

한식재단 이사장 귀하

제 출 문

전통식품 명인 연계 미식투어상품 개발
연구용역 연구보고서

본 보고서를 『전통식품 명인 연계 미식투어상품
개발 연구용역』 최종보고서로 제출합니다.

2016년 11월 30일

한국외국어대학교
연구산학협력단

한국외국어대학교
연구산학협력단

목 차

- I. 연구개요 5
 - 1. 연구의 필요성 및 목적 5
 - 2. 연구의 범위 5
- II. 미식관광의 해외 사례 및 적용 7
 - 1. 에코뮤지엄을 활용한 지역 관광 활성화 사례 7
 - 2. 미식루트를 활용한 관광자원 발굴 사례 26
 - 3. 에코뮤지엄과 미식루트를 연계한 미식관광 모델 도출 32
- III. 전통식품명인 현황 분석(담양, 안동, 강릉·평창지역) 34
 - 1. 전통식품명인의 현황조사 34
 - 2. 전통식품명인의 지리적, 문화적 환경 조사·분석 56
 - 3. 전통식품명인 주변 지역의 미식 환경 및 관광 여건 조사·분석 69
 - 4. 전통식품명인과 지역의 수용태세 분석 80
- IV. 전통식품명인 에코뮤지엄 미식관광상품 개발(담양, 안동, 강릉·평창지역) 83
 - 1. 권역별로 에코뮤지엄 개념 도입이 가능한 사이트와 코스 선별 83
 - 2. 권역별 전통식품명인 에코뮤지엄 코스 제안과 운영 방안 제안 87
- V. 전통식품명인 에코뮤지엄의 개발과 미식관광코스 발굴을 위한 중장기 실행계획 112
 - 1. 농림축산식품부 주도로 에코뮤지엄의 단계별 성장 과정에 대한 지원 112
 - 2. 전통식품명인 에코뮤지엄 설치 및 운영을 위한 추진체계 정립과 교육 113
 - 3. 전통식품명인의 심화 교육 : 에코뮤지엄 선진 사례 교육 및 적용 117
 - 4. 추진계획 및 로드맵 120
- VI. 결론 및 제언 124
- 참고문헌129

참여연구진

■연구총괄

연구책임자 한국의국어대학교 배은석

■연구진

연구원 서울예술대학교 박윤옥
 연구원 한국의국어대학교 임동욱
 연구원 한국음식문화교류연구소 김상경
 연구원 한국에코뮤지엄연구소 이지현
 보조연구원 한국의국어대학교 손유진

■자문위원

 한국의국어대학교 이종오
 서울예술대학교 송희영

I. 연구개요

1. 연구의 필요성 및 목적

- 최근 세계 각국에서는 관광에 미식상품을 연계한 움직임이 대두되고 있다. 이에 따라 음식관광 활성화 필요성이 대두됨에 따라 지역의 전통식품 명인을 활용하여 한식과 한식문화를 홍보하는 참신한 상품을 발굴한다.
- 늘어가는 국내외 개별여행객(FIT)의 수요에 부응하는 음식관광 상품을 개발한다.
- 수도권에 집중된 외국인 관광객에게 새로운 관광 아이템을 제시하여 재방문 유도 및 국가 브랜드 고양한다.
- 전국의 전통식품 명인을 대상으로 현황을 파악하고 분야별 자원의 문제점, 개선 방향, 지원 방안 등에 대한 제언을 통해 추후 상품화할 수 있는 기초 정보 토대 구축한다.
- 전 세계적으로 활성화되고 있는 지역공동체 중심의 주민주도운동인 '에코뮤지엄'을 컨셉으로 한 음식관광 코스를 개발한다.
- 전통식품 명인 소재지를 중심으로 주변 관광자원을 활용한 음식관광 코스 개발 및 수용태세를 조사한다.
- 음식관광 코스 개발 향후 추진방향에 대한 제언을 도출한다.

2. 연구의 범위

- 미식관광의 해외 사례 및 적용
 - ▶ 에코뮤지엄을 활용한 지역 관광 활성화 사례
 - ▶ 미식루트를 활용한 관광자원 발굴 사례
 - ▶ 에코뮤지엄과 미식루트를 연계한 미식관광 모델 도출
- 전통식품명인 현황 분석
 - ▶ 전통식품명인의 현황조사
 - ▶ 전통식품명인의 지리적, 문화적 환경 조사 . 분석
 - 전라남도 권역 : 담양
 - 경상북도 권역 : 안동
 - 강원도 권역 : 강릉,평창

▶ 전통식품명인과 지역의 수용태세 분석

- 전라남도 권역 : 담양
- 경상북도 권역 : 안동
- 강원도 권역 : 강릉,평창

- 전통식품 명인을 중심으로 주변 관광을 활용한 미식관광 코스 개발로 지역을 단위로 한 미식루트를 제시한다.
- ▶전라남도 권역 : 담양미식관광 코스
 - 담양지역의 전통식품명인들과 식문화자원을 연계하여 1일 코스, 2일 코스 개발
 - ▶경상북도 권역 : 안동미식관광 코스
 - 안동지역의 전통식품명인들과 식문화자원을 연계하여 1일 코스, 2일 코스 개발
 - ▶강원도 권역 : 강릉,평창미식관광 코스
 - 강릉,평창지역의 전통식품명인들과 식문화자원을 연계하여 1일 코스, 2일 코스 개발
- 전통식품명인 에코뮤지엄의 개발과 미식관광코스 발굴을 위한 중장기 실행계획
 - ▶ 지역문화자원으로서 전통식품명인 에코뮤지엄 전략 및 중장기 목표 설정
 - ▶ 전통식품명인 에코뮤지엄 설치 및 운영을 위한 추진체계 정립과 교육
 - ▶ 전통식품명인의 심화 교육 : 에코뮤지엄 선진 사례 교육 및 적용
 - ▶ 추진계획 및 로드맵

II. 미식관광의 해외 사례 및 적용

1. 에코뮤지엄을 활용한 지역 관광 활성화 사례

1) 에코뮤지엄의 개념 및 정의

(1) 에코뮤지엄의 개념

에코뮤지엄은 생태를 의미하는 에콜로지(ecology)와 박물관을 의미하는 뮤지엄(museum)이 합쳐져서 이루어진 합성어이다. 그것은 인간을 포함하고 자연·생태와 산업을 포함한 문화·유산을 모두 아울러서 특정 유산지역을 뮤지엄의 범주로 지정하고 지역 전체가 유기적으로 구성되며 주민이 자발적으로 운영에 참여한다는 특징을 갖고 있다.¹⁾ 이는 1973년 조르주 앙리 리비에르(Georges Henri Rivière)가 프랑스의 지역 상황에 맞게 적용하고 지역주민의 삶과 지역민속학을 접목하여 도출한, 인간과 자연과 지역유산이 결합한 박물관의 개념이다. 다시 말해서 건물 밖으로 나온 박물관이 지역주민의 삶 속으로 찾아간 것이다. 에코뮤지엄에서 가장 중요한 것은 지역을 배경으로 그 지역이 간직한 선사시대부터 오늘에 이르기까지 지역과 지역민이 간직한 기억을 바탕으로 현재를 인식하고 미래를 창조하는데 있다.

‘에코뮤지엄(Ecomuseum)’이란 본래 생태 및 주거환경을 뜻하는 ‘에코(eco)’에 박물관이란 뜻의 ‘뮤지엄(Museum)’이 결합된 단어이다. 하지만 지역의 문화특색과 환경에 따라 여러 가지 모습으로 나타나기 때문에 생태박물관, 환경박물관, 지역박물관, 민속박물관, 에코뮤제(Ecomusée), 지역 공동체 박물관 등등의 여러 가지 이름으로 혼용되어 불리고 있다. 전통적인 박물관과는 다른 개념의 새로운 박물관으로 지역의 전통문화 유산과 자연유산 그리고 그 지역에 오랫동안 유지되어 온 전통과 생활양식 등을 계승하면서 이를 발굴, 보존, 조사, 연구하는 과정에 지역의 주민들이 정체성을 찾고, 지역을 찾는 관광객에게 지역의 삶을 알리고 직접 체험해 볼 수 있도록 한다.

이러한 에코뮤지엄이 태동하여 용어로 정리되고 실험적 모험을 시도하여 탄생된 나라는 프랑스이다. 프랑스 박물관학자 조르주 앙리 리비에르(George Henri Rivière)는 1891년 개장된 세계최초의 야외민속·문명사박물관인 스웨덴의 ‘스칸센’(Skansen)²⁾ 야외박물관(open air museum) 개념을 프랑스에 적용시키는 것에 대해서 고민을 하였다. 지역의 전통가옥과 지역의 생태환경과 전통까지 박물관의 영역으로 흡수할 수 있다는 생각에 기초하여 지역 전체가 박물관이 되는 것에 대한 의견을 제시하고, 프랑스 박물관학자 위그 드 바린(Hugues de Varine)이 에콜로지와 뮤지엄을 합성하여 만든 새로운 개

념의 박물관이 에코뮤지엄이다. 이 용어는 1971년 제9회 국제박물관협의회(ICOM: International Council of Museums)총회에서 발명되고 그 이념이 소개된다.³⁾

에코뮤지엄 이념의 발명 배경에는 1960년대 말 프랑스의 사회적 분위기가 작용하는데, 1960년대 후반 프랑스는 급격히 도시화 되고 한편으로는 농촌의 과소화가 가속되었다. 권위와 독선으로 굳어진 해 온 드골 체제에 대한 반발과 전후 경제 번영이 가져온 소비 만연의 사회 풍조에 대한 거부, 인간의 존재 자체에 대한 반문 등 급진적인 사상운동이 일어난 시기이기도 하다. 1968년 5월에는 학생들에 의한 ‘이의제기’, 이른바 5월 혁명이 일어나 기성세대의 가치에 반기를 들었는데, 당시 학생들의 슬로건은 “금지하는 것을 금지한다.”였으며 그동안 일상생활에서 보이지 않는 억압으로 작용한 모든 것들로부터 벗어나려는 움직임이 강하게 작용하였다.⁴⁾ 이 시대에는 환경유산의 보전의식, 도시와 농촌의 균형관계를 유지하기 위해 루소에게 기원을 둔 자연보호사상과 반공해운동과 같은 환경보호, 자연건강법이나 동양의학과 같은 자연적인 것에 대한 옹호, 원자력발전소와 같은 핵문제와 같은 기폭제 등을 배경으로 전개해 왔다.⁵⁾ 이처럼 프랑스에서의 에코뮤지엄 운동은 사회적, 문화적, 정치적, 환경적 논의와 현상들이 복합적으로 작용하여 새로운 발상의 전환으로 제시되었다.

(2) 에코뮤지엄에 관한 리비에르의 ‘발전적 정의’

당초 에코뮤지엄은 에코뮤지엄에 대해서 논의하는 과정에서 리비에르가 제안한 것을 바린이 명명하고 함께 시도함으로써 탄생하였다. 에코뮤지엄의 정의와 내용은 명확하게 규정지를 수 없을 만큼 다양하고 지역의 특성과 상황을 배려하며 시간이 지나면서 새로운 발견이 추가되면서 정리되고 있다.

리비에르는 에코뮤지엄의 정의를 세 번에 걸쳐서 수정하였는데, 1973년, 1976년, 1980년에 걸쳐서 발전적인 정의를 발표한 바 있다. 이를 ‘에코뮤지엄의 발전적 정의’라고 한다. 이 가운데 가장 마지막에 완성된 정의를 보면 다음과 같다.

에코뮤지엄은 행정당국과 주민이 같이 구상하고 만들어 활동하는 수단이다. 행정당국은 전문가와 함께 편의를 도모하고, 재원을 제공한다. 주민은 각자의 흥미에 따라서 자신들의 지식과 대처능력을 제공한다.

에코뮤지엄은 이러한 주민이 스스로를 인식하기 위해서 서로를 바라보는 거울이다. 거기에서 주민은 자신들이 살아왔고, 살고 있고, 또 살아갈 지역을 세대의 연속성이나

1) 배은석, 『에코뮤지엄 지속가능한 농촌 희망 프로젝트』, 북코리아, 2013, 6쪽.

2) 스칸센야외박물관 <http://www.skansen.se> On Sunday October 1891 Skansen was opened to the public.

3) 오히라 가즈오키, 『마을은 보물로 가득차 있다』, 김현정 옮김, 아르케, 2008, 58쪽.

4) 서울대학교 불어문화연구소, 『프랑스 하나 그리고 여섯』, 강, 2008, 524쪽.

5) 오히라 가즈오키, 앞의 책, 43쪽.

비연속성을 통해서 이전 세대 주민의 설명에 이어서 설명을 하려고 노력한다. 에코뮤지엄은 이처럼 주민이 자신들을 좀 더 알리기 위해서 자신의 일과 행동 그리고 내면성에 자부심을 갖고 방문자에게 내미는 거울이다.

에코뮤지엄은 사람과 자연의 표현이다. 그래서 사람은 자연적 생태의 일부로 해석된다. 그리고 자연은 전통적 사회와 산업사회가 자신들이 가지고 있는 이미지에 자연을 맞추도록 하는 그 원초상태로 해석된다.

에코뮤지엄은 시간의 표현 : 사람이 출현한 시대 바로 이전까지 거슬러 올라가서 사람이 살았던 선사시대·역사시대를 통해서 확대되고, 사람이 살고 있는 현대에 이른다. 미래에도 에코뮤지엄은 결정기관의 역할을 맡으려 하지 않고, 지금과 같이 정보전달과 비평적 분석의 역할을 맡는다.

에코뮤지엄은 공간의 해석 : 그곳은 걸음을 멈추게 하거나, 산책하고 싶게 만드는 특권적 공간이다.

에코뮤지엄은 보존기관이다. 그 주민의 자연유산·문화유산의 보존과 활용을 지원한다.

에코뮤지엄은 연구소다. 외부 연구기관과도 협력하여 주민과 그 환경계의 역사적·동시대적 연구에 공헌하고, 이 분야의 전문가를 양성하는 것을 장려한다.

에코뮤지엄은 학교다. 주민을 연구보존 활동에 참가시키거나, 주민 스스로 미래에 관한 여러 문제를 좀 더 파악할 수 있도록 촉구한다.

이러한 연구소, 보존기관, 학교는 공통 원리에서 착상되었다. 그 기관들이 증거로 내세우는 문화는 가장 넓은 의미로 이해되어야 하며, 그 기관들은 어떠한 주민층에서 나온 표명이든 간에 예술적 표현이나 문화를 존중하도록 노력해야 한다. 다양성에는 한계가 없다. 하지만 그렇게 다양화되기까지 자료는 표본마다 달라진다. 기관들은 그 안에서만 머무르지 않고 수용하고 의미를 부여해 가야 한다.⁶⁾

결론적으로 리비에르의 발전적 정의를 분석하여 보면 정의가 점점 더 확장되면서 그 비중이 지역의 주민과 주민의 활동으로 옮겨지고 있음을 발견하게 된다. 아울러 행정당국의 역할에 대해서도 매우 중요하게 생각하고 있음이 나타난다. 전통적 박물관과의 차별성을 언급하면서 주민이 스스로 지역의 유산을 보존하고, 연구하고, 배우는 보존기관이자 연구소이며, 학교임을 명시하고 있다. 또한 주민의 예술적 표현이나 문화를 존중하도록 노력해야 하며, 그 다양성에는 한계가 없다는 것을 서술하고 있다. 여기에 한 마디로 정의 되지 않는 에코뮤지엄의 모호성이 있으며, 또한 끝없는 가능성이 있는 것이다.

6) 오히라 가즈오키, 앞의 책, 24-25쪽 참조.

2) 농촌문화자원을 활용한 프랑스 에코뮤지엄 사례

(1) 브레스 브르기논 에코뮤지엄

농촌문화자원을 활용한 농촌형 에코뮤지엄의 사례로 브레스 브르기논(Bresse bourguignonne)을 들 수 있다. 농촌형 에코뮤지엄은 농촌의 지속가능한 발전을 추구하는 에코뮤지엄이다. 여기서 농촌은 농산어촌을 모두 포함하는 의미로 도시와 구별되는 개념이다. 즉 지역의 농업, 어업, 임업 등을 기초로 한 1차 산업과 지역특산물을 활용한 가공업의 지속가능한 발전을 통한 지역 활성화를 목표로 한다.

① 브레스 브르기논 에코뮤지엄의 운영주체와 조직

브레스 브르기논 에코뮤지엄은 브레스 브르기논 지역 내의 문화유산과 자연유산 전체를 연구하고 보존하며 그것을 이용하고 개발하는 사명아래 만들어졌다. 지역의 건축물, 유적, 아름다운 경관, 유물들 그리고 기록 또는 전해지는 증언들을 수집하고 지키고 알리면서, 브레스 브르기논 지역의 정체성을 이해하고 보호하며 발전시키는 중요한 역할을 한다.



그림 1 피에르 드 브레스 성
출처: 브레스 브르기논 에코뮤지엄

이 에코뮤지엄은 1981년 피에르 드 브레스(Pierre de Bresse)의 도성을 중심으로 설립되었는데, 원래 성의 소유권은 도에 있으나, 손느 에 로와르(Saone et Loire)의 도의회에 의해서 재량권을 인정받는다. 다섯 개의 위성박물관과 연합을 맺은 시립박물관 세 곳, 그리고 방앗간, 기와제조장, 기름판매소, 대장간들을 관람하는 발견의 길로 구성되어있다.

많은 자원봉사자들로 이루어진 상근인력들은 에코뮤지엄 관장의 감독아래에서 에코뮤지엄을 이끈다. 이 지역의 에코뮤지엄은 문화, 생태학적 환경, 교육, 관광, 지역개발과 같은 각기 다른 영역의 프로젝트를 연결하면서 브레스 브르기논의 문화 복원과 관광객 유치의 핵심적인 역할을 하고 있다. 운영은 설립자인 피에르 조크스(Pierre Joxe)가 이끄는 공공이익을 위한 인정받은 협회에 의해 관리한다.

② 브레스 브르기논 에코뮤지엄이 탄생하기까지의 활동

먼저, 지역공동체의 가치 발견과 사람 간의 네트워크를 형성하는 것으로 능동적 지역공동체의 자각이 이루어지면서 지역주민이 지역의 자원을 조사, 발굴하면서 지역민으로서 자긍심을 갖는 단계로, 브레스 브르기논 지역의 주민들은 지역을 살리기 위한 자조적인 노력을 시작하고 행동하는 모습의 일환으로 지역에 대하여 조사하고 연구하기 시작한다.

지역의 주민들은 유산을 버리지 않고 경제를 살리기 위하여, 브레스 지역민이 세운 유산을 그들의 주요 연구 활동으로 지정했다. 2002년은 연구를 시작하는 해였는데, 농촌 주거환경과 지역의 관계자 및 주민에 관한 연구를 하였다. 2003년에는 1990부터 2000년까지의 농촌 지역과 변화들을 연구하였다. 2004년에는 지역의 유산 목록을 작성하고 지역의 경험을 교환하였다. 2005년에는 브레스와 인접 지역을 조사하였고, 2006년에는 유산 복원의 노하우를 전수한다. 특히 2005년에는 수집된 전시를 보여줄 기회를 만들었다. “브레스 브르기논의 5개의 집”은 피에르 드 브레스(Pierre-de-Bresse)에 있는 로드리그(Rodrigue)의 집과 썩 앙드레 앙브레스(Saint-Andre-en-Bresse)에 있는 플리시오니에(Plissionnier)의 영지, 메네트레이(Menetreuil)에 있는 몽자이(Montjay)의 방앗간, 로메네(Romenay)에 있는 샹 브레상(champ bressan)의 농가 그리고 주드(Joudes)에 있는 빌라르(Villard)의 영지를 주제로 삼았다.

2005년에는 역시 브레스 지역민이 세운 유산의 목록정리를 시작하였으며, 그 작업은 지역조사팀(Service Regional de l'Inventaire)과 협업으로 하고 그들의 계획은 다음과 같았다. 2005년에는 피에르 드 브레스(Pierre de Bresse)와 몽트레(Montret) 지역, 2006년에는 썩 제르망 뒤 플랭(Saint Germain du Plain)과 퀴시(Cuisery)지역, 2007년에는 썩 제르망 뒤 보아(Saint Germain du Bois)와 루한(Louhans)지역을 조사한다. 침체된 지역을 살리기 위하여 주민들 스스로가 각성하고 차근차근 지역의 역사와 살아있는 사람들의 증언과 남아있는 유산과 유적들을 조사하면서 주변 지역으로 확장되었는데, 이는 에코뮤지엄의 전형을 보여주는 것이라 할 수 있다.

③ 브레스 브르기논 에코뮤지엄의 형성 단계 활동

다음은 발굴된 자원에 가치 부여를 통하여, 자원간의 네트워크를 형성하면서 사람과 자원이 연합하는 과정으로 지역 공동체와 지역 자원의 네트워크를 형성하면서 지속적으로 학습하는 단계이다. 이 과정에 에코뮤지엄의 중핵박물관과 위성박물관을 지정하고 그들을 연결하는 네트워크를 형성하였다. 에코뮤지엄의 구조에 대한 분석의 관점에서 보자면 중핵박물관과 각 위성박물관이 발견의 길로 이어지는 전형적인 구조를 이루고 있다. 가장 중앙에 피에르 드 브레스 성이 위치하고 각 위성박물관들은 그 중핵박물관을 중심으로 둘러싸고 있는 구조이다. 이들을 연결하는 길에 마을의 유적과 주민의 삶의 현장을 만날 수 있을 것이다. 그 자세한 내용을 살펴보면 다음과 같다.

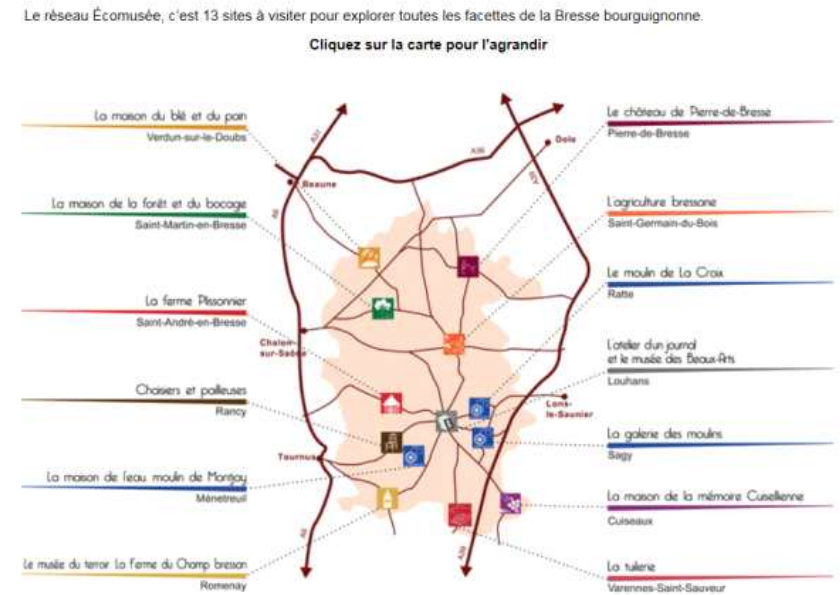


그림 2 브레스 브르기논 에코뮤지엄을 구성하는 13개 사이트
출처: <http://www.ecomusee-bresse71.fr/accueil/>

일반적으로 에코뮤지엄은 중심적 역할을 하는 중핵박물관과 각 지역에 흩어져 있는 위성박물관으로 구성이 된다. 지역의 의미 있는 장소 즉 사이트를 발굴하고 그 장소가 갖는 정체성을 어떻게 보여줄까를 고민하여 관광객들에게 제시한다. 2011년에는 9개의 사

이트를 보유하고 있었는데, 2016년 현재 브레스 브르기논 에코뮤지엄은 13개의 사이트로 구성이 된다. 지역을 찾는 방문객들은 이 사이트를 찾아다니면서 지역을 발견하게 된다. 이제 주요한 사이트들에 대해서 소개하고자 한다.

- **피에르 드 브레스 성**

에코뮤지엄의 중핵박물관은 피에르 드 브레스 성이며, 이 성에서는 상설전시를 통해서 이 지역의 다양한 생활상을 볼 수 있다. 상설전시 테마는 성에서의 삶, 자연환경의 방, 역사의 방, 전통적인 삶의 방, 가구의 방, 콘소르 노아로(Consorts-Noirot) 유증품의 방, 브레스 건축물 갤러리 등으로 구성되어 있다.

부대시설로 기념품 매장은 지역 특산품과 출판물, 도자기, 장인이 만든 제품, 장난감, 가공품 등을 팔며, 업무시간은 박물관 개장시간과 같다. 카페에서는 아름다운 배경에서, 시원하고 따뜻한 음료를 마실 수 있으며 알콜이 들어간 음료도 마실 수 있다. 제철 아이스크림과 케익도 맛볼 수 있다. 자료실에는 지역의 역사, 건축, 농업, 예술, 서민들의 전통 이외에도 브레스와 관련된 다른 주제에 관한 도서들이 있다. 컨퍼런스 홀은 성의 꼭대기에 위치하며, 100명을 수용할 수 있다. 음악, DVD, 컴퓨터 등의 멀티미디어 프로젝트 시스템이 갖추어져 있다. 숙소로는 17세기의 아름다운 도성 부속건물에 재정비된 숙박시설이 마련되어 있다.

- **신문 아틀리에(인쇄박물관)**

지역 신문사 “랑디팡당 뒤 루아네 에 뒤 주라(L'Independant du Louhannais et du Jura)” 의 인쇄소가 1989년 문을 닫을 때, 에코뮤지엄은 거기에 위성박물관을 설립했다. 아틀리에에는 문화수업들을 위한 교육적인 도구들로 구성되어 있다. 리노타이프, 윤전기, 인쇄기와 같은 기계들은 가동이 가능하도록 보존되어있다.

- **숲과 나무의 집**

이곳은 썸 마르탱 앙 브레스(Saint-martin-en-Bresse)의 페리니(Perrigny)마을의 오래된 초등학교이다. 브레스의 숲을 가로지르는 여행, 그들의 다른 본질, 숲과 나무에 관련된 직업들(나무꾼, 원목을 세로로 쪼개 건축용 목재를 만드는 제재공), 마을(수레바퀴를 만드는 목수와 소목장이의 작업장, 목수와 나막신제조의 연장들)에 관한 영상, 조각, 그림 등이 있다.

- **농업의 집**

19세기부터 지금까지 브레스의 농장에 관한 자료들이 있다. 소를 쟁기에 묶는 것부터 첫 번째 트랙터 등 농업 설비, 마구제조업, 증기망치, 복구된 실내 제련소, 영상관, 곡물창고, 브레스의 옥수수과 밀 재배에 사용된 탈곡기, 공원에 있는 르노 콩페(Renaud Contet)의 조각 등이 있다. 농기구와 관련 유물의 전시는 흥미로운 소재이다.

- **의자제작공과 의자에 짚을 넣는 사람**

브레스 브르기논의 한 가운데에 루앙(Louhans) 남서쪽에서 투르뉴(Tournus) 방향으로 971번 지방도로로 15킬로미터 떨어진 곳에 위치한다. 브레스 브르기논 에코뮤지엄은 1985년 이래로 랑시 방따주(Rancy-Bantages)의 의자제작공과 의자에 짚을 넣는 사람을 위한 박물관이 있다. 두 개의 기념비적인 작품이 있는데, 하나는 2m 높이의 의자로 1986년에 슈보 드 브레이(Chauvot de Bray)형제에 의해 만들어지고, 피라 드 소르네이(Pirat de Sornay)에 의해서 의자에 짚이 채워졌다고 한다. 또 하나는 1995년에 안느 루르 다로(Anne Laure Darrot)에 의해 만들어졌는데 까페드르(Cathedre)가 랑시(Rancy)시장의 얼굴을 의자 위에 그렸다. 이 작품들은 도로변에 설치되어 여행객들에게 이 위성박물관의 존재를 알린다.

- **밀과 빵 : 역사와 현재 (밀과 빵의 박물관)**

베르덩 쉬르 르 두(Verdun-sur-le-Doubs) 밀과 빵의 박물관의 상설전시는 축소모형과 삽화, 시청각 자료, 기계를 통해서 세계에서의 밀 경작의 발전과 맨 처음 씨 뿌리기, 제분공장의 역사, 빵을 만드는 직업들에 대해서 다룬다. 단체방문객은 예약을 통해서 나무화덕으로 빵 굽기도 할 수 있다. 시청각 실에서는 밀에서 밀가루로 다시 빵으로 만들어지는 순서를 담은 여러 영상들과 최근의 생산방법을 보여준다.

- **포도재배자와 그의 포도밭 (토지의 박물관)**

오렌지공국 왕자의 오래된 성에 안마당으로, 집과 지하저장고, 곡물창고를 재정비한 한 포도재배 농가는 옛날 전통방식의 포도재배와 포도주 양조를 상시시킨다. 가구, 사물, 포도밭에서 쓰는 것과 압착기, 증류기와 같은 도구들을 전시하며, 통 제조공의 작업실이 전시되며, 통 하나를 만드는 장인의 제조과정을 시청각 설비로 보여준다. 또한 에코뮤지엄에서 만든 포도주와 전통적인 포도나무 품종도 볼 수 있다.

• **몽자이의 방앗간 (물의 박물관)**

므네트레이(Menetreuil)에 위치하며, 몽퐁(Montpont)의 시 공동체에 속해있는 몽자이(Montjay)의 방앗간은 브레스 브르기논 에코뮤지엄의 위성박물관으로, 물의 집을 수용했는데 이는 브레스(Bresse)에서도 특히 세이(Seille) 유역에서 보편적으로 존재하는 모습을 연상시키기 위해서이다. 이 방앗간은 오래된 건축과 제분방법의 추진력의 변화를 보여주는 곳이다. 1950년대 아미디 두데(Amedee Doudet), 레이몽(Raymond), 앙리 플리소니에(Henri Plissonnier) 세 명의 제분업자는 이곳에서 그들의 수고를 아끼지 않았다. 주민들은 이 물방아를 ‘신의 화덕’이라고 부르며 소중하게 생각한다.

• **샹 브레상 농가 (로메나이의 토지의 박물관)**

샹 브레상(Champ Bressan)은 1930년대 가구들, 조명기구, 벽지 등 모든 것은 아르데코풍이다. 1937년, 자세히 말하자면 1937년 8월 23일, 수도에서 개최되는 국제적인 전시에서 그들의 마을과 그들의 전통을 알리려 떠났던 로메나이(Romenay)주민들을 위한 축제의 날을 보여주고 있다. 그 국제적인 전시에서 마을의 작은 박물관은 많은 주목을 끌었다. 벽난로, 내리달이 격자문, 아르슈방(중세 르네상스 풍의 긴 의자), 빨래통, 방, 공간, 착유기 등의 집의 내부를 보기에는 아주 좋은 기회를 제공한다. 또한 두 전쟁의 사이에 있던 1930년대에 진보라는 것 덕분에 농촌의 일반적인 가정의 삶에 엄청난 충격이 가해짐을 실감할 수 있는 기회이다. 여기에는 밤새 즐거운 모임을 갖고 싶어 하고, 라디오를 듣는 것을 즐기는 당시의 평범한 가정의 모습이 보인다.

(2) 알자스 에코뮤지엄

농촌문화를 배경으로 한 테마파크형 에코뮤지엄으로 프랑스의 알자스 에코뮤지엄을 들 수 있다. 이는 소멸위기에 있는 지역의 생활양식, 풍습, 의식주 문화 등을 이전하여 복원하거나 재건하여 과거의 모습을 재현하여 지역문화를 보존하려는 에코뮤지엄이다.

1984년에 개관한 알자스 에코뮤지엄은 프랑스 알자스(Alsace)지방 오랭(Haut-Rhin)도의 뮐루즈(Mulhouse)에 소재하고 있다. 프랑스 알자스 지방의 마을을 해체, 복원해서 실제 알자스 마을을 재현한 테마파크형 에코뮤지엄으로 분류할 수 있다.⁷⁾ 일반적인 에코뮤지엄에 현지의 주민이 살고 있는 것과는 다르게 알자스 에코뮤지엄은 마을을 옮겨놓은 곳에 마을을 복원하여 유지하고 그들의 전통을 구현하고 있다.

7) 배은석, 앞의 글, 88쪽.

‘삶에 담긴 그 많은 이야기’라는 제목으로 시작되는 안내지에는 1984년에 개관한 알자스 에코뮤지엄은 프랑스에서 가장 큰 에코뮤지엄이며 유럽에서도 손꼽히는 매력적인 장소로 매우 특별한 명소라는 것을 강조하고 있다. 소멸 위기에 처했다가 구조되어 복원된 농가 70여 채로 구성되어 있는 마을은 알자스 문화의 정수를 모아 그 진정성을 응축하였다. 계절의 순환에 따라 이 마을을 찾는 사람들은 예술과 지역의 민속, 전통을 가르치려는 태초부터 오늘에 이르기까지의 마을의 삶을 발견할 수 있다. 아뜰리에, 요리실, 시식 체험 등에서 장인, 집 주인, 초등학교 교사, 농부, 소작농 등 마을 사람들을 마주치게 된다. 방문객은 상설전시와 기획전시, 길과 동물농장 등을 산책하면서 알자스 마을의 특별한 체험을 경험하게 된다. 알자스 마을은 방문자에게 다양한 실현가능성을 제공한다. 그들은 이곳을 찾는 방문자들에게 ‘당신은 당신의 이야기와 당신의 생활 속에서 주인공이라고.’ 말한다.⁸⁾

① 알자스 에코뮤지엄이 탄생하기까지의 활동

알자스 에코뮤지엄은 18세기 이후 빠른 산업화가 이루어짐에 따라 점차 사라져가고 있는 알자스의 전통 문화와 아름다운 자연환경을 보호하고 널리 알리자는 취지에서 만들어졌다. 이 과정에 알자스 사람들의 자원봉사가 계속하여 이루어졌다. 주택과 가게, 학교, 농장, 제재소 등 알자스 지역의 전통건물들을 재현하였다. 이러한 자원봉사자들의 움직임은 1971년경부터 꾸준한 준비 작업을 거쳐 1984년 ‘알자스 에코뮤지엄(Ecomusée d'Alsace)’이란 이름으로 대중들에게 처음 문을 열었다. 이 마을은 24만 3000여㎡의 들판과 강이 흐르는 숲의 한 가운데 있다.



그림 3 알자스 에코뮤지엄의 활동을 보여주는 패널자료들

8) 알자스 에코뮤지엄 안내지 참조.

② 알자스 에코뮤지엄의 형성기 활동

알자스 사람들은 에코뮤지엄의 개관 이후에도 꾸준히 마을을 복원하는 작업을 진행하여 그들이 소중하게 간직한 마음속의 알자스 마을을 복원하고 이를 찾는 방문객들에게 보여주고 홍보한다.



그림 4 알자스 에코뮤지엄

그림은 알자스 에코뮤지엄의 모습이다. 이곳에는 도자기 장인이 시연하는 도자기 공방, 그들이 살았던 주택과 그 위에 앉아있는 황새, 알자스 마을에는 지붕에 황새가 산다고 한다. 이렇게 마을을 복원하였는데 그 마을에 황새가 와서 산다는 것은 마을이 완벽하게 복원되었다는 의미로 받아들일 수 있을 것이다. 또한 그들이 소중하게 마을의 상징으로 여기는 1909년에 만들어진 '에덴 팔라디움(Eden Palladium)'이라는 회전놀이 기구도 잘 보존되어 있다. 건물은 알자스 사람들이 생활했던 모습을 그대로 유지하고 있으며, 그 건물에 살았던 사람들의 이야기는 패널 자료로 기록되어서 방문객에게 그 집에 살았던 사람들의 역사를 말해준다. 좁지만 그 곳에 모여 살았던 가족들의 사진과 부엌의 살림살이들이 그대로 보존되어 있다. 그 이외에도 짐수레 제작자, 도공, 제분기술자, 구두기술자, 마구기술자, 석공, 목수, 대장장이 등 장인들의 공방이 있다. 마을 곳곳에는 염소, 돼지, 오리, 닭 등 알자스 사람들이 키웠던 가축들도 있다.



그림 5 알자스 에코뮤지엄에 복원된 알자스 가옥

③ 알자스 에코뮤지엄의 개념에 대한 논의

오하라 가즈오키는 에코뮤지엄의 이념에서 중요한 특징은 어느 특정의 영역 또는 지역을 대상으로 보고 있다는 것이라고 규정하면서 이것은 두 가지 측면에서 고려되어야 한다고 보았다.

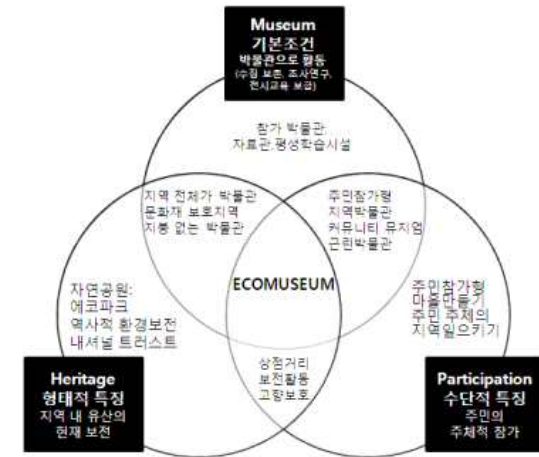


그림 6 에코뮤지엄 개념 (오하라 가즈오키 大原一興, 1996)

하나는 지역사회와 주민의 일체화로 ‘주민의 주체적 참가’를 위한 ‘수단적 특징’을 갖고 있다는 것이다. 또 하나는 지역에 존재하는 다양한 ‘유산의 현지보존’이라는 ‘형태적 특징’을 갖고 있다는 것이다. ‘영역’이라는 개념 아래서 양자를 겸비하고 통합한 존재가 에코뮤지엄이라고 할 수 있다는 것이다.⁹⁾ <그림>은 오히라 가스오키가 그린 에코뮤지엄의 개념도이다. 여기서 에코뮤지엄의 개념이 도출되는데 어느 특징의 ‘지역’(territory)을 중요한 대상으로 지정하여, 그 위에 지역의 유산(Heritage), 주민의 참여(Participation), 박물관 활동(Museum)의 세 가지 요소가 서로 상호작용할 수 있는 구조로 성립될 때 에코뮤지엄이 유지되는 것이다. 지역의 유산(Heritage)이란 지역의 자연환경, 문화유산, 산업유산, 기억의 수집 등을 현지 보존하는 것이다. 다음으로 주민 참여(Participation)는 주민 스스로 정체성을 발견하면서 능동적으로 참여하는 것이다. 마지막으로 박물관 활동(Museum)은 발굴, 전시, 보존, 조사, 연구 등의 전통적인 박물관의 활동 영역에 속한다.

먼저 ‘유산의 현지보존’이라는 측면에서 살펴보자면, 도시화와 산업화로 접어들면서 해체와 소멸 위기에 처한 알자스지역의 고건축물에 대한 위기의식이 번지면서 시작된 고건축물 구명 운동이 이를 충족시킨다. 그런데 여기서 하나의 논의가 발생한다. 일반적으로 에코뮤지엄이란 한정된 지역 내에서 지역의 경관, 각 사이트, 지역, 기억, 자연, 전통, 유산, 지역공동체 등이 서로 유기적으로 연결될 수 있도록 기여하는 네트워크 구조를 갖는다. 또한 주민들이 과거로부터 현재까지 살고 있으며, 미래에도 살기 원하는 정주 공간이다. 그런데 알자스 에코뮤지엄의 경우는 알자스 전체에 흩어져 있는 고건축물을 비롯한 기억, 자연, 전통, 유산, 지역공동체 등이 뮐루즈에 옮겨져서 구현된 것이다. 이는 마치 한정된 공간에 주제와 의미를 부여하고 주제에 부응하는 시설물을 설치하는 테마파크와도 같은 특성을 갖는다. 사실상 알자스 에코뮤지엄은 테마파크와 에코뮤지엄의 경계를 넘나드는 속성을 갖고 있다.

그럼에도 불구하고 에코뮤지엄이라고 규정할 수 있는 것은 이러한 공간의 구성과 설치에 주민의 자발적인 참여가 작용하였다는 것이다. 주민 스스로의 노력과 자원봉사자들의 힘에 의해서 이미 있는 알자스의 요소들이 네트워크를 형성하여 일정한 영역에 구현되는 과정을 갖고 있다는 점이다. 그 외에도 자발적으로 결성된 자원봉사자 협회와 이들의 지속적인 학습활동, 이들을 후원하는 수많은 사람들의 적극적인 참여와 운동이 ‘주민의 주체적 참여’라는 요소를 충족시킨다.

끝으로 에코뮤지엄의 완성을 위하여 ‘박물관 활동’이 필요한데, 마을의 오래된 농가를 보존하기 위하여 건물을 해체하고 다시 재건하는 과정에 수집, 보존, 조사, 연구, 교육 활동 등이 더해져서 알자스 에코뮤지엄이 성립되었다. 이렇게 탄생한 알자스 에코뮤지

9) 오히라 가스오키, 앞의 책, 31쪽.

엄은 비록 뮐루즈에 위치하고 있지만 알자스 지역 전체의 유산과 기억을 모아 놓은 곳이며 알자스 사람들의 마음의 고향이라고 할 수 있다. 이는 알자스 지방 전체를 포함하되 이를 뮐루즈에 응축시켜서 구현되었다고 볼 수 있을 것이다. 또한 이러한 과정은 단절되는 것이 아니라 연속적인 과정에 있다. 이러한 연속적인 활동이 이어지는 가운데 더 이상 새로운 것을 건설하지 않고 환경을 파괴하지도 않으면서 지속가능한 발전을 이룰 수 있게 되는 것이다.¹⁰⁾



그림 7 2016년 크리스마스 시즌 알자스 에코뮤지엄의 활동들 (출처: 알자스 에코뮤지엄)

<그림7>은 2016년 크리스마스 시즌에 실행되는 알자스 에코뮤지엄의 다양한 활동을 보

10) 배은석, 알자스

여준다. 알자스 에코뮤지엄에서 운영되는 다양한 체험 프로그램과 교육 프로그램은 가족 단위의 부모와 어린이, 학생들, 혹은 개인, 내국인, 외국인 모두를 충족시킬만한 아이디어로 충만하다. 알자스농촌체험 프로그램, 알자스 문화 교육 프로그램, 생일파티 등이 운영되면서 끊임없이 외부와의 소통을 모색하고 있다. 이러한 내용은 홈페이지에 소개되므로 방문객은 자신의 방문일정에 맞게 체험 프로그램을 예약할 수 있고, 전시, 이벤트 등을 확인할 수 있다. 또한 그들은 해마다 새로운 프로그램 일정을 담아서 방문객에게 제공한다. 알자스 에코뮤지엄은 부단한 노력으로 알자스의 민속과 생활양식을 보존하고 상품화하였으며 이를 통해 자신들의 이야기를 들려준다. 이러한 일련의 활동을 통하여 그들이 추구하는 것은 '살아있는 알자스'의 전통을 보존하고 세계인과 소통하는 것이다. 알자스 에코뮤지엄은 그들 자신의 과거와 현재 그리고 미래를 예지하는 작용을 하면서 끊임없이 자신들의 정체성을 묻고 있는 것이다.

(3) 코냑 에코뮤지엄

① 코냑(Cognac)지역의 이해

프랑스 코냑(Cognac)시는 그 지역에서 생산된 명주 코냑으로 명성이 높다. 오드비 드 뱅 드 코냑(Eau-de-vie de vin de Cognac)의 준말인 코냑은 프랑스의 코냑 시의 이름을 딴 술인데, 코냑 시의 근방에서 생산되는 브랜드의 일종이다. 브랜드 코냑은 프랑스 코냑 지역에서 코냑 사무국의 통제를 받으며 만들어진 브랜드의 한 종류이다. 프랑스에서는 코냑을 만드는 포도 품종의 종류, 증류 방법, 참나무에 숙성기간을 표기하기 등 코냑의 상표를 붙이기 위한 요건을 법률로 정하고 있다.

프랑스는 1938년부터 지질의 특성에 따라 코냑지역을 중심으로 원을 그리면서 여섯 개 구역으로 분류하여 토양을 구분한다. 구역 분류의 기준이 되는 것은 석회질 토양의 존재로 석회질이 많을수록 코냑을 만드는데 보다 양질의 포도를 생산할 수 있다고 여긴다.

코냑지역의 토양에 따른 지도를 보면 코냑은 여섯 개의 지역으로 나눌 수 있다. 먼저, 그랑드 샤파뉴(Grande Champagne) 지역은 최상급 토양으로 지역의 중심을 가로지르는 샬랑트(Charante) 강변에 위치하였으며, 코냑의 중심부를 차지하고 있다. 둘째로 뽀띠프 샤파뉴(Petite Champagne)지역은 그랑드 샤파뉴 지역 남쪽에 위치하고 있으며, 면적은 그랑드 샤파뉴의 두 배에 이른다. 이 지역의 석회질 토양은 코냑 제조에 적합한 포도를 생산한다. 그러나 그랑드 샤파뉴 지역의 포도보다는 못하다는 평가를 받는다. 셋째로 보르드리(Borderies) 지역은 코냑 북서쪽에 위치하고 있으며 가장 작은 면적을 보유하고 있다. 이곳의 토양은 석회질과 진흙이 혼합되어 있다. 이 지역의 포도는 부드럽고 섬세한

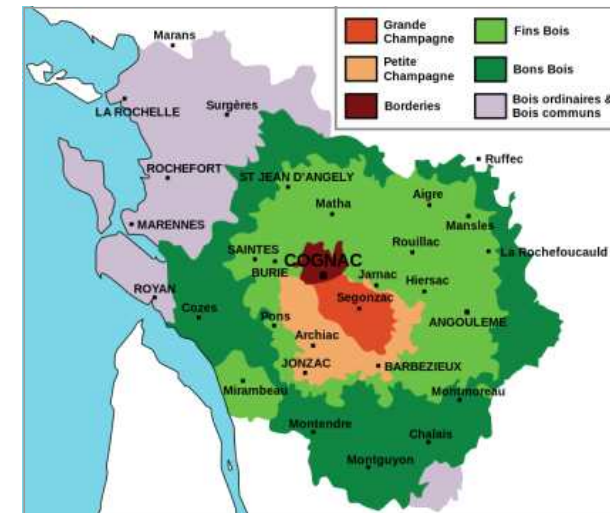


그림 8 코냑지역의 토양에 대한 지도
(출처:https://en.wikipedia.org/wiki/Cognac)

맛을 보유하고 있어, 카뮈 보르드리라는 브랜드로 출시되기도 한다. 넷째로 팽 부아(Fins Bois)는 그랑드 샤파뉴, 뽀띠프 샤파뉴, 보르드리 세 지역을 감싸고 있는 지역으로 단단한 석회암 위에 석회질 토양이 있는 지역이다. 다섯째는 봉 부아(Bons Bois)지역으로 이는 팽 부아 지역을 둘러싸고 있다. 그 면적이 가장 넓으며 일부 석회질 토양이 있지만 주로 진흙이다. 여기서 생산된 코냑은 약간 거친 맛을 낸다. 여섯째는 부아 조르디네르(Bois Ordinaires)는 바닷가 인근지역으로 토양은 주로 모래로 구성되며 혼합용 오드비¹¹⁾를 생산한다.¹²⁾ 코냑지역이 이렇게 토질에 따라 분류되고, 생산되는 제품에도 이 기준이 적용되기까지 지역농민들과의 갈등과 시행착오가 있었던 것은 사실이다. 그러나 이러한 기준을 엄밀하게 적용하고 생산품의 품질을 높이려는 노력이 더해지면서 코냑에서 생산되는 포도의 품질이 높아졌으며 이는 코냑 브랜드의 브랜드 가치 상승으로 이어졌다. 이는 포도 농사와 브랜드 제조법이라는 지역문화유산인 코냑이라는 지역 브랜드로 끌어올리는 효과를 도출하게 되는 과정을 보여준다. 이 지역의 사례에서 우리가 주목할 것은 지자체는 물론이고 국가적으로 전통 농업과 연계한 지역 특산물을 중시하는 풍토이다.

프랑스는 산업화 시대에도 농업국가로서의 면모를 유지하였다. AOC제도¹³⁾를 유지하면

11) 프랑스어로 “화주, 브랜드”의 뜻이며, 음료용어로 “Water of Life(생명수)”란 뜻이다.
12) [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cognac_\(eau-de-vie\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cognac_(eau-de-vie)), 김지안, 「향토자원의 브랜드화 과정 연구-프랑스 코냑을 중심으로-」, 한국외국어대학교 글로벌문화콘텐츠학과, 2012, 37-38쪽 참조.

서 자국의 토양에서 성장하고 열매를 맺은 농산물에 대한 등급을 부여하고, 농산물에 대한 지리적 표시제를 도입하고, 농촌 활성화를 위해 꾸준한 노력을 하여왔다. 지리적 표시제에 관한 논의는 프랑스 코냉(Cognac)의 문제에서 유발되었는데,¹⁴⁾ 코냉은 프랑스의 지명이면서 이 고장에서 생산한 브랜드의 명칭이기도 하다. 프랑스인들이 코냉을 명칭으로 사용하는 것은 이 지역에서 자란 포도를 원료로 만든 증류주에 사용하는 것이다. 그런데 프랑스에서 호주 등 타지로 이주한 사람들이 거주 지역에서 생산한 브랜드를 코냉이라는 브랜드로 판매하면서 원산지에서 제품을 생산하는 지역민에게 피해가 발생하면서 문제가 드러났다. 이에 따라 EU에서는 원산지보호표시와 지리적 보호표시로 구분된 원산지 농산물 보호조치가 마련되었다.

농업의 비중이 큰 프랑스는 지리적 표시(GI: Geographical Indication)를 제도화하였다. 프랑스인의 농업과 농산물에 대한 여러 가지 제도가 마련된 것은 농업이 높은 경제적 비중을 차지하기 때문이다. 이러한 제도를 통해 원산지명칭, 농산품, 소비자보호 등에 관한 특별법규를 제정하여 농촌과 농산물을 보호하는 지리적 표시를 공식화했다. 이 제도가 기틀을 마련한 것은 1919년에 법률로 원산지 명칭을 집단재산권으로 확립한 데서 시작하였다. 가장 먼저 종합적인 틀을 갖춘 것은 와인이다. 현재 AOC품목은 와인은 물론이고, 과일과 채소, 꿀, 생수, 치즈, 올리브유 등으로 다양하다. 이러한 농업과 농산물 보호정책이 있었기에 농촌과 농민이 유지될 수 있었고 그 바탕위에 경제적인 부도 창출될 수 있었을 것이다.

② 전통 기술형 에코뮤지엄으로서 코냉 에코뮤지엄

코냉의 미그론(Migron) 마을의 북쪽에 위치한 코냉 에코뮤지엄은 테스론(Tesseron)가(家)의 유산이자 지역의 유산이다. 이곳에는 1850년 이래로 시작된 테스론 가의 포도 양조장의 역사, 가족과 지역의 역사를 담았으며, 코냉의 역사도 전시되고 있다. 코냉 에코뮤지엄은 지역의 특산물인 포도와 코냉의 역사 및 생산과정을 비롯하여 코냉 양조장의 과거부터의 모습을 보여주는 것을 목적으로 1986년 탄생했다.

코냉 에코뮤지엄은 1989년에는 박물관 내 인터리어를 본격적으로 재구성하여 운영되었으며 지역의 농업과 특산물인 코냉을 테마로 지역을 알리고 스스로의 정체성을 발견하려는 노력을 지속적으로 전개한다. 이러한 노력으로 1990년에는 포아투 사랑트

13) 원산지통계명칭(Appellation d'Origine Contrôlée)은 프랑스에서 농산품과 식료품 분야의 명칭을 법규에 의해 통제하는 체계이다. 명칭이 확립된 것으로 인정받아, 생산구역, 품종, 재배방법, 생산방식 등의 요건에 관해 농산부령으로 승인절차가 규정되어 있는 원산지명칭으로서, 그 승인절차의 세부내용은 INAO(Institut National des Appellations d'Origine)가 정하고 있다.

14) 변명식, 「향토사업 육성전략 연구」, 『장안논총』, 제25집, 2005, 70쪽.

(Poitou-Charentes) 지역에서 ‘관광혁신상(賞)’을 받기도 하였다.¹⁵⁾ 일반적으로 에코뮤지엄은 지역의 자원을 넓게 연결하면서 여러 개의 사이트를 아우르는 경향이 있는데, 코냉 에코뮤지엄의 경우는 테스론(Tesseron)가(家)가 보유한 포도원, 증류소, 가옥, 야외 전시장, 공연장, 전시실, 저장창고, 농기구 보관소 등이 어우러져서 하나의 에코뮤지엄을 구성하고 있다. 이곳에서 생산되는 포도 품종인 위니 블랑(Ugni Blanc)¹⁶⁾은 브랜드용으로 많이 재배되며 알코올 농도가 낮고 신맛이 강하다.

이곳에 나타나는 에코뮤지엄적 요소는 무엇인가? 또한 어떠한 유형의 에코뮤지엄으로 볼 수 있는가? 우선, 에코뮤지엄의 일반적 특징을 보여주는 요소는 지역의 정체성을 보유하고 있으며, 주민이 자발적으로 건설하고 운영한다는 점이고, 지역의 관광에 기여하면서 지역 경제에 이바지 한다는 것이다. 무엇보다 코냉 에코뮤지엄의 가장 큰 특징은 농업을 기반으로 지역의 특산물 코냉을 개발하고 있으며, 이러한 활동을 조상으로부터 이어받아서 지속적으로 해오고 있다는 점이다. 이것은 지역의 농업, 어업, 임업 등을 기초로 한 1차 산업과 지역특산물을 활용한 가공업의 지속가능한 발전을 통한 지역 활성화를 목표로 하는 농촌형 에코뮤지엄과는 조금 다른 특징을 갖고 있다. 중요한 것은 이들의 활동이 전통 기술의 전수 및 전승을 중요한 가치로 두고 농산물 가공을 한다는 점이다. 이러한 특징을 고려할 때 코냉 에코뮤지엄은 코냉을 주조하는 전통적 기술을 보유한 가문이 이어가는 전통 기술형 에코뮤지엄으로 분류할 수 있다. 전통 기술형 에코뮤지엄의 경우는 지역의 특산물과 연계한 전통의 맥을 잇고 있는 사람, 전통 기술, 지역문화가 서로 융합한 형태이다.

코냉 에코뮤지엄은 포도농사와 브랜드 코냉을 주요 테마로 한다. 에코뮤지엄 방문자는 주인인 패트릭 테스론(Patrick Tesseron)의 안내로 코냉에 대한 영상물과 코냉 생산과정, 코냉 관련 광고물들과 오래된 라벨 등이 전시되어 있는 공간을 관람하게 된다. 에코뮤지엄에는 공연장이 있어서 다양한 공연을 기획하고 실행할 수 있는 공간이 마련되어 있다.

15) 김지안, 앞의 글, 2012, 78-79쪽.

16) 위니 블랑(Ugni Blanc) 프랑스에서 재배 면적 2위의 포도 품종. 특히 사랑트(코냉 지방 포도원의 주품종)와 쉬드 웨스프 지방에서 재배된다. 랑그독, 프로방스, 꼬르스 지방의 일부 화이트와인의 제조에 사용되어 신선함과 산미를 더해 줌. (21세기외식정보연구소, 『외식용어해설』, 백산출판사, 2010.)



그림 9 코냑의 증류기를 전시한 모습



그림 10 코냑 에코뮤지엄의 야외전시장



그림 11 코냑 에코뮤지엄 공연장



그림 12 코냑 에코뮤지엄 전경

그 외에 박물관 티켓 판매를 하거나 코냑을 시음 및 판매하는 공간이 있고, 코냑 증류소가 있으며, 야외 전시장에는 원두와 초콜릿, 쿠바 시가 등을 전시하고 있다. 농가민박 체험 지트(gîte)를 운영했던 숙박 시설 공간도 그대로 남아있다.

에코뮤지엄에서는 코냑 생산자와 에코뮤지엄에 대한 설명, 코냑에 대한 기본적인 상식을 알 수 있는 퀴즈, 시청각 쇼, 향, 야외전시, 허브 정원, 와인 시음을 할 수 있고 그곳에서 만들어진 코냑을 구입할 수도 있다. 브랜드를 추출하기 위한 증류소에서는 현재도



그림 13 코냑 에코뮤지엄의 안내소



그림 14 안내소에 전시된 다양한 종류의 코냑

생산이 진행되고 있음을 보여준다. 숙성기간에 따른 변화를 보여주는 전시 공간도 있다. 에코뮤지엄의 안내소에는 다양한 종류의 코냑이 전시되어 있는데, 이곳에서는 시음회를 펼치면서 제품을 홍보하고 판매하기도 한다.

2. 미식루트를 활용한 관광자원 발굴 사례

1) 알자스와인루트¹⁷⁾

알자스 와인루트는 1953년 처음 시작되어 2016년 63주년을 맞이하였다. 마를랭(Marlenheim)에서 탄(Thann)에 이르기까지 약 170km에 이르는 알자스 와인루트에서는 알자스에서 생산되는 고품질의 와인과 음식을 맛볼 수 있다. 알자스 와인루트를 따라서 포도밭 방문 뿐 아니라 아름다운 꽃길과, 중세의 성, 르네상스 시대의 집과 같은 지역의 다양한 명소들을 방문할 수 있다.

알자스 와인루트는 크게 총 5개로 나뉘는데 그중 <Cœur d'Alsace>와 <Terre et Vins au Pays de Colmar> 두 지역이 프랑스 관광청이 인증한 <Vignobles & Découvertes>¹⁸⁾이다. <Vignobles & Découvertes>라고 인증된 포도밭과 마을은 숙박 시설, 음식점, 문화유적, 자연환경, 지역정보, 여가활동, 이벤트, 숙박시설에 대한 엄격한 기준을 충족한 것임을 의미한다.

이밖에도 알자스 남부지방 와인루트 <Sud de la route des vins>, 스트라스부르 포도밭 길(Vignoble de Strasbourg), 북부 지방 와인루트(Nord de la Route des Vins)

17) <http://www.route-des-vins-alsace.com/fr/la-route-des-vins-alsace/> 참조 정리

18) <Vignobles & Découvertes> 2009년 시작된 인증제도로 프랑스 관광청은 와인방문객들의 기대에 충족하기 위해 숙박시설, 음식, 문화유적, 자연, 지역정보, 이벤트 등과 같은 기준을 정하여 이에 자격을 갖춘 와이너리를 인증하는 제도를 실시하고 있다. <http://atout-france.fr/services/le-label-vignobles-decouvertes>

가 있다. 알자스 와인루트에서는 방문객들이 즐길 수 있는 다양한 체험 행사들을 마련하고 있다.

① 슬로우업 알자스(slowUp Alsace)

2016년 4회를 맞이하는 slowUp 알자스는 와인생산지인 셀레스타(Sélestat), 샤토누아(Châtenois), 베르하임(Bergheim) 사이에서 개최되며 걷기, 자전거, 롤러 브레이드 모두 허용된다. 이 행사는 오전 10시부터 오후 6시까지이며 알자스 화이트와인의 명예를 기리는 의미에서 드레스 코드는 '흰색'이다. slowUp의 의미는 '속도는 늦추고' '즐거움은 높인다.' 라는 의미이다.

② 알자스 포도밭 마라톤(Marathon du vignoble d'Alsace)

알자스 포도밭 마라톤은 알자스 몰사임 지역에서 개최되며 2016년 12회를 맞이하였다. 풀코스, 하프, 10km, 어린이마라톤으로 열린다. 알자스 포도밭 마라톤은 17개 마을을 도는 코스로 각 마을은 방문객과 마라톤 주자들을 위한 와인과 음식을 준비한다. 알자스 포도밭 마라톤은 단순한 스포츠 행사가 아니라 스포츠 행사를 통해 알자스 와인을 소개하고 음식문화를 즐기는 기회를 마련한다.

2) 그랑크뤼 루트(Route des Grands Crus)

부르고뉴는 파리에서 동남쪽으로 150km 정도 떨어진 지역으로, 크게 5곳으로 나누어진다. 북쪽에서부터 시작하면 욘(Yonne), 코트 드 뉘(Cote de Nuit), 코트 드 본(Cote de Beaune), 코트 샬로네즈(Cote Chalonnaise), 마코네(Maconnais)로 불리는 곳들이다. 욘은 인기 화이트 와인인 샬블리(Chablis)가 생산되는 곳이다. 그랑 크뤼란 특급 와인을 생산하는 와이너리, 혹은 특급 와인에게 부여되는 프랑스의 와인 등급을 말한다. 다섯 지역 모두 최고의 와인을 생산하며 각 지역의 특성과 매력을 자랑하는 곳들이지만 부

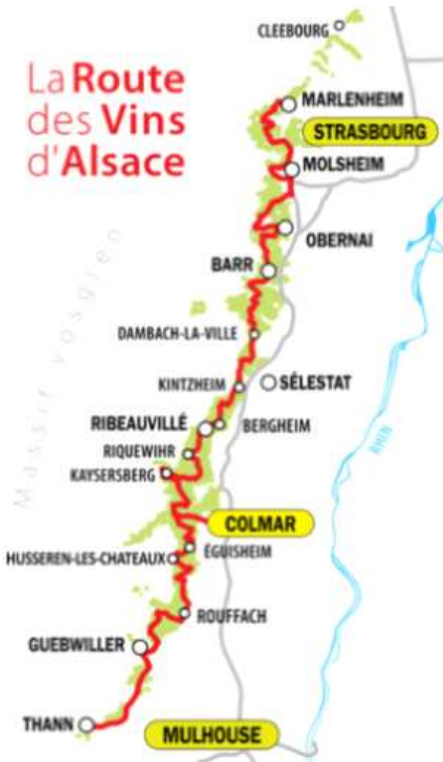


그림 15 알자스 와인 루트

르고뉴의 중심이라고 한다면 특히 코트 드 뉘와 코트 드 본 두 지역을 말한다. '그랑 크뤼의 길'도 이 지역의 와인투어 루트를 일컫는다.¹⁹⁾

디종(Dijon)에서 썩뜨네(Santeny)에 이르는 그랑크뤼 길은 방문객들에게 잊지 못할 순간을 선사한다. 이 지역에는 Aloxe-Corton, Richebourg, Pommard, Nuit-saint-George, Gevrey-Cambertin, Meursault, Puligny-Montrachet, Romanée-Conti, 등이 있다. 디종 지역을 막 벗어난 코트드뉘 지역은 많은 그랑크뤼와 프리미에르 크뤼(Premiers Crus)가 생겨난 곳이다. 이 지역은 les Champs-Elysées de la Bourgogne 라는 별명이 붙어있다.

그랑크뤼의 길에는 와인 투어 이외에도 다양한 즐길 거리들이 있다. 예를 들어 디종에서는 부엉이 여행(Le Parcours de la Chouette)을 즐길 수 있는데 이 여행은 22단계로 이루어진 도시 역사 유적 여행이다. 본(Beaune)지역을 방문한다면 Hotel Dieu를 방문할 수 있다. 그랑크뤼 길은 또한 생-로망(Saint-Romain) 절벽과 같은 독특한 풍경을 즐길 수 있다. 본과 썩뜨네 사이에서는 23키로에 이르는 자전거 여행 족을 위한 길도 있다.²⁰⁾

3) 보르도 와인루트(Les routes du Vin de Bordeaux)

보르도는 예부터 부르고뉴 지방과 나란히 질 좋은 와인의 생산지로 알려져 있다. 보르도 지역은 겨울이 짧고 대서양의 습한 기후 덕분에 포도가 자라기 좋은 환경을 가지고 있다. 보르도의 레드와인은 클라렛(clairait)이라고 하여 빛깔이 옅고 맛이 비교적 담백하다. 보르도 지방에서도 메독(Médoc), 그라브(Grave), 생테밀리옹(St-Emilion), 포몰(Pomerol)등이 우수한 등급의 포도주를 생산하며 총 생산면적은 약 120,000헥타르이다. 보르도 와인루트는 크게 다섯 가지로 나눌 수 있다.

① 샤토 루트(La route des Châteaux): 메독 지역에 위치하며 이곳은 보르도 북쪽과 그라브(Grave)지역 사이에 위치한다. 샤토 루트에서는 그랑크뤼(Grands Crus)와 크뤼 부르주(crus bourgeois)아 급의 포도원을 방문할 수 있다. (뽕이악, 생-에스테프, 생-줄리앙, 마고, 물리스 등). 성이나 화려한 저택 등을 방문할 수 있고 포도원과 야자나무 길을 따라 자전거 도로가 마련되어 있다.

19) 서현정, 「위대한 부르고뉴 와인 - 그랑 크뤼 길 (상)」, 『중앙일보』, 2015년 9월 16일 http://news.jtbc.joins.com/article/article.aspx?news_id=NB11033201 참조

20) <http://www.vins-bourgogne.fr/escapades-viticoles/la-grande-route-des-vins/la-route-touristique-des-grands-crus/parcourez-60-km-de-paysages-emblematisques-pour-decouvrir-des-vins-prestigeux.2366.9618.html>? 번역 및 정리



그림 16 보르도 와인 루트

- ② 포도밭 루트(La route des Côtes): 보르도 북쪽, 지롱드(Gironde)강의 오른쪽에 위치한 이 '포도밭 루트'에서는 블라예(Blayis)와 Bourgeais(부흐제)지역을 여행할 수 있다.
- ③ 문화유산 루트(La route du Partimoine): 도르도뉴(Dordogne)강 유역에 위치하고 있으며 이 지역의 포도원은 세계적인 명성을 가지고 있다. 생테밀리옹(St-Emilion)은 보르도 와인지역에서 유명할 뿐만 아니라 가장 고급와인의 생산지중 하나이며 유네스코에 의해 세계문화유산으로 선정된 문화유산 마을이기도 하다.
- ④ 성곽 루트(La route des Bastides): 보르도의 가장 큰 와인생산 지역인 앙트르 두 메르(Entre-Deux-Mers)는 이 지역을 둘러싸는 두 개의 강의 이름을 따서 명명 되어졌다. 이곳에서는 레드, 로제, 끌레레(clairet), 화이트와인 등 다양한 와인을 생산한다. 이 지역은 전통주택, 중세수도원, 유명한 작가인 몽테뉴와 모리악의 발자취를 따라가며 그의 생가인 샤토 말라가(château de Malagar) 방문하는 등의 역사적인 방문 프로그램을 마련하고 있다.
- ⑤ 그라브 루트(La route des Graves): 그라브는 보르도의 남쪽에서부터 랑공(Langon)으로 이어지는 지역으로 가론느의 서쪽에서 거대한 소나무 숲으로 자연 보호막을 이루는 랑드 숲의 경계까지 뻗어져 있다. 위엄 있으며 다양성을 추구하는 것이 이 지역 와인의 특성이다. 레드 와인은 힘이 있으며 동시에 골격이 느껴지며 화이트 와인은 우아한 동시에 섬세하고 스위트 와인은 열정적이다. AOC 등급의 드라이 화이트 와인은 페삭-레오냥

(Pessac-Léognan)이며 소테른(Sauternes)과 바르삭(Barsac)의 스위트 와인은 보르도 포도원의 화이트 와인 중 유일하게 등급이 매겨진 화이트 와인이다.²¹⁾

4) 시드르(Cidre)길

시드르는 사과를 압착시켜 즙을 내어 그것을 발효시켜 만든 술이다. 사과즙에는 당분이 적어서 생성되는 알코올이 적어 포도주에 비해 도수가 낮을 편이다. 프랑스의 노르망디 지방은 프랑스의 여타 지방과 달리 포도가 생산되지 않아 이전부터 이를 대량생산하여 민속주로 소비해왔다.²²⁾

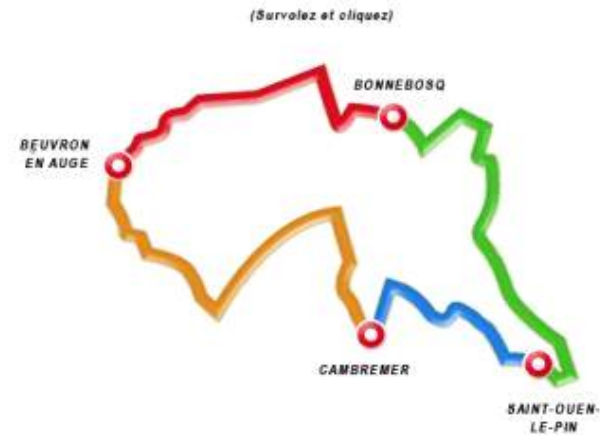


그림17 La route du Cidre

시드르길에 대한 아이디어는 1973년 울가트(Houlgate)지역의회 의원에 의해 처음 발의되었다. 방문객들이 농경지역을 발견하고 빼이도쥬(Pays d'auge) 지역의 생산품을 즐길 수 있고자 하기 위해 여행루트를 제안하였고 1974년 canton 지역조합이 설립되며 현실화 되었다. 캉통(Canton)지역조합은 여행루트를 시드르 길(la route du cidre)이라 부르기로 하였고 1975년 5월 25일 시드르 길은 시작되었다.²³⁾

시드르 루트는 4 단계의 여정으로 이루어져있다.

① Circuit de Cambremer à Saint-Ouen-Le-Pin via Grandouet et

21) http://www.vignobledebordeaux.fr/rout_vins.php 참조정리

22) 홍소라, 「한국 전통주(傳統酒)의 관광콘텐츠화에 대한 연구 : 의성사과주 축제 이벤트 콘텐츠 기획 제안」, 한국외국어대학교, 2008, 40쪽.

23) <http://www.larouteducidre.fr/fr/histoire-origine-aop.html>

Montreuil-en-Auge

이곳에는 시골 지방의 특성과 12세기 교회가 남아있다. 여름에는 매주 일요일아침 열리는 전통시장과 Pays d'Auge의 정원을 볼만하다. 두 곳의 Cidre 생산자들이 있다.

② Circuit de Saint-Ouen-Le-Pin à Bonnebosq

이 관광루트를 따라 관광객들은 Val-riche 성과, 협곡, Château de la Roque Baignard, 앙드레 지드의 초창기 집을 감상할 수 있다.

③ Circuit de Bonnebosq à Beuvron en Auge

Beaufour-Druval 과 St Aubin Lebizay를 거슬러 올라가며 5개의 cidre 생산지와 la Chapelle St-Jean-Baptiste(예배당), 오래된 동굴, 옛 빨래터, Beuvron-en-Auge마을, 100개가 넘는 프랑스의 아름다운 마을을 발견할 수 있다.

④ Circuit de Beuvron en Auge à Cambremer

이곳에는 4곳의 cidre 생산지와 여러 곳의 말사육장이 있다.²⁴⁾

5) 프랑스 치즈루트(Les routes des fromages en France)



그림 18 프랑스 치즈 루트
음과 같다.

“프랑스에는 한해의 날수만큼의 치즈가 있다.” « Il y a autant de fromages que de jours de l'année en France » 라고 드골이 말했듯이 천 가지 이상의 치즈가 있다. 와인과 마찬가지로 프랑스에서 치즈는 프랑스 미식의 근간을 이루고 있고 치즈생산지역은 방문객들의 관심을 불러일으킨다. 소방목지, 치즈 만드는 곳, 치즈 맛보기, 판매점등을 방문하며, 축제, 미식 등 다양한 체험을 선택적으로 즐길 수 있다.

프랑스의 대표적인 치즈루트는 다

①오베르뉴 치즈루트(La route des fromages d'Auvergne): 오베르뉴는 챔피언 타이틀을 가지고 있는 지역이다. 이곳에서는 5가지의 AOP²⁵⁾ 치즈를 생산한다.

②폼페 루트(Les routes du comté)

쥐라산맥에 위치한 폼페루트는 약8세기 무렵부터 AOP치즈를 만들어왔다. 이곳에서는 약 3천여 개의 농장에서 폼페를 만들기 위한 우유를 공급한다. 이 지역은 폼페(comté)치즈를 포함하여 모르비에(Morbier), 몽도르산치즈(Mont d'or), ब्लू 드 젝스(Bleu de Gex)와 그뤼에르(Gruyère), 총 다섯 가지 치즈를 생산한다.

③사부아 치즈루트(Les itinéraires des fromages de Savoie)

사부아에서 생산되는 7가지 AOP 혹은 IGP치즈의 대부분이 알프스의 높은 봉우리로 둘러싸인 협곡에서 생산된다. 그중 6가지는 소젖으로 만들어진다. 사부아지역루트는 매우 다양하고 생산지역 또한 매우 많고 서로 가깝기 때문에 사부아 지역에서 목장이나, 낙농생산지, 치즈생산자들을 방문하지 않고 지나치기는 어려울 것이다.

④노르망디 치즈루트(Les fromages de Normandie)

노르망디 AOP 치즈는 모두 부드러운 치즈이며 그중 가장 유명한 치즈는 까망베르(camembert) 치즈이다. 노르망디 치즈루트는 관광코스로 만들어진 것은 아니지만 치즈공장이나 까망베르 치즈박물관 등 치즈관련 관광지를 방문할 수 있다.²⁶⁾

3. 에코뮤지엄과 미식루트를 연계한 미식관광 모델 도출

전통식품명인은 지역의 농산물을 상품화하여 지역의 브랜드 가치를 높이는 일을 하고 있다. 전통 기법을 보존하면서 생산된 상품은 지역의 문화유산이자 자원이다. 또한 식품명인 자체가 지역의 중요한 문화자원이다. 이들이 에코뮤지엄의 철학을 수용하여 스스로 자신의 역사를 소중히 여기고 이를 간직하려는 노력과 자긍심을 갖고 방문객에게 자신을 개방한다면 농업과 전통기술을 기반으로 한 에코뮤지엄이 될 수 있을 것이다. 식품명인이 지역의 전통 농법을 보여주면서 지역 특산물이 상품화 되는 과정, 상품을 시식하거나 시음하는 기회를 제공한다면 방문객은 방문 지역에 대해서 강한 인상을 갖게 되며, 이는 상품 구매로 연결될 수 있다. 이러한 선순환 구조는 지역의 관광, 경제, 주민의 자긍심 회복, 전통 기술의 전수 등에 모두 긍정적인 영향을 끼칠 수 있다.

현재 우리나라에는 전국 각지에서 생산되는 다양한 특산물을 브랜드로 확립시키고, 흥

25) AOP(Appellation d'Origine Protégée)는 치즈등 유제품에 부여되는 원산지보호명칭 제도이다. 이는 치즈등 유제품이 생산되는 지역의 자연요소, 인적 요소 등의 지리적인 기원을 나타낸다. 와인과 마찬가지로 국가 기관인 INAO에 의해 인증되며 AOP로 인증된 치즈는 45가지 버터와 크림은 2가지이다.

26) http://www.routard.com/mag_dossiers/id_dm/124/les_routes_des_fromages_en_france.htm 참조

24) <http://www.larouteducidre.fr/fr/circuits-decouvertes.html> 번역 및 정리

보하기 위하여 축제를 비롯하여, 상품 개발, 디자인 개발, 유통 방법 개선 등 다채로운 방안을 강구하고 있다. 이러한 때 전통식품명인을 중심으로 스스로 지역의 역사와 자신의 역사를 보여줄 수 있는 에코뮤지엄을 구상할 수 있다. 이를 위하여 버려진 가옥을 활용할 수 있고, 오래된 방앗간 자리를 활용할 수도 있으며, 폐교를 활용할 수도 있을 것이다.

리비에르의 1980년도 에코뮤지엄 정의²⁷⁾에 따르면, 에코뮤지엄은 행정당국과 주민이 같이 구상하고 만들어 활동하는 수단이다. 행정당국은 전문가와 함께 편의를 도모하고, 재원을 제공한다. 주민은 각자의 흥미에 따라서 자신들의 지식과 대처능력을 제공한다. 에코뮤지엄은 이러한 주민이 스스로를 인식하기 위해서 서로를 바라보는 거울이다. 에코뮤지엄은 이처럼 주민이 자신들을 좀 더 알리기 위해서 자신의 일과 행동 그리고 내면성에 자부심을 갖고 방문자에게 내미는 거울이다. 또한 에코뮤지엄은 사람과 자연의 표현이며, 시간의 표현이며, 공간의 해석이다. 그리고 에코뮤지엄은 그 주민의 자연유산·문화유산의 보존과 활용을 지원하는 보존기관이며, 외부 연구기관과도 협력하여 주민과 그 환경계의 역사적·동시대적 연구에 공헌하고, 이 분야의 전문가를 양성하는 것을 장려하는 연구소이며, 주민을 연구·보존 활동에 참가시키거나, 주민 스스로 미래에 관한 여러 문제를 좀 더 파악할 수 있도록 촉구하는 학교이다.²⁸⁾ 그러므로 에코뮤지엄은 지역을 둘러싼 자원과 주민, 기관의 총체적인 연계와 자기정체성의 확립을 담보로 유지되는 다양한 연구의 장이자 무한한 실험의 장이라고 할 수 있다.

지역의 중요한 자원이자 지역의 역사를 담은 전통기술을 보유하고 이를 상품화하고 전수하면서 과거, 현재, 미래를 연결하고 있는 식품명인이 에코뮤지엄의 철학과 원리를 실행할 수 있다면 한국의 현실에서 적용 가능한 이상적인 에코뮤지엄의 모델을 도출할 수 있을 것이다. 이러한 활동을 위해서는 전통식품명인 스스로 자신의 역사를 소중히 여기고 이를 간직하려는 노력과 자긍심을 갖고 방문객에서 삶의 현장을 보여주려고 하는 의지가 선행되어야 할 것이다. 아울러 식품명인을 중심으로 지역자원을 개발하고 지역 공동체 활동을 활성화할 수 있는 방안에 대한 정부와 지자체의 관심도 촉구된다. 또한 이들을 중심으로 미식루트를 구상하여 제시하고 온라인과 오프라인에서 제공한다면 관광의 새로운 패러다임을 제시할 수 있을 것이다.

27) 에코뮤지엄의 창시자 리비에르는 에코뮤지엄을 1970년, 1976년, 1980년 이렇게 세 번에 걸쳐서 정의하는데 이를 리비에르의 발전적 정의라고 한다.

28) 오후라 가즈오키, 앞의 책, 24-25쪽 및 www.ecomusee-creusot-montceau.fr 크뢰조-몽소 에코뮤지엄 (검색일:2016년 5월 1일) 참조 정리

III. 전통식품명인 현황 분석 (담양, 안동, 강릉·평창지역)

1. 전통식품명인의 현황조사

1) 식품명인제도의 변천사

식품명인제도는 수입개방화와 사회구조의 변화에 따라 무분별하게 서구 식품이 범람하는 상황에서 우리 식품을 계승·발전시키고 우수한 조리·가공인을 보호·육성하는 제도이다.

이 제도는 본래 폐지된 농산물가공산업육성법에 의해 '94년 8월에 조영귀 등 주류부문 4명을 최초로 지정하기 시작하였고 당시에는 전통식품명인만을 선정하였다.

그 이후 '08년 7월부터 발표된 식품산업진흥법에 근거하여 우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야를 정하여 심의회 심의를 거쳐 우수한 식품기능인을 식품명인으로 지정할 수 있도록 동법 제14조에 명시하고 식품명인 제도를 전통식품명인과 일반식품명인으로 구분하여 확대 실시하여 지금에 이르고 있다.

제14조(식품명인의 지정 및 지원 등)

- ① 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야를 정하여 심의회의 심의를 거쳐 우수한 식품 기능인을 대통령령으로 정하는 바에 따라 식품명인으로 지정할 수 있다. <개정 2010.1.25., 2013.3.23.>
- ② 제1항에 따라 식품명인으로 지정된 자가 제조·가공·조리 등을 한 식품임을 표시하려고 할 때에는 해당 제품·포장·용기의 표면 또는 송장(送狀) 등에 농림축산식품부령 또는 해양수산부령으로 정하는 바에 따라 식품명인의 표시를 할 수 있다. <신설 2011.7.21., 2013.3.23.>
- ③ 제1항에 따라 식품명인으로 지정된 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 활동상황 등을 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관에게 보고하여야 한다. <개정 2010.1.25., 2011.7.21., 2013.3.23.>
- ④ 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 식품의 제조·가공·조리 또는 기능전수를 업으로 하거나 하려는 식품명인 및 식품명인으로부터 그 기능을 전수받는 자(이하 "식품명인전수자"라 한다)에 대하여 대통령령으로 정하는 바에 따라 필요한 자금을 지원할 수 있다. 다만, 다른 법령에 따라 자금 지원을 받는 경우에는 그러하지 아니하다. <개정 2010.1.25., 2011.7.21., 2013.3.23., 2015.3.27.>
- ⑤ 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 제1항에 따라 식품명인으로 지정된 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 심의회의 심의를 거쳐 그 지정을 취소할 수 있다. 다만, 제1호의 경우에는 지정을 취소하여야 한다. <개정 2010.1.25., 2011.7.21., 2013.3.23., 2015.8.11.>

식품명인은 지정된 이후에도 엄격한 자격관리와 품질관리를 유지해야 하는 의무가 있다. 이를 위반할 경우 지정이 취소될 수 있다. 이에 대한 법규는 다음과 같다.

1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 지정된 때
 2. 식품명인임을 증명하는 서류를 다른 사람에게 양도하거나 대여한 때
 3. 정당한 사유 없이 제3항에 따른 식품명인 활동상황 등에 관한 보고를 하지 아니하거나 거짓으로 보고한 때
 4. 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」을 위반하여 벌금 이상의 형을 선고받아 그 형이 확정된 경우
 - ⑥ 제4항에 따른 자금을 지원받고 있는 자가 거짓 서류의 제출 등 부정한 방법으로 자금을 지원받은 것으로 판명되는 등 대통령령으로 정하는 사유가 발생한 경우에는 이미 지원한 자금을 회수할 수 있다. <신설 2015.3.27.>
 - ⑦ 제1항에 따라 식품명인으로 지정된 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 식품명인전수자를 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관에게 추천할 수 있으며, 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 추천받은 자 중에서 적합한 사람을 식품명인전수자로 선정할 수 있다. <신설 2015.3.27.>
 - ⑧ 제4항에 따라 지원금을 지급받고 있는 식품명인 및 식품명인전수자가 다른 분야의 전직, 전수활동의 중단 또는 그 밖의 사유로 해당 업무를 계속할 수 없다고 인정되는 경우에는 지원금의 지급을 중단할 수 있다. <신설 2015.3.27.>
 - ⑨ 그 밖에 식품명인전수자 선정 기준 및 절차, 지원금의 지원, 지급중단 및 회수 등에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다. <신설 2015.3.27.>
- [제목개정 2015.3.27.]

2) 식품명인제도 관련 용어의 정의

- 『식품』이란 사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농산물 또는 농산물을 원료로 하는 모든 음식물(농업·농촌 및 식품산업 기본법 제3조 7호)로 명시되어 있다.
- 『전통식품』이란 국산 농산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품(식품산업진흥법 제2조 4호)으로 정의한다.
- 또『전통식품명인』은 농림축산식품부장관이 우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조·가공·조리 등 분야를 정하여 심의회의 심의를 거쳐 우수한 식품 기능인을 대통령령으로 정하는 바에 따라 식품명인으로 지정할 수 있다(식품산업진흥법 제14조

1항)고 명시하고 있다. 또한 식품명인 운영규정에 따르면 ‘식품명인’이라 함은 법 제14조 제1항에 따라 식품명인으로 지정된 자를 말한다.

- ‘기능전수자’라 함은 제1호의 식품명인이 시행령 제20조에 따라 보유기능에 대한 전수자로 지정한 자를 말한다. ‘기능전수보조자’라 함은 제1호의 식품명인이 그 보유기능에 대해 전수교육을 받을 보조자로 지정한 자를 말하는 것으로 규정한다.

3) 전통식품 인증품목 현황

- 국립농산물품질관리원에서 지정한 전통식품 인증품목은 아래와 같으며 품목지정기준은 ①전통성과 대중성이 있을 것 ②상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것 ③ 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요한 것 등이다.

[표-1 전통식품 인증품목 현황]

출처: 정철,김영일,이현주, 『『식품명인정책 발전방안 연구용역』의 최종보고서』, 2015.

종류별	품목지정 번호	주된 원료	가공방법
1. 과자류	1-1 한과류	쌀가루, 찹쌀가루, 밀가루, 물엿, 조청, 잣국 및 견과류	국내산 농산물을 주원료 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공
	1-2 떡류	쌀가루, 찹쌀가루, 기타곡류	국내산 농산물을 주원료로 하여 전통적인 가공방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공
	1-3 만두류	밀가루, 옥류, 채소 등	국내산 농축산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공
2. 죽류	2-1 죽류	채소, 과일, 배춧, 곡물, 옥류 등	국내산 농축산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조가공(단일 또는 혼합 형태로 제조가공)
	2-2 죽가루	쌀, 콩, 보리, 조, 기장 등	국내산 오곡 등을 주원료로 익혀서 분쇄분말로 제조가공
3. 식육 제품	3-1 육포류	육함량 85% 이상	국내산 식육에 전통적인 방법으로 또는 이에 준하는 방법으로 조미료 및 향신료 등을 첨가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것으로 수분 55%이하의 것
	3-2 양념육 (육지물)	육함량 60% 이상	국내산 식육에 전통적인 방법으로 또는 이에 준하는 방법으로 식염, 조미료, 향신료 등을 양념하고 냉장 또는 냉동한 것
	3-3 갈비 가공품	육함량 50% 이상	국내산 식육에 갈비부위를 정형하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 향신료 및 조미료 등으로 양념하고 훈연하거나 열처리한 것으로 수분 72%이하의 것

	3-4 가공품	고양 조류의 양	국내산 양돈 육류의 양
	3-5 야채류	야채류 산양육의 양	국내산 양돈 육류의 양
4. 양돈류	4-1 생육품	양돈, 육우, 육수, 양돈기	국내산 양돈 육류의 양
	4-2 조식양돈품	양돈, 육우, 육수, 양돈기	국내산 양돈 육류의 양
5. 김치류	5-1 김치류	채소 산채류 및 부채류	국내산 채소류의 양
	5-2 김치류	채소 및 산채류	국내산 채소류의 양
	5-3 조식김치류	부채류 채소류	국내산 채소류의 양
6. 두부류	6-1 두부류	양돈	국내산 양돈 육류의 양
	6-2 두부류	두부, 두부, 두부, 두부	국내산 두부류의 양
7. 식용류	7-1 참기름	참깨	국내산 참깨의 양
	7-2 들기름	참깨	국내산 참깨의 양
	7-3 참기름	참깨	국내산 참깨의 양
8. 연육류	8-1 연육류	양돈 (단일 제조시), 양돈, 보리, 양돈기	국내산 양돈 육류의 양
	8-2 수육류	양돈 (단일 제조시), 양돈, 보리, 양돈기	국내산 양돈 육류의 양
	8-3 생육류	양돈 (단일 제조시), 양돈, 보리, 양돈기	국내산 양돈 육류의 양
9. 다류	9-1	차, 차, 차, 차, 차	국내산 차, 차, 차, 차, 차

10. 양돈	양돈류	양돈	사육하여 정육된 양돈 육류의 양
	9-2 과식양돈류	양돈, 보리, 참깨, 양돈, 양돈기	국내산 과식양돈 육류의 양
	9-3 육류양돈류	양돈, 보리, 참깨, 육우, 육수, 양돈기	국내산 육류양돈 육류의 양
	9-4 기타양돈류	양돈, 구기자, 양돈기, 양돈기	국내산 기타양돈 육류의 양
	9-3 육류양돈류	양돈, 보리, 참깨, 육우, 육수, 양돈기	국내산 육류양돈 육류의 양
	9-4 기타양돈류	양돈, 구기자, 양돈기, 양돈기	국내산 기타양돈 육류의 양
	10-1 식혜	양돈, 양돈기	국내산 식혜의 양
	10-2 수정화	참깨, 양돈	국내산 수정화의 양
	10-3 과즙	참깨	국내산 과즙의 양
11. 조미료	10-4 채소양돈	채소, 양돈	국내산 채소양돈 육류의 양
	11-1 양돈	양돈, 양돈기, 양돈기	국내산 양돈 육류의 양
	11-2 식초류	양돈, 양돈기	국내산 식초류의 양
12. 주류	12-1 민수주류	양돈, 양돈기, 양돈기	국내산 민수주류의 양
13. 인삼류	13-1 백삼, 대극삼	수삼	국내산 수삼의 양

	13-2 총삼류	수삼	국내산 수삼을 찌거나 기타의 방법으로 익혀 건조 가공
	13-3 인삼제품	인삼, 식육 및 인삼가공류	국내산 인삼에서 가용성인삼성분을 추출하여 농축하거나 분말화한 것, 인삼근을 건조 후 분쇄한 것, 임삼근에서 추출한 가용성인삼성분에 부형제 및 기타 다른 식품을 가한 것, 인삼근에 당류성분을 첨두시켜 가공처리 등
14. 기타 식품류	14-1 전분류	쌀, 밀, 옥수수, 고구마, 감자, 도토리, 쌀 등	국내산 농림산물을 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 마쇄 후 사별, 분리, 정제, 건조 공정을 거쳐 제조 가공
	14-2 부각류	고추, 깻잎, 참주 등	국내산 농림산물에 쌀, 찹쌀물을 앞뒤에 발라 양념류로 조미하여 건조하거나 건조 후 기름에 튀겨 제조 가공
	14-3 메주류	대두	국내산 대두를 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 증숙, 성형하여 발효시켜 제조 가공
	14-4 엿기름	보리	국내산 보리를 주원료로 하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공
	14-5 도라지 제품류	도라지	국내산 도라지에서 가용성 도라지 성분을 추출하여 농축하거나 분말화한 것, 도라지를 건조 후 분쇄한 것, 도라지에서 추출한 가용성 도라지 성분에 부형제 및 다른 식품을 첨가한 것, 도라지에 당류성분을 첨두시켜 가공처리 등
	14-6 단순과실, 채소, 버섯, 유류, 곡물가공품	감, 살구, 잣, 은행, 호두, 호박, 무, 무형, 감자, 산채류, 버섯류, 쌀, 유류 등	국내 생산원료를 사용하여 전통적인 방법 또는 이에 준하는 방법으로 제조 가공(달걀, 빵피, 절단, 건조, 마쇄, 또는 농축한 것이거나 이에 다른 식품이나 첨가물을 가하거나 유류, 곡류를 가별하여 익힘

4) 식품명인의 지정 및 전승현황

(1) 자격기준

○ 식품산업진흥법 제14조제1항에 따라 ①해당 식품의 제조·가공·조리 분야에 계속
하여 20년 이상 종사한 자 ②전통식품의 제조·가공·조리방법을 원형대로 보전하
고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자 ③식품명인으로부터 보유기능에 대한
전수교육을 5년(식품명인 사망 시는 2년) 이상 받고 10년 이상 그 업(업)에 종사한

자로 자격요건을 갖춘 자를 식품명인으로 지정할 수 있도록 명시한다.

○ 또한 농림축산식품부장관은 법 제14조제1항에 따라 식품명인으로 지정하려는 때에
는 ①식품 제조·가공·조리의 전통성 ②식품 제조·가공·조리의 우수성 ③기능보
유자의 정통성 ④기능보유자의 경력 및 활동상황 ⑤보호가치 등을 평가하도록 명시
하고 있다.

○ 식품명인 지정 분야는 전통식품 분야내에서 전통식품명인을 지정하고, 전통식품 외
의 식품 분야에서는 일반식품명인을 지정하는 것으로 명시되어 있다. 평가방법은 전
통식품명인과 일반식품명인에 대한 평가기준을 구별하고 있고 전통식품명인의 경우
제조·가공·조리의 우수성에 대한 항목을 생략하고, 일반식품명인의 경우 전통성에
대한 항목을 생략하여 평가기준을 달리하고 있다. 지정기준은 총점 80점 이상인자
를 명인으로 하고 C로 평가된 항목이 1개 이하여야 한다고 규정하고 있다.

(2) 식품명인의 평가 방법 및 지정기준

① 평가방법

○ 식품명인의 평가방법은 아래 표와 같다.

[표-2 식품명인 평가방법]

출처: 정철,김영일,이현주, 『식품명인정책 발전방안 연구용역』의 최종보고서, 2015.

분야항목	지정대상(분야)		평가 (평점)
	전통식품명인	일반식품명인	
가. 전통성	A. 법 제2조 제4호의 전통식품을 원 형대로 복원 가능한 경우 B. 법 제2조 제4호의 전통식품을 원 형에 가깝게 복원 가능한 경우 C. 법 제2조 제4호의 전통식품을 원형 에 다소 미흡하게 복원 가능한 경우	<평가생략>	30 25 20
나. 우수성	<평가생략>	A. 농림축산식품부장관이 인정하는 분야 경연대회 최우수상 수상자 B. 농림축산식품부장관이 인정하는 분야 경연대회 우수상 수상자 C. 농림축산식품부장관이 인정하는 분야 경연대회 장려상 수상자	30 25 20
다. 정통성	A. 법 제14조에 따라 지정된 명인으로부터 10년 이상 기능을 받았거나, 3 대 이상의 비법이나 기능을 10년 이상 전수받은 후 그 업에 종사하는 자		20

	B. 법 제14조에 따라 지정된 명인으로부터 7년 이상 기능을 받았거나, 2대 이상의 비법이나 기능을 7년 이상 전수받은 후 그 업에 종사하는 자	15
	C. 법 제14조에 따라 지정된 명인으로부터 5년 이상 기능을 받은 자	10
라. 경력 및 활동 사항	A. 해당 분야에서 종사한 경력 및 활동실적이 25년 이상이고, 그 업에 종사하는 자	25
	B. 해당 분야에서 종사한 경력 및 활동실적이 20년 이상 25년 미만이고, 그 업에 종사하는 자	20
	C. 해당 분야에서 종사한 경력 및 활동실적이 10년 이상 20년 미만이고, 그 업에 종사하는 자	15
마. 계승·발전/보호·보존가치	A. 해당 기술·기능을 체득하기가 매우 어려워 보호하지 않을 경우 그 방법이 소멸될 가능성이 매우 높음	25
	B. 해당 기술·기능을 체득하기가 매우 어려워 보호하지 않을 경우 그 방법이 소멸될 가능성이 있음	20
	C. 해당 기술·기능을 체득하기가 상대적으로 쉽고, 보유자가 많거나 일반화되어 있음	15

② 지정기준

총점 80점 이상인 자를 명인으로 지정한다. 다만, C로 평가된 항목이 1개 이하여야 한다.

○ 식품명인 지정절차 및 해제

- 지정절차: 식품명인으로 지정받으려는 자는 농림축산식품부령으로 정하는 바에 따라 시·도지사에게 지정을 신청하여야 하고 시·도지사는 식품명인의 지정신청이 있는 때에는 현지조사 및 문헌조사 등에 의하여 그 신청내용에 대한 사실조사를 실시한 후, 지정기준에 적합하다고 인정되는 때에는 농림수산물식품부령으로 정하는 바에 따라 농림축산식품부장관에게 그 지정을 추천하도록 되어 있다.

농림축산식품부장관은 시·도지사의 식품명인 지정 추천이 있을 때에는 그 적합성을 검토한 후 지정기준에 적합하다고 인정되는 자를 심의회의 심의를 거쳐 식품명인으로 지정하여야 하며 농림축산식품부장관은 식품명인을 지정하였을 때에는 농림축산식품부령으로 정하는 바에 따라 공고하여야 한다.

- 지정해제: 명인으로 지정된 자가 사망한 때에는 그 지정이 해제된 것으로 본다. 다만, 제15조제1항에서 정하고 있는 명인 지정대상자의 자격요건을 갖추고 있는 자가 있거나 제20조에서 정한 기능전수자가 있는 경우에 농림수산물식품부령으로 정하는 기간 내에는 그러하지 아니한다.

○ 종목별 명인지정 현황

명인지정 현황을 살펴보면, 수산 명인포함 72명이 지정되어 있으나 사망으로 지정 해제된 7인으로 인하여 2016년 현재 65명의 명인이 지정·등록되어 활동하고 있다. 이 중 전통식품 제조·가공 분야가 60명, 전통식품 조리 분야 2명, 수산분야 3명의 명인으로 구성되어 있고 일반 식품명인으로 지정된 명인은 현재 없다.

[표-3 분야별 명인 지정현황]

출처: 정철,김영일,이현주, 『식품명인정책 발전방안 연구용역』의 최종보고서, 2015.

지정번호	성명	분야	품목	지정일	문화재 또는 명장지정		소재지
					유형(지정일)	지정품목	
제1호	조영귀	제조·가공	주류(송화백일주)	94. 08. 06	시·도무형문화재 ('13.5.14)	송화백일주	전북 전주
제2호	김창수	제조·가공	주류(금산인삼주)	94. 08. 06	시·도무형문화재 ('96.2.27)	금산인삼백주	충남 금산
제3호	이한영	제조·가공	주류(옥선주)	지정해제			충남 공주
제4-가호	이성우	제조·가공	주류(계룡백일주)	94. 08. 06	시·도무형문화재 ('89.12.29)	계룡백일주약주	경북 안동
제5호	이기양	제조·가공	주류(감홍로)	지정해제			경기 파주
제6호	박재서	제조·가공	주류(안동소주)	95. 07. 15			경북 안동
제7호	이기춘	제조·가공	주류(문배주)	95. 07. 15	중요무형문화재 ('86.11.1)	문배주	경기 김포
제8호	송재성	제조·가공	주류(김천과하주)	지정해제			경북 김천
제9호	조정형	제조·가공	주류(이강주)	96. 04. 04	시·도무형문화재 ('87.4.28)	전주이강주	전북 전주
제10호	유민자	제조·가공	주류(옥로주)	96. 04. 04	시·도무형문화재 ('94.12.24)	군포당정옥로주	경기 용인
제11호	임영순	제조·가공	주류(구기자주)	96. 04. 04	시·도무형문화재 ('00.9.20)	청양구기자주	충남 청양
제12호	최옥근	제조·가공	주류(계명주)	96. 04. 04	시·도무형문화재 ('87.2.12)	계명주	경기남양주
제13호	남상란	제조·가공	주류(민속주왕주)	97. 12. 15			충남 논산
제14호	홍쌍리	제조·가공	음료(매실농축액)	97. 12. 15			전남 광양
제15호	박승주	제조·가공	주류(면천두견주)	지정해제			충남 당진
제16호	박수근	제조·가공	다류(수제녹차)	99. 05. 15			경남 하동
제17호	송강호	제조·가공	주류(김천과하주)	99. 09. 20	시·도무형문화재 ('87.5.13)	김천과하주	경북 김천
제18호	신광수	제조·가공	다류(야생작설차)	99. 09. 20			전남 순천
제19호	우희열	제조·가공	주류(한산소곡주)	99. 12. 08	시·도무형문화재 ('79.7.3)	한산소곡주	충남 서천
제20호	조옥화	제조·가공	주류(안동소주)	00. 09. 18	시·도무형문화재 ('87.5.13)	안동소주	경북 안동
제21호	유영균	제조·가공	당류(창평쌀엿)	00. 09. 18			전남 담양
제22호	양대수	제조·가공	주류(추성주)	00. 12. 17			전남 담양
제23호	최봉석	제조·가공	과자류(갈골산자)	00. 12. 17	시·도무형문화재 ('13.4.12)	강릉갈골과찰	강원 강릉
제24호	임용순	제조·가공	주류(옥선주)	01. 05. 07			강원 홍천
제25호	오희숙	제조·가공	기타식품류(부각)	04. 12. 04			전남 곡성
제26호	김규훈	제조·가공	과자류(유과,약과)	05. 03. 04	명장 ('13.8)	산업용용식품	경기 포천

제27호	박홍선	제조, 가공	주류(송순주)	05. 08. 04	시·도무형문화재 ('12.3.8)	송순주	경남 함양
제28호	김동근	제조, 가공	다류(우전차)	06. 02. 15			경남 하동
제29호	김순자	제조, 가공	김치절임식품(배추김치)	07. 05. 04	명장 ('12.8)	산업융용 식품	경기 부천
제30호	홍소술	제조, 가공	다류(죽로차)	07. 05. 04			경남 하동
제31호	김병룡	제조, 가공	조미식품류(숙황장)	지정해제			전북 전주
제32호	강봉석	제조, 가공	당류(엿, 조청)	08. 07. 02			충북 충주
제33호	박순애	제조, 가공	과자류(엿강정)	08. 07. 02			전남 담양
제34호	서양원	제조, 가공	다류(황차, 말차)	지정해제			전남 광주
제35호	기순도	제조, 가공	조미식품류(진장)	08. 08. 05			전남 담양
제36호	문옥례	제조, 가공	조미식품류(순창고추장)	08. 08. 05			전남 순창
제37호	권기욱	제조, 가공	조미식품류(어육장)	10. 01. 27			경기 용인
제38호	유정임	제조, 가공	김치절임식품(포기김치)	10. 01. 27			경기 수원
제39호	김년임	조리	조리(전주비빔밥)	10. 01. 27	시·도무형문화재 ('08.10.6)	전주비빔밥	전북 전주
제40호	한안자	제조, 가공	조미식품류(동국장)	10. 12. 28			전남 해남
제41호	임장옥	제조, 가공	조미식품류(감식초)	12. 03. 05			전북 정읍
제42호	김왕자	제조, 가공	과자류(노티떡, 신과병)	12. 03. 05			경기 과천
제43호	이기숙	제조, 가공	주류(감홍로)	12. 10. 09			경기 파주
제44호	송화수	제조, 가공	인삼류(홍삼)	12. 10. 09			전북 진안
제45호	성명례	제조, 가공	조미식품류(대맥장)	12. 10. 09			경북 청송
제46호	김현의	제조, 가공	과자류(찰쌀유과)	12. 10. 09			경남 의령
제47호	전중석	제조, 가공	다류(초의차, 초의병차)	12. 10. 09			전남 무안
제48호	송명섭	제조, 가공	주류(죽력고)	12. 10. 09	시·도무형문화재 (03.12.19)	죽력고	전북 정읍
제49호	유정길	제조, 가공	주류(산성막걸리)	13. 12. 03			부산 금정
제50호	윤왕순	제조, 가공	조미식품류(천리장)	13. 12. 03			전북 완주
제51호	최명희	제조, 가공	조미식품류(소두장)	13. 12. 03			경북 안동
제52호	이연순	제조, 가공	과자류,떡류(순검초단자)	13. 12. 03			충북 제천
제53호	김영숙	제조, 가공	과자류,떡류(복령초화고)	13. 12. 03			전남 진도
제54호	서민수	제조, 가공	다류(황차, 말차)	13. 12. 03			광주 동구
제55호	김영희	제조, 가공	과자류(인삼정과)	13. 12. 03			경북 영주
제56호	정계임	조리	비빔밥(전주비빔밥)	14. 12. 23			경남 진주
제57호	강순의	제조, 가공	김치절임식품(백김치)	14. 12. 23			경기 광주
제58호	이하연	제조, 가공	김치절임식품(해물섞박지)	14. 12. 23			경기 남양
제59호	심영숙	제조, 가공	과자류(유과)	14. 12. 23			강원 강릉
제60호	안복자	제조, 가공	과자류(유과)	14. 12. 23			전남 담양
제61호	김건식	제조, 가공	주류(병영소주)	14. 12. 23			전남 강진
제62호	서분례		장류(청국장)	15. 09. 23			경기 안성

제63호	김영근		목류(도토리묵)	15. 09. 23			충남 서천
제64호	강순옥		장류(순창고추장)	15. 09. 23			전북 순창
제65호	백정자		장류(증장)	15. 09. 23			전남 강진
제66호	윤미월		김치류(배추통김치)	15. 09. 23			경남 밀양
제67호	정승환		장류(죽염된장)	15. 09. 23			경남 하동
제68호	강경순		주류(오메기술)	15. 09. 24			제주서귀포
수산1호	김광자	수산	어란	99. 11. 27			전남 영암
수산2호	이영자	수산	옥돔	12. 5. 21			제주
수산3호	정락현	수산	식염류(죽염)	15. 09. 23			전북 부안

종목별 지정 현황을 살펴보면 주류 21명, 차류 6명, 김치류 5명, 떡류 3명, 한과류 6명, 장류 11명, 음식류 2명, 목류 1명, 인삼류 2명, 매실농축액 등 기타 식품 5명, 수산 2명 등이다.

지역별로는 전라도 24명, 경상도 16명, 서울·경기 12명, 충청 8명, 강원 3명, 제주 2명으로 분포되어 있다.

이중 중요무형문화재‘86-가’호로 지정된 문배주 이기춘 명인을 포함하여 총 15명의 명인이 중요무형문화재 및 시도별 무형문화재로 등록되어있으며, 김순자 명인(김치)와 김규흔(한과) 명장 등 2명이 노동고용부의 명장으로 중복 지정되어 있다.

5) 전라남도 담양지역, 경상북도 안동지역, 강원도 강릉·평창지역 식품명인 현황

(1) 전라남도 담양지역 식품명인 현황




전라남도 담양지역 식품명인 현황은 다음과 같다.





[표-4 담양지역 대한민국 식품명인 현황]

지정번호	명인	지정품목	주소
제 21호	유영근	창평쌀엿	전남 담양군 창평면 삼천리 35-1
제 22호	양대수	추성주	전남 담양군 용면 추성리 662-5
제 33호	박순애	엿강정	전남 담양군 창평면 삼천리 180-1
제 35호	기순도	진장	전남 담양군 창평면 유천리 187-1
제 60호	안복자	유과	전남 담양군 창평면 강촌길 18

이들의 현황은 다음과 같다.


전통식품명인 21호: 유명군 명인	지정품목	창평쌀엿
	제조원	호정식품
1995 농산물 가공분야 국무총리상 수상 2000 식품명인 제21호 지정 2004 전라남도 전통식품 Best 5 한과류 부분금상 수상 2009 전라남도지사 인증 우수농특산물 지정		
<ul style="list-style-type: none"> 창평쌀엿의 역사는 조선 세종 시대부터이다. 양녕대군이 전라남도 창평으로 낙향되어 왔을 때 동행했던 궁녀들이 궁중의 방식으로 만들던 엿 제조법을 전수했다고 한다. 이렇게 만들어지던 쌀엿은 창평의 쌀이 풍부했던 이곳의 지역색과 맞물려 지역 현감들의 선물용품 및 진상품으로 쓰이게 되었고 현재까지 명품의 명성을 유지하고 있다. 동의보감에도 소개된 이 쌀엿은 은폐와 장을 윤택하게 해주고 가래를 삭혀주며, 만복하면 쉬었다 먹어도 좋다'라고 하니 당시에는 약으로도 귀히 쓰였음을 알 수 있다. 유명군 명인은 어머니와 할머니 3대째 가업으로 엿을 만들고 있다. 창평쌀엿은 엿의 전통이 거의 사라져가는 가운데서도 매년 판매량이 늘고 있지만 숙달된 사람이 손으로 일일이 만들어야 하기 때문에 대량생산이 어려워 명절 등 수요가 많을 때에는 없어서 못 파는 실정이다. 현재 아버지 유명군 명인을 도우며 따님 유수진 실장이 가업을 잇고 있다. 		
		
그림 19 호정식품 제조품		

			
그림 20 대나무 건강 나라 전경	그림 21 유명군 명인과 전수자 유수진 실장		
			
그림 22 다도실	그림 23 카페		
			
그림 24 체험장면	그림 25 전시된 상품		
• 체험장	• 전시장	• 판매장	• 제조공장

전통식품명인 22호: 양대수 명인	지정품목	추성고을		
	양조장	추성주		
<p>1990년 국가 지정 민속 2000년 식품 명인 제 22호 지정 2007년 추성주(40%) 청와대 설 명절 선물세트 선정 2010년 전통주 전시 및 체험장 증축 2013년 11월 대통령철담산업훈장수상 2013년 국제주류품평회(swsc) 대상수상 2013년 대한민국우리술품평회 대상 수상</p> <ul style="list-style-type: none"> 추성이란 명칭은 통일신라 경덕왕부터 고려 성종 때 담주로 바뀔 때까지 250여 년간 추성군으로 부른 데서 기원한다. 고려 문종 14년 참지정사를 지낸 이영간이 추월산 금성산사에서 연동사에서 공부할 때 스님들이 인근 자생약초와 쌀을 원료로 술을 빚어 즐겨 신선주이자 제세팔전주로 불리었다. 추성주의 핵심기술은 남원양씨집안에 전해 내려오는 한약재의 혼합에 있다. 오미자, 구기자, 두충, 상심자(오디), 갈근, 우슬, 연꽃열, 산약, 강활, 울무, 멧두릅 등 13가지 한약재를 쓰고, 맷살과 찹쌀을 3:1의 비율로 쓴다. 발효된 술을 증류하여 40도의 소주를 만들고 한약재 추출물을 가미해 숙성후 대나무 여과를 하면 추성주가 된다. 담양에 매우 풍부한 자원인 대나무를 활용하여 술을 담는 방법을 고안하여 상품을 개발하였으며, 술 만들기 체험 프로그램으로도 활용하고 있다. 매우 좋은 반응을 얻고 있다. 민박시설을 갖추고는 있으나 일손이 부족하여 현재는 운영하지 못하고 있는 상황이다. 				
 <p>그림 26 추성고을 전경</p>				
 <p>그림 27 제조장</p>	 <p>그림 28 전시 및 판매장</p>	 <p>그림 29 체험장의 양대수 명인</p>		
• 체험장	• 전시장	• 판매장	• 제조공장	• 민박시설

전통식품명인 33호: 박순애 명인	지정품목	옛강정		
	제조원	담양한과		
<p>2002 한국전통음식 Best 5 선발대회 동상 수상 2008 서울 세계음식박람회 통과의례부분 금상 수상(6년 연속) 2008 식품명인 제33호 지정 2009 (사)한국전통떡한과세계화협회 초대 회장 역임 (2009~2011) 2010 우리쌀가공 유공자 부문 국무총리표창 수상</p> <ul style="list-style-type: none"> 옛강정 명인으로 등재된 박순애 명인은 1976년 담양 문화 유씨 가문의 6대종손에 시집오며 한과를 만들기 시작했다. 제사상과 잔치상에 올라가는 한과를 만드는 것은 종부의 중요한 임무였다. 가문의 자랑이자 집안 대대로 내려온 한과의 비법을 전수받아 한과를 만들었고 박순애 명인 나름의 지혜로 한과 맛을 발전시켰다. 담양 문화 유씨 6대 종부의 엄격한 손맛으로 만든 한과. 전통에 지혜를 더한 박순애 명인의 한과는 철저히 자연 친화적이고 지역 친화적인 재료로 만들어진다. 한과의 재료인 쌀과 찹쌀, 보리, 수수, 울무, 참깨 등 모든 농산물은 지역에서 생산된 것만 사용한다. 한과체험 프로그램은 어린이들에게 특히 인기가 있다. 인근 지역의 학교에서 한과체험관을 방문하여 체험학습을 하고 근처의 창평솔로시터를 방문하는 것이 봄, 가을 소풍 코스로 활용되고 있다. 				
 <p>그림 30 한옥민박 시설</p>				
 <p>그림 31 소풍을 나온 어린이들</p>				
 <p>그림 32 전시 및 판매장</p>				
 <p>그림 33 체험장면</p>				
• 체험장	• 전시장	• 판매장	• 제조공장	• 숙박시설

전통식품명인 35호: 기순도 명인	지정품목	진장
	제조원	고려전통식품
<p>2003 농림부 장관상 수상 2003 농림부, 농협 우리 농업의 미래를 여는 千人에 선정 2005 광주/전남중소기업청, 광주일보 자랑스런 중소기업인상 수상 2008 식품명인 제35호 지정 2009 한국 국제요리경연대회 문화체육관광부 장관상, 대상수상</p> <ul style="list-style-type: none"> 기순도 명인의 진장은 조선 인조 때 통덕랑을 지낸 장흥 고씨 양진제 고세태 선생 종가에 대대로 내려오는 비법으로 만들어진다. 유서 있는 가문답게 명인의 고택에는 360여 년 된 씨간장 향아리가 있다. 항상 음식은 간장으로 간을 본다. 소금으로 간을 보는 것은 평민들이었고, '간장 없이 사는 집' 이라고 하면 살림사정이 좋지 않다는 뜻이었다고 한다. 명인의 장맛은 150m 지하에서 퍼 올린 맑고 깨끗한 물과 직접 구운 담양의 죽염에서 연유한다. 지금은 세상을 뜬 명인의 남편은 죽염 만드는 법을 배워 더 좋은 장을 만들기 위해 죽염을 쓰기 시작했다. 죽염은 장맛을 더욱 깊고 부드럽게 하며, 무엇보다도 독한 짠맛이 덜해 장의 맛과 품위를 높여 준다. 메주를 많이 사용하는 것도 특징이다. 숙성과정에서 간장을 많이 빼지 않기 때문에 간장도 진하고 된장 맛도 좋다. 온라인 쇼핑몰 등에서 인기리에 판매되고 있으며, 장 담기 체험 프로그램도 운영하고 있다. 		
		
그림 34 고려식품 장독대	그림 35 기순도 명인	
		
그림 36 체험장 전경	그림 37 고려식품 전경	
• 체험장	• 판매장	• 제조장

전통식품명인 60호: 안복자 명인	지정품목	유과
	제조원	안복자한과
<p>2001년 안복자한과 설립 2002년 농림부에서 한과류 전 제품 전통식 품질인증 획득 2005년 미국과 5만 달러의 수출 계약 2006년 농림부 신지식농업인장 선정(제206호) 2007 농식품 파워브랜드 대전 우수상 수상 2014 농업인의 날 대통령 표창 수상 2014년 전통식품명인 60호 지정</p> <ul style="list-style-type: none"> 안복자 한과는 국산 쌀만을 사용하여 한과를 제조 수출하는 한과 전문업체이다. 시어머니로부터 이어 내려져온 가업을 이어 2014년 전통식품명인 60호에 지정되었다. 안복자명인의 유과 맛은 재료에서부터 시작한다. 최대한 지역농산물, 즉 담양에서 나는 쌀, 참깨, 유기농 찹쌀부터 구례 유기농 우리밀, 완도김까지 국내산 중에서도 친환경 지역농산물을 고집하여 천연 재료가 아닌 것은 일절 사용하지 않는다. 또한 기름의 산패현상 때문에 한번 사용한 기름은 다시 쓰지 않는다. 천연재료만을 사용해 맛과 색을 내려는 연구를 끊임없이 하는 덕에 노란 단호박, 빨간 백련초, 검은 흑미는 기본이고, 심지어 초록 파래를 사용한 유과도 있다. 재료뿐 아니라 적은 양을 만들어도 제대로 만들겠다는 신념으로 맛을 내는 과정에서 철저한 침지관리를 통해 명인의 손을 직접 거쳐 나온 제품이 바로바로 소비자에게 전달되기 때문에 기계로 만든 것처럼 차르 짠 듯 일정한 모양은 아니지만 투박함 속에 부드러운 맛과 향이 살아있다. '안복자한과'는 100% 국산쌀로 한과를 제조·수출하는 업체로 시어머니로부터 이어져 온 명성은 시진핑 중국 국가 주석 방한시 평리위안여사가 안복자 명인이 한과를 구입하여 중국에서도 한과를 찾는 소비자가 늘고 있고, 상해 박람회 참여후 매달 2컨테이너의 납품 계약을 체결하는 등 한국의 한과를 세계 시장에 선보이는데 노력하고 있다. 		
		
<p>그림 38 안복자 한과 생산 장면 사진 출처 : 김남호 기자, 「안복자 한과, 추석준비는 우리 전통한과 최고죠!」, 『뉴스웨이』, 2015.0.24</p>		
• 판매장	• 제조공장	• 체험장

(2) 경상북도 안동지역 식품명인 현황





경상북도 안동지역 식품명인 현황은 다음과 같다.

[표-5 안동지역 대한민국 식품명인현황]

지정번호	명인	보유기능	소재지
제 6호	박재서	안동소주	경북 안동시 풍산읍 산림단지 6길 6
제 20호	조옥화	안동소주	경북 안동시 수성동 280
제 51호	최명희	소두장	경상북도 안동시 서후면 전천리 201-1

이들의 현황은 다음과 같다.

전통식품명인 6호: 박재서 명인	지정품목	안동소주
	양조장	명인안동소주
<p>1995년 식품명인 제 6호 지정 2005년 안동시 특산물 지정(안동소주6종) 2007년 남북정상회담 만찬주 채택 2010년 시민이 뽑은 좋은술 품평회 대상 수상 2011년 대한민국 우리술 품평회 최우수상 수상 (2년연속)</p> <ul style="list-style-type: none"> 고려시대 원으로부터 전해진 증류주 제조 기술은 몽골의 병참이지였던 안동에서 발달하였다. 집집마다 소주의 비법이 있었고, 박재서 명인의 집안에서도 소주내림기술이 대물림되어왔다. 박재서 명인의 안동소주가 특별해진 것은 제비원표 안동소주 기술자인 장동섭씨로부터 100일간 토굴에 숙성시키는 비법을 전수 받은 때문이다. 이 토굴숙성은 소주의 화근내를 제거한다. 농주, 즉 막걸리를 만들어 소주를 내리는 2단 사입이 일반적인 방법이지만 명인 안동소주는 3단 사입을 한다. 막걸리를 만든 후 다시 청주를 만들어 증류하는 방법이다. 지하 270m 암반수에 누룩과 고두밥의 원료인 백미 밥만을 사용해 깔끔한 맛을 낸다. 45도의 안동소주와 22도 35도의 저도주를 출시하고, 용량도 소량화 시킨 것은 시대에 맞게 젊은층을 겨냥한 박재서명인의 마케팅전략이다. 백미로 고두밥을 지어 막걸리를 만들어 가라앉힌 맑은 약주를 증류한다. 밀누룩 대신 쌀 누룩을 사용하며 쌀눈 역시 제거하여 쓴다. 약주를 증류한 뒤 급속냉각하여 쌀기름을 제거한다. 		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>그림 39 명인 안동소주 판매장 및 체험장</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>그림 40 명인 안동소주</p> </div> </div>		
• 체험장	• 판매장	• 제조공장

전통식품명인 51호: 최명희 명인	지정품목	소두장
	제조원	안동제비원
<p>1998 안동제비원 설립 2001 전통식품품질인증 획득 (된장, 간장, 고추장, 메주, 청국장 5종) 2007 농식품 파워브랜드대전 우수상 수상 2013 HACCP 지정(식약청) 2013 식품명인 제51호 지정</p> <ul style="list-style-type: none"> 우리 조상들은 각 지방마다 특색 있는 장을 즐겼으며 지금까지 약 140여종의 별미장이 있는 것으로 알려졌다. 그 중에서도 소두장은 팔을 주재료로 하여 일반적인 장과는 다른 독특함을 가지고 있다. 원조는 조선 중엽 실학자 박세당이 역은 '색경'(1676년)에 최초로 '소두(팔)를 재료로 장을 담갔다'고 전한다. 최명희 명인의 소두장은 전통 장으로, 가문대대로 전수되어 최명희 명인에게까지 100여 년이 넘게 이어져 오는 제조 방법이다. 소두장은 주재료가 팔이기 때문에 먹어보면 단팔죽 냄새가 나면서 굉장히 구수하고 팔 특유의 단맛이 입안에 돈다. 다른 된장요리들처럼 여러 가지로 활용이 되지만 특히 찜장으로 해서 먹을 때 이러한 향을 가장 잘 느낄 수 있다. 현재는 다양한 제품을 출시하여 좋은 반응을 얻고 있으며, 고추장 만들기 체험 프로그램도 운영하고 있다. 		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>그림 41 안동제비원 전통식품 전경</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>그림 42 장독대</p> </div> </div>		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>그림 43 체험장</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>그림 44 체험장</p> </div> </div>		
• 체험장	• 판매장	• 제조공장

전통식품명인 20호: 조옥화 명인	지정품목	안동소주	
	양조장	민속주안동소주	
1987년 경북무형문화재 제 12호 지정 1989년 새마을운동 노력장(대통령) 1999년 엘리자베스 영국 여왕 생일상 차림 2000년 식품명인 제 20호 지정 2001년 제 33회 신사임당 추대			
<ul style="list-style-type: none"> 안동소주는 신라시대부터 전래된 증류식 소주로 주로 명문가에서 귀한 손님을 접대하던 가장주 형태로 이어져 내려오다가 일제강점기와 해방 후 식량문제 등으로 자칫 단절될 뻔한 것을 1986년 아시안게임을 전후한 정부의 적극적 민속주 발굴에 힘입어 조옥화 명인이 식품명인에 지정되어 전승하고 있다. 조옥화명인은 시댁과 친정 두 곳으로부터 안동소주 빚는 법을 배우고 빚으며 자랐다. 두 집안 술의 장점을 취해 만들어진 조옥화 명인의 안동소주는 전통 방식 증류법으로 만들어진다. 우선 통밀을 갈아 띄운 밀누룩을 준비하고 시루에 멥쌀로 고두밥을 찐다. 잘 익힌 고두밥에 누룩과 물을 혼합하여 향아리에서 3주간 발효를 하여 막걸리를 얻고 이것을 소줏고리로 증류하여 만든 술이 안동소주이다. 조옥화 명인의 안동소주는 민속주 중 알코올 도수가 가장 높은 45도의 순곡주다. 안동소주 고유의 은은한 향취와 감칠맛이 특징이다. 현재 조옥화명인의 민속주 안동소주는 전수자로 아들 김연박과 며느리 배경화가 그 맥을 계승하고 있으며 안동소주를 주제로 박사 학위를 취득하는 등 학문적 노력을 경주하면서 산업화에 기여하고 있다. 			
			
그림 45 전시 및 판매장	그림 46 체험장에서 설명하는 김연박 전수자		
			
그림 47 소주 만드는 과정 전시	그림 48 박물관 전시		
• 체험장	• 전시장	• 판매장	• 제조공장

(3) 강원도 강릉지역 식품명인 현황

강원도 강릉지역 식품명인 현황은 다음과 같다.

[표-6 강릉지역 대한민국 식품명인 현황]

지정번호	명인	보유기능	소재지
제 23호	최봉석	갈골산자	강원도 강릉시 사천면 노동리 446
제 59호	심영숙	과자류(유과)	강원도 강릉시 구정면 봉영1길 49

이들의 현황은 다음과 같다.



전통식품명인 23호: 최봉석 명인	지정품목	갈골산자
	제조원	강릉갈골산자
1996년 정부산업포장 수상 1999년 강원도 농어민대상 수상 2000년 식품명인 제 23호 지정 2002년 ISO 9002 인증		
<ul style="list-style-type: none"> 국내 최초로 한과분야의 명인으로 지정되었다. 최봉석 명인은 한과로 유명한 갈골 한과마을에서 500년을 살아온 토박이 집안의 16대 손이다. 한과로 유명한 강릉 갈골마을에서 나고 자라 조모로부터 시작하여 130년째 가업으로 한과를 빚고 있다. 명인의 한과는 전통방식으로 만들어진다. 찹쌀을 물로 불리며 발효후 찹쌀가루를 반죽해 얇게 펼쳐 말린것을 한과제조에 기본이 되는 찹쌀바탕하는데 명인은 이 반죽을 발효시킬때 생콩을 갈아만든 물을 넣어 발효를 하고, 발효된 감자 분말도 첨가하여 변질을 막는다. 이것을 잘라 적당한 크기로 잘라 튀기면 강정이나 산자가 된다. 제품에 현대적 세련미를 내기보다 전통의 투박함을 고수한다. 대부분 공정이 수작업으로 이루어지고 생산량도 한정이 되어있다. 전통적인 맛을 추구하면서 강릉 한과의 전통을 지키고 사천의 한과마을 주민들과 함께 강릉 지역의 한과문화를 지키는 노력을 경주하고 있다. 한과체험관이 있으며 지역의 청소년들이 교육을 받으러 온다. 다만, 바쁜 생산일정을 맞추면서 체험관을 운영하는데 어려움을 느끼며, 이에 대한 지역 공동체적 노력이 요구된다. 		
		
그림 49 최봉석 명인	그림 50 갈골한과 체험전시관	



그림 51 전시장

그림 52 전시장

그림 53 전시장

그림 54 체험장

- 체험장
- 전시관
- 판매장

전통식품명인 59호: 심영숙명인	지정품목	유과
	제조원	강릉교동한과
<ul style="list-style-type: none"> • 교동한과는 과줄의 고향인 강원도 지방의 전통적인 한과 제조법을 재현하여 생산하고 있다. 빵은 베이킹 파우더나 이스트를 넣어 부풀리지만 교동한과는 십 수일 동안 발효시켜 속이 잘 부풀어 있고 조직이 치밀하여 저장성과 고유의 맛을 높였다. 조청의 단맛은 보리가 발아되면서 생겨난 자연적인 것이다. • 어려서부터 통곡식을 먹어본 사람은 성인이 되어서도 곡식의 맛을 즐길 수 있기 때문에 바람직한 식습관을 형성하는데 많은 도움이 되며, 조, 흑미, 들깨, 참깨 등 다양한 우리 곡식을 사용하여 그 영양이 더해진다. • 강릉에는 제조공장이 있고 판매 및 홍보 활동은 주로 서울 사무소에서 이루어진다. 		
<p>그림 55 교동한과 제품</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • 제조공장 		

2. 전통식품명인의 지리적, 문화적 환경 조사 . 분석

1) 전라남도 권역 : 담양지역 명인의 인문지리적, 식문화적 환경

담양의 경우 전통식품명인 제21호 유영군(창평쌀엿), 제22호 양대수(추성주), 제33호 박순애(엿강정), 제35호 기순도(진장), 제60호 안복자(유과) 명인이 밀집되어 있다.

(1) 담양의 인문지리적 환경

담양(潭陽)이란 명칭이 처음 사용된 것은 고려시대에 이르러서다.『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』담양도호부조(潭陽都護府條)에 따르면, 「본래 백제(百濟) 추자혜군(秋子兮郡)이었는데 신라때 추성군(秋成郡)이라 바꾸었고, 고려 성종 14년(995)에 담주도단련사(潭洲都團鍊使)를 두었다가 후일 지금의 이름으로 고치어 나주에 복속하게 되었다. 명종 2년(1172)에 감무(監務)를 두었고, 공양왕 3년(1391)에 울원현(栗原縣)을 겸임케 하였다. 본조(朝鮮)에 들어와 태조 4년(1395)에 국사(國師) 조구(祖丘)의 고향이라 하여 군(郡)으로 승격시켰다. 공정왕(정종) 즉위1년(1398)에 왕비 김씨의 고향이라 하여 부(府)로 승격시켰다가 태종 13년(1413)에 예(例)에 따라 도호부(都護府)로 삼았다.」 고 기록되어 있다.

현재의 행정구역상으로 본 담양군은 담양읍과 고서(古西)·금성(金城)·남(南)·대덕(大德)·무정(武貞)·대전(大田)·봉산(鳳山)·수북(水北)·월산(月山)·용(龍)·창평(昌平)의 11개면으로 이루어져 있다. 이와 같은 현재의 담양군의 행정구역을 이루는 중요한 골격의 형성은 1914년 일제에 의해 단행된 행정구역이다. 즉 이때 담양군과 창평군을 합하여 담양군을 이루고 창평군 관할이었던 옥과면(玉果面)은 곡성군(谷城郡)에 이관시키며 그밖에 현 대전면, 수북면이나 남면을 이루는 지역은 광주시와 장성군의 관할에서 이속받기도 하였다. 그러므로 근세 이전의 담양군을 이루는 지역은 크게 보아 담양과 창평의 두 개의 행정단위로 나뉘어 존속해 왔음을 알 수 있다.

(2) 담양의 식문화적 환경

① 대나무와 죽순 이야기

담양에는 대나무와 죽순, 죽엽이 매우 중요한 특산물이자 문화적 환경으로 작용한다. 이와 관련하여 두 가지 이야기를 발견할 수 있었다.

◆죽엽주가 생긴 이야기

대술 어느 부잣집에서 밥해 놓은 것이 어쩌다 잘못되게 놔둔 것이 쉬어버렸습니

다. 한 여름인데 그러니까 부엌에서 일하는 하녀가 그 밥을 가져다가 대밭에다 버려버렸 습니다. 그리고 떨어진 대잎으로 그 밥을 덮어버렸습니다. 왜냐하면 주인 마님이 알 게 되면 노발대발하고 난리가 날 것 같으니까요. 그때는 우리 담양에도 지금 15년, 20년 전까지만 해도 대밭을 황금밭이라 했죠. 또 돈밭이라 그랬죠. 그래서 대밭은 엄청난 경제적 힘을 도와줬던 그야말로 황금밭이죠. 하루는 마님이 대밭을 순찰을 했습니다. 집 곁에 있는 대밭을 담뱃대를 들고 돌아보는데 어디선가 향내가 나는 것 이었습니다. 대밭에서 무엇 때문에 이렇게 향내가 나나 해서 또 한번 돌아보니까 그 자리에만 오면 향내가 나는 것이었습니다. 그래서 들고 있던 담뱃대를 가지고 그 향 내 나는 그 곳을 전부 치워놓고 보니까 하얀 쌀밥이 부글부글 끓고 있는 것이 아니 겠습니까. 바로 거기에서 향내가 나면서 그 향과 더불어 술내가 나는 것이었습니다. 이렇게 발견된 것이 바로 지금의 죽엽청주입니다. 주인 모르게 버렸던 밥이 뜻하지 않는 술로 변하자 주인 영감은 대잎을 원료로 해서 술을 만들게 되어 그 후 이름을 죽엽청주라 이름 하였다고 전해오고 있습니다.²⁹⁾

◆ 담양의 평양감자와 죽엽청주

평양감사가 나주 목(牧)을 다녀서 다시 평양으로 돌아가면서 가는 길에 우리 담양 부를 거치게 되었습니다. 아침에 나주를 출발해서 평양을 가기 위해서 오다보니까 어둔 밤이 되어 담양에서 하룻밤을 보내게 되었습니다. 그때는 평양감사라면 엄청 난 직위에 있었던 분이죠. 그 양반을 모시고 그 날 저녁에 흥을 돋구기 위해서 담 양부사는 죽엽주를 내놓았답니다. 그때 우리 담양에는 죽엽주가 나왔답니다. 처음으로 그 죽엽주와 마침 그때 음력 5월 달이기 때문에 많은 죽순이 나오는데 죽순으로 여러 가지 음식을 만들어서 그 양반에게 대접했다는 것입니다. 죽엽주에 죽순으로 만든 음식을 맛있게 드시고 떠나면서 가지고 간 것이 죽엽주와 죽순을 가지고 올라 갔답니다. 그런데 가지고 올라간 술은 남아있는데 죽순이 떨어졌답니다. 동지선달 한 겨울에 함박눈이 내리는데 평양감사께서 하는 이야기가 신하들에게

"여봐라. 어디서 그 죽순을 구할 수 없느냐? 죽순이 있으면 조금만 구해보아라"

그렇게 명을 내렸단 합니다. 그때 무슨 죽순을 구할 수 있었겠습니까? 그래서 이 양반이 입맛만 다시고 있다가 끝내는 어떻게 하셔서 자셨나 하면 바구니를 걸어서

바구니를 물에다 푹 끓여서 그 끓였던 물을 마셨다는 참 그런 재미있는 이야기가 있습니다. 그리고 걸들여서 죽엽청주가 우리 담양에서 제일 많이 나왔는데 죽취일 (竹醉日)이라는 말이 나옵니다. 음력으로 5월 13일 날을 전후로 해서 비가 제일 많 이 왔다는 뜻이 되겠습니다. 그때 우리 담양에서는 온 마을에서 나와서 대를 심었 습니다. 그때 이미 20년 전까지만 하더라도 우리 담양에 대밭이 없는 마을은 두 개 밖에 없었습니다. 어느 마을이고 대밭이 다 있었습니다. 무려 담주리나 천변리에도 대밭이 있었습니다. 지금은 다 없어졌습시다만 그러나 지금도 11개소인가 12개소 마을에 대가 없다는 그런 비공식적인 통계도 나왔습시다만 그때는 전 마을 사람들 이 나와서 대를 심었습니다. 그래서 제가 향시 하는 이야기가 마을 있는 곳에 대밭 이 있고, 대밭이 있는 곳에 마을이 있다는 것입니다. 오전에 이 대를 심고 나서 오 후에는 그 죽엽주를 마시면서 마을마다 즐거운 하루를 보냈다고 전해오고 있습니 다.³⁰⁾

위의 설화 속에 나타난 듯이 담양에는 대나무와 연계된 이야기 자원이 풍부하다. 스토리텔링은 스토리(story) + 텔링(telling)의 합성어로서 말 그대로 '이야기하다'라는 의미다. 즉 상대방에게 알리고자 하는 바를 재미있고 생생한 이야기로 설득력 있게 전달하는 행위이다. 원래 문학이나 영화, 교육학 등에서 활용되던 방법이다. 하지만 현재는 관광, 마케팅, 문화재, 지역 유산 등 다양한 분야에서 통용된다. 담양군이 스토리텔링을 통해 지역의 자연 및 문화유산의 가치를 높이겠다고 선언했다.³¹⁾ 민담, 설화가 어우러진 담 양의 천혜 자연은 스토리텔링에 적합하다. 자연과 어우러진 음식, 그 속에 이야기를 발굴 하고 이를 문화콘텐츠로 발현하려는 담양군의 노력은 담양 관광의 중요한 요소로 자리 잡고 있다.

② 국수거리

담양의 맛거리로는 관방제림 인근의 영산강 유역을 따라 형성된 국수거리를 들 수 있 다. 옛날 대나무 제품을 사고팔던 죽물시장이 열리던 관방제림 부근의 향교 다리에는 약 10여 개의 비슷비슷한 국수집들이 머리를 맞대고 늘어서 있다. 이제 죽물시장은 문을 닫 고 오히려 국수집들이 유명해져 '국수거리'라 불리는 이곳의 모든 국수집들은 밤새 양파, 대파, 멸치 등을 넣고 푹 끓여낸 멸치육수에 국수를 말아준다. 주변 경관이 매우 빼어난 이 곳에는 천연기념물로 지정된 이 거리의 200여 그루 아름드리 나무들은 200년에서 400년 사이의 나무들로 약 2km에 걸쳐서 있다. 50%가 넘는 나무가 푸조나무이며, 느티

29) 자료제공자 : 이해섭, 정보출처 : 담양설화(2002), 저작권자 : 이해섭(출처: 담양군청 홈페이지)

30) 이해섭, 위의 사이트.

31) 김종석, 「담양 스토리텔링」, 『무등일보』, 2016.8.16.

⑤ 창평 슬로 시티

슬로시티는 '유유자적한 도시, 풍요로운 마을'이라는 뜻의 이탈리아어 치타슬로(cittaslow)의 영어식 표현이다. 패스트푸드에 반대해 시작된 슬로푸드 운동의 정신을 삶으로 확대한 개념으로, 전통과 자연생태를 슬기롭게 보전하면서 느낌의 미학을 기반으로 인류의 지속적인 발전과 진화를 추구해 나가는 도시라는 뜻이다. 이 운동은 이탈리아의 소도시 그레베 인 키안티(Greve in Chianti)의 시장 파올로 사투르니니가 창안하여 슬로푸드운동을 펼치면서 시작된다. 1999년 10월 포시타노를 비롯한 4개의 작은 도시 시장들과 모여 슬로시티를 선언을 한다. 이후 유럽 곳곳에 확산되기 시작했다. 우리나라의 슬로시티는 전남 담양군 창평면 삼지천마을, 신안군 증도, 완도군 청산도, 경남 하동군 악양면, 충남 예산군 대흥면, 전북 전주 한옥마을, 경기 남양주시 조안면, 경북 청송군 부동·파천면, 상주시 함창·이안·공검면, 강원 영월군 김삿갓면, 충북 제천시 수산면 등이다.



그림 59 전남 담양군 창평면 삼지천 마을 모습

담양 창평 삼지천 마을은 쌀엿을 만드는 가구들이 모여있는 곳으로 주민은 지금도 쌀엿을 만들고, 이를 이용하여 한과나 강정을 만드는 것을 생업으로 하고 있다. 이 마을이 이러한 식문화적 배경을 갖고 있다는 것은 매우 중요한데, 이러한 연유에서 담양에는 옛 명인, 한과 명인이 다수 배출될 수 있었다.

2) 경상북도 권역 : 안동지역 명인의 인문지리적, 식문화적 환경

안동의 경우 전통식품명인 제 6호 박재서(안동소주), 제20호 조옥화(안동소주), 제51호 최명희(소두장)명인이 있다.

(1) 안동의 인문지리적 환경

안동시는 경상북도 북부의 중심을 차지하고 있으며, 東에는 영양, 청송, 西에는 예천, 南에는 의성, 北에는 영주와 봉화가 인접한 교통의 중심지이다. 태백산맥이 줄기차게 뻗어 그 지맥을 이루고, 낙동강은 북에서 남으로 흐르다가 시가지동측에서 반변천과 합류하여 서쪽으로 관통하여 흐르고 있다.

시의 西南은 비교적 평탄하나 東北은 산이 험준하여 농경지는 거의가 산간에 위치하며, 풍산평야를 제외하고는 평야가 극히 적은 편이다. 토질은 낙동강을 중심으로 강남은 거의가 점토질이고, 강북은 사토질이다.

기온은 연교차가 심하고, 안개가 연간 73일로 많으며, 계절풍은 冬季에는 北西風이고 夏季에는 西北西風이며, 연평균 기온은 12.1°C이다. 강우량은 년간 1,179.8mm정도인데 6~9월이 820.8mm로 69.5%정도를 차지한다.

(2) 안동의 식문화적 환경

안동지역은 교통의 불편으로 어촌에서 자반어물(염장어)과 건어물, 해조류가 반입되었고, 일반적으로 생선은 귀한 지역이었다. 따라서 수조육류 역시 서민생활에서 조선시대까지는 귀한 식품이었으므로 이러한 여건으로 인해 단백질 식품으로 콩(대두)의 음식이 타지역보다 발달하여 된장류와 날콩가루 이용의 일상음식이 특수하며 또한 동해안 일대에 남아 있는 '고기식해(魚食醃)'에서 고기가 빠진 '소식해(素(蔬)食醃)'와 소식해의 변형인 '안동식혜'를 만들게 하는 원인이 되었다고 본다.

안동관광지도에 나타난 안동의 토산품, 특산물 목록은 안동소주, 안동포, 안동한지, 안동산약, 안동고추, 안동간고등어, 풍산김치, 헛제사밥, 국화차, 안동한우, 안동식혜, 안동찜닭 등이다. 이 가운데 안동포와 안동한지를 제외하면 모두 음식문화에 속하는 것으로 안동이 식문화를 매우 중요하고 여기며 이를 보존하기 위해서 노력하고 있음을 알 수 있다.

안동의 식문화적 환경은 그 유래가 매우 깊다. 고조리서가 전해져오고 있어서 음식문화의 전통을 자랑하는데, 『수운잡방(需雲雜方)』, 『음식디미방』, 『운주법(蘊酒法)』이 그것이



그림 60 안동의 토산품, 특산물 (출처: 안동관광지도)

다. 이들 조리서를 통해 당시 사대부가의 식생활과 음식문화를 생생히 엿볼 수 있다. 『수운잡방』은 1540년경 광산 김씨 가문의 김유(金綏)가 집필한 한문 필사본으로, 술 만드는 법이 주요하게 다뤄지고 있다. 상권과 하권 모두 술 만드는 방법과 음식 만드는 방법으로 구성되었다. 상권에는 술 만드는 법이 다수 기록되어 있다. 삼해주, 삼오주, 벽향주, 만전향주, 두강주, 벽향주, 도인주, 백화주, 유하주, 이화주조국법 등이다. 그 외에 초 만드는 법, 채소 저장하는 법, 고리 만드는 법, 청교침재법, 침백채, 고운대김치, 죽저, 죽장만들기, 침동아구장법, 과저, 또 다른 과저, 수과저, 노과저, 치저, 납조저, 생

가지 저장, 오이씨심기, 생강심기, 머위심기, 참외씨 심기, 연금심기, 어식해법, 배 저장, 무김치, 파김치, 동치미, 동아정과, 두부 만들기, 타락, 엿 만들기 등이 수록되었다. 하권에는 주류로 삼오주, 또 다른 삼오주, 오정주, 송엽주, 포도주, 예주, 황국화주 등이 기록되었고, 비주류로는 향료방, 전약법, 생강정과, 장육법, 습면법, 모점이법, 서여탕법, 전어탕법, 전계야법, 향과저, 삼색어아탕, 조국법, 전곽법, 다식법 등이 정리되어 있다.³²⁾

최초의 한글 조리서인 『음식디미방(飲食知味方)』은 정부인 안동장씨 장계향(張桂香)이 1670년경 집필한 것으로, 술 빚는 법과 음식 만드는 방법이 구체적으로 소개되어 있다. 이 책은 궁체로 쓰인 필사본으로, 표지에는 '규곤시의방'이라 이름 붙여졌으며, 내용 첫머리에 한글로 '음식디미방'이라 써있다. 음식디미방은 한자어로 그중 '디'는 알 지(知)의 옛말이며, 제목을 풀이하면 '음식의 맛을 아는 방법'이라는 뜻을 지닌다. 음식디미방 이전에도 한국에서 음식에 관한 책은 있었지만, 모두 한문으로 쓰였으며, 간략하게 소개하는 것에 그쳤다. 반면 음식디미방은 예로부터 전해오거나 장씨 부인이 스스로 개발한 음

식 등, 양반가에서 먹는 각종 특별한 음식들의 조리법을 자세하게 소개하였다. 가루음식과 떡 종류의 조리법 및 어육류, 각종 술담그기를 자세히 기록한다. 이 책은 17세기 중엽 한국인들의 식생활을 연구하고 이해하는 데 귀중한 문헌이다. 현재 원본은 경북대학교 도서관에서 소장 중이다.

『온주법』은 저자를 알 수 없으나 1700년대 말경 집필된 것으로 추정되며, 술 빚는 법과 몇 가지 궁중음식 만드는 법이 소개되어 있어 반가(班家) 전통주 연구의 자료로 쓰인다.

유교문화의 중심지라 볼 수 있는 본 지역에서 특히 의례(儀禮)를 숭상하여 각 곳에 산재하고 있는 명가문에서 의례음식인 떡과 한과류, 부치기(煎類) 그리고 다양한 기법의 민속주 등의 음식이 소박하고 격조 높은 이 고장 특유의 음식으로 뿌리 깊게 토착되어 전래되고 있다. 옛부터 음식맛은 고을이나 가문을 통해 이어져 왔으며 서로 문화적 배경을 달리하면서 발전하였으므로 안동지역의 전통음식이나 향토음식은 고을이나 가문의 적지 않은 금지라고 볼 수 있다. 안동을 중심으로 한 향토음식은 타 지역에서는 흔하게 만들지 않는 음식으로 안동 지역에서 특히 즐겨 먹고 있는 음식은 다음과 같다.

① 일상음식: 된장(醬)류 및 그 조리법

음식 맛의 기본을 이루는 간장과 된장은 그 쓰이는 비율이 지방에 따라 달라지는데 충청도에서는 간장 전용의 진간장이 많이 이용되지만 경상도에서는 된장을 많이 썼다. 특히 된장 전용의 '막장'과 '빠짐장'을 담그어 이용한다. 또한 겨울철의 '담복장'은 이 고장에서도 일미이다.

- 집장(거름장)
여름에는 단기숙성의 '집장'을 많이 찾는데 집장은 콩을 삶아서 보리(또는 쌀)를 섞어 만든 메주에 뽕나무나 닥나무잎을 덮어 튀워 말린다. 표면에 곱게 누른 곰팡이(黃衣)가 입혀지면 빵아서 소금물로 된장을 담그고 여기에 소금절이한 오이나 가지 등을 박아 퇴비 속에 파묻어 익힌 것인데 일명 '거름장'이라고 한다. 퇴비열을 이용하여 속성 발효 효과를 얻는 지혜인 것 같다. 최근에는 중탕하여 6~7일 간 발효시키고 있다.
- 등겨장(시금장)
보리등겨를 반죽하여 찐 것을 불에 구워 띄운 메주로 장을 담은 것인데 여기에 보리밥과 소금간을 하여 소죽술에 하루 동안 익힌 것이다. 등겨장은 풋고추 만을 넣어 끓이지 않고 그대로 먹는데 별미이다.
- 장떡

32) 정혜경·윤경수·김미혜, 『『수운잡방』과 『음식디미방』에 나타난 조리법 비교』, 『한국식생활문화학회지』, 30-1, 2015. 참조

밀가루에 채썬 애호박과 부추, 파, 풋고추 등 각종 야채를 넉넉히 넣고 된장과 고추장으로 간을 맞추고 버무려 밥 지을때 그 위에서 찌거나 번철(쟁개미)에 부치기도 한다.

- 시래기 된장 무침

푹 삶은 시래기와 무 채썬 것을 된장, 고추가루, 파, 마늘 다진 것, 참기름, 깨소금 등 양념으로 무친 것이다. 이외에 비름나물, 산채 등의 된장무침이 많다.

- 장아찌류

고추장에 넣은 당귀 장아찌, 가죽나무 어린 잎, 재피(조피)의 어린열매, 단풍 콩잎 장아찌 등이 있다.

② 날콩가루 이용음식

- 시래기국

푹 삶은 시래기에 날콩가루를 듬뿍 묻혀 멸치 토장국에 넣어 한 번 익힌 후 다시 물을 흥건하게 더 잡아서 끓인다.

- 콩장

소금으로 간을 맞춘 끓는 국물에 날콩가루를 풀어서 끓인 국으로 콩장이라 한다.

- 냉국 또는 채물과 야채찜

여름철에 갖가지 야채에 날콩가루를 묻혀 찌서 냉간장국에 말면 ‘냉국’ 또는 ‘채물’이 되고 양념간장에 무치면 마른반찬으로 어느 고기찬에 못지않는 특유의 맛을 자랑하는 이곳의 별미다. 한편으로 삶은 고사리, 냉이, 미나리, 부추 등을 날콩가루에 묻혀서 찌 내어 양념간장한 음식을 ‘야채찜’이라고도 한다.

- 손국수

밀가루에 1/3 정도의 날콩가루를 넣고 소금물에 반죽하여 안반에서 흥두께로 밀어 만든 손국수를 삶아 건져서 장국에 말아 그 위에 볶은 청야채와 다진 쇠고기볶음, 김, 알고명(계란지단), 실고추 등을 얹어 양념간장과 함께 주로 여름에 즐겨먹는 ‘건진국수’가 있다.

③안동식혜(食醴)

안동을 중심으로 경상도 북부지방의 음식으로 우리나라 어느 곳에도 찾아 볼 수 없는 식혜가 있다. 구전에 의하면 이 식혜에 무를 넣었다고 하여 ‘무식혜’라고도 하지만 일반적으로 그저 식혜라고 하며, 고추가루를 넣지 않는 것을 ‘백식혜’라 한다. 또한 타지방에서 식혜라고 부르는 감주계 식혜와는 크게 달라서 ‘안동식혜’라고 불려지고 있다.

안동식혜가 음청류형으로 발달한 것은 식혜(食醴)류에 값이 비싸고 연기 어려운 홍국(紅

麴)대신 손쉽게 얻을 수 있는 엿기름을 사용하게 됨으로써 이것이 감미를 강조하게 되었고, 이 나라의 고추가 도입되어 홍국의 선홍색과 시라(蒔蘿), 회향(茴香)등 향신료의 자극적 미각을 대신 할 수 있었을 뿐 아니라 우수 품종의 고추산지를 배경으로 하여 이 지역민의 기호에 맞게 발달된 것이 아닐까 생각된다. 그러므로 안동식혜는 고추가 이 나라에 도입되어 일반화되고 엿기름을 식혜에 이용하게 된 18세기 중엽 이후에 현 형태로 정립된 것으로 추정한다.

④ 제례음식

우리나라의 제사양식과 절차는 성리학(性理學)이 이 땅에 들어온 다음 차차 변화되어 오늘과 같은 형식이 확립된 것으로 본다. 일찍이 들어온 유교의례의 고례(古禮)에서부터 주자가례에 이르기까지 성리학자의 의례가 가문과 격식에 따라 혼재하고 있다 하겠으나 주자가례가 제사의례의 밑바탕으로 되어 있다. 조상의 제사는 그 내용에 따라 다음 3가지로 나누어진다. 돌아가신 날을 기준으로 하여 밤에 4대 조상을 범위로 제청에서 모시는 기제사, 명절이나 일정 절기에 4대 조상을 범위로 낮에 사당 또는 대청에서 올리는 차례(節祀), 그리고 4대조 이상의 모든 조상을 묘소에서 1년에 한 번씩 낮에 올리는 시제(時祭)가 그것이다. 눈에 보이지 않는 빈객(선조신)을 대접하기 위한 연회(宴會)음식을 마련한 것이 제사음식이라 할 수 있다.

기제사 중에는 4대 조상 이외 윗대 선조를 자손대대로 이어서 제사를 모셔온 불천위제례가 경북 안동지역에 특히 많다. 이러한 제사를 통하여 전래되고 있는 제례의 제수는 단순한 제물로서의 의의뿐만 아니라 그 시대의 음식문화를 가장 잘 반영한다는 점에 조선 중기 음식문화의 일면을 추정할 수 있다. 안동지역이 도로와 교통수단이 발달되기 전에는 험준한 지세로 타 지역과 교류가 자연히 소원하고 외세의 유입이 적었을 뿐만 아니라 임진란 같은 병란에도 큰 피해를 입지 않을 수 있었다. 지금도 안동의 오지는 교통이 아주 편리하다고 볼수 없고 외부에서 이주하여 정착하는 사람보다 대대손손 그 지방에 정주하는 사람이 많다. 그래서 풍속이 원형 그대로 유지되어 오는 것이 많으며 각종 민속조사 대상지역으로 이용되고 있다.

- 불천위제례(不遷位祭禮)

불천위는 국가에 공로가 있어 봉사하는 대가 다 되어도 신위(神位)를 묘(墓) 곁에 매안(埋安)하지 않고, 가묘(家廟:사당)에 감실(龕室)을 하나 더 만들어 맨 위에 모시거나 별묘(別廟)를 세워 안치하고 기일 제향을 끊이지 않고 영구히 모시는 조상을 일컫는다.

불천위 또는 부조위(不祧位)라고도 한다. 그러므로 앞의 조상제사와 같이 기일제는 물론

차례, 시제(묘사, 가문에 따라 기일제만 지내기도 한다.)를 지낸다.

⑤ 조선시대 안동지역의 민속주

우리민족은 술 빚기에 온갖 정성을 다 하였기에 세계에 자랑할 만한 맛과 향기, 빛깔, 마신 후의 느낌 등이 빼어난 전통민속의 명주(名酒)를 남기게 되었다. 그리고 술 빚는 방법이 입과 손에서 전해져 오는 동안에 점점 발달하였다. 그것을 마침내 뜻있는 사람들이 더러 기록하여 후세에 남기게 된 것 중 본 지역 출신인 김수(1481~1552)의 한문필사본인 『수운잡방(需雲雜方)』이 우리나라에서 처음으로 많은 술의 양조법을 구체적으로 소개하고 있다.

조선시대 대부분 술 빚는 일은 아낙네들의 몫이었다. 그들 가운데 안동장씨의 한글 필사본인 『음식지미방(飲食知味方 : 규곤시의방(閏蠹是議方)(1670년경))』은 우리나라 최초로 여성에 의해 편찬된 책이다. 본 책은 영양군 석보면 원리동에 쓰였으며, 경북 안동군 진정집 건너편에 있는 안동의 맛질 마을에서 전승되어온 방문이라고 부기된 것으로 보아 영양과 안동지방의 조리법이라고 볼 수 있다. 또한 안동군 임하면 천전동 의성김씨 종가에 소장된 『온주법(蘊酒法)』은 한글필사본으로 저자미상이나 1700년대 말경에 저술된 듯하다. 이 같은 안동지역의 대표적 식경(食經) 3권을 중심으로 이 지역에 술 담는 법이 전해지고 있다.

3) 강원도 권역 : 강릉 · 평창지역 명인의 인문지리적, 식문화적 환경

(1) 강릉의 인문지리적 환경

한반도의 허리인 태백산맥 동쪽 중앙에 위치하고 있으며, 동쪽은 동해바다, 서쪽으로는 흥천군 내면, 평창군 진부면과 대관령면에 각각 접하고 있으며, 남쪽으로는 동해시 일원, 정선군 임계면과 북면에, 북쪽으로는 양양군 현북면과 현남면에 도내 5개 시군과 경계를 이루고 있다.

동해와 연접한 64.5km의 긴 해안선은 강원도 해안선 318km중 20.2%를 점유하고 있으며, 서측은 오대산, 대관령, 석병산 등 1000m 이상의 높은 태백산맥에 접하고 있으며 동측으로 3개의 산악축이 전개되고 그 중앙에 남대천이 흐른다.

해안 및 산악지역을 포함하고 있어 해안형과 내륙형을 겸비한 입지적 요건을 갖추고 있을 뿐만 아니라 우수한 역사적 문화자원과 천혜의 관광자원이 풍부한 관광도시로서 고도의 멋과 전통이 살아있는 역사·문화·교육의 도시, 녹색성장의 도시이다.

(2) 강릉의 식문화적 환경

강릉 지방은 쌀보다 감자, 메밀, 옥수수와 같은 작물이 많이 생산된다. 감자 전분은 강릉 전통 한과인 과즙을 만들 때 덩가루로 쓰이며, 감자송편이나 감자떡을 만들 때도 쓰인다. 감자를 활용한 감자부침, 감자술, 감자옹심이, 감자국수, 감자절편 등이 대표적인 향토 음식이다. 또한 메밀로 만든 막국수도 강릉 지방의 대표적인 향토음식이다. 메밀은 강릉 지방 산간에서 많이 생산된다. 메밀을 재료로 만드는 메밀전, 메밀국죽, 메밀묵 등이 유명하다. 옥수수의 생산이 많아 옥수수범벅, 옥수수밥 등을 해먹는다. 독특한 것은 열무김치 국물에 말아먹는 울챙이국수이다. 그 외에 옥수수를 재료로 만든 옥수수엿이 있다.

• 초당두부

두부 하면 가장 먼저 허균, 허난설헌의 일가가 살았던 초당마을이 떠오른다. 조선 광해군 때 강릉지역에 삼척부사로 역임한 허엽이 집 앞의 맛 좋은 샘물로 콩을 가공하고 깨끗한 바닷물로 간을 맞추어 두부를 만들게 하였는데, 이렇게 만든 두부의 맛이 좋기로 소문나자 두부에 자신의 호 '초당(草堂)'을 붙이도록 하였다고 한다. 담백한 그 맛은 자극적이지 않아 남녀노소 누구나 즐길 수 있고, 허끝에 감기는 부드러움이 오래도록 기억되는 초당 두부는 바다와 육지의 조화가 잘 이루어지는 강릉 대표 먹거리라고 할 수 있다.

• 사천과줄(한과)

한과는 곡물에 꿀을 섞어 만든 것으로 제례, 혼례, 연회 등에 필수적으로 오르던 우리나라 전통 과자 중 하나이다. 뜻 깊고 의미 있는 행사에 사용되는 만큼 과자 하나를 만드는데도 갖은 정성과 시간을 쏟았던 우리 조상들이었다. 아삭아삭 씹히는 강정은 삭히어 말린 찹쌀가루에 술을 치고 끓는 물로 반죽하여 적당한 길이로 썰어 말린다. 다음에는 기름에 튀겨서 꿀이나 조청을 바르고 깨, 콩가루, 잣가루, 송화가루 등을 묻혀 맛과 모양을 냈다.

과줄은 찹쌀 바탕에 밥풀 튀김으로 예쁜 옷을 입힌 재래식 과자이다. 강릉 사천의 갈골마을에서는 언제나 조청의 달콤한 내음이 난다. 바로 마을 전체가 한과를 만들고 있기 때문이다. 선물용으로도 제격인 갈골한과는 한과의 재료 중 튀김 기름을 제외하곤 직접 생산하는 청정찹쌀을 이용하여 전통 수공업 방식을 유지하며 한정된 수량만을 생산한다. 그래서 그 맛이 더욱 특별하고 소중한다고 할 수 있다.

3. 전통식품명인 주변 지역의 미식 환경 및 관광 여건 조사 . 분석

1) 전라남도 권역 : 담양지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건

담양 10味는 담양지역의 대표음식으로 꼭 한번 맛보아야 할 특색 있는 먹거리로 담양 음식의 대표적인 메뉴이다. 한우떡갈비, 대나무통밥, 죽순요리, 돼지숯불갈비, 국수, 창평국밥.



그림 61 담양 10味 (출처:담양군 홈페이지)

한우생고기,메기찜·메기탕,한과·쌀엿이 담양 10味이다. 지역에 분포된 음식점을 담양 10味를 중심으로 분류하면 다음과 같다.

[표 10 담양지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건]

담양10味	음식점	주변명소
한우떡갈비	갈매골	슬로시티마을, 창평재래시장, 골프장(2개)
	황말식당	
	남대문	
	담양전통숯불갈비	
	신진식당	
	원조국수명주골	
향토	대나무떡갈비, 재래시장, 주농원, 문화공원	

대나무통밥	담양애꽃	대나무떡갈비, 주농원
	배두산	
	무인관	
	옛날제일식당	대나무떡갈비, 재래시장
	제일숯불갈비	
	주향숙요리	
	명가죽순요리	주농원, 관광제림
	향교주농원	
	담양전통숯불갈비	주농원, 관광제림, 메다세귀이아 가로수길
	주농원식당	담양호, 담양리조트, 금성산성
죽순요리	가아촌	주농원, 관광제림
	대가	가사문화관, 소화원, 식영정
	들꽃그리고향기	주농원, 가마골재래시장, 담양호
	명가죽순요리	주농원, 관광제림
	영지원	가사문화관, 관광제림, 소화원, 식영정
	박문관말집	대나무떡갈비, 주농원, 관광제림
	향교그대	
	주림원	대나무떡갈비, 용흥사계곡
	따조나라가든	
	절라도식당	가사문화관, 용주호, 소화원, 식영정
국수	주농원갈비	주농원, 문화공원, 대나무떡갈비
	천정가든길	대나무떡갈비, 재래시장, 주농원, 문화공원
	향교주농원	주농원, 관광제림
	파라디스	주농원, 관광제림, 메다세귀이아 가로수길
	담양전통숯불갈비	주농원, 관광제림
	민속시영	대나무떡갈비, 주농원
	주림원	대나무떡갈비, 용흥사계곡
	원조대나무통밥집	대나무떡갈비, 주농원, 관광제림
	송정	대나무떡갈비, 재래시장, 주농원, 문화공원
	영말숯불갈비	
돼지숯불갈비	남대문	삼인산, 용동산
	대소마을	담양호, 담양유원지, 금성산성
	삼화숯불갈비	용동산, 삼인산, 구재향소년수련관
	수부회관	주농원, 관광제림, 메다세귀이아 가로수길
	승일식당	
	옛날제일식당	대나무떡갈비, 재래시장
	전통갈비나라	
	제일숯불갈비	주농원, 문화공원, 대나무떡갈비
	주농원리	대나무떡갈비, 재래시장, 주농원, 문화공원
	향토	주농원, 관광제림
국수	담양전통숯불갈비	
	관방천국수	주농원
	진우대국수	
	옛날진미국수	
	대나무국수	
시장국수		
창평국밥	주농원국수	창평재래시장, 골프장(2개소), 슬로시티마을
	시장구밥집	
	장터국밥	
	창평가마솔국밥	
창평국밥		
향토방국밥		

한우생고기	창평신성국밥	
	전동창평국밥	
	백제회관	대나무박물관, 담양재래시장
	삼정회관	
매기떡·매기탕	한우삼소고기집	창평재래시장, 슬로시티마을
	쌍교한우	대나무박물관, 주농원, 관방제림
	금성가든	담양호, 금성산성, 담양은천, 메다세쿼이아길
	산성가든	
	용소산장	추월산, 담양호, 가마골
	장미가든	추월산, 가마골 자연생태공원
	초원원의집	
	송은회집	추월산, 담양호, 가마골
	추월식당	담양호, 담양리조트, 금성산성
	한재골가든	삼인산, 병풍산, 한재골
떡과 떡볶이	남향가든	가사문학관, 광주호, 소쇄원, 식영정
	쌍교매기떡	대나무박물관, 주농원, 관방제림
	고미F&B	대나무박물관, 용흥사계곡
	강성F&B	
떡볶이	안복자한과	창평재래시장, 슬로시티마을
	호정식품	
	담양한과	담양한과
	민속식당	대나무박물관, 주농원
	전동식당	가사문학관, 광주호, 소쇄원, 식영정, 한재골 등
	대운산장	추월산, 담양호, 가마골
떡갈비	바람소리	가사문학관, 소쇄원, 식영정
	금성산성	주농원, 관방제림, 메다세쿼이아 가로수길

담양지역에서 특히 유명한 것은 떡갈비이다. 떡갈비는 대나무통에 담긴 밥과 함께 제공되는데, 죽순을 비롯하여 지역에서 생산된 신선한 식재료를 활용하여 만든 생채, 숙채 등과 함께 담양에서만 맛볼 수 있는 풍미를 보유하고 있다.



그림 62 담양 떡갈비 한 상 차림

2) 경상북도 권역 : 안동지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건

안동 지역의 향토음식은 안동식혜·건진국수·간고등어·안동소주가 유명하고, 그 밖에 각종 보푸리(보풀음)·수란(水卵) 등이 있다. 1970년대에 개발된 향토음식으로 헛제삿밥이 있으며, 1980년대에는 퓨전형 향토음식이라고 할 수 있는 안동찜닭이 출현하였다. 이러한 음식은 안동 지역의 유교 의례나 접빈 문화와 연관되어 발달하였다. 안동에는 다양한 음식문화유산이 지역을 찾은 미식가들을 맞이한다.

① 안동갈비골목

안동역 근처에는 안동갈비 골목이 형성되어 있어서 안동지역에서 생산된 고품질의 맛 좋은 한우를 접할 수 있다.



그림 63 안동갈비 골목과 소갈비 구이

② 안동 찜닭골목

경북 안동시 서부동 184-4에 있다. 안동 구시장에는 1970년대부터 생닭이나 튀김 통닭을 팔던 통닭골목이 있었다. 그러나 양념치킨이 유행하면서 통닭이 외면 받기 시작하였다. 그 때 상인들이 안동찜닭을 출시하는데, 갈비찜 양념에 당면과 각종 채소를 넣어 물기가 약간 있게 조리한 양념찜닭이 바로 그것이다. 매콤달콤한 맛과 저렴한 가격, 푸짐한 양으로 전국에 입소문이 나면서 '통닭골목'은 '찜닭골목'으로 명칭을 바꾸었다. 현재 이곳은 30여 개 점포가 밀집해 주말이면 약 2만 명의 관광객이 찾고 있다. 안동찜닭은 전통 음식은 아니지만 전통음식의 맥을 잇고 있다고 볼 수 있다. 가장 오래된 조리법인 '수운잡방'과 '음식디미방'을 보면 안동지역에서 오래전부터 안동찜닭과 비슷한 조리법이 있었음을 알 수 있다. 안동찜닭은 풍부한 단백질과 다양한 채소에 함유된 비타민 등 각종 영양소가 어우러져 영양학적으로도 좋은 음식이다.



그림 64 안동 점담골목

③ 안동음식의 거리

안동역 맞은편에 위치한 음식의 거리는 안동 문화의 거리 오른쪽에 위치하고 있다. 뭐 그리 큰 규모는 아니지만 간고등어, 안동한우, 헛제사밥, 국화차 등 안동지역의 향토음식을 맛볼 수 있다.



그림 65 안동 헛제사밥 한 상차림

안동지역은 하회마을권역, 도산서원권역, 봉정사권역, 동남부권역, 안동댐(시내)권역을 중심으로 주요음식점을 분류하면 다음과 같다.

[표 11 안동지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건]

권역	음식점	주변명소
하회마을권역	우류정	한복체험

	추임새 부추원 향소곳간 대구식당 민초음식의집 이조갈비 안동향우촌	낙동강생태학습관 마세산사유적전시관 영모각 영유대 병산서원 재현정 무량산박물관 안동공예전시관 하회경양정사 가일수목고택사 하회동연정사
도산서원권역	국화차판매내식당 도산대가 명실식당	은계종택삼계탕 유각 유리문회 유리문회 퇴계대실 한구구한진흥원 도산서원 퇴계종택 경상북도도산민과향부민관 이우사문헌박물관 농암종택 오천단자마을
봉정사권역	산장휴게소 서후민속식당	국화차(서후면국화대향연) 은암각 봉정사성보관 의성김씨향교 봉정사연미사 경양종택 오천등산 안동이천동소방상 환가산은천향교 의성김씨향교
안동대부권역		안동표진시판(공예체험관) 안동은반자연휴양림 관평생생가 안동소호현 안동표마을 안동대학교박물관 인하탑 용계은행나무 무계서원 의성김씨종택 후정 계명산자연휴양림 영리남씨영묘사 고산서원 귀암정사 안동조립음식점 경상북도도립안동기독교

강릉시 (시내)권역	다수 대강	한산의 수	중가
	양남	세계유산	대관
	양남	국립자연휴양림	시암
	양남	국립자연휴양림	관동
	양남	국립자연휴양림	관동
	양남	국립자연휴양림	관동
	양남	국립자연휴양림	관동
	양남	국립자연휴양림	관동
	양남	국립자연휴양림	관동
	양남	국립자연휴양림	관동

3) 강원도 권역 : 강릉 . 평창지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건

시간과 정성이 듬뿍 들어간 만큼 맛도 영양도 좋아 최근엔 슬로우푸드가 웰빙 먹거리의 대명사로 떠오르고 있다. 강릉의 초당두부마을에는 두부 공장을 비롯하여, 두부를 주재료로 하는 한식당, 두부체험장 등이 있다. 우리가 흔히 먹는 두부 역시 세계적으로 가장 완벽에 가까운 음식으로 인정받은 이력이 있는 대표 웰빙 식품이다.

생태, 오징어, 미역 등 다양한 해산물을 쉽게 구할 수 있어 건어류와 젓갈류, 신선한 해산물로 음식 맛이 독특하다. 강릉중앙시장에는 강릉지역의 해산물을 취급하고 있어서 지역민과 지역을 찾은 관광객이 많이 이용하고 있다.

강릉지역의 주요음식점과 주변명소는 다음과 같다.

[표 12 강릉지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건]

음식점	주변명소
400년집 초당순두부	노추산모정담길, 경포해변, 경포생태습지원
금수강산	
남향막국수	

강릉막국수	경포호, 강릉선교장, 소금강
강릉본가막국수	
강릉평평순두부	
가파도젓집	
신범집	
영동회집	
이만구교동발효장	
주막골발효장	
채미골	
강남촌	
서울 38초물고기	양떼목장, 오주현, 선교장
회산장칼국수	경포해변, 경포호, 오주현
강릉독백기	
기사문	선교장, 오주현, 경포대
강릉한우타운	경포호, 경포해변, 오주현
갈리리밥스	
소풍	경포해변, 경포호, 원화로
오남자강릉교동점	
고궁한정식	
명진보리밥	
향재갈비	주문진해변, 주문진항, 원화로
고향면옥	
김윤미전보살계당	경포해수유장, 오주현, 양떼목장
농촌한식	
늘봄공원	
등골염소탕	
남산막국수	경포해변, 경포호, 강릉대도회부
농촌순두부	오주현, 경포대, 경포호
대평해물탕	경포대, 솔향수무원, 등명탕가사
덕이식당	정동진, 경포해변, 대관령자연휴양림
편한식	오주현, 경포대, 선교장
죽도참치	
정감이능이백숙	백수치계곡, 환선굴, 방태산자연휴양림
돈중돈	
등해관	
면쇠	
듬하우스	연곡해변, 경포호, 선교장
마당갈비	선교장, 커피박물관, 경포호
매밀농이촌	참소리박물관, 경포대, 경포호
영가내칼국수	선교장, 정동진, 오대산
민속음심이막국수	
반구정민물장어	
부연동백숙	
사천면옥	경포해변, 경포호, 경포도림공원
삼백	
박우하우스	
술담	
신리면옥강릉점	경포해변, 경포호, 경포도림공원
연곡면옥	
주원오리명가	주문진해변, 주문진항, 선교장
킹콩부대찌개강릉고등점	
삼교리등치미막국수	

석천갈비	오주현, 선교장, 경포대
송정현우촌	경포대, 안무해변, 참소리박물관
장근시야야끼밥집	참소리박물관, 정동진 조각공원, 오주현
송정늘봄공원	경포대, 해군생가, 오주현
송죽원가든	경포대, 경포호, 참소리박물관
송죽집	해군해안실현기념관, 소금강, 양떼무장
시골할머니추어탕	오주현, 경포호, 커피박물관
심순네	안무해변, 경포대, 선교장
안무점통변지	안무해수욕장, 소금강, 송정해수욕장
멸해해물전골	경포대, 안무향, 오주현
매밀막국수	
이가네면옥	
정은수두부막국수	
옛날추어탕	경포도립공원, 참소리박물관, 오주현
운기꽃게장	정동진 조각공원, 오주현, 선교장
정감이한우촌	정동진 조각공원, 오주현, 소금강
주식회사구경계	경포해변, 경포호, 용지각
주원칼국수	강릉김원기가족, 오주현, 선교장
차원회순두부찜국장	경포해수욕장, 오주현, 선교장
최고집칼국수	
토담순두부	해군해안실현생가터, 오주현, 선교장
토미오리	경포해수욕장, 소금강, 오주현
평양순대	오주현, 소금강, 경포대
포항문화	커피박물관, 오주현, 참소리박물관
풍차레스토랑	경포해변, 경포호, 경포습지
한우덕	경포대, 경포호, 등명력가사
해랑횃집	경포도립공원, 참소리박물관, 정동진 조각공원
홍돼지국밥	송정해수욕장, 등명력가사, 선교장
황태촌	소금강, 선교장, 오주현

② 평창지역 맛집

평창은 해발고도 700m 이상의 내륙 고원 지대에 위치하여 비교적 기온이 낮고 여름이 짧다. 겨울에 눈이 많이 내리며 전체 면적의 80% 이상이 산으로 이루어져 있어 스키, 스노보드 등의 동계 스포츠를 즐기기에 적합하다. 대관령면과 봉평면 일대에 알펜시아리조트, 용평리조트, 보광힐스파크 등의 스키리조트가 형성되어 있어 겨울이면 동계스포츠를 즐기는 관광객들이 많이 찾는다. 이러한 자연조건을 바탕으로 평창군은 2010년과 2014년에 이어 2018년 동계올림픽 유치에 도전하였으며 독일의 뮌헨, 프랑스의 안시와 함께 후보 도시로 선정되어 경합을 벌였다. 2011년 7월 6일 남아프리카공화국의 더반에서 열린 IOC총회에서 2018년 동계 올림픽 개최지로 확정되었다.

평창은 한우, 황태, 메밀막국수, 메밀전병, 민물매운탕, 산채정식, 송어회, 오삼불고기 등 지역의 특색을 살린 향토음식도 풍부하다.

평창의 봉평에는 특히 이효석 문화마을을 중심으로 메밀음식점이 발달되어 있다. 그림

의 표지판은 이효석 생가를 중심으로 형성된 십 여 개의 메밀음식점이 봉평면에 밀집되어 있음을 보여준다.



그림 66 평창 봉평의 메밀음식점 지도



그림 67 평창 올림픽 시장의 상인이 메밀전병을 부치는 모습

또한 평창 올림픽 시장 등 지역의 주요 상가에는 메밀국수를 비롯하여 메밀음식이 다양

하게 판매되고 있다. 평창지역의 주요음식점과 주변명소는 다음과 같다.

[표 13 평창지역 명인의 미식 환경 및 관광 여건]

구역	음식점	주변명소
평창읍	평창참숯오리	평창 바위공원
	삼구실막국수	마음길과 노산 가는 길, 수정산
	남산옥	평창 남산 둘레길
	환정식수라	
	국일관	평창 울림터 시장
	킨쇼	평창 바위공원
	가마골	신채오름마을, 거슬갈산
황소고집	평창 캠핑여행	
미탄면	송어의집	삼방산
	대리장식당	탄도미 카르스트, 웰컴투 등막밭마을, 수하계곡
대관령면	평창대관령마을 다슬기요양원	대화 전통시장
	평창연우	
	도담막국수	
양양면	일송정	고령길
	산채양양대량	
	양양대량막국수	평나, 양양의미(양화출영지), 이호식문화의술, 양평전통시장, 종주집, 이호석정가, 이호석가산민요, 이호석문화마을, 이호석문화관
	양이네막국수	
	다향오리막국수	
	와생양양대량막국수	
	양양대량민미식당	
	양양대량민미양고기	
	음대방아	
	기향막국수	
	도담	
	양양대량민미가연	
	거상대량막국수	대기산
	금당골	수림마을, 대미산
반달음	음대방앗간	
대량민미거리		
양양면	송사송어횃집	한국영무채학교, 계방산 노동계곡, 오트캠핑장, 은두령고개, 이승복기념관, 계방산마을, 계방산
	평창강	백운마을, 관관대, 한국전통음식문화체험관, 정강원, 황토구들마을
	한국전통음식문화체험관 정강원	백운마을, 관관대, 황토구들마을
간곡면	오대산농원식당	계방산골로라가든
	산수명산	오대산국립공원, 오대산별정사
	산들간채식당	전나무숲길(양화출영지), 선재길

	동대산	평창송어축제, 평창곰여전시제품관
	오대산 비로봉식당	
	서울식당	
	오대산가마솥식당	
	오대산산촌식당	
	오대산식당	
부림식당	대관령삼양무장, 대관령아동문화장, 순수양태무장, 신채생애너지전시장, 대관령양태무장, 국민의숲트레킹코스, 양영애고구려보거산, 농경농, 대관령당나귀무장, 의아지파랑마을양관영제민장	
파크엔노리계		
노다지현우		
금어양향대량		
노다지		
큰우리		
대관령현우타운		
황태동나무전식당		
(주)황태회관		
대관령수물회관		
(주)고향이야기		
황태덕장		

4. 전통식품명인과 지역의 수용태세 분석

1) 전라남도 구역 : 담양지역 명인과 지역의 수용태세 분석

[표 14 담양지역 대한민국 식품명인 현황]

지정번호	명인	지정품목	주소
제 21호	유영근	창평쌀엿	전남 담양군 창평면 삼천리 35-1
제 22호	양대수	추성주	전남 담양군 용면 추성리 662-5
제 33호	박순애	옛강정	전남 담양군 창평면 삼천리 180-1
제 35호	기순도	진장	전남 담양군 창평면 유현리 187-1
제 60호	안복자	유과	전남 담양군 창평면 강촌길 18

○ 표에서 보듯이 담양은 쌀엿을 만드는 전통기법이 남아 있는 지역으로 유영근 창평쌀엿, 박순애 옛강정, 안복자 유과 명인이 서로 가족 관계이거나 스승과 제자의 관계로 친분이 두텁다. 또한 양대추 추성주 명인은 전(前)한국명인협회 회장이었으며, 지방의회 의원을 지낸 경력이 있어서 지역의 명인들과의 네트워크가 공고하고 지역정부와도 침밀

한 관계를 유지하고 있다. 또한 기순도 명인도 장흥 고씨 종가의 종부로 가문의 맛을 지키면서 지역에 봉사하고 있다.

- 지역의 명인들 간에 서로 화합하고 있으며, 지역의 향토음식자원도 풍부하여 에코뮤지엄의 개념을 도입한 미식루트의 개념을 수용하고 이를 실현할 만한 자재가 되어 있다.
- 명인들이 보유한 사업장, 체험장, 민박시설 등을 활용하는 것이 가능하다고 판단된다.

2) 경상북도 권역 : 안동지역 명인과 지역의 수용태세 분석

[표 15 안동지역 대한민국 식품명인 현황]

지정번호	명인	보유기능	소재지
제 6호	박재서	안동소주	경북 안동시 풍산읍 산업단지 6길 6
제 20호	조옥화	안동소주	경북 안동시 수성동 280
제 51호	최명희	소두장	경상북도 안동시 서후면 저천리 201-1

- 표에서 보듯이 안동에는 안동소주 명인으로 박재서 명인과 조옥화 명인이 있다. 이 두 명인은 같은 기능을 보유하고 한 지역에 있는 관계로 다소 경쟁하는 양상을 보인다. 반면 소두장 최명희 명인은 다른 종목이라 서로의 관계가 우호적인 것으로 판단된다.
- 에코뮤지엄의 개념을 도입한 미식루트 조성에는 대체로 찬성하고 있었으며, 미식루트의 애플리케이션 개발 등 좀 더 적극적인 아이디어를 제시하기도 하였다.
- 같은 종목의 기능을 보유한 명인들이 서로 연계하면서 협력할 수 있다면 이 지역에도 에코뮤지엄의 개념을 도입한 미식루트가 실현되는 것이 가능하다고 판단된다.

3) 강원도 권역 : 강릉 . 평창지역 명인과 지역의 수용태세 분석

[표 16 강릉지역 대한민국 식품명인 현황]

지정번호	명인	보유기능	소재지
제 23호	최봉석	갈골산자	강원도 강릉시 사천면 노동리 446
제 59호	심영숙	과자류(유과)	강원도 강릉시 구정면 봉양 1길 49

- 표에서 보듯이 강릉에는 최봉석 갈골산자 명인과 심영숙 유과 명인이 있다. 이 두 종목은 유사한 종목이다. 최봉석 명인은 강릉시 사천면 노동리에 거주하면서 공장과 판매장, 체험장을 운영하고 있었다. 반면에 심영숙 명인은 주로 서울에서 활동하면서 강릉에는 공장만 있기에 체험장을 보유하지 않고 있었다.
- 국내 최초로 한과분야의 명인으로 지정된 최봉석 명인은 한과로 유명한 갈골 한과마

을에서 500년을 살아온 토박이 집안의 16대 손이다. 한과로 유명한 강릉 갈골마을에서 나고 자라 조모로부터 시작하여 130년째 가업으로 한과를 빚고 있다. 현재는 아들 최형준이 전수자로서 가업을 전승받는 시점이다. 에코뮤지엄의 개념을 활용한 미식루트 제안에 동의하였으며, 강릉의 향토음식을 전승하는 것에 지대한 관심을 보였다.

- 이 지역의 강릉 초당 순두부 마을과도 근거리에 있으므로 이를 연계하는 것이 가능하다고 판단된다. 서울에서 강릉으로 오는 과정에 평창을 들를 수 있으므로 평창과 강릉을 잇는 미식루트를 개발하는 것이 가능하다고 판단된다.

IV. 전통식품명인 에코뮤지엄 미식관광 상품 개발(담양, 안동, 강릉·평창지역)

1. 권역별로 에코뮤지엄 개념 도입이 가능한 사이트와 코스 선별

각 지역의 미식자원과 명인을 연계한 미식루트를 다양하게 제안할 수 있을 것이다. 본 사업에서는 1일 코스, 2일 코스까지 제안하고자 한다.

1) 전라남도 권역 : 담양미식루트

담양은 대나무가 유명하고 녹지가 많으며 농수산물도 풍부한 곳이므로 키워드를 “건강”으로 정하여 미식루트를 제안하였다. 주로 식품명인 체험관을 방문하는 것을 중심으로 하였다.

① 담양 건강 미식루트 1일 코스

1일 코스	1. 양재톨게이트-담양 (3시간 소요)
	2. 추성고을 (양대수 명인, 술 만들기)
	3. 죽순 푸드빌리지 (중식-죽순밥)
	4. 죽녹원
	5. 대나무건강나라 (유영군 명인, 대잎차 체험)
	6. 담양한과 (박순애 명인, 한과 만들기)
	7. 창평 슬로우 시티
	8. 담양 떡갈비 (석식-떡갈비 정식)
	9. 담양-서울 (3시간 30분 소요)
	10. 양재톨게이트 도착

② 담양 건강 미식루트 2일 코스

2일 코스	1 일 차	1. 양재톨게이트-담양 (3시간 30분 소요)
		2. 추성고을 (양대수 명인, 술 만들기 체험)
		3. 죽순푸드 빌리지 (중식-죽순밥)
		4. 죽녹원
		5. 창평 슬로우 시티
		6. 담양한과 (박순애 명인, 유밀과 만들기 체험)
		7. 담양떡갈비 (석식-떡갈비 정식)
		8. 창평 슬로우 시티 달빛 걷기 (대화하면서 산책하기)
		9. 담양한과 한옥체험(숙소 도착 후 휴식)

2 일 차	7. 창평 국밥골목 (조식)
	8. 고려전통식품 (기순도 명인, 장만들기 체험)
	9. 죽순요리를 곁들인 한정식 (중식)
	10. 안복자 한과 (안복자 명인, 강정 만들기 체험)
	11. 대나무 건강나라 (유영군 명인, 엿 만들기 또는 대잎차 체험)
	12. 메타세쿼이아길 드라이브
	13. 관방재림 국수거리 (석식)
	14. 관방재림 산책 및 영산강 야경 감상
	15. 담양 - 서울 (3시간 30분 소요)
	16. 양재톨게이트 도착

2) 경상북도 권역 : 안동 낭만 미식루트

안동은 호수가 있고 유교적인 예법이 남아 있으며, 아름다운 한옥들이 보존되고 있기에 키워드를 “낭만”으로 정하여 미식루트를 제안하였다. 주로 식품명인 체험관을 방문하는 것을 중심으로 하였다.

① 안동 낭만 미식루트 1일 코스

1일 코스	1. 양재톨게이트-안동하회마을 (3시간 소요)
	2. 안동화회마을 관람(양진당, 총효당, 화경당, 병산서원, 암정사, 만송정 등)
	3. 하회 마을 양반 밥상 (중식 - 햇제사밥, 안동식혜)
	4. 명인 안동소주(박재서 명인, 술 만들기)
	5. 안동제비원 전통식품(최명희 명인, 장 만들기)
	6. 안동호수, 안동호반나들이길
	7. 안동음식의 거리 (석식 - 간고등어 한정식)
	8. 안동-서울 (3시간 소요)
	10. 양재톨게이트 도착

② 안동 낭만 미식루트 2일 코스

2일 코스	1 일 차	1. 양재톨게이트-명인 안동소주 (2시간 30분 소요)
		2. 명인 안동소주(박재서 명인, 술 만들기)
		3. 하회 마을 양반 밥상 (중식 - 햇제사밥, 안동식혜)

2 일 차	4. 안동화회마을 관람(양진당, 충효당, 화경당, 병산서원, 겸암정사, 만송정 등)
	5. 하회별신굿 탈놀이 관람 (하회세계탈박물관 관람 대체가능)
	5. 부용대 나룻배로 왕복하기
	6. 하회관광농원 (석식 - 민물매운당)
	7. 하회마을 달빛 걷기
	8. 북촌댁 한옥체험
	9. 양반가의 한상차림 (조식 -계절밥상)
	10. 안동제비원 전통식품(최명희 명인, 장 만들기)
	11. 안동갈비골목 (중식 - 안동한우갈비)
	12. 안동소주전통음식박물관(조옥화 명인, 술 만들기)
	13. 안동호수, 안동호반나들이길
	14. 안동댐 민속촌
	15. 안동찜닭 골목
	16. 안동 - 서울 (3시간 소요)
	17. 양재톨게이트 도착

3) 강원도 권역 : 강릉.평창 올림픽 미식루트

강원도 강릉과 평창은 평창올림픽이 개최되는 장소로 올림픽 준비로 분주한 것에 착안하여 주제를 “올림픽”으로 정하여 미식루트를 제안하였다. 주로 식품명인 체험관을 방문하는 것을 중심으로 하였다.

① 강릉,평창 올림픽 미식루트 1일 코스

1일 코스	1. 양재톨게이트-평창 (2시간 30분 소요)
	2. 정강원(한국음식체험관 - 한국음식 만들기)
	3. 평창한우마을 (중식 - 평창한우, 메밀묵, 육회)
	4. 평창-강릉 갈골산자 (1시간 소요)
	5. 강릉 갈골산자 (산자 만들기)
	6. 모래내 한과마을 답사

	6. 초당순두부마을 (두부 만들기)
	7. 강릉중앙시장 (석식 - 강릉막국수, 회)
	8. 강릉-서울 (3시간 소요)
	9. 양재톨게이트 도착

② 강릉, 평창 올림픽 미식루트 2일 코스

2일 코스	1 일 차	1. 양재톨게이트-평창 (2시간 30분 소요)
		2. 효석문화마을(이효석 생가, 이효석문학관, 물레방아 등)
		3. 효석문화메밀마을 (중식 - 메밀국수, 메밀전병)
		4. 정강원(한국음식체험관 - 한국음식 만들기)
		5. 진부면 방아다리 약수터
		6. 오대산 월정사 탐방
		5. 평창한우마을(대관령점)
	2 일 차	6. 의야지바람마을 산책
		7. 의야지바람마을(숙박)
		8. 의야지바람마을(조식 - 농가계절밥상)
		9. 대관령 양떼목장
		10. 대관령 양떼목장-강릉 이동(40분 소요)
		11. 강릉경포해수욕장 산책
		12. 초당순두부 마을(중식 - 순두부 정식)
		13. 초당순두부 마을(두부 만들기)
		14. 강릉 갈골산자(최봉석 명인-한과 만들기)
		15. 모래내 한과마을 답사
		16. 강릉중앙시장(석식- 강릉막국수, 회)
17. 강릉 - 서울 (3시간 소요)		
18. 양재톨게이트 도착		

2. 권역별 전통식품명인 에코뮤지엄 코스 제안과 운영 방안 제안

지역문화콘텐츠는 지역문화자원이 문화콘텐츠와 결합한 것이다. 또한 “지역문화자원은 일정한 시간과 공간 안에서 인간이 만들어낸 문화유산과 이야기로 구성되어, 지역문화콘텐츠의 스토리텔링, 공연, 축제, 전시, 관광 등의 소재로 활용”된다.

이러한 지역문화자원의 ‘활용’은 과거와 같이 단지 주어진 사료들을 발굴, 보존, 정리하는 소극적인 범주에 머무르기보다는 지역공동체의 발현과 주체적 행동에 따라서 다양한 각도에서 진행 될 수 있다.

지역문화콘텐츠는 기존의 지역문화자원의 활용보다 더 적극적인 의미가 부여된다. 지역문화자원을 문화의 원형(原型 archetype)과 원형(原形 original form) 또는 문화적 요소로서 발굴하고 그 속에 담긴 의미와 가치(원형성·잠재성·활용성)를 드러내 매체에 결합하는 새로운 문화 창조의 과정이 되는 것이다.

지역문화콘텐츠는 상품이나 서비스를 소수의 소비자가 이용하거나 많은 사람이 이용하거나 실질적 효용이 개별 개인의 효용에 부정적인 영향을 미치지 않기 때문에 타인이 사용하지 못 하도록 막거나 사용하려고 경쟁하지 않는 재화이다. 영화, 음악, 공연예술 등 문화콘텐츠 재화 및 서비스가 소비 측면에서 누구나 접근 용이하며 이용 가능하게 하는 비경합성 성격을 띠는 의미를 지닌다. 이는 문화콘텐츠의 공공재적 특성을 대변하며 지역·집단의 공동 기억을 소재로 하는 지역문화콘텐츠는 더욱 그렇다.

지역문화콘텐츠 가운데 음식은 그 사회가 처한 문화적, 사회적, 경제적인 다양한 산물의 총체적인 표현이다. 이러한 음식을 관광과 접목하여 지역의 특별한 브랜드로 자리 잡도록 하는 것은 매우 중요한 작업이다. 이러한 작업은 지역 전체가 유기적인 관계 속에서 계획되어야 하고 운영될 필요가 있다.

오늘날 여가 활동 가운데 ‘여행’은 다양한 경제적 요소를 함유하고 있다. 지역의 문화재, 역사 유적지, 향토색을 느낄 수 있는 체험, 이런 것들이 음식과 어떻게 연계할 수 있는가를 고민하면서 이를 서로 네트워킹 하는 방안을 강구하고자 하였다.

특히 농업과 음식유산을 중점적으로 보면서 전통식품명인이 지역의 문화유산과 어떻게 연결될 것인가를 고민하였다.

전체적으로 서울이나 수도권에서 각 지역으로 접근하는 방식으로 진행되었으며, 1일 혹은 2일 코스로 각 지역의 미식자원을 만끽할 수 있는 최대한의 동선을 고려하였다. 처음 시도이니 만큼 시행 착오나 미흡한 점도 있을 것이다. 그러나 에코뮤지엄의 철학에 입각하여 진정으로 주민이 주인이 되는 운영 방안에 대한 고민을 담아서 루트를 작성하였다.

1) 전라남도 권역 : 담양 건강 미식루트(1일 코스, 2일 코스)

▶ 상품개요

상품명	담양 건강 미식루트(1일 코스, 2일 코스)
테마	대숲 맑은 청정도시 담양의 이미지를 부각시키고 담양의 특화된 식품자원을 직접 맛보고, 체험한다.
지역	담양
타겟(목표고객)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 전 세계적으로 늘어나고 있는 개별여행객(FIT): 이들의 수요에 부응하는 음식관광 상품을 개발한다. 2. 외국인 관광객: 수도권에 집중된 외국인 관광객에게 미식 관광 아이টে를 제시하여 재방문 유도 및 국가 브랜드를 고양한다. 3. 국내 여행객: 대숲 맑은 청정 도시 담양의 새로운 매력을 선보이고 체험하게 한다. 4. 식품전공자 또는 식품산업종사자: 식품전공자들이나 현업종사자들이 상품 아이디어 구상을 위한 향토음식체험여행으로 활용될 수 있다.
상품현황	1일 코스, 2일 코스
상품구성	<p>식품명인 연계 체험프로그램 : 옛, 추송주, 한과, 유과 등 식품명인이 운영하는 전통식품 체험프로그램에 참여하여 직접 만들어보고 전통기법을 배운다.</p> <p>지역미식자원 : 죽순 푸드빌리지, 창평국밥 골목, 관방제림 국수거리, 한우떡갈비, 대나무통밥, 죽순요리, 돼지숯불갈비, 국수, 창평국밥, 암뽕, 한우생고기, 메기찜, 메기탕, 한과, 쌀엿, 한정식</p> <p>지역문화자원 : 죽녹원, 창평슬로우시티, 메타세콰이어길, 관방제림</p>
주요코스	대나무건강나라(유영군 명인), 추성고을(양대수 명인), 담양한과(박순애 명인), 고려식품(기순도 명인), 안복자 한과(안복자 명인)
연계코스	죽순 푸드빌리지, 창평국밥 골목, 관방제림 국수거리, 죽녹원, 창평슬로우시티, 메타세콰이어길, 관방제림
연계가능코스	소쇄원, 한국가사문학관
상품 특징 및 장점	담양에 집중된 식품명인과 함께하는 체험프로그램 운영 지역의 미식자원을 활용한 미식체험
이동수단	승용차, 버스 등

▶ 주요 일정 및 동선

상품명		담양 건강 미식루트	
1일 코스		07:00	1. 양재톨게이트-담양 (3시간 소요)
		10:00	2. 추성고을 (양대수 명인, 술 만들기)
		12:00	3. 죽순 푸드빌리지 (중식-죽순밥)
		13:00	4. 죽녹원
		14:30	5. 대나무건강나라(유영군 명인, 대잎차 체험)
		16:00	6. 담양한과 (박순애 명인, 한과 만들기)
		17:00	7. 창평 슬로우 시티
		18:00	8. 담양 떡갈비 (석식-떡갈비 정식)
		19:00	9. 담양-서울 (3시간 30분 소요)
		22:30	10. 양재톨게이트 도착
2일 코스	1일 차	07:00	1. 양재톨게이트-담양 (3시간 소요)
		10:00	2. 추성고을 (양대수 명인, 술 만들기 체험)
		12:00	3. 죽순푸드 빌리지 (중식-죽순밥)
		13:00	4. 죽녹원
		15:00	5. 창평 슬로우 시티
		17:00	6. 담양한과 (박순애 명인, 한과 만들기 체험)
		18:30	7. 담양떡갈비 (석식-떡갈비 정식)
		20:00	8. 창평 슬로우 시티 달빛 걷기 (대화하면서 산책하기)
		20:30	9. 담양한과 한옥체험(숙소 도착 후 휴식)
	2일 차	08:00	10. 창평 국밥골목 (조식)
		09:00	11. 고려전통식품 (기순도 명인, 장만들기 체험)
		11:30	12. 죽순요리를 곁들인 한정식 (중식)
		13:00	13. 안복자 한과 (안복자 명인, 강정 만들기 체험)
		15:30	14. 대나무 건강나라 (유영군 명인, 대잎차 체험)
		17:00	15. 메타세쿼이아길 드라이브
		17:30	16. 관방제림 국수거리 (석식)
		18:30	17. 관방제림 산책 및 영산강 야경 감상
		19:00	18. 담양 - 서울 (3시간 30분 소요)
		22:30	19. 양재톨게이트

① 담양 건강 미식루트 1일 코스



그림 68 담양건강미식루트 1일코스

② 담양 건강 미식루트 2일 코스

담양 건강미식루트 2일 코스 (1일차)



그림 70 담양 건강미식루트 2일 코스 (1일차)



그림 69 담양건강미식루트 1일코스 지도

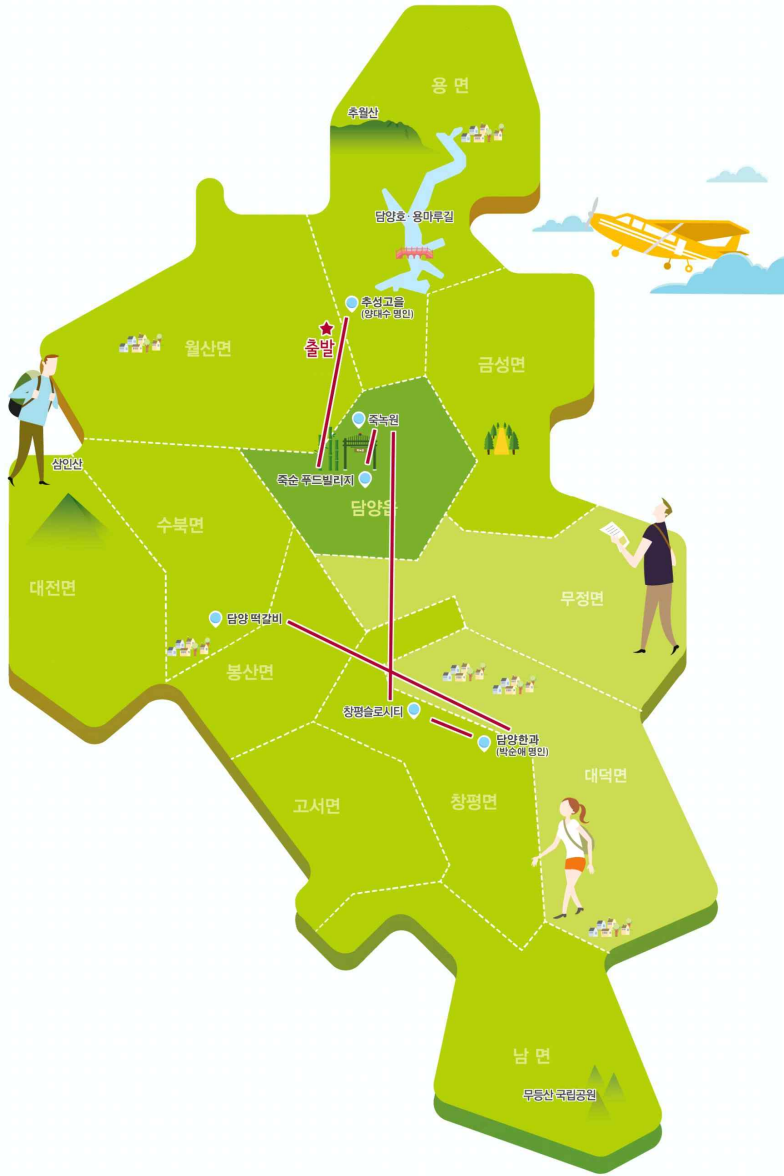


그림 71 담양 건강미식루트 2일 코스 (1일차) 지도

담양 건강미식루트 2일 코스 (2일차)










<p>08:00 창평 국밥골목 (조식)</p> 	<p>09:00 고려전통식품 (기순도 명인, 장 만들기)</p> 	<p>11:30 중식 (죽순요리를 곁들인 한정식)</p> 
<p>13:00 안복자 한과 (강정 만들기 체험)</p> 	<p>15:30 대나무건강나라 (유영균 명인, 대잎차 체험)</p> 	<p>17:00 메타세쿼이아 길 드라이브</p> 
<p>17:30 관방제림 국수거리 (석식)</p> 	<p>18:30 관방제림 산책 및 영산강 야경감상</p> 	<p>19:30~22:30 관방제림 - 양재 톨게이트(3시간30분소요)</p> 

그림 72 담양 건강미식루트 2일 코스 (2일차)



그림 73 담양 건강미식루트 2일 코스 (2일차) 지도

2) 경상북도 권역 : 안동미식루트(1일 코스, 2일 코스)

▶ 상품개요

상품명	안동 낭만 미식루트(1일 코스, 2일 코스)
테마	도시를 가로질러서 안동호수가 있고, 유교문화가 전해지는 여유로운 안동의 이미지를 부각시키고 안동의 특화된 식품자원을 직접 맛보고, 체험한다.
지역	안동
타겟(목표고객)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 전 세계적으로 늘어나고 있는 개별여행객(FIT): 이들의 수요에 부응하는 음식관광 상품을 개발한다. 2. 외국인 관광객: 수도권에 집중된 외국인 관광객에게 미식 관광 아이템을 제시하여 재방문 유도 및 국가 브랜드를 고양한다. 3. 국내 여행객: 호수가 아름다운 한국정신문화의 수도 안동의 새로운 매력을 선보이고 체험하게 한다. 4. 식품전자 또는 식품산업종사자: 식품전자들이나 현업종사자들이 상품 아이디어 구상을 위한 향토음식체험여행으로 활용될 수 있다.
상품현황	1일 코스, 2일 코스
상품구성	<p>식품명인 연계 체험프로그램 : 안동 소주 만들기, 전통 장 만들기 등 식품명인이 운영하는 전통식품 체험프로그램에 참여하여 직접 만들어보고 전통기법을 배운다.</p> <p>지역미식자원 : 안동소주, 헛제사밥, 안동식혜, 안동간고등어, 풍산김치, 국화차, 안동한우, 안동찜닭, 안동음식의 거리, 안동갈비골목, 안동찜닭골목</p> <p>지역문화자원 : 안동하회마을, 안동호수</p>
주요코스	명인안동소주(박재서 명인), 안동제비원전통식품(최명희 명인), 안동소주 박물관(조옥화 명인)
연계코스	안동하회마을, 안동호수, 하회관광농원
연계가능코스	도산서원, 봉정사, 이천동 마에여래입상, 하회별신굿탈놀이, 안동시립박물관, 안동전통문화박물관, 경상북도독립운동기념관, 세계물포럼기념센터, 개목나루, 음악분수, 월명교, 학가산 온천, 유교랜드, 계명산 자연휴양림, 명호루, 고택 체험 프로그램
상품 특징 및 장점	안동의 식품명인과 함께하는 체험프로그램 운영 지역의 미식자원을 활용한 미식체험
이동수단	승용차, 버스 등

▶ 주요 일정 및 동선

상품명		안동 낭만 미식루트	
1일 코스	07:30	1. 양재톨게이트-안동하회마을 (3시간 소요)	
	10:30	2. 안동하회마을 관람(양진당, 충효당, 화경당, 병산서원, 겸암정사, 만송정 등)	
	12:00	3. 하회 마을 양반 밥상 (중식 - 햇제사밥, 안동식혜)	
	13:30	4. 명인 안동소주(박재서 명인, 술 만들기)	
	15:30	5. 안동제비원 전통식품(최명희 명인, 장 만들기)	
	17:30	6. 안동호수, 안동호반나들이길	
	18:00	7. 안동음식의 거리 (석식 - 간고등어 한정식)	
	19:00	8. 안동-서울 (3시간 소요)	
	22:30	10. 서울 양재톨게이트 도착	
	2일 코스	1일 차	07:30
10:00			2. 명인 안동소주(박재서 명인, 술 만들기)
12:30			3. 하회 마을 양반 밥상 (중식 - 햇제사밥, 안동식혜)
13:00			4. 안동하회마을 관람(양진당, 충효당, 화경당, 병산서원, 겸암정사, 만송정 등)
14:00			5. 하회별신굿 탈놀이 관람 (하회세계탈박물관 관람 대체가능)
17:00			5. 부용대 나룻배로 왕복하기
18:30			6. 하회관광농원 (석식 - 민물매운탕)
20:00			7. 하회마을 달빛 걷기
2일 차		20:30	8. 북촌덕 한옥체험
		08:00	9. 양반가의 한상차림 (조식 -계절밥상)
		10:00	10. 안동제비원 전통식품(최명희 명인, 장 만들기)
		12:30	11. 안동갈비골목 (중식 - 안동한우갈비)
		13:30	12. 안동소주전통음식박물관(조옥화 명인, 술 만들기)
		16:00	13. 안동호수, 안동호반나들이길
		17:00	14. 안동댐 민속촌
		18:00	15. 안동찜닭 골목
		19:00	16. 안동 - 서울 (3시간 소요)
22:00	17. 서울 양재톨게이트 도착		

① 안동 낭만 미식루트 1일 코스



그림 74 안동 낭만미식루트 1일 코스

▶ 주요 일정 및 동선

상품명		강릉 평창 올림픽 미식루트	
1일 코스	07:30	1. 양재톨게이트-평창 (2시간 30분 소요)	
	10:00	2. 정강원(한국음식체험관 - 한국음식 만들기)	
	12:00	3. 평창한우마을 (중식 - 평창한우, 메밀묵, 육회)	
	13:00	4. 평창-강릉 갈골산자 (1시간 소요)	
	14:00	5. 강릉 갈골산자 (산자 만들기)	
	16:00	6. 모래내 한과마을 답사	
	16:40	6. 초당순두부마을 (두부 만들기)	
	18:00	7. 강릉중앙시장 (석식 - 강릉막국수, 회)	
	19:00	8. 강릉-서울 (3시간 소요)	
22:00	9. 양재톨게이트 도착		
2일 코스	1 일 차	07:30	1. 양재톨게이트-평창 (2시간 30분 소요)
		10:00	2. 효석문화마을(이효석 생가, 이효석문학관, 물레방아 등)
		12:00	3. 효석문화메밀마을 (중식 - 메밀국수, 메밀전병)
		13:30	4. 정강원(한국음식체험관 - 한국음식 만들기)
		15:30	5. 진부면 방아다리 약수터
		17:00	6. 오대산 월정사 탐방
		18:30	5. 평창한우마을(대관령점)
		20:00	6. 의야지바람마을 산책
		20:30	7. 의야지바람마을(숙박)
	2 일 차	08:00	8. 의야지바람마을(조식 - 농가계절밥상)
		09:30	9. 대관령 양떼목장
		10:30	10. 대관령 양떼목장-강릉 이동(40분 소요)
		11:10	11. 강릉경포해수욕장 산책
		12:00	12. 초당순두부 마을(중식 - 순두부 정식)
		14:00	13. 초당순두부 마을(두부 만들기)
		15:00	14. 강릉 갈골산자(최봉석 명인-한과 만들기)
		17:00	15. 모래내 한과마을 답사
		18:00	16. 강릉중앙시장(석식- 강릉막국수, 회)
19:00	17. 강릉 - 서울 (3시간 소요)		
22:00	18. 양재톨게이트 도착		

① 강릉 평창 올림픽 미식루트 1일 코스

강릉 평창 올림픽 미식루트 - 1일 코스



그림 80 강릉 평창 올림픽 미식루트 1일 코스

② 강릉 평창 올림픽 미식루트 2일 코스

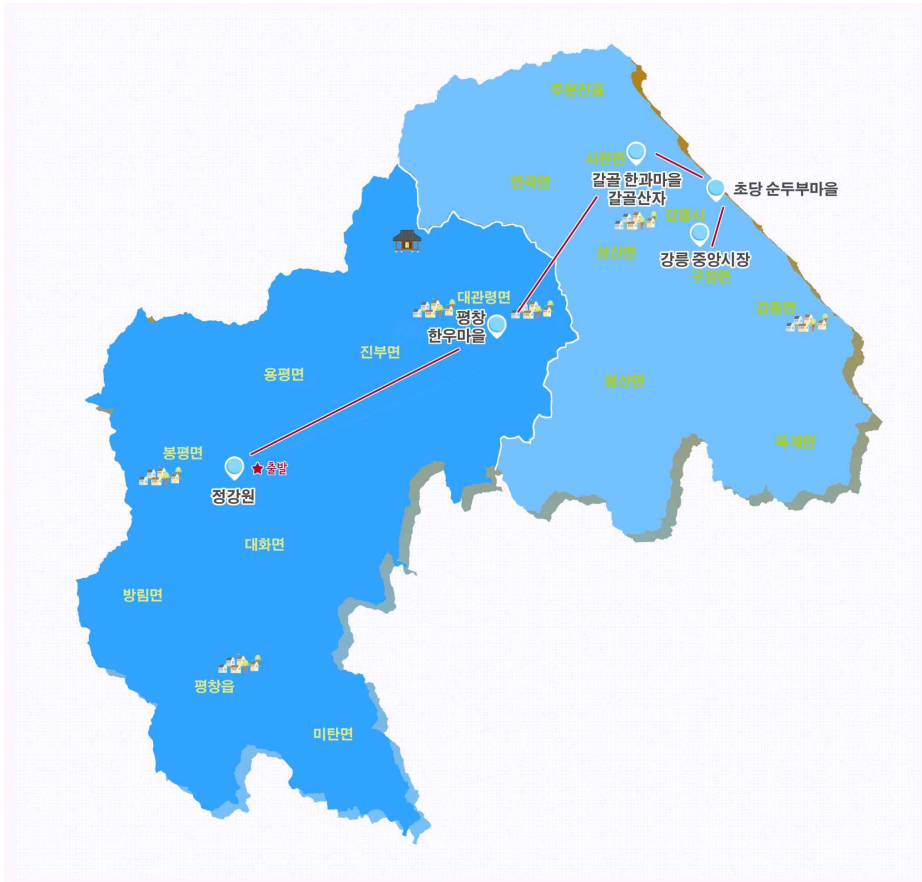


그림 81 강릉 평창 올림픽 미식루트 1일 코스 지도

강릉 평창 올림픽 미식루트 - 2일 코스(1일차)

<p>07:30 양재톨게이트-평창 (2시간 30분소요)</p> 	<p>10:00 효석문화마을 (이효석 생가 등)</p> 	<p>12:00 효석문화메밀마을 (중식-메밀국수, 메밀전병)</p> 
<p>13:30 정강원 (한국음식체험관, 한국음식만들기)</p> 	<p>15:30 진부면 방아다리 약수터</p> 	<p>17:00 오대산 월정사 탐방</p> 
<p>18:30 평창 한우마을 (평창한우, 메밀묵)</p> 	<p>20:00 의아지 바람마을 산책</p> 	<p>20:30 의아지 바람마을 (숙박)</p> 

그림 82 강릉 평창 올림픽 미식루트 2일 코스 (1일차)

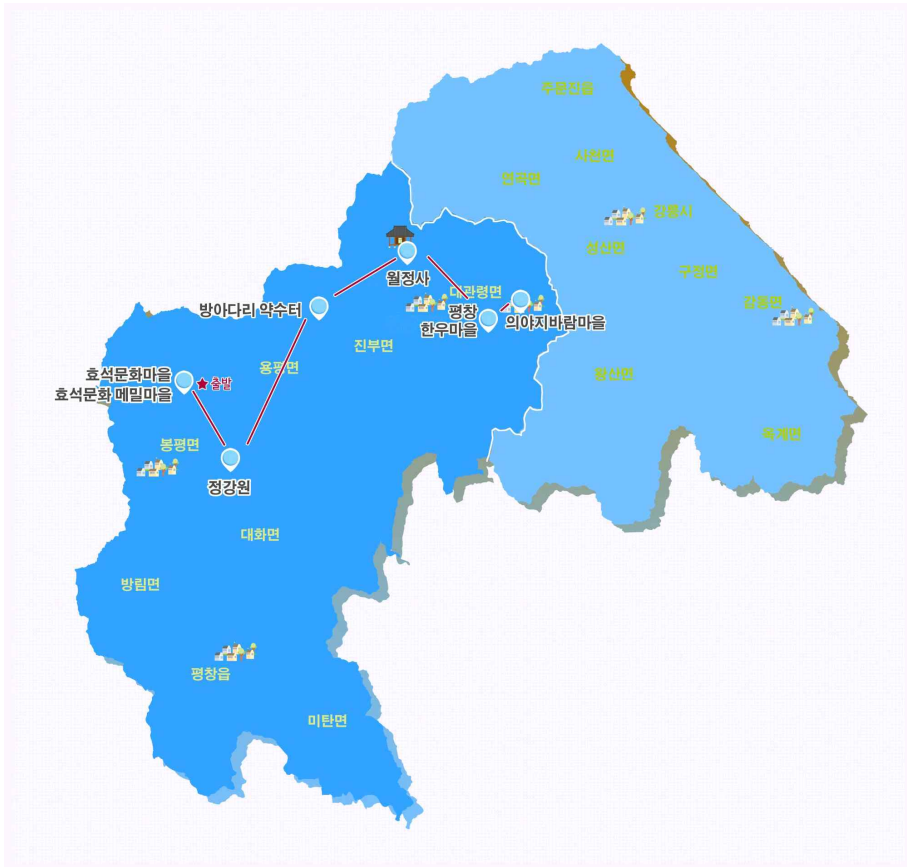


그림 83 강릉 평창 올림픽 미식루트 2일 코스 (1일차) 지도

강릉 평창 올림픽 미식루트 - 2일 코스(2일차)



그림 84 강릉 평창 올림픽 미식루트 2일 코스 (2일차)

2) 에코뮤지엄의 개발과 미식관광코스 발굴을 위한 중장기 실행계획

○ 지역의 중요한 자원이자 지역의 역사를 담은 전통기술을 보유하고 이를 상품화하고 전수하면서 과거, 현재, 미래를 연결하고 있는 식품명인이 에코뮤지엄의 철학과 원리를 실행할 수 있다면 한국의 현실에서 적용 가능한 이상적인 에코뮤지엄의 모델을 도출할 수 있을 것이다. 이러한 활동을 위해서는 전통식품명인 스스로 자신의 역사를 소중히 여기고 이를 간직하려는 노력과 자긍심을 갖고 방문객에서 삶의 현장을 보여주려고 하는 의지가 선행되어야 할 것이다.

○ 아울러 식품명인을 중심으로 지역자원을 개발하고 지역 공동체 활동을 활성화할 수 있는 방안에 대한 정부와 지자체의 관심도 촉구된다. 또한 이들을 중심으로 미식루트를 구상하여 제시하고 온라인과 오프라인에서 제공한다면 관광의 새로운 패러다임을 제시할 수 있을 것이다.



그림 86 미식관광 개념도

즉, 에코뮤지엄의 개념과 미식자원을 연계한 미식루트 개발은 미식관광으로 발전할 수 있다.

2. 전통식품명인 에코뮤지엄 설치 및 운영을 위한 추진체계 정립과 교육

1) 일본의 에코뮤지엄의 사례를 통한 교훈

○ 우리보다 먼저 에코뮤지엄의 개념을 받아들이고 낙후된 농촌지역이나 쇠락한 산업유산 지역의 발전 계기로 삼은 일본의 사례는 우리에게 교훈을 준다. 일본의 에코뮤지엄 발전 과정을 살펴보자.

○ 일본 에코뮤지엄의 역사

일본에서는 80년대부터 버블경제 붕괴를 겪으며 침체된 지역경제를 활성화시키는 하나의 방안으로 지역고유의 자원을 어떻게 활용할 것인가에 대한 고민과 그에 대한 실천들

이 활발히 진행되어왔다. 이러한 방안중의 하나가 에코뮤지엄 개념에 바탕을 둔 사업방식이다. 일본에 처음 에코뮤지엄 개념이 소개된 것은 1974년 쓰루다 소이치로 초창기 박물관 학자에 의해서이다. 하지만 당시 일본은 한참 경제호황을 겪던 시기라 사회적으로 큰 관심을 갖지 못했다. 1980년대 말, 1990년대 초 버블경제 붕괴 때부터 마을 만들기 전문가 및 각 지자체에서 관심을 가지기 시작하여 도입, 실천되기 시작했다.

1998년 비영리법인(NPO)제도가 도입되고 농림수산성에서는 에코뮤지엄 개념에 근거한 마을 만들기 하드웨어 정비지원사업인 전원공간박물관사업이 실시되면서 에코뮤지엄 사업은 일본 전국적으로 확산됐다. 1995년에 발족한 일본 에코뮤지엄 연구회에서는 매년 에코뮤지엄 전국대회 및 연구논문집을 발행해 오고 있으며 도입지역에 대한 지원도 진행하고 있다.

○ 일본 에코뮤지엄 연구회는 1995년 3월 26일 초창기 멤버들에 의해 설립되었다. 그리고 1995년 6월 2일부터 3일까지 프랑스에서 3명, 스웨덴에서 2명의 게스트를 초청하여 야마가타 현 아사히 마치에서 설립 기념 총회와 함께 국제 심포지엄을 개최하고 이전의 변천사를 잡지 창간호에 담아 정리했다. 또한 설립 이후 지금까지 에코뮤지엄의 사례를 소개하고 지역마다 자리 잡은 에코뮤지엄의 전국 네트워크화를 위해 매년 총회 및 연구대회 등을 개최하고 있으며, 그 결과를 정리한 기관지 '에코뮤지엄 연구'를 발행하고 있다. 이 밖에도 메일 매거진의 발행과 전국대회 및 정례회도 진행하고 있다. 일본 에코뮤지엄 연구회의 주된 목적은 에코뮤지엄과 관련한 전국적인 정보 교류와 연구를 돕는 것에 있으며 관심 있는 누구나 입회가 가능하다.

○ 일본 에코뮤지엄의 현황

최근에는 주민들의 다양한 분야의 참여활동이 활발히 되면서 이른바 버텀 업(bottom-up) 방식에 의한 추진 사례들이 점차 증가하고 있는 추세이다. 전쟁유적을 가지고 평화학습을 실시하고 있는 치바현 다테야마, 상점이 곳곳의 빈 공간을 전시공간으로 활용하는 오사카시 히라노초, 강유역의 자연생태계 체험 및 보전을 통한 치크고강 에코뮤지엄 등이 있다.

일본의 에코뮤지엄 활동은 주민참여의 공존적 마을만들기의 특징을 가지고 있고 지역의 역사와 문화유산, 자연환경을 보존하면서 지역전문가에 의해 소통되고 학습된다는 특징이 있다. 그런 면에서 민관 거버넌스 형태의 안정적인 시스템을 구축하여 지속적인 지원이 필수적으로 요구된다. 또한 지역에서 지속적으로 지역전문가를 양성해 가기 위해서는 지역대학 및 시민대학 프로그램과의 연계가 필수적이다. 예로서, 쿠루메대학 시민강좌의 일환으로서 인재양성 프로그램을 진행하고 있는 치크고강 에코뮤지엄, 세이토쿠 대학

평생학습학과와 연계를 통해 마치즈쿠리 대학의 실시하고 있는 다테야마 에코뮤지엄을 들 수 있다. 심지어, 특화된 지역산업과 관련한 창업지원 사업을 통해 많은 외부 크리에이터들이 졸업 후 지역 내에 정착해 가고 있는 타이토구 수공예 에코뮤지엄도 주목할 만하다.

일본의 대표적인 사례지인 아사히마치, 히로노조 등은 지금도 이어오고 있지만 전반적으로 행정 중심적으로 에코뮤지엄이 진행된 곳은 자연 소멸된 곳이 많고 **시민이 중심이 되어 진행된 것은 지속적인 활동을 보이고 있다.** 예로 아산 라이브뮤지엄의 3개 마을 중 이타노 마을은 주민들이 주도하고 있어서 여전히 활발한 활동을 하고 있다.

2) 명인협회를 중심으로 교육 프로그램 운영

○ 전통식품명인 에코뮤지엄의 건설과 운영을 위해서는 전통식품명인을 대상으로 한 지속적인 교육이 필요하다.

○ 단순히 자신의 사업체를 운영하고 이익을 창출하는 차원이 아니라 지역과 지역공동체를 활성화하고 자신의 업장을 에코뮤지엄의 일부로 수용할 수 있는 겸허한 자세를 갖게 하기 위한 다양한 교육 프로그램이 요구된다.

○ 전통식품명인들은 그들의 친목과 사업도모를 위해서 (사)한국식품명인협회를 조직하고 자발적으로 활동하고 있다. 매년 워크숍을 통하여 서로의 발전을 위한 교육 프로그램을 실시하고 선진 장인들의 사례 탐방을 기획하여 실시하기도 한다. 이들의 조직을 활용하여 에코뮤지엄 교육 프로그램을 운영할 수 있다.

3) 지역주민과 연계 방안 모색

○ 에코뮤지엄의 성립과 운영에 있어서 공통적으로 나타나는 양상은 먼저 지역의 주민들이 자각하는 과정이 필요하다는 점이다. 지역의 하드웨어적인 요소를 파악하고 그 가운데 지역의 정체성을 보여주는 요소를 갖고 있는 지역자원을 발굴하여서 네트워킹하고 지역공동체가 외부와 네트워킹 하는 특징을 갖는다.

이것을 세 가지 단계로 나누어서 생각할 수 있다. 1단계는 태동기, 2단계는 형성기, 3단계는 성숙기로 볼 수 있다. 각 단계의 주요한 특징을 네트워킹의 관점에서 정리하면 다음의 도식이 도출될 수 있다.

○ 1단계는 태동기로 지역공동체의 가치 발견과 사람 간의 네트워킹을 형성하는 시기이다. 능동적 지역 공동체의 자각이 이루어지면서 지역주민이 지역의 자원을 조사, 발굴하

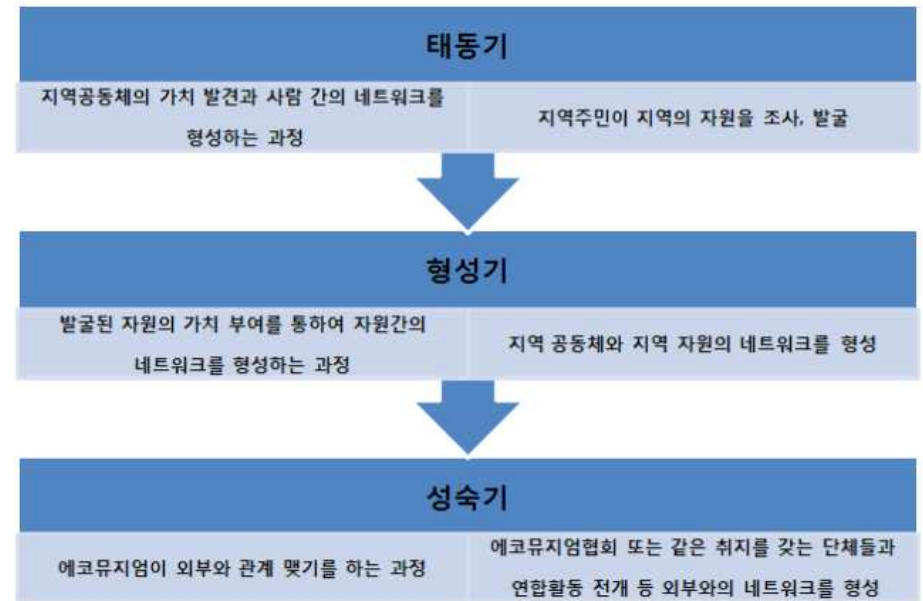


그림 87 에코뮤지엄의 단계별 네트워킹 특징

면서 지역의 정체성을 찾고 지역민으로서 자긍심을 갖는 단계이다. 2단계는 형성기로 지역의 사람과 자원이 연합하는 과정으로 지역 공동체와 지역 자원의 네트워킹을 형성하면서 지속적으로 학습하는 단계이다. 3단계는 성숙기로 에코뮤지엄이 외부와 관계 맺기를 하는 과정이다. 지역을 찾은 방문객 또는 각국에 존재하는 에코뮤지엄협회에 회원으로 가입하거나 같은 취지를 갖는 단체들과 연합하면서 활동을 하는 등 외부와의 네트워킹을 형성하는 단계이다. 이 세 가지 단계의 전제조건은 주민과 지역공동체가 에코뮤지엄을 설립하여 살기 좋은 지역을 만들고자 하는 수단으로 정하였을 때 성립되는 것이다.³³⁾ 이처럼 태동기, 형성기, 성숙기를 거치면서 생명력을 갖고 운영될 수 있는 것이다.

○ 전통식품명인이 스스로 지역주민들과 연계할 수 있는 방안을 찾아야 할 것이다. 그러기 위해서는 자신의 문호를 개방하고 지역민을 수용하기 위해서 고민해야 할 것이다. 이것은 쉬운 것 같으면서도 많은 어려움을 내재하고 있다. 스스로의 시각을 지역과 지역공동체의 문제로 돌리는 것이기에 그동안 자신의 사업 확장을 위해 노력을 경주해온 자수성가형 식품인재인 식품명인들이 이러한 자세를 수용하기 위해서는 어느 정도의 시간이

33) 앞의 책, 90-91쪽.

필요하다고 생각된다.

3. 전통식품명인의 심화 교육 : 에코뮤지엄과 미식루트 선진 사례 교육 및 적용

○ 전통식품명인이 지역과 지역공동체를 위해 헌신하고 지역의 미식자원을 연계하여 미식관광을 활성화하는데 기억하기 위해서는 선진지역 견학과 사례교육을 통해서 지역의 발전이 곧 자신의 발전이라는 것을 자각할 수 있는 기회를 주는 것이 바람직하다.

○ 이를 위해서 몇 가지 사례를 제안한다. 가까운 일본의 사례를 드는 것도 좋겠지만 에코뮤지엄과 미식루트 개념의 원조인 프랑스 선진사례를 견학하는 것이 더욱 효과적일 것이라 생각하여 앞서 제시했던 사례들을 꼽아보고자 한다.

1) 프랑스 에코뮤지엄

(1) 브레스 브르기논 에코뮤지엄에서 배우기

○ 브레스 브르기논 에코뮤지엄에서 특히 우리가 주의 깊게 봐야하는 것은 이것이 농촌자원을 활용하여 자신들의 자긍심을 찾고 전시와 이벤트 체험활동 등 다양한 운영프로그램을 운영한다는 점이다. 현대인에게 감동을 줄 수 있는 자신들만의 방법으로 스토리텔링을 구사하는 능력은 우리나라의 농촌에 시사점이 있다.

○ 그 외에도 브레스 브르기논 에코뮤지엄의 홈페이지는 외부에서 지역을 찾고자 하는 방문객에게 다양한 정보를 제공하는데 에코뮤지엄의 역사, 구성, 전시내용과 체험프로그램, 부대시설, 예약정보 등 다양한 안내를 통하여 자신들을 알리고 있다.



<그림 88> 브레스 브르기논 에코뮤지엄 홈페이지

그림은 브레스 브르기논 에코뮤지엄 홈페이지의 모습이다. 피에르 드 브레스 성의 웅장한 전경을 보여주면서 방문객에게 정보를 제공하는데 프랑스어, 영어, 독어로 검색할 수 있도록 지원되고 있다.

전시 및 부대시설이 매우 치밀하게 갖추어져있어서 주민은 물론이고 에코뮤지엄을 찾는 방문객이 이 지역의 매력에 흡수될 만한 요건을 준비한 것으로 판단된다. 특히 지역의 농산물을 활용하여 제철 농산물로 만든 음식을 맛볼 수 있다는 것은 방문객과 생산자 모두에게 유익한 것으로 에코뮤지엄을 찾은 사람들을 통한 농산물 홍보도 가능할 것이다. 이러한 모델은 우리나라 농촌에 적용시켜서 농산물과 가공식품을 만들어서 판매한다면 농가의 수익도 창출하고 방문객의 만족도도 높일 수 있을 것이다.

(2) 알자스 에코뮤지엄에서 알자스 체험하기

2010년에는 알자스는 가장 유명한 세계여행 안내서인 론리 플래닛(Lonely Planet)이 꼽은 '여행객이 꼭 가야하는 세계의 지역'에 꼽히기도 했다. 알자스에코뮤지엄에는 가족단위의 부모와 어린이, 학생들, 혹은 혼자 오는 모두를 충족시킬 다양한 체험 프로그램이 운영하면서 방문객과 소통하고 있다. 또한 홈페이지에는 다양한 체험 프로그램과 전시, 이벤트 등이 업데이트 되어서 방문객의 편의를 돕는다. 다양한 전시와 생일파티, 농촌체험 프로그램, 교육 프로그램 등이 운영되면서 끊임없이 외부와의 소통을 하고 있다. 알자스에코뮤지엄은 살아있는 그들의 부단한 노력으로 알자스의 민속과 생활양식을 보존하고 상품화하여 관광 상품으로 만들었다. 주민들이 그 공간에서 실제로 살고 있지는 않지만 그 공간에 살아있는 알자스의 정신이 에코뮤지엄의 요건을 충분히 만족시키는 것이다.

(3) 코냑 에코뮤지엄 벤치마킹하기

코냑 에코뮤지엄은 포도원과 코냑양조장을 운영하는 가문에서 대대로 내려오는 농업기술과 브랜드 제조 기술, 그렇게 탄생한 상품과 가족의 역사, 지역사회의 역사를 보여주는 에코뮤지엄이다. 방문객은 에코뮤지엄을 방문하고 관람하는 동안 코냑지역의 브랜드 생산에 대해서 이해할 수 있고, 포도 농사에 대한 기초 지식을 습득할 수 있으며, 증류 과정에 대한 설명도 듣고, 숙성 과정에 따른 색의 변화에 대해서도 알게 된다. 이처럼 코냑 에코뮤지엄은 코냑 지역의 포도농사 전통과 지역민의 삶, 생업, 농사 과정, 지역 특산물 코냑의 생산 과정 등을 보고, 듣고, 느끼고, 체험할 수 있다.

2) 미식루트

(1) 알자스 와인 루트

알자스 지역은 '알자스와인'이라는 알자스지역이 가지고 있는 고유한 지역특산물로 관광객을 끌어 모으지만 여기에 그치지 않고 지역의 역사·문화·종교자원, 체험·스포츠 프로그램, 음악과 미술 행사 등 다양한 장르를 결합하여 알자스와인루트를 보다 적극적으로 관광 상품화 시키고 있다.

알자스 와인루트를 방문하는 방문객들은 1차적으로는 와인과 관계된 문화체험 혹은 와인관련 지식을 습득하고자 하는 동기에서 미식관광을 하게 되지만 알자스와인루트에 와인과 관계된 자원 이외에 많은 콘텐츠 요소는 알자스를 재방문 하게 하는 요소가 될 것이다.

(2) 브르고뉴 와인 루트

브르고뉴 그랑크뤼의 길에는 와인 투어 이외에도 다양한 즐길 거리들이 있다. 예를 들어 디종에서는 부엌이 여행(Le Parcours de la Chouette)을 즐길수 있는데 이 여행은 22단계로 이루어진 도시 역사 유적 여행이다. 본(Beaune)지역을 방문한다면 Hotel Dieu를 방문할 수 있다. 그랑크뤼 길은 또한 생-로망(Saint-Romain) 절벽과 같은 독특한 풍경을 즐길 수 있다. 본과 썬뜨네 사이에서는 23키로에 이르는 자전거 여행 족을 위한 길도 있다.

(3) 보르도 와인 루트

보르도는 예부터 부르고뉴 지방과 나란히 질 좋은 와인의 생산지로 알려져 있다. 보르도 지역은 겨울이 짧고 대서양의 습한 기후 덕분에 포도가 자라기 좋은 환경을 가지고 있다. 보르도의 레드와인은 클라렛(clarait)이라고 하여 빛깔이 옅고 맛이 비교적 담백하다. 보르도 지방에서도 메독(Médoc), 그라브(Grave), 생테밀리옹(St-Emilion), 포므롤(Pomerol)등이 우수한 등급의 포도주를 생산하는 지역이다. 보르도 와인루트는 ① 샤토 루트(La route des Châteaux) 메독 지역에 위치하며 이곳은 보르도 북쪽과 그라브(Grave)지역 사이 ② 포도밭 루트(La route des Côteaux), ③ 문화유산 루트(La route du Partimoine) ④ 성곽 루트(La route des Bastides) ⑤ 그라브 루트(La route des Graves) 이곳에서는 레드, 로제, 끌레레(clairet), 화이트와인 등 다양한 와인을 맛보면서 전통주택, 중세수도원, 유명한 작가 생가를 방문하는 등 지역의 특산물과 관광이 어떻게 연결되는가를 배울 수 있는 계기가 된다.

또한 2016년에 새롭게 문을 연 보르도 와인박물관(Cité de Vin)에서 와인을 어떤 문화콘텐츠로 만들었는가를 직접 체험할 수 있다.



그림 89 보르도 와인박물관



그림 90 보르도 와인박물관 시음장

4. 세부추진계획 및 로드맵

1) 미식루트 선별적 도입 실시

현재 도출한 미식루트를 활용하기 위한 방안을 몇 가지 제안하고자 한다.

○ 미식루트 지도 제작 및 배포



그림 91 안동, 담양, 강릉 평창 관광 안내 자료

현재 담양, 안동, 강릉 및 평창 지역에는 각 지역을 대표하는 관광안내도가 있다. 이를

활용하여 미식루트를 홍보하는 방안도 있겠으나, 미식루트 지도를 새롭게 제작하여 전국의 명인을 홍보하고, 특히 미식루트를 개발한 지역의 경우는 이를 적극적으로 홍보할 수 있는 미식루트 지도를 제작하여 전국의 고속도로 휴게소, 안내소, 여행사 등에 배포하고 대중이 이를 손쉽게 정보를 얻을 수 있는 방안을 모색해야 한다.

○ 미식루트 소개 웹사이트 구상

전국의 식품명인을 소개하면서 이들의 활동과 주변 미식자원을 연계하는 사이트를 구상할 수 있다.

우리나라의 예를 들자면 안산시에 ‘송호맛길’이라는 테마음식거리가 있는데, 이 거리는 독자적인 사이트를 갖고 있다. 안산시 송호맛길 사례처럼 독자적인 사이트를 구상하여 식품명인을 소개하고, 이들을 찾아가는 방법, 주변에 미식자원과 연계된 미식루트 등의 정보를 다양하게 제공할 수 있다.

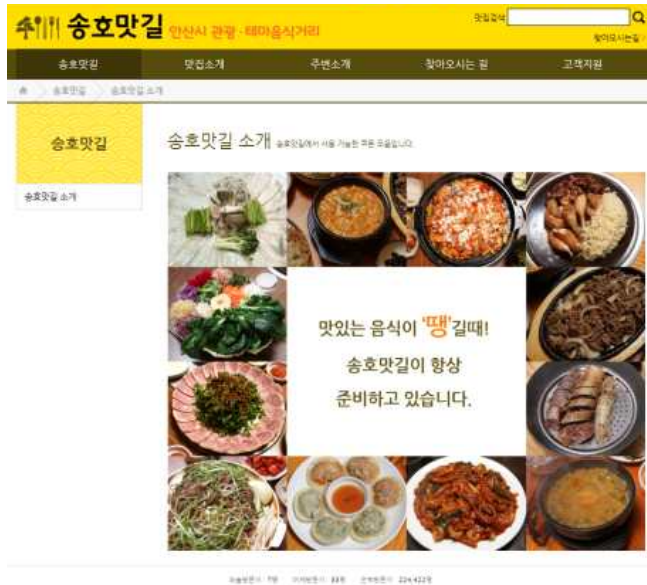


그림 92 송호맛길 사이트
http://www.songhostreet.co.kr/introduce.php

해의 사례로는 보르도 와인 루트의 웹사이트를 들 수 있다. 지역의 와인루트는 물론이



그림 93 보르도 와인 루트의 웹사이트

고, 상품판매소, 지역문화유산, 와이너리, 주변 관광명소, 뮤지엄 등 보르도 전역에 대한 정보를 다각도로 전해주고 있다.

3) 에코뮤지엄의 개념을 활용한 미식루트의 전국적인 확산 제안

○ 에코뮤지엄의 개념을 활용한 미식루트의 전국적인 확산을 제안하는 바이다. 그 방법은 다양하게 전개될 수 있다.

○ 지역별미식루트의 확산

본 사업에서 제안한 미식루트를 지속적으로 확산시키는 방안을 모색한다. 이는 궁극적으로 에코뮤지엄의 개념을 활용한 미식루트 개발을 확산시키는 것이므로 이에 대한 연구와 방법의 강구가 지속되어야 할 것이다.

- ▶ 전북권역 전주(3명)를 비롯하여 진안(1명), 완주(1명), 정읍(2명), 순창(2명)의 명인

을 연계하는 방안

- ▶ 충남권역 금산(2명)을 비롯하여 서천(2명), 공주(2명)의 명인을 연계하는 방안
- ▶ 경남권역 하동(4명)을 비롯하여 밀양(1명), 함양(1명)을 명인을 연계하는 방안
- ▶ 경기권역 용인(2명),광주(1명),수원(1명),과천(1명),남양주(1명),파주(1명),포천(1명), 부천(1명), 안성(1명)을 연계하는 방안 등

○ 기타 제안

◆올림픽미식루트 : 2018년 평창동계 올림픽은 강원도의 평창, 강릉, 정선에서 동시에 진행된다. 이들을 연계하는 미식루트를 개발한다면 세계 각국의 오피니언 리더들의 한국 재방문을 유도할 수 있다. 또한 새로운 관광 아이টে을 찾기 원하는 관광객들의 욕구에도 부합할 것이다.

◆북한음식미식루트 : 한국전쟁 이후 현재 우리나라는 분단이 고착화되면서 북한지역의 민속이나 음식문화가 단절될 위기에 있다. 이러한 상황에도 불구하고 문배주, 감홍로, 노티, 신과병 등의 북한음식을 전승하고 있는 전통식품명인이 존재한다. 이들을 연계하고 북한음식을 테마로 하는 미식자원을 연계하는 방안을 모색할 수 있다.

◆전통주 미식루트 : 전통식품명인 가운데 가장 많은 수를 점유하고 있는 전통주 명인 연계 미식루트를 제안할 수 있다. 이들은 송화백일주, 금산인삼주, 계룡백일주, 안동소주, 문배주, 전주이강주, 옥로주, 구기자주, 계명주, 민속주왕주, 김천과하주, 한산소곡주, 안동소주, 추성주, 옥선주, 솔송주, 감홍로주, 죽력고, 산성막걸리, 병영소주, 오메기술 등 전국에 21명 분포되어 있다.

◆장류 미식 루트 : 전통식품명인 가운데 가장 많은 수를 점유하고 있는 장류 미식루트를 제안할 수 있다. 이들은 순창고추장1, 어육장, 동국장, 대맥장, 천리장, 소두장, 진장, 청국장, 순창고추장2, 죽장, 죽염홍된장 등 전국에 11명 분포되어 있다.

VI. 결론 및 제언

1. 다양한 홍보 방식 제안 : 농림축산식품부, 해양수산부, 문화체육관광부, 한국관광공사 등 관련 부처 홈페이지를 통한 홍보, 미식관광 애플리케이션 개발, 문화콘텐츠 상품 개발

2. 관계기관 간 협력 및 이해 증진을 위한 제안

○ 농림축산식품부를 주축으로 하여 한식문화 및 관광산업과 관련된 다양한 관계기관(문화체육관광부, 식품명인협회, 한국관광공사, 한국관광가이드협회 지역관광가이드협의회, 농촌진흥청 등)의 담당 부처 및 이해관계자 간의 협력이 도출되어 진행될 수 있도록 함.

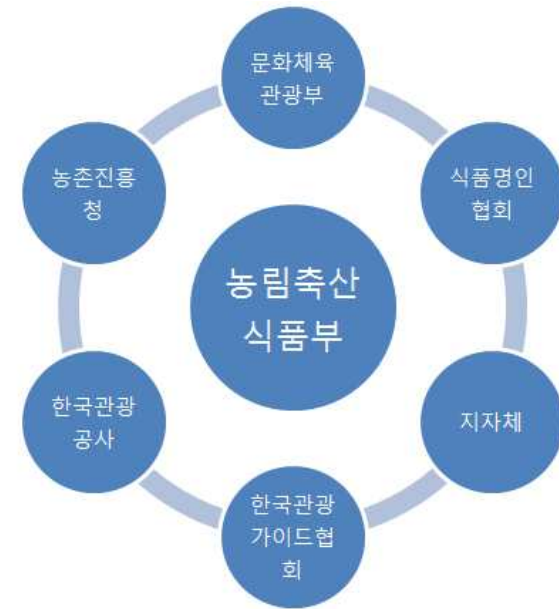


그림 94 농림축산식품부를 중심으로 한 협력 모델

○ 식품명인을 중심으로 한 미식공동체가 활성화된 지자체와 협업 추진 : 지역의 특산물, 지역문화자원, 전통식품명인 에코뮤지엄의 관광 상품화 제안 및 미식관광 컨설팅

3. 에코뮤지엄과 미식루트에 대한 지속적인 연구

○ 에코뮤지엄에 대한 연구가 우리나라에서 논의되기 시작한 것은 2000년대 초부터였다. 에코뮤지엄에 대한 선행논문들의 양상은 대체로 네 가지로 분류된다. 첫째는 에코뮤지엄의 개념에 대한 연구이다. 둘째는 에코뮤지엄의 발전 과정에 대한 연구이다. 셋째는 프랑스, 일본 등 에코뮤지엄을 운영하고 있는 다른 나라의 사례 및 특징에 대한 연구이다. 넷째는 에코뮤지엄의 국내 적용에 관한 연구이다. 연구자들이 에코뮤지엄에 대해 관심을 갖는 부분은 지역, 주민, 주제 등 다양한 시각에서의 접근이 시도되고 있다.

○ 에코뮤지엄이라는 용어가 아직 낯 설은 우리나라의 상황에서 이를 수용하고 적용하는 것은 어려운 일일 것이다. 그러나 이에 대한 연구를 지속적으로 진행하면서 다양한 각도의 실험이 진행된다면 분명히 한국의 상황에 맞는 에코뮤지엄의 모델이 도출될 것이며, 이는 지역과 국가의 경쟁력 향상에 이바지할 것이다.

4. 기존의 정부 사업과 본 제안의 차별성

○ 우리정부에서는 90년대 말부터 ‘살기 좋은 농촌’운동으로 농촌의 가치를 찾음과 함께 소득증대를 위한 방안으로 농촌관광, 그린투어리즘의 개념에 바탕을 둔 농촌지원관련 정부부처와 지방자치단체의 사업들이 활발하게 전개하고 있다. 그 구체적인 내용은 부처별로 다양하게 전개되고 있다. 행정안전부의 ‘아름마을가꾸기’ 농림수산식품부의 ‘녹색농촌체험마을’ 농촌진흥청의 ‘농촌전통테마마을’, ‘자연생태우수마을’등이다. 또한 명인과 관광을 연계한 사업으로는 농림축산식품부에서 실시한 ‘찾아가는 양조장’, 한국농수산식품유통공사(aT)와 코레일이 전통장류, 한과, 차 등 전통식품 명인 체험과 기차여행을 연계한 농가명품빌리지 프로그램 등이 있다. 이러한 사업의 대체적인 특징은 관 주도형의 하향식 사업으로 기획과 재정적 지원을 정부에서 주로 하고 주민들은 수동적으로 따르는 입장에 있기가 쉬운 상황이다.

○ 지금까지 시행된 다양한 농촌 마을 만들기나 명인 연계 체험 프로그램과 본 제안이 차별화되는 것은 이 사업의 주체가 명인을 주체로 한 지역의 주민이라는 것이다. 정부 주도로 사업이 기획되고 운영되는 것은 단 시간에 일정한 효과를 낼 수 있으나 지원금이 끊기면 사업도 종료된다.

○ 그러나 본 사업의 목적은 지역에 뿌리를 둔 식품명인들이 술선수범하여 지역의 문제를 고민하고 지역주민들과 함께 지역의 자원을 개발하고 이를 연계하여 주민이 주인이 되는 관광 프로그램을 개발하고 운영하는 것이다. 그들은 척박한 땅을 일구고 고집스럽게 전통기술을 보존하면서 사업을 일구어온 식품전문가이자 지역전문가이다. 이들을 교

육하고 농촌과 지역을 활성화시킬 수 있는 임무를 부여한다면 분명히 그 역할을 해낼 것이다. 이것은 정부주도가 아니라 주민 스스로 아래로부터 변화를 일으키는 농촌의 발전 방안이다.

○ 아무리 이상적인 제안이 있다고 하더라도 이를 실천하기 위해서는 구체적인 방안이 마련되어야 하고, 재원이 필요하다. 그러나 현실의 우리 농촌에서 이를 실현하여 농촌이 정말 행복하고 살기 좋은 터전이 되기 위해서는 농림축산식품부의 적극적인 지원과 관심이 절대적으로 필요하다.

5. 농림축산식품부의 역할 : 경계를 넘어 관계 맺기 추진

○ 제안의 실현을 위해서는 자율성과 지속성, 통합성을 갖는 일관된 추진과정이 필요한데, 이를 위해서는 민,관,학이 연계한 거버넌스 형태의 조직력이 필요하다. 이를 위해서 농림축산식품부 산하의 에코뮤지엄협회(가칭) 또는 에코뮤지엄연구회(가칭)등의 관계망이 필요하다.

○ 아무리 좋은 해외 사례를 국내 정책으로 수용하고 적용하려고 해도 한국의 토양에 맞는 방법이 강구되어야 한다. 이를 위해서는 책임 있는 정책적 지원이 필요하고, 이를 뒷받침하는 전문가와 연구자들의 연계가 필요하며, 실천적 노력이 뒷받침되어야 한다.

○ 농림축산식품부는 그동안 농촌 현장과 농민의 삶을 개선하는데 힘 없는 수고를 해왔다. 그런데 그동안의 노력은 하드웨어를 구축하는데 치중한 측면이 있다. 젊은이가 떠나고 공동화된 농촌에 하드웨어를 구축하는 것은 이제 큰 의미가 없다. 농촌의 자원에 가치를 부여하고 이를 활용하여 도시와 농촌이 교류하고 도시인이 농촌을 찾게 하는 6차 산업에 대한 모색이 다양한 각도에서 활발하게 진행되어야 한다.



그림 95 6차 산업으로서 에코뮤지엄 모형도

○ 전 세계가 자유경쟁체제에 돌입한 현대에 우리 농촌이 살아남기 위해서는 농촌의 자립기반 구축을 위한 협력적인 관계망을 만들어야 한다. 이러한 상황에 에코뮤지엄의 개념을 활용한 미식루트의 개발은 농촌의 지속가능한 발전을 도모하는 고부가의 6차산업 개발이다. 각 지역의 에코뮤지엄을 발굴하고 이를 지원하는 다양한 프로그램과 관계망을 만들어줌으로써 농촌개발은 정부, 전문가, 농민의 합위체로 운영될 수 있다.



그림 96 농림축산식품부를 중심으로 한 에코뮤지엄의 모형도

6. 기대효과 및 활용방안

○ **농림축산식품부를 중심으로 전문가, 농민의 협력 모델 도출** : 농림축산식품부에서 지정한 전통식품명인은 지역의 농산물을 상품화하여 지역의 브랜드 가치를 높이는 일을 하고 있다. 전통 기법을 보존하면서 생산된 상품은 지역의 문화유산이자 자원이다. 또한 식품명인 자체가 지역의 중요한 향토문화자원이므로 이를 기반으로 에코뮤지엄을 구축한다면 지역의 전통 농법을 보여주면서 지역 특산물이 상품화 되는 과정, 상품 시음의 기회를 체험하면서 방문객은 방문 지역에 대해서 강한 인상을 갖게 될 것이다. 이것은 단순한 관광이 아니라 매우 특별한 경험을 갖게 하는 미식관광이다. 농촌에 방문한 누군가가 지역의 독특한 음식을 맛보고 만들어 보는 것을 경험하는 것은 그 지역의 정체성을 맛보는 것이고 체험하는 것이다. 농림축산식품부는 이러한 활동을 위해서 다각적인 노력을 기울여야 하며, 이를 위해서 지원하여야 한다. 전문가들도

이러한 미식관광의 개발을 위해서 전문적인 연구를 지속하면서 협력해야 할 것이다. 여기에 지역민의 노력이 더해진다면 도시에서는 경험할 수 없는 매우 매력적인 농촌 관광상품이 도출될 것이다.

- **농촌지역경제 활성화** : 지역의 특산물, 식품명인을 자원으로 한 미식 테마의 다양한 관광 상품 개발 관광 활성화의 촉진과 상품 구매로 연결되어 지역경제 발전에 기여할 것이다.
- **농민의 위상고양과 자긍심 고취** : 스스로 지역의 역사와 자신의 역사를 보여줄 수 있는 에코뮤지엄을 구상하고 미식관광과 연계하는 활동은 지역을 터전으로 살아온 농민의 위상과 자긍심을 고취하는 것이다.
- **식품산업 발전 도모** : 식품명인 주체가 되어 자신들의 네트워크를 활성화하고 발전하려는 기초가 될 것이다. 식품명인의 연계를 통하여 식품산업의 발전을 도모한다.
- **농촌관광의 새로운 패러다임 제시** : 수도권에 집중된 외국인 관광객에게 새로운 관광 아이টে을 제시하여 재방문 유도 및 국가 브랜드 고양. 하드웨어를 구축할 필요 없이 자원을 연계하는 새로운 창조 경제 모델을 창출한다.
- **농촌과 향토자원의 브랜드 홍보 효과** : 농촌문화와 향토자원에 대한 국민적 이해와 공감대를 형성, 관련 민간 네트워크 연계 및 활성화를 통해 농촌과 향토자원의 브랜드 홍보 가치가 있다.

참고문헌 및 사이트

1. 단행본

- 배은석, 『에코뮤지엄 : 지속가능한 농촌 희망 프로젝트』, 북코리아, 2013.
서울대학교 불어문화연구소, 『프랑스 하나 그리고 여섯』, 강, 2008.
세계환경발전위원회, 『우리 공동의 미래』, 조형준, 홍성태, 옮김, 새물결, 2005.
오하라 가즈오키, 『마을은 보물로 가득차 있다』, 김현정 옮김, 아르케, 2008.
21세기의식정보연구소, 『외식용어해설』, 백산출판사, 2010.
현의송, 『6차 산업을 디자인하라 일본 6차 산업 희망 보고』, 책너글, 2014.
황익주, 정규호, 신명호, 신중진 『한국의 도시 지역공동체는 어떻게 형성되는가 현실 운동 과제』, 서울대학교출판문화원, 2016.

2. 논문·발표문

- 김지안, 「향토자원의 브랜드화 과정 연구-프랑스 코냑을 중심으로-」, 한국외국어대학교 글로벌문화콘텐츠학과, 2012.
변명식, 「향토사업 육성전략 연구」, 『장안논총』, 제25집, 2005.
배은석, 「지속가능한 농촌 발전을 위한 에코뮤지엄 모델 연구-이천 울면 부래미마을을 중심으로 -」, 한국외국어대학교대학원 글로벌문화콘텐츠학과 박사학위논문, 2012.
_____, 「알자스 에코뮤지엄에 투영된 알자스인의 삶과 문화」, 『인문콘텐츠』, 제26호, 인문콘텐츠학회, 2012.
_____, 「방테의 페모로 광산 센터를 통해 본 에코뮤지엄의 현재적 의미」, 『글로벌문화콘텐츠』, 제20호, 글로벌문화콘텐츠학회, 2015.
_____, 「코냑 에코뮤지엄 사례 분석을 통한 전통식품 에코뮤지엄 조성 방안연구」, 『박물관학보』, 30권, 한국박물관학회, 2016.
여선영, 배은석, 「대한민국 식품명인제도의 현황과 과제」, 『2015 글로벌문화콘텐츠 춘계학술대회』, 글로벌문화콘텐츠학회, 2015.
이재영·이종오, 「프랑스 에코뮤지엄 개념의 형성과 발전과정 연구」, 『EU연구』 제2호, 한국외국어대학교 EU연구소, 2011.
정혜경·윤경수·김미혜, 「『수운잡방』과 『음식디미방』에 나타난 조리법 비교」, 『한국식생활문화학회지』, 30-1, 2015.
홍소라 「한국 전통주(傳統酒)의 관광콘텐츠화에 대한 연구 : 의성사과주 축제 이벤트 콘텐츠 기획 제안」, 한국외국어대학교, 2008.

3. 보고서

- 정철, 김영일, 이현주, 『식품명인정책 발전방안 연구용역』의 최종보고서, 2015.

3. 외국문헌

- Peter Davis, 2011, *Ecomuseums A SENSE OF PLACE*, London: Continuum.

4. 사이트

- 강릉시청 www.gangneung.go.kr
농림축산식품부, <http://www.mafra.go.kr/main.jsp>
담양군청 www.damyang.go.kr

- 보르도 와인리트 http://www.vignobledebordeaux.fr/rout_vins.php
브레스 브르기론 에코뮤지엄 <http://www.ecomusee-de-la-bresse.com/>
송호맛길 www.songhostreet.co.kr
안동시청 www.andong.go.kr
알자스 에코뮤지엄 www.ecomusee-alsace.fr
중앙일보 <http://news.jtbc.joins.com/article/article.aspx?news>
알자스 와인리트 <http://www.route-des-vins-alsace.com/fr/la-route-des-vins-alsace/>
평창군청 www.happy700.or.kr
크뢰조-몽소 에코뮤지엄 www.ecomusee-creusot-montceau.fr