

제주 음식 산업 진흥을 위한 과제

제주연구원 책임연구원 고 철 수

[목 차]

1. 머리말
2. 음식 산업 개념 및 특징
3. 제주 음식 산업 한계
4. 정책 과제

1. 머리말

지역성과 전통성을 기반으로 한 향토음식은 지역의 원료와 조리방법을 사용해서 만든 음식으로 이를 산업화하는 것은 농산물의 소비와 고용 창출, 그리고 관광산업과의 연계 등 경제의 위기를 극복하는 지역발전 전략으로서 중요한 정책적 수단이 되고 있다.

음식 산업은 식재료 생산, 가공, 서비스 및 관광과 유기적으로 융복합화해 이를 산업화함으로써 개방화 시대 지역경제의 신 성장동력 창출 및 농수축산업의 성장을 견인하는 고부가가치산업이다. 국내는 물론 동북아 식품 시장이 지속적으로 확대되는 현실을 고려해 볼 때 동북아 물류·관광·미래 신산업의 중심지인 제주의 경우 그

성장 가능성은 매우 높다고 할 수 있다.

산업의 신성장동력산업으로서 부가가치를 제고하기 위해서는 지역의 전통 문화 자원과 연계하는 관광자원을 개발하고 이를 효과적으로 활용하는 맛 산업을 활성화 하기 위한 다양한 정책 방안을 강구할 필요가 있다.

제주의 향토음식도 한식의 세계화와 더불어 향토음식을 통한 관광 상품화로 해외 관광객들의 발걸음을 붙잡아야 할 시기이며 제주향토음식의 고유한 맛과 특성을 알 리고 관광객들에게 제주의 음식에 대한 우수성을 심어주기 위하여 제주 맛 산업에 대한 전략이 필요한 시점이다.

제주 음식 산업에 대한 현황을 파악하고, 제주 맛 산업의 문제점을 분석하여 제주 맛 산업의 관광자원화 및 외국인 관광객의 음식에 대한 불만요인을 해소하는 것은 매우 중요한 요소이다.

외국인 관광객이 증가하는 현 시점이야말로 지역향토음식의 체계적인 전략의 마련이 필요한 시점이며, 관광정책의 하나로 제주 맛 산업에 대한 기틀 마련함과 아울러 제주지역 맛 산업에 대한 경쟁력을 강화할 수 있는 방안을 강구할 필요가 있다.

2. 음식 산업의 개념 및 특징

1) 제주 음식 산업 개념 및 경영 실태

제주 음식에 대한 개념적 정의는 제주에서 주로 많이 생산되는 특산물 혹은 그 지역에서 생산된 재료를 사용하여 그것에 적합한 조리법에 의해 발전시킨 음식으로 일상생활에서 현재 섭취하는 모든 식품으로 정의할 수 있다. 따라서 제주의 맛 산업은 제주에서 생산된 재료를 사용하여 제주의 조리법을 이용한 음식을 개발하고 이를 산업화 하는 것이라 정의할 수 있다.

제주의 음식 산업은 성장세를 유지하고 있으나 산업구조의 영세성으로 인해 향후 지속적으로 성장하는 데 한계를 보이고 있으며, 외식업체는 대부분 가족 경영, 자영업 중심의 영세한 구조를 가지고 있다. 또한 제주의 외식업 관련 통계·정보 인프라, 인력 양성 시스템 등이 전반적으로 취약하여 인프라와 제도적 기반이 부족한 실정이다.

경영여건은 식재료비·인건비 상승 등 경영악화 요인에 따라 실질적인 외식업소 경영의 어려움 가중되고 있으며, 경제 불황에 따른 구매력 저하로 민간 소비지출은 둔화되고 있다.

최근 불황타개를 위해 인건비를 축소하는 경우가 많아 음식점 고용인력도 감소할 가능성 상존하고 있는 실정이다. 향후 경기회복 및 사업전망에 대해서도 부정적 인식이 팽배하며, 내수침체에 따른 소비심리 위축으로 외식업계가 장기불황을 겪을 우려가 있는 실정이다. 또한 조기퇴직, 청년실업 등으로 생계형 영세 외식업소가 과다 발생하고 있으며, 창업 전문교육 및 컨설팅 부재로 창업과 폐업의 악순환이 반복되고 있다. 또한 우수한 제주 식문화를 계승 발전시켜 글로벌 경쟁력을 갖춘 맛 산업으로 육성하기 위한 노력이 부족하며, 전통음식의 역사·스토리 및 제주 식문화의 우수성에 대한 체계적인 연구가 부족한 실정이다.

향후 소비자 만족을 위한 다양하고 새로운 아이템 개발의 필요성 증대되고, 먹을 거리에 대한 불신이 높아지면서 안전한 외식에 대한 수요가 증가하는 등 양과 질 모두를 찾는 소비자 트렌드를 형성하게 될 것이다.

2) 제주 음식 산업 범위 및 특징

제주 음식 산업의 범위는 제주 향토음식으로 한정할 필요가 있다. 확장된 범위로 제주지역 향토음식의 개선을 통한 퓨전음식을 포함할 수도 있다.

제주 음식 산업의 진흥을 위해서는 제주 향토음식의 산업화에 대한 연구를 고찰하고, 음식 산업의 문제점을 파악하여 제주 실정에 맞는 전략 및 과제를 도출하여 음식 산업 정책에 반영할 필요가 있다.

제주 음식 맛의 특징을 살펴보면 제주는 사면이 바다로 둘러싸여 수산물이 풍부하고 축산업과 수렵이 성행하여 해조류, 어패류와 육류를 이용한 다양한 조리법이 성행하여 해조류, 어패류, 육류를 이용한 다양한 조리법이 발달하였고, 아울러 젓갈, 된장, 발효음료, 발효빵 등 발효음식이 일찍이 발달하여 왔다.

거친 바다 한가운데에 있는 좁고 척박한 돌섬 제주도는 한반도의 다른 지역과는 식량 자원이 크게 달랐으며, 외지와외의 인적·물적 소통 또한 쉽지 않아 이곳의 식생활의 경우 다른 지방과 현저히 다른 양상을 나타내고 있다. 제주 음식에는 제주 사람의 성품이 투영되어 있는데 꾸밈없고 소박한 성품이 그대로 드러나 음식을 많이 차

리거나 양념을 많이 넣거나, 여러 가지 재료를 섞어서 만드는 음식이 별로 없고, 재료 각각의 자연의 맛을 그대로 살리는 것이 특징이다.

제주의 음식의 특징을 요약하면 조리법이 단순하고 식품에 가능한 한 인간의 손질을 최소화하고, 가능한 한 제철식품을 이용하며 자연 상태로 조리하며, 양념을 적게 사용하는데 타지방과는 달리 된장과 간장으로 주로 간을 하며 소금을 사용하는 경우는 흔하지 않기 때문에 저염식의 특징을 가지고 있다. 따라서 제주도 향토음식은 제주사람의 생활이며, 풍속이며, 정신의 반영으로써 일상의 생활 자취가 매우 잘 표현되어 있다.

〈표 1〉 제주향토음식의 특징

항 목	특 징
조리법 측면	식품에 인간이 손길을 가능한 한 최소화함 단순한 조작을 통한 요리 양념을 가능한 적게 사용 각종 요리에 된장으로 간을 맞추는 날 음식을 많이 만듦(물회, 냉국, 씬) 제철식재료를 사용 겉치레한 장식이 적음
식품구성 측면	주, 부식이 명확히 구분 해산물을 많이 이용 잡곡을 이용한 음식이 발달 반찬수가 많지 않음 국, 죽, 범벅류, 물회류, 구이류가 발달
식품가공저장 측면	저장식품 발달(장아찌류, 젓갈류) 발효음식 발달(순다리, 발효주, 발효빵, 감주)
기타	구황음식(밥, 죽, 범벅)의 발달 민간요법용 음식이 발달

자료: 김지순, 제주도 음식, 대원사

3) 제주향토음식 현황

제주향토음식의 현황을 살펴보면 아래와 같다.

〈표 2〉 제주향토음식 현황

음식분류	식품군	음 식 명
밥류		반지기밥, 보리훈식밥, 잡곡밥, 조밥, 보리밥, 고구마밥, 썩밥, 톨밥, 메밀밥, 감자밥, 피쌀밥, 파래밥, 감태밥, 곤포밥, 무우밥,
국 및 찌개류	채소류	배추된장국, 무우된장국, 콩나물된장국, 호박된장국, 감자된장, 호박잎국, 난시국, 달래된장국, 양애국, 패마농국, 썩국, 무우메밀가루국, 물외된장냉국, 배추냉국, 반치냉국, 개자리국
	해조류	미역된장국, 파래국, 미역새국, 너패국, 미역냉국, 톨냉국, 우미냉국, 청각냉국, 몸냉국
	어패류	갈치호박국, 옥돔국, 성계국, 각재기국, 고등어국, 바르국, 멜배추국, 솜국, 김이국, 군벚냉국, 성계냉국, 오징어냉국, 자리물회
	수조육류	돼지고기곰국, 꿩고기국, 말고기국, 닭고기국
찬류	채소류	물외(생), 부르쌈, 삶은배추쌈, 콩잎쌈, 고사리무침, 패마농무침, 동지나물무침, 양애무침, 난시무침, 유채나물무침, 풋마늘된장조림, 양애잎쌈, 메밀잎무침
	해조류	톨무침, 미역줄기무침, 몸무침
	어패류	갈치구이, 고등어구이, 자리회, 자리구이, 자리조림, 고등어조림, 갈치조림, 갈취튀김, 각재기구이, 옥돔구이, 마른멜볶음, 각재기조림, 각재기튀김, 해삼회, 소라회, 가오리회, 소라구이, 멜조림, 존다니회, 전복회, 자리젓조림, 멜젓조림, 우럭콩조림, 김이콩볶음
	기타	초기전, 메밀묵
별미음식 및 기타	죽류	전복죽, 옥돔죽, 오분자기죽, 초기죽, 성계국, 메밀죽, 김이죽, 돼지새끼죽, 고등어죽, 마농죽, 메밀죽, 물꾸럭죽, 유죽, 장어죽
	떡류	좁쌀시리, 조침떡, 감제침떡, 새미떡, 물떡, 상외떡, 오메기떡, 빙떡
	면류	메밀칼국수, 메밀수재비, 보리수재비
	범벅류	호박범벅, 김이범벅, 톨범벅, 메밀범벅, 논쟁이범벅, 고추잎범벅, 감제범벅, 본숙범벅, 놉배범벅, 피범벅
	개역류	보리개역, 콩개역, 조개역
	엿류	돼지고기엿, 닭엿, 마농엿, 꿩엿, 갈근엿, 몽쿠실엿, 익모초엿, 하늘래기엿, 호박엿, 대죽쌀엿
	주류	오메기술, 강술, 고구마술, 감자술, 호박술, 우슬주, 오합주, 생지황술, 오갈피술, 시러미술, 허벅술, 볼래술, 굿간달기술
	차류	당유자차, 소엽차, 자굴차, 갈근차, 오미자차

자료: 김지순, 제주도 음식, 대원사

3. 제주 음식 산업의 한계

1) 제주 음식 산업 활성화를 위한 기반시설 미흡

제주 음식 산업 육성을 위한 제주특별자치도 정책은 주로 시설 투자, 인증제도 등 하드웨어 분야에 집중된 반면, 음식산업 부가가치 제고를 위한 금융지원, 제주 맛의 산업화를 위한 기술지원, 인력양성, 주변지역 및 관련 단체간의 유기적 네트워크 구축을 통한 관광기반 조성 등 소프트웨어 부문에 대한 투자는 매우 미흡한 실정이다. 또한 음식은 지역과 전통적으로 전해 내려오는 관습과 비법에 따라 다양한 맛을 냄. 제주 음식 산업이 보다 부가가치를 높이고 지역의 신산업으로 성장하기 위해서는 타 지역과 차별화된 제주 음식 산업에 대한 연구와 투자가 이루어져야 하지만, 현재는 미흡한 실정이다.

2) 제주 음식 산업 운영 주체의 영세성

제주 음식 산업의 근간을 이루는 식품업체, 음식점 등이 대부분 소규모 형태로 운영되고 있고, 경영의 영세성을 탈피하지 못하고 있는 실정이다. 이에 따라 제주음식업체의 소규모화, 영세성으로 인하여 자체의 품질개선 및 상품화 기술, 제품개발, 마케팅 능력이 부족하여 시장 환경 변화에 신속히 대처하지 못하고 있다. 또한 식품업체 및 음식점의 경영 규모가 매우 영세하기 때문에 사업 확장에 제약요인으로 작용하고, 경기가 불안정하거나 소비심리가 위축되면 경영에 필요한 운영 자금이 부족하게 된다. 소규모 음식점의 경우 대부분 재래식·소규모·소자본으로 운영되어 경기변동에 따라 비용절감이 용이하지 못한 실정이다.

3) 마케팅 차별화의 부재

그 동안 제주 음식 산업을 경영하는 민간기업의 경영자 및 지방자치단체 모두 생산 중심적이고 자신들이 생산한 제품의 마케팅에 대한 능력과 관심이 부족으로 좋은 음식을 개발해 놓고도 마케팅에 대한 전문성 부족과 유통망 확보가 어려워 사업성과를 극대화하지 못하고 있다. 제주사업자의 경우 대체적으로 규모가 영세하여 음식의

홍보를 위한 이벤트 혹은 광고 등에 무관심하며 결과적으로 효과적인 마케팅 능력을 발휘하지 못하고 있는 실정이다.

4) 제주 음식 산업 부가가치 제고를 위한 산업 및 지역 간 연계체제 미흡

음식산업은 생산·가공·유통이 유기적으로 융복합화된 사업이다. 따라서 제주 음식 산업이 보다 부가가치를 제고하기 위해서는 산업간 유기적 융복합화를 통해 시너지 효과를 높여야 하지만, 현재는 미흡한 실정이다. 제주의 식재료를 가지고 경쟁력 있는 식품 및 음식을 만들어야 하는데 관련 업체 및 종사자가 영세해 이를 산업화하지 못하고 있으며, 제조업체와 유기적 관계가 부족해 제주만의 색채를 차별화하지 못하고 있다. 지역의 향토음식이 아무리 맛있다고 해도 개별적인 음식이나 음식점만으로 관광객의 소비 욕구를 자극하여 유치하는 데는 한계가 있다.

5) 음식의 다양성 부재 및 표준화 미흡

음식점이 한 두 종류의 ‘전문점’이 아닌 ‘백화점’식 접근 방식으로 운영하고 있어 음식 선택의 다양성 부재에 따른 외국인 관광객의 선택의 폭이 다양하지 못하다. 맛의 표준화란 제주음식에 대한 기본 레시피를 작성하고 각 음식점에 배포하여 맛의 표준화 식단을 피함으로써 음식점 선택에 대한 관광객의 선택을 용이하게 한다. 한 종류의 음식이 음식점마다 맛이 상이하고 레시피가 달라 음식점 선택시 혼란을 가져올 경우가 있다. 음식 레시피를 표준화 하더라도 손맛, 양념의 종류에 따라 다양한 맛을 낼 수 있다.

6) 관광상품화의 한계

음식판매 및 이윤추구에만 목적을 두어 ‘서비스’, ‘위생’ 및 ‘식문화(스토리)’를 관광상품과 연계하는 데 한계를 보이고 있으며, 서비스 컨셉 부재로(특히 화장실 및 식당 내부 시설) 관광객 수용태세가 미비한 실정이다. 시식의 불편함, 메뉴의 명칭·표기법이 통일되지 못하고 있다. 특히 외국인의 정서에 맞는 음식개발 미흡한 실정이다. 또한, 맛의 표준화, 메뉴 개발, 미학적인 개선, 서빙의 코스화 등 제주음식의 현

대화도 미흡한 실정이다.

4. 음식 산업의 정책 과제

1) 제주 음식 산업을 위한 인프라 구축

음식산업의 경우 생산, 가공, 관광이 유기적으로 결합된 융복합산업으로서 성공가능성이 매우 높다고 할 수 있다. 특히 제주 음식 산업의 경우 생산(1차), 가공(음식), 체험(3차)이 유기적으로 결합된 산업으로서 이의 성공을 위해서는 관련 인프라 구축이 절실한 실정이다.

이를 위해서는 첫째, 우수한 식재료 공급을 위해 유기농 중심의 농산물 생산체계가 정착되어야 한다. 또한 생산된 농산물의 명품화를 위해 이를 가공하고 제품화 할 수 있는 식품업체 및 제조업을 육성해야 할 것이다. 둘째, 제주 음식 산업의 정립 및 식단의 표준 메뉴얼 및 레시피 개발이 필요하다. 이를 위해 제주 맛 산업 연관 주체들이 유기적으로 참여하여 제주의 특성을 반영한 표준 메뉴얼을 개발할 필요가 있다.

2) 홍보마케팅 강화

제주음식 고유의 맛을 알릴 수 있는 홍보를 강화해야 한다. 음식박람회 등을 통해 외식관련 전공자가 전통음식을 외국인의 입맛에 맞게 퓨전음식을 개발할 수 있는 기회를 제공해야 할 것이다. 또한 국제적인 문화·체육행사와 식품관련 행사를 연계해 음식 산업에 대한 관심을 제고할 필요가 있다. 이와 함께 외래관광객을 대상으로 단가별, 업종별, 메뉴별로 세분화된 다국어 음식 가이드북을 제작·배포할 필요가 있다.

3) 관련 산업과 연계를 통한 고부가가치화

농어업 생산자와 외식업체가 결합한 외식업을 활성화하여 신규 수요 창출 및 판매이윤을 공유할 필요가 있다. 예를 들어 농수산물을 활용한 다양한 외식상품 메뉴 개발이나 새로운 수요에 맞는 다양한 식재료 상품 개발 R&D 투자를 확대할 필요가 있

다. 또한 외식산업과 문화·관광산업의 연계를 강화할 필요가 있다. 즉 고급 외식업소의 관광코스 개발, 한국음식 체험코스과 지역문화 축제 등을 연계 추진하거나 외식관련 포장, 용품산업과 동반성장으로 경쟁력을 제고시킬 필요가 있다.

4) 제주 맛을 살린 특색 있는 상품 개발

제주 음식 산업이 지역에 성공적으로 착근하기 위해서는 지역의 고유한 향토색과 맛을 유지하면서 소비자가 공감할 수 있는 관광상품으로 가치를 갖는 차별화 전략이 매우 중요하다. 제주는 바다, 산 등을 보유하고 천혜의 자연환경에서 고품질의 다양한 식재료를 생산하고 있을 뿐 아니라 지역의 차별화된 독특한 음식문화를 갖고 있어 이를 관광상품화 하는 등 산업화할 필요가 있다.

관광상품화 개선 전략으로는 제주 맛의 스토리텔링을 개발할 필요가 있다. 제주 맛에 흥미진진한 이야기를 접목함으로써 특징적인 가치를 제고하고 관광객의 흥미를 불러일으킬 뿐만 아니라 특수성과 차별성을 지닌 음식의 브랜드화를 기대할 수 있다. 또한 특색 있는 테마 음식거리를 지정하여 콘텐츠화하고 지속적인 관리와 함께 이벤트 및 축제와의 연계 등을 통해 관광객들을 유인하여 관광 명소화할 필요가 있다.

5) 제주 음식 산업 운영 주체 육성 및 네트워크 강화

제주 음식 산업을 산업화하고 보다 체계적으로 육성하기 위해서는 음식 산업을 창의적으로 계승할 제주 맛 장인을 체계적으로 양성하고 제주 음식 산업 관련 주체의 조직화를 통한 네트워크 체계 구축이 필요하다.

향후 제주 음식 산업 활성화를 위해서는 지역 음식관광자원에 대한 종합적인 이해와 인식을 바탕으로 제주 맛 산업을 체계적으로 추진해 나가기 위한 조직적 기반이 마련되어야 하며 관련 주체가 상호 유기적으로 긴밀한 관계를 구축할 필요가 있다.


식품산업진흥법을 보면 우수한 우리식품의 계승 발전을 위하여 식품 제조, 가공, 조리 등 분야를 정하여 우수한 식품기능인을 명인으로 지정할 수 있다. 따라서 '제주 음식명인제도'를 도입하여 제주도 조례로 지정하고 제주식품의 제조, 가공, 조리방법을 원형대로 보전 육성할 필요가 있다.

6) 식재료의 안정적인 공급

식재료 직거래 활성화를 통한 외식업체 경영효율성을 제고시킬 필요가 있다. 이를 위해서 식재료 거래 정보교류를 위해 농수산물 사이버거래시스템 구축 및 활용이 필요하며, 주요 식재료 품목에 대한 표준거래 규격을 설정하는 한편, 식품 및 외식업체의 시스템 참여 확대를 위하여 적극적으로 홍보할 필요가 있다.

제주산 식재료 사용 비중이 높은 업체를 대상으로 가공시설 지원이 필요하다. 이를 위해서 제주산 식재료의 직거래 사용에 따른 인센티브를 제공하고, 산지 농수산물 유통조직과 연간 공급계약을 맺고 직거래를 하는 외식업체에 제주산 농수산물 구매자금 지원 등이 필요하다.

7) 위생안전관리 제고

위생안전관리를 위해 음식점 원산지 표시확대 및 음식점위생등급제가 필요하다. 이를 위해서 법정표시 대상 이외 품목 원산지 표시 자율 확대가 필요하고, 시범사업 결과에 대한 영업자와 시민 의견 수렴을 거칠 필요가 있다. 또한 위생 점검 사전 예고제 및 식품 안전 통합 인증제 도입이 필요하다. 이를 위해서 음식점 불시에 일방적 위생 점검에서 사전예고 후 점검으로 전환하여 위생 점검 자율시정을 도모할 필요가 있다. 또한 식품의 생산-유통-소비, 모든 단계의 안전과 위생의 관리 측면을 제주자치도가 인증하는 제도가 필요하다. 

[참고문헌]

- 고철수(2010). 향토음식 세계화 방안, 제주발전연구원
- 문동일(2005). 제주도 향토음식의 활성화에 관한 연구-제주도 6개 향토음식점을 중심으로, 초당대학교
- 오영주 등(2003). 제주전통음식 조리실무, 제주한라대학
- 오혁수(1999). 제주향토음식 메뉴특성에 관한 연구. 한국조리학회지
- 정요택 (2007). 제주향토음식 브랜드 인지도 강화를 위한 품질인증마크 디자인 연구, 한양대학교
- 안학영, 전효진, 양태석(2009), 제주 향토음식에 대한 인지와 고객행동연구
- 김지순, 제주도 음식, 대원사