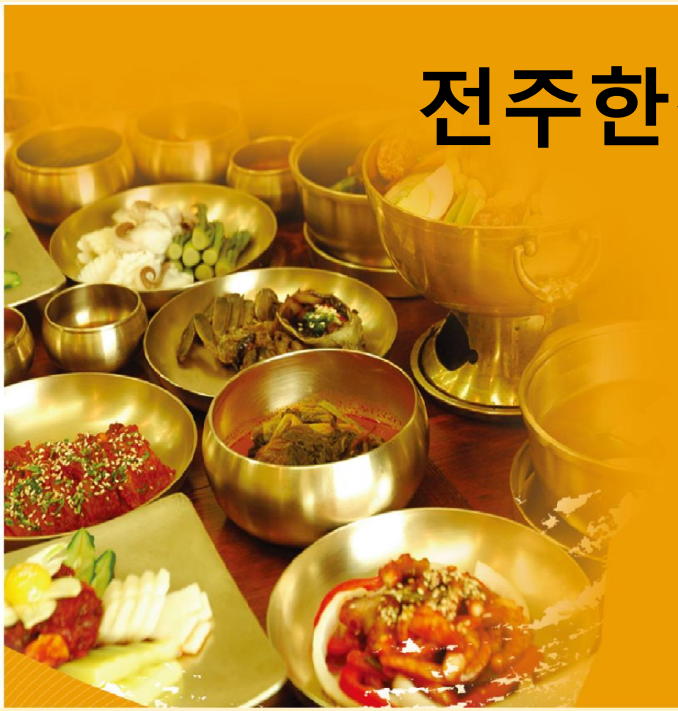
한바탕 전주
세계를 비빈다

수퍼스타를 키우는 곳
전주대학교

2011년 지역문화컨설팅 지원사업 워크샵



전주한식 문화마케팅 개발 컨설팅 사업

전주대학교 한식조리학과 차진아

❖ 발표 순서

1. 사업 개요
2. 세부 사업 내용
3. 주요 성과
4. 사업의 기대효과 및 활용 방안

1. 사업 개요

- 사업명 : 전주한식 문화마케팅개발 컨설팅 사업
- 사업목적 :
  - ➢전주음식에 관련된 콘텐츠를 종합적으로 수집분석하여 전주푸드스토리를 개발하고 전주음식에 대한 문화마케팅 컨설팅 실시
  - ➢전주지역의 음식문화발전에 기여 및 음식문화발전의 중심거점으로서의 역할 수행
- 사업기간 : 2011년 4월~12월

사업 수행 절차

전주지역 전통음식 및 음식문화 콘텐츠 수집 분석

•국내 고조리서, 관련 사료, 음식관련 책자, 학술논문, 구술자료, 인터넷 사이트, 신문 잡지 기사 등의 각종 자료의 수집. 분리. 정리 자료화

전주음식 스토리텔링을 위한 콘텐츠 구조화

•매력대상별(메뉴, 명인, 맛집, 음식축제 등), 성격별(사실형, 창작형, 혼합형), 매체 채널별(시각물, 인쇄물, 사진자료 등) 등 스토리의 매력도를 극대화할 수 있도록 스토리텔링 구조화

전주음식 문화마케팅 전략 수립 및 활용 컨설팅 수행

•전주 음식의 역사와 문화적 정체성 확보를 위한 전주음식스토리 개발 전략 수립
•전주음식 아카이브 구축을 위해 전주음식 50선, 전주대표 맛집 스토리 북 등 전주음식 스토리 북 제작

•전문가 워크샵을 통해 본 컨설팅 사업의 결과 평가, 활용방안 모색, 상호 네트워크 구축
•전주음식 스토리북 제작, 웹 사이트 탑재 등의 형태로 성과물 발행

❖ 전주음식은 산업적 기반을 확보하고 있음

- 모범음식점, 향토음식점 지정업소 250 여곳(2009년 기준)
  - 모범음식점 지정업소 : 한정식 7곳, 비빔밥·돌솥밥 5곳, 한식·백반 48곳, 탕 ·찌개 38곳, 구이류(소 ·돼지) 52곳, 면 ·분식 10곳, 닭 ·오리 ·기타 23곳, 중식 ·일식 ·양식 43곳 등 226여 업소
  - 향토음식점 지정업소 : 전주비빔밥 6곳, 콩나물국밥 6곳, 한정식 4곳, 돌솥밥 2곳 등 18업소
- 전주비빔밥생산자 연합회 영농조합법인 회원업소 9곳
  - 전주비빔밥 지리적 표시 단체표장 등록 출원(2008년 5월 신청)
- (사)전주한정식발전협의회 (2008년 6월 출범) 회원업소 13 업소
  - 전주한정식 특성화 메뉴개발로 전주 대표음식으로 특화

❖성격유형별 스토리 콘텐츠(예시)

전주는 시간이 천천히 흐르는 곳입니다.
누구에게나 고향 같은, '고향지수'가 아주 높은 곳이지요.
나지막한 한옥 담장 햇살 가득한 골목길에서 오래 전 잃은 '나'를 찾을 수 있는 곳입니다.

전주 막걸리를 마시면 네 번 취한다고 합니다.
첫번째는 흥(興)에 취하고,
두번째는 안주에 취하고,
세번째는 맛에 취하고,
네번째는 정(情)에 취한다는 뜻입니다.

스토리텔링으로 유행하고 있는 전주막걸리

막걸리뿐 아니라,
전주에 오시면 네 가지 취할 거리가 있습니다.
첫째, 그리운 한옥 골목길이요,
둘째, 간장(肝腸)의 썩은 눈물'을 토해낼 만큼 애절하고 '금새 숨이 탁 막히게 벌어지는 사랑놀이'처럼 흥미진진한, 옹골차고 푸진 우리 소리요,
셋째, 심성 고운 여인네들의 섬세한 손맛이요,
넷째, 천지만물에 깃든 한울을 공경하고 모시는 '전라도의 속 깊은 마음'입니다.

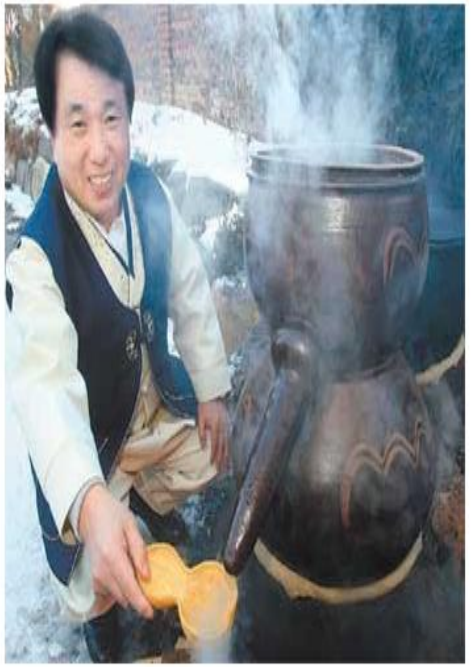
- 이두엽 (군산대 겸임교수)

❖매력대상별 스토리 콘텐츠(예시)

[전통주 명인의 술 이야기]<10·끝>전주 이강주 조정형 씨

멥쌀 소주에 배-생강 넣고 침출… 은단 씹은 느낌

《전주 이강주 명인 조정형 씨(69)는 술과 뗄 수 없는 팔자를 타고 난 사람이다. 향토사학자이자 시조시인이었던 그의 선친 작촌 조병희 선생(1910~1996)은 그가 태어나던 날 일기에 "산모가 태몽에 땅속에서 술 빚는 솥이 솟아오르는 꿈을 꾸어 솥 정(鼎) 자를 넣어 이름을 정형이라고 지었다"고 적고 있다. 그는 국내에서 술에 관한 한 누구보다 이론과 실재를겸비한 사람이다.》



1964년 전북대 농화학과에서 발효학을 공부한 뒤 목포 삼학소주와 전주 오성주정, 익산 보배소주, 제주 한일소주 등에서 25년 동안 실험실장과 공장장, 기술고문 등을 지냈다. 주조사 1급 자격증에 수질환경관리 1급, 전북 무형문화재, 명인 칭호에 '다시 찾아야 할 우리 술', '우리 땅에서 익은 우리 술' 등 2권도 책도 냈다.

전통주 명인 고현 조정형 선생이 배, 생강, 울금, 계피를 넣어 빚은 이강주를 만들기 위해 소줏고리에서 술을 내리고 있다. 전주=박영철 기자

동아일보 2010. 01. 22

전주비빔밥 달인 김년임 '식품명인' 탄생

▲ 전주비빔밥 달인 김년임 '식품명인' 탄생

(전주=뉴스웨이 호남취재본부 이상진 기자)전주 김년임(가족회관)씨가 전주비빔밥을 갖고 올해 농림수산식품부가 지정하는 '식품명인' 에 지정됐다.

김씨의 전주비빔밥은 비빔밥을 전통적인 원형 그대로 보존, 계승하고 있는 것으로 평가받고 있으며 전북도 무형문화재 제39호 비빔밥 기능보유자로 지정되어 전국적으로 음식조리부문에서 문화재에 지정된 첫 사례여서 눈길을 끌었다.

이번 농식품부 '식품명인'에 지정되어 대한민국 비빔밥을 대표하는 대표명인의 하나로 자리매김하게 된 것.

현재 우리나라에는 40명이 전통식품 명인으로 지정되고, 전북에는 김병룡(숙황장), 문옥례(순창고추장), 조영귀(송화백일주), 조정형(전주이강주)씨와 더불어 이번에 김년임(전주비빔밥)씨가 지정받아 모두 5명이 됐다.

뉴스웨이 2010. 12. 21

❖매체 채널별 스토리 콘텐츠

인사말

내 입에 맞지 않는 음식은 절대 손님상에 내어놓지 않는다!

개업 첫날부터 오늘까지 직접 주방 안에서 조리하시는 김년임 할머니의 이웃이는 집집

1980년 전주비빔밥 전문업소로 문을 연 가족회관은 여러 음식을 병행하지 않고 전주비빔밥을 전문으로 한 전주비빔밥 [illegible]의 시초(향토 전통음식 전주비빔밥 지정업소 1-1호)입니다.

'내 입에 맞지 않는 음식은 절대 손님상에 내어놓지 않는다' 는 [illegible]을 증명하듯 개업 시부터 오늘 이 순간까지 김년임 할머니가 직접 주방 안에서 오늘도 조리에 정성을 쏟으시며 고객을 모시고 있습니다.

전라북도 지정 향토전통음식 심의위원이자 전주음식명인 1호로 지정된 김년임 할머니는 비빔밥이 곧 할머니의 인생이요, 인생 자체가 비빔밥이라해도 손색이 없을 만큼 비빔밥에 대한 대단한 열정과 사랑을 가지고 계십니다.

전통과 아울러 비빔밥의 세계화에도 연구를 거듭하여 한국식품 연구원과 (주) 전주비빔밥의 공동작업 하 편의화된 가족회관식 비빔밥으로도 개발되어 아시아나 항공 기내식과 새마을호에서도 맛볼 수 있으며 세계시장에도 수출중입니다.

비빔밥의 전통 보전과 개발, 세계화에 인생 자체를 투신하신 할머니의 장인정신을 1995년부터는 딸이 함께 하며 가업을 이어받고 있습니다.

임금님 수라상에 올려지던 전통을 그대로 이으면서 세계시장에 내 놓아도 단연 으뜸이 되는 비빔밥을 만들고 있는 이곳 가족회관에서 비빔밥의 참 맛을 느낄 수 있을 것입니다.

감사합니다.

전주음식 명인 1호가 만드는 명품 전주비빔밥

❖전주음식관련 사진자료(예시)

❖ 전주음식을 복합문화상품으로 리포지셔닝

전주 음식 Jeonju Food

- 전주 비빔밥/황포묵
- 전주콩나물국밥/돌솥밥
- 오모가리탕/순두부찌개
- 전주 한정식/백반
- 전주 막걸리/전통주
- 전주김치/떡/폐백

국내 최고 수준의 한식 문화상품으로 브랜딩

- 전통음식 문화자원화의 필요성 대두
- 전주음식은 지역의 독특한 문화적 자원으로써의 경쟁력 확보
- 전주음식 산업은 전통문화도시 전주의 주요 전략 산업

2. 사업 추진 내용

•음식관련 콘텐츠 수집 : 전주 8미를 비롯한 식재료, 재래시장, 조리명인, 향토음식메뉴, 맛집의 음식 스토리, 전주음식 축제 등

•스토리 개발 컨설팅 : 전주 대표 음식 50선, 대표 음식점 28곳(향토지정업소, 한정식발전협의회원 업소)

•전주음식스토리북 제작 : 구조화된 스토리텔링의 내용을 바탕으로 전주음식 스토리북 제작 및 디자인

•워크샵 개최 : 전주음식문화상품 활용을 위한 전문가 워크샵

•중간보고 및 결과 보고

3. 주요 성과 - 음식문화 콘텐츠 수집 분석 정리

•전주음식문화의 배경(자연, 역사적, 음식의 배경)

- 조선왕조의 발상지
- 전라감영과 전주부
- 고려시대『동국이상국집』(이규보, 1241년) 제문 중 이규보 전주 지방관리로 성황제(城隍祭)
- 산간·평야지대의 산물이 모이는 "결절지(結節地)"
- 조선 3대 음식(전주비빔밥, 평양의 냉면, 개성의 탕반)
- 『도문대작 』(허균, 1611년)전주부근에서는 승도(僧桃) , 생강이 유명
- 다양한 음식 재료의 산지(호남평야와 산간, 서해안에서 농산물, 산채, 생선류)

전주 팔미(기린봉의 열무, 신풍리 애호박, 삼례 무, 상관(上關) 게(한내 게), 전주 남천(南川)모자, 선왕골 파라시, 대흥리 서초(西草), 오목대(梧木臺) 황포목)

- 전주장(場)의 발달 : 호남지방 큰시장 식품재료의 최대 집산지
- 맛과 멋을 즐기는 풍류, 타 지역에 비교하여 호사한 음식을 즐기는 독특한 음식문화

•전주의 특색 있는 전통음식(주식류, 부식류, 저장 발효음식)

- 콩나물잡채, 홍어무침, 들깨탕, 꼬들빼기 김치
- 쌀과 곡물로 만든 떡과 죽이 발달
- 전주 음식의 종류가 매우 다양

  주식 : 전주 비빔밥. 콩나물 국밥. 대합죽. 깨죽 등

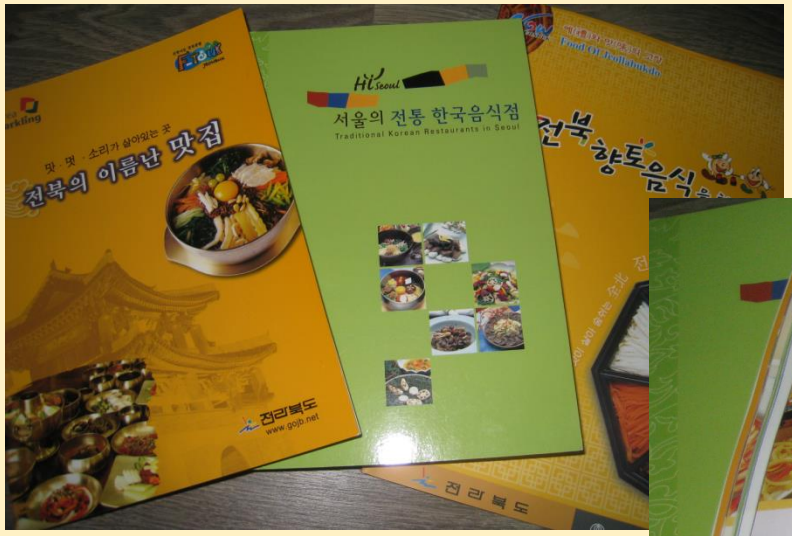
  찬류 : 콩나물잡채. 추탕. 양애적. 김부각. 토란탕. 대합찜. 장어구이 등
- 발효식품이 발달- 고추장. 젓갈. 장아찌 등.

•전주의 대표음식(비빔밥, 콩나물국밥, 한정식, 돌솥밥, 백반, 오모가리탕)

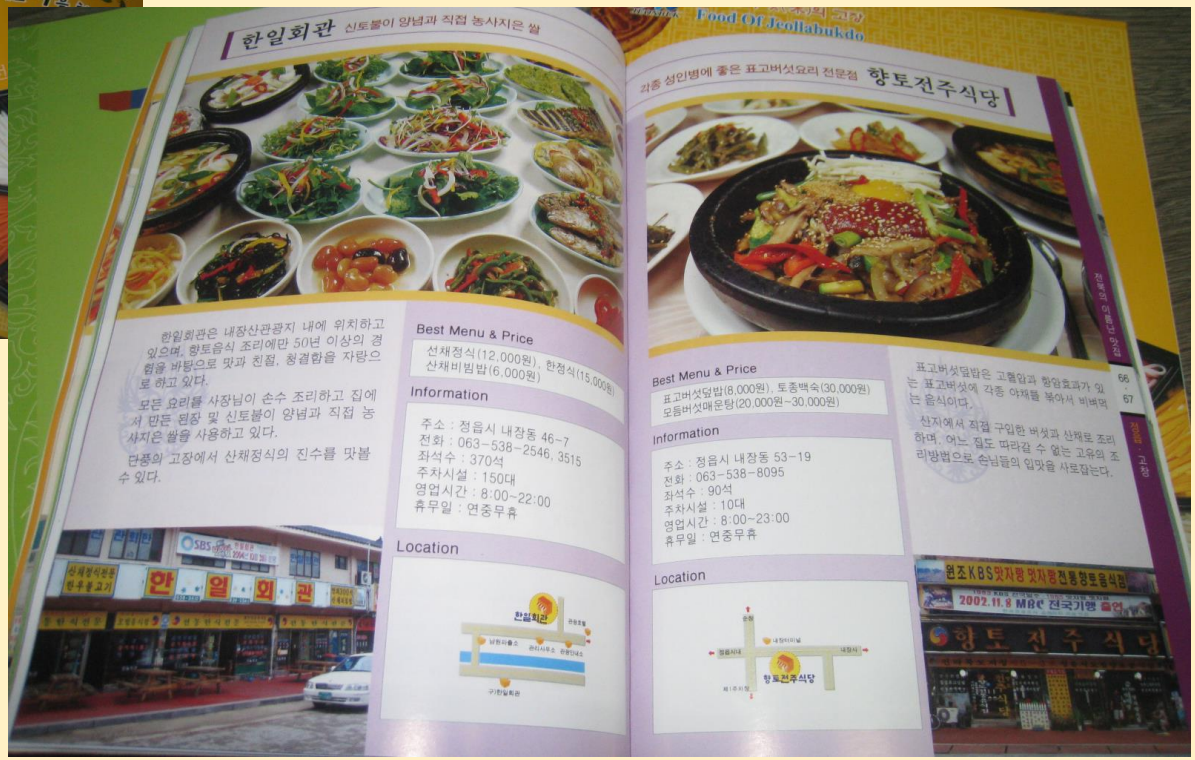
- 비빔밥의 최초문헌기록 : 1800년대 말엽『시의전서』부븸밥(汨董飯)
- 콩나물국밥 : 일제강점기의 잡지『별건곤』천하팔도 명식물예찬(天下八道 名食物禮讚)」

전주명물로 콩나물국밥인 '탁백이국'(多佳亭人)

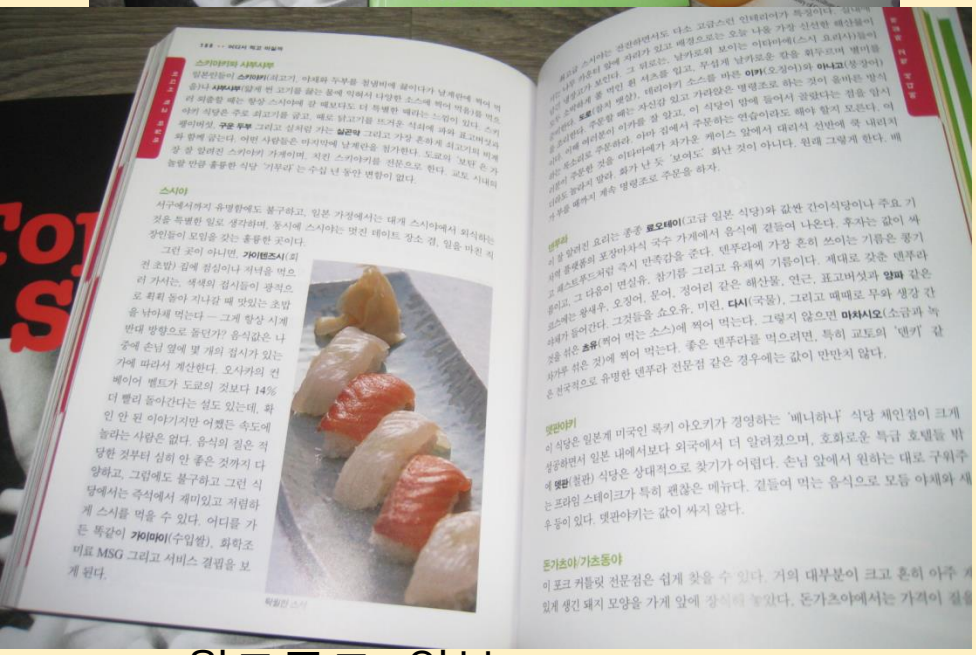
❖단순한 맛집 소개 자료가 아닌 스토리북 발간



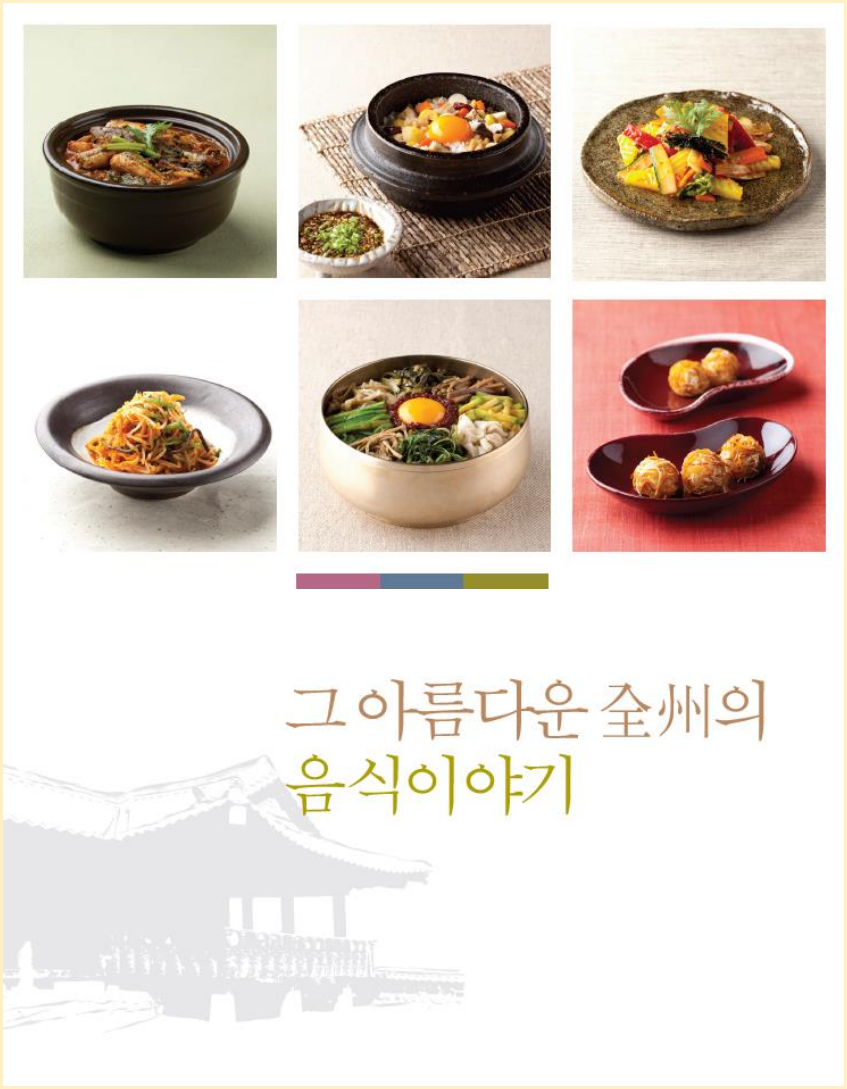
맛집 소개 책자? Oh ! No !!



❖단순한 맛집 소개 자료가 아닌 스토리북 제작



월드푸드 '일본' pp.188-189



전주음식문화가 담긴 스토리북(전주음식 50선의 스토리)

갖은 양념하여 칼칼하게 즐기는
토속적인 오모가리탕

모래무지찜

모래무지는 하천 중하류의 모래가 깔린 바닥에 사는 잉어과의 민물고기이다. 전주의 모래무지는 밝은 물에만 서식해 고기가 깨끗하고 맛이 담백하기로 유명했다. 과거에는 깨끗한 물에서만 자란다고 하여 전주의 모래무지가 귀한 대접을 받았다고 한다. 고산천과 소양천이 마주치는 아래쪽 한내에 떼를 지어 서식했고, 전주천과 삼천이 마주치는 아래쪽에 서식했다. 얼마 전만 하더라도 한벽당 버드나무 밑 평상에 걸터앉아 모래무지, 메기 등의 고기로 만든 오모가리탕(쏘개기)을 놓고 시조를 하던 풍경이 흔했으나 지금은 보기 힘들어져 아쉽다. '오모가리'는 뚝배기의 전라도 사투리이다. 전주의 모래무지찜은 오모가리에 갖은 민물고기와 시래기, 들깨, 산초가루를 비롯한 갖은 양념으로 맛을 내어 보글보글 끓여낸 탕이다. 모래무지의 살만이 아니라, 뼈까지 전체를 씹어 먹으면 고소한 맛이 더한다. 담백하면서도 매콤한 양념과 어우러진 토속적인 맛이 전주만의 맛으로 꼽힌다. 여름철에는 뜨겁지만 땀을 내며 먹고, 겨울철에는 추위를 달래며 입맛을 돋우는 전주에서 맛볼 수 있는 특별한 별미다.

구수한 시래기와 어우러진
칼칼하고 토속적인 맛

붕어찜

붕어는 잉어과 민물고기로 우리나라의 호수나 하천, 농수로 등에 널리 분포되어 있다. 천렵이 한창인 늦봄에서 초여름에 냇가나 강에서 가장 흔히 잡히는 것이 붕어이며, 부어(鮒魚) 또는 즉어(鯽魚)라고도 한다. 홍선표의 『조선요리학』에서는 "전남 순천 지방에서는 작은 것은 싸리붕어, 큰 것은 왕붕어라 하고, 함북 경원 두만강 부근과 수원 서호산(産)이 진상품으로 유명하였고, 전주 덕진 붕어도 이름나 있다"고 하였다. 붕어는 겨울이 가장 맛이 좋아 계절별미로 손꼽히고 있으며, 무와 시래기를 깔고 붕어에 양념장을 얹은 다음 물을 자작하게 넣고 끓인다. 『시의전서』에는 "큰 붕어를 비늘로 긁고 칼로 등마루를 째서 속을 내 버리고 어만두 소처럼 만들어 뱃속에 넣고 좋은 초 두 술을 붓는다. 고기 입가운데 조그만 백반 조각을 넣고 생선을 잘라 구멍 난 데에 녹발을 묻혀 실로 동여매어 노구에 물을 조금 붓고 기름장에 뭉근한 불로 끓이되 밀가루와 달걀을 풀라"고 하였다.

전주음식문화가 담긴 스토리북 (전주의 대표음식점 스토리)

재료 본연의 맛을 끓였다

풍전콩나물국밥

키 7cm, 머리는 너무 크지 않을 것

열 아홉을 막 넘긴 새색시는 요리하는 것이 좋았다. 새색시는 솜씨가 좋아 이웃집에 중요한 손님이 오면 요리를 자주 부탁 받았다. 식구이든 남이든 식재료를 아끼지 않고 맛을 냈다. 담음새도 정갈해서 밥상을 받으면 기분이 좋아졌다.

새댁은 자녀를 키우며 음식을 만들 때도 딸에게 일러줄 것이 많았다. 작은 반찬 하나를 담더라도 고춧가루가 접시에 묻지 않도록 당부했고 좋은 식재료로 정성스럽게 요리하는 마음가짐을 가르쳤다. 조규자 대표는 그런 어머니와 함께 음식을 만들면서 자랐다.

1995년, 그녀는 어머니와 콩나물국밥집을 열었다. 그녀 나이 마흔 무렵이었다. 처음에 어머니는 콩나물을 시루에 직접 길러 국밥을 끓이셨다. 소담하게 자란 콩나물 시루 하나면 몇 십 명 식사가 되었다. 손님들이 늘어나면서 콩나물 시루로는 필요한 양을 감당하기 어려웠다. 그녀는 전주에서 자란 콩나물로 국밥을 끓이기 시작했다.

그녀가 콩나물을 주문할 때는 조건이 있었다. '콩나물 키 7cm, 머리는 너무 크지 않을 것' 어머니와 콩나물을 기르고 맛을 보면서 저절로 터득한 기준이었다. 매일 같이 육수를 끓이셨던 어머니는 몇 시가 되더라도 완성된 육수를 보셔야 잠을 청하셨다. 졸음이 쏟아져도 어머니는 국물이 완전히 끓을 때까지 국솥을 지키셨다.

알차고 차진 콩나물국밥 육수

어머니의 육수는 식재료가 가진 본래의 맛과 향으로 끓이셨다. 우선 깊은 국솥에 파와 파뿌리를 넣고 끓이면서 은은한 향이 끓는 물에 스미도록 했다. 파의 향이 천천히 올라오면 깨끗하게 손질한 국물멸치, 말린 다시마, 표고버섯, 말린 새우를 넣었다. 재료가 맛을 내놓으며 끓으면 양파, 청양고추, 북어머리를 넣고 한 번 더 폭폭 끓였다. 한 곳에 모인 맛재료들은 끓으면서 자신

INFORMATION

상 호	풍전콩나물국밥
전 화	063-231-0730
주 소	전북 전주시 완산구 경원동 25-2
휴 일	연중무휴
영업시간	24시간
주요메뉴	콩나물국밥 5천원, 한방오주(1잔) 1천5백원

전주음식문화가 담긴 스토리북 (전주의 대표음식점 27곳 스토리)

들이 가진 맛과 향을 뽐어내기 바빴다. 그 어떤 조미료도 필요 없었고 소금을 굳이 넣지 않아도 간이 맞았다. 맛이 차오른 육수가 어머니의 손맛에 합격하면 간장을 꺼내셨다. 집에서 담근 간장이었다. 어머니는 당신이 담그신 간장으로 육수에 간을 하셨다. 짭조름하면서도 은근한 단맛을 지닌 간장을 넣으면 비로서 육수는 감칠맛을 냈다.

콩나물국밥 한 그릇이 손님 앞에 갈 채비를 하면 데쳐 놓은 콩나물을 육수에 한번 살짝 끓인다. 따끈한 뚝배기에 콩나물국밥을 담으면 숨이 아직 살아있는 콩나물이 입맛을 당긴다. 여기에 다진 파와 삶은 오징어, 참깨, 묵은 김치를 국밥에 담아 밥상에 낸다. 따로 나온 밥을 국물에 말아 한 숟가락을 뜨면 아삭하게 씹히는 콩나물 소리가 귓속까지 울려댄다. 만약 밥을 국물에 넣어 끓인 국밥을 원하면 미리 이야기하면 된다.

시장함을 수란으로 달래고

조규자 대표는 콩나물국밥을 한술 뜨기 전에 수란을 맛볼 것을 권한다. 방법은 이렇다. 함께 나온 따뜻한 수란에 콩나물국밥 국물을 몇 숟가락 떠 넣는다. 조미된 김도 손으로 대강 부셔 넣고 젓가락으로 휘저으며 수란을 섞는다. 얼핏 듣기에 달걀의 비릿한 맛을 상상할지 모르지만 칼칼한 콩나물 국물 때문에 오히려 그렇지 않다. 수란을 단숨에 들이켜 빈속을 채우면 이제야 콩나물국밥을 맛볼 준비가 되는 것이다.

반찬은 최소 1년 된 묵은 김치와 장조림이 있다. 묵은 김치를 콩나물국밥에 곁들이면 시원한 국밥국물에 한 박자를 더해 맛을 올려준다. 돼지 안심으로 조리는 장조림은 집에서 만든 간장과 시판간장을 반씩 섞어서 조려낸다. 혹, 이 집 콩나물국밥이 싱겁게 느껴진다면 장조림 국물을 넣어 간을 맞춰도 좋겠다.

"어머니의 건강이 좋지 않아 콩나물국밥을 물려 받던 날, 그녀는 자신이 가야 할 길이라는 것을 알았다. 무엇보다 부엌이 낯설지 않았다. 어려서부터 국물 내는 법, 반찬 담는 일까지 배웠던 어머니 곁이 느껴져 서다. 그녀는 어머니가 쓰시던 콩나물시루, 바가지를 간직하고 있다."

사람들과 어머니 손맛을 나누고 푸짐히 만든 음식을 내놓는 일상이 그녀는 좋다. 국밥 한 그릇에 크게 웃고 떠들며 나누는 콩나물국밥을 좋아한다. 어머니의 건강이 좋지 않아 콩나물국밥을 물려 받던 날, 그녀는 자신이 가야 할 길이라는 것을 알았다. 무엇보다 부엌이 낯설지 않았다. 어려서부터 국물 내는 법, 반찬 담는 일까지 배웠던 어머니 곁이 느껴져 서다.

그녀는 어머니가 쓰시던 콩나물시루, 바가지를 간직하고 있다. 무수한 식재료들을 다듬고 잘라냈던 깊게 패인 나무도마도 한 켠에 고이 모셔두었다. 어머니가 쓰셨던 조리 도구와 국솥에 육수가 짙어질수록 그녀는 콩나물국밥을 만드는 일에 자긍심을 느낀다. 또한 세월이 많이 흘러도 사라지지 않을 것 같다.

4. 연구의 기대효과 및 활용방안

전주 푸드스토리 상품화 컨설팅 기대효과

- 개발된 **음식문화상품 활용을 통한 전주 음식산업의 경쟁력 제고**
- **전주음식의 스토리텔링을 통한 문화 마케팅적 접근으로 전주음식 우수성과 가치 홍보**
- **전주음식을 명품 한식문화상품으로 브랜딩화**함으로써 **전주 푸드의 브랜드 이미지**와 **아이덴티티의 강화**, 전주 푸드에 대한 지속적인 **로열티 확보**
- **전통문화중심도시로써의 전주시 위상 및 이미지 제고**에 기여

전주 푸드스토리 상품화 활용방안

- 개발된 전주 푸드스토리덕트를 종합적으로 소개할 수 있는 **전주음식 스토리북 발간**
- 전주 푸드 웹사이트에 전주 푸드스토리 연재를 통한 **지속적인 홍보 활성화**
- 대중매체(방송, 신문, 잡지 등)의 **전주음식문화 상품의 홍보소재 제공**
- 전주음식을 **세계적인 문화상품으로 만들기 위한 홍보모형** 제시

Thank You !
수퍼스타를 키우는 곳
전주대학교