

## 농가맛집의 유형별 신메뉴 개발 및 메뉴개선 사례연구

정 유 경 · 김 맹 진 · 송 현 주 · 이 명 은 · 진 혜 란  
세종대학교 외식경영학과

### Case Studies on New Menu-Development and Menu-Improvement Based on Types of Farm Restaurants

Chong, Yu Kyeong · Kim, Maeng Jin · Song, Hyon Ju · Lee, Myung Eun · Chin, Hye Rhan  
Department of Foodservice Management, Sejong University, Seoul, Korea

#### ABSTRACT

It is very important that the development of rural tourism resources and contents for agritourism increases rural household income and vitalizes local economy. In this sense, accelerating the rural traditional food materials into resources plays significant roles for the local economy. The farm-restaurant project, as a part of a development of rural traditional foods can not only help popularize the rural food-culture, but it also promote the consumption of local products by urban customers. It is difficult to manage both types of restaurants which are the dining type and the experience-centered farm restaurants as a farmer. In particular, the managers of the farm restaurants have some operational problems in developing a new menu and an experiential-program using their local farm products.

The purpose of this study was to present steps that can be used for the existing menu-improvement and developing new menu processes of the farm restaurants that have been in operation for more than two years. By the purpose of menu developing for a restaurant, this research is designed for the case study. For collecting date for the study, we gained knowledge about the issues concerning menus from in depth interviews with the managers in two subject farm restaurants. The results suggested that a new menu, such as table d'hôte, à la carte meals, specialties, kids meal, various dressing, are based on solving issues such as a limitation of food materials and the necessity of a kids meal in dining type of farm restaurants. Also, the suggested new menu, such as seasonal specialties and side dishes, are based on solving issues such as urgent development of various experiential programs and necessity of seasonal specialties in experiential type of farm restaurants.

Key words: farm restaurants, new menu development, menu improvement, case study

## I. 서론

농촌관광은 도시민들이 농촌다움이 잘 보존된 지역에 머물면서 그곳의 생활을 체험하고, 여가를 즐기는 것이다. 농촌다움을 바탕으로 소규모의 농촌지역사회 주민들이 자신들의 생업인 농업이나 생활문화, 농촌의 경관과 환경 등을 도시민들과 교류하고, 그들이 체험하게 함으로써 이루어지는 관광을 말한다. 이는 기존의 관광농원 중심의 농촌관광이 농촌지역주민들의 실질적인 소득에는 그다지 큰 영향을 미치지 못한 것과는 다르다고 볼 수 있다. 농가의 소득증대와 지역경제 활성화에 도움이 되거나 이를 위한 해결수단이 되는 농촌관광의 형태나 이를 반영한 체험형 여가활동 형태의 농촌관광은 더욱 그 필요성이 대두되고 있는 실정이다(유경아 2008).

이러한 필요에 맞추어 지역의 향토음식을 발굴하고 보존 계승하기 위하여 향토음식자원화사업이 진행되고 있으며, 그 일환으로 2007년부터 농가맛집 운영이 시작되었다. 농가맛집은 초기 10개소를 시작으로, 2008년까지 20개소가 선정되어 운영되었고(정유경 등 2009), 그 이후 2009년과 2010년에 농가맛집이 추가되어 2010년 12월 현재 전국에 50개소가 개발되고 운영되고 있다 (Table 1). 이러한 사업은 향토음식을 자원화하고

전통 음식문화를 보급하기 위한 목적뿐만 아니라 이를 통해 지역농산물 활용을 촉진하고 농산물의 부가가치를 높여 농가 및 그 지역의 소득증대에 기여하고 향토음식을 통한 지역성을 부각시키는 등 궁극적으로 농촌의 지역경제를 활성화하게 하는 초석이 될 수 있다고 사료된다. 아직은 농가맛집의 역사가 비교적 짧아 시행착오를 겪고 있는 과정으로, 이러한 농가맛집을 운영하는 운영자들이 농사짓는 생업(生業)과 함께 농가맛집을 운영한다는 것은 많은 어려움을 수반하게 된다. 직접 재배한 농산물을 이용하여 전통적 방법의 내림손맛으로 정성스레 만든 음식을 판매한다는 것이 농가맛집의 차별화 전략이지만, 아직까지는 농가맛집이 소비자들에게 많이 알려지지 않았고, 운영자도 농업과 병행하면서 맛집을 운영하다보니 경영이라든지 서비스, 홍보 측면에서도 제 역할을 하기 어려운 실정이다(농촌진흥청 2010).

어떤 형태의 음식점이든지 그 음식점의 컨셉을 구성하는 핵심 요소는 메뉴이다. 메뉴는 레스토랑 운영에 있어서 가장 중요한 관리도구이자 통제도구이며 판매, 마케팅, 커뮤니케이션의 도구 역할을 한다. 메뉴는 식사를 서비스하는 식당에서 상품자체의 설명과 가치증진을 위하여 필요한 것이며, 식당기업의 이윤과 직결되며 고객의 육체적·정

Table 1. List of the farm restaurants by year of issue

2007(10)	2008(10)	2009(14)	2010(16)
• Seoji Chogatteul	• Sanneomeo	• Taste of old house scenery	• Yotsaem farm
• Gomsum Naru	Namchon	• Sigol-keunzip	• Galwol mushroom
• Cheongsan Garden	• Jeongseongol	• Guinemie	• Odae shoots of a fatsia
• Yongwang	• Jangsu Dooriban	• Surisuri-bonbon	• Seyeondo
Nandeureu	• Kkotsongari	• Kongmuri	• Smiling cow
• Kuam Mokoji	• Village of Vitginae	• Kojung midang	• Dolmoroo
• Munkyeong saejae	• Village of Dalorum	• Duiwoongbak-goeul	• Jangkoomok
• Maewha & Maesil	• NamNam	• Kochang local trdaitional food	• Angond hwaryeom
• Village of	• Mulebangagol	experience place	• Homidang
Namsayedam	• Myeongdoam	• Hanjaegol	• Sirubang
• Dureyaksun	• Baekgok	• Chahyang Bosung tea house	• Hwangsan doldam
• Village of apple		• Garakji	• Nine gut place
flower		• Silgaechun	• 12restaurants have the name of
		• Kahyang	the restaurant, 4restaurants haven't
		• Jeju local trdaitional food	come up with the name yet

신적 만족을 증대시켜 주기 위하여 제공되는 품목과 형태를 체계적으로 짜놓은 차림표이다(원용희 1989). 메뉴의 중요성으로 인해 외식업체 운영 시 메뉴가격, 메뉴별 식재료 원가, 메뉴 삭제 및 추가 등의 메뉴 항목 변경, 메뉴 변경 시 성공여부 등에 많은 고민을 하게 된다(이혜숙 등 2007).

또한 메뉴는 식음료 판매업자이기도 한 경영자와 수요자인 고객을 연결해주는 역할을 수행함으로써 식음료 서비스업의 수익성 실현이라는 경영성과를 획득하기 위한 전제조건이 되고 있다. 따라서 메뉴란 경영조직체에 대해 이윤을 창출시킬 수 있는 방향으로 고객의 요구를 충족시킬 수 있을만한 내용과 외양을 갖춘 것이어야 한다고 할 수 있다(박병렬 · 김대경 1997). 농가맛집 운영자들은 메뉴개선이나 메뉴의 다양성에 대한 요구가 높으나 그러한 문제를 해결할 방법에 많은 어려움이 있다(기호일보 2010; 대전투데이 2010; 식품저널 2010; 전국매일 2010; 중도일보 2010; 충남일보 2010; 충청매일 2010).

지금까지 농가맛집에 대해 진행되어온 연구에

서는 그 형태에 따라 음식체험형 농가맛집과 농촌체험형 농가맛집 두 가지로 분류하고 있다(정유경 등 2009). 음식체험형의 농가맛집은 지역생산물을 이용하여 전통적 방법으로 조리한 음식과 향토음식 만들기 체험을 상품화하고 있으며, 농촌체험을 위주로 구성된 체험형 농가맛집은 지역의 농촌생활 문화의 체험을 상품화한 것이라고 볼 수 있다. 이러한 농촌체험으로는 과일따기, 감자캐기, 조개잡기 등의 수확체험 등을 제공하고 있으며 사전 예약제로 운영되고 있다.

지역의 향토음식을 위한 메뉴개발과 관련된 기존의 선행연구들을 살펴보면, 한 가지 특산물의 예를 들어 호두와 같은 식품을 이용한 메뉴개발 연구(차석빈 · 박선태 2003)로서 향토음식인 호두를 약선 음식으로 개발하여 관광상품의 가치를 이끌어 내고자 하였으며 이를 토대로 구체적인 호두를 이용한 약선향토음식 메뉴개발 전략방향을 제시하였다. 이 연구는 특산물과 개발 가능한 메뉴를 소개하는 데에 초점이 맞추어져 있었으며 실질적인 메뉴 레시피 소개는 나타나지 않았다.

Table 2. The operational characteristics of dining type farm restaurants

Restaurants	Loacation	Operation type	Representative foods	Characteristics
Seoji Chogatteul	Gangneung-si, Gangwon-do	Independent	Agricultural meal of Changnyeong Cho's family	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Home stay in Seoji Chogaddle</li> <li>• Cooking program</li> </ul>
Gomsum Naru	Tae-an-gun, Chungcheongnam-do	Joint	Ganjang-gejang with saltgrass, Table d'hôte with Grilled Fish, Barbecued squid, Crab kimchi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seasonal grilled fish, Local food, Saltern/Foreshore</li> </ul>
Cheongsan Garden	Wanju-gun, Jeonbuk	Independent	Pheasant Shabu-shabu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serving cooked for using pheasant</li> <li>• Pheasant dumpling, Making a dumpling, dried persimmon</li> <li>• Have a pool &amp; football field</li> </ul>
Sanneomeo Namchon	Buan-gun, Jeonbuk	Joint	Mushroom fried rice, Spicy Sauteed small octopus with rice, pork cutlet with herb/fruits dressing, Seafood noodle soup, Herb tea	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Having experiences all about herb</li> <li>• Making a pressed flower, Walking wild flower hill</li> </ul>
Yongwang Nandeureu	Seogwipo-si, Jeju-do	Corporation	Conch sujebi, Mixed rice with doenjang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeju's traditional food (Cuisine for using regional product)</li> <li>• Catch conch, Making s conch jeotgal, Making a sweet garlic tea</li> </ul>

특산품을 이용한 경우는 음식 이외에도 가공 식품에 대한 연구도 활발한데, 지역특산품인 감을 이용하여 감의 영양성분 및 이화학적 특성, 치즈의 영양성분 및 특성을 소개하고 감치즈를

만드는 방법에 대한 연구결과를 제시한 연구(한현희 등 2009)나 사과, 포도, 감 과실을 2단계 발효를 통하여 약 10일 정도의 단기간에 대량 생산이 가능한 식초제조 방법을 산업화하고 이러한

Table 3. The operational characteristics of experiential type farm restaurants

Restaurants	Location	Operation type	Representative foods	Characteristics
Kuam Mokoji	Namyangju-si, Gyeonggi-do	Independent	The king of Gojong's grilled fork with deonjang sauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korean hot pepper paste, application organic vegetable, grilled fork with doenjang sauce</li> </ul>
Jeongseongol	Jeongseon-gun, Gangwon-do	Independent	Cirsium setidens rice, Milk vetch root makgeolli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spring(vegetable side dish, making korean hot pepper paste), Summer(chicken, milk vetch root, kudzu noodle), Autumn(tofu, soy, various kimchi, buckwheat noodles), Winter(mustard leaf dumpling, cheonggukjang)</li> <li>• Cheong seon's milk vetch root, acanthopanax , side dishes using various vegetable</li> </ul>
Village of apple flower	Chungju-si, Chungbuk	Independent	Apple rice cake, Roasted apple, Apple noodle, Apple hot pepper paste, Apple jam, apple kimchi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experience of variety cuisine using apple</li> </ul>
Jangsu Dooriban	Okcheon-gun, Chungbuk	Joint	Table d'hôte of marsh snail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hot pepper , soy bean, sesame, rice, apple, picking a peach</li> </ul>
Maewha & Maesil	Gwangyang-si, Jeollanam-do	Independent	Table d'hôte of Japanese apricot, Table d'hôte of wild vegetable, Japanese apricot, pork cutlet, Japanese apricot, soy milk noodle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Table for all about japanese apricot</li> <li>• Rice cake, kimchi, traditional liquor, Korean traditional sauce, Cuisine using japanese apricot</li> <li>• Being a good father</li> <li>• Programs for family</li> </ul>
Mungyeong saejae	Mungyeong-si, Gyeongbuk	Independent	Braised fork with medical herb, Wild vegetable salt pickles, Table d'hôte of salt pickles, Table d'hôte of schizandra, Medicinal herbs cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Making Korean traditional liquor/Making Korean traditional sauce/Experience program for a traditional food</li> <li>• Application for cultivation or collect a vegetables</li> </ul>
NamNam	Cheongdo-gun, Gyeongbuk	Independent	Vegetable side dishes, Salad with persimmon sauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experience of cheongdo persimmon wine , The flat persimmon festival(Oct.)</li> </ul>
Mulebangagol	Hamyang-gun, Gyeongsangnam-do	Joint	Wild vegetable rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Making stuffed rainbow rice cakes, Making tofu</li> </ul>
Myongdoam chamsali Maeul	Jeju-si, Jeju-do	Joint	Mixed rice with young radish kimchi, Young radish kimchi noodle, kimchi dumpling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Making kimchi, Making mixed boiled barley with young radish kimchi, Making kimchi dumpling</li> </ul>

과정에서 과습식초를 함유한 음료, 신소재를 개발한 경우(정용진 2000)를 그 예로 들 수 있다.

이러한 실험적인 연구이외에도 방문객이나 전문가들의 의견을 조사한 내용에 따라 메뉴를 개발한 연구들이 있다. 즉, 향토음식점 방문객을 대상으로 향토음식과 향후 개발 향토메뉴에 대한 고객들의 인식을 조사한 자료를 바탕으로 해당 지역의 향후 향토메뉴 개발을 제시하거나(민계홍 2008) 전문가집단을 대상으로 개발에 필요한 향토음식을 선정하고, 전문가집단과 특급호텔, 조리책 등을 통하여 레시피를 수집하여 실험조리와 전문가집단의 관능평가를 거쳐 레시피를 보완하는 과정의 연구를 들 수 있다(한경수 등 2007). 이 연구는 수집된 레시피에 따라 3~5회의 실험조리 후 관능평가를 실시하여 진행되었다.

향토음식을 위한 메뉴개발과 관련된 선행연구는 대부분 특정의 목적을 가지고 진행되었음을 알 수 있었으며 공통적으로 지역특산물이나 기존의 향토음식에 대한 현황을 분석하여 개발 가능한 메뉴를 소개하거나 혹은 실험조리를 거쳐 메뉴 레시피를 제시하는 결과로 연구를 진행하였다.

본 연구에서는 일반적인 음식점과는 운영형태가 구별되는 농가맛집에서의 메뉴개선과 신메뉴 개발에 대하여 체험형과 음식점형으로 구분하여 농가맛집의 유형에 따른 메뉴개선 사례를 연구하였다. 대부분의 농가맛집은 예약제로 운영되고 있으며, 단독 혹은 농가에서 공동으로 운영하고 있는데, 단독은 한 곳의 농가 개인이 운영하는 형태를 말하고, 공동은 2개 이상의 농가가 함께 운영하는 형태를 말한다. 법인은 마을단위의 농가가 모두 참여하는 운영주체형태를 말한다. Table 2와 Table 3은 대표적인 음식점형과 체험형 농가맛집의 대표음식과 특징을 보여주고 있다. 대부분 지역의 역사와 문화, 지역의 특산물을 적극적으로 활용한 음식과 지역주변의 농촌체험 등과 연계하여 농가맛집을 차별화하려는 노력이 다양하게 시도되고 있는 것을 볼 수 있다. 현재 전국에서 발굴되어 있는 50여개소의 농가맛집은 해당 농가맛집이 위치하고 있는 지역적인 특성이나 그 지역의 특산물, 농가맛집 운영인력의 능력 등에 차이가 많기 때문에, 같은 농가맛집으로 분류되

는 경우라 하더라도 한 지역을 위한 메뉴가 다른 지역에 그대로 적용되는 것은 쉽지 않을 것이다. 하지만, 다른 지역의 농가맛집에서도 이러한 유사한 방법으로 신메뉴 개발이나 기존메뉴의 개선을 시도한다면, 개발과정에서 부딪힐 수 있는 문제점들을 해결하는 데 도움이 될 것으로 보이며 그 지역의 특성을 고려한 메뉴를 개발하는 데 유용한 자료가 될 것으로 사료된다.

## II. 연구방법

### 1. 조사대상선정 및 조사기간

본 연구는 농촌진흥청의 향토음식 자원화 사업의 일환으로 2010년 현재 운영되는 전국의 농가맛집 중에 약 2년이상 운영하여 어느 정도 안정은 되었으나 메뉴의 개선에 대한 필요성을 느끼고 있다고 판단되는 농가맛집을 대상으로 하였다. 따라서 2007년~2008년 사이에 선정된 20개소의 농가맛집 중 음식점형 농가맛집과 체험형 농가맛집을 각 한 곳씩 선정하여 예시적 메뉴개발을 제시하였다.

20개소의 농가맛집 중 조사당시 운영예정인 진도 ‘운림 예술촌’과 산청 ‘남사에담촌’을 제외한 18곳의 운영자를 대상으로 인터뷰와 설문조사를 기초로 하여 운영형태별 대표 연구대상을 선정하였다. 연구대상 농가맛집을 선정하기 위해 Table 4와 Table 5와 같은 기준에 따라 선정하였다. 먼저, 음식점형 농가맛집은 운영자가 메뉴상의 문제점과 개선점을 파악하고 개선한 개발메뉴를 적용하여 고객의 반응을 분석할 수 있도록 월 평균 500명 이상의 고객수를 가진 매장을 대상으로 하였다. 그리고, 메뉴선정의 어려움, 관련 전문가의 부재로 인한 어려움을 느끼며, 현재 농가맛집 사업방향에 대한 만족도가 낮고, 운영자의 개선의지가 높은 매장을 대상으로 하였다. 이러한 기준에 따라 충남 태안에 위치한 ‘곰섬나루’가 음식점형 농가맛집 연구대상으로 선정되었다.

체험형 농가맛집의 대상 역시 운영자가 메뉴상의 문제점과 개선점을 파악하고 개선한 개발메뉴를 적용하여 고객의 반응을 분석할 수 있도록 월 평균 100명 이상 고객수의 매장을 대상으로

하였다. 또한, 체험장 운영시 느끼는 메뉴선정, 관련전문가의 부재로 인한 어려움을 느끼며, 농가맛집 사업방향이나 농업관련기관의 지원활동의 만족도가 낮은 매장을 분석하였고, 무엇보다 운영자의 개선의지가 높은 매장을 대상으로 하였

으며, 이러한 기준에 따라 경기 남양주에 위치한 ‘구암 모꼬지터’가 선정되었다.

위와 같이 연구 대상 농가맛집 선정을 위하여 Table 6과 같이 대학교수 2명과 메뉴개발 전문가 1명, 식공간 연출 전문가 1명, 전통주 전문가 1

Table 4. Selection criteria for dining type farm restaurants

Restaurants	Items Monthly covers	Menu selecting difficulty	Foodstuffs procurement difficulty	Less experts	Satisfaction with business†	Satisfaction with supporting by government†	Operation increasing	Wishes
Seoji Chogatteul	1000	No	No	Yes	4	3	low	Load expansion, children superintendent
Gomsum Naru	500	Yes	Yes	Yes	2	5	high	Use local products, development of family clients to menu
Cheongsan Garden	125	No	No	No	4	3	middle	
Sanneomeo Namchon	20tables/day	No	No	No	5	3	high	Website Opened
Yongwang Nandeureu	2000	Yes	No	Yes	5	4	middle	

† 5-point likert scale( 1 : strongly disagree ~ 5 : strongly agree)

Table 5. Selection criteria for experiential type farm restaurants

Restaurants	Items Monthly covers	Menu selecting difficulty	Foodstuffs procurement difficulty	Less experts	Satisfaction with business†	Satisfaction with supporting by government†	Operation increasing	Wishes
Kuam Mokoji	100	Yes	No	Yes	3	3	high	Experience program Development consultant, Promotion
Jeongseongol	-	No	No	No	4	4	middle	
Village of apple flower	333	Yes	No	No	4	4	low	Farm self-education, Management
Jangsu Dooriban	400	No	No	No	3	4	middle	
Maewha & Maesil	100	No	No	No	5	1	middle	Continuous promotion
Mungyeong saejae	200	No	No	No	5	4	low	Reservoir storage and machining
NamNam	30	No	No	No	4	3	high	
Mulebanggol	-	No	No	No	3	3	high	

† 5-point likert scale( 1 : strongly disagree ~ 5 : strongly agree)

Table 6. A panel of experts for this research

Position	Main roles	Number of people
Professors	Overall consulting the contents of the research processes	2
Menu developer	Menu-developing	1
Food stylist	Food-coordinating	1
Traditional-wine expert	Making the traditional-wine using local food materials and teaching the method	1
Graduate students majoring in restaurant management or food and nutrition	Assisting menu development processes	3
Government officials related to the farm restaurants	Involving and coordinating all related steps in applying to the farm restaurants and contacting the owners of the restaurants	2
Total		10

명, 외식경영 및 식품영양학 전공 박사과정 학생 3명 등 학계 전문가 8명과 관련기관의 공무원 2명 등 총 10명으로 구성된 학계와 기관의 전문가들이 참여하여 구조화된 평가표를 활용하여 전체 농가맛집을 심사하였다. 이에 따라 메뉴개선 연구가 가능한 연구대상 농가맛집으로 충청남도 태안의 곶섬나루와 메뉴 및 체험프로그램 개선이 가능한 농가맛집으로 경기도 남양주의 구암 모꼬지터가 선정되었다. 연구는 2010년 1월 1일부터 2010년 11월 15일까지 이루어졌다.

## 2. 조사내용 및 방법

### 1) 현장조사

충청남도 태안의 곶섬나루와 경기도 남양주의 구암 모꼬지터에 각각 2차례씩 방문하여 현장조사를 진행하였다. 1차 현장 조사에서는 현지 농가맛집의 메뉴와 프로그램 운영실태 및 현지의 특산물을 조사하고 현지에 전해져 오는 음식과 관련한 스토리텔링 소재를 조사하였다. 2차 현장 조사에서는 1차 조사를 바탕으로 메뉴 및 프로그램의 개선안을 수립하여 현지의 농가맛집 운영자와 지방 자치단체 농업기술센터 공무원이 참석한 가운데 프레젠테이션을 갖고 이들의 추가 의견을 수렴하였다.

### 2) 메뉴개발 및 실험조리

두 차례의 현장 방문을 통해 파악한 농가맛집의 운영현황과 수렴된 의견을 참고하여 메뉴개발 전문가, 식공간 연출 전문가, 전통주 전문가 등 4명이 참여하여 각 농가맛집별로 활용이 가능한 농어업 특산물과 스토리텔링 소재와 연계 가능성을 고려하여 개선메뉴를 선정하였다. 메뉴의 실험조리는 2010년 7월 10일~2010 9월 6일까지 총 6차례에 걸쳐 진행하였다. 구암 모꼬지터에 대한 메뉴개발은 7월 14일, 태안 곶섬나루는 2010년 9월 7일 최종적인 메뉴의 완성 및 레시피 작성, 완성 메뉴에 대한 촬영 등의 마무리 작업을 실시하였다.

### 3) 메뉴 시연 및 평가

두 가지 유형의 농가맛집에 대해 각각 두 차례씩의 현장방문을 통해 선정된 메뉴에 대한 시연이 두 차례에 걸쳐 진행되었다. 체험형 농가맛집인 경기도 남양주의 구암 모꼬지터에 대한 메뉴개선과 체험 프로그램에 적용이 가능한 메뉴의 시연 및 평가는 농가맛집 운영자 2명, 메뉴 개발에 참여한 전문가 8명, 농촌진흥청 및 농업기술센터 관계 공무원 4명 등 총 14명이 참석한 가운데 7월 16일에 진행되었다.

음식점형 농가맛집인 태안 곶섬나루에서는 2010년 4월 2일 현장에 방문하여 운영자를 대상으로 인터뷰를 실시하였고, 9월 10일 태안 곶섬

나루에 방문하여 농가맛집 운영자 3명, 메뉴 개발 참여 전문가 8명, 농촌진흥청 및 농업기술센터 관계 공무원 8명 등이 참석한 가운데 메뉴의 시연 및 시식회를 가졌다. 또한, 기존의 농가맛집 운영자와 농가맛집 창업예정자들도 시연회에 참여하여 메뉴의 선정과 개발과정에 대한 설명회에 참석하였다.

### Ⅲ. 농가맛집의 유형별 특성 및 사례연구 사업장 선정

연구를 위하여 먼저 음식점형 농가맛집과 체험형 농가맛집의 각 유형에 대한 특성을 살펴본 후, 유형별로 하나씩의 사업장을 선정하였다. 선정된 두 가지 유형의 사업장에 대하여 운영자들의 인터뷰를 통해서 얻어진 현재의 문제점을 논의하고, 이러한 문제점을 해결할 수 있는 신메뉴 개발과 기존메뉴에 대한 개선방안을 논의하였다.

농가맛집은 사업장에 따라서 기존에 운영하던 음식점을 개선하여 음식점형 농가맛집으로 운영하는 경우도 있고, 지역의 특성을 살린 식생활체험이나 그 외 특별한 체험 프로그램을 개발하여 관광객들을 유치하고자 노력하는 체험형 농가맛집을 운영하기도 한다(정유경 등 2009). 음식점형과 체험형 모두 대부분 예약제로 고객을 유치하고 있으며, 운영형태는 농가 단독으로 운영하거나 혹은 주민들이 공동으로 운영하고 있다. 지역 주민들이 공동으로 법인을 설립하여 운영하는 곳도 있다. Table 2와 Table 3은 운영형태에 따른 대표적인 농가맛집의 대표음식과 특징을 보여주고 있다. 대부분 지역의 역사와 문화, 지역의 특산물을 적극적으로 활용한 음식과 지역주변의 농촌체험 등과 연계하여 농가맛집을 차별화하려는 노력이 다양하게 시도되고 있음을 알 수 있다.

#### 1. 지역 전통 향토음식을 경험할 수 있는 음식점형 농가맛집

지역의 향토음식, 전통음식을 상품화하여 식당 위주로 운영하는 음식점 형태이다. 농가맛집의

전형적인 형태라고 할 수 있으며, 예약 또는 상시 영업을 하고 있다. 농가맛집 사업이 투입되기 이전부터 식당형태로 운영하던 것을 메뉴를 바꾼 다든지 인테리어를 개선하여 농가맛집으로 운영되는 사례가 대부분이었다. 그러나, 사업장 중 일부는 향토성이나 전통성과는 동떨어진 메뉴가 제공되는 곳도 있어 개선이 되어야하며, 대부분의 사업장에서 고민하는 문제이기는 하지만 지속적으로 일정수준의 고객을 확보할 전략들이 필요한 것으로 보였다. 음식점형 농가맛집은 Table 2와 같이 강릉, 태안 등 5곳 이었다.

음식점형 농가맛집 선정: 음식점형 농가맛집의 사례로는 태안 곰섬나루를 선정하였는데, 타지역에 비해 고객수가 많고 운영자의 의지가 상당히 높았다. 전문가들의 평가를 통해 사업자의 의지, 고객의 접근성, 메뉴의 향토성, 식재료의 현지 조달 가능성, 향후 발전 전망 등에서 비교적 높은 평가를 받아 선정하게 되었다. 특히 태안 곰섬나루는 지역특산물인 신선한 해산물을 적극 활용한 ‘함초간장게장’과 제사음식을 활용하여 만들어 먹던 향토음식인 ‘우렁젓국찌개’를 개발하여 상품화했을 뿐 아니라 향토음식경연대회에서도 다양한 수상경력을 갖는 등 특색 있는 메뉴가 많은 점이 상당한 주목을 끌었다. 하지만, 기존 메뉴들의 구성이나 그 밖에 특별한 일품요리가 다양하지 못하다는 점, 어린이를 위한 메뉴의 필요성, 주로 해산물을 활용한 메뉴에 치중되어 있어 육류의 식재료를 사용한 메뉴의 추가구성 등 약간의 문제점을 보완하여 개선한다면 다양한 고객의 유입을 유도하고 매출을 신장시켜 향후 발전할 가능성이 충분할 것이라고 판단되었다.

#### 2. 전통 식생활을 체험할 수 있는 체험형 농가맛집

이 유형은 사업장이 체험장으로 등록되어 상시로 음식을 판매하기 보다는 전통음식 또는 지역특산물을 활용한 음식들을 체험하고, 체험한 음식으로 식사를 하는 체험교육장 형태이다. 현재 농가맛집은 이러한 체험형에 해당하는 경우가 가장 많다. 사업 대표자가 음식 관련 교육이수 경험이 풍부하고 자격증까지 취득하여 식생활 교



유체험 운영에 대한 동기화가 되어 있다. 주로 예약제로 운영이 되고 있으며, 체험이다 보니 최소 방문자가 정해져 있는 것이 대부분이다. 예약제로 운영하더라도 상시적으로 고객이 확보되지 않은 상태라 임시고용인력 확보 및 식재료 준비 등에 문제를 겪고 있다. Table 3은 대표적인 체험형 농가맛집으로, 남양주, 문경, 함양, 광양지역 등에 위치해 있다.

**체험형 농가맛집 선정:** 체험형 농가맛집은 전문가들의 평가를 통해 경기도 남양주의 구암 모꼬지터가 선정되었다. 우선 기존 판매하는 메뉴인 고종쌈밥, 맥적구이를 운영자가 직접 개발하였다는 점, 체험 프로그램을 활발하게 진행하고 있는 점, 고객의 수가 많고 운영자의 운영태도도 매우 적극적이고 의욕적이라는 점이 돋보였다. 다만 체험 프로그램에서 제공되는 식사의 종류가 맥적구이나 제육볶음만을 제공하는 형편이어서 제공되는 식사가 매우 한정적이라 방문고객의 다양한 욕구를 충족시키기에는 역부족으로 보였고 계절별 체험 프로그램의 보완, 다양한 밑반찬이나 특선메뉴들이 갖추어지게 된다면 농가맛집의 운영이 더욱 활발하게 이루어질 것이라 판단되었다.

#### IV. 신메뉴 개발과 메뉴개선 사례연구 결과

##### 1. 음식점형 농가맛집 - 태안 곰섬나루의 사례

###### 1) 태안 곰섬나루 현황

태안은 바다가 인접한 지역으로 우럭, 꽃게, 바지락, 새우, 주꾸미, 간재미, 실치 등 주로 해산물이 풍부하며 이외에도 해풍을 맞고 자란 마늘, 고추, 호박고구마·자색고구마, 생강, 검은콩, 쌀 등이 주요작물이다. 또한 인근지역에 염전이 있어 미네랄이 풍부한 소금도 아주 훌륭한 특산물로 알려져 있다.

태안 곰섬나루의 대표적인 메뉴는 제사음식에서 유래된 우럭젓국찌개, 함초를 이용한 함초간장게장정식, 계국지찌개 등이 주로 판매되고 있으며, 이외에도 계절별로 나는 제철생선을 이용

한 생선백반정식 등도 꾸준히 판매되고 있는 메뉴이다. 농사일 틈틈이 운영하는 관계로 100% 예약으로만 운영되고 있다. 또한, 지역에서 생산되는 특산물을 적극적으로 활용한 향토음식, 가공품도 함께 판매하여 지역특산물을 다양한 방법으로 소비되도록 유도하여 농가의 수익을 창출하고 지역의 특산물을 홍보하는 역할을 수행하고 있다.

###### 2) 기존 메뉴에 대한 문제점

태안 곰섬나루의 문제점을 파악하여 새로운 메뉴를 제안하고 개선점을 제시하기 위해 현장을 찾아 운영자를 대상으로 인터뷰를 실시한 결과 다음과 같은 문제점과 운영상 꼭 필요한 부분에 대해 파악할 수 있었다. 태안 곰섬나루의 현재 판매되는 메뉴의 주된 문제점을 크게 5가지로 요약할 수 있었다.

**음식의 높은 염도:** 주메뉴와 반찬들이 대부분 간장, 소금 등에 염장한 것으로 염도가 높은 것이 특징으로 간이 센 것과 그렇지 않은 것의 적절한 조화가 부족한 것이 문제점으로 나타났다. 현재 태안 곰섬나루의 메뉴는 앞서 소개한 것처럼 계장이나 우럭젓국찌개 등 해산물을 이용한 음식들이 대부분으로 조리법도 간장이나 소금을 많이 사용한 간이 센 음식들이 주를 이루고 있다. 예를 들어 함초간장게장, 우럭젓국찌개, 계국지찌개 등의 메뉴와 곁들여지는 밑반찬들이 대부분 짠맛이 강한 젓갈류, 장아찌로 되어 있어 구성의 변화가 절실히 요구되었다.

**어린이 메뉴의 필요성:** 농가맛집을 찾는 고객 중 가족단위의 방문고객을 위한 어린이 메뉴가 전혀 마련되어 있지 않았다. 주로 판매되는 메뉴들이 대부분 간이 센 음식들로 구성되어 있어서 어린이들이 먹기에는 음식이 조금 무거울 수도 있다는 것이 문제점으로 나타났다.

**제한된 식재료의 사용:** 대부분의 재료가 해산물로 한정되어 다양한 조리법 및 식재료 활용이 미흡하다는 점을 들 수 있다. 해안지역에 위치한 태안은 해산물이 풍부하여 꽃게, 우럭, 낙지, 조개류 등을 활용한 메뉴가 대부분이다. 때에 따라서는 방문고객 중에 육류를 이용한 메뉴를 찾는 이가 가끔씩 있어 이런 경우 즉석에서 재료를 구

입해 음식을 제공하기도 한다고 전한다. 따라서 해산물 뿐 아니라 육류를 이용한 메뉴도 필요한 것으로 나타났다.

**다양한 일품요리 필요성:** 태안 곰섬나루에서 현재 판매되고 있는 우럭젓국찌개, 함초간장게장 정식 등은 매우 훌륭한 메뉴임에 틀림없지만 일품메뉴의 종류가 다양하지 못하다는 것이 문제점으로 나타났다.

**1회 제공량 조절 필요성:** 정식메뉴 주문시 제공되는 기본반찬의 가짓수와 양이 조금 많다는 것과 반찬들이 서로 중복되는 것이 많았다.

**젓갈류 활용 및 소스류 제안 필요성:** 이외에도 태안 곰섬나루 운영자는 기존에 제공되는 젓갈류를 활용한 반찬류나 장아찌의 활용, 몇 가지의 소스종류를 제안해 줄 것을 요청하였다.

**3) 메뉴개선을 위한 방향과 제안 메뉴**

태안 곰섬나루의 지적된 문제점에 대해 전문 기획의를 거쳐 다음과 같은 개선방향을 도출하였다.

**음식의 높은 염도:** 기존의 간이 센 대부분의 메뉴들은 새로운 형태로 메뉴구성의 변화를 시도하였다. 곰섬젓갈백반정식, 함초소금구이정식, 찜 밥정식을 제안하고 특히 일반적인 밥에서 탈피하여 지역특산물을 이용한 영양밥 개념을 도입, 이

색적이면서 음식의 영양적인 측면까지 고려하였다.

**제한된 식재료 사용:** 해산물로 한정되어 있던 메뉴들은 새로운 식재료를 이용하여 좀 더 다양한 일품요리를 제안하였다. 방문고객들의 육류메뉴 선호경향에 따라 기존 해산물 재료와 육류 재료를 함께 이용한 메뉴를 제시하기로 하였다. 한 방해물영양누룻지백숙, 해산물보쌈등을 들 수 있다.

**어린이 메뉴 필요성:** 가족단위 고객을 위한 어린이메뉴를 추가로 구성하여 어린이 고객의 입맛까지도 고려하였다. 명란주먹밥과 샐러드가 세트 로 구성된 고구마우럭해물튀김, 오징어꼬마김밥 과 함께 먹는 바지락고구마수제비를 구성하여 어린이를 위한 메뉴를 제안하였다.

**다양한 일품요리 필요성:** 지역특산물과 기존의 메뉴를 보완하여 좀 더 다양한 일품요리를 제시하였다.

**다양한 반찬과 1회 제공량 조절필요성:** 식사 주문 시 제공되던 기본반찬수의 가짓수와 양은 서로 중복되지 않도록 하고 양은 조금씩 적게 담아내도록 하였다.

**젓갈류 활용 및 소스류 제안 필요성:** 젓갈류는 짠맛을 약간 감소시키기 위해 부재료와 양념을 첨가하여 찜장이나 무침형태로 변화시켜 제안하고 샐러드와 곁들여지는 새로운 소스류를 제안하

**Table 7. Suggested menus for the Tae-an Gomsum Naru**

Classification	Contents
Table d'hôte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Table d' hôte of gomsum jeotgal(rockfish ginseng nutrition rice)</li> <li>• Table d' hôte of grilled fish with saltgrass powder(purple sweet potato pot rice)</li> <li>• Table d' hôte of wrapped rice(Saltgrass doenjang ssamjang, Large-eyed herring jeotgal ssamjang, spawn of seafood ssamjang)</li> </ul>
à la carte Dish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steamed seafood &amp; chicken with medical herb / Braised seafood &amp; pork / Ganjang-gejang mixed rice with saltgrass</li> <li>• Spicy soft tofu stew with spawn of seafood / Rockfish spicy stew cooked with bean sprouts / Stir-fry seafood with saltgrass</li> </ul>
Kids meal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sweet potato rockfish cutlet+ spawn of seafood rice ball +salad</li> <li>• Manila clam sweet potato sujebi+ baby squid kimbob</li> </ul>
Dressing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressing of oriental • Tomato dressing • Citron dressing</li> </ul>
Ssamjang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltgrass doenjang ssamjang • Spawn of seafood ssamjang</li> <li>• Large-eyed herring jeotgal ssamjang</li> </ul>
Jeotgal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Webfoot octopus jeotgal / Small crab jeotgal</li> </ul>

Table d' hôte			
	Table d'hôte of Gomsum Naru's jeotgal & rice	Grilled fish with saltgrass	Steamed rice with leaf wraps
à la carte dish			
	Stir-fried seafood with saltgrass	Braised seafood & pork	Ganjang-gejang mixed rice with saltgrass
	Spicy soft tofu stew with spawn of seafood	Rockfish spicy stew cooked with bean sprouts	
Kids Meal			
	Manila clam sweet potato sujebi, baby squid kimbob	Sweet potato rockfish cutlet, spawn of seafood rice ball, salad	

Fig. 1. Suggestion for the Tae-an Gomsum Naru's menu Developing

기로 하였다. 함초된장쌈장, 명란쌈장, 반지짓쌈장, 주꾸미젓 무침이나 사시랭이젓 무침 등을 제안하였고 샐러드용 소스류는 참깨를 이용한 것, 유자청을 이용한 것, 토마토를 이용한 것을 개발하여 다양하고 건강에 좋은 소스류를 제안하였다.

태안 곶섬나루의 문제점을 개선하기 위한 메뉴제안은 크게 세 가지로 나누어 볼 수 있다. 기존메뉴의 구성을 변화시킨 정식류, 지역특산물과 육류를 활용한 일품요리, 어린이메뉴 및 기타소스류 등이다. Table 7에 메뉴개선에 관한 제안 내

용을 제시하였으며, Fig. 1에 완성된 메뉴의 사진을 제시하였다.

## 2. 체험점형 농가맛집 - 구암 모꼬지터의 사례

### 1) 구암 모꼬지터 현황

모꼬지터란 ‘여러 사람이 놀이나 잔치 따위로 모이는 곳’이라는 의미의 순수우리말로 농가맛집 제1호로 2007년부터 운영되고 있으며 구암 모꼬지터는 도심에서 벗어나 자연속에서 가족 친구들과 허물없이 절기음식을 만들어 먹고 남양주에서 직접 재배한 식재료를 이용하여 음식을 만들어 보고 우리문화를 제대로 체험할 수 있는 장소로 알려져 있다.

남양주의 지역특산물은 상추, 토마토, 버섯, 부추, 오이, 호박 등의 유기농채소, 먹골배, 포도, 육우, 한우, 양돈, 뽕나무, 연근, 오디 등이 있다. 구암 모꼬지터는 현재 단독으로 운영되고 있으며 주요 사업소득은 체험 프로그램운영과 일부식사 제공 수익 및 민박을 통해 이루어지고 있다. 이곳의 운영방식은 100%예약제로 운영되고 있다. 현재 진행중인 프로그램은 고종이 즐겨 드셨던 ‘맥적만들기’, ‘딸기·포도잼 만들기’, ‘참쌀고추장 만들기’, ‘오디단자만들기’, ‘오이양파장아찌 만들기’, ‘맛간장 만들기’ 등이 있으며 소요시간은 식사를 포함하여 2시간내외이다. 체험 프로그램의 수용가능인원은 40명까지이며 10인 이상이면 식사만 따로 제공 가능하다. 주요 고객층은 주부 또는 생활개선회 및 농업기술센터의 지원을 받아 방문하는 고객들이 대부분이며 이들 고객들은 가격에 상당히 민감하여 현실적인 가격책정에 어려움이 많은 실정이다.

### 2) 기존 메뉴 및 프로그램에 대한 문제점

구암 모꼬지터의 문제점을 파악하여 새로운 메뉴 및 프로그램을 제안하고 개선점을 제시하기 위해 현장을 찾아 운영자를 대상으로 인터뷰를 실시한 결과 다음과 같은 문제점과 운영상 꼭 필요한 부분에 대해 알 수 있었다.

특색있는 체험 프로그램 개발필요성과 농한기 프로그램 개발 시급: 체험프로그램의 구성상 주

변지역에서 진행되는 체험 프로그램과의 중복으로 인한 프로그램 선택의 제한, 생활개선회 또는 농업기술센터에서 연결시켜준 고객들로 한정된 주부대상 프로그램 운영, 농한기에 진행할 수 있는 체험 프로그램의 결여 등을 지적할 수 있다.

예약고객을 위한 식사메뉴 부족: 구암 모꼬지터의 특성상 주로 체험 프로그램 위주로 운영되다보니 식사만을 원하는 손님들을 위한 메뉴가 부족한 것과 다양한 가격대의 메뉴구성의 필요성이 가장 현실적인 문제였다.

체험프로그램시 제공되는 단조로운 식사: 함께 제공되는 식사가 다양하지 못한 점을 지적할 수 있는데 ‘맥적구이’나 ‘계육볶음’ 2가지 메뉴만이 제공되어 좀 더 다양한 메뉴의 도입이 시급한 문제로 지적되었다.

구암 모꼬지터만의 계절별 특선메뉴 필요성: 대부분의 농가맛집이 그러하듯 그 집만의 독특한 메뉴는 고객의 기억 속에 확실하게 자리잡게 마련이다. 고객에게 기억될 좀 더 특별한 계절별 메뉴가 반드시 필요하다.

다양한 계절별 밑반찬 필요성: 현재의 밑반찬의 맛은 충분히 훌륭하지만, 기존 제공되는 밑반찬은 계절별이나 상황에 따라 순환적으로 변화할 필요가 있다. 마치 그 계절이 아니면 맛 볼 수 없다는 인식을 고객에게 심어줘야 한다. 이러한 이유에서 구암 모꼬지터만의 이야기가 있는 계절별, 조리법별 다양한 밑반찬의 제안이 필요하다.

### 3) 메뉴 개선을 위한 방향과 제안 메뉴 및 프로그램

구암 모꼬지터의 문제점을 면밀히 조사한 후 전문가회의를 거쳐 다음과 같은 개선방안을 도출하였다. 지역특산물 100%를 활용한 다양하고 풍성한 프로그램과 메뉴를 제시한다. 현재 ‘구암 모꼬지터’에서 운영중인 체험 프로그램이나 제공되는 식사는 충분히 지역특산물을 이용하여 정성스럽게 만들어낸 향토음식이다. 하지만 그 종류가 다양하지 못하고 체험프로그램을 이용하는 고객들에게 제공되는 식사가 맥적구이와 계육볶음으로 한정되어 다양성이라는 측면에서의 아쉬움을 남게 했다. 이에 지역특산물을 적극 활용하고

경기도 지방의 전통적인 향토음식을 이용한 체험 프로그램이나 다양한 식사와 반찬류를 제안하여 기존의 한계점을 극복하는 데 주력하였다.

한 가지 주재료를 이용하여 다양한 체험이 가능하도록 구성하였다. 예를 들어 지역특산물 중

‘연근’이라는 재료를 이용해 연근, 생연잎, 연잎가루, 연자 등 연과 관련된 재료들을 활용한 체험이 가능하도록 제안하였다.

계절에 따라 이용 가능한 프로그램과 다양한 연령층이 체험할 수 있는 프로그램을 개발하였

**Table 8.** Suggested programs and menus for the Namyangju Gu-am Mokoji

Classification	Suggested menu
Experiential program	<b>The king of gojong</b> Cooked glutinous rice with lotus root, lotus root kimchi, lotus leaf makgeolli, lotus seed sweet rice gruel.
	<b>Kuam mulberry leaves</b> Makgeolli with mulberry sweet rice, doenjang sujebi with mulberry leaves , mulberry leaves pickles with soy sauce, beef roll with mulberry leaves.
	<b>Mokoji corn</b> Corn liquor, corn syrup
	<b>Traditional Kimchi in Gyeonggi-do Province</b> White kimchi with hot pepper seeds, bossam kimch, radish pickles stuffed with hot seasonings, white radish kimchi with salted shrimp.
Meal	<b>Traditional food for children</b> Making a characteristic snack, Making a korean traditional snack.
	Beef roll with Mulberry leaves, Cooked glutinous rice rolled lotus leaf , braised medical herb chicken with lotus leaf, Doenjang sujebi with mulberry leaves.
Experience+ meal	<b>Korean traditional table setting</b> Cooking with meat(stir-fried chicken with sweet potato, braised pork with garlic, table d’hôte of wrapped kimchi, stir-fried spicy pork, spicy grilled chicken, special boiled rice(boiled rice with soybean sprout, boiled rice with various mushrooms, boiled rice with tumeric with wild vegetable, boiled rice with oyster & radish)
	<b>Table setting for noodle dish</b> Kalguksu/ sujebi+boiled barley / noodle(hot/cold)+ rice ball
	<b>Table setting for porridge</b> Nutritious sweet rice gruel with ginseng., nutritious tomato gruel.
Seasonal specialities	<b>Spring</b> Table d’ hôte with spring vegetable side dish, soy milk with sweet rice ball.
	<b>Summer</b> Sour chicken soup, mulberry leaves noodle & cucumber dumpling, table d’ hôte of mulberry leaves
	<b>Autumn</b> Taro soup with perilla, shiitake soup.
	<b>Winter</b> Soup of rice ball cake, boiled five grains & vegetable side dishes
Seasonal side dishes	<b>Spring</b> Dandelion leaves seasoned with gochujang, seasoned seaweed, seasoned spring greens, edible shoots of a fatsia water plain kimchi, poached edible shoots of a fatsia, seasoned wild chive, stuffed cucumber pickles, wild parsley kimchi, bamboo shoot pickles, day lily pickles.
	<b>Summer</b> Egg plant pickles, stuffed egg plant pickles, egg plant cold soup, steamed egg plant with beef, seasoned salted cucumber, seasoned yellowish over ripe cucumbers, sesame leaf pickles, braised pan-fried tofu, bean leaves pickles, seasoned young radish with deonjang, seasoned fresh, tossed baby napa cabbage kimchi, sauteed green pumpkin with salted shrimp, seasoned garlic chives, pan-fried sliced green pumpkin.
	<b>Autumn</b> Braised peanut with soy sauce, braised shiitake with soy sauce, cooked roots of balloonflowers, stir-fried oyster mushroom, noodles with sauteed vegetables, seasoned weed, braised lotus root, stir-fried anchovies & chilli.
	<b>Winter</b> Braised kelp with soy sauce, stir-fried taro stem with perilla seeds , dongchimi, young radish kimchi, silver noodle with soy bean sprout, dried radish kimchi, steamed halved cockle with soy sauce, soft persimmon kimchi. seasoned hot pepper leaves.

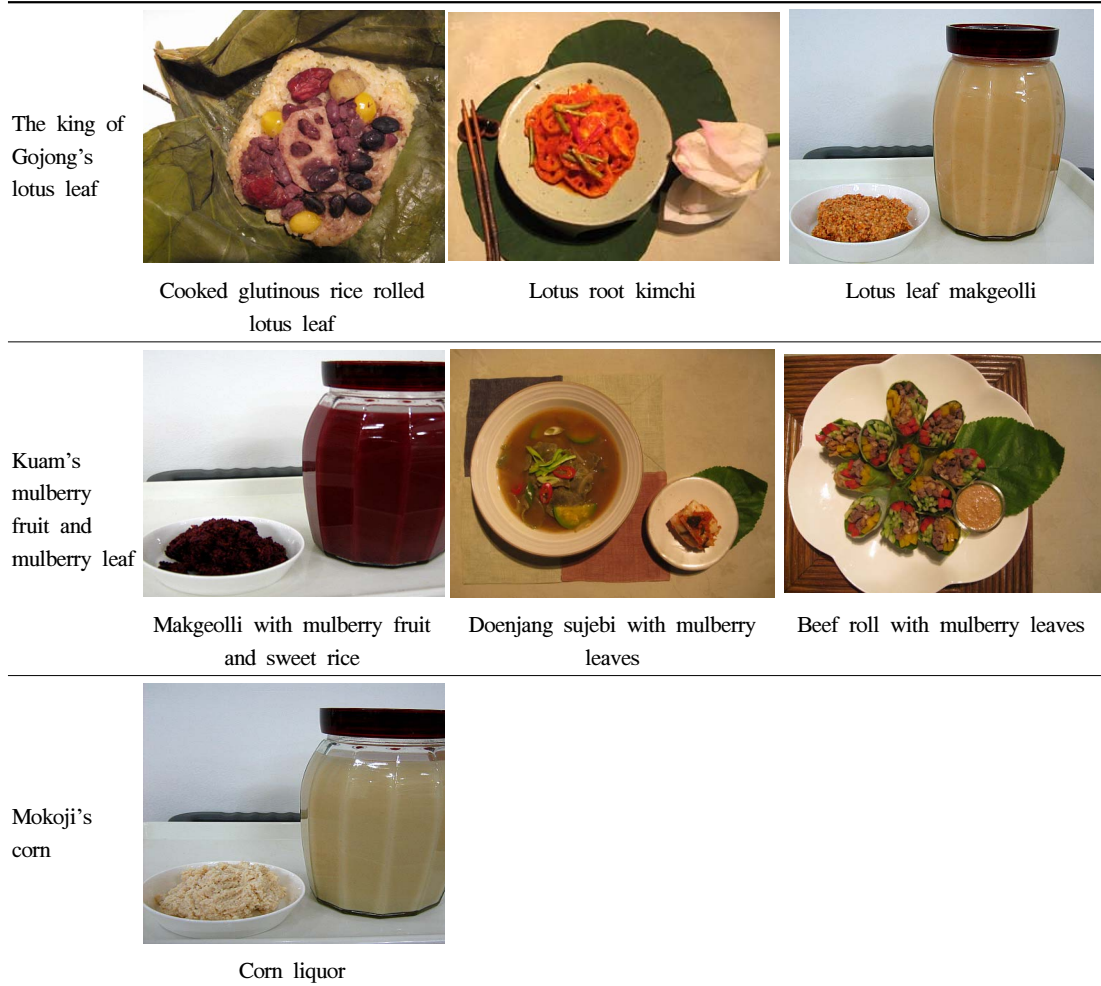


Fig. 2. Suggestion for the Namyangju Gu-am Mokoji's menu Developing

다. 기존에 운영되었던 프로그램의 경우 겨울철에 체험할 수 있는 프로그램이 3~4가지로 한정되어 있으며 대부분의 프로그램이 주부 대상으로 운영되는 점을 감안해 좀 더 폭넓은 연령대가 참여할 수 있는 프로그램을 개발하였다. 또한 체험 프로그램에 현실적인 가격을 적용해 운영상의 어려움을 최소화하도록 하였다. 구암 모꼬지터의 제안을 다음 5가지로 요약할 수 있다.

특색있는 체험 프로그램 개발필요성과 농한기 프로그램 개발 시급: '구암 모꼬지터'에서 주요 테마로 사용하고 있는 '고종'과 '구암'이라는 키워드를 적극 활용하여 체험프로그램과 제공메뉴들에 가치를 부여하였다. '고종'과 '구암'이라는

키워드는 고종임을 연상하게 하여 고급스러움과 특별함을 갖게 하며 프로그램의 가치를 높일 뿐 아니라 기존에 사용하여 온 '구암 모꼬지터'의 이미지를 하나로 통합하게 하는 역할을 수행할 수 있을 것으로 판단하였다. 체험 프로그램에 기존의 키워드인 '고종'과 '구암'을 활용한 프로그램명칭을 사용하고 '모꼬지'를 추가로 활용하여 명칭별 프로그램의 가격을 차별화하는 방안에 대해 제안하였다. '고종연근', '구암뽕잎', '구암 특산물(연잎, 오디, 옥수수)을 이용한 계절별 전통주 빚기', '모꼬지옥수수', '경기도지방 향토김치체험', '어린이향토음식체험' 등 5가지의 연령별 대상을 확대시킨 다양한 체험 프로그램을 제

안하였다.

**예약고객을 위한 식사메뉴 부족:** 식사메뉴의 제안은 연근, 뽕잎 등 지역특산물을 이용하여 식사메뉴로 활용이 가능하도록 하였다. 우선 지역에서 많이 나는 연잎, 뽕잎과 구암 모꼬지터에서 직접 담근 된장을 활용한 메뉴인 뽕잎쇠고기밀쌈, 연잎찰밥, 연잎으로 찐 한방닭찜, 뽕잎된장수제비 등의 식사메뉴를 제안하였다.

**체험프로그램시 제공되는 단조로운 식사:** 체험 프로그램 중 한 끼 식사로 적당하지 않은 것 중 식사대체메뉴에 대해 반상, 면상, 죽상으로 메뉴를 제안하여 기존에 ‘맥적구이’와 ‘체육복음’에 제한된 메뉴를 상황에 따라 좀 더 다양하게 선택할 수 있도록 하였다.

**구암 모꼬지터만의 계절별 특선메뉴 필요성:** 체험프로그램 외에 10인 이상의 상시메뉴 이용자들을 위한 계절별 특선메뉴를 제안하여 방문고객에게 계절별 별미를 맛볼 수 있도록 하여 고객의 다양한 욕구를 만족시킬 수 있도록 하였다.

**다양한 계절별 밑반찬 필요성:** 계절별 조리법을 달리한 밑반찬들을 폭넓게 제안하여 상차림을 더욱 풍성하게 할 수 있게 하였다. 봄, 여름, 가을, 겨울 각 계절별로 제철에 나오는 재료를 충분히 활용하여 맛뿐 아니라 고객에게 영양까지 듬뿍 전달할 수 있도록 풍성한 밑반찬 메뉴를 제안하였다. Table 8에 메뉴 및 프로그램에 대한 제안 내용을 제시하였으며, Fig. 2에 완성된 메뉴의 사진을 제시하였다.

## V. 결론 및 제언

농촌으로 경제의 발달, 주 5일제로 인한 여가의 확대, 건강에 대한 관심급증, 자연친화적인 삶의 동경 등으로 인한 도시민의 유입이 증가하고 있다. 이러한 시기와 맞물려 국가적 시행사업인 농가맛집은 지역특산물을 이용한 상품개발을 통한 농가소득증대, 지역경제활성화 및 홍보효과, 농촌과 도시의 교류 등을 촉진할 수 있어 매우 의미가 크다고 할 수 있다. 개선대상사업장의 선정은 기존에 운영되고 있는 농가맛집 중 전문가의 평가를 통해 두 곳의 농가맛집을 선정하게 되

었고 작은 개선으로 최대의 성과를 끌어낼 수 있도록 메뉴개선 연구를 진행하였다. 이는 농가맛집의 양적인 성장보다 질적인 성장을 위해 한걸음 나아가는 기회를 가져다 줄 것이다.

이러한 관점에서 출발한 본 연구에서는 선정된 농가맛집의 기존 문제점과 운영자의 의견을 수렴하여 다양한 프로그램 및 메뉴를 제안하였다. 면밀하게 진행된 현장조사 분석과 전문가 집단의 의견반영, 최상의 적용 메뉴를 찾기 위해 세 차례씩의 실험조리 등을 통해 지역특산물을 최대한 이용한 프로그램 및 메뉴를 제시하였다.

다만, 향후 이러한 사례개발을 진행할 때에는 다음과 같은 사항을 충분히 고려해야 할 것으로 보인다. 농가맛집은 생업으로 삼는 농사와 농가맛집 운영을 겸하는 경우가 대부분이어서 기존의 전통적인 방법의 메뉴개발 형식을 좀 더 단순화하고 매뉴얼화된 메뉴개발이 필요할 것으로 사료된다. 메뉴개발에 앞서 음식재료의 장기적인 보관 및 저장에 대한 방법이 선결되어야 할 것이다. 또한 지역특산물과 음식재료의 종류와 양 등 수급여건이 충분히 고려된 메뉴개발이 이루어져야 할 것이다.

이렇게 제안된 메뉴들은 다양한 고객층을 겨냥한 가격별, 연령대별, 계절별 고부가가치 상품화전략을 통해 다변하는 고객의 욕구를 충족시키는 계기가 되고 농촌소득창출 및 지역경제 활성화에 긍정적 효과를 가져다 줄 수 있을 것이다.

## 참고문헌

- 기호일보(2010) 전통식 ‘농가맛집’ 아시나요. (2010. 9. 13).
- 농촌진흥청(2010) 농가맛집의 운영현황과 유형별 특징. 지구촌 식품과 음식문화 2010(5), 53-58.
- 대전투데이(2010) 전통식 ‘농가맛집’ 아시나요. (2010. 9. 13).
- 민계홍(2008) 향토음식점 방문객의 향토음식 인식과 향토음식개발 연구. 한국조리학회지 14(4), 67-78.
- 박병렬·김대경(1997) 호텔식당경영관리론. 서울: 기전연구소. 61.
- 식품저널(2010) 농가맛집으로 오세요. 2010(10), 94-95.
- 원윤희(1989) 현대호텔식당경영론. 서울: 대왕사. 130-131.
- 유경아(2008) 농촌관광의 활성화 전략 방안연구: 곡

- 성균을 중심으로. 한국도서(섬)학회 한국도서연구 20(2), 163-184.
- 이혜숙·이경연·오석윤(2007) 메뉴분석기법을 이용한 단체급식업체 메뉴분석: D홈푸드 H산업체 급식소를 중심으로. 관광학연구 31(6), 409-431.
- 전국매일(2010) 농가맛집 연구결과 평가회. (2010. 9. 13).
- 정용진(2000) 경북 특산물(감과실, 사과, 포도)을 이용한 과실 식초 및 음료의 생산. 식품산업과 영양 5(2), 53-59.
- 정유경·김맹진·송현주·이명은(2009) 농가맛집의 현황과 지역사회발전을 위한 활성화방안. 한국식생활문화학회지 24(6), 692-701.
- 중도일보(2010) 전통식 '농가맛집' 지원 평가회. (2010. 9. 13).
- 차석빈·박선태(2003) 약선을 이용한 천안지역 향토 음식개발 연구. 관광·레저연구 15(2), 9-22.
- 충남일보(2010) '농가맛집'서 맛·건강 한번에. (2010. 9. 13).
- 충청매일(2010) 전통식 '농가맛집' 아시나요. (2010. 9. 13).
- 한경수·이진·김인화(2007) 김포특산물을 이용한 향토음식개발. 한국관광학회 학술대회 발표논문집 2, 249-259.
- 한현희·오지영·이현재(2009) 전라남도 특산품 육성을 위한 가공식품 메뉴 개발에 관한 연구. 한국외식산업학회지 5(1), 9-25.