

현안과제연구
2011. 9. 2.

2013 천안 국제웰빙식품엑스포와 연계한 삼거리공원의 시설도입 및 활용방안

김정연, 박철희, 조봉운

2013 천안 국제웰빙식품엑스포와 연계한 삼거리공원의 시설도입 및 활용방안

- 목 차 -

① 과제 배경 및 목적	1
② 삼거리공원의 입지적 특성과 개발여건	2
1. 인구 및 구성	2
2. 교통	3
③ 2013 천안국제웰빙식품엑스포 개최시 활용방안	5
1. 기본구상	5
2. 활용방안	6
④ 2013 천안국제웰빙식품엑스포 개최 이후 활용방안	9
1. 활용기본구상	9
2. 도입시설별 활용구상	10
3. 운영방안	11

충남발전연구원

1] 과제 배경 및 목적

1. 배경

- 천안삼거리는 옛날부터 영남과 호남에서 한양을 가기 위한 만남의 장소였고, 아쉬움을 나누는 석별의 분기점으로서 만남과 헤어짐 그리고 다시 기쁜 마음으로 상봉하는 즐거운 명소
- 이런 명소에 세계 각국의 민족음식을 특색 있게 전시 연출하고, 직접 시식 체험할 수 있는 공간을 마련하여 글로벌 다문화 사회에 대한 이해를 도모하고 한식세계화에 기여할 필요성 증대
- 천안시에서는 식품산업의 발전을 견인하는 새로운 개념의 체험 콘텐츠 공원조성하고 2013 천안국제웰빙식품엑스포 개최를 통한 홍보마케팅과 함께 다양한 측면에서의 활용방안 모색
 - 이를 통해, 세계 각국의 고유 전통음식과 한국의 전통음식을 비교 체험하면서 김치를 비롯하여 발효식품의 우수성을 홍보하고 다문화사회 이해 증진하고 각국의 전통 민족음식에 대한 이해와 탐구로 미래건강식품 개발할 예정
 - 자라나는 신세대들에게 김치를 비롯한 된장, 고추장, 간장 등 발효식품과 채식위주의 비빔밥을 비롯한 한식이 웰빙음식이라는 소중한 가치를 일깨우고 우수성을 교육하는 장으로 활용 예정

2. 목적

- 본 과제의 목적은 삼거리공원의 입지적 특성과 개발여건 분석하고, 2013 천안국제웰빙식품엑스포 개최시 활용방안과 개최 이후 활용방안을 모색하는데 있음

② 삼거리공원의 입지적 특성과 개발여건

1. 인구 및 구성

1.1. 인구

- 천안 삼거리 공원 반경 5km 내에 11.1만 가구, 29.4만 명이 거주하고 있으며, 반경 10km 이내에는 20만 가구 50만 명이 거주
- 도시가구 월 외식비 지출액은 평균 28.9만원 수준이므로, 반경 10km 이내의 연간 외식비 지출액은 6,962억원 수준

[표-1] 삼거리공원 인근 가구 및 인구

(단위: 가구, 명)

구 분	반경 5km	반경 10km
가 구 수	111,453	200,611
인 구	293,527	500,001
행정구역	쌍용동 등 12개동 지산리 등 8개리	천안시 동지역, 성거읍, 목천읍, 풍세면, 성남면 아산시 배방읍, 탕정면

자료 : 천안시식품산업중장기발전계획/한국농촌경제연구원

[그림 1] 천안삼거리공원 항공사진



1.2. 인구구성 - 다문화 가정 분포

- 충남의 다문화가정은 총 5,321가구이며, 천안시가 1,104가구로 가장 많은 다문화 가정이 분포
- 다문화가정의 비율은 북서→남동방향의 축을 이루며 높은 비율을 보임.
- 당진군(666가구), 서산시 (436가구), 논산시 (434가구) 순으로 분포

충남의 다문화 가정 분포와 시사점

- 충남의 다문화가정 자녀는 총 3,432명이며, 천안시는 494명으로 당진군(516명) 다음으로 많음
 - 농촌 여성결혼이민자의 95%이상이 20~40대로 인적자원 측면에서 농촌의 핵심 인력으로 성장할 가능성과 잠재력이 높음(강혜정, 2009)
- 따라서 다문화 역량을 활용할 수 있는 농식품 관련 일자리 창출과 에그리비즈니스 창업 등에 대해 적절한 지원이 이루어진다면 이들은 향후 천안시의 새로운 농업 및 식품산업 인력으로 활동할 수 있는 충분한 가능성을 지닌 것으로 보임
 - 최근 들어 다문화적 식문화가 글로벌 시대의 새로운 입맛으로 자리잡고 있는 추세를 고려할 때, 천안시의 다문화가정의 다문화적 역량을 활용한 에스닉 푸드(ethnic food) 산업 추진에 유리한 요소로 작용

2. 교통

- 천안 삼거리공원은 서쪽으로 1번 국도에 인접하여 있으며, 1번 국도 해당 구간은 일평균 37,934대의 차량이 통과
- 삼거리공원이 1번국도와 바로 붙어 있기 때문에 1번 국도 통행 차량이 민족음식 식당가를 활용하기 용이
- 식당가의 영업시간인 오전11시~오후8시 시간대에는 약 2만대의 차량이 삼거리공원을 통과

[표-2] 삼거리공원 인근 1번국도 통과 차량

(단위: 대)

시간대	일	월	화	수	목	금	토	평균
11:00~12:00	1,502	2,032	2,011	2,040	2,001	2,041	2,191	1,974
12:00~13:00	1,658	1,933	1,904	1,949	1,873	1,914	2,302	1,933
13:00~14:00	1,811	2,183	2,153	2,113	2,109	2,134	2,413	2,131
14:00~15:00	1,896	2,297	2,257	2,252	2,235	2,238	2,478	2,236
15:00~16:00	2,019	2,292	2,226	2,211	2,237	2,262	2,516	2,252
16:00~17:00	2,101	2,236	2,187	2,182	2,213	2,240	2,523	2,240
17:00~18:00	2,216	2,418	2,427	2,463	2,433	2,587	2,763	2,472
18:00~19:00	2,173	2,564	2,544	2,610	2,578	2,707	2,931	2,587
19:00~20:00	1,889	2,139	2,071	2,117	2,105	2,257	2,253	2,119
계	17,265	20,094	19,780	19,937	19,784	20,380	22,370	19,944

자료 : 천안시식품산업중장기발전계획/한국농촌경제연구원

③ 2013 천안국제웰빙식품엑스포 개최시 활용방안

- 개최시 활용방안은 기존계획을 최대한 수용하는 것이 바람직한 것으로 검토

1. 기본구상

1.1. 비 전

- 맛과 건강& 한식의 세계화
- 만남과 설레임 그리고 세계인과 함께하는 Korea Food

1.2. 목 표

- 민족음식농장(1개소, 3,300m²)과 민족음식 아카데미운영(600m²)
 - 민족음식 아카데미운영 : 식품관련 교육프로그램 진행
- 민족음식 식당유치 운영
 - 한국 8도 전통음식(1,335m²) : 10개소(8도 전통식품, 천안향토음식 등)
 - 세계 전통음식(1,500m²) : 7개국(일본, 중국, 인도, 태국, 베트남, 이탈리아, 프랑스 등) 시범운영 후 2018년부터 추가 확대 운영
- 2013천안국제웰빙식품엑스포 주제관(참살이관: 3,300m²)으로 활용
 - 2013엑스포 이후 2014년 6월까지 세계민족음식테마관으로 조성하여 세계 각국의 다양한 食문화를 교류하면서 한식의 우수성을 홍보할 수 있는 장소로 활용하여 한식의 세계화 촉진



2013천안국제웰빙식품엑스포 주제관



민족음식체험(한식)



민족음식 아카데미(치즈만들기)

2. 활용방안

2.1. 차별화된 콘텐츠로 도농교류를 활성화할 수 있는 장소로 활용

- 대보름맞이 축제, 충남다문화가족 한마당축제, 노사 한마당축제, 단오제, 천안홍타령축제, 국제농기계자재박람회 등 삼거리공원에서 연간 20여회 이상 펼쳐지는 크고 작은 다양한 문화행사와 연계하여 세계민족음식을 맛보고 체험하면서 농특산물 판매를 촉진하는 도농교류의 장소로 활용
- 우리 고유의 민족음식과 세계 각국의 민족음식을 특색 있게 연출하여 관심제고

- ▶ 한번 찾아온 관광객에게 깊은 인상을 줄 수 있는 프로그램 개발과 입소문을 통한 자연스러운 홍보로 방문객 증가
- ▶ 각국의 토속적이면서도 이색적인 음식 체험공간 조성
각 체험 코너별로 각 국의 특색에 맞게 입구와 실내 인테리어 연출

- 한국음식 : 김치와 된장, 고추장, 간장 그리고 채식위주의 비빔밥을 비롯한 8도 웰빙음식 전시연출 및 시식체험의 장 마련
- 프랑스음식 : 에스까르고(scargots, 달팽이), 까비아르(caviar, 철갑상어 알), 푸아그라(foie gras, 거위 간) 등 프랑스의 대표 3대 요리 전시체험
- 이탈리아음식 : 스파타(밀가루로 만든 국수), 피자, 리조또(이탈리아식 볶음밥)
- 중국음식 : 베이징 카오야(북경 오리구이)
- 일본음식 : 일본식 생선초밥,
- 베트남음식 : 쌀국수
- 인도음식 : 카레(커리: Curry), 탄두리 치킨, 인도식 만두 사모사 등
- 태국음식 : 복합적인 맛을 지닌 '툼양쿵(Tom Yam Kung) 툼양쿵은 새우에 각종 향신료와 소스를 넣고 끓여서 만드는 요리
- 터기음식 : 되네르케밥(꼬챙이에 끼워 불에 구운 고기), 고등어 케밥(빵과 구운 고등어, 양파, 상추만으로 만든 심플한 요리)

2.2. 교통 중심지인 천안삼거리공원에 설립하여 이용자 접근성 및 편의 제공

- 천안삼거리는 옛날부터 영남과 호남에서 한양을 가기 위한 만남의 장소였고, 영호남으로 가기위한 분기점으로서 국도와 고속도로, 철도(고속철도와 수도권 전철) 등 사통팔달의 교통요충지이며 전국 어디서든 2시간이면 접근할 수 있는 편리한 장소이므로 다양한 계층을 중심으로 세계민족음식테마관을 성공적으로 운영하여 경영수익 창출

2.3. 단계별 추진과 사업초기에는 차별화된 콘텐츠에 대한 홍보마케팅 추진

- ① 1단계(초기) : 한식과 7~8개국의 대표음식 중심 운영 및 홍보강화
- ② 2단계(발전) : 한식에 대한 이해강화와 한식 세계화 중점 운영
- ③ 3단계(성장) : 세계 각국의 다양한 전통食문화를 이해하고 한식의 세계화로 도농교류를 활성화하여 수익 창출

- 사업초기 단계(2014~2017년)는 7~8개 국가의 대표적 전통음식 중심으로 시식체험을 갖고 외국인이 선호하는 한식을 대표할 수 있는 메뉴를 선택하여 직접 만들고 체험할 수 있도록 추진(삼거리비빔밥 체험 등)
- 신선채소 및 과일류는 지역농업인과 계약배재하여 신선도 유지와 농업인 소득증대 기여
- 지역 농특산물을 직거래할 수 있는 공간을 확보하여 도농교류 활성화
- 비닐하우스 또는 유리온실 재배사를 신축하여 세계 각국의 민족음식 식재료 확보 및 견학의 장 제공
- 세계민족음식관은 가능한 다문화 가정 취업기회 제공

[그림 2] 세계민족음식테마공원조성 기본구상안



4 2013 천안국제웰빙식품엑스포 개최 이후 활용방안

1. 활용기본구상

1.1. 목표

- 2013천안국제 웰빙식품엑스포 행사와 연계하여 건강기능 식품산업발전과 한식세계화 추진

1.2. 활용기본구상

- 임시시설은 철거 후 오픈스페이스(공원 등)으로 활용하여 주민들이 이용할 수 있도록 하며, 부지 내에 세계민속음식테마관, 한식체험관, 세계민족음식농장 등을 도입

[그림 3] 2013천안국제웰빙식품엑스포 개최 이후 활용방안 - 삼거리공원



2. 도입시설별 활용구상

2.1. 세계민족음식테마관

- 세계 각국의 다양한 민족음식을 맛볼 수 있는 다수의 식당으로 구성되며 우리나라 전통음식과 특색 있는 각국의 민족음식 식당을 유치하여 차별화된 테마관 운영 (1단계 : 7~8개 국가 민족음식관 입점 개설)
- 오랜 기간에 걸쳐 정착되어 맛과 건강 측면에서 검증된 음식과 채소나 허브 등 재료의 활용도가 높아 웰빙 음식, 그리고 이국적 느낌의 타 민족 고유의 음식인 태국, 베트남, 인도, 이탈리아, 일본 등의 세계적으로 잘 알려진 민족음식 테마관 운영
- 세계 각국의 민족음식에 대한 조리법, 식사에절 등을 교육하는 시설로, 우리나라의 전통 음식과 주요국의 민족음식에 대한 교육을 전 국민 또는 외국인을 상대로 교육하는 기능을 수행함
- 이국적인 음식 조리과 시식을 통해 서로 다른 나라의 음식문화를 이해하고 특별히 외국인에게는 한식을 알리고 글로벌화 하는 장
- 음식 조리과정 소개 및 전시, 민족음식 레시피 작성 및 배부
- 세계민족음식 전문가를 초빙하여 민족음식 아카데미를 운영하고 해당 국가 대사관과 연계하여 실질적인 프로그램 유치
- 세계 음식관련 도서류 비치 및 열람실 마련하고, 각 국별 시청각 자료 확보 및 방문객에게 상영

2.2. 한식체험관

- 한식의 우수성을 알리기 위해 1층에 한식체험관을 별도로 조성하고 한식관은 8도 대표음식을 입점시키되 중복되는 메뉴는 지양하고 맛과 향 등 지방특색이 두드러질 수 있도록 운영(일반화된 한식에서 탈피하여 차별화된 메뉴 중심으로 판매)
- 한식관 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 하며, 가능한 인근지역 농수산물 우선 사용하여 지역경제 활성화 및 농업인 소득증대 도모

- 천안의 향토음식관은 빠금장 정식, 수어탕, 병천순대, 삼거리비빔밥으로 한정하여 판매

2.3. 세계민족음식농장

- 민족음식에 소요되는 원료를 재배하는 시범농장으로 민족음식에 폭넓게 활용되는 허브류나 다양한 채소 등을 재배
- 방문객에게 보여주고 일부는 직접 경작해 볼 수 있는 체험 공간 마련
- 특히, 수확시기에는 수확체험과 더불어 수확물을 구매할 수 있는 매장 마련하되 지역농산물도 구매할 수 있는 로컬푸드 마켓 개설
- 한정된 면적에서 재배할 수 없는 품목은 지역농업인과 계약재배하여 농장투어 체험프로그램 개발 및 운영
- 전문 농업인을 참가시켜 농작물을 최상의 상태로 유지하도록 함
- 시설물을 관리할 수 있는 전문인력확보와 전문업체에 위탁관리운영

3. 운영방안

3.1. 운영주체

- 재단법인 세계민족음식테마공원관리사무소를 설치하여 운영하되 테마관에 입점된 사업자의 자율성을 보장하여 효율적 운영
- 재단법인은 천안시장과 입점한 사업자가 공동출자하여 운영하되 재단출연금의 60%는 천안시장이 출연하여 운영의 안전성 확보
- 재단법인은 세계민족음식테마공원의 기반시설물과 편의시설 관리운영, 입점업체 불편사항 해결, 민족음식 아카데미운영, 민족음식농장관리, 민족음식테마관 관광객 유치에 위한 홍보 등 업무지원에 한함
- 재단법인은 원칙적으로 세계민족음식테마관의 운영수익금으로 하되, 민족음식아카데미와 시설물 유지보수는 지방비에서 지원할 수 있음

3.2. 시설 연중 운영방안

1) 기본방향

- 세계민족음식체험관은 연중 상시 운영함을 원칙으로 함
- 입점식당의 영업이익을 확보할 수 있도록 지속적인 마케팅과 홍보활동을 전개하고 천안삼거리공원에서 개최되는 각종 행사 및 지역축제시 세계민족음식관과 연계하여 운영될 수 있도록 추진
- 음식농장은 비닐하우스 또는 유리온실 시설을 이용하여 겨울철에도 일부 농산물을 재배운영
- 민족음식 아카데미는 참여자의 재료비부담원칙으로 운영하되 재미있는 프로그램유치로 실효성 제고

2) 사계절 운영프로그램

- 외국음식 직접 만들어 보기 - 내국인 방문객에게 이색적인 외국음식 요리와 시식체험 프로그램 시행
- 외국인 한국음식 요리 아카데미 - 찾아오는 외국인이 한국음식 요리법을 배우고 체험하는 프로그램 추진
- 계절별 수확시기별 농작물 수확 체험 프로그램 운영
 - 직접 열매 또는 채소를 수확하여 상품구매도 할 수 있게 하며, 특히 지역의 계약재배 농가와 연계한 체험프로그램 운영
- 민족음식 요리경연대회 및 음식을 주제로 한 세미나 개최
 - 외국인 한국음식 요리경연대회, 한국인 외국 이색음식 만들기, 건강식품을 주제로 하는 세미나 개최
- 이외에도 지속적인 프로그램 개발로 방문객이 자연증가하여 지역경제 활성화에도 기여하게 함

3) 지역사업 연계방안 - 천안의 다문화 여건을 효율적으로 활용

- 천안시 농가의 다문화 가정비중은 상대적으로 높으며, 농촌 발전을 위해서는 이들 인력의 성공적인 정착과 활용 방안 요구
- 또한 천안 및 인근 지역에 대기업은 물론 중소기업의 공장이 운영되고 있으며, 이들 공장에 다수의 외국인 노동자가 종사하고 있음(약 3,500개 기업체)
- 외국 인력 중 민족음식 생산에 경험과 역량이 있는 인력을 활용할 수 있으며, 이들 외국인 노동자에게 고향의 향수를 느낄 수 있는 음식을 제공하여 자신이 일하고 있는 천안에 애착을 갖도록 하는 등의 다양한 부가적 효과를 기대