



유네스코
음식 창의도시

전주

JEONJU, UNESCO City of Gastronomy

JEONJU, UNESCO City of Gastronomy



제1장 서론

- 10 1.1. 전주: 도시 개요
 - 1.1.1. 도시의 역사
 - 1.1.2. 지리적 위치와 도시 구조
 - 1.1.3. 도시의 기반 시설
 - 1.1.4. 인구구조 및 산업구조
- 18 1.2. 도시의 특징과 라이프스타일
 - 1.2.1. 전주의 음식: 지역 정체성과 자부심
 - 1.2.2. 전주시민의 전통인식과 실천
 - 1.2.3. 환경친화적인 도시와 삶
 - 1.2.4. 전주식의 슬로우 라이프
- 20 1.3. 전주의 행정체계와 문화 거버넌스
- 21 1.4. 문화적 기반 시설

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주음식

- 26 2.1. 전주의 전통문화 및 음식과 창의산업
 - 2.1.1. 창의적 전주음식의 전통과 배경
 - 2.1.2. 전주 전통음식의 특징: 슬로우 푸드를 넘어선 '정성어린 음식'
 - 2.1.3. 전주음식의 창의산업으로서의 잠재력과 가능성
 - 2.1.4. 전주의 창의산업 소개
- 49 2.2. 대중 인식 증진 노력
 - 2.2.1. 시상 및 인증 프로그램
 - 2.2.2. 지역 언론 홍보 및 출판
 - 2.2.3. 지역 박람회 및 대회
 - 2.2.4. 국제적 수준의 이벤트

57 2.3. 최근의 창의적 활동 현황

62 2.4. 교육/조사연구/역량 강화

2.4.1. 정규 교육기관

2.4.2. 학자 및 연구자

2.4.3. 민간교육기관, 음식연구단체 및 협회

2.4.4. 민간요리전문가

제3 장 창의적 파트너십과 활동

68 3.1. 창의적 파트너십 구축 사례: 공공부문

71 3.2. 창의적 파트너십 구축 사례: 민간부문

3.2.1. 지역 NGO 와의 네트워크

3.2.2. 연구 및 교육기관과의 네트워크

3.2.3. 산업계와의 네트워크

74 3.3. 지역 네트워크 및 국제적 협력

3.3.1. 로컬 네트워크(Local Network): 식자재 및 장류

3.3.2. 전국 네트워크(National Network): 지역전통음식

3.3.3. 동아시아 네트워크(East Asia Network): 쌀 문명

3.3.4. 글로벌 네트워크(Global Network): 발효음식과 정성어린 음식

76 3.4. 유네스코 창의도시 네트워크에 대한 전주시의 비전과 기여

3.4.1. 전주시의 문화적 자산을 활용한 기여

3.4.2. 전주시의 제도적 기여 및 프로그램 계획

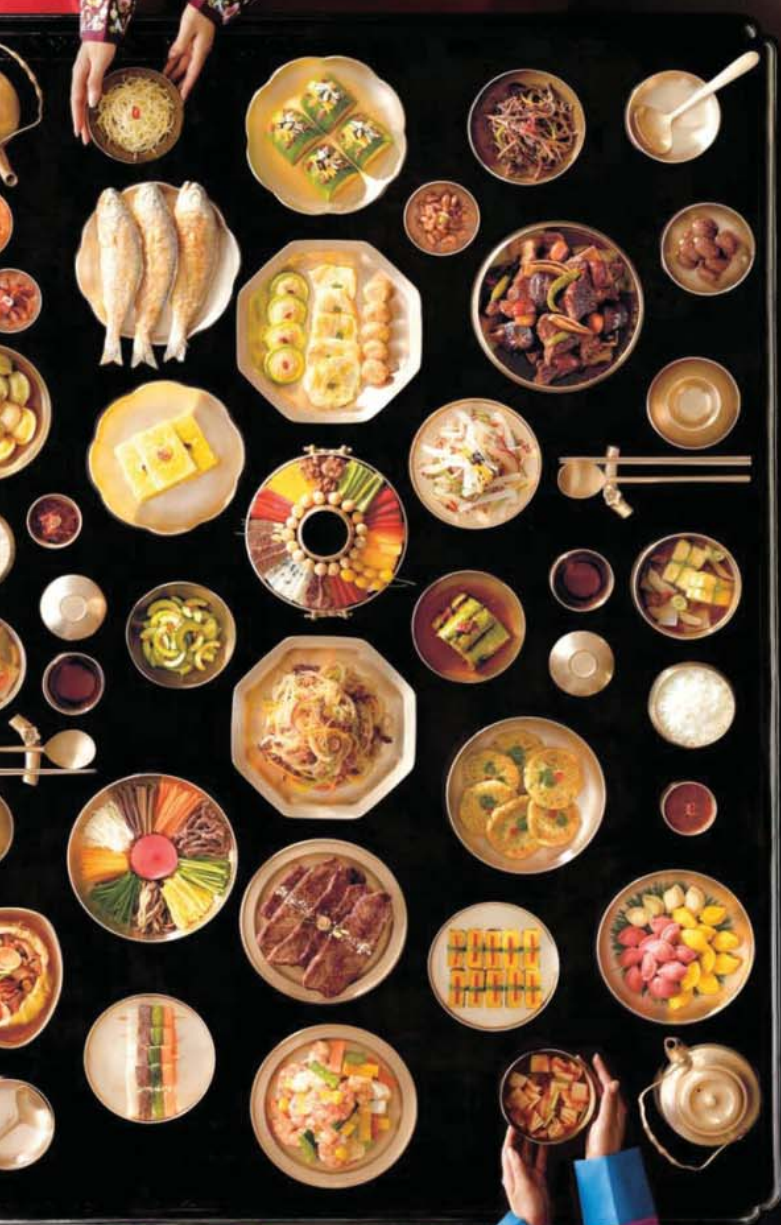
80 3.5. 결론: 유네스코 창의도시 네트워크 가입의 의미

부록

**Can delicious
still be good**

In Korea, yes! Come to Korea
new world of healthy (well-
Visually breathtaking spreads
Korean side dishes and entre

Unexpected Discoveries



**ous foods
d for you?**

and experience a whole
(being) culinary delights!
of hundreds of authentic
es await you.



전주시장 송하진

인사말

2012년 5월, 세계문화유산에 대한민국 ‘전주’라는 이름을 새겼습니다.

대한민국 최초이자 세계에서 4번째, 유네스코 음식창의도시로 전주가 지정되는 역사를 창조했습니다.

전주의 역사를 새롭게 창조한 유네스코 음식창의도시 지정은 대한민국 전통의 맛을 지키라는 역사적 사명을 담고 있습니다.

이 책은 전주 음식이 유네스코 음식창의도시로 지정되기까지의 노력을 한눈에 볼 수 있습니다. 또한 전주의 기록으로 영원히 남을 것입니다. 전주가 유네스코 음식창의도시로 지정된 이유와 의미, 발전 가능성 등을 이 책에 담아 전주를 사랑하고, 전주음식을 사랑하는 많은 분들에게 전하고자 합니다.

조선왕조의 본 고장으로 1,300여년의 역사를 갖고 있는 전주는 천년의 역사와 문화를 보존하고 창의적으로 발전시켜 나가는 도시로 세계문화유산 보호와 문화적 다양성 증진을 위해 활동하는 유네스코의 목적에 부합되는 도시입니다.

천년 동안의 역사와 함께 발전해 온 한국의 전통문화는 세계인들이 부러워하는 유일한 문화입니다. 대한민국 전통문화의 중심지로 다양한 문화를 지켜오며, 특히 한국 음식 맛을 대변하게 된 것은 ‘정성어린 손맛’이 있었기 때문에 가능했습니다.

지역에서 나는 맛있는 식재료가 풍부하고, 가정식 중심의 음식문화를 바탕으로 향토음식의 다양성을 지켜왔으며, 음식에 대한 시민들의 재능과 열정을 통해 가장 뛰어난 한식문화의 명성을 이어가고 있습니다.

앞으로 전주는 음식분야 유네스코 창의도시 네트워크 회원도시로서 세계 도시들과 활발한 교류와 정보 공유를 통해 유네스코 창의도시가 추구하는 세계 문화의 다양성 증진과 인류 공영에 기여할 수 있도록 최선을 다할 것입니다.

전주는 전통문화를 기반으로 전주 음식의 특성화된 자원개발, 문화, 식품, 관광 등과 연계하여 새로운 부가가치를 창출하는 잘 차려진 한식 한상을 모든 분에게 선사할 것입니다. 전주의 모든 것을 올린 정성스런 한상을 차리기 위해 노력할 것입니다.

감사합니다.



01

제1장 서론



제1 장 서론

1.1. 전주: 도시 개요

전주는 한반도 서남부 지역의 중심지로서 오랜 역사문화 도시답게 각 시대의 다양한 모습을 담고 있다. 고대에 완산이라고 불렸던 이 도시는 754년에 전주로 개칭되어 오늘에 이른다. 두 지명의 ‘완(完)’과 ‘전(全)’은 모두 온전하다는 의미이다. 전주는 10세기 경 후백제의 왕도이기도 했으며, 또한 조선 왕조를 개창한 전주 이씨의 근거지로서 조선 왕조의 상징 도시이기도 했다. 한편 전주 일대는 한반도의 가장 중요한 곡창지대 중 하나로서 물산이 풍요롭기로 유명한 지역이었다. 그러나 전주와 전라도 지역은 이처럼 생산성이 높은 경작지였기에 특히 심한 경제적 수탈에 시달리기도 하였다.

1.1.1. 도시의 역사

(1) 근세 이전의 역사

전주는 만경강의 본류와 지류를 따라 충적지와 구릉지대가 발달한 자연환경 때문에 구석기시대부터 사람이 거주한 흔적이 발견되며 청동기 시대의 유적과 유물이 풍부하게 출토되었다. 1세기에는 소국가가 등장했으며 3세기에 백제의 영토가 되었다.

경주를 기반으로 한 동쪽의 신라가 한반도를 통일하고 9주 5소경 체제를 정비하는 가운데 9주 가운데 하나인 완산주가 설치되어 군사적·행정적 중심지가 되었으며 익산을 대신하여 호남지방 통치의 거점이 되었다. 754년에는 전주라 개명되었다. 지방의 군사 지도자로서 892년에 왕을 칭하기 시작한 견훤은 900년에 전주를 수도로 하여 후백제를 세웠다. 당시의 궁궐과 성곽과 사찰 유적이 지금도 남아있다. 개성을 수도로 하는 북쪽의 고려에 의해 936년에 한반도가 통일된 이후 고려는 전주를 전라도 지역을 통치하는 중심지로 삼으면서도, 지역엘리트의 중앙 진출은 극히 경계하였다. 이에 따라 지역엘리트들은 향리가 되어 중앙에서 파견된 관리를 보좌하게 된다.

(2) 근세의 역사

1392년에 조선왕조를 개창한 이성계는 조상이 전주 출신이라는 사실을 강조했으며 이에 따라 전주는 조선왕조의 발상지로서도 특별한 지위를 누렸다. 조선시대의 전주는 한반도에서 가장 농업생산력이 풍부한 호남지방을 통치하는 중심으로서 서울과 평양에 이어 가장 호수가 많았으며 의주 및 충주와 더불어 조선의 5대 도시의 하나였다.



그림 1.1 전주 한옥마을

제1장 서론

중앙정 치에의 참여가 제한된 가운데 지역엘리트들은 풍요한 생산력을 기반으로 문화예술과 생활에 집중하였다. 그 결과로 생활 속에서 뛰어난 음식이 발전하였으며 또한 유교적, 도덕적 예술개념과는 달리 소리와 서예, 그림을 즐기는 문화가 발전시켰다. 전주는 음식과 소리가 유명했으며 또한 중앙의 공식적 권력보다는 기생과 아전 등 실생활과 문화 향유가 강조되던 곳이었다. 한편 전주의 음식과 예술 못지않게 유명한 것이 출판문화였다. 전주에서는 전국의 종이의 40%를 생산하면서 완판본이라는 이름으로 조선시대에 서울과 함께 출판의 중심지였으며 종이 공예가 발전하기도 했다.

(3) 일제 강점기의 역사

전주는 조선시대에는 왕조의 발상지로서의 상징적 지위, 농업생산의 중심지로서의 경제적 지위, 전통 문화와 예술의 중심지로서의 지위를 누리고 있었으나, 근대화 과정에서 급격한 몰락을 경험하게 되었다. 개항 이후 조선왕실은 전제 왕정을 수립하려는 희망에서 왕실의 발상지인 전주의 상징적 지위를 높이려 시도했으나 일본의 식민 지배를 받게 되면서 왕실의 발상지로서의 전주의 지위는 사라져버렸다.

또한 사회경제적 모순과 서구의 등장에 대한 위기관에서 시작된 동학운동의 중심지로서 농민이 중심이 되는 혁명을 시도했으나 일본군의 개입으로 좌절되었다. 후백제의 왕도였다는 기억, 조선왕조의 발상지라는 자부심, 새로운 세상을 만들려는 시도의 좌절만 남게 되었다. 식민지 지배 하에서 근대적인 중앙집권적 행정이 시작되면서 전라감영을 중심으로 전라도 지방에 대한 통치를 보좌하던 전주의 아전들도 기반을 상실하였다.

한편 경제적 쇠퇴도 진행되었다. 새로운 기술과 품종의 도입으로 쌀의 생산량은 증대했으나 일본 식민지배 하에서 전통사회에서 관행적으로 보호되었던 소작인의 권리가 사라졌으며 지주의 입장은 오히려 강화되었다. 전라도 지역에는 일본인 농



장도 다수 등장했으며 군산이 쌀을 실어내는 항구로서 또한 미곡시장의 중심으로 등장하였다. 빈부의 격차는 점점 확대되었고 민중의 삶은 더욱 피폐했으며 호남 지역은 소작쟁의의 중심지이기도 했다.

(4) 해방 이후의 역사

식민지하의 초기 산업화 과정에서도 호남지방은 소외되었으며 해방 이후에도 여전히 농업 중심지로 간주되었다. 박정희 대통령 치하의 고도경제성장 과정에서도 호남지방은 소외되었다. 근대적 산업만 발전하지 않은 것이 아니라 철도나 고속도로, 항만이나 공항 등의 모든 사회간접자본에 대한 투자도 상대적으로 부족했다. 또한 호남 지역은 많은 사람들이 신원조회 제도라는 실질적 연좌제 때문에 사법이나 행정 기구에 진출이 좌절되었다.

이러한 소외와 차별의식은 백제 멸망 이후의 1천년 넘는 차별이라는 의식으로 발전하였고 1960년대 말에서 1990년대 중반에 이르기까지 한국정치的重要 갈등의 하나였다. 전주는 과거 후백제의 수도였다는 점에서 그러한 소외와 차별과 저항의 상징적 중심의 하나였다. 소외와 차별의식은 김대중 대통령의 당선 이후에 어느 정도 완화되었다. 그러나 한국의 고도경제성장이 값싼 곡물 가격의 유지와 농촌으로부터의 도시로의 인구 유출에 기반하고 있었던 결과 호남 지역의 경제적 지위는 전국적인 경제성장의 결과 오히려 상대적으로 위축되고 하락했다고도 할 수 있다.

근대적 공업이 발전하지 못한 것은 한편으로는 불만이었지만 1990년대 후반에 들어와 전주에 대한 사회의 인식이 변화하기 시작하였다. 한국의 대표적인 공업 지역들이 환경오염과 급격한 도시 팽창으로 고통을 겪고 있는 반면에 상대적으로 소외되었던 지역은 오히려 오염되지 않은 환경과 개발되지 않은 도시라는 새로운 가능성을 갖게 된 것이다.

제1장 서론

1995년에 비로소 지방자치단체장에 대한 선거가 실시되면서 지방자치가 부활하였는데, 이는 전주에게는 커다란 가능성으로 작용하였다. 전주는 조선시대 문화와 예술의 중심이라는 전통을 가지고 있고 특히 판소리 등은 전국의 중심이라고 할 수 있다. 전주는 산업화 과정에서 상대적으로 소외됨에 따라 오히려 전통적인 것이 가장 많이 보존되어 있는 곳이라는 이미지도 가지고 있다. 도시의 팽창도 급격하지 않았기 때문에 구시가가 비교적 온전하게 남아있고 이러한 상황을 이용하여 한옥마을 조성, 전통문화도시 조성 등이 가능해졌다.

1.1.2. 지리적 위치와 도시 구조

면적 206㎢, 인구 61만 명의 전주시는 한반도 서해안 축의 중심(동경 127도, 북위 35도)에 위치해 있으며, 지형적으로는 산지와 평야가 서로 만나는 접점에 자리를 잡고 있다. 도시의 중심부는 분지에 형성되어 있고 도시의 동쪽은 산으로 겹겹이 둘러싸여 있으며 분지 바깥 서쪽으로는 넓은 곡창지대가 펼쳐져 있다. 또한 분지의 남단과 북단은 일부가 열려있어서 도심을 흐르며 도시의 오픈스페이스로 활용되고 있는 전주천이 돌고나는 길목이 되고 있다.



그림 1.2 전주의 지정학적 위치

전라북도 도청소재지인 전주는 인근의 해상무역 도시인 군산과 내륙 교통의 요지인 익산을 아우르는 지역 네트워크의 역사, 문화, 정치, 행정, 교육, 의료 중심지 역할을 수행하고 있다. 전주는 온대 몬순지대에 자리하고 있어 사계절의 기후 변화가 뚜렷하며 계절에 따른 자연 경관의 변화 역시 분명하다.

전주 도시구조의 기본골격이 형성되기 시작한 것은 통일신라시대에 군사적 행정적 중심지로서 완산주가 설치되면서부터이다. 전주는 견훤시대에 이르러 전주 읍성을 중심으로 시가지가 재구성되었다. 고대에 만들어진 격자형 토지구획은 수 백 년이 경과한 이후에도 도시 경관구조의 틀을 만드는 기반이 되었다. 조선시대에 전주 부성은 산으로 둘러싸인 분지 안에 자리 잡고 있었으며, 산과 성곽으로 이루어진 이중의 울타리를 가지게 되었다. 전주 부성은 감영을 중심으로 4대문을 가지고 있는 한국의 전통적인 도시 구조를 따르고 있었다. 전주는 근대화의 영향으로 도시 구조가 급격히 변화하는 가운데 전통적인 공간을 보존하기 위해 노력을 기울여 왔다.

도시공간의 구조적 측면에서 현재 전주는 중앙부의 구도심, 서남부의 산업공간, 서부의 신시가지, 남부의 녹지공간 및 북부의 농경지 등 5개의 공간으로 이루어져 있다. 중앙부의 구도심에는 전주 부성의 골격과 역사적 흔적이 곳곳에 남아 있다.



그림 1.3 대동여지도(19세기) 속의 전주

제1장 서론

전주는 산발적으로 흩어져 있던 문화재들을 유기적으로 연결시키는 한편 가로의 특성을 부여하고 지구화를 통해 도시공간의 가치를 높이고 있다. 이러한 노력은 역사적 흔적의 보존을 의미할 뿐만 아니라 사람 중심의 공간으로의 회복을 의미한다는 점에서 중요하다. 또한 이것은 역사 속의 문화가치와 다양성을 보장하려는 노력이기도 하다. 1976년부터 조상되기 시작한 한옥마을은 이런 노력의 대표적인 사례이다.

1.1.3. 도시의 기반 시설

전주시는 동·서·남 방향이 산지와 구릉으로 둘러싸이고 북방이 평야지대와 이어진 분지형에 가까운 지형을 가지며 전주천과 삼천천 등 수계는 도시의 젖줄이 되고 있다. 이 천(川)들은 과거에는 농업용수로 농업 발전의 원천이 되었고, 현대에는 공업용수의 공급원이 되고 있다. 현재 전주시에는 5개 국도와 2개 지방도가 지나가며, 이는 광역을 연결하는 5개의 고속도로와 접속된다. 철도는 현재 전라선이 전주시를 통과하고 있고, 2011년 고속철도(KTX)와 연결될 예정이다. 또한 주변에는 군산에 공항이 위치하여 전국의 모든 지역과 긴밀한 연결을 유지하고 있다.

전주시는 한때 자동차 중심으로 개발되었던 가로를 보행자 중심으로 전환 시킴으로써 안전하고 쾌적하게 도시생활을 할 수 있는 공간을 만들어내고 있다. 대표적인 예로, 한옥마을의 가로를 들 수 있다. 한옥마을에서 시작된 이런 보행자 중심의 가로 만들기 시도는 이제 도시 내의 다른 장소로 확산되고 있다. (부록 1.1.3. 참고)





1.1.4. 인구구조 및 산업구조

전주시의 창의산업 종사자 인구에 대한 개별통계는 존재하지 않으나 기존의 자료를 통해 관련 종사자수를 추정해 볼 수 있다. 종사자수를 기준으로 전주시의 1·2차산업은 13.68%, 3차 산업은 86.32%이다. 이 가운데 음식업 및 숙박업, 출판·통신업, 금융 및 보험업, 과학·기술업, 공공행정, 국방 및 사회보장행정, 교육 서비스업, 보건 및 사회복지, 예술, 스포츠 및 여가서비스, 협회·단체, 개인서비스업 등은 넓은 의미에서 “창의산업”으로 발전이 가능하다고 할 수 있다. 창의산업적 성격을 가지는 사업체 수는 19,121개 (47.5%), 종사자수는 93,801명(54.7%)이 된다.

한편 전주는 인구의 4분의 1 이상이 학생이라고 할 수 있을 정도로 학생이 많은 교육도시이다. 전주에는 종합대학 2개를 비롯해 교육대학과 전문대학도 있으며 이들 고등교육기관 재학생 수가 2009년 40,200명을 넘어 전체 인구의 6.3%를 차지하고 있다. 초등학교에서 대학원에 이르는 전체 학교 재학생 수는 155,307명(총인구 대비 24.25%)으로서 시민 4명중 1명 이상이 학생이다. 전주의 창의산업 관련 종사자의 비율이 높게 나타나는 것은 기본적으로 전주시의 1차·2차 산업의 비중이 매우 낮은 때문이며 전주시가 현재 뛰어난 창의산업과 창의적 인재가 집중된 도시이기 때문은 아니다. 비록 현재로서는 이들 산업 관련 종사자가 모두 창의적 인재는 아니지만 전주는 교육산업의 비중이 매우 높으며 또한 고등교육기관 학생수가 많다는 것은 전주가 그만큼 미래에 창의도시로 발전할 잠재력을 가지고 있다는 것을 의미한다.

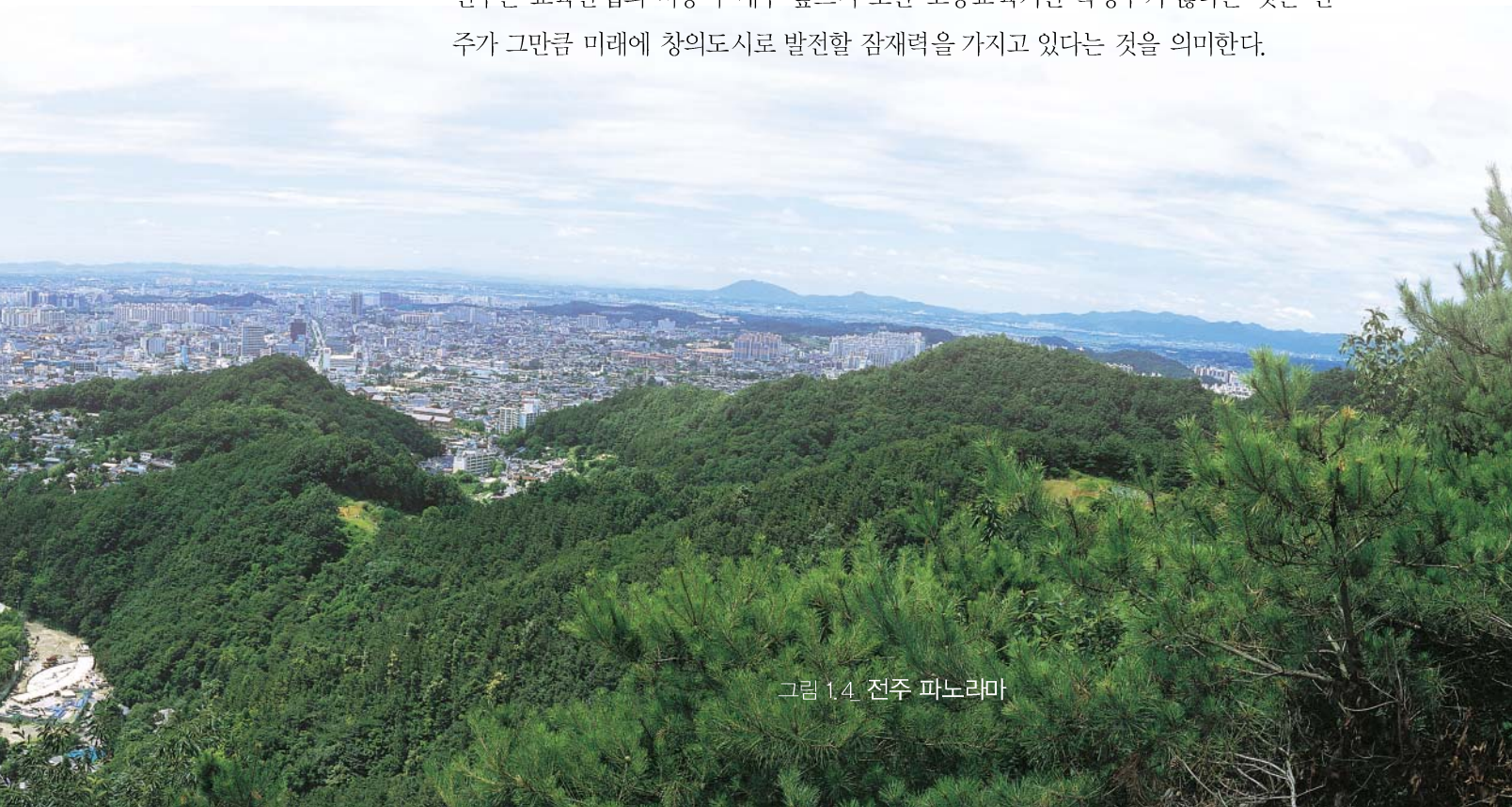


그림 14 전주 파노라마

제1장 서론

1.2. 도시의 특징과 라이프스타일

전주의 전통문화가 체계적인 보존 및 계승 정책의 대상이 된 계기는 1976년의 한옥보존지구 지정 및 전국 대사습 대회 개최이다. 이후 한식, 한소리, 한지, 한옥이 서로 연계되면서 조직적으로 개발되기 시작하였으며, 전주는 다양한 전통문화의 시너지효과를 통해 문화도시로서의 입지를 본격적으로 구축하게 되었다. 이러한 노력을 인정받아 전주시는 한국 정부에 의해 전통문화중심도시로 지정되었으며 시민들의 참여와 문화 관련 전문가를 양성이 더욱 활성화되었다.

1.2.1. 전주의 음식: 지역 정체성과 자부심

전주가 지닌 가장 중요한 특징은 무엇보다 뛰어난 음식과 그에 대한 자부심에서 찾을 수 있을 것이다. 전주가 한국에서 가장 맛있는 음식이 존재하는 도시라는 것은 한국인의 상식에 속한다. 전주 음식의 평판은 오랜 역사를 지닌 것으로 한국인의 대다수가 인정하고 있다. 전주가 이러한 평판을 갖게 된 것은 풍부한 재료와 음식에 대한 열정이 결합된 결과이다.

음식에 대한 전주 사람들의 자부심은 지역의 음식 산업에서도 쉽게 찾아볼 수 있다. 음식으로 유명한 도시인만큼 전주에서 음식점을 운영하는 것은 대단히 도전적인 일이다. 전주 사람들의 입맛이 매우 까다롭고 가정주부들의 요리 솜씨가 뛰어나기 때문에 웬만한 음식 맛으로는 지역 주민의 기준을 맞추어 줄 수 없기 때문이다. 실제 같은 한국음식이라고 하더라도 전주에서는 전주다운 음식의 격을 맞추려고 한다. 전주 비빔밥의 경우 일반 가정에서는 더 이상 사용하지 않는 전통 식기인 놋그릇을 사용한 다던가, 전통 술인 막걸리를 팔 때나 편의점 앞에 차린 간이 테이블에서 맥주를 마실 때도 전주다운 특징을 만들어 낸다.



1.2.2. 전주시민의 전통인식과 실천

전주시민들은 옛것이 지니는 가치를 높게 평가한다. 대규모의 근대화와 산업화 과정을 거치며 한국 사회에서 무형의 전통적인 생활양식이 해체되고 변화하는 가운데 전주는 거의 유일하게 그 가치를 인지하고 보존, 계승해온 지역이다. 전주시민들은 전주가 과거 천 년간 한국의 역사 문화 중심지였다는 점에 대해 자부심을 가지고 있다. 그리고 전주시민들은 이러한 인식을 바탕으로 스스로를 ‘양반’이라 생각하며 양반문화의 정수라고 할 수 있는 격을 생활 속에 갖추는 것을 중요하게 여긴다.

나아가 이런 전주시민의 태도는 실제 전통문화를 향유하는 방식으로도 나타난다. 무엇보다 전주시민은 가정 내에서 전통적인 음식문화를 재생산하고 발전시키는 것에 열정을 가지고 있으며 방문객에게 전주의 음식문화를 소개하는 것에 높은 가치를 부여하고 있다. 그렇다고 전주시민이 전통문화에만 얽매어 있는 것은 아니다. 전주시민은 전통문화에 대한 관심을 바탕으로 현대의 대중문화 및 다른 지역의 문화를 폭넓게 수용하고 있다.

1.2.3. 환경친화적인 도시와 삶

전주시는 전통문화에 대한 존중뿐만 아니라 환경친화적 도시 구현에 애를 쓰고 있다. 예를 들면 전주시는 음식물 쓰레기 배출량 비례제를 전국 최초로 시행한바 있다. 음식물 쓰레기 처리 방식이 버리는 만큼 요금을 내는 배출 비례제로 바뀌면서 전주시의 쓰레기양은 큰 폭으로 감소하였다. (부록 1.2.3. 참고)

전주의 환경친화적인 라이프스타일을 보여주는 또 다른 예로는 농업에 대한 지속적인 관심을 들 수 있다. 다른 도시들이 손쉬운 경제성장을 위해 농업보다는 공업을 택하고 있는 것이 현실이지만 전주는 농촌서비스 지원 계획을 수립하여 농업 및 농경문화를 보존, 장려하고 있으며 지역균형개발 및 농촌지원기능 강화를 추진하는 가운데 도시와 농촌, 그리고 환경이 공존하며 발전하는 방안을 모색하고 있다.

제1장 서론

1.2.4. 전주식의 슬로우 라이프

전주시의 또 다른 특징은 한국의 다른 도시가 삶의 속도경쟁에 몰두하는 반면 인간적인 삶의 속도를 유지하는 것이다. 전주식 슬로우 라이프의 시작은 전주의 전통적인 예술 문화에서 찾을 수 있다. 조선 시대에 전주는 중앙의 양반문화와는 다소 차이를 보이는 독자적 예술 문화를 구축하였다. 지금도 남아있는 전주의 음식과 판소리, 공예는 인간의 리듬과 조응하는 여유 있는 속도를 내포하고 있다.

전주가 새로운 도시 재생 전략을 갖게 된 또 다른 중요 요인으로 정치적 분위기의 변화를 들 수 있다. 정치의 소외지역이었던 전라도 출신의 정치인 김대중이 1997년에 대통령으로 당선되면서 지역감정의 골이 해소되었으며, 비슷한 시기에 시작된 지방자치제의 활성화는 지역 주민이 스스로 지역 발전 전략을 수립하고 집행하는 환경을 만들어 주었다.

1.3. 전주의 행정 체계와 문화 거버넌스

전주시는 지방정부의 수립을 계기로 다른 지방정부와 마찬가지로 지역의 독자적인 정체성을 수립하고 자체 역량을 강화하기 위한 노력을 시작하였다. 이런 과정에서 전주시는 지역의 전통문화 자산에 주목하였다. 산업화에서 소외된 결과 오히려 전주는 풍부한 전통적인 문화 자산을 보존할 수 있었기 때문이다. 그리고 전통문화를 강조하는 전주시의 정책은 마침 한국 사회가 경제성장이라는 단일척도에서 벗어나 다양한 관점에서 삶의 가치를 평가하는 분위기로 전환되면서 큰 성공을 거두게 되었다.

전통문화 자산을 바탕으로 도시의 발전을 도모코자 하는 전주시 정부의 노력은 전통문화국의 편성 및 운영에서 집약적으로 드러난다. 전주시는 다른 지방자치



단체에는 없는 ‘전통문화국’이라는 부서를 설립하여 이곳에서 전통도시 추진 업무를 총괄하고 있다. 그리고 전통문화국 산하에는 ‘전통문화진흥과’, ‘한브랜드과’ 등이 신설되어 있다. 특히 전주시는 전국에서 유일하게 한식계라는 부서도 두고 있다.

또한 전주시의 총예산 가운데 문화 부문 예산이 차지하는 비중은 매우 높다. 전주시의 문화 부문 예산은 전국적으로 가장 높은 수준이며 특히 전통문화 부문에 많은 예산을 투입하고 있다. 2007년 전주시 예산을 좀 더 자세히 살펴보면, 전체 문화 예산 대비 전통문화 부문 예산의 비율은 20.9%로 매우 높게 나타난다.

한편 전주시 정부는 “전통이 미래다”라는 기치 아래 전통문화 자산을 단순히 보존하는 것에서 나아가 이를 바탕으로 도시를 재생시키기 위해 다음과 같은 정책을 추진하고 있다. 첫째, 전주시 정부는 적극적인 사회 인프라 확충을 통해 지역 전통문화 자산을 적극적으로 외부 사회에 알리려는 노력을 하고 있다. 그와 같은 정책의 구체적인 시행 방안으로서 현재 시 정부는 아태무형문화유산센터 및 한스타일진흥원 건립을 추진하고 있는 중이다. 둘째, 전주시 정부는 도시의 생태 환경을 재건하고 이를 전통문화 자산과 연계하여 생태문화 관광산업을 발전시키려는 정책을 추진하고 있다. 이를 위해 1,650 만㎡의 친환경 마을을 개발하고 도심의 하천과 소류지를 생태관광 자원으로 조성하는 한편, 도시 전체를 숲과 녹색의 여가문화 공간으로 가득 찬 푸른 공간으로 가꿀 계획이다. 셋째, 전주시 정부는 친환경 식품과 발효 식품 산업을 육성하고 있다. 이를 위한 구체적인 노력으로서 첨단 생물생명산업 관련 연구 기관과 바이오벤처기업 100여개로 구성된 특화산업 단지로 육성하였다.

1.4. 문화적 기반 시설

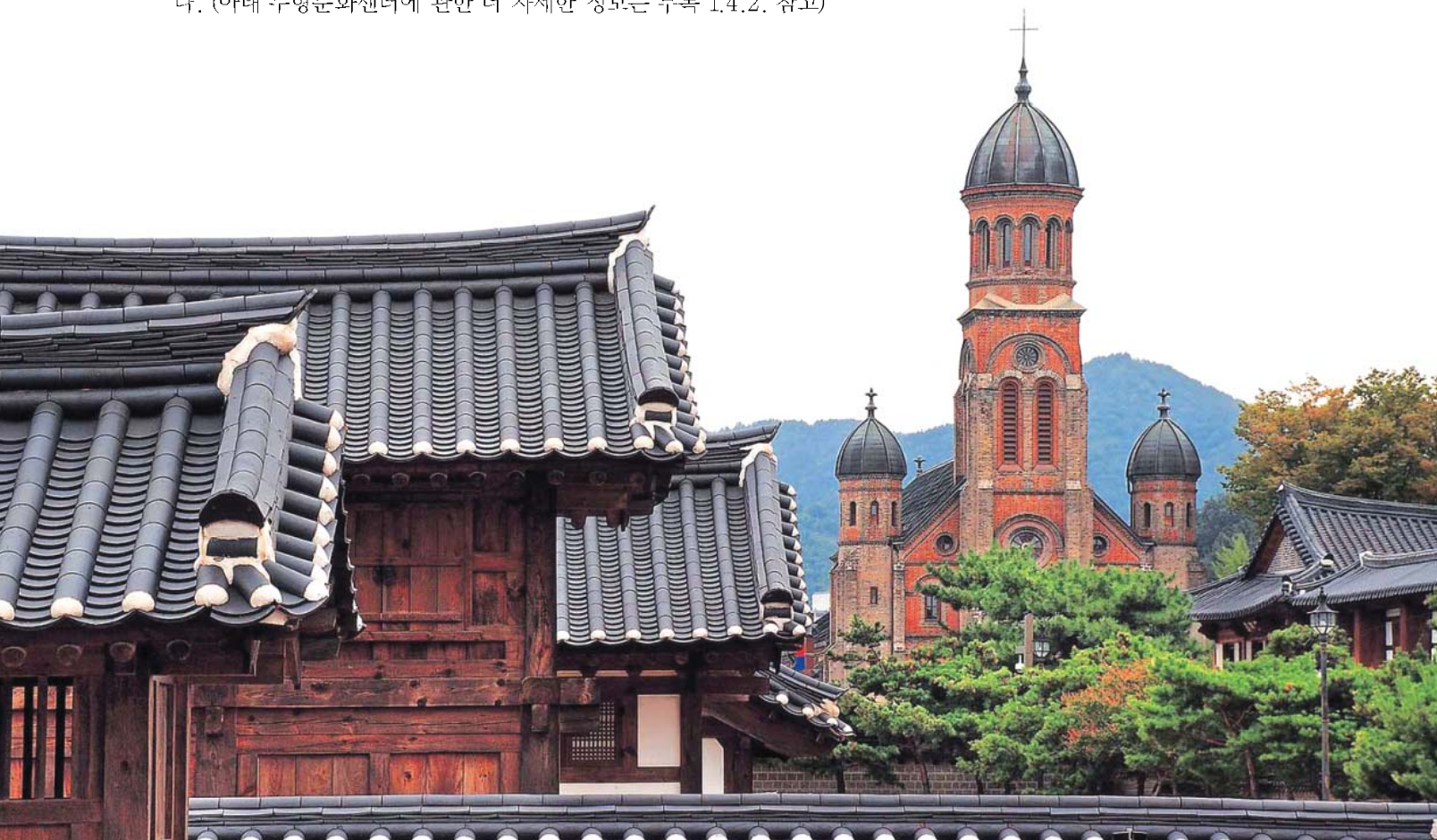
전주는 흔히 한국 전통문화의 보고라 불릴 정도로 많은 유무형의 역사문화 자산을 보유하고 있다. 전주의 유명 역사유적은 상당수가 도심에 있으며 현재도 시민

제1장 서론

생활문화의 소재와 공간으로 활용되고 있다. 전주성의 남문인 풍남문과 객사, 경기전은 모두 국가지정 보물로서 도선에 위치하고 있다.

전주시가 관리하고 있는 문화재는 국보 2점을 비롯하여 국가지정 문화재 19 점, 지방지정문화재 36 점, 문화재자료 14 점 등 총 69 점이 있다. (문화재 및 관련 기관에 관한 더 자세한 정보는 부록 1.4.1. 참고)

이와 더불어, 전주에는 2013 년에 유네스코 카테고리 II 센터로서 아태 무형문화유산센터(ICHCAP)가 건립될 예정이다. 아태 무형문화유산센터는 아시아 태평양 지역의 무형문화유산에 대한 정보네트워킹을 총괄하게 될 유네스코의 후원기관이다. 아태 무형문화유산센터의 유치는 전주시가 문화유산을 중요한 가치로 여기고 있다는 것을 보여주며, 이는 향후 전주의 창의적인 문화유산 정책 수립에 기여할 것이다. (아태 무형문화유산센터에 관한 더 자세한 정보는 부록 1.4.2. 참고)



02

제2장 창의산업으로서 음식산업과 전주음식



제2 장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

전주는 음식뿐만 아니라 공예와 서예, 문학, 회화, 춤, 그리고 음악으로도 유명하다. 한반도 남서부의 정치적, 경제적, 문화적 중심지로서 조선시대에 전주는 지역의 다양한 문화적 전통을 아우르는 독특한 라이프스타일로서 '풍류'를 발전시키고 즐기는 고장이었다.

비록 이와 같은 풍류의 전통은 일제강점기와 근대화시기를 거치면서 상당 부분 쇠퇴하였으나, 최근 들어 과거의 전통을 되살리고 다시 활성화시키기 위한 노력이 경주되고 있다. (더 자세한 내용은 2.3. 참고) 전주시는 현재 한스타일 1단계 사업의 추진을 통해 한식과 한지, 그리고 한옥을 전주시민의 일상생활과 결합시키고자 노력하고 있으며, 2단계 사업에서는 소리와 춤, 그리고 한방 분야에 주목한 계획이다. 또한 전주시는 영상산업 육성 및 다양한 국제 행사 개최를 통해 전주의 풍부한 전통문화 자산이 지닌 가치를 통합하고 발전시키고자 노력하고 있다.

이와 같은 방식으로 전주는 구식과 신식이 어우러진 새로운 라이프스타일을 창조하고 있으며, 음식과 공예, 디자인, 문학, 미술, 그리고 음악이 서로 연결될 수 있는 가능성을 모색하고 있다. 음식 소비는 그 과정에서 음식과 그에 어울리는 식기, 의복, 음악, 미술, 가구, 건축물, 풍경의 조화를 유도할 수 있다는 점에서 서로 다른 전통문화 자산이 융합될 수 있는 적절한 기회를 제공해줄 수 있을 것이다. 전주시가 계획·추진하고 있는 구체적인 분야 간 경계넘기 전략은 다음과 같다.



첫째, 전주시는 현재 지역에서 이루어지고 있는 경계넘기 시도들을 발굴하고 발전시키기 위해 많은 노력을 기울이고 있다. 예를 들어, 양반가를 비롯한 전주의 여러 음식점에서는 저녁식사를 마친 뒤 판소리 공연을 볼 수 있도록 하고 있다. 또한 향원은 식사 공간을 회화와 서예 작품으로 장식해 놓고 있으며, 향원의 CEO는 판소리 명인이기도 하다.

둘째, 전주시가 기획하고 있는 새로운 음식 교육 프로그램은 전통음식의 조리법뿐만 아니라 전통음식을 전통음악, 서예, 식기, 공예, 음식이야기 등 다른 전통문화 자산을 연계시켜 활용하는 방법을 가르칠 것이다.

셋째, 텔레비전 드라마나 상업영화, 혹은 다큐멘터리 영화를 활용하여 서로 다른 전통문화 자산을 융합시키기 위한 전주시의 노력을 널리 홍보하려는 계획을 추진 중이다. 국내에서뿐만 아니라 일본과 중국, 동남아시아, 그리고 중앙아시아에서 드라마 ‘대장금’이 거둔 놀라운 성공은 그러한 계획이 지닌 높은 효과를 잘 보여준다.

넷째, 외국어 음식 해설가 양성 프로그램을 운영할 계획을 가지고 있다. 전통음식의 세계화를 위해서는 다른 문화권의 사람에게 전통음식을 설명하는 능력이 반드시 필요하다. 이와 같은 시도는 비즈니스 상황에서 도움을 줄 수 있을 뿐만 아니라 국제이해의 확대에도 도움이 될 것이다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

2.1. 전주의 전통문화 및 음식과 창의산업

21 세기의 가장 중요한 화두는 건강과 생명, 환경과 지속가능발전이다. 음식과 음식산업에 대한 관심과 요구도 맛과 영양, 경제성과 편의성을 넘어서고 있다. 기존의 음식 관련 산업은 건강에 대한 기여, 식품의 안전성, 환경과의 관련, 라이프스타일의 변화와 행복 등 등 새로운 도전과 기회에 직면하고 있다. 이런 상황에서 오늘날 음식산업은 창의산업으로의 발전 가능성을 갖는다.

이러한 맥락에서 전통음식이 크게 주목을 받고 있다. 전통적인 조리법과 음식은 음식을 통한 건강의 보호와 증진을 도모해왔는데 이러한 측면이 현대 과학에 의해 새삼스럽게 재발견되고 증명되면서 전통음식은 창의산업인 생태식품산업의 핵심으로 부상하고 있다.



그림 2.1_한정식

2.1.1. 창의적 전주음식의 전통과 배경

전주는 기후와 지형 등 자연 조건 때문에 식재가 풍부하다. 넓은 평야와 산, 바다와 강을 가지고 있어 산나물과 버섯, 쌀과 잡곡, 채소류, 어패류 등이 풍부하며 교통도 편리하여 식재의 유통도 활발하게 이루어지고 있다. 그러나 이처럼 식재가 풍부하다는 점은 창의적인 전주 음식을 만들어낸 필요조건일 뿐이며 충분조건이 될 수는 없다. 전주 음식이 한국을 대표하는 음식으로 성장하게 된 것은 다음과 같은 전통과 배경이 따라주었기 때문이다.

(1) 가정요리에서 출발한 전주 음식

전주 음식이 가진 중요한 특징 중 하나는 그 기반이 가정 음식에 있다는 것이다. 이는 프랑스 요리 등 궁중요리를 기반으로 하고 있는 타 문화의 전통 음식과 전주 음식이 대조되는 지점으로, 전주 음식이 지닌 창의성의 전통과 배경은 바로 이 가정식이라는 지점에서 찾을 수 있다. 전주에서는 가정에서 음식을 기획하고, 준비하고, 요리하는 과정 하나하나가 모두 창의적이다. 가정식이기 때문에 전주 사람들은 비싸고 귀한 재료를 사용하는 것만으로 음식의 맛을 내려고 하지 않는다. 그 대신 전주 사람들은 주변에서 쉽게 구할 수 있는 재료를 잘 선정하여 발효시키는 과정에 끊임없는 관심과 열정을 쏟음으로써 전주의 맛을 만들어내고 있다. 또한 가정식으로서의 전주 음식은 친척 간의 관계를 매개하는 중요한 상징적 자원으로 사용됨으로써 단순한 먹을 것의 차원을 넘어서고 있다.

제사 음식이나 명절 음식, 혼인이나 생일잔치 음식을 기획하고 준비하는 사람은 의례의 의미와 상징성에 통달해 있어야 하며, 음식을 통해 이를 어떻게 표현해야 할 것인가를 고심하기 마련이다. 또한 한반도는 사계절이 뚜렷한 기후 환경이기 때문에 계절의 변동에 따라 입수할 수 있는 식재의 종류와 가격, 그리고 품질이 달라지므로 이에 대한 고려도 필요해진다. 한편 음식을 대접해야 할 전체 인원, 대접의 시기와

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

순서, 대접할 사람들의 성별과 연령, 나이가 사회적 지위에 따라 접대하는 음식의 종류가 달라지기도 했다. 한편 특별한 음식이나 위세 음식의 경우에는 각별한 주의와 능력이 요구되었으므로 이런 식재의 준비와 조리에는 상당한 책임이 수반되었다.

그리고 한식은 수많은 밑반찬과 양념으로 이루어지기 때문에 각종 김치나 장류의 준비 및 그것의 관리 책임이 매우 중요하였다. 많은 음식을 해야 할 경우에는 친지와 이웃의 도움을 필요로 하였으므로 작업할 인원의 확보와 사람들의 숙련도를 고려하여 작업을 조직하고 협력을 유도하며 전체 과정을 지휘하고 감독하는 것 역시 중요하였다. 음식의 준비 작업과 조리를 수행할 공간이 확보되어야 하며, 빗빔 음식의 경우에는 작업의 난이도에 따라 세심한 주의가 필요하였다. 특히 전체 음식의 조리에 앞서 사전 준비 작업이 매우 중요하였는데, 예를 들자면 행사에 맞추어 어떤 김치를 얼마 전에 담글 것인가 등 수요와 시기를 예측함으로써 최적수준의 완성도 높은 음식을 획득할 수 있도록 하는 시간에 대한 고려 역시 매우 중요하였다.

뿐만 아니라 음식의 준비 및 조리 과정에서 발생하는 쓰레기를 어떻게 처리할 것인가, 또한 소비하고 남게 되는 음식을 어떻게 최소화하고 처리할 것인가 등에 대해서도 잘 알고 있을 필요가 있다. 이는 특히 새로운 조리법이나 식재의 도입 여부를 판단하는 데에 있어서도 대단히 중요한 고려 사항이었다.

이러한 음식의 기획, 준비, 조리 그리고 뒤처리에 대한 지식과 지혜는 단시간에 습득할 수 있는 것이 아니기 때문에 각 가정에서는 다음 세대의 교육과 훈련을 통하여 이러한 전통을 면면히 이어 왔다. 그리고 이러한 교육과 훈련 과정에는 음식을 나누는 것, 호혜성에 대한 이해, 노동 교환에 대한 고려도 중요하게 포함되었다. 전체적인 예산 규모의 결정 등 가정의 행사에서의 음식의 기획과 준비, 조리, 뒤처리 과정에서 책임자(전통적으로는 대개 주부)가 고려하고 실천해야 할 일은 실로 방대하며 단순한 조리 능력을 넘어서 뛰어난 계획능력과 집행능력, 그리고 리더십과 비전, 창의성이 요구된다.

(2) 브리콜라주(bricolage) 음식으로서의 전주 음식

전주 음식이 가정식에서 출발하였다는 사실에 담겨있는 또 다른 중요한 의미는 전주 음식이 브리콜라주의 음식이라는 것이다. 프랑스의 인류학자 레비-스트로스(C. Levi-Strauss)에 따르면, 브리콜라주는 장인의 작업과 달라서 특정한 목적에 맞게 고안되고 마련된 연장이나 재료가 있고 없고에 크게 좌우되지 않는다. 브리콜뢰르(bricoleur, 브리콜라주 활동을 하는 사람)가 사용하는 재료의 세계는 한정되어 있기 때문에 손쉽게 갖고 있는 것으로 하는 게 승부의 원칙이다. 브리콜뢰르는 계획에 따라 결과를 만들어내지 않는데, 오히려 바로 이런 점에서 그의 작업은 뜻밖에 놀라운 성과를 달성해내기도 한다.

이런 관점은 전주 음식이 지닌 창의성의 가치를 적절히 설명해준다. 전주 음식은 장인이나 전문가의 손끝에서 탄생한 것이 아니며, 따라서 전주 음식이 지닌 가치는 의도된 것, 계획된 것에서 나오는 것이 아니다. 전주 음식은 주어진 환경 조건 속에서 사람들이 생계를 잇는 가운데 전승되고 공유된 민간기술과 우연, 그리고 물질적인 필요가 뒤섞여서 만들어진 브리콜라주의 음식이다.

이처럼 특정 계층의 취향이 아닌 민간의 취향과 필요에 의해 만들어진 식문화라는 점에서 전주 음식은 한국 사회를 대표하는 문화자산으로서 가치를 지닌다. 오늘날에도 전주 음식의 일차적 가치가 그것이 가정식이라는 데서 나온다는 점은 전주 음식이 브리콜라주 전통을 계승하고 있다는 것을 보여준다. 이처럼 전주 음식은 사람들의 필요에 의해 촉발된 창의성이 겹겹이 누적된 결과이기 때문에 항상 새로운 변화의 가능성을 담고 있다. 다시 말해, 전주 음식은 과거의 어느 시점에 고정되어 있지 않고 사람들의 일상 속에서 계속해서 변화하고 있기에 여전히 창의적인 음식으로서 가치를 지니는 것이다.



그림 2.2_ 브리콜리주 전통이 담겨 있는 비빔밥



(3) 맛에 대한 각별한 관심

한국인은 가족적이라는 평가를 받고 있으며 음식을 만들고 나누어 먹는 것은 한국의 전통의 일부이다. 전주 사람들은 음식에 대한 각별한 관심을 가지고 있으며 이런 관심을 바탕으로 가족 친지가 모여서 음식을 만들고 먹고 나누는 것을 커다란 즐거움을 여긴다. 맛있는 음식을 먹어본 사람은 미각이 발전하며 또한 맛있는 음식을 요구하고 만들게 된다. 그리하여 전주지역은 전문적인 요리사가 아니라 일반 가정주부들도 맛있는 음식을 만들고자 하는 열정과 능력을 가지고 있으며 맛있고 좋은 음식을 만들기 위한 수고를 아끼지 않는 경향이 있다. 전주 사람들은 전주가 이름에서 완전할 전(全)이라는 글자를 쓰듯이 음식의 경우에도 완벽함을 위해서 꾸준히 정진해 나가는 것, 중간에 차마 그만두거나 대충하지 못하는 것이 전주 음식의 특징이라 주장하기도 한다.

이러한 음식 문화에 대한 관심과 열정 때문에 전주가 대표하는 전라도 지역의 여성들이 장독대 치레에 남다른 관심을 가지고 있다는 평판이 이미 1928년의 대중매체의 보도에도 등장하고 있다. 서울 여성들은 마루 세간에, 평안도와 황해도 여성들은 침구에 정성과 관심을 쏟는데 전라도 여성들은 간장과 된장과 고추장 등을 만들고 익히고 보관하는 장독대에 남다른 관심을 가지고 있다는 것이다.

(4) 한식의 대표인 전주음식

오늘날 한국 사회에서 전주는 가장 전통적인 한국의 맛을 보존하며 발전시킨 고장으로 꼽힌다. 전주가 한식을 대표하는 고장으로 자리매김하게 된 것은 단순히 최근 들어 나타난 현상이 아니다. 전주는 한반도에서 가장 물산이 풍부한 지역 중 하나로서 오랜 과거부터 음식이 맛있기로 유명한 지역이었다. 조선시대에 음식이 유명한 고장으로는 전주 외에도 중국과의 교역 요지였던 평양과 고려 왕조의 수도로 상업 중심지였던 개성이 손꼽혔었다. 그러나 남북 분단 이후 북한의 공산주의 정권 하에서

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

고유의 음식 문화가 상류층의 전유물로 간주되어 대중의 관심에서 멀어지면서 평양과 개성이 가지고 있던 음식의 전통은 점차 쇠퇴하게 되었다. 더욱이 1990년대 들어 북한이 지속적인 경제 위기를 겪으면서 이러한 쇠퇴는 한층 가속화 되었다.

그 결과 전주는 오늘날 한반도에서 유일하게 과거의 전통을 보존하고 있는 유일한 맛의 고장으로 남게 되었다. 물론 전주는 식민지 지배 이후 근대화와 산업화 과정에서 커다란 시련을 겪기도 하였으나, 음식에 관련된 무형적 문화유산을 한국 내 그 어느 지역보다 잘 보존하고 있다.

전주음식의 높은 평판은 1928년에 발간된 한 잡지의 기사 <팔도 여자 살림살이 평판기>에서도 발견된다. 이 기사는 “대체로 말하면 전라도의 여성들이 다른 도의 여성보다 요리를 잘 한다. 그 중에도 전주 여성의 요리하는 법은 참으로 칭찬할 만하다. 맛도 맛이거니와 상매 보는 것이라든지 만드는 법이라든지 모두가 뛰어나다. 서울의 여성이 전주에 갔다가는 눈물을 흘리며 호남선 급행을 타고 도망칠 것이다.” 라면서 전주 여성의 음식 솜씨가 한국 최고라고 극찬하고 있다.

또한 이 기사는 계속해서 “서울의 신선로(神仙爐)가 명물은 명물이지만은 전주 신선로는 그보다도 명물이다. 그외 전주의 약주 비빔밥이며 순창의 고초장, 광주와 담양의 죽순채(竹筍菜), 구례와 곡성의 탁주(濁酒)와 은어회(銀魚膾), 고산(高山)의 식혜, 남원의 약주(藥酒), 군산의 생선젓 등이 다 음식 중 명물이다.” 라면서 전주의 음식에 대해서도 극찬하고 있다.

그러하여 전국의 어느 도시에 가더라도 전주식당, 전주한정식, 전주해장국집, 전주복집 등 전주라는 지역명이 붙은 상호의 음식점이 다수 존재한다. 전주비빔밥은 상표로 등록이 되었으며 전주해장국 또는 전주콩나물밥 등이 유명하다. 한국을 방문하는 외국인 관광객들이 꼭 먹어야 하는 것도 전주비빔밥이며 레스토랑에 따라 메뉴에 전주비빔밥을 비빔밥과 구분하는 곳도 다수 있다.

(5) 전주 음식, 상품이 아닌 상품

전주 음식이 가지고 있는 높은 평판에 비하여 전주의 음식 산업은 상대적으로 발전하지 않았으나, 이 사실이 오히려 21 세기에는 강점으로 작용할 것으로 기대된다. 전주 음식의 창의성과 전주 음식에서 비롯되는 전주 시민의 자긍심은 전주 음식에 한식이 상품화되는 흐름에 저항하는 성격을 부여한 것으로 보인다. 실제로 전주에는 맛있기로 유명한 전통음식점이 많이 있지만 그 중 대량생산 체계나 프랜차이즈를 도입한 음식점은 거의 없다. 이는 서울을 위시한 한국의 주요 도시에서 나타나고 있는 상업화된 한식 산업 구조와 대비되는 지점이다. 전주는 한식의 상품화가 궤도에 오른 한국 사회에서 전통 음식점 사이에서 더 많은 이윤을 남기기 위한 경쟁보다 고객의 까다로운 성격 때문에 음식의 맛을 유지하고 발전시키기 위한 경쟁이 벌어지는 대표적인 지역이다. 전주 사람들은 음식을 단순한 상품으로 간주하는 태도에 강한 거부감을 나타내고 있다.



그림 2.3. 콩나물국밥

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

21 세기에 이르러 사람들은 음식이 지닌 진정한 맛, 정통성, 충실한 재료에서 나오는 영양학적인 효과에 특히 주목하기 시작하였으며, 이와 같은 새로운 분위기 속에서 전주의 음식 산업은 그 가치를 인정받기 시작하였다. 즉, 음식의 사회적 가치를 무시한 상품화의 논리에 종속되지 않았다는 점이 전주 음식을 경쟁력 있는 상품으로 전환시킨 것이다.

2.1.2. 전주 전통음식의 특징: 슬로우푸드를 넘어선 ‘정성어린 음식’

전주 음식은 21 세기 음식이 나아가야 할 중요한 방향의 하나를 제시하고 있다. 건강과 생명, 환경과 지속가능발전을 중시하는 21 세기 라이프스타일을 구현하는 데 있어 전주 음식은 새로운 가능성을 제시하고 있다. 건강식으로서 전주 음식이 가지고 있는 주요한 특징을 살펴보면 아래와 같다.

(1) 전주 음식은 건강식품인 콩을 매우 다양하게 활용한다

한식에서 콩은 가장 핵심적인 식자재 가운데 하나이다. 무엇보다 콩은 발효음식인 간장과 된장, 고추장 등 다양한 장의 원료이며, 음식의 맛은 ‘장맛’이라는 말이 있을 정도로 콩으로 만든 장은 한식에서 맛을 내는 가장 핵심적인 재료로 사용된다. 두부, 콩밥, 콩장 등 콩이 들어간 음식은 전주 음식의 중요한 부분이며 또한 전주사람들은 콩나물을 키워서 즐겨 먹는다. 콩나물은 콩나물 해장국과 비빔밥의 중요한 재료이며 한정식에도 콩나물은 반드시 포함되는데 입실에서 제배한 콩으로 전주에서 키운 콩나물이 최고라고 평가된다는 사실은 전주가 콩의 네트워크의 중심이라는 점을 시사하고 있다.

이런 콩은 ‘밭에서 나는 쇠고기’라고 불릴 정도로 훌륭한 단백질 공급원이며 또한 암과 성인병을 예방하는 효과도 있다는 점이 지적되면서 건강식품으로 주목을 받고 있다. 콩에 들어있는 다양한 식물성 화학물질 가운데 이소플라본은 유방암, 난소암, 심장병 골다공증 등의 질

병을 예방하는 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 한편 콩에 많은 올리고당은 대장암을 예방하는 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 또 콩에 많이 함유되어있는 섬유질은 소화기에 좋으며 불포화 지방산인 대두 레시틴은 뇌중풍과 치매 예방에 도움이 된다고 한다. 또한 피틴산은 항산화 및 해독 작용을 하며 콩나물에 많은 것으로 알려진 아스파라긴은 숙취 해소에 도움이 된다. 그리고 단백질 글라이신과 알지닌은 혈중 인슐린을 낮추어 각종 성인병을 예방하는 것으로 알려져 있다.

콩의 원산지는 중국의 동북지방과 한반도 지역으로 추정된다. 청동기 시대의 탄화 콩이 발견되고 있을 정도로 한반도에서의 콩 재배는 그 역사가 오래되었으며, 현재 한반도에서 발견되는 콩은 품종이 무려 900종 이상인 것으로 알려져 있다. 한국은 반세기 전까지만 해도 세계 2위의 콩 생산국이었지만 산업화 과정에서 콩 농사가 큰 타격을 받으며 생산량이 잠시 주춤했던 것이 사실이다. 그러나 최근 건강과 식품 안전에 대한 사회적 관심이 증가하면서 콩은 다시금 주목을 받고 있다.

(2) 전주음식은 발효음식을 중요한 기반으로 하고 있다

쌀 문명은 밥과 어울리는 국과 반찬을 발전시키는 과정에서 수많은 저장 식품을 개발하게 되었는데, 간장, 된장, 청국장, 고추장 등 콩을 기반으로 한 두장(豆醬)은 김치, 젓갈과 함께 전주음식의 기반을 이루고 있다. 특히 한국의 된장은 같은 콩 발효식품인 중국의 두반장 및 일본의 미소와 함께 그 영양학적 가치와 건강 효과가 매우 뛰어난 것으로 알려져 있다. 한편, 된장에 기반을 둔 두장(豆醬)인 고추장은 특히 한국에서 발달한 것으로 전주 인근의 순창이 최고의 명산지이며, 전주의 비빔밥은 바로 이 순창 고추장을 사용하고 있다.

전주 음식의 또 다른 중요한 식재가 젓갈이다. 젓갈은 어패류를 소금 등을 사용하여 발효시킨 보존식이다. 젓갈이 가져다주는 식생활의 장점은 다음과 같다. 첫째, 젓갈은 특정 계절에만 먹을 수 있었던 식재를 항시 먹을 수 있도록 해주기 때문에 다른 식재가 부족한 시기(겨울 등)에 중요한 음식자원을 제공해 준다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

들깨, 젓갈은 독립된 반찬으로 먹을 수도 있으나 다른 음식의 맛을 내는 중요한 재료로 사용되기도 한다. 예를 들어, 김치를 만들 때에나 콩나물국밥의 간을 맞추는 데 젓갈은 요긴하게 사용된다. 셋째, 젓갈은 발효되는 과정에서 신선한 상태로 먹는 것보다 맛이 증폭되기도 한다. 그리하여 한국에는 지역에 따라 다양한 재료를 사용한 젓갈이 풍부하게 발전하였다. 특히 전주 음식은 부안 등 젓갈의 명산지에 인접해 있다.

김치는 한국의 가장 대표적이고 기본적인 반찬이다. 전국적으로 김치는 재료와 조리법에 따라서 그 종류가 200가지 이상으로 나누어지며, 특히 전라도는 지역의 특성에 맞추어 젓갈과 독특한 식재를 적극적으로 활용하는 고유의 김치를 발달시켜 왔다. 김치 중에서 겨울철에 장기간 저장해두고 먹는 김치는 ‘김장’이라는 이름으로 불리며, 이는 식재가 부족한 겨울철에 비타민을 비롯한 각종 영양소를 보충하는 중요한 수단으로 사용된다. 김치가 지니고 있는 각종 영양학적 효능과 산업으로서의 높은 가능성은 이미 국내외에서 다양한 방식으로 입증된 바 있다.

발효식품의 건강 효과가 국내외의 공신력 있는 다양한 기관에 의해 과학적으로 규명이 되고 입증이 되면서 이처럼 발효식품에 기반을 둔 전주음식은 더욱 관심의 대상이 되고 있다. 그리고 그러한 관심의 증가와 더불어 발효식품의 산업화를 위한 창의적인 노력도 점차 탄력을



그림 2.4 젓갈과 채소

받고 있다. 전주는 이러한 발효식품의 네트워크의 중심지라는 사실을 기반으로 전주는 2003년 부터 국제발효음식엑스포를 개최해 왔다.

(3) 전주음식은 김치와 나물 등 채식의 비중이 크다

한식을 대표하는 전주음식은 김치와 나물 등 채식의 비중이 매우 크다. 한식의 식사구조는 밥과 밥을 먹기 위한 국과 반찬으로 되어있으며 국과 반찬을 발전시키는 과정에서 채소를 조리하는 여러 가지 방법이 개발되었다. 재료에 따라, 계절에 따라, 또한 조리 목적 및 다른 식재와의 관계에 따라 조리 방식이 달라진다. 즉, 채소는 날로 먹기도 하고 말렸다가 먹기도 하고 살짝 익혀서 먹기도 하고 푹 익혀서 먹기도 한다. 살짝 발효시키기도 하고 완전히 발효시켜서 먹기도 한다. 동절기에 채소를 계속 먹기 위하여 소금에 절여서 발효를 시킨 김치는 그 대표이기도 하다.

채식은 건강에도 좋고 환경에도 부담이 적은데, 뛰어난 조리법에 의해 맛있고 먹기 좋은 다양한 요리로 개발되어왔다. 전주음식은 다양한 식물성 식품을 재료의 맛을 최대한 살리면



그림 2.5_김치

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

서 먹기 좋고 다양하게 발전시키려는 노력의 결정이기도 하다. 식물성 식재만을 사용하는 불교 사찰음식이 특히 전주 인근 지역에서 발전한 것 또한 전주음식과 무관하지 않다. 여러 새로운 식재를 어떻게 선택하고 준비하고 조리하여 맛과 영양의 조화를 이끌어내며 건강과 행복에 기여할 것인가는 부궁한 창의적 노력이 요구되는 분야이다.

(4) 쌀 문명의 대표인 전주 음식

전주음식은 쌀 문명, 콩, 채식, 발효음식의 전통적 네트워크 중심에 있는 쌀 문명의 대표 음식이다. 전주음식은 자포니카 품종 쌀 문명의 음식과 조리법이 가장 세련되게 발달한 지역의 하나이다. 쌀은 떡과 술을 빚는 등 여러 다양한 방식으로 소비될 수 있으나 주로 밥의 형태로 먹게 된다. 한식은 밥과 국과 반찬으로 구성되는데 국과 반찬은 결국 밥을 먹기 위한 것으로서 이러한 식사의 구조는 건강식품인 콩과 두장류, 발효음식, 나물과 김치로 대표되는 채식 등 매우 다양하고도 독특한 쌀 문명의 음식과 조리법을 발전시켰다.

전주 음식의 기본이 되는 쌀은 단위 면적당 가장 많은 에너지를 얻을 수 있는 작물의 하나이며 완전한 식품이라 인건어진 정도로 영양이 풍부하며 콜레스테롤 저하, 혈압 저하, 당뇨 예방 효과 등 건강에도 좋은 식품이다. 최근에는 논이 홍수조절, 지하수함양, 수질정화, 대기정화 기능 등 쌀농사의 환경적 가치도 주목을 받고 있다.

전주 음식이 계층과 지역을 넘어 한국 사회를 대표하는 음식으로 인정받게 된 중요한 이유 가운데 하나는, 그것의 재료가 손쉽게 구할 수 있는 것이라는 데에 있다. 전주 음식은 구하기 어려운, 귀한, 진기한 재료를 요구하는 대신 주위에서 쉽게 얻을 수 있는 거친 재료를 다양하게 활용하는 방식으로 발전하여 왔다. 그리고 그런 요리의 전 과정은 단기간에 즉각적으로 이루어지는 대신, 짧게는 며칠에서 길게는 몇 달 이상이 걸리는 숙성과 그에 어울리는 정성을 요구하는 특성을 지닌다. 전주 음식이 지닌 창의성과 영양학적인 가치의 원천은 바로 이런 일상적인 재료와 각별한 정성이 결합되는 과정에 있다. 이런 관점에서, 패스트푸드에 대항하여 슬로우푸드라는 용어가 사용되고 있으나 슬로우푸드로는 전주의 음식에 대한 특별한 관심과 정성을 충분히



그림 2.6_쌀, 고추장, 그리고 나물

히 표현하지 못할 위험이 있기에 전주 음식을 가리켜 “정성어린 음식(sincere food)”이라는 용어를 사용하고 싶다.

2.1.3. 전주음식의 창의산업으로서의 잠재력과 가능성

전주시민들은 음식이야말로 창의성이 중요한 분야이며 또한 전주의 창의산업의 핵심이 될 것이라 기대하고 있다. 음식은 순수예술(fine art)과는 달리 현실에 뿌리를 내리고 있으며 일상 속에서 끊임없이 실천되며 재생산되고 있다. 음식은 지역에서 어느 정도 손쉽게 구할 수 있는 재료들을 사용하게 되며 영양의 균형과 건강을 생각해야 하고 맛과 멋을 고려해야 하는데 이러한 모든 것이 예산의 제약 하에서 이루어져야 하기 때문이다. 그러므로 음식의 창의성은 시민들의 일상생활 속에서 매우 중요한 부분을 차지하고 있다.

전주 음식은 매우 큰 가능성을 내포하고 있으나, 전주의 음식산업이 그 명성에 걸맞은 규모를 가지고 있다고 말하기는 어렵다. 이는 음식에 대한 전주의 높은 평판에 비해서 음식산업에 대한 체계적인 산업화와 투자가 아직 충분히 이행되지 않았기 때문이다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

전주의 음식점업이 발달되어있는 이유 중 하나는 앞서도 언급하였다시피 전주사람들이 가정에서 만든 음식을 최고로 치는 독특한 태도를 가지고 있다는 데에 있다. 실제로 많은 유명 음식점의 주인들은 자신의 음식점이 “가정의 맛”, 또는 “어머니의 손맛”이 담긴 음식을 반기고 있다는 것을 강조한다. 이는 또한 전주에 체인 음식점과 레스토랑 음식점이 적은 이유를 설명해준다.

그러나 이러한 전주의 발달된 음식산업은 전주시가 미식도시로서 유네스코 창의도시 네트워크에 가입하는 데에 있어서는 강점이 될 수 있다. 전주의 음식점은 대부분이 그 음식의 역사와 의미를 제대로 이해하고 있는 지역주민에 의해 경영되고 있으며, 그들은 지역의 식재 생산자 및 유통업자와 긴밀한 관계를 형성하고 있다. 즉, 전주의 음식산업은 외부의 자본에 종속되어 있지 않은 것이다. 이처럼 전주의 음식산업은 맛의 진정성과 건강, 그리고 깊은 신뢰관계에 기초하고 있기 때문에 비록 그 규모는 작을지 몰라도 활기를 가지고 있으며 충분한 가능성을 품고 있다.

(1) 전주 음식산업의 경제규모

전주는 수십 개의 유명한 음식점을 가지고 있고 특별한 상차림 전통을 보존하고 있지만 전주 음식산업의 실제 경제적 규모는 그리 큰 편이 아니다. 국가통계에 따르면 2011년 기준으로 약 6,600개의 사업체(6,348개의 숙박 및 음식점업체, 210개의 제조업체)가 음식산업에 속해있으며 음식점 사업에는 2009년 기준으로 20,285명이 종사하고 있는 것으로 조사되었다. 한편, 2006년 기준으로 전주의 조리사 수는 2,352명이었다. 전주의 전체 산업구조에서 음식산업이 차지하는 비중은 전국 평균에 근사한다. 전주 음식산업의 전체 매출액은 비교적 작은 편으로 2010년 기준 약 1조1천억 원(미화 9억 8500만 달러)이었다.

전주의 음식산업의 경제적 효과가 제한적인 이유는 음식산업이 대기업 체제를 갖추고 있지 않기 때문이다. 전주의 평균 음식점 당 종사자 수는 3.15명으로 이는 대부분의 음식점이 소규모로 생계를 위해 운영되고 있다는 것을 뜻한다. 실제 13.9%의 음식점



만이 5명 이상의 종업원을 가지고 있는 것으로 조사되었다. 전주의 음식점은 대부분이 소규모로 운영되고 있기 때문에 전체 매출액 역시 제한될 수밖에 없다. (전주 음식산업의 경제규모에 대한 자세한 정보는 부록 2.1.3.1. 참고)

(2) 전주의 대표음식과 산업화

전주 음식이 창의산업으로 발전할 수 있는 가능성을 집약적으로 보여주고 있는 대표 음식으로는 비빔밥, 콩나물국밥, 한정식, 백반, 전통주(막걸리)를 들 수 있다. (전주의 대표음식에 대한 자세한 소개는 부록 2.1.3.2. 참고)

(3) 식재의 중요성과 산업화

식재의 재배는 대단히 창의적인 과정이다. 특히 전주콩나물은 맛있기로 유명한데, 그것은 전주 사람들의 맛을 위한 노력이 반영된 결과이다. 전주사람들은 콩나물을 맛있게 키우는 비결을 알고 있다. 일부 사람들은 물이 좋아서 그렇다는 등 지형 조건을 이야기하기도 하지만 노하우도 중요하다. 임실에서 재배한 쥐눈이콩을 전주에서 콩나물로 키워야 맛이 있는 콩나물이 된다. 지금은 예전과 달리 공장에서 대량생산하지만 심지어 그런 콩나물도 다른 지역에 비해 맛이 있다는 것은 전주의 음식과 관련한 노하우를 의미한다. 음식에 대한 관심과 창의적 노력은 현대 산업화되고 있는 현대의 농업에 커다란 변화를 야기할 수 있는 가능성을 가지고 있다.

산업화는 흔히 대량생산을 목표로 하기 쉬운데 화학비료와 농약에 의존하는 농업이 아니라 식재의 제 맛과 신선도와 안전성을 유지하는 노하우가 중요하다. 유기농업이나 생활협동조합 등에 대한 관심도 증가하고 있다. 단순한 시장 거래를 넘어서서 이제는 식재의 생산자인 전주 지역의 농가와의 신뢰 및 장기적인 네트워크를 통해 질 좋고 신선한 식재의 안정적인 공급과 함께 생산 농가의 소득 증대를 통한 주변 지역과의 공생과 지속가능한 발전에 기여하려 하고 있다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

(4) 음식의 동반자로서의 장소, 음악, 공예

전주는 전주의 음식을 다른 것들과도 연결시키려는 노력을 하고 있다. 장소, 음악, 공예 등 여러가지가 함께 모여 가치를 높일 수 있다.

- ① 음식과 장소: 한식은 서양식 건물에서 먹어도 좋지만 한옥에서 먹으면 더욱 맛이 조화가 된다. 장소성 상실을 벗어나 장소감을 느끼는 것이 중요한데 전주는 한옥마을을 조성했으며 더욱 발전시키려 노력하고 있다. 음식을 즐길 수 있는 거리 조성도 고민하고 있다. 한옥마을은 건물만이 아니라 경관을 제공한다.



그림 2.7_한옥마을의 풍경

② 음식과 음악: 미식으로 창의도시 네크워크 가입을 신청하고 있지만 사실은 음악도 전주의 중요한 자원이다. 전통적으로 판소리는 전주가 본향으로 알려져 있다. 서양 음악도 비록 열악한 조건이지만 공연이 많다.

③ 음식과 공예: 아름다운 도자기들, 손으로 두들겨 만든 방짜 그릇, 은수저, 식탁보, 한지 공예품 등 한식은 여러 다양한 전통 공예 및 창의적인 공예산업과 잘 어울릴 수 있다.



그림 2.8 전주의 다양한 공예품

이러한 것들은 일상생활을 풍요롭게 하는 동시에 문화관광에도 커다란 도움이 될 것이다. 음식을 테마로 하는 축제 또한 음식이 중요한 역할을 하는 축제도 다수 열리고 있으며 또한 전주에 각종 행사를 유치할 때에도 전주의 특별한 맛은 커다란 유인 요소가 된다. 실제로 전주에서 열리는 국제회의 등에 참석한 외국인들의 경우 한옥에서 식사하는 것을 선호했으며 그 자리에 소규모의 소리 공연 등이 추가되었을 경우 식사의 만족도는 이루 말할 수 없이 높아진 것으로 조사되었다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

2.1.4 전주의 창의산업 소개

앞서 언급하였듯이 전주는 창의산업 관련 종사자의 비율이 높으며 한국의 다른 지방 도시에 비해 창의산업에 상당한 노력을 기울여 왔다는 점에서 미래에 창의 도시로 발전할 수 있는 커다란 잠재력을 가지고 있다. 영상산업, 바이오 식품 산업, 첨단 소재 산업 등의 창의산업은 전주의 5대 동력사업의 핵심 내용이며 전주시민은 전통문화와 음식을 전주의 핵심적 창의산업으로 발전시키기 위해 노력하고 있다. 특히 전주는 1995년 지방자치단체장 선거가 실시되면서 지방자치제가 부활한 이후 문화에 대한 욕구와 의지가 전국에서 가장 강렬한 지역이며 문화를 통한 지역의 창조적 발을 모색하고 있다.

전주시는 한스타일 산업, 생태관광 산업, 영화영상 산업, 생물생명 산업, 부품소재 산업 등 5대 역동산업 육성계획을 가지고 있는데 이들은 모두 창의성을 핵심으로 하고 있다. 이 가운데 한스타일산업과 생태관광산업, 생물생명산업은 음식에 직접 영향을 미칠 것이 기대된다. 전주가 추진하고 있는 창의적 산업 가운데 중요한 것들을 살펴보면 다음과 같다.

(1) 생물생명 산업

기능성식품과 발효식품 중심의 생물생명산업 특화단지를 육성하려 한다. 첨단 생물생명산업 부문 연구 기관과 고기능·고부가 바이오벤처기업 100 여개를 집적시켜 특화산업 단지로 육성하였고, 덧붙여 노령화 시대에 대응해 한방 식품 등을 발전시켜 미래 건강 산업을 선도할 계획이다.

한국음식은 특히 건강에 대한 관심과 더불어서 ‘음식이 곧 약이다’라는 생각이 최근 강조되고 있는 가운데 각 개인의 몸의 상태와 계절 등을 고려하여 적절한 음식을 섭취하고 음식의 조리법과 식재를 조정하려는 경향도 최근에 주목을 받고 있다.

전주는 발효식품의 보급 및 홍보와 그에 대한 연구를 꾸준히 지원해 왔으며 2003년 이래 매년 전주국제발효식품엑스포를 개최함으로써 발효식품 산업의 발전을 유도해 왔다.

(2) 생태문화 관광 산업

상대적으로 잘 보존된 전주의 아름다운 환경과 유형·무형의 문화유산, 그리고 전주의 음식문화 전통은 생태문화 관광의 훌륭한 자원이다. 전주는 도심 곳곳의 문화와 생태 환경 및 공간을 대대적으로 확충하고 연계하여 생태문화 관광산업을 발전 시키려 노력하고 있다. 이를 위해 1,650만㎡의 친환경 명품 마을을 개발하고 도시의 하천과 소류지를 친수 생태관광 자원으로 조성하는 한편, 도시 전체를 숲과 녹색의 여가문화 공간으로 가득 찬 푸른 도시로 가꾸고 있다. 이러한 노력에 힘입어 2009년에는 300만명이 전주를 방문하였다.



그림 2.9_전주 한옥마을이 수상한 한국관광의 별

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

(3) 한스타일 산업

한스타일 산업이란 전통문화를 현대인의 삶 속에 살아 움직이게 함으로써 새로운 경제적 활력을 촉진시키는 것을 목적으로 하는 사업이다. 특히 전주의 전통문화 요소 가운데 한옥, 한지, 한식이 1단계, 소리와 춤, 그리고 한방이 2단계의 주요 분야가 되고 있다. 전주는 아태부형문화유산센터와 진흥원 건립을 통해 인류 무형문화와 한스타일의 세계적 거점도시로 부상하는 한편 문화산업의 눈부신 도약을 이룩하며, 구도심 개발 및 전주의 여러 축제와 결합한다.



그림 2.10_전주 한지 국제 패션쇼 2009

전주는 한스타일 사업의 산업화 및 세계화 추진을 위하여 6개 분야 59 과제로 전주한스타일 산업 육성을 위한 액션플랜을 마련한 데 이어 한스타일진흥원 착공, UN 반기문 사무총장 관저 한지 인테리어 등 국제적인 홍보에도 노력해 왔다. 한지산업지원센터를 건립하고 안정적인 한지원료 공급을 위해 7만 1362㎡ 규모의 닥나무 재배단지를 조성하기도 했다. 또한 전주한옥마을에는 소리 문화관, 조선시대의 출판 중심지로서의 완판본 문화관, 부채 문화관 등이 건립되고 있으며 전주감영의 복원도 추진 중이다. 한스타일 산업은 2006년부터 추진을 시작하여 2010년에는 2단계에 들어가고 있는데 최근의 추진 상황은 <2.3. 최근의 창의적 활동>에서 상세히 기술한다.



(4) 영상 산업

전주는 최고의 영화 촬영·제작 도시이자 나아가 아시아 영화영상 산업의 중심지가 되기 위해 노력을 기울이고 있다. 이를 위해 아시아 HD영화 제작 전진기지를 구축하고 ‘영화의 거리’ 특구를 조성하였으며, 영화영상 관련 전문인력 양성을 위한 스타 프로젝트를 추진하고 있다.



그림 2.11_전주국제영화제 2011

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

영화에 대한 전주시민의 높은 관심은 2000년부터 매년 개최되고 있는 전주국제영화제에서 단적으로 드러난다. 전주는 영화영상산업을 신성장산업으로 육성하고자 각별한 노력을 기울여 왔다. 전북대에는 영상산업연구센터가 만들어졌으며 전주영상종합랜드 및 멀티미디어 산업단지 조성계획 등을 수립하기도 했다.

전주군은 1950-60년대 대표적인 영화 로케이션 장소 중의 하나였다. 전통적인 것에 대한 관심이 부활하면서 전주는 다시 중요한 로케이션 장소의 하나로 부활하고 있다. 특히 전주 지역은 전통적 풍경이 잘 보존되어 있어 시대별, 테마별 영상 촬영이 가능하며 다양한 종류의 영화 제작 유치 가능성 높은 것으로 평가되고 있다. 인근의 부안, 남원, 군산, 무주 등의 지역과 더불어 영화촬영 벨트가 형성되어 있어 단순한 촬영뿐 아니라 영화제작의 전·후반 작업도 유치가 가능하다. 또한 영상콘텐츠산업에 필요한 디지털 후반제작시설, 영화제작서비스업 육성, 영화지원 유관기관협의체 구상을 하고 있다.

(6) 그 외의 창의적 노력

한편 전주를 고유의 맛과 멋을 살린 도시이자 품격과 경쟁력을 갖춘 도시로 가꾸고자, 아트폴리스 조성을 비롯해 컨벤션센터 및 스포츠 타운 조성, 농촌지역 생활환경 개선과 작은 생활문화복지 공간을 활용한 시민생활 환경 재창조 등 다양한 사업을 추진하고 있다. 또한 전주시는 첨단 탄소나노 부품소재산업을 발전시키고자 노력하고 있다. 전주시는 국내 최초 탄소섬유 공급기지인 카본벨리블 조성하고 친환경 고기능의 부품소재 상품 개발과 생산 시설의 집적화를 추진하는 한편, 전자인쇄 산업을 육성하여 전주 전통 인쇄술의 영광을 재현 하는 등 차세대 기술 집약형 부품소재 산업의 전략거점을 구축하고 있다.

2.2. 창익도시 추진의 대중 인식 증진 노력

전주시는 전통문화도시로서 전주를 발전시키려는 기본계획을 추진해 왔다. 한국인들에게 전주는 소리, 공예, 출판, 음식의 영역에서 전통문화를 가장 잘 간직한 도시로 알려져 있다. 특히 소리와 음식은 전주가 가장 대표적인 도시라는 인식이 한국인들에게 광범위하게 퍼져 있고 이러한 현실은 각종 사회조사를 통해 입증되어 왔다. 전주시는 이러한 기존의 인식을 더욱 확산시키고 전주의 음식을 세계화시키려는 다양한 노력을 해 왔다.

2.2.1. 시상 및 인증 프로그램

전주시는 전주의 전통음식을 계승하고 현대적 맥락에서 발전시키기 위해 다양한 요리법 경진대회를 열거나 전주음식의 특징을 담보할 수 있는 인증 프로그램을 시행해왔다.

(1) 전주시 향토전통음식 발굴육성

전주시는 전주의 고유음식을 발굴, 육성, 보전하기 위해 1998년 12월 전주향토전통음식을 지정해 왔다. “향토음식”은 전주와 인근 지역에서 생산된 농·수·임산물을 원재료로 사용하여 조리하는 지역 고유의 음식을 말하며, “전통음식”은 지역 내에서 전승되어온 고유한 음식으로서 맛과 멋이 으뜸인 음식으로 정의된다.

향토전통음식은 지역의 시의원, 식품관련 전문교수, 사학자, 언론인, 식품업계 대표, 요리 전문가 등으로 구성된 향토전통음식심의회에서 지정된다. 전주시는 선정된 향토전통음식에 대해 상표를 출원하고 등록하는 것을 지원하며 업소와 함께 협력활동을 전개하고 있다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

가족회관을 비롯한 6개의 음식점이 비빔밥 카테고리의 향토전통음식점으로 지정되어 있으며, 백반집을 비롯한 4개의 음식점이 한정식 카테고리의 향토전통음식점으로 지정되어 있다. 그리고 콩나물국밥 카테고리에서는 삼백집을 비롯한 6개의 음식점이 향토전통음식점으로 지정되어 있다. (향토전통음식점 지정 사업에 대한 더 자세한 정보는 부록 2.2.1 참고)



그림 2.12_향토전통음식점 지정 마크

(2) 전주음식 명인 및 명소

전주의 전통음식과 조리법을 발굴하고 계승하기 위해 전주시는 2005년부터 전주 음식 명인과 명소를 선정하고 있다. 이를 위해 '전주음식 명인 명소 심의 위원회'를 구성했는데 지역의 시민단체 대표, 식품관련 전문가, 언론인 등으로 구성되어 있다.

전주음식 명인으로 지정받고자 하는 요리사는 기본 자격으로 해당음식을 20년 이상 조리한 경력이 있어야 하며 일반시민이나 음식전문가 50인 이상의 추천을

받아야 한다. 심의 위원회는 후보자의 음식조리 경력, 식자재 준비 과정, 조리자세나 능력, 사회적 기여도를 종합적으로 심사한다. 전주음식 명인으로는 2006년 전주비빔밥의 대모로 불리는 김연임 씨가 제1호로 선정되었다.

김연임 씨는 전주 중심가에서 30여 년간 비빔밥 전문식당인 가족회관을 운영했다. 김연임 씨의 비빔밥은 사골 국물로 지은 밥에 콩나물, 청포묵, 표고버섯, 고사리, 도라지, 취나물, 시금치, 미나리, 애호박, 무, 오이, 당근, 마늘, 생강, 파, 잣, 참깨 등 17가지 고명을 얹어내는 것으로 유명하다. 김연임 씨는 지난 15년 동안 전주를 방문한 대통령들의 오찬행사를 주도했으며 가족회관은 전주를 찾는 유명인사는 반드시 방문할 만큼 전주비빔밥을 대표하는 명소이다. 현재 가족회관은 김연임 씨의 은퇴로 1997년부터 큰 딸이 대를 잇고 있다.

한편, 전주음식 명소는 해당음식을 5년 이상 조리해서 영업해야 한다. 음식 명소도 일반시민이나 음식 전문가 50인 이상의 추천을 받아야 한다. 심사과정에서는 업소환경, 위생, 업소 분위기, 업소이용편의시설, 조리내용, 종사자 친절도, 운영자의 사회적 기여도를 고려한다. 전주 음식명소는 한정식 전문점인 호남각이 제1호로 지정되었다. 호남각은 1999년 개업했다. 호남각의 운영자인 전기동 씨는 1년 동안 전통 한옥 건물로 식당을 지었으며 전주를 방문하는 외국인들이 고객의 50-60%를 차지하고 있을 정도로 소문난 식당이다.

(3) 전주시 모범음식점 지정

전통 음식에 국한된 것은 아니지만 전주시는 음식 산업의 개선을 위해 모범음식점을 지정해왔다. 모범음식점 지정 제도는 음식 업소가 반드시 충족시켜야 할 기준을 제시함으로써 전통 음식의 산업화에도 기여하고 있다. 모범음식점은 식자재의 구입과 보존, 조리과정의 청결과 전문성, 손님에 대한 서비스를 총체적으로 고려하여 선정하는 것으로 2010년 3월 현재 223개의 식당이 모범음식점으로 지정되어 있다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

2.2.2. 지역 언론 홍보 및 출판

(1) 언론 홍보

전주 음식에 대해서는 전주시가 언론 보도를 기획하지 않더라도 한국음식의 대표로서 다양한 매체가 보도해왔다. 특히 전주음식에 관한 다큐멘터리와 특집프로그램이 많이 제작되었는데, 다음과 같은 최근의 사례가 있다. 한국의 3대 텔레비전 방송국의 하나인 MBC는 다큐 ‘한국의 맛 - 비빔밥’을 통해 전주비빔밥을 소개했으며 공영방송인 KBS는 특집방송으로 ‘세계를 사로잡는 한국음식’에서 전주음식을 소개했다. 전주의 지역방송인 JTV에서는 2005년에 특별기획방송 전주비빔밥 시리즈를 130분간 방영하였다.

전국적 방송망의 다양한 정규 프로그램을 통해서도 전주음식을 비롯한 한식의 소개가 자주 이루어지고 있으며, 대표적 사례로 KBS의 “6시 내고향”이나 “무한지대 쿨”, “비타민”, SBS의 “출발! 모닝와이드”, “대한민국 쿡! 잘 먹고 잘 사는 법”, MBC의 “찾아라! 맛있는 TV” 등을 들 수 있다. 국제적으로는 한국과 일본의 방송사가 2006년 전주비빔밥을 주제로 공동 프로그램을 제작하기도 했다.

(2) 인터넷을 통한 홍보

방송이나 언론보도 외에 시 정부 및 민간단체 등이 주체가 된 다양한 인터넷 사이트가 전주의 음식과 전통문화를 홍보하고 있다. 그중 중요한 사이트로는 “전주로 떠나는 음식 여행(tour.jeonjufood.or.kr)”, “전북음식문화플라자(www.jbfood.go.kr)”, “전주음식(www.jeonjufood.or.kr)” 등이 있다. (인터넷 사이트에 대한 더 자세한 정보는 부록 2.2.2. 참고)

이러한 인터넷 사이트를 통한 홍보와 더불어 개인적인 블로그 활동을 통한 홍보도 활발하게 이루어지고 있다. 전주 및 전주의 음식에 관심을 가지고 있는 블로거들이 자발적으로 자신이 가지고 있는 정보를 블로그에 담아서 소개를 하고 있고, 이는 전주에 대한 정보를 확산시키고 사람들을 전주로 끌어들이는 중요한 기제가 되고 있다.

(3) 출판 홍보

전주의 전통문화와 음식에 대한 학술 연구들은 다양한 경로로 출판되고 있다. 전주시는 지역 대학의 연구자들과 협동으로 다수의 연구 프로젝트를 수행했으며 연구 결과를 출판하고 있다. 전주 음식의 전통과 조리법에 서적의 예로는 『전라북도 향토 전통음식 조리백서』(2007), 『전주음식스토리텔링』(2007), 『전주음식: 전주음식의 DNA와 한브랜드화 전략』(2009) 등이 있다. (전주음식 관련 서적에 관한 더 자세한 정보는 부록 2.2.2. 참고)

이런 출판물들은 조리법 발굴과 표준화를 통해 전주음식의 전통 보존에 기여하고 있을뿐만 아니라, 전주 음식에 담긴 전통문화를 소개함으로써 음식과 문화의 연결고리를 제공하고 있다. 전주 음식과 관련된 다양한 무형문화 유산을 소개하는 한편, 전주음식 명인의 구술생애사를 채록하거나 향토음식의 다양성을 발굴해 내고 있다.

2.2.3. 지역 박람회 및 대회

전주시의 다양한 축제는 지역의 문화적 정체성과 밀접한 관련을 맺고 있다. 전주시에서는 매년 10여 개의 축제가 열린다. 전주국제영화제를 제외하면 대부분의 축제는 전주의 전통문화를 소재로 한다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

전주의 축제는 국악, 한식, 한지, 서예 등 전통 문화자원을 주제로 열린다. 국악과 관련된 축제로는 세계소리축제, 전주대사습놀이 등이 있다. 2008년 기준으로 전주 세계소리축제에는 외국인 2,100여명을 포함하여 약 269,000명이 참가하였으며, 전주대사습놀이에는 매년 2,000명 가량의 시민이 참가한다.

한지와 관련된 축제는 전주한지문화축제, 전주서예비엔날레 등이 있다. 전주의 전통음식을 소재로 한 축제는 전주천년의 맛잔치가 있는데 2010년부터는 전주비빔밥축제로 이름을 바꿔 열리고 있다. 이 축제는 2009년에는 신종플루의 여파로 인해 취소되었지만 2008년에는 225,000명 이상이 참가하는 큰 성공을 거둔 바 있다. 이 축제는 앞으로 전주를 대표하는 음식축제로 자리매김할 것으로 기대되고 있다.

공식적인 축제는 아니지만 전주에서는 음식과 관련한 다양한 행사도 열린다. 전주 국제발효식품 엑스포나 전주비빔밥 잔잔치는 발효식품과 비빔밥을 소재로 한 음식 소개와 식자재 관련 홍보 행사이다.

전주시는 지역의 조리 전통과 기술을 전승하고 발전시키기 위해 다양한 경연대회를 열고 있다. 전주 맛 장인 경연대회, 향토음식 품평회 및 경연대회, 전주 가양주 경연대회, 전주 10미 경진대회를 열고 있으며, 이를 토대로 전국단위의 전통음식 요리 경연대회도 열고 있다. 이와 같은 행사는 전주의 음식 전통을 강화시켜줄 뿐만 아니라 한국에서 전주음식이 지니는 상징적 지위를 강화시켜 주고 있다.

그리고 2010년 11월에는 국가적인 행사인 세계음식관광축제가 전주시에서 개최될 예정이다. 세계음식관광축제는 2010년부터 2012년까지 3년 동안 추진되고 있는 ‘한국방문의 해’를 기념해 국가 차원에서 개최되는 주요 행사 가운데 하나로 정부차원에서 역점사업으로 추진 중인 ‘한식 세계화’와 연계하여 진행될 예정이다. 전주시는 이 행사가 전주가 가진 음식문화 자원이 가진 중요성과 가능성을 대외적으로 홍보하는 특별한 기회가 될 수 있을 것이라고 기대하고 있다.



그림 2.13_ 전주 비빔밥 축제 2012

또한 전주시는 이 행사를 2010국제발효식품 엑스포, 2010 전주비빔밥 축제, 전주 중소·벤처산업대전, 완주 로컬푸드 축제, 부안 젓갈 축제, 고창 수산분 축제, 순창 장류 축제 등 지역의 음식관련 축제와 연계하여 추진함으로써 시너지효과를 창출할 계획이다.

2.2.4. 국제적 수준의 이벤트

전주시는 다양한 음식 관련 민간단체와 함께 2001년부터 전주비빔밥을 비롯한 전통음식을 해외에 널리 홍보하고자 다양한 활동을 전개하고 있다. 한해 평균 4회 이상의 해외 행사를 진행했는데, 일본, 중국, 스페인, 러시아, 미국 등 다양한 국가를 방문했으며 2007년에는 8번의 해외 행사를 주최했다. 이러한 노력은 한국 정부로부터도 인정을 받아 2008년 한국정부의 문화체육관광부가 뉴욕에서 주최한 한국음식축제에서 전주비빔밥이 대표 음식으로 선정되기도 했다.

제2 장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

행사명	장소	년도
동경식품박람회	일본(동경)	2001
서울국제요리축제	한국(서울)	2001
중국상해식품박람회	중국(상해)	2002
시카고 박람회	미국(시카고)	2003
대만국제식품박람회	대만	2004
일본 Foodex Japan	일본(치마현)	2005
심양한국식품산업전	중국(심양)	2006
코리아비즈니스프라자 리셉션	일본(동경)	2006
오토나국제전시장 비빔밥 시연	일본(도요타)	2007
Asian Month 2007, Fukuoka	일본(후쿠오카)	2007
전주비빔밥 비빔행사	스페인(마드리드)	2007
전주비빔밥 비빔행사	미국(뉴욕)	2007
뉴욕한국음식축제	미국(뉴욕)	2008
전주비빔밥 마케팅	러시아(모스크바)	2008
비빔밥 페스티벌	미국(뉴욕)	2008
비빔밥 페스티벌	싱가포르	2008



그림 2.14_ 뉴욕 메시 백화점에서 열린 전주 음식 소개 행사

2.3. 최근의 창의적 활동 현황

전주시의 창의적 활동은 전주가 속한 전라북도의 정책과 함께 살펴볼 필요가 있다.

(1) 아시아태평양 식품산업 수도 프로젝트

전라북도는 아시아·태평양 지역의 식품산업 수도로 발전하기 위한 종합계획을 추진하고 있다. 전라북도는 2006년 7월부터 ‘2015년 아시아태평양 Food Capital’ 프로젝트를 구상했다. 전라북도의 계획을 심의한 한국 정부는 다른 지역에 비해 탁월한 계획을 입안한 전라북도를 2007년에 국가식품클러스터 사업 조성지로 선정했다. 중앙정부의 지원 하에 전라북도는 2015년까지 식품과 관련된 10만 명의 신규 일자리를 창출하는 것을 목표로 삼고 있다.

(2) 전통문화중심도시 지정 및 추진

전주시는 전통문화중심도시로서 도시 정체성을 구축해 나가고 있다. 전주시는 지역특성을 살리고, 주민이 참여하는 전통문화를 육성하며, 전주의 경관 가치를 활용하여 전주를 전통문화의 중심도시로 발전시킬 계획을 세웠다. 이 계획은 중앙정부의 심의를 통해 2006년 국가차원의 지역발전 계획으로 선정되었다.

전통문화중심도시 사업은 전주시의 전통문화유산을 복원하고 창의적으로 발전시키기 위해 문화유산을 보존하고 도시 공간 재편을 통해 전통문화의 물리적, 사회적 공간을 확충하는 것을 목적으로 한다. 전주시는 이를 위해 2026년까지 총 1조 7,109억 원의 사업비를 집행할 계획이다. 사업 자금은 중앙정부 지원 4,112억 원(24%), 지방비 9,333억 원(55.2%) 및 민자 3,564억 원(20.8%)으로 구성할 계획으로 중앙정부가 매년 210억 원을 지원할 것으로 기대하고 있다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

(3) 한스타일 사업 추진

한스타일 사업은 전통문화를 현대인의 삶속에 살아 움직이게 함으로써 새로운 경제적 활력을 촉진시키는 사업이다. 이 사업은 전주시의 전통문화 요소 중 한옥, 한지, 한식(1단계 사업), 한춤, 한소리, 한방(2 단계 사업)을 집중적으로 계승 발전시켜 창의적 산업으로 발전시키려는 것이다. 제1단계 사업을 2006년에 시작했으며 2010년부터는 제2 단계 사업으로 넘어갈 계획이다.

지금까지 추진된 1 단계 사업의 결과 국내에서 전주를 전통문화를 보존하고 이를 산업화하는 한스타일 허브도시의 이미지를 강화했고, 외국에서는 10여개 국가에서 전주의 전통문화와 이를 통한 산업화 사업을 홍보했다. 전주시는 그 동안의 사업을 기반으로 2010년 64만6천㎡의 면적에 한스타일 특구를 개발할 계획으로 중앙정부에 특구 지정을 신청했다.

■ 한스타일 추진 체계



(4) 전통 음식의 산업화 노력

2.1.3.장에서 언급하였듯이 전주음식은 높은 평판과 성장 잠재력을 가지고 있다. 최근 이를 바탕으로 전주의 음식산업을 현대적 맥락에서 새롭게 발전시키려는 다양한 노력들이 전개되고 있다.

전주시는 2006년부터 전주음식의 현대적 발전을 위해 다양한 프랜차이즈 사업을 지원해왔다. 국제프랜차이즈박람회에 참가할 뿐만 아니라 프랜차이즈 CEO워크숍, 프랜차이즈실무자양성교육과정을 지원하며 지역의 음식업체의 현대적 발전을 추진했다. 그 결과 전주시의 프랜차이즈 사업체는 2009년 기준으로 100여 개 본점에 2,500여 가맹점에 달하고 있다.

업체명	전주비빔밥	고궁	완산골명가	남노갈비	임실치즈피자	다사랑치킨
음식종류	전주비빔밥	전주비빔밥	콩나물국밥	돼지갈비	피자	닭
가맹점수	—	138	110	30	—	140



그림 2.15_인스턴트 전주비빔밥

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

(5) 지리적 표시단체표장 등록 및 지역음식 캐릭터 개발

전주시는 전주 음식의 고유성을 인정받기 위해 지리적 표시단체표장을 등록하고 있다. 식재 유통의 전지구적 변화는 한국 사회 전반에 영향을 미쳐 한식의 많은 식재가 중국을 비롯한 다양한 국가에서 수입되고 있는 실정이다. 이런 식재 유통의 변화는 전주 지역의 자연환경 속에서 재배되거나 채집된 식재 고유의 맛을 상실케 하여 전주 음식의 맛과 정체성에 영향을 주고 있다. 따라서 전주시는 전주 음식의 전통을 유지하기 위해 전주 지역에서 생산된 식재와 지역에서 생산된 식재를 사용한 음식에 지역표시를 하는 사업을 시작하였다. 이는 전주 음식의 전통을 이어가고자 하는 음식전과 전주의 고유한 음식 맛이 지닌 진정성을 경험해 보고 싶어 하는 고객 모두에게 도움을 주기 위한 사업이다.

지리적 표시제는 우선 식당을 하는 경영자나 요리사들이 신뢰할 수 있는 지역의 식재를 안정적으로 공급받을 수 있도록 해 주며, 또한 저가의 식재를 사용하는 다른 식당과 차별화를 시켜준다. 고객입장에서는 전주음식의 고유한 맛을 체험해 볼 수 있는 공인된 식당이나 음식을 찾을 수 있도록 해 준다.



그림 2.16_전주 막걸리



예를 들어, 전주의 대표적 음식 중 하나인 콩나물 국밥의 고유한 맛은 전주 지역에서 생산된 콩나물의 독특한 맛에 근거를 두고 있다. 그러나 외국에서 수입된 콩으로 공장에서 대량 생산한 콩나물로는 전주 고유의 음식 맛을 살릴 수 없으며 맛의 전통을 유지할 수도 없다. 따라서 전주시는 전주 지역에서 재배된 콩으로 지역에서 만든 콩나물을 사용한 식당을 인증해 줌으로써 식재 배율을 더 높이더라도 전통의 맛을 유지하는 식당을 후원하며 고객들 역시 이러한 식당을 선택함으로써 지역의 음식 전통과 식재 산업 전체를 활성화하려는 목표를 갖고 있다.

실제 한국에서는 최근 식재에 대한 신뢰를 높이는 방법으로 유기농 채소의 경우 농장이나 재배자의 이름을 포장지에 밝히고 있다. 이와 같은 현상과 함께 전주의 지리적 표시제는 전주의 음식뿐만 아니라 식재를 통해서도 지역의 고유한 이야기와 삶의 전통을 담게 해 준다.

지리적 표시제는 장기적으로 전주의 음식 전통을 보존해 줄 것이며 식당과 식재를 포함하여 전체 음식산업의 발전에 기여할 것으로 예측되고 있다. 전주에 가면 전주에서 생산된 식재로 만든 고유한 음식이 있다는 신뢰와 확신을 심어줄 것이기 때문이다. 이러한 전주 음식의 상징화를 위해 전주시는 “비비미”라는 캐릭터를 개발하여 전주 음식의 특징을 홍보하고 있다.

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

2.4. 교육/조사연구/역량 강화

전주의 전통적인 문화 자산에 관한 교육과 연구는 특별한 목적을 가진 기관을 새롭게 설립하는 방식보다는 기존의 기관들이 축적한 성과 위에서 관심을 확장하고 통합하는 방식으로 이루어져 왔다. 전주의 전통적인 문화 자산에 대한 교육과 연구는 의도적으로 만들어진 것이 아니라 꾸준한 관심 위에서 재구성되어진 것이기 때문이다.

가장 대표적인 사례로, 전주를 대표하는 고등교육연구기관인 전북대학교의 고고문화인류학과와 역사학과는 지역의 전통적인 삶에 대한 인류학적, 역사학적 관심을 토대로 전주의 음식, 판소리, 공예 등에 관한 교육과 연구를 꾸준히 실천해 왔다. 그리고 이 두 학과가 주축이 되어 2007년 한국연구재단의 지원으로 설립된 쌀·삶·문명연구원은 더 포괄적인 시각에서 전주의 전통적인 문화 자산을 탐구하는 작업을 진행하고 있다. 그리고 현재 쌀·삶·문명연구원은 전주시의 음식 창의도시 사업에도 적극적으로 관여하고 있다. 이는 전통적인 문화 자산에 대한 연구와 교육 그리고 사회적인 실천이 선순환 구조로 통합되어 있다는 것을 확인시켜준다.

2.4.1. 정규 교육기관

전주시에는 2개의 전문 고등학교와 4개 대학의 10개 학과에서 음식 조리법을 강의하며 전문 요리사를 육성하고 있다.

경우 한국전통문화 고등학교의 조리학과는 단순한 전통음식 조리법만 교육하는 것이 아니라 전통생활문화 체험활동을 강조함으로써 창의적인 전문 요리인을 배출하고 있다. 실제 이 학교 조리학과 졸업생은 지역에서 열린 전통요리경연대회에서

대상과 최우수상을 비롯한 각종 상을 수상하고 있다. 또 다른 교육기관인 전주생명과학고등학교의 식품가공학과는 한식조리의 과학화와 전통 장류의 개발을 위한 기초교육을 담당하고 있다.

전주시에는 전북대학교, 전주대학교, 우석대학교, 전주기전대학의 10개 학과에서 음식과 관련된 전문 인력을 배출하고 있다. 이 학과들은 전통음식뿐만 아니라 외국의 음식 조리법도 강의하며 식자재의 현대적 관리와 개발을 위한 교육도 제공하고 있다. 또한 전북대학교의 고고문화인류학과는 요리나 음식을 교육하지는 않지만 지역의 전통문화를 연구하는 학자를 양성하고 있으며 이들은 전주 음식을 전통문화의 맥락에서 연구하고 발전시킨다.

실제 지역 교육기관에서 육성한 졸업생들은 다양한 국내외 요리경연대회에 출전해서 우수한 성적을 올리고 있다. 예를 들면 전주기전대학의 호텔외식조리과 졸업생은 2006년 이후 국내외 요리 경연대회에서 총 64명의 졸업생들이 대상을 비롯한 각종 상을 수상했다. 이들은 한국의 전통음식 경연대회뿐만 아니라, 중국과 베트남 음식, 치즈요리와 같은 서구 요리 경연대회에서도 우수한 성적을 냈다.

전주시에는 고등학교나 대학과 같은 공공교육기관 외에도 7개의 사설 교육기관들이 전통 음식과 조리법을 교육하고 있다.



그림 2.17_전주 소재 대학 음식 관련 학과의 교육 프로그램

제2장 창의산업으로서의 음식산업과 전주 음식

2.4.2. 학자 및 연구자

전주시에는 전통음식을 연구하는 학자와 연구자들도 많이 있다. 그들 중 일부는 전국적인 명성을 가지고 있으며, 전주를 미식도시로 발전시키는 데 큰 기여를 하고 있다. 대표적 인물인 한복진 교수는 학자이자 국가중요무형문화재 제38호 ‘조선 왕조궁중음식’ 이수자이다. 또한 신동화 교수는 전북음식문화연구회 회장으로서 전주 음식의 지역적 특성을 연구하는 전문가이다. (학자 및 연구자에 대한 자세한 정보는 부록 2.4.2. 참고)

2.4.3. 민간 교육기관, 음식연구단체 및 협회

전주에는 13 개의 민간 조리교육기관이 설립되어 있다. 비록 이 기관들은 학위를 주는 정식 교육기관은 아니지만 다양한 교육 프로그램을 제공함으로써 지역 주민들이 다양한 조리 기술을 배울 수 있게끔 도움을 주고 있다. (전주의 민간 조리교육기관에 대한 더 자세한 정보는 부록 2.4.3. 참고)

또한 전주에는 6 개의 민간 음식연구기관/단체가 설립되어 있다. 이 기관들은 전주의 전통음식을 연구하며 전주의 음식전통을 현대적 맥락에서 보존, 계승할 수 있는 방법을 모색하고 있다. (전주의 민간 음식연구단체에 대한 더 자세한 정보는 부록 2.4.3. 참고)

전주는 음식과 관련된 다양한 시민 네트워크도 보유하고 있다. 다양한 조직들은 네트워크 활동을 통해 지역 전통음식을 보존하고 음식산업을 발전시키며 미식 활동을 일상생활과 조화시키기 위해 노력하고 있다. (전주의 음식 관련 시민 네트워크에 대한 더 자세한 정보는 부록 2.4.3. 참고)

2.4.4. 민간 요리전문가

전주시에는 학계의 연구자 외에도 가업이나 전통을 이으면서 지역음식을 보존하고 개발하는 다양한 요리전문가들이 있다. 대표적인 인물로, 한국음식문화협회의 이사장인 유유순 씨, 전주비빔밥 연구소 소장인 박영자 씨, 전주음식 명인 1호로서 전주비빔밥의 대모라 할 수 있는 김년임 씨 등이 있다. (전주의 민간 요리전문가에 관한 더 자세한 정보는 부록 2.4.4. 참고)



03

제3장 창의적 파트너십과 활동



제3장 창의적 파트너십과 활동

3.1. 창의적 파트너십 구축 사례: 공공부문

전주시는 그동안 시민사회와 협력해서 지역을 발전시키는 여러 프로젝트를 수행한 경험이 있다. 쇠퇴해 가는 한옥마을을 보존하고 유지하기 위해 전통주택들을 한옥마을로 지정하고 시민들의 재산권 행사를 제약했을 때에도 시민들이 자발적으로 참여하도록 민관이 참여하는 “한옥마을추진단”을 구성해서 성공적으로 정책을 집행한 바 있다. 또한 전주시를 전통문화중심도시로 발전시키는 정책을 입안하고 추진하는 과정에서도 “전주전통문화중심도시 추진단”을 구성하여 시민사회와 함께 노력한 경험이 있다.

(1) 지역 연구·교육기관과의 파트너십 구축 및 사업 사례

- ① 한식전문인력 양성과정(2005): 전주시는 지역의 음식업체에서 일하고 있는 주민들에게 현장재교육을 통해 전주음식의 상품성을 높이고 전주음식의 세계화에 기여할 수 있는 한식전문인력을 양성하기 시작했다. 구체적으로 이 프로그램은 친절서비스 마인드교육, 한국음식의 현대화 실습, 약선 요리 이론 및 실습, 한식 푸드코디네이션, 한식메뉴개발 및 실습, 전라도한정식 메뉴개발 등의 강의를 포함하고 있다.

세부 교육과정명	교육기간	수료생 수
전주음식 “맛” 산업화 경영마인드 교육	2006/4 - 2006/9	72
전주비빔밥 브랜드가치 제고방안 연구	2007/8 - 2007/12	70

② Global Foodservice Experts 양성사업(2007): 전주시는 전주대학교와 함께 지역 음식점체의 서비스 질을 향상시키기 위해 2007년부터 6개월 과정의 서비스 전문 코디네이터 양성사업을 시작하였으며, 2008년부터는 숙수인증자격제도를 도입해서 인증자의 취업을 알선하고 있다. 지금까지 약 30 명이 이 프로그램을 이수하였으며 이 프로그램을 기반으로 전주시는 새로운 창의직종으로서 “전문 한스타일 플래너”를 개발하였다.

(2) 중앙정부(노동부)와의 파트너십 구축 및 사업사례

① 한스타일 전문 코디네이터 교육과정(2007): 전주시는 노동부의 지원을 받아 전주대학교와 함께 6개월 과정의 한스타일 전문코디네이터 양성 사업의 파트너십을 구축했다. 이 사업은 지역 주민들에게 한식, 한옥, 한지와 같은 지역의 전통문화를 체계적으로 이해할 수 있도록 교육하고 있다.

세부 교육과정명	교육기간	수료생 수
한스타일 전문 코디네이터 양성과정	2006/11 - 2007/4	31
한스타일 전문 코디네이터 심화과정	2007/8 - 2007/11	30

② 한스타일 전문 플래너 양성과정(2008): 전주시는 노동부의 지원을 받아 전주대학교와 함께 전통 한국 음식을 전문으로 하는 플래너를 양성하기 시작했다. 이 프로그램은 3기까지 진행되었으며, 현재는 파티플래너를 위한 전문적인 교육과정을 새롭게 조직하여 운영하고 있다.

제3장 창의적 파트너십과 활동

세부 교육과정명	교육기간	수료생 수
한스타일 전문 플래너 양성과정 1기	2008/4 - 2008/11	31
한스타일 전문 플래너 양성과정 2기	2008/10 - 2008/2	26
한스타일 전문 플래너 양성과정 3기	2009/4 - 2009/10	33
한스타일 파티플래너 교육과정	2010/4 - 현재	30(계획)

(3) 중앙정부(교육과학기술부)와의 파트너십 구축 및 사업사례

① 식품산업 CEO 아카데미(2008): 전주시는 2008년 중앙정부(교육과학기술부)의 지원을 받아 전주대학교와 공동으로 식품산업 경영자(CEO)를 위한 교육 프로그램을 개발하여 현재까지 운영하고 있다. 이 교육 프로그램은 구체적으로 식품산업 연구와 인증, 법규, 그리고 정책지원 사업 등에 관한 강의로 구성되어 있다. 이 교육 프로그램은 현재까지 총 70명의 수료생을 배출하였으며, 현재 90명의 수강생을 대상으로 운영되고 있다. 전주시는 이 프로그램을 개발하여 운영한 결과, 경영자의 관점 전환을 통해 지금까지 전주시 지역에서 식품산업과 관련된 새로운 일자리가 1000개 정도 창출되었으며 전주시의 식품산업 기반이 질적으로 강화되었다고 보고 있다.

② 전주 맛 아카데미 해외파견 한식 전문조리사 양성과정(2009): 전주시는 2008년 교육과학기술부의 지원을 받아 전주의 전통 맛을 전수하는 전문조리사 양성과정을 열었다. 이 프로그램의 교육은 전주대학교 전통음식문화학과가 담당하고 있다. 또한 전주시는 외교통상부와 협력체계를 구축하여 이 과정을 이수한 조리사를 외국의 한국 대사관의 전문요리사로 파견하는 사업을 추진하고 있다. 그런 노력의 결과로서 전주시는 해외공관에 2명의 수료생을 요리사로 파견시키는 데 성공하였다.

3.2. 창의적 파트너십 구축 사례: 민간부문

전주시는 민간부문과 파트너십을 구축하기 위해 다양한 사업을 추진해 왔다. 전주시-민간부문의 협력체계는 교육기관 및 연구기관, 그리고 지역산업과의 연계를 중심으로 구축되어 왔으며, 이와 같은 파트너십은 지역 음식문화의 보존 및 개발에 기여하고 있다.

3.2.1. 지역 NGO와의 네트워크

전주시는 음식문화전통을 계승하고 도시의 창의적 발전을 유네스코 창의도시 네트워크에 미식도시로 가입하기 위해 시민사회와 지속적인 협력체계를 구축해 왔다. 동시에 전주시는 지역의 음식문화를 활성화, 산업화시키기 위해 지역의 음식 관련 NGO들과의 협력체계를 유지해 왔다. 전주시는 유네스코 창의도시 네트워크 가입과 그와 연계된 도시재생 프로젝트를 추진하는 과정에서 지역 NGO와의 협력을 강화하기 위해 새롭게 “음식 창의도시 시민 네트워크”를 조직하였다. 음식 창의도시 시민 네트워크는 시정부와 지역 NGO의 협력관계를 강화시켜주는 역할을 수행할 것이다. (전주시와 협력관계를 형성하고 있는 지역 NGO에 관한 자세한 정보는 부록 2.4.3. 참고)



그림 31. 음식 창의도시 시민 네트워크 세미나 및 발대식

제3장 창의적 파트너십과 활동

음식 창의도시 시민 네트워크는 “전주 창의도시 워킹그룹”에 기반하여 조직되었다. 전주 창의도시 워킹그룹은 지역의 식품연구학자, 도시계획전문가, 문화산업전문가, 지역음식협회대표, 지역의 요식업 대표, 전주시 공무원 등으로 구성되어 창의도시 연구 모임을 주도해 왔다. 이 워킹그룹은 지역의 언론과 시민들에게 유네스코 창의도시 네트워크를 소개하고 전주시의 장기적 발전 계획으로 유네스코 창의도시 네트워크 가입을 홍보해 왔다.

시민 네트워크의 주요 멤버들은 현재 창의도시 가입 신청서를 작성하고 창의도시 기본구상을 연구하는 연구진에 참여하고 있으며, 일부 멤버들은 지역사회와 시민들에게 음식 창의도시를 소개하며 사회적 합의를 이끌어 내는 활동을 병행하고 있다. 음식 창의도시 시민 네트워크는 시정부와 시민사회 사이의 협력을 강화시키는데 기여하고 있으며 향후 전주가 창의도시로 선정되면 도시재생과 발전을 견인하는 중요한 역할을 수행할 것이다.

3.2.2. 연구 및 교육기관과의 네트워크

전주시는 음식 산업을 발전시키기 위해 음식을 포함하여 전통문화를 연구하고 인력을 양성하는 네트워크를 구축했다. 이들 대학과 연구기관은 전주시와 함께 전통문화를 통한 지역발전과 창의 산업 추진의 주체로 활동하고 있다.



구 분	연구기관명
한 식	기능성식품 연구센터(우석대) 서해향토식품 연구소(서해대) 식품개발연구소(군장대) 바이오 식품소재 개발연구센터(전북대) 생물소재연구소, 비빔밥연구소
한 옥	건축과학기술연구소(호원대) 건축도시문화연구소(전주대) 건축물유지관리센터(전북과학대)
한 지 공 예	귀금속보석연구센터(원광보건대) 한지문화연구소(여원예술대) 한지연구원(전주대) 한지산업지원센터, 니트산업연구원 한스타일 진흥원 등

3.2.3. 산업계와의 네트워크

전주시는 지역의 전통음식을 산업화시키기 위해 지역 사업체와의 네트워크를 구축했다.

(1) 전주비빔밥 설립 (2000년 9월)

전주시는 2000년 9월 전주의 대표적 전통음식인 비빔밥을 산업화시키기 위해 민간 사업체와 함께 (주)전주비빔밥을 설립하여 전통음식의 산업화를 추진했다. (주)전주비빔밥은 한국식품연구소와 공동연구를 통해 국내뿐 아니라 해외로 전주비빔밥을 보급시키고 있다.

제3장 창의적 파트너십과 활동

(2) 전주콩나물공장 설립 (2005년 9월)

전주시는 콩나물을 재배하는 지역 생산자의 영농조합을 지원하며 생산자와의 네트워크를 구축하고 있다. 전주의 콩나물 재배 농가 21명은 1998년부터 영농조합 결성을 추진했는데, 콩나물 생산에 참여하는 대기업과 경쟁하며 지역의 특산물을 지키기 위해서였다. 콩나물 영농조합이 강조하는 것은 지역 농산물을 활용한 친환경 생산체제의 확립이다. 이를 위해 전주농협의 전주콩작목반과 계약을 맺고 지역에서 재배된 콩을 전량 수매하고 있으며, 재배 과정이나 세척과정에서 지하 암반수를 사용하고, 포장과 유통에 이르기까지 환경친화적 체계를 구축해 나가고 있다.

전주시는 2009년 이후 지역농산물 생산과 유통을 지원하기 위해 ‘전주콩나물 프로젝트사업’을 추진하기 시작했으며 10억원의 예산을 투입해서 콩 가공 시설을 정비하기로 했다.

3.3. 지역 네트워크 및 국제적 협력

전주시는 음식 창의도시 신청과 가입을 통해 그 동안 자체적으로 추진해 온 다양한 층위의 네트워크 사업을 확대하고자 한다. 전주시가 추진하고 있는 국제적 협력 체계는 한국의 다른 도시와의 협력체계를 토대로 동아시아, 아시아, 글로벌 협력체계로 확장될 계획이다.

3.3.1. 로컬 네트워크(Local Network): 식자재 및 장르

전주시는 전라북도를 중심으로 지역의 특징적인 농작물과 전통음식을 함께 계승 발전시키기 위한 네트워크를 구축하고 있다. 전북지역의 콩 재배농과 이를 재료

로 콩나물을 생산하는 영농업자의 네트워크 구축이 좋은 사례이다. 장류의 생산에서도 인접지역인 순창군, 젓갈의 생산지 등과 전통음식의 계승 발전을 함께 추진해 나가는 네트워크 구축은 전주를 전북지역의 전통음식의 중심으로 발전시켜 나갈 것이다.

3.3.2. 전국 네트워크(National Network): 지역전통음식

전국 네트워크는 고유한 음식 전통을 계승하고 발전시키고자 하는 국내의 여러 도시와 협력체계를 구축해 나가는 것이다. 각 지역의 특징적인 전통음식을 발굴, 보존, 계승하는 사업을 추진해 나갈 때 각 도시의 경험과 전략을 공유함으로써 서로 보완할 수 있는 협력체계를 말한다. 현재 추진 중인 전국 네트워크의 참여 예정 도시와 음식은 아래의 표와 같다.

지역	전라남도		경상북도		경상남도	강원도	경기도
	여수	광주	안동	영양	진주	춘천	안산
음식	이순신 밥상	김치	찜닭, 간고등어	음식 디미방	비빔밥	닭갈비, 막국수	와국 이주민 음식

3.3.3. 동아시아 네트워크(East Asia Network): 쌀 문명

동아시아 네트워크는 쌀문명을 공통의 문화적 자산으로 삼고 있는 한국, 중국, 일본, 동남아시아 국가들을 아우르는 협력체계이다. 전주시에 소재하고 있는 전북대학교의 쌀·삶·문명연구원은 한국연구재단의 지원을 받아 아시아의 쌀 문명권에 대한 장기 연구를 추진하고 있다. 전주시는 쌀·삶·문명연구원과 함께 동아시아 협력 체계를 구축해 나가고 있다.

제3장 창의적 파트너십과 활동

3.3.4. 글로벌 네트워크(Global Network): 발효음식과 정성어린 음식

발효음식은 한국 음식의 중요한 특징으로 세계 음식문화에 기여할 잠재력이 높다. 전주시는 발효음식엑스포를 비롯한 다양한 국제행사와 국제네트워크를 구축해 왔다. 쌀을 중심으로 한 동아시아 네트워크는 발효음식을 소재로 한 글로벌 네트워크와 보완관계를 이룰 것이다. 발효음식은 단순한 슬로우 푸드를 넘어 ‘정성어린 음식’으로 21세기의 새로운 사회적 의제인 지속가능한 발전에 친환경, 건강을 통해 연결될 수 있다. 발효음식을 소재로 한 글로벌 네트워크의 형성은 음식문화와 미식에 중요한 기여를 할 수 있을 것이다.

3.4. 유네스코 창의도시 네트워크에 대한 전주시의 비전과 기여: 음식 창의도시를 중심으로

전주시는 한국의 전통문화 중심도시로서 전통문화를 현대 사회의 맥락에서 창의적으로 발전시키는 것을 시정의 핵심과제로 삼고 있다. 전주시는 다양한 전통문화를 유지 계승하고 있을 뿐만 아니라 영화산업을 비롯한 첨단 창의 산업도 발전시키고 있다. 이러한 도시 배경은 전주가 음식뿐만 아니라 다양한 창의활동을 통해 유네스코 창의도시 네트워크에 기여할 수 있음을 보여준다. 무엇보다 전주의 전통 음식 문화는 음악, 공예, 디자인 등과 밀접한 연관을 맺고 발전해 왔으며 음식의 맛을 체험하는 것에는 늘 음식이 제공되는 공간(한옥)과 공예 및 디자인(한지 부채, 그릇, 목가구 등) 그리고 음악이 함께하는 것을 당연하게 여겨왔다. 이러한 전통은 전주가 음식 창의도시로서 유네스코 창의도시 네트워크에 가입하지만, 공예, 음악, 디자인, 영화 등 다양한 창의도시들과의 창의적 교류와 협력체계를 구축할 수 있을 것이다. 음식 창의도시로서 전주는 고유한 문화적 자산과 전통을 통해서, 그리고 네트워크의 활성화를 위한 다양한 사업과 제도를 운영함으로써 유네스코 창의도시 네트워크에 기여하고자 한다.

3.4.1. 전주시의 문화적 자산을 활용한 기여

전주시는 제2장 도입부에서 제시한 것처럼 전주의 다양한 문화적 자산을 통해 영역 간 경계를 넘나드는 새로운 창의적 활동을 주도함으로써 창의도시 네트워크에 기여할 것이다

특히 음식 창의도시로서 전주는 쌀을 중심으로 한 발효음식을 중심으로 21세기 현대 사회의 새로운 음식문화를 선도해 나갈 것이다. 특히 전주의 다양한 음식관련 연구 및 교육 기관은 쌀, 콩, 발효음식을 통해 건강에 좋으면서 맛도 좋은 아시아 음식의 가능성을 구체화 할 것이다. 이러한 노력은, 현재 한국정부에 의해 추진되고 있는 국가식품산업클러스터 및 아시아-태평양 식품수도 프로젝트 추진과 함께, 음식 창의도시 네트워크에 새로운 가능성을 제시해 줄 것으로 기대한다.

3.4.2. 전주시의 제도적 기여 및 프로그램 계획

전주시는 유네스코 창의도시 네트워크의 활성화를 위해 필요하다면 음식 창의도시 사무국을 전주에 개설할 의지가 있다. 사무국 개설을 통해 음식 창의도시들간의 교류와 협력체계 구축하여 실질적인 교류를 강화할 것이며 교류를 통해 유네스코의 이상과 가치를 구현하는 데 앞장 설 것이다.

구체적 프로그램으로 전주가 계획하고 있는 것은 현재 유네스코 창의도시 네트워크에 음식 창의도시로 가입되어 있는 포파얀(콜롬비아), 청두(중국), 오스터선드(스웨덴)와의 교류를 주도하고자 한다.

- ① **창의도시 음식 체험단 활동 추진:** 전주시는 창의도시 간 교류 활성화를 위해 음식 체험단 활동을 제안할 것이다. 즉 음식 창의도시 시민들이 다른 음식 창의도시를 방문하여 음식관련 문화 전통을 체험하고 서로의 이해를 넓히며 창의산업으로서의 음식산업을 발전시켜 나갈 것이다. 이러한 체험단 활성화를 위해 우선 전주가 먼저

제3장 창의적 파트너십과 활동

음식 창의도시 방문단을 조직하여 포파얀, 청두, 오스터선드를 방문할 것이고, 해당 도시의 음식체현단을 전주로 초청할 것이다.

② **음식을 통한 국제이해교육 프로그램 개발과 보급**: 전주는 음식 창의도시들과의 교류를 더욱 의미 있게 만들기 위해 음식을 통한 국제이해교육 프로그램을 개발·보급할 것이다. 전주시민들이 포파얀, 청두, 오스터선드의 음식을 배우고 체험함으로써 지속가능한 발전, 전지구화, 문화간 이해와 같은 국제이해교육의 주요 영역들에 대한 이해를 높일 것이다.

③ **셰프 워크숍(Chef Workshop)**: 전주는 또한 음식 창의도시에 가입된 도시의 요리사들이 참여하는 워크숍을 제안할 것이다. 이 워크숍에서는 음식 창의도시의 요리사들이 서로의 음식문화와 전통 조리법, 식재를 통해 자신의 음식과 요리법에 새로운 창의적 해석을 시도하는 것을 목적으로 한다. 이를 위해 전주시는 먼저 ‘음식 창의도시 셰프 워크숍’을 개최하여 전주음식과 식재를 소개하고 각국의 창의도시 요리사들과 함께 전주 음식의 창의적 변화를 모색할 것이다. 다른 도시의 요리사들 역시 전주의 음식과 식재가 자국의 음식과 요리에 어떤 변화를 가져올 수 있는지 함께 실험하고 토론할 것이다.

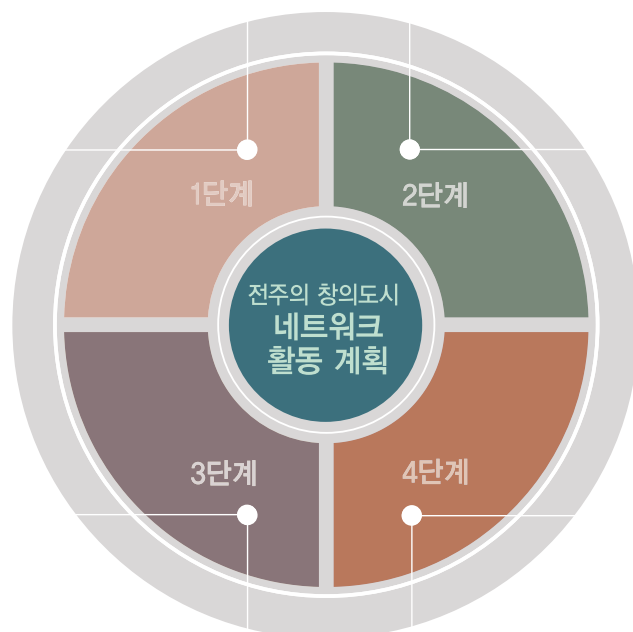


유네스코 창의도시 네트워크 참여

- ▶ 창의도시 네트워크 가입과 함께 활동 시작
- ▶ 음식 창의도시와의 네트워크를 기반으로 다른 카테고리의 창의도시들과의 협력체계 구축
 - ▶ 전주의 다양한 문화적 자산 활용 (음식, 음악, 공예, 영화, 문학 등)

음식 체험단 활동 추진

- ▶ 가입 1년 후 시작
- ▶ 음식문화에 기초한 창의산업 육성을 위한 경험, 지식, 전략 공유
- ▶ 음식 전문가 및 연구자 등을 포함한 시민 주도 방식으로 추진
- ▶ 음식 체험단을 다른 음식 창의도시로 파견/음식 체험단 교류 사업 추진



음식을 통한 국제이해교육 프로그램 개발

- ▶ 가입 1~2년 후 시작
- ▶ 음식에 기초한 국가, 민족 간 상호이해 추구
 - ▶ 음식 체험단 활동 사업을 통해 획득한 경험과 지식의 확장
 - ▶ 아태 국제이해교육 센터 및 한국 국제이해교육 학회와의 협력활동 추진

쉐프 워크숍

- ▶ 가입 2년 후 시작
- ▶ 음식 창의도시의 요리사들로 하여금 각 도시의 음식문화, 전통조리법, 식재에 기반해 음식을 새롭게 해석 할 수 있는 기회 제공
- ▶ 음식 창의도시 간 음식 전통 공유 기회 제공
- ▶ 전주시가 첫 번째 워크숍 개최 / 다른 창의도시에서의 셰프 워크숍 참여진

제3장 창의적 파트너십과 활동

3.5. 결론: 유네스코 창의도시 네트워크 가입의 의미

전주시의 유네스코 창의도시 네트워크 가입 신청은 지역의 풍부한 전통문화 자원, 특히 전통음식과 관련한 창의적 노력과 성과를 기반으로 한 것이다. 전주는 오랫동안 한반도 서남부 지역의 정치, 경제, 문화의 중심으로 자리를 지켜왔다. 비록 20세기에 들어와 전주는 일제강점기, 한국전쟁과 분단, 그리고 권위주의 정부 하에서 상대적으로 산업화와 개발이 늦어지기도 했으나 오히려 오늘날에는 전통문화 자산을 가장 많이 보존한 도시로서 각광을 받고 있다.

전주는 풍부한 식자재와 음식에 대한 각별한 관심과 창의적인 노력에 기초하여 음식의 도시라는 명성을 얻게 되었다. 비빔밥과 콩나물해장국 등 유명한 향토 음식과 조리법을 발전시켰을 뿐만 아니라 한국 음식의 전통을 가장 잘 보존하고 발전시킨 도시로 인정받고 있다. 동시에 전주 음식은 전주 시민의 자긍심의 원천이며 정체성의 일부이다. 전주음식은 건강과 환경, 지역사회를 생각한다는 점에서 슬로우푸드라 규정할 수 있지만 음식의 기획과 준비와 조리 과정에서의 정성과 창의적 노력을 중시한다는 점에서 ‘정성어린 음식’이라 불리기를 원한다.

정성어린 음식으로서의 전주 음식은 쌀, 콩, 채식, 그리고 발효음식의 가치와 가능성을 강조하는 가운데 전통적인 공간, 음악, 공예 등과 동반자적인 관계를 형성하면서 창의적인 산업으로 발전하려 노력하고 있다. 음식산업은 전주시가 역점을 두고 발전시켜온 영상산업, 바이오 식품 산업, 생태문화 관광산업, 첨단 소재 산업과 함께 전주시를 창의도시로 발전시키는 핵심적 역할을 할 것으로 기대되고 있다.

전주는 유네스코 창의도시 네트워크 신청과 가입을 위해 시민의 참여에 기초한 거버넌스 구축, 중앙정부, 연구교육기관, 기업, 시민단체와의 파트너십 형성, 국내외 여러 도시와의 네트워크 형성에 노력해 왔다.

전주의 유네스코 창의도시 네트워크 가입은 전주시를 비롯한 한국의 지방



도시 발전에 중요한 기여를 할 것으로 기대된다. 전주시가 생각하고 있는 구체적인 기대는 다음과 같다.

첫째, 전주의 창의도시 네트워크 가입은 전주시의 노력에 정당성과 권위를 부여함으로써 커다란 힘을 실어 줄 것이다. 한국에서 지방자치가 부활된 이래 전주가 추구해온 지역발전 노력은 전통문화의 보존과 발전, 교육과 지식의 확산, 생태와 환경과 건강에 대한 관심, 창의적 노력을 통한 소득창출과 보다 나은 삶의 추구 등을 기치로 삼고 있다는 점에서 유네스코의 이념과 일치한다. 유네스코의 창의도시 네트워크 가입 승인은 이를 확인해줌으로써 전주시의 발전을 가속화하는 계기가 될 것이다.

둘째, 이를 통해 전주는 국내의 여러 다른 지방도시와의 협력하고 교류하면서 도시 재생의 모범적인 실천 모델을 제공할 것이다. 즉 전주는 유사한 어려움을 겪고 있는 한국의 여러 도시들과 같이 고민하고 활로를 모색하면서 협력하려는 것이다. 유네스코 창의도시 네트워크 가입은 이러한 노력에 커다란 도움과 자극이 될 것이다.

셋째, 전주의 창의도시 네트워크 가입은 지역 발전의 창의성과 개방성의 좋은 실천 모델이 될 수 있을 것이다. 전주는 이미 창의도시 워킹 그룹을 만들어 지역 내의 창의적 전문가들과 지역외의 전문가들이 함께 모여서 지역의 발전을 위해 학문의 경계의 벽을 넘어 협조하고 고민하고 있다. 또한 창의도시 포럼 등을 통하여 전주를 사랑하고 전주에 관심을 가진 많은 전주 외부의 전문가들을 끌어들이어 같이 고민하는 계기를 만들었다. 또한 시민의 연대, 지역의 연대, 전국적 연대, 글로벌 연대 등을 추진하고 있다.

또한 전주시는 유네스코 창의도시 네트워크에 가입됨으로써 창의도시 네트워크 사업의 확장과 발전에 기여할 수 있기를 희망한다. 전주시가 기여할 수 있는 구체적인 가능성은 다음과 같다.

첫째, 최근의 창의도시 논의는 주로 새로운 창의산업을 강조하는 경향이 있

제3장 창의적 파트너십과 활동

는데 전주의 창의도시 네트워크 가입은 전통문화의 보존과 전통 속에서 새로운 지혜와 창의를 찾아내는 것을 강조함으로써 전통과 현대에 대한 새로운 관심을 촉구할 것이며 전통문화의 가치를 소중히 하고 이를 발굴하는 노력을 촉진할 것이다.

둘째, 음식은 다른 것들에 대한 파급효과가 매우 크며 또한 일상생활과의 관련, 교육과의 관련 때문에 큰 의미를 갖는다. 음식의 창의성을 통해 도시 전체 생활을 바꿀 수 있다.

셋째, 전통음식을 핵심으로 하는 창의도시 노력이 성공할 경우 이는 유네스코가 강조하고 있는 여러 가치들을 종합적으로 가장 뚜렷이 강조하고 돋보이게 할 수 있다. 특히 지속가능발전과 삶의 질에 대한 강조, 밀레니엄 가치와 교육에 대한 관심이 종합적으로 표현될 수 있을 것이다. 동아시아를 대표하는 쌀 문명을 현대적으로 보전을 가장 잘하고 있는 전주의 창의도시 네트워크 가입은 서구가 주도한 근대화 과정에서 상대적으로 무시되었던 전통적인 쌀 문명의 가치를 인식하고 그 지속적 발전과 현대적 변화를 통해 인류의 행복에 기여할 수 있다는 강력한 메시지를 줄 것이다.



부 록

1.1.4.

이런 전주의 도로포장률은 상당히 높은 수준이다. 통계자료에 따르면, 전주시의 도로포장률은 2003년에 이미 99.9%를 달성하였다. 비록 2005년에 도로의 포장률이 떨어지는 교외의 전원 지역(rural area)이 전주시로 통합되면서 67%로 감소하였으나, 이후 정부의 지속적인 노력으로 2008년 들어서 70%로 상승하였다.

[상수도 및 하수도 보급률(단위: %)]

연 도	2003년	2004년	2005년	2006년	2007년
전북 전주시	95.41	95.07	95.3	97.13	97.55

1.2.3.

비례제가 도입된 2009년 4월부터 5월까지 2개월간 수거된 음식물 쓰레기 총량은 12,614톤으로 2008년 같은 기간 수거량 14,776톤에 비해 14.6% 감소하였다. 특히 단독주택과 식당은 23.8%가 감소하여 눈에 띄는 성과를 거둔 반면, 아직 배출 비례제가 본격적으로 시행되지 않은 공동주택의 경우 2.2%로 소폭 줄어들었다.

1.4.1.

[전주시 지정문화재 현황(2008년)]

분 류	국가 지정문화재				시·도 지정문화재		
	국보	보물	무형	기타	유형	무형	기타
문화재	2	11	-	6	8	18	10

문화예술 시설로는 극장 상영관이 59 개, 공공도서관이 6개, 종합경기장 등 체육시설이 13 개가 있다. 전주시에는 시립교향악단 1개, 국악단 1개, 합창단 1개, 연극단 1개가 있으며 그 외에 민간의 극단들이 있다. 또한 국립전주박물관은 만6천여 점의 유물을 가지고 있으며 연간 입장객은 23만 명이다. 그밖에도 전주에는 전주역사 박물관, 전북대학교 박물관, 전주대학교박물관, 한솔종이박물관, 그리고 전주한지박물관이 있다.

[문화·예술 기반시설 현황 #1]

구 분	공연시설			전시시설		지역문화 복지시설			문화보급 및 전수시설	
	종합 공연장	일반 공연장	소 공연장	박물관	미술관	공공 도서관	문예 회관	문화의 집	문화원	전수 회관
전라북도	5 (100)	10 (100)	7 (100)	17 (100)	3 (100)	38 (100)	15 (100)	14 (100)	14 (100)	11 (100)
전주시	4 (80)	3 (30)	2 (29)	6 (35)	0 (0)	5 (13)	2 (13)	5 (36)	1 (7)	0 (0)

[문화·예술 기반시설 현황 #2]

구분	합계	문학	미술	서예	공예	사진	국악	양악	무용	연극	영화	축제	종합	기타
단체	144	18	25	5	4	8	17	21	5	15	1	6	19	2
비율	100	12.5	16.0	3.5	2.8	5.6	11.8	14.6	3.5	10.4	0.7	4.2	13.2	1.4

교육시설로는 2008년 현재 유치원 107 개소를 비롯하여 273개의 학교시설이 있다. 유치원이 108 개, 초등학교가 67 개, 중학교 35 개이며, 고등학교 28 개, 특수학교 5개, 대학 및 전문대 6개, 대학원 26 개로서 학생 수는 총 16만여 명이다. 공원시설은 188개이며 공원시설 결정 면적은 21,631km²로 전체 도시계획 면적의 10.4%를 차지하고 있다. 자연공원이 1개, 도시자연공원이 5개, 근린공원이 38 개, 어린이공원이 125개, 주제공원이 2 개, 그리고 소공원이 17 개이다. 또한 전주시에는 특히 문화 및 예술 교육을 전담하는 중고등학교가 있는데, 3 개의 교육기관에서 매년 420명의 학생을 모집하여 교육하고 있다.

[전주시 문화·예술 중·고등학교 현황]

학교명	개설학과(신입생 모집정원)
전주예술중학교	국악과, 음악과, 미술과, 무용과 (60)
한국전통문화고등학교	생활과학과, 공예디자인과, 한국회화과, 한국음악과 (80)
전통예술고등학교	국악과, 음악과, 미술과, 무용과, 방송문화예술과 (280)

1.4.2.

아태 문형문화유산센터는 아시아 태평양 지역의 무형문화유산에 대한 정보 네트워킹을 총괄하게 될 유네스코의 후원기관(유네스코 카테고리 II 센터)이다. 유네스코는 35차 총회에서 아태 무형문화유산센터를 전주에 건립하기로 결정하였다. 아태 문형문화유산센터는 2010년 3월에 기공이 시작되었으며, 2012년에 준공되어 2013년부터 활동을 시작할 예정이다. 아태 문형문화유산센터는 국내 최초로 건립되는 문화 분야의 유네스코 후원기관이라는 점에서 특별한 의미를 지니며, 이는 다시 말해 전주시의 문화정책이 유네스코의 문화유산 정책에 부합하고 있다는 뜻으로 이해될 수 있을 것이다. 또한 전주시는 앞으로 아태 문형문화유산센터 활동을 통해 유네스코의 사업에 기여할 수 있을 것이다.

더 구체적으로 아태 문형문화유산센터는 무형문화유산 관련 정보를 수집, 가공, 보급하는 연구·정보센터로서 아태지역의 무형문화유산 보호와 관련하여 다양한 연구기관 간 정보교류 및 네트워킹을 확장시킬 계획이다. 또한 아태 문형문화유산센터는 이런 연구센터로서의 역할과 함께 무형문화유산 관계자와 일반 대중을 서로 연결하는 네트워킹 센터의 역할도 수행할 예정이다. 나아가 아태 문형문화유산센터는 아시아 태평양 지역에서 위기에 처한 무형문화유산 보호를 위해 다양한 국제사업을 수행하고 지역 회원국들에 가능한 기술적, 행정적 지원을 제공할 것이다. 이는 문화다양성 증진과 지속가능한 발전에 기여하며 국가적 역량을 강화하고 국제 연대를 공고히 하는 효과를 가져 올 것이라 기대된다.

2.1.3.1.

전주시 정부의 음식관련 예산: 약 40억원(한식계 예산)

[전국평균치와 비교한 전주의 음식산업 규모]

구 분	음식숙박업체	종사자수	한식전문 음식점
개수	6,575	19,378	2,565
비율	전체 산업의 16.3%	전체 근로자수의 11.3%	전체 음식점의 83.6%
전국평균	전체 산업의 18.7%	전체 근로자수의 10.5%	전체 음식점의 83.3%

[주요 음식축제의 참가자수]

구 분	시작연도	2010년 참가자수
전주비빔밥축제	2007년	450,000
한국음식축제	2010년	420,000
전주국제발효음식엑스포	2003년	420,000

2.1.3.2.

(1) 비빔밥

조선 3대 음식 중 으뜸으로 손꼽히고 있으며 대한민국 대표음식으로 외국인들이 가장 선호하는 전주비빔밥은 한국음식 BEST 1이다. 전주의 10미중 하나인 콩나물로 지은 밥에 오색·오미의 30여가지의 지단, 은행, 잣, 밤, 호두 등과 계절마다 다른 신선한 야채를 넣어 만든 전주비빔밥은 탄수화물, 지방, 단백질, 비타민과 무기질을 골고루 섭취할 수 있는 영양식품이면서 건강식품으로 선조들의 지혜와 과학적 우주의 원리가 담겨있는 세계인이 선호하는 완전식품이다.

(2) 한정식

전주 한정식에는 산·바다·강·들, 육해공군이 다 모여 있다. 서해에서 건져올린 신선하고 풍성한 해산물과 기름진 평야지대에서 생산된 곡식, 산간지대에서 채취한 각종 산나물은 예로부터 전주 음식의 풍부한 재료가 되어 왔다. 그리하여 '전주 한정식'이라는 음식문화를 꽃피우게 되었으니 탕과 찌개, 나물류와 젓갈 등 제대로 차려진 상차림의 반찬은 무려 30여 가지. 전주 한정식은 음식의 풍성함은 물론 훈훈한 인심까지 더해져 식도락가의 오감을 만족시킨다.

특히 전주 한정식을 구성하는 전주심미는 전통 음식문화의 보고라 할 수 있다. 상차림에 놀라고, 맛에 놀라고, 발길을 돌리며 아쉬워서 눈물짓는 전주 한정식의 맛과 품격은 타 도시에서 맛보는 한정식과 분명 차원이 다른 즐거움이 있다.

(3) 콩나물국밥

일반적으로 전국의 콩나물 가운데 전주콩나물을 으뜸으로 친다. 기후와 수질이 콩나물 재배에 안성맞춤인데다 일명 쥐눈이 콩으로 불리는 이 지역의 서목태(鼠目太)로 기른 콩나물이 질기지 않고 연하며 숙취해소 능력이 뛰어나기 때문이다. 콩나물의 역사를 보면 고려시대와 조선시대에 나물로 무쳐 먹거나 구황식품으로 이용하였다는 기록밖에 없다. 구체적인 조리법은 1910년부터 나타나는데, 그 원조는 단연 전주다. 푹배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 푹푹 끓여 내는 콩나물국밥이 전통적인 '전주콩나물국밥'이라면, 푹푹 끓이지 않고 밥을 뜨거운 육수에 말아서 내는 일명 '남부시장식 국밥'이 있다. 전주에는 이 두 종류의 국밥이 애주가들의 입맛을 돋우며 자웅을 겨루고 있는데, 가격이 저렴해 술꾼들에게는 속풀이용 해장국으로, 샐러리맨들에게는 점심식사로, 가족단위 즐거운 외식장소로, 365일 24시간 즐겨 애용되고 있다.

(4) 백반

전주사람들은 과거에 무엇을 먹고 살았을까? 그것을 보여주는 상처림이 있다면 백반(白飯)이다. 백반은 흰밥에 국과 반찬을 곁들여 파는 한 상의 음식이다. 소박한 한정식이라고 해도 과언이 아닐 정도로 전주백반은 반찬 가지수가 많기로 유명하다. 전주여행의 입맛이 행복한 맛 여행이라는 뜻이 여기에 있다. 전주는 과거 전주부성이 있었고, 그곳에는 전라감사가 거주하는 감영이 있었다. 그 감영터(구, 전북도청)에는 지금도 전통을 이어받은 크고 작은 백반집이 많다. 전주백반은 사대문을 중심으로 전주 토박이들이 즐겨 먹었던 전통음식이다. 전주대 송화섭 교수는 '진정한 전주음식의 정통성은 전주백반에서 찾을 수 있다. 전주 음식의 구분은 음성 안팎으로 세운다면 콩나물국밥은 성밖의 음식이고, 백반은 처음부터 있었던 성안의 음식이었다'고 설명하고 있다. 샐러리맨들이 많은 지역을 중심으로 백반으로 유명한 음식점이 많다.

(5) 막걸리

전주막걸리는 우리나라 3대 막걸리 중의 하나로 꼽히고 있으며, 비빔밥 · 한정식 · 콩나물국밥과 더불어 '맛고을 전주'를 대표하는 음식이다. 막걸리는 술이면서도 취기가 심하지 않고, 음식처럼 허기를 면해 주고, 힘 빠졌을 때 기운을 북돋워주며, 여럿이 마시면 마음의 응어리를 풀어주니, 그 덕을 지닌 품성이 한국인의 심성과 닮아있다. 그래서 막걸리는 단순히 술이라 칭하기 어려운 한국인의 '소울 푸드(Soul Food)'이며, 고향과 추억을 함께 마시는 삶이요, 문화인 것이다.

2.2.1.

[전주시 향토전통음식점 현황]

구 분	업 소 명	대 표 자	소 재 지	연 락 처
한정식 (4 개 업체)	백번집	주 환	완산구 다가동 1가 447-1	286-0100
	전라회관	정동규	완산구 삼천동 1가 751-8	228-3033
	송정원	신현봉	완산구 중앙동 4가 36-9	283-7663
	전통문화센터(한백루)	김홍열	완산구 교동 7-1	280-7082
비빔밥 (6 개 업체)	가족회관	양 미	완산구 중앙동 3가 80	284-0982
	갑기회관	김정옥	덕진구 팔복동 20-1	211-5999
	고궁	박병남	덕진구 덕진동 2가 168-9	251-3212
	성미당	정양순	완산구 중앙동 3가 31-2	284-6595
	한국관	노희범	덕진구 금암동 712-3	272-8611
	한국집	주순옥	완산구 전동 2가 2-1	284-2224
콩나물국밥 (6 개 업체)	삼백집	김분임	완산구 고사동 1가 454	284-2227
	삼일관	고홍기	완산구 고사동 1가 451	284-8964

콩나물국밥 (6 개 업체)	한일관(어은점)	이원영	완산구 중화산동2 가 4-34	226-1569
	앵이집	유대성	완산구 경원동 12-2	287-6980
	풍전콩 나물국밥	조규자	완산구 경원동 25-2	231-0730
	콩나루콩나물국밥	이동규	완산구 경원동 1가 1201	288-4853
돌솥밥 (2 개 업체)	반야돌 솥밥	임정숙	완산구 중앙동 4 가 74-1	288-3174
	백련돌 솥밥	김정순	덕진구 인후동 1가 891-12	242-0997
명소	호남각	전기동	덕진구 송천동 2가 560-3	278-8150
명인	가족회관	김년임	완산구 중앙동 3가 80	284-0982

[인터넷 사이트 목록]

명 칭	주 소	내 용
전주로 떠나는 음식여행	tour.jeonjufood.or.kr	누구나 자신이 만든 자유여행코스로 전주음식 과 전주여행테마 관련 정보를 제공
전북음식문화플라자	www.jbfood.go.kr	전북의 향토음식이 갖는 재료의 특성을 이해하 고 그 고유의 맛을 발견하게 도와줌
전주전통문화센터	www.jt.or.kr	전통문화 종합 체험장이자 열린 문화공간으로 한국문화재보호재단에서 운영하고 있음
전주한옥마을	hanok.jeonju.go.kr	한옥마을과 그 주변의 한식, 한옥, 한소리 같은 전통문화에 대해서 상세하게 소개
전주시청 문화관광	tour.jeonju.go.kr	전주의 관광명소와 전주에서 행해지는 모든 공 연, 전시행사와 숙박 및 음식점소
전주음식	www.jeonjufood.or.kr	전주의 관광명소와 전주에서 행해지는 모든 공 연, 전시행사와 숙박 및 음식점소
남도푸드	www.namdofood.co.kr	전라도 전체의 맛집 소개

[전주음식 관련 서적]

연구·출판기관(출판년도)	연구·출판기관(출판년도)
전라북도(2001)	『전라북도 향토 전통음식 조리백서』
전주시(2007)	『전주요리백서』
	US-Korea Conference 2007
	『전주음식스토리텔링』
전주시·우리민속문화연구소(2009)	『전주음식·전주음식의 DNA와 한브랜드화 전략』

2.4.2.

(1) 한복진

한복진 교수는 전주대학교 전통음식문화학과 교수이다. 식품영양학으로 박사학위를 받은 전문연구자인 한복진 교수는 개인적으로는 한국 궁중음식의 대표적 전수자인 고헌혜성 교수의 셋째 딸이기도 하다. 한복진 교수는 학자이면서 동시에 국가 중요무형문화재 제 38 호 ‘조선왕조궁중음식’ 이수자이다. 한복진 교수는 한국 전통음식에 대한 수십 편의 논문과 저서를 출판했으며, 전통한국음식을 현대적 맥락에서 해석한 새로운 상차림과 코스 요리를 개발하고 있다.

(2) 신동화

신동화 교수는 전북대학교 식품공학과에서 정년퇴임한 명예교수이다. 신동화 교수는 전북음식문화연구회 회장으로서 전주 음식의 지역적 특성을 연구하는 전문가이다. 신동화 교수의 연구는 향토 음식을 통한 지역의 향토애와 귀속감 형성, 지역농산물의 소비확산 및 홍보 등 지역음식문화와 농촌경제 활성화에 크게 기여하고 있다.

(3) 정영주

정영주 교수는 전주기전대학의 호텔외식조리학과 교수이다. 정영주 교수는 어려운 가정형편으로 중학교를 졸업하지 못하고 중국식당의 배달원으로 요리 산업에 입문했다. 이후 요리와 관련된 다양한 경험을 쌓은 정영주 교수는 서른이 넘어 이런 자신의 고유한 경험을 학문으로 발전시켰으며 전북지역에서 최초로 요리기능장 자격을 받았다.

(4) 차진아

차진아 교수는 전주대학교 전통음식문화학과 교수이다. 차진아 교수는 음식 및 영양과 관련한 연구로 박사학위를 받았으며, 오랜 기간 동안 한국 전통음식문화의 전문가로 활동해 왔다. 차진아 교수는 지역의 초등학교 학생들을 대상으로 한 한국 전통음식문화 교육 프로그램 등과 같은 창의적인 인적 자원 육성 프로그램 개발에 관심이 많으며, 전주음식의 세계화를 위한 인재 양성에 많은 기여를 하였다.

(5) 이영은

이영은 교수는 원광대학교 식품영양학과 교수이다. 이영은 교수는 전통 한방지식을 활용해 건강음식을 연구하고 있다. 지역의 식자재를 전통의학지식으로 해석하며 이를 요리에 반영하는 이영은 교수의 연구는 전주 음식의 전통과 세계화에 새로운 길을 제시하고 있다.

2.4.3.

[민간 음식연구기관/단체]

연번	연구기관명	대표	연락처
1	전주비빔밥연구소	박영자	011-651-6938
2	전북음식문화연구회	신동화	011-280-2579
3	우리맛연구회	박영자	011-681-6938
4	전북향토음식개발연구회	주종재	011-9628-3954
5	전주시향토음식연구회	방정희	010-7743-7843
6	전주대 식품산업연구소	신정규	011-9783-8404
7	전주전통모주개발사업단	권태호	011-651-2509

[민간 음식요리학원]

연번	학 원 명	연 락 처
1	국제요리학원	063-253-0515
2	전주음식나라조리학원	063-252-6400
3	한국전통음식요리학원	063-252-5800
4	궁전요리학원	063-232-0098
5	박찬진요리학원	063-229-2523
6	세종요리전문학원	063-272-6785
7	한국능력개발교육원	063-231-6077
8	제일직업전문학교	063-255-4696
9	새샘직업전문학교	063-275-9834
10	한빛직업전문학교	063-247-5205
11	전북여성교육문화센터	063-254-3813
12	전주 YWCA	063-224-5501
13	평화사회복지관	063-285-4408

[민간 음식관련 시민 네트워크]

연번	연구기관명	회장	연락처
1	영양사 전북협회	정봉희	011-678-0861
2	저리사 전북협회	이서형	010-4394-6693
3	(사)한국음식문화협의회	유유순	011-681-5400
4	전주맛지킴이	-	-
5	해바라기자원봉사대	-	-
6	사랑의울타리자원봉사대	-	-
7	주부클럽	-	-
8	전주비빔밥 생산자협회	김연임	011-654-0982
9	전주한정식발전협의회	김관수	011-1776-2424
10	전주와인아카데미	http://cafe.daum.net/redwineJJ	
11	전주맛집	http://cafe.daum.net/khant	
12	미식가천국	http://cafe.daum.net/eatmicle	
13	음식으로행복한 전주시민네트워크	송재복	063-281-2058

2.4.4.

(1) 유유순

유유순 씨는 (사)한국음식문화협의회 이사장으로 전통향토음식 연구회를 이끌어 왔다. 주부들에게 향토음식을 강의할 때 음식 자체를 넘어 요리하는 사람들의 정성과 자세를 강조한다. 2004년 전주시 주관 요리대회에서 김치분야의 맛 장인 대상을 수상한 바 있다. 전주 한식 본연의 맛을 지키기 위해 산업화 보다는 문화예술적 노력을 해야 한다고 주장한다.

(2) 김년임

김년임 씨는 전주음식 명인 1호로서, 전주비빔밥의 대모라 할 수 있는 사람이다. ‘정성이 지극하면 돌에도 풀이 돋는다’는 좌우명으로 전주 음식의 정성스러움(sincerity)을 발전 왔다. 김년임 씨는 전주비빔밥의 현대적 적용에도 관심이 많아서 한국식품연구원과 (주)전주비빔밥의 공동작업에 참여함으로써 항공기 내식과 열차 식당용 비빔밥을 개발해 냈다.

(3) 박영자

박영자 씨는 전주비빔밥 연구소 소장으로 요리학원을 운영한 경력을 가지고 있다. 박영자 씨는 전라도 음식에 조예가 깊은 것으로 알려져 있다. 요리 전문가로서 또한 사회 운동가로서 박영자 씨는 1986년부터 중국에 거주하는 조선족을 위해 전통 한국 음식 무료강좌를 실시하고 있다.

사진과 그림의 저작권 (페이지 수는 위의 신청서 기준)

위클리 공감: 5페이지 사진

규장각: 그림 1.3

전북대학교 식품영양학과: 그림 2.17 중 좌1 사진

전주대학교 한식조리학과: 그림 2.17 중 좌2 사진, 76페이지 사진

우석대학교 외식산업조리학과: 그림 2.17 중 좌3 사진

전주기전대학 호텔외식조리과: 2.17 중 좌4 사진

요 약

전통과 문화의 도시 전주의 역사와 문화적 특징

전주는 한반도 서남부 지역의 중심지로서 오랜 역사문화 도시답게 각 시대의 다양한 모습을 담고 있다. 근대 이전까지 전주는 정치적, 경제적, 문화적 중심지로서의 지위를 누리고 있었으나 근대화 과정에서 급격한 몰락을 경험하게 되었다. 그러나 이처럼 근대화 과정에서 상대적으로 소외됨에 따라 전주는 오히려 전통문화 자산을 가장 많이 보존하고 있는 지역 중 하나로 남게 되었다.

전주시민은 전통문화의 가치를 높게 평가하며, 전주가 과거 천 년간 한국의 역사문화 중심지였다는 점에 대해 자부심을 가지고 있다. 이와 같은 문화적 특성을 고려하여 한국 정부는 전주를 전통문화도시로 선정하였으며 전통문화의 보존과 계승을 통해 현대적 개발을 추구하는 선도도시로 육성하고 있다. 전주의 전통문화는 한지공예, 서예, 그림, 전통음악, 전통의례 등 다양한 범주를 아우르는데, 그중에서도 가장 대표적인 것은 음식이다. 전주는 풍부한 미식소재와 창의적인 조리법, 그리고 음식에 대한 열정을 바탕으로 한국에서 가장 맛있는 음식을 만들고 있다.

유네스코 창의도시와 전주

전주시는 1990년대 중반 지방자치제도가 시행된 이후로 이와 같은 지역 특징과 조응하여 지역의 풍부한 전통문화 자산을 강조하는 정책을 일관성 있게 견지함으로써 지역의 독자적인 정체성을 수립하고 경쟁력을 강화하는 성과를 거두었다. 이와 같은 노력의 결과로 전주시는 전통문화의 도시로 지정되었으며, 전라북도는 국가 식품 클러스터로 선정되었다. 이와 같은 성과를 토대로 삼아 전주시는 아시아-태평양 지역의 음식 수도로 나아갈 것이다.

전주시와 중앙정부의 유기적인 협력을 통해 전주시는 전통문화의 창의적인 계승과 발전을 선도해 나가고 있다. 특히 전주는 아시아의 다른 지역들과의 네트워크 활동을 조직하고 발전시키는 데에 많은 노력을 쏟고 있다. 이 네트워크 활동은 지역 간 문화적 교류를 활성화시키는 가운데 다른 지역에 전주의 음식문화를 소개하는 효과를 가져다 줄 것이다. 현재까지 전주시가 이끌어낸 이와 같은 지역 발전 노력은 유네스코 창의도시 네트워크 프로젝트와의 만남을 통해서 새로운 차원의 추진력을 얻게 될 것이다.

전주음식과 창의도시

전주의 전통음식은 가정요리와 긴밀한 상호관계를 유지하며 발전해 왔다. 전주음식은 향토 식재의 맛과 영양을 살리기 위해 창의적으로 고안된 조리법에 기초하고 있다는 점에서 브리콜라주(bricolage) 음식으로서의 잠재력을 가지고 있다. 오래전부터 전주시민들은 음식의 맛에 대해 각별한 감각과 관심을 발전시켜 왔으며 이를 통해 전주음식은 높은 평판을 얻게 되었다. 대량 상품화와 그에 따른 물가치의 경향을 거부하는 전주의 음식 전통은 우리가 지향해야 할 식문화의 새로운 방향을 제시해주고 있다.

21 세기의 가장 중요한 화두는 건강과 생명, 그리고 환경과 지속가능발전이다. 이런 상황에서 이 모두와 밀접한 연관성을 지닌 전주의 음식산업은 창의산업으로 발전할 수 있는 충분한 가능성을 가지고 있다. 전주음식은 ‘정성어린 음식(sincere food)’으로서 쌀 문명, 콩, 채식, 발효음식에 기초한 전통적인 음식 네트워크의 중심지였던 전주의 고유한 역사와 문화적 전통을 반영하는 가운데 가장 대표적인 한식의 자리를 지켜왔다.

전주음식은 전통적인 공간, 음악, 공예 등과 동반자적인 관계를 형성하면서 21 세기의 음식과 음식산업이 나아가야 할 바를 보여주는 가장 창의적인 산업으로 발전하기 위한 노력을 쏟고 있다.

전주의 창의산업 : 현재와 미래

전주시는 음식을 포함한 지역의 다양한 전통문화를 창의산업으로 발전시키기 위해 지속적인 노력을 기울여 왔다. 대표적인 사례로서 전주시는 체계적인 계획을 수립하여 전통음식산업을 표준화하고 홍보함으로써 산업의 지속적인 발전과 확장을 유도하고 있다. 전주시 정부가 전통음식 명인과 명소를 지정해 온 것은 그런 계획의 한 부분이다.

더불어 전주는 음식 창의산업을 견인할 인적자원을 확보하기 위해 많은 노력을 기울이고 있다. 전주는 고등학교와 대학교 등의 교육기관에 음식과 관련된 전문학과를 개설하여 전문 요리사를 육성하고 있으며, 또한 전통음식을 연구하는 학자와 민간 요리전문가를 확충하는데에도 많은 관심을 쏟고 있다. 이런 전주의 노력은 의도적으로 만들어진 것이 아니라 꾸준한 관심 위에서 재구성되어진 것이며, 이러한 연구와 교육은 사회적 실천과 선순환 구조로 통합되어 있다는 점에서 큰 가치를 지닌다.

또한 전주시는 전통음식을 소재로 중앙정부 및 지역의 연구교육기관과 다양한 창의적인 파트너십을 구축해 왔다. 그런 파트너십의 대표적인 결과로는 한식전문인력 양성과정, 한스타일 전문코디네이터 심화학습과정 등을 들 수 있다. 또한 전주는 음식산업을 발전시키기 위해 민간영역과도 파트너십을 체결하고 적극적으로 사업을 추진하였다. 전주비빔밥의 브랜드화, 전주콩나물공장 설립 등이 그런 노력의 대표적인 결과이다.

한편 전주는 음식산업 외의 다른 분야에서도 창의산업을 발전시키기 위해 지속적인 노력을 기울여왔다. 한국의 다른 도시에 비해 전주의 창의산업 관련 종사자 비율이 높게 나타나는 것은 의식적인 육성 과정의 결과라고 할 수 있다. 영상산업, 바이오 식품 산업, 생태문화 관광 산업, 첨단 소재 산업은 음식산업과 더불어 전주가 가장 역점을 두고 발전시키고 있는 창의산업이다. 또한 전주시는 시민의 참여에 기초한 거버넌스를 구축함으로써 창의산업 육성에 박차를 가하고 있다.

국제 네트워크 및 유네스코와의 협력

전주시는 음식 창의도시 신청과 가입을 위해 그동안 자체적으로 추진해 온 여러 층위의 네트워크 사업을 확대하고자 한다. 전주시가 추진하고 있는 국제적 협력 체계는 한국의 다른 도시와의 협력체계를 토대로 동아시아 협력체계, 그리고 글로벌 협력체계로 확장할 계획이다. 한국, 중국, 일본, 동남아시아 국가를 아우르는 동아시아 협력체계에서는 쌀 문명을 핵심적인 테마로 다룰 계획이며, 글로벌 협력체계는 발효음식과 정성어린 음식을 중심적인 소재로 삼아 구축할 예정이다.

전주는 유네스코의 문화다양성 정책에 적극적으로 관심을 가지고 참여해 왔다. 유네스코의 이상을 공유하기 위해 노력한 결과 전주시는 유네스코 카테고리 II 아태 무형문화유산센터를 유치하는 데에 성공하였다.

이런 상황에서 전주의 유네스코 창의도시 네트워크 가입은 전주시의 노력에 정당성과 권위를 부여함으로써 커다란 힘을 실어줄 것이며, 국내의 여러 다른 지방도시와 협력하고 교류하는 계기를 마련해줄 것이다. 한편, 최근의 창의도시 논의가 주로 새로운 창의산업을 강조하는 경향을 가진다는 점에서 전통문화에 기반을 둔 전주의 음식 창의산업은 유네스코 창의도시 네트워크 사업의 확장에 일정한 기여를 할 수 있을 것이라 기대하고 있다.

전문가 패널

최고 책임자 Focal Point Person

한 건 수 : 강원대학교 문화인류학과 교수 / 전주음식창의도시 기본구상 연구팀 연구원
이 정 덕 : 전북대학교 고고문화인류학과 교수 / 쌀·쌀·쌀·문명연구원 원장

관리 그룹 Management Group

이 정 덕 : 전북대학교 고고문화인류학과 교수 / 쌀·쌀·쌀·문명연구원 원장
이 종 민 : 전북대학교 영어영문학과 교수 / (전) 전주전통문화중심도시추진단 단장
박 경 립 : 강원대학교 건축학부 교수 / 전주음식창의도시 기본구상 연구팀 연구원
한 경 구 : 서울대학교 자유전공학부 교수 / 전주음식창의도시 기본구상 연구팀 책임연구원
한 건 수 : 강원대학교 문화인류학과 교수 / 전주음식창의도시 기본구상 연구팀 연구원
송 재 복 : 호원대학교 행정복지학부 교수 / 전주음식창의도시 시민네트워크 멤버
이 영 은 : 원광대학교 생활과학대학 교수 / 전주음식창의도시 시민네트워크 멤버
유 대 근 : 우석대학교 유통통상학부 교수 / 전주음식창의도시 시민네트워크 멤버
한 복 진 : 전주대학교 문화관광학부 전통음식문화전공 교수 / 전주음식창의도시 시민네트워크 멤버

워킹 그룹 Local working group

신 동 화 : 전북대학교 생활과학대학 교수
이 영 은 : 원광대학교 생활과학대학 교수
한 복 진 : 전주대학교 문화관광학부 전통음식문화전공 교수
김 현 숙 : 전북대학교 도시건축학부 교수
오 민 근 : 대한국토도시계획학회 위원
안이영노 : 기분좋은 QX 법인 대표
유 대 근 : 우석대학교 유통통상학부 교수
이 흥 재 : 이흥재전주 영상정보진흥원 원장
김 관 수 : 한정식협회 회장
김 년 임 : 전주비빔밥협회 회장
문 윤 겐 : 전주 국제발효식품엑스포 조직위원회 사무처장
안 상 철 : 풍남문화법인 사무국장
강 미 희 : 고궁 부사장
이 원 일 : 한일관 대표
정 총 영 : 전주시 문화경제국 전통문화과 과장
송 재 복 : 호원대학교 행정복지학부 교수
김 인 순 : 시장발전연구소 연구원