

# 제주 지역주민의 전통음식에 대한 인식과 외식 행태 변화\*

조문수\*\*

- I. 서론
- II. 선행연구의 고찰
- III. 제주 지역 환경 변화와 현황 분석
- IV. 실증조사의 설계
- V. 실증조사 분석 결과
- VI. 결론

## 국문요약

이 연구는 제주 지역주민의 전통음식에 대한 인식과 외식 행태의 변화를 파악하기 위한 것이 목적이다. 2001년과 2013년 제주 지역주민을 대상으로 동일한 설문지로 실시한 2차례의 설문조사한 내용을 비교 분석하였다. 제주 지역주민들은 ‘흑돼지요리’와 ‘생선회’를 선호하며, 자주 먹는 음식은 ‘조림’과 ‘구이 종류’이다. 그리고 ‘흑돼지’와 ‘말고기 요리’를 발전가능한 음식으로 추천하였다. 2001년 조사와 비교할 때 2013년 조사에서는 ‘외식 횟수’와 ‘외식 비용’이 증가하였으며, ‘필요하다면 제주전통음식을 개발하는 것이 좋다’는 방향으로 인식이 변화하고 있다. ‘갈치국’이나 ‘전복죽’의 경우 한국에서 일반화된 음식으로 변화

\* 이 논문은 2014학년도 제주대학교 학술진흥연구비 지원사업에 의하여 연구되었음.

\*\* 제주대학교 관광경영학과 교수.

하면서 제주전통음식으로서의 위상이 변화하고 있다. 제주전통음식이 지역주민과 관광객에게 호응받기 위해서는 전통음식에 대한 가치를 함양하고, 식재료의 보전을 위한 자료의 목록화와 실천 방안을 강구하여야 한다. 그리고 전통성이 부각되는 음식은 보전하고, 변화하는 입맛과 트렌드에 맞는 제주전통음식에 대한 재해석이 필요하다. 기후변화에 따른 제주지역 토종 식생의 분포와 변화 과정을 체계적으로 추적 조사하는 시스템을 구축하여야 한다.

주제어 : 제주전통음식, 외식 행태, 지역주민, 인식 변화, 환경 변화.

## I. 서 론

문화는 일반적으로 한 사회의 주요한 행동양식이나 상징체계를 의미하며, 지역문화는 지역 환경변화에 영향을 받을 수밖에 없다. 제주는 ‘유네스코 3관왕’과 ‘세계7대자연경관’으로 선정됨으로써 제주도의 청정 환경은 세계인들에게도 그 가치성을 인정받고 있다.

세계보건기구(WHO)는 세계 5대 건강음식에 우리나라 김치를 포함시켰다. 이와 더불어 느림의 미학과 더불어 슬로우푸드(slow food)에 대한 가치가 최근 재조명되고 있다. 그리고 한식에 대한 호감도는 2011년도에 비해 9.9%, 구매의도는 5%, 인지도는 4.3% 각각 상승하였다.<sup>1)</sup>

전통음식은 시간을 초월해서 우리 삶의 예지가 함축되어 있다고 보아야 할 것이다. 보전에 있어서도 외형위주의 보전방법보다는 현장참여 중심의 내용위주 계승방안을 추구하여야 한다. 따라서 제주의 전통음식은 단순한 관습의 차원이나 화석화되어 가는 문화가 아닌 현대사회에서도 연속성과 적합성을 가지도록 발전시켜 나아가야 한다. 또한 식문화는 그 속에 생황양식, 조리방식, 조리원리, 음식형태 또는 여러 가지 전통음식에 담겨있는 정신, 의미로서의 모형)이다. 따라서 전통음식의 창조적 개념에는 현대와 미래의 문화 창조를 풍요롭게 해주는 원동력으로서의 풍부함이 내재되어 있어야 한다.<sup>2)</sup>

1) 이주경제신문, 2012. 3. 1.

1990년대 중반부터 음식에 대한 시도가 시도되었으나 주로 민속학, 문화인류학, 역사문화학 분야에서 이루어진 것으로 음식의 문화적·역사적 측면을 다루고 있다. 그리고 이러한 연구들은 질적연구방법에 의존하고 있다. 즉 사례연구나 심층면접 등의 방법을 사용하여 질적인 자료를 수집하고 해석하는 연구방법을 사용하고 있다.<sup>3)</sup> 그렇지만 학문의 다양성으로 비추어 볼 때 전통음식에 대한 사회적 의미 변화에 대한 다양한 관점에서의 연구가 많이 이루어질 필요가 있다.

외식행태는 각각의 지역과 역사적 배경에 따라 형성되고 태어난 환경에도 크게 좌우된다. 그런 의미에서 기호는 하나의 문화라고도 할 수 있으며 원리적으로 볼 때 부모에서 자식으로, 그 세대에서 다음 세대로 이어지는 학습에 의한 것이라고도 할 수 있다.<sup>4)</sup> 식생과 식재료의 변화는 전통음식과 외식소비자의 행태의 변화에 영향을 끼친다.

이제 제주전통음식은 ‘생활의 문화’로 전환되는 과정이며, 지금까지 제주의 음식은 식재료의 신선함을 강조하는 ‘미완의 음식 단계’였다면 이제 한층 발전된 ‘성숙한 음식 단계’로 전환되는 과정되어야 한다. 이 연구는 전통음식의 현대적 의미를 재조명하고, 실용성을 지향하므로 이에 따른 연구의 목적을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 제주 지역주민들의 전통음식에 대한 인식과 외식 행태에 관한 자료를 설문문을 통하여 수집하고, 이를 분석하여 제주 전통음식의 가치와 외식 행태의 특성을 파악하고자 한다.

둘째, 2001년과 2013년 동일한 설문지로 2차례 실시된 설문조사를 통하여 시간의 흐름에 따른 전통음식에 대한 제주 지역주민의 인식 변화를 파악하고자 한다.

제주전통음식의 사회적 의미 변화를 규명하고자 할 때 향후 연구들은 다음의 3가지 측면을 고려할 필요가 있다. 먼저 사회학적인 관점으로 제주전통음식의 의미 변화를 살펴 볼 필요가 있고, 두 번째는 양적인 자료

2) 김경호·조문수, 「전통음식 개발을 위한 결정요인에 관한 연구-제주도를 중심으로-」, 한국문화관광학회, 『문화관광연구』, 제4권, 제1호. 2002.

3) 장신옥, 「제주전통음식의 사회적 의미 변화 : 사회적 관점」, 제주대학교 탐라문화연구원·제주지식산업진흥원, 『제주전통음식의 문화콘텐츠화와 상품화』, 2005, 66쪽.

4) 전희정, 『한국의 전통음식과 세계화』, 서울: 교문사, 2014.

를 이용해 연구내용을 실증적으로 검증하는 것이다. 세 번째는 제주전통 음식의 의미 변화를 거시적인 관점에서 한국 사회와 제주도의 변동 과정과 연관해서 이해할 필요가 있다. 이 연구는 위에서 제기한 3가지 과제를 연계하여 이루어졌다.<sup>5)</sup>

문헌을 통하여 제주전통음식의 우수성과 과학성을 입증하고, 문헌연구와 현지조사에서 파악된 내용을 중심으로 제주 지역주민을 대상으로 제주전통음식에 대한 지역주민들의 인식과 외식 행태의 변화를 파악하기 위하여 설문지법(questionnaire survey)으로 실시하였다.

## II. 선행연구의 고찰

### 1 제주전통음식과 식문화

전통음식은 일상식과 의례음식의 상차림이 전혀 다른 구조로 발달되어 왔다. 이렇게 우리 민족의 생활여건에 가장 알맞게 형성되어 전통사회 속에서 우리 문화와 함께 발전되어 온 음식을 전통음식이라 하며, 일반 서민의 소박한 일상식, 그 지역의 토착성 짙은 향토음식을 통틀어 일컫는 말이다. 그러나 개화기 이후 외국에서 전래된 식품들은 그 식재료가 이전까지 사용된 우리의 식재료와 함께 섞어 만들어지거나 우리의 전통방법으로 조리되어 변형된 음식들도 전통음식으로 보아야 할 것이다.<sup>6)</sup>

전통음식이란 그 지방에서 생산되는 재료를 그 지방의 조리법으로 조리하여, 과거부터 현재까지 그 지방 사람들이 주로 먹고 있는 음식이라 할 수 있다.<sup>7)</sup> 전통음식이라는 개념은 학술적인 정의는 없지만 그 명칭에서 알 수 있는 것과 같이 식재료가 그 지방에서 생산되는 특산재료를 사용해야하며 그 지방의 조리법으로 옛날부터 그 지방 사람들이 즐겨 먹고 있는 음식이라고 이해되며, 일반적인 향토음식 개념보다 협의의 개

5) 장신옥, 전게서, 67쪽.

6) 신미혜·이순옥·남상명, 『한국의 맥, 전통음식』, 서울: 백산출판사, 2014, 14-15쪽.

7) 이효지, 『한국의 음식문화』, 서울: 신광출판사, 1998.

넘이라 하겠다.<sup>8)</sup> 그리고 전통음식에 이야기를 부여하여 ‘이야기가 있는 음식관광’으로 변신하기 위한 노력이 필요하다.<sup>9)</sup>

제주도는 어촌·농촌·산촌으로 구분되어 생활방식이 서로 다르다. 농촌에서는 밭농사가 중요한 생산활동이고, 어촌에서는 해안에서 고기를 잡거나 양식을 주로 하며, 산촌에서는 산을 개간하여 농사를 짓거나 버섯·산나물을 채취한다. 자연적인 조건 때문에 쌀은 거의 생산하지 못하고, 콩·보리·조·감자·메밀 같은 잡곡을 생산하며, 감귤·자리돔·옥돔·오분자기·전복·참소라 등이 특산물이다. 제주도음식은 채소와 해초가 주된 재료이고, 수육을 만들 때에는 주로 돼지고기와 닭고기를 쓴다.<sup>10)</sup>

제주의 식생활은 식단이나 조리방법이 단조로우면서도 재료 자체의 자연적 맛을 살리는 경향이 강하다. 제주 여인들은 시간이 없어 되도록 간단하고 빠르게 만들어 먹는 음식을 개발하여, 밥상차림은 대체로 보리밥과 된장국, 김치, 젓갈, 된장, 생나물이나 익힌 나물 한 두 가지가 기본이고 이에 생선류나 고기류가 더해지는 경우가 있었다.<sup>11)</sup>

제주도 음식은 요리법이 간단하면서도 양념을 복합적으로 사용하지 않았다. 여름에는 보리밥, 국, 김치, 젓갈/보리밥, 국, 김치, 나물무침이 일반적이고 겨울에는 차조밥을 많이 먹었으며, 일반적으로 하루 세끼만 먹었고 간식은 거의 없었다. 제주도는 사면이 바다이기 때문에 자리젓, 멧젓, 게우젓, 오분자기젓, 소라젓 등의 다양한 젓갈이 발달하였고 보리쥔다리와 감주, 오메기술 등의 토속적이고 전통색 짙은 기호식품이 발달하였다.<sup>12)</sup>

국을 끓일 때 배추 같은 것은 손으로 그냥 잘라 넣었고 야채는 데쳐서 날된장무침으로 요리하였다. 배추, 동지나물, 미역, 몸, 툷, 호박잎, 콩잎, 양배추, 청각 등은 주로 데쳐서, 메밀가루나 밀가루를 얇게 풀어

8) 민계홍, 「향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구」, 『한국조리학회지』, 제9권 2호, 2003.

9) 유영준, 「울산 관광마케팅 전략수립을 위한 한스테이 및 전통음식 활용 방안」, 한국관광학회, 『한국관광학회 학술대회지-韓스테이와 한류 식문화의 가치 조명-』, 제77차 한국관광학회 학술대회, 2015.

10) 조문수, 『외식문화론』, 서울: 대왕사, 2009, 179-183쪽.

11) 김지순, 『제주도 음식』, 서울: 대원사, 1998.

12) 한복진, 『우리 음식 백가지』, 서울: 현암사, 2000.

앞뒤로 문힌 다음 달걀 푼 것을 씌워 전(煎)으로 요리하고, 씌우는 날된장, 파, 마늘, 깨소금, 고춧가루를 넣고 식용유나 참기름을 넣어 만들었다. 생선은 대개 조림으로 해서 먹는 경우가 많았고, 날된장을 물에 풀어 즉석에서 냉국을 많이 만들어 먹었는데, 들에 나가 일할 때는 재료만 준비하여 그 자리에서 물을 부어 국으로 만들었다. 제주의 음식은 건강 식이고 신선한 식재료를 이용한 향토음식이라 알려져 있지만 입맛이 많이 바뀐 현대인들에게 접근하기 쉽고 익숙한 조리법을 활용한 부식을 고품격의 낯설지 않은 상차림을 제시할 필요가 있다.<sup>13)</sup>

음식 재료를 한데 섞어 만드는 것이 별로 없어 찌개류는 별로 발달하지 않았고, 국, 지리, 물회 등 풍부한 수산물을 이용한 음식이 많다. 국에는 어패류와 무 뿐 아니라 배추, 호박 등 다양한 채소류와 미역 등의 해조류도 이용하였다. 제주특산물인 자리돔, 옥돔, 오분자기, 전복과 핑이 흔하며 한라산에는 표고버섯과 산채가 난다. 겨울에도 따뜻하므로 김장을 담글 때도 종류가 적으며 먹을 것만 담근다. 그리고 ‘조낭정신’에 기인한 고구마를 찌떡거나, 보리개역과 사탕수수 음식을 개발하였다.<sup>14)</sup> 제주 사람들은 주로 자연에 순응하고 식재료의 특성을 살리는 조리방법이 발달하였고, 부지런하고 꾸밈없는 소박한 성품으로 재료가 가지고 있는 자연의 맛을 그대로 살려 음식을 만드는 경우가 많았다. 간은 대체로 짠 편인데 더운 지방이라 쉽게 상하기 때문인 듯하다.<sup>15)</sup>

제주도는 아열대성 기후와 해양환경 등 독특한 섬 환경으로 다른 시도와 차별화된 청정 식재료의 다양성 즉, 축산물, 수산물, 해조류, 임산물, 채소류, 향산성 감귤류 등을 보유하고 있어 이를 소재로 한 지역음식의 발전 가능성은 무궁무진하다.<sup>16)</sup>

제주전통음식에 대한 사회적 의미의 변화는 한국사회 전체의 변동 방향과 이에 따라 새롭게 구성된 제주의 위상 속에서 스며 나온 것이었

13) 고양숙·김효선·채인숙·박성수·김기남·박소현·양용진, 『제주7대 대표향토음식-스토리 and 표준레시피』, 제주특별자치도·제주대학교, 2014.

14) 황혜성·한복려·한복진, 『한국의 전통음식』, 서울: 교문사, 2000, 138-139쪽.

15) 이철호의 33인, 『새로 쓰는 우리 음식』, 서울: 유림문화사, 1995.

16) 오영주, 「제주향토의식업 발전방안」, 제주대학교 탐라문화연구소·제주지식산업진흥원, 『제주전통음식의 문화콘텐츠화와 상품화』, 2005. 9. 23, 50쪽.

다. 또한 제주전통음식의 사회적 의미에 대해 변화된 내용은 가히 패러다임 전환이라고 붙일 수 있을 만큼 엄청난 변화였고 한 마디로 요약하면 ‘먹기에 적합하지 않은 음식에서 한 번쯤 꼭 먹어보고 싶은 음식’으로의 전환이라고 볼 수 있다.<sup>17)</sup>

오늘 날 세계적으로 식문화에 대한 관심이 높아지면서 국가적인 정책 차원으로 음식 콘텐츠에 대한 중요성을 인식하고 음식문화에 대한 다각적인 지원이 활발하게 이루어지고 있다. 최근 현대인들은 바쁜 일상 속에서 간편한 패스트푸드를 선호하였으나 이를 통해 건강에 위협을 느끼게 되자 슬로우푸드에 관심을 가지며 건강한 자연식단으로 식문화를 변화시키고 있다.<sup>18)</sup> 그리고 웰빙과 힐링을 갈망하는 현대인들에게 건강하고 안전하며 맛있는 먹거리에 대한 관심은 일상적인 삶에서 뿐만 아니라 여행에 있어 주요한 동기로 작용하고 있다.<sup>19)</sup>

세계화 추세와 경제발전 그리고 식량 생산기술 향상 등의 영향으로 우리나라 식문화는 많은 발전과 변화가 이루어졌다.<sup>20)</sup> 이와 같이 식문화의 변화로 야기된 문제를 해결하기 위한 대안으로 우리 민족의 전통음식이 부각되고 있으며, 음식의 내용도 육식 위주에서 채식 위주로 크게 바뀌고 있다.<sup>21)</sup>

## 2. 외식 행태와 식습관

어떤 음식을 받아들이는가의 여부를 결정하는 강력한 요인의 하나로 생리학적인 감각이 있다. 음식의 맛에 대한 심리적·정신적인 반응도 이

17) 장신옥, 전제서, 71쪽.

18) 오익근·윤영일·안명숙, 「한국적 관광콘텐츠로서 사찰음식 활용방안」, 한국관광학회, 『한국관광학회 학술대회지-韓스테이와 한류 식문화의 가치 조명-』, 제77차 한국관광학회 학술대회, 2015, 131-135쪽.

19) 오익근, 「안동문화르네상스-문화, 산업, 관광의 상생에서 그 답을 찾다」, 『한국은행 대경본부 안동지역발전세미나자료』, 2014.

20) 정효진, 「문화관광콘텐츠로서의 한국 사찰음식에 대한 제고」, 한국콘텐츠학회, 『한국콘텐츠학회지』, 제10권, 제3호, 2012, 22-27쪽.

21) 이수진·이경희, 「한국음식에 대한 인식과 서비스 품질 차이 : 방한 외국인 관광객 비교문화연구」, 한국콘텐츠학회, 『한국콘텐츠학회지』, 제11권, 제10호. 2011. 468-476쪽.

감각기관과 밀접한 관계를 가지고 있으므로 식품의 조리는 물론이고 조리한 요리를 어떻게, 어느 만큼 고객에게 제공하는가를 고려하여야 한다.<sup>21)</sup> 음식 선택시 고려사항 중에서 ‘음식의 맛’을 가장 중요한 메뉴 선택기준으로 고려하였고, ‘음식의 양’은 상대적으로 덜 중요한 기준으로 나타나서 남과 같은 것이나 양이 많은 것보다는 ‘음식의 맛’을 더 중요하게 생각하는 것으로 나타나 생활수준 향상에 따른 식생활의 변화를 반영하고 있다.<sup>22)</sup>

전통음식 일종인 사찰음식의 지각된 가치 중 감정적 가치가 기능적 가치보다 만족도에 있어서 더 큰 영향을 주는 것으로 나타나, 사찰음식은 채식, 저칼로리 고단백질 식단 등의 기능적인 가치보다 스트레스 해소, 삶의 여유 등의 감정적 가치가 만족도에 더 크게 작용한다는 것을 알 수 있다.<sup>23)</sup>

음식은 섭취하기에 적당한 기호적 성격을 지녀야 하는데 즉, 맛, 향기, 색깔, 물성 등을 가지면서 식욕을 만족시켜 쾌감을 주는 것이라야 한다. 음식의 기호적 가치는 관능적 품질특성으로써 사람의 시각, 미각, 촉각, 후각 등 관능에 의하여 판단된다.<sup>24)</sup>

맛에 대한 기호를 성별에 따라서 비교하면 매운맛에 대한 남성의 기호가 여성에 비해 수치가 높았고( $P < 0.01$ ), 지역별 비교에서는 짠맛, 매운맛에 대한 농촌의 기호가 도시에 비해 높은 경향을 보여, 농촌이 도시보다 더 자극적인 맛을 선호하고 있는 것으로 조사되었다.<sup>25)</sup> 이 조사에 의하면 조사대상자가 가장 좋아하는 맛은 매운맛이고, 그 다음이 단맛, 짠맛, 쓴맛, 신맛의 순이었다.

21) 채병식, 「21세기를 향한 바람직한 식생활의 전략」, 대한보건협회, 국민건강 증진과 보건교육 전략에 관한 세미나, 1993.

22) 남궁석, 「서울 지역 거주자의 외식행동에 관한 연구」, 동아시아 식생활학회, 『동아시아 식생활학회지』, 제5권, 제1호, 1995.

23) 명소형·강혜숙·윤덕인, 「사찰음식의 지각된 가치가 만족도에 미치는 영향」, 한국관광학회, 『한국관광학회 학술대회지-韓스테이와 한류 식문화의 가치 조명-』, 제77차 한국관광학회 학술대회, 2015, 120쪽.

24) 전희정, 『한국의 전통음식과 세계화』, 서울: 교문사, 2014.

25) 황춘선·박모라·양이선, “중년기의 식습관 및 기호가 건강상태에 미치는 영향”, 한국식문화학회, 『한국식문화학회지』, 제6권, 제4호, 1991.



사람들은 음식을 선택하거나 소비하기 전에 여러 가지 다양한 요인들에 의하여 영향을 받는다.<sup>25)</sup> 한국 전통음식이 체질에 맞는 우수 식품이라는 인식은 미국인이 동양인인 일본인과 중국인 보다 높은 것으로 확인되었고, 색과 모양의 아름다움에 대한 인식은 중국인과 미국인이 일본인 보다 높게 나타났다. 또한 맛의 우수함과 가격의 저렴함에 대한 인식은 일본인과 미국인이 중국인 보다 높게, 조리법의 간편함에 대한 인식은 중국인 보다 낮은 것으로 나타났다.<sup>26)</sup>

“사람은 자기가 좋아하는 것을 먹기를 원하며, 자기가 먹는 것을 선택하려고 한다”라는 말에서 바로 우리는 음식선호의 복잡한 특성을 짐작할 수가 있다. 음식선호 패턴은 순간 또는 지속적인 선택행동의 결과로 형성된다. 음식습관은 개인에 있어서 사회적, 문화적 환경에 대한 반응으로써 음식을 선택하고 소비하는 방식이다. 결론적으로 식습관과 수용태도는 학습되고, 습득되어 마침내는 자신의 한 부분이 되는 것이다. 식습관과 수용은 개인의 자아표현이며 이는 점차적으로 어느 특정 음식들을 선호하는 태도를 형성한다.<sup>27)</sup>

식문화의 변화로 야기된 문제를 해결하기 위한 대안으로 우리 민족의 전통음식이 부각되고 있으며, 음식의 내용도 채식위주로 바뀌고 있다. 이러한 맥락에서 우리 민족의 전통음식에 대한 관심이 높아지고 있으며, 또한 한식이 우리나라의 주요한 관광매력물로 인식되고 있다.<sup>28)</sup>

특정 음식을 선호하는 이유는 여러 가지가 존재하며, 그리고 다양한 요인들이 서로 복합적으로 개인들에게 영향을 미친다. 이에 대하여 Khan은 음식을 선호하는 태도에 영향을 미치는 요인을 본질적 요인, 비본질적 요인, 생물적·생리적·심리적 요인, 개인적 요인, 사회·경제적 요인, 문화 및 종교적 요인으로 분류하여 제시하였다. 이 중에서도 본질적

25) Mahmood A. Khan, “Factors Affecting Consumer Food Preferences and Their Utilization in Hospitality Management”, in A. Pizam, R. S. Lewis and Manning, *Practice of Hospitality Management* (West Port: AVI Publishing Co. Inc.). 1982.

26) 이수진·이경희, 전계 논문, 475쪽.

27) Mahmood A. Khan, “Menus and Menu Planning”, in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen and Turgut Var, eds., *VNR'S ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM* (N.Y.: VNR). 1993.

28) 이수진·이경희, 전계 논문, 467-478쪽.

요인이 음식을 선택하는데 직접적으로 영향을 미치게 되며, 비본질적 요인은 외부영향요인으로 선호태도에 영향을 미친다. 각 요인들은 독립적으로 영향을 미치기보다는 서로 상호 작용하여 복합적으로 영향을 미치고 있다.<sup>29)</sup>

우리나라 전통음식의 선호도를 높이기 위해서는 미각뿐만 아니라 시각, 청각, 촉각, 후각 등 오감 만족을 높여야 한다.<sup>30)</sup> 오감 중에서 맛에 미치는 정도는 시각이 87%, 청각이 7%, 촉각이 3%, 후각이 2%, 그리고 미각이 1%를 차지한다.<sup>31)</sup> 미각이 주로 음식의 맛을 정하지만 다른 감각의 영향을 받아 맛을 더욱 잘 느낄 수 있으며 시각은 특히 색과 서로 긴밀한 관계를 형성하고 있다.<sup>32)</sup> 색은 시각적 요소로써 ‘보기 좋은 떡이 먹기도 좋다’는 옛말처럼 음식에 있어 단순히 맛만이 전부가 아니라 색채를 통해서도 맛을 더 향상시킬 수 있다.<sup>33)</sup>

이 외에도 인구통계적 요인, 물리적 환경<sup>34)</sup>, 영양적 요인<sup>35)</sup>, 인종, 사회적 현상(전염병, 재난 등), 건강에 대한 욕구, 감정적 요인, 교육 환경 등 많은 요인들이 개인의 태도를 형성하는데 영향을 미치고 있다.<sup>36)</sup>

29) Mahmood A. Khan, “Menus and Menu Planning”, in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen and Turgut Var, eds., *VNR'S ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM* (N.Y.: VNR). 1993.

30) 정효진, 전계 논문, 22-27쪽.

31) 노무라준이치, 『색의 비밀』, 서울: 국제사, 2005.

32) 김용숙, 『컬러심리커뮤니케이션』, 서울: 일진사, 2008.

33) 김인화·한경수, 「업종별 메뉴의 색채배색에 관한 연구」, 『식공간연구』, 제4권, 제1호. 2009, 15-24쪽.

34) Donald E. Lundberg, *The Hotel and Restaurant Business*, 6th Ed. (N.Y.: VNR). 1994.

35) Beth L. Carlson, “Meeting consumer needs-the basic for successful marketing of nutrition in food service”, *Int. J. Hospitality Management*, Vol.5, No.4. 1986., K. Sherwood, “Nutrition and Food Service”, *National Restaurant Association Current Issue Report*. 1984.

36) 이학식·안광호, 『소비자행동: 마케팅전략적 접근』, 서울: 법문사, 1993.

### Ⅲ. 제주 지역 환경 변화와 현황 분석

#### 1. 인구수와 소비자 물가지수 변화

제주특별자치도에 주민등록이 되어있는 주민은 <표 1>과 같으며, 2001년 남성 271,394명(49.63%), 여성 225,495명(50.37%), 총 546,889명이며, 183,248 세대이다. 2013년에는 남성 297,504명(50.1%), 여성 296,302명(49.9%), 총 593,806명이며, 238,465 세대이다. 2001년 대비 2013년의 주민등록 인구의 변화는 남성 26,113명(9.2%), 여성 20,807명(7.5%), 전체는 46,917명(8.58%)이 증가하였으며, 세대수는 55,217세대(30.13%)가 증가하였다. 주목해야 할 변화는 남성의 수가 여성보다 2,202명 많으며, 세대수가 급격하게 증가하였다는 점이다. 제주도는 여성이 남성보다 많아 ‘삼다도(三多島)’로 불리었으나 2011년 이후부터 남성의 수가 여성의 수를 추월하였으며, 1~2인 소규모 세대수의 증가 현상은 지속될 전망이다.

<표 1> 주민등록 인구

(단위: 명, %, 세대)

구분	2001	비율	2013	비율	증감
남	271,394	49.63	297,504	50.10	9.2
여	275,495	50.37	296,302	49.90	7.5
계	546,889	100.00	593,806	100.00	8.58
세대수	183,248		238,465		30.13

자료 : 안전행정부, 『주민등록현황』

제주지역의 소비자물가지수의 변화는 <표 2>와 같으며, 2010년을 100으로 기준으로 할 때 2001년과 2013년을 비교 분석하였다. 2001년 비하여 2013년 소비자물가지수가 30.3% 증가하여 제주지역 소비자물가지수는 매년 2.7% 증가한 것으로 분석되었다. 이 기간 중 ‘식음료, 음료 등<sup>37)</sup>의 식료품지출이 51.6% 가장 많이 상승하였다. 다음으로 교육

37) 엔겔지수의 상승을 의미함.

37.4%, 교통 34%, 외식·숙박 31.4%, 보건·의료 18.3% 순으로 증가한 반면 통신은 26.4% 감소하였다. 이 연구와 상관관계가 높은 ‘식음료, 음료 등’과 ‘외식·숙박’ 물가지수가 평균 이상으로 증가하였다는 것은 제주지역 주민들의 ‘먹거리’에 관한 관심이 높아지고 있으며, 특히 ‘외식·숙박’ 물가지수가 지속적으로 증가하였다는 것은 1-2인 세대의 증가, 여성 인구의 사회 진출, 삶에 질에 관한 지역주민의 관심이 고조되고 있다는 것을 의미한다.

〈표 2〉 소비자물가지수

(2010년을 100으로 기준, %)

구분	2001	2013	증감
총지수	76.7	107.0	30.3
식료품, 음료 등	65.5	117.1	51.6
보건,의료	84.3	102.6	18.3
교통	74.8	108.8	34.0
통신	122.0	95.6	-26.4
교육	67.0	104.4	37.4
외식,숙박	75.9	107.3	31.4
평균	81.6	106.0	24.4

자료 : 통계청, 『물가연보』

## 2. 제주 지역의 환경과 농수축산물 변화

제주지역의 농산물 생산 추이를 분석하기 위하여 토지와 식물작물 생산량을 비교 분석하였다. 제주특별자치도의 토지 종류별 면적 변화는 <표 3>, 식물작물 생산량의 변화는 <표 4>와 같다. 2013년 토지 총면적은 1,849.3km<sup>2</sup>으로 2001년에 비하여 2.2km<sup>2</sup>(0.12%) 소폭 증가하였다. 밭은 5.44% 소폭 증가한 데 비해, 대지 30.5%, 기타 토지는 33.31% 대폭 증가하였다. 이에 비하여 논은 14.63%, 과수원은 11.83%로 중폭 감소하였고, 목장용지는 9.92%, 임야는 4.6% 감소하였다. 이는 절대보전지구(green belt)의 해제와 논, 과수원 등의 면적이 줄어 들면서 상대적으로 대지가 증가한 것으로 분석되었다.

<표 3> 토지종류별 면적

(단위 : km<sup>2</sup>, %)

구분	2001	비율	2013	비율	증감
총면적	1,847.1	100.00	1,849.3	100.00	0.12
밭	347.5	18.81	366.4	19.81	5.44
논	8.2	0.44	7.0	0.38	-14.63
과수원	187.7	10.16	165.5	8.95	-11.83
목장용지	178.5	9.66	160.8	8.70	-9.92
임야	920.8	49.85	878.4	47.50	-4.60
대지	45.9	2.48	59.9	3.24	30.50
기타	158.5	8.58	211.3	11.43	33.31

자료 : 국토교통부, 『지적통계연보』

<표 4>와 같이 제주지역 2013년 식량작물 전체 생산량은 20,846톤으로 2001년에 비하여 13,015톤(38.44%) 대폭 감소하였다. 미곡은 1,039톤(54.77%), 맥류는 10,473톤(79.6%), 서류는 16,811톤(66.92%) 대폭 감소하였다. 반면 잡곡류는 2,998톤(312.29%) 대폭 증가하였으며, 두류는 3,796톤(43.43%) 증가하였다. 2001년 비교할 때 서류가 16,811톤 절대량이 감소하였고, 잡곡류는 312.29%(2,998톤) 증가하였다. 이는 ‘FTA체결’과 ‘중자전쟁’ 등으로 인한 농가의 구조조정으로 제주지역의 농산물 생산지도가 급속도로 변모해 간다는 것을 의미한다.

<표 4> 식량작물 생산량

(단위 : 톤, %)

구분	2001	비율	2013	비율	증감
미곡	1,897	5.60	858	4.12	-54.77
맥류	13,157	38.86	2,684	12.88	-79.60
잡곡	960	2.84	3,958	18.99	312.29
두류	8,740	25.81	12,536	60.14	43.43
서류	25,121	74.19	8,310	39.86	-66.92
계	33,861	100.00	20,846	100.00	-38.44

자료 : 통계청, 『농작물생산조사』

제주지역 가축 사육수는 <표 5>와 같으며, 2013년 총사육량은 2001년에 비하여 352,292마리(20.64%) 증가하였다. 말이 10,839(125.89%)

가장 많이 증가하였는데 이는 제주도가 ‘말산업특구’로 지정되고, 제주마의 가치가 상승되었기 때문인 것으로 추정된다. 다음으로 한육우가 85.99%(14,603마리) 증가하였으며, 수적으로는 돼지가 195,043마리(54.46%)로 가장 많이 증가하였다. 닭은 133,169마리(10.11%) 증가하였지만 젓소는 1,362마리(23.99%) 감소하였다. 제주지역 가축 사육수가 증가한 것은 우리나라 국민들의 식습관 변화와 제주를 청정지역으로 유지하기 위한 제주지역 유관단체와 축산업자의 노력에 기인한 것으로 판단된다.

〈표 5〉 가축 사육

(단위 : 마리, %)

구분	2001	비율	2013	비율	증감
한육우	16,983	1.00	31,586	1.53	85.99
젓소	5,677	0.33	4,315	0.21	-23.99
돼지	358,108	20.99	553,151	26.87	54.46
말	8,610	0.50	19,449	0.94	125.89
닭	1,316,710	77.18	1,449,879	70.44	10.11
계	1,706,088	100.00	2,058,380	100.00	20.64

자료 : 통계청, 『가축통계』

2013년 제주지역 품종별 어획량은 2001년에 비하여 34,295톤(67.87%) 증가하였으며 <표 6>과 같다. 2013년 품종별 어획량은 비율로는 연체동물이 135.06% (1,595톤) 증가하였으며, 수적으로는 어류가 34,693톤(88.77%)으로 가장 많이 증가하였다. 갑각류는 101톤(12.59%), 기타(패류와 기타수산물의 합계) 7,235톤(28.29%) 증가하였지만 해조류는 2,817톤(40.77%) 감소하였다. 제주지역 품종별 어획량이 대폭 증가한 것은 선박의 대형화 및 어획방법의 현대화에 기인한 것으로 판단된다. 최근 건강식에 관한 관심과 콜레스테롤이 상대적으로 적은 수산물에 관한 수요가 증가한 것으로 유추할 수 있다.

〈표 6〉 수산물의 종류별 어획량

(단위 : 톤, %)

구분	2001	비율	2013	비율(%)	증감
어류	39,080	77.34	73,773	86.97	88.77
갑각류	802	1.59	903	1.06	12.59
연체동물	1,181	2.34	2,776	3.27	135.06
해조류	6,910	13.68	4,093	4.83	-40.77
기타*	2,556	5.06	3,279	3.87	28.29
계	50,529	100.00	84,824	100.00	67.87

\*기타 : '패류'와 '기타수산물'의 합계

자료 : 통계청, 『어업생산동향』

## IV. 실증조사의 설계

### 1. 설문조사방법

설문조사는 2001년과 2013년 두 번에 걸쳐 동일한 설문지로 이뤄졌다. 2001년 6월 4일부터 6월 24일까지 21일 동안 제주도 4개 영역(제주시, 서귀포시, 북제주군, 남제주군)에서 제주도민들을 대상으로 이루어졌다. 설문조사의 정확성을 기하기 위하여 설문조사 목적을 이해한 제주대학교 학부 및 대학원학생 74명이 6매씩 총444매를 조사하였다. 이 중 431매가 회수되어 회수율은 97.07%인데, 회수율이 비교적 높은 것은 조사자들이 응답자를 직접 방문하여 설명과 더불어 조사를 실시하였기 때문이다. 회수된 설문지 중 응답 부적격자 및 불성실한 응답지 11매를 제외한 420매가 유효표본으로 최종 분석되었다.

2013년 두 번째 조사가 동일한 설문지로 이뤄졌는데 6월 1일부터 6월 21일까지 3주간에 걸쳐 제주시와 서귀포시 지역을 중심으로 하여 설문조사가 이뤄졌다. 설문조사의 정확성을 기하기 위하여 설문조사 목적을 이해한 제주대학교 학부 및 대학원학생 63명이 6매씩 총 378매를 조사하였다. 이 중 354매가 회수되어 회수율은 93.65%이며, 회수된 설문지 중 응답 부적격자 및 불성실한 응답지 27매를 제외한 327매가 유효표본으로 최종 분석되었다.

## 2. 설문지의 구성 및 분석 방법

연구목적은 달성하기 위하여 자료수집 도구로 이용된 설문지는 기존의 선행연구의 결과와 이론을 근거로 구성되었다. 선행연구에서 미흡한 내용은 학계의 전문가가 참가하는 패널(panel) 토의를 거쳐 연구에 적합하도록 수정·보완되었다. 설문지는 응답자가 한 가지 질문에 대하여 여러 가지 응답 가운데 한 가지를 선택하는 한정식 설문지법과 개방식 설문지(open-ended questionnaire)를 병행하였다. 척도는 등간 척도(Likert의 5점척도)를 주로 이용하였으나 등간 척도로 측정이 어려운 문항은 명목척도를 이용하였다. 전체 설문지는 맛에 대한 선호도, 제주전통음식 개발을 위한 속성별 중요도, 선호하는 전통음식, 일반적인 외식 행태, 인구통계적 특성에 대한 내용으로 구성되었다.

조사된 표본을 대상으로 인구통계적 특성을 파악하기 위하여 빈도분석을 실시하였고 2001년과 2013년 상호 비교를 위하여 빈도분석 및 기술통계분석을 실시하였다. 분석도구로는 SPSS 12.0 버전을 활용하여 분석하였다.

## V. 실증조사 분석 결과

### 1. 표본의 일반적 특성

분석에 이용된 표본의 인구통계적 특성을 살펴보면 <표 7>과 같다. 2001년 조사에 따른 표본의 특성을 살펴보면 응답자 가운데 남성이 210명으로 50.1%, 여성이 209명으로 49.9%를 차지하고 있다. 연령별 분포는 10대가 72명(17.2%), 20대가 82명(19.6%), 30대가 67명(16.0%), 40대가 65명(15.6%), 50대가 67명(16.0%), 60대가 65명(15.6%)으로 연령별 분포가 매우 잘 이뤄져 이 수치는 표본으로써의 유용성을 가진다.

응답자의 수입 분포를 보면 99만원 이하가 184명(49.2%), 199만원 이하가 108명(28.9%)으로 이는 전체 응답자들 중 대학생, 주부, 무직(10대)의 수가 많은 것과 관련이 있다. 지역별 분포를 살펴보면 제주시



232명(55.2%), 서귀포시 62명(14.8%), 북제주군 70명(16.7%), 남제주군 56명(13.3%)으로 각 지역별 인구 분포와 유사하게 그 표본 수가 조사되었다.

2013년 조사된 표본의 특성을 살펴보면 성별에서는 남성이 167명으로 51.1%, 여성이 160명으로 48.9%의 비율을 나타냈고, 나이에서는 20대 이하가 68명으로 20.8%의 가장 높은 비율을 나타냈고, 30대가 66명으로 20.2%, 40대가 67명으로 20.5%, 50대 63명으로 19.3%, 60대 이상이 63명으로 19.3%의 비율로 성별과 연령 분포가 매우 잘 이루어졌다.

수입에서는 99만원 이하가 95명으로 29.4%, 199만원 이하가 91명으로 28.2%, 299만원 이하가 90명으로 27.9%, 399만원 이하가 32명으로 6.9%, 400만원 이상이 15명(4.6%)이다. 2001년에 비하여 299만원 이상 소득자가 증가한 것으로 분석되었다. 이는 GNP와 관광객 상승으로 인한 소득의 증가에 기인한 것으로 판단된다. 거주지별로 살펴보면 2001년과 달리 2013년에는 시도 개편을 통해 제주시와 서귀포시만으로 구분되었으며 제주시가 217명으로 66.4%, 서귀포시가 110명으로 33.6%의 비율을 나타냈다.

〈표 7〉 응답자의 인구통계적 특성<sup>38)</sup>

2001년				2013년			
변수	문항	빈도		변수	문항	빈도	비율
성별	① 남성	210	50.0	성별	① 남성	167	51.1
	② 여성	209	49.8		② 여성	160	48.9
	③ 무응답	1	0.2				
나이	① 20대 이하	154	36.8	나이	① 20대 이하	68	20.8
	② 30대	67	16.0		② 30대	66	20.2
	③ 40대	65	15.6		③ 40대	67	20.5
	④ 50대	67	16.0		④ 50대	63	19.3
	⑤ 60대 이상	65	15.6		⑤ 60대 이상	63	19.3
거주지	① 제주시	232	55.2	거주지	① 제주시	217	66.4
	② 서귀포시	62	14.8		② 서귀포시	110	33.6
	③ 북제주군	70	16.7				

38) 2001년 표본의 합이 420명, 2013년 표본의 합이 327이 되지 않는 문항의 빈도는 무응답자임.

	④ 남제주군	56	13.3	39)			
수입	① 99만원 이하	184	49.2	수입	① 99만원 이하	95	29.4
	② 199만원 이하	108	28.9		② 199만원 이하	91	28.2
	③ 299만원 이하	61	16.3		③ 299만원 이하	90	27.9
	④ 399만원 이하	12	3.2		④ 399만원 이하	32	9.9
	⑤ 400만원 이상	9	2.4		⑤ 400만원 이상	15	4.6

## 2. 제주 지역주민의 전통음식에 대한 인식 변화

선호하는 제주전통음식의 순위를 묻는 질문에서는 <표 8>과 같이 2001년에는 전복죽이 13.6%로 가장 높은 비율을 나타냈지만 2013년에는 21명(6.4%)으로 6위의 순위를 나타냈다. 반면 2013년에는 흑돼지요리가 45명(13.8%)으로 가장 높은 선호 순위를 나타냈고, 생선회, 물회, 고기국수, 옥돔구이 순위를 나타냈다. 선호하는 전통음식의 순위에서 가장 많은 변화를 나타낸 것은 전복죽이 순위에서 낮아지고 흑돼지요리가 1순위로 선호도가 높아졌다는 것을 확인할 수 있다. 2013년 조사에서는 성게미역국, 갈치호박국, 빙떡이 선호 순위에서 빠지고 고기국수, 갈치조림, 갈치구이가 새롭게 추가되었다. 고기국수가 선호 음식으로 추가된 것은 ‘국수문화거리’ 지정 등으로 고기국수가 제주지역의 대중음식으로 자리 잡고 있다는 것을 의미한다.

<표 8> 제주 지역주민이 선호하는 전통음식

순위	2001년		2013년	
	선호 순위	빈도(%)	선호 순위	빈도(%)
1	전복죽	57(13.6)	흑돼지요리	45(13.8)
2	생선회	43(10.2)	생선회	36(11.0)
3	해물뚝배기	42(10.0)	물회	31(9.5)
4	옥돔구이	38(9.0)	고기국수	28(8.6)
5	물회	33(7.9)	옥돔구이	26(8.0)
6	성게미역국	27(6.4)	전복죽	21(6.4)
7	몸국	25(6.0)	해물뚝배기	20(6.1)
8	흑돼지요리	24(5.7)	갈치조림	20(6.1)

39) 2013년 조사에서는 시도 개편으로 남제주군과 북제주군이 제주시와 서귀포시 2개 시로 통합되었다.

9	갈치호박국	21(5.0)	몸국	18(5.5)
10	기타 <sup>40)</sup>	110(26.2)	기타	82(25.0)

<표 9>에서 보내는 바와 같이 외국인 558명이 삼겹살을 가장 맛있는 음식으로 선택하였으며, 언어권별로는 영어권(952명 대상)에서는 김치와 김치요리, 삼겹살, 떡볶이 순으로 나타났으며 중어권(870명 대상)과 일어권은 삼겹살, 삼계탕이 맛있는 음식으로 선택하였다.<sup>41)</sup> (DATANEWS, 2011.10.25)

한식의 본질적인 속성 중 영양, 모양, 건강성, 음식과 관련 스토리, 재료와 조리법의 중요도 인식은 중국인이 일본인과 미국인에 비해 더 높은 것으로 나타났다.<sup>42)</sup> <표 8>와 <표 9>를 비교해 볼 때는 제주지역에서는 외국인을 위한 전통음식으로 흑돼지요리, 제주지역 산채를 이용한 비빔밥, 흑우갈비, 돼지갈비를 선택하여 개발할 필요가 있다.

<표 9> 외국인이 선호하는 한국의 먹거리

삼겹살	김치 요리	떡볶이	비빔밥	삼계탕	갈비	냉면	보쌈	돼지갈비	김밥
558	332	313	231	172	76	43	42	34	32

출처 : DATANEWS, 2011.10.25

제주전통음식 중 개발 가능성이 높은 음식 순위를 묻는 질문에서는 <표 10>과 같이 2001년, 2013년에 모두 흑돼지요리가 각각 55명(13.1%), 58명(17.7)로 가장 높은 순위를 나타냈다. 2001년에는 흑돼지요리, 옥돔구이, 물회, 갈치호박국, 전복죽으로 나타났고, 2013년에는 흑돼지요리, 고기국수, 말고기요리, 몸국, 갈치조림의 순위를 나타내어 개발 가능성 5순위 안에 흑돼지요리를 제외하고는 모두 변화된 것을 확인할 수 있다. 이를 통해 시대에 따라 개발 가능성이 높은 전통음식에 대한 인식에도 차이가 발생하고 있음을 확인할 수 있다.

40) <표 8>, <표 10>, <표 11>, <표 12>의 '기타'는 설문조사에 사용된 25가지 제주전통음식 중 상위 1-9위까지를 제외한 수치임.

41) DATANEWS, 2011.10.25.

42) 이수진·이경희, 전계 논문, 476쪽.

〈표 10〉 개발 가능성이 높은 제주전통음식

순위	2001년		2013년	
	개발 순위	빈도(%)	개발 순위	빈도(%)
1	흑돼지요리	55(13.1)	흑돼지요리	58(17.7)
2	옥돔구이	48(11.4)	고기국수	41(12.5)
3	물회	39(9.3)	말고기요리	33(10.1)
4	갈치호박국	32(7.6)	몹국	31(9.5)
5	전복죽	31(7.4)	갈치조림	20(6.1)
6	빙떡	28(6.7)	해물뚝배기	16(4.9)
7	해물뚝배기	23(5.5)	옥돔구이	15(4.6)
8	성게미역국	23(5.5)	빙떡	14(4.3)
9	몹국	20(4.8)	물회	13(4.0)
10	기타	121(28.8)	기타	86(26.3)

제주전통음식 중 자주 먹는 음식을 묻는 질문에서는 <표 11>과 같이 2001년에는 물회, 고등어조림, 갈치구이, 고등어구이, 옥돔구이의 순위를 나타냈지만 2013년에는 고등어구이, 고등어조림, 갈치조림, 옥돔구이, 성게미역국의 순서를 나타냈다. 분석 결과는 고등어가 가장 서민적인 생선이고, 구이와 조림이 제주 지역주민들이 가장 많이 먹는 음식임을 알 수 있다.

〈표 11〉 제주 지역주민이 자주 먹는 전통음식

순위	2001년		2013년	
	자주 먹는 음식	빈도(%)	자주 먹는 음식	빈도(%)
1	물회	56(13.3)	고등어구이	87(26.6)
2	고등어조림	47(11.2)	고등어조림	43(13.1)
3	갈치구이	45(10.7)	갈치조림	31(9.5)
4	고등어구이	37(8.8)	옥돔구이	30(9.2)
5	옥돔구이	35(8.3)	성게미역국	29(8.9)
6	해물뚝배기	30(7.1)	갈치구이	20(6.1)
7	갈치조림	28(6.7)	흑돼지요리	17(5.2)
8	흑돼지요리	20(4.8)	물회	16(4.9)
9	생선회	19(4.5)	몹국	13(4.0)
10	기타	103(24.5)	기타	41(12.5)

제주전통음식 중 타인에게 권유하고 싶은 음식을 묻는 질문에서는 2001년에 갈치호박국, 전복죽, 물회, 흑돼지요리, 빙떡 순으로 나타났지만 2013년에는 몸국, 흑돼지요리, 고기국수, 말고기요리, 갈치조림 순위를 나타냈다. 말고기요리가 다른 사람들에게 추천하고 싶은 전통음식의 상위권에 위치한 것은 제주가 최근 ‘말산업특구’로 지정되면서, 지방자치단체와 언론에서 말과 관련된 산업을 ‘성장산업’으로 부각시킨 것이 지역주민의 호응을 받은 것으로 평가된다. 그리고 돼지고기를 주재료로 사용하는 몸국, 흑돼지요리, 고기국수가 제주지역의 대표적 음식으로 자리 매김하고 있다는 것을 의미한다.

〈표 12〉 제주 지역주민이 추천하고 싶은 전통음식

순위	2001년		2013년	
	타인에게 추천하고 싶은 음식	빈도(%)	타인에게 추천하고 싶은 음식	빈도(%)
1	갈치호박국	45(10.7)	몸국	42(12.8)
2	전복죽	42(10.0)	흑돼지요리	36(11.0)
3	물회	33(7.9)	고기국수	35(10.7)
4	흑돼지요리	29(6.9)	말고기요리	31(9.5)
5	빙떡	29(6.9)	갈치조림	20(6.1)
6	몸국	27(6.4)	물회	18(5.5)
7	성게미역국	26(6.2)	갈치호박국	17(5.2)
8	옥돔구이	24(5.7)	옥돔구이	14(4.3)
9	해물뚝배기	22(5.2)	다금바리회	12(3.7)
10	기타	143(34.0)	기타	102(31.2)

### 3. 제주 지역주민의 외식 행태의 변화

외식목적은 묻는 질문에서는 2001년에는 가족이나 친지 모임이 233명(53.2%)으로 가장 높은 비율을 나타냈으며, 2013년 조사에서도 가족이나 친지 모임이 170명(52%)의 비율을 나타냈다. 하지만 2순위에서는 2001년에 직장동료와의 모임이 59명(14.1%)의 비율을 나타내던데 반해 2013년에는 외식의 편리성이 63명(19.3%)로 나타나 외식의 편리성으로 인해 외식을 하는 경우가 많아지는 행태를 나타내고 있다. 이는 제주 지역주민들이 외식을 할 때는 가족·친지와 가장 많이 하며, 다음으로 여성

의 사회 진출 등으로 편리성 때문에 외식을 하는 것으로 <표 13>과 같이 조사되었다.

<표 13> 제주 지역주민의 외식목적

2001년			2013년		
외식 목적	빈도	비율	외식 목적	빈도	비율
가족, 친지 모임	233	53.2	가족, 친지 모임	170	52.0
직장동료와의 모임	59	14.1	외식의 편리성	63	19.3
외식의 편리성	50	11.9	직장동료와의 모임	48	14.7
기념일 축하	42	10.0	기념일축하	19	5.8
업무상 접대	23	5.5	업무상 접대	16	4.9
기타	22	5.3	기타	11	3.4

외식횟수를 묻는 질문에는 <표 14>와 같이 2001년에는 한 달에 1회 이하가 110명으로 26.2%로 가장 높은 비율을 나타냈고, 한 달에 2-3회가 161명으로 38.3%의 비율을 나타내는데 반해 2013년에는 한 달에 2-3회가 121명으로 37.0%의 가장 높은 비율을 나타냈고, 한 달에 4회가 83명으로 25.4%, 1주일에 2~3회는 20.8% 비율을 나타냈다. 이를 통해 볼 때 2001년에 비해 2013년에는 상대적으로 회식 빈도수가 증가하고 있음을 확인할 수 있다.

<표 14> 제주 지역주민의 외식 횟수

2001년			2013년		
외식 횟수	빈도	비율	외식 횟수	빈도	비율
1달에 1회 이하	110	26.2	1달에 2-3회	121	37.0
1달에 2-3 회	161	38.3	4회(1주일에 1회 정도)	83	25.4
4회(1주일에 1회 정도)	83	19.8	1주일에 2-3회	68	20.8
1주일 2-3일	51	12.1	1달에 1회 이하	38	11.6
매일	15	3.6	매일	17	5.2

<표 15>에서 보는 바와 같이 외식 시 1인당 지출액을 묻는 질문에서는 2001년에는 5,000원에서 15,000원 미만인 약 68%의 비율을 나타내는데 반해 2013년에는 10,000원에서 20,000원 사이가 약 59.6%의 비율

을 나타내어 약 11년 사이에 약 5,000원 정도 외식비가 상승했다는 것을 의미한다. 25,000-30,000원 미만이 25명(7.6%)으로 소폭 상승, 30,000원이상도 21명(6.4%)로 약 3% 증가하여 외식 소비액이 지속적으로 증가하는 것으로 분석되었다.

<표 15> 제주 지역주민의 외식 시 지출액

2001년			2013년		
1인당 지출액	빈도	비율	1인당 지출액	빈도	비율
5,000-10,000원 미만	185	44.5	10,000-15,000원 미만	109	33.3
10,000-15,000원 미만	97	23.3	15,000-20,000원 미만	86	26.3
5천원 미만	53	12.7	5,000-10,000원 미만	81	24.8
15,000-20,000원 미만	38	9.1	25,000-30,000원 미만	25	7.6
20,000-30,000원 미만	29	7.0	30,000원이상	21	6.4
30,000원 이상	14	3.4	5,000원미만	5	1.5

외식 시 선호하는 음식의 종류를 묻는 질문에서는 <표 16>과 같이 2001년에는 한식이 285명으로 67.9%의 가장 높은 비율을 나타냈고, 2013년에 역시 한식이 131명으로 66.5%의 가장 높은 비율을 나타냈다.

<표 16> 제주 지역주민의 외식시 선호하는 음식 종류

2001년			2013년		
음식의 종류	빈도	비율(%)	음식의 종류	빈도	비율(%)
한식	285	67.9	한식	226	69.1
패스트푸드	40	9.5	양식	30	9.2
일식	37	8.8	일식	27	8.3
양식	23	5.5	패스트푸드	13	4.0
뷔페	13	3.1	중국식	12	3.7
중국식	4	1.0	뷔페	10	3.1
기타	18	4.3	기타	9	2.8

2001년 조사에서는 10대가 포함되었기 때문에 패스트푸드가 2순위를 나타내고 있지만 2013년에는 양식이 30명(9.2%) 2위인 것은 제주지역에 VIPS, 아웃백스테이크 등 웨미리레스토랑이 진출하면서 제주지역 주민의 입맛이 변화하는 것으로 분석된다.

#### 4. 제주전통음식 개발을 위한 지역주민의 인식 분석

제주전통음식의 대중화를 위하여 중요시 생각하는 전통음식의 속성을 묻는 질문에서는 <표 17>과 같이 2001년에는 음식의 질, 상품화의 가능성, 전통음식으로서의 전통성, 음식의 모양, 지명도의 순위를 나타냈고, 2013년에는 음식의 질, 음식의 가격, 음식의 모양, 전통음식으로서의 전통성, 지명도 순위를 나타냈다. 2001년과 비교할 때, 음식의 가격, 음식의 모양이 상품화 가능성보다 중요한 속성이라고 응답하였다. 제주 지역주민들은 제주전통음식을 개발하기 위해서는 음식의 본질적인 측면이 중요하다고 인식하고 있었다.

<표 17> 제주 지역주민의 전통음식 개발을 위한 속성별 중요도

2001년		2013년	
변수 항목 (순위별 정리)	평균	변수 항목 (순위별 정리)	평균
음식의 질	4.42	음식의 질	4.38
상품화의 가능성	4.02	음식의 가격	3.92
전통음식으로서의 전통성	3.98	음식의 모양	3.86
음식의 모양	3.96	전통음식으로서의 전통성	3.80
지명도	3.93	지명도	3.76
식재료	3.90	상품화의 가능성	3.74
음식의 가격	3.89	전통음식의 대중성	3.72
전통음식의 대중성	3.81	식재료	3.68
지역 주민의 합의성	3.47	음식의 양	3.64
조리법	3.44	지역 주민의 합의성	3.38
음식의 양	3.36	조리법	3.29

<표 18>과 같이 제주전통음식의 개발방향을 묻는 질문에서는 2001년에는 필요하다면 개발하는 것이 좋다는 의견이 116명으로 27.6%의 가장 높은 비율을 나타내는데 반해 2013년 조사에서는 적절한 조화가 필요하다라는 의견이 90명으로 27.5%의 비율을 나타냈다. 평균을 비교하면 2001년 2.98로 중간이었으나 2013년 조사에서는 3.14로 0.16 상승하여 ‘필요하다면 개발하는 것이 좋다’는 방향으로 개발지향성이 조금 높아졌다.



〈표 18〉 제주 지역주민의 전통음식 개발 방향

구분 항 목	2001년		2013년	
	빈도	비율(%)	빈도	비율(%)
① 전통을 고수하여야 한다	67	16.0	50	15.3
② 전통을 지키는 것이 좋다	86	20.5	59	18.0
③ 적절한 조화가 필요하다	89	21.2	90	27.5
④ 필요하다면 개발하는 것이 좋다	116	27.6	88	26.9
⑤ 전통음식 개발이 필요하다	47	11.2	40	12.2
평 균	2.98		3.14	

## VI. 결 론

이 연구는 제주지역 주민을 대상으로 하여 선호하는 전통음식의 종류를 파악하고, 전통음식이 발전하기 위한 방향을 어떻게 인식하는지 파악하고자 하였다. 특히 2001년과 2013년 두 차례의 조사를 통하여 시대의 흐름에 따라 제주전통음식에 대한 인식은 어떻게 변화되는지 파악하고자 하였다.

분석결과를 토대로 시사점을 살펴보면 첫째, 전반적으로 제주지역 주민들이 흑돼지요리에 대한 선호도가 높아진 것을 확인해볼 수 있다. 제주 흑돼지에 대한 전국적인 선호도가 높아지고 제주 흑돼지의 맛과 신선도에 대한 신뢰감이 커지면서 제주지역 주민들도 흑돼지에 대한 선호도가 높아지고 있다.

둘째, 제주의 대표적인 전통음식이었던 갈치호박국이나 전복죽이 선호도나 개발 가능성, 추천 음식 등에서 그 순위가 낮아지는 경향을 나타내고 있다. 이는 전통음식이 가지는 다양한 특성 중 전통적 방식을 어떻게 유지할 것인가에 대한 문제점과 연계될 수 있다. 고객들의 입맛은 지속적으로 변화되고 있고 다양한 형태의 식문화를 접할 수 있는 현 시대에서 전통적인 전통음식을 그대로 유지할 때 가질 수 있는 단점 중 하나가 시간에 따른 심미성 및 특이성의 변화라 할 수 있다.

셋째, 제주 지역주민들이 외식을 할 때 가족·친지와 가장 많이 하며, 다음으로 여성의 사회 진출 등으로 편리성 때문에 외식을 하는 것으로 조사되었다. 2001년에 비해 2013년에는 상대적으로 회식 빈도수가 증가

하고 있음을 확인할 수 있다. 이는 제주지역이 대도시와 비슷한 형태로 외식의 가족화·레저화가 진행되고 있다는 것을 의미한다.

넷째, 제주지역 ‘외식·숙박’ 물가지수가 증가한다는 것은 여성인구의 사회 진출 증가 및 삶의 질에 대한 관심이 고조되고 있다는 것을 의미한다. 설문조사의 결과에서도 제주 지역주민들의 외식 소비액이 지속적으로 증가하는 것으로 분석되었다.

다섯째, 제주 지역주민들이 외식 할 때 한식을 가장 선호하며, 2013년에는 양식이 두번째 선호 음식으로 답변하였다. 이는 제주지역 주민의 입맛의 변화를 시사하는 것이다.

여섯째, 제주전통음식이 가지는 여러 가지 속성들로 인하여 전통음식은 단순히 먹을거리를 벗어나 외식상품으로써의 역할을 하고 있다. 이러한 점에서 전통음식을 어떻게 개발해 나갈 것인가에 대한 논의가 필요한 시점이라 할 수 있다. 향후 연구에서는 세부적인 식재료 및 음식에 따른 개발 및 발전 방향을 모색하는 연구가 필요할 것이다.

일곱째, 전통음식 개발에 따라 음식의 질을 가장 중요하게 지역주민들은 인식하고 있으며 2001년에는 상대적으로 낮은 중요도를 가졌던 음식의 가격이 2013년 조사에서는 2순위로 중요한 속성으로 평가되었다. 경제적 상황에 따라 전통음식 개발에서 음식의 질만이 아니라 가격에 대한 고려도 매우 중요한 요소임을 이다.

제주전통음식이 지역주민과 관광객에게 호응받기 위해서는 전통음식에 대한 가치를 함양하고, 식재료의 보전을 위한 자료의 목록화 및 실천 방안을 강구하여야 한다. 이를 위한 세부방안으로 첫째, 제주 전통음식을 발굴하고 이를 체계화하는 작업이 필요하다. 전통성이 부각되는 음식은 보전되고, 변화하는 입맛과 트렌드에 맞는 제주전통음식에 대한 재해석이 필요한데 이를 ‘발전적계승론’으로 승화시켜야 한다. 둘째, 온난화 등으로 인한 기후변화는 제주지역 식생의 변화를 초래하고 있다. 따라서 제주지역 토종 식생의 분포와 변화 과정을 체계적으로 추적 조사하는 시스템(모니터링시스템)을 조속하게 구축하여야 한다. 셋째, 한류의 확산, 유네스코3관왕 획득, 세계7대자연경관 지정과 더불어 제주 전통음식의 가치를 특화시키기 위하여 이들 음식을 발굴하고 의미를 부각(storytelling)시키는 활동이 요구된다.

이 연구는 2001년과 2013년에 걸쳐 제주 지역주민들의 전통음식에 대한 인 인식과 외식 행태의 변화를 파악하는 자료를 제공했다는 점에서 의미를 찾을 수 있다. 하지만 연구의 객관성을 높이기 위해서는 계절에 따른 비교 연구가 필요하며, 연령대를 상호 고려한다면 계절별, 연령대별 전통음식의 발전방향을 모색하는데 세부적인 자료를 제공할 수 있을 것으로 판단된다.

## 참 고 문 헌

- 고양숙·김효선·채인숙·박성수·김기남·박소현·양용진, 『제주7대 대표향토음식-스토리와 표준레시피』, 제주특별자치도·제주대학교, 2014.
- 국토교통부, 『지적통계연보』, 2001~2013.
- 김경호·조문수, 「전통음식 개발을 위한 결정요인에 관한 연구-제주도를 중심으로-」, 한국문화관광학회, 『문화관광연구』, 제4권, 제1호, 2002.
- 김용숙, 『컬러심리커뮤니케이션』, 서울: 일진사, 2008.
- 김인화·한경수, 「업종별 메뉴의 색채배색에 관한 연구」, 『식공간연구』, 제4권, 제1호, 2009.
- 김지순, 『제주도 음식』, 서울: 대원사, 1998.
- 남궁석, 「서울 지역 거주자의 외식행동에 관한 연구」, 동아시아 식생활학회, 『동아시아 식생활학회지』, 제5권, 제1호, 1995.
- 노무라준이치, 『색의 비밀』, 서울: 국제사, 2005.
- 명소형·강혜숙·윤덕인, 「사찰음식의 지각된 가치가 만족도에 미치는 영향」, 한국관광학회, 『한국관광학회 학술대회지-韓스테이와 한류 식문화의 가치 조명-』, 제77차 한국관광학회 학술대회, 2015.
- 모수미, 「한국의식문화의 발달과정」, 한국식생활문화학회지, 9(2), 1994.
- 민계홍, 「향토음식에 대한 전북지역 대학생들의 인지도 및 기호도에 관한 연구」, 『한국조리학회지』, 제9권 2호, 2003.
- 안전행정부, 『주민등록현황』, 2001~2013.
- 신미혜·이순옥·남상명, 『한국의 맥, 전통음식』, 서울: 백산출판사, 2014.
- 오영주, 「제주향토외식업 발전방안」, 제주대학교 탐라문화연구소·제주지식산업진흥원, 『제주전통음식의 문화콘텐츠화와 상품화』, 2005. 9. 23.
- 오익근, 「안동문화르네상스-문화, 산업, 관광의 상생에서 그 답을 찾다」, 『한국은행대경본부 안동지역발전세미나자료』, 2014.
- 오익근·윤영일·안명숙, 「한국적 관광콘텐츠로서 사찰음식 활용방안」, 한국관광학회, 『한국관광학회 학술대회지-韓스테이와 한류 식문화의 가치 조명-』, 제77차 한국관광학회 학술대회, 2015.
- 유영준, 「울산 관광마케팅 전략수립을 위한 한스테이 및 전통음식 활용 방안」, 한국관광학회, 『한국관광학회 학술대회지-韓스테이와 한류 식문화의 가치 조명-』, 제77차 한국관광학회 학술대회, 2015.

- 이수진·이경희, 「한국음식에 대한 인식과 서비스 품질 차이 : 방한 외국인 관광객 비교문화연구」, 한국콘텐츠학회, 『한국콘텐츠학회지』, 제11권, 제10호, 2011.
- 이철호의 33인, 『새로 쓰는 우리 음식』, 서울: 유림문화사, 1995.
- 이학식·안광호, 『소비자행동: 마케팅전략적 접근』 서울: 법문사, 1993.
- 이효지, 『한국의 음식문화』. 서울: 신광출판사, 1998.
- 장신옥, 「제주전통음식의 사회적 의미 변화 : 사회적 관점」, 제주대학교 탐라문화연구소·제주지식산업진흥원, 『제주전통음식의 문화콘텐츠화와 상품화』, 2005. 9. 23.
- 전희정, 『한국의 전통음식과 세계화』, 서울: 교문사, 2014.
- 정효진, 「문화관광콘텐츠로써의 한국 사찰음식에 대한 제고」, 한국콘텐츠학회, 『한국콘텐츠학회지』, 제10권, 제3호, 2012.
- 조문수, 『외식문화론』, 서울: 대왕사, 2009.
- 채병식, 「21세기를 향한 바람직한 식생활의 전략」, 대한보건협회, 국민건강 증진과 보건교육 전략에 관한 세미나, 1993.
- 통계청, 『가축통계』, 2001~2013.
- 통계청, 『농작물생산조사』, 2001~2013.
- 통계청, 『물가연보』, 2001~2013.
- 통계청, 『어업생산동향』, 2001~2013.
- 한복진, 『우리 음식 백가지』, 서울: 현암사, 2000.
- 황춘선·박모라·양이선, “중년기의 식습관 및 기호가 건강상태에 미치는 영향”, 한국식문화학회, 『한국식문화학회지』, 제 6권, 제4호, 1991.
- 황혜성·한복려·한복진, 『한국의 전통음식』, 서울: 교문사, 2000.
- Beth L. Carlson, “Meeting consumer needs-the basic for successful marketing of nutrition in food service”, *Int. J. Hospitality Management*, Vol.5, No.4. 1986.
- Donald E. Lundberg, *The Hotel and Restaurant Business*, 6th Ed. (N.Y.: VNR). 1994.
- K. Sherwood, “Nutrition and Food Service”, *National Restaurant Association Current Issue Report*. 1984.
- Mahmood A. Khan, “Factors Affecting Consumer Food Preferences and Their Utilization in Hospitality Management”, in A. Pizam, R. S. Lewis and

Manning, *Practice of Hospitality Management* (West Port: AVI Publishing Co. Inc.). 1982.

Mahmood A. Khan, "Menus and Menu Planning," in Mahmood A. Khan, Michael D. Olsen and Turgut Var, eds., *VNR'S ENCYCLOPEDIA of HOSPITALITY and TOURISM* (N.Y.: VNR). 1993.

## Abstract

## The Changes in Jeju Local Residents' Awareness for Traditional Food and Dine-out Patterns\*

Cho, Moon-Soo\*\*

The study aims to comprehend the changes in Jeju local residents' awareness for traditional food and dine-out patterns. Two surveys in 2001 and 2013 with Jeju local residents have been analysed for the comparisons. Jeju local residents favor black pork and raw fish, and hard-boiled or roasted types are usual ways of having them. Jeju local residents recommend black pork and horse meat for the possible development. The number and budget for dine-out in 2013 has increased against the year 2001, and their perception has changed to 'If needed, developing Jeju traditional food should be considered'. The hairtail fish soup and abalone soup of Jeju now are being recognized as general Korean cuisine and are less valued as Jeju traditional food. The value of traditional food should be fostered, and ingredient data base and its road map are essential for successful appealing for both locals and visitors. The food with emerging traditionality should be conserved while a reinterpretation of Jeju traditional food with changing tastes and trends is needed. An immediate establishment of monitoring system for

---

\* This research was supported by the 2014 scientific promotion program funded by Jeju National University.

\*\* Professor, Department of Tourism Management, Jeju National University.

Jeju vegetation distributions according to climate change is needed.

Key Word : Jeju traditional food, dine-out pattern, residents, changes in perception, environmental change

교신 : 조문수 690-756 제주특별자치도 제주시  
제주대학로 102 제주대학교  
경상대학 관광경영학과  
(E-mail: chomns@jejunu.ac.kr)

논문투고일 2014. 12. 29.

심사완료일 2015. 02. 02.

게재확정일 2015. 02. 10.