

2015. 7.

태안 Seafood 복합문화공간 기본구상 연구

선임연구위원
이 인 배

【 목 차 】

1. 음식관광의 개념 및 성공요인

- ① 음식관광의 개념과 중요성 1
- ② 음식관광트렌드 변화와 성공요인 3
- ③ 음식관광 관련 동향 4

2. 음식관광 정책추진 현황과 사례분석

- ① 정부부처 및 지자체 음식관광 추진 현황 7
- ② 주요 국가 음식관광 추진사례 11
- ③ 정책과 사례분석의 시사점 13

3. 태안군 Seafood음식관광여건 분석과 추진과제

- ① 태안군 Seafood 음식관광 자원의 특성 14
- ② 대상지 환경 및 부지여건 분석 17
- ③ Seafood복합문화단지 조성의 잠재력 21

4. 태안 Seafood복합문화단지 조성 방안

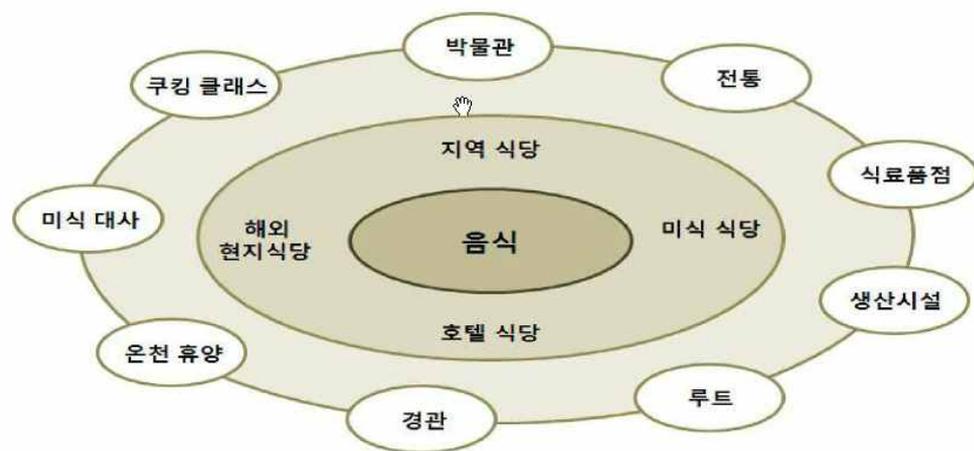
- ① 사업의 개요 23
- ② 태안 Seafood Plaza복합문화단지 조성방안 24
- ③ Seafood Fair 개최 및 마케팅 사업 29
- ④ 투자계획 33
- ⑤ 사업화 및 관리운영 방안 35
- ⑥ 기대효과 및 고려사항 37

1. 음식관광의 개념 및 성공요인

1 음식관광의 개념과 중요성

① 음식관광의 개념과 특징

- 음식관광은 음식을 매개로 한 관광활동이 특정 관광목적지를 방문하는 중요한 이유나 동기로 작용하는 경우를 포괄하는 개념임.
- 음식관광은 관광목적지의 음식을 맛보고 음식과 관련된 활동을 하기 위해 부분 또는 전체적으로 여행을 계획한 관광객을 대상으로 함.



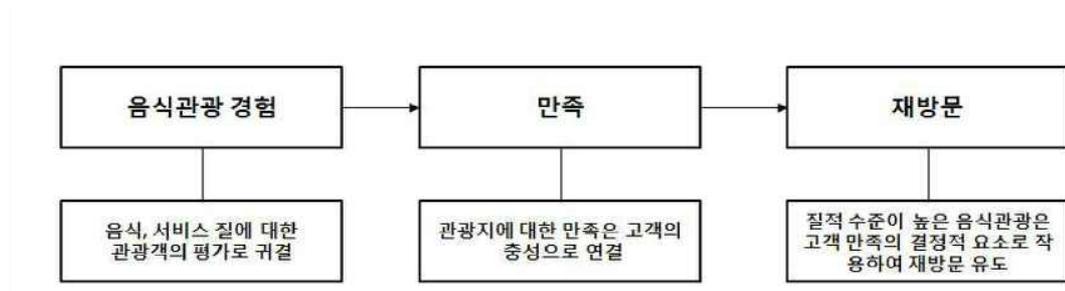
[그림 1] 음식산업의 관광 포트폴리오 예시

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

- 음식관광객이란 문화적 소비에 대한 새로운 트렌드에 참여하는 관광객을 의미하고 있음.
- 음식관광객은 음식을 통해서 지역의 고유한 속성(authenticity)을 추구하고, 상품의 기원에 대해 관심을 가지며, 사회화, 타인과 인생을 공유하는 공간, 경험을 교환하는 수단으로서 음식의 가치의 중요성을 인식함

② 음식관광의 중요성

- 음식관광의 기능으로 미식관광의 경험은 미식과 관련된 활동이 이루어진 관광지에서 숙박한 후에 음식, 서비스의 질에 대한 관광객의 평가로 귀결되며, 관광객이 경험한 특정한 관광지나 시설에 대한 가치는 다차원적으로 나타남.
- 미식관광 경험 후의 만족도는 관광지의 상품과 서비스의 효율성이나 성과를 가늠하는 중요한 지표가 되며, 관광지에 대한 만족은 고객의 충성으로 이어지며, 더 높은 수준의 의도를 동반한 재방문으로 이어짐.



[그림 2] 음식관광의 기능

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

- 미식관광은 성장단계에 있는 세계적인 현상으로 관광객이 지역음식 뿐만아니라 그것의 지원, 생성과정에 대해서도 알고자 하기 때문에 경제, 고용, 지역 유산에 긍정적인 영향을 미침.
- 미식관광은 아직 소수의 관광객에 의해 행해지지만, 관광의 주요한 동기로서 확대될 것이라는 잠재력을 가지고 있으며, 이는 질 높은 수준의 상품에 대해 대규모 지출을 동반한 매우 엄선된 부류의 관광객 유인책임.
- 또한, 미식관광 개발은 관광지에 대한 일반적인 인식 개선에도 기여함

② 음식관광트렌드 변화와 성공요인

① 음식관광의 트렌드 변화

- 세계적으로 개방화 추세가 가속되고 있으나 관광객은 특정 지역의 정체성과 문화에 기반한 여행 경험을 추구함.
- 이러한 관점에서 음식을 통한 체험은 그 지역의 문화와 생활양식을 파악하는데 중요한 요소로 작용함.
- 미식에는 문화와 전통에 대한 존중, 건강한 생활방식, 진정성, 지속가능성, 경험 등 관광산업의 모든 전통적 가치와 새로운 트렌드가 연관되어 있음.
- 미식은 관광산업을 재활성화하고 다양화하는 기회를 대표하며, 지역경제발전을 증진시키고, 생산자, 셰프, 시장 등 전문적인 요소를 포함하며, 주요 부문에 새롭게 이용하도록 유도함.
- 관광목적지를 선택하는 과정에서 미식의 주도적인 역할과 관광 소비는 질높은 수준의 지역 관광상품과 음식관광 시장의 통합을 기반으로 한 미식공급의 성장을 가져옴

② 음식관광의 성공요인

- 음식관광 산업은 세계적으로 성장세가 뚜렷하며, 관광시장 중에서 가장 역동적인 잠재력을 보유한 분야임
- 세계관광기구(UNWTO)에서는 음식관광의 성공요인을 일곱가지로 구분하여 제시하였으며, 구체적인 내용은 다음과 같음.
- 음식관광의 성공 요인은 지역, 상품, 무화유산, 지속가능성, 질적 수준, 커뮤니케이션, 협력 등으로 구분할 수 있음.

<표 1> 음식관광의 성공요인

요인	내용
지역	· 지역은 음식 제공의 중추적인 역할을 하며, 타 지역과 차별화를 위한 요소로서 지역 정체성을 확보
상품	· 특정 지역의 문화자원과 자연자원을 그 지역의 정체성을 확립시키는 관광상품으로 전환
문화유산	· 음식관광 상품 구성 및 사업화를 성공시키기 위해서는 지역의 문화적 특성에 대한 고려 필요
지속가능성	· 음식자원의 개발에 있어서 지속가능한 가치 지향
질적 수준	· 지역 생산품의 보전, 인적자원의 전문성 확보 등 음식관광 목적지의 질적 수준 제고
커뮤니케이션	· 관광목적지에서 음식관광에 관한 수준 높은 안내 서비스 제공
협력	· 음식산업과 관련한 주요 행위자간 협력체계 구축

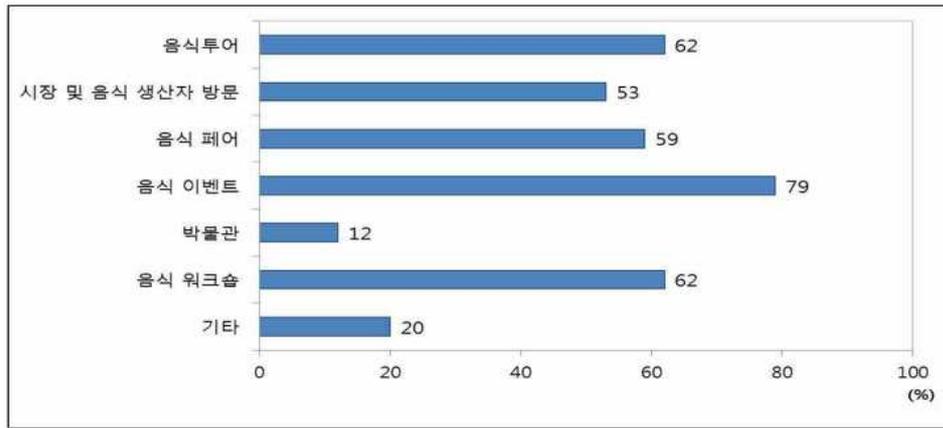
자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

3 음식관광 관련 동향

① 세계 음식관광동향

■ 세계관광기구(UNWTO) 음식관광 동향 조사분석 결과

- 세계관광기구(UNWTO)의 조사결과에 따르면, 관광목적지의 브랜드와 이미지를 정의하는데 있어서 음식을 전략적인 요소로 인식하는 비중이 88.2%에 이릅니다.
- 관광지의 음식문화 요소 중에서 홍보캠페인으로서 중요한 역할을 해야 하는 것에 대해, 대다수의 응답자가 질, 다양성, 지역 음식 등을 언급함.
- 음식관광 상품과 관련하여 응답자의 79%가 음식행사의 중요성을 인식하였으며, 음식 경로, 요리수업(cooking classes), 워크숍이 응답자의 62%, 지역생산물, 음식박람회가 59%, 시장 및 생산자 방문이 53%, 박물관 및 기타가 32%를 차지함



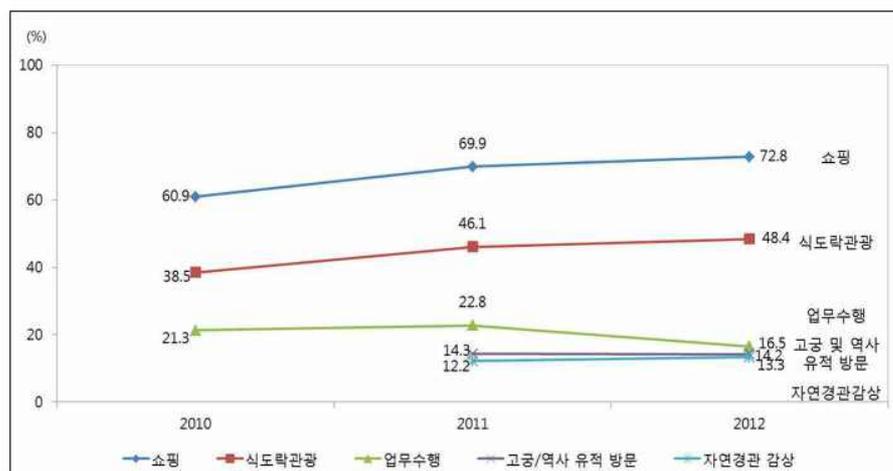
[그림 3] UNWTO 회원대상 음식관광 상품의 중요성 분석결과

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

② 국내 음식관광 동향

■ 방한 외래관광객 국내 음식관광 동향

- 방한 외래관광객의 주요 참여활동을 살펴보면 쇼핑이 72.8%로 가장 높게 나타났으며, 다음은 식도락 관광 48.4%, 업무수행 16.5% 순으로 음식관광의 활동 비중이 높게 나타남.
- 최근 3년간 방한 외래 관광객의 주요 활동의 추세변화를 살펴보면, 쇼핑 및 식도락관광, 자연경관감상은 매년 증가추세를 나타냄. 특히, 식도락의 경우는 연평균 12.1%로 매년 큰 폭으로 증가하고 있음.

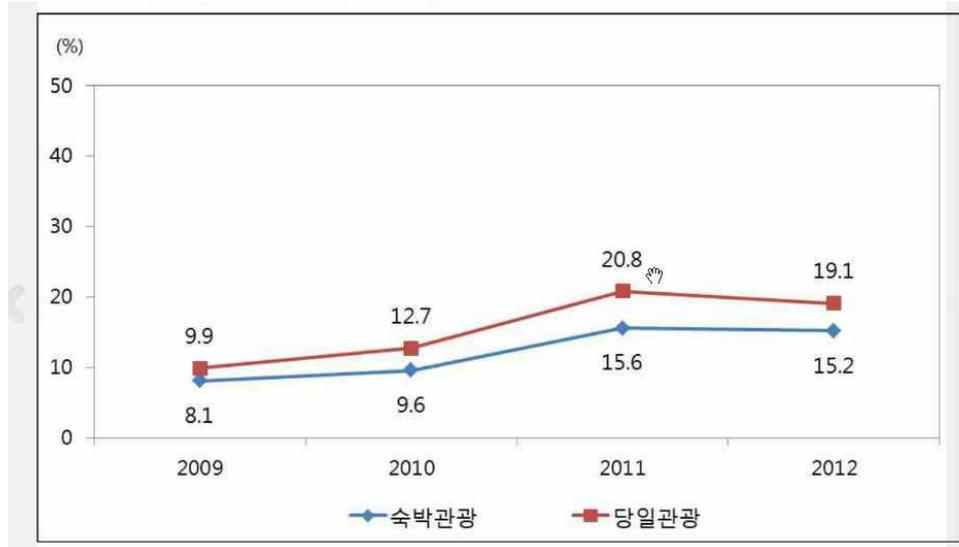


[그림 4] 방한 관광객 주요 활동 추세

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

■ 국민 국내관광객 음식관광 동향

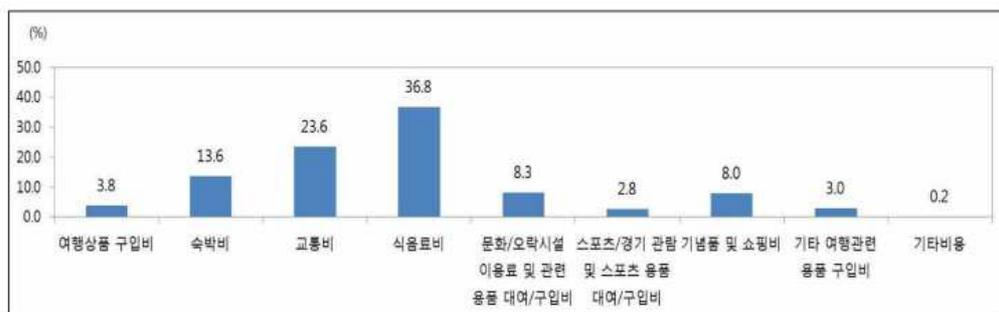
- 국민여행실태조사에 따르면, 숙박관광 여행행태에서 음식관광비중이 2009년 8.1%에서 2012년 15.2%로 증가하고, 당일관광 여행에서 음식관광의 비중이 2009년 9.9%에서 2011년 20.8%로 증가함



[그림 5] 국내 관광여행시 음식관광의 활동 비중 추이

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

- 관광여행 지출액 구성비를 살펴보면, 식음료비가 36.5%로 가장 높게 나타났으며, 다음은 교통비 23.6%, 숙박비 13.6%순으로 나타남.
- 숙박관광의 경우에는 식·음료비가 34.1%로 높게 나타났으며, 당일관광은 식음료비가 43.5%로 매우 큰 비중을 나타내고 있음



[그림 5] 국내 관광여행 지출액 구성비

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

2. 음식관광 정책추진 현황과 사례분석

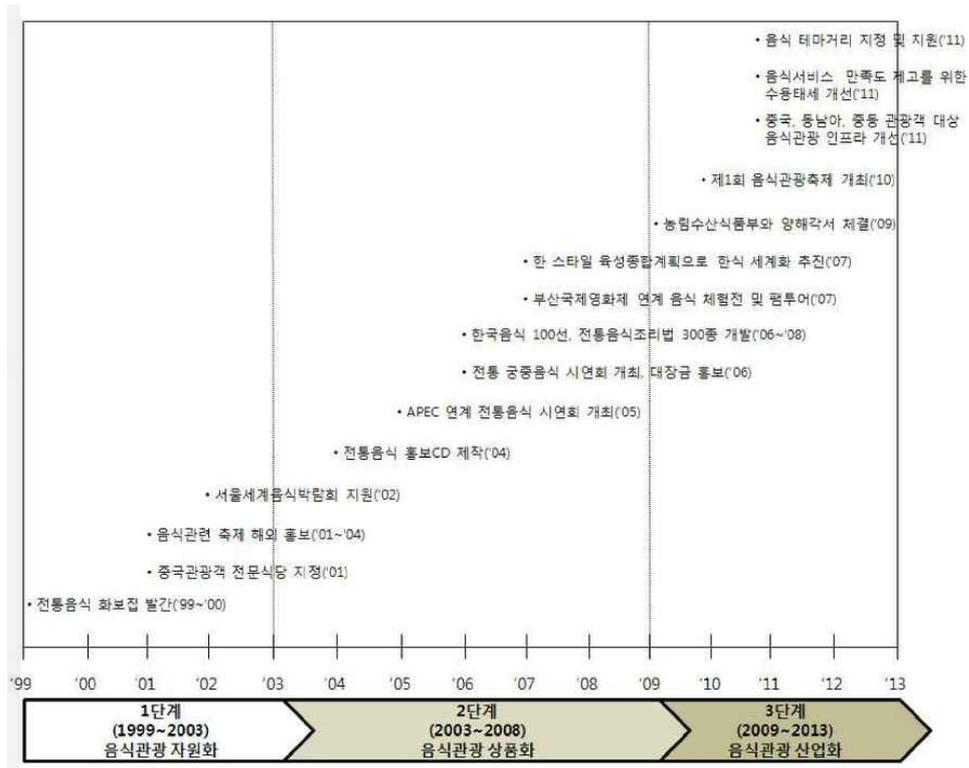
1 정부부처 및 지자체 음식관광 추진현황

① 문화체육관광부 정책 추진 현황

- 문화체육관광부에서 추진한 음식관광 정책 추진현황을 시기별로 살펴보면, 음식자원의 관광자원화, 상품화, 산업화 등 세 단계로 구분할 수 있음.

<표 2> 문화체육관광부 음식관광 정책 추진 현황

단계	특징	시기	기본방향
1	음식관광 자원화	1999~2003	· 국내외 관광객에게 전통음식을 관광상품으로 제공하기 위한 사업을 중점적으로 추진
2	음식관광 상품화	2004~2008	· 관광진흥 5개년계획의 일환으로 우리나라 전통음식의 세계적 관광상품화 추진
3	음식관광 산업화	2009~2013	· 외래관광객 대상 음식서비스 수용 태세 개선 및 만족도 제고 · 홍보·마케팅을 통한 음식관광 활성화 기반 마련



[그림 6] 시기별 음식관광 정책추진 현황

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

② 농림축산식품부 정책추진 현황

- 농림축산식품부에서 추진한 음식관광 관련 정책 추진 현황을 살펴보면, 농업의 6차 산업화, 전통식품 산업화, 외식산업 육성, 한식 세계화 등 크게 네 영역으로 구분됨.

<표 3> 농림축산식품부 음식관광 관련 정책 추진 현황

구분	내용	세부사업
농업의 6차 산업화	생산, 가공, 유통, 관광 등을 융복합한 6차 산업 활성화	<ul style="list-style-type: none"> • 특화농공단지 조성 및 판매 관광 등 2, 3차 산업 연계 지원 - 양조장 등 전통식품 제조현장을 6차 산업의 복합공간으로 조성 - 전통식품 명인이 중심이 되는 체험 전승관 설치 • 6차 산업 활성화를 위한 제도 정비 • 농촌관광 활성화 기반 구축 - 체험마을, 관광농원 등의 시설, 서비스 평가를 위한 등급제 시행
전통식품 산업화	전통식품 가공·체험·관광 연계 등 복합 산업화 추진	<ul style="list-style-type: none"> • 전통식품업체의 6차 산업 거점화 지원 - ‘찾아가는 양조장’사업(5월): 지역 양조장에 대해 환경개선, 스토리텔링, 체험 및 홍보 등을 지원하여 생산·관광·체험의 복합공간 조성 * 2개소(‘13) → 30개소(‘17)
외식산업 육성	문화·관광과 융합, 해외시장 등 성장전략 수립	<ul style="list-style-type: none"> • 지역 관광자원(축제, 지역특화음식 등)을 활용하여 지역별 특색에 맞는 우수 외식업 지구 육성 - 기 선정 8개소: 전주 한옥마을, 대구 들안길, 함양 건강 100세 지구, 안산 땀이골, 평창 효석문화 메밀마을, 부산 명륜1번가, 제주 용두암 어염마을, 서귀포 아랑조을거리
한식 세계화	음식문화의 세계화를 통한 국가의 품격 제고	<ul style="list-style-type: none"> • 문화부와의 협업체계 구축으로 우리 문화와 전통음식을 연계한 음식관광 활성화

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

③ 광역지자체 음식관광 관련 정책 추진 현황분석

- 16개 시도를 중심으로 지자체에서 추진 중인 음식관련 정책을 살펴보면 주로 문화체육관광국, 보건복지국, 농림축산식품국 등에서 관련 업무를 담당하며 구체적인 내용은 다음과 같음
- 문화체육관광국은 음식관광 상품개발, 음식축제 및 음식조리 경연대회 등 주로 음식관광을 위한 정책을 추진하고 있음
- 보건복지국은 우수 음식점 지정 및 운영, 음식위생지원, 지역음식 축제 등 식품관련 정책이 주임
- 농림축산식품국은 향토음식 보급 교육 및 향토음식 지원 발굴 및 상품화 지원 정책 등 향토 및 농촌활성화 등의 정책을 추진하고 있음.

<표 4> 광역지자체 음식관련 정책 추진 현황

구분	문화체육관광국	보건복지국	농림축산식품국	비고
서울 특별시	· 전통음식 체험관 건립 지원	· 서울의 자랑스러운 한국음식점 지정, 운영 · 모범음식점 위생등급 평가 · 음식정 등 인증, 지정제 통합 운영 · 음식문화개선 운동 추진 · 음식으로 소통하는 마을만들기(마을공동부업) · 길거리 음식 위생 개선 지원	· 향토음식 보급교육 · 지역향토음식 경영대회 지원(농업기술센터)	
부산 광역시청		· 지역음식축제 개최 · 부산국제음식박람회 개최예정 · 부산명품 빵집 지정(표지관 부착, 홍보콘텐츠 제작) · 향토음식점 지정 및 운영		· 농식품산업 경쟁력 지속강화 · 수산식품산업 클러스터 구축(해양수산부)
대구 광역시청		· 음식박람회 및 축제 · 테마거리 발굴지원		· 앞산 웰빙먹거리타운 조성(국토교통부)
인천 광역시청	· 인천광역시 누들타운 · 중국주간행사 추진(짜장면 박물관 연계 체험행사 및 인천 대표먹거리 경연대회)	· 음식문화 조성 및 행사지원 · 우수 음식점 발굴 육성 · 인천브랜드 가공식품 개발 및 판매 · 향토전통음식 보급 및 육성		
광주 광역시청	· 광주세계김치문화 축제	· 외국인이 이용하기 좋은 식당 선정 지원 · 크린모텔과 조식계 공업소 연계 운영		
울산 광역시청			· 지역음식 먹거리 테마공원 육성	
대전 광역시청	· 국제푸드/와인 페스티벌 추진 · 국내외 소블리에	· 대전의 맛 '3대·30년' 전통업소 발굴 집중 육성	· 한국전통음식학교 운영(농업기술센터)	
	경기대회 추진	· 미래 창조형 숙박·음식 서비스 제공 · 음식문화개선과 음식점 지정 사업		

(계속)

경기도		<ul style="list-style-type: none"> 음식문화거리, 음식문화사업, 음식문화행사 경기음식맛기행 포털시스템 구축 	<ul style="list-style-type: none"> 지역향토음식 자원화 및 개발 사업(경기도농업기술원 기술보급부 생활경영과) 	
강원도	<ul style="list-style-type: none"> 속초 관광야시장 및 테마거리 조성 지역음식 축제 육성 및 지원 		<ul style="list-style-type: none"> 농어촌 향토음식 자원 상품화 	<ul style="list-style-type: none"> 전통시장 셀럽마켓 운영(경제정책과) 수도권내 전통식품 판매 장터 개설(경제정책과) 수산물축제 발굴 지원(해양수산부)
충청남도		<ul style="list-style-type: none"> 외국인 편의음식점, 모범업소 지정 관리 	<ul style="list-style-type: none"> 향토자원 콘텐츠 개발 육성 농어업 6차 산업화 활성화 지역특화 수산물 명품화지원 	<ul style="list-style-type: none"> 주말전통시장 명소화(경제동상실)
충청북도			<ul style="list-style-type: none"> 유기농특화 엑스포 개최 추진 향토음식거리 조성 및 명소화 	
전라남도	<ul style="list-style-type: none"> 지역축제 명품화 및 관광상품 개발 남도음식문화큰잔치 추진계획 수립 및 시행 	<ul style="list-style-type: none"> 음식문화개선 특화거리 시범사업 지속추진 남도음식평가 및 모범음식점 육성 		
전라북도		<ul style="list-style-type: none"> 향토음식 발굴육성 및 음식지정 전북음식문화대전 	<ul style="list-style-type: none"> 식품을 이용한 농식품 클러스터 조성 	
경상북도	<ul style="list-style-type: none"> 종가문화 명품화 프로젝트 	<ul style="list-style-type: none"> 향토음식 명품화 추진 경상북도 인증 맛집 직중 육성 		<ul style="list-style-type: none"> 문화관광형 특성화 시장(창조경제산업실)
제주도		<ul style="list-style-type: none"> 원스푸드 및 특색 있는 음식거리 지정 운영 	<ul style="list-style-type: none"> 향토자원 식품산업화 외식지구 조성 	

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

② 주요 국가 음식관광 추진사례

① 분석개요

- 해외사례는 일본, 싱가포르, 홍콩, 프랑스, 영국 을 대상으로 해당 국가의 음식 관광 정책 현황에 대해 분석함
- 국내의 음식관광 활성화를 위한 정책 방향 및 정책 방안을 살펴보기 위해 해당국가의 정책 수단 및 지원 사례를 중점적으로 분석함

<표 5> 해외사례 분석 내용

구분	프로그램 및 특징
일본	<ul style="list-style-type: none"> · 관광상품 개발 및 상품화 지원 정책 방안 · 산업 및 관민간 연계를 통한 음식관광 활성화 방안
싱가포르	<ul style="list-style-type: none"> · 주요 주체간의 연계를 통한 음식관광 정책 방안
홍콩	<ul style="list-style-type: none"> · 음식관련 행사 및 이벤트를 통한 관광객 유치 방안
프랑스	<ul style="list-style-type: none"> · 관민 협력체계 구축을 통한 관광객 유치 및 수익 증대 방안 · 음식의 관광상품화 및 국가브랜드 구축을 통한 지역 이미지 제고 방안 · 관광상품간 결합을 통한 관광산업 활성화 도모 방안
영국	<ul style="list-style-type: none"> · 바다자원과 지역생산품을 활용한 관광객 유치 및 지역경제 성장 도모 방안 · 민간영역에서의 음식관광활성화 및 연중 관광객 유치를 위한 방안

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

② 해외사례 분석의 시사점

- 해외의 각 국가별로 음식관광정책의 프로그램 및 특징을 분야별로 분석한 결과, 산업간 연계를 통한 경제적 효과 제고, 지역기반형 음식관광 활성화를 위한 민관 협력체계 구축, 음식관광 브랜드 제고를 위한 홍보 마케팅 지원, 품질 인증제도를 통한 음식관광이미지 제고 등으로 분석됨
- 이상의 네 가지 유형별 분석결과를 중심으로 각 국가별로 주요 사업을 통한 시사점을 살펴보면 다음의 표와 같음

<표 6> 해외사례 분석의 시사점

구분	시사점
<p>산업간 연계를 통한 경제적 효과 제고</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 일본은 양조장을 중심으로 건축가 및 조각가와 연계하여 문화공간을 조성하고, 주변의 레스토랑과 연계하여 지역의 경제적 효과를 도모 · 싱가포르의 유관산업 연계를 통한 축제 및 이벤트를 개최하여 시너지 효과제고 및 서비스 무역 증진을 도모 · 프랑스는 와인에 어울리는 식사, 지역의 관광자원, 관광산업과 연계한 와인루트를 구축하여 관광객 유치를 유도 · 영국 콘월 지역의 관광업체인 콘월 투어리즘 Ltd는 콘월패스를 이용해 저렴한 가격에 관광콘텐츠를 이용할 수 있는 관광상품을 개발하여 관광산업의 경제적 효과 제고 및 관광객 유치를 도모
<p>지역기반형 음식관광 활성화를 위한 민관 협력체계 구축</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 일본은 양조장 관광추진을 위해 관민협의회를 설치하여 술을 관광자원으로 활용하여 관광상품 개발 및 정보제공 등으로 관광객 유치를 도모함 · 일본 지자체 가가와현의 경우에는 우동택시가이드, 우동학교 설립 등 민간영역의 자발적 움직임과 지자체의 홍보정책의 협력으로 지역의 음식관광 활성화를 도모 · 프랑스 정부는 와인생산지역의 민간단체를 중심으로 와인관광상품 개발 및 정보 제공 등에 대한 지원 정책을 시행하여 와인생산 지역의 지역발전에 기여
<p>음식관광 브랜드 제고를 위한 홍보 마케팅 지원</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 싱가포르는 싱가포르의 식재료 및 요리를 소개하는 프로그램, 싱가포르 요리 아이디어 공유프로그램을 실시하여 싱가포르 요리에 대한 브랜드에 대한 이미지를 제고 · 영국 콘월 푸드앤드링크 Ltd는 음식과 관련된 시장에 대한 시장 분석, 마케팅 및 홍보 등에 대한 사업을 통해 콘월 지역의 음식관광 활성화를 도모함과 동시에 콘월지역의 음식관광에 대한 이미지를 제고
<p>품질 인증제도를 통한 음식관광 이미지 제고</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 홍콩은 레스토랑의 연간 평가를 거쳐 서비스 기준을 만족시킨 상품에 품질인증을 제공하여 음식관광에 대한 이미지 제고 · 프랑스 브루고뉴에서는 와인 인증제도를 운영하여 와인관광이 가능하도록 검증된 와인관광 지역을 소개하여 관광객 유치

자료 : 문화체육관광부(2013), 음식관광 활성화 방안.

3 정책과 사례분석의 시사점

① 충남 음식관광에 대한 관심제고와 종합적 접근 필요

- 중앙정부의 음식관광 활성화 정책이 음식관광의 자원화, 상품화, 산업화 등의 단계로 추진되고 있으므로 충남에서도 이에 대한 관심제고와 단계적이면서 종합적 접근이 필요함

② 방한 외국인과 특정 국내관광객 표적의 편중된 사업 추진

- 기존 음식관광사업의 비중은 대부분이 방한 외국인 관광객에게 편중된 특징을 가지고 있으며, 국내관광객을 표적시장으로 한 정책추진의 균형성이 미흡하였으므로 이에 대한 관심을 기울여야함

③ 고유한 음식자원을 기반으로 한 제한적 음식관광사업 방식

- 음식관광은 고유한 전통자원을 소재로 관광상품을 개발하여 지역 관광수요 창출과 소비촉진이 요구되나 기존에는 음식테마거리 지정사업은 맛집 또는 지역 먹자골목 중심으로 지정되어 제한적인 음식관광사업으로 추진됨

④ 지역산업간 연계한 관광산업의 네트워크와 협력체계 부족

- 해외에서는 양조장과 와인, 주변의 레스토랑 및 지역의 관광업체인 콘월 투어리즘을 이용해 음식관광콘텐츠를 개발하고, 이들 관광상품의 개발과 정보제공, 교육 등은 민관협력체계를 통해서 이루어지고 있음

⑤ 음식관광의 홍보마케팅과 이미지 제고에 집중 노력 필요

- 각국에서는 음식관광 시장의 분석과 마케팅 및 홍보를 통해 지역관광이미지를 제고하여 서비스평가를 통한 품질인증제도를 운영하여 음식관광에 대한 브랜드 가치를 높이고, 음식관광지역으로서 관광객 유치에 활력을 불어넣음

3.

태안군 Seafood음식관광여건 분석과 추진과제

① 태안군 Seafood 음식관광 자원 현황

① 태안의 4계절 음식관광자원 및 특징

■ 봄(春)

- 태안의 봄철 식도락여행자원으로는 바지락, 실치회, 쭈꾸미, 갑오징어(찰베기), 꽃게, 아귀탕 등이 있음

<표 7> 태안의 봄철 식도락 여행자원

구분	특 징
바지락	국물맛이 시원하여 숙취해소에 으뜸
실치회	봄철 모내기 전후에만 맛을 볼 수 있는 담백한 맛 인기
쭈꾸미	살이 통통하고 알이 밴 봄 쭈꾸미
갑오징어(찰베기)	쫄득하게 씹히는 맛이 일품
꽃게	지방함량이 적어 맛이 담백함 소화성분도 좋아 환자에 좋음
아귀탕	식욕을 자극하는 요리로 제격

자료 : http://www.taean.go.kr/html/kr/tour/tour_05_05.html.

■ 여름(夏)

- 태안의 여름철 식도락여행자원으로는 우럭회, 오징어, 밀국낙지탕, 붕장어통구이, 해삼물회, 노래미 등이 있음

<표 8> 태안의 여름철 식도락 여행자원

구분	특 징
우럭회	보리가 익을 무렵인 6월이 제철로 맛이 담백하다
오징어	8월 안흥외항 파시가 열려 성황을 이룸
밀국낙지탕	박속낙지라고도 불리는 세발낙지 요리로 초여름의 별미
붕장어통구이	여름철에 적합한 고스테미너 식품
해삼물회	가슴속까지 시원해지는 바다 인삼
노래미	부드럽게 입안을 감돌면서 넘어가는 맛 일품

자료 : http://www.taean.go.kr/html/kr/tour/tour_05_05.html.

■ 가을(秋)

- 태안의 가을철 식도락여행자원으로는 전복, 대하, 농어, 전어 등이 있음

<표 9> 태안의 가을철 식도락 여행자원

구분	특 징
전복	원기회복에 널리 쓰이는 대표적 영양식으로 왕의 진상품으로 유명하다.
대하	단백질과 칼슘이 풍부한 대표적 강정식품
농어	유영을 좋아하는 어종으로 유달리 쫄깃한 맛이 일품이다
전어	집나간 며느리도 돌아온다는 고소한 맛! 전어요리

자료 : http://www.taean.go.kr/html/kr/tour/tour_05_05.html.

■ 겨울(冬)

- 태안의 겨울철 식도락여행자원으로는 생굴무침회, 우럭젓국, 넙치(광어)회, 개불 등이 있음

<표 10> 태안의 겨울철 식도락 여행자원

구분	특 징
생굴무침회	영양소를 고루 갖춰 '바다의 우유'라고 불리는 완전식품으로 미식가들이 즐겨 찾는다
우럭젓국	맛이 담백하고 시원하여 숙취해소에 좋다
넙치(광어)회	콜라겐성분이 피부를 탄탄하게 한다.
개불	겨울철 입맛을 돋우는 해산물로 강정식품으로 유명하다.

자료 : http://www.taean.go.kr/html/kr/tour/tour_05_05.html.

② 태안의 항포구 현황

- 태안의 해산물과 향토음식의 식도락 여행으로 방문할 수 있는 항포구로는 모항, 신진항, 학암포항, 채석포항, 천리포항, 몽산포항, 마검포항, 구매항, 황포항, 영목항, 방포항, 백사장항 등이 있음.
- 이들 항포구 중 백사장항은 매년 가을에 자연산 대하축제를 정기적으로 개최하여 많은 관광객들이 방문을 하고 있음

<표 11> 태안의 항포구 현황

어항명	특징
모항항	만리포와 천리포 해수욕장 인근에 위치한 항으로서 인근 바다에서는 배낚시를 즐길 수 있으며 우럭낚시의 명소로 알려져 있다.
신진항	항 포구 바다위를 나는 갈매기 울음소리를 들으며 휴식을 취할 수 있는 신진항은 저녁 노을이 아름다운 명소로 해가 바다 속으로 빠지고 나면 서쪽 하늘이 온통 붉은 빛으로 물드는 황홀함을 느낄 수 있는 곳이다
학암포항	태안읍에서 북쪽으로 20km떨어져 있으며, 학암포해수욕장 앞 바다 5km 서북 지점에 있는 안도의 바다 낚시가 유명하며, 주변 일대 많은 해수욕장을 포함하여 태안해안국립공원으로 지정되어 있다. 주변에 백리포 해수욕장, 천리포, 만리포해수욕장 등이 있다
채석포항	태안 해안국립공원 내에 위치하여 천혜의 자연경관과 조화를 이루고 휴식이 가능한 어항으로 각종 레저를 즐길 수 있다.
천리포항	소원면 의항리에 있는 어항으로 물이 깨끗하며 바다낚시를 즐길 수 있다. 또한 인근에 천리포수목원이 있어 아름다운 숲에서 자연을 느낄 수 있는 색다른 체험을 경험할 수 있다
몽산포항	태안군 남면(南面) 몽산리 해안에 있는 있는 포구로서 깨끗한 백사장에 끝없이 펼쳐진 솔밭이 아름답고 물새 등 조류의 낙원을 이루며, 주변에는 천연기념물 모감주나무의 군락이 있어 많은 피서객이 모여든다.
마검포항	2개의 섬 모양 선착장에 작은 어선들이 드나드는 조용하고 한적한 포구로 바닷물이 매우 맑고 깨끗하여 해산물이 풍부하게 서식하며, 바닷가에서 조개와 게, 소라 등을 쉽게 잡을 수 있어 조개잡이와 낚시의 명소로 알려져 있다. 바닷가 언덕에 소나무 숲이 우거져 있고 그 너머로 드넓은 모래사장이 펼쳐져 있으며 가까이에 '장길산' 촬영세트장과 안면도, 간월도 등의 명소가 있어 관광객들이 많이 찾아온다
구매항	고남면 고남리에 있는 어항으로 작고 조용한 항구이다. 서해에서 손꼽히는 일출 명소로 유명하며, 선상낚시, 좌대낚시, 바위낚시 등 낚시의 천국이라 불린다.
황포항	안면도 신야리의 작은포구다. 포구에서 가까운 곳에 해수욕장이 위치해 있어 이용하기가 쉽다. 각종 해산물등을 맛볼 수 있으며 바다낚시와 갯바위 낚시를 즐길수 있다
영목항	영목항은 지리적으로 안면도 남쪽끝에 있으며 안면도에선 두손가락 안에 드는 큰 항구이다. 이곳은 까나리 액젓이 유명하여 김장철에 바쁜 항구중 하나이다
방포항	안면읍 승언리에 있는 작은 어항으로 '젓개항'이라고도 부른다. 한적하고 조용한 지방 어항으로 바다낚시의 명소로 알려져 있으며 꽃다리에서 바라보는 저녁 무렵의 일몰 광경이 장관이며, 신선한 해산물로 만든 다양한 먹거리를 즐길 수 있다. 포구 바로 옆에는 방포해수욕장이 펼쳐져 있다.
백사장항	안면읍 창기리에 있는 어항으로 넓게 펼쳐져 있는 포구 주변에는 횃집들이 바다를 둘러싸듯이 자리잡고 있으며 포구 옆으로는 백사장해수욕장이 자리잡고 있다. 해마다 9월 말 ~ 11월 초에 대하축제가 열리는데, 전국 각지에서 이곳 대하를 맛보기 위하여 관광객들이 많이 찾아온다. 가까이에 삼봉해수욕장, 꽃지해변, 안면암, 안면도 자연휴양림 등의 관광명소가 있다.

자료 : http://www.taean.go.kr/html/kr/tour/tour_05_05.html.

② 대상지 환경 및 부지여건 분석

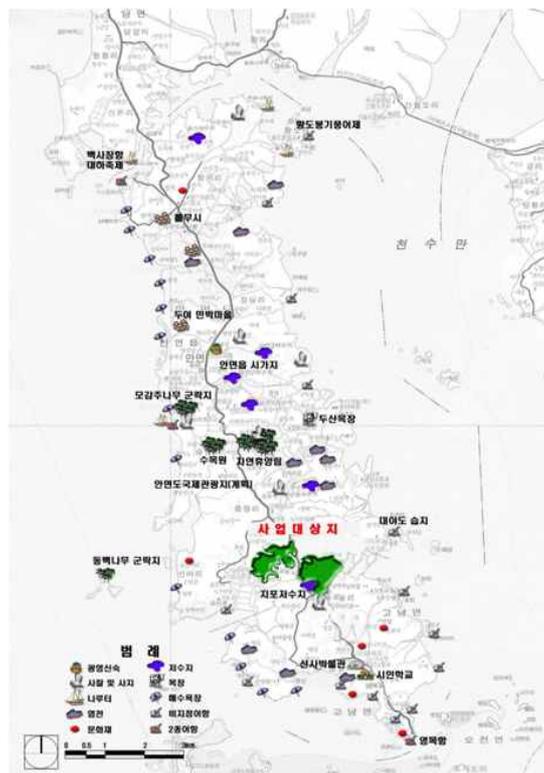
① 안면도 지역 입지와 관광자원 현황

■ 안면도 접근성 분석

- 안면도는 현재는 서해안고속도로에서 원청리를 경유하여 안면도로 일방향 접근을 하고 있음
- 향후 2018년에 보령과 안면도 연육교가 건설되면 향방향의 통행으로 접근성이 매우 양호해짐

■ 안면도의 관광자원 현황

- 안면도는 전지역에 관광자원이 다양하게 분포하고 있으며, 특히 자연휴양림과 꽃지 등 안면도 중심에 위치하고, 안면송과 습지 등 생태자원이 풍부함
- 해안관광자원이 풍부하여 서쪽 해안쪽으로는 해수욕장 입지하여 백사장, 삼봉, 꽃지 등이 분포하고, 항포구도 서쪽해안에 입지하여 백사장, 방포항 영목항 등이 있음.



[그림 7] 백사장항의 접근성과 주변관광자원 현황

② 꽃지지구 대상부지 여건분석

■ 꽃지지구 현황

- 위 치 및 면적 : 태안군 안면읍 승언리 일원(398,072m²)
- 용 도 : 지정관광지
- 도입시설 : 테마파크&워터파크, 프리미엄 아울렛 등
- 추진사업 : 연안정비사업 추진중(해안도로 철거 및 사구복원, 방풍림 조성)
- 사업진행 : 안면도 관광지 개발사업 투자자 공모사 선정 후 사업추진



[그림 7] 꽃지지구 대상지 현황 및 관광지 조성계획 현황

■ 꽃지지구 2014년 제4회 바다황토축제

○ 행사개요

- 황토를 활용한 축제 및 농특산품 등 다양한 자원과 연계하여 웰빙 트렌드에 맞는 상품 육성·발굴
- 태안군이 보유하고 있는 황토를 활용한 차별화된 우리 지역만의 체험문화 창출로 지역경제 활성화 도모

○ 주 제 : 황토와 황금 놀, 황금바다가 부른다.

○ 행사기간 : 2014. 8. 5 ~ 8. 7(3일간)

○ 행사장소 : 충청남도 태안군 안면읍 꽃지해수욕장 내

○ 주최/주관 : 태안바다황토축제추진위원회/ 태안반도안면청년회

○ 후 원 : 태안군

○ 소요예산 : 73백만원(군비 50, 자담 23)

○ 행사내용

- 개막식 : 식전공연, 개막식, 포퍼먼스, 황토가요제
- 프로그램 : 황토에어바운스, 황토게임, 황토체험, 물고기 잡기체험, 전시 및 판매행사 등 다양한 행사를 진행



[그림 8] 바다황토축제 행사장 장면

③ 백사장항 대상부지 여건분석

■ 백사장항 현황

- 항 명 : 지방어항
- 가 구 : 104가구
- 인 구 : 302명
- 항내수 면적 : 221,000m²
- 정온수 면적 : 26,000m²
- 주요 어종 : 우럭, 놀래미, 농어, 대하
- 어 선 : 192척



[그림 9] 백사장항의 여건분석

■ 2014년 제15회 백사장 대하축제

- 행사개요
 - 안면도 백사장대하축제는 전국 최대의 자연산 대하 집산지인 안면도 백사장항에서 펼쳐지는 관광객과 지역주민 모두가 즐길 수 있는 축제임.
 - 안면도대하는 청정지역을 자랑하는 태안군 연근해에서 잡히는 어종으로 이곳

에서 잡히는 대하량은 충남지역 대하 어획량의 80%정도를 차지하고 있음.

- 안면도 백사장의 대하는 담백하고 맛이 뛰어나 누구나 한번 맛보면 순식간에 애호가로 변할 것임.

○ 행사기간 : 2014. 9. 27 ~ 2014. 10.26

○ 위 치 : 충청남도 태안군 안면읍 백사장1길 91

○ 행사장소 : 태안군 안면읍 창기리(백사장항)

○ 주관/주최 : 안면도 백사장대하축제 추진위원회

○ 행사내용

- 개막식 및 축하공연, 불꽃놀이, 체험행사(맨손 대하·물고기 잡기, 갯벌체험 등) 관광객장기자랑 및 이벤트 등 다양한 행사를 진행



[그림 10] 백사장 대하축제 행사장과 자연산 대하

③ Seafood복합문화단지 조성의 잠재력

① 꽃지지구 of 잠재력

■ 지정관광지로 조성중으로 접근로가 양호하고, 대상부지의 활용성이 높음

○ 꽃지지구는 안면도관광지로 지정된 관광지로서 접근도로가 양호하고, 충분한 주차장이 확보되고 있으며, 안면도국제꽃박람회를 개최한 부지로 활용성이 높음

■ 인접하여 방포항에 횃집과 펜션 등 다수 입지

○ 인접하여 꽃다리를 연계하는 방포항이 자리잡고 있으며, 배후에는 다수의 횃집과 펜션 등이 형성된 관광지구임

■ 최근 바다황토축제의 개최로 다수 관광객 방문

- 2014년에는 꽃지지구에서 제4회 바다황토축제가 개최되어 24,000명의 관광객이 방문을 하고, 8억65백만원의 지역경제 파급효과를 나타낸 것으로 산출됨

■ 전면에 꽃지해수욕장이 입지하고, 할미·할아비 바위 등 관광자원 양호

- 꽃지지구의 전면에는 꽃지해수욕장이 명품해수욕장으로 연안정비사업에 의해 조성중이고, 앞바다는 할미·할아비바위 등 관광자원이 매우 양호함

■ 안면도자연휴양림과 오션캐슬 등 주변 관광자원과 관광시설을 보유

- 꽃지지구의 주변에는 꽃지해변, 안면도자연휴양림 등의 관광명소와 오션캐슬 및 횃집, 펜션 등 관광자원과 관광시설이 갖추어져 있음

② 백사장항의 잠재력

■ 지방어항으로 200여척 어선 보유

- 백사장항은 지방어항으로 200여척의 어선을 보유하고 있으며 우럭, 놀래미, 농어, 대하 등의 어종을 수확하고 있음

■ 어항에 수산물시장과 횃집 등 다수 입지

- 어항으로 넓게 펼쳐져 있는 포구 주변에는 횃집들이 바다를 둘러싸듯이 자리 잡고 있고, 입구에는 수산물시장이 입지함
- 또한, 어항내에는 다수의 모텔과 펜션 등 숙박시설이 입지해 있으며 포구 옆으로는 백사장해수욕장이 있음

■ 매년 백사장 대하축제의 개최로 다수 관광객 방문

- 2014년 안면읍 백사장항에서 한 달간 개최된 '제15회 태안 안면도 백사장 대하 축제'에 42만3천여명의 관광객이 방문

■ 태안해변길·노을길이 주변에 걷는 길 조성

- 포구의 양쪽으로는 태안의 서쪽해안선을 연결하는 태안해변길·노을길이 걷는 길 코스로 조성되어 많은 방문객들이 이용하고 있음

■ 삼봉해수욕장 등 주변 관광자원이 풍부

- 백사장항의 주변에는 삼봉해수욕장, 꽃지해변, 안면암, 안면도자연휴양림 등의 관광명소가 있음

4.

태안 Seafood복합문화단지 조성 방안

1 사업의 개요

① 배경 및 목적

- 2007년 태안 앞바다 기름유출사고 이후 관광객의 감소로 지역관광산업이 침체되어 있어 활성화의 계기마련이 필요함
- 태안의 풍부한 관광자원과 신선한 해산물 및 로컬푸드를 연계한 관광상품을 개발하여 관광명소화로서 음식관광의 메카로 육성해야함

② 사업개요

- 사업기간 : 2016년 ~ 2020년
- 위 치 : 태안군 안면도 꽃지지구 또는 백사장항 일원
- 사업참여 : 충청남도, 해수부, 문체부(한국관광공사), 지역주민 등
- 총사업비 : 350억원

③ 사업내용

■ 태안 Seafood Plaza복합문화단지 조성

- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 건립
- 서해안 해산물 및 태안향토음식거리 조성
- 파인다이닝·대하축제 이벤트 광장 조성

■ Seafood Fair 개최 및 마케팅 사업추진

- 태안 파인다이닝, 코리아다이닝 개최
- 세계 Seafood 셰프대회 및 교류전 개최
- '태안 미식가축제' 온라인박람회 개최
- '대한민국 해산요리명소, 태안' 온·오프라인 홍보

* 백사장 자연산대하축제는 파인다이닝이나 세계 Seafood 셰프대회 병행 개최

오프라인 (복합문화공간 건립 및 프로그램 운영)		온라인 (홈페이지 제작 및 홍보)
태안 Seafood복합문화단지 조성(2020년)		
관광객 유치 →	해산물요리전당 건립운영(상시)	<ul style="list-style-type: none"> • 홈페이지 제작(2017) • 온라인 축제 개최(매년) • 언론, 미디어, 옥외광고 등 • SNS 활용 홍보
관광객 유치 →	해산물쇼핑 및 즉석요리 코너(상시)	
세계적 요리사 등 초청 교류 활성화 →	국제행사 유치(2018-2020)	
태안Seafood 고급화 →	파인다이닝 운영(2016-2018)	

[그림 11] 태안 Seafood복합문화공간 사업모델 구상도

② 태안 Seafood Plaza복합문화단지 조성방안

① 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 건립(약칭 : SC프라자)

■ 추진배경

- ‘해산물요리전당(Seafood Cook Plaza)’는 요리를 통해 맛있는 식생활과 관광객들에게 즐거움을 주는 음식관광의 복합문화 소통 공간으로서의 의미
- 해산물요리전당내에서는 파인다이닝 이외에 음악회, 전시회, 세미나, 캠프 등 다양한 문화프로그램을 진행하며 태안 음식관광의 생산지로 활용하여 해양음식문화구심점 역할 수행

■ 사업내용 : 도입기능 및 시설

- 서해안에 해산물요리전문관 및 체험관, 해산물상품연구소, 해산물쇼핑 및 즉석요리코너 등의 음식문화복합공간 조성을 통한 해양음식관광거점지가 필요
- 요리 전문성 제고를 게스트하우스형 침대를 갖춰 파인다이닝을 비롯한 각종 문화프로그램 진행자(셰프, 강사, 예술가 등)가 상주할 수 있는 공간 마련
- 또한 프로그램 참여자가 숙박할 수 있는 20여개의 객실 구성하고, 향후 국제교류 유치(문화·예술·관광 등)를 위한 회의장 설치
- 요리체험코너는 해산물전문요리가 가능한 완벽한 주방시스템을 갖추어 미식과 관련한 모든 프로그램을 진행 가능하도록 구성

■ 추진절차

- 중앙부처 및 관련기관 사업협의 : 2015년 하반기
- 사업승인 및 예산확보 : 2016년 상반기
- 사업추진단 구성 및 실시설계 : 2016년 하반기
- 사업추진 : 2017년 상반기부터

■ 소요예산 : 총 20,000백만원

② 서해안 해산물 및 태안향토음식거리 조성

■ 추진배경

- 서해안과 태안군에는 다양한 해산물 음식과 특산품들이 산재해 있어 국내외 관광객들이 관광목적지로 찾을 수 있는 음식관광명소가 필요
- 특히, 태안군에는 4계절 식도락 관광객들을 유치할 수 있는 해산물음식들이 많이 있으므로 이들 집중화시킨 향토음식거리 조성이 필요함

■ 사업내용

- 백사장항내 기존의 횃집과 상가거리, 수산물어시장을 관광미항사업으로 재정비하여 서해안해산물 및 태안향토음식거리를 조성
- 특히, 백사장항과 수산물어시장, 백사장해수욕장 등을 태안향토음식거리로 조성하여 보령-안면 연육교 건설 후 안면도 음식관광특화거리 기능을 수행

■ 추진절차

- 중앙부처 및 지역주민협의 : 2016년 상반기
- 사업승인 및 예산확보 : 2016년 하반기
- 사업추진 : 2017년 상반기부터

■ 소요예산 : 5,000백만원

③ 파인다이닝·대하축제 이벤트 광장 조성

■ 추진배경

- 백사장 대하축제는 2014년까지 15회를 개최하고 있으나 40만명 이상이 방문을 하는 행사로 자리잡고 있어 정기적 이벤트를 위한 다용도 광장조성이 필요
- 특히, 파인다이닝과 코리아다이닝, 세계 Seafood 셰프대회 및 교류전 등의 국

제행사 및 이벤트를 위한 공간을 기능적으로 배치하고, 편의시설을 설치해야함

■ 사업내용

- 파인다이닝·대하축제 이벤트 광장내에는 해산물상징 & 공연장, 다용도 이벤트 광장, 휴게 및 편의시설, 소공연무대, 해산물요리쇼핑 및 즉석요리체험장 등을 조성

■ 추진절차

- 중앙부처 및 지역주민협의 : 2017년 상반기
- 사업승인 및 예산확보 : 2017년 하반기
- 사업추진 : 2018년 상반기부터

■ 소요예산 7,500백만원



[그림 12] 홍콩 수산물시장과 요리 사례

③ 대상부지별 Seafood Plaza 복합문화단지 조성 제안

■ 대안 1 : 꽃지지구 Seafood Plaza 복합문화단지 조성 구상도

- 꽃지지구의 테마파크&워터파크 예정지구에 Seafood Cook Plaza, 파인다이닝·바다황토축제장, 안면도꽃축제장의 광장, 방포지구에는 태안향토음식관광거리를 조성



[그림 13] 백사장지구 Seafood Plaza 복합문화단지 조성 개념구상도

■ 대안 2 : 백사장지구 Seafood Plaza 복합문화단지 조성 구상도

- 백사장항의 출입부의 나대지에 Seafood Cook Plaza, 파인다이닝·대하축제장, 기존 횃집 및 수산물시장에는 태안향토음식관광거리를 조성



[그림 14] 백사장지구 Seafood Plaza 복합문화단지 조성 개념구상도

③ Seafood Fair 개최 및 마케팅 사업

① 태안 파인다이닝, 코리아다이닝 개최

■ 추진배경

- 세계 관광트렌드 중 하나인 로컬 푸드와 해산물을 활용한 음식관광자원을 개발하여 음식에 전통성과 스토리를 가미한 ‘파인다이닝’을 중심으로 태안만의 차별화된 힐링 관광상품 개발 필요
- 기존 파인다이닝과 코리아다이닝 행사내용(2013, 9)

[파인다이닝]



- ▲ 2013. 9월 '힐링캠프'를 주제로 안면도 힐링관광지와 로컬푸드를 연계한 파인다이닝 추진. 행사가 끝나고 참가자들은 기립박수로 화답하는 등 반응이 뜨거웠으며 태안 로컬푸드의 우수성을 알리는 행사로 자리매김

[코리아다이닝]



- ▲ 2013. 9월 '힐링캠프' 시 개최된 코리아다이닝(태안 로컬푸드 활용). 한국 궁중음식 요리 비법 전수자 김영은 셰프가 제안하는 궁중음식 재연 및 한식, 퓨전음식을 선보이는 자리로 태안 식재료 우수성 홍보

■ 사업내용

- 서울 등 유명 레스토랑에서 활동하는 저명한 셰프(chef) 주재로 국내 영향력 있는 오피니언 리더를 초청하여 *파인다이닝, 코리아다이닝을 활용한 로컬푸드를 홍보, 고급화 브랜딩 마케팅 추진
- * 파인다이닝은 최고의 요리를, 최상의 서비스를 통해 즐기는 과정을 말하는 것으로 최고의 셰프가, 최고의 재료를 사용하여 자신의 실력을 최대한으로 발휘한 요리를 손님에게 제공하고, 손님들은 그 요리를 즐기면서 셰프와 교감을 하는 것을 통칭함
- * 코리아다이닝은 한국 궁중음식을 중심으로 이루어지는 파인다이닝을 일컬음
- 태안에서 재배한 식재료를 활용하여 파인다이닝 개최(만찬+조식)
- 서울 유명 셰프(chef)를 초빙하여 독특하고 세련된 음식을 소개하며 인테리어, 음악, 와인, 식기, 서빙 등 모든 것이 어우러진 최고급 정찬 제공
- 해산물부터 소금, 마늘 하나까지 모든 식재료에 스토리텔링을 가미하여 이야기

가 있는, 내 생애 잊지 못할 만찬으로의 초대

- 마치 하나의 음식 콘서트를 방불케 하는 설정으로 감동 선사

■ 추진방안

- (상시운영) 파인다이닝·코리안다이닝 개최
- (특별기획) 『태안의 12색 밥상 프로그램』 운영
 - 12명의 대한민국 대표요리사를 선정하여 월별 제철 테마음식 진행
 - 공정(Fair), 지역(Local), 계절(Season), 윤리(Ethics), 철학(Pilosophy), 생태계의 순환(Circulating ecosystem) 등의 테마에 따른 셰프들의 창의적 요리 프로그램으로 운영
 - 주요 전문잡지를 선정하여 1년 풀 스토리 칼럼(기획기사)으로 홍보

■ 소요예산 : 900백만원

② 세계 Seafood 셰프대회 및 교류전 개최

■ 추진배경

- 서해안의 음식관광명소를 조성함에 있어 마케팅을 위한 메가이벤트로 세계 Seafood 셰프대회 및 국제 교류전을 개최하여 지역이미지를 제고
- 특히, 중국관광객의 한국방문객수가 급격하게 증가하고, 서산시 대산항에 대중국 국제유람선이 취항함에 따라 중국관광객을 대상으로 하는 음식관광상품화가 필요함

■ 사업내용

- 태안 세계 Seafood 셰프 대회 및 캠프
 - 세계 유명 셰프를 태안 안면도로 초대하여 세미나와 태안 식재료를 이용한 발표회, 셰프 경진대회, 식재료 전시 등 국제행사 개최
 - 세계적 셰프의 방문은 전 세계의 언론 이목집중시킬 수 있어 태안 안면도에 대한 브랜드 인지도 확산에 크게 기여
- 중국 음식전문가 초청 국제교류전
 - 중국의 경제발달에 따른 문화·예술 수준의 급성장과 함께 중국관광객 수용을 위한 중국음식의 관광상품화 추진
 - 또한, 중국인들이 바다에 대한 선호도와 해산물을 대상으로 하는 식도락

여행을 선호하는 경향이 많아짐

- 태안 안면도는 이러한 수요를 흡수할 수 있는 최적지이며 향후 대산항 여객선 취항 예정(2016년), 수도권 방문 중국관광객 유치 이벤트로 개최

■ **소요예산 : 600백만원**

③ **Seafood 온라인박람회 '태안 미식가축제' 개최**

■ **추진배경**

- Seafood박람회를 오프라인이 아닌 온라인으로 개최하여 SNS, 모바일 등 홍보 확산력을 기반으로 마케팅 추진(시설비 절감, 지속사용 가능)
 - 인터넷 홈페이지를 제작하여 태안 맛집과 관광지를 연계한 '부스 없는 축제'를 개최(프랑스 등 주요 선진국에서는 이미 진행 중)
- ⇒ 태안의 음식문화를 알릴 수 있는 온라인 축제(박람회) 개최

■ **사업내용**

- '미식가축제' 홈페이지 제작 및 온라인박람회 개최
- 홈페이지에 음식을 카테고리 별로 구분하여 미식가들이 직접 검색을 통해 태안의 맛을 찾아가는 형태
- 인터넷에서는 태안 맛집, 여행지, 특산물 코너로 바로 이동할 수 있어 실질적으로 현지인의 매출증대에 기여할 수 있는 현실형 축제

■ **추진방안**

- 사업계획 수립 후 행사에 대한 언론 및 미디어 대대적 홍보
 - ※ 행사 개최 일 태안 미식가축제의 방향과 주요 테마 등 기자회견 추진
- 참여 음식점·숙박업소는 기간 내 할인 이벤트 등 제공(언론 노출)
- 먹거리·숙박·관광지와 연계하여 구글을 통한 위치포시 정보 제공
- 소비자는 모바일 등을 통한 이벤트 참여로 태안 관광지 방문 유도

■ **소요예산 : 600백만원(홈페이지 제작 200, 유지보수 200)**

④ **'대한민국 Seafood 명소, 태안' 온·오프라인 홍보**

■ **추진배경**

- 태안 Seafood Cook Plaza의 건립과 파인다이닝·코리안다이닝 등의 Seafood

Fair를 개최할 경우 국내외적 홍보마케팅이 이루어져야함.

■ 사업내용

- 국내외 주요 방송사, 언론, 잡지 및 미디어 기획 보도
- 옥외광고 및 SNS를 활용한 바이럴마케팅 및 페이스북·블로그 등 운영
- 홈페이지 제작 및 ‘미식가 축제’, 각종 태안 로컬푸드 판매 이벤트 등으로 지속적인 홍보효과 확보

■ 소요예산 : 400백만원

4 투자계획

① 총투자비

- 태안 Seafood복합문화단지 조성을 위한 총 사업비는 35,000백만원으로 산정되었으며, 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 건립, 20,000백만원, 태안향토음식거리 조성 5,000백만원, 대하축제 이벤트 광장 조성 7,500백만원 등임
- Seafood Fair 개최 및 마케팅 사업과 관련한 태안 파인다이닝·코리아다이닝 개최 900백만원, 세계 Seafood 셰프대회 및 국제교류전 개최 600백만원, 온라인박람회 ‘태안 미식가축제’ 개최 600백만원, 대한민국 Seafood 명소, 태안 온오프라인 홍보 400백만원 등임

② 연차별 투자계획

- 연차별 투자계획으로는 1단계 2016년에는 500백만원임. 사업별로는 파인다이닝·코리아다이닝 300백만원, 온오프라인 홍보 200백만원 임
- 2단계는 26,000백만원임. 사업별로는 해산물요리전당 건립 20,000백만원, 태안향토음식거리조성 5,000억원, 파인다이닝·코리아다이닝 300백만원, 미식가온라인 축제 300백만원, 국제교류행사 개최 300백만원, 온오프라인 홍보 100백만원 등임
- 3단계는 8,500백만원임. 사업별로는 대하축제광장 조성 7,500백만원,파인다이닝·코리아다이닝 300백만원, 미식가온라인 축제 300백만원, 국제교류행사 개최 300백만원, 온오프라인 홍보 100백만원 등임

<표 12> 투자계획

(단위: 백만원)

구분	주요시설(사업)	투자비	투자주체	추진방안
1단계 (2016년)	• 파인다이닝 • 코리안다이닝	300	충청남도 한국관광공사	• 시범사업 추진 단계 - 고급화 브랜딩 추진 - 온오프라인 홍보
	• 온오프라인 홍보	200		
	소 계	500		
2단계 (2017년)	• 파인다이닝 • 코리안다이닝	300	문체부 해수부 충청남도 한국관광공사	• 사업구체화 단계 - 프로그램 운영 - 문화복합공간 건립
	• 미식가 축제 개최	300		
	• 해산물요리전당 (Seafood Cook Plaza)	20,000		
	• 향토음식거리 조성	5,000		
	• 국제교류행사유치	300		
	• 온오프라인 홍보	100		
	소 계	26,000		
3단계 (2018년 ~)	• 파인다이닝 • 코리안다이닝	300	문체부 해수부 충청남도 한국관광공사	• 사업안정화 단계 - 관광상품개발 - 국제교류행사유치 - 상설프로그램 운영
	• 미식가 축제 개최	300		
	• 국제교류행사유치	300		
	• 축제광장 조성	7,500		
	• 온오프라인 홍보	100		
	소 계	8,500		
합계		35,000		

⑤ 사업화 및 관리운영 방안

① 재원확보 방안

■ 공공재원

- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 건립과 서해안 해산물 및 태안향토음식 거리조성 사업은 해양수산부 사업으로 추진
- 파인다이닝·Seafood Fair 광장조성사업과 이벤트 축제의 개최는 문화체육관광부 연계 사업으로 추진
- 해양수산부와 문화체육관광부 등 중앙부처 사업으로 선정될 경우 충청남도과 태안군 등에서 예산 확보 추진

■ 유관기관 협력

- 파인다이닝·Seafood Fair와 세계 Seafood 셰프대회 및 교류전, 태안 미식가 축제 등은 한국관광공사와 협력사업으로 추진
- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 건립과 서해안 해산물 및 태안향토음식 거리조성 사업은 수협과 연계사업으로 추진

■ 민간 및 지역주민 참여

- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 내의 수산물백화점과 서해안 해산물 및 태안향토음식거리조성 사업은 민간기업 및 지역 음식점소 등이 참여

② 사업추진 및 관리운영 방안

■ 사업추진 주체

- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza) 건립은 초기 공공주도형 사업으로 추진을 하면서 중간지원조직 형태의 공공법인을 독립조직으로 설립하여 사업 추진
- 서해안 해산물 및 태안향토음식거리조성 사업은 충청남도과 태안군이 행정지원과 중앙부처의 예산확보를 추진하고, 지역 음식점소 단체 및 조직으로 법인을 구성하여 사업 추진

- 파인다이닝·Seafood Fair의 개최는 공공과 민간이 함께 조직위원회 또는 추진 위원회를 구성하여 운영

■ 운영주체

- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza)의 운영 초기 태안군에서 운영하면서 중간지원조직 형태의 독립적인 공공법인을 설립하여 관리운영
- 해산물요리전당 내 수산물백화점과 수산물요리점 등의 개별시설에 대한 운영은 민간기업 및 음식점소에 임대하여 관리운영
- 서해안 해산물 및 태안향토음식거리는 지역 음식점소 단체 및 조직으로 법인 또는 태안향토음식번영회 등을 구성하여 관리운영

<표 13> 사업추진 및 관리운영 계획

사업명	사업추진(재원)	관리운영
• 해산물요리전당 건립 (Seafood Cook Plaza)	태안군 (해수부, 충남도, 태안군)	재단법인, 민간임대(시설) *초기 태안군
• 태안 향토음식거리 조성	태안군 (문체부, 충남도, 태안군)	사단법인, 음식점단체
• Seafood Fair 축제광장 조성	태안군 (해수부, 문체부, 충남도, 태안군)	재단법인, 음식점단체
• Seafood Fair 개최 - 파인다이닝/코리안다이닝	충청남도 (문체부, 충남도, 태안군 한국관광공사)	재단법인, 음식점단체
• 태안 미식가 축제 개최	태안군 (문체부, 충남도, 태안군 한국관광공사)	재단법인, 음식점단체
• Seafood셰프대회 및 교류전	충청남도 (문체부, 충남도, 태안군 한국관광공사)	재단법인, 음식점단체
• Seafood명소 온오프라인홍보	충청남도 (문체부, 충남도, 태안군 한국관광공사)	재단법인, 음식점단체

⑥ 기대효과 및 고려사항

① 기대효과

■ 서해안 음식관광 명소 건립을 통한 브랜드 가치 제고

- 서해안과 태안의 해산물 등 향토음식을 세계화를 위한 음식상품의 개발과 음식축제의 개최로 음식관광명소를 육성하여 태안의 관광브랜드 가치를 제고

■ 해산물의 관광상품화를 통한 국내외 관광객 유치 촉진

- 음식여행은 국내외 관광객들에게 관광목적지로서 매우 큰 영향을 주므로 해산물 요리의 관광상품화를 통한 국내외 관광객 유치를 촉진

■ 서산대산항을 통한 방한 중국인 관광객 유치 확대

- 2016년부터 중국 용안항과 서산 대산항에 국제여객선이 취항함에 따라 방한하는 중국인 관광객의 유치를 확대하는 기회를 마련

■ 관광객의 증가로 지역관광수익을 창출하여 지역경제 활성화 기여

- 음식관광명소로서 국내외 관광객이 증가할 경우 지역의 관광수익을 창출하고 지역경제 활성화에 기여

② 정책적 고려사항

■ 사업 여건 및 관광환경을 고려한 대상부지의 선정

- 사업대상부지는 꽃지지구와 백사장항 지구 등 2개소로서 관광환경 및 사업여건을 고려하여 사업지를 선정하여 추진

■ 공공선도 추진사업에서 재단 및 민간 자립형 관리운영으로 전환

- 해산물요리전당(Seafood Cook Plaza)과 향토음식거리 및 축제광장 조성 등의 사업은 초기 공공선도 추진사업에서 재단 또는 민간형 관리운영으로 전환

■ 4계절형 해산물요리 제공과 이벤트 축제의 지속 개최

- 서해안은 하절기 중심의 관광지로서 4계절 관광객들이 방문을 하고, 음식여행을 즐길 수 있도록 연중 맛있는 해산물 요리를 제공하고 이벤트 축제도 개최

■ 외국인 관광객 체류를 위한 숙박 등 기반시설의 확충

- 특히, 중국인 관광객 등 외국인 관광객들이 방문을 하여 체류를 할 수 있도록 숙박시설과 관광쇼핑 등 관광기반시설의 확충을 병행

참고문헌 및 자료

- 문화체육관광부(2013), 음식관광활성화 방안
- http://www.taean.go.kr/html/kr/tour/tour_05_05.html.