

『한(韓)브랜드』
지원전략 수립을 위한 포럼

【주제발표 1-한식분야】

전주음식의 체계적인
계승발전 및 세계화 전략

신동화 Ⅱ 전북대학교 교수

전주음식의 체계적인 계승발전 및 세계화 전략

차 례

- I. 음식과 문화
- II. 한국음식의 특징과 현황
- III. 전라도 음식의 특징
- IV. 전주음식의 현황
- V. 전주음식의 전승 및 세계화를 위한 방안
- VI. 결론

I. 음식과 문화

경제적인 여유가 없을 경우 우리의 식생활은 굶주림의 해결이 가장 큰 당면과제가 되나 생활형편이 나아지면 의식주의 욕구수준이 높아지는데 이중 특히 식품의 소비형태가 크게 변하게 된다.

우리나라의 경우 1970년대까지 국민에 대한 기아해결이 정부의 가장 절박한 과제로 대두되었으나 경제성장에 따라 식품에 대한 소비자 인식이 량(量)으로부터 질(質)로 급격히 변하였고 2000년 이후 질을 기본으로 한 건강증진이 덧붙여지는 시대에 살고 있다. 영양을 공급하고 배를 채우는 수단만이 아니라 더 나은 건강을 지키고 먹는 즐거움을 최대화 시키려는 식도락의 경지로 이동하고 있다.

이런 변화에 따라 음식에 우리의 정신을 불어넣는 새로운 장이 형성되면서 식문화로 그 영역을 넓혀가고 있다. 근래 음식의 제공형태는 안전성을 바탕으로 맛은 물론이고 서빙하는 방법, 집기와 외식업체의 실내장식 등이 어우러지는 종합개념으로 소비자에게 다가가고 있으며 어느 한쪽이 결여되면

소비자의 외면을 받게 되고 있다. 즉 먹는 즐거움과 함께 주어진 환경을 함께 감상하는 시대에 살고 있으며 이들이 바로 식문화를 형성하는 중요한 요소가 되고 있다.

오랫동안 지켜져 왔던 우리의 음식문화는 정(靜)적 분위기에서 음악과 춤사위가 곁들여지는 그리고 다양한 동(動)적 형태가 주어지는 변화를 겪고 있다. 우리의 전통음식도 이런 변화에 적극적으로 대응하여 소비자의 기대수준에 맞추고 세계 속에서 우리 것의 독창성과 차별성을 부각 시킬 필요가 있다.

정신문화가 뒷받침되지 않는 음식은 이제 소비자를 만족시키는데 한계가 있다.

Ⅱ. 한국음식의 특징과 현황

농업에 바탕을 둔 우리 음식문화는 곡류이용이 가장 두드러지며 사계절이 있는 경우 덥고 추운 계절에 적응하기 위한 음식의 개발, 그리고 곡류와 채소에 맛을 부여하기 위한 조미재료의 발굴, 자연에 순응하고 이에 감사하는 제천사상을 뒷받침하는 음식의 출현 등이 특징이라 할 수 있다.

1. 곡류 중심의 음식문화

봄, 여름, 가을, 겨울의 계절 특색이 뚜렷하고 강우가 여름에 집중되는 기후에서는 대단히 제한된 작물만이 재배가 가능하였고 이런 기후조건에 맞는 것이 벼와 보리였다. 일찍이 우리나라에서 벼와 보리가 도입되어 주식이 된 것은 자연에 순응하고 적응하기 위한 태초의 몸짓이었으며 이후에 이런 곡류들이 우리 민족의 먹거리를 책임지는 작물이 되었다.

이에 따라 쌀과 보리는 우리 음식의 기본이 되었고 이들을 우리는 주식으로 분류하여 기본 식량으로 확보하면서 이에 부수되어야 할 많은 음식들을 개발하고 이용하게 되었으며 곡류식이 중심이 되면서 부식인 반찬의 문화가 출현하는 계기가 되었을 것이다.

또한 곡류 중심의 식생활과 음식 문화는 조리를 하기 위한 도구뿐만 아니라 다양한 형태의 식기문화를 발달시킴으로써 도자기 문화를 유발시켰고, 특히 숟가락과 젓가락을 같이 쓰는 독특한 식생활 습관을 창출하게 되었다. 또한 곡류를 바탕으로 한 주식 이외의 다양한 음식이 개발되었고 이들은 간식

과 별식, 그리고 각종 제례, 혼례 등에 필수적으로 이용되는 특별 음식으로 정착하게 된다.

곡류는 굶주림을 해결하기 위한 가장 비중이 큰 주식으로서의 역할과 함께 우리나라 음식 문화의 주류를 이루는 특별식, 즉 한과류, 음청류, 죽류 등으로 발전시켰고 이들이 우리의 기호식으로서 중요한 자리를 차지하게 되었다.

2. 반찬문화

쌀, 보리 등 곡류 중심의 주식 형태는 적절한 맛과 간을 부여하기 위한 부식으로서 반찬의 필요성이 대두되었으며, 이에 따라 다양한 부식류가 개발되면서 우리나라에 독특한 반찬문화를 형성하게 되었다. 특히 대표적인 전라도 음식의 하나인 한정식에 오르는 반찬 가짓수를 보면 우리나라 음식에서 반찬, 즉 부식이 차지하는 비중을 짐작할 수 있다.

반찬도 단순히 음식재료를 조리하여 내놓은 것이 아니라 음양오행설에 근거한 상차림과 계절에 따라 특색 있는 반찬을 만들어 제공함으로써 단순히 먹는 음식차원을 넘어 음식 문화를 형성할 수 있었다.

3. 삭힘 문화

우리 음식을 자세히 관찰해보면 주식을 제외하고 날 것을 그대로 먹는 경우는 극히 드물다. 각종 양념의 근간을 이루는 간장, 된장, 고추장은 최소 6개월 혹은 수년을 놓고 삭혀, 맛을 창출하고 있으며, 김치와 젓갈은 발효라는 삭힘의 과정을 거치면서 원래 원료가 갖는 맛과는 완전히 다른 새로운 삭힘 음식을 만들고 있다.

특히 장아찌를 포함한 각종 절임은 각종 재료가 조화를 이루는 삭힘의 과정을 거치지 않으면 오묘한 맛이 형성되지 않는다. 직접 삭힘 과정을 거치지 않는 음식이라 하더라도 삭힘 문화의 대표적인 장류를 첨가해야 우리의 전통 맛을 느낄 수 있다.

많은 우리나라 주부들이 국물 맛을 내는 데에 전통 간장을 고집하는 이유가 바로 여기에 있으며 우리의 맛에 스며있는 민족의 혼과 교류하기 때문이라고 생각한다.

삭힘의 문화가 우리 음식의 특징이 된 이유는 이와 같은 새로운 맛의 창

출이라는 지혜로움도 있지만 수확시기가 한정된 채소류를 갈무리하여 오래 먹을 수 있게 하기 위한 하나의 방법이었으며 대표적인 예가 김치요, 젓갈이며 각종 절임이라 할 수 있다.

4. 온식(溫食)문화

주식이 곡류인 우리 음식형태는 가열처리하여 바로 먹지 않으면 진정한 그 맛을 즐길 수 없다. 과학적으로도 전분은 가열처리 후 바로 먹어야 소화율이 높아진다는 것과 일맥상통하기는 하지만 대체적으로 우리 음식은 뜨거운 상태에서 먹는 음식이 주를 이룬다.

부식으로 먹는 찌개나 국물 등 모든 탕류는 뜨거워야 하고 밥을 먹고 난 후 마시는 숭늉도 뜨겁게 데워서 먹는다. 탕류를 제외한 반찬과 수정과, 화채 등은 차게 해서 먹지만 이들은 부식이나 기호식일 뿐 주식에 속하는 음식은 모든 뜨거운 음식들이다. 아마도 보온밥통과 보온물병을 들고 학교에 가는 학생은 우리 나라가 유일한 나라가 아닐까 생각한다.

이와 같은 온식문화는 냉식문화의 대표 격인 서양식이 도입되면서 급격히 변해가고 있지만 밥이 주식으로 존재하는 한 온식 습관은 계속될 것으로 본다.

5. 습식(濕食)문화

우리의 거의 모든 음식은 젖은 상태이다. 밥으로부터 시작하여 거의 모든 부식은 젖어 있는 상태이고 물이 많은 음식들이다. 밥도 60% 이상의 물을 함유하고 있으며, 모든 반찬은 대부분이 80% 이상의 물을 포함하고 있다.

우리나라 식당에서는 손님에게 식사 전 물 한잔을 대접하고 있으며 식사가 끝난 후에도 우리들은 물을 마신다. 가정에서도 식사 후 숭늉은 꼭 있어야 하는 식습관이 되었고 밥을 먹고 물을 마시지 않는 경우는 드물다. 이처럼 우리 민족은 젖은 음식을 먹고 물을 마셔야 하는 식습관이 독특하게 정착하게 된 것이다.

이와 같은 젖은 음식, 즉 습식 문화는 음식의 오묘한 맛을 내고 즐기는데 큰 기여를 하고 있으며 씹을 때의 촉감, 조직 등에서 건식과는 큰 차이가 있다. 습식문화와 온식문화는 장점도 있지만 장기저장에 문제가 있으며 가장 큰 번거로움은 매 식사 때마다 가열 조리해야 하는 것이고 이것이 우리음식의 또 다른 특색을 이루고 있다.

6. 전개형, 개별식의 문화

서양식이나 중국식과 달리 우리 음식은 한 상에 모든 음식을 한꺼번에 내놓는 일시 전개형이다. 주식과 모든 반찬, 즉 부식류가 한꺼번에 한 상에 차려있으므로 개인이 취사선택하여 먹는 것이 일반적인 식습관이다.

한가지 음식이 차례 차례 나와서 모두 먹는 순서형 음식 형태의 전형인 서양식과는 달리 우리 음식은 자기의 취향과 구미에 맞춰 선택하여 먹을 수 있고 몇 가지 음식을 조화시켜 먹음으로써 같은 상에서 식사를 하더라도 모두가 자기의 특성을 살려 개성 있는 음식을 즐길 수 있는 개별식의 특징이 있다.

이와 같은 식문화는 농경사회에서 협동의 의미와 공동체 의식을 복돋기 위한 수단으로도 활용되었을 것이나 주식과 부식이 엄격히 구분되는데서 오는 자연적인 선택이라고 생각한다.

Ⅲ. 전라도 음식의 특징

음식은 재료가 풍부해야 좋은 음식을 만들 수 있다는 것은 기본이다. 그러나 여기에 생활의 여유와 정신적 바탕이 갖춰지지 않으면 독특한 음식 문화는 형성될 수 없다.

예로부터 고려조에는 개성의 음식이 전국적으로 손꼽혔으나 조선조로 오면서 전주를 중심으로 한 전라도 음식이 뚜렷한 차별화를 이루면서 독특한 음식문화를 형성하게 되었다. 이와 같이 차이나는 음식문화를 형성하게 된 배경을 몇 가지로 구분하여 보면, 첫째 당시 부(富)의 기준은 쌀이었고 쌀의 주산지인 전라도 지역이었다. 쌀을 바탕으로 한 부의 축적은 생활의 여유를 보장하였고 이 여유는 시화(詩畵)와 창과 같은 풍류를 곁들인 예술이 발달할 수 있게 하였고, 자연히 여기에 수반되는 음식이 다양화되고 차별화되면서 독특한 음식문화를 형성하게 되었을 것이다.

둘째 이 지역의 풍부한 재료를 들 수 있다. 주식인 쌀, 보리, 채소류뿐만 아니라 해안에서 나는 해산물, 산간에서 나는 나물류 등은 다양한 음식을 만들기에 풍부하고 신선하며 양질의 재료를 공급할 수 있었다.

마지막으로 생각할 수 있는 것은 이 지역 사람들의 선천적인 음식에 대한 사랑과 애착이라 할 수 있다. 음식이 사료와 다른 것은 음식에는 사람의 정

성과 혼이라는 무형의 기(氣)가 깃들여 있다는 것이다. 전라도 음식을 대표하는 전주음식이 다른 지방과 다른 이유는 이와 같이 외형적 여건과 내면적 정신이 어우러진 작품이기 때문이며, 이로 인하여 타 지역의 음식과 차별화되고 독창성을 유지해왔다고 볼 수 있다.

전주 지역이 음식의 고장이라는 명성을 계속 유지하기 위해서는 이러한 장점을 살려 차별화를 계속해야 할 것이다. 이와 같은 명성을 유지하는데 두드러진 차이점을 들면 다음과 같다.

1. 향신 조미료의 차이

근래 들어 교통의 발달로 인구이동이 빈번해짐에 따라 전주의 음식이 평준화되고 있으며 인공합성조미료가 일반화됨에 따라 음식의 특성이 사라지고 있는 경향이지만, 전라도 특히 전주 음식의 차이는 향신 조미료의 독특함에 있다고 볼 수 있다. 전주에 있는 유명한 음식점들은 대부분 자체적으로 간장, 된장, 고추장을 별도로 담아 사용하고 있다. 몇 년씩 묵은 간장을 자랑스럽게 쓰고 있는가 하면 독특한 비법으로 담근 된장과 고추장 등은 그 음식점의 맛을 다르게 한다. 대대로 내려오는 대가 종손 집에는 독특한 장류를 갖고 있으며 이런 장류 더 넓게 말하면 천연 조미료가 음식의 맛을 차이 나게 하고 있다.

이 외에 전라도의 음식은 각종 향신 조미료를 풍부하게 사용하는 특징이 있으며 해안 지역에서 나는 젓갈은 맛을 돋우는데 아주 중요한 역할을 하고 있다.

순창 전통 고추장, 부안 곰소 등지의 젓갈이 전국적으로 유명해진 것은 우연만은 아니다.

2. 재료의 특성

전주의 음식 중 대표적인 콩나물 국밥은 콩나물 자체에서 그 맛이 우러난다. 전통적으로 전주는 음식의 재료가 유명하였으며, 그중 오랫동안 전수되어온 전주 8미(味)로 알려진 품목을 보면 무, 열무, 콩나물, 애호박, 미나리, 모래무지, 게, 청포묵 등으로 음식의 재료를 다르게 지키려는 노력이 어느 지역보다도 앞섰다는 것을 알 수 있다.

전주 교동의 콩나물, 선 너머 미나리, 그리고 기린봉 일대의 열무가 왜 차별화 되었는지는 과학적으로 밝혀야 하겠지만, 이 지역 사람들이 음식의 재

료를 맛에 따라 골라 쓰려는 대단한 노력을 했다는 것을 알 수 있다. 지금은 현대화된 편의성 추구라는 이름으로 이와 같은 독특한 재료가 없어져가고 있으나 이 지역의 음식차별화를 위해서는 음식재료 선택에도 큰 관심을 가져야 할 것으로 본다.

3. 혼합과 조화

전주음식의 또 하나 특징은 혼합에 의한 조화의 맛을 창출하는 것이다. 비빔밥은 혼합에 의한 조화의 맛을 창출하는 백미의 음식이며 소재 하나 하나의 특성을 파악하고 그들이 혼합되었을 때 조화되어 개 개 구성 재료의 맛과는 다른 맛을 나타내게 된다. 혼합과 조화는 비빔밥이나 일품요리에 한정되지 않고 폐백음식이나 회갑상 등에서도 색깔과 모양 등에서 극명하게 나타나고 있다. 색의 배합, 위치, 모양 등이 전체를 구성하는 하나의 인자로 조화롭게 서로를 보완하고 있다.

4. 오방색(五方色)의 이용

음양오행설(陰陽五行說)에 뿌리를 둔 오행의 원리를 음식에도 도입하여 오방색(五方色)과 오미(五味)를 조화시키고 있다.

오방색의 색채 미학적인 시각적 효과와 다섯 가지 맛이 조화되면서 시각적으로 균형을 갖춘 멋과 맛을 동시에 만들어 낸다.

전주음식 중에 오방색을 이용하는 대표적인 음식이 비빔밥이며 많은 음식에 여러 종류의 고명들은 색의 조화를 고려하여 자연에서 나는 재료를 이용, 청, 백, 적, 흑, 황색을 나타내고 있다.

신선로, 화양적, 구절판, 무지개 떡, 각색편 등이 잘 알려진 색을 조화시킨 음식이다.

5. 음식에 대한 정성

아무리 좋은 재료라 하더라도 재료를 다듬고 조리할 때 사람의 정성이 깃들지 않으면 그 음식은 죽은 음식이다. 어머니가 만들어준 음식을 먹고 아이들이 건강하게 자라는 이유는 음식에 들어있는 영양분과 함께 어머니가 아이들에게 쏟은 마음의 정성이 전달되는 것도 한 몫을 차지한다고 본다.

전주지역의 음식은 음식을 만드는 사람들의 정성이 음식에 배어있음을 알

수 있다. 간단한 예로 음식점의 업주가 주방에서 얼마만큼 일을 하느냐가 그 집의 음식 맛을 결정한다는 것을 우리는 경험상 알고 있다. 업주는 직접 음식요리에 관여하지 않는다 하더라도 그들이 제공하는 음식에 해박한 지식과 정성을 가지고 종업원에게 그 지식과 정성을 전달할 수 있는 능력이 있어야 한다.

전주지역의 음식은 음식을 만드는 과정에서 재료의 양념뿐만 아니고 마음을 담은 정성이 깃들여 있기 때문에 차별화가 가능하다고 생각한다.

IV. 전주음식의 현황

1. 전주음식의 평준화 경향

교통통신의 발달로 쉽게 이동이 가능하며 정보수집 및 교환이 용이하여 전주음식의 특성이 전국적으로 전파되면서 차별화가 어렵게 되었다. 또한 인구이동은 전주음식을 평준화하는데 크게 영향을 미치고 있다.

2. 조미료의 획일화

합성조미료의 사용이 일반화되고 주 조미료로 이용됨에 따라 맛이 평준화되어 어느 지역이나 차이가 나지 않는 음식이 되어가고 있다. 독특한 맛을 부여하기 위해서는 천연에서 나는 향신료, 혹은 조미료를 사용해야하나 가격상승요인과 번거로움 때문에 이 분야 개발이 기피되면서 차별화가 어렵게 되었다.

3. 외식업 종사자의 개발의욕 쇠퇴

장인들의 긍지와 자부심이 점점 쇠퇴하여 내가 만든 음식에 대한 차별화 노력이 미흡한 실정이다. 같은 재료를 사용한다 하더라도 장인의 요리방법에 따라 음식의 맛은 크게 달라지는 것을 모두가 알고 있다. 연구개발하지 않고 타 업소나 타 지역과 다른 음식의 맛을 낼 수는 없다.

음식의 맛도 살아 있는 생물과 같이 계속 변한다. 오늘의 소비자는 내일도 같은 소비자라고 생각하면 나태해진다.

4. 원부재료의 차별화 노력 미흡

음식의 맛은 장인의 손맛과 정성이 우선이 되나 나쁜 원료와 부재료를 가지고 최우수 음식을 만들 수는 없다. 전라도의 환경과 원료의 확보 여건은 대단히 좋으나 타 지역과의 원료 차별화라는 입장에서는 꼭 동의하기가 어렵다. 이 지역만이 갖는 원료를 확보하고 그 원료의 장점을 살려 음식 차별화의 바탕으로 삼아야 한다.

5. 외식업 발전을 위한 기반 취약

음식의 고장이라고 외치면서 그 내용을 보면 빈약하기 짝이 없다. 전주의 대표적 브랜드인 전주비빔밥의 역사와 특징, 제조방법 그리고 영양적 구성, 기능성 등에 대한 체계적이고 학술적인 연구가 크게 부족한 실정이다. 또한 외식종사자들의 자긍심을 높여줄 수 있는 제도적 장치도 크게 미흡한 실정이다. 전주 8미조사, 전주 표준 비빔밥 제조방법 등이 연구 되었으나 단편적으로 끝났고 장인 발굴 대회 등도 일회성으로 마감하고 있다.

V. 전주음식의 전승 및 세계화를 위한 방안

전주의 음식은 근래 일어나고 있는 웰빙 바람 중 중요한 구성 요소인 건강 기능식으로 그 가치가 높다. 특히 타 지역이나 외국음식과 비교할 수 없는 독창성과 차별성을 부여할 수 있어 경쟁력 있는 산업으로 육성시켜 지역 경제 활성화에 기여할 수 있는 가능성은 높다. 또한 문화상품으로서 전주의 얼과 정신을 국내외에 알릴 수 있는 좋은 매체로 활용할 수 있으며 이 지역을 알리는데 크게 도움이 될 것이다.

뿌리가 있는 문화도시로서 소비자의 가슴에 남아, 또 다시 찾아오고 싶은 마음을 간직하도록 해야 할 것이다.

1. 원료수급의 안정화 및 차별화

음식에서 가장 중요한 것은 우수 재료의 안정적 확보가 우선되어야 할 것이며 그 원료들이 타 지역에서 생산되는 것과 차별화가 되어야 할 것이다. 원료확보를 위해서는 품종선택, 적지선정, 그리고 재배방법 등이 검토되어야

한다.

2. 전통식품의 과학화 및 건강식 부각

음식을 통하여 건강을 지키려는 생각은 모두의 희망이요 요구사항이다. 우리 전통음식들은 다행히 건강식으로서의 요건은 모두 갖추고 있다. 우리가 집중해야 할 것은 개개 원료의 건강 기능성과 함께 복합된 음식으로서 섭취하였을 때 생리기능성이 될 것이다. 지금까지 개별 품목에 대한 동물시험들은 일부 진행이 되었으나 음식 전체를 대상으로 한 임상시험은 거의 없는 실정이다. 장기적으로 세계 시장을 두드리기 위해서는 임상시험을 바탕으로 한 과학적 우수성이 입증되어야 할 것이다.

3. 편의식으로 개발 보급

우리 전주음식들은 업소에서 제공하는 형태로 개발되었고 주로 식당에서 소비할 수 있는 형태인바 현대인의 취향인 간편, 편의식과는 상당한 거리가 있다. 그러나 연구개발을 통하여 우리의 전통식도 편의화가 가능할 것이다. 전통식품 중 편의화 된 가장 좋은 모델이 전주비빔밥이 될 것이며 기내식과 외국수출까지 이루어지면서 상품화에 성공한 첫 전통음식이 될 것이다. 앞으로 비슷한 성공사례가 나올 수 있도록 우리의 지혜를 모아야 할 것이다.

4. 향신·조미료의 개발보급

음식의 차별화 및 독창성 부여에는 향신·조미료가 큰 역할을 한다. 전주음식의 맛은 향신·조미료가 상당한 큰 역할을 하고 있다는 것을 보면 향신·조미료의 개발, 이용이 얼마나 중요한 것인가를 인식 할 수 있다.

이들 향신·조미료는 주로 천연물을 이용해야 할 것이며 우리 주위에는 독특한 향신 식물들이 있으므로 이들을 적절히 이용하는 노력이 필요하다. 조미료의 경우 식물성과 동물성 자원이 이용될 수 있으며 특히 수산물의 다양한 발굴, 이용에 눈을 돌려야 할 것이다.

5. 장인 발굴 및 교육기관 육성

전주 음식을 계승 발전시키기 위해서는 숙련된 장인을 적극적으로 육성해

야 한다. 훌륭한 장인 없이 우수한 음식문화를 계승 발전시킬 수는 없다. 장인은 그냥 육성되는 것이 아니라 장기간의 훈련과 연습, 그리고 우수한 지도자에 의해서 만들어진다. 전주가 음식의 본고장으로 계속 남기 위해서는 우선 현존하는 훌륭한 장인들을 발굴하여 지원하고 한편으로는 장인들 손에 의해 다음의 장인들이 길러져야 한다.

전주에 적어도 음식장인 육성을 위한 전문 교육기관이 설립되어 운영되어야 한식의 계승 및 발전이 가능 할 것이다. 사람의 육성 없이 음식문화는 발전 할 수 없다.

6. 세계 시장 조사 및 판매처 다변화

전통음식을 국내 판매만을 고집할 경우 그 규모는 한정될 수밖에 없고 결국은 위축되어 존재 자체가 위태로울 수 있다. 이제 국력에 걸맞게 우리 음식을 세계에 알리고 식문화와 함께 경제적 효과까지 거둘 수 있어야 한다. 외국 시장개척을 위해서는 우리 음식의 특성에 맞는 외국 시장의 조사와 적용 가능성을 면밀히 조사해야 한다. 대상 음식을 정하고 수출가능 국가를 선정하여 판매가능성을 타진해야 할 것이다.

우리의 전통음식들이 주로 교민들 상대로 판매가 되었으나 문화 수출과 판로 확대를 위해서는 현지인의 구매가 무엇보다도 우선되어야 한다. 현지인 판매를 위해서는 전통음식의 퓨전(fusion)화도 면밀히 고려해야 한다.

7. 음식의 표준화와 홍보산업의 강화

현재의 음식을 다음 세대로 이어 주기 위해서는 다양한 우리 전주음식의 조리지침서를 작성하여 보존하고 보급할 필요가 있다. 조리지침서는 표준화에 의한 방법으로 큰 지침을 따르되 조리자 마다 특색을 부여하여 차별화 할 수 있어야 한다. 표준화가 획일화와 혼동되어서는 아니 된다. 표준을 정해놓고 그 안에서 각자의 특기를 살려 차별화, 개성화해야 한다.

홍보의 중요성은 새삼 강조할 필요가 없다. 우리 것을 정확히 알리고 이해시키는 것이 없이 우리의 상품을 판매할 수는 없다.

홍보자료는 적어도 3-4개 국어로 번역이 되어야 하며 각국의 공관과 요리전문기관 등에 배포 되어야 할 것이다. 더 적극적인 방법으로 요리전문가를 현지에 파견하여 조리실습을 병행한다면 효과를 더욱 극대화 할 수 있을 것이다.

8. 국제화를 위한 기반 조성

1) 외국 전문 업체와의 합작투자.

세계 시장을 점유한 기존 향신조미료 생산 업체와의 현지 합작 투자와 국내 공장 건설도 적극 검토해야한다. 세계적으로 명성이 있는 제조업체는 이미 튼튼한 유통망과 브랜드가 있으므로 상업성이 있는 한 제품을 추가 하는 것은 부담이 되지 않을 것이다. Hot sauce 제조업체는 고추에 대한 상당한 기술개발과 판매 전략을 세우는데 크게 기여할 수 있을 것이다. 우리 것도 세계 시장에서 앞서가는 제조업체와 경쟁하지 않으면 살아남을 수 없으며 이것이 늦어지는 경우 안방까지도 빼앗기는 수모를 당할 수 밖에 없을 것이다.

2) 외국 외식 단체에 홍보 강화 및 행사 공동주최

조미료류는 결국 외식 업체 종사자들에 의하여 채택 여부가 결정되므로 외국의 외식업 단체와 연결고리를 만들어 이들의 행사에 참여하고 홍보하르로서 고추장을 그들에게 알리고 그들의 음식에 이용할수 있는 방법을 모색해야 할 것이다.

외식업에 종사하는 전문가들의 경우 우리 고추장의 자기 요리에 이용방법, 또는 개선해야 할 항목들을 정확히 지적하고 의견을 제시해 줄수 있을 것이다. 이를 위해서는 개개 업자가 접촉하기 보다는 협회나 단체의 자원이 필요할 것이다.

3) 국제 관련 대회에 적극 참여

세계 여러 나라에서 식품관련 박람회 혹은 전시회가 개최되고 있으며 이런 모임을 통하여 자국의 식품, 가공기계, 원부재료를 세계에 알리고 있다. 우리나라 일부 고추장 가공 업체가 미국, 일본 등에서 개최된 박람회에 참여한 경험이 있으나 아직은 크게 활성화 되어있지 않다. 관련 국제 대회에서는 제품을 선보이는 것뿐만 아니라 그 제품에 따른 음식 까지도 소개 할 수 있어 생산자, 소비자 혹은 무역업자들에게도 관심을 끌 수 있는 계기가 될 수 있다. 실제 이런 전시를 통하여 상당한 상거래가 이루어지는 것을 볼 수 있다. 적극적으로는 우리가 세계 향신조미료 전시회 혹은 박람회를 주관할 수도 있을 것이다.

아울러 우리 식품에 대한 우수성을 세계적으로 알리기 위하여 국제적인 학

술 잡지에도 이 분야 논문을 지속적으로 게재하여 세계 과학자의 눈길을 끌 필요가 있다. 인도네시아의 템페가 그 좋은 예가 되고 있다.

4) 외식 사업과 연계 방안 수립

외식 산업의 성장은 선진국뿐만 아니라 개발도상국에서도 크게 두드러지고 있으며(표 1)¹⁾ 이 분야 진입여부가 사업의 성장에 크게 영향을 미칠 수 있을 것이다. 외식산업은 이제 내수시장이 아니라 국제화되어 있으며 원 부재료도 산지에 관계없이 품질과 가격으로 결정되고 있는 상황이다. 외식 산업의 재료는 결국 주재료와 부재료로 크게 구분될 수 있는바 부재료 중 향신조미료가 큰 비중을 차지 할 것이다.

우리 전통한식의 국제화를 기하기 위해서는 다국적 외식산업체와 연계 노력을 해야 할 것이다. 아직까지 우리나라 한식이 외국의 외식 산업과 공동 투자 할 정도는 아니겠지만 필요에 따라 참여 방법은 결정한다면 한식에도 기회가 주어질 것으로 보인다.

9. 산업화에 따른 기술 혁신

식재료와 조미료에 대한 제조 활용에 관한 기술혁신이 필요하며 주방, 매장 등 설계에서 이용자의 편의를 최대한 확보할 수 있도록 개선해야 되어야 한다. 식재료의 배송 및 유통망을 합리적으로 구비해서 품질이 일정한 원료의 안정적 확보와 공동구매에 의한 원가 절감 노력이 요구된다.

VI. 결 론

국내외를 막론하고 산업화에 따른 분야별 경쟁은 더욱 심화되고 있으며 이 경쟁에서 탈락하는 경우 그 존재자체가 불투명해진다. 전주지역을 중심으로 한 독특한 외식산업은 오랜 역사 속에서 차별화와 독창성을 갖추고 있으

1) (표 1) 국내외 외식 산업 비교 (2004)

구 분	인구(천명)	외식시장(만원)	점포수(만개)	매출액(만원)/점포	소비량(만원)/인
한 국	48,082	483,700	60	8,000	110
일 본	127,687	1,957,900	82	24,000	188
중 국	1,300,000	7486억 위안	—	—	—

나 앞으로 급변하는 소비자의 욕구를 충족시키지 못하는 경우 경쟁력을 잃을 것은 너무나 확실한 일이다.

이 지역의 경제 활성화와 거주자의 소득증대를 위해서 전통 한식으로 대표되는 외식산업은 현재까지 경쟁력이 있으며 세계화 가능성도 높다고 본다. 그러나 우리가 이 한식을 조직적이고 체계적으로 가꾸고 발전시키지 않는다면 그 명성은 점점 쇠퇴해 갈 가능성이 있다.

전주 지역의 전통한식을 더욱 발전시키기 위하여 몇 가지 제안을 하고자 한다.

1. 기 구축된 한식의 바탕을 중심으로 소비자의 요구수준을 맞출 수 있게 외식산업을 식문화로 한 단계 도약해야 한다.
2. 외식산업은 인간이 중심인 산업으로 전문인의 육성 및 자부심을 갖도록 정책적 지원이 필요하다.
3. 전주지역에 세계적인 요리전문가 양성기관을 설립하여 배출된 인력이 국내외 거점으로 활동하도록 지원이 필요하다.
4. 전주한식을 문화로 승화시키기 위해서는 요리기술을 바탕으로 한 인테리어 구상, 주방, 매장 등의 관리개선 및 집기 등도 분위기 조성수단으로 검토되어야 한다.
5. 요식업소를 정적 식당의 개념에서 동적 문화 공간으로 의식 전환이 필요하다.
6. 전주음식의 역사를 집대성하고 현재의 모든 것을 기록화 함으로서 전통을 승계할 필요가 있다.
7. 전주 음식을 세계화하기 위해서는 요리 교육기관과 연계, 세계 음식 박람회의 참여 및 전주시가 중심이 된 국제행사의 개최 등을 활발히 수행해야 한다.

【참고문헌】

1. 윤서석 : 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광출판사 (1999)
2. 강홍준 : 한식 상차림의 색과 디자인. 한국식생활문화학회. 2000년도 추계 학술대회 pr o ceeding, pp 22-24 (2000)

3. 윤숙자 : 한국 전통 음식의 맛과 멋. 한국 전통음식의 계승 발전 및 세계화를 위한 포럼. (사)한국전통음식연구소, pr o ceeding, pp 4-10 (2005)
4. 신동화 : 전주 외식(음식) 산업의 현황분석과 발전방향. 시민과 함께하는 정책토론회(전주시). (2004.10)
5. 신동화 : 전주 한식의 계승발전과 국제화 시대에 대응방안. 전주음식의 상품화 및 세계화 전략 학술포럼, pp 83-105 (전주시, 2005.10.)
6. 사까끼 요시오 : 한국 외식산업의 발전 방향. pp 25-26 (사)전북음식문화연구회 춘계 세미나 (2006.4.)
7. 매일경제 : 중 외식시장 14년간 두 자리 성장 (2005.03.19.)