전주음식관광자원화 조사 및 빅데이터 분석

본 보고서를
“전주음식관광자원화조사 및
빅데이터 분석” 의 최종보고서로
제출합니다

2015.4

사) 유네스코 전주음식창의도시시민네트워크

연구진
책임연구원 송재복
연구원 송영애
남상준
이정애
한동승
윤선희
보조연구원 한송이

Ⅰ. 조사목적, 범위, 방법 및 분석

1. 조사필요성과 목적 ····· 1
1) 조사필요성 ····· 1
2) 조사목적 ····· 2
2. 조사범위 ····· 2
3. 조사방법과 기준 ····· 3
1) 조사방법 ····· 3
2) 조사기준 ····· 4
4. 조사내용 및 분석 ····· 5
1) 조사내용 ····· 5
2) 통계분석 ····· 7

Ⅱ. 전주 식재료, 특산품 및 음식업소조사

1) 전주대표 식재료 ····· 9
(1) 조사방법 ····· 9
(2) 식재료 자료 ····· 9
(3) 특징 ····· 11
2) 전주대표 특산물 ····· 12
(1) 조사기준 ····· 12
(2) 특산물 자료 ····· 13
(3) 특징 ····· 18
3) 전주시 식재료 유통 ····· 19
(1) 조사기준 ····· 19
(2) 식재료 유통 자료 ····· 19
(3) 특징 ····· 26
4) 전주식도구관련 업체 ····· 27
(1) 조사기준 ····· 27
(2) 식도구업체 자료 ····· 27
(3) 특징 ····· 29
2. 전주음식업소 자원조사 ····· 30
1) 분류에 의한 음식업소 ····· 30
(1) 선정기준 및 현황 ····· 30
(2) 업소별 자료 ····· 31
2) 오래된 식당 ····· 53
(1) 선정기준 ····· 53
(2) 분류기준업소 자료 ····· 53

(3) 특징 ……56
3) 맥을 이어온 전주분식업소 ……56
(1) 선정기준 ……56
(2) 분류기준업소 자료 ……56
(3) 특징 ……59
4) 특색 있는 맛집 ……60
(1) 선정기준 ……60
(2) 분류기준업소 자료 ……60
(3) 특징 ……60
5) 공연이 있는 음식업소 ……66
(1) 조사방법 ……66
(2) 분류기준업소 자료 ……66
(3) 특징 ……67
6) 한국인이 사랑하는 오래된 한식당 ……67
(1) 출처 정보 ……67
(2) 업소 자료 ……68
(3) 특징 ……68
7) 농림축산식품부·한식재단 선정 발간『전국 맛집기행』 ……69
(1) 출처 정보 ……69
(2) 도서 내용 ……69
(3) 특징 ……71
8) 전국전주상호사용 업소 ……72
(1) 선정기준 ……72
(2) 전국전주상호사용업소 자료 ……72
(3) 특징 ……75
3. 전주음식관련 정보·스토리 조사 및 문헌조사 ……76
1) 음식스토리 ……76
(1) 조사기준 ……76
(2) 식재료 및 음식 관련 정보와 스토리 자료 ……76
2) 음식관련 문헌 ……115
(1) 조사 기준 ……115
(2) 음식관련 문헌자료 ……115
(3) 도서자료(1990년대 이후)에 나타난 전주음식 ……134
(4) 특징 ……139

Ⅲ. 전주음식관광상품 및 상권 자원조사

1) 전주음식관광기념품 ····· 149
(1) 조사 기준 ····· 149
(2) 전주대표 음식관광기념품 ····· 149
(3) 특징 ····· 152
2) 전주인기음식상권 ····· 154
(1) 선정기준 ····· 154
(2) 전주인기음식상권 자료 ····· 154
(3) 특징 ····· 168
3) 한옥마을 길거리 선호음식 ····· 168
(1) 조사기준 ····· 168
(2) 전주한옥마을 길거리음식 자료 ····· 169
(3) 특징 ····· 175

Ⅳ. 전주음식 관련 단체 및 체험, 축제, 이벤트 자원조사

1. 음식관련단체 ····· 177
1) 선정기준 ····· 177
2) 음식관련 단체 자료 ····· 178
(1) 법인 및 비영리법인 ····· 179
(2) 음식관련 사회적 기업 ····· 186
(3) 음식관련 마을기업 ····· 190
(4) 특징 ····· 194
2. 음식관련 체험 및 축제, 이벤트 ····· 195
1) 선정기준 ····· 195
2) 체험 · 축제 · 이벤트 자료 ····· 195
(1) 체험 ····· 195
(2) 축제 ····· 199
(3) 이벤트 ····· 206
(4) 특징 ····· 207

Ⅴ. 전주 문화 자원 및 음식관련기관 시설 자원조사

1. 유 · 무형문화 자원 ····· 209
1) 선정기준 ····· 209
2) 유형, 무형문화 자료 ····· 209
(1) 유형문화 ····· 209
(2) 무형문화 ····· 218
(3)특징 ····· 226
2. 음식 관련 학교 시설 ····· 227
1) 선정기준 ····· 227
2) 음식관련학교 자료 ····· 227
(1) 전북대학교 식품영양학과 ····· 227
(2) 원광대학교 식품영양학과 ····· 227
(3) 전주대학교 한식조리학과, 외식산업학과 ····· 228
(4) 군산대학교 식품영양학과 ····· 228
(5) 우석대학교 식품과학대학 ····· 228
(6) 호원대학교 외식조리학부 ····· 229
(7) 군장대학교 호텔외식조리학과 ····· 229
(8) 서해대학교 호텔조리영양과 ····· 229
(9) 기전대학교 식품영양학과, 호텔외식조리학과, 호텔소믈리에 바리스타과, 호텔제과제빵과 ····· 230
(10) 전북과학대학 호텔조리영양과 ····· 230
3) 특징 ····· 231
3. 요리학원 ····· 233
1) 선정기준 ····· 233
2) 요리학원 자료 ····· 233
(1) 국제요리학원 ····· 233
(2) 궁전 요리학원 ····· 233
(3) 세종요리학원 ····· 233
(4) 음식나라 조리학원 ····· 233
(5) 자연음식문화원 ····· 233
(6) 전북 여성교육 문화센타 ····· 233
(7) 전주 중앙 요리학원 ····· 234
(8) 전주요리제과제빵학원 ····· 234
(9) 제일직업학교 ····· 234

(10) 한국전통음식요리학원 ····· 234
(11) 국제한식조리학교 ····· 234
(12) 한국 전통문화고등학교 ····· 234
3) 특징 ····· 236
4. 음식문화관광해설사 ····· 236
1) 선정이유 ····· 236
2) 음식문화관광해설사 자료 ····· 236
(1)전라북도 문화관광해설사 ····· 236
(2) 전주시 시티투어 해설사 ····· 237
(3) 음식 해설사 ····· 237
(4) 특징 ····· 238
5. 기타시설 ····· 240
1) 한옥마을 숙박시설 ····· 240
(1) 선정기준 ····· 240
(2) 숙박시설 자료 ····· 240

Ⅵ. 전주한옥마을관광후기조사

1. 전주한옥마을 관광상품에 대한 SNS ····· 255
1) 블로그 ····· 255
2) 카페 ····· 284
3) 페이스북, 인스타그램, 트위터 ····· 301
4) 한옥마을관광객 대상 설문조사 내용(논문참고) ····· 318
5) 전주관광 평가내용에 따른 분석표 ····· 320

Ⅶ. 빅데이터 분석

1. 소셜네트워크 분석기준 ····· 327
2. SNS 자료 분석 ····· 326

Ⅷ. 전주 음식관광에 대한 인식 및 수요조사

1. 설문 자료의 기초분석 ····· 341
1) 조사 대상 및 설문지 구성 ····· 341
(1) 전주시 방문객의 인구통계학적 분석 ····· 341
(2) 전주시 방문객의 여행 동기와 방법 분석 ····· 342
(3) 전주시 방문객의 음식관광에 관한 분석 ····· 346
(4) 전주시 방문객의 방문평가와 재방문에 관한 분석 ····· 350
2) 타게팅(targeting) 분석 ····· 353
(1) 전주시 방문객의 성별 특성 분석 ····· 353
(2) 전주시 방문객의 연령별 특성 분석 ····· 358
(3) 전주시 방문객의 지역별 특성 분석 ····· 368
(3) 전주시 방문객의 문항별 특성 분석 ····· 376

Ⅸ. 자원조사 활용방안

1. 정책·제도적 측면 ····· 383
2. 홍보자료적 측면 ····· 388
3. 관광객 자료이용의 측면 ····· 389
4. 자료구축의 측면 ····· 389

Ⅹ. 한옥마을 전수조사표 ····· 391

Ⅺ. 막걸리 전수조사표 ····· 425

Ⅻ. 빅데이터 자료부록 ····· 433

<표 목차>

<표Ⅱ-1> 전주시 식량작물 생산량(2007~2013년) ····· 9
<표Ⅱ-2> 전주시 채소작물 생산량(2007~2013년) ····· 10
<표Ⅱ-3> 전주시 과실류 생산량(2007~2013년) ····· 10
<표Ⅱ-4> 전주시 특용작물 생산량(2007~2013년) ····· 11
<표Ⅱ-5> 전주시 친환경농산물 인증현황(2007~2013년) ····· 11
<표Ⅱ-6> 도매법인 현황 ····· 19
<표Ⅱ-7> 거래품목 ····· 20
<표Ⅱ-8> 경매시간 ····· 21
<표Ⅱ-9> 2013년 연간실적(단위:톤, 백만원) ····· 21
<표Ⅱ-10> 유통종사자 현황(단위:명) ····· 21
<표Ⅱ-11> 전주원협 중도매인 ····· 22
<표Ⅱ-12> 전주청과 중도매인 ····· 23
<표Ⅱ-13> 수협전주 중도매인 ····· 24
<표Ⅱ-14> 전주수산 중도매인 ····· 24
<표Ⅱ-15> 연도별 농산물 도매시장 거래량 및 금액(단위:Ton, 백만원) ····· 25
<표Ⅱ-16> 식재료판매 업체 리스트 ····· 25
<표Ⅱ-17> 식기 및 주방용품류 판매 업소 ····· 27
<표Ⅱ-18> 전주비빔밥 업소 리스트 ····· 31
<표Ⅱ-19> 비빔밥취급 업소별 가격표 ····· 34
<표Ⅱ-20> 콩나물국밥 업소 리스트 ····· 35
<표Ⅱ-21> 한정식 업소 리스트 ····· 37
<표Ⅱ-22> 오모가리탕 업소 리스트 ····· 38
<표Ⅱ-23> 전주시 향토지정업소 ····· 39
<표Ⅱ-24> 전주시 모범음식점 업소 리스트 ····· 39
<표Ⅱ-25> 착한가격업소 리스트 ····· 45
<표Ⅱ-36> 프랜차이즈 업체 리스트 ····· 47
<표Ⅱ-27> 원산지표시우수음식점 리스트 ····· 48
<표Ⅱ-28> 건강음식점 리스트 ····· 49
<표Ⅱ-29> 안심음식점 리스트 ····· 50
<표Ⅱ-30> 전주 백반집 ····· 51
<표Ⅱ-31> 덕진구 오래된 식당 ····· 53
<표Ⅱ-32> 완산구 오래된 식당 ····· 54
<표Ⅱ-33> 맥을이어온 전주분식업소 ····· 58
<표Ⅱ-34> 특색 있는 맛집 ····· 60
<표Ⅱ-36> 공연이 있는 업소 ····· 66

<표Ⅱ-37> “한국인이 사랑한 오래된 한식당” 중 전주 지역 내 식당 ····· 68
<표Ⅱ-38> 농림축산식품부·한식재단 발간 『전국 맛집 기행』 중 전주지역 내용 ····· 70
<표Ⅱ-39> 『전국 맛집 기행』중 “전주 한옥마을 맛집” 현황 ····· 71
<표Ⅱ-42> 전주 대표 식재료 관련 정보 및 스토리 ····· 76
<표Ⅱ-43> 전주대표 음식 관련 정보 및 스토리 ····· 80
<표Ⅱ-44> 동아일보 1931년 5월 24일 “고초장에 장아찌” ····· 115
<표Ⅱ-45> 동아일보 1932년 9월 11일 “한글 巡禮 全州에서” ····· 116
<표Ⅱ-46> 동아일보 1958년 11월 20일 “八道江山 발 가는대로 붓 가는대로” ····· 117
<표Ⅱ-47> 동아일보 1964년 4월 13일 “全州(전주) 나그네” ····· 118
<표Ⅱ-48> 매일경제 1969년 8월 2일 “내강산삼천리” ····· 119
<표Ⅱ-49> 동아일보 1969년 11월 22일 “내고장 김치맛” ····· 120
<표Ⅱ-50> 경향신문 1970년 6월 13일 “신세계(新世界)서 팔도강산(八道江山) 특산물 민속전(民俗展) 2억을 노리는 이색판매전(異色販賣戰)” ····· 120
<표Ⅱ-51> 경향신문 1976년 9월 22일 “내고장 別味(별미) 季節(계절) 따라 風俗(풍속) 따라... 八道(팔도) 맛자랑<1> 全州(전주)비빔밥” ····· 121
<표Ⅱ-52> 경향신문 1977년 11월 4일 “全州(전주) 콩나물국밥” ····· 122
<표Ⅱ-53> 경향신문 1978년 4월 5일 “江山萬里(강산만리) (2)全州(전주)” 123
<표Ⅱ-54> 동아일보 1978년 4월 12일 “全州비빔밥 등 傳統飮食 無形文化財로 指定 방침” ····· 124
<표Ⅱ-55> 경향신문 1978년 4월 17일 “文化財(문화재) 지정후보 固有(고유)음식 갖가지 八道(팔도) 맛-강원도 막국수에 평안도 순대까지” ····· 125
<표Ⅱ-56> 경향신문 1978년 7월 17일 “土俗(토속)맛 鄕土(향토)음식 白(백)종류 선정” ····· 125
<표Ⅱ-57> 동아일보 1978년 10월 13일 “800여 할머니 옛솜씨 되살려 「八道(팔도)의 맛」 한자리에 「德明義塾(덕명의숙」 향토음식 發表會(발표회)” ····· 126
<표Ⅱ-58> 매일경제 1979년 4월 27일 “八道(팔도) 「別味(별미) 대잔치」 -新世界(신세계) 직영 10주 기념행사” ····· 127
<표Ⅱ-59> 동아일보 1983년 12월 10일 “겨울이 따뜻한 「故鄕의 맛」- 찌개와 국으로 차리는 「제철 傳來(전래) 요리」” ····· 128
<표Ⅱ-60> 동아일보 1984년 2월 2일 “잊지 못할 百味(백미) 「故鄕(고향)의 맛」” ····· 129
<표Ⅱ-61> 경향신문 1987년 3월 3일 “쏘가리·메기·피라미·붕어로 土俗別味(토속별미) 밀물 매운湯(탕) 家業(가업) 3代(대)” ····· 129
<표Ⅱ-62> 경향신문 1988년 4월 1일 “全州韓食(전주한식) 「한국집」” ····· 130
<표Ⅱ-63> 『난연기』에 소개된 전주음식 ····· 131

<표Ⅱ-64>「한국민속종합조사보고서 제 15책 향토음식편」의 전주 음식 ····· 132
<표Ⅱ-65>『韓國의 料理』- 전라도 음식 ····· 132
<표Ⅱ-66>『全羅北道誌』의 전주 특화작물 ····· 134
<표Ⅱ-67>『전북음식』의 전주 음식 ····· 134
<표Ⅱ-68>『재미있는 전주이야기』의 전주 음식 ····· 135
<표Ⅱ-69>『전주에서 놀다』의 전주 음식 ····· 135
<표Ⅱ-70>『전주음식』의 전주 음식 ····· 136
<표Ⅱ-71>『한국음식문화와 콘텐츠』의 전라도 음식 ····· 136
<표Ⅱ-72>『맛있는 이야기』의 전주 음식 ····· 137
<표Ⅱ-73>『한국의 음식명가 1300집』의 전주 음식 ····· 137
<표Ⅱ-74> 신문자료에 나타난 전라도 향토음식 ····· 139
<표Ⅱ-75> 도서자료(1950~1980년대)에 나타난 전라도 향토음식 ····· 139
<표Ⅱ-76> 도서자료(1990년대 이후)에 나타난 전라도 향토음식 ····· 140
<표Ⅱ-77> 전주향토음식 후보군에 대한 시식 후 선호도조사 ····· 141
<표Ⅱ-78> 전주향토음식 후보군의 만드는 방법 ····· 141
<표Ⅲ-1> 한옥마을업소 ····· 155
<표Ⅲ-2> 남부시장 대표 식당 ····· 160
<표Ⅲ-3> 전북대 구정문 지역 대표 식당 ····· 162
<표Ⅲ-4> 전주 신시가지(도청 앞) 지역 대표 업소 ····· 164
<표Ⅲ-5> 전주한옥마을 길거리음식 ····· 169
<표Ⅲ-6> 전주한옥마을 길거리음식 단순 키워드 조회수 ····· 172
<표Ⅳ-1> 전주시 음식관련 단체 및 활동(1996~2014년) ····· 184
<표Ⅳ-2> 농식품 사회적 기업 ····· 189
<표Ⅳ-3> 전주시 마을기업현황 ····· 193
<표Ⅳ-4> 음식 체험 프로그램 ····· 196
<표Ⅳ-5> 농촌마을 음식체험 프로그램 ····· 198
<표Ⅳ-6> 2013년 전주비빔밥축제 프로그램 ····· 200
<표Ⅳ-7> 2014 전주비빔밥축제 프로그램 ····· 201
<표Ⅳ-8> 2013 전주 국제 발효식품엑스포 프로그램 ····· 202
<표Ⅳ-9> 2014 전주 국제 발효식품엑스포 프로그램 ····· 203
<표Ⅳ-10> 2015 전주 국제발효식품엑스포 내용 ····· 204
<표Ⅴ-1> 문화시설기관 ····· 211
<표Ⅴ-2> 유형문화자산 ····· 216
<표Ⅴ-3> 무형문화자산 ····· 219
<표Ⅴ-4> 전주 식품명인 ····· 226
<표Ⅴ-5> 전라북도 음식관련대학 ····· 231
<표Ⅴ-6> 전주시 음식관련학원 ····· 235

<표Ⅴ-7> 전라북도 음식문화관광해설사 자격요건 ····· 238
<표Ⅴ-8> 음식 문화 관광 해설사 현황 ····· 239
<표Ⅴ-9> 한옥마을 외 게스트하우스 ····· 240
<표Ⅵ-04> SNS 전주관광 긍정적 평가 내용 (2013년~2015년 현재) ····· 320
<표Ⅵ-05> SNS 전주관광 부정적 평가 내용 (2013년~2015년 현재) ····· 321

<그림 목차>

<그림Ⅱ-1> ‘한국인이 사랑하는 오래된 한식당’ 표지 ····· 68
<그림Ⅱ-2> 『전국 맛집 기행』 책 표지와 전라북도 추천맛집 지도 ····· 69
<그림Ⅱ-3> 전국 “전주” 상호업소현황 ····· 73
<그림Ⅱ-4> 전국 전주상호사용업소지도 ····· 74
<그림Ⅱ-5>『韓國의 料理』의 전라도 음식 ····· 133
<그림Ⅱ-6>『全羅北道誌』의 전주 특화작물 ····· 134
<그림Ⅲ-1> ‘한옥마을 음식’ 탐색어 맵, 탐색어 추이, 탐색어 여론 ····· 174
<그림Ⅲ-2> 네이버 ‘전주 길거리음식’ 검색 트렌드 ····· 175
<그림Ⅳ-1> 전주시 마을기업 ····· 194
<그림Ⅳ-2> 한옥마을 음식 체험장 ····· 197
<그림Ⅳ-3> 농촌마을 음식체험 ····· 199
<그림Ⅳ-4> 전주 국제발효식품엑스포 ····· 206
<그림Ⅴ-1> 전주 식품 명인 -이강주 ····· 224
<그림Ⅴ-2> 전주 식품 명인-전주비빔밥 ····· 226

<참고자료>

□ 국가지정 문화재 현황 ····· 249
□ 도지정문화재현황 ····· 250
□ 도지정 문화재자료 현황 ····· 251
□ 도지정 무형문화재 보유자 현황(보유자 36, 단체 2, 명예 4) ····· 252
□ 등록문화재 현황(3개소) ····· 253
□ 시지정 향토문화유산 현황(5개소) ····· 253

I. 조사목적, 범위, 방법 및 분석

Ⅰ. 조사목적, 범위, 방법 및 분석

1. 조사필요성과 목적

1) 조사필요성

○ 전주는 한옥마을 중심으로 600백만 관광객시대를 맞이하고 있으며, 이의 지속적인 유지와 성장을 위해서는 음식관광자원화가 필수적임

○ 특히 소득 3만 달러 시대를 지향하는 한국의 경제규모에 사람들의 취향과 선호도는 음식먹거리에 관심이 많으며, 전주시는 맛의 도시로서 이미지를 갖고 있고 유네스코 음식창의도시로서 세계적인 음식도시로 인정이 되어 있어 이러한 시대적인 수요에 부응한 음식관광산업의 발전이 아주 필수적임

○ 관광산업의 성공이라는 측면에서 단순한 볼거리 제공은 일정한 한계가 있으며 볼거리 관광에 먹거리 관광이 가미됨으로써 관광산업의 시너지 효과가 있고, 최근의 관광객추세는 음식관광의 수요가 증가하고 있다는 점에서 전주음식관광산업의 발전을 위한 체계적인 노력이 필요

○ 음식을 이용한 관광자원화는 그 자체가 관광상품화가 됨으로써 음식을 통한 지역연관 산업의 발전이 이루어지고 지역경제의 활성화에도 기여하게 됨

○ 그러나 현재 전주시는 유네스코 음식창의도시로서 세계적인 음식도시가 되었음에도 아직 음식관광에 대한 체계적인 연구와 프로그램개발 등이 미흡하며 이를 위한 관련 총체적인 자료수집 및 분석이 안 되어 있음

○ 전주가 유네스코 음식창의도시에 걸 맞는 도시로서 성장하고 음식관광산업의 발전을 통한 지역경제성장, 음식도시 이미지를 만들어가기 위해서는 음식을 매개로 한 관광자원을 체계적이고 종합적으로 수집하고 인터넷, SNS 등을 통한 다양한 자료들을 정리· 분석하는 연구가 필요하며, 특히 1,000만명의 관광객 시대를 열어가기 위해서는 이에 대한 체계적인 접근이 필수적임

○ 다른 한편에서는 전주시가 가진 다양한 음식관광자원 관련 자료를 활용하고 이에 기초한 음식관광 정책 방향의 설정과 제도개선을

위한 방안으로서 이의 DB구축은 물론 최근에 논의되는 빅테이터 분석(Big Data)도 필요함

○ 특히 빅데이터 분석은 그동안의 축적된 자료나 SNS 등에 의해 형성된 전주음식관광과 관련된 자료들을 통한 추세분석과 연관분석을 할 수 있어 전주음식관광이 나아갈 방향설정에 유용하다는 점에서 이에 대한 체계적인 분석이 필요.

2) 조사필요성

① 전주음식관광의 관련된 다양한 자료를 구축하기 위함

② 구축된 음식관광자료를 통해 음식관광의 활성화를 도모하며 이를 통한 음식관광산업의 기반조성을 위함

③ 조사된 음식관광자료의 활용성을 높여 전주방문 관광객 이용의 불편을 해소하고 이들의 다양한 욕구에 부응하는 관광서비스를 제공하기 위함

④ 전주시가 가진 음식관광자료와 빅데이터 분석을 통한 전주 음식관광의 문제점, 한계를 분석하고 이를 통한 새로운 음식관광 정책의 수립과 제도개선을 도출하기 위함

- 특히 조사된 전주음식관광 자료와 빅데이터 분석의 결과를 정책·제도적 측면, 홍보자료적 측면, 관광객이용의 측면, 자료구축(archive)의 측면에서 활용방안을 제시함

⑤ 종합적이고 체계적인 음식관광자원자료조사를 통해 전주음식관광의 archive(기록물)구축 및 음식관련 학술적인 연구에 기여하며 이를 통한 유네스코 전주음식창의도시로서의 이미지를 더욱 강화하기 위함

2. 조사범위

○ 음식관광자원조사는 연구자의 시각이나 연구의 성격, 목적에 따라 범위를 정할 수 있음

① 내용적 범위

• 본 연구가 하는 전주음식관광자원조사는 전주음식관광에 초점을 맞추어 전주음식 및 음식관광과 관련된 자료를 총망라하여 자료를 조사함

- 식재료, 음식업소, 음식관련 스토리텔링, 음식관련 문헌,
- 음식관광상품, 상권, 관광안내자료
- 음식관련 축제, 이벤트, 행사
- 음식관련 법인, 사회적 기업, 협동조합 등 단체
- 음식관광관련 문화시설, 교육기관
- SNS에 표출된 전주관광객의 의견 등

• 빅데이터 분석은 트위터, 설문조사 내용에 기초한 추세분석, 연관분석 등을 함

• 조사된 음식관광자원 및 분석된 빅데이터에 근거한 자료의 활용방안 제시

② 공간적 범위

- 지역적으로 전주시내의 전역을 대상으로 함

③ 시간적 범위

-전주시가 전통문화중심도시이고 전통음식도시라는 점에서 오랜 역사 속에서 형성된 음식관련 자료 및 문화적 자산을 2015년 4월 현재까지의 관련 자료를 총망라 하여 수집하고 분석함

3. 조사방법과 기준

1) 조사방법

○ 조사방법은 음식관광자료조사를 위한 연구방법을 의미함

○ 구체적 조사방법은 문헌자료조사, 인터뷰조사, 현장조사, 설문조사, SNS 조사를 활용함

① 문헌조사

-전주음식관광과 관련된 기존의 출판되거나 발표된 자료, 저서, 논문, 기록물, 신문, 전자정보를 망라하여 조사함

② 인터뷰조사

– 문헌자료로 자료를 구하기 어렵거나 사실을 확인할 필요가 있는 사항에 대해 인터뷰를 실시함

③ 현장조사

– 음식관련 자료조사의 정확성과 객관성을 담보하기위하여 가능한 현장조사를 하였으며, 특히 한옥마을 음식업소, 막걸리 업소는 전수조사를 실시함.

– 한옥마을과 삼천동 및 막걸리 업소는 현재에 전주의 주요 관광지로서 의미가 있고 관련 현황을 정확히 파악한 필요가 있다고 판단하여 일정한 조사기준을 가지고 연구자가 직접 현장에서 전수조사를 실시함

④ 설문조사

– 음식관광과 관련된 외부관광객 및 지역사람들의 인식조사와 미래예측을 위하여 구조화된 설문지에 의한 자료 수집을 함.

– 조사대상은 전주시민과 관광객을 포함하여 532명을 조사함

⑤ SNS 등 자료조사

– 전주를 방문한 경험있는 사람들이 가진 전주시 관광에 대한 인식과 의견을 파악하기 위해 트위터(Twitter), FACE BOOK, 시청홈페이지, 인터넷 상에 나타난 자료 등을 수집· 분석함

2) 조사기준

○ 여기서 조사기준이라 함은 조사방법에 따라 음식관광자원자료를 수집하기 위해 조사자가 사용하는 조사대상업소나 사람에 대한 선택의 척도 및 판단기준을 말함

○ 연구자가 발굴· 조사하는 음식관광자료가 어떠한 기준에서 일정한 범주로 분류될 수 있는지의 여부를 알게 하기 위한 것임

○ 연구자나 인식하는 사람들의 주관적인 기준이나 판단에 따라 해당 조사대상업소나 사람이 달리 분류될 수 있다는 점을 고려하여 가능한 객관적인 기준이 될 수 있는 조사기준을 밝히고 이에 근거한 조사를 실시함

4. 조사내용 및 분석

1) 조사내용

○ 조사내용은 본 연구조사에서 어떠한 주제와 항목을 음식관광자료로 구축할 것인가의 문제와 얼마나 정확하고 객관적인 자료를 수집할 수 있는가의 문제가 있음

○ 이러한 문제인식을 반영하고 보다 유용하며 객관적인 자료조사를 위하여 본 연구에서는 2가지 차원의 조사를 실시함

① 조사목적을 고려한 대상조사

-본 조사는 조사된 자료의 목적을 고려하여 조사대상업소 및 사람을 포함시켰으며, 특히 정책입안자, 학술연구, 관광정보 제공 등의 목적을 고려한 다양한 관련 자료를 수집함

- 이를 위해 연구자와 관련 전문가, 업소관계자, 전주시청 관련부서와의 간담회를 통한 의견수렴 및 이의 반영을 통한 조사의 충실도를 높이고자 했음

- 또한 연구자가 조사한 내용을 본 연구의 자료조사의 목적과 일치시키기 위하여 각 조사된 자료의 특성을 제시함

② 수집 발굴된 자료의 정확성 및 객관성을 고려한 자료수집

- 수집된 자료의 정확성은 자료의 정도, 자료의 성격, 연구자의 진정성 등에 따라 수준의 정도가 다르게 나타날 수 있음

- 본 자료조사 과정에서 보다 정확한 자료발굴과 수집을 하기위해 현장조사와 사진촬영 첨부 및 수집된 자료의 출처(source)를 밝힘

- 또한 본 연구에서는 자료 조사 대상의 정확성, 객관성을 확보하기위해 일정한 조사기준을 적용하였음

○ 구체적인 자료조사 내용은 다음과 같음

① 식재료 부문

- 전주음식의 식재료를 중심으로 식재료출처, 전주특산물, 전주식재료

유통과 관련된 선정기준을 설정하여 조사함

② 전주식도구 관련 업체
- 전주업소들이 사용하는 식도구 생산업체 자료의 현 실태를 업소중심으로 파악함

③ 전주음식업소 자원조사
- 전주음식업소를 조사하는 것은 다양한 시각 및 관점이 있다는 점을 고려하여 관광자원으로 활용가능성이 있는 업소를 선정, 분류함
- 일반식당 업소/ 오래된 식당/ 맥을 이어온 음식업소/공연이 있는 음식업소/ 한국인이 사랑하는 오래된 식당/선호주체별 식당/ 전주전주상호사용업소 등

④ 전주음식관련 스토리조사 및 음식관련 문헌조사
- 전주음식과 관련된 음식스토리를 서적 및 기존의 연구된 자료를 가지고 수집· 조사 함

⑤ 전주음식관광상품, 전주인기음식상권 조사
- 전주음식관광과 관련된 상품과 사람들이 많이 찾는 먹자골목 또는 먹거리가 인기있는 상권 지역을 대상으로 조사함.

⑥ 전주음식 관련 단체, 음식명인, 음식체험, 음식축제 및 이벤트 자원조사
- 전주음식과 관련이 있는 사회적 기업, 법인, 협동조합과 음식축제, 이벤트 행사 등을 전주시의 자료 및 이미 알려진 자료를 가지고 조사함

⑦ 전주문화자원 및 음식관련기관· 시설자원조사
- 전주음식관광과 연관된 전주시 소재 유형문화자원, 무형문화 자원. 음식관련 교육기관, 요리학원, 한옥마을숙박시설 등의 자료를 전주시 및 전라북도 자료를 활용하여 조사함

⑧ 전주한옥마을관광후기자료 조사
- 한옥마을 방문객들이 전주시청홈페이지, 페이스 북,(facebook), 트위터(twitter),불로그(blog),) 카페(cafe), 인스타그램(Instagram)

등으로 올린 내용을 정리하여 자료 수집 및 분석을 함

2) 통계분석

○ 발굴된 자료의 활용도를 높이고 자료가 의미하는 특성이나 경향(trend)을 파악하기 위하여 조사된 자료의 빅데이터 분석(Big data analysis)을 함

○ 빅데이터 분석기법은 추세분석(trend analysis), 연관분석을 함.

- 전주이미지, 일반관광 및 음식관광 관련 트위터(Twitter) 자료, 인터넷 자료, 신문자료, 설문자료의 분석으로 전주음식관광의 실태와 경향을 파악하여 전주시의 음식관광정책이나 제도개선의 방향을 설정하고자 함
- 설문조사 분석은 기본통계량분석, 교차분석을 함

Ⅱ. 전주 식재료, 특산품 및 음식업소조사

Ⅱ. 전주 식재료, 특산품 및 음식업소조사

1) 전주대표 식재료

(1) 조사기준

○ 전주 통계연보 DB[1]에서 식량작물 생산량(2007~2013년) 자료와 전주시 친환경농업과 자료를 참고하여 정리하였음

○ 전주시 대표 식량작물 생산량을 면적과 생산량에 따라 미곡(논벼), 맥류(겉보리, 쌀보리, 밀, 호밀), 잡곡(옥수수, 메밀, 기타잡곡), 두류(콩, 팥, 녹두, 기타), 서류(고구마, 감자)로 나누어 정리함

○ 채소작물은 과채류(수박, 참외, 토마토, 호박, 오이, 기타), 엽채류(배추, 시금치, 양배추, 상추), 근채류(무, 당근, 토란, 기타), 조미채소류(고추, 파, 생강, 마늘, 양파)로 나누어 정리함

○ 전주시 친환경농산물 인증현황은 2007~2013년까지 유기농산물, 전환기유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물로 나누어 건수, 면적, 인증량에 대해 수치화함

(2) 식재료 자료

<표Ⅱ-1> 전주시 식량작물 생산량(2007~2013년)

작물별	2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013	
	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)
합계	4,447	19,226	4,163	20,495	3,746	21,434	3,401	16,299	3,126	15,443	3,088	14,581	3,032	14.356
미곡	3,571	16,352	3,412	16,713	3,285	17,995	2,961	14,758	2,919	14,595	2,602	12,398	2,697	13,162
논벼	3,571	16,352	-	-	3,285	17,995	2,961	14,758	2,919	14,595	2,602	12,398	2,551	12,215
맥류	780	2,184	643	3,226	890	3,230	855	3,226	587	2,648	583	2,669	78	199
겉보리	52	110	55	110	50	111	35	98	30	156	32	122	30	118
쌀보리	398	1,316	133	1,316	180	1,317	150	1,300	81	259	80	320	82	351
밀	210	458	335	1,500	550	1,501	560	1,528	450	2,160	450	2,160	452	2,182
호밀	120	300	120	300	110	301	110	300	26	73	21	67	20	59
잡곡	8	32	8	19	7	21	8	20	8	23	7	55	7	48
옥수수	8	31	8	18	7	19	7	18	7	21	6	54	7	48
메밀	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
기타잡곡	0	1	0	1	1	2	1	2	1	2	1	1		
두류	60	98	80	108	98	184	116	182	115	323	192	555	175	529
콩	54	89	60	85	80	159	100	160	100	300	178	534	166	515
팥	3	3	6	13	5	14	5	13	5	12	5	12	5	12
녹두	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-		
기타	2	5	13	9	12	10	11	9	10	11	9	9		
서류	28	560	20	429	20	435	22	410	20	334	15	404	16	360
고구마	17	330	18	379	18	380	15	230	13	250	10	270	11	265
감자	11	230	2	50	2	50	2	44	2	47	5	134	5	141

자료 : 전주시 통계연보 및 전주시 친환경농업과 제공

<표Ⅱ-2> 전주시 채소작물 생산량(2007~2013년)

채소별	2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013	
	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)
과채류	294	8,867	287	8,867	280	8,690	192	2,401	185	10,557	96	6,020	280	12,735
수박	190	2,180	183	2,180	180	2,130	70	2,401	65	2,200	24	1,252	90	3,800
참외	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
토마토	31	1,942	30	1,942	30	1,875	20	1,356	25	1,562	18	1,116	23	1,410
호박	50	2,800	52	2,800	50	2,755	50	2,725	50	2,700	38	2,052	128	4,407
오이	23	1,945	22	1,945	20	1,930	52	4,733	45	4,095	16	1,600	39	3,118
기타	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
엽채류	347	5,880	347	5,885	342	5,826	109	5,281	73	3,610	58	3,091	127.5	5,992
배추	90	4,900	92	4,900	90	4,850	88	5,073	50	2,880	52	2,995	52	5,450
시금치	7	120	8	120	7	118	13	208	10	160	6	96	12	187
양배추	5	180	7	182	6	175	3	185	5	308	-	-	3	174
상추	245	680	240	683	240	683	5	164	8	262	-	-	4	91
근채류	157	6,188	150	6,410	150	6,235	70	2,965	66	2,776	66	2,833	65	3,449
무	148	6,000	145	6,270	145	6,100	64	2,789	60	2,615	63	2,746	65	3,449
당근	6	140	5	140	5	135	6	176	6	161	3	87		
토란	3	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
기타	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
조미채소류	218	1,145	221	1,184	215	1,160	217	4,621	194	5,079	199	5,200	247	3,298
고추	180	505	180	505	178	500	101	3,290	95	3,094	98	3,194	122	273
파	16	345	18	380	17	370	55	1,331	40	968	42	1,016	66	1,263
생강	16	200	16	202	14	200	11	148	12	161	11	126	12	156
마늘	5	50	6	50	5	45	44	533	40	484	41	492	39	1,154
양파	1	45	1	47	1	45	6	343	7	372	7	372	8	452

자료 : 전주시 통계연보, 전주시 친환경농업과 제공

<표Ⅱ-3> 전주시 과실류 생산량(2007~2013년)

과실류	2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013	
	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)	면적 (ha)	생산량 (t)
합계	584	6686	584	6686	597	6721	584	9279	577	9000	578	8709	582	8785
사과	11	100	11	101	8	95	5	90	5	90	5	90	6	109
배	182	4500	185	4500	177	4450	177	4220	177	4248	180	4140	180	4225
복숭아	221	1,016	220	1,017	250	1,175	250	2,750	250	2,500	250	2,375	252	2,555
포도	50	954	52	950	50	910	53	868	55	900	53.0	482	53	612
감	27	108	28	108	25	85	52	1,022	50	982	50.0	982.0	50	1,001
기타	93	8	90	8	87	6	47	329	40	280	40	280	41	283

자료 : 전주시 통계연보, 전주시 친환경농업과

<표Ⅱ-4> 전주시 특용작물 생산량(2007~2013년)

특용작물별	2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013	
	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)	면적(ha)	생산량(t)
참깨	60.0	31.0	62.0	30.0	60.0	27.0	61.0	25.6	55.0	23.0	2.3	1.0	11	4.6
땅콩	2.5	7.0	2.0	7.0	2.0	7.0	1.0	3.7	1.0	3.7	0.6	2.0	6	2.7
들깨	100.0	82.0	98.0	81.0	99.0	78.0	96.0	70.0	90.0	66.0	7.0	0.9	1	3.2

자료 : 전주시 통계연보, 전주시 친환경농업과 제공

<표Ⅱ-5> 전주시 친환경농산물 인증현황(2007~2013년)

농산물별	2007			2008			2009			2010			2011			2012			2013		
	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)	건수(건)	면적(㎡)	출하량(M/T)
합계	42	333	4,509	41	329	5,644	42	381	6,280	65	559	8,766	60	493	68,967	52	398	3,930	36	402	4,973
유기농산물	1	1	15	1	1	10	3	2	15	4	1	64	4	1	27	5	49	238	3	48	285
전환기유기농산물	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
무농약농산물	14	223	1,737	15	214	2,507	13	267	3,308	27	477	5,314	27	421	5,877	24	293	2,319	16	294	2,499
저농약농산물	27	109	2,757	25	114	3,127	26	112	2,957	34	81	3,388	29	71	63,063	23	56	1,373	17	60	2,163

자료 : 전주시 통계연보, 전주시 친환경농업과 제공

(3) 특징

○ 전주시 식량작물 중 가장 대표적인 논벼의 생산량은 2009년 17,995톤에서 2010년 14,758톤, 2011년 14,595톤, 2012년 12,398톤, 2013년 12,215톤으로 서서히 감소하고 있음. 이는 오늘날 1인당 쌀 소비량이 178.2g으로 전년 대비 5.8g(3.2%) 감소하고 있는 실정을 반영한 결과임. 우리나라에서 쌀 소비량이 가장 많았던 1970년 373.7g의 47.7%에 불과한 수치임[2)]

○ 반면, 잡곡류와 두류의 생산량은 증가하고 있음. 이는 잡곡을 중심으로 한 기타 양곡의 소비가 증가함을 의미하는데 이유는 건강에 대한 관심이 늘어났기 때문임

○ 전주 십미 중 하나인 호박은 2007년부터 2012년까지는 2,000톤 정도로의 생산량을 보였으나, 2013년에는 4,407톤으로 생산량이 급증함을 알 수 있었음

○ 반면, 전주 십미 중 무는 2007~2009년까지 6,000톤에 달하던 생산량이 2010년 2,789톤, 2011년 2,615톤, 2012년 2,746톤으로 급감하였으나, 2013년 들어 3,449톤으로 다시 증가하고 있는 실정임

○ 전주는 1900년대부터 1970년대까지 70여년을 복숭아하면 전주 복숭아를 떠올릴 정도로 복숭아 집산지이자 근대 개량품종의 시발지로서 명성을 누려옴. 이러한 전주복숭아의 명성을 이어가고자 전주에서는 '전주명품 복숭아 큰잔치'를 개최하고 있음

○ 전주 대표 과실류인 복숭아의 생산량은 2007년에서 2009년까지는 1,000톤대 수준에서(1,016~1,175톤) 2010년에 들어 2,000톤대로 생산량이 급증하였음

○ 조미채소류 중 마늘은 2007~2009년까지는 50톤 수준이었음. 그러나 2010년에 들어서는 10배 정도 증가한 533톤을 생산하였으며, 2011년 484톤, 2012년 492톤이었음. 또 2013년에는 이의 2배 이상의 생산량으로 1,154톤을 생산함. 한국 양념의 가장 대표적인 농작물인 마늘의 생산량은 꾸준히 증가하고 있음.

2) 전주대표 특산물

(1) 조사기준

○ 전주 대표 특산물은 '바이전주 상품[3]' 중 식품 및 주류를 대상으로 조사하였음

○ 바이전주 상품은 전주지역 기업체에서 생산하는 품질이 우수하고 경쟁력을 갖춘 미래 성장성이 있는 우수상품을 선정하여 우수상품 홍보와 판로 개척 지원을 통하여 기업의 매출 증대 및 경쟁력 강화로 지역경제 활성화에 기여하기 위함

(2) 특산물 자료

가) 함씨네토종콩식품(두부, 콩물, 청국장)

<상표>



<제품 사진>

(사진참고-BUY전주)

○ 상호 : 함씨네 토종콩식품

○ 주소 : 전주시 덕진구 신복 5길 10

○ 전화번호 : 063-211-7955

○ 홈페이지 : www.hamssine.com

○ 특징

- 함씨네 맛의 비결은 콩에 있음. 국내산 콩에도 등급이 있고 품종이 있는데, 우리나라에서 재배한 우수한 햇 토종 콩만 사용하는 것으로 알려져 있음
- 함씨네는 우리나라 최고의 콩으로, 최고의 제품을 만들어 생식용으로 먹기에도 식감과 고소함이 으뜸인 다양한 제품을 선보이고 있음
- 말린 청국장을 분쇄한 후 찹쌀 죽과 혼합하여 청국장환 제품도 만들고 있음

나) 전주비빔밥㈜

<상표>



<제품 사진>

(사진참고-BUY전주)

○ 상호 : 전주비빔밥㈜

○ 주소 : 전주시 덕진구 여실길 34
○ 전화번호 : 063-212-3401
○ 홈페이지 : www.jbbb.co.kr
○ 특징
- 새로운 흐름 속에서 우리 고유의 맛과 영양을 세계인에게 널리 소개하고 또 우리 생활 속에서도 언제 어디서나 전통의 전주비빔밥을 편리하게 이용할 수 있도록 <편의화된 전주비빔밥>과 <전통 전주비빔밥 식재료> 제품을 개발, 보급하고 있음

다) 볏단가리(쌀)

<상표>



<제품 사진>

(사진참고-BUY전주)

○ 상호 : 전북 전주 농업협동조합
○ 주소 : 전주시 덕진구 편운로 10
○ 전화번호 : 063-211-9533
○ 홈페이지 : www.bukjeonju.com
○ 특징
- 전주 볏단가리 쌀은 환경 친화적인 농법으로 재배한 쌀이며 깨끗한 물과 맑은 공기, 비옥한 토질, 풍부한 일조량의 자연조건에서 재배된 우리지역 쌀로 알려져 있음
- 좋은 품질의 벼가 자라는데 꼭 필요한 '자연환경' 즉, 평균 일조량과 일교차가 큰 지역에서 재배되어 밥맛이 구수한 것으로 알려져 있음

라) 포기김치

맛 디자인 김치

<상표>



<제품 사진>

(사진참고-BUY전주)

○ 상호 : (유)맛 디자인
○ 주소 : 전주시 완산구 춘향로 5237
○ 전화번호 : 063-232-7017
○ 특징
- 우리 농산물 100% 사용을 원칙으로 소비자 직거래 유통, 선주문 후 제조하는 주문생산으로 고객이 요구하는 맞춤식 제품 생산에 주력하고 있음. 원료의 세척부터 배추양념으로 버무리는 공정까지 모두 수작업으로 하고 있으며 특히 안전하고 위생적인 생산을 위한 HACCP을 도입하였음

마) 보배로 소주

보배로 ㈜보배

<상표>



<제품 사진>

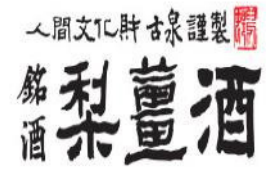
(사진참고-BUY전주)

○ 상호 : ㈜보배
○ 주소 : 전주시 덕진구 기린대로 257
○ 전화번호 : 063-840-3826
○ 홈페이지 : www.bobaesoju.com
○ 특징
- 엄선된 소주 원료를 활성탄으로 탈취, 정제한 후 제품의 질을 향상시키기 위해 100% 이온수를 사용하여 3단 여과공법을 통한 미세여과로 숙취를 유발 시킬 수 있는 불순물과 잡맛을 제거 하였으며 전통 제조방법인 증류식원액을 첨가하여 소주의

맛과 향을 깊게 한 프리미엄 소주임

- 숙취해소에 좋은 아스파라긴산을 첨가하여 알코올 분해 효소를 높이고 아세트알데히드를 제거 하는데 도움을 주어 상쾌함을 더함
- 자작나무에서 추출한 자일리톨을 첨가하여 소주의 청량감을 유지하여 부드러운 목 넘김과 깊은 향을 통한 뒷맛을 한층 더해주는 것으로 알려져 있음

바) 이강주



<상표>



<제품 사진>

(사진참고-BUY전주)

○ 상호 : ㈜보배
○ 주소 : 전주시 덕진구 매암길 28
○ 전화번호 : 063-212-5764
○ 홈페이지 : www.leegangju.co.kr
○ 특징

- 이강주는 배와 생강이 더해진다 하여 이강주라 하며, 국가 지정 명인 9호와 무형문화재 6호로 지정된 조선시대를 대표하는 3대 명주의 하나로 동국세시기, 경도잡지에 언급되어 있음
- 전통 소주를 내려 전통 비법으로 배, 생강, 울금, 계피를 넣고 오랜기간 숙성하여 제조된 술이며, 미황색의 고급 약소주로 마신 후 입안에서 강한 향기가 감돌며 숙취가 전혀 없는 깨끗한 술로 정평이 나 있음

사) 전주 쌀 막걸리

<상표>



<제품 사진>

(사진참고-BUY전주)

◯ 상호 : ㈜전주주조

◯ 주소 : 전주시 덕진구 신성길 25-31

◯ 전화번호 : 063-212-4968

◯ 홈페이지 : www.jjjujo.co.kr

◯ 특징

- 막걸리의 맛을 좌우하는 요소 중 하나인 물을, 지하 150m에서 끌어올린 청정 지하수를 사용하여 만드는 만큼, 막걸리의 맛이 신선하고 깨끗함.
- 막걸리의 주원료는 전라북도에서 생산되는 100% 우리 농산물를 이용하여 생산하기 때문에 최고 품질의 막걸리 맛을 즐길 수 있음
- 신축공장에 최고의 품질과 위생에 걸맞은 현대식 최신 시설을 도입하였음. 판로는 전 세계 시장을 대상으로 하고 있으며, 액체식품 포장의 선두주자인 Tetra Pak(포장기계)의 시설을 도입하여 막걸리 제조의 높은 기술력과 유통력을 자랑하고 있음
- 1930년대에 전주 지역 3개의 막걸리 제조장이 합심하여 시작하여, 1970년 전주주조공사로 창립한 이래 지금에 이르기까지 40년이 넘는 기간의 노하우를 바탕으로 대대적인 전통의 맛을 이어오고 있음

아) 전주모주

<상표>



<제품 사진>

(사진참고-http://cafe.naver.com/jjmoju.cafe)

○ 상호 : ㈜전주주조

○ 주소 : 전주시 덕진구 신성길 25-31

○ 전화번호 : 063-212-4968

○ 홈페이지 : www.jjjujo.co.kr

○ 특징

- 전주모주는 대추, 계피, 생강 등 천연 한방 재료를 첨가하여 기능성을 향상시켰을 뿐 아니라 향기와 맛이 탁월하며 부드럽고 달콤한 맛으로 누구나 즐길 수 있는 저알콜 웰빙음료로 알려져 있음

(3) 특징

○ 전주 지역의 특산품으로는 모주, 보배로 소주, 이강주, 전주 쌀 막걸리, 전주 콩나물, 두부, 콩물, 청국장 등이 있는 것으로 조사됨

○ 지역특산물은 지역 주민의 소득향상과도 직결되며, 특정 산업의 직접적인 고용창출, 외부와의 연계산업 혹은 투자 증대와 같은 파급 효과를 유발하면서 지역 내 순환 경제의 활성화 효과도 동반할 수 있음

○ 따라서 우리지역을 대표하는 다양한 특산물을 이용하여 관광상품 개발 및 적극적 홍보가 뒷받침되어야 할 것으로 판단됨

3) 전주시 식재료 유통

(1) 조사기준

○ 전주시 농수산물도매시장 자료를 기초로 도매법인 현황, 거래품목, 경매시간, 판매방식별 거래현황, 유통종사자 현황, 연도별 농산물 도매시장 거래량 및 금액 등을 상세히 기술함

○ 전주시 내 대형으로 업소 및 업체를 대상으로 하는 식재료 판매업체를 조사하여 정리함

(2) 식재료 유통 자료

<표Ⅱ-6> 도매법인 현황

구분	대표자	지정기간	연락처	비고
전주원협 (공판장)	김우철	2013.10.28 ~ 2018.10.27(5년간)	251-5581	생산자 단체 http://www.jeonjuwonhyup.co.kr
전주청과 (주식회사)	지춘식	2013.10.28 ~ 2018.10.27(5년간)	275-0911	http://www.jeonjugreen.co.kr
수협전주 (공판장)	이응섭	2013.10.28 ~ 2018.10.27(5년간)	254-9111	생산자 단체
전주수산 (주식회사)	심상윤	2013.10.28 ~ 2018.10.27(5년간)	251-5885	

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-7> 거래품목

구분	품목명
두류	콩, 완두, 강남콩, 동부, 팥
잡곡류	옥수수, 메밀
서류	감자, 고구마, 야콘
과실류	사과, 배, 포도, 복숭아, 단감, 떫은감, 곶감, 자두, 살구, 참다래(키위), 바나나, 파인애플, 감귤, 만감, 레몬, 오렌지, 자몽, 유자, 금감, 석류, 매실, 망고, 보리수, 체리모야, 파파야, 모과,아보카도, 앵두, 용과, 기타
수실류	밤, 대추, 호두, 다래, 은행, 머루, 수실류기타
과일과채류	수박, 참외, 토마토, 딸기, 메론, 방울토마토
과채류	오이, 호박, 가지, 박
엽경채류	배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 양배추, 상추, 열무, 순무, 시금치, 미나리, 부추, 깻잎, 쑥갓, 갓, 근대, 아욱, 콩나물, 냉이, 고구마순, 달래, 비름, 고들빼기, 토란대, 머위대, 고추잎, 호박잎, 돗나물, 신선초,쓤바귀, 쑥, 청경채, 우엉대, 무순, 쌈추, 무청, 피마자잎, 고수, 명아주, 묵나물, 겨자채, 엽경채류기타
근채류	무, 알타리무, 당근, 우엉, 연근, 토란
조미채소류	양파, 대파, 쪽파, 실파, 꽈리고추, 건고추, 홍고추, 마늘, 생강, 겨자, 풋고추
양채류	양상추,피망, 치커리,셀러리, 빨간양배추,브로코리, 케일, 파세리, 비트, 칼리플라워, 알파파싹, 오크라, 비타민, 파프리카, 레드쉬, 식용허브, 아스파라가스, 교나
산채류	취나물, 고사리, 두릅, 죽순, 참나물, 도라지, 마, 더덕, 원추리, 고비, 고라비, 새싹, 민들레, 곤드레 나물, 산채류 기타
특용작물류	땅콩, 유채, 참깨, 들깨
동물생산물	꿀벌
버섯류	느타리버섯, 양송이, 표고버섯, 팽이버섯, 새송이, 기타, 상황버섯,목이,잎새
인삼류	수삼(약용작물류 : 참당귀, 옻)
활 해면어류	가자미, 고등어, 넙치, 농어, 바리, 돔, 방어, 볼락, 장어, 준치, 청어
활 해면패류	가리비, 고둥, 고막, 전복, 조개
활 해면갑각류	게, 새우
활 해면연체류	갑오징어, 오징어, 문어, 낙지, 쭈꾸미
활 해면기타	개불, 우렁쉥이, 해삼
신선 해면어류	가오리, 가자미, 갈치, 고등어, 꼼치, 꽁치, 넙치, 노래미, 농어, 바리, 대구, 돔, 명태, 민어, 민태, 방어, 병어, 복어, 볼락, 삼치, 상어, 서대, 숭어, 아귀, 양태(장대), 장어, 조기, 준치, 청어, 학공치, 홍어, 기타
신선 해면패류	고둥, 고막, 굴, 바지락, 전복, 조개, 홍합, 기타
신선 해면갑각류	가재, 게, 새우
신선 해면연체류	갑오징어, 오징어, 문어, 낙지
신선 해면기타	미더덕, 해삼, 해파리
신선 해조류	김, 다시마, 모자반, 미역, 우뭇가사리, 파래
냉동 해면어류	가자미, 갈치, 고등어, 꽁치, 대구, 명태, 병어, 삼치, 아귀, 조기, 홍어
냉동 해면패류	홍합
냉동 해면갑각류	게, 새우
냉동 해면연체류	오징어, 낙지, 쭈꾸미
건제품	멸치, 명태, 새우, 오징어, 조기, 청각, 홍합
농림가공	통조림, 절임식품, 전분 및 사료제조, 곡물제조, 조미제품, 기타식품
수산가공	조미가공, 젓갈, 기타

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-8> 경매시간

경매개시시간		
채소류	과일류	수산물
04:00시부터 경매 종료시 까지	06:00시부터 경매 종료시 까지	07:00 부터 경매 종료시 까지

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr
* 영업일 안내
- 법인 : 월~토(일요일, 명절 전후 3일은 출하 · 경매 휴업)
- 중도매인 : 연중(04시 ~ 22시 까지)

<표Ⅱ-9> 2013년 연간실적(단위:톤, 백만원)

구분	물량	금액
계	70,106	117,117
전주원협	39,933	62,610
전주청과	28,307	45,720
수협전주	651	3,968
전주수산	1,215	4,819

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr, 2014년 03월 31일 기준
도매시장 2013년 연간거래실적 구분, 물량, 금액 표임

<표Ⅱ-10> 유통종사자 현황(단위:명)

구분	법인임직원			중도매인	매매참가인	산지유통인
	계	임직원	경매사			
계	50	33	17	136	35	638
전주원협	16	9	7	59		246
전주청과	12	7	5	39	1	118
수협전주	12	10	2	13	32	155
전주수산	10	7	3	26	2	119

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr, 2014년 03월 31일 기준
거래관계자 현황의 중도매인, 법인임직원, 법인경매사, 매매참가인, 산지유통인 비고 현황 표

<표Ⅱ-11> 전주원협 중도매인

연번	상호	성명	전화번호	취급품목
1	전주원협 1호	김명준	274-8215	채소
2	전주원협 2호	정창남		채소
3	전주원협 5호	최영안	251-5581	과일
4	전주원협 6호	김종구	273-0693	과일
5	전주원협 7호	홍정연	271-1063	과일
6	전주원협 8호	김용안	253-0117	과일
7	전주원협 10호	유승옥	251-6544	채소
8	전주원협 11호	류명순	253-9382	채소
9	전주원협 12호	최이화		채소
10	전주원협 13호	노영학	251-3808	채소
11	전주원협 16호	최병훈		과일
12	전주원협 17호	최기호	273-0962	과일
13	전주원협 18호	서동호	253-3576	채소
14	전주원협 21호	이종영	271-5494	채소
15	전주원협 23호	김추곤	253-2850	채소
16	전주원협 25호	이철민		채소
17	전주원협 26호	박종철	251-5581	과일
18	전주원협 27호	태분순	251-4142	채소
19	전주원협 28호	박정아	277-1887	과일
20	전주원협 29호	표재성		채소
21	전주원협 30호	최봉택	251-4430	과일
22	전주원협 32호	김진남	252-1188	채소
23	전주원협 33호	강길성	544-8311	채소
24	전주원협 36호	서광자	251-5581	과일
25	전주원협 37호	유승찬	271-5541	채소
26	전주원협 38호	김경연	274-5433	채소
27	전주원협 39호	김미숙	277-0426	채소
28	전주원협 45호	김창우	252-0045	과일
29	전주원협 48호	양연숙		채소
30	전주원협 49호	양기순	272-6973	채소
31	전주원협 50호	김영길	254-6193	과일
32	전주원협 51호	여연자		채소
33	전주원협 55호	안영남	251-5581	채소
34	전주원협 57호	유용철	251-5581	채소
35	전주원협 60호	박수영	251-5581	채소
36	전주원협 61호	최홍준	251-5581	채소
37	전주원협 65호	고형주		채소
38	전주원협 66호	박천석	273-0244	채소
39	전주원협 71호	최현숙	251-5581	채소
40	전주원협 73호	김창건	272-1373	과일
41	전주원협 75호	이홍문		과일
42	전주원협 77호	최주용		과일
43	전주원협 78호	조정숙	251-5581	과일
44	전주원협 80호	김오복	253-0117	과일
45	전주원협 86호	김진수	272-1262	과일
46	전주원협 87호	김택수		채소
47	전주원협 90호	박양례	271-6828	과일
48	전주원협 93호	김진기	275-8730	과일
49	전주원협 100호	박종아	275-1823	과일
50	전주원협 110호	황복자	274-5233	과일
51	전주원협 111호	류민수	251-5581	채소
52	전주원협 116호	서경숙	251-5581	채소

53	전주원협 130호	노동영	291-9284	채소
54	전주원협 182호	김용남	223-3530	채소
55	전주원협 200호	김무수	225-2322	과일
56	전주원협 201호	김진삼		과일
57	전주원협 220호	김광천	273-0806	채소
58	전주원협 300호	송학주	254-5057	채소
59	전주원협 500호	안현근	274-5451	채소

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-12> 전주청과 중도매인

연번	상호	성명	전화번호	취급품목
1	전주청과 0호	김태복	251-1742	과일
2	전주청과 1호	김종기	277-5406	과일
3	전주청과 3호	문정기	253-4413	과일
4	전주청과 5호	조영호	277-5985	과일
5	전주청과 6호	장준식	273-1878	과일
6	전주청과 7호	이동민		과일
7	전주청과 12호	손정섭	253-1012	과일
8	전주청과 13호	김 용	272-0013	과일
9	전주청과 17호	안홍순	254-8177	과일
10	전주청과 18호	정길조	277-6229	과일
11	전주청과 19호	김수학		채소
12	전주청과 21호	정영웅	273-9980	채소
13	전주청과 22호	권문택	271-6963	과일
14	전주청과 23호	이정필	275-9937	과일
15	전주청과 25호	이현희	274-3394	과일
16	전주청과 33호	안상춘	251-7719	채소
17	전주청과 34호	최숙희		채소
18	전주청과 35호	조삼동	271-1652	과일
19	전주청과 50호	이화선	278-8371	채소
20	전주청과 51호	고재식		과일
21	전주청과 52호	강덕순	277-5388	과일
22	전주청과 55호	이미영	275-7321	채소
23	전주청과 57호	김종필	253-0257	채소
24	전주청과 59호	임익화	271-0833	채소
25	전주청과 60호	지정화	254-5986	채소
26	전주청과 70호	서상달	274-1680	과일
27	전주청과 77호	김기환	253-2036	과일
28	전주청과 80호	김길수	251-2280	과일
29	전주청과 88호	강민자	277-8886	채소
30	전주청과 90호	이영완	277-0043	과일
31	전주청과 92호	유시찬	253-8892	채소
32	전주청과 99호	임경희	272-1614	과일
33	전주청과 123호	김성곤	241-8911	채소
34	전주청과 200호	김병현	278-0823	채소
35	전주청과 300호	최재곤	253-5646	채소
36	전주청과 500호	최영일		채소
37	전주청과 555호	정광수	272-3419	채소
38	전주청과 666호	소병천		채소
39	전주청과 777호	왕홍순	901-7745	채소

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-13> 수협전주 중도매인

연번	상호	성명	전화번호	취급품목
1	수협전주 377호	황정택	063-274-9979	활어
2	수협전주 390호	김복순	063-274-1366	활어
3	수협전주 14호	정성근	063-261-6539	젓갈
4	수협전주 332호	최순달	063-273-0268	활어
5	수협전주 388호	김인정	063-253-8803	활어
6	수협전주 207호	김은주	063-275-9224	건어
7	수협전주 303호	최주옥	063-277-1030	활어
8	수협전주 5호	최완기	063-252-1462	선어
9	수협전주 308호	전용균	063-253-3708	활어
10	수협전주 27호	정점남	063-273-0068	선어
11	수협전주 33호	최용철	063-253-4619	선어
12	수협전주 336호	정인용	063-272-4852	활어
13	수협전주 63호	김충호	063-274-7378	선어

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-14> 전주수산 중도매인

연번	상호	성명	전화번호	취급품목
1	전주수산 25호	임현주	063-251-9925	활어
2	전주수산 30호	이종선	063-271-5967	선어
3	전주수산 10호	하현철	063-274-9878	건어
4	전주수산 13호	이미라	063-251-9713	선어
5	전주수산 1호	장재진	063-273-1789	선어
6	전주수산 22호	김수현	063-246-9438	활어
7	전주수산 16호	박정남	063-251-4216	활어
8	전주수산 120호	이귀남	063-272-1832	젓갈
9	전주수산 9호	서재석	063-252-6989	선어
10	전주수산 11호	박희정	063-252-2711	선어
11	전주수산 17호	백은영	063-468-6117	선어
12	전주수산 2호	송계순	063-225-3785	선어
13	전주수산 12호	박병일	063-252-9512	선어
14	전주수산 23호	조범연	063-278-0356	활어
15	전주수산 8호	유성기	063-275-5777	건어
16	전주수산 28호	채병태	063-278-2828	활어
17	전주수산 88호	이종운	063-272-2589	선어
18	전주수산 6호	송기남	063-274-9566	선어
19	전주수산 15호	윤종엽	063-251-9715	활어
20	전주수산 18호	성승홍	063-251-4218	활어
21	전주수산 21호	은범기	063-254-8787	선어
22	전주수산 27호	함용태	063-251-0627	선어
23	전주수산 29호	백숙현	063-253-0884	선어
24	전주수산 335호	이명성	063-251-1219	선어
25	전주수산 60호	송양섭	063-274-2741	선어
26	전주수산 70호	김은희	063-274-5256	건어

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr
전주수산 중도매인조합사무실 : 063-277-0888

<표Ⅱ-15> 연도별 농산물 도매시장 거래량 및 금액(**단위:Ton, 백만원**)

도매시장 연도별 거래실적										
년도	년도별 합계		전주원협		전주청과		수협전주		전주수산	
	물 량	금 액	물 량	금 액	물 량	금 액	물 량	금 액	물 량	금 액
2013	75,634	125,238	42,712	66,344	30,917	49,167	639	4,353	1,364	5,374
2012	71,847	122,931	41,789	65,233	28,152	48,040	784	4,719	1,120	4,937
2011	72,839	115,870	42,129	59,252	28,457	46,159	920	4,982	1,332	5,475
2010	71,619	116,523	42,046	60,214	26,708	43,577	1,292	6,872	1,571	5,859
2009	75,351	99,345	43,010	48,583	29,073	38,276	1,462	6,727	1,804	5,759

자료 : 전주시 농수산물도매시장 http://market.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-16> 식재료판매 업체 리스트

연번	업체명	주소	연락처	취급품목	비고
1	협동식품상회	완산구 효자동1가 106-1	223-2163	식료품	
2	용일상회	완산구 전동3가 2	282-8512	식료품	
3	완도상회	완산구 전동3가 2	232-9957	식료품	
4	초왕상회	완산구 전동3가 2-40	285-1842	식료품	
5	태복상회	완산구 서노송동 733-26	247-4339	식료품	
6	초원상회	덕진구 우아동3가 743-120	277-6744	식료품	
7	역전상회	덕진구 우아동3가 745-38	242-0975	식료품	
8	미광상회	완산구 전동3가 2-40	284-2961	식료품	
9	서울상회	완산구 다가동4가 95-2	288-8408	식료품	
10	왕철상회	완산구 평화동1가 434-50	284-3034	식료품	
11	10번상회	완산구 삼천동2가 18	227-7797	식료품	
12	호성상회	완산구 서신동 295-36	224-8893	식료품	
13	고향상회	완산구 전동 303-182	284-2467	식료품	
14	신흥상회	완산구 다가동1가 28	284-3929	식료품	
15	곰소식자재	완산구 삼천동2가 34-1	1588-3630	식료품	http://blog.naver.com/violet7937
16	전주도매유통	덕진구 송천동2가 490-1	275-9797	식료품	
17	삼풍종합식자재	덕진구 팔복동4가 166-11	211-3548	식료품	
18	두리식자재마트	완산구 삼천동2가 254-1	236-6151	식료품	
19	전주장터식자재	완산구 효자동1가 571-14	227-8684	식료품	
20	곰소식자재마트	완산구 전동3가 56	251-8005	식료품	
21	중앙식자재	완산구 태평동 35-34	288-9258	식료품	
22	식자재도소매전문점	덕진구 금암동 권삼득로	272-2078	식료품	
23	나들가게 시장식자재마트	완산구 효자동1가 220-14	227-4982	식료품	http://www.sbiz.or.kr/nas/main.do

24	삼육오푸드	덕진구 금암동 545-108	1600-9568	식료품	http://www.good365food.com/shop/main/index.php
25	태종도매센타	덕진구 진북동 1152-11	255-7370	식료품	
26	다누리푸드	덕진구 우아동3가 745-72	011-678-0524	식료품	http://063-245-5675.mobainfo.co.kr/
27	한울푸드서비스	완산구 서신동 827-10	254-5050	급식	http://www.hanwoolfs.com/
28	호남원푸드	덕진구 송천동2가 573	255-9967	급식	
29	전미농산	덕진구 송천동2가 492-36	010-3679-4661	농수산물	http://www.365gh.com/
30	오인수산	덕진구 인후동1가 933	242-7100	건어물	
31	(유한)삼육오푸드식자재전문점	덕진구 금암1동 545-108	272-2078	식료품	
32	식자재도매,㈜태종	덕진구 금암동	253-4147	식료품	http://www.063-253-4147.kti114.net/idx.htm
33	하이푸드식자재	덕진구 호성동1가 666	245-0603	식료품	http://okqr.kr/6991
34	이엔푸드	덕진구 전미동2가 104-5	253-8511	식료품	http://일식식자재.한국/homepage/
35	알매	덕진구 혁신로 542	222-2211	식료품	http://alme.alltheway.kr/

자료 : 검색포털사이트 www.naver.com, www.google.co.kr, www.nate.com

(3) 특징

○ 전주시 농수산물도매시장의 도매법인은 5년간의 지정기간을 정하여 운영하고 있으며 현재 전주원협, 전주청과, 수협전주, 전주수산으로 구분되어 있음

○ 경매시간은 채소류는 04:00시부터, 과일류는 06:00시부터, 수산물은 07:00시부터 경매 종료시까지 진행됨

○ 법인의 영업은 월요일에서 토요일까지 하며, 중도매인 영업은 연중(04:00~22:00) 운영하고 있음

○ 2013년 연간실적을 살펴보면, 전주원협이 39,933톤 62,610백만원으로 물량 및 금액이 가장 높은 것으로 나타남

○ 유통종사자는 전주원협, 전주청과, 수협전주, 전주수산으로 나누어 임직원, 경매사, 중도매인, 매매참가인, 산지유통인의 수를 살펴본 결과, 중도매인의 경우 전주원협이 58명, 전주청과 39명, 수협전주 13명, 전주수산 26명임

○ 연도별 농산물 도매시장 거래량과 금액을 살펴본 결과 전주원협

과 전주청과는 해가 지날수록 꾸준히 증가하데 수협전주와 전주수산은 감소하고 있음

4) 전주식도구관련 업체

(1) 조사기준

○ 전주 지역내 주방용품 판매 점포 및 생활 도자기, 유기 그릇, 공예 생활용품, 수입 그릇 판매 업소를 대상으로 조사하였음

(2) 식도구업체 자료

<표Ⅱ-17> 식기 및 주방용품류 판매 업소

	상호명	연락처	주소	주 판매 용품 및 특징
1	방짜놋전	232-6289	완산구 풍남문길 3길 19	방짜유기 전시, 판매장, 예단용, 선물용 반상기, 생활유기, 액세서리 등. 형문화재 제 43호 이종덕 유기장 공방 : 전북 김제시 금산면 쌍용리 292-1
2	도꼼	221-1222	완산구 풍남동 3가 60-5	도예체험학습장, 생활도자기 판매
3	신도요SHOP	070-7781-9335	완산구 풍남동 3가 16-17	미술, 공예품 판매
4	Zoo.y	010-8728-6912	완산구 서신천변 11길 8-1	도자기 핸드페이팅 전문 공방, 어린이 현장 체험 프로그램
5	도담도예	255-2350	완산구 효자동 3가 1457-9번지 2층	체험, 주문, 수강, 도매그릇
6	소안	274-0835	완산구 중화산동	명품 도자기, 다기 세트 판매
7	잉꼬그릇	284-1972	완산구 동완산동 19	행사용, 업소용, 아이스박스, 냉면 그릇 등 그릇 대여 전문점
8	한국도자기샤넬	286-8959	완산구 효자동2가 1244-2 하이마트 4층 더웨딩점	도자기 전문업체, 예단반상기, 커피잔, 수저 등 제품 소개
9	가든파티	226-0942	완산구 중화산동 2가 650-4	주방용품
10	모산생활도자기	221-1381	완산구 효자동 3가 1354-83	생활 도자기, 다기세트
11	성가주방	224-9292	완산구 효자동 1가 454-1	주방용품
12	대운상회	252-3603	완산구 태평동 38-6	주방용품
13	오뚜기상회	287-7640	완산구 서서학동 189-2	주방용품
14	동부그릇백화점	286-0045	완산구 풍남동 2가 15-7	주방용품

15	남원상회	284-2502	완산구 전동 303	주방용품
16	로즈마리	275-4114	완산구 효자동 2가 1159-1	주방용품
17	금동상회	284-1606	완산구 전동 288-4	주방용품
18	신광상회	284-1804	완산구 전동 303-50	주방용품
19	중앙그릇마트	271-1897	완산구 태평동 40-4	주방용품
20	월드디씨마트	224-9206	완산구 중화산동 2가 646-9	주방용품
21	이천도기	223-2797	완산구 삼천동 1가 598-6	주방용품
22	마음을담는그릇담다	252-2644	완산구 서신동 791-1	도자기
23	뉴풍년그릇마트	284-8666	완산구 전동 303-183	가정, 생활용품
24	디아트엔틱	224-5958	완산구 문학대 2길 20	유럽 엔티크 소품, 가구, 도자기 인형, 그릇 등 판매
25	필하우스	251-0029	완산구 서신동 784-1	주방용품
26	삼진상회	284-7630	완산구 전동 115	주방용품
27	일성종합주방그릇	226-9800	완산구 삼천동 1가 701	주방용품
28	금호특수종합주방	254-1615	완산구 태평동 102-15	식당, 가든, 학교, 교회, 관공서 등 주방설비업체
29	성일상사	232-0516	완산구 다가동 4가 109	주방용품
30	아울렛D.C몰마트	285-9300	완산구 효자동 2가 1266-2	주방용품
31	온리원 태평점	253-0111	완산구 태평동 38-2	종합생활용품
32	향토길 도자기갤러리	010-9656-3696	완산구 향교길 107	도자기 체험교육
33	모란	222-9645	완산구 봉곡로 115	생활 도자기 전시, 판매
34	배기연 포슬린아뜰리에	010-9979-0789	완산구 문학대길 5길 4	포슬린페인팅 공방
35	토경	010-7225-4990	완산구 향교길 69 도예공방토경	도자기 공예 전문업체
36	신일상사	283-5623	완산구 동완산동 402	주방용품
37	운도예	236-4342	완산구 삼천동 2가 655	도자기제조
38	토기와 공장	223-1149	완산구 삼천동 2가 622	도자기제조
39	한국도자기전주센타	285-6868	완산구 서노송동 632-13	주방용품
40	도자기가 있는 풍경		완산구 동서학동 천경로	도자기
41	공예꾸러미	909-9242	완산구 교동 216-2	공방
42	민용주방그릇마트	273-9204	덕진구 기린대로 608	주방용품, 냉장고, 선반, 그릇 등 판매
43	대성그릇집	253-3070	덕진구 인후동 2가 202-49	주방용품
44	(유한)민용마트	271-9204	덕진구 덕진동 2가 73	주방용품
45	알뜰주방	245-5988	덕진구 산정동 749-1	업소용 중고 주방기기 전문업체, 중방기기 및 집기 매입
46	가원종합주방	246-1680	덕진구 기린대로 719	업소용 주방기구 제조업체, 냉동, 냉장고, 단체급식기구, 주방, 가물설비류 등 제품 소개
47	궁아트예미울	244-5550	덕진구 인후동 1가 773-1	도자기그릇 전문업체 식기세트, 공기, 머그잔, 접시, 대접 등 제품소개 및 공방 안내
48	민용그릇	255-9204	덕진구 인후동 2가 202-58	주방용품

49	필엣홈	070-7554-0770	덕진구 인후동 1가 780-2	일본수입 주방용품 판매전문
50	고향가마	291-1346	덕진구 주정리길 20-1	가마솥 쇼핑몰, 무쇠솥, 돌솥, 돌구이판, 무쇠후리이팬, 전골팬 등 판매
51	반월금호주방	070-8262-4985	덕진구 삼례로 144	업소용 주방기구 전문 업체
52	Emptiness	010-2732-9777	덕진구 진북동 391-1	핸드메이드도자기 전문 쇼핑몰, 접시, 컵, 다육화분, 주병, 그릇 등 판매
53	작은부엌	245-1252	덕진구 인후동 1가 843-9	주방용품
54	진배그릇백화점	242-7233	덕진구 인후동 1가 531-21	주방용품
55	리빙혼수그릇백화점	273-3353	덕진구 덕진동 2가 212-6	수입그릇 및 수입주방용품, 도자기 제품, 국내제품
56	형제주방	277-9929	덕진구 송천동2가 40	주방용품, 개업 식당 식기류 전문 맞춤
57	하루	277-0477	덕진구 들사평로 51	도자기 전문점
58	아뜰리에274	252-9146	덕진구 천마산로 59-6	핸드페인팅 도자기 공방, 체험

자료 : 검색포털사이트 www.naver.com, www.google.co.kr, www.nate.com

(3) 특징

○ 일반 가정이나 식당업소에서 사용하는 주방용품을 파는 점포가 대다수를 차지하고 있음. 그러나 최근 몇 년 사이에 명품 도자기, 수입그릇, 주방용품 등을 판매하는 점포들이 늘어나고 있는 추세이며, 한국전통문화전당에 유기그릇 판매 공방이 입점하는 등 전통 식기류 판매 점포도 하나씩 오픈하고 있음

2. 전주음식업소 자원조사

1) 분류에 의한 음식업소

(1) 선정기준 및 현황

○ 전주시는 현재 아래와 같은 기준으로 음식점을 지정하여 추천맛집으로서 전주시 홈페이지[4]에서 안내하고 있음

○ ‘추천맛집’에는 전주비빔밥, 향토음식점, 모범음식점, 착한가격업소, 한옥마을음식점, 안심음식점, 막걸리전문점, 원산지표시우수음식점, 건강음식점으로 분류되어 있으며 각각의 분류기준 및 현황은 다음과 같음

○ 전주비빔밥 : 전주시가 인증한 전통비빔밥 판매음식점으로서 총6개의 음식점이 등록되어있음

○ 향토음식점 : 전주시 향토전통음식 발굴육성 및 관광상품화 관리조례 제9조에 의하여 향토음식점으로 지정받은 음식점으로서 총18개의 음식점이 등록되어있음

○ 모범음식점 : 식품위생법 제47조(위생등급)제1항의 규정에 의하여 모범업소의 지정기준을 만족시켜 지정된 음식점으로서 총130개의 음식점이 등록되어있음

○ 착한가격업소 : 원가절감 등 경영효율화 노력을 통해 저렴한 가격으로 서비스를 제공하고 있는 업소로서 총33개의 음식점이 등록되어 있음

○ 한옥마을음식점 : 전주시 대표 관광지인 한옥마을 내에 소재하고 있는 음식점으로서 총64개의 음식점이 등록되어있음

○ 안심음식점 : 남은 음식물의 재사용 방지를 위하여 주방공개 CCTV 및 반찬냉장고 설치 시범사업을 하고 있는 음식점으로서 총27개의 음식점이 등록되어있음

○ 막걸리전문점 : 전주시내에 소재한 막걸리를 전문으로 판매하고 있는 음식점으로서 총10개의 음식점이 등록되어있음

○ 원산지표시우수음식점 : 사용하고 있는 식재료의 원산지를 우수하

4) http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

게 표시하고 있는 음식점을 대상으로 국립농산물품질관리원에서 선정하였으며 전주시의 경우 총11개의 음식점이 여기에 해당함

○ 건강음식점 : 외식의 나트륨 줄이기 시범 특구사업의 일환으로 자율적으로 나트륨을 줄인 건강메뉴 개선에 노력한 음식점을 식품의약안전청에서 인증한 음식점으로서 전주시의 경우 총7개의 음식점이 여기에 해당함

(2) 업소별 자료

<표Ⅱ-18> 전주비빔밥 업소 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	가족회관	가족회관정식 전주비빔밥, 육회비빔밥	완산구 전라감영5길 17		명절 4일 연휴	11:00~21:00	테이블 50/룸 5개	가능(총 300대)	063-284-2884	가능
2	고궁	전주전통비빔밥, 전골류, 일품요리, 한방모주	덕진구 송천중앙로 33	1996/02/02	명절당일 및 전날	11:00~21:30	테이블 65/룸 6개	가능(총 80대)	063-251-3211	가능
3	갑기회관	전주비빔밥, 갈비전골, 불낙전골, 육회, 청포묵무침, 육사스미, 등심, 소불고기, 숯불갈비	덕진구 상리로 50		명절	09:00~22:00	테이블 30/룸 4개	가능(총 100대)	063-212-5766	가능
4	세진회관		덕진구 팔복동2가 20-1						063-213-5999	
5	종로회관	비빔밥, 불낙전골, 홍어탕, 삼계탕	완산구 전동 60-1		명절날(설날, 추석)	09:00~21:00	테이블 0/룸 0개	가능(30대)	288-4578	가능
6	중앙회관	옛날 가마솥비빔밥, 옛날 가마솥육회비빔밥, 계절메뉴(삼계탕, 사골떡국)	완산구 전라감영5길 28	2008/01/17	일요일	09:00~22:00	테이블 50/룸 3개	가능	063-285-4288	가능
7	한국관	돌그릇비빔밥, 놋그릇육회비빔밥, 육회비빔밥	덕진구 기린대로 425	1996/09/23	명절당일 및 전날	11:00~21:00	테이블 42/룸 0개	가능(총 30대)	063-272-9229	가능
8	한국관	전통육회비	완산구		명절 당	11:00~	테이블	불가능	063-	가능

	한옥마을점	밥, 놋그릇비빔밥, 인삼비빔밥, 돌솥비빔밥	태조로 31		일 및 전날	20:00	31/룸 0개		232-0074	
9	한국집	전통비빔밥, 불고기, 갈비탕, 육회비빔밥	완산구 어진길 119	1952/08/01	명절 당일 및 다음날	09:00~21:00	테이블 16/룸 6개	가능 (총 40대)	284-2224	가능
10	한벽루	한정식, 팔미 비빔밥정식	완산구 전주천동로 20		매주 월요일	11:00~21:00	테이블 225/룸 5개	가능 (130대 (대형버스 3대))	280-7003	가능
11	풍남정	전통비빔밥, 육회비빔밥, 돌솥비빔밥	완산구 전동 71-1		첫째, 셋째 월요일	10:00~20:00	테이블 23/룸 0개	불가능	285-7782	가능
12	호남각	비빔밥정식, 호남각특선정찬(한정식)	덕진구 시천로 65		명절 당일 및 전날	11:00~22:00	테이블 43/룸 11개	가능 (총 120대)	278-8150	가능
13	백송회관	비빔밥, 육회비빔밥	완산구 기린대로 177	1995/10/09		10:00~22:00	테이블 220/룸 8개	불가능	282-5001	불가능(최대 300명)
14	옛촌	갈비살, 갈치정식, 전주비빔밥, 갈비탕	완산구 중산로 6		연중무휴	09:30~22:00	테이블 0/룸 0개	가능 (총 20대)	227-3113	가능
15	천하장사	전주비빔밥, 돌솥비빔밥, 육사스미, 불낙전골	덕진구 온고을로 546-1		연중무휴	10:00~22:00	테이블 80/룸 5개	가능 (총 100대)	211-0061	가능
16	성미당	육회비빔밥, 비빔밥, 토종삼계탕, 떡국	완산구 전라감영5길 19-9		명절	09:30~21:30	테이블 40/ 룸 0개	가능 (총 30대)	284-6595	가능
17	콩나루 콩나물국밥	콩나물국밥, 전주돌솥비빔밥, 전주양푼비빔밥, 한방모주	완산구 전동성당길 14		연중무휴	06:00~22:00	테이블 27//룸 1개	가능 (총 15대)	288-4853	불가능
18	산유화	비빔밥, 비빔밥정식, 갈비탕, 삼계탕	덕진구 고랑동 725-1		명절당일	11:00~22:00	테이블 0/룸 0개	가능 (대형버스 주차가능 (대형 3대, 소형 30대))	213-0700	가능
19	성미당 서신점	전통육회비빔밥, 전통삼계탕, 불낙전골, 불고기전골, 떡국, 옛날불	완산구 서신동 261	2006/11/20	명절	10:30~21:00	테이블 100/룸 3개	가능 (총 50대)	273-0029	가능

		고기								
20	에루화한옥점	떡갈비, 비빔밥, 냉면	완산구 태조로 25	2012/01/05	명절	11:00~22:00	테이블23/룸1개	불가능	232-8203	가능
21	전주영양돌솥밥	영양돌솥밥, 굴돌솥밥, 비빔밥	덕진구 솔내8길 10-1		명절 당일 및 전날	10:30~21:30	테이블45/룸1개	가능(총 20대)	253-1130	가능
22	청라회관	비빔밥, 육회비빔밥, 청국장	완산구 노송여울2길 10	2006/04/11	설날, 추석 연휴 3일(전날, 당일, 다음날)	10:00~22:00	테이블22/룸3개	불가능	286-3044	가능
23	풍남정	비빔밥, 볼테기찜(탕), 볼테기해장국, 삼계탕	덕진구 동부대로 936	1996/12/09	명절 당일	09:30~22:00	테이블28/룸1개	가능(총 50대)	253-6005	가능(최대102인까지 예약가능)
24	전주팔경	비빔밥, 콩나물국밥, 동태탕, 한우불고기	덕진구 백제대로 819		연중무휴	09:00~22:30	테이블15/룸2개	가능(총 20대)	245-8592	가능
25	다래콩나물국밥	콩나물국밥, 아욱국, 비빔밥, 콩나물밥, 무우밥	완산구 화산천변5길 16	2004/05/07	연중무휴	24:00~24:00	테이블23/룸0개	가능(총 20대)	221-0746	가능
26	한일관본점	전주콩나물국밥, 전주전통비빔밥, 양반정관, 비빔밥정찬	완산구 어은로 48	1954/06/01	매주 일요일, 명절	06:00~21:30	테이블104/룸3개	가능(35대)	226-1569	가능(최대210인까지 예약가능)
27	참맛분식	김치볶음밥, 알밥, 참치돌솥비빔밥, 순두부	덕진구 명륜4길 21-4	1999/09/05	일요일, 명절	09:00~20:45	테이블15/룸0개	불가능	278-2149	불가능
28	송정원	한정식, 비빔밥	완산구 팔달로 144-5		명절	11:00~21:30	테이블28/룸7개	가능(총 20대)	283-7663	가능
29	늘채움	한정식	덕진구 덕진연못3길 6	1985/04/05	명절 당일(설날, 추석)	11:30~21:30	테이블25/룸2개	가능(총 5개, 덕진공원 공영주차장)	272-5737	가능
30	호남문가든	비빔밥,육회, 불낙전골, 불고기전골	덕진구 기린대로 971	1990/12/05	명절 당일	09:00~21:00	테이블23/룸1개	가능(20대)	211-8822	가능
31	호수회관	육회비빔밥, 등심, 불낙, 백반	완산구 전주객사3길 49	1998/08/20	연중무휴	10:00~22:00	테이블48/룸0개	가능(총 20대)	286-6040	가능

32	팔도명가	팔도영양돌솥밥, 돌솥비빔밥, 팔도정식, 팔도참게장	완산구 서신천변 1길 25	1971/03/24	명절당일	11:00~22:00	테이블 20/룸 1개	가능(주변 주차)	284-1963	가능

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-19> 비빔밥취급 업소별 가격표

연번	업체명	소재지	전화번호	가격
1	갑기회관	덕진구 팔복동 258-3	212-5766	12,000원
2	한국관(금암점)	덕진구 금암동 712-3	272-9229	12,000원
3	한국관(한옥마을점)	완산구 교동 72-2	232-0074	13,000원
4	호남문가든	덕진구 기린대로 971	211-8822	10,000원
5	전주팔경	덕진구 백제대로 819	245-8592	10,000원
6	전주영양돌솥밥	덕진구 솔내8길 10-1	253-1130	9,000원
7	호남각	덕진구 송천동2가 560-5	278-8150	10,000원
8	천하장사	덕진구 온고을로 546-1	211-0061	10,000원
9	전라도음식이야기	덕진구 우아동2가 899-1	244-4477	12,000원
10	세진회관	덕진구 팔복동2가 20-1	213-5999	10,000원
11	콩나루콩나물국밥	완산구 경원동1가 1201	288-4853	6,000원
12	중앙회관	완산구 경원동1가 86	285-8288	10,000원
13	전주전통문화관 한벽루	완산구 교동 7-1	280-7003	10,000원
14	신뱅이	완산구 교동 98-1	282-3030	6,000원
15	갑기원	완산구 풍남동3가 89	288-0039	12,000원
16	백송가든	완산구 산월1길 41	222-5234	7,000원
17	성미당 서신점	완산구 서신동 281	273-0029	11,000원
18	팔도명가	완산구 서신천변1길 25	284-1963	10,000원
19	한국집	완산구 어진길 119	284-2224	11,000원
20	종로회관	완산구 전동 60-1	288-4578	10,000원
21	풍남정	완산구 전동 71-1	285-7782	8,000원
22	송정원	완산구 전동1가 34	293-7663	10,000원
23	호수회관	완산구 전주객사3길 49	286-6040	10,000원
24	옛촌	완산구 중산로6	227-3113	6,000원
25	성미당	완산구 중앙동3가 31-2	284-6595	11,000원
26	가족회관	완산구 중앙동3가 80	284-0982	12,000원
27	한일관 본점	완산구 중화산동2가 4-34	226-1567	9,000원
28	다래콩나물국밥중화산점	완산구 화산천변5길 16	221-0746	6,000원
29	갑기회관(효자점)	완산구 효자동3가 1533-7	221-6265	12,000원
30	고궁	덕진구 2가 168-9	251-3211	11,000원
31	에루화한옥점	완산구 교동 70-6	232-8203	8,500원
32	풍남정	덕진구 호성동2가 657-7	253-6003	9,000원
33	취향회관	덕진구 덕진동2가 198	277-1985	7,000원
34	한가람	덕진구 덕진동2가 2-18	251-3535	11,000원
35	전주이야기	덕진구 반월동 230-24	212-4300	7,000원
36	국일회관	덕진구 금암동 767-3	252-0477	7,000원
37	콩사랑콩나물국밥	덕진구 금암동 1553-17	291-1818	6,000원
38	호남성	완산구 서노송동 568-133	285-1250	10,000원
39	수복회관	덕진구 덕진동2가 199-3	275-5806	6,000원
40	미진(롯데백화점)	완산구 서신동 971	289-2658	7,000원
41	동문원	완산구 경원동2가 37-1	284-3339	7,000원
42	추억나들이	완산구 풍남동3가 66-6	285-1110	7,000원

43	죽정비빔밥(홈플러스)	완산구 효자동1가 431-5	227-7596	6,500원
44	메가웰드비빔밥	덕진구 송천동2가 664-49	272-4343	5,900원
45	고궁(롯데백화점)	완산구 서신동 971	289-3053	6,000원
46	가정회관	덕진구 금암동 706-5	277-1153	10,000원
47	최부자떡갈비	완산구 교동 222-6	282-2215	10,000원
48	호야영양돌솥밥	완산구 삼천동1가 576-7	908-8585	8,000원
49	전주환영돌솥밥	완산구 삼천동1가 702-2	222-1140	7,000원
50	호호야영양돌솥밥	완산구 서신동 849-4	272-2500	7,000원
51	황산항아리수제비	완산구 고사동 435-3	284-3074	5,000원
52	한우물바지락	완산구 중화산동2가 752-2	236-1991	7,000원
53	어조돌솥우족탕	완산구 서노송동 624-10	282-6161	6,000원
54	명성옥	덕진구 인후동1가 889-9	245-4422	7,000원
55	전주명성옥	완산구 서신동 969-9	255-8412	6,000원
56	한옥진갈비	완산구 풍남동2가 5-1	286-5489	6,000원
57	백송회관	완산구 서노송동 568-113	282-5001	8,000원

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-20> 콩나물국밥 업소 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	삼백집	콩나물국밥, 선비온반(선지국밥), 모주, 양지온반(양지해장국)	완산구 전주객사2길 22	1967/10/22	연중무휴	24:00~24:00	테이블 80/룸 1개	가능(총 50대)	284-2227	가능(최대 100인까지 예약 가능)
2	덕천식당	내장국밥, 머리국밥, 콩나물국밥, 막창국밥	덕진구 명륜1길 6	1981/02/13	첫째, 셋째 일요일	07:30~20:30	테이블 18/룸 1개	가능(총 6대)	254-7365	가능
3	이맛콩나물국밥	콩나물국밥	완산구 감나무로 61-5		명절 당일	06:00~22:00	테이블 22/룸 1개	가능(총 30대)	271-6640	가능
4	투가리콩나물국밥	콩나물국밥, 모주	완산구 충경로 66-6	2004/02/01	명절	06:00~20:00	테이블 8/룸 0개	가능(총 100대)	286-9999	가능(최대 30명)
5	경원다래콩나물	콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 모주, 아우국	완산구 동문길 84	2006/08/16	연중휴무	24:00~24:00	테이블 80/룸 0개	가능(총 20대)	288-6962	가능(80명)
6	자현옥	콩나물국밥, 족발, 보쌈, 쟁반국수, 왕볶음족발	덕진구 건산로 248-1		둘째, 넷째 월요일	5:30~24:00	테이블 15/룸 1개	가능(총 15대)	243-9930	가능
7	명성옥	돌솥비빔밥, 콩나물국밥, 고등어김치찜, 매콤한 돼지갈비찜	덕진구 구총목로 23	2005/10/10	연중무휴	24:00~24:00	테이블 118/룸 0개	불가능	245-4422	가능(최대 60인까지 가능)
8	콩나루콩나물국밥	콩나물국밥, 전주돌솥비빔밥, 전주양푼	완산구 전동성		연중무휴	06:00~2	테이블 27/룸 1	가능(총 15대)	288-4853	불가능

		비빔밥, 한방모주	당 길 14			2:00	개			
9	삼일관	콩나물국밥, 선지국밥	완산구 전주객사2길 20		명절 당일	24:00~24:00	테이블 50/룸 4개	가능(총 30대)	284-8964	가능
10	연다라 순대전문	순대국밥, 콩나물국밥, 순두부찌개, 막창국밥, 막창피순대	덕진구 명륜2길 14	1990/04/18	명절	06:00~09:00	테이블 0/룸 0개	가능(총 5대)	251-1766	가능(최대 40명)
11	전주팔경	비빔밥, 콩나물국밥, 동태탕, 한우불고기	덕진구 백제대로 819		연중무휴	09:00~22:30	테이블 15/룸 2개	가능(총 20대)	245-8592	가능
12	다래콩나물국밥중화산점	콩나물국밥, 아욱국, 비빔밥, 콩나물밥, 무우밥	완산구 화산천변5길 16	2004/05/07	연중무휴	24:00~24:00	테이블 23/룸 0개	가능(총 20대)	221-0746	가능
13	콩나루콩나물국밥송천점	콩나물국밥, 순대국밥	덕진구 솔내8길 12	2007/04/05	명절 당일	06:30~23:00	테이블 20/룸 0개	가능(총 10대)	277-9011	가능
14	두레박콩나물국밥	콩나물국밥	완산구 은행로 68-12	2012/04/24	연중무휴	08:00~15:00	테이블 10/룸 0개	가능(총 10대)	070-8635-9298	가능
15	풍전콩나물국밥	콩나물국밥, 모주, 선지국, 시래기국	완산구 동문길 71	1995/06/01	연중무휴	24:00~24:00	테이블 28/룸 1개	가능(총 30대)	231-0730	가능
16	왱이콩나물국밥	콩나물국밥	완산구 동문길 88	1995/12/18	연중무휴	24:00~24:00	테이블 50/룸 0개	가능(총 50대)	287-6980	가능
17	신뱅이	콩나물국밥	완산구 경기전길 153-9	2010/05/01	연중무휴	09:00~21:00	테이블 23/룸 0개	가능(총 5대)	282-3030	가능
18	얼시아지매콩나물국밥	얼시콩나물국밥, 얼시메밀소바, 감자만두	덕진구 덕진광장로 2	2005/07/27	연중무휴	24:00~24:00	테이블 25/룸 1개	가능(광장주차)	277-9885	가능
19	한일관본점	전주콩나물국밥, 전주전통비빔밥, 양반정관, 비빔밥정찬	완산구 어은로 48	1954/06/01	매주 일요일, 명절	06:00~21:30	테이블 104/룸 3개	가능(35대)	226-1569	가능(최대 210인까지 예약가능)
20	콩각시굴신랑	영양돌솥국밥, 콩나물국밥, 콩나물굴국밥, 쭈꾸미, 낙지, 삼겹살	덕진구 숲정이5길 11	1996/03/21	일년에 2회	07:00~21:00	테이블 20/룸 3개	가능(총 50대)	278-0058	가능(최대 80~100인까지 예약가능)
21	현대옥중화산점	콩나물국밥, 얼큰이돼지국밥, 바비큐삼겹, 현대옥정찬, 불고기콩나물밥, 시래기국밥, 어린이 스테이크, 궁중편육	완산구 화산천변2길 7-4	2009/05/08	연중무휴	24:00~24:00	테이블 50/룸 2개	가능(총 100대)	228-0020	가능(최대 100인까지 예약 가능)
22	콩오름한식	콩오름 콩나물국밥, 묵은지 갈비전골, 불고기 뚝배기 정식	완산구 풍남동3가 26-5(전주코아리베라호텔 2층)	2013/05/16	연중무휴	06:30~21:30	테이블 29/룸 1개	가능(총 400대)	282-0181	가능

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-21> 한정식 업소 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	전라도음식이야기	한정식, 비빔밥	덕진구 아중 6길 14-6		명절당일(설날, 추석)	12:00~22:30	테이블 160/룸 10개	가능(60대)	244-4477	가능
2	뜰안채본가	꽃게장백반, 전복해물탕, 갈비해물찜, 활삼복탕	완산구 홍산중앙로 22	2007/04/20	명절당일	11:00~22:00	테이블 53/룸 10개	가능(총 50대)	905-9001	가능
3	호남각	비빔밥정식, 호남각특선정찬(한정식)	덕진구 시천로 65		명절당일및전날	11:00~22:00	테이블룸 43/11개	가능(총 120대)	278-8150	가능
4	전주한옥추어탕	돌솥밥+추어탕, 한옥수제떡갈비, 전주비빔밥	완산구 팔달로 150-4	2013/04/17	명절당일	09:00~21:30	테이블룸 40/20개	가능(총 20대)	232-7088	가능
5	궁전	한정식, 연포탕	완산구 어진길 110-4		명절당일및다음날	11:00~22:00	테이블룸 20/4개	284-6760	가능	
6	행원	한정식	완산구 풍남문3길 12		명절	10:30~22:00	테이블룸 22/6개	284-6566	가능	
7	착한밥상	약선·인삼·맑은버섯탕, 버섯전골, 버섯샤브월남쌈, 황태구이정식, 착한밥상	덕진구 진버들3길 4-3	2012/05/22	일요일	11:30~21:00	테이블 4/룸 2개	가능(총 3대(주변주차가능))	244-2212	가능
8	백번집	한정식	완산구 전라감영2길 15	1958/04/01	둘째,넷째월요일,명절	11:00~22:00	테이블룸 70/10개	가능(총 30대)	286-0100	가능(최대 280인까지예약가능)
9	전라회관	한정식	완산구 안행4길 5	1980/05/01	명절전후	12:00~21:30	테이블룸 20/8개	가능(총 5대)	228-3033	가능(최대 50인까지예약가능)
10	궁	한정식(궁중음식, 혼례음식전문)	완산구 은행로 54-1		설날,추석3일휴무	12:00~21:30	테이블룸 75/7개	불가능	227-0844	가능
11	수라온	한정식(코스요리)	덕진구 백제대로 528	2009/04/10	명절당일	11:00~22:00	테이블룸 75/15개	가능(총 45대)	228-2002	가능(최대 300명)
12	교동한식	교동한식, 한정식	완산구 태조로 12		명절전날	11:00~21:30	테이블룸 19/6개	가능(총 30대)	288-4004	가능(2인실~50인실)

13	무궁화한정식		덕진구 권삼득로 436	2001/04/15	명절	11:00~22:00	테이블룸 30/룸 7개	가능(총 35대)	271-3307	가능
14	양반가	한정식	완산구 최명희길 30-2		둘째, 넷째 일요일	11:00~21:30	테이블룸 30/룸 10개	가능(한옥을주차장)	282-0054	가능
15	송정원	한정식, 비빔밥	완산구 팔달로 144-5		명절	11:00~21:30	테이블룸 28/룸 7개	가능(총 20대)	283-7663	가능
16	전주전통문화전통음식관 한벽루	한정식, 팔미비빔밥정식	완산구 전주천동로 20		매주 월요일	11:00~21:00	테이블룸 225/룸 5개	가능(130대(대형버스 3대))	280-7003	가능
17	만찬	한정식	완산구 쑥고개로 284-12		명절	12:00~22:00	테이블룸 24/룸 12개	가능(총 50대)	225-3333	가능
18	수라간	한정식	완산구 세내로 505		명절당일	11:30~22:00	테이블룸 60/룸 9개	가능(총 40대)	271-3335	가능
19	늘채움	한정식	덕진구 덕진연못3길 6	1985/04/05	명절당일(설날, 추석)	11:30~21:30	테이블룸 25/룸 2개	가능(총 5대, 덕진공원공영주차장)	272-5737	가능
20	최부자떡갈비	떡갈비, 비빔밥, 떡갈비한정식, 돈낙지볶음	완산구 경기전길 186	2008/10/27	격주 월요일 휴무	10:00~21:00	테이블룸 25/룸 3개	가능(총 6대)	282-2215	가능
21	다문	한정식	완산구 은행로 74-10	1999/10/06	명절	10:00~21:00	테이블룸 15/룸 4개	불가능	288-8607	가능

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-22> 오모가리탕 업소 리스트

연번	상호명	전화번호	메뉴	위치
1	한벽집	284-2736	오모가리탕	완산구 전주천동로 4
2	화순집	284-6630	오모가리탕	완산구 기린대로 1-1
3	남양집	284-1912	오모가리탕	완산구 전주천동로 10
4	김제집	288-0588	오모가리탕	완산구 전주천동로 26

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-23> 전주시 향토지정업소

구 분	업 소 명	대표자	소 재 지	연락처
비빔밥 (6)	가족회관	양 미	완산구 중앙동 3가 80	284-0982
	갑기회관	김정옥	덕진구 팔복동 20-1	211-5999
	고 궁	박병남	덕진구 덕진동 2가 168-9	251-3212
	성 미 당	정양순	완산구 중앙동 3가 31-2	284-6595
	한 국 관	노희범	덕진구 금암동 712-3	272-8611
	한 국 집	주순옥	완산구 전동 2가 2-1	284-2224
한정식 (4)	백번집	주 환	완산구 다가동1가 447-1	286-0100
	전라회관	정동규	완산구 삼천동1가 751-8	228-3033
	송정원	신현봉	완산구 중앙동 4가 36-9	283-7663
	전주전통문화관 (한벽루)	이승규	완산구 교동 7-1	280-7082
콩나물국밥 (6)	삼 백 집	김분임	완산구 고사동1가 454	284-2227
	삼 일 관	김인순	완산구 고사동1가 451	284-8964
	한일관(어은점)	이원일	완산구 중화산동2가 4-34	226-1569
	왱 이 집	유대성	완산구 경원동 12-2	287-6980
	풍전콩나물국밥	조규자	완산구 경원동 25-2	231-0730
	콩나루콩나물국밥	이동규	완산구 경원동 1가 1201	288-4853
돌솥밥 (2)	반야돌솥밥	임복주	완산구 중앙동4가 74-1	288-3174
	백련돌솥밥	김정순	덕진구 인후동1가 891-12	242-0997

<표Ⅱ-24> 전주시 모범음식점 업소 리스트

구분	업소명	주된 음식	소재지(도로명)	전화번호
1	삼백집	콩나물국밥	완산구 전주객사2길 25 (다가동3가)	284-2227
2	한국집	비빔밥	완산구 어진길 119 (전동)	284-2224
3	팔도명가	참게장	완산구 서신천변1길 25 (서신동)	284-1963
4	전라회관	한정식	완산구 안행4길 5 (삼천동1가)	228-3033
5	가족회관	비빔밥	완산구 전라감영5길 17 (중앙동3가)	284-0982
6	반야돌솥밥(본점)	돌솥비빔밥	완산구 홍산1길 6 (효자동2가)	288-3174
7	백번집	한정식	완산구 전라감영2길 15 (다가동1가)	286-0100
8	레드토마토	돈가스, 낙지정식		288 -8832
9	송정원	한정식	완산구 은행로 20-1 (풍남동1가)	283-7663
10	풍남문한우촌	소고기, 갈비탕	완산구 팔달로 119-4 (전동)	284-1896
11	송림일식	생선회	완산구 전라감영3길 12-9 (중앙동2가)	287-0854
12	그랑삐아또	돈가스	완산구 서원로 356 (중화산동1가)	288-0066
13	종로회관	비빔밥		288-4578
14	연지회관(본점)	우족탕	완산구 현무1길 15 (경원동3가)	286-4988
15	모악칡냉면	냉면		222-3178

16	왱이집	콩나물국밥	완산구 동문길 88 (경원동2가)	287-6980
17	풍전콩나물국밥	콩나물국밥	완산구 동문길 73, 1층 (경원동2가)	231-0730
18	청학동버섯전골	버섯전골	완산구 효자로 331 (중화산동2가)	225-6860
19	다래면옥	냉면	완산구 백제대로 402 (서신동)	255-4291
20	풀꽃세상채식뷔페	채식뷔페	완산구 우림로 1036-13 (중인동)	221-4432
21	산내골	오리구이	완산구 장승배기로 156 (평화동2가)	225-2552
22	산마을오리정서곡점	오리훈제, 불고기	완산구 서곡5길 23-6 (효자동3가)	251-5292
23	아중도토리묵촌서신점	도토리묵	완산구 온고을로 120 (서신동)	227-0700
24	이래면옥	냉면, 갈비탕	완산구 동문길 103 (경원동1가)	288-6644
25	김미숙부대찌개	부대찌개	완산구 백제대로 226 (중화산동2가)	226-8864
26	예우랑아중점	삼계탕	완산구 아중로 101 (중노송동)	246-0014
27	돈까스605	파스타,피자	완산구 백제대로 20 (평화동1가)	237-3330
28	장천회관	오리요리	완산구 고사평1길 9 (서신동)	273-3515
29	배내골명가	감자탕	완산구 평화로 210 (평화동1가)	224-9757
30	교동한식	한정식	완산구 태조로 12 (풍남동3가)	288-4004
31	청정오리떼	오리구이류	완산구 새터로 1 (서신동)	251-9252
32	콩누리마을	순두부 · 청국장정식	완산구 홍산중앙로 14 (효자동3가)	236 -5279
33	호순이감자탕	감자탕	완산구 강변로 78 (삼천동1가)	221 -2489
34	사랑오리	오리구이류	완산구 메너머4길 17 (중화산동2가)	229-8877
35	명문횟집	생선회	완산구 신촌4길 9-6 (중화산동2가)	229-8500
36	흑두부이야기	흑두부보쌈, 전골	완산구 서곡2길 30-19 (효자동3가)	273-2332
37	정이품곱창본점	곱창구이	완산구 신촌3길 6-4 (중화산동2가)	227-8052
38	옥정	복 · 아구 찜 · 탕	완산구 세내로 504-7 (효자동3가)	254-0250
39	에루화	떡갈비	완산구 고사평5길 25 (서신동)	252-9946
40	전주전통문화관전통음식관한벽루	한정식	완산구 전주천동로 20 (교동)	280-7003
41	어은골햇콩순두부전골	순두부찌개	완산구 어은로 51 (중화산동2가)	- 236-2361
42	양반가	한정식	완산구 최명희길 30-2 (풍남동3가)	282-0054
43	예우랑중산점	삼계탕	완산구 효자로 333 (중화산동2가)	225-3201
44	남원본가추어탕	추어탕	완산구 신촌4길 18 (중화산동2가)	225-3357

45	양지본가	백숙, 오리주물럭	완산구 전룡4길 15 (서신동)	273-8833
46	벽란도	등심, 갈비살	완산구 화산천변3길 15-4 (중화산동2가)	236-2212
47	차이나홍	자장면,짬뽕	완산구 백제대로 20 (평화동1가,외1필지 갤러리아 복합시설)	222-0011
48	신가	설렁탕	완산구 효자로 320 (중화산동2가)	237-0244
49	볏짚삼겹살짚불	삼겹살	완산구 평화로 148 (평화동2가)	223-9288
50	원평시골피순대(서신점)	순대요리	완산구 서신로 41 (서신동)	251-5382
51	풍남정	비빔밥	완산구 태조로 52 (전동)	285 -7782
52	목우촌명가(효자서곡점)	구이류	완산구 천잠로 545-6 (효자동3가)	277-9295
53	씨제이푸드빌(주)빕스전주점	뷔페	완산구 백제대로 382 (서신동)	252-1997
54	들마루(효자점)	오리바베큐 · 주물럭	완산구 천잠로 341 (효자동3가)	236 -5289
55	다산돼지와낙지	낙지볶음,갈비	완산구 화산천변4길 4-4 (중화산동2가)	221 -7005
56	고창심원풍천장어	장어구이	완산구 신촌2길 26 (중화산동2가)	223 -9889
57	우리밀동우	홍합짬뽕, 자장면	완산구 한두평2길 6 (중화산동2가)	224 -2255
58	오천순두부	순두부요리	완산구 백제대로 317 (중화산동2가)	237 -5002
59	구가네보양촌	보신탕, 닭 · 오리보신용	완산구 평화15길 12 (평화동2가)	236 -0234
60	큰가마	갈비탕	완산구 노송광장로 46 (서노송동)	286 -6003
61	배불뚝집(효자점)	부대찌개	완산구 홍산남로 80 (효자동3가)	236 -7000
62	다채우미,해뜰날	버섯샤브샤브	완산구 홍산남로 62 (효자동2가)	236 -5544
63	토다이전주점	뷔페	완산구 온고을로 20 (서신동)	275 -9000
64	논가마	소고기 구이	완산구 천잠로 175 (효자동2가)	221 -7447
65	꾸지뽕시대	닭백숙	완산구 소태정3길 9-4 (효자동2가)	224 -9970
66	신뱅이	비빕밥, 콩나물국밥	완산구 경기전길 153-9 (교동)	282 -3030
67	남문추어탕	추어탕	완산구 풍남문1길 7 (전동)	285 -2585
68	더바짝	떡갈비	완산구 우전1길 52 (효자동2가)	228 -4334
69	유한회사 꿈속의정원	자장면	완산구 홍산2길 5-12, 1, 2층 (효자동3가)	284 -1900
70	어랑일식	생선회, 초밥	완산구 홍산중앙로 20 (효자동3가)	236 -6223
71	풍남정(도청점)	대구탕 · 찜	완산구 마전2길 17-7 (효자동3가)	224 -5105
72	일송정	소고기 ,갈비탕	완산구 중화산로 49 (중화산동2가, 외1필지)	223 -9393
73	돈통마늘보쌈	보쌈	완산구 홍산남로 45, 202호 (효자동3가)	00226-6565
74	두거리	갈비탕	완산구 우전로 93 (효자동2가)	222 -1592

75	온고을 돌판 아구찜	아구찜	완산구 평화로 219, 1층 (평화동1가)	273 -3360
76	샤브향중화산점	버섯샤브샤브	완산구 강변로 284 (중화산동2가, 2층)	226 -4445
77	한씨네대가추어탕	추어탕	완산구 홍산북로 59-8, 1,2층 (효자동3가)	227 -9193
78	담소	소고기 등심	완산구 홍산남로 77, 2층 (효자동3가)	222 -9283
79	연가	버섯전골	완산구 어은로 28, 2,3층 (중화산동2가)	228 -3301
80	흑돈명가	삼겹살	완산구 강변로 284 (중화산동2가)	221 -9233
81	장수버섯마을	버섯전골	완산구 영경1길 15 (중화산동2가)	227 -8184
82	금강복집	복요리	완산구 홍산로 238 (효자동2가)	225 -1381
83	편백시루웃을소냐웃게돼지	콩나물국밥	완산구 효자로 270 (중화산동2가)	286 -6688
84	김판쇠전주우족탕	우족탕	완산구 경기전길 126 (교동)	231 -1223
85	늘채움	백반	덕진구 덕진연못3길 6 (덕진동2가)	272-5737
86	한국관	비빔밥	덕진구 기린대로 425 (금암동)	272-9229
87	평양면옥	냉면,삼겹살,수육	덕진구 솔내8길 10-3 (송천동1가)	-2545888
88	착한밥상	버섯탕류	덕진구 진버들3길 4-3 (인후동1가)	244 -2212
89	감로헌	약선음식, 보쌈	덕진구 권삼득로 247 (금암동)	275 -8811
90	자평	한정식, 소고기	덕진구 송천중앙로 94-1 (송천동1가)	271 -2114
91	도래지	아구탕,복탕,홍어탕	덕진구 백제대로 810 (우아동3가)	241-3993
92	천하장사	전주비빔밥	덕진구 온고을로 546-1 (여의동)	211-0061
93	콩각시굴신랑	콩나물국밥, 영양돌솥굴밥	덕진구 숲정이5길 11 (진북동)	278-1378
94	아중도토리묵촌	토토리묵,도토리묵도가니,오리코스	덕진구 동부대로 381 (우아동1가)	244-1233
95	고궁	전주비빔밥	덕진구 송천중앙로 33 (덕진동2가)	251-3211
96	채선당아중점	샤브샤브, 월남쌈	덕진구 아중로 127 (인후동1가)	244-3020
97	남원요천추어탕	추어탕	덕진구 백제대로 695 (인후동2가)	-245-5400
98	마이산피순대	순대국밥	덕진구 두간10길 8 (송천동1가)	278 -6799
99	백자원	중국요리	덕진구 백제대로 702 (인후동2가)	-246-1405
100	초원갈비	갈비탕, 찜	덕진구 동부대로 651 (우아동3가)	242-8811
101	봉창이해물칼국수(산정동2호점)	분식,칼국수,만두,샤브샤브	덕진구 동부대로 586 (산정동)	245-5300
102	풍남정	비빔밥,볼테기탕,찜	덕진구 동부대로 936 (호성동2가)	253-6005

103	겐돈소바	소바	덕진구 동가재미3길 50 (인후동1가)	246-2585
104	하누마을	암소곱창,전골,갈비탕	덕진구 아중3길 21 (우아동2가)	245-8292
105	필하우스	스테이크,낙지볶음,돈가스	덕진구 인교9길 1 (우아동1가)	245-3134
106	한가정	게장백반,해물갈비찜	덕진구 팽나무5길 9 (인후동1가)	245-0680
107	무궁화한정식	한정식	덕진구 권삼득로 436, 1층 (덕진동2가)	271-3307
108	일등병부대찌개	부대찌개	덕진구 백제대로 676 (금암동)	254-8885
109	화루채정육식당	생버섯샤브샤브	덕진구 팽나무5길 7 (인후동1가)	246 -3100
110	바다꽃게탕본점	꽃게탕,꽃게장	덕진구 아중1길 13-1 (우아동2가)	244-4288
111	화심장어아중점	장어구이	덕진구 인교9길 21-14 (우아동1가)	243-2456
112	바다사랑수산	생선탕,꽃게탕,회	덕진구 아중로 211 (우아동2가)	247-1472
113	전주순두부	순두부	덕진구 전진로 9 (산정동)	247-3838
114	흙가든전주점	오리찰흙구이,철판구이,오리훈제	덕진구 송천중앙로 60 (송천동1가)	277-3692
115	전주영양돌솥밥	돌솥밥	덕진구 솔내8길 10-1 (송천동1가)	253 -1130
116	목우촌명가동산점	돼지고기구이류,삼계탕,소갈비	덕진구 기린대로 1016 (여의동)	212-1475
117	석기시대	돼지고기구이류	덕진구 붓내3길 17-5, 1층 (송천동2가)	272-3331
118	향계원	삼계탕,백숙	덕진구 견훤로 158 (인후동1가)	243 -9945
119	계경목장송천점	삼겹살	덕진구 송천로 36 (송천동1가)	- 278-9533
120	개성삼계탕닭한마리칼국수	삼계탕	덕진구 석소로 5-16 (인후동1가)	247-2415
121	쭈꾸미신화	쭈꾸미볶음	덕진구 동가재미2길 16 (인후동1가)	244-7408
122	얼시아지매콩나물국밥	콩나물국밥	덕진구 덕진광장로 2 (덕진동1가)	277-9885
123	명성옥	김치찜,전골,삼계탕	덕진구 구총목로 23 (인후동1가, 1층 101호)	245-4422
124	청마루뼈다귀	한식,뼈다귀탕,돈가스	덕진구 삼거1길 60 (금상동)	241-7001
125	현대옥송천솔래점	콩나물국밥	덕진구 송천중앙로 233-20 (송천동2가, 외1필지)	251-7700
126	캘리포니아스푼	스테이크	덕진구 명륜4길 18-3 (덕진동1가)	254-7988
127	들마루	오리코스요리	덕진구 초당길 11 (호성동1가)	254-5293
128	이중본송천점	짜장,짬뽕	덕진구 송천중앙로 199 (송천동1가)	283-5488
129	삼초삽삼겹살	삼겹살	덕진구 아중로 126 (인후동1가)	243-5639
130	만석군	흙돼지구이,오리훈제,전골	덕진구 기린대로 718-3 (팔복동1가)	214-9778

131	자금성	자장면, 탕수육	덕진구 송천중앙로 222 (송천동2가)	277-9966
132	해궁	생선매운탕,활어회,스시	덕진구 송천중앙로 235 (송천동2가)	
133	허디거디	파스타 등	덕진구 두간로 53 (송천동1가)	272-5325
134	한양불고기	불고기	덕진구 송천중앙로 230 (송천동2가)	228-8011
135	더맛	부대찌개,부대전골	덕진구 건산로 235 (인후동1가)	245 -4600
136	도가옥	도가니탕	덕진구 호반3길 8-4 (덕진동2가)	275 -9859
137	고향생각	갈치백반	덕진구 아중1길 5 (우아동2가)	246-9797
138	목우촌마을진북점	삼겹살	덕진구 어은로 132 (진북동)	251 -0058
139	십장생오리아중점	오리코스요리	덕진구 아중로 129 (인후동1가)	242 -3020
140	세진회관	비빔밥,갈낙전골,육회	덕진구 기린대로 678 (팔복동2가)	211 -5999
141	하서방송천점	해물칼국수,만두,냉면	덕진구 시천로 92 (송천동2가)	278 -8884
142	남해수산아구찜	회	덕진구 송천중앙로 232 (송천동2가,1,2층)	278 -1770
143	한가람	갈비살구이,양념갈비,삼계탕	덕진구 송천중앙로 51 (덕진동2가)	251 -3535
144	아중장어	장어구이	덕진구 인교9길 53 (우아동1가)	244 -5392
145	금암동태마을	동태탕	덕진구 전주천동로 483 (금암동)	242 -5252
146	남원추맛골추어탕	추어탕	덕진구 인교3길 5 (우아동1가)	263 -7787
147	맛깔손	쌈밥	덕진구 두간5길 6 (송천동1가)	278 -2337
148	옥류관송천점	갈비, 냉면	덕진구 시천로 114 (송천동2가)	255 -1656
149	현대옥아중점	콩나물국밥	덕진구 무삼지4길 14 (인후동1가)	284 -0099
150	자현옥	콩나물국밥	덕진구 건산로 248-1 (인후동1가)	243 -9930
151	고귀	소고기 구이	덕진구 송천로 1 (송천동1가)	252 -4825
152	한울	볼테기찜, 탕	덕진구 가재미로 22 (인후동1가)	247 -0558
153	돼지저금통	돼지고기	덕진구 팽나무4길 10 (인후동1가)	241 -6171
154	미당	목살구이	덕진구 발단길 10 (송천동2가)	275 -0092
155	참예우한우명품관	소고기	덕진구 견훤로 515 (호성동1가)	240 -2877
156	고려옥	콩나물국밥	덕진구 동부대로 429, 1층 (우아동2가)	245 -5002
157	백세곰탕본점	우족탕	덕진구 송천중앙로 100 (송천동1가)	874 -8855
158	팔미가	닭요리	덕진구 동부대로 453 (우아동2가)	246 -2722
159	백두산손짜장호성점	짜장,짬뽕	덕진구 초포다리로 54 (호성동1가)	

160	동창갈비본점	돼지갈비	덕진구 송천중앙로 201 (송천동1가)	255 -9090
161	참치전문점다미	참치	덕진구 두간로 10 (송천동1가)	278 -8883
162	신지도	막회	덕진구 두간로 6 (송천동1가)	272 -2828
163	원평청보리한우촌	소고기구이류	덕진구 솔내로 180, 1층 (송천동2가)	272 -8869
164	장충동왕족발.와우빅버거	족발, 보쌈	덕진구 시천로 72 (송천동1가)	251 -3003
165	서가앤쿡전주전북대점	스테이크	덕진구 권삼득로 333 (덕진동1가)	
166	구미당송천점	해장국, 추어탕	덕진구 붓내3길 17-1 (송천동2가)	

<표Ⅱ-25> 착한가격업소 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	세은이네	잔치국수, 백반	완산구 풍남문3길 11	199/01/27	매월 4주 일요일	11:00~20:30	테이블15/룸1개	가능(17대)	283-3376	가능
2	옛살비	시래기국밥, 시래기불고기쌈밥	완산구 노송여울2길 14-3	2010/10/29	매주 일요일	09:00~21:00	테이블22/룸1개	가능(10대)	232-1406	가능
3	맛자랑팥고향집	손칼국수, 수제비	완산구 서학로 32-4	2008/01/28	매월 1주 일요일	09:00~21:00	테이블22/룸1개	불가능	231-0993	가능
4	통영굴밥	통영굴밥	덕진구 전주천동로 506	2009/02/23	연중무휴	09:00~21:00	테이블15/룸0개	가능(30대)	242-3000	가능
5	부평굴요리전문점	굴밥	덕진구 진버들6길 8-7	2012/09/01	둘째, 넷째 일요일	11:00~22:00	테이블13/룸0개	가능(총10대)	244-0127	가능
6	서신정	된장찌개	완산구 감나무4길 26	2004/06/25	둘째, 넷째 일요일	10:00~22:00	테이블9/룸 0개	불가능	277-3455	가능
7	은행집	청국장백반	완산구 전주객사1길 46-8	2010/09/01	매주 일요일	11:00~20:30	테이블0/룸 0개	불가능	286-4766	불가능
8	동래분식	칼국수, 새알팥죽, 팥칼국수	완산구 풍남문2길 63	2010/12/30	설날, 추석(당일과 전날)	08:00~20:00	테이블15/룸2개	불가능	288-4607	가능
9	이래면옥	냉면, 만두, 갈비탕, 갈만탕, 보쌈, 불고기, 소갈비찜	완산구 동문길 103	1999/06/01	명절	11:00~21:00	테이블24/룸1개	가능(인근 주차장(고려, 금일 주차장))	288-6644	가능(최대 50인까지 예약가능)
10	시래청	시래기국밥	완산구 홍산3길 9	2013/12/01	연중무휴	10::00~23:00	테이블19/룸0개	가능(총19대)	227-0304	가능
11	해든마루	김치찌개	완산구 메너머3길 13-4	2008/11/30	일요일	09:00~21:00	테이블19/룸2개	불가능	223-1311	가능
12	해미국수	된장찌개(깨죽 서비스)	완산구 송정1길 25	2012/11/23	일요일	11:00~21:00	테이블6/룸 0개	불가능	226-0790	가능
13	행운반점	자장면	완산구 현무1	2011/	월 2회	11:000~	테이블	가능(총	235-	가능

			길 38-18	07/01		21:00	22/룸 2개	20대)	0880	
14	중본이쟁반짜장	짜장면, 짬뽕, 셋트메뉴(짜장1+짬뽕1+탕수육+만두)	완산구 공북로 71	2010/03/23	매주 일요일	10:00~20:30	테이블 62/룸 0개	가능(5대)	271-2223	가능
15	청라회관	비빔밥, 육회비빔밥, 청국장	완산구 노송여울2길 10	2006/04/11	설날, 추석 연휴3일(전날, 당일	10:00~22:00	테이블 22/룸 3개	불가능	286-3044	가능
16	전원갈비	오리주물럭, 오리훈제, 삼겹살(돌판), 양념갈비	완산구 서신천변로 57	2009/07/09	매월 마지막주 일요일	10:00~23:00	테이블 27/룸 3개	불가능	242-8560	가능
17	기린로가정식백반	백반	완산구 기린대로 222	2006/12/21	매주 일요일	11:20~18:30	테이블 11/룸 0개	불가능	285-1005	가능
18	짜장집	짜장면, 짬뽕	완산구 거마산2길 8	2010/08/24	연중무휴	11:00~20:00	테이블 13/룸 0개	불가능	287-1500	가능
19	두레박콩나물국밥	콩나물국밥	완산구 은행로 68-12	2012/04/24	연중무휴	08:00~15:00	테이블 10/룸 0개	가능(총 10대)	070-8635-9298	가능
20	전주국수	멸치국수, 비빔국수, 열무국수	덕진구 기린대로 400-8	2011/10/27	매주 토요일	09:00~21:00	테이블 16/룸 0개	불가능	277-5588	가능
21	황토집	보리밥, 김치찌개	완산구 중인3길 105	2011/03/21	연중무휴	11:00~21:00	테이블 16/룸 1개	가능(30대)	222-8475	가능
22	섬진강백반전문	백반(홍어찌개, 동태찌개, 김치찌개 중 선택)	완산구 꽃밭정로 13	2009/06/29	매주 일요일	08:30~22:00	테이블 22/룸 1개	불가능	226-6809	가능
23	신뱅이	콩나물국밥	완산구 경기전길 153-9	2010/05/01	연중무휴	09:00~21:00	테이블 23/룸 0개	가능(총 5대)	282-3030	가능
24	새참국수	물국수, 보리밥	완산구 전주객사4길 84	2004/04/21	연중무휴	10:00~22:00	테이블 12/룸 1개	불가능	278-6188	가능
25	만난별미분식	제육볶음, 청국장찌개, 김치찌개, 오징어덮밥	완산구 거마평로 122	2005/08/10	매주 일요일	09:00~22:00	테이블 12/룸 1개	불가능	224-9529	가능
26	소문난별나라	멸치국수	완산구 소대배기로 18-15	2013/10/24	일요일	11:00~21:30	테이블 0/룸 0개	가능(총 10대)	236-3615	가능
27	옛날시골양푼동태	동태찌개	완산구 풍남문2길 65	2011/10/15	명절	10:00~22:00	테이블 8/룸 0개	가능(총 20대)	288-6211	가능
28	배터져	김치찌개	완산구 봉곡로 6	2009/09/10	매주 일요일	11:00~22:00	테이블 24/룸 0개	불가능	221-7162	가능
29	한가득순대국밥전문점	순대국밥, 피순대, 족발	완산구 풍남문2길 53	2011/06/23	연중무휴	08:00~22:00	테이블 21/룸 1개	불가능	232-4560	가능
30	한들각	짜장면, 짬뽕	완산구 안행로 112	2010/03/26	매월 1,3주 화요일	11:00~20:30	테이블 11/룸 2개	불가능	232-0317	가능

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-36> 프랜차이즈 업체 리스트

연번	회사명	브랜드명	업종명	가맹점수	지원내용
1	㈜NK Logistics	임실치즈피자	외식	189	프랜차이즈 교육실시
2	㈜겨레가온데	완산골명가	외식	120	〃
3	㈜삼성라인	삼성라인	서비스	115	〃
4	㈜아이스랜드	아이스월드	도소매	110	〃
5	현대옥프랜차이즈	현대옥	외식	105	〃
6	㈜전주비빔밥	전주비빔밥	도소매	97	〃
7	㈜정담푸드서비스	지전환임실치즈피자	외식	97	〃
8	전주콩나루콩나물국밥	전주콩나루콩나물국밥	외식	70	〃
9	㈜또또	또또	서비스	60	〃
10	㈜깨순이프랜차이즈	깨순이김밥	외식	60	〃
11	㈜세인푸드	미사랑임실치즈피자	외식	60	〃
12	전가푸드시스템	영희네왕족발	외식	56	〃
13	가온	스시마당	외식	55	〃
14	㈜송일푸드시스템	임실치즈피자	외식	54	〃
15	㈜조이에프엔비	남노갈비	외식	33	박람회참가부스지원
16	핫요가아카데미	핫요가아카데미	서비스	30	프랜차이즈 교육실시
17	㈜투어컴	투어컴	서비스	30	박람회참가부스지원
18	누룩꽃 피는날	누룩꽃 피는날	외식	24	〃
19	㈜신화창조	씽크퓨어	도소매	20	프랜차이즈 교육실시
20	㈜고궁F&B	고궁	외식	18	〃
21	강동오케익	풍넌제과	도소매	17	박람회참가부스지원
22	㈜단지촌	단지촌	외식	17	프랜차이즈 교육실시
23	㈜뉴일프랜차이즈	조선치킨	외식	16	〃
24	트윈스		외식	15	〃
25	화풍월	대동국수	외식	13	〃
26	가온 본참치	본참치	외식	12	〃
27	얌스	얌스	외식	12	박람회참가부스지원
28	㈜돈우리	퉁친고기	외식	12	프랜차이즈 교육실시
29	오원집체인본부	오원집	외식	12	〃
30	혼가네꼼장어	홍가네꼼장어	외식	12	〃
31	알딸딸	알딸딸	외식	10	〃
32	㈜콩샌	콩샌	외식	10	〃
33	황가네꼼장어	황가네꼼장어	외식	10	〃
34	무한사랑	무한사랑김치찌개	외식	9	〃
35	데바사키	데바사키	외식	9	〃
36	투미소	두마리치킨	외식	9	〃
37	족발타령	족발타령	외식	9	〃
38	㈜크린플러스	크린플러스	서비스	9	〃
39	밸리하루스	벨리하우스	외식	9	〃
40	피자써클 F.D	피자써클	외식	9	〃
41	가자홍	가자홍	외식	9	〃
42	㈜CFO푸드하우스	CFO치킨	외식	9	〃
43	완도수산	이오준야채막회	외식	9	〃
44	하옥마을수제떡갈비	한옥마을수제떡갈비	외식	9	〃
45	새모양	낭만사거리	외식	8	박람회참가부스지원
46	㈜예우랑	예우랑	외식	8	〃
47	옛촌막걸리	옛촌	외식	8	프랜차이즈 교육실시
48	별난고기	별난고기	외식	8	〃
49	옛날시골찐빵	옛날시골찐빵	외식	8	〃
50	김밥마리롤초밥	김밥마리롤초밥	외식	8	〃
51	솔래	솔래	외식	8	〃

52	대게수산유통	대게나라	외식	7	〃
53	에루화	에루화	외식	7	프랜차이즈 교육실시
54	족떡이네	족떡이네	외식	7	〃
55	카레팩토리영놀조합	카레팩토리	외식	6	박람회참가부스지원
56	매일맑음F&B	캘리포니아스푼	외식	6	〃
57	네오다다(질레다)	네오다다	도소매	5	프랜차이즈 교육실시
58	㈜나우푸드시스템	질러바	외식	5	〃
59	㈜하서방식품	하서발	외식	5	〃
60	커피자	커피자	외식	5	〃
61	산마을	산마을오리정	외식	5	〃
62	㈜SK푸드	티코돈부리	외식	5	〃
63	다미랑	마린보이초밥	외식	5	〃
64	땟거리찐빵	땟거리찐빵	도소매	5	〃
65	벽란도	벽란도	외식	5	〃
66	㈜휴림	삼백집	외식	5	〃
67	킹아구해물찜	연경호해물찜	외식	5	〃
68	진안오겹살	진안오겹상	외식	5	〃
69	(유)사과나무F.D	꼬레아이	외식	5	〃
70	e-석쇠한판	e- 석쇠한한	외식	5	〃
71	소고집	소고집	외식	5	〃
72	길거리야	길거리야	외식	5	〃
73	해뜰날	해뜰날다채우미	외식	4	〃
74	고운촌	고운촌	외식	4	〃
75	한일관	한일관	외식	3	〃
76	1번가콩나물해장국	1번가콩나물해장국	외식	3	〃
77	갑기회관	갑기회관	외식	3	〃
78	김미숙부대찌개	김미숙부대찌개	외식	3	〃
79	㈜겨레가온데 (삼계탕)	백년통종삼계탕	외식	3	〃
80	반야돌솥밥	반야돌솥밥	외식	3	〃
81	㈜겨레가온데 (화라락)	화라락	외식	3	〃
82	이중본	이중본	외식	3	〃
83	전가푸드시스템 (양푼속으로)	양푼속으로	외식	3	〃
84	불돈구이돈	불돈구이돈	외식	3	〃
85	전가푸드시스템 (쌈채랑돈이)	쌈채랑돈이	외식	3	〃
86	큰돌FS (맛이랑콩이랑)	맛이랑콩이랑	외식	3	〃
87	다래콩나물국밥	다래콩나물국밥	외식	2	프랜차이즈 교육실시
88	왕도전복궁	왕도전복궁	외식	2	〃
89	㈜한병푸드	자연은치킨	외식	2	〃
90	장독	장독	외식	2	〃
91	전주주조공사	비사벌	도소매	2	〃
92	치즈불고기	치즈불고기	외식	2	〃
93	톰스	톰스	외식	2	〃
94	황제면가	환제면가	외식	2	〃
95	한양불고기	한양불고기	외식	2	〃
96	(유)코엔에프몰	카페포션	외식	2	박람회참가부스지원

자료 : 전주시청 관광산업과 제공

<표Ⅱ-27> 원산지표시우수음식점 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	들마루(효자점)	오리바베큐, 오리주물럭, 동의한방호박밥	완산구 전주객사3길 26-16	2007/07/17	연중무휴	09:30~22:00	테이블 60/룸 11개	가능(총 150대)	236-5289	가능(최대 200인 가지 예약 가

										능)
2	솔래	소고기, 돼지고기, 갈비탕, 불낙전골	덕진구 송천중앙로 183		명절	10:00~22:00	테이블 600/룸 0개	가능(총 100대)	255-9285	가능
3	청마루뼈다귀	뼈다귀감자탕, 돈까스	덕진구 삼거1길 60	2005/11/01	명절	09:30~21:30	테이블 35/룸 3개	가능(총 30대)	241-7001	가능
4	누렁이와 도야지	소고기, 돼지고기, 구이류, 전골류, 갈비탕, 육회비빔밥	완산구 평화동2가 861-7	2007/10/15	둘째 넷째 월요일	10:00~22:00	테이블 40/룸 5개	가능(총 30대)	223-5631	가능(최대 80인까지 예약 가능)
5	연지회관(본점)	우두탕, 갈비탕, 설렁탕, 우믐탕, 수육	완산구 현무1길 15	1993/03/19	명절	10:00~21:30	테이블 60/룸 1개	가능(총 20대)	286-4988	가능(최대 100인까지 예약 가능)
6	한가람	불낙전골, 전복돼지갈비찜, 갈비탕, 한우 특수부위	덕진구 호반 6길 26-5	2008/10/13	명절 전 명절 당일	10:00~22:000	테이블 55/룸 10개	가능(총 60대)	251-3535	가능(최대 220인까지 예약 가능)
7	목우촌명가(효자서곡점)	한우불낙전골, 오리주물럭, 한우꽃등심, 돼지고기 삼겹살, 목살, 양념갈비	완산구 천잠로 545-6	2006/12/19	명절	11:00~22:00	테이블 40/룸 10개	가능(총 40대)	277-9295	가능
8	하서방송천점	해물칼국수, 궁중소고기샤브, 만두, 갈비찜, 불낙전골	덕진구 시천로 92		연중무휴	10:00~22:00	테이블 31/룸 7개	가능(총 50대)	278-8884	불가능
9	백자원	각종 중국요리	덕진구 백제대로 702		명절	11:00~21:00	테이블 20/룸 30개	가능(총 15대)	246-1405	가능
10	아중도토리묵촌	한방닭도가니탕, 오리도가니탕, 묵은지닭매운탕, 도토리묵무침	덕진구 동부대로 381		명절	11:30~22:00	테이블 57/룸 9개	가능(주변주차)	244-1233	불가능
11	들마루	오리바베큐, 오리로스, 모듬구이, 오리주물럭	덕진구 초당길 11	2006/05/27	명절 당일 전 명절	10:00~22:00	테이블 50/룸 8개	가능(총 100대)	253-5293	가능

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-28> 건강음식점 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	토궁	대구탕, 쭈꾸미철판볶음	완산구 석산1길 6-23	2009/04/01	연중무휴	11:00~22:00	테이블 39/룸 5개	가능(총 30대)	226-1101	가능
2	뜰안채 본가	꽃게장백반, 전복해물탕, 갈비해물찜, 활삼복탕	완산구 홍산중앙로 22	2007/04/20	명절 당일	11:00~22:00	테이블 53/룸 10개	가능(총 50대)	905-9001	가능
3	산마을 오리정 본점	오리불고기, 오리훈제	완산구 마전1길 6	1998/12/05	둘째, 넷째 일요일	11:30~22:00	테이블 60/룸 7개	가능(총 20대)	251-5291	가능
4	한씨네 대가추어탕	돌솥추어탕	완산구 홍산북로 59-8	2011/12/16	일요일	09:30~21:30	테이블 220/룸 0개	가능(총 150대)	227-9193	불가능
5	버섯천하 다채우미 해뜰날	생버섯샤브샤브, 생버섯낙지전골, 생버섯매운전골, 생버섯샤브칼국수	완산구 동문길 84	2009/05/04	연중무휴	11:30~22:00	테이블 60/룸 10개	가능(총 20대)	236-5544	가능

6	배불뚝집(효자점)	부대찌개, 곱창전골, 철판곱창전골	완산구 홍산남로 80		연중무휴	10:00~24:00	테이블 37/룸 1개	가능(총 50대)	236-7000	가능
7	풍남정(도청점)	볼테기찜(탕), 아구불고기, 아구찜(탕), 굴돌솥밥	완산구 마전2길 17-7	2011/01/01	일요일, 명절	10:00~22:00	테이블 40/룸 5개	가능(총 6대)	224-5105	가능(최대 160인까지 예약가능)

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-29> 안심음식점 리스트

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	큰가마	갈비탕, 전골, 삼겹살, 설렁탕, 도가니탕, 우두탕	완산구 노송광장로 46	2002/02/01	명절당일	08:00~22:00	테이블룸 62/10개	가능(총 10대)	286-6003	가능
2	낙지마당 평화점	낙지해물찜, 낙지전골, 낙지볶음, 연포탕	완산구 맏내2길 5-6	2006/09/29	명절당일	11:00~22:00	테이블룸 30/5개	가능(총 200대)	228-5599	가능
3	평양면옥	돼지갈비, 삼겹살, 설렁탕, 쌈밥, 냉면	덕진구 솔내8길 10-3		명절	09:00~22:00	테이블룸 22/4개	가능(총 50대)	254-5888	가능
4	백세곰탕	우족탕, 갈비탕, 꼬리곰탕, 도가니탕, 도가니수육, 진곰탕, 꼬리전골	덕진구 송천중앙로 100	2010/12/08	명절	10:00~22:00	테이블룸 25/1개	가능(총 25대)	274-8855	가능
5	만족왕족발보쌈	족발, 보쌈, 쟁반국수, 보쌈정식, 알밥정식	덕진구 솔내1길 2-2	2007/10/16	첫째,셋째 일요일, 명절 앞뒤	12:00~23:00	테이블룸 20/0개	가능(총 20대)	276-1151	가능(최대 80인까지 예약가능)
6	이래면옥	냉면, 만두, 갈비탕, 갈만탕, 보쌈, 불고기, 소갈비찜	완산구 동문길 103	1999/06/01	명절	11:00~21:00	테이블룸 24/1개	가능(인근 주차장(고려금일주차장))	288-6644	가능(최대 50인까지 예약가능)
7	한국집	전통비빔밥, 불고기, 갈비탕, 육회비빔밥	완산구 어진길 119	1952/08/01	명절당일 및 다음날	09:00~21:00	테이블룸 16/6개	가능(총 40대)	284-2224	가능
8	청마루뼈다귀	뼈다귀감자탕, 돈까스	덕진구 삼거1길 60	2005/11/01	명절	09:30~21:30	테이블룸 35/3개	가능(총 30대)	241-7001	가능
9	솔래	소고기, 돼지고기, 갈비탕, 불낙전골	덕진구 송천중앙로 183		명절	10:00~22:00	테이블 600/룸 0개	가능(총 100대)	255-9285	가능
10	백령도횟집	회정식, 생우럭탕, 알탕, 각종활어회	덕진구 석소로 9-4	2010/09/26	연중무휴	10:00~22:00	테이블룸 34/4개	가능(총 12대)	241-8884	가능
11	한우숯불구이전문점청담	꽃살, 한우떡갈비, 설렁탕, 불고기전골	완산구 홍산1길 4-13	2009/09/01	명절 3일, 1월 1일	10:00~22:00	테이블 0/룸 9개	가능(8대)	236-9292	가능(150)
12	한울	불테기(탕, 찜), 게장백반, 바지락칼국	덕진구 가재미로	2009/12/23	둘째,넷째	10:00~22:00	테이블 24/룸	가능(총	246-0558	가능

		수, 소바	22		일 요일		1개	20)		
13	목우촌명가(효자서곡점)	한우불낙전골, 오리주물럭, 한우꽃등심, 돼지고기 삼겹살, 목살, 양념갈비	완산구 천잠로 545-6	2006/12/19	명절	11:00~22:00	테이블룸 40/10개	가능(총 40대)	277-9295	가능
14	그랑삐아또(전주대점)	샐러드, 파스타, 리조또, 스테이크, 커틀렛	완산구 천잠로 337	2011/09/01	연중무휴	11:30~22:00	테이블룸 43/0개	가능(총 50대)	236-1110	가능
15	한얼소	한우암소구이, 떡갈비, 한우탕	완산구 산월2길 9		일 요일	10:00~22:00	테이블룸 25/3개	가능(총 5대)	225-6920	불가능
16	고궁	전주전통비빔밥, 전골류, 일품요리, 한방모주	덕진구 송천중앙로 33	1996/02/02	명절 당일 및 전날	11:00~21:30	테이블룸 65/6개	가능(총 80대)	251-3211	가능
17	미르밀옥류관(구평양옥류관 전주점)	석갈비, 전골, 냉면, 만두, 갈비탕	완산구 마전들로 71	1999/08/18	명절 당일	11:00~21:30	테이블룸 40/4개	가능(총 50대)	245-1656	가능
18	우리밀동우	각종 중국요리	완산구 한두평2길 6		명절 당일	10:00~05:00	테이블룸 26/0개	가능(총 10대)	224-2255	가능
19	한국관	돌그릇비빔밥, 놋그릇육회비빔밥, 육회비빔밥	덕진구 기린대로 425	1996/09/23	명절 당일 및 전날	11:00~21:00	테이블룸 42/0개	가능(총 30대)	272-9229	가능
20	풍전콩나물국밥	콩나물국밥, 모주, 선지국, 시래기국	완산구 동문길 71	1995/06/01	연중무휴	24:00~24:00	테이블룸 28/1개	가능(총 30대)	231-0730	가능
21	왱이콩나물국밥집	콩나물국밥	완산구 동문길 88	1995/12/18	연중무휴	24:00~24:00	테이블룸 50/0개	가능(총 50대)	287-6980	가능
22	들마루	오리바베큐, 오리로스, 모듬구이, 오리주물럭	덕진구 초당길 11	2006/05/27	명절 당일 및 전날	10:00~22:00	테이블룸 50/8개	가능(총 100대)	253-5293	가능
23	목우촌마을진북점	삼겹살, 오리고기, 소고리, 떡갈비, 불낙, 청국장, 갈비탕, 김치찌개	덕진구 어은로 132	2011/11/29	명절 당일	10:00~22:00	테이블룸 40/4개	가능(총 40대)	251-0058	가능
24	전주순두부	낙지두부전골, 두부빈대떡, 두부완자, 바지락순두부, 생두부	덕진구 전진로 9		설날, 추석 당일	08:00~22:30	테이블룸 300/0개	가능(총 60대)	247-3838	가능
25	가족회관	가족회관정식, 전주비빔밥, 육회비빔밥	완산구 전라감영5길 17		명절 4일 연휴	11:00~21:00	테이블룸 50/5개	가능(총 300대)	284-2884	가능
26	구가네보양촌	보신탕, 오리탕, 닭도리탕, 삼계탕	완산구 평화15길 12	2010/07/11	첫째, 둘째, 셋째 월요일	10:30~22:30	테이블룸 12/4개	가능(총 15대)	236-0234	가능
27	현대옥중화산점	콩나물국밥, 얼큰이돼지국밥, 바비큐삼겹, 현대옥정찬, 불고기콩나물밥, 시래기국밥, 어린이스테이크	화산천변2길 7-4	2009/05/08	연중무휴	24:00~24:00	테이블룸 50/2개	가능(총 100대)	228-0020	가능(최대 100인까지 예약 가능)

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

<표Ⅱ-30> 전주 백반집

연번	상호명	주요메뉴	주소	개업일	휴무일	영업시간	좌석수	주차	전화번호	예약
1	죽림집	백반, 백반정식	완산구 전라감영로 44-1	1967/07/05	연중무휴	08:00~21:30	테이블 30/룸2개	가능(총 50대)	284-4030	가능

2	통영굴밥	통영굴밥	덕진구 전주천동로 506	2009/02/23	연중무휴	09:00~21:00	테이블 15/룸 0개	가능(30대)	242-3000	가능
3	신다래정	백반	덕진구 떡전5길 11		매월 둘째, 넷째 일요일	11:00~22:00	테이블 0/룸 0개	가능(총 5대)	254-0521	가능
4	일미식당	우거지뼈다귀탕, 비빔밥, 백반, 계란탕	덕진구 송천중앙로 241	1994/01/11	일요일, 명절	11:00~22:00	테이블 13/룸 1개	가능(총 10대)	276-1138	가능
5	착한밥상	약선 · 인삼 · 맑은버섯탕, 버섯전골, 버섯샤브월남쌈, 황태구이정식, 착한밥상	덕진구 진버들3길 4-3	2012/05/22	일요일	11:00~21:00	테이블 14/룸 2개	가능(총 3대(주변주차 가능))	244-2212	가능
6	연마루	연잎밥정식, 닭도리탕, 쌈밥, 연잎오리훈제, 오리주물럭	덕진구 인교9길 21	2009/10/15	일요일	10:00~22:00	테이블 20/룸 4개	가능(총 5대)	246-5002	가능(최대 80인까지 예약가능)
7	농부가	농부가정식, 불낙전골, 삼겹살, 육회비빔밥	덕진구 석소5길 5	2010/06/15	명절당일 및 다음날	09:30~22:00	테이블 150/룸 2개	가능(총 3대)	247-3006	가능
8	하면돼지	삼겹살, 오리주물럭, 김치찌개백반, 돼지두루치기	덕진구 신북로 63	2011/04/01	일요일	10:00~22:00	테이블 26/룸 0개	불가능	214-0010	가능
9	한밭식당	백반, 비빔밥	완산구 전라감영로 46-3	1987/08/12	명절	08:00~21:30	테이블 7/룸 2개	가능(총 30대)	284-3367	가능
10	한국식당	백반정식, 불낙, 홍어탕, 소불고기, 매운해물갈비찜	완산구 전라감영로 48-1	1994/01/01	명절 전일, 당일	08:30~21:00	테이블 26/룸 0개	284-6932	가능	
11	교동한식	교동한식, 한정식	완산구 태조로 12		명절 전날	11:00~21:30	테이블 19/룸 6개	가능(총 30대)	288-4004	가능(2인실~50인실)
12	흙집	백반, 무밥, 굴밥, 홍어탕	완산구 한두평 2 길 18-10	1996/01/01	연중무휴	09:30~21:30	테이블 14/룸 3개	불가능	227-0987	가능(최대 100인까지 예약가능)
13	기린로가정식백반	백반	완산구 기린대로 222	2006/12/21	매주 일요일	11:20~18:30	테이블 11/룸 0개	불가능	285-1005	가능
14	섬진강백반전문	백반(홍어찌개, 동태찌개, 김치찌개 중 선택)	완산구 꽃밭정로 13	2009/06/29	매주 일요일	08:30~22:00	테이블 22/룸 1개	불가능	226-6809	가능
15	황토집	보리밥, 김치찌개	완산구 중인3길 105	2011/03/21	연중무휴	11:00~21:00	테이블 16/룸 1개	가능(30대)	222-8475	가능
16	취향식당(구 취향회관)	돼지불고기, 백반, 비빔밥	덕진구 덕진연못3길 7	1980/07/28	명절, 일요일(19:30	24:00~24:00	테이블 25/룸 3개	가능(총 10대)	277-1985	가능

					~05:30)					
17	함씨네밥상	함씨네밥상한정식(뷔페)	덕진구 반월동 849-42		15:00~17:30 준비시간, 명절	17:30~20:30	테이블 55/룸 4개	가능(총 50대)	212-2112	가능

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr

2) 오래된 식당

(1) 선정기준

○ 1세대가 30년이라는 점을 고려하여 30년 이상된 업소를 오래된 식당으로 선정함 (2014년 12월 기준).

(2) 분류기준업소 자료

가) 덕진구 오래된 식당

○ 50년 이상의 오래된 식당은 총 1 개임.
○ 40년 이상의 오래된 식당은 총 4 개임.
○ 30년 이상의 오래된 식당은 총 31 개 임.

<표Ⅱ-31> 덕진구 오래된 식당

연번	허가(신고)일	업소명	소재지(도로명)
1	1964-07-14	동해	전주시 덕진구 덕진동 2가 168
2	1973-02-14	팔복동 용산다리 양념족발가운데집	전주시 덕진구 추천로 171
3	1974-02-08	신성회관	전주시 덕진구 떡전로 5
4	1974-04-23	신전주회관	전주시 덕진구 가리내로 30
5	1976-03-02	천일반점	전주시 덕진구 기린대로 390
6	1976-03-13	카페오늘	전주시 덕진구 금암동 460
7	1976-03-15	한나낙지 마당 아중점	전주시 덕진구 아중중앙로 8
8	1976-03-18	용산다리 양념족발집	전주시 덕진구 팔보동2가 7
9	1976-07-22	이유있는 짜장	전주시 덕진구 가리내로 18
10	1976-09-30	신태평양 회관	전주시 덕진구 모래내6길 3
11	1978-05-06	양기복집	전주시 덕진구 벚꽃3길 4-13
12	1979-03-28	씨씨엘치킨팔복점	전주시 덕진구 상리로 22
13	1980-06-27	일구족발	전주시 덕진구 상리로 32
14	1980-07-28	짬뽕명가	전주시 덕진구 권삼득로 385
14	1980-07-28	취향명가	전주시 덕진구 덕진연못3길 7

16	1980-09-19	대성집	전주시 덕진구 초포로 192
17	1980-10-31	고속반점	전주시 덕진구 금암동 765
18	1981-02-13	덕천식당	전주시 덕진구 명륜1길 6
19	1982-04-27	늘채움	전주시 덕진구 덕진연못3길 6
20	1981-08-21	꼬레아이 금암골드점	전주시 덕진구 금암동 767
21	1981-09-01	갯벌과 밀밭사이	전주시 덕진구 가리내로 9
22	1981-09-25	청용반점	전주시 덕진구 건산3길 22
23	1982-12-28	난원반점	전주시 덕진구 동부대로 687
24	1983-03-29	아줌마갈비	전주시 덕진구 가리내로 18
25	1983-05-31	장수분식	전주시 덕진구 시천로 29-5
26	1983-07-07	용집	전주시 덕진구 명륜2길 11
27	1983-12-07	아는오빠 전북대점	전주시 덕진구 명륜5길 18
28	1984-02-29	풍경촌	전주시 덕진구 덕진연못3길 9
29	1984-09-15	삼일식당	전주시 덕진구 신행로 65
30	1984-12-10	능원	전주시 덕진구 건지산로 39-4
31	1984-12-18	하림각	전주시 덕진구 건지2길 11

나) 완산구 오래된 식당

○ 40년 이상의 오래된 식당은 총 22군데 임.

○ 30년 이상의 오래된 식당은 총 91군데 임.

<표Ⅱ-32> 완산구 오래된 식당

연번	허가(신고)일	업소명	소재지(도로명)
1	1967-07-05	죽림집	전주시 완산구 전라감영로 46
2	1967-08-10	웅뎅이추어탕	전주시 완산구 대동로 77
3	1967-10-22	삼백집	전주시 완산구 전주객사2길 25
4	1967-11-01	교동집	전주시 완산구 향교길 61
5	1968-08-14	한국집	전주시 완산구 어진길 119
6	1969-07-12	진미반점	전주시 완산구 전라감영3길 12-3
7	1969-11-22	서울소바	전주시 완산구 전라감영3길 17-2
8	1971-03-24	팔도명가	전주시 완산구 서신천변1길 25
9	1971-09-25	고덕산장	전주시 완산구 고덕산1길 187
10	1971-03-29	금벌회관	전주시 완산구 전동성당길 4
11	1971-08-19	화순집	전주시 완산구 기린대로 1-1
11	1971-08-19	한벽집	전주시 완산구 전주천동로 4
13	1972-05-02	고목나무	전주시 완산구 전주객사4길 24-13
14	1973-06-09	친구	전주시 완산구 향교길 7
15	1973-06-14	금구집	전주시 완산구 풍남2길 55
16	1973-06-18	나의집분식	전주시 완산구 경기전길 139
17	1973-09-27	한국식당	전주시 완산구 전라감영로 48-1
18	1973-10-11	우리식당	전주시 완산구 팔달로 131
19	1973-11-09	전주순대	전주시 완산구 풍남2길 37
20	1974-03-19	전주불고기센타	전주시 완산구 전주객사2길 43
21	1974-07-01	신흥반점	전주시 완산구 전룡로 22-6
22	1975-01-14	노벨반점	전주시 완산구 풍남문2길 98-1
23	1975-05-02	풍미회관	전주시 완산구 풍남문4길 25-9
24	1975-08-26	대명관	전주시 완산구 관선4길 12

25	1975-09-09	원조함흥 냉면본점	전주시 완산구 전주객사길 61
26	1975-09-25	이조순대	전주시 완산구 공북로 67
27	1976-02-20	태봉집	전주시 완산구 전주객사5길 43-14
28	1976-03-04	구루마집	전주시 완산구 팔달로 101-5
29	1976-04-13	대성회관	전주시 완산구 팔달로 196-8
30	1976-05-28	신가네 소머리국밥	전주시 완산구 완산길 7
31	1976-11-06	문화회관	전주시 완산구 동문길 107
32	1976-12-16	수정관	전주시 완산구 대동로 95
33	1977-01-10	까만솥	전주시 완산구 전주객사5길
34	1977-03-17	지연식당	전주시 완산구 전라감영로 44
35	1977-05-20	청파식당	전주시 완산구 전동성당길 101
36	1977-06-22	은석산장음식점	전주시 완산구 은석길 30
37	1977-06-25	회평집	전주시 완산구 전주객사3길 46-12
38	1977-06-30	야미야미	전주시 완산구 전주객사5길 43-12
39	1977-08-04	한미반점	전주시 완산구 전주객사2길 21
40	1978-03-24	신한양불고기	전주시 완산구 전주객사3길 11
41	1978-05-31	중앙집	전주시 완산구 풍남2길
42	1978-06-07	신대도회관	전주시 완산구 팔달로 147-2
43	1978-06-21	동락일식	전주시 완산구 충경로 57
44	1978-07-14	영흥관	전주시 완산구 현무1길 17
44	1978-07-14	은석골	전주시 완산구 은석길 20-5
46	1978-11-30	동양웨딩회관	전주시 완산구 팔달로 106
47	1979-05-23	희정회관	전주시 완산구 전주객사1길 7
48	1979-07-23	원평피순대(효자점)	전주시 완산구 거마평로 178
49	1979-10-25	호수회관	전주시 완산구 전주객사3길 49
50	1980-05-01	전라회관	전주시 완산구 안행4길
51	1980-05-10	해삼집	전주시 완산구 고사평4길 18-4
52	1980-06-14	일품향	전주시 완산구 전주객사3길 10
53	1980-07-12	서울회관	전주시 완산구 대동로 70-1
54	1980-08-11	신한성원	전주시 완산구 공북4길 21
55	1980-08-14	진미집	전주시 완산구 전주천동로 94
56	1980-09-08	천금집	전주시 완산구 서학로 20
57	1980-10-10	어머니청국장	전주시 완산구 팔달로 202-8
58	1980-11-08	대보장	전주시 완산구 전라감영4길 3
59	1980-11-21	원자각	전주시 완산구 전라감영5길
60	1980-12-12	오뚜기분식	전주시 완산구 권삼득로 75
61	1981-01-10	진안청정 숯불갈비	전주시 완산구 전라감영로 49
62	1981-07-01	신대도회관	전주시 완산구 풍남문4길 24
63	1981-09-07	성미당	전주시 완산구 전라감영5길 19-9
64	1981-10-05	또순이네집	전주시 완산구 전주객사3길 11-8
65	1981-10-27	청기와	전주시 완산구 전주객사3길 73-4
66	1981-10-30	신시골집	전주시 완산구 태진로 47-1
67	1981-12-15	꼬꼬영양 통닭쎈타	전주시 완산구 경기전길 38-10
68	1982-01-21	가족회관	전주시 완산구 전라감영5길 17
69	1982-01-25	마차집	전주시 완산구 전주객사2길 12-6
70	1982-04-12	반야돌솥밥	전주시 완산구 홍산1길 6
71	1982-04-16	버들식당	전주시 완산구 향교길 6
72	1982-06-10	초만원식당	전주시 완산구 전주객사4길 43-4
73	1982-07-20	삼일관	전주시 완산구 전주객사2길 20
74	1982-07-28	다올콩나물국밥	전주시 완산구 풍남문2길 53
75	1982-08-18	코리안양념	전주시 완산구 전주객사5길 47
76	1982-09-03	홍콩반점	전주시 완산구 전라감영4길 13-6
77	1982-09-15	딱좋아문고치	전주시 완산구 태조로 22

78	1982-10-13	진짜털보집	전주시 완산구 풍남문4길 25-2
79	1982-10-15	그때산집	전주시 완산구 태평5길 13-4
80	1982-11-05	형제집	전주시 완산구 풍남문4길 26-6
81	1982-11-23	금강일식	전주시 완산구 전라감영4길 21
82	1982-11-24	귀향	전주시 완산구 전라감영5길 15-7
83	1982-11-29	유한회사베테랑	전주시 완산구 경기전길 135
84	1982-12-14	광양불고기	전주시 완산구 전라감영5길 19-12
85	1983-01-05	계수나무분식	전주시 완산구 전동성당길 26
86	1983-07-21	풍원	전주시 완산구 동문길 35
87	1983-08-08	우연회관	전주시 완산구 팔달로 196-8
88	1983-10-24	쌈앤탕스	전주시 완산구 전라감영 5길 28
89	1983-12-07	동보성	전주시 완산구 서학로 38
90	1984-05-09	포도분식	전주시 완산구 현무1길 38-2
91	1982-08-18	동창갈비	전주시 완산구 전주객사4길 51-1

(3) 특징

○ 1세대 기간 이상된 오래된 업소는 덕진구 36개, 완산구 113개로 완산구가 약 3배 많음.

- 완산구가 지역적으로 넓고 (구)도청소재지가 있는 구도심지역이라는 점에 오래된 식당이 많이 분포된 것으로 볼 수 있음

○ 음식업종은 다양함

3) 맥을 이어온 전주분식업소

(1) 선정기준

○ 특정한 분식메뉴를 가지고 대를 이어 음식점을 이어온 업소

○ 음식가격이 비싸지 않고 화려하거나 크지 않지만 적은 규모에도 역사와 전통을 가진 음식업소

○ 주로 가족이 중심이 되어 운영하는 오래된 업소

(2) 분류기준업소 자료

① 백일홍

○ 정창영씨는 지난 1939년 일본인에게 기술을 배워 전주시 태평동

에 만두, 찐빵집을 차렸다. 역사가 76년, 전주에서 가장 오래된 음식점이 바로 '백일홍' 빵집 이다.

○ 장선기 씨는 고 정창영 씨의 아들 친구다. 장 씨의 첫 직업은 제화업이었으나 80년대 이후 제화산업이 급격히 기울자 친구 아버지께 지난 1989년 청했다. 고인이 된 정씨는 85세까지 직접 가게를 운영했고 대한민국 최고의 만두 찐방 제조 기술을 남김없이 전수하고 타계했다. 이후 장 씨가 경영을 맡아 변함없는 맛을 이어오고 있다. 백일홍의 다음 계승자도 직계가 아닐 듯하다. 장선기씨 조카 장진영 씨가 계승 수업중이다.

○ 백일홍의 만두는 당면이 부재료로 들어간 분식집 만두 스타일인데 찐빵과 만두, 단 두 품목으로 승부를 건다. 국산 재료만을 고집하는 것이 이집 맛의 비결

○ 만두 소를 볶고 팥을 채로 걸러 비단처럼 부드럽게 만든다. 밀가루, 부추, 고기, 당근 등 식자재를 전부 국내산을 사용하고 가게 내에서 직접 빚어 맛을 낸다. 5cm 한 입 크기의 찐빵과 만두 특징. 찐빵, 만두 1인분이 8개씩인 것도 70년 전이나 지금이나 같다.

② 일품향

○ 1950년 아버지 때부터 운영되어 60년 이상 전통의 만두를 전문으로 하는 일반중식당

○ 만두피가 얇지 않지만 한쪽면만 지져내 딱딱하지 않고 바싹함과 부드러운 군만두가 특징

○ 군만두와 찐만두, 물만두가 인기메뉴. 일반 중식당과 같이 자장면과 짬뽕, 탕수육 등의 메 뉴 있으며 배달가능

③ 진미집

○ 전동에서 40년 이상 영업해 온 국수 전문점

○ 설탕을 넣어 달콤하게 간을 맞춘 진한 콩물에 메밀로 만든 면을 말아내는 콩국수가 인기

○ 메밀면을 넣은 국수(소바)와 냉면 등도 인기메뉴

④ 가본집

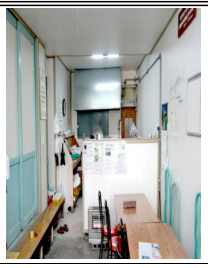
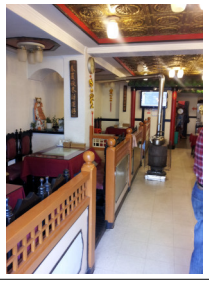
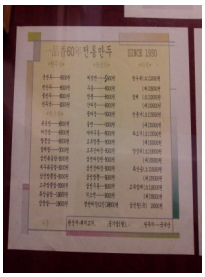
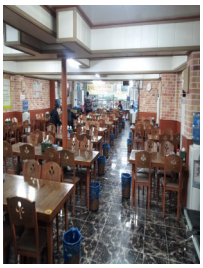
○ 원래 각기우동과 짜장면에서 시작함.

○ 천 원 몇 장의 우동으로 친구 서너 명에게 인심을 얻을 수 있었던 기억의 장소

○ 메밀 소바와 콩국수의 맛 일품. 또한 자장면의 면을 메밀면으로 선택할 수 있음

<표 Ⅱ-33 > 맥을이어온 전주분식업소

명칭	주소	전화번호	영업시간	인기메뉴 (단위:원)	설립연도
백일홍	전북 전주시 완산구 현무 2길 67	063-286 -3697	- 영업시간 09:00 ~ 16:00 재료소진시 마감 - 휴일:매주 일요일 - 좌석/룸: 8석 /방: 방없음 - 주차 안됨	만두 3500원 찐빵 3500원	약1940
일품향	전북 전주시 완산구 전주객사 3 길 12-8	063-284 -1901	- 영업시간 10:00 ~ 21:00 - 휴일:명절 - 좌석/룸: 60석 / 방: 1개 - 주차15대	군만두 6000원 찐만두 6000원 물만두 6000원	1950
진미집	전북 전주시 완산구 전주천동로 94	063-288 -4020	- 영업시간 10:00 ~ 20:00 - 휴일:연중무휴 - 좌석 120석 - 주차 10대	메밀콩국수 (소/대) 6000/7000 원 메밀국수 (소/대)6000 /7000 원	1975
가본집	전북 전주시 완산구 전주객사 2길 37	063-284 -4602	-영업시간 10:00~21:30 -휴무:첫째,셋째일요일 - 주차10대	메밀콩국수 6000 원 메밀소바 6000 원	1979

명칭	정면	내부	메뉴	제품
백일홍				
일품향				
진미집				
가본집				

<그림Ⅱ-1 > 맥을 이어온 전주분식업소

(3) 특징

○ 가족중심의 소규모 업소이지만 음식 맛의 고유함과 전통이 유지됨

○ 오랜 역사 속에서 꾸준한 고객이 있고 명맥이 유지됨

○ 역사와 전통을 살린 음식 관광업소로 관광자원화 필요

4) 특색 있는 맛집

(1) 선정기준

○ 스토리가 있고 특색과 철학이 있는 음식업소

(2) 분류기준업소 자료

<표Ⅱ-34> 특색 있는 맛집

연번	상호	주요정보
1	조점례순대국밥	부추 유기농, 돼지 내장으로 순대 만듬.(버섯, 양파, 당근, 찹쌀, 양파, 고기, 부추) 정육점으로 1970년대 시작함. 1994년 국밥시작. 재료 신선. 40년 되었음, 딸이 전수함
2	온고을 한과	1973년부터 시작 2대째 운영중(아버지-아들).
3	장안한과	1980년도부터 시작함
4	서울소바	가공조미료 사용하지 않음- 직접육수제조 1950년대부터 3대 영업함(아버지-딸-아들)
5	초원	명태안주 독자명태개발/초장맛/뛰어남, 약40년 역사
6	아중도토리묵	국산 도토리묵사용,토종닭,주변좋은환경
7	진미반점	1969년 7월12일 사업시작 주요특징-물짜장, 굴짬뽕,육미짜장 -음식/요리-정가보-가이해살, 누룽지탕,찹쌀탕수육-정통요리
8	전일(가맥)	슈퍼형 호프집, 명태안주유명
9	감로헌	식품과 약초를 재료로 음식을 만듬. (사)한국약선요리연구소운영, 약선음식강의
10	농정심	유기농산물로 식재료를 이용한 뷔페, 자연으로 돌아가자는 모태로 유기농건강비빔밥, 샐러드바, 친환경유기농차(우엉,표고버섯차),유기농커피, 즉석코너(스테이크,탕수육,스파게티,국수),후식코너등 골라먹는 건강밥상
11	토속한과	1965년 시작해서 2대째하고있음 현재 사장님은 19세때부터 하여 노년이 됨. 한과는 달지않고 재료는 국내산 최상품으로 사용, 개인직거래로 판매(전화주문가능)
12	고미옥	흑염소, 가정식백반으로 유명

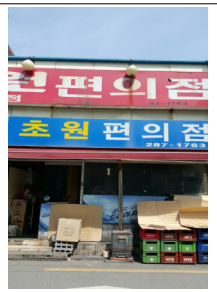
(2) 특징

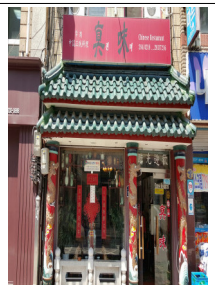
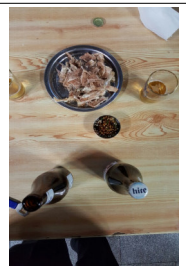
○ 독특한 메뉴나 특색있는 음식, 전통적인 식재료로 사람들이 잘 찾거나 인기가 있는 업소들 임

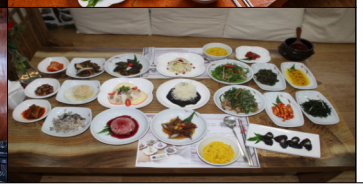
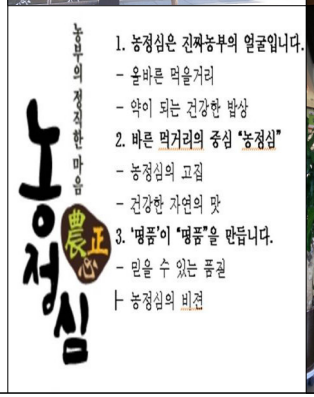
○ 가맥과 같이 전주에서만 존재하는 고유한 업소이고 스토리가 있는 역사적인 음식업소 임

<표Ⅱ-35> 특색 있는 맛집

연번	상호	주요정보		외부사진	내부사진	대표메뉴 사진	메뉴판사진
1	조점례순대국밥	주요메뉴	순대국밥, 피순대, 모듬고기, 머리눌림, 암뽕				
		주소	전라북도 전주시 완산구 풍남문 1길 19-3(전동3가 2-246)				
		전화번호	063-232-5006				
		휴무일	추석3일, 설날3일				
		영업시간	24시간				
		테이블	40				
		주차	천변				
		기타	부추 유기농, 돼지 내장으로 순대 만듬.(버섯, 양파, 당근, 찹쌀, 양파, 고기, 부추) 정육점으로 1970년대 시작함. 1994년 국밥시작. 재료 신선. 40년 되었음, 딸이 전수함				
2	온고을한과	주요메뉴	현미 쌀강정, 산자, 깨강정				
		주소	전북 전주시 완산구 풍남문 2길 104 (전동3가)				
		전화번호	063-288-2120				
		휴무일	매주 토요일				
		영업시간	06:00~17:00				
		테이블	-				
		주차	2대				
		기타	1973년부터 시작 2대째 운영중(아버지-아들).				

3	장안한과	주요메뉴	쌀강정, 깨강정				
		주소	전북 전주시 전동 1가 280				
		전화번호	063-286-3115				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	09:00~18:00				
		테이블	없음				
		주차	천변주차장 이용				
		기타	1980년도부터 시작함				
4	서울소바	주요메뉴	소바				
		주소	전북 전주시 완산구 전라감영3길 17-2				
		전화번호	063-284-3879				
		휴무일	겨울11.01~03:10(겨울4달)				
		영업시간	11:00~20:00				
		테이블	14/룸1(20명)				
		주차	25대				
		기타(특이사항)	가공조미료 사용하지 않음- 직접육수제조 1950년대부터 3대 영업함(아버지-딸-아들)				
5	초원(가맥)	주요메뉴	명태				메뉴판없음
		주소	전동114-1				
		전화번호	063-287-1763				
		휴무일	없음				
		영업시간	12~새벽1시				
		테이블	80명				
		주차	없음				
		기타(특이사항)	독자명태개발/초장맛/뛰어남 약40년 역사				

6	아중도토리묵	주요메뉴					
		주소	우아동 1가 1123-11				
		전화번호	063-244-1233				
		휴무일	없음				
		영업시간	10시~22시				
		테이블	300개				
		주차	3대				
		기타(특이사항)	국산 도토리묵사용 토종닭 주변좋은환경				
7	진미반점	주요메뉴	중화요리				 
		주소	인후동2가 1551-2				
		전화번호	063-246-9295				
		휴무일	설날,추석				
		영업시간	11시~9시30분				
		테이블	150개				
		주차	없음(근처주장이용,신설주차장)				
		기타	1969년7월12일 사업시작 주요특징-물짜장,굴쫍뽕,육미짜장-음식/요리-정가보,기아해살,누룽지탕,찹쌀탕수육-정통요리				
8	전일(가맥)	주요메뉴	명태				메뉴판없음
		주소	현무2길 16				
		전화번호	063-284-0793				
		휴무일	매주 일요일				
		영업시간	3시~새벽 1시30분				
		테이블	80개				
		주차	없음				
		기타					

9	감로헌	주요메뉴	약선음식	    	약선밥상 15,000원 감로밥상 25,000원 모선밥상 50,000원 약선수육小20,000원 大30,000원
		주소	금암동 728-215		
		전화번호	275-0811		
		휴무일	매주 일요일		
		영업시간	9:00~21:00		
		테이블	20테이블		
		주차	불가능		
		기타(특이사항)	식품과 약초를 재료로 음식을 만듬. (사)한국약선요리연구소 운영, 약선음식강의		
10	농정심	주요메뉴	유기농 채식뷔페	      	
		주소	금암동 1587-7		
		전화번호	253-0062		
		휴무일	연중무휴		
		영업시간	점심 11:30~14:30 저녁 17:30~20:30		
		테이블	120석		
		주차	지하주차장		
		기타(특이사항)	유기농산물로 식재료를 이용한 뷔페, 자연으로 돌아가자는 모태로 유기농건강비빔밥, 샐러드바, 친환경유기농차(우엉,표고버섯차),유기농커피, 즉석코너(스테이크,탕수육,스파게티,국수),후식코너등 골라먹는 건강밥상		

11	토속한과	주요메뉴	한과				메뉴 유과 한과 쌀강정 콩강정 호박씨강정 참깨강정 들깨강정
		주소	전주시태평동9-6				
		전화번호	254-5273				
		휴무일	매주 일요일				
		영업시간	8:00~19:00				
		테이블					
		주차	유료주차장				
		기타	1965년 시작해서 2대째 하고있음 현재 사장님은 19세때부터 하여 노년이 됨. 한과는 달지않고 재료는 국내산 최상품으로 사용, 개인직거래로 판매(전화주문가능)				
13	고미옥	주요메뉴	한식,흑염소, 갈치찜				
		주소	진북동 417-62				
		전화번호	271-1236				
		휴무일	無				
		영업시간	9:00~21:00				
		테이블					
		주차	외부주차장				
		기타(특이사항)					

5) 공연이 있는 음식업소

(1) 조사방법

○ 현장조사 및 전화조사를 실시하여 공연내용 및 금액에 대해 자세히 조사함

(2) 분류기준업소 자료

<표Ⅱ-36> 공연이 있는 업소

연번	상호명	판매메뉴	연락처	주소	공연 내용	금액
1	달빛소리	막걸리	282-5900	완산구 중화산동 2가 274-5 http://www.전주막걸리.com/ (온라인 예약 가능)	소리, 품바, 부채춤, 기타 등 요일마다 변경	별도의 공연비를 지불하지는 않음
2	무궁화 한정식	한정식	271-3307	덕진구 권삼득로 436 http://www.imgh.kr/	소리(고수 포함), 가야금 병행해서 약 1시간	30만원
3	행원	한정식	284-6566	완산구 전동 96-1 http://www.hengwon.co.kr/	소리(고수 포함) 약 30분	35만원
					가야금 약 30분	25만원
4	한벽루	한정식	280-7003	완산구 전주천동로 20(교통 7-1) 전주전통문화관 http://www.jt.or.kr/	"정오흥취" 한벽루의 식사를 하시면서 음악(기악독주)을 들으실 수 있는 공연프로그램 - 매주 화~금 - 시간 12:15~13:00 - 화요일목요일은 해금공연 - 수요일·금요일은 7080 통기타 라이브 * 월요일은 휴무	별도의 공연비를 지불하지는 않음
5	수라온	한정식	063-228-2002	전주시 덕진구 백제대로 528 http://www.suraonjj.co.kr/	"맛과 전통이 살아숨쉬는 고품격 한정식당이며 조선시대 임금님이 사셨던 창덕궁의 고풍스론 옛정취를 그대로 담아내었고 현대인들에게 편안한 휴식을 제공하는 문화공간임. 우리문화공연을 들을수 있음	매,난,국,죽코스, 상견례코스,VIP코스있음.

자료 : 전화조사 및 현장조사

(3) 특징

○ 전주 지역 내 음식업소에서 음식과 함께 공연의 서비스를 제공하는 업소는 총 4곳으로 조사되었음

○ 음식 외 무료로 공연을 하는 곳은 전주전통문화관 한벽루와 막걸리 전문점인 달빛소리이며, 음식 외 별도의 금액을 지불하고 사전 예약에 의해 실시하는 곳은 한정식업소로 무궁화와 행원이 있음

6) 한국인이 사랑하는 오래된 한식당

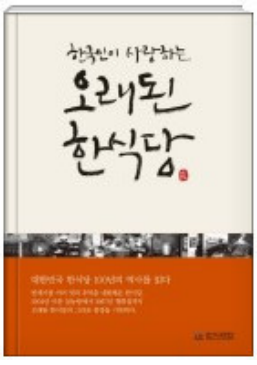
(1) 출처 정보

○ 2012년 한식재단에서 발간한 “한국인이 사랑하는 오래된 한식당”에 소개된 전주지역 내 업소임

○ 한식재단은 한식의 원형을 찾아가는 사업의 일환으로 ㈜한국외식정보를 통해 2012년 문헌조사, 외식산업 단체 조사 등을 거쳐, 반세기 이상 운영되어 온 한식당 총 100곳을 모아 ‘오래된 한식당’을 발간했음

○ 1904년 이문설농탕에서 1967년 청화집까지 반세기를 이어 맛과 추억을 내림해온 오래된 한식당의 그리운 풍경을 기록한 도서

○ 역사와 문화의 향기가 담긴 한식당의 발자취를 밟아 그리움과 추억을 요리하는 오래된 한식당을 발굴해 한 권의 책으로 엮었으며, 특히 부록에 오래된 한식당들의 옛 모습이 담긴 사진들을 화보로 수록해 볼거리를 더함



<그림Ⅱ-1> ‘한국인이 사랑하는 오래된 한식당’ 표지

(2) 업소 자료

<표Ⅱ-37 > “한국인이 사랑한 오래된 한식당” 중 전주 지역 내 식당

상호	메뉴	설립년도	주소
삼백집	콩나물국밥	1945	완산구 전주객사 2길 22
한국집	전주비빔밥, 돌솥비빔밥 등	1952	완산구 어진길 119
백번집	한정식	1958	완산구 전라감영2길 15

자료 : “한국인이 사랑하는 오래된 한식당”

(3) 특징

○ 2012년 한식재단에서 발간한 “한국인이 사랑하는 오래된 한식당”에 소개된 전주지역 내 업소는 3곳으로 삼백집, 한국집, 백번집임

○ 삼백집은 70년, 한국집은 63년, 백번집은 57년의 오래된 식당으로 선정됨

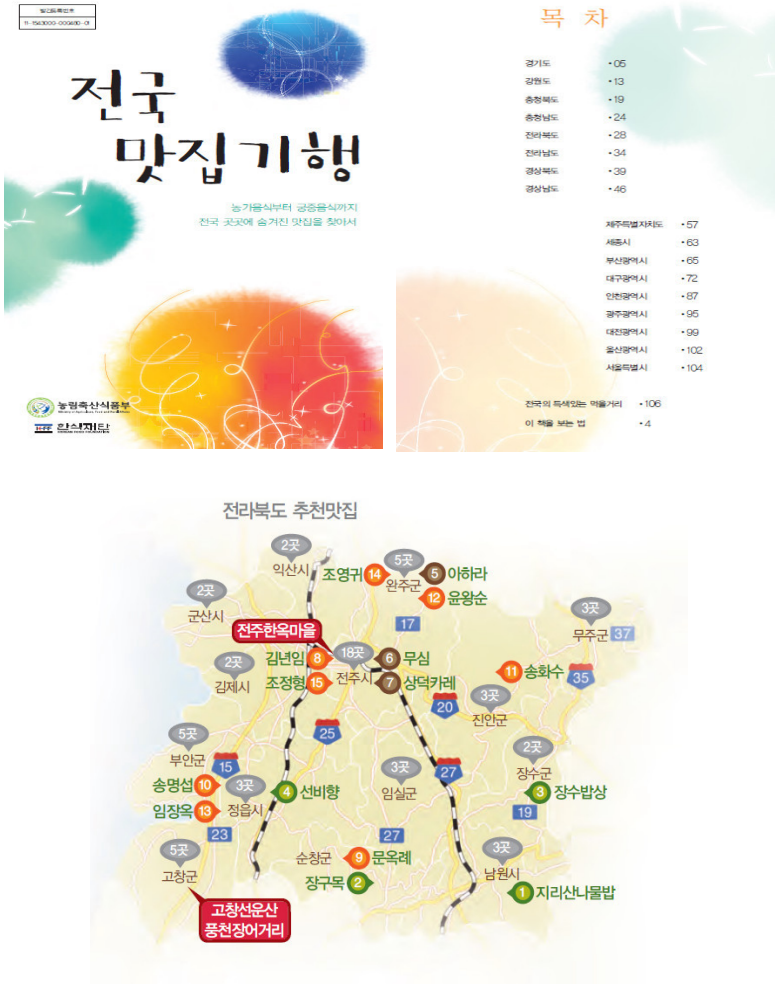
7) 농림축산식품부·한식재단 선정 발간『전국 맛집기행』

(1) 출처 정보

○ 농림축산식품부와 한식재단이 문화체육관광부와 농촌진흥청, 각 시·도에서 추천한 음식점 자료를 바탕으로 제작된 도서임

○ 지역별로 특색 있는 음식점뿐 아니라, 농가에서 직접 운영하는 맛집, 사찰음식점, 종가음식점, 전통식품명인, 찾아가는 양조장, 지자체 추천맛집 등 다양한 분야의 먹을거리와 업소를 포함하고 있음

(2) 도서 내용



<그림Ⅱ-2> 『전국 맛집 기행』 책 표지와 전라북도 추천맛집 지도

<표Ⅱ-38> 농림축산식품부·한식재단 발간 『전국 맛집 기행』 중 전주지역 내용

구분	업소명		전화번호	주소	주요메뉴
우수외식업지구	전북 전주 한옥마을 http://hanok.jeonju.go.kr		222-1000	완산구 교동, 풍남동 일원	
농가맛집	없음				
궁중음식점	없음				
사찰음식점	무심		237-3355	완산구 고사동 333	산채정식
	상덕카레		288-0824	완산구 풍남동3가 67-18	채식카레
전통식품명인	명인 성명, 보유 기능	전북 제9호 조정형 전주이강주	212-5763	덕진구 매암길 28	
		전북 제39호 김년임 전주비빔밥	284-0982	완산구 전라감영 5길 17	
전라북도 추천	가족회관		284-0982	완산구 중앙동 3가 80	전주비빔밥
	고궁		251-3211	덕진구 덕진동 2가 168-9	전주비빔밥
	궁		227-0844	완산구 은행로 54-1	한정식
	반야돌솥밥		288-3174	완산구 홍산1길 6	돌솥밥
	전주시 백번집		286-0100	완산구 전라감영2길 15	한정식
	삼백집		284-2227	완산구 전주객사2길 22	콩나물국밥
	삼일관		284-8964	완산구 전주객사2길 20	콩나물국밥
	신뱅이		282-3030	완산구 경기전길 153-9	콩나물국밥
	전라도 음식이야기		244-4477	덕진구 아중6길 14-6	한정식
	전라회관		228-3033	완산구 안행4길 5	한정식
	전라회관		228-3033	삼천동1가 751-8	한정식
	전주왱이콩나물국밥		287-6980	완산구 동문길 88	콩나물국밥
	종로회관		288-4578	완산구 전동 60-1	전주비빔밥
	콩나루		288-4853	완산구 전동성당길 14	콩나물국밥
	풍전콩나물국밥		231-0730	완산구 동문길 71	콩나물국밥
	전주시 한국관		272-9229	덕진구 기린대로 425	전주비빔밥
	한국집		284-2224	완산구 어진길 119	전주비빔밥
	한벽루 한정식		280-7082	완산구 전주천동로 20	한정식
	한일관		226-1569	완산구 어은로 48	콩나물국밥
종가음식점	없음				
찾아가는 양조장	없음				

자료 : 전국맛집기행(2013), 농림축산식품부·한식재단

<표 Ⅱ-39> 『전국 맛집 기행』중 “전주 한옥마을 맛집” 현황

구분	업소명	전화번호	주소	주요메뉴
1	강촌떡갈비	283-0600	완산구 전주천동로 56	떡갈비, 찜닭
2	경기전 중앙숯불	231-1771	완산구 경기전길 75	소고기 구이, 안창살
3	교동떡갈비	288-2232	완산구 은행로 40	교동떡갈비, 런치메뉴 떡갈비+냉면, 떡갈비 미니비빔밥
4	교동집	284-3544	완산구 향교길 61	짜장면, 짬뽕, 물짜장, 김치 쟁반짜장
5	교동한식	288-4004	완산구 태조로 12	한정식
6	궁	227-0844	완산구 은행로 54-1	한정식
7	나들벌	282-8191	완산구 최명희길 30-3	제주은갈치탕, 매운/순한 갈비찜,명태탕
8	남양집	284-1912	완산구 전주천동로 10	쏘가리탕, 빠가사리탕, 메기탕, 새우탕
9	남천마루	282-3330	완산구 전주천동로 66	칼국수, 소바, 팥칼국수, 새알팥죽
10	다문	288-8607	완산구 은행로 74-8	한정식
11	두레박콩나물	070-8635-9298	완산구 은행로 68-12	콩나물국밥, 모주
12	백년가	288-0623	완산구 기린대로 73	백년가 정식, 콩나물 국밥
13	송정원	283-7663	완산구 팔달로 144-5	한정식
14	신뱅이	282-3030	완산구 경기전길 153-9	콩나물국밥, 야채비빔밥, 알비빔밥, 소고기 비빔밥
15	쌈지돈	285-1017	완산구 경기전길 141	함박 스테이크, 돈가스, 볶음밥, 양푼비빔밥
16	양반가	282-0054	완산구 최명희길 30-2	한정식
17	에루화	232-8203	완산구 태조로 25	돼지떡갈비, 비빔밥, 동치미 냉면
18	종로회관	288-4578	완산구 전동성당길 98	육회비빔밥, 일반 비빔밥
19	진까	285-7017	완산구 경기전길 125	우동, 소바, 돈가스, 돈부리
20	진미집	288-4020	완산구 전주천동로 94	메밀소바, 메밀콩국수, 물냉면, 비빔냉면
21	청학동 떡갈비	288-0026	완산구 향교길 93	떡갈비, 갈비탕, 낙지볶음, 게장백반, 백반
22	최부자 떡갈비	282-2215	완산구 경기전길 186	궁중떡갈비, 한우떡갈비, 궁중떡갈비한정식
23	나들이	285-1110	완산구 태조로 24	전주보리비빔밥, 전주비빔밥, 추억도시락
24	태조갈비	287-8799	완산구 팔달로 150-15	소갈비, 돼지 갈비, 오리떡갈비, 삼겹살, 버섯생불고기
25	태조면옥	242-4616	완산구 한지길 113	멸치국수, 묵은지 비빔국수, 냉소바
26	한국집	284-2224	완산구 어진길 119	육회비빔밥, 돌솥비빔밥, 놋그릇비빔밥
27	한벽루	280-7003	완산구 전주천동로 20	전통비빔밥, 한우불고기 정식, 백년정식
28	한벽집	284-2736	완산구 전주천동로 4	쏘가리탕, 빠가사리탕, 메기탕, 새우탕
29	한옥추어탕	232-7088	완산구 팔달로 150-4	통추어탕+돌솥밥, 추어탕+돌솥밥, 추어전골
30	한가마솥	285-3008	완산구 전주천동로 60	콩나물국밥, 시래기국밥, 닭볶음탕, 오리주물럭
31	화로정담	288-1110	완산구 은행로 70	정담불갈비, 정담한우불고기, 전주비빔밥, 냉면
32	화순집	284-6630	완산구 기린대로 1-1	쏘가리탕, 빠가사리탕, 메기탕, 새우탕
33	화평동왕냉면	283-3601	완산구 향교길 7	왕냉면

자료 : 전국맛집기행(2013), 농림축산식품부·한식재단

(3) 특징

○ 우수외식업지구1 전주 한옥마을

- ‘전주 한옥마을은 일제강점기인 1930년대 일본인들의 세력이 확장될 무렵, 당시 교동과 풍남문 일대에 거주하던 한국인들이 일본에 대한 대립의식으로 한옥촌을 형성하면서 시작. 현재 전주 완산구 풍남동, 교동,

전동 일원에는 700여 채의 한옥이 있으며 질 좋은 농산물과 전라도의 음식 솜씨가 결합되어 '멋과 맛의 고향 전주' 라는 명성을 자연스럽게 이어오고 있음' 으로 소개

○ 전주지역에는 농가맛집, 궁중음식점, 종가음식점, 찾아가는 양조장은 없는 것으로 조사됨

8) 전국전주상호사용 업소

(1) 선정기준

○ 전국지역에 분포된 전주비빔밥' '전주콩나물해장국' '전주한정식' '전주백반' …. 맛의 고장 '전주' 라는 지명이 붙은 상호를 사용하는 음식점을 대상으로 자료를 조사함

(2) 전국전주상호사용업소 자료

○ '전주비빔밥' '전주콩나물해장국' '전주한정식' '전주백반' …. 맛의 고장 '전주' 라는 지명이 붙은 상호를 사용하는 음식점이 전국에서 가장 많은 것으로 나타남. 전국 16개 시,도의 2013년 7월20일 현재 전화번호부에 등재된 지명을 사용한 음식점 분석결과 '전주' 라는 이름이 붙은 업소가 1218개의 이르는 것으로 집계됨.

○ '전주라는 상호를 붙인 음식점은 서울294개에 이르고 경기지역에 346개, 전북 109개, 전남57 개, 대전 54개, 인천 72개, 충남47개, 강원 35 개, 경남44개 등에 전국에 분포돼 있는 것으로 조사됨

○ 전주 지명이 들어간 업소는 대부분 가정식백반, 비빔밥, 콩나물국밥등 전주를 대표하는 음식이 대부분임. 전주상호를 쓰는 이유 중 하나는 전주는 예부터 인심이 후하고 반찬이 많이 나오고 양념을 아끼지 않아 맛의 고장으로 알려져 있으며 음식솜씨가 좋은 이미지가 있기 때문임.

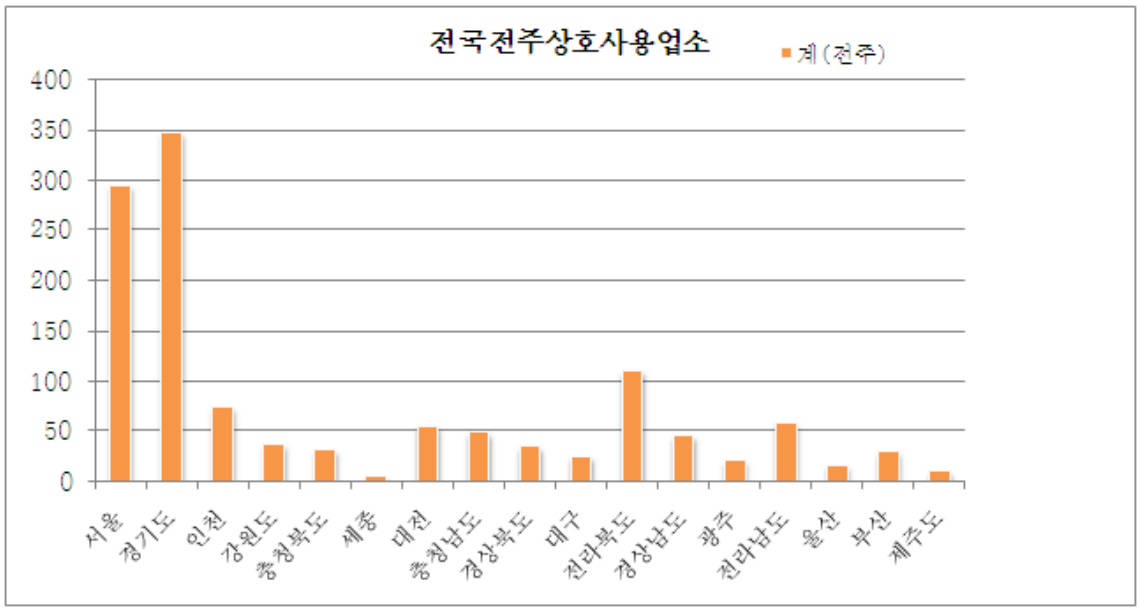
○ 현재에도 타지역에서 전주상호를 쓰는 업소가 지속적으로 늘어

나고 있음.

- 전북일보 2015년2월 23일일자 전주음식, 서울한복판점령 기사의 내용을 보면 전주 비빔밥, 칼국수등이 강남고속터미널센트럴파크에 입주하고 있음을 보도함.

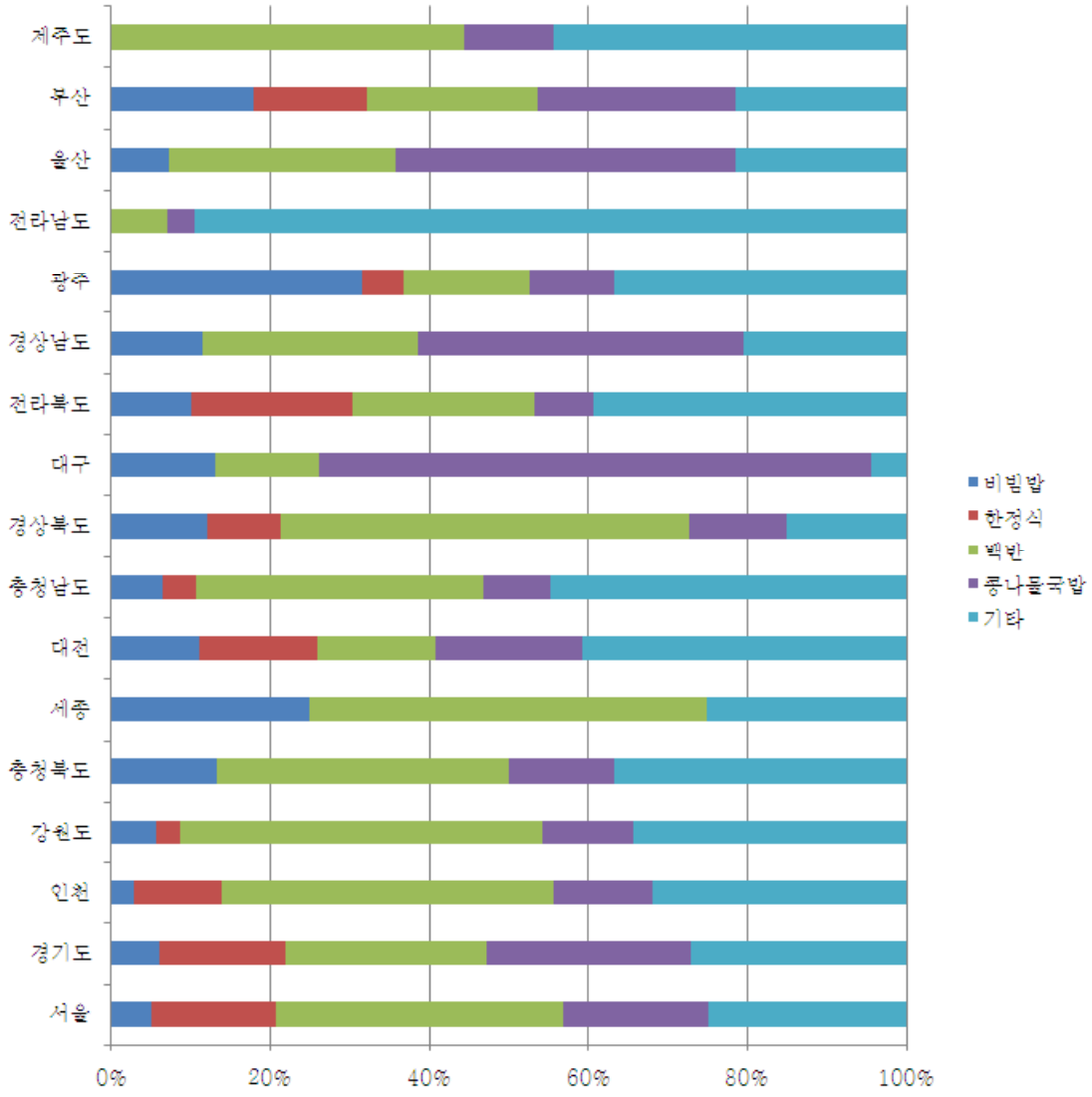
<그림Ⅱ-3> 전국 “전주” 상호업소현황

<표Ⅱ－40> 지역별전주상호사용업소



<그림Ⅱ－4> 전국 전주상호사용업소지도

<표 Ⅱ－41> 전국전주상호사용업소메뉴현황



(3) 특징

○ 전국적으로 전주상호를 사용하는 업소는 경남을 제외하고 거의 전국에 분포되어 있으나 특히 경기지역, 서울 등 수도권에 집중되어 있음

○ 음식종류는 백반이 많고 비빔밥, 콩나물국밥도 있으나 한정식은 적고 그 외의 기타 음식판매업소가 많음

3. 전주음식관련 정보·스토리 조사 및 문헌조사

1) 음식스토리

(1) 조사기준

○ 전주대표 식재료와 음식, 음식업소를 대상으로 정보 및 스토리를 조사하여 정리함

○ 식재료는 10미에 기초하여 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 2, 한국민족문화대백과, 한국학중앙연구원, 한식재단 한식 스토리텔링 자료, 『2012 한식의 건강메뉴 개발 및 대중문화 스토리텔링』을 발간한 농촌진흥청 자료를 중심으로 조사하였음

○ 음식 관련 정보 및 스토리는 '한국인이 가장 사랑하는 음식 '참 맛있는 전주의 한식이야기 Ⅰ' 보고서에 있는 내용을 중심으로 조사하였음

○ 아직까지도 일반인들에게는 정보와 스토리의 구분이 명확하지 않으므로 구분 없이 모두를 정리하고자 하였음

(2) 식재료 및 음식 관련 정보와 스토리 자료

<표Ⅱ-42> 전주 대표 식재료 관련 정보 및 스토리[5)]

식재료	내 용
콩나물	청심환의 원료, 콩나물 조선시대에는 콩나물을 '물 되주는 방법' 즉, 준물을 다시 주는 방법으로 길러 말린 다음에 '대두황건'이라 하여 청심환의 원료로 중국에 수출까지 하는 매우 귀중한 약재로 여겨져 왔다.지금까지도 청심환의 원료로 사용되고 있다. 녹두를 싹 틔운 숙주는 일본이나 동남아시아 등 세계 여러 나라에서 먹지만 콩을 싹 틔운콩나물은 유일하게 우리나라에서만 먹는다. 콩 자체에는 들어 있지 않은 비타민 C가 콩나물에는 듬뿍 들어 있다는 것은 잘 알려진 사실이다. 콩나물 한 접시에는 하루 필요량의 반이나 되는 비타민 C가 들어 있다. 콩나물에는 이외에도 아미노산의 일종인 아스파라긴산이 풍부해 알코올 분해를 돕는다. 콩나물해장국은 전주가 유명한데 이는 전주의 물이 좋기 때문이라고 한다.

	전주의 콩나물이 유명한 것은 특히 전주 지방의 수질이나 기후가 알맞기 때문인데 콩나물은 외뿌리로 잔뿌리가 없이 키우는 것이 요령이며 다 자라기 전에 뽑아 사용하므로 질기지 않고 연하며 그 길이가 5~6cm쯤 되었을 때가 맛이 좋다. 한자로는 콩나물을 '태채(菜)'라고 하는데 이에 얽힌 궁중의 일화가 있다. 숙종이 세상을 떠나고 장희빈에게서 태어난 경종이 왕위에 올랐는데 병약해서 자식을 두지 못했다. 그러자 노론 일파가 무수리 출신인 최빈에게서 태어난 왕자를 서둘러 세자로 책봉하고 임금을 제치고 대리청정(대리청정)을 시키려 할 무렵이었다. 훗날 영조 임금이 될 세자 편을 든 주동 인물은 조태채(趙菜)였다. 어느날 연회 석상에서 콩나물을 젓가락을 집어 머리를 떼면서 "태채는 머리를 떼야 하거든." 하고 말했다. 조태채라는 이름과 콩나물의 '태채'가 음이 같아 빗대어 한 말이었다. 그러자 태채와 뜻이 같이하는 한 대신이 "아니지, 태채는 머리가 있어야 더 났거든." 하며 그를 옹호하고 나섰다. 당시 조태채는 이조판서를 거쳐 우의정이었으나 결국 경종 왕당파에 쫓겨 귀양 가서 죽었다고 한다. 콩나물은 집에서도 쉽게 기를 수 있다. 콩을 씻는 과정에서 표피가 부분적으로 파괴되어 수분이 잘 침투하면 발아가 촉진되므로 깨끗이 씻고 공기가 들어가게 자주 저어주며 4~6시간 물에 담갔다가 물이 잘 빠지는 용기에 담아 기른다. 5~6시간 간격으로 물을 주어야 잘 자라며 7일이 지나면 잔뿌리가 많이 생긴다.6)
호박	신선한 제철 채소는 값비싼 보약보다 좋다고 합니다. 여름철 뙤약볕 아래서도 말라 죽지 않는 강인한 생명력을 자랑하는 애호박은 더위를 이기는 대표적 채소. 가격도 저렴하고 맛도 좋아 밥상 위에 자주 올라가는 메뉴 중 하나로 알려져 있음 넝쿨째 굴러들어온 복, 호박 호박이 우리나라에 들어온 것은 임진왜란(1592년) 이후라고 알려져 있다. 옛날에는 밭을 따로 두지 않고 집집마다 담장이나 텃밭에 호박을 키웠다. 열매와 잎, 순을모두 먹을 수 있는데, 호박나물, 호박김치, 호박전, 호박찜 등은 반찬으로 먹고, 호박떡, 호박범벅, 호박죽은 간식으로 먹었다. 뜻밖의 횡재를 했을 때 '호박이 넝쿨째 굴러 들어왔다'라는 표현을 하는데, 그만큼 호박이 버릴 게 하나 없이 유용한 식재료였기 때문이다. 이중 늙은 호박으로 만드는 호박죽은 겨울철의 비타민 공급원으로 요긴해 예로부터 '동짓날 호박을 먹으면 중풍에 걸리지 않는다' 고 했다. 호박죽에는 체내에 흡수되면 비타민 A로 변하는 카로틴이 많이 들어 있다. 칼로리가 낮아 다이어트에는 호박죽만 한 것이 없다고 한다. 비타민과 무기질이 노화를 예방하고 식이섬유소가 많아 변비를 예방하며 피부를 깨끗하게 가꾸는 데에도 도움이 된다.흔히 못생긴 여자를 가리킬 때 '호박 같다' 고들 하지만 호박은 아름다움을 가꾸는 데 도움이 되는 고맙고 예쁜 식품이다.
무	중국을 통하여 들어온 재래종과 중국에서 일본을 거쳐 들어온 일본무 계통이 주종을 이루는데 근래 셀러드용 서양무가 다소 재배되고 있다 무는 김치 · 깍두기 · 무말랭이 · 단무지 등 그 이용이 매우 다양하다. 특히, 비타민 C의 함량이 20~25㎎이나 되어 예로부터 겨울철 비타민 공급원으로 중요한 역할을 해왔다. 이 밖에 무에는 수분이 약 94%, 단백질 1.1%, 지방 0.1%, 탄수화물 4.2%, 섬유질 0.7%가 들어 있다. 무에 있는 독특한 쏘는 맛성분은 무에 함유된 티오글루코사이드가 잘리거나 세포가 파괴되었을 때 자체 내에 있는 글루코사이다아제라는 효소에 의하여 티오시아네이트와 이소티오시아네이트로 분리되며 독특한 향과 맛을 나타내는 것이다. 또한, 무즙에는 디아스타아제라는 효소가 있어 소화를 촉진시키기도 한다.
홍어	몸은 마름모꼴이고 너비가 매우 넓다. 머리는 작고 주둥이는 돌출하였으며, 눈은 작고 분수공은 크다. 등의 중앙선에는 작은 가시가 있다. 몸빛은 등쪽은 갈색이고 배쪽은 백색이거나 회색이다. 가슴지느러미의 기저(基底)에는 검은 테를 두른 큰 반문(斑文: 얼룩얼룩한 무늬)이 있다. 몸길이는 150㎝ 정도에 이른다.우리나라 연해와 남일본 연해 · 동중국해에 분포한다. 우리나라에서는 부산 · 목포 · 영광 · 인천 등지의 연해에 특히 많다. 20~80m의 깊은 곳에 산다. 난생이며 봄에 산란한다.현존하는 지리지 중에서 가

	장 오래된 『경상도지리지』에는 울산군의 토산공물로 실려 있고, 『세종실록』 지리지 토산조에는 '洪魚' 또는 '紅魚'로 기재되어 있다. 이것은 우리 민족이 홍어를 어획하여 이용한 역사가 깊음을 증명하는 것이다. 홍어회는 그 맛이 일품인데, 특히 전라도지방에서 잘 만든다.
열무	열무라는 명칭은 '어린 무'를 뜻하는 '여린 무'에서 유래하였다. 예전에는 여름철에 사이짓기로 재배되었으나 도시화 추세와 더불어 도시 근교를 중심으로 집약적으로 재배되고 있다. 재배하기가 비교적 간단하고 생육 기간도 짧아서 겨울에는 60일 전후, 봄에는 40일 전후, 제철인 여름에는 25일 전후면 수확하므로 1년에 여러 번 재배할 수 있다.
미나리	예전에 미나리를 키우던 곳을 미나리꽝이라 하였는데 동네 근처의 텃물이나 우물에서 쓰고 난 물이 괴는 지저분한 곳이었다. 미나리는 워낙 더러운 물에서도 잘 자라는 식물이며 거머리가 많아서 다듬기가 성가신 채소였으나 요즘에는 재배를 많이 해 거머리가 별로 없다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 "미나리는 눈 밝은 사람이 깨끗이 다듬고, 씻을 때 놋그릇을 넣어 거머리가 떨어지게 하여 알알이 골라 씻으라"고 하였다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 정성을 많이 들인 미나리나물을 소개하였다. "번철에 기름을 많이 붓고 우둔을 두껍고 넓게 저민다. 미나리를 속고갱이만 잘라 내어 한 치 길이씩 썰어 씻는다. 기름을 한 사발 붓고 고기를 펴서 끓는 기름 위에다 놓고 그 위에서 미나리를 볶은 다음 고기는 버리고 양념하여 먹으면 맛있다. 그러나 낭비가 많고 상서롭지 못하고 복받기 어려운 음식이다. 이 나물을 한 대접쯤 하려면 우둔이 한두 개 있어야 하고 기름이 엿 되 들고 미나리는 고갱이만 빼내면 한 짐이 있어야 하니 맛도 그다지 좋지 않고 집안에 기구만 부리는 것이다. 대개 음식은 담박해도 깨끗하면 먹는 것이요, 결단코 사치는 하지 말아야 한다. 이렇게 치성하여 먹던 집이 오늘날 재물도 없고 사람도 안 보이고 그 집터도 어디인지 모르겠다"고 하여 지나친 음식 사치를 경계하였다. 미나리는 산형과의 여러해살이 풀로 사철 내내 서민들의 식탁에 오르는 채소이다. 날것으로 초장과 함께 섭취하기도 하고, 볶음이나 김치와 짠지로도 이용되고 잡채 등에 식재료로도 활용된다.
참게	한자어로는 해(蟹) 또는 천해(川蟹)라 하는데, 해는 동남참게를 가리키기도 한다. 《동국여지승람》에 참게가 강원도를 제외한 전국 각지의 토산물로 소개되어 있다. 《자산어보》에는 '참궤'라 하여 형태와 생태 및 잡는 법이 적혀 있다. 《전어지》에도 참게 잡는 법이 기록되어 있다. 《규합총서》에는 게의 보관법과 게젓 담그는 법, 굽는 법, 게찜요리 등이 나온다.
쌀	성인병을 예방하고 노화를 억제하는 밥 쌀은 탄수화물과 단백질 함량이 높으면서도 지방은 밀가루에 비해 ⅓이나 적어 비만을 예방하는 데 효과적이다. 빵이나 감자를 먹으면 혈당이 급격하게 상승하지만 밥을 먹으면 혈당이 완만하게 상승한다. 쌀에 있는 펩타이드는 혈압 상승을 억제하며 비타민 E, 엽산 등과 같은 강력한 항산화제가 들어 있어 세포의 노화를 억제한다. 가장 부드럽고 맛이 좋으며 소화가 잘 되는 흰밥은 한식의 기본이다. 껍질을 덜 벗긴 현미밥은 중요한 영양 성분이 많이 들어 있는 건강식으로 인기를 얻고 있으며, 콩, 팥, 채소 등을 넣은 잡곡밥과 채소밥 역시 건강과 맛을 동시에 갖춘 영양식으로 인정받고 있다.
막걸리	영양의 보고, 막걸리 막걸리를 마시는 것은 알코올 성분만 제외하면 영양제를 먹는 것과 다름없다. 80%를 차지하는 물을 제외한 나머지 20%는 알코올 6~7%, 단백질 2%, 탄수화물 0.8%, 지방 0.1%이며, 나머지 10%는 식이섬유와 비타민 B, 비타민 C, 유산균, 효모 등이 혼합된 물질인 만큼 '영양의 보고'라고 불릴 만하다.막걸리 1㎖에는 희석시키지 않은 생막걸리의 경우, 수백만~일억 마리 정도의 유산균이 들어 있다고 한다. 막걸리의 식이섬유 막걸리 한 사발에는 식이섬유가 일반적인 식이섬유 음료보다 100배에서 많게는 1000배 이상 많이 들어있다.
부추	부추의 건강학 부추의 맛은 시고 맵고 떫으며 독이 없다. 날 것으로 먹으면 아픔을 멎게 하고 독을 풀어준다. 부추는

	몸을 덥게하는 보온효과가 있어 몸이 찬 사람에게 좋으며 상식하면 감기도 예방하고 부추의 아릴성분이 소화를 돕고 장을 튼튼하게 하며 강장효과가 있다 ‘게으름쟁이 풀’ 부추 부추는 동남아시아, 중국, 일본, 우리나라의 산에 야생한다. 재배할 때는 3월경에 심어 4월부터 수확이 가능하고, 그 이후 20일 정도 지나면 잎만 잘라서 먹고 다시 키운다. 이처럼 수확하기를, 서리 내리기 전인 10월 초까지 여덟 번 정도 할 수 있다. 비늘줄기는 작고 담갈색 섬유로 싸여 있으며 밑에 뿌리가 있다. 지방에 따라 부르는 명칭이 다른데 전라도에서는 솔, 경상도에서는 정구지라 하고 그 밖에 부채, 부초, 졸 등으로도 부른다. 한자로는 구채(韭菜), 난총이라고 한다. 부추는 기양초라 하는데 최음 작용을 하고 강장 효과가 있다. 또한 “게으름쟁이 풀”이라고도 하는데 부추를 먹고 음욕이 동해 해가 중천에 떠올라도 일하러 나가지 않기 때문이라고도 하고, 잔손이 안 가도 워낙 잘 자라서 게으름쟁이라도 키울 수 있기 때문이라고도 한다.
더덕	산더덕 향기는 멀리서도 알아낼 수 있다. ‘산 이슬을 먹고 자란다’는 말이 무색하지 않을 만큼 달콤하면서도 쌉싸래하기 때문이다. 섬유질이 풍부하고 씹히는 맛이 좋아 ‘산에서 나는 고기’로도 불린 더덕을 중국에서는 약으로만 썼지만 우리나라에서는 다양한 음식 재료로 활용했다. 음식이 곧 약임을 증명해 주는 더덕 산더덕은 예로부터 산삼에 버금가는 약효가 있다고 해서 사삼(沙蔘)이라고도 불렸다. 물을마시고 체한 데는 약도 없는데, 이럴 때 더덕을 먹으면 낫는다는 말이 있을 정도였다. 생김새는 인삼이나 산도라지와 비슷하지만 맛은 다르다. 더덕은 향기롭고 살이 연해서 도라지보다 훨씬 더 귀하고 품격 있게 대접받는 나물이다. 어린잎을 삶아서 나물로 만들어 먹거나쌈으로 먹고, 뿌리는 고추장장아찌, 생채, 자반, 구이, 누름적, 정과, 술 등을 만들어도 제각각 다른 맛을 내는 것이 더덕의 매력이다. 그중에서도 밥반찬으로 가장 좋은 것이 바로 더덕구이다. 고추장 양념을 발라 기름을 두른팬에 굽거나 석쇠에 구우면 쫄깃쫄깃하면서도 아삭아삭한 맛이 나 입맛을 돋운다. 부르는 게 값인 산더덕 수십 년 이상 오래 된 더덕은 썩지 않았는데도 그 속에 물이 생겨서 괴어 있는 것도 있는데,그 물은 산삼과도 바꾸지 않는다는 말이 있을 정도로 특효가 있다고 했다. 이런 산더덕은 심마니가 산삼을 발견하듯 일평생에 단 한 번 만날까 말까 하는 것으로 옛날이나 지금이나부르는 것이 값이라고 한다. 수십 년 이상 묵은 오래된 산도라지를 먹고 폐결핵이나 폐암 등을 고쳤다는 이야기도 있고,안에 묵은 물이 찬 아주 커다란 산더덕을 먹고 며칠 동안 쓰러져 잠을 잔 뒤에 힘이 곱절이나 강해졌다는 장수 이야기가 구전설화로 전해져 내려오기도 한다. 산더덕 껍질 벗기기 산더덕을 흐르는 물에 씻은 후 끓는 물에 4~5초간 살짝 데친다. 더덕 표면에는 끈적끈적하고 하얀 진액 같은 사포닌이 있으므로 맨손보다는 칼이나 깍는 도구를 이용하면 더 쉽게 껍질을 벗길 수 있다. 더덕이 부드러워질 때 까지 칼등으로 두드린 후 굽거나 고추장 장아찌를 담기도 한다.
고추	<규합총서> 고춧잎과 연한 줄기와 잔 고추가 달린 채 딴 것을 큰 항아리에 단단히 눌러 넣고 돌로 지질른 후, 냉수를 부어 두면 연하고, 소금에 절이면 맛이 쓰다.
마늘	<규합총서> 마늘은 껍질 벗겨 좋은 초에 담갔다가 오랜 후에 말리면 냄새가 없고 산뜻하고 새롭다.
닭	<동국세시기> 아무리 벽촌의 가난한 집에서라도 예에 따라 모두 쌀로 술을 빚고 닭을 잡아 찬도 ask들며, 또 온갖 과일을 풍성하게 장만한다.

	<동국세시기> 복날 개고기에 파의 흰 부분을 썰어 넣고 국을 끓인다. 그 국에도 닭고기나 죽순을 넣으면 더욱 좋다.
돼지고기	<세시풍요> 한 밤중에 양옥에서 돼지고기 구우니 오고가는 사람들이 냄새 맡고 찾아오네...
모래무지(모자)	고산천과 소양천이 마주치는 아래쪽 한내에 떼지어 서식했고, 또 전주천과 삼천이 마주치는 아래쪽에 서식했지만 한내의 것을 최고로 알아주었다고 한다. 얼마 전만 하더라도 한벽당 버드나무 밑 평상에 걸터앉아 모래무지, 메기 등의 고기로 만든 오모가리탕(뚝배기)을 놓고 시조를 하던 풍경이 흔했으나 지금은 보기 힘들어졌다. 전주의 모래무지는 맑은 물에만 서식해고기가 깨끗하고 맛이 담백하여 파, 풋고추, 고추장, 당면 등 갖은 양념을 넣고 끓였기에 토속적인 맛을 느낄 수 있었다. 또한 모래 밑에 숨어 다닌다는 이름처럼 싱싱해 회를 해서 깻잎에 싸먹기도 해 전주의 별미 중의 하나였다. 모래무지는 하천 중하류의 모래가 깔린 바닥에 살며, 모래 속에 파고드는 습성이 있다. 물속에 사는 곤충과 작은 동물을 먹는다. 알을 낳는 시기는 5~6월이다. 과거에는 깨끗한 물에서만 자란다고 하여 귀한 대접을 받았다고 한다.
갑오징어	갑오징어는 전라도 변산 반도 근방에서 많이 잡는데 5~6월이 제철이다. 격포항에서 출어하여 통발로 잡는데 미리 통발을 설치해 놓고 안에 들어온 갑오징어를 꺼낸 다음 다시 그 통발을 바다에 넣는 잡업을 계속 한다. 특히 전북 부안에서 잡히는 갑오징어는 동중국해에서 잡히는 것에 비하여 육질이 좋고 맛있다. 갑오징어는 참오징어와 미륵의 두 종류로 나뉘는데 참오징어는 살이 연하고 감칠맛이 있으며 겉으로 보아 호랑이 껍질같은 무늬가 있고 뼈 한가운데가 움푹 들어가 있어 쉽게 알 수 있다. 미륵은 미끄럽고 질기며 쪄가 볼록하게 나와 있으며, 참오징어보다 맛이 덜하다. 갑오징어는 피를 맑게 하고 위에 부담이 적어 민간에서 널리 애용한다. 특히 산모가 마른 갑오징어를 푹 삶아 먹으면 부기가 가라앉으며, 뼈는 가루를 내어 지혈제로 이용했다.[7]
고들빼기	전주를 대표하는 음식 중 김치는 단연 고들빼기 김치이다. '고채(苦菜)'라고도 하는 고들빼기는 가지가 많고 줄기는 붉은 자줏빛을 띤다. 타원 모양의 잎이 줄기를 싸고 있으며 날카로운 톱니가 달렸고, 줄기와 잎을 꺾으면 흰 유액이 나온다. 우리나라 산이나 들, 밭에 흔히 나는데 어린 잎으로는 나물을 하고 뿌리째 뽑아서 김치도 담근다.

<표Ⅱ-43> 전주대표 음식 관련 정보 및 스토리

음식명	내 용
전주비빔밥	콩나물은 원래 임실산 서목태(쥐눈이 콩)을 사용하는데, 잔뿌리 없이 키우는 것이 요령이다. 5~6일째 되는 것을 사용하는데 이때 콩나물의 맛이 가장 좋다고 한다. 전주에서는 이처럼 질 좋은 콩나물이 많이 나기로 유명했다. 때문에 자연스럽게 비빔밥에 콩나물이 주재료로 쓰이게 되었고, 아삭한 콩나물의 맛이 전주비빔밥의 특징 중 하나가 되었다. 또한 이 콩나물은 각기병 예방에 도움을 주는 것으로 밝혀져 전주사람들의 큰 사랑을 받으며 지금까지 그 명맥을 이어오고 있다. 두 번째 특징적인 재료는 황포묵이다. 황포묵은 녹두를 원재료로 치자 물을 넣어 노란색을 낸다. 황포묵의 탱글탱글한 질감은 콩나물과 함께 씹는 맛을 더욱 풍부하게 해주기 때문에 전주비빔밥에서는 빼놓을 수 없는 재료이다. 비빔밥에서 절대로 빠져서는 안될 고추장에도 전주비빔밥만의 특징이 있다. 예로부터 장맛이 좋아야 음식 맛이 좋다는 말이 있듯이 전주비빔밥의 비결은 장맛이라 해도 과언이 아니다. 일반적으로 비빔밥을 양념과 비빌 때는 밥알이 으깨어지므로 젓가락을 이용하여 살살 비비라고 하나, 전주비빔밥은 숟가락을 이용해도 괜찮다. 이유는 사골육수로 밥을 지어, 밥알 하나하나가 탱글탱글하기 때문에 숟가락으로 비벼도, 나물과 양념이 밥과 잘 섞이기 때문이다.[8] 할리우드 스타들의 살빼기 노하우를 공개하는 TV 프로그램에서 미국의 톱스타 기네스 펠트로가 장수식

	다이어트 중에서도 한국 비빔밥을 가장 선호한다고 공개했다. 그녀의 전 요리사였던 리 그로스는 이 프로그램에서 그녀가 한국식 흰 쌀밥에 콩나물, 작은 배추, 김치, 두부 등을 얹어 비벼 먹는 걸 즐긴다고 밝혔다. 비빔밥 예찬론자는 기네스 페트로 뿐만이 아니라, 마이클 잭슨 또한 몇 년 전 한국을 방문했을 때 "한국 음식 중에서 비빔밥이 가장 맛있다"고 했다. 고명이 얹어진 그릇의 예술품이라는 찬사가 그냥 생겨난 것이 아니다.[9] 흔히 비빔밥을 전주 고유의 음식인 것처럼 이야기 하지만 사실 비빔밥은 전국적인 음식이다. 또한 비빔밥이 당초 서민들이 가정에서 해 먹던 음식으로 유행했다고도 하지만 문헌상으로 나와 있는 것을 보면 오히려 궁중음식에서 전래한 것으로 보는 것이 타당하다고 할 수 있다. 전주비빔밥의 유래에 대해 고 이철수씨는 조선시대 감영 내의 관찰사, 전주판관 등의 입맛으로 즐겨 왔었고, 전주성 내외의 양반가에서는 물역이나 노역이 따랐기 때문에 큰 잔치 때나 귀한 손님을 모실 때에 입 사치로 다루었다고 한다. 따라서 전주비빔밥은 고관들이나 양반가에게 식도락으로 즐겼던 귀한 음식임을 알 수 있다. 전주비빔밥의 재료는 30여 가지나 된다. 콩나물, 황포묵, 찹쌀고추장, 쇠고기 육회 또는 육회볶음, 미나리, 접장, 참기름, 달걀 등이 주재료이며 부재료는 계절마다 다른데 대충 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무생채, 애호박볶음, 오이채, 당근채, 파, 호두, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배채, 쑥갓, 상치. 은행 등이 쓰인다. 전주비빔밥은 흔히 콩나물 비빔밥이라고 할 정도로 콩나물은 전주시장 음식의 대명사처럼 불리운다. 뚝배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓여내는 콩나물국밥은 해장술 한 잔과 함께 먹으면 그 맛이 담백하고 시원하여 술꾼들에게 특히 인기 있는 음식이다. 예부터 전해오는 전주의 콩나물은 임실지방에서 나는 서목태(쥐눈이콩)을 썩으며 누에 흰 테를 두른 검은 콩으로 마치 쥐의 눈과 같다하여 쥐눈이콩으로 불리운다. 콩나물을 기르는 방법은 먼저 썩나 부숴진 콩을 골라낸 후 물에 충분히 불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에 보자기를 씌워 싹을 틔운다. 이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 회수를 계절별로 달리하는데 봄에는 세 차례, 여름에는 네 차례, 가을에는 두 차례, 겨울에는 한 차례씩 물을 주며, 반드시 우물물을 사용한다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 따로 두었다가 숯불 위에 뚝배기를 놓고 간수를 부어 끓이면서 밥과 같이 넣고 이때 계절에 따라 묵은 김치나 햇김치, 깍두기 등을 같이 넣어 끓인다. 파를 숭숭 썰어 깨소금, 고춧가루 등과 같이 양념으로 올리며 새우젓으로 간을 맞추는데 여기다가 쇠고기 자장과 달걀을 풀어낸다.[10]
전주콩나물국밥	전주콩나물국밥은 두 종류로 나뉜다. 하나는 서울을 비롯한 타 지역에서도 손쉽게 접할 수 있는 계란을 풀어 팔팔 끓인 진한 국물의 콩나물 국밥, 또 다른 하나는 육수의 깔끔하고 개운한 맛을 유지하기 위하여 국물을 너무 팔팔 끓이지 않는 국밥이 있다. 오늘날, 전주의 몇몇 업소를 제외하고는 후자의 콩나물국밥이 대세로 자리 잡았다. 두 종류의 국밥의 우열을 가릴 수는 없겠지만 은근한 온도의 맑은 국물이 특징인 이른바 '남부시장식 콩나물 국밥' 을 중심으로 소개하려 한다. 전주의 어느 국밥집을 들어가도 메뉴는 단 하나, 콩나물국밥이다. 상앞에 자리를 잡고 앉자마자 사람 수대로 음식이 나오는 웃지 못할 광경도 볼 수 있는 터, 소박하게 차려진 국밥 상에는 새우젓, 모주, 알맞게 익은 김치, 쇠그릇에 중탕된 달걀이 기본 찬으로 나온다. 대부분 국밥집에는 친절하게도 전주콩나물국밥 맛있게 먹는 방법이 걸려 있다. 첫 번째 줄엔 으레 수란(중탕된 달걀)을 먹는 법이 적혀 있는데, 우선 콩나물국밥 옆 그릇에 놓인 수란에 국물을 몇 숟가락 부은 후 돌김을 부수어 넣고 젓가락으로 휘휘 젓는다. 그리고 그 국물을 후룩후룩 마시면 그 맛이 일품이다. 서양식 표현을 빌리자면 식욕을 돋우고 위장을 보호하는 에피타이저(전채)주 콩나물에 있다. 전주의 질 좋은 콩나물은 이미 입소문을 타 매일 새벽마다 전주농산물시장에는 콩나물시루 직송으로 진풍경이 벌어진다. 전국 여러 도시 가운데에서도 특히 전주 콩나물이 유명한 것은 기후, 수질 등이 콩나물 재배에 적합하기 때문이다. 그 맛이 일품인데다 디스토마로 인한 토혈이나 각기병 예방에 좋아 사람들이 많이 먹었고 자연스럽게 콩나물을 이용한 콩나물비빔밥, 콩나물국밥 등이 음식문화로 자리매김했다. 전주콩나물국밥집들은 그 어느 곳에도 야박함이란 없다. 콩나물을 무한 리필해 주는가 하면, 배가 찰 때까지 공기밥을 주는 곳도 있다. '어서 오십시오', '안녕히 가십시오' 라는 종업원들의 깍듯한 인사말 대신에 무언의 친절이 콩나물국밥 속에 진하게 배어있다. 답답한 속내, 그리고 삶의 애환까지 닥닥 소리가 나도록 말아먹고 나면 까맣게 빈 뚝배기 안에는 정이 채워진다. 속 끝까지 시원해지는 콩나물국밥 한 그릇에는 꾸밈도 부담도 없다. 대신에 뜨끈한 뚝배기 속에 전주 시민의 삶과 인정이 차고 넘친다. 그 지역을 알려면 그 고장의 음식을 먹어봐야 한다고 했던가. 전주의 멋과 맛을 느끼고 싶다면 푸근한 전주로 와서 구수하고 뜨끈한 국밥 한 그릇을 먹어보는 것이 어떨까. 전주를 찾는 모든 분들에게 맛깔스런 인정 한 그릇을 대접하고 싶다. [11]

전주백반	전주의 한식 백반집과 한정식이 전라감영이 자리하였던 구 전북도청 주변에서 성업하고 있는 것은 조선시대 전주관아의 아리(衙吏)들이 뿌린 씨앗으로 추정된다. 아리들의 입맛이 한식 백반집을 집성하게 된 동기일 수도 있다. 조선시대 전주의 아리들은 조선시대 중앙 권력이 강화되면서 지방 관리의 위상이 땅에 떨어졌지만, 고려시대 향리집단의 전통을 가진 전주의 향촌 지배세력으로 권세를 유지하는 집단이었고, 선비집단으로 지방문화를 유지하는 주체였다. 판소리도 이러한 아리들의 문화였지 농민들의 문화는 아니었다. 이처럼 가정식 백반과 전주한정식으로 발전한 전주의 가정식 밥상은 백제시대부터 이어온 전주의 향촌 지배세력의 유산으로 역사적 전통이 강하며 상업화하여 가짓수가 더 많아지고 화려해진 반면, 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 조선후기 시장경제가 활성화되면서 전주 남밖장에서 가정에서 먹던 기본적 음식은 간편성과 편리성에 의해 상업화 한 한 그릇 음식으로 생각된다. 한정식의 원형으로 전주의 가정식 백반을 빼놓을 수 없는데, 이러한 한국인이 일상적으로 먹는 식단의 기본 구성, 즉 밥과 국, 그리고 몇 가지 반찬으로 구성된 한상차림이 상품화된 음식이 백번집과 같은 전주의 가정식 백반이다. 전주의 백반은 유독 반찬이 많으며, 맛이 좋고, 가격이 저렴한 것으로 유명하다. 이러한 백반이 고급화된 것을 한정식이라고 본다. 이러한 한정식이 구한말 궁중의 숙수들이 궁을 나오며 요릿집(요정) 등으로 들어가 만들어진 것으로 보기도 한다. 이처럼 전주의 토착적인 향촌세력들이 일상적으로 먹어온 서민풍의 가정식 백반(밥과 채소 반찬으로 이루어짐)을 일제시대에 상품화한 것이 한정식이다. 전주의 대표적인 백반 밥상이 전주한정식으로 그 전통을 계승하였다고 볼 수 있다.[12]
콩나물잡채	반짝반짝 빛나는 까만 쥐눈이 콩을 깨끗하게 씻어 콩나물시루에 올리고 검은 천으로 덮어 둡니다. 하루 이틀 지나면 하얀 싹이 나면서 콩들이 일어나기 시작합니다. 5cm 길이 정도로 자라면 먼저 김치국에 넣어 끓여 먹고, 조금 더 길어지면 콩나물국이나 콩나물밥을 해서 먹고, 그리고 한 뼘이 넘어가면 잔가지 없이 길러서 마지막으로 콩나물잡채를 만들어 먹었습니다. 콩나물잡채는 요즘의 흔한 당면잡채나 우엉잡채와는 달리 고운고춧가루를 넣어 색을 내고, 식초와 설탕, 겨자로 새콤달콤 톡 쏘게 무쳐낸 겨울철 음식입니다. 설 음식 장만을 위해 첫 번째로 하는 일이 콩나물 기르기이며, 설 음식 중에서 정월대보름까지 먹을 수 있는 유일한 음식도 콩나물잡채였다고 합니다. 우선 콩나물을 거두절미하여 데쳐 놓고, 다시마, 무, 고사리 또는 마른 고구마줄기를 넣어 갖은 양념을 더해 섞습니다. 특이한 것은 다시마를 가늘게 썰어 넣어 맛을 더했다는 것이며 겨자를 넣어 톡 쏘는 맛이 풍미를 더 한다는 점입니다. 예전 추운 겨울철에 살얼음이 생기도록 얼어버린 콩나물잡채의 사각거리는 맛이 그립습니다. 콩나물잡채는 아삭하고 새콤 달콤 톡 쏘는 매콤한 맛으로 일반적인 잡채와 달리 당면을 넣지 않고 만드는 전라도의 대표적인 음식이다. 부안에서는 겨울이 되면 설 전에 콩나물 2동이 정도와 봄에 채취해 두었던 갓씨를 갈아 콩나물잡채를 만들어 두고 먹었다. 갓씨를 갈아 따뜻한 물로 주무르면 미로시나아제(myrosinase) 효소가 글루코시놀레이트(glucosinolate)를 매운맛을 내는 이소사이오시아네이트(isothiocyanate)로 활성화하여 특유의 톡 쏘는 매운맛을 내는 콩나물잡채의 풍미를 더하게 된다.[13]
전주돌솥밥	곱돌솥은 곱돌을 쪼아서 만든 솥으로 죽이나 별미음식을 지을 때 많이 쓰이는 특별한 솥의 하나이다. 모양은 둥근 모양의 솥 형태가 대부분이나 냄비 모양으로 된 것도 있다. 곱돌솥에서 밥을 하면 밥이 잘 무르고 식지 않는다. 새로 산 것은 먼저 볏짚불에서 3~4번 구워 습지에 두었다가 꺼내면 단단해진다. 예전에는 솔가지나 짚, 콩깍지 등을 땔감으로 하여 큰 무쇠솥에다 밥을 지었는데 지금은 전기 압력밥솥으로 지은 밥과는 비교가 안 될 정도로 밥 맛이 좋다. 또 솥은 뚜껑이 무거워서 수분이 달아나지 않고 솥 안에 압력이 높아져서 밥이 맛있게 된다. 『규합총서』에서는 “밥과 죽은 돌솥이 으뜸이요, 오지탕관이 그 다음이다” 하였다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 “곱돌솥이 으뜸이요, 오지탕관이 그 다음이요, 무쇠솥이 셋째요, 통노구가 하등이다” 고 하였다. “이미 아침 해장국하면은 콩나물 해장국으로, 나 어렸을 때, 할아버지 심부름으로 가면 지금 500원값이나 되는가, 동전 주면, 가서 그릇에다 담아다가, 우리 어릴때면, 1939년 9년, 그때 이미 콩나물국밥을 먹었는데, 새삼스럽게 콩나물국밥을 비빔밥도 오래 전부터 먹어왔고. 내 추정인데, 우리가 경상도에 가면은, 이유는 어디가 있는가 하면은, 토지가 협소해서 생산성도 낮지마는 생산되는 종류가 대단히 작아가지고 반찬 해 먹을 만한 반찬거리가 없는 거예요. 여기는 밭이 많잖아. 그래서 가지고 반찬거리가 많이 나오니까, 그것 가지고 반찬을 해 가지고 비비니까 맛이 있었겠지, 비빔밥. 경상도는 할래야 한 두 가지니까. 그런 의미에서 전라도 비빔밥이 푸짐하게 만들어질 요소가 있었던 거지. 비법도 있었겠지, 그러다 보니까 맛을 내기위해서, 흔히, 밥도 고기국물로 만든 것이다, 콩나물도 그냥

	삶아 내면은 비린내가 나니까, 어떻게 삶아내고, 육회 넣고 어떻게 한다, 그런 맛을 내는 뽐내내는 것이 많았겠죠. 참기름 쳐야하고. 밥을 육수로 짓고 하는 것은 아주 상류층이 먹은 거지. 보통의 반찬을 넣고, 고추장을 넣고 참기름을 넣어서 만든 비빔밥이 맛있었다. 그것을 뭘로 만들었고, 찾아야만이 비빔밥이라고. 결혼식 때 다 가고 식구끼리 남아서, 전부다 비벼먹고, 얼마나 맛있었다고 그게..... 확실히는 모르지만, 전주비빔밥 운운한 것은 60년대 이후일거에요..... 처음에는, 메뉴로 비빔밥이라는 것이 별로 없었어요. 콩나물 국밥은 있었어요. 해장이 아니라 낮에도..... 콩나물국밥은 팔았는데 비빔밥을 판 기억은 나질 않아, 메뉴로서 오히려 설렁탕 곰탕도 서울에만 있었지. 여기는 없었어요. 여기는 국밥이야. 서울 것이 들어와서, 곰탕이 좀 있었고, 주로 국밥이지, 설렁탕이라는 말은 없었어[14] 곱돌은 쑥갈색 점들이 담백하게 어우러진 지질학적 명칭은 각섬석(각섬석)이다. 입자가 치밀하고 단단하게 구성돼 있어 표면이 매끄럽고 잘 깨지지 않는다. 그러면서도 부드러워 가공하기가 쉬운 곱돌은 다른 돌들과는 달리 결이나 층이 없어 갈라지지 않고 특히 불에 강해 열을 받으면 받을수록 오히려 단단해지는 성질을 갖고 있다. 골돌이 조리기구의 원료로 탁월한 것은 바로 이 점 때문이다. 곱돌솥뿐아니라 불고기판, 약탕기, 반상기, 술 잔 등으로 만들어 내고 있는데 유명한 전주돌솥밥도 곱돌이 아니면 높이 춰주지 않는다. 그것은 곱돌솥에 밥을 지으면 밥이 고슬고슬하고 눅진해서 그 맛과 빛깔이 아주 일품이기 때문이다.[15]
흑임자죽	“그런데 이제 옛날 것으로 풍남문하고 비빔밥은 다 나오는데 전주죽 예기가 안나와요. 죽. 내가 한 열 살 내외일 때 할머니네 집엘 가면은 아, 거, 가져와라 그래가지고 죽집에서 죽을 가져온다고. 깨죽이라든가, 여러 가지 죽이 있었어요. 손님이 오면은 죽집에서 죽을 사다 주는 것이 대접하는 것이었어요. 근데 죽 얘기가 전혀 없이 들어가 버렸거든. 그것이 어느 일부의 현상이냐 하며는 전체 것은 내가 안돌아 다녀서모르지만 내가 갔을 때 할머니가 그걸 사다 주셔서 여러번 먹은 기억이 있거든 그런 정도라고 한다면 상당히 죽이 보편화되어 있었고, 죽집이 여러 군데 있었고, 손님 대접용으로 나왔다고 한다면 꽤 상업화되어 있었다고 생각이 들어. 작촌선생이나 누구 오래 산신 분께 죽얘기 한 번 여쭤봐요. 깨죽이 제일 많이 생각나고, 잣죽, 두 가지는 분명히 생각나요. 아, 고급음식이야. 호박죽은 요근래 고급이지만 그 천한 죽이 호박죽이에요.[16]
팥칼국수	동양의 세 나라가 국수 만들 때의 표현 방식이 각각 다르다. 우리나라에서는 “국수를 뺀다 또는 누른다(押)”고 하고, 일본에서는 “국수를 썬다(切) 또는 뺀다(伸)”고 하고, 중국에서는 “국수를 친다(拉)”고 한다. 가루 반죽을 어떤 기구로 어떻게 만드는가에 따라 다르기 때문이다. 옛날 음식책에는 칼국수라는 말은 나오지 않고 대개는 밀가루로 만들어서인지 ‘밀국수’라고 하였다. 이와 구별하여 마른 국수나 국수틀에서 누른 메밀국수를 더운 장국에 만 것을 ‘온면’이라고 하였다.[17] 동국세시기(1849년, 홍석모)에는 삼복, 즉 초복·중복·말복에는 모두 붉은 팥으로 죽을 쑤어 먹는다는 기록이 있습니다. 진한 팥물에 동짓날에는 액운을 막는다하여 새알심 넣어 폭폭~ 끓여 먹었으나, 삼복(三伏) 중에도 더위를 먹지 않고 병에 걸리지도 않는다하여 퇴서피사(退署避邪)의 뜻으로 자주 먹었다고 합니다(1956년 12월 28일 동아일보). 전주 지역에서는 여름철에 찹쌀 새알심 대신 밀가루를 반죽하여 밀어 가지런하게 썰어 놓은 칼국수 면을 넣어 끓인 『팥칼국수』를 땀 뻘뻘 흘리며 즐겨 먹었습니다. 그런데 찹쌀 새알심이 아닌 밀가루 면을 넣은 이유가 무엇일까요? 이는 더운 여름에 따뜻한 성질의 찹쌀보다는 시원한 성질의 밀가루로 더위를 조금이나마 내리라는 의미인 것 같습니다. 팥칼국수는 여름철 보양식이며 한 동네의 복달임 행사 음식이기도 합니다. 뜨거운 팥칼국수 위에 설탕 한 큰 술 올려 먹으면… 달달한 맛에 눈이 저절로 감깁니다.[18] 동국세시기(1849년, 홍석모)에는 삼복, 즉 초복·중복·말복에는 모두 붉은 팥으로 죽을 쑤어 먹는다는 기록이 있습니다. 진한 팥물에 동짓날에는 액운을 막는다하여 새알심 넣어 폭폭~ 끓여 먹었으나, 삼복(三伏) 중에도 더위를 먹지 않고 병에 걸리지도 않는다하여 퇴서피사(退署避邪)의 뜻으로 자주 먹었다고 합니다(1956년 12월 28일 동아일보). 전주 지역에서는 여름철에 찹쌀 새알심 대신 밀가루를 반죽하여 밀어 가지런하게 썰어 놓은 칼국수 면을 넣어 끓인 『팥칼국수』를 땀 뻘뻘 흘리며 즐겨 먹었습니다. 그런데 찹쌀 새알심이 아닌 밀가루 면을 넣은 이유가 무엇일까요? 이는 더운 여름에 따뜻한 성질의 찹쌀보다는 시원한 성질의 밀가루로 더위를 조금이나마 내리라는 의미인 것 같습니다. 팥칼국수는 여름철 보양식이며 한 동네의 복달임 행사 음식이기도 합니다. 뜨거운 팥칼국수 위에 설탕 한 큰 술 올려 먹으면… 달달한 맛에 눈이 저절로 감깁니다.

반지	**수줍은 새색시 같은 모양새. 전주 백김치** 국물이 많은 동치미도 아니고 젓국과 고춧가루를 많이 넣지도 않은 중간 정도의 전주식 백김치를 반지 또는 백지라 하였습니다. 반지는 무채, 밤, 배, 대추, 석이버섯, 실고추 등으로 속을 넣고 양지머리 육수나 북어, 다시마 육수를 자작하게 부어 익힌 깨끗하고 시원하며 담백한 맛이 나는 김치로 전국에서 가장 다양하고 맛은 있지만 짜고 맵기로 유명한 여느 전라도 김치와 차별화가 되는 김치였습니다. 배추를 소금물에 절여 시원한 국물 맛이 우러나도록 담그는 것이 중요하며, 고춧가루나 젓갈류를 많이 사용하지 않아 자칫 군내가 나기 쉬우므로 배와 무를 넣어 시원한 맛을 더해 줘야합니다. 또 색이 연하다보니 색색 고명을 올려 화려하게 멋을 부린 김치이기도 합니다. 어린 시절에 배추의 하얗고도 노르스름한 잎을 입안에 넣으면 시원한 맛이 나고 젓가락이 바빠지고 끝내는 김치 국물까지 마시고 나서야 젓가락을 놓았던 기억이 납니다. 고명을 많이 올려야하기 때문에 손이 바쁜 반지를 담그면 모든 김장이 다 끝났다고 생각했던 우리 어머니들의 마지막 음식 솜씨가 바로 반지입니다.[19]
피문어죽	왜문어(倭文魚)는 우리나라 남해안 청정 해역에서 전복, 소라 등을 먹고 자라는 연체어류이다. 왜문어의 머리 부분을 뒤집어 창자를 빼낸 후 다리에 칼집을 넣어 껍질을 벗긴 후 꼬챙이에 꿰어 햇볕에 말린다. 이렇게 말린 왜문어를 피문어라 한다. 이는 말리면 색깔이 붉어지는 데서 유래된 이름이다. 때로는 왜문어의 껍질을 벗긴 것과 벗기지 않은 것으로 구분하여 전자를 백문어라 하고 후자를 피문어라고 하기도 한다. 왜문어를 말리면 감칠맛과 함께 단맛이 나며 말리기 전보다 살이 부드러워져 식용으로 인기가 좋다. 또한, 찜이나 숙회 등으로도 조리하는데, 당질이 적고 단백질이 풍부하며 아미노산의 일종인 타우린이 풍부하게 들어 있어 피문어 삶은 물은 동맥경화를 비롯한 각종 성인병에 효과가 있다. 산후조리 및 혈색을 좋게 하는 건강식품으로, 노폐물을 걸러서 피를 맑게 해주고, 숙취 해소에도 도움이 된다. 정약전의 『자산어보(玆山魚譜)』에는 “맛이 달며 전복과 비슷하여 회로도 좋고 말려 먹어도 좋으며 종기에 효능이 있다”라고 기록되어 있다. 『규합총서(閨閤叢書)』에는 “맛이 깨끗하고 담백하며 토하고 설사하는 데 도움이 된다”라고 기록되어 있다.[20]
황포묵무침	묵은 우리 나라에만 있는 고유한 식품인데 특별한맛은 없지만 매끄럽고 산뜻해서 입맛을 돋워 준다. 곡식이나 열매의 전분을 추출해서 물을 붓고 끓여 되직하게 풀을 쑤어서 굳힌 것이다. 묵의 원료인 전분이 들어 있는 식품으로는 녹두, 메밀, 도토리, 옥수수 등이 있다. 녹두묵은 보드라운 촉감이 좋고, 메밀묵은 구수하며, 도토리묵은 씁쓸하고, 올챙이묵은 국 수 가락처럼 매끄럽게 넘어가는 맛이 있다. 계절별로 보면 녹두묵은 봄에, 올챙이묵은 여름에, 도토리묵은 가을에, 메밀묵은 겨울철에 제맛이 난다. 묵은 전분이 주성분이어서 별다른 맛은 없지만 향이나 질감이 독특해 채소에 부재료로 넣거나 무쳐서 양념 맛으로 먹는 음식이다. 녹두 전분으로 쑨 청포묵은 봄에 나오는 미나리와 물쑥, 숙주를 섞어서 초장으로 무치거나 담백하게 소금과 참기름만 넣어 무치기도 하고, 도토리묵은 오이나 쑥갓 등의 날채소를 섞고 고춧가루 등 맛이 진한 양념 간장으로 무친다. 겨울철 밤참으로 즐겨 먹던 메밀묵은 배추김치를 송송 썰어서 함께 무쳐야 제맛이 난다. 이중 녹두묵은 녹말가루의 5~6배의 물을 붓고 쑤는데, 두꺼운 냄비에 담아 잘 저어 주어야 한다. 나무주걱으로 계속 저으면서 풀을 쑤듯이 끓이는데, 노란색을 띄는 치자 우린 물을 넣으면 황포묵이 된다. 걸쭉하게 끓인 묵을 항아리 뚜껑에 담아 굳히면 된다. 항아리 뚜껑에 담아 굳히는 이유는 묵이 식고 나면 항아리면과 묵이 잘 떨어지기 때문이다. 황포묵을 무칠 때는 미나리, 오이, 당근, 쑥갓 등의 채소와 함께 고소하게 무쳐낸다.[21] 『옹희잡지』에서는 “반드시 녹두로 만드는데 치자수(梔子水)로 설색(設色)하면 맑은 노랑색이 나므로 매우 아름답다. 황두(黃豆)로 만든 것은 빛깔, 맛이 다 같이 떨어진다”고 하였다.[22]
콩나물잡채	예전에 겨울이면 콩나물을 직접 길러 먹던 집이 많았는데, 콩나물의 길이가 10cm 이하로 짧을 때는 국을 끓여 먹지만, 그 길이가 한 뼘을 넘어가면 잔가지 없이 길러서 콩나물잡채로 만들어 먹었다. 콩나물잡채는 요즘의 흔한 당면잡채나 우엉잡채와는 달리 고운고춧가루를 넣어 색을 내고, 식초와 설탕으로 새콤달콤하게 무쳐낸다. 우선 콩나물을 거두절미하여 데쳐 놓고, 다시마, 무, 고사리 또는 마른 고구마줄기를 넣어 갖은 양념을 더해 섞는다. 특이한 점은 다시마를 가늘게 썰어 넣어 맛을 더했다는 것이다. 요즘도 전주 식당에서는 반찬으로 콩나물잡채를 내놓는 집이 많고, 가정에서도 설 명절이나 큰 일 앞에선 콩나물잡채를 꼭 담근다.
양애산적	양애는 외떡잎식물 생강목 생강과의 해당하는 채소로 아시아 열대 지방이 원산지이다. 뿌리줄기는 옆으로 뻗고 비늘 조각 모양의 잎으로 덮인다. 꽃줄기는 뿌리줄기 끝에서 비늘 조각 모양의 잎에 싸여 나오고 길이가 5~7cm에 달한다.

	한방에서는 뿌리줄기와 종자를 약재로 쓰는데, 뿌리줄기는 여성의 생리불순과 백대하를 치료하고 진해·거담 효과가 있으며 종기와 안구 충혈에도 사용한다. 종자는 복통이 심할 때 설탕과 물을 넣고 달여서 복용한다. 가을에 나오는 양애는 추석때나 큰일을 치룰 때 돼지고기와 함께 산적에 쓰인다. 그러나 양애의 향이 생강향 같기도 하고, 고수 향 같다고 하여 거부감을 느끼는 사람도 있지만 바로 이 향이 양애의 맛이다.
미나리 무침	봄을 상징하는 미나리는 우리나라 사람들이 가장 좋아하는 대표적인 향채 가운데 하나다. 봄에 먹는 나물 가운데 제일 맛이 좋은 미나리는 단오를 넘기면 억세져 맛이 떨어진다. 따라서 미나리는 사철 나오지만 봄 미나리를 최상품으로 여기는 것이다.[23] 예전에 미나리를 키우던 곳을 미나리꽝이라 하였는데 동네 근처의 텃물이나 우물에서 쓰고 난 물이 괴는 지저분한 곳이었다. 미나리는 워낙 더러운 물에서도 잘 자라는 식물이며 거머리가 많아서 다듬기가 성가신 채소였으나 요즘에는 재배를 많이 해 거머리는~~거의~~ 없다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 "미나리를 눈 밝은 사람이 깨끗이 다듬고, 씻을 때 놋그릇을 넣어 거머리가 떨어지게 하여 알알이 골라 씻으라" 고 하였다. 아시아 원산이며, 줄기와 잎을 식용하는데 우리 나라에서는 주로 잎을 떼고 줄기만 먹는다. 한방에서는 근채(芹菜), 수영, 수근이라 하는데 혈압강하, 해열, 일사병 등에 효과가 있다고 한다. 무기질 중에 칼륨이 많이 들어 있고, 비타민을 고루 함유한 알칼리성 식품이다. 미나리를 먹으면 정신이 맑아지고 혈액도 깨끗해진다고 하는데 특수한 정유성분과 무기질이 들어 있기 때문이다. 살짝 데쳐서 나물을 하거나 미나리강회를 만들면 특유의 상큼한 맛과 향을 즐길 수 있다. 또 생선찌개나 매운탕에 넣고 살짝 익히면 생선 비린내가 없어진다. 전주식 미나리무침은 색이 선명하도록 살짝 데친 미나리에 고추장을 넣어 조물조물 무친다. 마지막에 참기름과 통깨로 고소한 맛을 더한다.[24]
머위깨국(탕)	우리나라 전국의 들과 산에 야생으로 머위는 지방에 따라 머우 또는 머구라고도 하며 학명은 관동(款冬)이다. 농가에서는 장독대 근처에 심어 높고 가끔 뜯어서 찬거리로 삼기도 한다. 먹는 부위는 꽃봉오리와 연한 잎, 줄기이며 영양가가 높다기보다는 향기가 나는 기호채소로 즐겨 먹는다. 성분 중에 폴리페놀롸 클로로겐산이 들어 있어서 자르거나 껍질이 벗겨진 부분에 공기가 닿으면 갈색으로 변하므로 날 것을 빨리 데쳐서 물에 우려야 쓴맛도 적고 연녹색이 곱게 살아난다. 잎은 짙은 녹색으로 쓴 맛이 나는데 데쳐서 쌈을 싸 먹고 줄기는 삶아서 나물을 만든다. 전라도 지방에서는 들깨즙~~으로 나물을 무쳐 먹는데~~으로 탕을 끓여 먹는데 아주 맛있다. 머위대를 넉넉한 물에 삶아서 껍질을 벗기고 굵은 것은 꼬치로 가늘게 가르게 알맞게 썰어 물기를 짠다. 볶은 들깨와 불린 쌀을 곱게 갈아서 들깨즙을 만들어 마른 새우를 섞는다. 마른 파, 마늘, 소금, 집간장을 넣고 끓이다가 머위대를 넣고 한데 버무려서 익힌다. 머위의 쓴 맛과 들깨 향이 잘 어울리는 나물이다. 머위 줄기와 잎은 설탕 섞은 장물에 조려서 장아찌를 만들기도 한다.[25]
홍어회 무침	홍어는 몸에 상처가 없으면서 콧등이 발그스름하고 몸 전체가 붉은 빛을 띠고 있으면 좋은 홍어다. 홍어는 암치가 수치보다 좋다. 홍어를 처음부터 좋아하기는 쉽지 않다. 이 모든 괴로움의 근본은 암모니아다. 홍어의 몸에 있는 요소가 발효되면서 미생물에 의해 암모니아로 바뀌는 것이다. 이 암모니아가 톡쏘는 맛과 냄새를 내는 것이다. 괴로움을 견디고 먹다보면 어느 순간 쾌감으로 바뀐다. 김치나 치즈 같은 발효음식이 그렇듯 홍어 역시 중독성이 있어 한번 맛 들이면 헤어나기 어렵다. '홍어 먹을 줄 아는' 사람들끼리 은근한 동지감도 생긴다. 홍어는 코가 제일 맛있고, 둘째는 날개, 셋째는 꼬리다. 그런데 홍어코보다 더 맛있는 부위가 구섬치(아가미)라고도 한다. 홍어를 처음 맛보는 사람들은 그냥 살을 먹는 것도 어렵지만 익숙해지면 더 강한 자극을 찾게 된다. 홍어 애(간)도 단골들에게만 내놓는 별미이다. 홍어는 버릴 것이 없다. 살은 회로 먹고 애는 생으로 먹고 뼈와 내장은 찜이나 탕을 끓이는데 쓴다. 애 부위에 붙어 있는 쓸개는 떼어내고 창자의 똥을 빼준다. 삭혀서 먹는 것은 목포나 나주이고, 흑산도 홍어는 생것을 먹는다. 생것이 찰지고 맛있다. 그러나 잘 삭힌 홍어는 향긋한 냄새가 난다.[26]
오모가리탕	벽옥한류(碧玉寒流)와 같다하여 붙여진 한벽당(寒碧堂), 그 아래 천변의 오모가리탕은 과거에 비해 많이 퇴색된 감은 있으나 그 명성은 여전하다. 여기에 오모가리란 매운탕을 끓이기 뚝배기의 사투리로, 전주 천변의 매운탕집들을 모조리 오모가리탕집이라고 부른다. 전주천변 수양버들 그늘 아래의 몇 안되는 업소에서 크고 작은 피라미, 붕어, 배가사리, 쏘가리에 우거지, 파, 마늘, 들깨, 고춧가루, 당면 등을 넣고 갖은 양념을 해 선보이는 오모가리탕이야말로 훈훈한 전북 전주의 인정 만큼이나 매운 맛을 낸다. 그러나 아쉬운 것은 전주십미의 하나로 모래 속에 파고 들어가 있다가 때때로 모래를 입으로 불어내던 모래무지를 구경하기 힘들고, 아울러 전주천의 오염으로 각종 재료를 타지에서 구입해 요리를 하기에 전

	주 오모가리탕만이 가지고 있는 특성을 얼마나 반영하고 있는지 의심스럽다.[27] ‘오모가리’는 뚝배기의 전라도 사투리이다. 이 오모가리에 갖은 민물고기와 시래기, 들깨, 산초가루를 비롯한 갖은 양념으로 맛을 내어 보글보글 끓여낸 탕이다. 여름철에는 뜨겁지만 땀을 내며 먹고, 겨울철에는 추위를 달래며 입맛을 돋우는 전주에서 맛볼 수 있는 특별한 별미다. 모래무지찜은 무와 함께 자작하게 조려내어 먹을 때는 모래무지의 살만이 아니라, 뼈까지 전체를 씹어 먹으면 고소한 맛이 더한다.[28] 여름에 냇가에 나가 물놀이도 하고 고기를 잡아 매운탕을 끓여 먹으며 하루를 즐기는 천렵(川獵)을 아세요? 투망을 던져 모래무지(모자), 피라미(피리), 동자개(빠가사리), 붕어, 미꾸리, 메기를 잡아서 얼큰한 민물고기 매운탕을 끓이고 술을 마시며 즐거운 한 때를 보냈습니다. 여럿이 모여 함께 잡고 함께 나누어 먹는 농경문화의 대동정신, 우리 문화를 잘 보여주는 음식입니다. 전주식 민물고기 매운탕은 고기 맛보다 국물의 맛을 더욱 중요시 하며, 비린내가 나지 않고 창자가 없는 모래무지를 으뜸으로 치고, 빠가사리, 메기도 좋은 재료 입니다. 다른 지역과 달리 시래기나 열무를 데쳐 물에 담가 우렸다가 간장과 참기름으로 무쳐 큰 뚝배기 밑에 안칩니다. 천에서 나는 민물고기로 끓였다하여 천어탕(川漁湯)이라고 하였지만 우리 지역에서는 뚝배기를 뜻하는 오모가리에 끓였다하여 『오모가리탕』이라 불렀습니다. 한벽루에서 바람 살랑 부는 날. 버드나무 아래에 앉아 전주천 흐르는 소리를 들으며 된장 넣고, 고추장 넣어 끓여낸 뜨거운 오모가리탕. 풍류를 아는 전주 사나이만이 진하게 기억하는 맛입니다.[29]
조기찌개	나라마다 좋아하는 생선이 다른데, 중국 사람은 잉어, 일본 사람은 도미, 미국 사람은 연어, 프랑스 사람은 넙치, 덴마크 사람은 대구, 아프리카 사람은 메기를 가장 좋아한다고 한다. 우리 나라 사람이 가장 좋아하는 생선은 조기이다. 조기는 예부터 잔칫상이나 제사상에 빠지지 않고 오른다. 전세계에 약 162종, 우리 나라 연해에는 11종이 분포한다. 참조기, 보구치, 부세, 흑구어, 물강다리, 강다리, 세레니 등이 있는데 이 중에서 황색을 띠어 황조기라고도 하는 참조기는 맛이 매우 독특하다. 조기는 본명이 석수어(石首魚)로 머릿속에 돌 같은 이석(耳石)이 두 개 들어 있다고 해서 붙여진 이름이며 기운을 북돋워 주는 효험이 있는 ‘조기(助氣)’라고도 한다.[30] 전주에서는 조기를 봄볕에 조기를 살짝 말리고, 생 고사리와 함께 조기찌개를 끓여 먹곤 한다. 먼저 생 고사리를 끓는 물에 데쳐낸 후, 찬 물에 충분히 담아 아린 맛을 제거한다. 냄비에 생고사리를 담고, 조기를 얹어 갖은 양념과 함께 끓여 낸다.
콩나물국	거름 한 번 주지 않아도 어디서나 잘 자라는 콩은, 국어사전에 나오는 종류만 해도 서른 가지가 넘는다. 이 가운데 콩나물로 쓰기에 적합한 것은 쥐눈이콩, 기름콩 등 알맹이가 작은 흰콩이다. 콩나물이 나오는 최초의 문헌은 중국의 『신농본초경(神農本草經)』인데 콩나물을 ‘대두황권(大豆黃券)’이라 하였고, 『명의별록(名醫別錄)』에서는 “발아 식품은 검정콩으로 만든다. 길이 다섯치가 되면 건조시킨다. 이것을 ‘황권’이라 하는데 볶아 두었다가 필요할 때 꺼내 먹는다”고 하였다. 우리나라에서는 상고 시대부터 콩나물이 있었으리라 생각되지만, 문헌에는 고려 고종 때『향약구급방』에 콩을 싹트게 한 대두황권을 햇볕에 말려 약으로 썼다는 기록이 있다. 서양에서는 콩에서 콩나물이 되는 것을 보고 털이 있고 다리가 하나 달린 유령이 들어 있다고 생각했고, 고대 희랍 로마에서도 콩나물을 먹으면 광기와 악몽이 생기며 이성과 오감(五感)이 마비된다는 부정적 이미지를 갖고 있었다. 콩나물을 이용한 음식은 전라북도에서 특히 발달했으며 ~~익산 지방의 콩나물김치는 유명하다.~~ (전주 지역에서는 콩나물잡채가 유명하다.)
고들빼기파김치	김치를 담그려면 먼저 삭혀야 한다. 잔뿌리는 잘라내고 누런 잎을 따 버린 다음 씻어서 열흘쯤 묽은 소금물에 담가 삭혔다가 물에 헹구어 소쿠리에 건진다. 멸치젓에 물을 넣고 끓여서 체에 밭여 멸치젓국을 만들고, 이것에 양념을 하여 김치를 담군다. 고들빼기 김치는 고들빼기만 넣는 것이 아니라, 실파와 함께 버무리는게 특징이며, 대여섯 가닥씩 모아서 감아 묶어서 항아리에 담아 익힌다. 고들빼기 김치도 오래 묵혀야 깊은 맛이 난다.[31] 전북을 대표하는 김치를 꼽으라면 단연 고들빼기김치다. 고들빼기 김치는 씁쓸한 맛을 간직하고 있으면서도 흙 향내가 감도는 깊고 그윽한 특징이 있다. 좋은 고들빼기는 뿌리가 굵고 곧으며 잔뿌리가 적어야 하며 잎이 드문드문 자주빛이 나는 것이다. 산과 들에서 저절로 자리기도 하고 재배도 가능한 고들빼기는 산채의 일종이다. 재배한 고들빼기는 야생보다 쌉쌀한 맛이 덜하다.[32]

	우리 지역 대표 김치는 중 하나는 고들빼기 김치입니다. 고들빼기는 쓴맛이 난다하여 ‘고채(苦菜)’라고도 하며, 겨울 김장철에 담가 놓았다가 겨우내 먹는 별미김치로 쌉쌀한 맛과 향이 마치 인삼과 같다고 하여 '인삼김치'라고도 합니다. 고들빼기는 줄기와 잎을 꺾으면 흰 유액이 나오는데 봄철에는 어린 잎을 따서 생채나 쌈나물로 이용하며 가을이 지나면서 김치로 담아냅니다. 김치를 담그려면 먼저 삭혀야 하는데 잔뿌리는 잘라내고 누런 잎을 따 버린 다음 열흘간 묽은 소금물에 삭혀 쓴맛을 우려내고 소쿠리에 건져 둡니다. 멸치젓에 물을 넣고 끓여서 체에 밭여 멸치젓국을 만들고, 이것에 양념을 하여 김치를 담가야 제 맛을 느낄 수 있습니다. 고들빼기 김치는 고들빼기만 넣는 것이 아니라, 실파와 함께 버무리는 게 특징이며, 오래 묵혀야 깊은 맛이 난다고 하여 대여섯 가닥씩 모아 감아 묶어서 항아리에 담아 익힙니다. 고들빼기김치는 익으면 고들빼기 줄기와 뿌리가 노르스름해지고 쌉쌀하면서도 멸치젓의 감칠맛이 어울려서 밥맛을 돋우게 하는 음식으로, 전주에서는 “고들빼기김치는 양반이 아니면 못 먹는다.”는 말이 전해 내려올 만큼 재료준비에도 일반김치와는 달리 정성이 많이 들고 손이 많이 가는 고급김치라고 할 수 있습니다.[33]
전주집장	즙장(汁醬) 또는 집장은 지방마다 재료가 조금씩 다르고, 집안마다 특색이 있는 별미 장의 하나이다. 집장도 담가서 바로 먹는 속성 장으로 채소를 많이 넣고 담기 때문에 ‘채장(菜醬)’이라고도 하고, 삭은 집장이 검은색이어서 ‘검정장’이라고도 한다. 담그는 시기는 특별히 정해진 것은 아니지만 보통 늦가을이나 초겨울에 끝물인 채소를 갈무리하면서 많이 담그고 지방에 따라서는 여름이나 정월에도 담근다. 메줏가루에 오이, 가지, 고추 등의 채소와 엿기름을 넣고 버무려서 따뜻한 곳에 7~8시간 두어 속성으로 발효시킨다. 또 채소를 많이 넣기 때문에 시간이 지나면 시큼해지고 맛도 변하므로 조금씩 만들어 바로 바로 먹어야 한다. 집장은 16세기 말엽에 하생원이 쓴 『주방문(주방문)』이란 음식 책에 나온다. 먹기 시작한 지가 오래되었고 널리 해 먹던 장임을 알 수 있다. 막 익어서 따끈따끈한 집장은 콩, 밀, 무의 달착지근하고 부드러운 맛이 어우러져 입안에서 부드럽게 퍼지고, 가지, 호박이 잘근잘근 씹히는 맛이 재미있다. 그대로 반찬으로 먹거나 쌈장으로 먹으며 찌개처럼 끓이기도 한다.[34] 집장은 경상도와 충청도, 전라도 같은 중부 이남에서 즐겨 먹던 별미의 장으로 지방마다 쪼법이 조금씩 다르다. 집장은 채소류를 침장(沈醬)하는 방법으로 채소류를 장과 밀기울과 합장하여 말똥을 이용하여 숙성시키는 것으로 오늘날 가지, 오이 등을 소금에 절이고 탈수하여 고추장, 된장에 넣는 법과 비교하면 근본적으로 다르다. 집장은 여름철에 콩, 밀의 곡류와 더불어 채소류를 함께 넣어 말똥 속에 묻어 그 열로 발효시킨 것으로 겨우내 부족하기 쉬운 무기질, 비타민, 단백질의 급원이 될 뿐 아니라 소화도 잘 되어 밑반찬이나 쌈장, 찌개 등으로 이용된다.[35] 즙장(汁醬) 또는 집장은 지방마다 재료가 조금씩 다르고, 집안마다 특색이 있는 별미장의 하나입니다. 집장은 담가서 바로 먹는 속성장으로 채소를 많이 넣고 담기 때문에 ‘채장(菜醬)’이라고도 합니다. 담그는 시기는 특별히 정해진 것은 아니지만 여름철부터 늦가을이나 초겨울에 끝물인 채소를 갈무리하면서 많이 담가 먹었습니다. 전주지방에서는 밀가루 한말과 볶은 콩가루(콩 다섯되)를 쌀뜨물로 반죽하여 띄워 말린 메주를 가루로 만들어 감청장(甘淸醬)에 버무리고, 여기에 가지 · 오이 등을 넣고 마분(馬糞) 속에 묻었다가 3일 만에 더운물을 타고 먹을 때 꿀을 섞었습니다. 채소를 많이 넣기 때문에 시간이 지나면 시큼해지고 맛도 변하므로 조금씩 만들어 바로바로 먹어야 하는 번거로움도 가지고 있습니다. 집장은 16세기 말엽에 하생원이 쓴 『주방문(酒方文)』이란 음식 책에 나오는데, 먹기 시작한 지가 오래되었고 널리 해 먹던 장임을 알 수 있습니다. 막 익어서 따끈따끈한 집장은 콩, 밀, 무의 달착지근하고 부드러운 맛이 어우러져 입안에서 부드럽게 퍼지고, 가지, 호박이 잘근잘근 씹히는 맛이 재미있습니다.[36]
김장아찌	세계에서 김을 먹는 나라는 우리 나라와 일본뿐이다. 한자로는 해의 또는 해태라고 한다. 우리에게는 너무나 익숙하지만 다른 민족에게는 아주 희귀한 식품으로 김에 얽힌 일화가 있다. 제 2차 세계대전 대 일본의 해안 지방에 있던 한 미국 포로수용소에서 포로들에게 반찬으로 김을 주었다고 한다. 전쟁이 끝나고 전범 재판이 열렸을 때 미군 측에서 포로 학대의 증거로 검은 종이(김)을 강제로 먹인 사실을 들고 나섰다고 한다. 또 대한항공 폭파 사건으로 김현희가 구속되어 조사받을 때 처음에는 중국인 행세를 하였다. 그래서 식사 때 반찬으로 구운 김을 주자 모르는 척하고 이게 무엇이냐고 물었다는 얘기가 있는데 사실 여부는 모르겠다.[37]

	김장아찌는 정성이 많이 들어가는 반찬이다. 일반적으로 겨울에 먹고 남은 김을 이용하여 다음해 봄에 장아찌를 담곤 했다. 우선, 김을 먹기 좋은 크기로 자르고, 한 장 한 장 마다 밤채와 통깨를 고명으로 넣어주고, 한 번 먹을 양만큼을 실로 묶어 항아리에 차곡차곡 담는다. 간장양념을 끓여 식혀서 김 위에 부어주고, 하루가 지나면 먹을 수 있는 밑반찬이 된다.
감단자	감은 맛이 매우 달기(甘) 때문에 우리나라에 '감' 이라 했다는 이야기가 『동언고략(東言考畧)』(조선후기)에 나오듯이 감은 맛이 매우 좋다. 감은 차가우면서 수렴하는 기운이 강하다. 『본초강목(本草綱目)』에 의하면 '감은 단맛이 있지만 차가우면서 떫은 기운이 있다. 땡감은 성질이 매우 냉한데 녹심시(녹심시)는 더욱 먹을 수 없다. 이는 복통을 일으키게 된다' 라고 하여 감은 매우 차가운 성질이 있다고 했다.[38]
전주경단	경단은 찹쌀가루나 수수가루를 익반죽해서 둥글게 빚어서 끓는 물에 삶아 떠오르면 건져서 고물을 묻힌 작은 떡이다. 찹쌀가루를 익반죽, 즉 끓는 물에 반죽하여 많이 치대서 질감이 고와지면 젖은 행주를 덮어 잠시 놓아두면 끈기가 생긴다. 크기는 마음대로 만들 수 있지만 작을수록 보드랍고 맛있으며 크기가 일정해야 보기가 좋다. 일반적으로 고물로는 팥고물이나 콩가루, 깨고물 등을 쓴다. 그러나 전주경단은 밤채, 대추채, 곶감채를 사용한다는 특징이 있며, 폐백이나 이바지에는 빠지지 않던 떡이다.[39]
재증병	재증병은 멥쌀가루를 쪄서 절구에 넣고 한번 치대다가 그 반죽을 꺼내 소를 넣고 송편 모양으로 빚은 후 한 번 더 쪄준 떡이다. 이름 그대로 재증병은 두 번 찐다는 의미로 '재증병(再蒸餠)' 라 불리 우는데, 특히 정월대보름 차례에 많이 쓰이는 떡이다. 재증병을 만들기 위해서 먼저 멥쌀가루는 10시간 이상 불려 곱게 빻아 준다. 멥쌀가루에 물을 주어 체에 한번 내려준 후 찜통에 넣고 푹 쪄준다. 재증병 안에 넣을 소는 거피팥, 유자청 건지 다진 것, 계핏가루, 설탕, 꿀 등을 넣고 잘 섞어서 만든다. 그 다음 찜통에 쪄낸 반죽을 절구에 넣고 찧고 나서, 찧은 떡을 도마에 놓고 가래떡처럼 비벼 조그맣게 떼어 소를 넣고 송편 모양으로 빚는다. 빚은 떡에 녹두녹말을 묻혀 송편 찌듯이 솔잎을 켜켜로 깔고 찬물을 조금 뿌려 다시 한번 찐다. 떡이 다 쪄지면 꺼내어 찬물에 씻어 솔잎을 떼어 낸다. 이것을 다시 참기름을 몇 방울 떨어뜨린 찬물에 씻어서 건진다. 《조선무쌍신식요리제법》에 의하면 재증병은 '송편을 만들 때 흰떡을 쳐서 그걸로 송편을 집어서 다시 쪄내서 냉수에 씻어 먹으면 쫄깃하고 단단하여 좋다.' 고 기록하고 있으나, 근래에 들어서는 잘 만들지 않는 떡이 되었다.
한과(백산자)	유과는 다식이나 약과와는 달리 짧은 시간에 만들기가 어렵다. 찹쌀을 보름 정도 삭힌 뒤 가루를 내어 찌고, 이를 절구에 오래 쳐서 얇게 편 다음 용도에 맞게 자른다. 바람이 안 통하도록 말려 두었다가 잘 부풀도록 기름에 튀겨 내고 여기에 고아 낸 엿을 발라 정갈하게 만든 고물을 묻혀야 한다. 이처럼 여러 단계를 거쳐 만들어야 하므로 집에서 만들기가 쉽지 않다. 또 바삭바삭하고 입안에서 살살 녹을 만큼 부드러워야 하는데 노련한 솜씨가 아니고는 쉽지 않다. 콩물과 술이 들어가면 더 바삭거린다. 이때 너무 많이 넣으면 잘 부서지고 적게 들어가면 기름에 튀길 때 부풀지 않는다. 유과 만드는 쌀은 보통 떡 하듯이 준비해서는 안 된다. 찹쌀을 씻지 말고 물에 담가 골마지가 생기에 일주일쯤 둔다. 찹쌀이 삭으면 깨끗이 씻어서 건져 빻는다. 찹쌀가루에 술과 콩, 물을 섞어서 쪄 내고 절구로 오래 쳐야 하는데 이 때 치는 힘에 따라 결이 곱거나 거칠어진다. 도마에 녹말가루나 마른 떡가루를 고르게 펴고 그 위에 잘 친 떡을 쏟아서 얇게 민 다음 알맞게 자른다. 이 마른 가루를 번가루라고 하는데 방바닥에 종이를 깔고 번가루 바른 떡을 널어 말린다. 바람을 쏘이면 겉이 말라서 갈라지므로 바깥에서 말리지 않는다. 이 말린 떡을 강정 바탕이라고 한다. 이것을 항아리에 보관하였다가 유과가 필요할 때 튀기면 된다. 튀길 때는 기름 냄비를 두 개 준비하여 온도 차이를 둔다. 처음에는 100~120℃ 정도의 낮은 온도에 넣어 부풀 때까지 뒤적이면서 튀긴다. 기름에 넣으면 갑자기 확 부풀어 오른다. 큰 것은 뒤틀어지지 않도록 기름에 잠긴 채로 네 귀를 숟가락으로 눌러 반듯하게 모양을 잡으면서 튀겨 건진다. 다시 150℃ 정도의 기름에 넣어 튀기면 겉이 단단해진다.[40] 튀긴 강정은 종이 위에 넣어 기름을 빼야 담백하고 가볍다. 다시 묽은 엿물에 넣었다가 건져 갖가지 고물을 묻히는데 이 때 엿과 같은 농도가 되면 먹을 때 끈적거리고 너무 묽으면 고물이 젖고 잘 떨어진다. 고물로는 하얀 밥풀을 그대로 붙이기도 하지만 잘게 부수어 어레미에 친 세반(細飯)을 묻히기도 하는데 이를 '세반강정' 이라 한다. 쌀나락을 튀겨 붙인 것은 매화꽃 같다고 하여 '매화강정' 이라 한다. 이외에 들깨, 참깨, 흑임자, 승검초가루, 파래가루, 계피가루, 잣가루 등을 묻히기도 한다. 찹쌀 반죽이나 고물에 분홍색이나 청색을 물들여 만들기도 한다.[41]
전주	'해장술 모주' 도 별미다. 콩나물국밥집에는 꼭 있다. 맑은 커피처럼 보이기도 하고 오래 끓인 숭늉같

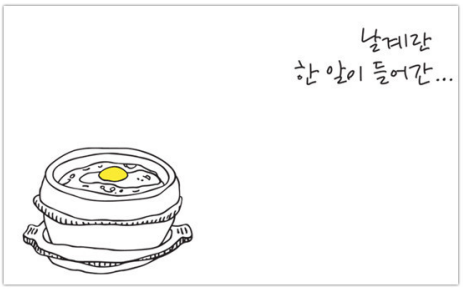
모주	이도 보이는 액체, 그 정체는 모주다. 『대동야승』에 의하면 광해조 때 인목대비의 어머니가 귀양지 제주에서 빚었던 술이라 해서 '대비모주(大妃母酒)'라 부르다가 '모주'라 줄여서 부르게 되었다는 설과, 어느 고을에 술 많이 마시는 아들의 건강을 염려한 어머니가 막걸리에다 각종 한약재를 넣고 달여 아들에게 줘 '모주'라 이름 붙였다는 설이 있다. 막걸리에 생강, 대추, 감초, 인삼, 칡, 계피~~가루~~등 8가지 한약재를 넣고 끓인 모주는 따끈하게 먹어야 제 맛이다. 가열했기 때문에 알코올 성분은 거의 날아가는데 한약재 덕에 몸을 부드럽게 해줘 해장에 탁월한다. 모주 한 잔을 곁들여야 완전한 콩나물국밥을 느낄 수 있다. [42] 막 걸러서 막걸리 막걸리는 술이 맑지 않고 탁해서 탁주(濁酒)라 하기도 하고 농부들이 주로 마셨다고 해서농주(農酒), 색이 희다고 해서 백주(白酒), 맑은 청주를 떠내지 않아 밥알이 동동 떠 있다고 해서 동동주나 부의주(浮蟻酒) 등으로 불렸다. 술이 익으면서 떠오르는 청주의 알코올도수는 대개 15도 안팎이고 막걸리는 여기에 물을 타서 알코올 도수를 5~6도 정도로 낮춘 것이다. 삼국시대에 이미 우리는 술 빚는 기술이 능숙하다하여 중국의 서적에도 우리나라 술에 대한 기록이 나오고, 백제의 수수보리라는 사람은 일본에 처음으로 누룩을 가지고 가서 술빚는 방법을 전해주어 후에 일본의 주신(酒紳)이 되었다고 하니, 우리나라는 막걸리의 종주국이라고 할 만하다. 우리 술의 삼총사인 탁주(막걸리), 청주 그리고 증류주인 소주로 분류되는 것은 고려시대로 추정된다.[43]
전주막걸리	맛의 고장 전주를 대표하는 음식에는 무엇이 있을까? 형용할 수 없을 만큼 맛깔스러운 음식들이 넘쳐나지만 그 중 첫째는 아마 대한민국 국민이라면 모두가 알고 있을 비빔밥이 차지할 테다. 다음으로는 거꾸로 재배하는 콩나물로 만든 콩나물국밥, 상다리 휘어질 정도로 한 상 가득 차려지는 한정식 등이 뒤를 이을 것이다. 이런 막강한 전주의 음식군단과 어깨를 나란히 하는 음식이 하나 더 있으니, 그것이 바로 막걸리다. 전주의 막걸리는 우리나라 3대 막걸리 중의 하나로 필수 아미노산 10여종 및 단백질 함량이 높아, 예부터 '곡주'라 하여 하나의 음식이라 일컫는다. 아마 몇몇 분들은 전주의 막걸리를 생소하게 여길지도 모르겠다. 하지만 '아는 만큼 즐긴다'라는 말도 있다시피, 그 명성을 소문으로라도 접했던 사람들 사이에서 막걸리는 전주 방문 시 '반드시' 먹어봐야 할 음식으로 정평이 나 있다. 흔히들 '막걸리집' 하면 동네 어르신들이 힘든 일을 마치고 삼삼오오 앉아 막걸리를 드시던 '대폿집'의 모습을 떠올린다. 하지만 전주의 막걸리집들은 이러한 모습과는 사뭇 다른, 비교적 젊은이들의 취향에 어울리는 막걸리집이라 할 수 있다. 전주 막걸리집의 특징을 간단히 정리하자면, '1만원에 막걸리 한 주전자, 그리고 무한 안주'라 할 수 있다. 전주 막걸리가 유명세를 타게 된 배경에는, 전주 막걸리만이 갖는 우수성도 있겠지만, 그에 못지않게 푸짐한 무한안주가 한 몫 톡톡히 거들었다고 할 수 있다. 흔히 무한안주로 나오는 것들은 삼합, 간장게장, 김치찜, 오징어 숙회, 부침개, 감자탕, 번데기, 삼계탕, 족발 등이다. 그러다보니 전주의 막걸리 전문점은 애주가들 말고도 안주를 즐기려는 '안주족'까지 더해져 언제나 문전성시를 이룬다. 막걸리 한 주전자는 막걸리 3병이 들어간다. 중요한 건 막걸리 한 주전자만 주문하면 안주에 따른 추가 요금은 없다는 사실이다. 그저, 서로의 잔에 막걸리를 채워주며 주인장이 내오는 맛난 안주를 기다리면 된다. 이 안주들은 그날 주인장이 장을 어떻게 보았느냐에 따라 달라진다. 전주에는 10개 지역에서 약 100여곳의 막걸리 전문점이 영업 중에 있다. 특히 동 별로 각각 막걸리 골목이 형성되어 있어 가깝거나 혹은 자신의 입맛에 맞는 막걸리 집을 찾아갈 수 있다. 전주 삼천동에 위치한 약 30여 개의 막걸리 전문점은 모두 '명가'라는 이름의 전주막걸리를 판매하고 있다. 이 막걸리는 2007년에 열렸던 '대한민국막걸리품평회'에서 금상을 수상했으며 맛이 좋기로 정평이 나 있다. 맛이 좋은 막걸리는 단맛, 쓴맛, 신맛, 떫은 맛이 절묘하게 조화를 이룬다고 하는데, 장담컨대 전주의 막걸리를 마시면 그 오묘한 맛의 조화를 분명 느낄 수 있을 것이다. 사실 전주가 물 좋고 공기 좋은 것은 누구나가 다 아는 일이니, 술맛 또한 좋은 것은 어찌 보면 당연한 일일 것이다. 하지만 무엇보다도 전주의 막걸 리가 타 지역 막걸리와 차별화된 까닭은 바로 생(生)막걸리라는 점에 있다. 일반 막걸리와는 달리 전주 막걸리는 방부제를 비롯한 여타 첨가제를 일체 사용하지 않는다. 오직 살아 숨 쉬는 효모를 통해 발효시켜 막걸리의 깊은 맛을 느낄 수 있다. 제품의 유통기한이 짧아지는 단점이 있으나, 가장 막걸리다운 막걸리를 제공한다는 자부심 하나로 이런 제조방법을 여태껏 고수하고 있다고 한다. 한편, 막걸리는 마시는 방법도 시대에 조금씩 바뀌고 있는 추세다. 예전에는 막걸리를 개봉하기 전 열심히 흔들어 밑에 가라앉아 있는 침전물과 섞어줌으로써 탁주의 형태로 마시던 것이 일반적이었지만, 요즘은 흔들지 않고 침전물을 걸러낸 맑은 막걸리를 마신다. 맑은 막걸리는 마실 때 훨씬 부드러우며 다음날 숙취 및 속 쓰림 현상도 덜하다고 한다.

	전주 막걸리를 마시면 4번 취한다는 말이 있다. 첫 번째는 막걸리 흥에 취하고, 두 번째는 안주에 취하고, 세 번째는 맛에 취하고, 네 번째는 값에 취한다고 말이다. 한 가지를 더 붙이지만 '사람의 정에 취한다' 전주에 오면 꼭 전주의 막걸리 골목을 찾아보자, 격식과 겉치레 따위는 필요 없다 그저 적당한 술값과 다양한 안주를 맛볼 기대감, 약간의 배고픔, 그리고 이 좋은 것들을 함께 나눌 좋은 사람들만 챙겨오면 된다. 분명 세상이 다 변해도 변하지 않을 전주 막걸리집의 맛과 정성, 그리고 따스한 인심을 느낄 수 있을 것이다.[44] "전주극장 뒤에 뭐가 있었는데. 그리고 중간에 대폿집이 많았다고. 그때는 전주가 술먹기가 참 좋았어요. 막걸리, 동동주 해 가지고, 안주가 푸짐해. 가지가지고 굉장히, 안주가 푸짐하게 나오고. 요즘같이 안주 한 접시 주소, 해서 돈 따로 내고 하는 그런 일은 거의 없고." [45]
이강주	이강주(梨薑酒)는 유래는 정확하지 않으나 조선조 중엽에 담그던 약용 소주로 전주 지역의 대표 민속주이다. 『임원십육지』에서는 "이강주를 담글 때는 아그배의 껍질을 벗기고 기왓돌 위에서 갈아 즙을 내어 비단 자루에 걸러 찌꺼기는 버린다. 생강도 이와 같이 즙을 내어 꿀과 잘 섞어서 소줏고리에 담아 중탕한다. 소주에 넣어 중탕하는 것은 죽력고(竹瀝膏)법과 같다" 고 하였다. 껍질 벗긴 배와 생강을 강판에 갈고 울금(鬱金)과 계피(桂皮)의 거친 가루를 모두 주머니에 넣어 소주 한 말에 설탕을 넣은 액에 넣고 2~3시간 놓아 두면 울금의 황색을 띠며 계피, 배, 생강의 향이 나는 특이한 술이다.[46] 6대째 전주의 풍류가 담긴 이강주를 만들어온 고천(古泉) 조정형씨는 잊혀져가는 전통주를 지키고 가꾸어 가는 전라북도가 지정한 무형문화재이다. 이강주는 조선중엽부터 제조되었던 우리나라 5대 명주의 하나였던 술로,『경도잡지(京都雜誌)』, 『동국세시기(東國歲時記)』에서 그 기록을 찾을 수 있다. 호남의 술로서 이강주, 죽력고, 호산춘하면 조선시대에 전국적으로 유명하였는데 특히 이강주는 고종 때 한미통상조약 체결 당시 국가대표 술로 동참했다는 기록이 남아있다.[47]
건고추 식혜	명절이나 잔치 때 음식을 푸짐하게 먹은 뒤 달고 시원한 식혜 한 대접을 마시면 후식으로도 좋고 소화에도 도움이 된다. 이러한 식혜는 주재료가 찹쌀밥, 엿기름, 설탕이지만 전주식 식혜는 여기에 하나 더 건고추를 넣는 특징이 있다. 이 식혜는 단맛이 강한 후식 개념의 음료라기보다는 식혜에서 나는 고추의 알싸한 맛이 있어 가을이나 겨울철에 감기에 걸리면 몸 따뜻하게 데워주고 쫓아내는 약처럼 마시곤 한다.
육회	요즘에는 회(膾)하면 대개 신선한 생선이나 멍게, 해삼, 굴 등을 손질한 것으로 주로 초고추장에 찍어 먹는다. 냉장 시설이 발달하기 이전에 내륙 지방에서는 신선한 생선을 구하기가 어려워 먹기가 쉽지 않았고, 우리나 사람은 생선 외에도 육류를 날로 먹는 것을 좋아하여 소를 도살하여 싱싱한 쇠고기나 내장을 횟감으로 삼았다. 회는 크게 생회(生膾)와 숙회(熟膾)로 나뉘는데, 생회는 날것을 말하고, 숙회는 살짝 데친 것이다. 중국의 사전 『석명(釋名)』에서는 회(膾)란 '모을 회(會)'자라 하였으며, 우리나라의 『옹희잡지』에서는 "고기를 잘게 썬 것을 회(회)라 한다. 회는 끊을 회(劊) 또는 할(割)을 뜻한다"고 하였다. 후대에 『송남잡식』에서는 "생선의 회(鱠)는 , 고기의 회는 회(膾)로 표기한다"고 하여 생선회와 육회회를 구분하여 썼다. 육회에 적합한 부위는 연하면서도 기름기 없는 우둔이나 홍두깨살이다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 "육회에는 우둔이 제일이요, 그 다음이 대접살이고, 그 외에 홍두깨는 결이 굵고 질기고 흰 색깔이 나서 못 쓰고, 안심은 연하기는 하나 시큼하며, 설낏은 더욱 좋지 않다"고 하였다. 고기를 가늘게 채 썰어 간장이나 소금, 다진 파, 마늘, 참기름 등을 넣어 주물러서 채 썬 배와 마늘을 한데 담고 잣가루를 뿌려서 담아내고 먹을 때 고루 버무려서 먹는다. 간혹 양념한 고기 위에 달걀 노른자를 얹기도 하는데 부드럽기는 하지만 육회의 고유한 맛이 안 난다.[48] 『시의전서』의 육회는 "기름기 없는 연한 황육의 살을 얇게 저면서 물에 담가 핏기를 빼고 가늘게 채 썬다. 파, 마늘을 다져 후춧가루, 깨소금, 기름, 꿀을 섞어 잘 주물러 재고 잣가루를 많이 섞는다. 후추나 꿀을 섞어서 식성대로 만든다" 고 하였다. 이것이 전형적인 육회이다. 이에 반해 전주식 육회는 간장으로만 간을 하는 것이 아니라 고추장으로 색과 맛을 내는 특징을 가지고 있다. 채 썰어 놓은 고기에 먼저 배즙을 넣어 부드럽게 한 다음 고추장, 통깨, 참기름, 설탕 등으로 양념을 하여 마늘편이나 채 썰은 배를 함께 곁들여 낸다. [49]
순대	내장류는 거의 전감으로 사용하는데 선지로 전을 하기도 한다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 "선지를 데쳐서 얇게 저며 전유어를 부치면 별 맛은 없지만 바삭바삭하다. 선지에 고기를 난도하여 넣고 이겨서 저며 지진다" 고 하였다. [50]

	순대, 편육 한국식 소시지, 순대 순대에는 돼지순대, 동태순대, 오징어순대 등이 있는데 서양의 소시지와 비슷한 음식이다. 돼지순대는 돼지 창자 속에 두부, 숙주나물, 다진 파, 마늘, 찹쌀, 선지, 소금, 후춧가루 등을 고루 버무려 채워서 삶는다. 얇게 썰어 고춧가루, 후춧가루를 섞은 소금을 찍어서 먹는다. 『음식디미방』에는 '개장'이라는 음식이 나오는데 "개를 삶아서 살을 발라 갖은 양념을 하여 창자를 씻어서 가득 담고 시루에 뭉근한 불로 쪄서 어슷어슷 썰고 초와 겨자를 곁들여 먹으면 맛있다"고 했으니 지금의 순대 만드는 법과 비슷하다. '순대'라는 말은 1800년대 말의 『시의전서』에 처음으로 나온다. "창자를 뒤집어 깨끗이 빨아 숙주, 미나리, 무를 데쳐 배추김치와 함께 다져서 두부를 섞는다. 파, 생강, 마늘을 많이 다져 넣고 깨소금, 기름, 고춧가루, 후춧가루 등 각색 양념을 넣고 돼지 피와 함께 주물러 창자에 넣는다. 부리를 동여매고 삶아 식혀서 썬다"고 하였다. 51) 관장(灌腸 : 순대) 살찐 양의 반장(盤腸)이나 큰 창자를 깨끗하게 씻는다. 생피 한 국자 반, 찬물 한 국자 반을 함께 혼합하여 통상적인 방법에 따라서 창자 속에 부어 넣는다. 생피는 물과 잘 합쳐져서 양이 같아야 하고 많아도 안된다. 많으면 엉겨 창자 속으로 들어가지 않는다.52)
우족탕	겨울철 큰 가마솥에서 솥이 보이지 않을 정도로 김이 모락모락 피어납니다. 솥 안에는 우족탕이 팔팔 끓고 있으며 보는 것만으로도 속이 든든해지고, 따뜻해지는 광경입니다. 지금 전주에는 우족탕 집이 많지 않지만 과거에는 객사 뒤쪽에서 오거리로 가는 쪽에 즐비하게 있었다고 합니다. 서울에 설렁탕이라면, 전주에는 우족탕이 있다고 할 정도로 유명한 음식입니다. 아직까지도 60년 넘은 우족탕집이 전통을 이어가고 있으니 그 명성을 알 것 같습니다. 뽀얀 국물에 빨간 깍두기 국물을 조금 넣고, 밥 한 그릇을 넣어서 슥슥 말아 먹습니다. 숟가락으로 밥을 뜨고 그 위에 깍두기 하나 올려서 입안에 넣으면…생각만으로도 침이 꿀꺽 넘어갑니다.53)
진석화젓	**굴 향이 은은하게 살아있는 진석화젓** 전주는 서쪽으로 서해에서 나는 해산물이 많고, 동쪽의 산에서는 산나물이 많고, 주위의 넓은 평야에서는 쌀과 채소가 많았습니다. 특히 서해안의 염전에서는 소금 생산이 매우 활발하여 고창, 부안, 김제, 군산 등에서 많은 소금을 생산하여 내륙으로 이동하여 팔았습니다. 이처럼 소금이 풍부하였기 때문에 젓갈문화와 장류문화가 발달하게 되었습니다. 특히 젓갈 중에서도 진석화젓은 전주 한정식에서는 빠지지 않는 젓갈 중 하나입니다. 아주 거무스름한 별난 젓으로 봄철에 알 밴 굴을 껍질을 골라내고 씻어서 소쿠리에 건져 물기를 빼고, 굴 무게의 약 20% 정도의 소금과 고루 섞어서 항아리에 담아둡니다. 오래된 석화젓은 은은히 퍼지는 향기와 맛이 아주 독특합니다. 다른 재료를 섞지 않고 3년 동안 자연스럽게 농축된 굴의 참맛을 느낄 수 있다고 하니 진향은 시간에서 나오나 봅니다.54)

<표Ⅱ-43> 전주 음식점 정보 및 스토리

연번	업소명	간략 스토리
1	삼백집	26권까지 발행된 허영만의 <식객>에는 전국의 수많은 맛난 음식과 음식점이 소개되었는데, 그 중 10권의 49번째 에피소드 '콩나물국밥' 편에 삼백집의 전주 콩나물 국밥이 소개되었음.[55] 창업자이신 이봉순 님이 1947년경 지금의 전주 삼백집 자리에 허름하고 초라한 국밥집을 시작한 이래, 60여년 동안 작고하신 현재 조문수 대표가 삼백집을 운영하고 있으며, 현재는 막내 아들이 그 자리를 대신할 준비를 하고 있음.[56] "모든 것을 잊어도, 잊어버릴 수 없는 단 하나의 맛"  오래된 모든 것들은 잊혀지지만 잊을 수 없는 것들이 있습니다. 그 중의 하나가 오래전 맛있게 먹었던 음식의 맛입니다. 마치 영원할 것 같은, 애틋하게 남아있는 그 맛에 대한 그리움은 자연으로의 회귀 앞에서도 강렬하게 남아 있습니다. 이제는 육신의 힘도 얼마 남아 있지 않은, 머리도 신선처럼 허옇게 새어버린, 자식 손자들에게 부축을 받아야만 거동할 수 있는, 그런 어르신들이 삼백집에 오셔서 뜨거운 콩나물국밥을 힘겹게 드시면서 해맑게 웃으시는 것도, 절대 잊을 수 없는 그 맛을 다시 맛본 기쁨에서 나오는 것이겠지요. "삼백 그릇의 정성" 콩나물 국밥전문 – 삼백집 삼백집은 콩나물국밥과 선짓국(선지온반)이 주요 메뉴인 해장국집입니다. 그런데 그 해장국집의 이름이 '전주집' 도 아니고 '호남집' 도 아니고 왜 하필 삼백집일까요? 궁금하지 않으셨나요? 정답을 알려드리겠습니다. '이봉순 할머님(당시 43세)은 1947년경에 간판도 없는 다섯 평 남짓의 해장국집을 현재 전주 삼백집이 위치한 바로 그 자리에서 시작하십니다. 간판도 없는 허름한 해장국집이었지만 이내 전주 사람들이 사랑하는 국밥집이 되었고, 많은 손님들이 찾는 전주의 명소가 되었습니다. 하지만 할머님은 아무리 많은 손님들이 찾아와도 삼백 그릇 이상은 팔지 않으셨습니다. 삼백 그릇이 다 팔리면 오전이라 하더라도 문을 닫으셨고, 이 소문이 나면서 많은 분들이 이 간판 없는 국밥집을 '삼백집' 이라 부르기 시작한 것입니다. 제가 짐작해보건대 할머니는 본인이 감당할 수 있는, 즉 정성을 다해 만들 수 있는 콩나물국밥을 삼백 그릇으로 제한하신 듯합니다. 추가 판매하여 이익을 극대화하는 것 보다 정성을 다한 삼백 그릇만을 제공하는 것이 할머니 자신에게도, 손님들에게도 더 큰 만족이 될 수 있음을 아신 듯합니다.



“욕쟁이 할머니”

전주 삼백집은 ‘욕쟁이할머니집’이라는 애칭을 가지고 있습니다. 지난번 대선에서 ‘욕쟁이할머니’ 캐릭터를 등장시킨 정치 광고가 등장해 화제를 불러 일으킨 적이 있습니다만, 사실 ‘욕쟁이할머니’는 전주 삼백집의 이봉순 할머님이 소위 말하는 ‘원조’가 아니었나 싶습니다.
지금도 전설처럼 회자되고 있는 에피소드가 있습니다. 70년대에 박정희 대통령이 경호원 없이 전주 삼백집을 들리신 적이 있다고 합니다. 그때 박대통령을 보시고 할머니께서 “누가 보면 영락없이 대통령인줄 알겠다 이놈아. 그런 김에 옛다 계란 하나 더 처먹어라”라고 당시 최고의 실력자에게 구수하게 욕을 하셨다는 일화입니다.
이 일화를 바탕으로 한 연극 <국밥>이 2007년에 배우 강부자씨 주연, 김정옥씨의 연출로 무대에 올려지기도 했습니다.[57]

비빔밥과 쌍벽을 이루는 전주 대표 음식이 바로 콩나물국밥이다. 시원하고 담백한 콩나물국밥을 주 메뉴로 내는 식당 가운데 ‘현대옥’(대표 오상현)을 빼놓곤 이야기가 안 된다. 현대옥은 전주 전통 재래시장인 남부시장의 전설적인 콩나물국밥을 뿌리로 둔 브랜드다. 2009년 4월 사업을 시작해 불과 5년 반 만인 2014년 11월 현재 전국 가맹점 155개를 두고 있을 정도로 급속하게 성장했다. 현대옥의 출발은 30여 년 전으로 올라간다. 창업주 양옥련 여사가 남부시장에서 일군 전통의 맛집이다. 2008년 양 여사가 건강상의 이유로 현대옥을 그만두면서 단골고객이었던 지금의 오상현 대표가 맛의 비법을 전수받아 인수했다.[58]

현대옥은 끓이지 않고 말아내는 남부시장 정통 ‘토렴’ 방식과 뚝배기를 펄펄 끓이는 방식 두 가지로 입맛에 따라 선택할 수 있다. 토렴은 밥에 더운 국물을 여러 번 부었다가 따라내 덥히는 일로 국물과 밥을 다 먹을 때까지 그 온도가 유지되고 입 안에서 밥알이 씹히는 감촉이 좋다. 반숙 상태의 수란을 별도로 제공하며 이 수란에 국물을 몇 숟갈 넣고 저어서 마시면 개운하고 시원한 맛이 일품이다. 이 외에도 콩나물국밥과 삶아 썰어낸 오징어, 모주를 곁들인 현대옥 정찬, 돼지국밥, 편육 등 메뉴를 다양화했다.

맛도 맛이지만, 가맹점주의 수익 창출을 위해 철저한 관리를 하고 있다는 점이 특징이다. 2세대 현대옥을 이끄는 오 대표는 확고한 신념을 갖고 있다. 음식 프랜차이즈 사업은 ‘음식 정의, 음식 민주화’를 실현하는 일이라는 것이다. 현대옥 홈페이지(www.hyundaiok.com)에는 창업 준비자들에게 프랜차이즈의 명과 암을 거짓 없이 알려야 한다는 진정성이 잘 드러난다.[59]

삼백집비빔밥과 함께 전주의 대표적 음식인 `콩나물 국밥'의 원조격인 식당. 55년 역사

		를 지닌 이 업소의 명칭은 개업 당시 `하루 300그릇만 판다'는 뜻에서 지은 것이다. 하지만 10여년 전부터 24시간 영업을 하고 있다. 육각수를 이용해 직접 기른 콩나물을 사용하기 때문에 콩나물이 졸깃졸깃하고 국물맛도 시원한 것이 특징. 간밤에술을 마신 사람들에게 해장용으로 인기가 높다. 특히 대추와 밤, 각종 한약재와 흙설탕을 넣어 만든 모주(母酒) 한잔을 곁들이면 더욱 좋다. 콩나물 국밥은 3천500원,모주 한잔은 1천원을 받는다. 도심인 전주시 고사동 전주관광호텔 옆에 있다.60)
2	백번집	“食은 命을 바꾼다라고 했습니다” 추운 지방에 살고 있는 에스키모인들의 식사법이 우리와 다르고 남족 더운 지방에 사는 사람들의 식사법이 우리와 다르듯이 우리나라의 날씨가 4계절이 뚜렷하듯이 음식 또한 계절마다 다릅니다. 제출에 나는 식재료를 성심껏 거두어 정성을 다한 음식으로 손님께 대접하는 한정식은 음식의 종합예술이면서 밥상이 아닌 약상인 것입니다. 50년째 대를 이어 身土不二만을 고집하며 운영해 오고 있는 백번집입니다.61)
3	궁	**첫 번째 놋그릇은 두텁떡** 단정한 탁자 위. 놋그릇들이 뚜껑을 쓰고 모여있다. 무엇이 들어 있을까. 뚜껑을 열어보자. 제법 큰 놋그릇은 두텁떡을 담았고 여러 개 작은 놋그릇은 들깨가루로 무친 고사리나물, 엿장으로 졸인 생땅콩조림, 매실장아찌, 깻잎절임을 가지런히 담았다. 이들은 곧 나올 요리를 기다리는 음식들이다. 여기서 의문이 생긴다. 밑반찬은 그렇다 하더라도 떡이 처음에 나오는 것은 드문 일이니 말이다. 두텁떡. 임금님의 생일상에 오르던 떡으로 조선말기 조리서인 ‘시의전서’에도 소개된 떡이다. 한입 베어 문 두텁떡은 갖가지 향을 풍겼다. 유자청, 대추, 밤, 잣, 팥고물이 찹쌀과 조화를 이루며 입안을 온통 들뜨게 했다. 달고 새콤한 맛으로 먼저 입맛을 돋구고 다음 요리를 맛보게 하려는 ‘궁’의 의도였던 것이다. 또 하나. 배가 부른 상태보다는 시장할 때 맛본 두텁떡이 인상적일 것 같아서다. 유인자 대표는 두텁떡을 매일 직접 만들어 찐다. 한꺼번에 찌지 않고 손님이 음식을 주문하면 그때 찐다. 한 사람에 한 개 정도 돌아갈 양이지만 어떤 요리보다 손님들에게 인기가 많다. **궁중요리를 배우러 서울로** 그녀의 시아버지는 사람을 좋아하셨다. 건설 일을 하셨던 시아버지는 사업동료를 자주 집으로 초대하셨고 집안 음식을 나누셨다. 4대가 함께 살았던 시댁은 시어머니가 손수 담그신 고추장, 된장, 장아찌로 음식을 만들었다. 그녀도 시어머니를 도와 손님상을 차렸다. 미식가이셨던 시아버지는 가족과 식사하는 것을 즐기셨다. “좋은 음식을 알아야 더 좋은 음식을 만든다” 시아버지는 그녀를 데리고 유명음식점에 종종 가셨다. 음식 품평도 하시고 새로운 요리도 주문해주셨다. 다녀오면 그녀는 여러 가지 시도를 해봤다. 그대로 따라 해보면서 보완도 하고 전혀 다른 요리를 개발하기도 했다. 젊었던 그녀는 음식 만드는 일이 재미있었다. ‘체계적으로 요리를 배워보자’ 혼자 끙끙거리기보다 기본부터 요리를 차근히 알고 싶었다. 그러면 시어머니 손맛도 훨씬 빠르게 이해하리라 기대했다. 그녀는 중요무형문화재 故황혜성 선생님께 궁중요리 수업을 들었다. 전주에서 서울 대치동까지 출퇴근하며 요리 수업을 들었다. 여러 명이 같이 배우니 재미있었다. 배운 요리는 그날 저녁 밥상에 올렸다. 어떤 날은 시어머니 친구분을 초대해 옛 음식을 배우면서 응용하기도 했다. 시간은 수없이 흘러 그녀의 손끝을 깊게 만들었다. **음식은 하나씩 차례대로** 우리나라의 IMF 구제금융 지원은 남편사업을 어렵게 했다. 막막했다. ‘어떻게 할까’ 2000년, 그녀는 중화산동에 한정식 ‘궁’을 열었다. 궁중요리를 배웠던 추억을 살려

		이름을 ‘궁’으로 했다. 한정식은 밥과 반찬, 요리가 코스로 나오는 상차림으로 대접했다. 탁자 2개가 전부인 공간, 대부분 요리를 그녀가 해야 했던 상황은 코스로 대접하는 것이 최선이었다. 그러나 무엇보다 그녀는 코스요리가 좋았다. 시아버지가 사람들을 집에 초대했던 마음처럼 ‘궁’에 오는 손님에게도 같은 기분을 주고 싶었다. 요리를 이야기하던 느낌이 잊혀지지 않아서였다. 어떤 순서로 요리를 낼지, 어떻게 만들지 궁리하는 일은 그녀를 신나게 했다. 밀전병에 단호박을 넣어 색을 노랗게 입혀 육절판을 냈다. 한 장씩 떨어뜨려 놓은 밀전병은 젓가락으로 잡기 편했다. 유자가 든 겨자소스도 곁들였다. 소고기를 납작하게 펴서 양념해 구운 너비아니구이와 송이버섯, 계절채소와 새우, 해파리가 든 냉채, 주머니처럼 다소곳이 오므린 석류만두, 홍어와 묵은지, 수육이 한 접시인 삼합, 신선로, 갈비찜, 해물파전 등이 차례대로 한상을 채웠다. 손님이 늘어났고 탁자는 4개가 되었다. 몇 년 전, 문화관광부에서 한국을 대표하는 음식으로 ‘궁’을 선정했다. 그 결과 ‘궁’은 나라에 지원을 받게 되어 한옥마을로 이사하게 됐다. 이사는 꼬박 2년이 걸렸다. 점점 요리하는 것도 이사를 하는 것도 그녀를 지치게 했다. 왜 요리를 하는지 회의가 들었다. “힘들어하지 말고 좋은 음식을 만들었다는 이름을 남겨라” 남편의 한 마디는 그녀의 시야를 바꿔 놓았다. 내면의 갈등이 사라졌다. 편안한 상태에서 음식을 만드니 맛이 더 좋아지는 것 같았다. 그녀는 직원들과 요리비법도 공유하며 시간을 보냈다. 시어머니는 늘 ‘음식은 정성이다’ 말씀하셨다. 그분의 당부처럼 요리공부를 하고 있는 딸에게도 손맛보다는 음식을 대하는 마음가짐을 물려줄 것이다. 그녀는 푸근하고 맛나는 요리를 만들어 ‘궁’을 가꾸고 싶다. 또한 오랫동안 회자되기를 바란다.[62]
4	반야돌솥밥 (본점)	**지나치기 힘든 ‘깐밥’** “아저씨, 그 밥 드시지 마세요. 맛 없어요.” 손님을 지켜보던 어린 아이는 줄어드는 ‘깐밥’이 안타까운지 손님을 설득하고 있었다. 한 숟가락쯤 아이에게 줄만도 한데 손님은 들리지 않는지 눌러 붙은 밥을 돌솥에서 떼어 내느라 정신이 없다. 어린 아이는 다름 아닌 반야돌솥밥 대표의 아들로 손님들 못지 않은 ‘깐밥’ 마니아였다. ‘깐밥’ 그게 뭐 대수랴 하겠지만 아들에게는 별미였다. 때문에 아들은 종종 맛 없다고 말해 깐밥을 얻으려 했다. 결과는 거절당하기 일쑤였지만 아들은 끈질기게 깐밥을 차지하려 애썼다. 깐밥. 돌솥 바닥에 눌러 붙은 밥을 부르는 말이다. 깐밥은 돌솥밥을 다 비우고 나면 바닥에 생기는 누룽지 같은 것이다. 딱 봐도 그냥 누룽지인데 손님들은 누가 차지할세라 숟가락에 힘을 주어 깐밥을 걷어냈다. 이렇듯 깐밥을 향한 애정은 아들이나 손님이나 남달랐다. **친정어머니의 특별한 밥상** 30여 년째 돌솥에 밥을 짓는 임복주 대표는 반야돌솥밥의 시작이다. 반야란 들에서 나는 곡식과 채소로 밥을 짓는다는 의미로 그녀의 어릴 적 기억에서 가져온 밥상이다. 그녀의 할머니가 입맛이 없어 밥상을 받지 않으시면 친정어머니는 양은 냄비를 꺼내 하얀 쌀밥을 지으셨다. 쌀이 귀하던 시절이라 냄새를 맡는 것만으로도 흥분되는 일이었다. 연탄불에서 끓는 밥 냄새는 배부른 사람도 돌아앉게 했다. 뜸을 들이며 쌀이 끝까지 익어가면 양은 냄비는 ‘타닥타닥’ 소리를 내며 바닥에 누룽지를 만들었다. 깐밥이었다. 밥에 뜸이 들어 입맛을 재촉하면 친정어머니는 장독에서 간장을 꺼내 양념장을 만드셨다. 송송 썬 파와 참기름을 양껏 넣은 양념장이었다. 반찬은 물김치와 텃밭에서 기른 상추로 무친 겉절이가 전부였지만 밥상이 할머니께 갈 때까지 밥 냄새는 그녀를 따라다녔다. 밥상이 다 되면 친정어머니는 그녀와 동생을 대문 밖으로 내쫓으셨다. 할머니 옆에 앉

아 있기만 하겠다고 사정해도 통하지 않았다. 혹시나 손주들이 눈에 밟혀 할머니가 진지를 못 드실까 염려해서였다. 초등학생이었던 그녀는 문밖에 있으면서도 그 맛이 무척 궁금했다. 그날 이후, 할머니의 밥상은 세상에서 가장 맛있는 음식이 되었다.

할머니가 떠오르는 밥 한 숟가락

시간이 지나도 할머니의 밥상은 늘 생각났다. 눈만 감아도 맛이 느껴지는 듯 했다. '귀하고 맛나는 음식을 만들자' 1980년 4월, 반야돌솥밥은 문을 열었다. 그녀는 전주비빔밥처럼 유명한 음식도 생각했지만 친정어머니가 할머니께 드렸던 밥상처럼 정성이 든 음식을 만들고 싶었다.

사실, 처음은 양은 냄비에 밥을 지었다. 연탄불과 다르게 가스레인지에 양은 냄비를 올리면 깐밥이 생기지 않고 쉽게 타버렸다. 냄비 바닥이 두꺼워야 했다. 한참을 궁리 끝에 돌솥을 생각해냈다.

넉넉한 밥 한 공기가 되도록 돌솥을 제작 주문했다. 돌솥에 쌀을 1인분씩 담아서 밥을 짓고 은행과 밤도 올렸다. 그때는 은행과 밤이 귀해 음식에 올리는 일이 흔하지 않았지만 돌솥밥과 어울릴 것 같았다. 당근과 표고버섯을 올려 색깔도 맞췄다. 방금 지은 돌솥밥을 낼 때면 어린 시절 할머니의 밥상이 저절로 생각났다.

물김치와 상추쑥갓겉절이, 배추겉절이로 밥상을 채우고 양념 간장을 옆에 냈다. 여러 가지 재료를 넣고 끓인 맛간장은 그녀의 어머니처럼 송송 썬 파와 참깨를 넣었다. 그래도 무언가 허전해 도라지구이를 만들었다. 마음은 더덕구이를 하고 싶었지만 많은 더덕을 매일 구하기란 쉽지 않아서였다. 단, 양념은 더덕구이와 다르지 않았다.

모양도 맛도 궁금했던 돌솥밥

개업 후 3개월 동안, 하루 손님 3명~4명. 돌솥밥이 생소해서인지 문 앞을 기웃거릴 뿐 선뜻 안으로 들어오지 않았다. 하루에 쌀 한말만 팔아도 좋겠다는 생각이 간절했다. 광고에 쓸 경제적 여유도 없었다. 그녀의 마음이 통한 것일까. 돌솥밥은 입소문을 탔고 6개월이 지나자 문밖에서 기다리는 손님이 생겼다. 맛도 맛이지만 돌솥밥이 궁금해서 오는 사람들이 많았다. 점심 모임을 갖는 주부들도 생겼다. 당시만 해도 주부들 점심 모임은 보기 드문 일이었다.

주문이 떨어져야 1인분씩 밥을 짓는 다는 것을 보여주기 위해 설계한 오픈형 주방은 또 다른 볼거리였다. 길게 늘어선 수십 개의 가스레인지 화구는 손님들 시선을 잡는데 한 몫 했다. 수첩을 들고 서서 만드는 과정을 적는 사람도 있었다. 새벽 3시까지 은행과 밤 껍질을 일일이 벗겨도 피곤하지 않았고 '어떤 것을 만들어주면 좋아할까' 하는 생각만 맴돌았다.

그런데 걱정이 있었다. 제작한 돌솥은 너무 무거웠고 뜨겁게 달궈진 돌솥은 식탁 위를 검게 그을려 자국을 남겼다. 성한 식탁이 없었다. 냄비 받침을 깔자니 그것도 너무 뜨거울 것 같았다. 생각 끝에 동그란 돌솥만 걸치는 나무틀을 제작했다. 돌솥이 닿는 내 귀퉁이만 그을리면 괜찮을 것 같았다. 이번에는 사방이 막힌 나무틀이 걱정이었다. 한번에 한 개씩만 운반해야 하니 바쁜 시간에는 일손이 부족했다. 결국 손이 들어가도록 나무틀 사방을 파내어 디자인 수정을 다시 했다. 지금의 돌솥받침은 이렇게 완성됐다.

내가 먹고 싶었던 음식을 만들다

'따닥따닥' 소리를 내는 돌솥밥 소리가 그녀는 너무 좋았다. '맛있게 잘 먹고 갑니다'로 들렸다. 간장 양념장에 밥을 비벼 겉절이를 곁들이는 손님들을 보면 그녀는 신이 났다. 힘주어 깐밥을 긁어 댄 탓에 숟가락들이 반 토막이 나고 휘어졌어도 그 소리는 마냥 좋게 들렸다. 30여 년이 지났지만 반야돌솥밥은 다녀간 손님들이 반 토막 낸

		숟가락을 보물처럼 간직하고 있다. 주변은 예전보다 화려하고 간편한 음식이 풍족한 세상이 되어서 쌀, 채소, 간장으로 맛내는 돌솥밥이 투박해 비교될지도 모른다. 하지만 돌솥밥을 기다리는 20분은 그녀의 추억과 친정어머니의 손맛을 맛보는 기회가 될 것이다.
5	전라회관	**부월옥에서 전라회관까지** 해방 후, 몇 년이 지나 외할머니는 '부월옥'을 여셨다. 인심 후한 외할머니 백반은 사람들 발길이 잦았다. 사람들은 푸근한 뜸을 들이는 밥 냄새와 요란한 도마 소리를 들으며 밥상을 기다렸다. '부월옥' 문지방은 한가한 날이 드물었고 단골손님들은 점차 늘어갔다. 하지만 부엌일이 힘드셨던 외할머니는 오래 정든 '부월옥'을 쉬셔야 했다. 문을 닫고 수년이 지났어도 사람들은 외할머니 밥상을 그리워했다. 결국 외할머니는 한정식으로 다시 시작하셨지만 연로하신 탓에 딸의 도움이 필요했다. 1970년대 후반, 서울에서 살고 계시던 정동규 대표의 어머니는 전주로 내려오셨다. 어머니는 5년 넘게 외할머니 곁에서 음식을 익히셨다. 어머니는 의무감으로 외할머니 손맛을 배우셨다. 그 맛을 잊지 못하는 사람들을 위해서였다. 이름은 '전라회관'이었지만 변한 것은 없었다. 어머니는 새로운 음식도 개발하면서 한정식을 차리셨다. 80년 대. 정부에서 좋은 식단 정책을 펴 전국적으로 식당들은 음식 가짓수를 줄였다. '전라회관'도 음식 가짓수를 줄었지만 한상에 나오는 상차림은 가짓수가 여전히 많았다. 좋은 식단 정책은 음식물 쓰레기를 줄이고 먹을 만큼만 조리하자는 정책이다. 때문에 젓갈 가짓수를 줄여서 냈고 접시 하나에 나물 하나를 담던 것을 접시 하나에 나물 세가지를 담는 등 변화를 줘야 했다. 가짓수는 줄었어도 '전라회관' 음식은 40여 가지가 넘었다. 어머니는 40여 가지가 넘는 음식을 다른 사람 손에 맡기지 않고 손수 만드셨다. 그러나 어머니도 흐르는 시간 앞에서는 어쩌지 못하셨나 보다. 어머니 역시 '전라회관'을 이을 사람이 필요했다. 딸이 없었던 어머니는 정동규 대표가 물려 받기를 원하셨다. 서울에서 어린 시절을 보내며 여태껏 지내온 그였기에 자신이 없었지만 장남 정동규는 할 수 있었다. 아내와 함께 전주로 내려온 그는 '전라회관'을 하나씩 익혀갔다. 아내는 어머니 옆에서 사소한 무엇도 지나치지 않고 음식을 배웠다. 어머니는 말씀을 아끼시는 분이었는데 음식을 가르쳐주실 때는 자세하게 설명해주셨다. 특별한 운영 방법은 없으셨다. 다만 상차림과 위생에 신경을 쓰라고 당부하셔서 하루에 2번 대청소를 꼭 해야 했다. 부엌이든 손님방이든 가리지 않으셨다. '하수도에 떨어진 음식을 먹어도 탈나지 않겠어요' 직원들이 우스갯소리를 할 정도였다. **쇠고기장조림 '맛나지'** '전라회관' 음식은 민물새우찌개, 해물전, 들깨탕, 갈비찜, 삼합, 황포묵무침, 구절판, 홍시죽순냉채, 진석화젓, 토하젓, 맛나지, 간장게장, 나물 등이 나온다. 따뜻한 찌개와 탕은 간격을 두고 내오지만 밥과 국이 반찬과 요리와 함께 한상에 나온다. 골고루 차려진 요리를 밥 반찬으로 맛보는 기분이다. 삼합은 삭히지 않은 홍어를 올린다. 오래 삭히지 않은 홍어는 특유의 삭힌 맛이 덜해서 처음 맛보는 사람도 거부감이 덜하다. 들깨탕은 찹쌀을 갈아 넣어 끓여서 차진 맛을 가졌다. 홍시죽순채는 겨자양념에 홍시를 넣었는데 부추, 죽순, 새우와 어울려 독특한 맛을 낸다. 탕평채를 응용한 황포묵무침은 볶은 쇠고기, 미나리, 달걀지단을 올렸다. 노란 치자물이 든 황포묵은 색을 맞춘 채소들과 간장으로 맛을 낸다. 자잘한 민물새우로 끓인 찌개는 고추 양념이 국물을 얼큰하게 해준다. 상에 열거한 음식들을 유심히 읽었다면 '맛나지'가 어떤 음식인지 갸우뚱할 것이다. '맛나지'는 어머니가 개발하신 쇠고기 장조림이다. 쇠고기에 고춧가루, 간장을 넣어 조린 것인데 고춧가루 때문에 양념이 붉어서 자세히 봐야 고기인지 구분이 간다. 얇게 썬 쇠고기이지만 양념 맛이 은근히 베여 마냥 부드럽지만은 않다. 밥 한 숟가락과 '맛

		나지’를 함께 입에 넣으면 쫄깃한 식감이 살아나 ‘맛나지’에 한 번 더 손이 가게 만들었다. **60여 년을 이어온 부엌** 그가 아내와 ‘전라회관’에 온 지 10여 년이 지났다. 같은 재료와 조건이라도 만드는 사람 손맛에 따라 미세하게 달라지는 것이 음식일 것이다. 그럴지라도 어머니가 가르쳐 주신 방법을 잊지 않고 똑같이 재현하려는 건 60여 년 동안 이어온 외할머니의 자리가 남달라서다. 밥집을 쉬셨던 외할머니를 설득했던 사람들, 어려워도 적극적인 마음으로 이으려 했던 어머니 또한 각별하다. “화려하게 꾸며 담는 것은 자신 없지만 어머니가 차리시던 밥상은 누구보다 잘 만들 수 있습니다” 겹치거나 중복되는 음식 없이 ‘전라회관’ 한정식을 낸다는 정동규 대표. 갑작스러운 전주행을 기꺼이해하고 ‘전라회관’ 부엌을 도맡은 아내가 고맙고 어머니의 손맛이 생각나 찾아오는 옛 손님들이 반갑다. 어머니는 당신이 드셨고 좋아하시는 음식에 정성을 더해 내는 것뿐이다 늘 말씀하셨지만 가슴 한구석은 사람들과 나누던 어머니의 정이었다는 것을 그는 안다.
6	한국집	**한과와떡이 ‘한국집’의 출발이었다** 6•25전쟁은 생활에 많은 변화를 주었다. 주순옥 대표의 어머니도 예외는 아니었다. 폐허가 된 집은 어느 곳부터 일으켜야 할지 몰랐다. 살길이 막막했다. 그렇다고 마냥 손 놓고 있을 수는 없었다. 어머니는 장사를 계획하셨다. 유과, 약과, 정과, 떡을 만드는 한과집이었다. 가게이름은 ‘한국떡집’. 한국에서 나오는 떡이라는 의미였다. 주순옥 대표는 어머니를 도와 찐 찹쌀을 하나하나 방에서 말리고 튀겨서 유과를 만들었다. 어머니는 한과 재료를 고르는 일이며 모양내는 일도 손수하셨다. ‘한국떡집’ 한과가 하나 둘씩 알려지면서 폐백음식을 부탁하는 손님들이 생겼다. 어머니의 솜씨가 마음에 들었던 것이다. 손으로 하는 작업이어서 손님이라도 밀리는 날이면 밤을 꼬박 세워야 했다. 이른 새벽, 문 앞에서 지키고 있다가 한과를 가져가는 손님도 있었다. ‘한국떡집’은 점차 폐백음식을 주문하는 손님이 많아졌다. 그러나 달콤한 한과를 자주 찾기에는 너도 나도 배고픈 시절이었다. 쌀도 넉넉지 않았고 모든 먹을거리가 귀했다. 한과보다는 배를 두둑이 채우는 끼니가 먼저였다. 세월이 이렇다 보니 ‘한국떡집’만으로는 생계를 꾸리기 힘들었다. **제철 채소로 밥상을 채우다** 어머니는 식사가 될만한 음식을 생각하셨다. 비빔밥이었다. 그 시절 비빔밥은 혼인잔치 때 오르는 음식이었다. 어머니는 비빔밥을 특별하고 고급스러운 음식으로 만들고 싶어 하셨다. 1952년, ‘한국집’이 문을 열었다. 어머니는 그녀를 데리고 남부시장에 자주 가셨다. 다니면서 어떻게 채소를 고르는지 알려주셨다. 요즘은 비닐하우스가 있어서 정해진 채소를 일정하게 공급받지만 그때는 비닐하우스가 없던 때라서 대부분 제철 채소로 비빔밥을 만들었다. 그 계절 태양빛과 흙 기운을 받고 자란 채소를 양념하면 비빔밥을 채우는 나물이 되었다. 전주에서 키운 콩나물과 미나리를 올리고 색깔을 맞춰 나물을 담았다. 봄에는 쥐똥, 취나물, 고사리 나물을 가을에는 표고버섯을 올렸다. 온갖 산나물과 들나물도 잊지 않으셨다. 시금치는 노지에 자란 것이 단맛이 강하다며 노지 시금치를 좋아하셨다. 쌀은 김제에서 재배한 것을 쓰셨다. 가끔 그녀가 비빔밥에 대해 여쭈면 어머니는 다른 말씀은 하지 않으시고 참기름, 고추장, 간장은 꼭 만들어 쓰라고만 하셨다. 달걀은 익혀서 달걀지단으로 쓰셨다. 지금도 ‘한국집’은 생 달걀이 아닌 달걀지단을 올린다. 어머니 때부터 고수하던 방식을 그대로 지키기 위해서다. 먹음직스럽게 올린 나물을 고추장과 비비면 개성이 다른 나물들이 서로 어우러져 향을 냈다. ‘비빔밥은 나

		물이 가진 향과 특색을 이해해야 한다’ 어머니는 당신의 비빔밥을 그렇게 대하셨다. 그릇에도 신경을 쓰셨다. 한때 놋그릇이 아닌 스텐레스로 그릇을 제작해서 사용하신 적이 있었다. 그릇 받침부터 뚜껑까지 갖춰서 말이다. 주로 놋그릇만 사용하던 것에 비하면 획기적인 일이었다. 그릇 바닥에는 ‘한국집’을 새겨 넣었다. **3대가 이어온 비빔밥, Since 1952.** 1979년, 서울에 있는 유명 백화점에 ‘한국집’을 열면서 많은 사람들이 ‘한국집’ 비빔밥을 알게 됐다. 백화점은 외국인들이 자주 드나 들었다. 비빔밥을 잘 모르던 외국인들도 맛을 보는 일이 잦았다. 주순옥 대표는 백화점에서 25여 년 동안 비빔밥을 만들었지만 황포묵, 콩나물, 고추장은 전주에서 가져다 썼다. 밥은 사골국물이 아닌 그녀만의 비법으로 지었고 어머니 말씀을 기억해 참기름은 전주에서 손수 짜서 가져왔다. 고기와 몇몇 나물만 서울에서 구입해서 사용했다. 전주에서 구입한 1년치 식재료 비용만 따져도 제법 액수가 컸다. 지금 ‘한국집’은 주순옥 대표의 셋째 딸인 장지혜씨가 맡아서 하고 있다. 성악을 공부한 딸은 1년 동안 그녀를 설득했다. 예전 보다 다양해진 음식점이 주순옥 대표는 마음에 걸렸고 세세한 신경이 필요한 비빔밥을 배우려는 딸이 힘들 것 같아서 그녀는 반대했지만 딸의 의지를 꺾기 힘들었다. “식재료 단가가 아무리 비싸져도 재료를 빼지 말라고 하셨어요.” 장지혜씨는 외할머니가 어머니에게 당부하신 말씀을 잊지 않는다. 그녀가 차리는 밥상은 비빔밥도, 물김치를 놓는 일도 빠지는 법 없이 주순옥 대표처럼 그대로다. 어렴풋한 기억이지만 그녀는 어머니가 한과를 만드시던 일이 생각난다. 장지혜씨는 시간이 오래 걸려도 ‘한국집’ 맛을 꼼꼼히 익혀 비빔밥을 널리 알리는 일을 꿈꾸고 있다.
7	콩나루콩나물국밥	**멀리있어도 전주는 그대로였다** 야근을 마친 출출한 퇴근길. 그날 따라 국밥 국물이 간절했다. 학창 시절 자주 가던 콩나물국밥이 생각났던 것이다. 그는 다소 먼 길이었지만 서울에서 콩나물국밥으로 유명세를 타는 곳을 찾아갔다. 듣던 대로 손님이 많았다. 기대에 찬 콩나물국밥은 냄새부터 입맛을 당겼다. 얼큰한 국물을 한 모금 넘기는 순간, ‘식성이 바뀐 걸까?’ 뭔가 살짝 부족한 듯 했다. 그래도 허기를 반찬 삼아 국밥을 비웠다. 집으로 가는 내내 그는 전주에서 먹던 콩나물국밥이 머릿속에서 떠나지 않았다. 이후로 이동규 대표는 어느 곳이든 전주에서 끓인 콩나물국밥과 똑같은 국물 맛을 내면 좋겠다는 생각을 갖게 됐다. ‘어떤 점이 전주와 다른 맛을 내게 하는 걸까’ 오랜 만에 찾았던 콩나물국밥은 그를 전주에서 살던 시간으로 되돌려 놓았다. 대학 입학과 동시에 서울에서 살았지만 그날 일을 계기로 그는 전주로 내려왔다. 시작부터 그는 콩나물국밥 프랜차이즈를 계획했다. 국물 우려내는 법, 식재료 고르는 일을 공부했다. 전주에서 생산한 콩나물 때문에 전주지역 국밥이 다르다는 것도 알게 되었다. ‘콩나물국밥은 콩나물이 중요하다’ 그때는 왜 몰랐을까. 그는 전주 콩나물을 공급하는 국밥집을 운영하기로 했다. 그러려면 양질의 콩나물과 안정적인 생산이 필요했다. **꼬불꼬불 자라는 콩나물** 원하는 콩나물을 수소문했지만 쉽지 않았다. 그러나 구하면 통하는 법. 그는 전주 소양천에서 콩나물 성장을 연구하는 사람을 만나게 된다. 연구자가 운영하는 농원은 연구자의 아버지 때부터 수년 간 콩나물농원을 운영한 집안이었다. 연구자는 아버지가 물려준 콩나물 성장법을 바탕으로 계속 연구를 하고 있었다. 연구자와 이동규 대표는 의기투합했고 콩나물 키우기에 집중했다. 그들이 고심했던 부

		분은 콩나물 부패였다. 물만 마시고 크는 콩나물은 보통 자라면서 자체적으로 성장열을 발생한다. 빽빽하게 자라기 때문인데 관리가 소홀할 경우 짓물러 썩게 된다. 연구자는 짓무름 병을 보완하고자 했다. 성장열을 식히겠다고 무작정 콩나물통을 거꾸로 뒤집어 놓은 적도 있었고 일부러 넉넉한 공간에 콩나물을 키우기도 했다. 될 듯 말듯 답답했다. 얼마가 지났을까. 연구자는 콩나물을 거꾸로 키우는 법을 고안했다. 간단히 말하면 우선 콩나물통을 물에 완전히 입수시킨다. 콩나물이 양껏 물을 빨아들이면 물에서 꺼내 통을 물구나무 세우듯 매달아두고 몇 일 뒤 다시 입수시킨다. 이렇게 일주일 동안 3번을 반복한다. 성장 특성 상 줄기는 위로, 뿌리는 아래로 향하려는 콩나물은 뒤집기를 반복하는 동안 꼬불꼬불한 줄기로 자라게 된다. 단순히 콩나물의 열을 식히기 위해서 시도한 뒤집기는 짓무름병과 잔뿌리를 크게 줄어들게 했다. **콩나물국밥을 나르는 나룻터** 다음 연구는 육수였다. 한식은 주로 손맛이어서 끓이는 사람마다 미묘하게 맛이 달라진다. 그러니 프랜차이즈를 하려면 콩나물국밥 국물 맛을 일정하게 유지하는 것이 관건이었다. 육수는 무, 국물멸치, 북어, 표고버섯 등 18가지 재료를 넣었다. 은근하게 끓인 육수는 시원한 콩나물과 어울려 깊은 맛을 냈다. 1년에 걸쳐 육수 맛을 이끌어냈다. 분점은 몇몇 주요한 국물재료를 제외하고는 분말로 국물재료를 공급했다. 주방은 정해진 비율로 분말과 물을 넣어 육수를 끓이면 됐다. 육수는 마늘, 고춧가루, 새우젓, 김치, 오징어를 넣고 한 번 더 끓여 밥상에 올랐다. 꼬불꼬불한 콩나물에서 우려난 콩나물국밥은 그가 원했던 국물맛이었다. 그는 콩나물국밥에 달걀을 깨뜨려 넣지 않는다. 밥도 국물에 끓여서 주지 않는다. 손님들이 달걀과 섞인 국물보다는 콩나물 자체를 즐기길 바라기 때문이다. 대신 수란으로 아쉬움을 달래도 좋겠다. ‘콩나루콩나물국밥’ 1호점은 단골 손님이 지원했다. 그 다음 분점도 입소문으로 혹은 맛을 보고 지원한 손님들에게 줬다. 그가 굳이 힘든 과정을 거쳐 프랜차이즈를 계획했던 것은 객지에 있어도 고향인 전주맛을 언제든지 찾게 해주고 싶어서였다. 반짝 유행하는 음식점이 아닌 누구든 부담 없는 밥 한끼를 그는 대접하고 싶었다. ‘콩나루’는 콩나물국밥을 나르는 나룻터라는 의미다. 그는 이곳에 온 손님들이 오랜 회포를 풀며 편히 쉬었다 가는 집으로 만들고 싶다.
8	삼일관	**연륜으로 만든 계량 도구** 시어머니의 비법을 배우기로 선언한 날, 유은아 대표는 곧바로 ‘삼일관’ 계산대에 앉았다. 계산대만 지키면 웬만한 운영은 알아서 척척 돌아가리라 여겼다. 음식에 불만이 있는 손님의견도 직접 듣고 식재료 구매 관리며 직원간 소통도 수월할 것으로 생각했다. 음식이야 주방에서 하는 일이니 요리하는 데 불편하지 않게 챙기면 크게 어렵지 않을 것 같았다. 얼마간은 그녀 예상대로 별다른 어려움이 없었다. 그러나 매일 손님을 대할수록 모르는 것이 쌓여갔다. 주방 일을 그만두는 직원이 생기면 신경이 쓰였다. 그런 날은 ‘삼일관’이 복잡하게 느껴졌다. ‘주방을 알아야겠다’ 그녀는 계산대에서 주방으로 자리를 옮겼다. 들어가자마자 칼을 잡았다. 어떤 일을 해야 할지 몰랐다. 그녀도 주부였는데 말이다. ‘삼일관’ 부엌은 단순한 듯 어려웠다. 시어머니는 국물내기부터 가르쳐주셨다. 열의에 찬 그녀는 노트를 끼고 시어머니 옆에 섰다. 하나라도 지나칠세라 집중하고 몰입했다. ‘콩나물 얼마, 물 얼마, 다시마 얼마’ 요리책처럼 몇 숟가락, 몇 컵을 이르며 알려주실 줄 알았는데 아니었다. 듣고 있어도 헷갈렸다. 시어머니의 계량 도구는 달랐다. 부엌일에 단련된 손과 오랜 경험이 터득한 눈대중이었다. 손과 눈대중. 앞으로 어찌 ‘삼일관’ 을 익힌다 말인가. 그녀는 시어머니가 끓이시는 콩나물국밥이 이해가 되지 않았다.

		6개월 이상 숙성한 ‘다진김치’ 그나마 국밥 국물 내기는 간단했다. ‘삼일관’ 국밥국물에 필수인 ‘다진김치’를 배우는 일은 응용이 필요했다. ‘다진김치’는 배추를 잘게 썰어 담근 시어머니식 김치를 말한다. 그녀는 저울을 들고 나왔다. 시어머니가 소금 한 움큼을 배추에 넣으려는 순간. “잠시만요. 어머니” 하며 움켜쥐신 소금을 그대로 저울에 올려 놓았다. 저울바늘이 돌아가면 그녀는 분량을 노트에 적었다. 고춧가루, 다진 마늘, 새우젓, 모두 이런 식으로 분량을 기록했다. 배추를 절이는 시간은 시계로 측정했고 그 외 조심할 점도 꼼꼼히 적었다. ‘다진김치’ 조리법이 완성되자 그녀는 혼자서 실습을 해봤다. 어머니 손과 눈대중을 고스란히 적은 것이니 재료를 빠트리지만 않으면 비슷한 맛이 나올 것 같았다. 결과는 미묘하게 차이가 났다. 그녀는 다시 시도했다. 한번에 이해할 것이라 기대하지 않았기 때문이다. 시어머니가 육수를 뽑으시던 ‘다진김치’를 담그시던 무조건 옆에 붙어서 보고 익혔다. 똑같은 반복일지라도 시어머니의 손과 눈대중을 저울에 측정하고 기록했다. 포기하지 않았다. 그녀는 방법을 배우는 것도 중요했지만 ‘삼일관’ 맛을 표준화 하려는 마음이 있었다. 일할 사람이 갑자기 필요해도 언제든지 같은 맛을 내야 ‘삼일관’ 맛을 지키는 길이라 생각했다. 그렇게 8년을 지내고 나니 그제서야 시어머니 손맛을 비슷하게 따라갔다. **각별했던 국밥 수업** 그녀는 콩나물은 반드시 전주산을 쓰고 쇠고기는 전북 임실 한우도축장에서 가져온다. ‘삼일관’ 콩나물국밥은 양파, 다시마, 국물멸치, 표고버섯으로 육수를 만든다. 재료 맛이 진하게 우러나도록 끓여야 한다. 주문이 떨어지면 뚝배기는 육수와 삶은 콩나물을 한 번 더 같이 끓이는데 새우젓과 6개월 이상 숙성시킨 ‘다진김치’로 국물에 간을 하고 파, 마늘, 달걀 하나를 깨뜨린다. 밥상에는 장조림과 달걀프라이, 조미김, 새우젓, 깍두기를 올린다. 달걀프라이는 조미김, 콩나물, 국밥국물로 비벼 맛보면 된다. 깍두기는 색이 매우 연한 붉은 빛을 낸다. ‘삼일관’ 콩나물국밥에는 이런 깍두기가 어울리기 때문이다. 이제 ‘삼일관’은 유은아 대표가 운영한다. 계산대에만 앉지 않고 시어머니 비법이 담긴 ‘다진김치’도 진한 국밥 국물이 나오는 시간까지도 그녀는 손에 익혔다. 시어머니는 1978년, 탁자 9개 놓고 ‘삼일관’ 문을 여셨고 그동안 쌓았던 운영철학과 손맛을 모두 주셨다. 시어머니는 70세가 넘으셨지만 과수원을 하며 생활하신다. 가끔 ‘삼일관’에 들러서 ‘국물이 짜다. 싱겁다’ 하시지만 예전처럼 무섭게 들리지 않는다. 그녀가 시집왔을 때 시어머니의 ‘콩나물국밥’을 물려 받을지 아무도 몰랐다. 다른 동서들도 관심이 없었다. 하지만 ‘삼일관’을 일을 틈틈이 도우면서 육수를 끓이는 정성스런 노고가 있어야 그 맛이 나온다는 것을 느꼈다. 그녀는 방법을 알고 싶었고 그래서 깨달았다. 여전히 ‘삼일관’은 시어머니의 비법을 고수하며 콩나물국밥을 끓인다. 세상이 달라져도 그녀는 ‘삼일관’ 맛을 바꾸지 않을 것이다.
9	고궁	**문화를 알려 가치를 높이고자** 몇 년 전, 일본에서 본 라면박물관. 박병남 대표는 순간 무릎을 탁 쳤다. 박물관은 일본 라면 육수를 끓이는 법과 각 지방마다 특색 있는 면과 수프, 라면 그릇이 있었고 이름난 라면을 그 자리에서 맛보는 자리도 있었다. 게다가 조성된 일본 옛 거리는 일본 라면이 걸어온 역사를 한눈에 보여주듯 했다. 마치 타임머신을 타고 과거로 돌아간 기분이었다. ‘왜 우리나라에는 비빔밥박물관이 없을까’ 일본라면만큼 오랜 역사를 가진 비빔밥인데 말이다. 그는 자존심이 무척 상했다. 집으로 가는 내내 비빔밥박물관 설계도

로 생각이 꽉 찼다. 규모가 작아도 주머니를 털어서라도 짓고 싶었다. ‘고궁’으로 돌아온 그는 2층 탁자와 의자를 대부분 치웠다. 당장 건물은 짓지 못하지만 미루고 싶지 않았다. 그는 인형으로 가마솥에서 밥 짓는 나인들, 나물 무치는 모습을 재현했고 실제 쓰였을 부뚜막과 놋그릇, 백자기를 전시했다. 비빔밥이 기록된 옛 문헌도 소개했다. 사골국물과 콩나물, 순창고추장으로 만드는 전주비빔밥과 안동비빔밥, 진주비빔밥, 해주비빔밥을 설명하는 공간을 마련했다. 전주비빔밥에 들어가는 전주콩나물과 은행, 잣, 호두, 밤, 대추 등의 오실과와 20여 가지 나물도 함께 전시했다. 비빔밥 수십 그릇을 파는 탁자는 줄었지만 후회되지 않았다. 그는 역사와 문화도 함께 알리고픈 마음을 감추지 않았다.

그가 비빔밥을 만난 건 누님이 운영하는 비빔밥 전문점이었다. 1971년, 누님의 권유로 그곳에서 일하면서 비빔밥을 조금씩 알아갔다. 그가 맛보고 자랐던 친근한 비빔밥이었지만 외국손님과 다른 지역 손님들이 맛과 담음새에 감탄을 보내면 그렇게 뿌듯할 수가 없었다. 덩달아 기분이 좋아져 더 열심히 일했다. 비빔밥과 보낸 40여 년은 특별했다. 1996년, 그동안 쌓은 경험과 누님 도움을 받아 ‘고궁’ 문을 열었다. 그는 남몰래 키운 비빔밥을 향한 애정을 하나씩 쏟아냈다.

50여 년, 비빔밥과 한 길을 걸었다

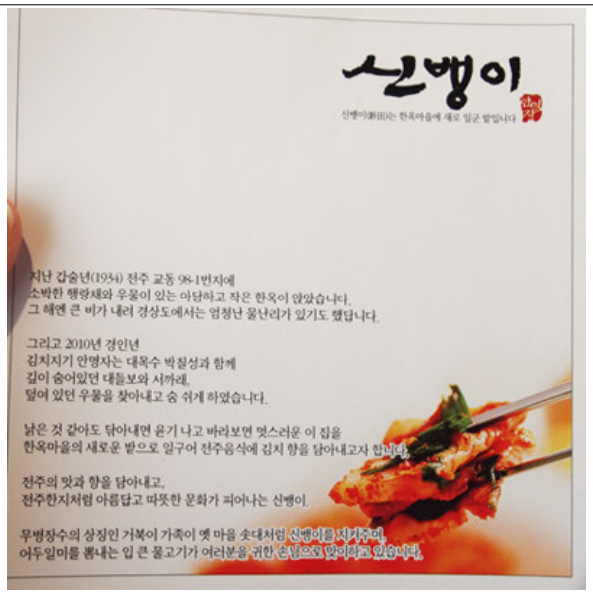
박병학 조리명장. ‘고궁’ 비빔밥 맛을 총괄하는 분이다. 그가 음식을 배우기 시작한 나이는 18살이었다. 생계를 위해 들어간 한정식집 주방은 만만치 않았다. 엄격한 스승은 청소, 장보기부터 맡겼다. 이른 새벽에 일어난 소년은 나무지게를 지고 시장에 갔다. 힘든 일과였지만 그 시절은 다 그랬다. 물 좋은 식재료들로 골라 나무지게에 올리고 주방에 도착하면 자리에 앉기가 무섭게 부뚜막에 장작불을 지펴야 했다. 추운 겨울에도 소년은 조용히 견뎌냈다. 스승은 2년이 지나자 소년에게 식재료를 맡겼다. 소년은 호된 훈련을 거쳐 5년 뒤 결국 주방장이 되었다. 맛내기에 자신감이 생기고 요리를 할수록 그는 한정식보다 비빔밥에 관심이 생겼다. 조리과정이 한정식에 비해 간단했고 특히 색깔을 맞춰 담는 나물에 매력을 느꼈다. 그 후 소년은 비빔밥을 중점적으로 만들고 연구하며 30여 년을 지내다가 처음 문을 연 ‘고궁’과 인연을 맺었다.

조리명장과 박병남 대표는 ‘고궁’ 비빔밥 맛을 결정하는 고추장을 연구했다. 조리명장은 손맛과 조리방법으로 이곳만의 차별된 맛을 만들어냈다. 비빔밥에 들어가는 고추장 이외 볶음고추장, 더덕고추장, 매실고추장을 개발했다. 참기름도 직접 짜서 사용했고 화려한 비법보다는 세세한 정성으로 고추장과 참기름 만들기에 마음을 기울였다. 계절마다 바뀌는 반찬에도 ‘고궁’만의 양념을 만들어 썼다. 모든 ‘고궁’ 음식에 쓰이는 양념과 참기름, 고추장은 조리명장의 최종 검증을 받는다. 직원들은 조리교육을 받고 조리명장과 같이 맛 연구를 한다.

다같이 꾸리는 ‘고궁’

‘고궁’ 비빔밥이 나이가 들수록 박병남 대표는 직원들에게 미래를 제시하고 싶었다. ‘열심히 비빔밥을 만들며 일하는 직원들에게 길을 열어주자’ 그는 ‘고궁’ 분점을 생각했다. 성실한 직원들을 독립시키려는 의도였다. 수년 간 익힌 솜씨로 직원들이 ‘고궁’ 비빔밥을 만든다면 ‘고궁’다운 맛을 가장 잘 알리는 사람이 될 것 같았다. 그는 비빔밥을 다른 지역에도 알리는 계기로 기대했다. 분점이 많아도 고추장과 참기름은 ‘고궁’ 조리명장이 만들어 공급해서 맛을 유지시켰다. 고추장 조리법을 표준화 시킨 조리계획서가 있어도 마지막은 항상 조리명장의 심사를 거친다.

그는 ‘고궁’에서 오래 지낸 직원이 분점을 원하면 기회를 주었다. 직원들을 대상으로 새로운 요리 제안도 공모했다. 비빔밥에 응용할 양념이든 무엇이든 상관하지 않았다. 직

		원들 참여가 우선이었다. 당선된 요리들은 '고궁' 손님에게 선보여 판매했다. 조리명장의 아들은 아버지 곁에서 7년 여 동안 음식을 배운다. '고궁' 직원들도 다같이 말이다. 조리명장은 소년 시절 국자로 맞아가며 주방에서 일했지만 지금 직원들은 그렇지 않다. 대화도 잦고 격려도 아끼지 않는다. 박병남 대표의 아들은 경영학을 공부하고 있다. 두 아들은 '고궁'의 정서와 역사와 함께 자랐다. 앞으로도 그들은 '고궁'과 계속 성장할 것이다.
10	신뱅이	 지난 갑술년(1934년) 전주 교통 98-1번지에 소박한 행랑채와 무물이 있는 아담하고 작은 한옥이 앉았습니다. 그 해엔 큰 비가 내려 경상도에서는 엄청난 물난리가 있기도 했답니다. 그리고 2010년 경인년 김치지기 안명자는 대목수 박칠성과 함께 깊이 숨어있는 대들보과 서까래, 덮여 있던 우물을 찾아내고 숨 쉬게 하였습니다. 남은 것 같아도 닦아내면 윤기 나고 바라보면 멋스러운 이 집을 한옥마을의 새로운 밭으로 일구어 전주음식에 김치 향을 담아내고자 합니다. 전주의 맛과 향을 담아내고, 전주한지처럼 아름답고 따뜻한 문화가 피어나는 신뱅이. 무병장수의 상징인 거북이 가족이 옛 마을 솟대처럼 신뱅이를 지켜주며, 어두일미를 뽐내는 입 큰 물고기가 여러분을 귀한 손님으로 맞이하고 있습니다.
11	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 부탁받았다. 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 자신들이 가진 맛과 향을 뿜어내기 바빴다. 어떤 조미료도 필요없었고 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, 묵은김치를 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 묵은김치와 장조림이 있다. 묵은김치를 콩나물국밥에 곁들이면 시원한 국밥국물에 한 박자를 더해 맛을 올려준다. 돼지 안심으로 조리는 장조림은 집에서 만든 간장과 시판간장을 반씩 섞어서 조려낸다. 혹, 이집 콩나물국밥이 싱겁게 느껴진다면 장조림 국물을 넣어 간을 맞춰도 좋겠다. 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 느껴져서다. 그녀는 어머니가 쓰시던 콩나물시루, 바가지를 간직하고 있다. 무수한 식재료들을 다듬고 잘라냈던 깊게 패인 나무도마도 한켠에 고이 모셔두었다. 어머니가 쓰셨던 조리 도구와 국솥에 육수가 짙어질수록 그녀는 콩나물국밥을 만드는 일에 자긍심을 느낀다. 또한 세월이 많이 흘러도 사라지지 않을 것 같다.
12	종로회관	**밥은 쌀이 숨을 쉬게 해야**

40여 년 전, 옛 도청 앞은 분주했다. 오전 업무에 지친 사람들이 쏟아져 나오는 점심시간은 특히 그랬다. 사람들은 고민할 틈도 없이 백반집으로 향했다. 퇴근 길 저녁시간은 막걸리 한잔으로 하루를 닫는 사람들이 거리를 채웠다. 가끔 질 좋은 돼지고기가 단골집에 들어오는 날은 퇴근 길이 더뎠다. 오랜 동무와 마주 앉아 오늘을 풀어야 발길이 떨어졌으니 말이다. 정점순 대표. 그녀의 백반집도 다르지 않았다. 점심 시간은 식사 손님으로 눈코 뜰새 없이 바빴다. 찌개와 비빔밥 때로는 다른 음식을 만들며 손님을 맞았다. 살갑지는 않아도 속정 깊은 투박한 인심은 밥상을 푸지게 만들었다. 단골손님이 많아졌고 그녀의 비빔밥을 꾸준히 찾는 손님들이 늘어갔다. 이후로 밥집 공간을 넓혀가며 이사를 몇 번 하는 동안 도청이 건물을 옮겼다.

도청이 이사를 하니 점심손님이 예전보다 줄어들었다. 그녀는 새로운 '종로회관' 자리를 물색해야 했다. 2000년, 우연히 한옥마을 근처를 둘러보게 되었다. 한옥마을은 지금처럼 관광객이 많지도 거리가 번화하지 않았다. 오랜만에 온 그녀는 그날따라 한옥마을을 내려다보는 전동성당 느낌이 좋았다. 주변을 좀더 둘러보고 싶었다. 당시 한옥마을은 지금처럼 관광객이 많지도 거리가 번화하지도 않았다. 밥집도 얼마 없었다. 그곳에서 그녀는 한옥마을 관광객들이 마땅한 밥집을 찾지 못하는 것을 보았다. 안타까웠다. 결국 그녀는 현재 '종로회관' 자리에 이삿짐을 풀었다. 그동안 좁은 공간에 앉는 손님들이 늘 걸렸던 그녀는 널찍한 건물이 마음에 들었고 한옥마을에 온 사람들이 쉽게 비빔밥을 찾기를 바랬다.

이삿짐을 푼 그녀는 찬모들과 비빔밥 만들 준비를 서둘렀다. 해오던 대로 참기름을 너무 높지 않은 온도에서 볶아서 참기름을 짜냈다. 고추장도 마찬가지로 손수 만들었다. 그래야 '종로회관' 비빔밥 맛이 났다. 표고버섯, 당근, 달걀, 시금치, 콩나물, 잣, 육회, 돌김, 은행, 황포묵, 미나리 등을 돌려 담은 비빔밥은 고추장과 참기름이 어울려 나물 맛을 살려줬다. 그녀는 밥을 짓는데 가장 신경을 기울인다. 10년 이상 같이 일해온 직원들과 찬모들이 있는데도 쌀을 씻고 밥물 맞추는 일은 항상 그녀가 확인한다. 아무리 미세한 밥물양도 되는대로 넘기지 않는다. 여러 나물과 고추장, 참기름이 섞이는 비빔밥은 밥이 중요하다. 밥 짓는 물양이 조금만 달라져도 비빔밥맛이 금방 달라지기 때문이다. 신기하게도 그녀가 맞추는 밥물은 정확해서 약간 넘치거나 모자란 밥물을 금세 잡아낸다. '쌀이 숨을 쉬게 해야 한다' 직원들이 이 말을 이해하는데 상당한 시간이 걸렸지만 풀이하면 어렵지 않다. 손님이 많아도 쌀을 대충 씻지 않는 것. 또한 쌀에 물이 골고루 닿도록 차분하게 다뤄야 한다. 쌀을 솥에 앉힐 때도 필요하다. 갑자기 손님이 몰려와 밥을 많이 해야 해도 평소보다 무리한 양을 솥에 담지 말아야 한다. 두 번, 세 번에 나눠서 밥을 새로 짓더라도 그녀가 정한 양을 지켜야 했다. 그래야 열과 수분이 쌀에 충분히 들어서 '종로회관' 비빔밥에 맞는 밥이 되는 것이다.

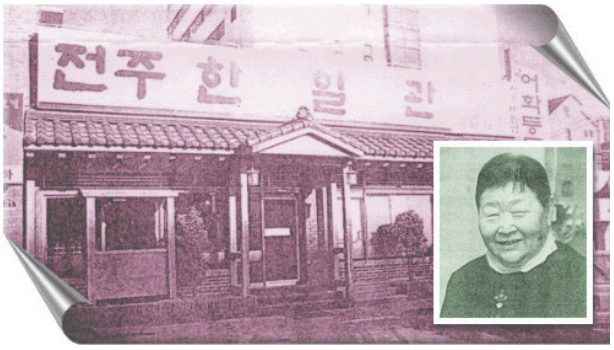
좋은 재료에 기를 넣어서

"음식은 기를 살려서 만들어야 한다. 좋은 재료도 한계가 있다. 바짝 정신을 차리고 만들어야 음식이 제맛이 난다" 나물을 양념하거나 김치를 담가도 직원들이 듣는 말이다. 쌀을 씻는 일처럼 당근과 표고버섯을 채를 썰거나 황포묵과 은행을 올릴 때도 이 말은 유효하다. 콩나물과 미나리 양념도 대강 하면 안됐다. 서두르지 않고 꼼꼼히 재료를 다루는 것은 기본이다. 마지막 음식 간은 그녀가 한다. 손맛 좋은 찬모가 있어도 달라지지 않는다. 때때로 이런 과정은 직원들을 힘들게 하는 일이지만 어제 만든 비빔밥이든 오늘 만든 비빔밥이든 똑같은 '종로회관'의 맛을 내려면 번거롭더라도 신중을 기해야 했다. 그녀는 모둠전, 김치, 콩나물국 등과 함께 내는 비빔밥을 넉넉하게 담아내며 손님들이 배부르게 맛보고 가길 바란다. 주말 '종로회관'에는 단체손님이 많다. 여러 지역에서 오는 손님들은 입맛이 각양각색이다. 그래서 주말은 양념 하나, 밥 짓는 물에 더욱

		집중을 한다. 한번 맛본 비빔밥은 곧 ‘종로회관’ 맛이 되고 얼굴이 될 테니 말이다. 그녀는 이곳에 오는 손님들이 좋은 기억으로 비빔밥을 맛보길 바란다. 30년 단골손님이 ‘종로회관’을 오면 그녀는 반갑다. 속마음을 적극적으로 표현하지 못하는 성격이라서 간혹 단골손님이 먼저 아는 척을 하면 쑥스럽지만 그저 고맙고 좋다. 지금 그녀는 건강이 나빠져 딸이 ‘종로회관’을 잠시 도와주고 있다. 신경 쓸 것이 많은 부엌일을 딸이 거들면 안쓰럽지만 비빔밥을 찾는 손님을 대하는 딸이 그녀는 대견하다. 정점순 대표는 명절에도 문을 닫지 않는다. 연휴에 한옥마을을 찾은 사람들이 밥집 걱정 없이 다녔음 하는 마음 때문에 ‘종로회관’에 문을 활짝 열어 둔다.
13	왱이콩나물국밥집	**한 사람을 위한 국밥일지라도** 식사 내내 얼굴이 어두웠던 손님은 마침내 울음을 터트렸다. 저러다 국밥이 체하는 건 아닌지. 그들은 퇴직하는 직장동료와 인사를 나누던 터였다. 단지 헤어짐인데 하겠지만 대한민국의 IMF 구제금융 요청은 퇴직도 헤어짐도 어깨를 움츠리게 했다. ‘90년대 후반, 그해에는 사람들 마음이 그랬다. 하루에도 수십 명이 문턱을 넘는 ‘왱이집’은 밤을 넘겨 일한 사람과 왕성한 새벽 일꾼들로 활기찼다. 때로는 고향에 온 젊은이들이 단골손님이었다. 그들은 주머니가 얇아도 어떤 말 못할 사연 있어도 따뜻한 콩나물국밥 앞에서는 무장해제되었다. 유대성 대표. 그녀는 이곳에 오는 손님을 대하면 세상사는 이야기를 온 종일 엿보는 것만 같았다. 보려고 작정한 것도 아닌데 표정하나 말투하나에 마음이 쓰인다. 명절 날 문을 닫지 못하고 국밥을 끓이는 이유도 ‘왱이집’에서 희로애락을 말했던 사람들을 기다려서다. 20여 년 전, 탁자 3개로 시작한 분식집. 유난히 콩나물국밥 육수를 잘 뽑았던 그녀에게 국밥집을권하는 사람들이 많았다. 그녀는 전주 소양천에서 3대째 콩나물만 기르는 집에서 콩나물을 가져다가 국밥집을 열었다. 벌들이 ‘왱왱’ 몰려들듯이 손님도 벌떼처럼 모였으면 하는 바람으로 이름을 ‘왱이집’으로 지었다. ‘손님이 주무시는 시간에도 육수는 끓고 있습니다’ 그녀가 간판 옆에 써 붙인 글귀처럼 손님이 몇 명이 되든 국밥을 말아냈다. ‘왱이집’ 콩나물국밥은 밥을 육수에 끓여서 내지 않는다. 하지만 손님들 식성이 따로국밥인지 콩나물을 듬뿍 담은 국밥인지를 일일이 챙길 정도로 그녀는 세심하다. 국밥뚝배기는 말 그대로 콩나물 반, 육수 반이다. 입안으로 넘기는 콩나물 소리가 경쾌하다. 뚝배기에 매운 양념을 풀어 국물 한 모금 들이키고 김치 한 젓가락을 혀끝에 보태면 없던 숙취도 땀으로 주르륵 흘러내렸다. ‘왱이집’은 콩나물이 모자란 손님은 콩나물을 따로 가져다 줬고 여럿이 온 탁자에는 움푹한 양푼에 김치를 담아냈다. 배추김치와 열무김치는 손으로 죽죽 찢어 숟가락에 올려야 할 만큼 큼직하게 잘라 나왔다. **음식 역사 100년을 수집 중** 가운데가 움푹 패인 나무도마. 모르는 사람이 보면 본래 그렇게 생긴 도마로 착각하겠다. ‘채소며 생선이며 도대체 얼마나 잘라낸 걸까’ 나무도마에 작은 수박 한통을 올려 놓아도 전혀 움직이지 않을 기세다. 이 도마는 천석꾼이셨던 유대성 대표의 외증조모가 남기셨다. 전남 신안에서 방앗간을 하셨던 외증조모는 인심이 넉넉하셨다. ‘방앗간집 오가며 배곯게 하면 손가락질 받는다’ 방앗간집에 오는 사람들은 누구나 외증조모가 손수 지은 밥상을 받았다. 나무도마는 외증조모를 거들어 무도 썰고 부침개도 자르며 하얀 쌀밥과 곁들일 반찬을 연상 만들었다. 사람들 배가 부를수록 도마는 깊게 패였고 외증조모는 마음이 두둑해졌다. 외할머니는 돌아가신 외증조모가 생각나면 나무도마를 꺼내 쓰다듬으셨다. 장롱에 고이 둔 나무도마는 외할머니를 달래는 위안이었다. 그녀의 어머니도 외할머니 유품으로 도마를 먼저 챙기셨다. 광목 천에 싼 도마를 품에 안은 채 엉엉 우시던 어머니 모습을 선명하게 기억한다. 그녀도 그 도마를 깊숙이 간직하

		고 있다. 유대성 대표는 오랜 꿈이 있다. 전주에 사셨던 어머니, 할머니들의 부엌을 담은 작은 박물관을 만드는 것이다. 그녀는 십 년 넘게 옛 생활이 남긴 그릇, 가재도구를 하나씩 모으고 있다. “물건들을 바라보면 전주를 살다간 사람들 이야기가 들립니다” 손때 묻은 물건들은 ‘왱이집’ 별관에 옹기종기 앉아서 ‘국밥집 박물관’이 열릴 날을 기다린다. 그녀는 ‘국밥집 박물관’에 온 사람들과 밤새도록 전주의 부엌을 추억하고 싶다. **동문사거리에는 왱이집이 있다** 시간을 쪼개 글을 읽고 쓰며 국밥집경영 강연을 다닌다. 경영자가 조리를 할 줄 알아야 직원들 동선도 알고 개선점을 찾는다는 생각과 긍정적인 시선으로 세상을 바라보라는 어머니말씀처럼 즐겁게 일하는 자세를 나눈다. ‘잘 될 때 집중해서 10년 계획을 세우십시오’ 그녀의 경영철학도 빠트리지 않는다. 그녀는 ‘왱이집’을 매일 국밥 그릇과 예술을 함께 하는 곳으로 여긴다. 콩나물국밥을 처음 맛 본 사람이 또 오면 ‘잘 먹고 갔구나’ 하는 생각에 기분이 좋고 수다스럽게 부딪치는 뚝배기소리도 정겹다. ‘왱이집’ 콩나물국밥은 전주산 콩나물 덕분이라 말하는 그녀는 외증조모가 보여주신 마음처럼 손님들을 반갑고 고맙게 맞이하고 있다. 실패를 겪으며 스스로 깨달아야 하는 것이 콩나물국밥을 맛내는 비법이라 말하는 그녀는 전주 동문사거리에 가야만 맛보는 ‘왱이집’으로 남기를 바란다.
14	한국집	**한과와 떡이 ‘한국집’의 출발 이었다** 6•25전쟁은 생활에 많은 변화를 주었다. 주순옥 대표의 어머니도 예외는 아니었다. 폐허가 된 집은 어느 곳부터 일으켜야 할지 몰랐다. 살길이 막막했다. 그렇다고 마냥 손 놓고 있을 수는 없었다. 어머니는 장사를 계획하셨다. 유과, 약과, 정과, 떡을 만드는 한과집이었다. 가게이름은 ‘한국떡집’. 한국에서 나오는 떡이라는 의미였다. 주순옥 대표는 어머니를 도와 찐 찹쌀을 하나하나 방에서 말리고 튀겨서 유과를 만들었다. 어머니는 한과 재료를 고르는 일이며 모양내는 일도 손수하셨다. ‘한국떡집’ 한과가 하나 둘씩 알려지면서 폐백음식을 부탁하는 손님들이 생겼다. 어머니의 솜씨가 마음에 들었던 것이다. 손으로 하는 작업이어서 손님이라도 밀리는 날이면 밤을 꼬박 세워야 했다. 이른 새벽, 문 앞에서 지키고 있다가 한과를 가져가는 손님도 있었다. ‘한국떡집’은 점차 폐백음식을 주문하는 손님이 많아졌다. 그러나 달콤한 한과를 자주 찾기에는 너도 나도 배고픈 시절이었다. 쌀도 넉넉지 않았고 모든 먹을거리가 귀했다. 한과보다는 배를 두둑이 채우는 끼니가 먼저였다. 세월이 이렇다 보니 ‘한국떡집’만으로는 생계를 꾸리기 힘들었다. **제철 채소로 밥상을 채우다** 어머니는 식사가 될만한 음식을 생각하셨다. 비빔밥이었다. 그 시절 비빔밥은 혼인잔치 때 오르는 음식이었다. 어머니는 비빔밥을 특별하고 고급스러운 음식으로 만들고 싶어 하셨다. 1952년, ‘한국집’이 문을 열었다. 어머니는 그녀를 데리고 남부시장에 자주 가셨다. 다니면서 어떻게 채소를 고르는지 알려주셨다. 요즘은 비닐하우스가 있어서 정해진 채소를 일정하게 공급받지만 그때는 비닐하우스가 없던 때라서 대부분 제철 채소로 비빔밥을 만들었다. 그 계절 태양빛과 흙 기운을 받고 자란 채소를 양념하면 비빔밥을 채우는 나물이 되었다. 전주에서 키운 콩나물과 미나리를 올리고 색깔을 맞춰 나물을 담았다. 봄에는 쥐똥, 취나물, 고사리 나물을 가을에는 표고버섯을 올렸다. 온갖 산나물과 들나물도 잊지 않으셨다. 시금치는 노지에 자란 것이 단맛이 강하다며 노지 시금치를 좋아하셨다. 쌀은 김제에서 재배한 것을 쓰셨다. 가끔 그녀가 비빔밥에 대해 여쭈면 어머니는 다른 말씀은 하지 않으시고 참기름, 고추장, 간장은 꼭 만들어 쓰라고만 하

		셨다. 달걀은 익혀서 달걀지단으로 쓰셨다. 지금도 '한국집' 은 생 달걀이 아닌 달걀지단을 올린다. 어머니 때부터 고수하던 방식을 그대로 지키기 위해서다. 먹음직스럽게 올린 나물을 고추장과 비비면 개성이 다른 나물들이 서로 어우러져 향을 냈다. '비빔밥은 나물이 가진 향과 특색을 이해해야 한다' 어머니는 당신의 비빔밥을 그렇게 대하셨다. 그릇에도 신경을 쓰셨다. 한때 놋그릇이 아닌 스텐레스로 그릇을 제작해서 사용하신 적이 있었다. 그릇 받침부터 뚜껑까지 갖춰서 말이다. 주로 놋그릇만 사용하던 것에 비하면 획기적인 일이었다. 그릇 바닥에는 '한국집' 을 새겨 넣었다. **3대가 이어온 비빔밥, Since 1952.** 1979년, 서울에 있는 유명 백화점에 '한국집' 을 열면서 많은 사람들이 '한국집' 비빔밥을 알게 됐다. 백화점은 외국인들이 자주 드나 들었다. 비빔밥을 잘 모르던 외국인들도 맛을 보는 일이 잦았다. 주순옥 대표는 백화점에서 25여 년 동안 비빔밥을 만들었지만 황포묵, 콩나물, 고추장은 전주에서 가져다 썼다. 밥은 사골국물이 아닌 그녀만의 비법으로 지었고 어머니 말씀을 기억해 참기름은 전주에서 손수 짜서 가져왔다. 고기와 몇몇 나물만 서울에서 구입해서 사용했다. 전주에서 구입한 1년치 식재료 비용만 따져도 제법 액수가 컸다. 지금 '한국집' 은 주순옥 대표의 셋째 딸인 장지혜씨가 맡아서 하고 있다. 성악을 공부한 딸은 1년 동안 그녀를 설득했다. 예전 보다 다양해진 음식점이 주순옥 대표는 마음에 걸렸고 세세한 신경이 필요한 비빔밥을 배우려는 딸이 힘들 것 같아서 그녀는 반대했지만 딸의 의지를 꺾기 힘들었다. "식재료 단가가 아무리 비싸져도 재료를 빼지 말라고 하셨어요." 장지혜씨는 외할머니가 어머니에게 당부하신 말씀을 잊지 않는다. 그녀가 차리는 밥상은 비빔밥도, 물김치를 놓는 일도 빠지는 법 없이 주순옥 대표처럼 그대로다. 어렴풋한 기억이지만 그녀는 어머니가 한과를 만드시던 일이 생각난다. 장지혜씨는 시간이 오래 걸려도 '한국집' 맛을 꼼꼼히 익혀 비빔밥을 널리 알리는 일을 꿈꾸고 있다.
15	가족회관	  내 입에 맞지 않는 음식은 절대 손님상에 내어놓지 않는다! 개업 첫날부터 오늘까지 직접 주방 안에서 조리하시는 김년임 할머니의 이유 있는 고집! 1980년 전주비빔밥 전문업소로 문을 연 가족회관은 여러 음식을 병행하지 않고 전주비빔밥을 전문으로 한 전주비빔밥 전문업소의 시초(향토 전통음식 전주비빔밥 지정업소 1-1호)입니다. "내 입에 맞지 않는 음식은 절대 손님상에 내어놓지 않는다!" 는 당연한 고집을 증명하듯

		개업 시부터 오늘 이 순간까지 김년임 할머니가 직접 주방 안에서 오늘도 조리에 정성을 쏟으시며 고객과 함께 하고 있습니다.[63] 2006년 전주음식명인 1호 : 전주비빔밥 2008년 전라북도 무형문화재 제39호 : 전통음식(전주비빔밥) 2010년 농림축산식품부 식품명인 제39호 : 식품(전주비빔밥)
16	한일관 본점	전주 한일관은 1954년 전주남부시장에서 한일옥으로 창업, 1960년부터 1990년대에 걸쳐 전주의 대중음식점으로 전성기를 이루었고 전주에서는 가장 오랜 역사와 전통을 지닌 음식점이다. 또한, 전국 유명인사들과 함께 박정희 대통령, 노태우 대통령, 김영삼 대통령 등 역대 대통령들이 다녀가신 음식점으로 유명하다.[64]  "3백원짜리 전주비빔밥으로 반세기 명성 이어온 전주 한일관 박강림 할머니" 우리나라에서 박정희 대통령까지 전, 노, 김...대통령이 모두 거쳐간, 그 시절마다 밥을 대접한 식당주인이 몇이나 될까. 625 직후에 전주시장에서 포장을 치고 국수를 팔다가 3만원 들여 시장안에 점포를 마련해 콩나물국밥과 전주비빔밥 장사를 시작한 박강임(71세) 할머니가 그중 한명이다.(중략) 한일관 비빔밥이 그리 유명하고 맛있는 이유가 궁금하다니까 할머니는 "손님이 시장혀서 맛있게 잡숫는거지, 그래야 기분도 좋고..." 전주 한일관 할머니의 손맛이 살아있는 비빔밥을 앞으로도 오래 먹을 수 있기를 바란다(월간식당 1993, 03).[65]  노태우 대통령 방문  김영삼 대통령 방문
17	전주전통문화전통음식관 한벽루	**그들이 노닐던 흥겨움 같이** 한벽당. 승암산 가파른 절벽에 서서 긴 세월 전주천을 벗삼은 누각이다. 이른 새벽 물안개가 끼면 '한벽당' 은 경치와 만나 장관을 이뤘다. 선비와 문인은 바람, 물, 들, 햇빛이 한눈에 들어오는 이곳을 좋아했다. 그들은 여유를 청해 누각에 걸터앉아 시를 읊고 글을 쓰며 풍류를 즐겼다. 선비들은 누각 아래로 흐르는 강물이 바위에 닿아 흩어지는

모습마저 옥구슬로 보였다. 이 모습에 반한 그들은 벽옥한류(碧玉寒流)라며 감탄했고 표현대로 누각 이름을 '한벽당'으로 불렀다.

'한벽당'은 조선 태조 8년에 집현전 직제학을 지낸 월당 최담 선생이 지은 누각으로 풍광이 뛰어나 전주 8경으로 꼽는다. 또한 전북유형문화재 제15호다. 이런 '한벽당'을 뒤로 전주시청은 전주전통문화관을 지어 전통혼례, 국악연주와 판소리 공연, 풍물, 한지공예, 천연염색체험 공간으로 만들었다. 한옥마을 재개발하면서 생긴 곳이라 한옥마을과 바로 연결된다. 전통문화관은 전주비빔밥을 직접 요리해보는 조리체험실과 여름에는 전주천에 서식하는 동.식물을 관찰하는 자연생태체험을 마련했다. 전주천은 1급수에 가까운 강으로 1998년부터 5년간 생태계 복원 사업을 마친 상태여서 모래무지와 다슬기, 반딧불이가 살고 있다. 강바람이 시원해 전주천 주변을 산책하는 사람들이 자주 보인다. 주말에 전주전통문화관은 사람들이 많다. 공연이나 체험학습에 오는 사람과 근처 한옥마을을 구경 온 관광객, 전주천을 거니는 주민들로 꽉 찬다. 방문한 날, 전통혼례가 있으면 앞마당은 일제히 시선 집중이다. 병풍을 친 교배상으로 관모를 쓴 신랑과 혼례복을 입은 신부가 걸어 나오면 주변 한옥마을과 겹쳐져 드라마의 한 장면이 따로 없다. 전주전통문화관에서 몇 발자국 옮기면 인공폭포 사이로 '한벽루'가 보인다. 떨어지는 폭포수 소리는 벽옥한류(碧玉寒流)와 견줄만해서 '한벽루'의 운치가 탐난다. 만약 월당 최담 선생이 봤다면 어떤 감탄을 했을지 몹시 궁금해진다.

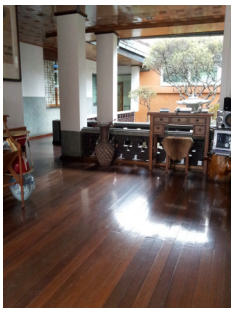
대화로 음식을 맛본다

'한벽루'는 전주전통문화관에서 운영하는데 이름은 '한벽당'에서 가져왔다. 한 식구인 '한벽루'는 전주비빔밥과 한정식을 만든다. 한정식은 코스로 나오지만 손님이 원할 경우 한상차림으로 한번에 음식을 차려낸다. 기다리며 물김치와 나물, 계절죽이 시장함을 달래줄 즈음 구절판과 떡갈비, 신선로, 자연산송이구이, 간장게장, 모둠전, 대하잣즙무침, 마른안주 등이 나온다. 음식은 계절마다 조금씩 바뀌고 황태탕, 누룽지가 식사로 나온다. 외국 손님들이 오면 음식을 설명해서 자연스럽게 맛보도록 도와주고 가끔 한식 양념을 어색해하면 어떤 식재료로 어떻게 만들었는지 말해준다. '외국인이 한식을 먹었다' 보다는 '어떻게 알고 먹었다'를 전하고 싶어서다. 상차림 구성은 관장과 조리장, 직원들이 회의를 통해서 다듬는다. 모둠전과 황포묵무침이 오리훈제말이가 나오는 비빔밥 코스요리도 다같이 구상해서 상차림을 했다. 앞 마당 장독대에 있는 된장, 고추장은 일일이 담가서 쓰고 비빔밥에 넣는 약고추장은 소고기를 볶아서 손수 만든다. '한벽루'는 다녀간 손님들에게 다음날 전화를 한다. 식사하면서 불편한 점은 없었는지 음식 맛은 괜찮았는지 의견을 듣기 위해서다. 손님이 미처 말 못하고 지나친 부분도 '한벽루'는 필요하기 때문이다. 이렇게 전화로 받은 의견은 '한벽루'는 기록해서 음식과 운영에 참고한다.

문화는 가까운 곳에서 자란다

그는 음식에 관심이 많다. 음식을 담거나 맛볼 때 농부의 노고에 감사하며 대하고 '한벽루' 상차림을 연구할 때면 빠지지 않고 참여를 한다. 위탁 받아 운영하는 곳이니 책임감을 크게 느낀다. "우리 눈, 입, 귀에 스민 생활이 우리 문화가 아닐까요" 그는 풍남제 연출 경험을 살려 '한벽루'의 음식, 공간, 사람이 조화를 이루는데 신경을 쓴다. 꾸미고 만들었다면 그것에 가치를 높이는 것이 그는 문화라고 생각한다. 때문에 외국인이 오던 한국사람이 오던 '한벽루'를 방문하는 손님들은 그에게는 다들 반가운 사람들이다. "아이들이 새로운 문화를 아는 것은 필요합니다. 하지만 우리 것도 균형 있게 알려서 우리 문화의 깊이와 잠재력을 깨닫게 해주고 싶습니다" 그는 사람들이 전주전통문화관에서 풍물, 민요, 민화, 판소리, 국악을 접할 때 선입견 없이 대하기를 원한다.

		더불어 우리 할머니, 할아버지들이 평소 대했던 밥상도 아이들이 친숙하게 접하기를 바래본다. 오랜 시간이 지나도 잊지 않게 말이다.[66]
18	행원	**행원(杏圓)의 뜻 : 진사에 합격한 사람들을 축하해 주는 곳** 도심 한 가운데 이런 곳이, 마치 과거의 시간 속에 있는 듯 한 착각을 일으키는 전통한옥 대문을 마주하고 서면 역사의 위엄마저 느껴져 숨결이 잦아든다. (구)전북도청과 완산경창서(구, 중부경찰서)가 지척에 있는 전주도심에 세월을 비켜간 듯 고풍스런 자태를 이어가고 있는 '행원' 대표 성준숙 명창(예명:민소완)은 전주 국악의 역사와 그 궤를 같이 하는 전북 최고의 맛과 멋의 예술의 명소이다. 하석 박원규가 쓴 행원 편액이 명가의 품위를 더해주고 있다. 담장 너머로 흘러나오는 전통 국악 가락에 누구든 한번쯤은 걸음을 멈추게 된다. 현재 전라북도 무형문화재인 성준숙 명창이 꾸려가고 있는 행원은 지난 역사를 언급하지 않고서는 지금을 이야기 할 수 없는 곳이 됐다. 1942년에 지어진 전통한옥으로 행원의 본채는 신영채, 임방울, 박초월, 김소희 등 역사적으로 이름난 소리꾼의 활동이 왕성했던 이 곳, 행원은 한국 남종문인화의 대가 의제 허백련의 제자이며 국전 특선작가이던 남전 허산옥이 행원을 설립해 전주전통음식을 팔면서 그 역사가 시작됐다. 당시 행원은 단순히 전통음식만을 팔던 곳이 아니라 국악인과 어려운 미술인들을 후원해주었다. 당대 명창치고 남전선생의 신세를 지지 않은 이가 없었다. 또한 이곳에 낙원권번과 전주국악원이 세워졌던 역사 깊은 장소이기도 하다. 전주한정식은 바로 이렇게 시작되었다. 전주에 다니러온 외지 인사들이 반드시 거치는 풍류의 명소였으며, 50~60년대는 하늘을 찌르는 명성으로 인해 불야성을 이루었다. 현재 이곳의 남전 뒤를 이어 행원을 물려받은 성준숙 명창은 16세에 임방울 명창 문하에 입문해 오정숙, 이일주 명창에게서 사사했다. 그는 1986년 '전주대사습놀이전국대회'에서 대통령상(판소리 명창부분 장원)을 수상했으며, 1996년에는 도 무형문화재로 지정되기에 이르렀다. 옛 명성을 읽어버린 전주의 현실이 안타까웠다. 때문에 행원을 제대로 전통문화를 만날 수 있는 장소로 운영할 결심을 했다. 그는 행원을 공연자는 품격있게 자신의 기량을 선보이고 관객은 최고의 공연과 음식을 한자리에서 즐길 수 있는 행복한 장소로 이끌고자 노력하고 있다. 그의 이런 결연한 의지는 다시 창업하는 각오로 집을 수리하고 식당을 정비해 행원을 거듭 태어나게 만들었다. 50여명이 함께 식사할 수 있는 연회실은 물론, 좌식이 불편한(외국인) 이들을 위한 입식실을 갖추고 있으며, 음식과 함께 전통 가락이나 소리 공연을 즐기고 싶다면 사전에 공연관람을 예약하면 격조 높은 국악공연을 감상할 수 있다. 국악공연으로는 판소리, 가야금, 아쟁, 대금, 무용 등 자신이 원하는 것을 감상할 수 있다. 전통한정식과 국악 공연이 함께 어우러지기에 이곳은 귀빈접대나 회갑연, 상견례 등의 장소로 안성맞춤이다.[67]   남전 허산옥과 작품[68]


(사진 : 연구자 촬영)

"남전 허산옥은 문화 예술인들에게 많이 베푸는 사람이지. 남원 권번 아니고, 확실히 전주 권번 출신이야. 사람은 김제 사람이고. 행원을 운영하기 전에는 경기전 동쪽에서 삼다마(이름에 玉자가 들어가는 3명의 여자들이 운영하였다고 하여 붙여진 별칭)가 함께 식당을 하였고, 그때는 날리듯이 장사를 했어. 날렸지." (採錄 : 연구자)

"내가 15살 때, 행원의 긴 방에 가서 소리를 하였어. 행원에 손님이 오면 청학루 학생들이 다 가서 무대에서 국악공연을 하고... (중략) 허산옥은 여걸이고, 멋쟁이며, 글도 뛰어나고, 그림도 뛰어나 뭐 하나가 빠지는 사람이 아니었어." (採錄 : 연구자)

"정비석(鄭飛石)[69] 선생님이 조선일보 [명기열전]의 마지막으로 허산옥 선생을 쓰고 싶었으나 쓰지 못해 아쉽지. 으음..... 예술인이지..... 예술인이야... 내가 중국 갔다가 1월 달에 들어왔는데, 집에 오니까, 허산옥이 작고했다고 돌아가셨다 하더라고. 정확한 것은 모르겠고요. 여기 있네. 남전이 00 00아파트에 살았어. 내가 갔다 왔더니. 중국 갔다 왔더니. 이 양반이 죽었어. 내가 거기를 갔어. 그 때 소상(小祥)때 갔을 거야. 소상 때. 내가 00도 하고, 0000도 할 때, 부채 몇 자루를 가지고 와요. 그러면서 손님이 많으니, 기념품으로 써라. 그래서 내가 그 얘기를 하면서 주곤 했어. 몇 자루는 지금도 있습니다만, 그 때 남전이 나를 그렇게 생각했어요. 아니 누구든 생각해줬어요. 유학도 보내고 그랬어요. 뭣 모르고, 허산옥을 00이라고 하는데, 그게 아니에요. 장학 사업을 해도, 인사 오는 것을 싫어했어. 공을 내세우려고 하지 않아. 이건 내가 할 일이지. 하는 거지. 인사 받고 그런 것을 싫어하는 그런 여자였어. " (採錄 : 연구자)

남전 허산옥.

한 송이 동백꽃 같았던 그녀를 기립니다.[70]

「그녀는 아름답다.
그녀의 주변에,
그녀의 어깨에 다른 사람의 채취가, 손길이 남아있을 때조차도
나는 그녀를 아름다움으로 생각한다.
모르는 이에게도 한 없이 정을 베풀던 그녀...
권번 출신 모두를 친딸로 여기고 거둬드린... 남전 허산옥.
오늘도 나는, 작은 웃음소리가 들리는...
가느다란 문 틈새로 그녀를 엿봅니다.」

그녀의 고향은 김제라고 들었다. 열 남매 중 아홉 째 딸.
그녀가 이 세계에 발을 들여놓은 나이는 열여섯, 꽃으로 치면 아직 피지 못 한 봉오리였을

		그 때... 행원이라고 들어보셨는가? 전주, 아니 전국에서 유명한 요정, 행원. 내가 그녀를 처음 본 건 이 행원의 문틈 새였다. 흥겹게 흘러나오던 국악 소리, 맛깔스럽게 새어나오던 음식 냄새. 나는 평생 입에 대지 못 할 성대하고 융숭한 상차림을 행원에선 자연스레 볼 수 이썼으며, 행원에서 나오는 모든 음식, 그 어느 것 하나 정성의 손길이 묻어나지 않은 것이 없으니.. 입으로만 느낄 수 있는 것뿐만 아니라 귀와 눈으로도 느낄 수 있는 또 다른 맛이 있었다. 바로 여인들이 불러주던 노랫소리와 들려주던 음악소리가 그것이었다. 그리고 그 여인들의 중심에는 그녀, 남전 허산옥이 있었으니... 그녀는 마치 동백꽃과 같았다. 이른 봄, 빠알갛게 다듬은 제 모습을 보이고선 이내 곧, 흐트러진 모습 없이 통째로 지고 마는 동백꽃. 작은 화폭에 자연을 옮겨 놓은 듯한 그림, 떨림이 없는 호방한 글씨, 바람에 흩날리는 잎사귀 같은 춤사위. 모든 것이 완벽했던 그녀에게 주어지지 않은 것이 하나 있었으니, 바로 소리였다. 아니, 오히려 그 점이 그녀를 더욱 인간 적으로 보이게 했다. 전주의 모든 맛과 멋은 그녀를 통해 흘러나가고, 유지됐다고 해도 과언이 아닐 정도였다. 그녀를 오직 내 곁에만 둔다는 건 상상도 못 할 일이었지만 그녀는 많은 사람을 자신의 곁에 두고, 마음속에 품었다. 불쌍한 사람이 있으면 자신의 모든 것을 발 벗고 도와줬던 그녀, 하지만 은혜를 갚겠다는 사람이 오면 호통을 치고 돌려보내기가 일쑤였던 그녀. 그녀도 나를 기억하고 있을까. 옆에서 서성이며 떨림의 눈길만 보냈던 나를 한 번이라도 돌아봤을까. 전주 최고의 요정 행원이 모든 이에게 기억되고 회자되듯, 그녀의 아름다운 삶 역시 내 기억 속에 영원할 것이다. – 그녀를 지켜본 어느 이의 이야기

자료 : http://tour.jeonju.go.kr, http://food.jeonju.go.kr에 한 번 이상 언급된 업소만을 대상으로 조사함

(3) 특징

(3) 특징

○ 전주 지역 식재료, 음식, 업소별로 나누어 정보 및 스토리를 정리한 결과, 방대한 양으로 인해 조사하는데 한계가 있었음. 따라서 앞으로도 꾸준한 조사를 실시하여 자료가 축적된다면 관광분야에서 이 부분을 그대로 활용하거나 다시 재가공하여 '이야기가 있는 전주음식관광' 으로 발전할 수 있을 것으로 기대됨

2) 음식관련 문헌

(1) 조사 기준

○ 신문자료 조사는 1920년부터 1995년까지의 신문을 열람할 수 있는 사이트[71]에서 ‘전주&음식’ 키워드로 검색함

○ 이해를 돕고자 신문의 지면을 스크랩하였으며 기사도 그대로 옮겨 기술함

○ 도서자료는 1950~1990년대와 1990년 이후로 나누어 조사함. 오늘날의 도서자료보다는 과거의 자료가 더 가치 있는 자료이므로 이 기간에 집중함

○ 도서자료에는 ‘전주음식’의 자료가 부족하여 ‘전라도음식’으로 폭 넓게 조사하였음

(2) 음식관련 문헌자료

가) 신문자료

○ 동아일보 1931년 5월 24일 “고초장에 장아찌”

<표Ⅱ-44> 동아일보 1931년 5월 24일 “고초장에 장아찌”

음식	내 용
개양(강엽)	**고초장에 장아찌** "또 콩한말을 두부맨드러 물기를 짜버리고 여러 가지 널만한 것을 넣고 주물러반죽하야 고초장에 넛다가먹으면 맛이 조흡니다면 시골에서는 고초장이나 된장에다가 어린콩닙을 너헛다가먹기도하며 전주(全州)에서는 생강줄기(薑莖)를 기럭지째 만히째여띄웟다가 물에발아 한모슴씩 비트러서 역거말렷다가 고초장에 너흘적에 잠간씨서 흠처너헛다가 먹습니다. 이것을 생각줄거리라하지않코 흔히 개양이라하는 것은 필시 강엽이라하는 말을 그릇말하는 것이겟습니다." 

○ 동아일보 1932년 9월 11일 "한글 巡禮 全州에서"

<표Ⅱ-45> 동아일보 1932년 9월 11일 "한글 巡禮 全州에서"

음식	내 용
생정과	**한글 巡禮 全州에서** "전주(全州)는 飮食 솜씨가 조선서 第一이라는 말을 들엇습니다. 과연 飮食솜씨는 사치도 하려니와 첫재는 더운철에는 더운철을 따르는듯한 민첩(敏捷)한 솜씨도 있는듯하고 제법 영양분(營養分)에 대한 주의(注意)도 게으르지 않은 듯 합데다. 지금도 먹고싶은 것은 그 슬슬녹는 듯안 생정과입니다. 이번 전주(全州)강습(講習)에서는 무엇보다도 나를 깃브게 한 것은 같이 조선어문(朝鮮語文)을 연구(硏究)하시는 우리의 선진(先進)인 하경렬씨(河慶烈氏)를 만나게된 것입니다.…"



한글巡禮

全州에서

申明均

○ 동아일보 1958년 11월 20일 “八道江山 발 가는대로 붓 가는대로”

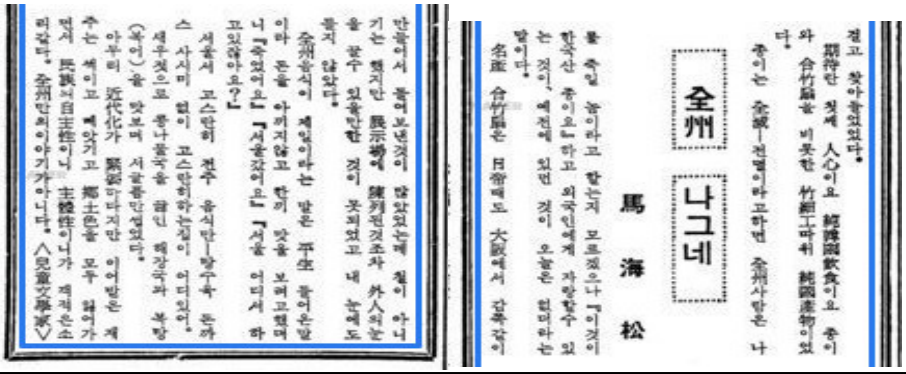
<표Ⅱ-46> 동아일보 1958년 11월 20일 “八道江山 발 가는대로 붓 가는대로”

음식	내 용
전주비빔밥 성계젓 고롯적 전어밤젓 꼬들빼기 김치	**八道江山 발 가는대로 붓 가는대로** “… ○ 전주를 들를 기회가 있는 사람이면 누구나 전주비빔밥을 한 그릇 먹어본다. 짭짤하고도 감칠맛이 도는 전주 음식은 전국에 알려져 있다. 그러나 음식점에서 예부터 전해오는 「전주특식(?)」을 맛보려면 현재 두 군데밖에 안남아 있는 「옴팡집」엘 들려야 한다. 기자가 점심을 먹은 곳은 시내에 있는 「제 2 옴팡집」이었다. 초가집 주위에 있는 근대 건축물 속에 한 집 초가집이 시대의 유물 모양 남아서 우리에거 「전주음식」을 먹여주는 것이다. 전주시 당국에서도 두 집밖에 안남은 명물 「옴팡집」에만 「보호특혜(特惠)조치」를 취하여 「영업세」과세 등을 거의 면제하다시피하고 있다고 하며 그래서 음식은 특별히 싸게 마련이라고 한다. ○ 흔히 음식점에서 내놓는 「백반상」엔 십여가지의 각종 반찬이 올라오지만 대부분이 「장식품」에 불과하다. 그러나 「옴팡집」의 가지가지의 모든 반찬은 하나도 특미가 돌지 않는 것이 없다. 「옴팡집」에서 내놓는 「반찬」은 한접시 한접시가 「전주음식」의 명예를 걸고 내놓는 것이기도 하려니와(?) 주인의 성의가 이만저만의 것이 아니다. ○ 나물 한가지를 무쳐도 반드시 주인 「마담」 李(이)여사가 손수 「간」을 맞추어 주물러 무친다. 「찌게」와 「구이」 등은 모두 생선이나 고기를 종합해서 특별양념을 하여 익히는데도 반도시 시간을 가늠한다니— 평범한 조기찌개, 전어구이 등도 과연 李(이) 마담의 솜씨는 「전주명물」의 명예를 배가시키고도 남음이 있는 것이었다(그래서 아무리 「옴팡집」 음식이라해도 「마담」이 직접 조리한 음식이 아니면 가짜라고) 「옴팡집」에선 반드시 주문을 받고야 모든 음식을 만들기 시

	작한다(만들어서 오래된 음식은 맛이 간다) 그러므로 백반을 먹으려면 적오도 한 시간반 내지 두 시간을 기다려야 한다. ○ 「전라도」에 유명한 여러 가지 「젓」 중에도 「성게젓」 「고롯적」「전어밤젓」 등이 특미 가돌고 타지방에서못보는 「꼬들빼기 김치」등은 누구의 구미에도 당길만하다. ○ 기자는 「옴팡집」을 나오면서 누구에게나 한번쯤은 먹어보라고 자신있게 권할 수 있다고 생각하였다(사진은 「옴팡집」 찬마루에서 조리하고 있는 이「마담」) …”  八道江山 特味全州飲食 傳統있는「옴팡집」의 精誠 밥한床에두時間

○ 동아일보 1964년 4월 13일 “全州(전주) 나그네”

<표Ⅱ-47> 동아일보 1964년 4월 13일 “全州(전주) 나그네”

음식	내 용
콩나물국밥 복탕	**全州(전주) 나그네** “…全州(전주)음식이 제일이라는 말은 平生(평생) 들어온말이라 돈을 아끼지 않고 한끼 맛을 보려고했더니 ‘죽었어요’, ‘서울갔 어요’, ‘서울 어디서 하고있잖아요’ 서울서 고스란히 전주음식만 탕수육 돈까스 사시미 없이 고스란히 하는집이 어디있어. 새우젓으로 콩나물국을 끓인 해장국과 복탕(복어)를 맛보며 서글픔만 씹었다.…”  全州 나그네 馬海松



書舍餘話

○ 매일경제 1969년 8월 2일 “내강산삼천리”

<표Ⅱ-48> 매일경제 1969년 8월 2일 “내강산삼천리”

음식	내 용
전주 오모가리탕	**내강산삼천리** “KBS 1TV에서 토요일 저녁 8시에 방영되는 [내강산삼천리]는 KBS 1TV에서 현재 방영하는 全(전) 프로중 유일한 지방참여 프로이다. 전국적으로 방송망을 가진 KBS 1TV로서는 지방 시청자를 위한 프로가 현재까지 거의 등한시된 셈. 이번에는 제 5회로 全州(전주)편이 나간다. 전주의 고적 풍남문·덕진지(池)·전주박물관 내부정경·국립국악원의 국악연주가 소개되고 그 고장의 풍물인 전주 오모가리(생선으로 만든 음식)가 또한 소개된다. 그리고 비빔밥으로 유명한 전주에서 가장많이 소비되는 콩나물공장도 찾아본다. 한편 소비도시에서 생산도시로 변모해가는 북전주공업단지를 현지녹화로 방영하고 전주출신 국회의원 김용진씨와 MC 정혜경 양의 대담에서 전주의 이모저모를 들어보는 시간. PD 이상원. 노래에 김상희 .”



○ 동아일보 1969년 11월 22일 “내고장 김치맛”

<표Ⅱ-49> 동아일보 1969년 11월 22일 “내고장 김치맛”

음식	내 용
고들빼기 김치	**내고장 김치맛** “○ 음식 잘 해 먹기로 이름난 全州(전주) 지방의 김치 가운데 고들빼기(씀바귀)김치는 진미 중에 진미다. 산기슭에 야생하는 쓴나물인 고들빼기는 식물성국과(菊科)에 속하는 숙근초. 이 쓴나물을 물에 오랫동안 우렸다가 김치를 담그는데 옛날 왕실 음식이라고 이 고장에서는 전해지고 있다. 九(구)월 중순부터 시장에 나오기 시작하는 고들빼기를 사서 항아리에 넣어 매일 물을 갈아 넣으면 약 一(일)주일 동안 우리면 쓴 맛이 없어진다. 그 뒤 멸치젓에 대파, 마늘, 고춧가루, 실고추, 통깨, 밤, 생강, 조미료 등 양념으로 담그는데 소금은 가급적 적게 넣는다. 당장 먹으려면 담을때 설탕을 넣고 오래 두었다가 먹으려면 그냥 담가야한다. 이 김치는 고들빼기 나물 三(삼).七五(칠오) Kg에 멸치젓 두그릇반(약 1Kg)정도 넣어야 하기 때문에 김치맛을 잘 내려면 맛좋은 젓을 써야한다는 것이 필수조건이다. 고들빼기 김치는 입맛을 돋우는데는 제일이다. ...” 

○ 경향신문 1970년 6월 13일 “신세계(新世界)서 팔도강산(八道江山) 특산물 민속전(民俗展) 2억을 노리는 이색판매전(異色販賣戰)”

<표Ⅱ-50> 경향신문 1970년 6월 13일 “신세계(新世界)서 팔도강산(八道江山) 특산물 민속전(民俗展) 2억을 노리는 이색판매전(異色販賣戰)”

음식	내 용
전주비빔밥	**신세계(新世界)서 팔도강산(八道江山) 특산물 민속전(民俗展) 2억을 노리는 이색판매전(異色販賣戰)** "…[그리운 고향의 향취를 신세계에서]라는 캐치프레이즈를 내건 이 전시회 내용을 소개하면. 우선 각층을 각도별로 구분, 지하층은 全羅(전라)도, 1층은 서울 京畿(경기), 2층은 江原(강원) 忠淸(충청)도, 3층은 以北(이북) 5도 및 濟州(제주)도, 4층은 慶尙(경상)도로 나누어 특산물을 전시할 계획, 20여명의 직원을 풀어 모아올린 특산물이 각도별로 전시되는데 부여의 양송이, 달성의 竹皮(죽피), 통영의 칠기, 한산 모시, 강화도 화문석 등. 각층마다에는 간이식당을 설치, 전주비빔밥, 大德(대덕)의 막걸리, 서울의 궁중요리, 경상도 칼국수, 제주의 소라꼬지를 메뉴로 제공할 예정…" 

○ 경향신문 1976년 9월 22일 "내고장 別味(별미) 季節(계절) 따라 風俗(풍속) 따라... 八道(팔도) 맛자랑<1> 全州(전주)비빔밥"

<표Ⅱ-51> 경향신문 1976년 9월 22일 "내고장 別味(별미) 季節(계절) 따라 風俗(풍속) 따라... 八道(팔도) 맛자랑<1> 全州(전주)비빔밥"

음식	내 용
전주비빔밥	**내고장 別味(별미) 季節(계절) 따라 風俗(풍속) 따라... 八道(팔도) 맛자랑<1> 全州(전주)비빔밥** "…예로부터 全羅道(전라도)는 맛과 멋의 고장으로 일러져왔다. 그만큼 음식과 풍류의 고장으로 전라도를 손꼽았다. 전라도는 산과 돌, 바다로 알맞게 짜여 있다. 이곳에서 나는 物産(물산)들은 이 고장의 음식에 지대한 영향을 주어온 것이다. 계절따라 산에서 나는 나물류, 들에서 나는 야채류, 바다에서 나는 해조류나 魚貝類(어패류)는 이 고장 음식에도 계절감각을 민감하게 했다. 따라서 식탁을 다양하게 꾸밀 수 있는게 전라도 주부들의 자랑이요, 또한 식탁마다에서 신선한 風味와 따스한 雅趣(아취)에 젖을 수 있는게 이 고장 사람들의 지극한 행복의 하나이기도 하다. 전라도 음식 중에서도 全州(전주)의 비빔밥은 철따라 변화성이 있어 別味(별미)다. 어찌해 전주비빔밥이 이토록 맛깔스럽기만 한 것일까. 그 유래를 내나름대로 생각해본다. 農本(농본)인 이 고장 아낙네들이 들에 나가 일하는 남편을 위해 밥동고리를 이고 나간다고 하자. 그 동글납작한 작은 버들고리에 갖가지 찬접시들을 어찌 다 챙겨 담을 수 있으랴. 아낙네는 슬기로왔다. 큰 土器(토기) 대접에 밥을 담고 그 위에 갖가지 양념을 한 반찬들을 옆옆이 놓았다. 이 한 그릇만으로 간편하게 챙겨 이고 좁은 이랑길도 훨훠러 내달아가 남편의 입맛에 가쁜하면서도 영양가 높은 食單(식단)으로 제공한 것은 아닐까. 이리하여 비빔밥은 생기고 이것은 옆집에서 옆집으로 퍼져가며 챙기는 솜씨도 발달하게 되고 오늘날 전주비빔밥으로 만인의 입에 맛깔스러운 別味(별미)가 이룩된 것은 아닐까. 전주비빔밥 중에서도 [한국

	떡집](全州(전주)시 중앙동)의 것을 제일로 치고 싶다. 밥이 따끈따끈하여 좋고 미리 비벼 놓지 않아서 정갈하다. 30여가지 쓰인 재료들과 거기 곁들인 양념들이 自然味(자연미)와 調和美(조화미)를 이루고 있는 것도 口味(구미)를 당겨준다. 주인 李粉禮(이분례) 여사(68)는 李進士宅(이진사택)의 손녀로 그 친정어머니의 할머니는 宮中의 소주방內人(내인)이었다고 한다. 이제 그 따님 朱純沃(주순옥) 여사(47)가 부엌을 감독하고 있으니 대를 이은 그 솜씨의 傳統 또한 믿음직스러워서 좋다. 요리법 ①밥은 양지머리를 푹 고은 육수로 짓는다. ②쌀은 金萬頃平野部(김만경평야부) 소출의 것을 쓴다. 그래야 밥알에 윤이 흐른다. ③밥을 푼 대접에 미리 장만해둔 재료를 옆옆이 보기 좋게 놓는다. ④ 30여가지 재료 중 빼놓을 수 없는 것은 콩나물이다. 유명한 수염없는 외뿌리 어린 콩나물을 쓴다. ⑤재료는 계절따라 그 철의 味覺(미각)을 살릴 수 있는 나물 야채 해조류와 조개류를 쓰나 콩나물과 같이 육회는 언제나 곁들이게 된다. (육회는 안심살을 사용, 배즙을 넣어 연하게 한다) ⑥가을철 재료를 보면, 자연송이 표고 애호박볶이 황포묵 잣 도라지채 녹두채 미나리 물회 계란자품 生栗(생율)채 다시마튀각 해우 전복채 호도 감자대 등등에 새앙 마늘 통깨 참기름 참쌀고추장 등 양념이 쓰인다. ⑦간장은 적어도 5, 6년 묵은 접장을 써야만 제 맛이 나고 化學調味料(화학조미료)는 사용 않는다. "


내고장 別味
<1>
口味당기는 自然과의 調和
재료 30여가지……철마다 맛도달라

○ 경향신문 1977년 11월 4일 “全州(전주) 콩나물국밥”

<표Ⅱ-52> 경향신문 1977년 11월 4일 “全州(전주) 콩나물국밥”

음식	내 용
콩나물국밥	**全州(전주) 콩나물국밥** “전주콩나물국밥 …새벽 4시. 完山鍾(완산종)인경소리가 全州(전주) 시가에 울려퍼지면 李峰順(이봉순) 노파(73, 高士(고사)동 1가 454)가 경영하는 해장국집 [삼백집]은 벌써 조리대에 숯불이 타오르고 뚝배기에 담겨 부글부글 끓는 全州(전주) 특유의 콩나물국밥이 해장 손님들을 맞기 시작한다. … 全州(전주)의 콩나물국밥이 유명해진것은 오랜 옛날부터지만 계절에 따라 그 미각적인 기호까지도 달라진다. 여름 콩나물국맛보다는 봄 콩나물국맛이 봄보다는 가을 것이 맛을 더 돋운다. 그러나 역시 제 맛을 내는 것은 겨울철이다. 深冬(심동)에 하얀 눈길을 밝으며 찾는 콩나물 해장국맛은 어느 음식에 비길바가 못된다. 짤막하면서도 연하게 씹히는 콩나물과 갖은 양념으로 조화를 이룬 그 맛은 더할 나위없이 진진해 타지에서 해장을 들때마다 생각을 더하게 해준다. 전주사람들이 콩나물을 즐기게된것은 대략 80년전. 全州(전주)에는 수질상으로 보아 풍토병인 [토질]을 막기 위해 사흘이 멀다하고 콩나물을 먹어야한다는 얘기가 수세기동안 구전돼오면서 향토의 관습으로 돼버렸다.… 현재 全州(전주) 콩나물해장국밥은 순소금물에 끓인 연한콩나물을 뚝배기에 담아 국물에 밥을 만 다음 묵은배추김치과 파 조미료 깨소금 1수저 자장간장으로 간을 맞추고 숯불에 끓여 달걀을 푼다. [전주=황규호 기자]”



내고장 맛살이

◇——팔도강산 고을마다 그 고장
◇——특유의 향취가풍기며 입맛을
◇——당기는「고장의 맛」이 나그네
◇——의 발길을 끈다。내고장만의
◇——특미는 만드는법과 맛이각각
◇——다르고 향토의인정마저 가득
◇——하다。각고장의 이름난「내고
◇——장의맛」을 찾아본다。
◇——
【편집자註】

全州 콩나물국밥

순소금물에 끓인 연한콩나물에 밥말아
묵은배추김치·파·조미료등으로 간맞춰

밤의 피로 삭여내는 속풀이 그만

<표Ⅱ-53> 경향신문 1978년 4월 5일 “江山萬里(강산만리) (2)全州(전주)”

음식	내 용
콩나물국밥 전주비빔밥	**江山萬里(강산만리) (2)全州(전주)** “…全州(전주)의 전통적인 것을 이야기하면서 또한 빠뜨릴 수 없는 것은 飮食(음식) 솜씨다. 맵싸하면서도 유별난 맛을 지닌이 고장 음식은 누구나의 口味(구미)에 고 맞아 떨아진다. 化學調味料(화학조미료)로 맛을 내려 하지않는다. 깨 마늘 고추 파 기름 등 식물성 自然調味料(자연조미료)를 다루는 이 고장 女人(여인)들의 손 끝이 맛을 유려내고 있는 것이다. 이름난 콩나물국밥 山(산)과 들 그리고 바다를 적당한 거리를 두고 있는 全州(전주)는 음식을 위한 物産(물산)도 예로부터 풍족했으리라고 본다. 季節的(계절적)으로 뜬 全州八味(전주팔미)는 제쳐놓고 사철 대할 수 있는 콩나물국밥과 비빔밥의 두가지 만으로 全州의 전통적 味覺을 자랑할 수 있을 것 같다. 특히 비빔밥에 곁들이는 거섶과 육류(肉類) 어패류(魚貝類) 등의 가짓수만해도 30여종이고 또 그것이 철따라 바뀌는 데에 언제나 먹어도 질리지않는 맛이 있는 것이다. 미각(味覺)을 다루는 이고장 여인(女人)들의 슬기로운 솜씨는 삼시세때를 두고 찬양하여도 좋을 것이다…”


새古典의이끼 입혀가는 韓國的 가락의「藝鄕」

天惠의 自然과 傳統의 숨결이 調和

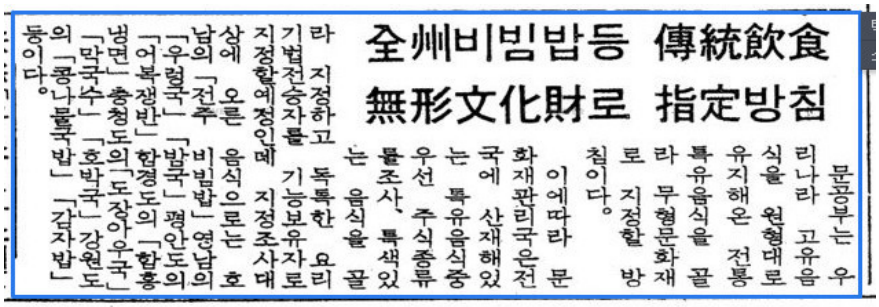
全州

80年代의 全州

○ 동아일보 1978년 4월 12일 “全州비빔밥 등 傳統飮食 無形文化財로 指定 방침”

<표Ⅱ-54> 동아일보 1978년 4월 12일 “全州비빔밥 등 傳統飮食 無形文化財로 指定 방침”

음식	내 용
전주비빔밥	**全州비빔밥 등 傳統飮食 無形文化財로 指定 방침** “문공부는 우리나라 고유음식을 원형대로 유지해온 전통 특유 음식을 골라 무형문화재로 지정할 방침이다. …호남의 전주비빔밥”


全州비빔밥등 傳統飮食
無形文化財로 指定방침

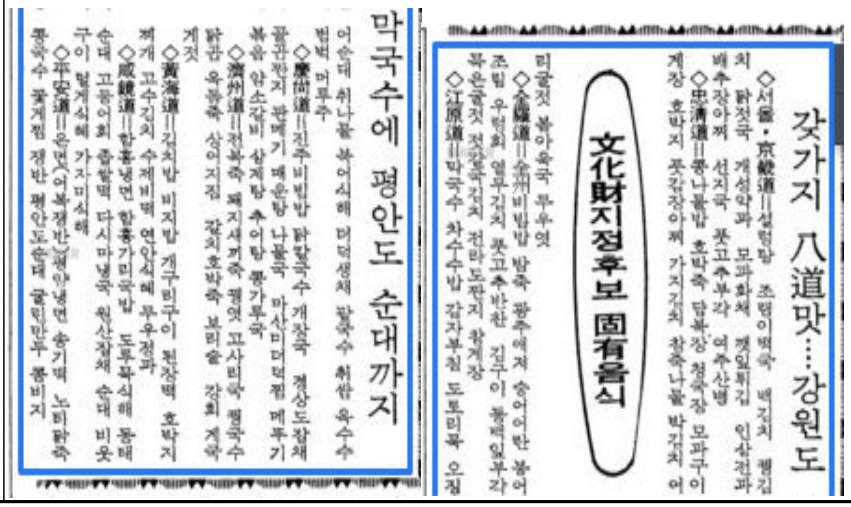
문공부는 우리나라 고유음식을 원형대로 유지해온 전통 특유음식을 골라 무형문화재로 지정할 방침이다。

이에따라 문화재관리국은 전국에 산재해있는 특유음식중 우선 주식종류는 물론 음식을 골라 특색있는 음식으로는 호남의 「전주비빔밥」 영남의 「우렁국」 「밥국」 평안도의 「어복쟁반」 함경도의 「함흥냉면」 충청도의 「도장아국」 「막국수」 「호박국」 강원도의 「콩나물국밥」 「감자밥」 등이다。

지정하고 독특한 요리기법 전승자를 기능보유자로 지정할 예정인데 지정조사대상에 오른

○ 경향신문 1978년 4월 17일 “文化財(문화재) 지정후보 固有(고유)음식 갖가지 八道(팔도) 맛-강원도 막국수에 평안도 순대까지”

<표Ⅱ-55> 경향신문 1978년 4월 17일 “文化財(문화재) 지정후보 固有(고유)음식 갖가지 八道(팔도) 맛-강원도 막국수에 평안도 순대까지”

음식	내 용
전주비빔밥 묵은 굴젓	**文化財(문화재) 지정후보 固有(고유)음식 갖가지 八道(팔도) 맛-강원도 막국수에 평안도 순대까지** “全羅道(전라도)=全州(전주)비빔밥, 밤죽, 광주애저, 숭어어란, 붕어조림, 우렁회, 열무김치, 풋고추반찬 김구이 동백잎부각 물은굴젓 젓갈국김치 전라도짠지 참게장”  文化財지정후보 固有음식 갖가지 八道맛…강원도 막국수에 평안도 순대까지

○ 경향신문 1978년 7월 17일 “土俗(토속)맛 鄕土(향토)음식 白(백)종류 선정”

<표Ⅱ-56> 경향신문 1978년 7월 17일 “土俗(토속)맛 鄕土(향토)음식 白(백)종류 선정”

음식	내 용
전주비빔밥 콩나물국밥 피문어죽 깻죽 오누이죽 대추죽	고동칼국수**土俗(토속)맛 鄕土(향토)음식 白(백)종류 선정** “문공부문화재관리국은 26일 우리나라 전통향토음식 중 특색있는 것을 가려내 중요무형문화재로 지정, 전승키 위한 작업의 하나로 서울과 全羅(전라)도 등 9개도 10개 지방의 향토음식 가운데서 지방마다 10가지씩 모두 1백가지를 가려뽑았다. …全羅道(전라도) 전주비빔밥 콩나물국밥 피문어죽 깻죽 오누이죽 대추죽 합자죽 대합죽 냉국수 고동칼국수”

합자죽 대합죽 냉국수	 土俗맛 鄕土음식 대표적인 향토음식의 하나로뽑힌 평양냉면. 北韓지방것까지 試食會갖고 無形 문화재 지정도 調理기술 보존

○ 동아일보 1978년 10월 13일 “800여 할머니 옛솜씨 되살려 「八道(팔도)의 맛」 한자리에 「德明義塾(덕명의숙」 향토음식 發表會(발표회)”

<표Ⅱ-57> 동아일보 1978년 10월 13일 “800여 할머니 옛솜씨 되살려 「八道(팔도)의 맛」 한자리에 「德明義塾(덕명의숙」 향토음식 發表會(발표회)”

음식	내 용
비빔밥 콩나물국밥 고들빼기김치 검들김치 추어탕 기장떡 녹두묵 근원떡 뱅어젓	갈게젓**800여 할머니 옛솜씨 되살려 「八道(팔도)의 맛」 한자리에 「德明義塾(덕명의숙」 향토음식 發表會(발표회)** “…70평생 바느질과 음식만들기로 아들 딸 뒷바라지에 몸바쳐온 할머니들이 옛날의 솜씨를 되살려 사라져가는 고향의 옛맛을 재현 화제를 불러 일으키고 있다.…▲전라도의 비빔밥 콩나물국밥 고들빼기김치 검들김치 추어탕 기장떡 녹두묵 근원떡 뱅어젓 갈게젓”



○ 매일경제 1979년 4월 27일 “八道(팔도)「別味(별미) 대잔치」 -新世界(신세계) 직영 10주 기념행사”

<표Ⅱ-58> 매일경제 1979년 4월 27일 “八道(팔도)「別味(별미) 대잔치」 -新世界(신세계) 직영 10주 기념행사”

음식	내 용
전주비빔밥	**八道(팔도)「別味(별미) 대잔치」 -新世界(신세계) 직영 10주 기념행사** “…八道別味(팔도별미) 잔치 고유의 맛과 풍속을 되살리기 위해 마련된 잔치로「우리의 고유한 맛이 여기에」란 캐치프레이즈를 내결고 있다. 선보인 도별 음식은 경기도 로스구이, 황해도 빈대떡·깨죽, 평안도 도라지산적·더덕산적·수정과, 함경도 비빔냉면·회국수, 강원도 춘천막국수·감자부침·울릉도 엿, 충청도 쏘가리탕, 경상도 파전, 전라도 전주비빔밥·송정리 용봉탕·자라매운탕 등”



八道「別味대잔치」

——新世界 직영10주 기념행사

식품

고유의맛과 풍속 되살려

깨끗·빈대떡·냉면등선뵈

盆栽展도 개최…14명이 出品

○ 동아일보 1983년 12월 10일 “겨울이 따뜻한 「故鄕의 맛」– 찌개와 국으로 차리는 「제철 傳來(전래) 요리」”

<표Ⅱ-59> 동아일보 1983년 12월 10일 “겨울이 따뜻한 「故鄕의 맛」– 찌개와 국으로 차리는 「제철 傳來(전래) 요리」”

음식	내 용
콩나물국밥	**겨울이 따뜻한 「故鄕의 맛」– 찌개와 국으로 차리는 「제철 傳來(전래) 요리** “…全州(전주)의 명물은 그 지방 콩나물이 좋은 것은 물론이고 또 끓이는 법도 유명하다. 콩나물국은 소금을 간해 끓여 뚝배기에 뜨고 밥을 넣고 더 끓여 밥알이 퍼지면 그 위에 달걀을 하나 깨어 얹고 굵은 고춧가루 깨소금 새우젓국 끓인 것을 한수저 넣고 간을 맞춘다.”



겨울이 따뜻한「故鄕의맛」

——찌개와 국으로 차리는「제철傳來요리」

콩나물국은 비타민C듬뿍 感氣에 효험

건더기 푸짐한 동태지짐이·새우젓국으로 간맞춘 알찌개도 훈훈

만두국·떡국에는 동치미만 있어도 거뜬

○ 동아일보 1984년 2월 2일 “잊지 못할 百味(백미) 「故鄕(고향)의 맛」”

<표Ⅱ-60> 동아일보 1984년 2월 2일 “잊지 못할 百味(백미) 「故鄕(고향)의 맛」”

음식	내 용
콩나물국밥 비빔밥	**잊지못할 百味(백미) 「故鄕(고향)의 맛」** “…우리 고유의 전통음식이 거의 원형대로 보존된 곳은 역시 全州(전주)를 들지 않을 수 없다. 특히 콩나물장국과 비빔밥 全州(전주)백반 등이 맛깔스럽다. 그중에서도 전주 한일관의 콩나물 해장국이 유명하다. 계약 재배한 콩나물과 깨 김치 달걀과 밥을 끓여 국밥형태로 만든 것이지만 원래보다 솜씨에서 맛이 우러나는 듯, 숯불위에서 끓인 뚝배기 그릇이 더 알려 져 있지만 시대변천에 따라 요즘은 프로판가스를 이용한다. 한 그릇에 1천원. 뜨겁게 한 놋그릇속의 비빔밥도 고향의 옛 추억을 되살리게 하는데 빠져서는 안 될 별미. 숙주나물 고사리 산채 등 일곱 가지 이상 나물과 쇠고기 그리고 갖가지 양념이 곁들여진다. 한 그릇에 2천원.”  잊지못할 百味『故鄕의 맛』 별식하고 시골한 아귀찜 노릇노릇 녹두빈대떡에 피로를 풀고 맛깔스런 콩나물 해장국

○ 경향신문 1987년 3월 3일 “쏘가리·메기·피라미·붕어로 土俗別味(토속별미) 밀물 매운湯(탕) 家業(가업) 3代(대)”

<표Ⅱ-61> 경향신문 1987년 3월 3일 “쏘가리·메기·피라미·붕어로 土俗別味(토속별미) 밀물 매운湯(탕) 家業(가업) 3代(대)”

음식	내 용
오모가리탕	**쏘가리·메기·피라미·붕어로 土俗別味(토속별미) 민물 매운湯(탕) 家業(가업) 3代(대)** “…따사로운 봄날씨에 맑은 물에서 잡아낸 메기 피라미 붕어 바가사리 등 민물고기들을 「오모가리」(全北(전북)지방에서 쓰는 뚝배기의 방언)에 담아 끓여내는 이집은 「全州(전주) 오모라기湯(탕)집」으로도 널리 알려져 있다. … 시래기의 구수한 맛과 들깨 참깨 산초가루 등 토속조미료로 민물고기 특유의 별미솜씨를 계승하고 있어 식도락가들의 발길은 언제나 끊이지 않고 붐빈다.”



쏘가리·메기·피리미·붕어로 土俗別味

名家

밀물 매운湯 家業3代

全州 기린봉기슭 「和順」 오모가리 집

시할머니와 시어머니로부터 민물매운탕 맛을 이어받은 손주며느리인 송씨가 주방에서 양념을 다듬고 있다.

○ 경향신문 1988년 4월 1일 “全州韓食(전주한식) 「한국집」”

<표Ⅱ-62> 경향신문 1988년 4월 1일 “全州韓食(전주한식) 「한국집」”

음식	내 용
비빔밥 뼈곰탕백반 아롱사태수육 채받이육회 녹두묵회	**全州韓食(전주한식) 「한국집」** “…나를 찾아준 외지 친구와의 아침 속풀이라면 해장국밥을, 점심때에 전주 특미를 찾는 여성친구에겐 비빔밥을 간밤의 술자리를 이야기하는 친구에겐 뼈곰탕백반을 자신 있게 권할 수 있는 게 이집니다. 술 한 잔 생각이 나는 저녁에도 이집을 찾는다. 실속이 있다. 아롱사태수육이나 채받이 육회 또는 녹두묵회중한가지를 고른데다 탕남비 하나 시켜놓고, 친구와 마주 앉아 소주 두병쯤 거우르자면 술상이나 먹음새의 빛깔·풍미가 돋울 뿐 아니라 술에 먹히거나 술로 하여 속이 상할 염려가 없다.…”



나의 단골집

全州韓食 「한국집」

南道別味 지키기 3代…서울에 分店

崔勝範 (숭北大 교수)

전주의 음식점에선 별반 투정을 부릴입이 없다. 그만큼 어느 때 어느 끼니 할 것 없이 어느 음식점엘 들러도 좋다. 그집에서 내어놓는 음식들은 먹을만하고 또 먹고 난 후에도 입맛을 잡쳤다는 생각이 들지 않는다. 이것은 전라도 토박이인 내입맛만을 가지고의 말이 아니다. 자리를 함께했던 멀리서온친구의 이야기를 들어서도 그렇다.

아무렇게 드나드는 전주의 여러 음식점 중에서 굳이 단골집을 들어보라면 「한국집」(전주시전동2가2의1 전화 84-0086, 84-2224)을 들수 있다. 나는 이집을 드나든지30여년이다. 전에는「한국떡집」이란 이름으로 중앙동에 자리하고 있었다. 따님에게로만 3대에 걸쳐지는 음식점이다.

나를 찾아준 외지 친구와의 아침 속풀이라면 해장국밥(1천2백원)을, 점심때에 전주특미를 찾는 여성친구에겐 비빔밥(2천5백원)을, 간밤의 술자리를 이야기하는친구에겐 뼈곰탕백반(2천5백원)을 자신있게 권할수 있는게 이집이다.

술 한잔 생각이 나는 저녁에도 이집을 찾는다. 실속이 있다. 아롱사태수육이나 채받이육회 또는 녹두묵회중한가지를 고른데다 탕남비하나 시켜놓고, 친구와 마주 앉아 소주 두병쯤 거우르자면 술상이나 먹음새의 빛깔·풍미가 돋울 뿐아니라 술에 먹히거나 술로하여 속이 상할 염려가 없다. 값도 만5천원이면 족하다.

이집은 서울의 롯데백화점 10층에 분점을 내어놓고 있다. 이로하여 주인인 朱純沃 여사가 바쁘지만, 그 따님 張允鎖씨가 상차림을 맞들고있어, 음식맛은 한결같다. 차림표의 어떤것을 달라하여 먹거나 개운한맛, 그것이다. 시지정의 고유음식 시범업소이기도하다.

나) 도서자료(1950~1980년대)

○『난연기(蘭緣記)』(최승범, 1977)

- 『난연기』 전북의 미각산책에서 전주의 8미에 대해 거론하고, 각 미(味)의 유래 및 맛과 만드는 방법 등을 자세히 서술하였음

<표Ⅱ-63> 『난연기』에 소개된 전주음식

음 식	내 용
기린봉 열무	'기린봉 소간지(燒墾地)에서 난 열무김치라면 예날 꽁보리밥이나 안남미밥도 맞바람에 게눈 감추듯 먹어 치울수 있었다는 것'
신풍리(新風里) 호박	'신풍리 애호박에 싸리버섯이나 송이를 볶아 놓으면 술안주나 밥반찬으로 일품'
한내 참례천(參禮川) 게	'한내 게는 모랫벌에서 자란 것이어서 발에 털이 없어 '디스토마' 균(菌)을 멀리하는데도 좋다는 것이다. 옛날 진상감이었다고 한다. '
오목대(梧木臺) 황포묵	'오목대 황포묵은 녹두가루로 만든 것으로 야들야들하면서도 진기가 있다. 묵무침의 찬으로도 좋지마는 비빔밥엔 빼놓을 수 없는 재료로도 쓰인다.'
전주천(全州川) 모자(민물고기의 일종)	'전주천(全州川) 민물고기(川魚)로는 피리불거지 · 날치 · 붕어 · 차가살이 등이 있지만 모자(=모래무지)의 맛을 꼽는다. 이들 민물고기로 만든 오모가리(川魚湯)는 지금도 전주의 명물로 유명하다. 특히 전주의 명소 한벽루천변(寒碧樓川邊)의 오모가리는 여름철 이 곳을 찾아든 술군들의 입맛을 살찌우는 데 부족함이 없다. 이 오모가리에 기린봉 열무의 시레기를 밑 깔아 끓였을 때, 더욱 그 맛은 돋는다. '
성너머 미나리	이제 성너머 미나리 꽝도 주택(住宅)들이 들어서면서 좁혀졌지만 아직도 시장 바구니를 든 주부(主婦)들은 이 곳의 미나리를 찾고 있다.… 전라감사로 부임했던 미암(眉巖) 유희춘(柳希春)이 전주 진안루(鎭安樓)에 올라 지은 시가 있음 '
선왕골 파라시(八月柿)	'술 마신 후의 입가심으로 선왕골 파라시면 술꾼에겐 오히려 약이 되고 남을 것이다.'
사정(射亭)골 콩나물	'이곳 콩나물은 가히 전국적으로 예로부터 유명하였다. 『전주부사』에는 콩나물은 특히 전주지방의 풍토병을 예방하는데 효력이 있어 옛날부터 일상 식탁에 빠질 수 없는 것으로 되어 있음'
꼬들빼기 김치	'꼬들빼기는 입맛 떨어진 사람의 입맛을 돋우고 보비위(補脾胃)를 한다고 하거니와, 여름철 찬 보리밥도 이 김치를 숟갈마다에 앙그려 먹으면 술술 넘어가기 마련이다. 그리하여 부른 배를 쓰다듬으며 이 고정 선인들은 「나물 먹고 물마시고 팔을 폐고 누웠으니 대장부 살림살이 이만하면……」어쩌고 하는 노래에 스스로의 쓰디쓴 흥을 달랬을지도 모를 일이다.'
이강고(梨薑膏)	'전주산(全州産)으로 유명했다. 뱃물과 생강즙과 꿀을 섞어 빚은 소주인 것이다. 배는 김제의 원평(院坪)의 배를, 생강은 완주 봉동(鳳東)의 생강을, 꿀은 전라도 산간지에서 난 생청(生淸)을 배합해서 빚은 술이라고 생각해 보자, 웬만한 술군이라면 어찌 군침이 돌지 않겠는가'
죽력고(竹瀝膏)	'청대를 숯불위에 얹어 뽑아낸 즙을 섞어서 고아내린 소주인 것이다. 이러한 술의 풍미를 이젠 찾을 길이 없다.'
옹것무침	'옹것은 산기슭 등 미개간의 저습지에 뿌릴 내리고 사는 식물이다. 이뿌리는 술안주로 삼는다. 그런데 이뿌리는 이른 봄철 잔설(殘雪)속이나 얼음 밑에서 캐어 얻게 되는 것이다.… 이뿌리는 메(旋花科의 宿根 蔓草)의 뿌리와도 비슷한데, 이를 끓는 물에 설데쳐 내어 고춧가루·깨·마늘다짐 등 양념간장에 식초 몇 몇방울을 떨어뜨려 무쳐 먹게된다. 서근서근 씹히는 맛이 쌉소롬하면서도 향기가 돋아 입맛을 당기게 한다.'
기증떡(氣蒸餠)	'술밑과 멥쌀가루를 빚어서 한나절쯤 따뜻한 아랫목에 두어 불린다. 이를 보자기에 싸서 솥이 건그래를 질르고 펼쳐 놓는다. 그위에 밤·대추 가신 것 또는 시금자(검은깨)나 건포도 같은 것을 모양있게 흩어 얹는다. 불을 때서 김으로 찌개 되는데, 이때 잘못하면 설어버리거나 개떡같이 되어버리기 때문에 불을 잡히는 일에 신경을 써야한다. 잘된 기증떡은 그 시금한 맛이 또 포근한 입안 감촉이 좋거니와 여름철에도 쉬 상지 않아서 좋다.'
웅어(葦魚·鱎魚)	'옛날엔 진상감이었다고 한다. 늦은 봄, 초여름이면 이를 잡아서 궁중(宮中)의 사옹원(司饔院)에 진상을 하였다는 것이다. 회(膾)를 쳐서 먹으면 강장제(强壯劑)로서도 큰 구실을 하여 준다는 물고기다.'

○ 「한국민속종합조사보고서 제 15책 향토음식편」(문화공보부 문화재관리국, 1984)

- 「한국민속종합조사보고서」에서는 전라도 음식을 기술하였음

<표Ⅱ-64> 「한국민속종합조사보고서 제 15책 향토음식편」의 전주 음식

음 식	내 용
전주 비빔밥	만드는 재료와 방법, 유래, 부수찬류로 콩나물 맑은 국과 고추장, 참기름 국물있는 나박김치를 곁들임
콩나물국밥	만드는 재료와 방법, 유래, 부수찬류로 열무김치, 오이김치, 무 깍두기, 겨울에는 배추김치를 곁들임

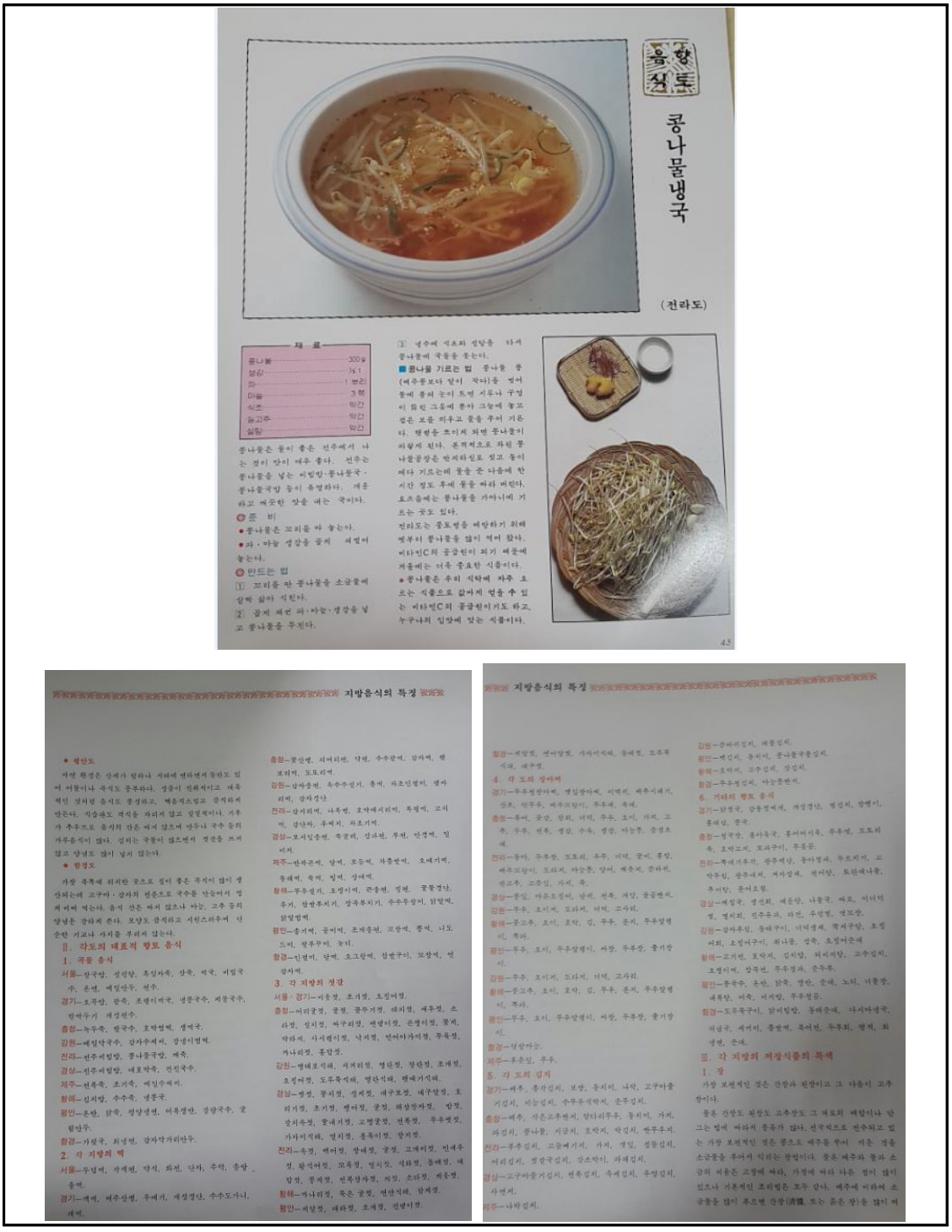
○ 『韓國의 料理』(황혜성 편, 三省堂, 1988)

- 전라도 음식으로는 콩나물냉국, 천어탕, 꼬막무침, 바지락찜, 홍어어시욱, 겨자잡채, 두루치기, 홍어회를 거론하고 음식사진과 조리법을 기재함
- 책 뒷부분 각 지방 향토음식을 분류함

<표Ⅱ-65>『韓國의 料理』- 전라도 음식

음 식	내 용
곡물음식	전주비빔밥, 콩나물국밥, 깨죽.
떡	감시리떡, 나복병, 호박메세리떡, 복령떡, 고치떡, 감단자, 우찌지, 차조기떡
젓갈	속젓, 백어젓, 장대젓, 굴젓, 고개미젓, 민새우젓, 황석어젓, 꼬록젓, 멸치젓, 석화젓, 돔배젓, 대합젓, 콩게젓, 전북창자젓, 게젓, 소라젓, 게웃젓
장아찌	동아, 두부장, 도토리, 우무, 더덕, 굴비, 홍합, 배추꼬랑이, 도라지, 마늘쫑, 양어, 깨춧지, 씀바귀, 잔고추, 고춧잎, 가지, 묵
김치	부추김치, 고들빼기지, 가지, 깻잎, 검들김치, 어리김치, 젓갈국김치, 갓소박이, 파래김치
향토음식	쏙대기부각, 광주백당, 동아정과, 두르치기, 고막무침, 광주애저, 겨자잡채, 천어탕, 토란대나물, 추어탕, 문어오림

<그림Ⅱ-5>『韓國의 料理』의 전라도 음식



향토음식

콩나물냉국

(전라도)

재 료

콩나물 ····· 300g
설탕 ····· ½ 1
파 ····· 1 뿌리
마늘 ····· 3쪽
식초 ····· 약간
참고추 ····· 약간
실파 ····· 약간

콩나물은 물이 좋은 전주에서 나는 것이 맛이 매우 좋다. 전주는 콩나물을 넣는 비빔밥·콩나물국·콩나물국밥 등이 유명하다. 개운하고 매콤한 맛을 내는 국이다.

◎ 준 비

● 콩나물은 꼬리를 다 놓는다.

● 파·마늘 생강을 곱게 채썰어 놓는다.

◎ 만드는 법

1 꼬리를 딴 콩나물을 소금물에 살짝 삶아 식힌다.

2 곱게 채썬 파·마늘·생강을 넣고 콩나물을 무친다.

3 냄비에 식초와 설탕을 타서 콩나물에 국물을 붓는다.

■ 콩나물 기르는 법 콩나물 콩(메주콩보다 알이 작다)을 씻어 물에 불려 놓이 트면 시루나 구멍이 뚫린 그릇에 콩나 그릇에 놓고 젖은 보를 덮우고 물을 주어 기른다. 햇볕을 쪼이게 되면 콩나물이 파랗게 된다. 본격적으로 자란 콩나물콩은 반지하실로 짚고 들어에다 기르는데 물을 준 다음에 한 시간 정도 후에 물을 따라 버린다. 요즘에는 콩나물을 가마니에 기르는 곳도 있다.

전라도는 콩도정을 해방하기 위해 벳부터 콩나물을 많이 먹어 왔다. 비타민C의 공급원이 희기 때문에 겨울에는 더욱 중요한 식품이다.

● 콩나물은 우리 식탁에 자주 오르는 식품으로 값싸게 얻을 수 있는 비타민C의 공급원이기도 하고, 누구나의 입맛에 맞는 식품이다.

43

지방음식의 특징

● 평안도

자연 환경은 산세가 험하나 서해에 면하면서 들판도 있어 어물이나 곡식도 풍부하다. 성품이 진취적이고 대륙적인 강직한 음식도 풍성하고, 백음식스럽고 감칠하지 만든다. 식습관도 격식을 차리지 않고 실용적이다. 겨우가 추우므로 음식의 간은 세서 많으며 만두나 국수 등의 가루음식이 많다. 김치는 국물이 많으면서 젓갈을 쓰지 않고 양념도 많이 넣지 않는다.

● 함경도

가장 북쪽에 위치한 곳으로 겨울이 좋은 곡식이 많이 생산되는데 고구마·감자의 전분으로 국수를 만들어서 냉면이나 먹는다. 음식 간은 세지 않으나 마늘, 고추 등의 양념은 강하게 쓴다. 보양도 잘되라고 시원스러우며 단순한 기교나 사치를 부리지 않는다.

Ⅱ. 각도의 대표적 향토 음식

1. 곡물 음식

서울—장국밥, 설렁탕, 육개장, 신선로, 곰탕, 설렁탕, 온반, 해장탕, 편수.

경기—오푸밥, 팥죽, 조랭이떡국, 냉콩국수, 제물국수, 장떡두기, 계성편수.

충청—녹두죽, 팥죽수, 호박범벅, 생떡국.

강원—메밀막국수, 감자부레비, 장생이떡백.

전라—전주비빔밥, 콩나물국밥, 떡죽.

경상—진주비빔밥, 대포막국, 진진국수.

제주—전복죽, 조기죽, 메밀수제비.

황해—김치밥, 수수죽, 냉콩국.

평안—온반, 닭죽, 평양냉면, 어복쟁반, 장탕국수, 골탕만두.

함경—가릉국, 회냉면, 감자감가리만두.

2. 각 지방의 떡

서울—무설떡, 작석편, 약식, 화전, 단자, 주악, 증편, 송편.

경기—색떡, 해주산병, 후메기, 개성경단, 주수도가니, 개떡.

충청—콩산병, 치마리떡, 약전, 주후분떡, 감자떡, 쌀보리떡, 도도리떡.

강원—감자송편, 옥수수설기, 흥떡, 차조인절미, 생라리떡, 감자경단.

전라—삼색떡, 나복병, 오약메시리떡, 복절떡, 고리떡, 감단자, 후메지, 차조기떡.

경상—모시잎송편, 죽골떡, 감라복, 부전, 만경떡, 찰비지.

제주—반좌곤떡, 달떡, 오등떡, 좌졸방떡, 오메기떡, 돌레떡, 콕떡, 빙떡, 상애떡.

황해—무우설기, 오쟁이떡, 콘송편, 깨편, 콩물경단, 후기, 잡잡후지기, 잡콕후지기, 주우무앙이, 밀알떡, 밀알밥떡.

평안—송기떡, 골미떡, 조개송편, 꼬장떡, 콩떡, 나도드떡, 팥후무떡, 놋티.

함경—인절미, 달떡, 오그랑떡, 잡알구이, 꼬장떡, 언감자떡.

3. 각 지방의 젓갈

서울·경기—어호젓, 조기젓, 오젓어젓.

충청—어리굴젓, 굴젓, 꼴두기젓, 태리젓, 새우젓, 소라젓, 밀치젓, 바구리젓, 전쟁이젓, 곤쟁이젓, 꽃게, 막라지, 시시랭이젓, 낙지젓, 멸어하가리젓, 무독젓, 까나리젓, 홍합젓.

강원—명태보지젓, 서거리젓, 명란젓, 창란젓, 조개젓, 오징어젓, 도루묵식해, 명태기식해, 명태기식해.

경상—멸젓, 꼴치젓, 성게젓, 해구포젓, 해구알젓, 오리기젓, 조기젓, 멸어젓, 굴젓, 해삼창자젓, 밥젓, 갈치속젓, 꽃새기젓, 고멸굴젓, 전복젓, 우무멧젓, 가자미식해, 멸치젓, 통복이젓, 창치젓.

전라—속젓, 백어젓, 참새젓, 굴젓, 고래이젓, 민새우젓, 황석어젓, 꼬독젓, 멸치젓, 석화젓, 돌배젓, 해합젓, 풀치젓, 전복창자젓, 게젓, 소라젓, 제주젓.

황해—가나리젓, 뚝은 굴젓, 연안식해, 삼치젓.

평안—비탈젓, 대하젓, 조개젓, 전쟁이젓.

지방음식의 특징

함경—서랑젓, 연어젓갈, 가자미식해, 동태젓, 도루묵식해, 대구젓.

4. 각 도의 장아찌

경기—오푸짐장아찌, 깻잎장아찌, 마늘종아찌, 무장아찌, 부추장아찌, 무우채, 죽채.

충청—무우, 풋고, 장희, 더덕, 무우, 오이, 가지, 고추, 무우, 연근, 생강, 수수, 생강, 마늘종, 풋생초채.

전라—동아, 무우장, 오도리, 무우, 더덕, 풋마, 풋밤, 배추오장이, 도라지, 마늘종, 당어, 배추지, 풋마지, 생고추, 고추잎, 가지, 죽.

경상—풋잎, 마른오징어, 당귀, 천초, 개장, 풋콩반지.

강원—무우, 오이지, 오라버, 더덕, 고사리.

황해—풋고추, 오이, 오차, 깁, 무우, 풋지, 무우말랭이, 죽라.

평안—무우, 오이, 무우말랭이, 마장, 무우장, 풋기장이.

함경—당장아찌.

제주—무우장, 무우.

5. 각 도의 김치

경기—배추, 총각김치, 보쌈, 통치이, 나박, 고구마줄기김치, 서능김치, 수무우석박지, 순무김치.

충청—배추, 작은고추반지, 당다리무우, 통치이, 가지, 파김치, 콩나물, 시금치, 오박지, 박김치, 반무우지.

전라—무우김치, 고들빼기지, 가지, 갱잎, 섬돌김치, 어리김치, 젓갈무김치, 갓소박이, 파래김치.

경상—고구마줄기김치, 전복김치, 죽세김치, 우엉김치, 사면지.

제주—나박김치.

강원—콩나비김치, 배통김치.

평안—백김치, 통치이, 콩나물국물김치.

황해—오박지, 고추김치, 장김치.

함경—무우통김치, 마늘통반지.

6. 기타의 향토 음식

경기—닭장국, 갈비장찌개, 개성경단, 절김치, 장떡이, 콩떡닭, 콩죽.

충청—복국장, 콩나물국, 콩비지식국, 무우생, 도도리국, 조박으비, 오과구이, 두릅꽁.

전라—특대기무장, 광주떡장, 콩나물과, 무도비지, 고막무침, 장주대비, 지라장떡, 전어장, 토란대나물, 추어탕, 콩어오탕.

경상—백합국, 경선회, 해운장, 나물국, 배도, 비더덕찜, 멸치회, 진주육과, 파전, 우엉찜, 염포장.

강원—감자부침, 동태구이, 더덕생채, 맥계구장, 오징어회, 오징어구이, 회나물, 섭죽, 오징어순대

황해—고기전, 오박지, 깁지장, 치비지장, 고추깁지, 오징어찌, 장국전, 무우장과, 순두부.

평안—콩국수, 온반, 닭죽, 평안, 순대, 노비, 녀름장, 녀복장, 어죽, 서지장, 무우점골.

함경—도루묵구이, 닭비빔밥, 동태순대, 다시마냉국, 의십구, 서거비, 홍합찌, 북어전, 두부회, 명태, 회경전, 순대.

Ⅲ. 각 지방의 저장식품의 특색

1. 장

가장 보편적인 것은 간장과 된장이고 그 다음이 고추장이다.

물은 간장도 된장도 고추장도 그 메주의 배합이나 담그는 법에 따라서 종류가 많다. 전국적으로 분주되고 있는 가장 보편적인 것은 콩으로 메주를 쑤어 띄운 것을 소금물을 부어서 익히는 방법이다. 물은 메주와 물과 소금의 비율은 고장에 따라, 가정에 따라 다른 점이 많이 있으나 기본적인 조리법은 모두 같다. 메주에 비하여 소금물을 많이 부으면 간장(淸醬, 또는 묽은 장)을 많이 떠

(3) 도서자료(1990년대 이후)에 나타난 전주음식

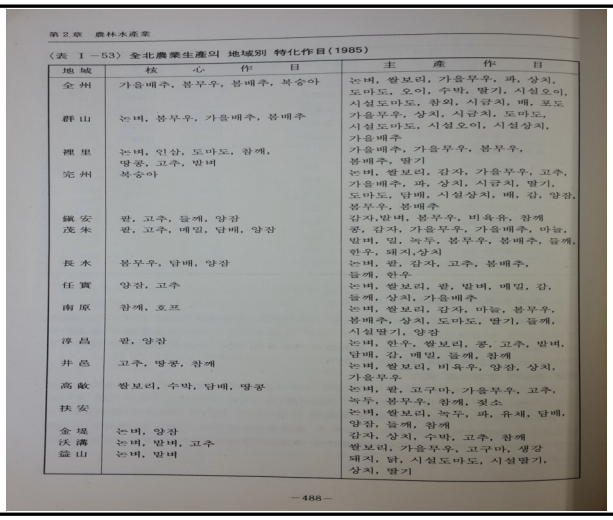
○『全羅北道誌』(전라북도편, 1990)

- 전북도지 1990년 본 제2장 농림수산업에서 전라북도 농업생산물의 자역별 특화작물을 소개하고 있음

<표Ⅱ-66>『全羅北道誌』의 전주 특화작물

분 류	내용
핵심작목(核心作目)	가을 배추, 봄 무, 봄 배추, 복숭아
주산작목(主産作目)	논벼, 쌀보리, 가을무우, 파, 상추, 토마토, 오이, 수박, 딸기, 시설오이, 시설토마토, 참외, 시금치, 배, 포도

<그림Ⅱ-6>『全羅北道誌』의 전주 특화작물



第2章 農林水産業

(表 Ⅰ-53) 全北農業生産의 地域別 特化作目(1985)

地域	核心作目	主産作目
全州	가을배추, 봄무우, 봄배추, 복숭아	논벼, 쌀보리, 가을무우, 파, 상치, 토마토, 오이, 수박, 딸기, 시설오이, 시설토마토, 참외, 시금치, 배, 포도
群山	논벼, 봄무우, 가을배추, 봄배추	가을무우, 상치, 시금치, 토마토, 시설토마토, 시설오이, 시설상치, 가을배추
裡里	논벼, 인삼, 도마도, 참깨, 땅콩, 고추, 맏벼	가을배추, 가을무우, 봄무우, 봄배추, 딸기
完州	복숭아	논벼, 쌀보리, 감자, 가을무우, 고추, 가을배추, 파, 상치, 시금치, 딸기, 도마도, 담배, 시설상치, 배, 감, 양잠, 봄무우, 봄배추
鎭安	팥, 고추, 들깨, 양잠	감자,맏벼, 봄무우, 비육유, 참깨
茂朱	팥, 고추, 메밀, 담배, 양잠	땅콩, 감자, 가을무우, 가을배추, 마늘, 맏벼, 밀, 녹두, 봄무우, 봄배추, 들깨, 한우, 돼지,상치
長水	봄무우, 담배, 양잠	논벼, 팥, 감자, 고추, 봄배추, 들깨, 한우
任實	양잠, 고추	논벼, 쌀보리, 팥, 맏벼, 메밀, 감, 들깨, 상치, 가을배추
南原	참깨, 호프	논벼, 쌀보리, 감자, 마늘, 봄무우, 봄배추, 상치, 도마도, 딸기, 들깨, 시설딸기, 양잠
淳昌	팥, 양잠	논벼, 한우, 쌀보리, 콩, 고추, 맏벼, 담배, 감, 메밀, 들깨, 참깨
井邑	고추, 땅콩, 참깨	논벼, 쌀보리, 비육우, 양잠, 상치, 가을무우
高敞	쌀보리, 수박, 담배, 땅콩	논벼, 팥, 고구마, 가을무우, 고추, 녹두, 봄무우, 참깨, 젖소
扶安		논벼, 쌀보리, 녹두, 파, 유채, 담배, 양잠, 들깨, 참깨
金堤	논벼, 양잠	감자, 상치, 수박, 고추, 참깨
沃溝	논벼, 맏벼, 고추	쌀보리, 가을무우, 고구마, 생강
益山	논벼, 맏벼	돼지, 닭, 시설도마도, 시설딸기, 상치, 딸기

— 488 —

○『전북음식』(전라북도농촌진흥원 편, 1996)

- 전라북도 각 지역별 대표음식의 조리법과 사진을 조사함.

<표Ⅱ-67>『전북음식』의 전주 음식

음 식	내 용
전주비빔밥	조리법과 사진
전주콩나물국밥	
청포묵	

육포 전주경단	

○ 『재미있는 전주이야기』(강준만 외, 인물과 사상사, 2009)

- 전주의 역사와 문화재 및 전주의 문화와 사람들을 전반적으로 다룸
- 특히, 전주음식문화에서는 외부인에게 소개하고픈 전주의 음식문화, 음식에 대해 기록함

<표Ⅱ-68>『재미있는 전주이야기』의 전주 음식

음 식	내 용
콩나물국밥	남부시장표 콩나물국밥과 모주를 소개

○ 『전주에서 놀다』(김화성 편, 고즈윈, 2009)

- 전주에서 느낀 것들을 수필 형식으로 서술함
- 곳곳에 전주의 옛 추억들 속에서 전주음식이 등장함

<표Ⅱ-69>『전주에서 놀다』의 전주 음식

음 식	내 용
콩나물국밥 전주식 홍어무침	전주 음식을 먹고 난 뒤의 감상을 기록함.

○ 『전주음식』(주강현 등 편, 민속원, 2009)

- 전주음식의 역사성을 알아보고 대표적 음식인 전주비빔밥과 콩나물 국밥에 대해 서술함
- 전주에 실제 거주하는 가정집에서 봄·여름·가을·겨울 자주 먹던 음식을 조사함

<표Ⅱ-70>『전주음식』의 전주 음식

음 식	내 용
전주비빔밥	전주비빔밥의 유래와 개벽·『完山고을의 脈搏』의 자료를 들어 설명함
콩나물국밥	콩나물국밥에 대해 서술한 일제 강점기 자료를 들어 설명함

○ 『한국음식문화와 콘텐츠』(한복진 외, 글누림, 2009)

- 전주대학교 문화산업총서로 출간된 책이며 팔도의 향토음식에서 남부지방의 것을 비교 서술함

<표Ⅱ-71>『한국음식문화와 콘텐츠』의 전라도 음식

음 식	내 용
전라도 주식	전주비빔밥, 콩나물국밥, 피문어죽, 깨죽, 오누이죽, 대추죽, 합자죽, 대합죽, 냉국수, 고동칼국수
전라도 찬물류	머우깨국, 천어탕, 추어탕, 죽순찜, 홍어시욱, 붕어조림, 멸치자반, 두루치기, 장어구이, 숯불불고기, 생치섭산적, 송이산적, 산돼지고기구이, 애저, 육회, 홍어회, 꼬막회, 생선대구아가미젓, 젓갈류, 육포, 어포(민어포, 대구포), 산채, 겨자잡채, 톳나물, 파래무침, 꼴뚜기무생채, 갓쌈지, 고들빼기김치, 배추포기김치, 검들김치, 굴깍두기, 반지, 굴비노적, 마른찬, 가죽부각, 부각, 황포묵 등
전라도 떡류	감시리떡, 감고지떡, 나복병, 호박메세리떡, 복령떡, 수리취개떡, 송피떡, 고치떡, 비비떡(삘기송편)호박고지차시루떡, 감인절미, 감단자, 전주경단, 해남경단, 우찌지, 차조기떡, 섭전 등
전라도 조과류	산자(유과), 유과별법, 고구마엿, 동아정과, 생강정과, 연근정과 등
전라도 음청류	유자화채, 곶감수정과 등
향토음식	젓갈, 부각, 전주비빔밥, 콩나물국밥, 홍탁삼합 등

○ 『맛있는 이야기』(김자연 외 편, 글누림, 2011)

- 30인의 저자들이 유년시절 및 추억과 일상 속에서 먹어왔던 전주음식에 얽힌 스토리를 풀어냄
- 제4부에서는 전주의 맛이라는 주제로 전주음식에 얽힌 이야기를 기록

<표Ⅱ-72>『맛있는 이야기』의 전주 음식

음 식	내 용
비빔밥	동물들이 비빕밥을 먹고 싶어 개똥이 할머니네로 와서 비빕밥을 먹는 이야기를 동화 형식으로 작성
오모가리탕	전주천에서 잡히는 천어와 시래기를 넣고 끓인 오모가리 탕에 대해 서술
뼈다귀탕	아픈 아내와 먹는 뼈다귀탕의 기억
토끼탕	희삼집 토끼탕을 수필이 당선되었던 이야기
콩나물국밥	콩나물국밥을 먹고 난 소회
연잎밥	백련마을 연잎밥을 기분좋은 동행과 먹게된 기쁨

○ 『한국의 음식명가 1300집』(김순경 편, 2000)

- 전국의 소문난 음식점을 소개
- 전주우족탕의 특징과 만드는 법 등을 소개

<표Ⅱ-73>『한국의 음식명가 1300집』의 전주 음식

음 식	내 용
전주우족탕	“푹 우러난 국물은 마치 쌀뜨물이나 우유같고, 맛 역시 진한 우유같다. 고소하면서도 깊은 맛은 고는 시간과 불을 조절하기에 달렸다고 한다.”

<그림Ⅱ-7>『한국의 음식명가 1300집』의 전주 음식

전주우족탕

전주시 덕진구 금암동 455-23
(0652)252-5010
우족탕, 꼬리곰탕, 족수육





「전주우족탕」은 전주 일원에서 가장 오랜 우족탕집이다. 주인 김영칠(58세)씨는 13세부터 우족과 꼬리를 전문으로 하는 집에서 일하며 거의 한평생을 우족과 꼬리를 다루는 일로 살아온 우족탕의 장인이라 할만하다.

남의 손을 빌리지 않고 우족을 선별해 사오는 일에서 고아내는 일까지 부부가 직접 하는 집이어서 더욱 푸짐하고 맛이 한결같다. 그래서 전주에서 택시를 타거나 웬만한 사람들에게 물으면 거의 모르는 사람이 없을 정도로, 전주비빔밥과 콩나물해장국 다음 쯤으로 알아주는 음식 명소에 든다. 전주우족탕이 이토록 유명한 것은 내력이 오래된 것도 있지만, 그만큼 맛과 내용이 전주일원에서는 제일이기 때문이다.

이곳의 맛비결은 우선 한우족과 한우머리만을 사용한다는 것이다. 김씨 부부는 소머리와 족을 보면 어느 정도 맛이 우러난다는 것을 척눈에 알아볼 수 있다고 한다. 그래서 가장 알맞은 족과 머리를 푹 고아 누구도 따를 수 없는 진국을 낼 수 있다는 것이다.

전주에서는 소머리를 고아 그 국물에 밥을 말아내는, 엄밀히 말해서 소머리국밥을 그냥 우족탕이라 부르고, 진짜 우족을 고아낸 것은 특우족탕이라 해 값이 조금은 더 비싸다. 소머리 세 개가 통째로 들어간다는 묵직한 솥에 새벽부터 육수를 뽑아내기 시작하면 오후 4시쯤 머릿고기를 다듬어낼 수 있고, 국물을 계속 떠내 팔면서 장사가 끝날 무렵 석고처럼 하얗게 우러난 뼈들을 건져낸다고 한다.

푹 우러난 국물은 마치 쌀뜨물이나 우유같고, 맛 역시 진한 우유같다. 고소하면서도 깊은 맛은 고는 시간과 불을 조절하기에 달렸다고 한다. 꼬리와 우족은 따로 삶아, 절대로 머리 삶은 솥물과 섞지 않고 따로 구별해 족수육과 꼬리를 얹어 낸다. 10년이 다 된 큰솥에는 진국이 하루 종일 설설 끓고 있는데, 계속 떠내지만 솥이 하도 커서 웬만해서는 줄어들지 않고, 하루 종일 팔아야 밑에 뼈가 드러나 보인다고 한다.

우족탕 5,000원, 특우족탕 8,000원, 꼬리곰탕 1만원, 수육 1만 5,000~2만원.

- 소머리 우족탕만을 24년이 넘도록 끓여온 유서깊은 집. 전주 일원에서 가장 오래고 실속있는 탕 전문집이다. 꼬리곰탕과 족수육도 별미. 주차 가능
- 오전10시~밤11시까지, 카드사용 안함.



(4) 특징

○ 신문자료에서는 인쇄매체의 특성상 이미 알려진 것들에 대한 반복적 기사가 많았음. 주로 전주비빔밥과 콩나물국밥에 대해 다룸

○ 신문자료에 나타난 전주음식은 아래의 표와 같음

<표Ⅱ-74> 신문자료에 나타난 전라도 향토음식

구분	음식(재료)
주식류	전주비빔밥, 콩나물국밥, 복탕, 오모가리탕, 피문어죽, 깻죽, 오누이죽, 대추죽, 합자죽, 대합죽, 냉국수, 고동칼국수, 뼈곰탕백반
찬류	개양(강엽), 꼬들빼기 김치, 검들김치, 녹두묵, 아롱사태수육, 채받이육회, 녹두묵회
젓갈류	성계젓, 고롯적, 전어밤젓, 묵은 굴젓, 뱅어젓, 갈게젓
과정 및 떡류	생정과, 기장떡, 근원떡

○ 1950~1980년대에 발간된 도서자료에서는 전주 8미에 대한 내용이 나오기 시작함. 전국적 맥락에서 전주음식 혹은 전라도 음식을 보았기에 고증되지 않은 채 전주음식으로 실려 있는 것도 있음

<표Ⅱ-75> 도서자료(1950~1980년대)에 나타난 전라도 향토음식

구분	음식(재료)
『난연기(蘭緣記)』	기린봉 열무, 신풍리(新風里) 호박, 한내 참례천(參禮川) 게, 오목대(梧木臺) 황포묵, 전주천(全州川) 모자(민물고기의 일종), 성너머 미나리, 선왕골 파라시(八月柿), 사정(射亭)골 콩나물, 꼬들빼기 김치, 이강고(梨薑膏), 죽력고(竹瀝膏), 옹것무침, 기증떡(氣蒸餠), 웅어(葦魚·鰫魚)
「한국민속종합조사보고서 제15책 향토음식편」	전주 비빔밥, 콩나물국밥
『韓國의 料理』	전주비빔밥, 콩나물국밥, 깨죽, 감시리떡, 나복병, 호박메세리떡, 복령떡, 고치떡, 감단자, 우찌지, 차조기떡, 속젓, 백어젓, 장대젓, 굴젓, 고개미젓, 민새우젓, 황석어젓, 꼬록젓, 멸치젓, 석화젓, 돔배젓, 대합젓, 콩게젓, 전북창잦섯, 게젓, 소라젓, 게웃젓, 동아, 두부장, 도토리, 우무, 더덕, 굴비, 홍합, 배추꼬랑이, 도라지, 마늘쫑, 양어, 깨춧지, 씀바귀, 잔고추, 고춧이프 가지, 묵, 부추김치, 고들빼기지, 가지, 깻잎, 검들김치, 어리김치, 젓갈국김치, 갓소박이, 파래김치, 쏙대기부각, 광주백당, 동아정과, 두르치기, 고막무침, 광주애저, 겨자잡채, 천어탕, 토란대나물, 추어탕, 문어오림
고문서(음식방문)	알느르미, 집장아찌, 마늘장아찌 등

○ 1990년대 이후 발간된 도서자료에서는 전주음식 혹은 전라도 음식에 관한 자료들이며, 이전에 발간된 자료를 답습하고 있는 경우가 많아 앞절 도서자료와 크게 다른 부분이 있지는 않음

<표Ⅱ-76> 도서자료(1990년대 이후)에 나타난 전라도 향토음식

구분	음식(재료)
『全羅北道誌』	가을 배추, 봄 무, 봄 배추, 복숭아, 논벼, 쌀보리, 가을무우, 파, 상추, 토마토, 오이, 수박, 딸기, 시설오이, 시설토마토, 참외, 시금치, 배, 포도
『전북음식』	전주비빔밥, 전주콩나물국밥, 청포묵, 육포, 전주경단
『재미있는 전주이야기』	콩나물국밥
『전주에서 놀다』	콩나물국밥, 전주식 홍어무침
『전주음식』	전주비빔밥, 콩나물국밥
『한국음식문화와 콘텐츠』	전주비빔밥, 콩나물국밥, 피문어죽, 깨죽, 오누이죽, 대추죽, 합자죽, 대합죽, 냉국수, 고동칼국수, 머우깨국, 천어탕, 추어탕, 죽순찜, 홍어시육, 붕어조림, 멸치자반, 두루치기, 장어구이, 숯불불고기, 생치섭산적, 송이산적, 산돼지고기구이, 애저, 육회, 홍어회, 고막회, 생산대구아가미젓, 젓갈류, 육포, 어포(민어포, 대구포), 산채, 겨자잡채, 톳나물, 파래무침, 꼴뚜기무생채, 갓쌈지, 고들빼기김치, 배추포기김치, 검들김치, 굴깍두기, 반지, 굴비노적, 마른찬, 가죽부각, 부각, 황포묵, 감시리떡, 감고지떡, 나복병, 호박메세리덕, 복령떡, 수리취개떡, 송피떡, 고치떡, 비비떡(삘기송편)호박고지차시루떡, 감인절미, 감단자, 전주경단, 해남경단, 우찌지, 차조기떡, 섭전, 산자(유과), 유과별법, 고구마엿, 동아정과, 생강정과, 연근정과, 유자화채, 곶감수정과, 젓갈, 부각, 전주비빔밥, 콩나물국밥, 홍탁삼합
『맛있는 이야기』	비빔밥, 오모가리탕, 뼈다귀탕, 토끼탕, 콩나물국밥, 연잎밥
『한국의 음식명가 1300집』	전주우족탕

○ 지난 2013년 ‘전주향토음식 확대 발굴조사사업’ 보고서[72]에 의하면, 전주비빔밥 축제 기간 동안 향토음식 후보군 8종에 대한 전시 및 시식행사를 실시하고 참여자들을 대상으로 전주향토음식으로서의 가치에 대한 설문조사를 실시하였음

○ 선행연구 된 설문 조사에 의해 후보로 선정된 8종의 전주향토음식을 시식해보고 “최고의 가치”를 지닌 음식에 2,429명의 참가자들이 스티커를 부착함

○ 향토음식 후보군 8종 중 축제참가자들은 팥칼국수> 고들빼기김치> 콩나물잡채> 전주우족탕> 오모가리탕> 집장> 반지> 진석화

젓 순으로 선호하여 먹어본 적이 있고, 익숙한 음식을 선호하는 것으로 나타났음

○ 이에 차후 전주향토음식의 확대를 위해서는 팥칼국수, 고들빼기김치, 콩나물잡채, 전주우족탕 등의 음식도 충분한 검토가 필요할 것으로 판단됨

<표Ⅱ-77> 전주향토음식 후보군에 대한 시식 후 선호도조사

순위	향토음식명	선호자 수(N))	비율(%)
1	팥칼국수	703	28.9
2	고들빼기김치	555	22.8
3	콩나물잡채	420	17.3
4	전주우족탕	279	11.5
5	오모가리탕	203	8.4
6	집장	105	4.3
7	반지	98	4.0
8	진석화젓	66	2.7
합계		2,429	100.0

자료 : 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크

<표Ⅱ-78> 전주향토음식 후보군의 만드는 방법

연번	음식명	만드는 방법
1	팥칼국수	 ○ 재료 — 팥640g(3컵), 밀가루 170g(1½컵), 물3ℓ(15컵), 소금, 설탕약간 ○ 만드는 법 ① 팥을 무르게 삶아 체에 걸러 팥물을 받아 놓는다. ② 밀가루에 소금을 넣고 팥물을 부어 반죽을 한다.

		③ 반죽이 부드러워지면 밀대를 이용해서 얇게 민 다음 밀가루를 뿌려 가며 여러 번 접어 가늘게 썬다(이때 밀가루를 뿌려 놓아야 서로 엉겨 붙지 않는다). ④ 냄비에 팥물을 붓고 불에 올려 끓으면 칼국수를 넣고 익힌 다음 소금과 설탕으로 간한다.
2	고들빼기김치	 ○ 재료 — 고들빼기 2Kg, 굵은 파 2뿌리, 마늘 2통, 생강 2쪽, 멸치젓 1컵, 소금 1컵, 고춧가루 1컵 ○ 만드는 법 ① 고들빼기는 흙을 털고 대강 씻어 건져서 살뜨물 10컵에 소금 1컵을 푼 물에 담가 무거운 돌로 눌러 놓고 10일 이상 삭힌다. ② 멸치젓은 같은 분량의 물을 붓고 끓여서 체에 받친다. ③ 파는 다듬어 씻어 어슷하게 채썰고 마늘, 생강은 곱게 다진다. ④ 고들빼기가 누렇게 잘 삭았으면 건져 씻어서 물기를 거둔다. ⑤ 큰그릇에 ④의 고들빼기를 담고 파, 마늘, 생강양념을 넣고 멸치젓에 고춧가루를 넣어 풀어서 같이 붓고 잘 버무린다. 항아리에 꼭꼭 눌러 담았다가 푹 익으면 꺼내 먹는다.
3	콩나물잡채	 ○ 재료 — 콩나물 300g, 미나리 40g, 당근 1/2개, 무 70g, 고사리 50g, 배 1/4개, 다시마 사방 10cm 1장, 소금 약간, 통깨 1큰술, 고운 고추가루 2큰술, 잣 조금 ○ 겨자집 — 겨자, 물 각각 3큰술, 식초 3큰술, 설탕 2큰술, 국간장 1큰술, 다진 마늘 1큰술 ○ 만드는 법 ① 콩나물은 머리와 꼬리를 떼고 끓는 물에 살짝 데쳐 식힌다. ② 미나리는 다듬어 줄기만 물에 소금을 넣고 파랗게 데친다. ③ 당근, 무는 채 친다. ④ 고사리는 잘 삶아 자른다. ⑤ 배는 굵은 채로 썰어 약간의 설탕을 뿌려놓는다. ⑥ 다시마는 찬물에 불려 살짝 삶아서 채 또는 마름모꼴로 썬다. ⑦ 모든 재료는 모두 6cm 길이로 한다. ⑧ 겨자가루에 같은 양의 50℃ 정도의 미지근한 물을 넣어 되직하게 갠 다음 뚜껑

		을 덮어 따뜻한 곳에 두어 발효가 되면 설탕과 식초, 국간장, 소금, 다진 마늘 등을 넣고 겨자집을 만들어 둔다. ⑨ 준비 해놓은 자료와 새콤달콤하게 만든 겨자집과 고운 고춧가루를 입맛에 맞게 넣어 버무린다.
4	전주우족탕	 ○ 재료 — 우족 10개, 양지머리 1Kg, 소주 1/2병, 정수 ○ 만드는 법 ① 우족을 물에 담가 핏물을 뺀다. 물은 너번 갈아 줍니다. ② 찬물에 우족을 넣고 끓인다. 이 물은 버린다. ③ 다시 우족에 찬물과 소주를 부어 뚜껑을 열고 3~4시간 끓인다. ④ 우족에서 우러나온 물을 통에 붓고, 우족에는 찬물을 부어 다시 끓인다. 이를 3~4번 반복한다. ⑤ 통에 모아진 국물만을 다시 끓이는데 이 때 양지머리를 넣는다. 거품을 모두 걷어낸다. ⑥ 식혀서 기름을 깨끗하게 걷어낸다.
5	오모가리탕	 ○ 재료 — 주재료 : 민물고기 500g, 시래기 500g, 멸치국물 3컵, 고추장 2큰술, 된장 2큰술 — 양념 및 부재료 : 다진 마늘 1큰술, 다진 파 2큰술, 다진 생강 1/2큰술, 통깨 약간, 고춧가루 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 양파 1/2개, 풋고추 3개, 붉은 고추 3개, 청주 2큰술, 미나리 50g, 깻잎 50g, 대파 1뿌리, 들깨가루 1컵 ○ 만드는 법 ① 민물고기는 깨끗하게 손질하여 소금을 뿌려 놓는다. ② 마른 무청 시래기를 넉넉한 물에 줄기가 연해지도록 충분히 삶고, 물에 담가 씁쓸한 맛을 우려낸다. 부드럽게 퍼진 우거지를 물기를 짜서 오모라기 밑에 넉넉히 깐다. ③ 멸치국물은 굵고 연한 빛깔이 나는 멸치를 골라 머리와 내장을 빼낸 뒤 찬물에 넣고 센 불에서 팔팔 끓인 후 국물이 충분히 우러나면 체로 멸치를 건진다. ④ 풋고추와 붉은 고추는 꼭지를 때고 깨끗이 씻어서 어슷 썰어서 씨를 털어내고 양념을 만들고, 양파는 다듬어서 채를 썰어 놓는다. ⑤ 미나리는 잎은 떼어내고 줄기만 5cm길이로 잘라 놓고, 깻잎은 깨끗이 씻어 적당한 크기로 썬다. 대파는 다듬어서 어슷 썰어 놓는다. ⑥ 멸치국물에 고추장과 된장을 체에 넣어서 풀어서 오모가리에 붓고, 탕거리를 얹은 다음 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 양파, 생강, 고추 양념과 고춧가루, 후춧가루, 들

		깨 갈은 것 등을 듬뿍듬뿍 넣는다. ⑦ 한소끔 끓이고 나서 미나리와 깻잎 등을 얹어 잠시 더 끓여 뜸을 들여 낸다.
6	집장	 ○ 재료 — 찹쌀 500g, 메주가루 250g, 진간장 100㎖, 국간장 100㎖, 고춧가루 200g, 설탕 360g, 물엿 100g, 가지 40g, 무절임 70g, 고추잎 40g, 소금 160g, 물 400㎖ ○ 만드는 법 ① 찹쌀은 잘 불려서 질게 밥을 지어 약간 식힌다. ② 말린 가지와 고추잎은 소금물에 담가 불리고 무는 적당한 크기로 썰어서 소금에 살짝 절여 꼭 짜서 수분이 없도록 준비해둔다. ③ 동량의 진간장과 국간장에 메주가루, 고춧가루, 설탕과 물엿을 잘 혼합하여 찹쌀밥에 채소류와 함께 섞어 48시간 공기가 들어가지 않도록 봉해서 따뜻하게 덮어둔다. ④ 숙성이 되어 농도가 걸쭉해지며 단맛이 나면 끓여 식힌 물과 소금으로 농도와 간을 맞추어 다시 일주일 정도 익힌다.
7	반지	 ○ 재료 — 식재료 : 배추, 명태(생태), 조기젓, 무, 배, 미나리, 쪽파, 갓, 대추 마늘, 생강, 조기젓국, 고춧가루, 실고추, 소금 적당량 — 부재료 : <김칫국물> 붉은 고추, 물, 소금 적당량 ○ 만드는 법 ① 배추의 겉잎을 떼고 2등분하여 소금에 절인 다음 헹궈 물기를 뺀다. ② 무, 배, 대추, 마늘, 생강은 채 썰고, 미나리, 쪽파, 갓은 5cm 길이로 썬다. ③ 넓은 그릇에 채 썬 무, 배, 대추를 담고 실고추와 고운 고춧가루를 뿌린 후 고루 비벼 엷게 붉은 색으로 물들인 다음 마늘, 생강, 미나리, 쪽파, 갓을 섞어 김치소를 만든다. ④ 김치소를 배춧잎 사이사이에 채워 겉잎으로 싼 다음 항아리에 차곡차곡 담는다. ⑤ 붉은 고추는 분쇄기나 맷돌에 물을 붓고 갈아서 조기젓국과 소금으로 간을 맞춰 붓는다.
8	진석화젓	



○ 재료
— 굴(산란기 알밴 큰 굴) 1kg, 소금 200g
— 물 5컵, 천일염 1/2컵

○ 만드는 법
① 알이 밴 굴의 깍지를 골라내고 묽은 소금물에 씻어서 소쿠리에 건져 물기를 뺀다.
② 물 빠진 굴과 소금을 고루 섞어서 항아리에 담아서 20일 정도 두면 굴 색깔이 희끄무레한 붉은색으로 변하여 위쪽에 모이고 아래에 적갈색의 국물이 모이면서 삭는다.
③ 삭은 굴을 소쿠리에 쏟아서 밑에 모인 국물만을 솥에 담아서 간장(진간장) 달이듯이 조리는데 국물의 양이 줄어드니 도중에 물을 조금씩 첨가하면서 서서히 끓여서 차게 식힌다.
④ 굴 건지를 항아리에 담고, 달여서 식힌 국물을 부어 10일쯤 둔다.
⑤ 10일 후에 다시 4와 같은 방법으로 국물 달이기를 서너 차례 반복하면 굴알은 진한 갈색으로 변하고 형태가 거의 남지 않게 되면서 잘 익게 된다.

자료 : 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크

* 각주모임*

1) 2) http://www.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/675548.html 1인당 쌀 하루 소비량, 1970년의 절반 밑으로(2015년 1월 27일자) http://kosis.kr/ 통계청 - 전주시 통계연보 DB
2) http://www.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/675548.html 1인당 쌀 하루 소비량, 1970년의 절반 밑으로(2015년 1월 27일자)
3) http://www.buy-jeonju.com 바이전주
5) 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 2, 2011, 현암사 / 한국민족문화대백과 / 한국학중앙연구원, 한식재단 한식스토리텔링 자료 / 한식의 건강메뉴 개발 및 대중문화 스토리텔링, 2012, 농촌진흥청 / 세계화 유망 10대 한식메뉴의 스토리텔링 소재발굴 사업 결과보고서, 2012, 한국외국어대학교 산학협력단
6),7) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
8) 강준만 외(2008), 재미있는 전주이야기, 인물과 사상사.
9) 이야기로 먹는 한식, 가슴을 흔들다, 굿디넷.
10) 전주시(2008), 아하! 그렇군요.
11) 강준만 외(2008), 재미있는 전주이야기, 인물과 사상사.
12) 가장한국적인 도시 전주, 전주시·전주역사박물관.
13) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크
14) 전주백년사편찬위원회(2001), 이야기로 듣는 전주 사람들.
15) 신부자(1998), 전라도 장인 33인, 전주문화원.
16) 전주백년사편찬위원회(2001), 이야기로 듣는 전주 사람들.
17) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
18),19) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크
20),21) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
22) 이효지(1998), 한국의 음식문화, 신광출판사.
23) 김종덕(2010), 약이 되는 우리 먹거리.
24),25) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지.
26) 이효지(2005), 한국음식의 맛과 멋, 신광출판사.
27),28) 이종근(1995), 온고을의 맛 한국의 맛, 신아출판사.
29) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크
30),31) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
32) 이종근(1995), 온고을의 맛 한국의 맛, 신아출판사.
33) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크
34) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
35) 국립민속박물관(2004), 한국세시풍속사전.
36) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크
37) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
38) 김종덕(2010), 약이 되는 우리 먹거리, 아카데미북.
39)40),41) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
42) 강준만 외(2008), 재미있는 전주이야기, 인물과 사상사.
43) http://www.hansik.org 한식재단, 한식스토리텔링 자료
44) 강준만 외(2008), 재미있는 전주이야기, 인물과 사상사.
45) 전주백년사편찬위원회(2001), 이야기로 듣는 전주 사람들.(윤완태 편집국장 구술 부분)
46) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
47) 신부자(1998), 전라도 장인 33인, 전주문화원.
48) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
49) 이효지(1998), 한국의 음식문화, 신광출판사.
50)51) 한복진(1999), 우리가 정말 알아야할 우리음식 백가지, 현암사.
52) 이상해, 식경(食經), 자유문고, 2002.
53),54) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크
55)56),57) http://www.300zip.com 삼백집
58) http://news.donga.com/3/all/20141201/68275602/1 동아일보
59) http://www.hyundaiok.com 현대옥
60)http://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=102&oid=001&aid=0000140389, ⑨전주
61) http://www.100foodhouse.com 백번집
62) 한국인이 가장 사랑하는 음식 '참 맛있는 전주의 한식이야기 Ⅰ', 문화체육관광부, 전주시, 전주대, 2011.

63) http://www.jeonjubibimbap.com 가족회관
64) http://www.hanilgwan.co.kr 한일관
65) http://www.hanilgwan.co.kr 한일관
66) 한국인이 가장 사랑하는 음식 '참 맛있는 전주의 한식이야기 Ⅰ', 문화체육관광부, 전주시, 전주대, 2011.
67) http://www.hengwon.co.kr/ 행원
68) 사진 출처 : (전주정보영상진흥원 제공) 조선일보 2009년 7월 9일자 "행원 옛 주인 허산옥 만화로 그려진다" 내용에서 발췌
69) 본명은 정서죽(鄭瑞竹, 1911~1991) : 평북 의주 출생. 일본 니혼대학(日本大學) 문과를 중퇴하고 귀국하여 창작에 정진. 중앙신문 문화부장, 국제펜클럽한국본부 부위원장을 역임하였으며, 저서로는 성황당, 청춘의 윤리, 고원, 자유부인, 명기열전, 소설 손자병법, 소설 초한지, 산유화, 소설 연산군, 소설 삼국지, 비석(飛石)과 금강산의 대화, 소설작법 등이 있다.
70) 인문종합연구소, 구술을 통한 전주한정식의 산실 행원과 남전 허산옥에 대한 스토리개발, 송영애. 2012.
71) 네이버 뉴스 라이브러리 http://newslibrary.naver.com
72) 전주 향토음식 확대 발굴 조사사업 보고서, 2013, 유네스코음식창의도시 시민네트워크

Ⅲ. 전주음식관광상품 및 상권 자원조사

Ⅲ. 전주음식관광상품 및 상권 자원조사

1) 전주음식관광기념품

(1) 조사 기준

○ 관광기념품(tourist souvenir)이란 관광지를 기념하거나 여행경험을 회상하기 위해 관광객이 방문지에서 구입 혹은 취득할 수 있는 공예품 및 일상용품 등을 의미함[1)]

○ 전주한옥마을의 타지 관광객들이 쉽게 구입할 수 있으며, 구매하여 선물하거나, 집으로 가져갈 수 있도록 포장되어진 제품만을 선별하여 현장조사를 실시하였음

(2) 전주대표 음식관광기념품

가) 풍년제과 초코파이



<풍년제과 전경>





<제품 사진>

○ 상호 : PNB㈜ 풍년제과

○ 주소 : 전주시 완산구 팔달로 180 풍년제과

○ 전화번호 : 063-285-6666

○ 특징

- PNB 수제 초코파이는 현재 가장 인기 높은 관광 상품으로 자리하고 있음. 100% 수제로 만들어지며 하루 평균 만개 이상이 팔리는 전주 PNB의 인기 상품. 파이와 빵의 중간 단계의 식감으로 안에 달콤한 크림과 딸기잼이 들어있음
- 전주를 방문한 대부분의 관광객들이 여러 상자를 한꺼번에 사갈 정도로 지금의 초코파이는 전주의 음식관광기념품의 대표주자라

고 볼 수 있음

○ 가격대 : 개당 – 1,600원, 2,000원(화이트), 한 상자(10개) – 16,000원

나) 풍년제과 화이트 파이(붓새)



<풍년제과 한옥마을점 전경>



<제품 사진>

○ 상호 : PNB㈜ 풍년제과

○ 주소 : 전주시 완산구 팔달로 180 풍년제과

○ 전화번호 : 063-285-6666

○ 특징

– PNB㈜ 풍년제과의 대표상품인 화이트파이는 일명 '붓세'라고 불리며 촉촉한 옥수수 카스텔라 속에 호두가 풍부하게 박혀 있고 모카크림과 딸기잼이 절묘하게 어우러져 있음

– 초코파이가 약간 단단한 느낌의 파이라면 붓세는 초코파이와 상반되는 부드러운 파이라고 할 수 있으며 초코파이의 바로 옆에 진열되어 있어 눈에 잘 띔

– 초코파이보다 화이트파이를 선호하는 고객도 많을 정도로 인기상품이며 초코파이를 구매할 때 화이트 파이도 섞어서 구매해 가는 관광객들도 많이 있는 대표적인 음식관광 상품이라고 할 수 있음

○ 가격대 : 개당 – 1,600원, 한 상자(10개) – 16,000원

다) 풍년제과 센베



<제품 사진>



<선물용 사진>

○ 상호 : PNB㈜ 풍년제과

○ 주소 : 전주시 완산구 팔달로 180 풍년제과

○ 전화번호 : 063-285-6666

○ 특징

- 현재 PNB㈜풍년제과에서 판매되고 있는 센베의 종류는 땅콩센베, 깨센베, 파래센베, 생강센베 4종류를 판매하고 있으며 선물용으로 포장되어 판매되어짐
- 타 센베와의 차이점은 딱딱함이 덜하며 부드럽고 고소한 맛을 느낄 수 있음. 초코파이와 함께 관광객들이 선물용으로 많이 구매하는 전주 음식관광 상품임

○ 가격대 : 땅콩센베 개당 - 8,000원, 풍년 센베 세트 - 32,000원

라) 전주 모주



<판매처 사진>



<제품 사진>

○ 판매처 : 한옥마을 내 편의점 및 상점

○ 특징

- 한약재의 주요 성분을 추출, 농축한 후 배즙을 함께 섞는 방식으로 만들었으며 낮은 도수(1.5%)로 전주의 콩나물국밥과 같이 마시는 해장술로 유명함
- 2010년부터 제조 공정이 표준화되고 통일화되었음. 또한 1주일

정도 밖에 되지 않던 보관 기간도 저온살균공정을 통해 6개월 정도 대폭 증가함. 이로 인하여 전주를 방문하는 관광객들은 기념품으로 모주를 많이 구매 하고 있으며 구입처는 한옥마을 곳곳과 터미널편의점, 마트 등에서 쉽게 구매 할 수 있음

○ 가격대 : 캔(240ml) -2,500원, 500ml - 3,000원, 1200ml - 7,000원

마) 한옥빵



<이가네 전경>



<제품 사진>

○ 상호 : 전주 이가네 한옥 호두과자

○ 주소 : 전주시 완산구 교동 70-3(태조로 23)

○ 전화번호 : 063-231-9797

○ 특징

- 이가네 한옥빵은 단순하게 말하면 호두과자. 그러나 전주한옥마을의 가장 큰 특징인 한옥 모양을 잘 살려낸 빵으로 한옥마을 기념품으로써의 가치가 있는 상품. 기와와 처마의 디테일까지 잘 표현된 빵이라고 할 수 있으며 냉동보관 시 한 달 정도 보관이 가능하기 때문에 전주를 찾아온 관광객이 기념품으로 구매하기에 알맞은 상품이며 전주의 아름다운 한옥을 앙증맞게 표현하여 남녀노소 좋아할 수 있는 아이템

○ 가격대 : 한 봉지(6개) - 3,000원, 한 상자(25개) - 12,000원

(3) 특징

○ 전주 지역의 대표적인 음식관광기념품으로는 PNB㈜ 풍년제과의 초코파이, 화이트파이(붓새), 센베, 전주주조의 모주(母酒), 이가네 한옥빵 등을 들 수 있음

○ 관광기념품은 관광객들의 변화하는 구매패턴을 감안하여 관광지의 주체에 부합해야 하고, 관광지 특유의 문화를 반영한 고유성을 살려야 하며, 관광객의 다양한 특성이나 기호를 반영해야 함. 또한 관광객의 구매 욕구를 자극할 수 있는 심미적 요소, 포장, 운송 및 보관, 가격, 실용성 등의 요소를 갖추어야함[2)]

○ 이러한 관광기념품 중 음식관광 기념품은 음식 중에 지역의 유명하거나 특성 있는 음식으로 구매하여 가져갈 수 있는 음식을 음식관광기념품이라고 할 수 있음

○ 관광기념품산업의 활성화는 관광수입 증대를 가져와 지역경제의 활성화에 기여할 뿐만 아니라 관광목적지의 이미지를 제고하고 홍보하는 역할을 수행하는 것[3)]으로 알려져 있으므로 전주에서도 다양한 음식관광기념품을 개발하여 부가가치를 올리고자 노력할 필요가 있음

2) 전주인기음식상권

(1) 선정기준

○ 음식거리는 거리를 마케팅 한다는 측면에서는 장소마케팅과 관련지을 수 있고, 음식점 밀집 거리를 육성하여 관광 자원화 하는 측면에서는 '문화관광 거리'와 '음식관광' 두 분야와 연결할 수 있음.[4)]

○ 이처럼 음식거리는 음식을 포함한 관광 상품으로 문화적인 요소를 최대한 가미한 감성적 이미지에 소구하여 삶의 질 향상을 추구하고 동시에 자원의 특성과 정체성, 역사성, 우수성, 기타 잠재성을 소비자에게 제공하는 곳. 즉 그 지역의 독특한 문화와 유산, 라이프 스타일 뿐만 아니라 그 지역에서 재배되고 수확되는 다양한 먹거리를 경험할 수 있는 곳임

○ 전주 인기음식 상권으로는 1980년 이후 대학가로 유명한 전북대 구정문 앞, 오늘날 관광객들이 많이 모이는 전주한옥마을 지역, 남부시장 야시장 및 청년몰 그리고 전북도청 앞 서부신시가지, 전주막걸리골목으로 유명한 삼천동과 서신동 지역을 조사함

(2) 전주인기음식상권 자료

가) 전주 한옥마을

○ 연간 600만 명 이상의 관광객들이 찾는 한옥마을의 대표적인 식당으로는 한옥마을의 떡갈비를 맛볼 수 있는 에루화, 교동석갈비, 교동떡갈비 등이 있고 가격은 10,000원~15,000원대임

○ 대표적인 전주비빔밥 전문점인 한국관, 풍남정, 중앙회관 등이 있으며 가격은 10,000원~12,000원대임. 콩나물 국밥 전문점으로는 삼백집, 신뱅이, 왱이집 등이 있으며 가격대는 6,000원대임. 나아가 유명한 식당으로는 칼국수 전문점인 '베테랑' 등이 있음



<한옥마을전경1>



<한옥마을전경2>

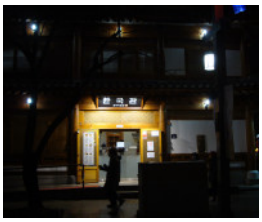


<한옥마을전경3>

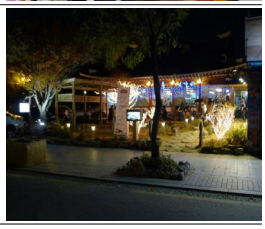


<한옥마을전경4>

<표Ⅲ-1> 한옥마을업소

연번	업소명	대표메뉴	주소	전화번호	특징	가격	사진
1	에루화	돼지떡갈비	완산구 교동 70-6(태조로 25)	063-232-8203	돼지고기를 이용한 떡갈비를 판매하는 곳으로 떡갈비와 냉면이 인기 상품	돼지떡갈비-9,000원, 비빔밥-9,000원 동치미냉면-7,000원	
2	한국집	비빔밥, 육회	완산구 교동 72-2(태조로 31)	063-232-0074	전주비빔밥 전문점으로 사골육수로 밥을 짓고 생 콩나물을 이용하여 뜸을 들이는 것이 큰 특징.	놋그릇 육회 비빔밥-13,000원, 돌그릇 비빔밥-11,000원, 황포묵 육회-25,000원	
3	베테랑 칼국수	칼국수, 쫄면	완산구 교동84-10(경기전길 135)	063-285-9898	30년 이상의 세월 동안 한 자리에서만 칼국수 장사를 하였으며 주말에는 평균 1~2시간정도 기다려야하는 매장.	칼국수, 쫄면-6,000원 만두 4,000원	 

4	왱이집	콩나물국밥	완산구 경원동2가 12-1(동문길 88)	063-287-6980	전주 콩나물국밥의 맛을 제대로 느낄 수 있는 전통콩나물 국밥 전문점.	콩나물국밥 - 6,000원	
5	믹스밥	비빔크로켓, 컵비빔밥	완산구 교동 92-10(은행로 82-12)	063-286-7900	믹스밥은 맛있는 전주비빔밥을 보다 간편하게 즐길 수 있도록 전주비빔밥 표준 레시피를 바탕으로 다양화된 전주비빔밥을 판매하는 전주비빔밥 테이크아웃 전문점임. 전주음식명인 1호 김넌임 명인의 조리법을 전수받아 전주비빔밥의 세계화를 목표로 다양하게 연구 개발된 제품을 판매하는 전주비빔밥 세계화사업단이 직영하는 음식점임.	비빔밥크로켓 - 2,500원, 컵비빔밥 - 4,000원, 전주비빔볼(5개) - 3,000원	 
6	외할머니솜씨	팥빙수	완산구 교동 113-4(은행로 87)	063-232-5804	한국적인 디저트를 전문으로 하는 곳, 진한 팥고명과 찹쌀떡을 얹고 흑임자 팥빙수와 바닐라 아이스크림 위에 녹차가루와 땅콩 가루, 팥고명을 얹어내는 단팥녹차 아이스크림이 인기	흑임자팥빙수 - 7,000원	
7	진미집	국수, 소바	완산구 전동 237(전주천동로 94)	063-288-4020	40년 이상 영업한 국수 전문점, 메밀 면을 사용한 콩국수와 소바, 냉면이 인기 메뉴	보통 - 6,000원, 곱빼기 - 7,000원	
8	교동떡갈비	떡갈비	완산구 풍남동 3가 76-49	063-288-2232	고기의 잡내를 없애고 특유의 감칠맛과 쫄깃함을 더한 떡갈비가 인기 메뉴, 된장국을 비롯한 대부분의 반찬에 들깨가 들어가는 것이 특징	교동떡갈비 - 10,000원, 식사냉면 - 6,000원	
9	다우랑	새우만두	완산구 교동 269-2(태조로 33)	063-285-5000	수제만두 전문점으로 새우만두가 인기.	새우만두(4개) - 8,000원	

10	애담 찹쌀떡	딸기찹쌀떡	완산구 풍남3동 56-3(은행로 51-1)	063-232-6061	애담찹쌀떡의 딸기 찹쌀떡은 생 딸기를 이용하여 만든 찹쌀떡으로 커다란 딸기와 얇은 떡이 특징임. 부드러우면서도 쫄깃하며 딸기 덕분에 달콤하고 상큼한 맛까지 더해진 찹쌀떡. - 함께 판매하고 있는 곶감 찹쌀떡 또한 잘 판매되고 있으며 생 딸기를 사용하기 때문에 딸기 찹쌀떡은 구매 후 다음날 안에 꼭 먹으라고 되어있지만 곶감 찹쌀떡은 냉동실에 넣어두고 오랫동안 보관할 수 있는 장점임.	2,000원 선물용(6개) - 12,000원	
11	길거리야	바게트버거	전주시 완산구 교동 267-2(경기전길 124)	063-286-5533	바게트 빵의 속을 파내고 그 곳에 고기와 야채를 채워 넣은 매콤 달콤한 맛의 바게트 버거	바게트버거 - 4,000원	
12	교동 석갈비	석갈비	완산구 풍남동 3가 66-2(태조로 26)	063-288-2282	다지지 않은 갈비살을 뜨거운 돌판 위에 구워주는 것이 특징으로 갈비와 양파, 버섯 등을 함께 곁들여줌.	석갈비 - 11,000원	
13	신뱅이	콩나물국밥	완산구 교동 98-1(경기전길 154-9)	063-282-3030	김치명인이 하는 콩나물 전문점으로써 착한 가격 업소임.	콩나물국밥 - 5,000원, 소고기비빔밥 - 9,000원	
14	오가다	전통차, 전통 디저트	완산구 교동 62-5(은행로 71)	063-232-1009	전통차와 전통 디저트 등이 준비되어 있는 아기자기한 전통 음료 디저트 카페	음료 - 5,800~6,500원, 인절미 브레드 - 9,500원	

* 현장조사

나) **남부시장 야시장 및 청년몰**

○ 2014년 10월 31일부터 개장함 남부시장 번영회가 운영하며 매주 금·토요일 운영. 장소는 남부시장주단점포에서 전주천변까지 중간통로 구간 약 100m로 기존 점포 35곳 이동판매대 35곳을 합해 모두 70곳으로 운영. 시간은 4~10월엔 오후 6시~밤 10시, 11~3월엔 오후 6시~밤 12시로 탄력적으로 운영하고 있음[5)]

○ 남부시장 야시장을 즐기기 위해 하루 6천명의 관광객들이 찾아와 발 딛을 틈 없이 북새통을 이루고 있음. 한옥마을을 방문한 관광객들에게 '밤의 관광'을 제공한다는 의미에서 전주의 킬러 콘텐츠로 한옥마을의 지속적인 성장을 도모할 수 있다는 긍정적인 평가가 나오고 있음

○ 야시장에서는 콩나물국밥, 막걸리, 순대국밥 등 다양한 향토 음식을 맛볼 수 있는 것은 물론이고, 소규모 전시회와 음악회 공연 등 문화행사가 열리며 수제 소품 · 잡화 · 공예품 · 짚공예품 등도 살 수 있음

○ 주말에는 하루 7000명이상의 방문객이 야시장을 찾고 있음. 금요일엔 약 5000여명이, 토요일엔 1만 명 가까이 방문한 것으로 알려졌음. 이로 인해 야시장에 새로 설치된 35개의 이동 판매대는 하루 200~300만 원 이상의 매출을 올리고 있어 상인들을 즐겁게 하고 있음

○ 다문화 가정 주민이 만드는 베트남 · 필리핀 · 태국 · 중국음식 등 이색 음식 판매는 물론이고 소규모 전시회와 음악회, 공연 등의 문화행사도 열리는 등 다양한 먹거리와 볼거리가 제공되면서 방문객들의 인기를 끌고 있음

○ 조선시대 3대 시장의 하나인 남부시장은 한옥마을에서 도보로 10분밖에 걸리지 않아 관광객을 유인하는데 안성맞춤임

○ 또한 남부시장 야시장은 지난해 안전행정부가 주관한 전통시장 야시장 시범지역으로 선정된 지역으로, 부산 부평깡통시장에 이어 두 번째로 개장됨[6)]

○ 판매되고 있는 메뉴로는 베트남 쌀국수, 필리핀 바나나 튀김(Turon), 고기만두(Lumpia), 중국 양 꼬치, 태국 국수(Kuetio), 일본 스시, 터키 케밥 등 다양한 나라의 현지 음식과 어묵, 떡볶이 등의 분식, 닭 꼬치구이, 갈비 곱창볶음 등의 길거리 음식과 술로 만든 아이스크림인 '아이스크림', 전주비빔밥을 편하게 접해볼 수 있는 '전주비빔밥 구이' 등 다양한 메뉴들을 판매하고 있음

○ 가격대 : 2,000~5,000원


<야시장 전경1>


<야시장 전경2>


<야시장 전경3>


<야시장 전경4>

○ 남부시장 청년몰은 100년 넘는 역사를 자랑하는 남부시장 안에 총 10개의 건물 중 유동인구가 적어 빈 점포가 많던 6동 2층에 생김. 청년몰은 문화체육관광부 '문전성시(문화를 통한 전통시장 활성화 시범 사업)' 프로젝트의 일환으로 만들어졌음. 창업 아이디어와 실현 가능성을 기준으로 뽑힌 입주자들에게 1년간 임차료를 지원해주는 것. 1인 점포가 대부분이고, 20대 중반부터 40대 초반의 운영자가 주를 이룬 점포는 2011년 처음 2개 점포로 시작해 현재 32개까지 늘었다. 기존 전통시장에서는 보기 힘든 세계요리 전문점과 카페 디자인 숍 갤러리 등 다양한 가게도 들어섬. 청년몰이 생긴지 2년이 흐른 지금, 남부시장에서 빼놓을 수 없는 명소로 주목받고 있음[7)]

○ 청년몰의 영업시간은 점포별로 상이하며 월요일은 청년몰의 전체 휴무일임. 청년몰의 대표적인 식당으로는 보리밥을 저렴한 가격으로 먹을 수 있는 순자씨밥줘, 튀김과 떡볶이 전문점이며 낮술

환영이라고 써놓은 청춘식당, 스페인의 타파스, 스페인식 돼지고기 요리 등을 판매하는 구라파식당 등 저렴한 가격에 즐길 수 있는 식당 등이 있으며 직접 만든 전통 차와 디저트, 커피를 선보이는 건강카페 '차와' 등이 운영되고 있음.

○ 청년몰을 찾는 주된 고객들로는 20~30대 젊은 세대들부터 전주로 관광을 와서 한옥마을을 보고 청년몰로 많이 오는 편

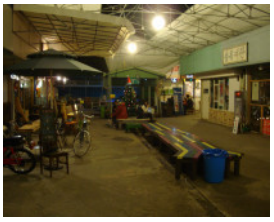


<청년몰 전경1>


<청년몰 전경2>



<청년몰 전경3>


<청년몰 전경4>

<표Ⅲ-2> 남부시장 대표 식당

연번	업소명	대표메뉴	주소	전화번호	특징	가격	사진
1	남문피순대	순대국밥, 피순대	완산구 전동 3가 2-198	063-232-5006	전주의 유명한 순대국밥 전문점으로 순대국밥과 피순대가 인기 메뉴이다. 주말에는 보통 1~2시간 정도를 기다려야 맛볼 수 있음	순대국밥-6,000원 피순대 (대)-15,000원	 
2	순자씨밥줘	보리밥	완산구 전동 295-4 (풍남문1길 19-3)	063-282-2168	보리밥을 저렴하게 즐길 수 있는 청년몰 안의 식당. 시골할머니가 해주시는 비빔밥의 맛을 느낄 수 있음	4,000원	

3	우정식당	콩나물국 밥, 콩나물비빔밥	완산구 전동3가 2(풍남문2길 55)	063-282-3491	콩나물국밥과 콩나물비빔밥 전문점으로 40년이상의 전통을 가지고 있음	콩나물국밥 - 6,000원, 콩나물비빔밥 - 6,000원	
4	풍남문 한우촌	육회비빔밥, 갈비탕	완산구 전동 187-6(팔달로 119-4)	063-288-6020	여러 가지 한우 구이와 육회비빔밥, 갈비탕등의 다양한 메뉴를 즐길 수 있는 음식점	육회비빔밥 - 10,000원, 갈비탕 - 10,000원	
5	풍남피순대	순대국밥	완산구 전동3가 242	063-282-4289	저렴한 가격으로 전주 순대국밥의 맛을 제대로 즐길 수 있는 곳	국밥 - 5,000원, 피순대(대) - 15,000원	
6	엄마손 순대국	순대국밥	완산구 전동 3가 2-98	063-288-0677	깔끔한 맛의 순대국밥을 즐길 수 있는 음식점	순대국밥 - 6,000원, 피순대(대) - 15,000원	
7	프라잉팬	볶음밥, 볶음면	전주 청년몰 내 위치		청년몰 내에 위치한 식당으로 볶음요리 전문점이며 커다란 웍을 이용하여 요리를 해주는 것이 특징	5,500~6,500원	
8	구라파 식당	스페인 남부요리	청년몰 내 위치		스페인 전통의 남부요리를 즐길 수 있는 음식점	7,500~12,000원	

* 현장조사

다) 전북대학교 구정문 앞

○ 전북대 구정문 앞은 대학로로써 학생들을 위해 저렴한 식당들이 주를 이루고 있으며 많은 프랜차이즈 레스토랑들과 저가형 테이크아웃 카페, 프랜차이즈 카페 등이 즐비 함. 한식, 분식, 중식,

양식 등 업종과 업태를 가리지 않고 대부분의 메뉴가 존재하며 객단가가 높은 레스토랑은 없는 편

○ 또한 대학로 앞의 특성상 많은 주점들이 차지하고 있으며 저가형 맥주집부터 프랜차이즈 주점 등 여러 매장이 있음

○ 대학로 앞이다 보니 학기 중과 방학 중의 갭이 존재하며 점심과 저녁의 가격차이가 많이 나는 메뉴들이 존재함. 저녁에는 음식점보다는 대부분이 술집이며 타 지역에 비하여 저렴한 레스토랑도 많음

○ 전북대 구정 문 앞의 대표적인 레스토랑으로는 감자탕 전문점인 '해이루' 김치찌개 전문점인 '엄마손' 등과 프랜차이즈 치킨 전문점, 닭갈비 전문점 등이 있음


<전북대 구정문1>


<전북대 구정문2>


<전북대 구정문3>


<전북대 구정문4>

<표Ⅲ-3> 전북대 구정문 지역 대표 식당

연번	업소명	대표메뉴	주소	전화번호	특징	가격	사진
1	해이루	감자탕	덕진구 덕진동 1가 1276-12 (명륜길 5)	063-272-1829	전북대 앞 골목에 있는 해이루는 그릇 가득 쌓아주는 감자탕으로 유명한 곳으로 대학로 앞의 특성을 잘 보여 주는 식당임	8,000원	
2	고수 닭갈비	닭갈비	덕진구 덕진동 1가 1314-179(명륜3길 20)	063-274-1585	전북대 구정문 앞의 닭갈비 골목이라 불리는 곳에 위치해 있으며, 그 중 가장 인기 있는 식당임	닭갈비 9,000~9,500원	

3	엄마손	김치찌개	덕진구 덕진동 1가 1312-33 (명륜5길 19-2)	063-274-2886	엄마손 김치찌개는 김치찌개뿐만이 아닌 여러 가지 메뉴를 판매하고 있으며 대부분 5,000원을 넘지 않는 저렴한 가격으로 판매 하고 있어서 주머니가 가벼운 대학생들을 위한 식당임	4,500원대	
4	충만치킨	스노우어니언치킨	덕진구 덕진동 1가 1261-4	063-252-7979	어니언 치킨, 티꾸닭 등 충만치킨 만의 독특한 소스와 메뉴로 젊은이들의 입맛에 맞는 치킨메뉴를 판매하는 음식점	12,000원~16,000원	
5	별살롱	수제햄버거	덕진구 덕진동 1266-4(명륜4길 10-6)	063-858-8363	아기자기한 인테리어에 수제 햄버거를 즐길 수 있는 음식점	5,500~6,500원	
6	더짜글	짜글이	덕진구 덕진동 1가 1314-183(명륜3길 18-5)	063-274-9487	저렴한 가격으로 짜글이와 여러 가지 음식을 함께 즐길 수 있는 음식점	1인 - 5,500원, 더짜글 세트 - 19,900원	
7	길손네 학사주점	닭볶음탕	덕진동 1가 664-25(권삼득로 321)	063-271-6453	시골스러운 분위기의 학사주점으로써 술뿐만이 아닌 식사를 할 수 있는 음식점	닭볶음탕 - 22,000원	
8	마루	회덮밥	덕진구 덕진동1가 1312-58	063-273-2648	저렴한 가격으로 회덮밥의 맛을 느낄 수 있으며 넉넉한 양으로 주머니 가벼운 학생들의 배를 채워줄 수 있는 음식점	4,000~8,500원	

* 현장조사

라) **전주 신시가지(신도청 앞)**

○ 대부분 프랜차이즈레스토랑 및 주점으로 이루어져 있음. 점심 주 고객층은 대학생 및 주위 회사의 회사원들이며 저녁 주 고객층은 20~30대 학생 및 회사원들. 도청의 이전과 전주 혁신도시의 발

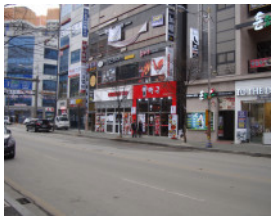
달로 인하여 급격한 속도로 발전하였음

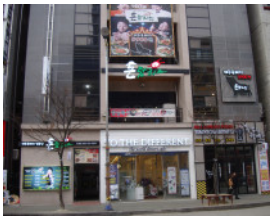
○ 신시가지의 가장 큰 특징은 점심시간과 저녁시간의 180도 다른 모습에 있다고 볼 수 있음. 신시가지의 점심시간은 여느 회사 앞에서나 볼 수 있는 회사원들이 주를 이루는 점심 식당가의 모습이라고 한다면 저녁에는 유흥가의 모습을 띄고 있음

○ 신시가지를 대표하는 식당들은 '니뽕내뽕', '김미숙 부대찌개' 등의 프랜차이즈 식당들과 '쌍쌍포차', '전총무가 쏜다' 등의 프랜차이즈 주점, '스타벅스', '망고식스' 등의 프랜차이즈 카페들이 주를 이루고 있으며 인도음식 전문점인 '힌두스태니', 스페인 요리 전문점인 '케렌시아' 등이 있음


<신시가지전경1>


<신시가지전경2>


<신시가지전경3>


<신시가지전경4>

<표Ⅲ-4> 전주 신시가지(도청 앞) 지역 대표 업소

연번	업소명	대표메뉴	주소	전화번호	특징	가격	사진
1	케렌시아	타파스, 하몽, 빠에야	완산구 효자동 3가 1541-6 수성빌딩 3층(홍산남로 72)	063-228-1364	스페인 전통요리 전문점이며 여러 가지 빠에야와 타파스 등을 즐길 수 있음	빠에야-22,000원, 타파스 5,000~7,000원	

2	니뽕내뽕	짬뽕, 피자	완산구 효자동 3가 1535-1(홍산중앙로 41)	063-229-2848	토마토소스, 크림소스 등을 이용한 여러 가지 짬뽕과 마늘, 고구마를 이용한 피자를 즐길 수 있음	짬뽕 6,500~8,000원, 피자 9,900~12,900원	 
3	전총무가 쏜다	전류, 막걸리	완산구 효자동 3가 1536-1(홍산중앙로 42)	063-222-7188	전류와 막걸리류를 파는 퓨전 주점이며 20~30대 남녀가 주 고객임	전류 15,000~20,000원	
4	몽키글램핑	목살, 삼겹살, 소시지	완산구 효자동3가 1541-9	070-4106-9872	캠핑장의 분위기로 꾸며진 레스토랑으로 캠핑을 온듯한 기분으로 음식을 즐길 수 있음	삼겹살(600g)-24,000원, 목살(300g)-13,000원	
5	더반	쌈밥	완산구 효자동2가 1066-21	063-263-4664	카페같은 분위기의 쌈밥 전문점으로 유기농채소의 신선함을 즐길 수 있음	11,000원	
6	아시안 플레이트	태국요리	완산구 효자동3가 1536-1(홍산중앙로 42)	063-228-7872	동남아시아 음식전문점으로 여러 가지의 동남아 음식을 즐길수 있는 곳임	11,000~26,000원	
7	청춘 석쇠쭈꾸미& 파전	쭈꾸미 구이	완산구 효자동3가 1534-6	070-4212-8913	쭈꾸미에 양념을 발라 석쇠에 구어먹는 독특한 레스토랑으로 쭈꾸미의 다른 맛을 느낄 수 있음	석쇠쭈꾸미 - 10,000원	

8	시키고피자	시카고피자	완산구 효자동 3가 1536-1	010-6709-0711	은양의 치즈가 들어간 시카고 피자를 즐길 수 있는 레스토랑으로 가볍게 들길 수 있음	시카고피자(8inch)- 19,000원, 10inch - 29,000원	
9	올드맨 브라더	치킨	완산구 홍산남로 14	063-228-3123	펍과 레스토랑의 중간단계의 느낌으로 식사 뿐만이 아닌 술과 포켓볼을 즐길 수 있는 엔터테이먼트 적 요소가 함께하는 음식점	깜닭 - 15,500원, 그냥닭 15,000원	
10	족보 설렁탕	설렁탕	완산구 효자동 3가 1535-3(홍산중앙로 37)	063-227-4003	넓은 실내와 전통느낌이 나는 인테리어를 통하여 설렁탕 맛뿐만이 아닌 시골의 느낌도 받을 수 있음. 국물과 소면이 무한리필로 제공되어 음식의 양을 넉넉하게 즐길 수 있음	설렁탕 - 7,000원	
11	항아리 보쌈	보쌈	완산구 효자동 2가 1243-8	063-221-5359	SBS 생활의 달인에 선정된 보쌈달인이 운영하는 곳으로 부드럽고 퀄리티 높은 보쌈을 제공받을 수 있음	보쌈(대) - 35,000원	

* 현장조사

마) **전주 막걸리 골목(삼천동, 서신동)**

○ 삼천동 막걸리 골목과 서신동의 막걸리골목은 사뭇 다른 느낌이 드는 막걸리 골목임. 삼천동의 막걸리골목은 지도와 막걸리골목이 시작되는 표지판, 막걸리 골목의 가로등에도 막걸리 골목을 알리기 위한 노력이 보임

○ 삼천동의 막걸리 골목은 크게 두 곳으로 분리 되어있음. 1동 막걸

리 골목과 2동 막걸리 골목으로 구분되어 있으며 거리는 걸어서 5분 거리 정도 떨어져 있음. 1동의 막걸리 골목은 6개정도의 막걸리 업체가 몰려 있는 반면, 2동 막걸리 골목은 용진집, 전주명가 등 20개 정도의 업소가 몰려 있음.

○ 상반되게 서신동의 막걸리 골목은 막걸리 골목에 대한 표시 등이 없어서 관광객들은 찾기 힘들음. 서신동의 막걸리골목에는 '옛촌막걸리'와 '김삿갓막걸리' 등 7개 정도의 업체가 골목을 이루고 있음

○ 또한 삼천동 막걸리 골목의 주된 고객층이 40대 이상이 차지하는 반면 서신동 막걸리 골목은 그보다 젊은 층이 주를 이루고 있음

○ 막걸리 문화는 2007년 전주시에서 관광 상품화하면서 전국적으로 알려졌음. 전주를 방문한 관광객들은 한옥마을 다음으로 꼭 방문해야 할 곳으로 막걸리 골목의 막걸리집으로 뽑고 있음

○ 관광객들과 전주시민들이 막걸리골목을 찾는 이유는 저렴하고 푸짐하게 먹을 수 있기 때문이며, 보통 첫 주전자(20,000원)를 주문하면 막걸리 한 주전자(3병)와 고등어조림 · 두부김치 · 파전 · 새우 · 굴 · 밤 · 번데기 · 편육 · 나물무침 등과 업체마다 다른 안주들까지 20~30개의 안주들이 제공됨. 추가 막걸리(15,000원)를 주문할 때 다른 메뉴의 안주들이 추가로 제공되기 때문에 식사대용으로도 많이 찾고 있음

○ 막걸리 골목의 가장 큰 문제는 지역 청결과 주차문제인데 지역 청결은 막걸리 업체 업주들이 자발적으로 청소를 하고 있어서 깨끗하게 유지되고 있음. 그러나 취객들의 고성방가와 노상방뇨 등과 불법주정차들로 인한 피해를 받고 있음. 이러한 문제의 해결방안을 마련한다면 조금 더 발전된 막걸리문화를 만들 수 있을 것으로 판단됨


<삼천동 막걸리골목1>


<삼천동 막걸리골목2>


<삼천동막걸리 골목 지도>


<서신동 막걸리골목>

(3) 특징

○ 아중저수지 아래 부근으로 이루어져 있던 먹거리 골목은 솔가, 마실밥상 등에 의해서 음식점들만 유지하고 있는 상황임

○ 중화산동 현대옥 부근의 먹거리 골목은 사랑조개찜과 누룩꽃피는 날, 레몬테이블 및 술집들로 이루어져 있으며 2~3년 전에는 호황이었으나 현재는 한산한 모습임

○ 서신지구대를 중심으로 한 먹거리 골목은 현재 마포갈매기, 황금어장 등의 음식점들만 유지해 오고 있는 상황임

○ 전주의 먹거리 골목은 빠르게 변화하고 있는 상황이며 현재 효자동 신시가지 부근으로 상권이 이동했다고 볼 수 있음

○ 그 이유로는 혁신도시의 발전과 도청의 이전으로 인한 신시가지의 빠른 발전과 젊은이 층을 끌어당기는 매력 있는 장소가 주된 원인이라 사료됨

3) 한옥마을 길거리 선호음식

(1) 조사기준

○ 전주한옥마을 내 젊은이들이 선호하는 음식의 단순 키워드 검색과 복합 키워드 검색으로 트위터와 블로그의 조회수를 수치화함

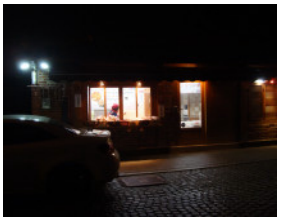
○ 나아가 '한옥마을 음식' 내용의 탐색어 맵, 탐색어 추이, 탐색어 여론를 알아봄

○ 우리나라 포털사이트 순위 1위로 84% 이상의 점유율을 가지고

있는 네이버에서 전주길거리음식, 한옥마을 맛집 등의 조회수를 알아봄

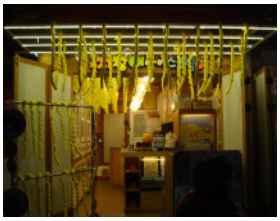
(2) 전주한옥마을 길거리음식 자료

<표Ⅲ-5> 전주한옥마을 길거리음식

연번	업소명	대표메뉴	주소	전화번호	특징	가격	사진
1	전주 비빔밥 크로켓	교동 고르케	완산구 교동 266-3(경기전길 126)	063-283-5555	전주의 대표적인 음식인 전주비빔밥을 이용하여 만든 수제 크로켓. 크로켓의 소를 다른 재료 대신 잘 비벼진 전주비빔밥을 채워 넣은게 가장 큰 특징임. 약간의 매콤한 맛을 느낄 수 있는 크로켓으로 한국인 관광객 뿐 아니라 외국인 관광객들도 좋아하는 메뉴이다. 전주의 맛을 외국인들에게 거부감 없이 알릴 수 있는 좋은 아이템	개당 - 2,500원	 
2	꼬치의 문	문 꼬치	완산구 풍남동 3가 63-3번지(태조로 20)	063-232-1221	삶은 문어 꼬치를 초벌구이를 한 뒤 소스를 바르고 가다랑어 포를 위에 뿌려 제공됨. 소스의 맛이 풍부한 것이 큰 특징이다. 문어의 식감은 부드러우며 매운 것을 좋아하는 고객들을 위하여 4가지 단계의 매운맛이 준비 되어있음. 20~30대의 젊은 층의 인기를 끌로 있으며 남녀노소 가리지 않고 인기 있는 상품. 그러나 문어를 좋아하지 않는 사람들에게는 좋지 않은 평가를 받는 메뉴이기는 하나 줄을 서서 먹을 만큼 인기 있는 메뉴	개당 - 3,000원	 
3	모정꽈배기	꽈배기	완산구 교동 60-3(은행로 75-2)	010-9003-6866	주인이 직접 손으로 하나하나 만드는 정성 가득한 꽈배기로 빵처럼 부드러운 꽈배기가 아니라 바삭하게 튀겨낸	한 봉지 - 2,000원	

					꽈배기. 달지 않고 고소한 맛이 특징이며 한옥마을을 돌아다니는 동안 들고 다니며 입안을 심심하지 않게 하는 좋은 메뉴 만드는 전 과정을 직접 볼 수 있으므로 안심하고 믿고 먹을 수 있는 제품. 관광객이 몰리는 주말에는 꽈배기가 떨어지면 만들어 질 때까지 문을 닫는 것 또한 모정꽈배기만의 특징		
4	점빵	통 오징어튀김	전주시 완산구 풍남3동 66-2(태조로 26)	063-232-7744	20~30cm 길이의 통 오징어를 기다란 나무 꼬치에 튀김옷을 입혀 튀긴 후 여러 가지 양념가루를 묻혀 포장해 주는 메뉴. 오징어 다리가 위로 나와 꽃다발 형태로 제공되어 독특한 모양과 포장으로 먹는 재미와 보는 재미를 한꺼번에 즐길 수 있음. 꼬지를 잡고 입으로 뜯어서 먹어야 해서 우왁스럽게 보이기도 하지만 먹는 재미가 있어서 젊은 층들에게 인기가 높아지고 있는 메뉴. 한 마리, 반 마리, 다리만 판매하여 적당히 골라서 먹을 수 있음	한 마리-6,000원, 반 마리-4,000원, 통 다리-3,000원	 
5	애담찹쌀떡	딸기 찹쌀떡	완산구 풍남3동 56-3(은행로 51-1)	063-232-6061	애담찹쌀떡의 딸기 찹쌀떡은 생 딸기를 이용하여 만든 찹쌀떡으로 커다란 딸기와 얇은 떡이 특징이다 부드러우면서도	개당 - 2,000원 선물용(6개) - 12,000원	

					쫄깃하며 딸기 덕분에 달콤하고 상큼한 맛까지 더해진 찹쌀떡. 함께 판매 하고 있는 곶감 찹쌀떡 또한 잘 판매되고 있으며 생 딸기를 사용하기 때문에 딸기 찹쌀떡은 구매 후 다음날 안에 꼭 먹으라고 되어있지만 곶감 찹쌀떡은 냉동실에 넣어두고 오랫동안 보관 할 수 있는 장점임.		
6	촌놈의 손맛	떡갈비꼬치	완산구 교동 70-3(태조로 23)	063-535-5555	한옥마을 대표 음식인 떡갈비를 이용하여 편하게 길거리에서 먹을 수 있게 꼬치 형태로 만든 음식. 돼지고기 떡갈비를 완자 모양으로 둥글게 튀겨내 꼬치에 꿰어 낸 음식. 겉은 바삭하고 속은 육즙이 흐름. 새콤달콤한 하얀 소스와의 좋은 맛을 내고 있으며 함께 판매하고 있는 맥주와는 찰떡궁합이여서 길거리에서 생맥주 테이크아웃을 주도하는 메뉴	개당 - 3,500원, 완맥 콤보(꼬치+맥주) - 6,000원	 
7	임실농부	치즈구이	완산구 교동 121(향교길 65)	063-232-8855	임실농부의 치즈구이는 유명한 임실치즈를 사용하여 만든 꼬치구이. 임실 치즈를 두껍게 잘라서 꼬치를 끼운 후 불판에 구워 컵에 요구르트를 부어서 함께 제공. 달지 않은 요구르트와 고소한 치즈의 궁합이 잘 맞는 메뉴. 짧은 층 사이에서 인기가 많은 메뉴이며 치즈와 요구르트는 따로 판	개당 - 3,000원	 

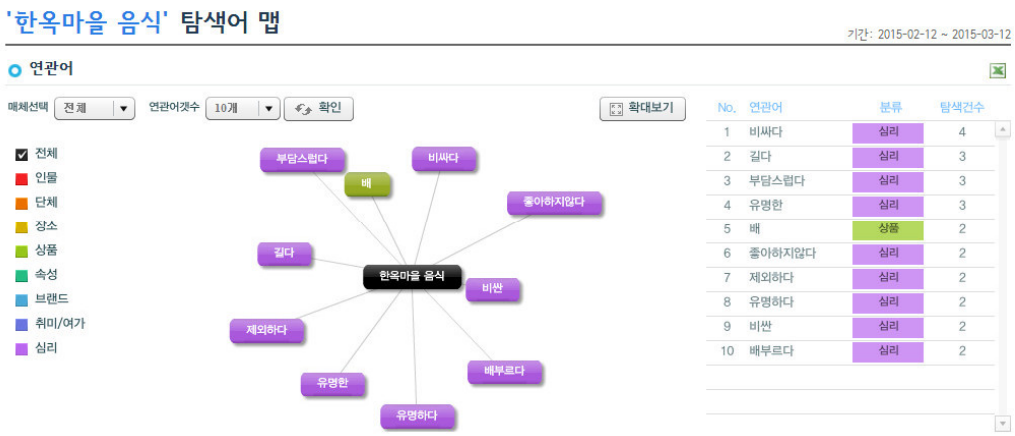
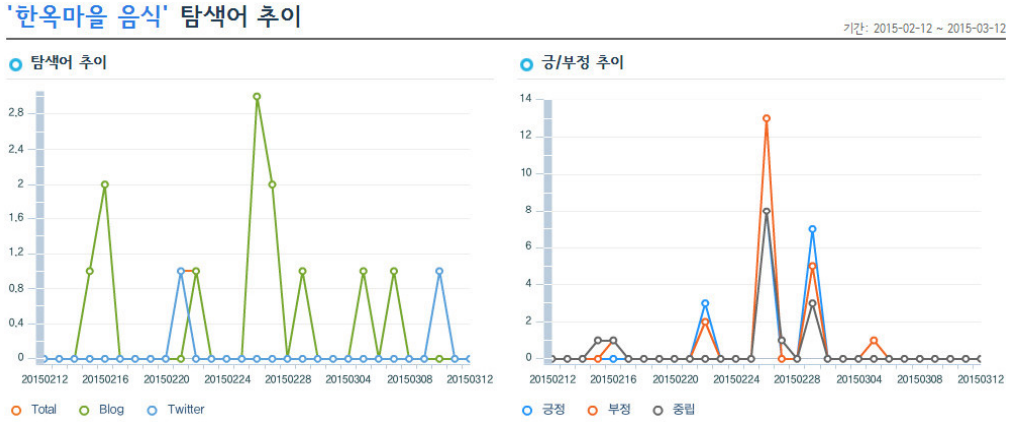
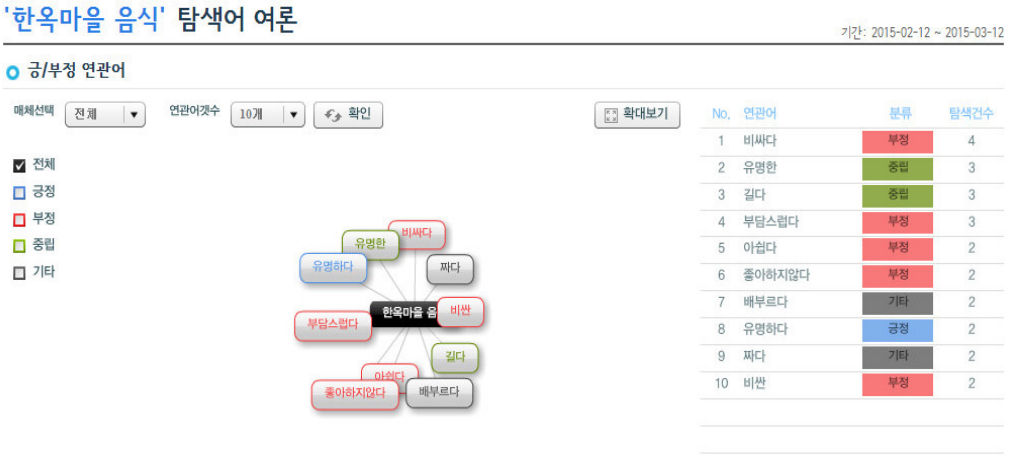
					매도 하기 때문에 여행이 끝나고 집에서 먹을 수 있게 준비되어있음		
8	지팡이 아이스크림	전주 지팡이아이스크림	완산구 교동 69-4(태조로 21)	063-232-8855	유원지에서 많이 판매하는 옥수수 뻥튀기 과자를 지팡이처럼 만들어서 아이스크림을 넣어 제공. 옥수수과자의 빈틈에 아이스크림을 넣어서 상온의 온기를 막음. 이를 통해서 소프트 아이스크림의 반 동결 상태를 오랜 시간 유지 시켜 쉽게 녹지 않고 기존의 콘보다 바삭바삭한 식감을 제공. 이 때문에 아이스크림이 흘러 내려 손에 묻을 염려가 줄어듦. 이러한 이점과 재미있는 모양으로 많은 관광객의 눈길을 사로잡으며 어린이들의 구매 욕구를 높이기에 충분하고 묻지 않아서 아이들에게 사주는 부모들이 많음	바닐라 - 3,000원, 다크초코-5,000원 -	  
9	츄남 (츄러스)	츄러스	완산구 은행로 58	063-231-0520	빈츄러스속에 블루베리와 크림치즈등 다섯가지의 재료를 넣어 각각의 맛을 즐길 수 있고 시원한 눈꽃빙수도 일품	각 3,500원	 

* 현장조사

<표Ⅲ-6> 전주한옥마을 길거리음식 단순 키워드 조회수

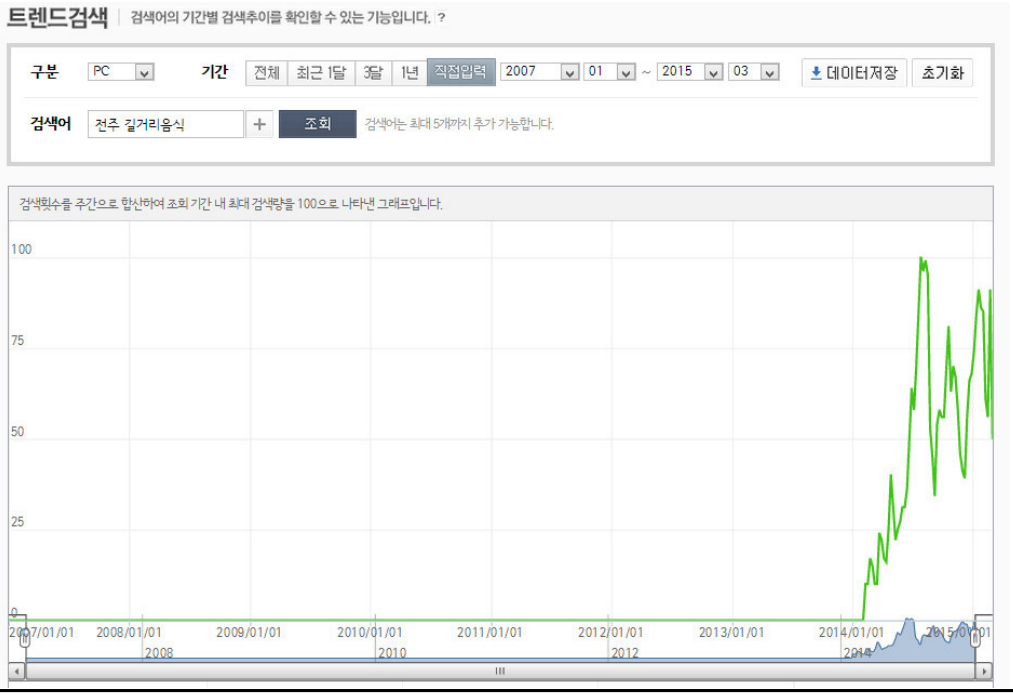
키워드	전체 조회수	트위터 조회수	블로그 조회수
츄러스	8,465	3,185	5,280
문꼬치	938	85	853
꽈베기	362	111	251
길거리아	216	43	173
지팡이 아이스크림	196	29	167
교동고로케	127	4	123
떡갈비 완자꼬치	102	0	102
딸기 찹살떡	79	37	42
다우랑만두	78	5	73
통오징어 튀김	30	2	28
구운호떡	18	5	13
치즈꼬치구이	3	0	3

기간 : 2015년 2월 12일~3월 12일

항목	결과
탐색어 맵	
탐색어 추이	
탐색어 여론	

기간 : 2015년 2월 12일~3월 12일

<그림Ⅲ-1> '한옥마을 음식' 탐색어 맵, 탐색어 추이, 탐색어 여론

항목	결과
'전주길거리 음식' 트렌드	

<그림Ⅲ-2> 네이버 '전주 길거리음식' 검색 트렌드

(3) 특징

○ 현재 전주 한옥마을 및 전주지역에서 잘 팔리는 길거리 음식으로는 문 꼬치, 통 오징어 튀김, 전주비빔밥 크로켓 등이 있으며 대부분 2000원~5000원 대 사이의 가격대가 형성 되어있음

○ 구매 장소는 한옥마을에 집중적으로 많으며 주로 구매하는 구매 고객은 관광객들이 대부분을 차지하고 있음

○ 전주한옥마을의 대표 길거리음식으로 알려진 12가지 품목의 키워드 검색하여 트위터와 블로그의 조회수를 수치화하였음

○ 가장 많은 조회수는 츄러스가 8,465번이며 문꼬치 938번, 꽈베기 362, 길거리아 216번, 지팡이 아이스크림 196번으로 나타남

○ '한옥마을 음식' 에 대한 탐색어 맵에서는 연관어로 비싸다, 길다, 부담스럽다, 유명한, 배, 좋아하지 않다, 제외하다, 유명하다, 비싼의 순으로 나타났음

○ 2007년 1월부터 2015년 3월까지의 '전주 길거리음식' 검색에 대한 트렌드를 조사한 결과 2007년부터 2014년 1월까지는 길거

리음식에 대한 검색수가 0으로 나타났으며 이후부터 조회가 되어 왔음

○ 네이버 검색 포털 사이트에서 '전주 길거리음식' 은 블로그에서 13,228건, '전주 한옥마을 길거리음식' 은 6,935건, '전주 한옥마을 먹거리' 는 18,275건, '전주 한옥마을 맛집' 은 34,624건 검색된 것으로 나타남

<각주모음>

1) Gursoy, D., Chen, M. H., & Kim, H. J.(2005). The US airlines relative positioning based on attributes of service quality, Tourism Management, 26, 57-67.

2) 고미영・강숙영(2011). 대응분석을 활용한 제주방문 중국인 관광객의 관광기념품 선택속성

3) Jansen-Verbeke, M.(1991). Leisure Shopping: A majic concept for the tourism industry, Tourism Management, 12(1), 9-14.

4) 신봉규・권용주(2009). 음식문화거리 조성사업 평가에 대한 인식차이 연구 - 경기도를 중심으로.

5) 한겨레 박임근기자(2014.10.27). http://www.hani.co.kr/arti/society/area/661669.html

6) 국제뉴스 정세량기자(2014.11.30). http://www.gukjenews.com/news/articleView.html?idxno=168646

7) AB-ROAD(2014년 8월) 남부시장 청년몰-1・2 -15 Different shops-

Ⅳ. 전주음식관련 단체 및 체험, 축제, 이벤트 자원 조사

Ⅳ. 전주음식 관련 단체 및 체험, 축제, 이벤트 자원조사

1. 음식관련단체

1) 선정기준

○ 음식 관광자원 발굴과 창의성에 중점을 두어 기존 음식관광자원을 창의적으로 잘 활용하여 보다 높은 가치의 음식관광자원을 개발한 모범단체들임.

- 법인 및 비영리법인, 음식관련 사회적 기업, 음식관련 마을기업 부문으로 나누어 3개 부문으로 조사함

- 선정된 음식관광자원 단체들의 주요 특징 및 비전은 다음과 같음

○ 법인 및 비영리법인은 전라북도 전통음식 재현 및 상품화 등 교육사업, 문화진흥을 위한 연구, 출판, 전시, 경연, 박람회, 축제 개최 등 문화 컨텐츠 개발하여 웰빙 먹거리를 더욱 체계화하고 선진화하여 글로벌 경쟁력을 가짐

○ 음식관련 사회적 기업은 사회복지를 지향하는 기업이며 지속적으로 사회적 자본으로부터 지원을 받아 자립능력 향상, 음식관련업종 일자리창출, 제품 품질향상, 마케팅 능력강화 등의 기회를 제공받아 기업과 마찬가지로 수익을 창출하여 선진 음식문화와 체계화된 외식 경쟁력을 높여 지역경제 성장 동력 재창출

○ 음식관련 마을기업은 마을주민이 주도적으로 지역자원을 활용한 수익사업을 통해 지역공동체를 활성화하여 소규모 공동체의 안정적 소득과 일자리를 창출하고 전주 전통 음식 문화의 가치와 우수성을 관광객에 홍보하는 한편, 관광객을 대상으로 전통음식 경험을 진행하고 있음

○ 전주시·전라북도에 등록되어 활동하는 음식관련 단체는 총 13개 단체 임

○ 대표적으로는 (사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크, (사)비빔밥세계화사업단이 있고, (사)우리맛연구회, (사)음식문화연구회, 우순덕 반찬클럽 등이 실질적인 활동을 함

2) 음식관련 단체 자료

○ (사)전북음식문화연구회는 1996년 설립된 보건복지부 산하단체임

○ (사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크는 전주시의 유네스코 음식 창의도시 신청 초기부터 활동을 한 단체이며, 전주시가 유네스코 음식 창의도시로 지정된 후에도 전주시와 거버넌스를 구축하여 시민단체 차원에서 전주시음식창의도시 형성에 많은 활동을 하고 있음

○ (사)우리맛연구회는 음식에 관심 있는 일반인, 요리사, 전문가들이 결합하여 모임을 갖고 음식시연 및 음식관련 연구 활동을 하고 있음

○ 우순덕 반찬클럽은 아직 법인화가 안 되어 있으나 전주시의 반찬 만들기 기술을 전수하는 활동을 전개함

○ 또한 요리전문가를 중심으로 하는 단체들이 활동하고 있으며 약손요리 전문법인, 사찰요리, 단품으로서 떡과 한과를 생산하거나 발효식품관련 단체 등 기타 음식단체들이 상존하며 각각의 활동을 전개함

○ 그러나 이들 단체 간의 관계는 상호간의 네트워크나 협력적인 분위기가 그렇게 밀접하지 않으며, 단지 (사)유네스코 전주음식창의도시 시민 네트워크를 중심으로 몇몇 단체는 강하게 연결되어 전주음식창의도시 구현을 위한 다양한 활동을 전개함

○ 한편 (사)한식반찬클러스터사업단은 2009년부터 전주시와 농림수산부가 지원하는 향토 산업 육성사업으로 전주한식반찬의 산업화를 통해 지역 경제 활성화를 도모하고자 설립되었으나 현재 폐업처리 중임

- (사)한식반찬클러스터사업단은 연면적 788㎡규모의 반찬공장 (주)찬드림과 협약을 맺고 연구개발을 통해 전주한식의 깊은 맛을 상용화해낼 수 있는 밑반찬 68종을 본격 생산, 음식점을 비롯해 단체급식, 시중유통업체 등에 공급하고 한식세계화를 위한 다양한 제품도 출시함

- 전주대 한식조리학과 R&D팀에서의 지속적인 연구개발로 상품의 다양성을 도모 했으며 유네스코 음식창의도시로 선정된 전주시 음식장인의 손맛을 각 가정에서 누구나 손쉽게 먹을 수 있도록 전국에 300여개의 가맹점을 오픈할 계획이었음

- 누구나 쉽게 소자본으로 반찬가게를 창업할 수 있도록 단순공정 시스템을 구축 하고, 반찬가게의 운영에 차질이 없도록 전문화된 교육시스템을 갖추고자했음

(1) 법인 및 비영리법인

가) 비빔밥세계화사업단

○ 비빕밥산업 세계화 육성사업은 농림수산식품부 지역전략식품산업 육성사업으로 선정되어 비빔밥산업을 체계적으로 육성·발전시키기 위하여 전주시와 순창군의 산·학·연·관이 유기적인 네트워크를 구축하고, 참여농가와 비빔밥 판매업소 및 비빔밥 관련 기업의 소득 창출을 통한 지역경제 활성화와 한식세계화에 이바지함을 목적으로 2011년부터 2013년까지 3개년에 걸쳐 추진됨

○ 사업내용은 채소류 친환경 우수농산물 단지화, 식재료 규격화 및 위생 가공, 추진 주체 및 참여주체 역량강화, 비빔밥 프랜차이즈 시스템 구축 및 운영, 수출상품 개발 및 마케팅 강화, 기능성 비빔밥 개발 및 즉석편의식비빔밥 개발, 문화컨텐츠 개발 및 관광수요 창출, 비빔밥 농산물 전처리·반가공 센터 및 장류소스 소포장 생산라인 구축, 체험관, 확산관 및 안테나숍 구축임

나) (사)한식 반찬 클러스트 사업단

○ 전주지역의 한식관련 전문가들이 전주한식반찬의 세계화를 위해 설립

○ 반찬공모전을 통해서 전주를 대표하는 전통음식을 발굴할 계획하며 한식반찬 클러스터사업 활성화 및 산업화를 위한 제품개발 및 레시피 표준화작업

다) (사)전북식문화협의회

○ 전북식문화협의회 회원들은 전주시에서 개최되는 각종 음식문화 관련 사업(행사) 및 한옥마을에서 각종 음식에 관한 해설사 역할을 담당하며 자신들의 재능을 살리는 기회로 활용하고 있음

○ 사)유네스코 전주음식 창의도시 시민네트워크와 (사)전북식문화협의회는 문화체육관광부 사업의 일환으로 전주음식해설사와 함께 하는 전주 맛기행 코스 지도를 개발함

○ 맛기행 코스 개발은 그동안 음식분야, 관광분야 등 전문가 회의를 통해서 얻어진 내용을 바탕으로 전주시에서 지정한 향토전통음식점, 한정식발전협의회 회원업소와 콩나물영농조합 등 식재료 재배단지 및 전주모주공장, 한식반찬공장 그리고 체험관등을 연계한 기행코스를 지도로 알기 쉽게 만들어졌음

○ 콩나물국밥코스, 비빔밥코스, 한정식코스로 이루어진 이번 맛기행 코스개발은 음식해설사 양성교육으로 이미 배출된 40명의 외국인을 위한 음식해설사가 코스순방에 같이 동행해 외국어(영어, 중국어, 일어)로 해설할 수 있도록 돼 있음

○ 특히 외국인들의 전주음식에 대한 이해도를 높이고 체험기회를 많이 갖도록 설계한 것이 특징임

라) (사)수을

○ 1986년 전주한옥마을의 문화를 보전하기 위해 창립된 전통문화사랑모임이 (사)수을의 모태임

○ 전통문화사랑모임은 1995년부터 2002년까지 매월 전통문화강좌를 진행함

○ 전통문화사랑모임은 2002년 전주시로부터 전통술박물관, 전주한옥생활체험관을 위탁 운영하면서 2005년부터 전통가양주강좌를 개설함

○ 이 과정에서 사단법인으로 등록하고, 사회적기업 인증을 거치며 지역의 각종 축제, 문화프로그램과 연계하여 전통주 관련 행사를 진행함

○ 2009년 사회적 기업 이음에서 전통술연구회 독립함

○ 현재 농림축산식품부 지정 전통주 교육훈련기관인 전통술교육관, 동네양조장 (유)한옥마을양조장, 전통가양주테마박물관인 전주전통술박물관, 전통가양주강좌회원들의 수을 커뮤니티를 운영함

○ 교육프로그램으로서 전통가양주강좌 5종, 체험프로그램으로서 탁주거르기, 소주 내리기, 가양주 빚기, 한옥마을 투어, 가양주 소믈리에 체험 등을 운영함

○ 전주전통주대향연, 국선생선발대회 등을 개최함

○ 지역문화프로그램 연계사업으로서 전주세계소리축제, 전주국제발효식품엑스포 등과 협력행사 진행함

마) (사)모선(母膳)우리밥상연구소

○ 화학조미료를 사용하지 않고, 천연조미료를 직접 만들어서 쓰는 약선 요리 전문점 감로헌의 대표가 설립함

○ 교육을 통해 화학조미료를 사용하지 않는 의식개혁을 목표로 함

○ 매주 토요일 전국에서 20여명이 모여 약선 요리 강의와 식문화 해설사 강의를 통해 음식에 대한 철학과 가정의 식탁을 바꿀 수 있는 정보를 공유함

○ 공동체농장인 영농조합법인 모선농장 운영함

바) (사)우리맛연구회

○ 전주에서 오랫동안 요리학원을 운영한 박영자 회장을 중심으로 음식에 관심 있는 사람, 요리사, 전문가들이 결합하여 모임을 갖고 음식시연뿐만 아니라 음식관련 연구 활동도 하고 있음

○ 2008년 향토음식을 지키려는 이들이 모여 시작됐고 2012년 사단법인 등록함

○ 현재 40명이 한 달에 한 번 자신만의 요리비법을 공유하는 방식으로 모임이 진행되고 있음

사) (사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크

○ 유네스코창의도시는 유엔(UN)산하기구인 유네스코(UNESCO)가 2004년 10월부터 문화다양성을 위한 국제연대사업의 일환으로 관련된 도시를 지정하고 있음

○ 이 가운데 현재까지 지정된 음식창의 도시는 콜롬비아 포파얀(2005), 중국 청두(2010), 스웨덴 오스터순드(2010), 한국 전주(2012), 레바논 자흘레(2014)임

○ (사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크는 전주시의 유네스코 음식창의도시 지정을 위한 산학연 워킹그룹에서 출발하여 2008년부터 4년간 간담회, 세미나를 개최하고 시민홍보활동을 함

○ 2012년 전주시가 유네스코 음식창의도시로 지정된 후에도 전주시와 거버넌스를 구축하여 시민단체 차원에서 전주시음식창의도시 형성을 위한 활동을 전개함

○ (사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크의 대표적인 시민홍보활동으로는 ‘안심먹거리운동’ 이 있음

○ 안심먹거리운동은 안심하고 먹을 수 있는 식재료 생산과 판매, 유

통, 음식조리, 유해식단 추방을 촉구하고 불량식품, 위해식품에 대한 감시 강화, 먹거리 교육 및 홍보 강화 등 안심먹거리 음식문화 정착으로 먹거리 산업의 발전 을 도모하는 것이 취지임

○ 또한(사)유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크의 주도로 전주, 중국 청두, 사천성, 콜럼비아 포파얀 등 4개 도시 음식단체 대표가 전주에서 음식창의도시 민간 교류강화를 위한 MOU 체결함

아) (사)차세대식문화협회

○ 농림축산식품부, 교육부 등 관계부처, 농수산식품유통공사, 농촌진흥청, 농업 기술센터, 농협 등 유관기관, 시도(시군구)청 및 교육(지원)청 담당자, 식생활교육국민네트워크, 식생활교육시도(시군구)네트워크 임원 및 회원, 식생활 교육기관 및 우수 농어촌 체험공간 운영자 등을 대상으로 하는 관련 사업에 참여함

○ 바른식생활 지도자 양성교육과정, 전통장(醬)문화지도사 과정 등 전주시·전라북도의 각종 음식관련교육프로그램을 위탁하여 주관함

○ 약선식생활연구센터를 운영하며 약선, 발효, 약초 등 한방건강과 대체의학에 관심을 두고 있는 단체임

자) (사)자연음식문화원

○ 음식이 사람을 바꾸고 세상을 바꾼다는 생각으로 생명에 대한 감사와 세상의 평화를 기원하는 음식을 만드는 전북불교시민연대 부설기관임

○ 사찰음식을 근간으로 하는 채식문화를 권장하고, 낭비하지 않고 음식에 깃든 모든 이들의 공덕에 감사하는 생명평화사상을 전파함

○ 각종 자연(사찰)음식강좌와 더불어, 지역농산물 이용캠페인, 건강한 식단운용 캠페인, 식문화개선캠페인, 각종 학교/기관의 친환경 급식과 자연음식의 필요성을 알려내는 강연 등을 진행함

○ 한편 자연음식문화원과 생명평화생협 등 불교단체가 주도하는 ‘식생활교육전주네트워크’가 2013년 12월 공식 출범하여 불교단체를 비롯해 슬로푸드전주, 한울생협 등 식생활개선을 위해 노력하는 단체들이 환경친화적 식생활 교육실천을 위해 범시민운동 차원에서 활동을 이어갈 방침임

차) (사)전북음식문화연구회

○ 전라북도 향토전북음식 및 식품전반에 관한 연구 및 각종 문화행사를 통하여 전통 식문화의 계승과 발전을 위해 설립됨

○ 주요사업은 전라북도 향토전통음식 및 식품문화에 관한 연구, 전라북도 향토 전통음식의 발굴 및 육성, 강연회·음악축제·학술발표회·토론회 개최 및 연구회지 발행, 전라북도 향토전통음식 조리방법의 보존 및 개발, 전라북도 향토전통음식 및 식품의 영양학적 연구, 전라북도 향토전통음식 및 식품의 현대화에 관한 연구, 전라북도 향토전통음식의 보급 및 교육사업, 식재료의 표준화 및 규격화, 국내외 향토전통음식의 조사 및 비교연구임

카) (사)전북관광서비스연구소

○ 관광서비스연구 및 조사를 위한 학술연구 및 용역 수주, 전라북도 지역관광발전을 위한 교육활동 진행, 전라북도 관광객 만족도 개선을 위한 서비스 개발, 관광서비스문화 선진화 촉진을 위한 연구 활동을 진행하는 단체

○ 위의 목적을 실현하기 위하여 전북지역 대학의 교수와 대학원생, 외식전문가를 포함한 연구원 및 관련 기관, 기업회원으로 구성됨

○ 이들 주제와 관련된 강연회, 심포지엄을 개최하고, 학술연구 및 지역관광홍보 사업을 수행함

타) 전주시 한정식 발전 위원회

○ 한정식업체, 식재료, 식품기관, 식기자재 등 관련업체가 다양하게 참여

○ 전라북도의 청정지역, 무공해지역, 서부벨트, 동부산악지역으로 형성되어 식자재 원산지 직거래를 통해 믿고 먹을 수 있는 신선한 재료로 전주한정식의 맛과 이미지의 상승과 시대의 흐름에 맞는 웰빙 한정식 지속적 개발연구

○ 업체별 특화메뉴 개발, 퓨전음식 개발 등 한정식의 세계화, 전주토속음식의 재조명, 슬로푸드, 웰빙 푸드로써 유기농 참살이 메뉴 개발

파) 식생활교육 전북네트워크

○ 2009년 제정된 식생활교육지원법 시행을 위해 2011년 창립된 식생활교육 전북네트워크는 전북가정과교사연합회, 대한영양사회 전북 학교분과, 한국농업경영인 전북연합회를 비롯한 30여 단체로

구성돼 있으며, 사업기반 강화를 위해 전주시, 익산시, 진안군 등과 네트워크를 구축하고 있음

○ 식생활교육 전북네트워크는 농림수산식품부와 전라북도의 후원으로 2014년 10월 전주 국제발효식품엑스포 행사장에서 5일간 '지구를 살리는 식생활 하세요?!' 캠페인을 벌여 5,000여명의 일반인이 참여함

○ 바람직한 식생활 실천은 개개인의 건강뿐만 아니라 지구 환경을 보전하는 일석이조의 효과가 있다는 시민의 반응을 얻었으며 어린이를 비롯해 성인과 노인에 이르기까지 가족 구성원 모두가 바람직한 식생활을 실천할 수 있도록 식생활 캠페인을 지속적으로 실시함

○ 바른 식생활' 이란 식품의 생산에서 소비까지 전 과정에서 에너지와 자원의 사용을 줄이고(환경), 영양학적으로 우수한 한국형 식생활을 실천하며(건강), 다양한 식생활 체험을 바탕으로 자연과 타인에 대한 배려와 감사를 실천(배려)하는 식생활로 정의됨

<표Ⅳ-1> 전주시 음식관련 단체 및 활동(1996~2014년)

법인명칭	대표자	소재지	설립목적	연락처	허가일
(사) 비빔밥 세계화 사업단	양문식	전북 전주시 완산구 현무 1길 20, 한지산업지원센터 1층	· 비빔밥 혁신체계 구축 및 네트워킹 구축사업 · 비빔밥 산업화 및 마케팅 사업	063-285-9944 010-9052-0298 F063-285-6612 www.koreancuisine.kr	2010.09.15
(사)한식반찬 클러스터 사업단	오영택	전북 전주시 완산구 천잠로 303, 전주대 창업보육센터 3층	· 한식반찬클러스터 사업 하드웨어 구축사업 · 홍보마케팅 사업	063-236-2278 010-9444-5031 F063-236-2279	2010.12.27
(사)전북 식문화 협의회	서은옥	전북 전주시 덕진구 백제대로 567, 전북대학교 창업보육센터 1층	· 전북음식에 관한 연구사업 · 조리교육 및 조리인력양성사업	063-270-4899 010-2763-1902 F063-284-0904	2010.12.31
(사)수을	박시도	전북 전주시	· 전통술	063-287-6305	2011.0

		완산구 동문길 50	발굴 · 재현 · 제조 · 교육사업 · 전통술 관련 문화 콘텐츠 발굴 및 수집	010-9544-0634 www.urisul.kr	2.10
(사)모선(母膳)우리밥상연구소	조현주	전북 전주시 덕진구 견훤왕궁로 272	· 우리나라 전통음식 및 약선연구회 운영 · 전통음식문화 계승 및 체험학습	063-245-8810 010-5773-2313	2012.07.19
(사)우리맛연구회	박영자	전북 전주시 덕진구 기린대로 408	· 전통음식 발굴 및 재현사업 · 전통음식 조리시연 및 조리법 보급사업	063-253-0515 011-651-6938 F063-253-0516	2012.08.03
(사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크	송재복	전북 전주시 완산구 현무1길 20	· 전통음식 보존 · 계승 및 개발 활동 · 음식문화 창출과 개선활동	063-255-4393 010-4654-7515 F063-232-4393 www.ujcn.net	2012.09.06
(사)차세대식문화협회	최병권	전북 전주시 덕진구 호반4길 17-5	· 전통 · 약선음식 발굴 · 지역 농축수산물 이용 차세대 식문화 연구개발 및 교육	016-333-3420 010-3025-5934 http://cafe.daum.net/nextfood	2012.12.05
(사)자연음식문화원	곽인순	전북 전주시 덕진구 매봉로40(금암동)	· 건강하고 안전한 먹거리 보급 및 전문인력 양성 · 지역내 소외계층 일자리 지원 사업 참여	063-273-3555 011-9469-1123 010-3789-6661 http://cafe.daum.net/jbcf3	2013.02.08
(사)전북음식문화연구회	이영은	전북 익산시 익산대로 460 3층 생활과학대	· 우리나라, 특히 전라북도 향토전통음식 및 식품 전반에 관한 연구 · 각종 문화행사를 통하여 전통 식문화의 계승과 발전	063-850-6896 063-850-6077 010-5402-6530 F063-276-3555 www.cyworld.com/jeonbukfood	1996.08.13
(사)	남상준	전북 전주시	· 관광분야 연구개발	063-251-4356	2014.1

전북관광 서비스		덕진구 백제대로835 상가3층	및 서비스종사자 교육	팩스공용	0.30
한정식 발전 협의회	김관수	전북 전주시 덕진구 아죽6길 14-6	· 전주 한정식 고급 브랜드 특화 사업 · 신선한 식재료 공동구입 · 국내외식품박람회 참여 홍보	063-246-2223 F063-246-3332	2008.06.04
식생활 교육 전북 네트워크	박은숙	전북 익산시 익산대로 460 원광대학교 사범대학 가정교육과	·생산자, 소비자, 교육연구로 구성 ·전북도내 식생활과 관련된 영양·가정·환경·의료·식품·종교·생협·농림수산업계 등 사회단체 구성 ·민간주도의 식생활교육	010-3182-1122	2010.03.10

자료 : 유네스코 음식창의도시 전주 기본계획수립 용역 보고서 및 관련 단체 담당자 면접 참고하여 연구자 작성

(2) 음식관련 사회적 기업

가) 사회적 기업 개요

○ 사회적기업(Social Enterprise)이란 영리기업과 비영리기업의 중간 형태로 사회적 목적을 우선적으로 추구하면서 재화와 서비스의 생산·판매 등 영업활동을 수행하는 기업(조직)

○ 취약계층에게 일자리를 제공하고, 지역사회 통합을 통해 지역경제 활성화를 꾀하며, 사회적서비스를 확충하고, 윤리적 소비를 확산하는 것을 목표로 함

나) 전주시 음식관련 사회적기업 현황

○ 전라북도 전체 사회적기업은 가사간병, 교육, 농식품, 문화, 제조, 환경, 기타로 분류되며, 음식관련 사회적기업으로 분류됨

○ 전주시의 음식관련 '농식품' 분야 사회적 기업은 2015년 2월 현재 인증사회적 기업 4개, 예비 사회적 기업 3개를 포함한 7개임

(가) 두메산골영농조합법인

○ 두메산골영농조합법인은 취약계층(장애인, 결혼이주여성, 고령자, 저소득자 등에게 안정적인 일자리를 제공하는 사회적 기업임
○ 지역 내 소외된 이웃에 정기적인 기부활동을 하며, 결혼이주여성들을 대상으로 한글, 문화, 역사교육프로그램을 운영하고, 중증장애인 취업 연수프로그램을 실시하는 등 사회적 가치 실현에 선도적인 역할을 함
○ 주요사업은 닭, 오리 사육인데, 직영농장 사육체제를 구축하고 지역 내 농가들과 협업을 통한 위탁사육을 함
○ 닭, 오리 가공 및 판매 사업으로 HACCP인증 가공공장에서 가공한 제품을 단체급식, 도·소매 시장, 대형마트 납품 등을 함
○ 최규완 두메산골영농조합이사는 육계와 오리훈제 개발 등 가금류 식품개발 등 축산가공분야에 20년간 재직하면서 국내 농업생산, 유통의 한계점을 극복하고자 공동생산, 공동출하, 소득분배 시스템을 갖춘 사회적 기업을 설립했으며, 이와 같은 공로로 농림축산식품부장관상을 수상함
○ 사회적 기업 육성법이 제정될 2007년부터 전주시 사회적 기업협의회 사무국장으로 활동하면서 사회적 경제를 선도해 왔으며 외국의 사례 등 다양한 분석을 통해 성공모델을 만듦

(나) (주)전북광역로컬푸드

○ (주)전북광역로컬푸드는 기초생활수급자, 고령자, 한부모 가정등 취업 취약계층에게 일자리를 제공하며 친환경 안심먹거리를 생산하여 공공기관, 복지시설, 보육시설, 학교 등에 납품함
○ 주요사업은 친환경 감자 등을 도, 소매하는 친환경 농산물 유통임
○ 이를 위해 전북 내 친환경 생산자 네트워크(생산-매출 실태 모니터링)를 구축함
○ 즉, 생산자와 소비자의 단일 유통구조 확립하여 유통마진을 최소화하고, 생산자는 품질향상에 주력 할 수 있는 구조를 마련하고, 이를 계약 수매함
○ 지역에서 생산된 물품을 우선 매입, 납품하는 로컬푸드 활성화에 힘쓰며 도농 친환경 직거래장터 개설하여 도농 농산물 교류 활성화를 도모함
○ 로컬푸드 운동에 대한 관심은 세계적으로 증가하고 있는데,

2012년 4월 완주군 용진농협이 국내 최초로 로컬푸드 직매장을 열면서 전북지역은 물론 전국적으로 도농상생의 모델로 관심의 대상이 되면서 정부도 로컬푸드 활성화를 적극 지원하게 되었음

○ 수확부터 포장, 운송, 가격결정, 매장 진열까지 모든 과정을 생산 농업인이 담당하고, 출하농업인들에 대한 교육과 판매관리, 정산 등은 농협에서 담당하는 체계로 운영되고 있는데, 이러한 운영체계는 출하농업인들이 안전한 농산물을 공급한다는 자부심을 갖게 할뿐만 아니라 소비자들과의 신뢰관계 형성에 큰 도움이 되고 있음

(다) (유)나눔마켓러브레드

○ 나눔마켓러브레드는 경제적, 사회적으로부터 소외된 결혼이주여성 등 취약계층에게 안정적인 일자리를 제공하고, 노인·장애인 등에 대한 사회서비스 사업 및 지역사회와의 연대활동에 기여하는 등 취약계층의 경제적 안정과 자립기반을 높이는데 기업 활동의 목표를 두고 있음

○ 주요사업은 주문형 제빵·제과생산 및 판매이며, 국내산 쌀로 빚고 고운 팥앙금으로 속을 채운 전주교동 쌀 앙금빵, 호남평야의 흰찰쌀 보리를 사용하여 쫄깃한 식감과 보리의 고소함이 특징인 교동 흰찰쌀 보리빵을 생산함

○ 지역 내 취약계층에 대한 고용기회 확대를 위해 자활·자립교육 및 제빵기술교육 사업, 나눔문화의 확산을 위한 나눔마켓사업을 병행하고 있음

(라) 평화2동마을주식회사

○ 평화2동마을주식회사는 평화2동 내 주민자치위원회와 마을만들기 협의회 등 10여 개의 자생단체가 평화2동 주민센터와 협력하여 지역의 고용창출과 창출된 수익을 통해 지역 내 취약계층에 대한 사회적 돌봄을 위해 4년간의 노력 끝에 2012년 1월 창립한 공익형 주식회사임

○ 전북사회경제포럼에 의해 예비사회적기업의 설립과 인증전환을 위한 상담과 컨설팅을 지속적으로 받고 경영개선을 위해 다양한 지원을 받은 결과 2014년 사회적기업으로 인증을 받음

○ 주요사업은 김부각 등 30여 종의 반찬 제조, 가공, 판매이며, 평화동 굿모닝마트 내 제과점 운영하며 지역사회 취약계층 돌봄사업을 병행함.

(마) (사)다온복지센터

○ 장애인 야학 운영과 자급자족을 실현하고 타 사회복지 단체와 지역 사회를 지원하는 사회적 기업임
○ 주요사업은 농산품의 2차 가공식품으로서 철분함유 쌀생산, 복숭아즙, 복숭아잼 등을 생산, 판매함

(바) 협동애 로컬푸드

○ 전라북도의 안전한 먹거리를 농어민과 도민이 함께 만들어 가는 로컬푸드 협동조합으로서 조합원 생산품의 공동판매, 공동브랜드 개발, 공동판촉사업 등의 네트워크를 구축하고 상부상조하는 길을 모색함
○ 전주시내에 직매장을 두고 있으며 온라인마켓도 운영함
○ 주요사업으로는 급식납품 및 요식업 사업, 농수산물 꾸러미 사업, 가맹점 유치 및 협력 시스템 구축, 교육 및 지역 협력 사업, 로컬푸드 직매장 운영, 공동마케팅 및 공동네트워크 전략, 공동 브랜드 발전계획, 공동설비 및 공동연구개발 등이 있음
○ 독거노인 김장봉사 등 사회공헌 활동도 하고 있음

<표Ⅳ-2> 농식품 사회적 기업

기업명	사업내용	대표자	연락처	구분
두메산골영농조합법인	축산물 가공사업	유현주	전북 전주시 완산구 능안지구길 53 063-211-6684 doomemall.doome.net	인증 사회적기업
(주)농업회사법인 전북광역로컬푸드	식자재 도소매	최학	전북 전주시 덕진구 남정신기길16 063)544-6290	인증 사회적기업
(사)전주시기독교연합봉사단 나눔마켓사업부	식품 도소매, 교육(제빵기술)	나춘균	전북 전주시 완산구 모악로 4429 063-247-4489 www.lovebread.kr	인증 사회적기업

㈜ 제이피썸(jpsum)	식품제조, 가공판매 김부각 생산, 판매 반찬 제조, 가공, 판매	전석진	전북 전주시 완산구 평화로 213 063-228-4141 http://piecetown.alltheway.kr	인증 사회적기업
고산한우축산센터	축산물 유통, 축산물 도소매업	한산	전북 전주시 덕진구 우아2길 18 063-247-3077	예비 사회적기업
(사)다온복지센터	장애인 영농사업	김미아	전북 전주시 완산구 맏내4길 6-23 063-229-1988 cafe.daum.net/DaOn	예비 사회적기업
협동애 로컬푸드	협동애 로컬푸드직매장 운영	김학회	전북 전주시 완산구 우전로 225 1577-1142	예비 사회적기업

자료 : 전라북도 사회적기업·협동조합 통합지원센터 홈페이지 http://www.jbse.or.kr/korean/ 및 『전라북도사회적기업 2014 디렉토리북』(전라북도 사회적기업·협동조합 통합지원센터·전북대학교 산학협력단, 2014)참조

(3) 음식관련 마을기업

가) 마을기업 개요

○ 마을주민이 주도적으로 지역의 각종 자원을 활용하여 안전적 소득 및 일자리를 창출하는 마을단위의 기업을 일컬음

○ 조직형태가 법인인 마을회 · NPO 등 지역단위 소규모 공동체로서 중간지원조직이 운영하는 설립 전 교육을 의무적으로 이수해야함

○ 시 · 군 · 구의 심사 또는 시 · 도 심사를 거쳐 행정자치부 심사 후 승인여부를 결정함

○ 참고로 전라북도의 경우, 14개 시 · 군에서 마을기업으로 지정된 곳은 2010년 이후 89개이며, 시 · 군별로는 정읍시가 12곳으로 가장 많고 완주군이 11곳임

○ 귀리와 현미 등 각종 농산물을 이용해 곡물가루 등을 생산 · 판매하는 기업인 정읍의 콩사랑(유)' 은 2014년 우수마을기업 경진대회에서 최우수마을기업으로 선정돼 행정자치부로부터 5000만원을 받았으며, 2014년 상반기 2억8000여 만 원의 매출을 올리고 11명 의 일자리를 창출했음

○ 상당수 마을기업의 경우, 매출 부진과 폐업이 속출하는 상황이며, 전체의 13.4%는 한 달 평균 100만원의 매출도 올리지 못하고 있고, 4곳은 사실상 사업이 중단됨

○ 행정에서는 마을기업 육성사업에서 실효성을 높이는 선택과 집중이 필요하며, 시장성과 성장 가능성, 마케팅 등 실천전략이 우수한

지 등을 면밀히 분석하고 지원해야할 것이며, 무엇보다도 마을기업을 육성사업으로서 접근하기 이전에 지역의 사회적 자본을 구축하는 장기적인 계획이 선행되어야할 것임.

나) 전주시 음식관련 마을기업 현황

○ 전주시는 2010년 이후 6개의 마을기업 운영을 지원함
○ 2015년 2월 현재 운영되는 마을기업은 음식 및 식재료, 체험분야 등 4개임
○ 마을기업을 운영하기 위해서는 5명 이상의 지역주민이 조합을 구성하여 마을특성에 맞는 지역자원을 활용한 사업을 발굴하여 신청하며, 마을기업의 설립과 운영에 관해서는 전주시 사회적경제과에서 지원함

(가) 곡천향토체험마을영농조합

○ 곡천향토체험마을은 33가구 74명이 마을을 지키며 아름답게 가꾸고 있는 마을이며, 넓은 들녘의 청보리밭과 밀밭, 벚꽃나무의 자태와 마을 옆으로 뻗어있는 만경강위의 철새들은 어디에서나 쉽게 보기 어려운 장관을 이룸
○ 지역축제로 달집태우기를 매년 시행하는 전통문화가 살아있는 마을임
○ 마을주변에 군락을 이루는 달맞이꽃을 활용하여 마을기업 운영함
○ 달맞이꽃 재배면적을 늘리고 여러 효능을 지닌 달맞이꽃과 씨앗을 활용하여 상품화하고 농촌체험 프로그램을 운영함
○ 여름철 저녁 달맞이꽃관찰 및 농산물서리체험, 달맞이꽃 효소만들기체험 등을 운영함
○ 2005년 친환경체험마을로 선정이후 줄곧 농촌체험프로그램을 진행해왔으며, 농촌체험프로그램은 마을의 중요한 문화콘텐츠로 자리매김을 하게 되었음
○ 농촌체험프로그램 외에 찰보리 쌀, 메주, 콩, 쌀, 밀 등을 비롯하여 딸기생산이 유명함
○ 숙박, 강의장 등 100명을 수용할 수 있는 시설을 갖춤

(나) 노송밥나무협동조합

○ 전주의 노후주거지역인 노송동 주민 23명이 모여서 970만원의 출자금으로 협동조합을 구성하여 구도심을 살리기 위하여 식당을 개업함

○전주의 노후주거지역인 노송동의 폐가를 허물어 마을 공동텃밭을 만들고 마을공동텃밭 운영동아리 '도시농부반'주민들이 키운 무공해 채소를 식당의 식자재로 활용하여 마을내 경제순환구조를 창출해 낸 것이 특징임

○ 지금까지 마련한 텃밭은 모두 4개로 협동조합을 구성한 주민들이 공동텃밭을 함께 경작해 배추 · 무· 파프리카 · 당근 · 감자 · 고구마 등 다양한 채소를 직접 가꿔 식당에 제공하고 있음

○ 텃밭주위에 꽃과 넝쿨을 심어 주민들의 휴식공간도 마련하고 있음

○ 식당은 65세 이상 여성들에게 일자리를 제공하며, 월매출은 500만원 규모임

○ 전주시 도시재생(국토부 도시재생사업)협동조합 1호로 전국에서 견학 옴

○ 2014년도 안전행정부 지정 마을기업공모사업에 선정되어 2년간 8,000만원 지원받음

(다) 학전마을영농조합

○ 학전마을은 모악산 자락에 61세대 2185여명의 전주시 농촌동(農村洞)임

○ 마을 뒤에는 산림청이 지정한 멸종위기식물이 있는 어두제가 있을 정도로 자연이 잘 보전되어 있으며 마을부근에 2009년 완공된 완산생활체육공원은 약 15ha 규모로 축구장, 테니스장, 농구장 등 체육시설 10여종과 각종 편의시설을 갖추고 있음

○ 자연경관이 우수하며 도시와 가까운 이점을 살려 주말농장 및 다양한 체험프로그램을 연중 운영함

○ 2004년부터 주말농장을 운영하고 있으며 1700여평의 텃밭을 160여 가족에게 1구좌 당 10평을 기준으로 연간 5만원의 임대료로 분양함

○ 마을기업의 주요상품 및 체험프로그램은 다음과 같음

○ 주요상품 안내

- 학전 청국장 : 마을에서 재배한 콩만을 사용해 전통적인 방법으로 만든 청국장
- 학전 두부 : 마을에서 재배한 콩만을 사용해 정성껏 만든 두부
- 학전 한과 : 옛날부터 전해오는 전통적인 방법으로 100%수작업으로 만들어진 한과

○ 체험 안내

- 전통 두부 만들기 체험 (70명 수용)
- 도예 체험(70명 수용), 주말농장 운영
- 딸기 따기 체험, 감자 캐기 체험, 고구마 캐키 체험
- 수영장(300명)
- 김장체험(70명), 동지팥죽 만들기 체험

(라) 전주한옥마을협동조합(한가마솥)

○ 전주를 찾는 많은 관광객들에게 전통의 멋과 향, 맛을 즐길 수 있는 콘텐츠를 개발하는 마을기업임

○ 그날 새벽 수확하여 1시간 이내 근거리 배달한 신선한 로컬푸드 재료를 사용하고 화학조미료를 첨가하지 않으며 직접 담근 된장과 고추장등 천연재료만을 사용하여 상차림

○ 전통문화체험 및 문화공연을 제공하며 마을기업으로 지정된 이후 운영 수익금을 모아 저소득층 노인 대상 무료식사를 제공하기도 함

<표Ⅳ-3> 전주시 마을기업현황

기업명	사업내용	대표자	매출액 (단위:만원)	연락처
곡천향토체험 마을영농조합	달맞이꽃을 활용한 식품가공 판매사업 달맞이꽃잎차, 달맞이꽃 종자유, 달맞이꽃 효소, 딸기잼 만들기, 딸기수확체험, 트렉터 타기, 달집태우기 등 농촌체험	윤준순	5,000	전북 전주시 덕진구 오신2길 24-17 063-211-9992 www.gokcheon.com
노송밥나무 협동조합	도심텃밭에서 주민이 가꾼 채소를 활용한 음식제공, 65세 이상 여성인력고용	한복순	4,800	전북 전주시 완산구 권삼득로 60 063-237-5640
학전마을 영농조합	학전참게쌀마을 청국장 명품화사업 청국장 제조 및 판매/ 농가식당 운영 및 한과, 두부 등 특산품 판매	김미성	8,000	전북 전주시 완산구 학전길 43 063-221-4161

				www.hj.invil.org
전주한옥마을 협동조합 (한가마솥)	건강한 삶, 건강한마을 “한가마솥” 사업 지역의 건강한 먹거리와 문화예술로 건강한 한옥마을 만들기	오춘자	8,500	전북 전주시 완산구 전주천동로 60 063-285-3008 www.jhvc.kr

자료:전라북도마을기업홈페이지http://마을기업.kr/ 및 『전라북도마을기업』(전라북도경제통상진흥원, 2014)참조

곡천향토체험마을영농조합	노송밥나무협동조합	학전마을영농조합	전주한옥마을협동조합 (한가마솥)
			

<그림Ⅳ-1> 전주시 마을기업

(4) 특징

○ 음식관련 단체들은 지역사회의 생산자, 협동조합, 소비자 등과의 협력과 유기적 네트워크를 지원하고 지역사회 공공부문을 대상으로 하는 교육훈련과 컨설팅을 통하여 지역사회의 음식 시스템을 구축하고 위한 연계활동을 하고 있음.

○ 법인 및 비영리법인은 전주가 유네스코 음식창의도시라는 점에서 비교적 활동이 활발하게 이루어지고 있으나 각 단체가 추구하는 이해관계가 다르고 지역사회에 기여할 수영역을 아직 갖지 못하는 점이 있음

○ 음식관련 사회적 기업은 수와 다양성이 다소 미흡하나 지역공동체에 기초한 비즈니스로 지역소득과 일자리 창출에 기여함으로 이의 적극적인 육성이 필요함

○ 마을기업은 이윤추구를 넘어서 생산자에서 소비자에 이르기까지 지역사회의 지속가능한 음식문화 위하여 마을단위의 사람들이 운영하는 것으로 아직 수가 많지 않아 전주시가 음시도시라는 입장에서 앞으로 이 분야의 성장이 요구됨

2. 음식관련 체험 및 축제, 이벤트

1) 선정기준

○ 전주 한식의 깊고 풍부한 맛의 음식문화관광 콘텐츠를 발전하기 위해 음식의 고장 전주에서 대표적인 행사를 살펴 전통문화라는 콘텐츠와 결합하는 한식체험프로그램, 한식문화의 세계적 확산을 위한 축제, 전주 음식관련 이벤트 3부문으로 조사함

□ 선정된 행사의 주요 특징 및 비전은 다음과 같음

○ 음식관련 체험의 선정기준은 각 기관이나 체험주체, 객체의 목적에 따라 다르나 전주음식을 대상으로 하는 한식음식체험 프로그램이 운영되는 곳을 기준으로 조사함

- 체험은 한옥마을소재 시설이나 기관에서 주로 이루어지나 일부의 경우 전주시 농촌지역의 마을단위 사업 가운데 체험프로그램도 포함함

○ 축제는 지역음식축제로서 알려지고 지속되어온 대표적인 축제를 기준으로 조사함.

○ 음식관련 이벤트는 일정한 목적으로 가진, 그러나 전주음식을 알리거나 안전하고 깨끗한 음식문화 환경 조성과 관련된 사업을 중심으로 조사함

2) 체험 · 축제 · 이벤트 자료

(1) 체험

가) 한옥마을 음식 체험 프로그램

○ 전주전통문화관은 전통문화의 체험을 위한 공간으로 설계되어 전주시가 민간위탁에 의해 운영하는 곳임

○ 풍남동 소재의 500여년 된 은행나무 골목에 위치한 동락원(同樂園)은 기전대학이 지역의 문화사업인 전통문화 계승사업에 필요한 전문인을 양성하기 위해 한국은행 관사였던 곳을 보수하여 학교의 전통과 학생들의 실습교육장 및 일반인들을 위한 체험관으로서 미국 남장로교선교회가 전주에 들어와 학원선교를 구체화시킨 전킨 선교사의 기념관이기도 함

○ 전킨선교사가 활동하던 1895년 당시 전주의 옛 모습을 재현한 전통 한옥 공간으로 방문객들이 직접 체험하는 교육의 장으로서 전통문화 생활체험, 우리문화알기 체험프로그램을 운영하고 있음

○ 최근에는 전통문화체험이 가능한 김명옥 숙박문화관에서 체험프로그램이 활발히 운영되고 있는데, 고유의 명절에 국내외로 여행하는 대도시의 가족들이 전주한옥마을을 찾아와 차례를 지내고 음식을 나눌 수 있도록 전통음식연구가가 음식 만들기를 지도함

<표Ⅳ-4> 음식 체험 프로그램

장소	체험명	비고	소요시간	체험비	주관기관 및 단체	연락처
전주 전통 문화관	콩나물국밥	전주음식 (20인 이상 연중진행)	60분	7,000원	(사)풍남 문화법인	전북 전주시 완산구 전주천동로 20 063-280-7046 www.jt.or.kr
	떡국, 화전, 송편, 팥죽	계절음식 (해당절기에 진행)	60분	7,000원		
	전주비빔밥	모둠비빔밥	90분	7,000~ 10,000원		
		유기비빔밥		10,000원		
	궁중음식	구절판, 궁중떡볶이, 탕평채, 만두 등(택1)	90분	10,000~ 20,000원		
동락원	전주 전통 비빔밥체험	어린이/성인		8,800원 11,000원	전주기전대학	전북 전주시 완산구 은행로 33-6 063-287-2040 www.jkhanok.co.kr
	인절미	인절미 떡메 반말/한말		10만원		
				18만원		
전주 한옥마을 김명옥 김치	김치 담그기	김치 담그기, 김치전 막걸리 (5인 이상)	1시간 전후	8,000~ 15,000원	한옥마을 김명옥 김치	전북 전주시 완산구 최명희길16-3 063-224-9232 011-652-4662 www.okkim.kr
	화합의 비빔밥	전통 방식의 양푼식 비빔밥 만들기 (5인 이상)		8,000~ 12,000원		
	전통 차례상 지내기	도포 및 전통 한복을 입고 음복하기(떡, 전, 막걸리 등) (20~30인 이상)		8,000~ 12,000원 (한복포함) 차례상 500,000원		
	인절미 떡메치기	전통식 인절미 매치고 포장해가기 (10인 이상)		8,000~ 10,000원		
	전통 유과 만들기	한과체험		8,000~ 10,000원		
전주 예다원	다례체험	다례, 차 덖기, 화전 만들기 (4인 이상, 20명 이상 단체 30%할인)		10,000원		전북 전주시 완산구 향교길 85-34 063-288-8218 blog.naver.com

전주전통문화관	동락원	한옥마을 김명옥 김치	예다원
			

<그림Ⅳ-2> 한옥마을 음식 체험장

나) 전주시 농촌마을 소재 음식관련 체험프로그램 현황

(가) 학전정보화마을

○ 행정자치부 지정 정보화마을 조성사업은 2001년부터 농촌, 어촌 그리고 산촌과 같이 정보화에 소외된 지역에 초고속 인터넷 이용 환경 조성과 전자상거래와 정보콘텐츠를 구축하여 지역주민의 정보 생활화를 유도하고 실질적인 수익을 창출함으로써 지역 경제 활성화를 통해 발전을 이룩하고자 하는 사업임

○ 모악산 자락에 위치한 74세대 200여 명이 거주하는 마을로서 마을 뒤쪽에는 낚시터가 있는 전주시 외곽지역으로 도시민들이 접근하기 용이하여 2004년부터 주말농장을 운영하고 있음

○ 현재 약 9,915㎡의 주말농장을 한 가구당 약 26.4㎡씩 분양하고 있는데 분양받기를 원하는 사람들이 많아 수요를 충족시킬 수 없는 상황임

○ 주말농장분양을 통해서 얻어지는 수익금은 정보화마을 운영자금으로 사용함

○ 매년 2월부터 3월까지 1년 단위로 분양신청을 받아서 4월 초순부터 농장을 개장함

○ 분양받은 땅에 재배하는 작물은 분양받은 사람이 자유롭게 선택할 수 있으며 고추, 감자, 배추, 상추가 가장 많이 재배하는 작물임

○ 동지팥죽 만들기, 메주 만들기, 김장체험, 감자캐기체험, 딸기따기 체험 등이 운영됨

(나) 원동 과수원 정보화마을

○ 전주시 원동에 위치한 원동과수원정보화마을에서는 배꽃 개화시기에 맞추어 볼거리, 체험거리, 먹을거리 등 가족과 함께 할 수 있는 다양한 행사를 운영함

○ 배꽃이 활짝 핀 아름다운 배꽃단지에서 시골의 따뜻한 인심을 느끼고 좋은 추억거리도 만들 수 있는 기회가 되기를 바라는 주민들의 바람이 담긴 체험프로그램이 운영되고 있음

<표Ⅳ-5> 농촌마을 음식체험 프로그램

마을명	체험명	기간	체험비	체험내용	연락처
학전정보화마을	주말농장체험	2-3월 접수 10월말수확	50,000원	고추, 가지, 쑥갓 등 23㎡, 임대기간 10개월	전북 전주시 완산구 학전길 43 063-221-4161 http://hj.invil.org/index.html
	두부 체험	1,2,7,8 월 제외	6,000	20명 이상 진행 두부 담을 통 준비	
	딸기따기	4월중순~5월	8,000 (유치부) 10,000 (초등부)	따먹는 양은 자유, 1kg 증정	
	감자캐기	6월	8,000	감자 1kg 증정, 점심 (감자칼국수) 제공	
	수영장	7 ~8월	8,000 (단체30인 이상7,000원)	24개월미만무료,평상무료대여,음식조리가능,수위조절가능(대상에따라) 간단한매점운영(컵라면,찻바,물,음료수,아이스크림외)	
	고구마캐기	10월	6,000	고구마2kg 증정	
	동지팥죽	12.10~12.22	7,000	동지팥죽 시식	
	김장체험	11월	13,000	김장 1kg 증정(시세에 따라 금액변동가능)	
원동과수원 정보화마을	주말농장체험	배나무분양 (4월)	150,000원	배나무 1그루	전북 전주시 덕진구 원동마을길 48 063-211-0118 http://wondong.invil.org/index.html
	배꽃 한마당 행사	5월 초	6,000원	단체는 50명 이상 배꽃수정체험 등	
	옥수수따기 체험	7월 중순	5,000원	60명 이상 옥수수5개 제공, 트렉터 타기	
	배따기체험	9-10월	10,000원	30명 이상 체험 중 시식가능, 상자단위판매, 트렉터 타기	

학전 정보화 마을	원동 과수원 정보화 마을



<그림Ⅳ-3> 농촌마을 음식체험

(2) 축제

가) 음식관련 축제 현황

(가) 전주비빔밥축제

○ 한국의 전통건물인 한옥이 밀집되어있는 전주 한옥마을에서 화이부동(和而不同-조화를 이루되 개성이 살아있는)정신이 스며있는 한국의 대표음식 '비빔밥' 을 중심으로 맛, 멋, 흥, 건강이 어우러진 음식축제임

○ 전주비빔밥축제는 충분한 경쟁력과 가능성을 지닌 지역음식문화축제이며, 전주를 대표하는 음식인 비빔밥을 활용하여 전주음식의 맛은 물론이고 품격과 우수성까지 국내·외에 알릴 수 있기 때문에 매년 전주시민들의 관심의 대상이 됨

○ 비빔밥축제를 대표하는 비빔퍼포먼스 중 '우리 동네 맛 자랑' 은 전주시의 33개동에서 각각 다른 맛을 선보여 주목을 끌었음

○ 특히 2014년 축제는 전주한옥마을을 중심으로 한국전통문화전당, 동문예술거리, 남부시장 등으로 축제의 공간을 확장해 더욱 다양한 공간에서 축제를 즐길 수 있도록 했는데, 이는 축제공간의 확장을 통해 관람객을 분산시키는 동시에 전주지역 전반에 축제 분위기를 확장하기 위한 시도였음

○ 외국인들과 한옥마을 축제장을 찾은 관람객은 30만 명 정도 추정되며, 비빔밥축제를 즐기러온 관광객들의 평균 일일소비금액은 3만2656원으로(전년 2만6000원)같은 기간대비 증가한 것으로 나타났으며, 향토음식업소의 매출은 평소보다 10%이상 증가했음

<표Ⅳ-6> 2013년 전주비빔밥축제 프로그램

장 소	시간	첫째 날	둘째 날	셋째 날	넷째 날
공예품전시관 주차장	10:00 12:00		비빔밥3코스 라이브경연 (10팀)	비빔밥 3코스 라이브경연(6팀) 비빔밥 도시락 라이브 경연(4팀)	비빔밥3코스 라이브경연 (10팀)
	12:30 14:30		가족비빔밥 콘테스트 (10팀)	비빔밥 3코스 라이브경연(6팀) 비빔밥 도시락 라이브 경연(4팀)	비빔밥3코스 라이브경연 (10팀)
	15:00 17:00		비빔밥 3코스 라이브경연(7팀) 비빔밥 도시락 라이브 경연(3팀)	조리장원선발대회 [라이브] "나는 셰프다" 결승 (10팀)	
	17:00				시상식
태조로 쉼터	09:30 17:00		특별작품전 [한국전통문화고]	특별작품전 [군장대학교]	
태조로 (공예품전시관)	09:30 17:00	· 전주 10미 전시 경연 · 전통음식 전시 경연 1	· 전통음식 전시 경연 2 · 한식디저트 전시경연	· 북한요리 전시 경연 · 꿈나무 요리 전시 경연	
태조로 (경기전 앞)	09:30 17:00		한식반찬 전시 경연 및 시상식		
태조로(중앙초)	상설	· 이색비빔거리, 거리퍼포먼스, 버스킹 공연			
태조로(경기전)	11:00	옹기종기비빔퍼포먼스	옹기종기비빔퍼포먼스 (11:00)		
	14:00			기념행사 비빔퍼포먼스	
성심여고 사거리 특설무대	10:30	· 어린이공연 (서커스)	어린이공연 (서커스) 11:00	(13:00) 명인명사 비빔밥 "전주시의장"	
	14:00			33개동과 함께하는 우리동네 자랑 비빔퍼포먼스	시민과 관광객이 함께하는 한바탕 비빔퍼포먼스
	16:00		명인명사 비빔밥 "비빔밥 유랑단"	명인명사 비빔밥 "가수 탑"	명인명사 비빔밥 "전주시장"
	수시	· 쌈지공연	(18:00) 기획공연1 비빔타악-타울림 · 쌈지공연 등	(18:00) 기획공연2 비빔실내악-벼라국악단 · 쌈지공연 등	(18:00) 기획공연3 비빔밴드-휴먼스 · 쌈지공연 등
경기전주차장	상설	· 유네스코 전주음식 창의관 : 전주음식관련 단체 홍보관 / 전주시시책사업 홍보 향토음식, 전주음식장인 의례음식전시 ·건강한 비빔 · 한식반찬공모전(태조로)			
은 행 로	상설	· 비빔아트마켓 · 버스킹 공연 · 비빔 플레시몹			
은행나무정 무대	수시	· 쌈지공연 및 모주, 막걸리, 푸드 이벤트 '푸드야놀자'			
공용주차장	상설	· 요리조리체험관 (비빔밥, 슬로푸드, 유과, 인절미, 김치)			
풍남문광장	상설	· 비빔음식관(막걸리, 비빔밥, 한식반찬, BUY전주상품 등 판매관)			
한옥마을 문화시설	상설	· 전주전통문화관:비빔밥만들기 / 부채문화관:부채만들기 / 삼도헌:다도체험 전주전통한지원:한지제작 / 공예품전시관:공예체험,김치체험 등 ·25(금)-26(토) 2일간 비비밥스템프릴레이(한옥마을 8개 문화시설)			
한국전통문화전당	25일		·유네스코음식창의도시 국제포럼		

<표Ⅳ-7> 2014 전주비빔밥축제 프로그램

장 소	시간	첫째 날	둘째 날	셋째 날	넷째 날
한국전통문화전당	10:00 20:30	전주음식창의푸드페스티벌 - 제6회 전국요리경연대회 - 세계음식체험전시 및 체험전			
	10:00 13:00			국제영쉐프요리경연대회	
	12:30 14:30		2014전주고메(gourmet)쇼 - 특급호텔쉐프들의런치쇼		
풍남문광장	상설	비빔밥 '과거.현재.미래전', 향토음식품평회, 음식그릇전			
경기전주차장	10:30	무대공연			
	11:00	옹기종기 비빔퍼포먼스 / 어린이건강비빔밥영양교육		쿠킹콘서트 '장인의 손맛'	
	12:30			무대공연	
	14:00 ~ 18:00	시민요리경연대회	쿠킹콘서트 '장인의 손맛'		
	18:30	특별기획공연 하나 온통콘서트 -합굿마을	특별기획공연 둘 비빔퓨전밴드 -휴먼스	특별기획공연 셋 비빔타악 -타울림	특별기획공연 넷 버무림빅밴드 -디디팝 오케스트라
태조로 (경기전 앞)	14:30	-	-	33개동과 함께하는 "우리동네" 맛자랑 비빔퍼포먼스	시민과 관광객이 함께하는 "한바탕" 비빔퍼포먼스
태조로 (성심여고사거리)	상설	이색비빔거리, 깜짝거리이벤트, 푸드야 놀자!(푸드이벤트),비빔플래시몹, 비빔포토존(트릭아트)			
태조로 (공예품전시관 사거리)	수시	거리공연, 푸드야 놀자!, 깜짝거리이벤트, 비빔플래시몹			
공예품전시관	10:00 19:00	영양사와 함께하는 질환별&생애주기별 비빔밥, 전주팔미 비빔밥체험, 슬로푸드 미각체험 '콩!콩!콩!콩으로놀자!', 환경,건강,감사 '배려의 쿠킹체험', 아름다운연음식, 건강과 간호의 아우름			
태조로쉼터	10:00 19:00	-	특별작품전 [한국전통문화고]	-	-
은행나무정 무대	수시	무대공연, 푸드야 놀자!, 비빔플래시몹			
은행로 공용주차장	상설	전주상품판매관(BUY전주상품 판매 등), 한국슬로시티홍보관			
한옥마을 일대	상설	- '한옥마을 골목골목' 스탬프릴레이 - 비빔 릴레이(한옥마을~한국전통문화전당)			
남부시장	16:00		남부시장 야시장, 공연, 비빔플래시몹, 깜짝 시장이벤트		
동문예술거리	16:00	공연, 비빔플래시몹, 깜짝상가이벤트 등			
동문근대史 거리	16:00	추억마차, 공연, 전통복장 체험포토존			
한옥마을 문화시설	상설	한옥마을문화시설 각종 문화체험 진행			

○ 부대행사

- 유네스코 음식창의도시 국제포럼
  - 미식관광여행
  - 한옥마을 문화단체
  - 연계프로그램
  - 한옥마을 각종공연

○ 주체 /주관 전주시/(사)풍남문화법인 Tel. 063-277-2515~2518

(나) 전주 국제발효식품엑스포

○ 전주 국제발효식품엑스포는 전 세계의 발효식품을 한 자리에 모아 전시 교류하는 비즈니스의 장으로써 발효의 미래가치 홍보, 글로벌 네트워크 확대, 한국 발효식품산업의 성장을 촉진하는 산업엑스포임

○ 전주 국제발효식품엑스포 조직위원회는 대한만국 정부산하의 비영리 단체로, 한국 식품산업의 대내외에 알리는 홍보사업, 국내외 식품·무역기관과의 네트워크 교류사업, 국내외기업의 비즈니스마케팅 지원 사업, 전시 개최 사업 등을 추진하고 있음

○ 전주 국제발효식품엑스포는 발효식품을 주제로 한 세계 유일의 국제 박람회로서 전주에서 2003년부터 개최되고 있음

○ 그동안 3,300여개의 기업과 기관들이 참여했으며 지난해에만 37억 원의 현장매출 실적과 53만 명이 방문하는 성과를 올렸고, 4년 연속 지식경제부(현 산업통상자원부) 국제전시 인증과 3년 연속 대한민국 유망전시회에 선정되어 한국을 대표하는 국제행사로 발돋움하였음

○ 개최지인 전라북도는 한국의 대표식품 산업지역으로 국가식품 클러스터 단지조성과 더불어 전국 최고의 식품관련 R&D기반을 활용한 마케팅 활성화와 시장개척기회를 제공.

<표Ⅳ-8> 2013 전주 국제 발효식품엑스포 프로그램

장 소	시간	첫째 날	둘째 날	셋째 날	넷째 날	다섯째 날
국내기업관	10:00 18:00	국내발효식품 기업상품 전시 및 마케팅 - 품산업관 : 바이전북 상품, 우수농식품, 기관, 발효 연계상품				전시운영

		– 산발효전 : 젓갈류 – 품판매관 : 장류, 절임류, 주류, 차류, 식초, 축산가공, 제과, – 수산가공, 건강식음료				
해외기업관	10:00 18:00	해외발효식품 전시 사케, 와인, 치즈, 낫또 등 16개국 52개 업체 상품전시				
전라북도 식품산업관	10:00 18:00	지역연계 6차 특화상품 전시 국가식품클러스터, 각 지역 특화 클러스터 홍보				
음식광장	10:00 19:00	푸드코트(Food Court)				15시 마감
전라북도명 인관	10:00 18:00	전라북도 대표명인 7인이 선보이는 전통식품의 진수				
특별전시존	상설	특별기획전시 한식사계 한국의 사계절마다 차려지는 한식성찬				
전북대학교	13:00 18:00		차세대과학자경진대회			
전북대학교	10:00 19:00			국제학술심포지엄		
특설무대	11:00	개막식				
	15:00					폐막/시상식
비지니스관	상설	B2B 수출 상담회				
	상설			발효아카데미		
	11:00 12:00			치즈아카데미 (11시~12시)	사케아카데미 (11시~12시)	
	15:00 16:00			와인아카데미 (15시~16시)	홍차아카데미 (15시~16시)	
체험ZONE험	10:00 18:00	체험행사 운영 <메주가 장독에 빠진날> : 고추장 담그기, 찌금장 만들기, 메주 만들기, 떡메치기 등 <한국의 맛 김치, 느낌 아니까~> : 김치 담그기 등 <임실N치즈 출생의 비밀> : 치즈 만들기 등 <재밌는 음식놀이터> : 천일염소금놀이터, 길바닥스케치북, 스탬프모으기, 박스아트 등				
이벤트 및 기타	14:00	발효백일장				
	상설	떡볶이 만들기/치즈 늘리기				
	15:00					우수상품시상

<표Ⅳ-9> 2014 전주 국제 발효식품엑스포 프로그램

장 소	시간	첫째 날	둘째 날	셋째 날	넷째 날	다섯째 날
해외 기업관	10:00 18:00	해외발효식품 전시 ▷ 사케, 와인, 치즈, 낫또 등 15개국 42개 업체 상품전시				
국내 기업관	10:00 18:00	국내발효식품 기업상품 전시 및 마케팅 ▷ 식품산업관 : 바이전북 상품, 우수농식품, 기관, 발효 연계상품 ▷ 발효식품관 : 장류, 절임류, 주류, 차류, 음료, 식초, 제과, 농수축산 가공, 건강식품, 정부/지자체 홍보관, 신상품/우수상품전시 등 ▷ 수산발효전 : 젓갈류				전시운영 (15시 마감)

전라북도 식품산업관	10:00 18:00	전통주 / 식품명인 ▷ 식품명인 상품 / 전라북도전통주 품평회 기획전시, 전통주 제조체험				
음식광장	상설	푸드코트(Food Court) ▷ 순창, 임실 동서양발효음식, 컵밥, 국밥, 발효도시락, 떡갈비 버거 등				15시 마감
전북대학교 진수당	13:00 18:00		차 세 대 과 학 자 경진대회			
	10:00 19:00			국제학술 심포지엄		
특설무대	11:00 12:00	개 막 식				
	15:00					폐 막/ 시상식
비즈니스관	13:00 18:00	B2B 수출 상담회				
	11:00 12:00		규제개혁 간담회			
체험ZONE	14:00~ 18:00	체험행사 운영 (10시~18시) ▷ <메주가 장독에 빠진날> : 고추장 담그기, 찌금장 만들기, 메주 만들기, 떡메치기 등 ▷ <한국의맛 김치, 느낌 아니까~> : 김치 담그기 등 ▷ <임실N치즈 출생의 비밀> : 치즈 만들기 등 ▷ <동네빵집의 귀환> : 우리밀로 만드는 케이크와 초코막대과자 만들기 등 ▷ <바른식생활 함께 실천해요> : 웰빙구운찰떡만들기 체험, 아침밥 먹기 등 5대 캠페인 ▷ <재밌는 음식놀이터> : 갈비닥스케치북, 달력만들기, 박스아트, 요상한 발효맛공식, 도전 테이블게임, 도전 IFFE 런닝맨 등				
이벤트 및 기타	14:00	발효백일장 대형				
	수시	치즈 늘리기 (1일 3회),				
	15:00					우수상품, 우수전시업체시상

<표Ⅳ-10> 2015 전주 국제발효식품엑스포 내용

	구 분	중 점 사 업
‘농생명 식품 산업의 허브’ 구축	B2B 성과 확대	○ 기존 B2B 성과 확대 : 2014년 상담성과를 토대로 한 년중 B2B 추진
	B2B 신시장 개척	○ 해외 수출을 위한 신시장 개척 사업 추진 – 중국 대형 유통매장 연계(요녕성 호텔협회, 중국경제인협회) 등을 토대로 확대 ○ 유관기관 프로그램 연계 : 전시산업 진흥회 등
	B2B 바이어 DB	○ 기 구축된 유관기관 협력 강화 및 바이어 DB 확대 – AT, KOTRA, KAGRO, OKTA, 재외동포재단 한상대회 등
‘프리미	B2B 해외 마케팅	○ 파일럿 마케팅 추진을 통한 신시장 개척

엄’ 상품군 발굴		– 해외 대형유통사 연계 전북식품 페어전 : 로밍푸드, 일본 이온그룹, 사토식품 등 – 세계 각국의 협동조합(특화된 매장) 바이어 파악 및 협력
	전 시	○ 해외 바이어 맞춤형 ‘프리미엄’ 상품 기업 전시 – 중국, 미국, 일본 등 바이어 맞춤형 전시
		○ 상품을 중심으로 한 특화전 운영 – 발효신상품전, 우수상품전, 발효 R&D 상품전, 소비자 트랜드 상품전 등
‘소프트웨어’ 인프라 구축	발효 리뉴얼 상품전	○ 모방(Me Too)으로 인해 레드오션으로 전락우려가 높은 전통식품 고유의 우수성 및 R&D 리뉴얼 상품 홍보 – 전통식품의 우수성, 과학성, 안전성 등 – 바이오 연구를 통해 개발된 상품 전시 : 50여종(RIC 협력)
	로컬푸드 전	○ 건강식단의 우수성 부각을 통한 전북 친환경 식품 홍보 – 전라북도 로컬푸드 및 상품 등
블루오션	국제발효컨퍼런스 발효마을연대회의	○ 국제발효컨퍼런스 등 학술 연구 프로그램추진 ○ 세계발효마을연대회의 인증기준 마련 등
	특화전시관	○ 주제에 따른 전시관 차별화 – 지역식품산업 연계 : 전라북도 14개 시군 식품 클러스터, 6차 산업관 등 – 지역식품 특화 기획전 : 전라북도 음식명인관, 전라북도 전통주관 등
	식문화관광 –발효 그랜트 위크 –(Grant Week)	○ 대사관, 해외 바이어, 주요 내빈 등을 대상으로 한 시군 연계 식문화관광 프로그램 추진 – 대사관(식품과 한국의 전통문화), 외식바이어단(음식과 전통문화), 주류바이어단(주류와 전통문화) 등
‘글로벌 농축산 산업’ 대표 박람회	국제전시인증	○ 해외 참여국 다변화 및 B2B 계약 확대 – 2014년도 : 13개국 42개 기업 유치 및 B2B 34.6억원 – 해외 현지 기업의 내실 있는 전시 유도 및 이벤트 추진
	유망전시회	○ 대한민국 유망 전시회로 ‘2016 IFFE' 선정 추진 – 2015년도 행사의 내실 있는 추진을 통한 가능성 확보
	세미나 (아카데미)	○ 지역 식품 기업 대상 교육 및 세미나 – 해외 마케팅 전략 및 현재 수출 진행 중인 기업의 해외 판로 개척 사례 전파, 공유 ○ 발효식문화교육 프로그램 및 이벤트 강화
민관산학 연계	발효 콘텐츠	○ 산학 연계 콘텐츠 발굴 – 발효를 테마로 한 콘텐츠 발굴(디자인 등) 등 ○ 발효 소스, 식자재를 활용한 메뉴 발굴 – 지자체 식자재 활용 메뉴 개발 및 관련학과 교과 편성 등
	우수상품 선정	○ 발효우수상품 20개 선정 – 농림축산식품부, 식품의약품안전처, 한국식품연구원, 전라북도, IFFE 조직위원회
	브릿지 사업 추진	○ 2016년도 공동 추진을 위한 연계사업 지속 발굴
	음식광장	○ 전라북도 14개 시군 로컬푸드 메뉴화(클러스터 연계)

○ 부대행사

- 발효식문화교육체험 : 각종 장류만들기, 치즈만들기, 청국장쿠키만들기, 발효레시피 공모 등
- 특별기획전시 : 전통식품명인전, 전통주품평회
- 세계식품아카데미 : 와인클래스, 맥주클래스, 사케클래스
- 전시행사 : 퍼블릭관, 트레이드관(20개국 350개사 참여)
- 학술행사 : 국제발효컨퍼런스, 차세대과학자경연대회, 포스터발표
- 비즈니스행사 : B2B수출무역상담회, 세미나
- 시상 : IFFE 우수상품 선정
- 체험행사 : 발효식문화교육체험, 세계식품아카데미 등

○주최/주관

전라북도,전주시/전주국제발효식품엑스포조직위원회Tel. 063-272-6998



<행사장>



<제품사진>

(사진-연구자촬영)

<그림Ⅳ-4>전주 국제발효식품엑스포

(3) 이벤트

가) 전주 음식관련 이벤트 현황

(가) 안심먹거리운동

○ 안심먹거리운동은 안심하고 먹을 수 있는 식재료 생산과 판매, 유통, 음식조리, 유해식단 추방을 촉구하고 불량식품, 위해식품에 대한 감시 강화, 먹거리 교육 및 홍보 강화 등 안심먹거리 음식문화정착으로 먹거리 산업의 발전을 도모하는 것이 취지임

○ 안심먹거리 정착을 통해 건강을 지키고 경쟁력 있는 안심먹거리로 지역경제 활성화를 도모하며, 시민의 자부심을 높이고자하는 것임

○ 식생활 안전가이드로서 손을 올바른 방법으로 깨끗이 씻기, 안전한 식품을 선택하기, 식품을 안전하게 조리하기, 식품을 안전하게 보관하기, 조리도구는 항상 청결하게 유지하기 등의 캠페인 활동임

○ (사)유네스코전주음식창의도시시민네트워크의 대표적인 시민홍보활동임

(4) 특징

○ 체험프로그램에는 맛의 고장 전주음식을 알리는 프로그램으로서 상당한 인기가 있으나 특정한 곳에 집중되는 문제가 있으며 이의 확산을 위한 체험 공간 확보 등의 문제해결이 있어야 할 것임

- 체험프로그램의 경우 비빔밥 체험중심으로 이루어져있어 이의 다양화가 요구되며 음식관광과 결합된 문화적인 체험프로그램을 포함하는 복합적인 체험프로그램의 개발도 요구됨

○ 전주국제발효식품엑스포 등 최고의 음식축제가 되고 있음. 그러나 음식축제의 주체로서 시민의 능동적 참여방안이 미흡하고 축제간의 연계성이 없어 축제를 통한 지역소득증대, 음식문화 창달에는 한계를 가짐

Ⅴ. 전주 문화 자원 및 음식관련 기관 시설 자원조사

Ⅴ. 전주 문화 자원 및 음식관련기관 시설 자원조사

1. 유·무형문화 자원

1) 선정기준

○ 전주는 대한민국을 대표하는 전통문화 및 무형문화 자원이 생활문화 속에 가장 많이 남아있는 한국의 대표적인 전통문화도시라 할 수 있음

○ 음식관련 전주문화조사는 음식관광을 활성화에 영향을 미치는 요인이라는 점에서 조사함

관련조사는 오랜 역사 속에서 형성되어온 유·무형의 문화자산을 대상으로 조사함

- 유형문화자산은 외형적인 모양이나 실체가 있는 문화시설, 기관을 대상으로 하면 전북도, 전주시가 지정하는 것을 조사함
- 무형문화자산은 옻칠장, 향토술담그기, 악기장, 목가구, 전주비빔밥까지 다양한 분야별 기능인이나 명인, 문화 프로그램 등을 총칭하여 전북도, 전주시가 지정한 것을 대상으로 조사함

2) 유형, 무형문화 자료

(1) 유형문화

가) 관련 문화 시설기관

(가) 국립전주무형문화유산원

○ 우리나라 무형문화유산의 창조적 계승과 가치 확산은 물론, 세계 인류 무형문화유산의 보호와 전승에 앞장서는 세계적인 무형유산 복합 기관임

○ 국립전주무형문화유산원의 설립목적은 무형유산의 보존·전승·교류·활성화를 위한 세계적인 무형유산 종합정책연구임

○ 국비 746억 원을 투입해 들어선 국립무형유산원은 2010년 2월 공사를 시작해 지난해 4월 완공함. 대지 5만9930㎡, 연면적 2만

9615㎡(지하 1층~지상 5층)의 규모임. 공연동과 전시동, 국제회의동, 전승교육동, 운영지원 등 7개 동을 갖춤

○ 주요 시설을 살펴보면, 전시실은 상설전시실, 기획전시실, 융복합전시실 등으로 나뉨. 상설전시실은 우리나라와 세계 각국의 무형문화유산을 비교하고 인류애를 느낄 수 있는 공간이고, 기획전시실은 변화되는 시대 속에서도 우리 무형문화를 보존·계승·발전시켜 온 분들의 발자취를 새길 수 있는 공간임. 융복합전시실은 무형유산과 디지털 기술이 만나 새로운 감각을 체험할 수 있는 역동적 공간임

(나) 전주정보문화산업진흥원

○ IT·CT산업의 육성과 발전의 목표를 가지고, 1998년 11월 한국소프트웨어진흥원 전주소프트웨어지원센터로 개소하여, 2001년 (재)전주정보영상진흥원으로 승격됨

○ 지역문화융합산업화를 주요 전략으로 하고 있으며, 전략과제로 지역문화자원 발굴 및 산업화, 전통문화창조센터, 게임기업 10발굴·육성 등을 추진하고 있음

(다) 전주 역사박물관

○ 전주시가 전주의 역사와 문화를 재조명하여 그 문화적 특질과 우수성을 부각시키고 '전주학(全州學)'을 정립하기 위하여 설립한 박물관임

○ 2000년 12월 착공하여 2002년 5월 24일 개관하였으며, 동학농민혁명기념사업회가 2005년 2월까지 수탁 운영하였고, 현재까지 전주문화사랑회가 수탁 운영을 맡고 있음

○ 박물관 건물은 지하 2층·지상 5층 규모임. 지하 2층에는 유물을 분류·정리·보존처리하는 수장고가 있고, 지하 1층에는 초청강연이나 역사문화 강좌·청소년 문화공연·영상매체 상영 공간 등으로 사용되는 녹두관이 있음

○ 지상 1층의 전주역사실Ⅰ에는 구석기시대에서 고려시대까지 전주의 역사를 한 눈에 볼 수 있는 유물을 전시하고, 2층에는 개인 소장자와 문중에서 기증·기탁한 유물들을 상설 전시함. 3층은 전주의 역사 문화와 관련하여 주제별로 기획·전시하는 공간이고, 4층

은 동학(東學)의 사회개혁사상과 농민혁명 등에 관한 유물을 상설 전시하는 동학농민혁명실, 5층은 조선시대 전주의 역사에 관한 자료를 상설 전시하는 전주역사실Ⅱ가 있음

○ 전주역사문화를 중심으로 한 전주한마당과 현장답사, 시민강좌 등 교육프로그램을 운영하고 있음

(라) 풍남문화법인

○ 풍남문화법인은 풍남제전위원회의 전통을 잇고, 전주의 대표적인 문화예술관광사업을 개발, 기획, 공연하며 문화예술 전반에 걸친 연구, 실천을 통한 전주 문화예술 진흥에 이바지하기 위해 설립됨

○ 풍남문화법인의 사업은 다음과 같음.

1. 풍남제를 승계하는 전통문화행사
2. 전주의 문화관광 발전에 기여하는 축제사업
3. 전주의 민속 및 무형문화재 등의 발굴 · 보존 · 육성사업
4. 본 법인 발전을 위한 출판, 공연, 연구, 교육사업
5. 자치단체가 위탁하는 사업
6. 기타 위의 목적사업 수행을 위한 부대사업

<표Ⅴ-1> 문화시설기관

기업명	사업내용	대표자	주소	전화번호
국립 전주무형문화 유산원	무형유산의보존 · 전승 · 교류 · 활성화를 위한 세계적인 무형유산 종합정책연구	남기홍	전북 전주시 완산구 서학로95 www.nith.cha.go.kr	전화:063-280-1500, 팩스:063-280-1487
전주정보문화산업 진흥원	지역문화융합산업화를 주요 전략과제로 지역문화자원 발굴 및 산업화	박광진	전북 전주시 완산구 아중로 33 www.jica,kr	전화:063-286-1400, 팩스:063-281-4199
전주역사박물관	전주의 역사와 문화를 재조명하여 그 문화적 특질과 우수성을 부각시키고 '전주학(全州學)'을 정립	이동희	전북 전주시 완산구 쑥고개로 259 www.jeonjumuseum.org	전화:063-228-6485, 팩스:063-228-6484
풍남문화법인	문화예술관광사업을 개발하며 전주 문화예술 발굴 · 보존 · 육성	선기현	전북 전주시 덕진구 기린대로 451 종합경기장 218-1호 www.pncc.or.kr	전화:063-277-2515 팩스:063-278-0093

나) 유형문화자산

(가) 한국전통문화전당

○ 전주시의 비영리 재단법인으로 2013년 개관함

○ 설립목적은 전통문화 디자인 개발 및 보급·지원, 전통문화관련 체험·교육 및 전통문화상품 전시·판매, 전통문화 및 다양한 공연·영상·독서문화 선도, 전통문화산업 기반조성 및 활성화사업, 전통문화관련 연구개발 지원 및 인력양성, 전통문화의 보존, 계승, 육성, 재창조를 위한 정책개발 및 지원, 전통음식 체험·교육·전시·판매 및 음식창의도시 구현, 국가·지방자치단체의 위탁·대행업무 등임

○ 전통문화의 대중화·산업화·세계화를 비전으로 삼고, 한스타일 중심의 전통문화 향유·네트워크의 거점을 목표로 하고 있음

○ 주요사업으로는 한스타일 중심의 전통문화 콘텐츠 생산·유통·소비와 한스타일 중심의 전통문화 정책·연구·사업·네트워크 임

(나) 전주전통문화관

○ 전주시가 21세기를 맞아 문화관광 도시로 비상하기 위해 볼거리·먹을거리·놀거리를 총체적으로 아우르면서, 소리를 사랑하고 타자를 긍정하는 전주의 마음을 담아 2002년 8월 18일 개관하였으며, 현재 사)풍남문화법인에서 위탁 운영함

○ 주요활동과 업무는 판소리를 비롯한 전통음악 공연, 전통음식관·전통찻집·전통혼례식장을 운영하고 있음

○ 건물은 지하 1층, 지상 2층 규모이다. 주요 시설은 전통예술 공연장인 한벽극장, 전통음식관인 한벽루(寒碧樓), 전통찻집 다향, 전통혼례식장 화명원, 교육체험관 경업당, 놀이마당, 주차장 등으로 이루어짐

○ 주요 시설을 살펴보면, 한벽극장은 국악 전용 실내 공연장으로, 판소리를 중심으로 한 전라도의 전통음악과 춤이 공연됨. 특히 전속 풍물단 한벽의 풍물판굿·창작타악 등 기획 공연과 판소리·기악·한국무용·타악 등의 상설 공연이 열림. 한벽루에서는 전통음식과 관련된 상차림과 조리체험이 이루어지고, 다향에서는 찻상 차

림법과 전통음료 만들기, 다례 등과 관련된 체험을 할 수 있음

(다) 전주소리문화관

○ 판소리 본향인 전주의 문화적 우수성을 높이고 새로운 판소리 문화를 이끌기 위해 2011년 10월 개관됨

○ 판소리 문화예술 기반을 구축하고 전통판소리 문화의 보존과 창작 활동을 지원 목적으로, 판소리 공연 영상기록, 판소리 역사자료 발간 및 판소리 데이터베이스화, 판소리 전시실, 국창 오창숙 기념관 등을 운영함.

○ 그 외 다양한 판소리 체험 및 교육프로그램, 판소리 공연 등의 사업을 진행하 나가 전주의 판소리 저변을 확대하려고 노력하고 있음

(라) 부채문화관

○ 2011년 선자청이 있던 전주와 전주부채의 역사적 가치와 문화사적 의미를 밝혀 부채 장인들의 예술혼을 부챗살처럼 펼쳐 보이고, 전주의 정신을 정립하고자 설립됨

○ 다양한 부채유물 전시와 상시 체험프로그램 및 아카데미 교육프로그램 등을 진행하고 있음

○ 현재 홈페이지가 중단된 상태임

(마) 완판본문화관

○ 전라감영에서 출간된 서적 및 목판과 당시 전국적 명성의 완판본 방각본 한글소설, 완판본으로 이어져 온 선비와 학자들의 지적 전통을 소개하는 공간으로 2012년 1월 개관함.

○ 완판본이란 전라도의 수도였던 전주(완산)에서 발간된 옛 책과 그 판본을 말함.

○ 전주 한옥마을 전통문화관 옆에 있으며, 완판본 관련 유물을 전시하는 상설전시관이 있고, 스토리텔링과 완판본학교 등의 교육프로그램, 목판인쇄 및 제본 체험 등 체험프로그램 등이 있음.

(바) 최명희문학관

○ ‘혼불’ 작가 최명희 중심의 도시형 시민 밀착형 문화관으로

2006년 4월 개관함

○ 문학관의 설립목적은 최명희 선생의 숭고한 문학정신을 기리고 계승 발전시키고자 하는데 있음

○ 문학강연, 세미나, 토론회, 문학기행 등 다양한 프로그램을 운영함

(사) 한옥생활체험관

○ 한옥마을에 있는 대표적인 전통문화체험공간으로, 2002년 5월 25일 개관함

○ 한옥지구 주민들과 함께 호흡하는 주민밀착형 공간으로 전통 의식주문화를 하나씩 실현하고 체험하는 공간 외에 전주의 전통문화를 국내외 관광객에게 전하는 전초기지 실현을 목표로 함

○ 한옥숙박과 문화체험, 문화기획, 공연 등 다양한 문화프로그램을 운영하고 있음.

(아) 전주목판서화체험관

○ 세계 기록문화 유산인 조선 왕조 실록 출판 인쇄 문화를 직접 체험하고, 고 인쇄 문화를 감상하고 다양한 체험을 할 수 있는 공간임

○ 제목판, 고판화, 창작목판화를 전시하고 있으며, 목판과 관련된 체험을 할 수 있음.

(자) 전주전통문화연수원

○ 가장 한국적인 연수와 교육, 사상의 중심을 가르치는 곳으로 2012년에 설립됨

○ 한국인이 꼭 알아야 할 2학3례와 한국의 정신, 명심보강 등을 배우고 익힐 수 있는 한옥적 연수와 교육을 목표로 하고 있음

○ 특히 판소리체험 등 전주만의 멋과 맛을 느낄 수 있는 양질의 교육프로그램을 통해 한국선비정신을 만날 수 있는 공간을 추진하고 있음

○ 가족 및 청소년연수와 동헌에서 고전읽기와 전북의 선비를 만나다 등의 교육 그리고 전주유림학맥도 등의 출판 사업을 하고 있음

(차) 전주 시립국악원

○ 전주시립국악단은 1979년 민속예술단으로 기악, 성악, 무용, 농악

부분을 비상임으로 모집하여 전주시 문화예술 행사에 참여하여 왔으며 1997년 관현악, 성악, 타악, 무용 부분으로 단원의 상임화를 시작하고 1999년 민속예술단을 국악단으로 개칭하였다.

○ 매년 관내 유망 청소년을 발굴하는 청소년 협연 실시, 대학생들을 대상으로 대학생협연 실시하여 젊은이들의 기량을 갈고 닦는데 많은 기회를 제공.

○ 전주시립국악단은 전주시민을 위한 찾아가는 음악회, 타 시·도 및 해외 순회공연을 포함하여 연간 약 100여회의 크고 작은 공연을 실시하여, 우리 음악의 보존과 계승, 창조적인 전주 소리 발굴.

(카) 전주 전통술박물관

○ 집집마다 술을 빚어 제사도 지내고 집을 방문한 손님에게 정성스럽게 대접도 하던 전통가양주를 보급하고 현대에 재현하고자 2002년 개관.

○ 우리술을 한 차원 발전시키기 위해 만들어진 곳으로 체계화된 연구와 조사를 통해 전통의 멋과 맛을 자랑하는 한옥마을에 전통술로 자리매김

○ 전통 가양주의 컨설턴트로서의 역할과 유명한 전통명주들 전시, 술빚는 도구와 과정 전시.

(타) 전주 부채박물관

○ 2011년 10월 개관하여 다양한 부채 유물 전시. 전주부채의 예술적 우수성과 전주부채 장인들의 역사적 전통, 국내외 다양한 부채들을 감상

○ 조선시대에는 전주에 전라감영소속 선자청을 두어 부채를 제작하게 했고 임금님께 진상될 만큼 그 빼어남을 인정받았다. 전주 부채문화관은 이러한 전주 부채의 역사적 가치와 문화사적 의미를 밝혀 전주의 정신을 정립함을 목적

○ 재미난 체험과 교육으로 전주 부채를 직접 만들어 보는 상시체험프로그램 및 부채아카데미 교육프로그램 등을 진행

(파) 한지 산업지원센타

○ 한지산업지원센터는 한지의 문화와 산업을 종합적 체계적으로 연구·개발·교육하는 전국 최초의 한지 관련 전문기관으로 인류의

역사와 문화를 보존하는 순수한지와 세계인의 삶을 맑고 풍요롭게 하는 응용한지의 무한한 발전을 선도하는 중심기관

○ 한지산업화추진 및 확장, 한지문화확산 및 보급, 한지산업화 인력 양성을 목적으로 함.

<표Ⅴ-2> 유형문화자산

기업명	사업내용	대표자	주소	전화번호
한국전통문화전당	전통문화산업 기반조성 및 전통문화관련 연구개발 지원 및 인력양성, 전통문화의 보존, 계승 활성화사업	김동철	전북 전주시 완산구 현무1길20 www.ktcc.or.kr	전화:063-283-1203 팩스:063-283-1201
전주전통문화관	판소리를 비롯한 전통음악 공연, 전통음식관 · 전통찻집 · 전통혼례식장을 운영	송재명	전북 전주시 완산구 전주천동로20 www.jt.or.kr	전화:063-280-7000 팩스:063-280-7070
전주소리문화관	전통판소리 문화의 보존과 창작 활동을 지원 판소리 체험 및 교육프로그램, 판소리 공연 등 판소리 문화예술 인프라 구축	김성훈	전북 전주시 완산구 한지길56 운영시간:화요일~일요일(10:00~19:00) www.sori.jjcf.or.kr	전화:063-231-0777 팩스:063-231-0775
전주부채문화관	다양한 부채유물 전시와 체험프로그램 및 아카데미 교육프로그램 운영	유대수	전북 전주시 완산구 경기전길93 운영시간:평일10:00~19:00 주말 10:00~19:00 월요일휴무 www.fan,jjcf,or,kr	전화:063-231-1774 팩스:063-231-1776
완판본문화관	전라감영에서 출간된 서적 및 방각본 한글소설, 완판본 관련 유물을 전시. 완판본학교 등의 교육프로그램, 목판인쇄 및 제본 체험 등 체험프로그램	김석란	전북 전주시 완산구 전주천동로24 www.jicf.or.kr	전화:063-231-2213 팩스:063-231-2214
최명희문학관	혼불' 작가 최명희의 숭고한 문학정신을 기리고 계승 발전. 문학강연, 세미나,	장성수	전북 전주시 완산구 최명희길 29 개관시간: 오전	전화:063-284-0570 팩스:063-284-0571

	토론회, 문학기행 등 다양한 프로그램을 운영		10~18:00(휴관: 매주 월요일, 1월 1일, 설, 추석) www.jjhee.com	
한옥생활체험관	한옥지구 전통 의식주문화 체험. 한옥숙박과 문화기획, 공연 등 문화프로그램을 운영	김창균	전북 전주시 완산구 어진길29 www.jjhankok.com	전화:063-287-6300 팩스:063-287-6303
전주목판서화 체험관	세계 기록문화 유산인 조선 왕조 실록 출판 인쇄 문화 체험. 제목판, 고판화, 창작목판화 전시	안준영	전북 전주시 완산구 전동성당길 110. 2층 운영시간:오전10시~오후5시(매주 월요일, 설, 추석 휴관) blog.naver.com/jjmokpan.do	전화:063-231-5694 팩스:063-231-5694
전주전통문화 연수원	한국의 정신, 2학3례와 명심보강 등을 배우고 익힐 수 있는 연수와 교육	구성은	전북 전주시 완산구 향교길 119-6 www.doengheon.or.kr	전화:063-288-9292 팩스:063-288-9247
전주 시립국악원	전주시민 음악회, 타 시·도 및 해외 순회공연. 년간 약 100여회의 크고 작은 공연을 실시, 우리 음악의 보존과 계승, 창조적인 전주 소리 발굴.	신용문(상임지휘자)	전북 전주시 덕진구 권삼득로407 덕진예술회관내 전주시립국악단 www.art.jeonju.go.kr	전화:063-253-5250 팩스:063-252-2766
전주전통술박물관	100년간 끊겨진 가양주의 맥으며 전통 가양주 강좌, 가양주 관련 연구사업, 다양한 체험 프로그램을 통해 가양주 재현, 보급.	박시도	전북 전주시 완산구 한지길74 매주 월요일 휴무 www.urisul.net/	전화:063-287-6305 팩스:063-287-0904
전주부채박물관	전주부채문화관은 선자청이 있던 전주와 전주부채의 역사적 가치와 문화사적 의미를 밝혀 부채 장인들의 예술혼을 부챗살처럼 펼쳐 보이고 부채 유물 전시와 상시체험프로그램 및 부채아카데미 교육프로그램 등을 진행	엄재수	전북 전주시 완산구 완산구 경기전길93 매주 월요일 휴무 www.jeonjufan.kr	전화:063-283-5010 팩스:063-231-1776
한지산업지원센타	한지디자인개발사업,연구개발사업, 세미나,교육,전시,체험을 진행	김동철	전주시완산구현무1길20 http://www.hisc.re.kr	전화:063-281-1530 팩스063-283-1700

(2) 무형문화

가) 무형문화자산

○ 우리나라는 1962년 문화재 보호법을 재정하면서 '유형문화재', '무형문화재', '민속자료', 기념물', 및 전통적 건조물군' 으로 분류하고 이러한 문화재 중 중요한 것을 국보나 보물 등의 중요문화재, 중요무형문화재, 사적, 천연기념물 등으로 국가가 지정·보호하고 있다. 2000년부터는 근대에 만들어진 건축물을 문화재로 등록하여 보호하고자 하는 노력도 하고 있다. 무형문화재는 연극·음악·무용·놀이와 의식·무예·공예기술·음식 등 무형의 문화적 소산으로서 역사적 또는 예술적 또는 학술적 가치가 큰 것을 가리킨다. 여기서 '무형(無形)'이란 예술적 활동이나 기술 같이 물체로서의 형태를 갖고 있지 않다는 것을 의미한다.

○ 기술적·예술적 능력을 지닌 사람이나 단체에 의해 구체적으로 실현될 수 있기 때문에 문화재로 종목을 지정하고 동시에 그 기·예능을 지닌 사람을 보유자나 보유 단체로 인정하는 것이다. 우리나라의 무형문화재 제도는 무형문화재의 안정적인 전승과 체계적인 전승활동을 위해 보유자-전수교육조교-이수자-전수장학생(일반전수생)으로 이어지는 일정한 전승체계를 갖추고 있다.

○ 전북지역의 무형문화재 기능분야는 윤규상(우산장), 김동식(선자장), 소병진(소목장), 최종순(악기장), 엄재수(선자장), 고수환(악기장), 조충익(선자장), 이의식(옻칠장), 최온순(침선장), 최동식(악기장), 김재중(소목장), 유배근(한지발장), 신우순(단청장), 방화선(선자장), 최대규(전주나전장), 이신입(전주낙죽장), 박인권(선자장) 보유자와 문정근(전라삼현승무·승무)등의 보유자가 있으며 예능분야에서는 이일주(판소리), 최승희(판소리), 이성근(판소리장단), 조소녀(판소리), 성준숙(판소리), 주봉신(판소리장단), 최선(호남살풀이), 이순단(판소리), 오종수(시조창), 김영희(시조창), 지성자(가야금산조), 김무철(한량무), 김광숙(예기무), 박애숙(가야금산조), 이선수(가곡), 왕기석(판소리·수궁가)등이 있다.

○ 음식과 관련된 무형 문화재 분야는 김년임(전통음식), 조정형(향토술담그기-이강주), 김복순(향토술담그기-송순주), 송명섭(향토술담그기-죽력고), 조영귀(향토술담그기-송화백일주), 허재근(죽염제조장-죽염제조), 이은규(사기장-청자), 이종덕(방짜유기장-방짜),

노동식(목기장), 김영돌(옻칠장-옻칠), 이의식(옻칠장-옻칠)등이 있다.

<표Ⅴ-3> 무형문화자산

지정번호	이름	명칭	소재지	지정일
2호	김명신	판소리(흥보가)	전북 정읍시	2005년3월 11일 지정
2호	홍웅표	판소리(수궁가)	전북 전주시 완산구 전라감영로 36, 외 (중앙동4가)	1984년9월 20일 지정
2호	왕기석	판소리제2호 판소리 수궁가	전북 전주시 완산구 장승배기로 266601호(평화동 1가)	2014년 10월 24일 지정
2-2호	이옥희	판소리(심청가) (판소리(沈淸歌, 李玉姬))	전북 전주시	1984년9월 20일 지정
2-5호	최채선	판소리(춘향가)	전북 전주시	1992년6월 20일 지정
2-6호	정병옥	판소리(적벽가)	전북 전주시	1992년6월 20일 지정
2-7호	조소녀	판소리(춘향가)	전북 전주시	1996년3월 29일 지정
2-8호	성준숙	판소리(적벽가)	전북 전주시	1996년3월 29일 지정
2-11호	이순단	판소리(흥보가)	전북 전주시	2001년6월 15일 지정
2-12호	유영해	판소리(심청가)	전북 장수군	2001년6월 15일 지정
2-13호	박양덕	판소리(수궁가)	전북 남원시	2003년7월 18일 지정
6호	김복순	향토술담그기(송순주) (鄕土술담그기)	전북 김제시 요촌동 384-24 외	1987년4월 28일 지정
6-2호	조정형	향토술담그기(이강주) (鄕土술담그기(梨薑酒))	전북 전주시	1987년4월 28일 지정
6-3호	송명섭	향토술담그기(죽력고) (鄕土술담그기(竹瀝膏))	전북 정읍시 태인면 태흥리 395	2003년12월 19일 지정
6-4호	조영귀	향토술담그기(송화백일주)(전통술담그기(松花百日酒)	전북 완주군	2013년5월 14일 지정
7호	김종수	정읍농악(소고)(井邑農樂)	전북 정읍시	1999년4월 23일 지정
7호		농악부안농악(農樂)	전북 전북전역	1987년12월 31일 지정
7-1호	라모녀	부안농악(상쇠)(扶安農樂)	전북 부안군 부안읍 서외리 319	1987년12월 31일 지정
7-2호	유지화	정읍농악(상쇠)(井邑農	전북 정읍시 상동	1996년3월 29일

		樂)	LG아파트 104-403	지정
7-3호	이준용	김제농악(상쇠)金堤農樂)	전북 김제시 백구면 부용리 25	1999년7월 9일 지정
7-4호	류명철	남원농악(상쇠)南原農樂)	전북 남원시 금지면 상귀리 82	1998년1월 9일 지정
7-6호	정기환	고창농악(설장고)(高敞農樂)	전북 고창군 공음면 구암리 214	2005년12월 16일 지정
8호		가곡(歌曲)	전북 전주시	1992년6월 20일 지정
9호	이성근	판소리장단(고법)	전북 전주시	1992년6월 20일 지정
9-2호	주봉신	판소리장단(고법)	전북 전주시	1996년3월 29일 지정
10호		선자장(扇子匠)	전북 전주시 완산구 대성동 242 외	1993년6월 10일 지정
10-2호	엄재수	선자장(합죽선)	전북 전주시	2012년8월 3일 지정
10-3호	조충익	선자장(태극선)	전북 전주시	1998년11월 27일 지정
10-4호	김동식	선자장(합죽선)	전북 전주시	2007년7월 13일 지정
11호	노동식	목기장(木器匠)	전북 남원시 조산동 80-10	1997년12월 4일 지정
12-1호	최종순	악기장(대금)	전북 전주시	2012년8월 3일 지정
12-4호	고수환	악기장(가야금)(樂器匠)	전북 전주시	1998년1월 9일 지정
12-5호	최동식	악기장(거문고)	전북 전주시	2000년7월 7일 지정
13호	김영돌	옻칠장(옻칠)	전북 남원시 아영면 갈계리 619	1999년10월 8일 지정
13-2호	이의식	옻칠장(옻칠)	전북 전주시	1998년11월 27일 지정
14호	박인수	시조창(완제)	전북 전주시	2000년3월 10일 지정
14-1호	오종수	시조창(완제)	전북 전주시	2006년11월 3일 지정
14-2호	임산본	시조창(완제)	전북 전주시	1996년3월 29일 지정
14-5호	김영희	시조창(완제)	전북 전주시	2012년4월 27일 지정
15호	최정철	호남살풀이춤(동초수건춤)(湖南살풀이춤)	전북 전주시	1996년3월 29일 지정
18호		영산작법보존회(靈山作法保存會)	전북 전주시 진북동977-1	1998년1월 9일 지정
19호	천철석	목 가 구(소 목)	전북 전주시 완주군 구이면 구이로 1516	2014년 10월 24일 지정
19-2호	김재중	목가구(전통창호)	전북 전주시	2000년11월 24일 지정
19-3호	소병진	목가구(전주장)	전북 전주시	2012년4월 27일 지정
20호	박정오	매사냥	전북 진안군 백안면	2007년3월 23일

		(매사냥)	백암리 539-1	지정
22호	최온순	침선장(침선)	전북 전주시	1998년11월 27일 지정
22-2호	임순옥	침선장(전통복식)	전북 군산시	2012년11월 30일 지정
23호	허재근	죽염제조장(죽염제조)(竹鹽製造匠)(竹鹽製造))	전북 부안군 변산면 도청리 산1-3	1999년10월 8일 지정
24호	신우순	단청장(단청)	전북 전주시	2007년7월 20일 지정
25호		익산기세배보존회(益山旗歲拜保存會)	전북 익산시 금마면 동고도리 644	2000년11월 24일 지정
26호	최갑선	전북의 앉은굿(독경)(全北의 앉은굿(讀經))	전북 군산시 조촌동 737-5	2001년6월 5일 지정
27호	유삼영	탱화장(탱화)(幀畵匠(幀畵))	전북 김제시 청하면 대청리 448-3	2002년4월 6일 지정
27-2호	이삼열	탱화장(탱화)	전북 익산시	2010년5월 28일 지정
29호	이은규	사기장(청자)(砂器匠)	전북 부안군 부안읍 유천리 166-41	2004년9월 10일 지정
30호	김정락	대목장(대목)(大木匠)	전북 부안군 부안읍 내외리 276	2004년9월 10일 지정
31호	유배근	한지발장(한지발)	전북 전주시	2005년3월 11일 지정
32호	이정호	금과들소리(들소리)	전북 순창군 금과면 매우리 472	2005년3월 11일 지정
34호	김봉기	가사(가사)	전북 부안군	2006년6월 30일 지정
36호	김옥수	석장(석조각)(石匠)	전북 익산시	2006년11월 10일 지정
36-2호	권오달	석장(석조각)	전북 익산시	2010년11월 5일 지정
37호		고창오거리당산제보존회(高敞오거리堂山第保存會)	전북 고창군	2007년7월 27일 지정
38호	하진순	호남 넋풀이 굿(독경)	전북 군산시 동흥남동 139	2007년10월 10일 지정
39호	김년임	전통음식(전주비빔밥)	전북 전주시	2008년10월 6일 지정
40호	지성자	가야금산조(산조)	전북 전주시	2010년3월 12일 지정
41호		무주 부남 디딜방아 보존회	전북 무주군	2010년5월 28일 지정
42호	임성안	불교목조각장(목조각)	전북 김제시	2010년12월 24일 지정
43호	이종덕	방짜유기장(방짜)	전북 김제시	2011년4월 29일 지정
44호	김무철	한량춤(한량무)	전북 전주시	2011년9월 30일 지정

45호	윤규상	우산장(지우산)	전북 전주시	2011년9월 30일 지정
46호		전라삼현육각보존회 (全羅三絃六角保存會)	전북 전주시	2011년9월 30일 지정
47호	이길주	호남산조춤(산조춤)	전북 익산시	2013년5월 24일 지정
48호	김광숙	예기무(교방무)	전북 전주시	2013년5월 24일 지정
49호	박애숙	가야금병창(병창) (伽倻琴竝唱(竝唱))	전북 전주시	2013년10월 25일 지정
50호	최대규	전주 나전장(나전) (全州 螺鈿丈(螺鈿))	전북 전주시	2013년10월 25일 지정
51호	이신입	전주 낙죽장(낙죽) (全州 烙竹丈(烙竹))	전북 전주시	2013년10월 25일 지정
52호	문정근	전라삼현승무(승무)	전북 전주시 덕진구 들사평 2길 8	2014년 10월 24일 지정

자료참고:ko.wikipedia.org/wiki/저자정리

나) 전주 음식관련 명인 현황

○ 명인으로 지정되면 후계자 양성비가 지원되고, 기술을 전수하기 위하여 단체를 이루며, 명인은 관련단체의 대표이기도 하므로 단체로 분류함

○ 대한민국 식품명인 제도는 우수한 식품의 계승 발전을 위해 식품 제조·가공·조리 등의 분야(전통식품명인 및 일반식품명인)에서 명인을 지정하여 육성하기 위한 취지로 1994년부터 시작됨

○ 식품명인은 엄격한 심사기준에 따라서 선정되는데, 20년 이상 한 분야의 식품에 정진하거나 전통방식을 원형대로 보존하고 이를 실현할 수 있거나 또는 명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 5년 이상 이수 받고 10년 이상 그 업에 종사한 사람을 대상으로 하여 농림수산식품부가 정함

○ 2015년 1월 현재, 명인은 57명이 활동 중이며, 종류는 전통주 19명, 차류 6, 포기김치 2, 떡류 3, 한과류 4, 장류 7, 비빔밥 2, 인삼류 2, 매실농축액, 엿, 조청, 감식초, 전통부각 등이 있음

○ 식품명인의 제품은 대한민국 식품분야의 최고 제품으로 각계의 호응을 받아 판매되고 있고, 코레일 등과 연계한 체험관광 상품으로도 인기를 끌고 있음

○ 농림수산식품부에서는 명인제품 전시·박람회 개최, 판로확대 및 홍보, 식품명인관 설치 등 다양한 지원을 할 계획이며, 농업인 소득 증대에 기여함은 물론, 식품명인의 보유기능을 계승 발전시키

고 전통 식품의 수출 확대 및 한식 세계화 등과 연계되도록 식품명인 을 적극 활용해 나갈 계획임

○ 전라북도의 식품명인은 조영귀(송화백일주), 조정형(이강주), 문옥례(순창고추장), 김년임(전주비빔밥), 임장옥(감식초), 송화수(홍삼), 송명섭(죽력고), 윤왕순(천리장)이 있음

○ 이 가운데 전주시에 거주하는 명인은 조정형(이강주), 김년임(전주비빔밥)명인임

○ 한편 전주시 한스타일관광과에서는 새로운 명인들을 찾기 위해 2005년 전주음식 명인·명소발굴 육성조례를 제정하고 2년에 한 번씩 전주음식 명인을 공개모집함

○ 대상은 전주시민으로서 전주시에서 식품업(일반휴게음식점, 식품제조·가공업을 포함) 등을 하는 자와 그 가족 및 음식인임

○ 신청자격은 해당 음식 20년 이상 조리경력과 일반시민 및 음식관련 전문가 25명 이상을 포함한 50명 이상의 추천이 있어야함

○ 음식관련 전문가는 국가가 인정하는 자격증 소지자, 현직 관련 전문학과 교수 등이며, 명인 발굴 육성을 위한 심의위원회의 서면심의와 현장조리 심사를 거쳐 전주음식 명인을 지정할 예정임

○ 명인으로 지정되면 일시 장려금(1000만원) 지급, 현판게시, 후계자 양성비 지원 등의 인센티브가 제공됨

○ 그러나 2006년 전주음식명인 1호로 김년임 명인이 지정된 이래 현재까지 전무한 상태이며, 전주음식명소는 2006년 호남각이 선정됐으나 2010년 원산지표시문제로 명소자격을 상실한 뒤 현재까지 전무함

○ 기존 식품위생법 위반내용으로 평가했던 방식에서 소외계층에 대한 배려, 사회봉사활동 실적, 식품위생법 성실이행 여부 등을 첨가해 평가기준을 재설정할 방침을 세우고 있는 등 전주음식 명인지정을 확대해 대한민국 음식창의도시의 면모와 전주음식의 우수성을 널리 알려나갈 계획임

(가) 식품명인 9호 조정형

○ 명인지정품목: 이강주(梨薑酒)

○ 1987 전북 무형문화재 제6호 지정

○ 1996 식품명인 제9호 지정

○ 1999 신지식 농업인 선정 (농림축산식품부 5호)

○ 2011 대한민국 우리 술 품평회 대상 (2년 연속)
○ 이하 이강주에 관한 자료를 두산백과를 인용하여 제시함
○ 우리나라 5대 명주 중 하나이다. 중요 무형 문화재로 지정되어 있으며 토종 소주에 배와 생강이 들어가 이강주라 명명됨
○ 이강주는 조선중기부터 전라도와 황해도에서 빚어온 한국의 전통 민속주로써 이름대로 소주에 배(梨)와 생강(薑)을 혼합하여 만든 고급 약소주(藥燒酒)임. 1947년 발간된 최남선의 저서 《조선상식문답 朝鮮常識問答》에서 평양 감홍로(甘紅路) 정읍의 죽력고(竹瀝膏)와 함께 조선의 3대명주로 꼽은 전주 이강고(梨薑膏)를 계승한 술임. 1987년 4월 28일 이강주 제조기술을 가진 조정형(趙鼎衡)이 전라북도 무형문화재 제6-2호 기능보유자로 지정되었음
○ 누룩과 멥쌀로 빚은 약주를 증류하여 만든 알코올 도수 30도의 소주에 배즙을 비롯하여 생강 계피 울금(鬱金) 등의 추출액을 첨가한뒤 마지막으로 꿀을 넣어 1개월 이상 숙성하는 방법으로 알코올도수 25도의 이강주를 만듬. 재료 가운데 심황(沈黃)이나 아출(莪朮)이라고도 불리는 울금은 한의학에서 신경안정제로 사용하는 약제로서 피로회복을 돕고 위를 건강하게 하는(健胃) 효과가 있음.
○ 이강주는 한국 전통소주와 계피의 향기에 생강과 배의 매콤하고 시원한 맛이 날 뿐 아니라 울금과 꿀을 첨가하여 많이 마셔도 취하지 않고 뒤끝이 깨끗한 술이라는 평가를 받음. 조선시대 나라의 주요행사에 사용된 이강주의 제조방법과 특징은 조선시대 후기부터 일제강점기까지 발간된 《임원16지 林員十六志》 《동국세시기 東國歲時記》, 《조선주조사 朝鮮酒造史》 등에서 찾을 수 있음



<이강주제조과정> (사진-이강주홈페이지)

<그림Ⅴ -1> 전주 식품 명인 -이강주

(나) 식품명인 39호 김년임

○ 명인지정품목: 전주비빔밥
○ 2006 전주음식명인 제1호 지정
○ 2008 전북 무형문화재 제39호 (전통음식) 지정

○ 2010 식품명인 제39호 지정
○ 한국 대표 맛고을, 전주의 맛을 대표하는 전주비빔밥 명인
○ 명인의 전주비빔밥은 한국 고유의 오방색을 마치 고급요리인 신선로처럼 배열해 눈으로부터 맛을 느낌
○ 비빔밥의 재료는 오방색에 맞춰 질서정연한 조화의 세계를 나타냄
○ 황(황포묵, 콩나물, 황백지단, 은행)
○ 청(호박, 시금치, 오이)
○ 백(밥, 도라지, 더덕, 무, 밤)
○ 적(당근, 소고기, 고추장)
○ 흑(표고버섯, 고사리, 다시마)



<비빔밥행사>



<음식사진>(사진-가족회관홈페이지)

<그림Ⅴ -2> 전주 식품 명인-전주비빔밥

<표Ⅴ-4> 전주 식품명인

지정번호	이름	명인지정품목	업체명	주소	연락처
식품명인 9호	조정형	이강주(梨薑酒)	이강주	전북 전주시 덕진구 매암길 28	전화:063-212-5765 팩스:063-212-5764 홈페이지: www.leegangju.co.kr
식품명인 39호	김년임	전주비빔밥	가족회관	전북 전주시 완산구 전라감영5길 17	전화:063-284-0982 팩스:063-443-0982 홈페이지: www.jeonjubibimbap.com

(3)특징

○ 전주시는 세계문화유산인 판소리 등 무형문화유산의 보고(문화유산지수 전국 1위 및 최고수준의 전통생활문화향유율)인 전주의 특성을 살려 문화유산의 보존과 재창조에 기여하고 있음

○ 한국을 대표하는 전통문화도시로서의 상징성과 전통문화콘텐츠 개발 및 살아있는 전통문화가 넘치는 한옥마을의 특성화 및 도심활성화와 연계되어 지역문화 창달에 기여함

○ 전주시가 보유하고 있는 유형문화자원은 전시형, 박물관형 자원이 아니라 일상생활과 함께하는 생활형 자원이라는 특징 있음. 전주의 전통문화자원은 유형문화자원을 활용한 지역발전의 가능성을 보여주는 것이며 우리 민족문화를 대표할만한 우월한 경쟁력을 가지고 있음.

2. 음식 관련 학교 시설

1) 선정기준

○ 음식관련학교는 세부계열로 식품, 영양, 호텔, 조리, 제과제빵, 식음료 외식산업 계열 등으로 조사함
- 한식조리, 외식 분야, 서양요리, 전통발효식품, 궁중요리, 제과제빵 등 다양한 조리과정을 통한 음식인력양성의 대학교를 대상으로 함

2) 음식관련학교 자료

(1) 전북대학교 식품영양학과

○ 1991년 생활과학대학의 설립 후 국민적 요구에 부응하여 1994년 설립되었고 1998년 2월 첫 졸업생을 배출함. 1999년 3월부터 생활과학부 식품영양학전공으로 모집단위를 학부제로 하였으나, 2009년 3월부터 식품영양학과로 개편됨.

○ 인간의 건강 및 영양상태 개선을 통해 삶의 질적 향상을 도모하기 위한 학문연구와 그의 실천 및 응용을 교육목표로 하고 있음.

○ 교양 및 전공교육을 통하여 폭넓은 전인교육과 전문 교육을 실시함으로써 개인의 자아실현과 인간생활의 질을 향상시키며 국민에게 올바른 식생활에 대한 지식을 보급하여 사회에 기여하는데 학과 목적을 둠.

(2) 원광대학교 식품영양학과

○ 식생활을 통해 건강한 삶을 누릴 수 있도록 식품과 영양에 관한 과학적인 지식을 습득하여 지역사회 및 국민의 영양과 건강을 증진하는데 중추적인 역할을 담당할 수 있는 지도자를 양성하는데 있음.

○ 자연과학을 기초로 식품, 영양, 급식, 조리 등 다양한 분야의 전문지식을 교육하여 급변하는 현대사회에서 건강 유지 및 질병 예방을 위한 식생활 관리, 고부가가치 및 안전한 식품개발을 통해 식품산업에서의 중추적인 역할을 할 전문가 양성을 목표로 함.

○ 교육 목표는 첫째, 식품영양 전문 지식 함양 둘째, 직업 전문인으

로의 현장적응 능력 강화 셋째, 국제화 역량 증대임.

(3) 전주대학교 한식조리학과, 외식산업학과

○ 유네스코음식창의도시이자 한식의 본향인 전주에서 한식의 문화적, 산업적 가치를 높이고자 2000년에 국내 4년제 대학 최초의 전통음식문화전공으로 출발하여 2010년에는 4년간 국고 24억의 지원을 받는 한식특성화대학에 선정, 한식조리학과로 전환하였음.

○ 전통음식문화를 보존·계승·발전시키며 동서양의 음식문화 및 식품에 관한 지식을 함양하고 나아가 한국음식의 세계화에 주도적 역할을 담당할 인재양성 또한 건학이념인 기독교 정신을 구현과 실천하는 인재양성을 목표로 함.

○ 중요무형문화재 제 38호 '조선왕조궁중음식' 의 기능 전수를 포함하여 한국전통음식과 동서양의 전문 조리 기술 및 지식, 식문화 및 경영능력, 외국어 소통능력과 글로벌 마인드 등을 함양하고 있음.

○ 체계적인 교육과정과 경쟁력 있고 차별화된 교육을 통하여 학생들로 하여금 국제적인 감각을 갖춘 훌륭한 외식경영 관리자 양성.

(4) 군산대학교 식품영양학과

○ 식품재료의 선택, 배합 및 조리를 과학적으로 연구하고 영양지식을 식생활에 응용함으로써 개인은 물론 국민건강을 유지 · 향상시키는데 목표를 둠.

○ 급식경영전문영양사, 보건영양사, 임상(병원)영양사 등의 전문인 교육을 위해 식품영양학, 식이요법, 영양상담, 식품위생, 지역사회영양학, 메뉴관리 및 개발, 급식경영기법 등을 학습함.

(5) 우석대학교 식품과학대학

○ 식품영양학과는 전통과학을 접목시켜 국민영양과 보건분야, 식품산업의 발전에 선도적인 역할을 할 수 있는 전문 인력을 양성함.

○ 외식산업조리학과는 새로운 유망분야로 각광받고 있는 외식산업 및 호텔조리업에 종사할 수 있는 유능한 전문 인력양성을 목적으로 함.

○ 식품생명공학과는 생명을 유지하는 데에 절대 필요한 식품에 포커

스를 맞추어 학과 컨셉을 기능성식품, 발효식품, 생물의약품으로 정하고 있다. 식품공학(Food Technology) 및 의약학과의 융합 영역인 식품생명공학에 관련된 이론과 기술을 교육하여 식품, 건강기능식품, 발효식품, 바이오식품, 의약품 및 생명산업 현장에서 필요로 하는 인재를 양성하는 것을 목표로 함

○ 동물자원식품학과는 우리나라의 산업과 문화가 국제화화 세계화 시대로 변화되어 가는 현실 속에서 동물자원환경 역시 대형화되거나 다양화되어 가고 있어 동물자원산업의 환경 속에서 생산성 제고에 관한 탐색과 연구를 발전시켜 위생적 고품질 동물자원과 인간의 생활을 정서적으로 보다 건강하고 풍요롭게 하는 관상 및 애완동물을 생산 관리하는 21세기 동물산업을 주도하는 합리적이며 실용적 지식을 갖춘 전문 인력을 양성하고자 함

(6) 호원대학교 외식조리학부

○ 유망한 분야로 각광받고 있는 외식분야와 전문조리분야를 풍부한 현장경험을 가진 전문가의 교육을 통해 기술과 학문을 체계적으로 습득하여 산업체 현장에 즉각 투입이 가능한 실 무형 능력을 갖춘 인재를 양성함이 목적함.

○ 메뉴개발을 할 수 있는 푸드 스타일 및 식공간연출가 양성과 원가관리, 외식경영의 조화를 이룬 창업능력배양이 목표임.

○ 본인의 희망에 따라 교환학생, 싱가폴, 미국, 호주 등의 호텔에 취업 및 인터십이 가능함.

○ 중등2급 정교사 교직과목을 운영하고 있음

(7) 군장대학교 호텔외식조리학과

○ 교육목표는 현대사회의 다양한 욕구변화를 수용하고 외식산업의 국제화시대에 부응하기 위하여 국내외 전문기술을 습득함으로써, 국내호텔은 물론 해외호텔, 전문외식업체 및 창업에 성공적인 전문조리인을 양성함.

○ 특히 특급호텔의 총주방장 출신 및 현직 겸직교수진들이 현업에서 요구하는 요리를 직접강의, 취업알선 및 지도 관리하며, 현장중심교육을 위주로 함.

(8) 서해대학교 호텔조리영양과

○ 음식의 국제화와 외식산업의 발달에 맞추어 한식, 양식, 일식, 중식, 푸드코디네이션, 제과실습, 제빵실습 등의 실습위주의 교육과 체계화 된 이론 교육을 통하여 조리사, 제과제빵사, 영양사 등 각 분야에서 능력 있게 활동하는 전문가를 양성하고 있음.

○ 바른 인성과 창의적 실무능력을 갖춘 식생활관리 전문가 양성이 학과 목표이고, 선도적인 국민 영양서비스 실현 거점 학과를 만드는 것이 학과 비전임.

○ 특히 주간에 대학 다닐 수 없는 직장인, 아르바이트 학생을 위하여 전북에서 유일하게 야간에도 학과를 운영함.

(9) 기전대학교 식품영양학과, 호텔외식조리학과, 호텔소믈리에바리스타과, 호텔제과제빵과

○ 식품영양학과는 급성장하고 있는 급식 산업 분야에서 활양할 영양사 및 급식관리자를 양성하고 있음.

○ 호텔외식조리학과는 외식경영, 호텔조리사, 호텔리어 및 제과제빵, 커피바리스타 등 다양한 식문화전문가를 양성하여 외식분야의 폭넓은 취업의 기회를 제공하고자 함.

○ 호텔소믈리에바리스타과는 호텔 외식산업에 있어서 Coffee와 Wine을 전문적으로 다루는 인력이 요구되고 있음에 따라 전문화되고 효율적인 현장실무 위주의 교육 환경을 구축하여 체계적인 교육으로 우수한 전문 기능인을 육성함.

○ 호텔제과제빵학과는 전북 최초, 전북 유일의 호텔제과제빵학과로, 창의적이고 국제적인 전문 인력을 양성하는데 교육 목표를 둠.

(10) 전북과학대학 호텔조리영양과

○ 한식·양식·일식·중식·복어 등의 조리 관련 기능인과 제빵·제과 관련 기능인, 조주사 등의 식음료 관리인, 영양사, 위생사 등에 관련된 전반적인 이론 및 실무능력을 교육하여 관광호텔을 비롯한 외식산업체, 제과업, 식음료업, 학교, 기업체, 급식단체의 조리사 및 영양사, 영양상담사, 위생사, 보건교육사 등 전문인을 양성하여 과학적인 식생활 문화 정착 및 국민보건 증진에 기여함을 교육목표로 함.

○ 호텔조리영양과는 호텔조리전공과 식품영양전공으로 나뉨. 호텔조

리전공은 조리에 관한 이론을 익히고 실습을 통하여 기초, 고급 요리 및 전통음식에 관한 전문조리기술을 습득하도록 함.

○ 식품영양전공은 식생활을 통해 건강한 삶을 누릴 수 있도록 식품과 영양에 관한 과학적인 지식을 연마하여 지역사회 및 국민의 영양과 건강을 증진하는데 역할·분담할 수 있는 지도자를 교육·양성하는데 있음

3) 특징

○ 음식의 역사와 문화에 대한 이해를 중심으로 음식의 발전과 함께 사회적인 변화를 중심으로 조리를 학문으로 배우는 학생들에게 기초적인 소양과 방향을 제시하는 학습을 함

○ 맛의 고장으로서 많은 식품, 요리 및 관련 학과가 있어 지속적인 인력양성사업이 잘되고 있다고 볼 수 있음

○ 식품의 저장, 가공, 포장, 분배, 조리 이용에서 과학적 지식과 공학적 기술을 이용하는 방법을 익히고, 이러한 과정에서 나타나는 물성의 변화, 영양변화, 안정성에 대해 학문적인 지식을 습득함.

<표Ⅴ-5> 전라북도 음식관련대학

연번	학교명	학과	주소	연락처
1	전북대학교	식품영양학과	주소: 전북 전주시 덕진구 백제대로 567 Homepage:he.jbnu.ac.kr/food	전화:063-270-3855 팩스:063-270-3854
2	원광대학교	식품영양학과	주소: 전북 익산시 익산대로 460 Homepage: http://nutrition.wku.ac.kr/	전화:063-850-5114 팩스:063-850-6666
3	전주대학교	한식조리학과, 외식산업학과	주소: 전북 전주시 완산구 천잠로 303 Homepage: http://www.jj.ac.kr/food/ http://www.jj.ac.kr/foodservice/	전화:063-220-2768, 2707 팩스:063-220-2734, 2736
4	군산대학교	식품영양학과	주소: 전북 군산시 대학로 558 Homepage:http://hp.kunsan.ac.kr/templet/foodnutr_main.action?cmsid=C21000000000	전화:063-469-4631 팩스:063-469-2085

5	우석대학교	식품영양학과, 외식산업조리학과, 식품생명공학과, 동물자원식품학과	주소: 전북 완주군 삼례읍 삼례로 443 Homepage:http://fns.woosuk.ac.kr/, http://foods.woosuk.ac.kr/ http://foodbio.woosuk.ac.kr/, http://animal.woosuk.ac.kr/	전화:063-290-1530, 1435, 1435, 1485 팩스: 전화번호 동일
6	호원대학교	외식조리학부	주소: 전북 군산시 임피면 호원대3길 64 Homepage:http://green.howon.ac.kr/foodhowon/	전화: 063-450-7260 팩스:063-450-7237
7	군장대학교	호텔외식조리학과	주소: 전북 군산시 성산면 군장대길 13 Homepage::http://www.kunjang.ac.kr/?SITE=1&MENU=111110	전화:063-450-8357, 팩스:063-460-6111
8	서해대학교	호텔조리영양과	주소: 전북 군산시 서해대길 6 Homepage:www.sohae.ac.kr/main/culinary	전화:063-460-9169. 팩스: 063-460-9191
9	기전대학교	식품영양학과, 호텔외식조리학과, 호텔소믈리에바리스타과, 호텔제과제빵과	주소: 전북 전주시 완산구 전주천서로 267 Homepage:http://nutrition.kijeon.ac.kr/, http://hotelfood.kijeon.ac.kr/, http://barista.kijeon.ac.kr/, http://bakery.kijeon.ac.kr/	전화:063-280-5287, 5273, 5228, 5234 팩스:063-231-5733
10	전북과학대학	호텔조리영양과	주소: 전북 정읍시 정읍시로 509 Homepage:http://www.jbsc.ac.kr/CmsHome/depart02_01_01.jsp#	전화:063-530-9114, 팩스:063-532-3768
11	국제조리학교	일식		
12	전통고등학교조리반			

3. 요리학원

1) 선정기준

○ 한식 및 외식산업 전문인력 양성기관으로 민간요리교육기관으로서 전주시에 등록된 요리학원을 대상으로 함

2) 요리학원 자료

(1) 국제요리학원

○ 조리기능사반, 전통음식체험반, 전주음식문화해설사반, 전문가연수반, 동호회활동반 등의 교육과정을 운영하고 있음

(2) 궁전 요리학원

○ 한식, 양식, 일식, 중식, 복어 등의 기능사과정, 떡, 한과, 폐백, 우리차, 제과제빵, 커피과정과 출장 음식 등을 개설하고 있음

(3) 세종요리학원

○ 한식조리산업기사, 기능사 자격증으로는 한식, 양식, 일식, 중식과 생활요리, 제과, 제빵, 커피 등의 교과과정으로 이루어져 있음

(4) 음식나라 조리학원

○ 조리기능사과정과 생활 요리, 식음료(바리스타,소믈리에)과정 등이 있음

(5) 자연음식문화원

○ 건강한 식생활을 위한 강좌를 통해 사찰음식을 발굴하고 아이들을 위한 친환경급식운동등과 식생활개선활동 등을 하고 있음

(6) 전북 여성교육 문화센타

○ 한식기능사 자격증과 커피 바리스타, 자연요리, 카페 디저트, 떡 디저트 및 전문가. 사계절요리, 제과 제빵 등을 개설하고 있음

(7) 전주 중앙 요리학원

○ 국비재직, 국비 실업자, 재외동포 F4비자취득, 생활요리, 페백이 바지반을 운영하여 기능사 자격증 반으로는 한식, 양식, 일식, 중식, 복어등이 운영되고 있음

(8) 전주요리제과제빵학원

○ 실업자 국비과정, 직장인 국비, 일반과정, 자격증으로는 한식, 양식, 중식, 복어, 생활 요리반, 제과, 제빵, 카페메뉴 디저트 반을 운영하고 있음

(9) 제일직업학교

○ 조리과, 미용과, 산업설비과 조리과가 있으며 조리과는 21세기 서비스 시대를 맞이하여 한(韓)스타일 중 한식을 지역전략산업의 요구에 맞추어 외식산업 교육을 하고 있음

(10) 한국전통음식요리학원

○ 조리자격증, 푸드코디네이터, 제과, 제빵, 조주 기능사 과정 등을 운영하고 있음

(11) 국제한식조리학교

○ 재단법인 국제한식 문화재단 산하 국제한식조리학교는 '국제적 감각의 한식 스타셰프'를 양성하고자 설립된 국내 최초의 한식 조리학교로서 세계적 수준의 교육시설, 특성화된 교육과정, 분야별 최고의 교수진을 바탕으로 한식세계화를 주도할 전문 인력을 양성을 함.

○ 사업내용으로는 교육, 식품관련 연구개발, 한식세계화를 위한 콘텐츠개발 및 국내외 홍보 마케팅 활동하고 있음.

(12) 한국 전통문화고등학교

○ 조리과학과는1학급 20명으로 구성됨

○ 자연을 경외하고 인간을 존중하며 식생활의 지혜(智慧)를 터득하

여 과학(科學)적 조리를 통해 조리가 예술(藝術)로 승화될 수 있도록 높은 이상을 지닌 창조적 전문 조리인(調理人) 육성. 가사, 실업 계열 분야의 전문지식과 기술을 습득하여 자신에게 맞는 직업과 진로를 선택할 수 있고, 미래 사회 변화에 대처할 수 있는 능력과 태도 배양

<표Ⅴ-6> 전주시 음식관련학원

연번	학교명	대표자	주소	연락처
1	국제요리학원	정정희	주소: 전북 전주시 덕진구 기린대로 408 Homepage:http://kjcooking.com/	전화:063-253-0515 팩스:063-253-0516
2	궁전 요리 학원	김정여	주소: 전북 전주시 완산구 팔달로 197	전화:063-232-0098 팩스:063-232-0091
3	세종요리학원	조영숙	주소: 전북 전주시 덕진구 기린대로 446 Homepage:http://cafe.daum.net/sejongyori	전화:063-272-6785 팩스:063-273-6785
4	음식나라 조리학원	박소연	주소: 전북 전주시 덕진구 기린대로 385 WWW.aios.kr/mobile227029-2	전화:063-252-6400 팩스:063-275-6401
5	자연음식문화원	유지원	주소: 전북 전주시 덕진구 매봉로 40 Homepage: cafe.daum.net/jbcf3	전화:063-273-3555 팩스:063-276-3555
6	전북여성교육 문화센타	김보금	주소: 전북 전주시 덕진구 들사평로38 Homepage:http://www.jbwc.re.kr/	전화:063-254-3610, 3817 팩스: 063-272-3610
7	전주 중앙 요리학원	정석순	주소: 전북 전주시 완산구 충경로 64 Homepage:http://www.전주중앙요리학원.com/	전화:063-232-4030 팩스:063-270-4031
8	전주요리제과제빵 학원	김은주	주소: 전북 전주시 완산구 용머리로 62 Homepage:http://www.jcook.kr	전화:063-284-6262 팩스:063-284-6200
9	제일직업학교	이현순	주소: 전북 전주시 덕진구 팔달로 330-7 Homepage:www.j-jeil.or.kr	전화:063-255-4697~8 팩스: 063-255-4670
10	한국전통음식요리 학원	정미경	주소: 전북 전주시 완산구 팔달로 237	전화:063-252-5800 팩스:063- 252-5808
11	국제한식조리학교	정혜정	주솜:전주시완산구천잠로303전주대	전화:063-230-1661

			학교본관4,5층 http://www.ccikchef.com/	팩스:063-231-2475
12	한국전통문화고등학교	양동철	주소:전주시완산구중인1길68-13 http://khch.hs.kr/index.jsp	전화:063-711-7713 팩스:063-222-8349

3) 특징

○ 교육과정이 다양한 형태-일반적으로 조리사자격증과정, 제과·제빵과정, 취미과정, 창업과정. 출장요리사과정, 국비지원과정. 전문과정. 일반과정. 학생교육과정, 대회반등으로 운영됨

○ 특별하게는 주말 반, 단기 속성반, 대학특별 전형반, 해외유학대비반. 국제조리기능. 대회반등 대학 입시대비 및 국제적인 셰프 양성을 위한 전문적인 인력양성기관으로서 활동함

4. 음식문화관광해설사

1) 선정이유

○ 관광산업은 인적 서비스를 기반으로 하는 속성상 관광객에게 서비스를 제공하는 종사원의 서비스 역량이 산업 경쟁력 강화의 원동력으로 작용하고 있음.

○ 음식·문화·관광해설사는 단순 문화관광해설사와는 달리 음식을 테마로 관광객에게 해설을 하여 지역문화 및 전주음식문화의 이해도를 높여주는 안내자 역할을 함

○ 최근 음식관광의 중요성과 이에 따른 관심제고로 음시문화해설을 전담하는 인력양성사업이 추진되기도 함.

○ 전주시의 경우 민간차원에서 음식문화해설사 강의가 이루어지고 있음. 여기서는 문화관광해설사와 일부 민간단체 배출 음식문화해설사를 중심으로 자료를 소개함

2) 음식문화관광해설사 자료

(1) 전라북도 문화관광해설사

○ 전라북도의 문화유산과 역사유적을 쉽고 정확하게 전달하기 위해

서는 지역문화와 역사 그리고 지역관광산업 전반에 대한 전문적인 교육을 통한 문화유산해설사의 양성 필요

○ 각 유적을 정확하게 안내, 설명할 수 있는 문화유산해설전문가 양성과 수준 높은 문화유적 관광풍토 조성 및 문화유적관광의 활성화 추진

○ 외국관광객에 정확한 우리 문화에 대한 이해 기회 제공으로 전북 관광의 질적 수준 제고임

○ 문화 관광 해설사 교육기간: 4개월 과정 (총 교육시간: 128시간, 이론교육: 80시간, 현장학습: 48시간)

○ 활용성

- 14개 시군 문화유적에 문화유산해설사 배치
- 초중고 수학여행단 해설 및 현장학습 설명
- 국내외 관광객 전담 관광통역 안내
- 도내 문화유산의 홍보와 문화관광 자원개발 기대

(2) 전주시 시티투어 해설사

○ 전통문화 중심도시 전주를 찾는 국내외 관광객에게 지역문화와 역사유적을 이야기가 있는 해설 안내로 관광객의 흥미와 재방문을 유도하여 적극적인 관광객 유치 및 관광 만족도 제고

○ 문화유적지, 체험시설, 산업시설, 축제 등 경쟁력 있는 관광자원을 활용 시티투어를 운영하여 도시 관광 활성화 및 전주시 이미지 제고

○ 전주시의 국내·외 관광객에게 문화유적지와 관광지를 안내하고 단체관광객 해설투어 및 관광안내 소개.

○ 관광객들에게 문화유적지 및 관광지에서 안내와 해설을 담당하고 언론매체 취재지원

(3) 음식 해설사

○ 전주시에서 개최되는 각 종 음식문화관련 사업(행사)및 한옥마을에서 각 종 음식에 관한 해설사 역할 담당

○ 전주시 음식문화의 관광 상품화 및 전주음식의 우수성을 지속적으로 홍보함

○ 유네스코 전주음식창의도시와 전북식문화협회가 공공으로 문화관

광부 사업의 일환으로 1기 음식문화해설사를 교육을 실시함
○ 서류전형과 면접시험을 통해 40명을 선발, 교육함

(4) 특징

○ 전주시가 운영하는 시티해설사의 활동이 한옥마을을 찾는 관광객 대상으로 활발하며 전주시 관광서비스확대 차원에서 많이 기여가 있다고 판단됨 특히 수학여행단 및 해외관광객, 단체관광객을 대상으로 관광서비스를 제공하여 전주시의 관광활성화에 상당한 기여를 하고 있음

○ 그러나 음식해설사는 민간차원에서 육성되어 그것의 활용성이 떨어지며 음식관광의 활성화를 위해서는 이들의 활용도를 높이는 것이 바람직함. 그러나 자격의 정도 및 채용업소 부재 등으로 이들의 활용성은 높지 않기 때문에 이들에 대한 업계의 인식전환 및 전주시의 활용방안 모색으로 새로운 접근이 필요

<표Ⅴ-7> 전라북도 음식문화관광해설사 자격요건

구분	문화관광해설사	시티투어해설사	음식 해설사
정원	18	없음	-
인원	18 (영3, 일2, 중1)	28 (영7, 일2, 중1)	40명
자격요건	- 공고일 현재 주민등록 주소가 전주시로 되어 있는 자 - 만 60세 이하인 자 - 우리시 역사, 문화, 관광지, 생태환경에 대한 기본적 소양을 갖춘자 - 자원봉사자로서 투철한 의지 와 사명감을 갖춘 자 - 소정의 선발과정과 교육과정을 거쳐 해설자격을 얻은 자	- 공고일 현재 주민등록 주소가 전라북도로 되어 있는 자 - 만 60세 이하인 자 - 우리시 역사, 문화, 관광지, 생태환경에 대한 기본적 소양을 갖춘 자 - 자원봉사자로서 투철한 의지와 사명감을 갖춘 자	-외국어 가능한 사람 - 문화관광해설사 자격증 소지자를 원칙으로 함
채용절차	공개채용	공개채용	면접시험
법적근거	관광진흥법 제48조의8		문화관광부사업 으초기 교육실시
신분	자원봉사자	자원봉사자	자원봉사자
운영방법	- 정기해설투어 :경기전, 한옥마을	- 예약단체 해설투어(20인이상) - 관광안내소 근무 지원	교육수료후 자체 활용
활동비 (일비)	1일 50,000원	한국어 35,000원(1회) 외국어 50,000원(1회)	자체 수입
근무형태	월10일/인 근무 10:00 ~ 18:00	월10회/인 정도 해설 수시:배정투어해설	수요에 따라 활용

자료출처: 전주시 전통문화과

<표Ⅴ-8> 음식 문화 관광 해설사 현황

연번	문화 관광 해설사	근무장소	시티투어 해설사	비고	음식 해설사
1	임경숙	경기전	강진숙	한국어	김강호
2	여춘희(일본어)	경기전	강희숙	한국어	정순옥
3	서순영	경기전	국문순	한국어	임정민
4	양순자	경기전	김경심	한국어	이영란
5	배정희(영어)	경기전	김난희	한국어	조현자
6	박신희	경기전	김혜원	한국어	정승남
7	최옥희	경기전	모영주	한국어	박순자
8	김명례	경기전	석은영	한국어	이유정
9	김광숙	경기전	송배순	한국어	김행자
10	박정현	경기전	송수목	한국어	이미숙
11	이선주	경기전	안혜련	한국어	강효순
12	이정애(영어)	경기전	원지영	한국어	박옥순
13	김명숙(영어)	경기전	이가은	한국어	강연실
14	김효영	경기전	이보인	한국어	이선복
15	김진영	경기전	이정희	한국어	양애라
16	이민숙	경기전	최복심	한국어	김강은
17	박미화(중국어)	한옥마을 관광안내소	최주미	한국어	안 현
18	박병덕(일본어)	강암서예관	박연한	한국어 · 영어	박선정
19			송은선	한국어 · 영어	김종례
20			송은정	한국어 · 영어	이정자
21			조경숙	한국어 · 영어	양혜남
22			이주영	한국어 · 영어	박정숙
23			박의원	영어	임영순
24			이진영	영어	송창해
25			강철민	일본어	송 옥
26			조선희	한국어 · 일본어	최경화
27			이경미	한국어	김정애
28			하리나	중국어	이주영
29					유기오
30					서계숙
31					정난구
32					심은미
33					박석순
34					이은주
35					송미숙
36					박거울
37					박향숙
38					신혜원
39					심경자
40					정희숙
계	18		28		40

5. 기타시설

1) 한옥마을 숙박시설

(1) 선정기준

○ 전주한옥마을의 방문객이 6백만 명이 되어 상대적으로 숙박시설이 적음
○ 전주음식관광이 활성화 및 체류형 관광시장이 되기 위해서는 전주음식관광객이 머무르는 숙박시설의 자료조사도 필요함
○ 숙박시설은 한옥마을에 소재하는 시설을 중심으로 조사함

(2) 숙박시설 자료

○ 한옥마을 게스트하우스는 총 76개 업소임
○ 대부분 블로그나 홈페이지가 있음
○ 대부분 요금은 20,000원~250,000원까지 다양함
○ 블로그나 홈페이지에 비용 정보가 없어 직접 문의해야만 하는 경우도 있음
○ 요금은 주중과 주말, 성수기와 비수기로 나뉘며, 주말과 성수기에 비용이 비쌈
○ 객실은 개인용과 다인용이 있으며, 여성전용 객실도 있음
○ 일부 게스트하우스는 예약 시 전통문화체험이 가능함
○ 게스트하우스의 대표자의 이름이 나와 있지 않는 곳도 있어 소비자들의 불신을 초래 가능성이 있음

<표Ⅴ-9> 한옥마을 외 게스트하우스

연번	업체명	주 소	연락처	카페	요금	대표자	비고
1	비빔 게스트하우스	전주시 완산구 관선3길 8-2	010-2059-0235	cafe.naver.com/babeguesthouse19seol	20.000~70.000	유설	
2	다정 게스트하우스	전주시 완산구 전동성당길	010-2815-5553	dajeong.fortour.kr	70.000~120.000	이현정	

		30					
3	시우 게스트하우스	전주시 완산구 전동 58-5	010-3677 -3338	blog.naver.com/gthousesi	50.000 ~90.000	유 상 우	왱이집의 무료 모주쿠폰 줌
4	안녕제제 게스트하우스	전주시 완산구 전동성당길 33-9	063-285 -0085	www.hellojeje.com/	60.000 ~130.00 0		자전거 무료대여 가능
5	하늘정원 게스트하우스	전주시 완산구 팔달로121	010-2933 -5252	cafe.daum.net/skygarden001	20.000 ~22.000	구 본 근	무인카페 운영
6	우리집 게스트하우스	전주시 완산구 기린대로 68-25	010-2357 -7022	blog.naver.com/uryhouse	1인당- 30.000 2인-90.0 00		
7	다나하루 게스트하우스	전주시 완산구 향교길11	010-6643 -3115	danaharu.blog.me/	50.000 ~80.000		
8	도란도란 게스트하우스	전주시 완산구 어진길41	010-9457 -5083	doran_house.blog.me/	30.000 ~100.00 0		10시까 지 입실부탁
9	몽유화원 게스트하우스	전주시 완산구 서학3길 85-1	063-288 -1267	blog.naver.com/bramsholic	60.000 ~90.000	임 현 정	부채그리 기체험, 윷판만들 기체험 가능
10	피아노정원 게스트하우스	전주시 완산구 학봉1길 9	010-6253 -7635	blog.naver.com/somepillow	60.000 ~200.00 0	심 홍 재	
11	비비팝 유스호스텔	전주시 완산구 현무1길 21-21	063-282 -2919	www.bibimpop.com	45.000 ~90.000	강 효 진	
12	별빛마루	전주시 완산구 전동성당길3 3-13	063-231 -7770	www.jeonjustar.com	60.000 ~100.00 0	조 희 재	
13	감영루	전주시 완산구	010-4419 -8787	kamyoungroo.com	70.000 ~170.00	김 성	

		풍남문4길 26-42			0	수	
14	니어리스트	전주시 완산구 팔달로 202-14	063-288-4665	guesthousejeonju.com	20.000 ~25.000 (1인당)	임용진	여성실 있음 침대:블라인드
15	유정	전라북도 전주시 완산구 어진길 90-9	010-5589-1809	yjmamys.co.kr	50.000 ~150.000	이경순	
16	인연만들기	전주시 완산구 동문길 22 장애인단체총연합회	063-283-7070	cafe.naver.com/ghml2012	40.000 ~50.000	임홍선	
17	시은당	전주시 완산구 최명희길 26-47	010-3854-1153	blog.naver.com/g_sieon	100.000 ~140.000		
18	진스호스텔	전주시 완산구 전동성당길 12-14	063-282-9513	www.jeanshostel.co.kr	18.000 ~50.000	정지현	
19	서선야	전주시 완산구 동문길 19-6	010-3996-2655	blog.daum.net/ohjook/2	40.000 ~180.000	김지영	
20	현	전주시 완산구 최명희길 26-40	010-9989-6973	blog.daum.net/cellonehyun	60.000 ~80.000	최종광	
21	박가네	전주시 완산구 최명희길 17-9	010-5139-6416	blog.naver.com/ilji2012	70.000(2인)	박일지	
22	한옥당	전주시 완산구 기린대로 121	010-5406-0041	blog.naver.com/qkqhelrl	60.000(2인)		픽업서비스 제공
23	추억나드리	전주시 완산구 태조로 24 꽃숙이공방	010-9877-7911	blog.naver.com/memorytrip1	50.000(2인)	김귀덕	

24	까르페디엠	전주시 완산구 관선1길21	010-6589-9345	carpediemhostel.wix.com/main	남-22.000 여-25.000	최애정	
25	하예랑	전주시 덕진구 덕진연못2길 13-4	010-9448-9617	www.hayerang.com/	50.000~80.000	양복순	
26	경성	전주시 완산구 경기전길55	063-272-6325	www.thekyungsung.com/	69.000~297.000	장선경	유아용침대 있음
27	단경	전주시 완산구 한지길99	010-5304-4380	www.dankyung.co.kr/	130.000~200.000	김효경	
28	꽃대궐	전주시 완산구 한지길 106-1	010-8682-555	www.hanok411.com/	70.000~120.000	김용재	
29	도원	전주시 완산구 팔달로 58-5	010-4335-9947	dowon.fortour.kr	70.000~150.000	손경미	
30	프레스코빌	전주시 완산구 문학대4길8-3	063-905-6677	blog.naver.com/ssunup/130185662361	50.000~60.000		
31	벼리체	전주시 완산구 서학3길 67	010-7358-0036	blog.naver.com/byuriche	60.000~90.000	김복순	
32	초록장화	전주시 완산구 서학3길66	010-2620-6784	cafe.naver.com/namuhanseuk7	70.000~100.000	한숙	
33	봉봉엄마집	전주시 완산구 서학로24-23	010-9141-6814	blog.naver.com/whrodii124	70.000~100.000	김선숙	
34	사계	전주시 완산구 서학3길 26	063-282-8076	blog.naver.com/saseyou	70.000~80.000	이성연	
35	꿈꾸는 다락방	전주시 완산구 기린대로 73	010-8336-7600	www.kkumdarak.com	50.000~150.000	정연옥	

36	보리떡 게스트하우스	전주시 완산구 천경로 27-1	010-3623-0569	blog.naver.com/anfrhrltpakf/220041263385	70.000~100.000		
37	첼로네 홈스테이	전주시 완산구 한지길 68-16	010-8574-4112	cafe.naver.com/cellone	50.000~12.000	한성숙	
38	햇살가득	전주시 완산구 은행로 5-7	010-8225-3326	www.sunshinefull.com/	50.000~150.000		보드게임 가능
39	뜰안채	전주시 완산구 어진길 94-5	010-3166-9568	blog.naver.com/shkim3445	60.000~80.000	김신환	
40	한옥숙박 홍시	전주시 완산구 은행로 51-11	010-3566-3328	www.jeonjuhongsi.com/	60.000~180.000	김종현	전통체험 예약시 가능
41	정담	전주시 완산구 최명희길 21-4	063-283-6416	blog.naver.com/shum1660	70.000~120.000	김혜란	
42	다래헌	전주시 완산구 은행로 51-3	010-5119-2659	www.daraeheon.com/	40.000~160.000	이계헌	예약시 바베큐시설이용가능
43	향촌	전주시 완산구 어진길 63	011-653-4443	www.hchon.com/	60.000~350.000	김영자	무료주차, 바비큐
44	새와나무	전주시 완산구경기전길35	063-288-8957	cafe.daum.net/saewanamu/	50.000~70.000	이동근	
45	분	전주시 완산구 어진길 82	063-254-4704	www.jhpd.co.kr/	70.000~130.000	양순옥	
46	좋은날	전주시 완산구 전동성당길 37-7	010-2607-3326	http://blog.naver.com/gou3325	60.000~120.000	유춘주	
47	말마니	전주시 완산구 현무1길 21-27	063-288-2466	www.cafemalmani.com/	25.000~100.000	장대숙	카페 있음
48	청사초롱	전주시	010-5154	blog.naver.co	60.000	김	

		완산구 전동성당길 38-26	-8811	m/daehwan0209	~150.000	대환	
49	덕만재	전주시 완산구 은행로 15-6	010-9123-6271	blog.naver.com/dukmanjae	80.000 ~120.000	최일섭	
50	jk유스호스텔	전주시 완산구 전주천동로 264	063-232-2382	www.jkhostel.co.kr/	40.000 ~100.000	전주기전대	
51	일라당	전주시 완산구 최명희길 17-5	010-3655-0456	www.ilrak.co.kr/	50.000 ~250.000	윤춘화	
52	달빛정원	전주시 완산구 동문길 19-11	010-2744-1843	http://www.달빛정원.kr/main	60.000 ~120.000	박진영	
53	홍란미덕	전주시 완산구 최명희길 8	010-6857-1238	blog.naver.com/holyholymin	80.000 ~180.000	최순옥	
54	이재	전주시 완산구 최명희길 26-8	010-7659-3602	blog.naver.com/ijae0107	60.000 ~100.000	이명자	
55	장수숙박	전주시 완산구 은행로 55-1	010-3038-9353	hanokjangsu.fortour.kr	60.000 ~150.000	박귀분	
56	마이스테이	전주시 완산구 동문길 57-8	010-9020-3177		60.000 ~80.000		
57	나리다솜	전주시 완산구 현무2길 14-16	010-8885-6953	www.naridasom.com/	30.000 ~80.000	전종덕	
58	꽃자리	전주시 완산구 최명희길 26-23	010-4756-6542	www.cochari.co.kr/	60.000 ~160.000	백순옥	
59	벨라루나	전주시 완산구 경원동2가	010-7178-9392	blog.naver.com/yj4e87	22.000	진화영	

		40-31					
60	취락당	전주시 완산구 풍남동2가 32-11	010-4621-3690	www.jcrd.co.kr/	30.000~120.000	최병환	
61	성원게스트하우스	전주시 완산구 풍남문4길 25-26 성원오피스텔 3층	010-4535-4552	blog.naver.com/sungwon_gh	50.000~200.000	양성숙	비밀번호문, cctv
62	끌림	전주시 완산구 팔달로 116	063-231-3332	gglimhouse.blog.me/	30.000~130.000	정승연	남녀혼숙불가(부부일 경우 사진필요), 남문교회 주차장 이용가능
63	백희 게스트하우스	전주시 완산구 어진길94-6 갤러리 백희	010-9595-6748	www.becky.co.kr/	90.000~130.000	백희	
64	전주게스트하우스	전주시 완산구 경기전길 46	063-286-8886	cafe.daum.net/chonjukorea	60.000~120.000	이호성	세면도구 및 수건 개인지참. 남성은 6인실만 가능
65	호호만게스트하우스	전주시 완산구 태조로 26-40	010-9953-9100	hohomom.net/	80.000~150.000	조강호	도예체험 가능(예약)
66	서학아트	전주시 완산구 서학로 7	063-231-5633	blog.naver.com/comgi7	60.000~90.000	김성균	1층 카페에서 음료 주문시 아메리카노 1잔 무료
67	전주스토리	전주시 완산구 전라감영4길 13-16	070-4234-2534	www.jeonjustory.com/	60.000~140.000	유창원	1인실 있음, 여성전용 건물 있음

68	그림속여유	전주시 완산구 동문길 57-7	070-4111-5042	windingdown.blog.me/	40.000 ~110.000	장귀순	
69	오렌지게스트하우스	전주시 덕진구 인후4길 16-1	010-7764-1773	http://blog.naver.com/kimpd1987	20.000 ~25.000	김현준	캠핑시스템(인당 1만원), 무료픽업(1~2시), 즉석사진 촬영(2장 5000)
70	전주한옥마을게스트하우스	전주시 완산구 풍남문4길 26-34	010-9973-1689	www.jjgh.co.kr	40.000 ~100.000	배상	
71	전주풍남문 게스트하우스	전주시 완산구 풍남문2길 28	010-4657-5205	blog.naver.com/pnhouse	80.000 ~120.000	박정련	
72	전주한옥마을숙박 전망	전주시 완산구 한지길 89	063-231-6106	www.jeonmang.com/	90.000 ~190.000	김영선	
73	서진게스트하우스	전주시 완산구 현무1길37	010-2517-3848	cafe.daum.net/cofortableroom/	20.000 ~45.000	오승찬	여성전용실 有, cctv
74	Seinhouse	전주시 완산구 전라감영2길 46	1588-7467	seinhouse.com/	20.000 ~27.000	송정휘	
75	전라감영 게스트하우스	전주시 완산구 전라감영로42-2	010-7590-2536	www.jjguest.kr/	60.000 ~160.000	이민숙	
76	그린게스트하우스	전주시 완산구 어진길 119 3층	010-8647-2080	cafe.naver.com/guesthousegreen	20.000 (1인)		

(다) 특징

○ 전주한옥마을의 숙박 시설은 각 숙박시설마다 각양 각색의 특징으로 꾸며져 있으며, 단순 숙박이 아닌 전통한옥의 민가에서 전통문화체험을 할 수 있도록 되어 있음

○ 한옥마을내의 숙박시설 중에 아침제공 집이 상대적으로 적은 것으로 알려져 있으며 따라서 아침이 있는 숙박시설의 확충 작업이 필요

〈 참고자료〉

전주시 문화재 현황

('15. 1. 15. 기준)

총계	국가소계((①+②)	①국가지정 문화재(14)							② 등록문화재	지방소계((③+④+⑤)	③도지정 문화재(57)				④ 문화재자료	⑤ 시지정 향토문화유산
		국보	보물	사적	명승	천연기념물	중요무형문화재	중요민속문화재			유형문화재	무형문화재	기념물	민속문화재		
96	17	2	5	4	–	1	2	1	3	78	9	38	10	2	14	5

※ 무형문화재 중 명예보유자 4명은 현황에서 제외

□ 국가지정 문화재 현황

종별	지정번호	지정 년월일	명 칭	지정면적	문화재구역 수량	보호구역	소유자	관리자	소 재 지
국보(2)	123	1966.07.26	익산 왕궁리 오층석탑 내 발견유물	–	일괄	–	국 유	국립전주박물관	완산구 쑥고개로 249 (효자동2가 900)
	317	2012.06.29	조선태조어진	–	1폭	–	국 유	전주시	완산구 태조로 44 (풍남동3가 102)
보물(5)	308	1963.01.21	전주 풍남문	11,283.8㎡	375.7㎡ (1동)	10,908.4㎡	국 유	전주시	완산구 풍남문3길 1 (전동 83-4외 1필지)
	583	1975.03.31	전주 풍패지관	8,194.8㎡	1,107.1㎡ (4동)	7,087.7㎡	전라북도	전주시	완산구 전라감영3길 16-1 (중앙동3가 1-1외 2필지)
	718	1981.03.18	전주이씨고림군파 종중문서	–	일괄	–	칠산군파 종중	국립전주박물관	완산구 쑥고개로 249 (효자동2가 900)
	1325	2001.09.21	전낙수정출토 고려법종	–	1개	–	국립전주박물관	국립전주박물관	완산구 쑥고개로 249 (효자동2가 900)
	1578	2008.12.01	전주 경기전 정전	575.4㎡	575.4㎡ (6동)	–	국 유	전주시	완산구 태조로 44 (풍남동3가 102)
사적(4)	288	1981.09.25	전주 전동성당	7,809㎡	625㎡	7,184㎡	전주교구천주교회유지재단	전동성당	완산구 태조로 51 (전동1가 200-1)
	294	1981.12.10	전주 남고산성	126,294㎡	126,294㎡	–	국 유	전주시	완산구 동서학동 산 288 (동서학동 산228외 17필지)
	339	1991.01.09	전주 경기전	49,589㎡	49,589㎡		국 유	전주시	완산구 태조로 44 (풍남동3가 102 외 5필지)
	379	1992.12.23	전주향교	10,551㎡	10,551㎡	–	전라북도 향교재단	전주향교	완산구 향교길 145-20 (교동 26-3 외 6필지)
천연기념물	355	1988.04.30	전주 삼천동곰솔	5,055.1㎡	5,055.1㎡	–	인동장씨 종친회	전주시	완산구 삼천동732-5 (삼천동 732-5 외 8필지)
중요무형문화재	23	2001.09.06	가야금산조 및 병창	–	–	–	강정열		완산구 쑥고개로 259 (삼천동1가 우성@4/405)
	55	2014.09.16	소목장	–	–	–	소병진		덕진구 송천동1가 138-5 현대@ 403/100
중요민속자료	115	1981.11.29	이형부인 동래정씨 의복	–	1괄6점	–	이춘재	전주역사박물관	완산구 쑥고개로 259 (효자동2가 892-1)

□도지정문화재현황

종별	지정번호	지정년월일	명칭	지정면적	문화재구역수량	보호구역	소유자	관리자	소재지
유형문화재(9)	7	1971.12.02	전주향교 대성전	389.4㎡	389.4㎡(1동)	-	전라북도향교재단	전주향교	완산구 향교길 145-20(교동 26-3)
	15	1971.12.02	한 벽 당	657㎡	33㎡(1동)	624㎡	전주최씨문중	전주최씨문중	완산구 기린대로 2(교동 산7-3)
	16	1973.06.23	조 경 묘	1,612.2㎡	1,612.2㎡(3동)	-	국 유	전주시	완산구 태조로 44(풍남동3가 91-3)
	79	1977.12.31	여래불적도	-	1점	-	전북대	전북대	덕진구 백제대로 567(덕진동1가 664-14)
	80	1977.12.31	전주부지도	-	1점	-	전북대	전북대	덕진구 백제대로 567(덕진동1가 664-14)
	103	1982.08.30	전주이씨 칠산군파 종중문서	-	1괄10매	-	이춘재	전주역사박물관	완산구 쑥고개로 259(효자동2가 892-1)
	204	2005.12.16	전주향교소장 완영책판	-	5,059판	-	전주향교	전북대학교박물관	덕진구 백제대로 567(덕진동1가 664-14)
	209	2006.06.16	승암사 소장 불서	-	3권	-	승암사	전주역사박물관	완산구 쑥고개로 259(효자동2가 892-1)
	222	2013.11.15	전주 경기전 하마비	1.8㎡	1.8㎡	-	국 유	전주시	완산구 풍남동3가 70(풍남동3가 70)
기념물(10)	3	1973.06.23	조 경 단	15,228㎡	15,228㎡	-	국 유	전주시	덕진구 덕진동1가 산 28(덕진동1가 산28 외 3필지)
	7	1973.06.23	지 행 당	387㎡	53㎡(1동)	334㎡	강동석 외3	진주강씨 종 친	덕진구 초당길 60-23(호성동1가 481 외 1필지)
	16	1974.09.24	오 목 대 이 목 대	20,700.3㎡	498.8㎡	20,201.5㎡	국 유	전주시	완산구 기린대로 55(교동 산1-3/교동 53-2)
	24	1976.04.03	문 학 대	419㎡	67㎡(1동)	352㎡	전주이씨 황강공종중	이남진	완산구 황강서원5길 8-7(효자동3가 산2-1)
	44	1981.04.01	동고산성	164,300㎡	66,782㎡	97,518㎡	전라북도 교육청 외	전주시	완산구 대성동 산 25(대성동 산25 외 11필지)
	68	1984.09.20	천 주 교 순교자묘	288㎡	25㎡	263㎡	천주교구 천주교회 유지재단	천주교구 천주교회 유지재단	완산구 낙수정2길 103-88(대성동 산11-1)
	71	1984.09.20	숲 정 이	4,628㎡	1,540㎡	3,088㎡	천주교구 천주교회 유지재단	천주교구 천주교회 유지재단	덕진구 공북로 19(진북동 1034-13)
	72	1985.08.16	남고사지	4,085㎡	4,085㎡	-	대한불교 조계종 남고사	남고사 주 지	완산구 남고산성1길 53-88(동서학동 724 외 6필지)
	107	2000.09.08	전라감영지	16,117.1㎡	16,117.1㎡	-	전라북도	전주시	완산구 전라감영로 57(중앙동4가 1-1 외 6필지)
	123	2005.12.16	회안대군묘	1,540㎡	208㎡	1,332㎡	전주이씨 회안대군파 종중	전주이씨 회안대군파 종중	덕진구 금상동 수리재길 89(금상동 산59-5)
민속자료(2)	8	1976.04.02	학 인 당	1,704.3㎡	364.7㎡	1,339.6㎡	수원백씨 인제공파 전주문중	백광제	완산구 향교길 45(교동 105-4 외 2필지)
	26	1984.04.01	예종대왕 태실및비	3.5㎡	3.5㎡	-	국 유	전주시	완산구 태조로 44(풍남동3가 102)

□ 도지정 문화재자료 현황

종별	지정 번호	지 정 년월일	명 칭	지정면적	문화재구역 수량	보호구역	소유자	관리자	소 재 지
문화재자료(14)	2	1984.04.01	동 고 사	2,108㎡	2,108㎡	-	김형민	동고사	완산구 낙수정2길 103-100 (교동 산10-88)
	3	1984.04.01	학 소 암	1,369㎡	51㎡	1,318㎡	학소암	학소암	완산구 평화7길 49-67 (평화동2가 1)
	4	1984.04.01	화산서원비	13㎡	1㎡	12㎡	최규주	전주시	완산구 중화산동2가 산120-1 (중화산동2가 산120-1)
	5	1984.04.01	관 성 묘	4,299㎡	4,299㎡	-	김낙범 외3	모성희	완산구 남고산성1길 171 (동서학동2가 611 외 3필지)
	6	1984.04.01	천 양 정	7,751㎡	144㎡	7,637㎡	전주 천양정 외5	김래진	완산구 전주천서로 237 (중화산동1가 196)
	8	1984.04.01	추 천 대	195㎡	38㎡	157㎡	전주이씨 추탄공파 종중	전주이씨 종 중	덕진구 추천로 48-23 (팔복동3가 1301-2)
	9	1984.04.01	서서학동 석불입상	47.4㎡	47.4㎡	-	김수희	김수희	완산구 석불3길 19 (서허학동 345, 미륵암)
	10	1984.04.01	인 후 동 석불입상	78㎡	78㎡	-	김격선	김격선	덕진구 견훤로 177 (인후동1가 146-1, 용화사)
	11	1984.04.01	반곡서원	605㎡	605㎡	-	박재순 외1	이준형	완산구 황학1길 11-24 (동서학동 210 외 2필지)
	12	1984.04.01	황강서원	2,855㎡	2,855㎡	-	전주이씨 황강공 종중	이존칠	완산구 황강서원5길 8-5 (효자동3가 295-3 외 11필지)
	145	1999.07.19	천 고 사 석불좌상	67㎡	67㎡	-	서준석	서준석	덕진구 만성용흥길 7 (만성동 822)
	151	2000.03.31	극락암 목조 여 래 좌 상	-	1구	-	극람암	이강선	덕진구 행치길 24-60 (우아동1가 953-3)
	168	2000.11.17	충신이흥발 지 려	94㎡	21㎡	73㎡	한산이씨 운 암 공 흥발종중	이은옥	완산구 능안자구길 53-21 (삼천동3가 산64-3)
	178	2002.04.06	전동성당 사 제 관	222.5㎡	222.5㎡	-	전주교구 천주교회 유지재단	전동성당	완산구 태조로 51 (전동1가 200-1)

□ 도지정 무형문화재 보유자 현황(보유자 36, 단체 2, 명예 4)

연번	지정번호	지정일자	명칭	보유종별	보유자	주소	비고
1	2	1984.09.20	판소리	심청가	이옥희	덕진구 오송로 45, 106동 101호 (송천동1가, 송천아이파크)	
2	2	1992.06.20	판소리	춘향가	최채선	덕진구 두간6길 10, 101동 106호 (송천동1가, GS자이)	
3	2	1922.06.20	판소리	적벽가	정병옥	완산구 용머리로 103-13, E동 202호 (효자동1가, 태하아파트)	명예
4	6	1987.04.28	향토술담기	이강주	조정형	덕진구 매암길 28 (원동)	
5	9	1987.04.28	판소리장단	고법	이성근	덕진구 작은모래내2길 15-11 (인후동2가)	
6	2	1996.03.29	판소리	춘향가	조소녀	완산구 따박골3길 20-4 (효자동1가)	
7	2	1996.03.29	판소리	적벽가	성준숙	완산구 안행로 176, 202동 902호 (중화산동1가, 현대2차아파트)	
8	9	1996.03.29	판소리장단	고법	주봉신	덕진구 덕용1길 50, 201동 408호 (동산동, 대승아파트)	
9	14	1996.03.29	시조창	완제시조창	임산본	완산구 풍남문2길 105-6 (전동3가)	명예
10	15	1996.03.29	호남살풀이춤	동초수건춤	최 선	완산구 송정로 12-8 (삼천동1가)	
11	12	1998.01.09	악기장	가야금	고수환	덕진구 호반2길 10 (덕진동2가)	
12	10	1998.11.27	선자장	태극선	조충익	완산구 동문길 60 (풍남동1가)	
13	13	1998.11.27	옻칠장	옻칠	이의식	덕진구 하가3길 14 (덕진동2가)	
14	22	1998.11.27	침선장	침선	최온순	덕진구 진버들5길 10, 205동 503호 (우아동2가, 진버들대우아파트)	
15	12	2000.07.07	악기장	거문고	최동식	덕진구 진버들1길 44-2 (인후동1가)	
16	19	2000.11.24	소목장	전통창호	김재중	완산구 추동길 70-8 (원당동)	
17	2	2001.06.15	판소리	흥보가	이순단	완산구 전룡로 126, 105동 104호 (서신동, 롯데아파트)	
18	31	2005.03.11	한지발장	한지발	유배근	완산구 어진길 60-6 (풍남동1가)	
19	18	1998.01.09	영산작법	범패	장상철	덕진구 어은골5길 1 (진북동, 실상사)	명예
20	18	1998.01.09	영산작법	작법	이강선	덕진구 행치길 24-60 (우아동1가, 극락암)	명예
21	14	2006.11.03	시조창	완제	오종수	완산구 전주천동로 200-50 (다가동2가)	
22	10	2007.07.13	선자장	합죽선	김동식	완산구 송정3길 19-7 (삼천동1가)	
23	24	2007.07.20	단청장	단청	신우순	덕진구 솔내6길 7, 101동 1105호 (송천동1가, 영창드림캐슬아파트)	
24	39	2008.10.06	전통음식	전주비빔밥	김년임	완산구 전라감영5길 17 (중앙동3가, 가족회관)	
25	10	2010.03.12	선자장	단선	방화선	덕진구 대지길 13-4 (덕진동1가)	
26	39	2010.03.12	가야금산조	산조	지성자	완산구 서학로 63-24 (동서학동)	
27	44	2011.09.30	한량춤	한량무	김무철	덕진구 안덕원로 311, 3동 1512호 (인후동1가, 삼호아파트)	
28	45	2011.09.30	우산장	지우산	윤규상	덕진구 반태산3길 29 (인후동1가)	
29	14	2012.04.27	시조창	완제	김영희	덕진구 인교5길 21-3 (우아동1가)	
30	10	2012.08.03	선자장	합죽선	엄재수	완산구 은행로 67 (교동)	
31	12	2012.08.03	악기장	대금	최종순	완산구 꽃밭정1길 7-10 (평화동1가)	
32	48	2013.05.24	교방무	예기무	김광숙	덕진구 팔달로 340-18 (진북동)	
40	47	2013.05.24	호남산조춤	산조춤	이길주	전주시 완산구 신봉로 52 1동 303호	
33	49	2013.10.25	가야금병창	병창	박애숙	완산구 효동3길 33, 8동 1004호 (효자동1가, 금호아파트)	
34	50	2013.10.25	전주나전장	나전	최대규	완산구 객원길 38 (대성동)	
35	51	2013.10.25	전주낙죽장	낙죽	이신입	완산구 객원길 3-3 (대성동)	
36	10	2013.10.25	선자장	합죽선	박인권	덕진구 들사평3길 22-8 (덕진동1가)	
37	8	2013.10.25	가곡	여창	이선수	완산구 따박골6길 35-1 (중화산동2가)	
38	2	2014.10.25	판소리	수궁가	왕기석	완산구 장승배기로 266, 601호 (평화동1가)	
39	52	2014.10.25	전라삼현승무	승무	문정근	덕진구 들사평2길 8, 305호 (덕진동1가, 백조맨숀)	
41	18	1998.01.09	영산작법	영산작법보존회		완산구 인봉1길 11 (중노송동, 태고종종무원)	단체
42	46	2011.09.30	전라삼현육각	전라삼현육각보존회		완산구 어진길 123 4층 (전동)	단체

□ 등록문화재 현황(3개소)

등록번호	등록일자	문화재명	소재지	수량규모	소유자
제172호	2005.06.18	신흥고등학교 강당 및 본관 포치	전주시 완산구 서원로 399 (중화산동1가 188)	○강당 1동, 1층 -연면적 2,448㎡ ○본관포치 1식	학교법인 호남기독학원
제173호	2005.06.18	중앙동 구 박다옥(博多屋)	전주시 완산구 전라감영3길 14 (중앙동2가 46)	○1동, 3층 -연면적 608.52㎡	완산 새마을금고
제174호	2005.06.18	다가동 구 중국인 포목상점	전주시 완산구 전라감영2길 25 (다가동1가 28)	○1동, 1층 -건축면적 142.88㎡ (증축부분 제외)	왕국민 (284-3929)

□ 시지정 향토문화유산 현황(5개소)

지정번호	지정일	명 칭	소재지	수량	관리자
제1호	2009.10.30	만경대 암각서	전주시 완산구 남고산성1길 33-28 (동서학동 산153-1)	일괄	전주시
제2호	2009.10.30	남고진 사적비	전주시 완산구 서학3길 64-25 (동서학동 228)	1기	전주시
제3호	2009.10.30	덕진공원 3층석탑	전주시 덕진구 권삼득로 390 (덕진동1가 1314-4)	1기	전주시
제4호	2009.10.30	전북대 석불입상	전주시 덕진구 백제대로 567 (덕진동1가 664-14)	1기	전북대
제5호	2009.10.30	박진 효자비	전주시 완산구 향교길 139 (교동 26)	1기	전주박씨종중

Ⅵ. 전주한옥마을관광후기조사

Ⅵ. 전주한옥마을관광후기조사

1. 전주한옥마을 관광상품에 대한 SNS

○ 전주한옥마을은 전주를 넘어 한국을 대표하는 관광지로서 관광객 500만이 넘는 관광도시로서의 자리매김을 하고 있음.

○ 관광객 500만 명 돌파라는 수치만큼 관광객이 다시 찾고 싶고 타인에게도 알리고 싶은 관광지로 만들기 위한 철저한 분석과 실천이 필요함. 수많은 관광객들이 다녀가고 그들은 자신이 알고 있는 정보를 함께 공유하고자 인터넷공간에 관련 글을 올려놓고 그 올린글을 보고 전주관광객 대다수는 관광정보획득은 인터넷을 통해 얻는다고 함.

○ 인터넷 공간인 블로그나 카페 · 트위터 · 인스타그램 · 페이스북 중 유명파워 블로그는 하루 방문자수가 적게는 2만 여명에 달함. 전주를 다녀간 그들이 말하고자 하는 것이 무엇이며 문제점이 있는지 파악하고자 함. 이러한 대응책으로 2012년부터 전주시가 운영하고 있는 블로그 운영과 2013년 4월 블로그 서포터즈 활동을 하고 있지만 관광 상품의 대한 부정적이나 비판적인 인터넷관련 글에는 대응체제를 마련하지 못하고 있는 실정임.

○ 본 조사는 2013년~2015년 현재까지 전주관광에 대한 관련 글을 쓴 파워블로그와 카페, 트위터, 인스타그램, 페이스북등 포함해서 총 327개를 추출하여 전주관광에 관련하여 언급한 내용을 분석함.

1) 블로그

(1) 블로그에 올라온 관광후기내용

– 키워드: 전주, 관광, 한옥, 먹거리

가) 먹거리

관점	평가수	내용
긍정적	108	다양한먹거리, 먹방관광, 전주맛집, 길거리음식
부정적	3	소문에 비해맛이 없다. 전주만의특별한음식없다.

나) 서비스

관점	평가수	내용
긍정적	15	직원친절, 사장님친절
부정적	17	서비스질이 떨어짐, 비위생적

다) 상업성

관점	평가수	내용
긍정적	-	
부정적	5	음식점과 상점이 너무 많다. 한옥보다음식점많음.한옥마을전통스러움이 사라짐

라) 주차/교통

관점	평가수	내용
긍정적	5	공용주차장, 주차편리
부정적	6	교통혼잡, 주차불편

마) 한옥마을 풍경

관점	평가수	내용
긍정적	26	한옥풍경, 골목길, 예쁜 거리, 한국적인 미, 야경, 예쁜 한옥, 아름다운경치, 고풍스럽다. 예쁜 카페, 간판, 게스트하우스
부정적	-	

바) 숙박

관점	평가수	내용
긍정적	27	체험가능, 한옥숙박, 한국미와 서양미의 조화
부정적	1	샤워불편(시설에대한안내공지)

사) 가격

관점	평가수	내용
긍정적	6	음식값 저렴
부정적	10	길거리음식 바가지요금, 비빔밥인데 높은가격, 카페음식비쌈

아) 볼(할)거리

관점	평가수	내용
긍정적	76	자만벽화마을, 경기전 태조어진, 전동성당, 오목대 다양한체험학습,공예품,한복대여,다양한볼거리, 판소리, 아기자기한 가계들, 교육적, 아름다운공간 옛시골 정서
부정적	1	공연미흡

<그림Ⅵ-01> 한옥마을 관광객



(2) 블로그에서의 제안 내용

○ 전주만의 특별한 무언가가 없다. 전주만의 기념품 제작했으면 좋겠다.

○ 전주관광안내센터가 폐문이면 여행지도 구하기 힘들다.
여행 지도를 여러 곳에 배치하였으면 한다.

○ 전주만의 모주가 수입쌀로 만들기 보다는 국내산으로 사용했으면 한다.

○ 현대건축물로 인해 한옥마을풍경이 숨겨지지 않았으면 한다.

○ 한옥마을 내에 평일에도 차 없는 거리로 만들어 주었으면 한다.

○ 한옥마을지역특색에 맞는 음식을 팔았으면 한다.

○ 길거리음식점은 보행 방해되는 줄이 있는데 가이드라인을 설치 했으면 한다.

○ 경기전 내부안내자가 있었으면 한다.

○ 한옥마을음식점의 위생관리감독 철저히 했으면 좋겠다.

○ 한옥마을음식점의 종업원들의 복장을 한옥마을에 맞는 의상으로 입었으면 좋겠다.

<표Ⅵ-01> 전주 한옥 마을관광 후기 블로그 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	블로그명	평 가									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
1	15.01.17	(땅콩제제 블로그) http://blog.naver.com/yang7678/220242989699(방문수 : 281,884)	O	X								떡갈비완자꼬치/ 다우랑 수제만두집! / 오징어튀김추천
2	15.01.13	(가끔은 조금씩, 천천히..) http://blog.naver.com/jisun4525/220243095920(방문수 : 54,072)			X 음식점들과 상점이 즐비	X						생각했던 것보다 아쉬운점이 많았어요.
3	15.01.18	(생 각 의 창) http://blog.naver.com/0812sjh/220244355634(방문수 : 1,385,701)								0		자만벽화마을 추천/오목교와 이목대를 연결해주고 자만벽화마을로 인도해주는 육교
4	14.12.25	(SmartLatte's phone&coffee story) http://smartlatte.blog.me/220227798595(방문수 : 4,001,770)	O							0	X 전주고유의 기념품 안내지도	전주만의 기념품!없고..전주만의 특별한 무언가가 없다. 그냥.. 어딜가나 파는것들 뿐 /전주 관광안내센터 문닫음. 여행지도라도 있으면 좋겠다
5	14.10.14	(달꼬미의 소소라이프) http://sweetsale.blog.me/220150915253	O				0 전주한옥마을은 길거리			0		전주한옥마을 길거리 음식도 많고 독특한 가게 들이 많아서 사진찍고 좋다.

순	날짜	블로그명	평 가									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
6	15.01.17	(엠제이의 일상다반사) http://megakwon.blog.me/220241859253(방문수 : 2,347,407)	O							0	0 공예품	아무리 보아도 질리지 않는 공예품들과,아기자기하게 잘 꾸며놓아 매력적인 곳 힐링되는 곳..
7	15.01.16	(고양이를 놓치다~*) http://blog.naver.com/vow0025/220242319855	O					체험 가능, 한지 꿀잠			다양한 체험학습	전통+모던 합친 독특한 한옥구조 직접 체험도 가능/한지공예체험, 한지조명등, 부채체험, 천연염색체험, 압화체험, 냅킨공예체험, 비누 양초공예체험, 도자기체험등
8	14.10.18	(민이군의 기록의 공간) http://blog.naver.com/baeymin/220153989220	O			x 주차불편						주차불편. 종로회관 전주비빔밥 유명한 곳 /전동성당은 호남지역의 서양식 근대 건축물로는 가장 오래된 곳/ 볼거리 중 태조어진/ 먹거리중 문꼬치. 다우랑 수제만두집 /츄즈미 츄러스/어라하 빵스크림 유명//전주 콩나물 국밥 유명한 삼백집 /멋스러운 한옥건물/외할머니 솜씨 팥빙수 집/임실치즈꼬치
9	15.01.15	(쭌이아빠의평범한일상!!) http://blog.naver.com/longbear34/220239796385	0 전주만의 음식/모주-먹방관광								X 추천안함	전주의 모주/아쉬운건 주 재료인 쌀을 수입산으로 사용했다는 점... 부드럽고 달콤한 맛과 천연한방의 향취로 누구나 즐길 수 있는 저알콜 웰빙음료!! 전주모주의 맛을 제대로 표현/신선했지만, 그닥 추천하고 싶지는 않네요~^^;;

순	날짜	블로그명	평 가									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
10	15.01.10	(즐거운날들의연속) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=ssjjerj&logNo=220236050811(방문수 : 7,719)	O 다양한 먹거리							0		전주 역시먹방! 친절!!소떡갈비집.1인분 15000원 비쌈/ 한옥카페는 예쁜카페♡ 음료는 초코라떼랑 ,요거트둘다 맛감동.. 화장실 예쁨/임실치즈점보/ 고구마치즈/완자떡갈비꼬치! /벌꿀아이스크림/츄러스 꼰초 콜라떼/치즈오뎅/문어꼬치 닭꼬치/전동성당/오목대/ 먹방여행/먹거리들을 즐길 수 있었어요.
11	14.12.11	(블링park,블링park) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=pekek21&logNo=220207424300(방문수 : 3,756)	0	X		x교통 x주차불편					공연 미흡	1시간가량 교통지체,길거리 2,3중으로 주차. 길거리 양쪽에는 각종 음식(꼬치, 호떡등)을 판매/ 자연스러운 풍경을 중시하는데 먹는 상점이 대부분이라 먹방 아니고선 큰 매력을 느끼지 못함.
12	14.09.08	(0111780님의 데일리 프로젝트) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=0111780&logNo=220116069485(방문수 : 924,715)	O					0 한옥숙박				전주 한방문화센터, 한옥. 은행나무집/생각보다 볼거리 다양. 전주 한옥마을에 대한 안내도 쉽게 표시.옛스러운 슈퍼/경기전/ 수제 초코파이/도로시 마카롱 아이스크림전주/실개천/외할머니카페 커피(아메리카노), 빙수,단팥죽/맛집, 간식거리 다양/ 지팡이아이스크림/ 카페들 인기 좋음.한옥 숙박시설 게스트하우스.
13	15.01.03	(블로그계의 sensation)http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=es_0710&logNo=220228448055(방문수 : 293,959)	O									문꼬치/떡갈비완자 꼬치/통오징어 튀김/크림치즈 츄러스/임실 치즈 구이/고구마 치즈/바게뜨 버거(길거리야)/새우 철판만두(다우랑)/한정식맛잇다. 하지만 이색적이지는 않아 기억에 남지 않다./ 마카롱 아이스크림 x../ 남부시장 콩나물국밥/물짜장(교동집) /수제 초코파이 (풍년제과) 전주는 진짜 먹거리 짱

순	날짜	블로그명	평 가									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
14	14.09.11	(소. 화. 일. 상) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=parknnna&logNo=220119019301(방문수 : 4,402)	O									전동성당, 경기전/어진 박물관/전주 여행하면 초코파이/츄러스/꼬치 맛과 비슷. 전주 "왱이콩나물국밥" 제일 맛있음. 문어꼬치/흑임자팥빙수 /지팡이 아이스크림/새우만두랑 일반만두
15	14.02.05	(솔직까칠헬) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=helma1019&logNo=130184966264	O							0		한지메뉴판 인상적/떡갈비, 매운 족발/건물 하나 하나가 멋있다. 전주 자만마을 벽화/한옥마을 오목대! 야경/전동성당/전주한옥마을음식-바게트 버거! 길거리야
16	14.10.16	(피씨와맥) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=khk7992&logNo=220152092262	O							0 풍경	X 평일도 차없는 거리	주차장에 차를 대고 입구에 가보면 관광 안내지도 /주차장도 한옥/서울의 인사동 거리와 비슷(한옥으로 되어있다는 점만 다름) 평일에는 차가 다녀서 좀 별로 /인공 개울/전체적 깔끔/문꼬치,떡갈비 인기.전주 한옥마을 엄청나게 재미있는곳이다!!! 라고 하기엔 부족하지만 입장료 없이 무료 입장이고 길거리 음식이 맛있으니 한번쯤 가볼만한 곳/차를 평일에도 못들어오게 해야 함
17	14.06.29	(바나나스따일) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=banana_style&logNo=220044931680	O 먹거리							0 볼거리 체험		소담하고 정갈한 한국전통한옥/ 푸르른 잔디와 어울리는 소나무 서까래/ 풍경소리/한옥과 복층인테리어의 콜라보레이션으로 마음에 드는 구조/대체에너지 체험-전기없이 팝콘만들기, 떡만들기 등 우리나라 내에도 멋스럽고 고풍스러운 건물이 많다는 걸 전주한옥마을 서로에 와서 알게됨
18	14.10.14	(Ocean Of Light) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=blingelf&logNo=220150896554	O							0 한국미		지팡이아이스크림/문꼬치/풍년제과/회오리감자/아이스마카롱버거 풍경이 되게 예쁘다. 한국의 미

순	날짜	블로그명	평 가									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
19	15.01.11	(피치의 잡다구리) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=coonaut1221&logNo=220236973808	O							0		한복대여/ 비빔밥집, 풍년제과, 문어빵집 맛있다.
20	14.12.08	(여행/맛집) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=eunhyoung1&logNo=220203466472방문수 : 1,515)	O				0 카페,한옥민밥					문어꼬치/과일 슬러시맥주 꿀맛!/만두집/치즈꼬치/모주/매운피순대국/분위기좋은 카페 / 한옥집으로된 민박들
21	14.09.25	(프로필, 보험선생의 보험이야기) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=kgw0122&logNo=220131194568(방문수 : 120,441)	O				0 한옥풍경					창 경연대회/먹거리 피자양념/민속주/수제편강/한옥집/수제품/점보롤/문꼬치/청포도주스/꼬치/한지로 만든 작품 /체험학습장/화로정담,비빔밥,불갈비 심풀한 밑반찬,전주한옥마을은 사람도 많지만 맛의거리, 아기자기한 소품
22	14.09.11	(쮸니의 청춘블로그!) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=wnsxo2000&logNo=220119209546 (방문수 : 32,516)	O 길거리,다양한 음식				0 예쁜거리풍경			0 전동성당,벽화마을		
23	14.02.09	(소은왕은실) http://wangwang.co.kr/10185272856 (방문수 : 266,990)	O					0 한옥게스트 하우스		0 특이한 간판	0 한지수의 제작	

순	날짜	블로그명	평 가									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
24	14.10.12	(Haratha Sathoru ~) http://sins70.blog.me/220148681235 (방문수 : 588,410)	O 문어꼬치 '풍년제과' 초코파이 '행원' 상차림정갈,	0 직원 친절			0			0 전동성당 오목대	0 세계소리 축제,재즈밴드의 멋진 연주	전통주인 찹쌀 생주는 아주 맛있었다.
25	13.06.11	(행복한 susie의 copain이야기) http://blog.naver.com/leemoonhee70/130169977344 (방문수 : 180,649)	O '종로회관' 비빔밥 보다 '송정원'의 비빔밥 훌륭.				0 한옥 마을 안내도,게스트 하우스예쁨	0 한국미와 서양의 미가 섞인 퓨전 게스트 하우스	x 가격 비쌈.	0 사물놀이와 판소리 등 볼거리 다양 각종 체험 구경,	0 한국적인 구경. 다시 또 오고 싶은 곳.	전주 전통 술 박물관에서는 술 만드는 과정
26	14.10.27	(사비나의 평범한 블로그) http://blog.naver.com/sabina0370/220162656647	O 길거리 음식도				0 한국적인 미가 어우러진 풍경,명륜당과 은행나무			0 경기전 국악공연,자만 벽화마을	0 전주공예전시관에서는 체험. '강암서예관'	현대건축물이 많이 보여 한옥마을풍경 아쉬움

순	날짜	블로그	평가항목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
27	14.12.16	(추억과 여행) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=zkdhzl1752&logNo=220211204050	O '다우랑', 수제 만두.				O 거의 모든 건물들이 한옥으로 지어져 예뻤다.		x 다우랑' 가격은 비쌈	O 한옥집 독특하고 디자인이쁨.		전주 한옥마을은 한국에서 아름다운 마을 중 하나
28	14.11.02	(유뇨미의 허니요미) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=yunyomee&logNo=220169269624	O 길거리음식,풍년제과 초코파이							O 골목골목 성당 구경, 동문 예술거리		옛날 학용품들을 모아둔 가게특이함
29	14.08.20	(interiorbook) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=interiorbook&logNo=220098090117(방문수 : 88,367)	X '다우랑' 철판새우군만두 평범									
30	15.01.16	(BABARA 바바라의 소소한 작업실 아틀리에-) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=skikiki84&logNo=220242330114 (방문수 : 1,864,277)	O 길거리음식	O 향촌' 숙박 사장님 인심좋다			O 오목대 본 한옥 마을 풍경, 야경 아름담다.	O '향촌' 숙박 시설 깨끗		O 전동성당 야경, 담벼락,자만 벽화마을 다양한 벽화 볼거리		'풍년제과' 초코파이, '다우랑' 새우만두, '츄남' 츄러스, '길거리야' 바게트버거, '오꽃' 오징어튀김,전주모주 .
31	14.05.10	(행복가득) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=gustjs04&logNo=140212073472	O 길거리야' 의 바게트 피자	X							O 경기전 입장료 무료,전동성당 내부출입금지.	

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
32	14.06.27	([吐露], 언니네) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=syd4453&logNo=220043101809 (방문수 : 133,887)	x 거리가 음식 냄새 가득 참.	X	x 전통스러움 찾아 보기 힘듬.				0 전동성당은 전주 여행 중 가장 최고			
33	14.09.12	(여행은 계속된다) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=allreadylim&logNo=220120077222 (방문수 : 440,766)	0 '길거리야' 바게트	X '풍년제과'의 초코파이 맛	x 상업적으로 변한 한옥마을에 실망				0 전동성당, 오목대 경기전			x 한옥느낌 아닌 가옥들로 가득 차실망.
34	14.08.07	(달콩이네) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=thfk4257&logNo=220084240032	x 소문에 비해 맛없는 맛집	0 직원 친절	x 먹거리와 구매하는 상품만 있어서 한옥마을 느낌 덜하다	x 주차시설 부족			x 바가지요금			마을안에 수시로 지나다니는 차들로 실망
35	14.08.24	(톡톡튀는 리뷰) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=ljgda5118&logNo=220101818161	O 먹거리 길거리음식	0 직원들착함								인테리어도 예쁘고, 음식의 모양도 예뻐서 먹기 좋았다
36	15.01.03	(살얼음 아래를 흐르는 물처럼) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=wnsgur3423&logNo=220228202794	O 다양한 음식	X		x 주차공간 부족			x 가격 너무 비쌈	0 전동성당 경기전어진박물관		

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
37	13.12.30	(박한량) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=webpostlove&logNo=80204430771	O 먹거리				한옥마을의 골목길			0 볼거리 많고,경기전 옛것 교육	0 퀼트체험	묘한 느낌을 느낄 수 있어서 재밌다.
38	14.10.02	(# 욕실리모델링의 선두주자 CM바스텍 #) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=solarguy&logNo=220139336220 (방문수 : 293,115)	O 맛집많다. 길거리음식				0 한옥 마을 분위기 가 잘 나게 꾸며짐		x 떡갈비완자 꼬치비쌈	0 전동성당	x 대체적으로 특별한 맛이 아닌 다 아는 맛이라 실망	'길거리야' 교도고르케 크림치즈고르케, 홍삼파, '족떡이네 떡갈비와 구운 보쌈,소라꼬치
39	15.01.16	(꾀돌이 여행 이야기, 부산 꾀돌이의 이야기) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=ahqjatod92&logNo=220242154492	O 맛있는 길거리 음식							0 전동성당 오목대		문꼬치, 치즈 점보롤, 닭꼬치, 소라꼬치
40	15.01.20	(지니의 유니크패션이야기) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=missingp&logNo=220245465742 (방문수 : 796,785)	O 한옥떡갈비		x 상업적			0 석운재' 숙소		x 자만 벽화마을 술 박물관 경기전 어진 박물관		전동성당 가장 기억에 남는 장소
41	15.01.06	(려당당 's DREAM) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=porque0033&logNo=220231479918	O 다양한먹거리					0 티담 고풍스런분위기				

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
42	15.01.09	(맛집, 내가 걸은만큼만 내 인생이다) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=mikey1106&logNo=220234791683(방문수 : 261,242)	O 한옥마을에는 먹거리가 많다					0 '하늘애' 숙박집			전주음식이 서민적임에도 불구하고 묘한 정서가 남아있는 특별한맛.	왕닭꼬치 임실치즈 구이 '삼백집'의 콩나물 국밥 모주 '화로정담'의 갈비
43	15.01.12	(THE JANNY STUDIO) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=jannystudio&logNo=220237618450	O 베테랑칼국수	X 서비스질이 떨여짐					0 가격 저렴			
44	15.01.08	(려당당' s DREAM) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=porque0033&logNo=220233738851	O '한옥돈까스'							0 전동성당		
45	15.01.23	(행복물결 넘실대는 여행이야기) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=nailstan&logNo=220246970416(방문수 : 8,411,764)	O 길거리 음식/비빔밥, 콩나물국은 조미료 맛이 느껴지지 않고 맛있다.							0 한복 대여		'믹스밥 크로켓안에 비빔밥 비빔볼
46	15.01.13	(MinHaMam~♡) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=cull2046&logNo=220238489958	O				0 경치 아름답다.	0 '색동저고리' 전통 한옥 게스트				

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
47	15.01.08	(과일짱의 살림살이엿보기)http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=fruit528&logNo=220233355421	O 족발집 모주				0 종이공예품들과 예스러운 느낌			볼거리들고 많았고, 역사깊은 전동성당		
48	14.08.12	(참꽃마리’s 쿵짝공작소) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=dmswptjr&logNo=220089950433	O		X					0 경기전 이성계어진 전동성당		옛날보다 관광지의 향기가 많이 풍겼지만 좋았다.
49	14.12.08	(Min’s 평범한 혹은 특별한 하루 http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=from_ji_min&logNo=220204159509(방문수 : 131,635)	O ‘다우랑’ 모주 다화원				0 골목이 아기자기하고 예뻤다			0 전동성당 오목대		제대로 된 힐링 여행
50	15.01.09	(에인트의 맛있는 여행이야기, 사진이야기) http://blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=g0heaven&logNo=220234519055 (방문수 : 11,675,797)	O ‘화로점당’ 한국적, 상차림 정갈									
51	14.10.20	(아르몽세상) http://blog.naver.com/aar8959/220155709348 (방문수 : 879,769)	O 다양한 먹거리						x 길거리야’의 바게트버거는 가격 좀 비쌈			
52	15.01.17	(청춘이뭔가요) http://hanjh2384.blog.me/220242203409 (방문수 : 41,563)	O 먹거리, ‘길거리야’ 바게트버거		x 상업화							

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
53	14.12.19	(Hellio.NET 헤엘로우닷넷) http://helllo.net/1171799607	O '삼백집'	0 종업원 친절					0 가격 저렴			
54	15.01.04	(Lucy's Diary) http://blog.naver.com/baboryoung/220229583322	O 콩나물국밥 모주	0 사장님 친절					0 가격 싸다			
55	15.01.26	(엠제이코치의 운동 이야기)http://www.cyworld.com/ah-body/3849637 (방문수 : 394,375)	O 길거리음식 '촌놈손맛' 문꼬치			x 주차	0 골목마다 예쁜 풍경			0 볼거리많다 전동성당	0 아름다운 공간을 볼 수 있어 좋다.	새로운 세상에 온 느낌
56	15.01.26	(여우곰누나's 박스) http://blog.naver.com/ronaldokang/220252815214	O 먹거리 '다우랑'							0 볼거리 전동성당		눈요기 어느하나 빠지지않는 전주 한옥마을
57	15.01.26	(NAMU) http://blog.naver.com/zeze3646/220252412522 (방문수 : 10,893)	O 먹을거리	0 주차도우미 친절(한복착용)						0 볼거리 한복 대여		
58	15.01.26	(soso 나쁜애의 소소한 일상 http://lillllil.blog.me/220252401503(방문수: 2,579,534)	O	0			0 홍시' 게스트 하우스의 간판 디자인	0 퓨전한옥	0 저렴한 가격			
59	15.01.25	(그들이 사는 세상) http://blog.naver.com/waninmyung/220251715615	0 '길거리야' 바케트빵 '다우랑									
60	15.01.25	(퓨처에이전트 양성식) http://yangtona.blog.me/220251871674		x 샤워불편			0 한옥마을 분위기가 고풍	0 '박가네'한옥체험 민박집				멋진 추억을 쌓을 수 있다.

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
61	15.01.28	(똥깡아지맘의 좌충우돌 애터미사업) http://blog.naver.com/one98_1999/220255025470	O									
62	15.01.11	(피치의 잡다구리) http://blog.naver.com/coonaut1221/220236973808	O 비빔밥집 풍년제과 문꼬치							0 경기전 태조 어진		
63	15.01.29	(TazZ's BioG) http://blog.naver.com/teddyhwang25/220256310877 (방문수 : 41,873)		0 사장님 친절				0 '추억나드리'한옥체험집				깔끔하고 아늑함
64	15.01.30	(향기로운꽃사과♡) http://blog.naver.com/hhjjpp86?Redirect=Log&logNo=220257814990	O				0 마당이 잘 꾸며짐	0 한옥숙박				
65	15.01.30	(♪먹고먹고또먹고) http://blog.naver.com/textmelater/220257690999	O 맛집많다.	0 사장님친절								
66	15.01.25	(별하의 별이 빛나는 다락방) http://blog.naver.com/luckstar89/220251408874 (방문수 : 1,249,024)	O '교동떡갈비'	X								전주비빔밥 일반 비빔밥과 별반 차이 없었다.
67	15.01.29	(Rachel's world) http://blog.naver.com/uptowneng7?Redirect=Log&logNo=220255189177	O	0 서비스친절			0 한옥 마을 답게 한옥 건물이 많아 좋다.	0 '사랑가득' 한옥마을 숙박집				

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
68	15.01.24	(까미 BLOG) http://blog.naver.com/pjhpjh2v/220250965489	O 먹거리가 많다.					0 '전주한옥마당'에서 숙박				
69	15.01.26	(vive como quieras) http://blog.naver.com/jjhouse79/220252918098 (방문수 : 2,111,978)	O	0 서비스				'사랑가득' 민박집				
70	15.01.29	(지미추의 신발) http://blog.naver.com/bsd1802/220256178973 (방문수 : 18,743,875)	O '채마루' 비빔밥은 20가지	0 사장님친절		0 주차장						
71	15.01.27	(호야의 탐구생활) http://blog.naver.com/the7501/220252680260	O 면빙수 티라미수신 다양한먹거리									
72	15.01.24	(HAKUNA MATATA) http://blog.naver.com/rednreaver/220250953440	O 문꼬치 '풍년제과' 초코파이					0 좋은날'전통한옥숙박				즐거운 추억 남겨 좋다.
73	15.01.25	(많은 것을 경험하기) http://blog.naver.com/jeju8253/220251880694 (방문수 : 5,700,614)	O '한옥막걸리' 떡갈비	X							판소리 공연 들을 수 있었다.	
74	15.01.27	(내 안의 아날로그 감성을 만나다) http://yolizori.blog.me/220254183163	x									한옥 마을 지역 특색에 맞는 음식보다 햄버거 등의 음식을 파는 것이 아쉽다.

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
75	15.01.26	(내 안의 아날로그 감성을 만나다) http://yolizori.blog.me/220252474078								0 자만 벽화 마을		
76	15.01.25	(콴타스틱(Quantastic)飛行記) http://quantastic.kr/220251747017 (방문수 : 2,518,838)	O 길거리 음식	X 음식종사자들 전주한옥마을 상징 옷 착용하면 좋겠다.			0 유럽 여느 도시에서나 볼 수 있었던 길 못지 않게 아름다다.				전주 한옥마을 접근 포인트를 전동 성당 쪽 외에 여러 곳으로 분산	쓰레기통추가, 사이비 종교단체 한옥마을서 홍보금지. 보행 방해 음식점마다 줄서는 가이드라인을 설치 원함.
77	15.01.30	(Reading cook (요리책 읽어 주는 여자) http://naellee.blog.me/220257852192	O 풍년제과'에서 초코파이 다우랑'의 수제만두					0 한옥체험 민박		0 전동성당 남부시장 체험 공간 최명희문학관/전주 부채전시관		예쁜 카페들도 많고 공예품을 하는 곳도 많아서 재밌다.
78	15.01.30	(♥ 보송송의 36.5) http://blog.naver.com/222bs/220257507489	O							0 오목대		
79	15.01.31	(하둘마미의 파라다이스) http://blog.naver.com/5982ksb/220258067940	O					0 다들'한옥 민박집				한옥 멋이 살아있다.

순	날짜	블로그	평 가 항									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
80	15.01.30	(♥ 보송송의 36.5) http://blog.naver.com/222bs/220257507489	O '에루화' 떡갈비 국내산x 실망	X 서비스 별로								한옥마을 와서 맛있게 먹고 왔다생각
81	15.01.27	(철이♥진이의 맛집 STORY) http://blog.naver.com/jesusjlove1/220254345016	O '다우랑' '길거리야' 바게트버거			0 공용 주차장	0 전주 한옥마을 지도 표시판	0 게스트 하우스		0 전동성당		
82	15.01.30	(철이♥진이의 맛집 STORY) http://blog.naver.com/jesusjlove1/220254345016	O				0 한옥마을 풍경 멋있다.			0 자만 벽화마을		특징있는 캐릭터도 많고 동화같은 느낌
83	15.01.31	(♥사랑스런 뽀의 추억보관함 °) http://blog.naver.com/starislandbh/220258830547 (방문수 : 535,319)	O				0 여기저기 보이는 한옥 예쁨			0 은행나무/한복대여/경기전/어진박물관		경기전 내부 안내자 있었으면 좋겠다.
84	15.01.31	(생 각 의 창) http://blog.naver.com/0812sjh/220258815664 (방문수 : 1,406,650)	O 애담찹쌀떡/교동왕닭꼬치/'츄즈미/다우랑/풍년제과 초코파이/교동고르케/흑곶감/연김부각									다양한 맛의 세계를 보여줘서 좋았다.

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
85	15.01.26	(나의 마음이 내인생을 좌우한다.) http://blog.naver.com/kji206/220251596497	O			0 주차 편리	0 예쁜게스트하우스와 카페들			0 전주소리문화관/오목대/자만 벽화 마을/아담한 소품이나 옷가게		
86	15.01.31	(♥사랑스런 뽀의 추억보관함 °) http://blog.naver.com/starislandbh/220257684638 (방문수 : 535,828)	O 다우랑/츄남/크림치즈/츄러스				0 예쁜간판		x 가격 비쌈			전주여행행복
87	15.01.28	(:: 마시머시 ::) http://blog.naver.com/99jinga/220255508639	O 치즈말이 '풍년제과' 초코파이/촌놈의 손맛/교동떡갈비/문어꼬치			0				0 예쁜 도자기/경기전/어진/전동성당/오목대/한복대여		
88	15.01.31	(문이의 알찬 세계여행 과 일상) http://blog.naver.com/cjfansgmlans/220258456032	O 먹거리							0 지숨갤러리 아름다운 사진관		

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
89	15.01.30	(OLIVIA DARAN KIM) http://blog.naver.com/kimdaran/220257376154 (방문수 : 14,147)	O 교동석갈비 임실농부 청학동					O '근수네 초가집' 숙박		O 전동성당	O 모 주 는 건강주.	옛시골 정서 느낌
90	15.01.31	(OLIVIA DARAN KIM) http://blog.naver.com/kimdaran/220257497947 (방문수 : 14,147)	O 다우랑/삼백집/1723카페/길거리야바게트버거/진짜돈까스, 소바/임실농부							O 자만벽화마을		전반적으로 전라도 음식은 간이 셌다.
91	15.01.31	(원광보건대학교 창업경영과)http://blog.naver.com/mrinet/220258774844 (방문수 : 423.323)	O					O 게스트 하우스				전주 한옥마을은 다양한 전통문화 시설과 맛과 향을 느낄 수 있다.
92	15.01.31	(워킹맘 완주댁의 소중한 일상들) http://blog.naver.com/remember011/220258176731	O 먹거리/한옥호두과자									
93	15.01.31	(만덕산골 풀숲농원) http://anjella0127.blog.me/220258383901 (방문수 : 21,317)	O 한옥떡갈비									
94	15.01.30	(Real) http://blog.naver.com/bb087/220257037413 (방문수 : 6,209)	O							O 경기전어진박물관/체험학습/대나무숲	전주사고/선왕조실록이 보관	

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
95	15.01.29	(Nalgaeoid) http://blog.naver.com/hojoon1226/220256709944 (방문수 : 158,512)	O 풍년제과초코파이/문꼬치/다우랑				0 산책로		x 비빔밥인데 높은 가격	0 전동성당 자만벽화마을		
96	15.02.01	(귀영이의 소곤소곤 :)) http://blog.naver.com/stich8789/220259190065	O				0 시골집에 온듯한 느낌	0 호호맘 게스트하우스		0 전통 공예 체험		
97	15.01.28	(MinHaMam~♡ (이유식,육아,뷰티,리뷰 감성블로그)) http://cull2046.blog.me/220254770333	O 먹거리촌/한옥호두과자							0 전동성당		
98	15.01.28	(헌책방 주인장) http://blog.naver.com/nanane96/220254471146 (방문수 : 391,529)	O							0 자만 벽화마을		전주한옥마을 여행은 당일치기로 다녀오는 것이 좋다
99	15.01.29	(리자매와 행복키우기) http://blog.naver.com/i73705526/220256050220 (방문수 : 20,073)		0 사장님도 너무 친절				0 '다들'은 아름다운 전통한옥				소박하고 깔끔한 게스트하우스라서 좋다
100	15.01.30	(The foiest of Dido) http://highelf81.blog.me/220256919953	O 츄남/길거리야'바게트버거							0 아기자기한 물건들을 파는 가게	.	한옥마을이라 한옥들만 있을 줄 알았는데 음식을 많이 있어 새롭다.

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
101	15.02.01	(BONNY Story 바니의 참 서툰 블로그) http://blog.naver.com/mist1989/220259409051	O 베테랑 칼국수/촌놈의손맛/길거리야' 피자바게트/ '풍년제과' 초코파이	x 비위생적						0 전동성당		'베테랑 칼국수' 집 위생이 나아졌으면 좋겠다.
102	15.02.01	(설대감 FOOD) http://blog.naver.com/sjm8279/220259404635 (방문수 : 3,319)	O 삼백집' 콩나물국밥							0 인력거가 재미와 웃음을 줌.		
103	15.02.01	(우니나나) http://blog.naver.com/plegia0430/220259381394 (방문수 : 1,679)	O 교동고르케									
104	15.02.01	(히유언니의 일상) http://blog.naver.com/mog2789/220258066187 (방문수 : 10,360)										전주 한옥 마을 캘리그라피 간판 소소한 재미
105	15.02.01	(크레용봉봉) http://blog.naver.com/cute_navi/220259373533								0 예쁜카페들		
106	15.02.01	(윱의 뻔뻔한 라이프) http://blog.naver.com/qkrdbal2131/220259313983								0 오목대/풍남문		
107	15.02.01	(멜리의 하루) http://blog.naver.com/hellolhbcuni/220259296438 (방문수 : 33)							x 한옥카페음식가격비쌈			

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
108	15.02.01	(askdisk님의 블로그) http://blog.naver.com/askdisk/220259258941	O 많은먹거리 풍년제과'의 초코파이/다우랑/문어꼬치			x 주차 공간 부족						
109	15.02.01	(해피하우스의 이야기세상) http://blog.naver.com/progabe/220259290685 (방문수 : 82,324)								x 경기전 어진 박물관		
110	15.02.01	(Thanks) http://blog.naver.com/bona9507/220259268352 (방문수 : 31)	O 많은먹거리									O 베테랑 칼국수/촌놈의 손맛/츄남/임실치즈/길거리야/다우랑/진까/교동고르케
111	15.02.01	(찐히&공찌 먹고즐기고♩) http://wlsgl0823.blog.me/220257487769	0 많은먹거리 길거리야									
112	15.02.01	(허브날씬 서코치의 멋진날들..^^*) http://blog.naver.com/monkeyne/220259256588 (방문수 : 72,954)	O 풍년제과,초코파이/바겟트고르게	X					0 가격 좋다			한옥마을을 가장한 먹거리촌
113	15.02.01	(윱의 뻔뻔한 라이프) http://blog.naver.com/qkrdbal2131/220259240363	O							0 전동성당		성당내부출입 안되 아쉬움

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
114	15.01.30	(♥사랑스런 뽀의 추억보관함 °) http://blog.naver.com/starislandbh/220257208845 (방문수 : 537,152)								0 오목대		야경과 전경좋다
115	15.01.28	(♥사랑스런 뽀의 추억보관함 °) http://blog.naver.com/starislandbh/220254852513 (방문수 : 537,174)	O	X 안내지도 배치된곳도 없다.	x 한옥보다음식점이 많다		0 한옥마을골목이 예쁨			0 전동성당 한복대여	식당, 커피숍도 한옥스타일이라서 예쁨.	기대만큼 와닿지 않아 한옥마을관광 아쉬움
116	15.02.01	(똘복이네집) http://blog.naver.com/silverglove/220259478247 (방문수 : 58,303)			x 길거리음식점으로 걷기힘듬							
117	15.02.01	(yellow rabbit) http://blog.naver.com/428sos/220259477709 (방문수 : 9,882)	O 츄남/촌놈의 솜씨/다우랑/길거리야' 바게트버거/교동고르케/정담불갈비전주비빔밥/삼백집 '콩나물 국밥									애담찹쌀떡맛없어 실망

순	날짜	블로그	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
118	15.02.01	(권상큼의 로맨틱트래블,시즌 2) http://blog.naver.com/my_lilium/220259461840						O 전망'은 카페인데 게스트하우스				
119	15.01.31	(권상큼의 로맨틱트래블,시즌 2) http://blog.naver.com/my_lilium/220258875508	O 먹거리많다/문꼬치/다우랑/교동고르케/풍년제과'초코파이/오꽃'									
120	15.01.31	(권상큼의 로맨틱트래블,시즌 2) http://blog.naver.com/my_lilium/220258831282	O 베테랑	X 양이 너무 적다								
121	15.02.01	(언제나스마일) http://blog.naver.com/daia5522/220259372708	O 풍년제과 문꼬치	X								전주 한옥마을 음식점들은 10시 전에 거의 문을 닫아서 밥을 먹기 힘듬
122	15.02.01	(yellow rabbit) http://blog.naver.com/428sos/220259449651 (방문수 : 9,884)						O 벼리체'는 애견이랑 함께 잘 수 있는 민박				

순	날짜	블로그	평 가 항 목0									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
123	15.02.01	(좋은 일이 있을 거야 :)) http://blog.naver.com/o3ov_v/220259449198 (방문수 : 4,834)		0 사장님이 친절						0 키널트 팩토리 악세사리체험		추억 쌓고 가서 좋다.
124	15.02.01	(인생은 꽃,사랑은 그 꽃의 꿀) http://blog.naver.com/lllwwaawwlll/220259498472	O 길거리야의 바케트/다우랑/베테랑'칼국수/츄즈미/애담찹쌀떡/오짱/교동석갈비	X								치즈마을 마시는 요구르트와 떠먹는 요구르트 맛최고
125	15.02.01	(블로그 초봅) http://blog.naver.com/choconyun/220259482025 (방문수 : 5,724)	O 임실농부'의 치즈구이/문꼬치/츄남'의 치즈츄러스/다우랑/촌놈의 손맛 완자꼬치									애담찹쌀떡'딸기모찌떡 유자차/길거리야' 바케트/베테랑' 칼국수
126	15.02.01	(포블리 블로그) http://blog.naver.com/povelyblog/220259311962 (방문수 : 8,999)	O 많은먹거리									오짱/츄추미/문꼬치/교동왕닭꼬치/애담찹쌀떡
127	15.02.01	(진여사의 톡톡리뷰) http://jsh1142.blog.me/220259228068 (방문수 : 60,089)							0 가격 저렴	0 티담' 향과 분위기가 좋은 카페		

순	날짜	블로그	평 가 항 목0									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
128	15.02.01	(하고싶은거 하면서 살기) http://blog.naver.com/qorgusdk3/220259216580 (방문수 : 3,807)	O							0 한옥이'카페		
129	15.02.01	(우빠의 잡 블로그) http://blog.naver.com/jjune5002/220259191876	0 육회비빔밥									원조라 그런지 맛있었다.
130	15.02.01	(소소한 일상♡, 소소한 일상) http://blog.naver.com/zxc2564/220259182535 (방문수 : 47)	O 문꼬치/촌놈의 솜씨/아붕' 아이스크림붕어빵/츄남'의 크림치즈츄러스	0 친절					x 비싸다	0 채마루'의 인테리어		

2) 카페

(1) 카페에 올라온 관광후기내용

○ 회원수가 100만명이 넘는 카페다수를 포함하여 82개를 추출하여 전주관광에 관련하여 언급한 내용을 조사함.

- 키워드: 전주, 관광, 한옥, 먹거리

가) 먹거리

관점	평가수	내용
긍정적	63	다양한먹거리, 길거리음식,먹자마을,맛집
부정적	2	반찬성의없다.

나) 서비스

관점	평가수	내용
긍정적	2	음식주인친절
부정적	13	낮에닫는음식점, 기다리게함, 양이적다,음식위생

다) 상업성

관점	평가수	내용
긍정적	-	
부정적	15	상업적마을,상업화된거리,상가위에 지붕만기와로된한옥, 길거리음식치우침,예전운치사라짐. 먹거리집으로상업화,리모델링한옥,현대식한옥많음

라) 주차/교통

관점	평가수	내용
긍정적	-	
부정적	1	주차할곳이 많지 않다.

마) 한옥마을 풍경

관점	평가수	내용
긍정적	9	아름다운경치,조경,옛스러움,돌담,고풍스러움 한옥의 고즈넉한풍경,예쁜풍경
부정적	-	

바) 숙박

관점	평가수	내용
긍정적	3	편의시설, 주인친절, 서비스
부정적	-	

사) 가격

관점	평가수	내용
긍정적	1	숙박저렴,막걸리가격착하다.
부정적	4	음식값비싸다. 가격이쎄다. 가격이 너무비싸다

아) 볼거리

관점	평가수	내용
긍정적	25	문화체험,다양한볼거리,예쁜가게,수공예품,한복체험
부정적	9	전통한옥마을아님, 옛스러움이 사라짐 인위적물, 전통적인정취못느낌 구경할것이 없다.

<그림Ⅵ-02> 한옥마을 풍경



(2) 카페에서의 제안 내용

○ 상업화, 현대화로 변모하지 말아야 한다.
○ 음식점들의 수익금을 기부금으로 쓰였으면 한다.
○ 볼거리와 체험할 수 있는 것을 늘렸으면 한다.
○ 한옥보다는 먹거리에 치중하지 말았으면 한다.
○ 문닫는 박물관이 없었으면 한다.

<표Ⅵ-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평가항목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼(할)거리	기타	
1	2015.01.06	레몬테라스	0 다양한 먹거리, 다양한 한정식집									
2	2015.01.05	레몬테라스	o 교동석갈비 맛									
3	2015.01.05	와글맘	o					0 달빛정원 가격저렴				
4	2015.01.01	와글맘	o					0 한지꿀잠 편의시설도 잘 갖춤/ 서비스 좋다.				
5	2015.01.23	perfect shine	0 다양한먹거리	x							x 전동성당 내부 볼 수 없음	x 보리빵아이스크림맛 없음. 뭐 하나 먹으려면 10분이상은 기다림.
6	2015.01.19	암과 싸우는 사람들	0				0 경치가 아름답다.					
7	2015.01.14	I love fineart	0 다양한 먹거리(주전부리)		x 마을자체가 너무 상업화 .							

<표Ⅵ-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
8	2015.01.13	30,40대 싱글모임	0	x 여러 군데가 문이 닫힘								음식거리도 저녁에 문을 여는지 낮에는 잠김
9	2014.11.17	맛있는 안양	0 다양한 먹거리	x 줄이 너무 길다.					x 가격비쌈(다우랑)			
10	2014.05.01	맨체스터 유나이티드	0 길거리 음식 다양.	x 베테랑칼국수 면이 별로				0 주인친절(한지꿀잠)				
11	2014.05.21	맛 있는집&멋있는 집	0 다양한 음식			x 주차할 곳이 없다.					0 문화체험.	
12	2014.11.17	시인의 파라다이스	0 전주 막걸리 촌 푸짐한 안주									
13	2014.05.17	역이민	0 팥빙수가 맛있다(외할머니솜씨)					x 한옥민박 불편. 가격비쌈(성미당)				

<표Ⅵ-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
15	2015.01.21	뉴빵카페	0 길거리음식 맛있다.									사람이 너무 밀린다.
16	2015.01.14	뉴빵카페	0 다양한 음식							0 예쁜 가게들이 많다		임실치즈구이,통오징어튀김 먹기불편하고 별로
17	2014.06.18	모모스커피	0 먹거리 파는곳 많다							0 골목골목이 예쁘다		
18	2014.07.30	이재의와 함께하는 여행이야기	0 다양한 먹거리	x 너무 상업화, 현대화되어가고 있다.							0 수공예품	
19	2014.10.20	대구경북 싱글카페		x 음식에서 철수세미 이물질 발견(다우랑)			0 예쁜 풍경					
20	2014.10.27	대전친목 친구만들기	0 길거리음식 다 맛있음.	x 식당 기다리는 줄이 너무 길다.								

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
21	2014.09.30	전주 맛집	0 다양한먹거리									
22	2015.01.09	통진17기	0 길거리음식 맛있음	X 한번 먹으려면 오래 기 다 려 야 함.								
23	2014.08.02.	계성 62회 동기회(272)	0	0 음식점 주인이 친절하다.								음식점들이 수익금 일부를 기부를 하면 좋겠다.
24	2014.07.09	팀 에 쿠 스 (29956)	0 모든 음식이 맛있다 특히 다우랑 만두									
25	2014.12.08	엽기 혹은 진실 (2480420)	0 음식은 다 맛있다						X 음식값 비싸다			
26	2015.01.12	세잎클로버와 네잎클로버 (567)	0 전주한옥마을 먹거리							0 볼 거 리 가 많다.		

<표Ⅵ-02> 전주 한옥 마을관광 후기 카페 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
27	2014.06.15	3040자유공간(24923)								X 인위적 물이 너무 많아 아쉬움		
28	2014.09.13	대전슈퍼바이크(1791)			X 상업적인 거리					x 한옥의 전통적인 정취를 전혀 찾아볼수가 없어 실망		
29	2014.02.24	65년 친구들의 소중한 만남(11416)	0 다양한 먹거리	x 다우랑 만두가게 대기줄이 너무 길다					0 막걸리집 가격이 착하다			
30	2015.01.20	씨에스카페(123719)		X		x 차막히고 사람많다				x 전통적인 한옥마을아님		x 부분적으로는 새로 만든 느낌
31	2015.01.17	정쇼바라기(1127)		X	x 너무 상품화 됨.				x 가격 쎄다.	x 생각보다 볼거리 없다		볼거리, 체험할수있는걸 늘렸음좋겠다.

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
32	2014.08.09	보기보다 늠름한 딸내미들(8858)	0	x 풍년제과, 츄남, 문꼬치 줄이 너무 길었다.						0 골목이 너무 예쁘다		
33	2014.05.06.	M PLAY	0 먹거리가 많아좋다							0 볼거리		
34	2014.07.26	3040 자유공간(24931)	0 음식모두 다 맛있다. (한국관 비빔밥 x 제외)							x 구경할건 없다.		
35	2014.10.16	실연..그리고 사랑(19983)	0 행사장에서 쉽게 먹어볼수 없는 특별한 것들 먹기 좋다							0 구경할 만하다		
36	2014.12.28	모델 남주혁 팬 카 페(5159)	0 다양한먹거리 풍년제과 초코파이가 최고									

<표Ⅵ-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
37	2015.01.22	내가 아는 카페(64718)	0 모주 아이스크림이 정말 맛있다									0 서울에서 팔고싶다
38	2014.09.03.	홀리건 천국(77781)			x 상가촌에 기와집만 없어 놓은 듯,						0 한옥마을 상가 간판 예쁨.	
39	2014.07.30	뉴 빵 카 페(1148481)	0									x 같은 매장이 두세개 존재
40	2013.07.15	맛있는 안양(7992)	0 다양한먹거리(베테랑 칼국수 추천)	x 막걸리 양이 적다.								
41	2013.05.02	맛있는 탐구생활(28288)	0	x 옛날보다 베테랑 칼국수 양이 적어짐								

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
42	2015.01.10	코란도투리스모 클럽(15936)	0 길거리 먹거리가 최고		x 상업화로 길거리 음식 치우쳐 인산인해로 줄을 서지 않으면 음식 먹지못함.		0 넓고 조경이 우수			0 문화재까지 즐길수 있어 좋음		
43	2014.08.19	짠 돌 이(788779)			x 지붕만 기와지 그냥 먹자골목임							
45	2014.11.01	전남광주엄마들의 모임(42642)	0 다양한먹거리									x 한옥보다는 너무 먹거리에 치중
46	2014.10.28	은행나무 아래 빈 의자			x 온통 먹거리 집으로 상업화							

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
47	2014.05.25	안방tv가 빛나는 밤에(42858)	0 맛있는게 많아서 좋음. 먹거리 천국									
48	2014.11.01.	전남광주엄마들의 모임(42642)			x 너무 상업적.					x 상업적인 전통가옥.		x 실상 별 볼게 없음.
49	2014.12.18.	천안 미씨맘들의 수다(15426)	0 먹거리							0 볼거리		
50	2014.09.04	맛의 또다른 시선(473)	0 다양한 먹거리									
51	2014.12.12.	30,40대 싱글 모임(30142)	0 다양한 음식(풍년제과 초코파이)									
52	2014.07.07	2050카페(337)	0 먹거리	X						x 옛스러움이 사라진 듯하여 아쉬움		

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
53	2015.01.24	뉴 빵 카 페 (1148481)								X 볼게 없음.		
54	2014.09.16.	촌아띠 6기 블로그 기자단								0 잘 정비된 골목길과 길따라 진열된 명소		0 다양한 가게들. 도시 환경과 구조에 멋지게 스며든 도시형 한옥 좋음.
55	2014.10.30	산 7000 산악회(675)	0 소소한 간식 거리가 많다.									
56	2013.12.15.	모 모 스 커 피 (4394)	0 다양한먹거리 음식이 맛있다.							0 한옥마을 내부만으로도 볼거리		0 눈과 입이 즐거웠다.
57	2014.03.25.	E u r o p a universails(74140)	0 다양한 먹을거리들									**X** 비빔밥 별로
58	2014.11.12	정과 담(156)			x 한옥들이 리모델링 한것 같음. 상업지역							x 볼만한 한옥을 닫아 놓아서 못봄

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
59	2014.11.01	렌즈로 보는 풍경(243)			x 전주 한옥 마을은 비교적 현대식 한옥이 많다.		0 예전과 달리 많이 정비가 되어 훨씬 깨끗 산책할 만함			0		x 깨끗하게 정리가 되어있지만 옛맛은 조금 덜하다.
60	2015.01.10.	중년의 사랑과 로맨스(7575)								0		0 골목골목 여유롭게 걷기에 좋은 곳
61	2014.11.03	친환경농산물을 사랑하는 사 람 들(29967)	0 먹거리		x 상업적							x 한국적인 모습이 사라짐.
62	2014.05.05	3040 자유공간(24936)	0 먹 을 거 리 도~풍성							0		x 아쉬웠던점은 둘러볼곳보다 장삿속
63	2014.08.28	쭉 빵 카 페(1490584)	0 다양한 먹거리									
64	2014.10.27	3040동행(589)	0 다양한 먹거리		x 전주한옥 마을. 예전의 운치가 많이 사라짐					x 경 기 전 과 전동성당은 유 명 세 에 비해		0 보는즐거움보단 먹는재미가 두배.

<표Ⅵ-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평가항목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
65	2014.06.07.	웨딩공부(347423)	0 길거리 음식이 너무 맛있다.									
66	2014.08.03	사진으로 쓰는 이야기(566)			.					0 운치있고 동서양의 조화가 좋다		
67	2014.03.26	2030대전 맘들 모여라(24671)	0 먹을 것도 많다.							0 볼거리다양		x 월요일에 문닫는 박물관등이 많아서 아쉬움
68	2014.07.11	사단법인 강화섬나들길(237)	0				0 옛스러움을 느낄수 있게 해줌					
69	2014.02.10	영종 벗님들(50)	0 먹거리, 마실거리 다양(떡갈비 맛있다)				0 돌담이 이쁘다			0		

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
70	2015.01.02	대전여사모(356)	0 먹거리							0 볼거리가 다양		
71	2014.12.08	신방체육관 탁구클럽(107)	0 먹거리다양									
72	2013.11.14	I love fineart(783)	0 먹거리도 다양							0 볼것 즐길것다양		
73	2014.11.10	아름다운 60대(21,609)	0 먹자마을. 모주 맛있음.		x 교통혼잡							
74	2014.10.10.	니콘d클럽(3,935)	0 맛집이 참 많다									
75	2015.01.20	친환경농산물을 사랑하는 사람들(29,968)					0 고풍스럽고 멋진 곳 많다					
76	2015.01.14.	김정섭의 환경과 인간 그리고 예술(1,238)	0 먹거리 풍부				0 일본의 관광지에 온 듯한 느낌					인테리어 멋있음

<표VI-02> 전주 한옥 마을관광 후기 평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	카페명	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
77	2014.08.18	부산 일본 어회화 스터디(661)	0 길거리 음식 맛있음.									
78	2013.11.03.	69 병아리 산행(599)	0 먹거리가 좋다									0 문화적인 요소도 잘 배치
79	2013.02.06	쭉빵카페(1,490,610)	0 다양한 먹거리							0 볼거리		
80	2014.08.25.	가구대통령(61,019)	0 먹거리 가득							0 볼거리		
81	2014.08.24	대한민국 해군 가족 모임(4,926)	0 먹거리				0 한옥의 고즈넉한 풍경					0 전주다운 맛과멋
82	2015.01.22	내가 아는 카페(64,840)	x 장사속 음식 반찬도 성의없음.	x 조미료맛이 강하다.					x 가격이 너무 비싸다			

3) 페이스북, 인스타그램, 트위터

(1) 페이스북,인스타그램,트위터에 올라온 관광후기내용

- 키워드: 전주, 관광, 한옥, 먹거리

가) 먹거리

관점	평가수	내용
긍정적	74	맛집,간식거리,길거리음식,다양한먹거리
부정적	2	맛이없음

나) 서비스

관점	평가수	내용
긍정적	8	친절,유머러스한사장님,서비스좋음
부정적	2	불친절

다) 상업성

관점	평가수	내용
긍정적	-	
부정적	-	

라) 주차/교통

관점	평가수	내용
긍정적	-	
부정적	3	사람이 많아 교통불편, 차량으로 보행불편

마) 한옥마을 풍경

관점	평가수	내용
긍정적	10	전망좋다. 분위기좋다. 계절마다특별하다.야경
부정적		

바) 숙박

관점	평가수	내용
긍정적	13	시설과 분위기좋다. 청결, 친절
부정적		

사) 가격

관점	평가수	내용
긍정적	–	
부정적	5	길거리음식비싸다

아) 볼거리

관점	평가수	내용
긍정적	35	전동성당, 경기전, 한복체험,오목대,한옥거리, 한국에서 꼭가야하는곳, 벽화마을, 공예품, 풍남문, 남부시장
부정적	–	

(2) 페이스북, 인스타그램, 트위터에서의 제안 내용

○ 한옥마을 주변마을 금연지역으로 지정했으면 좋겠다.
○ 전통을 주제로 한 볼거리 먹거리가 많았으면 좋겠다.
○ 많은 관광객들로 인한 쓰레기처리에 대한 대책마련
○ 먹거리 빼고는 할 것이 없다. 관광프로그램 개발필요

<표Ⅵ-03> 전주 한옥 마을관광 후기 페이스북 · 인스타그램 · 트위터평가(2013년~ 2015현재)

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
1	2014.08.22	이정윤	o	x 직원들이 불친절함								베테랑 만두는 플라스틱냄새와 함께 퍽퍽함의 극치를 달리는 맛
2	2013.12.16	김택형	o (베테랑)									껄죽하긴하나 면이 예전의 면이 아닌거 같음
3	2014.09.14	유미선	o								전동성당에서 종로회관 골목길이 금연지역이 아니어서 아쉬움	경기전 둘레길 공사가 빠른시일에 완성바람
4	2014.01.08	김영천	o 간식거리									
5	2015.01.11	석고마임	o (족떡이네)	o 친절함								
6	2014.06.29	Hyoungmin Kyle Kim					o					전동성당 보존상태 아쉬움
7	2014.04.29	Youngyoon Jung			.	x 사람이 붐빔				o 전동성당은 발길을 이끔		

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
8	2013.12.08	장진희	x (베테랑)사람붐비고 맛없음							o 경기전 멋있음		
9	2013.12.20	s u n g j u Kwon	o (베테랑) 맛은 있으나 옛날같지 않음									
10	2014.05.01	송은도	o (외할머니 솜씨)흑임자 빙수 맛있음									
11	2013.11.20	신동창	o	o (외할머니 솜씨) 인심 좋음.								
12	2013.12.16	팍정환	o (외할머니 솜씨)가격싸고 맛있음									
13	2015.01.27	손보영					o (전망) 이름처럼 전망 좋음					

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
14	2013.11.18	이순균	o	o		x 차량통행이 많아 보행에 불편	o	o		o		인사동거리처럼 주말에 차량통행 금지 실시 제안
15	2014.06.19	Jinyoung Park								o 한옥 주제로한 테마파크 같음		전통을 주제로 한 볼거리 먹거리 많았으면 좋겠음
16	2014.06.15	권준근	o							o		할게 많음
17	2014.09.13	이동현	o (면 빙수)할머니도 반한 맛									
18	2014.09.15	강훈		o (면 빙수) 알바생의 준수한 외모								
19	2014.09.10	홍현철	o (면 빙수) 맛있음									
20	2014.09.15	정훈	o (면빙수)흑임자 망고 추천									

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
21	2014.09.14	서동혁	o (면 빙수)과일빙수 괜찮으나 다른 것은 독특함이 없음									
22	2014.07.08	최현묵						o (숨)아트도 살아있음				
23	2014.07.08	David Kim						o (숨) 한옥 감성				
24	2014.10.10	Huinique Kim		o (비빔)친절				o (비빔)방마다 화장실 있음				
25	2015.01.25	이혜영						o (풍금)새로 지어서 깨끗하고 온수 잘나옴				
26	2015.01.26	서민지						o (풍금)분위기좋고 깔끔				

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
27	2014.05.12	Young Lim	o	o (골목)정 많은 사장님				o (골목) 피곤이 풀림				
28	2014.07.05	백유미		o (골목)유머러스한 사장님				o				
29	2014.05.17	장진호						o				
30	2014.06.24	Eunmi Lee					o 분위기 좋음					
31	2014.07.04	강성모								o		잘 보존 하고싶음
32	2014.03.13	강보라	o				o 데이트하기 좋음					
33	2014.06.24	Kristia Rachmawati								o 현대 적임		
34	2014.07.05	강민신					o			o		한국에서 꼭 가야하는 곳
35	2015.01.17	Joyellysa Amin Michael	o				o			o		
36	2014.07.01	방유석					o 전망좋음					

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
37	2013.12.23	Ra Bun					o 계절마다 그 향기 느낄수있음					
38	2014.06.19	Go Young Jin				x 사람이 많음			x 음식점들이 비쌈			
39	2014.01.18	오승준	o (국시코기) 맛있음									
40	2015.02.03	이준환	o (베테랑) 맛있음	x (베테랑) 너무 불친절								
41	2015.02.08	h.jjjin9	o									(여기서부터 인스타입니다.)
42	2015.02.08	jongseokoh	o (먹거리 참 많음)									
43	2015.02.08	du_ssee	o (베테랑 칼국수, 육회비빔밥)								사람이 매우 많음	

순	날짜	인스타그램	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
44	2015.02.08	jxxx_xxxj	o (다우랑)									
45	2015.02.07	k___kyu	o (다우랑,츄러스,문꼬치)									
46	2015.02.08	minjuuu.94	o								사람 많음	
47	2015.02.08	so_eun__k	o									
48	2015.02.08	jinny_121	o (모주는 별로)									
49	2015.02.08	im._.jjeol	o								한복 입는체험 좋음	
50	2015.02.08	jangsky_	o (조점례 줄이 길다)									
51	2015.02.08	_MIN_JI	o 길거리 음식(먹거리 때문에 재방문 원함)	o (백송회관 서비스 좋음)								
52	2015.02.08	hyo_1316	o								한복 입는 체험 좋음	

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
53	2015.02.08	zzzain22	o							벽화마을 좋음		(베테랑 양 많음), (길거리음식 맛있음-다우랑 츄러스 길거리야)
54	2015.02.08	boralee88	o (길거리야 다우랑 풍년제과 외할머니솜씨)							전동성당, 전시관 좋음		
55	2015.02.08	xuxis2					o (오목대 야경)					
56	2015.02.08	sean2ii	o						x			(딸기모찌,촌놈의 손맛,다우랑,풍년제과, 육회 비빔밥)
57	2015.02.08	hyeok0922	o 길거리음식 맛있음									
58	2015.02.08	tomhkj	o							o (전동성당, 공예품상점)		(지팡이아이스크림 츄러스 촌놈의 손맛)

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
59	2015.02.07	proxima	o							o (벽화 마을,오목대, 전동성당, 풍 남 문 , 남부시장)		(따로 식사 안할정도로 먹거리 풍부
60	2015.02.08	qkdgpdls8662_	o (먹거리 종류다양)								o (한복 입기 체험 좋음)	
61	2015.02.08	sl.2914	o (길거리 음식)							o		
62	2015.02.08	between_s_r	o							o (전동성당 벽화마을)		
63	2015.02.08	bibleyoo_n	o (길거리 음식)							o (경 기 전 벽 화 마 을 전동성당)		
64	2015.02.08	by__jihye	o (현대옥 풍년제과 촌놈의 손맛 길거리야)							o		

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
65	2015.02.07	imgo2un	o (길거리 음식),(풍년제과 초코파이 선물용으로 좋음)							o		
66	2015.02.08	qhrrlf58	o (베테랑)							o (전동성당)		
67	2015.02.07	hyun.ming_	o (길거리야 다우랑 백년가 츄즈미)									
68	2015.02.07	sohui_2	o (모두맛있지만 조점례피순대 최고)								주말에는 사람이 많음	
69	2015.02.07	hyunggee	o (길거리음식)									
70	2015.02.07	namemu00	o (문꼬치 길맥 츄러스 길 거 리 야 추천)									

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
71	2015.02.07	c_suk	o (길거리 음식)									
72	2015.02.07	jiseunpark	o (길거리야)									
73	2015.02.07	be3mbe3m	o (아붕 촌놈의손맛 추남)									
74	2015.02.08	jic_l	o (콩나물국밥)									
75	2015.02.08	mino_joo	o (문꼬치,촌놈의 손맛, 다우랑, 오짱-먹기불편)						x (오짱-비쌈)			
76	2015.02.08	style.171cm	o								o (한복체험 가장 좋음)	
77	2015.02.08	k.han_hah	o (비빔밥 풍년제과 츄러스 다우랑 길거리야)				저녁 한옥에 비춰지는 불빛들 멋있음					

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
78	2015.02.08	zya_garden	o (비빔밥 떡갈비)							o (카메라 박물관 추천)		
79	2015.02.08	hara_daily	o 베테랑-그저그럼 츄러스-맛있음					o (싸목싸목 친절함)				
80	2015.02.08	amorfatij									동심 찾아준 키덜트 팩토리 추천	
81	2015.02.08	yi]ommyant										관광객들의 무자비한 쓰레기 투기 아쉬움
82	2015.02.08	yr__uvely	o 다우랑 길거리야 문꼬치 치즈구이-두부같음						다우랑 비쌈			
83	2015.02.08	jinju1004	o 길거리야 문꼬치									주말에는 모든 가게 줄이 길다

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
84	2015.02.08	y2k123scv11	o 마약옥수수 모주							o 벽화마을		
85	2015.02.08	sooool_92	o 애담 찹T쌀떡 츄러스					o (청결&친절한 사장님)			카페(투모로우)전망좋음	
86	2014.09.25	cocosy04	o 츄남 마카롱아이스크림 외할머니솜씨-고소					o 싸목싸목-친절함				
87	2015.02.08	yeji48	o 문꼬치 츄러스 새우만두-추천									
88	2015.02.08	hj.92	o								한이옥이-에코백,머그컵체험 좋음	

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
89	2015.02.08	petit_rassa	x 먹거리 모두 기대이하									
90	2015.02.08	j.jyeong	o						x 먹 거 리 비쌈			먹거리 빼고 할거 없음
91	2015.02.08	syung2_	O 길거리야 모주					o 부경당			한복체험 만족	
92	2015.02.07	joanne9988	o 조점례 문꼬치 딸기모찌									
93	2015.02.07	bubble_yena									한복체험 만족	전체적으로 기대이하
94	2015.02.08	x_x.kk0ng	o 삼백집-줄이 길다 족떡이네-맛있음									
95	2015.02.08	bbuyo0115	o 샹그리아-추천									
96	2014.01.08	miniming_v	o							0전동성당		재방문 원함

순	날짜	페이스북	평 가 항 목									내용
			먹거리	서비스	상업성	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	기타	
97	2015.02.07	jjuhee_p	o 풍넌제과							0전동성당		
98	2015.02.06	_young.2	o								한복체험 만족	
99	2015.02.05	mihyun0201	o 길거리음식(크림치즈호떡,길거리야, 딸기모찌)									
100	2015.02.08	1.0k_								벽화마을, 전동성당	한복체험 만족	

4) 한옥마을관광객 대상 설문조사 내용(논문참고)

(1) 설문조사내용

○ 전주한옥마을 관광객을 대상으로 2003년부터 2014년까지 설문조사한 논문을 통하여 전주관광에 대한 긍정적 평가와 문제점들이 무엇이였는지 정리함.

○ 2003년~2011년까지의 논문의 설문조사에서는 한옥마을 음식점 대한 서비스 품질, 한옥마을 주차, 풍경에 대한 내용들이 부정적이고 가격이 비싸다는 평가를 함.

○ 그러나 2011년 이후부터는 서비스품질이 나아지고 있고, 거리도 깨끗해지고 전주의 이미지가 좋아진 것을 알 수 있음. 하지만 여전히 가격이 비싼것에 대한 이야기는 나타남. <표-04> 기타내용에서 살펴보면 전주한옥마을의 상업화에 대한 논란은 계속되어온 것을 알 수 있음.

가) 이미지

관점	내용
긍정적 평가	전주한옥, 한식, 한지우수,한옥마을자체가 고유매력 전통문화여행
부정적 평가	한옥마을의 정체성혼란

나) 서비스

관점	내용
긍정적 평가	주문한대로 정확히 음식나옴
부정적 평가	서비스측면강화, 관광스토리텔링, 숙련된 유능한 종업원교육, 메뉴에 대한 안내부족

다) 상업성

관점	내용
긍정적 평가	-
부정적 평가	한옥마을의 상업화, 주거기능훼손, 메뉴나 판매방식이 전주한옥마을 고유성결여

라) 주차/교통

관점	내용
긍정적 평가	-
부정적 평가	주차난

마) 한옥마을 풍경

관점	내용
긍정적 평가	매력적인분위기, 독특한 한옥풍경, 도로청결
부정적 평가	공원과 휴식공간부족

바) 숙박

관점	내용
긍정적 평가	숙박체험, 다양한 프로그램운영 외국관광객들이 한국전통문화 접할기회제공
부정적 평가	비싼숙박비(주말평소2배)

사) 가격

관점	내용
긍정적 평가	
부정적 평가	불투명한 계산청구 한옥마을음식점 비교적비싸다

아) 볼거리

관점	내용
긍정적 평가	다양한볼거리, 전통생활상제현, 문화유산과의 조화 문화체험
부정적 평가	체험학습 교육적요소미흡, 다양한 프로그램개발필요

(2) 설문조사결과에 대한 제안 내용

○ 다양한 인프라 연계한 이야기가 있고, 볼거리, 먹거리, 할거리, 알거리가 있는 다양한 프로그램개발필요

○ 정체성이나 진정성측면에 보전 문제가 필요

○ 전주관광정보획득경로는 인터넷으로 활용한다는 다수의 의견이 나

왔다. 인터넷에 올라온 글에 대한 대응방안필요

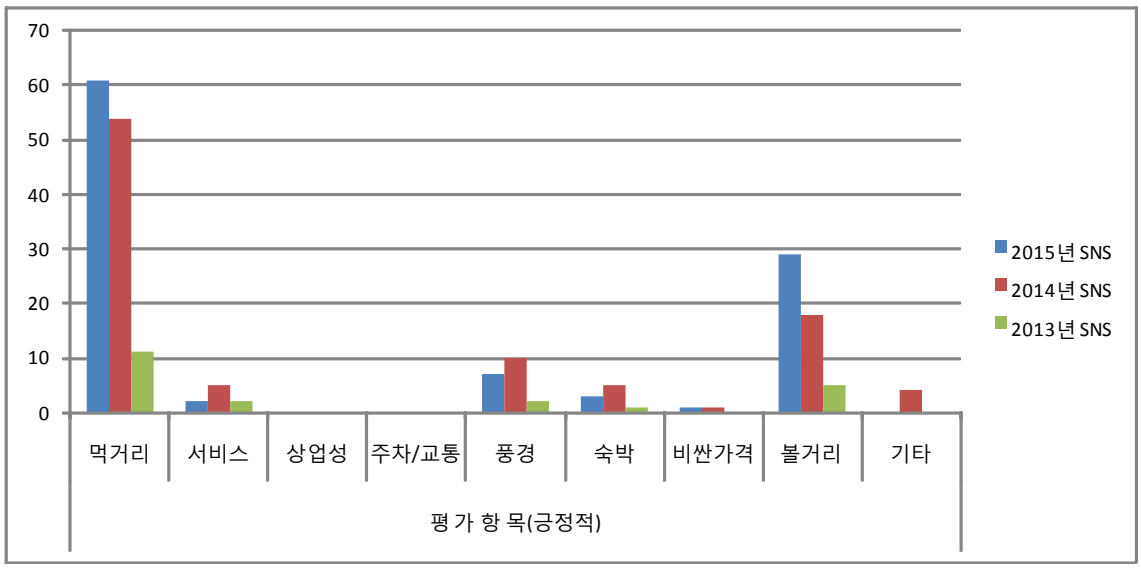
○ 숙련되고 유능한 종업원교육- (고객에게 편안함 제공, 메뉴에 대한 설명 질문에 대한 정확한 답변, 관리지의 지원, 고객요구신속대응, 고객요구 사전대처교육)

○ 상업성에 치중한 거리가 되지 않기 위해 다양한 프로그램개발필요.

5) 전주관광 평가내용에 따른 분석표

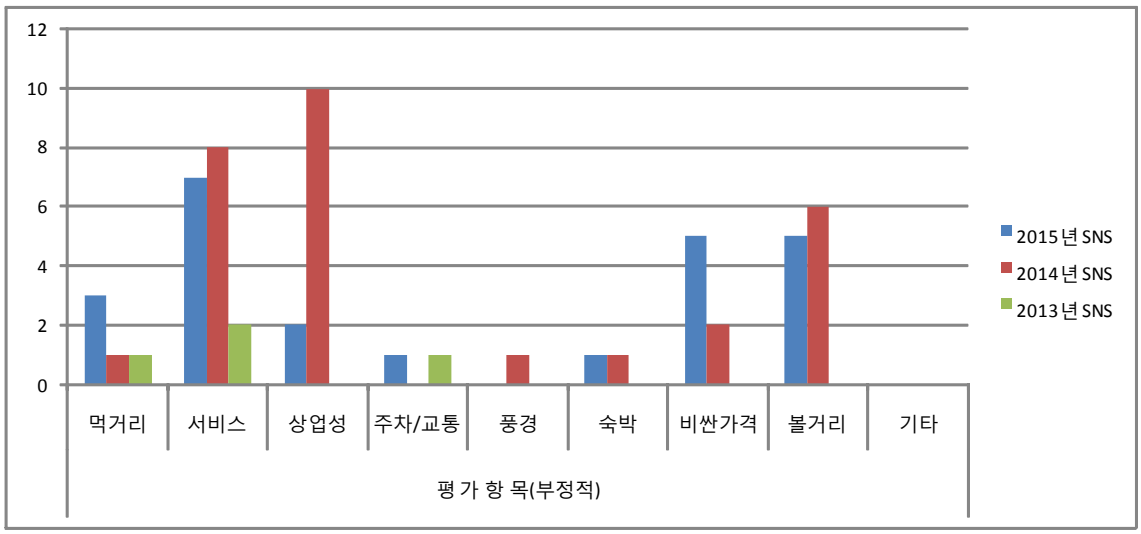
○ 2013년부터 2015년 현재까지 SNS에서 언급된 전주관광에 대한 후기에 대한 내용을 그래프를 통해 항목별로 긍정적인 평가를 정리함.

<표Ⅵ-04 >SNS 전주관광 긍정적 평가 내용 (2013년~2015년 현재)



○ 2013년부터 2015년 현재까지 SNS에서 언급된 전주관광에 대한 후기에 대한 내용을 그래프를 통해 항목별로 부정적인 평가를 정리함.

< 표Ⅵ-05 >SNS 전주관광 부정적 평가 내용 (2013년~2015년 현재)



<표Ⅵ-06> 전주 한옥 마을관광객 대상-설문조사 외

순	출처	제목	조 사 대 상	평가항목								기타내용
				이미지	서비스	할거리	주차/교통	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	
1	2014.2 석사학위논문(전주대학교 경영대학원) 선셋별	전주한옥마을 브랜드자산, 브랜드 이미지, 충성도, 재방문의도 연구	전주한옥마을 관광객대상 (남자120명, 여자163명)	0 (한옥하면 전주한식,한지, 한방환경조성,한옥품질우수, 교육적)							0 (한옥마을 역사적가치와 조선태조 어진보관-경기전 문화유산이생활과 조화)	다양한 인프라 연계한 이야기가있고, 볼거리, 먹거리,할거리,알거리가 있는 다양한 프로그램개발필요
2	2014.2 석사학위논문(전주대학교 일반대학원)	SIT 체험요인이 즐거움과 만족 및 행동의도에 미치는 영향 -전주한옥마을 방문객을 중심으로-	전주한옥마을 방문객대상 남(110명),여(157명) 관광객 281명 (통계패키지 SPSS 18.0)					0 (매력적인 분위기, 도시안 한옥마을 풍경 독특)	0 (숙박체험)		0 (다양한 볼거리,전통생활상 재현하기 위한 세심설계,)	*0* (구전의사, 주변사람 추천, 재방문) 동반자:친구-가족/ 결정자:친구->배우자->스스로 정보획득경로: 인터넷
3	2013.12 석사학위논문(배재대학교 관광축제호텔대학원)김혜림	관광스토리텔링 구성요소와 관광지 매력속성 관광객 만족도 관계연구	여성, 남성 (20,30대가 많음) 동반:가족,연인		x (관광스토리텔링 고유성과 흥미성 부분강화,서비스측면강화)	x (전주의 유명한 특산품을 주제로 체험이나 기념품 활용)					x (축제기간 외에 마을 자체의 체험 등 에서 다른지역과 차별이 없다.)	관광지 만족도->서비스성, 특이성과 소비성, 시설순/ 재방문의도-서비스성,소비성,특이성

순	연도	논문제목	설 문 조 사 대 상	평가항목								기타내용
				이미지	서비스	할거리	주차/ 교통	풍경	숙박	비싼 가격	볼거 리	
4	2013. 석사학위논문(성균관대학교일반대학원유세롬	한옥마을에 대한 미디어 재현과 구성원들의 정체성 혼재의 상관성 -전주한옥마을에 대한 문화정체성 갈등을 중심으로-	중앙일간지의 보도에 나타난 담론과 전주한옥마을내 거주자와 상업운영자, 관광객대상 심층인터뷰(21명)	0 (전통적 외관이 관광객수요 증가시킴)		0 (전통한옥에서 각종 체험활동-교육과 일탈차원에서 만족)			x (비싼 숙박비-주말이면 평소 숙박비2배)			상업화심화-방문객소비목적으로하기 때문에 누구에게나 어필할 수 있는 메뉴나 판매방식이어서 전주한옥마을 고유성 결여
5	정 책 이 슈 -2013 남해경 전북대학교 건축공학과 교수	전주한옥마을 보전정책과 경관의 변화		x (전주한옥마을의 상업화와정체성 혼란)								정체성이나 진정성 측면에 보전 문제가 필요
6	2011석사학위논문(단국대학교 이윤지/문화예술대학원)	외국인 여행자를 위한 한옥 게스트하우스의 활성화에 대한 연구 -서울 북촌 게스트하우스사례를 중심으로-	각 지역한옥마을에 대한 사례비교연구함	0 (전주한옥게스트하우스)					0 전통한옥마을로서 숙박과 동시에 게스트하우스마다 다양한 프로그램운영 외국관광객들이 한국전통문화 접할기회제공			(동락원,학인당, 아세헌, 풍남헌, 한옥생활체험관)
7	2011 석사학위논문(단국대학교부동산건설대학원 고평채)	전주한옥마을 보전정비사업에 따른 주거만족도 평가에 관한 연구	전주한옥마을거주자 (남성51명, 여성69명) 120명을 대상으로				x (관광객 유입부문에서 주차난 매우불만족)	x (공원과 휴식공간 부족 불만)				0 (도로청결 매우 만족) 상업시설증가로 전형적인 주거지 순기능 훼손 주거지 내부까지 상업시설침투
8	2011 석사학위논문 경기대학교 대학원 -주미경-	관광지원가치인식과 만족간의 관계 -전주한옥마을 대상으로-	전주한옥마을관광객대상으로 252명(남성90명 여성162명)동반유형->1.친구,2.가족, 3.연인/방문목적->1.가족나들이,데이트,2.문화경험,3.한옥,문화 지식습득									0 (한옥이라는 자원의 지식에 따른 가치인식(전통문화여행,자연성효용만족)체험학습->교육적 요소가 전재하지만 전달미흡

순	연도	논문제목	설문조사대상	평가항목								기타내용
				이미지	서비스	할거리	교통/주차	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	
9	2010.2 박사학위논문 영남대학교 외식산업학-김기진,변광인-	DINESERV를 이용한 고객만족, 충성도 결정요인에 의한 한식 활성화 전략에 관한 연구-한옥마을한식당 고객방문경험을 중심으로-	전주한옥마을 관광객 266명(남자103명, 여자163명) *신규고객139,재방문고객(127명)	0 (전주는 음식품질과 편리성.(재방문의 이유))	0 (주문한대로 음식정확히 나옴,					음식값 정확하게 계산		숙련되고 유능한 종업원, 고객에게 편안함 제공, 메뉴에 대한 설명 질문에 대한 정확한 답변, 관리지의 지원, 고객요구신속대응, 고객요구 사전대처, 종업의배치적절)
10	2010.10우석대학교 외식산업조리학과 이보순 교수 (외식경영연구)	DINESERV의 Kano모델 적용을 통한 서비스품질 요소별 충족도에 관한연구-전주한옥마을 한식당을 중심으로-	한옥마을 한식당을 이용하는 고객대상 585부 설문조사	0 (전주한옥마을 한식당의 외형적인 상품성은 잘갖춤)	x (음식제공시간 만족,식당설계와 실수에 대한신속한대처불만,한식당에서의 차별회된 고품질 서비스 미흡)					x (메뉴에 대한 안내부족 및 불투명한 계산청구)		맛의고장 전주와 한옥마을의 문화적 요소가 조화되어 국,내외의 관광객들대상으로 향토음식과관광이 접목된 음식관광활성화 정착될 수 있는 기반마련
11	2010 전북발전연구원-장성화	전주한옥마을 조성사업의 도심재생 성과 분석 및 개선방안		x (2006년 이후 급격한 용도변화로 한옥마을 전통주거지로서의 기능감소,관광`상업관련된 기능 향상)								비주거 건축물의 무분별한 확산이나 문화시설의 편중 배치예방, 조화로운 개발과 유지필요

순	연도	논문제목	설 문 조 사 대 상	평가항목								기타내용
				이미지	서비스	할거리	교통 /주차	풍경	숙박	비싼가격	볼거리	
12	2009.6 석사학위논문 (영남대학교대학원)	Kano모델에 기반한 외식업서비스품질요소별 충족도가 고객의 만족도에 미치는 영향:-전주한옥마을 한식당을 중심으로-	전주한옥마을 한식당 이용한 성인남녀 관광객 549명 (2009.4.1.~2009.4.10 .(10일간)	o (전주한옥마을 자체가 갖는 고유 매력)	x (한식당에서의 차별화된 고품질 서비스 미흡)					x (불투명한 계산청구)		메뉴에 대한 안내 부족
13	2009 전북대학교 산업디자인과 - 홍정표,정성화-	전주한옥마을 간판정비를 위한 디자인 적용방법에 관한 연구	전주시민과 관광객포함 600명대상	0 (전주의 가장 큰 매력은 1.전주한식, 2.전통한옥)	x (한옥마을이 동하는 안내사인설치 - 이동하는데 불편하다. 32%)			x (전주한옥마을과 상업간판의 어울림은 어울리지 않는다. 56% 응답)				한옥마을에 대해서 잘모른다 33%. 적극적 홍보와 관광안내소필요 한옥마을이미지를 위하 유적지 간판을 바꿀 필요가 있다는 응답 83%
14	2006.2.22. 전북대학교대학원 김영진	전주한옥마을음식점의 충성도 형성과정에 관한연구	2005.11.20.~11.29 200부중 158부(남62, 여96)		x (서비스품질이 부족)					x (한옥마을음식점가격 비교적비쌈).		
15	2003.8.22. 전북대학교대학원 김대휘	도시한옥 보전의 평가와 과제에 관한 연구 -전주한옥마을을 중심으로-	방문객 50명 대상				x (주차문제와 교통혼잡, 체험공간면적 협소, 운영프로그램부족)	x (한옥신축의 부조화 부정적 응답 76%, 상업용도건축물 급증)				프로그램개발필요 상업성에 치중한 거리가 되면 안된다.

Ⅶ. 빅데이터 분석

Ⅶ. 빅데이터 분석

1. 소셜 네트워크분석 기준

(1)최근 소셜분석

○ 특정 키워드별 분석

(2)트렌드 분석은 미래를 예측한다.

○ 구글 트렌드

○ 네이버트렌드

○ 한옥마을 언제부터 사람들이 관심을 가졌나?

○ 앞으로 한옥마을 언제까지 관심을 가질까?

○ 비빔밥이 가장 인기 있는 음식인가?

(3)어떤 사람들이 전주시청에 Follow 할까?

○ 전주시청 트위터 분석

-사용자 분석

-활동 상태 분석

○ 전북도청과 비교해보면?

-사용자

-활동

○ 다른 시군과 비교하자면?

-사용자

-활동

○ 무엇으로 접근 하는가

-미디어, 디바이스분석

2. SNS 자료 분석

1 소셜 미디어와 빅 테이터 분석

소셜 매트릭스 의미 분석

□ 소셜 미디어 : 일기이자 개인미디어-사람들의 일상과 생각을 담음

□ 소셜 미디어 분석
- 개인의 글은 정성적, 주관적인 한 사람의 생각
- 정량화, 객관화를 통해 집단의 의견으로 일반화
- 대중의 생각과 트렌드, 사회현상의 파악이 가능
- 특정 개인 및 소집단의 관심과 니즈 파악 분석에 유리

□ 추진목적 및 배경

○ 스마트폰의 대중화로 인한 소셜 분석의 시대 도래

- 때와 장소에 구애받지 않고 인터넷에 접속할 수 있으며 모바일 환경에 최적화된 소셜 네트워크 서비스로 인하여 소셜 분석 가능
- 소셜 분석은 SNS 또는 소셜 미디어에서 만들어진 메시지를 분석하는 기술을 이용해 사람이 해석할 수 있는 형태로 추출하는 것을 정의

□ 의미 분석 중심도구인 다음소프트의 소셜 매트릭스를 통해 분석

- 도구 : 다음소프트 소셜 메트릭스
- 기간 : 2015.02 ~ 2015.04
- 방법 : 다양한 키워드를 제시 후 관련 연관어 및 긍정/부정 평가 확인함
- 검색어 : 일반적인 검색어와 지역의 특징적인 검색어 사용

· 일반적인 검색어 : 여행, 한옥마을, 음식, 등

· 지역적인 검색어 : 전주, 전주한옥마을 , 전주 경기전, 전주전동성당

2 소셜 분석 : 전주여행의 트렌드

전주여행의 관련 분석

□ 소셜 분석 요약 : 전주여행 트렌드

□ 전주한옥마을을 전주의 대표 여행지로 인식
– 여행 중 사진을 찍고, 맛집 탐색 등을 기대함
– 서울, 대전, 광주는 비교적 접근성이 좋은 지역으로 나옴
– 날씨는 여행 준비 단계에서 매우 중요한 요인이 됨
– 친구와 가족은 여행의 매우 중요한 동반자로 나타남
– 사전정보 제공이 중요

□ 전주음식에 대한 긍정 이미지를 형성하는 가장 큰 요인인 “맛있다, “좋다” 는 사후 평가 임
– “먹고 싶다”, “가고 싶다” 등의 언급이 적은 것은 사전정보가 적고 방문 후 만족도가 높은 것임

□ 기존 언론미디어에 의한 전주의 긍정이미지의 효과가 지속됨
– 특정 미디어나 언론에 소개된 상품과 이미지는 큰 인기를 얻고 있음

* 현재의 추세를 지속하기 위해서는 전주여행 동기를 강화하는 적극적인 정보 전달과 설득 전략이 요구됨
* 여행준비단계에서 참고 할 전주 관광지나 명소에 대한 적극적 홍보가 필요

3 소셜분석 : 여행 트렌드의 변화

변화하는 여행 트렌드

□ 소셜 분석 요약 : 여행 트렌드의 변화

– 사진 : 소셜 미디어 매우 중요, 경치나 풍물 담은 사진 탐색하며 여행 동기 강화 필요

– 정보 : 여행 일정이나 코스 등에 대한 다양한 정보 제공이 중요

* 여행 준비단계에서의 정보욕구를 충분히 지원해줄 정책 필요

– 친구 : 여행의 동반자로서 청년층은 친구, 장년층은 가족
* 같은 공감대를 형성하는 집단의 경험의 확산을 통해 긍정적 이미지 강화 필요

– 정서 : 정서적인 만족을 주는 풍경과 볼거리, 체험 등

– 가족 : 편안하고 안전하며 교육적인 테마 관광 요소 개발
* 여행을 통해 가족간의 유대강화 , 다양한 연령대를 아우르는 포지셔닝 필요
* 연계관광 코스 및 숙박 등 제반 시설 등의 사전 정보 요구

– 맛, 맛집 : 여행의 동기중의 주요 요소로 등장 함.
서비스 및 품질에 따라 부정적 이미지를 강화 할 수도 있음

– 스토리 : 기존의 단순 볼거리 중심에서 진화한 감성을 자극할 만한 요소를 기대 함

4 소셜분석 : 전주음식에 대한 평가

전주음식 만족도 높아

□ 일반적인 만족도는 높은 수준이나 전주 음식에 대한 구체적인 정보 부족으로 나옴

* 전주음식에 대한 정보 부족, 전통음식점을 맛집으로 소개 필요

□ 특정 상표 이미지는 미디어 효과, 전체적인 만족도 높은 수준이 지속됨

* 맛집, 프로그램, 주변관광지, 여행코스, 교통 편 등에 대한 다양한 정보 욕구 나옴

* 부정이미지 감소를 위해 구체적인 사례를 수집하고, 서비스나 질에 비해 비싼 원인 분석 요구 나옴

□ 비빔밥 : 전주의 대표적 음식으로 인식, 일반적인 만족도는 높음
- 한옥마을, 여행 등과 연관해 '좋다', '맛있다' 등과 콩나물 등 재료 및 관련 키워드 노출, 그러나 '맵다'라는 다소 부정적인 표현도 있음

□ 콩나물 국밥 : 비빔밥에 비해 다소 인지도 약함
- 비빔밥에 비해 표현이 다소 구체적이고 가능성이 큼
- 국물, 계란, 김 등과 김치, 깍두기 등 구성요소를 전반적으로 아우름

□ 전주한정식 : 일반적인 만족도는 매우 높은 편임
- 그러나 "크다"라는 표현들도 다수 존재함

5 트위터 : 전주시 트위터 분석

전주시 트위터 요약

□ 전주시에서는 소셜 네트워크인 트위터를 활용하고 있음
- 아이디 : smartjeonju
- 특징

전주시 팔로워 (글을 구독하는 사람, 구독자) 수는 5,738 명이며,리트윗(전주시의 글을 다시 올리는 것) 비율은 2.5%임
하루에 구독자가 3명씩 늘어나며, 일주일에 22건의 글을 올림
전북도나 익산시에 비해 트윗수나 팔로워 수가 작고 군산보다는 큼
타 시군에 비해 리트윗수나 참여율(상호작용)이 높음

□ 전주시 팔로워 중 위치정보가 식별 가능한 사용자를 분석 결과
- 대한민국 거주 서울근교와 전주의 사용자 비중이 높음
- 수도권 중 서울 강북에 많고, 전주는 고르게 분포되어 있음
- 해외 사용자 중 미국은 뉴욕과 LA 근처의 사용자가 많음

□ 트위터 알기 - (팔로잉과 팔로워란?)
- 트위터에서 상대방을 팔로잉 => 즉 팔로우(follow) 한다는 것은 상대방이 작성한 글을 구독하는 개념으로 => 그의 팔로워(구독자)가 됨

- 상대방이 올린 글이 나의 타임라인에 올라오고 상대방이 나에게 비공개 트윗인 쪽지를 보낼 수 있게 되는 것임

- 팔로워(follower)란 나를 팔로우하는 사람=>즉 나의 트윗을 받아보는 구독자임. 나의 팔로워는 트위터의 사용자 화면에서 보면 팔로워 숫자 밑에 나타남.

- 나의 트윗을 홈페이지나 휴대전화,PC,어플리케이션에서 받아 볼 수 있음. 내가 누군가를 팔로우 하면 => 나는 그들의 팔로워가 됨

6 트위터 : 트위터 트렌드 분석

키워드별 트위터 트렌드

□ 키워드별 트위터 트렌드 분석

- 특정 키워드에 관련한 트윗을 중심으로 분석함

□ 한옥마을, 전주한옥마을, 전주여행, 전북여행
- 전체 : 한옥마을과 전주한옥마을 관련 트윗의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임
- 과거 : 전주한옥마을과 전주여행과 패턴이 일치 하지 않는 경향이 있음
- 현재 : 전주여행과 전주한옥마을의 패턴이 일치해지고 있음

* 의견 : 점차 전주여행의 대표적인 상징으로 전주한옥마을 생각하는 경향이 고정되고 있음.

□ 전주여행, 전주음식
- 전체 : 전주여행과 전주음식 관련 트윗의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임
- 과거 : 전주여행과 전주음식의 패턴이 일치 하지 않는 경향이 있음
- 현재 : 전주여행과 전주음식의 패턴이 유사해지고 있음

* 의견 : 점차 전주여행의 트윗 중에서 전주음식을 언급하는 경향이 많아지고 있음, 전주여행에 관련하여 전북여행의 언급도 증가하고 있음.

□ 전주 여행, 전라북도 여행 관련 트윗의 경우 시기적으로 변동의 폭이 매우 큼
- 전주 음식의 경우 매주 일정한 트윗을 생산하여 여행 관련 키워드와 달리 꾸준하게 언급되는 경향을 보임
- 전주 여행의 트윗의 급격한 증가와 전주한옥마을 관련한 트윗의 급격한 증가는 매우 유사한 패턴을 보이고 있음.

7 트렌드 : 전주한옥마을 트렌드의 변화

전주한옥마을 트렌드는 지속

□ 최근 1년간 전주한옥마을에 대한 트렌드는 한옥마을과 전주한옥마을 관련 자료의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임
- 한옥마을 트렌드의 거의 50% 가까운 비율로 전주한옥마을이 언급됨
- 한옥마을 트렌드 극점은 2014년 8월10일-16일 사이이며 전주한옥마을 트렌드의 극점도 관련 자료와 동일함

□ 다년간 전주한옥마을에 대한 트렌드는 대략 2011년부터 한옥마을과 전주한옥마을 관련 자료의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임

□ 한옥마을 : 2008년 5월부터 한옥마을에 대한 트렌드 보이나 본격적인 시작은 2009년 7월부터 점차 증가하기 시작

□ 전주한옥마을 : 2010년 8월부터 전주한옥마을에 대한 트렌드 시작함
- 2010년 8월을 기점으로 한옥마을의 트렌드에서는 전주한옥마을이 언급되는 비율이 50%에 달하는 등 일정한 패턴이 유사하게 진행 됨
- 한옥, 한옥마을과 전주한옥마을 관련 자료의 증감패턴이 매우 유사함

□ 전통과 감성적 여행을 지향하는 추세 증가 예상됨
* 한옥, 한옥마을에 대한 꾸준한 트렌드 지속에 비추어 전주한옥마을에 대한 트렌드도 당분간 지속적으로 진행될 것임
* 시기적으로 약간의 증감은 있으나 전반적으로는 꾸준한 증가세가 지속될 것으로 보임.

8 트렌드 : 전주음식 트렌드의 변화

비빔밥 전주음식의 대표

□ 비빔밥과 한정식은 2010년 10월 이후 트렌드가 지속적으로 있음.
- 콩나물국밥은 2013년 11월 이후 트렌드 시작 함

□ 특정이슈에 따라 증감 폭이 매우 큼
- 비빔밥 만들기, 비빔밥 축제, 비빔밥업소 간담회,
- 비싼 비빔밥대안으로 저렴한 비빔밥 나온다

□ 전주음식으로 비빔밥과 한정식은 최근 서비스와 가격으로 인한 비판적인 언론기사가 증가세 임

□ 콩나물국밥은 대규모 프랜차이즈와 인지도 상승으로 점차 영향력 확대 중인 것으로 나옴

□ 트렌드 추이를 보면
- 한정식 : 지속적으로 언급되다가 2010년 6월 이후 급격한 증가, 2010년 급격한 변동, 2012년 1월 정점이 됨

- 비빔밥 : 2007년 11월 이후 점차 증가세, 2011년 11월 정점이 됨

- 콩나물 국밥 : 2010년 9월 트렌드 시작 , 2010년 12월 정점, 소폭 증감 지속적 추이를 나타냄

* 2010년 6월 이후 전통음식에 대한 트렌드가 지속적으로 유지되고 있는 상태이며 이는 향후에도 지속적으로 이어질 전망

9 전주 방문객수와 트렌드 변화 비교

방문객수와 트렌드 변화

□ 방문객 수와 트렌드 변화는 관련 있는가 ?
– 전주, 전주한옥마을 관련한 트렌드의 변화는 기간별 변동의 폭이 심함
– 전주한옥마을의 방문객 수를 파악할 수 있는 객관적 자료는 존재하지 않음
– 신뢰성 있는 경기전 입장객 통계는 2012년 유료화 이후 임
– 전주한옥마을 방문객 수가 500여만 명을 넘어 섬(전주시 발표 참고)
– 경기전의 입장객 수는 120여 만 명에 이름(관광지 통계 참고)

□ 트렌드 변화와 경기전의 방문객수를 비교한 결과
– 트렌드 변화 (증가/감소) 와 전주시, 경기전 방문객 수의 변화가 같은 패턴임. 최근 (2012년~2014년)에 이르러 더욱 정밀하게 일치하는 패턴임
– 트렌드 변화를 예측한다면 전주시 방문객 변화를 대비할 수 있는 지표가 될 것임
* 방문객 유입에 따른 대책, 교통, 장소 및 환경문제, 일정 및 계획 참고자료 활용가능
* 전주한옥마을 및 전주시 주요 관광지에 대한 장기적 계획 수립 시 전주시 방문객 트렌드에 부응한 맞춤형 테마 관광상품 개발 및 지원책 마련 필요
* 관련 빅데이터의 수집 및 체계적인 정비, 구축에 따른 관련 응용분야의 확산필요

□ 경기전 입장객 VS 트렌드 2014년
– 8월경 경기전 입장객 수가 가장 많았던 기간, 트렌드에서도 한옥마을이 높게 나타남, 4월말 트렌드에서 “전주한옥마을” 지수가 가장 높았던 4월말 경부터 방문객수의 증가세가 8월까지 계속됨

– 트렌드를 보면 “전주”, “전주한옥마을”, “여행” 을 비교해보면 전체적으로 비슷한 추이를 보이고 있음.

10 트렌드로 예측하는 미래

트렌드와 방문객수의 비교 의견

□ “전주” 와 “전주한옥마을” 은 증감 폭을 나타낸 그래프의 선형이 비슷하여 전주를 나타내는 내는 대표적 이미지로서 “전주한옥마을” 이 자리함을 보여주는 결과임

□ 경기전 입장객수 와 트렌드 분석의 차이에 대한 의견
- 2014년 방문객수의 4-5월 인원의 소폭 증가, 8월과 10월 최다 인원의 집계 문제는 4월~5월 중 인근 지역의 다른 행사나 축제로 인원이 분산될 경우를 상정할 수 있음
- 행사나 축제기간 동안 경기전의 무료개방으로 인한 개수 오류를 생각할 수 있음

□ 트렌드 분석과 전주 방문객 수의 유사 변동 추이를 볼 때
- 트렌드의 경우 1주일 단위로 자료가 발생하며 여행이나 관광의 예비단계의 행동임
- 방문객 수는 전주 소재 각 관광지의 입장객수를 월 단위로 집계, 통합 된 자료임
- 따라서 트렌드가 입장객이나 방문객의 변이를 알려주는 선행지표로 가능할 수도 있음
- 트렌드의 선행지표로서의 문제는 단기적으로 1주, 장기적으로 1달 정도라 볼 수 있음

* 향후 연구를 통해 트렌드가 선행지표로서 확실시되는 결과가 나온다면 선행지표의 변동에 따른 유입인구 증감 대책 및 활성화 및 과밀화 등에 관련한 행정의 역할 및 상업적 활용을 위한 예측과 전망 등이 가능 할 수도 있음

11 페이스북 : 전주시 페이스 북 사용자 분석

전주시 페이스 북 분석

□ 전주시 페이스 북 주소
www.facebook.com/jeonju.kr

□ 전주시 페이스 북 (2015.04.19 일 현재) 분석
- 현재까지 등록한 사용자는 13,464 명이며, 남녀성비를 보면 남성은 61.68% 이며 여성은 38.32% 임
- 학력수준은 고등학교 27.76%, 대학교 60.7%, 대학원 11.53%
- 연령대는 20대가 가장 많고 10대, 30대, 40대 순으로 많았음

- 거주지는 대한민국의 전주, 서울, 부산, 대전, 대구 순임
- 주 이용시간은 저녁 10시 이후가 가장 많았음

- 하루 평균 다른 페이지에서 언급된 횟수는 2,641 건 임
- 하루 평균 927회의 “좋아요” 를 받고 35개정도의 댓글이 있음

- 타 시군에 비해 “좋아요” 의 수가 적고 댓글의 수가 적은 것은 팬의 소규모에 문제가 있음(전주 13,464건, 전북도 120,776건)

* 보다 적극적인 팬 관리와 전략적인 포스팅 등 뉴미디어 활용 전략이 요구

* 출향유명인사와 동문회 기타 관련 모임 등 과 연결을 강화하는 것도 필요

12 빅데이터 : 전주시 자유게시판, 키워드별

전주시 자유게시판 분석 요약

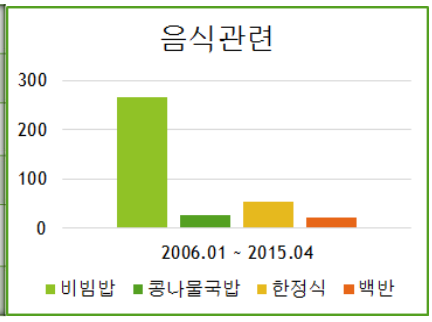
□ 전주시 홈페이지의 자유게시판은 2006년부터 29,588여 건의 자료가 있음
- 자유게시판은 민원에 비해 수준이 낮은 정도 불만, 건의 사항을 표출
- 각 게시물은 제목 및 내용이 특정 검색어에 의해 분류 가능함

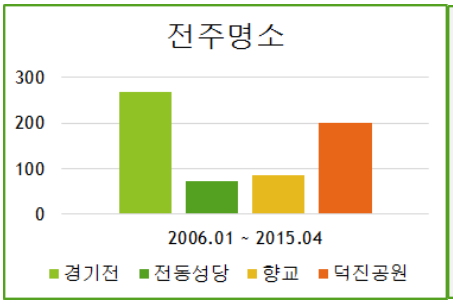
□ 게시판에는 관광이 2011건, 음식이 1165건, 교통이 2011건 의 자료가 있음
- 음식 관련해 비빔밥은 265건, 한정식은 54건, 콩나물국밥은 27건의 자료
- 장소로는 한옥마을이 765건, 경기전이 269건, 덕진공원이 199건의 자료

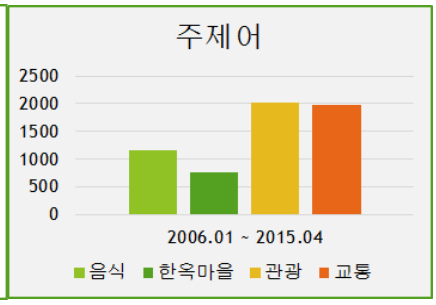
□ 2013년부터 현재까지의 자료를 “음식” 으로 검색한 자료의 내용을 보면
- 한옥마을 관련 단어가 다수, 냄새, 소리 등 환경 관련 단어와 닭꼬치, 자본, 장사 등 상업화 및 에 관련 키워드도 쉽게 발견됨

□ 전체자료(2006부터 현재) 자료를 “음식” 으로 검색한 자료의 내용을 보면
- 축제, 모집, 체험, 안내와 한옥마을, 비빔밥, 한, 전통, 쓰레기, 음식물 쓰레기 등의 단어 등을 다수 발견할 수 있었음

음식	한옥마을	관광	교통
1,165	765	2,011	1,982
경기전	전동성당	향교	덕진공원
269	73	85	199
비빔밥	콩나물국밥	한정식	백반
265	27	54	20







Ⅷ. 전주 음식관광에 대한 인식 및 수요조사

Ⅷ. 전주 음식관광에 대한 인식 및 수요조사

1. 조사 대상, 기간 및 설문지구성

분류	주요내용	비고
조사기간	2015년 4. 10 ~ 12	
조사대상자수	532명	4시간 이상 체류자
설문문항 수	24개문항	인구통계학적문항/ 전주여행동기/ 음식관광/ 전주여행평가

○ 조사대상자는 전주시내 및 한옥마을에서 4시간이상 체류자 532명을 설문조사함

○ 설문문항은 인구통계학적 문항, 전주여행동기, 음식관광, 전주여행평가 등을 중심으로 24개 문항으로 구성하여 직접조사함

○ 조사기간은 2015.4월 10일 ~ 12일로, 금요일(평일), 주말(토요일과 일요일)에 조사함

2. 기본 설문내용 분석

(1) 전주시 방문객의 인구통계학적 분석

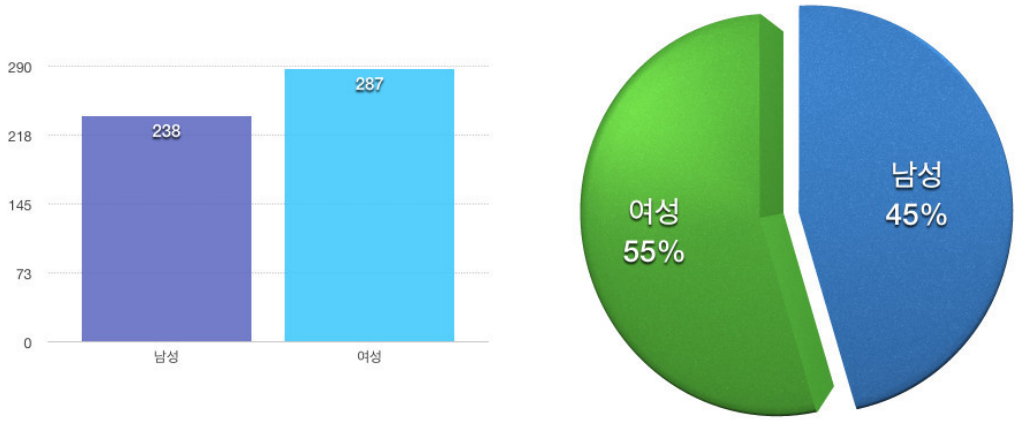
< 다음은 전주시 방문객의 인구통계학적 기초 분석 내용임>

○ [그림 1-1] 성별은 남성(45%), 여성(55%)로 여성이 남성보다 많았으며,

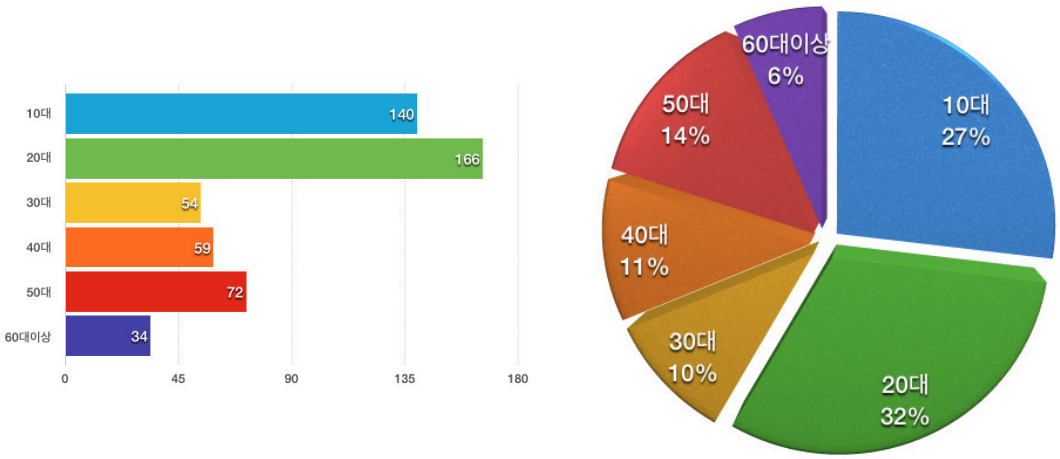
○ [그림 1-2] 연령 분포는 20대(32%)가 가장 많았으며 10대(27%), 50대(14%) 순으로 나타남.

○ [그림 1-3] 학력 분포는 대학교 재학 및 졸업(45%)이 가장 많았으며 고등학교 졸업(21%), 중학교 졸업(20%) 순으로 나타났음.

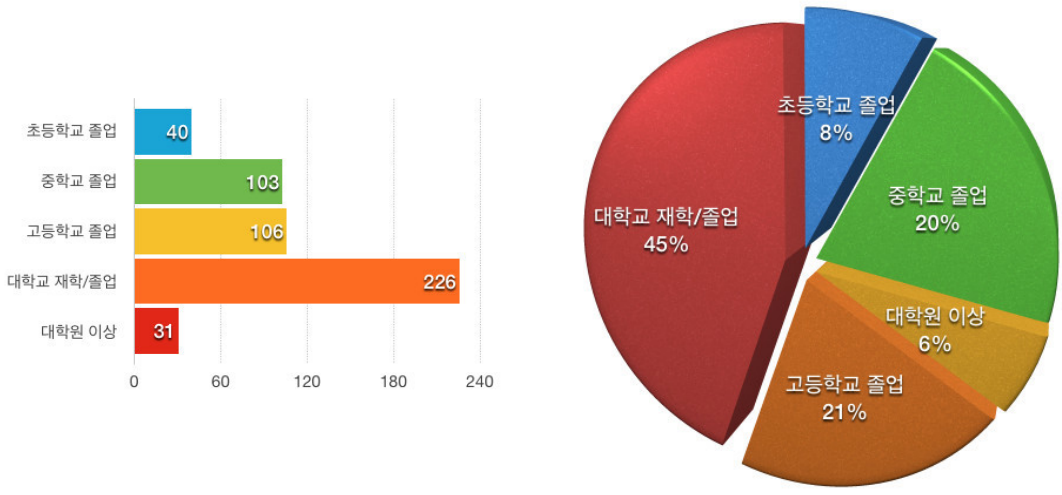
○ [그림 1-4] 직업 분포는 학생(52%)이 가장 많았으며 주부(17%), 전문직(11%) 순으로 나타났음



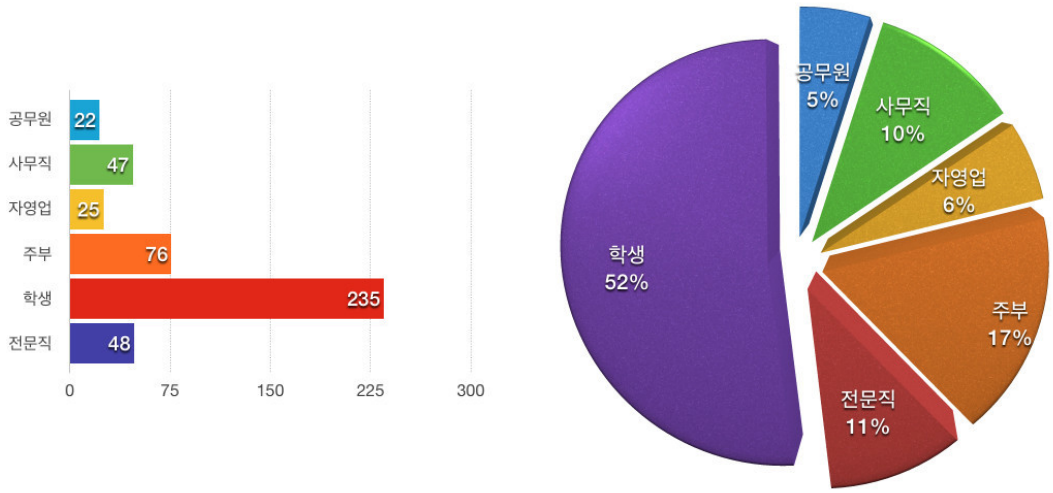
[그림 1-1] 전주시 방문객 성별 분포



[그림 1-2] 전주시 방문객 연령 분포

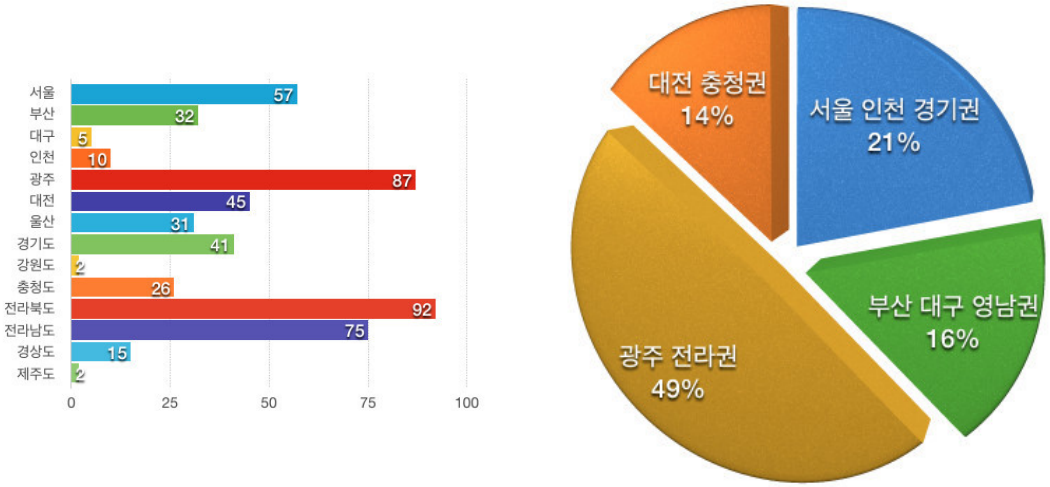


[그림 1-3] 전주시 방문객 학력 분포



[그림 1-4] 전주시 방문객 직업 분포

○ [그림 1-5] 방문객 거주지 분포는 광주 전라권(49%)이 가장 많았으며 수도권(21%) 순으로 나타났음.

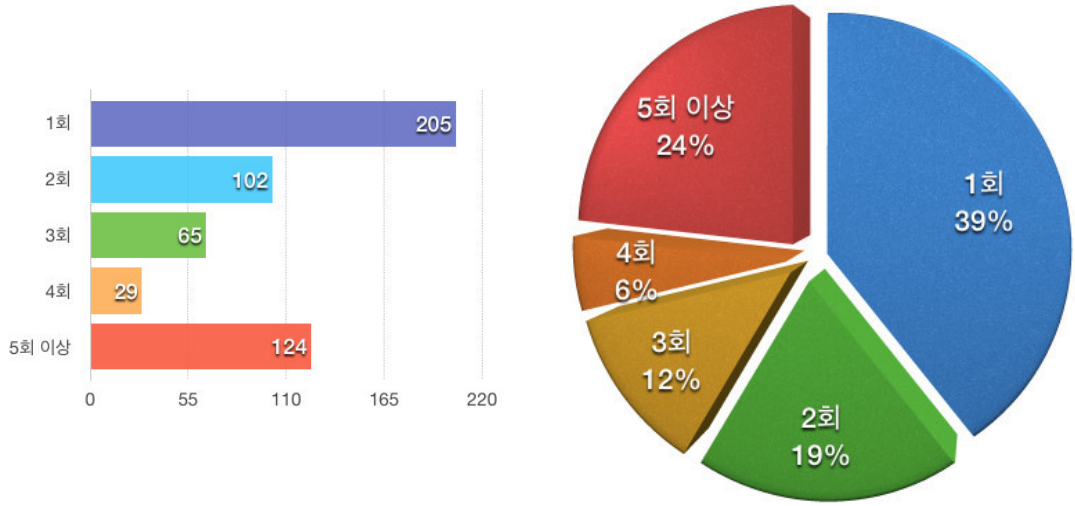


[그림 1-5] 전주시 방문객 거주지 분포

(2) 전주시 방문객의 여행 동기와 방법 분석

< 다음은 전주시 방문객의 여행 동기와 방법 분석 내용임>

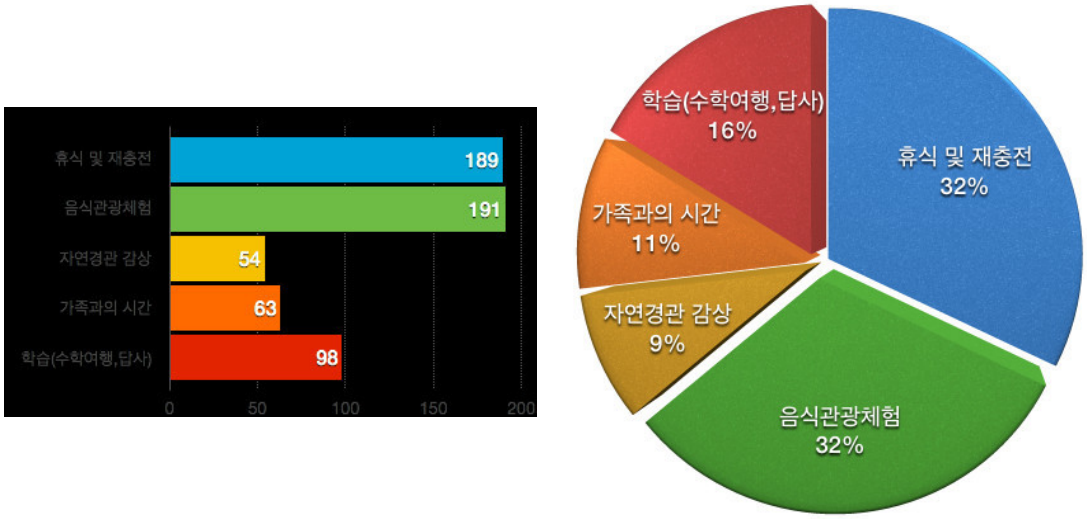
○ [그림 1-6] 방문 횟수는 처음이다(39%), 5회 이상(24%), 2회(19%) 순으로 나타났음. 처음 방문자 수보다 2회 이상 재방문자가 많았음



[그림 1-6] 전주시 방문 횟수

< 다음은 전주시 방문 주요목적 분석 내용임>

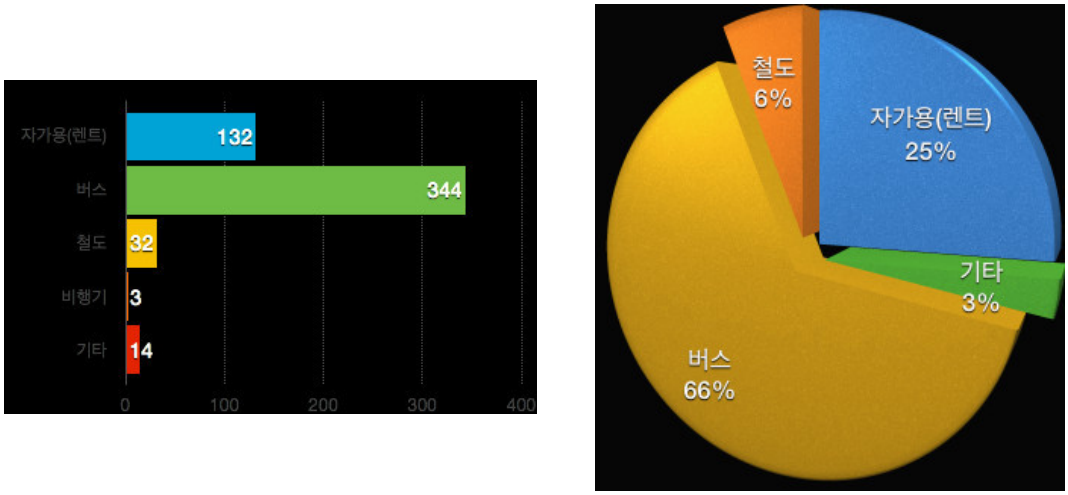
○ [그림 1-7] 휴식 및 재충전(32%), 음식관광체험(32%), 학습(수학여행, 답사)(16%)순으로 나타났음



[그림 1-7] 전주시 방문 주요목적

< 다음은 전주시 방문객의 교통수단임>

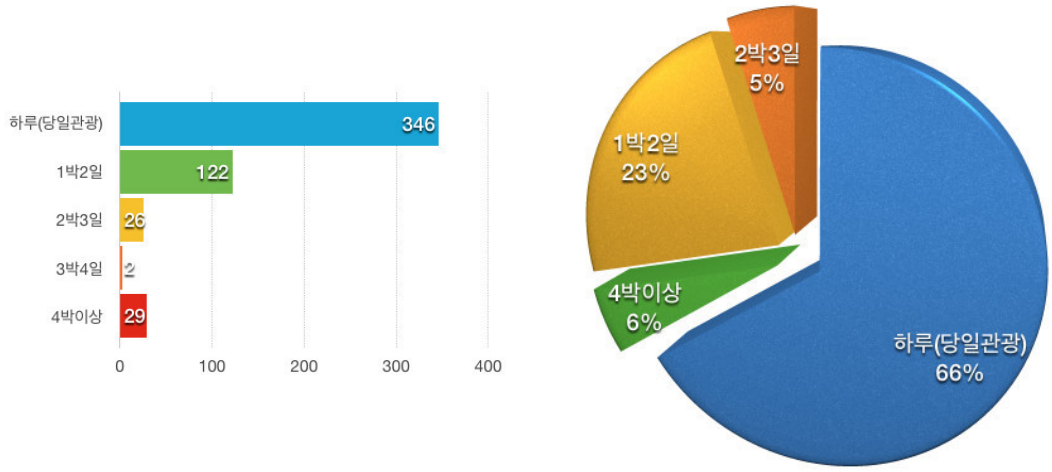
○ [그림 1-8] 대부분의 관광객들은 버스(66%)를 이용하였으며, 자가용(25%), 철도(6%) 순으로 나타났음



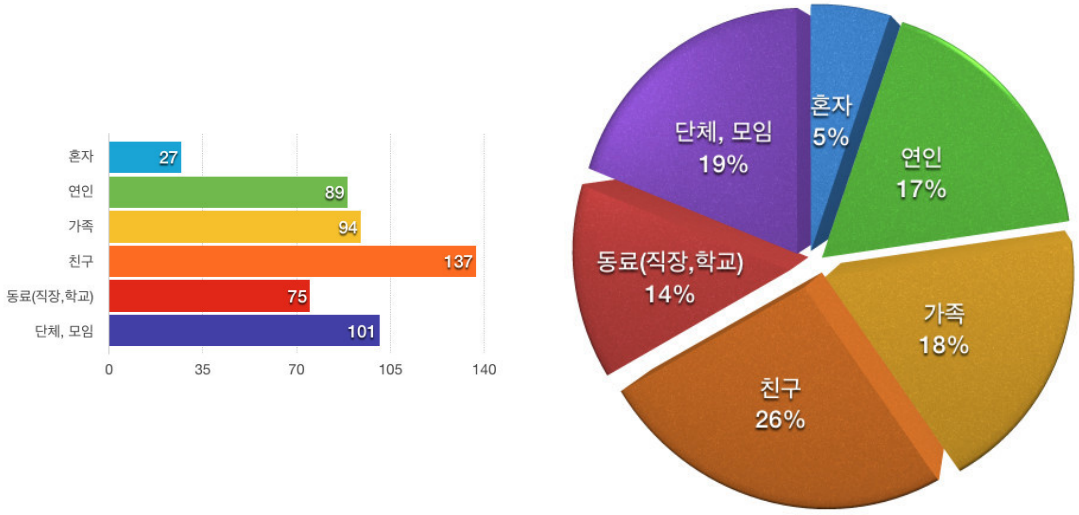
[그림 1-8] 전주시 방문 교통수단

< 다음은 전주시 방문객의 여행 동기와 방법 분석 내용임>

○ [그림 1-9] 당일관광(66%), 1박 2일(23%)순으로 나타났으며, [그림 1-10] 전주 방문 시 일행을 묻는 질문에는 친구(26%), 가족(18%), 연인(17%)순으로 나타났음



[그림 1-9] 전주시 체류기간

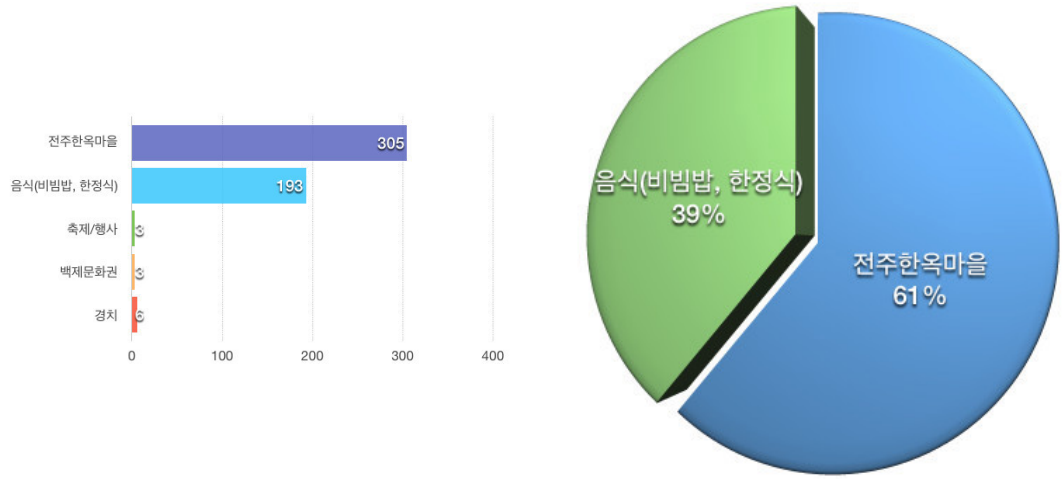


[그림 1-10] 전주시 방문 일행

(3) 전주시 방문객의 음식관광에 관한 분석

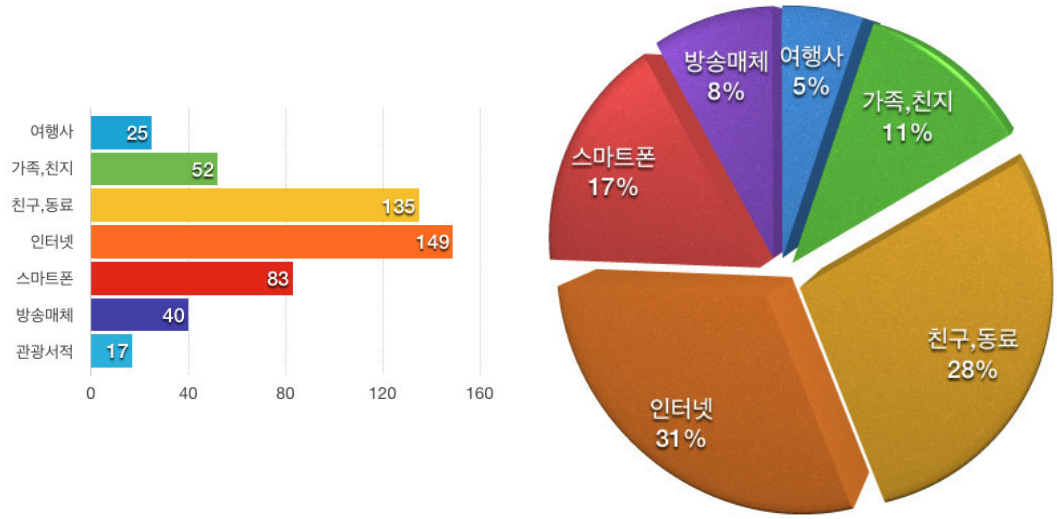
< 다음은 전주시 방문객의 음식관광에 관한 분석 내용임>

○ [그림 1-11] 전주의 대표 이미지를 묻는 질문에는 전주한옥마을(61%), 음식(39%) 순으로 나타났음



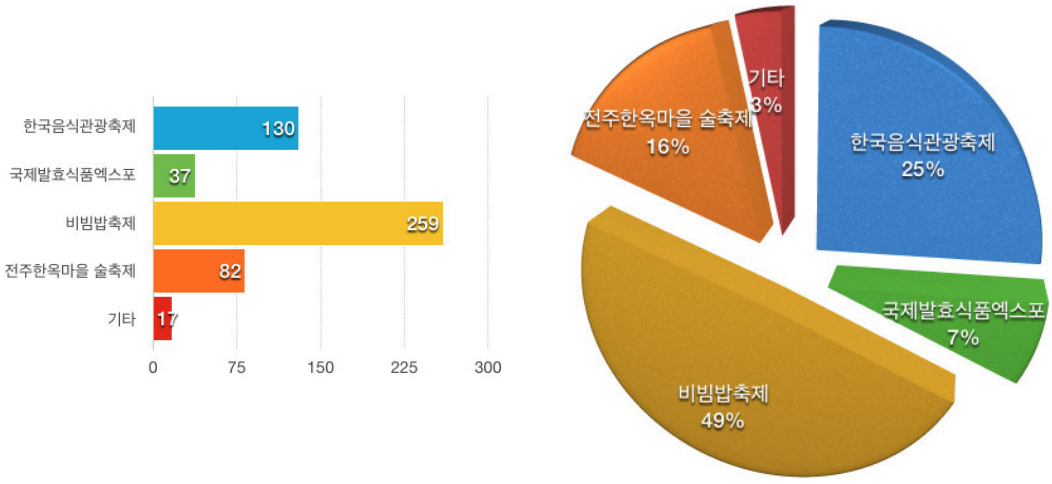
[그림 1-11] 전주시 이미지

○ 전주 방문시 여행 정보를 주로 어디서 얻느냐는 질문에는 [그림 1-12] 인터넷(31%), 친구 및 동료(28%), 스마트폰(17%) 순으로 나타났음



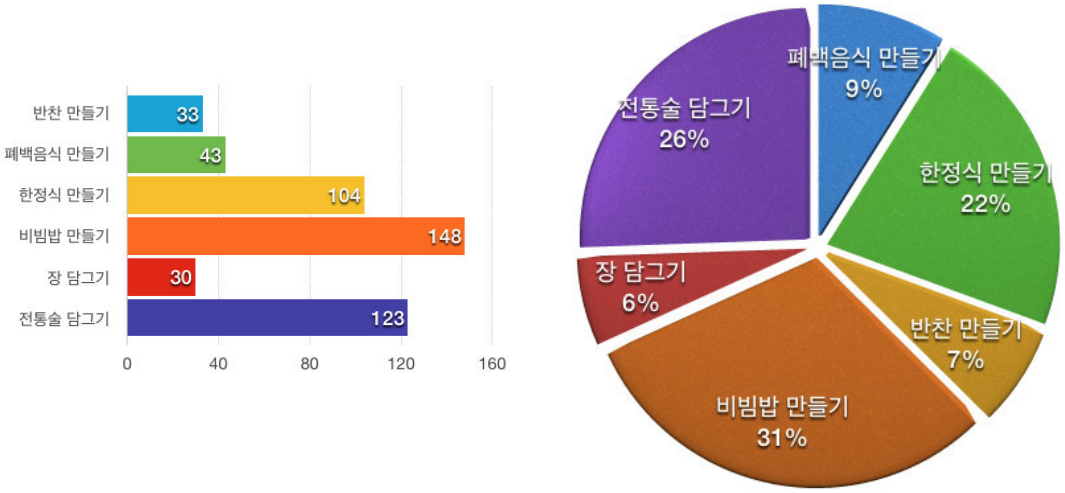
[그림 1-12] 전주여행 정보

○ 전주에서 열리는 음식관광축제 중 알고 있는 것을 묻는 질문에 [그림 1-13] 비빔밥축제(49%), 한국음식관광축제(25%), 전주 한옥마을 술 축제(16%) 순으로 나타났음



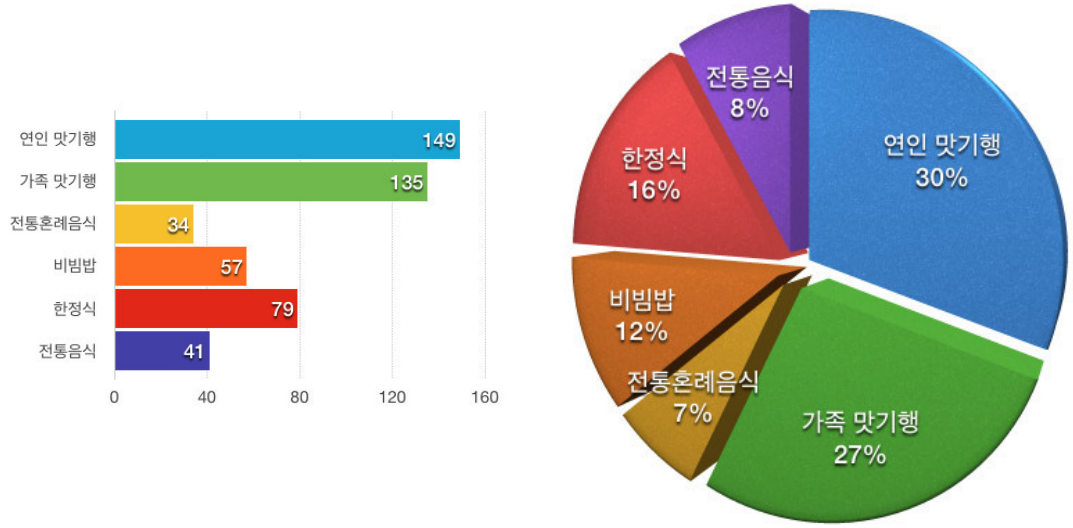
[그림 1-13] 전주 음식관광축제

○ 전주 관광 중 음식관광 프로그램이 있다면 가장 하고 싶은 것이 무엇인지 묻는 질문에는 [그림 1-14] 비빔밥 만들기(31%), 전통술 담그기(26%), 한정식 만들기(22%) 순으로 나타났음



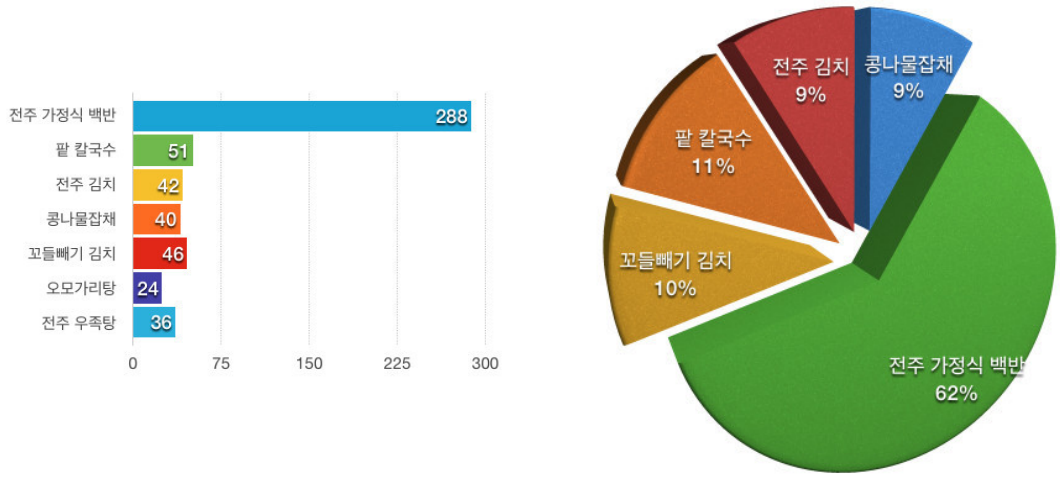
[그림 1-14] 전주 음식관광 프로그램

○ 전주의 맛 기행 코스가 있다면 가장 하고 싶은 것을 묻는 질문에는 [그림 1-15] 연인 맛 기행(30%), 가족 맛 기행(27%), 한정식(16%) 순으로 나타났음



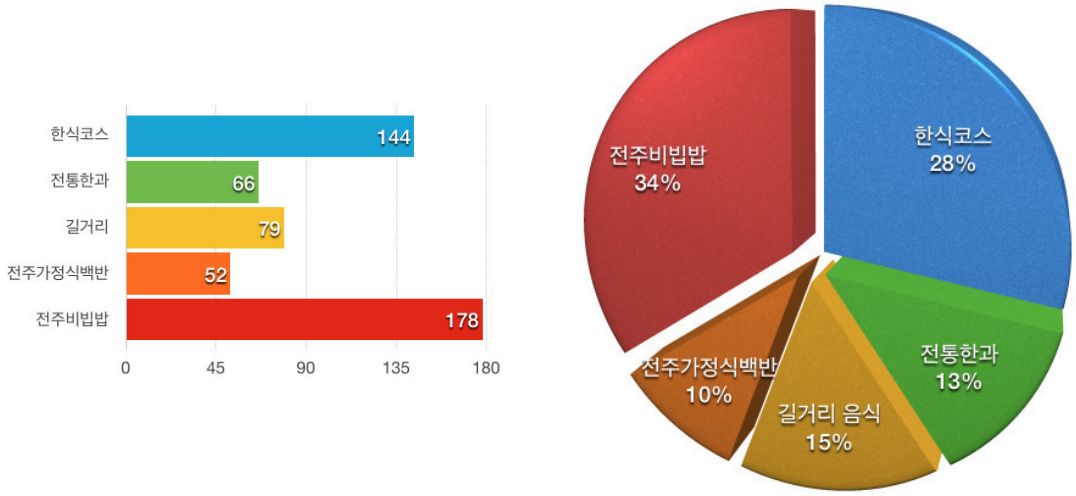
[그림 1-15] 전주 음식관광 맛기행 코스

○ 전주를 나타내는 음식으로 추천하고 싶은 것을 묻는 질문에는 [그림 1-16] 전주 가정식 백반(62%), 팥 칼국수(11%), 꼬들 빼기 김치(10%) 순으로 나타났음



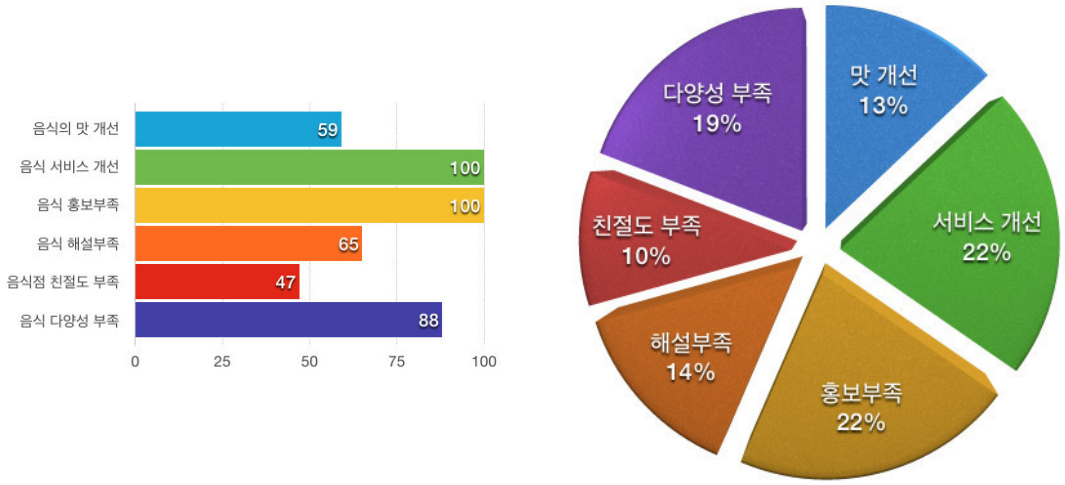
[그림 1-16] 전주 추천음식

○ 전주 음식 중 세계화 할 경우 가장 인기가 있을 것 같은 음식을 묻는 질문에는 [그림 1-17] 전주비빔밥(62%), 한식코스(28%), 길거리 음식(15%) 순으로 나타났음



[그림 1-17] 전주음식 중 세계화 가능성

○ 여행객으로서 전주음식에서 개선할 사항을 묻는 질문에는 [그림 1-18] 음식서비스개선(22%), 홍보부족(22%), 음식 다양성 부족(19%), 음식 해설 부족(14%)등 고른 분포를 나타냈음

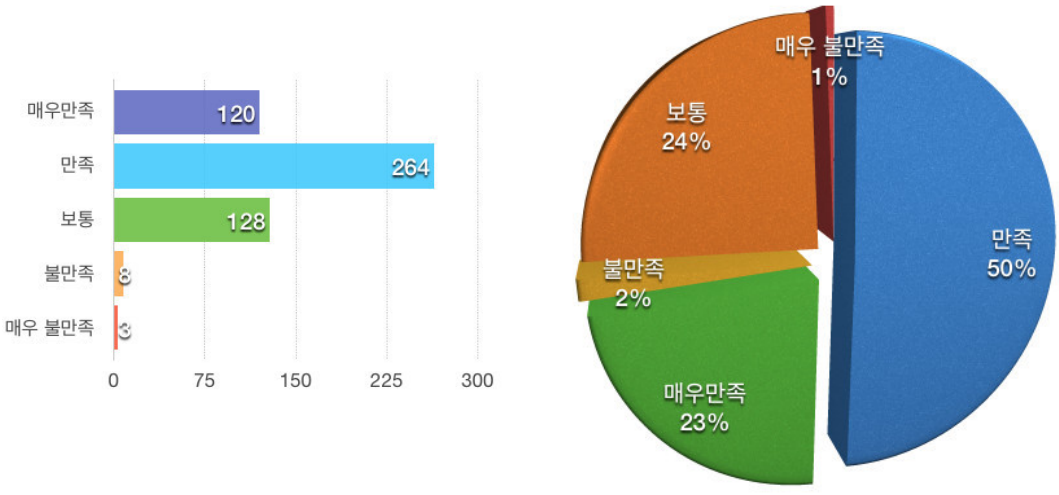


[그림 1-18] 전주음식 개선사항

(4) 전주시 방문객의 방문평가와 재방문에 관한 분석

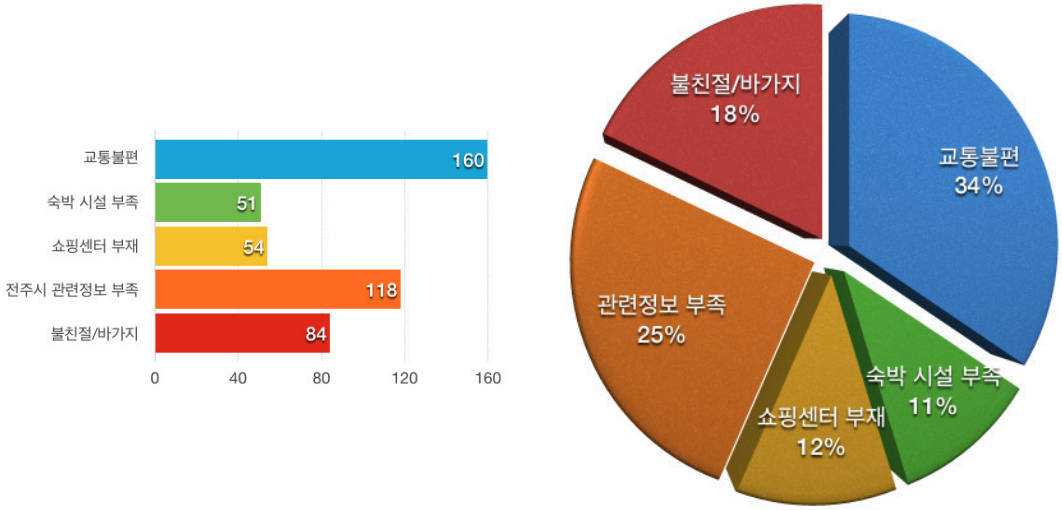
<다음은 전주시 방문객의 전주여행 만족도와 재방문에 관한 분석 내용임>

○ [그림 1-19] 전주 여행 만족도에 대한 질문에는 만족(50%), 보통(24%), 매우만족(23%) 순으로 나타났음



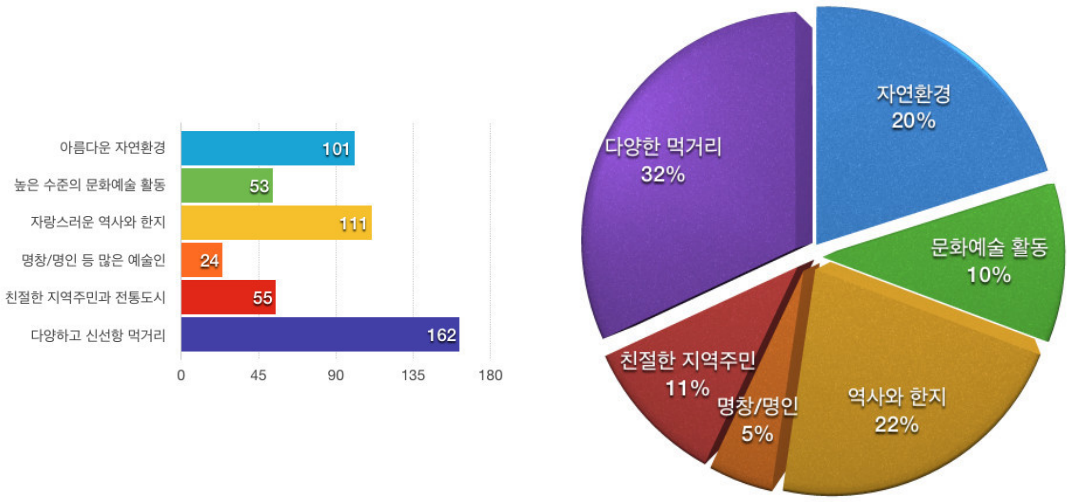
[그림 1-19] 전주 여행 만족도

○ 전주 여행에서 가장 불편 하신 사항을 묻는 질문에는 [그림 1-20] 음식 교통불편(34%), 관련정보 부족(25%), 불친절/바가지(18%)순으로 나타났음



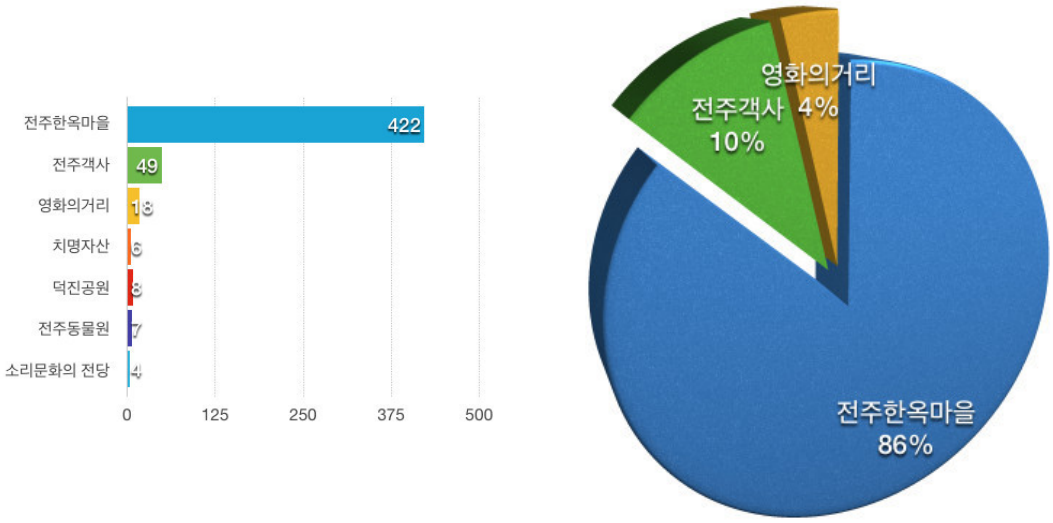
[그림 1-10] 전주 여행 불편사항

○ 전주가 가지고 있는 가장 큰 매력을 묻는 질문에는 [그림 1-21] 다양하고 신선한 먹거리(32%), 자랑스러운 역사와 한지(22%), 아름다운 자연환경(20%)순으로 나타났음



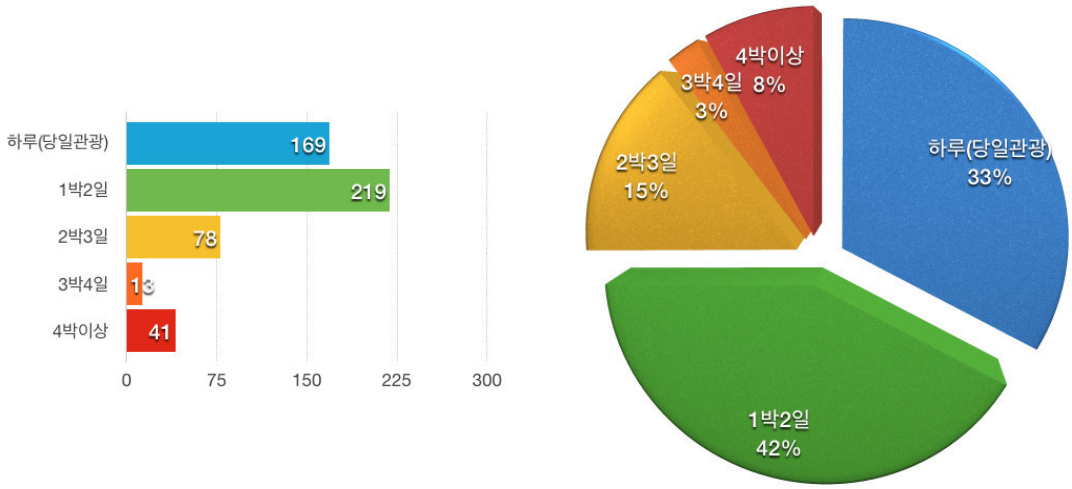
[그림 1-21] 전주의 매력

○ 전주 방문에서 가장 기억에 남는 장소를 묻는 질문에는 [그림 1-22] 전주한옥마을(86%), 전주 객사(10%), 영화의 거리(4%)순으로 나타났음



[그림 1-22] 전주 방문 시 기억에 남는 장소

○ 전주를 다시 방문하신다면 얼마나 체류하겠냐는 질문에는 [그림 1-23] 1박 2일(42%), 하루(당일관광)(33%), 2박 3일(15%)순으로 나타났음

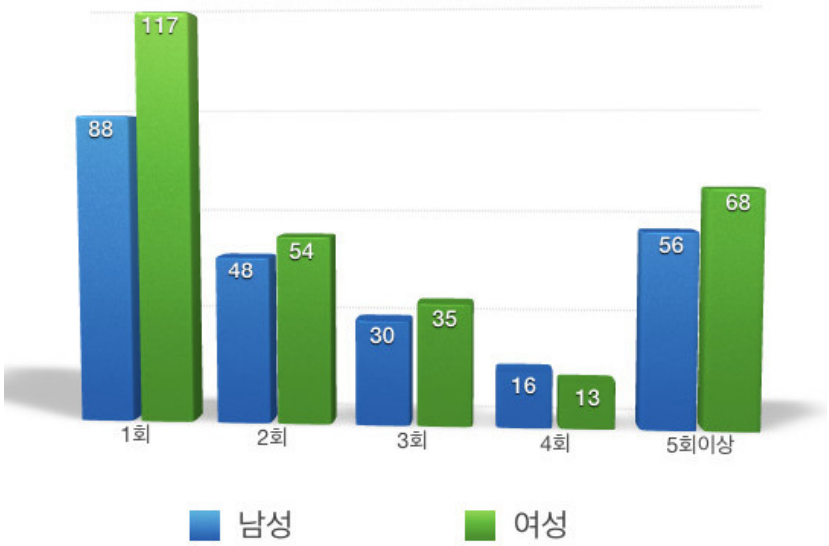


[그림 1-23] 전주 재방문 시 체류기간

2. 타게팅(targeting) 분석

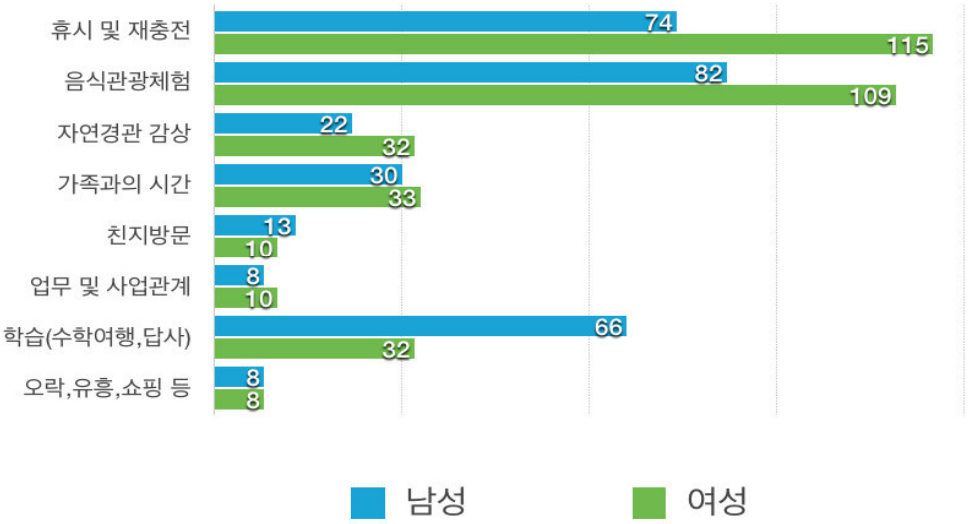
(1) 전주시 방문객의 성별 특성 분석

○ 다음은 전주시 방문객의 성별 특성에 관한 분석 내용임. 성별로 방문 횟수는 아래 [그림 2-1]과 같이 나타났음



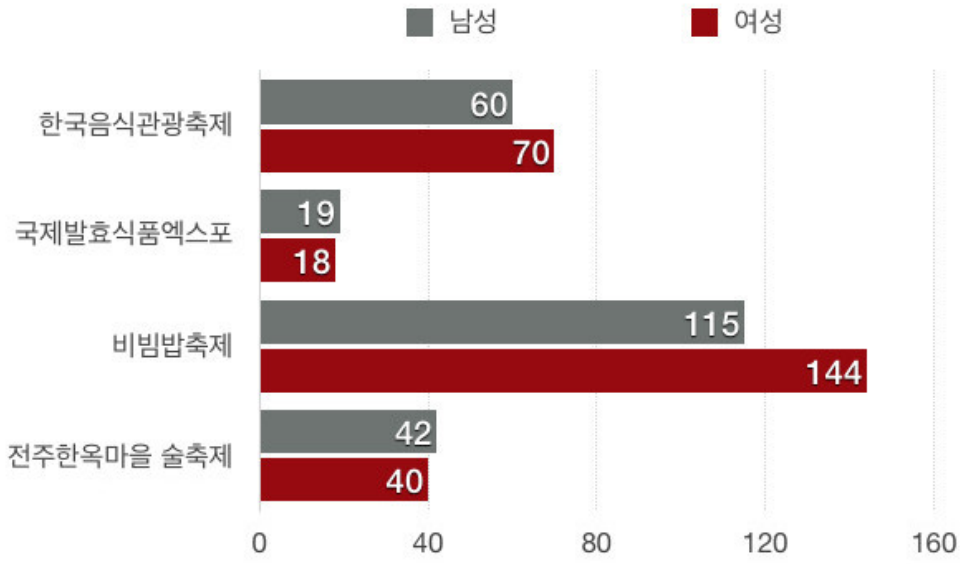
[그림 2-1] 전주 방문 횟수(성별)

○ 다음 [그림 2-2] 성별로 전주 방문 주요목적을 묻는 질문에서 남성은 학습(수학여행, 답사)에서 여성보다 높은 수치를 보였음



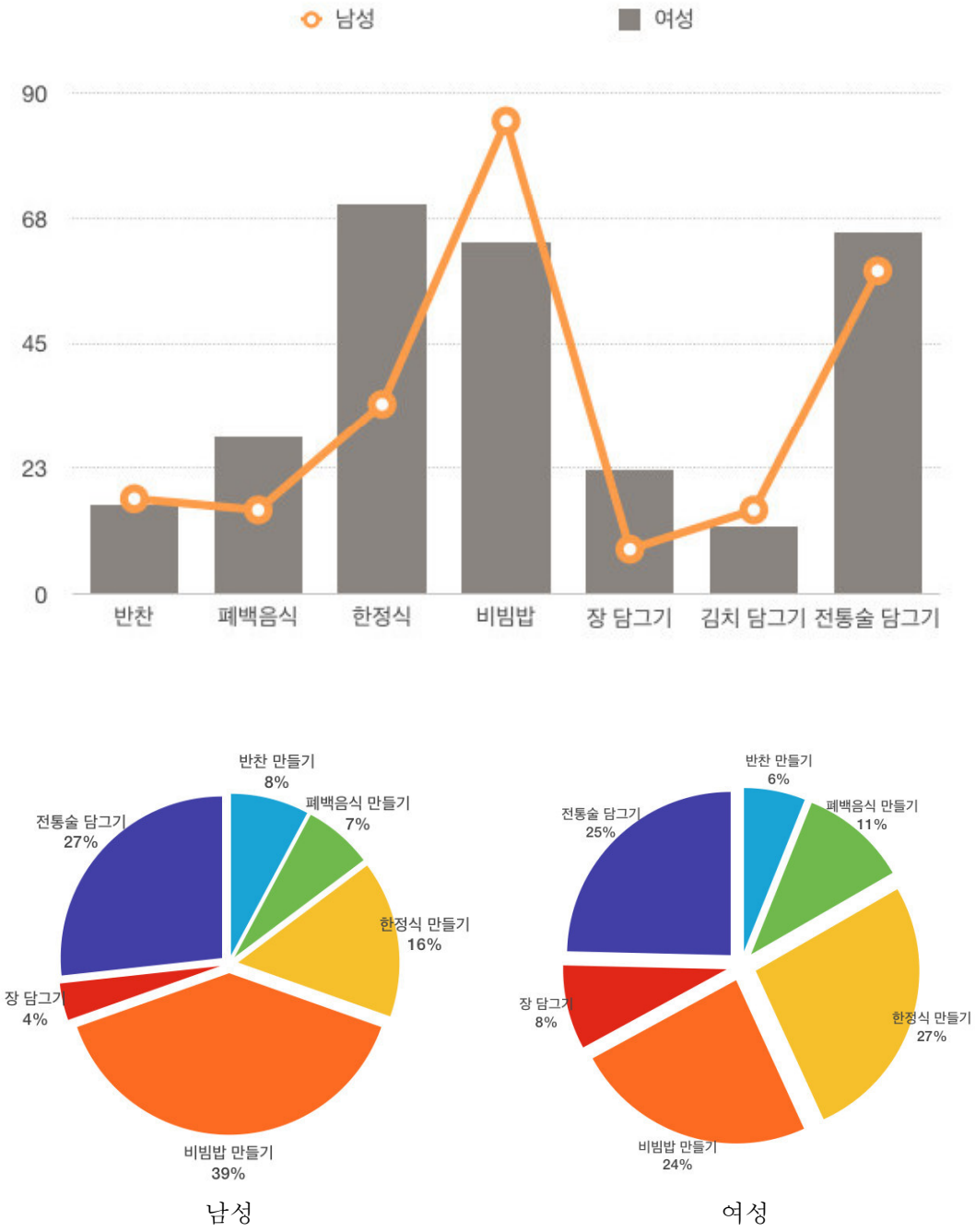
[그림 2-2] 전주 방문 주요목적(성별)

○ 다음 [그림 2-3]은 성별로 전주에서 열리는 음식관광축제를 묻는 질문의 분포를 볼 수 있음.



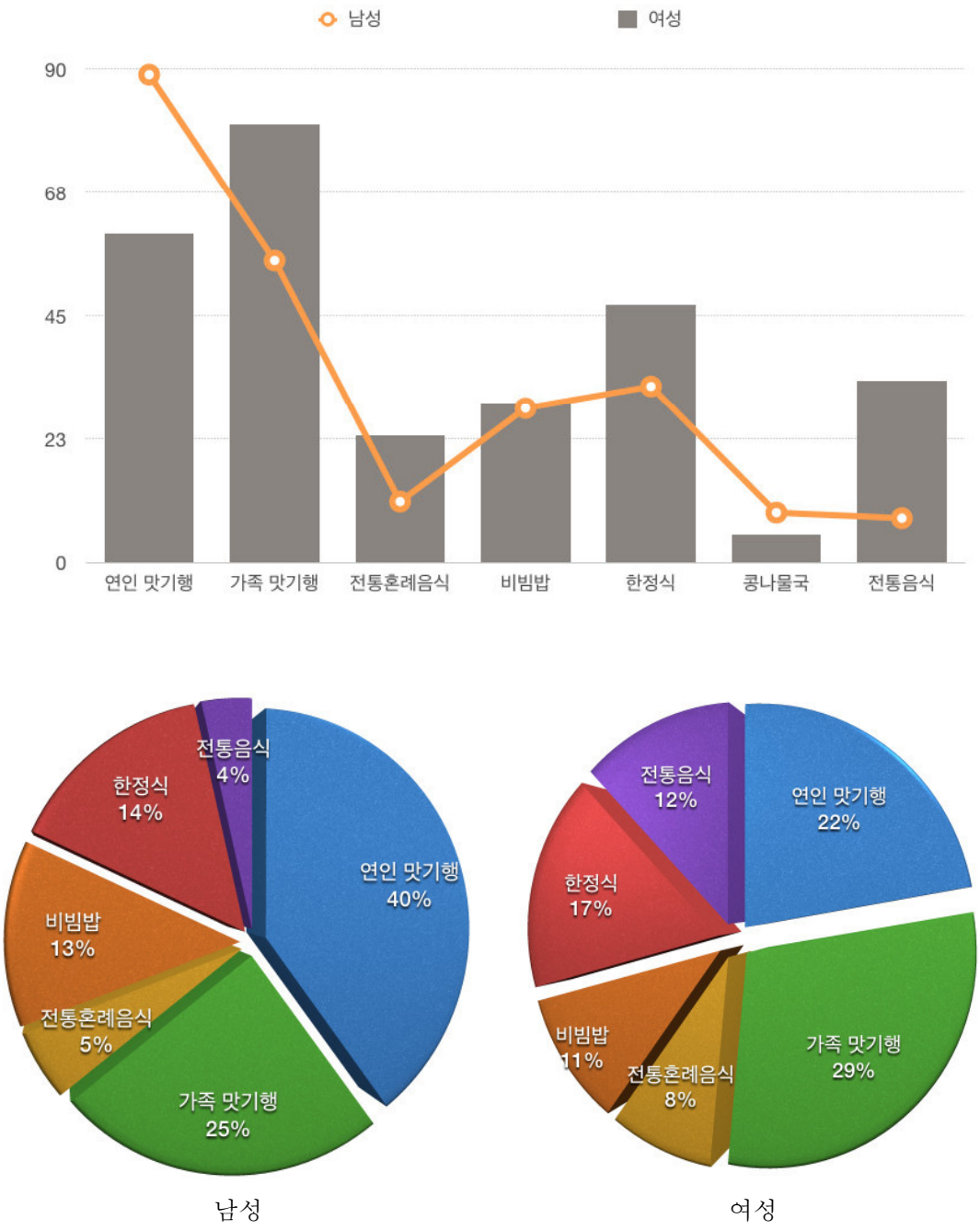
[그림 2-3] 전주 음식관광축제(성별)

○ 다음 [그림 2-4]는 성별로 전주에서 열리는 음식관광 프로그램이 있다면 가장 하고 싶은 것을 묻는 질문에서는 남성은 비빔밥 만들기(39%), 전통술 담그기(27%), 한정식 만들기(16%) 순으로 나타났으며, 여성은 한정식 만들기(27%), 전통술 만들기(25%), 비빔밥 만들기(24%) 순으로 조금 다른 선호도를 보였음



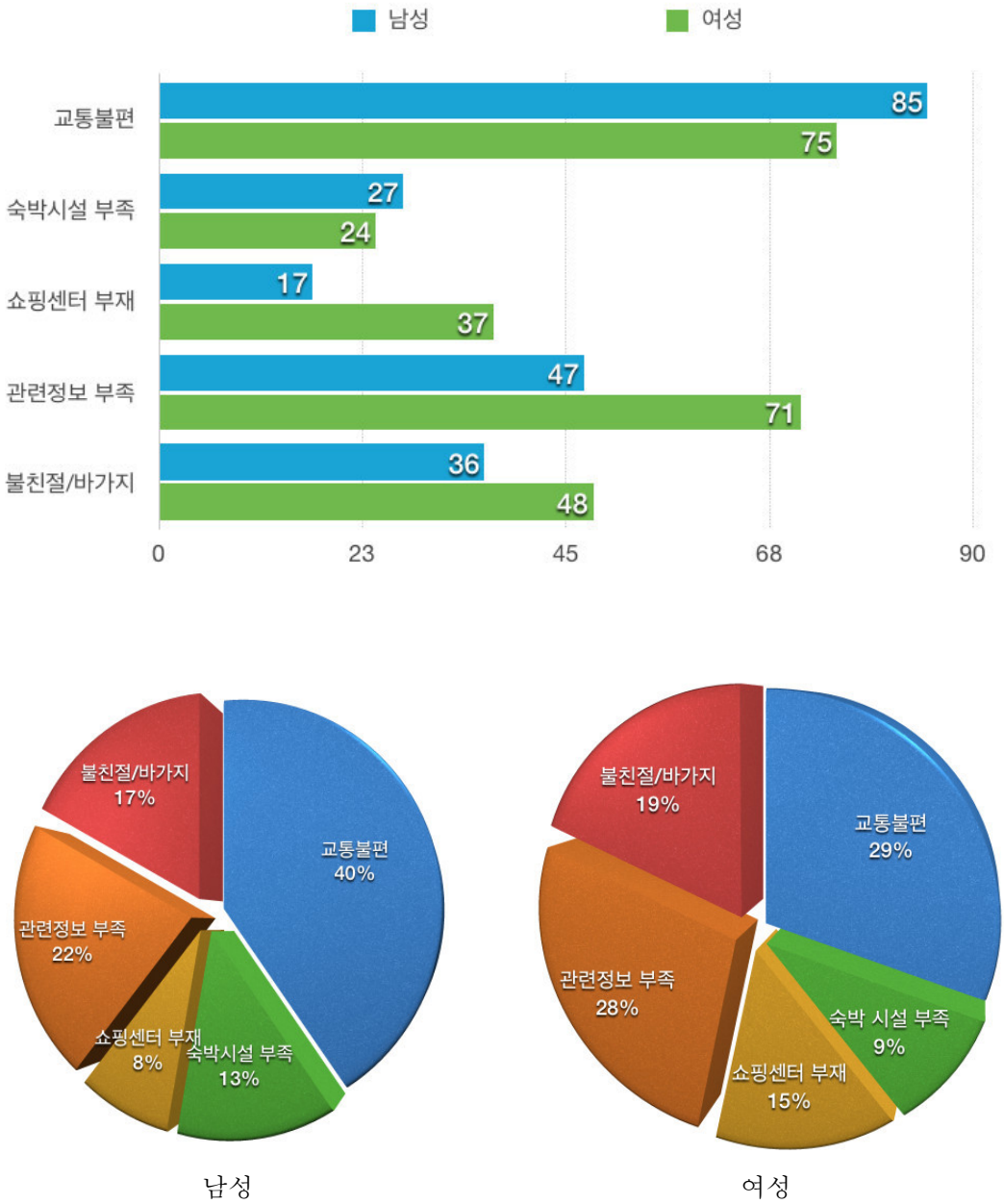
[그림 2-4] 전주음식관광 프로그램(성별)

○ 다음 [그림 2-5]는 성별로 전주에 맛기행 코스가 있다면 가장 하고 싶은 것을 묻는 질문에서는 남성은 연인 맛기행(40%), 가족 맛기행(25%), 한정식 만들기(14%) 순으로 나타났으며, 여성은 가족 맛기행(29%), 연인 맛기행(22%), 한정식 만들기(17%) 순으로 조금 다른 선호도를 보였음



[그림 2-5] 전주음식관광 맛기행 코스(성별)

○ 다음 [그림 2-6]은 성별로 전주 여행 시 가장 불편했던 것을 묻는 질문에서는 교통 불편을 가장 높게 선택하였으며, 여성의 경우 전주 여행 관련 정보 부족(28%)을 두 번째로 선택하였음



[그림 2-6] 전주여행 시 불편사항(성별)

(2) 전주시 방문객의 연령별 특성 분석

○ 다음은 전주시 방문객의 연령별 특성에 관한 분석 내용임. 관광의 목적을 묻는 질문에서는 [그림 2-7]에서 보듯 10-20대는 학습(수학여행, 답사)가 3순위로 나타났으며, 30대 이상에서는 휴식 및 재충전, 음식관광 체험 순으로 나타났음

○ 선호하는 축제는 연령대 별로 고루 비빔밥축제를 1순위로 선호하고 10대~20대, 30대~40대는 한국음식관광축제를, 50대~60대는 전주한옥마을 술축제를 제 2순위로 좋아하는 것으로 나와 차이를 보임

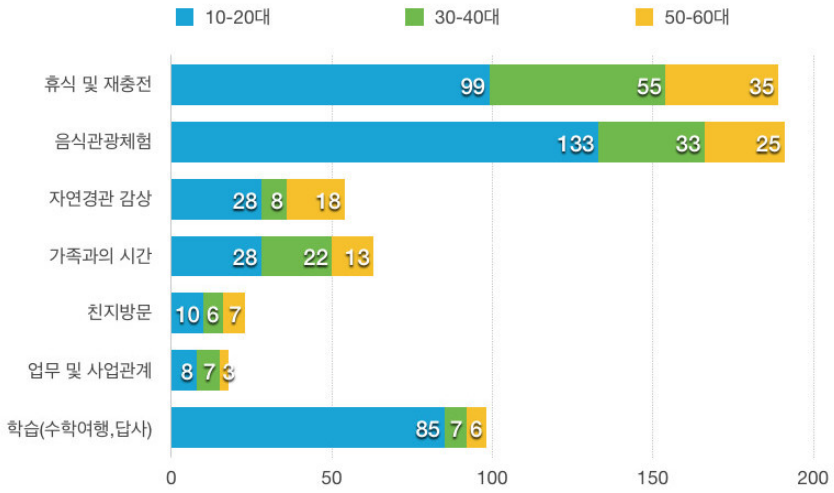
○ 연령대별 전주음식관광프로그램에 대한 선호는 10대~ 20대, 30대~40대까지 비빔밥을 선호하나 50대~60대는 한정식을 선호하여 연령별 차이를 보임

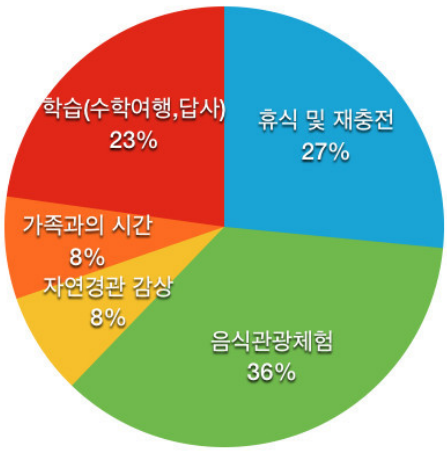
○ 연령별음식체험 선호도는 10대~20대, 40대가 비빔밥을, 50대~60대는 한정식체험을 선호하여 역시 연령별 차이를 보임

○ 연령별 맛기행 코스선호도는 10대~ 20대가 연인맛기행을 선호하고, 30대~ 40대, 50대~ 60대는 가족맛기행을 선호하는 것으로 나와 차이를 보임

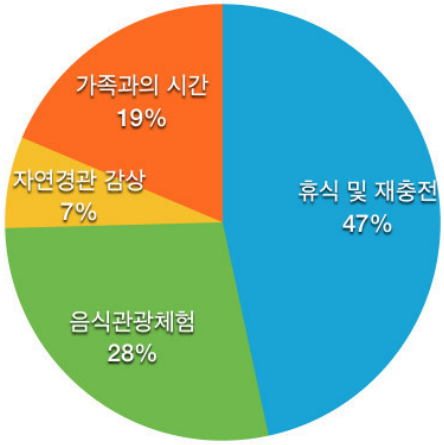
○ 전주음식의 세계화 대상에 대한 의견에서는 10대~20대는 비빔밥을, 30대 이상에서는 한정식코스를 선호하는 것으로 나와 세대 간의 차이가 있음

○ 연령별 전주음식개선사항에 대한 조사에서는 서비스개선과 홍보부족이 가장 많이 나왔으며, 10대~20대는 서비스개선이 1순위이고, 다음이 홍보부족이나 30대~ 40대는 서비스개선과 홍보부족이 같은 비율로 나오고, 50대~60대는 홍보부족이 1순위로 서비스개선이 2 순위로 높게나와 연령별 차이를 보임

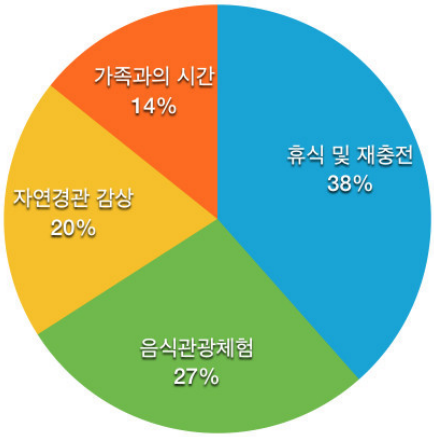




10-20대

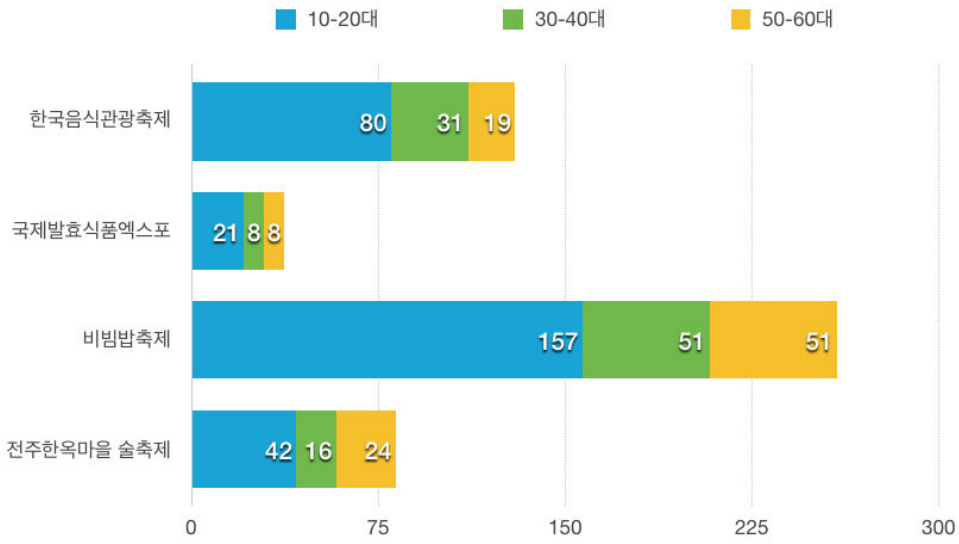


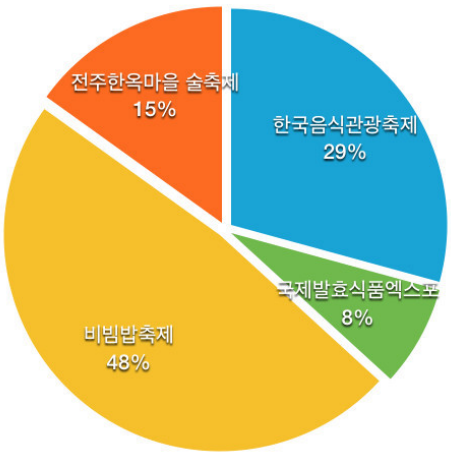
30-40대



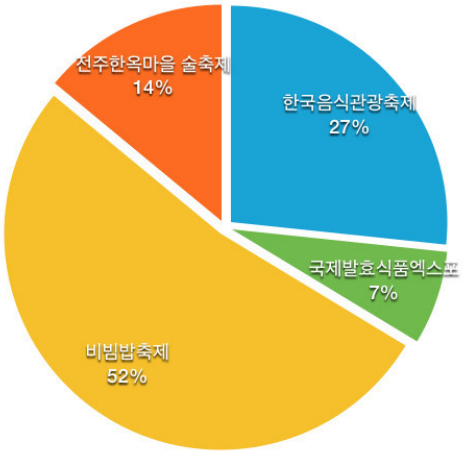
50-60대

[그림 2-7] 전주 방문 목적(연령별)

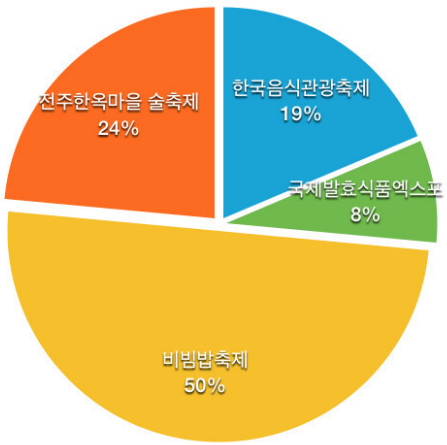




10-20대

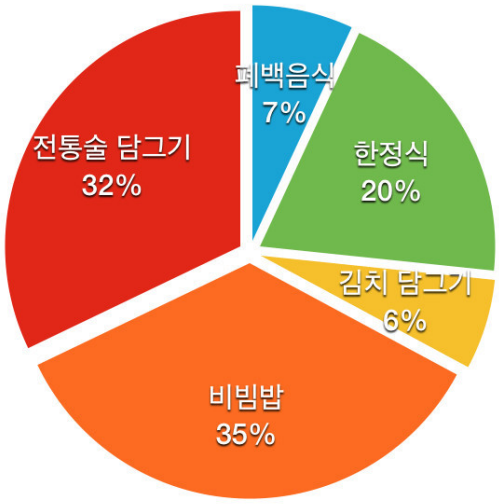


30-40대

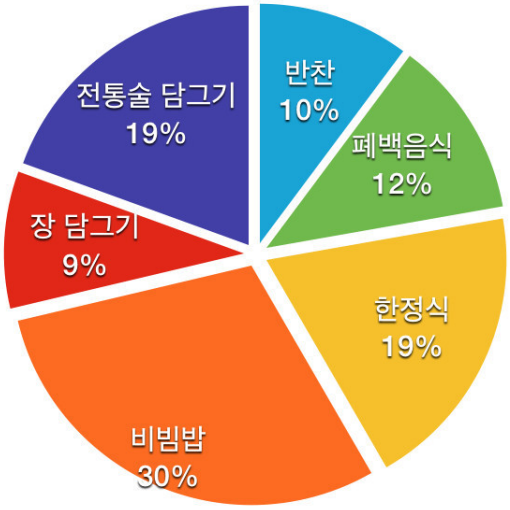


50-60대

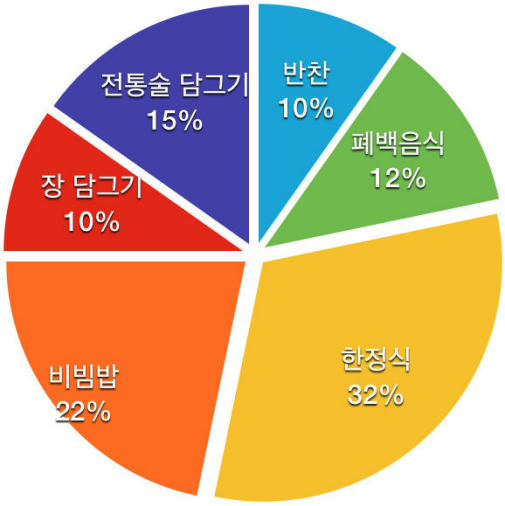
[그림 2-8] 전주 음식관광축제(연령별)



10-20대

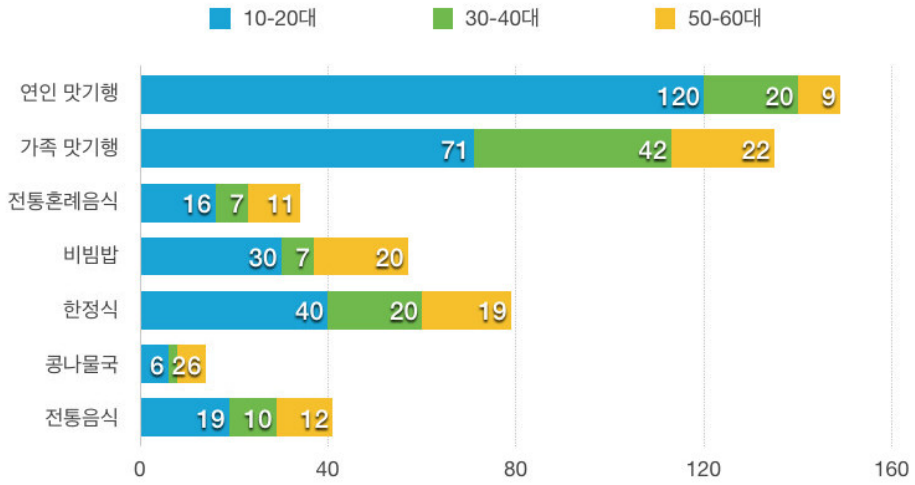


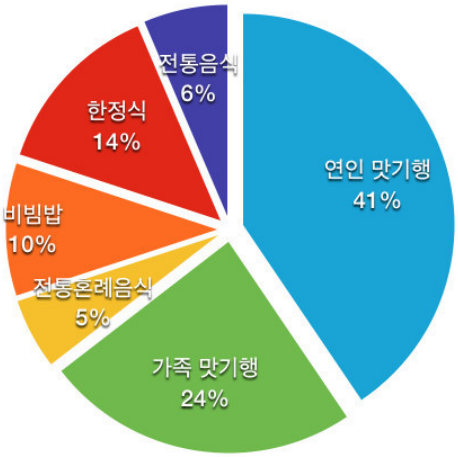
30-40대



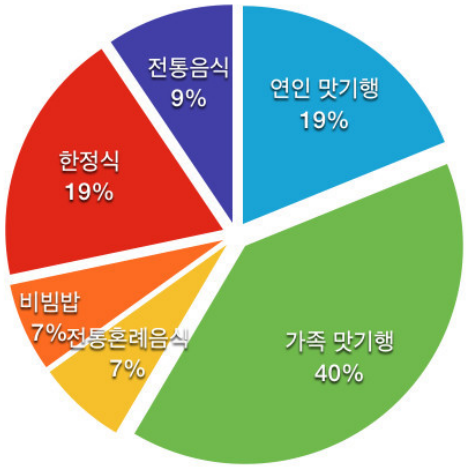
50-60대

[그림 2-9] 전주 음식관광 프로그램(연령별)

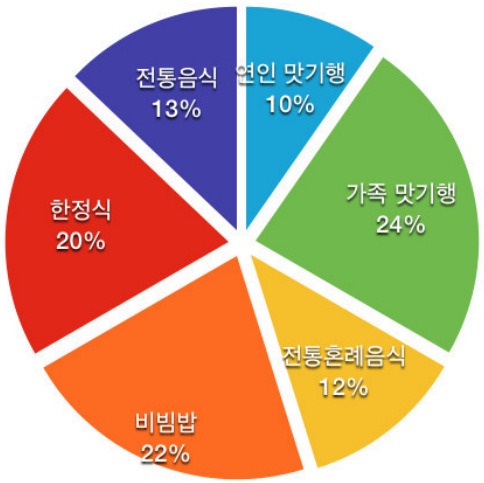




10-20대

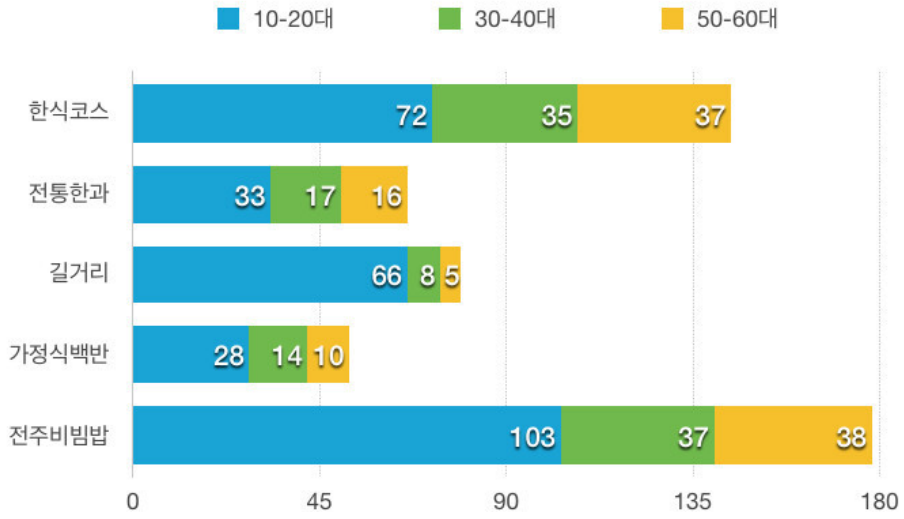


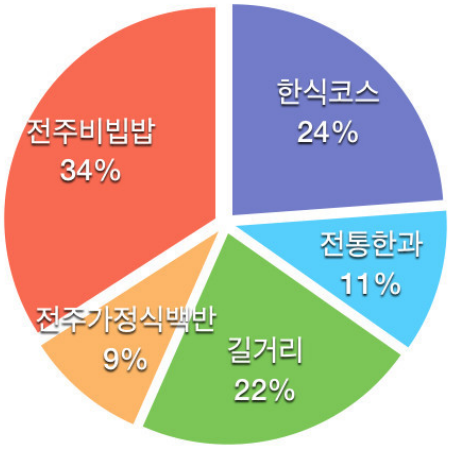
30-40대



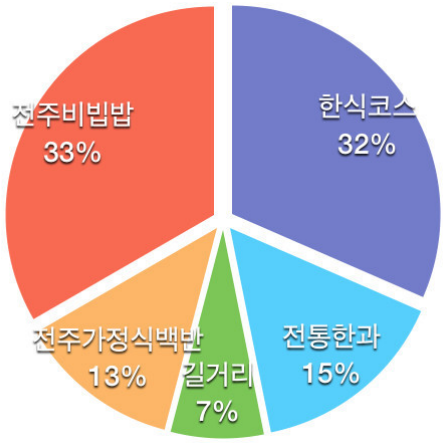
50-60대

[그림 2-10] 전주 음식관광 맛기행(연령별)

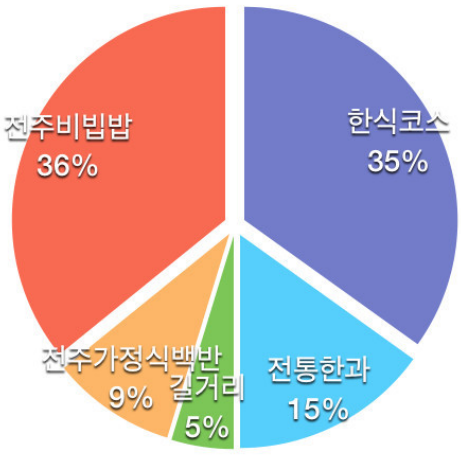




10-20대

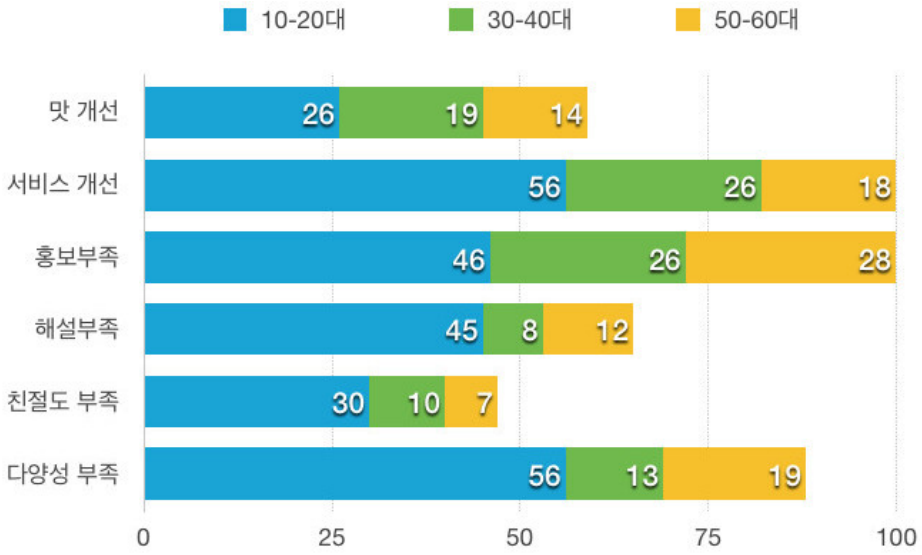


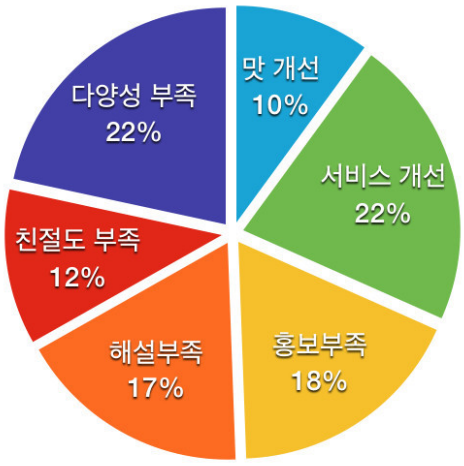
30-40대



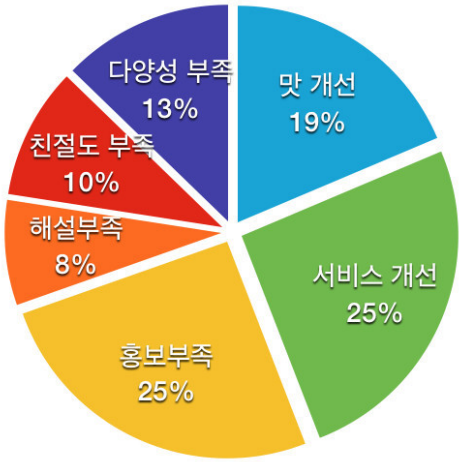
50-60대

[그림 2-11] 전주 음식 세계화(연령별)

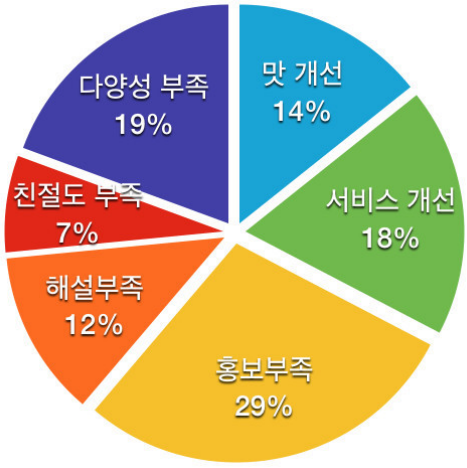




10-20대

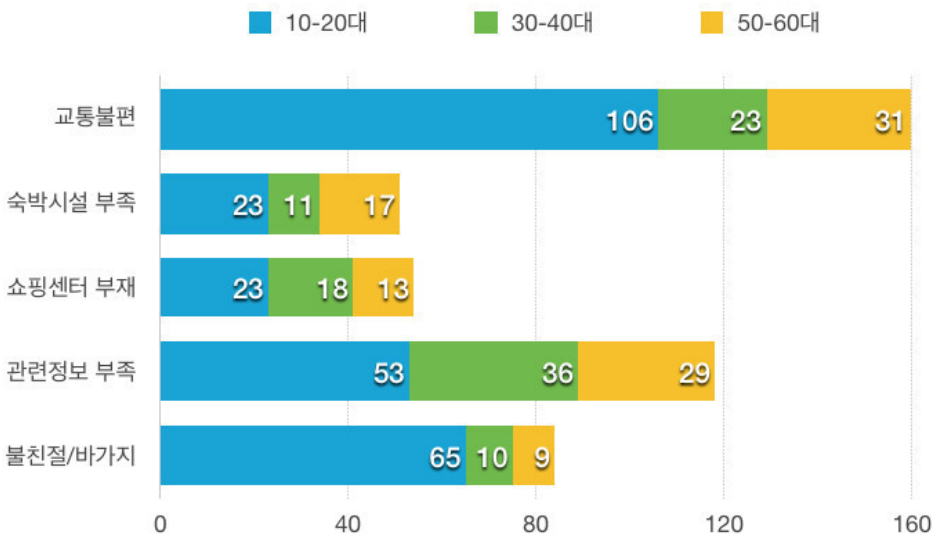


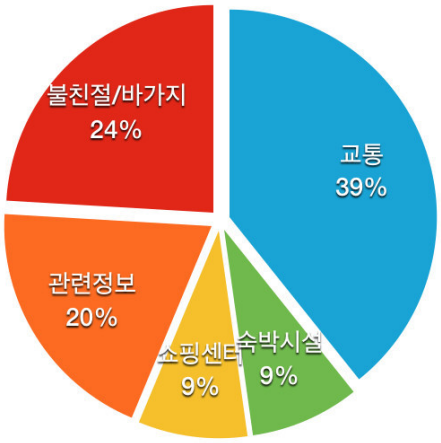
30-40대



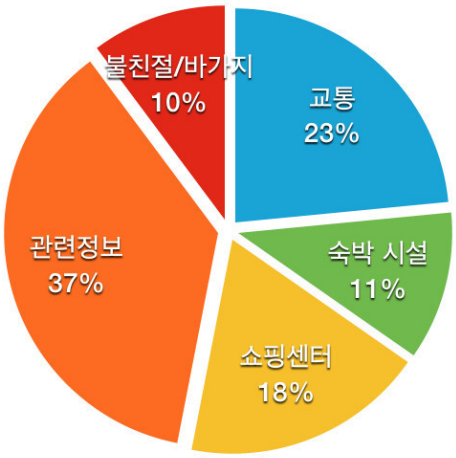
50-60대

[그림 2-12] 전주 음식 개선사항(연령별)

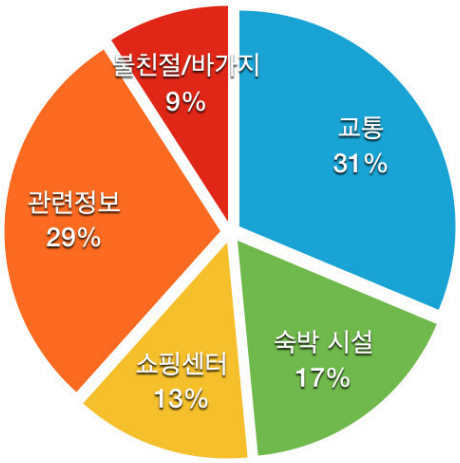




10-20대

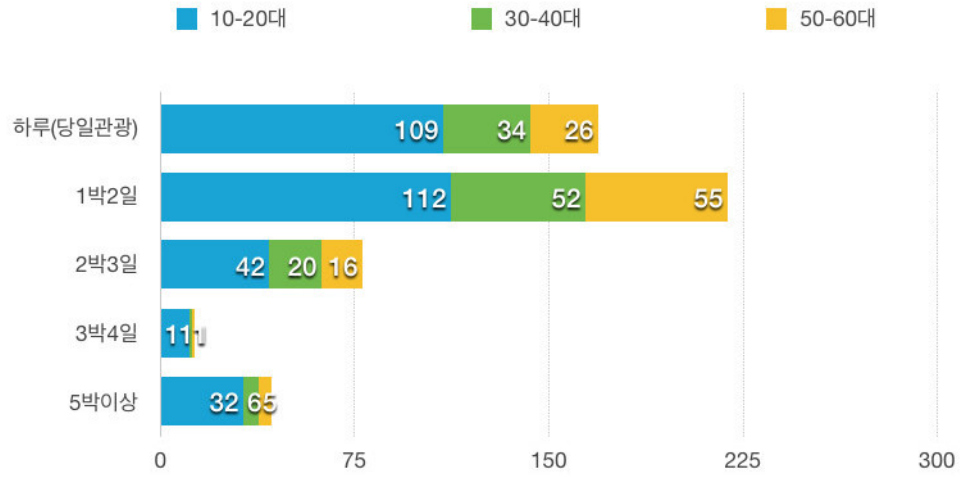


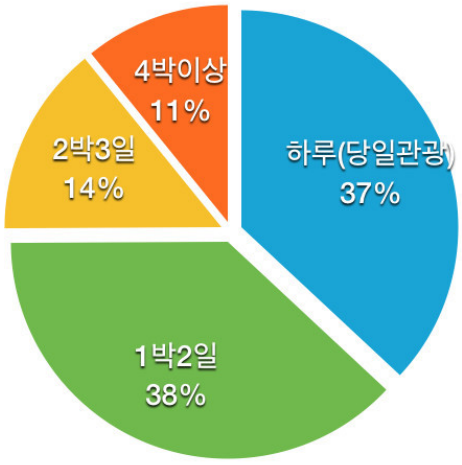
30-40대



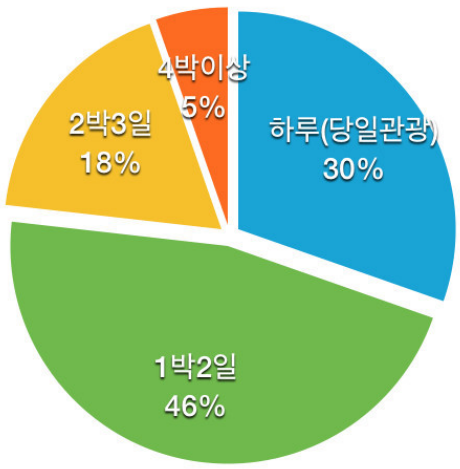
50-60대

[그림 2-13] 전주 불편사항(연령별)

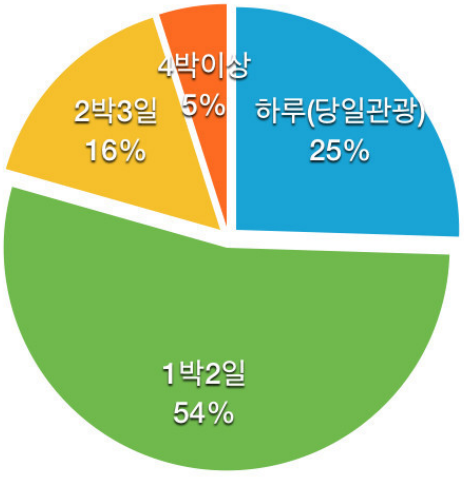




10-20대

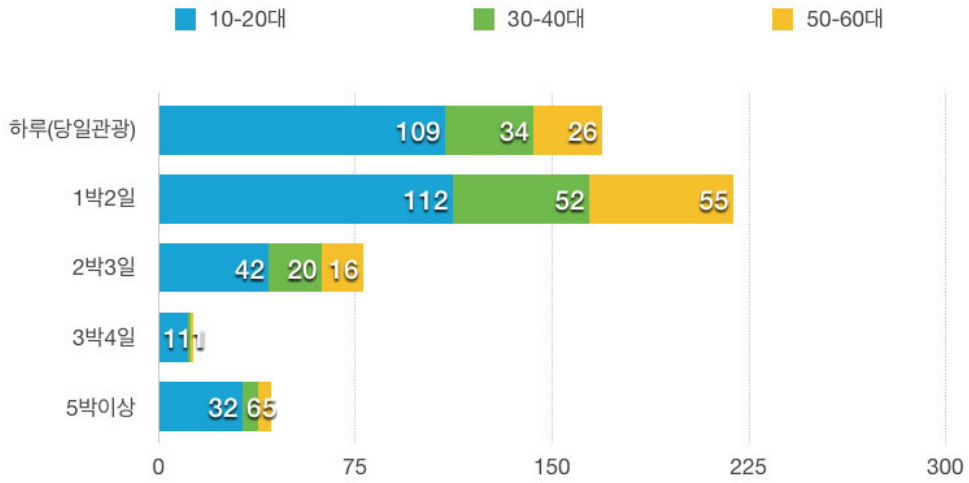


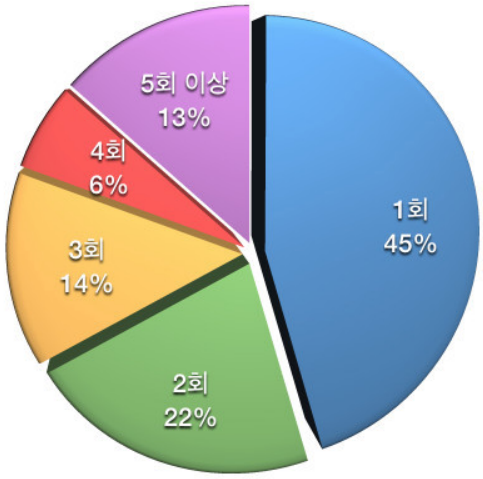
30-40대



50-60대

[그림 2-14] 전주 체류기간(연령별)





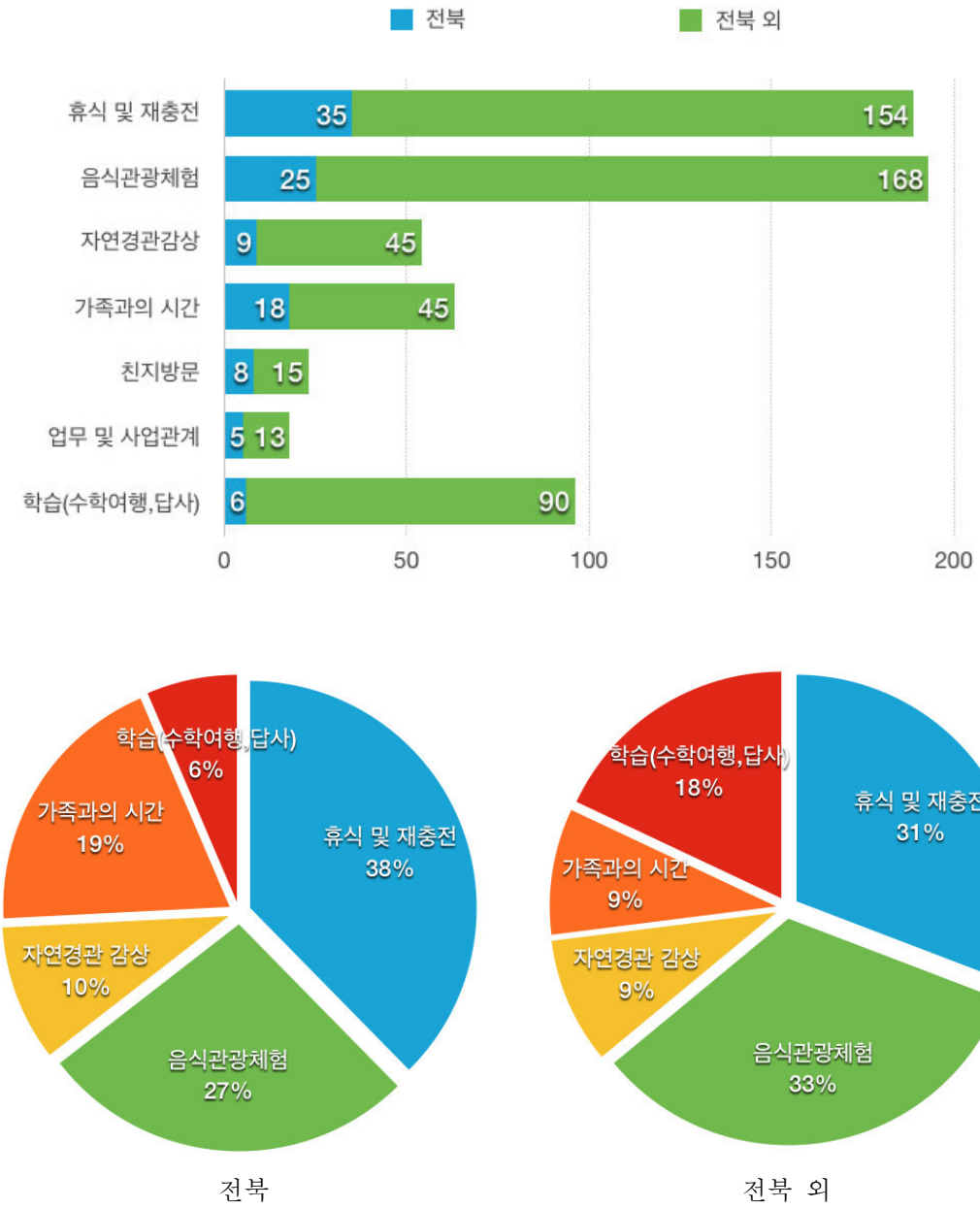
전북 외

[그림 2-15] 전주 체류기간(지역별)

(3) 전주시 방문객의 지역별 특성 분석

<다음은 전주시 방문객의 지역별 특성에 관한 분석 내용임>

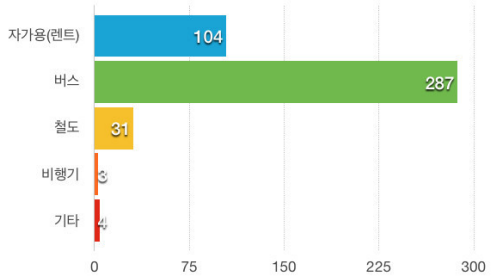
○ [그림 2-16]에서와 같이 전북지역 및 지역외 사람은 휴식 및 재충전을 위한 방문하는 것이 제일 높게 나타남

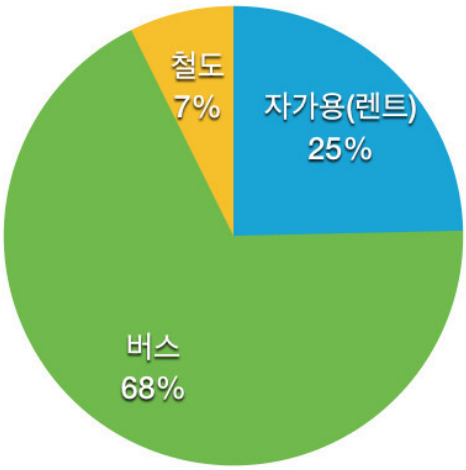


[그림 2-16] 전주 방문목적(지역별)

○ 방문객이 이용하는 교통수단은 지역에 상관없이 버스이용이 제일 높게 나타남

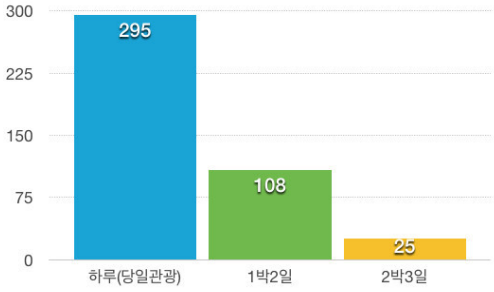
○ 전북외 지역의 방문객의 체류기간은 하루당일 관광이 제일 높게 나타남

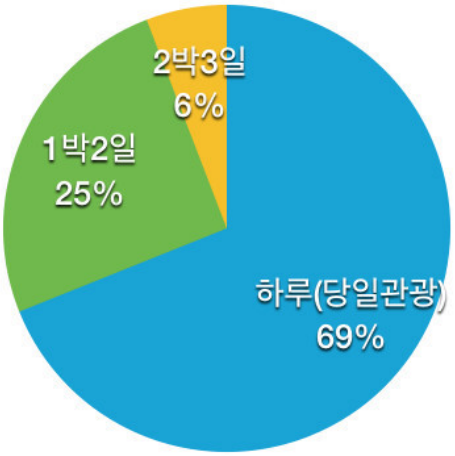




전북 외 전북 외

[그림 2-17] 전주 방문 교통수단(지역별)

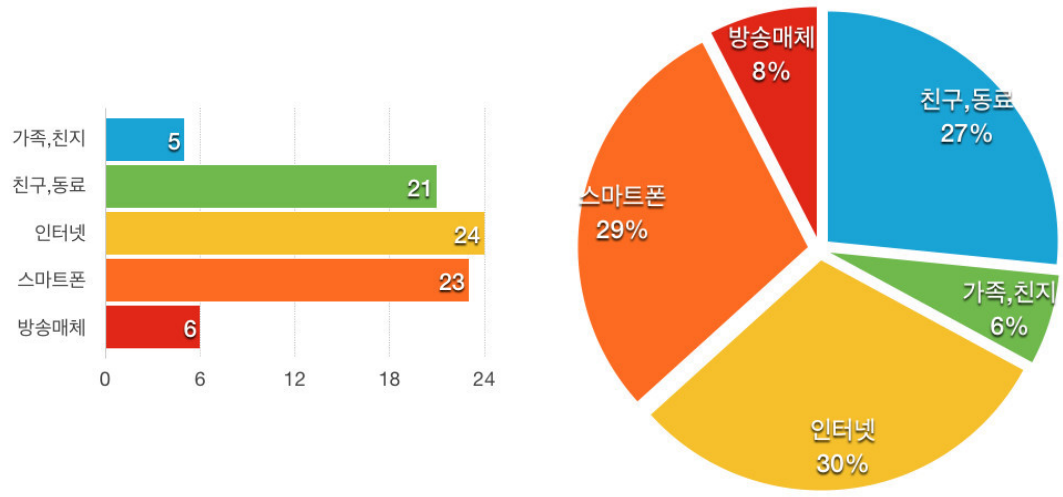




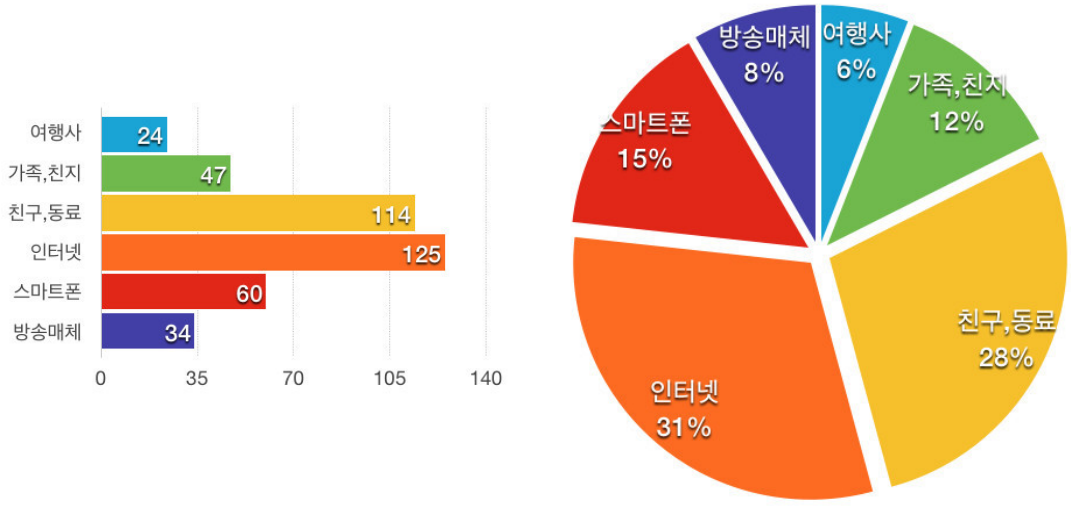
전북 외 전북 외

[그림 2-18] 전주 방문 체류기간(지역별)

○ 전주여행관련 정보는 전북지역사람이나 지역외의 사람이 같이 인터넷을 1순위로, 친구 및 동료정보를 2순위로 이용하는 것으로 나옴



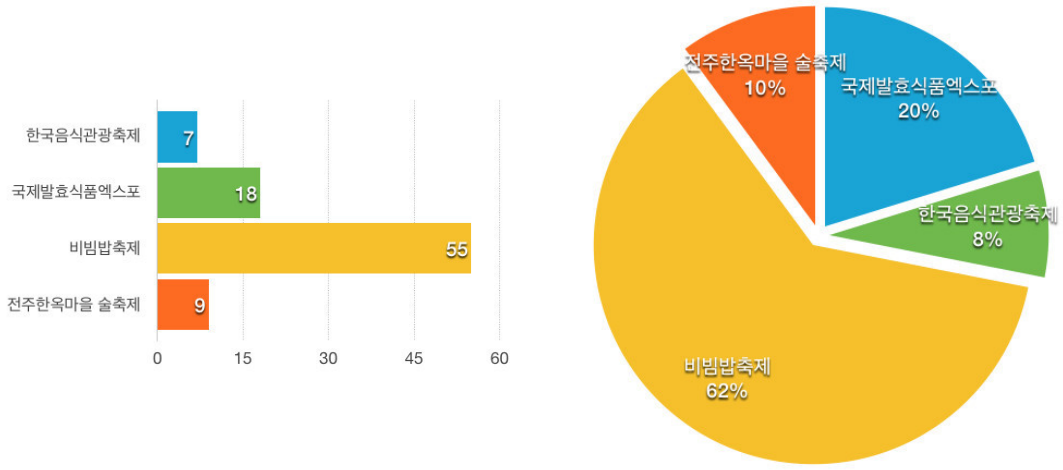
전북



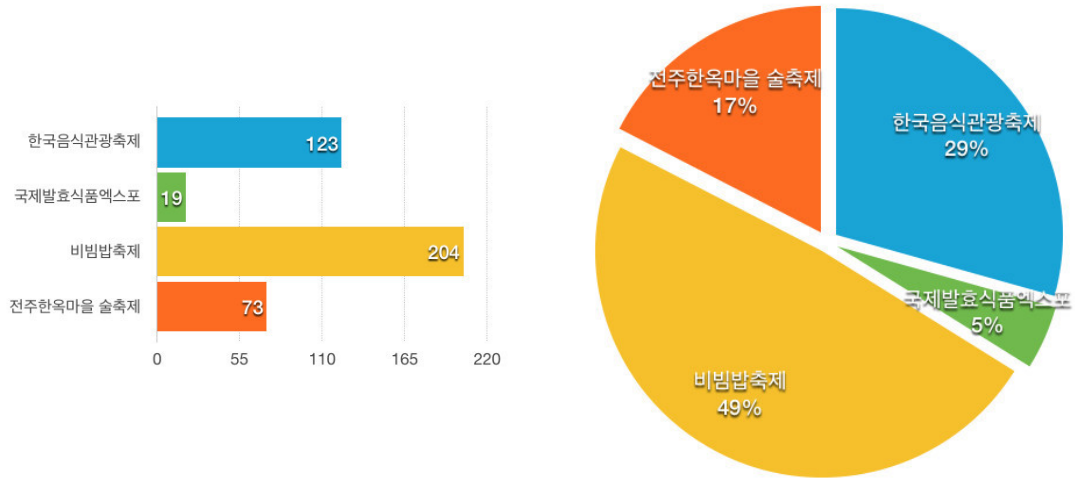
전북 외

[그림 2-19] 전주여행 관련정보(지역별)

○ 전주음식축제에 대한 인식에서는 전북사람이나 지역외의 사람 공히 비빔밥축제를 1순위를 선호하나, 2순위는 전북외의 사람은 한국음식관광축제를, 전북지역사람은 국제발효엑스포를 선호함



전북

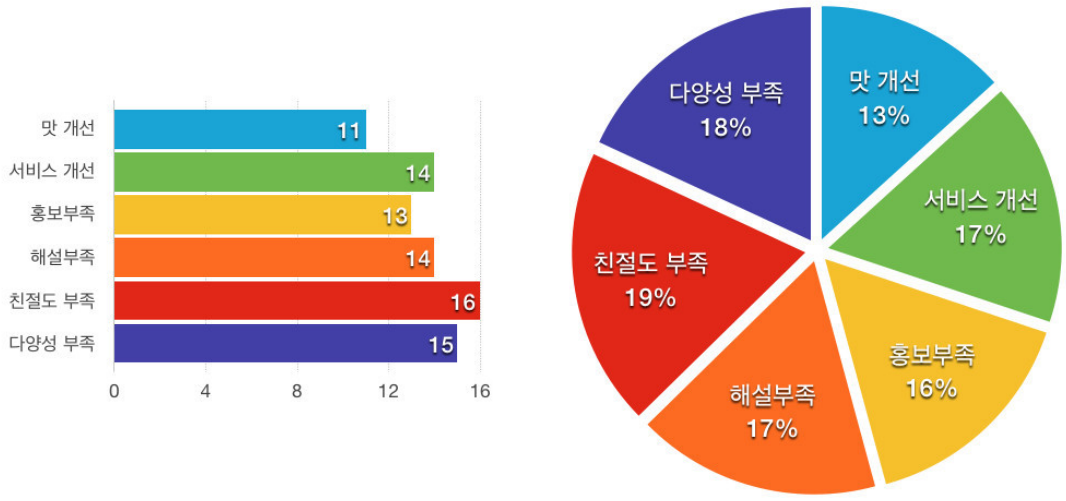


전북 외

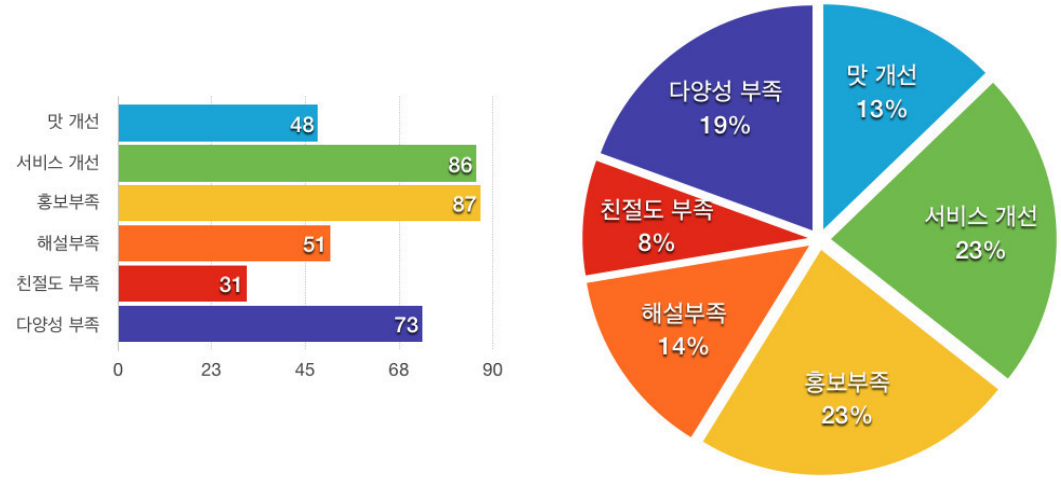
[그림 2-20] 전주 음식관광축제(지역별)

○ 전주음식개선사항으로는 전북지역사람은 서비스개선을1순위로, 지역외의 사람은 서비스개선은 물론 홍보부족으로 나타남.

○ 주목할 사항은 전북지역사람이든 지역외의 사람이든 음식해설부족에 대한 인식도도 높다는 것임



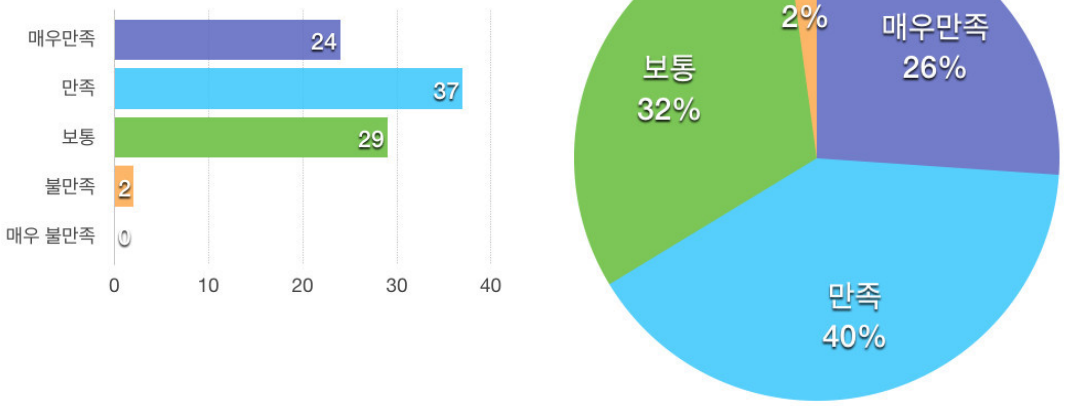
전북



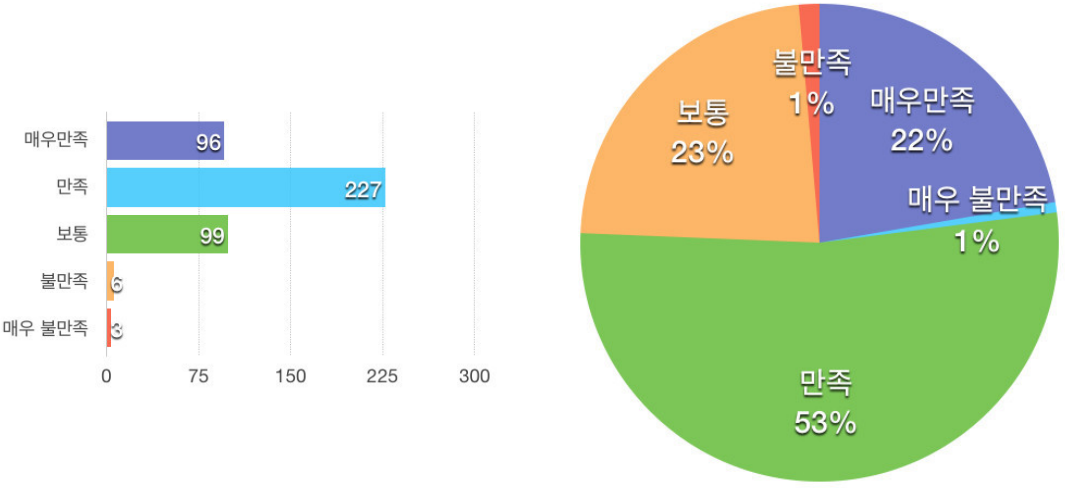
전북 외

[그림 2-21] 전주음식점 개선사항(지역별)

○ 전주여행만족분석에서는 전북지역사람보다 지역외의 방문객의 만족도가 높게 나타나고 있음. 지역주민들에 대한 만족도 수준을 높이는 방안이 검토되어야 함



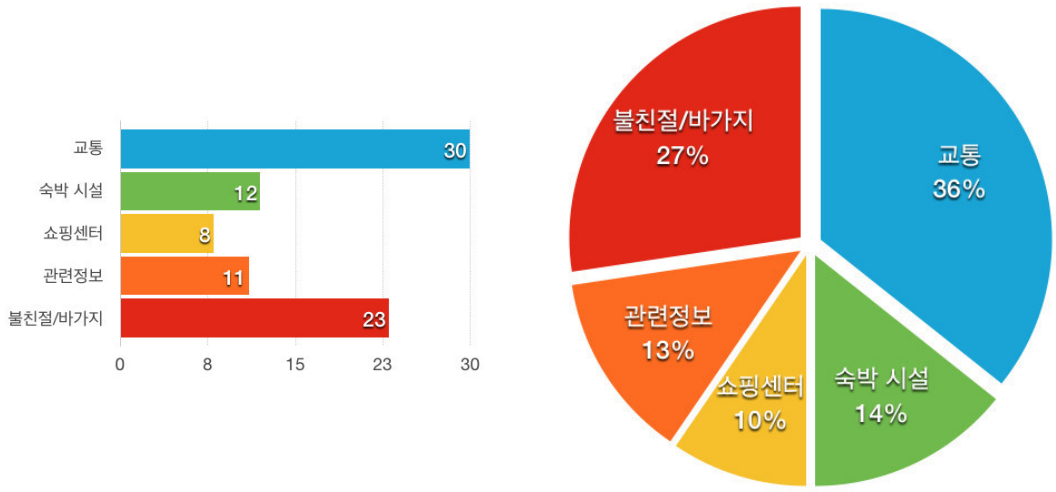
전북



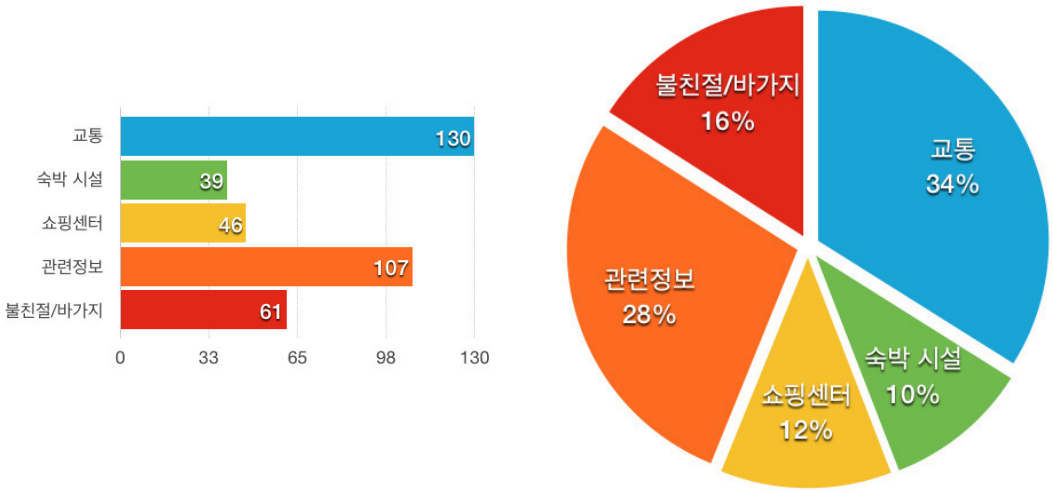
전북 외

[그림 2-22] 전주여행 만족도(지역별)

○ 전주여행시의 불편사항에 대해서는 전북지역사람이나 외부 방문객은 교통을 제1순위로, 다음이 전북외 사람은 관련 정보부족이나 전북지역사람은 불친절 및 서비스부족으로 나오고 있음



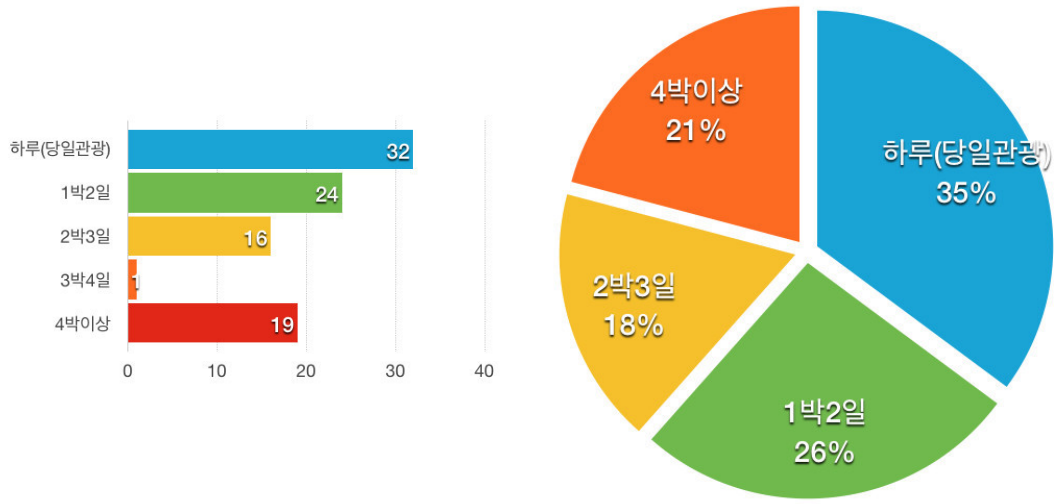
전북



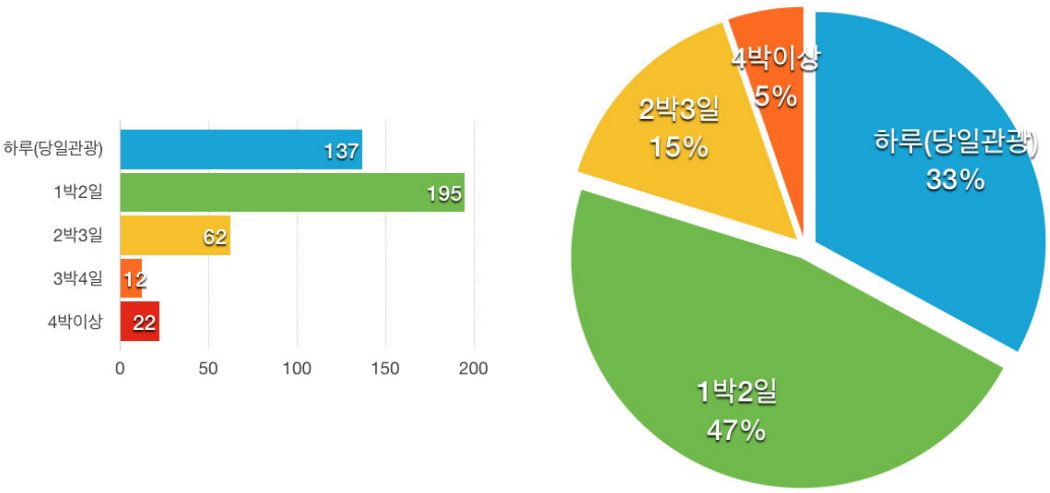
전북 외

[그림 2-23] 전주 여행 불편사항(지역별)

○ 전주재방문시의 체류기간을 묻는 질문에는 전북외의 방문객은 1박 2일을 제일 높게 선호하고 있고, 전북지역 사람은 지리적인 여건을 고려하여 당일 방문이 1순위로 나옴



전북



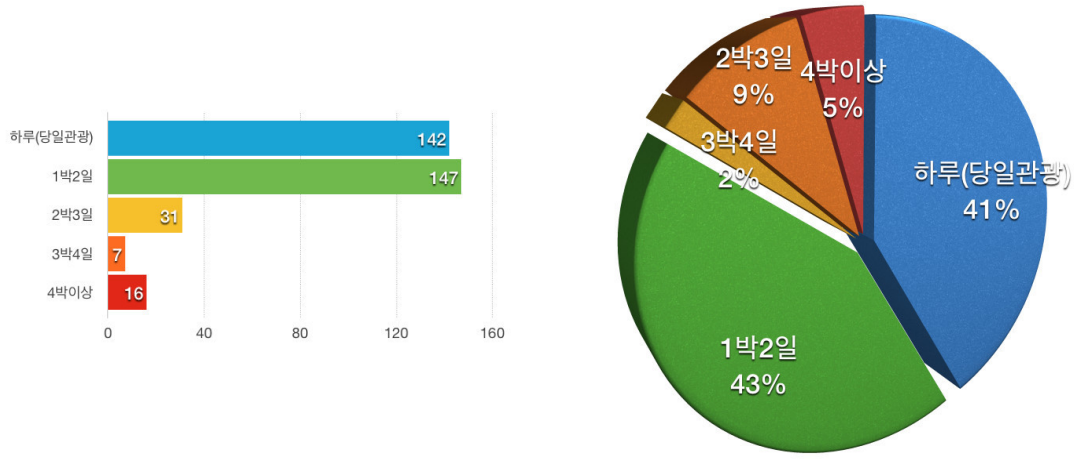
전북 외

[그림 2-24] 전주 재방문 체류기간(지역별)

(3) 전주시 방문객의 문항별 특성 분석

<다음은 전주시 방문객의 특정 문항에 대한 특성을 파악 문항과 교차 분석한 내용임>

○ [그림 2-25]는 당일방문객(343명)을 상대로 재방문체류기간을 분석한 것으로 1박 2일이 당일 방문보다 약간 높게 나타나는 정도로서 재방문을 위한 체류형관광에 대한 관심을 가져야 함을 의미함

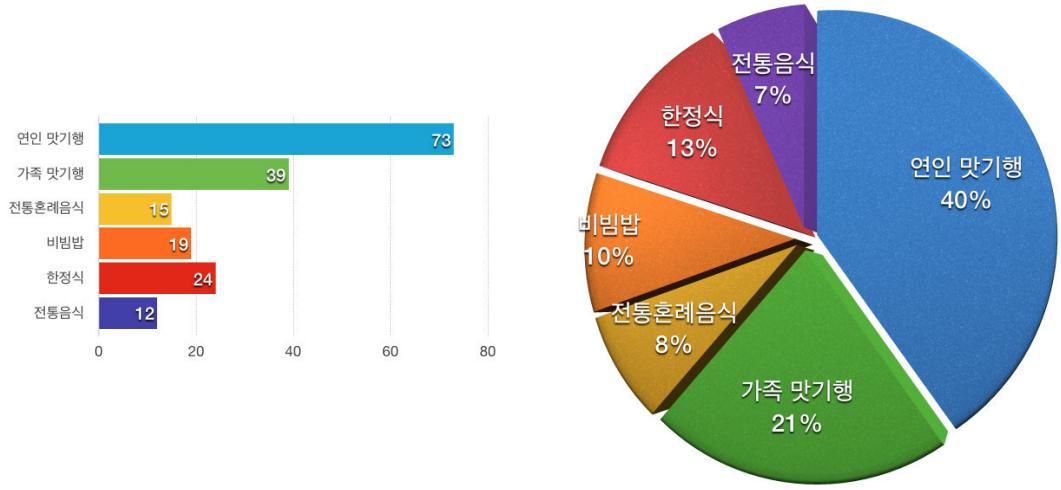


343명의 당일관광객을 상대로 재방문 체류기간

[그림 2-25] 전주 당일 관광객의 재방문 체류기간(지역별)

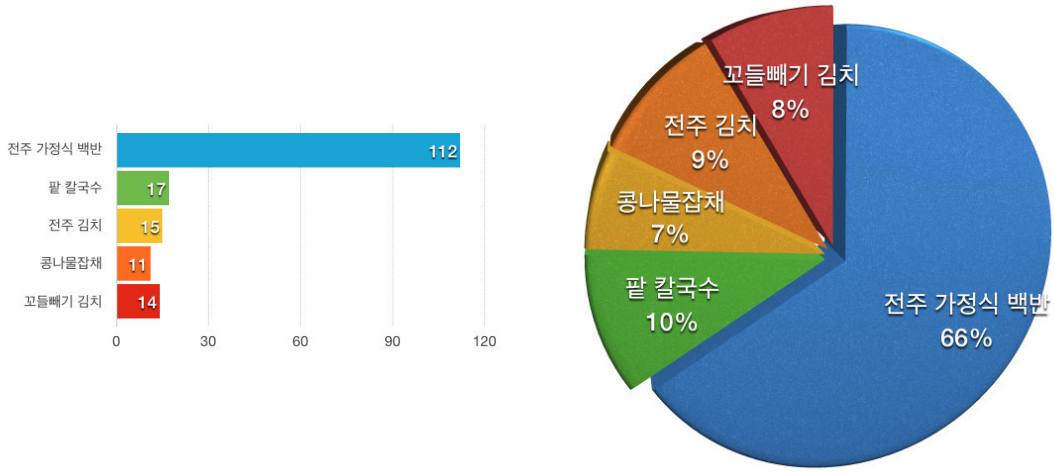
○ [그림 2-26]은 음식관광체험 목적 방문객 190명을 대상으로 맛기행 코스를 묻는 문항으로 연인 맛기행과 가족 맛기행 코스가 가장 높게 나타나 앞으로의 음식코스개발에 중요한 시사점을 줌

○ [그림 2-27]은 음식관광체험 목적 방문객 190명을 대상으로 추천하는 음식을 묻는 문항이며, 전주가정식백반을 가장 선호하는 것으로 나타나고 있어 앞으로의 전주음식의 개발방향에 의미를 줌



190명의 음식관광체험 목적의 방문객 상대로 맛기행 코스

[그림 2-26] 음식관광체험 목적 방문객의 맛기행 코스



190명의 음식관광체험 목적의 방문객 상대로 추천음식

[그림 2-27] 음식관광체험 목적 방문객의 추천음식

전주 음식관광에 대한 인식 및 수요조사

저는 전주대학교 문화산업연구소 에서 나온 조사면접원 ( ) 입니다.

이번에 저희 연구소에서는 **전주시의 의뢰로 유네스코음식창의시민네트워크와 공동으로 전주음식관광에 대한 실태조사**를 시행하고 있습니다.

본 설문의 각 문항에는 특정한 답이 없으므로, 자신의 생각을 솔직하게 답해주시기 바랍니다. 아울러 본 설문지는 연구목적 이외에는 다른 용도로 절대 사용하지 않을 것이며, 철저한 비밀 보장을 약속드립니다. 바쁘시더라도 잠시 시간을 내어 설문에 응답해 주시면 대단히 감사하겠습니다.

작성요령은 각 문항의 해당번호에 '○', '√'표를 해 주시기 바랍니다. 한 문항도 빠짐없이 작성해 주시기 바랍니다.

* 조사기관: 유네스코음식창의시민네트워크*, 전주대학교 문화산업연구소**
* 담 당 자: 윤선희 (063-255-4393)*, 한종성 (063-220-3218)**

Ⅰ 다음은 전주 여행 동기와 방법, 기간에 대한 질문입니다.

1. 귀하가 전주시에 오신 것은 몇 번째 입니까?

① 1회 ② 2회 ③ 3회 ④ 4회 ⑤ 5회 이상 ( )회

2. 이번 전주시 방문의 주요 목적은 무엇입니까? (복수응답 가능)

① 휴식 및 재충전 ② 음식관광체험 ③ 자연경관 감상
④ 가족과의 시간 ⑤ 친지방문 ⑥ 업무 및 사업관계
⑦ 학습(수학여행, 답사) ⑧ 오락, 유흥, 쇼핑, 스포츠 ⑨ 기타( )

3. 전주까지 오실 때 이용한 교통수단은 무엇입니까?

① 자가용(렌트) ② 버스 ③ 철도 ④ 비행기 ⑤ 기타( )

4. 귀하의 전주시 체류기간은 얼마나 됩니까?

① 하루(당일관광) ② 1박 2일 ③ 2박 3일 ④ 3박 4일 ⑤ 4박 이상

5. 여행을 함께 온 일행은 누구입니까 (동반인 수)?

① 혼자 ② 연인 ③ 가족 ( )명 ④ 친구 ( )명
⑤ 동료(직장, 학교) ( )명 ⑥ 단체, 모임 ( )명 ⑦ 기타 ( )명

II 다음은 음식관광일반에 관한 사항입니다. 해당되는 것에 (∨)로 답변해주십시오

1. 전주하면 가장 먼저 생각나는 것은 무엇인가요?

① 전주한옥마을 ② 음식(비빔밥, 한정식 등) ③ 축제/ 행사
④ 백제문화권 ⑤ 경치(모악산 등) ⑥ 기타( )

2. 전주여행을 할 때 관련된 정보는 주로 어디서 얻습니까?

① 여행사 ② 가족친지 ③ 친구, 동료 ④ 인터넷
⑤ 관광안내서적 ⑥ 방송매체(TV, 라디오) ⑦ 스마트폰(앱) ⑧ 기타( )

3. 전주에서 열리는 음식관광축제 중 잘 알고 계시는 것은 어느 것입니까?

① 한국음식관광축제 ② 국제발효식품엑스포 ③ 비빔밥축제 ④ 전주한옥마을 술축제

4. 전주 음식관광 프로그램이 있다면 가장 하고 싶은 것은 어느 것입니까?

① 반찬 만들기 ② 폐백음식 만들기 ③ 한정식 만들기 ④ 비빔밥 만들기
⑤ 장 담그기 ⑥ 김치 담그기 ⑦ 전통술 담그기 ⑧ 기타( )

5. 전주의 맛기행 코스가 있다면 가장 하고 싶은 것은 어느 것입니까?

① 연인 맛기행 코스 ② 가족 맛기행 코스 ③ 전통혼례음식 코스
④ 비빔밥 코스 ⑤ 한정식 코스 ⑥ 콩나물국 코스
⑦ 전통음식공연 코스 ⑧ 제례음식 코스 ⑨ 기타( )

6. 전주를 나타내는 음식으로 추천하고 싶은 것은 무엇입니까?(복수 응답가능)

① 집장 ② 전주 가정식 백반 ③ 팥 칼국수
④ 전주 김치 ⑤ 오모가리탕 ⑥ 콩나물 잡채
⑦ 꼬들빼기 김치 ⑧ 전주 우족탕 ⑨ 기타( )

7. 전주음식 중 세계화 할 경우 가장 인기가 있을 것 같은 음식은 무엇입니까?

① 한식코스요리 ② 전통한과요리 ③ 길거리음식
④ 전주가정식백반 ⑤ 전주비빔밥 ⑥ 기타( )

8. 여행객으로서 전주음식에서 개선할 사항이 있다면 무엇입니까?

① 음식의 맛 개선 ② 음식 서비스 개선 ③ 음식 홍보부족 ④ 음식 해설부족
⑤ 음식점 친절도 부족 ⑥ 음식 다양성 부족 ⑦ 기타 ( )

Ⅲ 다음은 전주 여행에 대한 평가와 재방문여부에 대한 질문입니다.

1. 전주시를 방문에 어느 정도 만족하셨습니까?

① 매우 만족 ② 만족 ③ 보통 ④ 불만족 ⑤ 매우 불만족

2. 전주 여행에서 가장 불편 하신 사항은 무엇인가요?

① 교통 불편 ② 숙박 시설 부족 ③ 쇼핑센터(면세점) 부재
④ 전주시 관련 정보 부족 ⑤ 불친절/ 바가지 ⑥ 기타( )

3. 전주가 가지고 있는 가장 큰 매력은 무엇이라고 생각하십니까?

① 아름다운 자연환경 ② 높은 수준의 문화예술활동
③ 자랑스러운 역사와 한지 등 토산품 ④ 명창/명인 등 많은 예술인의 고향
⑤ 친절한 지역주민과 전통도시의 분위기 ⑥ 다양하고 신선한 먹거리의 고향
⑦ 레저/스포츠 활동 기반 ⑧ 기타( )

4. 다음 관광지 중 전주 방문에서 가장 기억에 남는 장소는?

① 전주한옥마을 ② 전주객사 ③ 영화의 거리 ④ 치명자산
⑤ 덕진공원 ⑥ 소리문화의 전당 ⑦ 전주동물원 ⑧ 기타( )

5. 전주를 다시 방문하신다면 얼마나 머무르시겠습니까(희망 체류기간) ?

① 하루(당일관광) ② 1박 2일 ③ 2박 3일 ④ 3박 4일 ⑤ 4박 이상

6. '전주시'에 제안하고 싶은 점을 자유롭게 적어주세요.

Ⅳ 인구 통계학 자료를 위한 질문입니다.

1. 귀하의 성별은?

① 남성 ②여성

2. 귀하의 연령은?

① 10대 ② 20대 ③ 30대 ④ 40대 ⑤ 50대 ⑥ 60대 이상

3. 귀하의 학력은?

① 초등학교 졸업 ② 중학교 졸업 ③ 고등학교 졸업
④ 대학교 재학/졸업 ⑤ 대학원 재학/졸업 ⑥ 기타( )

4. 귀하의 직업은?

① 공무원 ② 사무직 ③ 생산직 ④ 농,수,축산업 ⑤ 자영업
⑥ 전문직 ⑦ 주부 ⑧ 학생 ⑨ 퇴직 ⑩ 기타

5. 귀하의 거주지는?

① 서울 ② 부산 ③ 대구
④ 인천 ⑤ 광주 ⑥ 대전
⑦ 울산 ⑧ 경기도 ⑨ 강원도
⑩ 충청도 ⑪ 전라북도 ⑫ 전라남도
⑬ 경상도 ⑭ 제주도 ⑮ 기타( )

※ 설문에 성실히 응답해 주셔서 감사합니다.

*설문에 대한 결과를 받고 싶으신 분께선 이메일 주소를 남겨주시기 바랍니다.

E-mail ( )

Ⅸ. 자원조사 활용방안

Ⅸ. 자원조사 활용방안

1. 정책·제도적 측면

1) 음식관광자원부문

(1) 음식식재료, 특산물, 식도구 부문

① 전주는 과거 10미로 대표되는 식재료가 있으나 시대적인 또는 생산적 특성상 이미 활성화가 안되는 재료가 있어 전주 대표 식재료에 대한 재검토가 필요함

② 지역특산물은 전주만의 경쟁력이 있는 상품이고 지역 주민의 소득향상과도 직결되며, 외부와의 연관산업 혹은 투자 증대와 같은 파급 효과를 유발하기 때문에 지역순환 경제의 활성화 차원에서 지속적으로 개발할 필요가 있음. 특히 우리지역을 대표하는 다양한 특산물을 통하여 이를 관광상품화하는 정책적인 노력이 요구됨

③ 또한 전주음식을 담는 식도구와 관련된 산업육성도 필요함. 최근 몇 년 사이에 명품 도자기, 수입그릇, 주방용품 등을 판매하는 점포들이 늘어나고 있고, 유기그릇 점포도 증가하고 있으나 식품의 연계산업으로서 전주 식도구 생산 및 유통 분야에 대한 정책적 관심이 적어 이에 대한 관심 제고 필요

(2) 음식업소 부문

① 전주시가 맛의 도시라는 점에서 오래된 식당, 공연이 있는 식당, 스토리가 있는 특색있는 식당 등 테마가 다양한 형태의 식당이 존립하고 있으나 이들 식당에서 전주가 가진 문화적 자산을 음식과 연계하는 프로그램이 부족한 것으로 판단됨. 따라서 전주음식관광의 활성화를 위해서 음식업소와 문화적 자산 간의 연계 프로그램을 개발하여 활용하는 것이 필요.

- 전주시는 전주의 문화적 자산 가치를 음식업소에게 접목시키기 위하여 우선 '공연이 있는 업소' 를 확대하는 노력이 필요. 이를 위하여 공연 가능한 업소를 선정, 재평가하고 이의 확산을 위한 일정한 인센티브를 제

공하는 정책적 노력이 필요(예, 시청홈페이지공개추천, 행정상의 편의제공 등)

② 전주음식업소는 다양한 식재료를 사용한 고유한 맛과 전통을 가진 업소가 많으나 설문조사에서 나타나듯이 관광객이 추천하고 싶은 전주음식은 '전주가정식백반'이 가장 높게 나타나 전주음식의 정체성 차원에서 비빔밥, 한정식외에 '전주가정식백반' 업소를 육성하는 정책적 노력이 있어야 할 것임

- 특히 다양한 반찬과 함께하는 '전주가정식백반'은 전주만의 고유한 음식으로서 인식되어 전주음식의 정체성확보 차원에서 이에 대한 체계적인 육성정책이 필요

③ 전주의 먹거리와 관련하여 상권변화가 빠르게 변하고 있으나 대표적인 음식문화거리라고 할 말한 곳이 없어 이에 대한 정책적 관심이 요구됨.

- 특히 유네스코 전주음식창의도시라는 점에서 국내 및 외국의 관광객 유치는 물론이고 세계적인 맛의 도시로서의 이미지를 갖추기 위해서 특정한 음식문화거리를 일정한 공간에 조성할 필요가 있음

④ 또한 지역적으로 인기있는 음식상권의 변화가 나타나고 있어 기존의 음식 상권과 새로운 음식상권간의 연계할 수 있는 방안도 검토할 필요가 있음.

- 예컨대, 기존의 잘 나가는 음식상권을 음식특화거리로 조성하여 지역적인 음식상권의 활성화를 꾸준히 유지하도록 하는 것이 필요

(3) 음식관광, 체험, 축제 부문

① 전주음식 관광 상품이 있으나 소수이고 대부분의 경우 길거리 음식선호 형태로 되어 있어 이의 체계적인 개발이 요구됨

- 음식관광 상품 개발을 위한 행정과 민간 간의 전략팀을 구성하여 지속적인 음식관광 상품을 개발하는 것이 필요

② 전주음식관광산업의 활성화를 위해서는 선호하는 음식, 문화적 볼거리 외에 놀거리가 필요하며, 설문조사에서 나타나듯이 전주의 가장 매력적인 것은 신선하고 다양한 먹거리이므로 이를 이용한 음식관광프로그램을 적

극 개발할 필요가 있음

- 첫째, 우선 음식관광프로그램으로서 맛기행 코스개발을 생각해볼 수 있음. 맛기행 코스개발은 연인 '맛기행 맛기행코스', '가족 맛기행코스'가 선호되고, 특히 10대~ 20대는 '연인 맛기행 코스'를, 30대~40대는 '가족 맛기행코스'를 선호하는 것으로 나타나 연령에 따른 코스개발이 요구됨
- 둘째, 전주음식관광 체험의 경우 10대~20대의 선호도가 제일 높게 나타난 것을 고려하여 청소년 대상의 체험프로그램을 개발하고, 음식관광프로그램에서 10대~40대 까지가 비빔밥체험을 선호하는데 반해, 50대~60대는 한정식을 우선 선호하여 연령별 체험프로그램을 만들어 운영하는 것이 필요
- 셋째, 전주관광을 할 경우 체류기간을 묻는 질문에 '1박 2일 머물고 싶다'는 답변이 모든 연령대에서 고루 제일 높게 나오고 있어 한옥마을 체류형 관광프로그램을 개발하여 운영하는 방안도 강구할 필요가 있음(예컨대, 음식관광 맛기행프로그램 개발, 체험프로그램, 전주시의 생태관람프로그램운영, 덕진공원 및 아중호수 이용 산책로 탐방 등)

③ 전주음식관련 축제는 전주의 특성을 살리는 축제로서 의미가 있음. 그러나 음식축제가 주민이 주체가 되는 주민주도형 축제로의 전환이 필요하고 내용의 다양성을 확보하는 노력도 요구됨

- 음식체험 프로그램의 경우 민간차원에서 많이 이루어지고 있으나 체험프로그램의 단순성은 물론이고 체험시설의 취약으로 특정한 곳에 집중되는 문제가 있어 시민체험 공간의 확충이 요구됨

④ 전주음식관광과 연계되는 전주의 역사문화 시설은 음식관광의 가치를 더욱 충족시키는 요소로 작용하나, 숙박시설의 경우 관광객이 쉽게 편하게 이용할 수 있게 공공게스트 하우스의 확충이 필요함

⑤ 여행 중 불편한 사항에 대한 질문에 남녀 공히 '교통불편'이 가장 높게 나와 그에 대한 정책적인 문제해결이 필요. 근본적으로 버스를 이용한 여행이 많다는 점과 다른 한편으로 주차여건의 문제 등에 대한 근본적인 대책수립이 요구됨.

- 고속버스터미날 및 기차역에 한옥마을전용 셔틀버스 운영 등의 조치가 필요하며, 일반자가용 이용자의 경우 주차장에서 한옥마을까지의 왕복셔틀

버스 운영의 등

2) 빅데이터 부문

○ 전주시가 한옥마을 중심으로 한 관광도시로서의 경향(trend)이 뚜렷하게 나타난다는 점과 이러한 트렌드에 부응하는 정책 및 제도개선의 차원에서 몇 가지의 제안이 가능함.

첫째, 트위터(twitter)의 분석이나 구굴(Google)의 분석, 페이스북(facebook)분석에 의하면, 전주한옥마을에 대한 관광객의 트렌드가 지속될 것으로 보아 한옥마을에 대한 관리체계가 지속되어야 할 것이며, 전주여행과 관련하여 음식여행에 대한 관심이 높아지고 있어 음식관광여행프로그램이나 정책개발이 있어야 할 것임

- 음식관광 프로그램은 시청홈페이지 자료 분석에서와 같이 비빔밥 체험, 축제에 초점을 두는 것이 필요

둘째, 전주한옥마을 및 전주음식관광도시로서의 이미지화를 위해서 트위터나 페이스 북의 이용자들에 대한 적극적인 팬 관리 전략이 필요. 이와관련 출향 유명인사와 동문회 기타 관련 모임 등과의 연결체계가 필요

셋째, 전주시 사용 트위트의 수가 작아 전주시 홍보 관련 튀위터 활용을 강화할 필요가 있으며, 팔로우(follower)가 전주외의 서울 강북 쪽에 많이 나타나고 있어 서울 강북외의 다른 지역에 대한 트위터 이용자의 확보에 관심제고 필요

넷째, 마지막으로, 전주시의 관광 풀렛트 홈(platform)의 구축을 위한 체계적인 노력이 필요하며, 우선 한옥마을을 중심으로 빅데이터 분석(big data analysis)에 입각한 새로운 정보구축 안을 제시하면 다음과 같음

제안 1 전주시 빅데이터 활용 사업 안 - 기상정보 구축

전주한옥마을 기상안내

□ BigData활용 전주 주요 관광지 기상정보시스템 구축

□ 전주한옥마을 및 전주시 방문객을 위한 기상 예측 시스템구축
- 방문객 및 사업종사자의 일정 및 대안 제공을 위한 정보
- 단기 및 장기예측, 과거정보 분석을 통한 년 단위, 월 단위
- 사용자의 편의를 위해 다양한 디바이스 지원
- 주요 거점별(명소, 산, 관광지 등) 기상 자료 누적

○ 과거정보 : 전주지역 및 전북지역, 누적 및 분석 자료 제공
○ 현재정보 : 기상청 연계 기상정보, 당일, 1주, 특정일
○ 통합정보 : 환경부 및 기타 관련 기관 정보를 통합 제공
- 황사예보, 자외선 지수, 건조지수, 나들이 지수 등

□ 소셜 연계 : 트위터, 페이스 등 모바일 플랫폼과 연동
- 방문객, 사업자 : 날씨와 교통, 건강 관련 정보 실시간 제공
- 공무원 : 긴급대처 및 상황 인지 사전 통보 시스템

제안 2 전주시 빅데이터 활용 사업(2) - 위치정보 구축

전주시 해우소 안내 시스템

□ 해우소(화장실) 정보 시스템 구축
- 관광객을 위한 최단 거리 및 정보 제공
- 사용시간 , 시설현황, 특징, 경로안내
- 공원 및 편의시설 위치 정보

○ 사용 가능한 시설 정보 통합
- 전주시 및 공공기관 위치 정보

□ 지도를 통한 맵핑(mapping) 및 시각화 중심의 인터페이스
□ 휴대폰 애플리케리션(APP) 및 다양한 채널로 활용

전주시 숙박 종합정보

□ 전주 호텔 /모텔등 숙박업소 종합정보 구축
  ○ 숙박장소 밀집지역, 서비스 등급 색상지도화
  ○ 찾아가는 방법과 비용, 특징, 테마
  ○ 현재 남은 객실 및 숙박 유무, 사전예약
  ○ 주변 장소
    – 산책로, 관광지
    – 음식점, 편의시설
    – 공공기관 및 안내소
□ 통합예약 및 통합포인트 할인, 고객관리
□ 재방문 및 사후관리를 위한 소셜 연계 시스템

2. 홍보자료적 측면

○ 본 연구조사의 결과를 유네스코 전주음식창의도시의 홍보자료로 구축하여 전주방문객 및 타도시가 활용할 수 있도록 활용하는 것임

○ 홍보자료로의 이용방법은 전주시 관광산업과, 홍보과가 중심이 되어 연구된 주제별 내용을 구분하여 홍보자료로 구축· 활용하는 것이 필요

○ 홍보자료 활용방안

① 전주여행의 불편사항으로 여성의 경우 여행에 대한 관련 정보부족을 지적하고 있어 그에 대한 홍보활동 강화가 필요. 이를 위해서 전주한옥마을 관련 정보접근성을 높이고 구체적이고 최근의 정보를 쉽게 접근할 수 있는 ‘한옥마을 종합정보센터’를 운영할 필요가 있음.

② 또한 전주시의 일반 홍보자료와 달리 음식관광을 소재로 하는 전주음식관광 홍보자료를 구축하여, 음식관광의 활성화를 도모하고 이를 위하여 체계적인 홍보계획을 수립하여 추진하는 것이 필요

– 특히 설문조사분석에서 전주음식개선 사항으로서 30대~40대, 50대~60대는 홍보부족이 가장 높게 나오고 있어 전주음식관광을 위해서는 이에 대한 홍보방안을 강구하는 것이 필요

③ 전주관광객이 얻는 전주여행 관련정보의 주요 매체가 인터넷을 활용하는 것으로 나타나고 있어 인터넷을 통한 홍보활동에 항상 관심을 쏟아야 할 것으로 봄. 따라서 시청홈페이지, SNS 활용 홍보 강화가 필요함

- 이밖에 고정 전주시청게시판, 신문, 트위터, 페이스북 등 다양한 매체를 활용하는 것이 필요

④ 구축된 일부의 자료 예컨대, 오래된 식당, 맥을 잇는 식당 등에 대한 자료의 외국어 번역사업도 추진하여 세계의 다른 도시가 활용할 수 있도록 외국용 홍보자료로 만들필 요가 있음

3. 관광객 자료이용의 측면

○ 본 자료는 전주를 찾는 일반관광객뿐만 아니라 음식테마여행을 하는 사람에게 유용한 자료로 활용될 수 있음.

- 특히 음식 식재료자료부터 다양한 음식업소의 자료, 음식업소의 스토리텔링, 음식관광상품, 음식축제나 이벤트, 또한 음식관련 단체나 협동조합, 숙박시설, 또한 SNS자료를 통한 빅데이터 분석을 하여 전주음식관련 관광객에게 유용한 자료로서 활용될 수 있음

○ 또한, 전주음식관광의 활성화 차원에서 본 자료를 전주소재 관광회사, 단체 등에게 배포하여 자료 활용성을 높이고 전주음식관광의 저변확대를 위한 자료로 활용함

○ 또한, 본 자료를 전주시청홈페이지 및 유네스코 전주음식창의도시 시민네트워크 홈페이지에 게시하여 누구나 손쉽게 활용할 수 있도록 함

4. 자료구축의 측면

○ 전주음식관광 관련 전반적인 자료조사라는 관점에서 미래의 전주음식관광계획수립에 기초자료로 활용하는 방안이 필요

○ 현재 전주음식 관련자료 및 음식관련 관광자료가 일부 흩어져있거나 거의 없는 상황이어서 관련 분야의 체계적인 이용이나 접근성, 활용가치가 떨어지는 상태이므로 기존의 자료 및 본 자료를 종합하는 자료구축의 아카이브(archive)공간을 만들어 활용하는 것이 바람직함

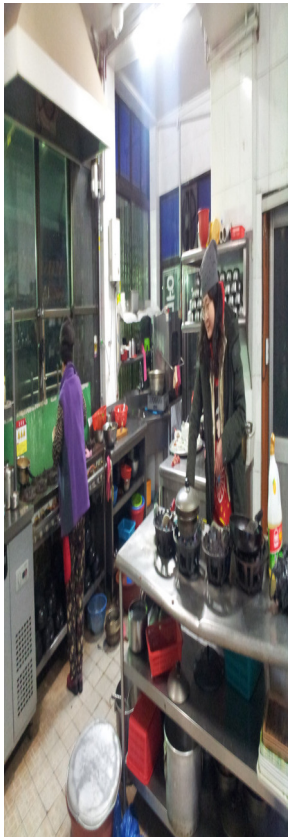
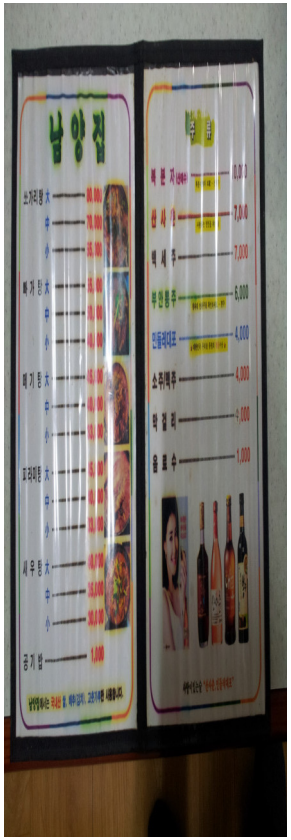
-예컨대 한국전통문화전당내에 아카이브 공간(archive)을 확보하여 자료의 집적화가 필요하며 용역자료, 설문조사자료, 세미나 포럼, SNS자료(트위터, 페이스 북, 신문자료), 시청홈페이지 자료 등 전주 음식 관련 자료외에 전국의 음식관련 자료 수집하여 활용하는 방안이 검토되어야 함

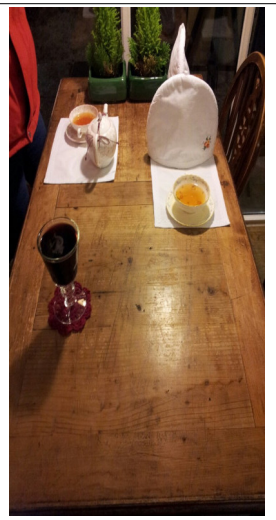
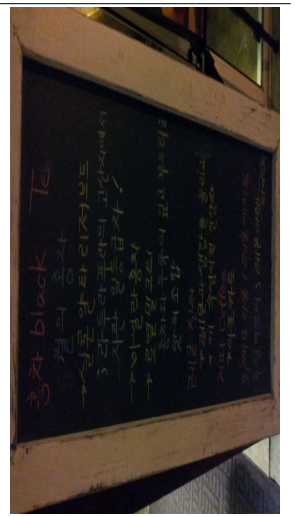
○ 또한 구축된 아카이브(archive)자료는 전주 및 전북소재 뿐만 아니라 전주가 국내유일의 유네스코음식창의도시라는 점에서 전국의 다양한 사람들 – 전주음식 및 음식관광에 관심이 있는 학술 연구가, 관련 전문가, 일반시민 및 학생들–이 폭넓게 활용할 수 있도록 공개 운영하는 것이 바람직함.

○ 전주음식문화의 세계화 차원에서 전주음식의 정체성을 알리기 위한 국제적인 교류행사 및 다른 국가의 음식관련 자료도 병행하여 구축하는 것이 바람직함

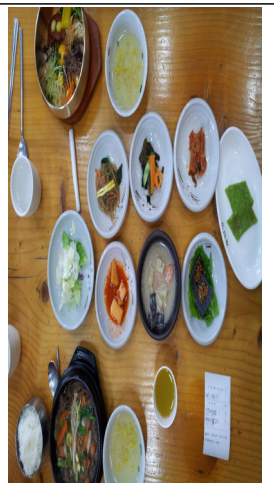
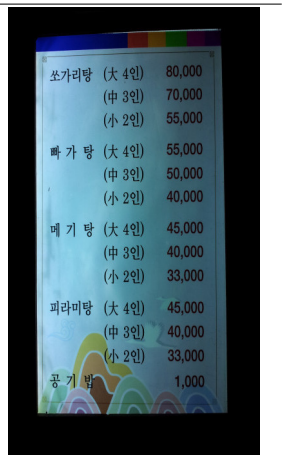
– 음식문화교류라는 차원에서 전주음식관련 서적 및 자료의 외국어 번역사업 및 국제회의 개최 자료 등 세계의 다른 유네스코 창의도시와의 자료의 공유 작업도 필요함

Ⅹ. 한옥마을 전수조사표

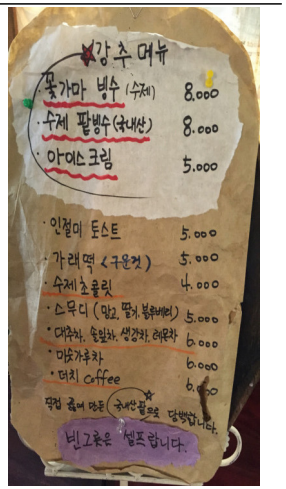
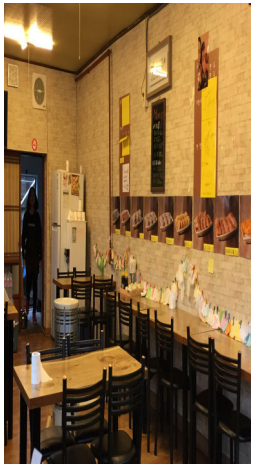
연번	상호	주요정보		외부사진	내부사진	대표메뉴 사진	메뉴판사진
1	남양집	주요메뉴	쏘가리탕, 빠가탕, 메기탕, 피라미탕				
		주소	전북 전주시 완산구 천동로 10				
		전화번호	063-284-1912				
		휴무일	설, 추석				
		영업시간	09:00~22:00				
		테이블	룸6개				
		주차	가능				
		기타(특이사항)					

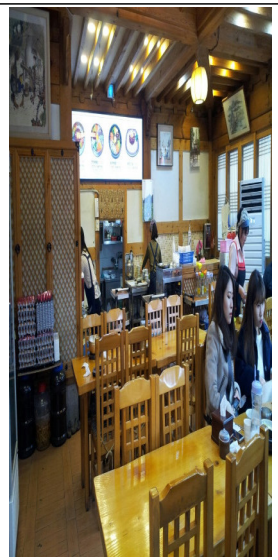
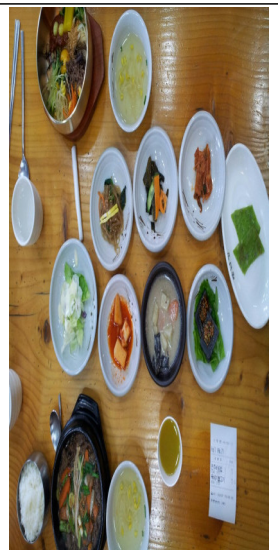
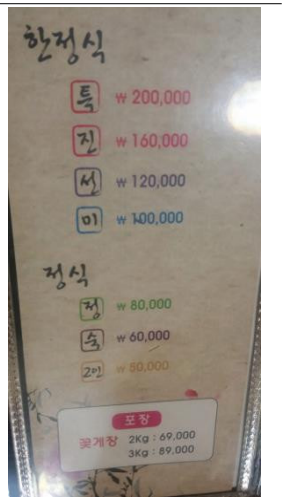
2	베테랑칼국수	주요메뉴	칼국수, 쫄면, 만두, 콩국수				
		주소	전북 전주시 완산구 교동 84-10				
		전화번호	063-285-9898				
		휴무일	명절				
		영업시간	11:00~21:00				
		테이블	테이블40/룸3개				
		주차	가능(총35대)				
		기타(특이사항)					
3	블루페코	주요메뉴	홍차				
		주소	전북 전주시 완산구 은행로 74				
		전화번호	063-284-2223				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	11:00~22:30				
		테이블	테이블 12				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)					

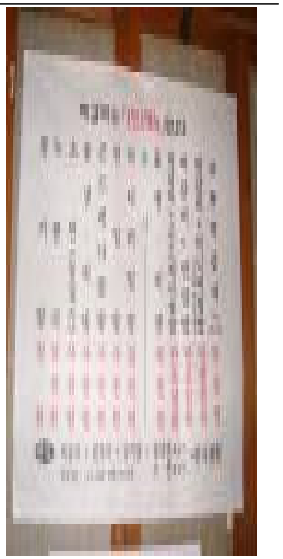
4	세렌디피티	주요메뉴	카페로마노, 오미자, 쑥차라떼, 대추차, 생강, 유자, 브라우니, 치즈케익				카페로마노, 오미자, 쑥차라떼, 대추차, 생강, 유자, 브라우니, 치즈케익
		주소	전북 전주시 완산구 대조로 25-8				
		전화번호	063-284-2223				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10:00~				
		테이블	테이블 12				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)					
5	오목대사랑채	주요메뉴	왕갈비탕, 매생이갈비탕, 전복갈비탕, 매생이전복갈비탕, 전통갈비찜, 한우불고기, 한우불낙전골				
		주소	전북 전주시 완산구 은행로 69				
		전화번호	063-232-8533				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10:00~22:00				
		테이블	테이블18/ 룸1개				
		주차	가능(총 5대)				
		기타(특이사항)					

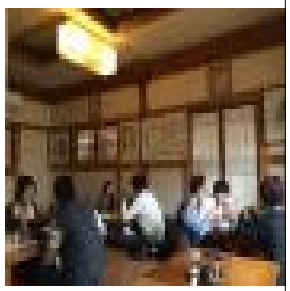
6	풍남정	주요메뉴	전통비빔밥, 육회비빔밥, 돌솥비빔밥				
		주소	전북 전주시 완산구 전동 71-1				
		전화번호	063-285-7782				
		휴무일	첫째, 셋째 월요일				
		영업시간	10:00~20:00				
		테이블	테이블23개				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)					
7	한벽집	주요메뉴	쏘가리탕, 빠가사리탕, 메기탕, 피라미탕, 새우탕		 		
		전화번호	063-284-2736				
		휴무일	명절 당일				
		영업시간	09:00~22:00				
		테이블	테이블15/룸3개				
		주차	가능(총 10대)				
		기타(특이사항)					

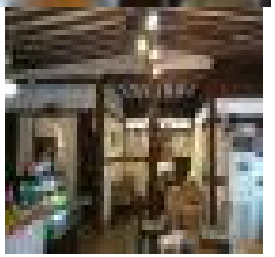
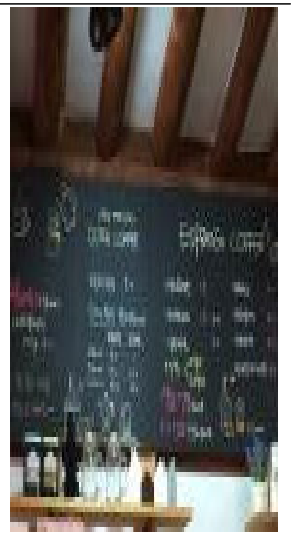
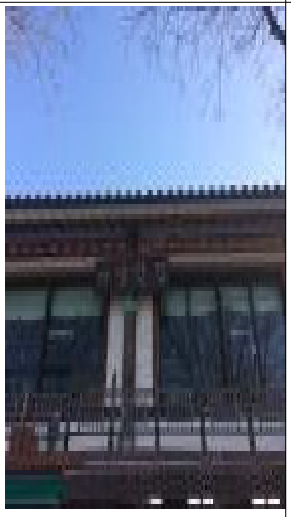
8	남천마루	주요메뉴	칼국수, 팥칼국수, 새알팥죽, 소바				
		주소	완산구 전주천동로 64-1				
		전화번호	063-282-3330				
		휴무일	첫째, 셋째 화요일				
		영업시간	11:00~20:00				
		테이블	테이블 8/룸 0개				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)					
9	강촌회관	주요메뉴	청국장, 갈비찜, 돌솥비빔밥				
		주소	완산구 전주천동로 56				
		전화번호	063-283-0600				
		휴무일	명절				
		영업시간	08:00~22:00				
		테이블	테이블 25				
		주차	가능(총 5대)				
		기타(특이사항)					

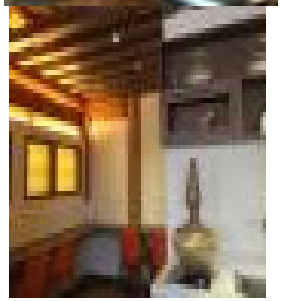
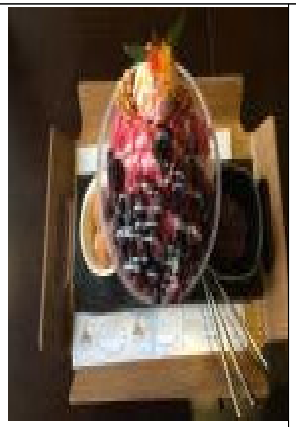
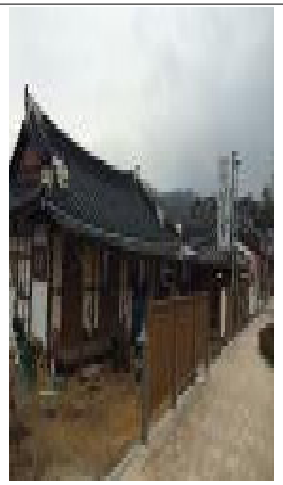
10	꽃가마	주요메뉴	꽃가마빙수		 		
		주소	완산구 교동101-1				
		전화번호	063-285-6375				
		휴무일					
		영업시간	9시~21시30분				
		테이블	14개				
		주차	없음				
		기타(특이사항)					
11	짱구만두	주요메뉴					
		주소					
		전화번호	063-232-6000				
		휴무일	매주 수요일				
		영업시간	11시~21시30분				
		테이블	테이블6개				
		주차	없음				
		기타(특이사항)					

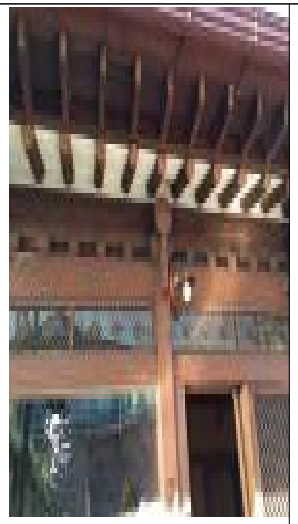
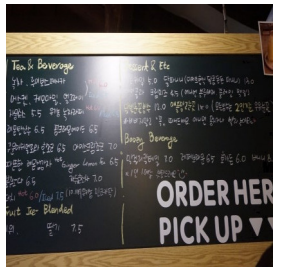
12	풍남정	주요메뉴	비빔밥				
		주소	완산구 전동 71-1				
		전화번호	063-285-7782				
		휴무일	없음				
		영업시간	10시30분~9시				
		테이블	27개				
		주차	없음				
		기타(특이사항)					
13	양반가	주요메뉴	한정식		 		
		주소	완산구 최명희길 30-2				
		전화번호	282-0054				
		휴무일	2,4주 일요일				
		영업시간	11시~21시30분				
		테이블	테이블30, 룸 10개				
		주차	한옥마을 공영주차장				
		기타(특이사항)					

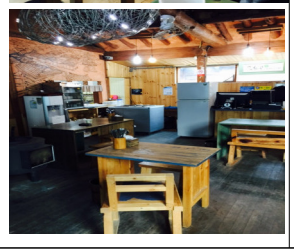
14	교동떡갈비	주요메뉴	떡갈비			  잡채, 겉절이, 샐러드, 물미역, 브로콜리, 시금치나물, 무 쌈, 단 호박, 쌈장, 마늘, 상추, 떡갈비, 밥, 된장국	
		주소	완산구 오목대길 83				
		전화번호	288-2232				
		휴무일	명절당일				
		영업시간	11시~21시30분				
		테이블	테이블21, 룸3개				
		주차					
		기타(특이사항)					
15	신뱅이	주요메뉴	콩나물국밥			 당근, 김, 오이, 계란지단, 깨소금, 김치, 익힌 소고기, 고추장, 밥, 육수(멸치), 갓김치, 배추김치, 깍두기	
		전화번호	282-3030				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	9시~21시				
		테이블	테이블23개				
		주차	가능				
		기타(특이사항)					

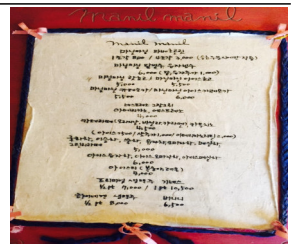
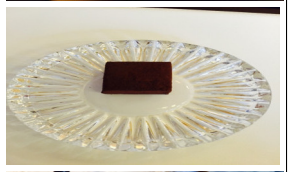
16	한옥소떡갈비	주요메뉴	떡갈비		 	 소떡갈비, 잡채, 샐러드, 상추, 동치미, 오이고추무침, 청포묵, 김치, 양파초절임, 마늘, 쌈장, 무말래이, 시금치무침, 들깨탕, 마카로니, 무쌈, 밥, 시래기국	
		주소	완산구 태조로 22				
		전화번호	286-8806				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	11시~21시				
		테이블	12개				
		주차	한옥마을 공영 주차장				
		기타(특이사항)					
17	천년누리봄	주요메뉴	막걸리 한정식		 	 마이산막걸리, 김치부침개, 돼지껍데기, 오징어도라지무침, 번데기, 시래기국, 도토리묵, 삶은달걀, 닭도리탕, 김치찜, 편육, 완두콩, 날치알, 배추, 양파, 당근, 무, 물미역, 초장, 쌈장	
		주소	완산구 경기전길 38-8				
		전화번호	288-8813				
		휴무일	일요일				
		영업시간	10시~24시				
		테이블	방3개, 120석				
		주차	가능				
		기타(특이사항)					

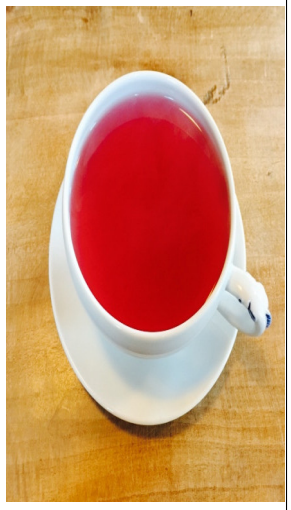
18	빈스인가매몽	주요메뉴	커피,차		 	 카페라떼. 티라미수케익, 얼그래이	
		주소	완산구 은행로 68-10				
		전화번호	231-9793				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	12시~22시				
		테이블	테이블10개				
		주차	한옥마을 공영주차장				
		기 타 (특이사항)					
19	예담찻집	주요메뉴	전통차		 		
		주소	완산구 태조로 43				
		전화번호	282-8737				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10시~22기				
		테이블	테이블 10개				
		주차	한옥마을 공영주차장				
		기 타 (특이사항)					

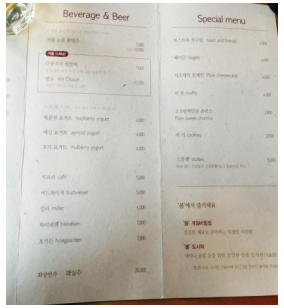
20	빙고전	주요메뉴	빙수		 	 트리플베리빙수, 팥, 호두과자	
		주소	완산구 태조로 35				
		전화번호	288-2889				
		휴무일	명절당일				
		영업시간	11시~20시30분				
		테이블	테이블28개				
		주차	한옥마을 공용주차장				
		기타(특이사항)					
21	한가마솥	주요메뉴	시래기국밥,오리주물럭		 	 오징어젓갈, 김치, 무말랭이, 깻잎장아찌, 갓김치, 오리, 콩나물, 양배추	
		주소	완산구 교동 179-2				
		전화번호	285-3008				
		휴무일	매주 일요일				
		영업시간	8시~23시				
		테이블	테이블 12개				
		주차	한옥마을 공용주차장				
		기타(특이사항)					

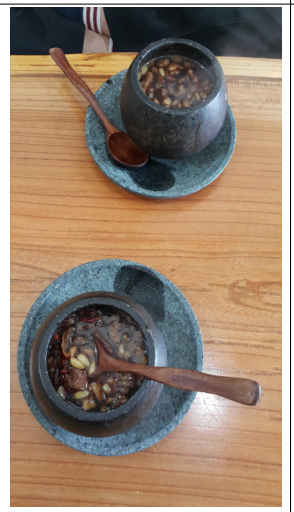
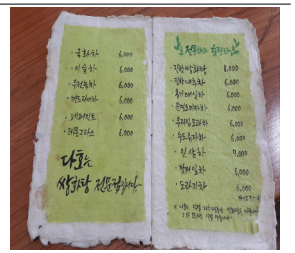
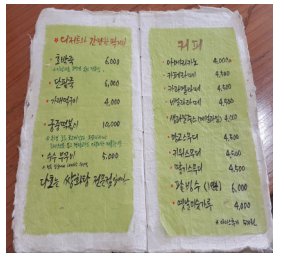
22	달이야기	주요메뉴	커피,전통차,칵테일				 
		주소	완산구 최명희길 20				
		전화번호	284-8886				
		휴무일					
		영업시간					
		테이블					
		주차					
		기타(특이사항)	공사중, 20일 이후 오픈				
23	옛날손칼국수	주요메뉴	칼국수		 		
		주소	전북 전주시 완산구 교동 103-4				
		전화번호	063-231-3641				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10:30~21:00				
		테이블	6개				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)	카드결제 안되며, 현금영수증, 간이영수증도 발급이 안됨. 친절하고 인심은 좋은편임				

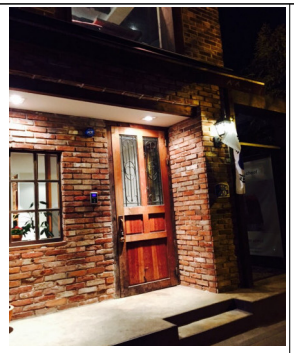
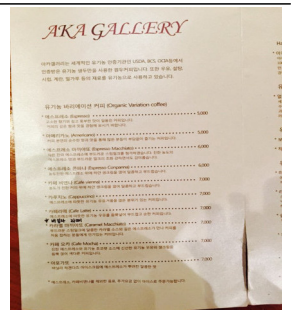
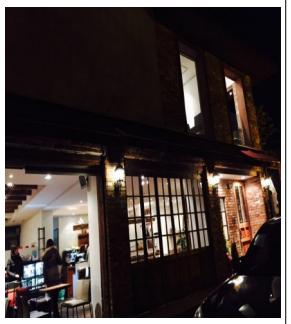
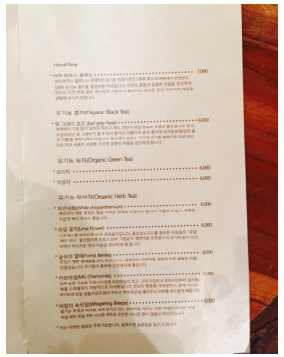
24	종로회관	주요메뉴	비빔밥, 육회비빔밥					
		주소	전북 전주시 완산구 전동 60-1					
		전화번호	063-288-4578					
		휴무일	명절당일 휴무					
		영업시간	09:00~21:30					
		테이블	600석					
		주차	가능(50대)					
		기타(특이사항)	비빔밥이 주문 후 빨리 나오는 편에 해당함. 전주비빔밥 위에 계란후라이가 나오는 형태임					
25	두레박콩나물국밥	주요메뉴	한콩, 오콩					
		주소	완산구 은행로 68-12					
		전화번호	070-8635-9298					
		휴무일	연중무휴					
		영업시간	08:00~15:00					
		테이블	10개					
		주차	10대					
		기타(특이사항)	콩나물이 맛있어서 국물도 개운하고 시원함.					

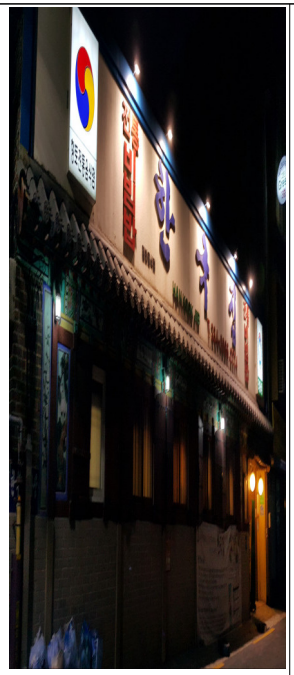
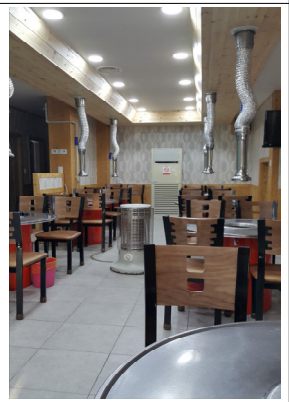
26	마닐마닐	주요메뉴	파베초콜릿, 팥빙수, 기네스, 핫쵸코, 커피, 국산차				
		주소	완산구 태조로 29-1				
		전화번호	283-8611				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	12:00~22:00				
		테이블	13개				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)					
27	교동한식	주요메뉴	교동한식, 한정식				
		주소	전북 전주시 완산구 풍남동3가 59-3				
		전화번호	288-4004				
		휴무일	명절 전날				
		영업시간	11:00~21:30				
		테이블	80석				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)					

28	다화원	주요메뉴	전통차/다도체험				
		주소	전북 전주시 완산구 풍남동3가 51					
		전화번호	063-284-6472					
		휴무일	연중무휴					
		영업시간	10:00~19:00				
		테이블	6개					
		주차	불가능					
		기타(특이사항)	차 판매보다는 체험을 확대하려고 하고 있음					

29	공간봄	주요메뉴	복분자, 오디, 매실요거트, coffee, wine, beer				
		주소	전북 전주시 완산구 풍남동3가 83-3				
		전화번호	284-3737				
		휴무일	연중무휴(일요일)				
		영업시간	10:00~21:00				
		테이블	9개				
		주차	불가능				
		기타(특이사항)	수제요거트가 주메뉴임. 룸 1개는 회의실, 갤러리로 이용되기도 함				

30	화순집	주요메뉴	쏘가리탕, 빠가탕, 메기탕, 새우탕, 피라미탕, 오모가리탕		 		
		주소	완산구 기린대로 1-1				
		전화번호	284-6630				
		휴무일	명절당일				
		영업시간	09:00~22:00				
		테이블	테이블 15/룸 9개				
		주차	별도 주차장은 없음				
		기타(특이사항)	후식으로 누룽지를 끓여서 주고, 누룽지를 줌				
31	다호	주요메뉴	쌍화차, 오미자차, 칡차, 생강차, 매실차, 국화차, 대추차, 오미자, 산야초 효소		 		 
		주소	완산구 태조로 12-3				
		전화번호	288-5092				
		휴무일	연중무휴(주말 ~23시까지)				
		영업시간	10:00~22:00				
		테이블	테이블 10/룸 3개				
		주차	별도 주차장 없음				
		기타(특이사항)	민박 가능				

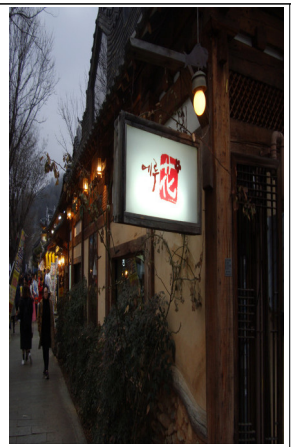
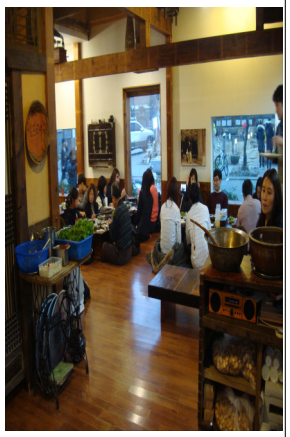
32	아카갤러리	주요메뉴	유기농커피, 유기농 재료로 만든 케익, 와플				
		주소	완산구 태조로 12-3				
		전화번호	288-5092				
		휴무일	연중무휴, (주말 : ~23:00까지)				
		영업시간	10:00~22:00				
		테이블	테이블 10/룸 3개				
		주차	가능(인근 한옥마을 주차공간)				
		기타(특이사항)					
							

33	한국집	주요메뉴	전통비빔밥, 불고기, 갈비탕, 육회비빔밥		  	 	
		주소	완산구 어진길 119				
		전화번호	284-2224				
		휴무일	명절 당일 및 다음날				
		영업시간	9:00~21:00				
		테이블	테이블 16/룸 6개 별관 룸 포함하여 약 200석				
		주차	전용주차장 완비				
		기타(특이사항)					
34	중앙숯불	주요메뉴	소고기, 안창살				
		주소	완산구 풍남동3가 80-1				
		전화번호	231-1771				
		휴무일	첫째, 셋째 일요일은 쉼				
		영업시간	12:00~22:00				
		테이블	테이블 25/룸 1개(오픈형)				

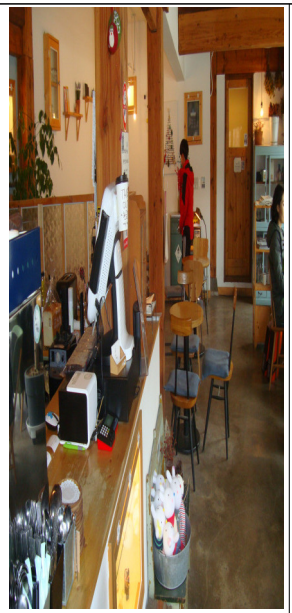
		주차	가능(6대)				
		기 타 (특 이 사항)	첫째, 셋째 일요일은 쉼 1월 내부공사 이후, 오픈				
35	나 들 벌	주 요 메 뉴	한식,갈비찜,동태탕,갈치탕,홍어탕				
		주소	완산구 최명희길30-3				
		전 화 번 호	063)282-8191				
		휴무일	명절				
		영 업 시 간	오전9시~오후9시30분				
		테이블	테이블20				
		주차	없음				
		기 타 (특 이 사항)	-백반을 시키면 갈비찜이 약간 나옴(얼큰함) - 가격에 비해 반찬수가 적음 - 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함				

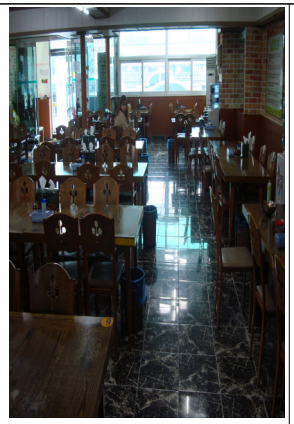
36	진안제일순대(한옥마을점)	주요메뉴	순대국밥,순대한접시,돼지머리국밥,순대전골,모주				
		주소	완산구 은행로 86				
		전화번호	063)231-2360				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	오전8시~오후9시30분				
		테이블	테이블13개				
		주차	없음				
		기타(특이사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이영수증발급 가능함 -순대 한접시는 먹기전에 빨리 식어버려 아쉬움 -예약가능, -포장가능함				
37	청학동 떡갈비 전	주요메뉴	떡갈비,계장정식,떡갈비 비빔밥,				
		주소	완산시 향교길 93				
		전화번호	063)288-0026				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	오전8시~오후10시				
		테이블	테이블10개, 룸1개				

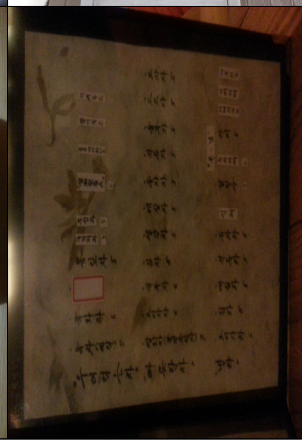
	문점	주차	없음		 		
		기 타 (특 이 사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 -예약가능 - 가격에 비해 음식 맛이 떨어짐				
38	츄남	주 요 메뉴	츄러스,눈꽃빙수,커피,허브차				
		주소	완산구 은행로 58				
		전 화 번 호	063)231-0520				
		휴무일	연중무휴				
		영 업 시 간	오전10시~오후12시				
		테이블	테이블:15개		 		
		주차	인근 시 공영주차장				
		개업일	2012.11				
		기 타 (특 이 사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 -츄러스 5가지맛 -츄러스는 테이크아웃만 됨 -2층으로 이뤄짐				

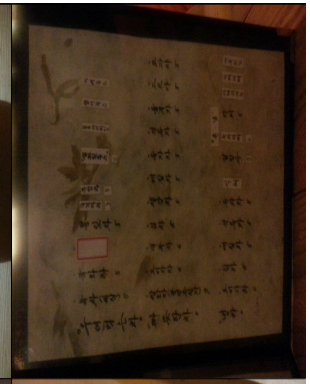
39	에루화 한옥점	주요메뉴	떡갈비,비빔밥,냉면(동치미,비빔)				
		주소	완산구 태조로 25				
		전화번호	063)232-8203				
		휴무일	명절전후				
		영업시간	11시~21시40분				
		테이블	테이블:25개				
		주차	인근 시공영주차장				
		개업일	2012.1.5				
		기타(특이사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 - 미리 기본 반찬이 준비되어 기다림이 적음 -직원들이 많아 음식나오는 것이 빠름 -주말이면 관광객으로 기다려야함 - 분위기가 풍스러워 한옥마을에 특징을 잘나타냄 - 후식으로 과자가준비되어있음				

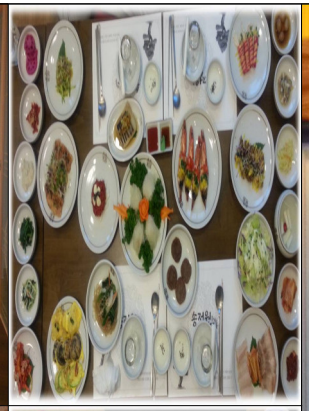
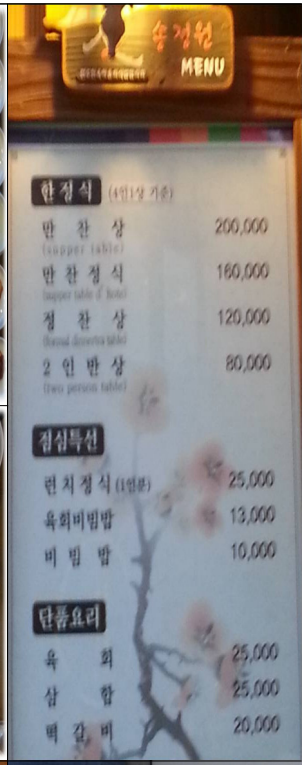
40	스시선	주요메뉴	초밥정식, 우동, 오뎅정식, 알밥, 회덮밥, 생선탕				
		주소	전주시 완산구 은행로 82-10				
		전화번호	063)285-7878				
		휴무일	매주 월요일				
		영업시간	오전11시45분~오후9시30분 (오후3시~5시30분음식준비중)				
		테이블	테이블:11개 스시빠: 4자리				
		주차	공용주차장				
		개업일	2011.1				
		기타(특이사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 -예약안됨 - 가격이 비싸다 - 음악소리가 너무크다 -즉석초밥이여서 음식은 신선하나 기다리는 시간이 있음				
41	모이	주요메뉴	유기농커피,홈메이드디저트, 맥주				
		주소	전주시 완산구 은행로 72-1				
		전화번호	063)284-2600				
		휴무일	첫째,세째 화요일				

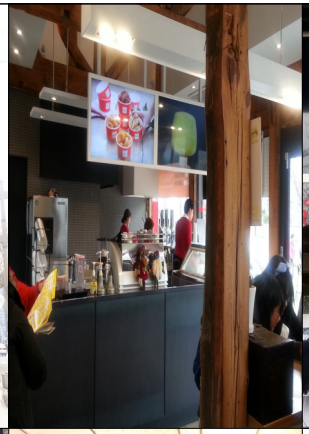
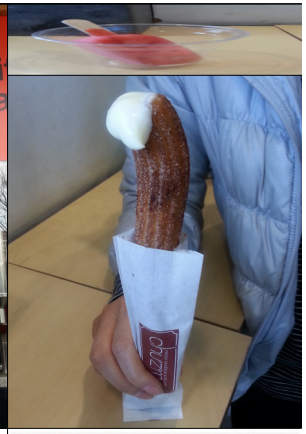
		영업시간	11시~22시30분				
		테이블	테이블:11개				
		주차	공용주차장				
		개업일	2008.9.22				
		기 타 (특이사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 -예약안됨 - 음식이 깔끔하고 맛있었다				
42	진미집	주요메뉴	소바,콩국수,냉면,만두 (동절기 메뉴: 칼국수,새알팥죽등)				
		주소	완산구 전동 237번지				
		전화번호	063-288-4020				
		휴무일	명절당일				
		영업시간	동절기:10:00-오후8시				
		테이블	테이블:34개				

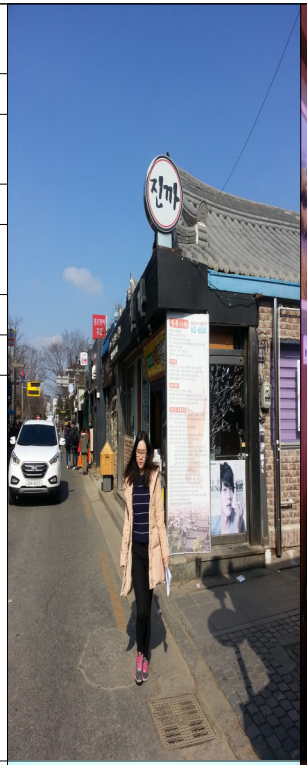
		주차	-9대 가능 -음식점 주변 도로			 	
		기 타 (특 이 사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 -예약안됨 -육수,면 자체 생산 -매장이 깨끗함 - 음식이 빨리 나옴				
43	교동집	주 요 메 뉴	물짜장, 짬뽕, 짜장,탕수육,군만두 셋트메뉴	 	 	  	
		주소	전주시 완산구 향교길61				
		전 화 번 호	063) 284-3544				
		휴무일	첫째,셋째,넷째 화요일				
		영 업 시 간	10시30분~ 오후21시				
		테이블	테이블 : 16개				
		주차	6~7대				
		개업일	1955년(60년째)				
		기 타 (특 이 사항)	- 카드결재, 현금영수증, 간이 영수증발급 가능함 -예약가능 -주인이 음식을 만들고				

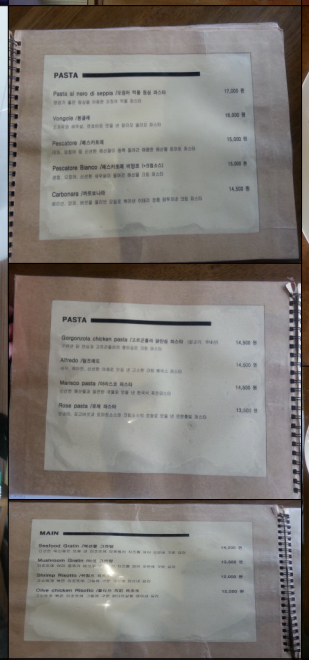
			아르바이트생이 매장 관리 - 음식이 젊은층에 맞게 담백함				
44	더스토리	주요메뉴	아메리카노, 카페라떼, 카페모카, 녹차라떼, 허브티				
		주소	완산구 경기전길 87				
		전화번호	282-9247				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10:00~22:00				
		좌석수	테이블 15/룸 0개 복층				
		주차	가능(한옥마을 주차장)				
		기 타 (특 이 사항)	싸이월드블로그운영/경기전후문돌담맞은편 운치좋음,복층구조 직접볶은원두콩				
45	풍경찻집	주요메뉴	뚝배기 **쌍화차,** 칡차, 대추차, 매실차, 오미자차				
		주소	완산구 태조로 45				
		전화번호	283-2371				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	11:30~21:00				
		좌석수	테이블 7/룸 0개				
		주차	불가능				
		기 타					

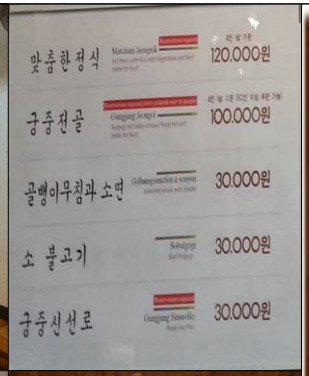
		(특이사항)					
46	교동석갈비집	주요메뉴	석갈비, 전주비빔밥, 냉면				
		주소	완산구 태조로 26				
		전화번호	283-2371				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	11:00~21:00				
		좌석수	테이블 100/룸 23개				
		주차	불가능				
		기 타 (특이사항)	석갈비와 전주비빔밥 셋트와 냉면 셋트를 많이 찾는다. 고기가 떨어지면 9시전에도 문을 닫는다. 음악:국악 후식코너있다. 고기는 수입산				

47	송정원	주요메뉴	한정식, 비빔밥				
		주소	완산구 팔달로 144-5				
		전화번호	283-7663				
		휴무일	명절				
		영업시간	11:00~21:30				
		좌석수	테이블 28/룸 7개				
		주차	가능(총 20대				
		기타(특이사항)	상견례손님많아서 만찬정식이 주메뉴, 학생들에게는 점심특선비빔밥판매, 코스로나옴, 중간에 궁중요리, 전복, 소갈비찜,식사로는 된장국,홍어탕				
48	츄즈미(구)고	주요메뉴	고신차, 꽃차, 백초 효소차(오미자차, 모과, 매실, 황차, 녹차, 홍차, 쌍화차)				
		주소	완산구 태조로 29				
		전화번호	010-8987-8922				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10:00~22:30				

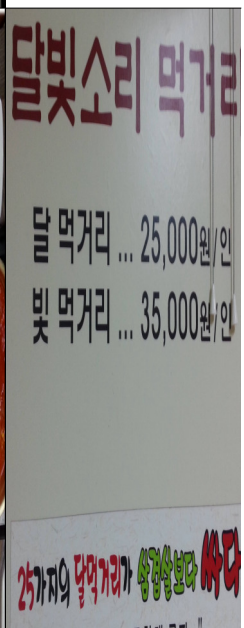
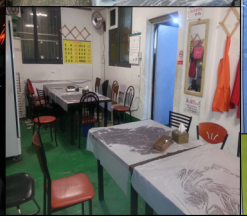
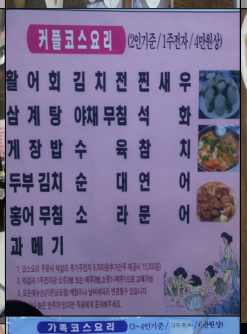
	신	좌석수	테이블 12/룸 1개					
		주차	가능(한옥마을공용주차장)					
		기 타 (특 이 사항)	고신은 전통찻집이였는데 현재는 도로쪽은 츄즈미아이스크림가게를 운영하고 안쪽으로는 게스트하우스로 바뀌었다. 딸기아이스크림, 치즈츄즈미					
49	한옥이	주요메뉴	빵스크림과 커피					
		주소	완산구 태조로 12-2					
		전화번호	284-3052					
		휴무일	연중무휴					
		영업시간	09:00~21:00					
		좌석수	테이블7개,2층11개					
		주차	공용주차장					
		기 타 (특 이 사항)	어라하꾸지뽕찰보리빵이 한옥이로 바뀜 “비비츠”란 비벼먹는 치즈, 토핑과자와 토핑과일장식, 포토존있음, 꾸찌뽕 기념품판매,					

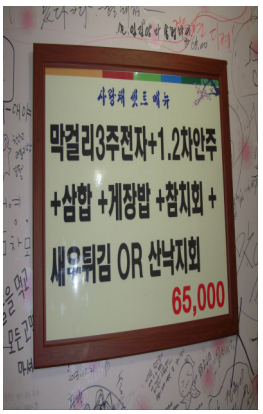
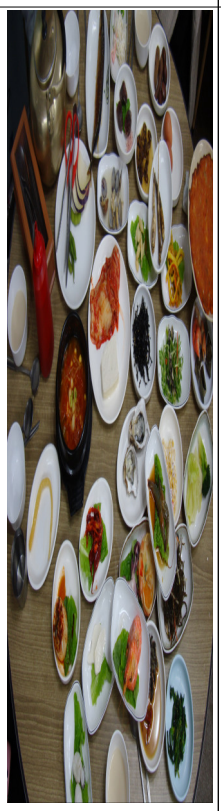
50	진까	주요메뉴	우동, 소바, 돈까스, 돈부리(덮밥)				
		주소	완산구 경기전길 121				
		전화번호	285-7017				
		휴무일	명절당일 및 전날				
		영업시간	11:30~21:00				
		좌석수	테이블 37/룸 2개				
		주차	불가능				
		기 타 (특이사항)	대표메뉴 고치어묵우동 돈,소바이다. 주문과 물은 셀프 음식남길 때 2000환경부담금 소바국물이 짜다				
51	다문	주요메뉴	다도찻집				
		주소	완산구 은행로 74-10				
		전화번호	288-8607				
		휴무일	명절				
		영업시간	10:00~21:000				
		좌석수	테이블 15/룸 4개				

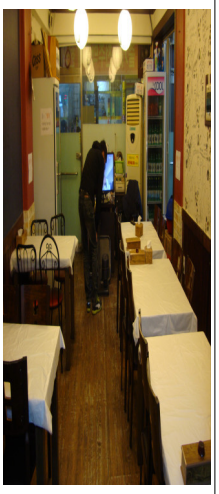
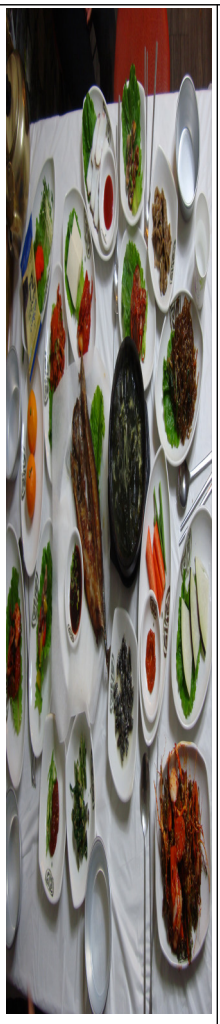
		주차	불가능				
		기 타 (특 이 사항)	한정식집이였으나 찻집으로 변경되었고, 안쪽에는 가정집으로 찻집입구에는 다문또랑이 있다.(따뜻하고 깨끗한 우물물)				
52	76-111	주요메뉴	샐러드케이준, 파스타, 리조또, 이탈리안돈까스, 스테이크, 포크립, 그라탕, 페스카토레, 까르보나라				
		주소	완산구 은행로 36				
		전화번호	282-7611				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	10:00~23:00				
		좌석수	테이블 16/룸 0개				
		주차	불가능				
		기 타 (특 이 사항)	모든음식을 시키면 오늘의 스프와 샐러드, 바게트빵이 나온다.				

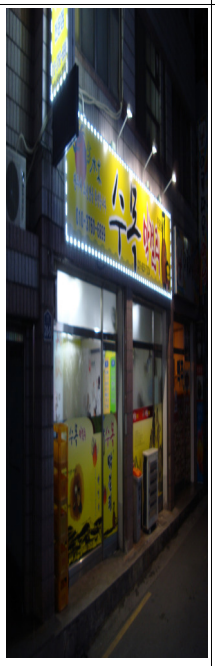
53	전통문화전통음식관	주요메뉴	한정식,팔미비빔밥정식				
		주소	완산구 전주 천동로20					
		전화번호	280-7003					
		휴무일	매주월요일					
		영업시간	11:30-21:00					
		좌석수	테이블225개/룸5개					
		주차	가능130 대형버스3대					
		기 타 (특이사항)	홀에서는 공연도 가능하고 연회장으로도 사용가능					

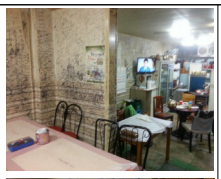
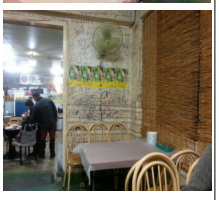
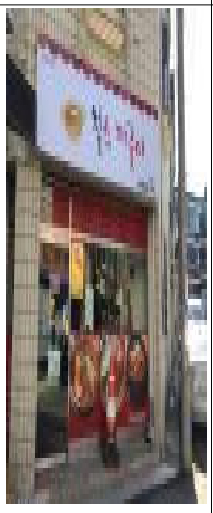
XI. 막걸리 전수조사표

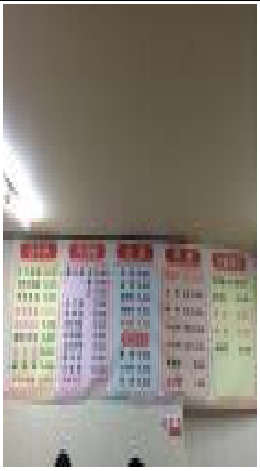
1	전주막걸리서신점	주요메뉴	막걸리				
		주소	전주시 완산구 전룡로 12				
		전화번호	252-7982				
		휴무일	매월1,3일요일				
		영업시간	오후16:00~오후24:00				
		테이블	16테이블				
		주차	인근주차장				
		기타	1상 기본2만원으로 안주2코스(간장계장)3코스(대하장)으로 나간다.				
2	전주막걸리달빛소리	주요메뉴	막걸리 정식(달, 빛)				
		주소	완산구 영선로 21-10				
		전화번호	282-5900				
		휴무일	無				
		영업시간	14:00~01:00				
		좌석수	룸12개,테이블1,2층각각16개				
		주차	가능				
		기타	룸은예약제-2코스->달 20가지(1인25000), 빛(1인35,000)25가지 요일별공연:악기,판소리, 퓨전식, 품바,밸리, 기타등 점심뷔페운영함 11:00~14:00까지-선착순 식비다름(식재료는 국내산고집)				
3	김삿갓	주요메뉴	막걸리코스요리전문점		 	 	 
		주소	완산구 서신천변로 4-3				
		전화번호	228-9939				
		휴무일	매월 둘째,넷째 월요일				
		영업시간	오후2시~새벽1시까지				
		좌석수	테이블33개				
		주차	가능(유료)				
		기타(특이사항)	해물요리전문집				

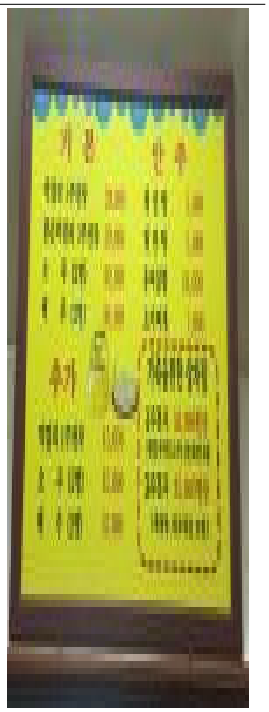
4	사랑채	막걸리 종류	남원막걸리, 진안마이산막걸리 (맑은주,탁주)				
		주소	전주시완산구 삼천동1가 624-8(거마산로 20-20)					
		전화번호	063)225-5522					
		휴무일	매주 일요일					
		영업시간	오후1시~오전1시					
		테이블	테이블: 20개					
		주차	골목 및 공용주차장					
		개업일	2000년 5월경					
		기 타 (특 이사항)	-카드결재 ,현금영수증, 간이영수증발급됨 - 예약 가능함 -한주전자20,000원 (기본20가지반찬) 추가시 :17,000원 (6가지 정도 추가됨) - 셋트메뉴 다양 - 매장이청결함 -주인이 직접 음식을 요리 - 광어회 별도 메뉴				
5	두여인 생막걸리	막걸리 종류	전주막걸리 (맑은주,탁주)				
		주소	완산구 삼천1가 620-1(거마산로 9)					
		전화번호	063)221-0271					
		휴무일	연중무휴					
		영업시간	오후4시 새벽1시					
		테이블	테이블 22개					
		주차	없음(주변에공용주차장)					
		개업일	2007년도					
		기 타 (특 이사항)	-카드결재 ,현금영수증, 간이영수증발급됨 -한주전자20,000원 (기본29가지반찬) 추가시 :15,000원 (추가됨) -콩막걸리 판매 - 인터넷으로 알려져 외지 관광객이용 기다림 -주중에만 예약가능 -음식종류는 많으나 먹을만한 것이 없음 관광객들에 좋은인상은 주지 못할것으로 생각됨				

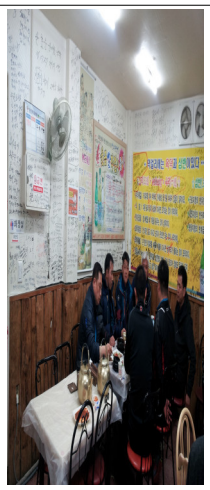
6	남도막걸리	막걸리 종류	천지주가 (여러가지를 판매하고 있음)맑은주,탁주 구분됨		 		
		주소	완산구 삼천1가 620(거마산로 11)				
		전화번호	063)224-1636				
		휴무일	1.3 째 화요일				
		영업시간	오후12시~저녁1시				
		테이블	테이블9개				
		주차	공용주자장(2시간 무료)				
		개업일	2014.4.1				
		기 타 (특 이사항)	-주중에만 예약가능 -한주전자20,000원 (기본18가지반찬) 추가시 :18,000원 (4가지추가됨) -카드결재 ,현금영수증, 간이영수증발급됨 -남도 한정식같은 반찬 -음식을 재활용하지 않음 -천지주가는 구이에서 나옴(대통령상을 받음) -음식은 금방 만들어 나오는 것을 사용하여 따뜻함 -공용주차장은2시간 무료로 이용할수있도록 편의를줌				
7	옥이네막걸리	막걸리 종류	전주막걸리 (맑은주,탁주)	 	 	 	
		주소	완산구 삼천1가 595-13(송정1길 18-20)				
		전화번호	063)252-9546				
		휴무일	2. 4째 일요일				
		영업시간	오후4시~오후12시				
		테이블	테이블12개				
		주차	없음				
		개업일	1997.10.27				
		기 타 (특 이사항)	-카드결재 ,현금영수증, 간이영수증발급됨 한주전자:20,000원 반찬수 16가지에다 작은탕하나 추가시:15,000원 반찬3가지 나옴 게장밥,소라,명태찜 -노부부가 운영 -음식은 깔끔함 -예약가능 - 단골손님들이 이용함				

8	용진집	막걸리 종류	전주막걸리 (탁주,맑은주)				
		주소	완산구 거마산로10 (삼천동1가627-9)				
		전화번호	063)224-8164				
		휴무일	둘째,네째 일요일				
		영업시간	15시~25시				
		테이블	68석				
		주차	없음				
		기타(특이사항)	-한주전자 가격:20,000원 (가족상차림, 15가지 정도) 추가시 15,000원 (별도 안주 제공) -계장밥 5,000원에 해당 기본상에 추가로 많이 시킴 -주말에는 외지손님들로 한시간 정도 기다려야함 -젊은 사람들이 좋아할 메뉴임 -직원들 친절함은 없음				
9	수목막걸리	막걸리 종류	전주막걸리 (탁주)				
		주소	완산구 거마산로20-5 (삼천동1가621-11)				
		전화번호	063)237-1170				
		휴무일	첫째,셋째 일요일				
		영업시간	오후 6시~오후12시				
		테이블	44석				
		주차	없음				
		기타(특이사항)	-한주전자 가격:15,000원 (12가지 정도 제공) 추가시 15,000원 (별도 안주 제공) -화장실이 외부에 있음 -전화예약 가능 -나이드신분들이 많이 이용 -아주머니 두분이서 운영				
10	전주막걸리	막걸리 종류	生고향쌀막걸리				메뉴판 없음
		주소	전주시 완산구 삼천동 1가 623-7(거마산로 16-1)				
		전화번호	063-225-0808				
		휴무일	없음				

		영업시간			 	 번데기, 메추리알 조림, 홍어짐, 두부김치, 미역줄기볶음, 채소(대추, 완두콩, 당근, 쌈장), 홍합탕, 과일(딸기, 귤), 콜라비, 고동, 김치전, 소세지전, 호박조림, 꼬막, 조갯살(초장), 돼지족발찜	
		테이블					
		주차	없음				
		기타(특이사항)	벽걸이 또는 책자형 메뉴판 모두 없음				
11	명가	주요메뉴			  	  조기구이, 고등어무조림, 돼지고기 수육(새우젓), 과메기(당근, 마늘대), 꼬막무침, 두부김치, 메추리알장조림, 김치전, 청국장, 콩나물무침, 오징어숙회(초고추장), 데친배추무침, 번데기, 고동, 양념게장, 도라지무침, 채소(배추, 당근, 마늘쫑, 쌈장), 귤	
		주소	전주시 완산구 삼천동 1가 623-9(거마산로 20)				
		전화번호	063-222-3358				
		휴무일					
		영업시간					
		테이블					
		주차	없음				
		기타(특이사항)					
12	탐라막걸리	막걸리종류			식당으로 업종변경	식당으로 업종변경	식당으로 업종변경
		주소	완산구 거마산2길 4-7				
		전화번호					
		휴무일					
		영업시간					
		테이블					
		주차					
		기타(특이사항)	막걸리집 폐업후 식당으로 업종변경				

13	여왕벌	막걸리 종류	전주막걸리		  	  갑오징어(小) 숙회와 초장, 물오징어 숙회, 삶은 배추 무침, 땅콩조림, 번데기, 콘샐러드, 꼬막무침, 나박김치, 김치전, 고동, 시래기국, 두부김치, 옥수수와 완두콩, 고등어 조림, 메추리알 장조림, 김자반	
		주소	전주시 완산구 삼천동 1가 621-13(거마산로 22)				
		전화번호	063-283-7407				
		휴무일					
		영업시간					
		테이블					
		주차	없음				
		기타(특이사항)	주전자 당 안주가 제공				
14	한얼막걸리	막걸리 종류	전주막걸리		 	 전주막걸리, 콩나물 무침, 버섯고추볶음, 완두콩, 번데기, 세발나물, 옥수수, 고구마, 고등어찜, 폴라빈, 콩나물국, 생채, 귤 홍어탕.	
		주소	완산구 거마산 중앙로 48				
		전화번호	228-5063				
		휴무일	2,4주 일요일				
		영업시간	14시~23시				
		테이블	9개				
		주차	삼천2동 공용주차장				
		기타(특이사항)	전문 막걸리집이 아님, 식당으로 봐야함				
15	기차길역오막살이	막걸리 종류	막걸리 팔지 않고 동동주만 판매	 	 	 샐러드, 어묵볶음, 김치, 동치미, 단무지김치, 시래기 무침, 마늘쫑, 닭볶음탕.	
		주소	덕진구 인교 9길 71				
		전화번호	245-5870				
		휴무일	1,3주 일요일				
		영업시간	12:00~25:00				
		테이블	17개, 100명 수용				
		주차	가능				
		기타(특이사항)	막걸리 집이 아님, 닭도리탕으로 유명				

16	옛촌막걸리	막걸리 종류	맑은 탁한이 구분된 전주막걸리			  삼계탕, 김치찜, 족발, 부침개, 후라이, 생선, 석화, 홍합탕, 간장게장, 은행구이, 대하구이	
		주소	완산구 서신 천변로 16				
		전화번호	251-5388				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	16시~25시				
		테이블	22개				
		주차	없음				
		기타(특이사항)					
17	추억의막걸리	막걸리 종류	맑은 탁한이 구분된 전주막걸리		 	 귤, 완두콩, 전주막걸리, 두부김치, 김치전, 홍어찜, 굴, 냉이무침, 삶은 달걀, 잡채, 오징어데침, 꼬막무침, 호박찜, 전복회, 편육, 날치 알, 닭똥집, 고등어찜, 민물새우탕, 버섯버터구이, 불고기, 마, 게장밥, 새우튀김	
		주소	완산구 거마산로 18				
		전화번호	236-6555				
		휴무일	연중무휴				
		영업시간	16시~25시				
		테이블	테이블9개				
		주차	삼천2동 공용주차장				
		기타(특이사항)	서빙방식: 1주전자당 안주가 제공				
18	천년누리봄	주요메뉴	막걸리 한정식		 	 마이산막걸리, 김치부침개, 돼지껍데기, 오징어도라지무침, 번데기, 시래기국, 도토리묵, 삶은달걀, 닭도리탕, 김치찜, 편육, 완두콩, 날치알, 배추, 양파, 당근, 무, 물미역, 초장, 쌈장	
		주소	완산구 경기전길 38-8				
		전화번호	288-8813				
		휴무일	일요일				
		영업시간	10시~24시				
		테이블	방3개, 120석				
		주차	가능				
		기타(특이사항)					

19	가고파	주 요 메뉴					메뉴판 없었음
		주소	전북 전주시 완산구 거마산2길4-4				
		전 화 번 호	063-272-5169				
		휴무일	한 달 1번				
		영 업 시 간	16~23				
		테이블	9대				
		주차	2대 가능				
		기 타 (특 이사항)					
20	고향막걸리	주 요 메뉴					
		주소	전북 전주시 완산구 거마산로 20-4				
		전 화 번 호	063-226-6667				
		휴무일	무휴				
		영 업 시 간	10~25시				
		테이블	8				
		주차	2대				
		기 타 (특 이사항)					
21	그건너	주 요 메뉴	막걸리, 보쌈, 문어				
		주소	전북 전주시 완산구 거마산로 10				
		전 화 번 호	063-225-0555				
		휴무일	없음				
		영 업 시 간	13시~손님				
		테이블	12				
		주차	2대				
		기 타 (특 이사항)					

XII. 빅데이터 자료부록

소셜 분석 보고서

전주여행 및 전주음식에 대한 소셜 평가

전주에 대한 소셜미디어의 이미지는

- **전주에 관련한 소셜미디어의 여론을 보면**

  전주의 소셜상의 이미지는 대체로 긍정적 평가가 주를 이루며
  수도권과 인근 지역에서 여행코스로서 한옥마을 생각하고 있고
  전주의 여행 사진을 통해 긍정적 이미지 강화를 하고 있으며
  전주여행 중 맛있는 음식을 제공할 맛집에 대한 정보를 기대한다.

- **긍정/부정평가에 보면**

  전주한옥마을 관련 우려되는 바는 “사람많다”, “기다리다” 등이
  “가고 싶다”, “희망”, “먹고싶다” 보다 상위순위에 자리하고 있다.
  이 같은 평가를 방치한다면 부정적 이미지로 강화될 가능성도 크다.

소셜분석 요약 : 전주여행 트렌드

- 전주한옥마을을 전주의 대표 여행지로 인식
  - 여행 중 사진을 찍고, 맛집 탐색 등을 기대하며
  - 서울, 대전, 광주는 비교적 접근성이 좋은 지역으로,
  - 날씨는 여행 준비 단계에서 매우 중요한 요인이 되며,
  - 친구와 가족은 여행의 매우 중요한 동반자로 나타남
- 사전정보 제공이 중요
  - 전주음식에 대한 긍정 이미지를 형성하는 가장 큰 요인인 "맛있다" , "좋다"는 사후 평가
  - "먹고싶다", "가고싶다" 등의 언급이 적은것은 사전정보가 적고 방문후 만족도가 높은 것
- 기존 언론미디어에 의한 전주의 긍정이미지의 효과가 지속
  - 특정 미디어나 언론에 소개된 상품과 이미지는 큰 인기를 얻고 있음
- 현재의 추세를 지속하기 위해서는
  - 전주여행 동기를 강화하는 적극적인 정보전달과 설득 전략이 요구
  - 여행준비단계에서 참고 할 전주 관광지나 명소에 대한 적극적 홍보가 필요

소셜분석 요약 : 여행 트렌드 변화

- 사진 : 소셜미디어 매우 중요, 경치나 풍물 담은 사진 탐색하며 여행 동기 강화
- 정보 : 여행 일정이나 코스 등에 대한 다양한 정보 제공이 중요
  - 여행 준비단계에서의 정보욕구를 충분히 지원해줄 정책 필요
- 친구 : 여행의 동반자로서 청년층은 친구, 장년층은 가족
  - 같은 공감대를 형성하는 집단의 경험의 확산을 통해 긍정적 이미지를 강화
- 정서 : 정서적인 만족을 주는 풍경과 볼거리 , 체험 등
- 가족 : 편안하고 안전하며 교육적인 테마 관광 요소 개발
  - 여행을 통해 가족간의 유대강화 , 다양한 연령대를 아우르는 포지셔닝 필요
  - 연계관광 코스 및 숙박 등 제반 시설 등의 사전 정보 요구
- 맛, 맛집 : 여행의 동기중의 주요 요소로 등장
  - 서비스 및 품질에 따라 부정적 이미지를 강화 할 수 도 있음
- 스토리 : 기존의 단순 볼거리 중심에서 진화한 감성을 자극할 만한 요소를 기대

소셜분석 요약 : 전주음식에 대한 평가

- 일반적인 만족도는 높은 수준이나 전주 음식에 대한 구체적 정보 부족
  - 전주음식에 대한 정보 부족, 전통음식점을 맛집으로 소개 필요,
  - 특정 상표 이미지는 미디어 효과, 전체적인 만족도 높은 수준 지속
  - 맛집, 프로그램, 주변관광지, 여행코스, 교통 편 등에 대한 다양한 정보 욕구
- 부정이미지 감소를 위해
  - 구체적인 사례를 수집하고, 서비스나 질에 비해 비싼 원인 분석 요구
- 비빔밥 : 전주의 대표적 음식으로 인식, 일반적인 만족도는 높음
  - 한옥마을, 여행 등과 연관해 좋다, 맛있다 등과 콩나물 등 재료 및 관련 키워드 노출
  - 그러나 맵다라는 다소 부정적인 표현도 있음
- 콩나물 국밥 : 비빔밥에 비해 다소 인지도 약함
  - 비빔밥에 비해 표현이 다소 구체적이고 가능성이 큼
  - 국물, 계란, 김 등과 김치, 깍두기 등 구성요소를 전반적으로 아우름
- 전주한정식 : 일반적인 만족도는 매우 높은 편, 그러나 "크다 " 라는 표현들도 다수 존재

소셜매트릭스

전주, 전주음식 관련 키워드를 중심으로

Social Big Data Analytics

- 소셜 미디어
  - 일기이자 개인미디어
  - 사람들의 일상과 생각을 담음
- 소셜미디어 분석
  - 개인의 글은 정성적, 주관적인 한 사람의 생각
  - 정량화, 객관화를 통해 집단의 의견으로 일반화
  - 대중의 생각과 트렌드, 사회현상의 파악이 가능
  - 특정 개인 및 소집단의 관심과 니즈 파악 분석에 유리

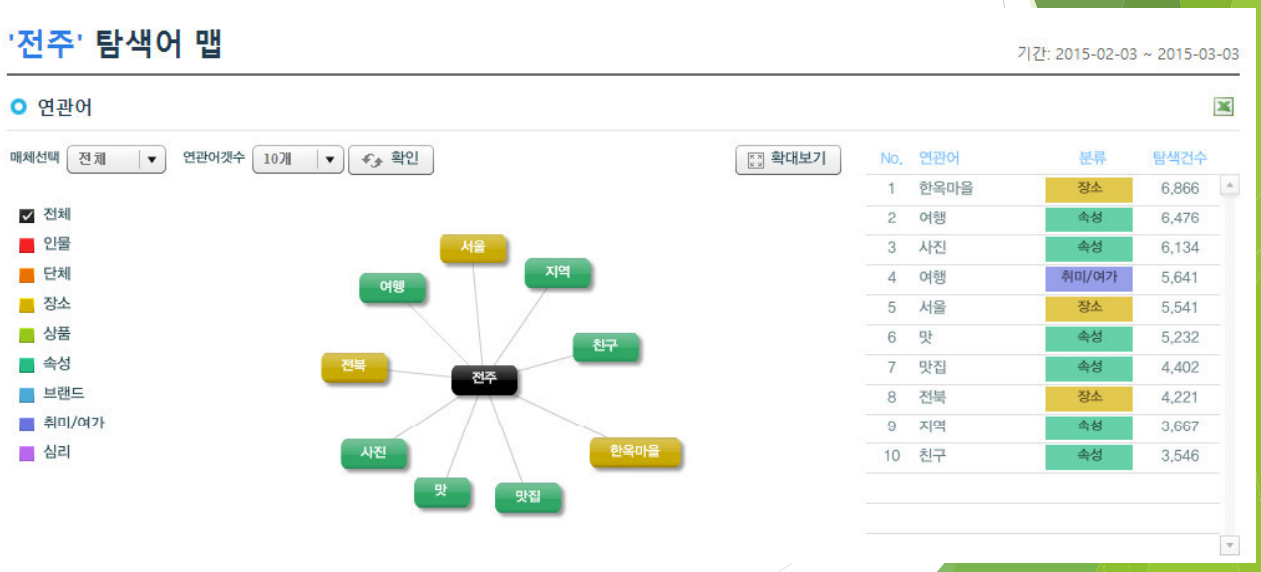
소셜 분석 : 다음소프트 소셜 매트릭스 의미분석 중심의 소셜네트워크 분석 도구

- 의미분석 중심도구인 다음소프트의 소셜 매트릭스를 통해 분석
- 도구 : 다음소프트 소셜메트릭스
- 기간 : 2015.02 ~ 2015.04
- 방법 : 다양한 키워드를 제시 후 관련 연관어 및 긍정/부정 평가 확인

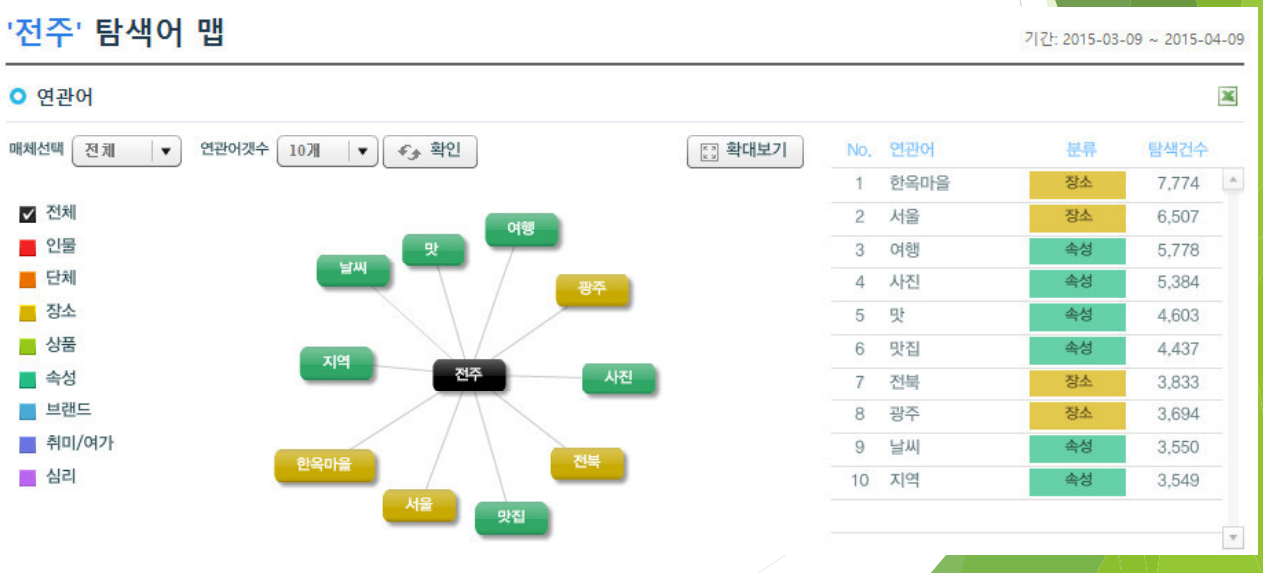
- 검색어 : 일반적인 검색어와 지역의 특징적인 검색어
  - 일반적인 검색어 : 여행, 한옥마을, 음식, 등
  - 지역적인 검색어 : 전주, 전주한옥마을 , 전주 경기전, 전주전동성당

소셜 분석을 통한 전주 이미지 분석

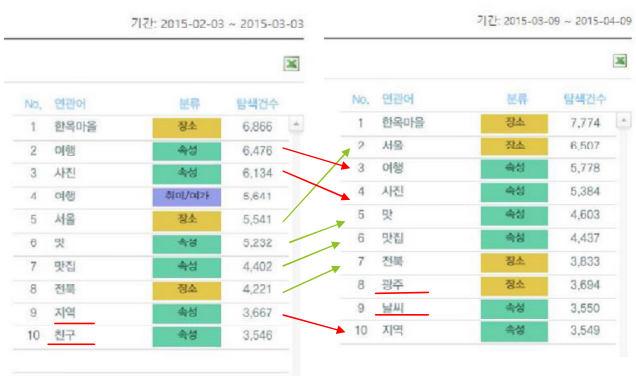
전주 - 1차
2015.02.03 ~ 2015.03.03



전주 -2차
2015.03.09 ~ 2015.04.09



전주 - 분석 결과 변화
1차분석 ~ 2차분석



한옥마을은 전주를 대표하는
이미지로 확실하게 자리잡음

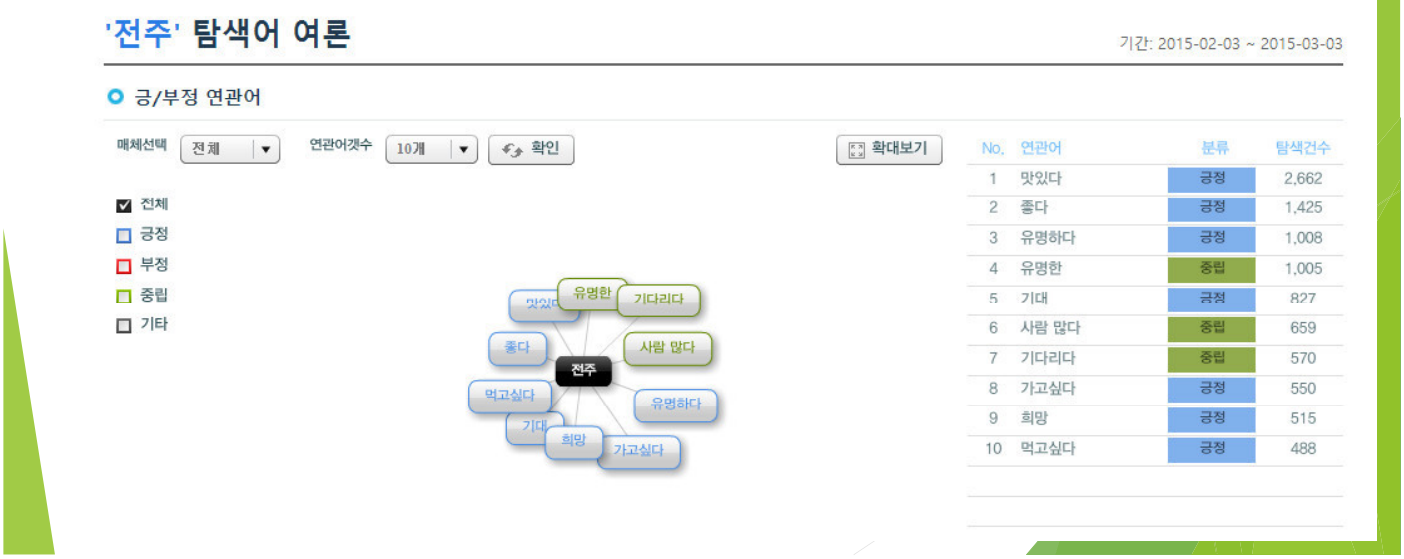
맛과 맛집을 합산하면
한옥마을과 여행, 사진 등에
비해 그 중요성이 작지않음

전주한옥마을을 전주의 대표 여행지로 인식
여행 중 사진을 찍고, 맛집 탐색 등 기대

광주는 비교적 접근성이 좋은 지역으로
날씨는 여행준비단계에서 중요한 요인

친구는 중요한 여행의 동반자로 나타남

전주 - 긍정 / 부정 평가1차
2015.02.03~2015.03.03



전주 - 긍정 / 부정 평가2차
2015.03.09 ~ 2015.04.09



전주 - 긍정/부정 평가

기간: 2015-02-03 ~ 2015-03-03

No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	2,662
2	좋다	긍정	1,425
3	유명하다	긍정	1,008
4	유명한	중립	1,005
5	기대	긍정	827
6	사람 많다	중립	659
7	기다리다	중립	570
8	가고싶다	긍정	550
9	희망	긍정	515
10	먹고싶다	긍정	488

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	2,544
2	좋다	긍정	1,433
3	붓다	긍정	1,152
4	유명하다	긍정	797
5	유명한	중립	760
6	기대	긍정	629
7	사람 많다	중립	566
8	어리다	중립	524
9	좋아하다	긍정	501
10	먹고싶다	긍정	475

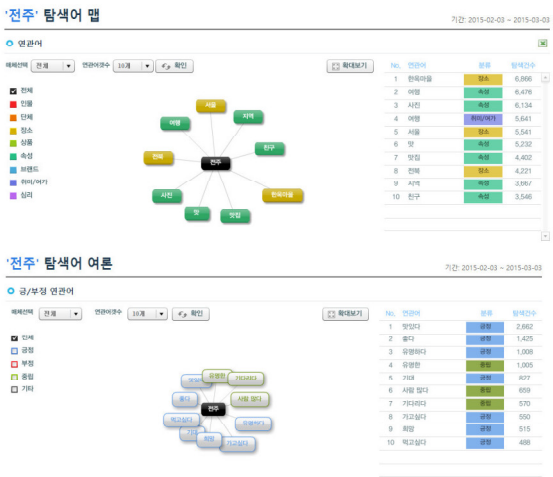
전주에 대한 평가는
대부분 긍정적으로 보임.

전주에 대한 긍정 이미지를
형성하는 가장 큰 요인인
맛있다 , 좋다는 경험 후 사후 평가인데
비하여
기대, 먹고싶다, 가고싶다 등의
미래 지향의 언급이 적음은
일반적으로 사전정보에 의한 것 보다는
사후 만족도가 높은 것으로 나타남

현재의 추세를 지속하기 위해서는
기대한다, 가고싶다 의 동기를 강화하는
적극적인 정보전달과 설득이 요구됨

유명한,유명하다 가 지속적으로 순위권에 있음은
기존 미디어를 통한 긍정이미지의 효과가 지속

전주 - 한옥마을이 대표적 이미지
평가는 대체로 긍정적, 온라인 마케팅 중요

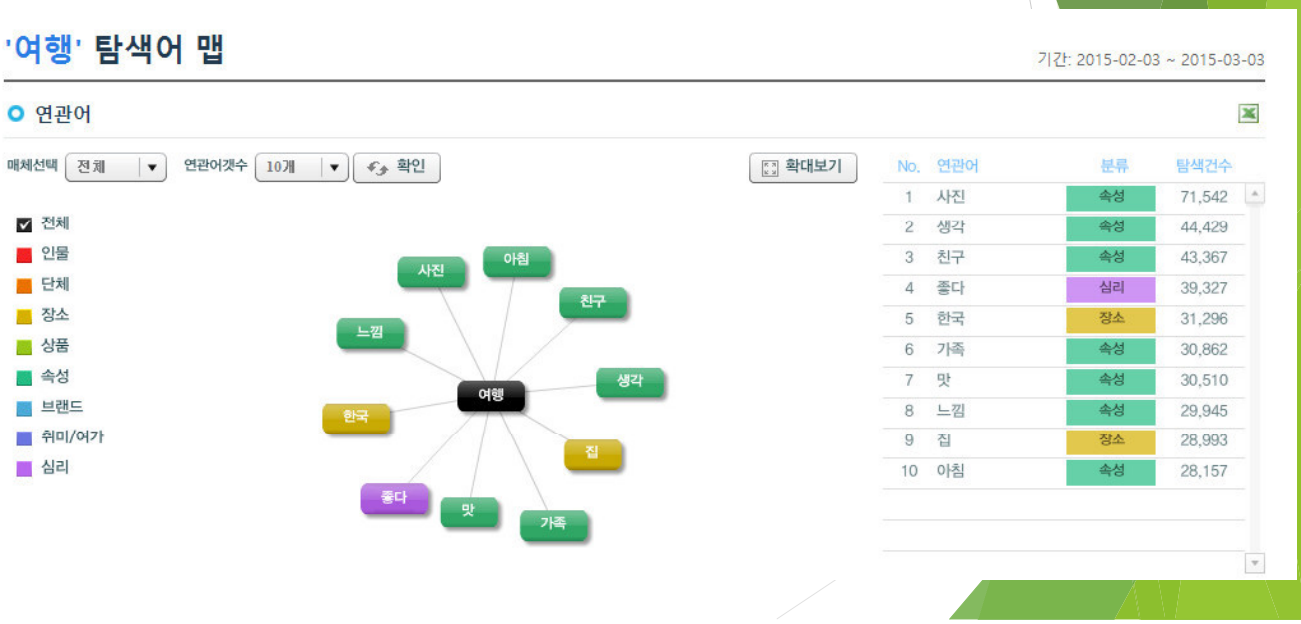


- 대표 이미지 분석
  - 1. 한옥마을 – 전주를 떠올리는 대표적 이미지 - '한옥마을' 이라는 키워드에 대응된 연관 키워드 중 순위는 '전주' 로 한옥마을의 대표적 도시 이미지를 형성한 듯.
  - 2.여행 – 전주를 방문하는 주 목적이 여행
  - 3.사진 – 전주, 한옥마을의 특정 상품이나 장소 등의 사진을 통해 방문 동기를 강화하는 듯
  - 4.서울 및 수도권의 여행객이 한옥마을을 오기 위해 서울-전주 간 교통편 및 숙박에 대한 정보를 교환
  - 5. 맛, 맛집 – 전주의 음식에 대한 감상이나 기대를 감성적인 표현을 통해 정보 교환
- 긍정 / 부정 분석
  - 긍정적 이미지
    - 맛있다 , 좋다, 기대 , 가고싶다, 희망, 먹고싶다

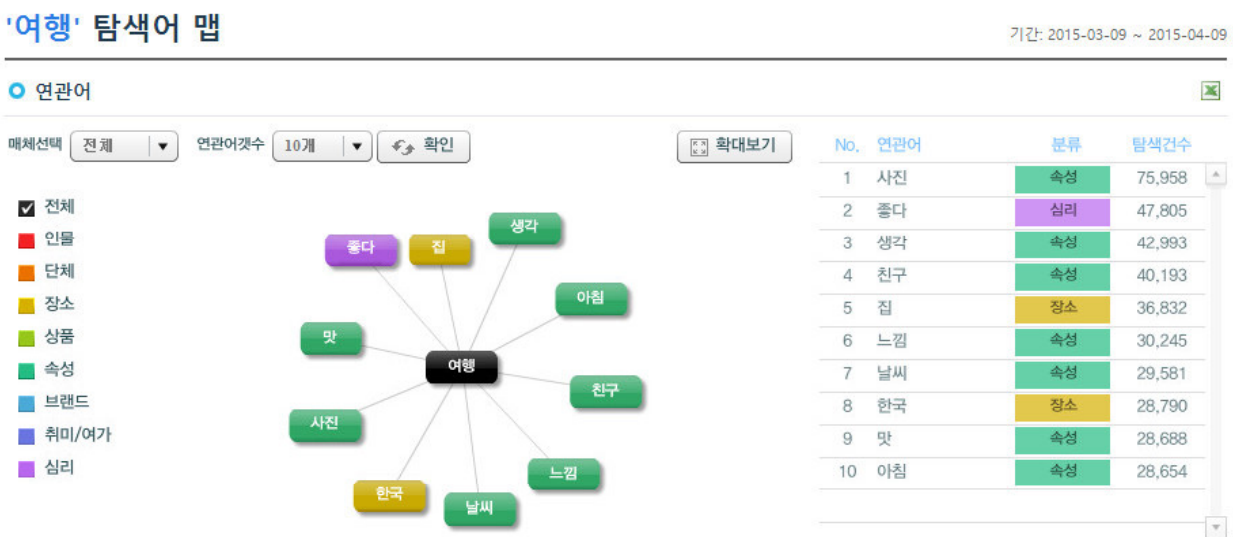
전주의 소셜상의 이미지는 대체로 긍정적 평가가 주를 이루며
수도권 지역의 주민이 여행코스로서 한옥마을 생각하고 있고
사진을 통해 긍정적 이미지 강화를 하고 있으며
여행 중 맛있는 음식을 먹고 싶어한다.
우려되는 바는 "사람많다"," 기다리다" 등이
가고 싶다,희망, 먹고싶다 보다 많아 자칫 부정적 이미지로 강화될 수 있다.

일반적인 키워드 중심이미지 분석

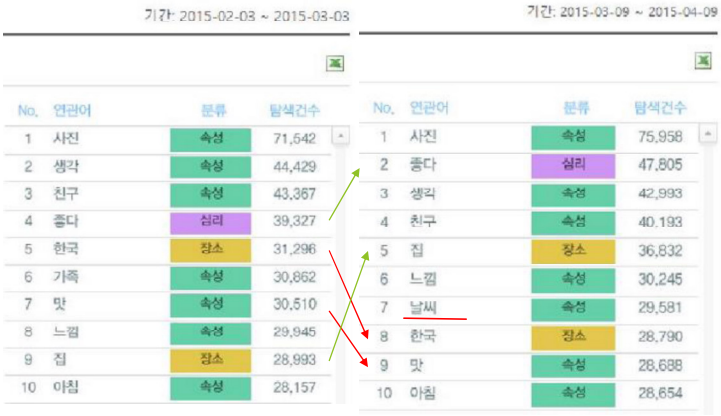
여행 - 대표이미지 탐색 1차



여행 - 대표이미지 탐색 2차

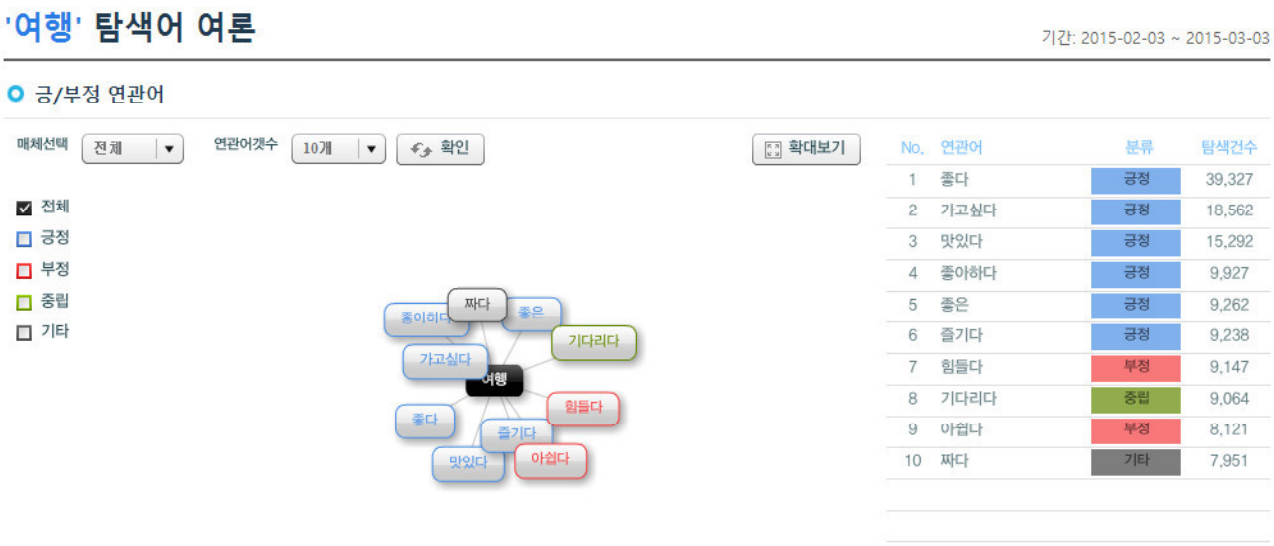


여행



- 사진
  - SNS 등 활동을 통한 요구증가
  - 여행 기록을 위한 필수요소
  - 사진찍기 좋은 명소 등
- 친구 , 가족
  - 여행의 동반자로서
  - 청년층은 친구를
  - 장년층은 가족을
- 좋다, 한국, 아침, 느낌
  - 여행에 대한 긍정 이미지
  - 정서적 만족을 기대 – 풍경, 분위기
- 맛
  - 맛집 탐방, 먹거리가 여행의 주요 요소로
- 좋다, 생각
  - 여행 준비단계에서의 정보욕구

여행 - 긍정 / 부정 평가 - 1차



여행 - 긍정 / 부정 평가 - 2차



여행- 긍정/부정 평가

기간: 2015-02-03 ~ 2015-03-03

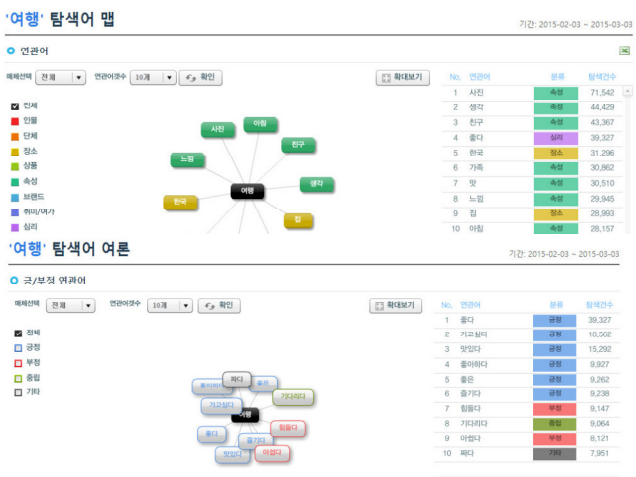
No.	연관어	분류	탐색건수
1	좋다	긍정	39,327
2	가고싶다	긍정	18,562
3	맛있다	긍정	15,292
4	좋아하다	긍정	9,927
5	좋은	긍정	9,262
6	즐기다	긍정	9,238
7	힘들다	부정	9,147
8	기다리다	중립	9,064
9	아쉽다	부정	8,121
10	짜다	기타	7,951

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	좋다	긍정	47,805
2	가고싶다	긍정	16,001
3	맛있다	긍정	14,065
4	좋아하다	긍정	10,219
5	즐기다	긍정	8,765
6	좋은	긍정	8,762
7	힘들다	부정	8,509
8	기다리다	중립	7,948
9	아쉽다	부정	7,599
10	걱정	부정	6,701

- 긍정적 이미지
  - 좋다,좋아하는,좋아하다
    - 일반적으로 여행에서의 만족도
  - 맛있다,즐기다
    - 여행에서의 주요요소로
    - 먹거리에 대한 욕구와
    - 즐길 수 있는 테마가 필요
- 부정적 이미지
  - 힘들다, 아쉽다
    - 일정상의 문제나 비용적 문제 등
    - 다양한 형태의 불만 요소가 복합
  - 걱정
    - 정보부족 등으로 인한 준비단계
- 기타
  - 짜다, 기다리다
    - 여행 스케줄 및 일정 등 요소에 대한 준비단계
- 부정적 이미지와 기타 이미지를 긍정으로
  - 체계적인 정보제공과 맞춤형 테마를 제공하면...

여행 - 볼거리와 스토리가 있는 한국적 장소, 맛집을 친구, 가족과 함께하는 감성적여행선호



- 사진 – 관광지의 경치나 풍물을 담은 사진을 탐색, 여행 동기를 강화
- 생각 – 여행 일정이나 코스 등에 대한 여러 가지 정보를 제공
- 친구 – 여행 파트너로서 중요
  - 같은 공감대를 형성하는 또래 집단의 경험을 통해 정보를 축적, 강화
- 한국 – 정서적인 만족을 주는 풍경과 볼거리 , 체험 등
  - 해외 및 국내 여행객을 위한 한국적 관광지,
  - 주로 언론이나 인터넷 자료를 통해 노출된 이미지와
  - 경험자의 여행기를 통해 정보 획득
- 가족 – 편안하고 안전하며 교육적인 테마 관광 요소 개발
  - 여행을 통해 가족간의 유대강화
  - 다양한 연령대를 아우르는 포지셔닝 필요
  - 연계관광 코스 및 숙박 등 제반 시설등의 사전 정보 요구
- 맛
  - 여행의 동기중의 주요 요소로 등장
  - 서비스 및 품질에 따라 부정적 이미지를 강화 할 수 도 있음
- 느낌 - 기존의 볼거리 위주의 여행에서 진화한 감성을 자극할 만한 요소를 기대

여행의 이미지는 사진 및 영상을 통해 강화되고 친구나 가족과 함께 한국적 장소나 맛을 공유하며 경험을 극대화 하고 단순한 볼거리가 아닌 스토리와 느낌 있는 감성적 여행 지향

전주여행

'전주여행' 탐색어 맵

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

연관어

매체선택 전체 | 연관어갯수 10개 | 확인 | 확대보기

- 전체
- 인물
- 단체
- 장소
- 상품
- 속성
- 브랜드
- 취미/여가
- 심리



No.	연관어	분류	탐색건수
1	한옥마을	장소	1,245
2	사진	속성	760
3	맛있다	심리	613
4	맛	속성	595
5	좋다	심리	520
6	음식	속성	468
7	한옥	속성	456
8	친구	속성	455
9	맛집	속성	435
10	전통성당	단체	416

전주여행

'전주여행' 탐색어 여론

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

긍/부정 연관어

매체선택 전체 | 연관어갯수 10개 | 확인 | 확대보기

- 전체
- 긍정
- 부정
- 중립
- 기타



No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	613
2	좋다	긍정	520
3	유명한	중립	175
4	유명하다	긍정	162
5	기다리다	중립	159
6	예쁘다	긍정	136
7	좋아하다	긍정	125
8	사람 많다	중립	124
9	먹고싶다	긍정	120
10	아쉽다	부정	119

전주여행

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	한옥마을	장소	1,245
2	사진	속성	760
3	맛있다	심리	613
4	맛	속성	595
5	좋다	심리	520
6	음식	속성	468
7	한옥	속성	456
8	친구	속성	455
9	맛집	속성	435
10	전통성당	단체	416

연관어

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	613
2	좋다	긍정	520
3	유명한	중립	175
4	유명하다	긍정	162
5	기다리다	중립	159
6	예쁘다	긍정	136
7	좋아하다	긍정	125
8	사람 많다	중립	124
9	먹고싶다	긍정	120
10	아쉽다	부정	119

긍정/부정

- 일반적인 전주 이미지와 비슷
  - 한옥마을
    - 전주의 대표 이미지로 자리잡음
  - 사진 : 사진명소 발굴이 요구됨
    - 여행 기록을 위한 필수요소
    - 전동성당이 순위권에 자리
    - 예쁘다, 좋다
  - 맛있다, 맛, 맛집, 음식
    - 맛집 탐방, 먹거리가 여행의 주요 요소
  - 친구
    - 여행의 동반자로서
  - 한옥
    - 정서적 만족을 기대 – 풍경, 분위기
- 부정이미지 감소 및 해소
  - 기다리다, 사람많다 – 해소방안 마련
  - 아쉽다 – 구체적인 사안을 FeedBack

전주음식

'전주음식' 탐색어 맵

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

연관어

매체선택 전체 연관어갯수 10개 확인 확대보기

- 전체
- 인물
- 단체
- 장소
- 상품
- 속성
- 브랜드
- 취미/여가
- 심리



No.	연관어	분류	탐색건수
1	여행	속성	61
2	한옥마을	장소	60
3	맛집	속성	48
4	초코파이	상품	35
5	풍년제과	브랜드	34
6	맛있다	심리	31
7	코스	속성	31
8	버스	속성	29
9	잘하다	심리	29
10	최고	속성	28

전주음식

'전주음식' 탐색어 여론

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

긍/부정 연관어

매체선택 전체 연관어갯수 10개 확인 확대보기

- 전체
- 긍정
- 부정
- 중립
- 기타



No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	31
2	잘하다	긍정	29
3	맛있는	긍정	16
4	좋은	긍정	10
5	유명한	중립	10
6	다양한	중립	6
7	즐기다	긍정	5
8	좋다	긍정	4
9	기대	긍정	4
10	비싸다	부정	4

전주음식

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	여행	속성	61
2	한옥마을	장소	60
3	맛집	속성	48
4	초코파이	상품	35
5	풍년제과	브랜드	34
6	맛있다	심리	31
7	코스	속성	31
8	버스	속성	29
9	잘하다	심리	29
10	최고	속성	28

연관어

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	31
2	잘하다	긍정	29
3	맛있는	긍정	16
4	좋은	긍정	10
5	유명한	중립	10
6	다양한	중립	6
7	즐기다	긍정	5
8	좋다	긍정	4
9	기대	긍정	4
10	비싸다	부정	4

긍정/부정

- 일반적인 만족도는 높은,
- 전주 음식에 대한 구체적 정보 부족
  - 여행, 한옥마을
    - 전주의 대표 이미지로 자리잡음
  - 맛집, 초코파이, 풍년제과
    - 전주음식에 대한 정보 부족
    - 전통음식점은 맛집으로
    - 특정 상표 이미지는 미디어 효과
  - 맛있다, 잘하다, 최고
    - 전체적인 만족도 높은 수준 지속
  - 코스, 버스
    - 다양한 정보 욕구
    - 정보 소재 발굴 및 맞춤형 가이드 필요
    - 교통편과 메뉴 안내 등
- 부정이미지 감소 및 해소
  - 비싸다 – 구체적인 사례를 수집
  - 서비스나 질에 비해 비싼 원인 분석 요구

전주비빔밥

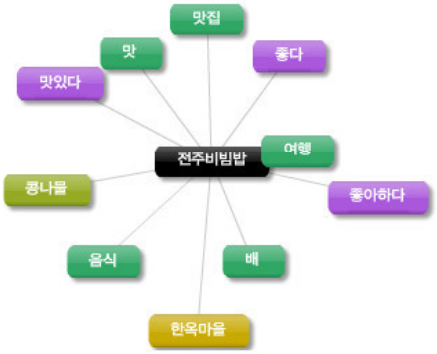
'전주비빔밥' 탐색어 맵

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

연관어

매체선택 전체 연관어갯수 10개 확인 확대보기

- 전체
- 인물
- 단체
- 장소
- 상품
- 속성
- 브랜드
- 취미/여가
- 심리



No.	연관어	분류	탐색건수
1	한옥마을	장소	356
2	맛	속성	340
3	음식	속성	280
4	여행	속성	267
5	맛집	속성	184
6	좋아하다	심리	170
7	콩나물	상품	158
8	좋다	심리	158
9	맛있다	심리	156
10	배	속성	155

전주비빔밥

'전주비빔밥' 탐색어 여론

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

긍/부정 연관어

매체선택 전체 연관어갯수 10개 확인 확대보기

- 전체
- 긍정
- 부정
- 중립
- 기타



No.	연관어	분류	탐색건수
1	좋아하다	긍정	170
2	좋다	긍정	158
3	맛있다	긍정	156
4	맵다	기타	120
5	유명한	중립	106
6	맛있는	긍정	85
7	유명하다	긍정	82
8	좋은	긍정	41
9	다양한	중립	38
10	빵 터지다	중립	37

전주비빔밥

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	한옥마을	장소	356
2	맛	속성	340
3	음식	속성	280
4	여행	속성	267
5	맛집	속성	184
6	좋아하다	심리	170
7	콩나물	상품	158
8	좋다	심리	158
9	맛있다	심리	156
10	배	속성	155

연관어

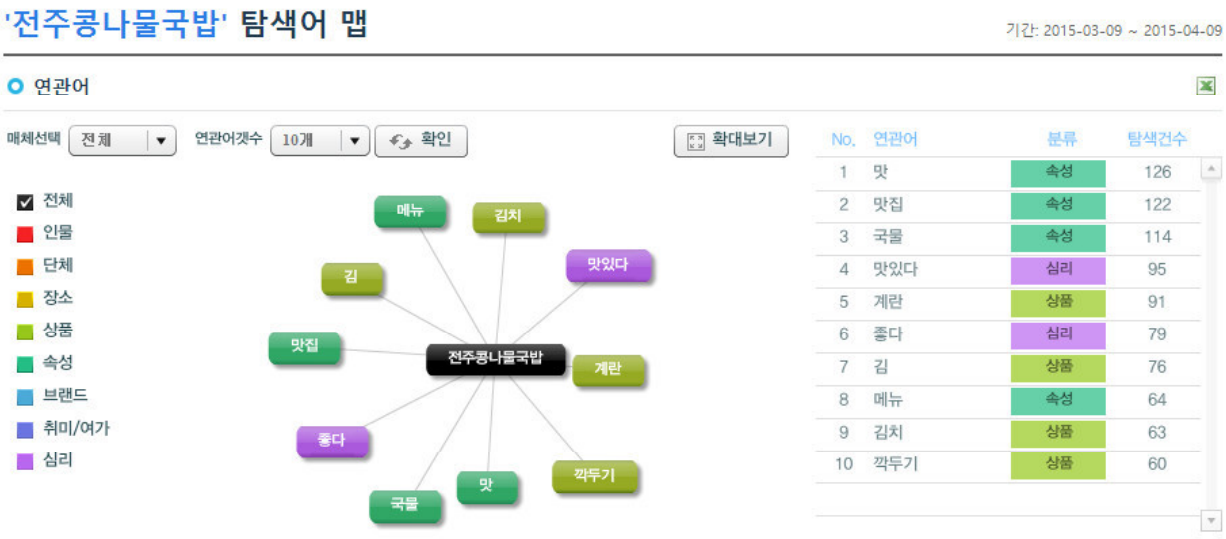
기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-0

No.	연관어	분류	탐색건수
1	좋아하다	긍정	170
2	좋다	긍정	158
3	맛있다	긍정	156
4	맵다	기타	120
5	유명한	중립	106
6	맛있는	긍정	85
7	유명하다	긍정	82
8	좋은	긍정	41
9	다양한	중립	38
10	뼈 터지다	중립	37

긍정/부정

- 일반적인 만족도는 높다
  - 한옥마을, 여행 등 연관된 키워드
  - 맛, 음식, 맛집
  - 좋아하다, 좋다, 맛있다
  - 콩나물
    - 재료 및 관련 키워드
- 긍정/ 부정
  - 맵다
  - 부정적 표현에 가까운

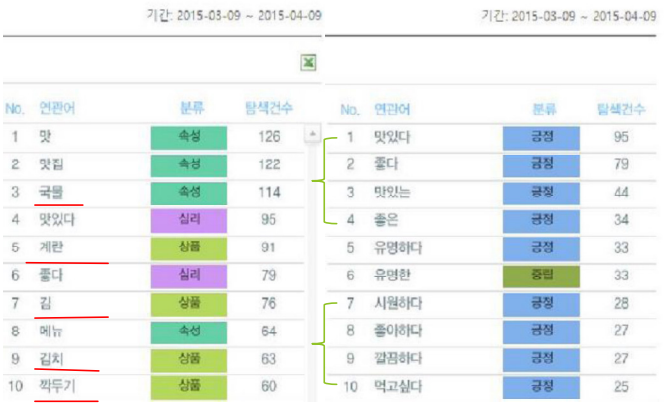
전주콩나물국밥



전주콩나물국밥



전주콩나물국밥

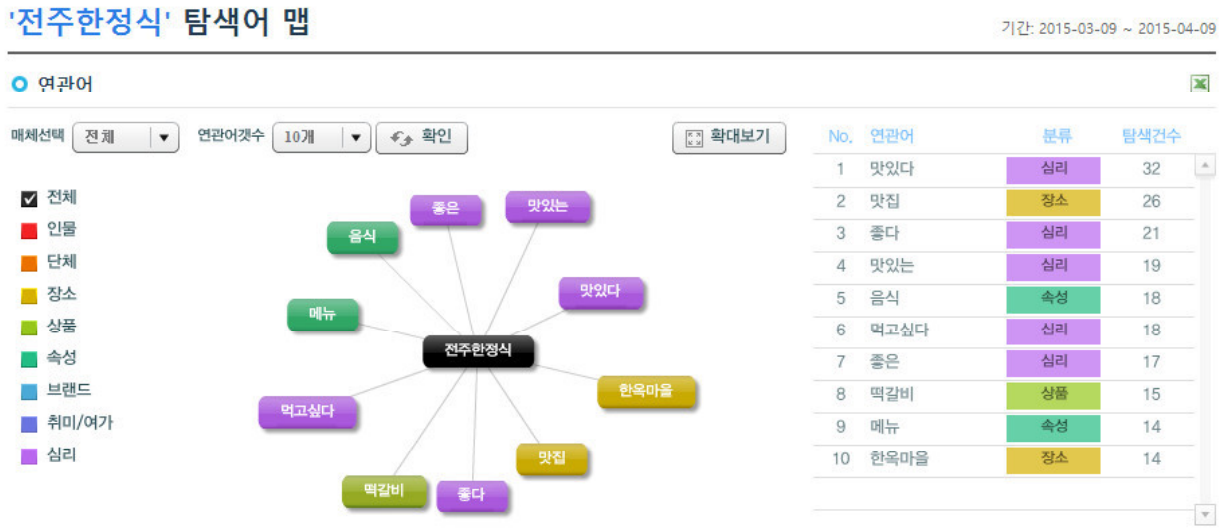


연관어

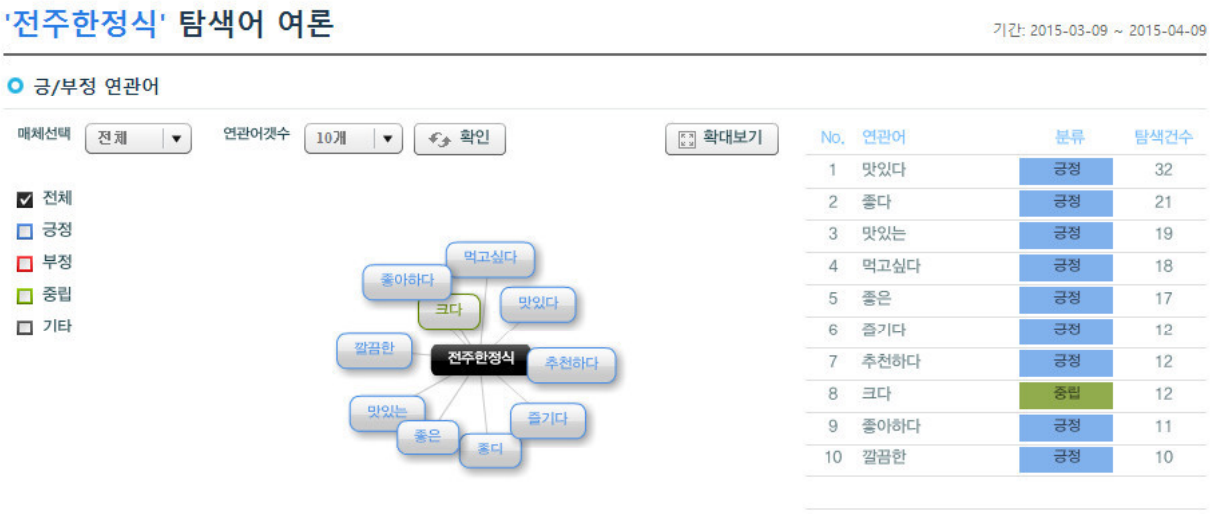
긍정/부정

- 비빔밥에 비해 표현이 구체적
  - 구성 요소를 전반적 언급
    - 국물, 계란, 김 등과
    - 메뉴, 김치, 깍두기 등
- 긍정적 평가
  - 맛있다
  - 시원하다
  - 깔끔하다

전주한정식


'전주한정식' 탐색어 맵
기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09
연관어
매체선택
전체
연관어갯수
10개
확인
확대보기
전체
인물
단체
장소
상품
속성
브랜드
취미/여가
심리
좋은
맛있는
음식
맛있다
메뉴
전주한정식
한옥마을
먹고싶다
맛집
떡갈비
좋다
No.
연관어
분류
탐색건수
1 맛있다 심리 32
2 맛집 장소 26
3 좋다 심리 21
4 맛있는 심리 19
5 음식 속성 18
6 먹고싶다 심리 18
7 좋은 심리 17
8 떡갈비 상품 15
9 메뉴 속성 14
10 한옥마을 장소 14

전주한정식


'전주한정식' 탐색어 여론
기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09
긍/부정 연관어
매체선택
전체
연관어갯수
10개
확인
확대보기
전체
긍정
부정
중립
기타
먹고싶다
좋아하다
맛있다
크다
깔끔한
전주한정식
추천하다
맛있는
즐기다
좋은
좋다
No.
연관어
분류
탐색건수
1 맛있다 긍정 32
2 좋다 긍정 21
3 맛있는 긍정 19
4 먹고싶다 긍정 18
5 좋은 긍정 17
6 즐기다 긍정 12
7 추천하다 긍정 12
8 크다 중립 12
9 좋아하다 긍정 11
10 깔끔한 긍정 10

전주한정식

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	심리	32
2	맛집	장소	26
3	좋다	심리	21
4	맛있는	심리	19
5	음식	속성	18
6	먹고싶다	심리	18
7	좋은	심리	17
8	떡갈비	상품	15
9	메뉴	속성	14
10	한옥마을	장소	14

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	긍정	32
2	좋다	긍정	21
3	맛있는	긍정	19
4	먹고싶다	긍정	18
5	좋은	긍정	17
6	즐기다	긍정	12
7	추천하다	긍정	12
8	크다	중립	12
9	좋아하다	긍정	11
10	깔끔한	긍정	10

연관어

긍정/부정

- 일반적인 만족도는 높은
- 비빔밥과 콩나물국밥과 비슷
- 긍정적인 평가를 하지만
- 구체적인 정보는 약한편

- 전주한정식에 대한 정보를
- 적극적으로 전달 필요

- 떡갈비 외 구체적 메뉴 언급이 안됨

- 긍정/부정 평가에서
  - 크다 는 다양한 의미로 해석

한옥마을 - 길거리 음식

'전주한옥마을 길거리음식' 탐색어 맵

기간: 2015-03-09 ~ 2015-04-09

연관어

매체선택 전체 연관어갯수 10개 확인 확대보기

- 전체
- 인물
- 단체
- 장소
- 상품
- 속성
- 브랜드
- 취미/여가
- 심리



No.	연관어	분류	탐색건수
1	맛있다	심리	27
2	꼬치	상품	16
3	좋다	심리	13
4	여행	취미/여가	11
5	치즈	상품	11
6	여행	속성	11
7	기다리다	심리	10
8	만두	상품	10
9	매콤한	심리	10
10	새우만두	상품	9

한옥마을 - 길거리 음식

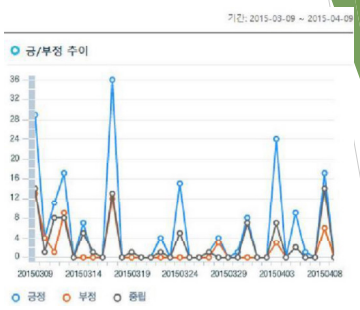


한옥마을-길거리음식



연관어

긍정/부정



- 길거리음식 종류 구체적 언급 증가
- 꼬치, 치즈, 만두,새우만두 등

- 짜다, 맵다 는
- 부정적 이미지로 강화 될수 있음

- 긍/부정 추이 도표를 보면
- 길거리 음식의 긍정적 평가가 증가하면
- 부정적 평가도 증가함을 알 수 있다.

트위터 분석
전주시 팔로워 분석

전주시청, 전북도청, 익산시청, 군산시청

2015.04.11 현재

전주시 트위터 요약

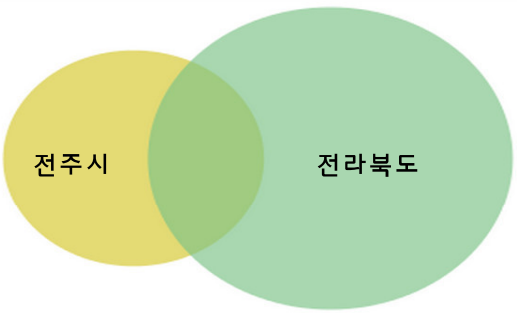
- 전주시에서는 소셜네트워크인 트위터를 활용하고 있음
  - 아이디 : smartjeonju
- 전주시 팔로워 (글을 구독하는 사람, 구독자) 수는 5,738 명이며
  - 리트윗(전주시의 글을 다시 올리는 것) 비율은 2.5%
  - 하루에 구독자가 3명씩 늘어나며, 일주일에 22건의 글을 올린다
- 전북도나 익산시에 비해 트윗수나 팔로워수가 작고 군산보다는 크다
  - 타 시군에 비해 리트윗수나 참여율(상호작용)이 높다
- 전주시 팔로워 중 위치정보가 식별 가능한 사용자를 분석 결과
  - 대한민국 거주 서울근교와 전주의 사용자 비중이 높다
  - 수도권 중 서울 강북에 많고, 전주는 고르게 분포되어 있다.
  - 해외 사용자 중 미국은 뉴욕과 LA 근처의 사용자가 많다.

트위터 알기 - (팔로잉과 팔로워란?)

- 트위터에서 상대방을 팔로잉, 즉 팔로우(follow) 한다는 것은 ?
  - 상대방이 작성한 글을 구독하는 개념으로, 그의 팔로워(구독자)가 됨
  - 상대방이 올린 글이 나의 타임라인에 올라옵니다.
  - 상대방이 나에게 비공개 트윗인 쪽지를 보낼 수 있게 됩니다.
- **팔로워(follower)란?**
  - 팔로워란 나를 팔로우하는 사람, 즉 나의 트윗을 받아보는 **구독자**입니다.
  - 나의 팔로워는 트위터의 사용자 화면에서 보면 팔로워 숫자 밑에 나타납니다.
  - 나의 트윗을 홈페이지나 휴대전화, PC 어플리케이션에서 받아 볼 수 있습니다.
  - 내가 누군가를 팔로우 하면, 나는 그들의 **팔로워**가 됩니다.

전주시청과 전북도청 팔로워 비교 = 전주시청과 전북도청의 글을 구독하는

Comparison of followers of smartjeonju & jeonbukstar



- 전주시 팔로워 (구독자) : 5,738명
- 전라북도 팔로워 (구독자) : 11,219명

- 전주시 만 팔로워 : 3,676명
- 전라북도 만 팔로워 : 9,157명
- 전주시,전라북도 모두 : 2,062명

5,738 followers of smartjeonju
11,219 followers of jeonbukstar

followers of smartjeonju	3,676	24.7%
followers of jeonbukstar	9,157	61.5%
followers of both	2,062	13.8%
combined total followers	*14,895*	

전주시청과 전북도청 트위터 일반현황

Jeonju City (전주시)
35.8241932,127.1480005

Social Authority:	30
Followers:	5,738
Days on:	1,681
Retweets:	2.5%
@Contacts	0.5%
URL	72.0%

tweets: 사람의 도시, 품격의 전주! 전라북도 전주시 시민소통담당관에서 운영하는 전주시 홍보 트위터입니다.

jeonju.go.kr

전라북도 공식트위터
전라북도, 대한민국

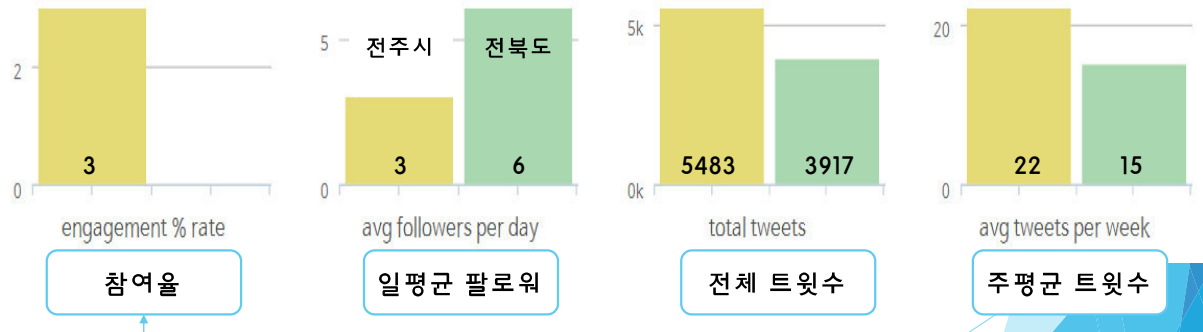
Social Authority:	32
Followers:	11,219
Days on:	1,752
Retweets:	0.0%
@Contacts	0.0%
URL	83.0%

tweets: 전라북도 트위터. 전북의 다양하고 행복한 소식들을 전합니다. 전북의 주요뉴스, 각종 이벤트, 축제정보, 긴급 민원정보, 기타 소식 등. 행복한 전북을 만들기 위해 많은 분들의 이야기에 귀기울이며 함께 소통하겠습니다

blog.jb.go.kr

전주시, 전라북도 트위터 활동비교

참여율 : 얼마나 많은 사람들이 기관의 소셜미디어 활동과 상호작용하는가?



$$\frac{\text{reply 수 + RT 수}}{\text{트윗이 타임라인에 게재된 총 횟수 or 전체 트윗 수}} \times 100$$

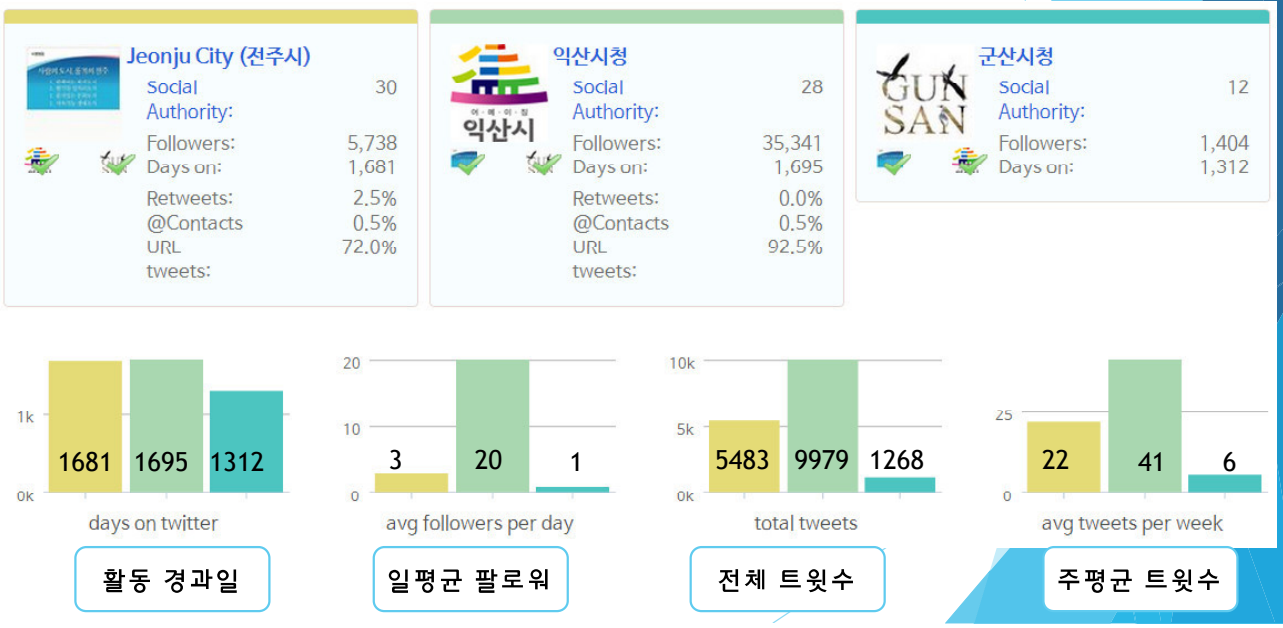
전주시청 팔로워



전북도청 팔로워



전주,익산,군산 트위터 활동 비교



국내 사용자 분석

Analysis of users smartjeonju follows on Twitter

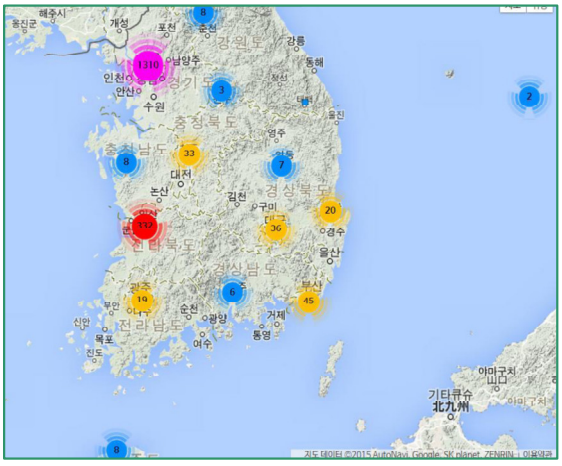
사용자 분석의 한계와 유용성

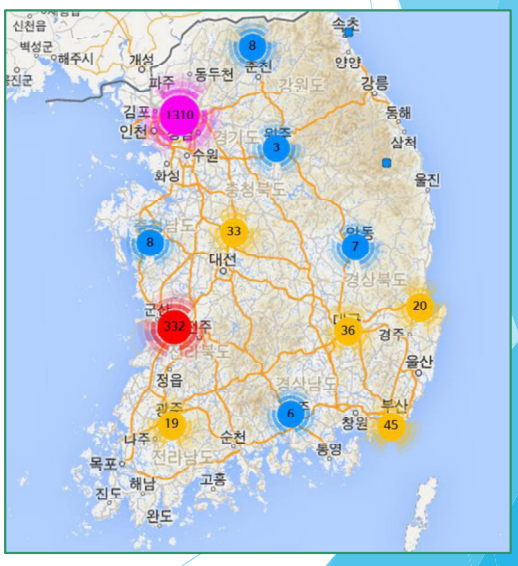
- 한계
  - 트위터의 유저 정보 기반의 분석
  - 사용자의 입력이나 환경에 따름 : 스마트폰 등
  - 전체 사용자 정보 약 5700여 건 중
  - 사용자 위치를 식별 가능한 자료 2000여건
  - 정확한 숫자나 비율 보다는 분포 파악
- 유용성
  - 일반적인 정보를 지도 및 시각화를 통해 명확하게 재확인
  - 유사 관련 정보처리 및 업무에서 효과적인 사례가 될 것임
  - 지역별 타켓팅, 포지셔닝 을 위한 지표가 될 수 있음

전주시청 팔로워 지역별 시각화 요약

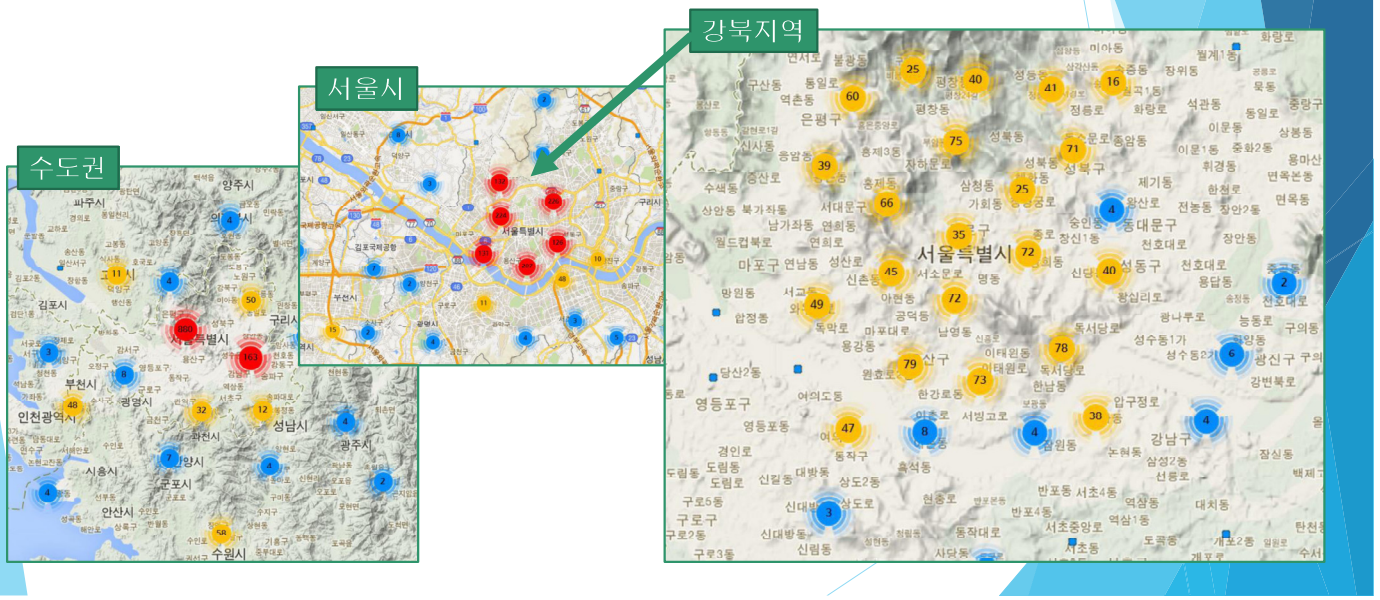
- 대부분의 사용자는 대한민국에 거주한다.
  - 수도권의 사용자 비중이 높다
    - 서울, 강북 지역의 사용자 분포가 높다
  - 전주시 사용자의 비중이 높다
    - 전주시 전체 지역에 고르게 분포되어 있다.
- 일부 사용자는 전세계에 분포되어 있다.
  - 미국, 일본, 브라질, 영국, 호주, 인도네시아, 아프가니스탄
  - 미국의 경우 동부와 서부로 나뉘어 있다.
    - 서부는 LA , 샌프란시스코 분포가 높고
    - 동부는 뉴욕 근처가 높은 분포를 보인다.

국내 : 전주시 팔로워 지역 분포
특성 : 서울과 전주에 집중

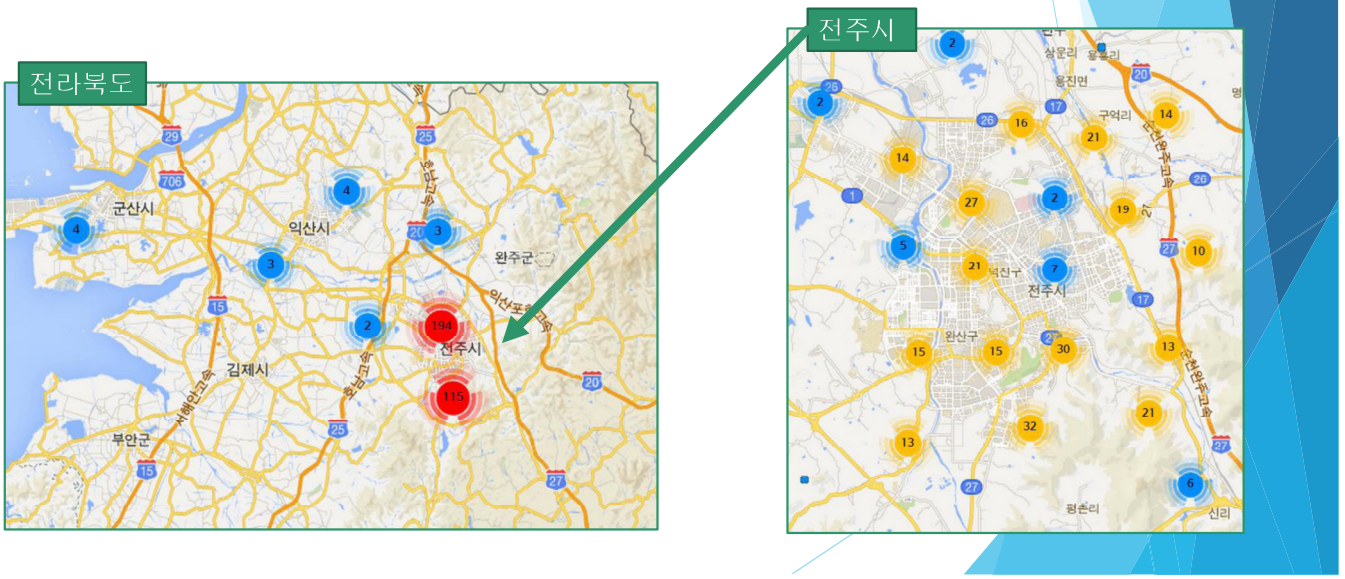




국내 : 전주시 팔로워 지역 분포
특성 : 수도권에 중심 - 서울, 강북지역 다수



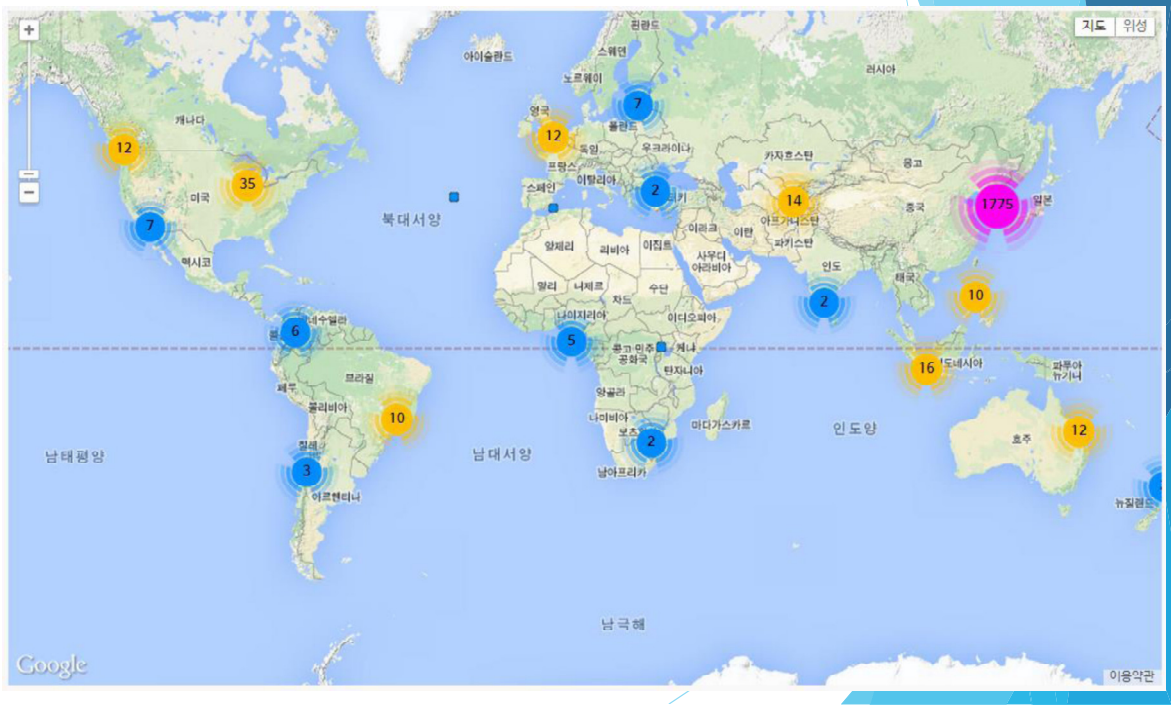
국내 : 전주시 팔로워 지역 분포
특성 : 전북 전주시에 편중, 전주 전 지역



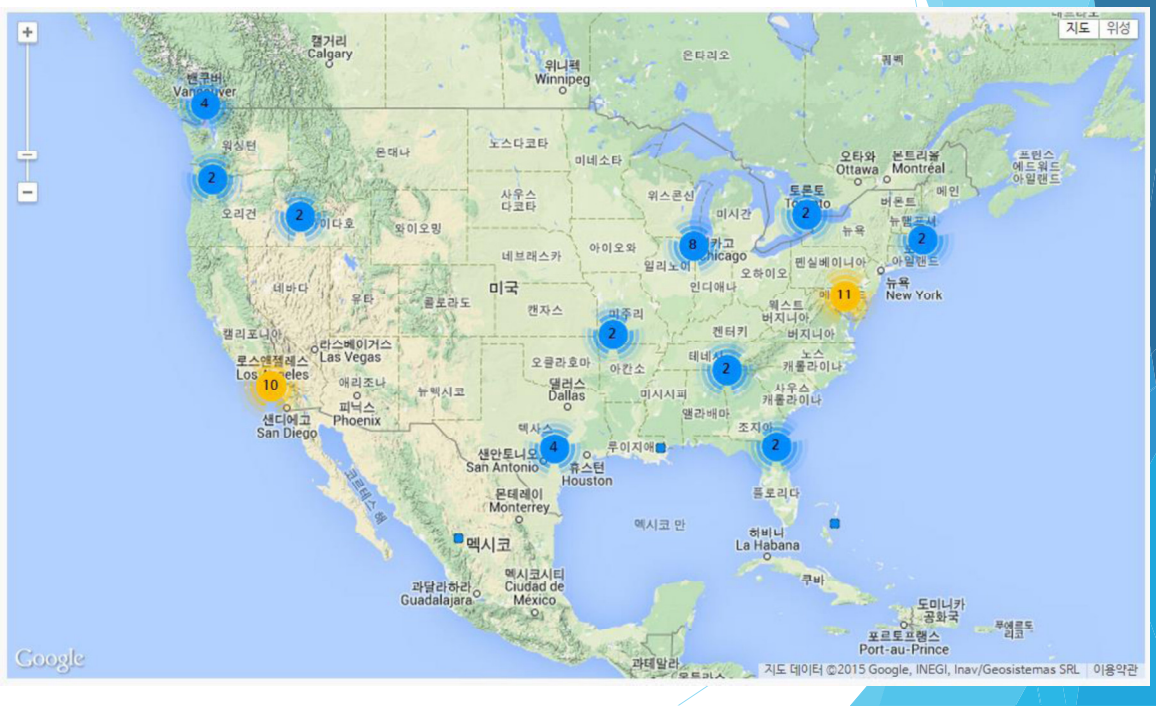
해외 사용자 분석

Analysis of smartjeonju's Twitter followers

세계 : 전주시 팔로워 지역 분포 현황

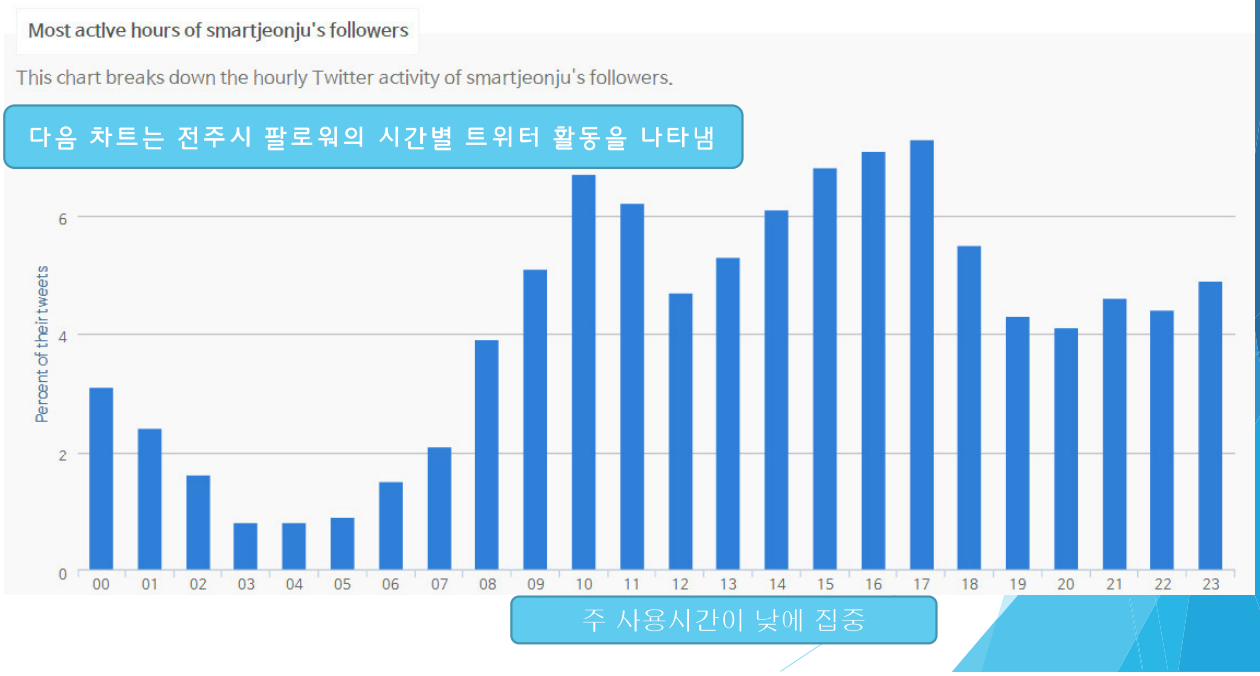


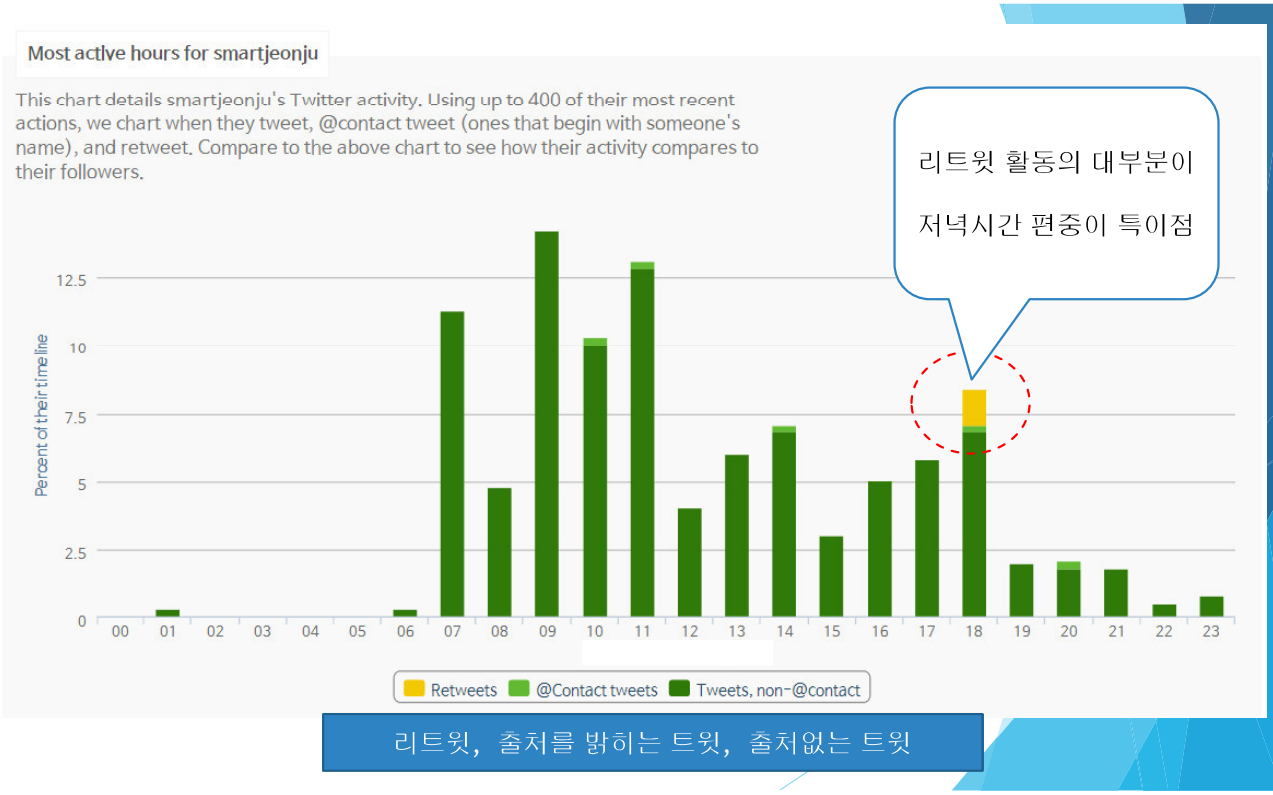
미국 : 전주시 팔로워 지역 분포 현황



사용자 활동 분석

전주시 팔로워 시간별 트위터 활동 분석

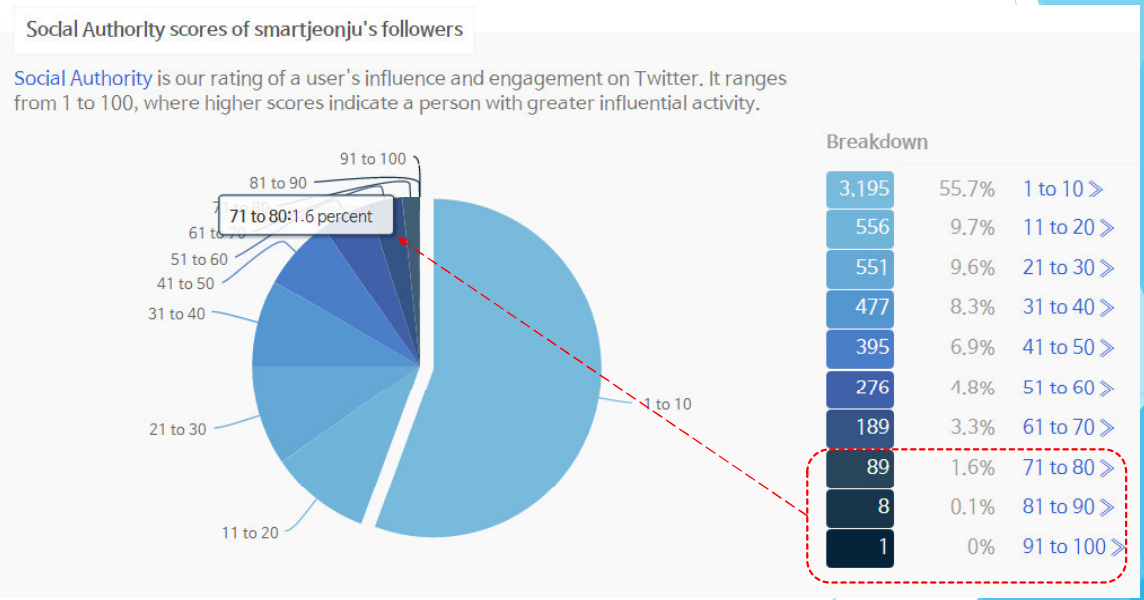




파워 유저

특별 관심 대상

소셜 영향력 지수 : 트위터 영향력, 참여



영향력 지수가 높은 사용자

Twitter users by segment

Showing 1 - 50 of 89 results

No filters	screen name	real name	tweets	following	followers	days old	Social Authority
follow	semaing	고은긴	221,180	60,714	61,846	1,774	72
follow	sportscarcha	차영숙	234,169	20,619	19,233	1,252	72
follow	js8088hb	임중수	88,951	3,629	15,542	1,221	77
follow	RT_AFT	MiniMe	307,230	180,999	182,303	391	75
follow	hslee3601	이화수	133,197	239,132	225,518	1,232	75
follow	MarketingMGWV	Marketing #MGWV	44,758	110,270	110,759	701	72
follow	____MxGxWxV____	·□M G W V□·	310,273	174,139	175,126	390	71
follow	coreacom	1인 미디어 - Han SangMin	263,568	326,906	299,489	1,754	76
follow	de_renfort	지원군 #바보가꿈꾸는세상 #이구박퇴	250,983	20,355	23,759	1,446	79
follow	athmtg1	안대호	135,535	12,277	11,487	946	72
follow	pattyy0098	패티 0098	42,161	10,398	13,502	1,225	71
follow	prettyYoon7002	Yoon.s	12,688	16,657	17,760	837	71
follow	curioso_soy	Curiosito (1,200M)	82,279	1,085,149	1,200,458	1,523	80
follow	hwsearth	허원석	254,478	33,115	31,929	1,642	74
follow	kimyiha	乙美 [닭퇴!] #국민TV #도화선	395,464	19,695	32,152	1,392	75

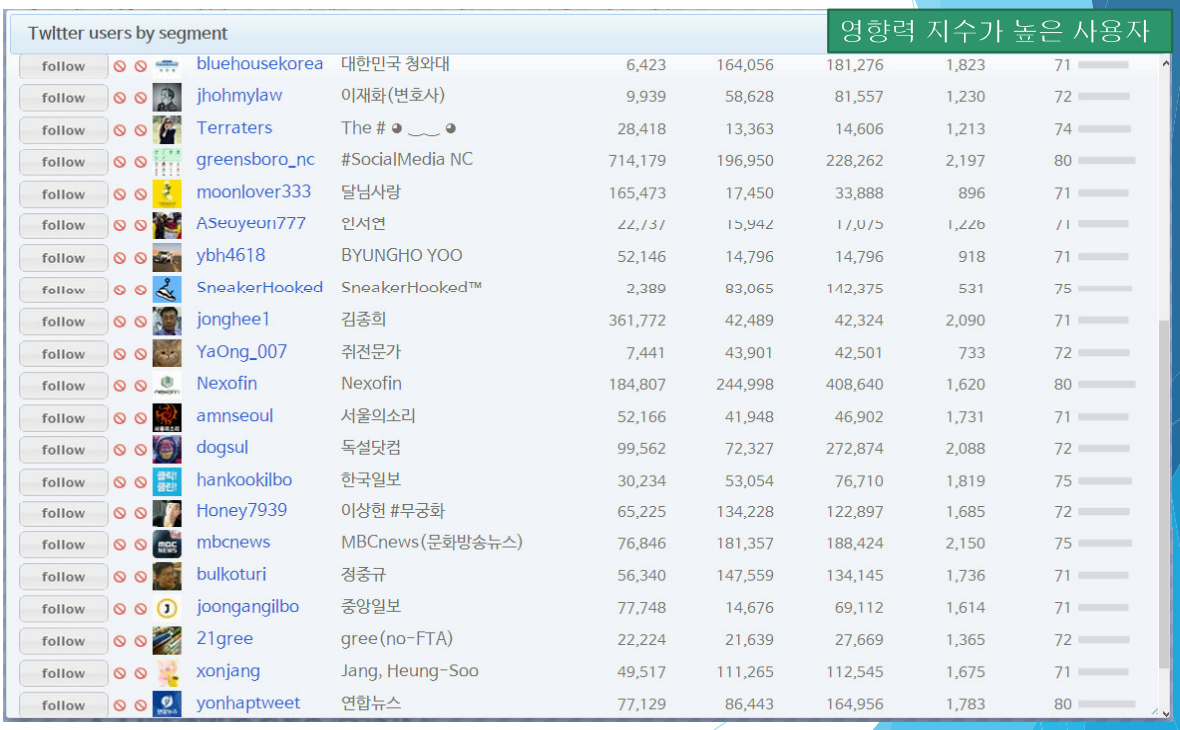
영향력 지수가 높은 사용자

Twitter users by segment

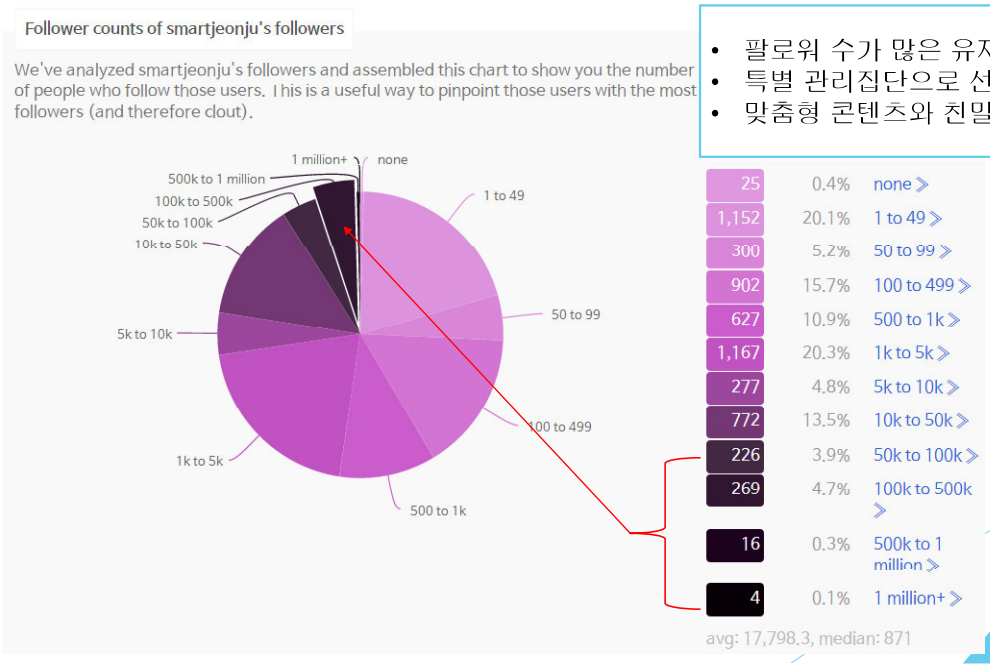
follow	soo3604	님을 위한 행진곡	9,775	25,762	28,349	1,321	71
follow	marysesa59	마리서사#정말미안합니다	187,415	9,330	14,315	1,284	74
follow	TOINDOT	foi nada	19,780	121,831	117,190	986	75
follow	ssy2716	푸른바다(세월호 잊으면 공범이다.)	53,047	32,716	30,139	1,156	74
follow	ifkorea	푸른나무 #새날	25,654	56,059	55,822	1,391	71
follow	ph_IB	ph_IB SNS	93,518	7,449	22,327	1,893	77
follow	seongnamcity	성남시 (행복소통)	14,825	33,071	30,930	1,821	80
follow	okunification	unification	121,779	192,735	168,560	1,521	75
follow	koreanfolk	한국민속촌(K.folkvillage)	23,326	12,548	55,040	1,456	75
follow	koreaspiritnana	강종원 (종북척결은 언론노조 부터)	39,880	19,934	22,673	1,416	71
follow	loveygs	love	20,099	84,974	79,906	1,622	74
follow	peoplepower21	참여연대	13,995	44,217	41,129	1,424	71
follow	oksun1999	꽃따지 #바보가꿈꾸는세상 #하울림	79,835	11,063	19,837	875	80
follow	ilike140	140자좋은글	47,869	189,815	210,639	1,431	76
follow	ahndh61	안도현	9,489	26,974	75,395	1,181	73
follow	lana3358a	lana 蘭兒 반딧불 사회정화	56,554	65,855	61,795	1,258	71
follow	paris_jang	파리이장 [잊지않는다4.16]	39,367	25,428	27,403	1,847	77
follow	nun1004	율리아나 수녀	14,481	38,447	49,423	1,623	72


Twitter users by segment
영향력 지수가 높은 사용자
follow hoongkildong 노루귀 116,160 200,726 182,503 2,099 79
follow YiYongWon 梧勝 李溶源 15,838 33,292 1,657,321 487 71
follow gochoozan 홍반장 65,473 56,556 57,066 1,545 73
follow withEverland 에버랜드 39,582 371,812 428,589 1,632 71
follow kju7154 ©폭풍©이구박퇴©새무리퇴출© 49,633 6,451 8,490 355 72
follow 110callcenter 정부민원안내콜센터 110 72,511 15,827 17,237 1,807 73
follow joshingstern joshingstern 42,748 629,180 817,486 2,182 77
follow 5zaro 자로 27,541 30,362 32,939 1,771 72
follow f4vr1219 제니퍼 #유권소 #이구박퇴 #f4vr 12,877 10,481 12,262 1,258 71
follow pega1136 거울 나그네 39,622 53,403 56,451 1,455 71
follow v1004v TWIT ON 64,435 113,805 110,341 1,752 79
follow soonhearim 임순혜 141,033 31,059 39,190 1,791 71
follow maisana2002 ★성호★수컷일베종정★나홀로호국투승★ 35,515 15,637 17,079 986 75
follow _sedo_ya 세도야 #도화선 75,212 30,095 30,912 1,828 73
follow ch00nmOng 춘몽 26,289 20,721 20,677 1,561 71
follow hcroh 노회찬 15,968 350,779 517,701 2,105 74
follow bluepaper815 김광진 새정치민주연합 국회의원 8,718 13,780 38,403 843 75


Twitter users by segment
영향력 지수가 높은 사용자
follow dkrkehtm1004 피스☆티스 105,890 7,988 9,243 1,186 71
follow HYS_FAMILY 홍영식Ⓜ 1人미디어 44,538 72,030 70,916 1,320 74
follow nicheinmo 꽃향 172,534 29,339 30,009 1,201 76
follow tnsqhr6554 애기,가지 (짝퉁뇬 해고) 109,252 12,204 21,450 1,353 76
follow Chesed22 헷셴 #바보가꿈꾸는세상 33,344 11,681 12,587 1,038 72
follow ksj03169 애국연합 사이버감시단 51,838 94,551 88,709 1,264 74
follow ilpyungdad 문성호 Moon Sung-ho 162,538 153,404 139,405 1,882 71
follow natoyan1219 나토얀 #바람소리 #횃불시민연대 35,440 18,984 20,665 1,076 72
follow mabeldeuruguay Mabel de Uruguay 34,193 40,595 40,918 844 72
follow 7l_o 몸치장군 14,229 318,062 307,774 2,167 73
follow sinbi2010 신비, 김상호 88,892 88,344 94,848 1,855 73
follow ssaribi 정청래 7,922 135,624 135,935 2,070 74
follow park_uneum 박운음의 스마툰 46,071 73,545 70,825 1,567 72
follow ReadyForHillary Ready for Hillary 3,071 116,248 144,561 881 74
follow coreacdy 정동영 16,749 194,306 217,917 2,124 72
follow sada69c59 마포호랑이#도화선# 103,733 30,889 28,992 922 75
follow chadoolj 쥐닭쳐~ 반민족주의 척결✌ 17,354 9,646 10,185 1,138 71
follow facttvdesk 팩트TV 공식계정 14,317 28,220 30,576 819 72

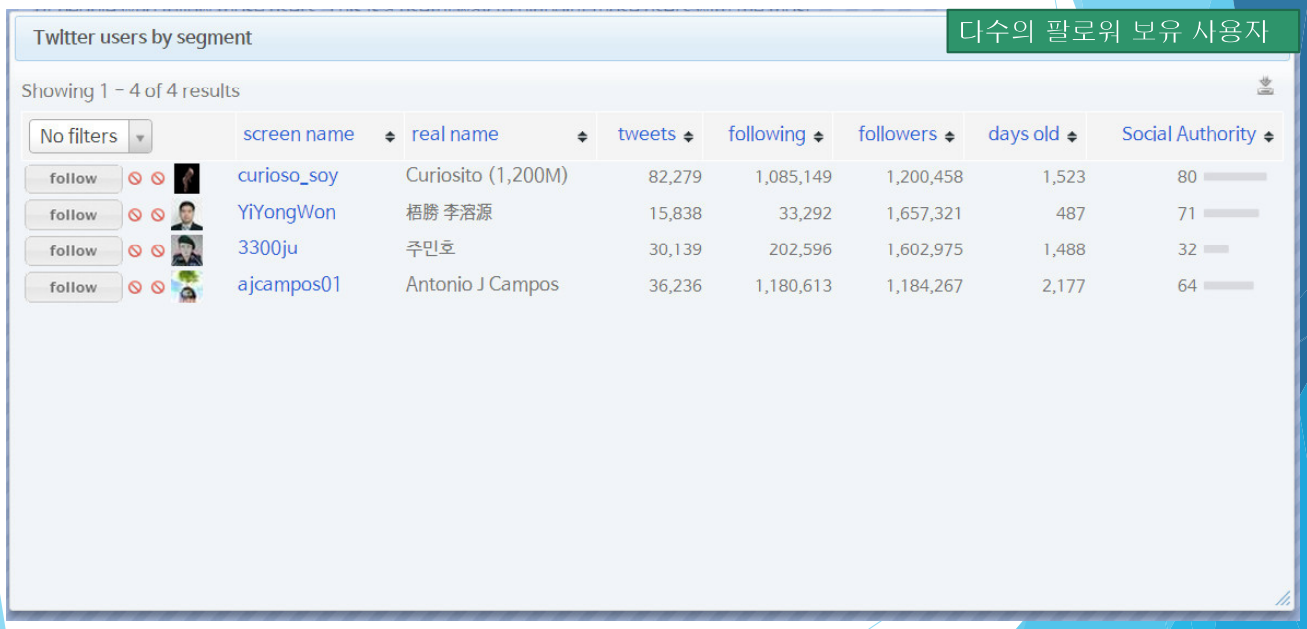


팔로워 다수 보유자 :전주시 팔로워 중



- 팔로워 수가 많은 유저를 집중 파악
- 특별 관리집단으로 선정, 타케팅
- 맞춤형 콘텐츠와 친밀한 관계 유지 필요

팔로워 다수 보유자 :전주시 팔로워 중



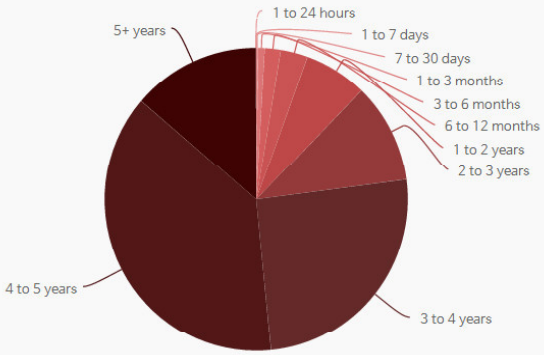
팔로워 다수 보유자 :전주시 팔로워 중



팔로워 계정 년수 :전주시 팔로워 중

Account ages of smartjeonju's followers

The age of an account is an interesting way to measure value. Users who have been on Twitter for a while are early adopters, and generally more valuable than newbies. As well, there is a higher percentage of spam accounts in newer user segments (as Twitter has not yet cleared them out).

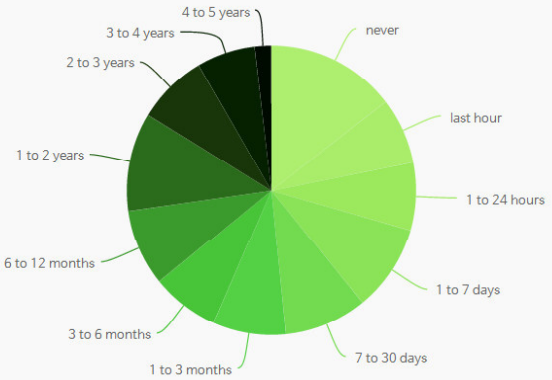


Breakdown		
2	0%	1 to 24 hours
2	0%	1 to 7 days
11	0.2%	7 to 30 days
40	0.7%	1 to 3 months
96	1.7%	3 to 6 months
169	2.9%	6 to 12 months
387	6.7%	1 to 2 years
613	10.7%	2 to 3 years
1,463	25.5%	3 to 4 years
2,166	37.8%	4 to 5 years
788	13.7%	5+ years

최근 트윗 활동 :전주시 팔로워 중

Recencies of tweets of smartjeonju's followers

If a person hasn't tweeted recently, then their account may be dormant. These data are based on the date that Followerwonk last checked the user, so the dates may not be entirely precise, but they should give you a good idea of who is tweeting more recently than others. Protected accounts are excluded from this analysis.

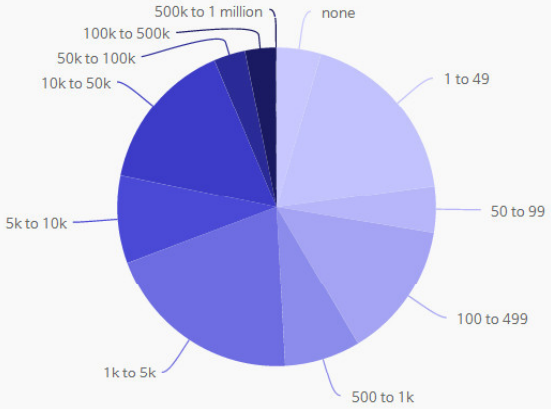


Breakdown		
805	14%	never
407	7.1%	last hour
416	7.3%	1 to 24 hours
537	9.4%	1 to 7 days
511	8.9%	7 to 30 days
453	7.9%	1 to 3 months
421	7.3%	3 to 6 months
479	8.3%	6 to 12 months
609	10.6%	1 to 2 years
436	7.6%	2 to 3 years
362	6.3%	3 to 4 years
102	1.8%	4 to 5 years

트윗 활동 총량 :전주시 팔로워 중

Total tweets of smartjeonju's followers

If a user has a low total tweet count, they may not be a "real" user. Perhaps they tried Twitter and gave it up? On the other hand, those with a very large number of tweets might be avoided (they could be spammers, overwrought, or just too verbose!)



Breakdown

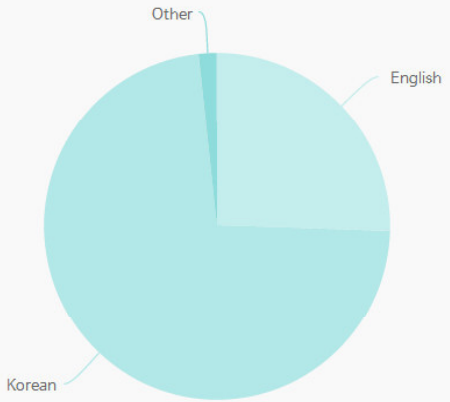
261	4.5%	none
1,053	18.4%	1 to 49
271	4.7%	50 to 99
796	13.9%	100 to 499
444	7.7%	500 to 1k
1,160	20.2%	1k to 5k
511	8.9%	5k to 10k
881	15.4%	10k to 50k
181	3.2%	50k to 100k
176	3.1%	100k to 500k
3	0.1%	500k to 1 million

avg: 12,771.69, median: 1,065

언어별(사용자 선택) : 전주시 팔로워 중

Languages of smartjeonju's followers

Please note that Twitter only allows users to select from a few languages. As well, many Twitter users who tweet primarily in a foreign language may still have their official language set to English.



Breakdown

1,462	25.5%	English
4,172	72.7%	Korean
96	1.7%	Other

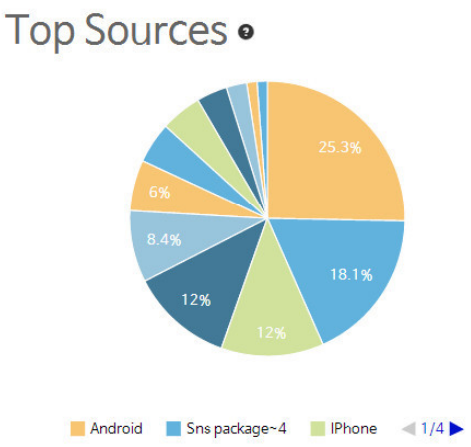
- 트위터는 사용자가 언어를 선택
- 초기 가입자 중 많은 수의 사용자는 여전히 자신의 공식 언어를 변경하지 않고, 영어로 설정한 상태일수도 있음

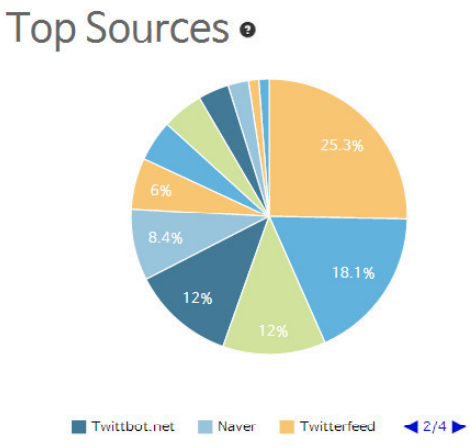
사용자 분석

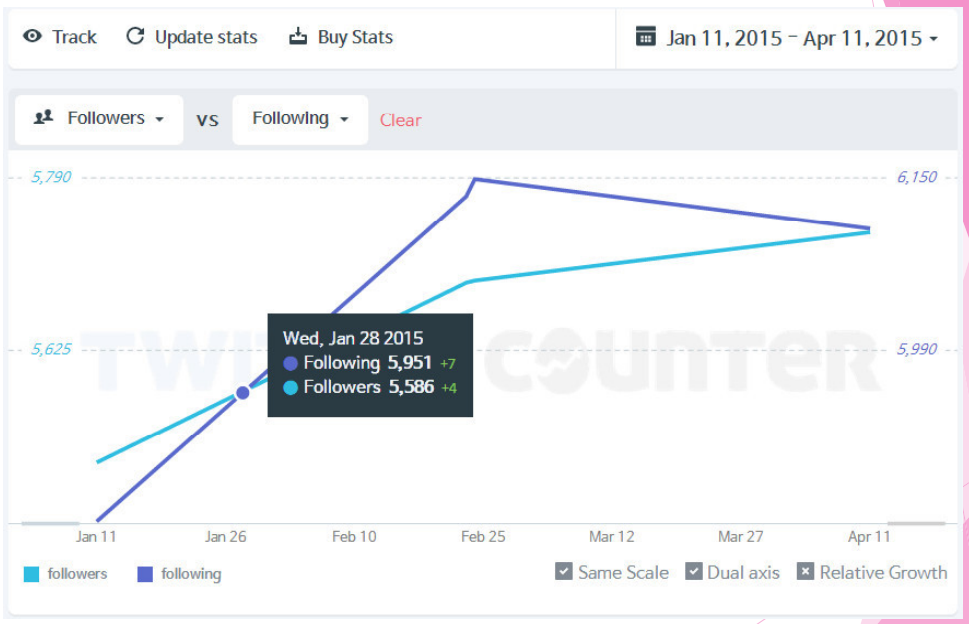
전주시 팔로워 분석

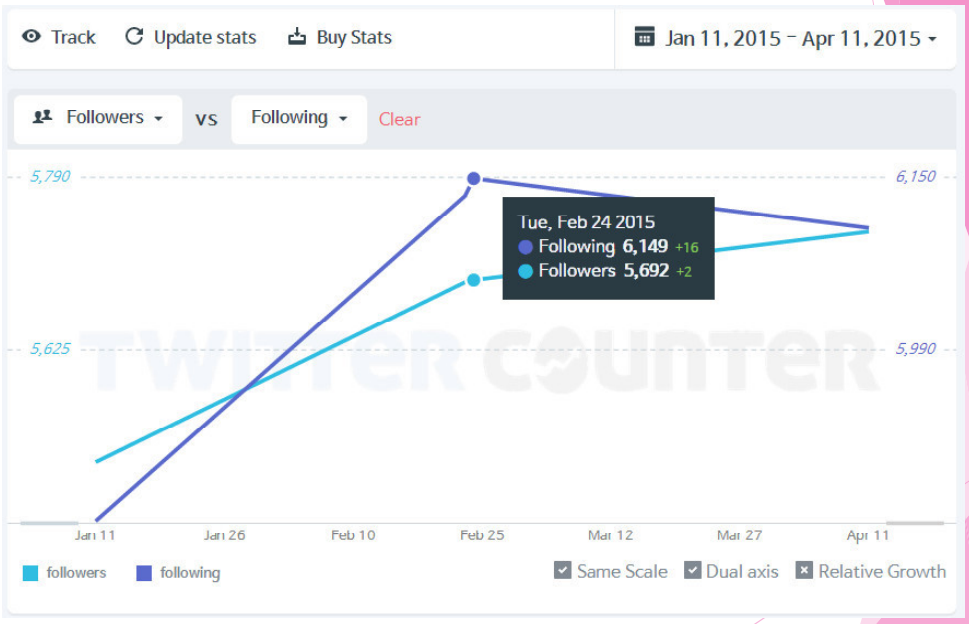
2015.01 ~ 2015.04

사용자 디바이스 : 전주시청 팔로워 중

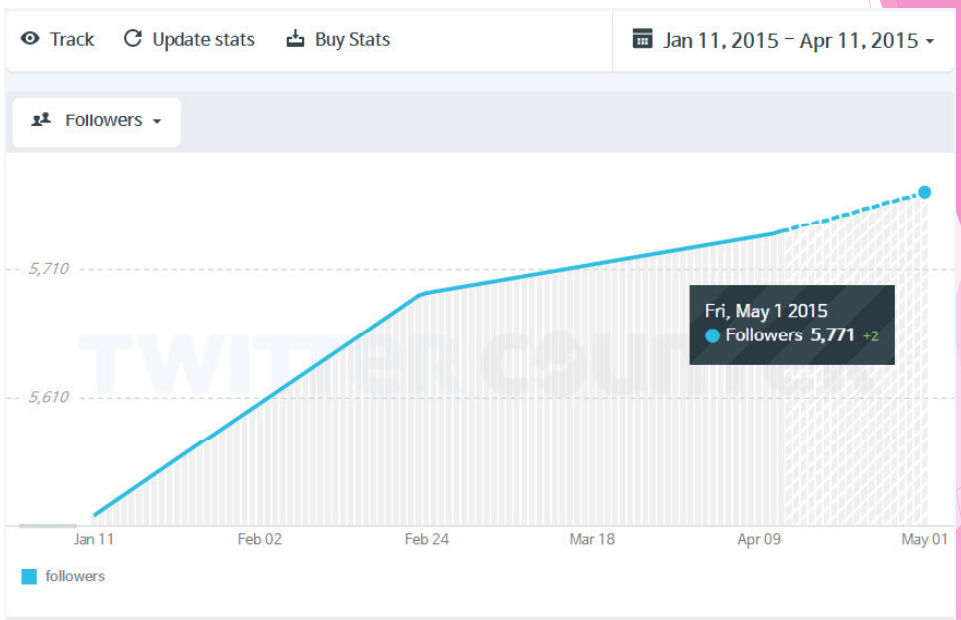


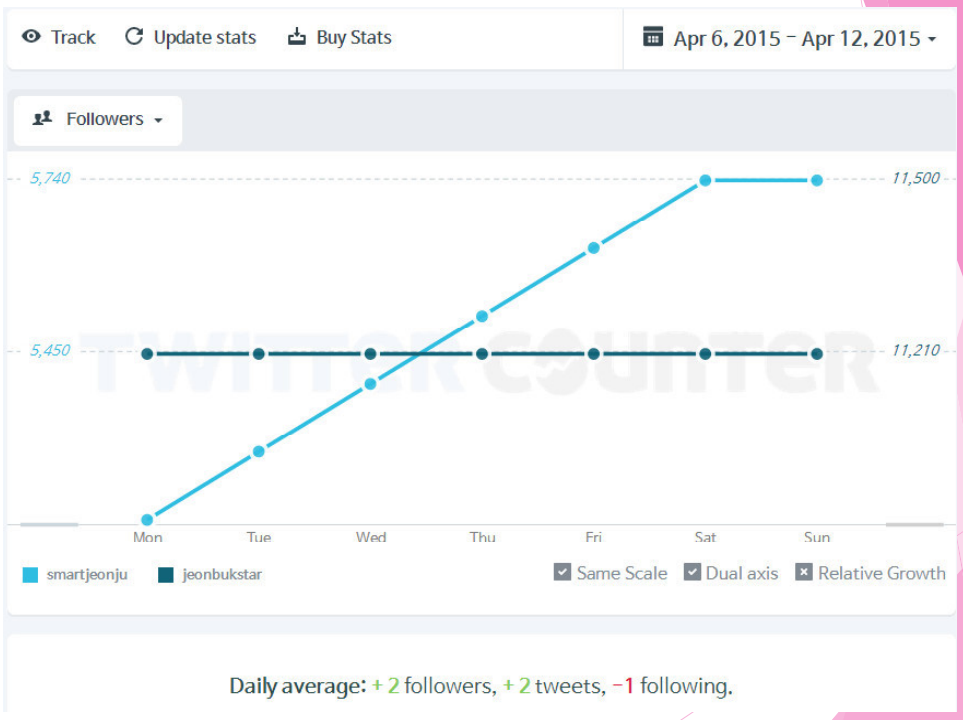



Track
Update stats
Buy Stats
Jan 11, 2015 – Apr 11, 2015
Followers
vs
Following
Clear
5,790
6,150
5,625
5,990
Wed, Jan 28 2015
Following 5,951 +7
Followers 5,586 +4
Jan 11
Jan 26
Feb 10
Feb 25
Mar 12
Mar 27
Apr 11
followers
following
Same Scale
Dual axis
Relative Growth

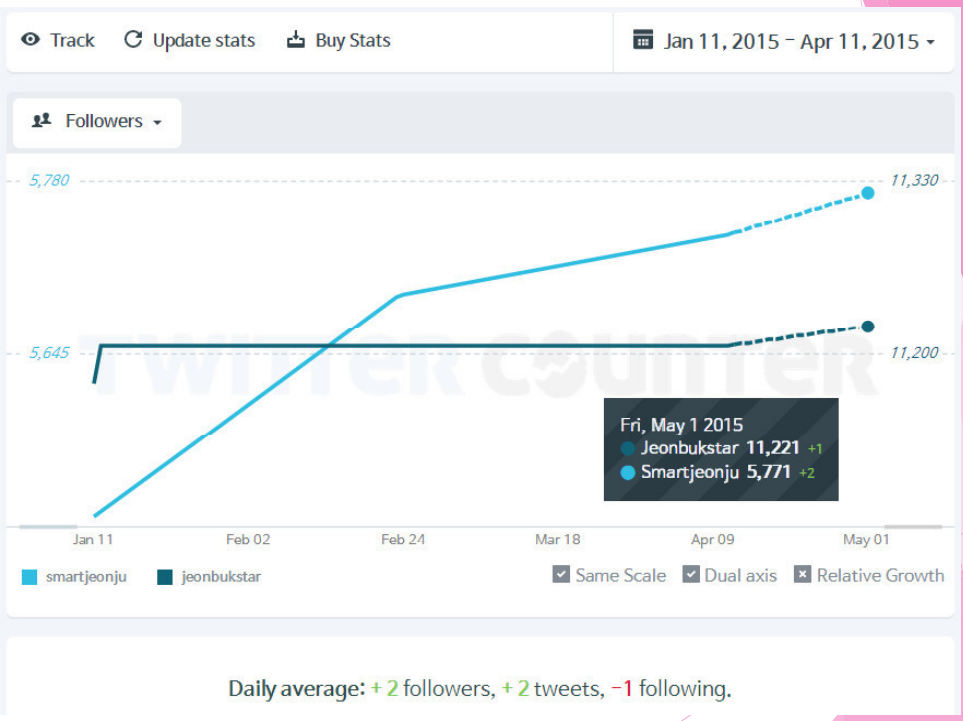

Track
Update stats
Buy Stats
Jan 11, 2015 – Apr 11, 2015
Followers
vs
Following
Clear
5,790
6,150
5,625
5,990
Tue, Feb 24 2015
Following 6,149 +16
Followers 5,692 +2
Jan 11
Jan 26
Feb 10
Feb 25
Mar 12
Mar 27
Apr 11
followers
following
Same Scale
Dual axis
Relative Growth


Track
Update stats
Buy Stats
Mar 11, 2015 - Apr 11, 2015
Followers
vs
Following
Clear
5,740
6,136
5,722
6,118
Mar 14
Mar 18
Mar 22
Mar 26
Mar 30
Apr 03
Apr 07
Apr 11
followers
following
Same Scale
Dual axis
Relative Growth

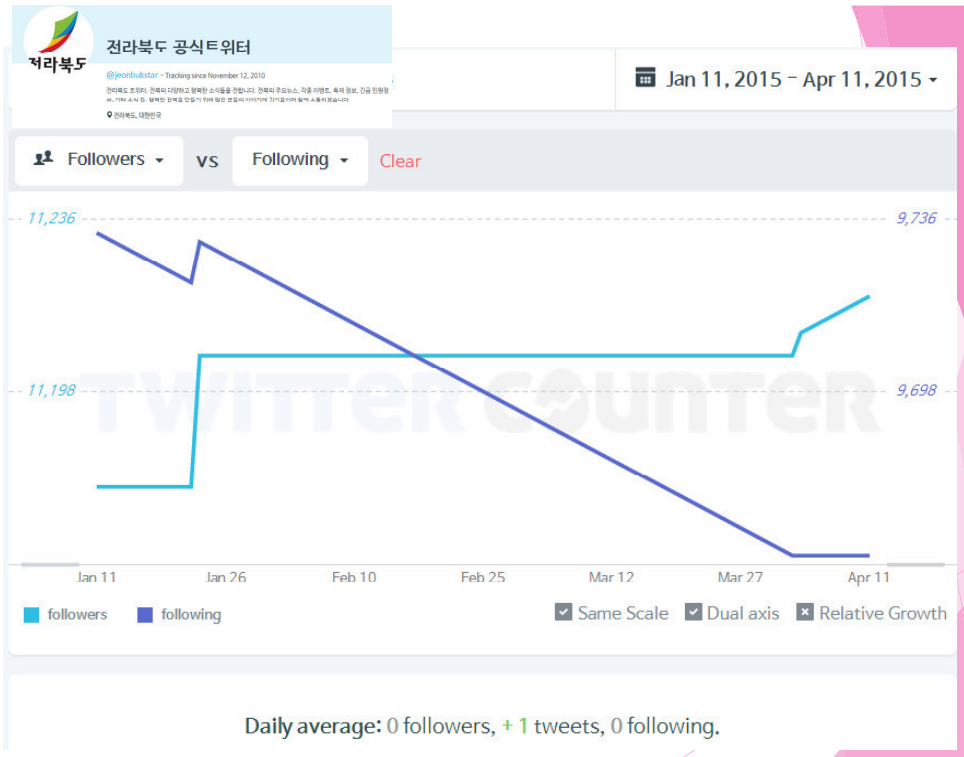

Track
Update stats
Buy Stats
Jan 11, 2015 - Apr 11, 2015
Followers
5,710
5,610
Fri, May 1 2015
Followers 5,771 +2
Jan 11
Feb 02
Feb 24
Mar 18
Apr 09
May 01
followers



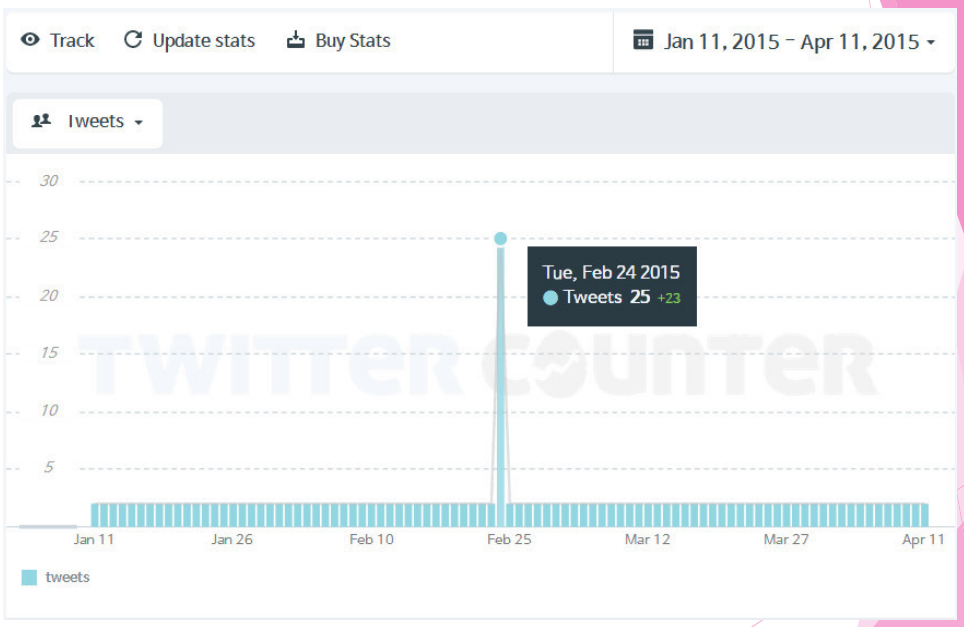
Daily average: + 2 followers, + 2 tweets, −1 following.



Daily average: + 2 followers, + 2 tweets, −1 following.



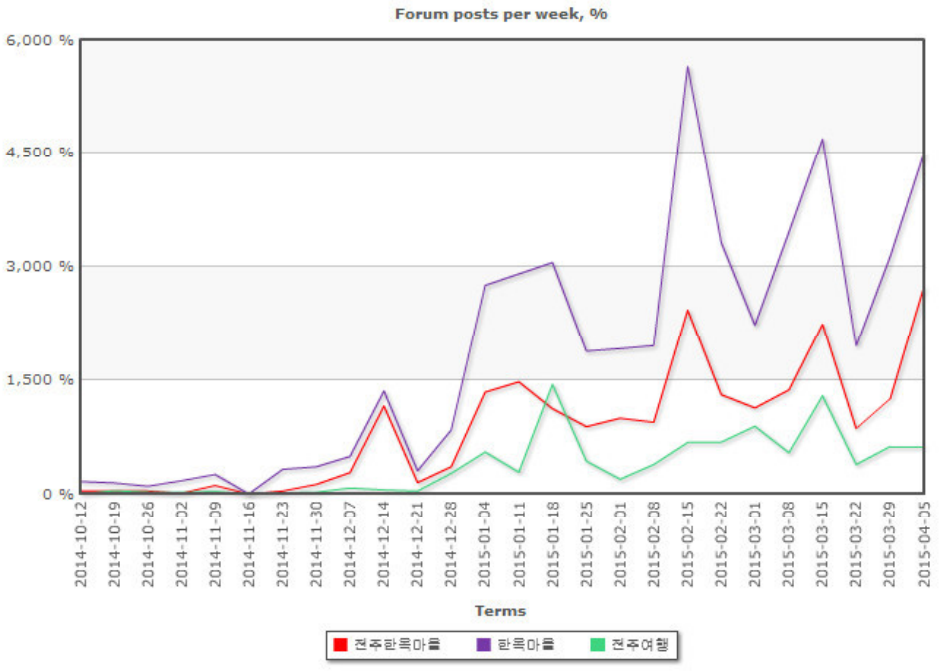
smartjeonju



1일 평균 2건 , 2월24일 25건 트윗

트위터 트렌드 분석

특정 키워드에 관련한 트윗을 중심으로
한옥마을, 전주한옥마을, 전주여행, 전북여행

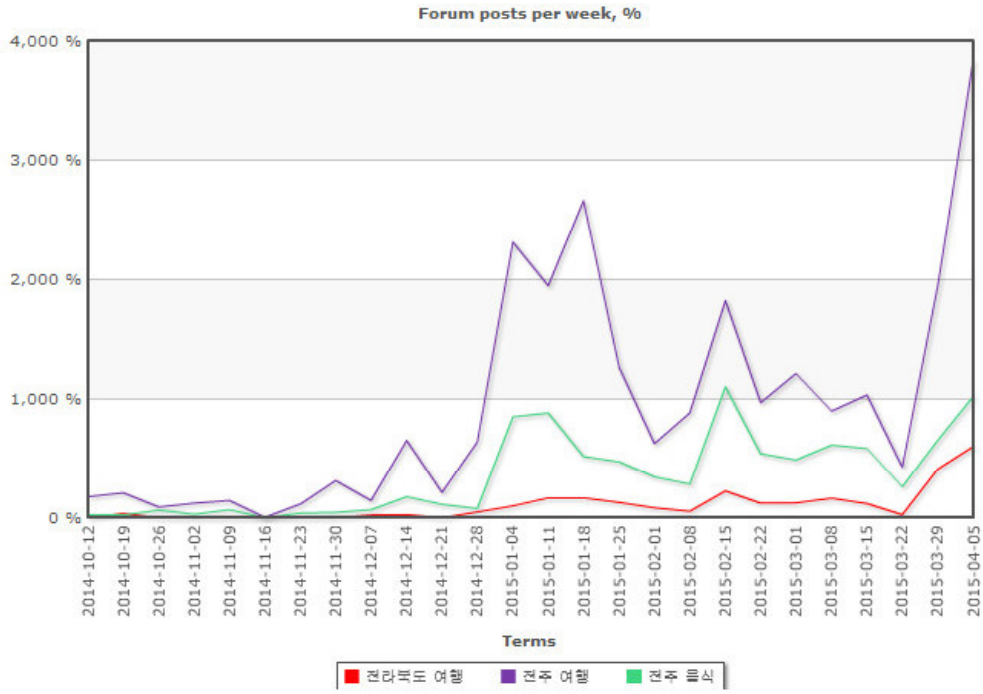


전체 : 한옥마을과 전주한옥마을 관련 트윗의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임

과거 : 전주한옥마을과 전주여행과 패턴이 일치 하지 않는 경향

현재 : 전주여행과 전주한옥마을의 패턴이 일치해지고 있음

의견 : 점차 전주여행의 대표적인 상징으로 전주한옥마을 생각하는 경향이 고정되고 있음.

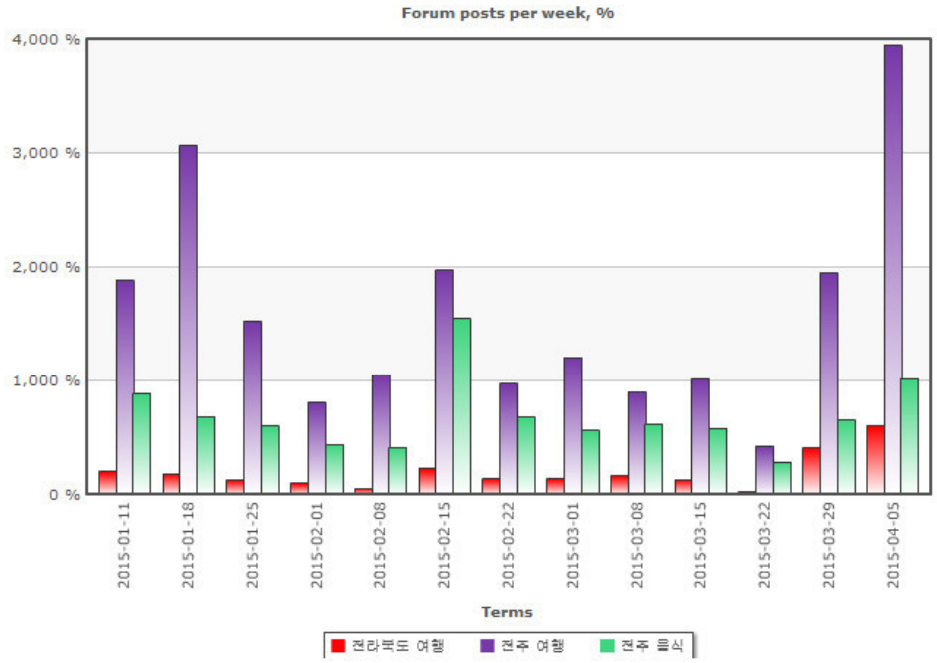


전체 : 전주여행과 전주음식 관련 트윗의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임

과거 : 전주여행과 전주음식의 패턴이 일치하지 않는 경향

현재 : 전주여행과 전주음식의 패턴이 유사해지고 있음

의견 : 점차 전주여행의 트윗 중에서 전주음식을 언급하는 경향이 많아지고 있음,
전주여행에 관련하여 전북여행의 언급도 증가하고 있음.



전주 여행, 전라북도 여행 관련 트윗의 경우 시기적으로 변동의 폭이 매우 큼

전주 음식의 경우 매주 일정한 트윗을 생산하여 여행 관련 키워드와 달리 꾸준하게 언급되는 경향을 보임

전주 여행의 트윗의 급격한 증가와 전주한옥마을 관련한 트윗의 급격한 증가는 매우 유사한 패턴을 보이고 있음.

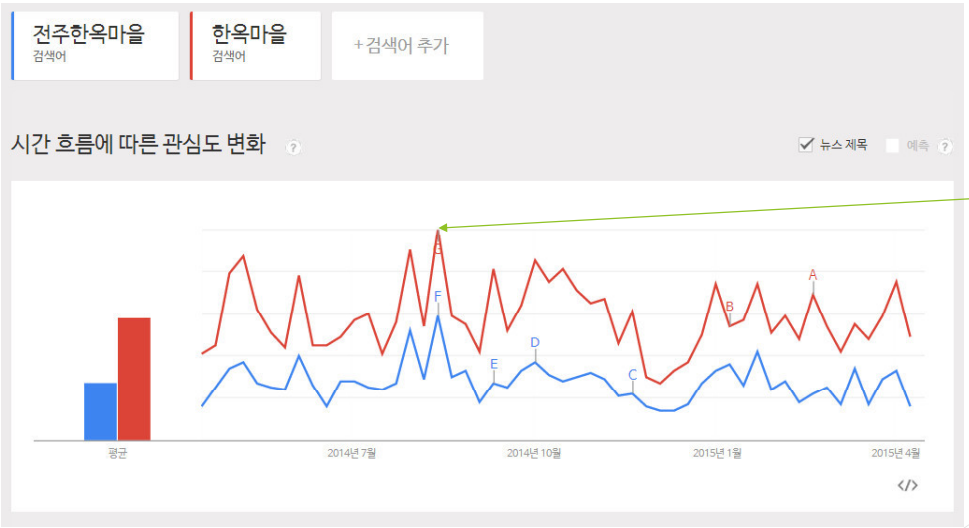
트렌드분석
구글트렌드를 중심으로

키워드별 분석과 전망

구글 트렌드 (Google Trends)

- 구글 트렌드는 구글 인사이트 (Google Insights) 의 하나의 툴
- 구글 인사이트는 검색된 데이터를 통하여 자신에게 필요한 데이터를 가공하여, 현실적 의미를 가지는 정보로 보여주는 다양한 툴들의 집합체
- 구글 트렌드는 검색되어진 키워드와 관련 키워드의 연관도를 종합해서 지역별, 기간별 검색량을 보여주는 서비스
- 기본적으로 구글 트렌드의 데이터는 실제 계수(count) 데이터가 아니라 각 데이터의 최고값을 100으로 놓고 상대적인 값
- 특정 시점에서 알파벳으로 표시된 부분은 해당 시점에서 관련 뉴스를 연결
- 트렌드 변화의 이유나 혹은 근거를 생각해볼 수 있도록 도움을 주는 것
- 구글 트렌드의 한계
  - 인터넷을 사용할 수 있는 사용자 환경의 밀도 등에 따라서 검색량은 차이
  - 인터넷 접속 용이성이 모두 다르기 때문

과거 트렌드 : 최근 1년간 (2014~2015)



전체 : 한옥마을과 전주한옥마을 관련 자료의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임

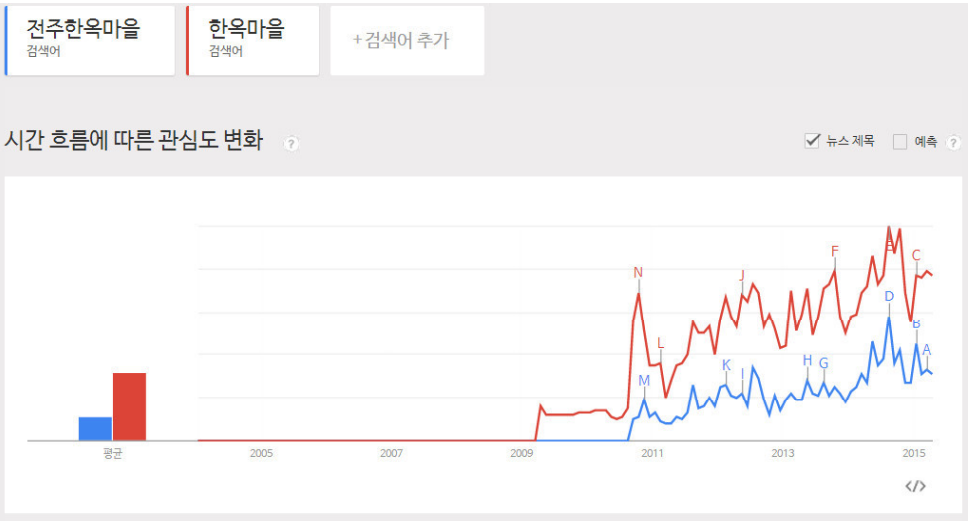
한옥마을 트렌드 거의 50% 가까운 비율로 전주한옥마을이 언급

한옥마을 트렌드에 대한 극점은 2014년 8월 10일-16일 사이이며 전주한옥마을 관련 자료 동일

5월4일-5월10일
6월1일-6월7일
7월27일-8월2일
9월28일-10월4일

의견 : 휴가기간과 연관이 있음을 알 수 있음

다년간 트렌드 분석 : 2004 ~ 2015



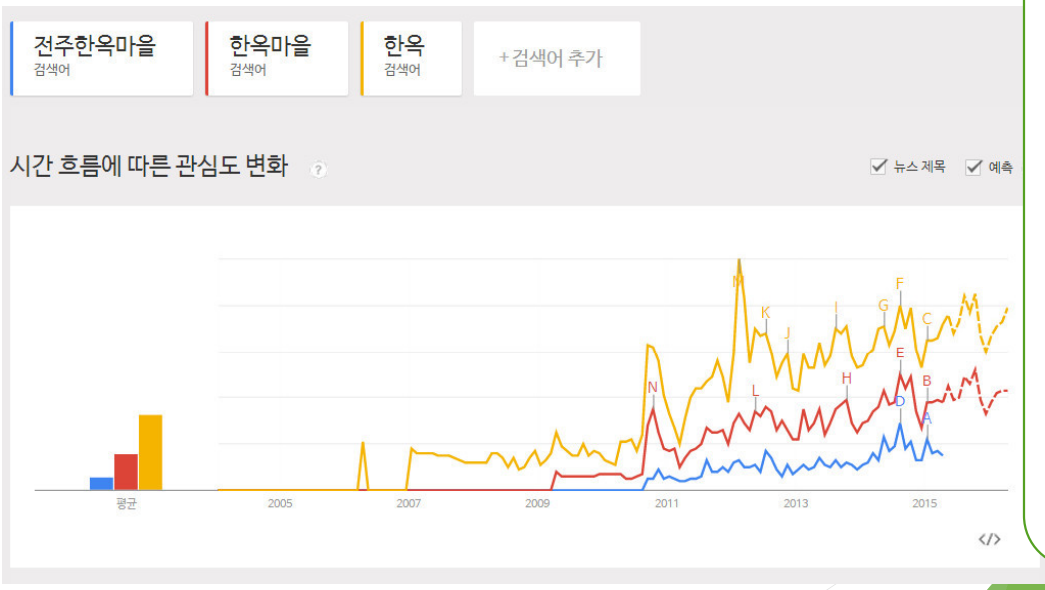
전체 : 대략 2011년부터 한옥마을과 전주한옥마을 관련 자료의 증감이 매우 유사한 패턴을 보임

한옥마을 : 2008년 5월부터 한옥마을에 대한 트렌드 보이나 본격적인 시작은 2009년 7월부터 점차 증가하기 시작

전주한옥마을 : 2010년 8월부터 전주한옥마을에 대한 트렌드 시작

2010년8월을 기점으로 한옥마을의 트렌드에서는 전주한옥마을이 언급되는 비율이 50%에 달하는 등 일정한 패턴이 유사하게 진행

트렌드전망 : 2015 ~
전주한옥마을의 상승세 지속될 것



한옥, 한옥마을과 전주 한옥마을 관련 자료의 증감패턴이 매우 유사

한옥마을 트렌드 거의 50% 가까운 비율로 전주한옥마을이 언급

전통과 감성적 여행을 지향하는 추세 증가

한옥,한옥마을에 대한 꾸준한 트렌드 지속에 비추어 전주한옥마을에 대한 트렌드도 당분간 지속적으로 진행될 것.

시기적으로 약간의 증감은 있으나 전반적으로는 꾸준한 증가세가 지속될 것으로 보임.

전주음식 트렌드 : 2004 ~
전주비빔밥,전주한정식이 가장 대표적



비빔밥과 한정식은 2010년 10월 이후 트렌드가 지속적으로 있음.

콩나물국밥은 2013년 11월 이후 트렌드 시작

특정이슈에 따라 증감
- 비빔밥 만들기
- 비빔밥 축제
- 비빔밥업소 간담회
- 비싼 비빔밥대안은
- 저렴한 비빔밥 나온다

전주음식으로 비빔밥과 한정식은 최근 서비스와 가격으로 인한 비판적인 언론기사 증가세

콩나물국밥은 대규모 프랜차이즈와 인지도 상승으로 점차 영향력 확대 중

음식 트렌드 : 2004 ~
한정식 가장 선호, 비빔밥은 지속적으로



한정식 : 지속적으로 언급되다가 2010년 6월 이후 급격한 증가, 2010년 급격한 변동, 2012년 1월 정점

비빔밥 : 2007년 11월 이후 점차 증가세 , 2011년 11월 정점

콩나물 국밥 : 2010년 9월 트렌드 시작 , 2010년 12월 정점, 소폭 증감 지속적 추이

2010년 6월 이후 전통 음식에 대한 트렌드가 지속적으로 유지되고 있는 상태이며 이는 향후에도 지속적으로 이어질 전망

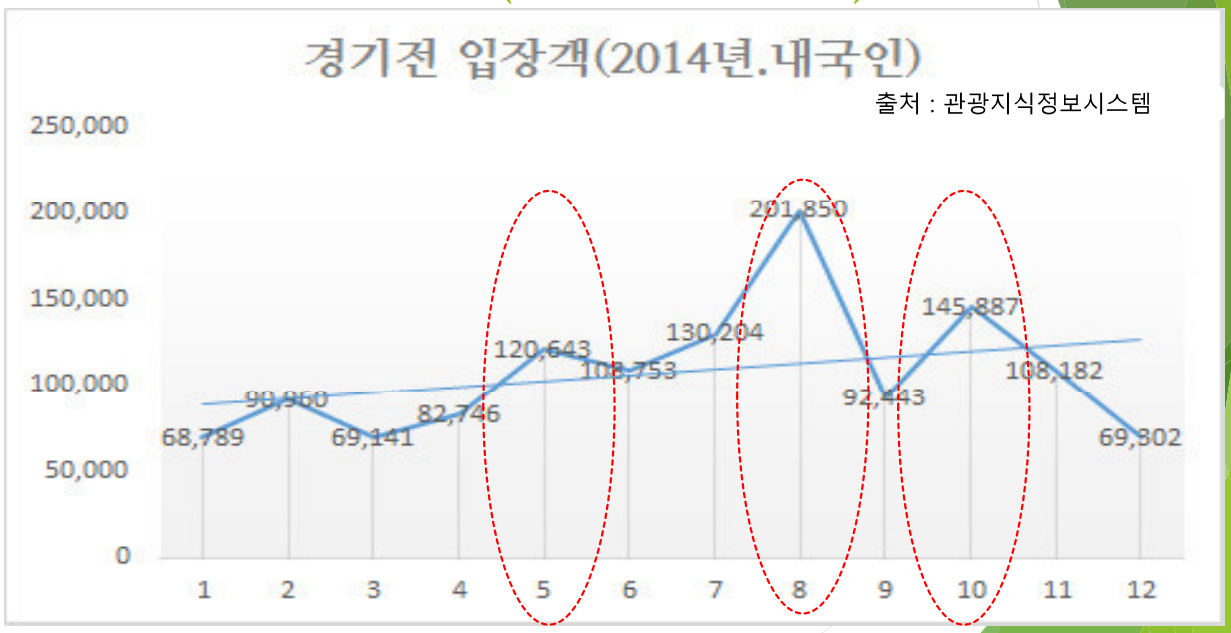
지표로서의 트렌드

전주 방문객 자료 통계를 중심으로

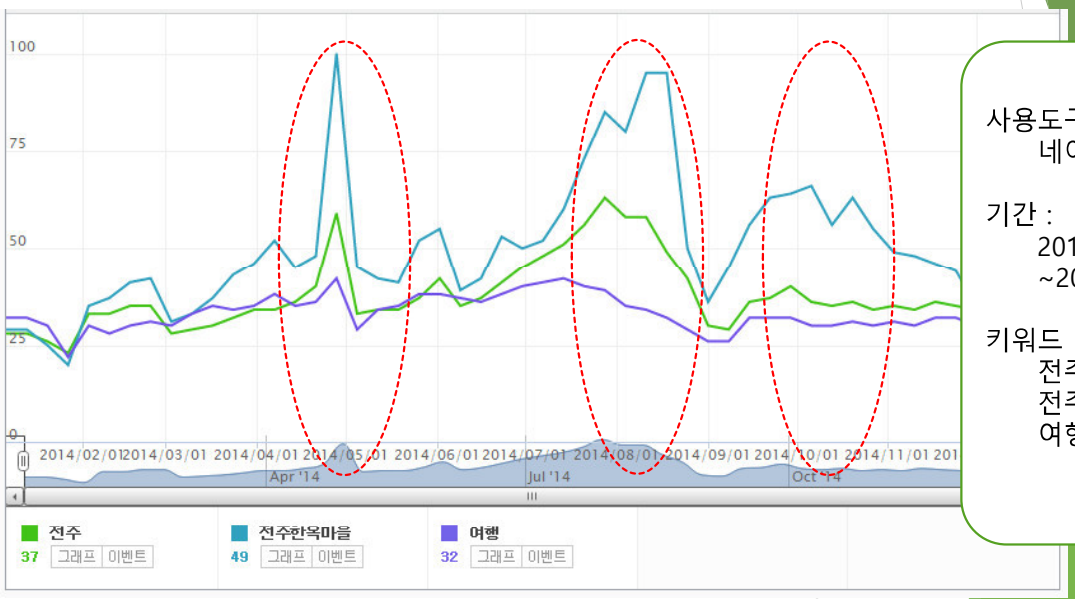
방문객 수와 트렌드 변화는 관련 있는가 ?

- 전주, 전주한옥마을 관련한 트렌드의 변화는 기간별 변동의 폭이 심하다
- 전주한옥마을의 방문객 수를 파악할 수 있는 객관적 자료는 존재하지 않음
  - 신뢰성 있는 경기전 입장객 통계는 2012년 유료화 이후 이며
  - 전주한옥마을 방문객 수가 500여 만 명을 넘어 섰고 (전주시 발표 참고)
  - 경기전의 입장객 수는 120여 만명에 이르렀다. (관광지 통계 참고)
- 트렌드 변화와 경기전의 방문객수를 비교한 결과
  - 트렌드 변화 (증가/ 감소) 와 전주시, 경기전 방문객수의 변화가 같은 패턴을 보임
  - 최근 (2012년이후~2014년)에 이르러 더욱 정밀하게 일치하는 패턴을 보이고 있음
- 트렌드 변화를 예측한다면 전주시 방문객 변화를 대비할 수 있는 지표가 될 것
  - 방문객 유입에 따른 분산 대책, 교통문제, 장소 및 환경문제, 일정 및 계획 참고자료
  - 전주한옥마을 및 전주시 주요 관광지에 대한 장기적 계획 수립 시
  - 전주시 방문객 트렌드에 부응한 맞춤형 테마 관광상품 개발 및 지원책 마련
  - 전주 관련 빅데이터의 수집 및 체계적인 정비, 구축에 따른 관련 응용분야의 확산

경기전 입장객 통계 (2014년 내국인)



트렌드 분석 (2014년) : 검색어별



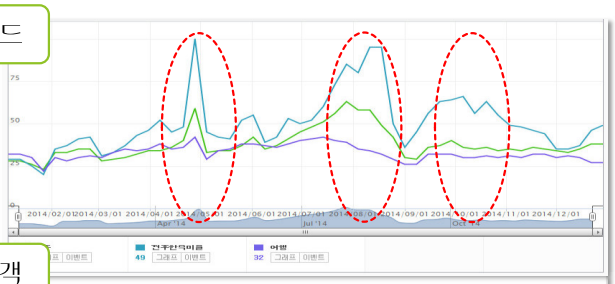
사용도구 :
네이버 트렌드

기간 :
2014년1월
~2014년 12월

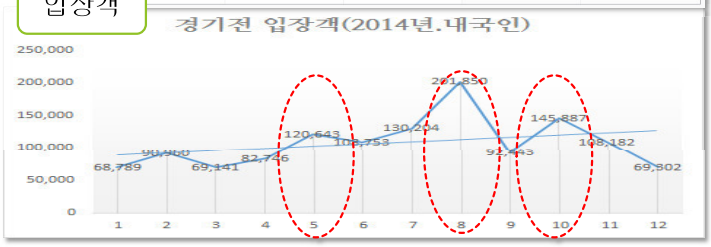
키워드
전주
전주한옥마을
여행

경기전 입장객 VS 트렌드 2014년

트렌드



입장객



8월경 : 경기전 입장객 수가 가장 많았던 기간 , 트렌드에서도 한옥마을이 높게 나타남

4월말 : 트렌드에서 "전주한옥마을" 지수가 가장 높았던 4월말 경부터 방문객수의 증가세가 8월까지 계속

트렌드를 보면 "전주", "전주한옥마을", "여행"을 비교해보면 전체적으로 비슷한 추이를 보이고 있음.

"전주" 와 "전주한옥마을"은 증감폭을 나타낸 그래프의 선형이 비슷하여 전주를 나타내는 내는 대표적 이미지로서 "전주한옥마을"이 자리함을 보여주는 결과로 보임

전주시 방문객 합계

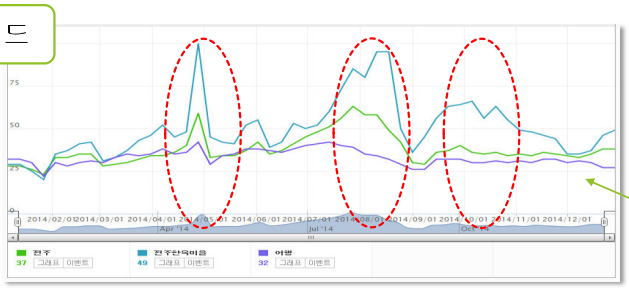
출처 : 관광지식정보시스템



전주 소재 경기전, 오목대, 덕진공원, 전주동물원, 국립전주박물관, 전통문화센터의 합계

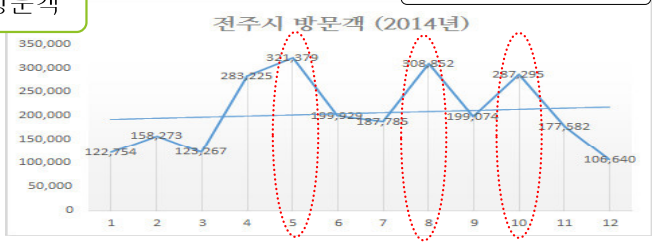
전주시 방문객 VS 트렌드 : 2014년

트렌드



방문객

출처 : 관광지식정보시스템



전주 소재 경기전, 오목대, 덕진공원, 전주동물원, 국립전주박물관, 전통문화센터의 합계

경기전의 경우 8월이 가장 많은 입장객이 있었으나 전주시소재 관광지 방문자수를 합한 합계에서는 근소한 차이로 5월이 가장 많은 방문객수를 기록했다.

트렌드에서 "전주"를 검색한 지수의 증감폭과 매우 유사한 형태의 추이를 보인다.

검색어별 트렌드를 살펴보면 "전주"와 "전주한옥마을"은 이미지가 유사이미지라고 말할 수 있다. 또한 "여행"을 검색한 경우 "전주한옥마을"과 "전주" 검색한 자료와 대체적으로 유사하지만 하반기에는 약간의 변화가 보인다.

트렌드와 방문객수의 비교 의견

- 경기전 입장객수 와 트렌드 분석의 차이에 대한 의견
  - 방문객수의 4-5월 인원의 소폭 증가, 8월과 10월 최다 인원의 집계 문제는
  - 4월-5월 중 인근 지역의 다른 행사나 축제로 인원이 분산될 경우를 상정할 수 있다.
  - 행사나 축제기간 동안 경기전의 무료개방으로 인한 개수 오류를 생각할 수 있다.
- 트렌드 분석과 전주 방문객 수의 유사 변동 추이를 볼 때
  - 트렌드의 경우 1주일 단위로 자료가 발생하며 여행, 관광의 예비단계의 행동이고
  - 방문객수는 전주 소재 각 관광지의 입장객수를 월 단위로집계, 통합 된 자료이다.
  - 따라서 트렌드가 입장객이나 방문객의 변이를 알려주는 선행지표로 가능할 수도 있다.
  - 트렌드의 선행지표로서의 문제는 단기적으로 1주, 장기적으로 1달 정도라 볼 수 있다.
- 향후 연구를 통해 트렌드가 선행지표로서 확실시되는 결과가 나온다면
  - 선행지표의 변동에 따른 유입인구 증감 대책 및 활성화 및 과밀화 등에 관련한
  - 행정의 역할 및 상업적 활용을 위한 예측과 전망 등이 가능 할 수도 있을 것이다.

페이스북 분석

전주시 페이스북

facebook.com/jeonju.kr

전주시 페이스북

- 전주시 페이스북 (2015.04.19 일 현재)
  - 현재까지 등록한 사용자는 13,464 명이며
    - 남녀성비를 보면 남성은 61.68% 이며 여성은 38.32%
    - 학력수준은 고등학교 27.76% , 대학교 60.7% , 대학원 11.53%
    - 연령대는 20대가 가장 많고 10대, 30대, 40대 순으로 많았다.
    - 거주지는 대한민국의 전주, 서울, 부산, 대전, 대구 순이며
    - 주 이용시간은 저녁 10시 이후가 가장 많았다.
  - 하루 평균 다른 페이지에서 언급된 횟수는 2,641 건이며
  - 하루 평균 927회의 "좋아요"를 받고 35개정도의 댓글이 있다.
  - 타시군에 비해 "좋아요"의 수가 적고 댓글의 수가 적은 것은
    - 팬의 소규모에 문제가 있다. (전주 13,464 전북도 120,776)
    - 보다 적극적인 팬 관리와 전략적인 포스팅 등 뉴미디어 활용 전략이 요구
    - 출향유명인사와 동문회 기타 관련 모임 등 과 연결을 강화하는 것도 필요
- 전라북도 페이스북 : 사용자가 많은 반면 집중도가 떨어질 수 있다.

전주시 Facebook

13,464	2,641	30	19.62
Fans	TAT	PIS	Engagement

Engagement = (Content Likes + Comments + Shared + Comment Likes) / (Total Post) / Total Fans X 100

*Content Likes + Comments + Shared + Comment Likes + Page Total Activity

<용어 정리>

*Loyalty : Weekly Customer Loyalty
*Engagement : Page Total Engagement
*Fans : Page Total Fans
*TAT : Page Total People Talking About This
*Post : Weekly Post
*Likes : Weekly Post Likes
*Shared : Weekly Post Shared
*Comments : Weekly Comments
*Comment Likes : Weekly Comment Likes
*Unique Users(like) : Weekly Like Users
*Unique Users(comment) : Weekly Comment Users

일자별 분석



전라북도 Facebook

120,776	17,255	58	14.29
Fans	TAT	PIS	Engagement

<용어 정리>

*Loyalty : Weekly Customer Loyalty
*Engagement : Page Total Engagement
*Fans : Page Total Fans
*TAT : Page Total People Talking About This
*Post : Weekly Post
*Likes : Weekly Post Likes
*Shared : Weekly Post Shared
*Comments : Weekly Comments
*Comment Likes : Weekly Comment Likes
*Unique Users(like) : Weekly Like Users
*Unique Users(comment) : Weekly Comment Users

일자별 분석



Facebook 운영비교

팬수 경쟁페이지 비교

Page	Fans	TAT	PIS	Engagement	Post Likes	Comments	Shared
2000_ 전주시청	13,464	2,641	30	19.62	927.54	34.87	225.13
560_ 전라북도	120,776	17,255	58	14.29	2,305.29	70.44	240.15

전주시



전라북도



<용어 정리>

*Loyalty : Weekly Customer Loyalty
*Engagement : Page Total Engagement
*Fans : Page Total Fans
*TAT : Page Total People Talking About This
*Post : Weekly Post
*Likes : Weekly Post Likes
*Shared : Weekly Post Shared
*Comments : Weekly Comments
*Comment Likes : Weekly Comment Likes
*Unique Users(like) : Weekly Like Users
*Unique Users(comment) : Weekly Comment Users

사용자 분석

전주시 페이스북

전주시 : facebook.com/jeonju.kr



전주시청 의 팬 Last Update. 2015.04.09 12:03

	분석인원	좋아하는 페이지	평균 나이	평균 영향력	평균 친구수
비큐브 전체	8,176,386	999,530,589	24.0	21.7	299.6
분석 대상	2,879	4,322,226	31.0	32.5	925.6

OVERVIEW Excel

사용자 분석

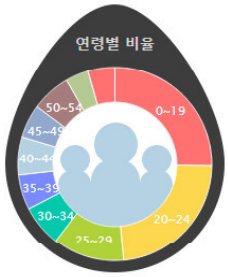
성별비율 (2886명)

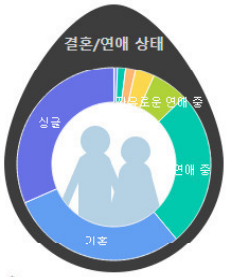
61.68% 38.32%

학력수준 (1873명)

27.76% 60.7% 11.53%

고등학교 대학교 대학원





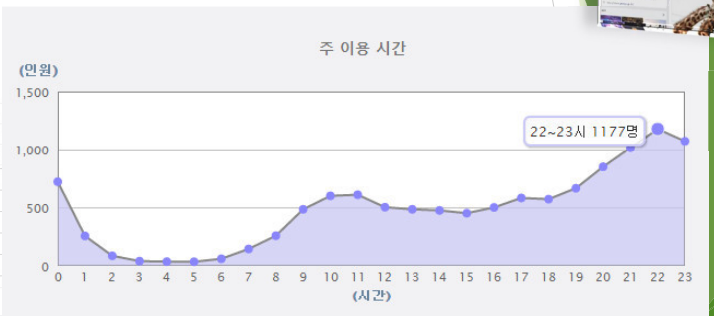
*각 항목별 정보가 없는 경우 분석 대상에서 제외됩니다.

전주시 페이스북
facebook.com/jeonju.kr



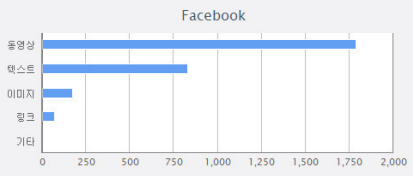
거주지, 도시/지역

	거주국가	거주도시
1	South Korea	Jeonju
2	United States	Seoul
3	China	Busan
4	Australia	Daejeon
5	France	Daegu



스타일 포스팅유형

	포스팅 유형	게시수	비율
1	동영상	1789	62.49%
2	텍스트	828	28.92%
3	이미지	171	5.97%
4	링크	73	2.55%
5	기타	2	0.07%



뉴스 검색 및 분석

키워드별 수집
분석 및 시각화

뉴스 : 전주 음식

- 검색일자 : 2015.04.14
- 검색장소 : 네이버 뉴스
- 검색어 : 전주 음식
- 자료수 : 828건 자료
- 처리수 : 상위 100 건
- 정렬방식 : 최신순
- 기사제목



자료추출

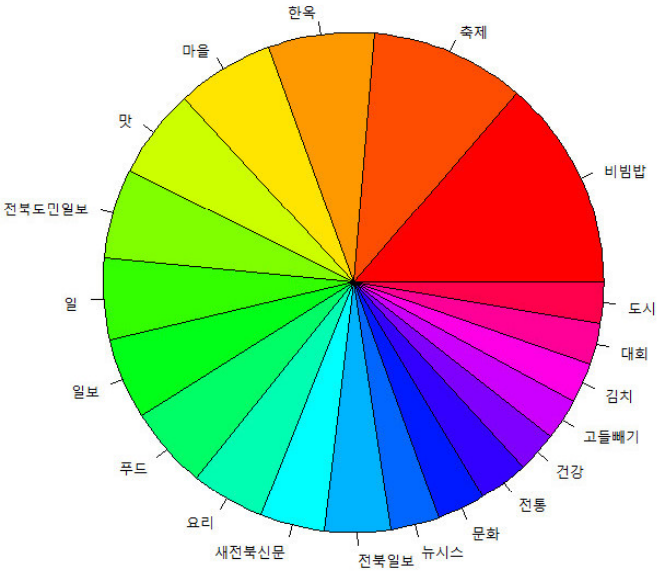
비빔밥	축제	한옥	마을	맛
26	19	13	12	11
전북도민일보	일	일보	푸드	요리
11	10	10	10	9
새전북신문	전북일보	뉴시스	문화	전통
8	8	6	6	6
건강	고들빼기	김치	대회	도시
5	5	5	5	5
자연	한	YTN	개막	국제
5	5	4	4	4
대상	맛집	세계	에코	위크
4	4	4	4	4

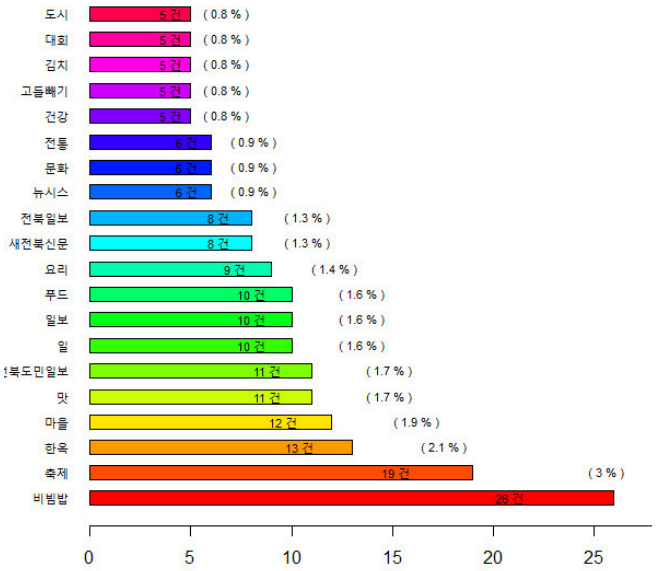
워드클라우드

비빔밥	축제	한옥	마을	맛
26	19	13	12	11
전북도민일보	일	일보	푸드	요리
11	10	10	10	9
새전북신문	전북일보	뉴시스	문화	전통
8	8	6	6	6
건강	고들빼기	김치	대회	도시
5	5	5	5	5
자연	한	YTN	개막	국제
5	5	4	4	4
대상	맛집	세계	에코	위크
4	4	4	4	4




비빔밥
축제
한옥
맛
마을
전북일보
요리
뉴스
고들빼기
전북도민일보
일보
푸드
새전북신문
건강
전통
문화
김치
대회
도시

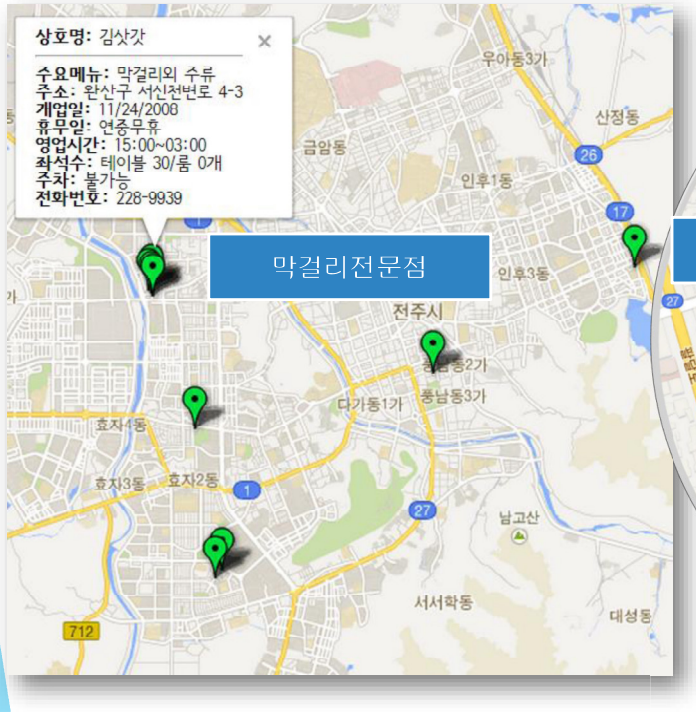

축제
14.5 %
비빔밥
19.8 %
요리
6.9 %
푸드
7.6 %
일보
7.6 %
일
7.6 %
전북도민일보
8.4 %
맛
8.4 %
마을
9.2 %
한옥
9.9 %

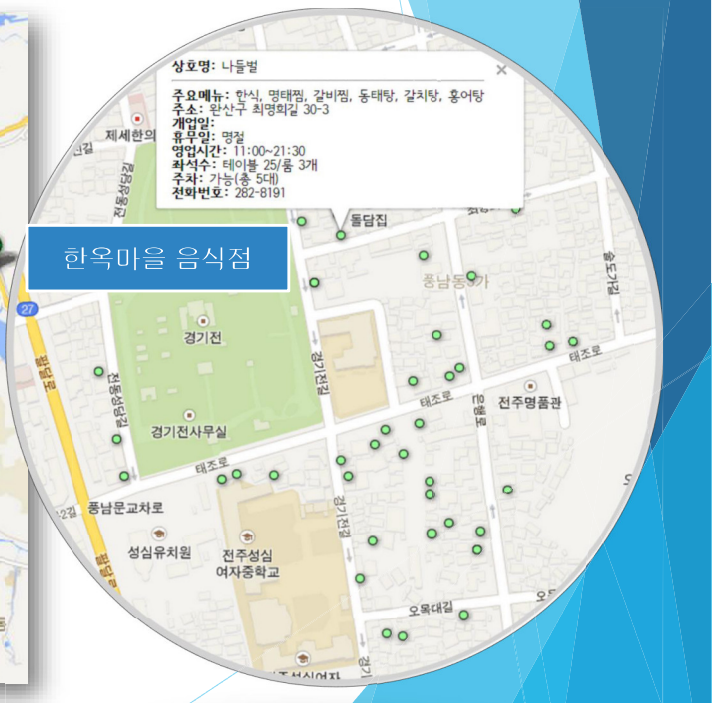

도시 5 건 (0.8 %)
대회 5 건 (0.8 %)
김치 5 건 (0.8 %)
고들빼기 5 건 (0.8 %)
건강 5 건 (0.8 %)
전통 6 건 (0.9 %)
문화 6 건 (0.9 %)
뉴시스 6 건 (0.9 %)
전북일보 8 건 (1.3 %)
새전북신문 8 건 (1.3 %)
요리 9 건 (1.4 %)
푸드 10 건 (1.6 %)
일보 10 건 (1.6 %)
일 10 건 (1.6 %)
전북도민일보 11 건 (1.7 %)
맛 11 건 (1.7 %)
마을 12 건 (1.9 %)
한옥 13 건 (2.1 %)
축제 19 건 (3 %)
비빔밥 26 건
0
5
10
15
20
25


전주비빔밥축제
전주
비빔
밥
축제
전주
맛
23
개최
실시
CS
한식
세계
음식
문화
상
2014
건강하게
맛있는
맛의
맛고을
전통음식과
한국
Night
Life
국제뉴스
유네스코
생산공장
주대
김하게
즐거운
빼기라
사진
음식
대상
라북도

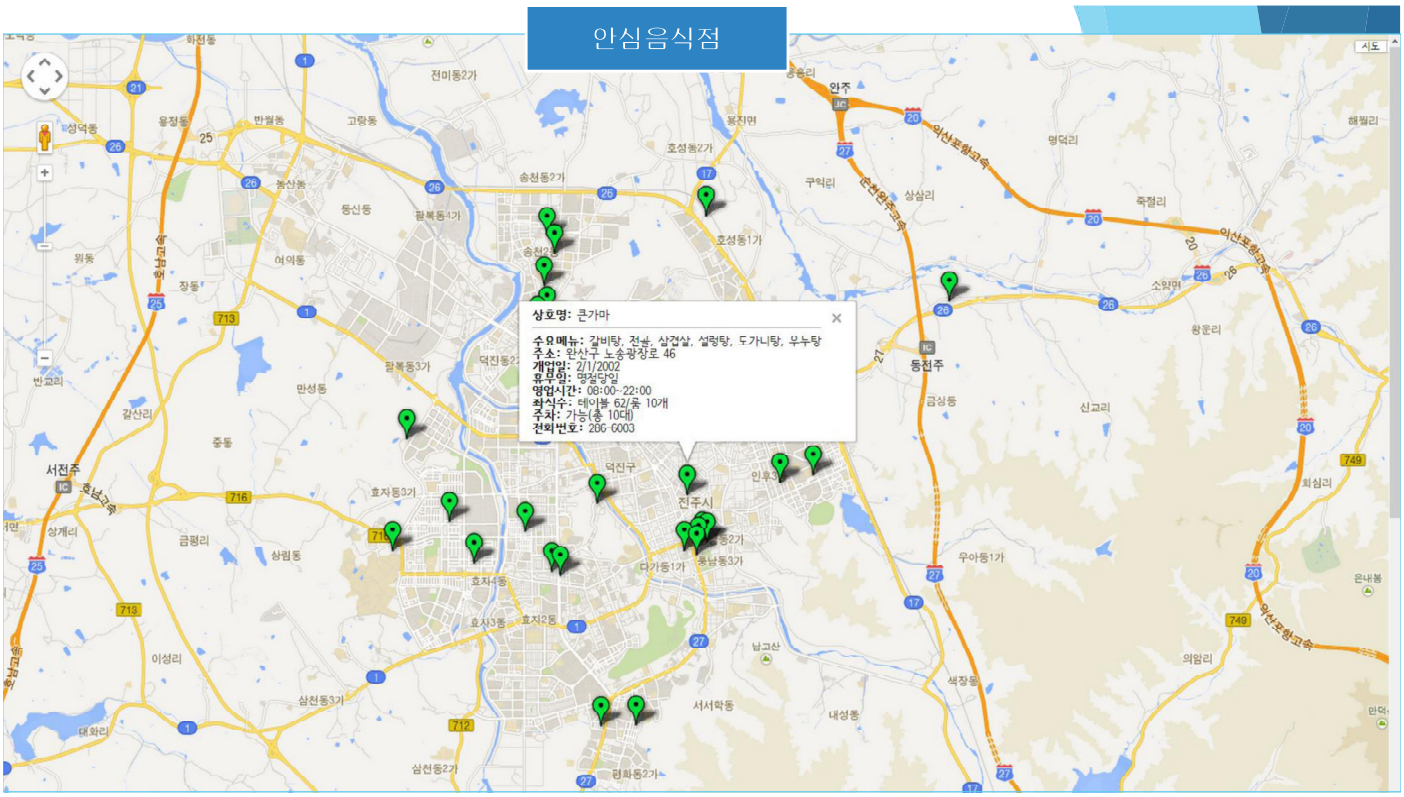
시각화 자료 샘플
지도서비스와 연계

기존 문서 형태의 자료를 시각화
음식점, 전통주류, 기타 자료

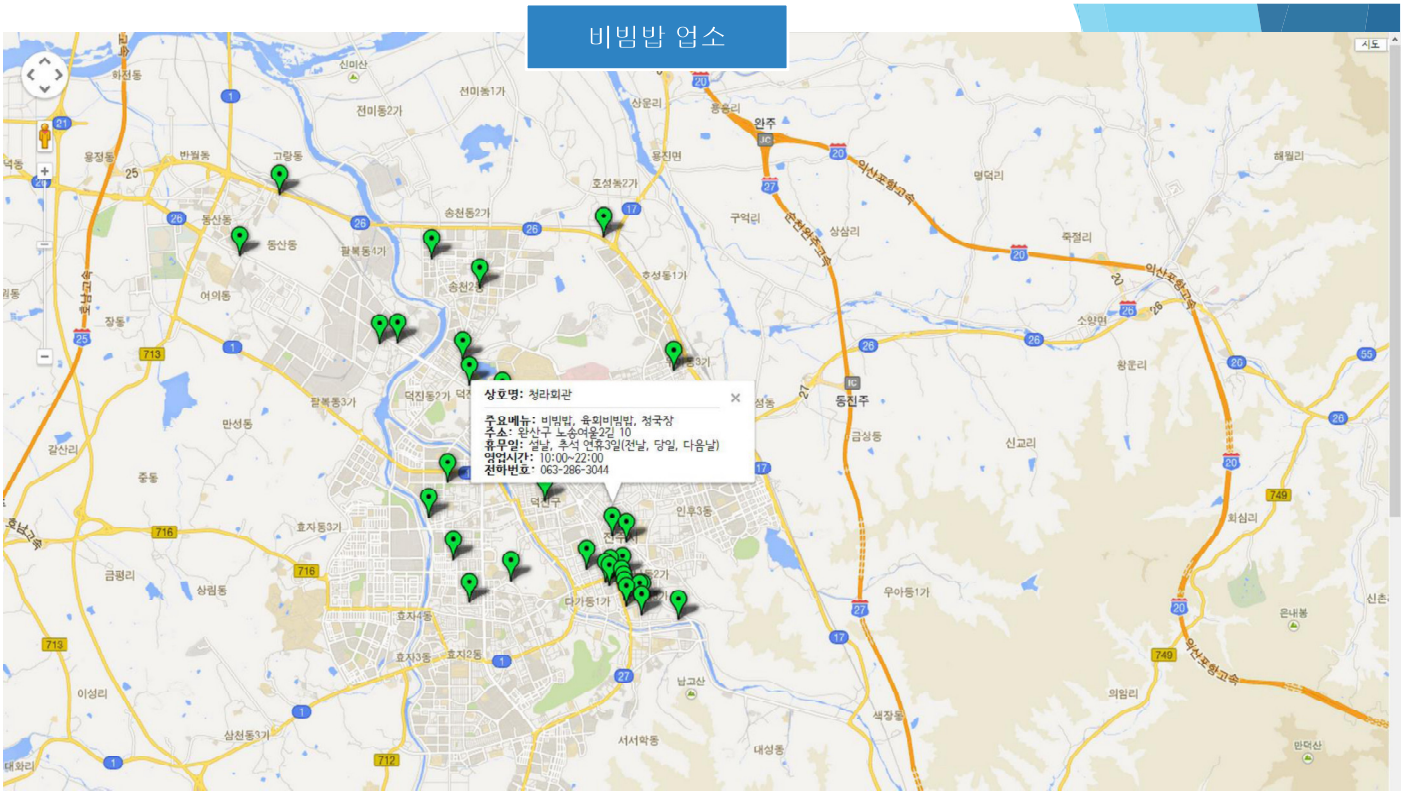




안심음식점


상호명: 큰가마
주요메뉴: 갈비탕, 전골, 삼겹살, 설렁탕, 도가니탕, 우누탕
주소: 완산구 노송광장로 46
개업일: 2/1/2002
휴무일: 명절당일
영업시간: 08:00-22:00
좌석수: 테이블 62/룸 10개
주차: 가능(총 10대)
전화번호: 206-6003

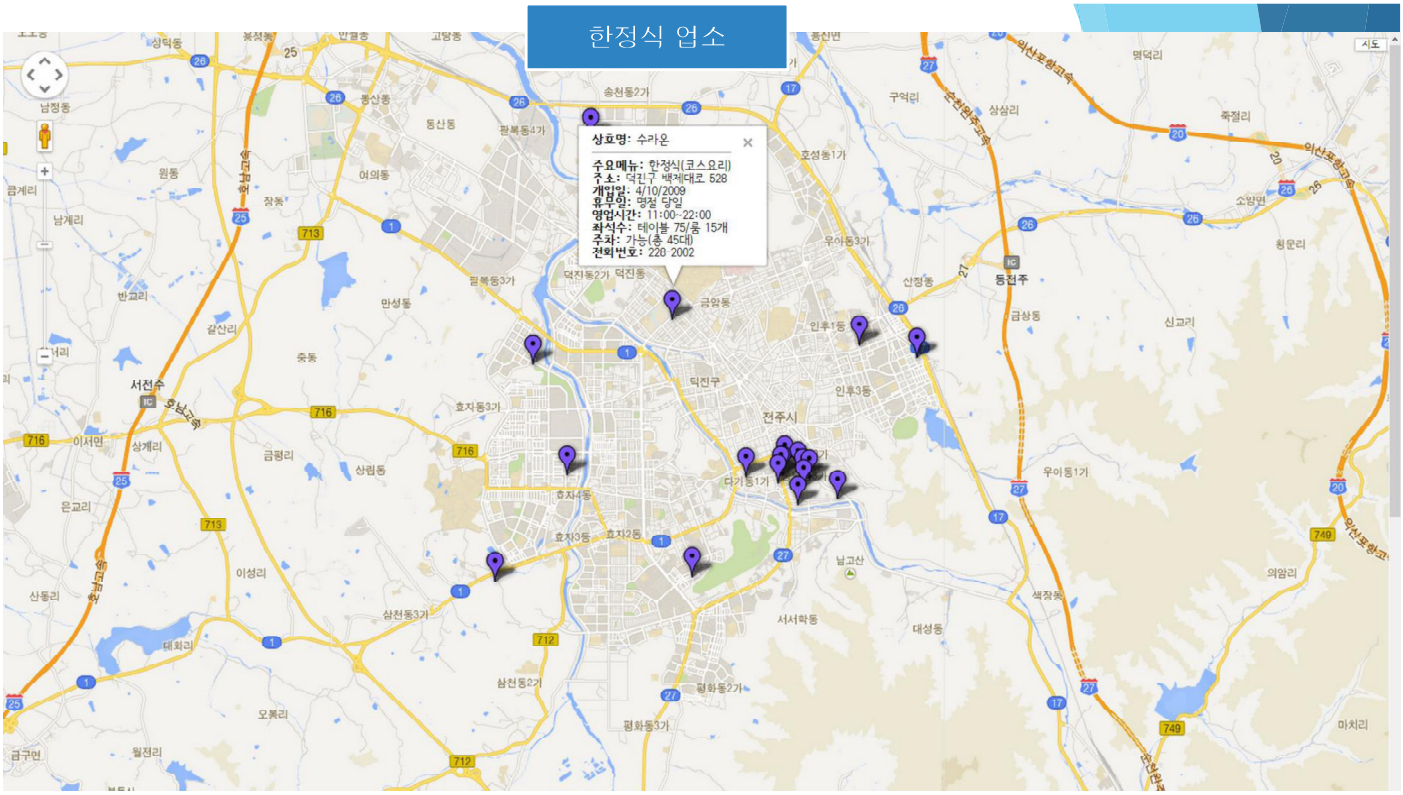
비빔밥 업소


상호명: 청라회관
주요메뉴: 비빔밥, 육회비빔밥, 청국장
주소: 완산구 노송여울2길 10
휴무일: 설날, 추석 연휴3일(전날, 당일, 다음날)
영업시간: 10:00~22:00
전화번호: 063-286-3044

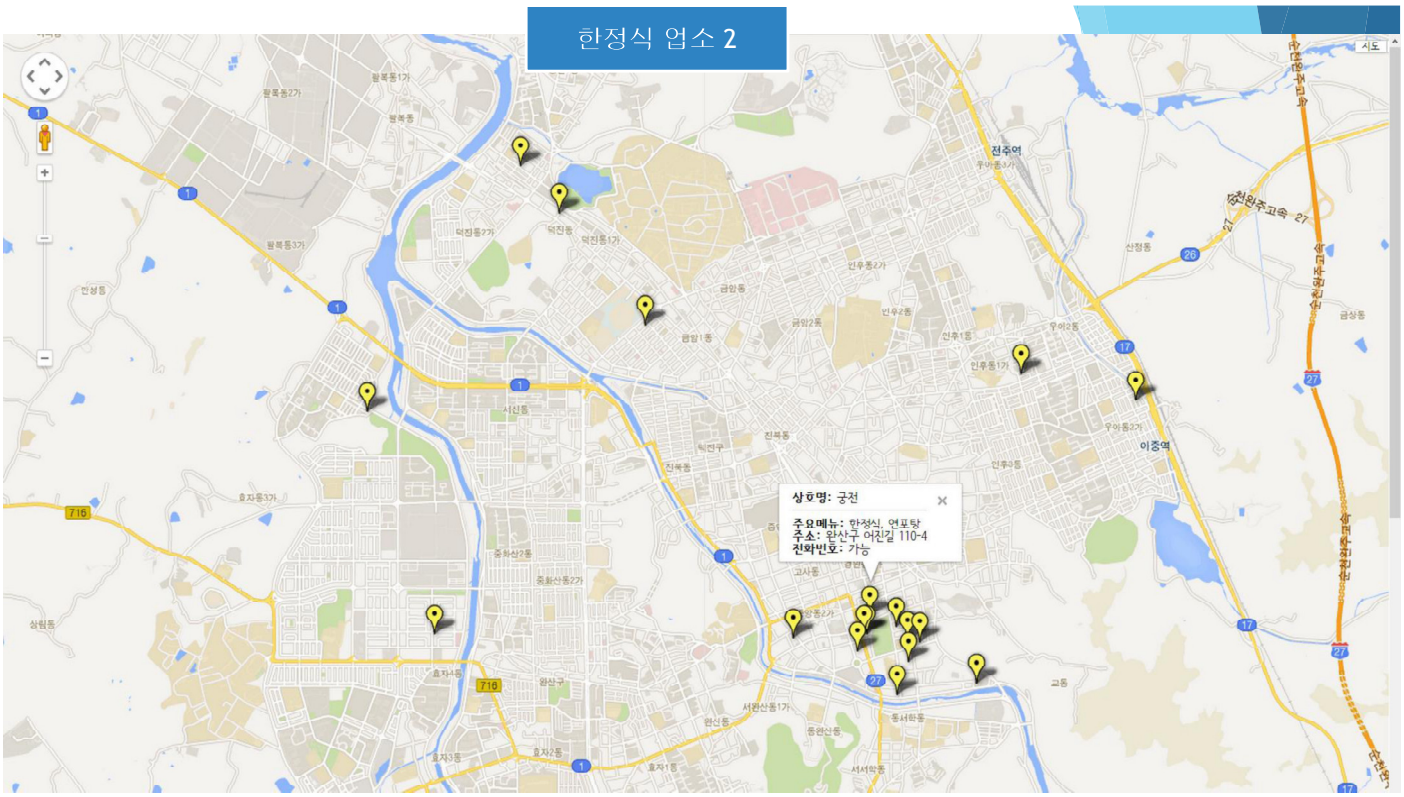
비빔밥 업소 2



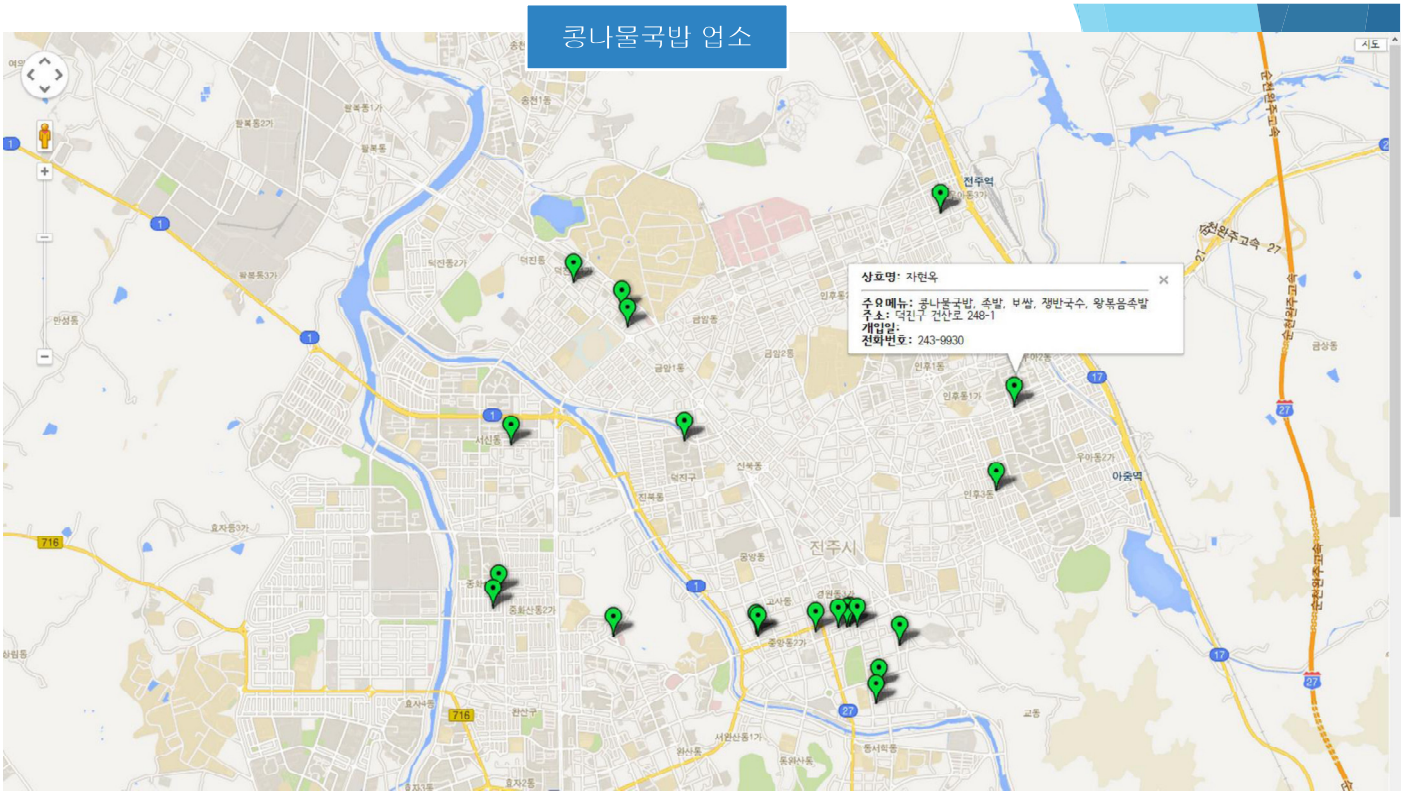
한정식 업소



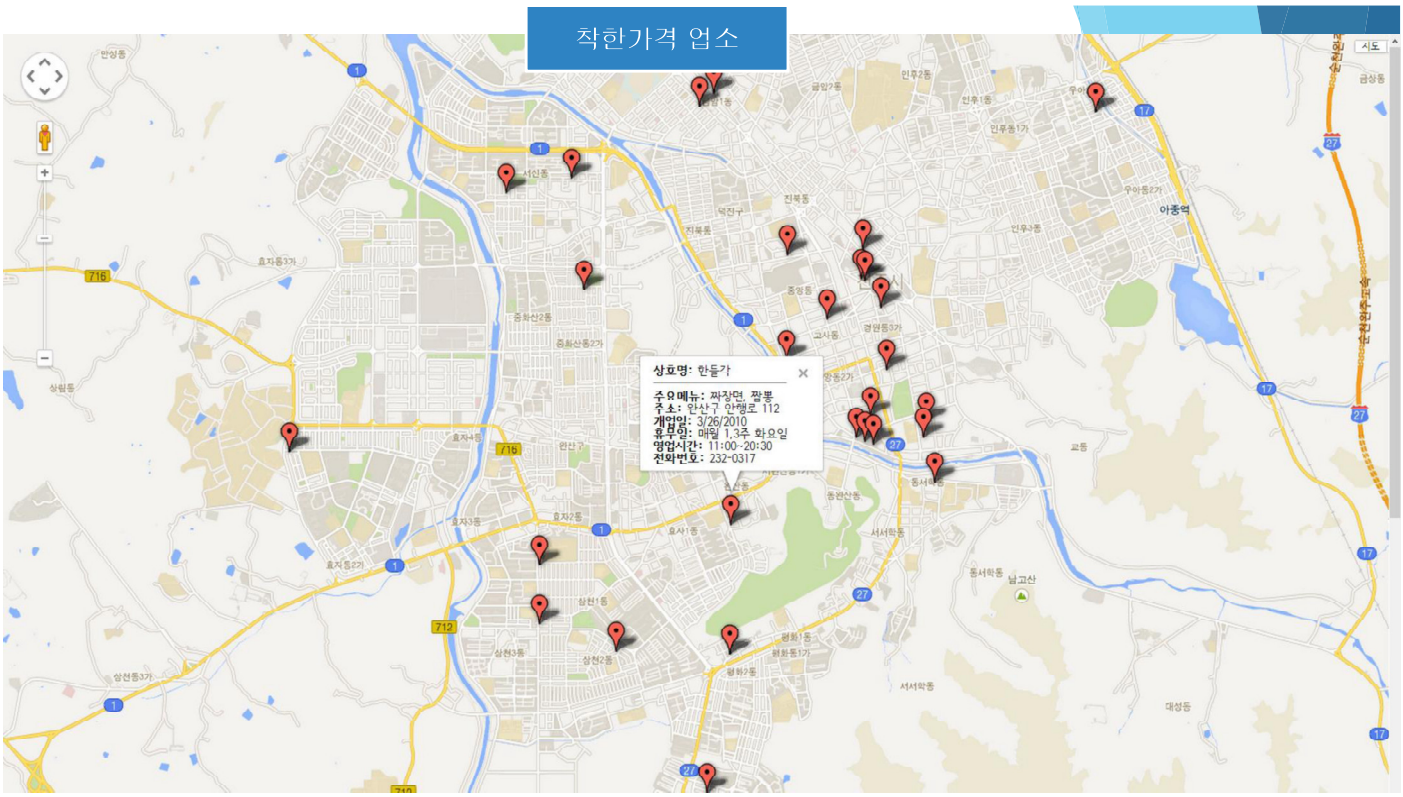
한정식 업소 2



콩나물국밥 업소



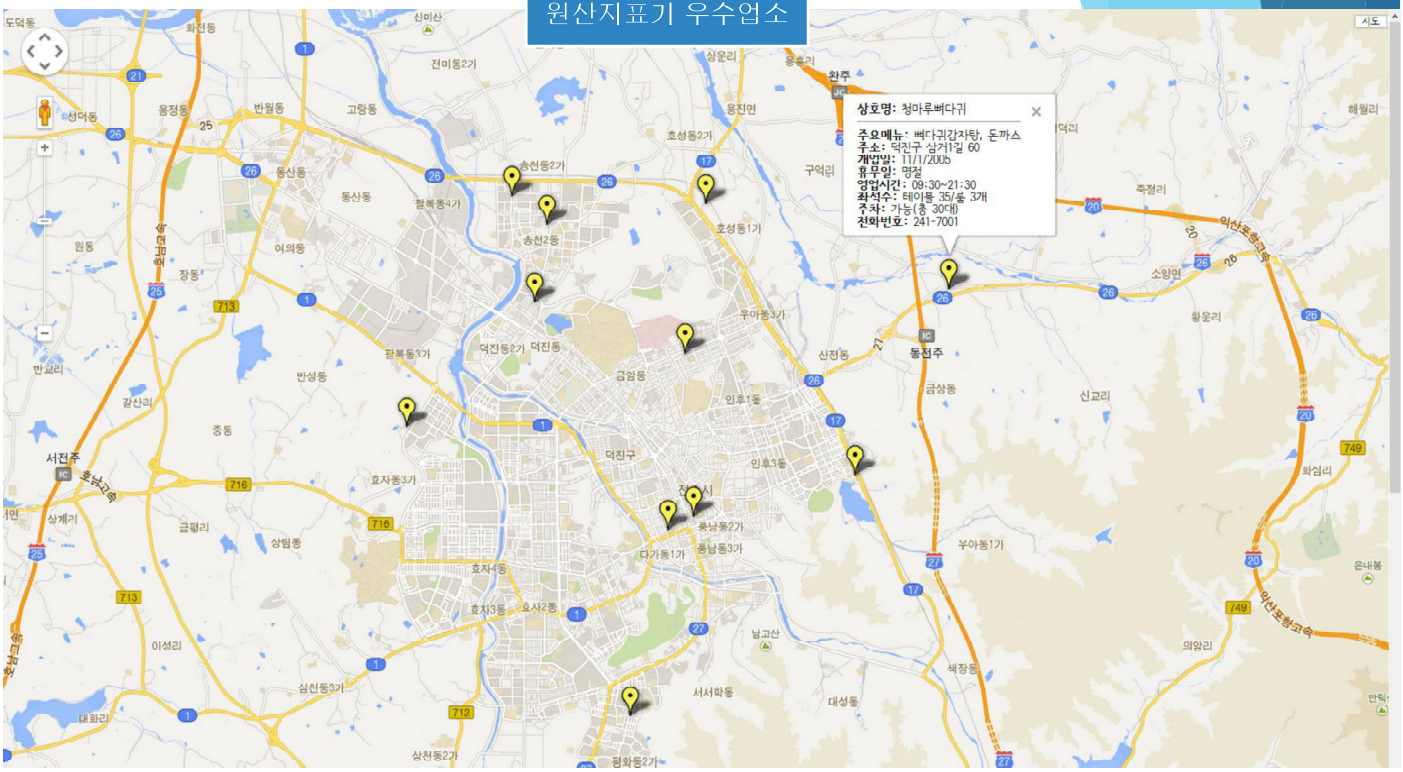
착한가격 업소



폐백전문 업소



원산지표기 우수업소


상호명: 청마루뻐다귀
주요메뉴: 뻐다귀감자탕, 돈까스
주소: 덕진구 삼거1길 60
개업일: 11/1/2005
휴무일: 명절
영업시간: 09:30~21:30
좌석수: 테이블 35/룸 3개
주차: 가능(총 30대)
전화번호: 241-7001

내부 빅데이터 분석

전주시청 홈페이지
자유게시판을 중심으로

전주시 자유게시판 분석 요약

- 전주시 홈페이지의 자유게시판은 2006년부터 29,588 여건의 자료가 있음
  - 자유게시판은 민원에 비해 수준이 낮은 정도의 불만, 건의 사항을 표출
  - 각 게시물은 제목 및 내용이 특정 검색어에 의해 분류 가능함
  - 게시판에는 관광이 2011건, 음식이 1165건, 교통이 2011건 의 자료가 있음
    - 음식 관련해 비빔밥은 265건, 한정식은 54건, 콩나물국밥은 27건의 자료
    - 특정 장소로는 한옥마을이 765건, 경기전이 269건, 덕진공원이 199건의 자료
- 2013년부터 현재까지의 자료를 "음식" 으로 검색한 자료의 내용을 보면
  - 한옥마을 관련 단어가 다수, 냄새, 소리 등 환경 관련 단어와
  - 닭꼬치, 자본, 장사 등 상업화 및 에 관련 키워드도 쉽게 발견
- 전체자료(2006부터 현재) 자료를 "음식" 으로 검색한 자료의 내용을 보면
  - 축제, 모집,체험, 안내 와 한옥마을, 비빔밥, 한, 전통
  - 쓰레기, 음식물쓰레기 등의 단어 등을 다수 발견할 수 있었다.

전주시 자유게시판 분석 절차

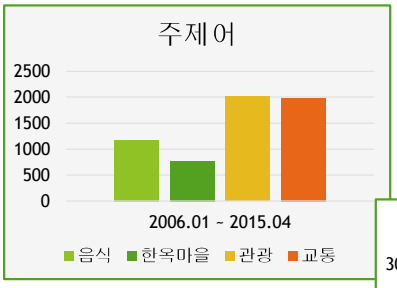
- 키워드 추출
  - 음식, 관광, 한옥마을 등 일반적인 키워드와 지역적 키워드 (경기전 , 오목대 등)
- 자료 검색
  - 수집대상 자료 필터링
  - 특정 키워드 입력 , 페이지
- 자료 수집
  - 크롤러 활용 : 자체제작
- 자료 정리
  - 내부 분석기 : 자체제작
- 자료 분석
  - R 활용 : static, plot , NLP , word cloud , chart

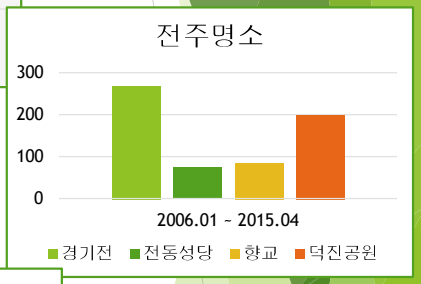
전주시 자유게시판 현황

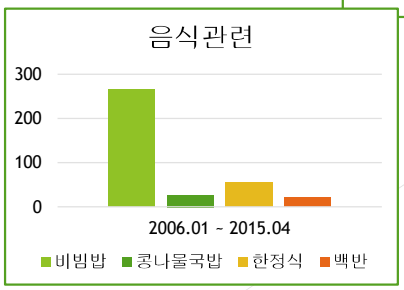
- 분석일자 : 2015.04.18 현재
- 자료건수 : 29588건, 2959 페이지
- 전주시청 홈페이지
  - 시민참여
    - 시민의 목소리
      - 자유게시판
      - http://www.jeonju.go.kr/open_content/citizen/participation/freeboard/
- 자료형태 : 게시판 , HTML , DBMS , TEXT 자료 중 TEXT 만 추출
- 수집 필터링 :
  - 키워드 검색 – 제목 , 내용 , 작성자
  - 페이지 이동 – 순차적 이동 및 특정 페이지 이동

자유게시판 분석
특정 키워드별 집계

음식	한옥마을	관광	교통
1,165	765	2,011	1,982
경기전	전동성당	향교	덕진공원
269	73	85	199
비빔밥	콩나물국밥	한정식	백반
265	27	54	20







음식 (2013~2015)

전주시 자유게시판 키워드별

게시판분석 : 음식 (2013-2015)

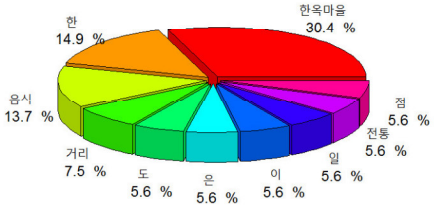
- 기간 : 2013년 ~ 2015년
- 자료 : 자유게시판 “음식“ 검색
- 특징
  - 한옥마을에 관련된 키워드 다수
    - 한, 전통,거리
  - 냄새 : 관련 키워드 빈도 높음
  - 공연
  - 여행
  - 경기전
  - 닭꼬치 , 자본, 장사

분석 키워드 : 음식 (2013~2015)



키워드 : 음식 (2013~2015)

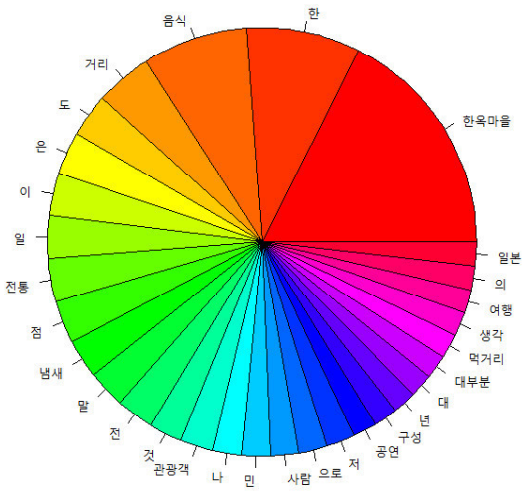
한옥마을	한	음식	거리	도	은	이	일	전통	점	냄새	말	전
49	24	22	12	9	9	9	9	9	9	8	8	8
것	관광객	나	민	사람	으로	저	공연	구성	년	대	대부분	먹거리
7	7	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5
생각	여행	의	일본	치	간	거	경기전	닭꼬지	당	만	분	뿐
5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
사진	세	앞	우리	원	월	자본	정사	지	대권도	해서	감사	개
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	
고유	곳	공간	구	구석	기분	길	김제					
3	3	3	3	3	3	3	3					



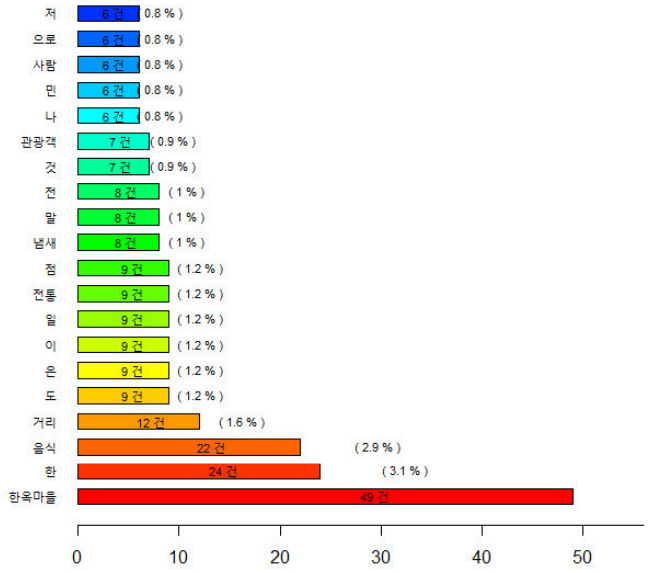


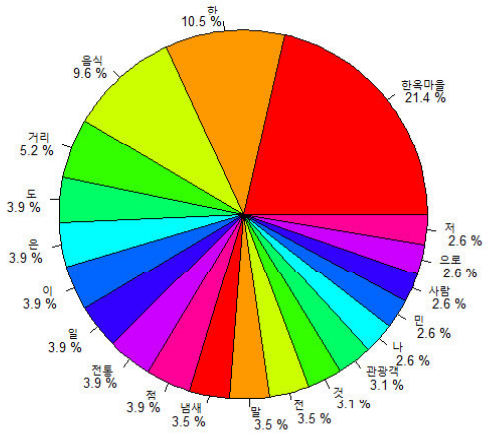
키워드 : 음식 (2013~2015)





키워드 : 음식 (2013~2015)





음식(2006-2015)

전주시 자유게시판 키워드별

게시판분석 : 음식 (2006-2015)

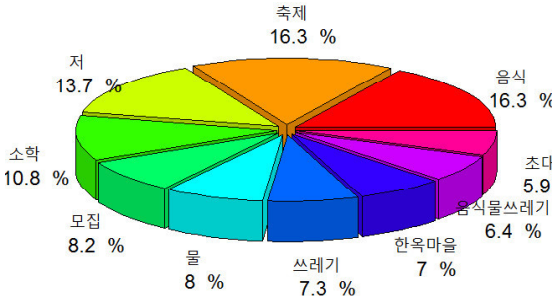
- 기간 : 2006년 ~ 2015년
- 조건 : 자유게시판 "음식" 검색
- 특징
  - 축제, 모집, 초대 : 행사에 관련한 키워드 가장 상위
  - 물, 쓰레기, 음식물쓰레기 등 환경 관련 키워드
  - 한옥마을 : 한옥마을 마을 관련 문제 지적
  - 비빔밥 : 만족도에 대한 의견 , 대안 제시 , 평가 등
  - 체험 , 맛, 전통 , 문화 : 프로그램 및 체험 관련 요구

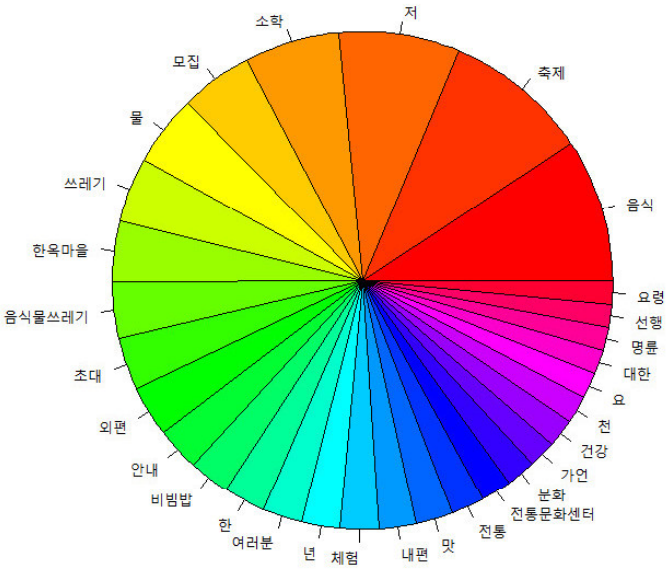
키워드 : 음식 (2006~2015)

음식	축제	저	소학	모집
94	94	79	62	47
물	쓰레기	한옥마을	음식물쓰레기	초대
46	42	40	37	34
외편	안내	비빔밥	한	여러분
33	28	27	27	26
년	체험	내편	맛	전통
25	25	24	24	22
전통문화센터	문화	가언	건강	천
20	19	18	18	18
요	대한	명륜	선행	요령
17	16	15	15	15
장	행사	방법	보관	사랑
15	15	14	14	14
상자	세척	일	민국	분
14	14	14	13	13
여행	월	내	목공예	산
13	13	12	12	12
전어	지원	것	경연대회	공모
12	12	11	11	11
남부	당뇨	때문	무료	문화제
11	11	11	11	11
설치	식	식당	엑스포	자원
11	11	11	11	11

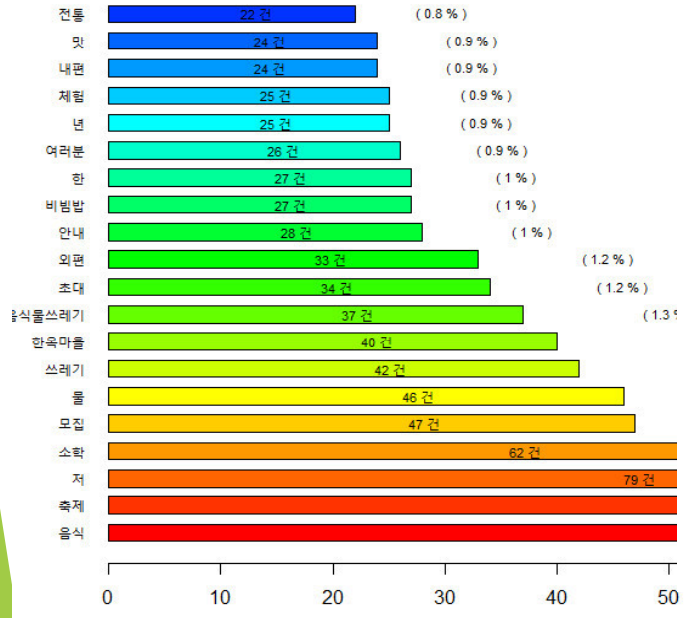


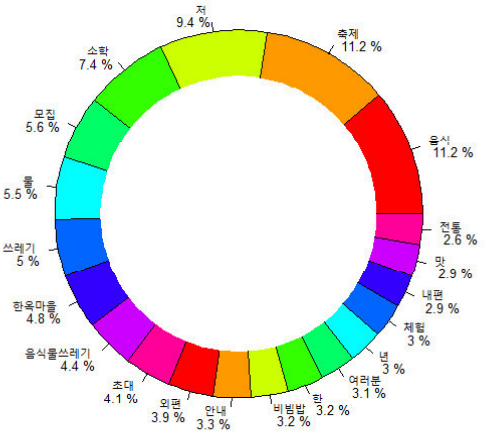
키워드 : 음식 (2006~2015)





키워드 : 음식 (2006~2015)





관련 자료

전주시 자유게시판 키워드별

검색 : 한옥마을
기간 : 2010~2015
최근자료 100건

키워드
제안, 건의,문화,
사항, 설치, 부족, 개선
소리, 냄새, 구이, 꼬치
식당, 관광, 확대,
교통, 배차, 버스,
서비스, 입구, 운영



검색 : 덕진공원
기간 : 2010~2015
최근자료 100건

키워드
제안, 건의,
문화, 사항,
전통, 개선,
식당, 차 ,주차장
관광, 입구,
운영, 체험,



검색 : 비빔밥
기간 : 2010~2015
최근자료 100건

키워드
제안, 문화, 건의,
거리, 전통, 개선, 소리,
버스, 기사,차
꼬치, 구이,
식당,먹거리, 맛
양성화, 불편,

