

정책연구 2002-09

제주문화의 관광자원화 방안 연구

- 음식 및 유배문화를 중심으로 -

2002. 12

제주발전연구원

제주관광의 다양화를 바라며

21세기에 있어서 문화는 단순히 인간 삶의 축적이라는 의미만이 아니라 인간이 생존하기 위한 방편이자 중요한 도구가 되고 있다. 이러한 사실은 일찌기 많은 미래학자들이 문화의 경제적 효용과 국가와 지역의 경쟁력을 판가름하는 중요한 요소로써 예측했다는 점에서도 가늠할 수 있다.

관광산업에 있어서도 문화의 중요성은 이미 일반화되어 있다. 사실 관광이라는 행위 자체가 인간 문화의 한 측면이지만 그 관광을 더욱 경쟁력있게 하기 위하여 저마다 지역의 독특한 문화를 연계시키고자 많은 노력을 기울이고 있는 것이다.

제주를 얘기할 때 우리는 흔히 섬이라는 지리적 특성과 역사적 배경 등을 제시하며 그 어떤 지역 보다도 독특하고 차별화된 문화를 간직하고 있다고 주장하고 있다. 하지만 우리의 독특한 문화를 얼마나 제주발전에 활용하고 있는가에 대해서는 깊은 비판과 성찰이 필요한 것도 사실이다.

지금까지 제주의 관광은 자연자원에 의존하고 안주하여 왔다. 많은 관광객들로부터 아름다운 자연을 인정받고 있기도 하다. 하지만 관광객의 입맛과 취향이 나날이 달라지는 현실에서 언제까지 경쟁력을 보일 지가 의문시된다.

이에 본 연구는 제주문화를 역사책에 담아두고 묻어두기 보다는 적극적으로 자원화하고 활용할 필요성이 있다는 문제의식에서 시작하게 되었다. 하지만 문화를 자원화한다는 것이 결코 단순하지만은 않은 일이다. 이에 제주의 문화 가운데도 음식문화와 과거 유배와 관련된 문화를 중심으로 하여 관광자원화를 위한 방안들이 무엇인지를 알아보려고 하였고, 향후 보다 심도 있고 폭넓은 연구의 단초를 제공하는데 그 목적을 두었다.

2002년 12월

제 주 발 전 연 구 원
원 장 고 총 석

목 차

I. 연구 개요	1
1. 연구 배경	1
2. 연구 목적	1
3. 연구 방법	2
4. 연구 범위	2
II. 사례 연구	3
1. 음식문화	3
2. 유배문화	29
III. 의견 조사	35
1. 조사 개요	35
2. 인구통계적 특성	36
3. 분석 결과	37
4. 시사점 및 정책적 함의	57
IV. 정책 제언	59
1. 기본 방향	59
2. 세부 방안	60
V. 결 론	67
【 부 록 】 의견조사 설문지	68

I. 연구 개요

1. 연구 배경

- 21세기 관광의 주된 흐름의 하나는 지역의 역사와 문화를 체험하고 학습하는 문화관광이다. 이는 자연주유관광의 한계를 극복하고 고부가가치를 창출하는 관광형태로서 그 추세는 날로 커질 것으로 전망된다.
- 특히, 제주지역은 섬이라는 지리적 특수성으로 인해 예로부터 타지역과는 차별되는 독특한 역사와 문화를 보유하고 있다. 따라서 이를 관광자원화 하는 방안을 모색함으로써 제주지역 관광상품의 다양화를 도모하고 관광객들의 체험관광욕구를 만족시킬 뿐만 아니라 제주의 이미지 제고에도 큰 역할을 할 수 있을 것이다.

2. 연구 목적

- 제주의 음식 및 유배문화의 차별성과 독특성을 이해하고, 타지역 선진사례의 벤치마킹 등을 통하여 관광자원화를 위한 방향과 시사점을 도출한다.
- 사례조사 자료와 관광객 의견조사 등을 이용하여 제주관광의 경쟁력을 확보할 수 있는 독특하고 상품성 있는 제주의 음식 및 유배문화 관광자원화 방안을 위한 정책결정의 기초자료를 제시한다.
- 이와 같은 궁극적인 목표를 달성하기 위하여 본 연구는 다음의 구체적인 목적을 달성하고자 한다.

- 타지역과 제주의 음식문화의 차이를 이해하고, 유배문화의 활용사례 등을 분석하여 관광자원으로서의 활용 가능성을 분석한다.
- 내도 관광객에 대한 의견조사를 통하여 제주의 음식 및 유배문화에 대한 인식 및 기대수준 등을 파악하고, 관광자원화 방안 마련을 위한 기초자료로 활용한다.

3. 연구 방법

- 문헌연구와 자료분석(literature study and data analysis)
- 벤치마킹을 위한 국내·외 사례 분석(case study)
- 관광객 의견조사를 통한 기초수요 조사

4. 연구 범위

- 공간적 범위 : 제주도 전역
- 내용적 범위
 - 제주의 음식 및 유배문화의 특성 분석
 - 타지역의 음식 및 유배문화상품 활용 사례 분석
 - 관광객의 욕구와 수요분석
 - 기타 분석 등을 통한 제주문화의 관광자원화 방안 수립
 - 본 연구의 구성은 사례 분석을 통한 벤치마킹 → 관광객 의견조사 → 자료 분석과 시사점 도출 → 관광자원화 방안 수립으로 이어지는 일련의 흐름을 골격으로 하고 있다.

Ⅱ. 사례 연구

1. 음식문화

1) 제주와 국내 타시도의 음식문화

(1) 제주도

- 제주도는 화산섬이라는 자연적 조건 때문에 쌀은 거의 생산하지 못하고 밭이 많아 맥류(麥類)가 많이 생산되고 잡곡으로 조, 메밀, 두류(豆流)에 콩, 팥, 녹두가 많이 생산되며, 고구마, 감귤, 자리돔, 옥돔, 전복 등이 특산품이다.
- 축산업으로 소, 젓소, 말, 돼지, 산양, 면양 등을 사육하고 수산업으로는 멸치, 톳, 소라, 고동, 우뚝가사리, 미역, 고등어, 전갱이 등이며 특산물로는 밀감, 유채, 표고, 맥주 호프 등이 있다.
- 제주도의 향토음식으로는 주식에 어죽, 전복죽, 버섯죽, 옥돔죽, 평모 밀국수, 평만두 등이 있고, 부식으로는 오분재기짬, 옥도미구이, 조개 찌개, 톳나물, 파래무침, 멸치튀김, 전복회, 풋마늘 나물, 완자구이, 평마늘무침, 돛새끼회, 송치회, 자라회, 돼지고기구이, 다금바리회, 바닷가재짬, 소라구이, 게우젓 등이 있으며, 후식류로는 빙떡을 들 수 있다.
- 제주도는 섬지방이므로 채소와 해초가 음식의 주된 재료가 되며, 바다고기도 가끔 사용한다. 제주도 음식의 특징은 각각의 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 내려고 하는 것이다.

- 음식을 많이 하지 않으며, 양념을 많이 넣거나, 여러 가지 재료를 섞어서 만드는 음식이 별로 없는데, 이것은 제주도 사람들의 부지런하고 꾸밈없는 소박한 성품을 그대로 보여주는 것이라 할 수 있다. 더운 지방이기 때문에 간은 대체로 짠 편이다.

제 주 도 (45종)	메밀수제비, 골감주, 순달이, 맘국, 자리회, 자리구이, 자리젓, 닭엿, 옥돔미역국, 옥돔구이, 전복죽, 전복·소라회, 게웃젓, 돼지족탕, 토계탕, 청묵, 성계국, 메밀나물, 메밀묵, 고사리전, 고사리볶음, 쫄메밀국수, 콩국, 툇냉국, 봄동김치, 돌래떡, 반찬곤떡, 빼빼기떡, 보말국, 상애떡, 강정, 빙떡, 강이젓, 소라젓, 오메기술, 강이죽, 갈치호박국, 호박잎국, 보리상애떡, 메밀칼국수, 맘묵, 과즐, 속떡, 옥돔죽
----------------	--

자료 : <http://www.daom21.com/culture/>

(2) 서울·경기도

- 경기도의 서쪽은 바다와 접해있어 해산물이 풍부하고, 동쪽은 산이 많아 밭농사와 벼농사가 고루 발달했으며, 산과 강이 어우러져 있어 해산물은 물론 농산물과 산채 등 여러 가지 식품이 고루 생성되는 지역이다.
- 경기도는 개성과 인접하여 전통음식이 많다. 개성은 고려 때의 숨씨가 남아 있는 곳으로 개성경단, 개성약과, 보김치, 흥해삼, 쫄김치, 여주산병, 양주메밀국수, 소만두, 연평도 조기젓, 수수도가니, 푼고추부각 등이 유명하다.
- 개성을 제외한 경기음식은 전반적으로 종류가 다양하나 소박하며, 간은 세지도 약하지도 않은 서울음식과 비슷하며 양념도 많이 쓰지 않는다. 주식으로 오곡밥과 찰밥을 즐기고, 국수는 맑은 장국 보다는 걸쭉하고 구수한 음식이 주를 이룬다.

- 개성은 고려시대에 수도였던 까닭에 그 당시의 음식 솜씨가 남아있어 서울 및 전주와 더불어 우리나라에서 음식이 가장 호화롭고 다양한 지역이다. 궁중요리에 비길 만큼 음식이 사치스럽고 공이 많이 들어가며, 재료도 다양하게 사용되었다..
- 서울지역에서 직접 생산되던 산물은 별로 없었으나, 전국 각지에서 생산된 여러 가지 재료가 수도인 서울로 모였기 때문에 이것들을 활용하여 다양하고 화려한 여러 음식들이 만들어졌다.
- 서울은 조선왕조의 오백년동안 도읍지였고 왕족과 양반계급이 많이 살던 곳이어서 궁중음식의 영향을 많이 받아 고급스럽고 화려한 요리도 많은 것이 특징인데, 격식이 복잡하고 맵시를 중시하는 음식들이 많으며, 화려한 맛과 함께 의례를 존중하는 관습이 음식에도 표현되어 있다.
- 간은 짜지도 맵지도 않은 적당한 맛을 지니고 있으며, 음식에 넣는 양념류는 곱게 다져 쓴다. 또, 음식의 분량은 적으나 가짓수는 많이 하며, 모양을 작고 예쁘게 만들어 멋을 많이 낸다.

서울 경기도 (65종)	증편, 두텁떡, 약과, 도토리전, 고추장떡, 수수부꾸미, 떡갈비, 오선전떡, 수수옴팡떡, 옷닭, 송기떡, 솔잎차, 오리탕, 도토리묵무침, 연포죽, 밤밥, 용봉탕, 여주산병, 올망개묵무침, 석탐병, 콩비지, 육개장, 호박범벅, 화전, 송편, 빈대떡, 수정과, 불당리백숙, 메기매운탕, 붕어찜, 붕어즙, 메주, 간장, 된장, 청국장, 오곡밥, 더덕구이, 무시루떡, 수수경단, 북어된장탕, 잣죽, 도토리빙떡, 늪은호박전, 무릇, 묵냉국, 김치전병, 백암순대, 용인오이지, 야채순대, 배숙, 고추부각, 무릇쭈조림, 미나리부침, 미꾸라지구이, 동동주, 보리식초, 밀가루고추장, 순무김치, 참죽나물, 보리고추장, 해물술밥, 김치떡, 공릉장국밥, 참계장, 임진강장어구이, 참계수제비
--------------------	--

자료 : <http://www.daom21.com/culture/>

(3) 강원도

- 강원도는 동해와 접해 있고 태백산맥을 잇는 산과 골짜기, 분지가 어울려 있는 곳으로 옥수수, 감자, 메밀 등 잡곡과 산채와 해산물이 풍부하다.
- 따라서 해안지방과 산악지방에서 나는 생산물이 다르고 음식도 다른 데 영서지방인 산악이나 고원지대에서는 밭농사가 발달하여 감자, 옥수수, 메밀의 잡곡과 도토리 등이 많이 나서 이것을 주식으로 삼았는데 이것이 향토별미음식이 되었으며, 맛은 육류를 쓰지 않은 담백한 음식이 많다.
- 영동의 해안지방에서는 생태, 오징어, 미역 등의 해산물이 많이 나서 이를 가공한 황태, 건오징어, 건미역, 명란젓, 창란젓 등을 만들어 먹는데 주로 멸치나 조개를 넣어 음식 맛을 낸다.
- 설악산지역의 음식은 비교적 소박한 편이며 주식은 쌀, 감자이며 해산물요리는 대부분 지지는 조리법과 물 좋은 생선으로 얼간 생선을 만들어 양념하여 찌는 조리법이 보통이다.
- 음식의 간은 고추장을 많이 사용하기는 하나 크게 맵지 않은 습습한 맛이며 논농사보다 밭농사가 많은 특성 때문에 메밀국수, 메밀만두, 표고버섯덮밥, 옥수수죽, 수제비 및 부식으로는 생더덕구이, 도토리묵, 감자부침, 생선구이, 오징어회, 석이버섯나물, 녹두부침, 초두부회, 튀각, 오징어구이, 산나물, 산나물부각, 백김치 등이고 후식류에는 콩찰떡, 감자송편, 기장떡, 수수전병, 메밀전병, 오미자화채, 과즐두견주 등이 있다.
- 대체로 강원도 음식은 많이 생산되는 산물인 감자, 옥수수, 메밀을 이용한 음식이 다른 지방보다 발달하였고, 극히 소박하며 먹음직스럽다.

강 원 도 (44종)	춘천막국수, 두텁떡, 초당두부, 식혜, 궁중과즐, 명태회, 오징어순대, 팔영양갱, 가자미식혜, 옥수수개피떡, 옥수수국수, 메밀전병, 옥수수엿, 콩탕밥, 의이인주, 구름떡, 칩쌀옥수수떡, 옥수수시루떡, 송기떡, 감자몽생이, 감자수제비, 감자시루떡, 밀봉생이, 메밀국죽, 집장두부, 늙은호박전, 인삼호박범벅, 도토리송편, 칩송편, 동동주, 호박고지탕, 노리대부치미, 영양돌솥밥, 인절미, 감자경단, 산자과즐, 꿀밤, 취떡, 참나물부치미, 차조떡, 쏘가리회, 도토리묵, 쏘가리매운탕, 도토리묵무침
----------------	--

자료 : <http://www.daom21.com/culture/>

(4) 충청도

- 충청북도는 산으로 막혀 농업이 성하여 쌀, 보리, 고구마와 같은 곡식과 무, 배추, 호박 같은 채소가 많이 생산되며, 질 좋은 버섯도 많이 난다. 반면 충청남도는 서해를 접하고 있어 해산물이 풍부하다.
- 옛 백제의 땅인 충청도는 오래 전부터 쌀이 많이 생산되어 주식의 주류를 이루고 있었으며, 그와 함께 보리밥도 즐겨 먹었다.
- 곡식의 생산이 많기 때문에 죽, 국수, 수제비, 범벅 같은 음식들을 호박과 즐겨 먹었으며, 늙은 호박을 음식에 가미하여 호박죽, 호박범벅을 만들어 먹기도 하고 떡에 넣기도 했다.
- 굴이나 조갯살로 국물을 내어 떡국이나 칼국수를 끓였으며, 겨울에는 청국장을 즐겨 먹었다. 특히 부여지방은 한국식 생활의 고유한 전통으로 되어 있는 곡주의 양조기술을 해외로 유출시킬 만큼 기술이 일찍 발달되었던 곳으로 지금도 백일주, 삼해주 등이 유명하다.
- 음식의 간은 고춧가루를 많이 사용하여 맵고 짠맛이 세며, 백제시대의 고도답게 식사 법도가 엄격한 것이 특징이다. 부여지방의 주식은 쌀과 보리이며 그 외 호박범벅, 깨죽, 설렁탕, 장국, 냉콩국 등이 뛰어나다.

- 부식류로는 장아찌, 송어, 장어, 쏘가리 매운탕, 석화전유어, 굴각두기, 김치적, 도라지 산적, 시금치김치, 가지김치 등이 있으며 후식류로는 무엿, 기주떡, 인삼전과, 호박떡, 유자화채 등을 들 수 있다.
- 저장식품으로는 김치, 젓갈(실치젓, 황새기젓, 어리굴젓, 꽃게젓) 등이 보편화되어 있고 장류에는 간장, 된장, 고추장 외에 집장, 청국장, 지레장 등이 있다.
- 충청도 음식은 사치스럽지 않고 양념도 많이 쓰지 않는다. 국물을 내는 데는 고기보다 닭, 굴 또는 조개 같은 것을 많이 쓰며, 양념으로는 된장을 많이 사용한다.
- 경상도 음식처럼 매운 맛도 없고, 전라도 음식처럼 감칠맛도 없으며, 서울 음식처럼 눈으로 보는 재미도 없으나 담백하고 구수하며 소박하다. 충청도 사람들의 인심을 반영하듯 음식의 양이 많은 편이다.

충청북도 (35종)	올갱이국, 올뱅이해장국, 대추술, 오크밥, 들깨칼국수, 도라지정과, 무정과, 당근정과, 약과, 쌀강정, 쌀술, 메밀묵, 도토리묵, 동치미, 생선국수, 생선튀김, 올챙이묵, 생떡국, 무보쌈말이, 우엉튀김, 최조청, 돼지갈비구이, 수수가루범벅, 수수부꾸미, 도토리가루부침, 호박범벅, 인삼동동주, 인삼약과, 인삼취나물, 송이버섯산적, 한방오리탕, 도토리채묵, 산채도토리냉면, 호박송편, 호박부꾸미
충청남도 (47종)	숨두부, 머위탕, 가족잎순나물, 인삼정과, 인삼강정, 인삼건정과, 인삼전, 삼계탕, 따로국밥, 녹두빈대떡, 장어구이, 오골계백숙, 위어회, 황복탕, 송차, 백마강장어구이, 소곡주, 홍합죽, 해삼물회, 굴밥, 버섯탕, 버섯수제비, 송기떡, 구기자차, 구기자강정, 집장, 호박칼국수, 밀국낙지칼국수, 보쌈김치, 호박계국지, 팥백숙, 무시루떡, 산자, 호박죽, 팥육회, 밀국낙지탕, 계국지김치, 홍어시육, 굴전골, 마장, 두견주, 송순주, 밤묵, 박고지정과, 무밥, 장떡, 호도조림

자료 : <http://www.daom21.com/culture/>

(5) 경상도

- 경상도는 낙동강 주위의 기름진 농토에서 많은 농산물이 생산되며, 남해와 동해를 끼고 있어 해산물이 풍부하다. 경상도에서는 물고기를 고기라 할만큼 생선을 제일로 쳐서 해산물을 이용한 음식이 매우 많은데, 싱싱한 바닷고기에 소금간을 한 뒤 말려서 구워먹는 것을 즐기고, 생선으로 국을 끓이기도 한다.
- 음식은 멋을 내거나 사치스럽지 않고 소담스럽게 만들고, 음식의 맛은 입안이 얼얼할 정도로 맵고 간은 세계 하는 편으로 전라도 음식보다 더 맵다.
- 특히 멸치젓국과 된장으로 간을 맞추는 음식이 특색이 있고, 경주지역은 음식의 격도가 높은 대표적 지역이다.
- 각종 전병류와 가주(家酒)의 전통이 깊으며 동해와 남해로부터 어물공급이 비교적 좋은 고장이어서 제례음풍(祭禮飮風)으로서 어류가 크게 숭상되고 있으며, 특히 이 지역의 김치에는 갈치가 들어가기도 한다.
- 일상적으로 주식은 밥이나 때로는 삼계탕, 찰팔밥, 냉면, 메밀묵무침, 비빔밥 등을 많이 하고, 부식으로는 실파전유어, 미나리강회, 산채요리, 송이버섯요리, 갈비구이, 겨자채, 깨즙채, 생선찜, 쪽파김치, 배추김치, 달래깍두기, 쇠고기산적 등이 있다.
- 후식류에는 약식, 경주유과, 쪽굴레, 경주술, 느티나무떡 등이 있다. 또한 동해안쪽의 바닷가 사람들은 여러 가지 해산물을 가지고 물회를 만들어 먹기도 한다.

<p>경상북도 (56종)</p>	<p>추어탕, 대구육개장, 도토리차시루떡, 사과강정, 밥식혜(2), 교동범주, 집장(집지), 수란채, 사연지, 과하주, 추어두부, 삼계탕, 곰탕, 하향주, 떡보리, 호박잎죽, 순두부, 부편, 호박범벅, 마늘장아찌, 돔배기, 석감주, 식혜, 안동식혜, 하회약과, 약과, 잡과편, 무설기, 쑥설기, 미역쑥국, 잔유과, 점주, 닭백숙, 밥식혜(음료), 쑥부각, 산채비빔밥, 시금장, 곡유과, 대추초, 손국수, 콩나물회집, 보리딩기장, 도라지정과, 인삼취나물, 계피떡, 석감주, 선산약주, 태평추, 인삼동동주, 쇠고기육회, 옥수수술, 대추고리, 매화쌀엿, 천초묵, 호박오가리엿</p>
<p>경상남도 (83종)</p>	<p>동래과전, 해물산적, 도토리묵, 야구찜, 쇠고기산적, 고동찜, 비빔밥, 고구마죽, 생선야채소오스, 호박선, 미더덕찜, 낚지볶음, 전복죽, 멸치젓, 어리굴젓, 콩나물미나리찜, 장떡, 말린고구마죽, 쑥콩국, 초교탕, 꽃감화전, 각색송편, 쌀엿, 유과, 빈사, 현미식초, 수수강정, 복어식혜, 석이편, 고추장, 양파범벅, 꽃감네비빔밥, 은어조림, 방문주, 해삼채수란, 논고동회, 논고동국, 송이닭, 개떡장, 기장어묵, 채첩찜국, 추어탕, 곤달비장아찌, 곤달비무침, 쇠갈비구이, 가죽자반, 참쌀부꾸미, 단감장아찌, 땅콩두부, 땅콩조림, 굴밥, 동타리국, 해물찜, (바다)메기찜, 멸치회, 송어국찜, 돼지고기볶음, 양하장아찌, 곤달비김치, 영경퀴단술, 토란찜국, 돌나물물김치, 가리장, 감자장전, 오리영양죽, 가오리찜, 감단자, 전어밤젓, 은어튀김, 신선주, 차잎튀김, 더덕구이, 탕수이, 버섯밥, 호박편숙, 무약자, 짬장, 조기식혜, 향조기찜, 무정과, 울란, 백편</p>

자료 : <http://www.daom21.com/culture/>

(6) 전라도

- 전라도 지방의 음식은 그 맛이나 솜씨에서 정평이 나 있다. 전라도 지역은 기름진 호남평야의 풍부한 곡식과 각종 해산물, 산채 등 다른 지방에 비해 산물이 많아 음식의 종류가 다양하며, 음식에 대한 정성이 유별나고 사치스러운 편이다.
- 특히 전주는 조선왕조 전주이씨의 본관이 되고 광주, 해남 등 각 고을마다 부유한 토박이들이 대를 이어 살았으므로, 좋은 음식을 가정에서 대대로 전수하여 풍류와 맛이 개성과 맞먹는 고장이라 하겠다.

- 전라도지역의 상차림은 음식의 가짓수가 전국에서 단연 제일로, 상위에 가득 차리므로 처음 방문한 외지사람들은 그 상차림을 보고 매우 놀라게 된다.
- 남해와 서해에 접하여 있어 특이한 해산물과 젓갈 등 어류의 요리도 발달해 있다. 조선시대부터 서울 등지에서 귀향 온 사대부들이 많아 그들의 음식이 그대로 전승이 되어 음식의 문화를 발전시킨 요인이기도 하다.
- 전라도는 기후가 따듯하기 때문에 젓갈이 많으며, 음식의 간이 세고 고춧가루도 많이 써서 매운 것이 특징이다. 오래 전부터 전통을 지키는 구가(舊家)나 반가(班家)가 많아 현재까지도 음식 솜씨를 전승하고 있으며, 전주는 특히 완산팔미(完山八味)가 유명하다. 예를 들어 갯살김치, 고들빼기, 젓갈, 문어오름, 애저, 홍어회, 비빔밥이 있고 가지김치, 감장아찌, 쪽대기 부각, 동아석박지 등이 있다.

<p>전라북도 (35종)</p>	<p>청포묵, 콩나물잡채, 오봉죽편, 감장아찌, 계약, 질경이장아찌, 감식초, 진안유과, 민물고기어죽, 올챙이국수, 찹쌀엿, 산서산자, 나물무침, 쌀엿, 연산자반, 토란탕, 통닭찜, 더덕장아찌, 신선로, 닭죽, 과하주, 백일주, 동아정과, 참게장, 김부각, 추어탕, 유과, 찹쌀고추장, 굴비장아찌, 백합죽, 송순주, 홍어어시육, 장어구이, 머위탕, 쌀술</p>
<p>전라남도 (58종)</p>	<p>영계찜, 굴비장아찌, 동의정과, 육포, 삼해주, 도토리묵, 기장떡, 게된장박이, 말린 마늘종조림, 호박나물, 동동주, 꼬들배기김치, 쪽음료, 나주곰탕, 추어탕, 장어구이, 죽순회, 죽순정과, 창평쌀엿, 유과, 콩과자, 경옥고, 매실즙, 돌산갯김치, 전어밤젓, 김장아찌, 더덕장아찌, 진석화젓, 차잎튀김, 차밥, 가죽잎부각, 이서양탕, 쏘가리탕, 더덕구이, 팔영양갱, 구강태김치, 토하젓, 진양주, 어란, 고구마고추장, 고구마엿, 배술, 오리탕, 가물치곰탕, 깨묵장, 엽삭젓, 감잎부각, 감단자, 전복죽, 유자청, 유자전과, 유자화채, 홍주, 송어애탕국, 송어젓, 가지연포, 홍어찜</p>

자료 : <http://www.daom21.com/culture/>

(7) 황해도

- 황해도는 산이 적고 평야가 많은 북부지방의 곡창지대로 연백 평야와 재령 평야에서의 쌀 생산이 풍부하고 잡곡의 생산이 많고 가축도 많이 기른다. 그래서 굵고 차진 조를 넣어 잡곡밥을 많이 해 먹는다.
- 농산물로는 쌀, 옥수수, 밀, 콩, 담배 등이 생산되며, 수산물은 조기, 갈치, 민어 및 각종 조개류가 많고 간석지가 발달하여 소금도 많이 생산된다.
- 따라서 음식은 고기전, 갱국잡곡선, 행적, 분지 장아찌, 노더, 연안식혜, 김치, 순두부, 된장떡, 닭고기 비빔밥, 고수김치, 북어찜, 오쟁이떡, 무정과 등의 음식이 발달되었다.
- 황해도는 인심이 좋고 생활이 윤택하여 음식의 양이 풍부하고 요리에 기교를 부리지 않아 구수하면서도 소박하다. 송편이나 만두도 큼직하게 빚고, 밀국수를 즐겨먹는데, 밀국수나 만두에는 닭고기를 많이 쓴다.
- 간은 짜지도 싱겁지도 않은 것이 같은 서해를 끼고 있는 충청도 음식과 비슷하다. 다른 지방과 달리 김치를 담글 때 고수와 분디라는 향신채소를 쓰는 것이 특이하다.

(8) 평안도

- 평안도 동쪽은 산이 높고 험하나 서쪽은 서해안과 접하고 있어 해산물도 많이 나고, 평야가 넓어 곡식과 산채가 풍부하다. 이곳은 옛날부터 중국과 교류가 많은 지역으로 성품이 진취적이고 대륙적이다. 따라서 음식도 먹음직스럽게 큼직하고 푸짐하게 만든다. 음식의 크기가 작고 기교가 많이 들어가는 서울음식과 극히 대조적이다.

- 겨울이 매우 추운 지방이어서 기름진 육류음식을 즐겨 먹으며, 콩과 녹두로 만드는 음식과 메밀로 만든 냉면과 만두국같이 가루로 만든 음식도 많다. 대체로 음식의 간은 싱겁고 맵지 않으며, 또한 모양에 신경 쓰지 않고 소담스럽게 많이 담는 것을 즐긴다.
- 평안도지방에서는 평양의 음식이 가장 널리 알려져 있는데, 그 가운데서도 특히 냉면이 유명하며 국수들이 집집마다 있어 직접 만들어 먹었다. 평양냉면, 돼지머리편육, 북쟁반, 온반, 순대, 마지즙강, 게알젓, 동치미 냉면 등이 유명하다.

(9) 함경도

- 함경도는 한반도의 가장 북쪽에 위치하고 백두산과 개마고원이 있는 험준한 산간지대이며 기후가 냉한 관계로 밭곡식이 많다. 남쪽지방의 곡식보다 차지고 맛이 구수하다.
- 특히 콩의 품질이 뛰어나고 잡곡의 생산량이 많아서 이 지방에서는 주식으로 기장밥, 조밥 등 잡곡밥을 주로 먹는다. 고구마와 감자도 품질이 좋아서 녹말을 가라앉혀서 반죽하여 국수들에 눌러먹는 냉면이 발달하였다.
- 한편 함경도와 닿아 있는 동해안은 세계 3대 어장의 하나로 담백한 생선이 많이난다. 명태, 청어, 대구, 연어 등의 해산물이 풍부하고, 주요리에는 가자미 식혜, 다시마냉국, 동태순대, 명란젓 등이 있다
- 음식의 생김새는 큼직하고 시원스러우며 장식이나 기교, 사치를 부리지 않는다. 음식의 간은 세지도 맵지도 않은 담백한 맛을 즐기지만 한편으로는 고추와 마늘같은 양념을 많이 써서 강한 야성적인 맛을 즐기기도 한다.
- 함경도 회냉면은 홍어, 가자미 등 생선을 맵게 무친 회를 냉면에 얹

어 비벼먹는 독특한 음식으로, ‘다대기’ 라는 말도 이 고장에서 나온 말로 고춧가루에 갖은 양념을 넣어 만든 것을 말한다.

주) 다대기의 어원에 대해서는 일본어 ‘다타키(たたき)’에서 왔다는 주장도 신빙성이 있음. 일본어 다타키는 ‘두들김, 때림’의 뜻으로 ‘다진 고기’나 ‘다진 고기로 만든 요리’를 가리키기도 한다.

시·도별 음식문화 비교

구 분	특징	주재료	대표 음식
제주도	<ul style="list-style-type: none"> • 재료가 가지는 자연의 맛을 그대로 살림 • 더운지방으로 간은 짠 편 	채소와 해초	자리회, 옥돔구이, 전복죽, 보말국 등
서울·경기도	<ul style="list-style-type: none"> • 호화롭고 다양한 음식 • 짜지도 맵지도 않은 적당한 맛 	다양한 재료	증편, 여주산병, 수수경단, 용봉탕 등
강원도	<ul style="list-style-type: none"> • 소박하며 먹음직스러움 • 크게 맵지 않은 습습한 맛 	감자, 옥수수, 메밀	막국수, 초당두부, 옥수수국수, 감자경단 등
충청도	<ul style="list-style-type: none"> • 맵고 짠 맛이 강함 • 사치스럽지 않으나 양이 많음 	쌀, 해산물	울갱이국, 호박범벅, 장어구이, 홍합죽 등
경상도	<ul style="list-style-type: none"> • 간은 세게 하고 매우 매움 • 해산물을 이용한 물회가 발달 	해산물	추어탕, 동래과전, 해물찜, 낚지볶음 등
전라도	<ul style="list-style-type: none"> • 음식의 가짓수가 많고 사치스러움 • 젓갈이 발달했고, 간은 아주 센 편임 	풍부한 곡식, 해산물, 산채	청포묵, 굴비장아찌, 죽순회, 갓김치, 홍어찜 등
황해도	<ul style="list-style-type: none"> • 음식의 양이 풍부하나 소박 • 맛은 충청도와 비슷하여 짜지도 싱겁지도 않음 • 김치에 향신채소를 사용 	잡곡, 가축	연안식혜, 고수김치, 북어찜, 오쟁이떡 등
평안도	<ul style="list-style-type: none"> • 기름진 육류음식 선호 • 모양에 신경쓰지 않고 소담스러움 	해산물, 산채	냉면, 돼지머리편육, 순대, 게알젓 등
함경도	<ul style="list-style-type: none"> • 음식의 생김새는 큼직하고 시원스러움 • 담백한 맛과 강한 맛이 혼재 	잡곡, 생선	회냉면, 다시마냉국, 동태순대, 명란젓 등

2) 세계의 음식문화

(1) 미국

- 1492년 스페인의 콜럼버스가 신대륙을 발견하고 1565년 최초의 이주민이 정착하는 등 역사도 그리 길지 않고, 전 세계 다민족이 모여서 살고 있기 때문에 미국에는 고유의 음식문화가 없다고 생각하거나 콜라와 햄버거, 핫도그 등의 패스트푸드를 떠올리는 경우가 많다.
- 그러나 이들은 나름대로 인디언, 유럽... 등등의 음식문화를 그대로 계승하거나 나름대로 변형시켜 특유의 음식문화를 이루고 있다. 초기에는 토착민인 인디언의 영향으로 멕시코와 마찬가지로 옥수수를 많이 사용했다.
- 삶아 먹거나 구워먹는 것 외에도 옥수수 가루로 쏘죽, 빵 등 가공 음식을 만들어 먹었고, 이외에 콩, 호박이 중요한 식재료가 되었다.
- 노예로 데려온 아프리카인들은 여러 가지 곡물의 씨앗을 가져와 식탁을 더욱 풍성하게 하는데 일조했으며, 잡은 고기를 바비큐로 조리하는 방법, 연기에 그을려 훈제하는 방법을 알려줘 미국 음식문화에 중요한 키워드를 제공한 셈이다.
- 미국요리는 1900년을 경계로 본다. 1850년 이전은 각국의 이민에 의한 개척시대였으므로 요리도 미국 독자적인 것이 없이 이민자들이 제각기 모국의 요리를 만들었다.
- 보스턴이나 뉴욕에 요리학교가 있었으나 간행되는 도서는 모두 영국 요리가 주종을 이루었으며, 건설에 바쁜 그들은 가정에서도 음식점에서도 실질적인 식사형태를 취할 수밖에 없었다.
- 1890년경부터 미국식 요리는 주스나 샐러드 요리의 진보를 촉진시키면서 형성되어, 제1차 세계대전을 계기로 통조림 및 보존식품공업이

급속히 발달함과 더불어 확립되었다.

- 이후 요리문화가 발전하여 최신 아메리칸시스템에 의하여 각국 요리법을 수집하고 풍부한 좋은 재료를 사용하여, 맛을 추구한다는 점에서는 뒤질지 모르나 양과 질에 있어 과학적인 요리를 완성하였다.

(2) 멕시코

- 멕시코 음식은 여러 민족, 부족들로 구성된 원주민들의 음식문화와 스페인, 프랑스 점령자들의 음식문화와 수도원 음식문화의 영향, 그 후 세계 여러곳에서 온 이민자들의 음식문화의 영향을 받아 발전하고 완성된 역사적, 문화적 퓨전 음식이라고 할 수 있다.
- 지역별 음식의 특징을 보면 북부 지역은 육식, 양고기 소고기를 직접 불에 구워서 먹고 우유를 많이 섭취하는 편이다. 또한 북부지역에서는 밀가루 토르띠야를 많이 사용하고 육식을 많이 하는 편이다.
- 중부지역은 양념된 채소를 삶아서 먹고 닭고기, 돼지고기와 옥수수를 많이 먹는 편이다.
- 중앙 동부지역은 뿌에블라시를 중심으로 하여 '몰레'의 원산지라고 할 수 있다. 몰레는 삶은 닭고기와 20여 가지의 재료를 '메따떼'라는 멧돌 같은 돌로 만든 기구에 갈아서 닭고기 육수로 만든 소스를 곁들인 요리이다. 재료는 여러 종류의 고추와 아몬드, 잣, 땅콩, 초콜릿 등으로 아주 특별한 잔치나 모임에서 찾아볼 수 있던 요리다.
- 동부 해안가는 해물요리가 풍부하다. 베라크루스의 요리들은 새우, 조개, 굴, 생선 요리가 유명하다. 생굴 칵테일 '부엘베 알 라 비다(생명을 되돌려 주는 칵테일)'은 밀 그대로 죽어가던 사람도 살릴만큼 유명한 요리이다.

- 마야 문명을 꽃피웠던 유카탄 반도에서는 '아시오페'라는 양념이 유명하다. '꼬치니따 빼빌'을 만드는데 주로 사용되는데, '꼬치니따 빼빌'은 삶은 돼지고기를 식초와 오렌지 주스, 아시오페를 섞은 소스에 재워두었다가 약간의 마늘, 오레가노와 소금을 넣고 조리한다. 아시오페는 닭고기, 돼지고기를 오븐에 구울 때에도 이런 식이다.
- 또한 멕시코의 음식문화를 한 마디로 간단하게 정의하자면 '옥수수 문화'라고 말할 수 있다. 멕시코는 옥수수 재배에 적합한 토양으로 구성되어 있어 원시적부터 옥수수 중심의 농경문화가 정착되었다.
- 마야 신화는 물론 아즈텍 신화에서도 옥수수가 신화에 중요하게 등장한다. 마야 신화에서는 옥수수로 인간을 만들었으며, 옥수수로 완성된 인간들은 신을 웃돌 정도로 막강한 힘을 가지고 있었다.

(3) 독일

- 독일음식의 특징은 라드(lard : 돼지 지방을 정제한 반고체의 기름)를 쓰는 방법에 있는데, 18세기경까지의 독일은 기후와 지리적 조건이 식생활에 크게 영향을 끼쳤다.
- 겨울철에는 야채류가 결핍되어 마른 콩이나 양배추·오이 등을 소금 절임하여 보존하였고, 소·돼지 등의 사료도 부족하여 이들의 고기를 햄·소시지 등 보존가능한 것으로 가공하는 기술이 발달되었다.
- 독일의 향토요리에는 야채와 과일을 고기 속에 넣어 찐 것이 있는데, 그 중에서도 감자는 가장 많이 쓰이는 식품으로, 빵케이크·오믈렛·국수까지도 감자로 만든다. 남쪽에서는 예전부터 밀가루를 쓰는 경향이 있으나, 북쪽에서는 하루에 한 번은 감자를 어떠한 형태로든 식탁에 올리는 풍습이 있다.

- 다른 나라의 요리와 마찬가지로 독일요리도 나폴레옹시대부터 프랑스 요리의 영향을 받아 발전하여 특징 있는 세계적인 요리가 되었으나, 그 중에서도 소시지류와 아이스파인(돼지 다리를 소금절임하여 연하게 익힌 것)·사와크라트·사와브라텐(쇠고기를 술에 담갔다가 익힌 것) 등은 널리 알려져 있다.
- 독일요리 역시 지역적 특성이 있어서 동부지역은 파프리카(서양고추)와 캐러웨이 등 강한 향신료를 많이 사용하며, 바닷가에 면한 북부지역은 스칸디나비아 반도의 영향으로 청어와 같은 생선과 해산물을 많이 먹는다.
- 그리고 라인강 유역의 서부지역은 와인이 많이 나며 다른 지방에 비해 양념이 강하지 않은 것이 특징이다.
- 남부지역은 소시지와 맥주, 감자를 이용한 요리가 다른 지역에 비해 많아 우리가 일반적으로 생각하는 독일요리에 가장 가까운 지역이고, 늦봄 전통요리로 이름이 높은 '아스파라가스 스투'는 독일사람들이 그 요리를 먹기위해 4월달에 투어를 할 정도로 유명하다.
- 재미있는 것은 독일인들은 중국인들처럼 쇠고기보다는 돼지고기를 선호한다는 사실이다. 쇠고기로 만드는 소시지도 있긴 하지만 딱딱하다며 그리 즐기지 않는다.
- 독일음식에서 돼지고기와 함께 절대 빠질 수 없는 식재료는 감자이다. 독일음식에서 감자요리는 곁들이 메뉴로 취급하는 것이 아니라 빵처럼 당당한 주식으로 자리매김하고 있다.

(4) 프랑스

- 프랑스는 지중해와 대서양에 면하고 있어서 기후가 온화하며, 농산물·축산물·수산물이 모두 풍부하여 요리에 좋은 재료를 제공하고

있다.

- 프랑스 요리의 특징은 소재를 충분히 살리고 합리적이며 고도의 기술을 구사하여 섬세한 맛을 내는 데 있다고 할 수 있다. 맛을 내는 데 있어서는 전통적인 포도주·향신료·소스가 큰 구실을 한다. 그 중에서도 프랑스 제일의 특산물인 포도주는 요리와 매우 밀접한 관계를 가지고 있다.
- 일반적으로 백포도주는 생선요리에, 적포도주는 육류요리에, 중간색인 분홍색포도주는 양쪽 요리에 적합한데, 마시는 목적 이외에 요리의 맛을 돋우기 위한 조미료의 성격도 가지고 있다.
- 또한 프랑스 요리는 소스를 주로 하여 소재를 맛본다고 해도 과언이 아닐 만큼 소스가 중요한 구실을 하며, 많은 종류가 사용된다. 흔히 시판되는 소스(우스터 소스)를 쓰지 않고, 그 요리에 적합한 맛의 소스를 요리의 일부로서 만들어 사용한다. 이러한 조미료를 요리 종류에 따라 알맞게 골라 구사함으로써 미묘한 맛을 창출해 낸다.

(5) 러시아

- 예전의 러시아 요리가 호화로웠다고 하지만, 그것은 황제·귀족·군인이나 부유한 상인들의 식사였을 뿐이고 시민, 특히 빈농(貧農)의 식사는 극히 질박하고 단조로웠다.
- 시베리아 등지에서는 호밀이나 잡곡으로 만든 흑(黑)빵과 국수로 쫄죽, 양배추 소금절이, 아주 적은 양의 우유 등 언제나 같은 것만을 먹고, 흰 밀가루빵이나 버터는 제삿날이나 잔칫날에만 먹었다.
- 러시아 요리의 특징은 한마디로 소박하고 영양이 있으며 실질적이다. 접시에 담은 법도 독특하며 소탈하고, 맛은 신맛이 많아 동양적이다.

- 재료는 북쪽에는 종류가 별로 많지 않고 남쪽에는 과일·채소 등이 풍부하지만, 전국적으로 생채소가 적기 때문에 양배추·토마토·감자·양파·당근·사탕무·오이와 같은 저장채소나 염장채소를 쓰는 요리가 많다.
- 유명한 요리로는 고기 수프인 보르시치, 고기의 꼬치구이인 샤시리크, 러시아 만두인 피로시키 등이 있다. 메뉴 중에서는 특산인 철갑상어 알젓을 잔뜩 담은 자쿠스카가 중요시된다.
- 음료로는 옛날부터 마셔 온 각 지방 특유의 보드카와 맥주와 비슷한 크와스가 대표적이며, 그 밖에 코냑·와인 등이 있고, 홍차에 잼을 넣는 등 여러 가지 방법으로 마시는 차가 있다.

(6) 스위스

- 스위스는 국토의 60% 이상이 알프스 산맥 위에 있는 나라이다. 독일, 프랑스, 이탈리아, 오스트리아 등 여러나라와 국경을 맞대고 있어서 예로부터 다양한 문화의 영향을 많이 받았다.
- 이탈리아와 인접한 스위스 남쪽지방에서는 토마토와 양파를, 프랑스와 국경을 대고 있는 지방에서는 치즈를, 독일과 인접한 곳에서는 감자와 소시지를 요리에 많이 사용하는 등 재료면에서도 확실한 차이를 두고 발전한 것도 이 덕분이다.
- 700년에 이르는 오랜 중립기간 동안 정치적인 것은 제외하더라도 국경을 맞대고 있는 나라들의 요리들은 나름대로 다양하게 발전시켰다는 세계적인 평가를 받고 있는 나라가 바로 스위스이다.
- 프랑스 요리처럼 화려하고 세련되지는 않지만 몇 가지 쉽게 구할 수 있는 재료만을 이용해 서민적인 소박함과 따뜻함을 풍기는 것이 스위스 요리의 가장 큰 특징이다.

(7) 스페인

- 스페인의 식사는 무려 하루 5끼. 첫 식사는 아침 8시경에 빵과 커피, 우유로 하는 가벼운 식사다. 두 번째는 오후 11시경에 바에서 티타임을 가지면서 또 가볍게 한끼한다.
- 2시경에는 본격적인 점심을 먹는다. 에피타이저에서 메인, 디저트에 이르는 정식 코스로 2~3시간에 걸쳐 먹는데 스페인인들은 하루 식사 중 점심을 가장 중요하게 생각하기 때문이다. 그래서 대개들 집에 들어가서 먹고 오는 경우가 많다.
- 점심식사 후에는 '시에스타'라고 부르는 대대적인 '전국민 낮잠시간'이 이어지는데 이 시간에는 낮잠을 자느라 거의 대부분의 가게가 문을 닫을 정도였다. 현재는 이 낮잠 시간이 많이들 사라졌지만 일부 농촌지역에서는 아직도 이 전통이 이어지고 있다.
- 국민성처럼 입맛도 우리나라와 비슷해서 면보다는 밥을 주로 먹으며(유럽에서 쌀을 가장 많이 소비하는 국가), 마늘, 고추를 많이 써서 강하고 얼큰한 맛을 좋아하는 우리나라 사람들이 현지에서도 잘 적용할 수 있다.
- 주로 먹는 요리는 '하몽'이라고 부르는 햄과 '초리소'라고 하는 소시지이다. 하몽은 돼지의 뒷다리를 소금에 절여서 장기간(약1년)동안 공기 중에 말린 것으로 훈제를 하지 않는 점이 일반햄과 다르다.

(8) 인도네시아

- 인도 상인이 향신료 거래를 하기 위하여 인도네시아에 들어와 힌두교 및 남방불교를 전파시켰는데, 이 때 상인들은 농업기술과 코코넛밀크의 사용 및 카레 등의 음식문화를 전파시켰다.

- 또 중국 상인과 무역으로 채식주의가 성행하였으며, 중국 음식 만드는 기술이 전파되어 튀김 조리법이 시작되었다. 오늘날에는 인도네시아의 큰 비중을 차지하고 있다.
- 자카르타 및 자바지역은 쌀로 지은 밥이 주식이며 부식으로는 육류, 채소, 생선을 이용한 다양하고 풍요로운 식생활을 영위하고 있다. 특히 이 지역에서는 인도네시아의 중요한 부식의 하나인 'tempe'(템페)가 처음으로 만들어졌다.
- 또한 이곳에는 서구식 풍습이 유입되어 전통적이고 토속적인 식생활 모습과 근대적인 식생활 모습이 함께 공존하고 있다.
- 서부 스마트라지역의 주식은 밥과 삶은 카사바이다. 강한 향신료를 이용하며 특히 고추의 사용이 두드러져 음식의 색깔이 노란색을 띠며 매운 맛을 낸다.
- 남부 셀러바스지역의 주식은 옥수수 가루로 만든 죽이며, 생선을 바나나잎에 찐 후 시루에 수증기로 찐 음식이 보편화되어 있으며 술라웨시 지방에서는 쥐를 불에 구워먹는 요리가 있다.
- 서부 이리안자야 및 암본지역의 주식은 사고가루로 만든 죽이며 아직까지도 일부 지역은 야생의 채소와 사냥으로 잡은 동물을 통째로 구워 먹는 식생활 풍습이 남아있다.
- 발리의 주식은 쌀로 지은 밥이며 힌두교식 식생활이 발달하여 쌀로 만든 튀김과자와 꽃을 차려 매일 몇 차례씩 사당에 제를 지낸다.

(9) 중국

- 중국 음식에는 거의 모든 일반적인 식품이 재료로 이용되고, 녹말 물을 사용하여 조리하는 음식이 많다. 또한 조리 기구가 간단하고 사용이 용이하다.

- 익혀 먹는 숙식(熟食)을 기본으로 하고, 기름을 사용하여 조리하는데 중국 음식은 대부분 기름에 튀기거나, 조리거나, 볶거나, 지진 것이다. 따라서 고온에서 짧은 시간에 음식을 만들 수 있어서 재료의 고유한 맛이 유지되고 영양소의 손실도 최소화할 수 있다.
- 시각적으로 외관이 풍요롭고 화려하다. 채소, 해산물, 육류 등을 조화시켜 만든 음식을 한 그릇에다 모두 담고 장식을 한다. 그리고 향신료와 조미료의 향을 잘 활용한다.
- 북경음식은 일명 '징차이'라고 불리며 베이징을 중심으로 남쪽으로 산둥성, 서쪽으로 타이위안까지의 음식을 포함한다.
- 베이징은 오랫동안 중국의 수도로서 정치·경제·문화의 중심지였고, 궁중요리를 비롯한 고급요리가 발달하여 가장 사치스러운 요리 문화를 이룩한 곳이다.
- 베이징은 지리적으로 한랭한 북방에 위치하여 높은 칼로리가 요구되기 때문에 육류를 중심으로 강한 화력을 이용하여 짧은 시간에 조리하는 튀김요리와 볶음 요리가 특징이다.
- 북경음식의 대표적인 것은 오리통구이인 카오야쯔인데, 별칭 빼이징야쯔인 이 요리의 먹는 법이나 독특한 맛은 국제적으로 높이 평가되고 있다. 또한 칭기스칸 구이인 카오양로우등, 양고기를 쓰는 것도 북경요리의 한 특징이다.
- 남경음식은 '후차이'라고 불리며 중부 중국의 대표적인 음식으로, 난징, 상하이, 쑤조우, 양조우 등지의 음식을 총칭한다. 중국 대륙의 젓줄인 양쯔강 하구에서는 오랜 옛날부터 난징을 중심으로 풍부한 해산물과 미곡을 바탕으로한 식생활이 화려했다.
- 그러나 19세기부터 밀어 닥치기 시작한 서유럽의 대륙 잠식은 상하이를 중부 중국의 중심지가 되게 했다. 이 남경요리중 구미풍으로 국제적인 발전을 이룩한 것을 상해요리라 한다.

- 상하이는 따뜻한 기후와 풍부한 농산물, 갖가지 해산물의 집산지로서 다양한 요리를 낳게 했고, 특히 이 지방의 특산물인 장유를 써서 만드는 요리는 독특하다. 상해요리는 간장이나 설탕으로 달콤하게 맛을 내며, 기름기가 많고 진한 것이 특징이다.
- 광둥음식은 ‘난차이’라고 불리며 광주 요리를 중심으로 복건요리, 조주요리, 동강요리 등의 지방 요리 전체를 일컫는다.
- 남쪽의 더운 지방인 핑조우의 요리는 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 살려 내는 담백한 것이 특징이다.
- 서유럽 요리의 영향을 받아 쇠고기, 서양채소, 토마토 케첩, 우스터 소스 등 서양요리의 재료와 조미료를 받아들인 요리도 있다. 이러한 재료는 전통요리의 맛에 변화를 가져온 것이 사실이었고, 그것을 중국화하여 다채로운 맛의 연회요리로까지 발전시켰던 것이다.
- 볶음에 있어서는 재료가 지니고 있는 자연의 맛을 살리기 위해 재료를 지나치게 익히지 않고 비교적 간을 싱겁게 하며 기름도 적게 쓴다. 또 하오유, 칭정 같은 조리법으로 담백한 맛을 낸다. 대표적인 요리로는 구운 돼지고기인 차사오과 팡똥식 탕수육인 꾸라오로우 등이 있고, 텐신 종류로는 사오마이, 차오판 등이 있다.
- 사천음식은 ‘촨차이’라고 불리며 중국의 서방, 양쯔강 상류의 산악지대 음식을 대표로 하여 원난, 꾸이조우지방 요리까지를 총칭한다.
- 쓰촨지방은 바다가 멀고 더위와 추위가 심한 지방으로서 옛부터 악천후를 이겨내기 위해 향신료를 많이 쓴 요리가 발달해 왔고, 매운 요리와 마늘, 파, 고추를 사용하는 요리가 많다.
- 또한 오지이기 때문에 소금절이, 건물 등 보존 식품이 발달하여 채소를 이용한 자차이 같은 특산물을 낳기도 했다. 산악지대에서 나오는 암염은 소금절이의 밑받침이 되었고 신맛과 매운맛, 특쓰는 맛과 향기가 기본을 이루었다.

(10) 일본

- 눈과 입으로 먹는 일본음식은 계절에 따라 그릇과 음식을 조화시킴으로써 음식의 맛과 아름다움을 살린다.
- 일본 음식문화의 특징으로는 주식과 부식이 구분되어 있고, 주식으로 쌀밥을 먹는 것이 한국과 흡사하다.
- 어패류를 이용한 요리가 발달하였기에 신선도와 위생을 제일 중요시한다.
- 계절적인 요리를 매우 중요시하고 음식재료의 자연적인 형태와 맛을 살려서 조리하지만 조미료를 강하게 쓰지 않는다.
- 지금은 교통 수단의 발달과 요리 기술의 교류로 그 지역적인 특성이 없어지고 있지만, 일본음식은 지리적인 특성에 따라 관동지방 음식과 관서지방 음식으로 구별된다.
- 관동지방 음식은 에도(도쿄) 요리로 불린다. 설탕과 진한 간장을 써서 음식의 맛을 진하게 낸다. 따라서 관동지방의 조림은 짭짤하고 형태를 유지하기 어렵고 국물이 거의 없다. 생선초밥, 덴뿌라, 민물장어, 메밀국수가 대표적 음식이다.
- 관서지방은 전통적인 일본 요리가 발달한 곳으로 교토의 담백한 채소나 건어물요리와 오사카의 실용적이고 합리적인 생선요리가 주종을 이룬다.
- 맛깔 나는 음식으로 우리 나라에서 전라도 음식을 꼽듯이 일본에서는 관서지방의 음식이 유명하다. 음식의 맛은 연하면서 국물이 많고, 재료의 색과 형태를 최대한 살린다.

(11) 태국

- 태국 음식은 프랑스음식, 중국음식과 더불어 세계의 맛있는 음식으로 꼽히고 있는데, 중국, 인도, 포르투갈로부터 영향을 받아 나름대로 독특한 음식문화를 발달시켰다.
- 고기를 금하지는 않지만 육류는 잘라진 상태로 판매되고, 매월 4일에는 쇠고기와 돼지고기를 시장에서 팔지 않지만 그러나 식용이 되는 닭, 생선, 조류, 개구리 등은 음식재료로 사용한다.
- 음식문화의 특징으로는 식사는 주식과 부식인 반찬으로 구성되어 있고, 쌀을 주식으로 하며 음식을 상에 한꺼번에 차려 먹는다.
- 음식 자체는 짜거나 맵지 않고 양념이나 소스가 아주 맵거나 짜다.
- 시각적인 면을 중요하게 여기며, 맛이 자극적이다. 또한 음식에 향기가 있으며, 단맛, 신맛, 툇 쏘는 매운맛의 복합적인 맛이 있다.
- 북부지역 음식은 치앙마이가 중심이 되며 태국의 전통적인 맛이 그대로 보전 되어 있다. 찰쌀이 주식이며, 점성이 강한 찌넨 밥을 좋아한다. 소금을 많이 사용하며, 대부분의 음식이 습식이다.
- 전통적인 요리로 손님에게 대접할 때 내놓는 칸토크(khantoke)가 있는데, 밥, 커리, 칠리로 맛을 낸 고기, 샐러드, 튀긴 돼지고기 껍질 등을 각각 작은 그릇에 담아 낸다.
- 북동부 음식은 찰쌀이 주식이고 코코넛 밀크를 거의 사용하지 않고 민물고기로 담근 젓갈을 조미료로 사용한다.
- 중부지역 음식은 방콕이 중심이 되고 맵쌀을 주식으로 하며, 코코넛 밀크, 고추, 박하를 사용한 걸죽한 음식이 많다. 칠리, 고수, 코코넛 유, 라임, 남플라(생선간장)를 많이 사용한 음식이 특징이다.
- 남부지역 음식은 코코넛이 사용되는 음식이 많고, 향신료를 많이 사용하기 때문에 인도음식에 가깝다.

(12) 베트남

- 오랫동안 중국의 지배를 받다가 1850년대에 독립했었지만 다시 100여 년 간 프랑스의 지배를 받은 영향으로 세계 최고라는 프랑스 요리의 영향을 많이 받았다.
- 여기에 중국의 영향으로 유교문화의 흔적이 여기저기 남아있는데 젓가락을 사용하고, ‘웁’ 이라고 부르는 속이 깊은 동그란 중국 프라이팬을 요리에 사용하지만 맛은 기름진 중국요리와 다르게 상당히 담백하다.
- 쌀과 풍부한 야채와 과일 등 천연의 재료를 사용하는 반면, 육류와 기름은 거의 사용하지 않아 서양에서 건강식으로 많은 관심을 끌고 있기도 하다.
- 우리 나라와 마찬가지로 쌀이 주식으로 밥도 지어먹고 국수도 만들고 만두피도 만든다. 하지만 밥보다는 면을 더 좋아해서 하루 세 끼를 모두 국수로 먹는 일도 흔하다.

세계 각국의 음식문화 비교

구 분	특징	주재료	대표 음식
미 국	<ul style="list-style-type: none"> • 인디언과 유럽의 음식을 변형 • 아프리카 노예의 영향으로 혼제요리가 발달 • 1차대전을 계기로 통조림 및 보존식품 발달 	옥수수, 육류	케이준, 햄버거, 바베큐류, 샐러드류 등
멕시코	<ul style="list-style-type: none"> • 원주민과 이민자의 음식이 섞인 퓨전음식이 발달 • 옥수수 음식이 발달 • 맵고 강한 맛을 선호-60여종이 고추가 재배 	육류, 옥수수, 다양한 고추	타코, 부엘베 알라비다, 코치니따 빼빌 등

독 일	<ul style="list-style-type: none"> • 소금절임 등 보존음식이 발달 • 소고기보다 돼지고기 선호 	감자, 돼지고기	소시지류, 아이스파인, 사와크라트 등
프랑스	<ul style="list-style-type: none"> • 소재의 특징을 충분히 살리고 섬세한 맛을 냄 • 요리에 따라 다양한 소스를 개발하여 사용 	다양한 재료	광어양상추말이, 꼬꾸오벵, 치즈퐁듀 등
러시아	<ul style="list-style-type: none"> • 소박하고 단조로운 음식 • 맛은 신맛이 많아 동양적임 	저장채소 (감자, 양파)	보르시치, 샤시리크, 피로시키 등
스위스	<ul style="list-style-type: none"> • 인근 유럽국의 다양한 음식문화를 수용 • 서민적인 소박함과 정갈한 음식이 발달 	다양한 재료	치즈퐁듀, 감자요리류 등
스페인	<ul style="list-style-type: none"> • 면보다는 밥을 주로 소비 • 강하고 얼큰한 맛을 선호 	곡류, 채소	파에야, 코치니오 아사도 등
인도네시아	<ul style="list-style-type: none"> • 중국의 영향으로 튀김요리가 매우 발달 • 강한 향신료를 사용하여 음식의 맛은 매운편 	쌀, 닭고기, 채소	사뻬, 가도가도 등
중 국	<ul style="list-style-type: none"> • 조리기구가 간단하고 사용이 용이 • 익혀 먹는 숙식이 기본 • 시각적으로 외관이 화려하고 풍요로움 • 넓은 국토로 인해 지역에 따라 다양한 형태의 음식문화 발달 	다양한 재료	카오야쯔, 꾸라오로우, 사오마이, 차오판 등
일 본	<ul style="list-style-type: none"> • 계절에 따라 그릇과 음식을 조화시켜 아름다움을 중시 • 자연적인 맛과 형태를 살리기 위해 조미료의 사용은 최소화 	쌀, 채소	쓰시, 덴프라, 소바, 낫또 등
태 국	<ul style="list-style-type: none"> • 다양한 국가의 음식문화 수용 • 시각적인 면을 중요시하고 맛이 자극적 	쌀, 육류, 코코넛	무 사 타이, 톱카 가이 등
베트남	<ul style="list-style-type: none"> • 프랑스 요리의 영향이 크나 중국, 태국 등의 음식문화도 수용 • 천연재료를 사용하고 기름과 육류의 사용은 최소화 	쌀, 채소, 과일	포, 차지오, 반짱 등

2. 유배문화

1) 제주와 국내 타시도의 유배문화

(1) 제주도 - 추사문화예술제

- 추사 김정희가 남제주군 대정고을에서 9년간의 제주유배생활 중 추사체의 완결 및 「세한도」를 비롯하여 많은 불후의 명작을 창작한 예술성을 기리고 계승·발전시키는 기틀을 마련하며 대정읍 주변의 다양한 역사유적 및 문화유산을 적극적으로 활용하여 역사문화의 산 교육장 및 관광상품으로의 가치를 부여하고자 실시하고 있다.
- 추사문화예술제는 남제주군 대정읍 안성리 추사적거지 일원에서 벌어지는데 부대행사로는 찻흙으로 만들기, 갈옷 감물들이기, 실버퀴즈왕 녹화, 가훈 써주기, 페이스 페인팅, 초상화 그려주기와 같은 체험행사와 도예 작품전, 관광·역사사진전, 서각회 작품전시회, 갈중이 전시회와 같은 전시행사를 실시하고 있다.
- 본 행사로는 걸궁 길트기, 추사선생 탄신제례, 집줄농기 재현, 풍물패 한마당 및 유배행렬 재현, 어울림 한마당, 추사 서예대전 학생 백일장 등이 행해진다.



자료) <http://www.dejunggoeul.com/jboard/>

(2) 속초 - 내물치 설악해맞이공원

- 조선시대 우암 송시열선생이 함경도 덕원에서 거제도로 유배되어 동해안 따라 이곳을 지나다가 날이 저물어 머무르게 되었는데, 폭우로 물이 불어 며칠 더 체류하다 떠나면서 "물에 잠긴 마을"이라 하여 물치라 불렀다고 한다.
- 설악해맞이공원은 탁트인 맑고 깨끗한 동해바다와 설악산 입구에 위치하여 30여점의 조각상을 감상할 수 있는 조각공원이 있고 야외공연장에는 전통문화상품을 공연하며, 바닷가에 인접하여 휴식이 가능하도록 배려하는 등의 다목적공원이다.



자료) <http://jhj8576.hihome.com/page-129.html>

(3) 전남 강진 - 다산초당 · 다산유물전시관

- 만덕산(408m) 다산초당은 조선실학을 집대성한 정약용선생이 유배생활을 했던 곳으로 '다산초당'(사적107호)에서 후진을 가르치고 '목민심서' 등 500여권에 달하는 저술을 완성시킨 곳이다.
- 다산초당 주변의 다산이 바위에 새긴 친필석각 '정석(丁石)'과 그가 만들었다는 '연지석가산, 약천, 다조'는 다산 정약용선생의 체취가 담겨 선명하게 남아있다.

- 다산유물전시관은 다산초당 남쪽 700m 지점에 위치하며, 다산 정약용선생의 생애와 업적 등을 쉽게 이해할 수 있도록 꾸며져 있다.
- 영정, 다산연보, 가계도, 학통, 다산의 일생, 다산의 업적과 유물 등이 판넬과 조형물로 입체감 있게 전시되어 있으며, 좀더 자세한 정보를 알고 싶을때는 컴퓨터를 활용한 터치스크린에서 검색해 볼 수 있다. 영상실은 관광객이 영상실에 들어가면 자동으로 상영되므로 누구나 불편 없이 관람할 수 있다.



자료) <http://www.gangjin.jeonnam.kr/index.htm>

(4) 강원 영월 - 청령포

- 영월군 남면 광천리에 소재하고 있는 청령포는 영월읍에서 남서쪽 3km 지점에 위치하고 있다. 12세에 왕위에 올랐으나 숙부인 세조에게 왕위를 빼앗기고 유배되어 17세에 죽음을 맞은 단종이 귀양중 거처하던 곳이다.
- 삼면이 강줄기로 둘러 싸여 있고 뒤로는 험한 산줄기와 절벽으로 둘러싸인 이곳은 수려한 절경으로 인해 관광객의 발길이 끊이지 않고 있으나 고고하며 애잔하게 느껴지는 까닭을 아는 이는 그리 많지 않은 듯 하다. 이곳에는 청령포 유지비각, 금표비, 망향탑, 노산대, 관음송이 있다.



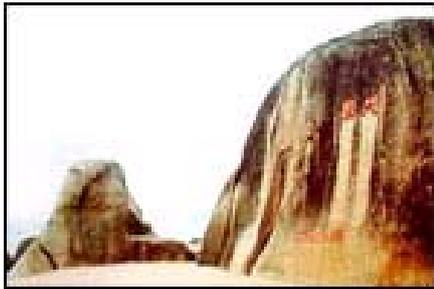
자료) <http://gun.yeongwol.gangwon.kr/>

2) 세계의 유배문화

(1) 중국의 하이난성(해남성) -천애해각 · 오공사

- 삼아 시내에서 서쪽으로 23km 떨어진 해남도 최남단의 천애해각은 "하늘의 끝, 바다의 끝"이라는 의미를 지니고 있다. 중국의 당·송시절 해남도는 대역죄를 지은 사람들의 유배지였다. 일단 이곳에 유배돼 온 사람치고 살아서 중원으로 돌아간 사람이 거의 없었기에 당대의 사람들은 이곳을 이 세상의 끝이라고 여겼다.
- 천애해각은 송대의 명문장 소동파의 시심이 어린 곳이다. 해남도로 유배 온 소동파는 이곳에서 '하늘과 바다의 끝'에 버려진 자신의 애달픈 마음을 읊어었는데, 망망대해와 수십 개의 커다란 기암괴석이 어우러진 이 절경은 이제는 관광명소로 바뀌었다.
- 천애해각 정문을 지나 해변을 따라 2km 정도 걸으면 붉은 글씨로 천애, 해각, 남천일주 등의 글씨가 선명하게 새겨진 큰 바위군(높이 10m, 길이 60m)을 만난다. 이 천애해각 주변에는 열대선인장 등과 아름다운 꽃들이 자라는 정원이 조성돼 있어 방문객의 사진촬영장소로도 인기가 높다.

- 하이난성의 성도인 해구의 구경거리로는 명나라 때의 지방관으로 선정을 베풀어 백성들의 존경을 받은 해서(海瑞)의 묘와 당·송 시대에 이곳에 유배되었던 5명의 역사적인 인물을 위해 지은 오공사(五公寺)가 있다. 오공이란 이덕유(李德裕), 이강(李綱), 조장(趙將), 이광(李光), 호전(胡銓)을 말한다.



자료) <http://www.hainantour.co.kr/advice/tour/1.htm>

(2) 러시아 이르쿠츠크 -데카브리스트 기념관

- 이르쿠츠크는 바이칼호의 서쪽에 위치하며, 동(東)시베리아의 행정, 경제, 문화의 중심지로 인구는 약 60만 명이며 원래 1652년 코자크 기병대가 이 지역을 점령한 뒤 모피의 집산지로 개발했는데, 제정시대인 18세기초부터 정치범의 유형지였다.
- 시베리아의 마지막 땅이라고 불릴만큼 척박한 지역인 이르쿠츠크는 유배지라는 슬픈 역사의 탈을 벗고 '시베리아의 파리'라 불릴만큼 문화의 도시로 새롭게 태어나고 있는데, 그 중에서도 1826년 실패한 혁명과 불같은 사랑이 만들어낸 데카브리스트의 이야기는 이곳 유배문화의 정점이다.
- 나폴레옹의 프랑스 군대와 싸우면서 유럽의 개혁과 자유사상에 눈을 뜨게 된 근위대 소속 청년장교들은, 1826년 니콜라이 1세의 즉위식에 맞추어 농노제와 전제정치 폐지를 주장하는 혁명을 일으키지만

끝내 실패하고 만다. 12월에 혁명을 일으켰다 하여 '데카브리스트'로 불린 이들 중 주모자 다섯 명은 형장의 이슬로 사라지고, 116명은 약 6,000km의 길을 걸어 시베리아로 유배되기에 이른 것이다.

- 황실에서는 이들의 젊은 부인과 약혼자들에게 귀족의 신분을 유지하는 대신 남편을 버리든지 아니면 모든 신분과 특권을 버리고 시베리아로 유배를 떠나라는 명령을 내린다.
- 그러나 이들 대부분은 부귀와 영화를 초개와 같이 버리고 영하 30-40℃의 혹한의 길을 따라나섰다. 그 중 토르베츠코이(1790~1860) 공작의 아내 예카테리나는 수천km의 눈길을 걸어 혹한의 광산을 찾아 포옹대신 남편의 족쇄 찬 발에 입을 맞추었다고 한다.
- 30년 뒤 사면이 되어 그가 다시 세상에 나왔을 때 이미 부인은 죽은 뒤였지만, 그는 계속 이곳 이르쿠츠크에 남아 유배 문화의 꽃을 피워 올렸다.
- 데카브리스트들이 살던 집은 지금도 '데카브리스트 기념관'이란 이름으로 남아 있는데, 자그마한 목조 건물 안에 조출한 살림이며 피아노, 안경, 책상, 필기구 그리고 족쇄와 삼 같은 것들이 원형 그대로 보존되어 있다.



자료) <http://www.pusanilbo.com/news2000/html/2001/0314>
http://unirusia.com/r_info/

Ⅲ. 의견 조사

1. 조사 개요

1) 조사 목적

- 본 설문조사는 관광객 의견수렴을 통해 제주의 음식문화 및 유배문화에 대한 인지도 및 관광자원화 가능성 등에 대한 의견을 수렴하고 이에 따른 성공적인 관광자원화를 위한 방향을 모색하기 위해 실시하였다.

2) 조사 방법

- 조사대상 모집단 : 내도 관광객
- 조사방법 : 1대1 개별 면접에 의한 자기기입식 설문지법
- 조사기간 : 2002년 12월 13일 ~ 2002년 12월 17일

3) 자료수집 및 분석 방법

- 조사요원들에게 설문내용을 충분히 숙지할 수 있도록 설문에 대한 교육을 실시한 후 예비조사를 통해 비표본 오차를 최소화하여 직접 방문을 통한 자기기입식설문지법으로 조사를 진행하였다.
- 수집된 자료는 데이터 코딩과정을 거쳐, 통계분석 프로그램 SPSS (Statistical Package for the Social Sciences)를 이용하여 분석하였다.
- 설문지는 총 400부를 배포하여 400부를 모두 회수하였고, 회수된 400부 중 응답이 부실하거나 신뢰성이 떨어지는 설문지 25부를 제외한 375부를 최종 유효표본으로 선정하였다.

2. 인구통계적 특성

- 성별은 남자 208명(55.5%), 여자 167명(44.5%)이 응답하였다. 연령대 구성은 31~ 40세 130명(34.7%)로 가장 많았고, 20세미만이 5명(1.3%)로 가장 적게 나타났다.

<표3-1> 인구통계학적 특성

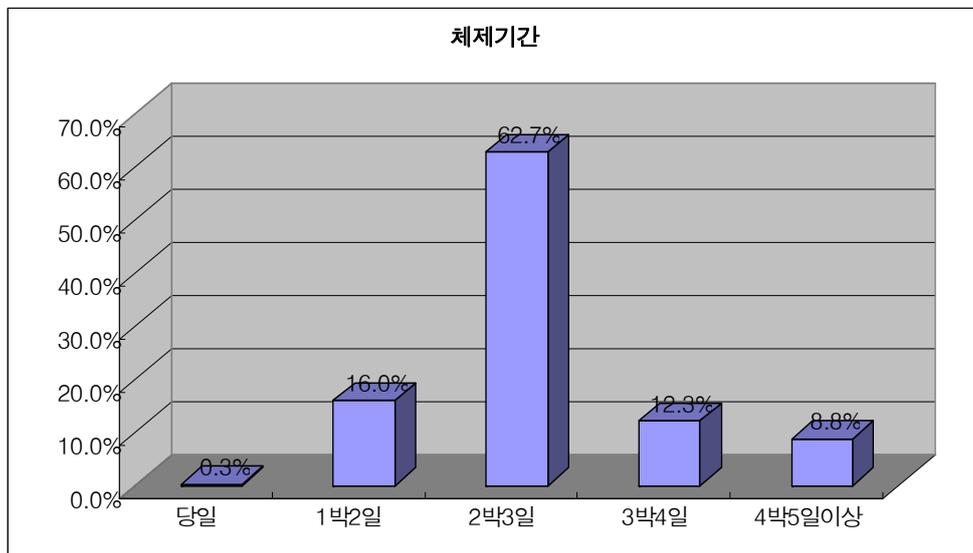
구 분		표 본 수	비 율(%)
성 별	남	208	55.5
	여	167	44.5
연 령	20세미만	5	1.3
	21~30세	117	31.2
	31~40세	130	34.7
	41~50세	101	26.9
	50세이상	22	5.9
학 력	중졸이하	6	1.6
	고등학교재/졸	108	28.8
	대학재/졸	220	58.7
	대학원재/졸	41	10.9
직 업	전문직/자유직	64	17.1
	관리/사무직	123	32.8
	자영업	40	10.7
	생산직	5	1.3
	판매/서비스직	61	16.3
	농/수/축산업	10	2.7
	학생	19	5.1
	주부	36	9.6
	기타	17	4.5
월 평 균 소 득	100만원미만	58	15.5
	100~199만원	145	38.7
	200~299만원	71	18.9
	300~399만원	48	12.8
	400만원이상	53	14.1
합 계		375	100

- 학력은 대학재/졸 220명(58.7%)으로 가장 많고, 고등학교재/졸 108명(28.8%), 중졸이하가 6명(1.6%)으로 가장 적게 나타났다.
- 직업 유형을 보면 관리/사무직 123명(32.8%)으로 가장 많고, 생산직이 5명(1.3%)로 가장 적게 나타났다.
- 월평균소득은 100~199만원대가 145명(38.7%)으로 가장 많이 분포하고 있으며, 400만원이상 53명(14.1%), 300~399만원 48명(12.8%), 200~299만원 71명(18.9%), 100만원미만 58명(15.5%)으로 나타났다.

3. 분석 결과

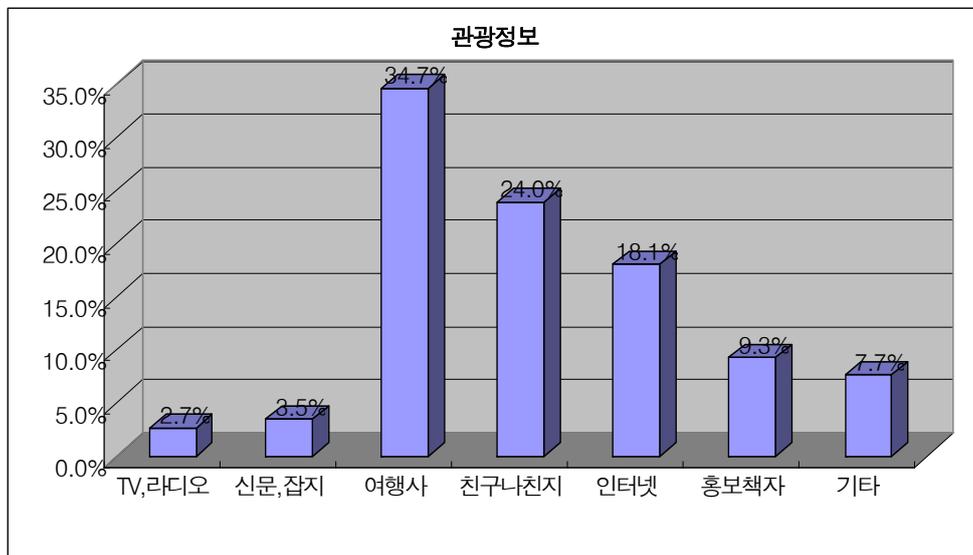
1) 체재기간

- 체재기간을 묻는 질문에 2박3일 235명(62.7%), 1박2일 60명(16.0%), 3박4일 46명(12.3%), 4박5일이상 33명(8.8%), 당일 1명(0.3%)으로 2박3일간 체재하였다는 응답이 가장 높게 나타났다.



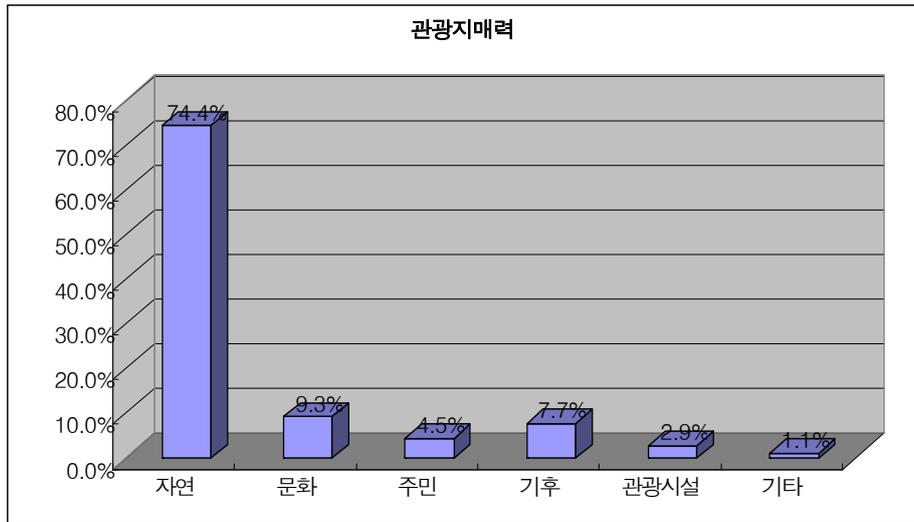
2) 관광에 관한 정보출처

- 제주관광에 관한 정보 출처를 묻는 질문에 여행사 130명(34.7%), 친구나 친지 90명(24.0%), 인터넷 68명(18.1%), 홍보책자 35명(9.3%), 신문·잡지 13명(3.5%), TV·라디오 10명(2.7%)으로 여행사가 가장 높게 나타났다.



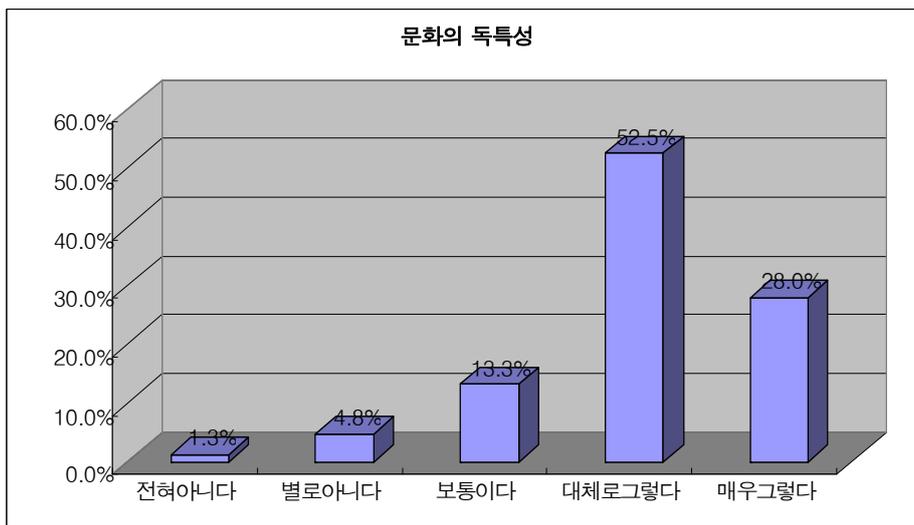
3) 관광지로서 제주의 매력

- 관광지로서의 매력을 묻는 질문에 아름다운 자연 279명(74.4%), 독특한 문화 35명(9.3%), 따뜻한 기후 29명(7.7%), 친절한 지역주민 17명(4.5%), 훌륭한 관광시설 11명(2.9%)으로 아름다운 자연이 가장 높게 나타났다.



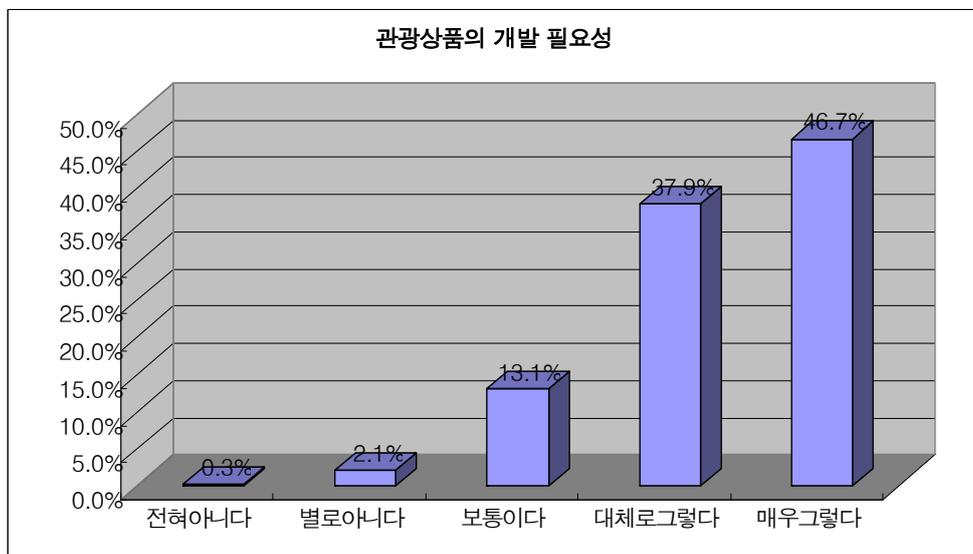
4) 문화의 독특성

- 제주 문화의 독특성에 대해 묻는 질문에 대체로 그렇다 197명 (52.5%), 매우 그렇다 105명(28.0%), 보통이다 50명(13.3%), 별로 아니다 18명(4.8%), 전혀 아니다 5명(1.3%)으로 제주의 문화는 타 지역 보다 독특하다는 응답이 높게 나타났다.



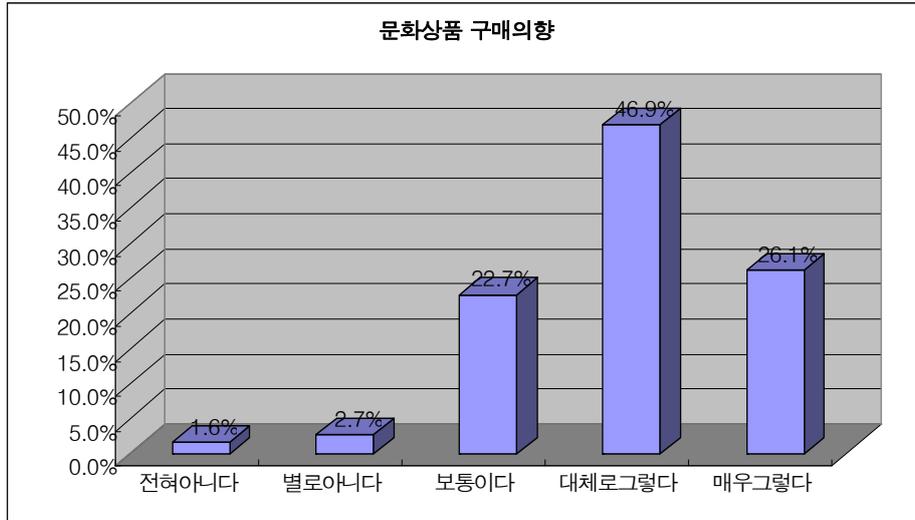
5) 문화 활용한 관광상품의 개발 필요성

- 제주문화를 활용한 관광상품 개발 필요성을 묻는 질문에 매우 필요하다 175명(46.7%), 대체로 필요하다 142명(37.9%), 보통이다 49명(13.1%), 필요하지 않다 8명(2.1%), 전혀 필요하지 않다 1명(0.3%)으로 개발이 필요하다는 응답이 대체적으로 높게 나타났다.



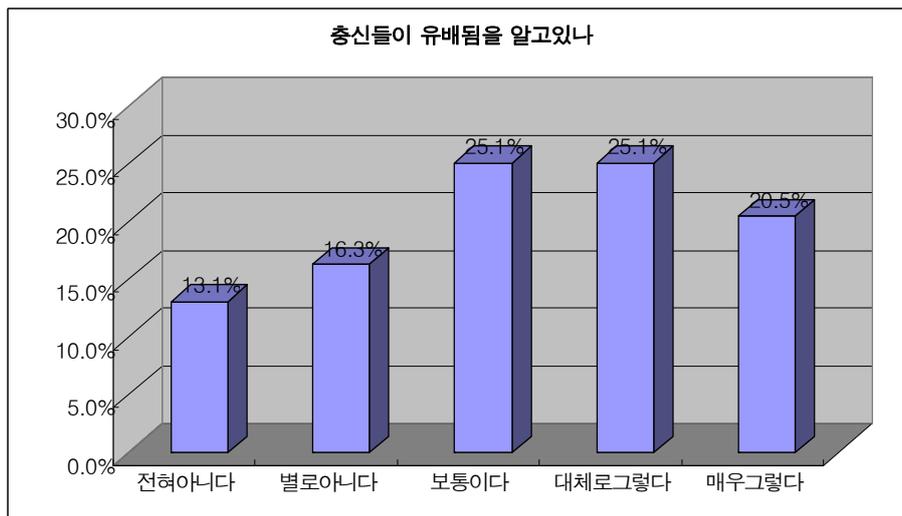
6) 문화 관광자원의 구매의도

- 제주 문화관광자원의 구매의도를 묻는 질문에 구입하고싶다 176명(46.9%), 적극적으로 구매하고 싶다 98명(26.1%), 보통이다 85명(22.7%), 구매의사가 없다 10명(2.7%), 구매의사가 전혀 없다 6명(1.6%)의 순으로 나타나 제주문화를 관광자원화한다면 구매하거나 이용하겠다는 응답이 높게 나타났다.



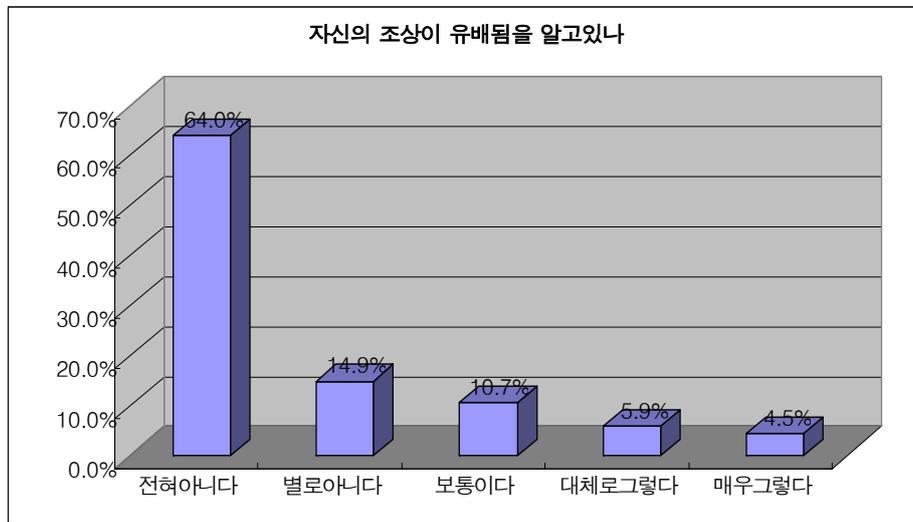
7) 충신들이 유배되었던 지역인지에 대한 인지여부

- 과거 제주는 추사 김정희 등 충신들이 유배되었던 지역임을 알고 있는가를 묻는 질문에 보통이다 94명(25.1%), 대체로 그렇다 94명(25.1%), 매우 그렇다 77명(20.5%), 아니다 61명(16.3%), 전혀 아니다 49명(13.1%)로 유배지임을 알고 있다는 응답이 높게 나타났다.



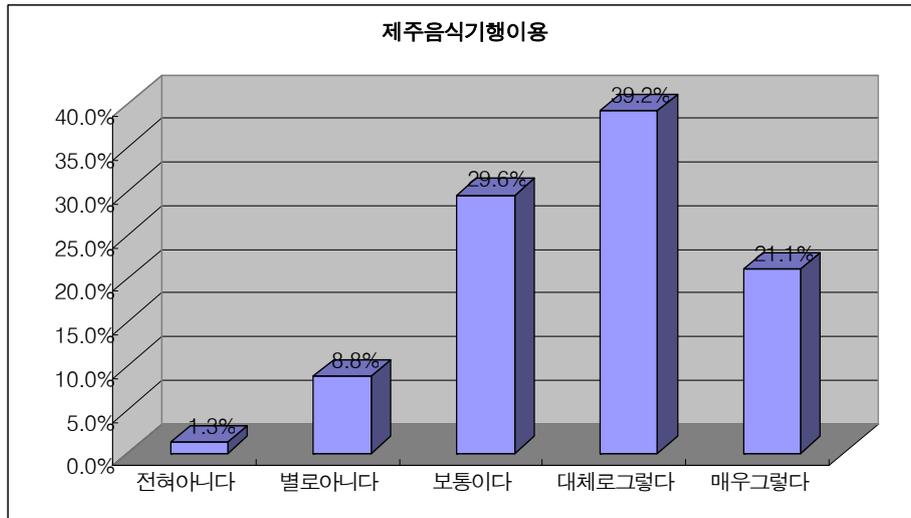
8) 자신의 조상이 제주에 유배되었던 사실의 인지여부

- 자신의 집안 조상 중 제주에 유배되었던 인물이 있음을 알고 있는가를 묻는 질문에 전혀 아니다 240명(64.0%), 아니다 56명(14.9%), 보통이다 40명(10.7%), 대체로 그렇다 22명(5.9%), 매우 그렇다 17명(4.5%)로 유배되었던 인물이 있음을 모르는 응답이 높게 나타났다.



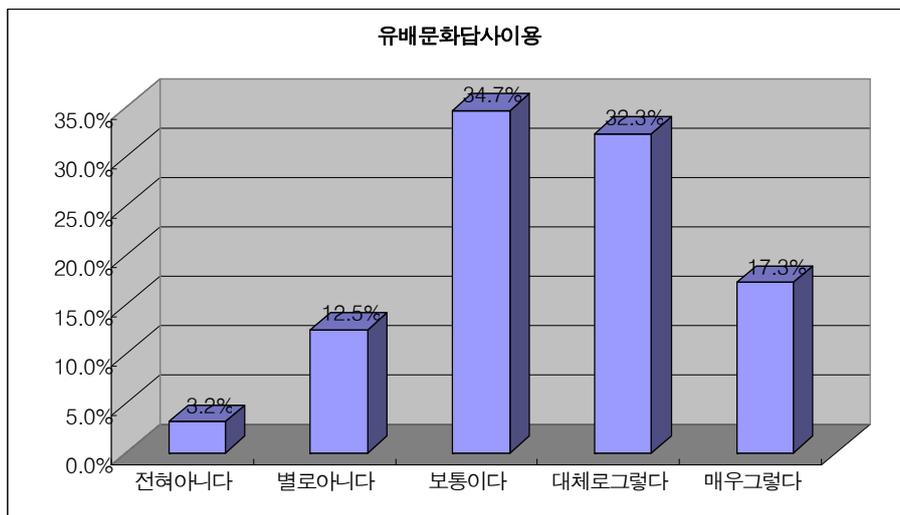
9) '제주음식기행' 이용여부

- '제주음식기행'과 같은 상품이 개발되면 이용여부를 묻는 질문에 대체로 그렇다 147명(39.2%), 보통이다 111명(29.6%), 매우 그렇다 79명(21.1%), 아니다 33명(8.8%), 전혀 아니다 5명(1.3%)으로 이용하겠다는 응답이 높게 나타났다.



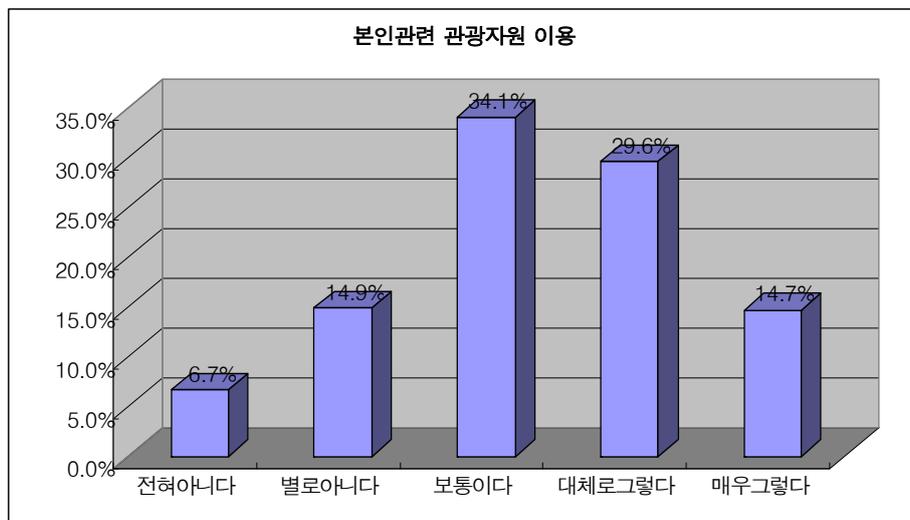
10) '유배문화답사' 이용여부

- '유배문화답사'와 같은 상품이 개발되면 이용여부를 묻는 질문에 보통이다 130명(34.7%), 대체로 그렇다 121명(32.3%), 매우 그렇다 65명(17.3%), 아니다 47명(12.5%), 전혀 아니다 1명(3.2%)로 이용하겠다는 응답이 높게 나타났다.



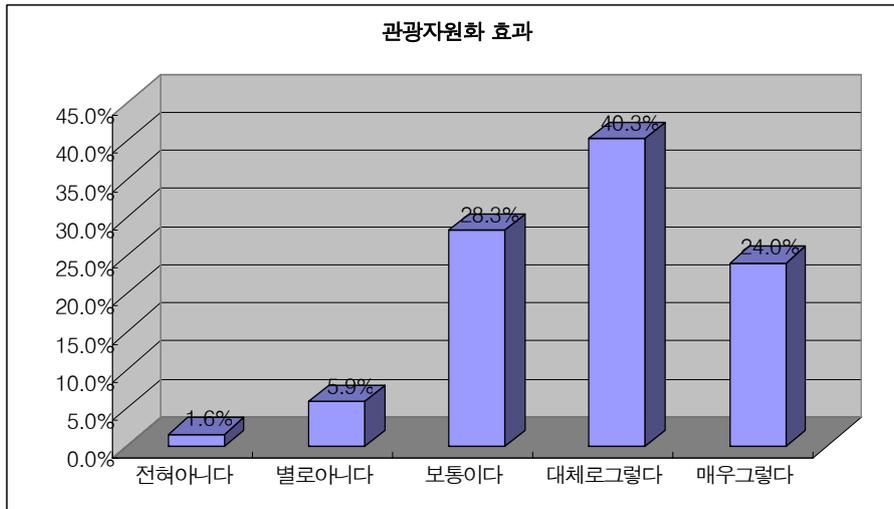
11) 가문 관련 관광자원 이용여부

- 본인의 집안과 관련된 제주문화를 관광자원화 한다면 이용여부를 묻는 질문에 보통이다 128명(34.1%), 대체로 그렇다 111명(29.6%), 아니다 56명(14.9%), 매우 그렇다 55명(14.7%), 전혀 아니다 25명(6.7%)으로 이용하겠다는 응답이 높게 나타났다.



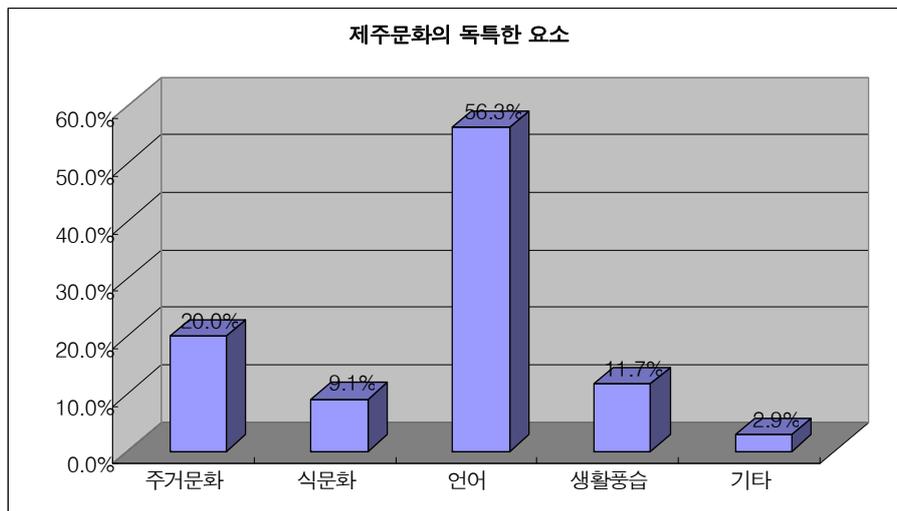
12) 음식 및 유배문화 관광자원화의 효과

- 음식과 유배문화의 관광자원화가 관광객 유치에 미치는 효과를 묻는 질문에 효과가 있다 151명(40.3%), 보통이다 106명(28.3%), 매우 효과가 있다 90명(24.0%), 효과가 없다 22명(5.9%), 전혀 효과가 없다 6명(1.6%)으로 제주관광의 발전 및 관광객 유치에 효과가 크다는 응답이 높게 나타났다.



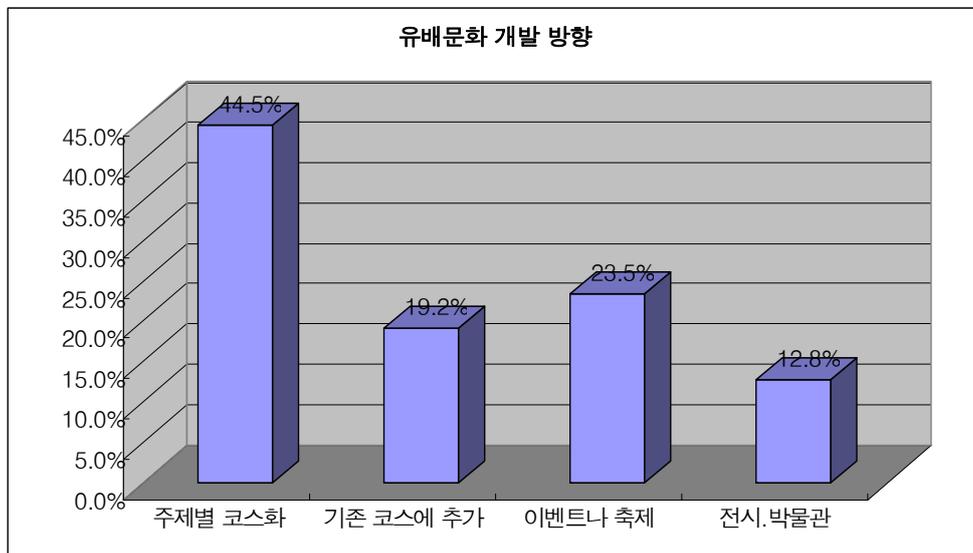
13) 제주문화의 독특한 요소

- 제주문화중 가장 독특한 요소를 묻는 질문에 언어 211명(56.3%), 주거문화(가옥) 75명(20.0%), 생활풍습(결혼, 장례등) 44명(11.7%), 식문화(음식) 34명(9.1%), 기타 11명(2.9%)으로 언어에 대한 응답이 가장 높게 나타났다.



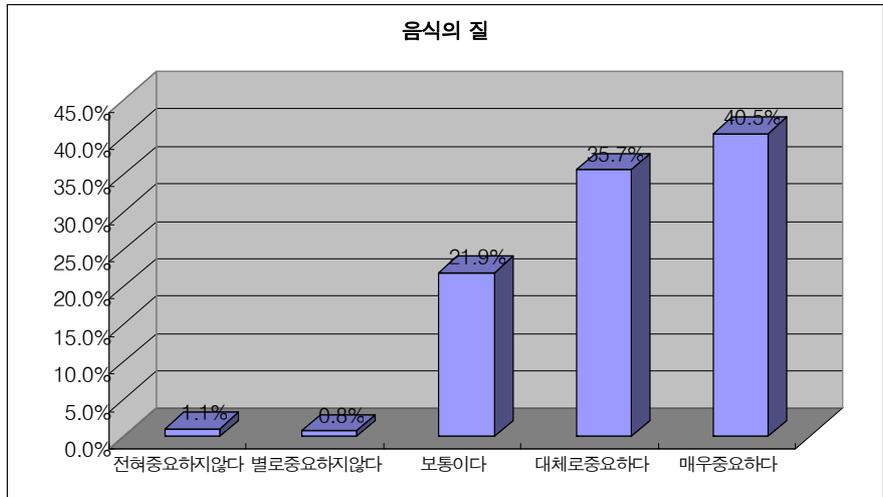
14) 음식과 유배문화의 개발 방향

- 제주의 음식과 유배문화의 관광자원화 개발방향을 묻는 질문에 주제별로 개별 관광코스화 한다는 답변이 167명(44.5%), 이벤트나 축제로 개발한다가 88명(23.5%), 기존관광코스에 추가한다가 72명(19.2%), 전시·박물관 형태로 개발한다가 48명(12.8%)으로 나타나 주제별로 개별 관광코스화 한다는 응답이 가장 높게 나타났다.



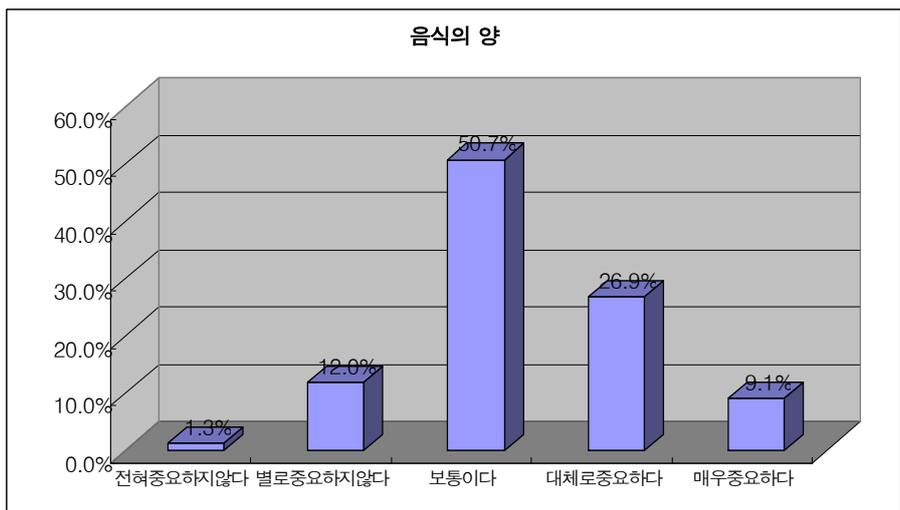
15) 음식의 질

- 향토음식을 개발함에 있어 음식 질의 중요도를 묻는 질문에 매우 중요하다 152명(40.5%), 대체로 그렇다 134명(35.7%), 보통이다 82명(21.9%), 전혀 아니다 4명(1.1%), 아니다 3명(0.8%)으로 음식의 질이 중요하다는 응답이 높게 나타났다.



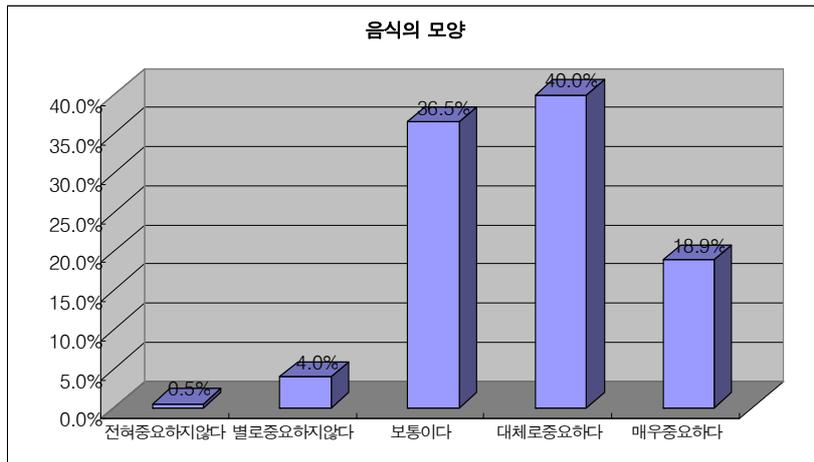
16) 음식의 양

- 향토음식을 개발함에 있어 음식 양의 중요도를 묻는 질문에 보통이다 190명(50.7%), 대체로 중요하다 101명(26.9%), 별로 중요하지 않다 45명(12.0%), 매우 중요하다 34명(9.1%), 전혀 중요하지 않다가 5명(1.3%)으로 음식의 양 역시 중요하다는 응답이 높게 나타났다.



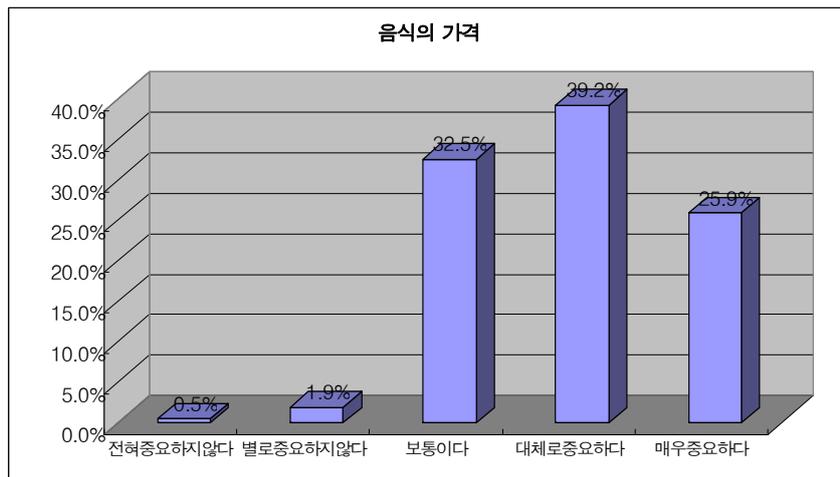
17) 음식의 모양

- 향토음식을 개발함에 있어 음식 모양의 중요도를 묻는 질문에 대체로 중요하다는 의견이 221명(58.9%)로 중요하지 않다 17명(4.5%)에 높게 나타나 음식의 모양 역시 중요하다는 응답이 높게 나타났다.



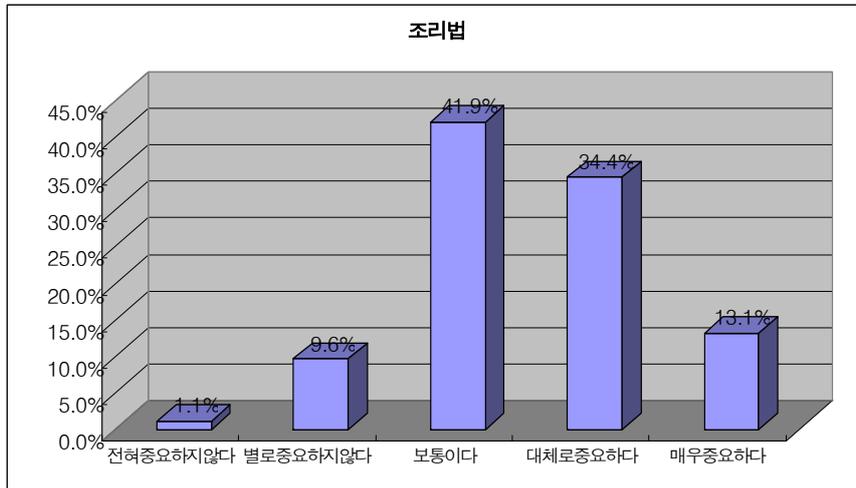
18) 음식의 가격

- 향토음식을 개발함에 있어 음식 가격의 중요도를 묻는 질문에 대체로 중요하다 244명(65.1%)로 중요하지 않다 9명(2.4%) 보다 높게 나타나 음식 가격을 중요하게 여기는 것으로 나타났다.



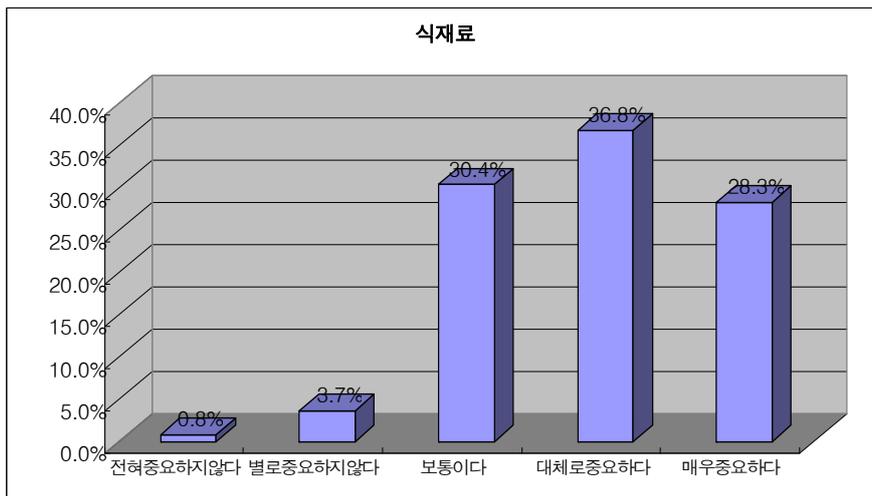
19) 조리법

- 조리법의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 178명(47.5%)로 중요하지 않다 40명(10.7%) 보다 높아 조리법이 중요한 것으로 나타났다.



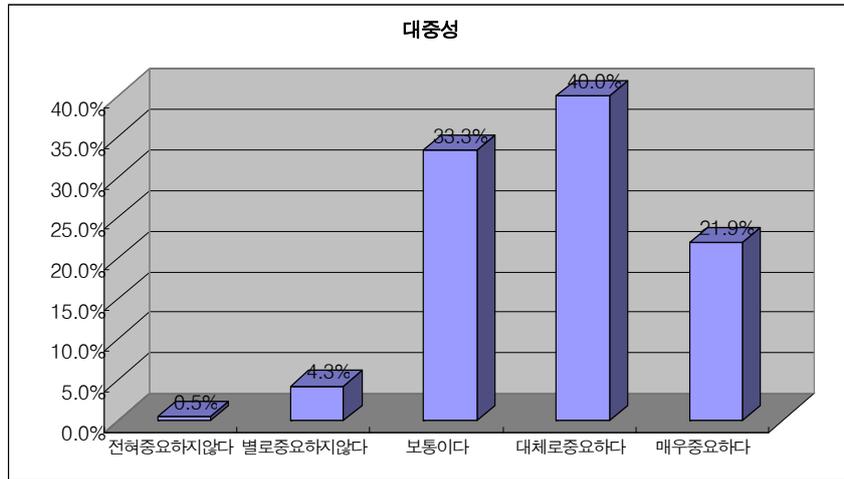
20) 식재료

- 식재료의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 244명(65.1%)로 중요하지 않다 17명(4.5%) 보다 높아 식재료 역시 중요하게 나타났다.



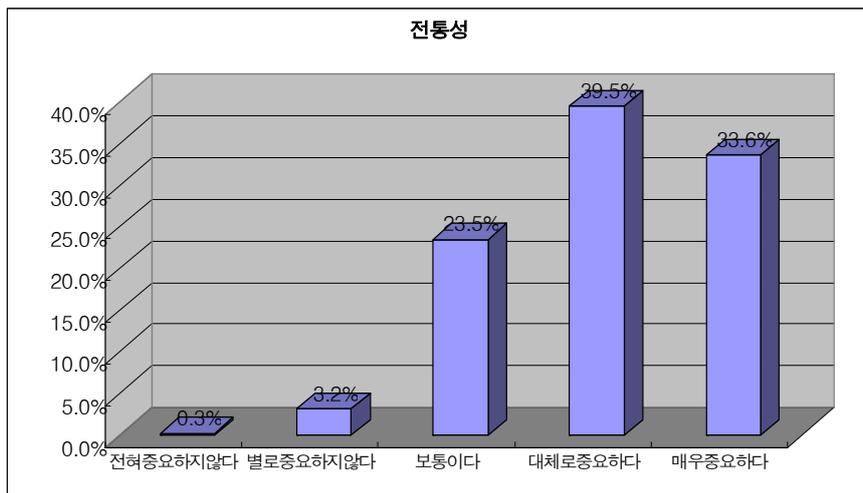
21) 대중성

- 대중성의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 232명(61.9%)로 중요하지 않다 18명(4.8%) 보다 높아 대중성 역시 중요하게 나타났다.



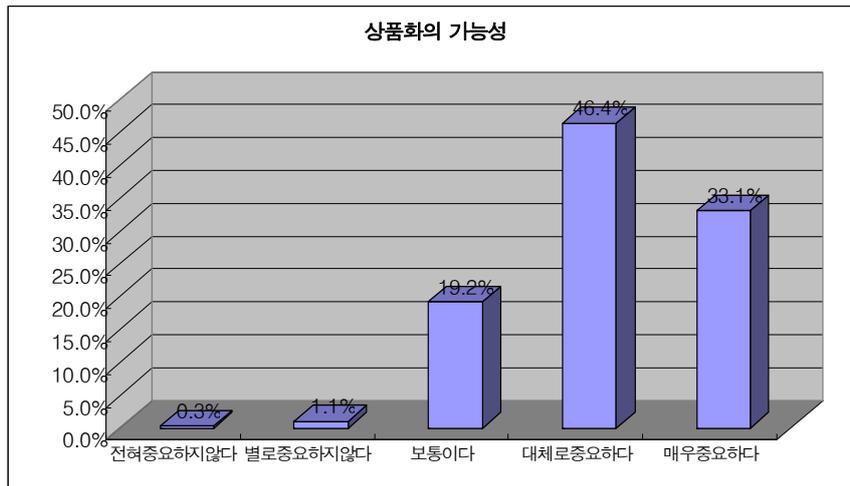
22) 전통성

- 전통성의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 274명(73.1%)로 중요하지 않다 13명(3.5%) 보다 높아 전통성 역시 중요하게 나타났다.



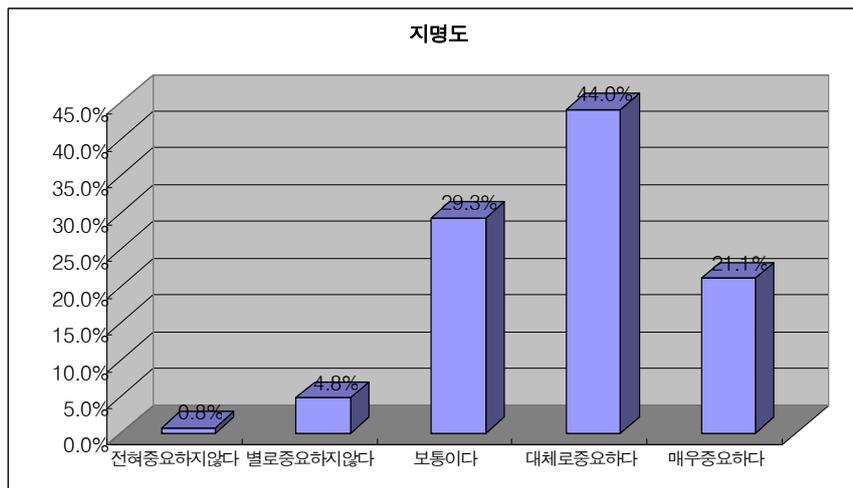
23) 상품화의 가능성

- 상품화의 가능성에 대한 중요도를 묻는 질문에 중요하다 298명 (79.5%)로 중요하지 않다 5명(1.4%)로 중요하다는 의견이 압도적이 었다.



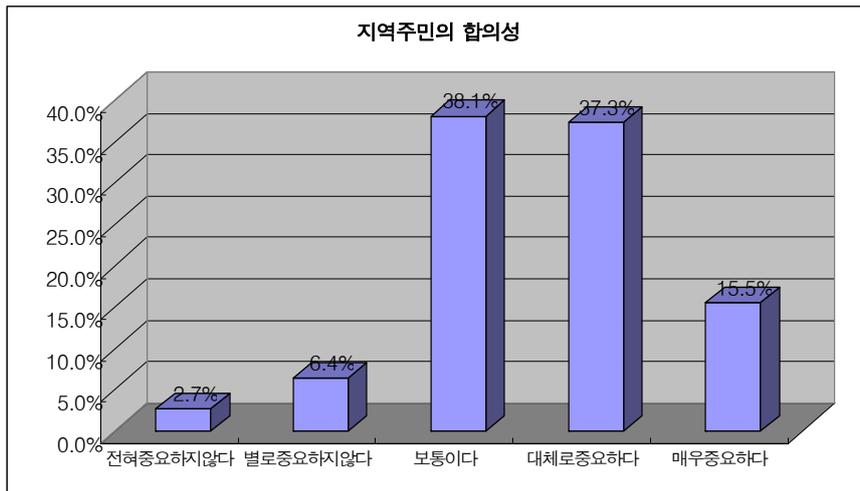
24) 지명도

- 지명도의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 244명(66.1%)로 중요하지 않다 21명(5.6%) 보다 높아 지명도도 중요하게 나타났다.



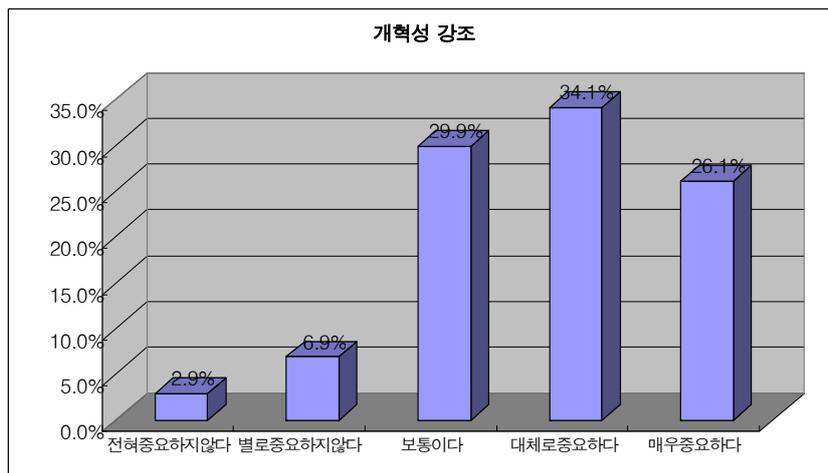
25) 지역주민의 합의성

- 지역주민 합의성의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 198명(52.8%)로 중요하지 않다 34명(9.1%) 보다 높아 지역주민의 합의성도 중요하게 나타났다.



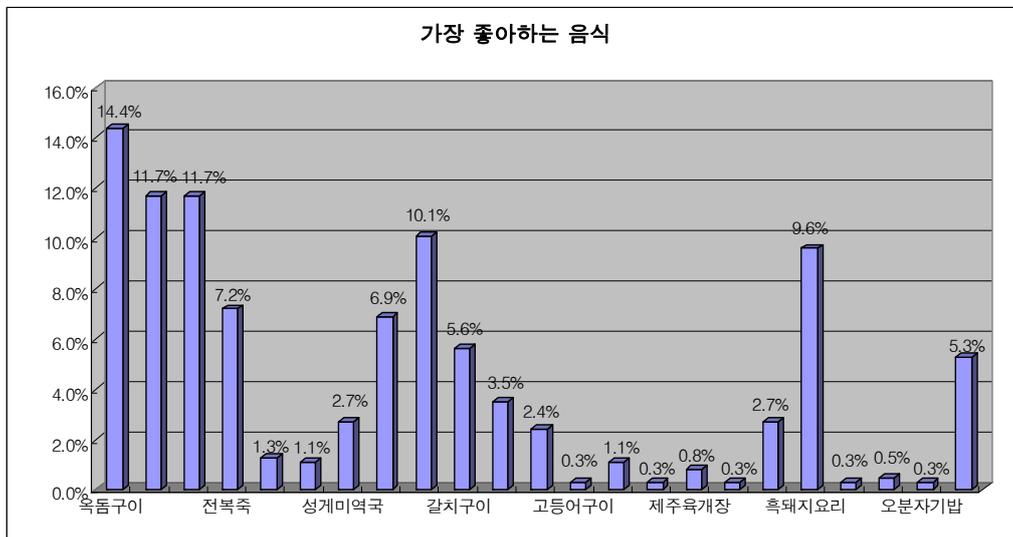
26) 개혁성 강조

- 개혁성 강조의 중요도를 묻는 질문에 중요하다 226명(60.2%)로 중요하지 않다 37명(9.8%) 보다 높아 개혁성도 중요하게 나타났다.



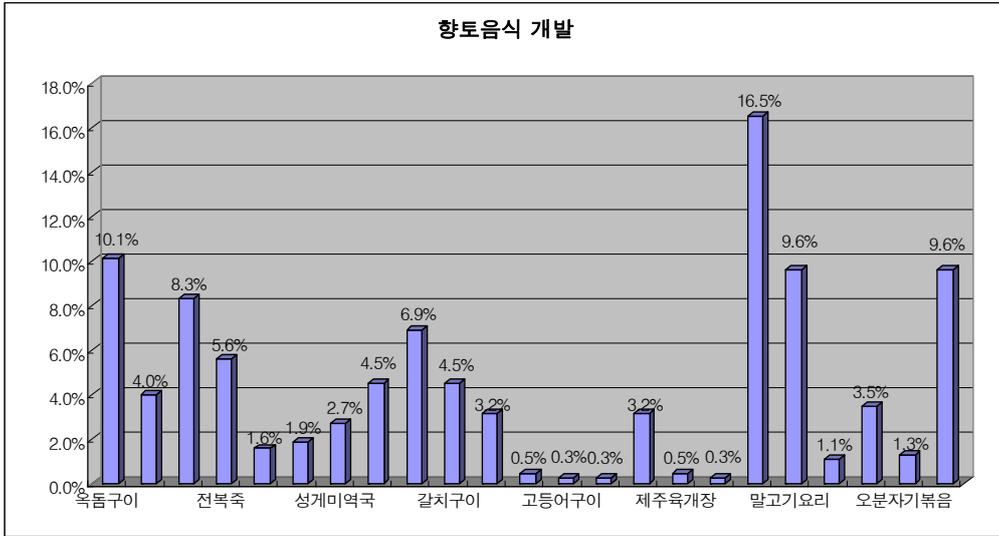
27) 선호 음식

- 향토음식중 가장 좋아하는 음식을 묻는 질문에 옥돔구이 54명(14.4%), 해물뚝배기 44명(11.7%), 생선회(활어) 44명(11.7%), 갈치조림 38명(10.1%), 흑돼지요리 36명(9.6%)의 순으로 나타나 주로 생선류를 선호하는 것으로 나타났다.



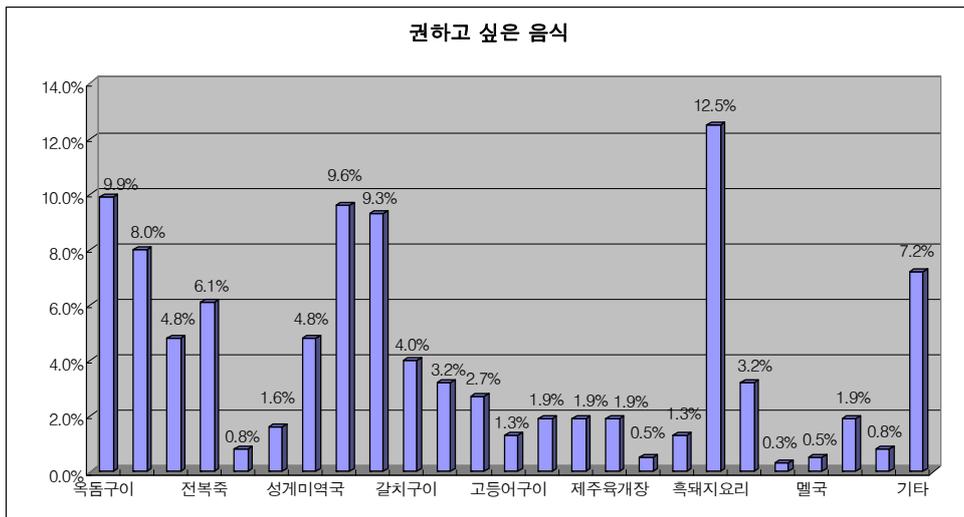
28) 대표적인 향토음식 개발

- 제주의 대표적인 향토음식으로 어떤 음식을 개발했으면 좋겠는가를 묻는 질문에 흑돼지 요리 62명(16.5%), 옥돔구이 38명(10.1%), 말고기 요리 36명(9.6%), 생선회(활어) 31명(8.3%), 갈치조림 26명(6.9%), 전복죽 21명(5.6%)의 순으로 나타났다.



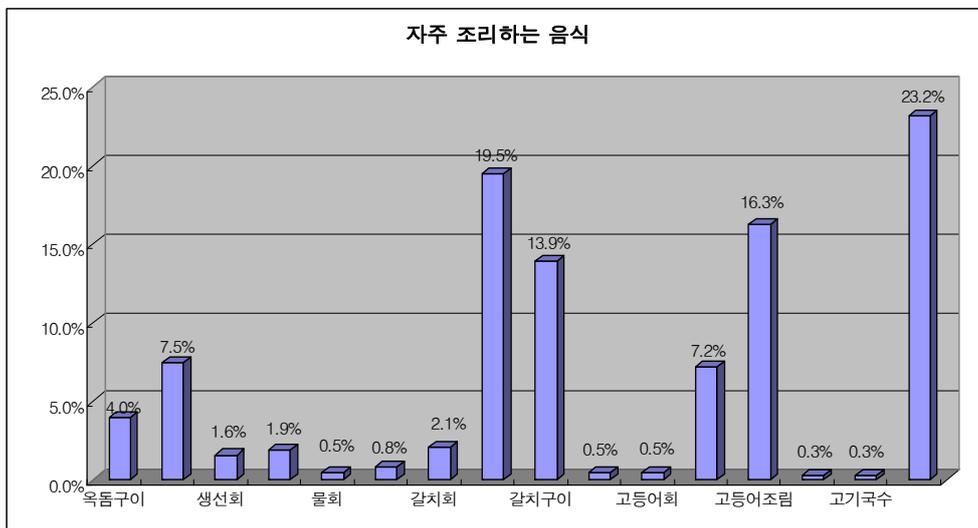
29) 권유하고 싶은 음식

- 다른 사람에게 먹어볼 것을 권하고 싶은 향토음식을 묻는 질문에 흑돼지 요리 47명(12.5%), 옥돔구이 37명(9.9%), 갈치회 36명(9.6%), 갈치조림 35명(9.3%), 해물뚝배기 30명(8.0%)의 순으로 나타났다.



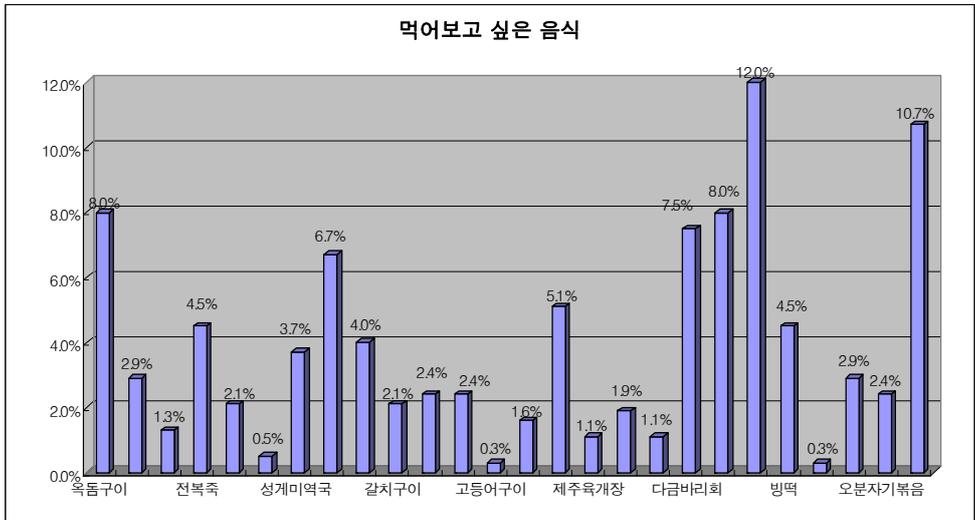
30) 자주 조리하는 음식

- 가정에서 자주 조리하는 음식을 묻는 질문에 갈치조림 73명(19.5%), 고등어조림 61명(16.3%), 갈치구이 52명(13.9%), 해물뚝배기 28명(7.5%), 고등어구이 27명(7.2%)으로 높게 나타났고, 제주육개장, 고기국수, 기타가 1명(0.3%), 물회, 갈치호박국, 고등어회가 2명(0.5%), 성계미역국 3명(0.8%)로 낮게 나타났다.



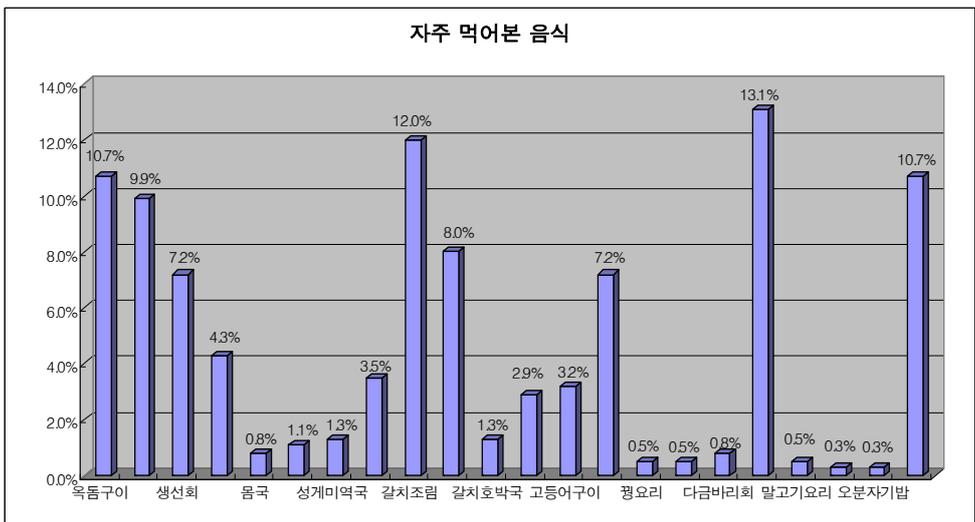
31) 먹어보고 싶은 음식

- 꼭 먹어보고 싶은 음식을 묻는 질문에 말고기요리 45명(12.0%), 옥돔구이 30명(8.0%), 흑돼지요리 30명(8.0%), 다금바리회 28명(7.5%), 갈치회 25명(6.7%)로 높게 나타났고, 고등어구이, 멜국(멸치국) 1명(0.3%), 물회 2명(0.5%), 북바리회 4명(1.1%)로 낮게 나타났다.



32) 자주 먹어본 음식

- 자주 먹어본 음식을 묻는 질문에 흑돼지요리 49명(13.1%), 갈치조림 45명(12.0%), 옥돔구이 40명(10.7%), 해물뚝배기 37명(9.9%), 갈치구이 30명(8.0%)의 순으로 나타났다



4. 시사점 및 정책적 함의

1) 제주관광은 자연자원 위주로 이루어지고 있어 독특한 문화 요소를 살리지 못하고 있다.

- 관광지로서의 제주의 매력을 묻는 질문에 전체 응답자의 74.4%가 아름다운 자연이라고 응답하고 있으나 독특한 문화에 대해서는 9.3%만이 응답비율을 보여 아직까지 제주관광은 주로 자연을 대상으로 관광이 이루어지고 있어 독특한 문화요소를 효과적으로 활용하지는 못하는 것으로 나타났다.
- 하지만 제주문화의 독특성에 대해서는 80.5%의 응답자가 긍정적인 응답을 하였고, 제주문화를 활용한 관광상품의 개발 필요성에 대해서는 84.6%의 응답자가 필요성을 인정하였으며 73%가 문화관광상품에 대한 실제 구매의도를 보여 제주관광의 중요 매력요소로써 활용될 수 있고 상품화가능성도 큰 것으로 나타났다.

2) 음식문화 및 유배문화의 관광자원화 가능성이 크다.

- '제주음식기행'과 같은 음식문화 관련 관광상품이 개발되면 60.3%가 이용하겠다는 응답을 보였고, 유배문화 관련 관광상품의 경우에도 50%가 이용하겠다는 응답을 보여 관광자원으로서의 성공가능성이 큰 것으로 나타났다.
- 또한 음식과 유배문화의 관광자원화가 관광객 유치에 미치는 효과에 대해서 64.3%가 효과가 있다고 응답하였고, 7.5%만이 효과가 없다는 응답을 보여 제주관광의 동기요인으로서도 작용될 수 있는 것으로 나타났다.

- 음식과 유배문화의 관광자원화 방향에 대해서는 주제별로 관광코스화하는 것이 바람직하다는 의견이 44.5%로 나타났고, 이벤트나 축제로 개발해야 한다는 의견도 23.5%로 나타났다.

3) 음식의 물리적 요소인 음식의 질과 상품화 가능성 정도가 관광자원화의 가장 중요한 요인으로 나타났다.

- 음식문화가 관광자원으로 활용되기 위해서는 음식 자체의 요소에서는 음식의 질(76.2%)이, 기타 요인으로는 상품화 가능성(79.5%)이 가장 중요한 요소로 나타났다. 반면에 음식의 양(36.0%)이나 조리법(47.5%), 지명도(66.1%), 개혁성(60.2%) 등은 상대적으로 그 중요도가 떨어지는 것으로 나타났다.
- 따라서 고품질이면서도 현대의 관광객들이 친근하게 접할 수 있는 음식을 개발해내는 것이 관광자원화 성공의 관건으로 분석된다.

4) 말고기 등의 육류와 옥돔 등의 생선류가 상품화 가능성이 가장 크다.

- 제주지역의 대표적인 향토음식으로는 흑돼지 요리(16.5%), 옥돔구이(10.1%), 말고기 요리(9.6%)로 나타났고, 권유하고 싶은 음식으로는 흑돼지 요리(12.5%), 옥돔구이(9.9%)로 나타났다.
- 또한 꼭 먹어보고 싶은 음식으로는 말고기 요리(12.0%), 옥돔구이와 흑돼지 요리(8.0%), 자주 먹어본 음식으로는 흑돼지 요리(13.1%)로 나타나 말고기와 흑돼지 요리, 옥돔을 소재로 한 음식상품들이 가장 상품화 가능성이 큰 것으로 나타났다.

IV. 정책 제언

1. 기본 방향

1) 주제별 코스개발을 통한 테마여행화

- 음식과 유배문화는 특정분야에 대한 체험을 욕구하는 오늘날의 관광객들에게는 테마상품으로서 활용되어질 수 있으므로 '제주흑돼지농장체험', '문중역사문화기행' 등과 같이 주제별로 그 특징을 부여한 테마여행으로 개발한다.

2) 이벤트화를 통한 체험욕구 충족

- 음식 및 유배문화 관련 관광상품은 이벤트성을 충분히 반영하는 프로그램 구성을 통하여 상품의 대중성을 제고하고, 관광객의 체험욕구를 충족시킨다.
- 즉, 단순관람상품이 아니라 관광객들이 직접 가치를 잡아보게 하고, 추사의 글씨를 흉내내게 해 보는 등 체험상품으로 개발한다.

3) 기타 관광자원과의 연계를 통한 상품성 제고

- 개발된 음식 및 유배문화 관련 테마상품의 이용률과 상품성을 높이기 위해서는 주변 관광자원과의 적절한 연계를 통하여 프로그램의 단순함을 극복하고 시장성을 제고해야 한다.

2. 세부 방안

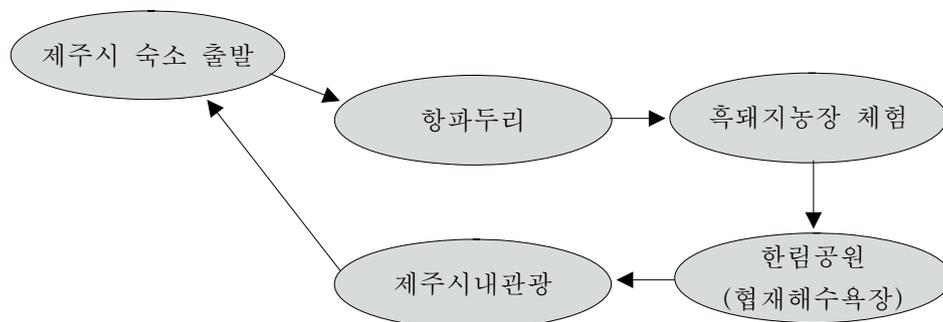
1) 투어프로그램의 개발

(1) 음식 관련 투어코스의 개발(예)

- 본 연구에서 제시하는 투어프로그램은 하나의 예로써 동부 및 서부 권 등 지역별로 다양한 투어프로그램을 개발할 수 있다

□ A : 동부 코스(예) : 1일형

	루트	접근소요시간	관광소요시간
흑돼지농장 체험	숙소 출발	-	-
	항파두리 유적지	20분	40분
	흑돼지농장(육가공공장)	30분	1시간
	중식	10분	1시간
	한림공원(협재해수욕장)	30분	1시간
	제주시내관광	40분	3시간
	석식	15분	1시간
	숙소 귀환	15분	-

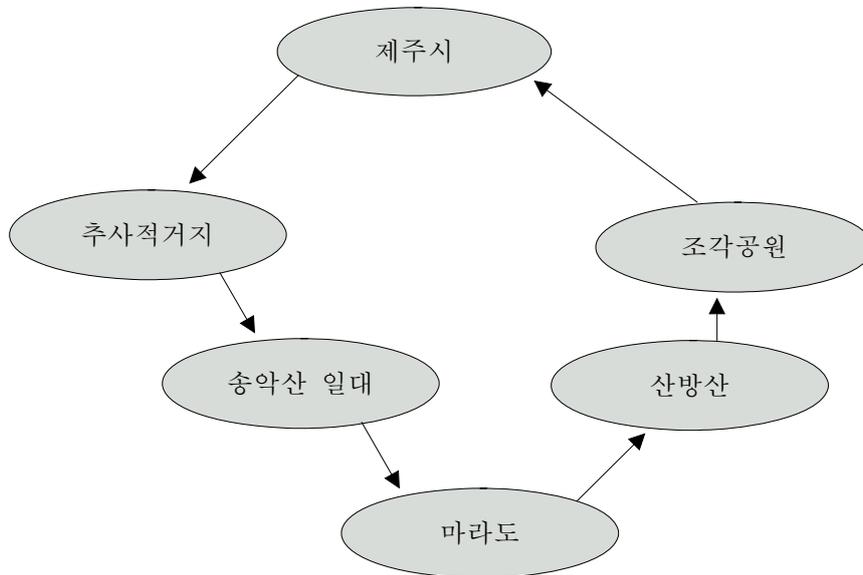


- 제주시에서 출발하여 향파두리 유적지, 육가공공장, 한림공원을 돌아 제주시로 돌아와 시내관광을 하는 투어코스이다.
- 이 투어코스는 제주시에서 오전 9시에 출발한다고 가정했을 때 점심 시간 등을 포함하여 총 8시간이 소요되는 1일형 코스이다.

(2) 유배 관련 투어코스의 개발(예)

□ B : 동부 코스(예) : 1일형

	루트	접근소요시간	관광소요시간
추사 체험	제주시 숙소	-	-
	추사적거지	40분	1시간 30분
	송악산(알드르비행장)	10분	1시간
	중식	10분	1시간
	마라도	30분	1시간
	산방산(하멜기념비)	10분	30분
	조각공원	10분	1시간
	제주시내 석식후 귀환	40분	-



- 제주시에서 출발하여 추사적거지, 송악산, 마라도, 산방산, 조각공원을 돌아 제주시로 돌아오는 투어코스이다.
- 이 투어코스는 제주시에서 오전 9시에 출발한다고 가정했을 때 점심 시간 등을 포함하여 총 8시간이 소요되어 오후 5시경에 제주시로 돌아오게 되는 1일형 코스이다.
- 투어코스는 여행상황에 따라 주변 관광지로 대체를 할 수 있는데, 예를 들어 산방산 대신에 '하멜기념비'나 '용머리해안' 등을 코스에 넣을 수 있다.

2) 프로그램의 활성화 방안

(1) 관련 단체 및 업계와의 네트워크 형성

- 음식 및 유배문화 투어프로그램의 성공 여부는 관광객의 체험과 참여를 얼마나 유도하고 만족시키는가에 달려있다. 따라서 관련 단체 및 업계와의 네트워크 형성을 통하여 다음과 같은 세부 전략들을 구사해야 한다.
 - 음식문화 투어프로그램(예를 들어 흑돼지를 소재)의 경우 축협 및 육가공공장과 네트워크를 통해 단순한 공장견학 차원을 벗어나 흑돼지가 가공되는 과정, 흑돼지의 부위별 효과와 맛 등을 학습받을 수 있는 기회를 제공한다.
 - 유배문화 투어프로그램(예를 들어 추사 김정희를 소재)의 경우 추사문화예술제를 주최하는 '대정고을예술보존회'와 같은 단체와 연계하여 추사에 대한 깊이 있는 학습체험을 가능하게 한다.

- 이러한 네트워크는 관광객에게는 체험 및 학습욕구를 만족시키게 하고, 기관 및 단체들은 홍보 및 지역산업 활성화의 기회로 활용할 수 있다.

(2) 주변 관광자원과의 적절한 연계와 차별화된 홍보

- 앞서 투어프로그램 개발(예)에서 제시했듯이 전적지 관련 투어는 주변 관광자원과의 적절한 연계를 통하여 단일주제만으로 구성된 관광상품의 시장성 부족을 보완하고, 다목적 관광을 요구하는 관광객의 욕구도 만족시키는 효과를 도모한다.
- 한편, 제주의 향토음식 및 유배에 대한 종합안내서 및 홍보책자를 제작하여 개별관광객 및 가족관광객이 전문안내인의 동행없이도 쉽게 찾아갈 수 있도록 하고, 학생들의 교육자료로도 활용한다.

2) 유배문화 박물관의 건립

필요성

- 제주지역에는 유배문화 관련된 역사적 장소들이 곳곳에 산재해 있으나 접근로가 마련되지 않아 애로가 많기 때문에 일반인들이 쉽게 유배문화 관련 역사를 접할 수 있는 상징적인 단일공간이 필요하다.
- 과거 유배문화와 관련한 제주의 역사를 종합적이고 체계적으로 보존하고, 관리할 수 있는 시설이 필요하다.

□ 기능

- 잊혀져가고 묻혀버린 유배문화 관련 자료 및 유물들을 보존하고 전시하는 공간이자, 도민 및 관광객이 과거 역사를 느끼고 배우는 역사교육장으로서의 기능을 수행한다.

□ 입지선정

- 역사적 상징성과 지리적 접근성, 부지규모 등을 고려할 때 대정읍 안성리 '추사적거지' 부지에 건립하는 것이 바람직하다.
- 만일 단기적으로 유배박물관의 건립이 여의치 않은 경우에는 속초의 설악해맞이공원의 경우와 같이 소규모 공원으로 조성하여 도민들과 관광객의 휴식공간이자 역사교육장으로 활용될 수 있게 최소한의 공간을 제공한다. 이 경우 자연스레 상품성과 접근성을 높일 수 있다.

□ 도입시설

- 자료 및 유물전시관
 - 유배와 관련된 역사적 사실과 제주문화에의 영향 등을 보여주는 과거의 역사자료 및 관련 유물들을 전시한다.
- 영상체험관
 - 유배오는 장면, 추사의 그림그리는 장면, 지역민의 교화 장면 등을 3차원 그래픽 등으로 복원하여 상영함으로써 생생한 과거의 역사를 느낄 수 있다.
- 학습관
 - 도민 및 관광객들이 과거 역사에 대해 토론하고 학습하는 공간이자, 소규모의 세미나, 회의 등을 할 수 있는 공간으로 활용한다.
- 기타 편의시설 등
 - 화장실, 벤치, 음료수대 등의 최소한의 편의시설을 갖추어, 단순 박물관이 아닌 종합휴양공간으로서의 기능도 수행하게 한다.

3) 문중역사문화기행 관광상품의 개발

□ 필요성

- 제주지역에는 추사 김정희(경주 김씨, 충남 예산태생)를 비롯하여 우암 송시열(은진 송씨, 충북 옥천태생), 청음 김상헌(안동 김씨, 서울 태생), 동계 정온(초계 정씨) 등 조선시대의 많은 사대부들이 유배된 역사를 간직하고 있다.
- 하지만 본 연구의 관광객 의견조사에서도 나타났듯이 응답자의 45% 정도만이 그러한 역사적 사실을 알고 있었고, 특히 자신과 관련된 집안 조상의 유배사실에 대해서는 80% 가까이가 모른다는 응답을 보였다.
- 반면에 유배와 관련된 역사적 사실을 활용하여 ‘유배문화답사’와 같은 관광상품을 개발한다면 67% 정도가 실제 이용할 의사가 있음을 밝혔다.
- 따라서 과거 제주에 유배되었던 역사적 인물들을 활용한 관광상품을 개발하고, 이들 상품은 관련 가문(문중)을 타겟시장으로 한 교육관광상품으로 활용할 수 있을 것이다.

□ 세부 방안

- 관련 인물별로 ‘문중역사문화기행’ 혹은 ‘유배문화답사’와 같은 관광상품을 개발하고 해당되는 문중을 대상으로 한 교육관광상품화한다.
- 개발된 유배 관련 관광상품의 마케팅을 위해서는 교육과 체험상품이라는 점을 강조하고, 조상에 대한 향수를 최대한 자극한다.

- 따라서 초기의 홍보는 문중을 대상으로 관련 자료의 송부와 관광자원으로서의 개발 사실 등을 알리는 데 주력한다.
- 나아가 인터넷에 관련 동호회나 카페 등을 개설하여 문중만이 일반 관광객들의 참여를 유도할 수 있는 체험상품으로 확대한다.

4) 향토음식축제의 개발

□ 필요성 및 목적

- 제주지역의 향토음식을 전승·보존하고 대내외에 홍보하는 기회이자 문화체험형 관광상품으로 개발한다.
- 국내 타지역 나아가 세계의 향토음식들을 체험하게 함으로써 지역의 향토음식을 관광상품화하고 지역경제 활성화 요소로 활용한다.

□ 개발 방향

- 관주도의 축제는 행사성 축제로 변질될 위험성이 크기 때문에 관련 민간단체가 주최하는 것을 원칙으로 하고, 관은 제도적·행정적 지원과 후원만을 한다. 단 지역산업과의 연계를 위하여 지역상공회의소와 같은 경제단체의 참여는 고려한다.
- 축제 관련 행사는 ‘향토음식 재현체험’, ‘향토음식시식’, ‘요리강좌’ ‘지역별 향토음식 강좌’ 등과 같은 철저히 참여형 프로그램으로 구성하여 축제참가객들이 주체가 되는 축제로 육성한다.
- 음식문화와 관련이 없는 기타 공연 등의 프로그램은 철저히 배제하여 축제의 컨셉과 차별성을 부각시키는데 주안점을 둔다. 즉, 어디서나 볼 수 있는 공연·전시형 축제는 지양한다.

V. 결 론

- 문화는 21세기의 주요산업이자 관광에 있어서도 경쟁력 강화의 핵심적인 요소로 인식되고 있다.
- 특히 제주도의 경우 지리적·역사적 특수성으로 인해 타 지역과는 차별되는 문화를 보유하고 있음에도 관광자원으로서의 활용도가 낮은 것이 사실이다.
- 본 조사에서도 제주문화의 독특성과 관광자원으로서의 성공가능성을 인정받고 있는데도 불구하고 기존의 제주관광은 자연자원에 의존하는 관광개발이 주가 되었음이 나타났다.
- 이런 점에서 본 연구는 향후 제주의 다양한 문화를 관광자원으로 활용할 필요성이 있음을 제시하고 그 기초자료를 마련하는데 그 목적이 있다. 이에 본 연구가 효과적인 제주문화의 관광자원화 방안을 마련하는 보다 깊은 연구의 계기가 되기를 바란다.

□ 참고문헌

<http://www.ilovecheju.co.kr>
<http://www.cooki.co.kr>
<http://www.daom21.com>
<http://www.pusanilbo.com>
<http://www.hainantour.co.kr>
<http://www.dejunggoeul.com>
<http://www.gangjin.jeonnam.kr>
<http://jhj8576.hihome.com>
<http://gun.yeongwol.gangwon.kr>



설 문 조 사

안녕하십니까?

저희 제주발전연구원은 제주도출연 전문연구기관으로서 제주도 발전 및 정책개발을 위한 연구를 전담하여 수행하고 있습니다. 본 조사는 당 연구원에서 수행하고 있는 “제주문화의 관광자원화 방안 연구(음식문화·유배문화 중심)”와 관련하여 관광객의 의견수렴을 통해 제반 문제점과 실태를 분석하고 이에 따른 개선점과 보다 발전된 제주관광으로 나아가는 방향을 모색하기 위하여 실시하는 것입니다.

각 질문항목에 대하여 느끼신 점을 솔직하게 응답해 주시기 바라며 선생님의 의견은 앞으로 제주관광을 발전시키는데 아주 중요한 자료로 활용될 것입니다.

본 설문조사는 통계적인 목적으로만 사용되고 개인의 비밀은 절대적으로 보장됨을 약속드립니다. 감사합니다.

2002. 12.

조사기관: (재)제주발전연구원

제주대학교 관광경영학과 교수 조문수

(재)제주발전연구원 연구원 신동일

TEL) 064) 751-5166 ~ 7,

FAX) 064) 751-2168

7) 향토음식의 대중성 (보편성, 대표성)	①	②	③	④	⑤
8) 향토음식으로서의 전통성	①	②	③	④	⑤
9) 상품화의 가능성 (발전가능성)	①	②	③	④	⑤
10) 지명도 (알려진 정도, 주위의 평가)	①	②	③	④	⑤
11) 지역주민의 합의성	①	②	③	④	⑤
12) 개혁성 강조 (시대에 맞게 변형)	①	②	③	④	⑤

IV. 다음 보기의 음식 중에 귀하의 생각과 가장 가깝다고 생각되는 음식 한가지를 고르시기 바랍니다.

- 1.옥돔구이 2.해물뚝배기 3.생선회(활어) 4.전복죽 5.몸국 6.물회,
7.성게미역국 8.갈치회 9.갈치조림 10.갈치구이 11.갈치호박국
12.고등어회 13.고등어구이 14.고등어조림 15.평요리 16.제주육개장
17.고기국수 18.북바리회 19.다금바리회 20.흑돼지요리 21.말고기요리
22.빙떡 23.멜국(멸치국) 24.오분자기밥 25.오분자기볶음
26.기타()

1. 제주의 향토음식 중 귀하께서 가장 좋아하는 음식은 무엇입니까?
()
2. 어떤 것을 제주의 대표적인 향토음식으로 개발하는 것이 좋겠습니까?
()
3. 다른 사람에게 먹어볼 것을 권하고 싶은 향토음식은 무엇입니까?
()
4. 귀하의 가정에서도 자주 해먹는(조리하는) 음식은 무엇입니까?
()
5. 제주의 향토음식 중 꼭 먹어보고 싶은 음식은 무엇입니까?()
6. 제주의 향토음식 중 귀하께서 자주 먹어본 음식은 무엇입니까?()

7. 제주문화(특히 식문화와 유배문화)를 관광자원화하고 관광상품으로 개발함에 있어 향후 고려해야 할 점이나 좋은 의견이 있으시면 말씀해 주십시오.

IV. 응답자에 관한 일반사항입니다.

1. 귀하의 성별은? ① 남 성 ② 여 성

2. 귀하의 연령은?
① 20세 미만 ② 21 ~ 30세 ③ 31 ~ 40세 ④ 41 ~ 50세 ⑤ 50세 이상

3. 귀하의 학력은?
① 중졸 이하 ② 고등학교재/졸 ③ 대학재/졸 ④ 대학원재/졸

4. 귀하의 직업은?
① 전문직/자유직 ② 관리/사무직 ③ 자영업 ④ 생산직
⑤ 판매/서비스직 ⑥ 농/수/축산업 ⑦ 학생 ⑧ 주부
⑨ 기 타 ()

5. 귀하의 월평균소득은?
① 100만원 미만 ② 100 ~ 199만원 ③ 200 ~ 299만원
④ 300 ~ 399만원 ⑤ 400만원 이상

♠ 끝까지 응답해주셔서 대단히 감사합니다 ♠

연구진

· 연구책임	조 문 수	제주대학교 관광경영학과 교수
	신 동 일	제주발전연구원 연구원
· 공동연구	정 승 훈	제주발전연구원 책임연구원
· 연구자문	김 석 준	제주대학교 사회학과 교수
	한 림 화	작가

제주문화의 관광자원화 방안 연구

인 쇄 일 2002. 12
발 행 일 2002. 12
발 행 인 고 충 석(제주발전연구원장)
발 행 처 제주발전연구원
인 쇄 처 일 신 옵 셋 인 쇄 사 (☎ 722~2921)

ISBN 89-88021-31-2 93320

□ 이 책에 실린 내용은 出處를 밝히는 한 자유로이 引用할 수 있으나
無斷轉載나 複製는 금합니다