RDA Interrobang (24호)
인터넷(www.rda.go.kr)에서는 컬러판으로 보실 수 있습니다.

작성 : 유선미박사 (031-299-0460)
김행란,최정숙,김하윤,황영

팔도음식 지리지(地理志)

- 한식 세계화의 숨은 보고(寶庫) -

2011. 6. 29. (제24호)

〈 **목 차** 〉

요 약
Ⅰ. 향토 음식 이야기 ····· 1
Ⅱ. 팔도음식 지리지 ····· 8
Ⅲ. 시사점 ····· 17

《 요 약 》

향토음식은 그 지역 농산물을 재료로, 고유하게 전승된 조리법으로, 지역 문화를 담으며 발전해 온 독특한 맛과 멋을 지닌 음식을 말한다. 향토음식은 제철 농산물로 건강을 유지하는 건강한 식생활이며, 향토음식의 대중화는 농특산물 판매가 촉진되고 외식산업과 연계를 통한 농촌지역 활성화 효과도 제공한다. 또한, 다양한 지역 문화를 고스란히 담아내고 있는 문화유산으로, 음식다양화의 소재로 활용되고 있으며, 푸드 투어리즘이 각광받으면서 농촌 관광 활성화를 위한 중요한 아이템이자 한식 세계화의 숨은 보고로도 인정받고 있다.

우리의 풍부한 식문화 유산, 향토음식을 찾아가는 팔도음식 지리지는 다음과 같다.

① **기전지방** : 북쪽은 산, 남쪽은 평야, 서쪽은 바다에 면하여 다양한 농수산물이 풍부하고, 새우젓국으로 간을 한 음식이 많아 깔끔·담백한 맛이 특징이다. ② **관동·영서지방** : 산과 바다의 음식이 모두 풍부하여 밭작물 음식, 해산물 음식이 발달되어 있고, 영서와 영동지방의 음식이 전혀 다른 형태로 보존되어 있는 것이 독특하다. ③ **호서지방** : 충북은 산이 많고 충남은 평야와 서해안을 접하고 있는 것이 특징으로, 이곳의 음식은 맛이 순하고 평범하며 꾸밈이 없고 재료 그대로의 맛을 살려 담백하다. ④ **호남지방** : 금강 아래의 지방으로 동쪽으로는 산에 닿고, 서해와 남해에 인접하며, 우리나라 제일의 곡창지대가 있는 음식문화 요지로서, 젓갈과 장아찌 등이 발달하고 간이 다소 강하며 고춧가루를 많이 쓰는 것이 특징이다. ⑤ **영남지방** : 따뜻한 날씨로 인해 짜고 매운 맛이 특징으로, 고춧가루를 많이 넣은 양념을 사용하고 재료의 향이 강한 음식이 발달했다. ⑥ **제주도** : 한라산과 바다가 함께 하여 쌀음식 보다는 잡곡과 풍부한 해산물로 이루어진 음식이 많은 것이 특징이다. ⑦ **해서지방** : 황해도는 평야, 강, 바다, 산을 두루 면하여 다양한 요리가 존재하고, 짜지도 싱겁지도 않은 적당한 간을 한다. ⑧ **관서, 관북지방** : 평안도는 지리적 특징으로 풍부한 음식문화가 발달해 왔으며, 함경도는 우리나라 최고 산악지대로서 소박하고 간결한 것이 특징이다.

풍부한 우리의 향토음식 자원을 한식 세계화의 주역으로 발굴하기 위해서는 우선 (1) 향토음식의 경제적·문화적 가치를 재조명, 그 중요성을 공감하는 것이 중요하다. (2) 지역별로 산재한 향토음식과 스토리를 통합하여 체계화하고, 활용가능 한 자원으로 승화시켜야 한다. 또한 전통 지식 자원으로서 국제적 권리를 확보하는 것도 시급하다. (3) 지자체별로 추진되고 있는 향토음식 관련 사업을 사후품질 관리 시스템 도입 등 체계화하고 내실화하여 지속가능한 사업으로 육성하고, (4) 한식 세계화의 새로운 Inbound 전략으로서 향토음식을 적극적으로 활용하는 지혜도 필요할 것이다.

Ⅰ. 향토음식 이야기

향토음식이란?

□ 지역의 특산물을 이용하여 고유하게 전승된 조리방법에 따라 만든 음식으로 그 지역의 문화적 특징도 반영

○ (**재료**) 지역 농산물을 이용하는 것이 기본으로, 이는 건강과 경제성을 고려한 현대의 로컬푸드 운동과도 일맥상통

- 맛과 건강을 위해 제철 농산물로 요리하는 향토음식의 신토불이 정신은 약식동원(藥食同原)이라는 우리의 음식문화를 대변

○ (**조리법**) 지역마다 지리적 특성에 의해 고유의 조리법이 만들어지며 이로 인해 지역만의 음식이 탄생

- 내륙과 해안에는 각기 다른 조리법이 존재하며, 문화의 유입이 활발한 곳에는 다양한 방법이 혼합된 독특한 조리법이 존재

○ (**문화**) 흔한 재료를 사용하더라도 생활형태, 종교와 문화, 의례 등이 반영되면 독특한 향토음식으로 변신

- 향토음식에는 풍습에서 금기시되는 식재료, 특별한 의미가 있는 조리법 등이 존재



(재료) 영광굴비



(조리법) 오징어 순대



(문화) 두텁떡

우리만의 재료

□ 향토음식은 무엇보다 그 지역에서 나는 제철 농산물을 이용한다는 데에 가장 큰 매력과 특징이 존재

○ 제철 농산물은 쉽게 구할 수 있으며 그 곳의 지리적·기후적 특성에 알맞아 가장 경제적이고 품질도 좋은 재료

- 프랑스 게랑드의 천일염처럼 천혜의 자연환경을 바탕으로 얻어진 재료들은 향토음식의 숨겨진 비밀

□ 자연이 선물한 '최고의 재료'를 사용한 향토음식은 품질의 우수성을 인정받으며 높은 가치를 획득

○ 풍부한 일조량과 적정량의 강수량, 일교차 등 포도 생산에 최적의 환경을 보유한 프랑스 보르도 지방의 와인은 세계적인 특산품

- 보르도 와인의 우수한 품질이 알려지면서 보르도라는 지명 자체가 와인 품질의 보증수표와 같은 의미를 획득

○ 여수의 돌산 갓김치는 따뜻한 해양성 기후와 많은 일조량, 알칼리성 토양이 만들어낸 톡 쏘면서도 부드러운 맛에 비밀이 존재

○ 영광 법성포는 습도, 일조량, 북서풍 등, 조기를 말리기에 최상의 기후조건을 형성하여 영광굴비라는 명품 굴비를 탄생

최고의 포도로 최고의 와인을, 로마네 꽁띠

▷ **포도 재배에 최고의 환경을 지녔다는 부르고뉴 지방의 포도로 만든 프랑스 대표 와인**

- 프랑스 동북부 부르고뉴 지방 본로마네에서 수확한 포도로만 양조하여 최상급 품질을 자랑
- 생산량은 연간 6~7만병으로, 현재 2000년산 로마네 꽁띠는 프랑스에서 1병에 130만 원 정도



특유의 요리비법

□ 향토음식에는 고유의 조리법, 가공법이 존재하는데, 이는 지역의 환경에 적응을 해 나간 지혜의 산물

○ 지역의 기후에 따라서 신체 대사량, 입맛, 소화율 등이 영향을 받기 때문에 지방마다 각기 다른 조리법이 발달

* 더운 지역은 에너지 보충과 입맛을 돋우기 위해 기름과 향신료를 많이 쓰고, 추운 곳에서는 추위를 잊기 위한 독한 술이 특징

○ 지리적 약점이나 계절적 한계를 극복하기 위해 그 지역에 맞는 저장·가공기술도 발달

□ 자연과 그 지역 생활에 적응하며 만들어진 다양한 향토음식들은 점차 그 고장을 대표하는 음식 문화로 자리매김

○ 악천후를 이겨내기 위해 강한 향신료를 사용한 중국의 사천요리는 맵고 자극적인 요리의 대명사

○ 경북 내륙지역인 안동의 간 고등어는 해안가 영덕에서 안동까지 고등어를 상하지 않게 운반하려고 염장한 것에서 유래

○ 작은 크기로 반찬을 곁들여 먹는 충무김밥은 충무(통영)의 더운 날씨에 상하지 않도록 만든 어부들의 도시락에서 유래

- 온도가 높아 음식이 잘 상하기 때문에 김밥 속 대신 반찬을 따로 싸고, 일하면서도 먹을 수 있어야 하기에 작은 크기로 만든 것

		
중국 사천요리	안동 간 고등어	충무김밥

문화가 양념으로

□ 향토음식은 그 종류부터 이름, 먹는 법과 시기, 조리법 등 전반에 문화와 풍속 등이 버무려져 있는 것이 특징이자 매력

○ 종교적 행사나 의례, 지역 축제 등에 따라서 독특한 재료 혹은 조리법으로 만든 향토음식이 탄생

○ 향토음식의 탄생 배경에 스며들어 있는 이야기와 그 지역 문화는 이제 하나의 문화적 자원으로 자리매김

□ 문화와 역사를 듬뿍 담고 있는 향토음식들은 먹는 맛에 이야기를 얹어 먹는 사람에게 색다른 기분을 선사

○ 간장으로 간을 하는 독특한 비빔밥인 헛제삿밥은 제사음식을 먹고 싶어 가짜 제사를 지내던 유생들의 재치를 함께 비벼먹는 재미

- 부산사람들이 여름에 즐겨먹는 밀면은 한국전쟁때 피난왔던 이북주민들이 고향을 그리워하며 만들어 먹던 것이 정착

○ 설렁탕은 임금이 선농단에서 풍농을 기원하는 제사를 지내고, 소고기국을 백성에게 나누어 준 데에서 유래

- 백성을 사랑하는 임금의 마음이 우러나 있는 설렁탕은 그 맛에 더하여 역사를 느낄 수 있는 향토음식

하나의 독특한 식문화로 자리 잡은 사찰음식

▷ **승려들의 수행을 위해 절에서 먹던 사찰음식이 이제 하나의 향토음식으로 발전**

- 고기를 사용하지 않고 파, 마늘 등의 오신채를 금하며, 시원하고 깔끔, 담백한 맛이 특징
- 지리산 화엄사의 갓김치와 김부각, 여천 흥국사의 쑥떡과 머위탕, 합천 해인사의 고수나물무침이 유명



건강한 식생활에 기여

□ 향토음식은 대표적인 로컬푸드이자 슬로 푸드로서 제철 특산물로 건강을 유지하는 약식동원(藥食同原)의 음식문화로 재인식

○ 최근 농산물의 안전성에 대한 문제가 제기됨에 따라 안전하고 건강한 음식 문화 운동이 대두

* 로컬푸드(local food)란, '농장과 식탁과의 거리(food mileage)'를 줄여 식품 안전을 보장하고 친환경적 삶에 기여하고자 하는 식생활 문화

* 슬로푸드(slow food)는, 패스트푸드에 반대되는 개념으로 지역의 특산 재료를 사용한 전통적 식생활 문화를 지키기 위한 운동에서 유래

○ 그 지역에서 생산된 신선하고 품질 좋은 제철 농산물을 사용한다는 점에서 건강한 먹거리라는 점이 부각

- 즉, 나고 자란 곳의 재료로 그곳의 음식을 먹는 것이 건강하다는 신토불이(身土不二)의 식생활

농촌 경제 활성화 효과

□ 향토음식의 대중화는 농특산물 판매 촉진, 고용창출, 외식산업 연계 등 농촌지역 경제 활성화에도 기여

○ 향토음식산업은 외식산업의 한 형태로 관련 산업과의 연계 등을 통해 지역농업 발전과 지역 내 경제순환을 촉진

- 함양군은 인공 숲인 '상림' 옆에 연꽃단지를 조성한 뒤, 직접 개발한 연잎음식 전문점을 운영하거나 대도시 음식점에 연잎밥을 공급

- 돌산의 갓김치가 인기를 끌면서 여수의 돌산 갓과 갓김치가 유발한 지역경제 소득은 약 60억 원에 달할 것으로 추정

* 여수 돌산의 갓김치를 판매하는 **(주)전라도 백서방김치**는 '09년 700여 톤의 김치를 생산하여 20억 원가량의 매출수익을 달성

다양한 식문화 보존

□ 향토음식은 그 나라 곳곳의 다양한 지역문화를 담아내고 있는 중요한 문화유산

○ 향토음식의 지역별 다양성은 그 나라의 식문화를 풍부하게 유지시켜주는 기능을 제공

- 비빔밥만 해도 특산 재료와 조리법 등에 따라 해초, 육회, 산채, 해물 비빔밥부터 헛제삿밥, 칠보화반 등 다양한 종류가 존재

- 국수 역시 재료에 따라 메밀국수, 칡국수, 난면국수 등, 제조 과정에 따라 칼국수, 껄뚜국수, 올챙이국수 등 다양한 형태가 존재

○ 향토음식의 맛부터 조리법, 가공법 등은 인간이 환경에 적응해 온 과정을 고스란히 반영한 지혜의 결정체

다양한 비빔밥 헛제삿밥 해초비빔밥 칠보화반			
다양한 국수 멸치말이국수 콧등치기국수 망향 비빔국수			

□ 교통이 발달하여 지역 간 교류에 제약이 줄어든 현재에는 다양한 외식 산업과 식문화에 활용

○ 춘천 닭갈비나 막국수, 마산 아귀찜 등 향토음식은 현재의 외식산업에 있어서 중요한 소재

- 조리법의 정통성, 식재료의 안전성 등의 이미지를 제공하기 때문에 외식산업 소재로서 높은 가치를 보유

문화・관광 자원

□ 그 지역의 자연, 지리적 특징, 문화에 맛까지 더해진 향토음식은 농촌 관광 활성화를 위한 중요한 아이템

○ 음식을 찾아 여행을 떠나는 푸드 투어리즘(Food Tourism)이 각광받으면서, 향토음식의 농촌 관광 활성화 효과에 관심이 집중

- 향토음식은 기후와 지리적 조건을 반영하고, 그 고장만의 조리법, 식문화 등을 포괄하는 종합적 문화관광 자원

* 호텔스 닷컴 설문조사 결과, 우리나라 여행자 98%가량은 “여행지에서 현지 음식을 반드시 맛보고, 이를 여행의 큰 즐거움이라고 생각 한다”고 대답

□ 한류드라마, K-pop 등 소프트 파워의 중요성이 강조되면서, 국가 문화 자원으로서 향토음식의 가치가 재인식

○ 이질적 문화를 대할 때 음식은 비교적 쉽고 편하게 접근할 수 있어 문화 수출에 있어서 중요한 전략적 자원

○ 향토음식의 문화성, 고유성, 다양한 이야기 등은 한식 세계화를 위한 풍부한 자원으로서 가치를 보유

- 한식 세계화를 통하여 문화 세계화뿐 아니라 관광, 외식, 농산업 등 관련 산업의 동반 성장도 가능

역사 속 밥상이 되살아 난다!

▷ **스토리가 있는 향토음식을 문화관광 사업과 연계한 외식상품화하는 사례가 증가**

- 경남에서는 임진왜란 때 **이순신** 장군의 밥상을 복원한 ‘이순신 밥상’을 관광 상품으로 개발
- 충남에선 소설 상록수 배경인 당진의 해산물로 만든 ‘상록수 밥상’과 추사 **김정희**가 즐기던 음식으로 구성된 ‘추사밥상’ 등을 개발



추사밥상

Ⅱ. 팔도음식 지리지

우리 음식문화의 보고(寶庫)

□ 예로부터 내려오는 향토 음식은 지리적 특징으로 인해 서로 다른 농산물과 문화가 만나 고유의 음식문화로 정착

○ 서울・경기권 : 왕실과 조정이 위치하여 전국의 물산이 집합되므로 다양하면서도 깔끔하고 담백

○ 강원・경상권 : 태백산맥과 동해안의 특산물인 산채류, 해산물이 특징으로 경상권은 양반, 종가의 음식문화가 특징

○ 충청・전라권 : 서해안과 남해안의 풍부한 해산물, 산악지방의 나물류, 장류 등 다양한 음식이 존재

○ 이북 5도권 : 개성과 평양을 중심으로 한 음식과 산악지대 특유의 소박함이 묻어나는 음식으로 대별(大別)

팔도음식 지리지



* 그림 : 농촌진흥청 디자인팀 제공

기전(畿甸)지방, 서울・경기도

□ ‘기(畿)’란 우리나라에서는 서울을 둘러싼 땅을 말하며 원래 중국에서 북경(北京) 등 수도를 중심으로 5백리 이내의 땅을 의미,

○ 북쪽은 산악지대이고, 남쪽은 한강과 임진강이 흐르는 평야지대이며, 서쪽은 바다에 면해 곡류, 육류, 어패류가 풍부

- 양평 더덕・산나물, 여주・이천・김포 일대의 쌀, 여주 고구마, 시흥 오이, 강화 인삼, 순무, 밴댕이젓, 수원 소고기 등이 유명

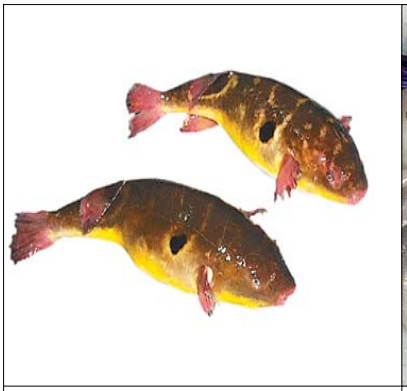
○ 음식의 특징은 짜거나 맵지 않고, 새우젓국으로 간을 한 음식이 많아 깔끔하고 담백

- 두텁떡, 여주산병 등 떡류, 공릉장국밥 등 국밥류, 임자수탕, 감동젓찌개 등 찌개류, 이천게걸무김치 등 반찬류가 존재

* 설렁탕, 육개장, 너비아니, 무교동낙지, 장충동족발, 청진동 해장국, 수원・이동갈비 등 전국적으로 전파된 음식의 본고장

□ 다양한 출신지의 인구가 살고 있는 대도시가 많아 건강한 식단인 향토음식이 보급되기 쉬운 조건

○ 남양주시의 농가맛집 ‘구암 모꼬지터’가 향토음식에 고종의 이야기를 담아 개발한 ‘고종쌈밥’과 ‘맥적’은 방문객들에게 호평

		
임진강 황복	여주산병	공릉장국밥

관동(關東)·영서(嶺西)지방, 강원도

□ '關'이란 강원도와 함경도의 경계에 있는 철령(鐵嶺)의 동쪽과 서쪽을 의미하며, 영동(嶺東)과 영서(嶺西)는 대관령을 기준으로 나눈 명칭

○ 동쪽으로는 깊은 산악이 많고 서쪽은 다소 평탄한 지형이며 동해안과 인접하고 있을 뿐 아니라 한강과 낙동강의 발원지

- 감자, 옥수수 등 잡곡, 잣, 송이 등 산채류, 한우 등과 동해안의 해삼, 놀래기 등이 유명

○ 전통문화의 특색이 깊이 남아 있는 점과 영동과 영서지방이 각기 다른 형태의 음식문화을 보존해온 것이 특징

- 국수와 밥이 혼합된 메밀국죽, 해장국으로 인기가 높은 곰칫국, 송강 **정철**이 이름 붙인 민물고기 꾹저구탕 등이 대표적

* 감자밥, 감자옹심이, 올챙이국수, 묵밥, 춘천막국수, 닭갈비, 도루묵찌개, 송이버섯 구이, 한치회, 쏘가리회, 초당두부 등의 본고장



감자옹심이



올챙이국수



꾹저구탕

□ 기존의 감자, 한우, 해산물 일색에서 휴양지라는 특성을 이용하여 강원 고유의 향토음식을 발굴하여 사업화하는 사례가 증가

○ 강릉의 농가맛집 '서지초가뜰'은 지방 고유의 일바라기 음식을 이용한 질상, 모내기밥 등의 음식을 발굴하여 상품화

호서(湖西)지방, 충청도

□ ‘호중(湖中)’이라고도 하며 옛날에는 호강(湖江)이라 불렸던 금강이 도 전체를 휘돌아 흐르기 때문에 붙은 이름

○ 북쪽은 깊은 산이 많고, 남쪽은 평탄하며 서해안과 접해 있을 뿐 아니라 한강과 금강이 흘러 다양한 산물들이 존재

- 복숭아, 자두, 인삼, 호두, 생강, 구기자 등의 농산물과 굴, 대하, 새조개 등 해산물의 주산지

○ 음식의 맛이 순하고 평범하며 꾸밈이 없고 재료 그대로의 맛을 살려 담백한 것이 특징

- 민물고기로 만든 생선국수, 홍합밥, 게로 담근 김치 호박게국지, 나박김치냉면, 넙치로 끓인 아욱국 등이 대표적인 향토음식

* 누룽지인삼닭죽, 병천순대, 밀국낙지탕, 엄나무삼계탕, 도리뱅뱅이 등의 음식과 우렁쌈장 등 독특한 장류 그리고 한산소곡주, 연엽주 등 명주(名酒)의 본고장

□ 천안삼거리는 영호남의 물류가 만나던 곳으로, 현재도 호남, 경부, 서해안 등 주요 도로가 지나가는 교통의 요충지라는 장점이 존재

○ 안면도, 천수만 관광객들이 즐겨찾는 태안 ‘곰섬나루’는 함초 간장게장, 우럭젓국 등으로 유명한 농가맛집



생선국수



홍합밥



호박게국지

호남(湖南)지방, 전라도

□ 금강아래 지역을 일컫는 말로, 전라(全羅)라는 명칭은 고려 현종때 전주(全州)와 나주(羅州)의 머리글자를 합하여 명명

○ 동쪽은 소백, 노령산맥과 잇닿아 있고 서해와 남해에 인접해 있을 뿐 아니라 우리나라 제일의 곡창지대가 있는 음식문화의 요지

- 조기(굴비), 낙지, 김 등 해산물, 인삼, 도라지 등 특용작물, 고구마, 보리 등의 밭작물 뿐 아니라 축산물과 각종 나물까지 다양

○ 좋은 천일염이 생산되어 젓갈, 장아찌 등이 발달하였으며 간이 다소 강하고 고춧가루를 많이 쓰는 것이 특징

- 어르신들께 좋은 무밥, 콩나물잡채, 밥도둑 갈치속젓, 다이어트에 좋은 팥잎된장국, 타 지역에 비해 발달한 나물요리 등이 존재

* 장아찌도 일반적으로 된장에 박는데 반해 순창은 고추장에 박아 만드는 차이가 있으며 흑염소탕 등 탕류와 홍어, 낙지호롱구이, 떡갈비 등 수많은 음식의 원류



굴비장아찌



이서양탕(흑염소탕)



홍어

□ 고장별로 차별화된 향토음식은 비빔밥, 갈비 등 획일화 되기 쉬운 음식산업에 새로운 활로를 제공

○ 최근 홍어삼합, 담양의 대통밥, 떡갈비 등이 전국으로 보급화 되고 있어 새로운 음식이 개발될 필요성이 증대

- 꿩을 주제로한 전북 완주의 '청산가든', 매실을 주제로 한 전남 광양의 '매화랑 매실이랑'은 푸드투어리즘의 주요 코스로 부상

영남(嶺南)지방, 경상도

□ ‘영남(嶺南)’이란 조령(鳥嶺), 죽령, 추풍령 등의 남쪽이라는 말로 일반적으로는 가장 중요한 조령 이남을 의미

○ 유교, 가야, 신라문화권으로 구성된 북쪽은 보수적인 양반문화가, 남쪽은 강단있고 꾸밈없는 서민문화가 발달

- 영덕 대게, 포항 과메기, 거제 멸치, 낙동강 은어, 의성 마늘, 군위 돼지, 풍기 인삼, 영양 고추, 기장 미역 등이 특산물

○ 여름철 더운 날씨로 인해 짜고 매운 것이 특징이며, 고춧가루를 많이 넣은 양념을 사용하고 재료의 향이 강한 음식이 발달

- 곤달비장아찌 등 약용식물음식, 모래무지매운탕 등 민물고기요리, 오미자 청 등 음청류, 다양한 떡과 면이 중요 자원

* 신라의 궁중문화, 안동의 양반문화, 다양한 종가음식 등이 어울려 이루어진 안동식혜, 언양불고기, 닭개장, 곶감, 수정과, 진주비빔밥 등 전통음식의 고장

□ 다양한 별미떡과 오미자청 등 음청류는 한국형 디저트, 당귀 등 산채류는 건강장수식으로 개발이 기대되는 향토음식

○ 김천 산채, 경산 대추, 구룡포 해산물, 봉화 송이 등에 종가문화의 스토리텔링 전략을 연계하는 움직임이 활발

- 경남 산청의 ‘남사예담촌’에서는 약선선비상차림을 개발하여 방문객들에게 선비들의 음식문화 체험기회를 제공



모래무지 쏘가리 매운탕



곤달비 장아찌



돔베기

제주(濟州), 제주도

□ 고려 고종때 탐라를 제주라 처음 부르기 시작하였으며, 호남지방으로 간주되어 오다가 1915년 제주도로 승격

○ 한 가운데 한라산을 중심으로 해안으로 갈수록 평탄해지는 지형으로 사방이 바다와 면해 있으며, 밭은 주로 해안가에 분포

- 자리돔, 갈치, 오분자기 등 다양한 어패류와 토종돼지, 한라산 고사리 등의 산채류가 주산물

* 여성들은 집안일과 바깥일을 도맡아 했으므로 조리법이 매우 단순하고 간단하다는 것이 특징

○ 물이 귀하여 보리 등의 잡곡이 주식이며 주로 해산물로 이루어진 반찬류 등 육지와 다른 독특함이 존재

- 호박갈칫국 등의 생선으로 끓인 국, 제주육개장 등 고사리를 활용한 음식, 깅이죽, 성게국 등 해산물음식, 오메기떡이 대표적

* 제주오겹살, 고기국수, 옥돔구이, 오분자기뚝배기, 전복죽, 자리돔물회, 자리돔젓, 돔베고기, 방어, 다금바리 등 생선회, 오메기술 등은 널리 알려진 제주도음식



오메기떡



깅이죽



호박 갈칫국

□ 한식세계화를 위한 좋은 입지조건을 가진 곳으로 특산물과 외국인의 입맛을 조화시키는 노력이 지자체를 중심으로 활발히 진행

○ 서귀포 '용왕난드르'의 보말수제비, 용왕정식은 외국인들과 올레길을 찾는 관광객에게 제주 고유의 음식문화를 전달

해서(海西)지방, 황해도

□ '해(海)'가 해주라는 설도 있으나 역사적, 지리적 위치를 고려할 때 예성강 하구의 벽란도를 의미한다는 설이 정설로 인정

○ 개성은 고려시대부터 궁중 음식이 전해 내려오며, 황해도는 평야, 강, 바다, 산을 두루 면하고 있어 다양한 요리가 존재

- 연백평야의 조는 알이 굵어 남부지방에서 보리와 같이 다양하게 이용되었으며 닭고기, 숭어, 인삼 등도 이름난 특산물

○ 서민음식은 짜지도 싱겁지도 않아 충청도 음식과 유사하며 개성은 보기 좋고 먹기 좋게 만드는 것이 특징

- 돼지고기에 볶은 밥을 그릇에 담아 각종 고명을 얹어 먹는 해주비빔밥, 기름에 튀겨낸 달콤한 우메기떡, 장연 꽈배기 등은 황해도의 명물

* 맵지 않고 시원한 김치, 평양냉면, 누름적, 개성 편수, 김치순두부, 되비지탕, 조랭이떡국 등의 본고장

□ 개성음식은 은은한 단맛, 짜지도 싱겁지도 않은 간, 아기자기한 장식과 다양한 식재료로 현대인 입맛에도 잘 맞는 향토음식

○ 서울 주변의 향토음식 문화가 비교적 단조로운 지역을 대상으로 특화할 경우 문화보존과 경제활성화의 1석2조 효과가 기대

- 고급 한정식 식당 중 일부는 개성, 황해도식 요리를 하고 있으므로 이와 차별화되는 황해도식 향토음식 전문 농가 맛집을 고려



연안식혜



해주 비빔밥



개성주악(우메기떡)

관서(關西), 관북(關北)지방, 평안도와 함경도

□ 관서는 평안도의 별칭으로 철령의 서쪽이라는 의미이며, 관북은 철령의 북쪽지방인 함경도를 의미

○ 평안도는 요충지인 평양이 있으며, 남쪽이 비교적 평탄하고 서해와 면한 지형으로 대동강도 있어 풍부한 음식문화가 발달

○ 함경도는 우리나라 최고의 산악지대이며 오랫동안 영토분쟁으로 어려운 삶이 이어져 소박하고 간결한 음식이 대부분

* 평안도는 가지, 배추, 닭, 숭어, 메밀, 녹두가 유명하며 함경도의 감자, 갓, 산채류와 동해안의 동태, 청어, 대구, 명란젓 등은 전국적인 특산품

□ 평안도는 음식이 풍성하고 특히, 겨울에 먹는 음식들이 푸짐하며, 함경도는 간은 짜지 않고 담백하나 양념을 강하게 하는 것이 특징

○ 가지로 만든 김치, 국밥인 평양온반, 물고기 대신 닭으로 만든 평양어죽, 늦가을에 지져내어 이듬해 늦봄까지 먹는 달달한 노치 떡 등이 별미

* 평안도의 김치는 주로 동치미이며 냉면용 동치미는 따로 담그는 것이 특징으로 꿩장국냉면과 동치밋국냉면, 가자미식해, 녹두지짐, 김치말이국수의 본고장

○ 함경도는 귀리밥, 기장취떡, 함경도식 고기국밥 가릿국밥, 동태에 속을 채운 순대, 게살로 끓인 미역국, 갓김치 등이 유명

* 감자·고구마의 전분으로 만든 함흥냉면, 회냉면, 가재미식해, 명태식해, 명란젓 등은 전국적으로 널리 알려진 함경도 음식


가자미식해


동태순대


가릿국밥

Ⅲ. 시사점

향토음식의 경제·문화적 가치 재조명

□ 향토음식은 지역 농산물 소비증대, 고용창출, 관광상품화 등 농촌 경제 활성화 수단으로 활용이 가능

○ 제철 농산물을 재료로 하는 향토음식의 활성화는 지역 농산물 소비확대 및 부가가치 증대에 기여

- 지역별로 차별화된 전통음식 전문점의 출현은 지역경제 활성화 뿐 아니라 농촌지역의 고용창출 효과도 존재

○ 주 5일제의 시행으로 농촌관광의 수요 확대가 예상됨에 따라 다양한 향토음식을 테마로 한 체험관광 상품 개발이 필요

- 지역축제, 농촌문화 관광 프로그램과의 연계를 통해 도시민에게 건강한 먹을거리가 포함된 여가선용의 기회를 제공

□ 식재료와 전통의 조리법 그리고 식문화 등이 포함된 향토음식을 국가의 대표적 문화상품으로 개발할 필요가 증가

○ 한식의 다양성을 부각시켜 국가의 이미지를 향상시킬 수 있는 전략상품으로 활용하는 방안도 고려

○ 제철 농산물을 활용한 향토음식으로 농장과 식탁과의 거리를 줄여 식품안전성에 대한 소비자 안심을 확보

○ 국민건강 증진의 수단으로 지역의 학교급식 및 푸드서비스용 향토음식 메뉴를 개발하여 대중화 및 상품화를 도모

* 농진청은 100가지 학교급식용 향토음식 대량조리법을 개발하여 보급('11)

차별화된 콘텐츠 발굴 및 국제적 권리 확보

□ 지역별로 산재해 있는 향토음식과 스토리를 발굴하여 활용가능 한 자원으로 승화시키는 노력이 필요

○ 구전음식, 고문헌에 기록되어 있는 음식을 우선적으로 발굴하고 D/B를 구축하여 향토음식의 대중화의 토대를 마련

* 농진청은 '99년부터 지역별 향토음식을 발굴, 정리하여 농식품 종합정보 포털(http://koreanfood.rda.go.kr)을 통해 서비스 중

○ 향토음식의 명칭, 조리법 등 우리의 전통 지식 자원의 국제적 권리를 인정받기 위한 노력도 필요

- 세계지적재산권기구(WIPO)를 통해 향토음식을 전통지식으로 인정받기 위한 라이브러리 구축을 추진

* 향토음식의 재료인 지역의 농산물을 '지리적 표시'에 등록하는 방안도 검토

향토음식 관련 사업의 체계화 및 내실화

□ 지자체별로 추진하는 향토음식 브랜드화, 프랜차이즈, 먹거리촌 조성 사업의 경우 콘텐츠 중심의 내실 있는 추진이 중요

○ 개발선정에만 급급한 일부사업으로 인하여 전체사업의 효과가 의문시 되는 상황을 방지하기 위하여 사후 품질관리 시스템을 도입

* 보르도 와인생산자협회는 유통되는 보르도와인의 품질을 분석, 품질이 미달된 제조업체는 제재를 가하는 철저한 품질관리 제도를 자체 운영

○ 향토음식 먹거리촌 조성사업의 경우 철저한 중장기적인 기획 사업으로 추진하는 것이 필요

- 거리 구성, 지역문화 연계, 입점 향토음식점 선정, 운영지원, 지속적 모니터링 등 종합적인 전략을 마련

한식세계화의 인바운드(Inbound) 전략으로 활용

□ 현지인의 입맛을 고려한 표준화라는 Outbound 전략과 더불어 한국을 찾는 외국인들을 위한 Inbound 전략으로 향토음식을 활용

○ 비빔밥 등 대표음식을 통한 한식의 세계화와 함께 지역별 향토음식을 통한 한식의 다양성도 소개

○ 향토음식을 활용한 Food tourism 개념을 도입하여 우리나라의 아름다운 풍경과 조화된 다양한 향토음식의 매력을 홍보

- 음식뿐 아니라 전통 재료, 조리방법, 지역의 전설 등 스토리와 문화가 결합된 문화 아이콘으로서의 가치도 부각

- 관광지 방문 위주의 프로그램에서 지역별 다양한 향토음식을 즐길 수 있는 맛 기행 상품도 개발

□ 단순한 전통의 맛을 고수하는 집뿐 아니라 퓨전화된 새로운 맛의 창조도 병행하여 다양한 기호에 부응

○ 지역에서 생산되는 독특한 제철 식재료와 전통의 요리법을 다양하게 적용하여 현대인의 취향도 만족시키는 노력이 필요

- 지역의 보편적 메뉴도 자기 집만의 독특한 맛을 개발하여 차별화를 시도하는 것이 중요

아파트 숲 속에서 즐기는 향토음식

▷ **경기도 김포의 농가맛집 '고가풍경'은 황해도 배천조씨 가문의 종부 김현숙 대표가 직접 운영하는 농가맛집**

- 고가(古家)를 식당으로 개조하여 박물관에 온 듯한 느낌의 인테리어와 김포의 농산물을 재료로 집안내림 음식인 명태식혜와 강화순무김치 등을 제공
- 모든 요리에 직접 발효시켜 제조한 식초를 사용하는 등 건강한 먹을거리를 선호하는 도시인에게 인기



통계로 보는 농업

도시가구 소비지출 구조

□ 연도별 변화 추이

(단위 : 천원/년/가구)

구 분	1990	1995	2000	2005	2010
소비지출(계)	7,238	13,502	17,806	23,107	27,750
식료품·비주류음료	**1,925**	**2,786**	**2,985**	**3,322**	**3,836**
주류·담배	110	173	252	337	328
외 식 비	576	1,469	2,219	3,153	3,491
의류·신발	711	1,245	1,203	1,479	1,779
주거·수도·광열	724	1,213	1,818	2,260	2,786
가정용품·가사서비스	433	637	618	820	1,060
보 건	452	790	980	1,345	1,831
교 통	573	1,482	2,229	2,747	3,224
통 신	158	326	932	1,617	1,663
오락·문화	451	857	1,091	1,273	1,555
교 육	596	1,378	1,994	2,726	3,682
숙 박 비	16	34	40	64	62
기타상품·서비스	512	1,112	1,446	1,965	2,453

□ 소득수준별 비교('10년)

(단위 : 천원/년/가구)

구 분	1분위	2분위	3분위	4분위	5분위
소비지출(계)	14,091	21,485	26,800	32,744	43,619
식료품·비주류음료	**2,883**	**3,379**	**3,751**	**4,195**	**4,973**
주류·담배	235	333	344	380	350
외 식 비	1,416	2,803	3,606	4,307	5,323
의류·신발	660	1,283	1,642	2,173	3,135
주거·수도·광열	2,249	2,575	2,765	2,782	3,557
가정용품·가사서비스	434	627	857	1,229	2,151
보 건	1,374	1,459	1,650	2,060	2,612
교 통	1,156	2,272	3,072	3,951	5,667
통 신	991	1,548	1,765	1,916	2,095
오락·문화	610	1,061	1,441	1,836	2,825
교 육	1,098	2,259	3,459	4,856	6,737
숙 박 비	10	38	52	81	130
기타상품·서비스	975	1,850	2,397	2,977	4,063

* 통계청 자료 재정리

* 농진청 기술경영과 황대용 제공