

연구요약

I. 서론

1. 연구목적

- 본 연구는 국내외 음식관광 동향과 사례, 제주지역 음식관광 현황 분석을 통하여 음식관광 활성화를 위한 정책 방향 및 정책적 대안과 과제들을 모색해 보고자 함.

II. 음식관광에 관한 이론적 고찰

1. 음식은 관광에 있어 기본적인 서비스

- 관광은 다양한 요소로 구성되는 것이지만 기본적으로 교통, 숙박과 더불어 음식은 관광을 이루는 기본적인 서비스

2. 지역특성을 알리는 역할의 음식관광

- 지역만의 독특한 식재료와 조리법 그리고 식습관 등 음식관광은 지역의 특성을 반영하고 알리는 역할을 수행

3. 관광지에서의 체험을 다양화

- 음식관광은 음식의 맛을 느끼고 체험하지만 나아가 요리법, 서비스 되는 식기, 식사시설 주변의 경관 및 분위기 등 복합적 체험이 가능

4. 관광지의 이미지를 좌우하는 음식관광

- 일상생활에서의 음식과의 비교 또는 타 관광지에서 체험한 음식과의 비교 과정에서 해당 관광지의 이미지를 결정하는 요소로 작용

5. 지역 활성화의 중요한 요소로 작용

- 음식관광은 지역 생산물의 소비 촉진, 일자리 창출 등의 다양한 경제적 파급효과를 통하여 지역 활성화에 기여

Ⅲ. 정책적 시사점(문제점)

1. 제주 음식관광 정보의 개선이 필요

- 한국관광공사가 제공하는 음식관광 관련 정보에서 제주는 맛집, 특화음식, 음식테마거리 등 모든 분야에서 실제보다는 빈약할 수준의 정보만 제공되고 있는 상황으로 이에 대한 개선이 시급한 상황

2. 음식관광의 비중 확대가 필요

- 한국음식에 대한 관심도가 높아지는 상황임에도 제주의 경우에는 약 4% 정도만이 제주음식을 목적으로 하고 있어 대안 모색이 필요

3. 제주 향토음식의 관광자원화 필요

- 제주의 향토음식이 상당 부분 대중화되어 감에도 불구하고 빕떡, 선다리, 범벅과 같은 독특하고 차별적인 향토음식은 사라져가는 상황

4. 퓨전음식의 개발과 국제화

- 퓨전음식 개발 부분에서 제주는 많은 문제점을 보이는 상황으로 제주 전통의 조리법 계승과 더불어 퓨전음식의 개발이 중요

5. 음식자원의 관광기념품 개발로 확대가 필요

- 기존의 감귤초콜릿, 파이, 양갱 등의 판로 확대와 더불어 음식자원을 활용한 신규 기념품의 개발의 필요성

6. 제주형 음식축제의 육성으로 인지도 강화

- 계절의 영향을 받는 식재료 위주의 축제이다 보니 대표축제로의 육성에 한계, 특정 식재료가 아닌 대표축제의 개발이 필요함.

7. 음식관광과 스토리텔링의 융복합이 필요

- 음식에 얹힌 이야기와 역사, 문호 등을 함께 체험하고자 하는 경향을 보이는 상황이므로 재미있는 스토리텔링을 개발하는 전략

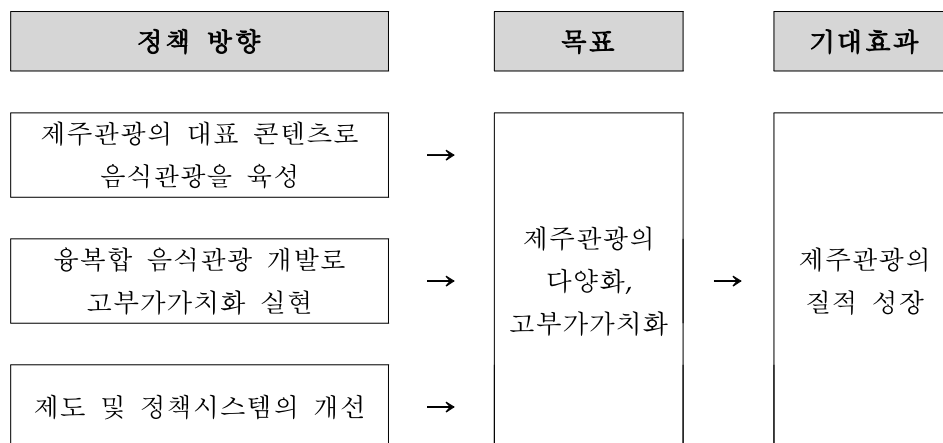
8. 제주 음식관광 육성 관련 제도적 정비 시급

- 체계적이고 지속적인 제주형 음식관광을 추진하기 위해서는 조직과 종합계획, 품질인증 등의 제도 개선이 중요함.

IV. 음식관광 활성화 방안

1. 정책 방향

<그림> 음식관광 활성화를 위한 정책 방향



2. 정책 과제(12개)

1) 음식관광 자원 데이터베이스 구축 및 관리

- 음식관광 자원 데이터베이스를 구축하여 관광시장별, 목적별 음식 관광자원을 활용할 수 있도록 지속적으로 관리

2) 제주지역 음식관광의 홍보 강화

- 제주 향토음식의 장점과 매력, 맛있게 즐기는 방법 등 제주음식을 보다 체계적으로 홍보하는 형식으로 개선

3) 향토음식의 계승 및 관광자원화

- 몸국, 빙떡, 쉼다리 등과 같이 제주의 문화를 고스란히 담을 수 있는 음식자원들을 적극적으로 관광자원으로 대중화하는 노력이 필요

4) 제주형 음식축제의 육성

- 하와이의 경우처럼 제주의 건강한 식재료를 홍보하고 지역주민들 생산물의 판로 개척, 지역 음식점들의 판매 촉진 도모를 목적으로 추진

5) 제주음식의 스토리텔링 개발

- 음식과 함께 음식점에 대해서도 음식점이 생겨난 과정 및 역사, 관련 정보 등을 이야기로 만들어 관광객들이 음식과 이야기를 같이 체험

6) 제주형 퓨전음식의 개발 및 국제화

- 빙떡과 몸국, 전복죽 등도 전통의 조리법을 지키고 계승함과 동시에 대중화할 수 있는 방안 마련도 필요

7) 음식 테마거리의 활성화 지원

- 테마거리별 음식체험전, 이용후기 블로그 공모전, 테마거리별 이벤트 개발, 할인책자의 보급 등과 같이 상시적으로 관광객들의 관심을 끌 수 있도록 하는 전략 마련

8) 음식자원 관광기념품의 개발 및 육성

- 제주마를 활용한 말고기 가공식품, 흑돼지 가공식품을 비롯하여 제주만의 역사와 문화를 입힐 수 있는 휴대와 보관이 가능한 관광기념품을 공모전, 아이디어 발굴대회 등을 통해 개발

9) (가칭)제주음식관광육성위원회의 운영

- 종합계획의 수립을 위한 자문, 품질인증제의 시행, 우수업체의 포상 및 인센티브 지원 등 음식관광을 육성하기 위한 정책 개발 및 협의

10) 음식관광 품질인증제의 도입

- 음식관광 품질인증제는 향토음식을 파는 음식점 외에도 제주의 음식재료를 활용한 음식관광 가공식품, 기념품 등을 개발하고 판매하는 사업체에 대해서도 적용하여 인센티브를 주는 방안을 시행

11) 제주도음식관광종합계획의 수립

- '제주도음식관광종합계획'을 수립하여 음식관광의 비전과 목표, 구체적인 전략 과제들을 도출

12) 산학관 협력을 통한 전문 인력의 양성

- 조리 전문 인력, 음식관광 마케팅 전문 인력, 음식관광 스토리텔러 등 음식과 관광을 융합하는 새로운 직업으로서의 교육 과정