

남원 향토음식에 대한 관광객의 인지도 및 만족도

김병숙¹ · 김연주² · 이영은^{3*}

¹전북과학대학 호텔조리영양계열, ²남원농업기술센터, ³원광대학교 식품영양학과 · 생활자원개발연구소

Tourist Perception and Satisfaction with Native Local Foods of Namwon

Byung-Sook Kim¹, Yeon-Ju Kim², Young-Eun Lee^{3*}

¹Department of Hotel Culinary Arts & Nutrition, Jeonbuk Science College

²Namwon Agriculture Technology & Extension Center

³Department of Food & Nutrition · Institute for Better Living, Wonkwang University

Abstract

This study was conducted to develop the unique native local foods of Namwon and to provide basic data needed to reinvigorate the tourist industry and local economy. Perception and satisfaction with native local foods of Namwon were surveyed in 483 tourists (246 men and 237 women 53% visiting Namwon for the first time). Of the participants, 41.2% did not stay or eat in Namwon. Most tourists visited with other family members and spent approximately 20,000 won per capita on food. Of the foods sampled for the first time, preferred foods were (in order of preference and intention to order again) *Chueo-tang*, *Hanjeongsik*, wild edible greens-*jeongsik*, and black pork. The degree of food satisfaction was relatively favorable (3.54±0.08 points on a 5-point satisfaction scale), with taste being the most important factor affecting the degree of satisfaction for 92.9% of the subjects. However, willingness to revisit Namwon on the basis of the local foods was not as high as the degree of satisfaction with the foods. Insufficient information and publicity concerning Namwon local foods were cited as impediments, and suggested improvements included taste, sanitation and food-based tourism. The degree of satisfaction was higher in men than in women. Age, residence, and occupation were not related to the degree of satisfaction. But, the willingness to revisit Namwon to sample local foods was related with gender (men more willing) and occupation (public service personnel, business owners, salaried employees, professionals, and housewives more willing, in order). Women in general and housewives in particular were most critical in food assessment.

Key Words: native local food, Namwon, tourist, perception, satisfaction

1. 서 론

향토음식은 각 고장이 갖는 지형, 풍토, 기후 등의 자연적 요인들에 지배받는 특산물을 이용하여 만들어진 그 지방의 고유한 음식으로서 그 지역민들이 오랫동안 먹어왔고, 현재에도 먹고 있는 음식을 뜻한다(Lee & Choi 2004; Lee 등 2005). 향토음식은 기후, 지리적 조건 및 그 고장이 겪어온 사회 환경이 작용하여 재료, 조리방법, 양식 및 규범 등의 변화와 발전을 거듭하면서 전수되어온 소중한 문화유산으로써 다른 고장의 것과는 비교할 수 없는 특성이나 맛과 모습을 지닌다(Yoon 1983; Yoon 1993). 이러한 향토음식은 교통교류도 적고 특수재료의 생산 한계성 때문에 광범위하게 퍼지지 못하고 생산지 사람에게만 이용되었으며 생산지에서만 오랫동안 만들어져 독특한 맛을 내어왔다. 그러나 사회가 개방화·서구화 되면서 식품의 수입개방과 토양

과 수질 등의 환경오염 등으로 음식의 맛은 변화되어 지역의 특징적인 음식문화가 퇴색되고 차별성이 없어져 그 지역의 독창적이고 경쟁력 있는 문화자원과 소득원이 소멸될 위기에 처해 있다(Yoon 1983).

경제, 사회, 문화 등의 여러 가지 관광 환경이 변화됨에 따라 오늘날 향토음식은 여러 가지 면에서 소비자에게 각광받는 관광자원으로 부상하고 있으며, 공급자의 측면에서도 경제적인 면 외에 다양한 측면에서 유익성이 큰 효과적인 지역발전 수단으로 인식되고 있다(Korea National Tourism Organization 1993; Chung 2000). 관광자원으로서의 향토음식은 단순히 관광객에게 먹는 즐거움을 제공하는 차원에서만 가치가 있는 것이 아니라 관광객들에게 그 지역 고유의 전통음식문화를 통하여 지역인의 정서와 참모습을 지속적으로 느낄 수 있도록 해 주어 관광활동에 중요한 의미를 더해 준다(Oh 1998).

*Corresponding author: Young-Eun Lee, Dept. of Food & Nutrition Wonkwang University, 22 Wonkwang daehakno, Iksan Jeonbuk 570-749, Korea
Tel: 82-63-850-6896 Fax: 82-63-850-7301 E-mail: yelee@wku.ac.kr

남원은 지리산을 중심으로 천혜의 자연환경 속에서 모든 사물이 사랑을 중심으로 생겨났다는 의미에서 1999년 2월 1일 전국 최초로 테마도시 사랑의 남원을 선포하였으며 춘향제, 흥부제, 세계허브엑스포와 같은 지역 축제를 전국 단위로 주최하면서 매년 관광객의 수가 65만이 넘는 도시로 성장하였다.

남원은 지리적으로 소백산맥이 시의 동부에 뻗어 있어 반야봉·노고단·명선봉·덕두산 등 높고 험준한 산이 많다. 특히 산내면의 반야봉 즐기는 전라남도·전라북도·경상남도의 분수령을 이룬다. 이러한 지리적 환경 속에서 쌀·보리의 주곡작물 외에도 감자·콩, 버섯·호두·은행·잣·대추·도토리, 오미자즙, 솔잎즙, 감식초, 고로쇠약수 등의 임산물 및 민물어류가 풍부하다.

남원의 조리종사자들을 대상으로 조사한 결과에 따르면 남원의 전통향토음식으로는 추어탕, 한정식, 산채정식, 토종 흑돼지, 참계탕, 민물매운탕 등이 있었다. 그러나 이러한 향토음식들이 관광자원으로서의 의미가 크지 않았으며 따라서 남원의 관광객 대비 관광수입도 매우 낮은 실정이다(남원시 농업기술센터 2005).

최근 관광자원의 하나로써 전통향토음식을 발굴하고 개발하기 위한 시도가 다양하게 진행되고 있다. 지금까지 향토음식과 관련한 연구를 살펴보면 대부분의 연구들이 조사 지역의 지역민을 대상으로 한 인지도(Lee & Choon 1990; Han & Song 2003; Choi 등 2004; Lee 2006), 선호도 및 관광상품화 등에 관한 조사연구(Choi 등 2006)이며 관광객을 대상으로 하여 향토음식을 발굴하고 관광자원으로서 개발하기 위한 시도(Yoo & Song 1995; Min 2006)는 매우 드문 형편이다. 따라서 본 연구에서는 남원을 찾은 관광객들을 대상으로 남원 향토음식의 인지도 및 체험, 관광지에서의 음식 성향 및 만족도 등에 관한 사항을 설문 조사하여 남원만의 특색 있는 향토음식을 개발하는데 기초자료로 활용하고자 하였다.

III. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 및 기간

남원을 찾은 관광객들의 방문이 가장 많은 광한루원에서 2005년 7월 25일에서 2005년 8월 4일까지 8일간 실시하였다. 설문지는 원광대학교 식품영양학과 학생 4명과 연구자를 포함한 5명이 설문내용을 설명한 후 일대일 면담으로 실시하였고, 조사결과 불완전한 응답을 제외한 총 483부(남 246명, 여 237명)의 설문지가 통계처리에 사용되었다.

2. 조사내용 및 자료의 분석

설문지는 남원의 조리종사자들을 대상으로 향토음식에 대한 사전 조사결과에 따라서 작성되었으며 관광객들의 일반적 사항, 남원 향토음식에 대한 인지도와 만족도, 문제점 및

개선점 및 재방문 의사 등과 관련된 내용으로 구성되었다. 이 중 만족도 및 재방문 의사는 5점 척도를 이용하였으며 매우 불만족 1점, 불만족 2점, 보통 3점, 만족 4점, 매우 만족 5점으로 하였다.

설문자료의 통계처리는 SPSS/PC 11.5 package program을 이용하였다. 조사대상자의 일반적 사항, 관광행동 특성, 남원 향토음식의 인지도와 만족도, 문제점 및 개선점은 빈도분석을 이용하였고, 향토음식에 대한 만족도와 재방문의사는 조사대상자의 성별, 연령, 직업, 거주지에 따른 유의성을 알아보기 위해 T-test 및 ANOVA 분석을 실시하였으며 사후분석으로 Duncan의 다중범위검정을 실시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

조사대상자들의 일반적 특성은 <Table 1>과 같다. 총 483명 중 남자가 246명(50.9%), 여자가 237명(49.1%)이며, 연령은 30대가 133명(27.5%)으로 가장 많았으며 그 다음으로 20대·40대가 각 115명(각 23.8%), 50~64세가 50명(10.4%), 65세 이상이 41명(8.5%), 10대가 29명(6%)의 순이었다. 남원을 찾은 관광객들의 주거주지는 남원과 근접한 경상도·전라도가 각 116명(각 24%)으로 가장 많았고 경기도가 107명(22.2%), 서울이 65명(13.5%), 충청도가 53명(11.0%), 외국거주민을 포함한 기타가 21명(4.3%), 강원도가 4명(0.8%), 제주도가 1명(0.2%)의 순으로 나타났다. 따라서 전국 각지에서 남원을 방문하고 있었으며 특히 인근도의 지역민들이 남원을 가장 많이 방문하고 있는 것으로 나타났다.

2. 관광객의 관광행동 특성

관광객의 관광행동 특성은 <Table 2>와 같다. 남원을 처

<Table 1> General Characteristics of the Subjects

Variables		N	%
Gender	Male	246	50.9
	Female	237	49.1
Age (yr)	13-19	29	6.0
	20-29	115	23.8
	30-39	133	27.5
	40-49	115	23.8
	50-64	50	10.4
	≥65	41	8.5
Residence	Seoul	65	13.5
	Gyeonggi-do	107	22.2
	Choongchung-do	53	11.0
	Gyeongsang-do	116	24.0
	Gangwon-do	4	0.8
	Jeolla-do	116	24.0
	Jeju-do	1	0.2
	Others	21	4.3

음 방문하는 사람들이 53.0%로 가장 많았으며 1년에 1~2회 방문이 30.2%, 1년에 3~4회 방문이 13.7%, 월 1회 방문이 2.3%, 주 1회 방문이 0.8%로 남원을 자주 방문하는 사람은 그리 많지 않았다. 남원을 방문하게 된 이유로는 관광객의 66.6%가 남원을 역사 유적지로서 방문하였으며, 17.1%는 단순 경유지로 들른 경우였다. 그 외 기타 이유가 11.3%, 향토음식을 먹기 위해서가 3.9%, 축제를 보기 위해서가 1%의 순으로 답하였다. 남원 관광을 함께한 동반자의 유형으로는 가족단위가 66.8%로 가장 많았으며, 친구 15.7%, 동료 9.3%, 애인 5.2%, 기타 1.9%, 혼자 1.2%의 순으로 주로 가족단위 관광객이 많았다. 남원 관광에 대한 정보 제공은 아는 사람의 소개가 36.7%로 가장 많았고, TV/Radio를 통해서 12%, 동료의 소개 9.3%, 인터넷을 통해서 7.5%, 신문/잡지를 통해서 5.2%의 순으로 나타났다. 남원을 방문하여 지출한 1인당 한 끼 식비로는 만원 이내가 37%로 가장 많았고 만원~이만원 29.2%, 이만원~삼만원 14.2%, 삼만원~사만원 10.3%, 오만원 이상 9.3%의 순으로 나타났다. 관광객이 남원을 방문하여 남원에 체류한 기

간으로는 당일 방문이 57.3%로 가장 많았고 1박 2일 23.7%, 2박 3일 15.8%, 3박 4일 1.7%, 4일 이내 1.7%의 순으로 나타나 체류형 관광 보다는 단순 경유지로서 관광이 대부분인 것으로 나타났다.

3. 남원 향토음식에 대한 인지도와 음식체험과의 관련성

<Table 3>에서 보면 관광객들이 남원의 향토음식으로 가장 많이 알고 있는 음식은 추어탕이 68.7%로 가장 높게 나타났고, 한정식 11.1%, 산채정식 6.9%, 토종 흑돼지 3.1%, 전통주 1.2%, 참계탕 1.2%, 찹냉면 0.7%, 민물매운탕·닭백숙·은어 각 0.5%, 고들빼기 김치 0.2%의 순으로 나타났다. 또한 남원을 관광하면서 먹은 음식으로 추어탕이 26.9%로 가장 많았으며 한정식 9.9%, 산채정식 5.9%, 닭백숙 2.2%, 찹냉면 2.0%, 토종 흑돼지 1.8%, 민물매운탕 0.6%, 전통주 0.4%, 참계탕·은어 각 0.2%, 고들빼기 김치 0%의 순으로 나타났다.

남원을 재방문 한다면 다시 먹고 싶은 음식으로는 추어탕이 37.9%로 가장 많았으며, 한정식 24.8%, 산채정식 13.2%, 토종 흑돼지 6.3%, 참계탕 3.9%, 민물매운탕 3.3%, 닭백숙 3.1%, 찹냉면 2.9%, 은어 1.8%, 고들빼기 김치·전통주 각 0.4%의 순으로 나타났다. 따라서 남원을 방문한 관광객들은 남원의 향토음식으로써 추어탕, 한정식, 산채정식의 순으로 인지하고 실제로 체험하고 있었으며 남원을 다시 방문하더라도 추어탕, 한정식, 산채정식의 순으로 먹기를 선호하였다. 그러나 추어탕은 인지도(68.7%)에 비하여 체험 후 만족도나 다시 먹고 싶은 정도(37.9%)가 매우 떨어지므로 그 원인을 분석하여 문제점을 보완하는 것이 시급한 것으로 보인다. 한정식 및 산채정식의 경우 관광객들의 인지도와 체험 후 만족도간에 크게 차이를 보이지 않았으며

<Table 2> Behavior characteristics of tourists

	Variables	N	%
Frequency of visiting	First time	256	53.0
	1-2 a year	146	30.2
	3-4 a year	66	13.7
	1 a month	11	2.3
	1 a week	4	0.8
Purpose of visiting	To visit historic place	323	66.6
	Passing through course	83	17.1
	To eat native local foods	19	3.9
	To see festival	5	1.0
	Others	55	11.3
Traveling together with	Nobody (Alone)	6	1.2
	Family	324	66.8
	Friends	76	15.7
	Colleagues at work	45	9.3
	Lovers	25	5.2
	Others	9	1.9
Information source	Newspaper/Magazine	25	5.2
	Internet	36	7.5
	TV/Radio	58	12.0
	Colleagues at work	45	9.3
	Acquaintance	177	36.7
	Others	186	38.6
Cost of meal (won)	10,000	104	37.0
	10,000-20,000	82	29.2
	20,000-30,000	40	14.2
	30,000-40,000	29	10.3
	≥50,000	26	9.3
Duration of stay(days)	1	276	57.3
	1-2	114	23.7
	2-3	76	15.8
	3-4	8	1.7
	≥4	8	1.7

<Table 3> Comparison of the perception, experience and willingness to revisit to eat native local foods of Namwon N(%)

Native Local Foods	Perception	Experience	Revisit to eat
Loach stew (<i>Chueo-tang</i>)	290(68.7)	133(26.9)	186(37.9)
<i>Hanjeongsik</i>	47(11.1)	49(9.9)	122(24.8)
Wild edible greens- <i>jeongsik</i>	29(6.9)	29(5.9)	65(13.2)
Native local black pork	13(3.1)	9(1.8)	31(6.3)
Fresh water crab stew (<i>Chamge-tang</i>)	5(1.2)	1(0.2)	19(3.9)
Fresh water fish stew (<i>Minmul-maeun-tang</i>)	2(0.5)	3(0.6)	16(3.3)
Sweetfish stew (<i>Euneo-tang</i>)	2(0.5)	1(0.2)	9(1.8)
Chicken soup (<i>Dag-baeksuk</i>)	2(0.5)	11(2.2)	15(3.1)
Arrowroot cold noodle (<i>Chik-naengmyeon</i>)	3(0.7)	10(2.0)	14(2.9)
<i>Godeulppeagi-kimchi</i>	1(0.2)	0(0.0)	9(0.4)
Folk wine (<i>Gwahaju/Samhaeju</i>)	5(1.2)	2(0.4)	2(0.4)

The Name of native local foods were written according to the Glossary of Food & Cookery Science (The Society of Food and Cookery Science, 2003).

<Table 4> Satisfaction with Native Local Foods of Namwon by age

N(%)

Age (yr)	13-19	20-29	30-39	40-49	50-64	≥65	Total
Very satisfied	2(0.7)	6(2.2)	9(3.3)	6(2.2)	3(1.1)	3(1.1)	29(10.5)
Satisfied	3(1.1)	26(9.5)	26(9.5)	28(10.2)	16(5.8)	9(3.3)	108(39.3)
So-so	2(0.7)	23(8.4)	35(12.7)	26(9.5)	8(2.9)	4(1.5)	98(35.6)
Unsatisfied	1(0.4)	8(2.9)	6(2.2)	4(1.5)	5(1.8)	2(0.7)	26(9.5)
Very unsatisfied	0(0.0)	4(1.5)	6(2.2)	2(0.7)	2(0.7)	0(0.0)	14(5.1)

<Table 5> Factors affecting tourist satisfaction with meal by age

N(%)

Age (yr)	13-19	20-29	30-39	40-49	50-64	≥65	Total
Taste	26(5.6)	101(21.7)	119(25.5)	104(22.3)	46(9.9)	37(7.9)	433(92.9)
Fun	1(0.2)	3(0.6)	1(0.2)	2(0.4)	1(0.2)	0(0.0)	8(1.7)
Quantity	2(0.4)	2(0.4)	0(0.0)	2(0.4)	0(0.0)	1(0.2)	7(1.5)
Service	0(0.0)	1(0.2)	2(0.4)	2(0.4)	1(0.2)	0(0.0)	6(1.3)
Sanitation	0(0.0)	2(0.4)	2(0.4)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(0.9)
Price	0(0.0)	2(0.4)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(0.4)
Others	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(0.4)	3(0.6)	1(0.2)	6(1.3)

남원을 재방문할 경우 선호하는 정도가 오히려 증가하였으므로 남원만의 독특한 맛과 개성을 살려 상차림을 꾸준히 개발할 필요가 있다고 생각된다.

4. 남원 향토음식에 대한 만족도

남원에서 음식을 먹은 후의 만족도를 살펴보면 전체적으로는 매우 만족 10.5%, 만족 39.3%, 보통 35.6%, 불만족 9.5%, 매우 불만족 5.1%의 순으로 나타났다<Table 4>. 대부분의 연령대에서 남원 관광 중에 체험한 음식에 대하여 만족하다는 답이 가장 많았으나 30대 관광객의 경우에는 보통이라고 답한 경우가 더 많았다. 특히, 30대 연령층의 경우가족 단위로 여행을 많이 하는 세대이므로 30대의 불만족요인을 파악하여 향토음식개선에 적극 활용하는 것이 중요하다고 생각된다.

5. 관광객의 식사 만족도에 영향을 주는 요인

관광객들의 식사 만족도에 가장 크게 영향을 미치는 요인은 음식의 맛(92.9%) 이었다<Table 5>. 그 외에 재미 1.7%, 양 1.5%, 위생 0.9%, 가격 0.4%의 순으로 나타났다. 이러한 결과는 울산향토음식에 대한 그 지역민을 대상으로 한 향토음식 품질에 대한 중요도 연구에서 위생을 가장 중요시하고 그 다음을 맛이라고 한 것과는 차이가 있었다(Choi 등 2006). 따라서 관광객들과 향토음식을 늘 접하는 지역민들과는 음식에 대한 견해의 차이가 있을 수 있으므로 메뉴개발 시에 관광객의 성향과 관련한 다각도의 분석이 필요하며 수요자인 관광객 중심으로 메뉴를 개발하는 것이 관광자원으로써 의미가 더 클 것으로 생각된다.

6. 남원 향토음식의 문제점과 개선점

관광객들이 남원에서 향토음식을 맛본 후 지적한 문제점으로는 홍보부족이 37.7%로 가장 높게 나타났고 기타

21.1%, 대중성부족 18.6%, 상품화가 잘 되어 있지 않다 14.7%, 맛의 차별화가 잘 되어 있지 않다 7.8%의 순으로 나타났다<Table 6>. 또한 남원 향토음식의 개선할 사항으로는 54.3%가 맛을 지적하였고, 위생 19.3%, 체험 관광화 12.4%, 분위기 6.3%, 가격 5.5%, 영양가 2.2%의 순으로 나타났다. 경주지역 향토음식의 성인의 연령별 이용실태 분석의 결과(Lee 2006)에서도 그 지역민들은 향토음식을 더 나아가 세계적인 음식으로 보급하기 위해서는 맛을 가장 중요시 하였고 그 다음으로 영양, 조리방법 등의 순이었으며, 전주지역 향토음식의 메뉴평가에 관한 연구에서도 전주방문객들은 향토음식의 개선해야할 점으로써 음식의 맛이라고 답한 결과(Min 2006)와 일치하였다. 따라서 남원 또한 우리나라 대표적인 전통음식의 고향인 경주, 전주 지역과 같이 전통적인 역사의 도시인만큼 전통향토음식의 옛 맛을 되살리고 향토음식을 알리는 것이 중요하며 관광객들의 성향에 맞추어 지속적인 개발을 하여 질적 향상에 더욱 힘써야 할 것으로 생각된다.

7. 식사 만족도와 재방문 의사에 영향을 주는 요인

남원에서의 식사 만족도 및 재방문 의사는 5점 만점에 각각 3.41, 2.94로 나타나서 식사에 대한 만족도에 비해 남원을 다시 방문하고 싶은 정도가 낮게 나타났다<Table 7>. 식사 만족도는 남자(3.54)가 여자(3.27)보다 높았으며 (p<0.05), 재방문 의사 또한 남자(3.05)가 여자(2.83)보다 높은 것으로 나타났다(p<0.001). 따라서 남자보다는 여자가 식사에 대한 만족도 및 재방문의사가 낮게 나타나 부정적인 영향을 주고 있는 것으로 보인다. 남원 향토 음식의 만족도 및 남원 재방문 의사는 연령에 따라 유의적인 차이가 없었다. 남원 향토 음식의 만족도는 직업에 따라 유의적인 차이가 없었으나, 재방문 의사는 직업에 따라 유의적인 차이를 보여서(p<0.05) 공무원이 재방문의사가 가장 높았고 자영

<Table 6> Problem and improvement of Namwon native local foods

	Variables	N	%
Problem	Insufficient publicity	38	18.6
	Insufficient informations	77	37.7
	No distinction in taste	16	7.8
	No commercialization	30	14.7
	Others	43	21.1
Improvement	Taste	267	54.3
	Proper price	27	5.5
	Sanitation	95	19.3
	Atmosphere	31	6.3
	Nutrition	11	2.2
	Tourism for experience	61	12.4

업>회사원>학생>전문가>주부>기타의 순으로 나타났다. 일반적으로 주부들은 음식의 맛에 민감하므로 주부들을 대상으로 한 향토음식의 개발 및 보완은 주부들이 남원을 다시 찾도록 하는데 특히 의미가 있을 것으로 생각된다. 남원 향토 음식의 만족도 및 재방문 의사는 거주 지역에 따라 유의적인 차이가 없었으나, 강원도 거주자들은 비교적 남원의 향토음식에 대한 만족도가 높았으며, 전라도 거주자들의 만족도가 낮게 나타난 것으로 보아 인근지역민들의 남원향토음식에 대한 불만족이 전체 만족도에 영향을 많이 주고 있는 것으로 생각된다.

III. 요약 및 결론

본 연구는 관광의 도시 전라북도 남원을 찾는 관광객들을

대상으로 남원 향토음식의 인지도 및 체험, 관광지에서의 음식 성향 및 만족도 등을 파악하여 향후 남원만의 특색 있는 향토음식을 개발하여 관광 활성화와 지역경제를 살리기 위한 기초자료로 활용하고자 하였다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조사 대상자는 총 483명으로 남자 50.9%, 여자 49.1%였으며, 연령층은 30~39세가 27.5%, 직업은 회사원이 25.5%, 거주지는 경상도와 전라도가 각각 24%로 가장 많았다.

2. 남원을 처음으로 방문하여 관광하는 사람이 53%이며, 식사를 하지 않고 무박으로 단순 경유지로서 관광만하고 가는 경우가 41.2%나 되었다. 대부분(66.8%)이 가족과 동행하며, 지인의 추천에 의해 오게 된 경우가 많았으며(46%), 1인당 한 끼 식사비가 2만원 이내인 경우(66.2%)가 가장 많았다.

3. 남원 향토음식에 대해서는 추어탕(68.7%)>한정식(11.1%)>산채정식(6.9%)>토종 흑돼지(3.1%) 순으로 인지하고 있었으며, 먹어본 음식과 다시 먹고 싶은 음식도 같은 순이었다. 남원 최고의 향토음식으로 인지하고 있는 추어탕은 인지도가 높았던 반면 실제 먹어본 후 만족도는 인지도에 미치지 못하는 것으로 나타났다.

4. 남원에서 식사를 한 경우 식후 만족도는 만족(39.3%)>보통(35.6%)>매우만족(10.5%) 등의 순으로 비교적 좋은 편이었다. 관광객의 식후 만족도에 영향을 미치는 요인으로는 92.9%가 맛이라고 대답하였다. 또한 향토음식을 맛보기 위해 남원을 재방문하고 싶다는 의사는 3.05점으로 나타나

<Table 7> Factors affecting the satisfaction after meal in Namwon and willingness to revisit

		Total	Male	Female	p-value					
Gender	Satisfaction*	3.41±0.06	3.54	3.27	0.020					
	Willingness to revisit***	2.94±0.03	3.05	2.83	0.001					
Age (yr)		Total	7-12	13-19	20-29	30-39	40-49	50-64	≥65	p-value
	Satisfaction	3.41±0.06	3.25	3.75	3.33	3.32	3.48	3.38	3.72	0.599
	Willingness to revisit	2.94±0.03	3.00	3.14	2.91	2.92	2.99	3.02	2.71	0.318
Occupation		Total	Business owner	Student	Salaried employees	Housewife	Professional	Public service personnel	Others	p-value
	Satisfaction	3.41±0.06	3.50	3.47	3.50	3.26	3.29	3.60	3.33	0.705
	Willingness to revisit*	2.94±0.03	3.20bc	2.92ab	2.99ab	2.83a	2.90ab	3.30c	2.76a	0.011
Residence		Total	Seoul	Gyeong-gi-do	Choong chung-do	Gyeong sang-do	Gangwon-do	Jeolla-do	Others	p-value
	Satisfaction	3.41±0.06	3.67	3.31	3.58	3.36	4.33	3.28	3.30	0.170
	Willingness to revisit	2.94±0.03	2.98	2.95	2.89	3.02	3.25	2.85	3.00	0.647

Values are Mean±SE

*p<0.05, ***p<0.001

Means in the raw with different superscripts are significantly different at α=0.05 by Duncan's multiple range test

서 만족도에 비해 떨어졌다.

5. 식사에 대한 만족도는 5점 만점에 3.41로 나타났다. 성별에 따른 식사에 대한 만족도는 남자(3.54)가 여자(3.27)보다 높았으며(p<0.05) 연령, 직업, 거주지에 따른 유의적인 차이는 나타나지 않았다.

6. 남원 음식의 문제점으로는 홍보부족(37.7%)>대중성부족(18.6%)을 꼽고 있었으며, 맛(54.3%)>위생(19.3%)>체험관광 상품으로의 개발(12.4%) 등이 개선해야할 점으로 지적되었다.

7. 남원의 재방문 의사는 5점 만점에 2.94로 나타났다. 성별에 따라서 남원의 재방문 의사와의 관련성을 살펴보면 남자(3.05)가 여자(2.83)보다 재방문의사가 높았으며(p<0.001), 직업에 따라서는 공무원)자영업)회사원)학생)전문직)주부 순으로 재방문 의사를 표시하여 주부층의 재방문 의사가 가장 낮게 나타났다.

본 연구 결과, 남원을 찾은 관광객들은 단순경유지로서 식사도 하지 않고 관광만 하는 경우가 상당수인 것으로 나타났다. 남원의 대표향토음식으로 추어탕이 가장 인지도가 높았으나 식사체험 후 만족도 및 다시 먹고 싶은 정도가 매우 떨어지므로 그 원인을 분석하여 문제점을 보완하는 것이 시급한 것으로 보인다. 반면에 한정식 및 산채정식의 경우 인지도와 체험 후 만족도는 크게 차이를 보이지 않았으며 남원을 재방문할 경우 선호하는 정도가 오히려 증가하였으므로 남원만의 독특한 맛과 개성을 살려 상차림을 꾸준히 개발할 필요가 있다고 사료된다. 남원을 다녀간 관광객들의 재방문 의사는 음식 등의 체험관광 후 만족도와 밀접한 관련성을 갖는 것으로 생각된다. 따라서 다양한 성향의 관광객들을 대상으로 한 음식체험 후 만족도를 높일 수 있는 방안이 절실히 요구된다. 특히 본 연구 결과 주부층이 남원 재방문 의사에 부정적인 영향을 많이 준 것으로 나타났으므로 여자 주로 주부층을 타겟으로 남원 관광의 불만족 요인을 파악하여 관광 만족도를 높이는 것이 매우 중요하다고 생각한다.

감사의 글

본 연구는 남원농업기술센터의 지원에 의해 수행되었으며 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

남원시 농업기술센터. 남원시 전통향토음식 발굴 및 밥상개발. 2005 한국조리과학회. 조리과학용어사전. 교문사. 2003

Choi SK, Ha MO, Lee YJ, Byun GI. 2006. A comparison of the importance and satisfaction for the popularization and merchandising of local foods in the Ulsan area. Korean J. Food Cookery SCI., 22(3):346-354

Chung HS. 2000. A study of traditional Korean food as cultural tourism product in gyeonggi area, Suncheon Cheong Am College paper Series No 24

Choi SK, Ha MO, Lee YJ, Park. 2004. A Verification study on the strengthening of native cuisine. Korean J. Food Culture, 19(3):285-294

Han KS, Song BC. 2003. A study on discover and perception of the native local foods in Wonju region. Korean J. Food Culture, 18(4):365-378

Korea National Tourism Organization. A study of traditional cuisine as tourism resource, 1993

Lee SY, Choon SH. 1990. A study on college student's understanding and preference of native foods in Cheju-Do, Korea. Korean J. Dietary Culture, 5(3):317-330

Lee YJ, Choi SK. 2004. A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeonju area. Korean J. Foodservice Management Society, 7(1):157-174

Lee YJ, Seo YJ, Joo HS, Choi SK. 2005. A study on the satisfaction for the menu quality of korean traditional food of Japanese tourists. Korean J. Food Culture, 20(2): 283-291

Lee YL. 2006. Analysis of current use of local food of adults in Gyeongju classified by age. Korean J. Food Culture, 21(6):577-588

Lee YL. 2006. The impact of recognition for local food on the frequency of visiting for local food restaurants. Korean J. Food Cookery SCI., 22(6):840-848

Min KH. 2006. Menu evaluation for native foods in Jeonju area. Korean J. Food Cookery SCI., 22(1):96-104

Oh HS. 1998. A study on cooking characteristics of Cheju's local food. Culinary Research, 5(1):131-147

Yoon SS. Traditional life in Korea, Suhak Publishing Co, 34-35, 1983

Yoon SS. 한국 식생활의 통사적 고찰. Korean J. Food Culture, 8(2):212, 1993.

Yoo US and Song TH. 1995. A study of the conciousness on the Korean folk foods. Korean J. Soc. Food SCI., 11(2):145-152

2009년 7월 1일 신규논문접수, 8월 18일 수정논문접수, 8월 20일 채택