

경주지역 향토음식 발굴 및 개발에 대한 주민의식 연구

이연정[†] · 김상철¹

경주대학교 외식조리과, ¹서라벌대학 관광호텔조리과

A Study of Residents Consciousness of Local Food Menus Excavation and Development in Gyeongju Areas

Yeon-Jung Lee[†] and Sang-Chul Kim¹

Department of Food service management and Culinary, Gyeongju University

¹Department of Tourism Hotel Culinary Arts, Sorabol College

Abstract

This study was performed by questionnaire to investigate viewpoints regarding menu excavation and development of native local foods of adults in the Gyeongju area, classified by gender and age. The subject population consisted of 253 citizens(108 males and 145 females) living in Gyeongju. The findings are summarized as follows: The residents highly desired the 'enrichment of service and clean hygiene of local food restaurants', 'active marketing', 'necessity of excavation and development at the present time', and 'development with regional unique characteristics' with regard to the development of the local food choices in Gyeongju, whereas they did not particularly desire 'excavation development of cooking that often is served at family event(birth, marriage, death etc..)', nor 'guidance and enlightenment for many citizens'. The most influential obstacle hindering the development of Gyeongju local food was 'administration support deficiency of connection group agency', followed by 'interest deficiency about local food of restaurant business managers and citizens, different taste of each restaurant', and 'tradition cooking itself is insufficient in Gyeongju'. The most reasonable development menu for native local foods of the Gyeongju area was 'mushroom & beef hot pot(*beoseot-hanu-jeongol*)', 'glutinous barley bread(*chalborippang*)', 'mushroom & bulgogi hot pot(*beoseot-bulgogi-jeongol*)', 'grilled beef(*hanu-sutbul-gui*)', and 'grilled minced beef ribs(*hanu-tteok-galbi*)' in that order. On the other hand, the excavation and development validity scores for 'black goat soup(*heukyeomso-tang*)', 'gulfweed soup(*mojaban-guk*)', and 'parboiled octopus(*muneo-sukhoe*)' were very low.

Key words: local food, menus, excavation, development, Gyeongju

1. 서론

현대사회는 주 5일 근무제로 인한 여가 활동의 증가와 웰빙 문화 등으로 양보다 질을 중시한 미식가들은 세계 유명요리를 맛보기 위해 특정시기에 맞추어 해당 지역을 방문하는 체험관광과 특별관심관광활동(SIT)이 증가하고 있는 추세이다(Chen JS 2001, Ko HS와 Lee JY 2003, Ahn SK와 Song KI 2005, Lee YJ 2005, Yi KS 2005).

또한 지방화 시대를 맞이한 요즘 각 지방단체들은 지역 경제 활성화를 위해 저마다 많은 관광 상품 및 특산품 개발, 지방축제 등 많은 노력을 하고 있지만 기대만큼의 성

과가 이루어지지 않아 매년 많은 수정안과 문제점을 해결 하기 위하여 고민하고 있는 실정이다(Jeon MS 2003, Chang HJ 등 2004).

많은 관광 자원 중에서 그 지역의 특색을 가장 잘 표 명 할 수 있는 것이 그 지방의 향토음식이다. 향토음식이 야말로 무구한 시간의 흐름 속에서 자연스레 형성된 그 지방의 색깔이 가장 잘 들어나는 문화이며 특징을 지녔기 에 관광객들에게는 다양한 볼거리나 만족을 줄 수 있는 좋은 관광자원이라고 사료된다. 더욱이 세계화, 국제화시 대에 그 지역의 기후, 풍토에 뿌리를 두고 그 지역 토지 에서 생산된 식품재료로 만든 가장 토속적인 음식이면서 지역민의 지혜와 기술로 만들어진 향토음식이야말로 가장 값진 관광자원이라 할 수 있겠다(Jin YH 등 2001, Kwon SJ와 Lee JH 2004, Min SH와 Park OJ 2004).

더욱이 향토음식은 문화교류 효과, 관광객 유치 효과와

[†]Corresponding author: Yeon-Jung Lee, Department of Food service management and Culinary, Gyeongju University
Tel: 054-770-5372
Fax: 054-748-8568
E-mail: yeonjung@kju.ac.kr

의식의 국제화를 꾀할 수 있을 뿐만 아니라 주민들에게 있어서 지역의 향토음식을 보존·계승 및 발전시킬 수 있어 향토애가 높아지게 하고, 관광객들에게는 지역 고유의 음식 소개와 동시에 미식의 즐거움도 제공해줄 수 있는 귀중한 자원이라 할 수 있다(Kim DH 1998, Lee SH와 Park YB 2002, Chang HJ 등 2004, Choi SK 등 2004, Son YJ 2005).

그러므로 각 고장의 향토음식을 지역문화 차원에서 보존해 나가는 한편 이를 내 고장 산물에 대한 애착과 연결하여 지역의 발전으로 이어져 나가도록 하는 적극적인 노력이 필요하다.

중국·프랑스·이탈리아·독일·일본 등과 같은 국가들은 미식을 추구하는 열의가 강해 일찍이 찬란한 음식문화의 꽃을 피웠으며, 이들의 음식이 전 세계로 전파되어 세계인의 사랑을 받고 있음은 물론 자국에서는 지역별 음식산업이 발달되어 지역별 향토음식이 그 지방의 관광자원으로 활용되어 주요 관광수입원이 되고 있다(Zho RG 2002, Jang HJ 2003a, Jang HJ 2003b).

그러나 우리나라의 경우, 각 지방별 향토음식에 대한 체계적인 연구가 부족하고 관광과 연관 지어 향후의 음식 개발 방향에 대한 구체적인 대안도 없는 실정이다(Choi QS와 Lee YH 2004).

더욱이 우리나라 제일의 유명 관광지라 불리는 경주시에서도 지방화 시대를 맞이하여 다양한 관광객들의 욕구를 만족시키기 위하여 많은 관광자원을 개발하고 지역 홍보 및 경제 발전을 가져다 줄 관광 상품을 찾고자 주력하고 있지만 전라도를 비롯한 타 시도에 비해 잘 알려진 전문 음식점이나 관광 향토음식 개발에 관련한 연구가 많이 부족한 실정이다(Kwon SJ와 Lee JH 2004, Byun WH 등 2005, Chung KS 등 2006, Lee YJ 2006).

경주시는 2007년 기준 총인구 27만(273,689)여명 중 농가인구가 1/5에 해당하는 5만 여명에 달하고 주 소득원은 벼, 한우, 양돈, 젓소이고 그 외에 포도, 시설토마토, 양송이, 표고, 배, 사과, 시설부추, 보리, 산란계, 마늘, 단감 등이 지역 경제수입에 큰 몫을 하고 있다. 주목할 만한 점은 한우 생산현황이 전국 1위를 점하고 있으며, 양송이는 전국 2위, 젓소는 전국 3위, 표고버섯이 전국 6위의 생산을 기록하고 있어 이들 한우와 젓소, 양송이버섯과 표고버섯을 주재료로 한 향토음식의 개발이 가장 효과적이고 무엇보다도 절실하다고 사료된다(경주시 농업기술센터, 2007년). 또한 경주시를 5대 권역으로 나누면 동, 서, 남, 북, 중부권역으로 나눌 수 있으며, 동부권역에는 감포읍, 양북면, 양남면 등이 속하고, 서부권역에는 건천읍, 서면, 산내면 등이, 남부권역에는 외동읍, 내남면이, 북부권역에는 안강읍, 강동면 등이, 중부권역에는 동지역, 현곡면, 천북면 등이 속해 있다. 이들 권역별 특화작목 현황과 육성계획은 동부권은 한우, 양봉, 토마토, 단감, 염

소, 꽃감, 인진쑥, 신선채소 등을, 서부권은 마늘, 양송이, 포도, 양돈, 더덕, 표고, 느타리, 복숭아, 염소, 신령버섯, 곤달비 등을, 남부권은 딸기, 음나무, 토마토, 배, 양돈, 벼, 한우, 미나리 등을, 북부권은 단감, 토마토, 낙농, 부추, 당근, 포도, 벼, 양돈, 시금치, 딸기, 산란계 등을, 중부권은 부추, 낙농, 땅두릅, 배, 토마토, 양계, 한우, 토종별, 느타리, 딸기 등을 특화작목으로 육성 할 계획을 가지고 있다(경주시 농업기술센터, 2007년). 특히 2008년 1읍면 1특화 작목을 선정해 육성하고 있는데 대표 농산물로 체리를 두고 감포읍의 감자, 현곡면의 배, 건천읍의 양송이, 서면의 블루베리, 외동읍의 미나리, 강동면 및 천북면의 부추, 양남면의 파프리카, 안강읍, 양북면 및 내남면의 토마토, 산내면의 단고사리, 동지역(선도, 탑정)의 딸기를 집중 육성하고 있다(경주시 농업기술센터, 2008년).

따라서 이들 권역별 및 읍면별 특화작목을 식재료로 한 향토음식의 개발이 필요하고, 향토음식 경진대회 개최나 향토음식 실천 시범 농가 지정, 향토음식 요리교실 등을 통한 활성화도 시급하다고 여겨진다.

더욱이 단순한 역사유물이나 경관, 기타 관광시설만으로는 관광객들의 매력을 끌어당기기 부족한 실정이고 변화하는 관광객들의 욕구에 부합할 수 있는 향토음식 문화관광이 절실히 요구되는 이 시점에서 우리나라 제일의 관광도시인 경주지역 관광 향토음식의 개발 방향 모색이 무엇보다도 필요하다고 본다.

지금까지 향토음식과 관련한 연구를 살펴보면 지역별 향토음식에 대한 지역민들이나 관광객들의 인지도나 선호도에 대한 연구(Yang IS와 Hwang CS 1990, Shin AS 2000, Min KH 2003, Choi SK 등 2004, Ko BS와 Kang SW 2004, Lee YJ와 Choi SK 2004, Yang HS와 Rho JO 2005, Lee YJ 2006)가 대부분이고, 향토음식의 메뉴개발과 관광상품화 방안에 관한 연구로 강원도 인제(Park BR 2000), 경북 북부(Kwon SJ와 Lee JH 2004), 안동(Lee SH와 Park YB 2002), 전북(Min KH 2006, Yang HS와 Rho JO 2005), 천안(Cha SB와 Park GT 2003) 등을 중심으로는 행해졌으나 우리나라 제일의 관광지인 경주지역의 향토음식의 개발에 관한 연구는 없는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 경주 관광 향토음식의 개발방향에 대한 주민의식과 경주지역에서 많이 나는 특산물을 주재료로 한 가상적인 경주 향토음식 메뉴의 개발타당성에 대한 의견을 파악하여 경주지역 관광 향토음식의 개발을 추진하고 이를 통해 지역 경제 발전과 식문화 이미지 고취 및 관광활성화에 기여하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 경주지역에 거주하는 20세 이상

의 주민으로 한정하였고, 조사기간은 2007년 06월 1일부터 06월 30일에 걸쳐 1개월 간 실시하였고, 총 300부의 설문지를 배포하여 조사대상자가 직접 기입하게 하는 방법을 사용하였다. 회수된 설문지는 280부로 회수율은 93.3%였으며, 이중 불성실하거나 누락된 항목이 많은 설문지를 제외하고 분석에 사용된 설문지는 253부(84.3%)였다.

2. 조사내용 및 방법

본 연구의 조사내용은 문헌조사 분석을 통해 관련 논문 및 문헌, 간행물 등을 참고(Kim SM 2001, Lee YJ와 Choi SK 2004, Jang DJ 등 2005, Son YJ 2005, Lee YJ 등 2006).

하여 본 연구에 적용할 수 있는 부분을 발췌하여 크게 4개의 부분으로 구성하였다. 첫째, 조사대상자의 일반적 사항으로는 성별, 연령, 학력, 직업, 결혼여부 등 5항목을 조사하였다. 둘째, 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 의식을 파악하기위하여 경주지역에서 생산되는 특산품과 연계하여 개발, 지역의 고유한 특성 가미해 개발, 지역 특유의 조리법 가미해 개발, 경주시 15대 전략작목을 주 식재료로 한 향토음식 메뉴개발, 경주 향토요리 강습회, 심포지움, 페스티벌 등 각종 사업 개최 확대, 현대인의 입맛에 맞는 다양한 향토음식 신 메뉴 개발, 여행사와 연계한 향토음식 중심의 요리관광코스 개발, 향토음식전문점의 서비스의 강화와 청결한 위생 필요, 현지점에서 발굴 및 개발의 필요성이 있음, 지역사회 관련기관이 서로 협조하여 개발, 집안 행사(출생, 제사, 혼인, 사망 등) 및 통과의례시에 자주 나오는 요리 발굴 개발, 요리법 표준 확립, 적극적인 홍보, 지속적인 고품질유지 체계 확립, 범시민적 지도 및 계몽 등의 15문항에 대해 전혀 필요하지 않다 1점에서 매우 필요하다 5점의 점수를 부가하여 5점 리커트 척도를 사용하였다. 셋째, 경주 향토음식의 개발에 대한 장애요인을 측정하기 위하여 식당 사업주 및 시민의 향토음식에 대한 관심도 부족, 관련기관의 소극적인 행정 지원, 경주 고유의 전통요리 부재로 메뉴 개발 어려움, 음식 판매가를 높게 받을 수 없음, 식당 개설 비용 문제, 식당의 영업 이익이 낮음, 전통메뉴의 식재료 원가가 높음, 식당 개설하는 장소 물색이 어려움, 요리사가 전통음식 맛대기가 어려움, 식당마다 전통음식의 맛이 다름, 전통 재료구입이 불편함, 관광객의 메뉴 선호도가 낮음 등의 12문항에 대해 전혀 그렇지 않다 1점에서 매우 그렇다 5점에 이르기까지 5점 리커트 척도를 사용하였다. 넷째, 경주지역에서 많이 나는 특산물을 주재료로 한 가상적인 경주 향토음식 메뉴의 개발타당성에 대한 의견을 파악하기 위하여 육류요리 2종, 가금류요리 2종, 농산물요리 5종, 찬류 2종, 해수어 요리 6종, 해초류 요리 2종, 담수어 요리 3종 등 총 38가지 메뉴에 대해 개발타당성이 전혀 아니다 1점에서 매우 좋다 5점에 이르기까지 5점 리커트 척도를 사용하였다.

3. 자료의 분석

수집된 자료의 통계처리는 SPSS/PC+14.0 package program을 이용하여 빈도, 백분율, 기술통계를 실시하였고, t-test, One-way ANOVA를 통해 유의성을 살펴보았으며 집단 간의 차이검증은 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적 특성을 분석한 결과는 Table 1에서 보는 바와 같다.

성별로는 남자가 108명(42.7%), 여자가 145명(57.3%)이며, 연령의 분포로는 20대가 86명(34.0%), 40대가 68명(26.9%), 30대가 58명(22.9%), 50대 이상이 41명(16.3%)으로 나타났다. 학력은 전문대졸자(전문대재학 포함)가 118명(46.6%)으로 가장 많았고, 그다음은 고졸이하가 66명(26.1%), 대졸자(대학포함)가 54명(21.3%), 대학원 재학 이상이 15명(5.9%)으로 나타났다. 직업은 판매·서비스직이 55명(21.7%)이 많았고, 그 다음은 학생이 44명(17.4%), 전문·기술직이 40명(15.8%), 자영업이 40명(15.8%), 회사원이 34명(13.4%), 생산직 26명(6.8%)순이었다. 결혼 상태는 기혼이 143명(56.5%), 미혼이 110명(43.4%)으로 조사되었다.

Table 1. General characteristics of the subjects

Variable	Group	N	(%)
Gender	Male	108	(42.7)
	Female	145	(57.3)
Age(yr)	20~29	86	(34.0)
	30~39	58	(22.9)
	40~49	68	(26.9)
	≥50	41	(16.3)
Education	≤High school	66	(26.1)
	College	118	(46.6)
	University	54	(21.3)
	≥Graduate school	15	(5.9)
Occupation	Office worker	34	(13.4)
	Self-management	40	(15.8)
	Specialty·technical work	40	(15.8)
	Student	44	(17.4)
	Sales·Service industry	55	(21.7)
	Production work	26	(6.8)
Marital status	Others	14	(5.5)
	Unmarried	110	(43.4)
	Married	143	(56.5)
Total		253	(100.0)

Table 2. The viewpoint on menu development of Gyeongju local food by gender(Mean±SD)

Item	Gender		T-value	Total
	Male	Female		
1. Development connecting with special products in Gyeongju	3.98±.88 ¹⁾	4.24±.71	-2.456 [*]	4.14±.80
2. Development with regional unique characteristics	4.11±.88	4.34±.70	-2.077 [*]	4.25±.78
3. Menu development with regional cooking method	3.93±.83	4.09±.80	-1.508	4.03±.81
4. Menu development of native local foods that do 15 strategy kind of crops of Gyeongju city by main food material	3.78±.85	4.07±.76	-2.687 ^{**}	3.97±.81
5. Various business holding extensions such as workshop, symposium, festival for local foods in Gyeongju	3.96±.82	4.13±.76	-1.627	4.08±.78
6. New menu development of various native local foods that is correct in modern person's mouth taste	4.12±.81	4.26±.67	-1.323	4.21±.73
7. Cooking travel route development of the native local foods center connecting with travel agency	4.02±.89	4.00±.84	.180	4.02±.86
8. Enrichment of service and clean hygiene of local food' restaurants	4.11±.80	4.51±.63	-4.091 ^{***}	4.35±.73
9. Necessity of excavation and development at the present time	4.13±.80	4.37±.72	-2.404	4.29±.76
10. Development in co-operation with community connection administrative organ	4.20±.62	4.26±.67	-.784	4.24±.65
11. Excavation development of cooking that often come out in family event (birth, marriage, death etc..)	3.21±.94	3.39±.98	-1.314	3.30±.96
12. Standard establishment of cooking method	3.86±.90	4.15±.71	-2.595 ^{**}	4.04±.80
13. Active marketing	4.09±.76	4.41±.63	-3.306 ^{***}	4.30±.70
14. Persistent high quality reservation system establishment	4.07±.77	4.30±.68	-2.330 [*]	4.22±.72
15. Guidance and enlightenment for many citizen	3.89±.93	3.99±.81	-.849	3.97±.86

* p < 0.05, ** p < 0.01, *** p < 0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1 = disagree strongly, 5 = agree strongly)

2. 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 견해

1) 성별에 따른 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 견해

성별에 따른 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 견해를 5점 Likert 척도를 사용해 조사한 결과는 Table 2에서 보는 바와 같다. 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 전체적인 필요도 순위를 살펴보면, 가장 필요하게 여기는 항목은 “향토음식전문점의 서비스의 강화와 청결한 위생 필요”(4.35점)로 나타났고, 그 다음은 “적극적인 홍보”(4.30점), “현시점에서 발굴 및 개발의 필요성”(4.29점), “지역의 고유한 특성 가미해 개발”(4.25점), “지역사회 관련기관이 서로 협조하여 개발”(4.24점), “지속적인 고품질유지 체계 확립”(4.22점), “현대인의 입맛에 맞는 다양한 향토음식 신 메뉴 개발”(4.21점) 등의 순으로 높은 필요도를 나타냈다. 이와 관련해 Son YJ(2005)은 “경기지방 향토음식의 관광상품화 개발필요성 조사” 연구에서 향토음식의 관광상품화 전략으로 향토음식전문점의 지정과 관리의 중요성을 강조하였는데 본 조사 결과에서도 주민들은 향토음식전문점의 서비스 강화와 청결한 위생에 대해 높은 의식을 나타내 향토음식의 발전을 위해서는 무엇보다도 향토음식전문점의 관리가 필수 요소라는 사실을 알 수 있다. 또한 Lee YJ 등(2004)의 “울산지역 향토음식에 대한 주민의 식행동 연구”에서 현대인의 입맛에 맞는 맛의 변화가 향토음식 발전의 필수 요소라고 조사되어 본 연구 결과와

종합한다면 현대인의 입맛에 맞는 신메뉴 개발은 향토음식 개발방향에 반드시 포함해야 할 요소라고 여겨진다.

한편 상대적으로 “집안 행사(출생, 제사, 혼인, 사망 등) 및 통과의례 시에 자주 나오는 요리 발굴 개발”(3.30점), “범시민적 지도 및 계몽”(3.97점) 등은 비교적 낮은 필요도를 나타냈다. 성별에 따라서는 여자가 남자보다 “지역에서 생산되는 특산품과 연계하여 개발”(p < 0.05), “지역의 고유한 특성 가미해 개발”(p < 0.05), “경주시 15대 전략작목을 주 식재료로 한 향토음식 메뉴개발”(p < 0.01), “향토음식전문점의 서비스의 강화와 청결한 위생 필요”(p < 0.001), “요리법 표준 확립”(p < 0.01), “적극적인 홍보”(p < 0.001), “지속적인 고품질유지 체계 확립”(p < 0.05) 등의 항목에 대해 높은 필요도를 나타내었다. 따라서 여성이 남성보다 경주 향토음식의 개발 방향에 대해 전반적으로 보다 높은 의지를 가지고 있다는 사실을 알 수 있다.

2) 연령에 따른 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 견해

연령에 따른 경주 향토음식의 개발 방향에 대한 견해는 Table 3에서 보는 바와 같이 40대, 50대 이상, 30대의 연령층이 20대에 비해 “경주시 15대 전략작목을 주 식재료로 한 향토음식 메뉴개발”(p < 0.01), “현대인의 입맛에 맞는 다양한 향토음식 신 메뉴 개발”(p < 0.01), “여행사와

Table 3. The viewpoint on menu development of Gyeongju local food by age(Mean±SD)

Item	Age				F-value
	20-29	30-39	40-49	≥50	
1. Development connecting with special products in Gyeongju	4.07±.79 ^{b1)2)}	4.00±.89 ^b	4.37±.74 ^a	4.15±.70 ^{ab}	3.155 [*]
2. Development with regional unique characteristics	4.10±.86 ^b	4.28±.73 ^{ab}	4.45±.70 ^a	4.20±.77 ^{ab}	2.649 [*]
3. Menu development with regional cooking method	3.96±.81	4.12±.75	4.18±.67	3.82±.99	2.042
4. Menu development of native local foods that do 15 strategy kind of crops of Gyeongju city by main food material	3.65±.82 ^b	4.00±.65 ^a	4.20±.71 ^a	4.23±.95 ^a	8.071 ^{**}
5. Various business holding extensions such as workshop, symposium, festival for local foods in Gyeongju	3.93±.82	4.07±.67	4.26±.69	4.10±.96	2.248
6. New menu development of various native local foods that is correct in modern person's mouth taste	4.01±.82 ^b	4.19±.71 ^{ab}	4.39±.58 ^a	4.35±.66 ^a	4.106 ^{**}
7. Cooking travel route development of the native local foods center connecting with travel agency	3.72±.95 ^b	4.07±.70 ^a	4.26±.73 ^a	4.21±.92 ^a	6.052 ^{***}
8. Enrichment of service and clean hygiene of local food' restaurants	4.22±.82	4.33±.71	4.52±.59	4.38±.74	2.070
9. Necessity of excavation and development at the present time	4.15±.79 ^b	4.20±.74 ^{ab}	4.47±.61 ^a	4.39±.86 ^{ab}	2.794 [*]
10. Development in co-operation with community connection administrative organ	4.13±.75 ^b	4.14±.54 ^b	4.39±.58 ^a	4.38±.63 ^{ab}	3.089 [*]
11. Excavation development of cooking that often come out in family event(birth, marriage, death etc..)	3.14±.99 ^b	3.26±.99 ^{ab}	3.63±.99 ^a	3.15±.99 ^b	3.241 [*]
12. Standard establishment of cooking method	3.96±.84 ^b	3.91±.73 ^b	4.33±.66 ^a	3.90±.90 ^b	4.278 ^{**}
13. Active marketing	4.20±.73	4.22±.73	4.46±.61	4.37±.71	2.136
14. Persistent high quality reservation system establishment	4.04±.82 ^b	4.31±.65 ^{ab}	4.30±.63 ^{ab}	4.33±.69 ^a	2.685 [*]
15. Guidance and enlightenment for many citizen	3.60±.84 ^c	3.91±.90 ^b	4.30±.68 ^a	4.25±.81 ^a	11.117 ^{***}

* p < 0.05, ** p < 0.01, *** p < 0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1 = disagree strongly, 5 = agree strongly)

²⁾ Means in the row with different superscripts are significantly different at p<0.05 level by Duncan's multiple range test

연계한 향토음식 중심의 요리관광코스 개발”(p < 0.001), “지속적인 고 품질유지 체계 확립”(p < 0.05) 등에 대해 높은 필요도를 나타냈다. “지역에서 생산되는 특산품과 연계하여 개발”(p < 0.05), “지역의 고유한 특성 가미해 개발”(p < 0.05), “현시점에서 발굴 및 개발의 필요성”(p < 0.05), “지역사회 관련기관이 서로 협조하여 개발”(p < 0.05), “집안 행사(출생, 제사, 혼인, 사망 등) 및 통과의례 시에 자주 나오는 요리 발굴개발”(p < 0.05), “요리법 표준 확립”(p < 0.01) 등의 항목에 대해서는 40대가 20대 혹은 30대보다 높은 필요도를 나타냈다. “지속적인 고 품질유지 체계 확립”(p < 0.05)에 대해서는 50대 이상이 가장 높은 필요도를 나타냈고, 그 다음은 40대와 30대, 20대의 순이었다. “범시민적 지도 및 계몽”(p < 0.001)에 대해서는 40대와 50대 이상이 가장 높았고, 그 다음은 30대, 20대의 순이었다. 따라서 연령에 따라서는 40대가 가장 높은 개발의 필요도를 나타낸 반면에 20대는 가장 낮은 개발 필요도를 보여

대조적이었다.

이상의 연구결과로 보면 경주 향토음식의 개발 필요도에 대해 여성이 남성 보다 높고, 40대가 20대보다 전반적으로 높은 필요도를 가지고 있음을 알 수 있다. 이와 관련해 Park JW와 Lee DW(2008)의 강원지역 향토음식에 대한 의식 연구에서는 남성이 여성보다 개발메뉴의 중요성이나 메뉴차별성에 대해 높은 인식도를 나타내었고, 전통성의 중요성에 대해 50대 이상의 고 연령층이 40대 이하의 저 연령층보다 높게 나타난 것으로 보고해 지역마다 주민의 성별 견해 차이는 있으나 대체로 고 연령층이 저 연령층보다는 향토음식에 대한 의식이 높은 것을 알 수 있다.

3. 경주 향토음식 개발의 장애 요인에 대한 견해

1) 성별에 따른 경주 향토음식 개발의 장애요인에 대한 견해

Table 4. An obstacle of development of Gyeongju local food by gender(Mean±SD)

Item	Gender		T-value	Total
	Male	Female		
1. Interest deficiency about local food of restaurant business manager and citizen	3.88±.83 ¹⁾	3.94±.69	-.674	3.90±.69
2. Negative administration support of connection group agency	3.94±.83	3.93±.67	.104	3.92±.76
3. Tradition cooking itself is insufficient in gyeongju.	3.61±.96	3.74±.78	-1.141	3.67±.75
4. Food selling price of a low-cost	3.51±1.03	3.31±.86	1.565	3.37±.87
5. Expense problem of restaurant opening	3.46±.97	3.54±.91	-.650	3.50±.94
6. Low business profit of a restaurant	3.32±.95	3.26±.88	.503	3.27±.88
7. High food material cost of traditional menu	3.42±.90	3.62±.92	-1.625	3.54±.92
8. Shortage of a restaurant establishment place	3.37±.98	3.45±.95	-.574	3.42±.97
9. Difficulty of taste production of local food	3.09±.99	3.35±1.00	-1.876	3.24±.99
10. Different taste of each restaurant	3.64±.87	3.91±.78	-2.487*	3.81±.82
11. Uncomfortable traditional food material purchase	3.16±.99	3.40±.97	-1.734	3.30±.98
12. Tourists' low preference on local menu	3.10±.98	3.11±.99	-.030	3.09±.99

* p < 0.05, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1 = disagree strongly, 5 = agree strongly)

성별에 따른 경주 향토음식 개발의 장애 요인에 대한 견해를 5점 Likert 척도를 사용해 조사한 결과는 Table 4에서 보는 바와 같다. 경주 향토음식 개발의 장애 요인에 대한 전체 순위를 살펴보면, 가장 큰 장애가 되는 요소는 “관련기관의 소극적인 행정 지원”(3.92점)으로 나타났고, 그 다음은 “식당 사업주 및 시민의 전통음식에 대한 관심도 부족”(3.90점), “식당마다 다른 전통음식의 맛”(3.81점), “경주 고유의 전통요리 자체가 부재”(3.67점), “전통 메뉴의 높은 식재료 원가”(3.54점), “식당 개설 비용 문제”(3.50점)등의 순으로 높은 장애요인을 지적했다. 상대적으로 “관광객의 낮은 메뉴 선호도”(3.09점), “전통음식 맛내기의 어려움”(3.24점), “식당의 낮은 영업 이익”(3.27

점) 등은 비교적 낮은 장애요인으로 지적했다. 성별에 따라서는 여자가 남자보다 높게 “식당마다 다른 전통음식의 맛”(p < 0.05)을 경주 향토음식 개발의 장애요인이라고 지적하였다.

2) 연령에 따른 경주 향토음식 개발의 장애요인에 대한 견해

연령에 따른 경주 향토음식 개발의 장애요인에 대한 견해는 Table 5에서 보는 바와 같이 20대가 다른 연령층에 비해 “식당의 낮은 영업 이익”(p < 0.05)과 “관광객의 낮은 메뉴 선호도”(p < 0.05)가 장애요인이라는 견해가 높았다. 또한 “식당 개설 장소 부족”(p < 0.01)과 “식당마다 다른 전

Table 5. An obstacle of development of Gyeongju local food by age(Mean±SD)

Item	Age				F - value
	20-29	30-39	40-49	≥50	
1. Interest deficiency about local food of restaurant business manager and citizen	3.95±.78 ¹⁾	3.83±.70	3.95±.67	3.78±.92	.661
2. Negative administration support of connection group agency	3.89±.75	4.00±.68	3.88±.72	3.95±.89	.353
3. Tradition cooking itself is insufficient in gyeongju.	3.67±.88	3.84±.77	3.64±.92	3.50±.88	1.336
4. Food selling price of a low-cost	3.45±.96	3.31±.99	3.44±.90	3.22±.89	.713
5. Expense problem of restaurant opening	3.51±.99	3.32±.85	3.60±.87	3.54±.99	.958
6. Low business profit of a restaurant	3.49±.81 ^{a2)}	3.10±.91 ^b	3.23±.96 ^{ab}	3.15±.99 ^{ab}	2.576*
7. High food material cost of traditional menu	3.63±.88	3.53±.87	3.40±.95	3.58±.99	.813
8. Shortage of a restaurant establishment place	3.62±.99 ^a	3.34±.93 ^{ab}	3.10±.99 ^b	3.63±.99 ^a	4.087**
9. Difficulty of taste production of local food	3.33±.99	3.19±.99	3.14±.99	3.33±.99	.541
10. Different taste of each restaurant	4.00±.80 ^a	3.62±.83 ^b	3.62±.89 ^b	4.00±.60 ^a	4.534**
11. Uncomfortable traditional food material purchase	3.45±.99	3.29±.86	3.14±.99	3.28±.99	1.165
12. Tourists' low preference on local menu	3.34±.95 ^a	2.98±.95 ^{ab}	2.97±.99 ^{ab}	2.90±.99 ^b	2.680*

* p < 0.05, ** p < 0.01, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1 = disagree strongly, 5 = agree strongly)

²⁾ Means in the row with different superscripts are significantly different at p < 0.05 level by Duncan's multiple range test

통음식의 맛”(p<0.01)이 개발 장애요인이라는 견해는 50대 이상과 20대가 40대와 30대보다 높았다.

본 연구 결과, 경주시민들은 경주 향토음식 개발의 장애 요인으로 “관련기관의 소극적인 행정 지원”을 가장 심각하게 받아들이는 것으로 나타나 경주시는 물론 관계 기관에서는 향토음식의 개발에 좀 더 적극적인 관심과 더불어

행정적인 지원이 있어야 하겠다. 더불어 향토음식의 관광 상품화에도 다각적인 노력을 기울여야 하겠고, 그 방법에 있어서도 경주 지역의 독특한 환경에 맞게 고유성, 전통성을 최대한 살려 다른 지방과의 차별화 속에서 더욱 더 경쟁력을 가지도록 지원을 해 나가는 것이 필요하다고 사료된다.

Table 6. The validity and reliance score of menu development of Gyeongju local food by gender(Mean±SD)

Item	Menu	Gender		T-value	Total
		Male	Female		
Meat (2)	Grilled beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.90±.921)	3.92±.94	-.198	3.91±.92
	Grilled marinated beef(<i>hanu-yangnyeom-gui</i>)	3.81±.94	3.68±.90	1.043	3.75±.92
	Grilled minced beef ribs(<i>hanu-tteok-galbi</i>)	3.85±.93	3.86±.97	-.040	3.86±.95
	Bibimbap with sliced raw beef(<i>hanu-yukhoe-bibimbap</i>)	3.71±1.02	3.71±.85	-.053	3.69±.93
	Black goat soup(<i>heukyeomso-tang</i>)	3.19±.97	3.19±.98	.021	3.20±.98
Poultry (2)	Charcoal grilled black goat ribs(<i>heukyeomso-sutbul-galbi</i>)	3.54±.98	3.48±1.00	.437	3.52±.99
	Charcoal grilled duck(<i>ori-sutbul-gui</i>)	3.64±.94	3.68±.94	-.327	3.67±.94
	Grilled marinated duck(<i>ori-yangnyeom-gui</i>)	3.64±.98	3.75±.94	-.853	3.71±.96
	Pheasant broth hot pot(<i>kkwong-jeongol</i>)	3.65±.90	3.62±.98	.196	3.62±.94
	Mushroom & beef hot pot(<i>beoseot-hanu-jeongol</i>)	3.93±.83	4.04±.87	-1.040	4.00±.85
Farm products (5)	Mushroom & bulgogi hot pot(<i>beoseot-bulgogi-jeongol</i>)	3.83±.92	3.96±.89	-1.021	3.92±.90
	Tofu & beef hot pot(<i>dubu-hanu-jeongol</i>)	3.70±.93	3.72±.98	-.168	3.72±.95
	Spicy soft tofu stew(<i>sundubu-jjigae</i>)	3.66±1.01	3.88±.91	-1.738	3.78±.97
	Extra strong soybean paste stew(<i>cheonggukjang-jjigae</i>)	3.56±.98	3.69±1.00	-.935	3.62±.99
	Soybean leaf kimchi(<i>kongyip-kimchi</i>)	3.40±.95	3.65±.88	-1.973	3.55±.93
Side dishes (2)	Glutinous barley bread(<i>chalborippang</i>)	3.75±.94	4.13±.93	-3.014**	3.97±.94
	Hand-rolled buckwheat noodles(<i>urimil-kalguksu</i>)	3.58±.99	3.79±.96	-1.538	3.70±.97
	Assorted rice with vegetable leaf wrap(<i>modum-ssambap</i>)	3.61±.89	3.99±.85	-3.203**	3.82±.85
	Traditional soybean paste(<i>jeontongsigumjang</i>)	3.49±.88	3.55±.93	-.524	3.53±.90
	Chinese pepper leaf pickle(<i>sanchoi-jeolim</i>)	3.46±.83	3.59±.95	-1.078	3.54±.92
	Assorted raw Duchi(<i>duchi-modum-hoe</i>)	3.66±.91	3.48±.97	1.378	3.58±.92
	Steamed Dombegi(<i>dombegi-jjim</i>)	3.64±.99	3.51±.96	1.006	3.57±.95
	Dombegi & Duchi hot pot(<i>dombegi-duchi-jeongol</i>)	3.63±.92	3.42±.98	1.646	3.51±.95
	Raw abalone(<i>jeonbok-hoe</i>)	3.89±.98	3.63±.99	2.027*	3.74±.98
	Rice porridge with abalone(<i>jeonbok-juk</i>)	3.81±.95	3.73±.99	.585	3.77±.97
Saltwater fish (6)	Raw sole(<i>chamgajami-hoe</i>)	3.74±.95	3.83±.98	-.686	3.81±.97
	Grilled sole(<i>chamgajami-gui</i>)	3.68±.95	3.69±.93	-.094	3.70±.94
	Salted sea foods with sole and rice(<i>gajami-bap-sikhae</i>)	3.62±.95	3.66±.99	-.299	3.64±.97
	Spicy puffer fish stew(<i>bogeo-tang</i>)	3.58±.92	3.59±.99	-.049	3.61±.96
	Boiled puffer fish slices(<i>bogeo-suyuk</i>)	3.64±.88	3.45±.96	1.542	3.54±.95
	Parboiled octopus(<i>muneo-sukhoe</i>)	3.40±.96	3.42±.94	-.0140	3.42±.95
	Water raw squid(<i>ojingeo-mulhoe</i>)	3.45±.97	3.38±.98	.468	3.42±.97
Seaweed (2)	Sea mustard & sole soup(<i>miyeok-gajami-guk</i>)	3.46±.99	3.43±.99	.248	3.44±.99
	Gulfweed soup(<i>mojaban-guk</i>)	3.42±.96	3.27±.99	1.094	3.34±.98
Freshwater fish (3)	Spicy catfish stew(<i>megi-maeuntang</i>)	3.61±.99	3.40±.99	1.558	3.49±.99
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.58±.99	3.52±.98	.465	3.55±.99
	Spicy fresh water snails(<i>nongdong-muchim</i>)	3.40±1.00	3.58±.99	-1.371	3.51±.99

* p < 0.05, ** p < 0.01, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1 = disagree strongly, 5 = agree strongly)

4. 경주 향토음식의 메뉴개발 타당성 및 의지도

1) 성별에 따른 경주 향토음식의 메뉴개발 타당성 및 의지도

경주지역에서 많이 나는 특산물을 주재료로 한 가상적인 경주 향토음식의 메뉴개발 타당성 및 의지도를 5점 Likert 척도를 사용해 성별에 따라 조사한 결과는 Table

6에서 보는 바와 같다. 경주 향토음식으로 개발할 메뉴로 가장 타당성이 있으면서 개발의지도가 높은 메뉴는 버섯·한우전골(4.00점)로 나타났고, 그 다음은 찰보리빵(3.97점), 버섯·불고기전골(3.92점), 한우숯불구이(3.91점), 한우양념떡갈비(3.86점), 모듬쌈밥(3.82점), 참가자미회(3.81점), 순두부찌개(3.78점), 전복죽(3.77점), 한우양념구이(3.75점), 전복

Table 7. The validity and reliance score of menu development of Gyeongju local food by age(Mean±SD)

Item	Menu	Age				F-value
		20-29	30-39	40-49	≥50	
Meat (2)	Grilled beef(<i>hanu-sutbul-gui</i>)	3.78±.99 ¹⁾	3.86±.91	4.02±.88	4.14±.79	1.664
	Grilled marinated beef(<i>hanu-yangnyeom-gui</i>)	3.56±.99 ^{b2)}	3.75±.82 ^b	3.82±.93 ^{ab}	4.11±.68 ^a	3.175 ^{**}
	Grilled minced beef ribs(<i>hanu-tteok-galbi</i>)	3.89±.97	3.83±.90	3.75±.93	4.00±.99	.569
	Bibimbap with sliced raw beef(<i>hanu-yukhoe-bibimbap</i>)	3.60±.99	3.69±.79	3.78±.77	3.77±.99	.468
	Black goat soup(<i>heukyeomso-tang</i>)	3.05±.99	3.21±.87	3.29±.97	3.37±.99	1.058
	Charcoal grilled black goat ribs(<i>heukyeomso-sutbul-galbi</i>)	3.42±.99	3.48±.76	3.48±.96	3.88±.99	1.716
Poultry (2)	Charcoal grilled duck(<i>ori-sutbul-gui</i>)	3.51±.99	3.64±.86	3.76±.88	3.94±.98	2.059
	Grilled marinated duck(<i>ori-yangnyeom-gui</i>)	3.57±.99	3.67±.95	3.81±.88	3.94±.95	1.618
	Pheasant broth hot pot(<i>kkwong-jeongol</i>)	3.51±.99	3.69±.99	3.58±.93	3.83±.99	.879
Farm products (5)	Mushroom & beef hot pot(<i>beoseot-hanu-jeongol</i>)	3.83±.90 ^b	3.95±.78 ^{ab}	4.16±.86 ^{ab}	4.22±.72 ^a	2.804 [*]
	Mushroom & bulgogi hot pot(<i>beoseot-bulgogi-jeongol</i>)	3.74±.95 ^c	3.79±.87 ^{bc}	4.10±.89 ^{ab}	4.26±.75 ^a	4.140 ^{**}
	Tofu & beef hot pot(<i>dubu-hanu-jeongol</i>)	3.51±.97	3.75±.94	3.85±.93	3.94±.92	2.464
	Spicy soft tofu stew(<i>sundubu-jjigae</i>)	3.69±.99	3.80±.88	3.78±.90	4.00±.99	.885
	Extra strong soybean paste stew(<i>cheonggukjang-jjigae</i>)	3.44±.99	3.64±.97	3.78±.90	3.78±.99	1.858
	Soybean leaf kimchi(<i>kongyip-kimchi</i>)	3.32±.92 ^b	3.56±.83 ^{ab}	3.69±.84 ^a	3.86±.99 ^a	3.635 [*]
	Glutinous barley bread(<i>chalborippang</i>)	3.97±.90	4.00±.99	3.97±.99	3.91±.82	.059
	Hand-rolled buckwheat noodles(<i>urimil-kalguksu</i>)	3.36±.91 ^b	3.84±.98 ^a	3.93±.99 ^a	3.94±.89 ^a	5.647 ^{***}
Side dishes (2)	Assorted rice with vegetable leaf wrap(<i>modum-ssambap</i>)	3.69±.91	3.86±.90	4.01±.81	3.74±.98	1.638
	Traditional soybean paste(<i>jeontongsigumjang</i>)	3.30±.91 ^b	3.63±.89 ^{ab}	3.80±.87 ^a	3.47±.99 ^{ab}	3.704 [*]
Saltwater fish (6)	Chinese pepper leaf pickle(<i>sanchoi-jeolim</i>)	3.37±.92 ^b	3.81±.83 ^a	3.62±.87 ^{ab}	3.40±.99 ^b	3.043 [*]
	Assorted raw Duchi(<i>duchi-modum-hoe</i>)	3.43±.95	3.73±.89	3.68±.98	3.53±.97	1.363
	Steamed Dombegi(<i>dombegi-jjim</i>)	3.38±.98	3.80±.95	3.61±.99	3.60±.95	2.255
	Dombegi & Duchi hot pot(<i>dombegi-duchi-jeongol</i>)	3.35±.84 ^b	3.89±.90 ^a	3.54±.99 ^{ab}	3.26±.99 ^b	4.634 ^{**}
	Raw abalone(<i>jeonbok-hoe</i>)	3.56±.90	3.82±.99	3.97±.97	3.67±.86	2.325
	Rice porridge with abalone(<i>jeonbok-juk</i>)	3.53±.98 ^b	3.84±.99 ^{ab}	4.01±.98 ^a	3.80±.82 ^{ab}	3.109 [*]
	Raw sole(<i>chamgajami-hoe</i>)	3.48±.99 ^b	3.93±.99 ^a	4.03±.80 ^a	4.06±.86 ^a	5.661 ^{***}
	Grilled sole(<i>chamgajami-gui</i>)	3.47±.99 ^b	3.73±.96 ^{ab}	3.90±.79 ^a	3.90±.72 ^a	3.169 [*]
	Salted sea foods with sole and rice(<i>gajami-bap-sikhae</i>)	3.35±.99 ^b	3.82±.94 ^a	3.83±.99 ^a	3.72±.97 ^{ab}	3.870 ^{**}
	Spicy puffer fish stew(<i>bogeo-tang</i>)	3.20±.99 ^c	3.73±.96 ^b	3.78±.80 ^{ab}	4.10±.74 ^a	10.419 ^{***}
Seaweed (2)	Boiled puffer fish slices(<i>bogeo-suyuk</i>)	3.20±.99 ^b	3.68±.87 ^a	3.72±.82 ^a	3.77±.94 ^a	5.638 ^{***}
	Parboiled octopus(<i>muneo-sukhoe</i>)	3.22±.98 ^b	3.42±.91 ^{ab}	3.72±.94 ^a	3.40±.87 ^{ab}	3.304 [*]
	Water raw squid(<i>ojingeo-mulhoe</i>)	3.25±.99 ^b	3.29±.93 ^b	3.74±.97 ^a	3.54±.95 ^{ab}	3.437 [*]
	Sea mustard & sole soup(<i>miyeok-gajami-guk</i>)	3.08±.99 ^b	3.47±.98 ^a	3.81±.88 ^a	3.63±.99 ^a	6.813 ^{***}
Freshwater fish (3)	Gulfweed soup(<i>mojaban-guk</i>)	3.01±.99 ^b	3.45±.95 ^a	3.57±.85 ^a	3.59±.90 ^a	5.658 ^{***}
	Spicy catfish stew(<i>megi-maeuntang</i>)	3.25±.99 ^b	3.51±.98 ^b	3.50±.95 ^b	4.03±.81 ^a	5.151 ^{**}
	Loach soup(<i>chueotang</i>)	3.24±.99 ^c	3.48±.99 ^{bc}	3.78±.98 ^{ab}	3.95±.93 ^a	5.528 ^{***}
	Spicy fresh water snails(<i>nongodong-muchim</i>)	3.21±.99 ^b	3.57±.99 ^{ab}	3.65±.92 ^a	3.89±.83 ^a	4.980 ^{**1}

^{*} p < 0.05, ^{**} p < 0.01, ^{***} p < 0.001, ¹⁾ 5-point Likert Scale(1 = disagree strongly, 5 = agree strongly)

²⁾ Means in the row with different superscripts are significantly different at p < 0.05 level by Duncan's multiple range test

회(3.74점), 두부·한우전골(3.72점) 등의 순으로 높은 개발 타당성과 의지를 나타내었다. 반면에 흑염소탕(3.20점), 모자반국(무침)(3.34점), 문어숙회(3.42점), 오징어물회(3.42점), 미역·가자미국(3.44점), 메기매운탕(3.49점), 돔베기·두치전골(3.51점) 등에 대해서는 상대적으로 낮은 개발 타당성과 의지를 나타내었다. 성별에 따라서는 여자가 남자보다 찰보리빵($p < 0.01$)과 모듬쌈밥($p < 0.01$)에 대한 높은 개발 타당성과 의지를 나타낸 반면에 남자는 여자보다 전복회($p < 0.05$)에 대해 높은 개발 타당성과 의지를 나타내어 대조적이었다.

2) 연령에 따른 경주 향토음식의 메뉴개발 타당성 및 의지도

경주지역에서 많이 나는 특산물을 주재료로 한 가상적인 경주 향토음식의 메뉴개발 타당성 및 의지도를 연령별로 조사한 결과는 Table 7에서 보는 바와 같이 한우양념구이($p < 0.01$), 버섯·한우전골($p < 0.05$), 버섯·불고기전골($p < 0.01$), 콩잎김치($p < 0.05$), 우리밀갈국수($p < 0.001$), 참가자미회($p < 0.001$), 참가자미구이($p < 0.05$), 복어탕($p < 0.001$), 복어수육($p < 0.001$), 추어탕($p < 0.001$), 논고동무침($p < 0.01$) 등은 연령이 높을수록 경주 향토음식으로 메뉴 개발 타당성과 의지도가 높은 것으로 나타내었다. 전통시금장($p < 0.05$), 전복죽($p < 0.05$)과 문어숙회($p < 0.05$)는 40대가 가장 높은 개발 의지도를 보였고, 그 다음은 30대, 50대 이상, 20대의 순이었다. 산초잎절임($p < 0.05$)과 돔베기·두치전골($p < 0.01$)은 30대가 가장 높은 개발 의지도를 보였고, 그 다음은 40대, 50대 이상과 20대의 순이었다. 오징어물회($p < 0.05$)는 40대가 가장 높은 개발 의지도를 보였고, 그 다음은 50대 이상, 30대, 20대의 순이었다. 미역·가자미국($p < 0.001$)과 모자반국($p < 0.001$), 가자미·밥식해($p < 0.01$) 등은 20대가 다른 연령층에 비해 현저히 낮은 개발 타당성과 의지도를 나타내었다.

이상의 연구 결과, 경주시민들은 경주에서 많이 생산되는 한우와 버섯을 접목한 버섯·한우전골과 버섯·불고기전골의 개발에 대한 타당성을 가장 높이 평가하고 있음을 알 수 있는데 경주에서는 현재 한우 생산현황이 전국 1위, 양송이가 전국 2위, 찹쌀이 전국 3위, 표고버섯이 전국 6위의 생산을 기록하고 있어 이들 한우와 찹쌀, 양송이버섯과 표고버섯을 주재료로 한 향토음식의 개발이 경제적인 면을 비롯한 효율성, 합리성에서도 가장 효과적이라고 사료되어 이들 메뉴에 대한 학계, 행정계, 식당 사업주들의 적극적인 레시피 개발과 지원이 필요하다고 사료된다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 경주 향토음식의 개발방향에 대한 주민의식

과 경주지역에서 많이 나는 특산물을 주재료로 한 가상적인 경주 향토음식 메뉴의 개발타당성에 대한 의견을 파악하여 경주 지역 향토음식의 발굴과 개발을 도모하고 이를 통한 지역의 경제 활성화와 식문화 이미지 고취 및 관광 활성화에 기여하고자 하였다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 경주음식의 개발 방향에 대한 견해를 조사한 결과, “향토음식전문점의 서비스의 강화와 청결한 위생”이 가장 우선적으로 개선되어야 할 개발 과제로 나타났으며, 그 다음은 “적극적인 홍보”, “현시점에서 발굴 및 개발”, “지역의 고유한 특성 가미해 개발”, “지역사회 관련기관이 서로 협조하여 개발”, “지속적인 품질유지 체계 확립” 등의 순이었다. 반면에 “집안 행사(출생, 제사, 혼인, 사망 등) 및 통과의례 시에 자주 나오는 요리 발굴개발”, “범시민적 지도 및 계몽” 등은 비교적 낮은 개발 과제로 나타났다. 성별에 따라서는 여자가 남자보다 “지역에서 생산되는 특산품과 연계하여 메뉴개발”(p < 0.05), “지역의 고유한 특성 가미해 메뉴개발”(p < 0.05), “경주시 15대 전략작목을 주 식재료로 한 향토음식 메뉴개발”(p < 0.01), “향토음식전문점의 서비스의 강화와 청결한 위생 필요”(p < 0.001), “요리법 표준 확립”(p < 0.01), “적극적인 홍보”(p < 0.01), “지속적인 고 품질유지 체계 확립”(p < 0.05) 등의 항목에 대해 높은 필요도를 나타내었다. 따라서 여성이 남성보다 경주 향토음식의 개발 방향에 대해 전반적으로 보다 높은 의지를 가지고 있다는 사실을 알 수 있다.

둘째, 경주 향토음식 개발의 장애 요인에 대한 견해를 조사한 결과, 가장 크게 나타난 장애요인은 “관련기관의 소극적인 행정 지원”으로 나타났고, 그 다음은 “식당 사업주 및 시민의 전통음식에 대한 관심도 부족”, “식당마다 다른 전통음식의 맛”, “경주 고유의 전통요리 자체가 부재”, “전통메뉴의 높은 식재료 원가”, “식당 개설 비용 문제”(3.50점) 등의 순이었다. 성별에 따라서는 여자가 남자보다 높게 “식당마다 다른 전통음식의 맛”(p < 0.05)을 장애요인이라고 지적하였다.

셋째, 경주지역에서 많이 나는 특산물을 주재료로 한 가상적인 경주 향토음식의 메뉴개발 타당성 및 의지도를 조사한 결과, 경주 향토음식으로 가장 타당성이 있으면서 개발의지도가 높은 메뉴는 버섯·한우전골로 나타났고, 그 다음은 찰보리빵, 버섯·불고기전골, 한우숯불구이, 한우양념갈비, 모듬쌈밥, 참가자미회, 순두부찌개, 전복죽, 한우양념구이, 전복회 두부·한우전골 등의 순으로 높은 개발 타당성과 의지를 나타내었다. 반면에 흑염소탕, 모자반국(무침), 문어숙회, 오징어물회, 미역·가자미국, 메기매운탕, 돔베기·두치전골 등에 대해서는 상대적으로 낮은 개발 타당성과 의지를 나타내었다. 성별에 따라서는 여자가 남자보다 찰보리빵과 모듬쌈밥에 대한 높은 개발 타당성과 의지를 나타낸 반면에 남자는 여자보다 전복회

에 대해 높은 개발 타당성과 의지를 나타내었다.

이상의 연구결과를 종합해보면 경주 향토음식의 발전을 위해서는 향토음식전문점들의 서비스 강화와 청결한 위생 관리가 철저히 이루어져야겠고, 경주시는 물론 관계 기관에서 향토음식 개발에 좀 더 적극적인 관심과 더불어 행정적인 지원을 아끼지 말아야겠다고 사료된다.

특히 관심을 두고 개발 되어야할 메뉴는 버섯 · 한우전골, 찰보리빵, 버섯 · 불고기전골, 한우숯불구이, 한우양념떡갈비, 모듬쌈밥, 참가자미회, 순두부찌개, 전복죽, 한우양념구이, 전복회 두부 · 한우전골 등이라 사료되며, 이들 메뉴에 대한 고객의 특성에 맞는 성별, 연령별 세부적인 마케팅 계획도 세우는 것이 바람직하다고 사료된다. 더불어 경주 향토음식에 대한 적극적인 홍보와 더불어 향토음식의 관광 상품화에도 다방면에 노력을 힘쓰고, 경주지역의 독특한 환경에 맞게 고유성, 전통성을 최대한 살려 다른 지방과의 차별화 속에서 더욱 더 경쟁력을 가지도록 하는 것이 필요하다고 사료된다. 또한 본 연구에서는 주민의식 조사에 그쳤지만 향후 행정기관, 관련민간단체, 소비자 단체, 식당업주 등을 포함시켜 좀 더 심층적이고 구체적인 경주 향토음식 개발 전략 수립이 이루어져야 할 것으로 사료된다.

참고문헌

경주시농업기술센터 2007년 보도자료

경주시농업기술센터 2008년 보도자료

- Ahn SK, Song KI. 2005. A study for activating experiential tourism by educating cultural experiential tour coordinators. *Korean J Travel Association* 22(0):113-132
- Byun WH, Roh CC, Kim GT. 2005. A study on the tourism route development strategy for activation of Gyeong-Ju tourism in train express era. *Korean J Tourism Sciences* 29(1):69-87
- Cha SB, Park GT. 2003. The development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. *Korean J Tourism & Leisure Research* 15(2):9-22
- Chang HJ, Yang IS, Chung LN, Shin SY. 2004. The study on the present status of overseas and domestic tourism products focusing on traditional foods. *Korean J Food Culture* 19(4):392-398
- Chen JS. 2001. A case study of Korean outbound travelers' destination images by using correspondence analysis. *Tourism Management* 22(0):345-350
- Choi QS, Lee YH. 2004. A study on the strategies to modernize local dishes in Kyung-Buk for hotel menu -based on analysis of menus-. *Korean J Tourism Information Research* 16(0):45-69
- Choi SK, Lee YJ, Park SS. 2004. A verification study on the strengthening of recognition of native cuisine - with respect to Hadong-Gun area, Kyungsangnam-Do. *Korean J Food Culture* 19(3):285-294
- Chung KS, Lee DS, Seok KH. 2006. A history culture city Kyoung-ju of sports tourism industry bring up plan. *Korea Sport Research* 17(3):385-394
- Jeon MS. 2003. The methods of cultural-heritage tourism product development in Kyungju area. *Korean J Tourism Research* 7(3):269-289
- Jin YH, Kim SH, Kim JY. 2001. A study of traditional cuisine as tourism resource. *J Culture & Tourism* 3(2):49-83
- Kim DH. 1998. Literature review on food culture by tourism resources in Korea. *Korean J Tourism Information Research* 2(0):287-304
- Kim SM. 2001. A study on the attitudes of the university students in the Kyung-book area on the traditional foods(2) - the recognition, the seasonal customs and the life style -. *Korean J Food Cookery Sci* 17(2):49-58
- Ko BS, Kang SW. 2004. A study on the perception for regional food in Dae-gu area. *Korean J Culinary Research* 10(4):15-30
- Ko HS, Lee JY. 2003. A market segmentation of Korean outbound tourists by their motivation. *Korean J Hospitality Administration* 12(1):103-118
- Kwon SJ, Lee JH. 2004. Development of Native Local Foods of the Northern Part of Gyongsang-Bukdo and Their Commercialization. *Korean J Tourism Research* 19(0):49-60
- Lee SH, Park YB. 2002. Tour experience program development a utilizable cooking peculiar of an Andong locality. *Korean J Culinary Research* 8(3):147-168
- Lee YJ, Choi SK. 2004. A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *Korean J Foodservice Management Society* 7(1):157-174
- Lee YJ. 2005. A study on the preference of Korean food and revisiting intention of Japanese tourists. *J East Asian Soc Dietary Life* 15(3):247-256
- Lee YJ, Hwa MO, Choi SK. 2006. A study on the dietary attitude and preference of native local foods in Ulsan area. *Korean J Food Culture* 21(5):446-455
- Lee YJ. 2006. Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. *Korean J Food Culture* 21(6):577-588
- Min KH. 2003. A Study on the recognition and preference for traditional foods of university student in Jeonla-Buk area. *Korean J Food Cookery Sci* 9(2):127-147
- Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonju area. *Korean J Food Cookery Sci* 22(1):96-104
- Min SH, Park OJ. 2004. A survey on the Korean food preference, frequency and nutritional knowledge of college students in Kangwondo area. *Korean J Food Culture* 19(1):43-51
- Park BR. 2000. Development of tourist foods merchandising using traditional indigenous foods of Inje - Gun. *Korean J Tourism Research Association* 12(0):123-144
- Park JW, Lee DW. 2008. Awareness of local food menus development in Gangwon-do. *Korean J Tourism Research Association*

- 22(1):179-190
- Shin AS. 2000. A Research of traditional & native local foods in Busan. *Korean J Culinary Research* 6(2):67-78
- Son YJ. 2005. A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Kyonggi province. *Korean J Tourism Research* 21(0):211-226
- Yang HS, Rho JO. 2005. Recognition and preference of native local foods by university students in Chonbuk area. *Korean J Home Economics Assoc* 43(11):49-58
- Yang IS, Hwang CS. 1990. A study on college students understanding and preference of native foods in Cheju-Do, Korea. *Korean J Food Culture* 5(3):317-330
- Yi KS. 2005. A study on experience tourism through everyday living culture rediscover. *Korean J Tourism Policy* 11(3): 217-236
- Jang HJ. 2003a. A study on Italian local food and culture, *Korean J Culinary Research* 9(4):203-220
- Jang HJ. 2003b. The culture of food -The making of Europe, *Korean J Foodservice Management Society* 6(2):209-211
- Zho RG. 2002. On position of the doctrine of confucius and mencius in Chinese dietary, dietary culture history, *Korean J Food Culture* 17(4):496-529

2008년 6월 4일 접수; 2008년 8월 8일 심사(수정); 2008년 8월 8일 채택