와 연계되어 있을 뿐만 아니라, 훌륭한 음식은 충분히 관광 명품이 될 수 있다는 것을 증명하는 것이기도 하다.

향토음식의 관광상품화는 지역음식 문화 창달 및 지역의 특산물 개발 및 발전, 요식업의 활성화 등 사회, 경제, 문화적 측면에 있어서 유익한 효과를 가져올 것

으로 기대되지만, 맛의 획일화, 음식발굴에 대한 정책상의 미흡, 음식점의 시설 및 서비스의 미흡, 그리고 외래관광객의 기호와의 조화 등 당면하고 있는 여러 문제가 풀어야 할 당면과제라고 판단된다.

그럼에도 불구하고 이러한 문제는 단계적으로 해결방안이 강구되어야 하고, 유관기관 및 단체와의 유기적인 협조체제의 구축으로 향토음식의 상품화를 위한 노력이 지속적으로 되어야 할 것이다.

## 참 고 문 헌

- 강태일, "지역축제의 문화관광활성화를 방안에 관한 연구", 경기대학교경영대학원 석사학위논문, 1997
- 고원규, "전통축제의 관광자원화에 관한 연구" 관광레저연구 제4호, 1995
- 김성기, 『관광자원론』, 기문사, 1988
- 김자경, 『지구촌음식문화기행』, 자작나무, 1999
- 김대경, 『관광자원개발론』, 문지사, 1979
- 김계섭, "이벤트관광의 프로그램개선방안 연구", 관광학연구, 1995a
- 김연식, 『한국사찰음식』, 우리출판사, 1997
- 경주시청, "'98 경주세계문화엑스포 행사에 대한 평가와 향후 개선방안", 시정정책연구반, 1998
- 능촌진흥청, 『한국의 향토음식』, 1994
- 류선우, 『관광농업연구』, 백산출판사, 1997
- 문화체육부, 『한국의 지역축제』, 1997
- 박철·손해식, "지역문화축제에 대한 의례분석적 접근방법과 관광상품화전략", 한국관광학회, 관광학연구특별호, 1998
- 박현지, 지방자치단체 및 컨벤션·관광객 유치기구의 관광정보 웹사이트의 정보 구성 형태에 관한 분석, 호텔경영학연구, 제8권 제2호, 1999
- 변우희, "관광시장 세분화를 통한 경주세계문화엑스포의 영향도 측정연구, 관광학논총, 1988
- 서양환, "지역축제를 활용한 특산물판매의 활성화방안, 경주대학교대학원 석사학위논문, 1999
- 서연호, "향토축제의 가능성과 미래, 방영일문화재단세미나 초록집, 1994
- 손대현, "관광이벤트의 기획과 연출", 관광학연구, 1997a
- 오순환, 문화관광축제의 연상도 차이, 관광학연구, 29호
- 오순환, "지역축제의 시례와 경제적 효과", 한국관광학회, 1999b
- 윤서석, 『한국음식(역사와 조리법)』, 수학사, 1998
- 이성우 외(譯), 『식과 요리의 세계사』, 동명사, 1997
- 이익수 "지역관광자원 개발에 관한 연구", 경기대학교대학원 석사학위논문, 1994
- 이장주·박석희, "지역축제의 이미지 측정개발에 관한 연구", 관광학연구, 1999c
- 이장춘, 『최신관광자원학』, 대왕사, 1998
- 이춘자·김귀영·박혜원, 『김치』, 대원사, 1998
- 이태중, "'98 경주세계문화엑스포에 대한 인식도 분석 및 발전방안", 관광학논

총, 1998

- 이태희, 『관광산업발전론』, 일신사, 1996
- 장혁래, 『중국요리입문』, 지구문화사, 1998
- 정강환, "지방화시대의 지역관광활성화를 위한 이벤트 관광전략", 관협, 1997. 4
- 조명환, "관광동기 연구에 관한 재고찰", 한국관광·레저학회, 1994
- 조홍윤 외 3인, "향토축제활성화를 위한 모형개발연구", 경기대학교대학원 석사 학위논문, 1997
- 한국관광공사, 『향토음식관광상품화방안』, 1993
- 한범수 외, 『지방화시대의 관광개발』, 일신사, 1995
- 한범수, 『충청북도 관광개발계획의 실현성평가』, 한국관광학회 특별호, 1998
- 한복진, 『팔도음식』, 대원사, 1989
- 한진수, "인터넷을 활용한 관계마케팅의 연구", 호텔경영학연구, 1999
- 황혜성, 『향토음식의 맛과 멋』, 문화재보호협회, 1991
- \_\_\_\_\_, 『자랑스런 민족음식』, 한마당, 1989
- Getz D., "Special Event and Tourism", Prentice Hall, 1991
- Lenal H. Kotschevar, "Management by Menu", NIFI, 1987
- Mcintosh, Goeldner, Ritchie, "Tourism", 7th edi., John Wiley & Sons, Inc, 1995
- Michael D. Olsen, Eliza Ching-Yick Tse, Joseph J. West, "Strategic Management in the hospitality Industry", CIP, 1992
- Philip Kottler, John Brown, James Maken, "Marketing for Hospitality and Tourism", 1996, Prentic Hall
- Philip Prarce, "Marketing and Management Trends in Tourist Attractions" Tourism Research, '98/99
- <http://dongailbo.co.kr>
- <http://kdc.kolon.co.kr>
- <http://mct.go.kr/festival>
- <http://ots.rgv.net>
- <http://sig.kornet.net>
- <http://www.atmc.co.kr/show/hongkong>
- <http://www.cityscape.co.kr>
- <http://www.comin.com>
- <http://www.eventseeker.com>
- <http://www.festival.or.kr>
- <http://www.kimchifestival.co.kr>

<http://www.knto.or.kr>

<http://www.korn>

<http://www.metro>

<http://www.provin.cheju.kr>

<http://www.provin.chungbuk.kr>

<http://www.provin.chungnam.kr>

<http://www.metro.inchon.kr>

<http://www.provin.kangwon.kr>

<http://www.provin.kyongbuk.kr>

<http://www.provin.kyonggi.kr>

<http://www.provin.kyongnam.kr>

<http://www.metro.pusan.kr>

<http://www.metro.seoul.kr>

<http://www.metro.taejon.kr>

<http://www.metro.taegu.kr>

<http://www.metro.ulsan.kr>

<http://www.tdi.re.kr>

<http://www.wofic.or.kr>

ABSTRACT

**A Study of Traditional Cuisine as Commercial Scale  
in Regional Festive Events .**

Kim Sang Chu I

It has become a common things that great capital were needed in the past development stage which infrastructure is primary factors, but nowadays it is changing to money saving software-oriented strategics to flourish various regional cultural festivals and events in terms of the development of tourism resource.

It is because not to destroy environments, to harmonize natural resources with its surroundings and traditional events.

Its purpose is to give some activities to depressed local economies and develop characteristics of local governments and its inhabitants' benefits for the special tourism products, events, and service enhancement searching for, keeping, and maintaining regional culture as unique and attractive image.

As folk festivals are in full flourish, it is proper time to advertise korean's traditional and valuable food heritage and produce a food on a international commercial scale.

It is strongly not also connected with globalism but proof an excellent worldwide things.

To achieve this papers' purpose the followings should be solved in the near future. and so as to carries culture on food and regional specialities as valuable inheritances.

It involves (1) the similarity in food taste, (2) the assistances of governmental support (3) adjusting to the taste of foreigner and visitors from other countries. (4) to participate in cooking process.

3인 익명심사 료

2000년 10월 31일 최 종 접 수

2000년 12월 10일 최 종 심 사