

지역의 맛과 멋, 이야기가 담긴

충남 농가맛집 육성 사례

2012. 3. 20



이 진 영

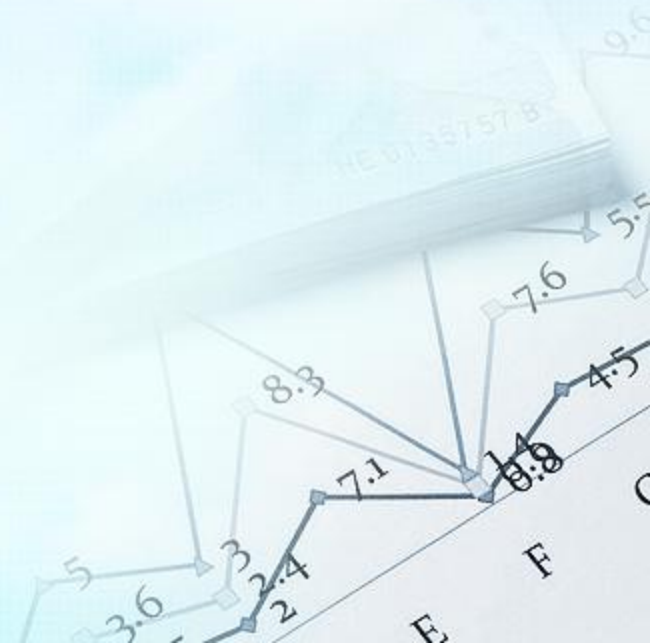
목차

I 추진배경

II 농가맛집 개념과 추진방향

III 운영 사례

추진배경



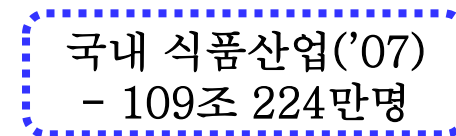
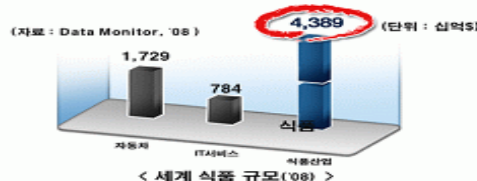
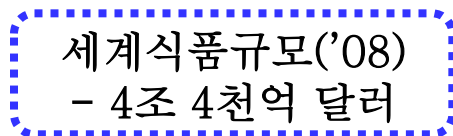
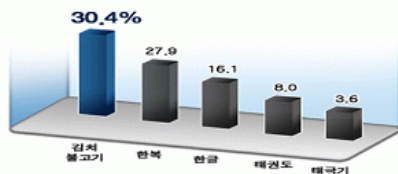
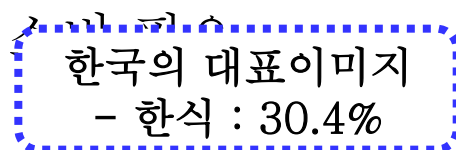


✓ 소중한 지역 자원으로서의 향토음식

- 음식은 지역의 정서를 가장 잘 나타낼 수 있는 **문화아이콘**
- 생물다양성 유지 보존차원에서의 전통음식 중요성 부각

✓ 지역농업과 연계한 신규 성장동력 산업

- 농촌관광 수요 증가('11 농촌경제연구원) : ('06)47.6% → ('11)70.4%
- 녹색식생활, 순환형 사회에 대한 관심증가로 지역 순환형 생산-



농업+문화가 연계된 향토음식 자원화 농가맛집 육성

II

개념과 추진방향



개 념

- ◆ 농촌지역에 입지하여(입지조건)
- ◆ 농가나 그 지역에서 생산한 식재료로(사용재료)
- ◆ 향토음식과 관련된 경험, 지혜, 이야기 등 농촌문화와 결합한(문화상품)
- ◆ 식문화 체험공간(기능및 역할)



〈기본형〉
조가집과 박을 의인화

목 적

- ◆ 지역 고유 문화를 담은 향토음식을 자원화하고
- ◆ 전통식문화 및 향토음식을 복원 계승 확산하며
- ◆ 지역 농산물 활용 촉진 및 부가가치 향상으로 농가와 지역 소득 증대에 기여

사업내용

대표음식 발굴 및 상품화

- 지역의 특성과 전통적인 요리
법을 살린 **메뉴 발굴**
- 음식별 지역 문화와 연계한
스토리텔링 발굴
- 메뉴, 서비스, 디스플레이 등 **브랜드화**
- 시장 세분화에 따른 코스요리,
추천요리, 명품요리, 테이크 아웃용 등
특화요리 분류

농가맛집 운영 및 홍보

- 향토음식의 **요리법 표준화, 운영
프로그램 매뉴얼화** 등
- **체험활동**에 필요한 장비, 시설
설치, 포장재 제작 등
- **워크북, 홍보물** 등 제작
- 향토음식의 **체험상품화** 개발 및
운영, 기반조성
- **전문가 컨설팅** 등

음식재료

- **자가생산한** 농산물 사용
권장 및 사용 표기 등
- **지역내 식재료** 사용을
위해 **조달범위 설정**
- **지역 외 식재료** 사용을
엄격히 규제

일반외식업과의 차이점

- ◆ 사업주체가 농업인이며
- ◆ 직접 재배 혹은 지역의 신선하고 안전한 식재료를 사용하며
- ◆ 지역의 문화와 정서, 이야기가 있는 향토음식, 가풍음식을 주메뉴로
- ◆ 외부에서 쉽게 경험할 수 없는 체험프로그램 진행, 스토리텔링 제공, 지역 특산품 판매 연계 등 다양한 서비스 제공

사업이력

- ◆ 2007년 사업 시작
- ◆ '11년까지 14개소(전국 64개소), '12년 6개소 신규 조성
- ◆ '14년까지 32개소(시군당 2개소) 조성 목표임.

※ 사업비 : 개소당 100백만원(국비 ·지방비 각 50%)



Ⅲ

농가맛집 육성사례

지역의 전통(향토)음식을 경험할 수 있는 “외 식 형”

- ✕ 향토음식, 가품음식 판매를 주로 하며 상설로 운영
- ✕ 해당맛집 : 뒤웅박고을(연기), 예당큰집(홍성)

외식과 식문화체험을 함께 할 수 있는 “외식 + 체험형”

- ✕ 농가맛집 대부분의 운영 형태로 음식체험과 판매를 병행, 예약제로 운영
대표자의 음식에 대한 자격이수, 자격증 보유 형태가 많음. 우수식생활체험공간활용
- ✕ 곰섬나루(태안), 미마지(공주), 소박한밥상(서산), 나경(부여), 조희숙의 상록수(당진)
가야수라간(예산), 평강뜰애(보령), 오돌개(아산), 고수록(서천), 징검다리(천안)

농촌체험 음식 체험을 주로 하는 “체 험 형”

- ✕ 전통테마마을, 체험 마을 등에 사업이 투입되어 공동으로 운영되며 단체급식 병행, 예약제
- ✕ 꽃송아리약선관(서산), 고정미당(논산)

“농가맛집”사례1

태안 남면 신온 ‘곰섬나루’



- 시작년도 : 2007
- 대 표 : 정숙희 (3농가 공동운영)
- 맡여느리들이 모여 지역의 향토음식을 상품화 한 대표적 사례
 - 잘 알려져 있지 않았던 게국지를 지역명품으로 만든 주역
 - 향토음식계승 보급의 주체로서 체험교육 활성화
- 주메뉴 : 게국지, 우럭젓국찌개, 함초간장게장 정식 등
- 체험프로그램 : 간장게장, 게국지 체험, 염전·갯벌체험, 항공체험

“농가맛집” 사례1

- 농업과 어업을 병행하는 마을 특성을 살린 상차림
 - 직접 농사지은 농산물과 인근 바다에서 채취한 해산물을 활용(함초, 방풍, 호박고구마등)
- 지역 농산물, 가공품 등을 연계 판매함으로써 지역경제 활성화 기여
 - 인근농가 생산 농산물(호박고구마, 소금, 마늘 등) 태안의 소규모 가공사업장 제품 등
- 블로거 등의 홍보로 지역 맛집 정착, 식문화 체험교육장으로 자리매김
 - ‘11 체험행사 (164회 4,225명), 차세대 계승 보급 교육 (4회 93명)



<음식이야기>



<상 차림>



<게국지>



<어린이식생활교육>

“농가맛집”사례2

공주 의당 청룡 ‘미 마 지’

- 시작년도 : 2010
- 대 표 : 도 영 미
- 집안의 내림음식(소민전골)을 상품화
 - 민속학자이자 1인극의 대가 심우성 집안 민속극박물관 병행
 - 백제고도였던 공주에서 지역문화, 백제의 얼을 알리고자 함.
- 주 메 뉴 : 소민전골정식, 나물밥, 연잎밥, 공주 장국밥 등
- 체험프로그램 : 나물밥 · 소민전골체험, 박물관체험, 한지공예, 천연염색

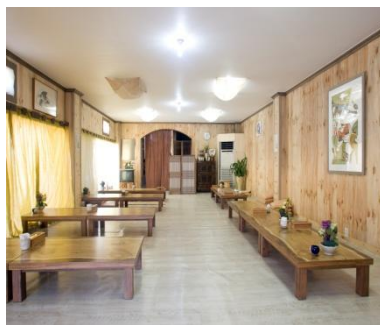


“농가맛집” 사례 2

- 시할아버님의 호를 딴 소민전골과 공주 특산물 이용 상차림
 - 가정에서 쉽게 먹을수 있도록 약식화한 신선로, 시조부모님의 추억이 담긴 내림음식
 - 공주 밤을 이용한 밤묵, 밤전병, 밤양갱과 표고버섯탕수, 연잎밥등 상차림
- 백제의 고도 공주에 위치하는 지리적 특성, 민속학 집안의 특색 반영
 - “미마지”는 백제의 문화를 일본에 전파한 인물 혹은 극단이라 함.
 - 시할아버님(고 심이석)은 나무탈 제작자, 시아버님(심우성)은 1인 가면극의 대가



< 상 차 림 >



< 농가맛집 내부 >



< 소민전골 >



< 종이공예 탈 >

“농가맛집” 사례 3

서산 인지 애정 ‘소박한밥상’

- 시작년도 : 2009
- 대 표 : 정순자
- 외할머니의 음식철학을 대를 이어 실천하는 맛집
 - 심하게는 정채 모를 식재료와 자극적인 맛들로 변해가는 입맛을 지키고자 함.
 - 조리학을 전공한 딸과 함께 운영하며 직접 담근 장아찌와 장류 등으로 상차림
- 주 메 뉴 : 들깨된장찌개, 보리백김치, 천리찬, 솔잎에 찐 조기 등
- 체험프로그램 : 장류, 조청, 연잎밥, 보리백김치 등 향토음식체험



“농가맛집” 사례 3

○ 식품제조업 + 음식점 겸업 운영

- '03년 장류, 조청, 엿기름, 보리차 등 가공품 인터넷 판매 시작
- '09년 향토음식 체험장과 야외학습장 겸비하고 농가맛집 개원, 판매대 설치

○ 고객에게 감동을 주는 마케팅과 홈페이지 운영

- 고객과 소통하기 위하여 소박한 일상을 담은 게시판 운영
- 상품 소개글과 음식이야기를 담은 제품 스티커 활용, 소포장 샘플 상품 제공
- 외가에서 보내온 듯한 정성스럽고 과하지 않은 포장



<상 차림>



<농가맛집 전경>



<상품포장>



<제품포장스티커>

“농가맛집” 사례 4

당진 송악 오곡 ‘조희숙의 상록수’



- 시작년도 : 2011
- 대 표 : 조희숙
- 지역 문화자원인 “상록수” 를 스토리텔링하여 상품화
 - 상록수 집필지인 필경사 인근에 위치하며 대표자의 삶이 ‘채영신’
 - 상록수에 나온 음식들과 당진의 향토음식을 접목 상차림
- 주 메 뉴 : 박숙낙지탕, 들깨탕, 꺼먹지, 호박지, 통팔인절미, 솔청차 등
- 체험프로그램 : 꺼먹지, 통팔인절미, 굴젓담그기 등, 숲과 들 갯벌체험

“농가맛집” 사례 4

○ 조희숙 대표의 “상록수” 삶 이야기

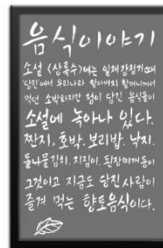
- 소설 상록수를 읽고 농촌계몽운동에 관심을 갖게 되어 농촌운동을 하던 남편과 만남
- 농촌여성 지도자 조직인 생활개선회 활동으로 농촌 운동 실천 (중앙회장까지 역임)
- 농가맛집은 농촌과 도시 소비자를 잇는 가교역할, 지역을 알리고 지역 농산물 소비를 촉진시키며 농촌 활성화를 꾀할 수 있는 또 하나의 농촌 살리기 운동이라 생각함.



< 로 고 >



< 상 차 림 >



< 음식 이야기 >



< 상록수상징 조형물 >

“농가맛집” 사례 5

예산 덕산 둔리 ‘가야수라간’

- 시작년도 : 2010
- 대 표 : 이혜영
- 주작목과 연계한 식문화, 농업·농촌 체험교육
 - 2대째 표고재배농가로 표고체험, 음식체험, 식문화 교육 프로그램 운영
 - 교육농장이자 농어촌 우수식생활체험공간으로 운영('11. 1)
- 주 메 뉴 : 표고영양밥, 표고탕수, 표고장아찌, 표고전, 모듬산채장아찌 등
- 체험프로그램 : 표고요리체험, 수확체험, 전통음식체험등



“농가맛집” 사례 5

- 2대째 재배하고 있는 표고버섯과 친환경으로 재배한 산채들이 식재료
 - 1만 2000㎡ 의 대지에 6동의 표고재배사와 표고버섯 전시관, 텃밭 들
 - 집앞 소나무 숲밑에서 자라는 곰취와 주변 두릅과 산나물, 텃밭에서 식재료 재배
- 보다 질 높은 체험프로그램 운영을 위한 대표자 역량 강화
 - 궁중·사찰음식 등 요리 교육과 체험 해설사, 향토음식CEO등 전문가 교육과정 이수
 - 교과서와 연계한 농촌교육프로그램 교육농장 지도자 과정 이수



< 상 차 림 >



< 농가맛집 내부 >



< 버섯재배사 >



< 맛집 대표 부부 >

농가맛집에 담긴 힘

농업의 소중함을 알려줍니다

전하지 않으면 없어져 버릴 전통의 맛을 이어갑니다

안전 먹을거리를 선택하는 능력을 길러줍니다.

농업 생산에서 서비스까지 아우르는 융복합 산업입니다.

향토음식으로 농가와 도시소비자를 이어주고 농업의 생명을
도시로 전합니다.

신뢰와 감성을 전달합니다.

