

예산오미 현대화 사업 연구

이 인 배

충남연구원 문화관광디자인연구부 선임연구위원
iblee@cni.re.kr

본 연구는 향토음식의 개념과 특성을 살펴보고, 타 지방자치단체의 오미지정현황 사례와 예산 오미(五味)에 대한 예산군민들의 의견을 조사하여 기존 예산오미의 변경대상과 신규 대상 자원을 선정하고, 현대적으로 활용할 수 있는 사업방향을 제시코자 함.

CONTENTS

1. 향토음식의 개념과 특성
2. 예산오미 현황과 타 지역사례
3. 예산오미에 대한 지역주민 설문조사 분석결과
4. 예산오미 현대화 사업

요약

- 일반적으로 향토음식이라 함은 그 지방에서 생산된 재료를 가지고 그 지방의 조리법으로 조리하여 그 지방 사람들이 흔히 먹어 왔고 현재도 먹고 있는 서정성이 강한 것을 말함.
- 이러한 의미의 향토음식으로써 현재 예산의 오미는 예산 전통소갈비, 예당 붕어찜, 민물어죽, 삼다리곱창, 수덕사 산채정식 등 5가지가 있음.
- 현재 예산 오미 중 예당붕어찜과 민물어죽은 예당저수지와 민물고기라는 장소와 재료면에서 중복된 면이 있고, 붕어찜은 전국적인 음식으로서 지역 정체성이 부족하다는 등 예산 오미 변경과 관련한 여론이 있어, 이를 현재 실정에 맞게 개선이 요구되고 있음
- 예산군민 설문조사에서 예산오미(味) 중 교체 대상 자원에 대한 의견은 매우 동의(5점)를 기준으로 하여 예당붕어찜(3.74점), 삼다리 곱창(3.11점)순과 신규지정 대상 자원에 대한 의견은 예산장터 국밥(4.10점), 예산국수(3.51점) 등의 순으로 응답함.
- 향후 예산오미를 현대적으로 활용하기 위해서는 우선적으로 오미에 대한 활용방안 모색을 중심으로 예산군의 지역특산물과 연계한 음식관광상품의 개발이 필요함.

01

향토음식의 개념과 특성

1. 향토음식의 개념과 특성

1) 향토음식의 정의

- 한 나라의 전통음식은 그 지역이나 민족의 문화적 특징을 나타내는 중요한 요소이며, 한국의 전통음식은 전통사회, 즉 서구문화 도입 이전인 개화기 이전의 사회에서 사용된 음식과 개화기 이후 외국에서 전래된 식품들이 지금까지 사용된 식품재료와 함께 섞여 만들어지거나 혹은 우리의 전통적인 방법으로 조리되어져 변형된 음식을 의미하고 있음.
- 즉, 시간과 공간을 뿌리로 한 특정식품이기 때문에 동일한 지역에서 삶을 같이 하는 사람들과 함께 긴 역사가 있고 해당된 지역에서 생산된 원료를 이용하여 독특한 풍미와 특성을 갖도록 만들어 그 지역 사람에 의해서 공통적으로 즐기고 있는 식품으로 정의할 수 있음.
- 전통음식에는 향토성이 기본적으로 내포되어 있지만 향토음식은 전통 음식과 다른 나름대로의 구조적 특징이 있어, 전통음식에서는 시간적 성질이 강하게 나타나는 반면에 향토음식은 시간성 보다는 공간적 성질을 중심으로 이해하여야 함.
- 향토음식이 지역적인 공간을 바탕으로 시간이 흐르면서 전통성을 띠게 되고 이 모두가 한국음식이라는 범주 안에서 작용하여 향토성이 전통의 맥을 이을 수 있는 근간이 되면서도 현재라는 시간성에 충실할 수 있음.
- 우리나라는 예전부터 동, 서, 남은 바다와 근접해 있고 북으로는 큰 강을 경계로 지역에 따라 시세, 기후의 여건에 큰 차이가 있어 각 지역 마다 특색 있는 식재료가 다양하여 이를 바탕으로 각 지역에서 독특한 조리법을 발달시켜 전수 되어 온 것이 향토음식의 배경임¹⁾

- 한국관광공사(1993)에 의하면, 전통음식의 일반적 정의는 예로부터 전승되어 해당 지방 사람들이 먹고 있는 음식이라고 할 수 있음. 이러한 전통음식은 불특정 다수에 의하여 그 고장의 특유한 식습관, 재료, 조리 비법 등이 함축되어 있는 경우가 많기 때문에 강한 지역적인 특성을 가지고 있음. 이러한 몇 가지 사항이 고려된 일반적인 정의는 다음과 같음
 - 첫째, 사용되는 식품재료에 있어서 해당 지역에서 많이 생산되는 특산품이어야 함. 예로부터 고추, 마늘, 사과, 옥돔, 조기, 갯 등의 식품재료는 우리나라에서 전역에 걸쳐서 생산되기는 하나 각각의 재료가 해당지역의 제품이 타 지역에 비하여 많이 생산되며 품질이 우수하고 우월한 이미지를 가지고 있기 때문에 특산물이라고 칭함.
 - 둘째, 특정 지역에서 많이 생산되지 않더라도 주변 지역으로부터 많이 유입되어 특별한 조리 및 가공법에 의하여 상품으로서 개발된 경우인데, 안동의 간 고등어, 그리고 춘천의 막국수 등이 있음.
 - 셋째, 보편적인 재료를 사용하더라도 조상들의 생활형태, 기후 풍토 등 지역적 특성이 반영된 특유의 조리법이나 차별적인 조리기술을 이용 하여 발전시킨 음식을 말함. 뱃길을 떠나는 사람의 도시락으로 밥이 쉬지 않게 반찬과 밥을 따로 싸는 충무김밥을 예로 들 수 있음.
 - 넷째, 같은 명칭을 지닌 음식이라고 하더라도 옛날부터 특정지역에서 상이하게 만들어진 음식으로 오늘날까지 전래되는 음식으로 식혜의 경우, 안동지방의 식혜는 결이 고운 고춧가루를 이용하여 제조하므로 색상 및 맛에 있어서 독특하여 일반 식혜와는 구별이 됨.
 - 다섯째, 세시풍속 및 통과 의례 시 조상들이 지역에서 관습적으로 준비하였던 음식들로 경상도의 경우, 제사상 차림에는 상어고기인 돔배기 및 두치(부산지역에서는 두투라고 한다)를 들 수 있고 전라도는 삭힌 홍어, 즉, 홍탁삼합을 들 수 있음.
 - 여섯째, 사상을 지배한 종교적인 영향에 의하여 개발된 경우로 우리나라의 경우 불교식(사찰식) 음식과 유교식 음식을 들 수 있음. 불교는 고려시대까지의 국교로서 사회, 문화적인 측면에서 음식에 많은 영향을 끼쳤음. 육식 및 강한 향의 오신채(五辛菜) 사용을 금했기 때문에 독특한 형태의 음식임. 유교는 조선시대의 사상을 지배했던 것으로 유교식 음식의 대표성은 제삿상을 들 수가 있음.
- 일반적으로 향토음식이라 함은 그 지방에서 생산된 재료를 가지고 그 지방의

1) 장호선(2016), “경주 향토음식 관련 음식관광활성화 방안”, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문에서 요약정리.

조리법으로 조리하여 그 지방 사람들이 흔히 먹어 왔고 현재도 먹고 있는 서정성이 강한 것을 말한다. 또한 향토음식은 그 지방 사람들의 사고방식과 생활양식을 반영하며 각종 문화행사를 바탕으로 발달하는 특성을 지니고 있다고 하겠음

- 이상을 토대로 한국 전통음식 정의는 우리의 선조들이 우리나라에서 약 1세기 전부터 역사적 배경, 사회 및 문화적 배경을 근거로 하여 지역의 특성에 적절하게 조화되어 전승된 것으로 식생활문화에 재창조되는 음식문화의 총칭임.
- 앞에서 언급된 내용을 바탕으로 전통음식이 되기 위한 요건은 하나, 지역에서 나는 고유의 특산물을 활용하거나 들, 지역의 고유한 특산물이 아니더라도 지역의 특정한 전승 조리법을 이용하거나, 셋 지역의 문화적 행사와 더불어 발달한 요리라고 정의되어짐²⁾

2) 향토 및 전통음식의 특징

- 한반도는 전체 국토의 70% 이상이 산악지형이고 3면이 바다로 접해 있으며 동서로 길게 뻗어 있기 때문에 우리나라 향토음식은 각 지역이나 고장의 재료, 풍습, 특성에 따라서 고유한 조리법으로 발달되었기 때문에 강한 지역적 특성을 가지고 있음.
 - 겨울이 길고 추운 북쪽 지방의 경우, 논 대신 밭농사가 발달하였기 때문에 벼대신 감자, 수수, 귀리, 호밀 등의 작물이 많이 생산되며 어업의 경우 명태, 정어리, 청어, 이면수, 도루묵 등의 난류성 어족이 많이 포획되고 평균온도가 낮아 겨울이 길어 대체적 간이 약하고 싱거움.
 - 반면에 따뜻하고 기름진 논이 많은 전라도의 경우, 작물로는 쌀을 비롯한 온대성 작물이 많으며 바다에서는 난류성 어족인 홍어, 가오리, 도미, 갈치 및 고등어 등의 난류성 어족이 풍부하며 비교적 재료가 다양 하고 풍부하기 때문에 음식이 보다 다양하며 보다 호사스러움. 겨울이라도 날씨가 온난하기 때문에 젓갈이나 지 같은 절임 류 및 저장음식이 발달하였음.
- 한국 전통음식의 특징은 다음과 같음.
 - 첫째, 의식동원(醫食同源), 약식동원(藥食同源), 식즉약(食卽藥), 등의 사상에 의거하여 음식이 곧 약이라는 사상에 입각하였으며 음식에 인삼, 녹각, 당귀, 감초, 계피 등의 한약재를 첨가함.
 - 둘째, 음향오행설에 근거하여 기(氣)의 조화와 의례를 중요시함.

2) 장순옥(2009), “향토음식의 발굴 및 관광상품화 방안-영천시를 중심으로-”, 경주대학교 산업경영대학원 석사학위논문에서 요약정리.

한국전통음식의 특징

특 성	특 징
의식동원 사상	의식동원(醫食同源 혹은 약식동원(藥食同源)), 식즉약(食卽藥) 사상에 의거함, 음식에 한약재를 첨가(인삼, 녹각, 당귀, 감초, 계피 등)
조화를 중시	음양오행설과 기(氣)를 중시
발효성 식품	장류(된장, 간장, 고추장, 청국장), 김치, 젓갈, 식초, 주류(동동주, 막걸리)
제철음식	제철에 나는 순수한 천연재료를 이용
공동식(共同食)	24절기에 따른 음식, 통과의례(通過儀禮)식, 관혼상제 의식
다양하고 과학적 조리법	찜, 구이, 볶음, 지짐, 절임, 무침, 끓임, 삭힘 등
주, 부식의 개념	주식(곡류 및 전분류) 및 부식(찬류)가 확연히 구분됨
공간전개(배치)형	하나의 상(床)에 모든 음식을 동시에 제공(배치)한다.
상차림과 예법중시	첩상차림(5, 7, 9, 12첩)과 식사예절을 중요시하며 신분이나 지위
향토음식 발달	최남단의 제주도, 전라도부터 시작하여 최북단의 함경도까지 지역색의 확연한 구분
채식위주 음식	채식이 기본이며 이에 맞추어(肉)고기, 민물고기 등의 배치
만드는 법이 복잡	만들기가 비교적 어렵고 시간이 많이 걸린다.

자료 : 장순옥(2009), “향토음식의 발굴 및 관광상품화 방안-영천시를 중심으로-”,
경주대학교 산업경영대학원 석사학위논문

- 셋째, 김치, 된장 등의 발효음식이 발달하였음 김치, 젓갈, 된장, 고추장, 청국장, 간장 등 그 종류와 숫자가 많으며 이를 일상식에 아주 많이 활용하고 있음.
- 넷째, 제철의 재료 및 천연재료를 많이 사용하고 즉석에서 만드는 것이 많음.
- 다섯째, 공동식(共同食)의 풍속이 발달하여 24절기에 따르는 음식과 관혼상제 및 출생부터 사망에 이르는 통과의례 과정에 따른 유교식의 음식풍속이 발달하였음.
- 여섯째, 조리방법이 다양하여 찜, 구이, 볶음, 지짐, 절임, 무침, 끓임, 삭힘 등의 요리방법을 골고루 적용하여 영양적인 균형을 중요시함.
- 일곱째, 주식 및 부식의 개념이 강함.

- 여덟째, 공간나열(혹은 배치)형임. 외국음식의 경우 제일 처음 먹는 전채부터 시작하여 후식의 형태로 전개됨에 반하여 한국전통음식은 밥, 국, 마른 찬, 젓갈, 찌개, 전골, 볶음, 구이, 회 등 냉·온식(冷·溫食)이 서로 혼재하여 한상에 모든 음식이 동시에 제공됨.
- 아홉째, 상차림과 식사예법을 중시하여 5첩, 7첩, 9첩, 12첩 등의 상차림 배열로 계급서열에 의한 평민, 양반, 왕족 등의 구분되는 상차림이 발달하여 상의 차림임 사회적 신분이나 지위를 나타내는 중요 척도로 활용되었음.
- 열번째, 각 지방의 특산물을 활용한 고유의 향토음식이 발달하였음.

2) 지역별 향토음식의 종류와 특성

- 우리나라는 지형적 특색에 따라 산물도 다르고 물적, 인적 교류가 적었던 옛날에는 지방마다 특색 있는 음식들이 그 모습을 유지해 오고 있음. 동, 서, 남은 바다에 접해 있고 북은 큰 강으로 경계를 짓고 있음. 그 지세는 남북으로 길게 뻗어 남과 북의 기후 차가 현저하므로 곳곳의 산물이 달라지고 따라서 산업형태도 달라짐.
- 각 지방의 향토음식은 1900년 중반까지는 고유한 특색이 있었으나 점차 산업과 교통이 발달하여 다른 지방과의 왕래와 교역이 많아지고, 물적 교류와 인적교류가 늘어나서 한 지방의 산물이나 식품이 전국 곳곳으로 퍼지게 되고, 음식 만드는 솜씨도 널리 알려지게 되었음.
- 지역별 향토음식의 종류와 특성에서 예산군이 속해 있는 충청도의 주식류와 부식류, 병과류의 종류와 특성은 다음과 같음.
 - 주식류: 콩나물밥, 보리밥, 찰밥, 날(생)떡국, 녹두죽, 호박범벅 등
 - 부식류: 청국장, 호박꽃단지, 호박지찌개, 열무짬지, 굴냉국, 넉치아욱국, 청포묵국, 오이지, 묵볶음 등
 - 병과류: 쇠머리떡, 꽃산병, 햇보리떡, 약편, 곤떡
 - 음식 특성은 국물용으로 해물사용, 구수, 소박, 양념의 담백함

지역별 향토음식의 종류와 특성

소구분	종 류	음 식 특 성
서울	주식류 : 설령탕, 육개장, 신선로, 떡국 등 부식류 : 육개장, 신선로, 장김치, 홍합회, 육포, 족편 병과류 : 각색편, 각색단자, 약식, 느티떡	사치, 화려, 다양, 격식, 음식의 분량이 적고 가짓수 많다
경기도	주식류 : 개성편수, 개성주악, 조랭이떡국 부식류 : 비닐김치, 닭젓국, 냉이궁, 개성무찜, 곰탕 병과류 : 방떡, 여주산병, 개성경단, 우메기떡	소박하고 양이 많다
강원도	주식류 : 팔국수, 메밀막국수, 강냉이밥, 감자밥, 차수수밥 등 부식류 : 더덕생채, 삼숙이탕, 쏘가리탕, 오징어순대, 북어, 식혜, 부각 등 병과류 : 무송편, 감자송편, 메밀총떡, 감자경단	잡곡(감자, 옥수수, 메밀)을 주재료로 한 음식이 다양, 소박, 먹음직하다
충청도	주식류 : 콩나물밥, 보리밥, 찰밥, 낱(생)떡국, 녹두죽, 호박범벅 등 부식류 : 청국장, 호박꿀단지, 호박지찌개, 열무짬지, 굴냉국, 넙치아욱국, 청포묵국, 오이지, 묵볶음 등 병과류 : 쇠머리떡, 꽃산병, 햇보리떡, 약편, 곤떡	국물용으로 해물사용, 구수, 소박, 양념의 단백하다
전라도	주식류 : 전주비빔밥, 콩나물국밥 부식류 : 유곽, 갓김치, 흥어어시육, 전라도 김치, 나주집장, 낙지구이, 애저, 머위나물 병과류 : 광주백당, 나목병, 수리치떡, 호박시루	음식의 다양성, 재료풍부, 호사, 사치, 원재료의 맛이 풍부(고추장, 콩나물 등)
경상도	주식류 : 진주비빔밥, 무밥갱식, 콩나물 죽, 건진 국수, 애호박죽 등 부식류 : 아구찜, 벌떡게장, 미더덕찜, 재첩국, 추어탕, 아구찜, 안동식혜, 굴곰짬지, 동래파전, 콩가루배추국, 돔배기 병과류 : 모시잎송편, 만경떡, 썩굴레 등	소담, 투박, 간이 새고 매움, 재료의 다양성(해산물, 농산물 등)

지역별 향토음식의 종류와 특성(계속)

제주도	<p>주식류 : 전복죽, 옥돔죽, 돼지새끼죽, 초기죽 부식류 : 톨냉국, 양애산적, 오분자기찌개, 고사리국, 자리물회, 옥돔구이 병과류 : 오메기떡, 빙떡, 차좁쌀떡, 상애떡 등</p>	<p>자연의 맛 중시, 간은 약간 섰편, 재료의 한정적(바다생선, 채소 및 해조 등)</p>
평양	<p>주식류 : 평양식(냉면, 온반, 쟁반, 어죽) 부식류 : 대동강송어국, 갈비국, 갈비구이, 뱀장어구이 병과류 : 평양군밤</p>	<p>기름진 음식, 간이 싱겁고 푸짐하게 담아 놓는다. 평안도의 특성과 동일</p>
평안도	<p>주식류 : 김치밥, 노치, 온반, 냉면, 어복쟁반, 굴만두국, 어죽 부식류 : 녹두지짐, 내포종탕, 되비지, 오이토장국, 가지나물, 가지순대 병과류 : 낫치, 송기절편, 조개송편, 개피떡, 꼬장떡, 니노래미, 찰부꾸미</p>	<p>대륙적, 진취적, 푸짐하게 음식 마련, 소담, 기름진 육류 요리 즐김, 가루 음식성행</p>
양강도 자강도	<p>주식류 : 감자녹말국수, 감자떡, 당면 부식류 : 갓김치, 상갓김치, 풋갓김치, 갓짬지 병과류 : 감자강정, 강냉이강정</p>	<p>양이 풍부, 종간의 간, 향초사용(고수)</p>
함경도	<p>주식류 : 닭비빔밥, 가릿국밥, 장국밥, 태식, 감자녹말국수 부식류 : 가자미식혜(명채, 도루묵), 감자 녹말부침, 청어구이, 동태순대 병과류 : 찰인절미, 오그랑떡, 괴명떡, 귀밀떡</p>	<p>발농사발달, 담백, 강한 양념, 기교가 없고 장식 단순, 큰 형태의 음식 갖을 이용한 김치류가 다양하다</p>
황해도	<p>주식류 : 남매죽, 김치밥, 해주비빔밥, 칼국수, 메밀국수, 밀다갈범벅 부식류 : 청포묵, 냉공국, 연안식혜, 행적, 녹두묵가자미식혜(명채, 도루묵), 감자녹말부침, 김치순두부, 고수김치 병과류 : 시루떡, 오쟁이떡, 귀밀떡, 감자떡</p>	<p>개성의 영향을 많이 받음, 고수와 분디(향신료) 사용, 담백하면서 남성적 맛, 소박한 간</p>

자료 : 장순옥(2009), “향토음식의 발굴 및 관광상품화 방안-영천시를 중심으로-”,
 경주대학교 산업경영대학원 석사학위논문

02

예산오미 현황과 타 지역사례

1. 예산오미 현황과 현대화 계획

1) 예산오미 현황

- 현재 예산의 오미는 예산 전통소갈비, 예당 붕어찜, 민물어죽, 삽다리곱창, 수덕사 산채정식 등이 있음.

예산 오미(五味) 지정현황

구분	명칭	내용	음식사진
1미	예산 전통 소갈비	청정지역 예산에서 생산되는 특등급의 한우만을 엄선하여 전통적인 방법으로 만든 양념 소갈비로 한번 맛을 보면 그 맛을 잊을 수가 없어서 부모님과 자녀들의 손을 잡고 다시 찾아와서 갈비를 찾을 정도로 그 맛이 일품임.	
2미	예당 붕어찜	전국 제일의 예당저수지에서 갓 잡아 올린 자연산 참붕어를 깨끗하게 손질한 후 잘 말린 무우청(시래기)등 갖가지 양념을 바닥에 듬뿍 깔고 조리한 붕어찜으로 자연산 고기에서만 느낄 수 있는 쫄깃하고 담백한 맛이 일품임.	

예산 오미(五味) 지정현황(계속)

구분	명칭	내용	음식사진
3미	민물어죽	전국 제일의 예당저수지에서 갓 잡아올린 여러 가지의 민물고기를 가마솥에 푹 고은 후 살만 골라내어 고추장과 된장을 풀어 끓인 다음 쌀과 수제비를 넣으면서 대파, 생강, 마늘, 깻잎 등의 양념을 첨가하여 독배기에 담아 각종 야채, 김치등과 함께 먹는 별미로 청정지역인 예당저수지와 함께 환상의 조화를 이룸.	
4미	삽다리 곱창	1960년대 초부터 삽교지역을 중심으로 돼지곱창을 깨끗이 손질하여 연탄불에 구워먹는 곱창구이와 갖가지 양념을 듬뿍 넣어 조리하는 곱창전골이 있으며 이 맛은 오돌오돌, 꼬들꼬들, 쫄쫄깃한 맛과 구수하고 담백함이 그 특징임.	
5미	수덕사 산채정식	천년고찰 수덕사가 있는 덕숭산 일대에서 채취한 자연산 산채를 주원료로 하여 산나물이 간직한 특유의 맛과향기로 수덕사 산방에서 전해 내려오는 비법이 가미되어 조미료를 넣지 않고도 그 맛이 뛰어나며 입맛을 돋워주는 건강식임	

2) 현대화 사업계획(안)의 검토

● 배경 및 목적

- 현재 예산 오미 중 붕어찜과 민물어죽은 예당저수지와 민물고기라는 장소와 재료면에서 중복된 면이 있고,
- 붕어찜은 전국적인 음식으로서 지역 정체성이 부족하다는 등 예산 오미 변경과 관련한 여론이 있어, 이를 현재 실정에 맞게 개선함으로써 우리군 먹거리관광 활성화에 기여하고자 함.

● 예산 오미 현황

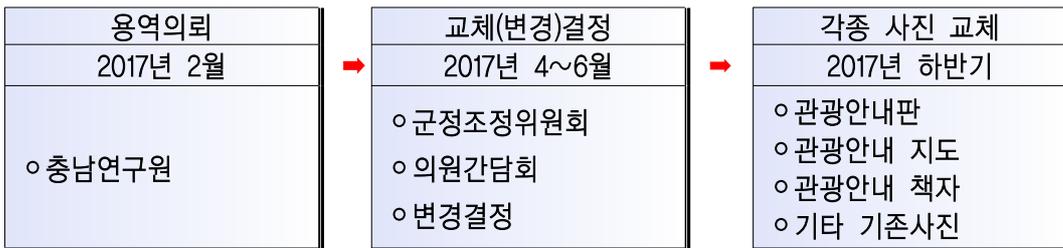
- 예산 전통 소갈비, 예당 붕어찜, 민물 어죽, 삽다리 곱창, 수덕사 산채정식

● 추진방향

- 각계각층의 다양한 의견을 반영 추진
- 다수가 공감토록하여 민원 발생 최소화
- 민선9기 군정방침 『품격 있는 문화관광』에 부합 추진

● 추진계획

- 지역 정체성이 부족하여 예산 오미에 부합되지 못하는 음식 교체
 - 교체대상 음식(예시안) : 예당 붕어찜 등
 - 새로운 음식(예시안) : 예산 장터국밥 등
- 교체(변경) 절차
 - 용역(충남연구원 현안과제)
 - 각계각층 의견 반영(설문조사)
 - 군정조정위원회 개최
 - 의원간담회 실시 및 최종 결정
- 교체(변경) 절차(흐름도)



● 기대효과

- 현재 특화거리가 조성된 “수덕사산채정식” 과 같은 먹거리관광활성화 기대(시장국밥에 대한 집단화된 음식 특화거리가 조성될시)
- 먹거리관광 활성화로 침체된 예산읍내 경제 활성화에 기여
- 관광지와 연계관광 가능하게 하여 예산군 관광활성화에 기여

2. 타지역 사례 : 광주 5미(味) 및 무안 5미(味)와 전주 10미(味)

1) 광주 5미(味) 지정 현황

- 현재 예향의 고장이면서 전라도 음식으로 유명한 광주를 대표하는 광주 5미(味)는 다음과 같음.

광주 5미(五味) 지정현황

구분	명칭	내용	음식사진
1미	광주 한정식	광주 한정식은 남도의 맛과 멋, 인심을 집약해 놓은 상차림이며 산과 바다와 들과 육지에서 나는 모든 먹거리가 한데 모여있음. 취나물, 고사리, 도라지, 더덕, 콩나물 등이 오르고 김치도 배추김치, 총각김치, 물김치, 고들빼기김치, 갓김치 등 다양함. 그러나 뭐니뭐니해도 광주 한정식의 핵심은 10여 가지가 넘는 젓갈임	
2미	무등산 보리밥	계절에 따라 바뀌는 채소 등의 싱싱한 나물에 얼큰한 고추장과 참기름을 떨어 뜨려 싹싹 비벼먹는 무등산 보리밥은 입맛을 돋울 뿐만 아니라 소화도 잘 되어 누구나 좋아하는 음식임. 특히, 무등산 등정 후 시원한 막걸리와 같이하는 보리밥은 그 무엇과도 비교할 수가 없을 정도로 일미임	
3미	광주 오리탕	북구 유동거리는 오리탕을 전문으로 하는 음식점 20여곳이 도로 양쪽에 모여있어 '오리탕 골목'으로 이름나 있음. 광주 오리탕은 오리고기를 잘 다듬어 뚝배기에 넣은 다음 들깨를 갈아 만든 국물을 그릇 가득히 채우고 끓임. 집오리나 청둥오리에 밤, 대추, 인삼, 녹각, 찹쌀 등을 넣어 만든 죽은 보양식으로 으뜸임.	

광주 5미(五味) 지정현황(계속)

구분	명칭	내용	음식사진
4미	광주 김치	광주를 중심으로 한 남도김치는 맛이 있기로 정평이 나 있을 뿐만 아니라 성인병 예방 등 건강에도 유익하고 영양학적으로도 매우 우수한 식품으로 알려져 있음. 소금 간을 넉넉히 하고 젓갈과 고춧가루 등 각종 양념을 듬뿍 넣어 그 맛이 매콤하면서 걸쭉한 것이 광주김치의 특징임	
5미	송정 떡갈비	떡갈비는 서민들의 출출한 뱃속을 달래주는 술안주겸 별미식으로 음식에 손맛을 담아내는 광주지역 송정의 명물임. 갈비살에 여러 부위의 고기 살을 섞어 푸짐하게 다진 다음 마늘, 생강, 참기름 등으로 만든 갓은 양념을 발라 구워낸 떡갈비의 구수한 냄새는 지나가는 이의 발길을 절로 멈추게 함	

자료 : http://www.sweet.or.kr/fairContents.do?FAIRMENU_IDX=779&hl=KOR

2) 무안 5미(味) 지정 현황

- 현재 서해안지역에서 오감만족 행복한 사계절 여행을 지향하고 있는 무안을 대표하는 무안 5미(味)는 다음과 같음.

무안 5미(五味) 지정현황

구분	명칭	내용	음식사진
1미	무안 양파한우 고기	무안 황토랑 양파·한우 융복합 특구지정(고시 2014. 4. 14.), 무안양파 한우는 혈통·고등우 등록으로 한우를 개량하여 생산된 고품질 명품한우로 육질이 부드럽고 담백함	

구분	명칭	내용	음식사진
2미	도리포 송어회	도리포는 바다 낚시터로 낚시꾼들이 즐겨 찾는 곳이기도 하지만 특히 도리포 앞바다에서 갓 잡아온 생선회의 맛은 천하의 일품임. 무안의 5미 중 하나인 겨울철 도리포 송어회는 자연산으로 유명하여 주말이면 광주 등 인근지역의 미식가들이 즐겨찾음	
3미	명산 장어구이	호남의 젓줄 영산강변에 위치한 몽탄면 명산리는 명산하면 장어구이를 연상할 정도로 유명한 곳임. 영산강 하류 갯벌에서 나는 장어는 단백질과 비타민이 다량 함유된 건강식품으로 많은 사람들이 즐겨찾음	
4미	돼지 짚불구이	암돼지의 삼겹살을 석쇠에 가지런히 깔고 벚짚을 지퍼 그 불씨로 고기를 구운 것임. 벚짚특유의 향이 고기에 스며들어 느끼하지 않고 고소한 맛이 일품임. 함께 나오는 양파김치와 칠게를 갈아 만든 게장과 함께 싸 먹으면 고소한 맛이 더하고 개운한 '짚불삼합' 이 됨	
5미	무안갯벌 세발낙지	무안지역의 갯벌은 게르마늄이 다량함유되어 있어 각종 생선회의 맛이 다른 지역보다 월등함. 세발낙지는 발이 가늘어 부드럽고 쫄깃쫄깃하면서 향미가 있어 입안에 착 감기는 낙지 특유의 맛이 있음. 무안읍 터미널 뒷골목은 낙지골목으로 유명하며 낙지를 깨끗하게 씻어 식초에 찍어먹는 맛은 (일명 기절낙지) 무안 지역에서만이 느낄 수 있는 별미임	

자료 : http://tour.muang.go.kr/tour/lodge_food/5food/onion#none

3) 전주 10미의 유래와 종류

선왕골 파라시는 아직도 아니 볶고

기린봉 열무 팔미(八味)의 하나라지

배급 탄 안남미(安南米)밥도 이 맛으로 먹히네

- 위의 시조는 가람 이병기 선생이 전주 한옥마을 양사재에서 창작한 ‘근음 3수’ 중 ‘열무’ 라는 시조임. ‘전주(완산) 8미(味)’ 중 하나인 열무를 시조로 풀어낸 것임.
- 그가 노래한 ‘전주 8미’ 는 ① 기린봉 열무 ② 신흥리 호박 ③ 한내 무 ④ 상계(한내 계) ⑤ 전주 남천 모래무지 ⑥ 선왕골 파라시 ⑦ 대흥리 서초(담배) ⑧ 오목대 황포묵임. 또한 ‘전주 8미’ 는 이철수의 ‘전주야사’ 에서도 언급되어 있음.
 - 여기에서는 ① 파라시-사정골·서서학동 감시장 ② 열무-기린봉·소간재(구이면 효간리) ③ 녹두묵-자만동, 속칭 묵샘골(오목대와 이목대 아래) ④ 서초(담배)-소양 대흥골·상관마치골 ⑤애호박-신흥리(송천동) ⑥ 모래무지-전주천 ⑦ 계-한내·남천·서천 ⑧ 무-삼례 일원이 속함.
- 위 두 사료에서 언급된 ‘전주 8미’ 에 ⑨ 콩나물-사정리 ⑩ 미나리-서원넘어 (화산동)을 합해 ‘전주 10미’ 라 함. 오래 전부터 내려오는 그 맛이 독특한 전주 10미는 이들 대부분이 음식의 재료로서 전주음식이 타 지역과 차별화 될 수 있는 바탕을 마련해 주고 있음.
- 여기에서 말하는 전주 10미는 전주지역의 특산물을 지칭하는 것이기 때문에 ‘전주 10미’ 와 함께 전주의 대표 향토음식을 살펴보았음.

① 계

- 우리나라의 계는 크게 바닷계와 민물계 두 갈래로 나누어지는데 민물계는 다시 논에서 자란 계와 내에서 자란 계로 나누어짐. 옛날부터 계 중에도 전주의 한내에서 잡히는 계가 맛이 좋기로 유명하였음.
- ‘한내 계 다리 한쪽만 있어도 밥 한 그릇은 거뜰하다’ 고 할 정도로 그 맛이 특출하여 진상품으로도 올려졌음. 특히 계를 이용한 계찜, 계장조림 등은 전주 사람만이 그 맛을 낼 수 있을 만큼 솜씨가 뛰어났음.

② 모래무지

- 민물고기인 모래무지를 전주에서는 ‘모자’라 말함. 모래무지는 물이 맑고 모래가 깔린 바닥에 살며, 모래 속을 파고드는 습성이 있고, 모래바닥을 스치면서 물 속 곤충과 작은 동물을 모래와 같이 먹은 뒤 모래는 밖으로 뱉어내고 먹이는 삼킴.
- 전주 10미 중 ‘남천 모자’는 전주천(한벽당 아래)에서 잡아낸 모래무지를 말하는데 물 흐름이 느리면 그물을 쳐서 잡아내고, 아이들은 곧잘 발로 밟아서 잡아 내기도 하였음. 모래무지는 맑게 흐르는 물속에서 서식하기 때문에 고기 자체가 깨끗하고 맛이 담백하여 모래무지 지짐이나 탕으로 끓여먹는 요리가 미각을 돋우어 왔음.

③ 무

- 무를 전라도에서는 ‘무수’, ‘무시’라고도 함. 전주 10미의 무는 물론 재래종 조선무로 뿌리가 길둥글고 비대할 뿐 아니라 수분이 많아 칼로 쪽을 내어 그냥 먹어도 시원한 맛이 돌아 술안주로도 일품임. 따라서 단무지가 아닌 무김치, 깍두기, 무채, 동치미, 무시루떡, 무나물이라면 모두 재래종 무라야만 제 맛이 돋음.
- 옛날부터 특히 전주 무가 유명했던 것은 삼례와 봉동, 송천동, 건지산 근방에서 나는 무가 유독 맛이 좋았기 때문임. 이 무로 담근 깍두기는 전주의 맛으로 자랑삼을만 하였는데, 그 이유로는 무의 품질과 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어난 것 외에도 새우젓, 게젓, 명란젓, 갈치속젓 등 젓갈류의 맛 또한 뛰어났기 때문이다. 옛날 전주부성의 사불여설 가운데 ‘배맛이 무맛보다 못하다’고 할 정도로 무의 맛은 가히 전국적이었음.

④ 미나리

- 전주시 화산동 고개를 넘으면 미나리의 향취가 코를 찌름. 이 일대는 유래가 깊은 방죽임. 이곳의 미나리는 줄기가 연하고 겨우내 물속에서 자라 그 맛이 일품으로 예부터 유명함. 미나리는 특히 간장에 좋다 해서 사람들이 많이 찾고 있으나 전주의 미나리는 그런 약용보다는 그 맛이 독특해서 밥반찬으로 손꼽힐 만함.

- 미나리를 주재료로 한 음식도 한두가지가 아님. 생으로 먹는 미나리생채와 미나리쌈이 있는가 하면 번철을 이용한 미나리볶음과 미나리적도 있고, 초고추장을 곁들인 미나리회와 미나리강회도 있음. 특히 미나리강회는 잘게 썬 편육이나 제육 또는 파대가리에다가 실고추와 실백 한 개를 얹고 이것을 데친 미나리 줄기로 감아낸 것으로 술안주나 반찬으로 일품임. 이 밖에 김치 담듯 담은 미나리약지, 미나리짬지도 있음.

⑤ 서초(담배)

- 서초는 담배를 부르는 말임. 재래종이 아니고 조선조 때 서양에서 들어온 풀이라 하여 서초라 부른 것임. 전주의 담배 맛을 예부터 맛이 좋기로 유명하였는데 특히 완주군 소양면 대흥골과 상관면 마치골에서 나오는 담배 맛이 평안도 성천, 충청도 충주 증평·진천 담배 맛과 함께 알아주었다고 함.
- 지금은 전주지방에서는 흔하게 볼 수 없고 전주를 중심으로 이웃 완주군 등지에서 많이 생산되고 있는데 담배가 관 주도로 제조·판매되면서 옛날의 고유한 맛을 잃어버린지 오래임.

⑥ 호박

- 호박에도 품종이 많음. 일반적으로는 푸른빛의 어린 호박인 애호박과 늙어서 곱이 단단하게 굳은 청동호박으로 나누어짐. 예로부터 ‘전주 8미’로 일컬어져 온 호박은 오늘의 송천동에 딸린 신흥리 호박이 아니라, 지난날 소양면에 딸렸던 신흥리 호박으로 보고 있음.
- 이 호박은 한포기 줄기에서 호박이 20여 개씩 열렸으며, 애호박으로 조리한 애호박나물은 고기 한 점 넣지 않고 새우젓에 깨소금 양념만으로도 애호박의 푸른빛처럼 여름철의 구미를 돋우어 주었음. 애호박을 둥글납작하게 썰어서 번철에서 부쳐낸 애호박전도 그 맛이 뛰어난. 청동호박나물은 껍질을 벗겨낸 늙은 호박을 씨를 털어내고 넓적하게 썰어서 기름과 소금에 볶아 서릿철에 즐겨 먹었음. 청동호박나물은 애호박나물과는 다른 포근한 맛이 있음. 흔히 호박떡, 호박죽은 청동호박으로 만든 떡이요 죽임. 청동호박과 찹쌀가루를 버무려서 찌낸 호박범벅은 특히 눈오는 겨울밤의 군입정으로 노소(老小)없이 즐겨 먹었음.

⑦ 열무

- 열무는 전주의 동쪽 기린봉 기슭에서 생산되는 것과 효간재에서 나오는 것이 유명함. 어린 무는 원래 7-8월 한더위에 김치를 담는 재료로 사용되어 왔으며, 밑동도 먹지만 주로 푸릇푸릇한 잎의 맛이 좋음. 한 여름철 소나기와 띄약 별아래서 속히 성장하지만 응달에서 자란 것일수록 연하고 사각사각한 맛이 훌륭함.
- 고추와 마늘 생강 등을 돌화에 넣고 갈아 곱게 될 때에 밥을 조금 넣어 마지막으로 더욱 곱게 간 다음 간장이나 소금을 넣어두고 미리 씻어 놓은 열무를 손으로 적당히 잡아 버무려서 담근 열무김치나 물김치 맛은 한여름 구미를 당기는 식품으로 빼놓을 수 없음. 이 밖에도 열무풋절이와 열무장아찌로 조리하여 먹기도 하였음.

⑧ 콩나물

- 콩나물은 따로 꼽아 챙길 것도 없이 옛날 전주 사람들이 하루 세 차례씩 음식상에 올려 먹었던 반찬이었기 때문에 지난날의 ‘전주 8미’에는 콩나물을 꼽지 않았음. 전주시내 전역에서 콩나물이 나오지만 특히 사정골과 자만동(현재의 교동일대)의 녹두포 샘물로 기른 콩나물을 일품으로 꼽고 있음.
- 전주콩나물이 유명한 이유는 재배기후, 수질 등 자연적 조건이 뛰어나기 때문임. 전주산 콩나물은 단맛이 더 강하고 고소하며 이취가 적고 입안에서 느껴지는 질감 역시 아작아작하여 전체적인 인상에서 훨씬 우수하게 평가됨. 콩나물은 전주비빔밥과 콩나물 해장국밥의 주재료로 빠질 수 없는 식품이며, 잔뿌리가 없고 연하여 소금으로 간을 맞춰 끓이면 고습기도 하고 부드러우면서 나긋나긋한 맛이 한층 감칠맛을 줌.

⑨ 파라시(감)

- 감은 우리나라에서 완전한 개량·육성이 이루어진 유일한 과수라고 말함. 파라시는 한자어로 팔월시(八月柿), 곧 음력 8월이면 홍시가 되어 먹을 수 있는 감임. 전주의 파라시는 맛이 좋기로 옛부터 유명하였는데 특히 물이 많고 달며, 씨가 별로 없어 먹기에 좋고, 먹고 난 다음 입맛이 개운해서 얼마든지 먹을 수 있을뿐 아니라 입에 넣으면 사르르 녹아버린다고 함.

⑩ 황포묵

- 황포묵은 녹두묵을 칭하는 것으로 오목대에서 흘러나오는 녹두포 샘물을 이용

하여 만든 녹두묵은 천하진미로 옛날부터 전국에 널리 알려져 기호식품으로 사랑을 받아왔음. 이 녹두묵은 치자로 물을 들이면 색이 노랗게 됨으로 황포묵이라 했으며, 물을 들이지 않으면 청포묵이라고도 불렀음.

- 전주비빔밥의 빼놓을 수 없는 재료인 황포묵은 가늘게 채를 쳐서 무침으로 만들거나 육회를 넣어 만든 양념을 곁들여 채로 썰어 내 놓으면 밥반찬으로도 훌륭하여 전주를 찾는 외래객들이 즐겨 먹고 있음.

4) 전주의 대표 향토음식

- 현재 전주지역을 대표하는 향토음식에는 크게 전주비빔밥, 콩나물 국밥, 전주 한정식·백반, 오모가리탕, 돌솥밥, 전주 막걸리 등이 있음.

① 전주비빔밥

- 전주비빔밥은 평양냉면, 개성탕반과 함께 조선시대 3대 음식이었음. 비빔밥의 유래에 관한 설은 궁중음식설, 음복설, 묵은 음식처리설, 동학혁명설, 농번기 음식설, 임금몽진 음식설 등 여러 가지가 있음.
- 전주비빔밥의 재료는 30여 가지나 됨. 많이 쓰이는 것을 주재료, 계절에 따라 달라지는 것을 부재료로 하여 구분하면 주재료는 쌀·콩나물·황포묵·고추장·쇠고기육회(또는 쇠고기볶음)·접장·참기름·달걀 등이며, 부재료로는 깨소금·마늘·후추·시금치·고사리·송이버섯·표고버섯·숙주나물·무생채·애호박볶음·오이채·당근채·파·썩갓·상추·부추·호두·은행·밤채·실백·김 등이 사용됨.
- 이 중 특히 전주비빔밥의 풍미에 중요한 작용을 하는 것은 바로 전주콩나물에 있음. 흔히 ‘콩나물 비빔밥’이라 할 정도로 전주비빔밥에서 콩나물의 역할은 대단함. 황포묵과 순창고추장도 전주비빔밥의 명성을 만든 중요한 재료임.

② 콩나물국밥

- 일반적으로 전국의 콩나물 가운데 전주콩나물을 으뜸으로 칩. 콩나물의 역사를 보면 고려시대와 조선시대에 나물로 무쳐 먹거나 구황식품으로 이용하였다는 기록 밖에 없음. 구체적인 조리법은 1910년부터 나타나는데, 그 원조는 단연 전주임.

- 그러므로 자연히 전주에서는 콩나물을 이용한 음식이 발달하게 되었고 대표적인 것이 콩나물국밥, 콩나물죽, 콩나물 김치, 콩나물잡채, 콩나물무밥, 콩나물 짬지 등임. 특히 콩나물 국밥은 전주비빔밥과 더불어 전국적인 음식으로까지 발전한 예임.
- 뚝배기에 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 팔팔 끓여 만든 전주 콩나물 국밥은 뒷맛이 좋고, 과음에 시달린 속을 편하게 해줘 해장음식으로 인기임. 모주 한잔과 곁들여 먹으면 그 맛이 담백하고 시원해 애주가들에게 특히 사랑을 받는 음식임. 콩나물 국밥의 주재료는 밥, 김치, 콩나물임.

③ 전주 한정식

- 한정식은 밥과 지역의 산물을 이용한 각종 찬으로 구성되는데 이때 찬의 구성은 조리법, 식품의 배합 등을 고려하여 합리성과 조화성을 갖추어야 함. 전주 한정식의 기본적인 구성은 조리법에 따라 국, 김치, 젓갈, 장아찌, 계장, 마른 찬, 구이, 탕, 찜, 적, 나물, 편육, 회, 전골 등 14가지로 나뉘고, 각 조리법 별로 계절적 특성을 고려하여 국, 장아찌, 계장, 마른 찬, 구이, 탕, 찜, 적, 편육, 회, 전골은 각각 1가지, 김치는 4가지, 젓갈은 2가지 그리고 나물은 4가지를 상에 올림.
- 국은 토장국과 생합국 중에서 하나가 나오며, 장아찌로는 김장아찌, 계장은 참계장, 마른 찬으로는 김부각, 멸치자반, 가죽나무부각 중 하나, 구이로는 조기 구이나 대합구이가 나옴. 그리고 탕은 민물새우탕, 찜은 홍어찜, 적은 섭산적, 편육은 아롱사태편육, 회는 육회, 전골은 신설로가 내어짐. 또한 김치는 물김치, 배추김치, 파김치, 열무김치, 고들빼기김치, 갓김치, 부추김치 중 4가지, 젓갈은 토하젓과 진석화젓, 나물은 미나리나물, 가지나물, 숙주나물, 취나물, 머위나물, 고사리나물, 무나물, 냉이나물, 호박나물, 콩나물잡채, 탕평채, 들깨즙탕 중 4가지가 선택되어 나옴. 전주 한정식에 나오는 여러 음식 중 전주의 향토색을 짙게 담긴 음식으로는 콩나물잡채, 대합구이, 육회, 들깨즙탕, 탕평채 그리고 토하젓, 진석화젓 등을 들 수 있음.

④ 전주백반

- 백반은 흰밥에 국과 반찬을 곁들여 파는 한 상의 음식임. 소박한 한정식이 라고

해도 과언이 아닐 정도로 전주백반은 반찬가지수가 많기로 유명함. 전주 여행의 입맛이 행복한 맛 여행이라는 뜻이 여기에 있음.

- 전주백반은 사대문을 중심으로 전주 토박이들이 즐겨 먹었던 전통음식임. 전주 대 송화섭 교수는 ‘진정한 전주음식의 정통성은 전주백반에서 찾을 수 있음. 전주음식의 구분을 읍성 안팎으로 세운다면 콩나물국밥은 성 밖의 음식이고, 백반은 처음부터 있었던 성안의 음식이었다.’ 고 설명하고 있음.

⑤ 오모가리탕

- 오모가리란 뚝배기의 전주 사투리임. 전주천변에서 즐기는 보양식인 오모가리탕은 사람 수에 따라 크고 작은 오모가리에 메기, 쏘가리, 피라미, 동자개(빠가사리), 잡고기를 구별해 얼큰하게 끓여낸 매운탕임.
- 미식가의 입맛을 돋우어주는 오모가리탕은 지극한 정성과 솜씨가 결정체임. 민물고기와 채소, 양념을 적당히 섞어 보글보글 끓인 국물과 양념이 배어있는 물고기의 맛은 얼큰하면서도 담백한 맛이 일품임.

⑥ 돌솥밥

- 우리 식생활에서 밥이 주식으로 자리 잡음으로서 밥은 쌀만을 이용한 흰밥이외에도 쌀을 대신하여 보리쌀로 지은 밥이나 부재료를 첨가한 밥 등으로 밥의 종류도 다양화 되었음. 밥의 종류는 수없이 많으나 널리 애용되고 있는 밥으로는 보리밥, 팥밥, 콩밥, 차조밥, 찰수수밥, 옥곡밥, 김치밥, 무밥, 콩나물밥, 감자밥, 고구마밥, 밤밥, 그리고 찰밥 등을 들 수 있음.
- 음식문화가 발달하고 특히 밥맛이 기본이 되는 백반으로 널리 알려진 전주, 이곳 사람들은 쌀 이외에 부재료의 사용을 더욱 다양화하고 옛날 임금 수라 지을 때 쓰던 곱돌솥을 밥 짓기에 도입하면서 ‘전주 돌솥밥’을 탄생시켰음.
- 전주 돌솥밥에 들어가는 재료는 쌀 이외에 찹쌀, 당근, 미나리, 밤, 김정콩, 표고버섯, 우엉뿌리, 은행, 잣 등임. 표고버섯, 미나리, 우엉뿌리 등은 돌솥밥에 은은한 향을 짓들게 하여 밥맛을 좋게 하기도 하며 비타민과 식이섬유소의 좋은 공급원이기도 하다는 영양학적인 측면도 가지고 있음.

⑦ 전주 막걸리

- 전주막걸리는 우리나라 3대 막걸리 중의 하나로 꼽히고 있으며, ‘맛고을 전주’ 를 대표하는 음식임. 전주막걸리는 300미터 깊이의 천연암반수를 주로 사용해 막걸리 맛의 기본을 갖추었을 뿐 아니라 그 원료가 되는 누룩도 좋은 것으로 사용함.
- 전주 막걸리가 맛있다고 소문난 데는 푸짐한 안주와 전주라는 지역적 특색도 한몫함. 술 그 자체로도 맛을 내지만 푸짐한 안주와 넉넉한 인심, 어딘지 시간 여행을 떠난 것 같은 전주만의 편안한 분위기가 전주 막걸리의 맛을 더하는 요소임

⑧ 이강주

- 전주 이강주(梨薑酒)는 ‘은은한 향과 부드러운 맛으로 코와 입을 즐겁게 해주고, 담황색의 맑은 빛깔은 눈을 즐겁게 해준다.’ 고 하여 호남지방을 대표하는 토속주로 명성이 높음.
- 조선시대 세시풍속집 ‘경도잡지’ 와 ‘동국세시기’ 등에는 이강주의 제조기술과 특징이 상세하게 기술되어 있음. 특히, 이강주란 이름이 배(梨)와 생강(薑)에서 비롯된 것처럼 가장 중요한 재료는 이 두 가지이지만 뒤를 맑게 하는 ‘울금’ 이 있기에 대표명주가 될 수 있었음³⁾.
- 이상과 같이 전주는 전주 10미와 대표 향토음식을 소재로 향토음식 관광상품화를 위한 다양한 사업을 추진하면서, 유네스코 음식창의도시로 선정되었고, 한국음식관광축제와 비빔밥축제, 전주국제발효식품엑스포 등을 개최하고 있음.

3) 손길선(2013), “향토음식을 활용한 푸드투어리즘 활성화 방안에 관한 연구”, 예원예술대학교 문화영상창업대학원 석사학위논문에서 요약정리.

03

예산오미에 대한 지역주민 설문조사 분석결과

1. 설문개요와 조사내용

1) 설문개요

- 본 설문조사는 예산 오미의 현대화 사업을 위하여 예산군민들을 대상으로 실시하였으며, 조사내용은 다음과 같음.
 - 조사명 : 예산 오미 현대화 사업 추진을 위한 설문지
 - 조사기간 : 2017년 4월 17일 - 29일(14일간)
 - 조사방법 : 설문대상자의 자기기입 방법
 - 조사대상 : 예산군민
 - 조사매수 : 231매

2) 설문조사 내용

- 예산 오미의 현대화 사업을 위한 설문조사 내용은 다음과 같음.
 - 예산오미의 활용성과 변화(교체)의 필요성
 - 예산오미 교체(제외) 대상자원
 - 예산 오미 신규 지정 대상자원
 - 조사자 일반사항
 - 예산오미 신규지정과 활용을 위한 제언

2. 설문분석 결과

1) 예산오미의 활용과 변화의 필요성

- 예산오미에 대한 활용성은 유용하다는 응답율이 53.7%로 절반이상이 응답함.
 - 매우 유용하다(16.0%), 대체로 유용하다(37.7%)
 - 보통이다(33.8%)
 - 거의 유용하지 않다(9.5%), 전혀 유용하지 않다(3.0%),

오미 활용성

구 분	빈도(명)	비율(%)	그래프
매우 유용하다	37	16.0	
대체로 유용하다	87	37.7	
보통이다	78	33.8	
거의 유용하지 않다	22	9.5	
전혀 유용하지 않다	7	3.0	
전체	231	100.0	

- 예산오미에 대한 변화(교체) 필요성은 응답율이 67.1%로 매우 높게 응답함.
 - 매우 필요하다(22.9%), 대체로 필요하다(44.2%)
 - 보통이다(19.0%)
 - 거의 필요하지 않다(11.3%), 전혀 필요하지 않다(2.6%),

예산오미 변화(교체) 필요성

구 분	빈도(명)	비율(%)	그래프
매우 필요하다	53	22.9	
대체로 필요하다	102	44.2	
보통이다	44	19.0	
거의 필요하지 않다	26	11.3	
전혀 필요하지 않다	6	2.6	
전체	231	100.0	

2) 예산오미의 교체의 이유

- 예산오미에 대한 변화(교체)의 이유는 다음과 같은 순으로 나타남.
 - 현대적 음식 선호 등 변화(30.0%)
 - 오미 먹거리의 관광자원화(25.8%)
 - 소비자 지명도 미흡(17.4%)
 - 장소와 재료의 중복성(13.1%)
 - 지역정체성 부족(12.2%) 등 순임

예산오미 변화(교체) 이유

구분	빈도(명)	비율(%)	그래프
장소와 재료의 중복성	28	13.1	
현대적 음식선호 등 변화	64	30.0	
지역정체성의 부족	26	12.2	
오미 먹거리의 관광자원화	55	25.8	
소비자 지명도 미흡	37	17.4	
기타	3	1.4	
전체	213	100.0	

3. 예산오미 교체대상과 신규 지정 대상 분석

1) 예산 오미 변화(교체) 대상에 대한 동의 정도(5점 만점)

- 예산오미에 대한 변화(교체) 대상은 예당붕어찜(3.74점)으로 가장 높게 나타남.
 - 예당 붕어찜(3.74점)
 - 삼다리 곱창(3.11점)
 - 예산전통소갈비(3.09점)
 - 수덕사산채정식(2.94점)
 - 민물어죽(2.91점)

예산오미 변화(교체) 대상에 대한 동의 정도

구 분	빈 도 (명)	평균	표준 편차	그래프
예산전통소갈비	222	3.09	1.3033	
예산봉어찜	229	3.74	1.2457	
민물어죽	219	2.91	1.4099	
삼다리곰창	223	3.11	1.3626	
수덕사산채정식	221	2.94	1.4320	

2) 예산 오미 신규 지정 대상에 대한 동의 정도(5점 만점)

- 예산오미에 대한 신규 대상에 대한 동의는 예산장터국밥(4.10점)이 가장 높게 나타남.
 - 예산장터국밥(4.10점)
 - 예산국수(3.51점)
 - 예산김치전골(2.32점)
 - 예산갈비탕(2.88점)

예산오미 신규지정 대상자원 동의정도

구 분	빈 도(명)	평균	표준 편차	그래프
예산장터국밥	230	4.10	1.0686	
예산국수	210	3.51	1.1950	
예산김치전골	197	2.32	1.0719	
예산갈비탕	204	2.88	1.2341	

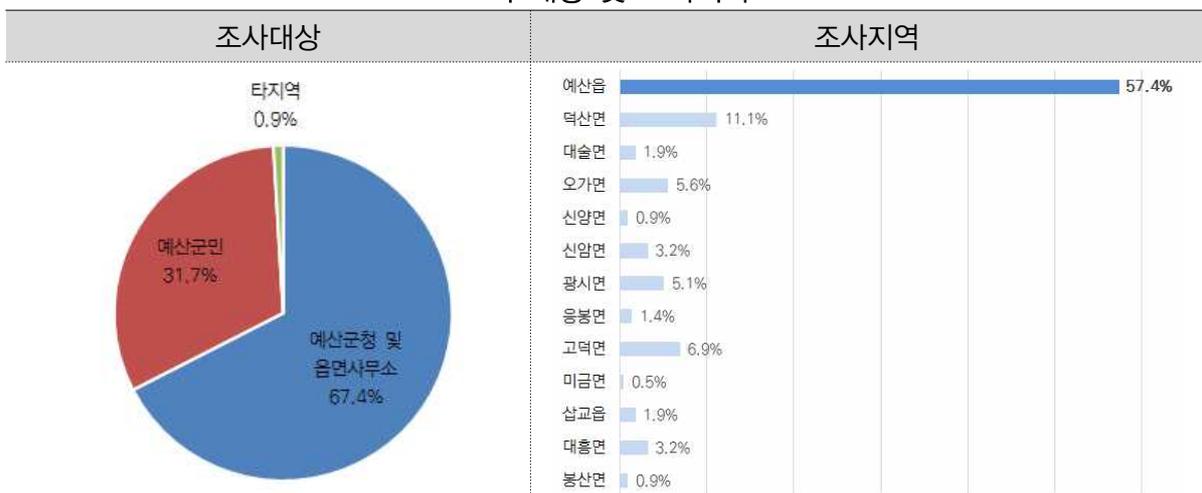
- 기타응답으로는 메기매운탕, 신암막걸리, 소머리국밥, 광시한우소갈비, 낙지전골, 사과활용음식(돈까스 등), 추사밥상, 오리주물럭(백숙) 등을 꼽았음

4. 설문응답자의 특성

1) 조사 대상 및 조사지역

- 조사대상
 - 예산군청 및 읍면사무소(67.4%)
 - 예산군민(31.7%)
 - 타지역(0.9%)
- 조사지역
 - 예산읍(57.4%)
 - 덕산면(11.1%)
 - 고덕면(6.9%)
 - 오가면(5.6%)
 - 광시면(5.1%)
 - 신양면, 대흥면(3.2%) 등 순임

조사 대상 및 조사지역



2) 성별과 예산군 거주 연도

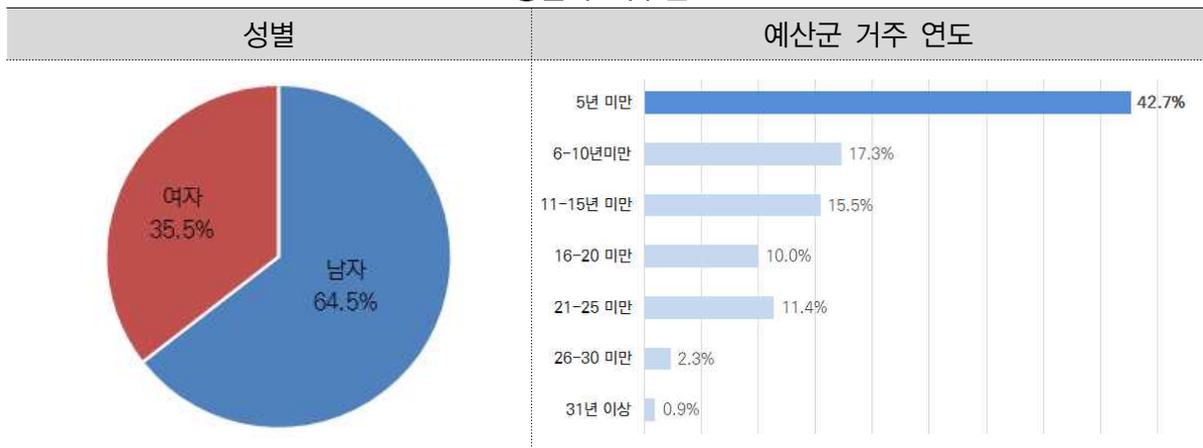
- 성별

- 남자(64.5%)
- 여자(35.5%)

- 예산군 거주 연도

- 5년 미만(42.7%)
- 6-10년 미만(17.3%)
- 11-15년 미만(15.5%)
- 21-25년 미만(11.4%)
- 16-20년 미만(10.0%)
- 26-30년 미만(2.3%) 등 순임

성별과 거주연도



3. 현대화 사업 방향에 대한 의견

- 본 설문조사에서 건의사항 및 의견은 다음 표와 같음.

신규지정 및 활용을 위한 제언

기타 의견	내용
1	예당 붕어찜은 선호도는 있으나 신속한 조리가 어렵고 대중적으로 선호도가 있는 예당 매운탕으로 변경하는 것도 괜찮을 듯함
2	광시 암소 숯불구이 추천
3	맛집에 대한 정보나 교류가 활발하다보니 지역특성에 맞는 먹거리가 있어야 할 것 같다. 추사밥상같이 차별화 된 맛집을 활성화시키면 좋을 듯함
4	광시한우 특화거리가 빠짐, 새로 지정 요망함
5	1. 예산전통소갈비를 예산 청정한우로 명칭변경 2. 예당붕어찜과 민물어죽을 통합하여 명칭사용(재료중복)
6	예산전통소갈비와 예당붕어찜·어죽의 재료가 순수한 예산산만이 아닐 시 신뢰성의 문제가 발생할 수 있습니다. 또한 예산 전통소갈비는 예산을 대표할 음식으로 보기가 좀 어렵지 않나하고, 서민식품인 예산장터국밥의 경우 많은 서민들이 부담 없이 즐겨 먹을 수 있다고 생각함
7	예산전통소갈비는 삼우와 소복 2곳에 지나지 않고 어느 특정업소를 위한 홍보가 아닌 광시 한우를 마케팅하여 조금 더 폭 넓은 지역주민이 혜택을 볼 수 있는 계기마련이 필요함
8	1. 오미를 아름다운 우리말로 풀어 누구나 친근하게 느낄만한 표현 필요 2. 놓칠 수 없는 예산의 대표먹거리(음식) 지정 후 찾기 쉽게, 먹기 쉽게(온라인판매) 개발필요. 3. 오미를 지키고 개발 할 수 있도록 지원정책 필요
9	삼다리 곱창과 연계해 삼포 구시장에 삼다리 곱창거리를 조성했으면 좋겠음
10	장터국밥은 예산시장 근처에 국밥거리를 만들고 있어 좀 더 확장할 수 있도록 근처상가를 활성화하면 유명해 질 것으로 판단하며 삼우갈비탕, 소복갈비탕은 전국에서 어느 정도 유명한 것으로 생각됨
11	기존의 예산오미에 예산장터국밥, 예산국수 등을 추가해서 예산6미, 예산 7미 등으로 했으면함
12	변화보다는 홍보가 필요
13	예산 오미의 지정이 중요한 게 아니라 지정이 되면 많은 사람이 먹고 오미로써의 명성이 있어야함 그러기 위해서는 지정 후 후속적인 업무와 홍보, 지원이 이루어져야 한다.
14	사과돈가스(예산휴게소)가 맛있어서 찾아오는 사람도 있음. 예산 주요품목인 사과 소비에도 좋고 홍보하기도 쉬울 것 같음
15	예산을 찾는 방문객에게 예산하면 떠오르는 음식을 물어봐 많이 답변하는 음식을 선정
16	예산군과 연관 있는 스토리가 있는 오미가 선정되어야 예산군을 대표할 수 있고 지속성, 공감성이 있을 것 같음
17	행사시 사과는 물론이고, 국수를 홍보용으로 배포했으면 좋겠습니다(예산을 홍보할 수 있는 예쁜 케이스에 담아서), (국수자체는 유명하나 식당은 마땅치 않음)
18	현행: 붕어찜, 민물어죽은 중복의미(음식종류)가 있음. 신규지정: 매스컴에 자주 거론되었다. 예산국수를 5미에 추가하였으면 함
19	다양한 먹거리가 되어 누구나 쉽게 접할 수 있는 메뉴가 아주 절실한 것 같습니다. 항상 요식업소들은 서로 연구하고 의견 교환하여 다시와서 맛보고 싶은 간절함과 기대될 수 있는 군과 면, 읍이 다 참신한 노력과 성의가 절실하게 생각 됨
20	예산오미를 대표할 수 있는 브랜드를 만들어 적극 홍보를 하면 좋겠음
21	1. 장어구이의 별미와 건강증진에 많은 도움을 주는 것으로 추천함. 2. 우렁 된장이라는 식단은 맛과 건강증진, 속담에서도 좋은 음식으로 많이 알려진 음식임
22	1. 오미선정시 취급업소가 어느정도 확산된 품목 선정. 2. 민물고리를 재료로 하는 붕어찜과 어죽 중 택일
23	시대적 트렌드에 맞는 사과와인을 추천(예산대표과일사과)
24	예산만이 느낄 수 있는 메뉴 개발
25	예산국수를 활용한 다양한 음식개발
26	대체로 만족하고 고유의 음식 맛을 잃지 않았으면 함
27	다른 먹거리 홍보
28	예산이 광시처럼 소고기를 특화시키거나 돼지사육이 많으니 삼겹살을 특화시키면 좋을듯
29	예산국수는 절대 안됨, 국수건조과정이 매우 더러움
30	백종원 활용과 드라마 촬영(리솜리조트)활용 런닝맨, 무한도전같은 TV 프로그램 활용
31	국밥(장터국밥 등) 거리 조성으로 관광활성화 필요함
32	음식이 건강을 추구하는 슬로푸드, 힐링푸드를 오미에 선정하여 미래 먹거리를 선도하도록 유도(약선음식, 산채정식 등)
33	"예산오미 지정점" 표시판 부착

04 예산오미 현대화 사업 계획

1. 예산오미의 변경 및 신규 지정 대상자원

1) 예산오미의 변경 대상

- 향토음식의 특성과 국내에서의 전주 10미(味)와 향토음식 관광상품화의 사례에서 살펴본바와 같이 지역의 전통음식을 현대적으로 활용하는 추세임.
- 이에 따라서 예산 5미(味)도 변화(교체)와 활용의 필요성을 예산군민을 대상으로 설문조사한 결과, 변화(교체)의 필요성이 67.1%로 매우 높아 군민들의 의식도 변화를 요청하고 있음.
 - 예산오미 변화(교체)가 매우 필요하다(22.9%)
 - 예산오미 변화(교체)가 대체로 필요하다(44.2%)
- 예산 5미(味) 중 교체 대상 자원에 대한 의견은 매우 동의(5점)를 기준으로 하여 예당붕어찜(3.74점), 삼다리곱창(3.11점), 예산전통소갈비(3.09점), 수덕사산채정식(2.94점), 민물어죽(2.91점) 등의 순임
 - 예산오미의 변화(교체) 이유는 현대적 음식 선호 등 변화(30.0%), 오미 먹거리의 관광자원화(25.8%), 소비자 지명도 미흡(17.4%) 등의 순으로 나타남

구 분	교체대상 1순위	교체 2순위	교체대상 3순위	교체대상 4순위
대상자원명	예당붕어찜	삼다리곱창	예산전통소갈비	수덕사산채정식
동의점수 (5점만점)	3.74점	3.11점	3.09점	2.94점

주 : 전체 평균점수 3.50점 이상을 교체대상 1순위 자원으로 제시

2) 예산오미의 신규 지정 대상자원

- 예산 5미(味) 중 신규 지정 대상 자원에 대한 의견은 매우 동의(5점)을 기준으로 하여 예산 장터국밥(4.10점), 예산국수(3.51점), 예산갈비탕(2.88점), 예산김치전골(2.32) 등의 순임

구 분	신규 지정자원 1순위	신규지정자원 2순위	신규 지정자원 3순위	신규지정자원 4순위
대상자원명	예산장터국밥	예산국수	예산갈비탕	예산김치전골
동의점수 (5점만점)	4.10점	3.51점	2.88점	2.32점

주 : 전체 평균점수 4.00점 이상을 교체대상 1순위 자원으로 제시

2. 예산오미의 활용 및 현대화 사업방안

1) 음식관광 상품화와 사례

- 향토음식은 풍부한 정서가 깃들여 있는 한국인들에게는 모성을 지닌 음식으로서 받아들여지고 있음. 그러한 향토음식이 이방인들에게는 또 다른 문화의 충격으로 나타나며 한국에 존재하는 모든 음식의 맛이나 향기 또는 모양 등을 통하여 새로운 문화를 인지하고 경험하게 됨. 그래서 한 지방에서 오랫동안 이어져 내려온 향토음식은 역사적, 문화적인 가치를 지님.
- 많은 관광자원 중에서 그 지역의 특색을 가장 잘 표명할 수 있는 향토음식이야말로 좋은 관광자원임. 더욱이 세계화 국제화 시대에 그 지역의 기후, 풍토에 뿌리를 두고 그 지역 토지에서 생산된 식품재료로 만든 가장 토속적인 음식이면서 지역민의 지혜와 기술로 만들어진 향토음식이야말로 가장 값진 관광자원이라 할 수 있겠음.
- 전통음식을 관광 상품화하는 인식과 노력은 지금까지 부분적으로 시행되었음. 관광 상품화에 대한 구체적 실천 대안은 다음의 표에서 보는 바와 같이 전통음식의 계승 및 육성, 전통음식 및 음식점의 홍보, 전통가공식품의 개발 및 판매, 식도락 여행상품개발, 그리고 음식점 인증제도 등으로 구분될 수 있음. 이에 대한 구체적인 내용은 다음 표와 같음.

향토음식의 관광자원화 현황

구 분	주 제	내 용	주 관
전통음식의 계승 및 육성	대회 및 품평회	전통음식 경진대회	지자체
		고향음식 전시회 및 품평회	농업기술센터
		요리솜씨자랑 경진대회	여성복지센터
	무형문화재 지정	황해성 외 3인	무형문화재
	향토전통음식점 지정	지자체의 향토음식점 지정	각 지방지자체
	국제행사대비 전통음식개발	올림픽 및 월드컵 대비	문광부
	전통 민속자원 관광상품화	토산품 및 음식개발	관광협회
전통생활문화 보급프로그램	외국인 김치 담그기	문광부	
전통음식 및 음식점의 홍보	특색 있는 전통음식의 소개	각 지방의 향토요리, 맛, 음식점 등의 소개	농촌진흥청, 지자체문화원, 관광공사
식도락여행 상품개발	먹거리 여행	관광지방문과 연계된 먹거리 프로그램	철도청, 여행사
전통가공식품 개발 및 판매	전통발효식품의 상품화	간장, 된장, 고추장, 김치 등	식품개발연구원
음식점인증제 도	모범음식점 지정	좋은식단 실행하는 음식점선정하여 혜택 부여	보건복지부, 음식업중앙회
	으뜸음식전 인증제도	모범음식점 중 으뜸음식점을 재인정하여 식문화 개선 및 발전도모	경상북도

자료 : 장순옥(2009), “향토음식의 발굴 및 관광상품화 방안-영천시를 중심으로-”,
경주대학교 산업경영대학원 석사학위논문

2) 예산오미의 활용방향 : 음식관광 상품화를 중심으로

- 예산오미를 활용하기 위해서는 우선적으로 오미에 대한 활용방안 모색을 중심으로 예산군의 지역특산물과 연계한 음식관광상품의 개발이 필요함. 이를 위해서는 단계별로 다음과 같은 활용방향이 이루어져야함.
 - 예산 향토농산물과 특산품을 소재로 하는 향토음식 개발과 관광상품화 : 예산오미 중심
 - 예산 음식관광을 대표할 수 있는 명소 음식점의 육성과 음식점 경영마인드 개선
 - 향토음식의 관광상품화와 연계한 음식에서 식품산업으로 발전 추진

- 예산오미 및 특산물 등과 연계한 콘텐츠 개발과 음식축제의 개최 : 음식명인 연계
- 음식관광마을 및 거리, 음식문화 체험시설의 조성 운영과 지역주민 참여 활성화
- 관광음식점의 식자재 유통개선, 홍보마케팅 등 신경영기법의 도입

3) 예산오미의 활용과 현대화 사업방안 : 관광음식메뉴 개발 예시

- 지난, 2015년 예산군 농업기술센터에서 연구된 「예산군 외식산업모델 개발」 보고서에 의한 예산대표 향토음식의 외식산업모델화를 위한 메뉴개발의 시책사례를 통하여 예산오미(五味)의 현대화 사업 예시사업을 제시할 수 있음.

예시 1) 민물어죽과 연계한 일품식사 메뉴 : 탄산어죽



- 명칭 : 탄산 어죽
- 구성 : 어죽 + 김치류 2종 + 풋고추/된장,
- 특징 : 삭힌 김치를 넣어 기존 어죽에 감칠 맛과 깊은 풍미를 더 함
 - ✓ 음식의 이름 역시, 지역의 옛 이름인 '탄산' 으로 하여 보다 정겹고 친근하게 부를 수 있게 하였음
 - ✓ 업소에 따라서는 지역에서 생산되는 유명 's' 국수를 넣어 마케팅적인 측면에서도 상호 윈-윈하는 전략을 추진하는 것 역시 바람직함

자료 : 예산군농업기술센터(2015), 「예산군 외식산업모델 개발」

예시 2) 장터국수와 연계한 일품식사 메뉴 : 집장국수



- 명칭 : 예산 집장 국수(비빔국수)
- 구성 : 국수 + 비빔 된장 뚝배기 + 기본 찬 2
- 특징 :
 - ✓ 집장에 간 무즙이나 양파즙 넣어서 끓게 한 뒤 팬에 볶아서 약고추장처럼 이용
 - ✓ 쌀국수 사용을 권장하나 업소에 따라서는 밀가루 국수 사용 가능
 - ✓ 광시 한우전문 업소의 식사 파트 적용 가능, 분식점이나 일반 음식점 제공 가능
 - ✓ 계절별 식재료를 활용하여 다양하게 제공 가능
 - ✓ 봄(가을) : 산야초, 버섯, 여름 : 버섯, 오이, 상추, 깻잎, 열무, 겨울 : 묵나물, 무말랭이, 우엉, 연근

자료 : 예산군농업기술센터(2015), 「예산군 외식산업모델 개발」

예시 3) 장터국밥과 연계한 일품식사 메뉴 : 김치 소고기국밥



- 명칭 : 예산 삭힌 김치 쇠고기국밥
- 구성 : 미화쌀밥 + 탕, 삭힌 김치, 깍두기, 청양고추 + 된장, 예산 굴젓, 후식
- 특징 : 일품요리로 보급과 대중화가 쉽고 다른 메뉴와 같이 세트로 구성하기 좋음
- ✓ 콩나물을 넣어 시원한 맛을 더하고 업장에 따라서는 시래기를 넣을 수도 있음
- ✓ 삭힌 김치를 잘게 썬 다음 고춧가루, 마늘 등의 양념을 넣어두고 기호에 따라 맛을 조절하도록 함

자료 : 예산군농업기술센터(2015), 「예산군 외식산업모델 개발」

- 예산오미를 활용하여 현대화 사업을 하기 위한 방향은 앞에서 제시하였고, 이에 대한 세부적인 타당성과 사업계획은 종합적인 분석과 세부실행계획을 통해서 이루어져야함.

4) 예산 향토음식 축제의 발굴 및 개최 : 세계누들페스티벌 개최/예산장수국수축제(가칭)

① 여건분석

- 예산은 예산평야를 중심으로 과거로부터 질이 좋은 농산물의 생산과 다양하고 맛있는 음식이 전승되고 있어 이를 테마로 하는 음식축제를 개발하여 1100년 이벤트로 개최가 필요함.
- 최근에는 예산출신의 유명 음식셰프를 통해 음식의 고장으로 알려져 있으므로 1100년의 테마인 장수와 연계되는 국수 즉 누들을 주제로 하는 음식축제를 개최토록 해야함
- 예산에는 동일한 장소에 70년동안 3대째 내려오는 예산쌍송국수와 50년 전통의 원조 버들국수 등이 있고, 전국에 유명한 예산국수집이 서울, 천안, 대전 등에 있으므로 예산국수축제를 발굴하여 육성함

② 축제개요

- 선정배경 및 개최목적
 - 예산 지명탄생 1100주년의 역사와 전통, 장수의 이미지를 전달할 수 있는 국수(누들)음식을 테마로 한 음식축제를 세계인을 대상으로 하므로 '세계누들페스티벌'로 명명하여 개최함.
 - 누들페스티벌을 개최하여 예산을 방문하는 관광객들에게 1100년 축제에 장수음식을 맛보고, 체험하는 전통과 현대적 융합축제로서 주민화합과 지역 관광수입 창출의 행사로 추진함.
- 개최개요
 - 행사명 : 예산지명 1100주년 세계누들페스티벌(Yeosan World Nudle Festival)
 - 기간 : 2019년 9~ 10월경
 - 장소 : 예산군 일원
 - 주최 : 예산군 세계누들페스티벌추진위원회

- 주관 : 예산군/민간단체
- 주제 : 예산의 맛, 세계로 나가다
- 행사내용 : 세계누들음식경연대회, 누들파인다이닝 행사, 국수음식체험 등
- 관람객수 : 내외국인 관광객 100만명
- 해외참가 : 5개국이상
- 총사업비 : 10억원

③ 사업내용

● 추진방향

- 2019 예산지명 1100주년 기념행사와 병행 개최하여 전통문화축제와 융합한 전통음식문화 축제로 개최를 추진하여 방문객들의 맞이하는 행사로 병행 추진
- 특히, 한중일을 중심으로 아시아와 유럽, 미주 등 누들음식과 관련한 대표음식들에 대한 셰프들의 파인다이닝 등을 통한 외국인 전문가와 관광객을 유치
- 세계와 한국, 예산의 국수(누들)에 대한 음식경연대회와 파인다이닝, 음식체험 행사 등을 통하여 예산을 국수음식명소도시로 육성

● 행사내용(예시)

- 세계누들음식전 및 체험행사 개최
 - 세계누들음식 파인다이닝
 - 세계국수음식 경연대회
 - 세계 누들음식체험행사
- 한국의 국수음식 경연대회 개최
 - 한국 지방국수음식 파인다이닝
 - 한국 국수음식 경연대회
 - 한국국수음식 체험행사
- 예산전통국수 시연대회 개최
 - 예산전통국수 시연대회
 - 예산국수집 맛자랑체험행사
- 지역 문화예술공연 및 문화체험프로그램 운영
 - 충남 전통예술 및 문화공연
 - 예산문화체험 및 관광답사프로그램

④ 추진방안

- 예산지명 1100주년 세계누들페스티벌은 공공과 민간주도형으로 추진위원회를 구성하여 행사의 추진주최가 되고, 음식사업체와 지역주민에서도 부분적으로 참여하여 관·민참여형으로 개최
- 예산국수에 대한 레시피북을 제작하여 배포하고, 전 세계 및 전국에 행사를 홍보하고 초청하여 행사를 개최
- 예산출신 음식셰프와 같이 공동으로 예산군이 개최하여 민관의 공동개최를 통한 민간의 노하우를 활용하고, 국내외 초청 음식전문가 네트워크로 연계 추진⁴⁾

4) 이인배(2016), 예산지명 탄생 1100주년 기념사업의 방향 및 주요 기념사업 발굴연구, 충남연구원 현안과제에서 재정리

□ 부록 : 예산 오미(五味) 현대화 사업 추진을 위한 설문지

--	--	--

예산 오미(五味) 현대화 사업 추진을 위한 설문지

안녕하십니까 ?

예산군에는 그 동안 예산 오미를 지역의 자랑거리로 활용하여 왔습니다. 이러한 먹거리들은 예산군뿐만 아니라 다른 지역에서도 선정을 하고 있습니다. 그런데 오늘날은 환경변화와 현대적인 변화요인에 따라 변천을 하고 있어 이러한 변화추세에 맞게 예산오미 현대화 사업추진을 통한 관광 활성화 연구를 수행하기 위하여 본 설문조사를 실시하게 되었습니다.

본 설문지의 내용은 통계법에 의하여 무기명으로 통계처리 되며, 연구의 목적을 위해서만 사용할 것을 약속드립니다.

감사합니다.

2017년 4 월

예산군청 문화관광과 관광진흥팀
팀장 유병희
연락처 (041) 339-7321

※ 현재 예산 오미(五味) 지정현황은 다음과 같습니다.

구 분	명칭	내용
1미	예산 전통소갈비	• 청정 예산 한우 양념소갈비
2미	예당 붕어찜	• 예당호 자연산 참붕어조림
3미	민물 어죽	• 예당호 민물고기 어죽
4미	삼다리 곱창	• 삼교 돼지곱창 연탄불 조리요리
5미	수덕사 산채정식	• 덕숭산 자연산 산채 산나물 건강 밥상

③ 예산 오미(五味) 신규 지정 대상자원에 대한 동의정도입니다

예산 오미의 신규 지정 대상자원의 동의 정도	평소 느끼시는 바를 표시(√)해 주십시오				
	매우 동의	조금 동의	보통	동의 안함	매우 동의 안함
1) 예산 장터국밥	⑤	④	③	②	①
2) 예산 국수	⑤	④	③	②	①
3) 예산 김치전골	⑤	④	③	②	①
4) 예산 갈비탕	⑤	④	③	②	①
5) 기타 추천()	⑤	④	③	②	①
6) 기타 추천()	⑤	④	③	②	①

④ 귀하에 대한 일반사항입니다.

<p>1. 조사대상 : ① 예산군청 및 읍면사무소 ② 예산군민 ③ 타지역</p> <p>2. 조사지역 _____ 읍·면</p> <p>3. 거주연수 : _____ 년 _____ 월</p> <p>4. 성 별 : ① 남자 ② 여자</p> <p>5. 연 령 : 만 _____ 세</p>
--

⑤ 예산오미의 신규지정과 활용을 위한 제언이 있으시면 기입하여 주시기 바랍니다.

설문에 응해주셔서 대단히 감사합니다.

참고자료

장호선(2016), “경주 향토음식 관련 음식관광활성화 방안”, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문

장순옥(2009), “향토음식의 발굴 및 관광상품화 방안-영천시를 중심으로-”, 경주대학교 산업경영대학원 석사학위논문

손길선(2013), “향토음식을 활용한 푸드투어리즘 활성화 방안에 관한 연구”, 예원예술대학교 문화·영상창업대학원 석사학위논문

예산군농업기술센터(2015), 「예산군 외식산업모델 개발」

이인배(2016), 예산지명 탄생 1100주년 기념사업의 방향 및 주요 기념사업 발굴연구, 충남연구원 현안과제

SWEET 2018, http://tour.muan.go.kr/tour/lodge_food/5food/onion#none

무안관광문화, http://www.sweet.or.kr/fairContents.do?FAIRMENU_IDX=779&hl=KOR