

향토 음식 상품화 연구 - 보성 지역 중심으로 -

이선호¹ · 김선희¹ · 정난희² · 정진우³ · 전경철⁴ · 김희기⁵
호남대학교 조리과학과¹, 광주여성발전센터¹, 전남대학교 가정교육과²
영산대학교 서양조리학과³, 경기대학교 외식조리관리학과⁴
남부대학교 호텔조리학과⁵

Studies on Commercialization of Korean Native Foods - Focused on Boseong Area -

Sun-Ho Lee¹, Sun-Hee Kim¹, Lan-Hee Jung², Jin-Woo Jung³
Kyung-Chul Jeon⁴, Hee-Kee Kim⁵

*Dept. of Culinary Science, Honam University¹
Gwangju Women Development Center¹*

Dept. of Home Economics Education, Chonnam National University²

Dept. of Western Culinary, Youngsan University³

Dept. of Foodservice Culinary, Kyonggi University⁴

Dept. of Hotel Culinary, Nambu University⁵

Abstract

In the following studies, a detailed research of commercialization of native foods around Boseong area had taken place. The objective for the studies is to increase the value of traditional cooking by creating a unique course-meal. Statistical methods of demographic characteristics, frequency analysis on farmhouse restaurants, dish frequency analysis were used. The studies were carried out with total of 27 experts, and carried out between June and August 2009. Surveys were used, and all 27 survey results were used in the final analysis. With the results, the team has come up with unique Boseong course meal for every season.

Key words: local food, products, Boseong, green tea set menu, salted fish set menu, gizzard shad set menu, green tea pigs set menu.

I. 서 론

향토 음식은 그 지역의 특산물을 이용하여 오랜 경험을 토대로 그 지역에 맞는 조리 비법으로 만들어져 고유하게 전승되어 오면서 그 지역 사

람의 사고 및 의식구조와 생활양식에 따른 각종 문화 풍속을 바탕으로 발달하여, 다른 지역과는 다른 독특한 맛이나 특성을 가진 것이 특징이며, 정성이 깃들어진 어머니 같은 고향 음식으로 지금까지의 삶을 영위하게 한 음식이다. 그러나 향

“본 연구는 2009년도 보성군 농업기술센터의 용역 연구비 지원으로 수행되었음.”

☎ : 이선호, 010-7288-9127, shlee@honam.ac.kr, 광주광역시 광산구 서봉동 59-1 호남대학교 조리과학과

토 음식은 보편화되고, 또 대가족 제도의 핵가족화, 서구식 식생활의 유입, 여성의 사회 진출로 인한 식생활의 간편화, 인스턴트 식품의 가속화 등에 의하여 향토 음식을 전승할 수 있는 맥이 끊어지는 경향이 커져, 점차 사라져 가고 있는 실정이다. 향토 음식은 대체로 어머니로부터 며느리에게 구전되어 과학적이고 체계적인 조리법이 없고 영양적인 우수성을 입증할 과학적 연구 자료의 부족 및 고증적인 자료의 빈약으로 그 전승이 더 어렵게 되었다.

또한, 유전공학, 공중매체, 교역의 발달은 국가 및 지역 특산물의 국내 보급을 확대시키고, 제철이 아니라도 사계절 언제나 먹을 수 있는 식품의 출현은 향토 음식을 전국화 내지는 평준화하게 되었다. 점점 도시화, 산업화, 정보화 및 서구식 식문화가 확산되고 있는 현재, 지금까지 지켜지던 음식조차도 소멸되어 갈 것 같은 우려가 없지 않아, 지역에 따라 다양한 특성을 가지고는 있지만, 체계적이지 않고, 구전으로만 전해져 오는 전통적인 향토 음식의 발굴이 필요하며 특히, 전통적인 향토 음식의 맥을 꾸준히 이어온 경험 있는 세대들이 현존해 있을 때 이를 체계화하는 것이 중요한 일이라고 생각한다.

우리의 고유한 음식문화를 상품화하고 이를 세계화하기 위한 다양한 노력이 수행되어왔다. 연구개발 활동으로 한국식품개발연구원의 전통식품 개발 연구와 기술 지도가 이루어졌고, 현재에도 다양한 형태의 산학연의 공동 연구가 수행되고 있다. 농림부와 문화관광부가 공동으로 우리의 전통 음식의 조리법을 표준화하고, 이를 세계로 홍보하기 위하여 300여 종류의 조리법을 영어, 일어, 중국어로 번역하여 DB화 하였고, 책자 및 DVD로 제작하여 홍보하고 있다(농림부 보도자료 2006). 이는 최근의 한류 열풍과 함께 패스트푸드로 인하여 점차 정체성이 상실되고 있는 우리의 전통 향토 음식을 개발·보존하기 위한 뜻 깊은 노력이라 사료된다. 농촌진흥청에서도 한국형 전통 식문화 계승을 위한 리더 교육을 실시하는 등 다양

한 방안들이 모색되고 있다(농촌진흥청 2007). 음식은 한 나라의 정치, 경제, 전통, 풍토 등 갖가지 내용을 함축하고 있는 중요한 문화의 한 부분이다.

이러한 문화는 지역이나 국가를 방문한 방문객들에게 지역과 국가의 고유한 문화를 체험하고 이해할 수 있도록 해주는 중요한 관광자원임을 부정하는 사람은 없을 것이며, 2006년 조사 결과, 한국 여행 중 인상 깊은 점으로 맛있는 음식이라고 답한 사람이 2번째로 많았다(한국관광공사 2006). 유럽의 관광선진국들은 이미 오래 전부터 음식문화의 관광자원으로서의 가치를 인식하고 음식 문화를 관광 상품화하여 전 세계에서 온 관광객들의 사랑을 받고 있으며, 각 음식의 본 고장에서는 향토 음식이 관광객에게 각광을 받는 주요 매력 요소의 하나이며, 관광 수입을 올리는 주요 수단이 되고 있다(Seo TY 1999). 음식은 그 지역의 특성을 가장 잘 대변해 주는 수단이며, 홍보 매체 역할을 수행한다. 이런 환경임에도 불구하고 향토 음식을 관광자원으로 활용하여 관광객들의 욕구와 요구를 충족시키는데 있어 활용도가 낮은 것이 현실이다. 따라서 이런 현실적인 문제점을 해결할 수 있는 대안을 모색할 필요성이 제기된다. 보성의 향토 음식이 산재되어 있으나, 지방색을 살린 지역의 전통조리법에 따른 코스 음식 개발로 지역 농특산물 부가 가치를 향상시키는데 본 연구의 목적이 있다.

II. 이론적 배경

1. 향토 음식 상품화

Min KH(2009)은 음식 개발은 대부분 음식점의 경영자가 하고, 음식점의 경영 형태는 단독 경영을 한다고 보고하였다. Beak JO(2009)은 향토 음식에 대해 관심을 가지게 된 계기는 매스컴이 가장 높게 나타났으며, 향토 음식을 먹는 장소는 향토 음식 전문점이 가장 높았으며, 향토 음식의 계승 발전을 위해 중점을 두어야 할 부분에 대해서

는 대중 홍보가 가장 높게 나타났다고 하였다. Ann HY 등 (2009)은 제주 향토 음식 메뉴 중 인지도와 만족도가 모두 낮은 것은 지속적인 홍보와 조리 방법의 변화 다시 말해 신 메뉴 개발을 통해서 인지도, 만족도를 높이도록 관리하여야 할 것이라고 주장하였다. Park JW와 Lee DW(2008)는 전통적인 조리 방법의 유지와 보존이 중요하며, 향토 음식 메뉴의 고유성에 기초한 메뉴 개발에 대하여 높은 의식을 가지고 있으며, 지역의 전통성을 부각시킬 수 있는 메뉴 개발, 정부 지원과 교육이 필요하다고 하였다.

Lee YJ와 Kim SC(2008)는 경주 향토 음식의 발전을 위해서는 향토 음식 전문점들의 서비스 강화와 청결한 위생 관리가 철저히 이루어져야겠고, 경주시는 물론 관계 기관에서 향토 음식 개발에 적극적인 관심과 더불어 행정적인 지원을 아끼지 말아야겠다고 주장하였다. Bae YD(2008)는 종래 식품사, 식품영양학, 관광학의 분야에서 향토 음식을 연구했지만, 개발 음식의 유래나 제조법, 맛과 영양학적 가치, 저장 방법, 관광자원 개발의 측면에서 관심을 가질 뿐, 음식의 사회·문화적 의미 혹은 음식과 지역문화의 관련성 개발에 대해서는 거의 해명하지 못함에 따라 음식을 통한 사회와 문화의 이해는 물론이고, 특정 지역의 특정 음식을 통한 지역문화의 해명에도 기여하는 연구가 필요하다고 주장했다.

Kim JH와 Jin YH(2008)는 한 지역의 평균 만족도, 해안을 끼고 있는 향토 음식 경우, 지역별 식품 연구가 필요하며, 선정된 명가 특정 음식에 대한 인지도, 기호도의 선정이 이루어져 명가 음식이 대중적인 향토 음식으로 검증되어야 한다. 맛과 조리 형태에 대한 외식 상품으로써 특정 적정성 여부에 대한 연구가 필요하며, 스토리 개발이 필요하다고 주장하였다. Kim SM 등(2007)은 3년간 기장농업기술센터에서 선정된 기장 향토 음식 표준 조리법 개발 대상 음식인 멸치찌개, 갈치찌개, 매집찜, 미역설치, 물설치, 쉬박지, 기장우묵 등 7종류 중에서 멸치찌개, 갈치찌개, 매집

찜에 대한 실험 조리 및 관능검사를 실시하여 조리법을 표준화하고 영양성분을 분석하였다. Lee JH(2007)은 상품화의 방법으로 한식의 국제 공인 규격 통과, 한식이 주체가 된 지역 축제의 개최 및 활성화의 방법, 퓨전-프랜차이즈의 도입 방안, 지역의 대표 이미지를 나타낼 수 있는 음식의 개발, 지역의 토속 음식을 연계한 문화 관광 벨트 상품이 개발되어야 한다고 주장하였다.

Han GJ 등(2007)은 경기 지역의 과학화 및 상품화 음식으로 주식류는 오곡밥, 이천영양밥, 호박범벅, 호박죽, 개성편수, 떡국, 김치밥, 김치만두, 부식류는 보쌈김치, 빈대떡, 손두부, 삼계탕, 백김치, 된장 주식류는 수원갈비, 잡채, 청국장찌개, 기호식류는 두툽떡, 증편, 약과, 약식, 매작과, 썩개떡, 연근정과, 송편, 오색다식을 경기 지역 전통 음식 중 과학화 및 상품화에 우선적 개발이 필요한 음식이라고 제안하였다. Son YJ(2005)은 향토 음식의 관광상품화 전략을 위해서는 지역의 향토 음식 전문가, 학계의 권위자, 연구기관 및 단체, 지방관청 등과 협의체를 구성해야 하고, 향토 음식 보유자를 발굴하고 육성하면서 경제적 지원이 수반되어야 하고, 지역별 향토 음식 경연대회 개최, 향토 음식의 강습회 및 세미나 개최 등을 통해서 우리 음식문화를 지속적으로 계승해가야 한다고 하였다. 특히, 지역 특성에 맞는 향토 음식을 현대적 감각에 맞춰 응용되거나 과학적으로 개발되어야 하고, 이를 지역 측면에서 전략적으로 마케팅과 홍보를 강화시켜야 한다고 주장하였다. 그러므로 그 고장이 아니면 만들어질 수 없는 특미를 가지므로 향토문화의 격조를 대변할 수 있으며(Gwon SJ·Lee JH 2004), 또한 그 지역의 전통문화를 잘 나타내주는 것으로 전승의 가치가 있으므로 확대 발전시켜야 할 필요성이 있다(Lee YJ·Choi SG 2004; Shin AS 2000)고 하였다. Kim HR(1999)는 향토 음식 이벤트 개최 활성화, 관광객의 기호에 맞는 향토 음식 개발, 향토 음식을 주제로 한 민속 문화 축제 개최, 향토 음식의 내실화, 향토 음식 지역 축제의 지역 주민 요원

화 방안이 이루어져야 한다고 주장하였다. 향토 음식이란 그 지방에서 산출되는 재료를 그 지역에서 고유하게 전승되어온 비법으로 조리하거나 또는 그 지역의 문화적 행사를 통해서 발달된 음식을 말한다(한익 1996).

2. 보성 향토 음식

보성의 주요 향토 음식은 우렁탕, 전어회, 양탕, 추어탕, 짬뽕어탕, 우렁회, 바지락회, 차가루양갱, 꼬막정식, 감식초, 강하주, 고춧잎장아찌, 다슬기 된장국(대사리국), 다식, 두부, 막장, 집장, 매실식초, 메밀묵, 모래무지감자찜(모래모치감자찜), 무밥, 보리비빔밥, 보릿잎시루떡, 우무콩물(우무콩국), 호박잎국(호박잎 된장국)이다(보성군농업기술센터 2009).

여자만의 빨발이 넓고 깊어 빨 흠속에 미생물이 풍부하게 번식하므로 물고기들이 마음껏 먹고 성장하여 그 맛이 달다. 황토 흙의 성분을 머금고 자란 농작물은 당도와 그 고유한 맛을 순도 높게 보존한다는 점이다. 바닷물과 민물의 혼합에 의해 염분이 적은 물이 모이는 기수역의 발달로 인하여 조개류나 물고기의 맛이 매우 깊다. 동식물 플랑크톤이나 해조류, 미생물 자체가 빨발에서 크기 때문에 영양소의 성질이 달라지며, 황토 흙의 깊은 성질에 의하여 음식 맛이 달라진다. 봄이 어느 지역보다 일찍 와서 해풍을 쏘이는 시간과 일조량이 많아 모든 농작물이 잘 영글고 맛과 향이 부드럽고 깊다(황기록 2000).

조선조 양반 풍을 이어받아 고유한 음식법을 지키고 있는 보성 지역은 질 좋은 미곡 산지로 생산이 많음에 따라 곡식으로 만드는 음식이 발달돼 있으며, 기후가 온난하여 젓갈은 간이 세고, 김치는 고춧가루를 많이 쓰고 간이 짜며 국물 없는 김치를 많이 담근다. 장류 역시 이 지역 생산물을 이용하여 거의 모든 집에서 직접 담가 먹으며, 솥뚜껑을 발취하고 있다. 상차림의 가짓수도 전국에서 제일로 상위에 많이 올리는 것을 즐기고 외지 사람들을 놀라게 하며, 특히 집안마다 음식 솥씨

를 다투어 혼인의 이바지 음식이 화려하게 발달했다. 또한, 시절과 명절 음식을 지금까지 계승하고 있으며, 최근에는 특산물을 이용한 음식의 조리법과 재료 생산에 아이디어를 동원하고 있다(광주전남향토사연구협의회 2000). 회천 지역은 전어회, 반지락회, 키조개 음식, 조성과 별교는 짬뽕어탕, 장어구이, 꼬막정식, 보성읍과 밀력 지역은 양탕, 염소고기, 녹돈, 녹우, 매실담 음식, 북부 산간 지역은 민물고기 탕, 찜, 튀김, 회 등의 음식으로 나누어져 있다(보성군농촌지도소 1997).

한국 전통 음식 문화는 전라도 음식에서 비롯되었다. 비옥하고 넓은 들과 바다에서 생산되는 풍부한 농수산물로 인하여 꾸집한 음식문화가 발달되어 가는 곳마다 지역 특성을 살린 감칠맛 나는 요리는 전라도의 자랑이다. 그 중에서도 3경(산, 바다, 호수)을 두루 갖추고 있는 보성 지역은 음식의 종류를 다양하게 하는 원재료를 제공해주고 있기 때문에 다양한 음식이 만들어질 수밖에 없다. 보성 땅 어디에 가도 온통 보이는 것은 먹거리 천지다. 산자락 드넓게 펼쳐진 차, 초여름의 득량만, 조성 들판에 누렇게 익은 보리, 가을 산하의 황금 들녘, 보성강 등 주암호 주변의 물고기들, 감자, 산에서 나는 작은 나물 하나, 들에서 캐내는 이름 모를 풀뿌리 하나라도 이 지역 아낙네들의 손에 잡히면 산해진미로 둔갑한다. 광활한 갯벌에서 나는 싱싱한 해산물들은 깨끗하고 감칠맛 나는 먹거리들이다(보성군사편찬위원회 1995).

III. 연구 방법

1. 조사 방법 및 분석 기법

조사는 2009년 6월부터 8월 말까지 보성에 소재한 향토 음식 전문가 27명을 대상으로 실시되었다. 설문지는 Ann HY 등(2009), Lee YJ와 Kim SC(2008)가 사용한 바 있는 문항을 수정, 보완하여 34문항을 5점 리커트 척도로 구성하여 사용하였다. 조사 방법은 응답자가 직접 기입하는 자기 기입형 설문지법을 이용하였다. 배포된 총 27부

의 설문지 중에서 27부가 회수되었으며, 27매가 최종 분석에 사용되었다.

조사 내용 인구통계학적 특성은 보성군 향토 음식 전문가의 성별, 연령, 거주 지역, 거주 기간으로 한정하였으며, 농가 맛집의 농가 명칭, 사계절 상차림 명칭, 사계절 메뉴 구성, 일품 메뉴, 체험 대표 요리, 녹차 체험 프로그램, 포장 음식 메뉴, 중간 발표회, 봄 메뉴, 여름 메뉴, 가을 메뉴, 겨울 메뉴를 조사하였고, 상차림은 상차림 모양, 음식의 신선도, 음식의 맛, 음식의 색 조화, 음식의 구성, 음식의 장식을 조사하였으며, 사업 전반은 특산물 활용, 향토성, 특수성과 상품 가치, 대표 메뉴, 차별성, 경쟁 상품, 객단가, 구매력, 테마를 조사하였다.

수집된 자료는 SPSS 12.0 통계 패키지를 활용하여 분석되었다. 통계기법은 표본의 인구통계학적 특성, 농가 맛집 빈도 분석, 상차림 빈도 분석, 사업 전반에 관한 빈도 분석을 하였다.

IV. 연구 결과

1. 표본의 인구통계학적 특성

조사 대상자의 성별, 연령, 거주 지역, 거주 기간 등 일반적인 특징은 <Table 1>과 같다.

<Table 1> General characteristics of surveyors (n=27)

Item		N	%
Gender	Male	5	18.5
	Female	22	81.5
Age (yrs)	20~29	1	4
	40~49	6	22
	50~59	13	48
	60~69	7	26
Place of residence	Town	12	45
	Township	15	56
Period of residence	20 yrs or Less	8	30
	40 yrs or Less	13	48
	60 yrs or Less	6	22

명목 척도 변수인 성별로는 남자 5명(18.5%), 여자 22명(81.5%)이었으며, 여자가 매우 높은 것으로 나타났다. 연령별로는 20~29세 1명(4%), 40~49세 6명(22%), 50~59세 13명(48%), 60~69세 7명(26%)으로 나타났으며, 50~59세가 13명(48%)으로 가장 많았다. 거주 지역으로는 읍내 12명(45%), 면단위 15명(56%)로 면단위 거주 지역이 약간 높은 것으로 나타났다. 거주 기간은 20년 이하 8명(30%), 40년 이하 13명(48%), 60년 이하 6명(22%)으로 40년 이하가 가장 많은 것으로 나타났다. 인구통계학적 특성을 살펴보면 연령은 40~60세, 성별은 여자, 거주 지역은 읍과 면단위, 거주 기간은 21~60년이 매우 높게 나타났다.

2. 농가 맛집

농가 맛집에 관한 결과는 <Table 2>와 같다.

농가 명칭은 차항 머문 보성 예가로 매우 그렇다 8명(30%), 그렇다 11명(41%), 그저 그렇다 1명(4%), 그렇지 않다 2명(7%), 잘 모르겠다 5명(18%)으로 나타났으며, 전체적으로 긍정적인 응답이 71%로 높게 나타났다. 사계절 상차림 명칭 봄은 녹차정식, 여름은 짓갈정식, 가을은 전어정식, 겨울은 녹돈정식으로 매우 그렇다 7명(26%), 그렇다 18명(67%), 그저 그렇다 2명(7%)으로 나타났으며, 긍정적인 응답이 93%로 매우 높게 나타났다.

사계절 메뉴 구성으로는 봄의 전식으로 콩볶음, 녹차오징어전, 녹차묵샐러드, 본식으로 녹차밥, 키조개탕, 키조개녹차회, 녹차밀쌈, 녹차잎된장무침, 녹차잎장아찌, 파숙지, 바지락젓, 배추김치, 쪽파김치, 후식으로 녹차식혜, 감자효소음료, 여름의 전식으로 찐감자+녹차소금, 우무콩국, 본식으로 강낭콩밥, 우렁된장국, 전어내장젓, 멸치젓, 토하젓, 바지락젓, 녹차감자고등어조림, 야채찜(양배추, 호박잎), 녹차밀쌈, 녹차잎참기름무침, 감자장아찌, 배추김치, 녹차열무물김치, 후식으로 녹차효소음료, 가을의 전식으로 찐고구마, 녹차두부샐러드, 본식으로 찰밥, 토란국, 전어삼합(전어회, 편육, 묵은지)+녹차된장, 전어구이, 전어내장젓, 녹차밀쌈, 녹

〈Table 2〉 Frequency analysis of farmhouse restaurants

Item	Excellent	Good	Ordinary	Bad	Undecided
Farm name	8	11	1	2	5
Table set name	7	18	2		
Menu selection	2	15	7	1	2
A la carte	2	18	5		2
Experience cooking	3	14	7	1	2
Green tea program	4	18	4	1	
Packing menu	8	14	1	2	2
Mid-term recital	2	19	3		3
Spring menu	3	13	8	2	1
Summer menu	2	14	10	1	
Autumn menu	1	16	8	2	
Winter menu	2	15	9		1
N	44	185	65	12	18
%	14	57	20	4	5

차콩전, 매실장아찌, 쪽파김치, 깻잎김치, 후식으로 매실효소음료, 겨울의 전식으로 녹차김치전, 녹차두부찜, 본식으로 현미밥, 바지락된장국, 녹돈편육, 부추무침, 꼬막숙회+양념장, 굴젓, 녹차밀쌈, 녹차잎참기름무침, 도라지나물, 배추김치, 동치미, 후식으로 녹차, 녹차누룽지로 매우 그렇다 2명(7%), 그렇다 15명(56%), 그저 그렇다 7명(26%), 그렇지 않다 1명(4%), 잘 모르겠다 2명(7%)으로 나타났으며, 긍정적인 응답이 63%로 조금 높게 나타났다.

일품 메뉴에는 감자왕만두, 부추샐러드, 감자야채콩국, 풋고추열무김치, 녹차바지락칼국수, 배추생김치, 미역녹차옹심이, 동치미로써 긍정적인 응답이 74%로 높게 나타났으며, 체험 대표 요리에는 전식의 녹차쌀떡뽕튀기, 본식의 녹차밥, 된장국, 녹돈불고기, 녹차생잎, 야채찜, 녹차배추김치, 후식의 녹차로써 긍정적인 응답이 62%로 나타났으며, 녹차 체험 프로그램으로 녹차 음식 가족 프로그램, 기타 가족 체험 프로그램, 향토 음식 프로그램, 주안상 차림 프로그램, 특별상 차림 프로그램, 맞춤상 차림 프로그램, 기타 체험 프로그램으로써 82%의 긍정적인 응답을 하였다.

포장 음식 메뉴에는 녹차샌드위치, 밀쌈, 쪽파김치, 감자발효음료, 녹차 찜케익, 녹돈 핫도그로써 긍정적인 응답이 82%로 아주 높게 나타났으며, 중간 발표회 내용은 연구의 필요성, 연구의 현황, 연구의 목표, 연구의 내용, 연구의 결과, 기대효과, 과업의 추진 경위로써 78%의 긍정적으로 응답하였다. 봄 메뉴 구성은 59%의 긍정적 응답하였고, 여름 메뉴는 59%의 긍정적 응답하였으며, 가을 메뉴는 63%의 긍정적 응답하였고, 겨울 메뉴는 63%의 긍정적 응답하였다. 전체적으로 살펴보면 농가 명칭, 사계절 명칭, 일품 메뉴, 녹차 체험 프로그램, 포장 음식 메뉴, 중간 발표회는 긍정적으로 나타났으나, 사계절 메뉴 구성, 체험 대표 요리는 수정 및 보완이 필요하였다.

3. 상차림

상차림에 관한 결과는 〈Table 3〉과 같다.

상차림 모양은 긍정적인 응답이 78%로 나타났고, 음식의 신선도는 긍정적인 응답이 63%로 나타났다. 음식 맛의 긍정적인 응답은 85%로 나타났고, 음식의 색 조화는 긍정적인 응답이 89%로 나타났으며, 음식의 구성 및 장식은 긍정적인 응답이

〈Table 3〉 Frequency analysis of dishes

Item	Scale				
	Excellent	Good	Ordinary	Bad	Undecided
Looks	5	16	5	1	
Freshness	3	14	9	1	
Taste	5	17	5		
Color match	3	21	3		
Composition	2	17	8		
Decoration	3	16	7	1	
N	21	101	37	3	
%	13	62	23	2	

70%로 나타났다. 전체적으로 살펴보면 상차림모양, 음식의 맛, 색, 구성, 장식은 긍정적으로 나타났으나, 음식의 신선도는 수정 및 보완이 필요하였다.

4. 사업 전반

사업 전반에 관한 결과는 〈Table 4〉와 같다. 특산물 활용의 긍정적인 응답은 59%로 나타났으며, 향토성의 긍정적인 응답은 45%로 나타났다. 특수성과 상품 가치의 긍정적인 응답은 52%로 나타났고, 대표 메뉴의 긍정적인 응답은 67%로 나타났으며, 차별성의 긍정적인 응답은 26%로 나타났고, 경쟁 상품의 긍정적인 응답은 48%로 나타났

다. 객단가의 긍정적인 응답은 59%로 나타났고, 구매력의 긍정적인 응답은 37%로 나타났으며, 테마의 긍정적인 응답은 74%로 나타났다. 전체적으로 보면 테마는 긍정적인 응답을 하였으나, 특산물 활용, 향토성, 특수성, 대표 메뉴, 차별성, 경쟁 상품, 객단가, 구매력은 수정 및 보완이 필요하였다.

V. 요약 및 결론

중간보고 발표와 설문지 분석 결과 〈Table 5〉와 같이 사계절 상차림을 개발하였다.

키조개는 회천 지역에서 많이 생산되고, 11월

〈Table 4〉 Frequency analysis of business types

Item	Scale				
	Excellent	Good	Ordinary	Bad	Undecided
Use of regional specialty	1	15	9	2	
Nativity		12	12	3	
Particularity and value		14	13		
Representative menu	2	16	9		
Differentiation		7	18	2	
Competitiveness		13	12	2	
Personal cost		16	11		
Purchase power	1	9	17		
Theme	1	19	6	1	
N	5	121	107	10	
%	2	50	44	4	

부터 4월이 제철이다. 예전에는 날 것이나 살짝 데쳐서 초고추장에 찍어 먹거나 도톰하게 저며 참기름을 발라 살짝 구워 먹었으며, 최근에는 각종 성인병 등으로 인한 현대인들의 식문화 형태가 육류보다는 어류와 채소류를 선호한다는 점에 착안하였고, 사브사브라는 요리법과 유사한 형태의 퓨전식 조리 형태가 각광을 받는다는 점에서 봄의 메인 메뉴로서 적합하다고 사료되었다.

보성읍이나 미력 지역에서는 예전에 매실담을 사육했고, 원기가 떨어지는 여름철의 보양식으로 닭 요리가 좋다는 사실은 알려져 있으며, 매실 뿐만 아니라 최근에 많이 재배가 활성화 되고 있

는 녹차를 활용하여 산지에서 녹차를 먹여 키운 토종닭을 찜으로 하는 것은 적합하다고 사료되었다. 보성에서 많이 나는 전어내장젓, 멸치젓갈 등을 이용하여 젓갈정식을 구성하여 입맛이 떨어지기 쉬운 계절인 여름철에 입맛을 찾는 데도 도움이 되고, 보성의 별미를 맛볼 수 있는 기회를 갖고자 하였다.

전어는 찬바람이 나면서 그 맛이 절정에 달하는데, 울포 바다에서 잡히는 전어의 담백함을 맛볼 수 있는 전어정식은 가을 상차림에 적합하다고 사료되었다. 특히, 전어삼합은 제철 전어를 색 다르면서 맛있게 먹기 위해 개발 코스 요리이다.

<Table 5> The four seasons table set menu

Spring		Menu
Green tea set menu	Appetizer	Sauteed bean, Pan-fried green tea squid, Green tea jelly salad
	Main	Steamed green tea rice, Pen-shell stew, Seasoned pen-shell, Green tea flat cake, Seasoned green tea with soybean paste, Green tea pickled vegetable, Blanched leek, Salted short-necked clam, Cabbage kimchi, Small leek kimchi
	Dessert	Green tea drink from fermented rice, Potato enzyme beverage
Summer		Menu
Salted fish set menu	Appetizer	Steamed potato+Green tea salt, Vegetable gelatine bean soup
	Main	Steamed kidney bean, Fresh water snail soybean paste soup, Gizzard shad internal organs salted fish, Anchovy salted fish, Fresh water shrimp salted fish, Short-necked clam salted fish, Braised green tea potato mackerel, Steamed vegetables, Green tea flat cake, Green tea leaf sesame oil, Potato pickled vegetable, Cabbage kimchi, Green tea young radish water kimchi
	Dessert	Green tea enzyme beverage
Autumn		Menu
Gizzard shad set menu	Appetizer	Steamed potato, Green tea bean curd salad
	Main	Steamed glutinous rice, Taro soup, Raw gizzard-shad with vegetables and seasonings(Gizzard shad sashimi, Slice of boiled meat, Aged kimchi)+Green tea soybean paste, Roasted gizzard shad, Gizzard shad internal organs salted fish, Green tea flat cake, Pan-fried green tea soybean, Pickled plum, Pickled small green onion, Pickled sesame leaf
	Dessert	Plum enzyme beverage
Winter		Menu
Green tea pigs set menu	Appetizer	Pan-fried green tea kimchi, Braised green tea soybean
	Main	Steamed rice, Short-necked clam soybean paste soup, Green tea pig Slice of boiled meat, Small Seasoned Small green onion, Blanched fan mussel+Condiments, Oyster salted fish, Green tea flat cake, Seasoned green tea with sesame oil, Cooked roots of balloon flowers, Cabbage kimchi, Chopped radishes pickled in salt
	Dessert	Green tea, Green tea scorched rice

* The kind of salad sauce : 1. Perilla powder sauce 2. Soy sauce.

전어삼합과 더불어 전어구이, 전어로 담근 젓갈을 세트 메뉴로 하여 전어의 맛을 여러 가지 조리법을 통해 다양하게 느낄 수 있도록 구성하였다.

녹돈은 육질이 연하고 콜레스테롤 함량이 일반 고기보다 적어 고혈압과 동맥경화증을 억제하는 효과가 있어 건강기능성 식품이다. 겨울에 추울 때 알맞게 삶아 먹기 좋게 썰어 놓은 녹돈 고기에 생 채와 몇 장을 올려 먹으면 별미이다. 겨울에 녹차 향기가 감도는 보성 녹돈 편육을 먹음으로써 따뜻한 추억을 만들어 줄 것이라 사료되었다. 겨울이니까 적은 배식에 신경을 써야 하며, 밑에 뜨거운 옥돌 등 그릇 셋팅에 특별히 신경을 써야 한다.

보성의 녹돈은 체중 65 kg(생후 100일령) 돼지에 녹차 원료를 혼합한 사료를 60여 일 간 급여하여 돼지 체중이 110 kg 도달시 HACCP에 인증된 축산물 작업장에 출하 도축하고, HACCP에 인증된 축산물 가공공장에서 부위별로 가공·포장 작업 후 녹돈 유통센터를 통하여 도매점과 소비처에 공급되기 때문에 믿을 수 있고, 돼지의 노린내 감소 효과뿐 아니라 다이어트 효과도 기대할 수 있다.

한글초록

보성 중심으로 향토 음식 상품화 주제로 연구하였으며, 연구의 목적은 보성의 향토 음식이 산재되어 있으나, 지방색을 살린 지역의 전통 조리법에 따른 코스 음식 개발로 지역 농특산물 부가가치를 향상시키는데 그 목적이 있다. 통계기법은 표본의 인구통계학적 특성, 농가 맛집 빈도 분석, 상차림 빈도 분석, 사업에 관한 빈도 분석을 하였다. 조사는 2009년 6월부터 8월 말까지 보성에 소재한 향토 음식 전문가 27명을 대상으로 실시되었다. 조사 방법은 응답자가 직접 기입하는 자기 기입형 설문지법을 이용하였다. 배포된 총 27부의 설문지 중에서 27부가 회수되었으며, 27매가 최종 분석에 사용되었다. 분석 결과 보성의 4계절 상차림 메뉴를 개발하였다.

감사의 글

본 연구는 2009년도 보성군 농업기술센터의 용역 연구비 지원으로 수행되었으므로, 이에 감사드립니다.

참고문헌

- 광주전남향토사연구협의회 (2000). 전남지방의 향토사연구. 향지사, 1-50, 광주.
- 농림부보도자료 (2006). 3.8, 1-3.
- 농촌진흥청 (2007). 2007 한국형 전통 식문화 리더 교육 계획. 농촌진흥청, 1-50.
- 보성군농업기술센터 (2009). 보성 향토 음식 상품화 연구. 14, 보성.
- 보성군농촌지도소 (1997). 특산물 응용요리. 보성군 농촌지도소, 1-20, 보성.
- 보성군사편찬위원회 (1995). 보성군사. 1-30.
- 서태양 (1999). 문화관광론. 대왕사, 1-15, 서울.
- 한국관광공사 (2006). 외래관광객 한국 여행 실태조사. 1-60, 서울.
- 한역 (1996). 전통 음식의 현대적 인식과 재창조. 서울대학교, 12, 서울.
- 황기록 (2000). 남도전통 음식. 다지리, 1-109, 서울.
- Ann HY · Jeon HJ · Yang TS (2009). A study on the customer behavior and recognition of Jeju regional cuisine. *Korean J Culinary Res* 15(2):93-107.
- Ann YG (2006). A study on the selection of Cheongju city's local food. *Korean J Food & Nutr* 19(2):143-152.
- Baek JO (2009). A study on the university students attitude and importance of native local foods in Busan and Gyeongnam areas. *Korean J Culinary Res* 15(1):137-148.
- Bae YD (2008). The invention and marketing of local fusion-style food. *Korea Folklore Res* 48(1):179-212.

- Gwon SJ · Lee JH (2004). Development of native local foods of the northern part of Gyeongsangbukdo and their commercialization. *Tourism Res* 19(1):49-60.
- Han GJ · Lim YS · Kim HR (2007). A study on the selection of Gyonggi area traditional Korean foods suitable for standardization and commercialization, and factor' analysis of the selections. *Korean J Food Cookery Sci* 23(4):511-529.
- Kim HY (1999). On the commercialization conjunctive region festival and local food. *Korean J Culinary Res* 5(2):231-232.
- Kim JH · Jin YH (2008). A study on the excavation of reputable family foods of Gwanju and Jeollanam-do and tourism commercialization based on historic storytelling. *J Foodservice Management Society* 11(3):25-47.
- Kim JS · Kim SA (2007). A study on excavation and transmission of native local foods in the namhae region. *Korean J Culinary Res* 13(2):47-58.
- Kim SM · Kim HS · Lim SH (2007). Recipe standardization of native local foods in Gijang region. *Korean J Culinary Res* 13(3):68-79.
- Lee JH (2007). On the possibility about culture tourism merchandising of Korea food. *Gyeonggi Tourism Res* 10(1):63-76.
- Lee YJ · Choi SK (2004). A study on the recognition and preference of university students for native foods in Gyeongju area. *J Foodservice Management Society* 7(1):157-175.
- Lee YJ · Kim SC (2008). A study of residents consciousness of local food menus excavation and development in Gyeongju areas. *Korean J Food Cookery Sci* 24(4):549-559.
- Min KH (2009). A study on the types of local restaurant management and the activation of food tourism. *Korean J Culinary Res* 15(1):47-58.
- Park JW · Lee DW (2008). Awareness of local food menus development in Gangwon-do. *Korea Tourism Res* 22(1):179-188
- Shin AS (2000). A reach of traditional and native local foods in Busan. *Korean J Culinary Res* 6(2):67-78.
- Son YJ (2005). A study on the need of development for tourism merchandising of regional cuisine in Gyonggi province. *Tourism Res*. 21(1): 211-226.
- Yoon DI (2006). A study on folk and food in Gangwon-do. *Comparison Folklore* 31(1):129-180.

2010년 1월 6일 접수
 2010년 6월 9일 1차 논문수정
 2010년 6월 20일 2차 논문수정
 2010년 8월 27일 게재확정