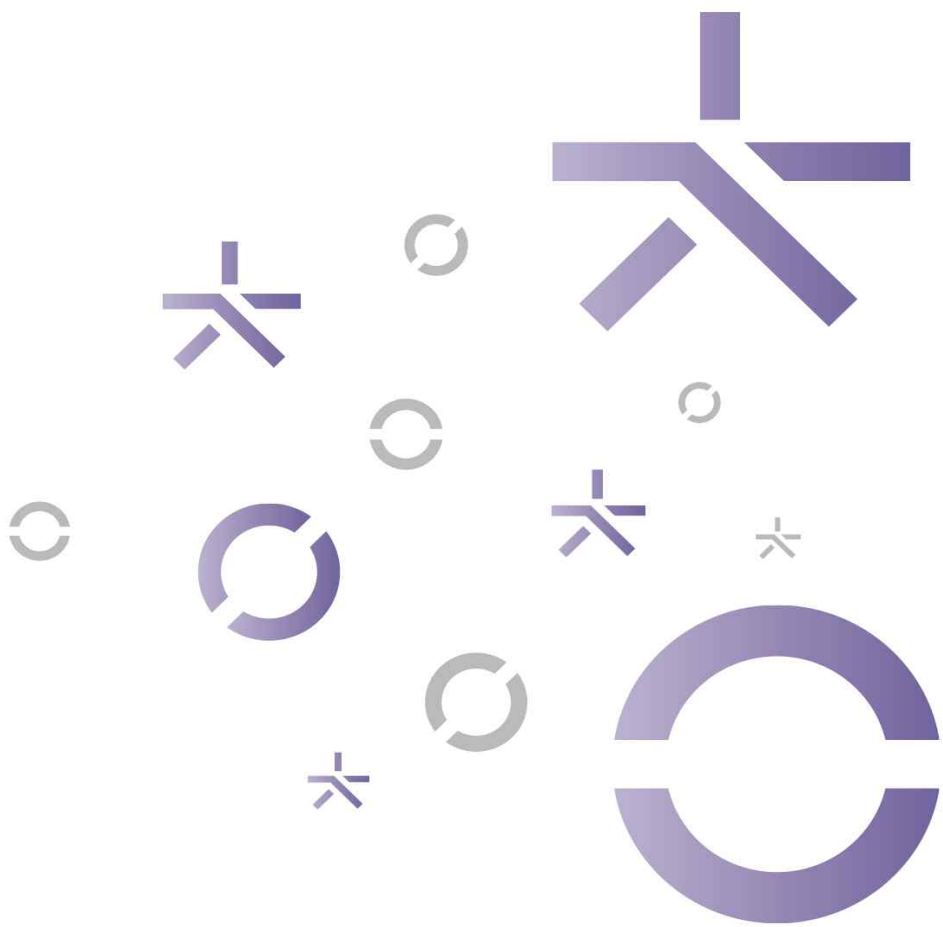
2023 정책연구

인천 향토음식 자원 발굴 및 육성방안

서봉만·오수영



인천연구원
THE INCHEON INSTITUTE

연구책임

서봉만 경제환경연구부 연구위원

연구참여

오수영 경제환경연구부 전임연구원

본 연구 결과는 연구진의 견해로서
인천광역시의 정책과는 다를 수 있습니다.

연구요약

EXECUTIVE SUMMARY

1. 연구 개요

1) 연구 목적

❍ 본 과제는 향토음식의 발굴과 재해석을 촉진하고 이 과정을 선도할 수 있는 인재의 육성, 효율적인 사업화를 지원하는 체계적인 제도와 인프라를 조성하는 전체적인 체계를 제시한다는 점에서 새로운 의미를 지님

❍ 본 과제의 목적은 첫째, 인천시 정책사업의 대상으로서 향토음식의 개념을 재정립하고 인천시 향토음식의 지역성을 검토함. 둘째, 인천시와 군·구에서 추진하는 향토음식 관련 조직, 정책사업 그리고 인프라 조성 현황을 평가하고 개선방안을 제시함. 셋째, 최근 향토음식 자원 발굴과 육성 모범사례 연구를 통해 인천시 향토음식 활성화 관련 시사점을 도출함. 마지막으로, 인천시 향토음식 관련 산업생태계 활성화를 위한 정책방향과 관련 정책과제를 제안함

2) 연구 방법

❍ 문헌조사와 사례연구

- 문헌조사 : 인천시 향토음식의 종류, 발전 배경 그리고 특징을 분석함
- 사례조사 : 타 지자체의 모범 사례조사를 통해 향토음식 관련 자원 발굴과 육성 사업 추진과정을 파악함
- 자문회의 : 전문가 자문회의를 통해 향토음식 관련 산업생태계 활성화를 위한 정책방향과 과제를 제시함

2. 연구 결과

1) 인천시 향토음식의 특징

○ 향토음식의 확장적 정의를 통해 인천시 권역에서 전개되고 있는 다양한 향토음식 관련 활동들을 대상으로 정책사업을 발굴하고 적용하는 것이 필요함

○ 인천시 향토음식에 관한 자료를 검토하여 종합한 것이 [요약 표 1]인데, 4가지로 요약할 수 있음

- 보편적으로 인천시 향토음식으로 인정되는 음식들은 개항 이후 전개된 문화·역사적 배경에서 탄생한 고유한 조리법과 관련이 있음
  - 냉면, 쫄면, 짜장면, 칼국수, 분식류, 해장국, 닭알탕, 추탕 등
- 다음으로 서해안의 해산물을 활용한 독특한 조리법을 이용한 향토음식이 존재함
  - 물텀벙이탕, 민어, 삼치, 밴댕이회, 벌버리묵 등
- 마지막으로 인천시가 전국적으로 유명한 산지이기 때문에 자연스럽게 향토음식으로 자리 잡은 음식들이 있음
  - 꽃게, 새우젓, 강화순무, 강화사자발약쑥, 섬포도, 강화인삼, 강화쌀, 강화속노랑고구마 등
- 새롭게 인천시의 지역성을 나타내는 향토음식으로 부상하는 사례도 존재함
  - 최근에 인기를 끌고 있는 닭강정과 밴댕이회는 인천시민이 향토음식으로 인식하고 있지만 김윤식(2021)과 인천광역시(2020)에서는 주요한 음식으로 다루지 않음

2) 인천시 향토음식 자원화 관련 정책 현황

향토음식 육성이 명시적인 정책과제로 미설정

○ 향토음식 관련 조례는 없고 지역 농식품 그리고 전통음식과 문화 관련 조례를 통해 향토음식 자원화가 시도되는 상황이며, 주로 조리법 개발과 홍보·마케팅 관련 사업임

향토음식 관련 정책사업 부서가 이원화

○ 농축산과는 지역 특산물 가공, 인증 판매 및 향토음식 자원 발굴 관련 정책사업을 주로 추진하며, 위생정책과는 주된 업무인 음식점 위생 점검과 함께 음식문화박람회와 지역 특색음식 발굴 사업을 부수적으로 진행함

○ 향토음식을 포함하는 식품산업 육성을 주도할 수 있는 거버넌스 구축과 체계적인 육성방안 마련이 필요함

〔요약 표 1〕 문헌에 기록된 인천시 향토음식과 지역 특산물

구분	음식명	김윤식 (2021)	인천광역시 (2020)	최영화 외 (2016)
밀가루 | 면·빵류	냉면	●	●	●
	쫄면	●	●	●
	짜장면	●	●	●
	칼국수		●	●
	호떡, 만두, 공갈빵	●		●
탕반류	해장국	●		●
	닭알탕		●	●
	물텀벙이(탕/찜)	●		●
	추탕	●		●
	설렁탕			●
해산물	민어	●	●	●
	삼치	●	●	
	꽃게		●	
	새우젓		●	
	장어		●	
	조기			
	밴댕이회			●
	벌버리묵		●	
기타	닭강정			●
농산물	**강화순무**		●	
	강화사자발약쑥		●	
	(영흥)섬포도		●	
	강화인삼(막걸리)			●
	강화쌀			
	배		●	
	강화속노랑고구마			

주. 진하게 표시된 음식은 인천시 홈페이지(강화군, 옹진군 포함)에서 특산물로 홍보하는 것임. '조기'는 최영화 외(2016)에서 지역 특산물로 포함

자료: 김윤식(2021); 인천광역시(2020); 최영화·민경선(2016)

❖ 군·구별 향토음식 자원화 사업 추진 상황은 차별적

○ 중구, 강화·옹진군은 적극적으로 향토음식 자원화 사업을 추진하는 것으로 파악되며, 향후 인천시 정책사업 발굴과 추진과정에서 해당 군·구와의 전략적인 연계가 중요함

❖ 지역성과 연계한 향토음식 자원화 사업 추진의 효과적인 활용 필요

○ 중구를 중심으로 전개된 누들을 테마로 한 향토음식의 자원화, 강화·옹진군의 특산물을 기반의 자원화와 연계하는 효과적인 방안을 찾는 것이 중요함

3) 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 정책 방향과 과제

(1) 정책 대상으로서 인천시 향토음식 개념의 재정립 필요

○ 식품위생 중심의 행정에서 산업 자원으로서 향토음식 활용으로 전환 필요

○ 향토음식 개념의 재정립 과정에서 개방성과 유연성 확보 중요

① 정책과제 1 : 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 조례 제정

- 향토음식 육성 정책 추진을 위한 제도적 근거 마련

② 정책과제 2 : 인천시 향토음식육성위원회 구성

- 향토음식 육성 정책 추진에 필요한 총괄 기획 조직 필요

③ 정책과제 3 : 인천시 향토음식 콘텐츠 플랫폼 구축

- 시민 대상 향토음식 관련 인식과 이해도 제고를 위한 콘텐츠 기반 마련

(2) 인천시 향토음식 산업생태계 조성을 위한 전략 방향 설정 필요

○ 인천시 향토음식 자원 발굴과 육성 정책은 공간적으로 차별화가 중요

○ 인천시 향토음식 관련 인재 발굴과 육성을 최우선 과제로 설정

① 정책과제 1 : 향토음식 육성 선도지구 운영

- 향토음식 기반을 갖춘 강화군, 옹진군, 중구를 중심으로 정책사업 추진

② 정책과제 2 : 향토음식 테마거리 활성화 사업

- 향토음식 테마거리 활성화를 위한 만족도 진단과 정책사업 추진

③ 정책과제 3 : 향토음식 자원 발굴 분야별 정책사업 추진

- 자원화 사업별로 정책사업을 계속사업으로 추진

(3) 인천시 향토음식 육성과 연계한 새로운 산업 발굴과 육성

○ 향토음식 관련 관광산업과 콘텐츠산업의 발굴과 육성

① 정책과제 1 : 향토음식 관광 프로그램 발굴

- 향토음식 노포 맛집 기행 등 음식 관광 프로그램 발굴과 홍보

② 정책과제 2 : 공항과 연계한 지역 특산물 메뉴 상품화 지원

- 지역 특산물을 활용한 기내식 및 선물용 간식 개발 지원

차례

TABLE OF CONTENTS

1 서론

1. 연구의 필요성 및 목적 ····· 3
2. 연구의 범위 ····· 4
3. 연구 방법 ····· 4
4. 주요 연구내용 ····· 5
5. 연구 흐름도 ····· 6

2 인천시 향토음식 관련 정책과 자원 현황

1. 향토음식의 정의와 재정립 ····· 9
2. 인천시 향토음식의 재구성 ····· 15
3. 향토음식 관련 중앙정부와 인천시 정책 현황 ····· 25
4. 인천시 향토음식 자원화 관련 물리적 인프라 현황 ····· 36
5. 시사점 ····· 43

3 향토음식 자원화 사례

1. 대전광역시 – 콩드슈 ····· 51
2. 예산군 – 예산시장 살리기 프로젝트 ····· 55
3. 강화군 – 향토음식 관련 로컬크리에이터 생태계 ····· 61
4. 시사점 ····· 67

4 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성을 위한 정책 방향

1. 인천 향토음식 관련 현황 종합 평가 ····· 71
2. 인천 향토음식 자원 발굴 및 육성 정책 방향 ····· 73

5 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 정책제언

1. 정책 대상으로서 인천시 향토음식 개념 재정립 ····· 79
2. 인천시 향토음식 산업생태계 조성 방향 ····· 80
3. 인천시 향토음식 육성과 연계한 새로운 산업 발굴과 육성 ····· 84

참고문헌 ····· 87

표 차례

LIST OF TABLES

〔표 2-1〕 향토음식의 산업가치 평가 지표별 중요성 ····· 13
〔표 2-2〕 '인천의 향토음식'에 나타난 향토음식의 종류와 지역성 ····· 17
〔표 2-3〕 '인천의 향토음식'에 나타난 식재료와 음식으로 본 인천의 식생활 풍습 ····· 18
〔표 2-4〕 '인천의 향토음식'에 나타난 노포 ····· 19
〔표 2-5〕 '인천의 맛'에 나타난 향토음식의 종류와 지역성 ····· 20
〔표 2-6〕 인천 대표 특산물에 대한 인식조사 결과 ····· 21
〔표 2-7〕 인천 대표 향토음식에 대한 인식조사 결과 ····· 22
〔표 2-8〕 문헌에 기록된 인천시 향토음식과 지역 특산물 ····· 23
〔표 2-9〕 인천시 향토음식 관련 조례 ····· 27
〔표 2-10〕 타 광역시도 향토음식 관련 조례 ····· 28
〔표 2-11〕 인천시 향토음식 관련 조직별 사업 ····· 29
〔표 2-12〕 인천시 식품산업육성지원센터 주요 업무 ····· 31
〔표 2-13〕 인천시 군·구별 향토음식 관련 조례 ····· 32
〔표 2-14〕 옹진 7미(味) 지정특산물 ····· 33
〔표 2-15〕 인천시 군·구별 향토음식 관련 사업 ····· 34
〔표 2-16〕 인천시 음식특화거리 현황(2022년 3월 기준) ····· 38
〔표 2-17〕 누들플랫폼 사업 변화(2012-2023) ····· 42
〔표 3-1〕 지역기반 로컬크리에이터 활성화 지원사업 개요 ····· 52
〔표 3-2〕 예산형 구도심 지역상생 프로젝트 개요 ····· 56
〔표 3-3〕 예산형 구도심 지역상생 프로젝트 거버넌스 ····· 57
〔표 3-4〕 더본외식산업개발원 기능 및 시설 현황 ····· 57
〔표 3-5〕 강화도 특산물을 활용한 금문도 음식 메뉴 ····· 63
〔표 5-1〕 홋카이도 특산물을 활용한 간식 선물(오미야게) ····· 85

그림 차례

LIST OF FIGURES

〔그림 2-1〕 향토음식의 개념 구성 ····· 9
〔그림 2-2〕 식품산업에 있어서 향토음식산업 개념화 ····· 12
〔그림 2-3〕 향토음식자원의 개념화 ····· 24
〔그림 2-4〕 향토음식 밀키트 사례(농촌진흥청-롯데마트) ····· 26
〔그림 2-5〕 옹진군 농수산물 온라인몰 "옹진자연" ····· 33
〔그림 2-6〕 인천시 특화음식거리 배치도 ····· 39
〔그림 2-7〕 누들플랫폼 ····· 40
〔그림 2-8〕 누들스쿨 인큐베이팅 프로그램 ····· 41
〔그림 3-1〕 콩드슈 ····· 51
〔그림 3-2〕 콩드슈 캐릭터 굿즈 ····· 54
〔그림 3-3〕 예산시장 ····· 55
〔그림 3-4〕 예산시장 장터광장 배치도 ····· 60
〔그림 3-5〕 네이버 블로그 - 금문도 언급량 추이 ····· 64
〔그림 3-6〕 인천관광공사 공식 블로그/인스타그램 - 금문도 소개 ····· 65
〔그림 3-7〕 금문도의 금슐랭 소개 ····· 66
〔그림 5-1〕 위쿡 공유주방의 특징 ····· 83

1

서론

제1장

서론

1. 연구의 필요성 및 목적

○ 인천시는 강화군과 옹진군 등 농어업이 주된 경제활동을 차지하는 지역을 포함하는 도시와 농촌의 성격이 결합한 광역시이며, 수도권 소비시장 접근성이 양호하므로 지역 산품을 활용한 음식산업의 성장잠재력이 큼

○ 인천시는 자장면과 쫄면 등 다양한 면 요리의 발상지이며, 강화군과 옹진군의 순무김치와 까나리액젓 등 고유한 산물을 활용한 음식이 풍부하여 향토음식 활성화에 필요한 다양한 지역자원이 존재하며, 관광 및 문화와 융합한 경제활동으로의 확장성도 보유함

○ 향토음식 육성에 필요한 잠재력을 보유하고 있지만, 인천시는 향토음식 자원 발굴과 육성에 필요한 제도적 근거를 마련하고 있는 제주특별자치도 등과 달리 조례도 제정되어 있지 않은 상황임

○ 인천시 중구청이 현재 운영하는 '누들플랫폼'은 향토 면 요리와 체험 기반 관광산업을 융합하는 좋은 사례로 기획되었지만, 인천시 사업으로 추진되었다가 중간에 중구청으로 사업이 이관되면서 원래 계획보다는 축소된 형태로 운영되고 있음

- 누들플랫폼은 향토음식 관련 교육과 전시 그리고 체험이 융합된 복합문화공간으로서 향토음식의 자원 발굴과 체험 그리고 관광이 연계되는 다양한 가능성을 탐색하는 경로를 제공함

○ 본 과제는 '누들플랫폼'을 통해서 추진하는 특정 향토음식과 연계한 체험형 관광산업의 발굴과 육성을 넘어서, 향토음식의 발굴과 재해석을 촉진하고 이 과정을 선도할

수 있는 인재육성, 효율적인 사업화를 지원하는 체계적인 제도와 인프라를 조성하는 전체적인 체계를 제시한다는 점에서 새로운 의미를 지님

○ 본 과제의 목적은 첫째, 인천시 정책사업의 대상으로서 향토음식의 개념을 재정립하고 인천시 향토음식의 지역성을 검토함. 둘째, 인천시와 군·구에서 추진하는 향토음식 관련 조직, 정책사업과 인프라 조성 현황을 평가하고 개선방안을 제시함. 셋째, 최근 향토음식 자원 발굴과 육성 모범사례 연구를 통해 인천시 향토음식 활성화 관련 시사점을 도출함. 마지막으로, 인천시 향토음식 관련 산업생태계 활성화를 위한 정책 방향과 관련 정책과제를 제안함

○ 최종적으로 지역에서 생산되는 특산물의 가치성과 상품성을 제고함으로써 향토음식의 전체 가치사슬에 참여하는 지역민에게 경제적인 혜택을 부여하는 방안을 고민하는 것이 본 연구가 갖는 실질적인 의미임(이형우, 2008)

2. 연구의 범위

1) 공간적 범위 : 인천광역시

2) 시간적 범위 : 2023~2025년

3) 내용상 범위

○ 인천시 향토음식 개념 재정립과 현황 분석

○ 향토음식 자원 발굴 관련 인천시와 군·구 조직과 사업 검토

○ 타 지자체 향토음식 자원 발굴 및 육성 사례 검토

○ 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성을 위한 정책 방향 도출 및 정책과제 제안

3. 연구 방법

1) 문헌조사

○ 인천시 향토음식의 종류와 발전 배경 그리고 특성 분석

○ 인천시와 군·구의 향토음식 관련 조직과 사업 현황과 특성 검토

- 구체적으로 인천시와 군·구의 향토음식 관련 사업을 자원 발굴 분야별로 구분

○ 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 물리적, 제도적 인프라 조사

2) 사례조사

○ 모범 사례조사 및 현장 방문

○ 사례별로 특징적인 자원 발굴 사업과 전략 검토

- 인터뷰를 통해 자원 발굴과 육성 관련 사업 추진과정을 파악

3) 정책사업 도출

○ 인천시 현황 분석을 기초로 전반적인 정책 방향을 선정

○ 연구개발, 인재 발굴과 육성, 물리적 인프라, 홍보와 마케팅 등 자원화 분야별 정책사업 도출을 위한 전문가 자문회의 진행

4. 주요 연구내용

1) 인천시 향토음식 개념의 재정립과 향토음식의 범위와 특성 분석

○ 정책 대상으로서 인천시 향토음식 개념 재정립

○ 인천시 향토음식의 범위와 특성 분석

○ 향토음식의 산업경제적 가치 평가 지표 분석

○ 인천시와 군·구의 향토음식 관련 조직과 사업 현황 검토

○ 향토음식 관련 주요 물리적 인프라 현황

2) 향토음식 자원 발굴 및 육성 성공사례 분석

○ 타 시도 모범 사례조사 및 현장 방문을 통한 성공요인 및 특성 분석

- 콩드슈(대전광역시), 예산시장(충남 예산군), 로컬크리에이터 생태계(인천 강화군)

○ 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 시사점

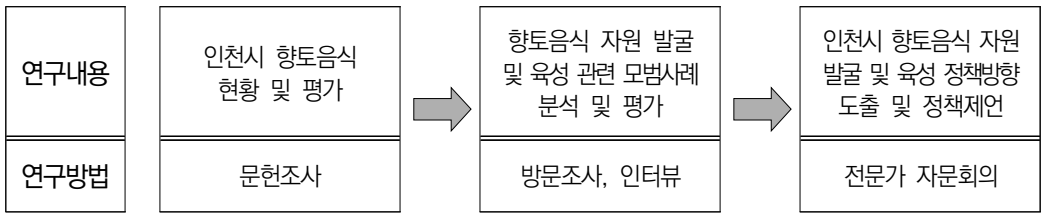
3) 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 정책 방향 도출

○ 인천시 향토음식 관련 현황 분석을 토대로 정책 방향 도출

4) 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 정책제언

○ 정책 방향별로 구체적인 정책사업 아이디어 제안

5. 연구 흐름도



2

인천시 향토음식 관련 정책과 자원 현황

제2장

인천시 향토음식 관련 정책과 자원 현황

1. 향토음식의 정의와 재정립

1) 향토음식의 정의

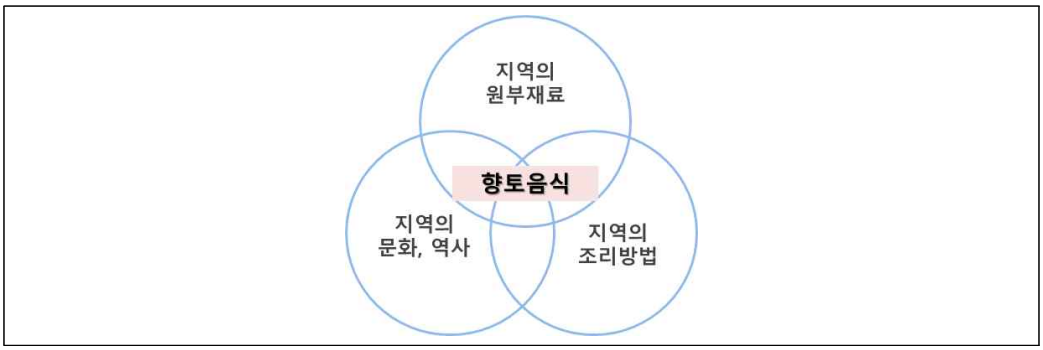
(1) 향토음식의 규범적 정의

○ 향토음식은 “그 지역 공간의 지리적, 기후적 특성을 갖고 그 지방에서만 생산되는 지역 특산물로 만드는 요리 또는 그 지방에서 생산되는 재료를 그 지역에서만 전수되어 오는 고유한 조리법으로 만들어진 토속 민속음식으로, 과거부터 그 지방 사람들이 먹고 있는 것”(한국관광공사, 2006; 박연진, 2011 재인용)으로 정의됨

○ 향토음식의 규범적 정의를 기준으로 보면 다음 세 가지 요소 중 최소한 두 가지 요소를 포함하는 것으로 나타남

- 첫째, 지역 특산물로 만드는 음식
- 둘째, 지역 고유의 조리법으로 만들어진 음식
- 셋째, 특정 지역 사람들이 즐겨 먹는 음식

〔그림 2-1〕 향토음식의 개념 구성



자료(출처): 이동필·최경은(2007)

○ 규범적 정의를 기준으로 향토음식을 규정하는 경우 지역별 향토음식으로 선정할 수 있는 음식의 종류가 크게 제한된다는 점에서 정책의 대상 선정과 적용과정에서 문제가 발생할 수 있음

- 인천시민이 향토음식이라고 인지하는 음식 중에서 규범적 정의를 만족하는 경우가 상대적으로 적음([표 2-7] 참조)
- 따라서 규범적으로 향토음식을 정의할 경우, 인천시에서 관련 정책을 적용하는 과정에서 대상 음식의 범위가 한정되기 때문에 체감할 수 있는 성과를 도출하는 것이 힘들 수 있음

○ 향토음식의 자원 발굴과 육성방안을 제시하는 본 연구의 목적을 고려할 때, 가능하면 향토음식의 개념을 확장적으로 적용함으로써 정책 대상의 범위를 넓히고 성과 도출이 가능하도록 유도하는 것이 중요함

(2) 향토음식의 확장적 정의

향토음식의 현대적 의미와 장소성

○ 향토음식의 현대적 의미는 지역에서 생산될 수 있는 유형의 재료와 지역적 특성이라는 무형적 요소가 합쳐져서 만들어낼 수 있는 음식이나 가공식품을 의미함(이형우, 2008)

- 규범적 정의에 나타난 향토음식의 특징과 현대적 감각과 요소를 조화시킴으로써 지역을 대표할 수 있는 음식 개발의 의미를 담아내는 것이 중요함
- 향토음식의 개발 동기는 '판매증진'을 통한 경제적 이익의 확대와 '지역홍보'와 '식생활 문화개선' 등 비경제적인 이유가 비슷한 비중으로 작동함(이형우, 2008)

○ 향토음식은 지리적 특성과 역사성이 결합한 지역의 장소성을 나타내는 하나의 상징체계라는 견해도 존재함

- 지역에서 생산되는 음식 재료를 사용하는 것은 지역의 지리적 특성과 관련되며, 지역민의 솜씨가 고유한 방식으로 발휘되는 과정은 역사적 과정을 통해서 형성됨(류진아, 2019)

○ 또한 향토음식의 장소성을 살펴보는 과정에서 지역은 '관계의 장소이며 타자를 포함하는 개념'(황국명, 2012)으로 이해하는 것은 중요함

- 향토음식은 특정 지역민의 배타적인 소비를 통해 의미를 갖는 것이 아니라 지역 외부로부터 방문하는 관광객이라는 타자와의 관계를 재생산하는 매개체로서 중요성을 지님
- 그러한 과정을 통해서 지역의 경험에 관광객이 참여하고 지역민과 관광객이 상호소통하면서 지역에 대한 인식을 생산적으로 변화시키는 역할도 수행함(류진아, 2019)

경험과 체험을 통해 재생산되는 향토음식

○ 향토음식은 지역의 특성과 주민의 선호에 따라 변화될 수 있어 고정 불변한 것은 아님. 지리적 특징과 함께 역사적 경험과 체험을 함께 담고 있는 것이 향토음식임

○ 외식문화가 발달한 현대에는 외식에 적합한 향토음식이 시장에서 주목받음. 외식은 일상생활로부터 탈출시키며 이 과정에서 문화콘텐츠로서 기능을 수행함(류진아, 2019)

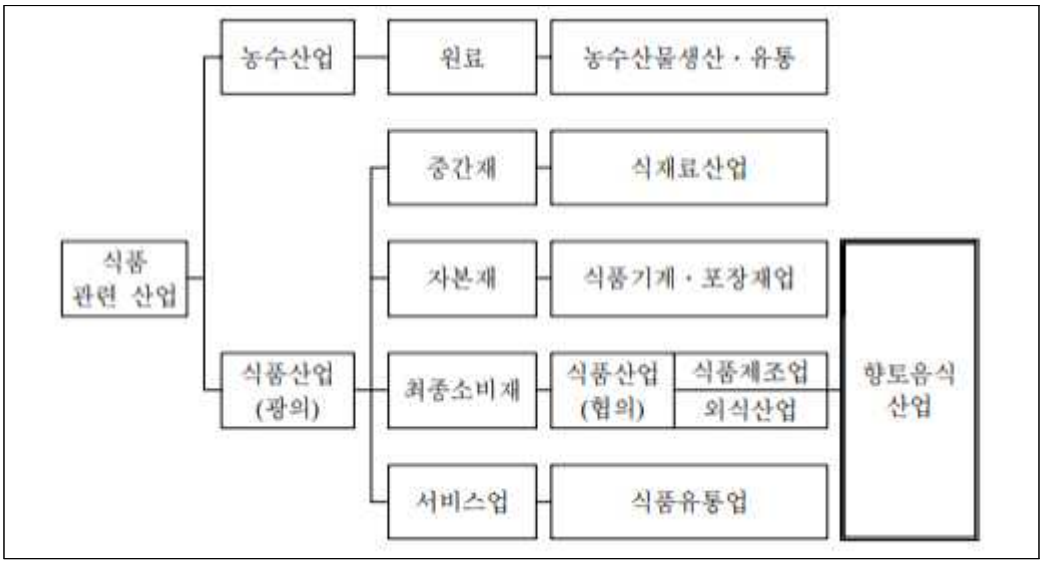
○ 부산시의 돼지국밥과 밀면의 사례와 같이 지역에서 생산되는 특산품 등에 의해 탄생한 음식이 아닌 지역의 역사적 현장 위에서 탄생한 향토음식의 사례도 많음(류진아, 2019)

2) 향토음식의 산업경제적 가치

○ 본 연구에서는 향토음식의 확장적 정의에 기반하여 관련 자원을 발굴하고 육성함으로써 지역 차원에서 향토음식의 산업경제적 가치를 창출하는 방안을 탐색함

○ 식품산업의 연구대상으로 볼 때 향토음식산업은 식품제조업과 외식산업의 하위개념으로 향토음식제조업과 향토음식외식업을 포함하는 개념으로 정리할 수 있음

〔그림 2-2〕 식품산업에 있어서 향토음식산업 개념화



자료(출처): 이동필·최경은(2007)

- ❍ 2000년대 초반 중앙정부는 지역의 경제활력을 제고하기 위한 수단으로 향토음식을 활용하였는데, 지역성을 기반으로 한 향토음식을 상품화함으로써 지역농산물의 소비 촉진과 고용창출을 도모하는 효과로 주목받음(최정숙 외, 2012)
- ❍ 향토음식의 산업경제적 가치는 [표 2-1]과 같이 '향토성', '맛·기능성', '산업기반', 그리고 '산업성' 등의 4가지 영역으로 나누어 평가할 수 있으며, 전문가조사를 통해서 이들 4가지 영역을 다시 22개 지표로 나누고 상대적 중요도를 측정함(최정숙 외, 2012)
- ❍ 4가지 영역별 중요성을 살펴본 결과, 산업기반(m=4.03), 산업성(m=4.02), 맛·기능성(m=3.93), 향토성(m=3.92) 순으로 나타남(최정숙 외, 2012)

〔표 2-1〕 향토음식의 산업가치 평가 지표별 중요성

구분	인프라	지표	평균	지표별 중요도(순위)	
향토성 (m=3.92)	전통성 (m=4.30)	역사성	4.25	0.048	7
		지속가능성	4.34	0.049	5
	지역성 (m=3.67)	희귀성	3.69	0.042	16
		지역주민의 인식	4.23	0.048	9
		유사 음식점의 수	3.27	0.037	22
맛·기능성 (m=3.93)	식사의 질 (m=4.34)	외관	4.07	0.045	13
		맛	4.60	0.052	1
	영양·기능성 (m=3.53)	영양 균형	3.53	0.041	19
		건강 기능성	3.53	0.042	17
산업기반 (m=4.09)	개발 조건 (m=4.27)	원재료의 구득가능성	4.28	0.049	6
		시장 환경변화 적합성	4.17	0.047	10
	기술 수준 (m=3.73)	조리법의 표준화	3.87	0.044	14
		조리법의 단순화	3.65	0.042	18
		원재료와 음식의 저장성	3.51	0.040	20
	권리화·정책 (m=4.47)	지적재산권	4.24	0.048	8
		지역 정부의 정책	4.53	0.051	2
산업성 (m=4.02)	시장성 (m=3.75)	가격의 적정성	3.81	0.043	15
		대중화	4.00	0.045	12
		프랜차이즈 가능성	3.45	0.039	21
	파급효과 (m=4.28)	세계화	4.14	0.047	11
		지역 이미지 개선	4.35	0.049	4
		지역경제 활성화	4.37	0.050	3

자료(출처): 최정숙 외(2012)

- '산업기반'과 관련해서는 '권리화·정책' 관련 요소들의 중요도가 가장 높게 나타났으며, '원재료의 구득가능성'과 '시장 환경변화 적합성' 등의 개발 조건을 다음으로 중요하게 평가함. 조리법의 표준화와 단순화 등 기술 수준과 관련한 요소들이 가장 중요도가 낮음
- 산업성과 관련해서는 지역경제에 미치는 '파급효과'가 가장 중요도가 높게 나타났으며, 상대적으로 낮은 중요도를 보인 '시장성'을 확보하기 위해서는 '가격 수준'이나 '프랜차이즈 가능성'보다는 '대중화'를 더 중요하게 평가함
- '맛·기능성'과 관련해서는 '영양·기능성'보다는 '맛'과 '외관' 등 식사의 질이 더 중요한 지표로 나타남
- '향토성'에서는 '전통성'이 '지역성'보다 중요도가 높게 나타났으며, '지역성'에서는 '희귀성'보다는 '지역주민의 인식'이 상대적으로 중요도가 높음

○ 세부지표별 중요도에서는 '맛'이 가장 중요하며, 다음으로 '지역 정부 정책', '지역경제 활성화', '지역이미지 개선', '지속가능성' 순임(최정숙 외, 2012)

- 그 외에도 '원재료 구득가능성', '역사성', '지적재산권', '지역주민의 인식', '시장 환경변화 적합성' 등도 상대적으로 중요도가 높게 나타남

○ 향토음식의 규범적 정의에서 강조하는 지역성이 상대적으로 낮게 평가된 반면, '맛'과 '지역 정부 정책'이 향토음식의 산업가치를 반영하는 가장 중요한 두 지표임(최정숙 외, 2012)

3) 인천시 정책대상으로서 향토음식의 개념 재정립

향토음식의 확장적 정의를 통한 정책의 적용성 확보

○ 규범적 정의로 향토음식을 규정할 경우, 정책사업의 대상으로 고려할 수 있는 인천시 향토음식은 섬지역 특산물을 활용한 음식과 짜장면과 쫄면 등 인천시에서 조리법이 개발된 음식에 한정되기 쉬움

○ 확장적 정의를 통해 향토음식의 범위를 확장함으로써, 현재 인천시 권역에서 전개되고 있는 다양한 향토음식 관련 활동들을 대상으로 정책사업의 발굴과 적용이 가능해지는 효과가 있음

지역콘텐츠로서 향토음식 개념의 재정립과 정책방향 설정 중요

○ 향토음식을 음식이 지닌 기능적 속성과 문화적 속성을 포괄하는 '콘텐츠'로서 접근하고 동시에 지리적 특성과 역사 그리고 문화가 결합한 '지역콘텐츠'로 이해하는 것이 중요함(백승국, 2010)

○ 향토음식을 '지역콘텐츠' 관점에서 이해함으로써 음식의 문화적 가치를 발굴하고 이를 산업적으로 연계하는 방안을 도출할 수 있음

- 콘텐츠로서 음식이 지닌 속성을 활용함으로써 다양하고 독창적인 방식으로 향토음식을 소개하고 인지도를 향상하는 것이 가능함(백승국, 2010)

○ 또한 문화콘텐츠를 활용하여 향토음식에 대한 인식을 제고하고 다채로운 체험을 가능하게 하는 과정을 통해 경제적 가치를 제고할 수 있음

- 정읍시는 대장금에 관한 스토리텔링과 향토음식을 결합한 체험 관광개발을 통해 지역경제 활력을 제고하는 사업을 시도함(김한수, 2012)

2. 인천시 향토음식의 재구성

1) 문헌으로 본 인천시 향토음식

(1) 김윤식의 '인천의 향토음식'

❍ 김윤식(2021, p.9)은 '인천의 향토음식'이 지닌 가장 큰 특징으로 '노동자들의 수요에 맞춰 외식업소들이 제공했던 음식'이 대부분을 차지한다는 점에서 차별적이라고 평가함

- 개항으로 제물포항의 수출입 화물이 증가하면서 관련 노동자들이 크게 유입되고 이들 노동자를 대상으로 한 음식점들이 생겨나면서 비로소 향토음식이라 부를 수 있는 음식들이 생겨남

❍ 인천에서 접하는 냉면, 해장국, 추탕 등은 지방 특유의 조리법을 사용했다는 점에서 향토음식이라고 평가함(김윤식, 2021)

- 인천의 향토음식은 대부분 인천항을 중심으로 한 원도심의 점포에서 개발되고 지역 특산물이 아닌 항구에 접한 지역의 특성 때문에 재료를 쉽게 구할 수 있었던 사정과 외식이 필요했던 노동자들의 형편이 맞아떨어져서 탄생함

① 냉면

- 본래 평양에서 먹던 '모밀국수'에서 발전된 것이 인천 냉면인데, "인천땅에서 모밀국수의 동치미 국물이 고기 육수로 변하고, 또 얼음이 첨가된 사철 외식 음식"이라는 점에서 기존의 냉면과는 차별적이라고 지적함(김윤식, 2021)
- 인천항에 출입하는 외국선박에 제공하는 쇠고기의 부산물을 활용한 육수가 발달하고 고기잡이배에서 필요한 얼음 공급이 원활했던 지역이었던 인천시의 지리적 특성과 냉면의 등장은 밀접한 관련이 있음

② 추탕

- 인천 추탕은 “기름이 섞인 쇠고기와 곱창을 넣고” 끓인다는 점에서 다른 지역의 추탕과 구별되는데, 일찍부터 도살장이 생겨나고 쇠고기와 내장 따위 부산물이 흔했던 인천시의 특성이 반영된 조리법임

③ 해장국

- 해장국이 인천에서 처음 탄생한 음식은 아니지만 1920~30년대에 다른 지역보다 빨리 대중음식으로 자리를 잡음
- 인천식 해장국은 쇠뼈와 배추, 우거지를 밤새워 끓여내는 토장국 형태라는 점에서 특색을 지님

④ 물텀벙이

- 아귀라는 생선을 오직 인천에서만 물텀벙이라는 토속적인 이름으로 부름
- 물텀벙이를 찜보다는 ‘붉은 탕’으로 유행시킨 지역이 인천임

❍ 김윤식의 ‘인천의 향토음식’에서 강화도와 옹진군의 음식이 상대적으로 적게 다루어진 것은 향토음식에 관한 인식의 폭이 필자의 삶의 공간과 그 속에서의 경험과 긴밀하게 닿아 있다는 점과 관련지어 해석할 수 있음

- 인천 출생인 김윤식의 삶의 공간이 원도심을 중심으로 전개되었으며, 그의 향토음식에 관한 인식은 인천 원도심을 중심으로 형성된 것으로 평가할 수 있음
- 지역의 노포를 소개하는 마지막 4장에서 ‘1억조 갈비’라는 음식점의 소개와 함께 강화군의 ‘젓국갈비’와 관련한 서술이 등장함

〔표 2-2〕 '인천의 향토음식'에 나타난 향토음식의 종류와 지역성

음식명	지역성(음식의 유래와 대표식당)
냉면	• 황해도와 평안도의 메밀국수의 동치미국물이 고기 육수로 변하고 얼음이 첨가된 외식 음식으로 냉면이 탄생 • 구미 각국과 일본 선박에 쇠고기를 제공하기 위한 도살장이 생기고 스테이크용 고기를 제외한 쇠고기 부산물을 활용한 육수의 제작이 원활 • 어선에 소용되는 얼음 수요를 충당하기 위한 얼음공장을 통해 얼음 공급도 용이 • 대표식당: ***사정옥(답동), 강서면옥, 화신면옥, 경인면옥***
해장국	• 쇠뼈와 배추, 우거지를 밤새 끓여내는 토장국이 인천식 해장국의 원형 • 인천항을 드나드는 선박에 제공하는 쇠고기 수요를 충당하는 과정에서 발생하는 쇠뼈와 선지를 풍성하게 넣은 것이 특징 • 인천항 노동자를 대상으로 한 외식 메뉴로서 해장국이 탄생 • 대표식당: ***답동관, 평양옥***
추탕	• 인천 추탕은 미꾸라지를 통째로 넣고 기름이 섞인 쇠고기와 곱창 그리고 느타리버섯, 고사리, 토란 줄거리, 파, 두부 등을 추가하여 끓여내는 것이 특징 • 현재 인천 추탕을 제공하는 식당은 부재 • 대표식당: ***인천 용동 추탕***
명물 인천 민어	• 일반 가정집에서는 구이나 조림으로 밥반찬으로 요리 • 민어는 주로 염장을 해서 말린 후 가을과 겨울에 고추장에 찍어 먹거나 기름을 발라 구운 후 소비 • 최근에는 민어가 인천 앞바다에서 잡히지 않으면서 값비싼 외식 메뉴로 전환 • 대표식당: ***신포횟집***
천대 받던 물텀벙이	• 본래 아구 혹은 아귀인데 인천에서는 '물텀벙이'라고 칭함 • 연안부두 노동자들 요깃거리로 탄생한 것이 물텀벙이탕인데, 붉은 매운탕으로 끓여낸 것이 특징 • 대표식당: ***영화주점(신포동)***
전동 삼치 골목	• 제철의 삼치는 살도 차지고 기름이 올라 상밥집이나 일식집에서 술안주 생선구이 메뉴로 등장 • 대표식당: ***인하의 집***
짜장면	• 인천항 개항 이후 국내로 유입된 산둥반도 중국인 노동자들을 통해 소개된 이후, 인천 차이나타운 '공화춘'에서 정식 메뉴로 등장 • 대표식당: ***공화춘***
호떡, 만두, 공갈빵	• 인천에 유입된 중국인들이 운영하던 초창기 중국집 주된 메뉴들 • 대표지역: 신포동, 중앙동, 내동, 경동, 금곡동, 화평동, 만석동 일대
실수로 태어난 쫄면	• 1970년대 초 인천시 중구 경동에 있는 '광신제면'에서 실수로 만든 굵은 면발을 활용한 쫄면이 탄생 • 대표식당: ***우리만두(신포동), 광신제면***

주. 김윤식(2021)에서 제시한 음식 재료와 음식 중 지역의 고유성이 상대적으로 강한 재료와 음식을 위주로 추려서 제시함
자료(출처): 김윤식(2021)

○ 김윤식(2021)은 인천시의 시장과 거리에서 경험한 해산물 요리, 탕과 밥을 겸한 탕반 그리고 면류 등을 '인천의 맛, 식풍습'이라는 별도의 장으로 소개하는 것에서 알 수 있듯이 향토음식을 식생활 풍습이라는 개념으로 확장함

- 향토음식의 개념을 식생활 풍습 개념까지 확장하는 경우, 지역별 차별성을 드러내기는 어려우나 지역별로 미묘하게 다른 식생활 습관들을 이해하는 데는 도움이 될 수 있음

〔표 2-3〕 '인천의 향토음식'에 나타난 식재료와 음식으로 본 인천의 식생활 풍습

구분	음식명
해산물	• 꽃게, 복어, 밴댕이회, 홍어애탕, 서대매운탕, 새우젓, 조기, 조개, 소라, 준치, 굴, 갈치, 망둥이, 주꾸미, 광어, 뱅어, 전어, 고등어, 병어, 가자미, 명태, 민어, 해삼, 멸치
탕반	• 설렁탕, 곰탕, 장국밥, 선짓국, 육개장, 해장국, 스지탕, 갈비탕, 돼지 족, 족편
쫄깃한 면류	• 짜장면, 막국수, 냉면, 콩국수

주. 김윤식(2021)에서 제시한 음식 재료와 음식 중 지역의 고유성이 상대적으로 강한 재료와 음식을 위주로 추려서 제시함
자료(출처): 김윤식(2021)

❍ 관광객이나 방문객이 방문지의 향토음식 혹은 식풍습을 경험하는 좋은 방법은 향토음식에 특화된 '노포'를 방문하는 것임

- 김윤식(2021)은 '인천의 향토음식'을 잘 재현하고 있는 노포 13곳의 대표 음식과 특징에 대해 서술함
- '경인식당', '평양옥', '신성루' 등 김윤식이 '인천 음식의 뿌리'로 내세운 냉면, 해장국, 짜장면 노포와 함께 '송미정', '명월집', '우리옥', '마산집' 등 음식의 종류보다는 특별한 식풍습과 맛으로 인천시민의 애착을 받아온 음식점 등을 포함함

[표 2-4] '인천의 향토음식'에 나타난 노포

노포명	노포의 특징
경인식당 (경인면옥)	• 이북 출신 3형제가 서울에서 평양냉면집을 운영하다가 막내가 인천에 낸 분점 • 상등품 메밀가루를 직접 손으로 배합하고 반죽해서 뽑아낸 면으로 요리
평양옥	• 평양 출신 부부가 중구 신흥동에 개업한 장국밥집이 기원 • 쇠뼈와 배추 우거지를 밤새워 끓여내는 토장국 형태의 해장국이 유명
명월집	• '한국인이 사랑하는 오래된 한식당'에 선정된 백반집으로 김치찌개와 두툼하게 말아서 썬 달걀말이가 대표 반찬
송미정	• 동해안과 제주도에서 잡은 복어를 새벽 4시부터 손질하여 요리 • 참복은 횟감으로 밀복은 탕이나 튀김용으로 사용
신성루	• 돼지고기를 진하고 잘게 갈아 춘장과 볶은 유니짜장이 유명 • 계란 지단에 죽순, 해삼, 새우, 동구버섯, 양파, 부추 등을 볶아 얹고 말아서 지진 뒤 먹기 좋은 크기로 자른 계란말이인 '자춘걸'이 명물인 중국집
신포횟집	• 밑반찬으로 어란이 나오고 민어나 농어찜이 상에 올라오는 점이 특징인 민어횟집
삼강옥	• 청과물 거래 중심지인 채미전거리에서 번창한 것이 삼강옥 • 사골과 머리고기, 도가니 등을 고아 깊은 맛이 우러난 설렁탕이 유명
다복집	• 쇠 힘줄과 도가니와 감자를 한데 끓여내는 스지탕을 처음으로 개발하면서 유명해진 식당
마산집	• 연탄 화덕으로 유명한 생선 요리 전문 대포집
1억조 갈비	• 3년 동안 냉장 숙성한 강화도 특산 새우젓국에 홍고추, 청양고추, 호박, 감자, 파, 두부와 함께 돼지갈비를 넣어 끓인 새우젓국갈비가 간판 메뉴 • 강화군이 지역 토속음식으로 내세워 대중화 시도
우리옥	• '한국인이 사랑하는 오래된 한식당'에 선정된 백반집
맛좋은 집	• 소머리국밥과 내장선지국이 유명한 국밥집 • 잘 삭은 새우젓 양념장이 특징
검암한옥	• 일본의 관서지방 방식의 장어구이로 유명한 한옥집

주. 김윤식(2021)에서 제시한 음식 재료와 음식 중 지역의 고유성이 상대적으로 강한 재료와 음식을 위주로 추려서 제시함
자료(출처): 김윤식(2021)

(2) 인천광역시의 '인천의 맛'

❍ '인천의 맛'은 인천시가 '굿모닝 인천'이라는 웹진에 소개된 지역의 특산물과 관련된 음식 문화 소개 글을 묶어서 펴낸 단행본으로, 인천시 음식문화를 사람이 만든 맛, 바다가 키운 맛, 땅이 키운 맛으로 나눠서 살펴봄

- '사람이 만든 맛'에서는 인천시민들이 개발한 독특한 조리법을 중심으로 8가지 음식 종류를 소개함
- '바다가 키운 맛'은 인천 앞바다에서 생산된 재료를 사용한 음식을 소개함
- '땅이 키운 맛'에서는 땅에서 생산된 재료로 만든 인천 음식을 소개함

❍ 인천시의 바다와 땅이 생산한 특산물과 인천시민의 독창적인 조리법이 만들어낸 지역의 음식문화를 콘텐츠 관점에서 접근함

〔표 2-5〕 '인천의 맛'에 나타난 향토음식의 종류와 지역성

구분	음식명	지역성(음식의 유래와 대표식당)
사람이 만든 맛	분식 (면요리)	• 1921년 국내 최초의 밀가루 공장이 들어서면서 고유한 면 요리가 발달함 • 대표식당: 쫄면(광신제면), 분식(얼레꼴레만두), 칼국수(골목집칼국수)
	닭알탕	• 인천제철, 동국제강, 대성목재 등 송림동 공장노동자들의 '소울푸드' • 대표지역: 동구 송림동 닭알탕 골목
	삼치구이	• 1960년대 대화양조장 막걸리와 함께 먹던 안주가 생선구이 요리로 진화 • 대표식당: 동인천 삼치구이 거리(양산박삼치)
	냉면	• 백령도를 중심으로 황해도식 메밀냉면, 한국전쟁 이후 실향민을 대상으로 평양식 냉면, 그리고 노동자 대상 화평동 '세숫대야냉면' 등 다양한 냉면이 유행 • 대표식당: 백령도 사곳냉면, 경인면옥, 화평동 냉면거리
바다가 키운 맛	벌버리묵	• 황해도에서 유래한 음식으로 말린 박대 껍질을 사용하여 쑤는 묵 • 대표식당: 무의도 대침쌈밥
	갯벌장어	• 1970년대 말 더리미 포구 앞을 중심으로 장어마을 형성. 현재는 강화도 갯벌을 막은 축양장에서 키운 장어로 요리 • 대표식당: 더리미집, 강화소루지 양식장
	민어	• 1920~1960년대 굴업도와 덕적도는 민어 파시가 존재. 주 생산지는 신안과 목포로 바뀌었지만, 여전히 민어는 인천시 여름 음식의 주재료이며, 복달임 음식 • 대표식당: 신포시장 민어골목, 경남횟집
	꽃게	• 연평도 근해 등 인천 앞바다는 꽃게의 주산지이며, 소래포구는 주요한 꽃게시장 • 대표지역: 소래포구 재래어시장
	젓새우	• 젓새우의 70%가 강화에서 생산되며, 김장김치와 젓국갈비 등의 주재료 • 대표식당: 강화 외포항 수산물 직판장, 외내골가든[1)]
땅이 키운 맛	남동 배	• 남동구청 뒤 나지막한 산지 지역에 배 농가 30여 곳이 존재하며 '탑푸르트' 시범 단지와 수출 생산단지 • 대표식당: 남동농협, 만성농장
	강화 순무	• 강화읍 월곶리를 중심으로 대량 생산되며, 순무김치 등 다양한 음식의 재료 • 대표식당: 연미농장, 강화풍물시장
	강화 사자발 약쑥	• 강화도 마니산 자락에 있는 화도면을 중심으로 재배되며, 진액과 차 등 건강 기능성식품 재료로 사용 • 대표식당: 약쑥시래기밥(마니산 단골식당), 강화섬약쑥한우
	영흥도 포도	• 일교차가 크고 일조량이 풍부하며 해풍이 불어 특색있는 섬포도를 영흥도에서 재배 • 대표식당: 하나농원

주. 인천시(2020)에서 제시한 음식 재료와 음식 중 지역의 고유성이 상대적으로 강한 재료와 음식을 위주로 추려서 제시함
자료(출처): 인천광역시(2020)

❍ '인천의 맛'은 인천의 음식을 땅, 바다, 그리고 사람의 기여를 통해 풀어냈다는 점에서 김윤식의 해석과 다른 관점을 제공함

- 서해안에 면하면서도 산지를 보유하고 있으며, 황해도와 평안도 지역 출신이 많은 인천시의 지역성을 드러낼 수 있다는 점에서 '인천의 맛'의 접근방식은 흥미로운 관점을 제시함

1) 외내골가든의 젓국갈비는 강화군이 주최한 '향토·특색 음식 경연대회'에서 대상을 수상

2) 인천시민의 향토음식에 관한 인식

○ 최영화·민경선(2016)은 설문조사를 통해 인천시의 도시가치를 나타낼 수 있는 특산물과 향토음식에 관한 인천시민의 인식을 조사함

○ 인천시민은 인천시를 대표하는 특산물로 강화인삼, 강화쌀, 강화순무, 꽃게 순으로 응답함

- 10개의 특산물 중 인천시의 내륙 지역과 연관된 산물이 없으며, 대부분의 특산물 산지가 강화군과 옹진군 연평도 등 섬 지역에 집중된 것이 특징임

〔표 2-6〕 인천 대표 특산물에 대한 인식조사 결과

특산물	빈도	비중
합계	1,000	100.0
강화인삼	476	47.6
강화쌀	418	41.8
강화순무	255	25.5
꽃게	223	22.3
새우젓	182	18.2
강화약쑥	107	10.7
강화속노랑고구마	77	7.7
섬포도	51	5.1
민어	27	2.7
조기	16	1.6

자료(출처): 최영화·민경선(2016)

○ 인천시민은 인천을 대표하는 향토음식으로 물텀벙이(아구찜), 밴댕이회, 닭강정, 짜장면 순으로 응답함

- 특징적인 것은 인천시민이 향토음식으로 인식하는 13가지 음식 중에서 [표 2-6]에서 제시한 인천시 특산물을 활용한 사례가 없다는 점임

○ 인천시민이 생각하는 향토음식과 특산물에 관한 인식이 상당히 차이가 나는 것은 관련 분야에 관한 지역사회의 논의가 체계적으로 진행되지 않았다는 방증이라고 판단됨

○ 따라서 인천시는 향토음식의 개념·대상과 관련한 지역사회의 논의를 촉진하고 향토음식과 관련한 시민 인식의 차이를 줄여나가는 것이 지역성에 기반한 향토음식 육성과정에서 중요한 과제임

〔표 2-7〕 인천 대표 향토음식에 대한 인식조사 결과

특산물	빈도	비중
합계	1,000	100.0
물텀벙이(아구찜)	276	27.6
밴댕이회	272	27.2
닭강정	270	27.0
짜장면	221	22.1
인삼막걸리	128	12.8
쫄면	100	10.0
냉면	98	9.8
칼국수	65	6.5
추어탕	58	5.8
해장국	25	2.5
호떡	21	2.1
닭알탕	20	2.0
설렁탕	15	1.5

자료(출처): 최영화·민경선(2016)

3) 인천시 향토음식의 특징과 범위

○ 김윤식(2021)은 인천시 향토음식의 기원이 주로 개항을 계기로 발전하였으며, 광복과 한국전쟁을 전후로 특색을 잃은 것이 아쉽다고 평가함

"인천에서 재생하여 인천 향토음식의 타이틀을 부여받았던 음식들은 우리나라 음식사적으로도 크게 의미가 있었던 것이었는데, 광복과 6.25전쟁의 혼란기에 인천다운 특색을 잃은 채 다 사라져 그 명맥을 찾기가 어려워졌음을 고백하지 않을 수 없다"(김윤식, 2021, p.6)

○ 인천 향토음식에 관한 자료를 검토한 내용을 종합한 것이 아래 [표 2-8]인데, 몇 가지 특징을 도출할 수 있음

- 가장 보편적으로 인천시 향토음식으로 인정되는 음식들은 개항 이후 전개된 문화역사적 배경에서 탄생한 고유한 조리법과 관련이 있음
  - 냉면, 쫄면, 짜장면, 칼국수, 분식류, 해장국, 닭알탕, 추탕 등
- 다음으로 서해안의 해산물을 독특한 조리법을 통해 향토음식으로 개발한 음식점들이 생겨남
  - 물텀벙이탕, 민어, 삼치, 밴댕이회, 벌버리묵 등
- 마지막으로 인천시가 전국적으로 유명한 산지이기 때문에 자연스럽게 향토음식으로 자리잡은 음식들이 있음

• 꽃게, 새우젓, 강화순무, 강화사자발약쑥, 섬포도, 강화인삼, 강화쌀, 강화속노랑고구마 등

- 새롭게 인천시의 지역성을 나타내는 향토음식으로 부상하는 사례도 존재함

• 최근에 인기를 끌고 있는 닭강정과 밴댕이회는 인천시민이 향토음식으로 인식하고 있지만 김윤식(2021)과 인천광역시(2020)에서는 주요한 음식으로 다루지 않음

[표 2-8] 문헌에 기록된 인천시 향토음식과 지역 특산물

구분	음식명	김윤식(2021)	인천광역시(2020)	최영화·민경선(2016)
밀가루 | 면·빵류	냉면	●	●	●
	쫄면	●	●	●
	짜장면	●	●	●
	칼국수		●	●
	호떡, 만두, 공갈빵	●		●
탕반류	해장국	●		●
	닭알탕		●	●
	물텀벙이(탕/찜)	●		●
	추탕	●		●
	설렁탕			●
해산물	민어	●	●	●
	삼치	●	●	
	꽃게		●	
	새우젓		●	
	장어		●	
	조기			
	밴댕이회			●
	벌버리묵		●	
기타	닭강정			●
농산물	**강화순무**		●	
	강화사자발약쑥		●	
	(영흥)섬포도		●	
	강화인삼(막걸리)			●
	강화쌀			
	배		●	
	강화속노랑고구마			

주. 진하게 표시된 음식은 인천시 홈페이지(강화군, 옹진군 포함)에서 특산물로 홍보하는 것임. '조기'는 최영화 외(2016)에서 지역 특산물로 포함

자료: 김윤식(2021); 인천광역시(2020); 최영화·민경선(2016)

❍ 본 보고서에서는 [표 2-8]에 포함된 음식을 인천시 향토음식의 최소 범위로 규정하고 최근 지역에서 전개되는 다양한 지역 특산물을 활용한 시도를 최대한 포섭하는 수준에서 논의를 진행함

4) 향토음식 자원의 개념과 갈래

❍ 향토음식 자원은 향토음식이 경제적으로 유용하게 활용될 수 있도록 투입되는 재화와 서비스를 포괄하는 개념으로 정의할 수 있음

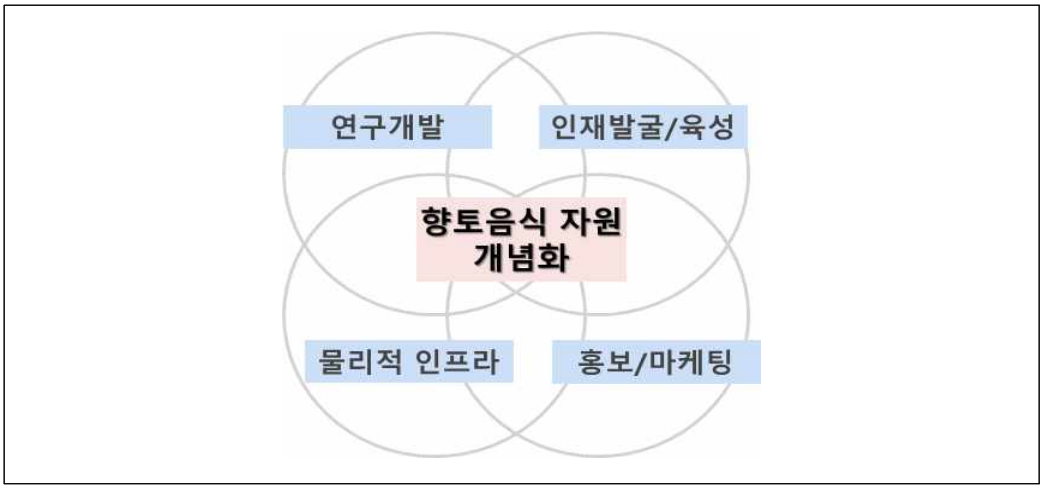
- 향토음식을 상품화하고 더 나아가 비즈니스 모델로 발전시키는 과정에서 필요한 노동력, 기술, 서비스 그리고 유·무형의 자본 등을 포괄하는 개념이 향토음식 자원임

❍ 향토음식 관련 자원을 비즈니스 육성 관점에서 4가지 갈래로 구분하여 살펴봄

- 연구(조리법, 특산물 발굴·생산)개발 역량: 향토음식의 재료인 특산물의 발굴과 생산 방법을 보급하고 새로운 조리법을 개발함으로써 경제성을 제고함
- 인재 발굴 및 육성: 셰프와 로컬크리에이터 등 향토음식의 시장성을 강화할 수 있는 다양한 역량과 서비스를 보유한 인재들은 주요한 인적자원임
- 물리적 인프라: 향토음식 관련 활동을 지원하는 공간과 설비 등도 필요한 자원임
  - 지역 공동체 공간 : 창업 인큐베이팅 및 농산물 가공과 요리 실습이 가능한 공간
  - 향토음식 관련 농산물 가공 설비 및 조리 설비
- 홍보와 마케팅: 향토음식의 대중성을 확보하고 소비를 촉진하는 다양한 온·오프라인 서비스 역량도 중요한 자원으로 부상함

❍ 본 연구에서는 상기한 4가지 자원의 갈래를 통해 향토음식의 활성화 방안을 검토하고 개별 자원의 연계를 통한 시너지 창출 방안을 탐색함

〔그림 2-3〕 향토음식자원의 개념화



3. 향토음식 관련 중앙정부와 인천시 정책 현황

1) 중앙정부의 향토음식 관련 정책 현황

❍ 중앙정부는 농촌지역의 발전을 위해 2005년 향토산업육성계획을 수립하고 2007년부터 본격적으로 향토산업 관련 사업을 추진함(고경호·이상윤, 2017)

- 농림축산식품부는 향토산업을 "지역성, 역사성, 차별성을 가진 지역자원(유무형의 특산품, 기술, 문화 등)을 기반으로 여러 산업(생산, 가공, 관광, 서비스 등)이 융복합되어 부가가치를 창출하는 산업"으로 정의함(농림축산식품부, 2010)
- 2004년 법적 근거 마련: 농어업·농어촌 및 식품산업기본법, 농립어업인의 삶의 질 향상 및 농산어촌지역개발촉진에 관한 특별법, 농촌융복합산업육성 및 지원에 관한 법률 등

❍ 중앙정부의 향토음식 관련 사업은 향토자원 품질 인증 사업(전통식품 품질인증제도, 명인 지정 등)과 특산자원 발굴 및 개발(농촌자원복합산업화 지원사업, 향토산업육성사업, 지역전략식품산업육성사업 등)을 위한 사업으로 나눌 수 있음

- 향토산업육성사업[2)]
  - 목적: 지역특산품의 1차(생산), 2차(제조, 가공), 3차(유통, 체험, 서비스 등)가 연계된 클러스터 육성
  - 내용: 산학연관 다양한 주체가 참여하여 지역자원을 생산, 가공, 유통, 체험, 수출 등의 융복합산업 경영체 네트워크 구성
  - 네트워크 주도형(6차산업 시스템 구축), 법인주도형(비영리법인 설립 후 자회사 구축 사업 추진), 지자체 주도형(지자체 시설 활용-민간위탁)
- 농촌자원복합산업화 지원사업
  - 목적: 농축산물 생산, 유통, 가공을 위한 기반 구축 지원
  - 내용: 지역특산물 활용 제조·가공업체의 시설현대화 구축 및 HMR·밀키트 생산라인 구축비 지원, 제품 연구개발 및 컨설팅 비용 지원

2) 향토산업육성사업과 농촌자원복합산업화 지원사업 관련 내용은 강원도(2022)의 2023년도 농촌자원복합산업화 및 향토산업육성 지원사업 공모 공고를 참고함. 향토산업육성사업은 2020년 균특회계 지방이양에 따라 지자체 차원에서 진행하고 있음

○ 2022년 농림축산식품부는 제3차 외식산업 진흥 기본계획(외식산업 혁신 플러스 대책)을 발표하며 향토음식의 대중화와 음식·관광자원과의 연계 방안에 대해 제시함

- 향토음식의 대중화: 기업과 협력하여 농가레스토랑 메뉴의 간편식(RMR) 상품 출시 및 체험프로그램 운영
- 음식·관광자원 연계: 지역 음식거리와 연계한 농촌관광 사업 홍보 강화, 코레일-지자체 간 협력을 통한 음식관광 상품 운영

○ 농촌진흥청은 향토음식 자원화 사업을 통해 선정된 농가맛집을 대상으로 밀키트(간편조리세트)로 상품화를 위한 공모를 진행함(최용구, 2022/7/1)

○ 향토음식 밀키트(간편조리세트) 사업은 롯데마트와 공동개발하며, 전국 롯데마트에서 판매함

- 2021년: 표고간장채수 소고기버섯전골(충남 부여)
- 2022년: 된장시래기전골(전북 장수), 들깨버섯전골(경기 포천), 옛두부맑은전골(경북 경주)

〔그림 2-4〕 향토음식 밀키트 사례(농촌진흥청-롯데마트)



자료(출처): 농촌진흥청 블로그(https://blog.naver.com/rda2448/222576203721)

○ 중앙정부의 정책흐름과 사업은 지역성을 가진 특산물을 활용하는 것에서 현재는 음식과 다른 산업과의 새로운 부가가치를 창출하려는 융복합산업으로 진화 중임

- 지역 고유 음식을 발굴하고 소개하는 차원 이상으로, 음식의 상품화, 관광자원과의 결합을 통한 6차 산업화를 지향함

2) 인천시 향토음식 자원화 관련 정책 현황

(1) 조례

○ 인천시는 향토음식 육성을 위한 조례가 없는 상황이며, 농식품 및 전통문화 관련 조례를 통해 향토음식 자원화를 시도함

○ 조리법 개발과 홍보·마케팅 관련 자원을 확보하기 위한 사업의 추진을 지원함

- 개별 음식점의 고유한 조리법 개발과 관련된 조례는 '식품 및 공중위생 발전 지원 조례'에 한정되며, 대부분 홍보·마케팅 관련 조례 내용임
- 인천시 관련 조례에서는 '특산물 생산과 발굴' 그리고 '향토식품 관련 인재 발굴 및 육성'과 관련한 사업은 부족함

○ 전체적으로 향토음식을 명시적으로 육성하기 위한 자원화 노력은 추진하지 않음

〔표 2-9〕 인천시 향토음식 관련 조례

조례명(제정일)	주무부서/목적	내용	자원화 분야
지역농식품 육성 및 지원에 관한 조례 (2014.03.10.)	• 농축산과 인천광역시에서 생산된 농수산물과 농식품을 공급하는 판로 확보	• 지역농식품지원센터 설립, 지역농식품 소비 촉진을 위한 직거래 장터·매장 개설·운영 등	홍보/마케팅
전통문화 육성 및 지원에 관한 조례 (2017.07.17.)	• 문화유산과 전통문화의 육성 및 지원을 통한 문화도시 조성(전통문화: 무용, 음악, 미술, 건축, 공예, 음식 등)	• 전통문화행사 개최, 전통문화 교육 및 강좌, 홍보 및 체험활동, 보조금 지원 등	홍보/마케팅
식품 및 공중위생 발전 지원 조례 (2018.04.23.)	• 위생정책과 식품 및 공중위생업소의 위생수준 향상 지원을 통한 시민 건강증진 및 지역경제 활성화	• 환경개선, 교육·홍보, 기술개발에 관한 지원사업, 인천광역시 맛집 또는 대표 음식 개발, 섬 특색 음식 개발에 관한 지원사업 등	조리법 개발 홍보/마케팅
지역 전통주 산업 육성 및 지원 조례 (2021.04.09.)	• 농축산과 지역 전통주 산업 육성과 지원을 통한 지역 전통문화 발전 및 지역경제 발전 기여	• 전통주 개발 및 품질 향상, 제조시설 현대화, 판로개척, 교육훈련, 시 기관행사에서 전통주 우선 이용 등	조리법 개발 홍보/마케팅
먹거리 기본 조례 (2022.02.24.)	• 농축산과 지속가능한 먹거리체계 확립 및 시민의 먹거리보장 실현을 위한 건강하고 안전한 먹거리 확보	• 먹거리 관련 기본계획 수립, 위원회 설치 등	-

주. 조례는 제정일 순
자료(출처): 자치법규정보시스템의 자료를 연구진 재정리

○ 타 시도의 향토음식 관련 조례는 향토음식의 관광상품화 및 산업화 그리고 향토음식 계승·발전·발굴·육성으로 조례 목적을 구분할 수 있는데, 대부분의 지자체가 향토음식에 관한 조례를 설치하는 배경에는 상품화와 산업화가 중요한 요소로 작용함

○ 향토음식은 지역에서 생산되는 특산물 활용, 독특한 조리법으로 요리하는 음식으로 유사하게 정의하고 있음[3)]

〔표 2-10〕 타 광역시도 향토음식 관련 조례

시도명	조례명	목적	향토음식 정의
광주	광주광역시 향토음식 육성 및 지원에 관한 조례	지역 고유의 음식을 발굴,육성하고 관광상품화 및 산업화	• 우리 고장에서 주로 생산되는 농·수·임산물을 주재료로 하여 고유의 맛·향 및 색깔을 내는 향토성이 있는 음식
대전	대전광역시 향토음식 육성 및 지원 조례	음식문화 발전 촉진, 관광상품화, 시민 소득창출 기여	• 시의 특산물을 이용하거나 독특한 조리법으로 조리되어 고유의 맛을 내는 향토색 있는 음식과 이를 기본으로 개발된 새로운 음식으로 이 조례에 따라 선정된 음식
세종	세종특별자치시 향토음식 육성 및 지원 조례	향토음식 계승, 발전과 시민의 소득창출 및 지역경제 활성화 기여	• 시에서 생산되는 농 · 임 · 축산물 등을 이용한 지역 특유의 전통음식 또는 독특한 방식으로 조리하여 개발한 향토성 있는 음식으로 시장이 선정한 음식
강원	강원도 향토음식 육성 및 지원 조례	향토음식을 개발·육성하고, 지역경제 활성화를 위한 향토음식 육성 및 지원에 필요한 사항을 규정	• 지역의 전통음식과 향토적인 농·수·축·임산물 등을 원재료로 사용하여 조리하는 음식
전북	전라북도 향토음식발굴 육성 및 지원 조례	전북의 고유한 향토음식 계승 발전과 발굴 육성 기여	• 도의 특산물을 이용하거나 특색있는 조리법으로 조리되어 고유의 맛을 내는 향토색 있는 음식과 이를 기본으로 개발된 새로운 음식
경북	경상북도 향토음식 육성 및 지원에 관한 조례	향토음식의 관광상품화와 도민 소득창출 도모	• 지역의 특산물을 이용하거나 지역의 독특한 조리법으로 조리되어 고유한 맛을 내는 향토색 있는 음식과 이를 기본으로 개발된 새로운 음식으로 조례에 따라 선정된 음식
경남	경상남도 향토음식 육성 및 지원 조례	향토음식의 계승발전과 발굴 육성, 지원에 관한 사항을 규정하여 도민 소득창출 및 지역경제 활성화 기여	• 도내의 지역 특산물 등을 이용하거나 독특한 조리법으로 조리한 지역 특유의 전통음식과 이를 기본으로 개발된 새로운 음식
제주	제주특별자치도 향토음식 육성 및 지원 조례	향토음식의 관광상품화와 도민의 새로운 이익 창출 기여	• 지역의 특산물을 이용하거나 지역의 독특한 조리법으로 조리되어 고유한 맛을 내는 향토색 있는 음식과 이를 기본으로 개발된 새로운 음식으로 조례에 따라 선정된 음식 • 단 제주산 식재료 공급이 부족한 경우에는 국내산 식재료 이용도 용인

자료(출처): 자치법규정보시스템의 자료를 연구진 재정리

3) 제주도는 '섬'이라는 환경적 특성으로 인해 국내산 식재료를 이용한 음식도 향토음식으로 규정함

(2) 조직 및 사업

○ 인천시의 향토음식과 관련된 사업을 시행하는 조직은 인천시 부서(농축산과, 위생정책과), 농업기술센터(인천시, 강화군, 옹진군) 그리고 인천테크노파크(TP) 바이오센터가 있음

- 특산물과 음식 관련 주요 정책사업이 농축산과와 위생정책과로 이원화되어 운영되는 상황이며, 음식 관련 사업을 주도하는 것은 위생정책과임
- 기타 기관으로는 누들플랫폼, 한국전통음식박물관, 미추홀 전통음식문화연구원 등이 있음

○ 인천시가 추진하는 음식 관련 정책사업 중 '음식문화행사 개최 및 지역특색 음식문화 발굴'은 부분적으로 향토음식의 조리법 개발과 홍보/마케팅 분야 자원 개발 포함

〔표 2-11〕 인천시 향토음식 관련 조직별 사업

구분	사업명	내용
농축산과	농식품산업 육성·수출활성화 지원	• 농촌융복합산업(6차산업) 인증 활성화 – 센터 위탁운영 포함 • 농식품 판로개척 및 수출활성화 지원
	(공약)로컬푸드 마켓 매장 설치	• 로컬푸드 직매장 설치 지원
	(공약)찾아가는 김치담그기 체험행사 추진	• 김치담그기 체험행사 추진
위생정책과	(공약)인천 향토음식 자원 발굴 및 육성	• 정책연구과제 진행
	음식점 운영 및 위생·방역 관리	• 음식점 위생등급제 지정 운영/주방문화개선사업 • 우수음식점 및 음식거리 운영 관리
	음식문화행사 개최 및 지역 특색음식문화 발굴	• 인천음식문화박람회 추진 • 인천 지역특색음식 발굴 지원
	(공약)인천식품산업육성지원센터 설치 및 운영	• 안전한 먹거리 환경 및 식품산업 육성기반 마련을 위한 식품산업 인프라 구축
인천농업기술센터	시민교육 프로그램 운영	• 시민발효교실(장류, 전통주 등)
	시민과 함께하는 전시·체험행사	• 로컬푸드, 농업기술 등을 소재로 한 전시·체험 운영
	농촌체험 활성화 기반 조성	• 생산기반 활용 라이브커머스 전용 환경 조성, 교육 및 컨텐츠 제작
	농식품 가공기술 지원 및 인력양성	• 제품가공, 생산, 상품화에 필요한 시설/장비 구입 지원 • 농식품 가공교육관 운영/우리쌀이용 식품가공 기술 교육 • 농식품 체험키트 상품 제조시설/장비, 위생시설 조성 등

주. (공약)으로 표시된 사업은 민선 8기의 공약사업
자료(출처): 조직별 2023년 업무계획

① 농축산과

- 농축산과는 지역 생산물 기반의 식품 가공, 인증, 판매 등에 관련된 사업과 향토음식 자원 발굴 관련 정책사업을 주로 진행
- 6차산업(농촌융복합산업) 활성화 지원사업은 현재 인천테크노파크(TP) 바이오산업센터가 위탁받아 운영함
- 농림축산식품부와 인천광역시 예산(5:5 매칭)이 투입되며, 주요 사업은 다음과 같음
  - 농촌융복합산업 사업자 인증 및 경영체 육성
  - 전문상담 및 현장코칭을 통한 애로사항 해소 및 사업다각화 지원
  - 안테나숍 및 유통플랫폼 구축을 통한 판로 지원 및 개척

② 위생정책과

- 위생정책과는 지역 내 위치한 음식점(식당)의 위생에 집중하고 있으며, 인천음식문화 박람회 그리고 원도심 맛집 골목 발굴 등을 통한 지역 특색음식 발굴 지원
- 최근 식품산업 육성을 위한 기반 인프라인 식품산업육성지원센터 설립
  - 인천시 식품접객업소 및 식품 제조 및 가공업소들을 대상으로 한 식품안전관리인증기준 인증 교육 등 교육지원 기능과 홍보 및 마케팅 지원 기능을 제공하는 기관으로 설립함
  - 교육지원 기능은 주로 HACCP과 위생교육 관련 업무가 중심임
  - 홍보지원 기능은 식품업체 제품 전시 및 홍보 그리고 식품안전 관련 홍보 등을 포함함
  - 중장기적으로는 식품산업육성지원센터의 업무가 연구개발 기능과 사업화 지원 등을 통해 혁신적인 인천 식품기업의 발굴과 성장을 지원하는 방향으로 확대될 필요가 있음

〔표 2-12〕 인천시 식품산업육성지원센터 주요 업무

센터		주요 업무
식품산업 육성지원팀	교육지원	• 식품위생업소 소규모 위생교육 지원 • HACCP 기본교육, 방문교육 지원 • **중소 식품업체 유통컨설팅 및 마케팅교육 지원** • **소규모 식품업체 식품안전 안심 멘토링 기본교육 지원** • **대상자별 맞춤형 식품위생 안전 교육프로그램 운영** • 식품안전 관리 세미나 및 워크숍 개최 • 식품위생법 기본교육 지원
	홍보지원	• **인천 우수 식품업체 제품 전시 및 홍보 운영** • 식품안전 전시 및 업종별 홍보 동영상 제작 • 국내외 판로개척 컨설팅 및 마케팅 지원 • 식품산업 동향 및 발전 방향 컨퍼런스(회의) 개최 • 식품위생 우수업체 견학 프로그램 운영 • 식품안전의 날 행사지원 • 식품법령 개정사항 등 안내문 발송 • 대민활동 및 대내·외 식품안전 홍보교육사업 지원 • 기타 식품위생업소 위생안전 및 홍보 지원을 위해 필요하다고 인정하는 사업

자료(출처): 인천광역시 위생정책과 내부자료

③ 농업기술센터

- 인천시 관할에는 세 곳의 농업기술센터를 운영하며, 핵심 업무는 작물생산과 관련한 기술지원임
- 농촌자원과에서 시민대상 전시·체험 및 교육과 함께 식품가공기술 교육과 농촌체험·교육농장 시범사업 등 농촌융복합산업 지원 업무 등을 추진함

3) 인천시 군·구 향토음식 자원화 관련 정책 현황

(1) 조례

○ 인천시 10개 군·구 중 옹진군을 제외한 9개 기초자치단체는 위생 관련 조례를 통해 조리법 개발과 홍보/마케팅 관련 자원화를 추진함

- 9개 기초자치단체 조례에서 공통인 내용은 시설개선사업, 음식문화행사, 연구개발, 대표 식품 발굴 및 육성사업, 특색(음식)거리 지정 운영 등임
- 대표 식품 발굴과 특색 음식 거리 지정 운영 등을 통한 홍보/마케팅을 공공이 주도적으로 추진하는 형태임

○ 조례를 기준으로 평가할 때, 군·구 차원에서 향토음식을 육성하기 위한 자원화 노력을 적극적으로 추진하는 기초자치단체는 옹진군 정도라고 판단됨

〔표 2-13〕 인천시 군·구별 향토음식 관련 조례

구분	조례	내용	자원화 분야
중구	위생업소 등 지원에 관한 조례	• 시설개선사업, 음식문화행사, 연구개발, 대표식품 발굴 및 육성사업, 특색(음식)거리 지정 운영 등	조리법 개발 홍보/마케팅
동구	위생업소 등 지원에 관한 조례		조리법 개발 홍보/마케팅
미추홀구	위생업소 등 지원에 관한 조례		조리법 개발 홍보/마케팅
남동구	위생업소 등 지원에 관한 조례		조리법 개발 홍보/마케팅
	음식문화거리 지정 및 지원에 관한 조례	• 음식문화거리 지정, 공동시설 설치를 통한 고객접근성 향상, 업소 종합컨설팅 등	홍보/마케팅
연수구	위생업소 등 지원에 관한 조례	• 시설개선사업, 음식문화행사, 연구개발, 대표식품 발굴 및 육성사업, 특색(음식)거리 지정 운영 등	조리법 개발 홍보/마케팅
부평구	위생업소 등 지원에 관한 조례		조리법 개발 홍보/마케팅
계양구	위생업소 지원에 관한 조례		조리법 개발 홍보/마케팅
서구	위생업소 지원에 관한 조례		조리법 개발 홍보/마케팅
	음식문화거리 지정 및 지원에 관한 조례	• 음식문화거리 지정, 공동시설 설치를 통한 고객접근성 향상, 업소 종합컨설팅 등	조리법 개발 홍보/마케팅
강화군	식품 및 공중위생 향상을 위한 조례	• 시설개선 사업, 음식문화 개선사업, 홍보, 행사, 연구개발, 선진지 견학, 컨설팅 및 교육 지원사업 등	조리법 개발 홍보/마케팅
옹진군	지역생산 농산물 육성 및 지원에 관한 조례	• 옹진군 생산·가공 농수산물 공급하기 위한 생산단지 조성, 직거래 운영 지원(공유지 대여, 운영비 일부, 등), 농수산물 온라인몰 운영,	특산물 생산 조리법 개발 홍보/마케팅
	옹진군 청정옹진 7미(味) 육성 및 지원 조례	• 옹진군 생산 농·축·임·수산물을 주 원료로 하여 7개 면별로 개발한 음식 개발·보급을 위한 지원 • 청정옹진 7미 음식점 지정, 시설개선보조금, 7미 개발을 위한 재정적 지원·육성보호 및 홍보 등	조리법 개발 홍보/마케팅

자료(출처): 자치법규정보시스템의 자료를 연구진 재정리

○ 옹진군은 타 기초자치단체와는 달리 옹진군 특산물 발굴과 육성과 연계해서 '청정옹진 7미(味)'라는 지역 향토음식점을 육성하고 홍보하는 방식으로 사업을 추진함

- 옹진군 7개 면별로 농·축·임·수산물을 주원료로 한 음식, '청정옹진 7미(味)'를 개발함
- 7미(味) 관련 음식을 판매하는 식품위생업소를 '청정옹진 7미(味) 음식점'으로 지정하며 현재 26개소가 지정됨

〔표 2-14〕 옹진 7미(味) 지정특산물

면별	지정 특산물 (28종)
북도(4)	• 상합, 바지락, 낙지, 단호박
연평(3)	• 꽃게, 농어, 낙지
백령(5)	• 콩 요리, 메밀, 다시마, 굴, 해삼
대청(5)	• 홍합, 홍어, 성게, 톳, 전복
덕적(3)	• 꽃게, 콩요리, 간재미
자월(4)	• 굴, 소라, 우럭, 수수
영흥(4)	• 바지락, 낙지, 토종닭, 꽃게



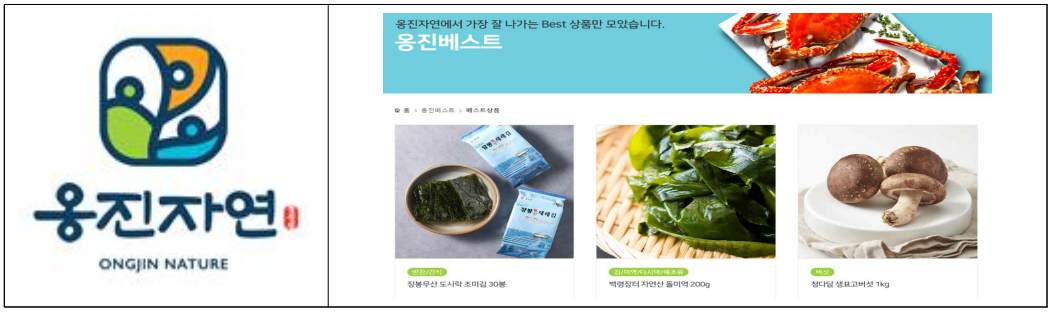
자료(출처): 옹진군 영흥면 내부자료

(2) 조직 및 사업

○ 인천시 10개 군·구 중 중구, 강화군, 옹진군은 타 군·구 대비 적극적으로 향토음식 자원화 사업을 추진하고 있음

- 중구는 누들플랫폼을 중심으로 누들크리에이터 양성(인재 발굴 및 양성)과 함께 조리법 개발을 위한 경연대회(조리법 개발), 다양한 체험·전시 관련 사업(홍보/마케팅)을 추진함
- 강화군은 강화농업기술센터의 사업이 대부분이며, 강화지역 특산물 활용 축제(홍보/마케팅)나 가공교육(인재 발굴 및 양성), 향토음식 경연(조리법 개발)을 지원하는 등의 사업임
- 옹진군은 농수산물 온라인몰 “옹진자연”과 직거래장터 운영 위주의 홍보·마케팅 관련 지원사업과 함께 ‘청정옹진 7미(味)’ 선정을 통해 향토음식의 선정과 조리법 개발도 지원함

〔그림 2-5〕 옹진군 농수산물 온라인몰 “옹진자연”



자료(출처): 옹진자연 웹사이트(https://ongjinmall.co.kr/shop/listtype.php?type=4)

- 옹진군 농업기술센터는 백령 콩 등을 주제로 한 행사와 교육과정이 있으며, 농산물 가공 창업농 전문가를 양성하기 위한 교육과정(인재 발굴 및 육성)은 차별성이 있는 사업임

○ 연수구는 조리법 개발과 홍보 및 마케팅에 해당하는 2가지 자원화 사업을 추진함

- 능허대를 브랜드화하여 지역대표 식품 브랜드를 개발하거나 맛자랑 경연대회를 개최하는 사업을 시행함

〔표 2-15〕 인천시 군·구별 향토음식 관련 사업

구분	사업명	내용
중구	아시아누들타운 조성사업(~2018)	• 2014년 도시활력증진지역 개발사업 선정 • 누들테마거리 조성(2014~2016) • 누들플랫폼 조성(~2021.7)
	누들플랫폼 운영 및 활성화프로그램 개발	• 누들플랫폼 관련 상설전시 운영, 프로그램 개발 및 운영, 시설 대관
	누들스쿨 창업교육 및 인큐베이팅	• 창업교육 및 키친 인큐베이팅 프로그램 운영 • 누들 크리에이터 2기(2023년)모집 예정 • 누들플랫폼 내 공유주방과 희망조리실 활용
	누들플랫폼 체험프로그램 운영	• 면을 활용한 체험 및 스탬프 투어 프로그램 운영
	원도심 박물관·전시관·문화관광시설 운영	• 박물관 – 짜장면박물관 상설전시, 시설관리 등 • 문화관광시설 – 누들플랫폼 상설전시, 시설관리 등
	향토·특색음식 발굴 경연대회	• 제12회 향토·특색음식 발굴 경연대회 개최
동구	동구 문화답사 관광코스 개발 – 음식과 함께하는 배다리 여행	• 동구 문화답사 관광코스 개발 및 운영, 관광 안내지도 제작
	주민주도 지역관광 활성화를 위한 관광두레 지원	• 문화관광 관련 주민사업체 창업 및 경영 지원 • 꿀주당 전통발효음식 체험학교(6개 선정 주민사업체 중 하나)
	제34회 화도진축제 개최	• 화도진축제 내 먹거리 부스 운영
미추홀구	–	–
남동구	문화관광형시장 육성사업	• 지역특색(문화, 역사, 음식 등)과 연계한 시장 투어코스 개발
	제23회 소래포구 축제	• 특산물을 중심으로 한 체험행사와 문화공연
	제5회 남동구 소래찬 김장한마당	• 김장나눔 및 김장체험 행사 • 명인의 김장간, 방문객 체험프로그램 7종, 먹거리장터
연수구	음식문화특화거리 활성화	• 선학동 음식문화시범거리(오십시영) • 홍보관, 음식체험관, 축제 개최
	지역 대표 식품브랜드 개발 및 육성	• 능허대 백제사신의 역사적 특성 및 지역대표 식품 브랜드(가칭: 백제사신빵·떡) 개발
	우수음식점 지원 및 관리 – 맛자랑경연대회 개최	• 능허대 축제 연계 맛자랑 경연대회 개최

부평구	지속가능부평 11번가 도시재생뉴딜사업	• 굴포먹거리타운 활성화 • 푸드플랫폼 구축/부평11번가 로컬푸드마켓
	부평 상권르네상스 사업	• 청춘로드페스티벌 – 수제맥주 EXPO(엑스포)
	친환경 도시농업 확산	• 도시농업공간 조성 및 관리, 도시농업 교육·홍보 및 민관네트워크 구축 • 지역농산물을 이용한 식생활개선 교육
계양구	–	–
서구	음식문화거리 활성화를 위한 음식문화 축제 개최	• 검단먹거리타운 먹거리장터, 전시 체험 홍보관 운영
	맛있는 집 지정을 위한 요리경연대회 개최	• 요리경연대회를 통해 관내 운영중인 일반음식점 5개소 지정
	서구대표먹거리, 서구브랜드식품 홍보	• 정서진 노을 호떡, 정서진 아라 초콜렛 • 손쉽게 제품 구매할 수 있도록 환경 조성 • 서구 SNS, 구정소식지 등을 통한 홍보
강화농업기술센터	제7회 강화고려인삼 축제 지원	• 6년근 강화인삼 등 강화 농특산물 판매 및 홍보
	소규모 창업농 6차상품 마케팅 지원	• 농가공 로컬푸드 상품 개발 유통 지원
	제2회 강화섬포도축제	• 강화포도 등 강화 농특산물 판매 및 홍보
	전통식문화 계승활동 지원	• 농촌 식생활 체험, 향토음식 경연, 로컬푸드 운동 활동 운영
	강화약쑥특구 운영	• 약쑥특구시설 보수 및 경관조성, 특구 농특산물 가공제품 전시 및 판매행사 개최 등
	다양한 우리쌀 활용 교육	• 쌀 소비 확대를 위한 가공 조리 등 다양한 활용법 실습
	지역 농특산물 가공 활성화 지원	• 가공교육 운영 지원
옹진군	향토음식 먹을거리 장터	• 향토음식 먹거리 장터행사 개최(11월 예정)
	농수산물 유통판매 지원	• 물류비, 포장용기 지원 • 옹진자연 포장재 고급화 지원 • 수산물 진공포장기/운송비 지원
	농수특산물 온라인몰 및 직거래 활성화	• 옹진자연 운영 • 옹진 '섬' 농수특산물 직거래장터 개최
	로컬푸드 판매장 활성화	• 기존 로컬푸드 판매장 시설개선 및 주말 직거래 판매 지원(북도 2, 연평, 백령, 대청 – 총 5개)
	지역 농수산물 명품 브랜드화	• 연평 꽃게 및 영흥 지역특산물 브랜드 개발 연구 용역 • 신규 농수산물 브랜드 개발로 유통, 판매 활성화
옹진농업기술센터	농산물 가공창업농 전문가 양성 교육	• 농산물 가공창업농 육성교육(식품가공기능사 자격증 대비 교육)
	전통장 생산·소득화 사업	• 백령 콩 활용 체험행사(메주 만들기 등) 운영 • 전통장 연구회 육성 및 선진지 현장 교육
	선도 농업인 인큐베이팅 지원 사업	• 창업 아이템(옹진군 특산품)에 따른 시설, 장비, 교육, 컨설팅, 홍보 등 다각적 지원
	농·특산 가공품 발굴·개발 교육	• 농·특산품 활용 가공 전문교육

주. 강화농업기술센터 업무계획은 2022년 업무 성과를 참조하여 정리
자료(출처): 군·구별 2023년 업무계획

○ 중구, 강화군, 옹진군은 지역의 역사문화적 그리고 지리적 특성과 배경이 향토음식 관련 사업 추진의 필요성과 정당성 확보에 용이함

- 중구는 개항 이후 전개된 출입항 선박을 대상으로 한 쇠고기 공급 등 물자조달 과정에서 발생한 부산물과 항만 노동자의 외식문화가 결합하면서 냉면과 해장국 등 고유한 향토음식이 개발되었으며, 이와 관련한 누들플랫폼 사업 등을 추진함
- 강화군과 옹진군은 섬이 지닌 독특한 지형과 기후 등 지리적 특성이 생산하는 특산물을 기반으로 한 향토음식 관련 정책사업을 추진함

○ 인천시 차원에서 향토음식 자원 발굴과 육성 정책을 추진하는 과정에서는 개별 자치구의 특성을 고려한 전략사업의 전개가 중요하며, 중구, 강화군, 옹진군과 나머지 자치구를 대상으로 차별적인 전략이 필요함

- 인천시가 향토음식 관련 정책사업을 추진할 때 중구, 강화군, 옹진군이 보유한 향토음식 관련 자원을 우선 전략적으로 활용하는 것이 바람직하다고 판단함
- 또한 중구를 중심으로 한 원도심 지역과 강화군, 옹진군에서의 전략도 차별적으로 전개하는 것이 중요함

4. 인천시 향토음식 자원화 관련 물리적 인프라 현황

1) 음식특화거리

(1) 현황

- 인천시는 옹진군을 제외한 9개 기초자치단체에 총 26개 음식특화거리를 지정하였는데, 이 중 11개는 향토음식을 테마로 한 거리임
- 인천시는 '2021년 음식특화거리 재정비를 위한 실태조사'를 진행하였는데, 대표음식의 존재 여부와 함께 주로 시설과 물리적 환경의 노후도를 중심으로 조사함. 주된 조사 항목은 아래와 같음
  - 특색음식거리 지정 취지 부합(대표음식 존재 여부 등)
  - 거리 내 운영 업소 수
  - 지주간판 유지 및 시설(주차장·가로등 등 주변 환경정비
  - 음식문화개선사업 실천 참여 등

- 2021년 실태조사 후 인천시는 송현동순대골목(동구), 용현동물텀벙거리(미추홀구), 해물탕거리(부평구)는 구 차원에서 취소 절차를 거치도록 권고하였으나 받아들여지지 않음

(2) 특징

- 향토음식을 테마로 한 특화거리는 업소 수가 대부분 10개 미만으로 상대적으로 작은 것이 특징임
- 특화거리 중에서 중구 밴댕이회무침거리와 북성동 자장면거리, 강화군의 선수밴댕이 마을은 업소 수가 20개를 초과하는 등 상대적으로 규모가 큼
- 특화거리 중 5개소는 상권과 연계해서 발달함
  - '북성동 자장면 거리', '동인천삼치거리', '송현동 순대골목'은 인천시 주요 상권에, '밴댕이 회무침 거리'는 독립적인 상권에 그리고 '화평동 냉면거리'는 동인천상권과 송현시장상권에서 가까운 거리에 위치함
  - 강화도의 '외포리꽃게마을', '선수밴댕이마을', '더리미장어마을' 그리고 연수구 '송도꽃게거리', 남동구 '운연동 추어마을'은 주요 상권과는 독립적인 공간에 형성됨
- 개별 구 차원에서 음식특화거리 영업주와 간담회를 실시하고 각종 애로사항 및 개선방안을 논의하는 기회를 마련함
  - 중구는 2023년 4월에 '동인천삼치거리', '북성동 자장면 거리', '밴댕이 회무침 거리'를 대상으로 간담회를 실시하였는데, 주로 '음식점 위생등급제'와 '안심식당' 관련 프로그램의 안내와 참여 그리고 노후된 음식점 대상 '위생환경개선 지원' 프로그램 안내가 중심임. '음식경연대회' 참여와 관련된 협조 요청도 포함함[4)]
- 음식특화거리 운영사업은 업소의 위생관리와 특화거리의 시설과 물리적 환경 유지에 초점을 두고 있는 반면, 새로운 조리법의 개발이나 집객을 위한 혁신적인 서비스의 발굴 등과는 괴리가 있음

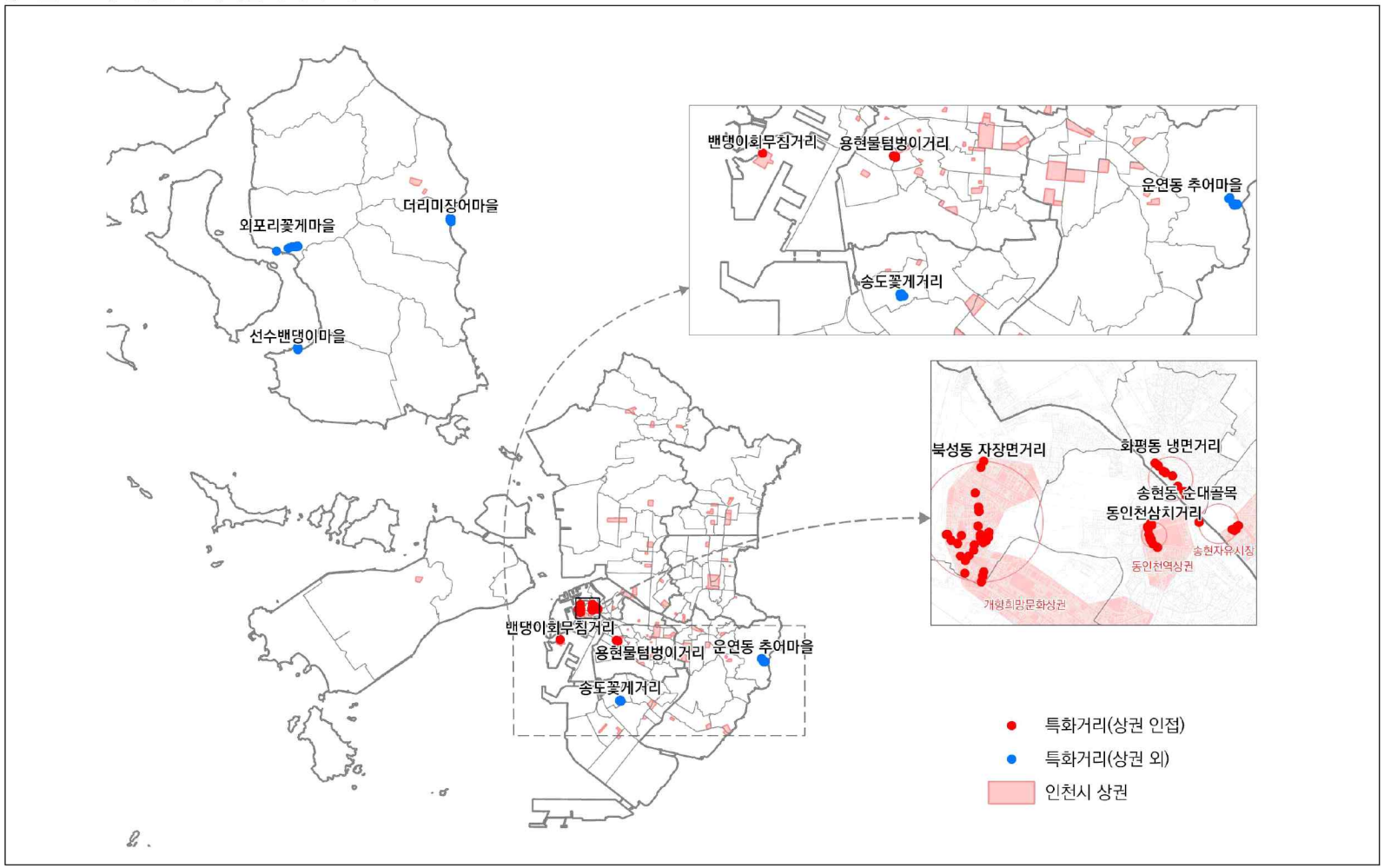
4) 인천광역시 중구 내부자료

〔표 2-16〕 인천시 음식특화거리 현황(2022년 3월 기준)

구분	음식특화거리명	구분	업소 수	실태조사 결과(2021년 6~7월)
중구	**동인천삼치거리**	**특색**	12	• 특색음식거리 부합(상징물 有)
	밴댕이회무침거리	**특색**	30	• 특색음식거리 부합
	북성동 자장면거리	**특색**	26	• 특색음식거리 부합
동구	**화평동 냉면거리**	**특색**	9	• 특색음식거리 부합
	송현동 순대골목	**특색**	7	• 특색음식거리 부적합(낙후된 업소, 위생/진열상태 불량)
미추홀구	**용현물텀벙이거리**	**특색**	4	• 특색음식거리 부적합(업소 수가 적음)
	학익법조타운 먹거리촌	문화	63	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
	석바위음식거리	문화	64	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
연수구	**송도꽃게거리**	**특색**	6	• 업소가 간격이 넓음(업소 수도 적음)
	연수맛고을길	문화	172	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
	선학동음식문화시범거리	문화	149	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
	오송도송 음식문화 특화거리	문화	81	• 조사 결과 없음
남동구	**운연동 추어마을**	**특색**	11	• 특색음식거리 부합
	구월문예길 식문화1번가	문화	69	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
	소래포구 신도로 횟집거리	문화	17	• 횟집 밀집거리
	구월로데오 음식문화거리	문화	129	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
부평구	굴포먹거리타운	문화	49	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
	해물탕거리	**특색**	5	• 특색음식거리 부적합(타 음식점이 더 많음)
계양구	계양맛길 외국인특화거리	문화	72	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리(노후)
	용종마을 음식문화시범거리	문화	19	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
서구	마실거리	문화	33	• 조사 결과 없음
	검단먹거리타운	문화	82	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
	루원음식문화거리	문화	62	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리
강화군	**더리미장어마을**	**특색**	5	• 특색음식거리 부합
	선수밴댕이마을	**특색**	21	• 특색음식거리 부합
	외포리꽃게마을	**특색**	8	• 특색음식거리 부합(업소 간 간격이 넓음)
	강화별밤거리	문화	25	• 특색음식이 없는 음식점 밀집거리(건문 외벽 별모양 안내판 특색)

주. 진하게 표시된 거리는 향토음식에 특화된 거리. 실태조사 결과는 2021년 점검 자료
자료(출처): 인천광역시 위생정책과 내부자료

〔그림 2-6〕 인천시 특화음식거리 배치도



자료(출처): 소상공인시장진흥공단 상권정보시스템(https://sg.sbiz.or.kr/godo/index.sg#)

2) 누들플랫폼

(1) 사업 개요

○ 중구의 아시아 누들타운 조성사업은 2012년 기본계획을 수립하고, 2014년 국토교통부의 도시활력증진지역 개발사업에 선정되면서 본격적으로 사업을 시작함

○ 당초 계획과는 달리 중앙 투융자 심의에서 부적정 판결을 받으면서, 사업규모를 90억원 규모로 줄여서 국토교통부 도시활력증진지역 개발사업에 공모함

- 2014년부터 중구에서 아시아누들타운 조성사업을 맡아 진행
- 2015~2016년 누들플랫폼 사업대상지 매입 추진, 2017년 매입 완료
- 2018년 누들플랫폼 착공
- 2020년 누들테마거리 조성 완료
- 2021년 7월 누들플랫폼 개관
- 2023년 누들플랫폼 활성화 프로그램 운영

○ 기본계획[5]상의 누들타운은 누들플랫폼(누들 체험, 교육, 판매 등)과 누들 박물관을 조성하고 기존 중구의 자원과 연계한 하나의 플랫폼을 구축하는 것임

〔그림 2-7〕 누들플랫폼



자료(출처): 인천중구문화재단 웹사이트(https://ijcf.or.kr/load.asp?subPage=220.View&idx=161)

○ 누들박물관을 제외하는 형태로 사업규모를 줄이면서, 누들테마거리를 조성하고 누들플랫폼을 개관함

5) 인천광역시(2012). 아시아 누들로드 타운 조성계획 참고

- 누들테마거리는 차이나타운과 신포동 2개 구간 약 500미터 거리의 보행로를 확보하고, 누들 조형물과 관광안내판 설치 등의 정비를 시행
- 누들플랫폼은 전시·체험공간과 오픈키친, 공영주차장이 합쳐진 형태로 설계하여 개관

(2) 현황 및 주요 사업

○ 2023년 누들플랫폼 활성화 프로그램을 운영 중이며 누들플랫폼은 중구문화재단이 위탁운영함

- 누들스쿨 인큐베이팅 프로그램은 원래 조성계획(2012)과 유사하게 진행하며, 2022년 제1기 누들 크리에이터를 선발함
  - 대상: 면 요리 창업에 관심있는 인천시민
  - 내용: 16회의 창업교육과 키친 인큐베이팅(메뉴개발 및 검증) - 사업기획, 브랜딩, 메뉴 기획 및 개발, 마케팅, 매장 운영

〔그림 2-8〕 누들스쿨 인큐베이팅 프로그램



자료(출처): 인천중구문화재단 웹사이트(https://ijcf.or.kr/load.asp?subPage=220.View&idx=161)

〔표 2-17〕 누들플랫폼 사업 변화(2012-2023)

아시아 누들로드 타운 조성계획(2012)			중구 업무계획(2023)	
전략	실천과제	주요 사업 내용	현황	주요 사업 내용
전략1. 아시아 누들 플랫폼 조성 및 연계	1. 아시아 누들플랫폼 조성	• 레스토랑, **누들갤러리**	• 누들 테마거리 조성 완료 (2016.4) • 누들 플랫폼 개관 (2021.7.)	〈누들테마거리〉 • 차이나타운, 신포동 2개 구간 • 보행로 확보 • 누들 조형물 • 벤치·관광안내판 설치
	2. 아시아 누들뮤지엄 조성	• **관람 및 전시, 교육, 판매, 주차시설**		
	3. 플랫폼 네트워크 체계 구축	• 플랫폼 네트워크 촉진 Noodle Walk 구상 • 플랫폼 순환버스 구축		
전략2. 지역 누들 기반 정비	**1. 누들 테마거리 정비**	• **누들 테마거리 공공디자인, 보행환경 개선**		〈누들플랫폼〉 • 1층(전시공간) • 2층(체험공간) • 3층(오픈키친)
	2. ANR 및 QNR 육성	• ANR(아시아 누들 레스토랑) 육성, QNR(퀄리티 누들 레스토랑) 인증		
	3. 누들 전문 인재 육성 및 인증	• **아시아 누들 스쿨(창업) 운영** • 인천 누들 명장 인증 • 글로벌 누들조리사 인증제 운영		• 누들스쿨 인큐베이팅 :창업교육(16회) +키친 인큐베이팅
전략3. 누들 기반 창조관광 콘텐츠 육성	1. 누들콘텐츠 활용 스토리텔링	• 누들과 밀 테마 전시 홍보관 구축 • 디자인, 콘텐츠 제작 • 누들 테마 BI활용 캐릭터, 관광상품 개발	• 업무계획(2014~2019)상 존재하나, 실제 확인 어려움	
	2. 아시아 누들 페스티벌 개최	• 누들 페스티벌 개최 • 누들판타지 인천, 상설 이벤트 개최		
	3. 아시아 누들타운 홍보 및 관광객 유치	• 누들관광 정보인프라 강화 • 누들관광 홍보채널별 협력 추진, 관광상품 개발		
전략4. 누들 관련 비즈니스 육성	1. 커뮤니티 비즈니스 육성	• 생산·가공: 제분소, 제면소, 누들특화 소포장 상품 생산, 도시농업 연계 • **교육·체험: 누들스쿨 운영**, 스토리박물관 위탁운영	• 누들스쿨 인큐베이팅 프로그램 운영	
	2. 유관기관 협력 및 유치	• 국내 유관기관, 기업과 연계 • 해외기관 연계 유치	-	
	3. 누들 마켓플레이스 구축	• 박람회 형태 마켓플레이스 개최 • 로컬푸드 기반 상설 마켓 플레이스 모델	-	

주. 진하게 표시한 내용이 현재 중구의 업무계획상 사업에 반영된 사업임
자료(출처): 인천광역시(2012); 인천광역시 중구 업무계획(2014-2023)

○ 인천시가 추진했던 누들타운 조성사업이 시 재정 상황 때문에 중구로 이관되면서 누들플랫폼 사업으로 변경되었는데, 기존 사업계획 중 일부 사업에 한정하여 운영함

- 누들타운 조성사업은 면 요리라는 음식 콘텐츠를 중심으로 생산, 소비, 체험, 관광, 인재 양성, 창업 등 관련 산업생태계를 통합적으로 연계하는 사업임
- 누들플랫폼은 전시와 교육 그리고 체험을 중심으로 운영되며, 인재 양성과 창업 등 실제 산업생태계의 활성화에 필요한 인재와 민간 기업의 발굴과 육성에 관한 사업을 추진하지 않아서 본래 기대했던 경제적 성과를 거두기는 힘든 상황이라고 판단됨

5. 시사점

1) 향토음식 개념 재정립

향토음식의 확장적 정의를 통한 가능성 탐색 필요

○ 향토음식의 규범적 정의가 아닌 확장적 정의를 통해 지리적 특성과 역사성이 결합된 지역의 장소성을 상징하는 체계로서 재정립하고 이를 통해 다양한 정책적 상상력을 자극하는 것이 중요함

- 향토음식의 장소성은 지역주민의 배타적인 소비를 통해 형성되는 것이 아니라 관광객 등 '관계인구'와의 교류를 통해서도 재생산됨
- 따라서 향토음식을 확장적으로 이해함으로써 음식과 관련 콘텐츠의 생산 그리고 음식관광 등 다양한 분야와의 융합의 가능성이 생겨남
  - 관계인구는 특정 지역에 완전히 이주·정착하지 않았으나 정기·비정기적으로 지역을 방문하면서 지속적인 관계를 유지하고 있는 사람을 의미함(성주인 외, 2022)

○ 지역의 향토음식 중에는 지역의 특산물과는 상관없이 주민들의 독특한 삶의 체험과 경험을 통해서 생겨난 음식들도 존재함

- 부산시의 돼지국밥과 밀면 그리고 인천시의 추탕과 해장국 등이 대표적인 사례임

향토음식 자원화를 위한 산업화 가치 측정은 중요함

○ 개별 향토음식의 자원화를 통한 산업화 가치를 측정하기 위한 영역은 크게 '향토성', '맛·기능성', '산업기반', '산업성'으로 나눌 수 있음

○ 영역별로 세부 지표를 설정하여 지표별 중요도를 분석한 결과, '맛'과 '지자체 정책'이 향토음식의 산업경제적 가치를 확보하는 과정에서 가장 중요하게 나타남

지역 콘텐츠로서 향토음식 개념의 확장과 정책 대상 확대

○ 향토음식을 음식의 기능성과 문화적 요소를 결합한 콘텐츠이며, 지역적 특성과 연계된 지역 콘텐츠로서 이해할 수 있음

○ 지역 콘텐츠로서 향토음식을 개념화함으로써, 음식의 기능성을 넘어서 스토리텔링과 관광 등 관련 경제 산업 활동과 연계될 수 있으며, 정책사업의 대상 선정과 추진과정에서도 활용 가능성이 커짐

2) 인천시 향토음식의 특징

개항 이후 전개된 인천의 문화역사적 배경에서 탄생한 향토음식

○ 냉면, 쫄면, 짜장면, 칼국수, 분식류, 해장국, 닭알탕, 추탕 등은 개항 이후 인천항을 중심으로 전개된 입출항 선박을 대상으로 한 쇠고기 제공 과정에서 생겨난 풍부한 부산물을 활용한 항만 노동자의 외식 메뉴로서 탄생함

서해안의 해산물을 독특한 조리법을 통해 개발한 향토음식

○ 물텀벙이탕, 민어, 삼치, 밴댕이회, 벌버리묵 등은 서해안 해산물을 고유한 조리법을 통해 개발한 음식점들을 중심으로 인천시 향토음식으로 자리매김함

인천시가 전국적으로 유명한 산지인 재료를 기반으로 한 향토음식

○ 꽃게, 새우젓, 강화순무, 강화사자발약쑥, 섬포도, 강화인삼, 강화쌀, 강화속노랑고구마 등은 강화도와 서해안이 주요 산지이면서 품질이 좋은 탓에 자연스레 향토음식으로 발전한 사례임

최근에 인천시민이 새롭게 인식하는 향토음식도 존재

○ 최근에 인기를 끌고 있는 신포동 닭강정은 인천시민이 향토음식으로 인식하는 대표적인 음식이지만, 지역에서 주요한 음식으로 인식되어 온 역사는 짧음

3) 인천시 향토음식 자원의 개념과 갈래

경제산업적 관점에서 향토음식 자원을 발굴하고 육성하는 것은 중요

○ 경제산업적 관점에서 향토음식 자원은 노동력, 기술, 서비스 그리고 유·무형의 자본을 포함하며, 자원 발굴을 위해서 연구개발, 인재 발굴 및 양성, 물리적 인프라 그리고 홍보 및 마케팅 등 분야별 사업과 분야 간 연계를 통한 시너지 창출 방안의 탐색이 중요함

4) 향토음식 관련 정책 동향

(1) 중앙정부 정책

2010년대 이후 6차 산업화와 산업화 기반 구축이 중심

○ 중앙정부의 향토음식 관련 정책은 주요 특산물을 중심으로 1차(생산), 2차(제조, 가공), 3차(유통, 체험, 서비스 등)가 연계된 클러스터 육성과 관련한 산업화에 필요한 업체별 시설현대화 그리고 연구개발 지원에 초점을 두고 전개됨

최근에는 대중화와 음식관광이 키워드로 부상

○ 향토음식의 대중화를 위해 농가맛집의 메뉴를 밀키트로 상품화하는 사업을 진행하였는데, 롯데마트와 개발과 판매 과정에서 협업으로 진행한 점이 특징임

○ 또한 지역의 음식거리와 연계하거나 코레일-지자체 협업을 통한 음식관광 프로그램의 개발을 통해 향토음식과 관광산업의 융합을 시도함

향토음식 관련 정책의 다양화를 주도하는 인재와 조직의 필요성 부각

○ 향토음식 관련 정책이 6차 산업화와 함께 관광산업 등과의 연계로 확장되는 경향을 보이는데, 정책사업의 효과적인 추진에 필요한 인재와 공동체 조직의 확보와 관련된 사업의 보완이 필요함

(2) 인천시 정책

향토음식 육성이 명시적인 정책과제로 미설정

○ 향토음식 관련 조례는 없고 지역 농식품 그리고 전통음식과 문화 관련 조례를 통해 향토음식 자원화가 시도되는 상황이며, 대부분 조리법 개발과 홍보·마케팅 관련 사업임

○ 인재 발굴과 육성 그리고 특산물 생산과 발굴 관련 자원화 사업은 거의 부재함

향토음식 관련 정책사업 부서가 이원화

○ 농축산과는 지역 특산물 가공, 인증 판매 및 향토음식 자원 발굴 관련 정책사업을 주로 추진하며, 위생정책과는 주된 업무인 음식점 위생 점검과 함께 음식문화박람회와 지역 특색음식 발굴 사업을 부수적으로 진행함

○ 향토음식을 포함하는 식품산업 육성을 주도할 수 있는 거버넌스 구축과 체계적인 육성방안 마련이 필요함

(3) 인천시 군·구 정책

군·구별 향토음식 자원화 사업 추진 상황은 차별적

○ 중구, 강화군, 옹진군은 적극적으로 향토음식 자원화 사업을 추진하는 것으로 파악되며, 향후 인천시 정책사업 발굴과 추진과정에서 이들 군·구와의 전략적인 연계가 중요함

지역성과 연계한 향토음식 자원화 사업 추진의 효과적인 활용 필요

○ 중구를 중심으로 전개된 누들을 테마로 한 향토음식의 자원화, 강화군과 옹진군의 특산물을 기반으로 전개되고 있는 자원화와 효과적인 연계 방안을 찾는 것이 인천시 향토음식 자원화의 성공 여부에 지대한 영향을 끼침

5) 향토음식 관련 물리적 인프라

물리적 인프라와 연계한 프로그램의 운영이 중요

- ❍ 인천시는 군·구와 협력하여 음식특화거리 지정 사업을 추진하는데, 사업의 초점이 업소의 위생관리와 특화거리 시설과 물리적 환경 유지에 있음
- ❍ 특색음식거리가 특출난 음식의 맛을 제공하거나 방문하는 소비자들에게 음식과 관련한 특별한 체험을 제공하는 공간으로 발전하기 위해서는 다양한 프로그램의 발굴과 도입이 필요함
- ❍ 또한 특색음식거리 활성화를 위한 음식 관련 콘텐츠의 발굴과 제작을 선도함으로써 새로운 활력을 제공할 수 있는 로컬크리에이터의 육성도 필요함

3

향토음식 자원화 사례

향토음식 자원화 사례

1. 대전광역시 - 콩드슈[6)]

1) 개요

○ 콩드슈는 2017년 창업한 콩부각 제조기업임

- 대전 청년몰에서 창업 시작. 업체명 또한 충남지역의 향토성을 부각하고자 함
- 주재료인 "콩"과 드세요의 충청도 사투리인 "드슈"를 합성해 "콩드슈"로 정함

○ 2020년 중소벤처기업부 올해의 로컬크리에이터 로컬푸드 부문 우수기업으로 선정됨

○ 콩드슈의 콩부각은 대전의 향토음식 콩튀김을 발전시킨 형태임

- 콩튀김은 콩에 밀가루를 입혀 튀기고 반찬류에 섞어서 먹는 전통 먹거리임

〔그림 3-1〕 콩드슈



자료(출처): 연구진 직접 촬영

6) 연구진과 진행한 면접조사(2023년 4월 19일 시행) 결과에 기반하여 작성함

○ 설립자의 어머니가 콩튀김업체를 운영하고 있었는데, 콩튀김의 식감과 제조법 등의 문제로 콩튀김이 사라지고 있는 사정을 듣고 이를 타개하기 위해 어머니가 운영하는 콩튀김업체의 전통 기술과 새로운 아이디어를 접목한 콩튀김 음식을 개발함

○ 콩부각 찹쌀콩 제조방법이라는 특허기술을 발명하여 콩 고유의 맛은 유지하되 식감은 바삭한 콩부각으로 발전함

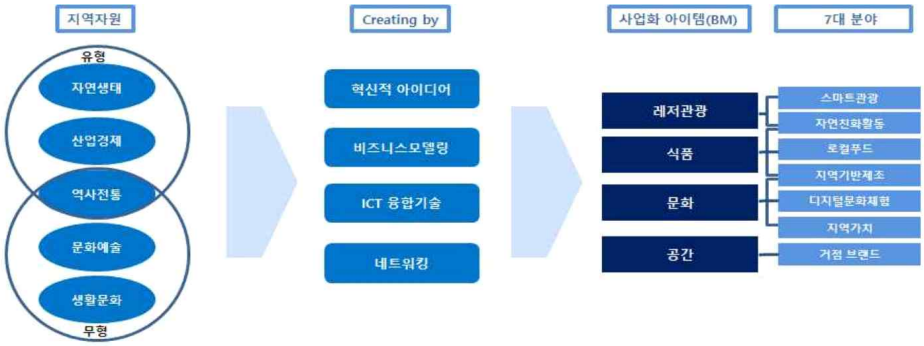
○ 콩부각에 양념을 입혀 단조로운 콩튀김과는 달리 다양한 맛을 내는 스낵으로 재탄생함

○ 설립자 가족이 보유한 다양한 역량들을 사업 전개에 고루 활용함

- 대표는 대학에서 문화기획을 전공하였으며, 이를 기반으로 어머니의 콩튀김을 콩부각이라는 새로운 상품으로 기획함
- 동생은 디자인을 전공한 배경을 살려서 제품의 포장과 다양한 굿즈 디자인을 창조함
- 콩부각이라는 새로운 음식의 개발과정에서 어머니의 콩튀김 기술의 전수가 핵심임

〔표 3-1〕 지역기반 로컬크리에이터 활성화 지원사업 개요

목적	• 지역의 자원과 문화 특성을 소재로 아이디어를 결합해 사업적 가치를 창출하고 지역경제 활성화에 기여하는 지역가치 창업가 육성	
지원 내용	• 기간: 선정 후 8개월 • 규모: 총 100개사 내외 • 내용: 사업화 자금 최대 4천만원(비즈니스모델 구체화, 멘토링, 브랜딩, 마케팅 전반에 소요되는 자금)	
7대 분야	지역가치	• 지역의 문화나 고유한 특성을 바탕으로 혁신적인 아이디어 융합하여 새로운 경제적·문화적 가치 창출
	로컬푸드	• 지역의 특산물 미활용작물 등 농수산물 활용 식품가공 및 유통
	지역기반 제조	• 지역에서 생산되는 소재, 지역특색을 반영한 제조업
	지역특화 관광	• 관광자원(자연환경, 여행지)을 활용, 지역 방문을 위한 원스톱 서비스 제공 등
	거점 브랜드	• 지역 내 복합문화공간 등 지역거점 역할과 지역의 가치 재창출
	디지털 문화체험	• 지역의 유적지나 문화재 등을 과학기술 및 ICT 활용하여 재해석 또는 체험
	자연친화활동	• 자연환경에서 진행되는 서핑, 캠핑 등 아웃도어 활동을 위한 모델



자료(출처): 중소벤처기업부(2023)

2) 자원화 관련 현황과 시사점

(1) 연구개발 역량(조리법 기술)

○ 공공(소상공인진흥공단, 농업기술실용화재단)의 창업지원 프로그램에 참여하여 기술 개발 관련 교육과정을 청취하며 기존 콩튀김의 레시피를 보완함

○ 어머니의 콩튀김 노하우와 결합하여 2017년 찹쌀콩 제조방법 특허기술[7]을 발명함

- 찹쌀콩 제조방법 특허기술은 콩에 찹쌀풀을 발라서 말렸다가 사용하는 전통식품인 부각 형태로 만드는 기술인데, 장기간 보관할 수 있는 것이 강점임
- 또한 찹쌀가루를 이용하여 찹쌀콩을 제조하며 콩의 바삭한 식감과 영양분을 모두 소비자가 섭취할 수 있도록 함

○ 또한 일반시민 대상 시식회나 전문가 품평회에 꾸준히 참여하면서 레시피를 보완하고 맛을 다양화하고자 노력함

○ 창업지원 프로그램 중 선진지 견학은 제품 패키징 및 캐릭터 상품화에 신경을 쓴 계기가 됨

(2) 홍보 및 마케팅

○ 콩드슈는 이마트 스타상품에 선정되면서 이마트 대전 둔산점에 입점하고 본격적인 판매를 시작함

- 이마트 매장 시식을 통해 소비자의 기호를 파악할 수 있었음

○ 온라인 판매를 통해 소비자와의 접점을 늘리고자 노력함. 2018년 네이버 스마트스토어, 2020년 온라인쇼핑몰 아이디어스 입점 등 판매 경로를 다양하게 확보함

○ 특히 SNS를 통해서 콩드슈 체험단을 모집하여 서포터즈 모임을 운영함

- 창업 당시부터 지금까지 약 100명의 서포터즈가 모여있고, 네이버밴드를 통해 지속적으로 소통함

○ 서포터즈는 주로 새로운 맛 시식체험, 상품평 등을 공유하거나 제품을 홍보하는 등 의견 수렴하는 창구로 활용함

---

7) 특허번호(10-1734638) 참조

○ 또한 콩(서리태, 백태)을 주제로 캐릭터화하여 콘텐츠 사업 진행 중임

○ 콘텐츠 사업에 집중하는 것이 매출로 직접 이어지기는 어렵지만 고객과의 접점을 유지할 수 있다는 점에서 시간과 비용을 투자하고 있음

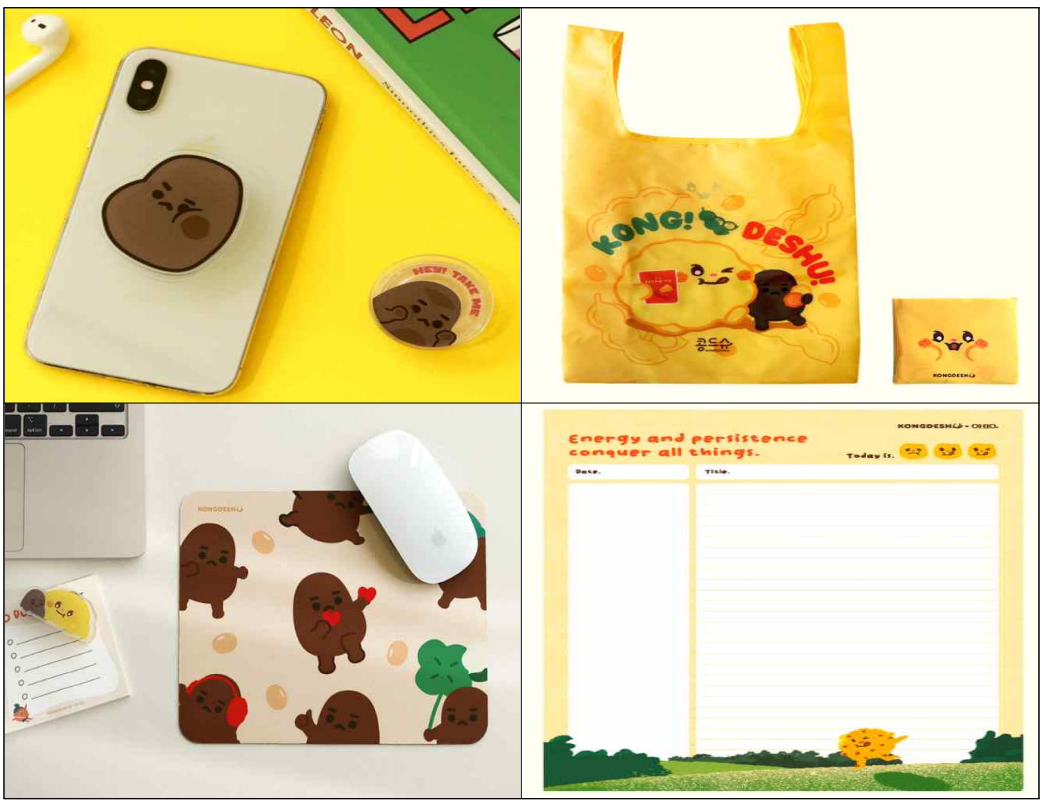
○ 콩을 캐릭터(콩자, 흑심이)로 만들고 캐릭터를 활용한 굿즈를 만들고 있음

- 핸드폰 그립톡, 장바구니, 마우스패드, 담요, 메모지 등

○ 콩의 다양성, 제품성을 알리면서 브랜드를 알리기 위한 콘텐츠 프로젝트도 준비하고 있음

- 반려식물 콩 키우기 키트, 콩 이야기를 담은 애니메이션 연재 등

〔그림 3-2〕 콩드슈 캐릭터 굿즈



자료(출처): 콩드슈 웹사이트(https://www.kongdeshu.co.kr/goods/goods_list.php?cateCd=003)

2. 예산군 - 예산시장 살리기 프로젝트[8)]

1) 개요

○ 예산군은 지역의 인구 감소와 맞물려 예산상설시장(현 예산시장)의 노후화와 공실률 증가로 인한 매출 감소 등으로 지역시장 활력 제고가 필요함

- 예산시장은 상설시장과 오일장이 함께 운영되는 형태로, 2017년 당시 상설시장 점포의 공실률이 50% 이상을 보이며 침체기를 겪음

○ 2016년 예산군 출신의 백종원 더본코리아 대표[9)]를 군 홍보대사로 위촉하였고 2018년 ㈜더본코리아와 MOU 체결을 통해 "예산형 구도심 지역상생 프로젝트"를 추진함

- 예산시장 주변의 국밥, 음식점 거리에 "백종원" 이름을 붙어 '백종원 국밥거리'로 브랜드화하는 것을 시작으로 시장 활성화에 대한 고민을 함께 나누기 시작함

○ 백종원 대표는 상설시장의 오래된 느낌을 활용하여 레트로풍의 시장으로 바꿔보자는 아이디어를 제시함

- 당초 노후화된 상설시장 건물을 신식(주상복합 형태)으로 건축하는 계획을 검토함

○ 재건축 계획을 철회하고 예산상설시장의 빈 점포를 활용한 특화거리 조성과 청년 상인 육성을 통해 시장의 분위기 쇄신과 메뉴 다양화 등 경쟁력 확보 전략을 수립함

〔그림 3-3〕 예산시장



자료(출처): 연구진 직접 촬영

8) 연구진과 진행한 면접조사(2023년 4월 19일 시행) 결과에 기반하여 작성함
9) 백종원 더본코리아 대표는 예산군 출신으로 예덕학원(예산고, 예화여고)의 이사장직을 맡고 있으며, 2016년에 예산군 홍보대사로 위촉됨(박제화, 2016/1/31)

○ 예산시장을 중심축으로 하는 예산군 구도심 지역경제 활성화 프로젝트 “구도심 지역상생 프로젝트”를 본격적으로 시작함

○ 국토교통부의 “지역수요맞춤 지원사업”[10] 공모에 선정되면서 2018년도에 창업인큐베이팅 공간을 마련함

- 구 보건소 건물을 리모델링하여 청년 외식창업교육을 위한 ‘신활력창작소’ 겸 ‘더본외식산업개발원’으로 개관하고, 조리와 메뉴 개발, 교육과 컨설팅이 원스톱으로 가능한 공간으로 조성함
- 특산물을 활용한 먹거리 상품 개발 및 창업 인큐베이팅 공간으로 활용함
- 상설시장 내 창업으로 이어질 수 있도록 청년 대상 교육과 함께 전문가 컨설팅을 진행함

〔표 3-2〕 예산형 구도심 지역상생 프로젝트 개요

구분	내용
구 보건소 신활력창작소 공간 조성	• 국토교통부 공모사업을 통해 재원 마련 • 평생학습관 조성 및 더본외식산업개발원 개관 • 민·관 협업 외식창업교육기관 창설
예산시장 오픈스페이스	• 예산상설시장 내 식음이 가능한 오픈광장형 휴게시설 조성
예산시장 창업지원	• 예산상설시장 내 빈점포를 활용한 외식창업공간 지원 • 청년창업을 통한 시장활성화 기여

자료: 예산군(2023)

○ 예산군은 ㈜더본코리아, 시장상인회와 함께 프로젝트를 진행하는 민관 거버넌스 체계를 구축함

- 예덕학원이 상설시장 내 빈 점포 6개를 매입하고, 예산군도 상설시장 광장 부지를 매입하면서 예산시장 리모델링 프로젝트가 본격적으로 시작됨

○ 더본외식산업개발원은 외식창업교육기관으로서 10명의 직원이 예산군에 상주하며 사업을 운영 중임

- 더본외식산업개발원은 ㈜더본코리아가 예산군을 거점으로 외식창업교육과 함께 지방자치단체 대상 컨설팅 서비스를 제공하는 전문기관으로 설립함

10) 국토교통부의 지역수요맞춤 지원사업: 성장촉진지역 시·군 70개 지역 대상, 기반시설(HW)과 컨텐츠사업(SW)과의 융합사업

• 지방자치단체 대표메뉴 및 외식브랜드 개발 등 지자체 대상 컨설팅도 주요 사업임

- 더본외식산업개발원은 예산시장 프로젝트를 향후 지자체 대상 컨설팅 사업 추진의 가능성을 검토하는 일종의 파일럿 사업으로 추진함

〔표 3-3〕 예산형 구도심 지역상생 프로젝트 거버넌스

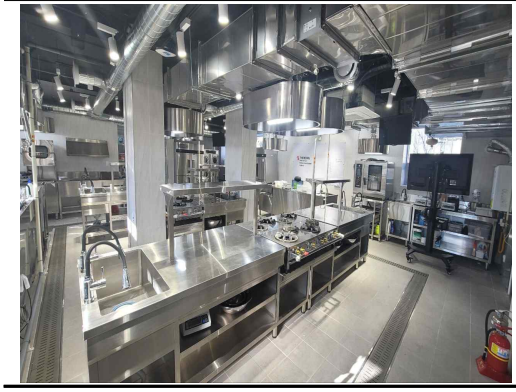
구분	내용
예산군	• 사업총괄, 거버넌스 연계를 위한 정책지원 • 상설시장 광장 부지 매입
더본코리아	• 창업교육, 유튜브 홍보 • 빈점포 매입(예덕학원) 및 리모델링
상인회	• 창업 청년 정착을 위한 역량 강화

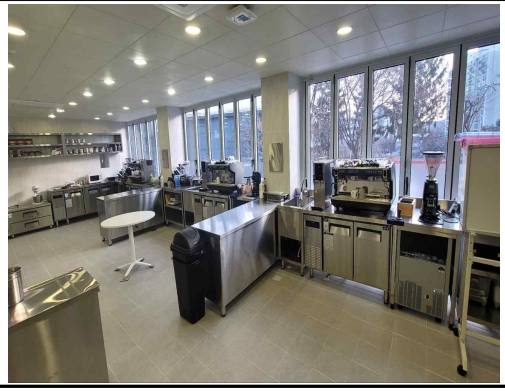
자료: 예산군과의 면접조사 내용 토대로 정리

❍ 현재는 더본외식산업개발원의 프로그램은 예산시장 프로젝트를 중심으로 운영되고 있으며, 교육과정 수료생의 시장 내 창업지원과 관련 메뉴 개발에 초점을 둠

〔표 3-4〕 더본외식산업개발원 기능 및 시설 현황

구분	내용
교육	• 전국 대상 수강생 2,900명/해외 교육생은 영상을 통해서 교육함 • 창업아카데미 운영 – 5명이 5개의 점포를 창업해 운영 중
컨설팅	• 전국 48개 지자체 지역 농특산물 활용 메뉴 개발 • 소상공인진흥공단 재창업 컨설팅 실시
행사	• 민관 협업을 통한 지역축제 활성화(예산장터 삼국축제) • 요리대회 및 25개 먹거리 부스의 성공적인 운영





자료: 예산군과의 면접조사 내용 토대로 정리 및 더본외식산업개발원 웹사이트(https://edutheborn.com/%ea%b5%90%ec%9c%a1%ec%8b%9c%ec%84%a4-%ec%95%88%eb%82%b4/)

2) 자원화 관련 현황과 시사점

(1) 연구개발 역량(특산물을 활용한 조리법)

○ 예산시장 리모델링 점포에서 판매하는 메뉴는 예산군(충청남도)의 농특산물을 활용하면서 예산시장에서만 먹을 수 있는 먹거리로 선정함

○ 지역 농특산물을 활용하는 조리법 연구와 컨설팅을 시행함

○ 더본외식산업개발원 교육 수료생이 창업한 점포는 예산군 농특산물을 활용한 메뉴를 판매 중임

- 닭바베큐: 사과소스 활용
- 파기름국수: 쪽파, 국수 활용
- 꽈리고추 닭볶음: 꽈리고추 활용
- 밥: 쌀 활용

○ 기존 점포를 대상으로 농특산물을 활용할 수 있도록 컨설팅을 시행하거나, 신규 입점 점포도 특산물을 활용한 메뉴를 판매하도록 장려함

- 예: 시장 내 '어서와U' 카페는 프로젝트에 미참여했으나, 예산시장의 분위기와 특산물 활용에 발맞춰 사과를 활용한 메뉴(사과크림라떼)를 개발함
- 향후 더본외식산업개발원과의 협업 계획도 밝힘

(2) 인재발굴 및 육성

○ 더본외식산업개발원의 창업교육과정은 재창업 위주로 진행함

○ 외식업 창업의 실패를 겪어본 지원자 대상으로 재창업의 의지 여부를 판단하여 선발함

○ 수료생 중 총 9명이 점포를 창업하도록 선발되었으며, 2023년 1월 5개의 청년창업 점포 개소함

- 2023년 6월 추가 4개소 개소 예정

○ 2023년 1월 개소한 청년창업 점포는 5개로, 더본외식산업개발원의 교육과정 수료생 중 5명이 점포를 창업해 운영 중임

- 금오바베큐(닭바베큐), 신광정육점(부속고기), 선봉국수(파기름국수, 잔치국수), 시장닭볶음(꽈리고추 닭볶음), 불판빌려주는집(상차림, 쌈채소)

(3) 기타(지역 파트너십)[11)]

❍ 예산시장 리모델링 방식이 시설현대화에서 레트로형 시장으로 바뀌면서 기존 상인과의 갈등도 발생함

❍ 시장이 변화하는 모습을 직접 보고, 기존 상인에게도 판매할 수 있는 메뉴 컨설팅을 ㈜더본코리아에서 제공하면서 차츰 협조적으로 변화함

- 마라칼국수, 먹태구이, 고기떡 등의 메뉴를 기존 점포주에게 제안하고 판매할 수 있도록 레시피 컨설팅을 지원함
- 예: 건어물 판매 점포인 대흥상회에 건어물 굽는 기계를 백종원이 개인 자금으로 매입하여 지원함으로써 건어물 구이 매출을 추가로 창출함

❍ 예산형 구도심 지역상생 프로젝트 거버넌스에 시장상인회를 포함하면서 예산시장 활성화 과정에서 기존 이해당사자들을 적극적으로 포섭하고 능동적인 역할을 주문함

- 창업 청년의 안정적인 정착을 위해서는 기존 상인회와의 조화가 필수적임

❍ 시장상인회가 공동으로 운영할 수 있는 업소(불판 빌려주는 집)를 설립해서 시장 프로젝트에 동참할 수 있도록 협력을 제안함

❍ 또한 시장 내 오픈스페이스(광장)의 청결 유지와 미화를 위해서 지역자활센터와 협력하는 등 다양한 지역의 이해당사자가 참여하는 프로젝트로서 예산시장 프로젝트를 디자인함

11) 지역 파트너십에 기반한 사업 추진 외에도, 예산시장 리모델링 과정에서 백종원 대표는 개인 자금으로 화장실 리모델링을 진행하였으며, LG전자를 통해 사이니지를 기부받는 등 적극적인 투자와 네트워킹을 통해 사업을 추진함

〔그림 3-4〕 예산시장 장터광장 배치도



자료(출처): 예산장터광장 웹사이트(https://yesan.theborn.co.kr/market/tour)

3. 강화군 - 향토음식 관련 로컬크리에이터 생태계[12)]

1) 개요 및 현황

○ 강화군을 중심으로 로컬크리에이터 생태계가 조성되고 있는데 핵심 테마 중의 하나가 향토음식과 로컬푸드임

○ 금문도(중국음식점), 금풍양조장(전통주), 루아흐(이탈리아 음식점), 아삭아삭순무민박(게스트하우스) 등 강화도 특산물을 테마로 한 다양한 음식점과 게스트하우스가 느슨한 형태의 네트워크를 형성함

○ 강화군 로컬크리에이터의 성장은 정책사업과 무관하게 진행되지는 않았지만, 체계적인 정책 집행의 성과로 보기는 힘듦

- 로컬크리에이터는 개별적으로 정책사업을 탐색·발굴하고 성장 과정에서 전략적으로 활용함
- 성공적인 로컬크리에이터는 정책사업 추진과정에서 공공의 효과적인 파트너로서 선택될 가능성이 높음

(1) 금문도

○ 점포의 오너셰프인 강현은 요리기능장이며, 서울시를 기반으로 메뉴 개발과 외식업 컨설팅 관련 직업에 종사함

○ 강화도 정착을 결정한 후 특산물을 소재로 한 메뉴를 중심으로 한 식당을 구상하고 현 점포를 매입함

- 강화순무탕수육과 강화속노랑간짜장 등으로 명성을 얻으면서 현재는 네이버에서의 높은 평점과 함께 매출이 계속 증가세를 유지함

○ 개업 초기에 인천 강화도 정착을 결정한 후 특산물을 소재로 한 메뉴를 중심으로 한 식당을 구상하고 현 점포를 매입함

(2) 아삭아삭순무민박

○ 아삭아삭순무민박은 강화도 청년협동조합 청풍이 운영하는 게스트하우스임

12) 연구진과 진행한 면접조사(2023년 4월 7일, 11일 시행) 결과에 기반하여 작성함

- 청풍의 주요 사업은 지역콘텐츠 개발, 지역 아카이브 구축, 로컬투어, 지역 문화기획임
  - 협동조합 청풍은 강화도의 특산품 등 자원들을 새로운 관점의 콘텐츠로 풀어내는 활동을 하는 사회적경제기업임
  - 지역 커뮤니티를 기반으로 한 콘텐츠를 개발하고, 강화도 여행자들을 위한 숙소인 '아삭아삭순무민박'과 강화도에 관한 다양한 굿즈를 판매하는 '진달래섬' 공간을 운영 중임[13)]

○ 게스트하우스 1층에 '스트롱파이어'라는 커뮤니티 키친을 운영하면서 속노랑고구마 피자와 밴댕이 피자를 개발하여 화제가 되기도 하였으나, 요리에 전념할 멤버의 부재와 협동조합의 정체성에 관한 고민 등으로 현재는 게스트하우스 사업에만 집중함

○ 게스트하우스를 중심으로 청풍은 청년들의 경제적 기반을 만들고 강화도 지역사회와의 공존과 강화도를 외지인에게 소개함으로써 '관계인구'를 형성하는 작업을 추진함

- '아삭아삭순무민박'은 행정안전부의 지역자산화 지원사업[14)]을 통해 조성함

○ '아삭아삭순무민박'을 중심으로 청풍은 강화군 내 로컬크리에이터 네트워크를 형성하고 '관계인구'를 대상으로 로컬크리에이터의 활동을 포함한 지역사회의 움직임을 소개하는 역할을 수행함

(3) 금풍양조장

○ 1931년에 개업하여 명맥을 이어오던 금풍양조장은 2021년에 마케팅 전문가인 창업주의 손자가 새롭게 리브랜딩하면서 명성을 얻음

○ 강화 쌀과 온수리 우물물로 생산하며, 무농약, 무감미료, 제로웨이스트의 3무(無)를 원칙으로 하는 전통주 양조장임

○ SNS를 활용하여 지역 브랜드 간의 협업을 유도하고 강화군 브랜드를 외지인에게 적극적으로 소개하는 팝업스토어도 운영함

- SNS 이벤트(온수리 브랜드 소개, 2023년 5월), 팝업스토어(강화도 가는 길, 2023년 6월 계획)

---

13) 협동조합 청풍 웹사이트(https://www.jindalrae.kr/untitled-15) 참조

14) 행정안전부 지역자산화 지원사업: 사회적경제주체가 지역사회혁신활동에 필요한 공동소유공간을 조성할 때 부동산 매입비용 및 공사비용 등을 융자지원(10억원 한도, 15년 기간, 3%대의 금리)

(4) 루아흐

○ 강화읍에 위치한 이탈리아 음식점으로, 강화도 특산물(강화갯벌 낙지와 어란 등)을 활용한 메뉴를 제공하면서 유명해짐

○ 강화읍에서 활동하는 로컬크리에이터 네트워크에 적극적으로 참여하고 있음

2) 자원화 관련 현황과 시사점

(1) 특산물을 활용한 조리법 개발

① 금문도

- 금문도는 속노랑고구마, 강화 순무, 외포리 새우, 강화섬쌀, 사자발약쑥 등 강화도 특산물을 음식 특성에 맞게 활용함으로써 좋은 평가를 받음([표 3-5] 참조)
- 기존에 알려진 음식이지만 특산물을 이용하여 새로운 식감과 풍미를 추가함으로써 재해석하는 방식이 특징임

[표 3-5] 강화도 특산물을 활용한 금문도 음식 메뉴

음식명	특산물	특징
강화속노랑간짜장	속노랑고구마	속노랑고구마를 잘게 채썰어 말린 후 튀겨서 간짜장에 얹어내어 식감을 살린 것이 특징 - 속노랑 고구마 튀김으로 바삭한 식감을 더함 - 간짜장의 짠맛과 고구마 단맛의 조화
강화순무탕수육	순무	찹쌀 탕수육에 순무를 얹고 특제 소스를 곁들인 것이 특징 - 탕수육의 느끼함을 순무채를 이용하여 담백한 맛으로 순화
강화백짬뽕	생새우, 동백하	김장용 생새우 동백하를 넣어 끓여낸 특색 있는 백짬뽕 - 동백하를 이용하여 감칠맛 강화
강화섬쌀볶음밥	강화섬쌀	강화 섬쌀을 이용한 볶음밥 - 수분이 많고 찰진 섬쌀을 이용한 볶음밥을 만들기 위해 2차에 걸친 수분 제거 과정을 거쳐 조리
강화사자발약쑥면	사자발약쑥	강화 사자발약쑥을 첨가한 면 - 약쑥진액을 사용하여 밀가루 향을 제어하면서 면발의 쫄깃함을 살림

자료(출처): 금문도 네이버 소개(naver.me/FgividWg)를 재구성하여 작성

② 루아흐

- 루아흐는 생면 파스타와 함께 어란, 강화갯벌 낙지 등 특산물을 활용한 메뉴를 개발함
- 강화도의 신선한 재료를 사용한 메뉴 구성이 강점임

③ 금풍양조장

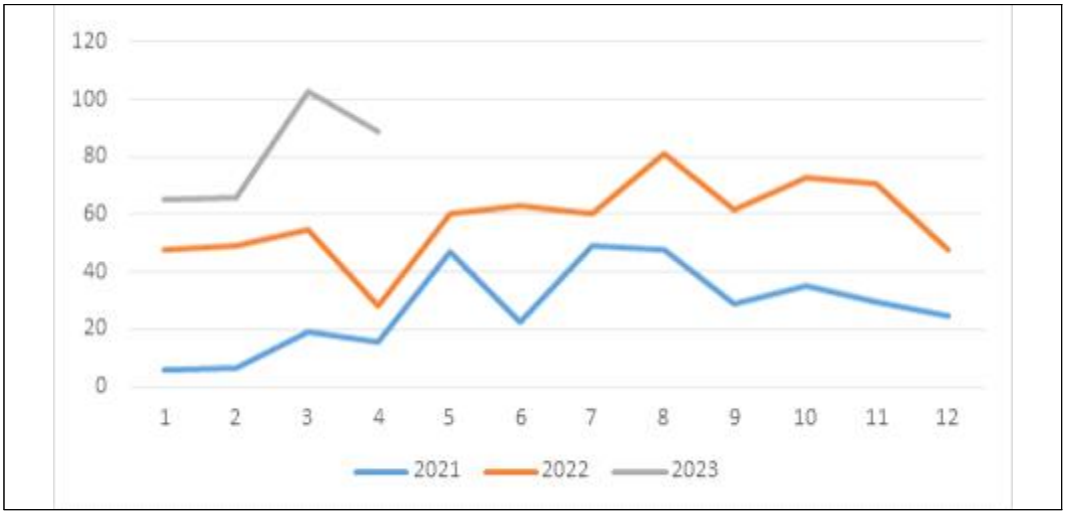
- 강화 쌀과 온수리 우물물의 특성에 맞춘 전통적인 양조법을 계승함

(2) 홍보/마케팅

① 금문도

- 금문도의 경우 창업 초기 홍보 부족과 코로나 팬데믹으로 인한 사회적거리두기라는 이중고로 인해 매출 확장에 어려움을 겪음
- 점주는 2021년 1월부터 인스타그램 활동 시작하였는데, 2021년 3월을 지나면서 네이버 블로그 언급량이 빠르게 증가함. 2021년 월평균 언급량이 27.8회에서 2022년 58.2회 그리고 2023년 80.8회로 증가함

〔그림 3-5〕 네이버 블로그 - 금문도 언급량 추이



- 인천관광공사의 SNS 채널을 이용한 홍보가 개업 초기부터 많은 도움
  - 인천관광공사 공식 블로그에 '로컬 맛집과 핑크빛 노을이 있는 강화도 여행 코스'라는 제하에 강화도 특산물이 들어간 '속노랑 간짜장', '순무 탕수육', '강화 백짬뽕' 등 금문도 대표메뉴가 소개됨[15)]
  - 인천관광공사의 인스타그램을 통해 인천시 5대 짜장면 맛집으로 소개됨

15) 인천관광공사 공식블로그- 인천 강화도 여행 "로컬맛집과 핑크빛 노을이 있는 강화도 여행코스" 참조(https://m.blog.naver.com/discoverincheon/222775569106)

〔그림 3-6〕 인천관광공사 공식 블로그/인스타그램 - 금문도 소개



자료(출처): 인천관광공사 공식 블로그(https://m.blog.naver.com/discoverincheon/222775569106);
인천관광공사 인스타그램(https://www.instagram.com/DiscoverIncheon/)

② 루아흐

- 루아흐는 SNS를 활용한 홍보와 함께 로컬크리에이터 네트워크를 통한 바이럴 마케팅을 적극적으로 활용함

③ 금풍양조장

- 금풍양조장은 마케팅 전문가였던 새 대표가 SNS를 활용한 다양한 이벤트 기획을 통해 홍보와 마케팅을 진행함
- 또한 기존 양조장 공간을 문화공간으로 활용함으로써 지역 콘텐츠로서 양조장을 브랜드화하는 작업도 추진함

(3) 기타

자생적인 로컬크리에이터 네트워크 구축

○ 금문도의 규모가 30평 정도라서 방문한 손님을 모두 수용하기 힘든 상황이 발생하면서 손님들에게 강화군 특산물을 활용하는 음식점을 소개하는 안내문(금술랭)을 작성함

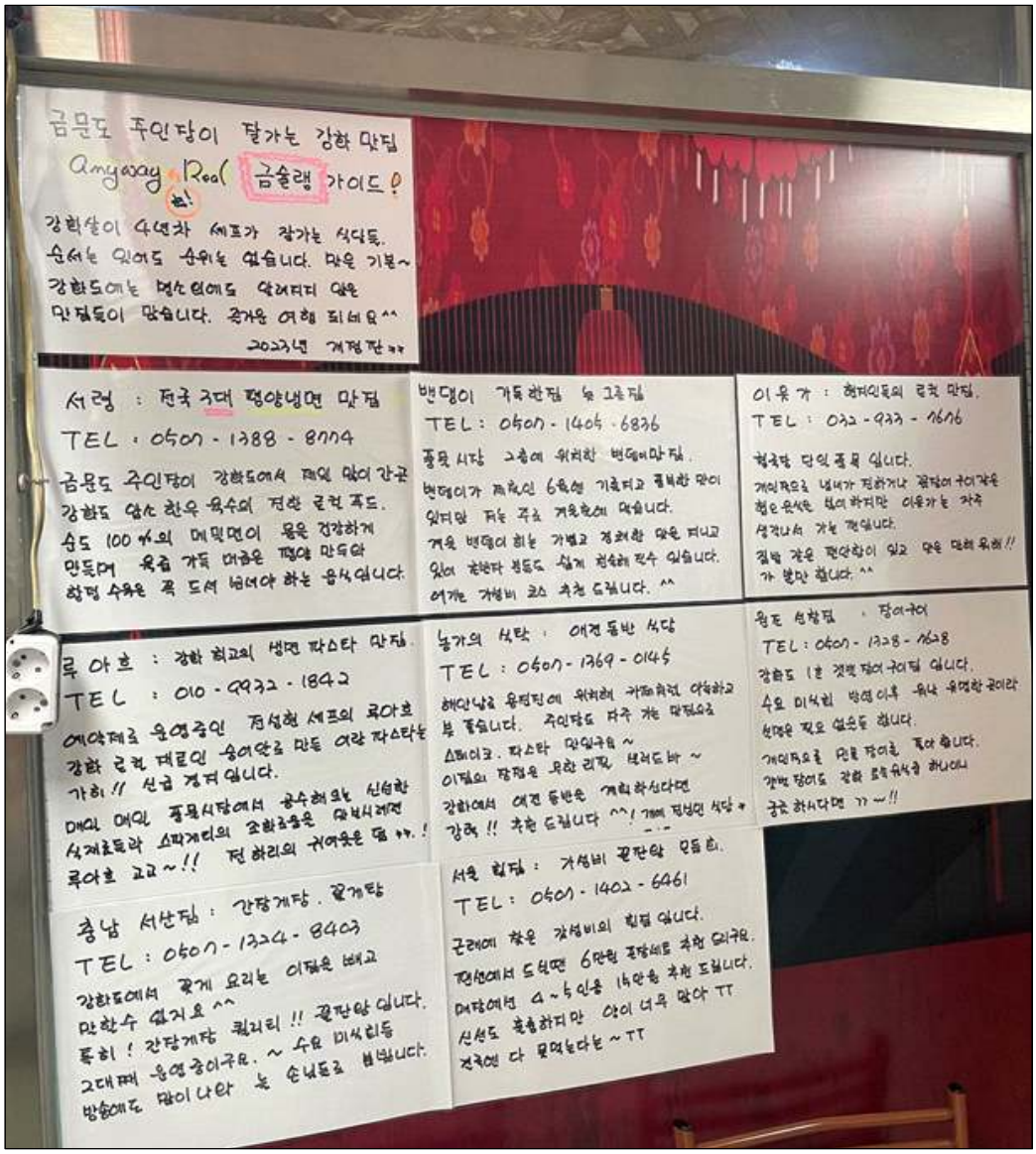
- 금문도 대표가 직접 방문한 음식점을 대상으로 전화번호와 추천 메뉴와 함께 간단한 평을 제공함(서령-평양냉면, 원조 선창집-장어구이, 충남 서산집-간장게장 등 소개)

○ 금슐랭에 소개된 식당은 지역 특산물을 사용하는 가게가 대부분인데, 이들 가게의 매출이 증가하면 강화군 농민과 식당 운영자를 돕는 효과를 기대함

- 서령이라는 평양냉면 전문점에서는 사자발약쑥을 활용한 메뉴를 개발
- 루아흐에서는 숭어알을 활용한 어란 파스타 개발

○ 금슐랭을 매개로 지역 음식점 대표들과 교류하는 기회도 자연스럽게 형성함

〔그림 3-7〕 금문도의 금슐랭 소개



자료(출처): 연구진 직접 촬영

4. 시사점

1) 대전 콩드슈

로컬크리에이터가 향토음식 혁신 사례를 주도

- 로컬크리에이터 주도로 콩부각 찹쌀콩 제조방법이라는 특허기술을 개발함으로써 기존 대전의 향토음식인 콩튀김을 다양한 맛을 지닌 콩부각으로 재탄생시킴
- 콩부각 레시피 발굴과 함께 디자인 역량을 발휘한 제품 패키징과 캐릭터 개발을 통해 제품의 상품성을 제고함

캐릭터와 굿즈 등을 통해 향토음식의 콘텐츠화를 유도

- 캐릭터와 관련 굿즈 개발을 통해 콩부각과 관련된 다양한 콘텐츠를 개발함으로써 새로운 방식의 홍보와 마케팅 전략을 추진함
- 또한 SNS를 기반으로 서포터즈를 운영하면서 제품 개발과 홍보에 소비자가 직접 참여함

2) 예산군 예산시장

민관 협업 모델을 통한 향토음식 창업 교육 및 컨설팅 제공

- 예산군이 중앙정부 사업을 통해 공간을 리모델링하고 역량을 갖춘 민간 기관을 유치함으로써 효과적인 향토음식 창업 교육 및 컨설팅 사업 추진을 위한 민관 협업 모델을 구축함
- 향토음식 관련 창업 교육 및 컨설팅 역량을 갖춘 민간 기관의 역량을 기반으로 예산시장을 새로운 메뉴와 음식점으로 리모델링함

지역의 다양한 이해당사자와 협업함으로써 지속가능성 확보

- 예산군청과 ㈜더본코리아는 민관 협업으로 사업을 추진하는 과정에서 시장상인회와 지역자활단체가 참여하는 기회를 제공함으로써, 예산시장 프로젝트를 지역사회와 함께하는 지속 가능한 발전모델로 구축함

3) 강화도 로컬크리에이터 네트워크

민간 로컬크리에이터의 자생적인 네트워크의 가능성 탐색

○ 로컬크리에이터의 자생적인 연결을 통해 강화도 지역의 다양한 향토음식 관련 실험들이 연계되고 새로운 기회들을 탐색하는 체계가 형성됨

민간 네트워크와 공공 영역 정책사업의 연계 필요

○ 강화도 로컬크리에이터 사례에서 특징적인 점은 민간의 힘으로 자생적인 네트워크가 서서히 형성되고 있는 것임

○ 민간 네트워크의 역량과 지자체 등 공공 영역의 정책사업이 효과적으로 연계될 수 있는 환경의 조성이 필요함

4

인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성을 위한 정책 방향

인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성을 위한 정책 방향

1. 인천 향토음식 관련 현황 종합 평가

1) 강점

❖ 지역 농산물과 해산물을 활용한 다양한 향토음식의 발달

○ 강화군과 옹진군은 섬 지역이면서 농산물과 해산물이 풍부해서, 강화순무, 사자발약쑥, 젓국갈비 등 지역 특산물을 활용한 향토음식이 다양하게 발달함

○ 지역 특산물을 활용한 다양한 형태의 향토음식 레시피 개발을 지원하는 체계가 필요함

❖ 개항장을 중심으로 한 지역성이 담긴 향토음식 문화 존재

○ 개항장을 중심으로 항만 노동자의 외식문화와 함께 발전해 온 향토음식(냉면, 해장국, 추탕 등) 노포들이 존재함

○ 노포와 연계하여 향토음식 관련 스토리를 발굴하고 이를 콘텐츠로 제작함으로써 향토음식에 관한 인천시민의 이해도를 높이는 작업도 필요함

❖ 강화도 지역 로컬크리에이터 활동 활발

○ 강화읍과 길상면 온수리를 거점으로 로컬크리에이터가 운영하는 향토음식 관련 비즈니스 생태계가 자생적으로 형성 중임

○ 로컬크리에이터의 역량을 활용한 다양한 향토음식 관련 비즈니스 모델이 안착하면서 혁신적인 네트워크 모델이 탄생함

향토음식과 식품산업 관련 지자체 관심 증가

○ 민선 8기 정부는 로컬푸드 직매장 설치와 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 사업을 공약사업으로 추진함

○ 인천식품산업육성지원센터 설치 및 운영사업도 공약사업으로 추진 중임

○ 옹진군에서 추진 중인 '청정옹진 7미(味)' 사업은 좋은 사례이며, 인천시에서 옹진군과 협력하여 발전시킬 수 있는 여지가 큰 사업임

2) 약점

향토음식 관련 지역 거버넌스의 부재

○ 인천시는 향토음식 관련 조례도 없으며, 관련 정책사업을 추진하는 부서도 없는 상황임

○ 위생정책과, 농축산과, 농업기술센터 등 다양한 부서에서 추진하고 있는 향토음식 관련 사업을 조율하고 연계하는 역할을 담당하는 거버넌스 체계가 필요함

향토음식 대상 정책사업의 부족

○ 인천시 차원에서 향토음식을 대상으로 추진하는 정책사업은 거의 부재한 상황임

○ 위생정책과에서 '인천음식문화박람회 개최'와 '인천 지역특색음식 발굴 지원' 사업을 추진하는데, 향토음식이 일부 포함되지만 주요한 대상은 아님

향토음식 자원 발굴 및 육성에 필요한 체계 부족

○ 인천시 향토음식 관련 정책사업의 대부분은 조리법 개발과 홍보 및 마케팅 관련 사업임

○ 향토음식 관련 인재 육성 및 창업지원 등과 관련된 사업은 거의 없는 상황임

향토음식 관련 물리적 인프라 연계 프로그램 부족

○ 누들플랫폼과 특화음식거리 등 향토음식 관련 물리적 인프라가 조성되어 있지만, 연계해서 추진하는 프로그램이 제한적임

- 누들플랫폼은 전시와 교육 그리고 체험 공간이 중심인데, 2022년에 처음으로 누들스쿨 인큐베이팅 프로그램을 통해 창업교육과 키친 인큐베이팅 사업을 진행함
- 특화음식거리 운영사업은 업소 위생관리와 물리적 환경 유지 그리고 특화거리 상징물 관리 등에 초점을 둠

2. 인천 향토음식 자원 발굴 및 육성 정책 방향

1) 정책 대상으로서 인천시 향토음식 개념의 재정립 필요

❖ 식품위생 중심의 행정에서 산업 자원으로서 향토음식 활용으로 전환 필요

○ 인천시 음식 관련 행정은 식품위생과를 중심으로 음식업소의 위생 및 시설 관리에 초점을 두고 전개됨

○ 최근 음식은 삶의 질을 구성하는 중요한 문화적 요소로서 부상하였으며, 향토음식은 지역에서 생산되는 재료와 지역민의 솜씨가 발휘되는 과정이 반영된 중요한 지역의 문화적 자산이자 콘텐츠임

○ 식품산업 관점에서 향토음식과 연계한 다양한 비즈니스 기회를 창출하는 방향으로 정책의 전환이 필요함

- 음식관광과 연계하여 다양한 향토음식과 음식점을 발굴하는 작업이 필요하며, 로컬크리에이터와의 협업을 통해 음식과 관련한 콘텐츠를 발굴하고 다양한 체험이 가능한 환경을 만드는 것이 중요함

❖ 인천시 향토음식 개념의 재정립 과정에서 개방성과 혼종성[16] 확보 중요

○ 인천시 향토음식 개념의 정립은 정책 대상을 규정하기 때문에 중요한 의미를 지님

○ 규범적으로 향토음식을 정의하는 경우 정책 대상에 포함될 수 있는 향토음식의 종류와 범위를 제한할 소지가 큼

- 인천시 정책 대상으로서 향토음식의 개념을 규정하는 문제는 향후 적절한 형태의 제도적 틀을 만들어서 추진되는 것이 바람직함

16) 음식문화의 혼종성(hybridity)은 다른 나라의 음식 문화요소들이 섞이고 어우러지면서 다중적인 정체성을 보이는 것으로 해석할 수 있음(진은경, 2020)

○ 따라서 향토음식에 관한 기존의 논의를 기반으로 전통적인 의미에서 인천시 향토음식의 종류와 범위를 규정하는 것과 정책 대상으로 향토음식을 규정하는 것은 다르게 접근할 필요가 있음

○ 향토음식이 배타적인 지역민의 음식이 아니라 관광객을 포함하는 외지인 또는 지역의 MZ세대 소비자들과 새로운 관계를 형성하는 과정에서 매개체로 작동하려면 개방적이면서 다양한 형태의 혼종성을 확보하는 것이 중요함

2) 인천시 향토음식 산업생태계 조성을 위한 전략 방향 설정 필요

❖ 인천시 향토음식 자원 발굴과 육성 정책은 공간적으로 차별화가 중요

○ 인천시 주요 향토음식은 크게 중구 개항장을 중심으로 항만 노동자의 외식문화와 관련되어 발전한 음식과 강화·옹진군 중심의 지역 특산물을 재료로 사용한 음식으로 나눌 수 있음

○ 현재 인천시 관할 내에서 향토음식과 관련한 구체적인 사업과 활동이 진행되는 장소도 중구와 강화, 옹진군에 한정됨

○ 인천시 향토음식 관련 정책사업을 추진하는 과정에서 중구와 강화, 옹진군을 대상으로 시범사업을 추진할 것을 제안함

- 향토음식은 장소성과 연계하여 형성된 문화적 성격이 강하기 때문에, 이미 향토음식 자원이 존재하는 세 군·구를 중심으로 사업을 기획하는 것이 효과적임

❖ 인천시 향토음식 관련 인재 발굴과 육성을 최우선 과제로 설정

○ 인천시 향토음식 관련 정책사업은 대부분 위생과 물리적 환경 관리에 초점을 두고 있는데, 사례연구를 통해서 향토음식 비즈니스 활성화를 위해서는 인재 발굴과 육성이 가장 중요한 요소로 평가됨

- 향토음식의 산업가치 평가 지표 중 가장 중요한 '맛'의 관리는 인재가 결정함

○ 특히 향토음식을 기반으로 다양한 사업을 기획하는 로컬크리에이터는 새로운 조리법과 함께 콘텐츠 제작과 연계한 소비문화를 새롭게 만들어낸다는 점에서 중요한 시사점을 제공함

향토음식 산업생태계 조성을 위한 민관 파트너십 활용

○ 인천시 향토음식 산업생태계 조성을 위한 정책사업의 발굴과 수행과정에서 민간 영역의 전문성을 적극적으로 활용하는 것이 중요함

○ ㈜더본코리아의 더본외식산업개발원은 지자체를 대상으로 향토음식 관련 정책 컨설팅을 제공하는 것이 설립 목적 중의 하나이며, 예산시장 사례를 통해 역량을 입증함

○ 강화도와 대전광역시 사례를 주도한 로컬크리에이터[17]는 새로운 민관 파트너십의 가능성을 제시할 수 있다는 점에서 중요함

○ 전략적으로 인천시가 두 가지 형태의 민관 파트너십을 병행해서 운영하는 것이 바람직하다고 판단함

- 인천시 향토음식 관련 산업생태계에 필요한 인재와 조직의 수를 확보하는 것은 중요하며, 이 과정에서 ㈜더본코리아는 좋은 파트너임
- 반면에 지역성의 창의적인 표출을 통해 향토음식의 다양한 가능성을 발휘하도록 유도하기 위해서는 다소 시간이 소요되더라도 지역의 로컬크리에이터와의 협업을 통한 정책사업의 전개가 필요함

3) 인천시 향토음식의 육성과 연계한 융합 사업의 발굴과 육성

향토음식 관련 관광산업

○ 인천시 중구와 강화군, 옹진군은 인천 향토음식의 거점이면서, 고유한 지역성을 활용한 관광지로서도 경쟁력을 보유함

○ 인천관광공사에서도 로컬 맛집과 연계한 강화도 여행코스를 제안하는 등 관광지 홍보 과정에서 음식은 주요한 자산으로 활용할 수 있음

○ 인천시의 향토음식 관련 축제와 연계한 관광 프로그램의 발굴과 지원도 지역 관광산업의 발전에 기여함

17) 로컬크리에이터는 "지역시장에서 지역자원, 문화, 커뮤니티를 연결해 새로운 가치를 창출하는 창의적 소상공인"을 의미함(모종린, 2021, p.36)

향토음식 관련 콘텐츠산업

- ❍ 향토음식 관련 이야기나 문화 등을 콘텐츠화함으로써 향토음식의 매력 증진과 상품의 고부가가치화에 기여할 수 있음
- ❍ 향토음식 관련 스토리텔링과 체험을 연계함으로써 잠재적인 소비자의 방문과 소비 욕구를 촉진하고 결과적으로 향토음식산업의 활성화로 이어짐

5

인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 정책제언

제5장

인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 관련 정책제언

1. 정책 대상으로서 인천시 향토음식 개념 재정립

1) 인천시 향토음식 자원 발굴 및 육성 조례 제정

○ 인천시 향토음식 육성 정책의 체계적인 추진을 위한 제도적 근거 마련이 중요함

- '인천시 향토음식육성위원회' 조직을 위한 준비위원회를 구성하고, 준비위원회에서 조례의 주요 내용을 논의하는 방식으로 추진할 수 있음

○ 조례의 주요 내용

- 기본계획 수립
- 향토음식육성위원회 구성 및 운영
- 향토음식 발굴 및 지정
- 향토음식점 지원
- 향토음식문화 계승 발전

2) 인천시 향토음식육성위원회 구성

○ 인천시 향토음식 관련 정책의 체계적인 수행을 위해서는 전체적인 사업을 기획하고 다양한 조직과 사업 간의 연계를 촉진하는 총괄 조직이 필요함

○ '인천시 향토음식육성위원회'는 공무원(당연직), 학계 전문가(음식), 향토음식 요리 전문가, 민간업체 대표, 로컬크리에이터 등을 포함한 10명~15명 수준으로 구성함

○ 주요 기능

- 인천시 향토음식 발굴 및 육성 시책에 관한 사항 심의

- 인천시 향토음식 지정 및 취소에 관한 사항
- 인천시 향토음식 관광상품화 관련 사항

3) 인천시 향토음식 콘텐츠 플랫폼 구축

○ 향토음식 대상 정책사업을 추진하기 위해서는 향토음식 관련 자료를 체계적으로 수집·정리함으로써 관련 이해당사자의 인식과 이해도를 높이는 것이 필요함

- 최근 소비자의 61%가 유튜브를 통해 조리법 정보를 습득하는 추세여서 영상 콘텐츠 위주로 플랫폼을 구축하는 것도 고려 가능(농촌진흥청 보도자료, 2022/8/30)
- 제주도에서는 향토음식 명인과 전문가들이 협업을 통해서 도록을 작성하고, 개정판 발간 작업을 추진

○ 인천시 향토음식 관련 영상 콘텐츠 제작사업을 통해 향토음식의 표준 레시피와 지역의 다양한 음식점과 사람의 이야기를 담은 영상 기록물을 제작하고 플랫폼을 통해 공유함

2. 인천시 향토음식 산업생태계 조성 방향

1) 향토음식 육성 선도지구 운영

○ 인천시 향토음식 관련 사업과 인프라를 보유한 중구, 강화군, 옹진군을 (가칭) '향토음식 육성 선도지구'로 지정하고, 각 군·구에서 추진하는 사업과 연계한 전략계획을 수립함

- 인천시 향토음식육성위원회를 중심으로 각 선도지구별 시범사업을 추진함
- 향토음식 육성 선도지구 운영을 통해 기존 상권과의 과도한 경쟁을 회피하면서 상생하는 방안을 도출하는 것도 중요한 고려요소임

○ 중구 누들플랫폼을 중심으로 누들 분야 향토음식 관련 외식 및 음식 관광산업 육성

- 누들플랫폼 관련 로컬크리에이터 발굴 사업
  - 인천시 차원에서 누들크리에이터 사업을 통해 인재 양성
  - 누들크리에이터 사업을 통해 인재를 발굴하고, 중소벤처기업부 '지역기반 로컬크리에이터 활성화 지원사업'을 통해 지역에 정착하도록 유도

- 누들플랫폼 연계 청년 창업가 양성 프로그램 운영
  - 더본외식산업개발원 위탁교육을 통해 매년 누들플랫폼 연계 인천 청년창업가 양성
  - 누들 분야 청년창업가 인큐베이팅 프로그램 운영

○ 강화군 로컬크리에이터 기반 음식관광 프로그램 발굴 및 육성

- 강화군 로컬크리에이터 네트워크 설립을 지원하고 네트워크 활성화 관련 재정 지원 프로그램 운영
  - 자생적인 로컬크리에이터 네트워크의 향토음식 관련 기획사업 추진 지원
  - 로컬크리에이터 네트워크 차원에서 기획하는 이벤트(팝업스토어, 브랜드 홍보 등) 지원사업 발굴
- 강화군 로컬크리에이터 기반 음식관광 프로그램 공모사업 운영

○ 옹진군 '청정 옹진 7미(味)'와 연계한 음식관광 프로그램 발굴 및 육성

- '청정 옹진 7미(味)' 관련 홍보 콘텐츠 제작 지원
- '청정 옹진 7미(味)' 관련 음식관광 프로그램 공모사업을 통해 로컬크리에이터 발굴 및 육성

2) 향토음식 테마거리 활성화 사업

○ 인천시에서 지정한 특색음식거리 활성화를 위해서는 현황 진단에 기초한 다양한 프로그램 개발이 필요함

○ 특색음식거리 소비자 만족도 조사

- 특색음식거리별 소비자 만족도 조사를 통해 음식점별 맛과 서비스에 관한 평가를 진행하고, 가장 좋은 평가를 받은 특색음식거리를 지정하고 재정 지원 프로그램 운영
- 옹진군에서는 '청정옹진 7미(味)' 음식점 시민평가단을 구성해서 지정 음식점의 운영 상태 점검을 시행
  - 시민평가단은 대학교수 2명, 인천시민 2인, 옹진군민 1인 등 총 5명으로 구성

○ 특색음식거리별 대표 음식점 인증

- 매년 특색음식거리별 대표 향토음식점을 선정하고 인천시 공공 SNS를 통해 홍보

- 특색음식거리별 대표 음식점 인증은 소비자와 전문가 평가를 병행해서 진행

3) 향토음식 자원 발굴 분야별 정책사업 추진

○ 인천시 향토음식 관련 산업생태계를 활성화하기 위해서는 자원 분야별로 정책사업을 발굴하고 단년도 사업이 아닌 계속사업으로 추진하는 것이 중요함

(1) 조리법 및 연구개발

○ 향토음식 조리법과 연구개발 관련 지원 프로그램 운영이 필요

- 우선 인천시 향토음식 관련 조리법 공모를 통해서 소비자의 변화하는 수요에 대응하는 향토음식의 맛을 개발하는 것이 중요
- 인천시 향토음식점에서 필요한 레시피 개발이나 특산물 활용 방법을 해결해 주는 민간 컨설팅업체 이용료를 지원

(2) 인재 발굴 및 육성

○ 인천시 향토음식 분야 로컬크리에이터 선정

- 향토음식 분야 로컬크리에이터 선발을 통해서 다양한 지역자원과 연계한 새로운 비즈니스 모델 발굴 및 육성

○ 인천시 향토음식 분야별 후계자 인재 양성 프로그램

- 인천시 향토음식 분야별 장인과 노포를 선정
- 매년 청년 후계자를 선발하여 도제식 훈련 프로그램을 운영

(3) 물리적 인프라

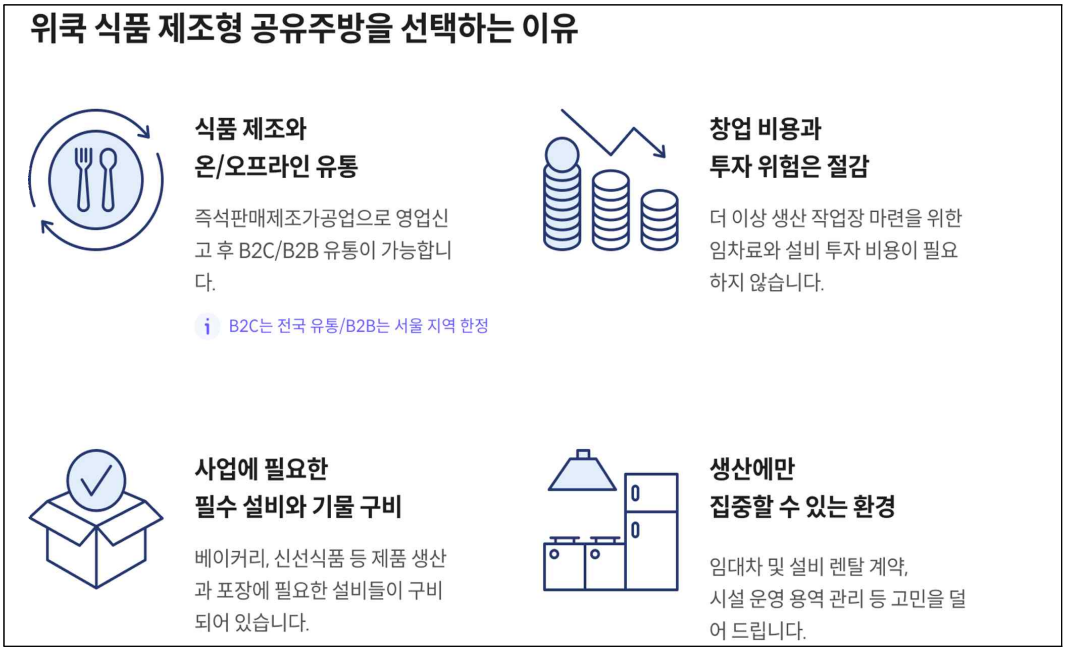
○ 인천시 향토음식을 소개하는 홍보관 확보

- 인천시 향토음식과 식생활 풍습에 관한 내용을 소개할 수 있는 홍보관 운영을 통해, 시민과 관광객을 대상으로 향토음식의 이해도를 높임
- 홍보관 운영에 필요한 부지와 규모를 산정하고 이를 기준으로 지속 가능한 운영 모델 개발 필요

○ 인천시 음식 관련 창업 인큐베이팅 키친 운영

- 향토음식을 포함하는 다양한 음식과 식품 관련 창업을 인큐베이팅하는 시설의 확보는 필요함
- 위쿡 공유주방과 같은 민간에서 운영하는 시설을 유치하는 것이 쉽지 않은 상황에서 인천시가 공간을 마련하고 운영은 민간 위탁 형식도 가능함
- 창업 인큐베이팅 키친 운영이 힘들다면 더본외식산업개발원에 교육을 위탁하여 해결하는 방법도 고려할 수 있음

〔그림 5-1〕 위쿡 공유주방의 특징



자료(출처): 위쿡 웹사이트(https://wecook.co.kr/products/kitchen-factory)

(4) 홍보 및 마케팅

❍ 인천시 향토음식 시민 서포터즈 운영

- 향토음식의 성패를 결정하는 가장 중요한 요인은 '맛'이며, 정책사업 추진과정에서 다양한 형태로 맛을 평가하는 과정이 필요함
- 인천시 향토음식 시민 서포터즈 모집과 운영을 통해 필요할 때 적절한 방식으로 활용할 수 있음

- 향토음식 시민 서포터즈 대상 교육 프로그램을 통해 향토음식에 대한 인식과 이해도를 높이는 동시에 '맛'을 평가하는 노하우도 전수하는 것이 필요함

○ 인천시 고향사랑기부제와 연계한 홍보 확대

- 향토음식 체험 관련 상품권을 고향사랑기부제 답례품으로 개발
- 2022년 인천시가 선정한 고향사랑기부제 답례품은 인천 특산품 4종(강화섬쌀, 홍삼절편, 까나리액젓, 수제인삼청), 서비스 4종(시티투어상품권, 인천투어패스, 웰니스관광상품권, 어촌체험상품권), 유가증권 1종(인천e음 상품권)

3. 인천시 향토음식 육성과 연계한 새로운 산업 발굴과 육성

1) 인천시 향토음식 관광 프로그램

○ 지역 향토음식 맛집기행 프로그램 발굴

- 인천시 향토음식 노포 맛집 기행 등 향토음식 관광 프로그램을 개발하고 인천관광공사에서 운영하는 인천e지앱 등 공공의 SNS 채널을 활용해서 홍보 진행

2) 공항과 연계한 지역 특산물 메뉴 상품화 지원

○ 인천시 지역 특산물을 활용한 기내식 메뉴 공모전 진행

- 인천시 지역 특산물을 활용한 기내식 개발을 통해 새로운 개념의 향토음식 문화 선도

○ 인천시 지역 특산물을 활용한 선물용 간식 공모사업

- 인천시 지역 특산물을 활용한 선물용 간식 패키지를 개발
- 인천국제공항 내 공항 이용객을 대상으로 한 인천 향토음식을 체험할 수 있는 식당과 선물용 간식 패키지를 판매하는 판매·체험존을 설치

3) 특산물을 활용하는 향토음식 외식업 육성

○ 농축산식품부 '로컬푸드 식당 인증제' 사업 추진

- 인천형 로컬푸드 음식점 인증제를 도입

• 인천시가 향토음식 조례와 연계해서 지정한 특산물을 식재료로 활용하는 경우, 식재료 비를 지원하는 방식으로 인천시 향토음식점 지원 가능

〔표 5-1〕 홋카이도 특산물을 활용한 간식 선물(오미야게)

제품명	제품 사진	제품 특징
로이즈 초콜릿		• 홋카이도산 생크림을 사용하여 부드러운 초콜릿 맛을 강조함
르타오 프로마쥬 치즈쿠키		• 낙농업이 발달한 홋카이도산 치즈의 풍미를 살림
쟈가포쿠루 감자 스틱		• 홋카이도산 감자만을 사용하여 만듦

자료(출처): 홋카이도 선물 리스트(https://tigger86.tistory.com/1374)

주제어 ▶ 향토음식, 관광, 로컬크리에이터, 특산물

참고문헌

단행본/연구보고서

고경호·이상윤. (2017). 지역향토산업육성사업의 추진실태와 정책 개선방향. 공주: 충남연구원.

김윤식. (2021). 인천의 향토음식. 인천: 인천대학교 인천학연구원.

모종린. (2021). 머물고 싶은 동네가 뜬다 – 온라인이 대체할수 없는 로컬콘텐츠의 힘. 서울: 알키.

백승국. (2010). 스토리텔링을 이용한 음식문화 콘텐츠 개발. 율촌재단 식품관련 기초연구과제총서 2(p.307-349). 서울: 율촌재단.

성주인·송미령·한이철·정학성. (2022). 농산어촌 관계인구 현황과 의의. KREI 농정포커스(208). 나주: 한국농촌경제연구원.

이동필·최경은. (2007). 향토음식산업의 육성방안. 나주: 한국농촌경제연구원.

인천광역시. (2012). 아시아 누들로드 타운 조성계획. 인천: 인천발전연구원.

인천광역시. (2020). 인천의 맛. 인천: 웨스트코.

최영화·민경선. (2016). 인천 도시가치 발굴 시민설문조사. 인천: 인천발전연구원.

학술지/학위논문

김한수. (2012). 향토음식의 스토리텔링을 활용한 관광개발의 지역파급효과에 대한 지역주민 인식. 문화관광연구, 14(2), 71-81.

류진아. (2019). 부산의 장소성과 향토음식에 대한 인문학적 고찰. 지역과문화, 6(4), 1-21.

박연진. (2011). 전라남도 향토음식 산업화를 위한 전라남도 소재 음식점 현황 기초조사. 식공간융합연구, 6(1), 77-90.

이형우. (2008). 문화관광자원으로서 향토음식축제의 활성화 방안 – 강원도 지역을 중심으로. 국제관광산업연구, 1(1), 151-172.

진은경. (2020). 일상성으로 본 농촌영화 비교:한국과 일본의 『리틀 포레스트』를 중심으로. 문학과환경, 19(1), 101-127.

최정숙·박한식·박승현·이진영·강민숙. (2012). 향토음식의 산업화가치 평가를 위한 지표 개발 연구. 한국식생활문화학회지, 27(3), 233-239.

한광식·강석훈·최미진·김형주. (2011). 향토자원의 개념 및 분류체계의 적용실태 분석 : 향토산업의 부처별 추진과정을 중심으로. 문화정책논총, 25(2), 141-167.

황국명. (2012). 부산소설의 지리적 상상력. 현대소설연구, 49, 9-39.

법률

강원도 향토음식 육성 및 지원 조례(강원도조례 제4031호). 2016.6.17. 〔제정〕

강화군 식품 및 공중위생 향상을 위한 조례(강화군조례 제2744호). 2023.2.20. 〔일부개정〕

경상남도 향토음식 육성 및 지원조례(경상남도조례 제4281호). 2017.2.9. 〔제정〕

경상북도 향토음식 육성 및 지원에 관한 조례(경상북도조례 제3813호). 2016.9.19. 〔제정〕

광주광역시 향토음식 육성 및 지원에 관한 조례(광주광역시조례 제5979호). 2022.11.4. 〔일부개정〕

남동구 위생업소 등 지원에 관한 조례(인천광역시남동구조례 제1965호). 2023.3.9. 〔일부개정〕

남동구 음식문화거리 지정 및 지원에 관한 조례(인천광역시남동구조례 제1895호). 2022.8.4. 〔일부개정〕

대전광역시 향토음식 육성 및 지원조례(대전광역시조례 제5886호). 2022.9.30. 〔일부개정〕

세종특별자치시 향토음식 육성 및 지원 조례(세종특별자치시조례 제1932호). 2022.4.20. 〔제정〕

옹진군 지역생산 농수산물 육성 및 지원에 관한 조례(옹진군조례 제2408호). 2021.11.17. 〔일부개정〕

옹진군 청정옹진 7미(味) 육성 및 지원 조례(옹진군조례 제2457호). 2022.10.26. 〔일부개정〕

인천광역시 계양구 위생업소 지원에 관한 조례(인천광역시계양구조례 제1191호). 2019.5.3. 〔제정〕

인천광역시 동구 위생업소 등 지원에 관한 조례(인천광역시동구조례 제1255호). 2020.9.28. 〔제정〕

인천광역시 먹거리 기본 조례(인천광역시조례 제6804호). 2022.2.24. 〔제정〕

인천광역시 미추홀구 위생업소 등 지원에 관한 조례(인천광역시미추홀구조례 제1694호). 2022.1.10. 〔일부개정〕

인천광역시 부평구 위생업소 등 지원에 관한 조례(인천광역시부평구조례 제1836호). 2023.3.2. 〔제정〕

인천광역시 서구 위생업소 지원에 관한 조례(인천광역시서구조례 제1791호). 2020.6.29. 〔일부개정〕

인천광역시 서구 음식문화거리 조성 및 지원 조례(인천광역시서구조례 제1814호). 2020.11.9. 〔일부개정〕

인천광역시 식품 및 공중위생 발전 지원 조례(인천광역시조례 제5968호). 2018.4.23. 〔제정〕

인천광역시 연수구 위생업소 등 지원에 관한 조례(인천광역시연수구조례 제1367호). 2021.7.12. 〔일부개정〕

인천광역시 전통문화 육성 및 지원에 관한 조례(인천광역시조례 제5835호). 2017.7.17. 〔제정〕
인천광역시 중구 위생업소 등 지원에 관한 조례(인천광역시중구조례 제1399호). 2020.8.10. 〔제정〕
인천광역시 지역 전통주 산업 육성 및 지원 조례(인천광역시조례 제6577호). 2021.4.9. 〔제정〕
인천광역시 지역농식품 육성 및 지원에 관한 조례(인천광역시조례 제5329호). 2014.03.10. 〔제정〕
전라북도 향토음식발굴 육성 및 지원 조례(전라북도조례 제4565호). 2018.8.10. 〔일부개정〕
제주특별자치도 향토음식 육성 및 지원 조례(제주특별자치도조례 제2972호). 2021.11.23. 〔일부개정〕

행정자료

강원도. (2022). 2023년도 농촌자원복합산업화 및 향토산업육성 지원사업 신규추진 사업대상자(지구) 선정 공모계획.
농림축산식품부. (2010). 향토산업육성사업 시행지침.
농림축산식품부. (2022.7). 제3차 외식산업 진흥 기본계획.
농촌진흥청. (2023). 2023년도 주요업무 추진계획.
예산군. (2015-2023). 연도별 업무계획.
예산군. (2023). 예산형 구도심 지역상생 프로젝트 공약실천계획서.
옹진군 영흥면. 옹진 7미(味) 현황. [내부자료]
인천광역시 강화군. (2022). 2022년도 업무계획.
인천광역시 계양구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 남동구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 농업기술센터. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 농업기술센터. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 농축산과. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 동구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 미추홀구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 부평구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 서구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 연수구. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 옹진군. (2023). 2023년도 업무계획.
인천광역시 위생정책과. (2023). 2023년도 업무계획.

인천광역시 위생정책과. 식품산업육성지원센터 주요 업무. [내부자료]

인천광역시 중구. (2014-2023). 연도별 업무계획.

인천광역시 중구. 음식특화거리 간담회 개최 결과 보고. [내부자료]

중소벤처기업부. (2023). 지역기반 로컬크리에이터 활성화 지원사업 모집공고.

보도자료/신문기사

농림축산식품부 보도자료. (2022.7.21.) 2026년까지 외식산업의 혁신을 위하여 약 1조 원 투자. https://www.korea.kr/briefing/pressReleaseView.do?newsId=156517381(검색일: 2023년 5월 30일)

농촌진흥청 보도자료. (2022.8.30.). 코로나19 2년간, 우리 식생활은 어떻게 바뀌었나?. https://www.rda.go.kr/board/board.do?mode=view&prgId=day_farmprmninfoEntry&dataNo=100000781751(검색일: 2023년 5월 30일)

박제화. (2016.1.31.). 요리연구가 백종원, 예산군 홍보대사 위촉. 충청신문. https://www.dailycc.net/news/articleView.html?idxno=278650(검색일: 2023년 5월 30일)

최용구. (2022.7.1.). 농진청-롯데마트, 향토음식 밀키트 3종 출시. 환경일보. https://www.hkbs.co.kr/news/articleView.html?idxno=683487(검색일: 2023년 5월 30일)

전자문서자료/홈페이지

금문도 네이버 소개. naver.me/FgividWg(검색일: 2023년 5월 30일)

농촌진흥청 블로그. https://blog.naver.com/rda2448/222576203721(검색일: 2023년 5월 30일)

더본외식산업개발원 웹사이트. https://edutheborn.com/%ea%b5%90%ec%9c%a1%ec%8b%9c%ec%84%a4-%ec%95%88%eb%82%b4/(검색일: 2023년 5월 30일)

소상공인시장진흥공단 상권정보시스템. https://sg.sbiz.or.kr/godo/index.sg#(검색일: 2023년 5월 30일)

예산장터광장 웹사이트. https://yesan.theborn.co.kr/market/tour(검색일: 2023년 5월 30일)

옹진자연. https://ongjinmall.co.kr/shop/listtype.php?type=4(검색일: 2023년 5월 30일)

위쿡 웹사이트. https://wecook.co.kr/products/kitchen-factory(검색일: 2023년 5월 30일)

인천관광공사 공식 블로그. https://m.blog.naver.com/discoverincheon/222775569106(검색일: 2023년 5월 30일)

인천관광공사 인스타그램. https://www.instagram.com/DiscoverIncheon/(검색일: 2023년 5월 30일)

인천중구문화재단 웹사이트. https://ijcf.or.kr/load.asp?subPage=220.View&idx=161(검색일: 2023년 5월 30일)

콩드슈 웹사이트. https://www.kongdeshu.co.kr/goods/goods_list.php?cateCd=003(검색일: 2023년 5월 30일)

협동조합 청풍 웹사이트. https://www.jindalrae.kr/untitled-15(검색일: 2023년 5월 30일)

홋카이도 선물 리스트. https://tigger86.tistory.com/1374(검색일: 2023년 5월 30일)

2023년도 정책연구

인천 향토음식 자원 발굴 및 육성방안

발 행 인 박호군
발 행 일 2023년 7월 31일
발 행 처 인천연구원
인 쇄 처 청송출판인쇄사
I S B N 979-11-6870-140-3 93330
주 소 22711 인천광역시 서구 심곡로 98

ⓒ 인천연구원 2023
이 보고서의 내용은 연구책임자의 견해로서 인천연구원의 공식적 입장과는 다를 수 있습니다.
출처를 밝히는 한 자유로이 인용할 수 있으나 무단 전재나 복제는 금합니다.