한국경제지리학회지 제14권 제3호 2011(342~357)

지역자원기반산업의 산업집적지 형성과정과 성공요인: 순창 장류산업을 사례로

이경진*

요약: 새로운 지역발전 패러다임으로 지역단위가 세계시장의 경쟁에 참여하고 있으며, 지역의 중요성이 더욱 중요시되고 있다. 이러한 과정에서 주변부 지역에서는 지역의 경쟁력을 이끌 수 있는 수단으로 지역자원을 이용한 산업의 발굴 및 이용에 주목하고 있다. 지역자원기반산업은 지역의 내생적 발전을 이끄는 중요한 기제이다. 본 연구는 주변부지역의 지역발전정책에의 함의를 도출하기 위하여 지역자원기반산업의 산업집적지 형성과정 및 발전과정을 살펴보았다. 지역자원기반산업의 산업집적지 형성과정을 고찰하고, 성공요인을 밝히는 것은 산업역동성의 근본적인 토대를 이해하는 데 중요하다. 본 연구의 3장에서는 지역자원기반산업이 형성하는 배경 및 성공 프로세스를 역사적 접근방법으로 살펴보고, 4장에서는 사례연구에서 나타난 지역자원기반산업의 성공요인을 도출하고, 5장에서는 앞의 연구를 요약하고 지역발전정책수립시에 활용할 수 있는 정책적 시사점을 제시하였다.

주요어: 지역자원기반산업, 순창, 장류산업, 지역발전정책, 지역자원, 지역개발

1. 서론

세계화 및 경제발전패러다임의 변화로 지역의 역할과 중요성이 재평가되고 있다. 국가보다는 지역단위가 주체가 되어 세계적인 경쟁에 참여하고 있다. Macleod(2001)은 지식집약 자본주의사회에서 지역이 중요한 역할을 하게 된 것을 신지역주의(New Regionalism)로 이야기 하고 있다. 80년대 이후의 지역의 발전 메커니즘을 밝히려는 연구들에서 다양한 지역발전모델이 제시되었으며, 이들 연구는 지역의 새로운 역할과 중요성 강조하였다. 이러한 모델들을 신지역주의 발전모델(new regionalist model of development)이라고 하며, 대표적으로 신산업지구론, 세계도시론, 산업클러스터론, 지역혁신체계론 등이 있다(이재하, 2003). 우리나라에서도 이러한 새로운 지역발전 패러다임이 정부의 지역발전정책에 반영되고 있다. 지역의 발전이 지역뿐만 아니라 국가수준의 경쟁력을 이끌 수 있음을 인지하고, 지역수준의 경쟁력을 강화하기 위한 정책에 신지역주의의 모델들이 응용되고 있다. 노무현 정부의 지역균형발전정책에서는 지역균형과 지역혁신을 강조하여 지역의 경쟁력을 강화하기 위한 기반을 마련하였다고 한다면, 이명박 정부는 노무현 정부의 지역균형발전정책을 수정하여 광역화, 특성화, 분권화, 연계 · 협력을 산업 및 지역간의 다층적이고 유기적인 연계구조를 구축하는 정책이라고 할 수 있다. 새로운 지역발전 패러다임에서는 각 지역수준의 경쟁력을 강화하기

* 서울대학교 국토문제연구소 선임연구원

위하여 지역수준의 자원 활용과 이를 이용한 산업의 육성이 더욱 중요해지고 있다.

본 연구에서는 지역자원을 이용한 산업을 지역자원기반산업(regional resource-based industry)으로 지칭한다. 지역자원기반산업(이경진, 2011)이란 지역의 유·무형의 자원을 활용하여, 이를 바탕으로 성장한 지역성이 강한 산업이면서 기존 지역 내 유무형의 자원에 기반하여 다양한 상품을 생산함으로써 부가가치를 창출하는 산업이다. 지역자원기반산업은 전형적으로 소기업중심이고, 지역의 역사적이고 지역적인 맥락에 착근되고 수 세대에 걸쳐 이전되어온 지식에 기반한다(Gilpin and Trail, 1995, Vaz and Nicolas, 2000; Vermaete and Vandermostern, 2009; 이경진, 2011). 지역자원기반산업의 형성과정 및 발전과정을 밝히는 것은 기존 중심지역을 연구하였던 연구들과는 차별화된다. 그동안 진행되었던 많은 중심지역에 관한 연구에서 밝혀진 이론들이 주변부 지역에 어떻게 적용되고 있으며, 어떠한 차이를 가지는지에 대한 연구가 필요하다. 본 논문에서는 주변부 지역의 지역자원기반산업의 형성 및 발전과정을 통해 지역발전정책에의 시사점을 도출하고자 한다. 이를 위하여 지역자원기반산업의 특성을 보여주고 있는 사례로 전라북도 순창의 장류산업을 선정하였다. 순창의 지역자원기반산업인 장류산업을 사례로 산업집적지 형성과정과 발전과정을 살펴보고 성공요인을 살펴봄으로써 지역발전정책에의 함의를 제시하고자 한다.

2. 연구대상과 연구방법

1) 연구대상

본 연구의 연구대상은 순창군 장류산업이다. 연구지역인 순창군은 전라북도 남부 중앙 노령산맥에 위치하고 전체 면적의 약 67%가 산지로 형성되어 있는 지역으로 동쪽은 섬진강 등을 경계로 남원시와, 서쪽은 노령산맥의 주능선을 경계로 정읍시와, 북쪽은 임실군과 인접하며, 남쪽은 전남 담성군, 담양군, 곡성군과 접하고 있는 지역이다(순창군 통계연보, 2006). 순창군 인구의 45%는 농업에 종사하고 있으며, 제조

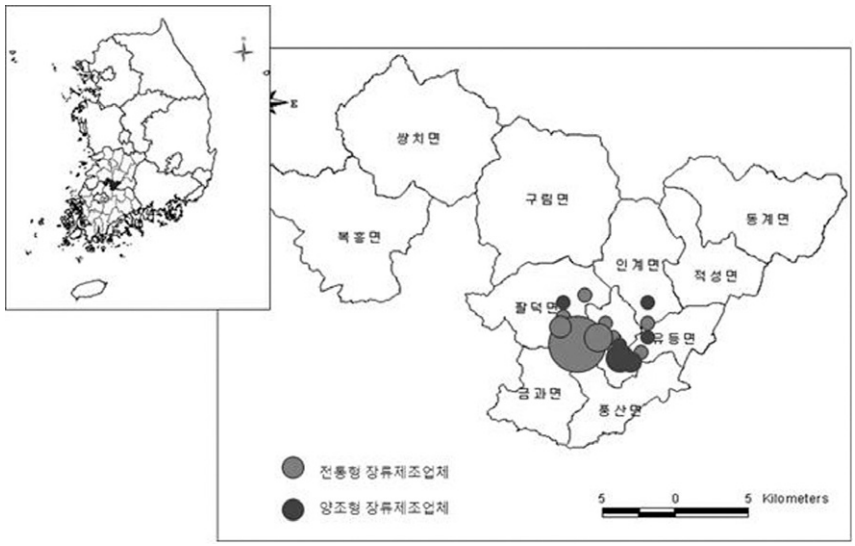


그림 1. 연구대상: 순창 장류제조업

업체의 대부분은 음식료업 제조업에 종사하며, 특히 장류관련업체가 주를 이루고 있다(순창군, 2006). 순창군의 장류산업집적지역을 표시하면 그림 1과 같다.

순창군의 장류는 상당히 오랜 역사를 가지고 있다. 한국식품연구원과 한국학중앙연구원의 공동연구로 실시된 장류의 연구자료(정경란 외, 2009)에 의하면, 고추장에 대한 최초의 기록은 15세기 초에 발간된 많은 자료에 기록되어 있어 고추장의 역사는 그 이전으로 추정된다. 이 중 하나의 자료가 이시필(李時弼, 1657~1724)이 집필한 『소문사설(謏聞事說)』이다. 소문사설에는 순창 고추장의 제조방법에 대하여 자세히 기술되어 있다. 이외에도 조선 후기 1809년 빙허각(憑虛閣) 이씨(李氏)의 『규합총서(閨閤叢書)』에도 고추장이 순창의 지역특산품으로서 기록되어 있다(신동화, 2004). 이와 같이 순창의 장류는 지역의 역사적인 맥락에 착근되어 있으며, 이를 성공적으로 산업화한 순창의 장류산업은 본 연구의 목적에 맞는 연구대상이라고 할 수 있다.

2) 연구방법

본 연구를 위하여 2차 자료의 분석 및 심층면담조사에 근거하여 역사적 접근방법으로 연구를 진행하였다[1]. 본 연구에서 이용한 2차 자료는 순창에 관한 선행연구와 순창군 통계연보(각년도), 순창군 내부 통계자료를 이용하였다. 심층면담조사는 2010년 7월과 8월에 거쳐 실시하였으며, 심층면담조사 대상은 전통형 장류제조업체 종사자 및 양조형 장류제조업체 종사자, 장류연구사업소의 관련 담당자, 전북대 및 S식품연구소의 관계자이다.

순창장류산업과 관련된 연구를 살펴보면, 1986년 지방특산식품연구: 순창고추장을 중심으로(박순호 · 권경순, 1986), 전통장류의 산업화기술개발에 관한 연구(한국식품연구원, 1992), 전통장류용 메주생산의 산업화연구(한국식품연구원, 1992), 전통가공식품 육성방안(이동필 외, 1993) 등을 통해 2000년대 이전의 순창장류산업현황을 살펴볼 수 있으며, 2000년대 초기의 순창 장류산업 관련 연구로는 향토음식에 대한 소비자 구매행동조사(양종술, 2003), 농촌 지연산업 활성화 방안에 대한 연구(박석두 · 김태연, 2004) 등이 있다. 2005년 이후에는 주로 지역활성화 및 지역혁신과 관련된 연구(이경진, 2005; 김대귀, 2006; 황수철 외, 2006; 박현태 외, 2007; 박영수 2008), 지역특화발전특구 연구(강인형, 2004, 강미자, 2005), 순창 장류와 관련된 식품공학적 연구(정도연 외, 2001; 정도연, 2008)가 있다. 순창의 장류산업의 발전과정에 따른 구분은 연구에 따라 다르게 나타나는데, 이경진(2005)는 70년대, 80년대 등의 10년 단위로 주요

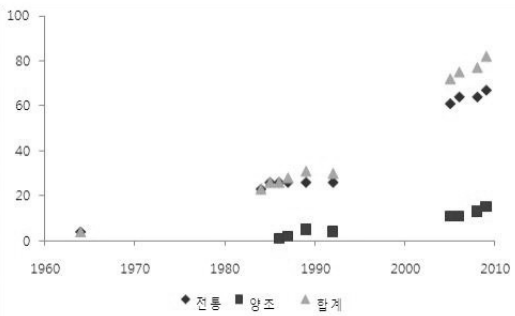
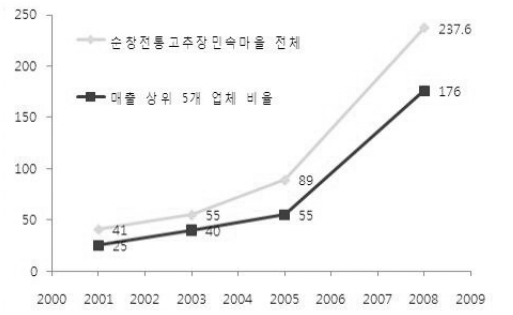


그림 2. 순창 장류산업의 창업년도(유형별)

주: 순창 관련 보고서를 이용하여 기업수 파악하여 연도별로 정리(* 기업의 퇴출은 고려하지 않음)
자료: 순창군(2009)



(단위: 억원)

그림 3. 순창 전통형 장류제조업체의 매출액의 변화

자료: 순창군(2009)

사항을 나열했으며, 황수철 외(2006)는 태동기(~1985), 형성기(1985~1992), 기반조성기(1993~1997), 경쟁화 시기 및 정착기(1998~2003), 도약기(2004년 이후)로 구분하여 순창의 발전과정을 설명하고 있다. 박현태 외(2007)도 황수철 외(2006)의 시기 구분을 따른다.

순창 장류산업집적지 형성과정을 보다 면밀히 살펴보기 위하여 문헌연구와 인터뷰에 기반하여 순창 장류산업의 발전시기를 구분하였다. 88고속도로의 개통과 1985년의 식품가공업체 등록기준완화, 1993년의 순창군 전통고추장민속마을 계획 추진, 1997년 순창전통고추장민속마을 입주, 2004년 장류특구 지정이 순창 장류산업의 발전궤도상에서 상당한 의미를 가지는 것을 확인할 수 있었다. 본 연구에서는 위의 사건을 기준으로 순창 장류산업의 형성 및 발전과정을 살펴보았다. 이 시기 구분은 순창 장류제조업체의 양적, 질적 변화와 일치하는 모습을 보인다. 장류제조업체가 86년과 97년에 크게 증가하였으며(그림 2), 매출 측면에서는 2005년 전후에 매출액이 크게 증가한 것과 일치한다는 점에서 위의 시기구분은 순창 장류산업의 형성과 발전과정을 기술하는데 있어서 적절하다(그림 3).

3. 순창 장류산업의 형성과정

1) 장류제조의 산업화(~1985)

오랜 기간 동안 자급자족 형태로 소비되던 장류는 처음에는 잉여 생산량에 대한 판매가 이루어지면서 시작되었다. 20세기 초반의 고추장의 기업화 및 상업화에 대한 문헌기록이 거의 없어, 순창 장류제조업체의 인터뷰와 선행연구에 남겨진 기록을 통해 확인하였다. 20세기 중반 이후의 순창 고추장의 상업화에 대한 기록은 신문기사 및 순창군 발행자료에서 확인할 수 있었다[2]. 이동필 외(1993)의 장류기능인들을 대상으로 한 인터뷰자료에 따르면 1940년대 후반에 읍내에 고추장의 상업적 제조자가 4명이었다고 한다. 현존하는 장류제조업체들은 60년대부터 상업적 판매를 시작한 것으로 보인다. 1962년 MY할머니고추장[3] 및 1963년 오뚜기상회(현, MJ할머니고추장)[4], 가내에서 잉여생산품을 팔다가 상업화하게 된 LK할머니고추장 등이 오래된 장류제조업체라고 할 수 있다.

1967년 고추장 제조가구가 100여 가구가 있었다는 동아일보의 기사를 발견할 수 있었는데(순창 고추장 동아일보 1967.9.23), 이는 84년도 기사와 차이를 보인다. 84년 매일경제신문의 자료에 따르면 60년대 순창에 4~5곳이 시중판매를 목적으로 고추장을 제조하는 곳이 있으며, 1984년에는 MY할머니고추장만이 명맥을 유지하였다는 기사가 나타나는 것으로 볼 때, 시중판매를 위한 제조업체수가 감소한 것으로 보인다[5]. 기사에 나타나는 제조 가구 수의 차이는 당시 무허가로 판매하는 업체, 즉 가내에서 직접 농사를 지어서 생산하다가, 잉여 생산분을 판매하였던 가구가 많았음을 추측할 수 있다. 즉, 순창군 장류제조업체들은 소규모 개인경영으로, 직접 농사를 짓거나, 지역 인근에서 생산되는 고추와 콩, 찹쌀 등을 이용하여 생산하여 판매한 것으로 보인다. 순창군지(순창군지편찬위원회, 1982)는 고장의 특산물 중 하나로 순창고추장을 다음과 같이 소개하고 있다.

> "고추장하면 순창을 연상하게 되고 순창이라 하면 순창고추장의 풍미를 연상할 정도로 인구에 회자되는 특산물로서 전주의 명품 비빔밥은 순창고추장이 곁들여져야 더욱 구미를 돋우게 되었다."
>
> (순창군지, 1982: 639)

요약하면 순창의 특산물이었던 순창고추장은 가내수공업 형태로 생산되고 판매되었다. 이 시기는 순창 장류가 상업적으로 판매되기 시작한 시기로서, 장류제조의 산업화 시기로 구분할 수 있다.

2) 장류산업의 형성(1985~1992)

순창의 전통형 장류제조업체들이 지역의 장류산업을 형성하게 된 것은 80년대 중반부터로 볼 수 있다. 1980년대의 지역 특산물 개발 정책과 88고속도로의 개통(1984.6), 식품가공기준 완화 등으로 전통형 장류제조업체 수가 크게 증가하였다.

1985년 식품가공업체의 식품가공기준이 완화는 장류제조업이 표면으로 부각되는 계기가 되었다. 이전까지 전통형 장류제조업체들의 생산 및 판매활동은 사업자등록을 하지 않은 채로 이루어져왔다. 1985년에 식품가공업체의 시설기준 완화로 순창지역의 총 26개 업체가 식품제조업체로 등록하였다. 이로써 순창 전통형 장류제조의 산업화가 본격적으로 이루어져, 하나의 산업으로 형성되기 시작하였다고 할 수 있다. 이동필 외(1993)는 "순창 장류산업이 80년대 지역 특산물 개발 붐이 일어나면서 전통 고추장의 상업적 생산이 확대되기 시작하였다"고 언급하였다.

전통방식의 고추장을 제조하는 가구들이 읍내에 판매점을 설치하기 시작하였고, 이 거리는 『고추장거리』로 불리게 되었다. 고추장 거리에 있던 고추장 제조업체(할머니들)은 순창군 지원 하에 서울의 백화점에 공동으로 판매하기도 하였다. 1985년에는 14명의 제조인이 순창 전통 고추장보존협의회를 구성하였다. 연간 3만근의 고추장을 만들어 군수의 품질검사와 보증을 거쳐 판매하고, 연간 2차례의 고추장 波市(품평회)를 열어 맛을 평가하기도 하였다. 순창고추장보존협의회는 연간 20만톤씩 순창 농협에 판매하였다. 이는 1993년 순창 농협가공공장이 설립되기 전까지 지속된다. 보존협의회는 과당가격경쟁과 품질저하를 막기 위한 자율규제를 하였다. 순창군에서도 전통 고추장산업을 육성하기 위해서 군 규칙을 제정하여 일정한 규제와 지원을 하게 된다(이동필 외, 1993).

이 시기부터 장류산업이 순창의 지역산업으로 성장하게 되었다[6]. 1992년 기준, 26인의 개인생산자와 '순창 전통 고추장보존협의회' 등 27개의 업체가 조업 중이며 이 밖에도 미허가 업체가 30개 정도 운영되었다(이동필 외, 1993).

1986년부터 산지와 소비자를 직접 연결하는 우편주문판매제도가 실시되고[7], 88고속도로의 개통으로 특산물 판매수입이 증가[8] 하여 순창 고추장이 판매가 전국으로 확대되었다. 뿐만 아니라 88고속도로의 건설에 참여하는 사람들과 고속도로 개통 등으로 지역 외부인과의 접촉 기회의 증가는 순창 고추장을 전국적으로 유명하게 하는 하나의 계기가 되었다.

> "88고속도로를 건설하면서 건설업자 간부들이 명절에 순창 고추장을 구입하여 선물하였습니다. 이 시기 매출액이 급증하였었지요."
>
> (KJ할머니)

순창 고추장의 유명해진 것은 TV 등의 매스컴의 영향도 있었다.

> "순창 고추장은 예로부터 유명했습니다. 또한 저도 과거에는 우리 집에 찾아오는 군수님 등의 관료들에게 음식을 제공하다가, 장맛이 소문이 나서 찾아오는 사람들에게 팔게 되었지요. 88올림픽 즈음에 TV 출현을 했는데, 그 이후 매출이 상당히 증가하였습니다"[9].
>
> (LK할머니)

이처럼 순창 전통방식의 고추장이 유명해지고, 고급제품으로 평가받아 높은 가격으로 판매되었으며, 그 판매수요가 증가하였다. 그러자 생산의 기계화를 통해 대량생산을 실현한 양조형 장류업체가 지역 내에 입지하였다. 뿐만 아니라, 순창에 입지한 양조형 장류제조업체가 '순창고추장'이라는 상표로 판매허가를 받았다. 양조형 장류제조업체가 지명을 제품브랜드에 사용할 수 있게 되었다는 사실은 다른 양조형 장류제조업체의 순창 지역 내 입지를 유인하였다. 순창 상표의 판매허가 이후, 80년대 후반에만 5개의 양조형 장류제조업체들이 지역 내에 공장을 설립하였

순창 고추장 상표따자 너도나도 공장건설붐(매일경제 1989.7.5)

○ 전통 고추장지역으로 널리 알려진 전북 순창읍에 대규모 일반고추장공장 건설이 러시를 이루면서 현지주민들이 반발하는 이상 분위기 팽배

현지주민들은 순창 고추장이 전통 고추장으로 널리 알려지자 일반고추장공장이 5개나 건설돼 [순창고추장]이란 상표로 판매에 나서는 바람에 대외적으로 전통고추장의 이미지를 실추시키고 있다는 주장

○ 순창전통고추장은 3개월 이내에 만들어지는 일반고추장과 달리 오랫동안 전해져 내려온 전통기법에 의해 8개월이상 걸려 제조되는 만큼 전국에 일미로 알려지고 있는데 공장건설을 확대하려는 정부방침과 규제를 바라는 현지민과의 마찰이 계속될 전망이어서 귀추가 주목

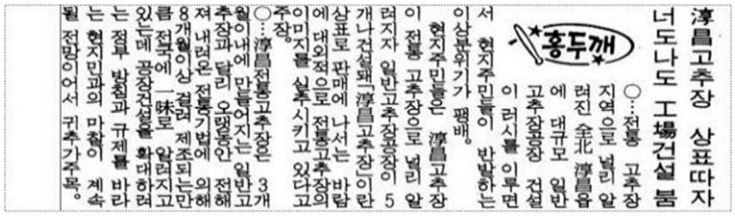

淳昌고추장 상표따자
너도나도 工場건설 붐
홍두깨
○…전통 고추장 지역으로 널리 알려진 全北 淳昌읍에 대규모 일반 고추장공장 건설에 현지주민들이 반발하는 이상분위기가 팽배.
현지주민들은 淳昌고추장이 전통 고추장으로 널리 알려지자 일반고추장공장이 5개나건설돼 淳昌고추장이란 상표로 판매에 나서는 바람에 대외적으로 전통고추장의 이미지를 실추시키고 있다고 주장.
○…淳昌전통고추장은 3개월이내에 만들어지는 일반고추장과 달리 오랫동안 전해져내려온 전통기법에 의해 8개월이상 걸려 제조되는 만큼 전국에 一味로 알려지고 있는데 공장건설을 확대하려는 정부 방침과 규제를 바라는 현지민과의 마찰이 계속될 전망이어서 귀추가 주목.

그림 4. 순창고추장 상품화와 지역 내 공장건설

으며, 제품명에 순창의 지명을 강조하여 판매하였다[10].

1988년에 조성된 가남농공단지(순창군 농공단지)에 입주한 4개의 기업 중 2개의 기업이 장류관련기업으로, D社와 순창농협가공사업소가 입지하여 생산을 시작하게 된다. 역시 80년대 후반에 D社 장류공장을 설립하였다. D社는 당시 대기업 계열사인 Y社로 시작하였다. D社의 순창 내 입지는 중소기업고유업종으로 지정되어있던 장류산업에 대기업의 자본이 투입된 것으로 볼 수 있다.

"원래 순창읍내에 D社의 전신이 되는 업체가 있었어요. Y社은 순창에 있던 순창의 장류제조업체를 인수하여 설립 후, 가남농공단지에 공장을 통해 생산을 시작하였습니다. 이후 96년에 OEM방식으로 관계를 맺어왔던 모기업에 통합되었고, 97년 사명이 변경되어 현재 D社에 이르고 있습니다."

(D社의 K씨)

가남농공단지 바로 옆에는 A1社가 가남농공단지가 조성되기 이전부터 입지하고 있었다. 양조형 장류제조업체 Y社, A1社 역시 이 시기에 순창에서 장류산업을 시작하였다.

80년대 중후반부터 90년대 초까지의 제조방식이 다른 업체의 지역 내 입지는 업체 간 대립양상을 보이기도 하였다. 일부 소비자들의 인식 부족으로, 생산방식의 차이 및 원료로 인한 가격차이가 나타남에도 불구하고, 전통방식으로 생산된 것과 같은 순창고추장으로 인식되었기 때문이었다.

"당시, 기계식 생산방식을 인정하지 못하던 전통제조방식의 업체는 대량생산방식의 업체에게 가짜 고추장을 제조한다는 식으로 언급하였습니다."

(A1社의 K씨)

전통형 장류제조업체와 양조형 장류제조업체의 생산제품이 혼용되어 판매되는 것은 두 집단간의 갈등을 초래하였다. 순창군은 이러한 갈등을 해소하기 위

표 1. 1980년대 후반의 순창장류산업 현황

분류	기업명	설립 연도	종업원수 (명)	생산액 (백만원)	생산량			고추장상표
					고추장	된장	간장	
공장 고추장 (4)	화영	1987	45		12,400	8,080	2,010	임금님표 순창고추장
	순창식품장유	1987	20		494	1987	–	토박이(가마표) 순창고추장
	순창농산	1991	14		180	–	–	백산표(순표) 고추장
	옥천식품	1986	10		405	–	–	본가순창고추장
			89	5,234				
전통 고추장 (27)	개인등록(26)	1986			–	–	–	MY, 오뚜기 고추장 등
	순창고추장협의회 (14명)	1986			–	–	–	순창고추장보존 협의회
			94	3,200*				

출처: 순창군(1993), 이동필 외(1993)를 이용하여 재작성.
* 장아찌 판매액은 집계되지 않음.

하여 '기능인 제도'를 통해 제조기능인을 지정하여 순창전통고추장제조업체를 보호하였다. 제조기능인의 지정 및 관리에 대한 규정은 표 3과 같다. 기능인 제도는 순창 전통 고추장의 정의 및 규정을 명확히 함으로써 전통형 장류제조업체를 보호하는 제도이다. 이 제도는 지역 전통제조방법을 이용한 전통장류제품을 보호하고, 대량생산제품과 구별하여 그 우수성을 인증하려했다는 점에서 의의가 있다.

한편, 이 시기 농촌특산(부업)단지육성사업[11]은 순창의 장류산업이 발전할 수 있는 계기가 되었다. 순창군(1993)의 순창군정사지에 의하면 순창전통고추장부업단지가 1988년도에 지정되었고, 소재지는 순창, 순화, 참여가구는 14호, 생산량은 170t이며 600백만원의 소득을 기록하였다. 이외에 유통시설사업을 실시하여, 농산물의 생산시기의 한정성, 보관성, 규격성의 문제를 해결하기 위해 생산자와 소비자 간의 수요와 공급, 가격결정의 문제를 해결하기 위해 추진되었다. 사업이 확대됨으로써 지역 특산물이 개발되고 판매가 활발히 이루어져 생산자의 편익을 도모하고, 규격 출하, 운송비 절감 및 상품을 고급화하여 높은 부가가치를 창출하였다. 이를 전담하기 위하여 1991년 10월 20일 농산계에 농산물 전담과가 설치되었으며, 92년에는 농축산물의 유통단계를 관리하기 위한 순창군 농축산물 유통 영농조합이 신설되기도 하였다(순창군, 1993). 이처럼 순창 장류제품의 생산확대 및 유통경로를 관리하는 장치가 등장하였다.

이와 같이 1985년부터 1992년은 순창 장류제조업체의 지리적 집적과 동시에, 이와 관련하여 순창군이

표 2. 1992년 순창군 가공업소 현황

계	조미식품	절임식품	전통 고추장	두부	피자	압착 식용유	떡류 가공업
97	8	6	24	2	6	22	29

출처: 순창군(1993)

표 3. 전통 순창고추장 기능인 지정 및 관리에 관한 규정

제4장 전통 고추장기능인 지정 관리 제11조(제조기능인 지정) 전통 고추장 제조기능인은 다음 요건을 갖춘자로서 사명감이 투철하고 전통고추장에 대한 전통성을 인식, 고유의 전통을 향상 보존시킬 수 있는 자로 하되 심의위원회의 심의를 거쳐 군수가 자격을 인정한다. 1. 신청일 현재 35세 이상의 여자로서 순창군내에서 10년 이상 거주하고 작업활동 능력이 있는 자 2. 전통 고추장 제조경험이 풍부하여 현 거주지 이장과 인근 세대주 15인 이상의 추천을 받은 자

출처: 이동필 외(1993)

다양한 제도적 장치를 마련한 시기이다. 즉, 순창군 장류산업의 형성기라고 할 수 있다.

3) 순창장류산업의 성장 및 단지화 정책 (1993~1997)

1993년부터 1997년에는 전통형 장류제조업체의 단지화 정책이 추진되었다. 순창전통고추장민속마을 조성은 전통형 제조업체의 생산 및 유통 과정을 효율적으로 관리하기 위한 것이었다. 고추장 생산 및 판매가 증가하면서 제품의 품질 문제가 대두되었다. 전통고추장의 맛 · 제조기법 등의 상실 우려가 높아졌으며, 전통형 장류제조업체들이 환경오염 방지시설을 갖추지 않은 채 제품을 생산하는 문제가 지적되었다. 순창군은 장류제조과정을 효과적으로 관리함으로써 제품의 품질을 유지하고, 제조과정에서 발생하

표 4. 순창군정사지의 전통고추장 관련 내용

가. 전통고추장 생산 1) 槪要 ○ 순창의 특산물인 전통고추장은 이태조가 어린 시절 무학대사가 기거하고 있던 만일사를 찾아가는 도중 어느 농가에 들려 점심때 먹었던 고추장의 맛을 잊지 못하고 登極한 후 進上토록 한데서 유래하였다. ○ 순창고추장은 순창지방에서만 생산되는 고추를 원료로 하여 재래식 비법에 의하여 제조되며 검붉은 빛깔에 은은한 향기와 감미로운 맛은 높은 평가를 받고 있다. ○ 88올림픽 고속도로 개통 이전에는 자가소비 및 친지, 관광객에 소량을 판매하는 방법으로 명맥을 이어 왔으나 88올림픽 고속도로 개통과 國風 등 중앙단위 토산품 판매 행사를 통해서 순창고추장의 진가가 널리 홍보되면서 관객은 물론 백화점, 아파트 단지, 우편주문판매 등 판로가 증가함에 따라 대규모 장류 제조업체까지 입주하여 고을의 명성을 높이고 있다.	
전통고추장	기능인: 26명(보존협의회 14, 보존회 12) 연간생산: 236톤(고추장 165, 장아찌 17) 기능인 개인별 제조: 232톤 보존협의회 공동제조: 4톤 1992년도 판매: 210톤 관광객 방문 및 주문: 176톤 행사 전시판매: 30톤 우편주문 판매: 4톤 판매 총소득: 2,177백만원
장류 제조업체 생산	업체수: 4개소 1992년 제조물량: 11,825톤(고추장 7,227톤, 된장 4,598톤)

출처: 순창군지편찬위원회(1993)

는 오수 등을 공동으로 처리하여 환경오염 문제를 해소시키는 것과 동시에, 장류산업을 지역 특화산업 및 WTO 대응 전략상품으로 육성하고자 지역 내에 산재되어 있는 전통형 장류제조업체들의 집단화를 계획, 순창전통고추장민속마을을 조성하게 되었다(이경진, 2005; 박현태 외, 2007).

한편, 이 시기는 지역자원기반산업의 육성을 적극적으로 추진하였으며, 이 과정에서 지역 외부 지식을 활용하였음이 나타난다. 예를 들어, 권태영(1997)의 「순창 전통고추장의 보존성 향상에 의한 수출 증대방안의 연구」 등을 통해 순창고추장의 유통과정 중에 나타나는 용기 팽창문제에 대한 해결책을 모색하였다. 해당 연구에는 장기적인 순창전통고추장의 보호, 육성을 위하여, 순창고추장민속마을단지 내에 식품연구소 설립이 제안되었다.

4) 순창전통고추장민속마을로의 이주와 정착 (1997~2003)

순창전통고추장민속마을은 1993년에 계획되었으며, 97년에 완공되어 업체가 입주하기 시작하였다. 97년 IMF경제위기의 영향으로 업체의 마을 입주는 서서히 진행되었다. 2004년 기준 전통고추장민속마을은 54개 업체에게 분양되었으나, 34개의 업체만이 영업 중이고, 나머지는 미입주 혹은 미영업상태였다(이경진, 2005). 기업체 이외에 순창전통고추장마을 입구에 당화솥, 건조기 등 부분적인 기계화 작업을 위한 공동작업장과 제품을 공동으로 전시하고 판매할 수 있는 공동판매점도 설치하였다. 그러나 공동작업장은 업체 간의 협력미비로 가동이 중단되었고, 공동판매장도 업체 소유의 개별적인 판매장을 개설하면서부터 사용되지 않았다(이경진, 2005; 박현태 외, 2007). 한편, 순창군청은 전통형 장류제조업체를 현장에서 지원하기 위해 식품과학연구소(현 장류연구사업소)를 마을 내에 설치하게 된다. 장류의 위생 및 품질관리를 담당하였던 식품과학연구소는 지방자치단체 중 최초로 식약청 승인을 받은 지자체 산하 식품위생기관이다.

생산 공간의 집적화는 기업 간의 협력과 경쟁을 강화하였다. 가격경쟁의 심화, 품질경쟁, 신제품의 모방 등이 이 시기에 나타난다. 또한 관광객을 유인하려는 호객행위 등 심각한 판매경쟁이 나타났던 시기이기도 하다. 이로 인한 기업 간의 불신감과 갈등이 심화되었다. 한편, 긍정적인 면도 나타났다. 혁신적인 분위기가 조성된 것이다. 빠른 정보의 공유, 신제품의 개발 등에 일부 기업가적 기업이 나타났으며 이러한 분위기를 이끌었다(이경진, 2005).

5) 장류산업 클러스터로의 도약(2004년 이후)

노무현 정부의 균형발전정책이 강화되면서, 지방에 다양한 자금이 유입되었다[12]. 지역특화발전특구, 신활력사업, RIS사업 등을 통해 낙후된 지역을 중심으로 지역 스스로가 정책을 수립하는 상향식 정책제도가 시행되었다. 순창은 이와 같은 배경하에서 전략산업으로 순창 장류산업을 지정하여, 순창의 장류산업을 1차 산업과의 연계 및 관광단지화 등 다차산업으로의 육성할 것을 계획하였다. 2004년 12월 30일에 순창의 장류산업은 지역특화발전특구로 지정되었으며, 이후 신활력사업의 대상으로도 선정되었다.

2004년 이후 순창의 장류산업은 질적 · 양적인 성장을 이루었다. 먼저, 산업의 고도화가 나타났는데, 장류제품의 품질유지, 위생 상태 개선, 신제품개발에 있어서 전문적인 과학기술을 접목할 수 있는 여러 연구기관과의 네트워크를 구축하였다. 외부 지역 연구기관과의 네트워크 구축으로 낙후지역의 불리함을 극복할 수 있었다. 이러한 지역 외부의 다양한 연구기관과의 연계가 지속되었던 것은 순창군 및 장류제조업의 여러 혁신적인 기업가의 노력에 기인한다.

순창 장류산업조성이 성공적인 지역산업발전사례로 알려지게 되면서, 이를 벤치마킹하고 학습하려는 지자체들이 나타났다. 이는 국가균형발전위원회, 지역클러스터 등의 정책을 통해 지지되었고, 각 지역에서는 지역자원을 활용한 산업을 육성하고자 하는 노

력에 더욱 박차를 가하게 되었다. 순창군 장류산업은 노무현 정부의 국가균형발전정책과 잘 맞기도 했지만, 지방정부의 준비된 자원과 정책의 흐름에 맞는 대응이 있었기 때문에 지역자원기반산업의 대표적인 성공사례로서 부각될 수 있었다. 전문가를 투입하여 RIS사업을 구상한 것은 매우 성공적이었다. 순창군은 장류밸리프로젝트를 하드웨어와 소프트웨어 개발로 나누어 개발정책을 수립하였다. 특히 소프트웨어 산업 중에서 네트워킹을 하나의 과제로 두고, 국제적인 지식유입을 위한 지속적인 활동을 보여주고 있다. 이외에도 외부 국책연구원 및 대학 등에 정책 연구를 수탁함으로써, 바람직한 정책을 세우고자 하였다. 지역 내 주체들을 혁신적 기업가로 육성하고자 영세업체 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point, 식품위해요소중점관리기준) 교육, 프로그램개발 등의 지원과 전문가 그룹으로 구성된 인력풀로 기업을 지원하고 있다. 이는 지역 주민의 능동적인 참여 비율을 높이는 역할을 하였다. 이와 같이 순창군의 지역자원을 활용한 산업전략과 클러스터 및 네트워크 개념을 도입한 지역 발전 전략의 수립은 순창군의 장류산업이 발전하는데 큰 계기가 되었다.

4. 순창 장류산업의 성공요인

1) 지역적인 지역밀착형 산업의 발굴과 육성

순창 장류산업의 성공요인 중 제일 먼저 살펴볼 것은 지역적인 산업의 발굴과 육성이라는 점이다. 순창군은 장류산업의 육성과정에서 단순히 지역의 1차 자원뿐만 아니라, 지역의 여러 자원을 복합적으로 활용하였다. 순창군은 지역의 기후적 조건, 지리적 조건 등 고추장 발효에 적합한 조건과 순창 장류의 궁중진상유래를 잘 활용하였다. 이에 더하여, 제도적 장치를 통해 산업을 육성 · 보호하고 있다. 앞에서 살펴본 바와 같이 순창군은 전통적으로 내려오는 장류제조방식을 보호하기 위해 기능인제도를 통해 전통형 장류제조업체를 보호, 양조형 장류제조업체와의 차이를 두도록 하였다. 순창군의 정책적 관여는 지역 고유의 장류제조방법을 보호하는 동시에 장류제조업체의 다양화에 도움을 주었다.

순창군은 장류산업을 지역의 1차 산업 및 3차 산업과 연계시킴으로써 지역의 전후방산업과의 연계발전을 추구하였다. 대표적으로 지역 농가와의 계약재배의 시도가 그러하다. 계약재배를 통하여, 장류제조업체는 지역 및 지역 인근의 농산물을 사용하여 제품의 안전성 및 신뢰도를 향상시켰고, 지역 농가는 판로에 대한 걱정없이 안심하고 작농에 매진할 수 있게 되었다. 또한 순창전통고추장마을은 관광과의 연계를 고려하여 단지가 조성되었다. 순창전통고추장마을은 전통고추장의 생산뿐만 아니라 순창의 새로운 관광지로서 활용될 수 있도록 전부 한옥으로 건축되었으며, 인근의 관광지(강천산 등)과 연계되어 관광자원으로 활용되고 있다.

2) 기존 지식과 새로운 지식의 결합, 지식네트워크 구축

순창 장류산업의 두 번째 성공요인은 지식네트워크의 구축이다. 앞에서 살펴본 바와 같이 순창은 전통적인 장류 제조 노하우를 가진 장류제조업체의 집적에 따른 지역 내에 축적된 지식이 장류산업 형성에 기여하였으며, 이후 양조형 장류제조업체의 입지를 통해 다양한 지식네트워크를 형성하고 있다. 이와 같은 다양한 유형의 장류제조업의 집적은 순창 장류제조업이 지속적으로 성장하는 데 중심이 된다. 전통적인 제조방식의 가내수공업형 업체와 대량생산이 가능한 양조형 장류제조업체가 한 지역에 입지하는 것은 지역의 다양성과 경쟁우위 획득에 매우 중요하였다(이경진, 2011). 서로 다른 다양한 네트워크를 보유한 서로 다른 생산방식 및 서로 다른 규모의 기업들의 집적으로 지역은 더욱 역동적인 지역 내외의 네트워크를 형성할 수 있었고, 기업 간의 협력 및 경쟁은

현재의 순창 장류산업의 거버넌스를 형성시키는데 일조하였다고 할 수 있다.

2000년대 중반 이후, 발효미생물 종합활용센터, 장류연구소, 전북대학교 식품생명공학과 순창분원 등의 장류관련 연구기관과의 네트워크 구축 및 관련 기관의 지역 내 입지는 순창의 지식네트워크를 더욱 강화하고 있다. 또한 장류연구사업소를 중심으로 한 산학연관 컨소시움과 국제장류포럼 등을 통해 지역 외 네트워크를 통해 새로운 지식이 유입되고 있다. 산학연관 컨소시움 및 국제 장류포럼 등을 통해서 지식흐름을 가능하게 하고, 해외 관련 연구자를 초청하여 세미나 등의 교류회 개최되고 있는 지식네트워크가 구축되고 유지되고 있다는 것이 순창 장류산업의 성공요인이라고 하겠다.

3) 시의적절한 정책구상과 적용

세 번째 성공요인은 관련 산업 정책의 적극적인 수립과 시의적절한 정책의 시행이다. 순창전통고추장 민속마을을 조성으로 전통형 장류제조업체들간의 지리적인 근접성을 확보하였으며, 식품과학연구소를 단지 내에 입지시킴으로써, 장류제조업체들의 생산활동을 지원하였다. 순창 장류에 관하여 연구하였던 전북대학교 학생이 졸업 후 순창 식품과학연구소에서 근무하게 되었고 이후 장류제조업체, 전북대 식품생명공학과, 순창군의 협력이 나타나게 되었다. 이후 2000년대 중반의 순창 식품과학연구소가 장류연구사업소로 확장되면서 마이크로 수준의 품질관리에서 원료구매, 품질관리, 연구개발, 판로지원, 패키징 지원사업 등 기업의 모든 가치사슬단계 지원뿐만 아니라, 장류산업의 국내외 네트워크 구축, 장류산업의 지속적인 성장 등을 담당하게 되었다.

2004년 대한민국 제 1호로 순창장류산업특구가 지정되고, 신활력사업, Post-RIS(지역연고사업, 지역혁신특성화사업) 등의 혜택을 통해 다양한 자금이 유입되면서, 순창군은 장류산업을 지원하는 H/W(장류연구소, 장류체험관, 장류박물관, 시설정비) 정책과 S/W(국내외 네트워크 지원, 지역 내 영농조합 설립지원)정책을 동시에 실시하여 장류산업의 육성을 적극적으로 지원하였으며, 이는 장류산업의 연구개발기능이 강화되는 계기가 되었다.

4) 다수준의 네트워크 거버넌스 체계

네 번째 성공요인은 순창의 네트워크 거버넌스 체계이다. 순창의 장류산업 네트워크 거버넌스는 지역수준뿐만 아니라, 인근지역, 지역 인근 대도시, 국가, 세계적 수준에서 다양한 혁신주체들과 네트워크를 구축하고 있다. 특히, 장류연구사업소는 지역의 장류제조업체가 지역, 인근지역, 국가, 세계적 수준에서 다양한 기업기능이 적절한 기관과 연계될 수 있도록 직간접적인 역할을 수행하고 있다. 장류연구사업소(구 식품과학연구소)는 기업체의 애로사항 파악 및 기술 및 산업지원서비스를 제공하며, 각종 연구개발 및 업무 협약 등 장류산업네트워크 구축에서 중추적인 역할을 수행하고 있다. 지역 내의 기업간의 협력, 전북대 등의 지역 외 도시와의 협력을 이끌어낸 한편, 최근에는 광역적 협력을 통해 지역발전을 고려하고 있다. 산학연관 각계의 전문가들로 구성된 (사)장류기술연구회(대학교수, 연구소, 다양한 유형의 기업이 포함)는 다양한 전문가 그룹으로 조직되어 장류산업 전반에 대한 기획 · 조정, 방향제시의 역할을 하고 있다. 국가적 수준 및 세계적 수준에서도 장류 및 장류관련산업의 연구개발과 관련하여 다양한 네트워크가 구축되고 있다. 전북대, 한국식품연구원, 장류연구소 등 연구개발 협력, 영국의 캠덴연구소, 일본 나고야대학 등 다양한 국가의 관련 기관과도 연구개발 협력을 체결하는 등 국내외 연구개발 협력을 지속하고 확장하고 있다.

5) 지역 및 기업의 무형가치의 이용

순창 장류산업의 다섯번째 성공요인은 지역 및 기업의 무형가치의 활용 및 이용, 창출이라는 점이다.

순창과 순창에 입지한 장류제조업체는 서로 무형가치를 이용하고 창출하는데 상호작용하면서 그 가치를 높이고 있다고 할 수 있다. 순창군은 순창 고추장에 대한 이미지를 활용하여 순창이 고추장의 본고장임을 강조하여 홍보하였다. 또한 순창전통고추장민속마을을 조성함으로써, 전통적 가옥경관과 전통적 장류제조 현장을 연출하여 장류고장의 이미지와 인지도 높이고, 2000년대 중반에는 장류연구소 및 장류박물관, 장류체험관 등으로 순창 장류의 이미지와 인지도를 제고하였다. 순창은 장류와 장수의 고장으로 선정되었다. 2003년 7월호 미국 타임지에 세계적인 장수마을로 소개되었는데, 이를 계기로 장류와 장수의 이미지가 결합하여 새로운 건강한 이미지를 향성하고 있다. 이는 장류제조업체들의 지역 내 입지에도 영향을 미치고 있다.

장류제조업체들은 순창의 위와 같은 장류의 이미지를 활용하기 위하여 지역 내에 입지하였다. 전통형 장류제조업체뿐만 아니라 양조형 장류제조업체들도 지역의 장류이미지를 적극적으로 이용하고 하였다. 80년대 후반에 입지한 D社는 순창에 전해져 내려오는 궁중진상유래를 이용하여(표 4) 전국적으로 TV, 신문 등을 통하여 판매활동을 하였다. 이는 해당 양조형 전통제조업체뿐만 아니라, 전통형 장류제조업체의 제품판매에도 도움이 되었다. 순창의 장류 이미지가 전국적으로 홍보가 되었기 때문이다. 이에 더하여, 전통형 장류제조업체들은 기능인 제도 등의 순창군의 제도적 지원으로, 양조형 장류제조업체와 다름을 강조하여, 보다 높은 부가가치를 획득할 수 있었다. 그리고 위의 사례에서 나타난 것과 같이, 기업의 판매활동은 지역의 이미지를 제고할 수 있다. 즉, D社와 같이 국가, 세계적 수준에서 판매활동을 하는 기업활동은 지역의 이름을 그대로 브랜드화 하여 제품을 판매하고, 이는 지역 이미지를 제고, 결국 지역 내 입지한 기업들에게도 도움이 된다. 이는 지역 내에 다양한 제조방식, 다양한 규모의 기업이 입지함으로써 서로 다른 기업활동을 통해 다양한 관계적 자산을 축적하며, 이는 지역 내에 축적된 자산에 더해져, 새로운 지역 자산으로 작용하게 된다.

5. 결론

본 연구는 지역자원기반산업의 집적지 형성과정과 그 과정에서 나타난 성공요인을 살펴봄으로써 주변부지역의 지역발전전략의 함의를 찾고자 하였다. 이를 위하여 지역자원기반산업 중 순창의 장류산업을 사례로 산업집적지 형성과정을 역사적 접근방법으로 살펴보고, 순창 장류산업집적지 형성과정에서 나타난 성공요인을 통해 주변부 지역의 지역발전전략에 활용할 수 있는 함의점을 도출하였다.

본 연구에서는 순창 장류산업의 형성 및 발달과정을 88고속도로의 개통과 1985년의 식품가공업체 등록기준완화, 1993년의 순창군 전통고추장민속마을 계획 추진, 1997년 순창전통고추장민속마을 입주, 2004년 장류특구 지정을 중심으로 시기를 구분하였다. 위의 특징적인 사건을 기준으로 순창 장류산업의 발달과정을 장류제조의 산업화(~1985), 장류산업의 형성(1985~1992), 장류산업의 성장 및 단지화 정책(1993~1997), 순창전통고추장민속마을로의 이주와 정착(1997~2003), 장류산업 클러스터로의 도약(2004년 이후)으로 5개로 구분하여 살펴보았다.

순창 장류산업집적지 형성과정에서 나타난 특성은 다음과 같다. 첫째는 장류제조업에 유리한 조건에 기반하여 형성되었다. 순창은 발효에 적합한 기후를 가지고 있으며 운송이 편리한 지역이었다. 뿐만 아니라 장류의 원료의 산지 혹은 원료가 집약되는 지역이었다. 이와 같이 지리적 특성에 기반하여 장류산업이 형성되고 성장하였다. 두 번째는 외부 지식의 유입으로 각 지역이 급속한 성장을 경험하였다는 것이다. 순창은 지역에 축적되고 착근된 지식에 기반하여 발전하고 있었다. 초기 산업화단계에서 외부 지식이 도입되는 것은 새로운 지식 네트워크를 생성시킨다. 사례지역인 순창의 장류산업발전과정에서 모두 지역

외부의 연구자, 대학과의 연계가 나타났으며 이를 기반으로 산업이 과거에 비해 빠른 속도로 발전하게 되었다. 이 과정에서 산업발전을 위한 연구시설이 설치되었고, 이는 지역 외부의 선도적인 지식과 지역 내부의 지식을 융합하는 새로운 장이 되어 산업발전을 이끌고 있다.

순창 장류산업집적지의 경쟁우위를 성공적으로 이끈 요인으로 첫째는 지역의 특성을 반영한 가장 지역적인 산업의 발굴이었다. 즉, 가장 지역적인 산업의 창출이 중요하였다. 순창 장류산업의 두 번째 성공요인은 지식네트워크의 구축이었다. 전통형 장류제조업체와 양조형 장류제조업체간의 지식교류 및 지역 내와 지역 외의 지식 네트워크가 협력과 경쟁을 이끌고 산업 역동성을 유지시켰다. 세 번째 성공요인은 시의적절한 정책설계 및 적용이었다. 유연적인 정책적 대처는 산업이 지속적으로 발전하는데 중요한 역할을 하였다. 네번째 성공요인은 순창의 네트워크 거버넌스 체계이다. 순창의 장류산업 네트워크 거버넌스는 지역 수준 뿐만 아니라, 인근지역, 인근 대도시, 국가, 세계적 수준에서 적절한 기관 및 자원과의 연계되어 있다. 순창의 동일한 산업 내 다양한 유형의 기업은 다양한 네트워크를 창출하여 다양한 지식과 연계함으로써 산업의 지속성에 중요한 역할을 하고 있다. 마지막으로 순창 장류산업의 다섯번째 성공요인은 지역 및 기업의 무형가치의 활용 및 이용, 창출이라는 점이다. 순창과 순창에 입지한 장류제조업체는 서로 무형가치를 이용하고 창출하는데 상호작용하면서 그 가치를 높이고 있다고 할 수 있다.

본 논문은 순창 장류산업의 사례를 통하여 지역자원기반산업을 이용한 주변부지역의 지역발전정책에의 함의를 찾고자하였다. 주변부지역이 지역자원을 이용한 산업을 성공적으로 육성하기 위해서는 지역적인 산업을 발굴, 시의적절한 정책을 수립 및 적용, 지역 지식순환 네트워크를 구축, 가치사슬 단계별 네트워크 구축 및 다양한 지리적 스케일의 공간 전략, 무형가치 이용 및 창출이 중요하였다. 그러나 지역정책을 설계할 때 주의해야 할 것은 지역자원기반산업의 육성이 지역경제를 이끄는 하나의 수단이 되는 것이지 만병통치약이 아니라는 것이라는 점을 염두에 두어야 한다는 것이다. 마지막으로, 본 논문은 경제지리학의 역사적 접근방법으로 순창 장류산업의 산업집적지 형성과정을 살펴봄으로써, 최근에 다소 사용되지 않은 경제지리학의 역사적 접근방법의 중요성을 제시하였다는 점에서 학문적 의의가 있다고 하겠다.

주

1) 경제지리학은 공간상에 전개되는 경제활동의 입지와 공간조직, 자원의 이용뿐만 아니라, 경제활동의 지역적 전문화, 지역경제체제, 지역경제의 발달 등을 분석하는 학문이며(박삼옥, 1999), 경제사가 경제현상의 시간을 중시하여 수직적 · 발전적 연구를 하는데 대하여, 경제지리학은 시 · 공간적 · 수평적 · 분포적 연구를 한다(한주성, 2006). 경제사는 경제의 변화현상이 분화해 가는 과정을 기술하는 학문인 것과 비교하여, 시간의 흐름에 따라 경제활동의 공간적인 변화과정 연구하는 것은 경제지리학의 역사적 접근이라고 할 수 있다. 본 연구에서는 순창 장류산업의 형성 및 발전요인을 살펴보는데 있어서, 역사적 접근방법으로 순창 장류산업과 관련된 경제현상을 살펴보고자 하였다.

2) 순창이 장류로 유명해진 것은 조선을 건국한 태조 이성계의 유례로 시작된다. 태조 이성계가 왕이 되기전 스승인 무학대사가 기거하고 있는 순창군 구림면 소재의 만일사(萬日寺)를 찾아가던 중 한 농가에서 점심 때 먹은 고추장 맛을 잊지 못하다가 후일 왕이 된 후 궁중에 진상토록 한데서 유래하고 있다(순창군, 1993).

3) MY할머니고추장인 순창읍 백산리 순창 전통고추장마을내에 위치하고 있는 순창 MY 식품은 순창에서 6대째 걸쳐 약 300년정도 순창에 거주하고, 순창고추장을 담아오면서 오랜 인고와 정성으로 그 명성과 맛을 이어왔다. 이 기업 시초는 1962년으로 거슬러 올라간다. MY씨가 순창고추장상회를 설립하면서 고추장 판매를 시작하였고, 88년 7월 순창 MY할머니고추장이라고 기업명을 바꾸어 기업을 잇고 있으며, 1990년 7월 순창 전통고추장 제조기

능보유자 인정서를 취득하였다. 1993년 전통 식품 상징 표시인 물레방아마크의 사용을 승인받게 된다(고추장 전통 제18호, 된장 제19호).

4) MJ할머니고추장은 63년 오뚜기상회의 명칭으로 고추장을 제조하여 판매하였고, 이후 (주)오뚜기에서 오뚜기라는 상호를 사용하지 못하게하여, 상호를 MJ로 바꿨다고 한다.

5) 당시, MY씨는 돌아가신 시어머니 林매이씨로부터 고추장제조기술을 물려받았다. 이후 국민소득수준이 높아지면서 순창고추장에 대한 수요가 증가하였고, 이에 순창지역주민들이 시장판매를 위해 고추장을 만들기 시작했다. 1984년 기준 MY씨 연간 70~80통씩 제조하여 시장에 팔고 있으며 수입은 2천만원정도였다. 고향을 지키는 사람들 〈고추장 제조 MY 씨〉, 매일경제, 1984, 01, 13

6) 당시 순창의 특산물로 지정된 제품은 고추장, 자수 등 여러 품목이 있었으나, 본격적으로 80년대 후반부터 장류산업이 특산물로 지정되면서 성장하게 된다.

7) "산지-〉소비자 직접연결 진짜 특산물 집까지 배달", 매일경제, 1986년 12월 15일자, "특산품우편주문 인기", 경향신문, 1986년 12월 18일자

8) "盧(노)총리 "地自制문제 대통령도 각별한 관심", 매일경제, 1986년 6월 12일자, "세계적 작품되도록", 경향신문, 1986년 6월 20일자.

9) LK할머니의 인터뷰로, 순창 장류산업의 상업화에 대한 정확한 시기는 밝혀지지 않았으나, [만석꾼 LK할머니 순창고추장]의 영업시작일시는 순창군 장류사업소의 자료(영업시작일시에는 1997년으로 기록)보다 훨씬 이전부터였음을 파악할 수 있었다.

10) 매일경제 1989년 7월 5일자

11) 농촌의 유휴 노동력과 기존자원을 효율적으로 활용하여 특산물을 생산하는 단지를 지정 지원육성하는 사업으로 농외소득을 높이고 지역사회개발에 기여하고 있으며 군내에서는 1969년 이후 11개 단지를 지정 육성하고 있다. 특산단지에서 생산제품으로는 죽제품, 한지, 민속공예, 절임식품, 고추장, 동아정과 등 지명도가 높고 상품화, 시장성이 좋은 품목을 지정 지원육성하여 농가소득 확대에 기여해왔다(순창군, 1993 : 412).

12) 순창전통고추장민속마을 조성산업이 시작된 1993년 이후, 순창장류밸리조성사업에 투입된 자금은 국비 827억원, 도비 185.5억원, 시군비 237.5억원 기타 185억원으로 총 1,435이다. 장류산업특구로 지정된 이후, 유입된 자금은 1,283억원으로 이와 같은 자금유입은 장류산업의 성장을 급속화시켰다. 그 이전에 순창장류산업단지에 투입된 자금은 152억원에 불과하다.

참고문헌

강미자, 2005, "순창장류산업특구:지역특화발전특구", 도시문제 40(436), pp.74-78.

강인형, 2004, "지역발전 성공사례(3): 전북 순창군의 지역혁신 사례: 향토자원을 활용한 순창장류산업 육성 성공사례", 지방행정 53(611), pp.119-130.

권태영, 1997, "순창 전통고추장의 보존성향상에 의한 수출증대 방안의 연구", 전주대학교.

김대귀, 2006, "지역활성화와 순창장류산업의 전략", 전북발전포럼 2, pp.71-77.

김용웅 · 차미숙 · 강현수, 2009, "신지역발전론", 한울.

농림부 · 농업기반공사 농어촌연구원, 2004, "농촌지역 향토산업 육성방안 연구", 농업기반공사 농어촌연구원.

박삼옥, 1999, 현대경제지리학, 아르케.

박석두 · 김태연, 2004, "농촌 지연산업 활성화 방안", 한국농촌경제연구원.

박순호 · 권경순, 1986, "지방특산식품연구: 순창고추장을 중심으로", 한국민속학회지 19, pp.183-200.

박영수, 2008, "순창의 농산물을 순창의 기술로 세계인의 식탁에: 순창장류산업의 혁신과 성공전략", 식품문화 한맛한얼 1(3), pp.21-24.

박현태 · 김배성 · 이웅연, 2007, "순창 장류 농산업클러스터 구축 연구", 한국농촌경제연구원.

순창군, 1993, "淳昌郡政史誌".

순창군. 2006, 통계연보.

순창군, 2008. "2007 특구운영 성과보고서".

순창군, 2009, "2008 특구운영 성과보고서".

순창군, 2010, "2009 특구운영 성과보고서".

순창군, 2011, "2010 특구운영 성과보고서".

순창군지편찬위원회, 1982, 순창군지.

신동화, 2004, "콩 발효식품의 제조기술 변천과 기능성", 한국콩연구회지 21(1), pp.49-63.

양종술, 2003, “향토음식에 대한 소비자 구매행동 조사: 순창고추장을 중심으로”, 전북대학교 석사학위논문

이경진, 2005, “농촌지역자원에 기반한 산업의 생산 및 혁신 네트워크에 관한 연구”, 서울대학교 석사학위논문.

이경진, 2011, “지역자원기반산업의 가치사슬 상의 기업활동 네트워크: 순창 장류산업을 사례로”, 대한지리학회지 46(3), pp.351-365.

이경진, 2011, “지역자원기반산업의 네트워크 형성과 거버넌스”, 서울대학교 박사학위논문.

이동필 · 오내원 · 황의식, 1993, “전통가공식품 육성방안”, 한국농촌경제연구원.

이재하, 2003, “세계도시지역론과 그 지역정책적 함의”, 대한지리학회지 38(4), pp.562-754.

정경란 · 장대자 · 양혜정 · 권대영, 2009, “고추장 이야기 : 순창고추장은 언제부터 유명했는가?”, 식품문화 한맛 한얼 2(3), pp.6-58.

정도연, 2008, “傳統醬類에 汚染된 Bacillus cereus의 모니터링 및 低減化를 위한 硏究”, 전북대학교 박사학위논문.

정도연 · 송미란 · 신동화, 2001, “천연첨가물을 이용한 전통고추장의 유통중 팽창억제 및 품질개선”, 한국식품영향과학회지30(4), pp.605-610.

한주성, 2006, 경제지리학의 이해, 한울.

황수철 외, 2006, “순창장류산업의 경제적 파급효과 분석과 향후 전망”, 농정연구센터.

Avermaete, T. and Vandermosten, G., 2009, Traditional Belgian Beers in a Global Market Economy. in Nijkamp, P. and Rastoin, J. L.(eds.). *Traditional food production and rural sustainable development : a European challenge,* England: Ashgate, pp.239-254.

Gilpin, J. and Traill, B., 1995, Small and Medium Food Manufacturing Enterprises in the EU: A Cross-Country Synthesis, *Structural Change in the European Food Industries,* Discussion Paper No. 11.

MacLeod, G., 2001, New Regionalism Reconsidered: Globalization and the Remaking of Political Economic Space, *International Journal of Urban and Regional Research* 25, pp.804-829.

Vaz, T. d. N and Nijkamp, P., 2009, The Complex Force Field of Traditional Food Systems: Setting the Scene, in Vaz, T. d. N., Nijkamp, P. and Rastoin J. L(eds.). *Traditional food production and rural sustainable development : a European challenge pp.*3 - 10. England: Ashgate. Economic Geography Series, London, United Kingdom.

교신: 이경진, 151-742, 서울 관악구 관악로 1 서울대학교 220동 501호 국토문제연구소, 전화: 02-880-6358, 이메일: kjlee1@gmail.com

Correspondence: Kyung Jin Lee, The institute for Korean Regional Studies Rm.501, Bldg.220, Seoul National University, Gwanak_1 Gwanak-ro, Gwanak-gu, Seoul 151-742, Korea, Tel: +82-2-880-6358, e-mail: kjlee1@gmail.com

최초투고일 2011년 8월 8일
최종접수일 2011년 8월 22일

Journal of the Economic Geographical Society of Korea
Vol.14, No.3, 2011(342~357)

The Formation Process and Success Factors of Regional Resource-based Industries: A Case Study on Fermented Soy Industry in Sunchang

Kyung Jin Lee*

Abstract : The purpose of this study is to provide implications for regional development policy, especially peripheral regions, by investigating the agglomeration process of regional resource-based industries. In the process of globalization, the region emerges as an actor which participates in competition in the global market. Developing regional resource-based industries is an important tool to develop regional economy. This study examines the agglomeration process of the fermented soy products industry in Sunchang in historical approach and finds out success factors of regional resource-based industries. Then policy implications for regional development by developing regional resource-based industries are drawn and suggested.

Keywords : regional resource-based industry, Sunchang, fermented soy products industry, regional development policy, regional resource, regional development

* Senior Researcher, Seoul National University The Institute for Korean Regional Studies