

2006년
민족문화재

E

전주지역 향토음식의 메뉴평가와 개선방안에 관한 연구

:: 발표자 | 전주대학교 | 민 계 흥

:: 토론자 | 안산공과대학 | 박 영 배

:: 토론자 | 제주산업정보대학 | 양 태석

전주지역 향토음식의 메뉴평가와 개선방안에 관한 연구

민 계 홍

전주대학교 문화관광대학

A Study on the Improvements of Menu Evaluation for Native Foods in
Jeonju City Area

Min, Kye-Hong

College of Culture and Tourism, Jeonju University

I. 서 론

2005년 7월 1일부터 주5일 근무제 즉, 주40시간 근무제의 시행으로 인해 경제, 사회, 문화적으로 미칠 영향이 지대할 것으로 예상된다. 많은 전문가들은 가장 전망있는 분야로 외식 산업과 관광산업을 꼽고 있는데 그 중에서 외식업에 기대하는 관심이 많다. 전주시의 통계 자료에 따르면 전주시에 등록된 향토음식점 수는 195여 개이고, 전주지역을 방문한 관광객은 2003년에는 673만 72명(내국인 6,682,116명/외국인 47,956명)이며, 2004년에는 전년대비 26% 증가한 699만 643명(내국인 6,950,195명/외국인 49,448명)으로 사상 최대치를 기록했다(전주시 문화관광과, 2004).

특히 관광객들을 위한 관광 코스에는 향토음식점을 방문하여 향토음식을 맛보기 위한 체험 코스가 있는데, 호응도가 좋아 관광객이 증가하고 있는 추세이다. 예부터 전통음식의 고장으로 익히 알려져 있는 바 맛의 고장하면 누구나 전주를 떠올릴 정도로 전주음식 브랜드는 매우 소중하고 가치 높은 전주의 재산이다. 이에 향토음식점 및 향토전통음식지정업소가 다른 지방보다 많이 분포되어 있으며, 상차림에서 음식의 가짓수는 상다리가 휘어질 정도로 많이 차려 음식에 대한 자부심과 인심의 넉넉함 등으로 차별화를 이루고 있다.

향토음식이란 그 지방에서 생산되는 재료를 그 지방의 조리법으로 조리하여 과거로부터 그 지방 사람들이 먹어온 것으로 현재에도 그 지방 사람들이 먹고 있는 것이라 할 수 있다(한국관광공사, 1993). 그러나 향토음식이라는 개념은 학술적인 정의는 없지만 그 명칭에서 알 수 있는 것과 같이 식재료가 그 지방에서 생산되는 특산재료를 사용해야 하며 그 지방의 조리법으로 옛날부터 그 지방 사람들이 즐겨 먹고 있는 음식으로 이해되는데, 여기에서 말하는 옛날이란 면 과거는 물론이고 가까운 과거 역시 옛날이라고 할 수 있다. 따라서 옛날의 시점을 설정하기가 쉽지 않다는 점에서 향토음식과 전통음식을 뚜렷이 구분해서 풀어나가야 할 특별한 이유가 없다는 생각이 된다. 향토음식은 대가족제도하에서 가정에서 가정으로 전수되어 오던 음식이 산업화와 함께 핵가족화(김상애, 2004), 여성의 사회활동 증가, 식생활의 변화로 인하여 향토음식을 전수받고 전수해 줄 수 있는 맥이 끊어져 버

렸기 때문에 향토음식은 변형이 되고 새로운 음식문화가 형성되고 있는 현실이다.

전주지역의 향토음식에 대한 조사를 하게 된 동기는 오늘날 전주음식이 고유한 향토 음식을 즐기는 사람들의 별미로 자리잡게 되었고, 건강식이므로 몸에 좋은 것으로 알고 있기 때문이다. 그러나 옛날의 명성을 잃어가고 있다는 지적과 전통성을 지닌 고유의 향토음식과 음식점들이 점차 사라지고, 음식점의 상호만 같지 맛은 본래 전주의 참맛이 아닌 음식점이 많다는 문제가 제기되고 있다.

따라서 본 연구에서는 전주지역의 향토음식에 대한 메뉴평가를 실증적으로 분석하여 개선 방안을 제시하고자 한다. 이를 토대로 관련기관인 전주시와 음식점을 경영하는 경영자, 조리 실무자에게 유효한 자료를 제공하여 향후 전주지역 전통문화산업이 활성화 되도록 인식시키는데 목적이 있다.

II. 이론적 배경

1. 메뉴평가에 대한 개념

메뉴에 대한 평가는 메뉴상의 아이템에 대한 수익성과 선호도를 중심으로 이루어 졌다. 즉 특정 아이템에 대한 일정 기간 동안의 매출 정도에 따라 선호도 유무를 평가 하였고(김 선정, 1999), 주로 단체급식을 취급하는 병원과 학교, 군대 등에서 메뉴의 계획과 영양가적인 분야에 많은 진전이 있었다. 경영의 목표가 이익 창출이듯이 경영자들은 목표한 수익을 달성하기 위하여 메뉴를 하나의 상품으로 만들어 판매한 음식 메뉴들은 중요한 수익 요인이라 할 수 있는데, 수익창출과 고객들의 욕구충족 일환으로 메뉴평가는 분명하게 하여야 한다. 외식산업에서 메뉴 평가는 가장 중요하며 레스토랑 운영의 전 분야에 영향을 미치는데, 우선 이에 대한 철저한 연구와 고객이 무엇을 선호하는지 파악을 하여야 한다. 따라서 메뉴평가는 수익극대화와 고객만족이라는 음식서비스업의 궁극적인 목표를 달성하기 위한 하나의 과정으로서 고객선호도와 내부관리 능력을 평가하여 매출을 증대시키면서 순이익을 증가시킬 수 있는 메뉴음식들의 영향평가라고 정의를 내릴 수 있다(진양호, 1998). 이처럼 메뉴평가는 메뉴가 계획되고 디자인되는 과정, 실제의 메뉴, 그리고 일정 기간 동안의 영업성과를 바탕으로 수익성과 선호도를 평가하고 분석하는 것이다(나정기, 2004). 또한 메뉴평가는 상품자체의 속성을 평가하는 것이다. 그래서 상품평가와 유사한 개념이다(김미자, 1999).

1) 메뉴 평가 방법

메뉴를 평가하는 방법으로 전문가 집단의 평가와 비전문가인 고객의 평가로 나뉜다.

첫째, 전문가 집단에 평가하는 방법은 그들 나름의 표준으로 메뉴음식 평가시스템을 갖춰 업계간의 풍부한 경험을 가진 전문가로 평가를 한다. 자격은 이론과 실무를 겸비한 사람들로 구성을 해야 하며 조리와 식음부분에 다년간 실무 경험이 있는 사람, 디자인에 안목이 있는 사람, 그리고 수치에 밝은 사람들로 구성되는 전문 팀이 요구된다(Marilyn Skelton,

1984).

둘째, 고객의 평가는 소비자인 고객이 직접 평가하는 방법으로 고객이 메뉴를 선택하는데 다양한 요인들에 의해 영향을 받는데 메뉴에 대한 고객의 반응이 부정적이면 그 메뉴는 실패한 메뉴이다. 음식을 선호하는 태도에 영향을 미치는 요인을 본질적 요인, 비본질적 요인, 생물적·생리적·심리적 요인, 개인적 요인, 사회·경제적 요인, 문화 및 종교적 요인으로 분류하여 제시를 하였다(Khan, 1993). 따라서 메뉴 평가는 관리와 마케팅의 관점, 항상 고객의 입장에서 객관적이고 공정한 평가를 해야 한다.

2) 메뉴 평가에 미치는 요인

고객이 기대한 서비스는 고객의 바램이나 욕구를 나타내는 것으로 서비스 기업이 반드시 제공해야 하는 것이다. 메뉴 평가에 미치는 요인으로는 내적 요인과 외적 요인이 있는데, 내적 요인에는 음식의 질과 양, 영양과 건강식 관점, 가격의 관점, 메뉴품목의 다양성이 있다. 외적 요인으로는 물리적 환경인 외부건물, 주위 환경, 장비, 기구, 조명, 온도, 배치, 색채, 그리고 인공물 등 그 종류가 다양하다.

2. 전주지역의 향토음식에 대한 현황

1) 전주지역의 특성

전주는 역사 깊은 도시로 삼국사기에 의하면 약 1,200년 백제시대에는 완산으로 불렸으며, 신라 경덕왕 16년(서기 757년)에 전주라는 명칭으로 부르기 시작하여 지금까지 이어 오고 있다. 900년 후백제 견훤은 전주를 도읍지로 하였고 조선왕조를 일으킨 전주 이씨의 관향으로 조선시대에는 전라도 전지역을 총괄하는 전라감영이 있던 행정중심지로서 큰 역할을 담당해온 역사적인 도서이다. 지리적으로 전라북도의 중앙에 위치한 도시로 동(東)으로는 진안, 무주, 장수, 서(西)로는 익산, 군산, 김제, 부안, 남(南)으로는 정읍, 임실, 남원, 북(北)으로는 완주와 인접해 있으며, 전주천을 사이에 두고 기린봉과 마주보는 완산칠봉이 전주를 남쪽에서 병풍처럼 두르고 있다.

2) 전주지역 향토음식의 특성

천혜의 지리적 조건을 갖춘 전주는 질 좋은 농산물이 생산되었고, 역사적으로 보다 일찍 도시가 형성되어 전라도의 식재료들이 집산되는 큰 도시로 성장할 수 있었으며, 풍부한 물산으로 말미암아 훈훈한 인심과 더불어 부녀자들의 음식솜씨가 좋고 조선조의 양반풍을 이어받아 음식이 사치스럽고 고유한 음식법을 지켜와 "멋과 맛의 고향 전주"라는 명성을 얻게 되었을 것으로 생각된다.

3) 전주지역의 대표적인 향토음식

현재 전주지역을 대표하는 향토음식에는 크게 전주비빔밥, 콩나물 국밥, 한정식, 돌솥밥 등이 있다(한영인, 2004). 전주시사에 전주의 향토음식이 나와 있기는 하나 극히 제한된 음식에 불과한 실정이며, 전주지방의 것이 아니고 전라북도 지역 전체를 대상으로 하여 조사된 것이다. 이러한 향토음식들은 차별화 된 농산물을 이용하여 음식을 만들었기 때문에 깊

고 독특한 맛을 낼 수가 있다. 특히 오래 전부터 전해 내려오는 전주 8미는 언제 누구가 선정하였던 것인가는 알 수가 없다. 전주 8미는 열무, 애호박, 무우, 계, 모자, 파라시, 서초(西草), 황포묵을 말하는데 이 여덟가지에 콩나물, 미나리를 더하여 전주 10미 라고 말한다(우리고장 전주, 1982). 전주 10미의 현황은 <표 1>과 같다.

<표 1> 전주 10미(全州 十味)의 내용

순서	재료명	생산지	특징	현재 조사 내용
1	무	삼례, 봉동	단단하고 큼직하며 맛이 좋다	삼례와 봉동이 공단조성으로 인하여 무농사를 안 짓고 봉동읍 명탄 마을에서 무를 재배함
2	계	삼례의 민물에서 서식	털이 없음	1985년까지 계를 잡았으나 현재는 자취를 감춤
3	모래무지	삼례의 소양천 맑은 물에서 서식	모래속에서 생활하는 민물고기로 지침이나 모래무지(오모가리)탕으로 유명	전주천과 소양천에서 일부 잡히기는 하나 타 지역에서 오는 모래무지를 사용
4	황포묵	옛날에는 교동일대에서 많이 만듬. 우아동	녹두로 만든 묵으로 치자로 물을 들임. 전주 비빔밥에 빼놓을 수 없는 재료	국산 녹두는 생산량, 가격 때문에 수입 녹두를 사용하고 있다
5	애호박	송천동, 신풍리	열무김치, 물김치의 재료로 사용	주키니 품종도입으로 인하여 재래종은 생산이 감소함
6	파라시	기린봉 밑, 남고산 주변, 완주 대성리	8월에 나오는 감으로 씨가 없다	재래종 감 품종은 거의 멸종
7	열무	인후동	7~8월에 김치를 담는 재료로 사용	옛날 품종과 약간 차이가 있음
8	서초 (西草)	소양면 대홍골, 상관마치골	담배를 말함	멸종되어 맛볼길이 없게 되었다.
9	콩나물	시내 전지역	비빔밥, 콩나물국밥, 콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 콩나물국, 콩나물죽, 콩나물무침, 콩나물김치에 사용	전주8미에는 콩나물을 끊지 않았으나, 수질 때문에 잔뿌리가 없고 연한 것이 특색
10	미나리	화산동	연하고 겨우내 물속에서 자라서 맛과 향이 좋다	현재는 하우스와 노지 미나리가 있다.

자료 : 전주시, 2001, 향토전통음식 전주 8미의 개발의의와 발전방향을 참조하여 논자 작성.

4) 메뉴 평가에 관한 선행 연구

지금까지 메뉴 평가에 관한 국내 선행연구들 중에는 한식 메뉴 상품 품질 평가에 관한 연구(김명희, 2005), 방한 일본 관광객의 한국전통음식 메뉴품질 만족도에 관한 연구(이연정 외, 2005), 일본·중국 유학생의 한국음식에 대한 기호도 및 한식당의 개선방안에 관한 연구(서경화 외, 2003), 호텔 한식 메뉴의 고객평가 요인에 관한 연구(김선정, 1999), 중국관광객의 호텔·레스토랑 메뉴평가에 관한 연구(김미자, 1999)가 있었다. 이들 연구 논문에 대한 결과를 종합하면 인구통계학적 집단과의 관계를 분석하였는데 음식의 질적, 영양적, 메뉴의 다양성, 음식의 가격, 음식점의 위생 부분이 개선되어야 할 부분이라고 하였는데, 음식과 관련된 요인을 도출하여 고객의 욕구를 충족시키고 만족시킬수 있는 대안을 제시하였다. 국외 선행연구에는 그리 많지 않은데, 그 이유는 메뉴에 대한 특정 이론을 모든 레스토랑에 공통적으로 적용하거나, 또는 어느 특정 레스토랑의 메뉴 평가를 행하고, 그 평가와 분석에서 도출된 결과를 객관적으로 발표하는데 여러 가지 모순이 있기 때문이다. 메뉴 평가의 선두를

이루는 Jack E. Miller(1992)는 테이블 서비스 레스토랑의 수익성 분석을 통해 메뉴의 계획과 디자인에 고려되는 변수와 메뉴가격 결정이론, 분석결과의 반영 여부를 메뉴판을 검토한 후 자체 평가할 수 있도록 메뉴의 디자인, 아이템 수, 조리 방식의 다양성, 아이템의 다양성, 분석된 결과의 반영 여부, 아이템의 포지션, 마케팅 등을 포함하는 평가 항목을 개발하여 평가할 수 있는 기준을 제시하였다. 그러나 맛의 본고장이라고 할 수 있는 전주지역을 중심으로 향토음식에 대한 메뉴평가와 개선방안에 관한 국내의 전문적 연구는 거의 없었다. 더욱이 향토음식에 대한 메뉴평가를 통한 연구는 부족한 것으로 나타났다.

III. 연구방법

1. 가설의 설정

본 연구의 가설은 이론적 배경을 바탕으로 하여 다음과 같이 설정하였다.

가설 1. 향토음식의 메뉴평가는 이용관광객의 인구 통계학적 특성에 따라 차이가 있을 것이다.

가설 2. 향토음식점의 메뉴평가에 대한 요인은 재 방문 의사에 영향을 미칠 것이다.

설정된 가설의 채택과 기각은 유의 수준 0.05를 기준으로 이루어질 것이며, 본 연구의 결과는 메뉴의 전반적인 평가를 통하여 방문객 및 향토음식점 이용고객의 요구에 따른 메뉴의 관리를 가능하게 할 것이다.

2. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상은 전주지역을 방문한 방문객을 대상으로 설정하였으며, 조사기간은 관광객들이 많이 방문하는 여름 휴가 시기인 2005년 7월 20일에서 8월 1일까지 실시를 하였다. 특히 정확한 응답과 결과를 위해 외국인 관광객들은 배제를 하였다.

3. 자료수집과 분석방법

본 연구의 자료수집은 전주지역 향토음식의 메뉴평가와 개선방안에 관하여 자료를 수집하는데, 전주지역을 대표하는 향토음식인 전주비빔밥, 콩나물 국밥, 한정식, 돌솥밥 향토음식점 20개를 선정하였다. 그리고 향토음식점에서 식사를 하고 나온 방문객들을 임의로 선정한 후 연구의 취지를 설명하고 설문지를 배포하여 응답자가 직접 기입하는 자기기입법을 사용하여 설문지 조사를 실시하였다.

총 200부중에서 198부를 회수하였으며, 6부는 설문지 기입에서 성의가 없거나 오기로 나타

나 제외하고 192부만을 통계처리하여 회수율은 99%이고 유효표본은 97%이다. 수집된 자료의 통계처리는 데이터 코딩 과정을 거쳐, SPSS 12.0 Window 통계 패키지 프로그램을 이용하였으며(원태연, 2004), 통계분석 중 조사대상자의 특성을 분석하기 위하여 빈도분석(Frequency analysis), 신뢰도 분석(Reliability analysis), 요인분석(Factor analysis), 차이분석(T-test, ANOVA), 회귀분석을 실시하였다. 모든 통계 분석을 위한 유의도는 $p=0.05$ 수준으로 설정하였다.

4. 설문지 구성

본 연구에서는 자기기입법에 의한 선택형 설문지 조사방법을 사용하였다. 설문지 작성은 선행연구에서 사용된 설문과 이론을 근거로 설문지를 발췌하여, 본 연구자의 연구목적에 적합하도록 수정·보완하여 문항을 작성하였다. 첫째 문항은 인구통계학적 요인인 개인적인 특성 사항에 관한 질문으로 성별, 연령, 최종학력, 직업, 월수입, 거주지역을 알고자 6개 세부사항으로 구성하였는데 명목척도와 구간척도로 구성하였다. 둘째 항목으로는 전주지역을 방문한 관광객들의 의식 이용상황에 대한 사항 6개 항목으로 구성했으며, 전주의 향토음식 메뉴에 대한 평가 문항(18문항), 전주의 향토음식 메뉴향상을 위한 개선 문항(7문항) 등 총 37문항으로 구성되었다. 설문지 항목은 리커트(Likert)가 개발한 5점 등구간 척도(5-point interval scale)를 기준으로 응답하도록 하였으며, 각 척도의 기준으로 1점은 '전혀 아니다' 2점은 '그렇지 않다' 3점은 '보통이다' 4점은 '그런 편이다' 5점은 '매우 그렇다'로 제시 하였다.

IV. 설증분석 및 결과

1. 조사대상자의 일반적 특성

조사대상자의 일반적인 특성을 파악하기 위해 빈도분석(Frequency Analysis)을 실시한 결과 성별, 연령, 최종학력, 직업, 월수입, 거주지역은 <표 1>과 같다. 조사응답자의 성별 구성에 있어서는 전체응답자 192명중 남성이 63명으로 전체 응답자의 32.8%이고, 여성은 129명으로 67.2%로 나타났으며, 연령별로는 25세 이하 29명으로 15.1%, 26~30세가 29명으로 전체의 15.1%, 31~35세가 41명으로 21.4%, 36~40세가 40명으로 20.8%, 40세 이상이 53명으로 27.6%를 차지하였다. 직업에서는 주부가 77명으로 40.1%로 가장 많았으며, 전문직이 30명으로 15.6%, 공무원이 25명으로 13.0%순으로 많았다. 월수입은 250만원 이상이 52명으로 27.1%이며, 200~250만원 미만이 40으로 20.8%로 나타났다. 특히 100만원 이하가 46명으로 24.0%로 나타났는데 이는 대부분이 전문직, 주부, 학생으로 생활의 정도가 중·상류 방문객인 것으로 예상이 된다. 거주 지역은 서울 지역이 66명으로 34.4%로 나타났으며, 충청도 지역이 50명으로 26.0%, 경기도·인천 지역이 38명으로 19.8%, 경상도 지역이 16명인

8.3%, 기타 지역이 22명으로 11.5%로 나타났다. 이는 수도권 지역에서 전주 지역을 많이 방문하는 것으로 사료된다.

〈표 1〉 조사 대상자의 일반적 특성

구분	내용	빈도(명)	비율(%)
성별	남	63	32.8
	여	129	67.2
연령	25세 이하	29	15.1
	26~30세	29	15.1
	31세 ~35세	41	21.4
	36세 ~40세	40	20.8
	40세 이상	53	27.6
최종학력	고졸	53	27.6
	2년 대졸	41	21.4
	4년 대졸	76	39.6
	대학원 이상	22	11.5
직업	학생	20	10.4
	주부	30	15.6
	공무원	25	13.0
	자영업	16	8.3
	전문직	77	40.1
	회사원	16	8.3
	기타	8	4.2
월수입	100만원 미만	46	24.0
	100~150만원 미만	29	15.1
	150~200만원 미만	25	13.0
	200~250만원 미만	40	20.8
	250만원 이상	52	27.1
거주지역	서울	66	34.4
	경기도 · 인천	38	19.8
	충청도	50	26.0
	경상도	16	8.3
	기타	22	11.5
총계		192	100.0

2. 외식의 이용상황

전주지역을 방문한 방문객들의 외식에 대한 이용 상황은 〈표 2〉와 같다. 조사 내용은 년 평균 방문 횟수, 월 평균 외식 횟수, 1회 외식 비용, 방문 이유, 동반 형태, 음식정보 원천, 먹는 이유, 재 방문 의사이다. 조사 결과는 방문객들의 월 평균 외식 횟수는 2회가 50명으

로 26.0%를 나타냈고, 1회 외식 비용은 35,000원 이상 57명으로 29.7%를 나타냈다. 이는 전주를 방문한 관광객들이 중·상류층 생활정도에 해당하는 것으로 추측이 된다. 외식의 동반 형태는 가족끼리가 7명으로 34.9%이고, 친구끼리가 67명으로 34.9%, 음식에 대한 정보는 친구나 동료에 의해 구천으로 듣는다가 133명으로 69.2%, 먹는 이유는 맛이 있기 때문에가 97명으로 50.5%로 나타났다.

〈표 2〉 외식의 이용상황에 대한 결과

구분	내용 / 빈도(명) / 비율(%)			
외식 횟수(월 평균)	1회 61(31.8) 수시로 46(24.0)	2회 50(26.0)	3회 26(13.5)	4회 9(4.7)
1회 외식 비용	10,000원 이하 19(9.9) 16,000~20,000원 미만 35(18.2) 35,000원 이상 57(29.7)	10,000원~15,000 34(17.7)	20,000원~35,000원 미만 47(24.5)	
동반 형태	혼자서 26(13.5) 친구끼리 67(34.9)	가족끼리 67(34.9) 직장동료끼리 32(16.7)		
음식정보 원천	신문/잡지 13(6.8) TV / 라디오 27(14.1)	인터넷 19(9.9) 구천으로(친구, 동료 등) 133(69.2)		
먹는 이유	맛이 있으므로 97(50.5) 항상 먹는 것이므로 31(16.1) 다이어트 식품이므로 0(0)	향토음식이므로 43(22.4) 영양이 우수해서 21(10.9)		
재 방문 의사	전혀 방문하지 않겠다 5(2.6) 보통이다 65(33.9) 꼭 방문 하겠다 10(5.2)	방문하지 않겠다 5(2.6) 방문하겠다 107(55.7)		
총 계		192 / 100.0		

3. 설문지의 신뢰성 및 타당성 검증

설문지에 대한 타당성의 검증은 내적 일관성 신뢰도를 검정하는 크론바흐의 알파계수(Cronbach's alpha)를 이용하였다. 또한 요인분석(Factor analysis)은 항목들 간의 상관관계를 바탕으로 저변에 내재된 개념을 하나의 요인으로 추출해내는 분석방법이며, 데이터 축소를 통하여 정보를 함축적으로 사용할 수 있게 하는 동시에 측정된 항목들의 저변에 내재된 요인들 간의 다른 구조를 파악할 수 있게 해 주는 방법이다(정영해 2003). 28개의 변수의 신뢰도 검증결과 모든 변수들의 크론바흐 알파계수의 값이 0.855로 값을 나타내고 있어 연구에 이용된 18개의 변수는 신뢰도가 높은 것으로 나타났다. 보통 사회과학에서는 α 계수가 0.6이상이 되면 신뢰도가 높다고 볼 수 있다(채서일 2003).

메뉴평가에 대한 요인추출 결과 4개의 요인으로 나타났으며, 추출된 요인을 음식의 내형성 요인, 음식의 외형성 요인, 위생성 요인, 서비스 요인으로 명명하였으며, 각각의 아이젠 값이 1이상이므로 타당성이 검증되었다고 볼 수 있다.

첫째, 요인 1은 5개의 항목, 즉 “음식의 맛”, “음식의 간”, “음식의 온도”, “음식의 양”, “조미료의 사용”을 “음식의 내형성 요인”으로 명명하였다.

둘째, 요인 2에서는 5개 항목, 즉 “식기의 세련미”, “음식의 조화(외관,장식,색)”, “음식의 가짓수”, “메뉴의 다양성”, “메뉴의 가격”이 “음식의 외형성 요인”으로 명명되었다.

셋째, 요인 3에서는 4개 항목, 즉 “음식의 청결”, “음식의 신선도”, “메뉴의 주문에서 서비스 시간”, “식당의 위생상태”가 “위생성 요인”으로 명명되었다. 넷째, 요인 4는 “종사원의 메뉴 지식”, “메뉴판 비치”, “종사원의 친절도”, “식당의 분위기”의 4개 항목이 “서비스 요인”으로 명명되었다. 요인분석의 결과로 각 항목들의 요인 적재치는 0.4이상으로 나타났으며, 각 항목의 설명력을 나타내는 공통치(communality)는 0.44 이상으로 나타났다. 본 연구의 메뉴평가에 대한 신뢰도 및 요인분석 결과는 표 3과 같이 나타났다.

〈표 3〉 메뉴평가 항목에 대한 신뢰도 검증 결과

요인	항목	M	SD	Alpha if Item Deleted	분산비율 (%)	누적비율 (%)	아이전값
음식의 내형성	음식의 맛	3.76	.692	.838			
	음식의 간	3.60	.786	.833			
	음식의 온도	3.26	.809	.836	14.662	14.662	2.639
	조미료의 사용	2.41	.955	.849			
	음식의 양	3.48	.779	.832			
음식의 외형성	식기의 세련미	3.04	.827	.829			
	음식의 조화(외관,장식,색)	3.32	.779	.837			
	음식의 가짓수	3.82	.945	.847	13.502	28.164	2.430
	메뉴의 다양성	3.29	.986	.831			
	메뉴의 가격	3.22	.764	.838			
위생성	음식의 청결	2.98	.828	.839			
	음식의 신선도	3.24	.905	.842			
	메뉴의 주문에서 서비스 시간	3.01	.822	.834	13.052	41.216	2.349
	식당의 위생상태	2.27	.928	.843			
	종사원의 메뉴 지식	2.87	.798	.833			
서비스	메뉴판 비치	2.96	.873	.834			
	종사원의 친절도	2.34	.910	.850	12.725	53.941	1.854
	식당의 분위기	2.96	.715	.842			
	Standardized item alpha				.855		

5-point likert scale(1=disagree very much, 5=agree very much)

4. 가설의 검증

가설 1. 향토음식의 메뉴평가는 이용관광객의 인구 통계학적 특성에 따라 차이가 있을 것이다.

1) 인구 통계학적 특성에 따른 메뉴평가 차이

전주지역 향토음식점 이용관광객의 인구 통계학적 특성에 따른 메뉴평가의 차이를 검증하기 위하여

T-tast 및 분산분석(ANOVA)을 실시하였다. 성별, 연령, 최종학력, 직업, 월수입, 거주지역에 따른 메뉴평가 차이 분석 결과 연령, 직업, 월수입에서 유의수준 5%이내에서 통계적으로 유의한 차이를 보여서 본 가설을 채택할 수 있다.

(1) 성별에 따른 T-tast

성별에 따른 향토음식의 메뉴평가 차이를 살펴보기 위하여 T-tast를 실시하더니 그 결과는 〈표 4〉와 같다. 평균치와 t-검증 결과 유의수준 0.05에서 음식의 내형성 요인, 음식의 외형성 요인, 위생도 요인에 있어서 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 음식의 외형성 요인과 위생성 요인에서는 여성보다는 남성이 평균값이 높게 나타났다.

〈표 4〉 성별에 따른 T-tast 결과

	집단별 평균		T	P
	남자	여자		
음식의 내형성	3.21	3.29	1.984	.049*
음식의 외형성	3.52	3.18	5.112	.000*
위생성	3.10	2.93	2.415	.017*
서비스	2.98	2.81	-.906	.360

* P <0.05에서 유의함.

(2) 연령에 따른 분산분석

연령에 따른 향토음식의 메뉴 평가 차이를 살펴보기 위하여 일원배치 분산분석을 실시한 결과는 〈표 5〉 같다. 위생도 요인에 있어서 집단간의 차이가 있는 것으로 나타났으며, 평균치는 36~40세가 가장 높은 평균치를 나타냈다. 사후검증인 던칸 검증에서는 25세 이하와 40세 이상이 비슷한 성향을 보이고 있으며, 26~30세와 36~40세에서 비슷한 성향을 보이고 있다. 나머지 연령에서는 각기 다른 성향을 나타냈다.

〈표 5〉 연령에 따른 분산분석 결과

	연령										F	P		
	25세 이하		26~30세		31~35세		36세~40세		40세 이상					
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD				
음식의 내형성	3.48	.785	3.00	.964	3.07	.755	3.30	.823	3.40	.716	2.307	.060		
음식의 외형성	3.03	.778	3.24	.689	3.00	.592	3.40	.778	3.36	.857	2.338	.057		
위생도	2.93 ^{ab}	.933	3.17 ^a	.759	2.66 ^b	.656	3.28 ^a	.905	2.94 ^{ab}	.718	3.421	.010*		
서비스	3.07	.923	2.90	.912	2.78	.571	2.78	.891	2.89	.670	.730	.572		

* P <0.05에서 유의함.

3) 학력에 따른 분산분석

학력에 따른 분산 분석 결과는 <표 6>와 같다. 전통음식의 메뉴 평가에 관한 분산 분석 결과 유의 수준 0.05이하에서 음식의 외형성 요인과 위생도 요인, 서비스 요인에서 각각 유의적인 차이가 있는 것으로 나타났다. 사후 검증에 의한 던컨 검증에 의해서는 음식의 외형성 요인에서 고졸과 2년제 졸업생에서 비슷한 성향을 나타내고 있으며 평균치는 고졸에서 가장 높은 평균치를 나타내고 있다. 위생도 요인에서는 고졸과 4년제 졸업생이 비슷한 성향을 나타내고 있다.

<표 6> 학력에 따른 분산분석 결과

	학력										F	P
	고졸		2년대졸		4년대졸		대학원 이상					
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD				
음식의 내형성	3.34	.831	3.07	.932	3.30	.783	3.32	.582	.825	.511		
음식의 외형성	3.11 ^b	.847	3.07 ^b	.648	3.25 ^{ab}	.751	3.79 ^a	.631	3.550	.008*		
위생도	2.00 ^{ab}	.784	2.71 ^b	.782	2.08 ^{ab}	.917	2.74 ^a	.928	5.202	.001*		
서비스	3.06	.795	2.76	.624	2.71	.892	3.21	.631	2.664	.034*		

* P <0.05에서 유의함.

3) 직업에 따른 분산분석

직업에 따른 분산 분석 결과는 <표 7>과 같다. 음식의 내형성 요인, 서비스 요인의 F 통계량은 각각 2.325, 3.400으로 나타났으며, 각각의 P-Value는 0.035, 0.003으로 유의 수준 0.05보다 작으므로 채택되며, 따라서 직업의 종류에 따라 음식의 내형성 요인과 서비스 요인에는 차이가 있다고 판단된다.

<표 7> 직업에 따른 분산분석 결과

	직업														F	P
	학생		주부		공무원		자영업		전문직		회사원		기타			
	M	SD														
음식의 내형성	3.75	.639	3.27	.755	2.88	.971	3.13	.957	3.27	.691	3.31	.793	3.25	.886	2.325	.035*
음식의 외형성	3.10	.912	3.23	.742	3.24	.663	3.13	.619	3.23	.935	3.31	.793	3.38	.518	.220	.970
위생도	3.25	.909	2.97	.743	3.04	.920	2.63	.619	2.83	.648	3.19	.750	3.13	.835	1.241	.287
서비스	3.40	.940	2.91	.729	2.72	.678	3.13	.619	2.87	.571	3.00	.894	3.13	.641	3.400	.003*

* P <0.05에서 유의함.

4) 월수입에 따른 분산분석

월수입에 따른 분산 분석 결과는 <표 8>과 같이 유의수준 0.05 이하에서 음식의 내형성 요인이 유의적인 차이를 보이고 있다.

<표 8> 월수입에 따른 분산분석 결과

	월수입(만원)										F	P		
	100 미만		100~150 미만		150~200 미만		200~250 미만		250 이상					
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD				
음식의 내형성	3.59	.777	3.03	.944	3.24	.965	3.38	.490	3.02	.641	4.042	.004		
음식의 외형성	3.13	.909	3.21	.819	3.52	.823	3.30	.564	3.12	.676	1.493	.206		
위생도	3.11	.908	2.93	.704	2.76	.597	3.13	.853	2.90	.693	1.164	.328		
서비스	3.13	.924	2.76	.577	2.92	.862	2.78	.768	2.75	.622	1.857	.120		

* P <0.05에서 유의함.

5) 거주지역에 따른 분산분석

거주지역에 따른 분산 분석 결과는 <표 9>과 같이 유의수준 0.05 이하에서 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다.

<표 9> 거주지역에 따른 분산분석 결과

	거주지역										F	P		
	서울		인천·경기도		충청도		경상도		기타					
	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD	M	SD				
음식의 내형성	3.42	.842	3.13	.578	3.36	.921	2.94	.574	3.00	.816	2.382	.053		
음식의 외형성	3.27	.735	3.39	.855	3.20	.808	3.25	.775	2.82	.395	2.164	.075		
위생도	2.91	.836	3.05	.769	3.14	.904	3.00	.894	2.73	.631	1.179	.322		
서비스	2.71	.873	2.83	.512	3.14	.857	2.88	.957	2.82	.798	2.196	.071		

* P <0.05에서 유의함.

가설 H2. 향토음식점의 메뉴평가에 대한 요인은 재 방문 의사에 영향을 미칠 것이다.

가설 H2는 향토음식점의 메뉴평가 요인과 재 방문 의사간의 영향을 미치는 정도를 규명하기 위한 회귀분석 결과이다. 이러한 가설을 검증하기 위하여 메뉴 평가 요인인 음식의 내형성 요인, 음식의 외형성 요인, 위생도 요인, 서비스 요인을 독립변수로 하고, 재 방문 의사 를 종속 변수로 하여 회귀 분석을 실시하였더니 그 결과는 다음과 같다. 전체 설명력을 의미하는 결정계수 R^2 (R-square)의 값이 0.661으로 나타나 종속변수가 설명되어지는 부분의 비율이 전체의 66.1%를 설명하고 있는 것으로 나타났다. 또한 유의확률이 0.000이므로 전체적인 통계에 대한 유의 확률이 상당히 유의함을 알 수 있다. t 값의 유의도에 의해 재 방문 의사에 영향을 미치는 변수는 음식의 내형성 요인인 것으로 나타났다. 표준화 계수에서도 0.201로 가장 크게 나타나 음식의 내형성 요인이 가장 설명력이 있는 요인으로 나타나 가설 2는 채택 되었다.

〈표 10〉 향토음식점의 메뉴평가 요인과 재방문 의사의 회귀분석 결과

구 분	비표준화계수		표준화계수 베타(Beta)	t	유의확률
	B	표준오차			
상수	1.034	.212		4.874	.000*
음식의 내형성 요인	.065	.049	.201	1.314	.000*
음식의 외형성 요인	.016	.053	.023	.302	.036
위생도 요인	.122	.060	.195	2.459	.015
서비스 요인	.023	.052	.036	.450	.653

R^2 : 0.661, 수정된 R^2 : 0.641,
유의확률(p) : 0.000 *($p < 0.01$)

자유도(df)1= 18, 자유도(df)2= 91

종속변수: 재 방문 의사

5. 향토음식의 개선방안(다중응답)

방문객들의 전주를 대표하는 향토음식점의 개선해야 할 부분에 대해서는 〈표 9〉와 같이 ‘음식점의 분위기-위생 및 청결’ 부분이 23.4%로 가장 높았다. 그 다음으로는 ‘음식을 담는 그릇’ (18.7 %), ‘음식의 맛’ (18.8 %), ‘메뉴판의 제작’ (12 %), ‘종사원의 유니폼’ (10.9 %), ‘종사원의 서비스’ (9.4 %), ‘다양한 후식의 개발’ (6.8 %) 등의 순이었다.

〈표 11〉 향토음식의 개선사항

n=192

항목	음식점의 분위기 (위생 및 청결)	음식을 담는 그릇	음식의 맛	메뉴판의 제작	종사원의 유니폼	종사원의 서비스	다양한 후식의 개발
남 (63)	16(8.3)	10(5.2)	13(6.8)	8(4.2)	7(3.6)	6(3.1)	3(1.6)
여 (129)	29(15.1)	26(13.5)	23(12.0)	15(7.8)	14(7.3)	12(6.3)	10(5.2)

IV. 결론 및 제언

본 연구는 전주지역 향토음식의 메뉴평가와 개선방안에 관하여 전주를 방문해 주신 방문객을 대상으로 의견을 수집하여 이를 토대로 전주지역 발전을 위한 전략을 마련하고 관련 연구자료로 활용하기 위하여 조사하였으며, 그 결과와 연구의 한계는 다음과 같다.

첫째, 메뉴평가에 대한 요인추출 결과 4개의 요인으로 나타났으며, 추출된 요인을 음식의 내형성 요인, 음식의 외형성 요인, 위생성 요인, 서비스 요인으로 나타났다.

둘째, 전주지역 향토음식점 이용관광객의 인구 통계학적 특성인 성별, 연령, 최종학력, 직업, 월수입, 거주지역에 따른 메뉴평가 차이 분석 결과 연령, 직업, 월수입에서 유의수준 5% 이내에서 통계적으로 유의한 차이를 보였다.

셋째, 향토음식점의 메뉴평가 요인과 재 방문 의사간의 영향을 미치는 정도를 규명하기 위한 회귀분석 결과 메뉴 평가 요인인 음식의 내형성 요인, 음식의 외형성 요인, 위생도 요인, 서비스 요인을 독립변수로 하고, 재 방문 의사를 종속 변수로 하여 회귀 분석을 실시하였다니 유의확률이 0.000이므로 전체적인 통계에 대한 유의 확률이 상당히 유의함을 알 수 있다. 또한 재 방문 의사에 영향을 미치는 변수는 음식의 내형성 요인인 것으로 나타났다.

이상의 연구는 전주지역 향토음식의 메뉴평가와 개선방안에 관하여 파악하고자 하였으나 조사 대상자의 인원 제한과 향토음식점에서 식사를 하고 나온 방문객들이 설문지 작성 장소의 제한으로 인한 문제가 연구의 한계점이라 할 수 있다. 이러한 한계점을 극복한 더 좋은 환경에서의 세밀한 조사가 필요하며 향후 체계적이고 지속적인 연구가 이루어져야 하겠다.

따라서 본 연구는 전주지역의 향토음식에 대한 메뉴평가와 개선방안을 제시하여 우리나라에서 대표적인 전통음식의 고향인 전주지역의 옛 맛을 되찾는데 힘을 기울여야 하며, 전주시내 향토음식점의 전체적인 음식의 질적 향상을 도모함으로써 전주시의 관계 기관, 음식점 을 경영하는 경영자나 조리실무자의 기초 자료를 제공하고 활용할 수 있게 하여 전주지역의 경제발전과 성장에도 이바지 할 수 있을것으로 사료된다.

참고문현

1. 전주시 (2004) : 전주시통계 연보, 문화관광과, 교육 및 문화, p.300.
2. 한국관광공사 (1993) : 한국인의 음식문화, p.115.
3. 김상애 (2004) : 경상남도 일부지역 향토음식의 조리표준화 및 영양분석, 「한국식품영양과 학회지」, 한국식품영양과학회, 33(2), p.405.
4. 김선정 (1999) : 호텔 한식 메뉴의 고객 평가요인에 관한 연구, 경기대학교 대학원 호텔경영학과 석사학위논문, p.34.
5. 진양호 (1998) : 메뉴평가모델의 개발에 관한 연구, 「외식경영연구」, 한국외식경영학회, 1(1), p.327.
6. 나정기 (2004) : 메뉴관리의 이해, 백산출판사, p.261.
7. 김미자 (1999) : 중국관광객의 호텔·레스토랑 메뉴평가에 관한 연구, 경기대학교 대학원, 관광경영학과 박사학위논문, p.13.
8. 전주시청 (1982) : 우리고장 전주, 전주대홍정판사, pp.368-371.
9. 한영주 (2004) : 전라북도 문화산업 육성방안, 전북발전연구원, p.351.
10. 전주시 (2001) : 향토전통음식 전주 8미의 개발의의와 발전방향, pp.5-8.
11. 김명희 (2005) : 한식 메뉴 상품 품질 평가에 관한 연구, 「외식경영연구」, 한국외식경영학회, 8(2), p.174.
12. 이연정 외 3인 (2005) : 방한 일본 관광객의 한국전통음식 메뉴품질 만족도에 관한 연구, 「한국식생활문화학회지」, 한국식생활문화학회, 20(2), p.283.
13. 서경화 외 2인 (2003) : 일본·중국 유학생의 한국음식에 대한 기호도 및 한식당의 개선 방안에 관한 연구, 「한국조리과학회지」, 한국조리과학회, 19(6), p.715.
14. 원태연·정성원 (2004) : 통계조사분석, SPSS 아타데미.
15. Marilyn Skelton (1984) : "Sensory Evaluation of Food" The Cornell H.R.A. Quarterly Feb, p.52.
16. Khan, M, A(1987) : Foodservice Operation, AVI Publishing and Control, Prentice Hall.
17. Jack E. Miller (1992) : Profitability Analysis for Table-Service Restaurant, The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quality, April.