

향토음식의 산업화가치 평가를 위한 지표 개발 연구

최정숙¹ · 박한식^{2*} · 박승현³ · 이진영¹ · 강민숙¹

¹농촌진흥청 국립농업과학원, ²(주)명소IMC 이사, ³켄사스주립대 박사과정

Development of Evaluation Indicators for Industrialization of Local Cuisine

Jeong-Sook Choe¹, Han Sik Park^{2*}, Seunghyun Park³, Jinyoung Lee¹, Minsook Kang¹

¹National Academy of Agricultural Science, RDA

²Myong So IMC Co., Ltd.

³HMD, Kansas State University

Abstract

The purpose of this study was to develop an evaluation indicator for the industrialization of local cuisine. We conducted a literature study, interviews with experts, and a Delphi survey. The resulting evaluation indicator was divided into four groups and nine sub-groups. The four groups were locality, taste and functionality, industrial base, and business value. The nine sub-groups were traditionality, regionality, eating quality, nutrition and functionality, condition of development, technological level, rights and policy, marketability, and ripple effects. Also 22 items were created as indicators for evaluating classes; historicity, sustainability, rarity, awareness of local resident, the number of similar restaurant, appearance, taste, nutritional balance, health functionality, availability of raw materials, suitability of environmental exchange of market, standardization of recipe, simplification of recipe, storability, intellectual property rights, government's policy, appropriacy of price, popularization, possibility of franchise, globalization, improvement of local image, vitalization of local economy. The four most important classes corresponded to one of the four groups. These classes were sustainability, taste, state (local autonomy) policy, vitalization of local economy. The implications of this study are that the possibility of industrializing the local cuisine of each region can be evaluated and applied. Moreover, these indicators could promote the discovery of local cuisines, support planning for the commercialization of local cuisine.

Key Words: Local cuisine, industrializing, indicator for evaluation, delphi survey

1. 서 론

향토음식은 지역성을 기반으로 장소를 상품화하고 지역경제 활성화와 주민들의 지역에 대한 정체성·소속감·자긍심 등을 확립시켜 주고 정서적 안정을 도모하는 효과적인 수단이다(이 & 최 2007). 향토음식을 상품화하여 산업화 하는 것은 식품산업의 성장뿐만 아니라 지역농산물의 소비촉진과 고용창출에 기여함과 동시에 연관산업에 대한 파급효과가 나타난다.

향토음식의 산업화를 위해서도 사업의 효율성과 타당성을 검증하는 작업이 선행되어야 한다. 관련 문헌연구를 고찰해보면, 음식 자체에 중점을 둔 소극적 범위의 가치평가 연구와 음식을 포함한 광범위한 범위의 연구로 나눌 수 있다. 전자의 연구로는 Han 등(2007a)의 전통음식의 가치평가 연구를 들 수 있다. 상기 연구에서 전통음식의 평가항목으로 맛,

색, 질감, 영양, 식재료, 특산물, 전통성, 대중성, 발전성, 지명성, 조리법, 가치성, 가격성의 13가지 항목을 설정하였다. 연구결과 각 평가항목 중에서 중요한 항목은 맛, 색, 질감의 순서로 나타났으며, 순서에 따라 가중치를 부여하여 김치류, 떡류 등이 가치가 높은 전통음식으로 분석되었다. Han 등(2007b)은 전통음식의 상품화를 위해 '음식의 질적 인자(맛, 색, 질감, 영양, 식재료)', '음식의 외적 인자(지역의 특징, 전통성, 대중성, 발전성, 상품성)', '음식의 준비·경제인자(조리의 편리성, 가격경쟁력)'로 구분하였다.

후자의 연구로는 Lee(2009)가 한식의 산업화 성공사례를 분석하여 성공을 위한 속성을 도출하였다. 성공한 한식당의 공통점으로는 음식의 맛, 서비스, 인테리어, 시설, 아이템의 선정에서 차별화하였다는 점이며, 브랜드의 고급화, 맛과 멋, 표준화된 메뉴얼과 시스템을 보유하고 있다고 분석하였다. Lee & Chung(2008)은 외식산업의 프랜차이즈 성공을 위해

*Corresponding author: Han Sik Park, Myong So IMC Co., Ltd., 552-22 Dogok-dong, Gangnam-gu, Seoul 135-270, Korea
Tel: 82-2-576-2417 Fax: 82-2-576-2419 E-mail: corypark@daum.net

본사경영, 본사마케팅, 운영시스템, 운영매뉴얼, 가맹점지원, 교육, 점포성장, 동질성, 지역 적응성, 시스템 적응, 고객 평가의 11개 평가요인을 제안하였다.

박(2008)은 전통향토음식의 사업화 성공사례를 연구하여 사람(사업주체, 음식연구회), 장소(문경새재옛길인 이화령고개), 향토식재료(산채, 오미자, 사과, 약돌돼지, 표고), 조리법(전통방식, 조미료무첨가, 정성), 음식문화(서민음식문화의 고급화, 절제, 미덕)의 5가지로 설명하였다. 농림부(Ministry of Agriculture and Forestry 2003) 용역과제 보고서에서 약선의 산업화가 가능한 아이템 선정 기준을 크게 다섯 가지로 정리하고 있는데, 법적인 타당성(식품의약품안전청에서 정한 '식품에 사용할 수 있는 원료'이어야 함)에서 문제가 없는 아이터미이어야 하고, 원료조달에 문제가 없어야 한다. 또한 활용가능한 산업적 요소를 배분하여 아이터미를 선발하였고, 시장 규모 및 경제성을 고려하였으며 지적재산권의 확보가능성을 기준으로 산업화 아이터미를 분석하였다.

한편, 향토자원을 산업화 하기 위한 평가지표를 개발한 김등(2007)의 연구는 연구의 방법과 대상에서 본 연구와 유사한 점이 있다. 향토자원을 산업화하기 위해서 대분류로 향토성, 기반성, 산업성을 설정하였고, 향토성(전통성, 지역성, 개발여건), 기반성(추진의지, 추진역량, 추진기반), 산업성(기술수준, 시장성, 사업성, 파급효과) 세부영역과 각각의 지표항목들을 구성하고 분류별로 가중치를 두고 있지만 연구자 임의로 설정한 것이 한계점으로 지적된다.

향토음식이 지역적인 한계(마을, 읍·면, 시·군)를 벗어나 그 이상의 성장을 달성하기 위해서는 어떠한 것들이 필요하고 그러한 것들을 구성하고 있는 성공적인 요인들은 무엇인가에 대한 통찰이 필요할 것이다. 즉 향토음식의 산업화를 위해 갖추어야 할 요인은 어떠한 것들로 구성되어 있는지에 대해 고찰해 보는 것은 향토음식산업의 성장과 지역활성화를 위해 매우 중요한 연구대상이라고 생각된다.

향토음식의 상품화를 통해 지역의 고유성과 장소성, 이미지를 제고하고 지역의 다양한 파급효과를 확산시키기 위해 산업화가 가능한 향토음식의 발굴과 잠재력에 대한 평가가 우선되어야 한다. 따라서 본 연구는 향토음식이 산업화로 발전하기 위한 잠재력을 평가하기 위한 지표를 개발하는 데 목적이 있다. 이 지표는 지역 향토음식 자원화 사업을 추진할 때 산업화 가치가 있는 품목 선정의 우선 순위를 정하거나 사후 평가에 활용될 수 있을 것이다. 뿐만 아니라 향토음식 산업을 육성하는데 기초자료가 될 것이며 지역활성화와 향토음식의 세계화를 추진하는데 중요한 의미가 있을 것으로 기대한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구방법

본 연구에서는 향토음식 산업화를 위한 평가지표 개발을

위해 문헌연구와 전문가 면접, 델파이조사를 수행하였다. 문헌연구는 향토자원과 음식의 산업화를 위한 문헌을 주로 참고하였다. 선행연구의 부족으로 음식분야 전문가 3명에 대한 면접을 통해 산업화를 위한 평가지표 개발에 대해 탐색적인 접근을 시도하였다. 전문가는 음식분야의 프랜차이즈사업 경험자 1명, 대학교수(향토산업) 1명, 연구원 1명(식품영양)으로 선정하였다.

세부적인 평가지표 개발을 위해서 전문가 델파이조사를 수행하였다. 연구주제와 관련하여 관련 분야의 전문가를 선정하는 것은 매우 중요하다. 전문가 집단으로 연구조사에 참여할 패널의 선정은 연구분야에 대한 기본적인 역량이 있고 해당 분야에서 우수한 성과를 발휘하는 대상자를 선별하였다. 본 연구에서는 향토음식의 산업화에 대한 지표개발을 위해 음식관련분야의 연구경험이 있는 교수(7명), 연구원(8명), 음식관련 컨설팅 분야 3년 이상의 경력이 있는 컨설턴트(8명), 향토음식분야의 사업추진 경험이 있는 공무원(7명)으로 구성하였다. 전문가 패널수는 '라운드 1'에서는 30명의 전문가 패널을 선정하여 연구를 진행하였고 '라운드 1'에서 총 20명(교수 5명, 연구원 5명, 컨설턴트 5명, 공무원 5명)이 응답하였다(66.6%). '라운드 1'에서 응답한 20명을 대상으로 한 '라운드 2'에서는 15명이 응답하였다(75%).

델파이조사 '라운드 1' 단계에서는 연구자가 탐색적으로 개발한 설문문항을 제시하고 그 문항에 대한 타당성과 중요성을 검증받았다. 더불어 지표개발을 위한 영역과 요인, 문항에 대한 조정도 검증을 받았다. 또한 비구조화된 설문내용을 추가하여 전문가들의 의견을 수렴하였다. 설문조사에 참여한 전문가들이 문항별로 중요성을 평가하고 유사 및 중복되는 항목에 대한 조정 의견을 검토하여 반영하였다. 1차 설문지가 지나치게 구조화되어 있거나 세분화되어 있을 경우 응답자의 반응 범위가 줄어들어 그만큼 문제해결의 범위가 축소될 수 있으므로 개방형 설문이 더 유리하다고 볼 수 있다. '라운드 2' 단계에서는 전단계의 자료를 수정·보완하여 설문지를 재구성하고 다시 한 번 더 전문가를 통해 문항의 우선순위나 중요도를 평가하였다. 모든 문항은 5점 리커트 척도를 적용하여 '1'이 '전혀 중요하지 않다', '5'가 '매우 중요하다'로 측정하였다.

델파이조사는 본 연구의 진행에 사전에 협조를 약속한 전문가를 대상으로 e-mail을 통해 수행하였다. '라운드 1'은 2009년 12월 19일부터 23일까지 5일간 진행되었고, '라운드 2'는 2010년 1월 5일부터 9일까지 5일간 수정된 최종 평가지표에 대한 중요도를 평가하고 요인별 중요성 등을 검토하는 과정으로 진행되었다.

2. 지표개발을 위한 영역분류

지표개발을 위해 문헌연구와 전문가 면접을 통해 세부 측정항목을 도출하고 중분류와 대분류의 3대 분류체계를 거쳐 최종 산업화 지표를 도출하였다. 세부 측정항목은 선행연구

<Table 1> Category of factors for industrialization of Korean local cuisine

Group	Sub-group	Factors	Reference	
Locality	Traditionality	Succeed and development of tradition Sustainability	박(2008), 김 등(2007), Han 등(2007a), Han(1999)	
	Regionality	Rarity and difference of food Awareness and attachment of local resident	김 등(2007)	
Functionality	Functionality	Nutritional balance Health functionality (bioactive substance etc.) Appearance (color, freshness etc.)	Lee(2009), 박(2008), Han 등(2007a), Kim(2003)	
Industrial base	Condition of development	Availability of raw materials Suitability of environmental exchange of market	박(2008), Lee & Chung(2008), 김 등(2007)	
	Technological level	Standardization of recipe Simplification of recipe Storability	Lee(2009), 박(2008), Lee & Chung(2008), Han 등(2007a), Kim(2003), Han(1999)	
Business value	Right · Policy	Intellectual property rights Government's policy	김 등(2007), 이 & 최(2007), Ministry of Agriculture & Forestry(2003)	
	Marketability	Appropriacy of price Awareness Preferred menu Possibility of brand Possibility of commercialization of festival/tour Possibility of franchise	Lee(2009), Lee & Chung(2008), 김 등(2007), Han 등(2007a), Han(1999)	
		Ripple effect	Brand-name Popularity Fusion Vitalization of local economy Creation of employment	Lee(2009), Lee & Chung(2008), 김 등(2007), Han 등(2007a)

와 전문가 면접을 통해 1차적으로 도출하였다. 선행연구에서 향토성은 Han(1999), 김 등(2007), Han 등(2007a), 박(2008)의 연구, 기능성은 Kim(2003), Han 등(2007a), 박(2008), 이(2009)의 연구, 기반성은 김 등(2007), 박(2008), Lee & Chung(2008)의 연구, 산업성은 Han(1999), Han 등(2007a), 김 등(2007), Lee(2009)의 연구를 참고하였다. 전문가 면접으로는 세부 측정항목의 확인과 대분류, 중분류의 타당성에 대한 검토를 중점적으로 받았다.

향토음식 산업화 가치를 평가할 수 있는 지표의 대분류는 향토성, 기능성, 기반성, 산업성으로 분류를 하였고, 각 대분류 속의 중분류는 전통성, 지역성, 기능성, 개발여건, 기술수준, 권리화·정책, 시장성, 파급효과로 구성하였고, 다시 세부 측정항목을 구성하였다<Table 1>. 세부 측정항목으로는 전통적 계승과 발전, 지속성, 음식의 희소성과 차별성, 지역주민 인지도·애착도, 조리법의 표준화, 간편화, 저장성, 지적재산권 확보, 국가정책 등 25개로 제시하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 라운드 1 분석결과

향토음식 산업화를 위한 지표개발을 위해 전문가 ‘라운드

1’ 조사를 실시하여 <Table 2>와 같은 결과를 도출하였다.

세부 측정항목의 중요도를 평가하기 위해 평균(m)과 표준편차, 대분류별 순위를 제시하였다. 향토성에서는 전통의 계승과 발전(m=4.37), 지역주민 인지도·애착도(m=4.25), 기능성에서는 외관(m=3.85), 건강 기능성(m=3.80), 기반성에서는 시장환경변화 적합성(m=4.20), 원재료 확보의 용이성(m=4.15), 산업성에서는 국가정책(m=4.45), 인지도(m=4.30), 브랜드화 기능성(m=4.30)이 높게 나타났다.

대분류 4개, 중분류 8개, 세부 측정항목 25개에 대한 영역별 분류와 대분류, 중분류, 세부 측정항목 간 수정이나 추가가 필요한 항목에 대한 의견을 수렴하였다. 조사결과 대분류, 중분류, 세부 측정항목별로 조정이 필요하고 대분류 항목인 기능성을 맛·기능성으로 수정하고 중분류는 8개에서 9개로 조정(식미성, 영양·기능성 추가), 그리고 일부 중분류 명칭을 수정하였다. 세부 측정항목은 명품화, 퓨전화, 고용창출을 제거하여 25개에서 22개로 수정하였다. 중분류에서 기능성과 더불어 음식의 외관과 맛이 중요하다는 전문가들의 의견을 수렴하였다. 세부 측정항목에서 명품화와 퓨전화는 대중화와 세계화와 유사하고, 고용창출은 지역경제활성화 항목과 유사하다는 의견을 수렴하여 조정하였다.

<Table 2> Importance degree evaluation of the indicators for industrialization of Korean local cuisine by experts

Group	Sub-group	Indicator items	Mean	SD	Rank	
Locality (m=4.17)	Traditionality (m=4.29)	Succeed and development of tradition	4.37	0.684	1	
		Sustainability	4.20	0.523	3	
	Regionality (m=4.05)	Rarity and difference of food	3.85	0.813	4	
		Awareness and attachment of local resident	4.25	0.716	2	
Functionality (m=3.77)	Functionality (m=3.77)	Nutritional balance	3.65	0.933	3	
		Health functionality (bioactive substance etc.)	3.80	0.768	2	
		Appearance (color, freshness etc.)	3.85	0.813	1	
Industrial base (m=4.18)	Condition of development (m=4.18)	Availability of raw materials	4.15	0.813	2	
		Suitability of environmental exchange of market	4.20	0.696	1	
Business value (m=3.96)	Technological level (m=3.62)	Standardization of recipe	3.80	1.105	11	
		Simplification of recipe	3.70	0.979	12	
		Storability(raw material, food)	3.35	0.875	15	
	Right · Policy (m=4.30)		Intellectual property rights	4.15	1.040	8
			Government's policy	4.45	0.605	1
	Marketability (m=4.01)		Appropriacy of price(raw material etc.)	3.55	0.945	13
			Awareness	4.30	0.865	2
			Preferred menu	4.25	0.851	4
			Possibility of brand	4.30	0.865	3
			Possibility of commercialization of festival/tour	4.15	0.587	9
Possibility of franchise			3.50	1.051	14	
Ripple effect (m=3.98)		Brand-name	4.20	0.894	5	
		Popularity	4.00	0.725	10	
		Fusion	3.30	1.031	16	
		Vitalization of local economy	4.20	0.696	7	
		Creation of employment	4.20	0.768	6	

2. 라운드 2 분석결과

향토음식 산업화 가치 평가 지표개발을 위한 전문가 ‘라운드 2’ 단계 조사결과는 <Table 3>과 같다. 평가결과 향토성에서는 지속성(m=4.47), 지역주민의 인지도(m=4.20), 맛·기능성에서는 맛(m=4.60), 외관(m=4.07), 기반성에서는 국가(지자체)정책(m=4.60), 원재료 확보의 용이성(m=4.40), 산업성에서는 지역경제 활성화(m=4.53), 지역이미지 제고(m=4.40) 항목의 점수가 높게 나타났다. 한편, 동일인이 평가한 라운드 1과 라운드 2의 조사결과에 미비한 차이가 발생한 것은 라운드 2에서 라운드 1의 문항을 삭제, 추가, 수정 보완 하였기에 문항의 차이가 있었으며, 반복조사로 인해 전문가들이 심사숙고해서 문항을 검토한 결과라고 판단된다. 그러나 문항의 신뢰성과 타당성을 해칠 정도는 아니라고 본다.

전체적으로 대분류(4), 중분류(9), 세부항목(22)이 도출되었는데 향토성 평가항목 5개, 맛·기능성 평가항목 4개, 기반성 평가항목 7개, 산업성 평가항목 6개로 나타났다. 세부항목 중에서 유사 음식점 수(m=3.27), 프랜차이즈 가능성(m=3.40), 음식의 희소성(m=3.53)보다 국가(지자체) 정책(m=4.60), 맛(m=4.60), 지역경제 활성화(m=4.53)의 측면에서의 평가결과를 보다 중요하게 고려해야 한다는 견해를 나타내었다.

대분류상으로 살펴보면, 향토음식의 산업화를 위한 개발여건, 기술, 권리 등의 기반성(m=4.09)과 시장성 및 파급효과 등의 산업성(m=4.08)이 상대적으로 중요한 평가영역임을 알 수 있다. 중분류에서도 권리화·정책(m=4.47)이 가장 높은 요인으로 나타나 산업화를 위해서는 향토음식의 지적재산권 보호와 국가 정책이 매우 핵심적인 요소라는 것이 설명되었다. 이와 최(2007)의 향토음식산업에 대한 육성방안 연구에서도 지적재산권과 향토음식 및 음식점에 대한 규격 등 제도적 기반이 중요하다고 강조한 것은 본 연구의 결과와 일맥상통한 것이다. 향토산업이 성장하기 위해서는 향토지적재산권의 보장이 반드시 필요하며, 정부에서 추진해 온 지리적 표시제, 전통음식관광자원화사업 등 향토음식산업 관련 정책이 향토음식의 산업화에 중요한 역할을 한다는 것이다.

3. 향토음식 산업화 가치 평가지표의 중요도 및 가중치

두 차례의 전문가조사의 결과를 종합하여 최종적인 평가지표의 중요도와 가중치를 분석하였다<Table 4>. 각 지표의 중요도는 1차 전문가조사와 2차 전문가조사의 응답치를 평균화하였으며 각 중요도의 평균값으로 대분류 내에서의 가중치와 전체 분류 내에서의 가중치를 제시하였다.

각 지표의 중요도는 대분류상에서 기반성(m=4.03), 산업

<Table 3> Importance and weighted value of industrialization value index of traditional local cuisine

Group	Sub-group	Indicator items	Mean	Weight	SD	Rank
Locality (m=3.92)	Traditionality (m=4.30)	Historicity	4.13	0.211	0.640	3
		Sustainability	4.47	0.228	0.516	1
	Regionality (m=3.67)	Rarity	3.53	0.180	1.010	4
		Awareness of local resident	4.20	0.214	0.561	2
		The number of similar restaurant	3.27	0.167	0.799	5
Taste· Functionality (m=3.93)	Eating quality (m=4.34)	Appearance	4.07	0.259	0.704	2
		Taste	4.60	0.292	0.507	1
	Nutrition · Functionality (m=3.53)	Nutritional balance	3.53	0.224	0.516	4
		Health functionality (bioactive substance etc.)	3.53	0.224	0.640	3
Industrial base (m=4.09)	Condition of development (m=4.27)	Availability of raw materials	4.40	0.154	0.507	2
		Suitability of environmental exchange of market	4.13	0.144	0.516	4
	Technological level (m=3.73)	Standardization of recipe	3.93	0.137	0.961	5
		Simplification of recipe	3.60	0.126	0.737	7
		Storability (raw material, food)	3.67	0.128	0.617	6
	Right · Policy (m=4.47)	Intellectual property rights	4.33	0.151	0.488	3
		(Local) Government's policy	4.60	0.161	0.632	1
	Business value (m=4.08)	Marketability (m=3.82)	Appropriacy of price	4.07	0.166	0.594
Popularization			4.00	0.163	0.535	5
Possibility of franchise			3.40	0.139	0.828	6
Ripple effect (m=4.33)		Globalization	4.07	0.166	0.799	3
		Improvement of local image	4.40	0.180	0.507	2
		Vitalization of local economy	4.53	0.185	0.516	1

<Table 4> Industrialization value index of traditional local cuisine and importance of the established index

Group	Sub-group	Indicator items	Mean	intra-group		in all indexes	
				Weight	Rank	Weight	Rank
Rural area (m=3.95)	Traditionality (m=4.29)	Historicity	4.25	0.215	2	0.048	7
		Sustainability	4.34	0.219	1	0.049	5
	Regionality (m=3.73)	Rarity	3.69	0.187	4	0.042	16
		Awareness of local resident	4.23	0.214	3	0.048	9
		The number of similar restaurant	3.27	0.165	5	0.037	22
Taste· Functionality (m=3.95)	Eating quality (m=4.28)	Appearance	3.96	0.250	2	0.045	13
		Taste	4.60	0.291	1	0.052	1
	Nutrition · Functionality (m=3.63)	Nutritional balance	3.59	0.227	4	0.041	19
		Health functionality (bioactive substance etc.)	3.67	0.232	3	0.042	17
Industrial base (m=4.03)	Condition of development (m=4.22)	Availability of raw materials	4.28	0.151	2	0.049	6
		Suitability of environmental exchange of market	4.17	0.148	4	0.047	10
	Technological level (m=3.68)	Standardization of recipe	3.87	0.137	5	0.044	14
		Simplification of recipe	3.65	0.129	6	0.042	18
		Storability (raw material, food)	3.51	0.124	7	0.040	20
	Right·Policy (m=4.38)	Intellectual property rights	4.24	0.150	3	0.048	8
		(Local) Government's policy	4.53	0.160	1	0.051	2
	Business value (m=4.02)	Marketability (m=3.75)	Appropriacy of price	3.81	0.158	5	0.043
Popularization			4.00	0.166	4	0.045	12
Possibility of franchise			3.45	0.143	6	0.039	21
Ripple effect (m=4.28)		Globalization	4.14	0.172	3	0.047	11
		Improvement of local image	4.35	0.180	2	0.049	4
		Vitalization of local economy	4.37	0.181	1	0.050	3

성(m=4.02), 향토성(m=3.95), 맛·기능성(m=3.95)의 순서로 중요도가 높게 나타났다. 즉, 향토음식을 산업화하기 위해서는 향토음식을 개발하기 위한 여건, 기술의 수준, 지적 재산 권리화·정책의 영향력이 가장 큰 것으로 해석이 되며, 그 중에서도 지적 재산 권리화·정책(m=4.38)에 대한 중요도가 높게 나타났다.

각 지표의 가중치는 각 평가요인과 평가지표별 중요도(5점 척도)의 값을 이용하여 식1과 같은 가법형 함수를 활용하여 세부 지표의 각 부문별 합이 1이 되도록 설정하였다(Lee 등 2007).

$$\text{부분별 가중치} = \frac{\text{세부지표의 중요도}}{\sum \text{각 세부지표의 중요도}} \quad (1)$$

향토성 부문에서는 전통성 속의 지속성(가중치: 0.219)이 가장 중요한 지표로 분석되었다. 즉, 이(2009)가 언급한 바와 같이, 향토음식은 그 지역의 문화와 역사 속에서 오랫동안 정체성이 축적이 되어온 것이기 때문에 지금까지 지속적으로 이어져 온 향토음식이 산업화의 명분을 형성할 수 있을 것이다.

맛·기능성 부문에서는 식미성 중에서 맛(가중치: 0.291)이 가장 중요한 지표로 나타났는데, 여기에서의 맛은 고객에게 좋은 맛을 의미하기도 하지만 지역 고유의 맛을 느끼게 하는 것이 중요하다. Lee(2009)도 한식당의 성공사례를 분석하여 성공요인 중에서 맛을 가장 우선적으로 언급하고 있다.

기반성에서는 권리화·정책 중에서 국가(지자체) 정책(가중치: 0.160)이 가장 높은 지표로 분석되었다. 중요도 평가에서 맛과 함께 국가(지자체) 정책 지표는 중요도 평균이 4.53으로 산업화를 위해서 가장 중요하게 평가되어야 할 항목으로 도출되었다. 향토음식산업은 한 개인이나 집단의 노력보다 정부의 지원을 어떻게 이끌어내느냐가 성공의 관건이 될 수 있다는 것이다. 싱가포르와 태국과 같은 해외 사례와 같이, 향토음식의 활성화를 위해서는 정부의 홍보와 마케팅, 그리고 제도적 지원이 매우 중요함을 알 수 있다(한국관광공사, 2007).

마지막으로 산업성 부문에서는 파급효과 중에서 지역경제 활성화(가중치: 0.181)가 중요한 지표로 도출되었는데, 산업의 성과는 향토음식 사업체의 수익 향상에만 있지 않다. Lee (2009)는 한식의 산업화가 단순히 음식점 산업의 발달뿐만 아니라 식재료 및 식품제조 산업, 관광산업, 문화산업 등과의 연계를 통해서 시너지효과를 창출할 수 있으며, Morris & Buller(2003) 역시 생산자의 경제적 소득 이외에 향토음식의 개발을 통해서 지역농가와 소규모 사업체에 대한 다양한 지원이 가능해지고 지역공동체의 발전에 기여할 수 있다고 설명하고 있다.

한편, 총 22개의 평가항목을 범위로 하여 가장 중요한 평가항목을 가중치 기준으로 살펴보면, 맛(0.052)이 상대적으로 가장 중요한 평가항목으로 도출되었으며, 다음으로 국가

정책(0.051), 지역경제 활성화(0.050)의 순서로 나타났다. 이는 Han 등(2007a)의 연구결과와 일치하는 결과로 향토음식의 산업화 및 상품화를 위한 가장 근본적인 가치가 맛에 있다고 해석할 수 있다.

IV. 요약 및 결론

국내 식품산업의 성장과 한식세계화를 위한 정부의 적극적인 정책추진 상황에서 지역을 기반으로 하고 있는 향토음식에 대한 관심의 제고와 더불어 이를 통한 지역경제 활성화를 위한 음식의 산업화는 연구의 관심을 넘어 실무적인 단계로 발전해야 하는 상황에 처해 있다. 그러나 산업화로 성장하기 위한 필수적인 요인이 무엇이고 그러한 것을 평가하고 정책적으로 지원하기 위한 근거는 무엇인지에 대한 연구가 부족하였다. 따라서 본 연구에서는 향토음식 산업화 가치 평가 지표 개발 연구를 통해 잠재력 있는 향토음식을 발굴하고 성장을 유도할 수 있는 실무적인 대안을 제시하고자 하였다. 실제로 각 지역에서는 향토음식을 산업화하기 위한 가공상품화 또는 외식과의 연계 등을 추진하고 있는데 본 연구에서 개발된 지표가 사전 품목 선정 및 사후 평가에 활용될 수 있을 것이다.

연구결과 향토성, 맛·기능성, 기반성, 산업성의 대분류 4개와 전통성, 지역성, 식미성, 영양·기능성, 개발여건, 기술수준, 권리화·정책, 시장성, 파급효과의 중분류 9개, 세부 측정항목 22개를 도출하였다. 또한 각 분류별 평가지표에 대한 가중치를 부여하여 지표 간 중요도를 파악할 수 있는 근거를 제시하였다.

본 연구를 통해 향토음식 산업화 가치 평가를 위한 기초적인 지표를 제시하고 이를 통한 산업화 노력과 정책적인 추진을 위한 탐색적인 연구결과를 도출하였다. 본 지표를 통해 향토음식산업이 더욱 발전할 수 있는 단초를 제공하고 향후 보다 정교하고 세밀한 지표개발을 기대해 본다.

■ 참고문헌

- 김미희, 안옥선, 안윤수. 2007. 향토자원 산업화 가치평가 지표 개발. 한국지역사회생활과학회 추계 학술대회 자료집. p 102
- 농림수산식품부. 2009. 한식 세계화·산업화 추진계획
- 박지운. 2008. 전통향토음식의 사업화를 통한 소득 창출 사례. 한국지역사회생활과학회 학술대회(2008. 10.) 자료집. pp 17-19
- 이동필, 최경은. 2007. 향토음식산업의 육성방안. 한국농촌경제연구원. 서울. pp 164-167
- 이영진. 2009. 향토음식의 개념과 조사연구과제. 실천민속학. 2:29-56
- 한국관광공사. 2007. 음식관광 서비스 개선 중장기 계획
- Bae YD. 2008. The Invention and Marketing of Local Fusion-Style Food. The Korean Folklore, 48:179-212

- Ban YU, Joo KS, Jeong HK, Hwang GH. 2010. Developing Performance Evaluation Indicators of Eco-Industrial Park Demonstration Projects Using Expert Delphi Survey Method. *Korean Urban Management Association*, 23(1):131-146
- Han O. 1999. The Industrial Process Technology of Traditional Foods: The Recreation of Korean Food Culture and Search of Rice Fermented Foods. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, the 45th Conference proceeding. pp 53-71
- Hwang IJ. 1994. Food and contemporary Korean Society: Sociocultural Meanings of the Consumption of the Local Cuisine: The Case of the Chunchon Chicken Rib. *Korean Society for Cultural Anthropology*, 26:69-93
- Han GJ, Lim YS, Kim HR a. 2007. Resident survey evaluating the degree of value placed on traditional Korean foods in the Kyunggi and Kangwon areas of Korea. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 23(1):124-139
- Han GJ, Lim YS, Kim HR b. 2007. A study on the selection of Kyunggi area traditional Korean foods suitable for standardization and commercialization, and factor analysis of the selections. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 23(4):511-529
- Kim AJ. 2003. Industrialization of Korean Traditional Foods by Nutritional Evaluation. *Food Industry and Nutrition*, 8(1):57-63
- Lee JJ, Chung YH, 2008. A study on the measurement indicators and the practical models of the franchise system in the food service industry. *Korea Hotel Resort Association*, 7(1):133-153
- Lee MA. 2009. The Industrialization Status and Development Plans of Korea Food. *Food Industry and Nutrition*, 14(1):21-32
- Lee WS, Jung SG, Yoo JH, Kim KT. 2007. Determination of Weight on the Intergrated Indicators for Assessing Urban Sustainability. *J. Korea Planners Association*, 42(3)
- Ministry of Agriculture and Forestry. 2003. The investigation-Excavation for the Industrial Health Functional Foods and Development of a Based on Technology of Property Right Protection, pp 201-205
- Morris, C. & Buller, H. 2003. The local food sector: A preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire. *British Food Journal*, 105(8):559-566
- Wikipedia website: <http://ko.wikipedia.org/wiki/%EC%82%B0%EC%97%85>

2011년 11월 3일 신규논문접수, 2012년 2월 1일 수정논문접수, 3월 19일 수정논문접수, 4월 19일 수정논문접수, 4월 26일 채택