



ISSN 1229-8565 (print) ISSN 2287-5190 (on-line)
한국지역사회생활과학회지 28(3): 415~428, 2017
Korean J Community Living Sci 28(3): 415~428, 2017
<http://doi.org/10.7856/kjcls.2017.28.3.415>

지역 특산식품을 활용한 치유음식 메뉴 및 상차림 개발 -장성군 축령산 산림치유관광을 중심으로-

박연진[†]

전남도립대학교 호텔조리제빵과

Study on Dish and Dining Table Development for Healing Foods Using Local Products -Focus on Forest Healing Tourism at Mount Chungnyeong, Jangseong-

Yeon Jin Park[†]

Dept. of Hotel Cuisine & Baking, Jeonnam Provincial College, Damyang, Korea

ABSTRACT

The purpose of this research was to develop healing food dishes for the vitalization of forest healing tourism in agricultural areas by enhancing satisfaction of food experiences by visitors to Mount Chungnyeong, Jangseong. Results from site visitation by three professors from food-related departments, association opinions, Jangseong-gun policies, and research materials relating to healing foods were applied for the preparatory experimental cooking, and the final dishes were selected through a food demonstration event. As a result of observation during the site visitation, the main dishes of the subject restaurant appeared to be limited to Samchae Bibimbap, Samchae Ddeokgabi, and Korean set menu items, revealing a limited selection for tourists and referencing a failure to induce customer attraction and long-term stay. Development of a menu conforming to the image of forest healing at Mount Chungnyeong is desperately needed. As a result of applying the results of the surveys from visitors to Mount Chungnyeong, the types of dishes preferred appeared to be Korean table d'hote and Bibimbap, and pork was preferred as the entrée. The characteristics of preferred dishes appeared to be based on tradition and regionality. Thus, Forest Healing Savory Dish, Yellow Health Dish, and Samchae Kalguksu applying the policy direction of the Yellow City, Jangseong-gun and the image of Jangseong-gun based on Confucianism were developed. Tourists may further enhance the effectiveness of forest healing through foods based on dishes by adding traditional taste using seasonal food ingredients and local specialties, which can contribute to the vitalization of forest healing tourism.

Key words: forest healing food, menu development, local products, seasonal food ingredients, local specialty foods

This research was supported by grants from Ministry of Agriculture Food and Rural Affairs of Korea(2014-08-003)
Received: 25 July, 2017 Revised: 24 August, 2017 Accepted: 28 August, 2017

[†]**Corresponding Author:** Yeon Jin Park Tel: +82-61-380-8675, E-mail: senovia@hanmail.net

This is an Open-Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0>) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

I. 서론

도시화 및 산업화로 인해 현대인은 과도한 경쟁 구도에 의한 스트레스, 서구화된 육식위주의 식생활, 야간 생활 같은 생활습관에 오랫동안 노출되어 건강한 생활습관에 많은 관심을 보이고 있다(Kang 2003; Kang 2004; Kim 2010).

세계보건기구는 전 세계 인구 중 75%가 건강과 질병 사이의 제3의 상태인 아 건강(亞 健康) 상태라는 자료를 보고한바 있다(Kim 2010). 아 건강(亞 健康) 상태는 비정상적인 생활습관, 과중한 업무로 인해 피로, 불면증, 스트레스 및 소화장애와 같은 임상적 증상을 동반한다고 한다(Kim 2010). 잘못된 생활습관에 대응하여 올바른 생활습관과 건강에 대한 관심은 사회현상으로 자리 매김한지 오래되었다(Park et al. 2016).

20세기 초반 돌풍을 일으킨 ‘웰빙(well-being)’이라는 문화는 몸에 좋은 음식에 대한 관심으로 한방 음식, 자연 음식, 보양 요리 등 건강식에 주목 하였다(Yoon 2015). 웰빙은 ‘신체적·정신적 건강의 조화를 통한 행복한 삶’을 추구하는 개인적·신체적인 건강함만을 의미한 반면 사회적 단위의 건강한 삶을 지향하는 ‘로하스(LOHAS: lifestyle of health and sustainability)’는 공동체 모두의 ‘지속적인 건강함을 추구’한다(Cho 2009; Samsung Economic Research Institute 2013; Park 2016). 최근 ‘힐링(healing)’이라는 문화는 소비자들의 다양화·고급화된 생활방식에 적절한 상품으로 급부상 하고 있다(Yoon 2015). 그 이유는 힐링은 사전적 의미로 ‘치유하다’, ‘낫게 하다’라는 의미를 갖고 있으며 그리스어 ‘therapeia’로 ‘도움이 되다’, ‘의학적인 도움’, ‘병을 고쳐주다’라는 단어에서 시작되어 신체적·정신적 치료의 의미를 포함하고 있으며 신체적·사회적 건강의 의미를 내포한 ‘웰빙’과 ‘로하스’개념에 자아의 실현 욕구가 더해져 모든 삶의 영역이 정상적으로 회복된 상태를 말한다(Lim 2008).

현대인들은 ‘삶의 질’을 중요시 하여 관광의 목적과

형태 또한 다양화·고급화·세분화 되면서 medical tourism, healthcare tourism, wellness tourism 등 건강을 테마로 하는 특수목적형 관광(SIT: Special Interest Tourism) 상품 개발이 증가하고 있다(Jung 2013). 특수목적형 관광(SIT)은 개인별, 소규모 또는 단체 관광객이 특정한 관심 분야의 개발을 위하여 특별한 주제와 관련된 지역이나 장소를 방문하는 전문화된 관광이다(Choi et al. 2014). 대량관광(Mass Tourism)은 단체 관광객 중심 형태로 경관 위주로 관광지를 스쳐 지나가는 관람형으로 특수목적형 관광(SIT)과 상반되는 개념의 관광 형태이다(Choi et al. 2011; Lee 2005). UNWTO는 2012년 음식관광은 세계관광 세분시장 중 급성장하고 있는 분야라고 발표하한바 있으며(UNWTO 2012), 2014년 우리나라에서는 음식관광이 관광정책 과제로 채택되어 특수목적형 관광의 핵심 상품으로 떠오르고 있다(Jeollanamdo 2014).

산림치유(Forest healing)는 “산림을 둘러싼 물질적 환경들을 활용하여 심신의 재충전과 재활을 목적으로 건강 회복·유지·증진을 도모하는 행위”로 우리나라에서는 ‘산림욕’을 확장하여 과학적 근거에 기초한 각종 치유헌동을 포괄하는 행위로 개념 정리하고 있다(Ji 2016). 즉 산림치유는 산림환경을 이용하여 신체적, 정신적 건강을 증진시키는 활동이다. 산림욕이 “산림휴양”에 중점을 둔 반면 산림치유 중심의 “웰스투어리즘” 전환을 통한 지역 관광 상품 개발의 중요성이 대두되고 있다.

우리나라는 산림이 가진 만성질환 건강증진(Kim 2010)과 질병치유 기능성(Kim 2009), 수목이 내뿜는 피톤치드의 항균·살균 효과(Korea Forest Research Institute 2014)에 관한 효능에 대한 관심 증가로 인하여 수요가 꾸준히 증가하고 있다. 2007년부터 산림치유와 관련된 연구와 정책이 시작 되었으며(Yu 2009) 2009년 1월 조성된 산음자연휴양림 내 치유의 숲 개장으로 산림치유 관광이 본격화 되어(Yu 2009; Yu 2010) 현재 우리나라 치유의 숲 현황은 산음 치유의 숲, 장성 치유의 숲, 청태산 치유의 숲, 갖향기푸른숲, 정남진 편백 치유의 숲, 용결산 치유의 숲, 민주지산

치유의 숲, 서귀포 치유의 숲이 있다(Korea Forest Research Institute 2014).

일본은 '삼림세라피' 인증 도입으로 불치병, 난치병 환자 대상 뿐 아니라 현대화, 도시화로 인해 스트레스 노출이 심각한 일반 도시인을 목표로 산림치유 관광이 활성화 되었고 산림자원 뿐 아니라 산림치유와 연관된 콘텐츠 개발에도 많은 노력을 기울이고 있다(Yu 2010). 산림치유의 효과를 최대화시키고 산림치유의 만족도 향상을 위해서는 깨끗한 숙박 시설, 청정한 먹거리, 차별화된 볼거리, 질 높은 서비스 등을 통해 체류형 상품 개발이 요구된다. 농촌 체류형 관광 활성화를 통한 6차 산업화는 이미 2016년 기준 3,200명 일자리 창출, 지역경제 활성화를 도모 하고 있다는 정부 보고에서 보듯이(Ministry of Agriculture food and Rural Affairs 2017) 농촌지역 경제 활성화에 견인 역할을 할 수 있을 것으로 보인다.

지역 생활문화를 대표할 수 있는 '음식'은 관광객이 요구하는 직접적인 문화 경험 형성에 매우 중요한 요소이자 관광자원이다(Son 2013). 관광자원은 소비자의 관광동기를 유발하는 독특한 매력과 유인성을 지니고 있으며 관광객을 만족 시킬 수 있는 유·무형의 소재로 그 중요성이 높아지고 있다(Park 1997). 국내 맛집 선정 기준에 힐링(치유)이라는 단어가 추가되고 있으며, 힐링 즉 치유와 관련된 맛집이 급속도로 확대되고 있고 특히 지역의 대표 향토음식점을 비롯한 로컬푸드를 이용한 식단으로 제공하는 힐링푸드 음식점이 각광을 받고 있다고 한다(Jung 2013).

음식은 건강과 밀접한 관련을 맺고 있어 산림치유 관광에서 음식은 강력한 관광자원일 수 있다. 하지만 산림치유와 관련된 음식 관련 선행연구를 살펴보면 향토음식, 전통음식 위주이며, 음식상품개발 관련 스토리개발을 통한 밥상개발에 국한되어 있다.

산림치유관광과 관련된 선행 연구로는 Park et al.(2016)의 도시지역 성인의 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사에서는 농촌치유관광에서 음식 개발의 중요성을 두고 음식 개발을 위한 기초 자료를 제시하고 있다. Yoon(2015) 치유관광의 식음료서비스

상품 및 서비스품질이 방문객만족도에 미치는 영향으로 최근 치유관광 소비만족에 치유관광 식음료서비스 상품과 서비스품질은 다른 유형의 관광자원과 차별화 될 필요성이 있다고 하였다. 이렇듯 산림치유 관광을 위한 치유 이미지, 지역성 등이 부각된 차별화된 음식개발에 관련된 연구가 매우 절실히 필요한 상황이다.

향토음식 관련 선행연구는 음식점 현황 기초조사(Park 2011), 조리법의 표준화 및 영양성분 분석(Choo et al. 2001), 상품개발 및 상품화(Paik & Hong 2016), 스토리텔링 활용 및 접목(Kim & Chung 2013; Moon et al. 2015), 관광상품 활성화(Ha 2004; Kim et al. 2013; Son 2013) 등 다양한 분야의 연구가 수행되었다. 특히 최근의 향토음식 연구동향은 지역특산물 접목과 관광활성화 방안에 대하여 활발하게 연구가 진행되고 있다.

음식 스토리텔링과 관련된 연구는 향토음식과 활용 및 접목(Kim & Chung 2013; Moon et al. 2015)을 비롯하여 음식만족에 미치는 영향(Seo 2016), 음식관광 상품 개발과의 연계성(Lee 2017), 고객 재방문에 관한 연구(Park 2016) 등 다양한 분야의 연구가 수행되었다.

하지만 현재까지 진행되고 있는 연구는 지역 특산식품의 활용방안, 소비자 만족도 조사 등에 국한되고 있어 현장에 직접적인 도움을 주기에는 다소 거리감이 있어 보인다. 본 연구에서는 치유의 숲 이미지에 부합하는 치유음식을 개발하여 지역민과 소비자에게 빠르게 만족을 높일 수 있는 방법을 제안하고자 지역 특산식품을 이용한 메뉴 및 상차림을 개발하여 보급하고자 한다.

산림치유는 자연경관이 유발하는 스트레스 해소 효과와 더불어 작업공간에서 산림경관을 감상한 근로자들의 심리적·생리적 스트레스 해소가 인공경관을 감상한 경우보다 빠르고 크게 나타났고, 인지능력의 향상도 더 크게 발생한다고 한다(Lee 2010). 산림치유는 현대 생활습관 개선과 농촌지역 경제 활성화에 많은 도움을 줄 것으로 생각되며 산림치유의 안정

적인 정착을 위해서는 관광객의 욕구를 만족시킬 수 있는 다양하고 매력적인 산림치유관광 콘텐츠 개발이 필요하며 산림치유관광객을 위한 차별화된 음식 개발에 대한 연구가 필요하다고 생각된다. 하지만 아직까지 산림치유관광은 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사(Park et al. 2016)와 치유관광의 식음료서비스품질 및 서비스품질 관련(Yoon 2015) 연구에 국한되어있는 실정이다.

따라서 본 연구는 우리나라 대표적인 치유의 숲인 장성 치유의 숲 관광 활성화를 위하여 지역 특산식품을 활용한 차별화된 산림치유 메뉴 및 상차림을 개발하여 농촌 지역 경제 활성화와 도모에 이바지 하고자 하며, 산림치유음식에 대한 관광객의 요구와 지자체, 지역주민, 외식업체 업주의 실정들을 고려하여 축령산 산림치유 메뉴 및 상차림을 제안하고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상의 선정

장성 치유의 숲은 축령산에 위치하고 있으며 국내 난대 조립 성공지로 편백숲이 지닌 보건 의학적 치유 기능을 활용하여 건강 증진을 목적으로 조성되었다(Korea Forest Research Institute 2014). 하지만 치유의 숲이 있는 장성 축령산 방문객들은 치유의 숲 이미지와 어울리는 음식에 대한 요구가 늘어나고 있어 장성 축령산 일대 주민들과 음식점주들은 치유의 숲 관광 활성화를 위하여 축령산치유마을협의회를 결성하였다.

장성군 축령산 소재 음식점의 메뉴 현황에 대한 일반적인 조사를 위해서 축령산치유마을협의회 회원업체 3개소를 조사하였다. 축령산 일대 음식점은 계절적인 영향을 많이 받아 무허가로 운영하는 업체가 곳곳에 있었지만 이런 시설은 제외하였다.

2. 조사방법 및 내용

전라남도 장성군 축령산 소재 음식점 3개 업소를 각각 3차례 방문을 통한 현장조사를 진행하였다. 1차

현장 조사에서는 각 업소별 주력메뉴, 운영상태, 장성군 특산식품을 조사를 하였다. 2차 현장조사는 1차 조사를 바탕으로 한 메뉴 개선안을 음식점 대표자 및 종사원, 축령산치유마을협의회 회원 및 회장, 장성군 공무원, 전라남도 공무원 대상 프리젠테이션을 갖고 참석자들의 추가 의견을 수렴하였다. 3차 현장조사는 사업에 선정된 음식점들을 음식 전문가 3인이 방문하여 현장 관찰 조사하였다. 각 음식점의 대표 메뉴를 1~2인분 주문하고 시식하면서 맛, 담음새, 적당량 및 상차림 등에 대하여 정성평가를 하여 내용과 개선점은 자세히 기록하고 사진 촬영(Canon, IXUS 990 IS, Japan)을 중심으로 작성하였다.

3. 메뉴개발 및 실험조리

3차례의 현장 방문조사 및 유교문화 유산을 기본으로한 학문과 선비의 고장(Goodnewspeople 2016), 홍길동의 도시(Park 2016)라는 장성군 지역 이미지를 고려하여 Han et al.(2009)의 조선왕조 궁중음식 및 한국음식 세계화 표준조리법 Korean Traditional Food Research Institute(2015)을 기반으로 예비실험을 거친 후 일부 수정하였고 연구의 타당성, 신뢰성 확보를 위해 메뉴개발 전문 서적(Kang & Kim 2013; Lim et al. 2013)을 참고하여 메뉴개발 방법 및 원칙을 도식화하여 진행했다(Fig. 1).

메뉴선정은 연구자 본인이 수행한 축령산 편백숲 산림치유마을 산림치유 먹거리 개발을 위한 기초자료 조사를 위하여 2015년 8월 14일-16일 시행한 메뉴 선호도 설문조사 결과(Table 1)와 현장 방문 총 3회 진행을 통한 축령산치유마을협의회 회원들과 사전에 기획한 산림치유 메뉴개발 과정의 추진 방향, 장성군 정책 방향성(Goodnewspeople 2016; Jangseong-gun 2016)을 참고하여 메뉴를 선정하였다. 메뉴의 실험조리는 2017년 1월 2일~2월 21일 까지 총 5차례에 걸쳐 진행하였다. 메뉴개발은 2017년 2월 21일 메뉴 최종 완성 및 표준조리법 작성, 완성된 메뉴 푸드스타일링, 상차림 연출 및 사진 촬영 등의 작업을 실시하였다.

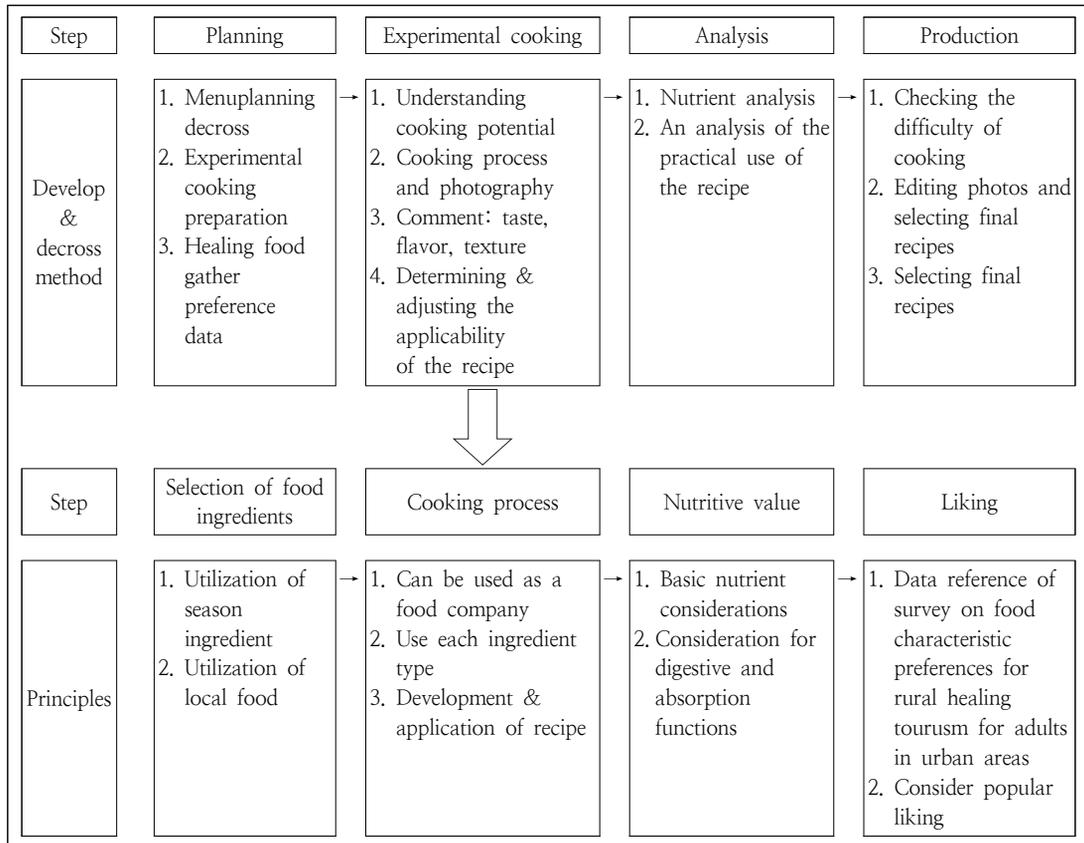


Fig. 1. How to develop and decross healing foods and principles of healing food development

Table 1. Research on the preference food by restaurant establishment in area of Jangseong-gun Mount Chungnyeong

Division	N(%)		X ²	p-value
	Not experience	Experience		
bibimbap	44(29.5)	44(31.4)	4.374	0.497 ¹⁾
table d'hôte	67(45.0)	58(41.4)		
Chicken	5(3.4)	7(5.0)		
Meat	9(6.0)	7(5.0)		
Pork	22(14.8)	17(12.1)		
other	2(1.3)	7(5.0)		

¹⁾ Pearson Chi-squared value

4. 메뉴 시연 및 평가

3차례의 현장방문 및 조사에 의해 선정된 메뉴에 대한 시연이 2차례에 걸쳐 진행되었다. 1차 시연 및 평가는 음식점 운영자 3명, 메뉴 개발에 참여한 전문가 3명, 축령산치유마을협의회 회원 10명, 장성군 공무원 2명, 전라남도 공무원 2명이 참석한 가운데 1월 10일에 진행되었다. 2차 시연 및 평가는 음식점 운영자 3명, 메뉴 개발에 참여한 전문가 3명, 축령산치유마을협의회 회원 10명, 지역주민 100명, 장성군 공무원 6명, 전라남도 공무원 2명 등이 참석하였다.

무원 2명, 전라남도 공무원 2명이 참석한 가운데 1월 10일에 진행되었다. 2차 시연 및 평가는 음식점 운영자 3명, 메뉴 개발에 참여한 전문가 3명, 축령산치유마을협의회 회원 10명, 지역주민 100명, 장성군 공무원 6명, 전라남도 공무원 2명 등이 참석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 장성군 및 장성군 특산식품 조사

1) 장성군의 지리, 환경적 특성

장성군은 전라남도 북쪽에 위치하여 노령산맥을 비롯하여 축령산, 병풍산과 황룡강이 가로지르고 있으며 입야면적은 323.9km²로 총면적의 62.5%을 차지하는 중산간지역의 농촌지역이다(Mt. Chungnyeong Healing Village Council 2015; The Academy of Korean Studies 2015). 연평균 기온은 10~13.5℃로 대한민국 평균 기온 10~16℃ 보다 낮은 분포를 보이며, 인구는 4만 6천여 명으로 비교적 인구밀도가 낮은 지방 중소도시이다(The Academy of Korean Studies 2015).

2) 장성군 특산식품 조사

장성군은 “꿈과 희망이 있는 엘로우시티 장성 힐링 관광”이라는 주제로 장성군 홈페이지에 관광객을 위하여 장성군 대표 특산식품을 장성 9품이라고 소개하

고 있으며 장성군 대표 먹거리 소개에서는 삼채음식 전문점과 장성삼채에 대하여 소개하고 있다(Jangseong 2017). 장성군 대표 특산식품을 이용한 메뉴 개발을 위하여 대표 특산식품 종류를 조사한 결과 삼채, 사과, 단감 및 대봉, 포도, 배, 토마토, 딸기, 새송이버섯, 복분자, 오디(Jangseong 2017)로 조사되었다.

2. 음식점별 현황조사

1) 음식점1

음식점1은 주력 메뉴가 삼채떡갈비 정식으로 지역 특산식품인 삼채를 활용하고 식전 새싹 인삼을 제공하고 있었다. 지역 특산식품을 이용한 메뉴로는 삼채떡갈비와 삼채 장아찌 밖에 없어서 지역성이 나타나는 식재료 활용을 높여야 할 것 같다. 메인 메뉴인 떡갈비는 도자기 식기에 제공되고 있어서 떡갈비가 빨리 식게 되어 적은배식이 어려울 것으로 사료되었다(Table 2). 메뉴 진단평가결과 발효음식의 맛은 좋았으나, 전체적으로 간이 맞지 않고 달다는 평가였다(Table 3). 메뉴 구

Table 2. Research on preferred foods by restaurant establishment in the area of Jangseong-gun Mount Chungnyeong

Business	Serving manner	Represent food	Local specialty foods
Restaurant1		Samchae Tteok-galbi table d'hôte	Samchae
Restaurant2		Sprout ginseng samchae bibimbap	Samchae seasoned vegetables
Restaurant3		A country dinner	Seasoned vegetables

성면 예서는 서브(보조) 메뉴의 수준이 낮았으며 단품류와 계절적인 식재료를 활용한 계절메뉴의 부재, 지역 특산식품의 활용도가 낮다는 점이 문제점으로 보였다. 떡갈비는 보온성을 유지하기 위하여 도자식기 보다는 보온성이 강한 주물팬 등으로 교체 하는 것이 좋을 것

으로 사료된다(Table 3). 샐러드와 같은 메뉴는 계절성과 지역성을 부여하기 좋은 메뉴이므로 계절에 맞는 지역 특산식품을 활용하면 좋을 것으로 사료된다. 새싹인삼은 쓴맛 때문에 거부감이 들 수 있으므로 꿀 또는 조청 등과 함께 제공하는 것이 좋을 것으로 사료된다.

Table 3. Evaluation of menus and improvement of menus by the restaurant

Groups	Classification	Common evaluation content
Restaurant1	Black rice	Black rice is oversupply
	Bean paste stew	need the some stock
	Samchae Tteok-galbi	meat texture is good but Cheongnyang is very hot, the smell of bad meat need the right time & temperature
	Blueberries sauce salad	Dressing is so sweet, so sour Variety vegetable needs, seasoned ingredient Dressing for supplementation
	Sprout ginseng	Honey or samchae jochung needs Plating & tableware needs
	Myeongi, Samchae jangajji	The samchae is so tough & jangajji sauce for supplementation
	Namul (gosari, bamboo, chui)	It is not salty enough
	Kimchi (yeolmu, baechu, pa, kokdugi)	Control one's amounting
	Potato salad	Very sweet plating needs
	Kodari gangjeong	Very sweet, very hard plating
Nuts stir-fry	Very sweet, It is not salty enough	
Restaurant2	Samchae bibimbap	Namul is so long Gochujang sauce for supplementation Sesame oil in good Samchae sot-bab for supplementation Three sprout ginseng for supplementation
	Doenjang-guk	Good
	Namul (bamboo shoot, bean, sigeumchi, chui)	Umami, Sonmat Reduce the number of Namul menu
	Samchae root chomuchim	Menu needs downsizing
	Samchae jangajji	Samchae smell is down, flavor is good
	Baechu kimchi	Namdo tastes
Restaurant3	Rice	Good
	Doenjang-guk	Good
	Namul (meoui, young squash, bamboo shoot, mushroom, gosari, gat, chui, siraegi, bean)	Reduce the number of Namul menu Reduce the amount of Seasoning
	Myeolchi-bokeum	Population
	Lettuce salad	Good
	Baechu kimchi	Good

메뉴구성 현황을 보면 3개 업체 중 총 17가지 메뉴로 가장 많은 메뉴 구성을 가지고 있었으며 숙채와 김치류가 23.53%(Table 4)로 가장 많은 비율을 차지하고 있었다. 중복되는 메뉴종류는 수를 줄이는 것이 좋을 것으로 사료되며 전·적, 찜·선 등 제공되지 않고 있는 메뉴를 추가하여 다양한 일품요리 개발이 필요하였다.

2) 음식점2

음식점2의 주력 메뉴는 새싹인삼 삼채비빔밥이었고, 삼채뿌리 초무침, 삼채장아찌 지역 특산식품인 삼채의 활용도가 높았으나 식재료의 다양성이 보이지 않았다. 비빔밥에 다양한 종류의 반찬들을 푸짐하게 제공되고 있었다(Table 2). 메뉴 진단평가결과 감칠맛과 손맛이 느껴지는 시골밥상 느낌이 강하였다. 비빔밥의 나물류는 길이가 길어 먹기 불편하다는 평이 있어 나물 길이는 5 cm 내외로 줄여 주는 것이

좋을 것으로 생각된다. 삼채 장아찌는 삼채 특유의 향이 나지 않고 식감도 좋았지만 삼채뿌리 초무침과 메뉴의 중복성이 있었다(Table 3). 우수한 맛과 식재료의 장점을 살리기 위해서 위생적이고 정갈한 느낌을 주는 상차림 개발이 필요할 것으로 사료된다(Table 3). 제공되는 메뉴 중 숙채류는 44.45%(Table 4)를 차지하고 있다. 삼채 비빔밥에 나물류가 제공되고 있는 점 까지 감안 한다면 숙채류를 과다 사용하고 있어 숙채류는 수를 줄여 주는 것이 좋을 것으로 생각되며 다양한 일품메뉴 개발이 필요하였다.

3) 음식점3

음식점3은 지정 업소 중 경관이 가장 우수한 조건들을 갖추고 있는 장점이 있었다. 메뉴는 시골밥상으로 축령산 일대에서 직접 채취하거나 재배한 식재료를 이용하여 정성껏 준비한 메뉴들로 구성되었다(Table

Table 4. Configuration status of menus by restaurants in Changseong-gun Mount Chungryung

		N(%)		
Division	Business	Restaurant1	Restaurant2	Restaurant3
Rice		1(5.88)	1(11.11)	1(7.69)
Juk		-	-	-
Noodle		-	-	-
Stew		-	1(11.11)	1(7.69)
Jjigae		1(5.88)	-	-
Jeongol		-	-	-
Jjim		-	-	-
Jorim		1(5.88)	-	-
Bokum		1(5.88)	-	-
Jeon		-	-	-
Tuigim		-	-	-
Gui		1(5.88)	-	-
Salad		2(11.77)	1(11.11)	1(7.69)
Sukchae		4(23.53)	4(44.45)	9(69.24)
Kimchi		4(23.53)	1(11.11)	1(7.69)
Beverage		-	-	-
Hangua		-	-	-
JangaJji		2(11.77)	1(11.11)	-
Total		17(100)	9(100)	13(100)

Reference: NCS

2). 재료의 신선도가 뛰어나다는 장점을 가지고 있었다. 하지만 전체적으로 동일한 조리법으로 식상함이 있으며 조미료의 맛이 강한 것이 단점이다. 메뉴 진단평가결과 대중적인 맛과 구성이지만 숙채류의 과다 사용으로 인해 각 메뉴별로 차별성이 부족했다 (Table 3). 메뉴구성 현황에서 숙채류는 69.24% (Table 4)로 과다하게 사용하고 있었다. 시골밥상을 지향하는 상차림 이지만 한 종류의 메뉴를 집중적으로 사용하여 메뉴의 다양성과 독창성이 부족한 상차림 이었다. 신선한 재료를 이용하여 다양한 조리법을 이용한 메뉴 개발이 절실히 필요하였다.

3. 메뉴개선을 위한 방향과 메뉴개발 및 대표 상차림 제안

1) 상차림의 유형 결정

메뉴 선호도 설문조사 결과 상차림의 유형 부분은 한식 정식 코스요리, 밥의 형태는 비빔밥을 선호하였다 (Table 1). Park(2016)의 도시지역 성인의 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사 결과 농촌치유관광 외 식으로는 밥 중심의 한식 또는 한정식과 같은 반상차림을 가장 선호한 결과와 유사한 결과를 보였다. 밥은 지역 업체에서 현재 주력 메뉴로 이용하고 있는 삼채비빔밥에 장성군 정책을 반영하여 옐로우 푸드로 컨셉을 결정하여 밥을 지을 때 울금 가루를 넣어

노랑색을 띄게 하였다. 삼채와 울금가루, 뿌리채소 등을 이용한 옐로우 영양가득 뿌리밥을 상차림의 주 식으로 개발하였다. 유교문화를 반영하는 조선시대 선비밥상과 장성군 옐로우시티 조성 정책방향 수렴 등을 토대로 산림치유마을 풍미반상 상차림, 옐로우 건강반상 상차림을 개발하게 되었다 (Table 5). 산림치유마을 풍미반상 상차림은 식전음식, 채소음식, 생선음식, 고기음식, 식사, 후식의 6 가지 코스로 이루어 한식 정식 코스요리로 구성하였다. 외식업체에서 정식 코스요리가 부담 될 경우를 고려해 6가지 코스 중 생선음식과 고기음식 중 1메뉴 선택하고 전체음식 1종, 채소음식 1종, 식사로 구성된 옐로우 건강반상 상차림도 함께 제안하였다 (Table 5).

2) 메인메뉴 결정

메인요리에서 선호하는 식재료는 돼지고기를 이용한 메뉴개발이 필요하다고 하였고, 메뉴 선택 시 주력 항목은 축령산 만의 전통맛과 발효식품 등을 이용한 건강식을 선호하였다 (Table 1). 설문조사 결과와 Han et al.(2009)의 조선왕조 궁중음식 및 한국음식 세계화 표준조리법 Korean Traditional Food Research Institute(2015)의 조리법을 참고하여 메인메뉴는 우리나라 전통음식 중 돼지고기 메뉴면서 발효식품을 이용한 돼지고기 맥적을 선택하였다. 관광지에서 음식은 단순히 허기를 채우는 수단이 아니고 지역의 전

Table 5. Suggestion of dining table & noodle table



Table 6. Suggestion of forest healing foods

Group	Division	Menu	Contents	Local specialty foods
Appetizer	Pancake	Samchae root dotori-jeon		Samchae root, dotori powder
	Fried dish	Fried samchae & medicinal herbs		Samchae root, Mt.Chungnyeong's medicinal herbs
Vegetable plate	Salad	Vegetable with seasoned vegetable		Chives, cucumber tomato
		Dried persimmon & perilla seeds sauce vegetable salad		Dried persimmon, perilla seeds, strawberry
Fish plate	Grilled dishes	Grilled dried pollack with king oyster mushroom		Samchae root, king oyster mushroom
Meat plate	Grilled dishes	Hongngildong maekjeok with grilled samchae		Apple, Samchae root
Main meal	Rice	Yellow health root rice		Samchae root
	Stew	Shiitake mushroom seaweed doenjang-guk		Shiitake mushroom
	Stir-fried dishes	Dried namul ddukbokgi		Dried namul, Jangseong rice
	Blanched vegetable	Ripe persimmon sauce wolgwachae		Ripe persimmon
Dessert	Non-alcoholic beverages	Chrysanthemum tea or grape juice		Chrysanthemum or grape juice
	Korean traditional sweets	Bokbunja yakkwa		Bokbunja
Noodle table	Noodle	Samchae kalguksu		Samchae leaf

통과 문화를 오감체험 가능한 대상이 되고 있으며 향토음식은 관광의 동기로 중요한 역할을 한다(HA 2006)고 한다. 특히 메인메뉴는 지역을 대표하는 향토음식으로서 상품가치가 있기 때문에 축령산 지역을 대표하는 향토음식이 부족한 상태에서 전통 조리법(Han et al. 2009)에 지역 특산물인 사과를 이용하여 외식업소에서 응용하기 편한 형태의 조리법으로 개발하였으며(Table 6) 음식에 이야기 거리도 제공할 수 있을 것으로 사료된다.

3) 한식 정식 코스메뉴 구성

정식을 위한 코스메뉴의 구성은 국가직무능력표준의 한식 부분 능력단위를 참고하였다. 그 이유는 현재 우리나라는 국가 차원에서 모든 조리사들의 조리 기술 수준을 표준화·평준화 하기 위해 국가직무능력표준에 근거하여 한식을 분류하고 있고 그에 따른 조리법 등을 숙지하도록 권장하고 있다(NCS 2016). 국은 지역 식재료인 표고버섯을 이용하였고, 산촌지역에서 부족한 요오드 영양소 섭취를 돕기 위해 미역 된장국을 제안하였다. 볶음 메뉴는 산촌지역 특성을 반영한 건나물을 이용한 건나물 떡볶이를, 전·적 메뉴는 삼채뿌리와 도토리가루를 이용한 도토리전, 튀김은 당귀 등을 이용한 약초 삼채 튀김, 구이는 사과를 이용한 맥적을 제안하였다. 지역적 특성을 반영하여 생선류 중 재료 수급이 원활한 황태를 이용한 황태구이, 생채·회 메뉴는 계절채소를 이용한 겉절이, 지역 특산식품인 꽃감을 이용한 통들깨 소스 채소 샐러드, 숙채는 지역 특산식품인 대봉을 이용한 월과채를 제안하였다. 후식 메뉴로는 축령산 일대 자생하는 식용 국화차, 포도주스 및 복분자약과를 제안하여 지역 특산식품과 지역적 이야기가 반영된 메뉴를 구성하였다(Table 6).

4) 대표 일품 면요리 결정

연구자 본인이 수행한 축령산 치유마을 협의회 메뉴개발 의견에서 면류 메뉴개발 필요성에 대한 인식이 있었다(Mt. Chungnyeong Healing Village Council

2015). Park et al.(2016)의 연구 결과에서도 도시지역 성인들이 면 중심의 한식(12%)도 선호하고 있어 축령산 지역 주민들의 의견과 많은 부분이 일치하였다. 또한 지역성 및 식재료를 중요시 생각하였고 지역특산식품과 제철식재료를 사용하여 지역 고유 조리법을 활용한 전통성이 있는 메뉴 개발이 필요하다는 연구 결과도 많은 부분 일치하였다.(Park 2016). 이러한 점을 반영하여 지역 특산식품인 삼채를 이용하여 삼채 칼국수를 이용한 면상을 일품요리로 개발하였다(Table 5).

IV. 요약 및 결론

본 연구는 장성 축령산 중심으로 산림치유관광 활성화를 위한 치유음식 메뉴 및 상차림 개발을 목적으로 하였다. 현장방문 조사, 축령산치유마을협의회 치유음식 개발을 위한 사전 설문조사결과, 장성군 정책을 반영하였고 치유음식 개발 및 발굴 방법과 치유음식 개발 원칙(Fig. 1)에 의해 메뉴를 개발하였다.

축령산치유마을협의회 소속이며 정식 허가를 받고 영업하는 업소별 현장조사결과 음식점1은 대표메뉴 삼채떡갈비를 이용한 정식 코스메뉴였으나 떡갈비는 이미 담양떡갈비가 선점하고 있는바 지역색이 많이 나타나는 향토음식 메뉴가 아니었고 지역특산식품은 삼채를 이용한 떡갈비와 장아찌에 국한되고 있었다. 음식점2 주력 메뉴는 새싹인삼 삼채비빔밥 이었으며 비빔밥 재료인 나물류와 조리법이 같은 숙채류는 전체 메뉴 구성의 44.45%를 차지하고 있어 조리법이 같은 메뉴의 중복성이 매우 높았다. 음식점3은 시골 밥상을 주력으로 판매하고 있었고, 역시 메뉴구성이 숙채류(69.24%)로(Table 4) 대부분 이루어지고 있어 중복되는 메뉴가 너무 많았다. 현장조사 결과 전체 업소에서 공통적인 문제점은 첫째, 지역을 대표할 만한 전통성이 있는 향토음식이 부족하였다. 둘째, 지역 특산식품의 이용은 삼채를 이용한 메뉴로 국한되어 있었고, 계절 식재료 이용 또한 저조하였다. 셋째, 숙채류가 중복 사용되고 있어 조리법의 다양성이 필

요하였다.

산림치유 먹거리 개발을 위한 사전조사 결과 (Table 1)는 도시지역 성인의 농촌치유관광 음식 특성 선호도 조사 결과(Park et al. 2016)와 많은 부분 일치하였다. 치유관광 외식으로 밥 중심의 한식 정식 코스 요리 또는 한정식과 같은 반상차림을 선호하였고, 밥의 종류는 비빔밥을 선호, 메인메뉴 재료는 돼지고기 선호, 일품요리는 협의회 및 Park et al.(2016)의 조사결과가 면 요리를 선호하여 지역 주민과 도시 지역 성인의 의견이 일치하였다. 소비자의 의견을 적극 수용하여 대중의 기호에 적합한 메뉴 개발을 목표로 하여 치유음식의 개발 원칙인 지역 식재료 및 제철 식재료를 활용하고 지역 외식업체 조리 종사원이 활용 가능한 수준의 조리법을 응용한 산림치유음식 개발을 실시하였다.

치유음식 개발을 위한 한식 코스 메뉴 구성은 식전음식, 채소음식, 생선음식, 고기음식, 식사, 후식으로 총 6단계로 구성하였다. 밥은 장성 특산식품인 삼채를 이용하고, 장성군 옐로우시티 정책을 반영하여 울금가루를 이용한 옐로우 영양가득 뿌리비빔밥을 중심으로 하였고, 메인메뉴는 돼지고기를 이용한 대표적인 전통음식 맥적을 사과와 응용하여 개발하였다. 한식 정식 코스 메뉴는 간편하게 접할 수 있는 삼채비빔밥, 미역된장국, 나물 2종, 김치 1종으로 구성된 옐로우 건강반상 상차림과 손님 접대를 할 수 있는 산림치유마을 풍미반상 상차림으로 나누어 개발하였다. 산림치유마을 풍미반상 상차림은 옐로우 영양가득 뿌리밥, 표고버섯 미역된장국, 건나물 떡볶이, 삼채뿌리 도토리전, 약초 삼채 튀김, 홍길동 사과 맥적구이, 황태구이와 새송이버섯, 계절 채소 곁절이, 꽃감과 통들깨 소스 채소 샐러드, 대봉소스 월과채로 하였고 장성 특산식품 복분자, 포도 등을 이용한 후식 등을 코스로 제시하였다. 장성군의 유교문화를 대표하는 선비의 청렴함과 끈은 절개를 전통성, 향토성, 지역성과 접목하여 풍미반상 상차림을 표현하고자 하였다.

일품 면요리는 지역에서 절실히 요구하여 지역 특

산식품과 제철 식재료를 이용한 삼채 칼국수를 이용한 면상을 일품요리로 개발하였다.

본 연구는 산림자원을 보유한 농촌지역의 산림치유관광 활성화를 위한 메뉴 및 상차림개발이라는 측면에서 지역 특산식품을 활용하고, 농촌지역 외식업체 종사원들의 조리 능력에 부합하는 조리법, 전통성과 향토성이 접목된 상차림을 중요하게 생각하였으며 현장에서 실제 사용가능한 방법들을 중요하게 생각하고 개발하였다. 본 연구에서 개발된 장성군 축령산 산림치유 대표 메뉴 및 상차림은 축령산 일대 및 장성지역의 음식점에 보급하여 활용할 수 있도록 지자체의 정책적인 지원을 통한 음식점 종사자 메뉴 및 상차림 전수교육 진행이 필요하겠다. 이러한 정책적인 지원이 뒷받침 된다면 장성군 대표 관광 자원인 산림치유 목적을 반영한 이 지역 대표 메뉴 및 상차림으로 거듭날 수 있을 것으로 사료된다.

References

- Cha SB, Park ST(2003) Development of traditional local menus using medicinal cooked food in Chonan area. Korea Academic Soci Tourism Leis 15(2), 9-22
- Cho WJ(2009) Influence of different perspectives about lohas on the menu selecting behavior of diners-out. Korean J Culin Res 15(3), 307-333
- Choi DJ, Kim YG(2011) Current situation and strategies for the promotion of food industry in Kyungnam region. Bank of Korea Gyeongnam Branch Office, pp31-32
- Choi JA, Kim TH, Ahn EGJ, Song MR, Yoon JY, Jung HS, Lee SB(2014) Foodcurator: Powerbook, p11
- Choo JJ, Shin MK, Kwon KS, Yoon GS(2001) Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of cheollabuk-do provience. Korean J Community Nutr 6(2), 250-258
- Goodnewspeople(2016) Local foreign minister project of Jangseong-gun's yellow city composition. Available from <http://goodnewspeople.com> [cited 2016 May 20]
- Ha GH(2004) A study on the local food tourism products using local specialties. Tourism Serv Soci Korea 3(3), 311-334
- Han BR, Jung GJ(2011) Korean royal court cuisine: Institute of Korean Royal Cuisine, pp139-175
- Han GS, Lee J, Kim IH(2007) A study on the development of regional food based on Kimpo-local food. Proceedings of the Academic Conference fo the tourism sciences

- society of Korea 2, 249-259
- Han HH, Oh JY, Lee HJ(2009) Study on developing menu of processed foods to foster the principal products of Suncheon, Jeolla-Namdo. *Foodserv Indus J* 5(1), 9-25
- Jangseong(2017) Top 9 products of Jangseong. Available from <http://jangseong.go.kr> [cited 2017 January 02]
- Jangseong-gun(2016) Jangseong yellow food street project Plan. pp1-7
- Jeollanamdo(2014) Training course of Namdo culinary tradition interpreter. p4
- Ji GB, Park SY(2016) A study on the improvement of forest healing area and its tasks in Gangwon province. *Res Inst Gangwon Dev* 557(37), 1
- Jung SS(2013) The study on relative importance of component of healing tourism. Master's Thesis, Chongju University, pp1-38
- Kang GW, Kim SW(2013) Science of cookery and experiment. Seoul: Hyoilbooks, pp105-307
- Kang JK(2003) Concept of lifestyle-related disease. *Korean J Med* 65(1), 121-125
- Kang JK(2004) Lifestyle disease. *JKMA* 47(3), 188-194
- Kim HC(2010) Forest healing from a oriental medicine. *Monthly Forest land* September, pp40-43
- Kim MH, Chung HK(2013) Development of local food content in Jinan-Gun and Gurye-Gun through storytelling. *Korean J Food Cult* 28(2), 145-157
- Kim SI, Park YJ, Kim SY, Chang HJ(2013) A study on the Damyang area restaurants in bamboo food village. *Korean J Food Cult* 28(4), 348-355
- Kim W(2009) Forest healing effect compared with depressive patient. *Monthly Forest land* August, pp38-40
- Korea Forest Research Institute(2014) Green doctor, Forest healing. *Forest science a quick pace*, 14(10), 4-33
- Korean Traditional Food Research Institute(2015) Beautiful Korean food 300. *Jilsiru*, pp21-27, 64, 104
- Lee GM(2005) SIT-seeking the alternative for the future sightseeing. Seoul: Daewangsa, p45
- Lee HS, Lee GY, Oh SY(2007) Analyzing menus provided by contract-managed foodservice outlets applying menu engineering technique: the case of H sales branch of D home food. *J Tour Res* 31(6), 409-431
- Lee SE(2017) A study of food tourism development used local food of Ulleungdo: based on storytelling. Master's Thesis, Kyonggi University, pp20-30
- Lim DH(2008) Effects of healing dance on the frail elderly CVA patients. Master's Thesis, Ewha Womans University, pp5-30
- Lim HS, Park MW, Park GR(2013) Experimental cooking. Seoul: Hyoilbooks, pp34-48
- Lee YG(2010) Forest healing and Natural landscape preference theory. *Monthly Forest land* June, pp36-39
- Ministry of Agriculture Food and Rural Affairs(2017) Transition of farm industry paradigm by the sixth industry increasing performance. press release March 3th
- Moon HK, Lee YJ, Park MR, Kim GY(2015) Development of native local foods in Sangju by storytelling-combined a case of 'General Jeong's Table'. *J Korean Society of food culture* 30(5), 562-575
- Mt. Chungnyeong Healing Village Council(2015) Development of Mt. Chungnyeong cypress forest healing village's forest healing food. pp3-25
- NCS(2016) National competency standards. Available from <http://ncs>. [cited 2016. December. 15]
- Paik EJ, Hong WS(2016) Commercialization strategy based on analysis of domestic consumer's preference and awareness on south and north Korean regional cusine. *Korean J Food Cookery Sci* 32(6), 734-744
- Park BR, Kim DG(1997) Hotel restaurant management theory. Institute of Gi-Jeon, p61
- Park JG(2016) A study on the make of urban forest using the method of storytelling(the case on 'Hong Kil-dong' in Jangseonggun). Master's Thesis, Dongshin University, pp1-20
- Park JS(2016) A study on open innovation and performance of new product development. *J Korea Academia-Industrial Cooperat Soci* 17(7), 481-491
- Park SH(1997) New tourism resource theory. Seoul: Ilshinsa, pp5-25
- Park YH, Kim Y, Son HG, Hwang Y(2016) Survey on food characteristic preferences for rural healing tourism for adults in urban areas. *Korean J Community Living Sci* 27(4), 755-777
- Park YJ(2011) A preliminary study on Jeollanam-do restaurants for local food industrialization. *J Table Food Coordin* 6(1), 77-90
- Samsung Economic Research Institute(2013) Heal the healing-background and development direction of healing trend-CEO Information 897, p3
- Seo JW(2016) Impact on food satisfaction of personal involvement in food: focusing on the mediating effect of food storytelling. *Intern J Tourism Hospital Res* 30(8), 167-181
- Son GS(2013) A study on plans for activating food tourism using native local foods: Focusing on Jeonju city. Master's Thesis, Yewon Arts University, pp1-26
- The Academy of Korean Studies(2015) Jangseong 2015
- UNWTO(2012) Global report on food tourism, World tourism corporation. Available from <http://unwto.org> [cited 2012. 1 .20]
- Won YH(1989) Modern times hotel restaurant management. Seoul: Daewangsa, pp130-131
- You GA(2008) A study on the strategy for activating the farm village tourism(center on Gokseonggun). *Korean Assoc Island* 20(2), 163-184
- Yoon YB(2015) A study on the influence of healing tourism food & beverage products and service quality on visitor's satisfaction - Focusing on gangneung. *Food Service Industry J* 11(2), 41-54
- Yu RH(2009) Case study on the utilization of forest healing in the advanced country (4). *Monthly Forest Land*

June, pp50-52

Yu RH(2010) A study on the change of international conditions in forest's healing function, Monthly Forest Land January, p54