



# 병천 순대의 거래 현황과 관광자원화 방안

신상구 | 충청문화역사연구소장 국학박사, 향토사학자

## 1. 들어가는 말

1995년에 지방자치제도가 부활된 이후 각 지방자치단체들은 지방재정 자립도를 제고하고 주민들의 삶의 질을 향상시키기 위해 지역경제의 활성화에 정책의 초점을 맞추고 있다.

천안시도 시정의 초점을 지역경제의 활성화에 두고, 공단을 조성하고 기업체를 유치하는가 하면, 관광객들을 많이 유치하기 위해 각종 시책을 내놓고 있다. 특히 천안시는 2007년에 <관광종합개발 기본계획>을 수립하고 권역별 관광자원 육성전략을 제시한 다음 흥이 살아있는 미래형 관광도시를 건설하기 위해 각종 먹거리·볼거리·놀거리 개발에 박차를 가하고 있다.

천안은 예로부터 영·호남의 분기점으로 교통이 편리하여 재래시장이 많이 개설되고 삼거리문화가 발달하며 특산물이 많이 생산되어 전국 어느 지역 못지않게 먹거리가 풍부한 편이다. 이미 전국적으로 잘 알려진 천안의 먹거리로는 성환 배, 호두과자, 거봉포도, 병천 순대와 오이 등을 들 수 있다.

그런데 요즘 5일마다 서는 아우내(旃川) 장날에는 이 지역의 주산물인 오이와 잡곡, 각종 생활 필수품이 많이 거래되고 있다고 한다. 그리고 1998년부터 천안시의 특색 음식으로 지정된 썰은 순대와 순대국밥은 찾는 사람이 많아 평상시에도 잘 팔리고 있다고 한다. 특히 일제시대 말인 1942년부터 아우내(旃川) 시장에서 만들어 팔기 시작한 병천 순대는

단백질이 풍부하고 맛이 구수하고 담백해 전국 각지의 외지 손님들이 많이 찾고 있다. 사골 뼈를 고운 국물에 순대와 돼지 머리 고기를 넣어 양념한 순대국밥은 이 지역의 별미로 남녀노소 관광객들이 많이 찾아 지역경제의 활성화에 큰 몫을 차지하고 있다고 한다.

그리하여 먼저 병천 순대의 거래 현황과 명품화 전략을 알아보고, 병천 순대의 관광자원화 방안을 고찰하여, 천안의 지역경제 활성화에 조금이라도 기여하고자 한다.

## 2. 병천 순대의 거래 현황



〈사진 1〉 병천 순대집의 원조 청화집 전경

병천시장은 조선시대 중기인 18세기 초반에 5일장으로 개설되었다. 병천 순대집의 원조는 병천 시장 입구에 자리 잡고 있는 〈청화집〉이다.

현재 〈청화집〉 주인인 이경란(李慶蘭)씨의 증언에 의하면, 그녀의 시할머니인 김일분(金日分)씨가 일제 말인 1942년 초부터 아우내(伊川) 장터의 우시장(牛市場)에서 장날만 좌판을 벌이고 순대를 처음으로 팔기 시작했다고 한다. 그러다가 김일분(金日分)씨가 노쇠하자 1956년에 며느리인 송무자(宋武子)씨가 가업을 이어받아

영업에 들어가다가 1968년 8월 14일 〈청화집〉이란 상호로 영업허가(허가증 번호 2980번)가 나오자 그 상호를 간판으로 내걸고 순대를 계속 팔았다고 한다. 그 후 1977년 3월 10일에 둘째 아들이 결혼하자 그녀는 새 며느리인 이경란(李慶蘭)씨와 같이 병천 5일 장날만 순대를 만들어 팔고 있었다고 한다. 그러다가 송무자(宋武子)씨가 노쇠해지자 1990년에 대를 이어 이경란(李慶蘭)씨에게 순대집을 가업으로 물려주었다. 그런데 1990년대 초부터는 전국적으로 병천 순대가 입소문을 타고 널리 알려져 순대 영업을 잘 되는 바람에 아우내(伊川) 시장 골목 여기저기에 순대집이 우후죽순(雨後竹筍)처럼 많이 생겨났다. 실제로 일제 말인 1942년에는 3곳(청화집, 충남집, 병천집)에 불과하던 것이 1970년에는 3곳, 1980년에는 6곳(청화집, 충남집, 병천집, 정감례순대집, 전병소씨어머니순대집, 신순자순대집), 1990년에는 4곳, 1998년에는 20곳, 2007년에는 28곳으로 계속 증가했다. 그러다가 2010년 이후 글로벌 경기 침체로 순대시장도 타격을 받아 순대집이 감소하기 시작하여 2015년 2월 10일 현재는 25곳이 운영되고 있다고 한다.

〈표 1〉 연도별 병천장터 순대집 개설 현황

연 도	1942	1950	1960	1970	1980	1990	1998.12	2007.6	2015.2
순대집수	3	3	3	3	6	4	20	28	25
순대집 상 호	청화집 충남집 병천집	청화집 충남집 병천집	청화집 충남집 병천집	청화집 충남집 병천집	청화집 충남집 병천집 정갑계순대집 전병소씨 어머니순대집 신순자순대집 (아우내순대)	청화집 충남집 연하식당 돼지네식당 (병천집)	청화집 충남집 돼지네식당 연하식당 장터순대 시장순대 아우내순대 소문난순대 고향순대 전통순대 병천순대 먹거리순대 할매순대 아바이순대 옛날순대 병천민속 순대 병천토종 순대 황토방순대 병천참순대 병천집순대	청화집 충남집 돼지네식당 연하식당 장터순대 시장순대 아우내순대 소문난순대 고향순대 전통순대 병천순대 먹거리순대 할매순대 옛날순대 병천민속순대 병천토종순대 황토방순대 병천참순대 병천집순대 병천가마솥순대 맛고을순대 명가현모병천순대 오가피순대 용식이네더덕순대 엄나무순대 순대마당 시골순대 형제순대	청화집 충남집 돼지네식당 장터순대 시장순대 아우내순대 고향순대 전통순대 먹거리순대 할매순대 옛날순대 병천토종순대 병천참순대 병천집순대 병천가마솥순대 맛고을순대 명가현모병천순대 아우내더덕순대 엄나무순대 자매순대 부부순대 한방순대 고모내순대 아우내형제순대 쌍둥이네순대

※ 자료 : 윤병로(73세), 박풍자(67세), 이경란(55세), 이복례(70세) 증언

병천 시장에 순대집이 가장 많이 분포하고 있던 2007년 6월 30일 현재 병천시장에는 무려 28개의 순대집이 성업하고 있었다. 이제 병천 순대는 체인점이 전국적으로 골고루 분포되어 있어, 전국적으로 유명한 천안의 특색음식으로 자리 잡고 있다고 한다.

〈표 2〉 2007년 6월 30일 현재 병천 순대집 개설 현황

일련 번호	상 호	위 치	대 표	허가 시기	월 매출량(kg)	월 매출액(만원)	비 고	연락처
1	청화집순대	병천4리 167-6	이경란	1968.8.14	1,500	1,050	전통문화가정 (인증번호 3)	564-1558
2	충남집순대	병천3리 146	이정애 (오호준)	1997.8.3 (2005.8.2)	5,400	4,500	전통문화가정 (인증번호 2)	564-1079
3	돼지내순대	병천3리 166-16	이인희	1988.10.26	1,300	1,200	청화집 작은집	564-1077
4	시장순대	병천3리 173-7	김희명	1991.11.14	2,000	1,800	병천순대협회 충남	564-3442 (011-459-6157)
5	아우내순대	병천리 113	박순자 (손상기)	1993.9.28	7,200	6,000	병천순대협회 회장	564-1242
6	전통순대	병천리 289-13	강인숙	1995.11.29	500	450		555-0448
7	먹거리순대	병천2리 171	손완기	1996.4.3	비공개	비공개		564-2544
8	할매순대	병천1리 210-3	최미옥	1997.1.6	600	600		561-0177
9	옛날순대	병천리 190-3	이재옥 (한효민)	1997.4.1	3,600	3,000		564-9090
10	장터순대	병천리 174-17	오세용	1997.5.2	1,800	1,500		564-5949
11	병천토종순대	병천3리 173-9	박향숙	1997.10.5	300	300		564-1490
12	황토방순대	병천리 205-2	윤석례	1998.1.8	1,300	1,200	(주)병천아우 식품 운영	567-8588
13	병천참순대	병천리 289-13	신춘순	1998.3.15	1,800	1,500		561-0151
14	병천집순대	병천리 173-17	김선한	1998.9.28	600	600		561-1767
15	한방순대	병천2리 211-2	박상혁	1999.8.1	비공개	비공개		555-9833
16	원조자매순대	병천리 209-1	오호재	1998.10.20	1,800	1,500	충남집 작은집	555-2992
17	병천본가 순대집	병천2리 209-1	임현자	1999.4.22	900	750		564-1631
18	대가전통 순대집	병천리 209-1	이증자	1999.4.26	1,800	1,500	가수 이효리의 고모집	555-3359
19	부부순대	병천리 209-1	정해연	1999.6.2	4,000	3,600		555-1912
20	병천가마솥	병천3리 168-12	박덕순	2001.2.24	600	600		561-8298
21	맛고을순대	병천1리 289-14	장석분	2001.10.29	1,600	1,500		564-1270
22	명가현모병천 순대 분점	병천리 190-12	박성희	2002.3.28	3,000	2,100	나눔식품 운영	564-2580
23	오가피순대	병천1리 211-2	김경자	2002.10.18	2,000	1,400	순대제일집 50여 개 운영	555-8060
24	용식이네 더덕순대	병천리 234-9	김영수	2003.6.4	600	1,500		567-1127
25	엄나무순대	병천리 234-9	이주호	2003.6.21	2,500	3,000		568-5561
26	순대마당	병천리 209-3	노은우	2004.2.10	1,800	1,600		557-0234
27	시골순대	병천5리 168-4	우금자	2005.9.27	650	600		564-8389
28	형제순대	병천리 155-1	배봉덕 (손인기)	2007.5.1	150	150		522-0033

※ 먹거리순대, 아우내순대, 형제순대 주인들과 청화순대, 돼지내순대 초기 주인들은 서로 형제지간이라고 함

※ 병천순대협회에 가입한 순대집이 25개, 가입하지 않은 순대집이 3개라고 함

※ 자료 : 아우내 시장에 개설되어 있는 28개 순대집 대표와 종업원들을 통해 조사 정리한 것임.

게다가 순대집마다 손님들을 한 명이라도 더 끌어들이기 위해 오가피순대, 엄나무순대, 디덕순대, 한방순대 등으로 다양하게 특화된 별미 메뉴(Menu)들을 선보이면서 성업을 하고 있어 앞으로도 병천 순대 매상고는 해마다 증가할 것으로 예상되고 있다.

아우내(伊川) 장터 순대골목에서 넓은 주차장을 확보하고 영업을 하고 있는 아우내 순대집, 먹거리 순대집, 명가현모병천순대집, 한방순대집 등은 요즈음 하루 평균 200-300여 명(주말 500-800여 명)의 손님들이 찾아와 매상고가 많이 오르고 있다고 한다.



(사진 2) 천안시 동남구 병천면 아우내 장터 순대거리 모습

실제로 조선일보 2005년 7월 15일자 보도인 "유관순 만세운동 천안 아우내 장터 순대촌 변신 : 하루 1만여 명 병천 순대 여행"에 의하면, 최근 수도권 전철이 천안까지 연장 개통되면서 아우내 장터 순대집을 찾는 손님들이 부쩍 늘었다고 한다. 특히 노인들이 전철을 공짜로 타는 혜택을 이용, 수도권에서 천안까지 와서 순대 국밥으로 점심을 먹고 바람을 쐬다 돌아가고 있어 손님이 많이 늘었다고 한다. 아우내순대집 종업원 김명완(金命琬, 39세)씨의 증언에 의하면, "노인 손님만 하루 수십 명에 이른다"며, "점심 때에는 문 밖까지 줄을 설 정도로 손님이 많다"고 한다.

〈표 3〉 2015년 2월 23일 현재 병천 순대 체인사업체 현황

회 사 명	위 치	창업시기	대 표	종업원수	점포수	관련 순대집	비 고
(주)병천아우내 식품	충남 천안시 수신면 발산리 1번지	1998.3.5	윤석정	50명	188	황토방순대	자본금 5억 원 연매출액 70억 원 당기순이익 3억 6,500만 원(2013년)
나삼식품	충남 천안시 병천면 송정리 368번지	2005	박영규	10명	55	명가현모병천 순대	3년 전 폐업
오가피순대	충남 천안시 동면 동산리 286번지		조명제		50여개	오가피순대집	조사 불가

※ 자료 : 필자가 순대 체인사업체 관계자들을 통해 조사정리한 것임

그리고 최근 들어선 냉동순대를 공급하는 프랜차이즈 형태의 공장형 대형 순대집도 생겨났다고 한다. (주)병천아우내식품(황도방순대)은 1998년 3월 5일에 설립된 회사로 자본금이 5억 원이고 종업원이 50명인데, 정남진(鄭南進, 47세) 부장의 증언에 의하면 2015년 2월 20일 현재 전국 각 지역에 188개 체인점을 개설하여 영업을 하고 있어 2013년의 연간 매출액이 70억 원에 달하고 당기순이익이 3억 6,500만 원이나 되었다고 한다.

그 덕분에 아우내문화원 김성준(金成俊, 42세) 사무국장의 증언에 의하면, 2007년 6월 30일 현재 아우내 시장에 개설되어 있는 28개 순대집의 연간 매출액이 무려 80-90억 원으로 추정되었다고 한다. 그리고 병천순대협의회 김회명(金會明, 51세) 회장의 증언에 의하면, 2015년 2월 10일 현재 아우내 시장에는 25개의 순대집이 분포하고 있고, 연간 매출액이 무려 120억 원(2013년 현재 천안시 GRDP 18조 원)으로 추산되고 있어 지역경제 활성화에 많이 기여하고 있다고 한다.

### 3. 병천 순대의 웰빙명품화와 시장확대 전략

천안시 지역경제과와 웰빙병천순대명품화사업단(단장 : 상명대 양용준 교수)이 침체된 천안지역 지역경제를 활성화시키기 위해 천안시의 식품산업 중장기 발전계획에 따라 다각적인 병천순대 매출 증대 전략을 마련해 실시하고 있다.

#### 1) 병천 순대의 웰빙명품화 전략

천안시 지역경제과와 웰빙병천순대명품화사업단은 병천 순대의 명품화를 위해 국비 15억 원, 도비 4억 원, 시비 8억 원과 자부담 3억 원 등 총 30억 원을 들여 병천 순대의 표준화와 과학화, 생산 유통 전문인력 양성, 냉장·냉동창고 건립 및 순대생산설비 구축, 웰빙 명품화 R&D 사업, 표준생산기반 및 HACCP(위해요소 관리기준)시스템 조성, 저온유통체계인 콜드체인(Cold Chain) 시스템 차량 도입, 천혜의 자연에서 생산되는 친환경 양배추 및 양념류, 젓갈 등 지역에 산재한 웰빙자원의 통합 및 생산이력제 시스템 구축, 연면적 610㎡ 규모의 순대 가공공장 건설 등 다양한 사업을 전개하고 있다.

#### 2) 병천 순대의 시장 확대 전략

천안시 지역경제과와 웰빙병천순대명품화사업단은 병천 순대의 시장 확대를 위해 우선 먼저 충남도와 세종시의 각종 주요 행사에 5,200여만 원을 투입하여 시식회를 개최하고 병천순대의 맛과 질을 지속적으로 홍보하고 있다. 그리고 누구나 검색해 볼 수 있는 병천 순대 홈페이지 구축, 병천 순대 가맹점 전국으로 확대, CJ오쇼핑 판매, 삼성 에버랜드와 집дан급식소 판매, 병천 순대 프랜차이즈 설명회 개최, 병천 순대의 영양성분을 과학적으로 분석하여 소비자들에게 홍보, 공장견학과 병천순대거리 탐방 프로

그랜 마런, 미국 뉴욕진출 1호점 개점, 병천 순대 브랜드 개발, 히메지 오뎅조합과 재일본 대한민국 민단과 MOU 체결, 히메지음식박람회에 병천 순대 출품, 공동생산과 공동마케팅, 병천 순대 독점배타적 상표권 획득, 유통·판매 전문가 및 경영 마케팅 교육 등 다각적인 대책을 마련해 실시하고 있다.

특히 천안시와 웰빙병천순대명품화사업단(이하 병천순대사업단)이 2011년 1월 병천지역 내 12개 업소를 중심으로 '(주)병천순대' 법인을 설립하고 향토산업발전을 위해 천안시 병천면에 밀집된 병천 순대를 전국적으로 확산, 대중화하기 위해 2014년 5월 연면적 610㎡ 규모에 30억 원을 투입, 생산시설을 완비하고 제품개발과 본격적인 대량생산에 돌입하고 국내외에 다각적으로 홍보를 하고 있어 언론의 주목을 받고 있다.

그리하여 천안의 특산물인 병천 순대는 조만간 대중화의 결실을 맺어 머지않아 국민순대로 자리매김하여 천안의 지역경제 활성화에 크게 기여할 것으로 기대되고 있다.

## 4. 병천 순대의 관광자원화 방안

백석대학교 법정학부 김춘식 교수는 2005년 12월 10일 단국대학교 국제회의장에서 개최된 천안포럼에서 발표한 논문인 「지역 문화유산의 관광자원화 방안 : 목천·병천 지역을 중심으로」에서 병천 순대의 관광자원화 방안의 하나로 손님들이 순대집을 가장 많이 찾고 있는 계절에 아우내 장터 순대축제를 개최하는것이 좋다는 의견을 제시한 바 있다.

그리고 이 축제에서는 거리 퍼레이드, 순대 만들기 체험, 순대 먹고 만세 크게 부르기 대회, 순대속 빨리 넣기 대회, 전통 순대 조리법 재현 등의 프로그램을 운영하면 좋겠다는 제안을 한 바 있다.

그런데 김춘식 교수의 이런 제안은 자칫 잘못하면 예산을 낭비할 가능성이 높다고 본다. 왜냐하면, 이미 매년 5월 5일 아우내 시장에서 개최하는 아우내 단오축제와 매년 가을에 구천안시 일원에서 개최되는 흥타령축제 등 각종 지역 행사에서 병천 순대를 지역의 특색 음식으로 전시 판매하고 있어, 행사가 중복되기 때문이다.

따라서 필자의 생각으로 병천 순대 축제를 별도로 운영하지 않고 기존의 연례 행사인 봉화제, 아우내 단오축제, 흥타령축제의 일환으로 병천 순대를 홍보하고 판매할 수 있는 다양한 프로그램을 개발해 운영하는 것이 바람직하다고 생각한다.

그리고 천안시 문화관광과에서 제작 배포하는 각종 관광안내 책자와 팸플릿에 천안시 특색음식인 병천 순대의 특이한 맛과 영양분은 물론 제조과정과 원조 순대집의 유래 등을 자세히 소개하는 것이 좋다고 생각한다.

또한 아우내 장터의 순대거리는 경부고속도로 목천 IC에서 자동차로 10여 분 거리에 위치해 있고, 최근엔 수도권 전철이 천안까지 연장 개통되는 등으로 교통이 편리하므로 독립기념관, 유관순 열사 유

적지, 상록리조트, 복지농도원, 새마을금고 연수원, 골프장(상록·우정·그랜드·TGV), 천안종합휴양관광단지 등과 연계해 관광휴양지로 개발하는 것이 좋다고 생각한다.

다행히도 천안시의 의뢰에 의해 충남전략산업기획단이 구상한 <2020 천안시 장기발전 기획안>에 따르면, 천안시는 앞으로 살기 좋은 지식기반경제도시로 발전시킬 계획인데, 특히 천안시의 동부지역인 목천면·병천면·북면·성남면·동면 지역은 역사·관광·휴양 중심의 문화 핵심 지역으로 특화해 육성시킬 계획이라고 한다.

그리고 천안시가 2007년에 수립한 관광종합개발 기본계획의 권역별 관광자원 육성전략에 의하면, 목천읍 운전리와 성남면 용원리 일대의 74만8020㎡에 민간자본 5,900억 원을 들여 자연환경과 관광자원, 온천 등을 이용한 중부권 최대 규모의 천안종합휴양관광단지를 조성할 계획이라고 한다.

앞으로 이런 계획들이 제대로 실천되지만 한다면 국내외의 수많은 관광객들이 아우내(伊川) 시장을 찾아와 병천 순대를 맛보게 됨으로써 병천 순대는 지역의 특색음식으로 더욱 더 확고히 자리 잡게 되고 판매고가 많이 증가함으로써 지역경제 활성화에 많이 기여할 것으로 기대되고 있다.

## 5. 나가는 말

1998년에 천안시의 특색음식으로 지정된 병천 순대는 다른 지방의 순대와 달리 돼지의 창자 중에 가장 기늘고 부드러운 소창을 사용하여 돼지 특유의 누린내가 적고 담백하다. 특히 병천 순대는 기름기를 걷어 낸 돼지뼈 국물에 순대를 넣어 끓인 순대국이 별미로서 진하게 우려낸 돼지뼈 국물이 병천 순대 특유의 담백하고 깊은 맛과 조화를 이루어 사람들의 입맛을 돋구는 바람에 전국적으로 찾는 사람들이 많아 천안시의 대표적인 향토음식으로 자리잡고 있다.

2015년 2월 10일 현재 아우내(伊川) 장터에는 무려 25개의 순대집이 성업 중에 있어, 봄과 가을의 주말에는 아우내(伊川) 시장이 순대를 찾는 손님들로 활기를 띄고 있다고 한다. 특히 매년 3월 1일 개최되는 봉화제 행사 전후에는 아우내(伊川) 시장 순대 골목의 순대집들이 손님들로 꽉 들어차 즐거운 비명을 지르고 있다고 한다.

그런데 최근 병천 지역에도 부동산 투기 바람이 불어 땅값이 많이 상승하는 바람에 순대집들이 개인적으로 주차장을 마련하기 힘들다고 한다. 그리고 병천 순대집들을 찾는 손님들이 병천 순대 골목에 주차장이 완비된 순대집을 선호하는 경향이 있어, 주차장을 완비하지 못한 기존의 순대집들은 상대적으로 매출액이 떨어져 울상이라고 한다.

따라서 천안시 당국에서 외지 손님들을 위해 병천 시장 주변의 토지를 매입해 공용 주차장을 설치하고 무료로 개방하는 것이 좋다고 생각한다.

그리고 병천 순대의 원조는 <청화집>인데도 불구하고, 아우내 시장에서 순대집들이 25개나 성업하다



보니 판매 경쟁이 치열하여 원조집이 아닌데도 불구하고 간판에 원조집이라고 표기해 놓고 영업을 계속하고 있는 순대집이 여러 곳 있어 진짜 원조집인 <청화집>의 불만을 사고 있는 만큼, 천안시 당국이 <청화집> 이외에는 함부로 '원조'란 용어를 간판에 사용하지 못하도록 강력한 행정조치를 해야 한다고 생각한다.

또한 천안시가 정책적 차원에서 전국적으로 분포되어 있는 순대 체인점 직원들에게 감세·종업원 교육·교통 편의 제공 등 각종 혜택을 주어 병천 순대가 천안의 특색음식으로 확고히 자리 잡을 수 있도록 하고, 각종 대중매체(mass media)를 통해 병천 순대를 대대적으로 홍보하는가 하면, 아우내 장터 순대거리와 주변의 주요 관광자원인 독립기념관·상록리조트·유관순 열사 유적지·천안종합휴양관광단지 등을 연계하여 관광지로 개발함으로써 순대 매출액을 2015년 2월 현재 120억 원에서 150억 원 이상으로 대폭 늘려 지역경제를 보다 더 활성화해야 한다고 생각한다.

#### 참고문헌

- 신상구, “아우내 단오축제”, 아우내문화원, 1998.12. p.159-161.  
 김준기 역, “국역 대륙지”, 대한정판인쇄사, 2000.12. p.75.  
 김준기 편저, “아내장 순대: 우리 고장의 특색 음식”, 아우내문화원, 2002. 5.7. p.66-70. p.155.  
 김춘식, 「지역 문화유산의 관광자원화 방안-목천·병천지역을 중심으로」, 천안시민포럼, “지역 문화유산의 관광자원화 전략 토론회 자료”, 단국대 국제회의장, 2005.12.10. p.14-16.  
 임도혁, “유관순 만세운동 천안 아우내 장터 순대촌 변신 : 하루 1만 여 명 병천 순대 여행”, 조선일보, 2007.7.15.  
 이찬선, “천안종합휴양관광단지 기반조성 공사 내달 완료 : 투자지연 등 어려움 넘기고 99% 공정. 2009년에 4만㎡ 크기 워터파크 개장”, 대전일보, 2007.5.17.  
 이찬선, “천안 도약 2020 로드맵 나왔다 : 세종시-충남도 연계 장기발전제시, 4개권역 7개 부분별 기본구상 제시”, 대전일보, 2007.5.26.  
 김나영, “천안 병천당 : 천안의 역사와 명품 순대국이 한 자리에”, 천안·아산 내일신문 (제752호), 2007.6.16.  
 조문현, “천안종합휴양관광단지 조성공사 완료 : 사업비 1천억 원 투입 도로·주차장 등 마무리”, 신아일보, 2007.7.3.  
 우정식, “천안 병천 순대 명품화한다 - 30억 들여 시설·인력 확충”, 조선일보, 2011.1.12.  
 이찬선, “병천 순대 명품화 박차”, 대전일보, 2012.12.19.  
 김상준, “병천 순대 전국 사업화 첫 발 - 전국 체인점 100개 목표 ‘웰빙 명품 병천순대 프랜차이즈 설명회’”, 충청신문, 2014.3.28. 15면.  
 황진현·구재숙, “향토음식 고부가가치 식품산업 육성 지역경제 활성화 촉진 -병천순대 웰빙명품화사업단”, 대전일보, 13.3.28. 13면.  
 김한준, “병천 순대, 이제 국민순대 되겠네 - 천안시 대중화 노력 결실… 에버랜드·케이بل TV등 전국유통 임박”, 중도일보, 2014.8.21. 13면.

<본 글은 충남발전연구원의 연구결과와 일치하지 않을 수 있습니다>