

## 과메기 제조·가공·판매 전문인력 양성 방안에 관한 연구

박종운 · 심현철 · 차철표<sup>†</sup>

(부경대학교)

### A Study on Cultivating Professional-human Resources for Manufacturing and Processing and Sales of Guamegi

Jong-Un PARK · Hyun-Cheol SIM · Cheol-Pyo CHA<sup>†</sup>

(Pukyong National University)

#### Abstract

In around of Guryongpo Pohang Port, a Guamegi production special zone is being established as modernized processing plants, cold storages, Guamegi research centers, or publicity centers are being built in a row with forming the tourism and culture streets as a start. Regarding the special Guamegi production zone, the local autonomous entities are promoting various projects as investing approximately 40 billion won as its budget; however, it is still very rare to elevate the level of Guamegi, the special product, and make investment plans to create a brand for it. To make a special product brand cannot be realized just by building the Guamegi industrialization processing complex, and mere publicity also does not guarantee sustainable development. It can be realized only when the product's taste or hygiene satisfies the people's needs.

Therefore, this study examines the changes of Guamegi-related business and the strategies to develop Guamegi industry in order to find ways to manufacture Guamegi and cultivate specialized manpower for processing to make a special brand with Guamegi. Regarding the Guamegi business and the cultivation of specialized manpower for Guamegi, this study conducted a survey to 377 persons including the business owners, employees, or civil servants related with Guamegi.

It is needed to install educational institutions to cultivate specialized manpower for Guamegi and also operate various programs so as to conduct education to cultivate specialized manpower for Guamegi. And it is necessary to elevate the quality and sanitation of Guamegi and create a brand by inducing a specialized license system that can help those involved in Guamegi business have pride.

*Key words* : Professional-human resources, Manufacturing, Processing and Sales, Guamegi

#### I. 서론

포항시 구룡포항 일원에 과메기 관광·문화거리  
조성을 시작으로 현대화된 가공공장 및 냉동창

고, 과메기 연구센터, 홍보관 등을 연차적으로 설  
치하는 등 과메기 생산특구가 조성되고 있다. 과  
메기 산업화 가공단지는 구룡포 일원에 생산·가  
공·유통·체험·관광을 함께하는 새로운 개념의 테

<sup>†</sup> Corresponding author : 051-627-9326, cheolppyo@hanmail.net

마 관광단지 조성을 목표로 지난 2009년부터 2012년까지 4년간 380억원의 사업비를 들여 추진 중인 사업이다. 과메기 산업화 가공단지조성이 완료되면 과메기를 활용한 각종 기능성 식품 개발로 내수기반이 확대되고 수출이 증가돼 과메기 생산이 현재 600억원에서 1,000억원 규모로 확대되고 경제적 파급효과도 4천억원 이상이 될 것으로 기대하고 있다(포항시, 2010).

이는 과메기 특구와 관련하여 많은 예산을 투입하고 있으나, 정작 과메기 특산품의 고급화나 브랜드화에 대한 투자계획은 매우 미미하다. 특산품 브랜드화는 산업화 가공단지조성만으로 이루어지거나 또는 홍보만으로 지속적 발전을 도모할 수 없고, 제품의 맛과 위생 등이 국민의 욕구를 충족할 때에 가능할 것이다. 특히, 과메기의 가공공정이 기계화되어 있지 않고 오로지 사람의 손에 의존한다는 점에서 맛과 위생의 규격화가 힘들다. 과메기의 맛과 위생 등이 다른 지역과의 차별화될 때 특산품으로서 인정을 받게 될 것이고, 과메기의 소비가 확대될 경우, 지역적 특색이 있는 맛과 위생의 고급화만이 포항 과메기 산업이 보다 발전할 수 있을 것이다.

과메기가 지역 특산품으로서 국민들의 사랑이 영원하기 위해서는 생산과 제조에 다소 시간이 걸리고, 정성과 노하우가 필요하고, 심지어는 장인정신까지 요구되는 것을 감내하면서 음식의 맛이 변하고 상품의 질이 떨어지는 것을 사전에 방지해야 한다. 이를 위해서는 과메기 취급을 전담할 전문인력을 지자체 차원에서 지속적으로 양성하고, 아울러, 자격증제도를 도입하여 이들을 우대하는 방안이 마련되어야 한다.

세계 식품시장의 개방화와 새로운 식품사고의 발생으로 식품안전에 대한 각국 정부의 관심이 크게 증대하고 있다. 특히, 최근 몇 년 사이에 다양하게 발생하고 있는 식품안전사고로 인해 식품에 대한 소비자의 관심은 과거 어느 때보다 크게 증가하였으며, 안심하고 믿을 수 있는 식품을 구매하기 위해 소비자들은 다양한 식품정보에 큰

관심을 가지고 있다.

이에 따라 최근 급변하는 국내·외 시장 변화에 대응하기 위한 품질경쟁력을 갖추기 위해서 과메기의 고유브랜드로 경쟁력 우위를 확보하는 것은 매우 중요하다. 그렇게 하기 위해서는 과메기에 대한 전문인력 양성이 필요하고 과메기 인증제 도입을 위한 지원기관이 설치되어야 하는 등 과메기 전문인력의 양성체제 구축과 더불어 인력양성이 요구된다.

따라서 본 연구는 품질과 위생을 통한 과메기 특산품 브랜드화를 위한 과메기 제조·가공 전문인력의 양성방안을 마련함을 목적으로 한다. 이 연구에서 다루고자 하는 구체적인 연구문제는 다음과 같다.

첫째, 과메기 전문인력 양성이 필요한가?

둘째, 과메기 전문인력 양성을 위한 가장 시급한 과제는 무엇인가?

셋째, 과메기 전문 자격증 제도가 필요한가?

넷째, 과메기 사업 전반에 대한 지식과 직무능력은 어떠한가?

## II. 이론적 배경

### 1. 과메기 정의 및 특성

과메기의 사전적 정의를 보면 꾀치를 여러 차례 얼리고 말린 것이라고 정의 내리고 있다. 과메기는 겨울철에 냉동상태의 꾀치를 내다 걸어 3~10일 동안 얼고 녹기를 반복하여 말린 것으로 주로 경상북도 지방에서 먹던 음식이다. 과메기는 청어의 눈이 나란하도록 놓은 후 꾀어 말린다는 의미의 관목(貫目)이라는 이름에서 유래되었다고 한다. 목(目)이 포항 방언으로 메기라고 하여 관메기가 되었고, 후에 이것이 과메기가 된 것이다.

과거에는 청어를 많이 사용했으나 근래에는 많이 잡히지 않고 비싼 데다, 건조기간이 오래 걸려 지금은 꾀치로 만든다. 주로 경상북도 포항, 울진, 영덕 등에서 많이 생산 되는데, 포항의 구

룡포가 유명하다(포항시청 홈페이지).

과메기는 겨울철 사리나무나 대나무 등을 이용하여 연안에서 어획되는 꽂치의 눈을 떼어 재래식 부엌의 봉창부근에 걸어두어 부엌에서 자연적으로 새어 나오는 연기에 그을리면서 자연 건조하여 생산한다.

과메기는 지방, 단백질, 핵산, 비타민, 무기질이 풍부한 식품이다. 꽂치과메기에 함유된 지질 중 특히 고도불포화지방산인 EPA와 DHA함량이 높은 것으로 알려져 있는데 이들 EPA와 DHA의 기능을 살펴보면 혈관확장작용, 혈소판 응집억제작용, 혈압저하작용, 혈액 중 중성지방 저하작용, 혈액 중 저비중 콜레스테롤 저하작용, 혈액 중 고비중 중성지방 저하작용, 혈액점도 저하작용, 심근경색방지, 뇌경색방지 등 성인병 예방의 생리적 기능을 가진 것으로 알려져 있다(조영대·김정애·오승희, 2000).

## 2. 과메기 사업의 변화

### 가. 과메기 특구 지정

포항 구룡포 과메기 산업특구 지정 사업은 다음과 같은 4대 특화사업을 선정하여 중점 추진하였다.

첫째, 구룡포 과메기 생산 및 소득 기반조성사업에서는 건조덕장 조성 및 냉동시설을 확충하고 둘째, 구룡포 과메기 연구개발 사업에서는 기능성 제품개발을 위한 생리활성 연구와 기능성 제품개발, 그리고 2차 가공상품 개발 및 지원사업을 한다. 셋째, 구룡포 과메기 마케팅 네트워크 구축사업에서는 홍보 및 광고, 브랜드 개발, 체험형 관광상품 연계 개발, 포장지 개발 및 개선의 사업이 이루어지고 넷째, 구룡포 과메기 유통 체험 및 관광사업에서는 과메기 문화거리를 조성하고 과메기 축제를 활성화 시키는 데 있다.

포항 구룡포 과메기 산업특구는 지역경제를 활성화 시키고 포항이 과메기 중추도시라는 위상을 제고시킬 것이다.

특구는 경상북도 포항시의 구룡포읍, 호미곶면, 장기면, 동해면 일원이며 총 투자규모는 149억원, 생산 파급효과는 196,459백만원, 고용파급 효과 8,949명, 지방세수 증대효과 4,487백만원의 효과가 있을 것으로 예상된다.

### 나. 과메기 국제브랜드화

농림수산식품부에서 주관한 수산물 브랜드 대전 우수브랜드 선정 행사는 지방자치단체로부터 브랜드 추천, 대상 브랜드 인지도 및 경영체 현황 조사, 평가위원회 관능 및 종합평가 등 총 5개의 심사를 거쳐 선정된다. 주요 수산물의 브랜드 파워는 존재하고 있으며, 실제로 이 같은 브랜드 수산물은 시장에서 경쟁력을 가지고 소비자의 구매를 이끌 수 있다.

수산물에 대한 강력한 브랜드 이미지가 있는 것은 영광굴비나 안동 간고등어가 대표적이다. 안동 간고등어는 바다와 먼 내륙지방 안동에서 고등어가 지역명품으로 브랜드화 된 것은 그에 맞는 스토리를 가지고 있기 때문이다.

경북 수산물 중 과메기는 포항을 중심으로 한 동해안 청정 해안지역에서 청어, 꽂치와 같은 등푸른 생선을 이용하여 동절기에 동결, 율해, 건조 등의 숙성, 발효과정을 거쳐 생산한 수산 건제품을 말한다(조영대·김정애·오승희, 2000).

1960년대 청어가 잡히지 않으면서 꽂치로 과메기를 만들기 시작하였으며, 현재는 동결과 해동을 반복하면서 말린 꽂치를 과메기라 부르고 있으며, 2007년 7월 16일자로 구룡포 지역이 과메기 산업특구로 지정받아 포항 구룡포 지역에서 생산되는 과메기의 우수성이 인정되면서 '포항 구룡포 과메기'라 부르고 있다.

전국 과메기 생산량은 정확히 추정할 수 없으나, 전체 과메기 생산의 90% 이상이 포항지역에서 생산되는 걸로 추정하고 있으며 이중 80%는 구룡포 인근지역에서 생산되고 있다.

따라서 최근 급변하는 국내·외 시장 변화에 대응하기 위한 품질경쟁력을 갖추기 위해서 과메기

의 고유브랜드로 경쟁력 우위를 확보하는 것은 매우 중요하다.

### 3. 과메기 전문 인력의 양성

#### 가. 과메기 생산 및 가공 인력의 양성

포항 과메기 특산품은 2007년 7월 16일 재정경제부로부터 포항시 구룡포읍 및 인근 3개면(동해, 장기, 대보) 584ha가 과메기 특구로 지정됨에 따라 인지도가 높아지고 과메기에 대한 다각적인 홍보로 전국적인 명성을 얻고 있으며, 대형마트, 홈쇼핑 관계자로부터 계약 물량이 쇄도해 판매량이 증가하고 있지만 여러 문제점을 내재하고 있을 뿐만 아니라, 이에 대한 전문인력의 양성이 체계화되어 있지 못한 실정이다. 포항시 및 관련 단체들은 과메기를 이용한 다양한 상품의 개발과 과메기의 사계절 생산 체계를 확립해 생산자들에게 과메기 생산 시 주의사항 및 유통체계 일원화, 규격상품 출시 등 상품의 품질을 높이는 데 위생관리, 유통관리 및 육성방안에 대한 교육을 하고 있다.

현재 포항시내에서 시행되고 있는 과메기 관련 교육은 매년 10월 중에 과메기 생산자 및 유통중사자를 대상으로 위생 및 판매교육을 실시하고 있으며, 생산에 따른 판매지도는 과메기 생산철(11~2월중)에 집중적으로 생산 및 건조, 판매 등을 읍, 면, 동에서 지도하도록 하고 있으나 교육 내용은 다양성이 부족하다.

과메기 교육은 과메기조합에서 단체 공동원료구매, 생산, 공동판매, 품질개선, 홍보, 마케팅 등과 관련하여 조합원을 대상으로 한 교육이 이루어지고 있다. 실제 과메기 생산자를 대상으로 한 생산(가공) 기술에서 위생, 포장, 표준화, 유통 등 교육의 다양성이 필요하며, 전문기관 위탁(각 분야별 전문가) 교육이 요구되며, 과메기 산업 육성을 위하여 인력양성전문 교육기관과 연계하여 교육의 효율성을 제고하고 과메기 관련 정보와 지식 습득을 위한 방안을 마련해야 할 것이다.

현재 전문 인력양성 프로그램은 별도로 마련되

어 있지 않으나, 과메기특구지정 이후 특구 지역 내에 과메기 생산자가 늘어나는 추세에 있으며, 전문적으로 생산시설 등을 갖춰 유통판매업을 하려는 생산자들이 정부로부터 지원을 받아 수산물산지가공시설을 확충하고 있으므로 분야별 전문가 양성 프로그램을 개발하여 전문가 양성방안의 마련이 요구되고 있다.

#### 나. 과메기 전문 자격증제도의 도입에 의한 고품질화

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육은 경상북도나 또는 포항시가 직접 실시할 수 있고, 민간기관에 위탁하여 실시할 수 있다. 합리적인 방법은 민간으로 하여금 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 시행하도록 하되, 경상북도나 포항시는 이들의 교육과정과 시설에 대해 관리·감독 또는 교육인증제도를 활용할 수 있다.

그리고 도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률에 따른 도농교류 또는 농어촌지역개발 전문인력 양성프로그램 및 체험지도사, 마을해설가 교육과정 인증과 같이 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 이수한 자에게 자격증을 부여하는 것으로 한다. 자격증을 소지한 자가 제조·가공한 과메기 특산품을 포항 과메기 특산품으로 인증한다.

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육과정 인증제를 마련하고, 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육과정 운영자 선발하여 다양한 교육 프로그램 운영하여 과메기 제조·가공 전문인력을 양성함으로써 지역 고유의 맛을 유지할 수 있을 뿐만 아니라, 고급화를 도모할 수 있을 것이다. 게다가 과메기 제조·가공 전문인력의 양성 및 자격증제도를 도입·운영함으로써 지역적 차별화를 도모할 수 있다.

## Ⅲ. 연구 방법

### 1. 연구의 방법

본 연구는 과메기 전문인력의 양성방안을 마련하기 위해 각 산업분야의 전문인력 양성에 관한 선행연구를 수집·분석하였으며, 과메기특구 관련 현행 지방자치단체의 정책 및 지원사업, 추진현황을 조사하였으며, 이를 토대로 연구의 필요성과 목적 및 이론적 배경을 설정한 후, 과메기 전문인력 양성을 위한 기초자료 확보차원에서 설문문항을 자기 기입식으로 작성하도록 구성하였다.

설문지는 과메기 전문인력 양성을 위한 기초자료 조사를 주된 내용으로 하였다. 그 내용으로는 과메기 전문인력 양성의 필요성, 전문교육의 유무, 최소한의 교육기간, 담당기관, 전문인력 양성에 필요한 교육내용, 전문인력 양성을 위한 과제, 자격증제 도입의 필요성 등 과메기 전문인력 양성에 대한 일반적인 사항과 응답자의 지식정도를 알아보는 지식영역 및 과메기 사업 관련 종사자가 알아야 할 직무능력 등 3개의 분야로 구분하였다.

## 2. 조사 대상 및 분석

조사대상은 포항에서 근무하고 있는 수산계 공무원과 관련 과메기 가공에 종사하는 종사자들이다. 조사대상의 선정은 과메기 사업을 추진하고 있거나 또는 과거에 과메기 관련 업무를 수행한 공무원 및 어업인 교육을 주로 담당하고 있는 공무원으로 하였을 뿐만 아니라, 과메기 조합, 과메기를 가공하고 있는 기업인 및 어업인 등 관련 업종 종사자로 한정하였다.

설문에 응한 응답자는 총 377명으로 남성이 249명, 여성이 128명이었다. 응답자의 연령은 20대가 19명, 30대가 53명, 40대가 143명, 50대가 112명, 60대가 43명, 70대가 7명으로 40~50대가 가장 많은 비중을 차지하였다. 학력별로 살펴보면, 고졸이하가 142명, 전문대 졸업이 131명, 대졸 87명, 대학원 이상이 8명으로 고졸이하 또는 전문대를 졸업한 사람이 전체의 72.4%를 차지하는 것으로 나타났다. 전체 377명 중 9명은 학력

을 응답하지 않았다. 업종별로 분류해 보았을 때는 어업 20명, 양식업 13명, 가공/유통 147명, 공무원 130명. 기타 67명으로 가공/유통에 종사하는 업자와 공무원이 가장 많이 응답한 것으로 조사되었다.

수집된 설문자료는 SPSS 18.0 통계 프로그램을 이용하여, 빈도, 백분율, 평균, 표준편차 등을 구하였다.

## IV. 연구 결과

### 1. 과메기의 특산품화

가. 특구 지정만으로 과메기 특산품화 가능 여부  
현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 교육을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 포항시 과메기의 생산·가공·유통·체험·관광 분야 전문인력 양성 없이 과메기 생산 특구 지정만으로 과메기 특산품화가 충분하다고 생각하는지에 대해 교차분석 한 결과 남성의 경우 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 각각 13.7%, 44.6%, 8.0%로 절반 이상이 전문인력 양성 없이 특구 지정만으로는 과메기의 특산품화가 충분하지 않다고 생각하였고, 여성의 경우에도 보통이다, 그렇지 않다, 전혀 그렇지 않다는 비율이 각각 17.2%, 34.4%, 7.0%로 특구 지정만으로는 과메기의 특산품화가 충분하지 않다고 생각하였다.

<Table 1> To make a specific region for choice goods of Gwamegi

Unit : Person명(%)

Classification	Male	Female
Very positive	19 (7.6)	5 (3.9)
Positive	65 (26.1)	48 (37.5)
Normality	34 (13.7)	22 (17.2)
Negative	111 (44.6)	44 (34.4)
Very negative	20 (8.0)	9 (7.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

나. 장인정신과 문화가 생존하는 포항 과메기의 특산품 여부

포항시의 과메기가 대대로 전수받은 지식이나 기술과 (장인)정신 및 문화가 깃들여진 특산품이라 생각하느냐는 질문에는 남, 여 모두 보통이다, 그렇다, 매우 그렇다의 응답이 남성 91.2%, 여성 91.5%로 포항의 과메기가 특산품이라고 생각하는 것으로 조사되었다.

<Table 2> Choice goods of Gwamegi in Pohang

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
Very positive	48 (19.3)	34 (26.6)
Positive	147 (59.0)	61 (47.7)
Normality	32 (12.9)	22 (17.2)
Negative	19 (7.6)	11 (8.6)
Very negative	3 (1.2)	0 (0.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

## 2. 과메기 전문인력 양성

### 가. 과메기 전문인력 양성 필요성

응답자에게 과메기 전문인력 양성의 필요성에 대해 조사한 결과 남성의 경우 그렇다 48.2%, 매우 그렇다 30.5%로 과메기 전문인력 양성이 매우 필요하다고 응답하였고, 여성의 경우에도 그렇다 61.7% 매우 그렇다 25.8%로 전문인력 양성이 필요하다고 느끼는 것으로 나타났다.

<Table 3> Necessity to make an expert in Gwamegi

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
Very positive	76 (30.5)	33 (25.8)
Positive	120 (48.2)	79 (61.7)
Normality	36 (14.5)	15 (11.7)
Negative	13 (5.2)	1 (0.8)
Very negative	4 (1.6)	0 (0.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

과메기 사업과 관련된 전문교육을 받은 적이 있는지 물어본 결과 남, 여 모두 전문교육을 받아본 경험이 없다는 응답이 각각 85.1%와 88.3%로 나타나 응답자의 대부분이 전문교육의 필요성을 느끼고 있음에도 불구하고 전문교육을 받아본 경험이 없다는 것을 알 수 있다.

<Table 4> Experience of a specialized course of Gwamegi

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
Have	37 (14.9)	14 (10.9)
Don't have	212 (85.1)	113 (88.3)
No choice	0 (0.0)	1 (0.8)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

지금 현재 하고 있는 과메기 관련 사업의 직무 수행과 관련한 지식이나 기술을 습득한 경로는 무엇이냐는 질문에 대한 답은 <Table 5>와 같다.

<Table 5> A learning route to get technique for manufacturing and processing of Gwamegi

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
professional training institutions	4 (1.7)	1 (0.8)
Social education institutions	32 (13.3)	9 (7.4)
Education in the firm	30 (12.4)	4 (3.3)
Neighbors	141 (58.5)	86 (70.5)
Self study	34 (14.1)	22 (18.0)
Total	241 (100.0)	122 (100.0)

나. 과메기 사업에 종사하기 위한 최소 학력  
과메기 사업에 종사하기 위해 최소한의 학력은 무엇이라고 생각하느냐에 대한 질문에는 남성의 경우 학력무관이 58.7%로 가장 많았고, 고등학교 졸업, 전문대 졸업, 대학교 졸업, 석사/박사 등의 순으로 나타났고, 여성의 경우 학력무관이 61.7%로 가장 많았고, 고등학교 졸업, 전문대 졸업, 대

학교 졸업의 순으로 나타났다.

<Table 6> The minimum scholarship

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
High school	82 (33.2)	39 (30.5)
College	14 (5.7)	8 (6.3)
University	4 (1.6)	2 (1.6)
Master/Doctor	2 (0.8)	0 (0.0)
No education	145 (58.7)	79 (61.7)
Total	247 (100.0)	128 (100.0)

전문 교육이 이루어 질 때 과메기 사업과 관련된 업무를 수행하려면 최소한 어느 정도의 교육기간이 필요하다고 생각하는지에 대한 질문에는 남성의 경우 1~3주 또는 3~6주라고 응답한 응답율이 각각 28.2%, 28.6%였고, 18.2%는 3개월 이상의 교육기간이 필요하다고 응답하였다. 여성의 경우는 1~3주가 30.5%로 가장 많았고 3~6주가 21.9%, 12주 이상이 21.0%로 나타나는 등 여성도 평균 1개월 이상의 교육기간이 필요하다고 생각하는 것으로 나타났다.

<Table 7> The minimum education period to make an expert in Gwamegi

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
Less a week	26 (10.4)	10 (7.8)
1~3 weeks	70 (28.2)	39 (30.5)
3~6 weeks	71 (28.6)	28 (21.9)
6~12 weeks	37 (14.6)	24 (18.8)
Over 2 weeks	45 (18.2)	27 (21.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

과메기 전문인력을 양성한다고 할 때 담당해야 하는 교육기관은 어디여야 한다고 생각하는냐는 질문에 대한 응답은 남녀 모두 과메기 영어조합이 각각 46.6%와 50.5로 가장 높았고, 국가기관,

평생교육기관, 학교, 기타기관의 순으로 나타났다.

<Table 8> An educational institution to make an expert

Unit : person(%)

Classification	Male	Female
School	24 (9.7)	8 (6.3)
the administrative machinery of a state	54 (21.8)	29 (22.8)
Lifelong education institute	45 (18.1)	19 (15.0)
A Gwamegi union	115 (46.4)	64 (50.4)
The others	10 (4.0)	7 (5.5)
Total	248 (100.0)	127 (100.0)

과메기 전문인력을 양성하기 위한 교육내용은 무엇이 되어야 한다고 생각하는가에 대한 질문(복수응답)에서는 남성의 경우 생산이 52.1%로 가장 많았고 다음으로 유통이 15.3%, 가공 14.1%, 위생 8.1%, 보관 4.4%, 판매와 홍보 각각 2.4%, 관광 1.2%의 순으로 나타났고, 여성의 경우 생산이 45.4%, 유통 16.4%, 위생 11.7%, 가공 10.9%, 보관 7.0%, 홍보 4.7%, 판매 3.1%, 관광 0.8%의 순으로 나타나 성별로 보았을 때는 생산에 대한 교육내용이 가장 필요하다고 생각하는 것으로 나타났다.

다. 과메기 전문인력 양성을 위한 과제

과메기 사업에 대한 전문교육을 받는다면, 과메기의 특산품화에 어느 정도 도움이 될 것이라고 생각하는가에 대한 질문에 남성의 경우 도움이 된다, 매우 도움이 된다가 각각 49.4%, 43.0%로 매우 높게 나타났고, 여성의 경우도 도움이 된다, 매우 도움이 된다는 비율이 49.2%, 34.4%로 남, 여 모두 과메기 사업에 대한 전문교육이 과메기 특산품화에 도움이 된다고 생각하는 것으로 나타났다.

<Table 9> Industrializing contributiveness through the technical training in Gwamegi

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
Very helpful	107 (43.0)	44 (34.4)
Helpful	123 (49.4)	63 (49.2)
Normal	16 (6.4)	19 (14.8)
Unhelpful	1 (0.4)	2 (1.6)
Totally unhelpful	2 (0.8)	0 (0.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

과메기 사업의 활성화를 위해서 전문인력을 양성해야 한다면 가장 시급한 과제는 무엇인가 라는 질문에는 <Table 10>과 같이 조사되었다.

<Table 10> Subjects of training course for expert in Gwamegi

Unit : Person(%)

Classification	Male	Female
Developing program	135 (54.2)	51 (39.8)
Government supporting	70 (28.1)	43 (33.6)
Gwamegi certificate induction	29 (11.6)	14 (10.9)
Better treatment for expert	14 (5.6)	18 (14.1)
The others	1 (0.4)	2 (1.6)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

남성의 경우 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발이 54.2%로 가장 시급한 과제라고 응답하였고, 정부의 과감한 지원, 과메기 자격증 도입, 전문인력의 급료 등 처우 개선, 기타의 순으로 나타났으며, 여성의 경우 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램 개발, 정부의 과감한 지원, 전문인력의 처우 개선, 과메기 자격증 도입, 기타의 순으로 나타나, 남, 여 모두 전문인력 양성을 위한 교육 프로그램의 개발이 가장 시급한 과제라고 생각하는 것으로 나타났다.

### 3. 과메기 전문 자격증 신설

#### 가. 과메기 전문 자격증 필요성

과메기 사업의 전문성을 높이기 위하여 과메기

전문 자격증 제도를 도입하자는 의견이 많이 나오고 있다. 이에 따라 응답자에게 전문 자격증 제도 도입이 필요한 것인가를 질문하였고, 응답한 결과 남성의 경우 필요하다는 응답이 52.6%로 과반수 이상을 차지하였고, 매우 필요하다 또는 보통이다가 16.9%로 그 뒤를 이었다. 여성의 경우 54.7%가 필요하다는 응답을 하였고, 보통이다 19.5%, 매우 필요하다 17.2% 등의 순으로 조사되었다.

<Table 11> Necessity of a certificate of qualifications system

Unit : person(%)

Classification	Male	Female
Very necessary	42 (16.9)	22 (17.2)
Necessary	131 (52.6)	70 (54.7)
Normal	42 (16.9)	25 (19.5)
Not necessary	24 (9.6)	6 (4.7)
Never necessary	10 (4.0)	5 (3.9)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

또한, 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증을 도입했을 때, 이 자격증 소지자가 생산한 과메기를 포항의 특산품으로 인정하는 것에 대해 어떻게 생각하는지에 대한 질문의 답변을 보면 남성의 경우 필요하다 47.8%, 매우 필요하다 26.5% 등의 순으로 나타났으며 여성의 경우 필요하다 51.6%, 매우 필요하다 21.1% 등의 순으로 나타나 남, 여 모두 자격증 소지자의 생산품이 특산품으로 인정되어야 한다고 생각하는 것으로 나타났다.

<Table 12> approval making special goods by the certificate owner of qualifications

Unit : persn(%)

Classification	Male	Female
Very necessary	66 (26.5)	27 (21.1)
Necessary	119 (47.8)	66 (51.6)
Normal	36 (14.5)	26 (20.3)
Not necessary	18 (7.2)	8 (6.3)
Never necessary	10 (4.0)	1 (0.8)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)



나. 과메기 전문 자격증의 내용

과메기 전문 자격증 제도를 도입할 경우, 어떤 분야에 가장 비중을 둔 자격증 이어야 된다는 질문에 남성과 여성 모두 생산·가공이 각각 51.8%, 46.9%로 가장 많았고 위생·보관이 각각 31.4%, 35.9%로 그 뒤를 이었다.

<Table 13> The contents of expert certificate in Gwamegi Unit : person(%)

Classification	Male	Female
production/processing	129 (51.8)	60 (46.9)
distribution/sale	30 (12.0)	14 (10.9)
sanitation/keeping	78 (31.4)	46 (35.9)
tourism/PR	11 (4.4)	8 (6.3)
the others	1 (0.4)	0 (0.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

또한, 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증을 도입하고 이 자격증 소지자로 하여금 포항의 과메기를 생산하도록 할 경우 다른 지역 생산품과 차별화는 물론, 과메기 소비가 확대될 것이라고 생각하느냐는 질문에 남성의 경우 그러할 것이다 49.9%, 매우 그러할 것이다 31.3%의 순으로 나타났으며 여성의 경우도 53.9%, 매우 그러할 것이다 29.7%의 순으로 나타나 남, 여 모두 과메기 전문 자격증을 소지한 소지자의 생산품일 경우 소비가 확대될 것으로 생각하는 것으로 나타

났다.

이에 따라, 응답자들은 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증의 도입이 필요하고 자격증 소지자가 생산한 과메기를 포항의 특산품으로 인정한다면 다른 지역과의 차별화는 물론, 과메기 소비가 확대될 것이라고 매우 긍정적인 생각을 하는 것으로 조사되었다.

<Table 14> Consumer trends of Gwamegi which is produced by certificate owners Unit : person(%)

Classification	Male	Female
very positive	78 (31.3)	38 (29.7)
positive	124 (49.9)	69 (53.9)
no idea	27 (10.8)	21 (16.4)
negative	13 (5.2)	0 (0.0)
very negative	7 (2.8)	0 (0.0)
Total	249 (100.0)	128 (100.0)

4. 과메기 사업 전반에 대한 지식영역

가. 성별에 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 과메기 사업을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 과메기 사업 전반에 대한 지식의 정도를 조사하였다. 성별로 과메기 사업 관련 지식영역 25개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <Table 15>와 같다.

<Table 15> Knowledge realm of Whole Gwamegi business by sex distinction

No.	List	Male		Female	
		average	standard deviation	average	standard deviation
1	The knowledge of commercial law	3.46	.950	3.73	.798
2	The knowledge of processing in Gwamegi	3.06	.944	3.23	.960
3	The knowledge of using computer.	3.00	.976	3.23	.932
4	The knowledge of sanitation of Gwamegi	2.98	.988	3.16	.894
5	The knowledge of law of international trade	3.92	.905	3.99	.808
6	The knowledge of the type in Gwamegi goods	3.15	.972	3.38	1.01
7	The knowledge of distribution police	3.31	.932	3.68	.939
8	The knowledge of direct transaction in Gwamegi	3.22	1.00	3.56	.978
9	The knowledge of accounts and financial management	3.67	1.08	3.90	.971

10	variety and function of the wholesale market of marine products	3.54	1.02	3.82	.943
11	The knowledge of a distribution channel in Gwamegi	3.34	.980	3.75	.956
12	The knowledge of a forward bargain in Gwamegi	3.54	1.00	3.77	.808
13	The knowledge of auction system in Gwamegi	3.66	.975	3.92	.875
14	The knowledge of price fixing in Gwamegi	3.37	1.04	3.66	.907
15	The knowledge of Food quarantine law of each countries	4.03	.882	4.24	.771
16	The knowledge of trade in import and export	3.96	.977	4.17	.852
17	The knowledge of Food quarantine law of our country	3.98	.954	4.13	.817
18	The knowledge of e-commerce in Gwamegi	3.70	1.05	4.04	.926
19	The knowledge of the law in Gwamegi business	3.81	1.01	4.04	.951
20	The knowledge of collect and practical use of fishery information	3.71	1.06	4.12	.936
21	The knowledge of design of Gwamegi business	3.75	.944	3.92	.884
22	The knowledge of market research method in Gwamegi	3.60	1.03	3.82	.909
23	The knowledge of store, keep and transport in Gwamegi	3.39	1.09	3.65	1.02
24	Understanding of production supply system	3.52	1.01	3.70	1.04
25	The knowledge of type and operation system of retailer and retailer organization	3.55	1.04	3.73	1.00

과메기 사업관련 지식에 대한 정도를 보면, 남성의 경우, 국가별 식품 검역법에 대한 지식(4.03), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.98), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.96) 등의 순으로 나타났다.

과메기 사업관련 지식에 대한 정도를 보면, 여성의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.24), 과메기 수출입에 대한 무역지식(4.17), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.13) 등의 순이었다.

성별 과메기 사업관련 지식에 대한 요구도는 과메기 가공에 관한 지식, 컴퓨터 활용에 관한

지식, 과메기 위생에 관한 지식, 과메기 상품의 종류별 지식 등의 분야가 낮게 나타나고 있는데, 이는 현재 과메기에 대한 정확한 지식을 가지고 있지 못하고 있음을 나타낸다고 할 수 있다.

나. 학력별에 과메기 사업 전반에 대한 지식 영역

현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 교육을 담당하고 있는 공무원을 대상으로 과메기 사업 전반에 대한 지식영역을 조사하였다. 성별로 과메기 사업 전반에 대한 지식영역 25개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <Table 16>과 같다.

<Table 16> The knowledge realm of the whole Gwamegi business by scholarly attainments

No	List	below high school		college		university		graduate school	
		average	standard deviation	average	standard deviation	average	standard deviation	average	standard deviation
1	The knowledge of commercial law	3.65	.953	3.36	.886	3.64	.821	3.13	.991
2	The knowledge of processing in Gwamegi	2.89	.654	3.13	.881	3.37	.905	3.25	1.04
3	The knowledge of using computer.	3.43	1.01	2.73	.867	2.99	.828	2.88	.641
4	The knowledge of sanitation of Gwamegi	2.85	.940	3.11	.930	3.24	.976	2.62	.744
5	The knowledge of law of international trade	4.17	.883	3.76	.869	3.89	.754	3.38	1.06
6	The knowledge of the type in Gwamegi	3.04	.985	3.34	.951	3.40	1.03	2.88	.835

과메기 제조·가공·판매 전문인력 양성 방안에 관한 연구

	goods								
7	The knowledge of distribution police	3.31	.969	3.52	.914	3.59	.947	3.00	.756
8	The knowledge of direct transaction in Gwamegi	3.20	1.03	3.41	.960	3.48	1.01	2.88	.641
9	The knowledge of accounts and financial management	3.89	1.18	3.60	.918	3.70	.966	3.50	.926
10	variety and function of the wholesale market of marine products	3.63	1.09	3.63	.896	3.60	1.01	3.63	.916
11	The knowledge of a distribution channel in Gwamegi	3.48	.973	3.47	1.02	3.51	1.01	3.00	.535
12	The knowledge of a forward bargain in Gwamegi	3.51	1.02	3.67	.863	3.66	.938	3.38	.744
13	The knowledge of auction system in Gwamegi	3.69	1.01	3.80	.898	3.75	.930	3.63	.916
14	The knowledge of price fixing in Gwamigi	3.35	1.06	3.51	.948	3.55	.962	3.00	1.07
15	The knowledge of Food quarantine law of each countries	4.23	.872	4.01	.818	3.97	.841	4.00	.926
16	The knowledge of trade in import and export	4.18	.935	3.89	.930	3.90	.953	4.13	.835
17	The knowledge of Food quarantine law of our country	4.13	1.03	3.96	.788	3.92	.905	4.00	.926
18	The knowledge of e-commerce in Gwamegi	3.80	1.13	3.86	.934	3.79	.990	3.50	1.07
19	The knowledge of the law in Gwamegi business	3.30	1.03	3.32	.832	3.35	1.02	3.33	1.14
20	The knowledge of collect and practical use of fishery information	3.89	1.07	3.85	.980	3.76	1.08	3.88	1.13
21	The knowledge of design of Gwamegi business	3.80	.942	3.79	.945	3.87	.900	3.38	.744
22	The knowledge of market research method in Gwamegi	3.58	1.03	3.73	.920	3.74	1.7	3.38	.916
23	The knowledge of store, keep and transportin Gwamegi	3.32	1.09	3.53	1.02	3.66	1.08	2.88	1.36
24	Understanding of production supply system	3.46	1.04	3.60	.958	3.79	1.04	2.88	1.36
25	The knowledge of type and operation system of retailer and retailer organization	3.46	1.07	3.69	.993	3.76	1.00	2.88	.835

고졸 이하의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.23), 과메기 수출입에 대한 무역 지식(4.18), 국제 무역법규에 관한 지식(4.17), 등의 순으로 나타났다.

전문대졸의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.01), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.96), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.89) 등의 순으로 나타났다.

대졸의 경우 국가별 식품 검역법에 관한 지식(3.97), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(3.92), 과메기 수출입에 대한 무역지식(3.90)의 순으로 나타났다.

대학원 이상의 경우 과메기 수출입에 대한 무역지식(4.13), 국가별 식품 검역법에 관한 지식(4.00), 우리나라 식품검역법에 관한 지식(4.00)의 순이었다.

학력별 과메기 사업 전반에 대한 지식 요구도는 무역이나 관련 법규의 지식은 등의 분야는 높게 나타나는데 비해 과메기 위생에 관한 지식, 컴퓨터 활용에 관한 지식, 과메기 상품의 종류별 지식, 과메기의 저장·보관·운송에 관한 분야가 낮게 나타나고 있는데, 이는 현재 과메기에 대한 정확한 지식을 가지고 있지 못하고 있음을 나타낸다고 할 수 있다.

5. 과메기 전문인력의 직무능력 요구도

가. 성별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도  
현재 과메기 관련 사업에 종사하고 있는 종사자와 교육을 담당하고 있는 공무원을 대상으로

과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 조사하였다. 성별로 과메기 전문인력의 직무능력 20개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <Table 17>과 같다.

<Table 17> Duty ability of Gwamegi experts by sex distinction

No.	List	Male		Female	
		average	standard deviation	average	standard deviation
1	The ability of display and packing	1.81	.967	1.70	.942
2	The ability of PR and management	1.71	.879	1.61	.907
3	The ability of store and keep	1.53	.861	1.50	.851
4	The ability of securing client	1.63	.908	1.54	.871
5	The ability of export and import trade	2.06	1.00	1.94	1.01
6	The ability of applying commerce law	2.17	.944	1.98	1.00
7	The ability of practical using of weather information	2.05	1.01	1.86	.928
8	The control ability of sale and shipment	1.84	.877	1.82	.900
9	The ability of grasping customer desires	1.63	.865	1.60	.934
10	The ability of grasping Gwamegi distribution channel	1.66	.889	1.72	.947
11	The ability of making decision of sale price of Gwamegi	1.85	.992	1.87	.925
12	The ability of grasping production trend of international marin products	2.37	.959	2.24	.954
13	The ability of dealing with taxation business	2.37	.938	2.32	.913
14	The ability of looking into account and management	2.38	.943	2.34	.950
15	The ability of foreign language for international circulation	2.41	1.06	2.38	1.06
16	The ability of applying trade system which is needed import and export	2.40	.975	2.47	1.02
17	The ability of researching and analyzing Gwamegi market in our country	2.01	1.03	1.98	.988
18	The ability of researching and analyzing international Gwamegi market	2.25	1.09	2.22	1.11
19	The ability of grasping production and supply trend of marine products in our country	2.06	.912	3.04	.900
20	The ability of analyzing and presupposing Gwamegi sale and fluctuation of price	2.01	.998	1.91	.909

과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 살펴보면, 남성의 경우 국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력(2.41), 수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력(2.40), 회계관련 업무 및 경영진단을 할 수 있는 능력(2.38) 등의 순으로 나타났다.

과메기 전문인력의 직무능력 요구도를 살펴보면, 여성의 경우 국내 수산물의 생산 공급

동향을 파악할 수 있는 능력(3.04), 수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력(2.47), 국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력(2.38) 등의 순이었다.

나. 학력별 과메기 전문인력의 직무능력 요구도  
학력별로 과메기 전문인력의 직무능력 요구도 20개 문항에 대한 조사의 평균과 편차는 <Table 18>과 같다.

<Table 18> Duty ability of Gwamegi experts by scholarly attainments

No.	List	below high school		college		university		graduate school	
		average	standard deviation	average	standard deviation	average	standard deviation	average	standard deviation
1	The ability of display and packing	1.67	.865	1.76	.945	1.99	1.07	2.00	1.41
2	The ability of PR and management	1.62	.848	1.38	.832	1.32	.979	1.75	1.03
3	The ability of store and keep	1.43	.738	1.53	.888	1.67	.984	1.50	.926
4	The ability of securing client	1.46	.796	1.60	.926	1.84	.981	1.50	.826
5	The ability of export and import trade	1.92	.983	2.07	1.01	2.13	1.03	1.63	.916
6	The ability of applying commerce law	2.04	.937	2.10	.983	2.25	.979	1.88	1.35
7	The ability of practical using of weather information	1.86	.927	2.02	1.02	2.17	1.04	1.50	.535
8	The control ability of sale and shipment	1.73	.906	1.82	.821	2.06	.920	1.63	.916
9	The ability of grasping customer desires	1.54	.864	1.56	.843	1.87	.986	1.25	.463
10	The ability of grasping Gwamegi distribution channel	1.67	.966	1.58	.813	1.89	.970	1.38	.518
11	The ability of making decision of sale price of Gwamegi	1.73	.961	1.81	.954	2.15	.959	1.88	.991
12	The ability of grasping production trend of international marin products	2.34	.931	2.29	.907	2.45	.974	2.00	1.30
13	The ability of dealing with taxation business	2.35	.947	2.28	.862	2.54	.986	2.00	.926
14	The ability of looking into account and management	2.39	.995	2.29	.846	2.49	.963	2.25	1.38
15	The ability of foreign language for international circulation	2.42	1.10	2.27	1.09	2.62	.879	2.00	.926
16	The ability of applying trade system which is needed import and export	2.52	1.06	2.26	.916	2.57	.910	2.13	1.24
17	The ability of researching and analyzing Gwamegi market in our country	2.08	1.03	1.90	1.02	2.09	.996	1.50	.926
18	The ability of researching and analyzing international Gwamegi market	2.28	1.18	2.11	1.17	2.46	.974	1.63	.916
19	The ability of grasping production and supply trend of marine products in our country	2.05	.910	1.99	.890	2.21	.942	1.75	.886
20	The ability of analyzing and presupposing Gwamegi sale and fluctuation of price	1.99	1.13	1.91	.940	2.11	.933	1.63	.744

고졸 이하의 경우 수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력(2.52), 국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력(2.42), 회계관련 업무 및 경영진단을 할 수 있는 능력(2.39) 등의 순으로 나타났다.

전문대졸의 경우 국제 수산물의 생산 동향을

파악할 수 있는 능력(2.29), 회계관련 업무 및 경영진단을 할 수 있는 능력(2.29), 세무와 관련된 제반업무를 처리할 수 있는 능력(2.28) 등의 순으로 나타났다.

대졸의 경우 국제유통에 필요한 외국어를 구사할 수 있는 능력(2.62), 수출입에 필요한 무역

제도를 적용할 수 있는 능력(2.57), 세무와 관련된 제반업무를 처리할 수 있는 능력(2.54) 등의 순이었다.

대학원 이상의 경우 회계 관련 업무 및 경영 진단을 할 수 있는 능력(2.25), 수출입에 필요한 무역제도를 적용할 수 있는 능력(2.13), 진열·포장을 할 수 있는 능력(2.00) 등의 순이었다.

## V. 결론

포항 구룡포항 일원에 과메기 관광·문화거리 조성을 시작으로 현대화된 가공공장 및 냉동창고, 과메기 연구센터, 홍보관 등을 연차적으로 설치하는 등 과메기 생산특구가 조성되고 있다.

과메기 특구와 관련하여 400여억원의 예산을 투입하는 것으로 지방자치단체 차원에서 여러 사업을 추진하고 있으나, 정작 과메기 특산품의 고급화나 브랜드화에 대한 투자계획은 매우 미미하다.

특산품 브랜드화는 과메기 산업화 가공단지 조성만으로 이루어지거나 또는 홍보만으로 지속적 발전을 도모할 수 없고, 제품의 맛과 위생 등이 국민의 욕구를 충족할 때에 가능할 것이다. 그 뿐만 아니라, 과메기의 가공공정이 기계화되어 있지 않고 과메기의 가공공정이 오로지 사람의 손에 의존한다는 점에서 맛과 위생의 규격화가 힘들다.

과메기의 맛과 위생 등이 다른 지역과의 차별화될 때 특산품으로서 인정을 받게 될 것이고, 과메기의 소비가 확대될 경우, 어느 지역에서도 과메기를 생산하고자 할 경우 지역적 특색이 있는 맛과 위생의 고급화만이 과메기 산업이 보다 발전할 수 있을 것이다.

과메기가 지역 특산품으로서 국민들의 사랑이 영원하기 위해서는 생산과 제조에 다소 시간이 걸리고, 정성과 노하우가 필요하며, 심지어는 장인정신까지 요구되는 것을 감내하면서 음식의

맛이 변하고 상품의 질이 떨어지는 것을 사전에 방지해야 한다. 이를 위해서는 과메기 취급을 전담할 전문인력을 지방자치단체 차원에서 지속적으로 양성하여야 하고, 아울러, 자격증제도를 도입하여 이들을 우대하는 방안이 마련되어야 한다.

과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육은 경상북도나 또는 포항시가 직접 양성할 수 있고, 민간기관에 위탁하여 양성할 수 있다. 합리적인 방법은 민간기관으로 하여금 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 시행하도록 하되, 경상북도나 포항시는 이들의 교육과정과 시설에 대해 관리·감독 또는 교육인증제도를 활용할 수 있다.

도시와 농어촌 간의 교류촉진에 관한 법률에 따른 도농교류 또는 농어촌지역개발 전문인력 양성프로그램 및 체험지도사, 마을해설가 교육과정 인증과 같이 과메기 특산품 제조·가공 전문인력 양성교육을 이수한 자에게 자격증을 부여하는 것으로 한다. 이러한 자격증을 소지한 자가 제조·가공한 과메기 특산품을 포항 과메기 특산품으로 인증하는 것이 필요하다.

본 연구를 통하여 과메기 전문인력 양성방안에 대한 과메기 사업 관련업자들과 교육을 담당하고 있는 공무원들의 의견을 분석하고 효율적 양성 방안을 탐색한 것을 바탕으로 다음과 같이 제언하고자 한다.

첫째, 응답자들의 대부분이 전문인력 양성 교육이 필요하다고 느끼고 있지만 아직은 제대로 된 교육이 이루어지지 못하고 있었다. 과메기에 대한 전문인력을 양성할 수 있는 많은 교육기관이 생기고 그에 따른 다양한 프로그램도 운영되어 과메기에 대한 전문인력 양성 교육이 이루어져야 할 것이다.

둘째, 포항시가 인증하는 과메기 전문 자격증의 도입이 필요하다고 느끼고 있지만 아직 전문 자격증 제도가 도입이 되지 않았기 때문에 전문 자격증 제도를 도입하여 포항 과메기 사업을 하

는 수산업계 종사자들에게는 자존감을 세워주고 소비자 또한 믿고 포항의 특산품 과메기를 구입할 수 있도록 적극적인 자격증 도입이 필요하며, 자격증 교육 또한 과메기 사업 종사자들이 필요하다고 느끼는 분야를 위주로 하여 포항 과메기에 대한 전문인력을 길러야 할 것이다.

끝으로, 지역의 특산품을 살려야 그 지역의 특산품 사업 관련 업계 종사자들이 살아나고 좋은 품질의 특산품이 나오고 인증을 받으면 그 특산품을 믿고 사먹을 수 있는 소비자 까지 생겨날 것이다. 지역경제를 살릴 수 있는 지역 특산품의 전문인력 양성에 더욱 노력을 기울일 수 있어야 하겠다.

## Reference

- Cho, Young-Dae · Kim Jung-Ae and Oh Seung-Hee(2000). The Study on the Kwamaegi Preference in Pohang, KOREAN J. FOOD & NUTR, Vol 13. No 3. 255~262
- Han, Eun-sig(2011). A Study of Cultivating Trade Specialists in accordance with Trade Environment Changs, Sungkyunkwan University doctoral thesis.
- Han, Jae-Yeol(2004). A Study on Developing Professional Manpower in Ports, Incheon University master thesis.
- Hong Ki-Jin(2011). A Study on Cultivate A Fisheries Specialist for Revitalization of Management right Transfer, theory of Graduate School Pukyong National University.
- Jang, Ho-sik(2012). A Study on Training Plans of a Fisheries Products Distribution Expert Specialist, theory of Graduate School Pukyong National University.
- kim, Heung-chul(2011). A study on the proposal for cultivating professional human resources through fisheries social education, theory of Graduate School Pukyong National University.
- Kim, Jeong-Bong(2003). A Study on the support of Fisheries Science High School for Cultivate of Technical Fisherman, Ministry of Oceans and Fisheries.
- Kim, Tai-hoon(2012). A study on cultivating measure of professional staff in port logistics' transport and storage field, theory of Graduate School Pukyong National University.
- Kim, Young-mun(2007). A study on Developing Professional Manpower in Port Logistics : Focused on Busan Port, Graduate School of Korea Maritime University master thesis.
- <http://gmg.ipohang.org/site/gmg/>

- 
- 논문접수일 : 2013년 03월 11일
  - 심사완료일 : 1차 - 2013년 04월 06일  
2차 - 2013년 04월 08일
  - 게재확정일 : 2013년 04월 11일